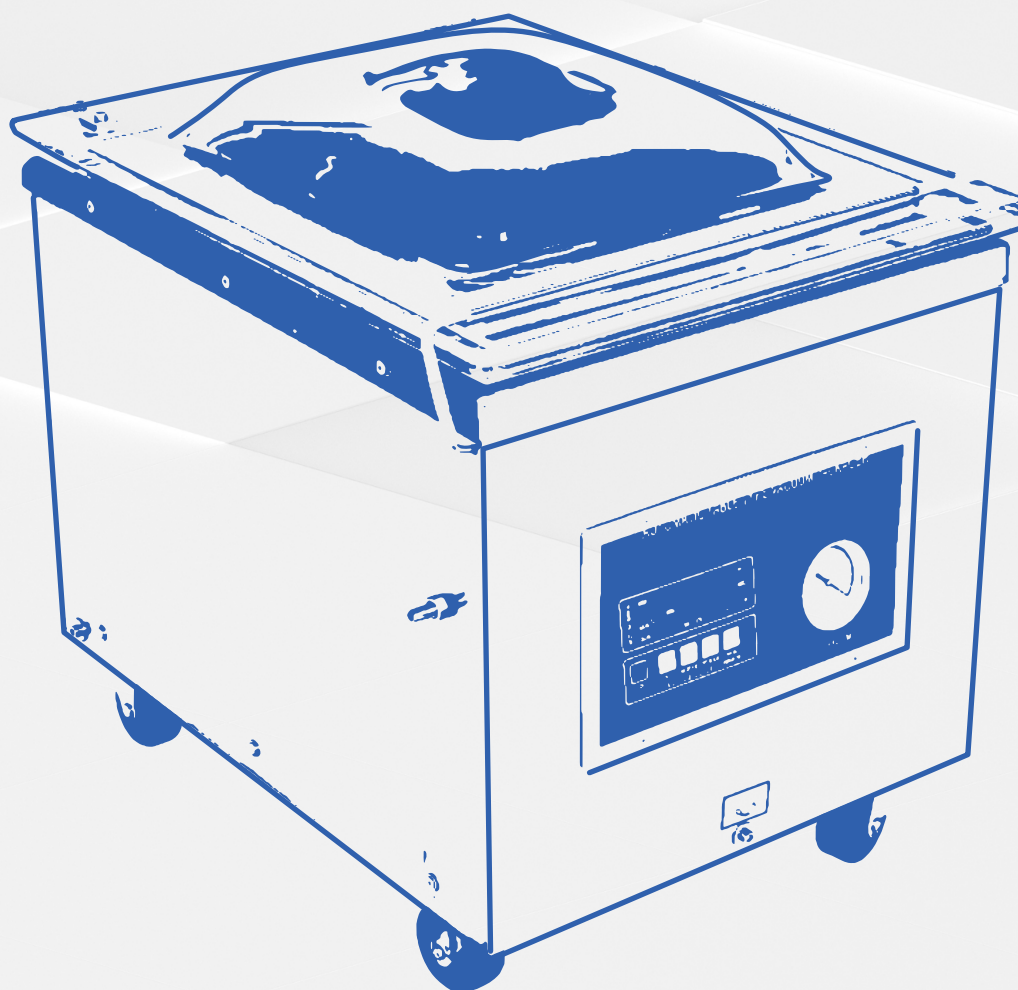


MODE D'EMPLOI



Emballeuse à chambre

FG03430 / FG03435

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

| | |
|---|-----------|
| 1. SÉCURITÉ | 3 |
| 2. DESTINATION | 4 |
| 3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL | 4 |
| 4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | 5 |
| 5. TRANSPORT ET STOCKAGE | 5 |
| 6. INSTALLATION | 5 |
| 7. UTILISATION | 6 |
| 8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE | 8 |
| 9. PROBLÈMES, CAUSES, SOLUTIONS | 10 |
| 10. CODES D'ERREUR | 11 |
| 11. PIÈCES DE RECHANGE | 12 |
| 12. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION | 13 |

REMARQUE :

Ce manuel a été traduit de l'original en anglais à l'aide de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.



Nous vous remercions pour l'acquisition de la packeuse à chambre FORGAST.

Pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable de prendre connaissance du présent manuel avant toute première mise en service. Nos produits sont régulièrement modifiés et perfectionnés afin d'assurer leur fiabilité ainsi que la sécurité d'utilisation.

Ce manuel doit être conservé dans un lieu sûr et accessible au personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification aux paramètres et aux solutions techniques dans le but d'améliorer en permanence la qualité de nos produits. Les informations et paramètres contenus dans ce mode d'emploi peuvent diverger de la réalité, sans toutefois avoir un impact significatif sur l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. À la réception de l'appareil, il convient de vérifier impérativement son état quant à sa complétude ainsi qu'éventuels dommages survenus durant le transport. En cas de constatation d'anomalies ou de dégâts, il est impératif de se conformer aux dispositions des Conditions Générales de Garantie détaillées dans ce mode d'emploi.
Il est formellement interdit d'utiliser un appareil endommagé lors du transport. Cela peut entraîner des blessures corporelles, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles, dont le fabricant ne peut être tenu responsable.
2. Le non-respect strict des conditions d'exploitation et de sécurité décrites peut entraîner des blessures corporelles graves ou d'autres dommages.
3. L'appareil doit être exploité dans les conditions prévues dans le manuel ainsi que conformément à la destination à laquelle il est destiné.
4. Lors de l'utilisation de l'appareil, protégez-le impérativement contre tout contact avec l'eau. Cela s'applique également à toutes les connexions électriques. En cas de contact avec l'eau, déconnectez immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation et mettez-le hors service. Faites-le contrôler exclusivement par un service agréé Forgast. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un risque d'électrocution et mettre la vie en danger.
5. Il est strictement interdit d'ouvrir le boîtier de l'appareil par ses propres moyens. Tous les orifices de ventilation doivent rester dégagés afin d'assurer un refroidissement optimal de l'appareil. Aucun élément ne faisant pas partie de l'équipement standard ou optionnel ne doit être introduit dans les orifices de l'appareil.
6. La fiche du câble d'alimentation doit être saisie avec une main sèche. Lors du débranchement, la fiche doit être saisie et jamais le câble d'alimentation. L'état de la fiche et du câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement. En cas de constatation d'un endommagement ou d'un dysfonctionnement, l'appareil doit être mis hors service et le service après-vente agréé Forgast doit être contacté.
7. En cas de renversement ou de chute de l'appareil, il est impératif de confier son inspection ou sa réparation au service autorisé Forgast avant toute nouvelle utilisation.
Il est strictement interdit de tenter toute réparation autonome, car cela pourrait constituer un danger pour la vie.
Toute modification ou altération de la construction de l'appareil est formellement interdite.
8. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou de la prise, il est impératif de procéder à leur remplacement. Il faut protéger le câble d'alimentation contre tout contact avec des éléments chauds ou tranchants de l'équipement, avec le feu ou tout autre objet. Le câble doit être sécurisé afin d'éviter tout tirage accidentel ou risque de chute.



ATTENTION !

Le branchement, l'adaptation de l'installation électrique existante ainsi que les réparations doivent être réalisés par une personne connaissant le contenu du manuel de l'appareil, dûment formée et titulaire des habilitations nécessaires.

9. Il convient de contrôler en continu le fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'anomalies, de se référer en priorité aux informations contenues dans le présent manuel. En cas d'impossibilité de démarrer l'appareil ou d'obtenir les paramètres de fonctionnement corrects, il faut impérativement contacter le service agréé Forgast.
10. Les personnes mineures, les personnes présentant un handicap moteur ou mental, ainsi que celles ne possédant pas les connaissances nécessaires à une utilisation correcte de l'appareil, ne doivent l'utiliser qu'en présence et sous la supervision d'une personne responsable de la sécurité.
11. Lors du nettoyage, de l'entretien ou d'une pause prolongée, éteignez impérativement l'appareil conformément aux indications du manuel, puis débranchez la fiche de la prise électrique.



ATTENTION !

Si la fiche reste branchée, l'appareil demeure constamment sous tension.

Veillez à maintenir un accès facile à la fiche et à la prise électrique. Cela garantit une déconnexion aisée de l'appareil ainsi qu'une coupure rapide de l'alimentation en cas de panne grave.



ATTENTION !

Le non-respect des consignes précédentes peut entraîner des blessures graves, un risque vital, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles importantes, pour lesquelles le fabricant décline toute responsabilité.

Le non-respect des points mentionnés ci-dessus peut entraîner la perte de la garantie.

2. DESTINATION

L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des produits en éliminant l'air du récipient ou du sac, ce qui limite le processus d'oxydation des produits qui y sont conservés. L'emballage sous vide permet de préserver la saveur et la qualité des produits stockés. Il permet également d'empêcher la croissance des micro-organismes aérobies, qui, dans certaines conditions, peuvent provoquer les problèmes suivants :

MOISSISSURE – La moisissure ne peut se développer dans un environnement pauvre en oxygène ; L'emballage sous vide peut éliminer efficacement le processus de développement de moisissures.

LEVURES – Se développent par fermentation, ce qui se traduit tant par l'odeur que par le goût des produits. Les levures nécessitent de l'eau, du sucre et une température modérée pour leur développement. Elles peuvent survivre en présence d'air aussi bien qu'en son absence. Le ralentissement du développement des levures requiert un refroidissement du produit, tandis que sa congélation interrompt totalement ce processus.

BACTÉRIES – Provoquent une odeur désagréable, une perte de couleur, ainsi qu'un ramollissement et une altération de la structure de surface du produit. Dans des conditions appropriées, le Clostridium botulinum (micro-organisme responsable du botulisme) peut se développer en milieu anaérobie et ne peut être détecté ni par l'odeur ni par le goût. Bien que cette bactérie soit très rare, elle demeure extrêmement dangereuse.

Pour assurer une conservation prolongée des produits très périssables, ceux-ci doivent toujours être congelés après emballage sous vide, ce qui permet de réduire significativement les risques susmentionnés.

3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

1. Couverture
2. Verrouillage du couvercle
3. Panneau de commande
4. Indicateur du niveau de vide



4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| MODÈLE | FG03430 | FG03435 |
|---------------------------------|--|--|
| désignation | Emballeuse sous vide à chambre Forgast | Emballeuse sous vide à chambre Forgast |
| tension d'alimentation | 220V ~ 240V | 220V ~ 240V |
| puissance | 700 W | 900 W |
| dimensions (mm) | 440 x 540 x 540 | 520 x 650 x 600 |
| longueur de la barre chauffante | 300 x 8 mm | 350 x 10 mm |
| pression directe | -29,9 Hg/- 1012 mbar (±3%) | -29,9 Hg/- 1012 mbar (±3%) |
| pression dans la chambre | -29,8 Hg/- 1009 mbar (±3%) | -29,8 Hg/- 1009 mbar (±3%) |
| matériau du corps | acier inoxydable | acier inoxydable |
| poids | 43 kg | 68 kg |
| niveau sonore | <70 dB | <70 dB |

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec soin et protégé contre les chocs. L'appareil emballé ne doit en aucun cas être stocké en extérieur. Il doit être placé dans un local ventilé, dans une atmosphère non corrosive. Il est strictement interdit de retourner l'appareil en contradiction avec les indications figurant sur l'emballage.

6. INSTALLATION

- Le site d'installation doit être stable et parfaitement de niveau.
- Ne pas entreposer d'objets inflammables à proximité immédiate de l'appareil.
- Vérifier l'absence de dommages visibles liés au transport avant mise en service.
- Retirer le film protecteur.



ATTENTION !

- Utiliser exclusivement l'alimentation électrique indiquée sur la plaque signalétique.
- Ne pas utiliser de dispositif différentiel ne respectant pas les normes de sécurité applicables.
- L'installation et la maintenance électriques doivent être effectuées par un service agréé Forgast ou par des personnes dûment habilitées.
- Un disjoncteur différentiel, un fusible et une prise de courant doivent être installés à proximité immédiate de l'appareil.

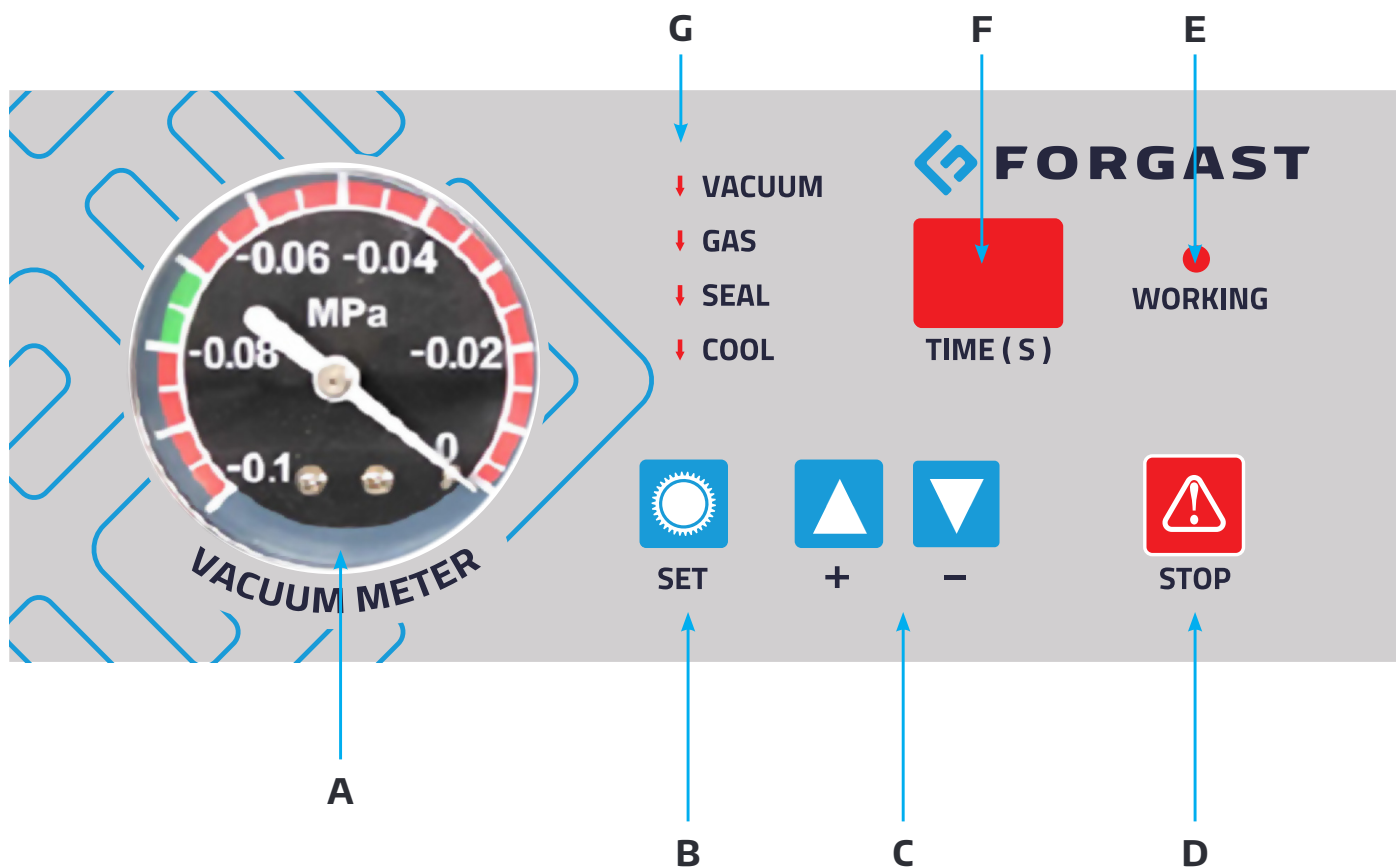


ATTENTION !

La fiche et la prise doivent être en parfait état et garantir une connexion sécurisée et fiable.

7. EXPLOITATION



Panneau de commande



A. Indicateur du niveau de vide

Indique le niveau de vide (dépression) résultant de l'extraction de l'air à l'intérieur de la chambre de la machine d'emballage sous vide.

B. Bouton de réglages (SET)

Lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert, appuyez sur le bouton « SET » afin d'activer le réglage du temps d'aspiration, du temps de soudure du sac et du temps de marinade. Appuyez sur le bouton  ou  pour ajuster la durée de chacun de ces processus.

C. Boutons de réglage du temps

Lorsque le couvercle est ouvert, appuyez sur le bouton  ,  afin de régler la durée du processus de dépression et de soudure.

D. Bouton d'arrêt du processus (STOP)

Si l'une des étapes de l'emballage s'effectue incorrectement, il est possible d'interrompre le fonctionnement de l'appareil à tout moment. Le bouton STOP peut être utilisé lors de l'emballage de produits fragiles ou délicats afin d'interrompre le processus de dépression.

E. Voyant de fonctionnement de l'appareil

Après la fermeture du couvercle, la mise en marche de l'appareil et le début du processus de dépression sont signalés par l'allumage du voyant de fonctionnement.

F. Afficheur

L'afficheur indique la durée du processus de dépression ou de soudure du sac.

G. Voyants des phases du processus

Les voyants présents sur le panneau de commande s'allument dès le début de chaque phase de fonctionnement de l'appareil.

Emballage avec sacs pour emballage sous vide

L'appareil permet d'emballer des produits de dimensions et formes variées, tant en petites portions individuelles qu'en grandes quantités.

Les produits conservent leur fraîcheur six fois plus longtemps qu'avec les méthodes d'emballage traditionnelles.

Les différentes tailles de sacs offrent la possibilité d'adapter leur dimension au produit emballé et conviennent tant à un usage en cuisine qu'à la conservation de produits non alimentaires.

L'utilisation de sacs adaptés à la congélation, à la conservation au réfrigérateur, à la cuisson et au réchauffage au micro-ondes offre un très large éventail d'applications.

Avant toute mise en service de l'appareil, il convient de lire attentivement son mode d'emploi.





1. Choix du sac approprié pour l'emballage sous vide.

- Le choix de la taille et de la capacité adéquates du sac est essentiel pour assurer une qualité optimale d'emballage ainsi qu'une fermeture hermétique.
- Il convient de laisser environ 5 cm d'espace libre dans la partie supérieure du sac afin de garantir une aspiration correcte de l'air et une fermeture étanche.

2. L'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec mise à la terre.

3. Mettre sous tension à l'aide de l'interrupteur situé sur le côté droit de l'appareil.

4. Réglage du temps

- Temps d'aspiration de l'air : Avec le couvercle de la chambre ouvert, appuyer sur le bouton de réglage SET et s'assurer que le témoin lumineux indiquant le temps d'aspiration d'air (Vacuum) est allumé. Pour prolonger ou réduire la durée d'aspiration de l'air, utiliser les boutons  ou . Pour réaliser le test d'extraction de l'air, réglez la durée sur 30 secondes. Adaptez cette valeur afin de régler le degré d'extraction de l'air selon vos besoins. Selon la taille du sac et la quantité de produit à emballer sous vide, la durée d'extraction de l'air peut varier. La plage réglable est comprise entre 5 et 90 secondes.
- Durée de soudure : avec le couvercle de l'appareil ouvert, appuyez sur le bouton de réglage SET et vérifiez que le témoin lumineux du temps de soudure Seal est allumé. Pour allonger ou réduire la durée de soudure, appuyez sur les boutons  ou . Pour réaliser un test de soudure, réglez le temps jusqu'à 5 secondes. Cette valeur doit être ajustée afin d'obtenir une soudure optimale. La plage de réglage possible s'étend de 0 à 6 secondes.



AVERTISSEMENT :

Une soudure correctement réalisée doit être uniforme et « transparente ». Si la soudure est irrégulière, incomplète, froissée ou opaque, il convient de la découper puis de relancer le cycle de soudure du film.



AVERTISSEMENT :

Les ajustements des temps ne peuvent être effectués que si l'appareil est branché au réseau, sous tension, et que le couvercle est ouvert.

5. Remplissage du sac et positionnement dans la chambre de la machine d'emballage.

- Les sacs contenant des liquides ou des produits très humides doivent être placés en dessous du niveau de la barre de soudure.
- Pour assurer un positionnement correct du sac, utilisez les cales fournies avec la machine.
- Disposez le sac rempli à plat dans la chambre, en alignant son ouverture le long de la barre de soudure.
- La barre de soudure doit se trouver sous le sac, à environ 5 cm de son extrémité ou de son ouverture.



AVERTISSEMENT :

Le sac doit être entièrement contenu dans la chambre de la machine d'emballage.

6. Procédé d'extraction de l'air et de soudure (Vacuum et Seal).

Fermer le couvercle ; l'appareil démarrera automatiquement le processus d'extraction de l'air et la soudure du sac.

L'écran affichera le compte à rebours du temps d'extraction de l'air (Vacuum time) jusqu'à 0.

À la fin de l'extraction de l'air, l'appareil commencera automatiquement le processus de soudure. L'écran affichera le compte à rebours du temps de soudure (Seal) jusqu'à 0.

Après la soudure du sac, l'appareil équilibrera la pression. La fin du cycle complet sera signalée par un signal sonore.

7. Qualité de l'emballage

Le résultat final de l'emballage sous vide doit être contrôlé par la vérification de l'adhérence correcte du sac au produit. En cas d'apparition de bulles d'air dans le sac, il convient de répéter le processus en augmentant la durée de l'extraction de l'air.

Il est impératif de vérifier la qualité de la soudure. Une soudure correctement effectuée doit être uniforme et transparente. Si la soudure est irrégulière, incomplète, froissée ou opaque, il faut éliminer la soudure et relancer le cycle. Avant tout nouvel emballage, il est nécessaire d'ajuster la durée de soudure du sac.

CONSERVATION DES ALIMENTS

Le temps de conservation recommandé des produits alimentaires, après un emballage sous vide correctement réalisé, est indiqué dans le tableau ci-dessous.

| PRODUITS ALIMENTAIRES | EMBALLÉS SOUS VIDE CONSERVÉS AU CONGÉLATEUR | EMBALLÉS SOUS VIDE CONSERVÉS AU RÉFRIGÉRATEUR | CONSERVATION TYPE |
|------------------------------|---|---|-------------------|
| Bœuf frais et viande de veau | 1 à 3 ans | 1 mois | 1 à 2 semaines |
| Viande moulue | 1 an | 1 mois | 1 à 2 semaines |
| Porc frais | 2 à 3 ans | 2 à 4 semaines | 1 semaine |
| Poissons frais | 2 ans | 2 semaines | 3 à 4 jours |
| Volaille fraîche | 2 à 3 ans | 2 à 4 semaines | 1 semaine |
| Viandes fumées | 3 ans | 6 à 12 semaines | 2 à 4 semaines |
| Produits frais, blanchis | 2 à 3 ans | 2 à 4 semaines | 1 à 2 semaines |
| Fruits frais | 2 à 3 ans | 2 semaines | 3 à 4 jours |
| Fromages à pâte dure | 6 mois | 6 à 12 semaines | 2 à 4 jours |
| Charcuteries en tranches | Non recommandé | 6 à 12 semaines | 1 à 2 semaines |
| Pâtes fraîches | 6 mois | 2 à 3 semaines | 1 semaine |

8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il est impératif de le débrancher de la source d'alimentation.

L'appareil doit être nettoyé régulièrement avec un chiffon humide et un détergent doux afin d'éliminer la poussière ainsi que les résidus des produits emballés.

Le joint de la chambre d'aspiration a été conçu pour être amovible afin de permettre son nettoyage des résidus liquides pouvant s'échapper des sacs durant le processus d'aspiration.

Lors du nettoyage du couvercle de la chambre, IL EST INTERDIT d'utiliser des produits nettoyants contenant des solvants. Il convient de vérifier au moins une fois par semaine que le couvercle ne présente pas de fissures. En cas d'apparition de fissures, il faut immédiatement stopper l'utilisation de l'appareil et contacter le service après-vente Forcast.

Il est interdit de nettoyer l'appareil avec de l'eau sous haute pression.

Il est impératif d'éviter que de l'eau pénètre dans la buse de sortie d'air de la chambre à vide ou dans la sortie de la pompe, car cela risquerait d'endommager irrémédiablement l'équipement.

Les réparations et la maintenance doivent être effectuées exclusivement par le service agréé Forgest.

L'appareil est conçu pour une utilisation maximale de 5 heures par jour. Forgest décline toute responsabilité en cas de panne ou de dommages résultant du dépassement de la durée maximale d'utilisation de l'appareil.

Le déplacement ou le transport de l'appareil doit impérativement s'effectuer en position horizontale. IL EST FORMELLEMENT INTERDIT d'incliner l'appareil, sous peine d'endommager la pompe.

REPLISSAGE DE LA POMPE AVEC DE L'HUILE ET VIDANGE



ATTENTION

Avant la première mise en service, contrôlez le niveau d'huile de l'appareil.

Durant le transport, l'appareil peut être complètement vidé de son huile.

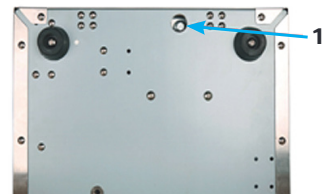
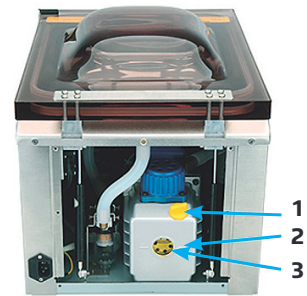
Le fonctionnement de la pompe sans huile provoquera des dommages irréversibles.

Dans les situations suivantes, vérifiez et, si nécessaire, complétez le niveau d'huile :

1. Avant la première mise en service de l'appareil, il est impératif de remplir la pompe avec de l'huile. Après 25 heures de fonctionnement, il est nécessaire de compléter le niveau d'huile de la pompe.
2. Lorsque le niveau d'huile dans la pompe descend en dessous du niveau minimal, l'huile doit être rechargée.
3. Si les performances de l'appareil se détériorent sensiblement, il convient de compléter le niveau d'huile.
4. L'huile de la pompe doit être remplacée toutes les 60 heures de fonctionnement.

Pour remplir la pompe d'huile ou en compléter le niveau, procédez de la manière suivante :

1. Utiliser un tournevis pour ouvrir le panneau arrière. (Corps de l'appareil FG03435)
2. Dévisser l'écrou (1) du réservoir (2).
3. Remplir la pompe d'huile jusqu'à un niveau compris entre $\frac{1}{2}$ et $\frac{3}{4}$. (3).
4. Serrer l'écrou. (1) dans le réservoir (2).
5. Reposer le panneau arrière. (Corps de l'appareil FG03435)



Pour purger la pompe de son huile, il convient de :

1. Préparez un récipient plat destiné à recueillir l'huile et positionnez-le sous l'appareil, précisément à l'emplacement de la vidange d'huile.
2. Dévisser la vis de purge (1).
3. Vidanger l'huile et revisser la vis (1).



ATTENTION

Pour le remplissage ou le remplacement, utiliser une huile spécialement conçue pour les pompes à vide, de viscosité 68.



ATTENTION

L'huile usagée doit être éliminée conformément aux réglementations en vigueur.

9. PROBLÈMES, CAUSES, SOLUTIONS

Avant de contacter le service après-vente Forcast, veuillez prendre connaissance des informations ci-dessous.

L'emballeuse ne s'allume pas.

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement branché à une prise de courant avec mise à la terre.
- Contrôlez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. N'utilisez en aucun cas l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé.
- Vérifier que l'interrupteur ON/OFF est correctement activé. Lorsque l'appareil est sous tension, l'écran rétroéclairé affichant les paramètres de fonctionnement est visible.

La machine d'emballage sous vide n'aspire pas suffisamment l'air.

- Le temps d'aspiration de l'air ou de soudure est insuffisant. Il convient d'allonger le temps d'aspiration de l'air ou de soudure et de répéter le processus.
- Pour que le processus d'emballage sous vide (aspiration de l'air et soudure) se déroule correctement, l'ouverture du sac destiné à l'emballage doit être positionnée à l'intérieur de la machine.
- Lors de l'emballage avec un film destiné à l'emballage sous vide en rouleau, il est impératif de vérifier que toutes les soudures sont conformes et parfaitement étanches.
- Pour un emballage correct du produit, la machine d'emballage ainsi que les sacs destinés à l'emballage sous vide doivent être propres, secs et dépourvus de toute trace de produit ou de contamination. Il convient d'essuyer la surface de la barre de soudure ainsi que l'intérieur du sac à l'endroit où la soudure sera effectuée, puis de procéder à une nouvelle opération.

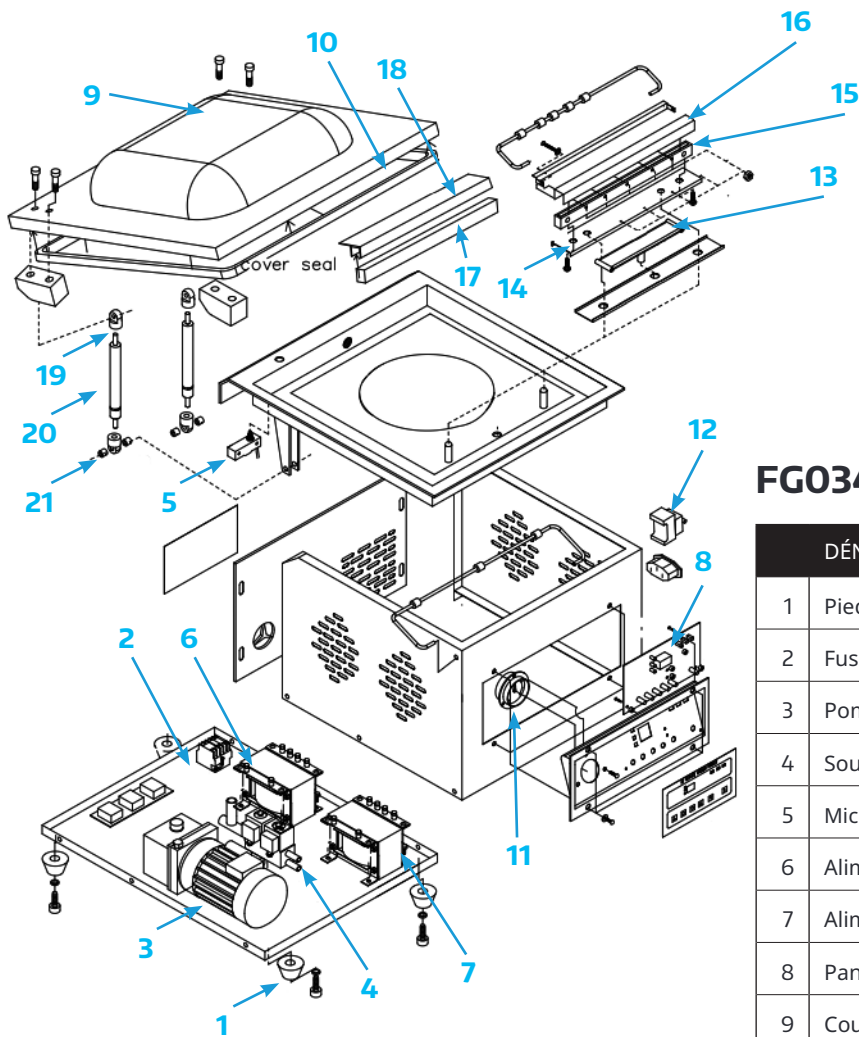
Le sac d'emballage perd son étanchéité dès la fin du procédé de soudure.

- Les objets tranchants ou pointus sont susceptibles de perforer les sacs en créant de petits trous. Pour éviter tout risque de perforation, il est impératif d'envelopper les bords tranchants avec un essuie-tout en papier ou d'utiliser un sac de calibre plus épais.
- Certains fruits et légumes non blanchis ni congelés avant emballage peuvent libérer des gaz. Dans ce cas, les produits emballés doivent être éliminés, car un processus de dégradation a débuté.

La machine à emballer sous vide ne réalise pas correctement la soudure des sacs.

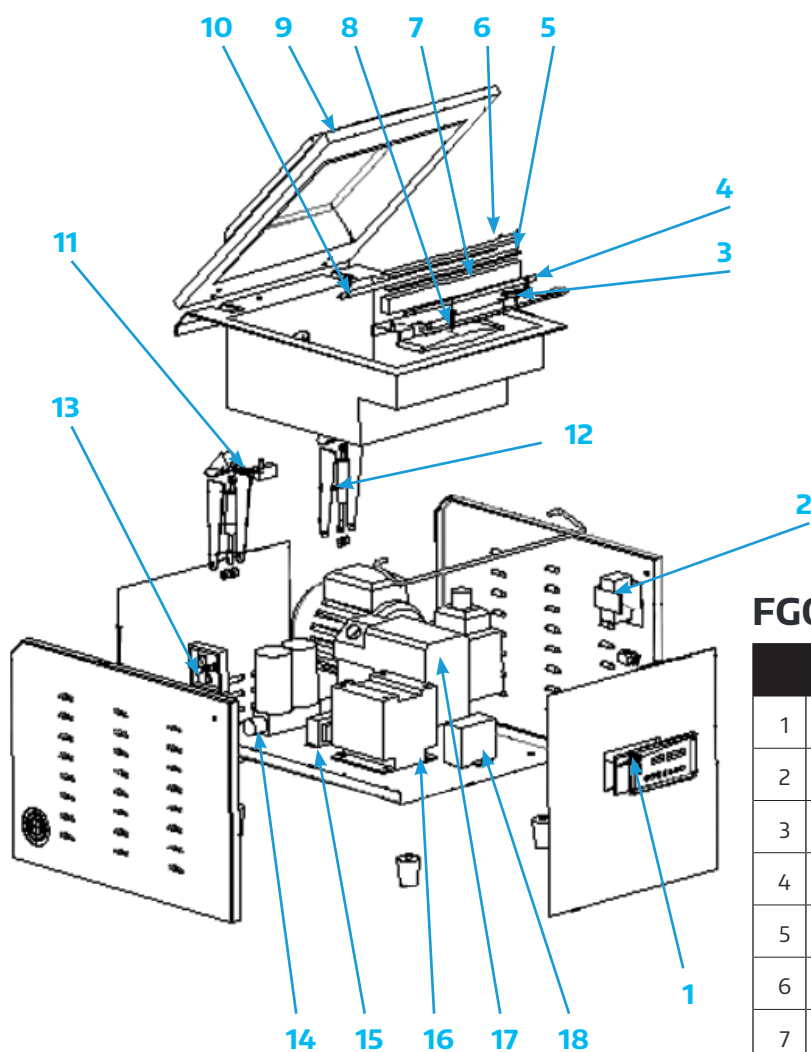
- Le temps de soudure programmé peut être insuffisant. Il faut augmenter la durée de soudure et tenter à nouveau le cycle complet.
- Il est impossible d'obtenir une soudure hermétique si les sacs sont humides ou si la zone de soudure est contaminée par des résidus alimentaires, de la graisse ou de l'huile. Il est nécessaire d'essuyer l'intérieur du sac, particulièrement à l'endroit où la soudure sera réalisée, puis de reprendre le processus.
- Le sac destiné à l'emballage doit être correctement positionné le long de la barre de soudure. Veillez à ce que la soudure se réalise au bon emplacement, soit à environ 5 cm de l'extrémité du sac (de l'ouverture). La surface du sac ne doit ni être pliée ni présenter d'irrégularités.

10. PIÈCES DE RECHANGE



FG03430

| DÉNOMINATION | | CODE DE PIÈCE |
|--------------|---|---------------|
| 1 | Pied | FG03430/1 |
| 2 | Fusible | FG03430/2 |
| 3 | Pompe | FG03430/3 |
| 4 | Soupape | FG03430/4 |
| 5 | Micro-interrupteur de fin de course | FG03430/5 |
| 6 | Alimentation électrique | FG03430/6 |
| 7 | Alimentation électrique | FG03430/7 |
| 8 | Panneau de commande | FG03430/8 |
| 9 | Couvercle | FG03430/9 |
| 10 | Joint du couvercle | FG03430/10 |
| 11 | Indicateur de vide | FG03430/11 |
| 12 | Fusible | FG03430/12 |
| 13 | Coussin pneumatique | FG03430/13 |
| 14 | Carter de la barre de soudure | FG03430/14 |
| 15 | Barre de soudure chauffante | FG03430/15 |
| 16 | Bande | FG03430/16 |
| 17 | Patin de pression en silicone | FG03430/17 |
| 18 | Boîtier de la pression | FG03430/18 |
| 19 | Fixation télescopique - partie supérieure | FG03430/19 |
| 20 | Télescope | FG03430/20 |
| 21 | Fixation télescopique - partie inférieure | FG03430/21 |



FG03435

| DÉNOMINATION | CODE DE PIÈCE |
|----------------------------------|-------------------|
| 1 Panneau de commande | FG03435/1 |
| 2 Interrupteur d'air | FG03435/2 |
| 3 Conduite du coussin d'air | FG03435/3 |
| 4 Listwa | FG03435/4 |
| 5 Conducteur résistif | FG03435/5 |
| 6 Revêtement de la listwa | FG03435/6 |
| 7 Bloc de l'élément de soudure | FG03435/7 |
| 8 Coussin pneumatique | FG03435/8 |
| 9 Couvercle de la chambre | FG03435/9 |
| 10 Listwa en bakélite | FG03435/10 |
| 11 Interrupteur de fin de course | FG03435/11 |
| 12 Vérin | FG03435/12 |
| 13 Ventilateur | FG03435/13 |
| 14 Valve double | FG03435/14 |
| 15 Alimentation électrique | FG03435/15 |
| 16 Alimentation électrique | FG03435/16 |
| 17 Pompe | FG03435/17 |
| 18 Contacteur | FG03435/18 |

12. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie du produit, ne jamais jeter l'appareil dans un lieu présentant un risque pour l'environnement.

Le stockage temporaire des déchets dangereux en vue de leur élimination ultérieure est autorisé. Il est impératif de respecter la réglementation environnementale en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

L'appareil doit être confié à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination.

Procéder au démontage de l'appareil en séparant les composants, puis les regrouper selon leur nature chimique, en tenant compte qu'une partie peut être recyclée et réutilisée comme pour les déchets ménagers. Avant la mise au rebut, il convient de rendre l'appareil inutilisable en déconnectant son câble d'alimentation.

Le matériau résultant de la mise au rebut, s'il n'est pas réutilisé, doit être acheminé vers un point de collecte ou une installation de stockage des déchets conformément à la réglementation en vigueur.

Toute présence du symbole DEEE sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager classique. Le produit doit être éliminé de manière appropriée afin d'éviter tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir des informations complémentaires relatives au recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'organisme local compétent en matière de gestion des déchets.

Les opérations de démontage de l'appareil doivent être effectuées par du personnel habilité.

Si un remontage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les opérations doivent être réalisées avec le plus grand soin afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de pannes ou de désagréments causés par un personnel non habilité à manipuler l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que le matériau dont il est constitué sont intégralement recyclables et portent le symbole 

Lors de l'élimination, il convient de respecter strictement les réglementations locales en vigueur. Les éléments de l'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils constituent un danger potentiel.

L'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables. Le présent appareil est conforme à la Directive Européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Une élimination appropriée de cet appareil contribue à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou mentionné dans sa documentation indique que cet équipement ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Ils doivent être remis à un point spécialisé de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il convient de le rendre inutilisable (démarrage impossible) en coupant le câble d'alimentation et en retirant la porte de la chambre ainsi que tout autre élément pouvant présenter un danger.

Il ne faut pas permettre qu'une situation puisse survenir où l'on pourrait grimper sur l'appareil ou se retrouver enfermé à l'intérieur. L'appareil doit être mis au rebut conformément aux réglementations locales en vigueur relatives à la gestion des déchets, en le déposant dans un centre de collecte spécialisé. Il est interdit de laisser l'appareil sans surveillance, car il peut représenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été conçu et fabriqué conformément aux exigences de sécurité spécifiées dans les directives européennes applicables et aux normes harmonisées associées. Après obtention de cette conformité, le fabricant certifie que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont donc marqués CE, autorisant leur commercialisation dans les États membres de l'Union européenne.

La déclaration de conformité est disponible sur demande de l'utilisateur, sous format électronique ou imprimé, au siège du fabricant ou sur le site internet www.mmgastron.pl

Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Pologne

