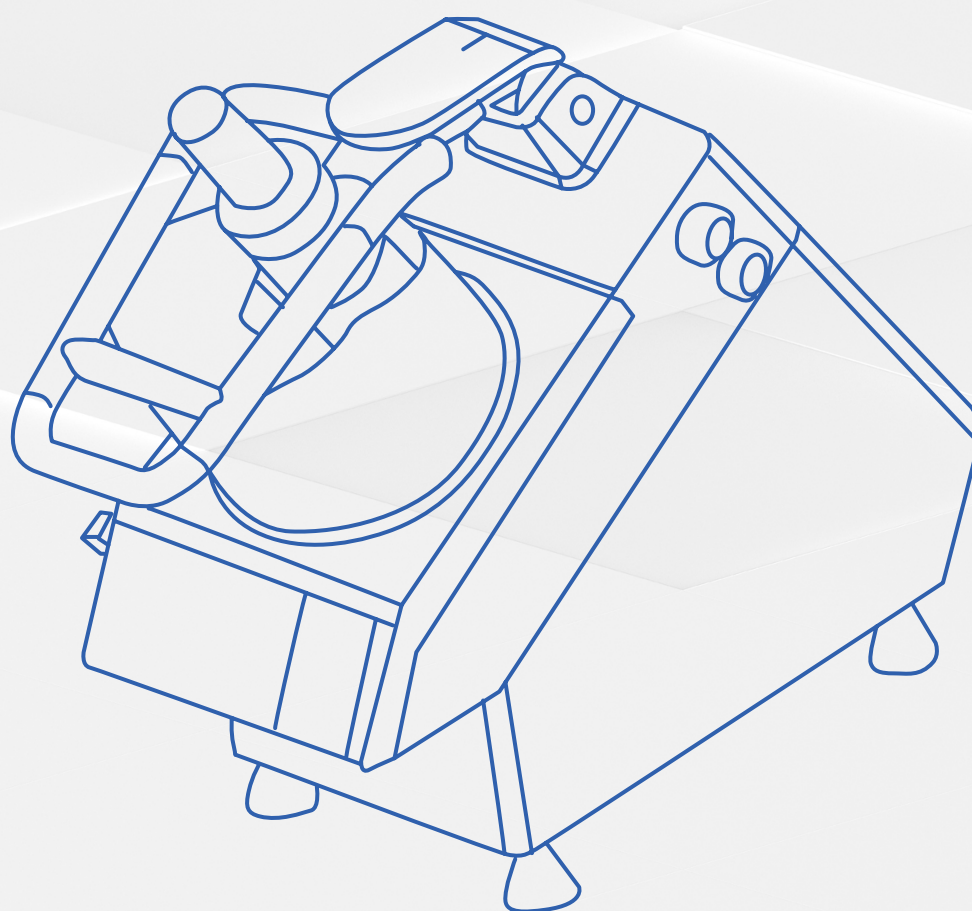




INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Hachoir à légumes avec large
ouverture et 5 disques

FG10115

- TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE -

1. FONCTIONS DE BASE	3
2. PIÈCES PRINCIPALES DE L'APPAREIL	4
3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
4. MONTAGE DES DISQUES	6
5. DISQUES	7
6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES	7
7. NETTOYAGE	8
8. MAINTENANCE	8
9. RÉPARATION ET TRANSPORT	9
10. DESCRIPTION / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	9
11. PIÈCES DE RECHANGE	10
12. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	12

REMARQUE :

Ce manuel a été traduit à partir du manuel original en anglais au moyen de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.

Nous vous remercions pour l'achat de notre produit et vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant de mettre l'appareil en service.



CE MANUEL CONTIENT L'ENSEMBLE DES INFORMATIONS NÉCESSAIRES À LA BONNE UTILISATION ET AU MAINTIEN DE L'APPAREIL. SON OBJECTIF EST DE FOURNIR À L'UTILISATEUR TOUTES LES INFORMATIONS PERMETTANT UNE UTILISATION Saine ET DURABLE DU HACHOIR À LÉGUMES AINSI QUE DE SES ACCESSOIRES.

Toute personne âgée d'au moins 18 ans, ou toute personne plus jeune utilisant l'appareil sous surveillance, doit impérativement prendre connaissance des dispositions contenues dans ce mode d'emploi.

La machine doit être utilisée exclusivement conformément aux instructions précisées dans ce manuel.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ :

- en cas d'usage inapproprié de l'appareil,
- en cas d'utilisation par du personnel non formé,
- en cas d'interventions ou de réparations réalisées de manière indépendante ou par un service non autorisé,
- en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine ou non conformes à ce type d'appareil.

Les modifications techniques et les adaptations du hachoir à légumes peuvent être apportées par le fabricant par rapport aux descriptions et illustrations contenues dans cette notice sans préavis.

1. FONCTIONS DE BASE

Le hachoir à légumes Forgast est destiné à la préparation et au traitement de tous types de fruits et légumes. De plus, il peut être utilisé pour effiler du fromage, du pain, des noix, du chocolat, etc.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les établissements industriels, la restauration et la transformation des denrées alimentaires.

PERMET LE TRAITEMENT D'UN GRAND VOLUME DE PRODUIT EN PEU DE TEMPS.

LES FONCTIONS DE BASE SONT :

- Coupe en tranches ;
- Hachage ou râpage ;
- Râpage ou découpe en dés.

Une utilisation simple et des dispositifs de sécurité intégrés garantissent une protection optimale des utilisateurs de l'appareil.

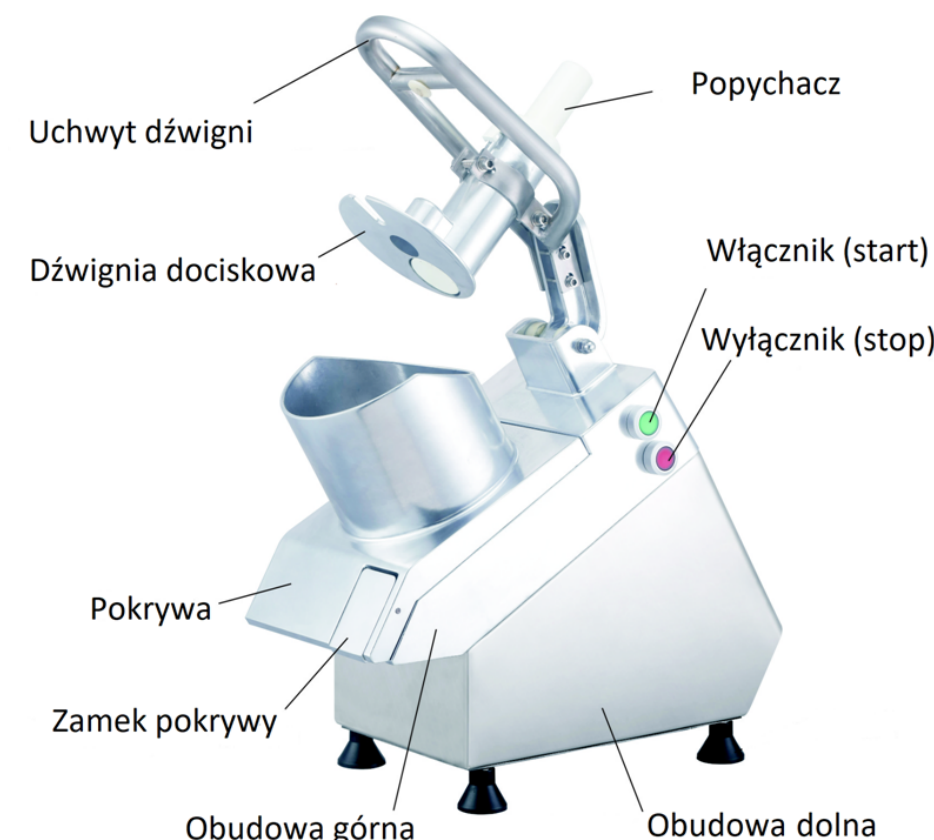
Le hachoir à légumes Forgast est conforme aux normes d'hygiène, car toutes ses pièces et accessoires sont fabriqués avec des matériaux autorisés pour le contact alimentaire.

Les surfaces lisses ainsi que les formes arrondies du hachoir assurent également un nettoyage aisé de tous ses composants.



LE TRAITEMENT ET LA TRANSFORMATION DE MATIÈRES AUTRES QUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES SONT STRICTEMENT INTERDITS ! IL EST IMPÉRATIF DE LIRE CE MODE D'EMPLOI AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE !

2. PRINCIPALES PARTIES DE L'APPAREIL



3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le hachoir à légumes Forgast répond aux normes de sécurité strictes.

La sécurité d'utilisation est garantie par un système empêchant la mise en marche de l'appareil à moins qu'il soit correctement assemblé, préparé et que le couvercle soit fermé.

Le hachoir à légumes est doté d'un double système de sécurité pour le moteur. Ces systèmes arrêtent immédiatement le moteur dès l'ouverture du couvercle ou le levage du levier de pression.

L'appareil s'éteint si la surface du levier de pression s'éloigne de l'entonnoir d'alimentation situé dans le couvercle, et se rallume lorsque cette surface revient à une distance sécurisée du bord supérieur de l'entonnoir.

Pour garantir un fonctionnement continu et ininterrompu, il est recommandé de remplir la trémie d'alimentation uniquement jusqu'à ce que le bord avant de la surface du levier de serrage atteigne le bord supérieur de la trémie.

Si, après remplissage de la trémie d'alimentation, le levier de serrage ne s'enclenche pas, une partie du produit destiné au traitement doit être retirée de la trémie. Après une coupure d'alimentation, l'ouverture du couvercle ou l'appui sur le bouton rouge (arrêt), l'appareil doit être remis en fonctionnement en appuyant à nouveau sur le bouton vert (démarrage).

POUR GARANTIR UNE SÉCURITÉ MAXIMALE, IL EST IMPÉRATIF :

- Lire attentivement toutes les consignes et remarques.
- Veiller à ce que le personnel chargé de l'appareil lise ce manuel d'utilisation.
- Ne jamais poser la machine dans l'évier ou tout autre bassin, et ne pas laver l'appareil sous un jet d'eau courante.
- Ne jamais nettoyer la machine à l'aide d'un appareil de lavage haute pression.
- Pour toute réparation nécessaire, débrancher systématiquement la prise avant toute intervention.
- Prêter attention au chapitre « Réparation ».
- Ne jamais introduire le produit à découper dans la trémie à l'aide d'éléments non fournis avec l'appareil.
Utiliser systématiquement pour cela le levier de pression ou le poussoir.

- Ne jamais introduire la main dans la trémie ou dans l'orifice de sortie.
 - Manipuler les disques tranchants avec précaution afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement des lames.
 - Ne pas laisser les disques tranchants dans l'évier ou dans des contenants remplis d'eau.
 - Avant d'ouvrir le couvercle, appuyer toujours en premier lieu sur le bouton rouge (arrêt) afin d'éteindre l'appareil.
- Ne pas manipuler (notamment lors de l'ouverture du couvercle) dans la zone dangereuse de la lame tournante tant que celle-ci ne s'est pas arrêtée.

**ATTENTION !**

Les travaux relatifs à l'installation électrique de l'appareil doivent être effectués uniquement par des personnes bénéficiant des habilitations adéquates. Il convient de respecter la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Dispositifs de protection électrique requis – 10A 230V.

- L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable (par exemple un plan de travail), dont la hauteur doit être comprise entre 70 et 90 cm (optimisation de l'utilisation).
- Le hachoir à légumes est fourni avec une fiche pour courant alternatif 230 V.
- Il convient de vérifier que les données inscrites sur la plaque signalétique (partie inférieure de l'appareil) correspondent aux caractéristiques du réseau électrique.
- La prise secteur doit être facilement accessible, sécurisée et équipée d'un conducteur de terre. Si la prise n'est pas accessible, l'alimentation doit être commandée par un interrupteur principal distinct.

Le raccordement de l'appareil doit être réalisé conformément aux prescriptions de sécurité selon les normes PN, VDE, etc., ainsi qu'aux réglementations locales applicables.

- Le hachoir à légumes Forgast doit être utilisé uniquement avec les disques trancheurs et les disques à cubes prévus à cet effet. Toute modification, qu'elle soit structurelle ou technique, de l'appareil ainsi que des disques trancheurs ou disques à cubes est strictement interdite et entraînera la nullité de la garantie.
- Avant la première utilisation, il est impératif de laver soigneusement toutes les parties de l'appareil susceptibles d'être en contact avec des denrées alimentaires.
- L'environnement immédiat de l'appareil doit être maintenu propre. L'appareil doit être positionné de manière à faciliter le maintien de la propreté de son environnement.

POUR GARANTIR UNE SÉCURITÉ MAXIMALE, IL EST IMPÉRATIF :**Mise en marche :**

En appuyant sur le bouton supérieur vert (démarrage), le hachoir à légumes se met en marche et le disque trancheur commence à tourner.

Arrêt :

En appuyant sur le bouton rouge inférieur (stop), le moteur s'arrête et le disque trancheur reste immobile.

**CONSEIL :**

En cas d'interruption du moteur, par exemple suite à une coupure de courant ou à l'ouverture du couvercle, le moteur doit toujours être remis en marche en pressant de nouveau le bouton vert de démarrage (START).



APRÈS L'ARRÊT DU HACHOIR ET AVANT D'OUVRIRE LE COUVERCLE POUR CHANGER LE DISQUE OU NETTOYER L'APPAREIL, ASSUREZ-VOUS QUE LE DISQUE TRANCHEUR NE TOURNE PAS.

Retrait du couvercle

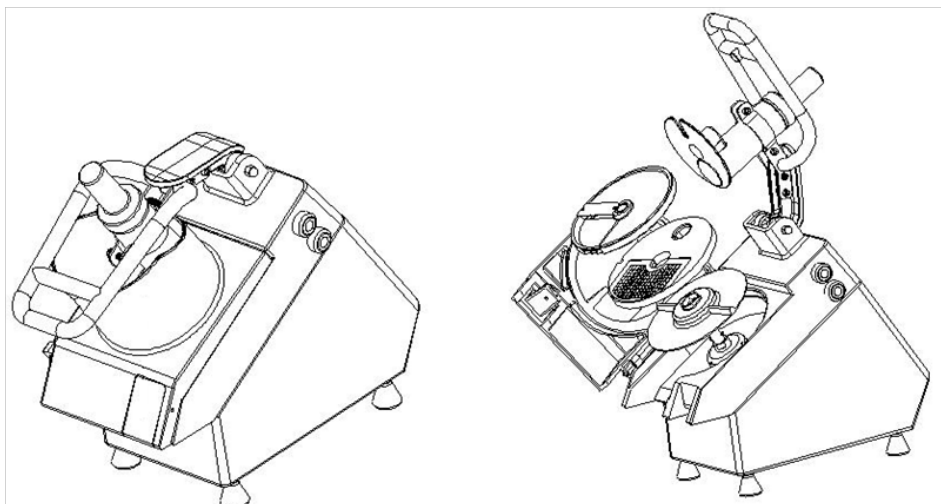
1. Tirer le verrou du couvercle et ouvrir le couvercle jusqu'en butée.
2. Tout en maintenant le couvercle, extraire la tige constituant son axe de rotation.
3. Lors du montage, veillez à ce que le couvercle soit correctement positionné par rapport aux charnières.

**ATTENTION :**

Ne jamais fermer le couvercle en forçant.

4. MONTAGE DES DISQUES

- libérer le verrou du couvercle et rabattre ce dernier jusqu'à butée.
- placer le disque éjecteur sur l'arbre moteur et tourner jusqu'à son blocage.
- positionner le disque de coupe désiré sur l'arbre moteur, puis, en effectuant une légère rotation dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite), appuyer vers le bas jusqu'à ce que le disque s'enclenche.
- Fermer le couvercle et vérifier que le verrou du couvercle est correctement enclenché, formant avec le couvercle une surface plane.



ASSEMBLAGE DU DISQUE DE COUPE EN DÉS ET DU DISQUE DE COUPE.

- Détacher le verrou du couvercle et basculer le couvercle jusqu'en butée.
- Installer le disque éjecteur sur l'arbre moteur et le tourner jusqu'à son enclenchement complet dans la rainure.
- Positionner le disque rond de coupe en dés de façon à ce que les lames des couteaux soient orientées vers le haut. Le disque, avec son carter, doit parfaitement s'ajuster à l'empreinte circulaire de la chambre de coupe.
- Placer le disque tranchant sur l'arbre moteur et, en effectuant une légère rotation dans le sens horaire (vers la droite), appuyer vers le bas jusqu'à ce que le disque s'engrène correctement.
- Fermer le couvercle et vérifier que le verrou du couvercle est bien enclenché, formant une surface continue avec le couvercle.

REPLISSAGE DU PRODUIT À HACHER

Utilisation du grand entonnoir d'alimentation.

Dans le grand entonnoir d'alimentation, disposer le produit à hacher de manière à obtenir des tranches d'une grande surface. Si la trémie d'alimentation est remplie de petits légumes,

les pièces individuelles sont maintenues contre le disque de coupe à différentes positions, ce qui entraîne des formes de coupe irrégulières.

Des formes de coupe régulières peuvent être obtenues si le produit à découper est introduit pièce par pièce dans la trémie d'alimentation. Il est également recommandé de veiller à ce que le produit à découper soit guidé par le profil arrondi avant de la trémie d'alimentation.

Pendant le processus de découpe, il convient toujours d'exercer une légère pression avec le levier presseur.

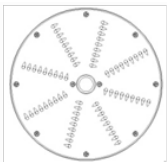
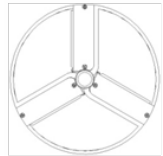
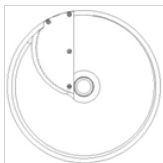
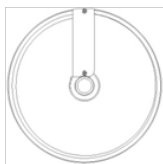
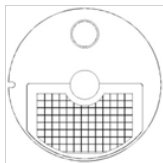
Utilisation d'une trémie d'alimentation circulaire dans le levier de pression.

Particulièrement destinée aux légumes longs tels que les concombres ou les radis, une trémie d'alimentation circulaire est intégrée au levier de pression. Elle garantit une position optimale du produit à découper par rapport au disque de coupe.

Le produit à découper doit toujours être introduit dans l'ouverture d'alimentation, en le poussant si nécessaire à l'aide du poussoir fourni en accessoire. Ne pas utiliser d'autres objets ne faisant pas partie de l'équipement de l'appareil à cet effet.

5. DISQUES

Types de disques destinés au hachoir FG10115

DÉNOMINATION		CODE	DIMENSION
Copeaux		FG10014	4mm
Tranches		FG10012	2mm
Tranches		FG10015	5mm
Tranches		FG10010	10mm
Dés		FG10011	10×10×10mm

6. DÉPANNAGE

L'appareil ne fonctionne pas.

- Vérifiez que la prise murale est alimentée.
- Vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Vérifier que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
- Vérifier que le couvercle de l'appareil est correctement fixé sur les charnières.
- Vérifier que le couvercle est bien verrouillé.

L'appareil s'arrête automatiquement et ne peut être redémarré.

- Vérifier les dispositifs de sécurité.
- Vérifier si le disjoncteur thermique s'est déclenché. En cas de déclenchement du disjoncteur thermique, attendre une dizaine de minutes pour permettre son refroidissement. Après ce délai, il est possible de redémarrer l'appareil et de poursuivre l'utilisation.

Le résultat de la découpe n'est pas satisfaisant.

- Vérifier que le disque correct ainsi que ses composants additionnels sont bien installés.
- S'assurer que le disque trancheur n'est ni endommagé ni émoussé.

Le produit traité est écrasé ou déformé.

- Appuyer légèrement le produit à traiter contre le disque à l'aide du poussoir.
- Retirer le disque d'éjection et vider la chambre de travail à intervalles réguliers : appuyer sur le bouton STOP, ouvrir le couvercle, retirer le disque et extraire le produit traité.

Nombre excessif de déchets lors de la découpe en dés.

- Les dimensions de l'ingrédient utilisé pour la découpe (par exemple, la pomme de terre) sont trop petites par rapport à la taille des cubes prévue.

7. NETTOYAGE

- Avant chaque opération de nettoyage, débrancher la prise électrique.
- Le nettoyage de la machine à l'aide d'appareils haute pression ou par pulvérisation avec un tuyau d'arrosage (eau) est strictement interdit.
- Retirer le poussoir, actionner le verrouillage du couvercle et basculer ce dernier en position verticale.
- Retirer le disque de coupe, le disque pour cubes, le disque d'éjection puis, avec le poussoir, les rincer à l'eau tiède avant de les essuyer.
- Utiliser une brosse dure pour nettoyer les disques à cubes. Placer le disque sur la paume de la main, les lames de la grille de nettoyage orientées vers le bas, puis éliminer les résidus en les brossant vers le bas à l'aide d'une brosse dure.



ATTENTION !

Manier les disques tranchants avec précaution – risque de coupures.

- Ne pas utiliser de couteaux ou d'autres outils tranchants pour retirer les résidus sur le disque à cubes.
- Détacher le couvercle des charnières et le rincer à l'eau courante.
- Vider la chambre de coupe ainsi que la sortie des résidus, puis les nettoyer avec une éponge (uniquement lorsque le couvercle est relevé ou retiré).
- Essuyer uniquement avec un chiffon humide toutes les parties du boîtier qui ne sont pas en contact avec les aliments.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants ou polissants abrasifs. Pour les parties en acier inoxydable, telles que le boîtier moteur, utiliser exclusivement des produits Forgast ou ProfiChef spécialement conçus à cet effet.



ATTENTION !

Toutes les pièces en contact avec les aliments traités sont fabriquées à partir de matériaux conformes aux normes sanitaires en vigueur. Pour leur nettoyage, il convient d'utiliser des produits chimiques Forgast ou Profichef conçus pour le contact alimentaire.

8. MAINTENANCE



ATTENTION !

Lors des réparations et opérations de maintenance (contrôles), l'appareil doit impérativement être débranché du réseau électrique.

Maintenance (surveillance)

Lorsqu'il est utilisé conformément à sa destination, le hachoir à légumes ne requiert aucun entretien particulier.



CONSEIL :

Après une utilisation prolongée des disques de coupe ou disques à découpe en dés, des altérations de surface peuvent apparaître, liées aux produits contenant des acides organiques ou à certains agents nettoyants agressifs. Il est impossible de l'éviter, toutefois cela n'a aucune incidence sur la fonction des disques de coupe ni sur la qualité du façonnage.

9. RÉPARATION ET TRANSPORT

Il convient de s'assurer que toute intervention de réparation soit réalisée exclusivement par le service après-vente Forgast ou par un personnel qualifié, dans le respect strict des règles de sécurité.

En cas de transport de l'appareil, veuillez respecter les consignes suivantes :

- L'appareil doit être arrêté en appuyant sur le bouton rouge (arrêt).
- La fiche du câble d'alimentation doit être débranchée de la prise électrique.
- Il convient de vérifier que le couvercle est correctement fermé.



CONSEIL :

Pour assurer un transport en toute sécurité et éviter tout dommage inutile dû à une chute, veuillez transporter séparément toutes les pièces et accessoires tels que le poussoir, les disques de coupe et les disques à dés.

Afin de réduire le poids de l'appareil, il est possible de retirer le couvercle avant le transport.

Lorsque toutes les étapes préparatoires ci-dessus ont été effectuées, prenez le câble d'alimentation en main ou enroulez-le de sorte qu'il ne pend pas et ne gêne pas vos déplacements en toute sécurité lors du transport.

L'appareil doit être soulevé à deux mains en le saisissant par la partie inférieure. Ou bien une main par la partie inférieure et l'autre par la face avant du corps du hachoir à légumes.

Ne jamais soulever l'appareil par le couvercle, le verrou du couvercle ou le mécanisme de pression.

Si le hachoir à légumes est transporté sur une longue distance, il doit être protégé par un emballage adapté compte tenu de ses dimensions et de son poids.

10. DESCRIPTION / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ouverture d'alimentation permettant de hacher des moitiés de têtes de chou d'un diamètre maximal de 160 mm.

Petite ouverture d'alimentation de 54 mm de diamètre destinée au traitement de petits légumes allongés tels que la carotte ou le concombre.

Chambre de coupe réalisée en aluminium anodisé.

Carter inférieur du moteur en acier inoxydable.

Élément de fixation du disque en forme de cône fileté facilitant la manipulation du chou ou d'autres légumes durs.

Disque d'évacuation utilisé pour l'éjection efficace des légumes coupés hors de la chambre de coupe.

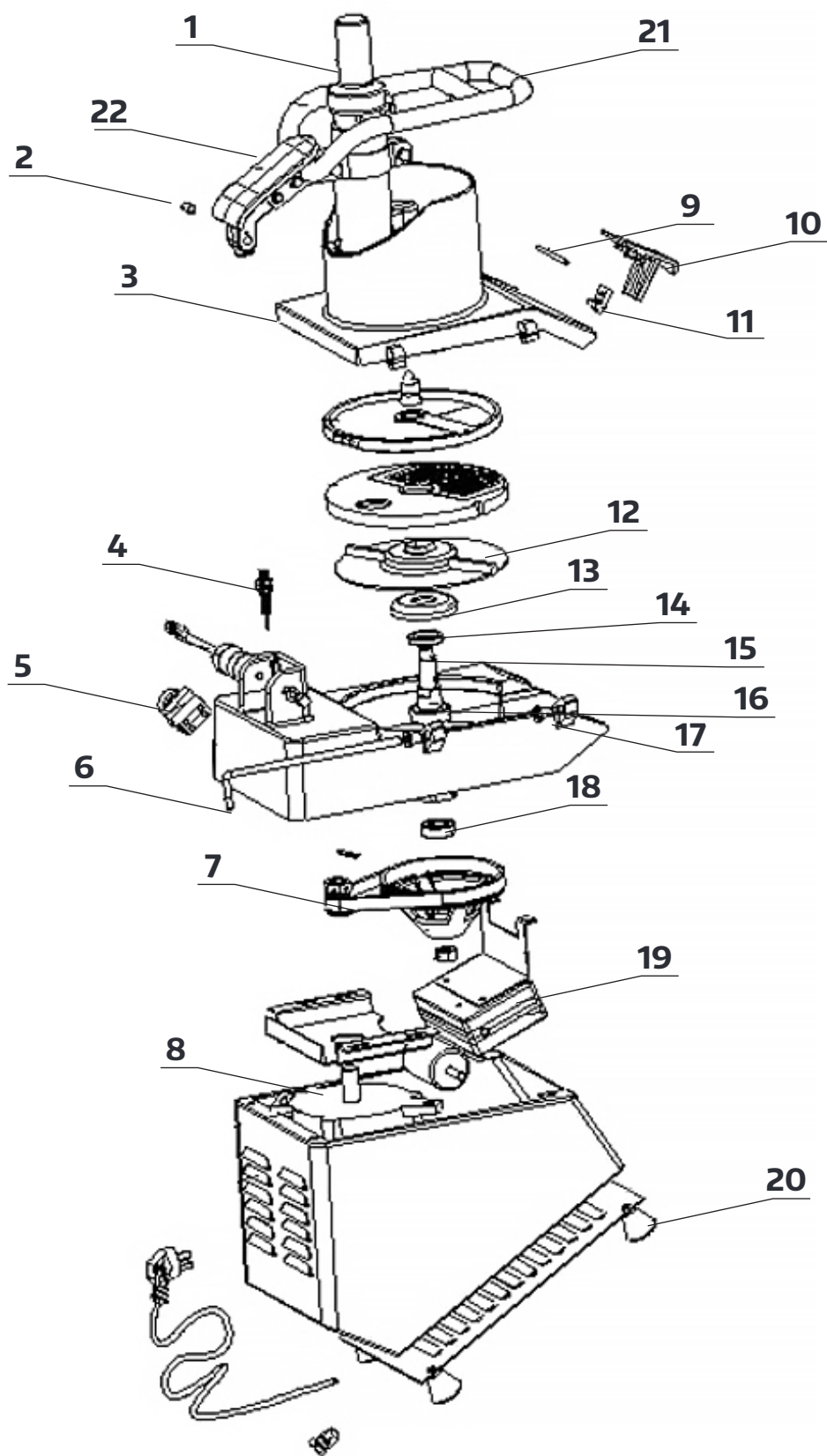
Panneau de commande équipé d'un bouton vert de démarrage (START) et d'un bouton rouge d'arrêt (STOP).

Système de sécurité conforme aux normes CE et à la directive machines.

Solution idéale pour les établissements souhaitant émincer de grandes quantités de légumes pour salades, soupes, accompagnements de hamburgers ou autres types de repas.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		5 DISQUES FOURNIS	
Type d'alimentation	230V 50Hz	FG10012	Disque tranches 2 mm
Puissance du moteur	750 W	FG10015	Disque tranches 5 mm
Vitesse de rotation de l'arbre d'entraînement	300 rotations par minute	FG10014	Disque copeaux 4 mm
Masse de l'appareil	28 kg	FG10010	Disque tranches 10 mm (cube)
Niveau sonore	< 70 dB (A)	FG10011	Disque cube 10x10 mm
Indice de protection	IP 24		
Rendement selon le disque choisi	de 100 à 400 kg		
Dimensions	590 x 270 x 480 mm		
4 pieds en caoutchouc assurant la stabilité de la machine et atténuant son bruit			

11. PIÈCES DE RECHANGE



DÉNOMINATION		CODE
1	Poussoir	CFG10115/1
2	Manchon en cuivre	CFG10115/2
3	Couvercle	CFG10115/3
4	Capteur magnétique	CFG10115/4
5	Interrupteur	CFG10115/5
6	Axe du couvercle	CFG10115/6
7	Courroie d'entraînement	CFG10115/7
8	Moteur	CFG10115/8
9	Goupille de verrouillage du couvercle	CFG10115/9
10	Poignée du verrou du couvercle	CFG10115/10
11	Levier de verrouillage du couvercle	CFG10115/11
12	Disque d'éjection	CFG10115/12
13	Logement du joint	CFG10115/13
14	Joint	CFG10115/14
15	Arbre principal	CFG10115/15
16	Roulement 6204	CFG10115/16
17	Douilles des charnières du couvercle	CFG10115/17
18	Roulement 6203	CFG10115/18
19	Platine de commande	CFG10115/19
20	Pieds	CFG10115/20
21	Poignée	CFG10115/21
22	Bras	CFG10115/22

12. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de cycle de vie du produit, il est strictement interdit de jeter l'appareil dans un lieu pouvant présenter un risque pour l'environnement. Le stockage temporaire des déchets dangereux en vue de leur élimination ultérieure est autorisé sous conditions réglementaires. Il est impératif de se conformer aux réglementations environnementales en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

L'appareil doit être remis à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination conformément aux normes en vigueur. Il convient de démonter l'appareil en séparant ses composants selon leur nature chimique, en tenant compte que certains peuvent être recyclés et réutilisés de manière similaire aux déchets ménagers. Avant la mise au rebut, veillez à rendre l'appareil inutilisable en débranchant son câble d'alimentation.

Les matériaux issus de la mise au rebut, s'ils ne sont pas réutilisés, doivent être déposés dans un point de collecte ou une décharge en conformité avec la réglementation en vigueur.

Tout symbole WEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet ménager. Ce produit doit être éliminé de manière appropriée afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'organisme local chargé de la gestion des déchets.

Les opérations de démontage de l'appareil doivent être réalisées par un personnel habilité.

Si un remontage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les opérations doivent être effectuées avec une extrême précaution afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de pannes ou d'inconvénients résultant d'une manipulation effectuée par un personnel non autorisé.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que son matériau sont entièrement recyclables à 100 % et sont identifiés par le symbole 

Lors de l'élimination, il est impératif de respecter la réglementation locale en vigueur. Les éléments de l'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils constituent un danger potentiel.

L'appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Une élimination correcte de cet appareil contribue à prévenir les impacts négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou dans sa documentation indique que cet équipement ne doit pas être éliminé comme un déchet ménager ordinaire. Il convient de confier ces appareils à un centre spécialisé dans la collecte et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, veillez à ce qu'il ne soit plus fonctionnel (impossible à démarrer) en coupant le câble d'alimentation et en retirant la porte du compartiment ainsi que tout autre élément susceptible de présenter un danger. Il est impératif d'éviter que l'appareil puisse être escaladé ou qu'une personne puisse se retrouver enfermée à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale relative à la gestion des déchets, en le déposant dans un centre de collecte spécialisé ; Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car il pourrait représenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes ainsi qu'aux normes qui leur sont applicables. Suite à l'obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont donc pourvus du marquage CE adéquat, autorisant leur commercialisation dans les pays européens.

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

Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska - Tel.: +48 327 508 166

