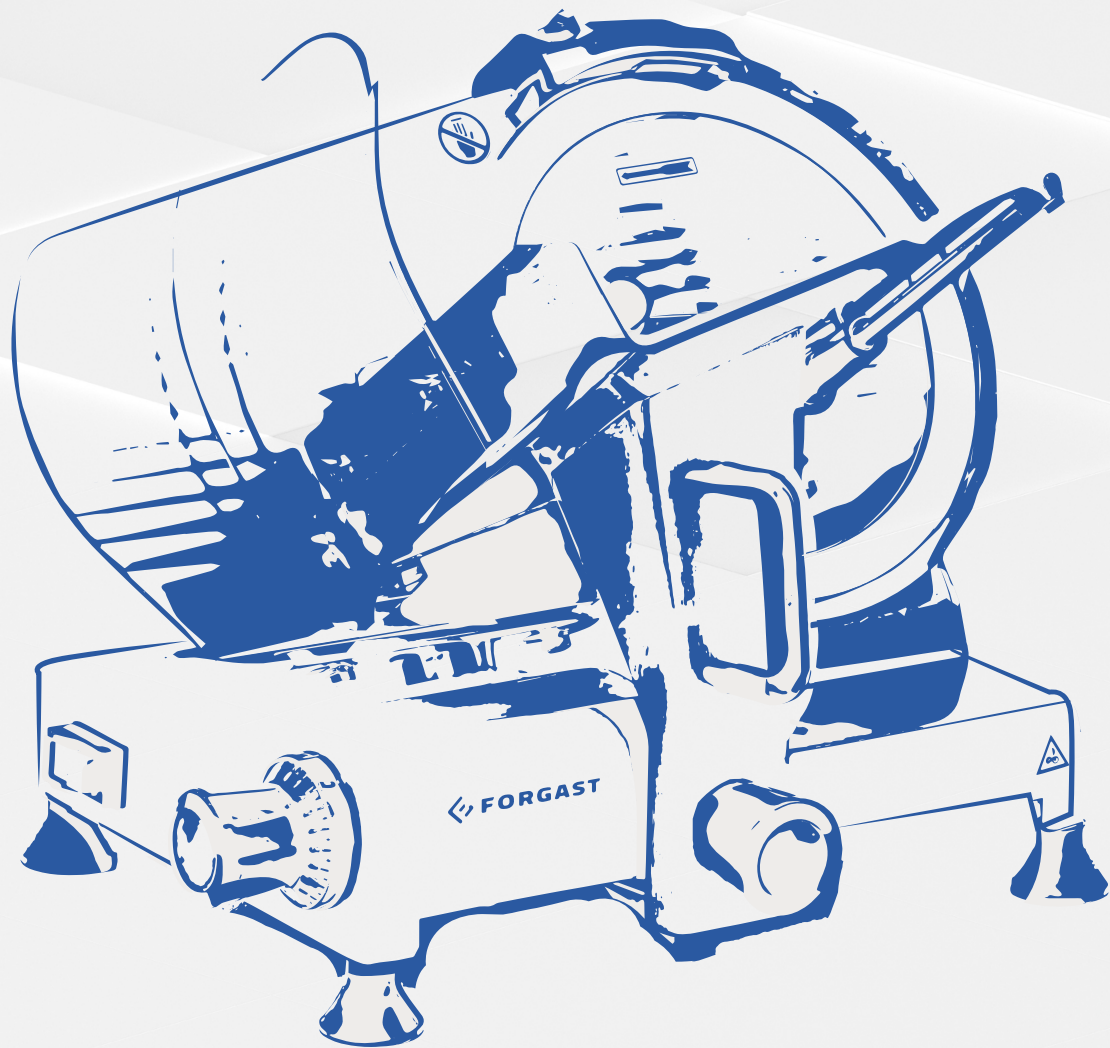




INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Trancheuses à charcuterie

FG10222 / FG10225 / FG10230

- TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE -

1. SÉCURITÉ	3
2. DESTINATION D'USAGE	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	4
4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
5. TRANSPORT ET STOCKAGE	6
6. INSTALLATION	6
7. UTILISATION	6
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	7
9. DÉPANNAGE	8
10. GESTION DES DÉCHETS ET RECYCLAGE	9

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'acquisition de la trancheuse à charcuterie FORGAST.

Pour garantir la sécurité ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant sa première mise en service. Nos produits sont régulièrement modifiés et améliorés afin d'assurer un fonctionnement sans incident et une sécurité optimale pour l'utilisateur.

Ce manuel doit être conservé dans un endroit sûr et accessible au personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux paramètres et aux solutions techniques dans l'objectif d'améliorer continuellement la qualité de nos produits. Les informations et paramètres contenus dans ce manuel peuvent différer de la réalité, mais n'affectent pas de manière significative l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. Lors de la réception de l'appareil, il est impératif de vérifier son intégrité ainsi que la présence éventuelle de dommages liés au transport. En cas de constatation d'anomalies ou de dommages, il convient de se conformer aux dispositions des Conditions Générales de Garantie indiquées dans ce manuel d'utilisation. L'utilisation d'un appareil endommagé pendant le transport est formellement interdite. Cela présente un risque de blessures corporelles, de détérioration de l'appareil ou de pertes matérielles, dont le fabricant décline toute responsabilité.
2. Le non-respect des conditions d'utilisation et des consignes de sécurité exposées peut entraîner des blessures corporelles graves ainsi que d'autres pertes.
3. L'appareil doit être utilisé conformément aux conditions définies dans le manuel et au domaine d'application pour lequel il a été conçu et fabriqué.
4. Pendant l'utilisation de l'appareil, veillez à le protéger contre tout contact avec l'eau (voir chapitre Nettoyage). Cela concerne également toutes les connexions électriques externes. En cas de contact non conforme de l'appareil avec de l'eau, mettez-le immédiatement hors service en le débranchant de la source d'alimentation et faites-le vérifier par le service agréé Forgast. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution et mettre la vie en danger.
5. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil soi-même.
Toutes les ouvertures de ventilation doivent rester dégagées afin d'assurer un refroidissement adéquat de l'appareil.
Aucun élément ne devant faire partie de l'équipement standard ou optionnel ne doit être introduit dans les ouvertures de l'appareil.
6. La prise d'alimentation doit être tenue avec une main sèche. Lors du débranchement, il faut saisir la prise et jamais le cordon d'alimentation. L'état de la prise ainsi que du câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement. En cas de détection de tout dommage ou dysfonctionnement, l'appareil doit être immédiatement mis hors service et le service après-vente agréé Forgast doit être contacté.
7. En cas de basculement ou de chute de l'appareil, il est impératif, avant toute nouvelle utilisation, de le faire vérifier ou réparer par le service après-vente agréé Forgast. Il est strictement interdit d'effectuer soi-même toute réparation, car cela pourrait présenter un danger pour la vie. Il est interdit d'effectuer toute modification structurelle ou transformation de l'appareil.
8. En cas de détection d'endommagement du câble d'alimentation ou de la fiche, ceux-ci doivent impérativement être remplacés.
Le câble d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des éléments chauds, tranchants, le feu ou tout autre objet pouvant l'endommager. Le câble doit être sécurisé de manière à prévenir tout tiraillement accidentel ou risque de trébuchement.



ATTENTION !

Le branchement ou l'adaptation de l'installation électrique existante, ainsi que les réparations, doivent être réalisés par une personne ayant une parfaite connaissance du mode d'emploi de l'appareil, formée à cet effet et disposant des habilitations requises.

9. Il est indispensable de contrôler continuellement le fonctionnement de l'appareil et, en cas de constatation d'un dysfonctionnement, de se référer en premier lieu aux instructions contenues dans ce manuel. Si l'appareil ne démarre pas ou ne permet pas d'atteindre les paramètres de fonctionnement appropriés, il est impératif de contacter un service après-vente agréé Forgast.
10. Les personnes mineures, présentant un handicap moteur ou mental, ainsi que celles ne possédant pas les compétences requises pour une utilisation correcte de l'appareil, ne peuvent l'utiliser qu'en étant sous la supervision d'une personne responsable de la sécurité.
11. Lors du nettoyage, de la maintenance ou d'une interruption prolongée de fonctionnement, l'appareil doit être éteint conformément aux indications du manuel et la fiche doit être débranchée de la prise électrique.



ATTENTION !

Si la fiche demeure branchée, l'appareil reste alimenté en permanence.

Il convient de garantir un accès aisé à la fiche et à la prise électrique. Cela permettra une déconnexion simple de l'appareil ainsi qu'une coupure rapide de l'alimentation en cas de défaut grave.



ATTENTION !

Le non-respect des consignes ci-dessus peut entraîner des blessures graves, un danger mortel, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles importantes, dont le fabricant ne saurait être tenu responsable.

Le non-respect des consignes mentionnées ci-dessus peut entraîner la perte de la garantie.

2. DESTINATION D'USAGE

La trancheuse FORGAST est un appareil destiné à être utilisé dans les boucheries et les épiceries fines pour le tranchage de la charcuterie. Elle trouve également son application dans les restaurants, les entreprises de catering ainsi que dans les points de restauration collective. Comparée à un couteau ordinaire, l'utilisation de la trancheuse à charcuterie nécessite moins d'effort tout en permettant de préserver l'intégrité de la texture des aliments. L'appareil permet de découper de manière simple et sécurisée la charcuterie en tranches d'épaisseur définie. La possibilité de choisir le modèle en fonction du diamètre de la lame autorise une sélection adaptée de l'appareil, conformément aux préférences de l'utilisateur.

Les trancheuses FORGAST, équipées d'un couteau en acier inoxydable non revêtu de téflon, ne sont pas adaptées à la découpe du fromage, et l'absence de dents ne permet pas de trancher le pain. Afin d'éviter d'endommager le couteau, il est également déconseillé de trancher avec cet appareil des produits surgelés, du poisson, de la viande avec os, ainsi que des produits ne constituant pas des denrées alimentaires.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

La trancheuse à charcuterie Forgast est proposée en trois versions, avec des couteaux d'un diamètre de 220 mm, 250 mm ou 300 mm, ce qui permet d'adapter l'appareil à la hauteur maximale de la charcuterie à trancher. Indépendamment du modèle, les lames sont réalisées en acier inoxydable de haute qualité et durable. Le boîtier de la trancheuse est fabriqué en aluminium anodisé. Les trancheuses sont dotées d'un aiguiseur intégré pour la lame ainsi que d'une poignée ergonomique permettant le déplacement aisé de la table porte-aliments, contribuant ainsi à une performance opérationnelle optimale. Selon le modèle, l'épaisseur de la tranche peut être réglée de 0,2 à 12 mm ou de 0,2 à 15 mm. Les trancheuses FORGAST respectent l'ensemble des normes de sécurité applicables, grâce à la mise en place de dispositifs de protection qui minimisent le risque de coupures pendant l'utilisation. Le moteur entraîne la lame au moyen d'une courroie.

CONSTRUCTION EXTÉRIEURE



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Aiguiser | 6. Molette de réglage de l'épaisseur de tranche |
| 2. Carter de protection de la lame | 7. Interrupteur marche/arrêt |
| 3. Poussoir | 8. Plaque de réglage de l'épaisseur de tranche |
| 4. Chariot de la table d'alimentation | 9. Lame de la trancheuse |
| 5. Support pour table d'alimentation | |

4. DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	FG10222	FG10225	FG10230
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Puissance	120 W	120 W	250 W
Dimensions	380x440x360 mm	460x400x380 mm	460x400x380 mm
Poids	12,6 kg	16,4 kg	22,3 kg
Diamètre de la lame	220 mm	250 mm	300 mm
Épaisseur de coupe	0,2 -12 mm	0,2 -12 mm	0,2 -15 mm
Hauteur maximale de la charcuterie	160 mm	180 mm	220 mm

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec précaution et protégé contre les chocs. L'appareil emballé ne doit pas être stocké en extérieur. Il doit être placé dans une pièce ventilée, dans une atmosphère ne provoquant pas de corrosion. Il est interdit de retourner l'appareil en contradiction avec les indications figurant sur l'emballage.

6. INSTALLATION

- Le lieu d'installation doit être plat et stable.
- Ne pas stocker d'objets inflammables à proximité de l'appareil.
- Vérifier l'absence de dommages visibles liés au transport.
- La température ambiante doit être inférieure à +40 °C.
- L'humidité relative ambiante doit être inférieure à 65 %.
- Vérifier la présence de tous les accessoires dans l'appareil.
- Retirer le film protecteur.



ATTENTION !

- **Ne pas utiliser une alimentation autre que celle indiquée sur la plaque signalétique.**
- **Ne pas utiliser un disjoncteur différentiel ne répondant pas aux normes de sécurité.**
- **Le montage et la maintenance relatifs à l'installation électrique doivent être effectués par le service autorisé Forgast ou par des personnes disposant des qualifications requises.**
- **Un disjoncteur différentiel, un fusible et une prise d'alimentation doivent être installés à proximité de l'équipement.**



ATTENTION !

La fiche et la prise doivent être en parfait état de fonctionnement et garantir une connexion correcte.

7. UTILISATION

ATTENTION !

- Ne pas utiliser l'équipement à des fins autres que celles prévues.
L'équipement doit être utilisé uniquement par des personnes ayant pris connaissance de ce manuel.
- Avant tout montage, démontage ou nettoyage, débrancher l'équipement de la prise d'alimentation.
- Avant la première utilisation, nettoyer et sécher soigneusement l'équipement.
- Installer l'équipement à un endroit approprié, en assurant une ventilation adéquate sur chaque face.
- Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation, positionner l'interrupteur sur la position « arrêt ».
- Insérer la fiche dans une prise de courant munie d'une mise à la terre.
- Actionner l'appareil avec l'interrupteur 7 et vérifier que la lame tourne dans le sens indiqué sur son capot.
- Laisser la trancheuse fonctionner à vide pendant environ 2 à 3 minutes.
- Régler l'épaisseur de tranche désirée à l'aide de la molette de réglage 6.
- Placer la charcuterie sur la table d'alimentation 4 et la maintenir avec le poussoir 3 contre la plaque de réglage 8.
- Faire glisser le chariot régulièrement à l'aide de la poignée située sur le support de la table d'alimentation 5.
- Après avoir coupé la quantité souhaitée, éteignez l'appareil et replacez le chariot dans sa position initiale.
- Réglez l'épaisseur de coupe sur la position 0.
- À la fin de la journée de travail, débranchez la trancheuse de la prise électrique.

AFFÛTAGE DU COUTEAU

- Si le couteau ne coupe pas ou si les tranches ne sont pas régulières, affûtez-le.
- Avant l'affûtage, nettoyez le couteau.
- Réglez l'épaisseur de coupe sur la position 0.
- Tirez l'aiguiser et lubrifiez ses axes pour garantir son bon fonctionnement.
- Connectez la trancheuse à la source d'alimentation.
- Tirez l'aiguiser, tournez-le à 180°, puis appuyez sur le bouton situé à droite pour le positionner correctement – roue. Les aiguisers doivent atteindre la lame du couteau.
- Mettre l'appareil sous tension et faire fonctionner la lame pendant 1 à 2 minutes, puis arrêter l'appareil et vérifier si la lame a été affûtée. Si ce n'est pas le cas, renouveler l'opération d'affûtage.
- Pour éliminer les bavures sur la lame apparues lors de l'affûtage, allumer l'appareil, appuyer sur le bouton situé à gauche de l'aiguiser et le maintenir enfoncé pendant le fonctionnement de la lame, pendant 3 secondes.
- Après l'affûtage, repositionner l'aiguiser dans sa position initiale.
- Nettoyer les roues de l'aiguiser ainsi que la lame du couteau.



ATTENTION !

Pendant l'affûtage, il est interdit de regarder directement la pierre de l'aiguiser – un risque de blessure oculaire dû aux éclats générés lors de l'affûtage est présent.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après chaque utilisation, il faut impérativement :

- Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur.
- Débrancher la fiche de la prise secteur.
- Positionner le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches sur 0.
- Le nettoyage doit être effectué systématiquement après chaque utilisation de l'appareil.
- Veiller à ce que le moteur soit ÉTEINT et débranché avant de procéder au nettoyage de la trancheuse.
- Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux légèrement imbibé d'un détergent. Il est formellement interdit d'utiliser des produits chimiques ou abrasifs. Il est interdit d'employer un pinceau ou tout autre outil pouvant endommager les composants de la trancheuse.
- Lors du nettoyage de l'appareil, il est nécessaire de démonter la protection de la lame et de nettoyer également le chariot porte-produits.
- Les autres composants doivent être nettoyés avec un produit non corrosif, puis essuyés avec un chiffon humide. Il est strictement interdit d'arroser directement l'appareil avec de l'eau. Il convient d'éviter toute infiltration d'eau dans les composants électriques, car cela présente un risque d'électrocution.
- S'assurer que toutes les pièces sont parfaitement sèches avant tout remontage.

ENTRETIEN DE LA LAME

Après chaque lavage et séchage de la lame à l'aide d'un chiffon, il est impératif d'appliquer une légère couche d'huile alimentaire sur son tranchant. Il est également nécessaire d'aiguiser quotidiennement le couteau. Ces opérations assurent à la fois une netteté optimale du couteau et le protègent contre la corrosion.



ATTENTION !

La lame de la trancheuse est très tranchante ; un risque de coupure existe lors de son nettoyage. Lors du nettoyage de la lame, il est impératif de porter des gants de protection et de ne pas toucher le tranchant. Une prudence extrême doit être observée lors du nettoyage de la lame.

ENTRETIEN DU GUIDAGE DU CHARIOT DE LA TABLE D'ALIMENTATION

- Le guidage du chariot doit être lubrifié une fois par semaine.
- Positionnez le chariot d'un côté et éliminez la graisse ainsi que la saleté à l'aide d'un chiffon sec.
- Lubrifiez uniformément la surface avec de la graisse appropriée.

ENTRETIEN DE L'AXE DU POUSSOIR

- Les axes du poussoir doivent être lubrifiés une fois par semaine.
- Commencez par nettoyer le poussoir à l'aide d'un chiffon sec.
- Appliquez de l'huile alimentaire sur les deux axes.

ENTRETIEN DE L'AXE DE LA PLAQUE DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE LA TRANCHÉE

- L'axe de la plaque de réglage de l'épaisseur doit être lubrifié une fois par semaine avec une petite quantité d'huile alimentaire.
- Positionnez le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe à sa valeur maximale.
- Nettoyez l'axe de la plaque de réglage, puis appliquez de l'huile alimentaire.
- Réglez le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe sur la position 0.

MAINTENANCE DE L'AIGUISEUR

- Nettoyer les axes de l'aiguiser avant chaque affûtage.
- Appliquer de l'huile alimentaire sur les deux axes.
- Retourner et faire tourner les axes de l'aiguiser jusqu'à leur bon fonctionnement.
- Vérifier périodiquement l'état du câble électrique et de la prise. En cas de détection de dommages ou d'anomalies au niveau des connexions électriques, contacter le service agréé Forcast. Une fois par an, il est recommandé de confier l'appareil au service Forcast afin d'évaluer son degré d'usure, son bon fonctionnement et de détecter d'éventuelles défaillances.

9. DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, avant de contacter le service après-vente, il convient de vérifier les causes probables du défaut de fonctionnement. Le tableau ci-dessous présente les causes typiques des dysfonctionnements de l'appareil ainsi que les solutions pour y remédier.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
La trancheuse ne tranche pas / les tranches ont une forme irrégulière et sont effilochées	Le couteau est émoussé	Aiguiser le couteau
	Le couteau est excessivement usé	Remplacer le couteau
Impossible d'aiguiser le couteau L'aiguiser ne fonctionne pas correctement	Les pierres de l'aiguiser sont usées	Remplacer les pierres
	Position incorrecte de l'aiguiser	Positionner l'aiguiser correctement
	Les pierres de l'aiguiser sont encrassées	Nettoyer les pierres de l'aiguiser
Le moteur fonctionne, mais la lame ne tourne pas	Courroie d'entraînement usée	Remplacer la courroie d'entraînement
Le chariot ne se déplace pas de manière fluide	Les axes du chariot ne sont pas suffisamment lubrifiés	Lubrifier les axes du chariot
L'appareil cesse de couper	Courroie d'entraînement usée	Remplacer
	La tête chauffante est fortement encrassée par du sucre	Nettoyer la tête de chauffe

10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de cycle de vie du produit, il est interdit de jeter l'équipement dans un lieu présentant un risque pour l'environnement.

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

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

Il est nécessaire de démonter l'équipement en séparant les composants et en les classant selon leur nature chimique, en gardant à l'esprit que certains peuvent être recyclés et réutilisés, comme les déchets ménagers. Avant la mise au rebut, il convient de rendre l'appareil inutilisable en déconnectant son cordon d'alimentation.

Les matériaux issus de la mise au rebut, s'ils ne sont pas valorisés, doivent être déposés dans un centre de collecte ou sur un site de stockage des déchets conformément à la réglementation en vigueur.

La présence de tout symbole DEEE sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il convient de procéder à son élimination de manière appropriée afin d'éviter tout effet néfaste pour l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir davantage d'informations relatives au recyclage de ce produit, veuillez vous adresser au fabricant, au service après-vente ou à un organisme local chargé de la gestion des déchets.

Les opérations de démontage de l'appareil doivent être exécutées par du personnel qualifié.

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

Le fabricant ne saurait être tenu responsable de tout dysfonctionnement ou désagrément résultant de l'intervention d'un personnel non autorisé sur l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage et le matériau dont il est composé sont entièrement recyclables à 100 % et portent le symbole .

Lors de l'élimination, il est impératif de respecter 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 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 effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou figurant dans la documentation indique que cet équipement ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires. Les appareils doivent être remis à un centre spécialisé dans la collecte et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il convient de s'assurer qu'il ne soit plus utilisable (son démarrage doit être impossible) en coupant le câble d'alimentation, en retirant les portes des étagères ainsi que tout autre élément pouvant présenter un danger.

Il est interdit de permettre toute situation dans laquelle il serait possible de grimper sur l'appareil ou de s'y retrouver enfermé. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en vigueur relatives à la gestion des déchets, en le remettant à 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 dans les directives européennes et aux normes qui leur sont applicables. Suite à cette conformité, le fabricant déclare que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont par conséquent munis du marquage CE approprié, autorisant leur commercialisation dans les pays européens.

La déclaration de conformité est disponible sur demande de l'utilisateur, sous forme électronique ou imprimée, 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

