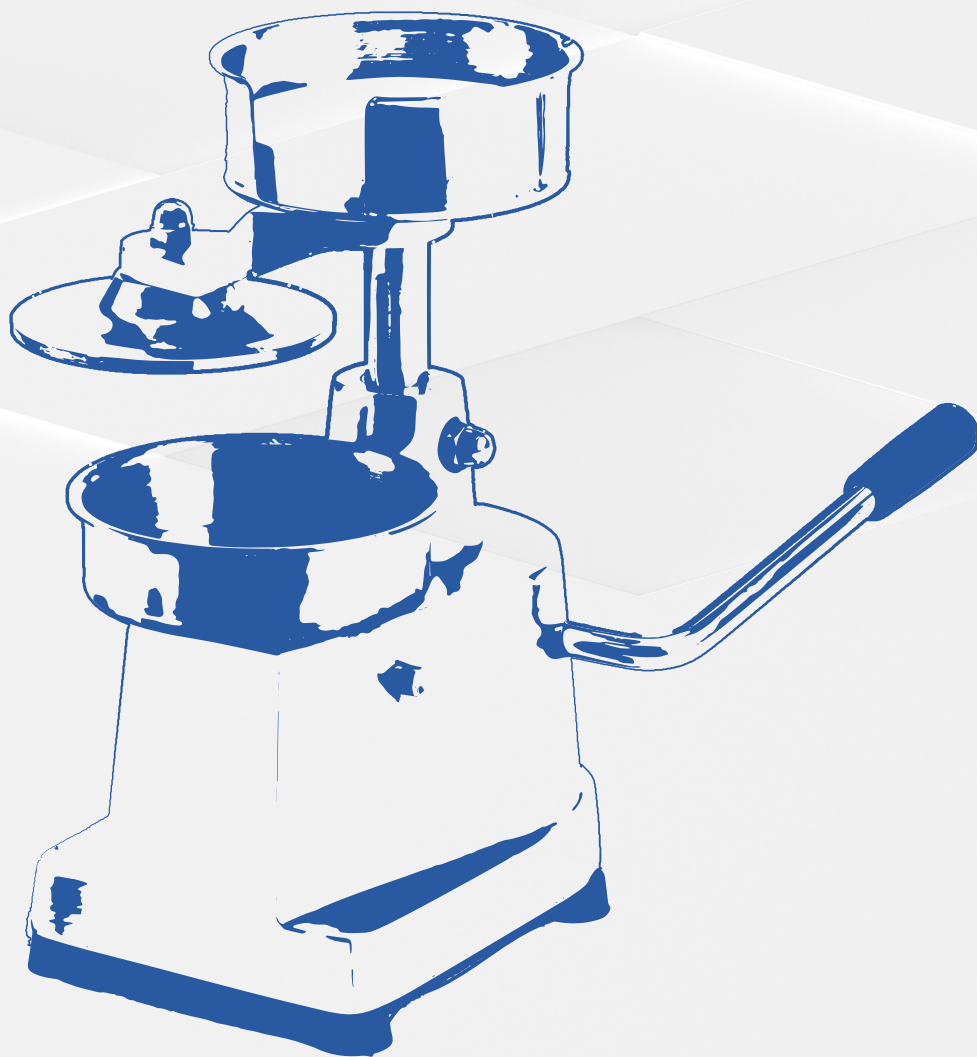


MODE D'EMPLOI



Presse à hamburgers

FG10606

- TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE -

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. DESTINATION D'UTILISATION	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	4
4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
5. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE	5
6. INSTALLATION	5
7. UTILISATION	6
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	6
9. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	7

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 la presse à hamburgers FORGAST.

Pour garantir la sécurité ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil, il est impératif de prendre connaissance du présent mode d'emploi avant la première mise en service. Nos produits font l'objet de modifications et d'améliorations continues afin d'assurer leur fonctionnement sans défaillance ainsi que la sécurité des utilisateurs.

Le mode d'emploi doit être conservé dans un endroit sûr et accessible au personnel habilité. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux paramètres et solutions techniques dans le but d'améliorer en permanence la qualité de nos produits. Les informations et paramètres contenus dans ce manuel peuvent différer de la réalité sans toutefois affecter de manière significative l'utilisation de l'équipement.

1. SÉCURITÉ

1. Après réception de l'appareil, il est indispensable de vérifier son état, notamment en termes de complétude et de dommages éventuels liés au transport. En cas de constatation de non-conformités ou de dommages, veuillez vous référer aux dispositions des Conditions Générales de Garantie incluses dans ce manuel d'utilisation. Il est formellement interdit d'utiliser un appareil endommagé lors du transport. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles, des dommages à l'équipement ou des pertes matérielles, pour lesquelles le fabricant décline toute responsabilité.
2. Le non-respect des conditions d'exploitation et des consignes de sécurité énoncées peut entraîner des blessures graves ou d'autres préjudices.
3. L'équipement doit être exploité dans les conditions spécifiées par le manuel ainsi que dans le cadre d'utilisation pour lequel il a été conçu et fabriqué.
4. Lors de l'utilisation de l'appareil, il est impératif de le protéger contre tout contact avec de l'eau (voir chapitre nettoyage). Cela s'applique également à toutes les connexions électriques externes. En cas de contact accidentel de l'appareil avec de l'eau, celui-ci doit être immédiatement mis hors service en le débranchant de sa source d'alimentation et soumis à une inspection par un service agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution et un danger grave pour la vie.
5. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil sans autorisation.
Maintenir tous les orifices de ventilation dégagés afin de garantir un refroidissement correct de l'appareil.
Ne pas introduire dans les orifices de l'appareil d'éléments autres que ceux faisant partie de l'équipement standard ou optionnel.
6. La prise d'alimentation doit être manipulée avec une main sèche. Lors de la déconnexion, il est impératif de saisir la prise et de ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation. Il convient de vérifier régulièrement l'état de la prise ainsi que du cordon d'alimentation. En cas de détection d'un dommage ou d'un dysfonctionnement, il est nécessaire de mettre immédiatement l'appareil hors service et de contacter le service après-vente agréé Forgast.
7. En cas de renversement ou de chute de l'appareil, il est indispensable de le soumettre à un contrôle ou à une réparation auprès du service après-vente agréé Forgast avant toute nouvelle mise en service. Toute tentative de réparation personnelle est formellement interdite, car elle pourrait engager la sécurité vitale de l'utilisateur. Toute modification ou transformation de la structure de l'appareil est strictement interdite.
8. En cas de constatation de dommages sur le cordon d'alimentation ou la fiche, ceux-ci doivent impérativement être remplacés.
Le cordon d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des éléments chauds ou tranchants de l'équipement, ainsi que contre le feu ou tout autre objet. Il est impératif de sécuriser le cordon afin d'éviter tout tirage accidentel ou risque de chute.



ATTENTION !

Toute connexion, adaptation de l'installation électrique existante ou réparation doit être réalisée par une personne connaissant parfaitement le contenu de la notice d'utilisation, dûment formée et titulaire des habilitations nécessaires.

9. Il convient de contrôler régulièrement le fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'anomalies dans son comportement, de consulter en priorité les informations contenues dans le présent mode d'emploi. En cas d'impossibilité de démarrage ou de non-conformité des paramètres de fonctionnement de l'appareil, il est impératif de contacter le service après-vente agréé Forgast.
10. Les personnes mineures, à mobilité réduite ou présentant un handicap intellectuel, ainsi que celles dépourvues des connaissances nécessaires à la bonne utilisation de l'appareil, ne doivent l'utiliser que sous le contrôle strict et la supervision d'une personne responsable de la sécurité.
11. Lors des opérations de nettoyage, d'entretien ou en cas d'interruption prolongée de l'utilisation, il est obligatoire de couper l'alimentation de l'appareil conformément aux indications du manuel et de retirer la fiche de la prise électrique.



ATTENTION !

Si la fiche demeure connectée, l'appareil reste en permanence sous tension.

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



ATTENTION !

Le non-respect des consignes susmentionnées peut entraîner des blessures graves, un risque mortel, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles conséquentes, dont le fabricant décline toute responsabilité.

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

2. DESTINATION D'UTILISATION

La presse à hamburgers FORGAST est destinée à la formation de galettes de viande ou végétaliennes parfaites, utilisées notamment dans la fabrication de hamburgers. Grâce à un mécanisme de précision et à un diamètre de moule spécialement sélectionné, il est possible d'obtenir des galettes présentant une forme, une structure et un poids constants.

Ses dimensions compactes et son faible poids, alliés à une robustesse élevée, en font un équipement parfaitement adapté à une utilisation en restauration professionnelle. La presse est idéale pour une utilisation dans les restaurants, bars, bistros, fast-foods, food trucks, entreprises de restauration ainsi que sur les stands extérieurs de grillades.

La presse à hamburgers FORGAST garantit une grande précision d'exécution et une robustesse – des qualités indispensables dans toute cuisine professionnelle. Elle permet de préparer aisément et rapidement des portions présentant une forme parfaitement régulière. Elle sera assurément appréciée dans chaque restaurant, bar, food truck, ainsi que partout où les meilleurs hamburgers sont servis.

Les presses à burgers fabriquent des burgers de forme et de taille uniformes, préservant la fraîcheur de la viande et réduisant la nécessité de formage manuel. Le burger densément formé dans la presse ne nécessite pas d'ingrédients liants, ce qui permet d'obtenir une galette de viande propre et homogène.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

La presse à hamburgers FORGAST est équipée d'une enveloppe en aluminium, garantissant la robustesse et l'hygiène de l'appareil tout en maintenant un poids réduit. L'ensemble de la presse repose sur quatre pieds, assurant une stabilité optimale sur le plan de travail.

Les éléments de travail de la presse sont :

- la chambre à disques – destinée au rangement des disques en papier ou en cellophane nécessaires à la formation des galettes de viande ;
- le moule – dans lequel le produit à presser est placé ;
- le piston de la presse – qui, par sa pression sur le produit dans le moule, réalise une galette parfaitement ronde ;
- la commande – utilisée pour abaisser le fond du moule ;
- le levier de la presse – qui actionne la pression du piston afin de former la galette, et qui relève également le piston pour en extraire la galette.



PANNEAU DE COMMANDE

1. Compartiment pour disques
2. Piston de la presse
3. Moule
4. Bouton
5. Levier de la presse
6. Enveloppe

4. DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	FG10606
Dimensions	300 x 310 x 360 mm
Diamètre du moule	130 mm

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec la plus grande précaution afin d'éviter tout choc. L'appareil emballé ne doit en aucun cas être entreposé à l'extérieur. Il doit être stocké dans un local bien ventilé, à l'abri d'une atmosphère susceptible de provoquer de la corrosion. Il est formellement interdit de retourner l'appareil en dehors des indications spécifiées sur l'emballage.

6. INSTALLATION

- Le site d'installation doit être parfaitement plat et stable.
- Il est interdit de stocker des produits inflammables à proximité immédiate de l'appareil.
- Vérifier l'absence de tout dommage visible résultant du transport.
- La température ambiante doit être inférieure à +40 °C.
- L'humidité relative de l'air doit être inférieure à 65 %.
- Vérifier la présence de tous les accessoires dans l'appareil.
- Installer l'appareil sur une surface plane, stable et antidérapante.

La surface doit être suffisamment grande pour permettre un accès facile à l'appareil lors de son utilisation et de son entretien.

7. UTILISATION



ATTENTION !

Ne pas utiliser l'appareil à des fins non conformes à sa destination.

L'appareil doit être manipulé uniquement par des personnes ayant pris connaissance du présent mode d'emploi.

- Laver et sécher soigneusement l'appareil avant sa première utilisation.
- Installer l'appareil dans un endroit approprié.
- Placer les disques appropriés dans la chambre (1).
- Soulever la poignée de la presse (5) vers le haut, afin que le piston (2) sorte du moule (3) et que le fond du moule, sur lequel se forment les galettes de viande, soit relevé.
- Placer une plaque sur le fond relevé du moule.
- Appuyer sur le bouton (4) afin d'abaisser le fond du moule avec la plaque.
- Placer la quantité mesurée de viande sur le fond du moule avec la plaque.
- Placer une autre plaque sur la viande, par le dessus.
- Abaisser le levier de la presse (5) de manière à ce que le piston (2) soit pressé contre le fond du moule (3), formant ainsi la galette de viande.
- Relever le levier de la presse (5) pour extraire le piston (2) du moule (3), le fond du moule doit se soulever avec la galette de viande formée.
- Ôter la galette de viande et répéter successivement les opérations afin de former une nouvelle galette.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- La presse doit être nettoyée systématiquement après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide.
- Après le nettoyage, la machine doit être soigneusement séchée à l'aide d'un torchon.
- Il est formellement interdit d'utiliser des agents nettoyants corrosifs ou agressifs.
- Il est interdit de rincer la machine directement à l'eau ou de la nettoyer au lave-vaisselle.

9. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de cycle de vie du produit, l'équipement ne doit en aucun cas être déposé dans un endroit susceptible de 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 respecter les dispositions légales relatives à la protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Le produit doit être remis à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination appropriée.

L'appareil doit être démonté, en séparant les composants selon leur nature chimique, en tenant compte que certains peuvent faire l'objet d'un recyclage et être réutilisés, comme les déchets ménagers. Avant la mise au rebut, il est impératif de rendre l'appareil inutilisable en débranchant le cordon d'alimentation.

Le matériau provenant de la mise au rebut, s'il n'est pas destiné à une réutilisation, doit être acheminé vers un centre de collecte ou une installation d'élimination des déchets conformément aux réglementations en vigueur.

La présence de tout symbole WEEE sur le produit indique qu'il ne doit en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il convient de procéder à son élimination selon les procédures appropriées afin de prévenir tout risque d'impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir de plus amples informations relatives au recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'autorité locale compétente en matière de gestion des déchets.

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

Si un remontage ultérieur de l'appareil est envisagé, toutes les interventions doivent être effectuées avec le plus grand soin afin de préserver l'intégrité de ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de dysfonctionnements résultant de l'utilisation de l'appareil par un personnel non habilité.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que les matériaux qui le composent sont entièrement recyclables à 100 % et sont identifiés par le symbole .

Lors de l'élimination, il convient de se conformer strictement à la réglementation locale applicable. Les éléments d'emballage (sacs plastiques, fragments de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils présentent un risque potentiel.

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



Le symbole apposé sur l'appareil ou figurant dans sa documentation indique que cet équipement ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères classiques. Ils 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 le rendre inutilisable (en empêchant tout redémarrage) en coupant le câble d'alimentation ainsi qu'en retirant la porte de l'étagère et tout autre élément susceptible de présenter un danger.

Il ne faut pas permettre de situations où l'on pourrait grimper sur l'appareil ou s'y retrouver enfermé. L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale applicable en matière de gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte adapté. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car il pourrait constituer un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes et aux normes correspondantes. Après obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et sont dès lors marqués du marquage CE, 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

