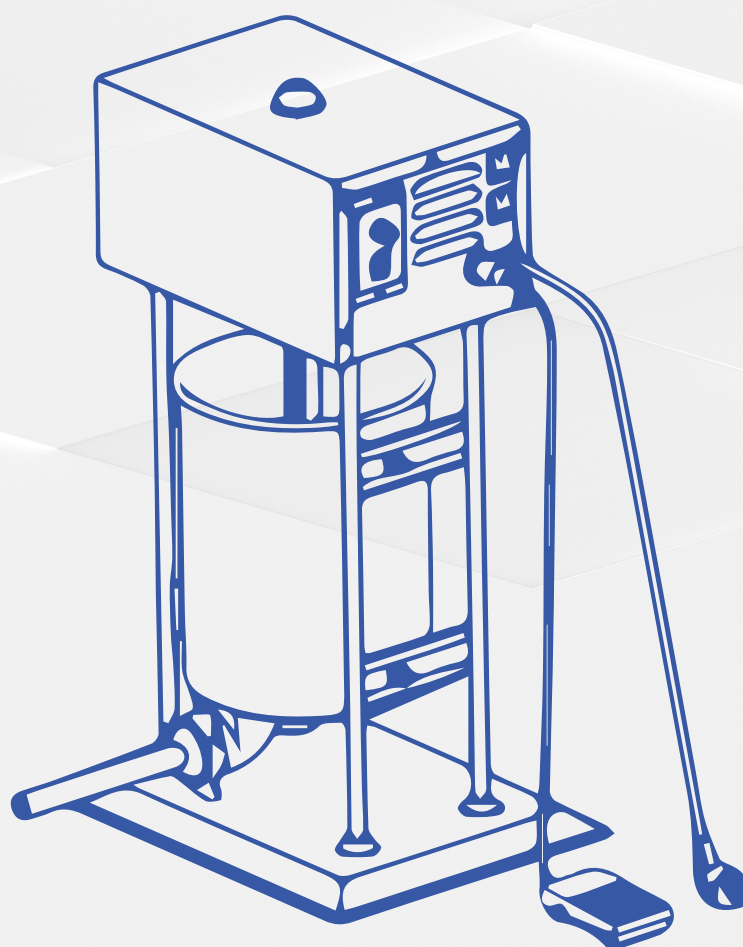




MANUEL D'UTILISATION



Nobler électrique 10L et 15L

FG10610V1, FG10615V1

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

1. SÉCURITÉ	3
2. USAGE PRÉVU	4
3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
4. TRANSPORT ET STOCKAGE	5
5. INSTALLATION	5
6. UTILISATION	6
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	7
8. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	8

NOTE :

Ce manuel a été traduit de la version originale en anglais à l'aide d'une intelligence artificielle et d'un système de traduction automatique.

Nous vous remercions pour votre achat du chargeur électrique à saucisse FORGAST.

Afin d'assurer votre sécurité ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil, il est impératif de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant sa première mise en service.

Ce manuel doit être conservé dans un endroit sûr, à disposition du personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications 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 manuel peuvent présenter des différences par rapport à la réalité, sans toutefois affecter de manière significative l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. Après réception de l'appareil, il est impératif de vérifier son état quant à sa complétude ainsi qu'à la présence éventuelle de dommages liés au transport . En cas de constatation d'irrégularités ou de dommages, il convient de se conformer aux dispositions des Conditions Générales de Garantie mentionnées dans ce manuel d'utilisation. Il est formellement interdit d'utiliser un appareil endommagé lors du transport. Cela pourrait causer des blessures corporelles, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles pour lesquelles le fabricant décline toute responsabilité.
2. L'appareil doit être utilisé dans les conditions prévues par le manuel ainsi que conformément à sa destination pour laquelle il a été conçu et fabriqué .
3. Lors de l'utilisation de l'appareil, l'ensemble de transmission doit être protégé contre tout contact avec l'eau. Cela s'applique également à toutes ses connexions électriques. En cas de contact avec l'eau, l'appareil doit être immédiatement mis hors service en le déconnectant de la source d'alimentation, puis soumis à une inspection par un service agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un choc électrique et un risque grave pour la vie
5. Il est strictement interdit à l'utilisateur d'ouvrir seul le boîtier de l'appareil.
6. Toutes les ouvertures de ventilation doivent rester dégagées afin d'assurer un refroidissement approprié de l'appareil. Il est interdit d'introduire dans les ouvertures de l'appareil des éléments autres que ceux faisant partie de l'équipement standard ou optionnel.
7. La fiche d'alimentation doit être manipulée avec une main sèche. Lors du débranchement, il faut saisir la fiche et ne jamais tirer sur le câble d'alimentation. L'état de la fiche ainsi que du câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement. En cas de détection d'un dommage ou d'un dysfonctionnement, l'appareil doit être déconnecté et le service après-vente agréé Forgast doit être contacté. Le câble d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des éléments chauds ou tranchants, du feu ou tout autre objet.
Le câble doit être sécurisé afin d'éviter toute traction accidentelle ou risque de trébuchement.
8. En cas de chute de l'appareil, il est impératif de confier son contrôle ou sa réparation au service agréé Forgast avant toute nouvelle utilisation. Il ne faut jamais tenter de réparer l'appareil soi-même, car cela pourrait entraîner un risque pour la vie.
9. Il est strictement interdit d'effectuer toute modification de la structure ou toute altération de l'appareil.



ATTENTION !

Le raccordement, l'adaptation de l'installation électrique existante ainsi que les réparations doivent être confiés à une personne ayant pris connaissance du contenu du manuel d'utilisation, dûment formée et possédant les qualifications requises.

10. Il convient de contrôler régulièrement le bon fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'un dysfonctionnement, de consulter en priorité les informations contenues dans cette notice. En cas d'impossibilité de démarrage ou d'obtention des paramètres de fonctionnement appropriés, il est impératif de contacter le service après-vente agréé Forgast.

11. Toute personne mineure, présentant un handicap moteur ou mental, ou n'ayant pas les connaissances nécessaires à la bonne utilisation de l'appareil, ne doit l'utiliser qu'en présence et sous la supervision d'une personne responsable de la sécurité.

12. Lors du nettoyage, de la maintenance ou lors d'une interruption prolongée de fonctionnement, il est impératif d'éteindre l'appareil conformément aux consignes du manuel, puis de débrancher la fiche de la prise électrique.



ATTENTION !

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

Il convient de maintenir un accès aisé à la fiche ainsi qu'à la prise électrique. Cela permet une déconnexion aisée de l'appareil et un arrêt rapide de l'alimentation en cas de panne grave.



ATTENTION !

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures corporelles graves, un danger pour la vie, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles significatives dont le fabricant décline toute responsabilité.

Le non-respect des points susmentionnés peut entraîner la perte de la garantie.

2. DESTINATION D'UTILISATION

La production de saucisses a évolué au fil des années et des générations. Cela a donné naissance à une multitude de types de saucisses, qui peuvent être fabriquées de manière autonome à partir d'ingrédients de base tels que la viande, la graisse, et quelques épices soigneusement sélectionnées. Voici quelques conseils simples qui vous permettront d'obtenir le meilleur résultat possible en termes de qualité et de saveur de la saucisse.

Toute variété de viande peut être utilisée pour la fabrication de saucisses. Lors de la préparation de gibier, il est primordial d'éliminer toute la graisse présente dans la viande, car elle peut rancir en seulement cinq jours. Dans ce cas, il est nécessaire de remplacer cette graisse par de la graisse de porc ou de bœuf, selon le type de produit élaboré, en respectant une proportion de 0,5 kg de graisse pour chaque 1,8 kg de gibier.

La teneur en matières grasses dans la saucisse influence son goût, sa texture, ses caractéristiques culinaires ainsi que sa durée de conservation. La plupart des saucisses produites commercialement contiennent environ 20 % de matières grasses. L'utilisation de moins de 12 % de matières grasses rendra la saucisse très sèche, tandis qu'un taux supérieur à 20 % peut entraîner une saucisse collante, insipide et difficile à cuire.

Il est important de bien peckeler la viande. Cela influence l'élimination efficace des microorganismes pouvant être dangereux pour l'homme. Plusieurs étapes participent à ce processus, notamment le fumage, la cuisson, le séchage, le refroidissement et l'ajout d'ingrédients de salaison. La méthode la plus ancienne pour obtenir l'effet souhaité consiste à ajouter du sel à la viande. La résistance des bactéries au sel varie considérablement selon les différents types. Le développement de certaines bactéries est inhibé par une concentration de sel d'à peine 3 % (par exemple Salmonella), tandis que d'autres types peuvent survivre à des concentrations beaucoup plus élevées (par exemple Staphylococcus). À faibles concentrations de sel, la croissance de nombreux organismes indésirables, habituellement présents dans les charcuteries et les produits de volaille, est freinée.

Différents types d'enveloppes sont disponibles, le choix approprié dépend des préférences personnelles ainsi que du type de saucisse que vous souhaitez préparer. Pour la plupart des saucisses, les enveloppes naturelles ou en collagène sont proposées. Ne vous laissez surtout pas induire en erreur par les appellations ; Les enveloppes en collagène ne constituent pas un produit synthétique. Elles sont fabriquées à partir de peau bovine et d'autres tissus. Les enveloppes en collagène sont uniformes en taille et en texture et ne requièrent quasiment aucune préparation préalable. Les enveloppes « naturelles » sont constituées d'intestins d'agneau, de mouton, de porc ou de bœuf. Ils présentent une moindre uniformité de taille et nécessitent une préparation avant leur utilisation. Pour cette raison, plus de 75 % des saucisses commercialisées sont élaborées avec des boyaux en collagène. Il existe également des boyaux fibreux non comestibles, employés pour certaines variétés de saucisses fumées.

La majorité des saucisses se répartit en quatre catégories : Fraîche, Fumée, Cuite ou Sèche. Toutes, excepté les sèches, requièrent une conservation au réfrigérateur. Par ailleurs, une sous-catégorie de saucisses fumées crues est également identifiée.

Il convient de rappeler que la saveur de la saucisse diminue davantage au fil du temps de conservation. Il est conseillé de produire uniquement la quantité de saucisse nécessaire pour une période de 4 à 6 semaines. Même la saucisse congelée commence à perdre sensiblement sa saveur après six semaines. La saucisse congelée doit être décongelée lentement au réfrigérateur avant cuisson ou service. Une décongélation rapide du produit altère également sa saveur.

3. DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	FG10610V1	FG10615V1
Tension	230 V	230 V
Puissance	120 W	120 W
Matériau du réservoir à viande	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Matériau du boîtier du groupe moteur	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Capacité maximale du réservoir	10 l	15 l
Dimensions	395 x 300 x 720 mm	395 x 400 x 845 mm
Poids	34,6 kg	36,4 kg

4. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec précaution et les secousses doivent être évitées. L'appareil emballé ne doit pas être stocké en extérieur. Il doit être installé dans un local ventilé à faible humidité, ne provoquant aucune corrosion.

5. INSTALLATION

- Il est interdit de stocker des matières inflammables à proximité de l'appareil.
- La température ambiante doit être inférieure à +45°C.
- L'humidité relative ambiante ne doit pas dépasser 80 %.
- Vérifier la présence de tous les accessoires dans l'appareil.
- Contrôler l'absence de dommages visibles liés au transport.



ATTENTION !

Ne pas utiliser d'alimentation autre que celle indiquée sur la plaque signalétique.
Ne pas utiliser un disjoncteur différentiel qui ne respecte pas les normes de sécurité en vigueur.

Le disjoncteur différentiel, le fusible et la prise d'alimentation doivent être installés à proximité immédiate de l'appareil.

Le montage et la maintenance relatifs à l'installation électrique doivent être effectués par un service agréé Forgast ou par du personnel possédant les qualifications requises.

L'appareil doit être mis à la terre par l'intermédiaire de la fiche.



ATTENTION !

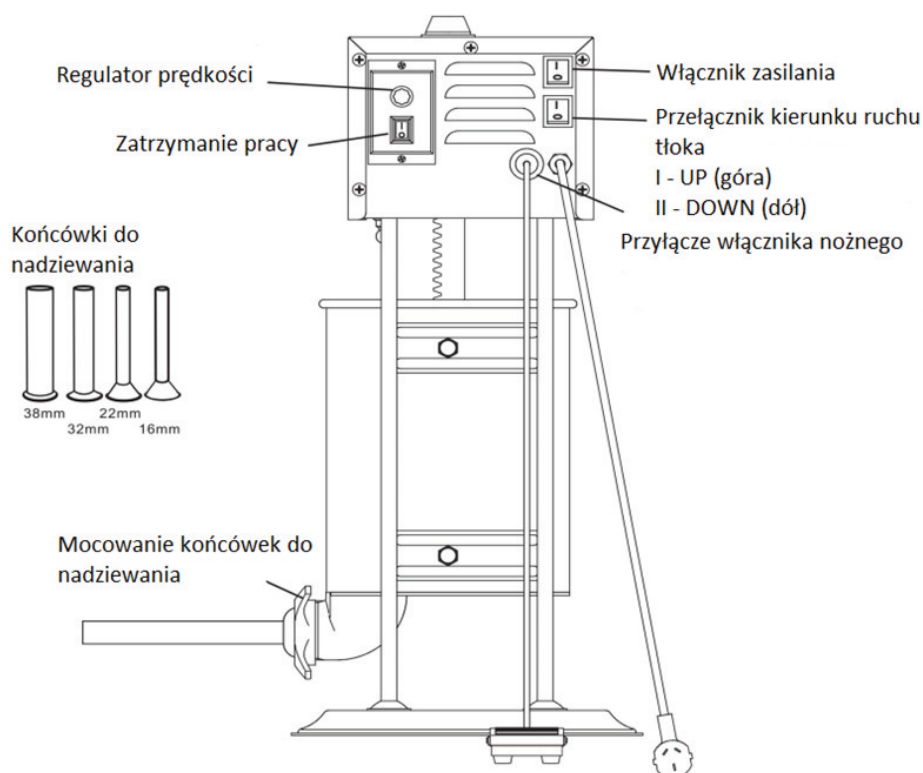
La fiche et la prise doivent être en bon état de fonctionnement et assurer une connexion correcte.

6. EXPLOITATION

Avant la première mise en service, il est impératif de vérifier les paramètres de l'appareil indiqués sur la plaque signalétique et de les comparer avec ceux de l'installation électrique d'alimentation.

Avant la première mise en service, il est nécessaire de nettoyer scrupuleusement tous les éléments en contact direct avec les denrées alimentaires.

1. Installez l'appareil ainsi que l'interrupteur à commande au pied sur une surface propre et sèche.
2. Connectez l'appareil à une source d'alimentation électrique.
3. Placez le sélecteur de direction du déplacement du piston en position HAUT, puis autorisez le piston à se déplacer jusqu'à sa position maximale supérieure.
4. Basculez le réservoir et insérez-y le produit (farce à saucisse préparée)
5. Installez le réservoir sur les plots de stabilisation
6. Positionnez l'interrupteur de direction du mouvement du piston en position BAS, puis actionnez la pédale pour que le piston commence à descendre.
7. Si le piston se déplace trop rapidement ou trop lentement, utilisez la molette de réglage de la vitesse de la machine afin d'adapter la cadence à vos besoins.
8. Pour un arrêt temporaire ou complet, retirez le pied de l'interrupteur à pédale. Le piston s'arrêtera immédiatement.
9. Lorsque le piston atteint la position inférieure maximale, l'appareil s'arrête automatiquement. Il convient alors de positionner l'interrupteur sur UP (haut) afin de relever le piston.
10. Si nécessaire, répétez le processus ci-dessus en commençant à partir du point n° 4.



ATTENTION !

Après chaque utilisation, toutes les pièces en contact avec le produit doivent être lavées et nettoyées conformément aux instructions figurant dans la section « nettoyage et entretien ».

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages à l'appareil.



ATTENTION !

Le mécanisme de la chargeuse à saucisse constitue un danger sérieux. Avant toute intervention à proximité du mécanisme, il est impératif de débrancher l'appareil en retirant la fiche de la prise secteur.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La remplisseuse doit être propre à chaque étape du processus de production culinaire. Avant de procéder à la préparation d'un autre type de produit, l'appareil doit être soigneusement lavé à l'aide des produits de nettoyage et de désinfection Forgast.



ATTENTION !

Ne jamais immerger l'ensemble moteur dans l'eau.

L'ensemble moteur doit être nettoyé uniquement à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

Il est possible de nettoyer et rincer rapidement la cuve ainsi que les embouts de remplissage entre les différentes opérations. Pour ce faire, il convient d'immerger la cuve et les embouts dans un récipient d'eau tiède et de les nettoyer avec des détergents doux.



ATTENTION !

Avant de nettoyer l'appareil, il faut l'éteindre et le débrancher en retirant la fiche de la prise électrique.

L'appareil et ses pièces lavés doivent être essuyés à sec.

8. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie du produit, il ne faut pas jeter l'appareil dans des endroits susceptibles de présenter un danger pour l'environnement. Le stockage temporaire des déchets dangereux en vue de leur élimination ultérieure est autorisé. Il convient de respecter la réglementation relative à la protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est nécessaire de confier l'appareil à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination appropriée. L'appareil doit être démonté en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en tenant compte que certains d'entre eux peuvent être recyclés et réutilisés de façon similaire aux déchets ménagers. Avant la mise au rebut, il est impératif de rendre l'appareil inutilisable en débranchant le 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 installation de stockage des déchets conformément à la réglementation en vigueur.

Tout symbole DEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être éliminé conformément aux règles en vigueur, afin de prévenir tout effet négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour toute information complémentaire relative au recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service technique ou l'autorité locale en charge de la gestion des déchets.


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

Si un remontage ultérieur de l'appareil est envisagé, toutes les interventions doivent être effectuées avec une prudence maximale afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dysfonctionnements ou désagréments résultant de l'intervention d'un personnel non autorisé à manipuler l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que le matériau de fabrication sont 100 % recyclables et portent le symbole 

Lors de l'élimination, il convient de respecter la réglementation locale en vigueur. Les déchets d'emballage (sacs plastiques, fragments de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.

L'appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive européenne relative aux équipements électriques et électroniques usagés. En assurant une élimination correcte de cet appareil, vous participez à la prévention des éventuelles conséquences négatives 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 classique. Il convient de remettre les équipements à un centre spécialisé dans la collecte et le recyclage des appareils électriques et électroniques. Lors de l'élimination de l'appareil, il est impératif de garantir son inutilisabilité (rendant impossible sa mise en marche), en coupant le câble d'alimentation et en retirant la porte du réservoir ainsi que tout autre élément présentant un risque potentiel.

Il est formellement interdit de permettre toute situation où l'on pourrait escalader l'appareil ou se retrouver enfermé à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément aux règles locales de gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécialisé. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, car il peut 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 y correspondent. Après obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont donc dotés du marquage CE approprié, permettant leur commercialisation sur le marché européen.

La déclaration de conformité, disponible sur demande de l'utilisateur, est accessible sous forme électronique ou imprimée au siège du fabricant.

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

