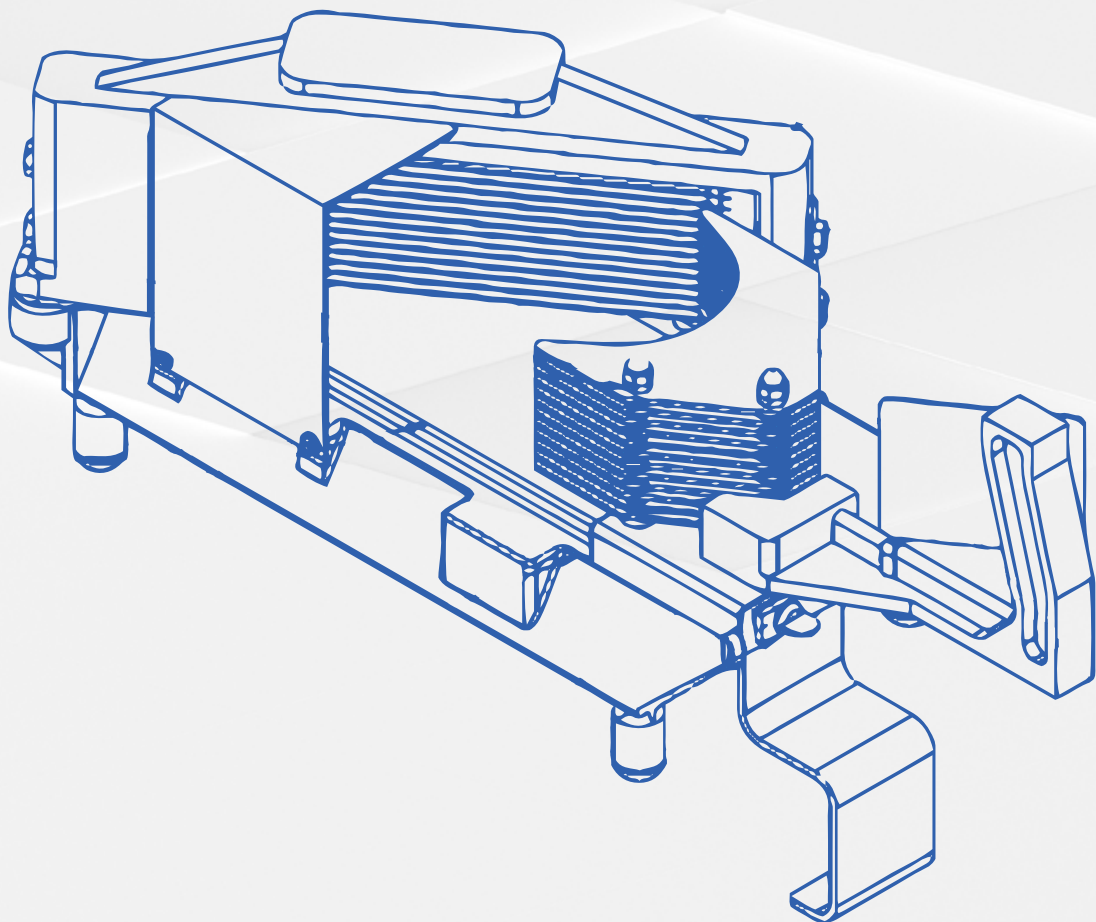


INSTRUCTION D'UTILISATION



Slicer de tomates - tranches

FG10008

- TRADUCTION DE L'INSTRUCTION ORIGINALE -

1. SÉCURITÉ	3
2. DESTINATION	3
3. DONNÉES TECHNIQUES	4
4. TRANSPORT ET STOCKAGE	4
5. UTILISATION	4
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	4
7. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	5

NOTE :

Cette instruction a été traduite de l'instruction originale en anglais à l'aide de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.

Nous vous remercions pour l'achat de la trancheuse à tomates FORGAST.

Pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire de lire ce mode d'emploi avant sa première utilisation.

Le mode d'emploi doit être conservé dans un endroit sûr et accessible au personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit de modifier les paramètres et les solutions techniques afin d'améliorer continuellement la qualité de nos produits.

Les informations et les paramètres contenus dans ce mode d'emploi peuvent différer de la réalité, mais cela n'a pas d'impact significatif sur l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. À la réception de l'appareil, il est impératif de vérifier son état en termes de complétude et d'éventuels dommages liés au transport. En cas de constatation d'incohérences ou de dommages, il convient de suivre les dispositions des Conditions Générales de Garantie contenues dans ce manuel d'utilisation.
En aucun cas, il ne faut utiliser un appareil endommagé lors du transport. Cela peut entraîner des blessures corporelles, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles, pour lesquelles le fabricant n'est pas responsable.
2. L'appareil doit être utilisé dans les conditions prévues dans le manuel et conformément à la portée pour laquelle il a été conçu et fabriqué.
3. Il ne faut jamais ouvrir soi-même le boîtier de l'appareil.
4. En cas de chute de l'appareil, avant toute utilisation ultérieure, il convient de faire vérifier ou réparer l'appareil par un service autorisé Forgast. Il ne faut jamais tenter de réparer soi-même, car cela peut entraîner un risque de blessures corporelles.
5. Il est interdit d'apporter des modifications structurelles ou des modifications à l'appareil.
6. Il est nécessaire de surveiller en permanence le fonctionnement de l'appareil et, en cas de constatation d'anomalies, de consulter en premier lieu les informations contenues dans ce manuel. En cas d'incapacité à obtenir les paramètres de fonctionnement appropriés de l'appareil, il convient de contacter un service agréé Forgast.
7. Les personnes mineures, handicapées physiquement ou mentalement, ainsi que celles ne possédant pas de connaissances sur la bonne utilisation de l'appareil, ne peuvent l'utiliser que sous la supervision d'une personne responsable de la sécurité.



AVERTISSEMENT !

Le non-respect des points mentionnés ci-dessus peut entraîner des blessures graves, un danger pour la vie, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles importantes pour lesquelles le fabricant n'est pas responsable.

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

2. DESTINATION

Le Slicer Forgast est destiné à la coupe manuelle en tranches de légumes et de fruits tendres. Grâce à des lames exceptionnellement tranchantes et à un mécanisme précis, il est possible d'obtenir le même effet de coupe à chaque fois. Le mécanisme de coupe manuel offre une indépendance totale et la possibilité de travailler dans toutes les conditions.

Grâce à ses petites dimensions, son poids léger et sa robustesse, l'appareil est idéal pour la gastronomie professionnelle. Il est parfaitement adapté aux restaurants, bars, bistrotts ou fast-foods, camions de nourriture, entreprises de traiteur ou stands en plein air.

Le trancheur Forgast offre une grande précision de travail et une durabilité – ce sont des caractéristiques indispensables dans toute cuisine professionnelle.

Avec son aide, couper des tomates en tranches parfaites est extrêmement simple et rapide. Il sera certainement apprécié dans chaque restaurant, bar, ou camion de nourriture.

3.DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	FG10008
Épaisseur de coupe	4,7mm 6,3mm
Matériau des lames	Acier inoxydable
Matériau du boîtier	Aluminium
Dimensions	390X200X230mm
Poids	16 kg

4.TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, il faut manipuler l'appareil avec précaution et éviter les chocs. L'appareil emballé ne doit pas être stocké à l'extérieur. Il doit être placé dans une pièce ventilée avec une faible humidité qui ne provoque pas de corrosion.

5. UTILISATION

Avant la première utilisation, il est nécessaire de bien laver les éléments de travail de l'appareil.

Pour placer le produit dans l'appareil, il faut tirer le levier manuel vers soi. Placer le produit destiné à être traité entre le poussoir et les lames. Pousser le levier vers l'avant. Les tranches de tomates après la coupe se trouvent sur la plaque de l'appareil derrière les lames.



AVERTISSEMENT !

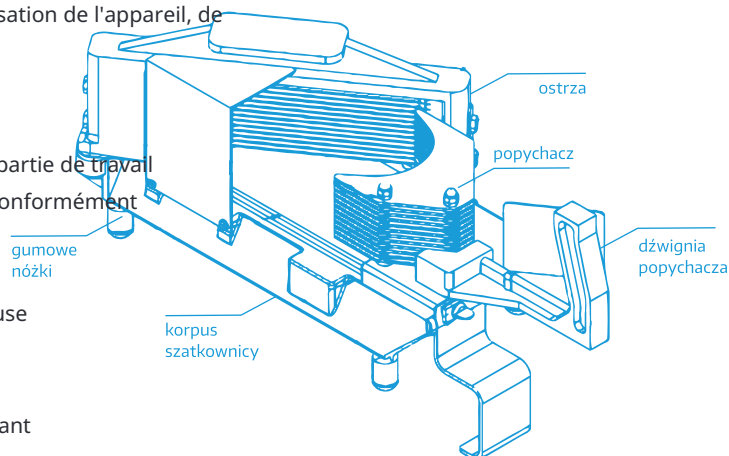
Les lames de la trancheuse sont exceptionnellement tranchantes. Il est impératif de faire preuve d'une prudence particulière lors de l'utilisation de l'appareil, de son nettoyage ou de son entretien.



AVERTISSEMENT !

Après chaque utilisation, il est nécessaire de nettoyer la partie de travail ainsi que les lames de l'appareil des résidus de produit conformément à la description dans la section – nettoyage et entretien.

Il est nécessaire de tendre périodiquement les lames de la trancheuse afin d'assurer un effet de coupe optimal. Le tensionnement des lames se fait en serrant les vis situées sur le côté de l'ensemble. Après le démontage des lames, avant de les remonter, il est important de vérifier leur bon positionnement. Les bords tranchants de toutes les lames doivent être orientés vers le poussoir.



6.NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le trancheur doit être propre à chaque étape de la préparation culinaire. Avant de commencer à préparer un autre type de produit, l'appareil doit être soigneusement lavé avec des produits nettoyants et désinfectants Forgastr.

Il est recommandé de laver les éléments de travail de l'appareil en utilisant des produits chimiques doux. Le corps et le mécanisme de la presse ne doivent pas être lavés par immersion dans l'eau. Les éléments doivent être nettoyés avec un chiffon humide.

Pour démonter le mécanisme de poussée, il faut dévisser les écrous fixant le poussoir à la manette.



AVERTISSEMENT !

Les pièces en plastique ou en aluminium ne doivent pas être lavées au lave-vaisselle. L'appareil et ses pièces nettoyés doivent être essuyés jusqu'à ce qu'ils soient secs.

7. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

À la fin du cycle de vie du produit, il ne faut pas jeter l'équipement dans un endroit qui pourrait nuire à l'environnement.

Le stockage temporaire des déchets dangereux est autorisé en vue de leur élimination ultérieure. Il est nécessaire de respecter les réglementations relatives à la protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est impératif de remettre l'appareil à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination.

L'appareil doit être démonté en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en gardant à l'esprit que certains d'entre eux peuvent être recyclés et réutilisés de la même manière que les déchets ménagers. Avant l'élimination, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant le cordon d'alimentation.

Le matériau résultant de l'élimination, s'il n'est pas réutilisé, doit être remis à un point de collecte ou à une décharge conformément aux réglementations en vigueur.

Tout symbole WEEE sur le produit signifie qu'il ne peut pas être traité comme un déchet provenant d'un ménage. Il doit être éliminé de manière appropriée pour éviter tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service ou l'unité locale chargée de l'élimination des déchets.

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour les défauts ou désagréments causés par un personnel non autorisé manipulant l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage et le matériau dont il est composé sont 100 % recyclables et sont marqués du symbole



Lors de l'élimination, il convient de respecter les réglementations locales en vigueur. Les parties de l'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenues à l'écart des enfants, car elles constituent un danger potentiel.

L'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est marqué comme conforme à la Directive Européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. En assurant une élimination correcte de cet appareil, vous pouvez aider à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que l'appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être remis à un point de collecte spécialisé dans l'élimination et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de l'élimination de l'appareil, il faut s'assurer qu'il ne soit plus utilisable (qu'il ne puisse pas être mis en marche) en coupant le câble d'alimentation et en retirant les portes de l'étagère et d'autres éléments pouvant présenter un danger. Il ne faut pas permettre une situation où l'on pourrait grimper sur l'appareil ou s'y enfermer. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant l'élimination des déchets, en l'emportant à un point 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 correspondent. Après avoir obtenu cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et sont donc dotés du marquage CE approprié, permettant leur vente dans les pays européens.

La déclaration de conformité est disponible à la 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, Pologne

