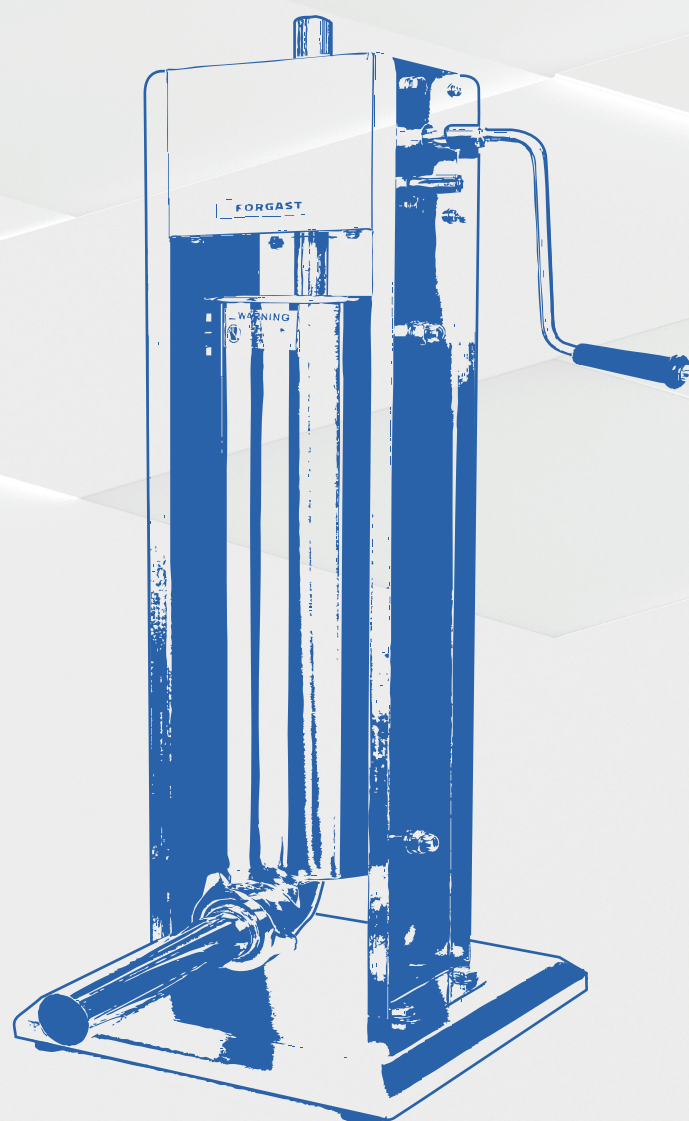




NOTICE D'UTILISATION



Enfileuses manuelles à saucisses

FG10614 / FG10613 / FG10603 / FG10605 / FG10607

- TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE -

11. SÉCURITÉ	3
2. OBJET	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	4
4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
5. TRANSPORT ET STOCKAGE	6
6INSTALLATION	6
7UTILISATION	6
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	7
9DÉPANNAGE	8
10. GESTION DES DÉCHETS ET LEUR ÉLIMINATION	9

NOTE :

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



Nous vous remercions pour l'achat de la farceuse à saucisses FORGAST.

Pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, il est impératif de lire attentivement ce manuel avant sa première mise en service. Nos produits sont régulièrement modifiés et améliorés afin d'assurer un fonctionnement fiable ainsi que la sécurité des utilisateurs.

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

1. SÉCURITÉ

1. Après la réception de l'appareil, il convient de vérifier impérativement son état, notamment sa complétude ainsi que la présence éventuelle de dommages dus au transport. En cas de constatation d'irrégularités ou de dommages, il est nécessaire de se conformer aux dispositions des Conditions Générales de Garantie figurant dans ce manuel d'utilisation. En aucun cas, il ne faut utiliser un appareil endommagé lors du transport. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles, dont le fabricant décline toute responsabilité.
2. Le non-respect des conditions d'utilisation et de sécurité décrites risque d'entraîner de graves blessures corporelles ou d'autres dommages matériels.
3. L'appareil doit être utilisé dans les conditions prévues par le manuel et conformément à l'usage pour lequel il a été conçu et fabriqué.
4. Lors de l'utilisation de l'appareil, il convient de le protéger contre tout contact avec l'eau (voir chapitre nettoyage). Cela s'applique également à toutes les connexions électriques externes. En cas de contact non conforme avec l'eau, l'appareil doit être mis hors service en le débranchant de la source d'alimentation et soumis à un contrôle par le service technique agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution et mettre la vie en danger.
5. Il est formellement interdit d'ouvrir soi-même le capot de l'appareil. Toutes les ouvertures de ventilation doivent rester dégagées afin d'assurer un refroidissement adéquat de l'appareil. Aucun élément ne doit être inséré dans les ouvertures de l'appareil, hormis les composants faisant partie de l'équipement standard ou optionnel.
6. La prise d'alimentation doit être saisie avec une main sèche. Lors du débranchement, il faut toujours tenir la prise et jamais le câble d'alimentation. Il convient de vérifier régulièrement l'état de la prise et du câble d'alimentation. En cas de détection d'un dommage ou d'un dysfonctionnement, il est impératif de mettre 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 impératif de confier son contrôle ou sa réparation au service après-vente agréé Forgast avant toute nouvelle mise en service. Il est formellement interdit de tenter toute réparation par vous-même, car cela pourrait présenter un danger grave pour la vie. Toute modification ou altération de la conception de l'appareil est rigoureusement interdite.
8. En cas de détection de dommages au niveau du câble d'alimentation ou de la fiche, ceux-ci doivent systématiquement être remplacés. Le câble d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des éléments chauds ou tranchants de l'équipement, ainsi qu'avec le feu ou tout autre objet. Il convient de protéger le câble afin d'éviter tout tirage accidentel ou risque de trébuchement.



ATTENTION !

Le raccordement ou l'adaptation de l'installation électrique existante, de même que les réparations, doivent impérativement être réalisés par une personne ayant pris connaissance des instructions de l'appareil, correctement formée et disposant des habilitations requises.

9. Il convient de contrôler régulièrement le fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'anomalies, de consulter en priorité les informations contenues dans cette notice. En cas d'impossibilité de démarrage ou d'obtention des paramètres de fonctionnement appropriés de l'appareil, il est nécessaire de contacter le service après-vente agréé Forcast.
10. Les personnes mineures, handicapées motrices ou intellectuelles, ainsi que celles dépourvues des connaissances nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil, ne peuvent l'utiliser que sous la surveillance et la responsabilité d'une personne chargée de la sécurité.
11. Lors du nettoyage, de la maintenance ou d'une pause prolongée dans l'utilisation, il est nécessaire d'éteindre l'appareil conformément aux instructions du manuel ainsi que de débrancher la fiche de la prise secteur.



ATTENTION !

Si la fiche reste insérée dans la prise, l'appareil demeure en permanence sous tension.

Il convient d'assurer un accès facile à la fiche et à la prise secteur. Cela garantira une déconnexion simple de l'appareil ainsi qu'un retrait rapide de l'alimentation en cas de défaillance grave.



ATTENTION !

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

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

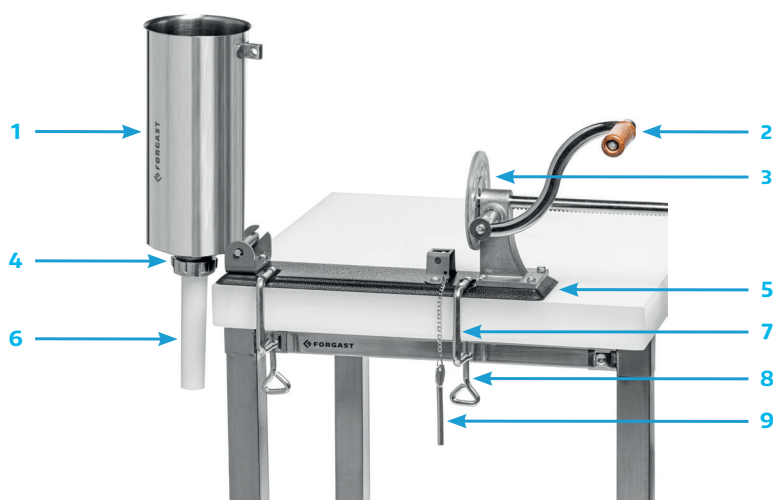
2. OBJET

Les enfileuses manuelles à saucisses FORGAST constituent la solution idéale pour tout amateur de charcuterie maison. Elles se distinguent par une utilisation facile, ce qui les rend adaptées à la fabrication de charcuteries tant à domicile que dans de petites boucheries et établissements de restauration. Parfaites pour le remplissage des boyaux à charcuterie. Permettant la fabrication de saucisses, knackis, kabanos, salamis, etc. Large choix de modèles d'une capacité de 3 à 7 litres, disponibles en versions à fixation sur plan de travail ou sur pied.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les enfileuses manuelles à saucisses FORGAST existent en deux versions :

- montées sur le plan de travail avec une capacité de 3 litres : horizontale ou verticale. Cylindre en acier inoxydable, équipé de quatre entonnoirs en matériau plastique (enfileuse horizontale) ou de trois entonnoirs en matériau plastique (enfileuse verticale).
- Enfileuses autonomes d'une capacité de 3, 5 ou 7 litres. Elles disposent d'un boîtier en acier inoxydable, d'un palier et d'un système de transmission en acier trempé. Les enfileuses autonomes sont dotées d'un système à deux vitesses de remplissage. Le kit comprend 4 entonnoirs en acier inoxydable.



FG10614	
1	Cylindre
2	Manivelle
3	Piston
4	Écrou d'entonnoir
5	Base de la machine à saucisses
6	Entonnoir
7	Collier de serrage
8	Vis papillon
9	Goupille



FG10613	
1	Roue dentée
2	Manivelle
3	Piston
4	Cylindre
5	Entonnoir
6	Collier de serrage
7	Vis de fixation



FG10603 / FG10605 / FG10607	
1	Roue dentée
2	Poignée de haut régime
3	Poignée de bas régime
4	Manivelle
5	Piston
6	Cylindre
7	Écrou d'entonnoir
8	Entonnoir

4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	FG10614	FG10613	FG10603	FG10605	FG10607
Dimensions	-	195x220x520 mm	304x304x525 mm	304x304x640 mm	360x370x840 mm
Capacité	3 l	3 l	3 l	5 l	7 l
Poids	3,16 kg	3,5 kg	11 kg	14,5 kg	15,5 kg
Type de boyeuse	Horizontale	Verticale	Verticale	Verticale	Verticale
Matériau de l'entonnoir	Matière plastique	Matière plastique	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Nombre d'entonnoirs	4	3	4	4	4
Diamètres des entonnoirs	14; 18; 22; 26 mm	18; 20; 22 mm	16; 22; 32; 38 mm	16; 22; 32; 38 mm	16; 22; 32; 38 mm

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec soin en évitant tout choc. L'appareil emballé ne doit pas être stocké à l'extérieur. Il doit être entreposé dans un local ventilé, exempt d'atmosphères corrosives. Il est interdit de retourner l'appareil à l'encontre des indications figurant sur l'emballage.

6. INSTALLATION

- L'emplacement d'installation doit être plat et stable.
- Ne pas entreposer 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.

7. UTILISATION



ATTENTION !

Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.

L'appareil doit être utilisé uniquement par des personnes ayant pris connaissance de cette notice.

MODÈLE FG10614

- Avant la première utilisation, laver l'enfileuse à saucisses à l'eau tiède.
- Le joint peut devenir rigide si la température ambiante descend en dessous de 15°C. Dans ce cas, son utilisation est interdite. Retirer le joint du piston, le tremper dans de l'eau chaude pour l'assouplir, puis le repositionner sur le piston en ajoutant de l'huile alimentaire. Reprendre le fonctionnement de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que la viande hachée s'écoule du cône lorsque le piston est pressé fermement. Dans le cas contraire, il ne faut pas appuyer plus fortement sur le piston. Vérifier que la buse de sortie ou l'entonnoir ne sont pas obstrués par de la viande. Le cas échéant, retirer la viande. En cas de blocage, vérifier que le degré de mouture est adapté à l'entonnoir sélectionné. Fixer la manivelle sur l'arbre d'engrenage situé sur le bras du piston en utilisant la vis four-
- Installer la poussoir à saucisse sur une surface plane et stable, puis fixer sa base au plan de travail ou à la table à l'aide de pinces.
- Fixer l'entonnoir à l'aide de l'écrou dédié, puis lubrifier sa paroi extérieure avec de l'huile alimentaire afin de faciliter le processus de remplissage.
- Dévisser complètement le piston en soulevant le cylindre de la farceuse vers le haut et en le posant sur le piston afin de faciliter l'accès.
- Enduire d'huile alimentaire la paroi intérieure du cylindre, le piston ainsi que l'entonnoir afin de faciliter le processus de remplissage. L'absence de lubrification peut causer des dommages mécaniques au produit.
- Remplir le cylindre avec la farce en la tassant soigneusement.
- Abaisser le cylindre rempli et fixer son corps à son support situé à la base de la farceuse à l'aide d'une goupille attachée par une chaînette.
- Avant la mise en place du boyau ou de toute autre enveloppe, l'entonnoir doit être complètement rempli de farce pour éviter toute incorporation d'air et facilitera l'enfilage du boyau sur l'entonnoir.
- Les boyaux ou gaines, préparés conformément aux instructions d'utilisation, doivent être enfilés sur l'entonnoir pour commencer le processus de remplissage.

MODÈLE FG10613

- Avant la première utilisation, laver l'appareil à saucisse à l'eau tiède.
- Fixer l'appareil au plan de travail à l'aide des serre-joints.
- Installer la manivelle sur l'arbre de la transmission situé sur le bras du piston en utilisant la vis fournie.
- Après avoir fixé la manivelle, remonter complètement le piston et tourner celui-ci de manière à le positionner hors de l'axe du cylindre de l'appareil.
- Lubrifier à l'aide d'huile alimentaire la paroi interne du cylindre ainsi que le piston. L'absence de lubrification peut provoquer des dommages mécaniques à l'appareil.
- Installer l'entonnoir, puis lubrifier sa paroi externe avec de l'huile alimentaire afin de faciliter le processus de remplissage.
- Remplir le cylindre avec la farce en la tassant soigneusement.
- Avant la pose du boyau ou de toute autre enveloppe, l'entonnoir doit être complètement rempli de farce afin d'éviter la formation de bulles d'air. Cela facilitera également la mise en place du boyau sur l'entonnoir.
- Conformément aux instructions d'utilisation, étirer le boyau ou l'enveloppe préparée sur l'entonnoir et commencer le processus de remplissage.

MODÈLE FG10603, FG10605, FG10607

- Avant la première mise en service d'un nouvel appareil, il est impératif de le nettoyer soigneusement pour des raisons d'hygiène. Laver toutes les pièces de l'appareil en contact direct avec les denrées alimentaires, notamment : le cylindre, les embouts entonnoirs, le poussoir, etc. Nettoyer l'appareil à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon et d'un détergent approprié.
- L'utilisation et le démontage de l'appareil doivent être réalisés conformément à la procédure décrite ci-après :
- Commencer par positionner la manivelle manuelle sur le système d'engrenages à grande vitesse, puis la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre afin de relever le poussoir. Retirer ensuite le cylindre et le poussoir pour le nettoyage
- Après le nettoyage, replacer le poussoir à sa position initiale en vérifiant qu'il est bien fixé. Installer l'embout entonnoir sur la sortie de farce à saucisse et le fixer avec l'écrou de serrage, puis remplir le cylindre avec la viande, avant de positionner la gaine sur l'embout entonnoir.
- Placer la manivelle sur le système d'engrenage à basse vitesse et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour abaisser le poussoir ; la viande sera ainsi poussée de l'embout entonnoir vers la gaine. Nouer la saucisse.
- Après avoir terminé la production de saucisses, éliminer au moyen d'eau chaude le maximum de résidus de viande. Nettoyer l'appareil avec une brosse ou un chiffon et un détergent adapté.



ATTENTION !

Le nettoyage a pour but de dissoudre et d'éliminer les graisses, huiles et protéines susceptibles de favoriser le développement de bactéries. Rincer ensuite de nouveau les composants de l'appareil à l'eau tiède afin d'éliminer les résidus de détergent, ainsi que les graisses, huiles et protéines. Laisser sécher l'appareil. Avant le remontage de l'appareil, veillez à ce que tous ses éléments soient secs.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Si la machine n'est pas maintenue en bon état de propreté, cela peut nuire à sa durée de vie et représenter un danger.
- Les résidus alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et retirés de la machine. Un nettoyage inadéquat de la machine réduit sa durée de vie et peut provoquer des risques lors de son utilisation.
- La surface extérieure refroidie doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humidifiée avec une solution savonneuse légère.
- Pour des raisons d'hygiène, la machine doit être nettoyée avant et après chaque utilisation.
- Avant le nettoyage, il faut toujours retirer toutes les buses, sous peine qu'elles se bloquent sur l'axe et deviennent difficiles à enlever par la suite.
- Nettoyer l'intérieur du récipient avec un détergent non abrasif, puis rincer à l'eau claire.
- Ne jamais utiliser de produits nettoyants agressifs, d'éponges abrasives ni de produits contenant du chlore.
- Il est interdit d'utiliser de la laine d'acier, des outils métalliques ou tout objet tranchant ou pointu pour le nettoyage. Ne pas utiliser d'essence ni de solvants !
- Aucune pièce ne doit être lavée au lave-vaisselle.

- Il convient de vérifier régulièrement le bon fonctionnement de l'appareil afin de prévenir tout risque d'accident grave.
- En cas de dysfonctionnement ou de problème, l'utilisation doit être immédiatement interrompue et le fournisseur contacté.
- Toutes les opérations d'entretien, d'assemblage ou de réparation doivent être effectuées par des techniciens spécialisés et habilités, ou selon les recommandations du fabricant.

9. DÉPANNAGE

Lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement, il est recommandé de vérifier les causes probables avant de contacter le service après-vente.

- Le joint peut se rigidifier si la température ambiante descend en dessous de 15 °C. Dans ce cas, il ne faut pas utiliser l'appareil.
Retirez le joint du piston, faites-le tremper dans de l'eau chaude afin de l'assouplir, puis repositionnez-le sur le piston en y appliquant de l'huile alimentaire. Reprendre le fonctionnement de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la viande hachée s'écoule du cône lorsque le piston est pressé fermement. Dans le cas contraire, il ne faut pas appuyer plus fortement sur le piston. Vérifiez que la buse de sortie ou l'entonnoir ne sont pas obstrués par de la viande. Le cas échéant, retirez la viande. En cas de blocage, vérifiez que le calibre de mouture est adapté à l'entonnoir choisi.

10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie du produit, il est interdit de jeter l'équipement dans des lieux pouvant représenter un risque pour l'environnement.

L'entreposage temporaire des déchets dangereux est autorisé en vue de leur élimination ultérieure. Il est impératif de respecter les réglementations en matière de protection de l'environnement applicables dans le pays d'utilisation de l'appareil.

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

Le démontage de l'équipement doit être effectué en séparant les composants selon leur nature chimique, en tenant compte que certains peuvent être recyclés et réutilisés de manière similaire aux déchets ménagers. Avant l'élimination, il est nécessaire de rendre l'appareil inutilisable en débranchant son cordon d'alimentation.

Les matériaux issus de l'élimination, s'ils ne sont pas réutilisés, doivent être remis à un point de collecte ou à une décharge conformément à la réglementation en vigueur.

Tout symbole WEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être éliminé de manière appropriée afin d'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 après-vente ou l'organisme local de 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 prévu, toutes les opérations doivent être effectuées avec le plus grand soin afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de défauts ou désagréments causés par un personnel non autorisé à manipuler l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que le matériau dont il est composé sont 100 % recyclables et sont identifiés par le symbole  .

Lors de l'élimination, il convient de respecter les réglementations locales en vigueur. Les éléments d'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils représentent un risque 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 d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou figurant dans sa documentation indique que ce matériel ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Ils doivent être remis à un centre spécialisé chargé de la collecte et du recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il convient de le rendre inutilisable (en empêchant sa mise en marche), en sectionnant le câble d'alimentation et en retirant la porte de l'étagère ainsi que tout élément pouvant présenter un danger. Il est impératif d'empêcher toute situation permettant de grimper sur l'appareil ou de s'y retrouver coincé. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales relatives à la gestion des déchets en le déposant dans 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 énoncées dans les directives européennes et aux normes correspondantes. Après obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont par conséquent munis du marquage CE approprié, leur permettant ainsi d'être commercialisés dans les États membres de l'Union européenne.

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

