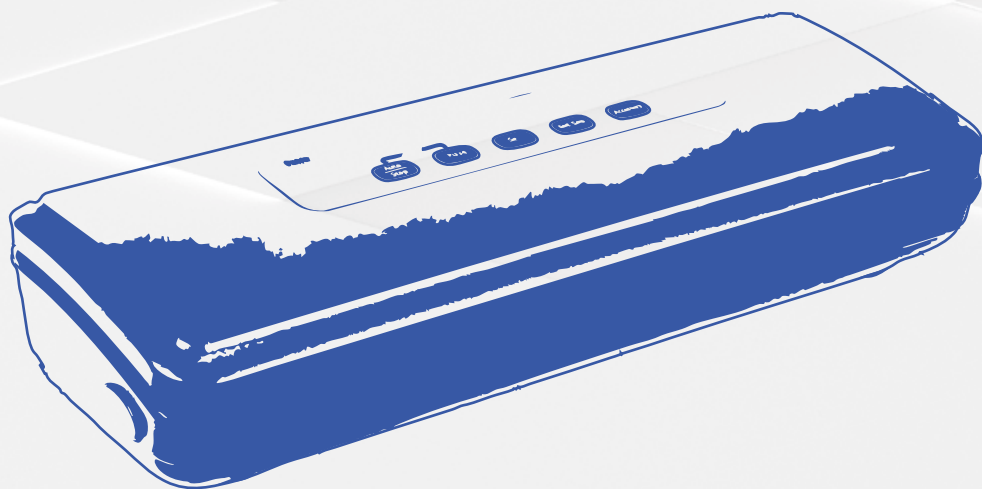




INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Machine d'emballage sous vide à barre **FG03424**

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

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

NOTE :

Ce manuel a été traduit à partir de la version originale anglaise au moyen d'une intelligence artificielle et d'une traduction automatique.

MESDAMES, MESSIEURS,

Nous vous remercions pour l'achat de l'emballeuse sous vide FORGAST HOME.

Afin de garantir la sécurité ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil, il est impératif de prendre connaissance de ce manuel avant sa première mise en service. Nos produits sont modifiés et améliorés afin de garantir leur fonctionnement fiable ainsi que la sécurité d'utilisation.

La présente notice doit être conservée dans un lieu 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 le but d'améliorer continuellement la qualité de nos produits. Les informations et paramètres contenus dans la présente notice peuvent différer de la réalité, sans toutefois affecter de manière significative l'utilisation de l'appareil.

Forgast

1. SÉCURITÉ

Avant la première utilisation de l'appareil, il est impératif de lire attentivement ce manuel.

Le respect des consignes suivantes garantit une utilisation sûre et conforme de la soudeuse :

- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.



Ne laissez pas les enfants ni les personnes présentant des limitations physiques, sensorielles, mentales ou un manque d'expérience manipuler l'appareil, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, les enfants doivent être maintenus sous surveillance permanente afin de prévenir tout accident.
- Placer la machine d'emballage sous vide sur une surface stable, sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est connecté à une source d'alimentation électrique.



Ne pas toucher la barre de soudure immédiatement après l'utilisation - risque de brûlure grave.

- Après chaque utilisation, déconnecter l'appareil de la source électrique. Ne pas retirer la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation.



En cas de dommage à la fiche, au cordon d'alimentation ou au boîtier, interrompre immédiatement toute utilisation. Toute réparation doit être effectuée exclusivement par un service agréé ou un personnel qualifié.

- L'appareil est exclusivement conçu pour une utilisation en intérieur. Ne pas utiliser à l'extérieur ni dans un environnement humide.
- Ne pas utiliser de rallonge, sauf si elle a été sélectionnée par un professionnel qualifié et qu'elle respecte les spécifications techniques de l'appareil.



Protéger l'appareil et le cordon d'alimentation des sources de chaleur, de l'humidité et des arêtes vives.

- L'appareil ne requiert aucun graissage. Ne pas nettoyer avec des solvants organiques.
- Après usage, ne pas verrouiller le couvercle afin d'éviter une déformation permanente du joint et une dégradation de la qualité de la soudure.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre hors du plan de travail — cela pourrait provoquer le renversement de l'appareil.
- Après chaque opération, attendre environ 20 secondes afin de permettre le refroidissement des éléments chauffants.

2. UTILISATION PRÉVUE

La machine d'emballage sous vide Forcast **FG03424** est conçue pour un usage domestique et permet de prolonger la durée de conservation des aliments en éliminant l'air des sachets gauffrés et en les scellant hermétiquement. Grâce aux accessoires complémentaires, il permet également l'emballage sous vide dans des récipients hermétiques spécifiques. Cet appareil offre les possibilités suivantes :

- l'emballage sous vide des denrées fraîches, cuites et surgelées,
- le stockage des produits poudreux et secs,
- la préparation des aliments destinés à la congélation sans risquer d'altérer leur structure par le gel,
- la prolongation de la fraîcheur des produits alimentaires sans recourir à des conservateurs,
- la réduction des pertes alimentaires ainsi que l'optimisation de l'espace dans le réfrigérateur ou le congélateur.

L'emballage des produits à haute humidité (par exemple soupes, sauces) nécessite un refroidissement préalable ou une congélation partielle. Dans le cas contraire, du liquide pourrait être aspiré à l'intérieur de l'appareil, ce qui entraînerait son endommagement.

Cet appareil n'est pas conçu pour un usage industriel ni pour un fonctionnement continu. Il ne doit pas être utilisé pour emballer des produits non destinés à la consommation, des matériaux non alimentaires ou des substances inflammables.

3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

La machine d'emballage sous vide se compose de deux parties principales : une base robuste avec une chambre et une buse d'aspiration d'air, ainsi qu'un couvercle fermé équipé d'un joint d'étanchéité et de loquets. À l'intérieur se trouve une barre chauffante qui soude les sachets moletés à la fin de l'aspiration. Un panneau de commande tactile au design épuré est installé sur le dessus de l'appareil, offrant la possibilité de sélectionner le mode de fonctionnement adapté – depuis l'aspiration et la soudure automatiques jusqu'aux fonctions impulsionnelles et options additionnelles.

Le réservoir intégré protège l'appareil contre toute aspiration accidentelle d'humidité provenant des produits. L'ensemble a été conçu pour rendre l'emballage quotidien des aliments rapide, pratique et sûr – sans réglages complexes ni risque de contamination interne.

Des accessoires additionnels, sous forme de tuyau, permettent d'effectuer l'emballage sous vide dans des récipients hermétiques externes.

CONSTRUCTION DE L'APPAREIL	
1	Panneau de commande
2	Couvercle
3	Corps
4	Couvercle de la base
5	Bouton de verrouillage
6	Presseur de la barre de scellage
7	Loquet
8	Joint d'étanchéité
9	Panneau intérieur
10	Buse de la pompe à vide
11	Chambre
12	Réservoir de liquide
13	Barre de scellage



4. DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	FG03424
Alimentation	230 V, 50 Hz
Puissance	100 W
Pompe	Simple
Pression de la pompe	20,3" Hg (-687 mbar)
Épaisseur du joint	2,2 mm
Largeur maximale du sac	300 mm
Dimensions	363x126x76 mm
Poids	1,3 kg

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

À la réception de l'appareil, vérifier immédiatement que l'ensemble est complet et qu'aucun dommage n'a été causé durant le transport. Lors du transport, manipuler l'appareil avec précaution et éviter tout choc.

Ne pas stocker l'appareil emballé à l'extérieur. Placer l'appareil dans un local sec, ventilé, et dans une atmosphère non corrosive. Ne pas retourner l'appareil dans un sens contraire aux indications portées sur l'emballage.

Éviter d'exposer l'appareil à l'humidité, à la poussière, à des températures supérieures à 40 °C ainsi qu'à la lumière solaire directe. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil. Conserver hors de portée des enfants et des animaux.



En cas de non-utilisation prolongée de l'appareil, il est recommandé de le conserver avec le couvercle légèrement entrouvert afin d'éviter toute déformation du joint et de préserver les performances de mise sous vide.

L'emballage doit rester scellé d'origine jusqu'au début de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, il est impératif de respecter les indications présentes sur l'emballage concernant la position, l'orientation et les conditions de rangement de l'appareil.

6. INSTALLATION

Avant toute utilisation, retirer l'emballage ainsi que tous les matériaux de protection de l'appareil et de tous ses accessoires. Ne jamais retirer de l'appareil des éléments tels que la plaque signalétique et les marquages d'avertissement.



ATTENTION !

- Lors de l'installation de l'appareil, s'assurer que le câble d'alimentation n'est ni bloqué ni endommagé.
- Ne pas brancher plusieurs prises mobiles ni adaptateurs derrière l'appareil. Connecter l'appareil à une prise avec mise à la terre, dont la tension est conforme aux données indiquées sur la plaque signalétique.

- Ne jamais placer l'appareil à proximité d'une flamme nue ou de toute autre source de chaleur.
- Ne déposer aucun objet ni équipement sur l'appareil.
- Laisser un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil pour assurer une circulation d'air adéquate.
- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement la surface de la chambre à vide ainsi que le joint d'étanchéité avec un chiffon doux et sec.
- Vérifier que le couvercle se referme correctement et que le joint d'étanchéité n'est pas déformé.
- Placer l'appareil de manière à ce que la prise soit accessible et puisse être rapidement débranchée en cas de dysfonctionnement.

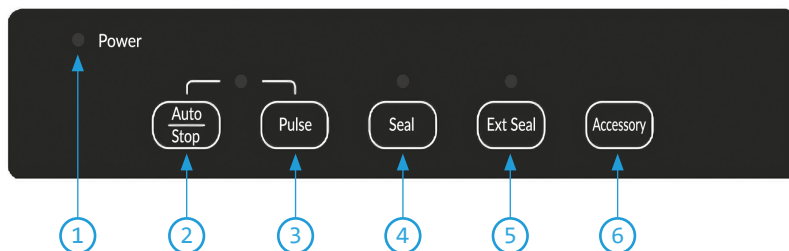
7. FONCTIONNEMENT



ATTENTION !

- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues. L'appareil doit être manipulé uniquement par des personnes ayant pris connaissance de ce manuel.
- Avant le montage, le démontage ainsi que le nettoyage, débrancher toujours l'appareil de la prise électrique.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage continu.
- Avant la première utilisation, nettoyer et bien sécher l'appareil.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1) Témoin d'alimentation – s'allume une fois la machine sous vide branchée, indiquant sa mise en veille et sa disponibilité pour l'utilisation.

2) Auto/Stop (Emballage automatique / Arrêt) :

- En mode veille, l'appui sur ce bouton déclenche automatiquement l'aspiration de l'air suivie du scellage du sac. Le témoin du bouton s'allume en vert.
- À chaque étape du cycle, une nouvelle pression sur ce bouton interrompt le fonctionnement de l'appareil.

3) Pulse (Aspiration manuelle) :

- En mode veille, l'appui sur ce bouton active l'aspiration manuelle de l'air.
- L'aspiration cesse dès que le bouton est relâché.

4) Seal (Scellage sans aspiration) :

- En mode veille, l'appui sur ce bouton provoque uniquement le scellage du sac, sans aspiration d'air.
- En cours d'utilisation, l'appui sur le bouton interrompt l'opération en cours et bascule l'appareil en mode soudage.

5) Extended Seal Time (Temps de soudage prolongé) :

- En cas de soudure insuffisante du sac en mode standard, cette fonction permet de prolonger la durée de soudage afin d'obtenir un meilleur résultat.
- Lors de son activation, le témoin lumineux s'allume.

6) Accessory (Accessoires) :

- Après ouverture du couvercle, raccordez le tuyau à la buse de la pompe à vide (pos. 10 sur le schéma dans la section « **CONSTRUCTION DE L'APPAREIL** ») ainsi qu'au récipient.
- L'appui sur le bouton déclenche l'aspiration de l'air contenu dans le récipient.

EMBALLAGE SOUS VIDE AVEC SACS PRÉPARÉS :

- Sélectionner un sac sous vide adapté, y déposer les aliments en respectant un espace d'au moins 2,5 cm par rapport à l'ouverture du sac.
- Ouvrir le couvercle, positionner la partie ouverte du sac dans la rainure du bac de récupération des liquides située dans la chambre (pos. 12 sur le schéma de la section « **CONSTRUCTION DE L'APPAREIL** »).
- Fermer le couvercle, exercer une légère pression sur les deux extrémités puis verrouiller le couvercle.
- Mettre l'appareil sous tension – le témoin lumineux s'allume, l'appareil passe en mode prêt.
- Appuyer sur le bouton « Auto & Stop » – l'appareil aspire automatiquement l'air et soude le sachet, le bouton passe au rouge.
- À la fin du cycle, l'appareil émet un signal sonore.
- Déverrouiller le couvercle en appuyant sur les loquets situés de chaque côté.
- Vérifier l'étanchéité de la soudure.

EMBALLAGE SOUS VIDE DANS DES SACHETS PROVENANT D'UNE ROULEAU :

- Découper la longueur appropriée du sachet à partir de la rouleau.
- Ouvrir le couvercle, insérer une extrémité ouverte du sachet dans la chambre.
- Fermer et verrouiller le couvercle.
- Mettre l'appareil sous tension – le témoin lumineux s'allume, l'appareil passe en mode veille.
- Appuyer sur la touche « Seal » (scellage) pour souder l'extrémité ouverte du sachet.
- Insérer les aliments dans le sachet avant le scellage.
- Suivre les étapes suivantes conformément à l'instruction « **emballage sous vide dans des sachets prêts à l'emploi** ».



- **Utiliser exclusivement des sachets destinés à cet appareil, munis d'un canal spécial pour l'aspiration de l'air (gaufrés).**
- **La largeur maximale du sachet est de 300 mm.**
- **Les produits délicats, humides ou ceux devant conserver leur forme nécessitent une congélation préalable.**
La viande, les fruits des bois et le pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures sans risque de gelures. Lorsque le produit est complètement durci, il peut être emballé sous vide.
- **Pour l'emballage des liquides (soupes, ragoûts, plats gratinés), il est recommandé de les congeler préalablement dans un récipient ou un bac à glaçons. Après congélation, emballer sous vide, étiqueter et conserver au congélateur.**
- **Une soudure correcte est transparente. En cas de soudure inexacte, froissée, blanche ou laiteuse – couper la partie soudée et répéter le processus de mise sous vide et de soudure.**

EMBALLAGE SOUS VIDE DANS DES CONTENANTS EXTERNES :

- Placer les aliments dans le contenant, s'assurer que le couvercle et le joint d'étanchéité du contenant sont secs et propres, sans poussière ni résidus alimentaires. Ne pas dépasser la ligne maximale de remplissage. Fermer hermétiquement le couvercle.
- Préparer le contenant pour l'emballage sous vide (selon les instructions du contenant).
- Allumer l'appareil – il passera en mode veille.
- Ouvrir le couvercle, retirer le réservoir à liquides de la chambre (pos. 12 sur le dessin dans la section « **CONSTRUCTION DE L'APPAREIL** »).
- Brancher le tuyau à la buse de la pompe à vide (pos. 10 sur la figure dans la section « **CONSTRUCTION DE L'APPAREIL** ») ainsi qu'au port situé sur le couvercle du récipient.
- Presser le bouton « Accessory » et exercer une légère pression sur le couvercle du récipient jusqu'à obtention du vide.
- À l'issue du cycle, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Débrancher le tuyau et verrouiller le couvercle du récipient (conformément aux instructions du récipient). Conserver le récipient au réfrigérateur.
- Pour ouvrir le récipient, suivre les instructions jointes à celui-ci ; l'air pénétrera à l'intérieur, ce qui entraînera l'ouverture du couvercle. En respectant un entretien approprié, les récipients peuvent être réutilisés.



- **Utiliser uniquement des récipients conçus pour l'emballage sous vide.**
- **Refroidir les produits chauds avant l'emballage sous vide afin d'éviter toute altération de la qualité de l'aspiration.**
- **Ne jamais placer de récipients fermés au micro-ondes en raison des différences de pression.**
- **La possibilité de chauffer au micro-ondes et de laver le récipient au lave-vaisselle est déterminée par le fabricant du récipient.**
- **Au micro-ondes, n'utiliser que les modes de chauffage ou de décongélation, avec une température maximale de 100°C. Chauffer sans le couvercle.**
- **Le lavage des couvercles de récipients au lave-vaisselle est déconseillé.**
- **Température minimale de conservation au réfrigérateur : -18°C.**
- **Les contenants ne doivent en aucun cas être exposés à des températures inférieures à -18°C ou supérieures à 100°C, sous peine de fissuration ou de fusion.**

RECOMMANDATIONS POUR UN EMBALLAGE SÛR DES ALIMENTS

L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des produits alimentaires en éliminant la quasi-totalité de l'air contenu dans l'emballage et en limitant l'apport d'air frais. Ce procédé ralentit le processus d'oxydation, permettant ainsi de préserver la saveur et la qualité globale des produits. L'extraction de l'air entrave également le développement des micro-organismes aérobies qui, dans certaines conditions, peuvent provoquer la détérioration des aliments :

- Moisissures – ne se développent pas dans un environnement à faible teneur en oxygène, ce qui fait que l'emballage sous vide élimine pratiquement ce problème.
- Levures – provoquent la fermentation, identifiable à l'odeur et au goût caractéristiques. Elles requièrent de l'eau, des sucres et une température modérée pour se développer. Elles peuvent se développer aussi bien en présence qu'en l'absence d'air. Le refroidissement ralentit leur croissance, tandis que la congélation l'arrête complètement.
- Bactéries – leur présence peut provoquer une odeur désagréable, des décolorations ainsi qu'une modification de la consistance, la rendant visqueuse ou molle. Dans certaines conditions particulières, *Clostridium botulinum* – une bactérie responsable du botulisme – peut se développer. Cette bactérie ne produit aucun signe gustatif ni olfactif, et bien que les cas soient rares, la maladie peut être extrêmement dangereuse.

Comme pour toute autre méthode de conservation, l'état des aliments doit être rigoureusement contrôlé avant consommation.

Pour une conservation sécurisée des aliments, il est essentiel de maintenir une basse température. La croissance des micro-organismes est fortement limitée à une température de 4°C ou inférieure. La congélation à -17°C ne détruit pas les micro-organismes, mais suspend leur développement. Les produits périssables emballés sous vide doivent être congelés pour assurer leur conservation à long terme.

Il convient de noter que l'emballage sous vide ne stoppe pas le processus de détérioration des aliments, mais uniquement le ralentit. Il est difficile de déterminer avec précision la durée pendant laquelle les aliments conserveront leur goût, apparence et texture optimaux, car cela dépend de la qualité des produits au moment de l'emballage.



ATTENTION !

L'emballage sous vide ne remplace ni la réfrigération ni la congélation. Les produits périssables nécessitant une conservation à basse température doivent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après emballage sous vide.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Avant l'emballage sous vide, il est nécessaire de blanchir les légumes. Ce procédé arrête l'activité des enzymes responsables de la perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, plongez-les dans de l'eau bouillante ou chauffez-les au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais encore fermes. Ils doivent ensuite être immédiatement refroidis dans de l'eau froide afin d'interrompre la cuisson. Après séchage sur un linge, les légumes sont prêts à être emballés sous vide.

Il convient de rappeler que tous les aliments ne conviennent pas à la conservation sous vide. Il est déconseillé d'emballer sous vide l'ail ainsi que les produits à base de champignons, tels que les champignons de couche. Ce type d'aliments peut subir des réactions chimiques en conditions anaérobies, ce qui présente un risque pour la santé.

Les légumes crucifères (par exemple, brocoli, chou de Bruxelles, chou, chou-fleur, chou frisé, navet) libèrent naturellement des gaz lors du stockage. Même après blanchiment, ils doivent être conservés exclusivement au congélateur.

INFORMATIONS SUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS ET LA SÉCURITÉ

MÉTHODE DE STOCKAGE	CATÉGORIE DE PRODUIT	STOCKAGE TRADITIONNEL	STOCKAGE SOUS VIDE
Congélateur	Viande	6 mois	15-20 mois
	Poissons, fruits de mer	6 mois	10-12 mois
	Aliments séchés, Grains de café	6-9 mois	18-24 mois
Réfrigérateur	Viande	2-3 jours	12-13 jours
	Poissons, fruits de mer	2-3 jours	6-8 jours
	Viande cuite	2-3 jours	10-14 jours
	Œufs	2-3 jours	30-50 jours
	Légumes	2-3 jours	7-10 jours
	Pain	1-2 jours	6-8 jours
	Biscuits emballés	4-6 mois	12 mois
	Pâtes	5-6 mois	12 mois
	Riz	5-6 mois	12 mois
	Farine	4-5 mois	12 mois
	Charcuterie sèche	3-4 mois	12 mois
	Café	2-3 mois	12 mois
	Thé	5-6 mois	12 mois
	Lait en poudre	1-2 mois	12 mois

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil doit être nettoyé régulièrement.


ATTENTION !

Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.

- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface plane, propre et stable.
- Après utilisation, ne bloquez pas les loquets du couvercle afin d'éviter toute déformation du joint.
- Ne plongez ni l'appareil ni le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il soit complètement refroidi.
- N'utilisez pas de brosse pour nettoyer l'appareil afin de ne pas endommager sa surface.
- Retirez les résidus alimentaires et liquides de la chambre avec un chiffon humide ou du papier absorbant.
- S'assurer que l'appareil est complètement sec avant toute nouvelle utilisation.
- Vérifier périodiquement l'état du câble électrique ainsi que de la fiche. En cas de dommages ou d'anomalies au niveau des connexions électriques, contacter impérativement le service autorisé Forgast.

9. DÉPANNAGE

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, vérifier les causes possibles du dysfonctionnement avant de contacter le service technique. Les causes courantes de dysfonctionnement ainsi que les méthodes de résolution sont présentées ci-dessous.

L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

- Vérifier que la prise est correctement branchée dans la prise murale.
- Vérifier que le câble d'alimentation n'est pas endommagé (coupures, abrasions).

LA MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE NE CRÉE PAS DE VIDE COMPLET OU N'ACTIVE PAS LE SOUDAGE AUTOMATIQUE

- S'assurer que le bord ouvert du sac est entièrement à l'intérieur de la chambre.
- Vérifier que le joint d'étanchéité n'est pas desserré.
- S'assurer qu'aucune impureté ne se trouve sur le presse-barre de soudure ou sur le joint d'étanchéité et que ces éléments sont correctement installés.
- Vérifier que le couvercle a bien été verrouillé.
- Contrôler l'étanchéité du sac. Pour vérifier, laisser un peu d'air dans le sac, le plonger dans l'eau, puis presser : l'apparition de bulles indique une fuite. Dans ce cas, utiliser un sac neuf.

LE SAC PERD LE VIDE APRÈS SOUDURE

- Des plis, de la graisse, des liquides ou d'autres impuretés sur le bord du sac peuvent provoquer ce problème. Ouvrir le sac, nettoyer soigneusement le bord, puis répéter le processus de mise sous vide.
- Vérifier qu'aucune humidité ni liquide ne soit présente sur les aliments. Si nécessaire, ouvrez le sac, nettoyez le contenu, puis réemballez-le ou utilisez un sac neuf. Pour les aliments riches en jus, une précongélation est recommandée.

ABSENCE DE SCELLAGE

- L'intervalle entre deux cycles de scellage peut être trop court ; il est conseillé de respecter un temps d'attente d'au moins 20 secondes.
- Les plis, la graisse, les liquides ou autres impuretés sur le bord du sac peuvent empêcher un scellage correct.
- L'humidité, les particules ou les produits en poudre peuvent également compromettre le processus. Le sac doit être nettoyé avant de réessayer.

10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie, l'appareil ne doit pas être éliminé dans un environnement susceptible de causer des dommages écologiques.

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

L'appareil doit être remis à des entreprises spécialisées pour sa collecte, son démontage et son élimination.

L'appareil doit être démonté, les composants séparés et regroupés selon leur nature chimique, en tenant compte du fait qu'une partie d'entre eux peut être recyclée et réutilisée, à l'instar des déchets ménagers. Avant son élimination, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant son câble d'alimentation.

Le matériau provenant de la gestion des déchets, s'il n'est pas réutilisé, doit être déposé dans un point de collecte ou sur un site d'enfouissement conformément à la réglementation en vigueur.

Tout symbole DEEE apposé sur le produit signifie qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être éliminé de manière appropriée afin de prévenir tout effet négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir davantage d'informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'organisme local compétent en matière de gestion des déchets.

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

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

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dysfonctionnements ou désagréments résultant d'une utilisation par un personnel non autorisé.



ÉLIMINATION

L'emballage et le matériau dont il est constitué sont intégralement recyclables et signalés par le symbole .



Lors de l'élimination, il convient de respecter strictement la réglementation locale en vigueur. Les éléments d'emballage (sacs plastiques, rouleaux de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de la portée des enfants, car ils constituent un risque potentiel.

L'appareil a été 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 appropriée de cet appareil permet de prévenir d'éventuelles répercussions négatives sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou présent dans sa documentation indique que cet équipement ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal. 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 sa mise en fonctionnement) en coupant le câble d'alimentation ainsi qu'en retirant la porte de la chambre d'emballage et d'autres composants susceptibles de présenter un danger. Il est interdit de permettre à quiconque de grimper sur l'appareil ou de se retrouver enfermé à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale en matière de gestion des déchets, en le déposant dans un centre de collecte spécialisé. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car cela pourrait constituer un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité spécifiées dans les directives européennes ainsi qu'aux normes applicables. Après obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et, par conséquent, portent le marquage CE approprié permettant leur commercialisation dans les États membres de l'Union européenne.

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

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

