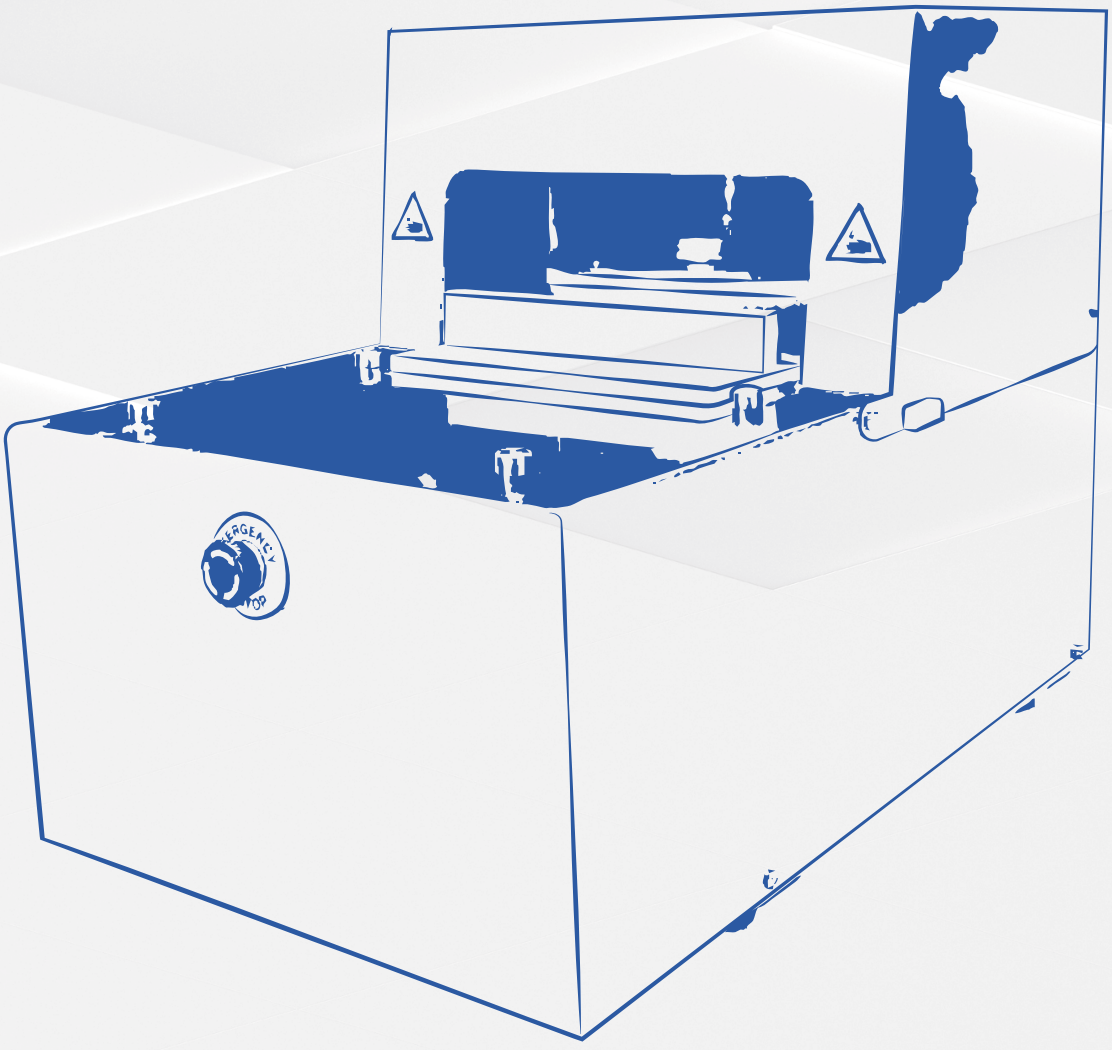
FORGAST

NOTICE D'UTILISATION



Presse à côtelettes

FG10703

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

1. SÉCURITÉ 3

2. DESTINATION D'USAGE 4

3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL 4

4. DONNÉES TECHNIQUES 5

5. TRANSPORT ET STOCKAGE 5

6. INSTALLATION 5

7. UTILISATION 6

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 9

9. DÉPANNAGE 10

10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION 11

NOTE :
Ce manuel a été traduit à partir du mode d'emploi original en langue anglaise au moyen d'une intelligence artificielle et d'une traduction automatique.

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions pour l'achat de la presse à côtelettes FORGAST.
Afin de garantir la sécurité ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil, nous vous invitons à lire attentivement ce manuel d'utilisation avant la première mise en service. Nos produits sont régulièrement modifiés et améliorés afin d'en assurer la fiabilité ainsi que la sécurité d'utilisation.

Le manuel doit être conservé dans un lieu sûr et accessible au personnel habilité. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications techniques et les solutions afin d'améliorer en permanence la qualité de nos produits.
Les informations et paramètres contenus dans ce manuel peuvent différer de la réalité sans pour autant affecter de manière significative l'usage de l'appareil.

Forgast

1. SÉCURITÉ

1. Dès réception de l'appareil, il est impératif de vérifier son état, tant en termes de complétude que d'éventuels dommages occasionnés pendant le transport.

En cas de non-conformités ou de dommages constatés, il convient de suivre les dispositions stipulées dans les Conditions Générales de Garantie figurant dans ce manuel d'utilisation. L'utilisation d'un appareil endommagé lors du transport est formellement interdite. Cela pourrait occasionner 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'exploitation et des consignes de sécurité indiquées peut entraîner des blessures corporelles graves ou d'autres dommages.

3. L'appareil doit être exploité dans des conditions conformes à celles prévues dans la notice ainsi qu'en accord avec le domaine d'utilisation pour lequel il a été conçu et fabriqué.

4. Pendant l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire de le protéger contre tout contact avec l'eau. Cela vaut également pour toutes les connexions électriques. En cas de contact de l'appareil avec de l'eau, il doit être immédiatement mis hors service en le débranchant de sa source d'alimentation et soumis à une vérification par le service agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution et mettre la vie en danger.

5. Il ne faut en aucun cas ouvrir personnellement le boîtier de l'appareil. Tous les orifices de ventilation doivent rester dégagés afin de garantir un refroidissement optimal de l'appareil. Il est formellement interdit d'introduire dans les orifices de l'appareil tout élément ne faisant pas partie de l'équipement standard ou optionnel.

6. La prise d'alimentation doit être manipulée avec une main sèche. Lors du débranchement, saisir la prise uniquement, jamais le câble d'alimentation. L'état de la prise ainsi que celui du câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé. En cas de détection d'un dommage ou d'un dysfonctionnement, mettre immédiatement l'appareil hors service et contacter le centre de service agréé Forgast.

7. En cas de basculement ou de chute de l'appareil, avant toute nouvelle mise en service, il est impératif de confier son contrôle et, le cas échéant, sa réparation à un service technique agréé Forgast. Il est formellement interdit de tenter toute réparation par vos propres moyens, sous peine de mettre votre vie en danger.
Toute modification, transformation ou altération de la construction de l'appareil est strictement interdite.

8. En cas de constatation d'endommagement du câble d'alimentation ou de la fiche, ceux-ci doivent être impérativement remplacés. Le câble d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des éléments chauds ou tranchants, le feu ou tout autre objet. Le câble doit être sécurisé contre tout tirage ou trébuchement accidentel.

ATTENTION !
Le raccordement, l'adaptation ou la réparation de l'installation électrique existante doit être confié à une personne connaissant parfaitement le contenu des instructions de l'appareil, dûment formée et titulaire des qualifications requises.

9. Il est nécessaire de contrôler régulièrement le fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'anomalies dans son fonctionnement, de se référer en premier lieu aux informations contenues dans la présente notice. En cas d'impossibilité de démarrer l'appareil ou d'obtenir les paramètres de fonctionnement adéquats, il est impératif de contacter le service après-vente agréé Forgast.

10. Les personnes mineures, présentant des déficiences motrices ou intellectuelles, ainsi que celles n'ayant pas la connaissance requise pour l'utilisation appropriée de l'appareil , ne peuvent l'utiliser que sous la surveillance et le contrôle d'une personne responsable de la sécurité.

11. Lors du nettoyage, de l'entretien ou d'une interruption prolongée du fonctionnement, il convient d'éteindre l'appareil conformément aux indications du manuel et de retirer la fiche de la prise secteur.

ATTENTION !
Si la fiche reste branchée dans la prise d'alimentation, l'appareil demeure en permanence sous tension. Il est impératif de garantir un accès facile à la fiche ainsi qu'à la prise secteur. Cela permettra une déconnexion aisée de l'appareil et une coupure rapide de l'alimentation en cas de défaillance majeure.

ATTENTION !
Le non-respect des consignes énoncées ci-dessus peut provoquer des blessures graves, un risque de mortalité, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles substantielles dont le fabricant décline toute responsabilité. Le non-respect des points susmentionnés peut entraîner la perte de la garantie.

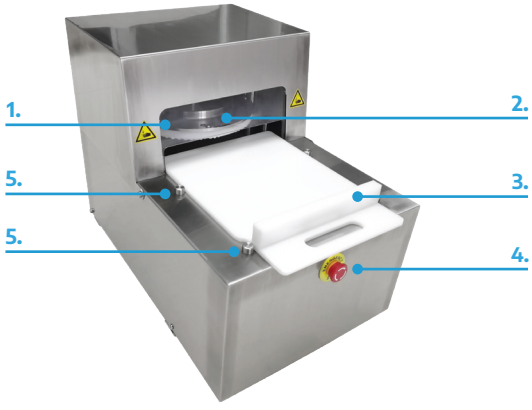
2. DESTINATION D'USAGE

La presse à côtelettes Forgast est conçue pour l'aplatissement mécanique et le formage des côtelettes de viande, telles que les côtelettes de porc, de volaille ou de bœuf. L'appareil permet un aplatissage rapide et uniforme de la viande fraîche désossée, augmentant ainsi la productivité dans les établissements de restauration, les abattoirs et les boucheries. Grâce à l'application d'une pression contrôlée, la presse à côtelettes garantit une épaisseur homogène de la viande sans nécessiter de martelage manuel à l'aide d'un attendrisseur
La machine est conçue pour fonctionner avec différents types de viande, sa conception garantissant à la fois l'hygiène et la sécurité d'utilisation.
Elle n'est pas destinée au traitement de la viande congelée, des os ni des produits alimentaires non liés à la viande.

3. STRUCTURE DE L'APPAREIL

La presse à côtelettes est un équipement professionnel destiné au formage des côtelettes, permettant jusqu'à 720 unités par heure. Grâce à son fonctionnement automatique et à sa conception robuste, elle offre une performance élevée tout en garantissant la sécurité de l'utilisateur.
L'appareil se compose d'une plaque de pressage d'un diamètre de 300 mm ainsi que d'un poussoir, fabriqués en matériaux conformes au contact alimentaire et compatibles avec le lavage en lave-vaisselle. Le réglage de l'épaisseur de la côtelette, de 1 mm à 24 mm, permet une adaptation précise du résultat final. L'ouverture d'alimentation mesure 40 mm de hauteur, ce qui facilite l'introduction de la viande.
La protection de sécurité empêche toute insertion accidentelle de la main ou d'objets indésirables sous la presse. Les capteurs du protecteur ainsi que du poussoir contrôlent la bonne fermeture et la position des éléments, garantissant un fonctionnement sécurisé. Le bouton d'arrêt d'urgence permet l'arrêt immédiat de l'appareil en cas de danger. La presse à côtelettes associe une grande efficacité de fonctionnement à un niveau maximal de sécurité et à une facilité d'utilisation.

	CONSTRUCTION DE L'APPAREIL
1	Capot de sécurité
2	Platine de presse
3	Plateau du poussoir
4	Bouton d'arrêt d'urgence
5	Guides



4. DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	FG10703
Alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance	1,5 kW
Pression de presse	10 MPa
Dimensions	700x450x560 mm
Poids	105 kg
Diamètre du plateau	300 mm
Réglage de l'épaisseur de la viande	1 - 24 mm
Hauteur d'entrée	40 mm
Durée de pressage	1 - 5 sek.

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

Dès réception de l'appareil, il convient de vérifier immédiatement s'il est complet et s'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.
Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec précaution en évitant tout choc.
L'appareil emballé ne doit en aucun cas être entreposé en plein air. Il doit être stocké dans un local ventilé, dans une atmosphère non corrosive. Il est formellement interdit de faire pivoter l'appareil en contradiction avec les indications figurant sur l'emballage.
L'emballage doit être maintenu fermé d'origine jusqu'au début de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, il est impératif de respecter scrupuleusement les indications présentes sur l'emballage concernant la position de l'appareil, son orientation ainsi que ses conditions de stockage.

ATTENTION !
Lors du transport et du stockage de l'appareil, une mauvaise disposition ou une manipulation inappropriée peuvent engendrer une fuite d'huile hydraulique à l'intérieur du système d'entraînement vers les conduites, causant un débit irrégulier. Après la mise sous tension, une pression irrégulière peut temporairement survenir, ce qui altère le fonctionnement optimal de la presse. Il est donc recommandé, après réception de l'appareil, de le laisser en position stable pendant 4 heures afin que l'huile puisse retourner dans le réservoir, puis de procéder à son installation et à sa mise en service.

6. INSTALLATION

Avant toute mise en service, retirez l'emballage ainsi que tous les matériaux de protection de l'appareil et de tous ses accessoires.
Ne retirez jamais de l'appareil des éléments tels que la plaque signalétique ou les étiquettes d'avertissement.

- Placez l'appareil sur une surface stable et de niveau, capable de supporter le poids de l'appareil ainsi que la charge maximale susceptible d'y être placée.
- Il est interdit d'installer le dispositif sur un support inflammable.
- Ne pas installer le dispositif à proximité de flammes nues, de fours à convection, de fours ou de toute autre source de chaleur.
- Ne pas exposer le dispositif à une exposition directe à la lumière solaire intense. Cela pourrait entraîner des dommages au dispositif ou à sa surface.
- La température ambiante doit être maintenue entre +10 et +40 °C.
- Il est interdit d'installer le dispositif dans des environnements où l'humidité relative dépasse 50 %. Une humidité élevée compromet l'efficacité du fonctionnement du dispositif.
- Positionnez l'appareil de manière à ce que la prise soit accessible et puisse être rapidement débranchée en cas de panne.
- Le circuit des prises électriques doit être protégé par un fusible 10A ainsi que par un interrupteur différentiel de protection. Ne branchez pas l'appareil directement sur la prise secteur sans autre protection. Il est interdit d'utiliser des rallonges ou des multiprises électriques à cette fin.
- Seul un personnel autorisé et formé est habilité à utiliser, installer et entretenir la machine.

ATTENTION !

- **N'utilisez aucune alimentation autre que celle indiquée sur la plaque signalétique.**
- **N'utilisez pas d'interrupteur différentiel ne répondant pas aux normes de sécurité en vigueur.**
- **Le montage et la maintenance relatifs à l'installation électrique doivent être assurés par un service agréé Forgast ou par des personnes dûment qualifiées.**
- **Un disjoncteur différentiel, un fusible ainsi qu'une prise d'alimentation doivent être installés à proximité immédiate de l'appareil.**
- **La fiche et la prise doivent être en parfait état et garantir une connexion sécurisée.**

AVERTISSEMENT IMPORTANT RELATIF À LA POMPE HYDRAULIQUE

L'appareil est livré en état d'usine, la pompe hydraulique n'étant pas préalablement remplie d'huile.

Avant toute première mise en service, il est impératif de procéder au remplissage de l'huile hydraulique ; à défaut, la pompe risque des dommages irréversibles, pouvant entraîner l'immobilisation de la presse ainsi que la perte de garantie.

Pour remplir la pompe, veuillez utiliser de l'huile hydraulique **ISO VG 46 ou ISO VG 68.**
L'huile ne fait pas partie des accessoires de la presse – elle n'est pas fournie avec l'appareil et doit être acquise séparément.
Pour accéder à la pompe hydraulique, procédez comme suit :

- Dévissez **les deux vis maintenant le boîtier**, situées à l'avant de l'appareil, de chaque côté.
- Basculer délicatement le boîtier vers l'arrière par un mouvement oscillatoire.

La capacité de la pompe est d'environ **4,3 litres d'huile** . Sous le bouchon se trouve **une jauge de contrôle** comportant deux repères. Le niveau d'huile doit se situer **entre les traits de niveau indiqués.**

7. UTILISATION

ATTENTION !

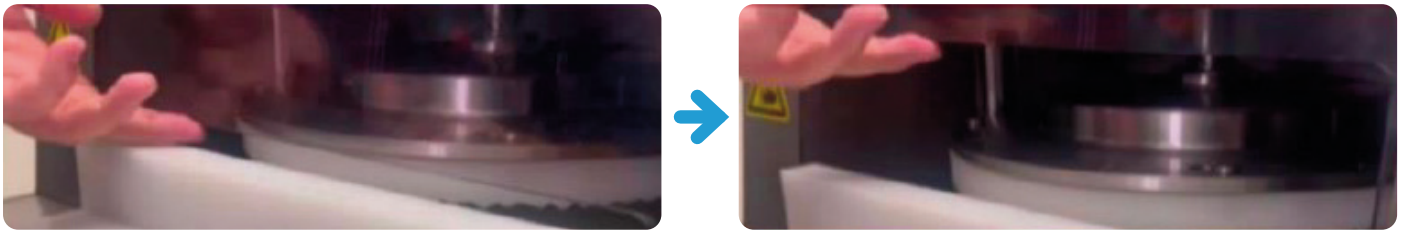
Avant la première mise en service, remplir la pompe d'huile conformément aux instructions du chapitre « Installation ».
Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues. L'appareil doit être utilisé uniquement par des personnes ayant pris connaissance de la présente notice.

La manipulation, l'installation et l'entretien de la machine doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié et formé. L'appareil ne peut être mis en marche que si tous les dispositifs de sécurité sont pleinement opérationnels. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures, notamment un contact avec les lames. Afin de minimiser les risques, il est nécessaire de vérifier le bon fonctionnement de toutes les sécurités et des instruments de contrôle avant chaque mise en service. La machine ne doit être mise en marche qu'après validation de ce contrôle.

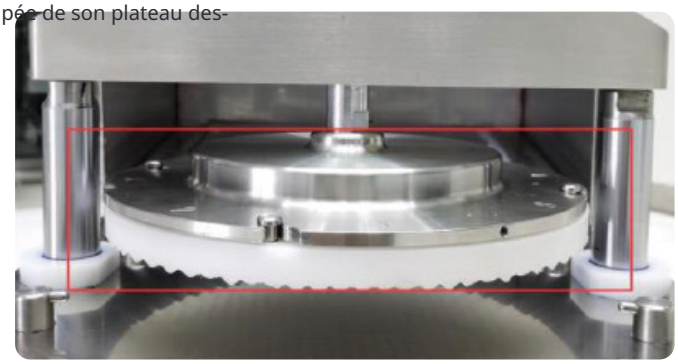
- Avant le montage, le démontage ainsi que lors du nettoyage, l'appareil doit être débranché de la prise d'alimentation.
- Après le déballage, il convient de vérifier l'état de l'appareil.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable, plane et d'une capacité portante adéquate.
- Avant la première utilisation, il est impératif de nettoyer et de sécher soigneusement l'appareil.

RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DU CÔTELET

- Soulevez le protège-sécurité



- Tournez la plaque dans le sens des aiguilles d'une montre : la plaque équipée de son plateau descendra et le produit fini sera plus mince. Pour obtenir une côtelette plus épaisse, soulevez la plaque avec son plateau en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- Chaque tour complet de la plaque modifie l'épaisseur de 2 mm.
- Lors de l'essai de fonctionnement pour chaque lot de viande :
  - Tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, jusqu'à ce que le poussoir ne puisse plus être extrait (test de pression de la plaque).
  - Tournez la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ajuster le réglage selon vos besoins.
  - Un numéro gravé sur la plaque permet d'identifier le réglage adéquat pour chaque lot de viande, assurant ainsi la répétabilité de la pression.

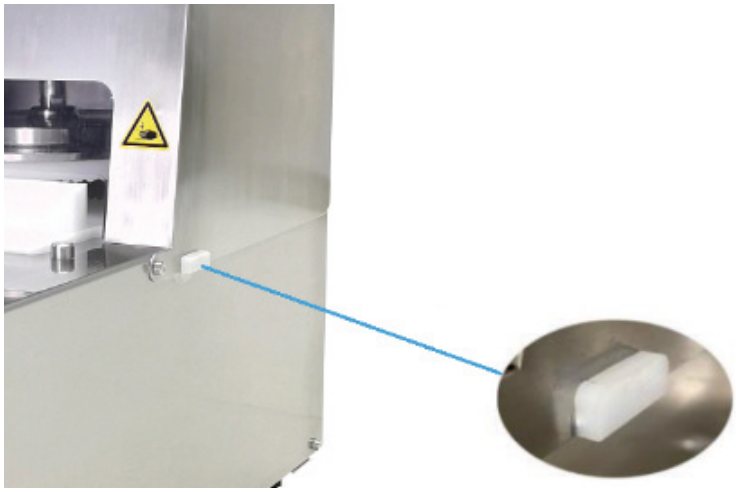
PRESSION ET DURÉE DE PRESSAGE

- La pression de pressage est réglée en usine à 10 MPa.
- Pour diminuer la pression, tournez la molette vers la gauche ; pour l'augmenter, tournez-la vers la droite.

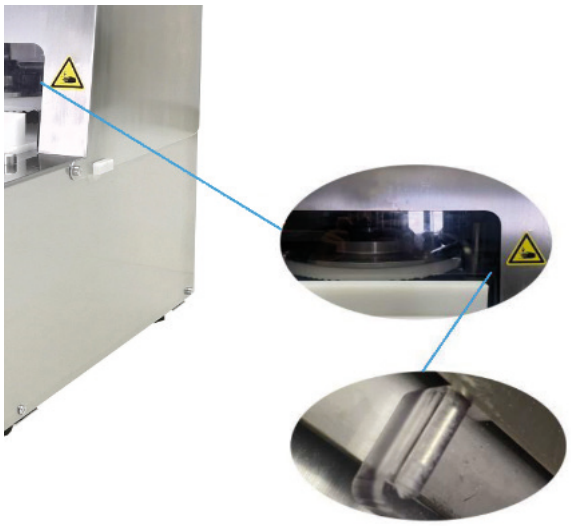
- Veuillez contrôler le niveau de remplissage du système hydraulique à l'aide de la jauge de contrôle située sous le bouchon du réservoir. Le niveau d'huile hydraulique doit atteindre 4/5 de la hauteur du réservoir d'huile.

RÉGLAGE DES CAPTEURS DE FONCTIONNEMENT

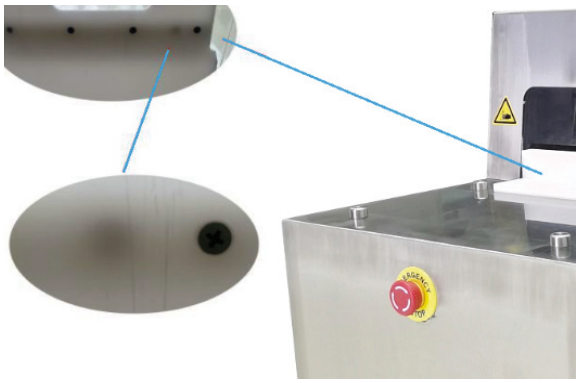
- L'appareil fonctionne automatiquement dès que le plateau du poussoir est inséré sous la plaque de la presse.
- L'appareil est équipé de six capteurs qui assurent le fonctionnement automatique. Pour que l'opération soit possible, tous les capteurs doivent être correctement réglés.
- Le capteur latéral est situé sur le boîtier latéral de l'appareil.



- Le capteur de la protection de sécurité empêche la mise en marche de la presse, même s'il est désengagé d'1 mm.



- Les capteurs du poussoir détectent la position du plateau du poussoir ; si celui-ci n'est pas positionné correctement, la presse ne pourra pas démarrer.



ATTENTION !

- **Tous les 6 capteurs doivent être détectés simultanément pour que la machine puisse démarrer.**
- **Le personnel doit veiller à ne pas porter d'ornements attirant les aimants, tels que bagues, colliers, bracelets, vernis à ongles, etc.**
- **Les personnes ayant des objets magnétiques implantés à la suite d'une intervention chirurgicale ne sont pas autorisées à démarrer la machine, sous peine d'assumer l'entière responsabilité des conséquences éventuelles.**
- **Autrement, il existe un risque que l'opérateur soit écrasé s'il se trouve dans la zone de travail pendant le fonctionnement de la machine.**

BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE

- Pour démarrer la machine, veuillez tourner le bouton.
- Pour arrêter la machine, appuyez immédiatement sur le bouton en cas de situation d'urgence.
- Une fois le travail terminé, appuyez sur le bouton d'arrêt d'urgence et débranchez l'appareil de sa source d'alimentation.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil doit être nettoyé systématiquement après chaque utilisation.

ATTENTION !

Avant toute opération de nettoyage, veuillez éteindre l'appareil et le débrancher de la source d'alimentation.

- Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux légèrement imbibé d'un détergent adapté. Il est strictement déconseillé d'utiliser des produits abrasifs ou des agents nettoyants agressifs, tels que ceux contenant de l'alcool, des composants alcalins, des diluants ou de l'essence, susceptibles d'endommager les surfaces de l'appareil
- Il est formellement interdit d'arroser l'appareil directement à l'eau. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau au sein des composants électriques.
- Nettoyez l'appareil à l'intérieur comme à l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède additionnée d'un détergent doux.
- Essuyez avec un chiffon imbibé d'eau claire.
- Séchez soigneusement toutes les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.
- Contrôlez régulièrement l'état du câble électrique ainsi que celui de la fiche. En cas de constatation d'un dommage ou d'une anomalie au niveau des connexions électriques, veuillez contacter le service agréé Forgast. Il est recommandé de confier l'appareil une fois par an au service Forgast pour un contrôle de son état d'usure, de son bon fonctionnement et la détection d'éventuelles réparations.

ATTENTION !

Après 90 jours d'exploitation ou une fois par an (selon la première éventualité), il est recommandé de remplacer l'ancienne huile hydraulique par une nouvelle (n° 46 ou n° 68).

9. DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, avant de contacter le service après-vente, veuillez vérifier les causes probables du problème. Le tableau ci-dessous présente les causes typiques des dysfonctionnements de l'appareil ainsi que les actions correctives correspondantes.

PROBLÈME	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
L'appareil ne s'enclenche pas	Absence d'alimentation électrique	Veuillez vérifier la connexion à la source d'alimentation
	Le poussoir est en position incorrecte	Déplacer le plateau du poussoir à la position maximale
	Le bouton d'urgence est désactivé	Tournez le bouton d'urgence
	Le dispositif de sécurité est relevé ou mal positionné	Abaissez le dispositif de sécurité
Pression insuffisante	Distance de pression inadéquate	Tournez la plaque de pression
	Quantité insuffisante d'huile hydraulique	Veuillez vérifier le niveau d'huile et le compléter si nécessaire
	Épaisseur inégale de la viande	Veuillez vérifier que les morceaux de viande ont une épaisseur uniforme
	Conduit hydraulique obstrué	Veuillez contacter le service Forgast afin de procéder au nettoyage ou au remplacement du conduit

10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie du produit, il est interdit de jeter l'appareil en un lieu présentant un risque pour l'environnement.
Le stockage temporaire des déchets dangereux en vue de leur élimination ultérieure est autorisé. Il est impératif de respecter les prescriptions relatives à la protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

L'appareil doit être confié à des entreprises spécialisées pour sa collecte, son démontage et son élimination.
Il conviendra de démonter l'appareil en séparant les composants et en les regroupant par familles chimiques, en tenant compte du fait qu'une partie d'entre eux peut être recyclée et réutilisée, à l'instar des déchets ménagers. Avant toute élimination, il est nécessaire de rendre l'appareil hors d'usage en débranchant le cordon d'alimentation.
Le matériau provenant de la mise au rebut, lorsqu'il n'est pas réutilisé, doit être remis à un point de collecte ou à une décharge conformément à la réglementation en vigueur.

Tout symbole DEEE apposé sur le produit indique qu'il ne peut être traité comme un déchet domestique. Il convient de le recycler de manière appropriée afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.
Pour obtenir de plus amples informations sur 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 opérations de démontage de l'appareil doivent être exécutées par un personnel qualifié.

Si un remontage ultérieur de l'appareil est envisagé, toutes les interventions doivent être réalisées avec le plus grand soin afin de ne pas endommager ses composants.
Le fabricant décline toute responsabilité quant aux pannes ou désagréments résultant d'une utilisation ou maintenance effectuée par un personnel non autorisé.

ÉLIMINATION
L'emballage ainsi que les matériaux utilisés sont intégralement recyclables et signalés par le symbole .

Lors de l'élimination, il convient de se conformer à la réglementation locale en vigueur. Les éléments de l'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils constituent un danger 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 pour l'environnement et la santé humaine.

Le symbole apposé sur l'appareil ou présent dans la documentation associée indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans la gestion et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de l'élimination de l'appareil, il convient de s'assurer qu'il ne puisse plus être utilisé (qu'il soit impossible de le mettre en marche), en sectionnant le câble d'alimentation et en retirant la porte du compartiment ainsi que tout autre élément susceptible de présenter un danger. Il est impératif d'éviter toute situation permettant de grimper sur l'appareil ou de s'y enfermer. L'élimination de l'appareil doit être réalisée conformément à la réglementation locale en vigueur relative à la gestion des déchets, en le déposant dans un centre de collecte spécialisé ; Il est également formellement interdit de laisser l'appareil sans surveillance, car il pourrait présenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
L'appareil a été conçu et fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes ainsi qu'aux normes qui en découlent. Suite à cette conformité, le fabricant affirme que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont pourvus du marquage CE approprié, garantissant leur mise sur le marché au sein des pays européens.
La déclaration de conformité est disponible sur demande de l'utilisateur, sous format électronique ou imprimé, au siège du fabricant.
Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska - Tel.: +48 327 508 166

FORGAST