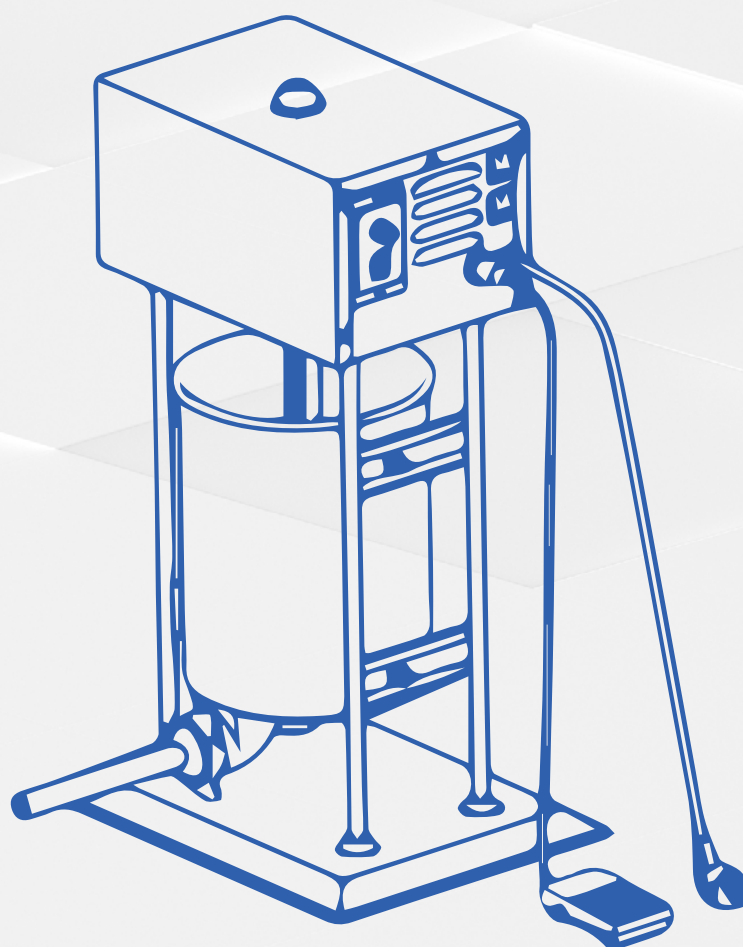




INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE



Umplător electric de cârnați 10L și 15L

FG10610, FG10615

- TRADUCEREA INSTRUCȚIUNILOR ORIGINALE -

1. SIGURANȚĂ	3
2. DESTINAȚIA	4
3. DATE TEHNICE	5
4. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE	5
5. INSTALARE	5
6. UTILIZARE	6
7. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	7
8. PIESE DE SCHIMB	7
9. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI ELIMINAREA acestora	8

NOTĂ:

Această instrucțiune a fost tradusă din instrucțiunea originală în limba engleză, utilizând inteligență artificială și traducere automată.

Vă mulțumim pentru achiziționarea umplătorului electric FORGAST.

Pentru a asigura siguranța și funcționarea corectă a dispozitivului, vă rugăm să citiți cu atenție această instrucțiune înainte de prima utilizare.

Instrucțiunea trebuie păstrată într-un loc sigur și accesibil personalului. Ca producător, ne rezervăm dreptul de a modifica parametrii și soluțiile tehnice cu scopul de a îmbunătăți continuu calitatea produselor noastre.

Informațiile și parametrii conținuți în această instrucțiune pot diferi de realitate, dar nu afectează în mod semnificativ utilizarea dispozitivului.

1. SIGURANȚĂ

1. După livrarea dispozitivului, starea acestuia trebuie verificată necondiționat pentru completitudine și eventuale daune de transport. În cazul constatării unor neconformități sau daune, se va proceda conform prevederilor Condițiilor Generale de Garanție, incluse în aceste instrucțiuni de utilizare. În niciun caz nu trebuie utilizat aparatul deteriorat în timpul transportului. Aceasta poate provoca vătămări corporale, defectarea aparatului sau pierderi materiale pentru care producătorul nu își asumă responsabilitatea.
2. Aparatul trebuie utilizat în condițiile prevăzute în instrucțiuni și în conformitate cu scopul pentru care a fost proiectat și fabricat.
3. În timpul utilizării aparatului, ansamblul motor trebuie protejat împotriva contactului cu apa. Aceasta se aplică și tuturor conexiunilor electrice ale acestuia. În cazul contactului cu apa, aparatul trebuie oprit prin deconectarea de la sursa de alimentare și verificat de către service-ul autorizat Forgast. Nerespectarea acestei proceduri poate provoca electrocutare și pericol pentru viață.
5. Nu trebuie niciodată să se deschidă carcasă aparatului fără autorizație.
6. Toate orificiile de ventilație trebuie să rămână libere pentru a asigura răcirea corespunzătoare a aparatului. Nu se vor introduce în orificiile aparatului elemente care nu aparțin echipamentului standard sau opțional.
7. Priza de alimentare trebuie apucată cu mâna uscată. La deconectare, ștecherul trebuie apucat de ștecher și niciodată de cablul de alimentare. Se va verifica periodic starea prizei și a cablului de alimentare. În cazul constatării unor defecte sau funcționări necorespunzătoare, aparatul trebuie oprit și se va contacta un service autorizat Forgast. Cablul de alimentare trebuie protejat împotriva contactului cu părți fierbinți sau ascuțite ale echipamentului, foc sau alte obiecte. Trebuie să protejați cablul împotriva tragerii accidentale sau a poticnirii.
8. În cazul în care dispozitivul cade, înainte de a continua utilizarea, trebuie să solicitați verificarea sau repararea acestuia de către un service autorizat Forgast. Niciodată nu încercați să reparați singur dispozitivul, deoarece acest lucru poate pune viața în pericol.
9. Este interzisă efectuarea oricăror modificări constructive sau adaptări ale dispozitivului.



ATENȚIE!

Conectarea sau adaptarea instalației electrice existente, precum și reparațiile acesteia trebuie încredințate unei persoane care cunoaște conținutul instrucțiunilor dispozitivului, este corespunzător calificată și deține autorizările necesare.

10. Funcționarea aparatului trebuie monitorizată permanent, iar în cazul constatării unor nereguli în funcționare, în primul rând se va consulta informația conținută în această instrucțiune. În cazul în care nu se poate porni aparatul sau nu se pot obține parametrii corespunzători de funcționare, trebuie să vă adresați service-ului autorizat Forgast.

11. Persoanele minore, cu handicap locomotor sau intelectual, precum și cele care nu dețin cunoștințe privind operarea corectă a aparatului, pot utiliza aparatul numai sub supravegherea și controlul unei persoane responsabile pentru siguranță.
12. În timpul curățării, întreținerii sau în cazul unei pauze îndelungate de funcționare, aparatul trebuie oprit conform indicațiilor din instrucțiuni și deconectat din priza de rețea.

**ATENȚIE!**

În cazul în care ștecherul este lăsat în priză, aparatul rămâne permanent sub tensiune.

Trebuie asigurat un acces facil la ștecher și la priză. Aceasta va permite o deconectare simplă a aparatului și întreruperea rapidă a alimentării în caz de defectare gravă.

**ATENȚIE!**

Nerespectarea punctelor precedente poate cauza leziuni grave, pericol de viață, deteriorarea aparatului sau pierderi materiale importante pentru care producătorul nu își asumă răspunderea.

Nerespectarea punctelor precedente poate duce la pierderea garanției.

2.DESTINAȚIA

Producția cârnaților a evoluat de-a lungul multor ani și generații. Ca rezultat, a fost creat un număr foarte mare de tipuri de cârnați, care pot fi preparați independent din ingrediente de bază precum carne, grăsime și câteva condimente atent selecționate. Mai jos găsiți câteva sfaturi simple care vă vor ajuta să obțineți cel mai bun gust și aspect posibil al cârnaților.

Pentru producția cârnaților se poate folosi orice tip de carne. În timpul preparării cărnii de vânat este important să îndepărtați toată grăsimea, deoarece aceasta poate râncezi în doar cinci zile. În acest caz, grăsimea trebuie înlocuită cu grăsime de porc sau vită, în funcție de tipul produsului realizat, în proporție de 0,5 kg grăsime la fiecare 1,8 kg de carne de vânat.

Conținutul de grăsime în cârnați influențează gustul, consistența, proprietățile culinare și termenul de valabilitate. Majoritatea cârnaților comercializați conțin aproximativ 20% grăsime. Folosirea unui conținut de grăsime sub 12% va face cârnații foarte uscați, iar peste 20% poate duce la cârnați lipicioși, fără gust, dificil de gătit.

Este esențial să se saramurească corespunzător carnea. Acest proces asigură distrugerea eficientă a microorganismelor care pot reprezenta un pericol pentru sănătatea umană. Există numeroși pași care contribuie la acest proces, precum afumarea, fierberea, uscarea, răcirea și adăugarea ingredientelor de tip conservant prin sărare. Cel mai vechi mod de a obține efectul dorit este adăugarea sării în carne. Rezistența bacteriilor la sare variază foarte mult în funcție de tipul acestora. Dezvoltarea anumitor bacterii este inhibată de o concentrație de numai 3% sare (de exemplu, Salmonella), în timp ce alte tipuri pot supraviețui la concentrații mult mai mari de sare (de exemplu, Staphylococcus). La concentrații scăzute de sare este inhibată creșterea multor organisme nedorite, care se găsesc în mod obișnuit în mezeluri și produse din carne de pasăre.

Există multe tipuri diferite de membrane disponibile, alegerea corectă depinzând de preferințele personale, precum și de tipul de cârnați pe care doriți să îi preparați. Pentru majoritatea cârnaților se pot alege membrane naturale sau colagenice. Nu vă lăsați înșelați de denumiri; Membranele colagenice nu sunt un produs sintetic. Acestea sunt confecționate din piele de vită și alte țesuturi. Membranele colagenice sunt uniforme ca dimensiune și textură și necesită aproape nicio pregătire prealabilă. Membranele „naturale” sunt intestine de miel, oaie, porc sau vită. Sunt mai puțin uniforme ca dimensiune și necesită pregătire înainte de utilizare. Din aceste motive, peste 75% din cârnații produși comercial sunt fabricați cu învelișuri colagenice. Există, de asemenea, învelișuri fibroase necomestibile, utilizate pentru anumite sortimente de cârnați afumați.

Majoritatea cârnaților aparțin uneia dintre cele patru categorii: proaspeți, afumați, fierți sau uscați. Toți cârnații, cu excepția celor uscați, necesită depozitare la frigider. De asemenea, există o subcategorie de cârnați afumați cruzi.

Trebuie să rețineți că cârnații își pierd gustul mai greu, cu cât sunt păstrați pentru o perioadă mai lungă. Se recomandă să preparați doar cantitatea de cârnați necesară pentru 4-6 săptămâni. Chiar și cârnații congelați încep să își piardă gustul vizibil după 6 săptămâni. Cârnații congelați trebuie dezghețați lent în frigider înainte de gătit sau servire. Dezghețarea rapidă a produsului reduce, de asemenea, calitatea gustului acestuia.

3. DATE TEHNICE

MODEL	FG10610	FG10615
Tensiune	230 V	230 V
Putere	120 W	120 W
Materialul rezervorului pentru carne	Oțel inoxidabil	Oțel inoxidabil
Materialul carcasei ansamblului de acționare	Oțel inoxidabil	Oțel inoxidabil
Capacitatea maximă a rezervorului	10 l	15 l
Dimensiuni	415 x 310 x 650 mm	415 x 310 x 780 mm
Greutate	23 kg	25 kg

4. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

În timpul transportului, aparatul trebuie manipulat cu grijă, evitând șocurile. Aparatul ambalat nu trebuie depozitat în aer liber. Trebuie amplasat într-o încăpere ventilată, cu umiditate scăzută, care să nu provoace coroziune.

5. INSTALARE

- Nu depozitați obiecte inflamabile în apropierea aparatului.
- Temperatura ambientală trebuie să fie sub +45 °C.
- Umiditatea relativă a mediului trebuie să fie mai mică de 80%.
- Verificați dacă dispozitivul conține toate accesoriile.
- Verificați dacă există daune vizibile de transport.



ATENȚIE!

Nu utilizați o sursă de alimentare diferită de cea indicată pe plăcuța de date.
Nu trebuie utilizat un întrerupător diferențial care nu corespunde normelor de siguranță.

Întrerupătorul diferențial, siguranța și priza de alimentare trebuie instalate în apropierea aparatului.
Montajul și întreținerea instalației electrice trebuie realizate de service autorizat Forgast sau de persoane autorizate.

Aparatul trebuie să fie împământat prin intermediul ștecherului.



ATENȚIE!

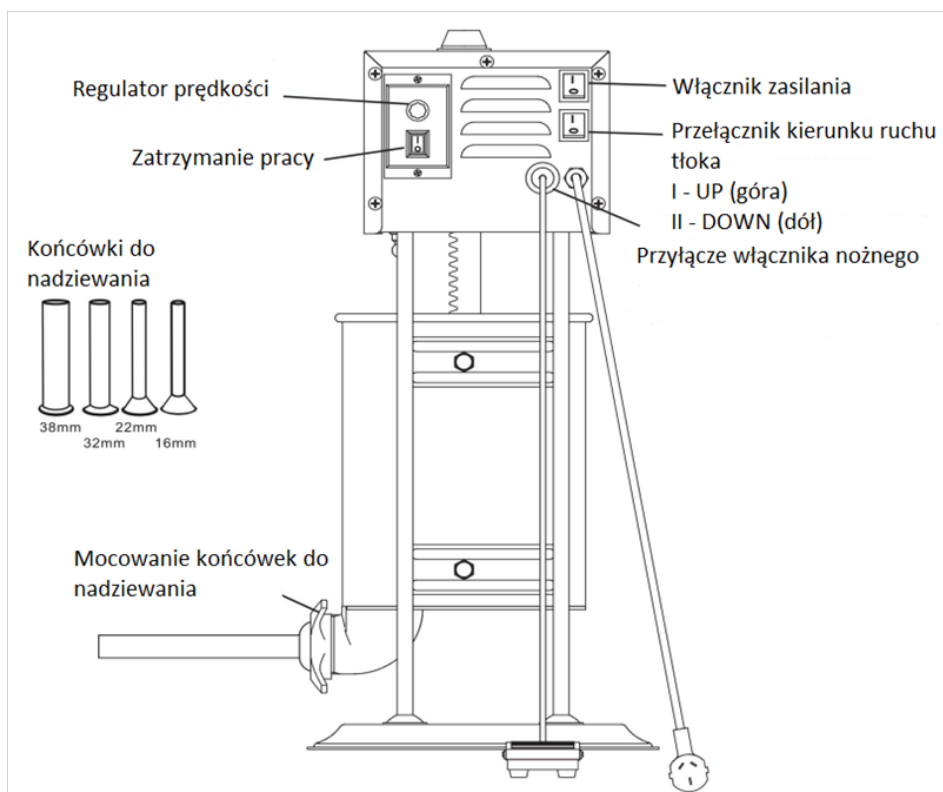
Ștecherul și priza trebuie să fie în stare corespunzătoare și să asigure o conexiune corectă.

6. OPERARE

Înainte de prima utilizare, verificați parametrii aparatului înscrisi pe plăcuța de identificare și comparați-i cu parametrii instalației electrice de alimentare.

Înainte de prima utilizare, spălați cu atenție toate componentele care intră în contact cu alimentele.

1. Amplasați aparatul și întrerupătorul piciorului pe o suprafață uscată și curată.
2. Conectați aparatul la sursa de alimentare electrică.
3. Setați comutatorul direcției de mișcare a pistonului în poziția UP (sus) și permiteți pistonului să se deplaseze până în poziția maximă superioară.
4. Încălcați rezervorul și introduceți în acesta produsul (umplutura pregătită pentru cârnați).
5. Plasați rezervorul pe știfturile de stabilizare.
6. Setați comutatorul direcției de mișcare a pistonului în poziția DOWN (jos) și apăsați pedala pentru a porni deplasarea pistonului în jos.
7. Dacă pistonul se deplasează prea repede sau prea încet, utilizați butonul de reglare a vitezei pentru a adapta viteza umplătorului în funcție de necesitățile dumneavoastră.
8. Pentru oprirea temporară sau completă, ridicați piciorul de pe pedala de comandă. Pistonul se va opri imediat.
9. Când pistonul ajunge în poziția maximă inferioară, aparatul se va opri automat. Apoi, comutatorul trebuie setat pe poziția UP (sus) pentru a ridica pistonul.
10. Dacă este necesar, repetați procesul de mai sus începând de la punctul nr. 4.



ATENȚIE!

De fiecare dată după încheierea lucrului, toate părțile de lucru ale aparatului trebuie spălate și curățate de resturile produsului, conform instrucțiunilor din secțiunea – curățare și mentenanță.

Nerespectarea acestor reguli poate cauza deteriorarea aparatului.



ATENȚIE!

Mecanismul umplătorului poate reprezenta un pericol grav. Înainte de orice operațiuni în apropierea acestuia, aparatul trebuie neapărat deconectat de la alimentare prin scoaterea ștecherului din priză.

7. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Umplătorul pentru cârnați trebuie să fie curat în fiecare etapă a procesului culinar. Înainte de a începe prepararea unui alt tip de produs, aparatul trebuie spălat temeinic cu ajutorul produselor de curățare și dezinfectare Forgast.



ATENȚIE!

Nu scufundați niciodată ansamblul motorului în apă.

Ansamblul motor trebuie curățat numai cu o cârpă sau burete umezit.

Este posibilă o spălare sau clătire rapidă a rezervorului și a accesoriilor pentru umplere între operațiuni succesive. În acest scop, rezervorul și capetele trebuie scufundate într-un vas cu apă caldă și spălate cu agenți chimici blânzi.

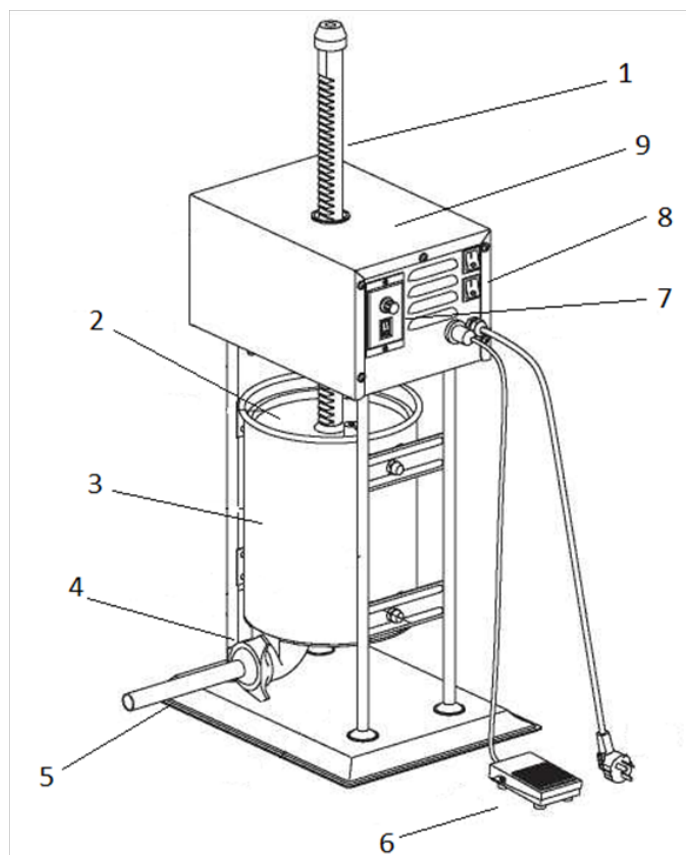


ATENȚIE!

Înainte de curățarea aparatului, acesta trebuie oprit și deconectat de la sursa de alimentare prin scoaterea ștecherului din priză.

Aparatul spălat și componentele sale trebuie șterse complet până la uscare.

8. PIESE DE SCHIMB



	DENUMIRE	COD FG10610	COD FG10615
1	Roată dințată a pistonului	FCG10610/1	FCG10610/1
2	Garnitură piston	FCG10610/2	FCG10610/2
3	Rezervor	FCG10610/3	FCG10615/3
4	Piuliță	FCG10610/4	FCG10610/4
5	Set de duze	FCG10610/5	FCG10610/5
6	Comutator cu piciorul	FCG10610/6	FCG10610/6
7	Regulator de viteză	FCG10610/7	FCG10610/7
8	Comutator pentru direcție	FCG10610/8	FCG10610/8
9	Motor	FCG10610/9	FCG10610/9

9. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI ELIMINAREA acestora

La sfârșitul ciclului de viață al produsului, dispozitivul nu trebuie aruncat în locuri care pot reprezenta un pericol pentru mediu.

Se permite depozitarea temporară a deșeurilor periculoase în vederea eliminării ulterioare. Trebuie respectate reglementările privind protecția mediului în vigoare în țara de utilizare a echipamentului.

Dispozitivul trebuie predat firmelor specializate pentru colectare, demontare și eliminare.

Este necesar să se demonteze aparatul, separând componentele și grupându-le în funcție de natura lor chimică, ținând cont că unele dintre acestea pot fi reciclate și reutilizate, la fel ca deșeurile menajere. Înainte de eliminare, aparatul trebuie făcut inutilizabil prin deconectarea cablului de alimentare.

Materialul rezultat în urma eliminării, dacă nu este reutilizat, trebuie predat la un punct de colectare sau depozit de deșeuri, în conformitate cu reglementările în vigoare.

Orice simbol WEEE de pe produs indică faptul că acesta nu poate fi considerat un deșeu menajer. Acesta trebuie eliminat în mod corespunzător pentru a preveni orice efecte negative asupra mediului și sănătății oamenilor.

Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați producătorul, serviciul de asistență sau autoritatea locală responsabilă de gestionarea deșeurilor.

Operațiunile de demontare a aparatului trebuie efectuate de personal calificat.

Dacă este planificată remontarea ulterioară a aparatului, toate operațiunile trebuie realizate cu maximă atenție pentru a nu deteriora componentele acestuia.

Producătorul nu răspunde pentru eventualele defecțiuni sau inconveniente cauzate de personal neautorizat care operează aparatul.



ELIMINAREA

Ambalajul și materialul din care este confecționat sunt 100% reciclabile și sunt marcate cu simbolul .

La eliminare, trebuie respectate reglementările locale în vigoare. Părțile ambalajului (pungi din plastic, bucăți de polistiren etc.) trebuie păstrate departe de copii mici, deoarece reprezintă un potențial pericol.

Aparatul a fost fabricat din materiale reciclabile. Acest aparat este marcat ca fiind conform cu Directiva Europeană privind echipamentele electrice și electronice uzate. Asigurând eliminarea corectă a acestui aparat, se poate contribui la prevenirea posibilelor efecte negative asupra mediului și sănătății umane.



Simbolul de pe aparat sau din documentația atașată indică faptul că dispozitivul nu trebuie tratat ca un deșeu casnic obișnuit. Acesta trebuie predat unui punct specializat pentru eliminarea și reciclarea aparatelor electrice și electronice. La eliminarea aparatului, se va proceda astfel încât să devină inutilizabil (nu va mai putea fi pornit), prin tăierea cablului de alimentare și îndepărtarea ușilor raftului și a altor componente care pot prezenta pericol.

Nu se va permite ca cineva să urce pe aparat sau să rămână încluiat în interior. Aparatul trebuie eliminat conform reglementărilor locale privind deșeurile, fiind dus la un punct special de colectare; Nu lăsați aparatul nesupravegheat, deoarece poate reprezenta un pericol pentru copii.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Aparatul a fost fabricat conform cerințelor de siguranță specificate în directivele europene și standardele aferente. După obținerea acestei conformități, producătorul declară că produsele sale respectă legislația europeană în vigoare și sunt astfel marcate corespunzător cu simbolul CE, permițând comercializarea lor în țările europene.

Declarația de conformitate, la cererea utilizatorului, este disponibilă în format electronic sau tipărit la sediul producătorului sau pe site-ul web **www.mmgastron.pl**

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

