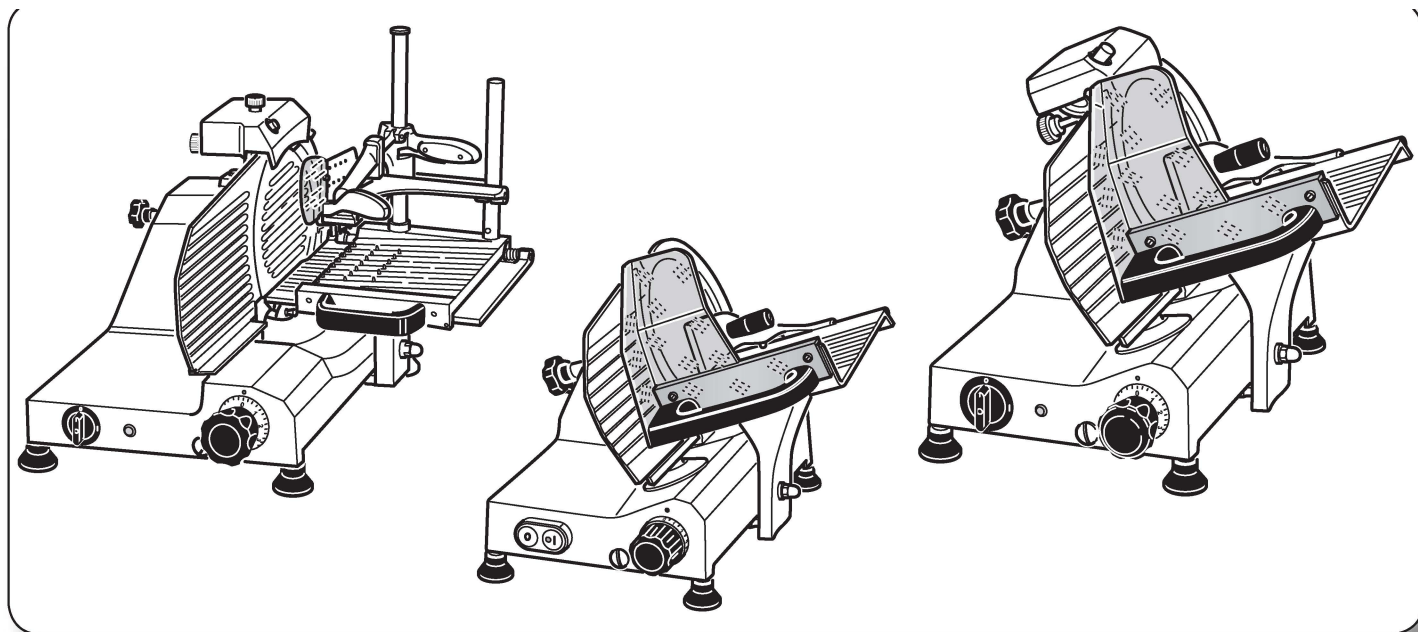




**Trancheur par gravité, verticale,
exécution CE utilisation domestique, Extra CE**

**F195 - S220 - F250 ES - F195 AF - S220 AF - F250R - F250E - F250I
F275E - F275I - F275 IL - F300R - F300E - F300 EL - F300 CL - F300I - F330I
F350I - F370I - F250 TSV - F250 TCV - F300 TSV R - F300 TCV R - F300 TSV - F300 TCV
F330 TSV - F330 TCV - F350 TSV - F350TCV - F370 TSV - F370TCV**



Instructions pour l'utilisation et l'entretien

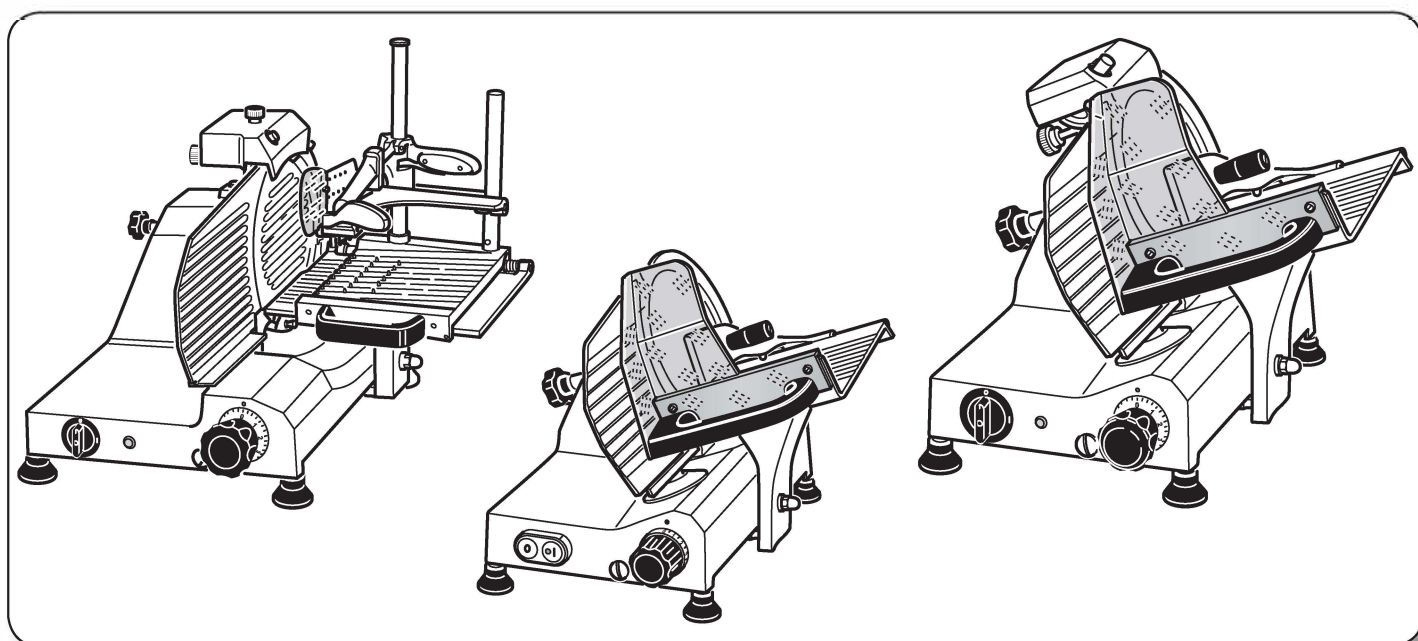


Wismer SAS

Zone Inova 3000, allée n°5
88150 CAPAVENIR
FRANCE

Tel : 03 29 82 27 71 / Fac : 03 29 35 30 06
mail : contact@wismer.fr

www.wismer.fr



**Trancheur par gravité, verticale,
exécution CE utilisation domestique, Extra CE**

**F195 - S220 - F250 ES - F195 AF - S220 AF - F250R - F250E - F250I
F275E - F275I - F275 IL - F300R - F300E - F300 EL - F300 CL - F300I - F330I
F350I - F370I - F250 TSV - F250 TCV - F300 TSV R - F300 TCV R - F300 TSV - F300 TCV
F330 TSV - F330 TCV - F350 TSV - F350TCV - F370 TSV - F370TCV**

FR

Instructions pour l'utilisation et l'entretien

CE

SOMMAIRE

• NOTE À L'UTILISATEUR	Pag. 3
• INFORMATIONS GÉNÉRALES	Pag. 4
• MODE D'EMPLOI.....	Pag. 11
• INFORMATIONS GÉNÉRALES	Pag. 13
• GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU FABRICANT	Pag. 13
• DESCRIPTION GÉNÉRALE	Pag. 14
• RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES	Pag. 18
• PRINCIPAUX COMPOSANTS	Pag. 22
• DESCRIPTION DE TRANCHEUSE	Pag. 24
• INSTALLATION ET CONTROLES PRELIMINAIRES.....	Pag. 26
• UTILISATION.....	Pag. 28
• NETTOYAGE.....	Pag. 29
• MAINTENANCE	Pag. 31
• MISE HORS SERVICE DE LA TRANCHEUSE.....	Pag. 39
• DÉPANNAGE	Pag. 42
• PIÈCES DE RECHANGE	Pag. 43

NOTE À L'UTILISATEUR

Cette publication se compose de n ° 60 pages, comme indiqué ci-dessous::

- Page de titre avec des notes pour l'utilisateur (vers ne pas imprimer);
- Table des matières, p. 3;
- De la page. 3 à la page 59: numérotation séquentielle.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations dans le manuel, sans l'obligation de notifier à l'avance, tant qu'ils ne affectent pas la sécurité.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

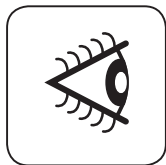
Signification de panneaux d'avertissement, dans la brochure



DANGER: Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort. L'utilisation de ce terme est limitée aux situations les plus extrêmes.



ATTENTION: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves (et dans des cas extrêmes, la mort).



AVERTISSEMENT: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, peut entraîner des blessures mineures au personnel ou des dommages matériels. Il avertit également l'utilisateur les modes de fonctionnement incorrect.



Consignes de sécurité
indispensable avant utilisation



Lire attentivement les consignes contenues dans les instructions présentes étant donné qu'elles fournissent d'importantes règles de sécurité, d'utilisation et d'entretien. Conserver soigneusement ce manuel pour toute consultation ultérieure.



L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou des biens pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Vérifiez avant chaque utilisation, l'intégrité mécanique du dispositif. La gaine et la fiche du cordon d'alimentation ne doit pas être fissuré ou cassé. Dans le cas de ce qui précède, retirez immédiatement la fiche de la prise murale et apporter votre produit à un centre de service agréé pour les contrôles nécessaires.
- Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, protections en carton, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants comme des sources potentielles de danger.



Les enfants ne devraient pas utiliser l'appareil comme un jouet et doit ni propre ni utiliser l'équipement.



Tenir les enfants éloignés l'unité et le cordon d'alimentation.



L'appareil doit être utilisé par des adultes et de formation adéquate afin qui a lu attentivement le contenu de ce manuel.

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la plaque signalétique correspondent à celles du réseau de distribution d'électricité. La plaque est sur le fond de l'appareil (voir p. 16, fig. 2).
- Pour votre sécurité, il est recommandé d'alimenter l'appareil à travers un disjoncteur (RDC) avec courant de déclenchement ne excédant pas 30 mA.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplace la prise de type approprié par un professionnel qualifié. Celui-ci, en particulier, devra également veiller à ce que la section de câbles de la

INFORMATIONS GÉNÉRALES

prise est adapté à la puissance absorbée par l'appareil. En général, il ne est pas conseillé d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et / ou extensions.

Si leur utilisation est absolument nécessaire, vous devez utiliser seulement des adaptateurs et des extensions simples ou multiples, conformes aux normes de sécurité en vigueur, en prenant soin de ne pas dépasser la limite de la capacité, de la valeur actuelle affichée sur les adaptateurs simples et extensions, et la puissance maximale indiquée sur plusieurs adaptateurs.

- L'utilisation de tout appareil électrique nécessite le respect de quelques règles de base. En particulier:
 - ne toucher pas l'appareil avec les mains mouillées
 - ne utilisez pas l'appareil aux pieds nus
 - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même de retirer la fiche de la prise
 - ne laissez pas l'appareil exposé aux éléments (pluie, soleil, etc.)
 - ne laissez pas l'appareil à être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- En cas de panne et / ou de dysfonctionnement, éteindre et ne pas toucher. Pour les réparations se appliquent seulement au fabricant ou à un centre de service agréé par le même et nécessitent l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- Si vous décidez de ne pas utiliser un dispositif de ce type, il doit être rendu inopérant en coupant le cordon d'alimentation après avoir retiré la fiche de la prise.

Il est également recommandé de faire inoffensives les parties de l'appareil qui peut constituer un danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser un appareil abandonné pour leurs jeux.

- Pour éviter une surchauffe dangereuse, il est recommandé d'étirer le cordon d'alimentation sur toute sa longueur et utiliser l'appareil comme recommandé dans "INSTALLATION / UTILISATION".

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Ne laissez pas l'appareil branché. Débranchez-le de l'alimentation lorsque l'appareil ne est pas utilisé.
- Ne pas bloquer les ouvertures ou orifices de ventilation ou de dissipation de chaleur.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un centre de service agréé par le fabricant, car des outils spéciaux sont nécessaires.



La sécurité de cet appareil ne est assurée que quand il est correctement connecté à une mise à la terre de système efficace comme spécifié par les normes de sécurité électrique en vigueur.

- Vous devriez vérifier cette condition de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle précis de la plante par du personnel qualifié.



Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par le manque de mise à la terre de l'installation.

- Avant d'effectuer tout nettoyage, éteindre l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- Ne pas connecter l'appareil à l'alimentation via minuterie externe ou des systèmes de contrôle à distance.



Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne dépasse pas de la chaussée pour éviter que quelqu'un le peut tirer, même par inadvertance, frappant l'unité.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

 Placez l'appareil sur une surface d'appui horizontale et ferme, dont la surface ne est pas sensible (ex. mobilier laqué, nappes etc.). Assurez-vous que l'unité repose en toute sécurité.

 Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur.



Placez l'appareil loin d'éviers et robinets.

 Pendant le fonctionnement, la prise doit être facilement accessible au cas où il est nécessaire de débrancher l'appareil. Ne pas placer l'appareil sous une prise.

 Les lames sont tranchantes; Manipuler avec précaution. Ne pas utiliser l'appareil si les lames sont endommagées.

- Ne pas déplacer l'appareil lors de son utilisation.
- L'appareil ne est pas conçu pour être utilisé sous la pluie et ne doit pas être stocké à l'extérieur ou dans des endroits humides.

 Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

 Ne pas utiliser l'appareil dans des environnements contenant des explosifs, gaz inflammables ou liquides inflammables (peintures, colles, aérosols, etc.).

DANGER D'EXPLOSION ET INCENDIE.

- Après utilisation, éteignez toujours l'appareil et retirez la fiche de la prise.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Après chaque utilisation, toujours effectuer un nettoyage en profondeur de toutes les parties en contact avec de la nourriture, tel que rapporté dans le “Nettoyage”.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique et professionnel.



Cet appareil doit être utilisé seulement dans le but pour lequel il a été conçu, ce est pour trancher des produits alimentaires (voir section 1.4) à l'égard des directives:

Version “CE USAGE DOMESTIQUE”

2006/95; 2002/72/EEC; 2004/108/CE; REG 1935/2004/EEC; 2002/95/CE (RoHs) et les normes suivantes: EN60335-1; EN60335-2-14.

Version “EXTRA CE”

2006/95; 2002/72/EEC; 2004/108/CE; REG 1935/2004/EEC; 2002/95/CE (RoHs)

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et dangereux. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, incorrecte ou déraisonnable.



Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants ou des personnes incompetentes lors de l'utilisation.



Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.



Ne utilisez pas l'appareil avec des connexions électriques de type “volant”, au moyen de câbles temporaires ou non-isolé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

-  **Ne pas enlever les protections et pas modifier ni exclure les protections mécaniques et électriques.**
-  **Arrêter immédiatement l'appareil en cas d'un défaut, un dysfonctionnement, la suspicion de rupture, le mouvement incorrect, un bruit inhabituel, etc.**
-  **Toujours utiliser des gants de protection anti-rayures pour le nettoyage et l'entretien.**
-  **Ne pas faire fonctionner de l'appareil à vide.**
-  **Les trancheuses sont équipées d'un moteur ventilé, sauf pour le modèle "F195" pour lequel le temps maximum de fonctionnement continu doit être de 15 minutes pour éviter la surchauffe du moteur. Après une période de repos peut être recommencé à fonctionner.**
-  **En cas de problèmes avec l'appareil, contacter les centres de service autorisés.**
Ne essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
Les travaux de réparation effectués sur l'appareil par des personnes non autorisées, annuler votre garantie, même si sa vie ne était pas venu à sa fin.



Pour une utilisation sûre respecter les consignes suivantes:

- Ce manuel DOIT être conservé pendant toute la vie de la trancheuse et s'il le faut (ex : altération qui empêcherait même partiellement sa consultation, etc.) l'utilisateur doit en demander une nouvelle copie au fabricant.
- En cas de cession de la trancheuse, le présent manuel doit être remis au nouveau propriétaire.

MODE D'EMPLOI

- Installer la machine conformément aux instructions reportées au paragraphe "Installation".
- Installer la machine dans un lieu hors de portée du personnel non préposé aux opérations relatives à son emploi et notamment des mineurs.



Utiliser la machine avec la plus grande concentration, NE PAS détourner l'attention!

- Ne pas porter de vêtements flottants ou avec les manches ouvertes; s'il le faut utiliser un couvre-chef de protection pour ramasser les cheveux.
- Ne permettre à personne de s'approcher de la trancheuse et spécialement de la lame au cours de l'opération de coupe.
- Ne pas enlever, couvrir ni modifier les plaques d'identification placées sur le corps de la machine et, au cas où elles seraient altérées, remplacer immédiatement lesdites plaques.



Ne pas enlever les protections et ne pas modifier ni exclure les protections mécaniques.

- Trancher seulement les produits autorisés, ne pas faire d'essai de coupe avec des produits interdits (voir la section «Utilisation correcte de la trancheuse»).
- La surface d'appui du produit tranché, la zone autour de la trancheuse et le sol où travaille l'opérateur doivent toujours être propres et secs.
- Ne pas utiliser la trancheuse comme plan d'appui et n'y appuyer aucun objet inutile aux opérations de coupe ordinaires.
- Placez et enlevez les marchandises à trancher sur la sovrappiatto coulissant seulement avec le plat complètement rentré (**loin de la lame**), le chariot totalement vers l'opérateur et avec le bouton de réglage de l'épaisseur (6) positionnée sur "0".

MODE D'EMPLOI

- Pour le mouvement du support de produit (8) pendant l'opération de coupe, ne utiliser que la poignée de la porte (12) ou la poignée du support de produit (15) (voir p. 22 fig. 4).



NE PAS utiliser d'accessoires pour la coupe autres que ceux fournis par le fabricant de la trancheuse.



La lame est très coupante, il faut toujours la manipuler avec précaution.

Ne pas utiliser l'appareil si la lame est endommagée.

- Ne pas endommager la lame en coupant des parties dures (os, etc.).
- Si la taille de la nourriture à trancher sont plus élevés que ceux indiqués à la rubrique "coupe de travail" dans le tableau "Spécifications", réduisant sa taille pour travailler en toute sécurité.



En cas de doutes sur le contenu du manuel d'instructions ou pour tout éclaircissement contacter immédiatement le fabricant ou le service d'assistance technique autorisé en mentionnant le numéro du paragraphe de l'argument qui vous intéresse.



La reproduction ou la diffusion même partielle du document présent est strictement interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Cette publication contient toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de la trancheuse pour la nourriture (aussi appelé "machine" ou "appareil").
- Le but de le présent document, ci-après dénommé «manuel», est de permettre à l'utilisateur, en particulier les utilisateurs finaux à prendre toutes les mesures et de préparer toutes les ressources humaines et matérielles nécessaires au développement sûr et durable de l'appareil.

GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

- L'appareil est garanti pour une période de 24 mois.
La date d'achat doit être prouvée par le document pertinent.
En l'absence de document fiscal valable, le droit de garantie ne peut être exercé.
- En cas de non-conformité, la plainte doit être faite par écrit dans les deux mois à partir de l'observation du défaut, en joignant le document fiscal compilé l'acte d'achat avec cachet et la signature du magasin.

Garantie et responsabilité du fabricant

- La garantie de bon fonctionnement et le plein respect des machines au service, auquel ils sont destinés, est liée à l'application correcte des instructions contenues dans ce manuel.
- **Le fabricant ne est pas responsable, directement et indirectement, de tout dommage causé par une mauvaise utilisation** résultant de:
 - non respect des instructions contenues dans ce manuel;
 - l'utilisation de personnel non qualifié;
 - l'utilisation non-conforme aux réglementations spécifiques dans le pays d'installation; installazione;
 - modifications et / ou réparations non autorisées;
 - l'utilisation d'accessoires et de pièces de rechange;
 - faits exceptionnels.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

1.1 - OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

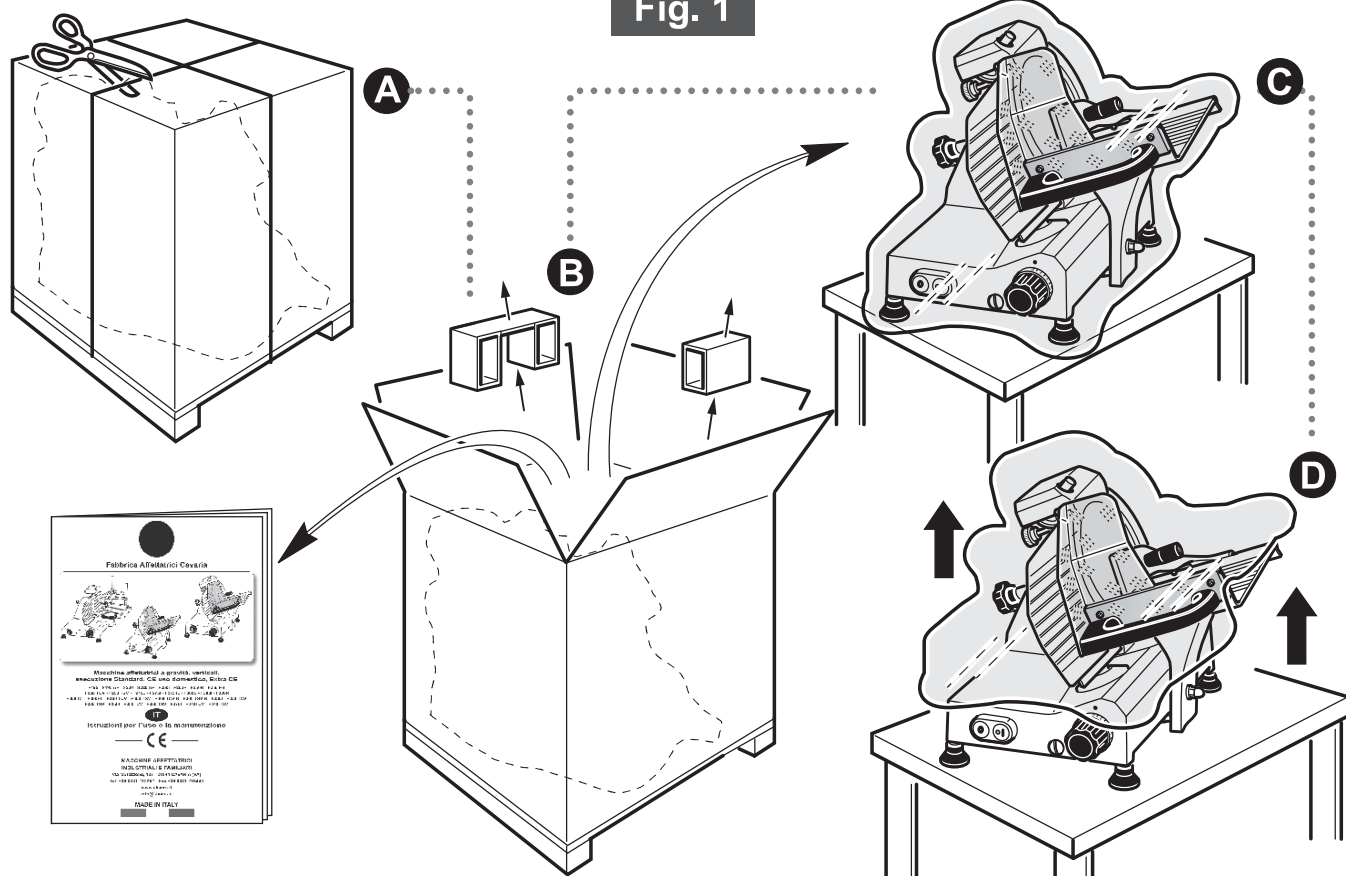
Vérifier si à la livraison de la trancheuse l'emballage est intact ; dans le cas contraire informer immédiatement le transporteur ou l'agent de zone.

Pour sortir la trancheuse de l'emballage procéder comme ci-après:

- Couper ou enlever les feuillets en plastique.
- Ouvrir la boîte et sortir le manuel d'instructions.
- Procéder selon les instructions suivantes.
 - Enlever les protections (en carton) à l'intérieur de la boîte.
 - Soulever la machine avec précaution et poser la trancheuse sur un plan d'appui très solide.

- Enlever le sachet transparent qui enveloppe la trancheuse.
- Contrôler si tous les composants indiqués sur le bordereau d'expédition et dans le présent manuel d'instructions sont présents et intacts.
- En présence d'anomalies telles que :
 - structure ou carters bosselés ;
 - commandes ne marchant pas ou cassées ;
 - pièces manquantes ou autres ;
 avertir en temps utile le transporteur, le fabricant et le service d'assistance technique.
- Eliminer les composants de l'emballage (feuillets, carton, polystérol, sachets en polyéthylène, etc.) comme indiqué à la page 39.

Fig. 1





Les composants de l'emballage (feuillards, carton, polyéthylène, etc.) sont des produits assimilables aux déchets solides et urbains et donc ils peuvent être recyclés sans aucune difficulté.

De toute façon il est conseillé d'éliminer séparément les produits (tri sélectif) conformément aux réglementations en vigueur pour permettre un recyclage approprié..



NE PAS JETER DANS LA NATURE!

1.2 - Contenu de la livraison et accessoires

Sauf indication contraire dans l'ordre, sont fournis avec la trancheuse, les documents et les accessoires suivants:

- Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et la maintenance, avec la déclaration de conformité CE.
- Pour les modèles F195, S220, F250 ES aiguiser séparé (voir p. 35 fig. 12).

1.3 - La plaque signalétique et autocollants d'avertissement (voir l'illustration à la page 16)

Le dispositif décrit dans ce manuel est produite en conformité avec les directives en vigueur, tel que modifié. Toutes les pièces sont adaptées aux exigences de la directive et le marquage CE atteste la conformité.

La plaque avec l'identification du fabricant, la machine technique et le marquage CE, est situé sur la base de la trancheuse.

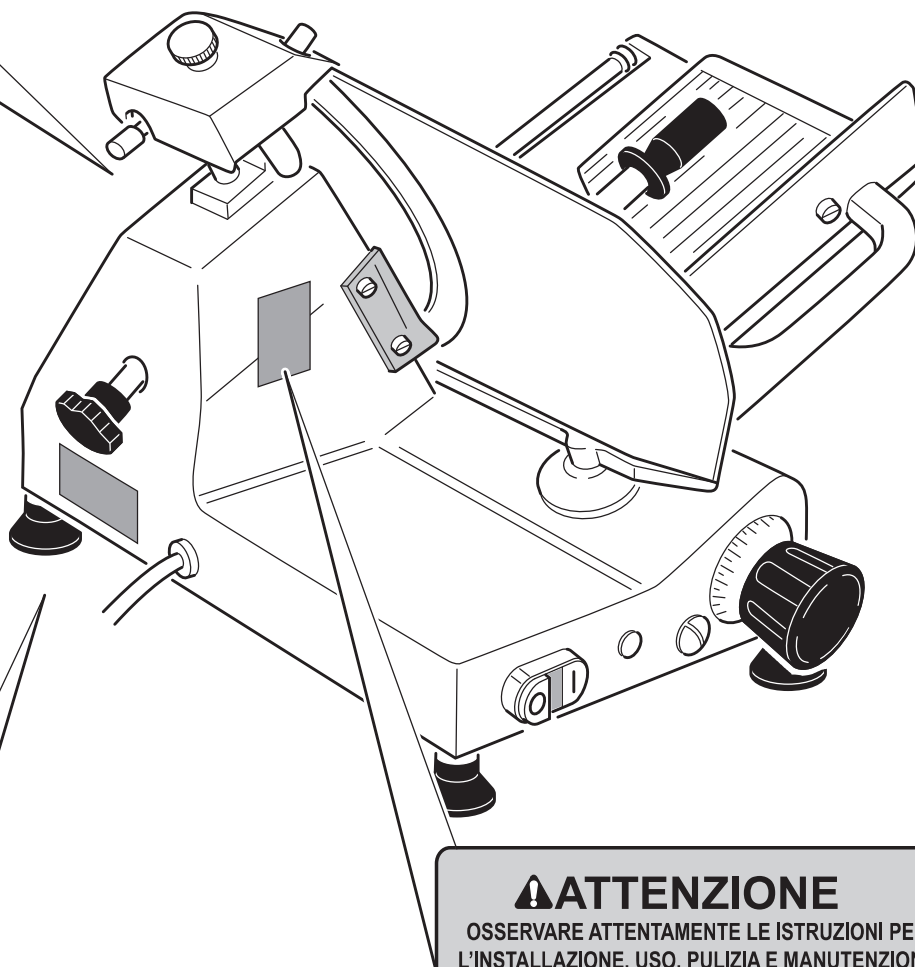


Cette plaque ne doit pas être enlevé et doit toujours être lisible.

En cas d'usure ou de dommages, l'utilisateur est tenu de le remplacer.

Le personnel autorisé à effectuer le raccordement électrique doit vérifier que les caractéristiques de la ligne d'alimentation correspondent bien aux informations sur la plaque signalétique.

Autres plaques sont appliquées sur l'appareil et doivent être remplacées, se il est trouvé endommagé ou illisible.



Solo per versione "CE USO DOMESTICO"

TYPE

N. XXXXXXXXX

/2014

KW.

V~

Hz.

CE USO DOMESTICO



MADE IN ITALY

Solo per versione "EXTRA CE"

SERIAL N.

TYPE

V~

Hz.

HP.

MADE IN ITALY

⚠ ATTENZIONE

OSSERVARE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO, PULIZIA E MANUTENZIONE FORNITE DAL COSTRUTTORE.

⚠ WARNING

STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS FROM THE MANUFACTURER FOR INSTALLATION, USE, CLEANING AND MAINTENANCE.

⚠ ATTENTION

RESPECTEZ STRICTEMENT LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT CONCERNANT L'INSTALLATION, L'UTILISATION, LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE.

⚠ ACHTUNG

SORGFÄLTIG DIE VON DEM HERSTELLER GEGEBENEN ANWEISUNGEN ZUR INSTALLIERUNG, BEDIENUNG, REINIGUNG UND WARTUNG BEACHTEN.

⚠ ATENCION

OBSERVAR ESCRUPULOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES PARA: INSTALACION, USO, LIMPIEZA Y MANUTENCION FACILITADAS POR EL CONSTRUCTOR.

⚠ ATENÇÃO

OBSERVE ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO FORNECIDAS PELO FABRICANTE.

MADE IN ITALY

Fig. 2

1.4 - Utilisation correcte de la trancheuse

La trancheuse est destinée exclusivement à la coupe des produits alimentaires dont le type et les dimensions sont précisés dans ce manuel d'instructions.



Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas de dommages causés par une utilisation impropre ou par du personnel qui ne serait pas à connaissance des contenus du manuel présent ; par des modifications et/ou des réparations effectuées pour son compte ; par l'utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine ou spécifiques pour le modèle de trancheuse objet de ce manuel.

1.4.a - Utilisation prévue (Produits tranchables)

Les produits qui peuvent être coupés sont les suivants:

- Tous les types de salaisons/charcuteries (cuites, crues, fumées).
- Viandes sans os (cuites ou crues à une température supérieure à +3°C).
- Pain et fromages (naturellement s'ils peuvent être coupés en tranches tels que gruyère, fontine, etc.).

1.4.b - Utilisation inattendue ou incorrecte (produits PAS tranchable)

Les produits qui NE peuvent PAS être coupés, parce qu'ils peuvent causer de graves dommages à l'utilisateur et/ou à la trancheuse, sont les suivants:

- Produits alimentaires congelés.
- Produits alimentaires surgelés.
- Produits alimentaires avec os (viande et poisson).
- Tout autre produit qui peut être tranché mais qui n'est pas destiné à l'alimentation.



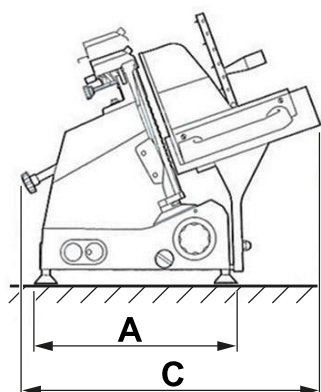
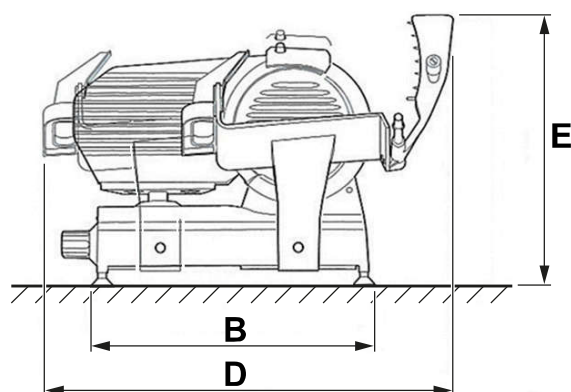
En aucun cas il ne faut essayer de couper les produits interdits.



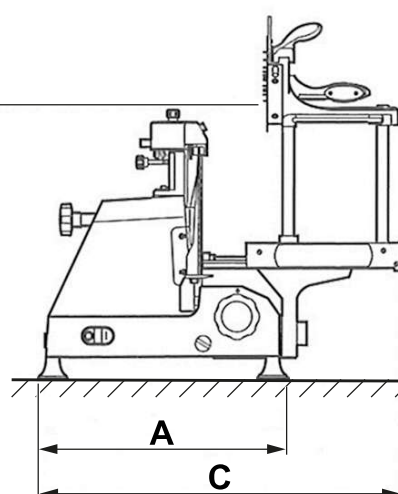
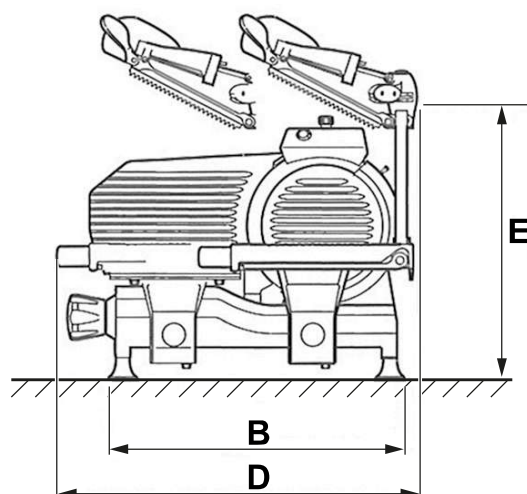
Utilisez la trancheuse seulement pour les fins prévues. L'utilisation incorrecte et différentes de celles prévues peut entraîner un risque pour la sécurité et la santé des personnes et des dommages économiques.

Données et caractéristiques dans les pages suivantes sont indicatifs.
La société se réserve le droit d'apporter des améliorations sans préavis.

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES



F195 - S220
F250 ES - F195 AF
S220 AF - F250R
F250E - F250I - F275E
F275I - F275 IL - F300R
F300E - F300 EL
F300 CL - F300I - F330I
F350I - F370I



F250 TSV - F250 TCV
F300 TSV R
F300 TCV R - F300 TSV
F300 TCV - F330 TSV
F330 TCV - F350 TSV
F350TCV - F370 TSV
F370TCV

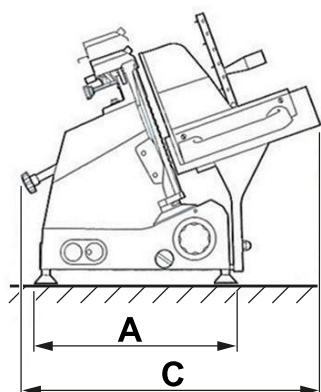
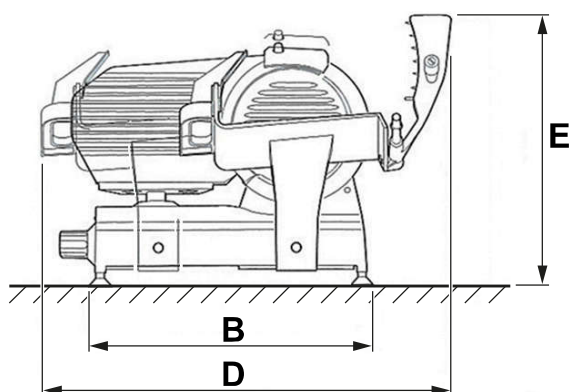
	F195 *	S220	F250 ES	F195 AF	S220 AF	F250R
A (mm)	255	280	290	255	280	280
B (mm)	345	415	440	345	415	415
C (mm)	360	405	425	360	405	405
D (mm)	520	580	620	520	580	580
E (mm)	315	340	370	315	340	370
Kg:	10	13,5	15,5	10	13,5	14
Moteur monophasé: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,20 Hp	0,25 Hp	0,30 Hp	0,20 Hp	0,25 Hp	0,25 Hp
Ø lame (mm):	195	220	250	195	220	250
Rotations de la lame par minute(rpm):	300	300	300	300	300	300
Epaisseur de coupe (mm):	0÷15	0÷15	0÷16	0÷15	0÷15	0÷15
Capacité de coupe: L x H (mm)	140x140	190x160	220x190	140x140	190x160	190x190
Aiguiseur	séparée	séparée	séparée	intégré	intégré	intégré

* Moteur non ventilé

	F250E	F250I	F275E	F275I	F275 IL	F300R
A (mm)	290	340	290	340	340	290
B (mm)	440	465	440	465	490	440
C (mm)	425	480	440	495	500	485
D (mm)	620	630	620	640	760	650
E (mm)	370	440	390	440	510	440
Kg:	15,5	21	16,5	22	24	19
Moteur monophasé: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,30 Hp	0,35 Hp	0,30 Hp	0,35 Hp	0,35 Hp	0,33 Hp
Ø lame (mm):	250	250	275	275	275	300
Rotations de la lame par minute(rpm):	300	300	300	300	300	300
Epaisseur de coupe (mm):	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Capacité de coupe: L x H (mm)	220x190	220x190	220x220	210x210	260x215	220x210
Aiguiseur	intégré	intégré	intégré	intégré	intégré	intégré

	F300E	F300 EL	F300 CL	F300I	F330I	F350I
A (mm)	340	340	350	410	410	415
B (mm)	465	490	570	530	530	580
C (mm)	495	500	560	540	550	585
D (mm)	650	760	870	770	770	890
E (mm)	440	510	500	465	465	480
Kg:	23	25	27,5	30	32	36
Moteur monophasé: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,35 Hp	0,35 Hp	0,35 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp
Ø lame (mm):	300	300	300	300	330	350
Rotations de la lame par minute(rpm):	300	300	300	280	280	260
Epaisseur de coupe (mm):	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Capacité de coupe: L x H (mm)	220x220	260x230	300x220	260x220	260x235	310x260
Aiguiseur	intégré	intégré	intégré	intégré	intégré	intégré

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES



F195 - S220

F250 ES - F195 AF

S220 AF - F250R

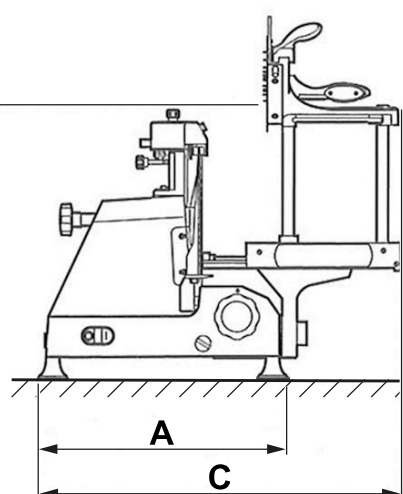
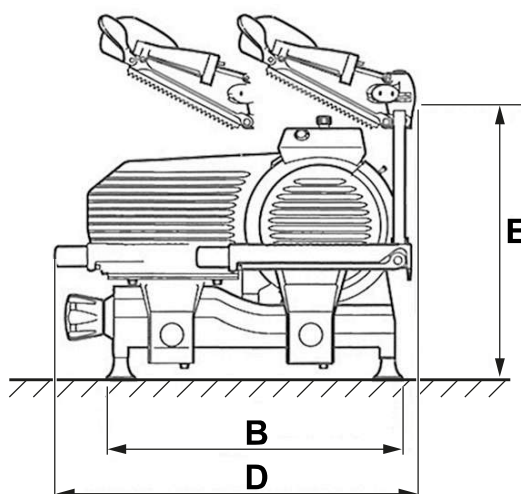
F250E - F250I - F275E

F275I - F275 IL - F300R

F300E - F300 EL

F300 CL - F300I - F330I

F350I - F370I



F250 TSV - F250 TCV

F300 TSV R

F300 TCV R - F300 TSV

F300 TCV - F330 TSV

F330 TCV - F350 TSV

F350TCV - F370 TSV

F370TCV

	F370I	F250 TSV	F250 TCV	F300 TSV R	F300 TCV R	F300 TSV
A (mm)	415	360	360	360	360	420
B (mm)	580	460	460	460	460	530
C (mm)	585	520	520	520	520	550
D (mm)	890	610	610	610	610	710
E (mm)	480	515	500	515	500	610
Kg:	37	25	21	27	24	36
Moteur monophasé: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,50 Hp	0,35 Hp	0,35 Hp	0,35 Hp	0,35 Hp	0,50 Hp
Ø lame (mm):	370	250	250	300	300	300
Rotations de la lame par minute(rpm):	260	300	300	300	280	280
Epaisseur de coupe (mm):	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Capacité de coupe: L x H (mm)	300x275	260x190	215x170	260x210	215x210	260x200
Aiguisoir	intégré	intégré	intégré	intégré	intégré	intégré

	F300 TCV	F330 TSV	F330 TCV	F350 TSV	F350TCV	F370 TSV
A (mm)	420	420	420	530	530	530
B (mm)	530	530	530	650	650	650
C (mm)	550	550	550	650	670	650
D (mm)	710	710	710	820	820	820
E (mm)	550	610	550	640	640	640
Kg:	34	37	35	45	43	46
Moteur monophasé: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,50 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp	0,50 Hp
Ø lame (mm):	300	330	330	350	350	370
Rotations de la lame par minute(rpm):	280	260	260	260	260	260
Epaisseur de coupe (mm):	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Capacité de coupe: L x H (mm)	260x200	250x210	250x210	300x265	300x250	290x275
Aiguiseur	intégré	intégré	intégré	intégré	intégré	intégré

	F370 TCV	
A (mm)	530	
B (mm)	650	
C (mm)	670	
D (mm)	820	
E (mm)	640	
Kg:	44	
Moteur monophasé: 115-220-240V~ 50/60Hz	0,50 Hp	
Ø lame (mm):	370	
Rotations de la lame par minute(rpm):	260	
Epaisseur de coupe (mm):	0÷16	
Capacité de coupe: L x H (mm)	290x260	
Aiguiseur	intégré	

POUR TOUS LES MODÈLES

GARANTIE:

2 années
(à l'exclusion des pièces
électriques)

PRINCIPAUX COMPOSANTS

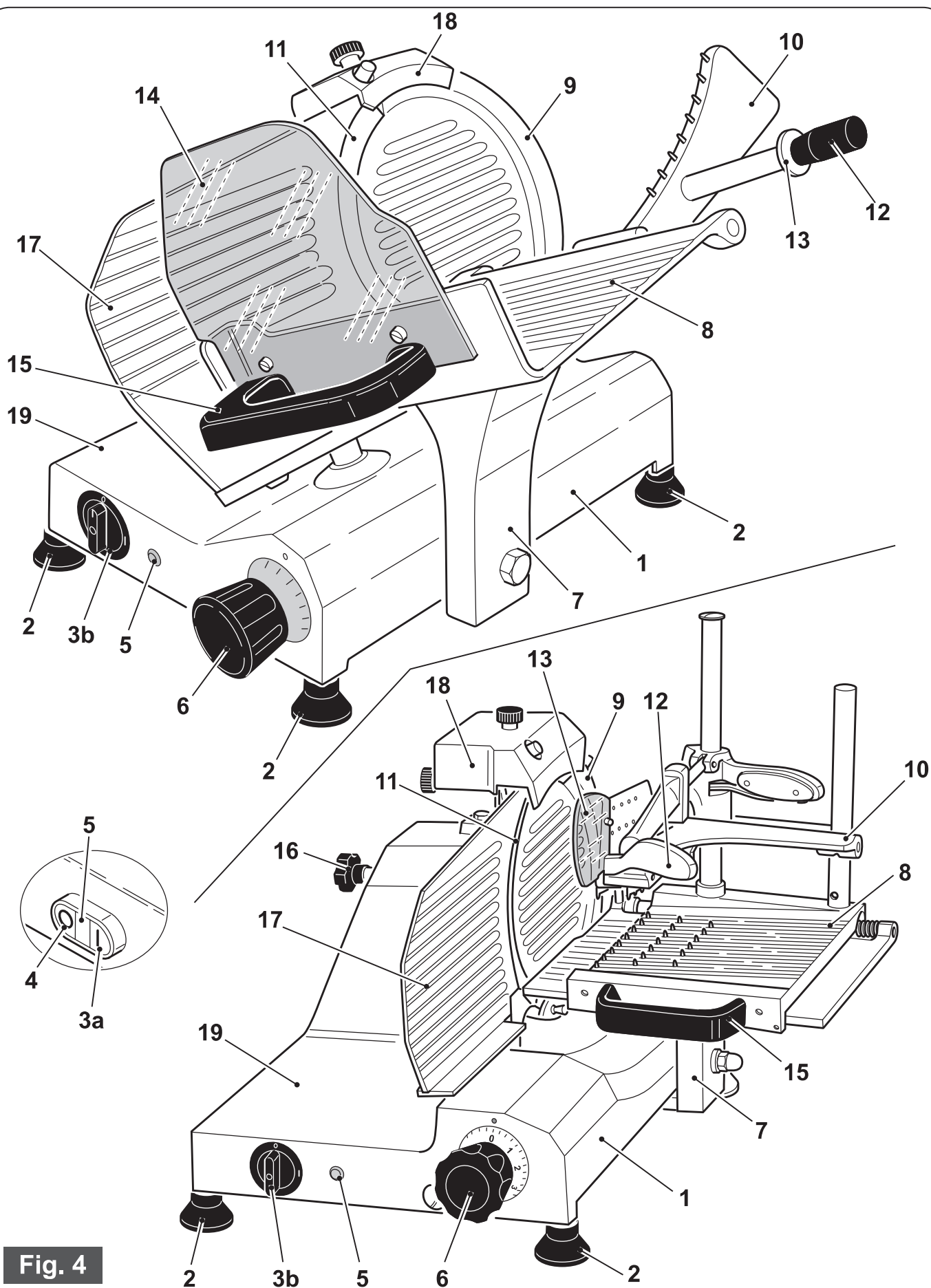


Fig. 4

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Base 2. Pieds réglables 3a. Bouton de démarrage "I" 3b. Interrupteur "0/I" 4. Bouton "STOP" "0" 5. Indicateur lumineux machine en fonction 6. Poignée graduée d'épaisseur de la tranche 7. Support de plaque 8. Plateau porte-produit coulissant 9. Protecteur de lame 10. Pousse talon 11. Lame | <ol style="list-style-type: none"> 12. Poignée poussoir 13. Protection pousse talon 14. Protège-main de plaque 15. Poignée plaque porte-produits 16. Poignée protecteur de lame 17. Plaque de jauge 18. Aiguiseur 19. Plaque capteur 20. Déflecteur 21. Câble d'alimentation 22. Plaque signalétique |
|--|---|

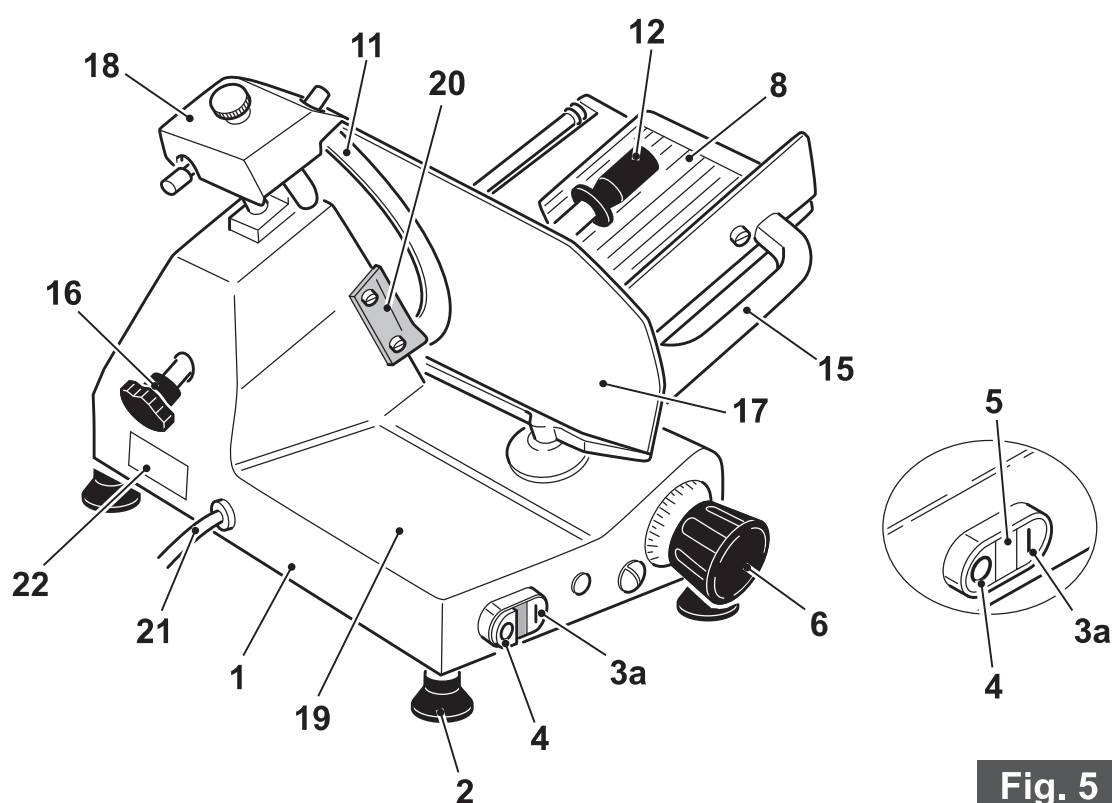


Fig. 5



Pour toutes les commandes "Pièces de rechange" ne pas envisager la numérotation de ce manuel, mais seulement se référer aux éclatées "Pièces détachées" (page 43).

DESCRIPTION DE TRANCHEUSE

2.1 - Description générale

La trancheuse est essentiellement constitué par une base qui supporte une lame circulaire, entraînée par un moteur électrique, qui a pour fonction de découper des produits alimentaires et par un chariot coulissant sur des guides, qui à son tour supporte une plaque de chariot, parallèle à la toile de la lame.

L'épaisseur de coupe est réglable grâce à une plaque de calibrage avant la lame; Cette plaque, contre lequel repose le produit à couper, peut être déplacé transversalement par rapport à la lame d'une valeur correspondant à l'épaisseur de coupe souhaitée.

Tous les composants de la machine sont réalisées en alliage d'aluminium poli et anodisé, acier inoxydable et matière plastique pour usage alimentaire.

La lame de coupe est entraînée par un moteur électrique et la transmission du mouvement est obtenue avec une courroie striée longitudinalement.

Démarrage et arrêt sont effectuées avec un bouton.

Les machines sont équipées avec plateau laqué soutient de tranche, doit être utilisé pour stocker le produit tranché.

La machine intègre (sur certains modèles) un taille-crayon intégré pour la facilité d'utilisation et sécurité.

2.2 - Dispositifs de sécurité électriques et mécaniques

Dispositifs de sécurité SEULEMENT pour la version "CE USAGE DOMESTIQUE"

- Fonds sous l'étalage en plastique ou en aluminium pour protéger les composants électriques.
- Carter de protection transparent monté sur le chariot.
- Micro interrupteur de sécurité (exclut la possibilité de commander le moteur avec le protège-lame enlevé).



NON INCLUS dans les modèles équipés d'un anneau en aluminium autour de la lame.



SEULEMENT sur demande et considérés comme « OPTIONNEL », les modifications et les variations de ce qui précède.

Dispositifs de sécurité SEULEMENT pour la version "EXTRA CE"

- Fonds, gardien de main micro-interrupteur SEULEMENT sur demande (et considérés comme "OPTION")

2.3 - Les risques résiduels



Pendant l'utilisation et pendant le nettoyage et l'entretien de la trancheuse, malgré les efforts déployés dans la conception et la construction, il ya toujours possibilité de dommages (risque de coupure) à laquelle vous pouvez exposer si vous ne travaillez pas avec une GRANDE ATTENTION. NE SOYEZ PAS DISTRAIT!

NE PAS utiliser la trancheuse si ce ne est dans des conditions physiques parfaits et NE PAS permettre à quiconque de se approcher pendant l'utilisation pour le nettoyage, la lubrification ou affûtage de la lame, utilisez TOUJOURS des gants, résistant à la coupure et à la déchirure.

Trancher les seuls produits autorisés (voir section 1.4). PAS tâtonné aucune preuve de coupe avec des produits de type interdit.

INSTRUCTION POUR LE TRAITEMENT EN FIN D'UTILISATION



Ce produit est conforme à la Directive 2012/19/UE.

Le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareil indique que le produit, en fin de vie utile, ne doit pas être traité avec les déchets ménagers, mais il doit être apporté dans un centre de tri sélectif pour les appareils électriques et électroniques ou bien remis au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin d'utilisation aux centres de collecte appropriés, sous peine des sanctions prévues par les lois en vigueur sur les déchets.

La collecte sélective appropriée et ensuite l'acheminement de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement permettent ainsi d'éviter les conséquences négatives sur l'environnement et sur la santé des personnes et facilitent le recyclage des matériaux composant le produit. Pour tout renseignement complémentaire concernant les centres de collecte de déchets disponibles, adressez-vous au service local d'élimination des déchets, ou au magasin où vous avez acheté l'appareil.

Les fabricants et/ou les importateurs sont considérés responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination dans le respect de l'environnement que ce soit directement ou en s'affiliant à un système collectif.

INSTALLATION ET CONTROLES PRELIMINAIRES

3.1 - Installation

Placez la trancheuse sur un plan bien nivelée, lisse, sec, stable et apte à supporter son poids.

3.2 - Raccordement électrique

Installez la trancheuse à proximité immédiate d'une sortie aux normes CE, dérivé d'une plante, conforme à la réglementation en vigueur.

L'utilisateur est responsable de vérifier l'adéquation et le bon fonctionnement du système électrique (ligne d'alimentation, sortie, panneau de distribution, la protection interrupteur différentiel magnéto-thermique, système de mise à la terre).

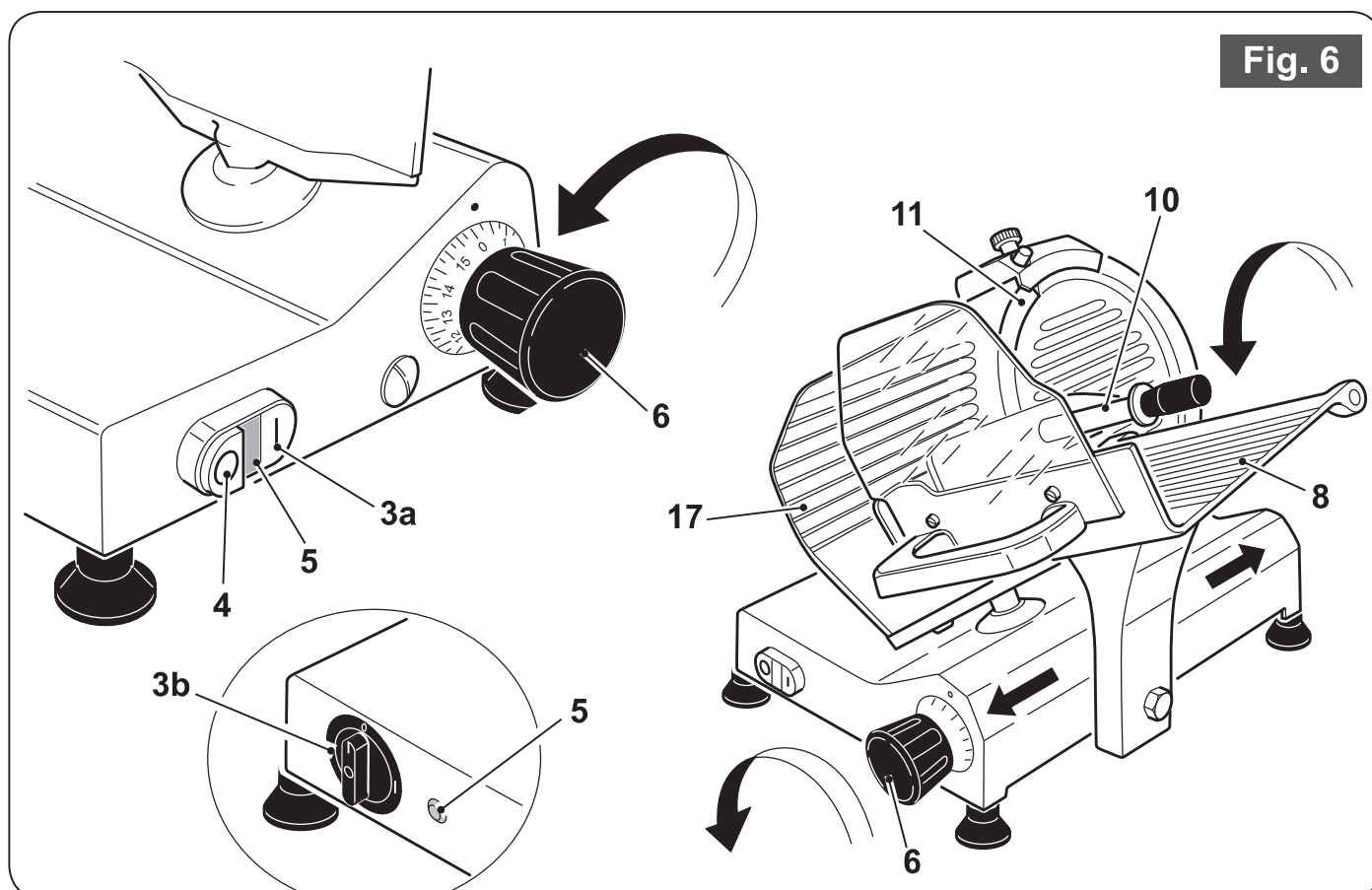


Avant de procéder à la vérification de la connexion que votre réseau d'alimentation sont d'accord avec ceux figurant sur la plaque signalétique de la trancheuse (voir p. 16 fig.2).

3.3 - La commande de fonctionnement et le sens de rotation de la lame

- Selon le modèle, appuyez sur le bouton vert "I" (3a) ou tournez l'interrupteur (3b) vers la droite pour "I / ON" pour activer la lame.
- Le témoin lumineux (5) indique que la machine fonctionne correctement.
- Selon le modèle, appuyez sur le bouton rouge "0" (4) ou tournez l'interrupteur (3b) vers la gauche pour "0 / OFF" pour arrêter le mouvement de la lame.
- L'épaisseur des tranches peut être ajustée en tournant le bouton (6), avec une échelle, dans le sens antihoraire.
- Démarrer la machine et vérifier le fonctionnement du voyant; vérifier la rotation de la lame dans la direction indiquée par la flèche (dans le sens horaire en regardant la machine à partir du protège-lame latérale).

Fig. 6



- Trancheuse avec une alimentation triphasée: si la lame (11) tourne dans le sens opposé, **arrêter immédiatement la machine** en appuyant sur le bouton “0” (4) ou tournant dans le sens antihoraire sur “0/OFF” l’interrupteur (3b) (selon le modèle) et demander l’assistance de personnel qualifié pour inverser les câbles d’alimentation à l’intérieur de la fiche.
- Vérifiez la douceur de la plaque porte-produits (8) et de la presse produits (10).
- Vérifier le fonctionnement et le réglage de la molette graduée (6) et de la plaque de réglage (17).

UTILISATION

4.1 - Chargement des marchandises sur la plaque

- Vérifiez que le bouton de commande de l'épaisseur (6) est correctement positionné à "0".
- Reculez complètement le chariot (vers l'opérateur) à la position de chargement.
- Soulevez la poignée de presse produits (10) et de la lame de 10 cm et les placer en position.
- Placez le produit à trancher (8) contre le mur sur le côté de l'opérateur;
- Verrouiller avec la presse produits (10) en exerçant une légère pression; cependant, comme de ne pas permettre aux marchandises de se déplacer pendant l'opération de coupe.

4.2 - Trancher les marchandises

- Avec le bouton (6) régler l'épaisseur de la tranche.
- Lancer la lame en appuyant sur le bouton vert "I" (3a) ou tournant l'interrupteur (3b) à droite sur "I / ON" (la lumière "5" se allume).
- Saisissez la poignée (15) fixée à la plaque (8) et commencer le mouvement alternatif de la coupe.
- Après la coupe à "0" remis à "0", le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe (6) et d'en tirer le chariot (8).
- Arrêtez la lame en appuyant sur le bouton rouge "0" (4) ou tournez l'interrupteur (3b) dans le sens antihoraire à "0 / OFF" ; la lumière (5) se éteint.

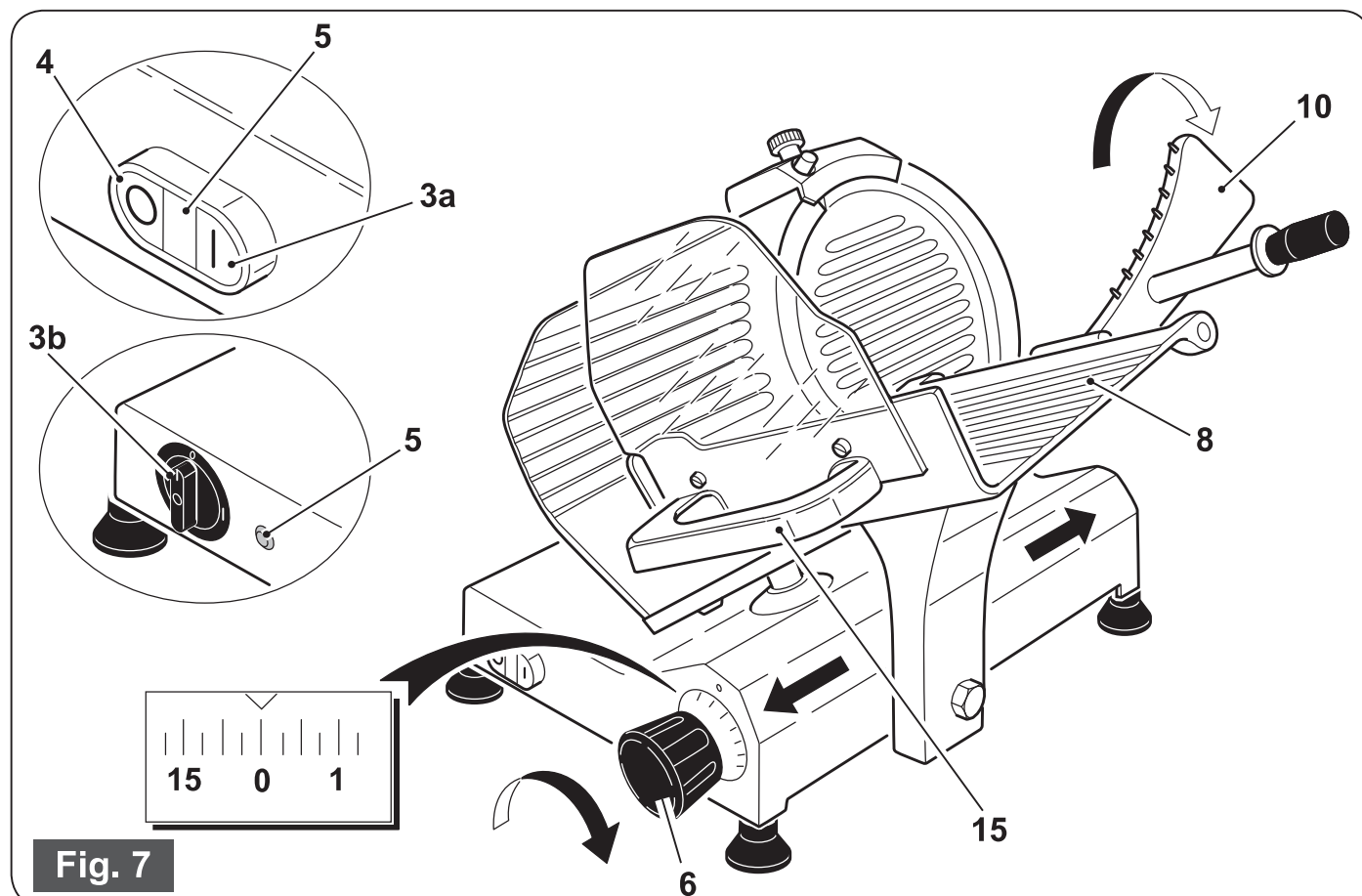


Fig. 7

- Après le traitement, éliminer les déchets résiduels du collecteur de la plaque (19).



ATTENTION : Risque de coupure!

Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention. NE PAS DETOURNER L'ATTENTION!

NETTOYAGE

5.1 - Démontage de composants

- Débranchez la fiche du réseau d'alimentation.
- Définissez à "0" cadran de la jauge (6).
- Retirez les divers composants tels que décrits dans les paragraphes suivants.
- Dévissez entièrement (dans le sens antihoraire) la tige de protège-lame (16).
- Si le protège-lame (9) est bloqué, appuyez sur le bouton de la tige (16) pour le déplacer.
- Retirez la tige de traction (16) et enlever le protège-lame.
- Retirez le déflecteur (20) en retirant les deux vis.

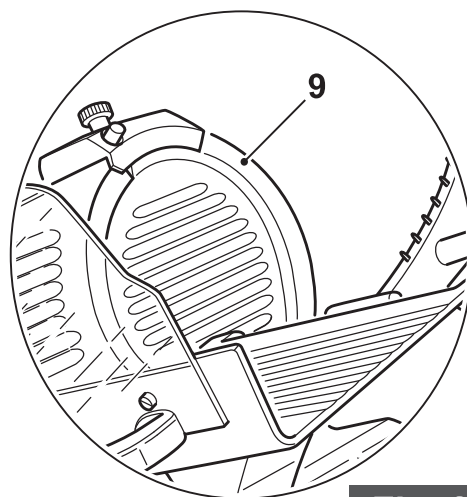
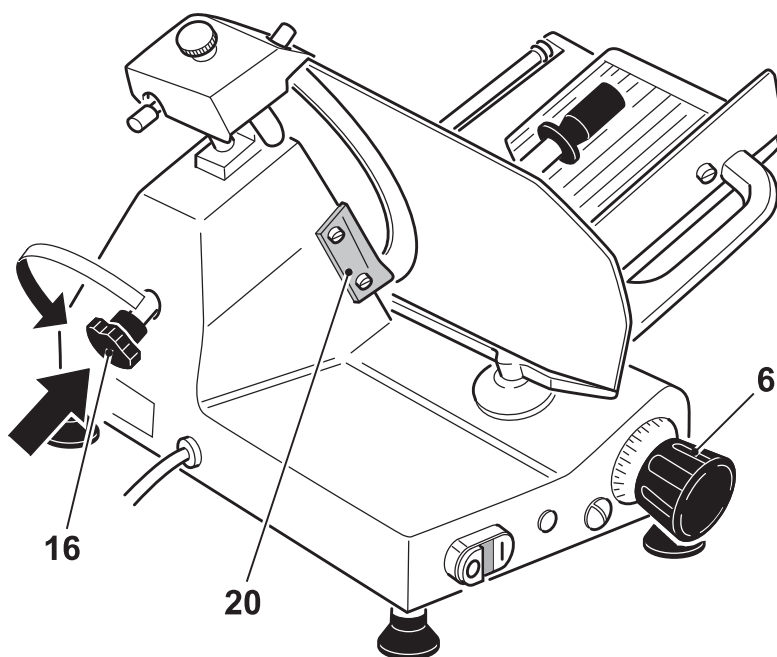


Fig. 8

SEULEMENT pour la version “EXTRA CE”

- Le chariot porte produits (8) peut être facilement retiré en dévissant le support (7) placée sous la même, et en déplaçant l'ensemble vers l'extérieur. Il sera ainsi possible à un nettoyage parfait, même de ce particulier.

SEULEMENT pour la version “CE USAGE DOMESTIQUE”

- Les machines suivant CE domestique sont équipés avec écrou tchèue, immobile, conformément aux règlements. Il ne est donc pas possible de supprimer manuellement le chariot port produit(8).



Pour nettoyer le corps de la machine et la lame, utilisez un chiffon humidifié avec de l'eau et détergent biodégradable mousseuse pour la vaisselle ayant un pH de 7 à 8, à une température non inférieure à + 30 ° C. Ne pas nettoyer la machine avec des jets d'eau, de vapeur ou de méthodes similaires.



Ne pas utiliser de détergents puissants, à base d'alcool.



Ne pas laver en lave-vaisselle.

5.2 - Le remontage de la machine

- Procéder à l'effet contraire à ce qui est indiqué dans les operations précédentes.

MAINTENANCE

6.1 - Intervention d'entretien cyclique

Outre aux opérations de nettoyage décrites dans les paragraphes précédents, il faut effectuer des opérations d'entretien périodique pour garantir le bon fonctionnement de la machine au fil du temps.

Les opérations de maintenance autorisées à l'opérateur sont:

- **Lubrification des glissières de chariot et de la plaque porte-produit.**

- Fréquence : Hebdomadaire
(voir paragraphe "6.1.a")

- **Vérifier et si nécessaire ajuster la tension de la courroie du moteur.**

- Fréquence: Tous les 6 mois.
(voir la section "6.1.b")

- **Aiguisage de la lame.**

Périodiquement, ou au moins tous les 6 mois aiguiser la lame (11) comme décrit au paragraphe "6.1.c".



La fréquence de l'aiguisage et sa durée dépendent du type d'utilisation de la trancheuse (temps de travail et type de produit).

- **Vérifiez les conditions du câble électrique et l'entrée de câble sur la base de trancheuse**

Périodiquement ou au moins une fois par an.

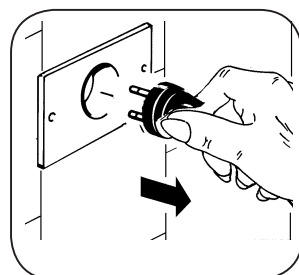
Les autres interventions d'entretien **DOIVENT** être effectuées exclusivement par du personnel d'assistance autorisé par le fabricant étant donné qu'elles sont particulièrement compliquées ou qu'elles risqueraient d'être dangereuses pour l'opérateur.

Les opérations sont:

- Remplacement de la lame.
- Remplacement des ressorts de l'aiguiser.
- Remplacement de la courroie du moteur.
- Remplacement des composants de carter électrique.
- Réparations des parties du châssis, réparation et/ou remplacement des composants sous la base.



ATTENTION:
Avant d'effectuer tout entretien,
débrancher la fiche de la prise de courant.



6.1.a - Lubrification des glissières de chariot et support de produit

- Toutes les semaines avec quelques gouttes du lubrifiant fourni il faut lubrifier les guides de glissement (29) du chariot et du plateau porte-produit (8).
- Lubrifier aussi les points indiqués sur le dessin 9.



Nous recommandons d'utiliser l'huile blanche de vaseline.



Ne pas utiliser d'huile végétale.

- Ajouter quelques gouttes de lubrifiant (3 ou 4 max.) sur les tiges de glissement puis faire glisser 3 ou 4 fois les groupes correspondants.
- Ne pas dépasser le lubrifiant; nettoyer l'excès de lubrifiant avec une serviette de papier.

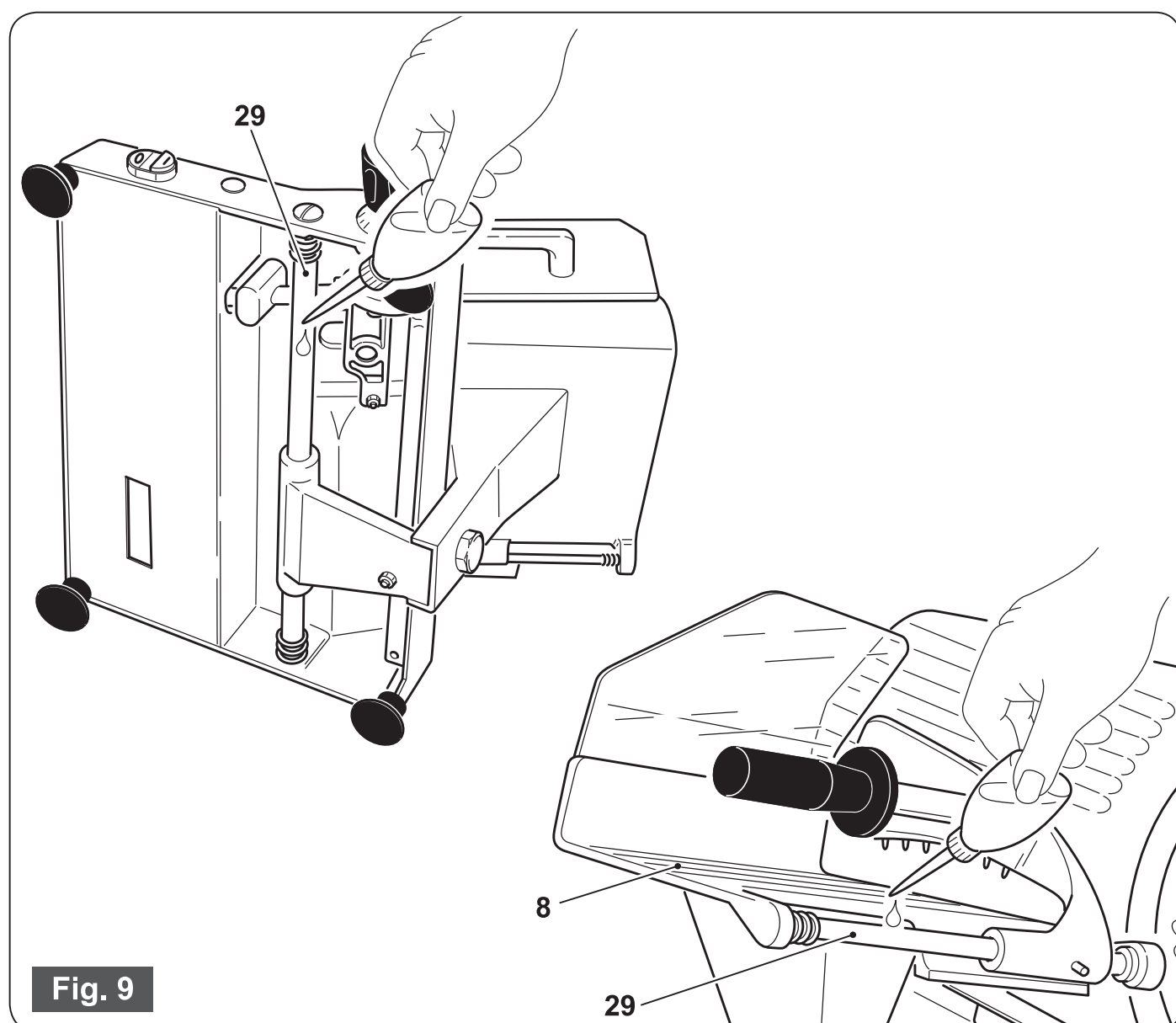


Fig. 9

6.1.b - Vérifier et si nécessaire ajuster la tension de la courroie du moteur.

Si après un certain temps, la trancheuse introduit un bruit inhabituel en raison de la stabilisation de la ceinture, procédez comme suit (effectuer ce contrôle tous les six mois):

- Débranchez la fiche de la prise.
- Levez la trancheuse et placez-le sur le côté (Figure "10").

 **Assurez-vous que la trancheuse est stable et ne peut pas tomber par inadvertance.**

- Dévissez les pieds (2).
- Desserrer la vis (31) et retirer le couvercle (32).
- Tournez le tendeur de courroie (34) jusqu'au tension optimale de la courroie.
- Replacer le couvercle (32) avec la vis (31), puis remplacer les pieds (2).

 **Ne serrez pas trop la courroie.**
Dans la rotation du moteur pourrait forcer et la courroie peut être endommagé.

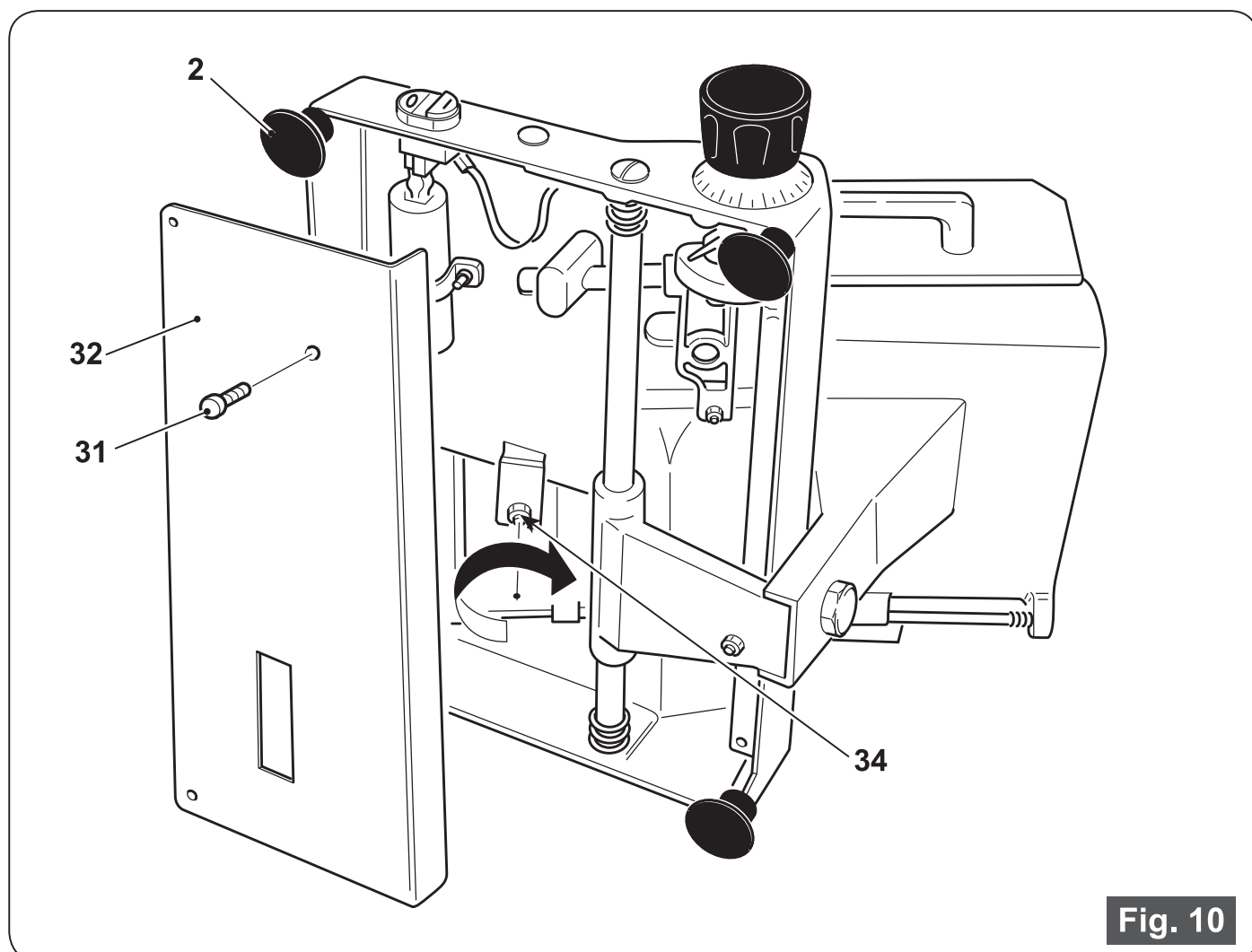


Fig. 10

6.1.c - Aiguisage de la lame

Nettoyez soigneusement la machine, comme indiqué dans les paragraphes précédents, avant toute les opérations.



Utilisez des gants de protection, résistant à la coupure et à la déchirure (voir note à la page 29). NE SOYEZ PAS DISTRAIT!

Procédez comme suit:



L'aiguisage de la lame (11) peut être effectué jusqu'à une réduction de 12 mm de diamètre nominal de ce.

Au-delà de cette valeur, il est obligatoire de remplacer la lame, en confiant l'opération SEULEMENT au personnel autorisé par le fabricant.

PERFORMANCE DE LA AIGUISAGE

Modèles avec aiguiser à appliquer

- Nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé pour le dégraissage **après avoir débranché la fiche de la prise.**
- Actionnez le bouton gradué (6) en le tournant vers la gauche pour l'amener à l'ouverture maximale.

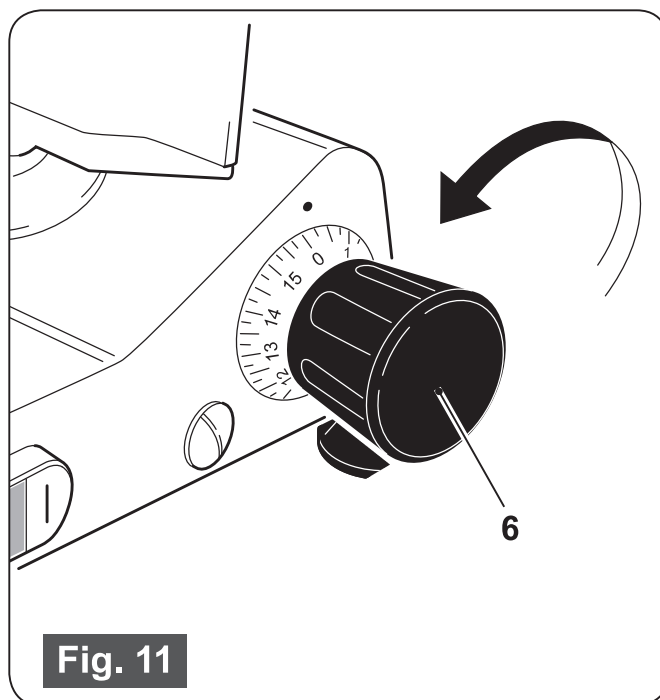
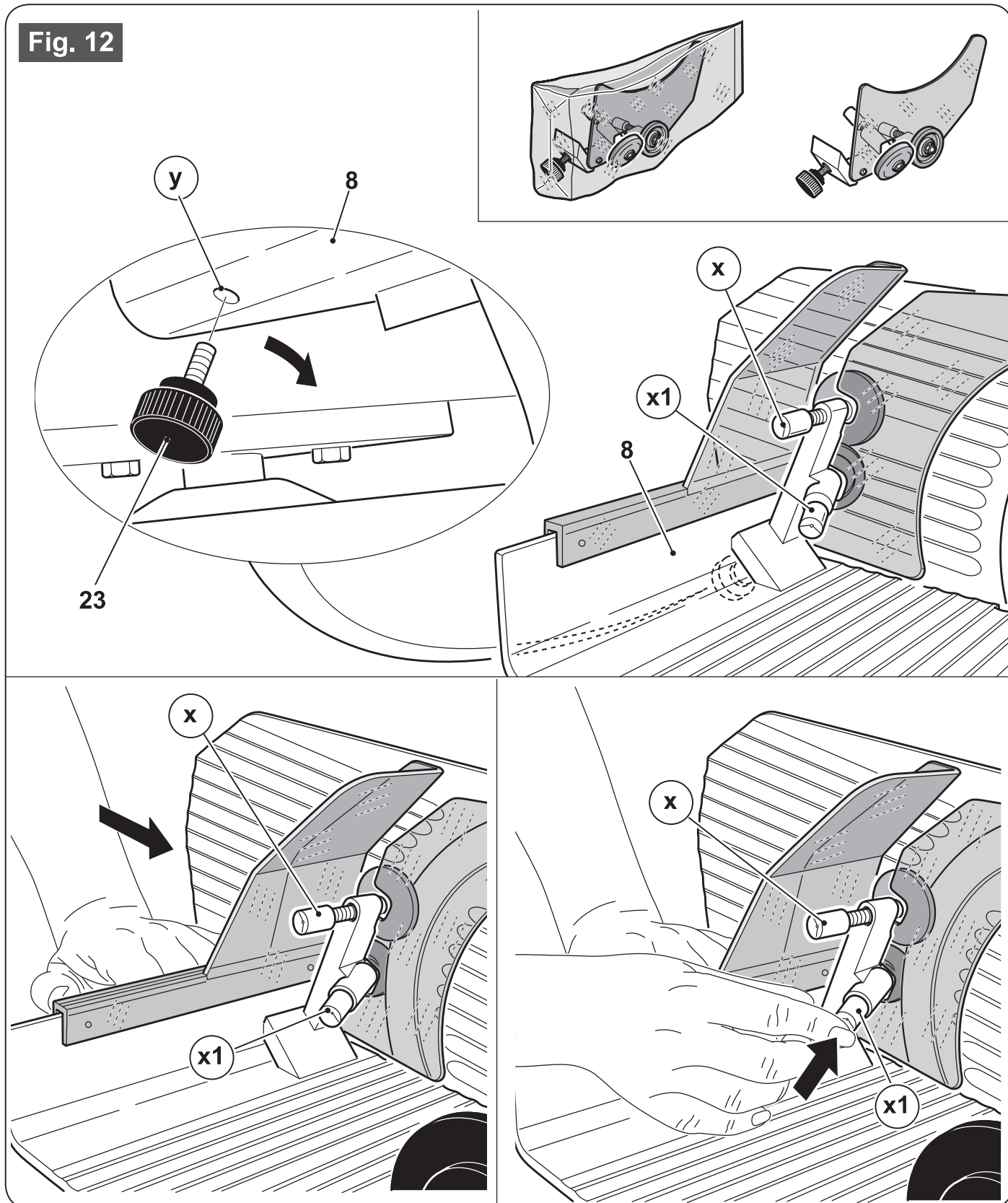


Fig. 11

- Retirer l'aiguiseur du récipient sac fourni.
- Dévissez la molette (23) et insérez la tige métallique filetée dans le trou (y) (spécialement conçu sur le transport de produits "8").
- Assurez-vous que les deux roues d'émeri (x - x1) sont vers la lame d'être aiguisé, aidant l'opération en appuyant son doigt sur le bouton en bas de la roue "x1".

Fig. 12



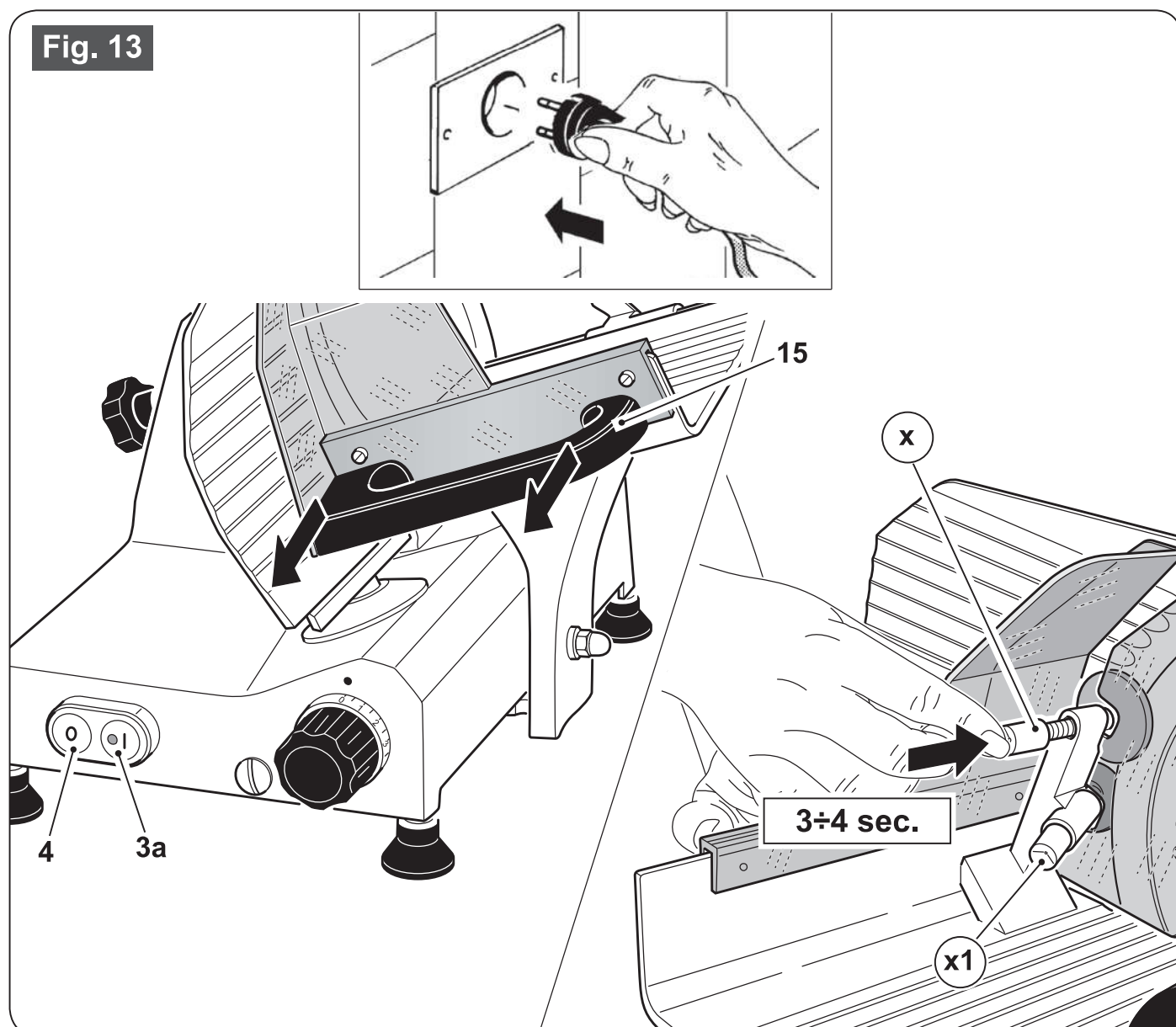
- La roue inférieure (x1) doit rester insérée pour environ la moitié de son diamètre entre la lame sur laquelle elle repose, et le plan régulateur.
- Insérez la fiche dans la prise d'alimentation et démarrez la lame (avec la commande appropriée) tout en maintenant le support du produit (8) (et l'aiguiser) à travers la poignée (15).
- Laisser tourner la lame pendant environ $30 \div 40$ secondes.
- Arrêter la lame en appuyant sur le bouton rouge "0" (4).
- Vérifiez avec un léger décalage de la pointe d'un crayon à l'extérieur de la lame, se il est formé bavure.



Nous vous recommandons d'effectuer ce contrôle très attentivement, car la lame est extrêmement pointue.

- Assuré la formation de la bavure, redémarrer la lame et maintenez pour $3/4$ seconde le bouton de roue (x).

Fig. 13



Modèles avec aiguiser intégré

L'aiguisage de la lame doit être fait périodiquement, dès que vous sentez une diminution de la capacité de coupe de la lame.

Il doit suivre les instructions ci-dessous:

- Nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé pour le dégraissage **après avoir débranché la fiche de la prise**;
- Desserrer le bouton (24), lever et faire tourner le aiguiser de 180 ° (18).
- Abaisser l'aiguiser en entrant le montant (x2) sur la lame (11).
- Serrer le bouton (24).

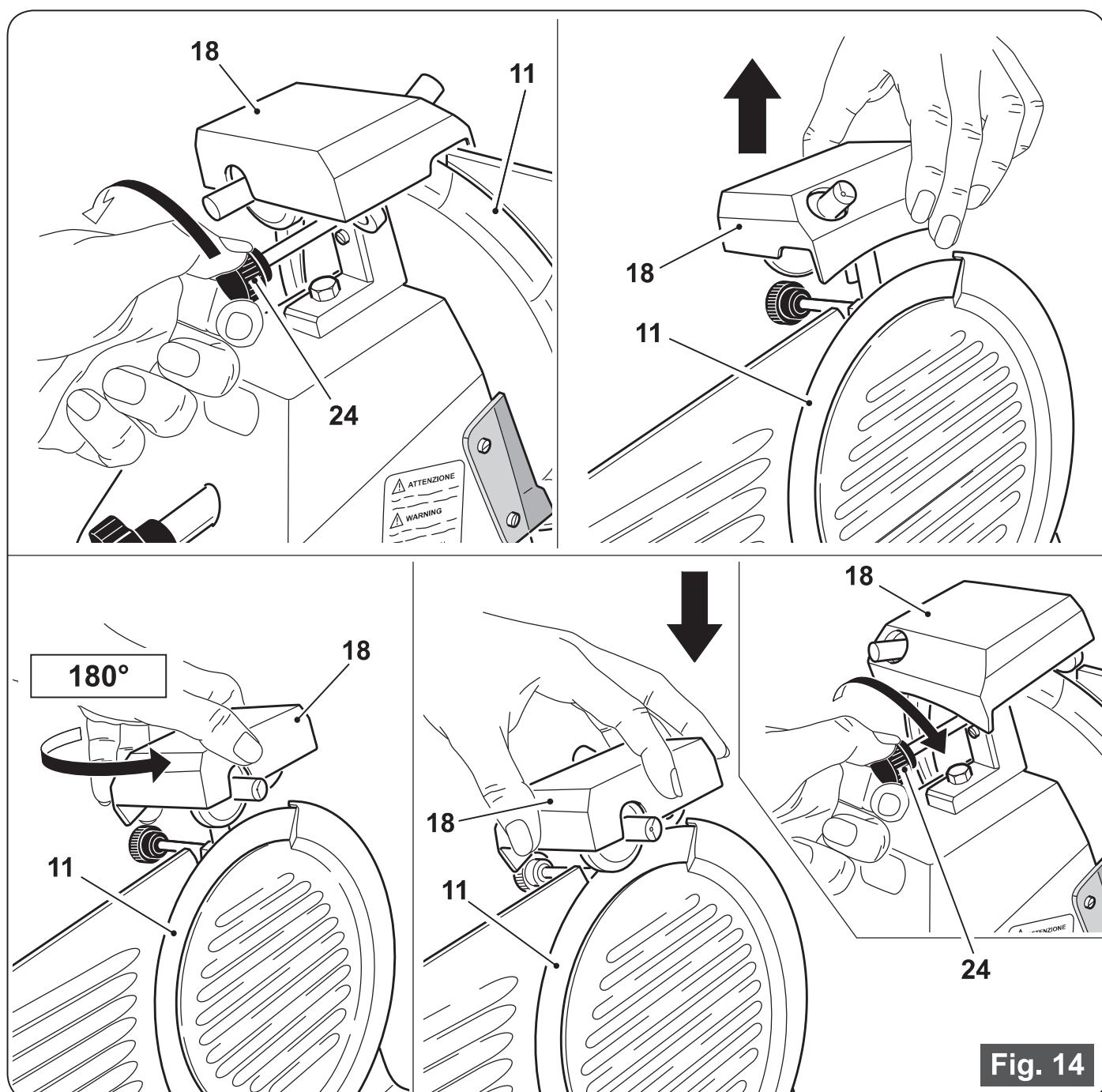
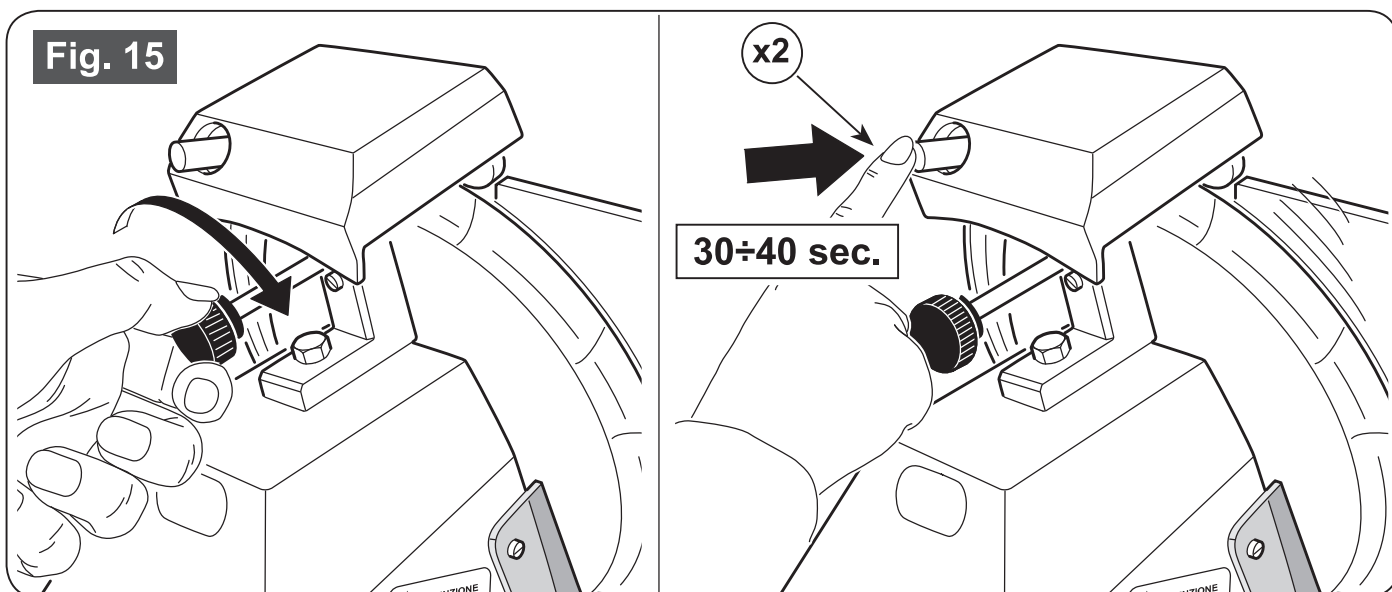


Fig. 14

- Démarrer la lame en appuyant sur le bouton vert "I" (3a) ou en tournant dans le sens horaire sur "I/ON" l'interrupteur (3b) (en fonction du modèle); le voyant "5" se allume.
- Appuyer sur le bouton-poussoir (x2) 30 • 40 secondes.

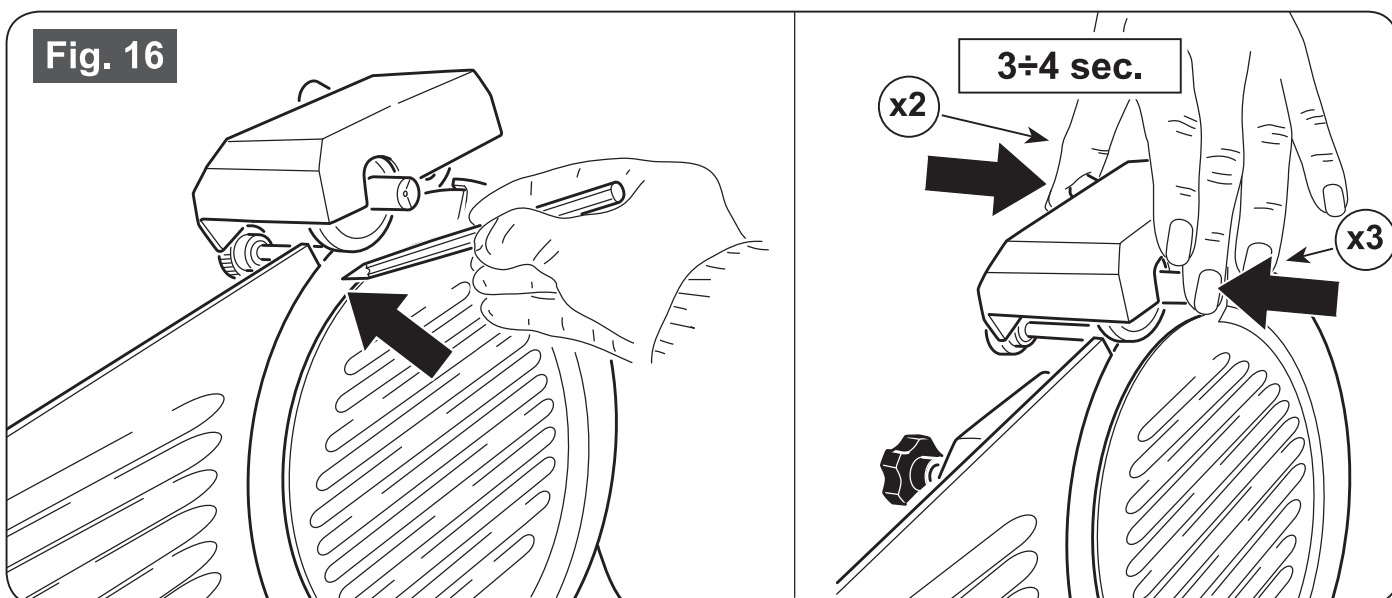


- Arrêter la lame.
- Vérifier, avec un passage de lumière de la pointe d'un crayon vers l'extérieur de la lame, se il est formé de bavure.



Nous vous recommandons d'effectuer ce contrôle très attentivement, car la lame est extrêmement pointu.

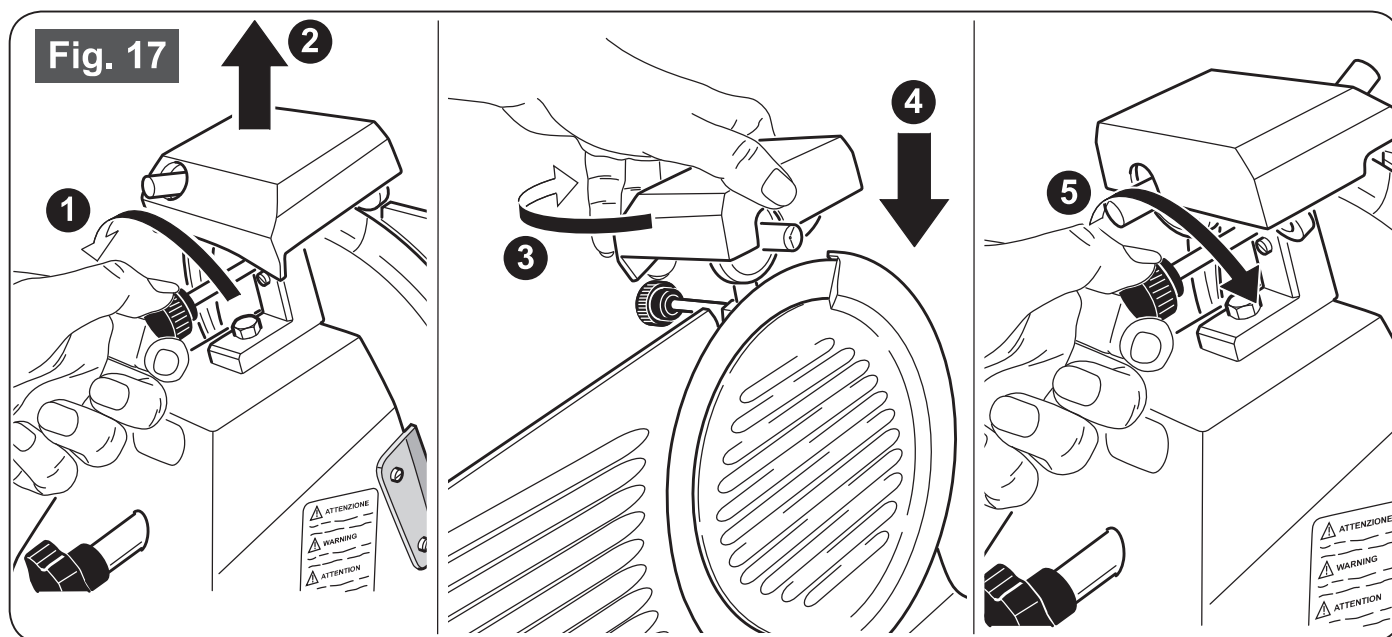
- Assuré la formation de la bavure, redémarrer la lame et maintenez pour 3/4 seconde les boutons de roue (2x et 3x).





NE PROLONGEZ PAS CETTE DERNIERE OPERATION SUR 3 ÷ 4 SECONDES POUR ÉVITER LA TORSION DANGEREUX DE FIL DE LA LAME.

- Après avoir terminé l'aiguisage, il est conseillé de nettoyer les roues à l'aide d'un petit pinceau trempé dans l'alcool;
- L'opération aiguisage terminée, mettre l'aiguseur dans sa position initiale.



MISE HORS SERVICE DE LA TRANCHEUSE

7.1 - Procédure correcte

Les machines sont composées de:

- Châssis en alliage d'aluminium.
 - Pièces intercalaires ou diverses en acier inoxydable.
 - Parties électriques et les câbles électriques.
 - Moteur électrique
 - Matières plastiques, etc.
- Si le démontage et la destruction sont confiés à des tiers il faut s'adresser exclusivement à des centres spécialisés pour le recyclage desdits matériaux.
 - Si la destruction est effectuée par le propriétaire de la machine il doit obligatoirement trier les matériaux par typologie et ensuite charger de leur élimination les entreprises autorisées.



Respecter TOUJOURS les normes en vigueur dans le pays où la trancheuse est installée.



ATTENTION: Consulter TOUJOURS le fabricant ou le personnel d'assistance autorisé pour enlever la lame (11) et l'éliminer afin qu'elle puisse être recyclée sans aucun risque.



UN GRAVE DANGER POUR LES GENS, SURTOUT LES ENFANTS ET LES ANIMAUX.



Reportez-vous aux "Instructions pour le traitement à la fin de la vie» à la page 25.

DÉPANNAGE

- L'information suivante est destinée à aider à identifier et corriger les défauts et failles qui peuvent survenir lors de l'utilisation de la machine.



Certains défauts peuvent être résolus par l'utilisateur; d'autres exigent des compétences techniques précises ou des compétences particulières, et doivent être effectuées par un personnel qualifié ayant une expertise et une expérience reconnue dans le domaine spécifique de l'intervention.



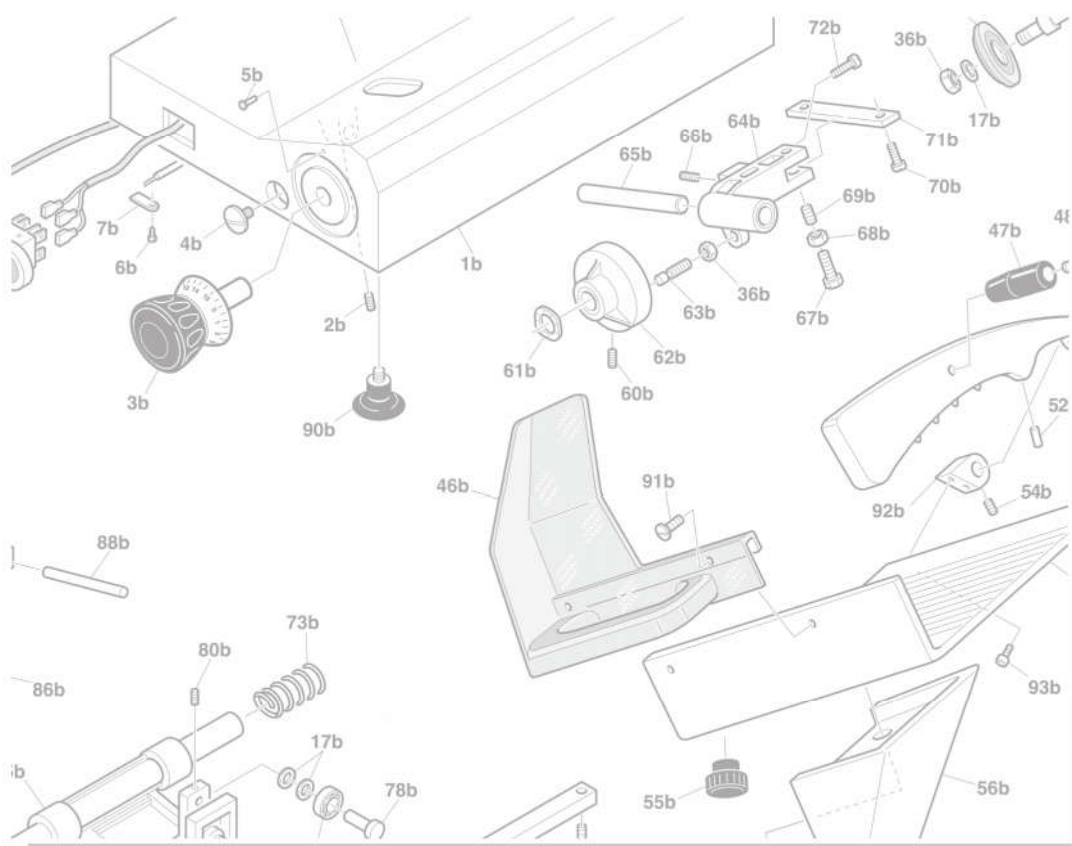
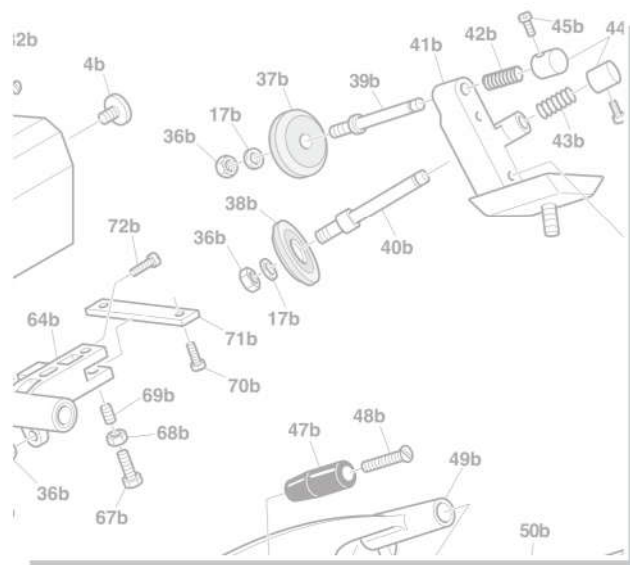
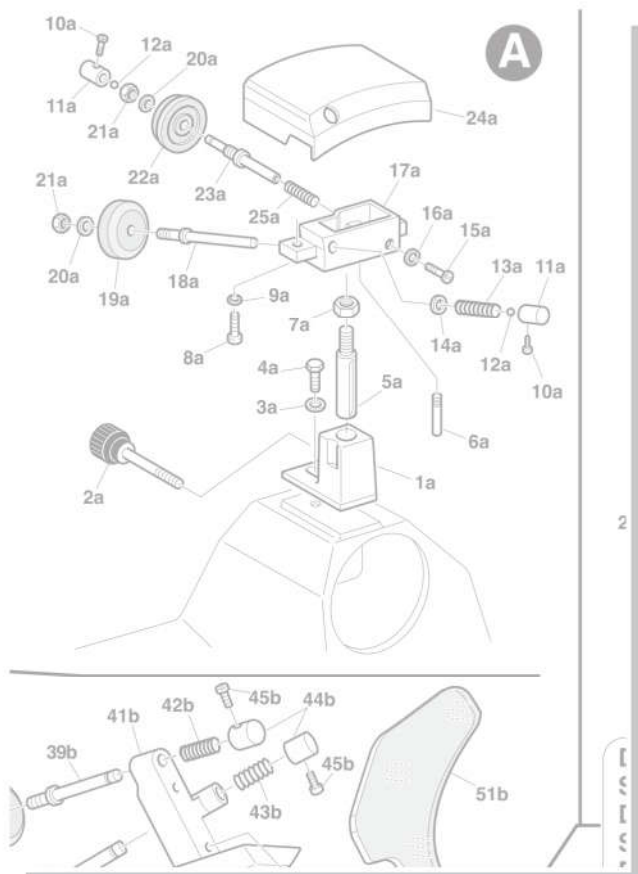
**Ne pas démonter les éléments internes de la trancheuse.
Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par altération.**

-
- Le tableau ci-dessous montre les problèmes les plus courants qui se produisent lors de l'utilisation de la trancheuse et les opérations nécessaires pour éliminer les causes possibles.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTION
En appuyant sur le bouton de démarrage (vert) la machine ne démarre pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la fiche est correctement insérée.
	Le protège-lame ne est pas correctement positionné.	Vérifiez.
	Circuit de commande électrique défectueux.	Appelez l'assistance technique.
La machine ne démarre pas, et vous entendez un bruit continu comme un buzz (uniquement les machines avec moteur triphasé).	Le moteur est en fonctionnement monophasé	Appuyez immédiatement sur le bouton d'arrêt (rouge) et faire vérifier par un personnel qualifié le câble d'alimentation et les circuits en amont.

> > > >

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTION
En appuyant sur le bouton de démarrage (vert), la machine démarre mais ne se allume pas la lumière de fonctionnement.	Indicateur défectueux.	Ne pas utiliser la machine avec la lumière éteinte; consulter rapidement l'assistance technique.
La machine démarre mais vibre, le moteur est très chaud et il ya mauvaise odeur.	Moteur ou transmission défectueuse.	Ne pas utiliser la machine, consulter rapidement l'assistance technique.
La machine sous charge ralentit ou se arrête.	La transmission est défectueuse.	Appelez l'assistance technique.
Une résistance excessive a couper le produit.	La lame n'est pas aiguisée.	Aiguiser la lame.
Les tranches sont lambeaux et / ou de forme irrégulière.	La lame n'est pas aiguisée.	Aiguiser la lame.
	Lama usure excessive.	Appelez l'assistance technique.
L'affûtage de la lame ne est pas satisfaisante.	Roues consommés.	Remplacer les roues; appelez l'assistance technique a.
e support du produit ne coule pas.	Lubrification insuffisante de guides.	Graisser.
En appuyant sur le bouton d'arrêt (rouge), la machine ne se arrête pas.	Circuit de commande électrique défectueux.	Arrêtez la machine, en tirant la prise du réseau, et appelez l'assistance technique a.
Insolite bruit de transmission.	Courroie relâchée.	Réglez la tension de la courroie.

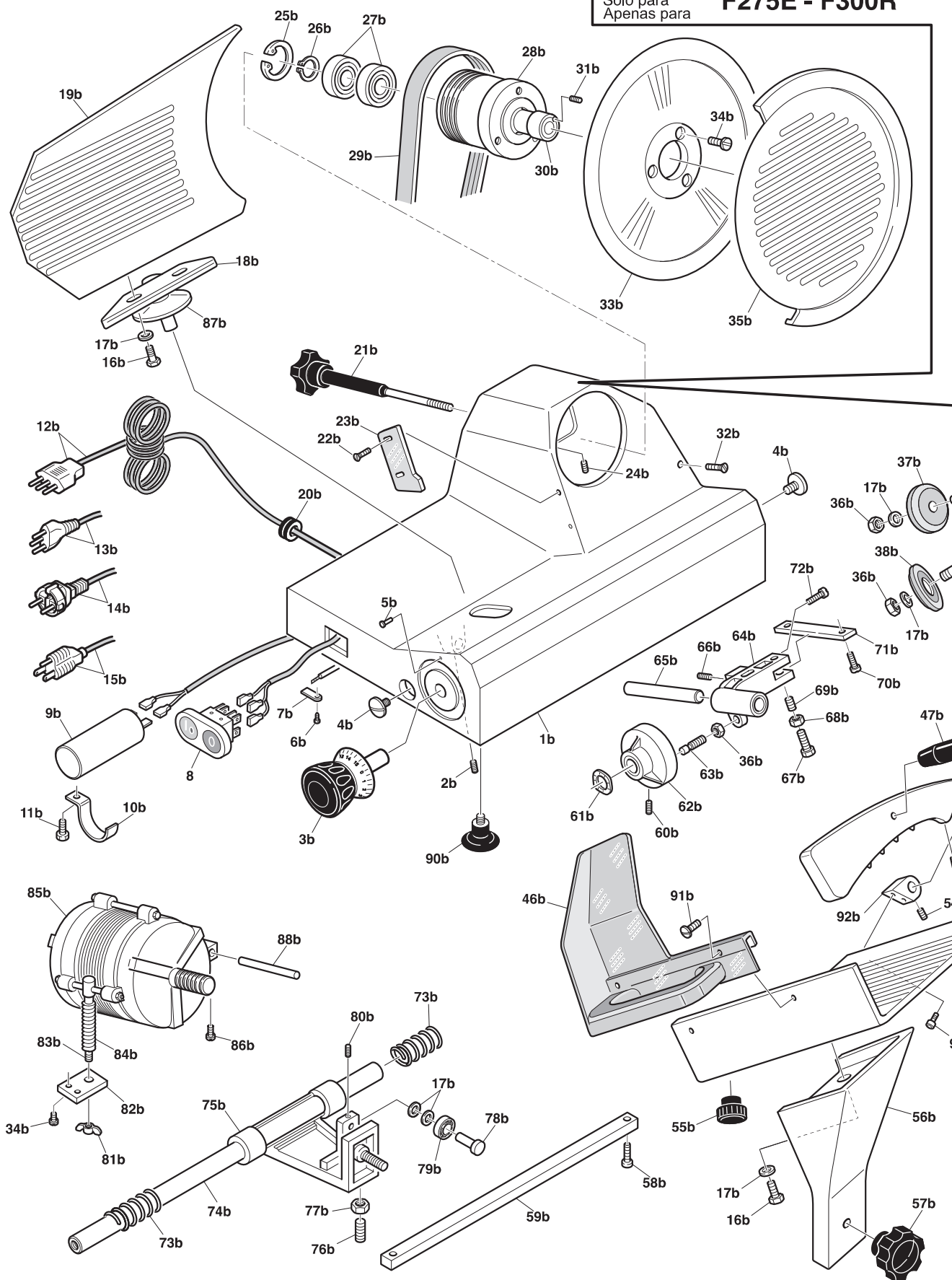


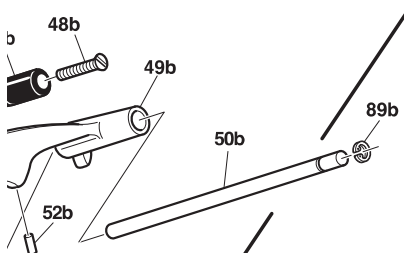
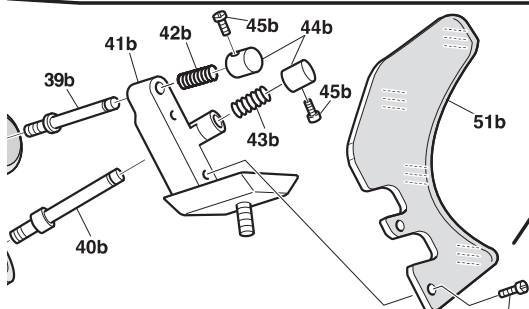
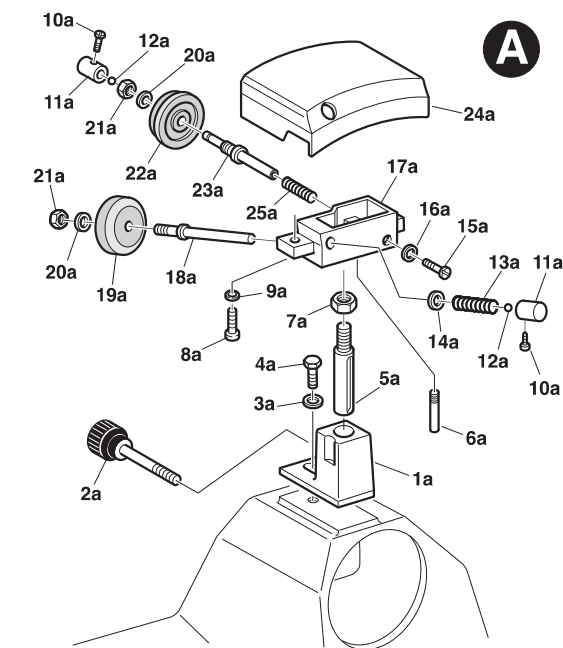
Pièces de rechange

B

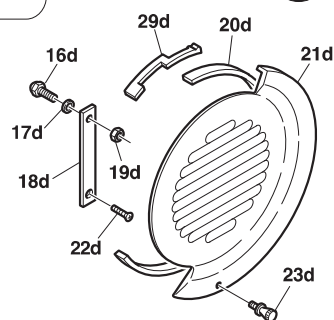
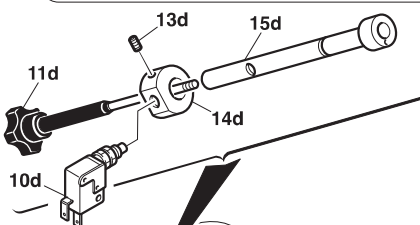
Solo per
Only for
Seulement pour
Nur für
Sólo para
Apenas para

S220AF - F195AF
F250E - F250R
F275E - F300R





Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad
Dispositivos de segurança



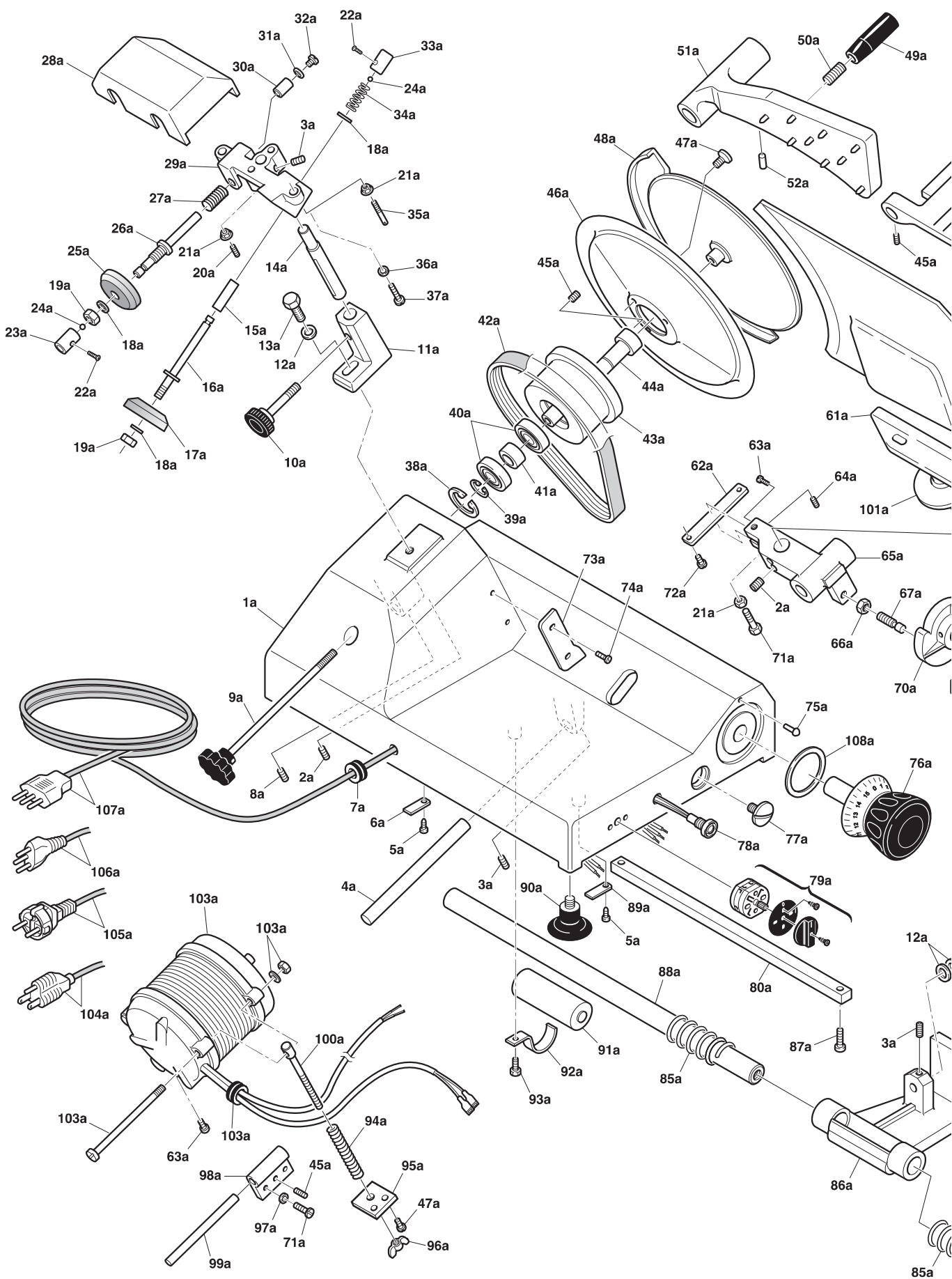
Solo per
Only for
Seulement pour
Nur für
Sólo para
Apenas para

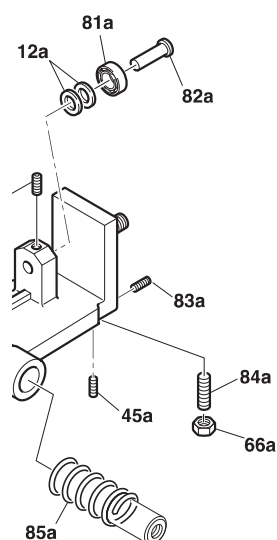
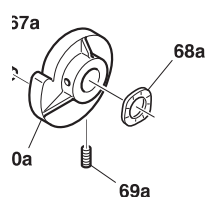
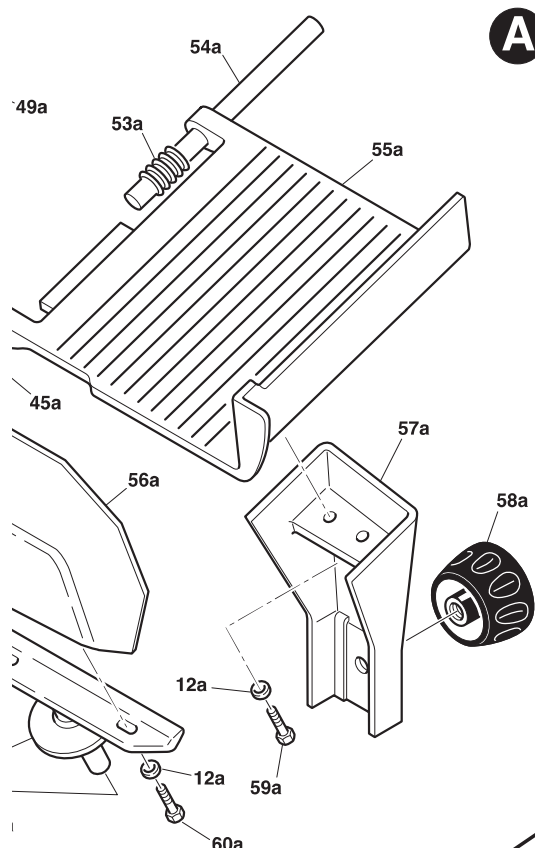
**F195
S220^E
F250 S**

Ed. 03/2008

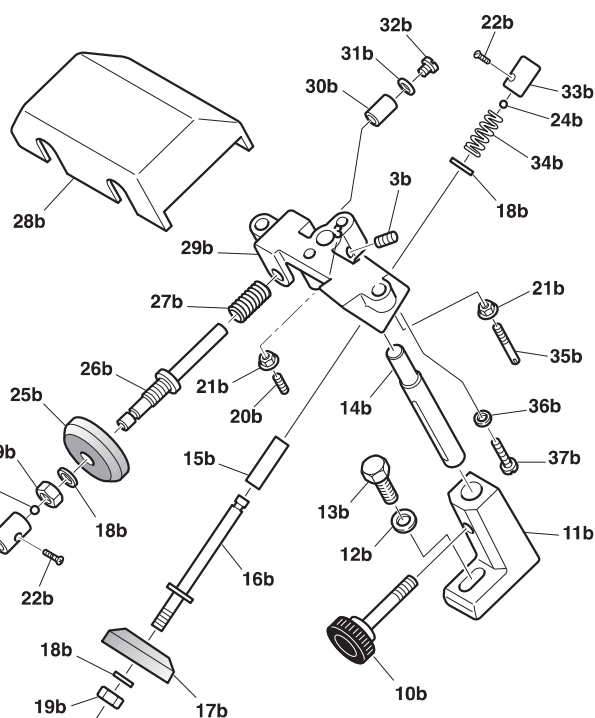
**Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad
Fatiador elétrico gravidade**

**F195 / F195AF
S220 / S220AF
F250ES/ F250E
F250R / F275E
F300R**



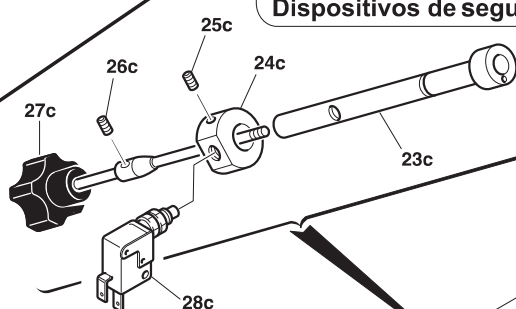


A



B

Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad
Dispositivos de segurança

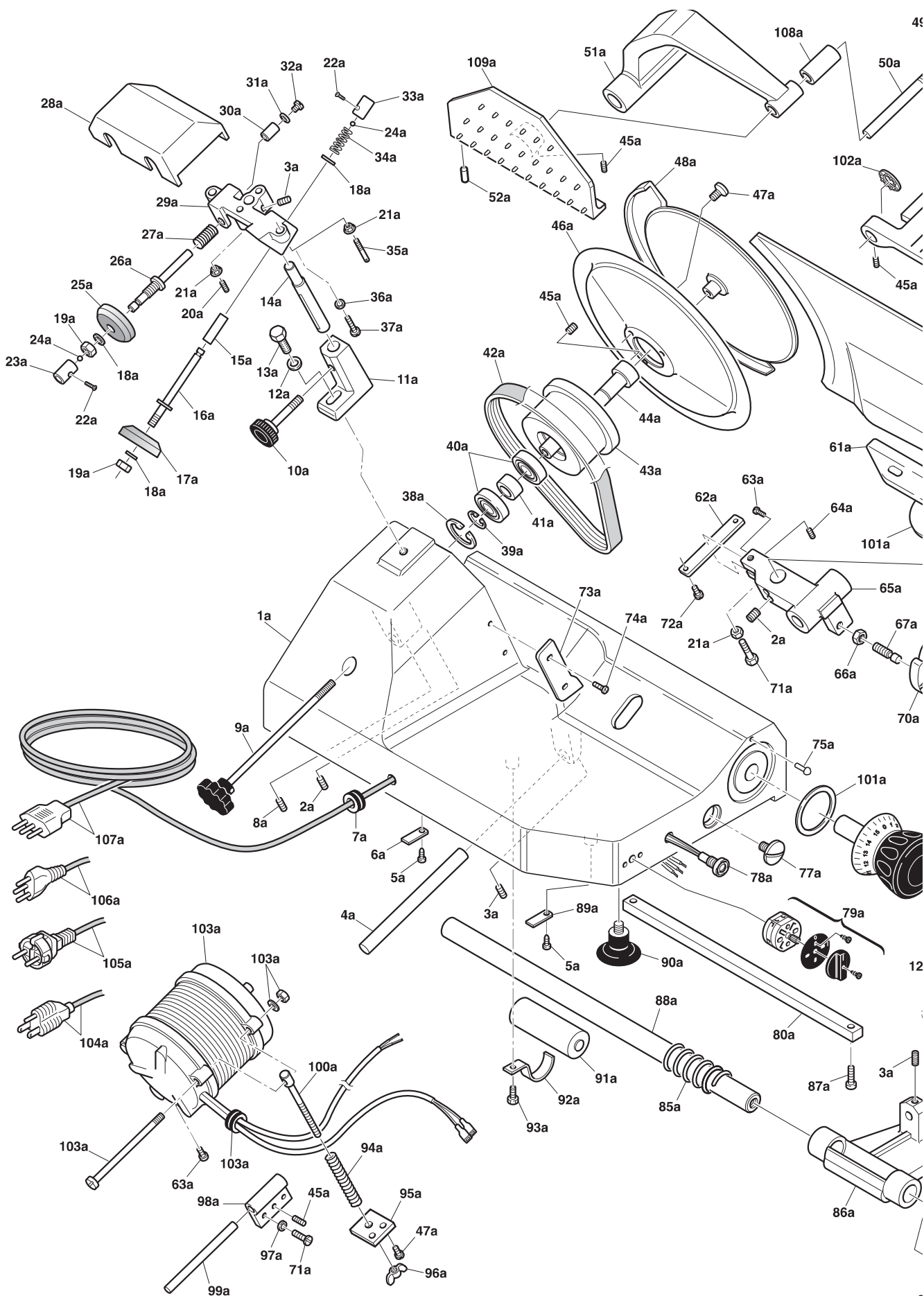


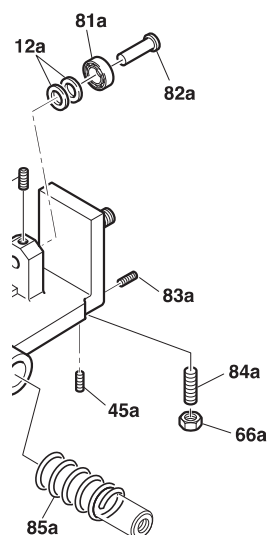
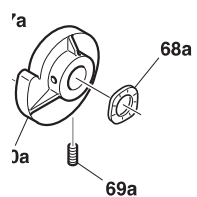
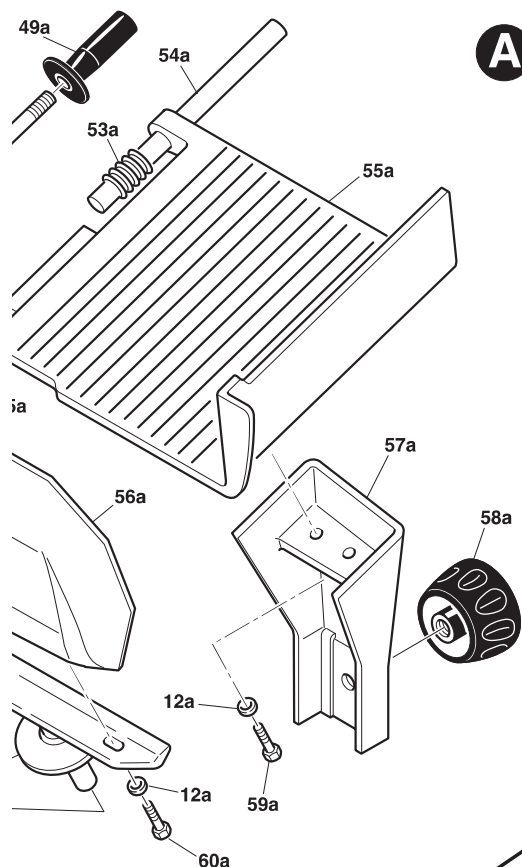
C

Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad
Fatiador elétrico gravidade

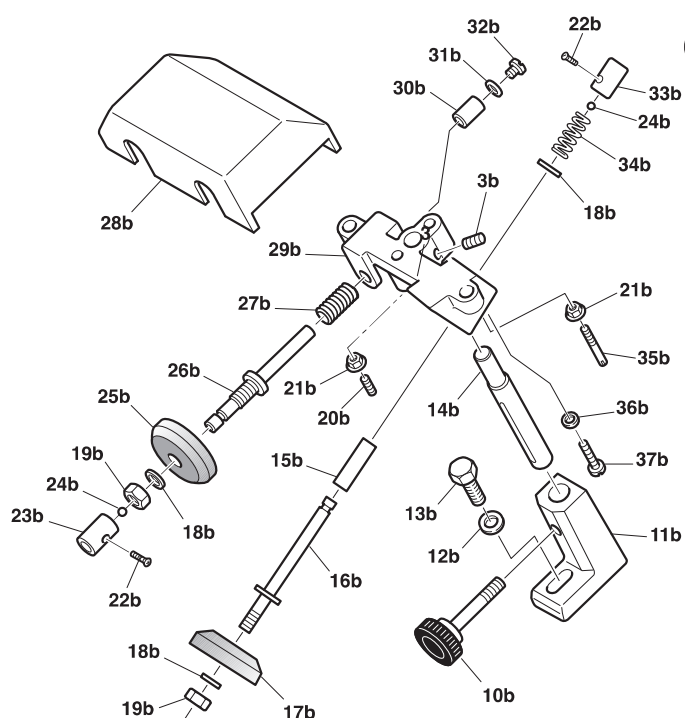
Ed. 03/2008

F250I / F275I
F300E / F275IL
F300EL



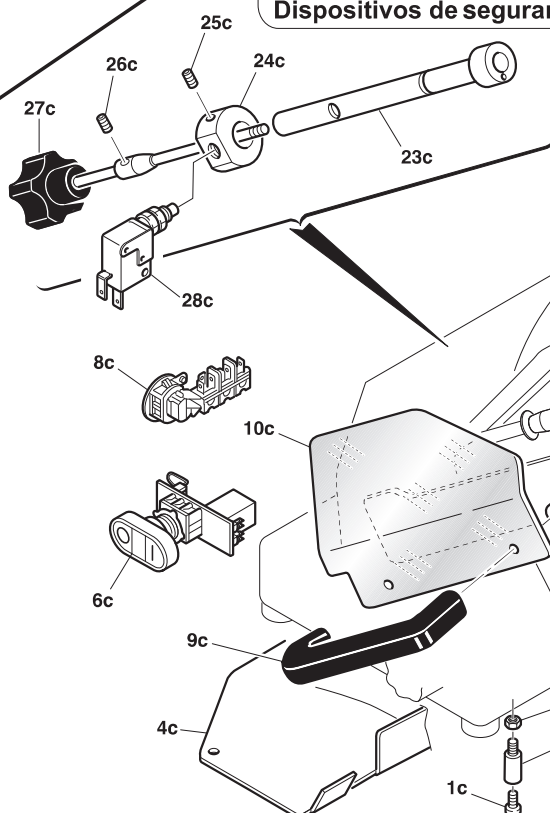


A



B

Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad
Dispositivos de segurança

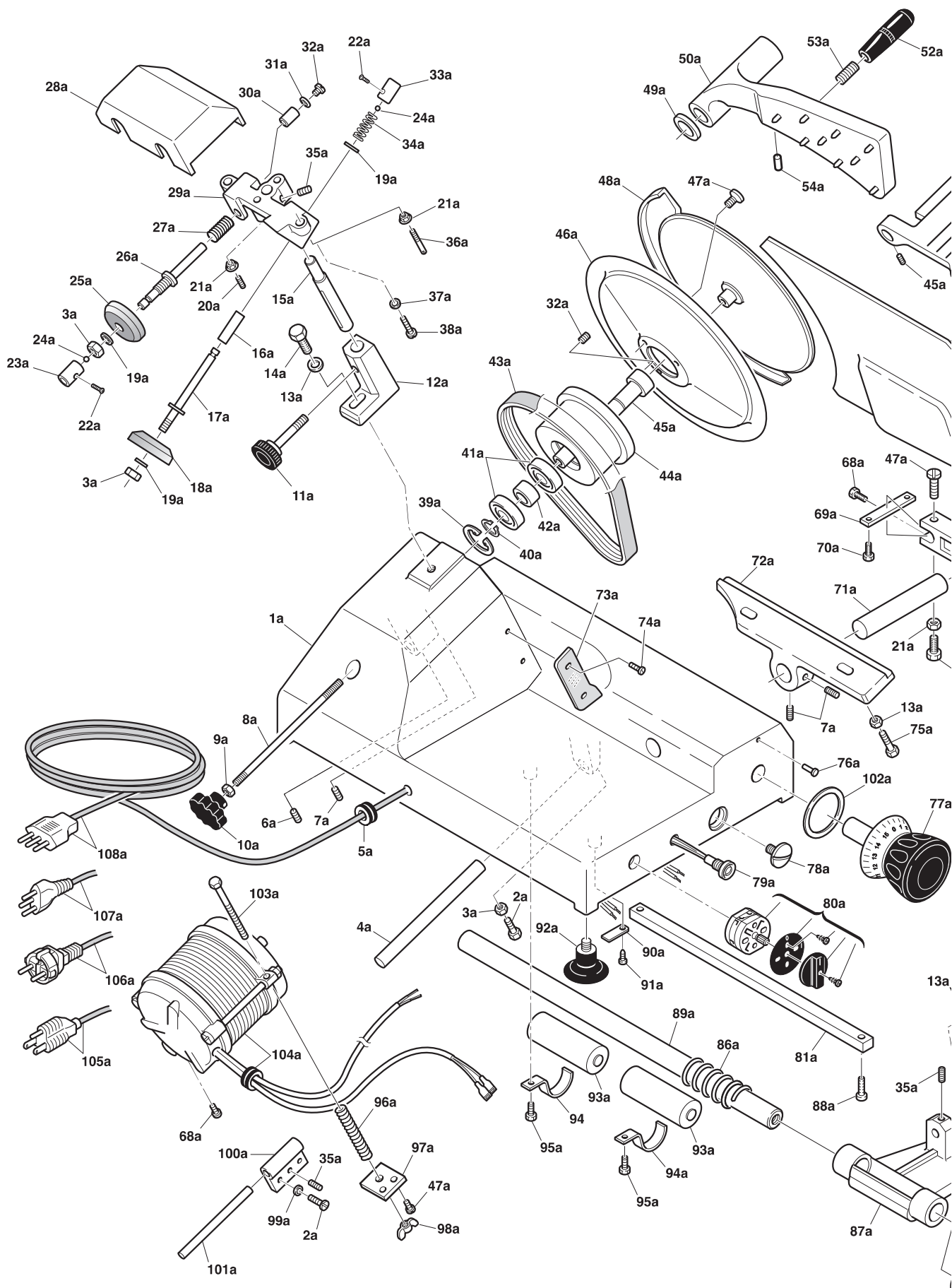


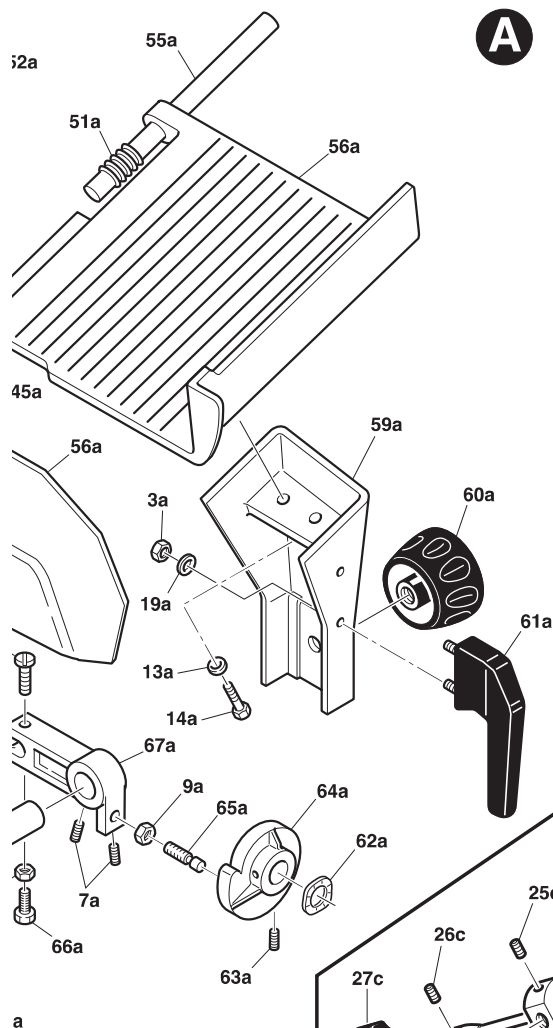
C

Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad
Fatiador eléctrico gravidade

Ed. 03 / 2008

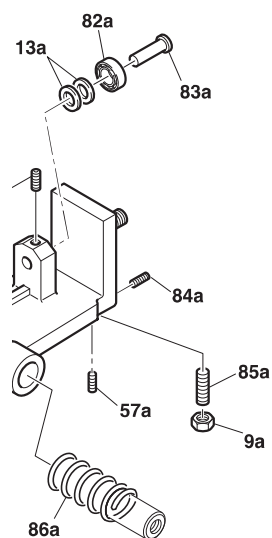
F300CL



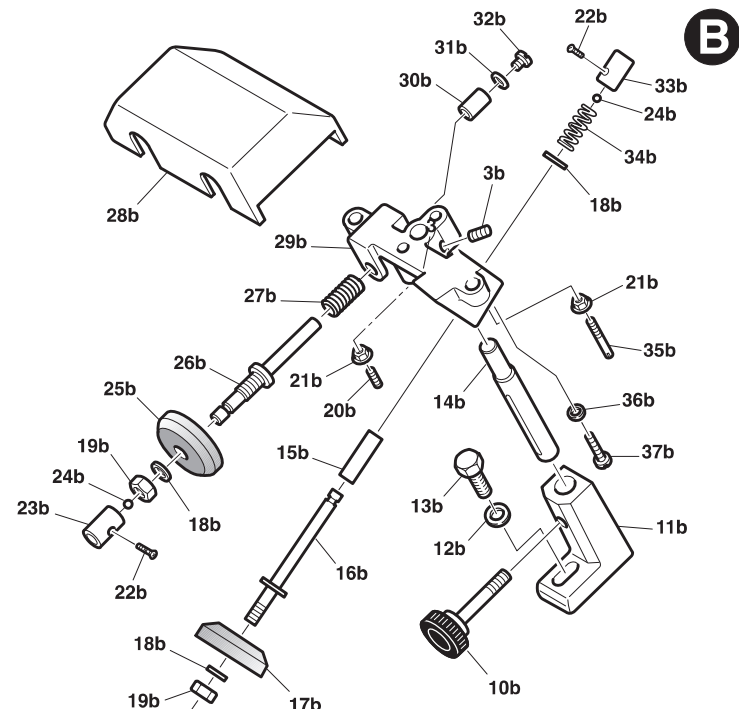


a

77a



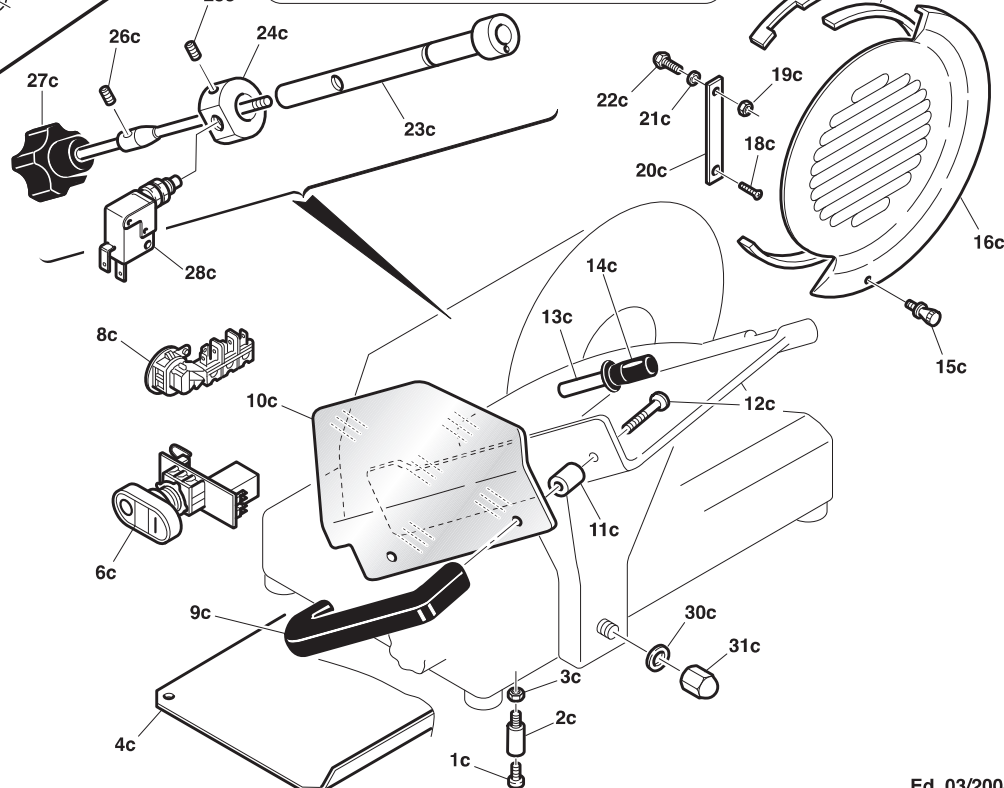
A



Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad
Dispositivos de segurança



B

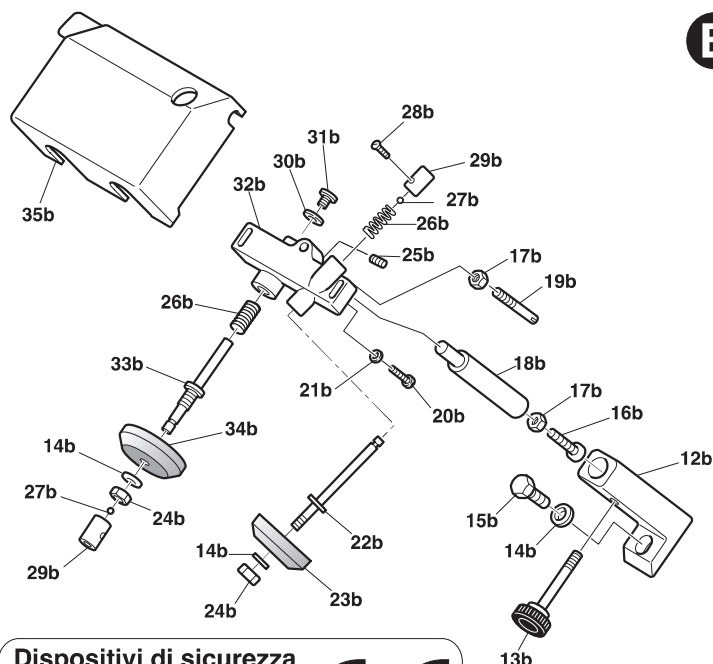
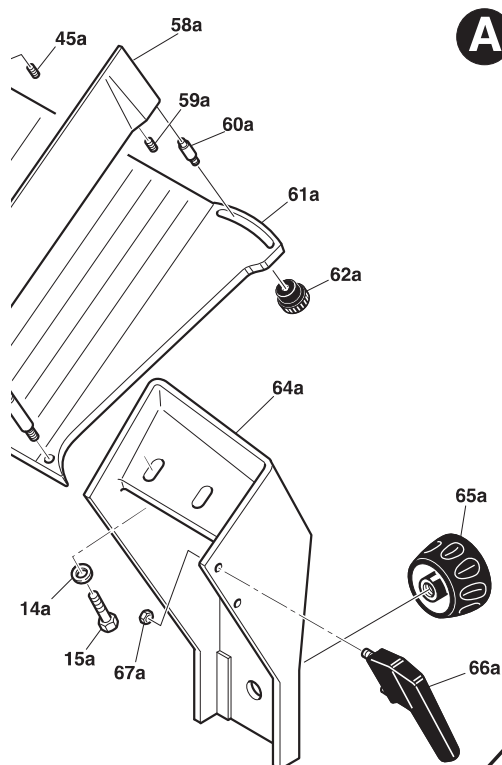


C

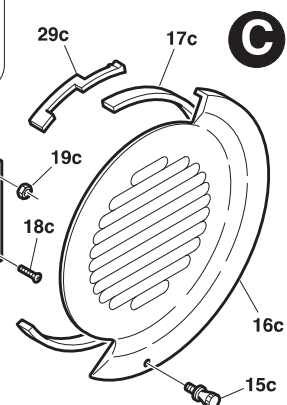
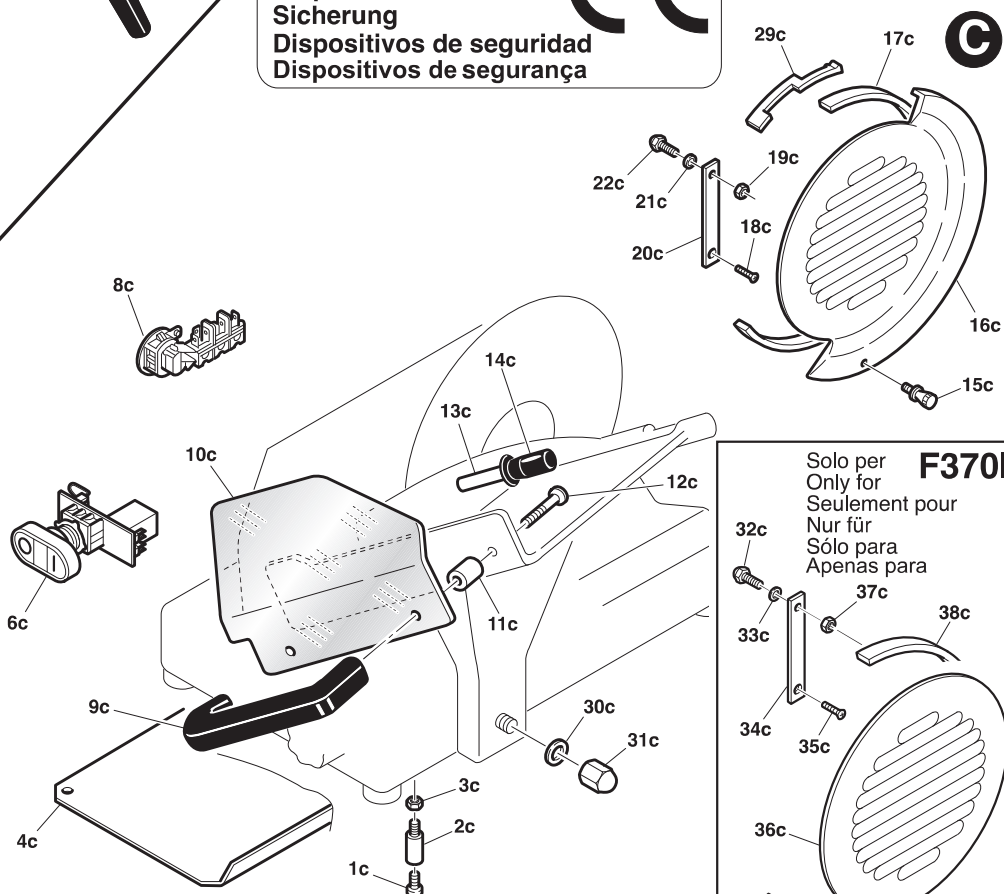
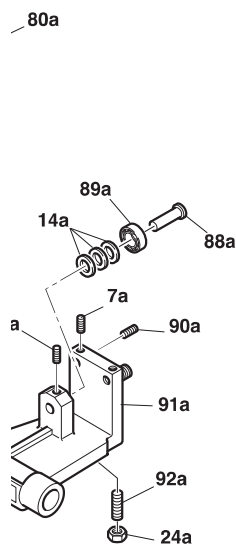
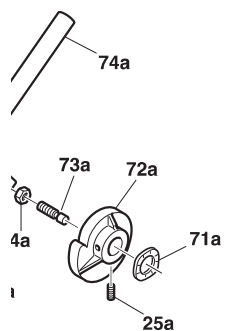
Ed. 03/2008

Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad
Fatiador elétrico gravidade

F300i
F330i

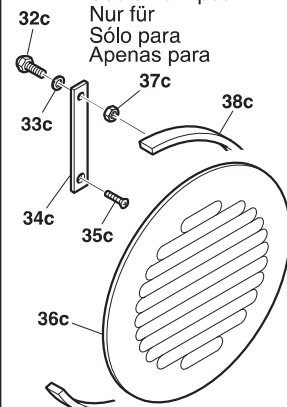


Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad
Dispositivos de segurança



Solo per
Only for
Seulement pour
Nur für
Sólo para
Apenas para

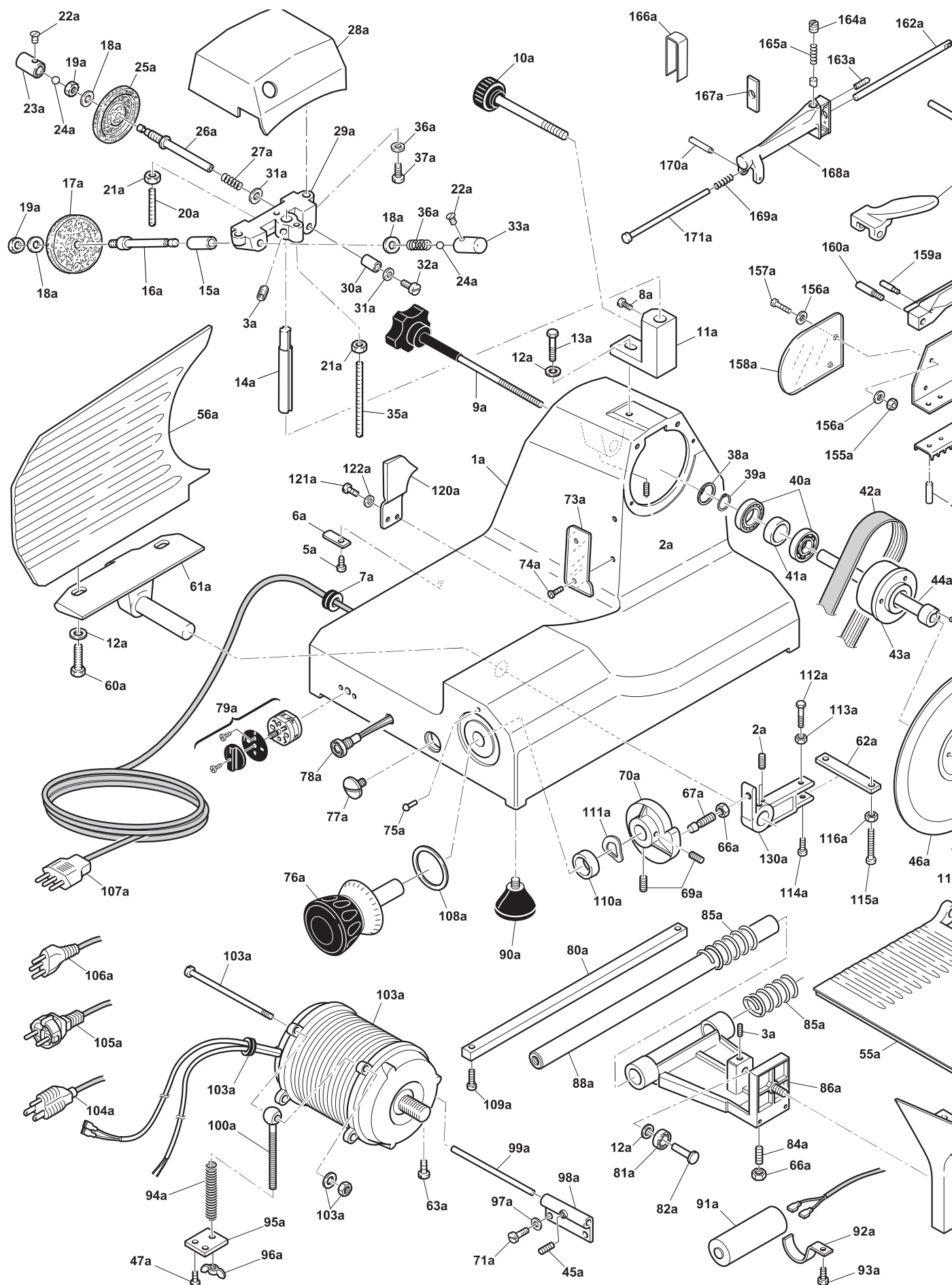
F370i

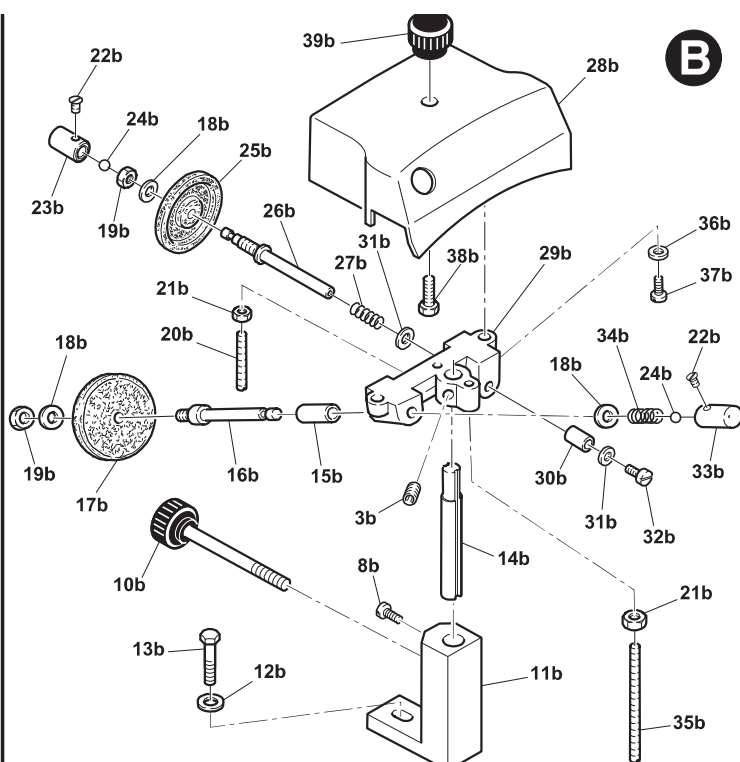
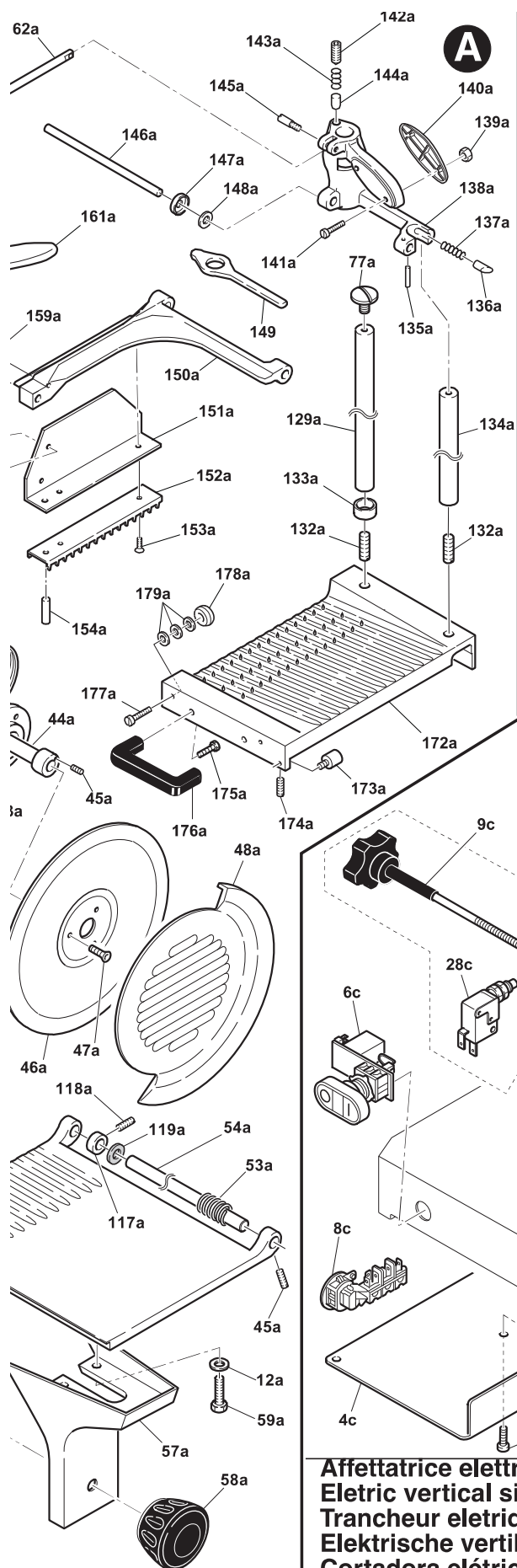


Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad
Fatiador elétrico gravidade

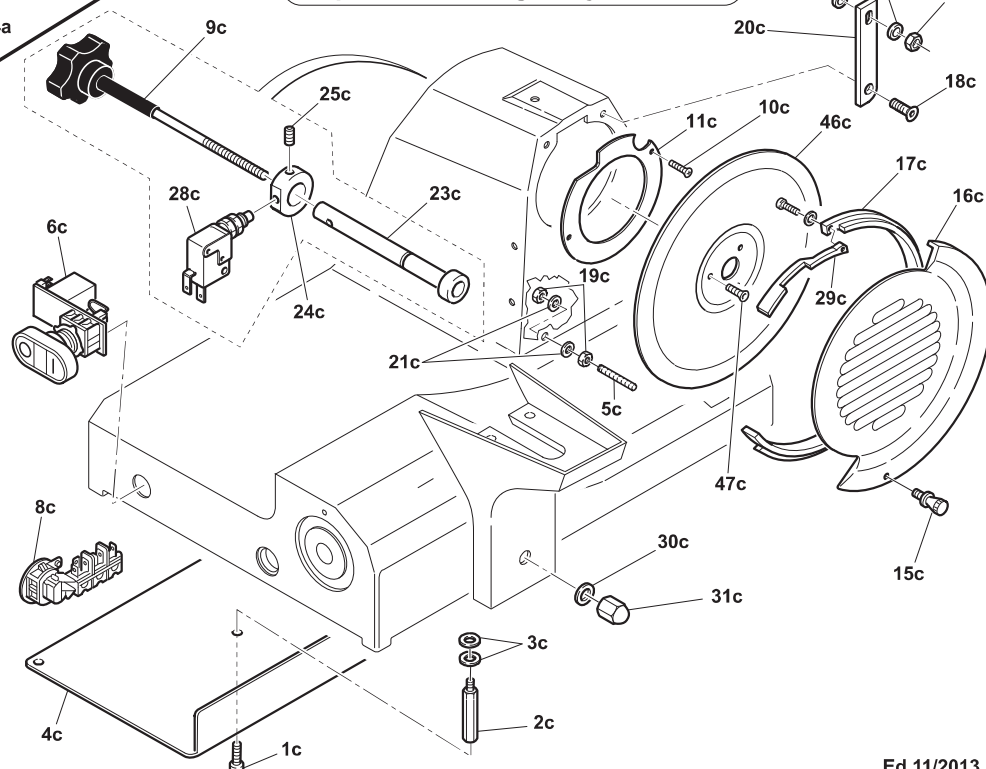
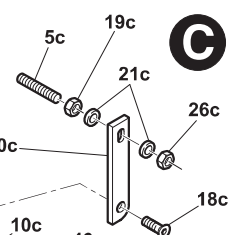
Ed. 03/2008

F350i
F370i





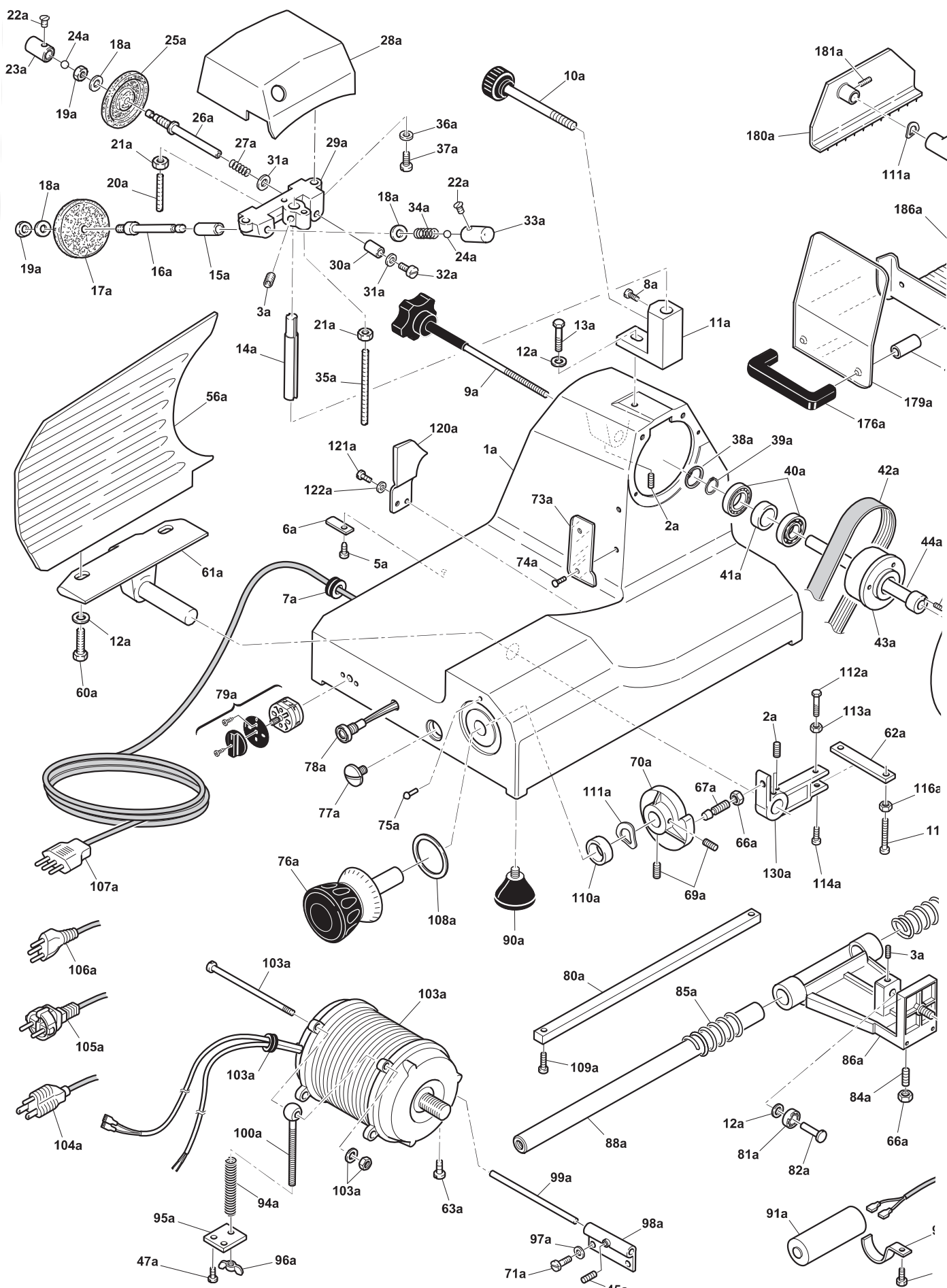
Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad
Dispositivos de segurança



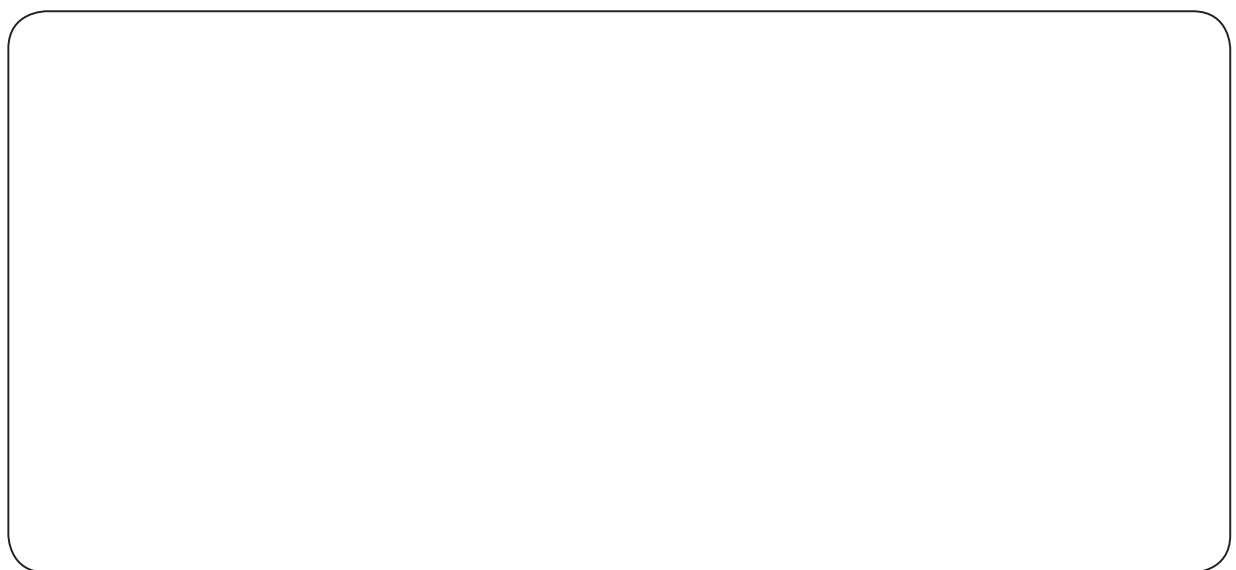
Ed.11/2013

Affettatrice elettrica verticale
Eletric vertical slicer
Trancheur électrique verticale
Elektrische vertikale schneidemaschine
Cortadora eléctrica vertical
Fatiador elétrico vertical

F250 TS-V
F300 TS-VR



09/2014

A large, empty rectangular box with rounded corners, likely a placeholder for a drawing or image. The box is white with a thin black border and occupies the lower half of the page.

11/2014



Wismer SAS
Zone Inova 3000, allée n°5
88150 CAPAVENIR
FRANCE
Tel : 03 29 82 27 71 / Fac : 03 29 35 30 06
mail : contact@wismer.fr
www.wismer.fr