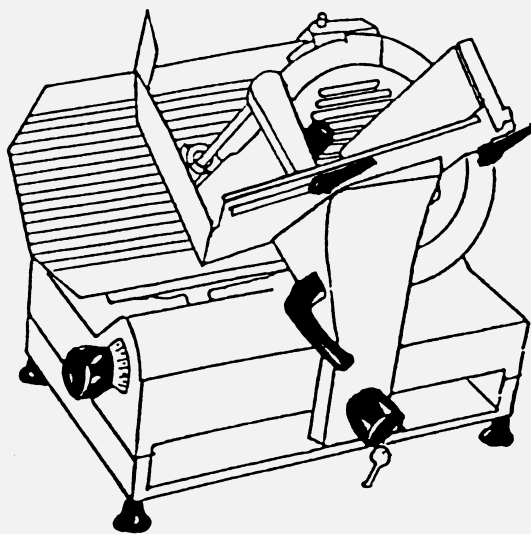


MANUALE DI NORME



ED UTILIZZO

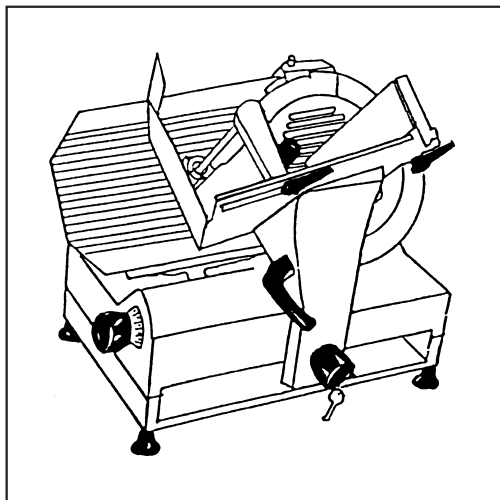


GS 350 INGRANAGGI

GS 350 SEMI AUTOMATICA INGRANAGGI

Il presente manuale è stato redatto per fornire al cliente tutte le informazioni per i modelli di affettatrice:

- **GS 350 I**
- **GS 350 SMI**



La Vostra affettatrice é il modello:

La matricola della Vostra affettatrice é:

Costruttore:

MISTRO ALBERTO & C. Snc
21013 GALLARATE (VA) - Via Assisi, 30
Tel. 0331 776148 - Fax 0331 774668

Le illustrazioni contenute in questo manuale potrebbero differire dalla realtà causa norme specifiche o tecniche migliori adottate sempre con lo scopo di migliorare l'affettatrice in Vostro possesso.

Peraltro il contenuto del manuale non ne sarà minimamente influenzato.

INTRODUZIONE

L'aver scelto questo prodotto manifesta il Vostro amore per la qualità.

Siamo felici di questa Vostra decisione e orgogliosi di vantare una lunga tradizione di qualità nell'assemblaggio e nella scelta dei componenti.

La parte superiore delle nostre affettatrici è tutta in lega di alluminio trattata con un ciclo di anodizzazione che garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità), le ripara da ogni attacco di acidi e sali e le rende resistenti alle ossidazioni.

La rotazione della lama avviene tramite un meccanismo ad ingranaggi.

Il modello GS 350 SMI è provvisto di un automatismo che consente di attuare un taglio semiautomatico o manuale - se disinserito - del prodotto.

Per ottenere il meglio dalla nostra macchina, consultate interamente questo manuale prima di collegarla e metterla in uso. In questo modo acquisirete familiarità con ogni sua parte migliorando così sin dall'inizio la sua resa.

Conservate questo manuale per poterlo consultare ancora in futuro.

Per ogni dubbio od informazione Vi invitiamo a contattare il Vostro rivenditore.

INDICE

INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	6
PRECAUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA	6
SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA	8
SICUREZZE MECCANICHE	8
SICUREZZE ELETTRICHE	8
DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	9
DESCRIZIONE GENERALE	9
COMPOSIZIONE DELLA GS 350 I	10
CARATTERISTICHE PARTICOLARI DELLA GS 350 SMI	14
DATI TECNICI	16
INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE	16
RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	18
CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO	18
SMALTIMENTO DELL'IMBALLO	18
INSTALLAZIONE	18
COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	18
SCHEMI ELETTRICI	19
SCHEMI ELETTRICI GS 350 I	19
SCHEMI ELETTRICI GS 350 SMI	20
UTILIZZO CORRETTO DEL MODELLO GS 350 I	21
UTILIZZO CORRETTO DEL MODELLO GS 350 SMI	22
PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	23
PULIZIA DELLA LAMA E DEL COPRILAMA	23
PULIZIA DELL'AFFILATOIO	24
PULIZIA DEL PIATTO PORTAMERCE E DEL PRESSAMERCE	24
PULIZIA DEL CORPO DELLA MACCHINA	24
MANUTENZIONE	24
AFFILATURA DELLA LAMA	25

INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

PRECAUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA

- L'affettatrice deve essere usata solo da personale che conosca perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza, evitare di avvicinare le mani alla lama e alle parti in movimento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'affettatrice e quindi vengono rimosse le protezioni, valutare attentamente i rischi residui e mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica. I cavi di alimentazione devono essere stesi in modo che non possano venire calpestati o schiacciati da oggetti, facendo particolare attenzione alle giunzioni fra cavi e spine ed ai punti di uscita dell'affettatrice.
- Prima di collegarsi alla rete di alimentazione accertarsi che il voltaggio della macchina corrisponda alla corrente erogata.
- Sotto l'affettatrice sono presenti delle fessure ed aperture per la ventilazione, non bloccarle o coprirle; esse servono per proteggere la macchina stessa dal surriscaldamento. E' importante perciò che l'affettatrice disti dalle pareti almeno 10 cm e che non sia posata su superfici morbide che impedirebbero l'aerazione.
- Non posare l'affettatrice su carrelli, staffe o tavoli instabili. La macchina potrebbe cadere causando lesioni a bambini o adulti e danni all'apparecchiatura stessa.
- Non impiegare l'affettatrice per prodotti surgelati, pesci con osso o comunque prodotti non alimentari.
- **Non tagliare mai il prodotto, ormai esaurito, senza l'ausilio del braccio pressamerce.**
- **Non assumere posizioni tali da portare parti del corpo a contatto diretto con la lama.**
- Per un'ulteriore protezione dell'affettatrice, durante un temporale oppure quando essa non venga utilizzata per un lungo periodo, togliere la spina dalla presa di corrente. Ciò eviterà danni dovuti a fulmini o ad improvvisi aumenti di tensione.

• Quando sono necessarie parti di ricambio, accertateVi che il tecnico del servizio di assistenza utilizzi parti specificate dal fabbricante o che possiedono le stesse caratteristiche delle parti originali. **Sostituzioni con parti non compatibili possono creare situazioni di pericolo.**

• Affidate l'affettatrice a personale specializzato se:

a) il cavo di alimentazione ha subito danni;

b) oggetti o liquidi sono entrati nell'affettatrice;

c) l'affettatrice non sembra funzionare normalmente seguendo le istruzioni riportate nel manuale;

d) l'affettatrice ha subito forti urti.

L'acquirente non deve tentare riparazioni non descritte in questo manuale.

Riparazioni imperfette significano un grave pericolo per le persone.

ATTENZIONE! INSTALLAZIONI E RIPARAZIONI, CHE NON VENGANO ESEGUITE DA TECNICI AUTORIZZATI, COSI' COME QUALSIASI MODIFICA TECNICA SULLE AFFETTATRICI NON AUTORIZZATA DAL PRODUTTORE, COMPORTANO IL DECADIMENTO DELLA GARANZIA DEL PRODOTTO E DELLA RESPONSABILITA' DA PARTE DEL COSTRUTTORE.

SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

SICUREZZE MECCANICHE

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde alla direttiva **CEE 89/392**, modificata dalle direttive **CEE 91/368, 93/44, 93/68**.

Le sicurezze sono ottenute da:

- anello proteggi lama;
- cappottina;
- pressamerce;
- manopola pressamerce con ghiera e distanziale;
- paramano su piatto;
- carello asportabile solo con la vela nella posizione "0", a fondo corsa verso il lato dell'operatore.

SICUREZZE ELETTRICHE

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 73/23, 89/336**, modificate dalle direttive **CEE 91/368, 93/44, 93/68**.

L'affettatrice è così provvista di:

- **MICROINTERRUTTORE** che provoca l'arresto della macchina in caso di rimozione del tirante paralama e non consenta l'accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura;
- **RELE'** nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.

Nonostante le affettatrici CE siano dotate delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche - sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione - esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI (CEE 89/392 punto 1.7.2)** non totalmente eliminabili, richiamati in questo testo sotto forma di **ATTENZIONE**. Essi riguardano il pericolo di taglio, contusione ed altro provocato dalla lama o da altri componenti della macchina.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

DESCRIZIONE GENERALE

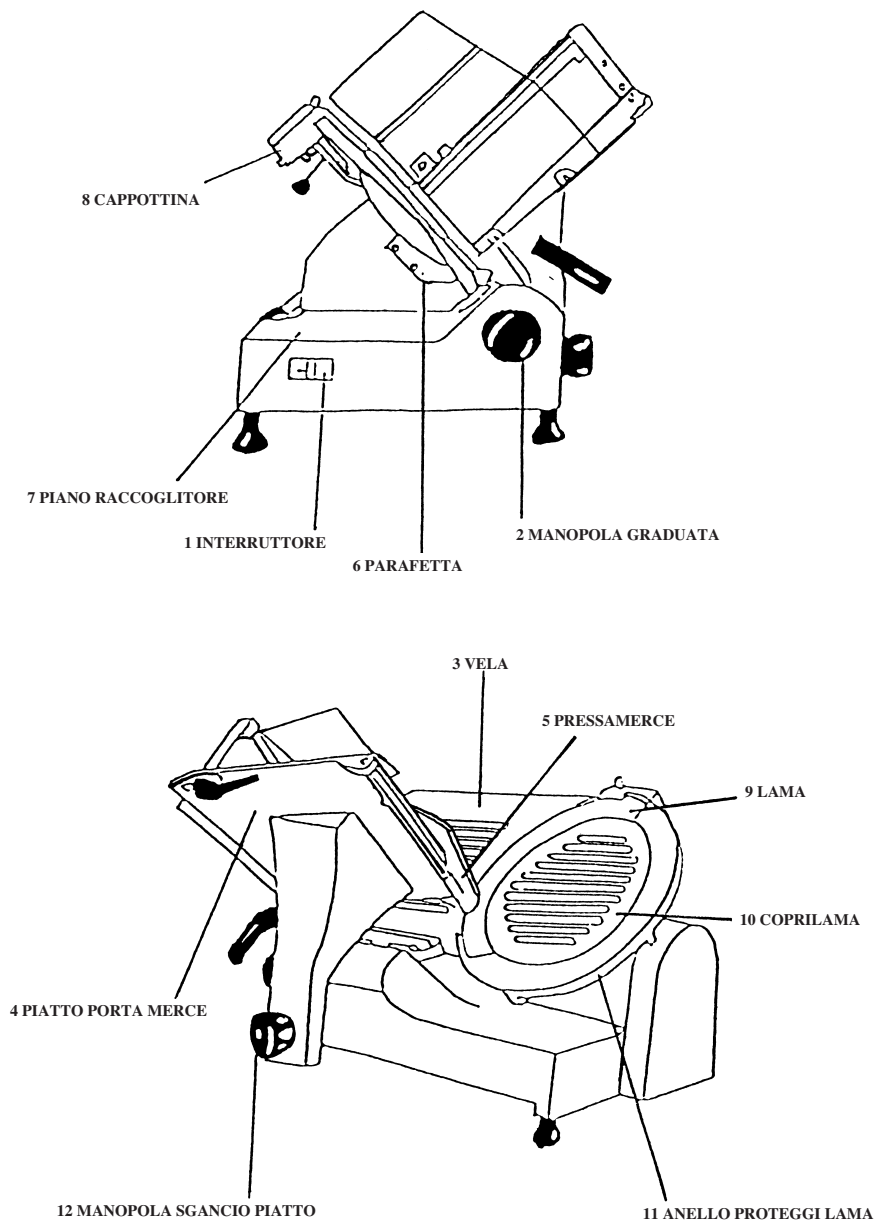
Le affettatrici GS 350 I e GS 350 SMI sono state progettate e realizzate con il preciso scopo di affettare prodotti alimentari (tipo salumi e carni).

La GS 350 SMI è dotata di un meccanismo che consente di poter scegliere, a seconda delle esigenze, un taglio automatico - a diverse velocità - o manuale del prodotto.

Entrambi i modelli garantiscono comunque:

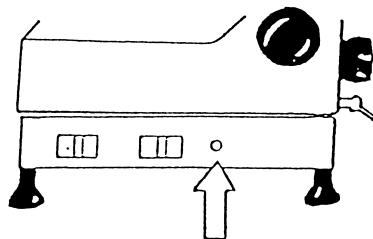
- massima sicurezza nell'uso, nella pulizia e nella manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- massima precisione di taglio grazie al meccanismo a camme;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- grande maneggevolezza.

COMPOSIZIONE DELLA GS 350 I



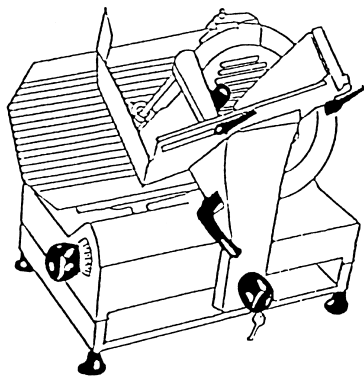
1) INTERRUTTORE

E' posto sul davanti della macchina e serve rispettivamente per accenderla e spegnerla.



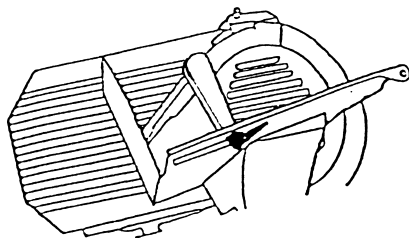
2) MANOPOLA GRADUATA

E' posta sul davanti della macchina e serve per regolare la vela. E' numerata da "0" a "15". Essa predispone lo spessore desiderato per il taglio. La misurazione è da considerarsi in millimetri.



3) VELA

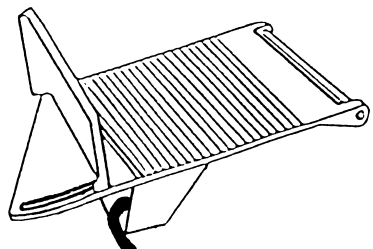
E' detta anche piastra di regolazione tranci. E' situata a filo con la lama, regolata dalla manopola graduata determina lo spessore di taglio dell'alimento.



4) PIATTO PORTA MERCE O CARRELLO

E' posto sul fianco dell'affettatrice, su di esso vanno sistemati gli alimenti che si vogliono affettare.

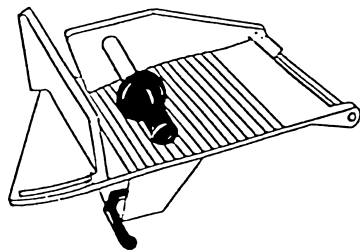
E' fornito di una spondina regolabile che consente di ottenere diverse inclinazioni di taglio.



5) **PRESSAMERCE**

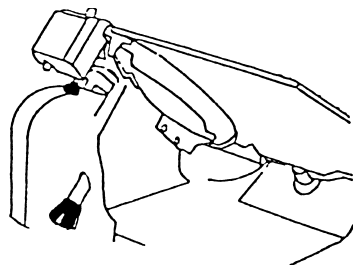
E' posto sopra il piatto porta merce. Serve per mantenere la merce ferma quando si procede ad affettare l'alimento.

Per assicurare una presa maggiore è dotato di appositi dentini.



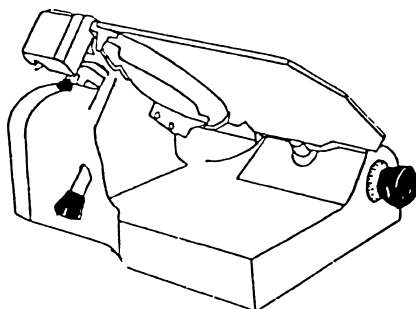
6) **PARAFETTA BOMBATO**

E' posto dietro la lama e serve per guidare la fetta fuori dalla lama stessa dopo l'operazione di taglio. E' anch'esso in alluminio anodizzato.



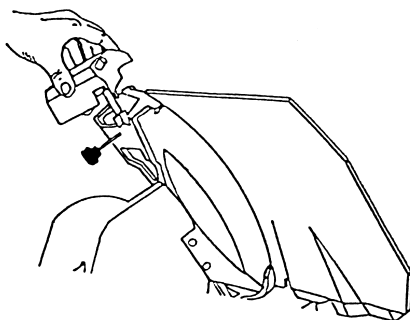
7) **PIANO RACCOGLITORE**

E' praticamente la base dell'affettatrice. Su di esso va a cadere l'alimento precedentemente affettato.



8) **CAPPOTTINA**

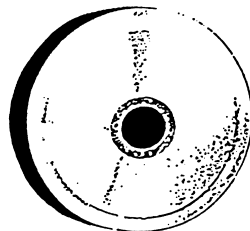
E' posta sopra la lama, contiene il necessario per affilare la lama stessa. Il kit comprende un corpo affilatoio con due mole, una atta alla affilatura, azionata da un pulsantino visibile sulla cappottina, una atta alla sbavatura, anch'essa azionata da un altro pulsantino sempre posto sulla cappottina.



9) LAMA

E' posta tra il coprilama e l'anello proteggi lama. Serve per affettare gli alimenti che vengono posti sul piatto porta merce.

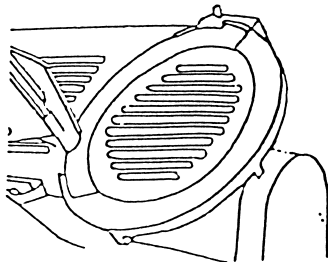
E' interamente in acciaio, essa è rettificata e temperata assicurando un taglio preciso e netto del prodotto dopo la sua affilatura.



10) COPRILAMA

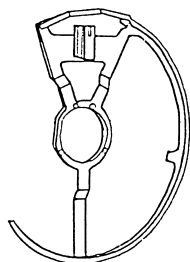
E' in alluminio e ricopre la lama lasciando libera solo la parte utilizzabile per il taglio.

E' asportabile grazie ad un tirante svitabile posto sul retro della lama.



11) ANELLO PROTEGGI LAMA

E' in alluminio anodizzato, è posto dietro alla lama e serve per fornire una maggiore sicurezza alla macchina quando il coprilama viene tolto.



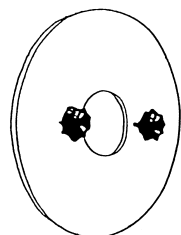
12) MANOPOLA SGANCIO PIATTO

E' posta sotto il piatto portamerce. Svitandola permette di togliere il carrello porta merce solo se la manopola graduata è a zero, a fondo corsa verso il lato dell'operatore

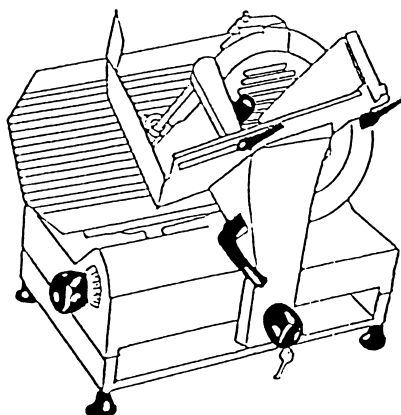
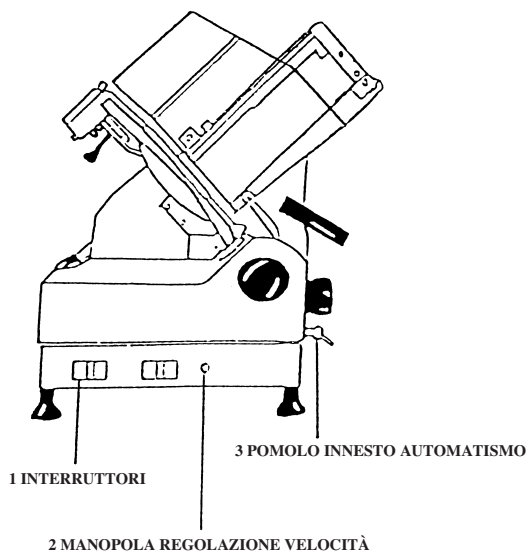


13) ANELLO ESTRATTORE

Serve per estrarre la lama quando deve essere sostituita.



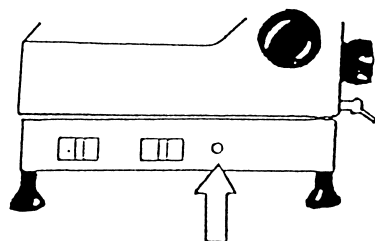
CARATTERISTICHE PARTICOLARI DELLA GS 350 SMI



La GS 350 SMI è dotata di tutti i componenti della GS 350 I e di altri particolari:

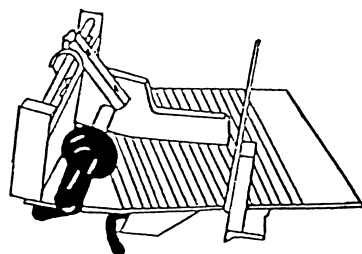
1) MANOPOLA REGOLAZIONE VELOCITÀ

Serve per controllare la velocità del carrello ed è posto a fianco degli interruttori.



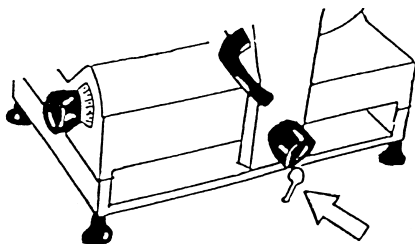
2) PRESSAMERCE

E' dotato di una spondina supplementare, inclinabile, che blocca l'alimento quando è in funzione il taglio automatico del prodotto. Esso è utilizzabile in tre posizioni.



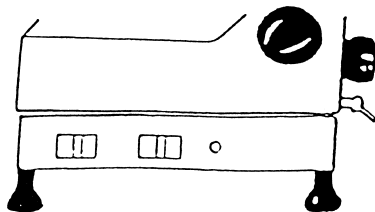
3) **POMOLO PER INNESTO AUTOMATISMO**

E' un pomello che consente di innestare o disattivare l'automatismo per il taglio automatico dell'alimento, consente perciò di passare da un taglio semiautomatico ad uno manuale e viceversa.



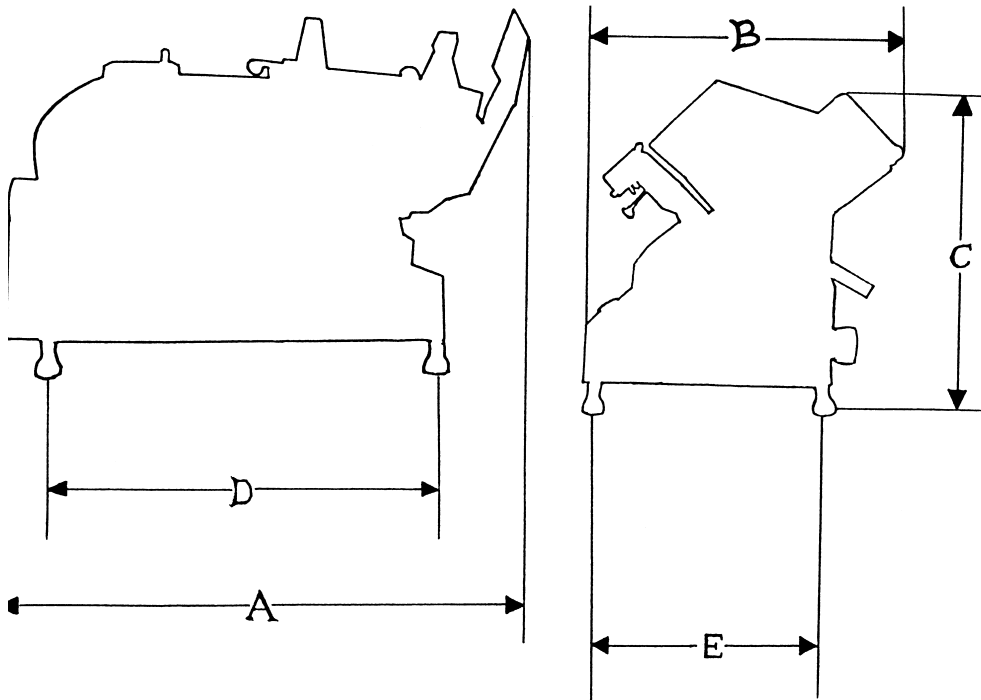
4) **INTERRUTTORI**

Sono due e sono posti sul davanti della macchina, servono rispettivamente per avviare ed fermare il carrello e la lama.



DATI TECNICI

INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE



MODELLO	U.m.	GS 350 I	GS 350 SMI
Diametro lama	mm	350	350
Lunghezza A	mm	850	850
Larghezza B	mm	560	560
Altezza C	mm	600	755
Interasse piedini D	mm	570	570
Interasse piedini E	mm	390	390
Dimensioni piatto	mm	310 x 320	310 x 320
Corsa carrello	mm	390	390
Capacità di taglio	mm	250 x 340	250 x 340

MODELLO	U.m.	GS 350 I	GS 350 SMI
Spessore di taglio optional	mm	0 - 17	0 - 17
	mm	0 - 25	0 - 25
Motore lama	W	264	264
Motore carrello	W	-----	266
	V	-----	220
Alimentazione	Mono	230 / 50 Hz.	230 / 50 Hz.
	Trifase	230-400/50 Hz.	230-400/50 Hz.
Peso	Kg	38	60
Imballo	mm	900x620x650	900x620x805
Velocità carrello	Min	-----	11
	Max	-----	40

RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

L'affettatrice parte dalla nostra sede accuratamente imballata, l'imballo è costituito da:

- scatola esterna di robusto cartone
- la macchina
- sacchetto
- inserti per tener ben stabile la macchina
- il presente manuale
- anello estrattore
- certificato di conformità CE

CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale.

Controllate che l'affettatrice non abbia subito alcun danno durante il trasporto. Se risultasse danneggiata o non dovesse funzionare rivolgetevi al Vostro rivenditore o al corriere, facendo un preciso rapporto dei danni subiti dalla macchina.

Non capovolgere l'imballo!!

Vi consigliamo di conservare la scatola e il materiale di imballaggio e il manuale originali nel caso doveste trasportare o spedire di nuovo l'affettatrice. All'atto del trasporto assicuratevi che l'imballo venga preso saldamente nei quattro angoli, mantenendolo parallelo al pavimento.

SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuale pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretamica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.

Nel caso in cui la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

L'INSTALLAZIONE

COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

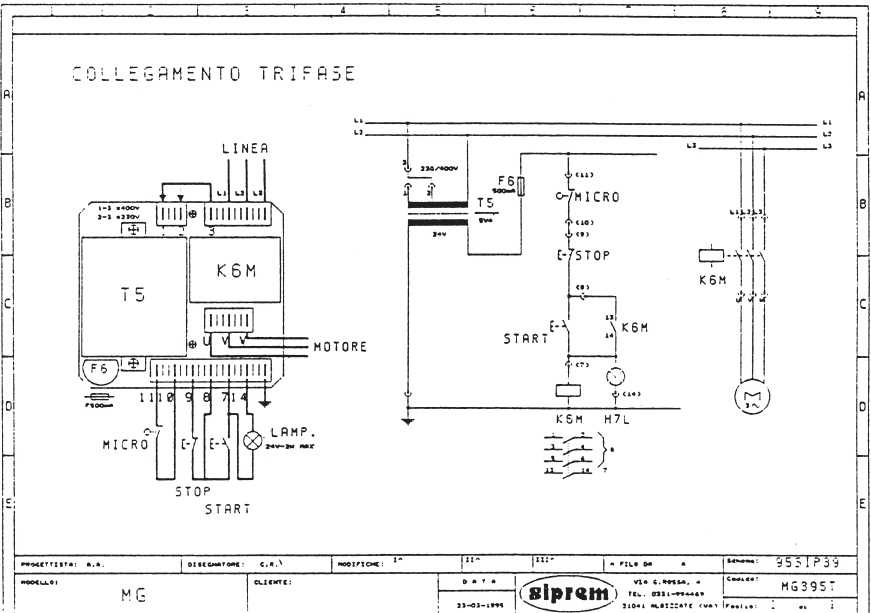
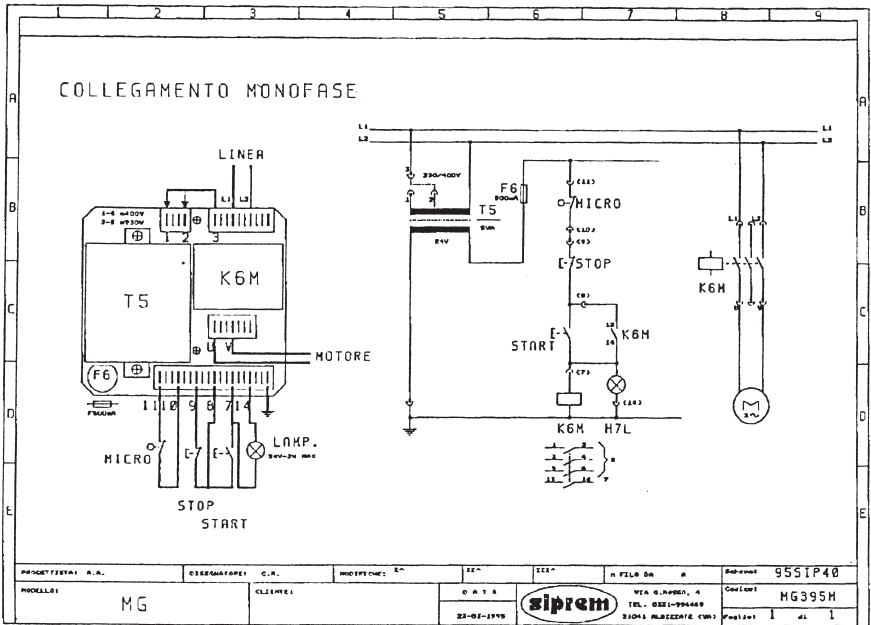
Il piano sul quale va installata l'affettatrice deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto e stabile.

Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed a una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

ATTENZIONE: Prima di eseguire l'allacciamento, controllare sempre i dati della targhetta tecnica - applicata sul retro della macchina - che riportano le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina.

SCHEMI ELETTRICI

SCHEMI ELETTRICI GS 350 I

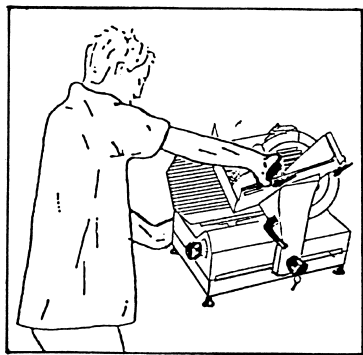


UTILIZZO CORRETTO DEL MODELLO GS 350 I

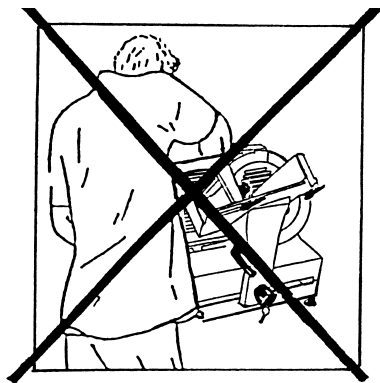
ATTENZIONE: La merce da tagliare va caricata sul piatto solamente con la manopola graduata in posizione “0” ed a motore fermo, facendo attenzione alla lama ed alle puntine acuminatae.

La procedura da seguire per il caricamento e il taglio del prodotto è la seguente:

- 1 una volta caricata la merce sul piatto, avvicinarla alla vela e bloccarla con l'apposito pressamerce;
- 2 regolare tramite la manopola graduata lo spessore di taglio voluto;
- 3 assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti: appoggiare la mano destra sulla manopola pressamerce e la mano sinistra accanto al parafetta (senza entrare in contatto con la lama) - il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro;
- 4 assicurarsi che il piatto sia agganciato all'apposito supporto;



POSIZIONE CORRETTA



POSIZIONE SCORRETTA

- 5 premere quindi il pulsante di marcia “I” (ON);
- 6 spingere il carrello (piatto portamerce + pressamerce) facendolo avanzare dolcemente verso la lama. La merce entrerà facilmente nella lama e la fetta guidata dall'apposito parafetta si staccherà e cadrà sul piano raccoglitore;
- 7 evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice;
- 8 al termine delle operazioni di taglio, fermare la macchina mettendo l'interruttore nella posizione “0” (OFF) di arresto e portare a 0 la manopola graduata;
- 9 eseguire la riaffilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o ruvida.

UTILIZZO CORRETTO DEL MODELLO GS 350 SMI

Il modello di affettatrice GS 350 SMI permette sia un taglio manuale che un taglio automatico del prodotto.

La procedura da seguire per il caricamento e il taglio del prodotto nel caso dell'utilizzo della macchina con taglio manuale è la medesima del modello GS 350 I, bisogna solo assicurarsi che il pomolo per innesto automatismo sia ruotato in senso orario.

Nel caso di utilizzo del taglio automatico dell'affettatrice la procedura da seguire è la seguente:

- 1** una volta caricata la merce sul piatto, avvicinarla alla vela e bloccarla con l'apposito pressamerce e spondina;
- 2** regolare tramite la manopola graduata lo spessore di taglio voluto;
- 3** assicurarsi che il pomolo per innesto automatismo sia rivolto in senso antiorario;
- 4** assicurarsi che il piatto sia agganciato all'apposito supporto;
- 5** allontanarsi dalle parti in movimento (piatto, pressamerce...);
- 6** accendere l'interruttore della lama;
- 7** accendere l'interruttore del piatto (carrello);
- 8** regolare la velocità di taglio con l'apposita manopola.

PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

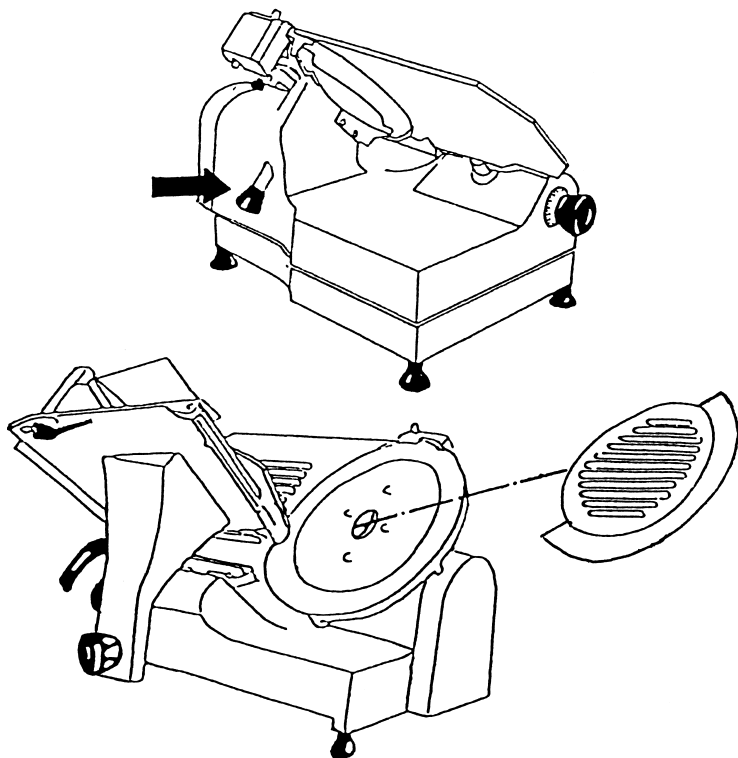
ATTENZIONE: NON COMPIERE MAI ALCUNA OPERAZIONE DI PULIZIA SENZA PRIMA ESSERSI ACCERTATI CHE LA SPINA DELLA CORRENTE SIA STACCATA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE.

Come prodotti di pulizia non utilizzare ne prodotti corrosivi, ne prodotti tossici per la salute. Pulire con strofinacci, spugne, spazzole.....

PULIZIA DELLA LAMA E DEL COPRILAMA

Portare la piastra di regolazione dei tranci (vela) a livello «0» con la manopola graduata. Togliere il coprilama svitando l'apposito tirante posto sul basamento dell'affettatrice proprio dietro la lama. Pulire il coprilama con acqua tiepida, detersivo neutro. Premere un panno umido sulla superficie della lama e strofinarla con attenzione dall'interno verso l'esterno.

Nella stessa maniera pulire la parte posteriore della lama.
Subito dopo aver cura di asciugare nello stesso modo la lama.



PULIZIA DELL’AFFILATOIO

Sfregare le mole con uno spazzolino sempre in posizione di sicurezza, cioè con le mole rivolte dalla parte opposta alla lama.

PULIZIA DEL PIATTO PORTAMERCE E DEL PRESSAMERCE

Per pulire meglio il piatto portamerce (4) ed il pressamerce (5) Vi consigliamo di svitare la manopola sgancio piatto (12) sempre dopo aver portato la vela a livello «0».

Lavare ogni singolo pezzo con acqua tiepida e detergente neutro, risciacquare ed asciugare.

PULIZIA DEL CORPO DELLA MACCHINA

Per la pulizia del corpo della macchina si consiglia di passare un panno umido su tutte le superfici lavabili, sciacquare ed asciugare.

Per maggiore igiene si consiglia l’uso di alcool etilico denaturato.

MANUTENZIONE

I piedini, il cavo di alimentazione, la lama e le mole con il tempo e l’uso della macchina potrebbero deteriorarsi; per la sostituzione rivolgersi al costruttore o a tecnici autorizzati.

AFFILATURA DELLA LAMA

ATTENZIONE: Prima di eseguire l'affilatura della lama fare attenzione a mantenere sempre la mente concentrata sulle operazioni in corso e ai **RISCHI RESIDUI** riguardanti il pericolo di taglio derivante dalla non osservanza delle istruzioni sotto riportate.

Per cominciare questa operazione è necessario che ricordiate alcune norme di sicurezza.

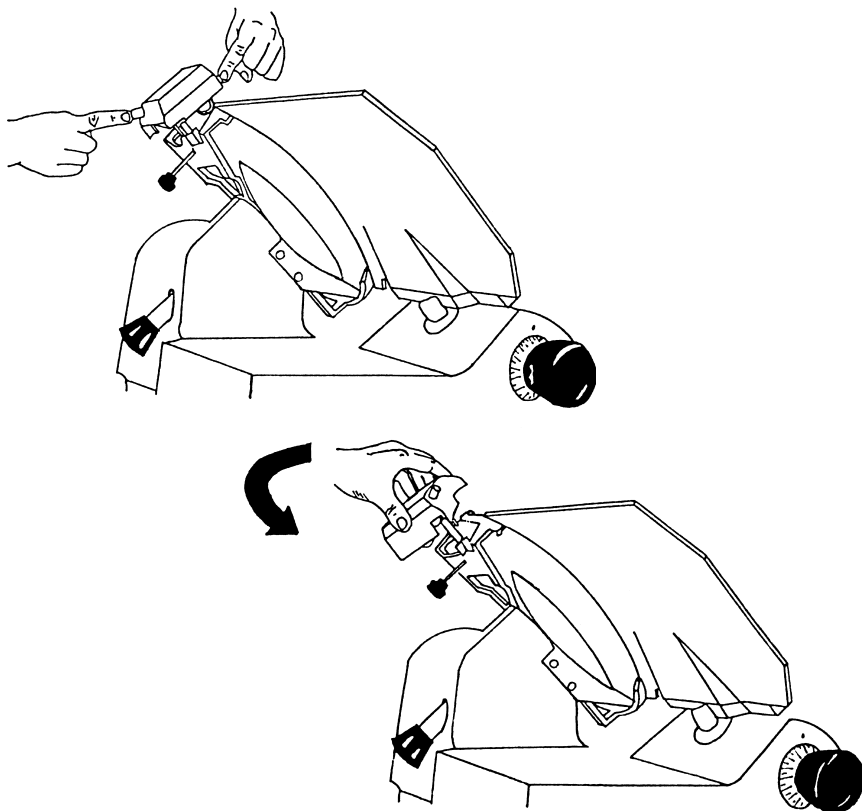
Non toccare la lama con le mani o altro oggetto quando è in movimento.

Indossare guanti di protezione quando si pulisce la lama.

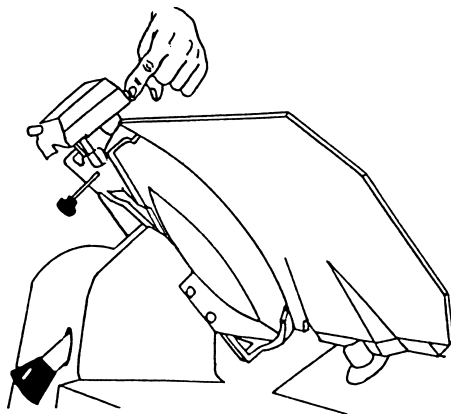
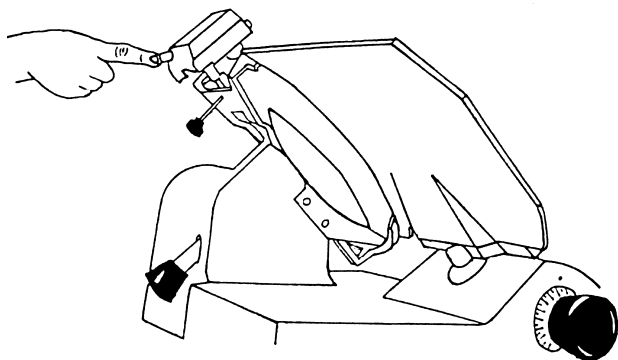
Non compiere mai alcuna operazione di sgancio della lama. La lama può essere tolta solo da personale di servizio preventivamente istruito o con l'aiuto dell'apposito anello estrattore.

Per affilare la lama è necessario:

- spegnere l'affettatrice e attendere che la lama si arresti;
- allentare il pomello che sgancia la cappottina;
- ruotare la cappottina;



- riabbassare la cappottina in posizione di affilatura in modo da far alloggiare le mole sulla lama dell'affettatrice. Bloccare il pomello che sgancia la cappottina riavvitandolo. Accendere la macchina e affilare la lama prendendo il pulsantino posto alla sinistra dell'operatore. Non protrarre l'operazione per più di 30/40 secondi.
- premere quindi l'altro pulsante per compiere l'operazione di sbavatura; non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 3/4 secondi per evitare la dannosa ritorsione del filo della lama;
- spegnere l'affettatrice ed attendere che si arresti la lama;
- sganciare la cappottina, farla ruotare nuovamente in posizione di riposo, riavvitare il pomello.



La lama dell'affettatrice dovrà essere sostituita quando questa non sarà più in grado di sopportare ulteriori affilature oppure quando la distanza tra la lama e l'anello di protezione supera i 6 mm.

MISTRO ALBERTO & C. Snc
21013 GALLARATE (VA) - Via Assisi, 30
Tel. 0331-776148 r.a. - Fax 0331-774668