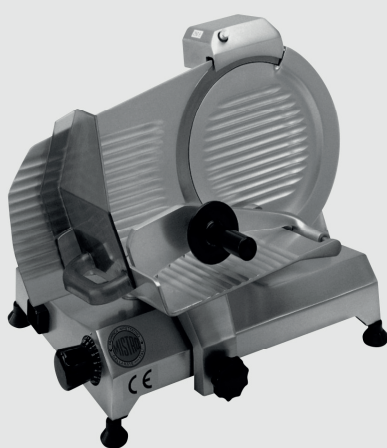
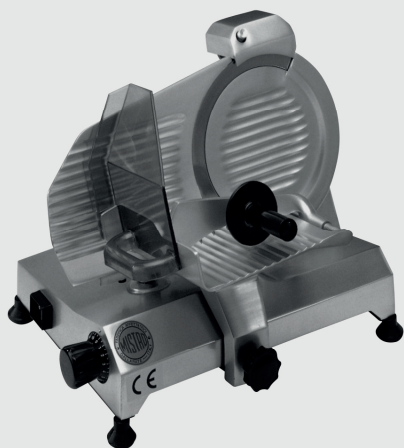
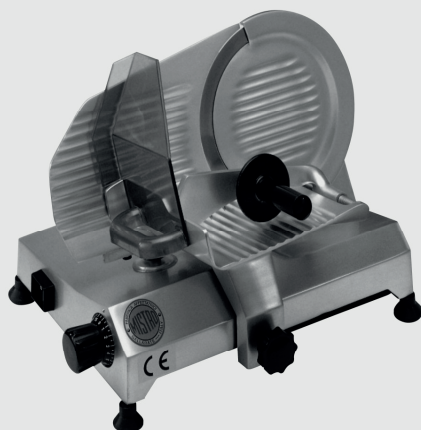
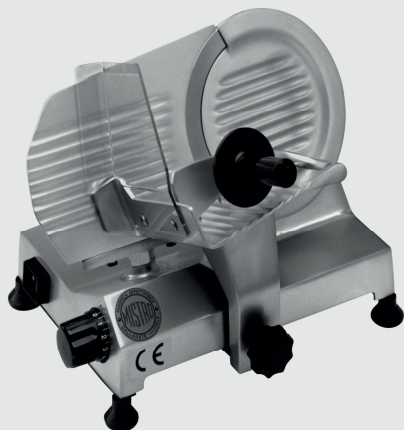


Manuale di utilizzo ad uso domestico
Instruction manual for domestic use
Manuel d'utilisation ménager
Bedienungsanleitung für den Haushalt
Manual del usuario de uso doméstico
Handleiding voor huiselijk gebruik



GS 200 - 220 - 220SP - 250E - 250 - 275



La Vostra affettatrice é il modello:

Model of your slicer is:

Modèle de votre trancheur:

Modell Ihrer Schneidemaschine:

Modelo de su cortafiambres:

Model van uw snijmachine:

La matricola della Vostra affettatrice é :

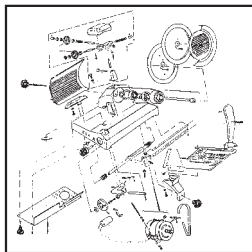
Serial number of your slicer is:

Numero de série de votre trancheur:

Serien-Nummer Ihrer Schneidemaschine:

El número de serie de su cortafiambres es:

Het serienummer van uw snijmachine is:



Questo manuale di utilizzo ad uso domestico è valido solo per i modelli di affettatrice:

- **GS 200**
- **GS 220**
- **GS 220 SPECIAL**
- **GS 250 E**
- **GS 250**
- **GS 275**

Costruttore:

MISTRO S.r.l.

Via Assisi, 30 - 21013 GALLARATE (VA) - ITALIA



Tel. +39.0331.776148 - Fax +39.0331.774668

<http://www.mistro.it> - e-mail: info@mistro.it

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.

INDICE

ATTENZIONE: PER MOTIVI DI SICUREZZA, LEGGETE CON PARTICOLARE ATTENZIONE LE PAGINE CONTRASSEGNAE CON IL SIMBOLO 

	PRIMA DI COLLEGARSI ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE _____	4
	IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA _____	4
	CARATTERISTICHE TECNICHE _____	5
	ACCENDIAMO L'AFFETTATRICE _____	7
	COME AFFILARE LA LAMA _____	7
	PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA _____	10



AVVERTENZA: Per un uso sicuro dell'apparecchio leggere attentamente le pagine contrassegnate dal seguente simbolo.



PRIMA DI COLLEGARSI ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE

Prima di collegarsi alla rete di alimentazione accertarsi che il voltaggio della spina corrisponda alla corrente erogata. Inserire la spina solo su prese con messa a terra.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, nel caso in cui fosse necessario scollegare l'affettatrice durante il funzionamento.



AVVERTENZA: Per un uso sicuro dell'apparecchio leggere attentamente le pagine contrassegnate dal seguente simbolo.



IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI!

1) ALIMENTAZIONE: L'apparecchiatura deve essere collegata a fonti di alimentazione del solito tipo descritto nelle istruzioni o specificato sull'apparecchiatura stessa.

Se non conoscete con sicurezza il tipo di alimentazione presente nella vostra abitazione, consultate il vostro rivenditore o l'azienda elettrica.

2) PROTEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE: 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 dall'affettatrice.

3) VENTILAZIONE: Sotto l'affettatrice sono presenti delle fessure ed aperture per la ventilazione. Esse servono per assicurare un funzionamento affidabile e per proteggere la macchina stessa dal surriscaldamento, non bloccarle o coprirle.

L'affettatrice deve sempre trovarsi in posizione tale da permettere l'aerazione.

Non posate la macchina su superfici morbide come divani, letti o tappeti, le fessure di ventilazione verrebbero bloccate.

4) TEMPERATURA: L'affettatrice potrebbe non funzionare correttamente se fosse usata a temperature basse o sotto lo zero.

La temperatura ideale è al di sopra dei 5° centigradi.

5) CALORE: Proteggere l'affettatrice da sorgenti di calore come termosifoni, condizionatori, stufe o altri componenti che producano calore.

6) INSTALLAZIONE: Il piano di lavoro deve essere solido, piano e pulito e deve eccedere minimo 15 cm per lato rispetto all'ingombro dell'affettatrice. Se l'affettatrice pesa più di 20 kg, sollevarla in due o più persone afferrandola dal lato corto.

ATTENZIONE! Il piatto non è fisso e potrebbe muoversi durante le operazioni di sollevamento/spostamento. Non sollevare o trainare l'affettatrice tramite il cavo



d'alimentazione o il paramano (2).

7) TEMPORALI: Per un'ulteriore protezione dell'affettatrice durante un temporale oppure quando essa non venga utilizzata per un lungo periodo, togliere la spina dalla presa della corrente.

Ciò eviterà danni dovuti a fulmini o ad improvvisi aumenti di tensione.

8) ODORI ANORMALI: Se notate odori anormali o fumo, spegnete subito l'affettatrice e

staccate immediatamente la spina dalla presa della corrente. Entrate subito in contatto con personale tecnico o con il vostro rivenditore di fiducia.

9) RIPARAZIONI CHE RICHIEDONO MANODOPERA SPECIALIZZATA:

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 si è bagnata.
- d) L'affettatrice non sembra funzionare normalmente seguendo le istruzioni riportate nel manuale.
- e) L'affettatrice ha subito dei forti urti.
- f) L'affettatrice mostra segni di marcati cambiamenti nelle sue prestazioni.

La rottura di qualsiasi componente comporta l'impossibilità di utilizzare la macchina fino a completa riparazione/sostituzione dello stesso.

10) RIPARAZIONI: L'acquirente non deve tentare riparazioni non descritte in questo manuale.

Ogni altra operazione deve essere affidata a personale specializzato ed autorizzato.

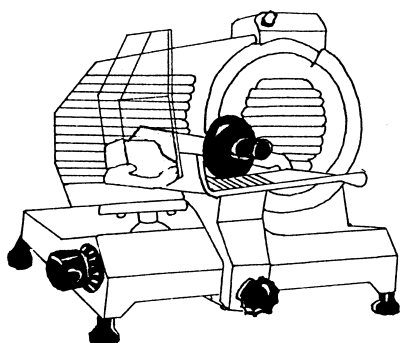
Riparazioni imperfette significano un grave pericolo per le persone.

11) PARTI DI RICAMBIO: Quando sono necessarie parti di ricambio, accertateVi che il tecnico del servizio di assistenza utilizzi parti specificate dal fabbricante o che possiedano le stesse caratteristiche delle parti originali.



Sostituzioni con parti non compatibili possono creare situazioni di pericolo.

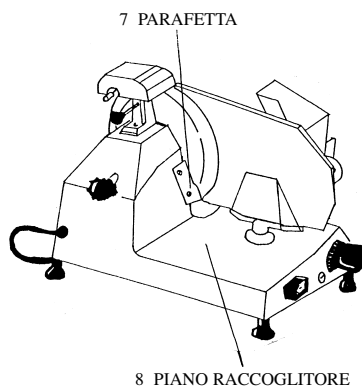
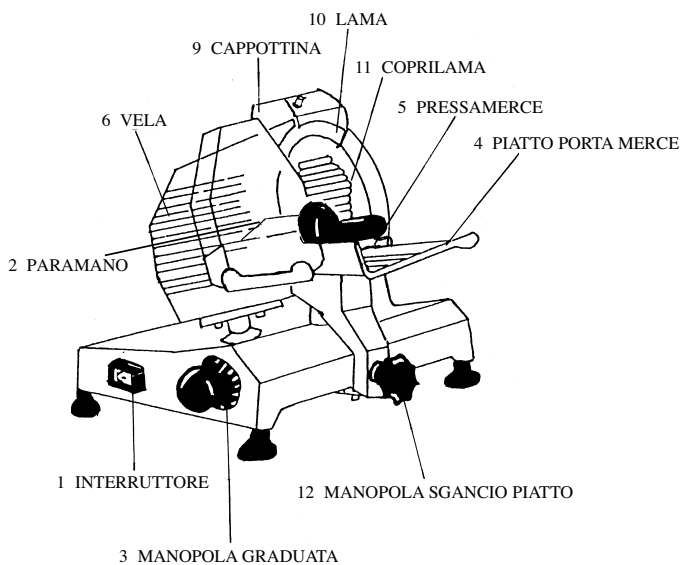
ATTENZIONE! INSTALLAZIONI E RIPARAZIONI, CHE NON VENGANO ESEGUITE DA TECNICI AUTORIZZATI, COSÌ COME QUALSIASI MODIFICA TECNICA SULLE AFFETTATRICI NON AUTORIZZATA DAL PRODUTTORE, COMPORTANO IL DECADIMENTO DELLA GARANZIA E DELLA RESPONSABILITÀ DEL PRODOTTO, DA PARTE DEL COSTRUTTORE.

CARATTERISTICHE TECNICHE



MODELLO	PESO NETTO Kg.	PESO LORDO Kg.	MISURE IMBALLO mm.
GS 200	10	12	440x410x350
GS 220	13,5	15,5	480x420x380
GS 220 special	13,5	15,5	480x420x380
GS 250 E	15	17,5	560x470x420
GS 250	19	23	660x550x500
GS 275	22	26	660x550x500

MODELLO	LAMA	CORSA CARRELLO	MISURE INGOMBRO	CAPACITÀ DI TAGLIO		SPESORE DI TAGLIO	BASE CENTRO PIEDI
	mm.	mm.	mm.	 mm.	 mm.	mm.	mm.
GS 200	200	190	410x360x300h	130	120x160	15	330x230
GS 220	220	245	515x400x340h	170	170x210	15	395x280
GS 220 special	220	245	515x400x360h	170	170x210	15	395x280
GS 250 E	250	255	565x420x400h	190	165x220	15	395x280
GS 250	250	275	605x470x430h	200	190x230	15	435x330
GS 275	275	275	605x470x430h	200	190x240	15	435x330



ACCENDIAMO L'AFFETTATRICE

Porre l'affettatrice in posizione tale che l'interruttore (1) venga a trovarsi di fronte all'operatore. Inserire la spina nella presa di corrente quindi azionare l'interruttore (1). Verificare l'accensione della lampada spia. La macchina è operante.

Prima di accendere la macchina disporre il prodotto da tagliare sul piatto porta merce (4) e bloccare l'alimento con l'apposito pressamerce (5). Posizionare un piatto o della carta alimentare sul piano raccoglitore (8) dove posare la fetta, agire sulla manopola graduata (3) per decidere lo spessore di taglio da "0" a "15" e accendere quindi l'affettatrice.

Spingere il piatto porta merce facendolo avanzare dolcemente verso la lama avendo cura di mantenere una leggera pressione contro la vela (6) o piastra di regolazione dei tranci.

L'alimento verrà facilmente tagliato dalla lama e la fetta, guidata dall'apposito parafetta (7) si staccherà e cadrà sul piano raccoglitore. Terminata l'operazione di taglio riportare la vela a livello "0" e spegnere l'affettatrice.

Non utilizzare l'affettatrice con prodotti congelati/surgelati, prodotti con ossa e soprattutto con prodotti non alimentari.

COME AFFILARE LA LAMA

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



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



Non compiere mai alcuna operazione di sgancio della lama. La lama può essere tolta dalla macchina solo da personale di servizio preventivamente istruito e con l'aiuto di un attrezzo apposito.



Quando si pulisce la lama indossare dei guanti di protezione.

MANTENERE SEMPRE LA MENTE CONCENTRATA SULLE OPERAZIONI IN CORSO

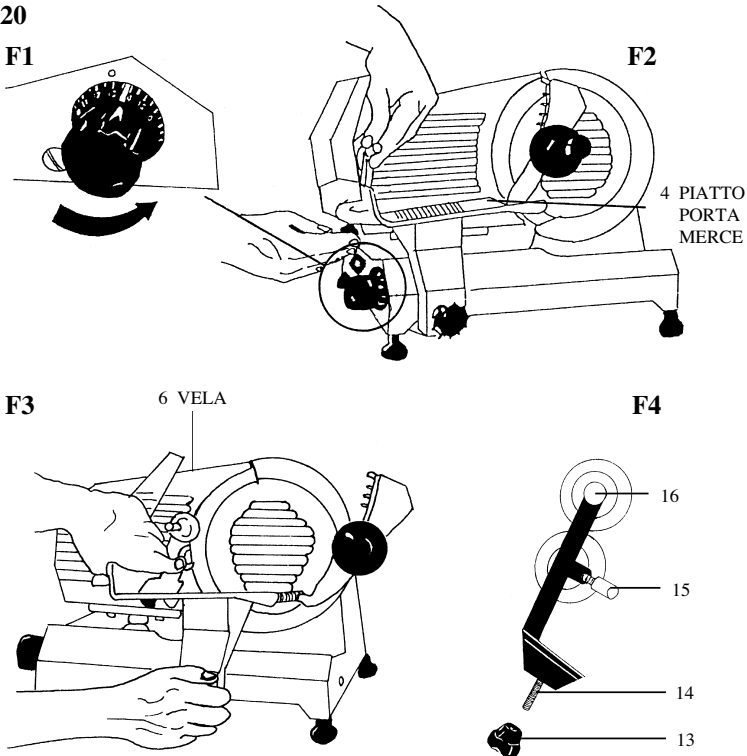
AFFILATURA Mod. 200 - 220

Spegnere l'affettatrice e attendere che la lama si arresti.

Azionare la manopola graduata (3) ruotandola verso sinistra per portarla alla massima apertura (F1).

Togliere l'apparecchio affilatore dalla scatola contenitore in dotazione (F4), svitare il pomolo zigrinato (13) dell'affilatoio ed inserire il perno metallico (14) filettato nel foro appositamente predisposto sul piatto porta merce (4) in modo che le due mole a smeriglio vengano ad essere rivolte verso la lama da affilare (F2).

Aiutarsi per l'inserimento con la pressione di un dito sul pulsantino (15) della mola inferiore (F3). La mola inferiore dovrà restare inserita per circa metà del suo diametro tra la lama (10), sulla quale poggerà, e la vela (6).



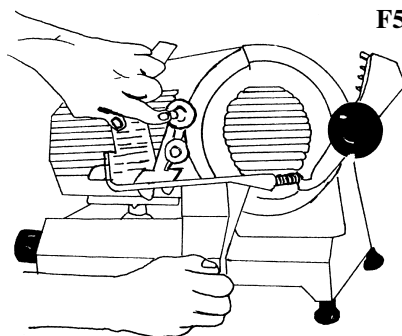
Azionare l'interruttore (1) tenendo fermo il piatto porta merce (4) e l'affilatoio nella posizione sopra detta.

Lasciare ruotare la lama per 30/40 secondi, quindi spegnere la macchina. Si sarà formata una leggera bava.

Azionare nuovamente l'interruttore e far girare la lama per circa 3/4 secondi premendo contemporaneamente il pulsantino (16) della mola superiore che andrà a togliere la bava formatasi (F5). **Spegnere la macchina.**

LA LAMA SARÀ PERFETTAMENTE AFFILATA.

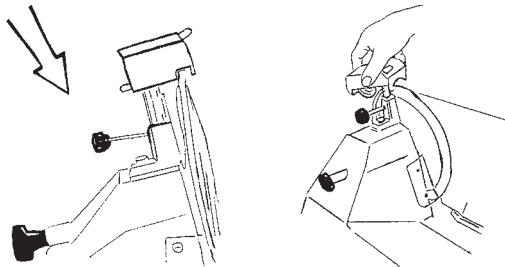
A lavoro ultimato riporre l'affilatoio nella sua scatola di dotazione.



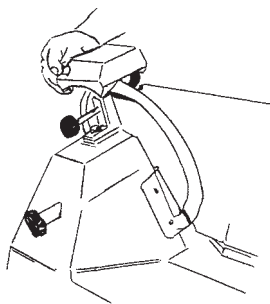
AFFILATURA Mod. 220 Sp. - 250 E - 250 - 275

Spegnere l'affettatrice e attendere che la lama si arresti.

Allentare il pomello che sgancia la cappottina (9) e farla ruotare di 180°.



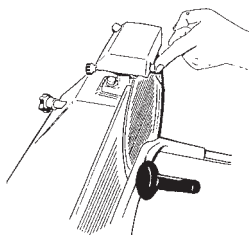
Abbassare la cappottina in posizione di affilatura in modo da far alloggiare le mole sulla lama dell'affettatrice, stringere il pomello. Accendere la macchina e affilare la lama premendo il pulsantino posto alla sinistra dell'operatore come figura sotto indicata. Non protrarre l'operazione per più di 30/40 secondi.



Premere quindi l'altro pulsante per compiere l'operazione di sbavatura.

Agire sul pulsantino non oltre 2/3 secondi per evitare la dannosa ritorzione del filo della lama. Spegnere l'affettatrice ed attendere che si arresti la lama.

Sganciare la cappottina, ruotarla in senso antiorario riportandola in posizione di partenza e riavvitare il pomello.



LA LAMA DELL'AFFETTATRICE DOVRA ESSERE SOSTITUITA QUANDO QUESTA NON SARA IN GRADO DI SOPPORTARE ULTERIORI AFFILATURE.

PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

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

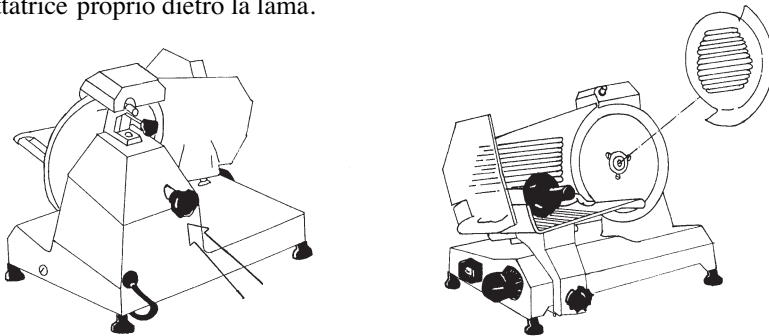
MANTENERE SEMPRE LA MENTE CONCENTRATA SULLE OPERAZIONI IN CORSO!
Non pulire in lavastoviglie o con getti d'acqua!

PULIZIA DELLA LAMA

Utilizzare guanti antitaglio!

Non lasciare la macchina smontata e incustodita!

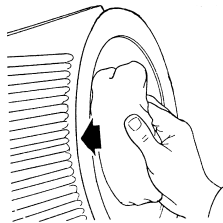
Portare la piastra di regolazione dei tranci o vela (6) a livello "0" con la manopola graduata (3). Togliere il coprilama (11) svitando l'apposito pomolo posto sul basamento dell'affettatrice proprio dietro la lama.



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.



Per la pulizia del corpo dell'affettatrice utilizzare strofinacci, spugne, spazzole, ecc. non abrasive. Utilizzare prodotti non corrosivi o tossici per la salute normalmente usati per stoviglie, dotati dei valori di temperatura e di concentrazione riportati di seguito:

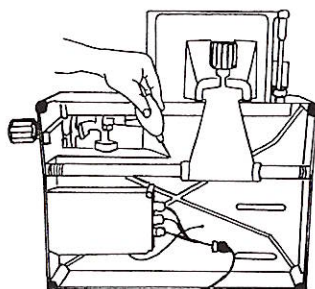
Temperatura dell'acqua : superiore ai 35° C

Soluzione d'utilizzo PH = 7 : 8

OPERAZIONE DI MANUTENZIONE

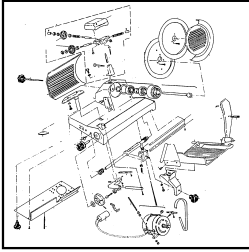
LUBRIFICAZIONE BARRE

Si tratta di un'operazione da effettuare periodicamente, necessaria quando il piatto porta merce (4) non scorre più fluidamente e risulta indurito.



Per rimediare a questo inconveniente, è sufficiente sollevare la macchina, pulire la barra con uno straccio pulito, mettere una piccola quantità d'olio di vaselina sulla barra e fare scorrere più volte il gruppo in questione.

Per lubrificare invece l'asta di scorrimento del pressamerce (5) utilizzare solo olii adatti al contatto alimentare come, ad esempio, MOLYGUARD G.S. ALUSINT.



This manual for domestic use is valid only for the following slicer models:

- **GS 200**
- **GS 220**
- **GS 220 SPECIAL**
- **GS 250 E**
- **GS 250**
- **GS 275**

Manufacturer:

MISTRO S.r.l.

Via Assisi, 30 - 21013 GALLARATE (VA) - ITALIA



Tel. +39.0331.776148 - Fax +39.0331.774668

<http://www.mistro.it> - e-mail: info@mistro.it

The enclosed illustrations in this manual could differ because of specific norms or techniques adopted with the purpose of improving the slicer in your possession. Besides the content of the manual will not be influenced.

INDEX

ATTENTION: FOR SAFETY REASONS, READ WITH PARTICULAR ATTENTION THE PAGES MARKED WITH THIS SYMBOL 

	BEFORE TO CONNECT THE SLICER TO THE MAINS	13
	IMPORTANT SAFETY NOTES	13
	TECHNICAL CHARACTERISTICS	14
	TURN ON THE SLICER	16
	BLADE SHARPENING	16
	CLEANING AND USUAL MAINTENANCE	19



WARNING: For safe use of the slicer please read carefully the pages marked with the following symbol.



BEFORE TO CONNECT THE SLICER TO THE MAINS

Before to connect the slicer to the mains verify that the voltage of the plug corresponds to the supply mains.

Insert plug only into grounded outlets. The electrical socket must be easily accessible, in case it is necessary to unplug the slicer during operation



WARNING: For safe use of the slicer please read carefully the pages marked by the following symbol.



IMPORTANT SAFETY NOTES

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN!

- 1) **GROUNDING:** The slicer has to be connected to grounding plug at the same type described in the instructions or specified on the slicer.
If you are not sure of the type of outlet in your home, ask your retailer or the electric company.
- 2) **PROTECTION OF THE POWER CABLE:** The power cables have to be spread out in a way that you cannot stamp on or objects crush them, paying attention for the junctions between cables and plugs and for the points of exit of the slicer.
DON'T PULL OR TEAR THE CABLE
- 3) **VENTILATION:** Set up the slicer in a good ventilated environment.
Under the slicer there are some cracks and openings for the ventilation ensure that they are not covered, they protect the slicer from the overheating.
Don't set up the slicer on soft surfaces as settee, beds or carpets, you could block the ventilation cracks.
- 4) **TEMPERATURE:** The slicer could not operate in a correct way if you use it where there are low temperatures. The ideal temperature is over 5° centigrade.
- 5) **HEAT:** Protect the slicer from sources of heat as heaters, conditioners, stoves or every other component that produces heat.
- 6) **INSTALLATION:** The countertop must be solid, flat and clean and must exceed at least 15 cm on each side respect to the overall dimensions of the slicer. If the slicer weights more than 20 kg. lift it in two or more people by grabbing it from the short side.
ATTENTION! The food platform (4) is not fixed and may move during operation lifting/moving. Do not lift or pull the slicer by the plug or the handguard (2)
- 7) **STORMS:** For a further protection of the slicer during a storm or when you don't not use it for a long period, remove the plug from the outlet. This will avoid damages caused by lightnings or sudden tension increases.
- 8) **ABNORMAL ODORS:** If you notice abnormal odors or smoke, turn off immediately the slicer and disconnect immediately the plug from the outlet.



Call immediately for technical personnel or your retailer of trust.

9) REPARATIONS THAT REQUIRE SPECIALIZED PERSONS:

Submit the slicer to specialized personal if:

- a) The power cable has suffered damages.
- b) Objects or liquids have entered into the slicer.
- c) The slicer is bathed.
- d) The slicer doesn't work in a right way following the instructions in the manual.
- e) The slicer has suffered some strong bumps.
- f) The slicer shows signs of marked changes in its performances.

The breakage of any component makes it impossible to use the machine until complete repair/replacement of the same.

10) REPARATIONS: The buyer doesn't have to try reparations not described in this manual.

Every other operation must be submitted to specialized and authorized personal. Defective reparations mean a serious danger for people.

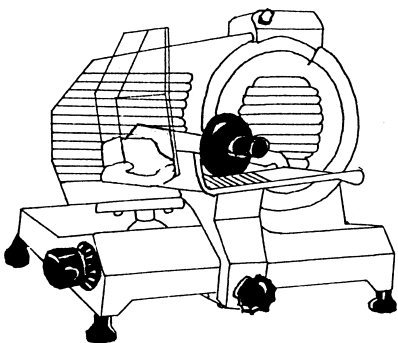
11) SPARE PARTS: When you need spare parts, verify that the technician of the assistance service utilizes parts specified by the manufacturer or that they possess the same characteristics of the original parts.

Substitutions with non compatible parts can give dangerous situations.



ATTENTION!

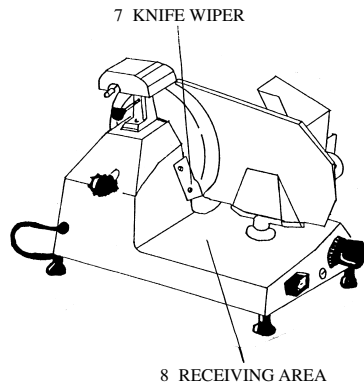
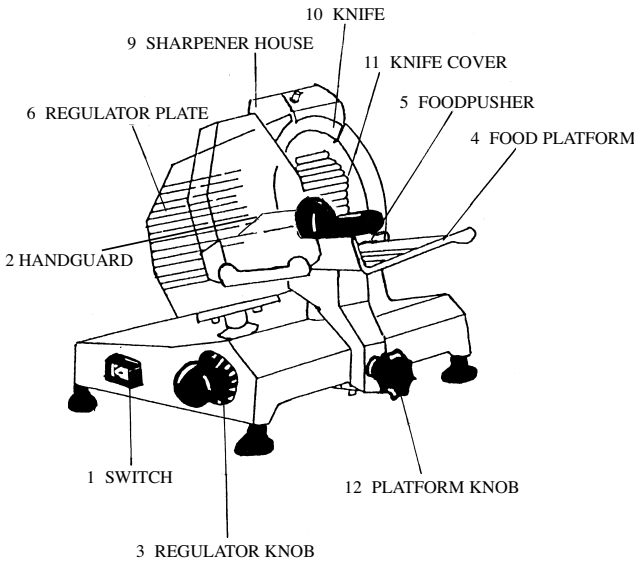
INSTALLATIONS AND REPARATIONS, THAT ARE NOT PERFORMED BY AUTHORIZED TECHNICIAN, AS WELL AS ANY NOT AUTHORIZED BY THE PRODUCER TECHNIQUE CHANGE ON THE SLICERS, INVOLVES THE DECADENCE OF THE GUARANTEE AND OF THE LIABILITY OF THE PRODUCT, FROM THE MANUFACTURER.

TECHNICAL CHARACTERISTICS



MODEL	NET WEIGHT Kg.	GROSS WEIGHT Kg.	PACKING MEASURES mm.
GS 200	10	12	440x410x350
GS 220	13,5	15,5	480x420x380
GS 220 special	13,5	15,5	480x420x380
GS 250 E	15	17,5	560x470x420
GS 250	19	23	660x550x500
GS 275	22	26	660x550x500

MODEL	KNIFE	CARRIAGE STROKE	DIMENSION MEASURES	CUTTING CAPACITY		CUTTING THICKNESS	CENTRE FEET BASE
	mm.	mm.	mm.	 mm.	 mm.	mm.	mm.
GS 200	200	190	410x360x300h	130	120x160	15	330x230
GS 220	220	245	515x400x340h	170	170x210	15	395x280
GS 220 special	220	245	515x400x360h	170	170x210	15	395x280
GS 250 E	250	255	565x420x400h	190	165x220	15	395x280
GS 250	250	275	605x470x430h	200	190x230	15	435x330
GS 275	275	275	605x470x430h	200	190x240	15	435x330



TURN ON THE SLICER

Make sure the switch (1) of the slicer be in front of the operator. Insert the cable plug into the grounding plug therefore turn on the switch (1). Verify the lighting of the warning light. The slicer is working.

With the slicer turned off, pull the food platform completely towards you and place the food product to cut on the food platform (4). Use the foodpusher (5) to hold the food product in place. On the receiving area (8) put a plate or food paper where to place the slice. Rotate the graduated knob (3) to the desired slice thickness from "0" to "15."

Turn slicer on.

Use the foodpusher knob to manually push the food platform back and forth making advance it carefully towards the blade maintaining a light pressure against the regulator plate (6) or slicer table.

The food product will be easily cutted by the blade and let the slices, driven by the appropriate knife wiper (7) will drop on the receiving area. After slicing is complete, always turn off the slicer and turn the graduated knob to slice thickness "0" to close the regulator plate. Do not use the slicer with frozen products, products with bones and above all with non-food items.

BLADE SHARPENING

To start this operation is necessary that you remember some elementary safety notes:



Don't touch the blade with your hands or other object when the blade is in movement.



Do never complete any operation of unhook of the blade. The blade can be removed by the slicer only by personnel of educated service and with the help of an appropriate utensil.



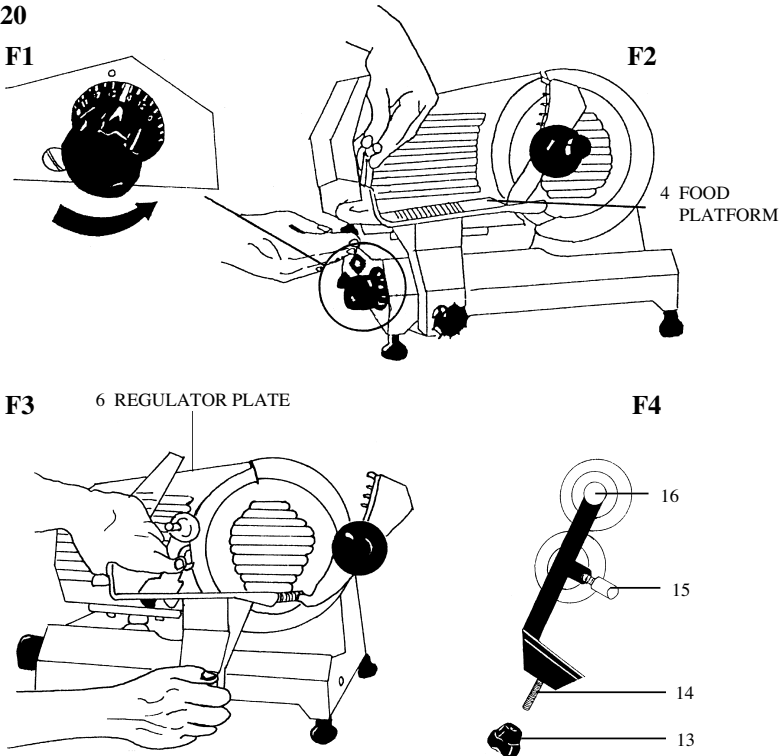
When you clean the blade wear some gloves of protection.

MAINTAIN ALWAYS YOUR MIND CONCENTRATED ON THE OPERATIONS IN PROGRESS

SHARPENING Mod. 200 - 220

Turn off the slicer and wait for the blade stops. Operate the graduated knob (3) rotating it toward left to bring it at the major opening (F1). Remove the sharpening instrument from the box container in endowment (F4), unscrew the grained knob (13) of the sharpener and insert the metallic pivot (14) filleted in the hole on purpose predisposed on the food platform (4) so that the two stones comes to be turned toward the blade to sharpen (F2). You have to insert with the pressure of a finger on the little button (15) of the inferior stone (F3). The inferior stone will have to stay inserted for around hal-ves its diameter among the blade (10), on which will lean, and the regulator plate (6).

Mod. 200/220



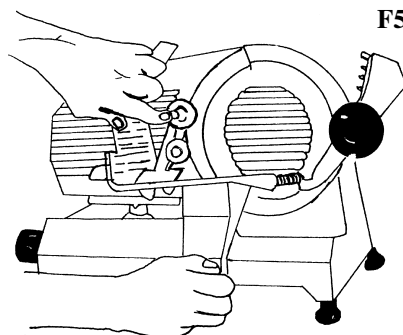
Turn on the switch (1) holding stop the food platform (4) and the sharpener in the position above described.

Leave to rotate the blade for 30/40 seconds, therefore turn off the slicer. A light drivel will be formed.

Turn on again the switch and make to turn the blade for about 3/4 seconds contemporarily pressing the little button (16) of the superior stone that will go to remove the formed drivel (F5). **Turn off the slicer.**

THE BLADE WILL BE SHARPENED IN A PERFECT WAY.

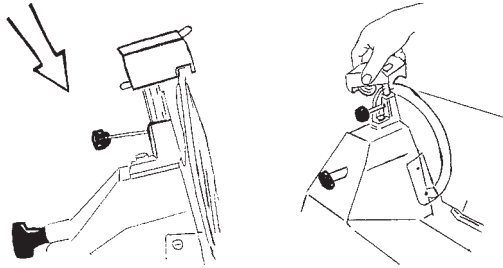
To complete the job put back the sharpener in its box of endowment. .



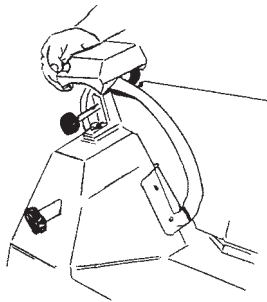
SHARPENING Mod. 220 Sp. - 250 E - 250 - 275

Turn off the slicer and attend that the blade stops.

Loosen the sharpener house release knob (9) lift the sharpener cover up and rotate it 180°.



Lower the sharpener house into position with the knife fitting between the two stones, tighten the sharpener release knob. Turn on the slicing machine and sharpen the blade pressing the button set to the left of the operator as the following picture shows. Sharpen for 30/40 seconds then release the button.

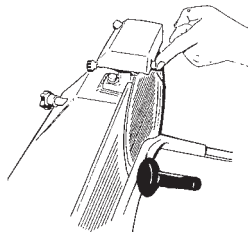


Push therefore the other button of the deburring stone to remove the rough burr.

Press the button for 2/3 seconds to avoid the harmful retaliation of the thread of the blade.

Turn off the slicer and attend that the blade stops.

Loosen the sharpener house release knob, lift the sharpener up, rotate it counter clockwise and lower it into position.



YOU WILL HAVE TO REPLACE THE BLADE OF THE SLICER WHEN IT WILL NOT BE ABLE TO BEAR FURTHER SHARPENING.

CLEANING AND ORDINARY MAINTENANCE

ALWAYS TURN OFF SLICER AND UNPLUG THE POWER CORD BEFORE CLEANING.

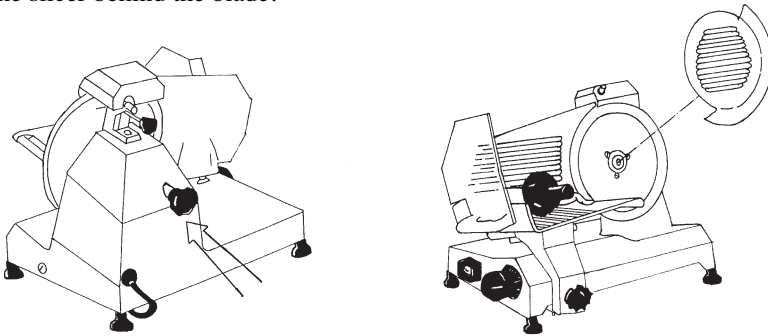
ALWAYS KEEP YOUR MIND FOCUSED ON THE OPERATIONS IN PROGRESS!
Do not clean in the dishwasher or with jets of water!

BLADE CLEANING

Use cut resistant gloves!

Do not leave the machine disassembled and unattended!

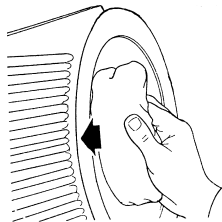
With the regulator knob (3) keep the slice thickness to "0" to completely close the regulator plate (6). Remove the knife cover (11) unscrewing the special knob set on the base of the slicer behind the blade.



Press a damp cloth on the surface of the blade and carefully wash and rinse from the center outward.

In the same way clean the back part of the blade.

Immediately after carefully dry the blade in the same way.



To clean the body of the slicer, use rags, sponges, brushes, etc. Not abrasive. Use products that are not corrosive or toxic to health normally used for crockery, with the following temperature and concentration values:

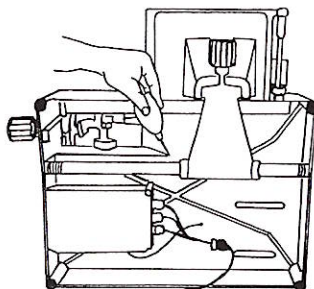
Water temperature: above 35°C

Solution for use PH = 7 : 8

MAINTENANCE OPERATION

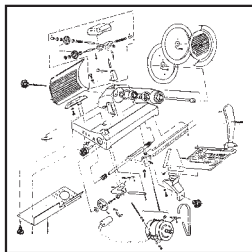
BAR LUBRICATION

This is an operation to be carried out periodically, necessary when the food platform (4) no longer flows smoothly and is hardened.



To remedy this inconvenience, simply lift the machine, clean the bar with a clean rag, put a small amount of vaseline oil on the bar and slide the group in question several times.

To lubricate the sliding rod of the Foodpusher (5) use only oils suitable for food contact such as, for example, MOLYGUARD G.S. ALUSINT.



Ce guide d'utilisation concerne les modèles suivants de trancieurs:

- **GS 200**
- **GS 220**
- **GS 220 SPECIAL**
- **GS 250 E**
- **GS 250**
- **GS 275**

Constructeur:

MISTRO S.r.l.

Via Assisi, 30 - 21013 GALLARATE (VA) - ITALIA



Tel. +39.0331.776148 - Fax +39.0331.774668

<http://www.mistro.it> - e-mail: info@mistro.it

Les illustrations de ce manuel peuvent différer de la réalité du fait de modifications techniques que nous pourrions avoir apportées à la machine, dans le but d'améliorer encore la qualité des trancieurs. Le contenu de ce manuel peut être amené à être modifié.

INDEX

ATTENTION: POUR DES RAISONS DE SECURITÉ, LIRE AVEC BEAUCOUP D'ATTENTION LES PAGES SOUS LE SYMBOLE 

	AVANT DE SE BRANCHER AU RÉSEAU ELECTRIQUE	22
	IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITÉ	22
	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	23
	UTILISATION DU TRANCHEUR	25
	AIGUISAGE DE LA LAME	25
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28



ATTENTION: Pour une bonne utilisation de cette machine, lire attentivement cette page.



AVANT DE SE BRANCHER AU RÉSEAU ELECTRIQUE

Avant de se connecter au réseau électrique, il faut vérifier que le voltage de la machine correspond à celui de la prise électrique.

Insérez la fiche uniquement dans des prises mises à la terre. La prise doit être facilement accessible, au cas où il serait nécessaire de débrancher le trancheur pendant le fonctionnement.




ATTENTION: Pour des raisons de sécurité, lire avec beaucoup d'attention les pages sous le symbole.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITÉ

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS!

- 1) **ALIMENTATION:** La machine doit être connectée à un réseau d'alimentation du même type que celui indiqué sur la machine.
Si vous n'êtes pas sûrs de l'alimentation de votre réseau, consultez votre revendeur ou EDF.
- 2) **PROTECTION DU CABLE D'ALIMENTATION:** Les câbles électriques doivent être installés de façon à ne pas pouvoir être coincés par d'autres objets. Portez une attention particulière à la fiche et au câble.
NE JAMAIS TIRER OU ARRACHER LES CABLES ELECTRIQUES
- 3) **VENTILATION:** Au dessous du trancheur, il y a des ouvertures pour la ventilation, nécessaires afin d'éviter une surchauffe de la machine; il faut donc éviter de les obstruer. Le trancheur doit être toujours dans une position qui assure une bonne aération. Ne poser jamais la machine sur des surfaces souples qui pourraient obstruer les fentes de ventilation.
- 4) **TEMPERATURE:** Les performances de votre trancheur peuvent être diminués lorsqu'il est utilisé à des températures trop basses.
La temperature idéale se situé au dessous de 5 degrés centigrade.
- 5) **CHALEUR:** Il faut toujours protéger le trancheur des sources de chaleur telles que les radiateurs, les climatiseurs, ...
- 6) **INSTALLATION:** Le plain de travail doit être solide, aplani et propre et doit dépasser d'au moins 15 cm de chaque côté par rapport à l'encombrement de la trancheuse. Si le trancheur pèse plus de 20 kg. soulevez-le à deux ou plusieurs personnes en le saisissant par le côté court.
ATTENTION! Le plateau (4) n'est pas fixé et pourrait bouger pendant le opérations de déplacement/ou de levage. Ne pas soulever ou remorquer le trancheur par le câble d'alimentation ou par le plexi-chariot (2). 
- 7) **ORAGES:** Pour une bonne protection du trancheur il est important d'enlever la fiche de la prise pendant les orages et pendant une longue période de non utilisation.
- 8) **ODEURS INHABITUELLES:** Si vous sentez des odeurs inhabituelles ou de la fumée, il faut immédiatement deconnecter la fiche de la prise et contacter votre revendeur.

9) REPARATIONS QUI NECESSITENT UNE MAIN D'OEUVRE SPECIALISEE:

Confier la machine à une personne qualifiée dans les cas suivants:

- a) Si le câble d'alimentation a été endommagé.
- b) Si des objets ou liquides ont pénétré le trancheur.
- c) Si le trancheur a été mouillé.
- d) Si le trancheur ne semble pas fonctionner selon les instructions reportées normalement sur le manuel.
- e) Si le trancheur a subi des chocs.
- f) Si les performances de votre trancheur semblent être altérées.
- e) Si le trancheur a subi des chocs.
- f) Si les performances de votre trancheur semblent être altérées.

La rupture d'un composant rend impossible l'utilisation de la machine jusqu'à réparation/remplacement complet du même.

10) REPARATION: L'utilisateur ne doit pas faire des réparations qui ne sont pas expliquées dans ce manuel.

Toute autre opération doit être confiée à une personne spécialisée et autorisée.

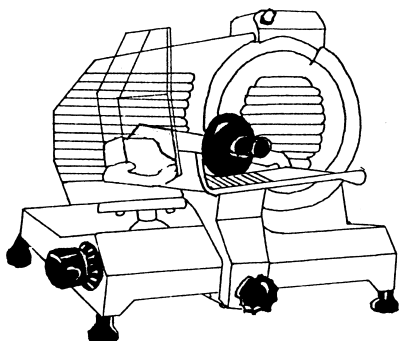
De mauvaises réparations peuvent constituer un danger pour l'utilisateur.

11) PIÈCES DETACHÉES: Si des pièces de rechange sont nécessaires, il faut s'assurer que le service après vente utilise des pièces avec les mêmes caractéristiques que les pièces originales.



L'utilisation de pièces non conformes peut constituer un danger.

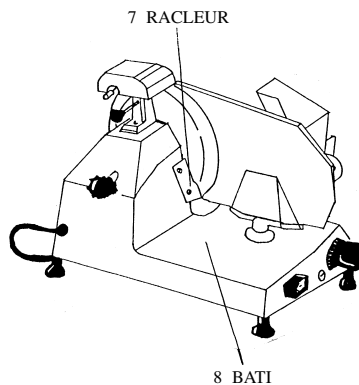
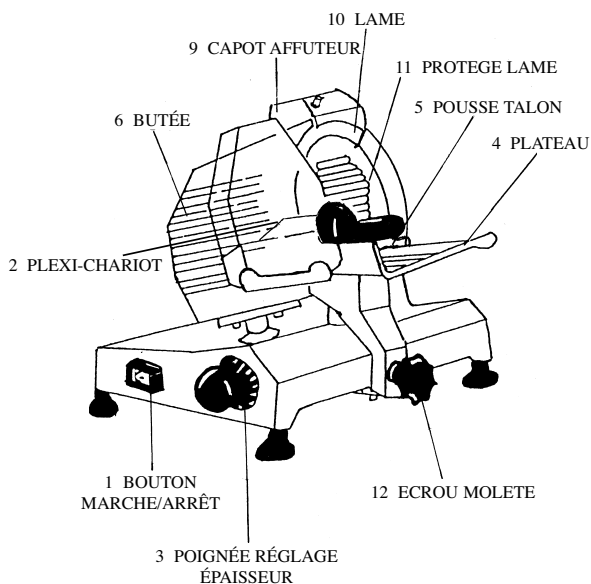
ATTENTION!

TOUTE INTERVENTION EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN NON AGRÉÉ (MODIFICATIONS TECHNIQUES ...) ENTRAÎNERAIT L'ANNULATION DE LA GARANTIE ET DE LA RESPONSABILITÉ DU CONSTRUCTEUR.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	POIDS NET Kg.	POIDS BRUT Kg.	DIMENSIONS EMBALLAGE mm.
GS 200	10	12	440x410x350
GS 220	13,5	15,5	480x420x380
GS 220 special	13,5	15,5	480x420x380
GS 250 E	15	17,5	560x470x420
GS 250	19	23	660x550x500
GS 275	22	26	660x550x500

MODÈLE	LAME	COURSE CHARIOT	DIMENSIONS ENCOMBREMENT	CAPACITÉ DE COUPE		ÉPAISSEUR COUPE	BASE CENTRE PIEDS
				 mm.	 mm.		
GS 200	200	190	410x360x300h	130	120x160	15	330x230
GS 220	220	245	515x400x340h	170	170x210	15	395x280
GS 220 special	220	245	515x400x360h	170	170x210	15	395x280
GS 250 E	250	255	565x420x400h	190	165x220	15	395x280
GS 250	250	275	605x470x430h	200	190x230	15	435x330
GS 275	275	275	605x470x430h	200	190x240	15	435x330



UTILISATION DU TRANCHEUR

Placer le trancheur de telle façon que le bouton marche-arrêt (1) soit vers l'opérateur. Introduire la fiche dans la prise de courante électrique, appuyer sur le bouton de marche (1) et vérifier l'allumage du voyant lumineux. La machine est en fonction.

Avant de mettre en marche la machine, placer le produit à trancher sur le plateau porte produit (4) et le bloquer avec le pousse talon (5). Positionner une assiette ou du papier alimentaire sur la bati (8) où placer la tranche, agir sur la poignée de réglage d'épaisseur (3) de "0" à "15" et allumer la machine.

Pousser délicatement le plateau porte produit vers la lame tout en exerçant une légère pression contre la butée (6) ou sur la plaque de réglage de l'épaisseur.

Le produit sera facilement coupé par la lame et la tranche sera guidée par le racleur (7), tombera sur le plateau réceptacle des tranches. Une fois la coupe terminée, remettre la plaque d'épaisseur à zéro et éteindre le trancheur.

Ne pas utiliser le trancheur avec des produits congelés/surgelés, des produits avec os et surtout avec des articles non alimentaires.

AIGUISAGE DE LA LAME

Avant d'effectuer cette opération, attention aux normes de sécurité suivantes:



Ne pas toucher le couteau avec la main ou avec des objets quand le couteau tourne.



N'essayez jamais d'enlever le couteau. Cette opération doit être effectuée par un personnel autorisé et avec un outil spécifique.



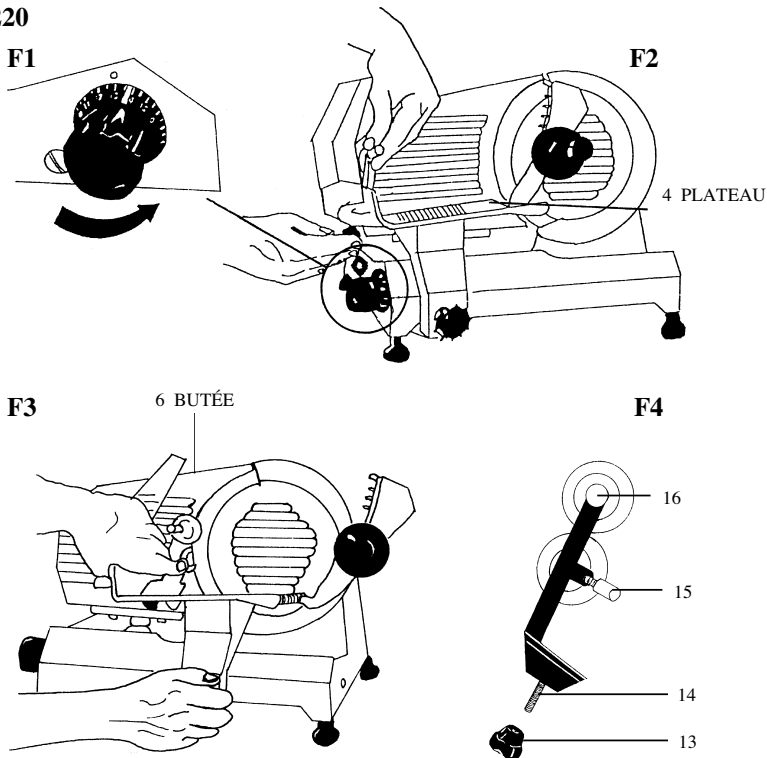
Pendant le nettoyage de la lame, il faut toujours porter des gants de protection.

IL FAUT TOUJOURS SE CONCENTRER SUR LES OPERATIONS EN COURS

AIGUISAGE GS 200 - 220

Eteindre le trancheur et attendre que la lame se soit arrêtée.

Actionner la poignée de réglage de l'épaisseur (3) en la faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin de l'ouvrir au maximum (F1). Retirer l'appareil affuteur de son réceptacle (F4), dévisser la poignée striée de l'affuteur (13) et insérer le l'axe métallique fileté (14) dans le trou prévu à cet effet sur le plateau porte produit (4) de façon à ce que les deux meules affuteuses soient du côté de la lame à affuter (F2). Lors de l'insertion s'aider d'un doigt et faire pression sur le bouton (15) de la meule inférieure (F3). La meule inférieure devra être enfoncée jusqu'à moitié de son diamètre entre la lame (10), sur laquelle elle posera, et la butée (6).



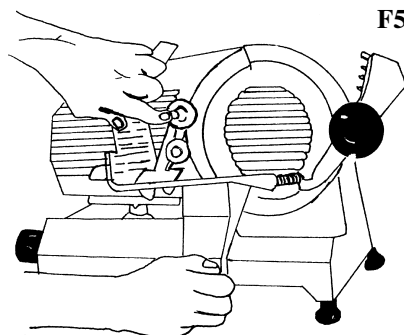
Appuyer sur le bouton (1) en bloquant le plateau porte produit (4) et l'affuteur dans la position décrite ci-dessus.

Laisser tourner la lame pendant 30 à 40 secondes et donc éteindre le trancheur. Création d'un léger ébavurage.

Actionner à nouveau l'interrupteur et faire tourner la lame pendant 3 à 4 secondes environ tout en appuyant sur le bouton (16) de la meule supérieure qui enlève l'ébavurage formé (F5). **Eteindre le trancheur.**

LA LAME EST AINSI PARFAITEMENT AFFUTÉE.

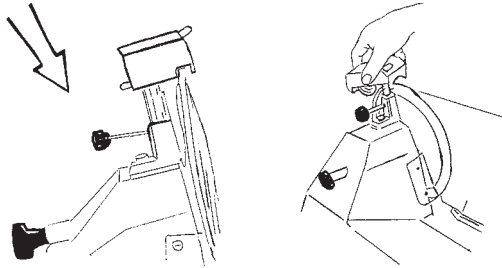
Une fois l'affutage fini remettre l'affuteur dans son receptacle.



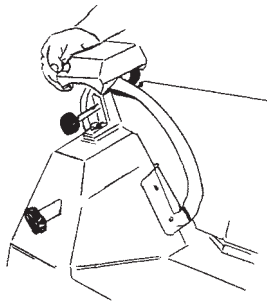
AIGUISAGE GS 220 Sp. - 250 E - 250 - 275

Eteindre le trancheur et attendre que la lame se soit arrêtée.

Devisser la poignée qui bloque le capot affuteur (9) et la faire tourner de 180°.

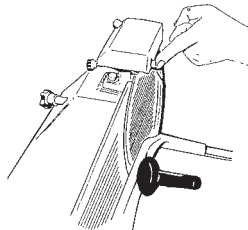


Abaisser le capot affuteur en position d'affutage de façon à placer les meules sur la lame du trancheur, resserrer la poignée. Mettre en marche le trancheur et affuter la lame en appuyant sur le bouton placé sur la gauche comme indiqué sur le dessin ci-dessous. L'opération ne doit pas dépasser 30 à 40 secondes.



Appuyer sur le bouton situé à droite afin d'effectuer l'action d'ébavurage pas plus de 2/3 secondes pour éviter les représsailles nuisibles par le tranchant de la lame
Eteindre le trancheur et attendre que la lame se soit arrêtée.

Devisser la poignée de blocage et faire tourner l'affuteur dans le sens inverse de l'aiguilles pour lui faire reprendre sa position initiale et bloquer la poignée.



LE COUTEAU DU TRANCHEUR DOIT ÊTRE CHANGÉ QUAND IL N'EST PLUS POSSIBLE D'EFFECTUER DES OPÉRATIONS D'AIGUISAGE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NE JAMAIS EFFECTUER DES OPERATIONS DE NETTOYAGE AVANT D'AVOIR ENLEVER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE.

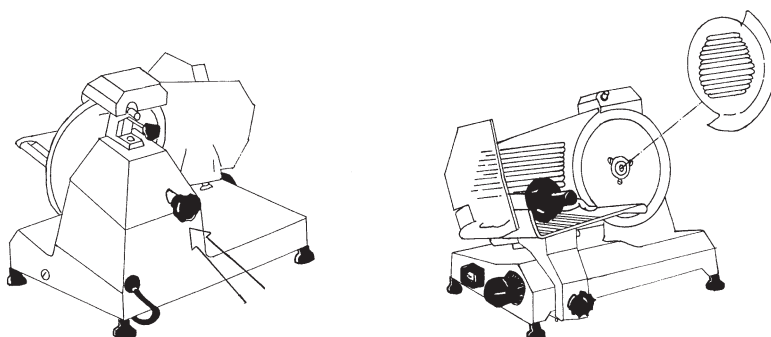
GARDER TOUJOURS L'ESPRIT CONCENTRÉ SUR LES OPÉRATIONS EN COURS !
Ne pas nettoyer au lave-vaisselle ni au jet d'eau !

NETTOYAGE DE LA LAME

Utilisez des gants résistants aux coupures!

Ne laissez pas la machine démontée et sans surveillance!

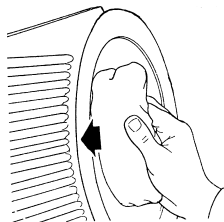
A l'aide de la poignée de réglage (3) amener la butée (6) sur "0". Enlever le protege lame (11) en agissant sur la poignée qui se trouve derrière le couteau.



Passer un chiffon humide sur la surface du couteau en faisant des mouvements de l'intérieur vers l'extérieur du couteau.

De la même façon, nettoyer la partie postérieure du couteau.

Le lame doit être essuyée de la même façon.



Pour nettoyer le corps de la trancheur utilisez des chiffons, des éponges, des brosses, etc. non abrasif. Utiliser des produits non corrosifs ou toxiques pour la santé, normalement utilisés pour la vaisselle, munis des valeurs de température et de concentration listées ci-dessous :

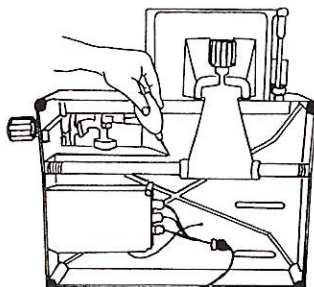
Température de l'eau : supérieure à 35°C

Solution d'utilisation PH = 7 : 8

OPÉRATION D'ENTRETIEN

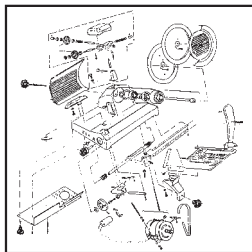
LUBRICATION DES BARRES

Il s'agit d'une opération à effectuer périodiquement, nécessaire lorsque le plateau (4) ne s'écoule plus régulièrement et est durcie.



Pour remédier à ce problème il suffit de soulever la machine, d'essuyer la barre avec un chiffon propre, de déposer une petite quantité d'huile de vaseline sur la barre et de faire coulisser plusieurs fois l'ensemble en question.

Par contre, pour lubrifier la tige coulissante du pousse talon (5), n'utiliser que des huiles aptes au contact alimentaire comme, par exemple, MOLYGUARD G.S. ALUSINT.



Diese Haushalt-Bedienungsanleitung ist ausschliesslich für folgende Schneidemaschinen-Modelle bestimmt:

- **GS 200**
- **GS 220**
- **GS 220 SPECIAL**
- **GS 250 E**
- **GS 250**
- **GS 275**

Hersteller:

MISTRO S.r.l.

Via Assisi, 30 - 21013 GALLARATE (VA) - ITALIA

Tel. +39.0331.776148 - Fax +39.0331.774668



<http://www.mistro.it> - e-mail: info@mistro.it

Die in diesem Handbuch dargestellten Abbildungen könnten von Ihrem Gerät verschieden sein, aufgrund spezifischer Normen oder technischer Verbesserungen im Sinne einer ständigen Verbesserung Ihrer Schneidemaschine.

Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Inhalt des Handbuchs.

INHALTSVERZEICHNIS

ACHTUNG: AUS SICHERHEITSGRÜNDEN BITTEN WIR SIE, DIE MIT DIESEM SYMBOL GEKENNZEICHNETEN SEITEN BESONDERS SORGFÄLTIG ZU LESEN 

	VOR DEM ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ	31
	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	31
	TECHNISCHE DATEN	32
	INBETRIEBNAHME DER SCHNEIDEMASCHINE	34
	SCHLEIFEN DES MESSERS	34
	ÜBLICHE REINIGUNG UND PFLEGE	37



WARNUNG: Für einen sicheren Betrieb des Geräts bitten wir Sie, die mit diesem Symbol gekennzeichneten Seiten sorgfältig zu lesen.



VOR DEM ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung der Ihres Stromnetzes entspricht.

Stecken Sie den Stecker nur in geerdete Steckdosen. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, fall es erforderlich sein sollte, den Schneidemaschine während des Betriebs aus der steckdose zu ziehen.



WARNUNG: Für einen sicheren Betrieb des Geräts bitten wir Sie, die mit diesem Symbol gekennzeichneten Seiten sorgfältig zu lesen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren!

- 1) **STROMVERSORGUNG:** Das Gerät muss an eine Stromquelle angeschlossen werden, die den Angaben der Anleitung oder des am Gerät selbst angebrachten Typenschildes entspricht. Sollten Sie sich der bei Ihnen vorkommenden Stromversorgung nicht sicher sein, so informieren Sie sich bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrem Stromversorger.
- 2) **SCHUTZ DES VERSORGUNGSKABELS:** Die Versorgungskabel müssen so verlegt werden, dass sie nicht zertreten oder zerquetscht werden können. Besonders auf die Anschlüsse zwischen Kabel und Stecker und auf die Kabelaugänge der Schneidemaschine achten. NIEMALS AM KABEL ZIEHEN
- 3) **BELÜFTUNG:** Unter der Schneidemaschine befinden sich Spalte und Öffnungen für die Belüftung. Diese sichern einen zuverlässigen Betrieb und schützen die Maschine gegen Überhitzung, sie niemals abdecken oder verschliessen.
Die Schneidemaschine immer so installieren, dass die Belüftung gewährleistet ist.
Die Schneidemaschine niemals auf eine weiche Unterlage (Sofa, Bett, Teppich) stellen, die die Belüftungsöffnungen verschliessen könnte.
- 4) **TEMPERATUR:** Eine Tiefe oder unter dem Nullpunkt liegende Temperatur könnte den Betrieb der Schneidemaschine beeinträchtigen. Die Idealtemperatur liegt über 5° Celsius.
- 5) **WÄRME:** Die Schneidemaschine gegen Wärmequellen wie Heizkörper, Klimageräte, Öfen oder andere Hitze ausstrahlende Geräte schützen.
- 6) **MONTAGE:** Die Arbeitsplatte muss fest, eben und sauber sein und muss Bezogen auf die Gesamtmaße der Schneidemaschine sollten die Abmessungen auf jeder Seite mindestens 15 cm überschreiten.
Wenn der Schneidemaschine wiegt mehr als 20 kg heben Sie es zu zweit oder zu mehreren an, indem Sie es an der kurzen Seite greifen.
AUFMERKSAMKEIT! Der Plattenteller ist nicht fixiert und kann sich während des Betriebs bewegen Heben/Bewegen. Nicht heben oder ziehen Sie den Schneidemaschine am Kabel oder den Handschutz (2).
- 7) **GEWITTER:** Zum Schutz der Schneidemaschine während eines Gewitters, oder wenn sie für längere Zeit nicht benutzt werden soll, den Stecker aus der Steckdose ziehen. Dies vermeidet Beschädigungen wegen Blitzschlag oder plötzlichen Spannungsspitzen.



D

8) **UNGEWÖHNLICHE GERÜCHE:** Sollten ungewöhnliche Gerüche oder Rauch vorkommen, so schalten Sie die Schneidemaschine sofort aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Nehmen Sie sofort mit einem Techniker oder mit Ihrem Fachhändler Kontakt auf.

9) **REPARATUREN, DIE DURCH FACHLEUTE DURCHGEFÜHRT WERDEN MÜSSEN:** Die Reparatur der Schneidemaschine in folgenden Fällen Fachleuten überlassen:

- a) Beschädigung des Versorgungskabels.
- b) Gegenstände oder Flüssigkeiten in der Maschine.
- c) Die Schneidemaschine ist nass geworden.
- d) Die Schneidemaschine scheint nicht normal, gemäss den Anweisungen der Anleitung zu funktionieren.
- e) Die Schneidemaschine hat starke Schläge erlitten.
- f) Die Leistungen der Schneidemaschine weisen wesentliche Änderungen auf.

Der Bruch einer Komponente macht es unmöglich die Maschine bis dahin zu verwenden komplette Reparatur/Austausch derselben.

10) **REPARATUREN:** Es ist dem Eigentümer untersagt, in diesem Handbuch nicht beschriebene Reparaturen selbst durchzuführen.

Alle anderen Arbeiten müssen zugelassenen Fachleuten überlassen werden.

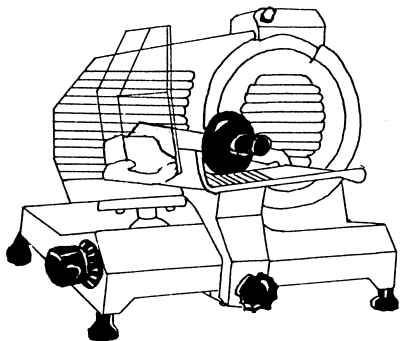
Unsachgemäss durchgeführte Reparaturen können sich als gefährlich erweisen.

11) **ERSATZTEILE:** Wenn Ersatzteile erforderlich sind, vergewissern Sie sich, dass der Kundendienst-Techniker vom Hersteller empfohlene Teile, oder Teile mit den selben Eigenschaften als die Originalteile, verwendet.



Der Einsatz von nicht kompatiblen Teilen kan Gefahrensituationen mit sich ziehen.

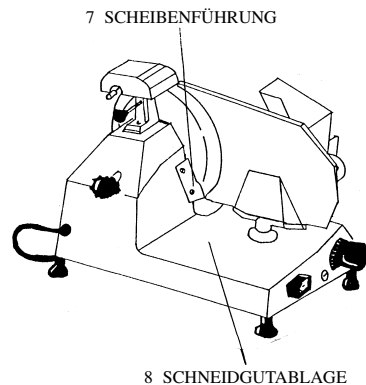
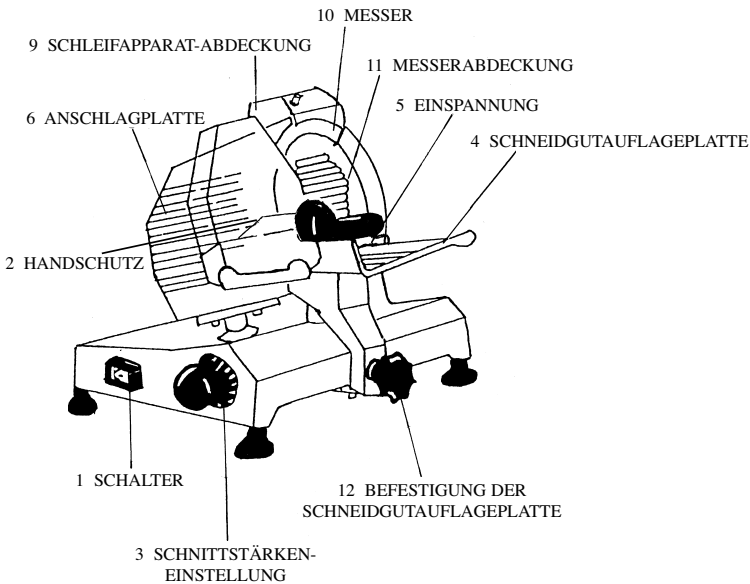
ACHTUNG!

INSTALLATIONS- UND REPARATURARBEITEN, DIE NICHT VON ZUGELASSENEN FACHLEUTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN, SOWIE JEDE NICHT DURCH DEN HERSTELLER GENEHMIGTE TECHNISCHE ÄNDERUNG AN DER SCHNEIDEMASCHINE, HABEN DAS ERLÖSCHEN DER GARANTIE SOWIE DER PRODUKTHAFTUNG DES HERSTELLERS ZUR FOLGE.

TECHNISCHE DATEN

MODELL	EIGEN- GEWICHT Kg.	BRUTTO- GEWICHT Kg.	ABMESSUNGEN VERPACKUNG mm.
GS 200	10	12	440x410x350
GS 220	13,5	15,5	480x420x380
GS 220 special	13,5	15,5	480x420x380
GS 250 E	15	17,5	560x470x420
GS 250	19	23	660x550x500
GS 275	22	26	660x550x500

MODELL	MESSER	WAGEN- HUB	ABMESSUNGEN	SCHNEIDGUT- DURCHLASS		SCHNITT- STÄRKE	AUFSTELL- FLÄCHE
	Ø mm.	mm.	mm.	 mm.	 mm.	mm.	mm.
GS 200	200	190	410x360x300h	130	120x160	15	330x230
GS 220	220	245	515x400x340h	170	170x210	15	395x280
GS 220 special	220	245	515x400x360h	170	170x210	15	395x280
GS 250 E	250	255	565x420x400h	190	165x220	15	395x280
GS 250	250	275	605x470x430h	200	190x230	15	435x330
GS 275	275	275	605x470x430h	200	190x240	15	435x330



INBETRIEBNAHME DER SCHNEIDEMASCHINE

Die Schneidemaschine so aufstellen, dass der Schalter (1) sich vor dem Bediener befindet. Den Stecker in die Steckdose stecken und anschliessend den Schalter (1) betätigen. Überprüfen, ob die Anzeigelampe aufleuchtet. Die Maschine ist betriebsbereit.

Vor dem Einschalten der Maschine das Schneidgut auf die Schneidgutauflegeplatte (4) und Schneidgut mit der Einspannung (5) festhalten. Legen Sie einen Teller oder Lebensmittelpapier auf die Schneidgutblage (8) wo die Scheibe platziert.

Schnittstärke mit Hilfe des Einstellknopfs (3) zwischen "0" und "15" einstellen und Schneidmaschine einschalten.

Die Schneidgutauflegeplatte langsam gegen das Messer drücken, wobei stets ein leichter Druck auf die Anschlag- oder Schnittstärkeinstell-Platte (6) ausgeübt werden muss.

Das Messer wird das Schneidgut leicht schneiden und die geschnittene Scheibe wird, von der Scheibenführung (7) geführt, auf die Schneidgutablage fallen. Nach dem Schneidvorgang die Anschlagplatte wieder auf "0" stellen und die Schneidemaschine ausschalten.

Benutzen Sie den Schneidemaschine nicht für gefrorene Produkte, Produkte mit Knochen und vor allem nicht mit Non-Food-Artikeln.

SCHLEIFEN DES MESSERS

Vor diesem Vorgang müssen einige grundlegende Sicherheitsregeln erwähnt werden:



Niemals das drehende Messer mit den Händen oder mit anderen Gegenständen berühren.



Niemals versuchen, das Messer auszubauen. Nur zu diesem Zweck geschultes, über entsprechende Werkzeuge verfügendes Service-Personal ist befugt, das Messer von der Maschine zu entfernen.



Beim Reinigen des Messers immer Schutzhandschuhe tragen.

SICH IMMER AUF DIE ARBEIT DIE MAN

AUSFUHRT KONZENTRIEREN

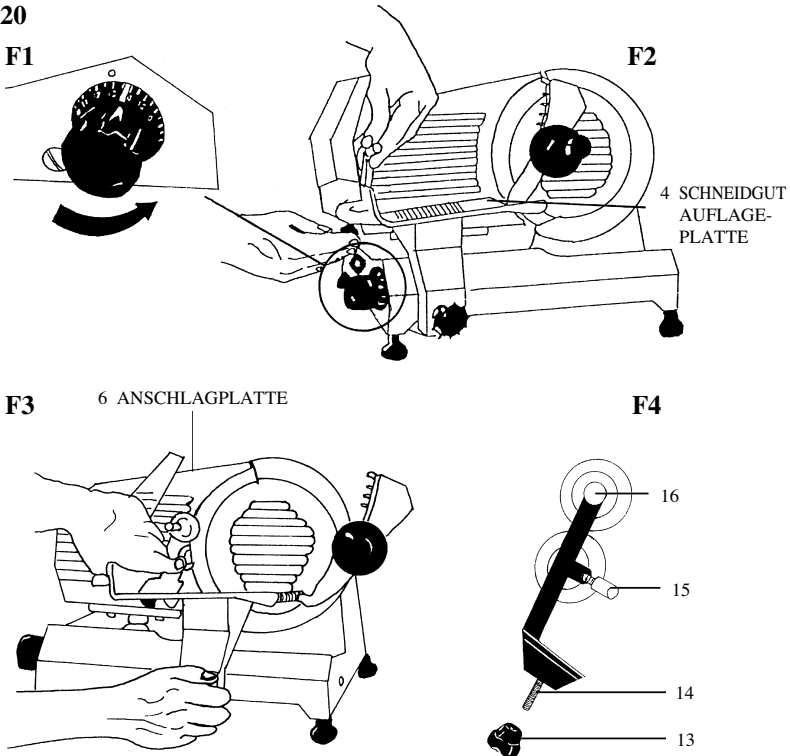
SCHLEIFEN Mod. 200 - 220

Die Schneidemaschine ausschalten und warten, bis das Messer stillsteht.

Den Schnittstärken-Einstellknopf (3) bis zur maximalen Schnittstärke nach links drehen (F1). Den mitgelieferten Schleifapparat (F4) aus seiner Schachtel nehmen, Den Knopf (13) des Schleifapparats losschrauben und den Metall-Gewindestift (14) in die dazu vorgesehene Öffnung in der Schneidgutauflegeplatte (4) so einfügen, dass die beiden Schleifscheiben in Richtung des zu schleifenden Messers gerichtet sind (F2). Beim Einfügen mit einem Finger auf den Knopf (15) der unteren Schleifscheibe drücken (F3).

Die untere Schleifscheibe muss sich bis zu ca. der Hälfte ihres Durchmessers zwischen dem Messer (10), auf dem sie aufliegen soll, und dem Anschlag (6) befinden.

Mod. 200/220



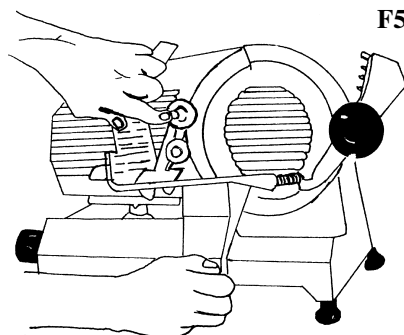
Die Schneidgutauflegeplatte (4) und den Schleifapparat in der obig beschriebenen Lage festhalten und den Schalter (1) betätigen.

Das Messer während 30 bis 40 Sekunden drehen lassen und die Maschine ausschalten. Ein leichter Grat wurde erzeugt.

Den Schalter (1) wieder betätigen und das Messer während 3 bis 4 Sekunden drehen lassen. Dabei gleichzeitig auf den Knopf (16) der oberen Schleifscheibe drücken. Diese wird den erzeugten Grat entfernen (F5). **Die Maschine ausschalten.**

DAS MESSER IST NUN PERFEKT GESCHLIFFEN.

Nach dem Schleifen, den Schleifapparat wieder in seine Schachtel legen.

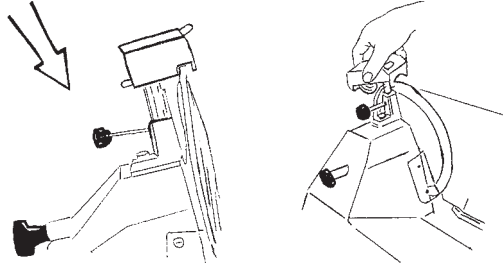


D

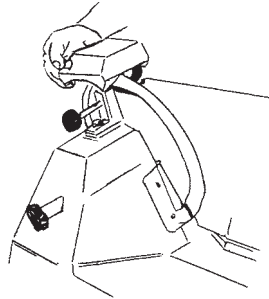
SCHLEIFEN Mod. 220 Sp. - 250 E - 250 - 275

Die Schneidemaschine ausschalten und warten, bis das Messer stillsteht.

Die Schraube, die die Abdeckung (9) festhält, losschrauben, und drehen Sie ihm um 180°.



Die Abdeckung nach unten, in Schleifposition bringen, so dass die Schleifscheiben das Messer der Schneidemaschine berühren und die Schraube wieder festziehen. Die Maschine einschalten und auf den rechts des Bedieners befindlichen Kopf drücken um das Messer zu schleifen, wie in der folgenden Abbildung dargestellt. Dieser Vorgang soll nicht länger als 30 bis 40 Sekunden dauern.

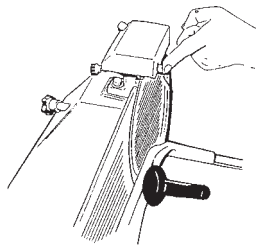


Anschließend, den anderen Knopf drücken um das Messer zu entgraten.

Diesen zweiten Knopf nicht länger als 2 bis 3 Sekunden gedrückt halten, um die Schneide des Messers nicht zu beschädigen.

Die Schneidemaschine ausschalten und warten, bis das Messer stillsteht.

Die Befestigungsschraube der Abdeckung lösen, gegen den Uhrzeigersinn in ausgangsposition zurückdrehen und die Befestigungsschraube wieder festziehen.



DAS MESSER DER SCHNEIDEMASCHINE MUSS AUSGETAUSCHT WERDEN, WENN ES KEINEN ZUSÄTZLICHEN SCHLEIFVORGANG MEHR ERTRAGEN KÖNNTE.

ÜBLICHE REINIGUNG UND PFLEGE

NIEMALS EINE REINIGUNG VORNEHMEN OHNE SICH VERGEWISST ZU HABEN, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN IST.

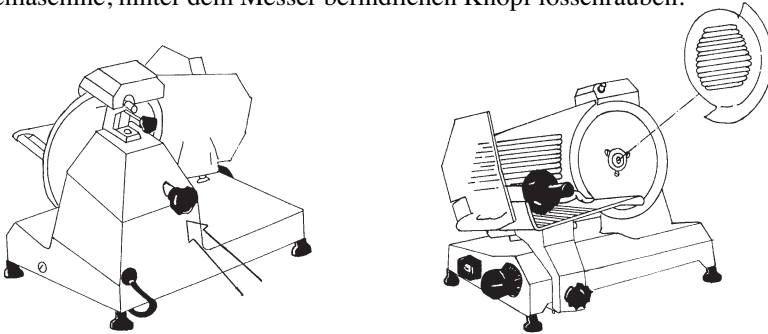
Konzentrieren Sie sich stets auf die laufenden Vorgänge!
Nicht in der Spülmaschine oder mit Wasserstrahl reinigen!

REINIGUNG DES MESSERS

Benutzen Sie schnittfeste Handschuhe!

Lassen Sie die Maschine nicht zerlegt und unbeaufsichtigt!

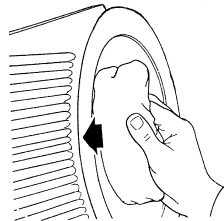
Die Anschlag- oder Schnittstärkeneinstell-Platte (6) mit Hilfe des Einstell-Knopfs auf "0" stellen. Die Messerabdeckung (11) entfernen: dazu den auf dem Gestell der Schneidemaschine, hinter dem Messer befindlichen Knopf losschrauben.



Ein feuchtes Tuch gegen die Oberfläche des Messers drücken und sorgfältig das Messer von innen nach aussen abreiben.

Die Rückseite des Messers auf die gleiche Weise reinigen.

Sofort danach, das Messer sorgfältig abtrocknen.



Um das Gehäuse der Schneidemaschine zu reinigen, verwenden Sie Tücher, Schwämme, Bürsten usw. Nicht Schleifmittel. Verwenden Sie Produkte, die normalerweise nicht ätzend oder gesundheitsgefährdend sind. Geschirr, mit folgenden Temperatur- und Konzentrationswerten:

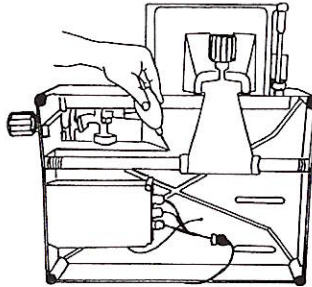
Wassertemperatur: über 35°C

Anwendungslösung PH = 7 : 8

WARTUNGSARBEITEN

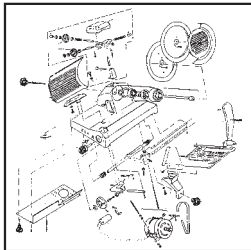
SCHMIERUNG DER STANGE

Dies ist ein regelmäßig durchzuführender Vorgang, der erforderlich ist, wenn die Schneidgutauflegeplatte (4) fließt nicht mehr reibungslos und verhärtet



Um diese Unannehmlichkeiten zu beheben, heben Sie einfach die Maschine an, reinigen Sie die Stange mit einem sauberen Lappen, geben Sie eine kleine Menge Vaselineöl auf die Stange und verschieben Sie die betreffende Gruppe mehrmals.

Zum Schmieren der Schiebestange des Schiebers (5) hingegen nur geeignete Öle verwenden Lebensmittelkontakt wie zum Beispiel MOLYGUARD G.S. ALUSINT



Este manual del usuario de uso doméstico corresponde a los siguientes modelos de cortafiambres:

- **GS 200**
- **GS 220**
- **GS 220 SPECIAL**
- **GS 250 E**
- **GS 250**
- **GS 275**

Fabricante:

MISTRO S.r.l.

Via Assisi, 30 - 21013 GALLARATE (VA) - ITALIA

Tel. +39.0331.776148 - Fax +39.0331.774668

<http://www.mistro.it> - e-mail: info@mistro.it

Las ilustraciones de este manual pueden diferir de la realidad debido a modificaciones técnicas que podamos haber incorporado a la máquina, con el fin de mejorar todavía más la calidad de nuestros cortafiambres.

El contenido de este manual no se verá afectado de ningún modo.

ÍNDICE

ATENCIÓN: POR RAZONES DE SEGURIDAD, CONVIENE LEER CON ESPECIAL ATENCIÓN LAS PÁGINAS CON EL SÍMBOLO 

 ANTES DE CONECTARSE A LA RED ELÉCTRICA _____ 40

 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD _____ 40

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS _____ 41

UTILIZACIÓN DEL CORTAFIAMBRES _____ 43

AFILADO DE LA CUCHILLA _____ 43

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO COTIDIANOS _____ 46



ATENCIÓN: Para un uso correcto de la máquina, lea atentamente las páginas con el símbolo.



ANTES DE CONECTARSE A LA RED ELÉCTRICA

Antes de conectarse a la red eléctrica, verifique que el voltaje de la máquina se corresponde con el de la toma de electricidad.

Inserte el enchufe solo en tomas con conexión a tierra.

La toma de corriente debe ser de fácil acceso, en caso de que sea necesario desenchufe el cortafiambres durante la operación.



ATENCIÓN: Para un uso correcto de la máquina, lea atentamente las páginas con el símbolo.



IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS!

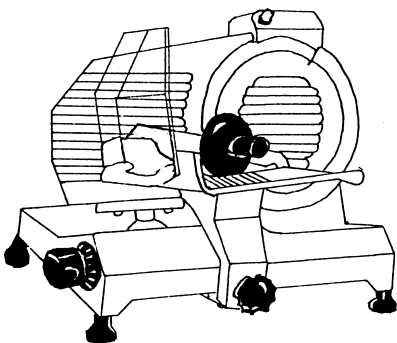
- 1) **ALIMENTACIÓN:** La máquina debe estar conectada a una fuente de alimentación del mismo tipo que el indicado en el manual o en la máquina. Si no está seguro del tipo de alimentación de su red, consulte con su distribuidor o su compañía eléctrica.
- 2) **PROTECCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:** Los cables de alimentación deben instalarse de forma que no puedan rengancharse con otros objetos. Preste especial atención tanto a los enchufes como al cable.
NO TIRE NUNCA DE LOS CABLES ELÉCTRICOS.
- 3) **VENTILACIÓN:** En la cara inferior del cortafiambres hay unas aberturas de ventilación, necesarias para evitar el sobrecalentamiento de la máquina; por tanto es necesario evitar obstruirlas. El cortafiambres debe estar siempre en una posición que asegure una buena aeración. No coloque nunca la máquina sobre superficies blandas (diván, cama o alfombra), que puedan obstruir las rejillas de ventilación.
- 4) **TEMPERATURA:** El rendimiento de su cortafiambres puede disminuir si se utiliza a temperaturas demasiado bajas o debajo de cero grados. La temperatura ideal debe estar por encima de 5 grados centígrados.
- 5) **CALOR:** Es necesario proteger el cortafiambres de fuentes de calor tales como radiadores, climatizadores, hornos o cualquier otro aparato que produzca calor.
- 6) **INSTALACIÓN:** La encimera debe estar firme, nivelada y limpia y debe exceder al menos 15 cm de cada lado con respecto a las dimensiones de el cortafiambres. Si el cortafiambres pesa más de 20 kg. levántelo en dos o más personas tomándolo del lado corto.
¡ATENCIÓN! El plato no está fijo y puede moverse durante el funcionamiento levantar/mover. No levante ni remolque el cortafiambres por el cable alimentación o por el guardamanos (2).
- 7) **TORMENTAS:** Para conseguir una protección adecuada del cortafiambres es importante quitar el enchufe de la toma de corriente durante una tormenta o si no se va a utilizar durante un período prolongado de tiempo.
Esto evitará daños debidos a rayos o a subidas bruscas de tensión.





- 8) **OLORES INHABITUALES:** Si nota olores inhabituales o humo, apague el cortafiambres y desconecte el enchufe inmediatamente. Contacte inmediatamente con su distribuidor.
- 9) **REPARACIONES QUE NECESITAN MANO DE OBRA ESPECIALIZADA:**
 Avise al servicio técnico en los siguientes casos:
 a) Si el cable de alimentación está dañado.
 b) Si han penetrado objetos o líquidos en el cortafiambres.
 c) Si se ha mojado el cortafiambres.
 d) Si el cortafiambres no funciona normalmente según las instrucciones del manual.
 e) Si el cortafiambres ha sufrido golpes.
 f) Si el rendimiento del cortafiambres parece alterado de algún modo.
 La rotura de cualquier componente imposibilita el uso de la máquina hasta reparación completa/reemplazo del mismo.
- 10) **REPARACIÓN:** El usuario no debe efectuar reparaciones que no estén explicadas en este manual.
 Cualquier otra operación debe dejarse en manos de personal técnico autorizado. Realizar reparaciones incorrectas puede suponer un peligro para el usuario.
- 11) **PIEZAS DE REPUESTO:** Si fueran necesarias piezas de repuesto, es necesario asegurarse de que el servicio post-venta utilice piezas especificadas por el fabricante o con las mismas características que las piezas originales.
 La utilización de piezas no conformes puede suponer un peligro.

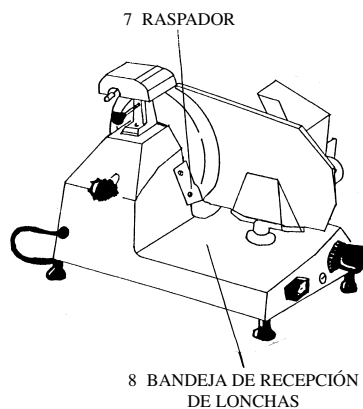
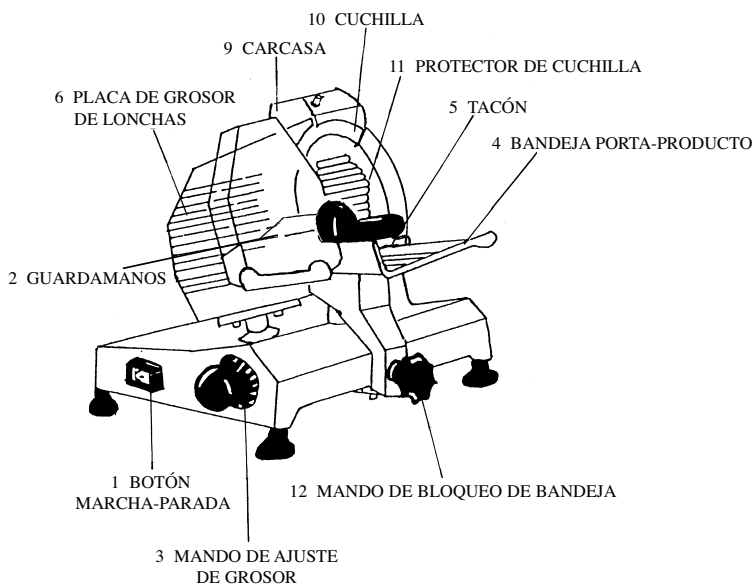
ATENCIÓN! TODA INTERVENCIÓN O REPARACIÓN EFECTUADA POR UN TÉCNICO NO AUTORIZADO (MODIFICACIONES TÉCNICAS EN EL CORTAFIAMBRES NO AUTORIZADAS POR EL FABRICANTE) SUPONDRÁ LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA Y DE LA RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO	PESO NETO Kg.	PESO BRUTO Kg.	DIMENSIONES EMBALAJE mm.
GS 200	10	12	440x410x350
GS 220	13,5	15,5	480x420x380
GS 220 special	13,5	15,5	480x420x380
GS 250 E	15	17,5	560x470x420
GS 250	19	23	660x550x500
GS 275	22	26	660x550x500

MODELO	CU- CHILLA	RECORRIDO CARRO	DIMENSIONES	CAPACIDAD DE CORTE		ESPESOR DE CORTE	BASE CENTRO PATAS
	Ø mm.	mm.	mm.	 mm.	 mm.	mm.	mm.
GS 200	200	190	410x360x300h	130	120x160	15	330x230
GS 220	220	245	515x400x340h	170	170x210	15	395x280
GS 220 special	220	245	515x400x360h	170	170x210	15	395x280
GS 250 E	250	255	565x420x400h	190	165x220	15	395x280
GS 250	250	275	605x470x430h	200	190x230	15	435x330
GS 275	275	275	605x470x430h	200	190x240	15	435x330



UTILIZACIÓN DEL CORTAFIAMBRES

Coloque el portafiambres de forma que el botón de marcha-parada (1) quede frente a la posición del usuario. Introduzca el enchufe en la toma de corriente, pulse el botón de marcha (1) y verifique que se encienda el indicador luminoso. La máquina está en funcionamiento.

Antes de poner en marcha la máquina, coloque el producto que se va a cortar sobre la bandeja porta-producto (4) y sujete el producto con el tacón (5). Colocar un plato o paper alimentario sobre la bandeja de recepción de lonchas (8) donde colocar la loncha, ajuste el mando de ajuste de grosor (3) de “0” a “15” y pone en marcha el cortafiambres.

Empuje suavemente la bandeja porta-producto para que avance lentamente hacia la cuchilla, manteniendo siempre una ligera presión sobre la placa de regulación de espesor de lonchas (6).

La cuchilla cortará fácilmente el producto y el raspador (7) guiará la loncha, que caerá sobre la bandeja de recepción de lonchas. Una vez terminado el proceso de corte, ajuste el mando de espesor a cero y apague el cortafiambres.

No utilice el cortafiambres con productos congelados, productos con huesos y sobre todo con artículos no alimentarios.

AFILADO DE LA CUCHILLA

Antes de efectuar esta operación, preste atención a estas normas de seguridad:



No toque la cuchilla con la mano ni con ningún objeto cuando la cuchilla esté girando.



No intente nunca desmontar la cuchilla. Esta operación debe realizarla personal autorizado con herramientas específicas.



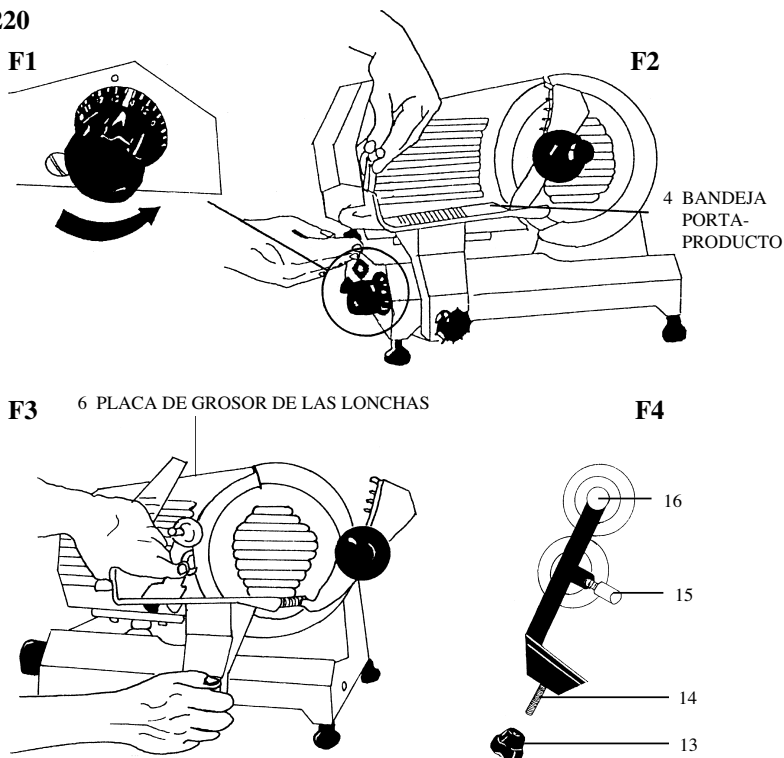
Durante la limpieza de la cuchilla es necesario usar guantes de protección.

ES IMPRESCINDIBLE CONCENTRARSE EN LAS OPERACIONES QUE ESTÉ REALIZANDO

AFFILADO Mod. 200 - 220

Apague el cortafiambres y espere a que se detenga la cuchilla.

Accione el mando de regulación de espesor (3) haciéndolo girar en sentido antihorario para abrirlo al máximo (F1). Retire el afilador (F4) de su caja, desenrosque el mando dentado (13) del afilador e introduzca la varilla metálica (14) roscada por el orificio previsto para ello de la bandeja porta-producto (4), de forma que las dos muelas afiladoras queden junto a la cuchilla que se va a afilar (F2). Una vez colocadas, pulse el botón (15) de la muela inferior (F3). La muela inferior deberá quedar insertada aproximadamente la mitad de su diámetro entre la cuchilla (10), sobre la que reposará, y la placa de grosor de las lonchas (6).



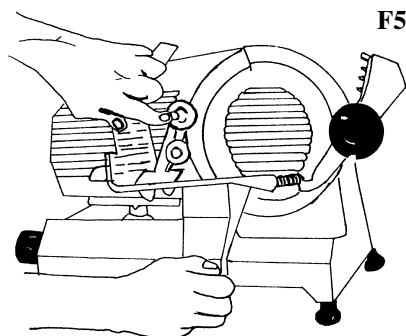
Accione el interruptor (1) manteniendo firmemente la bandeja porta-productos (4) y el afilador en la posición descrita anteriormente.

Deje girar la cuchilla durante unos 30/40 segundos y a continuación pare la máquina. Se habrá formado una ligera rebaba.

Accione de nuevo el interruptor y haga girar la cuchilla durante unos 3/4 segundos, mientras pulsa el botón (16) de la muela superior, que retirará la rebaba que se haya formado (F5). **Pare la máquina.**

LA CUCHILLA QUEDARÁ PERFECTAMENTE AFILADA.

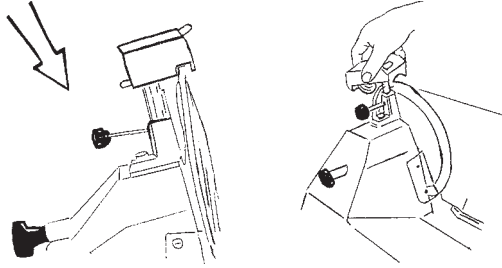
Una vez terminado el proceso de afilado, vuelva a introducir el afilador en su caja.



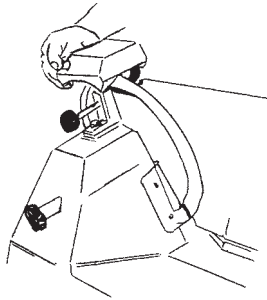
AFFILADO Mod. 220 Sp. - 250 E - 250 - 275

Apague el cortafiambres y espere a que se detenga la cuchilla.

Afloje el mando que bloquea la carcasa del afilador (9) y hágalo girar de 180°.



Baje la carcasa del afilador a la posición de afilado para colocar las muelas en contacto con la cuchilla y vuelva a apretar el mando. Ponga en marcha el cortafiambres y afile la cuchilla pulsando el botón situado a la izquierda del operario, como se indica a continuación. La operación no debe pasar de 30/40 segundos.

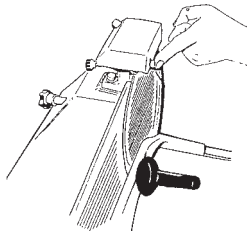


Pulse a continuación el botón derecho para efectuar la operación de desbarbado.

No pulse este botón durante más de 2/3 segundos para evitar dañar el filo de la cuchilla, ya que perjudicaría su capacidad de corte.

Pare el cortafiambres y espere a que se detenga la cuchilla.

Desbloquee la carcasa del afilador, hágalo girar en sentido anti-horario para volver a colocarlo en su posición inicial y vuelva a apretar el mando.



LA CUCHILLA DEL CORTAFIAMBRES DEBE CAMBIARSE CUANDO YA NO SEA POSIBLE AFILARLA.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO COTIDIANOS

NO REALICE UNA OPERACIÓN DE LIMPIEZA ANTES DE RETIRAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE.

¡MANTENGA SIEMPRE SU MENTE ENFOCADA EN LAS OPERACIONES EN CURSO!

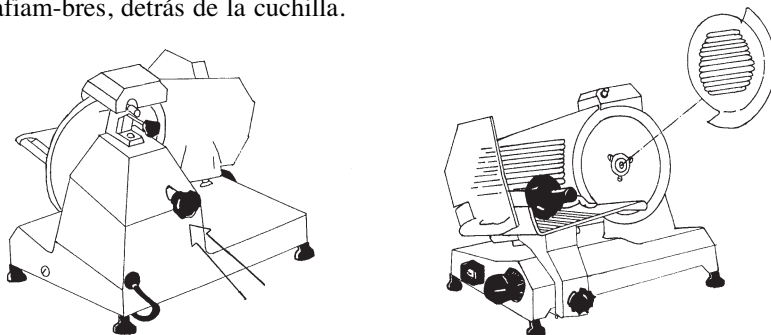
¡No lavar en el lavavajillas ni con chorros de agua!

LIMPIEZA DE LA CUCHILLA

¡Utilice guantes resistentes a los cortes!

¡No deje la máquina desmontada y desatendida!

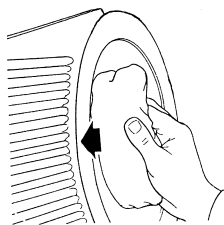
Utilice el mando de ajuste (3) para colocar la placa de espesor de lonchas (6) en la posición "0". Retire el protector de la cuchilla (11) aflojando el mando situado en la base del cortafiam-bres, detrás de la cuchilla.



Pase un trapo húmedo sobre la superficie de la cuchilla con movimientos del interior al exterior de la cuchilla.

De la misma forma, limpie la cara posterior de la cuchilla.

Secar inmediatamente la cuchilla usando el mismo procedimiento.



Para limpiar el cuerpo de el cortafiam-bres, utilice paños, esponjas, cepillos, etc. No abrasivo. Utilizar productos que no sean corrosivos ni tóxicos para la salud normalmente utilizados para vajilla, con los siguientes valores de temperatura y concentración:

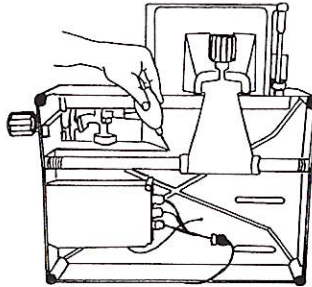
Temperatura del agua: por encima de 35°C

Solución de uso PH = 7 : 8

OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO

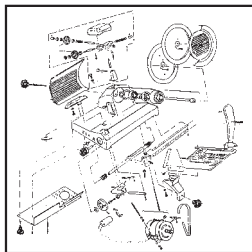
LUBRICACIÓN DE LAS BARRAS

Esta es una operación a realizar periódicamente, necesaria cuando la bandeja porta-producto (4) ya no fluye suavemente y se endurece.



Para remediar este problema, simplemente levante la máquina, limpie la barra con un trapo limpio, ponga una pequeña cantidad de aceite de vaselina en la barra y deslice el conjunto en cuestión varias veces.

Por otro lado, para engrasar la varilla deslizante del tacón (5), utilice únicamente aceites aptos para contacto con alimentos como, por ejemplo, MOLYGUARD G.S. ALUSINT.



Deze handleiding voor huiselijk gebruik geldt voor de volgende modellen van snijmachines:

- **GS 200**
- **GS 220**
- **GS 220 SPECIAL**
- **GS 250 E**
- **GS 250**
- **GS 275**

Fabrikant:

MISTRO S.r.l.

Via Assisi, 30 - 21013 GALLARATE (VA) - ITALIA

Tel. +39.0331.776148 - Fax +39.0331.774668

<http://www.mistro.it> - e-mail: info@mistro.it

De illustraties van deze handleiding kunnen van de werkelijkheid verschillen door de mogelijke technische wijzigingen die wij aan de machine hebben aangebracht, met de bedoeling om de kwaliteit van de snijmachines verder te verbeteren.

De inhoud van deze handleiding blijft daardoor onaangestast.

INDEX

ATTENTIE: LEES OM VEILIGHEIDSREDEKENEN, ZORGVULDIG DE BLADZIJDEN ONDER HET SYMBOOL 

 VOOR AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET49

 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES49

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN50

GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE52

SLIJPEN VAN HET MES52

GEBRUIKELIJK REINIGING EN ONDERHOUD55



ATTENTIE: Voor een zeker gebruik van deze machine, deze bladzij goed lezen.



VOOR AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Voordat u de machine op het elektriciteitsnet aansluit, moet u controleren of het voltage van de machine overeenkomt met dat van het stopcontact.

Steek de stekker alleen in gearde stopcontacten. Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn, voor het geval de snijmachine tijdens gebruik moet worden losgekoppeld.



ATTENTIE: Voor een zeker gebruik van deze machine, deze bladzij goed lezen.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN!

1) VOEDING: De machine moet zijn aangesloten op een elektriciteitsnet met dezelfde eigenschappen als aangegeven in de handleiding of op de machine.

Als u niet zeker bent van uw elektriciteitsnet, raadpleeg dan uw verkoper of uw energieleverancier.

2) BESCHERMING VAN DE VOEDINGSKABEL: De elektrische kabels moeten zo geplaatst worden dat ze niet klem kunnen raken door andere voorwerpen. Let goed op de staat van stekker en kabel.

NOOIT AAN DE ELEKTRISCHE KABELS TREKKEN

3) VENTILATIE: Onder de snijmachine bevinden zich ventilatie-openingen, ter vermindering van oververhitting van de machine; deze moeten dus niet afgedekt worden.

De snijmachine moet altijd zo staan dat de ventilatie niet verhinderd wordt.

Plaats de machine nooit op een soepel oppervlak (bed, tapijt,...) dat de ventilatiespleten zou kunnen afsluiten.

4) TEMPERATUUR: De prestaties van uw snijmachine kunnen dalen bij een te lage temperatuur. Ideaal: boven 5 °C.

5) WARMTE: De snijmachine moet altijd beschermd worden tegen warmtebronnen zoals radiatoren, airconditioners, ovens en andere warmte afgevend apparaten.

6) INSTALLATIE: Het aanrechtblad moet stevig, vlak en schoon zijn en moet aan elke kant minimaal 15 cm voorbij ten opzichte van de totale afmetingen van de snijmachine.

Als de snijmachine weegt meer dan 20 kg, til hem in twee of meer personen op door hem aan de korte kant vast te pakken.

AANDACHT! Het productdraagblad staat niet vast en kan bewegen het optillen/verplaatsen van de machine. Til of sleep de snijmachine niet met netsnoer of handbescherming (2).



7) ONWEER: Voor een goede bescherming van de snijmachine is het van belang de stekker uit het stopcontact te halen tijdens onweer en tijdens een lange periode van niet gebruik. Dit voorkomt schade door bliksem of plotselinge spanningspieken.

8) VREEMDE GEUREN: Als u vreemde geuren of rook ruikt, moet u meteen de stekker uit het stopcontact halen en uw verkoper waarschuwen.

9) REPARATIES WAARVOOR GESPECIALISEERD PERSONEEL NODIG IS:

Breng de machine naar een specialist:

- a) Als de voedingskabel beschadigd is.
- b) Als er vloeistoffen of voorwerpen in de machine terecht gekomen zijn.
- c) Als de machine nat geworden is.
- d) Als de snijmachine niet lijkt te werken volgens de instructies in de handleiding.
- e) Als de machine schokken heeft ondergaan.
- f) Als de prestaties van de snijmachine veranderd lijken.

Het breken van een onderdeel maakt het onmogelijk om de machine te gebruiken totdat volledige reparatie/vervanging daarvan.

10) REPARATIE: De gebruiker mag geen reparaties verrichten die niet aan de orde komen in deze handleiding.

Elke andere handeling moet worden toevertrouwd aan gespecialiseerd en bevoegd personeel.

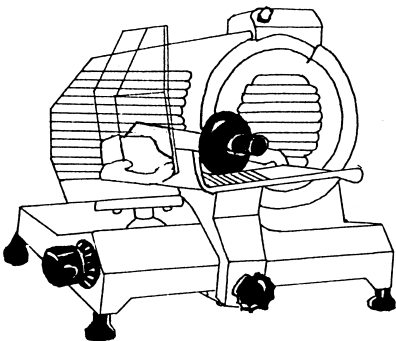
Slechte reparaties kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker.

11) ONDERDELEN: Als er onderdelen moeten worden vervangen, moet zich ervan verzekeren dat de klantenservice onderdelen van de fabrikant gebruikt met dezelfde eigenschappen als de oorspronkelijke onderdelen.


Het gebruik van niet conforme onderdelen kan gevaarlijk zijn.

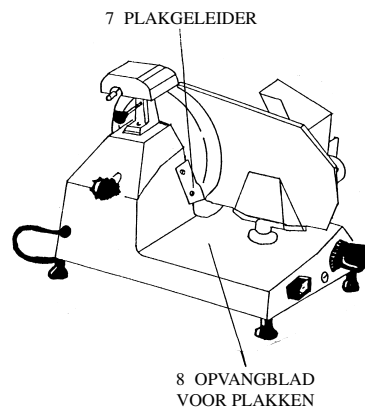
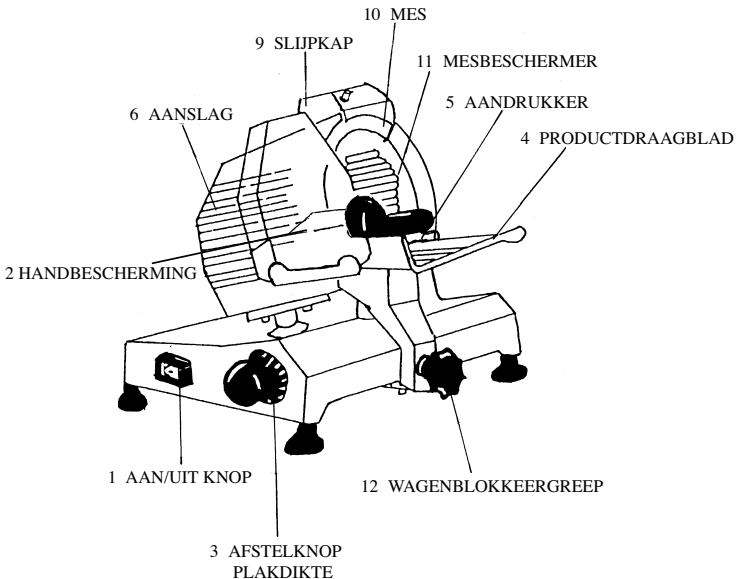
ATTENTIE!

ELKE INGREEP UITGEVOERD DOOR EEN NIET BEVOEGDE TECHNICUS EN ELKE NIET DOOR DE FABRIKANT TOEGESTAAN TECHNISCHE WIJZIGING VAN DE SNIJMACHINE ANNULEERT DE GARANTIE EN DE AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

MODEL	NETTO GEWICHT Kg.	BRUTTO GEWICHT Kg.	AFMETINGEN VERPAKKING mm.
GS 200	10	12	440x410x350
GS 220	13,5	15,5	480x420x380
GS 220 special	13,5	15,5	480x420x380
GS 250 E	15	17,5	560x470x420
GS 250	19	23	660x550x500
GS 275	22	26	660x550x500

MODEL	MES Ø	UITSLAG WAGEN	AFMETINGEN	SNIJ- CAPACITEIT		SNIJ- DIKTE	BASIS CENTRUM VOETEN
	mm.			mm.	 mm.		
GS 200	200	190	410x360x300h	130	120x160	15	330x230
GS 220	220	245	515x400x340h	170	170x210	15	395x280
GS 220 special	220	245	515x400x360h	170	170x210	15	395x280
GS 250 E	250	255	565x420x400h	190	165x220	15	395x280
GS 250	250	275	605x470x430h	200	190x230	15	435x330
GS 275	275	275	605x470x430h	200	190x240	15	435x330



GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE

Plaats de snijmachine zo dat de aan/uit-knop (1) naar de bediener gericht staat. Steek de stekker in het stopcontact, druk op de aan/uit-knop (1) en controleer of het controlelampje gaat branden. De machine werkt.

Alvorens de machine aan te zetten, plaatst u het te snijden product op het productdraagblad (4) en blokkeert u het product met de aandrukker (5). Plaat een bord of voedselpapier op de opvangblad voor plakken (8) waar u het plakje wilt plaatsen, dan stelt u de snijdikte in met de afstelknop plakdikte (3) van “0” - “15”, en zet u de machine aan.

Duw het productdraagblad voorzichtig tegen het mes aan, terwijl u licht blijft drukken tegen de aanslag (6) of regelplaat voor snijdikte.

Het product wordt moeiteloos gesneden door het mes en de plak wordt geleid door de plakgeleider (7) en valt op het opvangblad. Als het snijden klaar is, zet u de snijdikteplaat op nul en schakelt u de snijmachine uit.

Gebruik de snijmachine niet bij bevroren producten, producten met botten en vooral niet met non-foodartikelen.

SLIJPEN VAN HET MES

Alvorens u het mes gaat slijpen, moet u op de volgende veiligheidsregels letten:



Raak het mes niet aan met de hand of een voorwerp als het draait.



Probeer nooit het mes te verwijderen. Dit kan alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel met speciaal gereedschap.



Draag bij het schoonmaken van het mes altijd beschermende handschoenen.

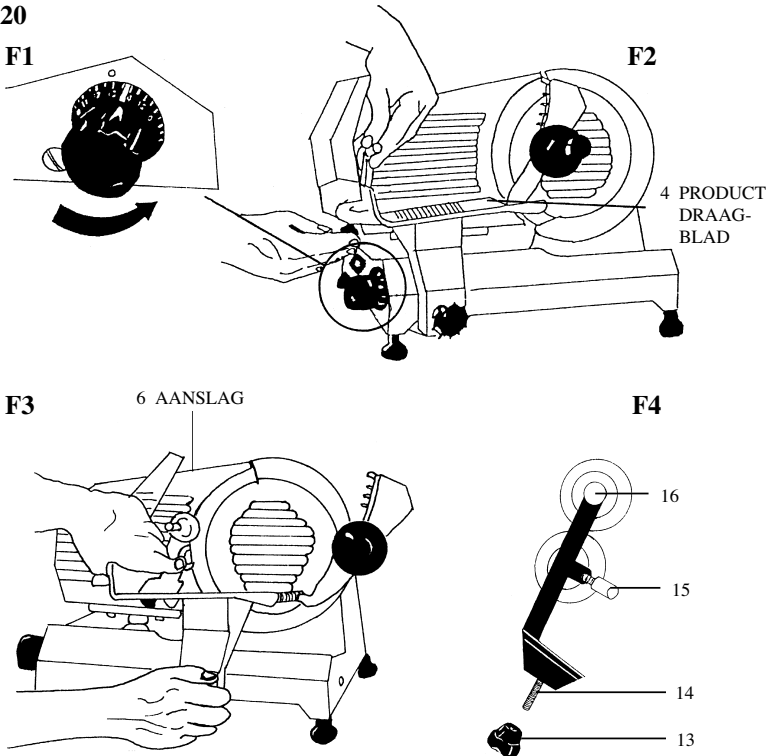
BLIJF U ALTIJD GECONCENTREERD OP HET WERK WAARMEE U BEZIG BENT

SLIJPEN Mod. 200 - 220

Schakel de snijmachine uit en wacht tot het mes stilstaat.

Draai de knop van de snijdikteregelaar (3) linksom zodat deze in maximale positie komt (F1). Verwijder de slijper (F4) uit zijn kastje, draai de geribbelde knop (13) van de slijper los en steek het metalen draadeind (14) in het daarvoor bedoelde gat op het productdraagblad (4) zodat de twee slijpstenen zich aan de kant van het te slijpen mes bevinden (F2). Druk bij het plaatsen op de knop (15) van de onderste slijpsteen (F3). De onderste steen moet ongeveer op de helft van zijn diameter geplaatst zijn, tussen het mes (10) waarop het rust en de aanslag (6).

Mod. 200/220



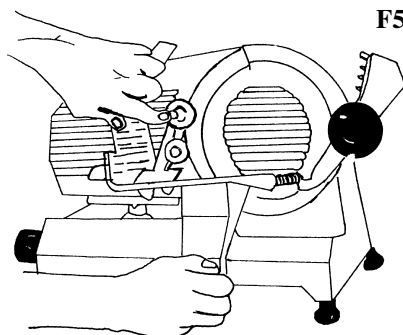
Druk op de schakelaar (1) terwijl u het productdraagblad (4) en de slijper stevig in de hierboven beschreven stand houdt.

Laat het mes gedurende 30/40 seconden draaien en stop de machine. Er zal zich een lichte braam gevormd hebben.

Druk opnieuw op de schakelaar en laat het mes gedurende 3/4 seconden draaien terwijl u op de knop (16) drukt van de bovensteen waardoor de gevormde braam verwijderd wordt (F5). **Schakel de machine uit.**

HET MES IS NU PERFECT GESLEPEN.

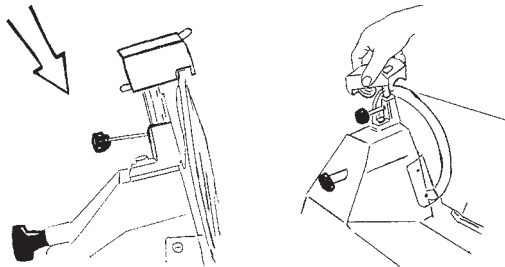
Als het slijpen klaar is, berg de slijper dan weer in zijn kastje op.



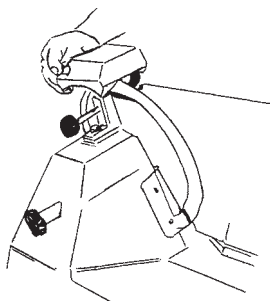
SLIJPEN Mod. 220 Sp. - 250 E - 250 - 275

Schakel de snijmachine uit en wacht tot het mes stilstaat.

Draai de handgreep los die de kap van de slijpkap (9) en loshaakt en draai hem 180°.



Breng de slijpkap naar beneden in de slijpstand om de slijpstenen in contact te brengen met het mes van de snijmachine en draai de handgreep aan. Schakel de snijmachine in en slijp het mes door een druk op de knop links van de bediener, zoals hieronder afgebeeld. De actie hoeft niet langer dan 30 tot 40 seconden te duren.

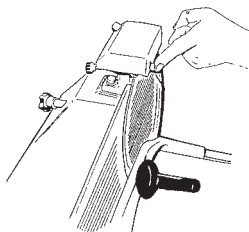


Druk vervolgens op de rechter knop om de braam te verwijderen.

Druk niet langer op deze knop dan 2/3 seconden, om het scherp van de snede niet af te platten, want dat zou een schadelijke invloed hebben op het snijden.

Schakel de snijmachine uit en wacht tot het mes stil staat.

Deblokkeer de slijpkap, draai het tegen de klok in draai hem terug in zijn starpositie en draai de handgreep weer vast.



HET MES VAN DE SNIJMACHINE MOET WORDEN VERVANGEN ALS HET NIET MEER MOGELIJK IS HET MES TE SLIJPEN.

GEBRUIKELIJK REINIGING EN ONDERHOUD

REINIG DE MACHINE NIET VOORDAT U DE STEKKER UIT HET STOP-CONTACT HEBT GETROKKEN.

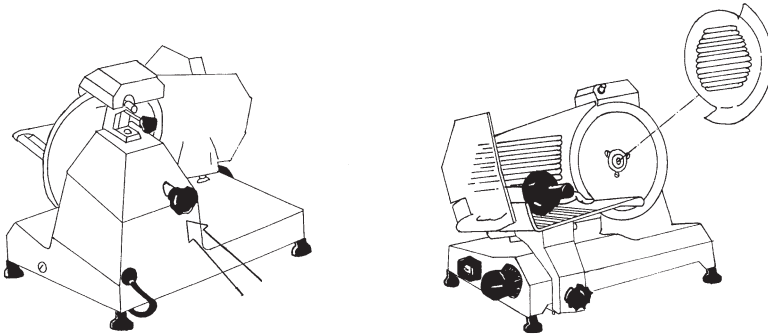
HOUD UW GEEST ALTIJD GERICHT OP DE LOPENDE WERKZAAMHEDEN
Niet reinigen in de vaatwasser of met waterstralen!

REINIGING VAN HET MES

Gebruik snijbestendige handschoenen!

Laat de machine niet gedemonteerd en onbeheerd achter!

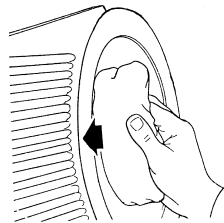
Zet de snijdikteplaat (6) met behulp van de afstelhandgreep (3) op "0". Verwijder de mesbeschermer (11) door de knop los te draaien op de basis van de snijmachine, achter het mes.



Haal een vochtige doek over het oppervlak van het mes en beweeg de doek van binnen naar buiten.

Reinig de achterkant van het mes op dezelfde manier.

Maak het mes ook op dezelfde manier droog.



Gebruik vossen, sponzen, borstels enz. om het lichaam van de snijmachine schoon te maken. Niet schurend. Gebruik producten die niet bijtend of giftig voor de gezondheid zijn en waarvoor ze normaal gesproken worden gebruikt. Serviesgoed, met de volgende temperatuur- en concentratiewaarden:

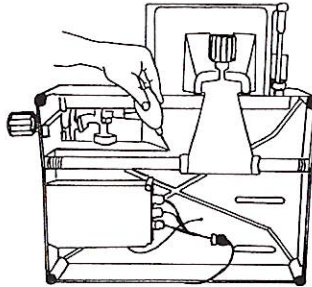
Watertemperatuur: boven 35°C

Oplösing voor gebruik PH = 7 : 8

ONDERHOUDSBEDIENING

BAR SMERING

Dit is een periodiek uit te voeren handeling, noodzakelijk wanneer de productdraagblad (4) niet meer soepel vloeit en is uitgehard.



Om dit ongemak te verhelpen, tilt u eenvoudig de machine op, maakt u de staaf schoon met een schone doek, doet u een kleine hoeveelheid vaseline-olie op de staaf en schuift u de betreffende groep een aantal keer.

Aan de andere kant, gebruik voor het smeren van de schuifstang van de aandrukker (5) alleen olie die geschikt is voor voedselcontact zoals bijvoorbeeld MOLYGUARD G.S. ALUSINT.

21013 GALLARATE (VA) - Via Assisi, 30
Tel. +39.0331.776148 r.a. - Fax +39.0331.774668
<http://www.mistro.it> - e-mail: info@mistro.it