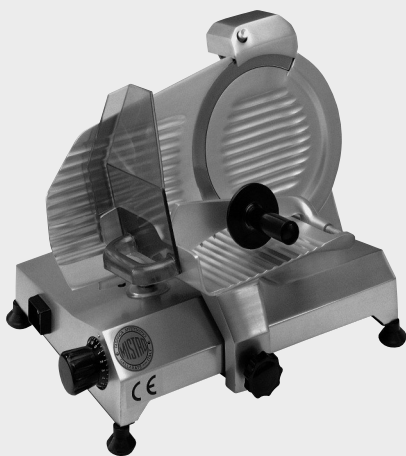


Manuale di norme ed utilizzo
Operator instruction manual
Manuel de normes et d'utilisation
Bedienungs-Anleitung
Manual del usuario
Gebruiks-aanwijzing



Affettatrici a gravità e verticali



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:

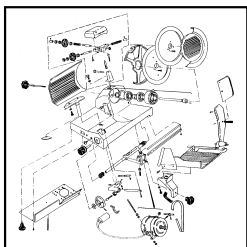
Serial number of your slicer is:

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 norme ed utilizzo è valido per i modelli di affettatrice:

- **GS 220 SPECIAL**
- **GS 250 E**
- **GS 250 E CM10**
- **GS 250 CM10**
- **GS 275**
- **GS 300**
- **GS 300 CM12**
- **GS 300 SPECIAL**
- **GS 330 CM13**
- **GS 350**
- **GS 350 CM14**
- **VM 300**
- **VM 250 E**

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

INTRODUZIONE _____	4
PRIMA DI COLLEGARSI ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE _____	4
PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA _____	4
IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA _____	5
CARATTERISTICHE TECNICHE _____	6
MESSA IN FUNZIONE _____	9
ACCENDIAMO L'AFFETTATRICE _____	13
COME AFFILARE LA LAMA _____	13
PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA _____	14

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.

Le nostre affettatrici sono tutte in lega di alluminio trattate con un ciclo di anodizzazione che le ripara da ogni attacco di acidi e sali e le rende resistenti alle ossidazioni.

La rotazione della lama avviene mediante trasmissione a cinghia ed il motore è auto-ventilato.

Per ottenere il meglio dalla nostra macchina, Vi consigliamo di leggere 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.

Noterete sicuramente che abbiamo cercato di anticipare ogni Vostro bisogno e desiderio in tutti gli aspetti di progettazione, ingegneria, stile e praticità.

Vi consigliamo di conservare questo manuale per poterlo consultare ancora in futuro.

Per ogni dubbio od informazione Vi invitiamo a contattarci.



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.



PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA



Il simbolo del lampo con la freccia all'interno di un triangolo equilatero serve per avvertire della presenza di un voltaggio pericoloso sufficientemente alto da costituire un rischio di folgorazione per le persone.



Il punto esclamativo all'interno di un triangolo equilatero serve per avvertire l'utente della presenza di importanti istruzioni per il funzionamento e la manutenzione dell'oggetto.



Una mano insanguinata all'interno di un triangolo equilatero indica per l'operatore il pericolo di taglio per la presenza di lame o coltelli.



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 in plexiglass fissato sul piatto portamerce (4).
- 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 non sembra funzionare normalmente seguendo le istruzioni riportate nel manuale.
 - d) L'affettatrice ha subito dei forti urti.
 - e) 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.
L'acquirente non deve tentare riparazioni non descritte in questo manuale.

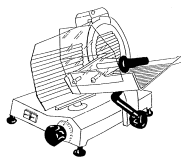
Ogni altra operazione deve essere affidata a personale specializzato ed autorizzato.
Riparazioni imperfette significano un grave pericolo per le persone.

10) 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.

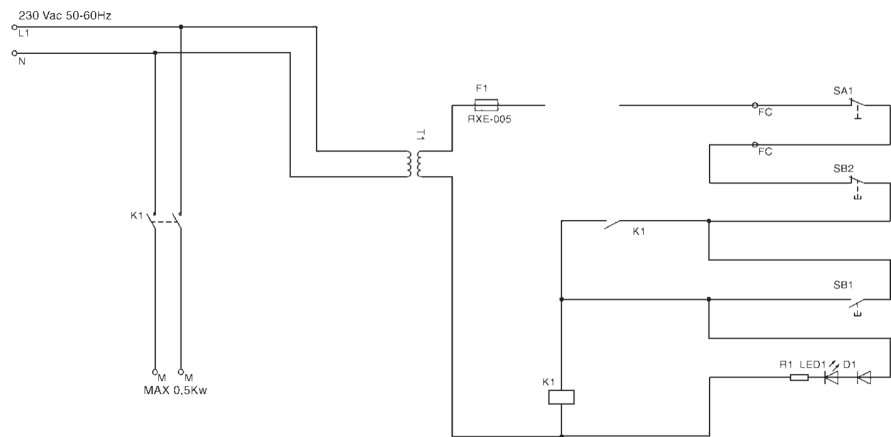
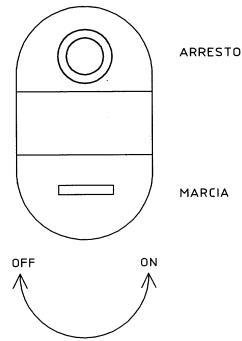
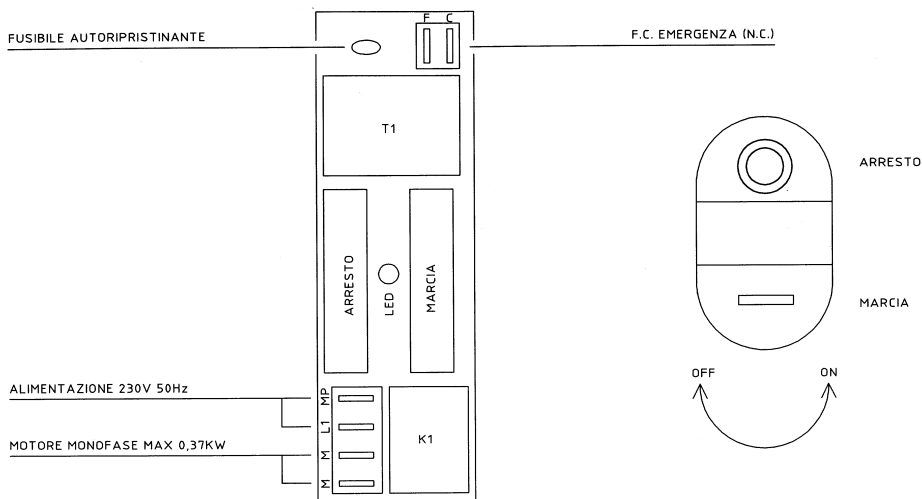
CARATTERISTICHE TECNICHE



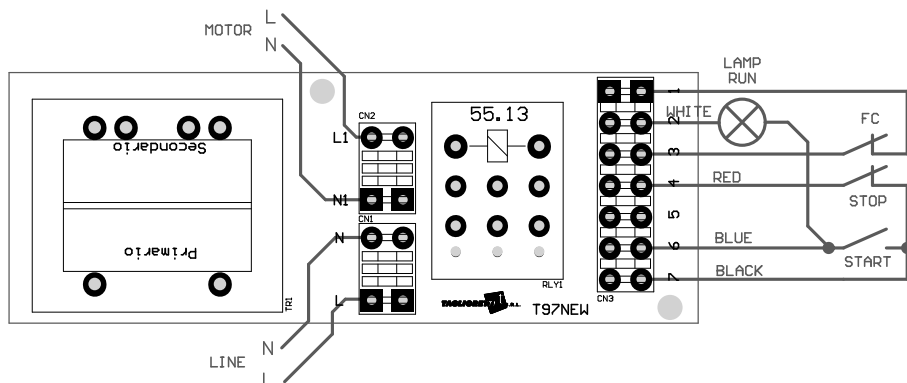
MODELLO	LAMA	MOTORE	SPESS. TAGLIO	CAPACITÀ DI TAGLIO	CORSA CARRELLO	PIATTO	MISURE INGOMBRO	BASE CENTRO PIEDI	PESO NETTO	MISURE IMBALLO	PESO LORDO
	Ø	W	MM	MM	MM	MM	MM	MM	KG	MM	KG
GS 220 SP.	220	154	15	160x210	240	195x180	510x400x360	390x280	13,5	480x420x380	15,5
GS 250 E	250	176	15	165x220	255	220x220	565x420x400	390x280	15	560x470x420	17,5
GS 250 E CM10	250	176	15	155x220	250	220x220	580x450x370	385x275	16	560x470x420	18
GS 250 CM10	250	210	15	150x230	280	250x240	600x500x470	440x330	23	660x550x500	27
GS 275	275	220	15	165x240	270	250x240	610x470x430	440x330	22	660x550x500	26
GS 300	300	220	15	180x240	270	280x270	655x510x450	440x330	22	660x550x500	26
GS 300 CM12	300	242	15	180x240	270	280x270	660x510x480	440x330	25	660x550x500	28,5
GS 300 SP.	300	264	15	150x280	310	280x270	690x500x480	510x320	29,5	790x620x510	34,5
GS 330 CM13	330	270	15	195x290	325	280x270	730x520x480	505x340	28	790x620x510	34
GS 350	350	300	15	210x280	310	280x270	690x500x480	510x320	34	790x620x510	39
GS 350 CM14	350	370	15	210x280	315	280x270	700x520x470	510x340	30	790x620x510	36
VM 250 E	250	176	15	180x220	260	230x230	440x610x510	395x280	17,5	660x550x500	21
VM 300 B. COLONNE	300	220	16	200x260	280	280x260	700x550x650	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 B. CIGNO	300	220	16	200x260	280	280x260	770x530x730	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 P. CARNE	300	220	16	200x240	280	320x230	620x580x480	440x330	27	790x620x510	32

**Impianto elettrico per affettatrici: GS 220 SP. - 250 E - 250 E CM10 - 250 CM10
275-300 - 300 CM12 - 350 CM14 - VM 250 E
VM 300 B. COLONNE - VM 300 B. CIGNO**

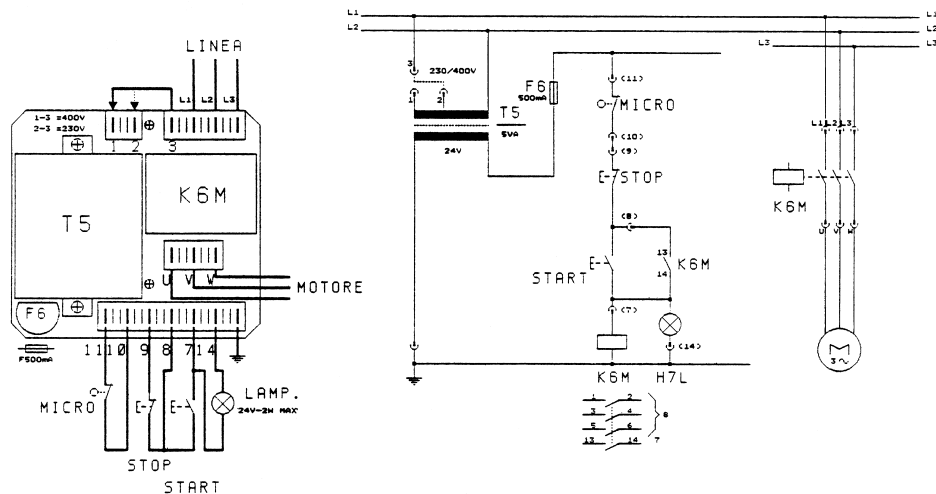
SCHEMA TG00LED



Impianto elettrico per affettatrici: GS 300 SP-330-350



Impianto elettrico per affettatrici trifase



MESSA IN FUNZIONE

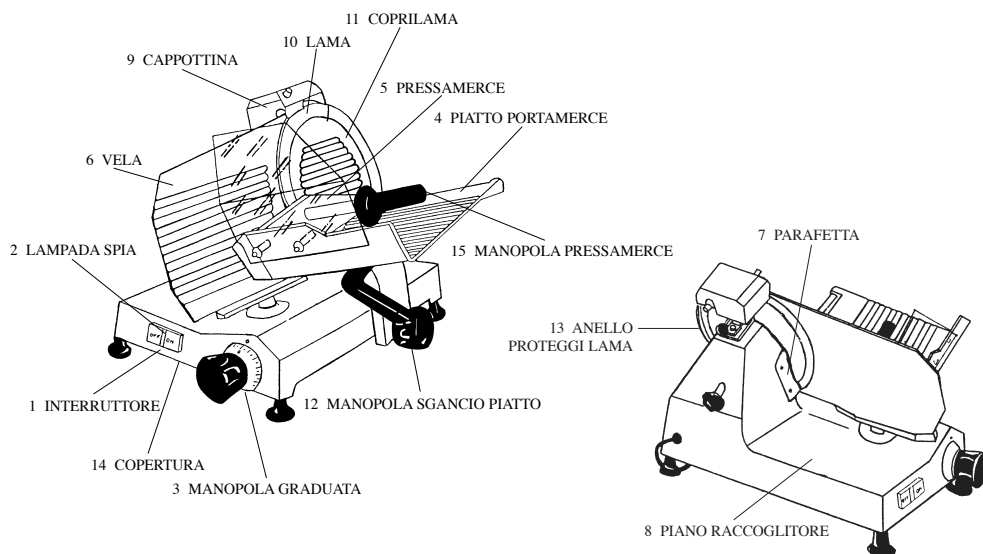
DISIMBALLO: Aprite l'imballaggio attentamente e mettete da parte tutti gli accessori in modo che non vadano persi.

Controllate che l'affettatrice non abbia subito alcun danno durante il trasporto. Se avesse subito dei danni o se non dovesse funzionare, rivolgetevi al Vostro rivenditore.

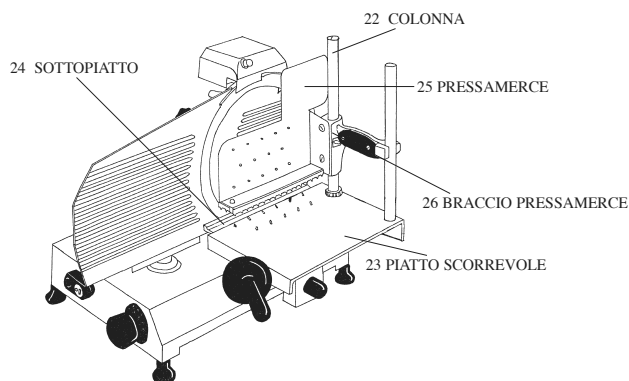
Vi consigliamo di conservare la scatola ed il materiale di imballaggio originali nel caso doveste trasportare o spedire di nuovo l'affettatrice.

OSSERVIAMO L'AFFETTATRICE: Nella pagina seguente cercheremo di farVi familiarizzare con tutti i termini più comuni utilizzati per descrivere i vari pezzi della Vostra affettatrice.

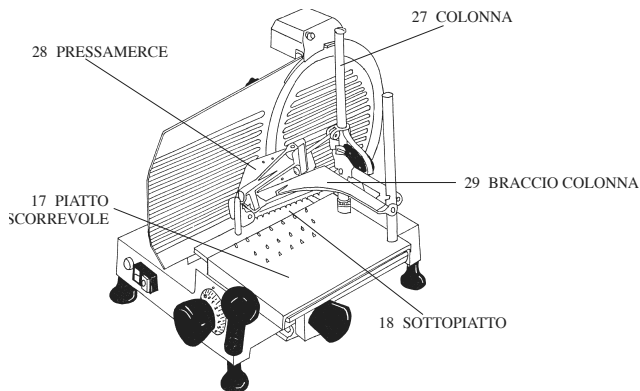
Il conoscerli Vi renderà più facile ogni operazione seguendo i vari punti di queste istruzioni.



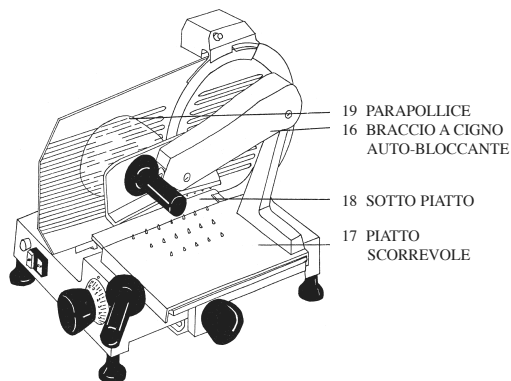
(16) AFFETTATRICE VERTICALE 250 E CE



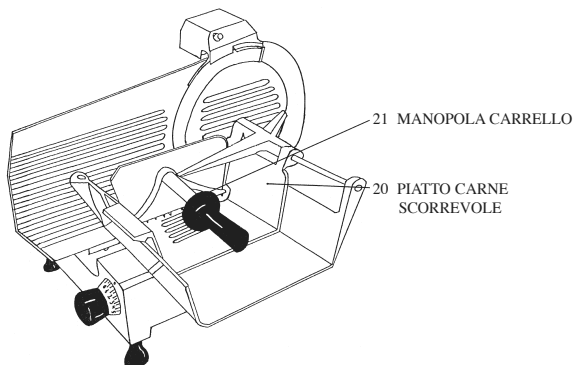
(16/1) AFFETTATRICE VERTICALE 300 CE BRACCIO COLONNA

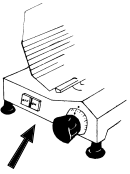


(16/2) AFFETTATRICE VERTICALE 300 CE BRACCIO CIGNO



(16/3) AFFETTATRICE VERTICALE 300 CE PIATTO CARNE





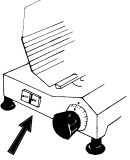
1) INTERRUTTORE

È posto sul davanti della macchina e serve per accendere e spegnere l'affettatrice.

È di due colori:

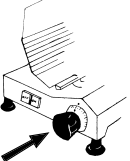
BIANCO = accende

NERO = spegne



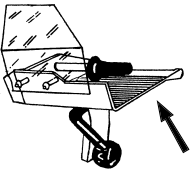
2) LAMPADA SPIA

È posta all'interno dell'interruttore e segnala con la sua accensione che l'affettatrice è operante.



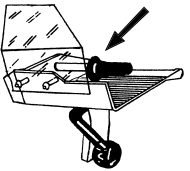
3) MANOPOLA GRADUATA

È posta a fianco dell'interruttore e serve per regolare la vela (o piastra di regolazione dei tranci). È numerata da "0" a "15". Essa predispone lo spessore desiderato per il taglio. La misurazione è da considerarsi in millimetri.



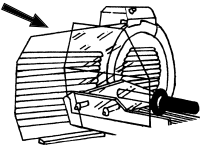
4) PIATTO PORTA MERCE

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



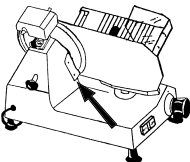
5 - 15) PRESSAMERCE e MANOPOLA

Sono posti sopra il piatto porta merce. Servono per mantenere la merce ferma quando si procede ad affettare l'alimento. Per assicurare una presa maggiore il pressamerce è dotato di appositi dentini.



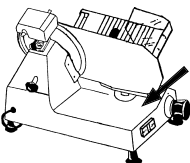
6) VELA

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



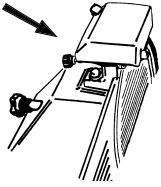
7) PARAFETTA

È posto dietro la lama e serve per guidare la fetta fuori dalla lama stessa dopo l'operazione di taglio.



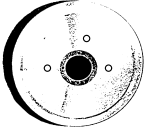
8) PIANO RACCOGLITORE

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



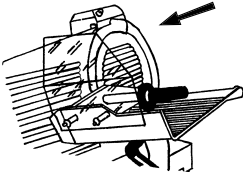
9) CAPPOTTINA

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



10) LAMA

È posta fra il coprilama e l'anello proteggi lama. Serve per affettare gli alimenti che vengono posti sul piatto porta merce. È interamente in acciaio.



11) COPRILAMA

È in alluminio e ricopre la lama lasciando libera solo la parte utilizzabile per il taglio. È asportabile grazie ad un tirante svitabile posto sul retro della lama.



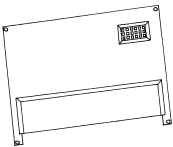
12) MANOPOLA SGANCIO PIATTO

È posta sotto il piatto porta merce. Svitandola permette di togliere il carrello porta merce solo se la manopola graduata è a zero.



13) ANELLO PROTEGGI LAMA

È in alluminio, è posto dietro alla lama, e serve per fornire una maggiore sicurezza alla macchina quando il coprilama viene tolto (richiesto dalle normative CE).

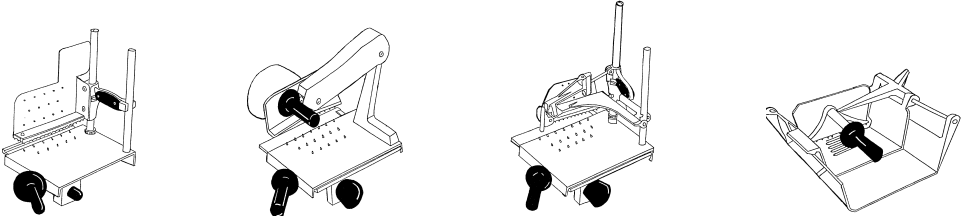


14) FONDO COPERTURA

È di plastica. È posto al di sotto dell'affettatrice, e serve per fornire maggiori protezioni alle parti elettriche e non accedere alle parti in movimento (motore, cinghia di trasmissione).

16 - 16/1 - 16/2 - 16/3) PIATTO PORTA MERCE

È posto sul lato della macchina, su di esso vanno sistemati gli alimenti che si vogliono affettare.



A richiesta i particolari sopra descritti possono essere teflonati nei colori nero e grigio ad una temperatura di 340°.

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 (2). La macchina è operante.

Prima di accendere la macchina disporre il prodotto da tagliare sul piatto portamerce (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" accendere quindi l'affettatrice.

Spingere il piatto porta merce tramite la manopola pressamerce (15) 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 para fetta (7) si staccherà e cadrà sul piano raccoglitore. Terminata l'operazione di taglio spegnere l'affettatrice e riportare la vela a livello "0".

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.

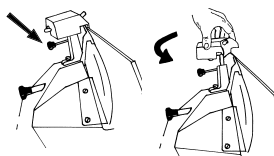


Non compiere mai alcuna operazione di sgancio della lama. La lama può essere tolta dalla macchina solo da personale di servizio preventivamente istruito e con l'aiuto di un attrezzo apposito.

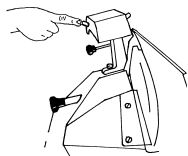


Quando si pulisce la lama indossare dei guanti di protezione.

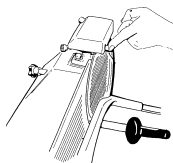
MANTENERE SEMPRE LA MENTE CONCENTRATA SULLE OPERAZIONI IN CORSO



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. Bloccare il pomello che sgancia la capottina riavvitandolo. Accendere la macchina e affilare la lama premendo 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 ritorzione del filo della lama.

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

Sganciare la cappottina, farla ruotare nuovamente in posizione di partenza riavvitare il pomello.

LA LAMA DELL'AFFETTATRICE DOVRA ESSERE SOSTITUITA QUANDO QUESTA NON SARA IN GRADO DI SOPPORTARE ULTERIORI AFFILATURE OPPURE QUANDO LA DISTANZA TRA LA LAMA E L'ANELLO DI PROTEZIONE SUPERA I 6 MM.

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.

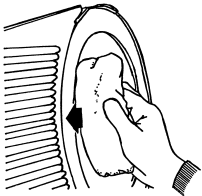
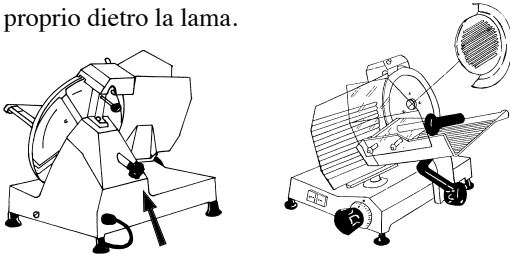
MANTENERE SEMPRE LA MENTE CONCENTRATA SULLE OPERAZIONI IN CORSO!
Non lavare in lavastoviglie o con getti d'acqua!

PULIZIA DELLA LAMA

Utilizzare guanti antitaglio!

Non lasciare la macchina smontata e incustodita!

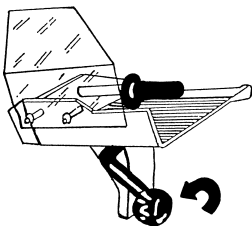
Portare la piastra di regolazione dei tranci o vela (6) a livello "0" con la manopola graduata (3). Togliere il coprilama (11) svitando l'apposito pomolo posto sul basamento dell'affettatrice proprio dietro la lama.



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

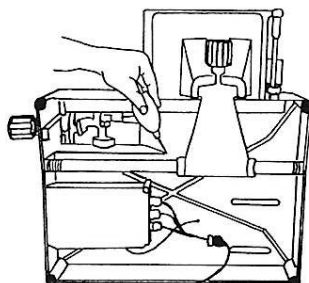
Soluzione d'utilizzo PH = 7 : 8

Per pulire meglio il piatto porta merce ed il pressamerce Vi consigliamo di svitare la manopola sgancio piatto (12) sempre dopo aver portato la vela o piastra di regolazione tranci a livello "0".

OPERAZIONE DI MANUTENZIONE

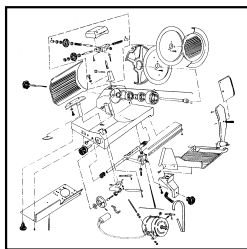
LUBRIFICAZIONE BARRE

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 is valid for the following slicer models:

- **GS 220 SPECIAL**
- **GS 250 E**
- **GS 250 E CM10**
- **GS 250 CM10**
- **GS 275**
- **GS 300**
- **GS 300 CM12**
- **GS 300 SPECIAL**
- **GS 330 CM13**
- **GS 350**
- **GS 350 CM14**
- **VM 300**
- **VM 250 E**

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 REASON, READ WITH PARTICULAR ATTENTION THE PAGES MARKED WITH THIS SYMBOL 

INTRODUCTION _____	17
 BEFORE TO CONNECT THE SLICER TO THE MAINS _____	17
 PRECAUTIONS FOR SAFETY _____	17
 IMPORTANT SAFETY NOTES _____	18
TECHNICAL CHARACTERISTICS _____	19
INSTALLATION _____	22
TURN ON THE SLICER _____	26
BLADE SHARPENING _____	26
CLEANING AND ORDINARY MAINTENANCE _____	27

INTRODUCTION

The select of this product means your love for the quality.

We are pleased with this your decision and we are proud to boast of a long tradition of quality in the assembling and in the choice of the components.

Every our slicer is in aluminium alloy treated with a cycle of anodization that shields the slicer from every acids and salts attack and it gives resistance to the oxidations.

The blade rotation happens through belt transmission and the motor is self-airy.

To get the best from our machine, we suggest you to read all this manual before connecting and using it. In this way, you will be familiar with every part of it, improving its profit since the beginning.

You will surely notice that we have tried to be ahead every your need and desire in every matter of planning, engineering, style and practicality.

We recommend you to keep this manual to be able to consult it still in the future.

Please contact us for every further doubt or information.



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.



PRECAUTIONS FOR SAFETY



The symbol of the lightning with the arrow inside an equilateral triangle means for warning about the presence of sufficiently tall dangerous voltage to constitute a risk of electrocution for people.



The exclamation mark inside an equilateral triangle means for warning the operator of the presence of important instructions for the operation and the maintenance of the object.



A bloody hand inside an equilateral triangle means the danger of cut for the presence of blades or knives for the operator.



IMPORTANT SAFETY NOTES

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN!

- 1) **GROUNDING:** The slicer must be connect 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 house, ask your reseller or the electrical company.
- 2) **PROTECTION OF THE SUPPLY CABLE:** The power cables have to be spread out in a way that you cannot stamp on or crush them, paying attention for the junctions between cables and plugs and for the points of exit of the slicer.
- 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 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 plexi handguard on the food platform.
- 7) **STORMS:** For a further protection of the slicer during a storm or when you don't 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 TECHNICIANS:**
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 doesn't work normally following the instructions described in the manual.
 - d) The slicer has suffered some strong bumps.
 - e) 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.
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.

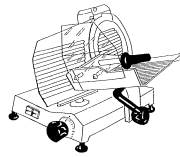
10) SPARE PARTS: When you need spare parts, verify that the technician of the assistance service utilizes parts specified by the manufacturer or that they possess the same characteristics of the original parts.

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 DECAY OF THE GUARANTEE AND OF THE LIABILITY OF THE PRODUCT FROM THE MANUFACTURER.

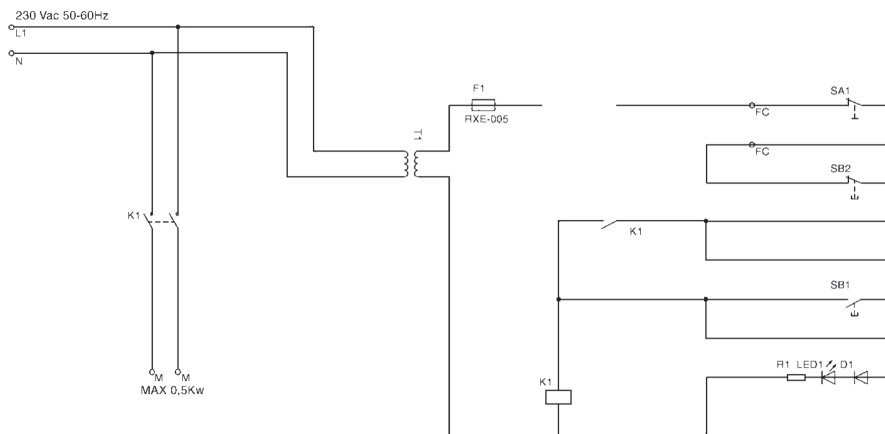
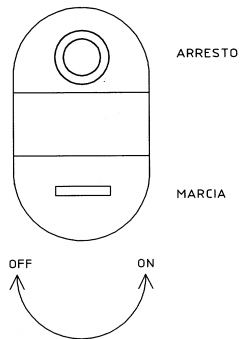
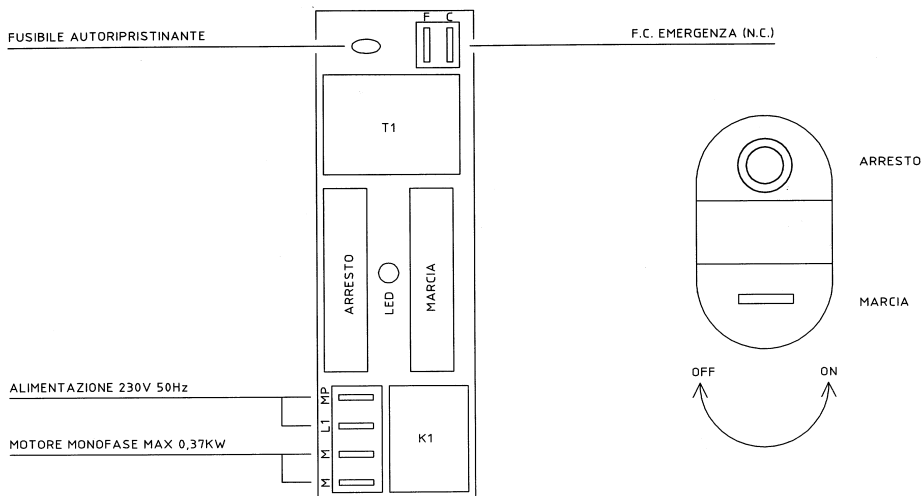
TECHNICAL CHARACTERISTICS



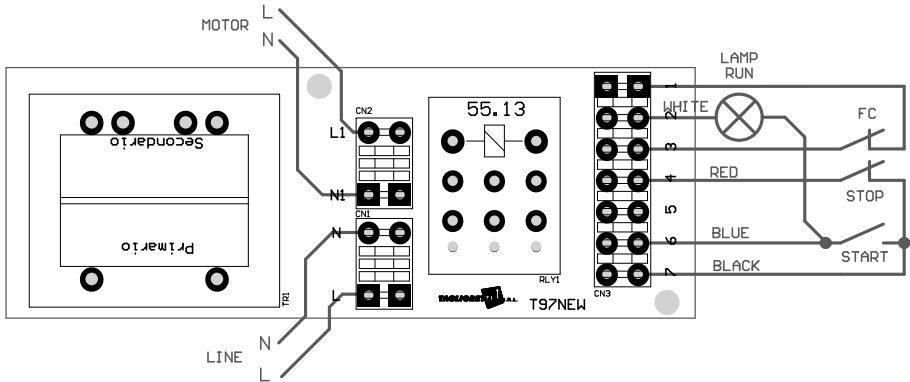
MODEL	BLADE	MOTOR	CUTTING THICKNESS	CUTTING CAPACITY	CARRIAGE STROKE	FOOD PLATFORM	DIMENSION MEASURES	CENTRE FEET BASE	NET WEIGHT	PACKING MEASURES	GROSS WEIGHT
	Ø	W	MM	MM	MM	MM	MM	MM	KG	MM	KG
GS 220 SP.	220	154	15	160x210	240	195x180	510x400x360	390x280	13,5	480x420x380	15,5
GS 250 E	250	176	15	165x220	255	220x220	565x420x400	390x280	15	560x470x420	17,5
GS 250 E CM10	250	176	15	155x220	250	220x220	580x450x370	385x275	16	560x470x420	18
GS 250 CM10	250	210	15	150x230	280	250x240	600x500x470	440x330	23	660x550x500	27
GS 275	275	220	15	165x240	270	250x240	610x470x430	440x330	22	660x550x500	26
GS 300	300	220	15	180x240	270	280x270	655x510x450	440x330	22	660x550x500	26
GS 300 CM12	300	242	15	180x240	270	280x270	660x510x480	440x330	25	660x550x500	28,5
GS 300 SP.	300	264	15	150x280	310	280x270	690x500x480	510x320	29,5	790x620x510	34,5
GS 330 CM13	330	270	15	195x290	325	280x270	730x520x480	505x340	28	790x620x510	34
GS 350	350	300	15	210x280	310	280x270	690x500x480	510x320	34	790x620x510	39
GS 350 CM14	350	370	15	210x280	315	280x270	700x520x470	510x340	30	790x620x510	36
VM 250 E	250	176	15	180x220	260	230x230	440x610x510	395x280	17,5	660x550x500	21
VM 300 B. COLONNE	300	220	16	200x260	280	280x260	700x550x650	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 B. CIGNO	300	220	16	200x260	280	280x260	770x530x730	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 P. CARNE	300	220	16	200x240	280	320x230	620x580x480	440x330	27	790x620x510	32

**Electric plant for slicer models: GS 220 SP. - 250 E - 250 E CM10 - 250 CM10
275-300 - 300 CM12 - 350 CM14 - VM 250 E
VM 300 B. COLONNE - VM 300 B. CIGNO**

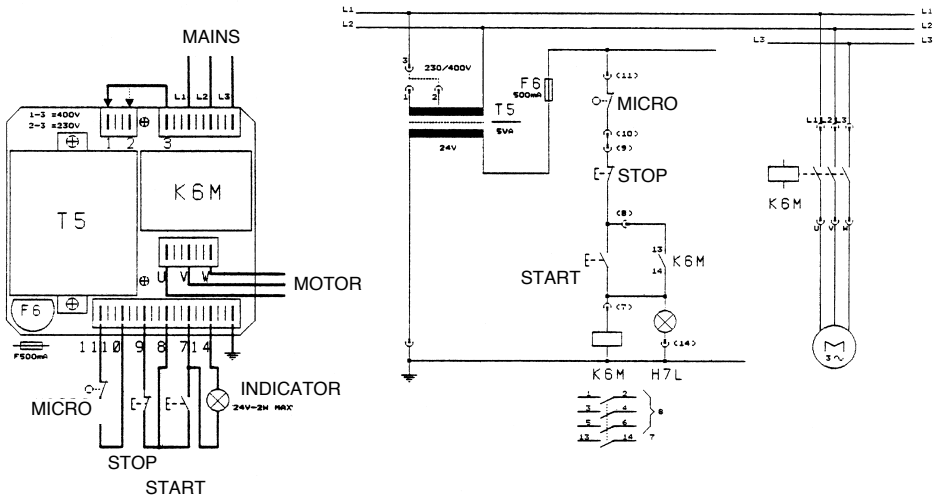
SCHEDA TG00LED



Electric plant for slicer models: GS 300 SP-330-350



Electric plant for triphase slicers



INSTALLATION

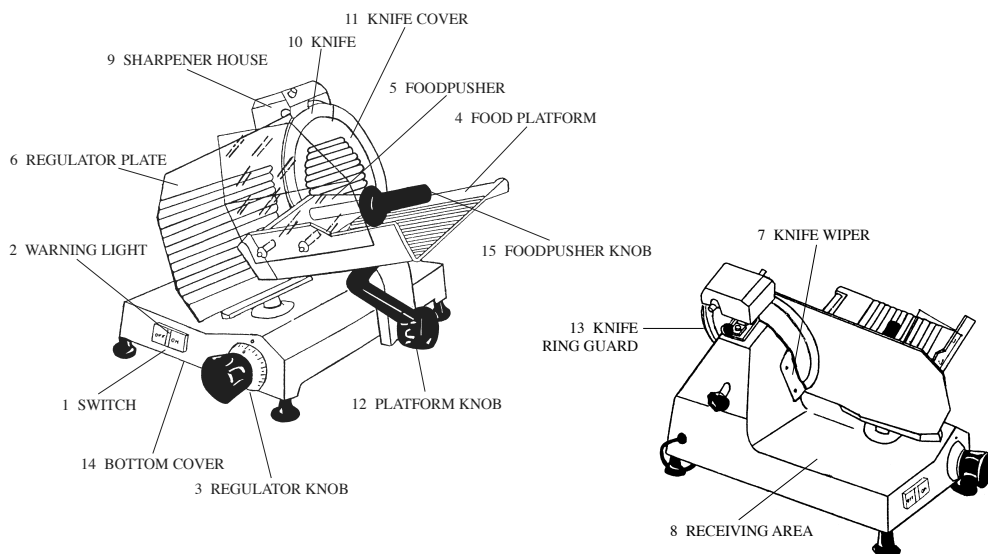
UNPACKING: Open carefully the packing and put aside all the accessories so you don't lose them.

Check if the slicer has suffered any damage during the transport. If it had suffered some damages or if it didn't work, turn to your retailer.

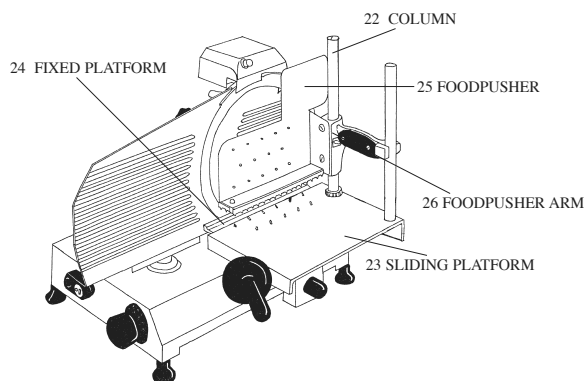
We recommend you to preserve the box and the material of original packing in case you had to transport or to send again the slicer.

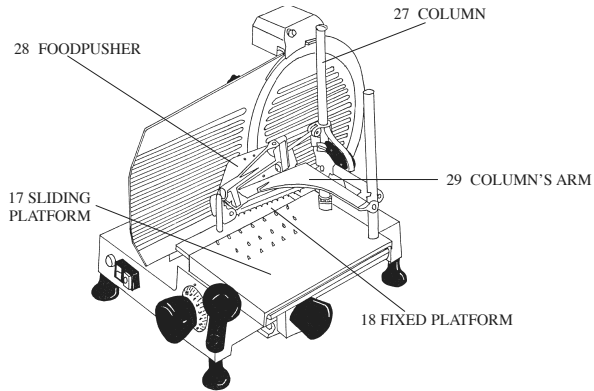
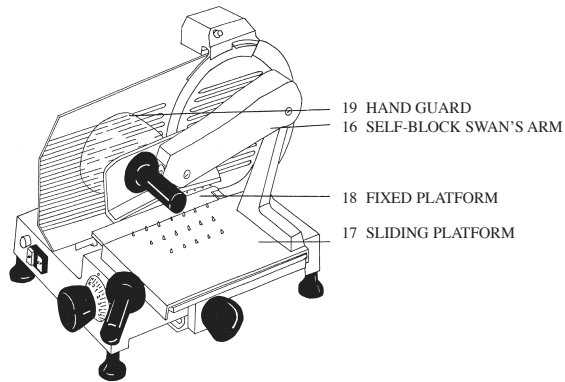
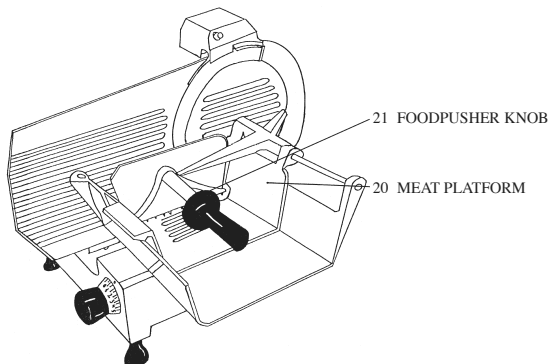
LOOK AT THE SLICER: In the following page we will try to familiarize with all the most common terms used to describe the different parts of your slicer.

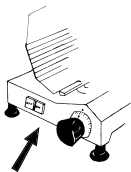
If you know them, every operation will be easier following the several points of these instructions.



(16) VERTICAL SLICER 250 E CE



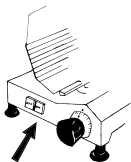
(16/1) VERTICAL SLICER 300 CE COLUMN'S ARM**(16/2) VERTICAL SLICER 300 CE SWAN'S ARM****(16/3) VERTICAL SLICER 300 CE MEAT PLATFORM**



1) SWITCH

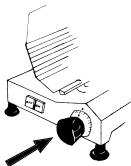
It is on the front of the slicer and it serves to switch on and to turn off the slicer.

It is in two colours:
WHITE = switch on
BLACK = turn off



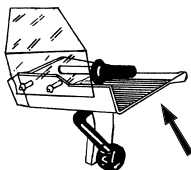
2) WARNING LIGHT

It is inside the switch and it signals with its lighting that the slicer is working.



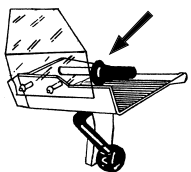
3) GRADUATED KNOB

It is beside the switch and it serves to regulate the regulator plate. It is numbered from "0" to "15". It predisposes the thickness desired for cutting. The measurement is to consider in millimeters.



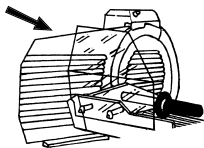
4) PLATFORM

It is on the side of the slicer, you place the food product to cut on it.



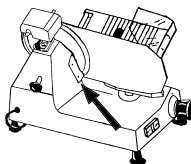
5 - 15) FOODPUSHER AND KNOB

They are above the food platform. They serve to maintain the food product when you proceed to cut it. To ensure a best taking of the food product, the foodpusher is endowed with special spikes.



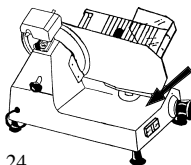
6) REGULATOR PLATE

It is situated to thread with the blade, regulated by the graduated knob, it determines the thickness of cutting of the food product.



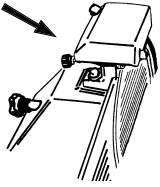
7) KNIFE WIPER

It is behind the blade and it serves for driving the slice out of the blade after the cutting.



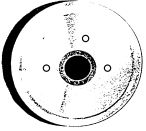
8) RECEIVING AREA

It is the base of the slicer. The slices will drop on it.



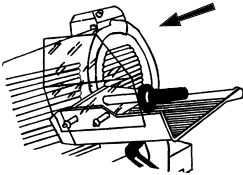
9) SHARPENER HOUSE

It is above the blade, it contains the necessary to sharpen the blade. The kit includes a body sharpener with two stones, one proper for the sharpening, operated by a visible button on the sharpener house, one proper for the deburring, it operated by another button place on the sharpener house too.



10) KNIFE

It is between the knife cover and the knife ring guard. It serves for cutting the food product set on the platform. It is in steel.



11) KNIFE COVER

It is in aluminum and it covers the blade leaving for the cut free only the usable part.

It is removable unscrewing a connecting rod set behind the blade.



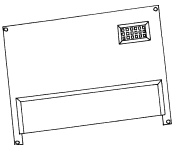
12) PLATFORM KNOB

It is under the food platform. Unscrewing it allows you to remove the carriage only if the regulator plate is completely closed.



13) KNIFE RING GUARD

It is in aluminium, it is behind the knife, and it serves to supply more safety to the slicer when you pull out the knife guard (required by the CE normative).

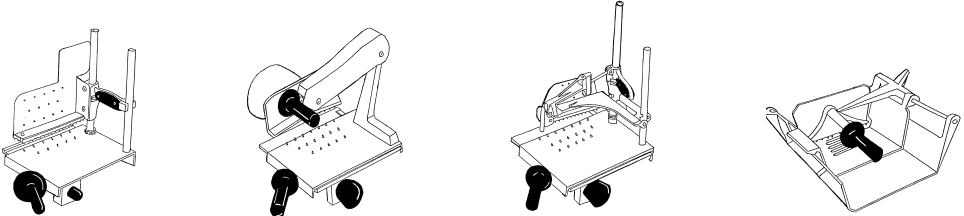


14) BOTTOM COVER

It is in plastic. It is situated under the slicer, and it serves to supply more protections to the electric parts and to not touch the movement parts (motor, belt).

16 - 16/1 - 16/2 - 16/3) FOOD PLATFORM

It is on the side of the slicing machine, and you place the food product you want to cut on it.



The above food platform, on request, could be in teflon in the colours black and grey to a temperature of 340°.

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 (2). 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 regulation knob (3) to the desired slice thickness from "0" to "15". Turn on the slicer.

Use the foodpusher knob (15) 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.

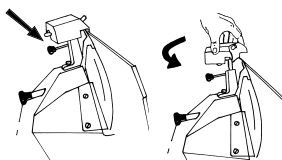
The food product will be easily cutted by the blade and let the slices, driven by the appropriate knife wiper (7) will drop on the receiving area. After slicing is complete, always turn off the slicer and turn the graduated knob to slice thickness "0" to close the regulator plate. Do not use the slicer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

BLADE SHARPENING

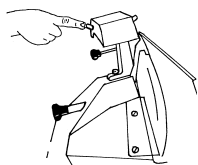
To start this operation is necessary that you remember some elementary safety notes:

-  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.

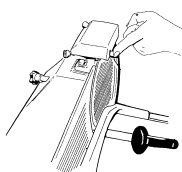
MAINTAIN ALWAYS YOUR MIND CONCENTRATED ON THE OPERATIONS IN PROGRESS



Turn off the slicer and wait for the blade stops. Loosen the sharpener house release knob (9) lift the sharpener house up and rotate 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 wait for the blade stops.

Loosen the sharpener house release knob, lift the sharpener up, rotate it into start position.

YOU WILL HAVE TO REPLACE THE BLADE OF THE SLICER WHEN IT WILL NOT BE ABLE TO BEAR FURTHER SHARPENINGS OR WHEN THE DISTANCE AMONG THE BLADE AND THE RING GUARD OVERCOMES 6 MM.

CLEANING AND ORDINARY MAINTENANCE

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

ALWAYS KEEP YOUR MIND FOCUSED ON THE OPERATIONS IN PROGRESS!

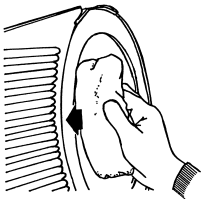
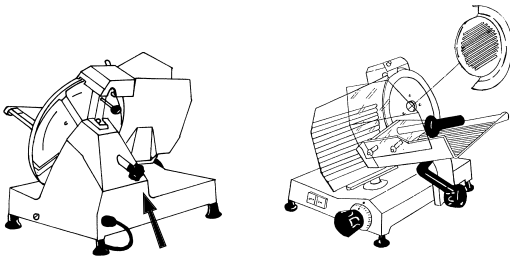
Do not clean in the dishwasher or with jets of water!

BLADE CLEANING

Use cut resistant gloves!

Do not leave the machine disassembled and unattended!

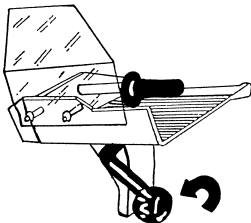
With the regulator plate completely closed, so the slice thickness to level "0", remove the knife cover (11) unscrewing the appropriate knob set on the base of the slicer behind the blade.



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

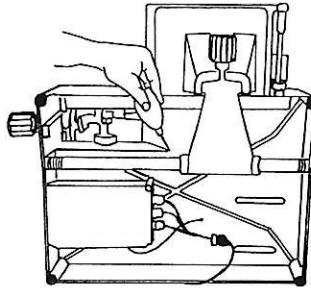
Solution for use PH = 7 : 8

To clean better the food platform and the foodpusher, we recommend you to unscrew the platform knob (12) after you close completely the regulator plate.

MAINTENANCE OPERATION

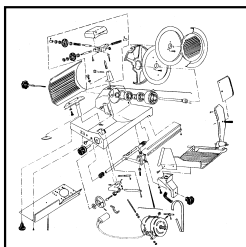
BAR LUBRICATION

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 220 SPECIAL**
- **GS 250 E**
- **GS 250 E CM10**
- **GS 250 CM10**
- **GS 275**
- **GS 300**
- **GS 300 CM12**
- **GS 300 SPECIAL**
- **GS 330 CM13**
- **GS 350**
- **GS 350 CM14**
- **VM 300**
- **VM 250 E**

Fabricant:

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 

INTRODUCTION _____	30
 AVANT DE SE BRANCHER AU RÉSEAU ELECTRIQUE _____	30
 PRECAUTIONS DE SECURITÉ _____	30
 IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITÉ _____	31
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES _____	32
MISE EN MARCHÉ _____	35
UTILISATION DU TRANCIEUR _____	39
AIGUISAGE DE LA LAME _____	39
NETTOYAGE ET ENTRETIEN _____	40

INTRODUCTION

Le choix de notre trancheur prouve votre attachement à la qualité de votre matériel.

Nous vous remercions de votre choix, et nous sommes heureux de pouvoir perpétuer ainsi, une longue tradition de qualité dans l'assemblage et le choix des composants.

Nos trancheurs sont tous fabriqués en alliage d'aluminium avec un traitement d'anodisation qui protège contre les agressions acides et l'oxidation.

La rotation de la lame est faite par courroie crantée inextensible et le moteur est ventilé.

Pour obtenir le meilleur de notre machine, nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel avant de la brancher et avant de la mettre en marche: vous vous familiariserez ainsi avec ses composants et en optimiserez le fonctionnement.

Nous avons fabriqué cette machine avec le souci permanent d'anticiper vos besoins et vos désirs en matière d'ingénierie, d'esthétique et de qualités pratiques.

Nous vous conseillons de garder ce manuel à proximité de votre machine afin de pouvoir le consulter fréquemment.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentair.



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



AVANT DE SE BRANCHER AU RESEAU ELECTRIQUE

Avant de se connecter au réseau électrique, il faut vérifier que le voltage de la machine corresponde 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.



PRECAUTIONS DE SECURITÉ



Le symbole de l'éclair dans un triangle indique la présence d'un voltage élevé qui peut constituer un danger pour les utilisateurs.



Le point d'exclamation à l'intérieur d'un triangle indique à l'utilisateur la présence d'instructions importantes pour l'utilisation et l'entretien de la machine.



La main dans un triangle indique un risque de coupe dû à la présence de lames ou de couteaux.



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.
- 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 les opérations de déplacement/ou de levage. Ne pas soulever ou remorquer le trancheur par le câble d'alimentation ou par le plexi-chariot fixé sur le plateau porte produit.
- 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 déconnecter la fiche de la prise et contacter votre revendeur.
- 9) **REPARATIONS QUI NECESSITENT UNE MAIN D'OEUVRE SPECIALISEE:**
Confier la machine à personnel dans les cas suivants:
 - a) Si le cable d'alimentation a été endommagé.
 - b) Si des objets ou liquides ont pénétré le trancheur.
 - c) Si le trancheur ne semble pas fonctionner selon les instructions reportées normalement sur le manuel.
 - d) Si le trancheur a subi des chocs.
 - e) 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.

F

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

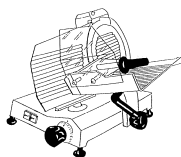
Toute autre opération doit être confiée à un personnel spécialisé et autorisé.

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

- 10) PIÈCES DÉTACHÉES:** 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.

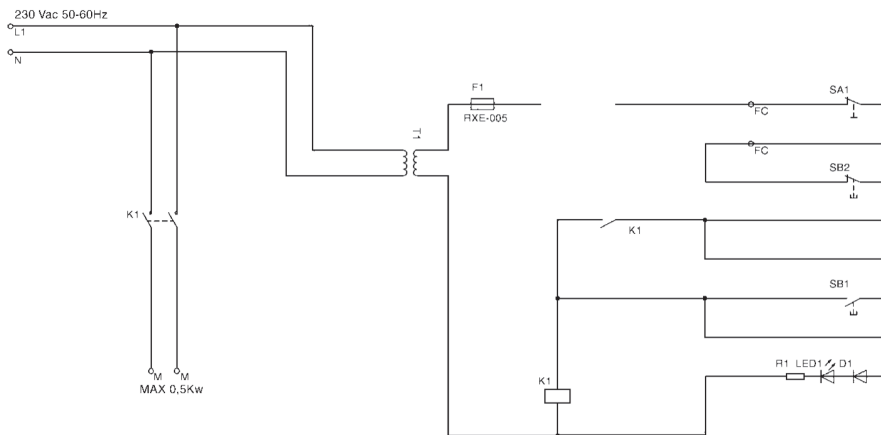
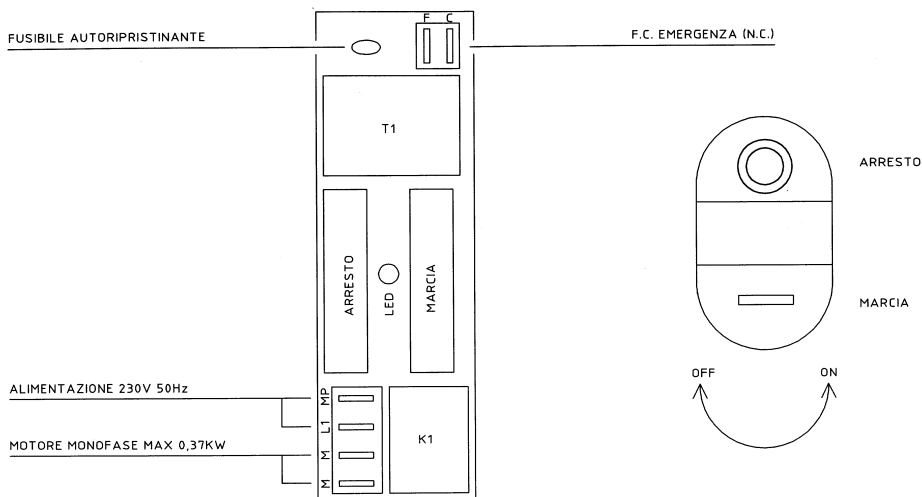
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



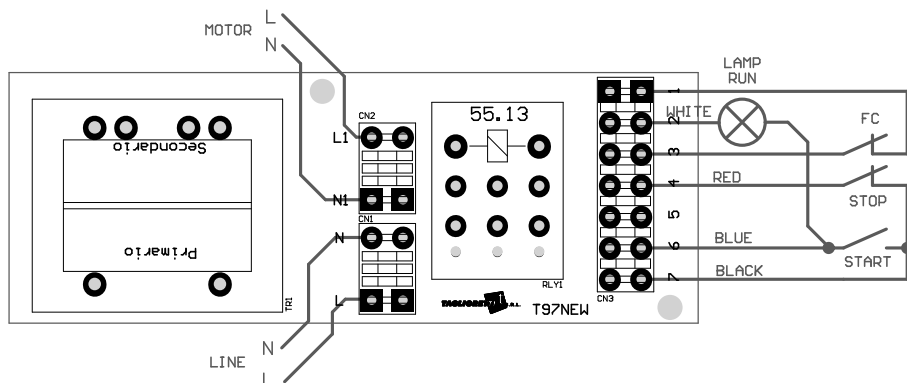
MODÈLE	LAME	MOTEUR	ÉPAIS. COUPE	CAPACITÉ DE COUPE	COURSE CHARIOT	PLAT	MESURES ENCOUBREM	BASE CENTRE PIEDS	POIDS NET	MESURES EMBALLAGE	POIDS BRUT
	Ø	W	MM	MM	MM	MM	MM	MM	KG	MM	KG
GS 220 SP.	220	154	15	160x210	240	195x180	510x400x360	390x280	13,5	480x420x380	15,5
GS 250 E	250	176	15	165x220	255	220x220	565x420x400	390x280	15	560x470x420	17,5
GS 250 E CM10	250	176	15	155x220	250	220x220	580x450x370	385x275	16	560x470x420	18
GS 250 CM10	250	210	15	150x230	280	250x240	600x500x470	440x330	23	660x550x500	27
GS 275	275	220	15	165x240	270	250x240	610x470x430	440x330	22	660x550x500	26
GS 300	300	220	15	180x240	270	280x270	655x510x450	440x330	22	660x550x500	26
GS 300 CM12	300	242	15	180x240	270	280x270	660x510x480	440x330	25	660x550x500	28,5
GS 300 SP.	300	264	15	150x280	310	280x270	690x500x480	510x320	29,5	790x620x510	34,5
GS 330 CM13	330	270	15	195x290	325	280x270	730x520x480	505x340	28	790x620x510	34
GS 350	350	300	15	210x280	310	280x270	690x500x480	510x320	34	790x620x510	39
GS 350 CM14	350	370	15	210x280	315	280x270	700x520x470	510x340	30	790x620x510	36
VM 250 E	250	176	15	180x220	260	230x230	440x610x510	395x280	17,5	660x550x500	21
VM 300 B. COLONNE	300	220	16	200x260	280	280x260	700x550x650	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 B. CIGNO	300	220	16	200x260	280	280x260	770x530x730	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 P. CARNE	300	220	16	200x240	280	320x230	620x580x480	440x330	27	790x620x510	32

**Carte elettronica pour trancheur: GS 220 SP. - 250 E - 250 E CM10 - 250 CM10
275-300 - 300 CM12 - 350 CM14 - VM 250 E
VM 300 B. COLONNE - VM 300 B. CIGNO**

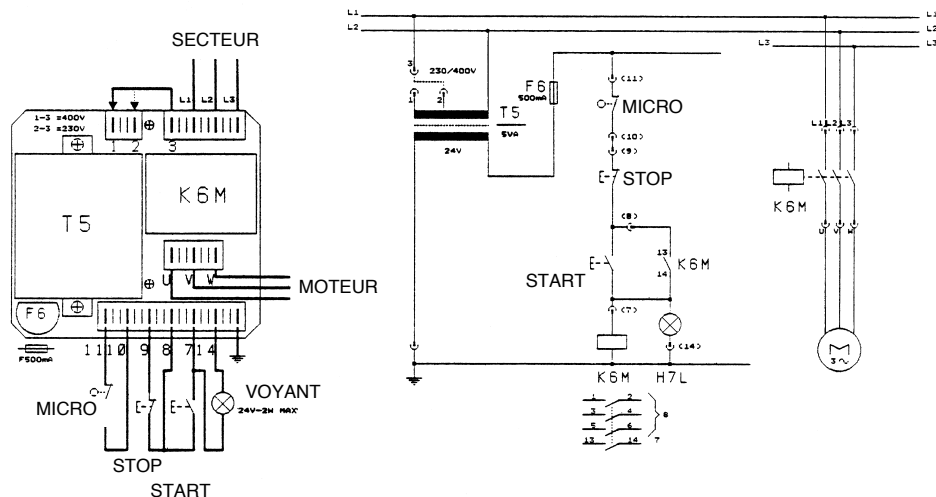
SCHEMA TG00LED



Carte electronique pour trancheur: GS 300 SP - 330 - 350



Carte electronique pour trancheur triphase



MISE EN MARCHE

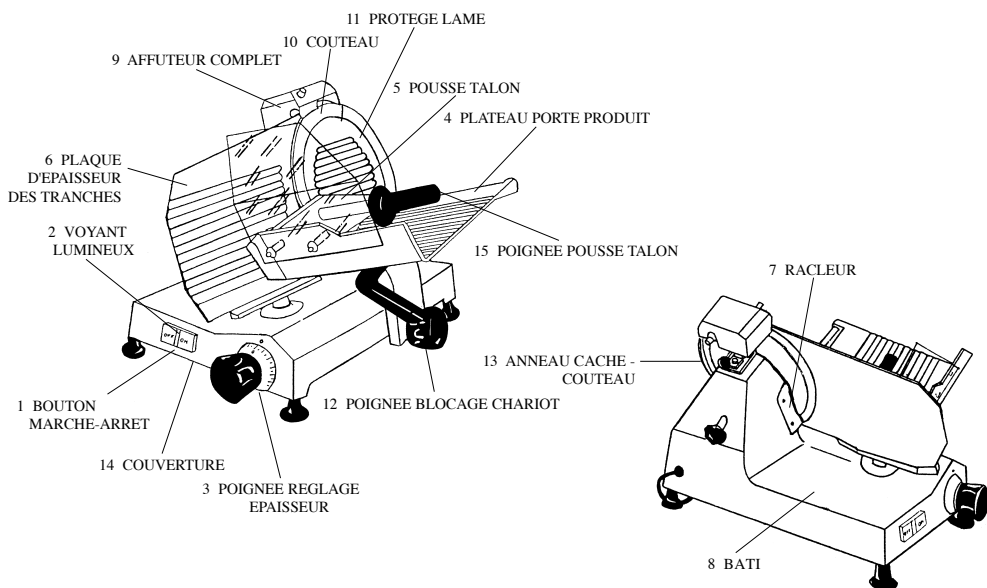
EMBALLAGE: Ouvrir l'emballage et mettre de côté tous les accessoires pour éviter de les perdre.

Contrôler que le trancheur n'ait subi aucun dommage pendant le transport.

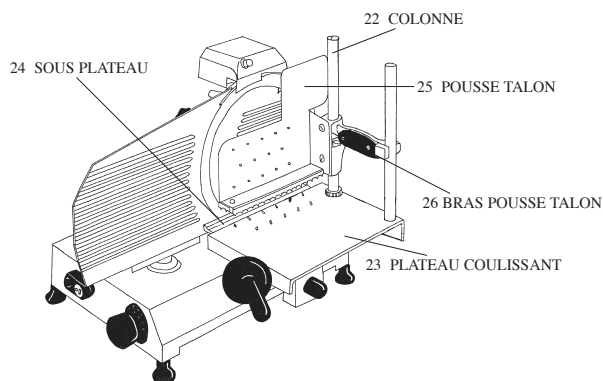
En cas de dégats ou de non fonctionnement, contactez votre revendeur.

Nous vous conseillons de conserver l'emballage dans le cas d'un nouveau transport.

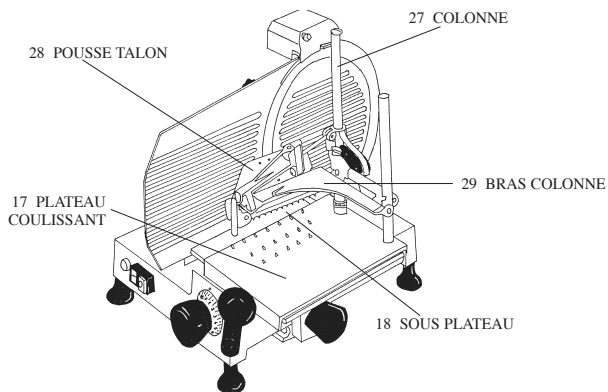
CONNAITRE LE TRANCHEUR: Dans les pages suivantes, nous essaierons de vous faire connaître les dénominations les plus communément utilisées pour les différentes pièces du trancheur.



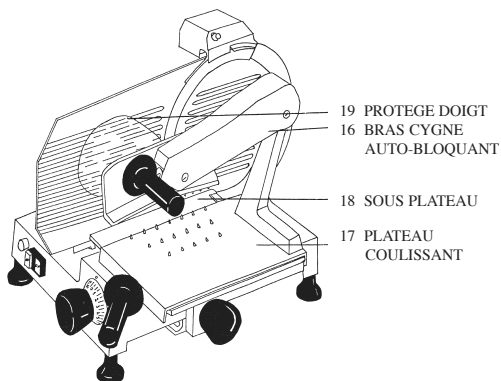
(16) TRANCHEUR VERTICAL 250 E CE



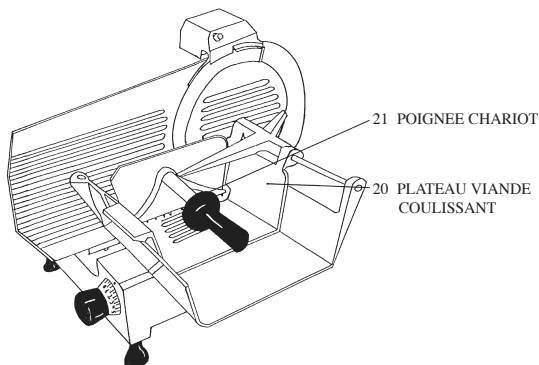
(16/1) TRANCHEUR VERTICAL 300 CE BRAS COLONNE

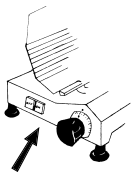


(16/2) TRANCHEUR VERTICAL 300 CE BRAS CYGNE



(16/3) TRANCHEUR VERTICAL 300 CE PLATEAU VIANDE





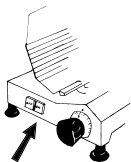
1) BOUTON MARCHE-ARRÊT

Il est placé sur la partie frontale de la machine et il est utilisé pour mettre en marche ou arrêter la machine.

Il est de deux couleurs:

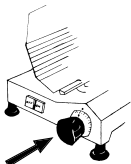
BLANC = pour la mise en marche

NOIR = pour arrêter.



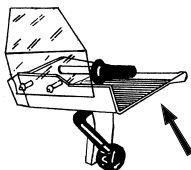
2) VOYANT LUMINEUX

Il est placé à l'intérieur du bouton marche-arrêt et signale, quand il est allumé, que la machine est en fonction.



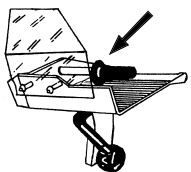
3) POIGNEE REGLAGE EPAISSEUR

Elle est placée sur la partie frontale de la machine et sert à régler le mouvement de la plaque d'épaisseur des tranches (butée). Par la numérotation de "0" à "15", il est possible de régler l'épaisseur de la tranche en mm.



4) PLATEAU PORTE PRODUIT

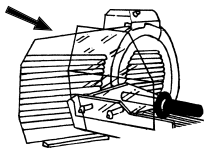
Il est placé sur le côté de la machine et les produits qui doivent être tranchés, y sont placés.



5 - 15) POUSSE TALON ET POIGNEE

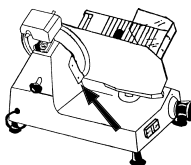
Il est placé sur le plateau porte-produit et il est utilisé pour bloquer la marchandise pendant l'opération de tranche.

Pour assurer une bonne prise, il est équipé des crans.



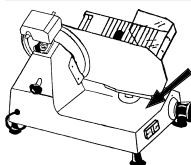
6) PLAQUE D'ÉPAISSEUR DES TRANCHES

Placée sur la même ligne que le couteau, grâce à la poignée de réglage, on peut définir l'épaisseur de la tranche.



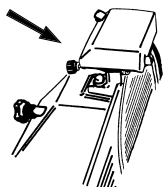
7) RACLEUR

Il est placé derrière la lame et sert à guider la tranche après l'opération de coupe.



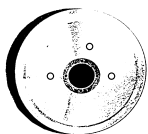
8) PLATEAU DE RÉCEPTION DES TRANCHES

Il constitue pratiquement la base de la machine et on y déposera les tranches.

F

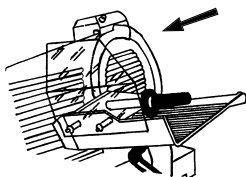
9) AFFUTEUR COMPLET

Il est placé au dessus de la lame et sert à aiguiser la lame. Le kit est composé d'une couverture et d'affuteur avec deux meules, une pour l'affutage et l'autre pour l'ebavurage, grâce à un bouton poussoir.



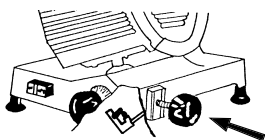
10) COUTEAU

Le couteau en acier est placé entre le cache-couteau et l'anneau protège-couteau et sert à trancher les aliments placés sur le plateau porte produit.



11) PROTEGE LAME

Fabriquée en aluminium anodisé, elle couvre le couteau en laissant libre la partie utilisée pour la coupe. On peut l'enlever en agissant sur la poignée de la tige qui se trouve de l'autre côté du couteau.



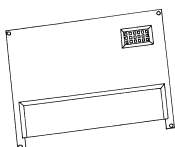
12) POIGNEE BLOCAGE CHARIOT

Elle est placée sur le support du plateau porte-produit. En dévissant la poignée, on peut enlever le porte-produit complet mais seulement si la plaque d'épaisseur des tranches est à zéro.



13) ANNEAU PROTÈGE LAME

Il est en aluminium, placé derrière à la lame, il fournit une plus grande sûreté à la machine quand le protège lame vient levé (recherché par la normative CE).

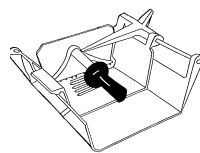
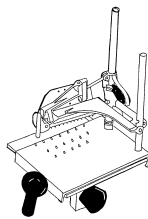
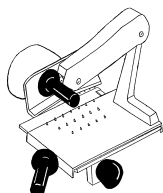
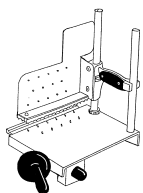


14) COUVERTURE

Il est en plastique, placé par-dessous du trancheur, il fournit une plus grande protection aux parts électriques et il ne permet pas l'accès aux parts en mouvement (moteur, courroie de transmission).

16 - 16/1 - 16/2 - 16/3) PLATEAU PORTE PRODUIT

Il est placé sur le côté de la machine et les produits qui doivent être tranchés, y sont placés.



À la demande, les détails dessus illustré peuvent être téflonés dans les couleurs noir et gris à une température de 340°.

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 courant électrique, appuyer sur le bouton de marche (1) et vérifier l'allumage du voyant lumineux (2). La machine est en fonction.

Avant de mettre en marche la machine, placer le produit à trancher sur le plateau porte produit (4) et la 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.

Avec la poignée pousse talon (15), pousser délicatement le produit vers le couteau en exerçant une légère pression contre la plaque de réglage de l'épaisseur (6).

Le produit sera facilement coupé par la lame et la tranche sera guidée par le recleur (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.

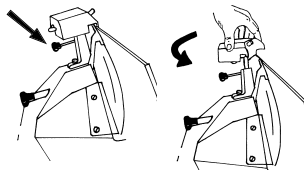


N'essayez jamais d'enlever le couteau. Cette opération doit être effectuée par un personnel autorisé et avec un outil spécifique.



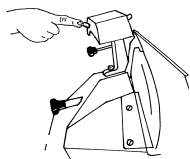
Pendant le nettoyage de la lame, il faut toujours porter des gants de protection.

IL FAUT TOUJOURS SE CONCENTRER SUR LES OPERATIONS EN COURS

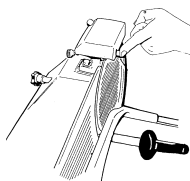


Avant d'aiguiser le couteau, il faut éteindre la machine et attendre que la lame soit arrêtée.

Dévisser la poignée de blocage de l'affuteur (9) et la faire tourner de 180°.



Abaisser l'aiguiser dans la position d'aiguisage de façon à ce que les pierres soient posées sur le couteau et bloquer la poignée. Allumer la machine et appuyer sur le bouton de la pierre à la gauche de l'opérateur pendant 30/40 seconds maximum.



Appuyer sur le bouton placé à la droite de l'opérateur pour l'opération d'ébavurage pendant 3/4 seconds.

Eteindre le trancheur et attendre que le couteau soit arrêté.

Dévisser la poignée de blocage et faites tourner l'affuteur jusqu'à sa position initial de repos et bloquer la poignée.

LE COUTEAU DU TRANCHEUR DOIT ÊTRE CHANGÉ QUAND IL N'EST PLUS POSSIBLE D'EFFECTUER DES OPÉRATIONS D'AIGUISAGE OU QUAND LA DISTANCE ENTRE LE COUTEAU ET L'ANNEAU DE PROTECTION EST SUPÉRIEURE À 6 MM.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NE PAS EFFECTUER UNE OPERATION DE NETTOYAGE AVANT D'AVOIR ENLEVÉ 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!

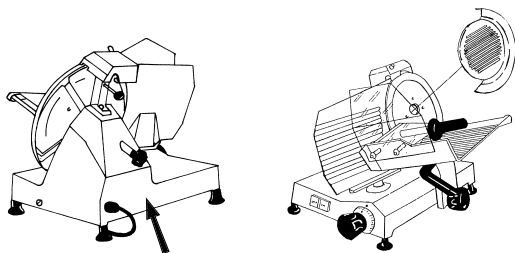
NETTOYAGE DU COUTEAU

Utilisez des gants résistants aux coupures!

Ne laissez pas la machine démontée et sans surveillance!

Avec la poignée de réglage (3), amener à zéro la plaque d'épaisseur des tranches (6).

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.

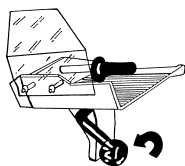
Le lame doit être essuyé de la même façon.

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

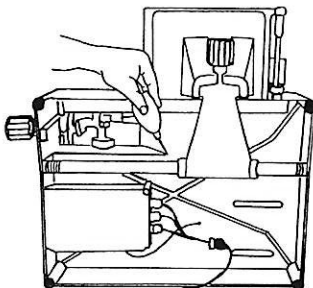
Pour bien nettoyer le plateau porte produit et le pousse talon, nous vous conseillons de débloquent la poignée de blocage du chariot (12) après avoir remis à "zéro" la poignée de réglage l'épaisseur.



OPÉRATION D'ENTRETIEN

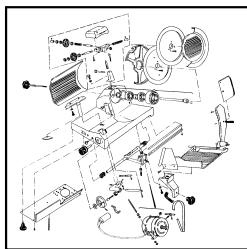
LUBRICATION DES BARRES

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 Bedienungsanleitung ist für folgende Schneidemaschinen-Modelle bestimmt:

- **GS 220 SPECIAL**
- **GS 250 E**
- **GS 250 E CM10**
- **GS 250 CM10**
- **GS 275**
- **GS 300**
- **GS 300 CM12**
- **GS 300 SPECIAL**
- **GS 330 CM13**
- **GS 350**
- **GS 350 CM14**
- **VM 300**
- **VM 250 E**

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. Der Inhalt dieses Handbuchs kann ohne Vorankündigung geändert werden.

INHALTSVERZEICHNIS

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

EINLEITUNG	43
 VOR DEM ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ	43
 SICHERHEITSMASSNAHMEN	43
 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	44
TECHNISCHE DATEN	45
INBETRIEBNAHME DER SCHNEIDEMASCHINE	48
BENUTZUNG DER SCHNEIDEMASCHINE	52
SCHLEIFEN DES MESSERS	52
REINIGUNG UND PFLEGE	53

EINLEITUNG

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf unserer Schneidemaschine. Sie haben sich für die kompromisslose Qualität eines hochwertigen Geräts entschieden.

Wie bedanken uns für diese Wahl und sind froh somit eine langjährige Tradition von Qualität in der Herstellung und in der Wahl der Bestandteile weitertragen zu können.

Alle unsere Schneidemaschinen sind aus einer gegen Säure-Angriffe und Oxydierung geschützten eloxierten Aluminium-Legierung hergestellt.

Das Messer wird mittels eines unausdehnbaren Zahnriemens angetrieben und der Motor ist belüftet.

Um das Beste aus unserer Schneidemaschine zu ziehen empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen bevor Sie die Maschine anschliessen und in Betrieb nehmen: Sie werden sich so mit ihren Bauteilen vertraut machen und ihren Betrieb optimieren.

Wir waren bei der Herstellung dieser Maschine stets darum besorgt, Ihren Wünschen und Bedürfnissen hinsichtlich Engineering, Ästhetik und Praktikizität vorzugreifen.

Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch in der Nähe Ihrer Maschine aufzubewahren um darin so oft wie erforderlich nachschlagen zu können.

Zögern Sie nicht, für jede zusätzliche Frage mit uns in Verbindung zu treten.



ACHTUNG: Für einen sicheren und guten Betrieb dieser Schneidemaschine lesen Sie bitte sorgfältig diese Seite.



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 während des Betriebs aus der steckdose zu ziehen.



SICHERHEITSMASSNAHMEN



Das Blitz-Symbol in einem Dreieck ist das Zeichen einer hohen Spannung, die für die Benutzer eine Gefahr darstellen kann.



Das Ausrufezeichen in einem Dreieck weist den Bediener auf wichtige Anweisungen für den Betrieb und die Pflege der Schneidemaschine hin.



Die Hand in einem Dreieck weist auf eine Schnittgefahr durch Klingen oder Messer hin.



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 Stecker und auf den Kabel achten.
- 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 Gesamtabmessungen des sollten die Abmessungen auf jeder Seite mindestens 15 cm überschreiten. Wenn der wiegt mehr als 20 kg. eben 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 eben oder ziehen Sie den am Kabel oder den Handschutz auf der Schneidgutauflegeplatte.
- 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.
- 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 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 scheint nicht normal, gemäss den Anweisungen der Anleitung zu funktionieren.
 - d) Die Schneidemaschine hat starke Schläge erlitten.
 - e) 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. Es ist dem Eigentümer untersagt, in diesem Handbuch nicht beschriebene Reparaturen selbst durchzuführen.

Alle anderen Arbeiten müssen zugelassenen Fachleuten überlassen werden.

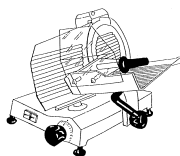
Unschlaggemäß durchgeführte Reparaturen können sich als gefährlich erweisen.

- 10) 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 kann 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.

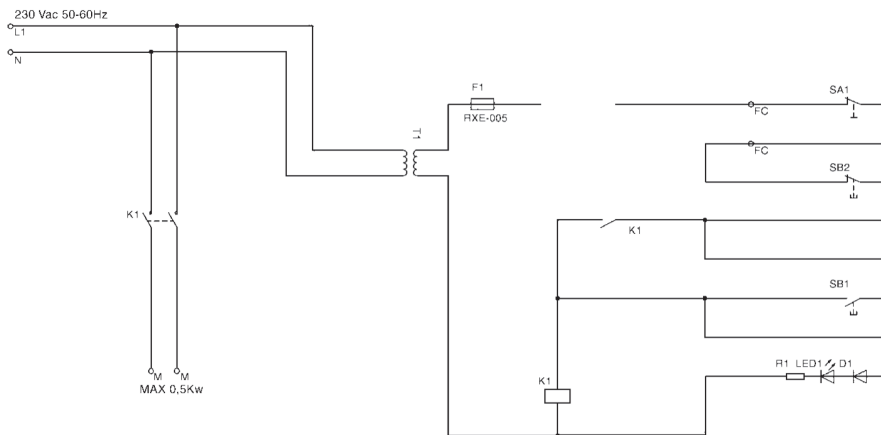
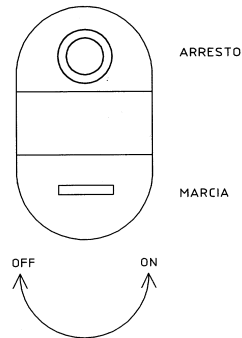
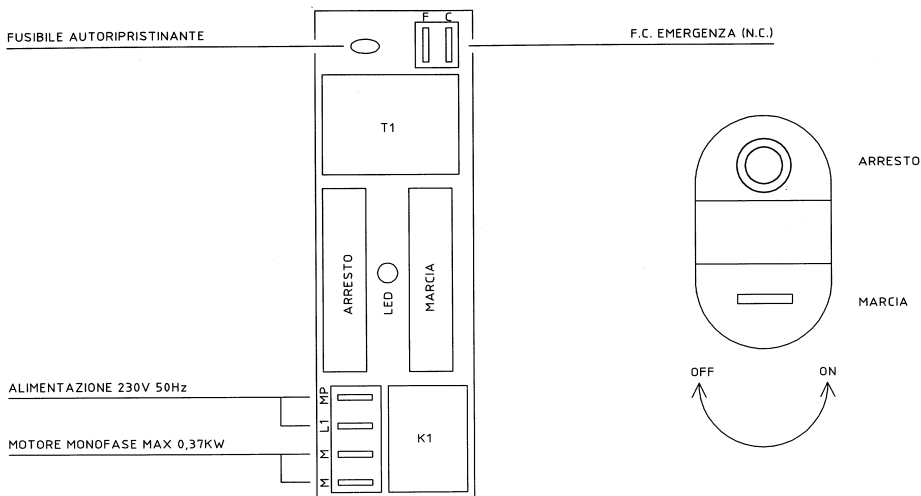
TECHNISCHE DATEN



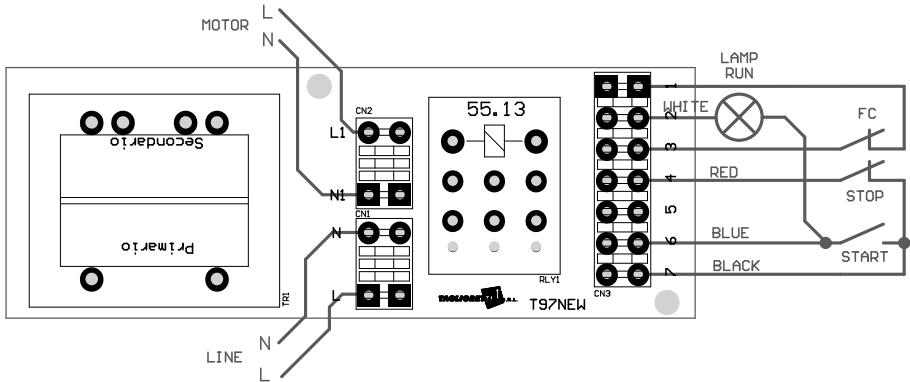
MODELL	MESSER	MOTOR	SCHNITT-STARKE	SCHNEIDGUT-DURCHLASS	WAGEN-HUB	ABLAGE	ABMESSUNGEN	AUFSTELL-FLÄCHE	EIGEN-GEWICHT	ABMESSUNGEN-VERPACKUNG	BRUTTO-GEWICHT
	Ø	W	MM	MM	MM	MM	MM	MM	KG	MM	KG
GS 220 SP.	220	154	15	160x210	240	195x180	510x400x360	390x280	13,5	480x420x380	15,5
GS 250 E	250	176	15	165x220	255	220x220	565x420x400	390x280	15	560x470x420	17,5
GS 250 E CM10	250	176	15	155x220	250	220x220	580x450x370	385x275	16	560x470x420	18
GS 250 CM10	250	210	15	150x230	280	250x240	600x500x470	440x330	23	660x550x500	27
GS 275	275	220	15	165x240	270	250x240	610x470x430	440x330	22	660x550x500	26
GS 300	300	220	15	180x240	270	280x270	655x510x450	440x330	22	660x550x500	26
GS 300 CM12	300	242	15	180x240	270	280x270	660x510x480	440x330	25	660x550x500	28,5
GS 300 SP.	300	264	15	150x280	310	280x270	690x500x480	510x320	29,5	790x620x510	34,5
GS 330 CM13	330	270	15	195x290	325	280x270	730x520x480	505x340	28	790x620x510	34
GS 350	350	300	15	210x280	310	280x270	690x500x480	510x320	34	790x620x510	39
GS 350 CM14	350	370	15	210x280	315	280x270	700x520x470	510x340	30	790x620x510	36
VM 250 E	250	176	15	180x220	260	230x230	440x610x510	395x280	17,5	660x550x500	21
VM 300 B. COLONNE	300	220	16	200x260	280	280x260	700x550x650	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 B. CIGNO	300	220	16	200x260	280	280x260	770x530x730	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 P. CARNE	300	220	16	200x240	280	320x230	620x580x480	440x330	27	790x620x510	32

**Stromlaufplan für Schneidemaschine: GS 220 SP. - 250 E - 250 E CM10 - 250 CM10
275-300 - 300 CM12 - 350 CM14 - VM 250 E
VM 300 B. COLONNE - VM 300 B. CIGNO**

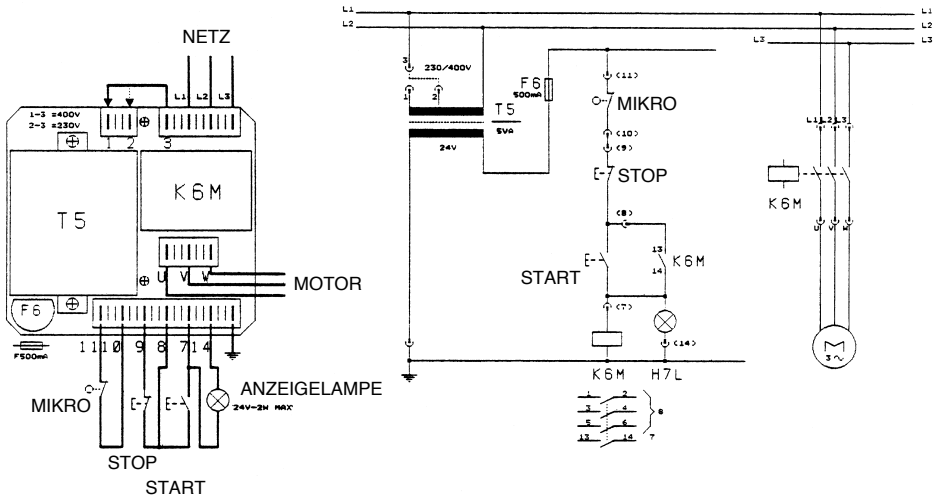
SCHEMA TG00LED



Stromlaufplan für Schneidemaschine: GS 300 SP - 330 - 350



Stromlaufplan für Drehstrom-Schneidemaschine



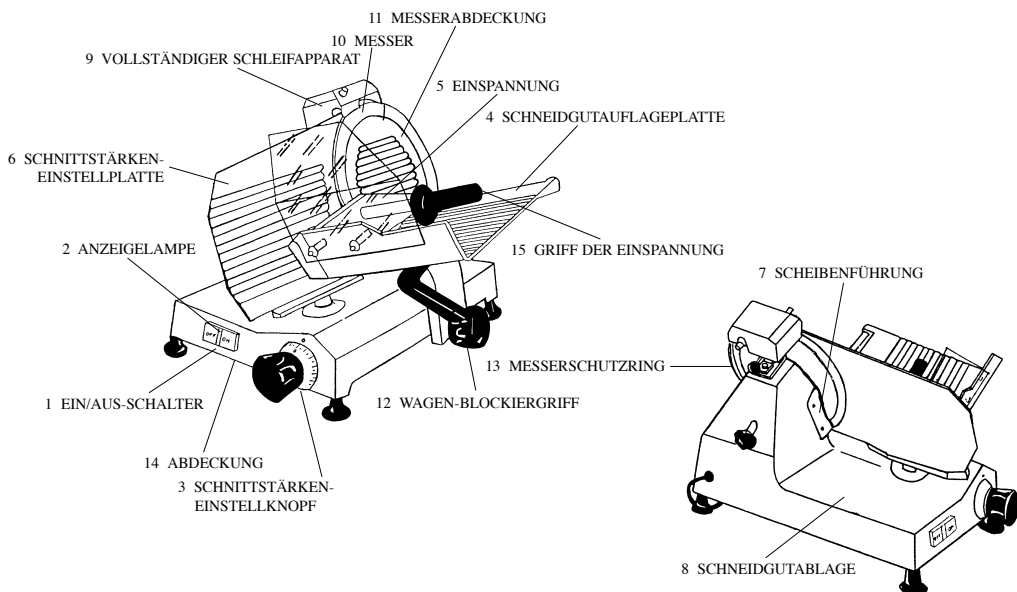
INBETRIEBNAHME DER SCHNEIDEMASCHINE

VERPACKUNG: Öffnen Sie die Verpackung und legen Sie das ganze Zubehör zur Seite um nichts zu verlieren.

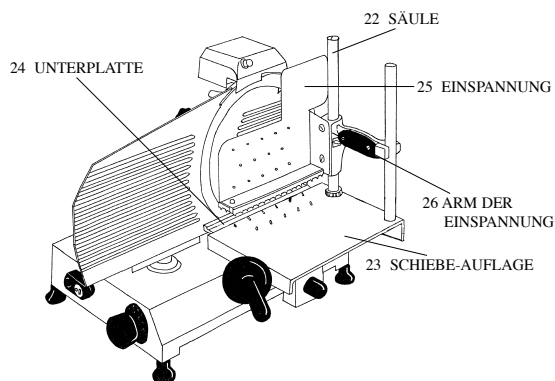
Überprüfen Sie ob die Schneidemaschine während des Transports nicht beschädigt wurde. Sollte sie beschädigt sein oder nicht funktionieren, so setzen Sie sich mit Ihren Fachhändler in Verbindung.

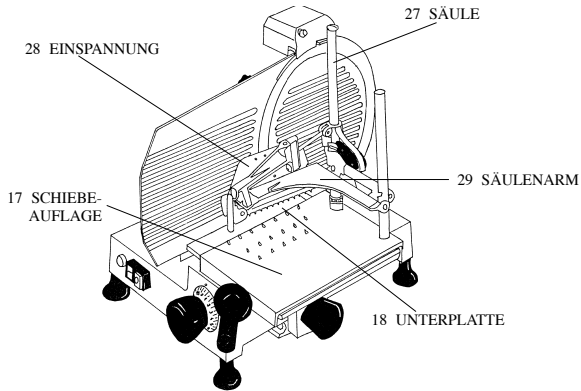
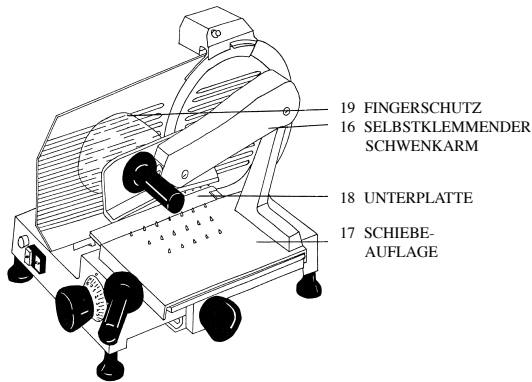
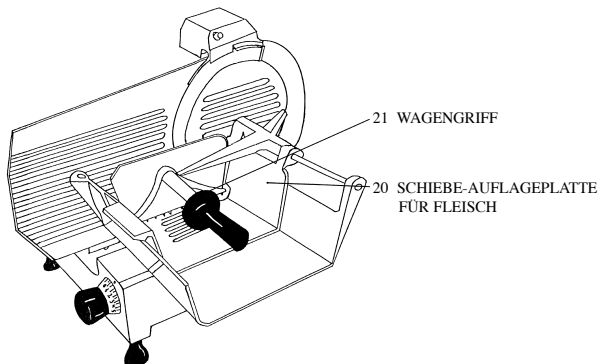
Wir empfehlen Ihnen, die Verpackung für einen möglichen erneuten Transport zu behalten.

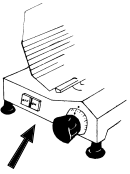
DIE SCHNEIDEMASCHINE KENNENLERNER: In den folgenden Seiten werden wir Ihnen die verschiedenen Bestandteile der Schneidemaschine ausführlicher vorstellen.



(16) SENKRECHTE SCHNEIDEMASCHINE 250 E CE

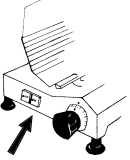


(16/1) SENKRECHTE SCHNEIDEMASCHINE 300 CE SÄULENARM**(16/2) SENKRECHTE SCHNEIDEMASCHINE 300 CE SCHWENKARM****(16/3) SENKRECHTE SCHNEIDEMASCHINE 300 CE FLEISCHAUFLAGEPLATTE**

D

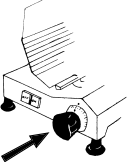
1) EIN/AUS-SCHALTER

Dieser befindet sich auf der Vorderseite der Schneidemaschine.
Er schaltet die Maschine ein und aus.
Er weist zwei Farben auf:
VUEISS = einschalten
SCHWARZ = ausschalten



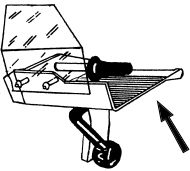
2) ANZEIGELAMPE

Diese befindet sich in dem Ein/Aus-Schalter und leuchtet auf wenn die Maschine in Betrieb ist.



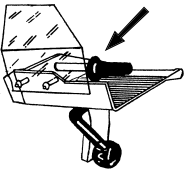
3) SCHNITTSTÄRKEN-EINSTELLKNOPF

Dieser befindet sich auf der Vorderseite der Schneidemaschine.
Er steuert die Bewegung der Schnittstärken-Einstellplatte (Anschlag). Die Nummerierung von "0" bis "15" entspricht der Schnittstärke in mm.



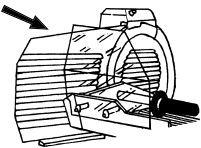
4) SCHNEIDGUTAUFBLAGEPLATTE

Diese befindet sich auf der Seite der Schneidemaschine und trägt das Schneidgut.



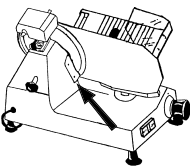
5 - 15) EINSpannung MIT GRIFf

Diese befindet sich auf der Schneidgutaufblageplatte und dient dazu, das Schneidgut während des Schneidens festzuhalten.
Sie ist gerippt um einen guten Griff zu gewährleisten.



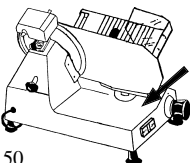
6) SCHNEIDSTÄRKEN-EINSTELLPLATTE

Diese ist mit dem Messer ausgefluchtet. Sie kann dank des Einstellknopfs bewegt werden um die Schnittstärke zu bestimmen.



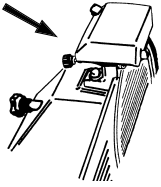
7) SCHEIBENFÜHRUNG

Diese befindet sich hinter dem Messer und führt die geschnittene Scheibe nach dem Schneid-Vorgang.



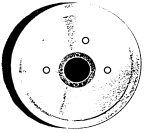
8) SCHNEIDGUTABLAGE

Das Gestell der Maschine, welches die geschnittenen Scheiben aufnimmt.



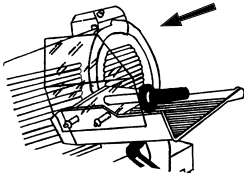
9) VOLLSTÄNDIGER SCHLEIFAPPARAT

Dieser befindet sich oberhalb des Messers und dient dazu, das Messer zu schleifen. Der Satz besteht aus einer Abdeckung und einem Schleifapparat mit zwei Schleifscheiben, eine zum Schleifen und die andere zum Entgraten. Beide werden mittels Druckknopf betätigt.



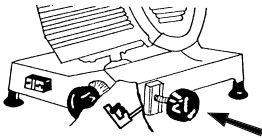
10) MESSER

Das Stahlmesser befindet sich zwischen der Messerabdeckung und dem Messerschuttring. Es schneidet das auf der Schneidgutauflegeplatte befindliche Schneidgut.



11) MESSERABDECKUNG

Dieses Teil ist aus eloxiertem Aluminium hergestellt. Es bedeckt das Messer und lässt nur den für das Schneiden erforderlichen Bereich frei. Um die Messerabdeckung zu entfernen, den auf der dem Messer gegenüberliegenden Seite der Maschine befindlichen Griff drehen.



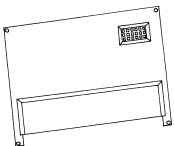
12) WAGEN-BLOCKIERGRIFF

Dieser Griff befindet sich auf der Unterlage der Schneidgutauflegeplatte. Diesen Griff losschrauben um die ganze Auflageplatte zu entfernen. Dazu muss jedoch die Schnittstärken-Einstellplatte auf Null eingestellt sein.



13) MESSERSCHUTZRING

Dieser Aluminium-Ring befindet sich hinter dem Messer. Er gewährleistet mehr Sicherheit wenn die Messerabdeckung entfernt wird (von den EG-Richtlinien verlangt).

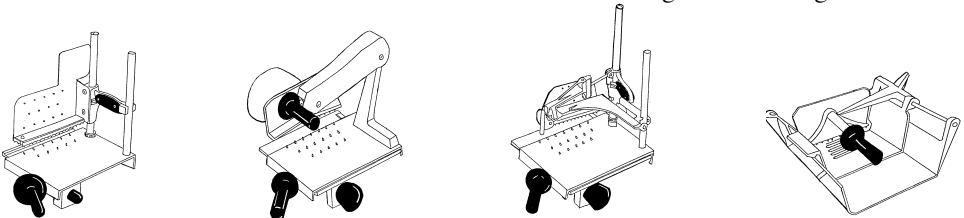


14) ABDECKUNG

Diese Kunststoff-Abdeckung ist unter der Schneidmaschine angebracht. Sie schützt die elektrischen Bauteile und verhindert jeden Zugriff auf die beweglichen Teile (Motor, Antriebsriemen).

16 - 16/1 - 16/2 - 16/3) SCHNEIDGUTAUFLAGEPLATTE

Diese befindet sich auf der Seite der Schneidmaschine und trägt das Schneidgut.



Àuf Wunsch können die obig dargestellten Teile bei einer Temperatur von 340° mit schwarzem oder grauem Teflon beschichtet werden.

BENUTZUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

Die Schneidemaschine so aufstellen, dass der Ein/Aus-Schalter (1) sich vor dem Bediener befindet. Den Stecker in die Steckdose stecken und anschliessend den Schalter (1) betätigen. Überprüfen, ob die Anzeigelampe (2) aufleuchtet. Die Maschine ist in Betrieb.

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 die Schneidmaschine einschalten.

Mit dem griff (15) das Schneidgut langsam gegen das Messer drücken, Aufrechterhaltung eines leichten Druck Gegen das Schnittstärken-einstellplatte (6). 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 Schneidmaschine ausschalten.

Benutzen Sie den 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.

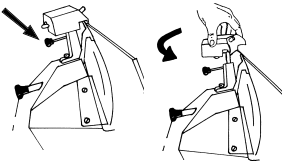


Niemals versuchen, das Messer auszubauen. Nur zu diesem Zweck geschultes, über entsprechende Werkzeuge verfügendes Service-Personal ist befugt, das Messer von der Maschine zu entfernen.



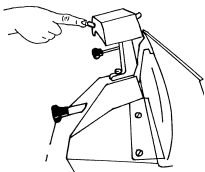
Beim Reinigen des Messers immer Schutzhandschuhe tragen.

SICH IMMER AUF DIE ARBEIT DIE MAN AUSFUHRT KONZENTRIEREN

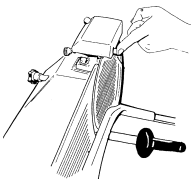


Vor dem Schleifen die Schneidmaschine ausschalten und warten, bis das Messer stillsteht.

Die Schraube die den Schleifapparat (9) festhält losschrauben, und drehen sie ihm um 180°.



Den Schleifapparat nach unten, in Schleifposition bringen, so dass die Schleifscheiben das Messer der Schneidmaschine berühren, und die Schraube wieder festziehen. Die Maschine einschalten und während maximal 30 bis 40 Sekunden auf den links des Bediener befindlichen Kopf drücken.



Anschliessend 3 bis 4 Sekunden auf den rechts des Bediener befindlichen Knopf drücken um das Messer zu entgraten.

Die Schneidmaschine ausschalten und warten, bis das Messer stillsteht.

Die Befestigungsschraube lösen, den Schleifapparat wieder in seine Ruheposition zurückdrehen und die Befestigungsschraube wieder festziehen.

DAS MESSER DER SCHNEIDEMASCHINE MUSS AUSGETAUSCHT WERDEN WENN ES KEINEN ZUSÄTZLICHEN SCHLEIFVORGANG MEHR ERTRAGEN KÖNNTE ODER WENN DER ABSTAND ZWISCHEN DEM MESSER UND DEM MESSERSCHUTZRING GRÖßER ALS 6 MM IST.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

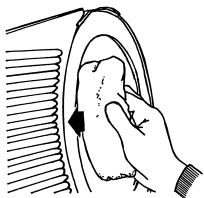
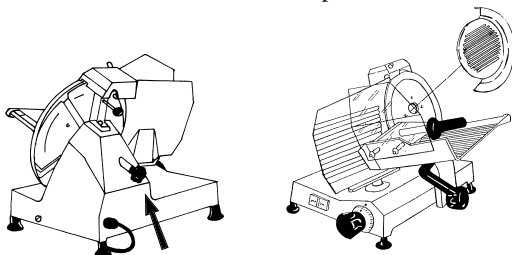
Konzentrieren Sie sich stets auf die laufenden Vorgänge!
Nicht in der Spülmaschine oder mit Wasserstrahl reinigen!

REINIGUNG DES MESSERS

Benutzen Sie schnittfeste Handschuhe!

Lassen Sie die Maschine nicht zerlegt und unbeaufsichtigt!

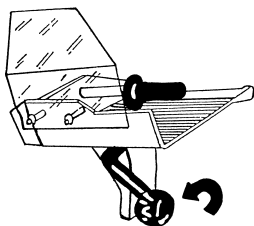
Die Schnittstärkeneinstell-Platte (6) mit Hilfe des Einstell-Knopfs (3) auf "0" stellen. Die Messerabdeckung (11) entfernen: dazu den auf dem Gestell der Schneidemaschine, hinter dem Messer befindlichen Knopf losschrauben.



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 des 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

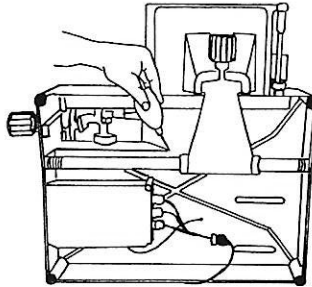
Anwendungslösung PH = 7 : 8

Um die Schneidgutauflegeplatte und die Einspannung gründlich zu reinigen empfehlen wir Ihnen, den Schnittstärkeneinstellknopf auf Null zu drehen und anschließend den Wagen-Blockiergriff (12) zu entriegeln.

WARTUNGSARBEITEN

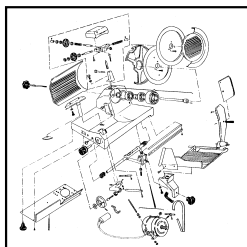
SCHMIERUNG DER STANGE

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 corresponde a los siguientes modelos de cortafiambres:

- GS 220 SPECIAL
- GS 250 E
- GS 250 E CM10
- GS 250 CM10
- GS 275
- GS 300
- GS 300 CM12
- GS 300 SPECIAL
- GS 330 CM13
- GS 350
- GS 350 CM14
- VM 300
- VM 250 E

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 del presente manual está sujeto a modificaciones sin previo aviso.

ÍNDICE

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

INTRODUCCIÓN	56
 ANTES DE CONECTARSE A LA RED ELÉCTRICA	56
 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	56
 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	57
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	58
PUESTA EN MARCHA	61
UTILIZACIÓN DEL CORTAFIAMBRES	65
AFILADO DE LA CUCHILLA	65
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	66

INTRODUCCIÓN

La elección de nuestro cortafiambres es una prueba de su compromiso con la calidad de su material.

Le agradecemos su elección y nos complace poder perpetuar así una larga tradición de calidad en el montaje y la elección de componentes.

Nuestros cortafiambres están todos fabricados en una aleación de aluminio con un tratamiento de anodizado que los protege contra las agresiones ácidas y la oxidación.

La rotación de la cuchilla se realiza por medio de una correa dentada indeformable y el motor está ventilado.

Para obtener el mejor rendimiento de nuestra máquina, le sugerimos leer atentamente este manual antes de enchufarla y ponerla en marcha: de este modo se familiarizará con sus componentes y optimizará su funcionamiento.

Hemos fabricado esta máquina con el compromiso permanente de anticiparnos a sus necesidades y sus deseos en lo referente a técnica, estética y cualidades prácticas.

Le aconsejamos guardar este manual cerca de su máquina para poderlo consultar con frecuencia.

No dude en ponerse en contacto con nosotros para cualquier información complementaria.



ATENCIÓN: Para un uso correcto de la máquina, lea atentamente esta página.



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.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD



El símbolo del rayo dentro de un triángulo indica la presencia de un voltaje elevado que puede suponer un peligro para el usuario.



El signo de exclamación dentro de un triángulo indica al usuario la presencia de instrucciones importantes para el uso y el mantenimiento de la máquina.



La mano dentro de un triángulo indica riesgo de cortarse debido a la presencia de cuchillas o cuchillos.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES 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 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 eléctricos deben instalarse de forma que no puedan rengancharse con otros objetos. Preste especial atención tanto al enchufe como al cable.
- 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 que puedan obstruir las rejillas de ventilación.
- 4) **TEMPERATURA:** El rendimiento de su cortafiambres puede disminuir si se utiliza a temperaturas demasiado bajas. La temperatura ideal debe estar por encima de 5 grados centígrados.
- 5) **CALOR:** Debe protegerse el cortafiambres de fuentes de calor tales como radiadores, climatizadores, ...
- 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 fijado en la bandeja porta-producto.
- 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.
- 8) **OLORES INHABITUALES:** Si nota olores inhabituales o humo, desconecte el enchufe inmediatamente y contacte con su distribuidor.
- 9) **REPARACIONES QUE NECESITAN MANO DE OBRA ESPECIALIZADA:**
Aviso 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 el cortafiambres no funciona normalmente según las instrucciones del manual.
 - d) Si el cortafiambres ha sufrido golpes.
 - e) Si el rendimiento del cortafiambres parece alterado de algún modo.

E

La rotura de cualquier componente imposibilita el uso de la máquina hasta reparación completa/reemplazo del mismo.

El usuario no debe efectuar reparaciones que no estén explicadas en este manual.

Cualquier otra operación debe dejarse en manos de personal técnico autorizado.

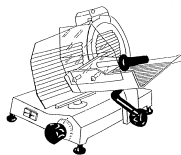
Realizar reparaciones incorrectas puede suponer un peligro para el usuario.

- 10) PIEZAS DE REPUESTO:** Si fueran necesarias piezas de repuesto, es necesario asegurarse de que el servicio post-venta utilice piezas con las mismas características que las piezas originales.

La utilización de piezas no conformes puede suponer un peligro.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO	CUCHILLA	MOTOR	ESPESOR DE CORTE	CAPACIDAD DE CORTE	RECORRIDO CARRO	BANDEJA	DIMENSIONES	BASE CENTRO PATAS	PESO NETO	DIMENSIONES EMBALAJE	PESO BRUTO
	Ø	W	MM	MM	MM	MM	MM	MM	KG	MM	KG
GS 220 SP.	220	154	15	160x210	240	195x180	510x400x360	390x280	13,5	480x420x380	15,5
GS 250 E	250	176	15	165x220	255	220x220	565x420x400	390x280	15	560x470x420	17,5
GS 250 E CM10	250	176	15	155x220	250	220x220	580x450x370	385x275	16	560x470x420	18
GS 250 CM10	250	210	15	150x230	280	250x240	600x500x470	440x330	23	660x550x500	27
GS 275	275	220	15	165x240	270	250x240	610x470x430	440x330	22	660x550x500	26
GS 300	300	220	15	180x240	270	280x270	655x510x450	440x330	22	660x550x500	26
GS 300 CM12	300	242	15	180x240	270	280x270	660x510x480	440x330	25	660x550x500	28,5
GS 300 SP.	300	264	15	150x280	310	280x270	690x500x480	510x320	29,5	790x620x510	34,5
GS 330 CM13	330	270	15	195x290	325	280x270	730x520x480	505x340	28	790x620x510	34
GS 350	350	300	15	210x280	310	280x270	690x500x480	510x320	34	790x620x510	39
GS 350 CM14	350	370	15	210x280	315	280x270	700x520x470	510x340	30	790x620x510	36
VM 250 E	250	176	15	180x220	260	230x230	440x610x510	395x280	17,5	660x550x500	21
VM 300 B. COLONNE	300	220	16	200x260	280	280x260	700x550x650	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 B. CIGNO	300	220	16	200x260	280	280x260	770x530x730	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 P. CARNE	300	220	16	200x240	280	320x230	620x580x480	440x330	27	790x620x510	32

E

Diagrama eléctrico del cortafiambres: GS 300 SP - 330 - 350

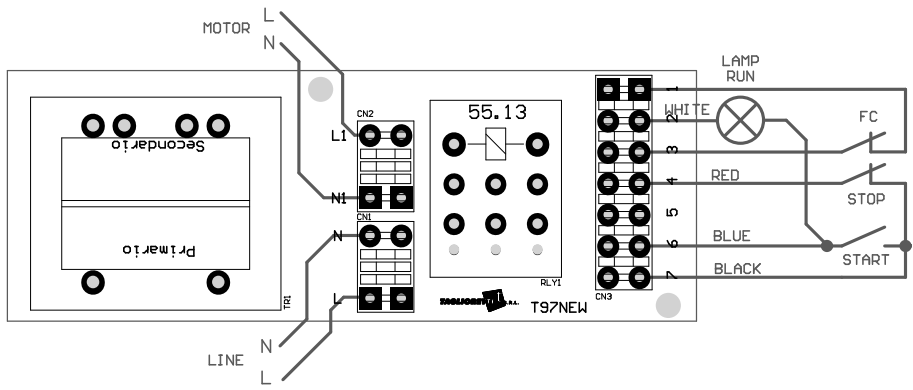
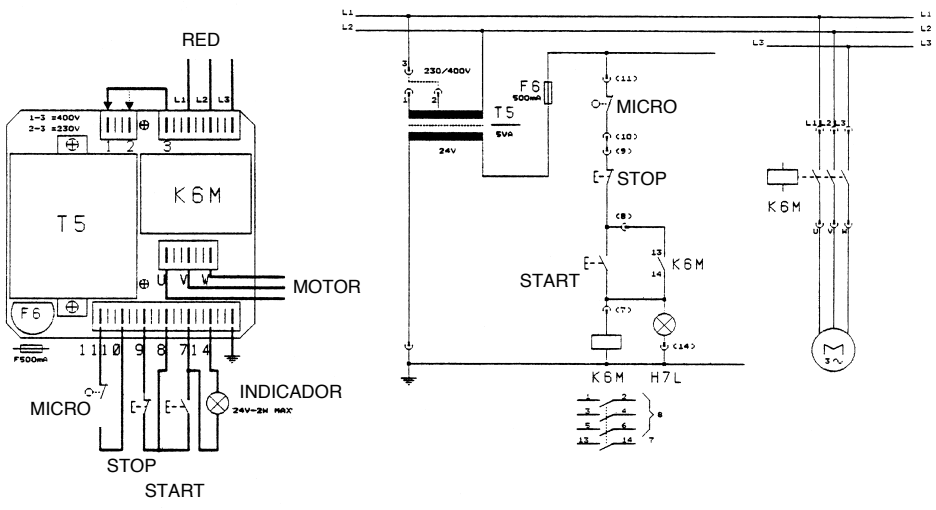


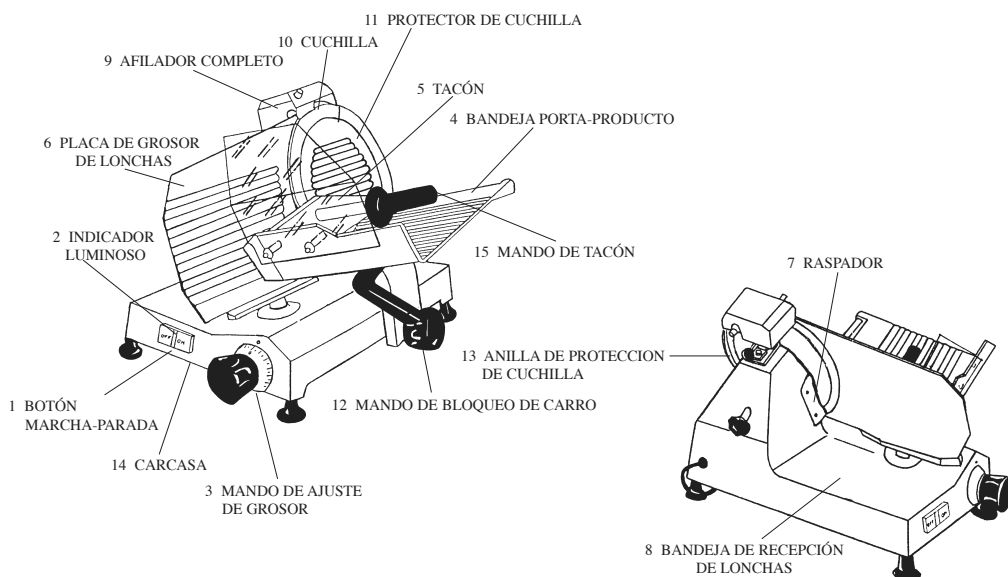
Diagrama eléctrico del cortafiambres trifásico



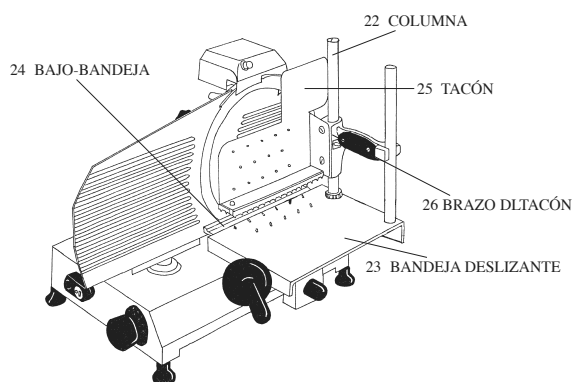
PUESTA EN MARCHA

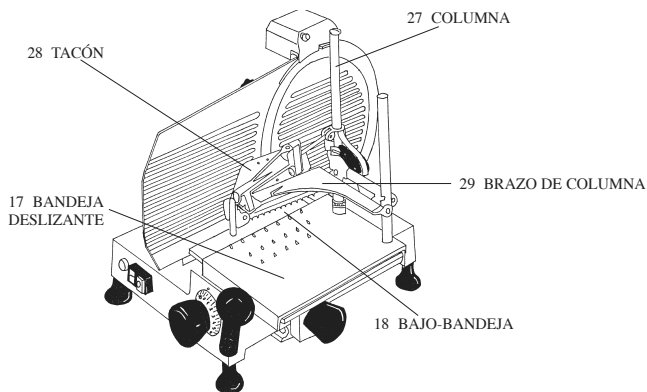
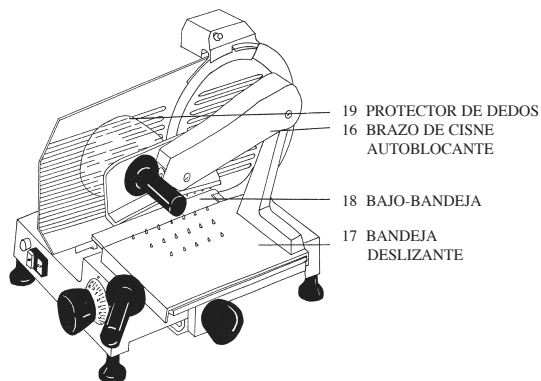
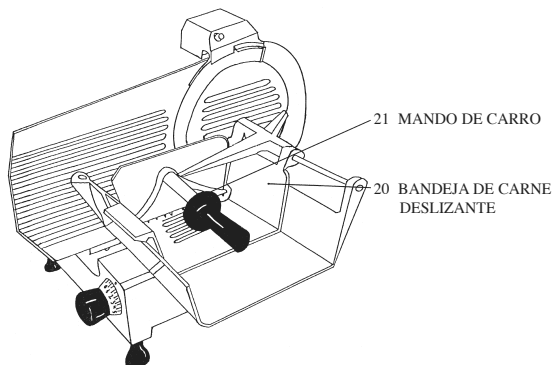
EMBALAJE: Abra el embalaje y coloque aparte todos los accesorios para evitar perderlos. Controle que el cortafiambres no haya sufrido ningún daño durante su transporte. En caso de daños o de malfuncionamiento, contacte con su distribuidor. Le aconsejamos guardar el embalaje por si tuviera que volver a transportar el equipo.

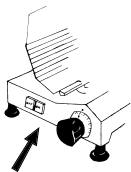
FAMILIARIZACIÓN CON EL CORTAFIAMBRES : En las páginas siguientes, procuraremos familiarizarle con las denominaciones más comunes de los diferentes componentes del cortafiambres.



(16) CORTAFIAMBRES VERTICAL 250 E CE



(16/1) CORTAFIAMBRES VERTICAL 300 CE CON BRAZO DE COLUMNA**(16/2) CORTAFIAMBRES VERTICAL 300 CE CON BRAZO DE CISNE****(16/3) CORTAFIAMBRES VERTICAL 300 CE CON BANDEJA DE CARNE**



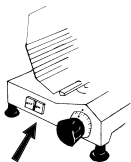
1) BOTÓN DE MARCHA-PARADA

Está situado en la parte frontal de la máquina y se utiliza para poner en marcha o detener la máquina.

Tiene dos colores:

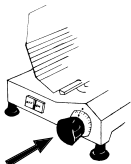
BLANCO = para la puesta en marcha

NEGROS = para detener la máquina.



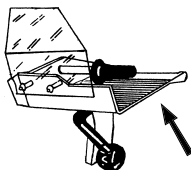
2) INDICADOR LUMINOSO

Está situado en el interior del botón de marcha-parada y señala, cuando está encendido, que la máquina está en funcionamiento.



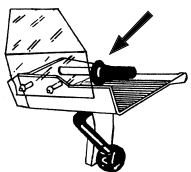
3) MANDO DE REGULACIÓN DE ESPESOR

Está situado en la parte frontal de la máquina y sirve para regular el movimiento de la placa de grosor de lonchas (tope). Mediante la numeración de "0" a "15", es posible regular el grosor de la loncha en mm.



4) BANDEJA PORTA-PRODUCTO

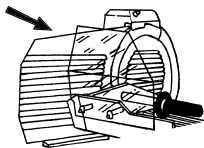
Está situada en un lado de la máquina y sirve para colocar los productos que se van a cortar.



5 - 15) TACÓN Y MANDO

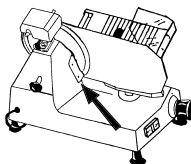
Está colocado en la bandeja porta-producto y se utiliza para sujetar el producto durante el corte.

Está acanalado para asegurar una buena sujeción.



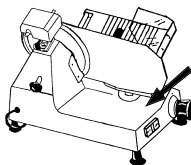
6) PLACA DE GROSOR DE LONCHAS

Colocado en la misma línea que la cuchilla, gracias al mando de ajuste permite definir el grosor de la loncha.



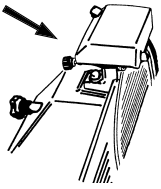
7) RASPADOR

Está colocado detrás del grupo de corte, sirve para guiar la loncha tras la operación de corte.



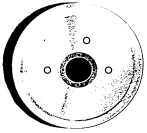
8) BANDEJA DE RECEPCIÓN DE LONCHAS

Constituye prácticamente la base de la máquina y recoge las lonchas cortadas.

E

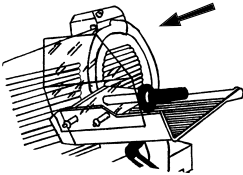
9) AFILADOR COMPLETO

Está situado por encima de la cuchilla y sirve para afilar la cuchilla. Se compone de una carcasa y de un afilador con dos muelas, una para afilar y otra para desbarbar, y se activa con un pulsador.



10) CUCHILLA

La cuchilla de acero está colocada entre el protector de cuchilla y la anilla de protección de cuchilla, y sirve para cortar los alimentos colocados en la bandeja porta-producto.



11) PROTECTOR DE CUCHILLA

Fabricado en aluminio anodizado, cubre la cuchilla dejando libre la parte de corte. Se puede retirar mediante la manilla que se encuentra al otro lado de la cuchilla.



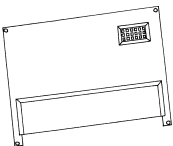
12) MANDO DE BLOQUEO DEL CARRO

Está colocado sobre la bandeja porta-producto. Desatornillarlo para quitar toda la bandeja porta-producto, pero solamente si la placa de grosor está en posición cero.



13) ANILLA DE PROTECCIÓN DE CUCHILLA

Fabricada en aluminio y colocada detrás de la cuchilla, aumenta la seguridad de la máquina cuando el protector de cuchilla está levantado (exigido por las normas de la CE).

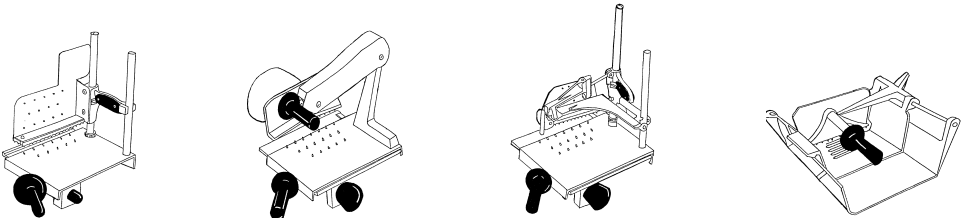


14) CARCASA

Fabricada en plástico y colocada sobre el cortafiambres, asegura una mayor protección de los componentes eléctricos e impide el acceso a los componentes móviles (motor, correa de transmisión).

16 - 16/1 - 16/2 - 16/3) BANDEJA PORTA-PRODUCTO

Está colocada a un lado de la máquina y sirve para colocar los productos que se van a cortar.



Bajo petición, los detalles indicados en las ilustraciones arriba se pueden cubrir de teflón gris o negro a una temperatura de 340°.

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 (2). 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), 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 encienda la máquina.

Con el mando del tacón (15), empuje el producto hacia la cuchilla manteniendo una ligera presión contra la placa de grosor 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.

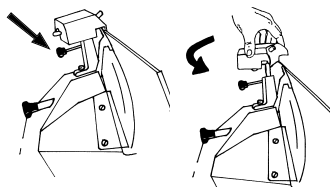
Una vez terminado el proceso de corte, ajuste el mando de espesor a cero y apague el cortafiambres. No utilice el cortafiambres con productos congelados, productos con huesos y sobre todo con artículos no alimentarios.

AFILADO DE LA CUCHILLA

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

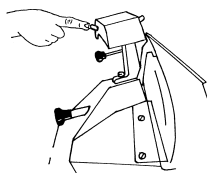
-  No toque la cuchilla con la mano ni con ningún objeto cuando la cuchilla esté girando.
-  No intente nunca desmontar la cuchilla. Esta operación debe realizarla personal autorizado con herramientas específicas.
-  Durante la limpieza de la cuchilla es necesario usar guantes de protección.

ES IMPRESCINDIBLE CONCENTRARSE EN LAS OPERACIONES QUE ESTÉ REALIZANDO

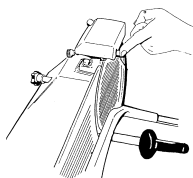


Antes de afilar la cuchilla, es imprescindible esperar a que se detenga la cuchilla.

Afloje el mando de bloqueo del afilador (9) y hágalo girar de 180°



Baje el afilador a la posición de afilado de forma que las muelas se apoyen en la cuchilla y bloquee el mando. Encienda la máquina y apriete el pulsador a la izquierda del operario un máximo de 30/40 segundos.



Apriete el pulsador a la derecha del operario para realizar la operación de desbarbado durante 3/4 segundos.

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

Afloje el mando de bloqueo, haga girar el afilador hasta su posición inicial de reposo y bloquee el mando.

LA CUCHILLA DEL CORTAFIAMBRES DEBE CAMBIARSE CUANDO YA NO SEA POSIBLE AFILARLA O CUANDO LA DISTANCIA ENTRE LA CUCHILLA Y SU ANILLA DE PROTECCIÓN SEA SUPERIOR A 6 MM.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

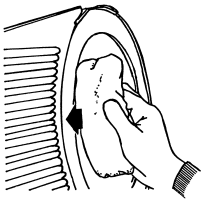
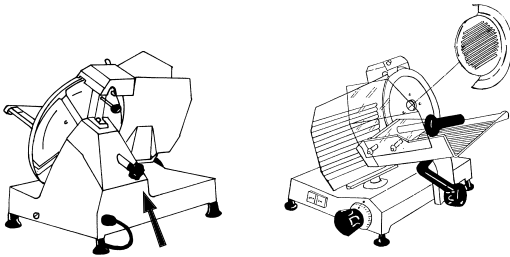
NO REALICE UNA OPERACIÓN DE LIMPIEZA ANTES DE RETIRAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE.

¡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!

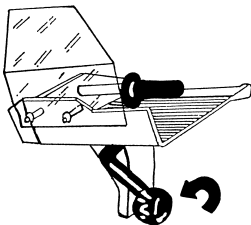
Mediante el mando de ajuste, ponga a cero la placa de grosor de lonchas (tope). Retire el protector de cuchilla con el mando que se encuentra en la parte posterior de la cuchilla.



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.

Limpie la lámina de corte usando el mismo procedimiento.



Para limpiar el cuerpo de el cortafiambres, 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

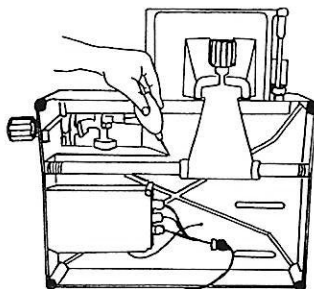
Solución de uso PH = 7 : 8

Para limpiar la bandeja porta-producto y el tacón, le aconsejamos desbloquear el mando de bloqueo del carro (12) después de poner a "cero" el mando de ajuste de grosor.

OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO

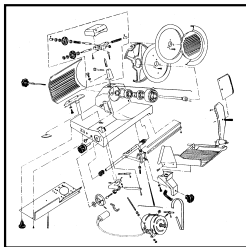
LUBRICACIÓN DE LAS BARRAS

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 gebruiksaanwijzing betreft de volgende snijmachines:

- GS 220 SPECIAL
- GS 250 E
- GS 250 E CM10
- GS 250 CM10
- GS 275
- GS 300
- GS 300 CM12
- GS 300 SPECIAL
- GS 330 CM13
- GS 350
- GS 350 CM14
- VM 300
- VM 250 E

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 de handleiding is aan wijzigingen onderhevig.

INDEX

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

INLEIDING	_____	69
 VOOR AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET	_____	69
 VEILIGHEIDSVOORZORGEN	_____	69
 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	_____	70
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN	_____	71
IN BEDRIJF STELLEN	_____	74
GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE	_____	78
SLIJPEN VAN HET MES	_____	78
REINIGING EN ONDERHOUD	_____	79

INLEIDING

Uw keus voor onze snijmachine bewijst het belang dat u toekent aan de kwaliteit van uw materiaal.

Wij danken u voor uw keuze en zijn verheugd hiermee een lange traditie voort te zetten van kwaliteit in het assembleren en de keuze van de componenten.

Onze snijmachines zijn alle vervaardigd uit een aluminiumlegering met een anodiseringsbehandeling ter bescherming tegen aantasting door zuren en oxidatie.

Het mes wordt aangedreven door een rekvrije tandriem en de motor is geventileerd.

Om het beste uit uw machine te halen, raden we u aan deze handleiding zorgvuldig door te lezen alvorens de machine aan te sluiten en in werking te stellen: zo kunt u zich vertrouwd maken met de componenten en zorgt u voor een optimale werking.

Wij hebben deze machine vervaardigd in het voortdurend streven om vooruit te lopen op uw behoeften en wensen op het technische, esthetische en praktische vlak.

Wij raden u aan deze handleiding in de buurt van de machine te bewaren zodat u deze regelmatig kunt raadplegen.

Aarzel niet ons te contacteren voor aanvullende informatie.



ATTENTIE: Voor een goed 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.



VEILIGHEIDSVORZORGEN



Het symbool van een bliksemstraal in een driehoek wijst op de aanwezigheid van een hoog voltage dat gevaarlijk kan zijn voor de gebruiker.



Een uitroepteken in een driehoek wijst de gebruiker erop dat er belangrijke instructies bestaan voor reiniging en onderhoud van de machine.



Een hand in een driehoek geeft aan dat er een snijrisico bestaat door de aanwezigheid van messen.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- 1) **VOEDING:** De machine moet zijn aangesloten op een elektriciteitsnet met dezelfde eigenschappen als aangegeven 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.
- 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 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 radiator, airco-afvoer enz, ...
- 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 bevestigd op de productdraagblad.
- 7) **ONWEER:** Voor een goede bescherming van de snijmachine is het van belang de stekker uit het stroomcontact te halen tijdens onweer en tijdens een lange periode van niet gebruik.
- 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 snijmachine niet lijkt te werken volgens de instructies in de handleiding.
 - d) Als de machine schokken heeft ondergaan.
 - e) 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.

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.

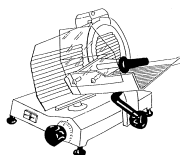
Slechte reparaties kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker.

- 10) ONDERDELEN:** Als er onderdelen moeten worden vervangen, moet zich ervan verzekeren dat de klantenservice onderdelen 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 (TECHNISCHE WIJZIGINGEN ...) ANNULEERT DE GARANTIE EN DE AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT.

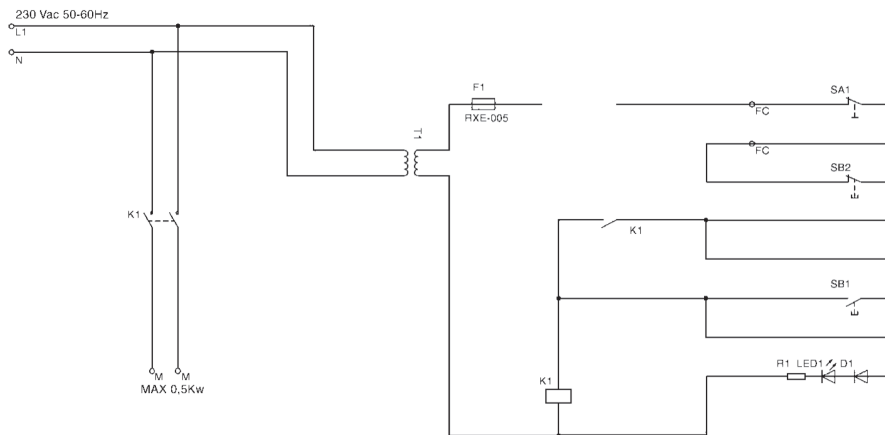
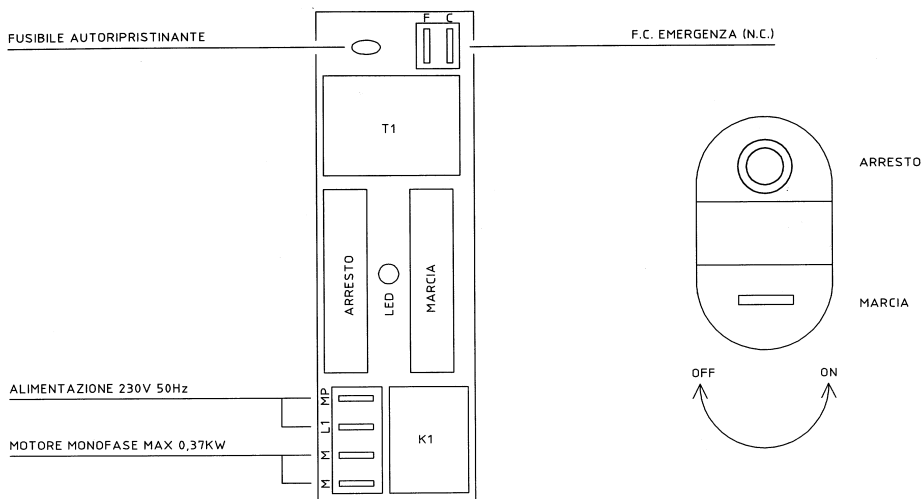
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN



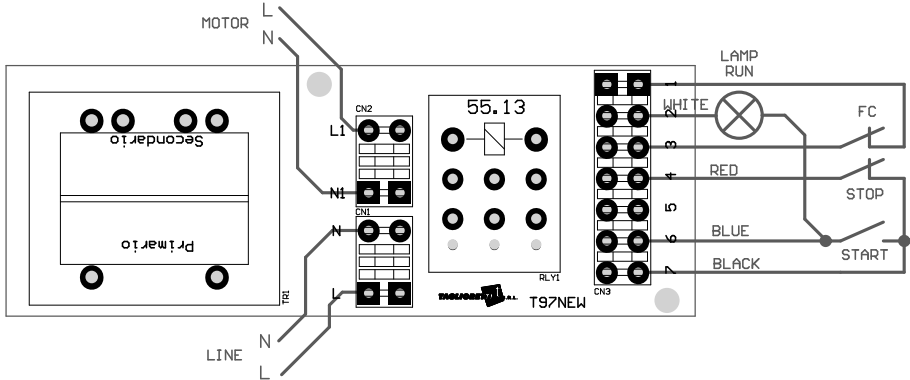
MODEL	MES	MOTOR	SNIJ-DIKTE	SNIJ-CAPACITEIT	UTSLAG WAGEN	OPVANG-PLAAT	AFMETINGEN.	BASIS CENTRUM VOETEN	NETTO GEWICHT	AFMETINGEN VERPAKKING	BRUTO GEWICHT
	Ø	W	MM	MM	MM	MM	MM	MM	KG	MM	KG
GS 220 SP.	220	154	15	160x210	240	195x180	510x400x360	390x280	13,5	480x420x380	15,5
GS 250 E	250	176	15	165x220	255	220x220	565x420x400	390x280	15	560x470x420	17,5
GS 250 E CM10	250	176	15	155x220	250	220x220	580x450x370	385x275	16	560x470x420	18
GS 250 CM10	250	210	15	150x230	280	250x240	600x500x470	440x330	23	660x550x500	27
GS 275	275	220	15	165x240	270	250x240	610x470x430	440x330	22	660x550x500	26
GS 300	300	220	15	180x240	270	280x270	655x510x450	440x330	22	660x550x500	26
GS 300 CM12	300	242	15	180x240	270	280x270	660x510x480	440x330	25	660x550x500	28,5
GS 300 SP.	300	264	15	150x280	310	280x270	690x500x480	510x320	29,5	790x620x510	34,5
GS 330 CM13	330	270	15	195x290	325	280x270	730x520x480	505x340	28	790x620x510	34
GS 350	350	300	15	210x280	310	280x270	690x500x480	510x320	34	790x620x510	39
GS 350 CM14	350	370	15	210x280	315	280x270	700x520x470	510x340	30	790x620x510	36
VM 250 E	250	176	15	180x220	260	230x230	440x610x510	395x280	17,5	660x550x500	21
VM 300 B. COLONNE	300	220	16	200x260	280	280x260	700x550x650	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 B. CIGNO	300	220	16	200x260	280	280x260	770x530x730	440x330	26	650x550x570	30
VM 300 P. CARNE	300	220	16	200x240	280	320x230	620x580x480	440x330	27	790x620x510	32

**Schakelschema voor snijmachine: GS 220 SP. - 250 E - 250 E CM10 - 250 CM10
275-300 - 300 CM12 - 350 CM14 - VM 250 E
VM 300 B. COLONNE - VM 300 B. CIGNO**

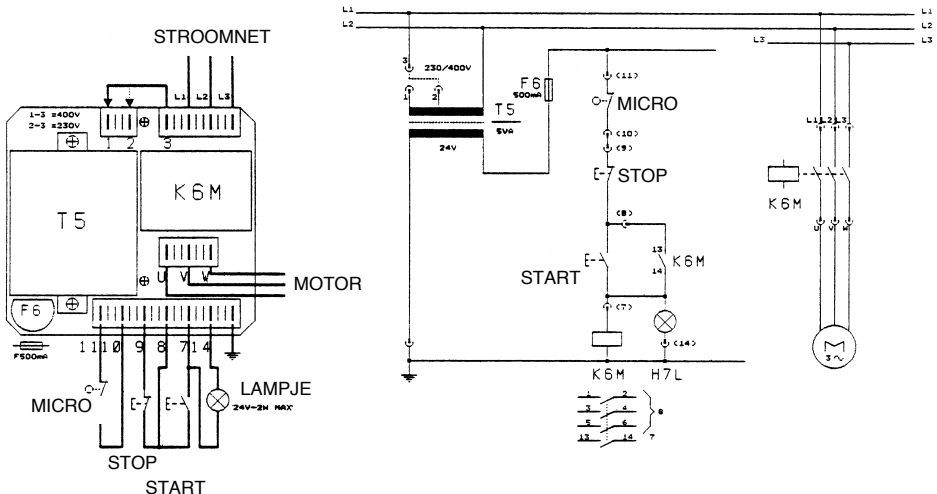
SCHEMA TG00LED



Schakelschema voor snijmachine: GS 300 SP - 330 - 350



Schakelschema voor driefase snijmachine



IN BEDRIJF STELLEN

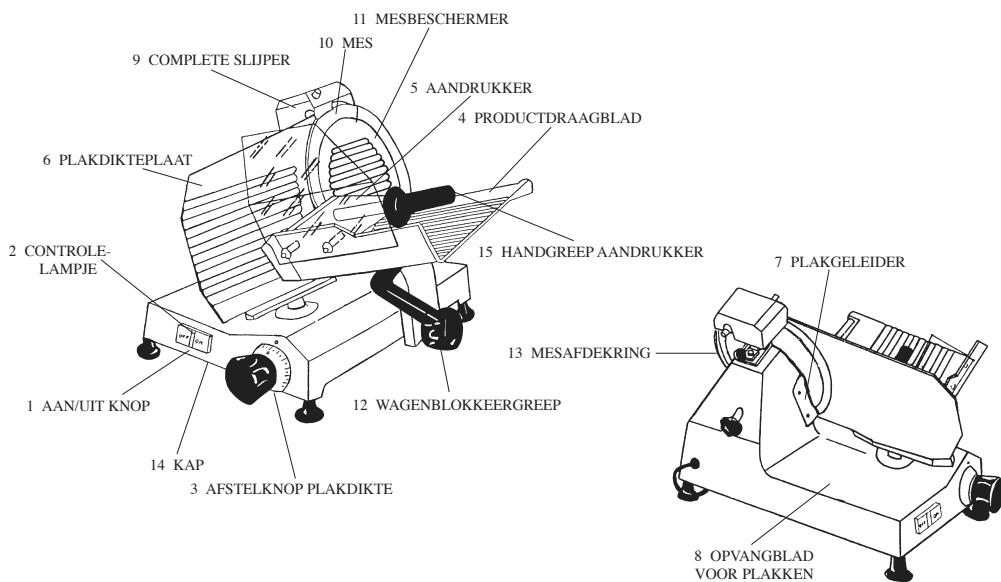
VERPAKKING: Open de verpakking en leg al het toebehoren opzij om het niet kwijt te raken.

Controleer of de snijmachine tijdens het transport niet beschadigd is.

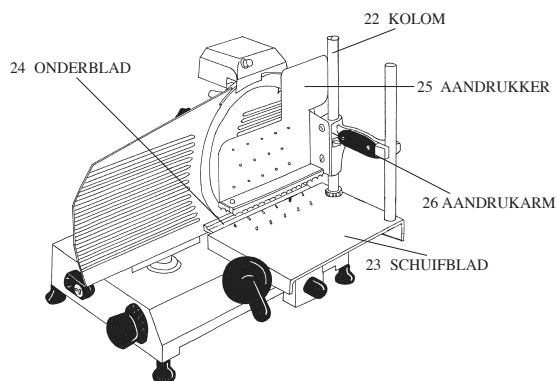
Bij schade of niet werking, contact opnemen met de verkoper.

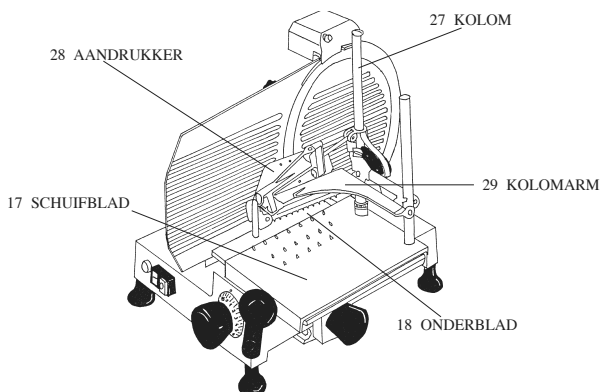
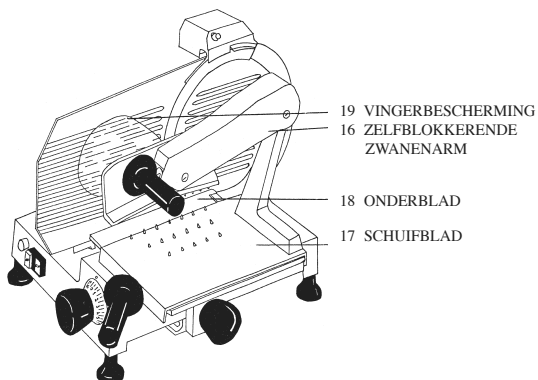
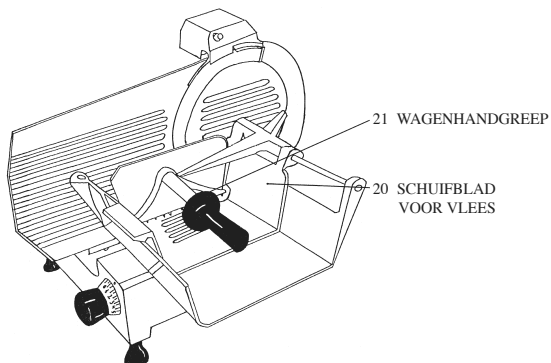
Wij raden u aan de verpakking te bewaren in geval van een nieuw transport.

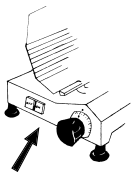
KENNIS VAN DE SNIJMACHINE: Op de volgende bladzijden, zullen we u kennis laten maken met de meest gebruikte onderdelen van de snijmachine.



(16) VERTICALE SNIJMACHINE 250 E CE



(16/1) VERTICALE SNIJMACHINE 300 CE KOLOMARM**(16/2) VERTICALE SNIJMACHINE 300 CE ZWANENARM****(16/3) VERTICALE SNIJMACHINE 300 CE VLEESBLAD**



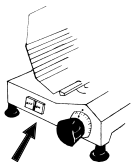
1) AAN/UIT KNOP

Deze bevindt zich op de voorkant van de machine en wordt gebruikt om de machine te starten of te stoppen.

Er zijn twee kleuren:

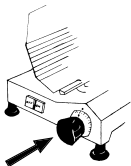
WIT = om te starten

ZWART = om te stoppen.



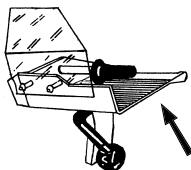
2) CONTROLELAMPJE

Dit bevindt zich aan de binnenkant van de aan/uit knop en geeft aan, wanneer het brandt, dat de machine werkt.



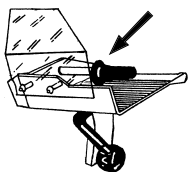
3) AFSTELKNOP PLAKDIKTE

Deze bevindt zich op de voorkant van de machine en dient voor het afstellen van de plakdikte (aanslag). Met de nummering "0" tot "15", kan de plakdikte in mm worden bepaald.



4) PRODUCTDRAAGBLAD

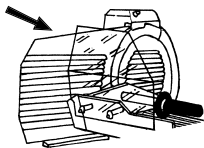
Deze bevindt zich aan de zijkant van de machine; hierop ligt het te snijden product.



5 - 15) AANDRUKKER EN HANDGREEP

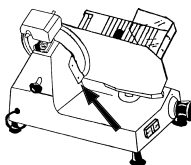
Bevindt zich op het productdraagblad en wordt gebruikt om het product vast te houden bij het snijden.

Voorzien van ribbels voor beter houvast.



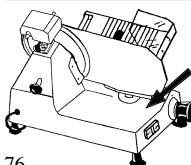
6) REGELPLAAT SNIJDIKTE

Op dezelfde lijn als het mes; met de afstelknop kan de snijdikte worden gekozen.



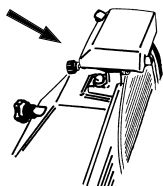
7) PLAKGELEIDER

Deze bevindt zich achter het mes en dient om de afgesneden plak te geleiden.



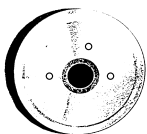
8) OPVANGBLAD

De basis van de machine waarop de afgesneden plakken terecht komen.



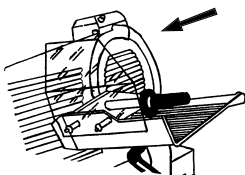
9) COMPLETE SLIJPER

Deze bevindt zich boven het mes en dient om het mes te slijpen. De kit bestaat uit een afdekking en een slijper met twee stenen, één voor het slijpen en één voor het afbramen, door middel van een drukknop.



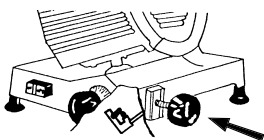
10) MES

Het stalen mes bevindt zich tussen de mesbeschermer en de mesbeschermingsring en is bedoeld voor het snijden van voedsel op het productdraagblad.



11) MESBESCHERMER

Vervaardigd uit geanodiseerd aluminium; bedekt het mes en laat slechts het snijvlak vrij. Kan worden weggenomen met behulp van de handgreep op de stang aan de andere kant van het mes.



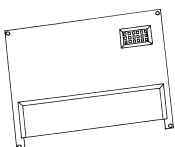
12) WAGENBLOKKEERHANDGREEP

Bevindt zich op de steun van het productdraagblad. Door de handgreep los te schroeven, kan men het complete productdraagblad verwijderen, maar alleen als de snijdikteplaat op nul staat.



13) MESBESCHERMINGSRING

Deze is vervaardigd uit aluminium, bevindt zich achter het mes en zorgt voor meer veiligheid voor de machine wanneer de mesbeschermer opgelicht is (vereist door CE-norm).

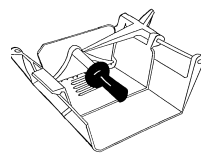
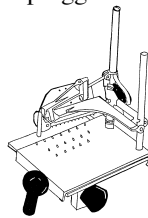
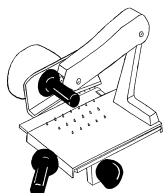
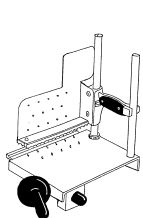


14) DEKSEL

Vervaardigd uit plastic, bevindt zich onder de snijder, zorgt voor extra bescherming bij de elektrische delen en voorkomt aanraking met bewegende delen (motor, aandrijfriem).

16 - 16/1 - 16/2 - 16/3) PRODUCTDRAAGBLAD

Bevindt zich aan de zijkant van de machine. Hierop liggen de te snijden producten.



Op verzoek kunnen de hierboven afgebeelde onderdelen met een teflonlaag worden bedekt in de kleuren zwart en grijs bij een temperatuur van 340°.

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 (2). 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.

Druk het product tegen het mes met de handgreep (15) van de wagen, terwijl u een lichte druk uitoefent tegen de plaat voor het instellen van de snijdikte (6). Het product wordt moeiteloos gesneden door het mes en de plak wordt geleid door de plak-geleider (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.

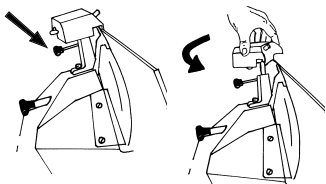


Probeer nooit het mes te verwijderen. Dit kan alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel met speciaal gereedschap.



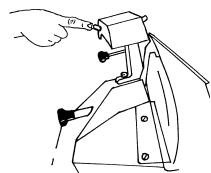
Draag bij het schoonmaken van het mes altijd beschermende handschoenen.

BLIJF U ALTIJD GECONCENTREERD OP HET WERK WAARMEE U BEZIG BENT

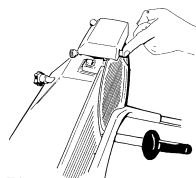


Voordat u het mes slijpt moet u de machine uitzetten en wachten tot het mes stilstaat.

Draai de blokkeergreep van de slijper (9) los en draai de slijper van 180°



Breng de slijper omlaag in de slijppositie zodat de stenen op het mes rusten en blokkeer de greep. Zet de machine aan en druk op de knop van de linkersteen gedurende maximaal 30/40 seconden.



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.

Zet de snijmachine uit en wacht tot het mes stilstaat.

Draai de blokkeergreep los en draai de slijper tot deze zich weer in de uitgangspositie bevindt en blokkeer de greep.

HET MES VAN DE SNIJMACHINE MOET WORDEN VERVANGEN ALS HET NIET MEER MOGELIJK IS HET MES TE SLIJPEN OF ALS DE AFSTAND TUSSEN MES EN BESCHERMING GROTER IS DAN 6 MM.

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!

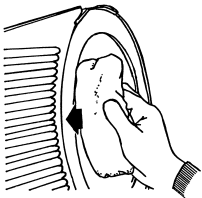
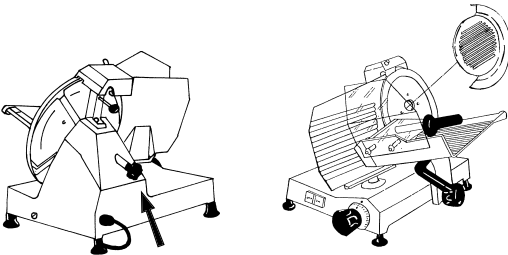
Niet reinigen in de vaatwasser of met waterstralen!

REINIGING VAN HET MES

Gebruik snijbestendige handschoenen!

Laat de machine niet gedemonteerd en onbeheerd achter!

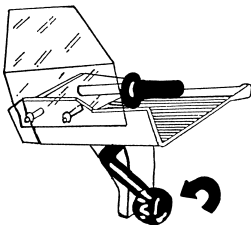
Draai de plakdikteplaat op nul (tot de aanslag). Verwijder de mesbeschermer door de hand-greep te bewegen die zich achter het mes bevindt.



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 snijvlak ook op die manier schoon.



Gebruik vodden, 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

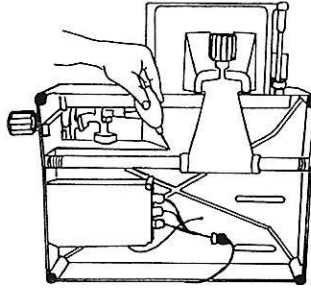
Oplossing voor gebruik PH = 7 : 8

Om het productdraagblad en de aandrukker goed te reinigen, raden we u aan de blokkeer-greep van de wagen los te zetten (12) na de knop van de snijdikte instelling naar nul te hebben gedraaid.

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