

Mistro S.r.l.

Via Assisi, 30 21013 Gallarate (VA) ITALIA
Tel. 0331/776148 Fax 0331/774668
Cod. Fisc. / Partita IVA 01212900128
Capitale sociale Euro 50.000,00 I.V.
Registro Imprese di Varese n. IT01212900128
REA n. 163419
Registro Nazionale RAEE IT08050000005134
www.mistro.it e-mail info@mistro.it



DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITA'

LA DITTA **MISTRO SRL**
VIA ASSISI 30
21013 GALLARATE (VA) ITALIA

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA' CHE L'AFFETTATRICE

GS 300 SP (Modello)

247/1309 (Numero Matricola)

E' IDONEA AI REQUISITI DI SICUREZZA E DI IGIENE SECONDO LA NORMA Uni-EN 1974

ED E' CONFORME ALLE SEGUENTI DIRETTIVE :

- 2006/42/CE – Direttiva Macchine
- 2004/108/CE – Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
- 2006/95/CE – Direttiva Bassa Tensione

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA INSTALLAZIONI E RIPARAZIONI DELL'AFFETTATRICE CHE NON VENGONO ESEGUITE DA TECNICI AUTORIZZATI, COSI' COME QUALSIASI MODIFICA TECNICA SULLA MACCHINA NON AUTORIZZATA DAL PRODUTTORE.

Gallarate 26/07 /2011

MISTRO SRL

AA0050

AFFETTATRICE MOD.GS300
SPECIAL V. 230-DIM.68X50X48H.
-MISTRO

Cod. Fornitore : GS 30 SP CE

Mod. 27 AF / 1309

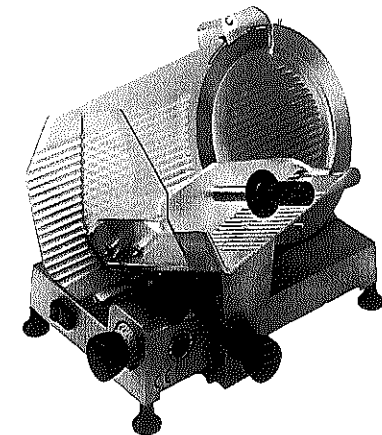
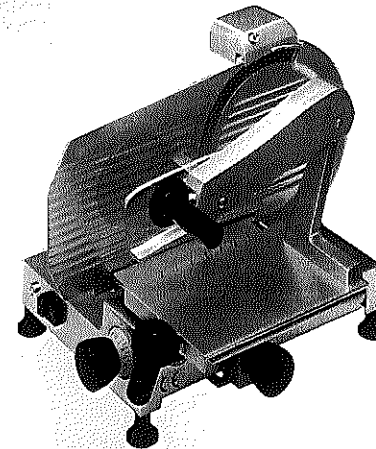
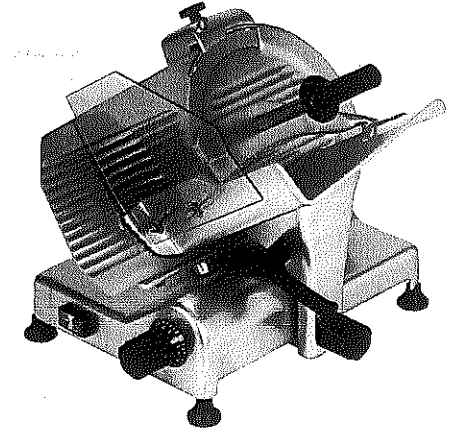
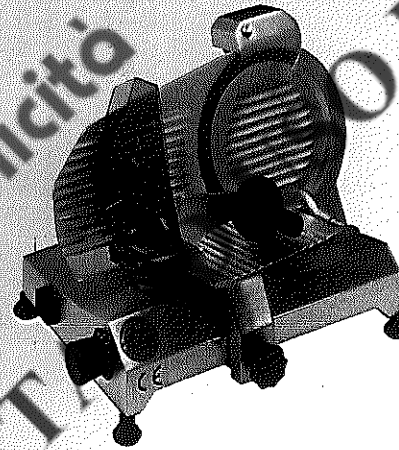
21013 GALLARATE (VA) - Via Assisi, 30
Tel. +39.0331.776148 r.a. - Fax +39.0331.774668
<http://www.mistro.it> - e-mail: info@mistro.it

EDIZIONE 07/2010

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



COPIA RISERVATA IMMEDIA PUBBLICITÀ INTERNO

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.



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

- 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. È importante che l'affettatrice disti dalle pareti almeno 10 cm. 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) POSIZIONAMENTO:** Non ponete l'affettatrice su carrelli, staffe o tavoli instabili. La macchina potrebbe cadere causando lesioni a bambini o adulti e danni all'apparecchiatura stessa. 
- 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.L'acquirente non deve tentare riparazioni non descritte in questo manuale.

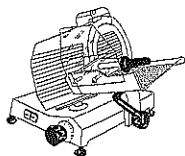
Ogni altra operazione deve essere affidata a personale specializzato ed autorizzato.
Riparazioni imperfette significano un grave pericolo per le persone.

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.

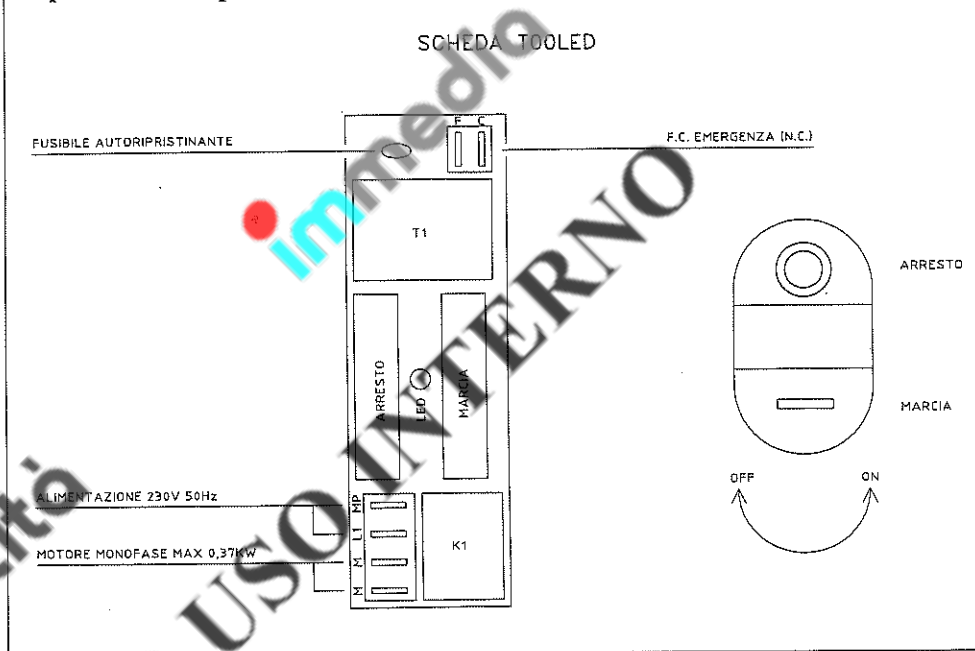
ATTENZIONE! INSTALLAZIONI E RIPARAZIONI, CHE NON VENGANO ESEGUITE DA TECNICI AUTORIZZATI, COSÌ COME QUALSIASI MODIFICA TECNICA SULLE AFFETTATRICI NON AUTORIZZATA DAL PRODUTTORE, COMPORTANO IL DECADIMENTO DELLA GARANZIA E DELLA RESPONSABILITÀ DEL PRODOTTO, DA PARTE DEL COSTRUTTORE.

CARATTERISTICHE TECNICHE

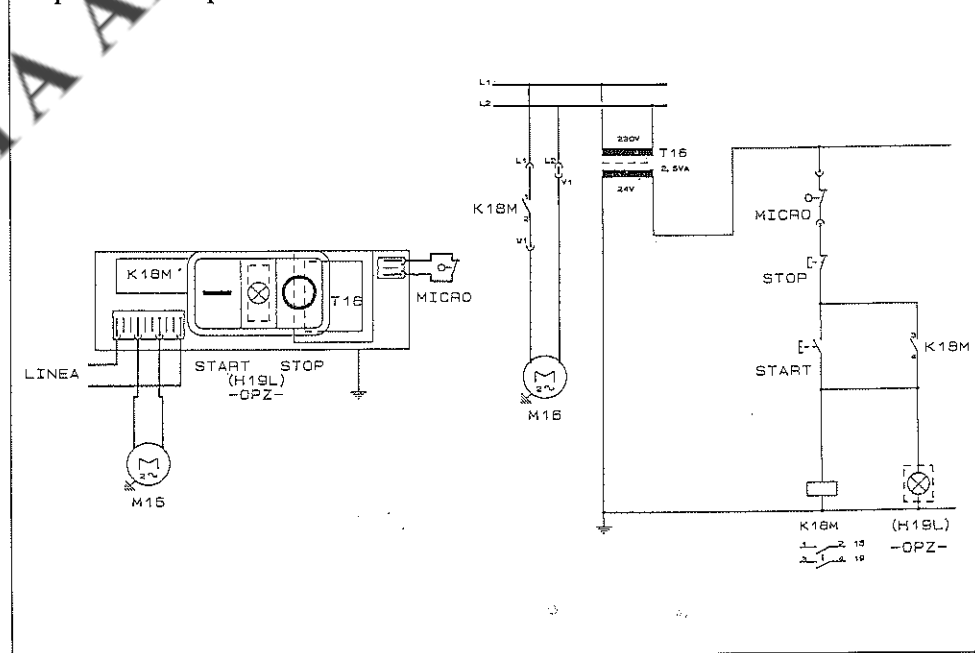


MODELLO	LAMA	MOTORE	SPESS. TAGLIO	CAPACITÀ DI TAGLIO	CORSA CARRELLO	PIATTO	MISURE INGOMBRO	BASE CENTRO PIEDI	PESO NETTO	MISURE IMBALLO	PESO LORDO
	Ø	W	MM	MM	MM	MM	MM	MM	KG	MM	KG
GS 200	200	132	14	140x170	190	170x150	440x410x350	330x230	10	440x410x350	12
GS 220	220	154	14	170x210	245	195x185	480x420x380	395x280	13,5	480x420x380	15,5
GS 220 SP.	220	154	14	170x210	245	195x185	480x420x380	395x280	13,5	480x420x380	15,5
GS 250 E	250	176	14	180x220	255	220x220	560x470x420	395x280	15	560x470x420	17,5
GS 250	250	187	15	190x230	275	250x240	660x550x500	435x330	19	660x550x500	23
GS 275	275	220	15	200x240	275	250x240	660x550x500	435x330	22	660x550x500	26
GS 300	300	220	15	210x240	275	280x270	660x550x500	435x330	22	660x550x500	26
300 CM12	300	220	15	170x240	280	280x270	660x550x500	435x330	25	660x550x500	28,5
GS 300 SP.	300	264	15	210x300	325	280x270	790x620x510	505x320	29,5	790x620x510	34,5
GS 330	330	300	15	225x295	325	280x270	790x620x510	505x320	33	790x620x510	38
GS 350	350	300	15	245x295	325	280x270	790x620x510	505x320	34	790x620x510	39
VM 250 E	250	176	14	175x220	260	230x230	660x550x500	395x280	17,5	660x550x500	21
VM 300 B. COLONNE	300	220	15	210x260	290	290x260	650x550x570	435x325	26	650x550x570	30
VM 300 B. CIGNO	300	220	15	210x260	290	290x260	650x550x570	435x325	26	650x550x570	30
VM 300 P. CARNE	300	220	15	210x280	290	320x215	790x620x510	480x330	27	790x620x510	32

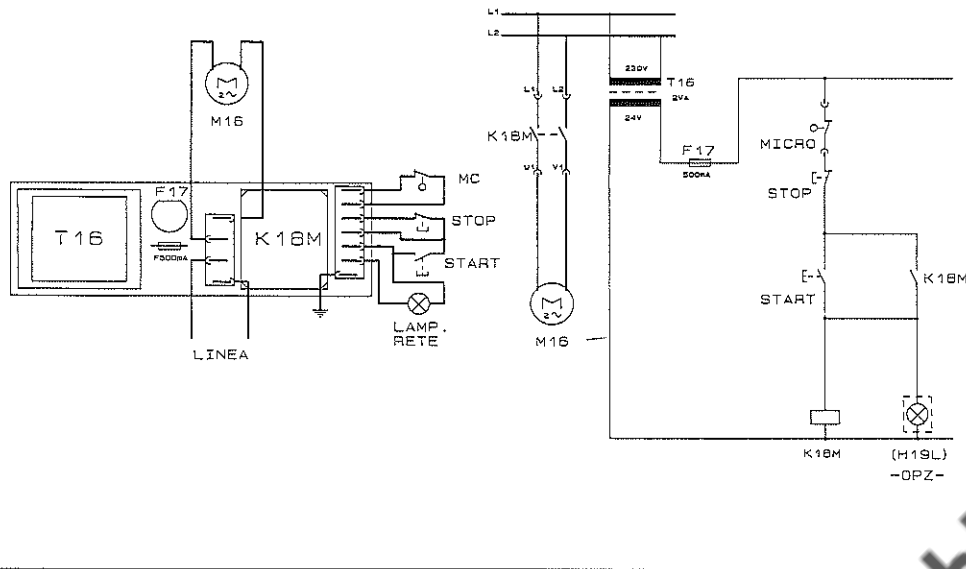
Impianto elettrico per affettatrici: GS 200 - 220 - 220 SP. - 250 E - VM 250 E



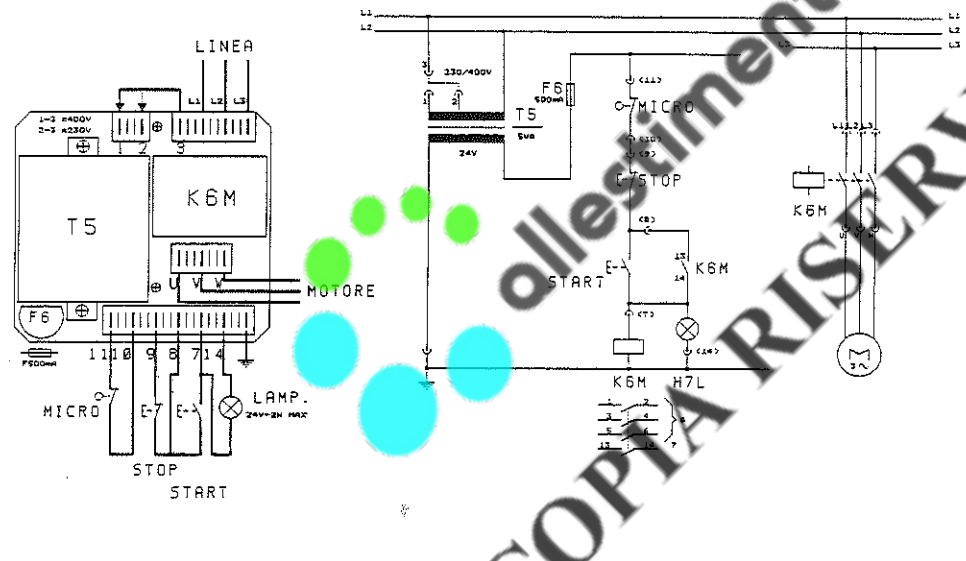
Impianto elettrico per affettatrici: GS 250-275-300 - VM 300 B. COLONNE - VM 300 B. CIGNO



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



Impianto elettrico per affettatrici trifase



MESSA IN FUNZIONE

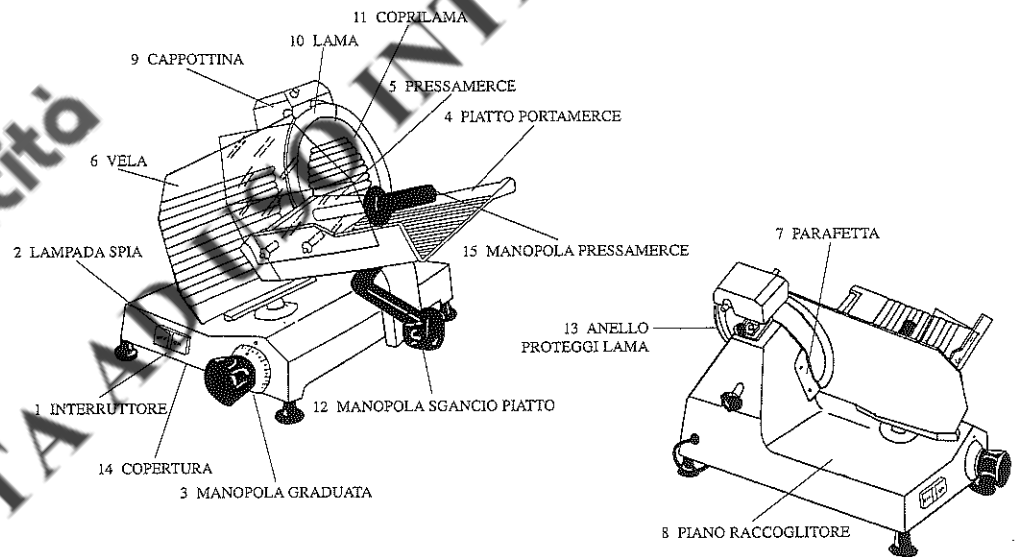
DISIMBALLO: Aprite l'imballaggio attentamente e mettete da parte tutti gli accessori in modo che non vadano persi.

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.

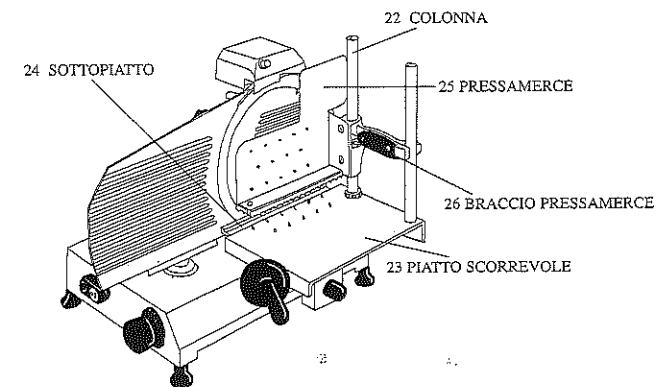
Vi consigliamo di conservare la scatola ed il materiale di imballaggio originali nel caso doveste trasportare o spedire di nuovo l'affettatrice.

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.

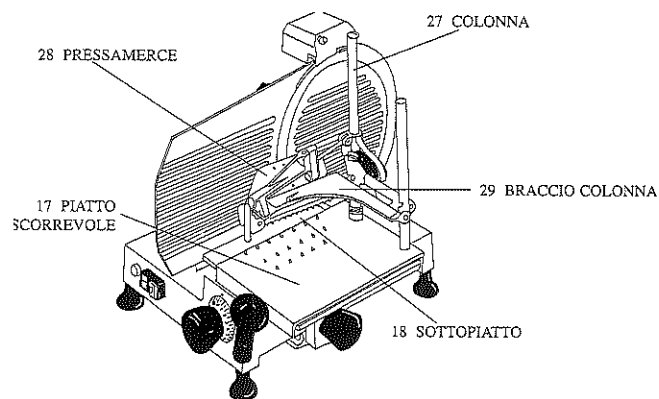
Il conoscerli Vi renderà più facile ogni operazione seguendo i vari punti di queste istruzioni.



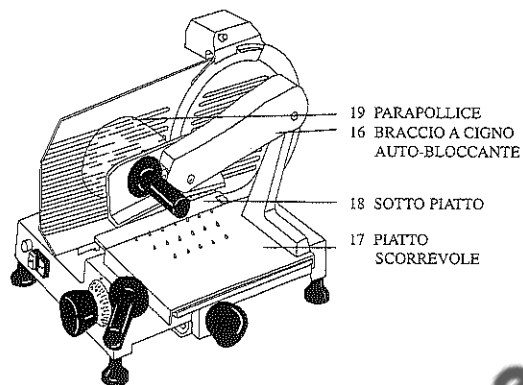
(16) AFFETTATRICE VERTICALE 250 E CE



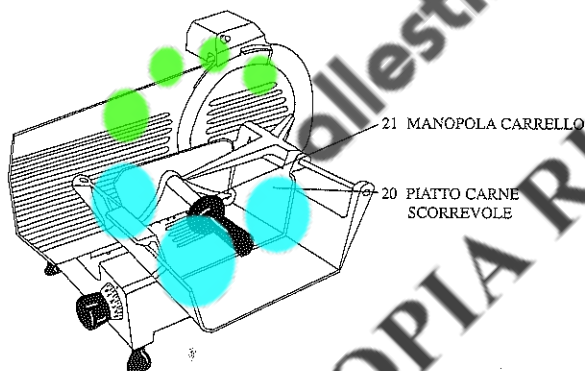
(16/1) AFFETTATRICE VERTICALE 300 CE BRACCIO COLONNA



(16/2) AFFETTATRICE VERTICALE 300 CE BRACCIO CIGNO



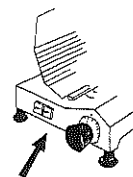
(16/3) AFFETTATRICE VERTICALE 300 CE PIATTO CARNE



1) INTERRUTTORE

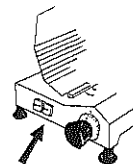
È posto sul davanti della macchina e serve per accendere e spegnere l'affettatrice.

È di due colori:
VERDE = accende
ROSSO = spegne



2) LAMPADA SPIA

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



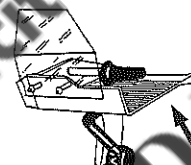
3) MANOPOLA GRADUATA

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.



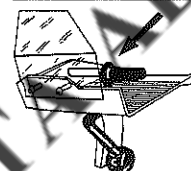
4) PIATTO PORTA MERCE

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



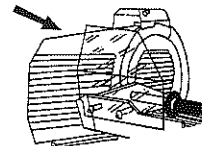
5 - 15) PRESSAMERCE e MANOPOLA

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.



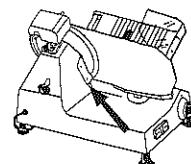
6) VELA

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.



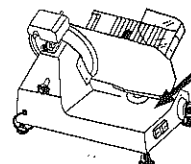
7) PARAFETTA

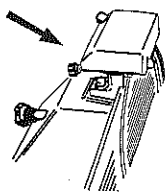
È posto dietro la lama e serve per guidare la fetta fuori dalla lama stessa dopo l'operazione di taglio.



8) PIANO RACCOGLITORE

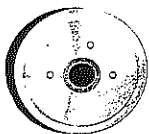
È praticamente la base dell'affettatrice. Su di esso va a cadere l'alimento precedentemente affettato.





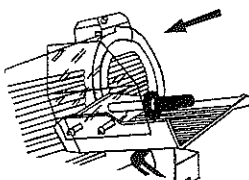
9) CAPPOTTINA

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.



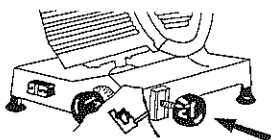
10) LAMA

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.



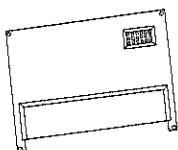
12) MANOPOLA SGANCIO PIATTO

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).

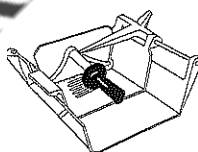
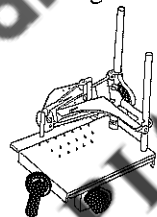
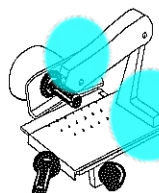
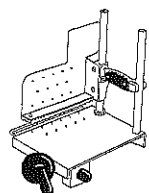


14) FONDO COPERTURA

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) agire sulla manopola graduata (3) per decidere lo spessore di taglio da "0" a "15". Bloccare l'alimento con l'apposito pressamerce (5) ed accendere quindi l'affettatrice.

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

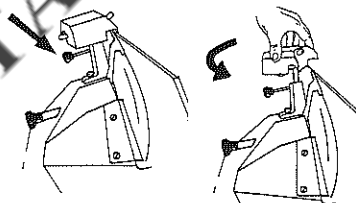
L'alimento verrà facilmente tagliato dalla lama e la fetta, guidata dall'apposito parafetta (7) si staccherà e cadrà sul piano raccogliatore. Terminata l'operazione di taglio spegnere l'affettatrice e riportare la vela a livello "0".

COME AFFILARE LA LAMA

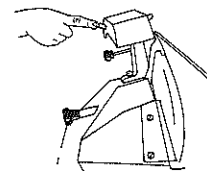
Per cominciare questa operazione è necessario che ricordiate alcune elementari norme di sicurezza:

- ⚠ 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.

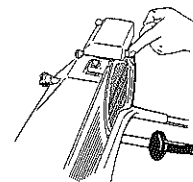
MANTENERE SEMPRE LA MENTE CONCENTRATA SULLE OPERAZIONI IN CORSO



Spegnere l'affettatrice e attendere che la lama si arresti. Allentare il pomello che sgancia la cappottina (9) e farla ruotare come da figura.



Abbassare la cappottina in posizione di affilatura in modo da far alloggiare le mole sulla lama dell'affettatrice. Bloccare il pomello che sgancia la cappottina riavvitandolo. Accendere la macchina e affilare la lama 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.

Spegnere l'affettatrice ed attendere che si arresti la lama. Non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 3/4 secondi per evitare la dannosa ritorzione del filo della lama. Sganciare la cappottina, farla ruotare nuovamente in posizione di riposo, riavvitare il pomello.

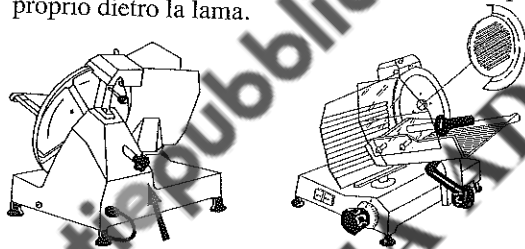
LA LAMA DELL'AFFETTATRICE DOVRA ESSERE SOSTITUITA QUANDO QUESTA NON SARA IN GRADO DI SOPPORTARE ULTERIORI AFFILATURE OPPURE QUANDO LA DISTANZA TRA LA LAMA E L'ANELLO DI PROTEZIONE SUPERA I 6 MM.

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.

PULIZIA DELLA LAMA

Portare la piastra di regolazione dei tranci o vela a livello "0" con la manopola graduata. 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.



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

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".

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

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

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