

YASHE



FOOD SLICER
TRANCHEUSE | BROTSCHNEIDEMASCHINE | AFFETTATRICE
CORTAFIAMBRES | VOEDSELVERSNIJDER
KRAJALNICA ŻYWNOŚCI | MATSKIVARE

MODEL NO: SL-5230D23C

USER'S MANUAL • MANUEL D'UTILISATION
BENUTZERHANDBUCH • INSTRUCCIONES DE USO
MANUALE D'USO • GEBRUIKERSHANDLEIDING
INSTRUKCJA OBSŁUGI • BRUKSANVISNING

SCOPO DEL PRESENTE MANUALE

Questo manuale d'uso contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione dell'affettatrice. Lo scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, e in particolare all'utente diretto, di prendere tutte le misure necessarie e di mettere in atto tutti i mezzi umani e materiali per un uso sicuro e sostenibile delle macchine.

Prima del primo utilizzo, leggere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale d'uso, anche se si ha già familiarità con l'uso di prodotti simili. Utilizzare questo prodotto solo in conformità con le istruzioni descritte nel manuale d'uso. Conservare il manuale d'uso in un luogo sicuro dove possa essere facilmente recuperato per un uso futuro.

Conservare l'imballaggio e i materiali originali, nonché la prova d'acquisto. Se è necessario spedire questo prodotto, imballarlo nella sua scatola di cartone originale per la massima protezione durante la spedizione o il trasporto (ad esempio, quando si sposta o quando è necessario spedire il prodotto per la riparazione).

CLAUSOLA DI ESONERO DALLA RESPONSABILITÀ

Né il marchio YASHE né YASHE GLOBAL INC sono responsabili per l'uso improprio dovuto al mancato rispetto del manuale di istruzioni.

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni!

INFORMAZIONI GENERALI



- Il simbolo «TRASH CAN» barrato con l'acronimo RAEE («Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche») indica che al termine della sua vita utile, il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma depositato in un centro di riciclaggio locale. Il riciclaggio dei rifiuti ci permette di preservare il nostro ambiente.



- Il simbolo della «marcatura CE» garantisce la conformità alle norme europee armonizzate non obbligatorie, che comunicano i requisiti essenziali nelle specifiche tecniche. Queste norme non sono obbligatorie, ma garantiscono il rispetto dei requisiti essenziali.

- **RoHS** Il simbolo ROHS (“Restriction of (the use of certain) Hazardous Substances”) sulla protezione dell'ambiente certifica che la concentrazione massima di ciascuna delle 5 sostanze pericolose (mercurio- piombo- cromo esavalente- PBB e ritardanti di fiamma PBDE) è pari o inferiore allo 0,1% del peso del materiale omogeneo e allo 0,01% per la sesta (cadmio)



- Questa apparecchiatura operativa ha un isolamento rinforzato (isolamento di protezione). Non c'è un terminale per il conduttore di protezione.



- Il simbolo «Bicchiere e Forchetta» indica che l'apparecchio è idoneo al contatto con gli alimenti.



- Il simbolo «TRIMAN» indica che il consumatore è invitato a depositare i suoi prodotti in una raccolta differenziata per il riciclaggio (ad es. un cassonetto per il riciclaggio, una discarica locale o una stazione di deposito volontario dei rifiuti).



- Il marchio UKCA (UK Conformity Assessed) indica che un prodotto è conforme alle normative britanniche sulla sicurezza, la salute e la protezione ambientale.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA E D'USO

- Qualora le istruzioni di sicurezza vengano ignorate, il produttore non può essere ritenuto responsabile dei danni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un'altra persona qualificata per evitare qualsiasi rischio.
- Non utilizzare questo apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, o se l'unità funziona male o è stata danneggiata in qualsiasi modo. Per evitare ogni rischio, assicurarsi che un cavo o una spina danneggiati vengano sostituiti da un servizio di riparazione competente e qualificato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli.
- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo e assicurarsi che il cavo non rimanga impigliato.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per usi domestici e solo per lo scopo per il quale è stato progettato.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza, a condizione che siano sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Spegner e scollegare l'unità prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando è incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non permettere ai bambini di usare l'apparecchio senza la presenza di un adulto.
- L'apparecchio deve essere utilizzato con tutte le sue parti in posizione.
- Evitare gli incidenti e di inciampare ponendo il cavo in una posizione sicura.
- Se si utilizza una prolunga, la sua capacità deve essere adatta al consumo dell'apparecchio.
- Non azionare l'apparecchio con le mani bagnate o con i piedi su un pavimento bagnato. Non toccare la presa di corrente con le mani bagnate.
- Non aprire in nessun caso il corpo dell'apparecchio. Non inserire alcun oggetto estraneo al suo interno.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore in quanto possono rappresentare un pericolo per la sicurezza dell'utente e possono danneggiare l'unità. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Tenere l'apparecchio lontano da superfici calde e fiamme libere. Far funzionare l'unità sempre su una superficie piana, stabile, pulita e asciutta. Proteggere l'apparecchio da calore, polvere, luce solare diretta, umidità, gocce e schizzi

d'acqua.

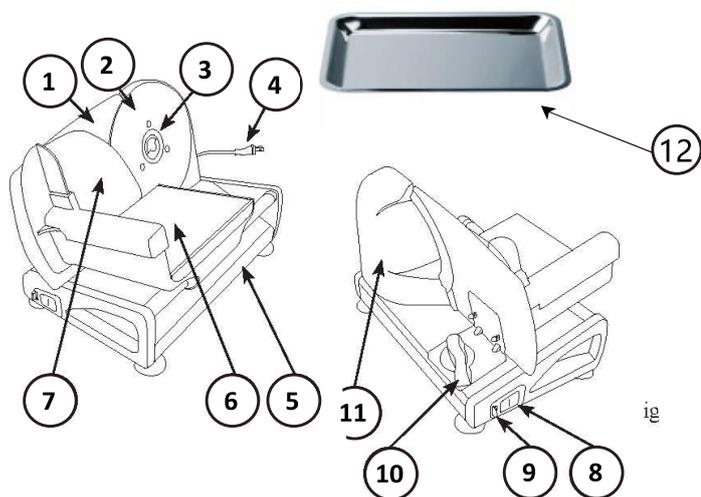
- Non appoggiare oggetti pesanti sull'apparecchio. Non collocare oggetti con fiamma libera, come candele, sopra o vicino all'apparecchio. Non collocare oggetti pieni d'acqua, come vasi, sopra o vicino all'apparecchio.
- Non estrarre la spina dalla presa elettrica tirando il cavo di alimentazione e non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla presa quando non è in uso e prima di pulire il prodotto.
- In caso di surriscaldamento, interrompere l'uso dell'unità e scollegarla dalla presa di corrente.
- Asciugare l'apparecchio e tutti gli accessori prima di collegarlo all'alimentazione e di inserire gli accessori.
- Spegner sempre l'apparecchio prima di staccare la spina.
- Pulire accuratamente l'apparecchio prima dell'uso.
- Durante l'uso, tenere mani, capelli, indumenti e utensili lontani dalla lama per evitare lesioni personali e danni all'apparecchio.
- L'apparecchio è previsto solo per un funzionamento breve. Dopo 5 minuti di funzionamento, lasciare raffreddare l'unità per almeno 30 minuti. Non sovraccaricare l'apparecchio per evitare il surriscaldamento.

SPECIFICHE

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Modello | SL-5230D23C |
| Potenza nominale | 200W |
| Potenza di ingresso nominale | 220-240V~, 50/60Hz |

DESCRIZIONE DELLE PARTI

| | |
|----|----------------------------------|
| 1 | Vassoio di supporto |
| 2 | Lama |
| 3 | Vite di blocco lama |
| 4 | Cavo di alimentazione |
| 5 | Base |
| 6 | Porta alimenti |
| 7 | Protezione anti taglio |
| 8 | Pulsante On/Off |
| 9 | Blocco di sicurezza |
| 10 | Manopola di regolazione spessore |
| 11 | Motore |
| 12 | Vassoio |



UTILIZZO

- Usare la manopola di regolazione per selezionare la larghezza di taglio desiderata.
- La larghezza è regolabile da 1 a 15 mm.
- Far scorrere il vassoio a sinistra e posizionare il cibo sul vassoio.
- Posizionare il supporto sul vassoio; usare il supporto per spingere leggermente il cibo contro il coperchio posteriore.
- Attivare l'apparecchio tramite l'interruttore on/off sul lato sinistro dell'apparecchio.
- **NOTA:** L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza (A). Prima, portare l'interruttore di sicurezza verso di sé, poi premere contemporaneamente l'interruttore on/off e l'apparecchio si avvierà. Premendo nuovamente l'interruttore, l'apparecchio si ferma.
- **ATTENZIONE!** Non toccare mai la lama, è molto affilata e può causare ferite anche gravi.
- Far scorrere lentamente il piatto verso destra contro la lama rotante. Afferrare il cibo affettato sul retro dell'apparecchio.
- **Attenzione!** Non utilizzare mai l'apparecchio senza il suo supporto, ciò può causare ferite anche gravi.
- Quando si spegne l'apparecchio, la lama continua a ruotare per un po' di tempo: non toccarla.
- Dopo 5 minuti di uso continuo, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per evitare il surriscaldamento del motore.

SI PREGA DI NOTARE CHE:

L'apparecchio è adatto solo per l'affettatura di alimenti, ad es. carne, formaggio, frutta, verdura, pane, ecc. Gli alimenti da affettare devono essere scongelati, disimballati e disossati prima di poter essere affettati con l'apparecchio. Non utilizzarlo per affettare cibi surgelati, ossa o per qualsiasi altro scopo.

Questo apparecchio è adatto solo per uso domestico privato e non è destinato ad un uso commerciale.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni asciutti. Non utilizzare all'aperto.

I PICCOLI CONSIGLI DI YASHE

ARROSTI CALDI - MANZO, MAIALE, AGNELLO, TACCHINO, PROSCIUTTO

- Quando si tagliano arrosti disossati, toglierli dal forno e lasciarli raffreddare per 15-20 minuti prima di affettarli. Questo permetterà alla carne di conservare il suo succo e si affetterà senza sbriciolarsi.
- Tagliare l'arrosto, se necessario, per adattarlo alla piattaforma.
- Posizionare un foglio di alluminio sotto il tavolo della piattaforma per raccogliere succhi e briciole per una facile pulizia.
- Per un arrosto arrotolato o legato, rimuovere le corde una ad una man mano che si avvicinano alla lama (assicurarsi che l'unità sia spenta).

CARNE DI MANZO IN SCATOLA A FETTE EXTRA SOTTILI PUNTA DI PETTO

- Raffreddare la punta di petto precedentemente cotta nel suo succo. Prima di affettare il petto, scolare e conservare il sugo.
- Asciugare con carta assorbente. Rimuovere il grasso in eccesso.
- Tagliare la punta di petto fredda allo spessore desiderato. Per servire caldo, mettere le fette su un piatto resistente al calore e inumidirle con un po' del sughetto messo da parte. Riscaldare in forno a 150°C per 30 minuti.

FORMAGGIO

- Tagliate il formaggio quando è ancora fresco.
- Prima di servire, lasciare che il formaggio raggiunga la temperatura ambiente. Ciò ne esalterà il sapore naturale... e forse anche l'odore, ma non ne siamo responsabili ;)
- Alcuni formaggi fusi possono attaccarsi alla lama. Se necessario, spegnere l'apparecchio, attendere che la lama smetta di ruotare e rimuovere il cappuccio. Pulire la lama con un panno umido, in quanto l'umidità aiuta ad evitare che la lama si attacchi.

PANCETTA

- Far raffreddare bene prima di tagliare. Per alcuni tipi di pancetta affumicata, la crosta deve essere rimossa.

SALUMI E TRAMEZZINI

- I salumi si conservano più a lungo e conservano più a lungo il loro sapore se affettati al momento giusto.
- Per ottenere migliori risultati, bisogna prima lasciarli raffreddare (lo scriviamo spesso, ma è davvero meglio così).
- Rimuovere la plastica o qualsiasi involucro duro prima di affettare.
- Applicare una pressione leggera e costante per ottenere fette uniformi.

FRUTTA E VERDURA

- Tagliare le patate a fette per fare delle patatine fritte spesse o sottili.

- Tagliare le carote nel senso della lunghezza in strisce molto sottili. Immergerle in acqua ghiacciata per farle arricciare.
- Tagliare a fette le zucchine, le melanzane e le zucche a vostro piacimento. Le verdure affettate sono buone in qualsiasi modo. Basta fare attenzione a tenere le dita lontane dalla lama, anche quando qualche vegetale più morbido rimane incastrato nella lama!

PANE, TORTE E BISCOTTI

- L'affettatrice è efficace per pane e dolci raffermi. Il pane appena sfornato deve essere fatto raffreddare prima di poterlo affettare. Utilizzare pane del giorno prima o leggermente raffermo per fette sottilissime da tostare. È un ottimo modo per evitare gli sprechi!
- L'affettatrice è ideale anche per tutti i tipi di pani da festività, cupcake e torte di frutta. Per i biscotti glassati a forma di cialda, mettere in frigorifero e poi affettare a piacere.

NON AFFETTARE:

- Cibi surgelati
- Carne con ossa
- Alimenti contenenti grosse noci (anche se rari, lo sappiamo) o semi (i semi delle fragole vanno bene)
- Alimenti in imballaggi come carta stagnola o pellicola di plastica.

UN PICCOLO CONSIGLIO PER TUTTI QUEI CIBI MORBIDI E DIFFICILI DA AFFETTARE:

- Mettere in freezer 2 o 4 ore prima di tagliare:
- vedrete che è molto più facile in questo modo!
 - Ma non lasciare che si surgelino completamente (leggasi sopra).

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Utilizzare un panno morbido e leggermente umido per pulire le superfici dell'apparecchio. Non permettere che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio.
- **RIMUOVERE LA LAMA**
- Prima di rimuovere la lama, scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Attenzione! Non toccare mai i bordi delle lame! Assicurarsi che la lama rimossa non possa rotolare sul tavolo! Tenere lontani i bambini!
- Per rimuovere la lama premere il «pulsante» al centro della lama: un chiavistello uscirà fuori; girare il chiavistello in senso orario per sbloccare la lama di taglio.
- Dopo di che sarà possibile pulire la lama con acqua e sapone, sapendo che la lama è anche lavabile in lavastoviglie, ma che lo sconsigliamo.
- Per reinserire la lama, assicurarsi che le linguette della lama corrispondano all'apparecchio e inserire la lama, quindi bloccare la lama ruotando il chiavistello in senso antiorario.

PULIZIA DELL'ASTA DI GUIDA E DEL VASSOIO

Per smontare l'asta di guida e il vassoio: sul lato destro dell'asta si trova una linguetta. Far scorrere la linguetta verso destra, poi estrarre l'asta e pulire le parti rimosse.

| PARTI | COME PULIRLE? |
|------------------------|---|
| Supporto cibi | Rimuovere e pulire con acqua e sapone. Sciacquare sotto l'acqua del rubinetto e asciugare bene. |
| Piattaforma Scorrevole | Strofinare prima con un panno morbido imbevuto di un po' di detersivo per piatti. |
| Guida Scorrevole | Quindi strofinare con un panno pulito e asciugare bene. |
| Protezione Antitaglio | Non immergere in acqua o altri liquidi! |

STOCCAGGIO E SMALTIMENTO

CONSERVAZIONE:

Conservare l'apparecchio in un luogo fresco, asciutto e pulito, fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici. Conservare l'imballaggio per il trasporto dell'apparecchio o per conservare l'apparecchio quando non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato.

GETTARE VIA IL PRODOTTO:

Questo prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici, in quanto i rifiuti elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente. Contattare le autorità comunali per maggiori informazioni sui punti di raccolta di questo prodotto.

Informazioni sull'acquisto degli accessori

Per mantenere e prolungare al meglio la durata della vostra affettatrice, offriamo i seguenti accessori acquistabili separatamente:

Lame di ricambio:

Affilate e durevoli, per prestazioni di taglio sempre costanti.

Spingivivande:

Sicuro e facile da usare, per un'affettatura più efficiente. Potete acquistare comodamente questi accessori nel nostro negozio ufficiale. Per maggiori dettagli, visitate la pagina del negozio o contattate il servizio clienti.

YASHE

CE RoHS   **UK
CA**

HOUSEHOLD USE ONLY

YASHE GLOBAL INC

1226 NORTH KING ST., WILMINGTON DE 19801

E-mail: support@yashe-global.com

Website: www.yashe-global.com