
AFFETTATRICE *Slicy220*



Prima di procedere all'uso, leggere con attenzione
e conservare per un uso futuro.

*Caro cliente,
Grazie per aver acquistato questa affettatrice XD.
Prima di utilizzare l'apparecchio,
leggere attentamente le seguenti istruzioni.*

INDICE

1. AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA	PAG.	4
2. PANORAMICA PRODOTTO	PAG.	8
3. UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE	PAG.	9
4. ISTRUZIONI OPERATIVE	PAG.	11
5. PREPARAZIONE AD AFFETTARE	PAG.	12
6. UTILIZZO E MESSA IN FUNZIONE DELL'AFFETTATRICE	PAG.	13
7. PULIZIA E MANUTENZIONE	PAG.	15
8. CONSERVAZIONE	PAG.	17
INFORMAZIONI PER GLI UTENTI	PAG.	18
GARANZIA	PAG.	19

ATTENZIONE! LAMA AFFILATA

MANEGGIARE CON CURA!

TENERE LE DITA LONTANO DALLA LAMA AFFETTATRICE!

NON INSERIRE IL CIBO CON LE MANI!

UTILIZZARE SEMPRE L'APPOSITO PARADITA!

Utilizzare sempre l'affettatrice assemblata completamente con il piatto portacibo scorrevole e il paradita.

Si raccomanda di utilizzare guanti protettivi/antitaglio quando si maneggia la lama!

1- AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

1. Assicurarsi sempre che l'affettatrice sia assemblata correttamente e in sicurezza prima dell'utilizzo.
2. **NON** lasciare l'affettatrice incustodita se può essere accesa e messa in funzione.
3. **ATTENZIONE:** Si raccomanda di non utilizzare questo elettrodomestico in presenza di bambini o persone con disabilità. Impostare e tenere l'affettatrice fuori dalla portata dei bambini. Quando non in funzione, scollegare l'affettatrice dalla presa elettrica. Conservare l'affettatrice in un luogo sicuro e asciutto fuori dalla portata dei bambini. Non permettere ai bambini di utilizzare l'affettatrice.
4. **ATTENZIONE:** Lama affilata scoperta! Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo e alla pulizia della lama. Non toccare la lama. Si raccomanda di utilizzare guanti antitaglio durante l'utilizzo della lama. Non toccare la lama quando l'affettatrice è in uso.
5. Lavare bene a mano tutte le parti rimovibili dell'affettatrice con acqua tiepida e sapone prima dell'utilizzo. **NON ADATTA ALLA LAVASTOVIGLIE** (potrebbe scolorire).
6. Per evitare lesioni, non inserire mai cibo da affettare con le mani. Il carrello portacibo e il paradita devono sempre essere al loro posto durante l'utilizzo.
7. **ATTENZIONE: NON AVVICINARE LE DITA ALLA LAMA MENTRE É IN FUNZIONE.**

8. L'affettatrice deve essere collegata esclusivamente a una presa elettrica da 220V.
 9. Non modificare la spina in nessun modo.
 10. NON mettere in funzione se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, in caso di guasto, se l'affettatrice ha subito danni o è stata immersa in acqua o altri liquidi. Contattare il centro assistenza autorizzato.
 11. Scollegare dalla corrente l'affettatrice quando non è in uso, durante il cambio delle componenti o in fase di pulizia.
 12. Non scollegarla mai tirando il cavo di alimentazione, tirare sempre la spina.
 13. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione oltre il bordo del piano di lavoro, non lasciare che entri a contatto con bordi appuntiti o superfici calde.
 14. Utilizzare l'affettatrice su una superficie piana e stabile per evitare che si inclini. Non spostare l'affettatrice mentre è in uso.
 15. Non utilizzare all'aperto. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'affettatrice in acqua e non esporla alla pioggia e all'umidità.
- ATTENZIONE: Nel caso in cui l'affettatrice cada in acqua, scollegare la spina dalla presa elettrica prima di togliere l'affettatrice dall'acqua.** Se l'affettatrice viene coperta d'acqua, chiedere ad un tecnico autorizzato di esaminarla prima dell'uso.
16. Per evitare il rischio di scosse elettriche, NON utilizzare l'affettatrice con le mani bagnate.

NON utilizzare l'affettatrice se è bagnata o umida. NON utilizzare l'affettatrice con le mani bagnate o a piedi nudi. NON utilizzare vicino ad acqua corrente.

17. L'affettatrice è destinata esclusivamente all'uso domestico e non per scopi commerciali.

18. NON utilizzare l'affettatrice per affettare ossa, cibo congelato (ghiacciato) o altro che non sia cibo.

19. Utilizzare l'affettatrice solo con gli accessori in dotazione. **ATTENZIONE:** L'utilizzo di componenti non raccomandati o non venduti dal produttore può causare lesioni e può annullare la garanzia.

20. ATTENZIONE: NON utilizzare sotto l'influenza di alcol o medicinali (soggetti o no a prescrizione) perché potrebbero compromettere l'abilità di assemblare o di mettere in funzione correttamente l'affettatrice.

21. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio del prodotto. L'uso improprio del prodotto ne annulla la garanzia.

22. Attenzione: la lama continua a girare dopo che l'affettatrice è stata spenta. Attendere che tutte le parti in movimento siano completamente ferme prima di rimuovere qualsiasi componente dell'affettatrice.

23. Scollegare sempre l'affettatrice dalla presa elettrica prima di eseguire la manutenzione, cambiare gli accessori o pulire l'affettatrice.

24. Per ridurre il rischio di avviamento accidentale, assicurarsi che l'interruttore di accensione sia nella posizione "OFF" prima di collegare l'affettatrice alla presa elettrica.

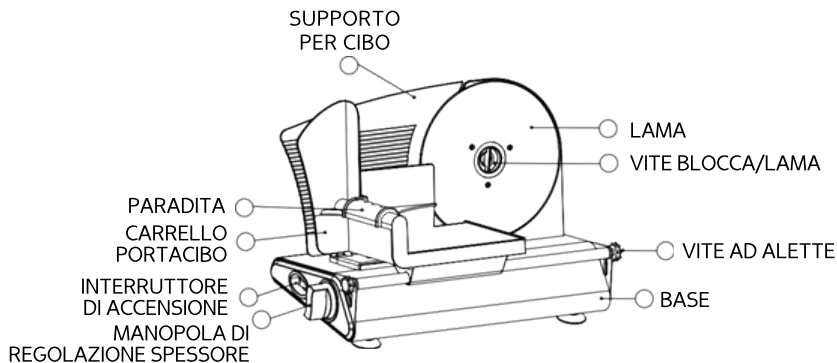
25. Raccogliere i capelli e arrotolare le maniche lunghe prima di mettere in funzione l'affettatrice. Rimuovere cravatte, anelli, bracciali o altri gioielli prima di mettere in funzione l'affettatrice.

26. Per evitare pericoli e lesioni, utilizzare l'affettatrice solo se completamente assemblata. Assicurarsi che la vite bloccalama sia inserita correttamente e serrata prima dell'utilizzo.

27. ATTENZIONE: Le avvertenze e le istruzioni presenti all'interno di questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni o situazioni possibili. Si richiede agli utilizzatori dell'affettatrice di agire con buon senso.

28. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

2- PANORAMICA PRODOTTO



Alimentazione: 220V

Potenza nominale: 150W

Spessore delle fette: 0 mm - 15 mm / 6"

Dimensione della lama: 220 mm diametro, lama rinforzata in acciaio inox, fine e liscia.



ATTENZIONE! LAMA AFFILATA



MANEGGIARE CON CURA! TENERE LE DITA LONTANO DALLA LAMA AFFETTATRICE!

NON INSERIRE IL CIBO A MANO! USARE SEMPRE L'APPOSITO STRUMENTO!

Utilizzare sempre l'affettatrice assemblata completamente con il piatto portacibo scorrevole e il paradita.



ATTENZIONE



Prima di pulire, assemblare o smontare l'affettatrice, assicurarsi che il motore sia spento e che la spina sia scollegata dalla presa elettrica/corrente.

3- UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE

Utilizzo dell'affettatrice

Per i migliori risultati, seguire questi consigli:

- Per affettare la carne molto sottile, la carne deve essere dura.
 - La carne deve essere priva di ossa. La frutta deve essere priva di noccioli e grossi semi.
- Il cibo dall'aspetto irregolare, come pesce e bistecche sottili, sono spesso difficili da affettare. Surgelare per 2-4 ore se il cibo è troppo morbido.
- L'affettatrice può affettare velocemente cetrioli, cipolle, altra verdura e frutta per deliziose conserve, torte di mele, torte di verdura...

ARROSTI: MANZO, MAIALE, AGNELLO, PROSCIUTTO

- Quando si affettano arrostiti caldi privi di osso, vanno tolti dal forno almeno 15/20 minuti prima di affettarli. L'arrosto conserverà i suoi succhi naturali e si taglierà uniformemente senza sbriciolarsi.
- Tagliare l'arrosto, se necessario, per adeguarlo alla dimensione del carrello portacibo. Se l'arrosto è legato con lo spago, spegnere il motore e togliere gli spaghi uno ad uno.

MANZO IN SCATOLA AFFETTATO MOLTO SOTTILE O PUNTA DI PETTO DI MANZO

Lasciare raffreddare la punta di petto tutta la notte nel proprio liquido di cottura. Prima di affettarla, scolarla e

conservare il succo della carne. Assorbire con carta da cucina. Rimuovere il grasso in eccesso. Affettare il petto lasciato a riposare allo spessore preferito. Per servire caldo, posizionare le fette sul piatto resistente al calore e inumidire con un po' del succo conservato. Scaldare in forno a 150° per 30 minuti.

FORMAGGIO

Lasciare raffreddare completamente prima di affettare. Coprire con alluminio per mantenere umido. Prima di servire, lasciare che il formaggio raggiunga la temperatura ambiente in modo da esaltarne il sapore.

AFFETTATI

Gli affettati mantengono il loro sapore più a lungo e si conservano meglio se affettati all'occorrenza. Per i migliori risultati, lasciare raffreddare. Rimuovere custodie rigide o in plastica prima di affettare. Esercitare una pressione delicata ma costante per fette uniformi.

FRUTTA E VERDURA

L'affettatrice è in grado di affettare diverse verdure e frutti incluse patate, pomodori, carote, cavolo (da insalata), melanzane, zucca e zucchine. Le patate possono essere affettate spesse per gli stufati o sottili per friggere. L'ananas fresco può essere affettato uniformemente. Tagliare la parte superiore e affettare a piacere.

4- ISTRUZIONI OPERATIVE

Prima del primo utilizzo, assicurarsi di leggere attentamente e fino in fondo le istruzioni operative e gli avvisi di sicurezza. Familiarizzare con le funzioni e le operazioni dell'affettatrice. Conservare queste istruzioni insieme all'affettatrice e assicurarsi che chiunque la utilizzi le abbia lette.

L'affettatrice è destinata esclusivamente ad affettare normali cibi domestici. Il cibo da affettare va scongelato, tolto dalla confezione e privato delle ossa prima di affettarlo. Qualsiasi altro utilizzo o modifica all'affettatrice è da ritenersi uso improprio e può causare pericoli notevoli.

ATTENZIONE! LAMA AFFILATA

MANEGGIARE CON CURA! TENERE LE DITA LONTANO DALLA LAMA AFFETTATRICE!

NON INSERIRE IL CIBO A MANO! USARE SEMPRE L'APPOSITO STRUMENTO!

Utilizzare sempre l'affettatrice assemblata completamente con il piatto portacibo scorrevole e il paradita.

Si raccomanda di utilizzare guanti protettivi/antitaglio quando si maneggia la lama!

Per evitare lesioni, non inserire mai il cibo con le mani. Il carrello portacibo e il paradita devono sempre essere al loro posto durante l'utilizzo.

5- PREPARAZIONE AD AFFETTARE

1. Rimuovere con cautela l'affettatrice dalla confezione. Pulire l'affettatrice prima che venga a contatto con qualsiasi cibo (fare riferimento al paragrafo 7 "Pulizia e manutenzione").
2. Posizionare l'affettatrice su una superficie pulita, asciutta e piana.
3. Muovere il carrello portacibo avanti e indietro diverse volte per assicurare il movimento. Se il carrello portacibo non scorre liberamente, oliare il binario di scorrimento con un po' di lubrificante alimentare (olio minerale, grasso alimentare, olio vegetale).
4. Posizionare il paradita sul retro del carrello portacibo.
5. Selezionare lo spessore della fetta desiderato regolando la maniglia di spessore. Lo spessore delle fette va da 0 a 15 mm.



ATTENZIONE!



Prima del primo utilizzo, assicurarsi di leggere attentamente e fino in fondo queste istruzioni operative e gli avvisi di sicurezza. Familiarizzare con le funzioni dell'affettatrice.

6- UTILIZZO E MESSA IN FUNZIONE DELL’AFFETTATRICE

1. Posizionare l’affettatrice su una superficie asciutta, stabile e piana.
2. Assicurarsi che l’interruttore di accensione sia in posizione “OFF”.
3. Assicurarsi che la maniglia per regolare lo spessore sia in posizione “P”.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica da 220V.
5. Spostare il carrello portacibo lontano dalla lama. Posizionare il cibo da affettare sul carrello e il paradita dietro il cibo. (Le dimensioni massime del cibo sono 11x11x9 cm LxLxP)

TENERE SEMPRE LE DITA LONTANO DALLA LAMA

6. Ruotare la maniglia per regolare lo spessore fino a raggiungere lo spessore desiderato.
7. Posizionare l’interruttore di accensione su “ON”. La lama inizierà a girare.
8. Mantenere ed esercitare una leggera pressione sul paradita verso il cibo e assicurarsi che le dita siano dietro le maniglie protettive.
9. Iniziare ad affettare premendo delicatamente il cibo verso il paradita e facendo scorrere il carrello portacibo verso la lama. Lasciare che il movimento rotatorio della lama tagli la fetta. Non provare ad accelerare il ritmo dell’affettatrice. Fare ciò blocca il motore e strappa il prodotto che si vuole affettare.

10. Muovere costantemente il carrello portacibo avanti e indietro con un movimento lento e delicato.
11. Non tenere in funzione l'affettatrice per più di 5 minuti per volta, potrebbe surriscaldarsi. Posizionare l'interruttore di accensione su "OFF", scollegare l'affettatrice dalla presa elettrica e lasciare raffreddare per 30 minuti.
12. Al termine del lavoro, posizionare l'interruttore di accensione su "OFF" e la maniglia per regolare lo spessore su "P".



ATTENZIONE!



MANEGGIARE CON CURA! TENERE LE DITA LONTANO DALLA LAMA AFFETTATRICE!

NON INSERIRE IL CIBO A MANO! USARE SEMPRE L'APPOSITO STRUMENTO!

Utilizzare sempre l'affettatrice assemblata completamente con il piatto portacibo scorrevole e il paradita.

Si raccomanda di utilizzare guanti protettivi/antitaglio quando si maneggia la lama!

Per evitare lesioni, non inserire mai il cibo con le mani. Il carrello portacibo e il paradita devono sempre essere al loro posto durante l'utilizzo.



ATTENZIONE!



Il mancato rispetto delle procedure descritte all'interno di questo manuale può causare tagli, lesioni e/o incendi.

Prima di iniziare a pulire l'affettatrice, spegnerla ("OFF"), scollegarla dalla presa elettrica e posizionare la maniglia per regolare lo spessore su "P".
Non immergere l'affettatrice in acqua.

7- PULIZIA E MANUTENZIONE

SPEGNERE L'INTERRUTTORE PORTANDOLO IN POSIZIONE "OFF", SCOLLEGARE L'AFFETTATRICE DALLA PRESA E PORTARE LA MANIGLIA PER REGOLARE LO SPESSORE IN POSIZIONE "P".

Nota: Allineare sempre il carrello portacibo con la lama per la propria sicurezza e per proteggere la lama durante la conservazione e la manutenzione. L'allineamento si ottiene posizionando la maniglia per regolare lo spessore su "P".

ATTENZIONE: La lama è affilata! Il produttore suggerisce di indossare guanti antitaglio per rimuovere o sostituire la lama.

- Scollegare dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'affettatrice completamente.
- Rimuovere il paradita sollevandolo dalla maniglia del carrello portacibo.

- Rimuovere il carrello portacibo svitando le viti ad alette situate all'estremità del binario di scorrimento. In questo modo, il binario di scorrimento sarà angolare dalla parte frontale del piano. In questo modo sarà più facile affettare il cibo da questa posizione.
- Lavare le parti rimovibili con acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare.
- Pulire il corpo e la base dell'affettatrice con un panno umido. Non utilizzare detergenti o materiali abrasivi.
- I piedini possono essere puliti con uno sgrassatore delicato come alcol o un detergente per i vetri.

LAMA DI ACCIAIO. Scollegare l'affettatrice, allentare la vite bloccalama ruotandola in senso orario, come indicato dalla freccia. Successivamente, indossando un guanto, rimuovere attentamente la lama. Dopo la pulizia, avvitare la lama con la vite bloccalama ruotandola in senso antiorario.

Nota: Allineare sempre il carrello portacibo con la lama portando la maniglia per regolare lo spessore in posizione "P" per la propria sicurezza e per proteggere la lama durante la conservazione e la manutenzione.

8- CONSERVAZIONE

GIRARE L'INTERRUTTORE IN POSIZIONE "OFF", SCOLLEGARE L'AFFETTATRICE DALLA PRESA ELETTRICA E IMPOSTARE LA MANIGLIA PER REGOLARE LO SPESSORE SU "P".

Nota: Allineare sempre il carrello portacibo con la lama per la propria sicurezza e per proteggere la lama durante la conservazione e la manutenzione. L'allineamento si ottiene posizionando la maniglia per regolare lo spessore su "P".






- Scollegare l'affettatrice e lasciarla raffreddare completamente prima di riporla.
- Allineare il carrello portacibo con la lama per la propria sicurezza e per proteggere la lama durante la conservazione e la manutenzione. L'allineamento si ottiene posizionando la maniglia per regolare lo spessore su "P".
- Conservare l'affettatrice in un luogo sicuro e asciutto fuori dalla portata dei bambini.
- L'affettatrice deve essere conservata scollegata dalla corrente, in posizione orizzontale e su una superficie stabile, preferibilmente nella confezione originaria.



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N°49 del 14 marzo 2014 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo

equivalente, in ragione di uno a uno, oppure uno a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 marzo 2014.

 enjoy your upgrade	
AFFETTATRICE	
Modello: XDATC008 220-240V~ 50/60Hz 150W max MADE IN CHINA	
FABBRICANTE DML S.p.A. Via Emilia Levante 30/a, 48018 Faenza (RA) - Italy	

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA PRODOTTI XD

Tutti i prodotti XD sono costruiti nel rispetto delle normative nazionali e internazionali regolanti la qualità dei materiali utilizzati nella fabbricazione. Qualora i prodotti dovessero presentare qualche inconveniente, l'utente è pregato di avvalersi della presente Garanzia, che dà diritto ad usufruire dell'assistenza tecnica.

La garanzia dei prodotti XD copre i difetti di funzionamento imputabili al processo di fabbricazione nel rispetto di quanto previsto dal Codice del Consumo (Decreto Legislativo 206/2005).

Garanzia del dispositivo:

La durata della garanzia è di:

- per usi privati mesi ventiquattro (24) dall'emissione del documento di acquisto (così come previsto dal Codice del Consumo)
- per usi professionali (per acquisti effettuati con emissione di fattura e partita IVA) mesi dodici (12) come previsto dall'art. 1490 del Codice Civile.

Il cliente, per poter usufruire del servizio di garanzia, dovrà esibire il documento d'acquisto rilasciato dal punto vendita.

Il diritto alla garanzia è sempre subordinato a verifica tecnica che ne certifichi la causa.

Non saranno coperti da garanzia:

- a) i danni accidentali, o danni causati da trascuratezza, cattivo uso, manomissione e ogni altro danno dovuto a negligenza del cliente;
- b) rimozione o danneggiamento dei sigilli di garanzia ed etichette apposte a scopo di identificazione sui prodotti;
- c) utilizzo di pezzi e accessori non originali;
- d) interventi software (l'installazione di software non compatibile e non autorizzato potrebbe compromettere il corretto funzionamento).

Il venditore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose e animali domestici dovuti alla mancata o errata osservazione di quanto riportato nel manuale di istruzioni del prodotto o sul prodotto stesso.

IMPORTANTE:

Prima richiedere l'intervento di assistenza tecnica di un prodotto informatico o elettronico, che conserva nella propria memoria interna o in altri dispositivi removibili dati dell'utente, è necessario salvare tutti i dati poiché potrebbero essere persi durante le fasi di lavorazione.

Informazioni su prodotti e condizioni di garanzia, centri di assistenza sono consultabili sul sito www.xd-enjoy.com o rivolgendosi al punto vendita Trony - DML dove è stato effettuato l'acquisto.



enjoy
your upgrade

Fabbricante: DML S.p.A.

Via Emilia Levante, 30/a - 48018 Faenza (RA) Italy

www.xd-enjoy.com

art. XDATC008

