



**nutritchen™**



## USER GUIDE

### **Electric Bread Knife**

for Carving Cooked Meats, Cooked Poultry,  
Bread, Crafting Foam, and More, Lightweight  
with Contoured Grip Handle

## About us

### **A mission born out of need**

NutriChef was created on the principle that healthy home cooking should be attainable to all, regardless of skill level and economic status.

Starting in 2014, we noticed the disconnect in our lives and in the lives of those around us. We were so busy, always rushing forward, and our health and personal lives suffered. We needed to find some way to slow down and put our health first, all without sacrificing convenience or taste.

Could we somehow create healthier versions of our favorite foods, easily in our own kitchens? The answer was a resounding yes, and NutriChef was born.

### **We create products that make life a little easier and a little healthier**

Our brand was created out of a desire to provide an alternative to fast food convenience and reintroduce people to home cooking.

A healthy home-cooked meal is what brings families and friends together. We believe strongly in the value of simple pleasures.

An evening spent cooking and sharing a meal of wholesome, nourishing foods is a memory in the making.

### **We believe a moment shared is priceless**

Today, we have built upon our original mission and now in addition offer products that make the art of entertaining a simpler one.

Entertaining and hosting family and friends are one of the great joys of life. Why waste a moment stuck in the kitchen? We offer products that free you up to socialize, while never sacrificing quality or taste.



To prevent injury and damage to the unit, please read and pay close attention to all the instructions contained in this manual. Misuse or abuse of unit will void manufacturers warranty.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**⚠ WARNING: READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT.**

After-sales service will not be available for machine's damage, personal injury and property loss caused by violating this instruction. When using electrical appliances, especially when children or animals are present, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and personal injury, including, but not limited to the following:

1. **DO NOT** attempt to perform any service or maintenance not outlined in instruction manual.
2. **WARNING:** This machine is not intended for use by children. Adult assembly and operation required.  
To reduce the risk of injury, close supervision is necessary when an appliance is used near children.
3. **DO NOT** use the machine against human body.
4. **DO NOT** use as a toy.
5. Avoid contact with moving parts.
6. **DO NOT** handle plug or appliance with wet hands.
7. **DO NOT** use this machine when charging.
8. When using this machine, please stay away from fire sources.

9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. **DO NOT** leave the machine when charging (the machine needs to be kept in sight at all times), and please unplug the power supply in time after it is fully charged.
11. **WARNING:** Never use a machine with a damaged cord or plug, or after the machine malfunctions or is dropped, damaged.
12. **DO NOT** disassemble this machine personally. **DO NOT** disassemble the battery. If the machine malfunctions, refer to the **Troubleshooting Guide**.
13. **DANGER:** To protect against risk of electrical shock. **DO NOT** immerse main machine, cord or plug in water or other liquid. **DO NOT** operate knife in water or under running water.
14. **WARNING: DO NOT** expose this machine to extreme temperature.
15. **WARNING: DO NOT** use strong acids, strong bases or other corrosive liquids for cleaning machines or blades, it may cause safety hazards, corrosion damage to machines or blades.



## **Features:**

- Lightweight and Easy to Use
- Comfortable Contoured Grip Handle
- Designed with Safety Locks
- Constant ON/OFF Pressing Function Button
- Ideal for Cutting Bread, Cakes, Cooked Meats, and More
- Can Slice Quickly and Evenly
- Made of Stainless Steel Blades
- Made with ABS and Stainless Steel Material

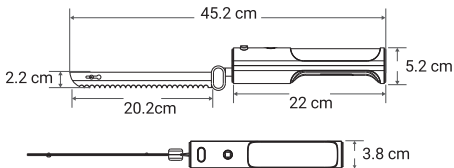
## **What's in the Box:**

- Handle
- Knife
- USB Cable
- UL Charger

## **Technical Specs:**

- Construction Material: ABS (Handle), Stainless Steel (Knife)
- Food Compatibility: Bread and Meat
- USB Cable Length: 31.49" -inches
- Charger Type: Type-C USB Cable 5V/1A
- Knife Dimension (L x W x H):  
17.79" x 1.49" x 2.04" -inches (With Handle)
- Knife Dimension (L x W x H):  
11.42" x 1.34" x 0.59" -inches (Without Handle)

***\*Due to irregular product updates and improvements, some specifications may change without notice.***



## Components Included



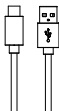
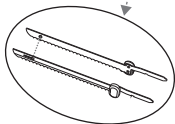
Main Machine\*1



Blades\*1 set



Blades Guard Sheath\*1

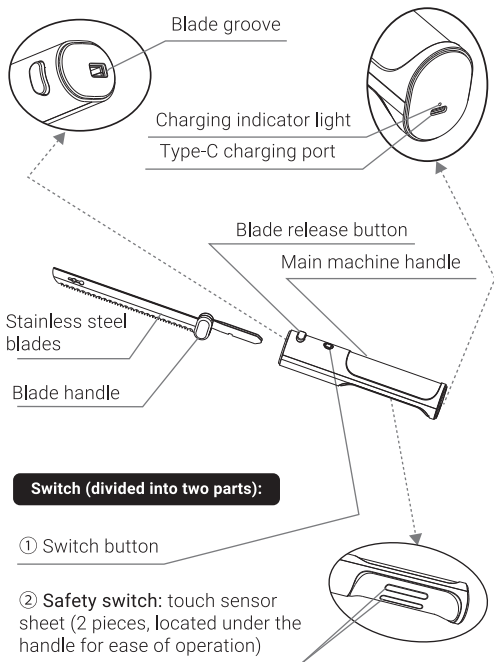


Charging Cable\*1  
(USB Type-C)



Instruction Manual\*1

## Parts Description

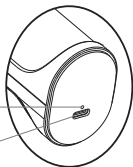


## Start Your Job

### 1 Fully Charge the Battery

Charging indicator light

Type-C charging port



Back of the  
main machine

- Please use a USB charger with an output of 5V/1A.

Indicator color	Device status
Green	<ul style="list-style-type: none"><li>• Working</li><li>• Fully charged</li></ul>
Red	<ul style="list-style-type: none"><li>• During charging</li><li>• Low power (indicator flashes)</li></ul>
Red and green	<ul style="list-style-type: none"><li>• The blade has cut something that doesn't fit and is stuck, and the machine suspends work (at this time, the machine needs to be turned off before restarting the machine)</li></ul>
Orange	<ul style="list-style-type: none"><li>• The machine is overheated (the machine is forced to suspend use while this color light is flashing, please let the machine cool down to normal temperature and then restart)</li></ul>

**Note:** Please make sure the machine is turned off when charging.

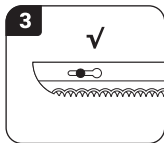
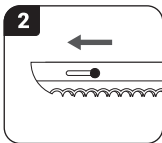
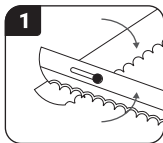
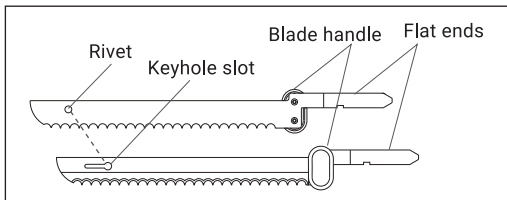
**⚠ WARNING: DO NOT** use USB Type-C charging cables and chargers not meeting local safety standards and product safety standards, as this may cause malfunction or permanent damage to the battery or other related safety concerns.

## 2 Before first use

- Blades are sharp. Always handle with care and the sharp edges away from hand and body.
- Wash the blades in warm, soapy water, then dry thoroughly.

## 3 Assemble the blades

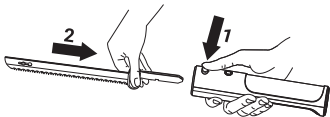
- Hold blades by the flat ends behind the blade handle and slide the rivet on one blade into the keyhole slot on the other blade (Below Fig.).
- Slide blades together lightly ensuring tips are interlocked.



#### 4 Install the blade

(**DO NOT** press the machine start switch at this time)

- Press the blade release button and insert the blade into the blade slot until you hear a "click" (please take the blade handle when installing the blade, please **DO NOT** touch the edge of the blade, it will cause injury).



#### IMPORTANT:

- Please hold the blade handle when installing or removing the blade, please do not touch the cutting edge of the blade, it will cause injury
- When installing the blade, please not to point the cutting blade towards yourself or the people around you to prevent accidents.
- **How to confirm whether the blade is installed in the correct direction?**



1. After the blade is installed, try to pull up by holding the blade handle. If the two blades cannot be pulled out, the blade is installed correctly, and the machine can be used normally.

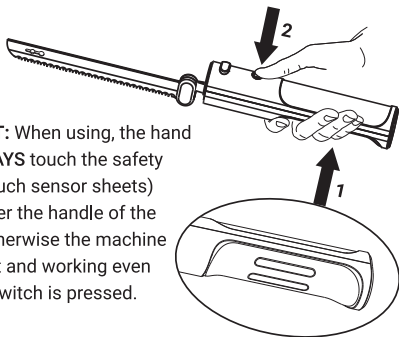
2. Please note that if the blade is installed in the wrong direction, the blade will be slidable and can be pulled out of the blade groove, at this time, remove the blade and reinstall it correctly.

3. **DO NOT** use the blade with incorrectly installed blades as there is a risk of personal injury or machine damage.



**5 Start the machine (The following two actions must be completed at the same time to start the machine)**

1. Hold the handle of the main machine with your hand, be sure you hand touch the safety switch under the machine handle.
2. Press (One click) the switch button at the same time to start the machine.



**IMPORTANT:** When using, the hand **MUST ALWAYS** touch the safety switch (2 touch sensor sheets) located under the handle of the machine, otherwise the machine will not start and working even if the start switch is pressed.

**6 Start cutting the food**

- The following are the foods that this electric knife recommends to cut:
  1. Toast
  2. Cake
  3. Baguette
  4. Cooked meat(boneless)

## IMPORTANT:

1. **WARNING:** To avoid personal injury and machine damage, **DO NOT** disassemble the blade during use.
2. Please **DO NOT** cut too sticky ingredients, hard ingredients (as bone), frozen ingredients, this will cause damage to the machine and blades.
3. During use, when your hand leaves the safety switch (leaves any touch sensor sheet), that is, when you put down the machine, it will automatically shut down.
4. **NOTE:** It is recommended to be stopped and cooled for 5 minutes before reuse after each operation of this device for 10 minutes, this will prolong the life of the device.

## Slicing Tips

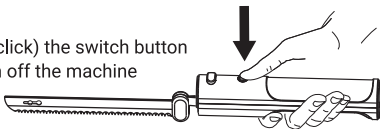
1. Always place food to be sliced on a wooden or plastic cutting board. **DO NOT** slice food on glass, metal or bench tops as scratching may occur.
2. Guide blades through food.  
A sawing action is not necessary.  
**DO NOT** force blades through food.
3. For best results when carving meat and poultry, allow cooked meat to stand for at least 10 minutes before slicing. This allows the juices to set and make carving easier and neater.



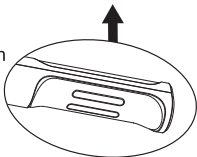
## 7 Turn OFF the Machine

(any of the following methods can be used)

1. Press (One click) the switch button again to turn off the machine



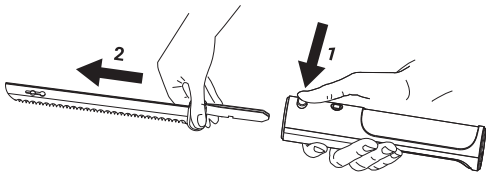
2. Your hand leaves the safety switch (leaves any touch sensor sheet)



## 8 Remove the blade

(DO NOT press the machine start switch at this time)

- Hold down the blade release button with one hand, hold the blade handle on both sides of the blade with the index finger and thumb of the other hand, and gently pull out the blade.



## **Maintenance and Storage method after use**

### **1. Cleaning method after use**

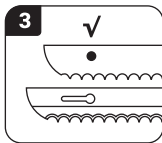
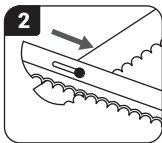
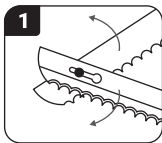
a. **Blade cleaning** (please be careful to wash, **DO NOT** get scratched by the blade)

a.1. Use a soft cleaning tool such as a soft cloth or dishwashing cotton and a detergent that does not react to stainless steel to clean it.

a.2. It can also be cleaned in the dishwasher, but the two blades need to be separated before cleaning.

#### **a.2. 1. How to separate the blades:**

-Hold blades by the flat ends behind the blade handle and slide the rivet on one blade into the keyhole slot on the other blade (Below Fig.). Gently separate the blades.



#### **a.2.2. How to restore the blade:**

-See "Start Your Job > 3. Assemble the blades"

## **IMPORTANT**

- **DO NOT** soak the blade in water or any other solution for a long time, it may cause rust or damage.
- It is not recommended to use hard cleaning tools (such as hard scouring pads, steel wool, etc.) to clean the blades, which may cause scratches on the blades.

## **b. Main machine**

- b.1.** Use a damp cloth to wipe the surface of the housing (DO NOT clean the unit with water directly; DO NOT use abrasive cleaning materials.), and then dry it with a dry cloth.

## **2. Storage**

- a.** Be sure to dry the blade and the main unit (just like we usually maintain kitchen knives), and put the blade into the edge guard sheath.
- b.** Store the appliance in a dry and cool indoor place. Make sure it's out of reach of children.

## **3. Battery Maintenance**

- a.** When not in use for a long time, please charge the main machine until full before storage. It's recommended to charge the main machine at least 1 time for every 3 months.
- b.** DO NOT disassemble this machine personally. DO NOT disassemble the battery.

## **4. Disposal of the Main Machine Battery**

- a.** This product contains lithium ion batteries. Dispose of batteries according to local regulations.

## Troubleshooting Guide

No.	Problem	Possible Cause	Solution
1	Machine not working	Machine battery is dead (red indicator flashing)	Fully charge the machine and then restart it
		The safety switch (2 touch sensor sheets) under the handle of the machine is incorrectly not touched at the same time when powered on/used	Touch the safety switch (2 touch sensor sheets) below the handle of the machine at the same time, then turn it on and use it
		When the machine cuts inappropriate things, the locking down protection function is automatically activated (red and green indicator light flashes alternately)	Restart to use. (Please DO NOT cut such food, it may cause machine malfunction or damage)
		The battery voltage is too low due to the machine cutting unsuitable food, the over-discharge protection function starts automatically, and the machine shuts down	Charge the machine to reactivate the battery, and it can be used normally

## Troubleshooting Guide

No.	Problem	Possible Cause	Solution
2	The machine cuts food slowly or not at all	The food being cut is too hard or too sticky	Please DO NOT cut such food, it may cause machine malfunction or damage
		Machine battery is dead (red indicator flashing)	Fully charge the machine and then restart it
3	It feels like the case of the machine is hotter	Cutting tough food (friction overheating) or working too long	Suspend use, wait for the machine to cool down to normal temperature
4	Machine not working	The machine is overheated, when the bottom light is orange, it is forced to suspend use	Suspend use, wait for the machine to cool down to normal temperature

### California Prop 65 Warning

 **WARNING:**

This product can expose you to chemicals, which is known to the state of California to cause cancer birth defects and other reproductive harm. Do not ingest.

For more info go to: [www.P65warnings.ca.gov](http://www.P65warnings.ca.gov)



### Register Product

Thank you for choosing Nutrichef. By registering your product, you ensure that you receive the full benefits of our exclusive warranty and personalized customer support.

Complete the form to access expert support and to keep your Nutrichef purchase in perfect condition.



**nutrichef™**



**Questions or Comments**

**We are here to help!**

Phone: 1.718.535.1800

[nutrichefkitchen.com/ContactUs](http://nutrichefkitchen.com/ContactUs)



nutrichef™



# GUÍA DEL USUARIO

## Cuchillo de pan eléctrico

para trinchar carnes cocidas, aves cocidas,  
pan, escultura de espuma y más, liviano con  
mango de agarre contorneado



Para evitar lesiones y daños a la unidad, lea y preste mucha atención a todas las instrucciones contenidas en este manual. El mal uso o abuso de la unidad anulará la garantía del fabricante.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

**⚠️ ADVERTENCIA: LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.**

El servicio postventa no estará disponible para daños a la máquina, lesiones personales y pérdidas de propiedad causadas por la violación de esta instrucción. Al usar aparatos eléctricos, especialmente cuando hay niños o animales presentes, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, que incluyen, entre otras, las siguientes:

1. **NO** intente realizar ningún servicio o mantenimiento que no esté descrito en el manual de instrucciones.
2. **ADVERTENCIA:** Esta máquina no está diseñada para ser utilizada por niños. Se requiere montaje y operación por parte de un adulto. Para reducir el riesgo de lesiones, es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza un aparato cerca de niños.
3. **NO** utilice la máquina contra el cuerpo humano.
4. **NO lo** use como juguete.
5. Evite el contacto con piezas móviles.
6. **NO** manipule el enchufe o el aparato con las manos mojadas.
7. **NO** utilice esta máquina cuando se esté cargando.
8. Cuando utilice esta máquina, manténgase alejado de las llamas y el fuego.

9. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso de los aparatos por parte de una persona responsable de su seguridad.
10. **NO** abandone la máquina durante la carga (la máquina debe estar a la vista en todo momento) y desenchufe la fuente de alimentación a tiempo después de que esté completamente cargada.
11. **ADVERTENCIA:** Nunca utilice una máquina con un cable o enchufe dañado, o después de que la máquina no funcione correctamente o se caiga, o se dañe.
12. **NO** desarme esta máquina personalmente.  
**NO** desmonte la batería. Si la máquina no funciona correctamente, consulte la Guía de solución de problemas.
13. **PELIGRO:** Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica. **NO** sumerja la máquina principal, el cable o el enchufe en agua u otro líquido. **NO** opere el cuchillo en agua o bajo agua corriente.
14. **ADVERTENCIA:** NO exponga esta máquina a temperaturas extremas.
15. **ADVERTENCIA:** **NO** utilice ácidos fuertes, bases fuertes u otros líquidos corrosivos para limpiar máquinas o cuchillas, ya que puede causar riesgos de seguridad, daños por corrosión a las máquinas o cuchillas.

## **Funciones:**

- Ligero y fácil de usar
- Cómodo mango de agarre contorneado
- Diseñado con cerraduras de seguridad
- Botón de función de pulsación constante de encendido/apagado
- Ideal para cortar pan, pasteles, carnes cocidas y más
- Puede cortar de manera rápida y uniforme
- Fabricado con cuchillas de acero inoxidable
- Fabricado con ABS y material de acero inoxidable

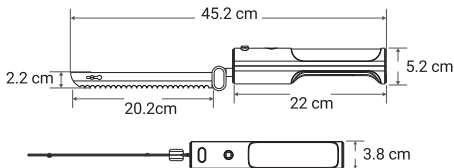
## **Contenido de la caja:**

- Asa
- Cuchillo
- USB Cable
- Cargador UL

## **Especificaciones técnicas:**

- Material de construcción: ABS (mango), acero inoxidable (cuchillo)
- Compatibilidad de alimentos: pan y carne
- Longitud del cable USB: 31,49" pulgadas
- Tipo de cargador: cable USB tipo C de 5 V / 1 A
- Dimensión del cuchillo (largo x ancho x alto):  
17.79" x 1.49" x 2.04" -pulgadas (con asa)
- Dimensión del cuchillo (largo x ancho x alto):  
11.42" x 1.34" x 0.59" -pulgadas (sin mango)

***\*Debido a actualizaciones y mejoras irregulares del producto, algunas especificaciones pueden cambiar sin previo aviso.***



## Componentes incluidos



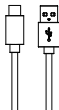
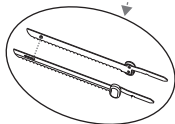
Máquina \*1



paquete de  
cuchillas



Funda protectora  
de cuchillas \*1

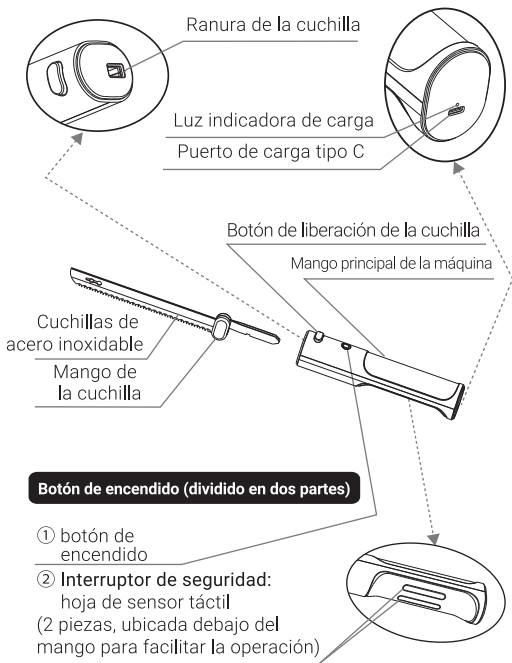


Cable de carga\*1  
(USB tipo C)



Manual\*1

## Descripción de las partes

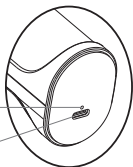


## Inicie la operación

### 1 Cargue la batería completamente

Luz indicadora de carga

puerto de carga tipo C



parte trasera de la máquina

- Utilice un cargador USB con una salida de 5 V/1 A.

Color indicador	Estado del dispositivo
Verde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trabajando</li><li>• Totalmente cargado</li></ul>
Rojo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cargando</li><li>• Indicador de baja batería parpadea</li></ul>
Rojo y verde	<ul style="list-style-type: none"><li>• La cuchilla ha cortado algo que la atascó y ha suspendido la operación. Ahora debe apagar la maquina y esperar unos minutos para volver a encenderla</li></ul>
Naranja	<ul style="list-style-type: none"><li>• La máquina está sobrecalentada y se ve obligada a suspender el uso mientras la luz naranja parpadea. Deje que la máquina se enfríe a la temperatura normal y luego reinicie.</li></ul>

**Nota:** Asegúrese de que la máquina esté apagada cuando esté cargándola.

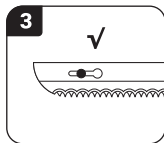
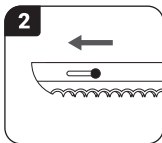
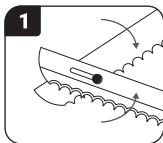
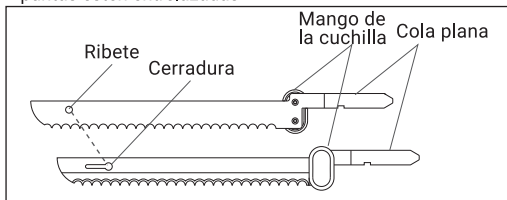
**⚠ ADVERTENCIA:** NO utilice cables de carga USB tipo C y cargadores que no cumplan con los estándares de seguridad locales y los estándares de seguridad del producto, ya que esto puede causar un mal funcionamiento o daños permanentes a la batería u otros problemas de seguridad relacionados.

## 2 Antes del primer uso

- Las cuchillas están afiladas. Manipule siempre con cuidado y aleje los bordes afilados de la mano y el cuerpo.
- Lave las cuchillas con agua tibia y jabón y luego séquelas bien.

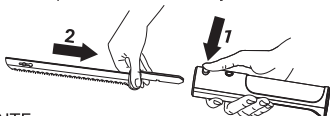
## 3 Ensamble las cuchillas

- Sostenga las cuchillas por los extremos planos detrás del mango de la hoja y deslice el remache de una hoja en la ranura del ojo de la cerradura de la otra hoja (Fig. abajo).
- Deslice las cuchillas ligeramente asegurándose de que las puntas estén entrelazadas



#### 4 Instale la cuchilla (NO presione el interruptor de arranque de la máquina en este momento)

- Presione el botón de liberación de la cuchilla e inserte la cuchilla en la ranura de la cuchilla hasta que escuche un "clic" (tome el mango de la cuchilla cuando instale la cuchilla, NO toque el borde de la hoja, causará lesiones).



#### IMPORTANTE:

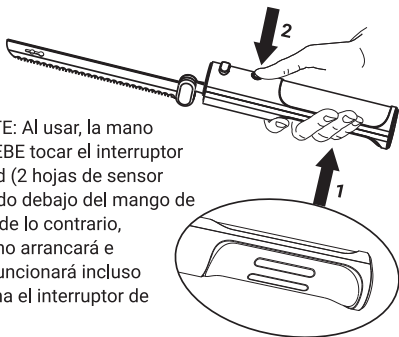
- Sostenga el mango de la cuchilla cuando instale o retire la cuchilla, no toque el borde cortante de la hoja, causará lesiones
- Al instalar la cuchilla, no apunte la cuchilla de corte hacia usted o hacia las personas que lo rodean para evitar accidentes.
- ¿Cómo confirmar si la cuchilla está instalada en la dirección correcta?
  1. Después de instalar la cuchilla, intente tirar hacia arriba sosteniendo el mango de la cuchilla. Si las dos cuchillas no se pueden sacar, la cuchilla está instalada correctamente y la máquina se puede utilizar normalmente.
  2. Tenga en cuenta que, si la cuchilla está instalada en la dirección incorrecta, la cuchilla se deslizará y se puede salir de la ranura de la cuchilla, en este momento, retire la cuchilla y vuelva a instalarla correctamente.
  3. NO utilice la cuchilla con cuchillas instaladas incorrectamente, ya que Existe el riesgo de lesiones personales o daños a la máquina.





**5 Prenda la máquina (las dos acciones siguientes deben completarse al mismo tiempo para iniciar la máquina)**

1. Sostenga el mango de la máquina principal con la mano, asegúrese de tocar con la mano el interruptor de seguridad debajo del mango de la máquina.
2. Presione (un clic) el botón del interruptor al mismo tiempo para iniciar la máquina.



**IMPORTANTE:** Al usar, la mano SIEMPRE DEBE tocar el interruptor de seguridad (2 hojas de sensor táctil) ubicado debajo del mango de la máquina, de lo contrario, la máquina no arrancará e incluso no funcionará incluso si se presiona el interruptor de inicio.

**6 Empiece a cortar la comida**

- Los siguientes son los alimentos que este cuchillo eléctrico recomienda cortar:
  1. Pan tostado
  2. Pastel
  3. Baguettes
  4. Carne cocida (deshuesada)

## **IMPORTANTE:**

1. **ADVERTENCIA:** Para evitar lesiones personales y daños a la máquina, **NO** desmonte la cuchilla durante el uso.
2. Por favor, **NO** corte ingredientes demasiado pegajosos, ingredientes duros (como hueso), ingredientes congelados, esto dañará la máquina y las cuchillas.
3. Durante el uso, cuando su mano suelte el interruptor de seguridad (deja cualquier hoja del sensor táctil), es decir, cuando deje la máquina, se apagará automáticamente.
4. **NOTA:** Se recomienda detenerlo y enfriarlo durante 5 minutos antes de volver a usarlo después de cada operación de este dispositivo durante 10 minutos, esto prolongará la vida útil del dispositivo.

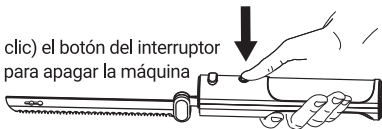
## **Consejos para rebanar**

1. Coloque siempre los alimentos que se van a cortar en rodajas sobre una tabla de cortar de madera o plástico. **NO** corte los alimentos en rodajas sobre vidrio, metal o encimeras, ya que pueden rayarse.
2. Guíe las cuchillas a través de los alimentos.  
No es necesaria una acción de aserrado.  
**NO** fuerce las cuchillas a través de los alimentos.
3. Para obtener los mejores resultados al trincar carne y aves, deje reposar la carne cocida durante al menos 10 minutos antes de cortarla. Esto permite que los jugos se asienten y hace que el tallado sea más fácil y ordenado.

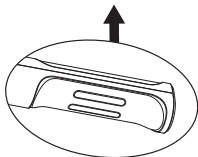
## 7 Apague la máquina

(se puede utilizar cualquiera de los siguientes métodos)

1. Presione (un clic) el botón del interruptor nuevamente para apagar la máquina



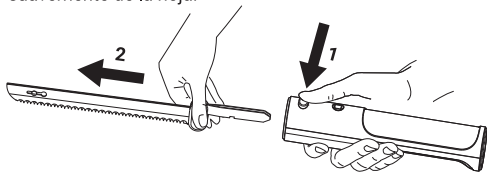
2. Su mano deja de presionar el botón de seguridad (sale de cualquier hoja del sensor táctil)



## 8 Retire la cuchilla

(NO presione el interruptor de arranque de la máquina en este momento)

- Mantenga presionado el botón de liberación de la hoja con una mano, sostenga el mango de la hoja a ambos lados de la hoja con el dedo índice y el pulgar de la otra mano y tire suavemente de la hoja.



## Método de mantenimiento y almacenamiento después de su uso

### 1. Método de limpieza después de su uso

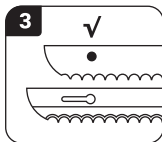
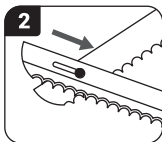
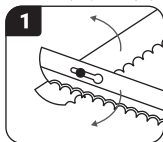
#### a. Limpieza de la cuchilla (tenga cuidado de lavarla, NO se raye con la hoja)

a.1. Use una herramienta de limpieza suave, como un paño suave o algodón para lavar platos, y un detergente que no reaccione al acero inoxidable para limpiarlo.

a.2. También se puede limpiar en el lavavajillas, pero las dos cuchillas deben separarse antes de limpiarlo.

#### a.2. 1. Cómo separar las cuchillas:

-Sujete las cuchillas por los extremos planos detrás del mango de la hoja y deslice el remache de una hoja en la ranura del ojo de la cerradura de la otra hoja (Fig. abajo). Separe suavemente las cuchillas.



#### a.2.2. Cómo restaurar la hoja:

-Ver "Prenda la máquina" > 3. "Ensamblar las cuchillas"

## IMPORTANTE

- **NO** sumerja la cuchilla en agua o cualquier otra solución durante mucho tiempo, ya que puede causar óxido o daños.
- No se recomienda utilizar herramientas de limpieza duras (como estropajos duros, lana de acero, etc.) para limpiar las cuchillas, lo que puede causar arañazos en las cuchillas.

## **b. Máquina principal**

- b.1.** Utilice un paño húmedo para limpiar la superficie de la carcasa (NO limpie la unidad con agua directamente; NO utilice materiales de limpieza abrasivos), y luego séquelo con un paño seco.

## **2. Almacenamiento**

- a.** Asegúrese de secar la hoja y la unidad principal (Así como suele mantener los cuchillos de cocina) y coloque la hoja en la funda del protector de bordes.
- b.** Guarde el aparato en un lugar interior seco y fresco. Asegúrese de que esté fuera del alcance de los niños.

## **3. Mantenimiento de la batería**

- a.** Cuando no esté en uso durante mucho tiempo, cargue la máquina principal hasta que esté llena antes de almacenarla. Se recomienda cargar la máquina principal al menos 1 vez cada 3 meses.
- b.** NO desmonte esta máquina personalmente. NO desmonte la batería.

## **4. Eliminación de la batería principal de la máquina**

- a.** Este producto contiene baterías de iones de litio. Deseche las baterías **de acuerdo con las regulaciones locales.**

## Troubleshooting Guide

No.	Problema	Causa Probable	Solucion
1	La máquina no funciona	La batería de la máquina está agotada (indicador rojo parpadeando)	Cargue completamente la máquina y luego reinícielo
		El interruptor de seguridad (2 hojas de sensor táctil) debajo del mango de la máquina no se toca incorrectamente al mismo tiempo cuando se enciende / usa	Toque el interruptor de seguridad (2 hojas de sensor táctil) debajo del mango de la máquina al mismo tiempo, luego enciéndalo y utilícelo
		Cuando la máquina corta cosas inapropiadas, la función de protección de bloqueo se activa automáticamente (la luz indicadora roja y verde parpadea alternativamente)	Reinicie para usar. (Por favor, NO corte dichos alimentos, ya que puede causar un mal funcionamiento o daños en la máquina)
		El voltaje de la batería es demasiado bajo debido a que la máquina corta alimentos inadecuados, la función de protección contra sobre descarga se inicia automáticamente y la máquina se apaga	Cargue la máquina para reactivar la batería y se puede usar normalmente

## Troubleshooting Guide

No.	Problema	Causa Probable	Solucion
2	La máquina corta los alimentos lentamente o no corta en absoluto	La comida que se corta es demasiado dura o demasiado pegajosa	Por favor, NO corte dichos alimentos, ya que puede causar un mal funcionamiento o daños en la máquina
		La batería de la máquina está agotada (indicador rojo parpadeando)	Cargue completamente la máquina y luego reinícielo
3	Parece que la carcasa de la máquina está más caliente	Cortar alimentos duros (sobrecalentamiento por fricción) o trabajar demasiado tiempo	Suspenda el uso, espere a que la máquina se enfríe a la temperatura normal
4	La máquina no funciona	La máquina se sobrecalienta, cuando la luz inferior es naranja, se ve obligada a suspender el uso	Suspenda el uso, espere a que la máquina se enfríe a la temperatura normal

### Advertencia de la Proposición 65 de California

 ADVERTENCIA:

Este producto puede exponerlo a enfermedades infecciosas, que son conocidas por el estado de California como causa cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. No ingerir.

Para obtener más información, visite: [www.P65advertencias.ca.gov](http://www.P65advertencias.ca.gov)



### Registrar Producto

Gracias por elegir NutriChef. Al registrar su producto, se asegura de recibir todos los beneficios de nuestra garantía exclusiva y atención al cliente personalizada.

Completa el formulario para acceder al soporte de expertos y mantener en perfectas condiciones tu compra de NutriChef.





**nutrichef™**



**Preguntas o comentarios**  
**¡Estamos aquí para ayudar!**  
Phone: 1.718.535.1800  
[nutrichefkitchen.com/ContactUs](http://nutrichefkitchen.com/ContactUs)



**nutricher™**



# GUIDE UTILISATEUR

## Couteau électrique à pain

pour découper viandes cuites, volailles, pain, mousses et plus encore. Léger et ergonomique, avec poignée profilée.

Pour éviter tout incident et préserver la durabilité de l'appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions fournies dans ce manuel. L'usage abusif ou inapproprié de l'appareil annulera la garantie du fabricant.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

**⚠ AVERTISSEMENT : LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.**

Aucun service après-vente ne sera disponible en cas de dommages à l'appareil, de blessures corporelles ou de pertes de biens résultant du non-respect de ces consignes. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment en présence d'enfants ou d'animaux, veuillez toujours suivre les précautions de sécurité de base pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures corporelles, y compris, mais sans s'y limiter :

1. **N'essayez PAS** d'effectuer des réparations ou de la maintenance non spécifiées dans le manuel d'instructions.
2. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Montage et utilisation réservés aux adultes.
3. Pour éviter tout risque de blessure, une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation d'un appareil à proximité d'enfants.
4. **NE PAS** utiliser l'appareil sur le corps humain.
5. **NE PAS** utiliser comme jouet.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. **NE PAS** manipuler la fiche ou l'appareil avec les mains humides.
8. **NE PAS** utiliser cet appareil pendant la charge.

9. Lors de l'utilisation de cet appareil, veuillez vous éloigner de toute source de chaleur.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable de leur sécurité.
11. **NE LAISSEZ PAS** l'appareil sans surveillance pendant la charge (gardez l'appareil à vue en tout temps), et veuillez débrancher l'alimentation dès que la charge est complète.
12. **AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais un appareil doté d'un cordon ou d'une fiche endommagés, ou après un dysfonctionnement ou un dommage de l'appareil. **NE PAS** démonter cet appareil vous-même. **NE PAS** démonter la batterie. En cas de dysfonctionnement, consultez le Guide de dépannage.
13. **DANGER**: Pour éviter tout risque de choc électrique. **NE PAS** immerger l'appareil principal, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. **NE PAS** utiliser le couteau dans l'eau ou sous l'eau courante.
14. **AVERTISSEMENT**: **NE PAS** exposer cet appareil à des températures extrêmes.
15. **VERTISSEMENT**: **NE PAS** utiliser des acides forts, des bases fortes ou d'autres liquides corrosifs pour nettoyer l'appareil ou les lames, cela pourrait présenter des risques pour la sécurité ou endommager l'appareil ou les lames par corrosion.

## **Caractéristiques:**

- Léger et Facile à Utiliser
- Poignée Ergonomique Confortable
- Munis de Verrous de Sécurité
- Bouton de Fonctionnement Constant ON/OFF
- Idéal pour Couper le Pain, les Gâteaux, les Viandes Cuites, et Plus Encore
- Coupe Rapide et Uniforme
- Lames en Acier Inoxydable
- Construction en ABS et Acier Inoxydable

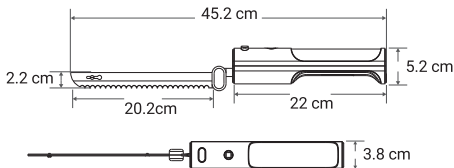
## **Contenu de la Boîte :**

- Poignée
- Couteau
- Câble USB
- Chargeur UL

## **Spécifications Techniques:**

- Matériaux de Construction : ABS (Poignée), Acier Inoxydable (Couteau)
- Compatibilité Alimentaire : Pain et Viande
- Longueur du Câble USB : 31.49 pouces
- Type de Chargeur : Câble USB Type-C 5V/1A
- Dimensions du Couteau (L x l x H) : 17.79 x 1.49 x 2.04 pouces (Avec Poignée)
- Dimensions du Couteau (L x l x H) : 11.42 x 1.34 x 0.59 pouces (Sans Poignée)

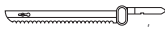
***\*En raison des mises à jour et améliorations irrégulières du produit, certaines spécifications peuvent changer sans préavis.***



## Composants inclus



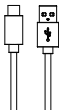
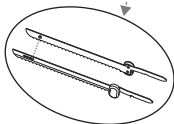
Appareil Principal\*1



Jeu de Lames\*1



Protège-Lames\*1

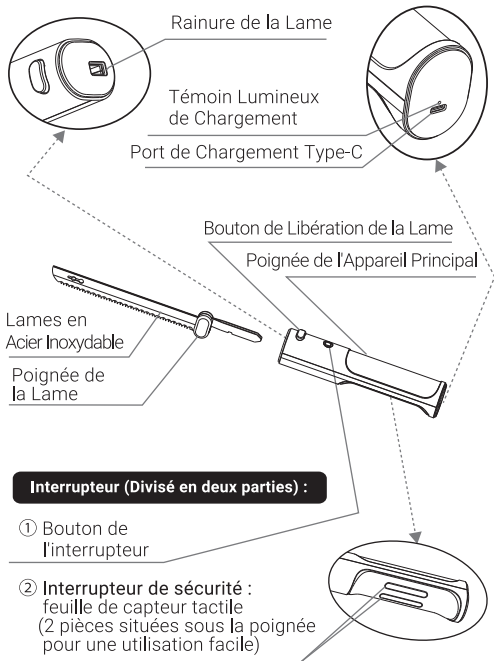


Câble de Chargement1  
(USB Type-C)



Manuel d'Instructions\*1

## Description des Pièces

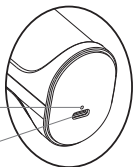


## Prêt à Démarrer

### 1 Chargez Complètement la Batterie

Témoin lumineux de chargement

Port de chargement Type-C



Arrière de l'appareil principal

- *Veillez utiliser un chargeur USB avec une sortie de 5 V/1 A.*

Couleur	État de l'Appareil
Vert	<ul style="list-style-type: none"><li>• En Fonctionnement</li><li>• Entièrement Chargé</li></ul>
Rouge	<ul style="list-style-type: none"><li>• En Charge</li><li>• Batterie Faible (le témoin clignote)</li></ul>
Rouge et vert	<ul style="list-style-type: none"><li>• La lame a coupé quelque chose qui ne convient pas et est bloquée, l'appareil suspend alors son fonctionnement (à ce moment-là, éteignez l'appareil avant de le redémarrer)</li></ul>
Orange	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil est en surchauffe (l'appareil est contraint de suspendre son utilisation tant que cette lumière clignote en orange, veuillez laisser l'appareil refroidir à température normale avant de le redémarrer)</li></ul>

**Remarque :** Assurez-vous que l'appareil est éteint lors de la charge.

**⚠ AVERTISSEMENT :** N'utilisez PAS de câbles de chargement USB Type-C et de chargeurs ne répondant pas aux normes de sécurité locales et aux normes de sécurité des produits, car cela pourrait entraîner un dysfonctionnement ou des dommages permanents à la batterie ou d'autres problèmes de sécurité connexes.

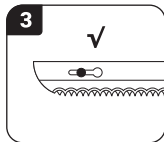
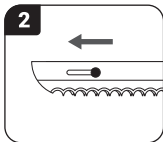
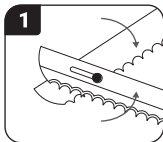
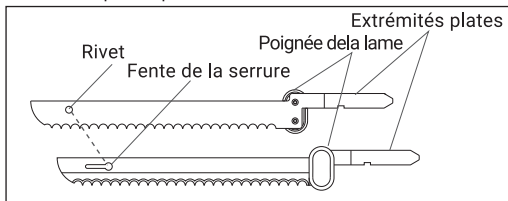


## 2 Avant la première utilisation

- Les lames sont tranchantes. Manipulez toujours avec précaution et tenez les bords tranchants éloignés des mains et du corps.
- Lavez les lames à l'eau tiède savonneuse, puis séchez-les soigneusement.

## 3 Assemblage des lames

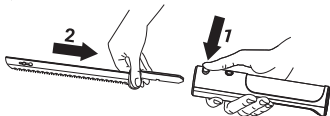
- Tenez les lames par les extrémités plates derrière la poignée de la lame et glissez le rivet d'une lame dans la fente de la serrure sur l'autre lame (voir figure ci-dessous).
- Faites glisser les lames ensemble légèrement en vous assurant que les pointes sont emboîtées.



#### 4 Installation de la lame

(Ne pressez PAS le bouton de démarrage de l'appareil à ce moment-là)

- Appuyez sur le bouton de libération de la lame et insérez la lame dans la fente prévue jusqu'à ce qu'un "clic" soit entendu (tenez la poignée de la lame lors de l'installation, NE TOUCHEZ PAS le tranchant de la lame pour éviter les blessures).



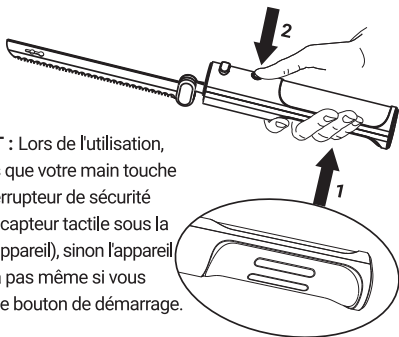
#### IMPORTANT:

- Tenez toujours la poignée de la lame lors de l'installation ou du retrait de la lame, ne touchez pas le tranchant de la lame pour éviter les blessures.
- Lors de l'installation de la lame, veillez à ne pas la diriger vers vous-même ou les personnes autour de vous pour éviter tout accident.
- Comment savoir si la lame est installée dans la bonne direction ?
  1. Après l'installation, essayez de tirer sur la poignée de la lame. Si les deux lames ne peuvent pas être retirées, la lame est correctement installée et l'appareil peut être utilisé en toute sécurité.
  2. Si la lame est installée dans la mauvaise direction, elle pourra être retirée de la fente. Dans ce cas, retirez-la et réinstallez-la correctement.
  3. **NE PAS** utiliser la lame si elle est mal installée, car cela peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.



## 5 Démarrage de l'appareil (Les deux actions suivantes doivent être effectuées simultanément pour démarrer l'appareil)

1. Tenez la poignée de l'appareil avec votre main et assurez-vous que votre main touche l'interrupteur de sécurité situé dessous.
2. Appuyez (un clic) sur le bouton de démarrage en même temps.



**IMPORTANT :** Lors de l'utilisation, assurez-vous que votre main touche toujours l'interrupteur de sécurité (2 feuilles de capteur tactile sous la poignée de l'appareil), sinon l'appareil ne démarrera pas même si vous appuyez sur le bouton de démarrage.

## 6 Commencer à découper les aliments

- Voici les aliments recommandés pour cet appareil :
  1. Pain grillé
  2. Gâteau
  3. Baguette
  4. Viande cuite (sans os)

## **IMPORTANT:**

1. **AVERTISSEMENT** : Pour éviter les blessures et les dommages à l'appareil, **NE PAS** démonter la lame pendant l'utilisation.
2. Évitez de couper des ingrédients collants, durs (comme les os) ou congelés, cela pourrait endommager l'appareil et la lame.
3. Lorsque votre main quitte l'interrupteur de sécurité (une feuille de capteur tactile), l'appareil s'éteint automatiquement.
4. **REMARQUE** : Il est recommandé de laisser l'appareil refroidir pendant 5 minutes après chaque utilisation de 10 minutes, ce qui prolongera sa durée de vie.

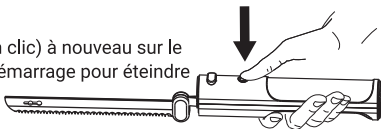
## **Conseils pour trancher**

1. Placez toujours les aliments à trancher sur une planche en bois ou en plastique. Évitez de les trancher sur du verre, du métal ou d'autres surfaces, car cela pourrait les rayer.
2. Guidez la lame à travers les aliments sans forcer.
3. Pour de meilleurs résultats, laissez la viande reposer pendant au moins 10 minutes avant de la trancher, cela facilitera la découpe.

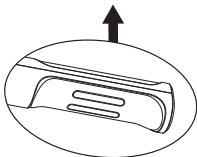
## 7 Éteindre l'appareil

(vous pouvez utiliser l'une des méthodes suivantes)

1. Appuyez (un clic) à nouveau sur le bouton de démarrage pour éteindre l'appareil.



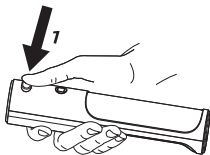
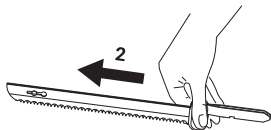
2. Laissez votre main quitter l'interrupteur de sécurité.



## 8 Retrait de la lame

(Ne pressez PAS le bouton de démarrage de l'appareil à ce moment-là)

- Maintenez enfoncé le bouton de libération de la lame avec une main, saisissez la poignée de la lame de l'autre main et retirez-la délicatement.



## Méthode de Nettoyage après Utilisation

### 1. Nettoyage après utilisation

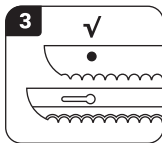
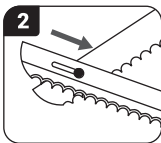
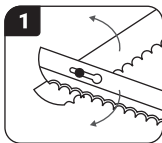
a. Nettoyage de la lame (veuillez faire attention pour ne pas vous couper avec la lame)

a.1. Utilisez un outil de nettoyage doux tel qu'un chiffon doux ou une éponge à vaisselle et un détergent qui ne réagit pas avec l'acier inoxydable pour nettoyer la lame.

a.2. Elle peut également être nettoyée au lave-vaisselle, mais les deux lames doivent être séparées avant le nettoyage.

#### a.2. 1. Comment séparer les lames :

-Tenez les lames par les extrémités plates derrière la poignée de la lame et glissez le rivet d'une lame dans la fente de la serrure sur l'autre lame (voir figure ci-dessous). Séparez délicatement les lames.



#### a.2.2. Comment réassembler la lame :

- Voir "Démarrage de Votre Travail > 3. Assemblage des lames."

### IMPORTANT

- Ne laissez PAS tremper la lame dans l'eau ou toute autre solution pendant une longue période, cela pourrait causer de la rouille ou des dommages.
- Évitez d'utiliser des outils de nettoyage abrasifs (comme des éponges à récurer dures, de la laine d'acier, etc.) pour nettoyer les lames, ce qui risquerait de les rayer.

## **b. Entretien de l'Appareil Principal**

- b.1. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface du boîtier (NE NETTOYEZ PAS l'unité directement avec de l'eau; ÉVITEZ d'utiliser des matériaux abrasifs de nettoyage.), puis séchez avec un chiffon sec.

## **2. Stockage**

- a. Assurez-vous de bien sécher la lame et l'unité principale (comme nous entretenons habituellement les couteaux de cuisine), puis rangez la lame dans son étui de protection.
- b. Conservez l'appareil dans un endroit sec et frais à l'intérieur. Assurez-vous qu'il est hors de portée des enfants.

## **3. Entretien de la Batterie**

- a. Lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez charger l'appareil principal jusqu'à ce qu'il soit complètement chargé avant de le ranger. Il est recommandé de charger l'appareil principal au moins 1 fois tous les 3 mois.
- b. NE DÉMONTÉZ PAS cet appareil vous-même.  
NE DÉMONTÉZ PAS la batterie.

## **4. Élimination de la Batterie de l'Appareil Principal**

- a. Ce produit contient des batteries lithium-ion. Éliminez les batteries conformément aux réglementations locales.

## Guide de Dépannage

No.	Problème	Cause Possible	Solution
1	L'appareil ne fonctionne pas	La batterie de l'appareil est déchargée (indicateur rouge clignotant)	Chargez complètement l'appareil, puis redémarrez-le.
		L'interrupteur de sécurité (2 feuilles de capteur tactile) sous la poignée de l'appareil n'est pas correctement touché en même temps lors de la mise sous tension/utilisation	Touchez les feuilles de capteur tactile sous la poignée de l'appareil en même temps, puis allumez-le et utilisez-le.
		Lorsque l'appareil coupe des objets inappropriés, la fonction de verrouillage de sécurité est automatiquement activée (indicateur rouge et vert qui clignotent alternativement)	Redémarrez pour utiliser. (NE COUPEZ PAS ce type d'aliments, cela pourrait causer un dysfonctionnement ou des dommages à l'appareil)
		La tension de la batterie est trop faible en raison de la coupe d'aliments inappropriés, la fonction de protection contre la décharge excessive démarre automatiquement, et l'appareil s'éteint	Chargez l'appareil pour réactiver la batterie, et il peut être utilisé normalement.



## Guide de dépannage

No.	Problème	Cause Possible	Solution
2	L'appareil coupe les aliments lentement ou pas du tout	Les aliments à couper sont trop durs ou trop collants	NE COUPEZ PAS ces aliments, cela pourrait causer un dysfonctionnement ou des dommages à l'appareil.
		La batterie de l'appareil est déchargée (indicateur rouge clignotant)	Chargez complètement l'appareil, puis redémarrez-le.
3	Le boîtier de l'appareil semble plus chaud	Coupe d'aliments durs (surchauffe par friction) ou utilisation prolongée	Suspendez l'utilisation, attendez que l'appareil refroidisse à température normale.
4	L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil est en surchauffe, lorsque la lumière du bas est orange, il est obligé de suspendre l'utilisation.	Suspendez l'utilisation, attendez que l'appareil refroidisse à température normale.

### Avertissement Proposition 65 de la Californie

 **AVERTISSEMENT:**

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques connus de l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres dommages à la reproduction. Ne pas ignorer.

Pour plus d'informations, visitez : [www.P65warnings.ca.gov](http://www.P65warnings.ca.gov)



### Enregistrer le produit

Merci d'avoir choisi Nutrichef. En enregistrant votre produit, vous vous assurez de bénéficier de tous les avantages de notre garantie exclusive et de notre support client personnalisé.

Remplissez le formulaire pour accéder à l'assistance d'experts et conserver votre achat Nutrichef en parfait état.



**nutrichef™**



**Questions ou commentaires  
Nous sommes ici pour aider!**

Phone: 1.718.535.1800

[nutrichefkitchen.com/ContactUs](http://nutrichefkitchen.com/ContactUs)