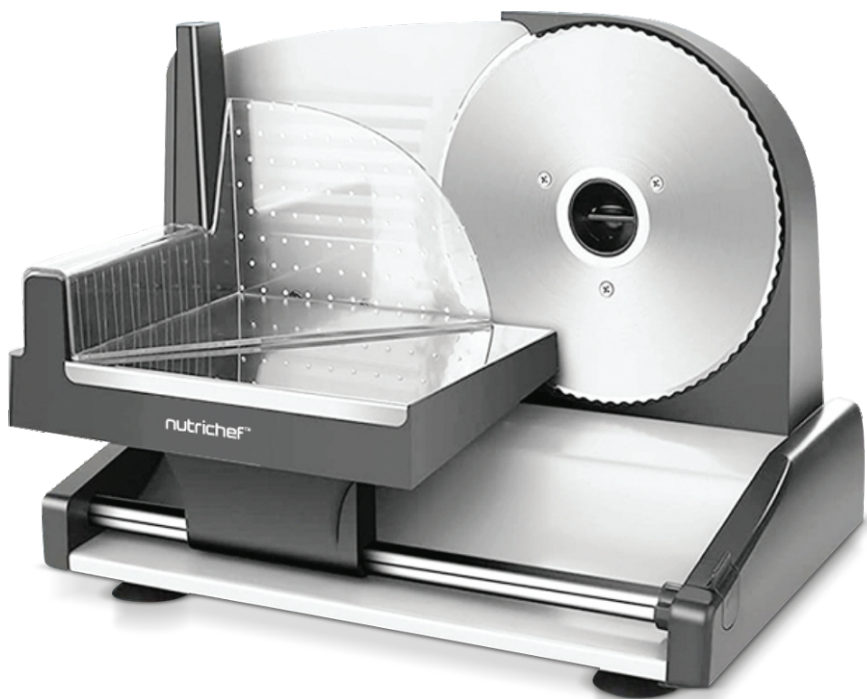


**nutrarchef™**



# USER GUIDE

## **Electric Meat Slicer**

Automatic Food Preparation Equipment  
Meat Slicer for Kitchen Use

Visit Our Website



**SCAN ME**  
nutrarchefkitchen.com

# **NUGJ801**

**Please read and keep these instructions.  
Indoor use only**

**CONTENTS**

FEATURES AND TECHNICAL SPECS ----- 2  
IMPORTANT SAFEGUARDS ----- 3  
PRODUCT COMPONENTS ----- 5  
USAGE METHODS ----- 6  
MAINTENANCE ----- 8  
SCHEMATIC DIAGRAM ----- 9  
FAULT ANALYSIS ----- 9

**Features:**

- Plastic Safety Guard and Slicer Control Knob
- Stainless Steel Blade
- Safe and Easy to Use
- Removable Stainless Steel Slicing Carriage
- Non-slip Rubber Suction Material Feet
- Center Hub for Blade Removal
- On-off Switch Functions
- Electric Slicing Machine
- Made of Quality Steel Tooth Blade
- Adjustable Dial Change Cutting Thickness
- Non-slip Suction Cup Feet
- Easy to Clean and Store
- Detachable Food Carriage and Blade for Easy Cleaning

**What's in the Box:**

- Slicing Machine
- (1) Tooth Blade

**Technical Specs:**

- Construction Material: ABS + Aluminum Steel
- Power/Watts info: 150W, 110V, 60Hz
- Tuning Range: 15 minutes
- Product Dimension (L x W x H): 13.9" x 9.9" x 10.9" -inches

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction manual before using.

In order to make sure that you can operate the machine properly, please read this manual carefully before use.

Please be sure to read the **SAFETY PRECAUTIONS** in this page to ensure your safe use.

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

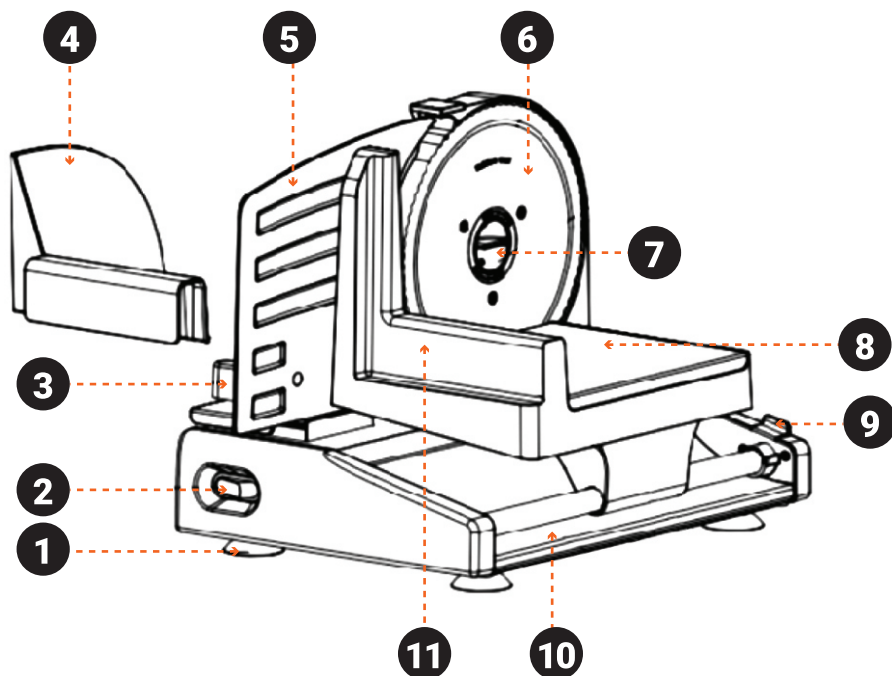
1. Before cleaning, make sure that the appliance is turned off, unplugged, and cooled to room temperature.
2. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance. This appliance must not be used by children.
3. It's not recommended that children or people with physical, sensory and mental deficiencies use the product, unless they have gotten the supervision and instruction of how to use the product properly.
4. Don't unplug the machine before it stops operation.
5. When the food is smaller than the food carriage, cutting food must be done with the food pusher.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced with a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
7. The blade is very sharp. Be careful when cleaning or moving blades.
8. Non-professional personnel are forbidden to repair the products, otherwise it may result in electrical shock. When failures happen, it should be repaired by a qualified maintenance personnel.
9. **WARNING!** It is strictly prohibited to put the main body into the water to clean, and can only be scrubbed with a wet towel. The machine must be fully cooled before cleaning.
10. Please check whether the specified supply voltage in the product is consistent with the supply voltage (AC only).
11. Avoid power cord damage. Do not squeeze, bend or rub it, keep it away from heat sources and open fires. Do not let the power cord touch the blade.
12. The power cord should be laid flat to avoid accidental tripping or pulling which may cause damage.
13. Do not use the product on wet ground.  
Do not touch the product or power cord plug with wet hands.

14. Do not disassemble the product at will. Do not let something enter or insert into the product, which may cause damage.
15. Only accessories provided by the seller or manufacturer can be used for the product. We will not be responsible for any failure caused by the use of accessories from other manufacturers, which are not covered by warranty.
16. Do not use the product on uneven, damp, not heat-resistant surfaces to avoid damage or failure.
17. Do not place the product directly on the fire or near the source of fire, otherwise the product will be damaged or even result in danger.
18. Do not plug the power cord into the socket when not in use.  
Please unplug the power cord after use and before cleaning or maintenance.
19. When the plug is plugged into the socket, it must be plugged to the end, otherwise it will cause the components overheating and burning due to poor contact.
20. This product is only for household use. The company is not responsible for any failure caused by any commercial use, improper use or failure to follow this manual, which are not covered by warranty.
21. Do not leave the machine unattended.
22. For best use; use for less than 10 minutes. After 10 minutes of use allow for a 30 minute break. If the machine overheats please stop use immediately and unplug the power.
23. Please keep hands, hair, clothing and cutlery away from blades when operating the product to avoid injury and damage.
24. Once part of the product is on fire, do not directly use water to extinguish the fire. Use a wet cloth to cover the fire site.
25. Please store the plastic bags and do not allow children to play with them to prevent a risk of suffocation,
26. It is prohibited to put the main body of the machine and the power cord into any liquid.

**DO NOT use this product in the following situations:**

1. There are problems with the product or power cord.
2. The product falls down accidentally, which causes damage or abnormal operation.

## PRODUCT COMPONENTS



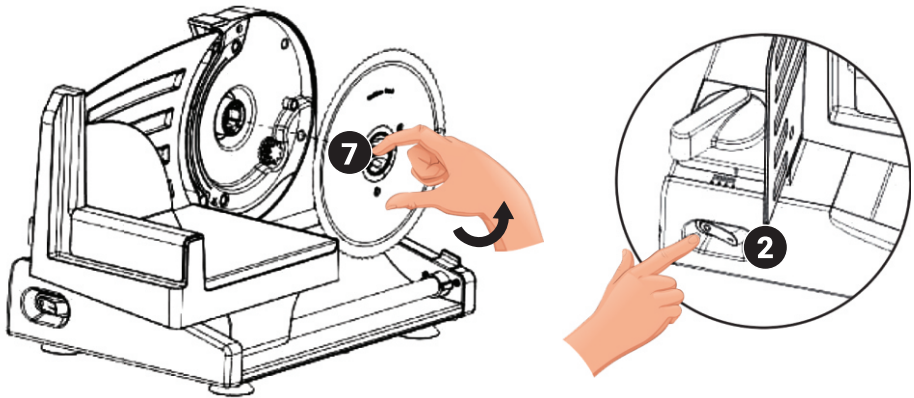
### Product Part Name

- |                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. Suction Feet                       | 7. Blade Fixing Knob       |
| 2. Switch (0,1)                       | 8. Sliding Food Carriage   |
| 3. Thickness Adjustment Knob (0-15mm) | 9. Sliding Bar Lock        |
| 4. Food Pusher                        | 10. Food Pusher Guide Rail |
| 5. Thickness Adjustment Baffle        | 11. Main Body              |
| 6. Stainless Steel Blade              |                            |

### Before operation, please NOTE

1. Don't use the machine with other electrical appliances at the same time.
2. Carefully align the blade (6) on its hub so that the blade and drive gears can be fully engaged, and then turn blade in a counterclockwise direction to tighten screws.
3. Check whether the switch (2) is turned off before plugging the power supply.
4. Check whether the thickness adjustment knob (3) is set to 0 scale.
5. Fresh meat must be frozen before cutting.

6. Don't use the machine to cut food with bones.
7. Don't cut food with a lot of seeds or hard lumps.
8. Food packaging, aluminum foil or plastic wrap should be removed.



### **USAGE METHODS**

1. It is recommended that the machine should be placed on a smooth desktop before use, so that the suction feet (1) can grip the countertop to prevent slippage and damage.
2. Place the food on the sliding food carriage (8) and press the food close to the inner side of food pusher guide rail (10), so that it will cut more evenly.
3. Put food pusher (4) in the position of food pusher guide rail (10)
4. Put a clean and empty plate behind stainless steel blade (6) to hold the food.
5. Thickness adjustment knob (3) can adjust the slice thickness of food within the range of 0-15mm at will.
6. Before operation, plug in the power cord, turn on the switch (2), and wait for the blade (6) to rotate.
7. Hold the food pusher (4) with your right hand, put the thumb in the outside of food pusher guide rail (10) and keep even and steady.
8. Push the food carriage (8) to slide to the blade (6) and keep it slice evenly back and forth.
9. When you have finished using it, turn off the switch (2) 0, and adjust the thickness knob (3) to 0.
10. The power plug can not be unplugged until the blade has completely stopped working.

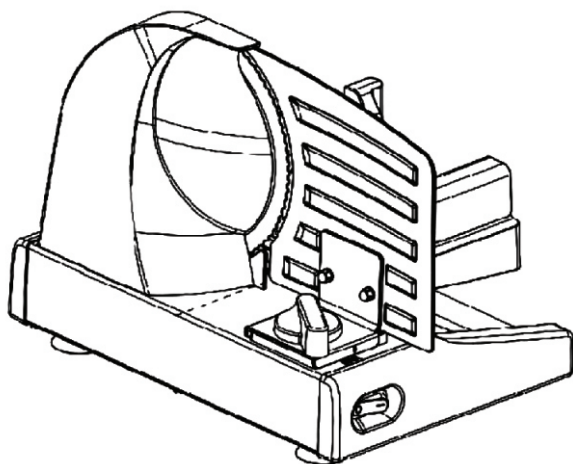
**OPERATION TIME:** *Every 10 minutes of operation requires 30 minutes of cooling.*

## **WARNING!**

1. The product can not be operated without sliding food carriage (8) and food pusher (4).
2. After working continuously for more than 10 minutes, the product must stop to cool down for more than 30 minutes before continuing to work.

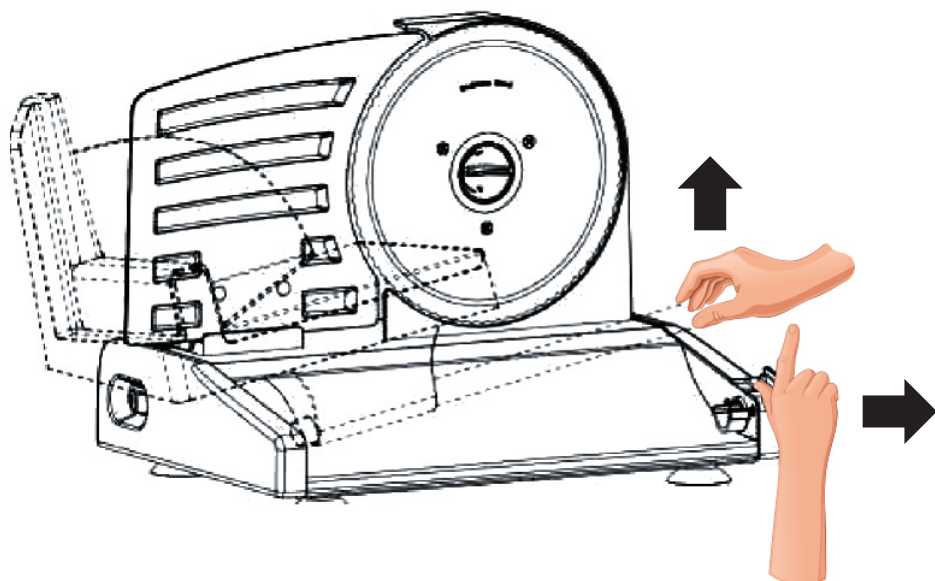
## **Tips:**

1. Before using the slicer, the bone and skin should be separated from meat.
2. Meat and fish must be frozen before slicing.
3. The slicer can slice all kinds of vegetable, bread, and food with texture components, such as onions, carrots, potatoes, green melons, pumpkins, ham cheeses, French breads and so on.
4. When cutting cheese, wipe the blade with a clean wet cloth, so that the residue is not easy to stay on blade.
5. Wait for the grilled steak/mutton chops in the oven to cool for 15-20 minutes before cutting, so that the taste of the meat will remain and gravy will not flow everywhere.
6. Frozen meat needs to be thawed for 15-20 minutes until the temperature of the meat rises 5-8 Degrees before slicing.



## MAINTENANCE

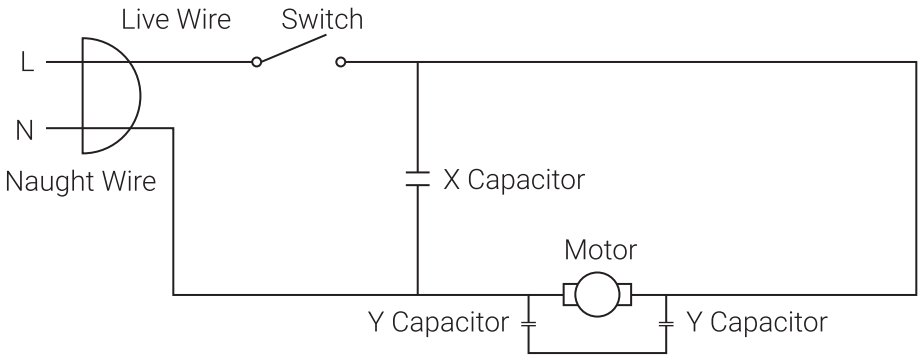
1. Surfaces in contact with food should be cleaned.
2. Before cleaning, the plug should be pulled out and make sure the product is cooled before cleaning. The thickness adjustment knob (3) should be turned back to the position of 0. Turn off the switch (2).
3. After each use, wipe the product with a damp, soft soapy cloth. Do not use steel wool, scouring pads, abrasive cleansers or any sharp and pointed objects to clean the product.
4. Products should be stored in a cool, dry and clean place, out of the reach of children and pets.
5. Please keep the package, the product can be restored when it has not been used for a long time.





PART NAME	How to maintain
Food Pusher (4)	Put detergent in warm water, let it soak for a few minutes, then rinse and dry.
Food Carriage (8)	Disassemble it, wash it with clean water and dry.
Thickness Adjustment Baffle (5)	Wipe it with a clean soft cloth and dry.
Stainless Steel Blade (7)	Wash it with clean water, and wipe it with a clean and dry cloth.

**SCHEMATIC DIAGRAM**



**FAULT ANALYSIS**

Fault phenomenon	Cause Analysis	Solutions
The blade doesn't rotate	Power is not connected	Check if the power is connected

**Note:** *the above are common fault diagnosis and troubleshooting methods. For other faults, please contact our customer service. Do not disassemble and repair it by yourself.*

**California Prop 65 Warning**

**⚠️ WARNING:**  
 This product contains Cadmium 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)

**nutrichef™**



**Questions or Comments**

**We are here to help!**

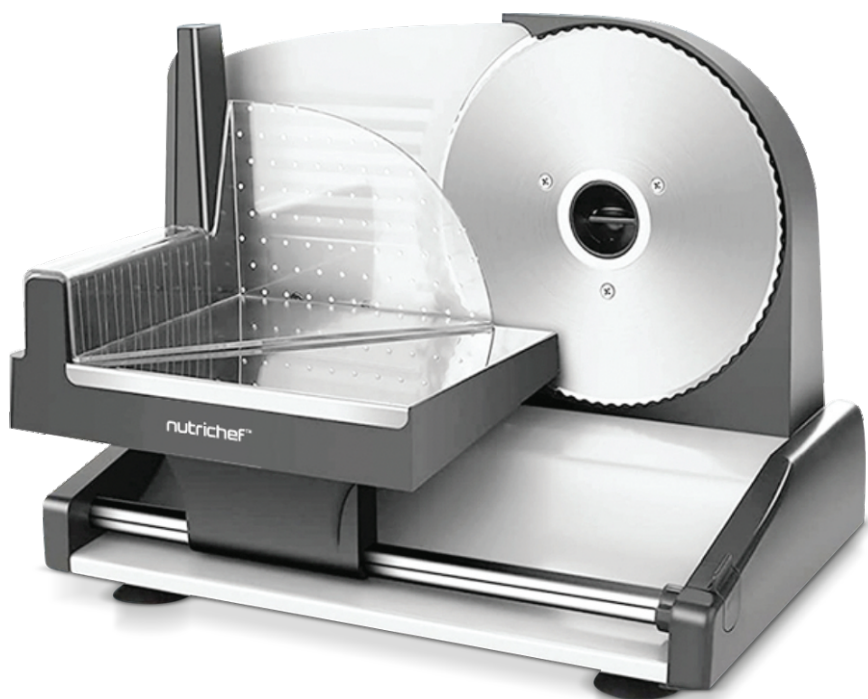
**Phone: 1.718.535.1800**

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

# nutrichef™



SPANISH



## GUÍA DEL USUARIO

### Cortadora de carne eléctrica

Cortadora de carne automática para  
equipos de preparación de alimentos  
para uso en cocina

Visite nuestro  
sitio web



ESCANÉAME  
nutrichefkitchen.com

# NUGJ801

# Por favor, lea y guarde estas instrucciones. Solo para uso en interiores

## **CONTENIDO**

CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	2
SALVAGUARDAS IMPORTANTES.....	3
COMPONENTES DEL PRODUCTO .....	5
MÉTODOS DE USO.....	6
MANTENIMIENTO.....	8
DIAGRAMA ESQUEMÁTICO.....	9
ANÁLISIS DE FALLOS 9.....	9

## **Funciones:**

- Protector de seguridad de plástico y perilla de control de la cortadora
- Hoja de acero inoxidable
- Seguro y fácil de usar
- Carro de corte de acero inoxidable extraíble
- Pies de material de succión de goma antideslizante
- Cubo central para la extracción de la cuchilla
- Funciones del interruptor de encendido y apagado
- Máquina rebanadora eléctrica
- Hecho de hoja de diente de acero de calidad
- Cambio de dial ajustable Espesor de corte
- Pies de ventosa antideslizantes
- Fácil de limpiar y almacenar
- Carro de comida desmontable y cuchilla para facilitar la limpieza

## **Contenido de la caja:**

- Rebanadora
- (1)Cuchilla de diente

## **Especificaciones técnicas:**

- Información de potencia/vatios: 150 W, 110 V, 60 Hz
- Rango de afinación: 15 minutos
- Dimensión del producto (largo x ancho x alto): 13.9 "x 9.9" x 10.9" -pulgadas

# LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, lea siempre el manual de instrucciones antes de usarlo.

**Para asegurarse de que puede operar la máquina de forma correcta, lea atentamente este manual antes de usarla. Asegúrese de leer las PRECAUCIONES DE SEGURIDAD en esta página para garantizar su uso seguro.**

## **SALVAGUARDAS IMPORTANTES**

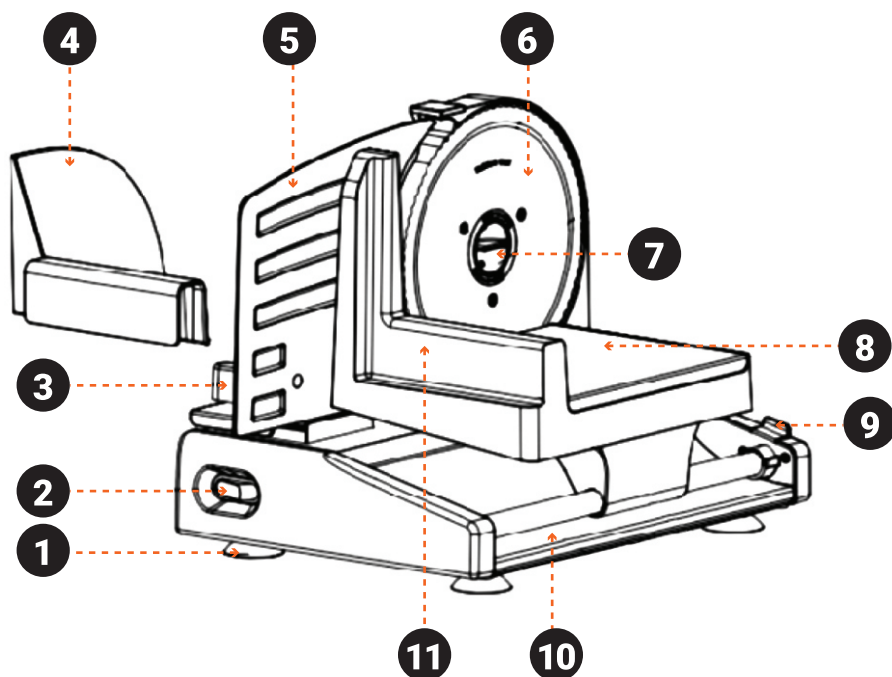
1. Antes de limpiar, asegúrese de que el aparato esté apagado, desenchufado y enfriado a temperatura ambiente.
2. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
3. No se recomienda que los niños o las personas con deficiencias físicas, sensoriales y mentales usen el producto, a menos que hayan recibido la supervisión e instrucciones de cómo usar el producto correctamente.
4. No desenchufe la máquina antes de que deje de funcionar.
5. Cuando la comida es más pequeña que el carro de comida, el corte de la comida debe hacerse con el empujador de alimentos.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse con un cable o conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio.
7. La hoja es muy afilada. Tenga cuidado al limpiar o mover las cuchillas.
8. El personal no profesional tiene prohibido reparar los productos, de lo contrario puede provocar una descarga eléctrica. Cuando ocurren fallas, debe ser reparado por un personal de mantenimiento calificado.
9. **ADVERTENCIA!** Está estrictamente prohibido poner el cuerpo principal en el agua para limpiarlo, y solo se puede fregar con una toalla húmeda. La máquina debe estar completamente enfriada antes de limpiarla.
10. Compruebe si la tensión de alimentación especificada en el producto es coherente con la tensión de alimentación (solo CA).
11. Evite dañar el cable de alimentación. No lo apriete, doble ni frote, manténgalo alejado de fuentes de calor y fuegos abiertos. No permita que el cable de alimentación toque la hoja.
12. El cable de alimentación debe colocarse plano para evitar tropiezos o tirones accidentales que puedan causar daños.
13. No utilice el producto sobre suelo mojado. mains mouillées.

14. No toque el producto ni el enchufe del cable de alimentación con las manos mojadas.
15. No desmonte el producto a voluntad. No permita que nada entre o se inserte en el producto, ya que puede causar daños.
16. Solo se pueden utilizar accesorios proporcionados por el vendedor o fabricante para el producto. No seremos responsables de ninguna falla causada por el uso de accesorios de otros fabricantes, que no estén cubiertos por la garantía.
17. No utilice el producto en superficies irregulares, húmedas y no resistentes al calor para evitar daños o fallas.
18. No coloque el producto directamente sobre el fuego o cerca de la fuente de fuego, de lo contrario el producto se dañará o incluso resultará en peligro.
19. No enchufe el cable de alimentación en el enchufe cuando no esté en uso. Desenchufe el cable de alimentación después de usarlo y antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento.
20. Cuando el enchufe está enchufado a la toma de corriente, debe enchufarse hasta el final, de lo contrario, provocará que los componentes se sobrecalienten y se quemen debido a un mal contacto.
21. Este producto es solo para uso doméstico. La empresa no se hace responsable de ninguna falla causada por cualquier uso comercial, uso inadecuado o incumplimiento de este manual, que no están cubiertos por la garantía.
22. No deje la máquina desatendida.
23. Para un mejor uso, úselo durante menos de 10 minutos. Después de 10 minutos de uso, deje un descanso de 30 minutos. Si la máquina se sobrecalienta, deténgala inmediatamente y desenchufe la alimentación.
24. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los cubiertos alejados de las cuchillas cuando opere el producto para evitar lesiones y daños.
25. Una vez que parte del producto esté en llamas, no use agua directamente para extinguir el fuego. Use un paño húmedo para cubrir el sitio del fuego.
26. Guarde las bolsas de plástico y no permita que los niños jueguen con ellas para evitar el riesgo de asfixia.
27. Está prohibido poner el cuerpo principal de la máquina y el cable de alimentación en cualquier líquido.

**NE PAS utiliser ce produit dans les situations suivantes :**

1. Il y a des problèmes avec le produit ou le câble d'alimentation.
2. Le produit tombe accidentellement, ce qui entraîne des dommages ou un fonctionnement anormal.

## COMPONENTES DEL PRODUCTO



### Nombre de la pieza del producto

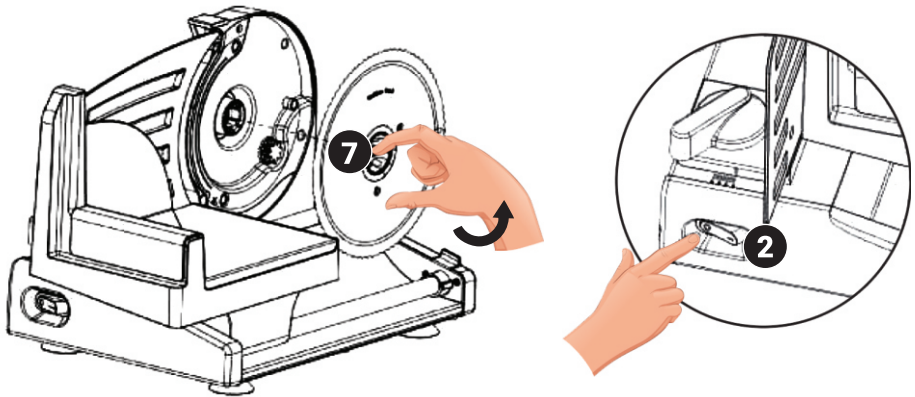
- 1.Pies de succión
- 2 Interruptor (0,1)
- 3.Perilla de ajuste de espesor (0-1 5 mm)
- 4.Empujador de alimentos
- 5.Deflector de ajuste de espesor
- 6.Hoja de acero inoxidable

- 7 Perilla de fijación de la cuchilla
- 8.Carro deslizante de alimentos
- 9.Bloqueo de barra deslizante
- 10Carril guía del empujador de alimentos
- 11.Cuerpo principal

### Antes de la operación, tenga en cuenta

1. No utilice la máquina con otros aparatos eléctricos al mismo tiempo.
2. Alinee con cuidado la hoja (6) en su cubo para que la hoja y los engranajes impulsores puedan estar completamente
3. Compruebe si el interruptor (2) está apagado antes de enchufar la fuente de alimentación.
4. Compruebe si la perilla de ajuste de grosor (3) está configurada en la escala 0.
- 5.La carne fresca debe congelarse antes de cortarla.

6. No use la máquina para cortar alimentos con huesos.
7. No corte alimentos con muchas semillas o grumos duros.
8. Se deben quitar los envases de alimentos, el papel de aluminio o la envoltura de plástico.



## MÉTODOS DE USO

1. Se recomienda que la máquina se coloque sobre una encimera lisa antes de su uso, de modo que los pies de succión (1) puedan agarrarse a la encimera para evitar deslizamientos y daños.
2. Coloque los alimentos en el carro deslizante de alimentos (8) y presione los alimentos cerca del lado interior del riel guía del empujador de alimentos (10), de modo que corte de manera más uniforme.
3. Coloque el empujador de alimentos (4) en la posición del riel guía del empujador de alimentos (10)
4. Coloque un plato limpio y vacío detrás de la cuchilla de acero inoxidable (6) para contener la comida.
5. La perilla de ajuste de grosor (3) puede ajustar el grosor de la rebanada de alimentos dentro del rango de 0-1 Smm a voluntad.
6. Antes de la operación, enchufe el cable de alimentación, encienda el interruptor (2) e espere a que gire la cuchilla (6).
7. Sostenga el empujador de alimentos (4) con la mano derecha, coloque el pulgar en el exterior del riel guía del empujador de alimentos (10) y manténgalo uniforme y estable.
8. Empuje el carro de alimentos (8) para deslizarlo hacia la cuchilla (6) y manténgalo en rodajas uniformes hacia adelante y hacia atrás.
9. Cuando haya terminado de usarlo, apague el interruptor (2) 0 y ajuste la perilla de grosor (3) a 0.
10. El enchufe de alimentación no se puede desenchufar hasta que la cuchilla haya dejado de funcionar por completo.

**TIEMPO DE OPERACIÓN: Cada 10 minutos de operación requiere 30 minutos de enfriamiento.**

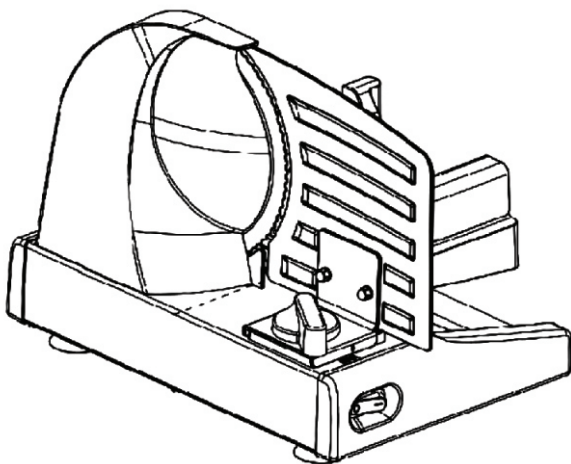


## ¡ADVERTENCIA!

1. El producto no se puede operar sin el carro deslizante de alimentos (8) y el empujador de alimentos (4).
2. Después de trabajar de forma continua durante más de 10 minutos, el producto debe dejar de enfriarse durante más de 30 minutos antes de continuar trabajando.

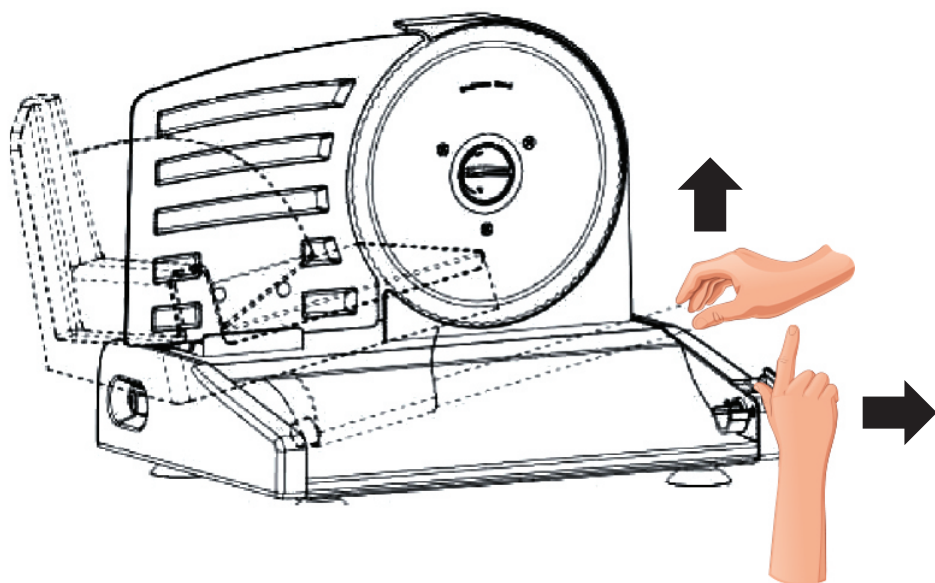
## Consejos:

1. Antes de usar la cortadora, el hueso y la piel deben separarse de la carne.
2. La carne y el pescado deben congelarse antes de cortarlos.
3. La rebanadora puede cortar todo tipo de verduras, pan y alimentos con componentes de textura, como cebollas, zanahorias, papas, melones, calabazas, quesos de jamón, panes franceses, etc.
4. Al cortar queso, limpie la cuchilla con un paño limpio y húmedo, para que el residuo no permanezca fácilmente en la hoja.
5. Espere a que el bistec a la parrilla / chuletas de cordero en el horno se enfríe durante 15-20 minutos antes de cortarlo, para que el sabor de la carne permanezca y la salsa no fluya por todas partes..
6. La carne congelada debe descongelarse durante 15-20 minutos hasta que la temperatura de la carne suba de 5 a 8 grados antes de cortarla.



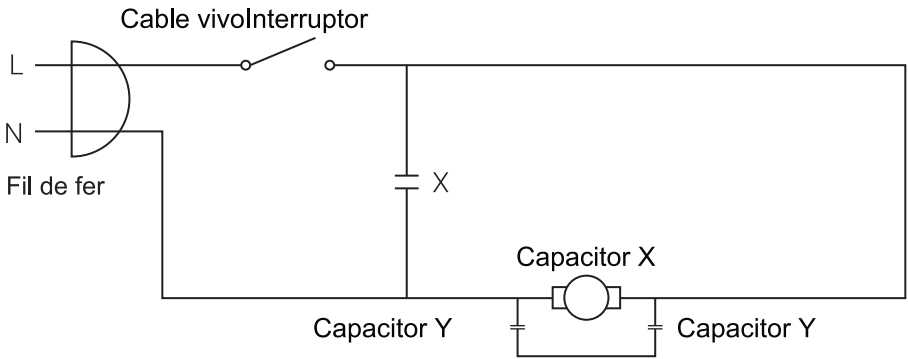
## MANTENIMIENTO

1. Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse.
2. Antes de limpiar, se debe sacar el tapón y asegurarse de que el producto se enfríe antes de limpiarlo. La perilla de ajuste de espesor (3) debe volver a girarse a la posición de 0. Apague el interruptor (2).
3. Después de cada uso, limpie el producto con un paño húmedo, suave y jabonoso. No utilice lana de acero, estropajos, limpiadores abrasivos ni ningún objeto afilado y puntiagudo para limpiar el producto.
4. Los productos deben almacenarse en un lugar fresco, seco y limpio, fuera del alcance de los niños y las mascotas.
5. Conserve el paquete, el producto se puede restaurar cuando no se haya utilizado durante mucho tiempo.



PART NAME	How to maintain
<b>Empujador de alimentos (4)</b>	Ponga detergente en agua tibia, déjelo en remojo durante unos minutos, luego enjuague y seque.
<b>Carro de comida (8)</b>	Desmóntelo, lávelo con agua limpia y séquelo
<b>Deflector de ajuste de espesor (5)</b>	Límpielo con un paño suave y limpio y sécalo..
<b>Cuchillas de Acero inoxidable (7)</b>	Lávelo con agua limpia y límpielo con un paño limpio y seco.

**DIAGRAMA ESQUEMÁTICO**



**ANÁLISIS DE FALLOS**

Fault Phenomenon	Cause Analysis	Solutions
La cuchilla no gira	La alimentación no está conectada	Compruebe si la alimentación está conectada

**Nota: los anteriores son métodos comunes de diagnóstico de fallas y solución de problemas. Para otros fallos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. No lo desmonte y repare usted mismo..**

**Advertencia de la Proposición 65 de California**  
**Advertencia:**  
 Este producto contiene cadmio, que el estado de California reconoce como causante de cáncer, defectos congénitos y otros daños reproductivos. No ingerir.

**nutrichef™**



***Preguntas o comentarios***

**¡Estamos aquí para ayudar!**

**Phone: 1.718.535.1800**

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

# nutrichef™

  
FRENCH



Visitez notre site  
Internet



**SCANNE MOI**  
nutrichefkitchen.com

## MODE D'EMPLOI

### Trancheuse à viande électrique

Équipement automatique de préparation des aliments  
Trancheuse à viande pour la cuisine

# NUGJ801

# **Veillez lire et conserver ces instructions. Utilisation en intérieur uniquement**

## **SOMMAIRE**

CARACTÉRISTIQUES ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	2
GARANTIES IMPORTANTES.....	3
COMPOSANTS DU PRODUIT .....	5
MÉTHODES D'UTILISATION.....	6
ENTRETIEN.....	8
SCHÉMA DE PRINCIPE.....	9
ANALYSE DES DÉFAILLANCES.....	9

### ***Caractéristiques :***

- Protection de sécurité et bouton de commande de la trancheuse en plastique
- Lame en acier inoxydable
- Sûr et facile à utiliser
- Plateau de tranchage amovible en acier inoxydable
- Pieds antidérapants en caoutchouc avec matériau de succion
- Moyeu central pour le retrait de la lame
- Fonctions de l'interrupteur marche-arrêt
- Machine à trancher électrique
- Lame en acier de qualité
- Réglage de l'épaisseur de coupe par cadran
- Pieds antidérapants à ventouses
- Facile à nettoyer et à ranger
- Plateau à aliments et lame amovibles pour un nettoyage facile

### ***INCLUS DANS LE PAQUET :***

- Machine à trancher
- (1) Lame dentée

### ***Caractéristiques techniques :***

- Matériau de construction : ABS + acier aluminium
- Puissance/Watts info : 150 W, 110 V, 60 Hz
- Plage de temps : 15 minutes
- Dimensions du produit (L x L x H) : 13,9" x 9,9" x 10,9" - pouces

## LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

Pour votre sécurité et pour que vous puissiez continuer à profiter de ce produit, lisez toujours le manuel d'instructions avant de l'utiliser.

**Afin de vous assurer que vous pouvez utiliser la machine correctement, veuillez lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser.**

Veillez à lire les **PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ** figurant sur cette page afin de garantir une utilisation sûre.

### **GARANTIES IMPORTANTES**

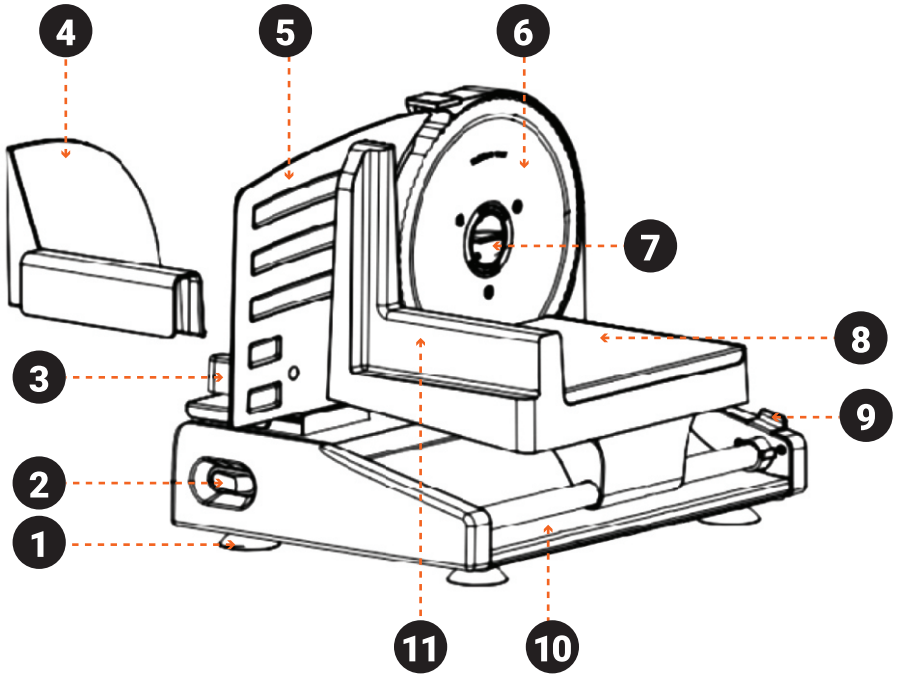
1. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil est éteint, débranché et refroidi à température ambiante.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
3. Il est déconseillé aux enfants et aux personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales d'utiliser le produit, à moins qu'ils n'aient reçu une supervision et des instructions sur la manière d'utiliser le produit correctement.
4. Ne débranchez pas la machine avant qu'elle n'ait cessé de fonctionner.
5. Lorsque les aliments sont plus petits que le plateau, ils doivent être coupés à l'aide du poussoir.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de maintenance.
7. La lame est très tranchante. Soyez prudent lorsque vous nettoyez ou déplacez les lames.
8. Il est interdit au personnel non professionnel de réparer les produits, sous peine de provoquer un choc électrique. Les pannes doivent être réparées par un personnel d'entretien qualifié.
9. **ATTENTION !** Il est strictement interdit de plonger le corps principal dans l'eau pour le nettoyer, et il ne peut être frotté qu'avec un torchon humide. La machine doit être complètement refroidie avant d'être nettoyée.
10. Veuillez vérifier si la tension d'alimentation spécifiée dans le produit correspond à la tension d'alimentation (CA uniquement).
11. Évitez d'endommager le câble d'alimentation. Ne le pressez pas, ne le pliez pas, ne le frottez pas et tenez-le éloigné des sources de chaleur et des flammes nues. Ne laissez pas le câble d'alimentation toucher la lame.
12. Le câble d'alimentation doit être posé à plat pour éviter de trébucher ou de tirer accidentellement dessus, ce qui pourrait l'endommager.

14. Ne démontez pas le produit. Ne laissez pas pénétrer ou s'insérer dans l'appareil un objet susceptible de l'endommager.
15. Seuls les accessoires fournis par le vendeur ou le fabricant peuvent être utilisés pour le produit. Nous ne sommes pas responsables des pannes causées par l'utilisation d'accessoires d'autres fabricants, qui ne sont pas couverts par la garantie.
16. N'utilisez pas le produit sur des surfaces inégales, humides ou non résistantes à la chaleur afin d'éviter tout dommage ou défaillance.
17. Ne placez pas l'appareil directement sur le feu ou à proximité d'une source de flammes, sous peine de l'endommager ou de le mettre en danger.
18. Ne pas brancher le câble d'alimentation dans la prise lorsqu'il n'est pas utilisé. Veuillez débrancher le câble d'alimentation après utilisation et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
19. Lorsque la prise est branchée, elle doit l'être complètement, sinon les composants risquent de surchauffer et de brûler en raison d'un faux contact.
20. Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique. La société n'est pas responsable de toute défaillance causée par une utilisation commerciale, une utilisation incorrecte ou le non-respect de ce manuel, qui ne sont pas couverts par la garantie.
21. Ne laissez pas la machine sans surveillance.
22. Pour une utilisation optimale, utiliser le produit pendant moins de 10 minutes. Après 10 minutes d'utilisation, prévoyez une pause de 30 minutes. En cas de surchauffe de l'appareil, arrêter immédiatement l'utilisation et débrancher l'appareil.
23. Tenez vos mains, vos cheveux, vos vêtements et vos couverts à l'écart des lames lorsque vous utilisez le produit, afin d'éviter les blessures et les dommages.
24. Lorsqu'une partie du produit est en feu, n'utilisez pas directement de l'eau pour éteindre le feu. Utilisez un chiffon humide pour couvrir le foyer d'incendie.
25. Veuillez ranger les sacs en plastique et ne pas laisser les enfants jouer avec afin d'éviter tout risque d'asphyxie,
26. Il est interdit de plonger le corps principal de l'appareil et le câble d'alimentation dans un liquide quelconque.

**NE PAS utiliser ce produit dans les situations suivantes :**

1. Il y a des problèmes avec le produit ou le câble d'alimentation.
2. Le produit tombe accidentellement, ce qui entraîne des dommages ou un fonctionnement anormal.





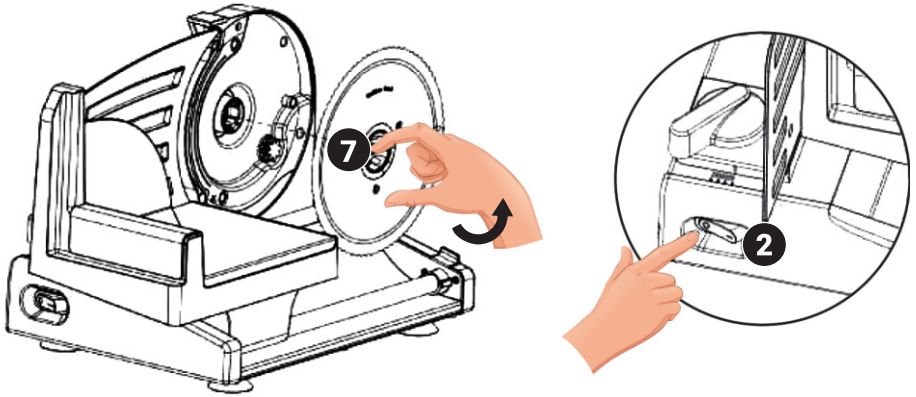
## Nom de la pièce du produit

- |   |  |
|---|--|
| 1. Pieds d'aspiration                           | 7. Bouton de fixation de la lame           |
| 2. Interrupteur (0,1)                           | 8. Plateau à aliments coulissant           |
| 3. Bouton de réglage de l'épaisseur (0-1, 5 mm) | 9. Verrouillage de la barre coulissante    |
| 4. Poussoir de nourriture                       | 10. Rail de guidage du poussoir à aliments |
| 5. Déflecteur de réglage de l'épaisseur         | 11. Corps principal                        |
| 6. Lame en acier inoxydable                     |  |

## Avant l'utilisation, veuillez NOTER

1. N'utilisez pas l'appareil en même temps que d'autres appareils électriques.
2. Alignez soigneusement la lame (6) sur son moyeu de manière à ce que la lame et les engrenages d'entraînement puissent être complètement engagés, puis tournez la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour serrer les vis.
3. Vérifier si l'interrupteur (2) est éteint avant de brancher l'alimentation électrique.
4. Vérifier si la molette de réglage de l'épaisseur (3) est réglée sur l'échelle 0.
5. La viande fraîche doit être congelée avant d'être découpée

6. N'utilisez pas l'appareil pour couper des aliments contenant des os.
7. Ne coupez pas les aliments contenant beaucoup de graines ou de morceaux durs.
8. Les emballages alimentaires, le papier aluminium ou le film plastique doivent être



## MÉTHODES D'UTILISATION

1. Il est recommandé de placer l'appareil sur un plan de travail lisse avant de l'utiliser, afin que les pieds d'aspiration (1) puissent adhérer au plan de travail et éviter de glisser et d'être endommagés.
2. Placez les aliments sur le plateau coulissant (8) et appuyez sur les aliments près du côté intérieur du rail de guidage du poussoir (10), de manière qu'ils soient coupés plus uniformément.
3. Placer le poussoir à aliments (4) dans la position du rail de guidage du poussoir à aliments (10).
4. Placez une assiette propre et vide derrière la lame en acier inoxydable (6) pour récupérer les aliments.
5. Le bouton de réglage de l'épaisseur (3) permet de régler à volonté l'épaisseur des tranches d'aliments dans une plage de 0 à 1 mm.
6. Avant l'utilisation, branchez le câble d'alimentation, allumez l'interrupteur (2) et attendez que la lame (6) tourne.
7. Tenir le poussoir (4) de la main droite, placer le pouce à l'extérieur du rail de guidage du poussoir (10) et le maintenir en place.
8. Poussez le plateau à aliments (8) pour qu'il glisse vers la lame (6) et qu'il tranche uniformément d'avant en arrière.
9. Lorsque vous avez fini de l'utiliser, éteignez l'interrupteur (2) en le mettant sur 0, et positionnez le bouton d'épaisseur (3) également sur 0.
10. La prise d'alimentation ne peut pas être débranchée tant que la lame n'a pas complètement cessé de fonctionner

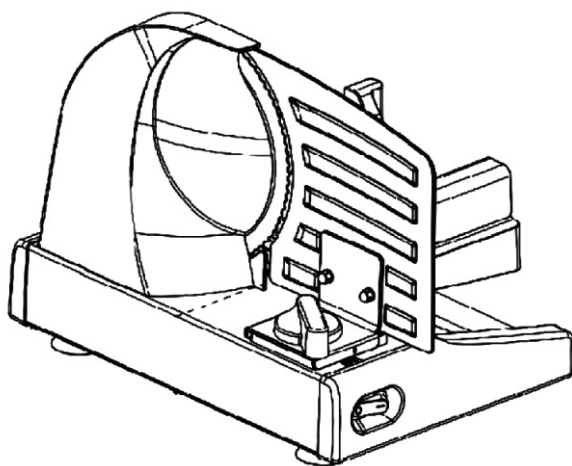
**LE TEMPS DE FONCTIONNEMENT** : 10 minutes de fonctionnement nécessitent 30 minutes de refroidissement.

## ATTENTION !

1. Le produit ne peut pas être utilisé sans le plateau à aliments coulissant (8) et le poussoir d'aliments (4).
2. Après avoir fonctionné en continu pendant plus de 10 minutes, le produit doit s'arrêter pour refroidir pendant plus de 30 minutes avant de continuer à fonctionner.

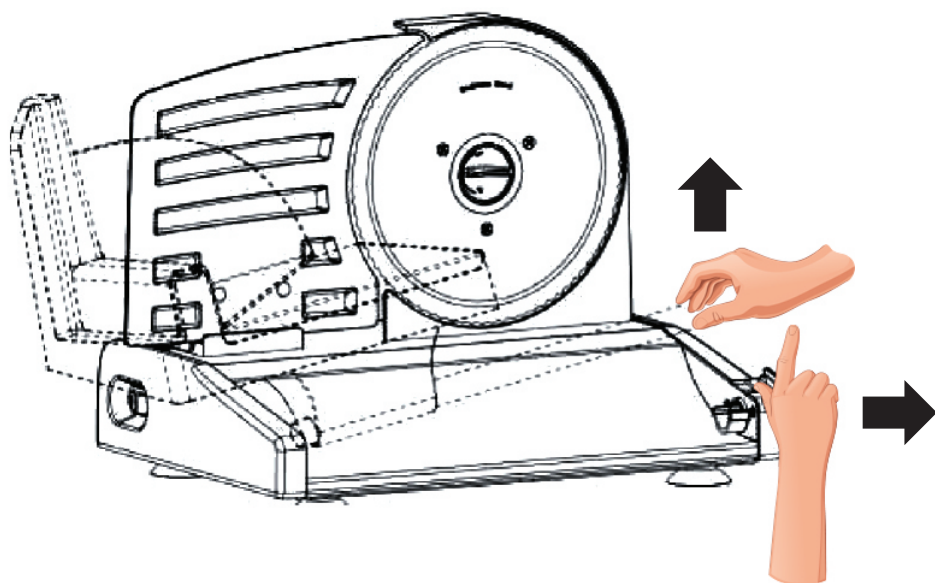
### Conseils :

1. Avant d'utiliser la trancheuse, il faut séparer l'os et la peau de la viande.
2. La viande et le poisson doivent être congelés avant d'être tranchés.
3. La trancheuse peut trancher toutes sortes de légumes, de pains et d'aliments avec des composants de texture, tels que les oignons, les carottes, les pommes de terre, les melons verts, les citrouilles, les fromages de jambon, les pains français, etc.
4. Lorsque vous coupez du fromage, essuyez la lame avec un chiffon propre et humide, afin que les résidus ne restent pas sur la lame.
5. Attendez que les steaks/côtes de bœuf grillées au four refroidissent pendant 15 à 20 minutes avant de les découper, afin que le goût de la viande reste intact et que la sauce ne coule pas partout.
6. La viande congelée doit être décongelée pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la température de la viande augmente de 5 à 8 degrés avant d'être tranchée.



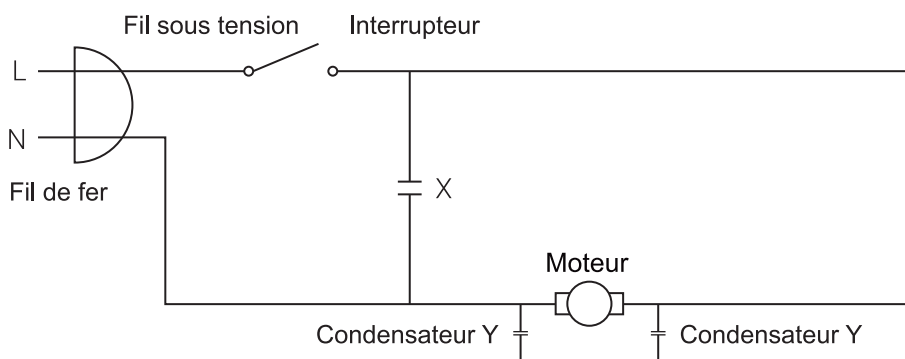
## ENTRETIEN

1. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées.
2. Avant le nettoyage, il faut débrancher la prise et s'assurer que le produit ait refroidi avant le nettoyage. Le bouton de réglage de l'épaisseur **(3)** doit être ramené à la position 0. Éteindre l'interrupteur **(2)**.
3. Après chaque utilisation, essuyez le produit à l'aide d'un chiffon doux humide avec du savon.  
  
Ne pas utiliser de laine de verre, de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs ou d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer le produit.
4. Les produits doivent être conservés dans un endroit frais, sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
5. Conservez l'emballage, le produit peut être restauré s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période.



PART NAME	How to maintain
<b>Pousseur de nourriture (4)</b>	Mettez du détergent dans de l'eau chaude, laissez tremper quelques minutes, puis rincez et séchez.
<b>Plateau à aliments (8)</b>	Démontez-le, lavez-le à l'eau claire et séchez-le.
<b>Déflexeur de réglage de l'épaisseur (5)</b>	Essuyez-le avec un chiffon doux et propre et séchez-le.
<b>Lame en acier inoxydable (7)</b>	Lavez-le à l'eau claire et essuyez-le avec un chiffon propre et sec.

## DIAGRAMME SCHÉMATIQUE



## ANALYSE DES PROBLÈMES

Fault Phenomenon	Cause Analysis	Solutions
La lame ne tourne pas	L'alimentation n'est pas connectée	L'alimentation n'est pas connectée

**Remarque :** les méthodes ci-dessus sont des méthodes courantes de diagnostic et de dépannage. Pour toute autre panne, veuillez contacter notre service clientèle. Ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même.



### Avertissement California Prop 65

#### Attention :

Ce produit contient du cadmium qui est reconnu par l'État de Californie comme une cause de cancer, de malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction. Ne pas ingérer.

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

**nutrichef™**



***Questions ou commentaires***

**Nous sommes ici pour aider!**

**Phone: 1.718.535.1800**

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