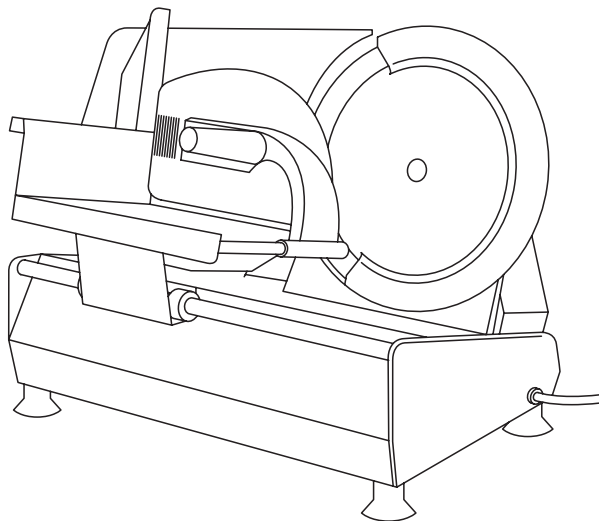




**Magic Chef<sup>®</sup>**

## 8.6-Inch Meat Slicer

*User's Manual*



Model MCL86MSRT

**PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR MEAT SLICER AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.**





## PRODUCT REGISTRATION

Thank you for purchasing a Magic Chef® product. The first step to protect your new product is to complete the product registration on our website: [www.mcappliance.com/register](http://www.mcappliance.com/register). The benefits of registering your product include the following:

1. Registering your product will allow us to contact you regarding a safety notification or product update.
2. Registering your product will allow for more efficient warranty service processing when warranty service is required.
3. Registering your product could act as your proof of purchase in the event of insurance loss.

Once again, thank you for purchasing a Magic Chef product.

# CONTENTS

PRODUCT REGISTRATION .....	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	4
SPECIFICATIONS .....	6
PARTS AND FEATURES .....	7
BEFORE USE .....	8
OPERATING INSTRUCTIONS.....	9
CARE AND MAINTENANCE.....	10
LIMITED WARRANTY .....	11

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This manual contains Safety Instructions, Installation and Operating Instructions, and Troubleshooting Tips. Please carefully read this manual before using your meat slicer for instructions on how to use and maintain the product properly. Be sure to follow the safety instructions to avoid injury or damage to the product.

Keep this manual. When passing on/selling the device to a third party, the manual must be handed over along with the device.

Before calling for service, please make sure unit is installed and being used correctly, and read the troubleshooting section.

**▲ WARNING:** When using your appliance, follow the precautions listed below:

**▲ NOTE:** Specifications may change at any time without notice.

1. Read all instructions before using.
2. This appliance should not be operated by anyone that is not able to follow proper safety procedures or does not have experience with this type of equipment, unless under close supervision.
3. DO NOT operate any appliance that has a damaged cord or plug; or if the unit is damaged or malfunctions in any way. Contact customer service or a service technician.
4. To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). If the plug does not fit properly into the outlet, reverse it. If it still does not fit, try a different outlet or contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.
5. **▲ CAUTION:** Before using, verify that the outlet is a properly installed and grounded 120V-60Hz outlet.
6. ALWAYS place the slicer on a clean, dry, level surface.
7. DO NOT use the slicer if it is not completely and properly assembled.
8. DO NOT pull the power cord to unplug, or touch the cord or plug with wet hands.
9. DO NOT let the cord hang over edge of table or counter. ALWAYS keep cord away from hot surfaces or items.
10. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
11. ALWAYS make sure that the power switch is in the off position before unplugging the slicer. DO NOT turn the meat slicer on and off using the plug.
12. DO NOT place on or near a hot burner or any other heat source; or in a heated oven.
13. ALWAYS ensure that any cords, including the slicers, are positioned away from any sharp parts or surfaces of the slicer.
14. Ensure that the slicer is not placed close to the edge of a counter or table, etc., where it can be pulled or fall off.
15. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
16. **▲ CAUTION:** Blade is very sharp. Use extreme caution when handling and cleaning the blade, and when assembling or disassembling the slicer.
17. **▲ WARNING:** DO NOT put your fingers near the blade while slicer is in operation. Avoid contact with any moving parts.
18. **▲ WARNING:** DO NOT push food by hand. ALWAYS use the Food Guide. Keep hands, hair, clothing and utensils away from moving blade during operation to reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance.

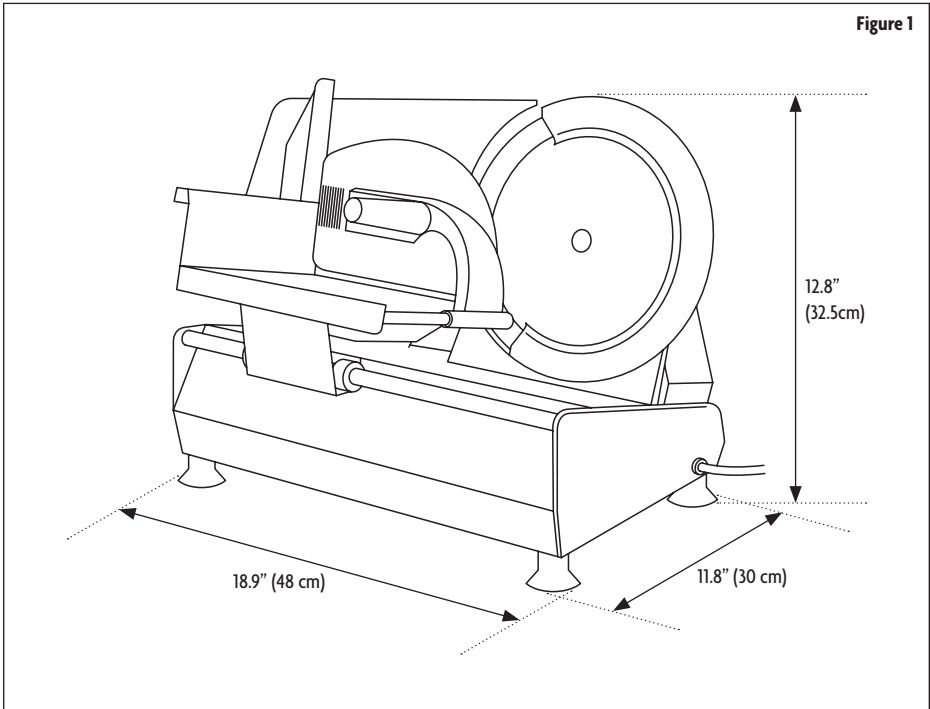
19. DO NOT use your hand or fingers to scrap food away from the cutting blade either while the appliance is in operation or when idle. Serious cuts and injuries could result if blade is touched.
20. ALWAYS make sure the meat slicer is turned OFF and unplugged before adding or removing parts or cleaning.
21. DO NOT immerse the appliance or power cord in water or other liquids.
22. Unplug the meat slicer when not in use. Clean and cover the unit and store in a cool, dry place if not being used for an extended period of time.
23. This appliance is for household use only. It is not intended for commercial applications.
24. DO NOT use outdoors.
25. If the meat slicer malfunctions in any way during use, shut down immediately and discontinue use. DO NOT attempt to open any part of the base to repair. This product has no user serviceable parts. Contact customer service for assistance.

**▲ NOTE:** A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over. DO NOT use the extension cord of cord gets hot.

**READ AND FOLLOW THIS  
SAFETY INFORMATION CAREFULLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# SPECIFICATIONS

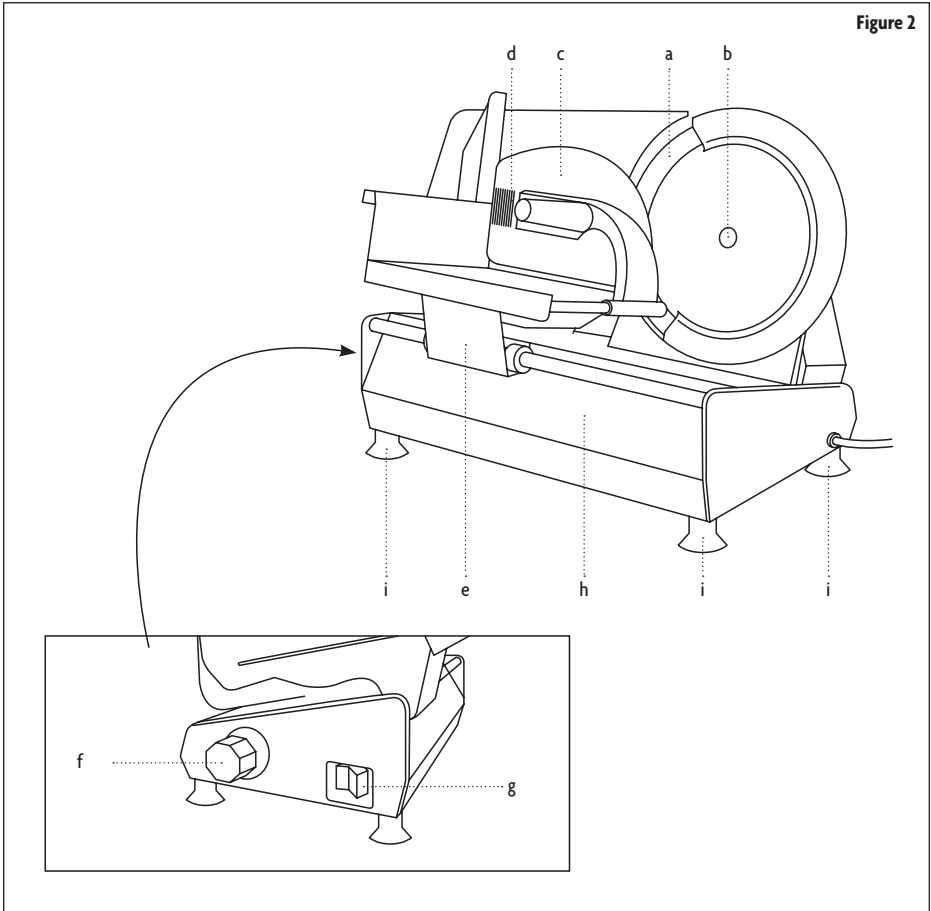
Figure 1



Height	12.8" (32.5cm)
Width	18.9" (48 cm)
Depth	11.8" (30 cm)
Power Supply	120V - 60Hz
Rated Power	150W

# PARTS AND FEATURES

Figure 2



- a. Cutting Blade
- b. Blade Locking Screw
- c. Food Gripper Guide
- d. Food Guide
- e. Food Carriage
- f. Thickness Control Knob
- g. On/Off Switch
- h. Motor Base
- i. Suction Cup Feet

# BEFORE USE

Carefully unpack the unit and remove all packaging materials. Wash the Food Guide and Blade in warm, soapy water to remove any dust that may have accumulated during shipping process. DO NOT immerse motor base, power cord or plug in water or any other liquid. Wipe Motor Base with a damp cloth.

**▲ CAUTION:** The Blade is very sharp. Use care when removing, handling, and washing.

## ASSEMBLY

1. Place the slicer on a stable, dry, and level surface.
2. Make sure On/Off switch is in off position.
3. Ensure that the Blade is properly assembled with Blade Locking Screw securely tightened.
4. Remove Food Gripper Guide from slicer.
5. Make sure food to be sliced fits on the Food Carriage without exceeding height of Blade.
6. Position the Food Gripper Guide on back edge of Food Carriage.
7. Place your hand on the curved ridge edge of Food Guide, ensuring your thumb is behind the Thumb Guard.
8. Set Thickness Control Knob to desired thickness.



# OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug Power Cord into a 120 Volt AC outlet.
2. Press On/Off Switch to the on position to start Slicer.
3. Allow Slicer to run for 30 seconds to warm up.
4. Grasp the Food Gripper Guide, keeping your thumb protected behind Food Guide. Apply slow and even pressure to hold the food tightly in place for best slicing results.
5. Move the Food Guide towards the Blade. Move back and forth in a slow steady rhythm.
6. You can lubricate the Food Carriage rod with a little vegetable oil to make it glide easier.  
**▲ CAUTION:** To avoid a laceration hazard, NEVER attempt to slice food without using the Food Guide and Food Carriage.
7. DO NOT run the slicer continuously for more than 10 minutes to avoid motor from overheating.
8. When finished slicing, press On/Off Switch to off position to stop the Blade from turning.
9. Unplug the Power Cord from wall outlet.
10. When finished slicing, or when storing your Slicer, ALWAYS set Thickness Control Knob to "0".

## HELPFUL HINTS

- Only slice boneless meats. DO NOT attempt to slice extremely hard foods, or fruits with seeds.
- NEVER attempt to slice frozen foods.
- Your slicer is perfect for consistent and uniform slices of fruits, onions, cucumbers, cheese, potatoes, or homemade breads.
- For best results ALWAYS chill cheese or raw meats prior to slicing. It is best to spray the Blade with water or wipe with a damp sponge when slicing soft cheese. If excess cheese builds up on the Blade surface, wipe with a damp cloth to avoid motor from overheating.
- Ensure all wrapping materials are removed from food prior to slicing.
- When slicing meat that has just been cooked, allow it to rest for at least 15 minutes prior to slicing. This will allow natural juices to redistribute throughout, for a juicier, more flavorful taste.

# CARE AND MAINTENANCE

## REMOVING THE SLICING BLADE

**▲ CAUTION:** Blade is extremely sharp and can cause severe injury. ALWAYS use care when handling.

1. Make sure the Power Switch is in the off position and Power Cord is unplugged from the wall outlet.
2. Make sure that the Thickness Control Knob is set to “0”.
3. Remove Blade carefully by using a Phillips head screwdriver to loosen the Blade Locking Screw in the middle of Blade.
4. Carefully remove the Blade from the Motor Housing.

**▲ NOTE:** You may notice white grease on the back of the Blade as well as in the motor housing. This is a non-toxic FDA approved food grade lubricant which is necessary to keep motor gears running smoothly.

5. You can apply petroleum jelly as needed.
6. Wipe the Blade with a damp cloth in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

## REPLACING THE SLICING BLADE

**▲ CAUTION:** Blade is extremely sharp and can cause severe injury. ALWAYS use care when handling.

1. Make sure the Power Switch is in the off position and Power Cord is unplugged from the wall outlet.
2. Make sure that the Thickness Control Knob is set to “0”.
3. Place Blade back on the unit ensuring it securely snaps into place.
4. Carefully replace the Blade Locking Screw into the middle of Blade, using a Phillips head screwdriver to lock it back into place.

## CLEANING

1. Make sure Power Switch is on off position and unplug Power Cord from wall outlet.
2. Make sure that the Thickness Control Knob is set to “0”.
3. Remove the Blade.
4. Pivot the Food Guide Arm so it is facing upwards, and slide the Guide up and off to remove it.
5. Wash Food Guide and Blade in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.  
**▲ CAUTION:** Blade is extremely sharp and can cause severe injury. ALWAYS use care when handling.
6. DO NOT place any parts of the Food Slicer in the dishwasher.
7. DO NOT immerse the Motor Base, Power Cord or Plug in water or any other liquid. Wipe the Motor Base with a damp cloth only.

## STORAGE

When storing the meat slicer for long periods:

- Make sure Blade is securely locked/tightened in place.
- Align Adjustment Plate with Blade by setting Thickness Control Knob to position “0”.
- ALWAYS store unit in a clean, dry place.



## LIMITED WARRANTY

MC Appliance Corporation warrants each new Meat Slicer to be free from defects in material and workmanship, and agrees to remedy any such defect or to furnish a new part(s), at the company's option, for any part(s) of the unit that has failed during the warranty period. Parts and labor expenses are covered on this unit for a period of one year from the date of purchase. A copy of the dated sales receipt/invoice is required to receive warranty service, replacement or refund.

This warranty covers appliances in use within the contiguous United States, Alaska, Hawaii and Puerto Rico. This warranty does not cover the following:

- Damages due to shipping damage or improper installation.
- Damages due to misuse or abuse.
- Content losses due to failure of the unit.
- Repairs performed by unauthorized service agents.
- Service calls that do not involve defects in material and workmanship such as instructions on proper use of the product or improper installation.
- Replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Failure of this product if used for other purposes than its intended purpose.
- Disposal costs for any failed unit not returned to our factory.
- Any delivery/installation costs incurred as the result of a unit that fails to perform as specified.
- Expenses for travel and transportation for product service if your appliance is located in a remote area where service by an authorized service technician is not available.
- The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Refunds for non repairable products are limited to the price paid for the unit per the sales receipt.
- This warranty is non transferable. This warranty applies only to the original purchaser and does not extend to any subsequent owner(s).

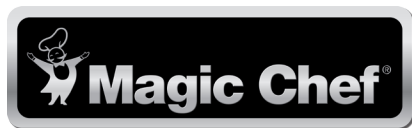
### Limitations of Remedies and Exclusions:

Product repair in accordance with the terms herein, is your sole and exclusive remedy under this limited warranty. Any and all implied warranties including merchantability and fitness for a particular purpose are hereby limited to one year or the shortest period allowed by law. MC Appliance Corporation is not liable for incidental or consequential damages and no representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of this product. Under no circumstances is the consumer permitted to return this unit to the factory without the prior written consent of MC Appliance Corporation.

Some states prohibit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

<b>Model</b>	<b>Parts</b>	<b>Labor</b>	<b>Type of Service</b>
MCL86MSRT	One Year	One Year	Carry In

For Service or Assistance please call **888-775-0202** or visit us on the web at [www.mcappliance.com](http://www.mcappliance.com) to request warranty service or order parts.



**CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. All rights reserved.  
Magic Chef® logo is a registered trademark of CNA International, Inc.**

**[www.mcappliance.com](http://www.mcappliance.com)**

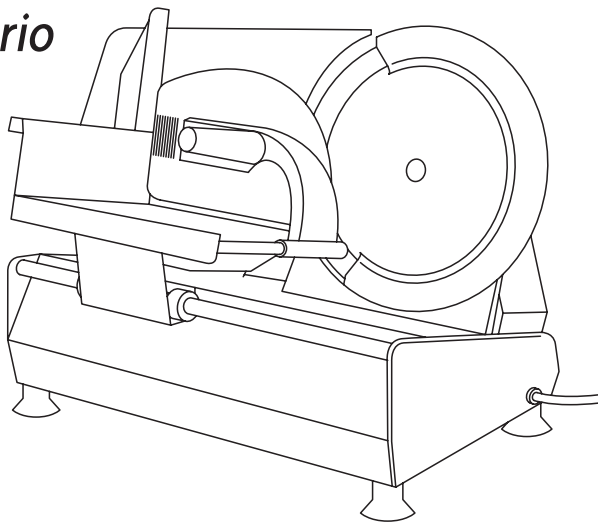
**Printed in China**



**Magic Chef®**

# Rebanadora de carne de 8.6 pulgadas

*Manual del usuario*



Modelo MCL86MSRT

**POR FAVOR, LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR SU  
REBANADORA DE CARNE Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS POSTERIORES.**





## REGISTRO DEL PRODUCTO

Gracias por comprar un producto Magic Chef®. El primer paso para proteger su nuevo producto es completar el registro del producto en nuestro sitio web: [www.mcappliance.com/register](http://www.mcappliance.com/register). Entre los beneficios de registrar su producto se incluyen los siguientes:

1. Registrar su producto nos permitirá contactarlo en relación con cualquier aviso de seguridad o actualización del producto.
2. Registrar su producto permitirá un proceso de servicio de garantía más eficiente, cuando se requiera el servicio de garantía.
3. Registrar su producto podría servir como su prueba de compra en el caso de que usted sufra una pérdida que esté cubierta por el seguro.

Una vez más, gracias por comprar un producto Magic Chef.

# ÍNDICE

REGISTRO DEL PRODUCTO .....	14
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES .....	16
ESPECIFICACIONES .....	18
PIEZAS Y FUNCIONES .....	19
ANTES DE SU USO .....	20
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO .....	21
CUIDADO Y MANTENIMIENTO .....	22
GARANTÍA LIMITADA .....	24

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este manual contiene instrucciones de seguridad, instrucciones de instalación y funcionamiento, y consejos de solución de problemas. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar su rebanadora de carne para conocer las instrucciones sobre cómo utilizar y mantener el producto adecuadamente. Asegúrese de seguir las instrucciones de seguridad para evitar lesiones o daños al producto.

Guarde este manual. Al transferir/vender el dispositivo a un tercero, el manual debe entregarse junto con el dispositivo.

Antes de contactar al servicio técnico, por favor cerciórese de que la unidad esté instalada y se esté usando de manera correcta, y lea la sección de solución de problemas.

**▲ ADVERTENCIA:** Siga las precauciones que se indican a continuación al utilizar su aparato.

**▲ NOTA:** Las especificaciones pueden cambiar en cualquier momento y sin aviso previo.

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizarlo.
2. Este aparato no debe ser operado por alguien que no pueda seguir los procedimientos de seguridad adecuados o que no tenga experiencia con este tipo de equipos, a menos que sea bajo atenta supervisión.
3. NO opere este aparato si el cable o la clavija están dañados, o si la unidad está defectuosa o funciona mal de alguna manera. Póngase en contacto con Atención al Cliente o con un técnico de servicio.
4. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene una clavija polarizada (un contacto es más ancho que el otro). Si la clavija no encaja adecuadamente dentro del tomacorriente, invírtala. Si aún no encaja, intente en un tomacorriente distinto o comuníquese con un electricista calificado. NO intente alterar el tomacorriente de ningún modo.
5. **▲ PRECAUCIÓN:** previo a su uso, compruebe que el tomacorriente esté instalado adecuadamente y conectado a tierra a un tomacorriente de 120V-60Hz.
6. SIEMPRE coloque la rebanadora sobre una superficie limpia, seca y nivelada.
7. NO utilice la rebanadora si no está ensamblada completa y adecuadamente.
8. NO hale el cable de electricidad para desenchufarlo, ni lo toque o enchufe con las manos húmedas.
9. NO deje que el cable quede colgando del borde de mesas o mesones. SIEMPRE mantenga el cable alejado de superficies u objetos calientes.
10. Se requiere supervisión de cerca cuando niños utilicen cualquier aparato o cuando se use cerca de ellos.
11. SIEMPRE asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición de apagado antes de desenchufar la rebanadora. NO encienda ni apague la rebanadora de carne utilizando la clavija.
12. NO lo coloque encima ni cerca de una hornilla caliente ni cualquier otra fuente de calor, ni dentro de un horno caliente.
13. SIEMPRE asegúrese de que cualquier cable, incluidas las rebanadoras, estén colocados lejos de cualquier pieza o superficie filosa de la rebanadora.
14. Asegúrese de que la rebanadora no esté colocada cerca del borde de una mesa o mesón, etc. donde pueda ser halada o se pueda caer.
15. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
16. **▲ PRECAUCIÓN:** la cuchilla es muy filosa. Sea extremadamente precavido al manipular y limpiar la cuchilla, y al ensamblar o desmontar la rebanadora.
17. **▲ ADVERTENCIA:** NO coloque sus dedos cerca de la cuchilla mientras la rebanadora se encuentre en funcionamiento. Evite el contacto con cualquiera de las piezas en movimiento.



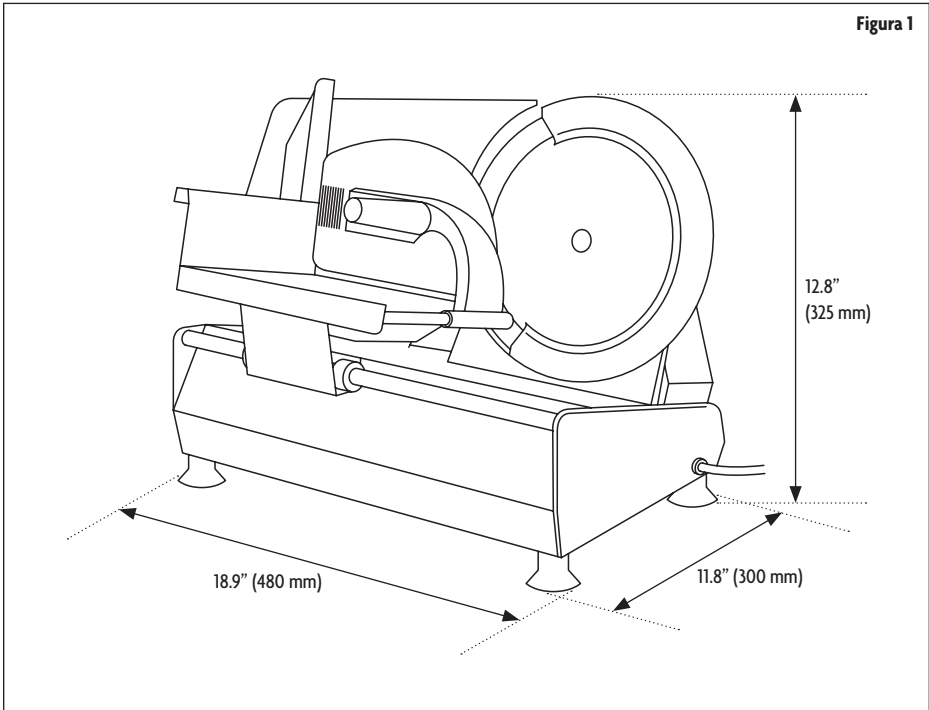
18. **▲ ADVERTENCIA:** NO presione los alimentos con las manos. SIEMPRE utilice la manija guía para alimentos. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios lejos de la cuchilla en movimiento durante su funcionamiento, a fin de reducir el riesgo de lesión personal o daño al aparato.
19. NO utilice sus manos ni dedos para remover los alimentos de la cuchilla cortadora mientras el aparato se encuentre en funcionamiento ni cuando esté en reposo. Tocar la cuchilla puede provocar cortaduras y lesiones graves.
20. SIEMPRE asegúrese de que la rebanadora de carne esté APAGADA y desenchufada antes de agregar o retirar piezas o limpiarla.
21. NO sumerja el aparato ni el cable de electricidad en agua ni en ningún otro líquido.
22. Desenchufe la rebanadora de carne cuando no la esté usando. Limpie y cubra la unidad y almacénela en un lugar seco y fresco si no se utiliza por un largo periodo de tiempo.
23. Este aparato es solo para uso doméstico. No está diseñado para aplicaciones comerciales.
24. NO lo utilice al aire libre.
25. Si la rebanadora de carne falla de alguna manera durante su uso, apáguela de inmediato y discontinúe su uso. NO intente abrir ninguna pieza de la base para repararla. Este producto no contiene piezas que puedan ser reparadas ni reemplazadas por el usuario. Para obtener ayuda, póngase en contacto con Atención al Cliente.

**▲ NOTA:** Se suministra un cable de electricidad corto para reducir los riesgos de enredo o tropiezo con un cable más largo. Los cables de extensión están disponibles y pueden utilizarse si se hace con precaución. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la capacidad eléctrica del aparato. El cable más largo debe colocarse de tal manera que no cuelgue fuera de la superficie de la mesa o el mesón donde pueda ser halado por los niños o que pueda tropezarse. No utilice el cable de extensión si este se calienta.

# LEA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y SÍGALA CUIDADOSAMENTE GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# ESPECIFICACIONES

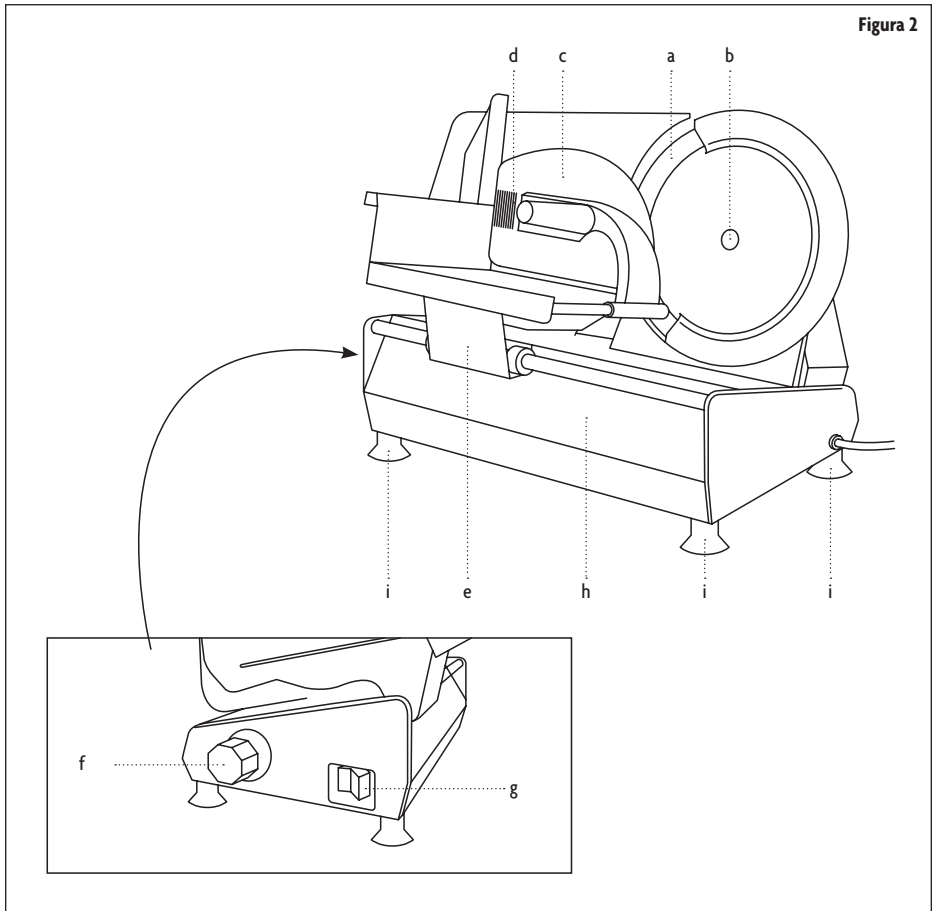
Figura 1



Dimensiones (A x L x P)	18.9" x 12.8" x 11.8" (480 mm x 325 mm x 300 mm)
Fuente de alimentación	120V - 60Hz
Potencia de entrada	150W

# PIEZAS Y FUNCIONES

Figura 2



- a. Cuchilla cortadora
- b. Tornillo de sujeción de la cuchilla
- c. Manija guía del sujetador de alimentos
- d. Manija guía para alimentos
- e. Carro transportador de alimentos
- f. Perilla de control del grosor
- g. Interruptor de encendido/apagado
- h. Base del motor
- i. Patas de succión

# ANTES DE SU USO

Desempaque la unidad cuidadosamente y retire todos los materiales de empaque. Lave la manija guía para alimentos y la cuchilla en agua jabonosa y tibia para eliminar cualquier polvo que pueda haberse acumulado durante el proceso de traslado. No sumerja la base del motor, el cable de electricidad ni la clavija en agua ni en cualquier otro líquido. Seque la base del motor con un paño húmedo.

**▲ PRECAUCIÓN:** La cuchilla es muy filosa. Sea precavido durante su extracción, manipulación y lavado.

## ENSAMBLAJE

1. Coloque la rebanadora sobre una superficie estable, seca y nivelada.
2. Asegúrese de que el interruptor On/Off (encendido/apagado) esté en la posición de apagado.
3. Asegúrese de que la cuchilla esté ensamblada adecuadamente con el tornillo de sujeción de la cuchilla ajustado de manera segura.
4. Retire la manija guía del sujetador de alimentos de la rebanadora.
5. Asegúrese de que los alimentos a ser rebanados entren en el carro transportador de alimentos sin exceder la altura de la cuchilla.
6. Coloque la manija guía del sujetador de alimentos sobre el borde posterior del carro transportador de alimentos.
7. Coloque su mano sobre el borde dorsal de la manija guía para alimentos, asegurándose de que su pulgar se encuentre detrás del protector para pulgar.
8. Ajuste la perilla de control del grosor al nivel de grosor deseado.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Enchufe el cable de electricidad en el tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
2. Para encender la rebanadora, oprima el interruptor On/Off hasta colocarlo en la posición de encendido.
3. Permita que la rebanadora opere durante 30 segundos para que entre en calor.
4. Sujete la manija guía del sujetador de alimentos, manteniendo su pulgar protegido detrás de la manija guía para alimentos. Aplique presión continua y lenta para mantener el alimento sujetado en su lugar para obtener mejores resultados durante el proceso de rebanado.
5. Mueva la manija guía para alimentos hacia la cuchilla. Muévela hacia atrás y hacia adelante con un ritmo suave y continuo.
6. Puede lubricar la barra de la manija guía para alimentos con un poco de aceite vegetal para hacer que se deslice con mayor facilidad.  
**▲ PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros de laceración, NUNCA intente rebanar alimentos sin utilizar la manija guía para alimentos y el carro transportador de alimentos.
7. NO opere la rebanadora continuamente por más de 10 minutos para evitar que el motor se sobrecaliente.
8. Cuando termine de rebanar, oprima el interruptor On/Off a la posición de apagado para hacer que la cuchilla deje de girar.
9. Desenchufe el cable de electricidad del tomacorriente de la pared.
10. Cuando termine de rebanar o cuando guarde su rebanadora, SIEMPRE ajuste la perilla de control del grosor a “0”.

## CONSEJOS ÚTILES

- Solo rebane carnes sin hueso. NO intente rebanar alimentos extremadamente duros ni frutas con semillas.
- NUNCA intente rebanar alimentos congelados.
- Su rebanadora es perfecta para realizar rebanadas uniformes y consistentes de frutas, cebollas, pepinos, queso, papas o pan casero.
- Para obtener mejores resultados, SIEMPRE refrigere el queso o las carnes crudas antes del rebanado. Es mejor rociar la cuchilla con agua o limpiarla con una esponja húmeda al rebanar queso suave. Si se acumula un exceso de queso en la superficie de la cuchilla, límpiela con un paño suave para evitar que el motor se sobrecaliente.
- Asegúrese de retirar todos los envoltorios de los alimentos, antes del rebanado.
- Al rebanar la carne recién cocinada, déjela reposar durante al menos 15 minutos, antes del rebanado. Esto permitirá que los jugos naturales se redistribuyan completamente, para lograr un sabor más jugoso y sabroso.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## EXTRACCIÓN DE LA CUCHILLA REBANADORA

**▲ PRECAUCIÓN:** La cuchilla es extremadamente filosa y puede provocar lesiones graves. SIEMPRE sea cuidadoso al momento de su manipulación.

1. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición de apagado y que el cable de electricidad esté desconectado del tomacorriente de la pared.
2. Asegúrese de que la perilla de control del grosor está ajustada en “0”.
3. Retire la cuchilla cuidadosamente utilizando un destornillador de estrella para aflojar el tornillo de sujeción de la cuchilla ubicado en el medio de la cuchilla.
4. Retire la cuchilla de la carcasa del motor cuidadosamente.

**▲ NOTE:** Es posible que note grasa blanca en la parte posterior de la cuchilla así como en la carcasa del motor. Se trata de un lubricante no tóxico, apto para el contacto con alimentos y aprobado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drugs Administration, FDA), el cual es necesario para que los engranajes del motor se mantengan en funcionamiento sin problemas.

5. Puede aplicar vaselina según se requiera.
6. Limpie la cuchilla con un paño húmedo en agua jabonosa y tibia. Enjuague y seque completamente.

## REEMPLAZO DE LA CUCHILLA REBANADORA

**▲ PRECAUCIÓN:** La cuchilla es extremadamente filosa y puede provocar lesiones graves. SIEMPRE sea cuidadoso al momento de su manipulación.

1. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición de apagado y que el cable de electricidad esté desconectado del tomacorriente de la pared.
2. Asegúrese de que la perilla de control del grosor está ajustada en “0”.
3. Coloque la cuchilla de nuevo en la unidad, asegurándose de que encaja en su posición de manera segura.
4. Reinstale el tornillo de sujeción de la cuchilla cuidadosamente en el medio de la cuchilla, utilizando un destornillador de estrella para sujetarlo en su lugar nuevamente.

## LIMPIEZA

1. Asegúrese de que el interruptor de encendido se encuentre en la posición de apagado y desenchufe el cable de electricidad del tomacorriente de la pared.
2. Asegúrese de que la perilla de control del grosor está ajustada en “0”.
3. Retire la cuchilla.
4. Gire la palanca de la manija guía para alimentos, de modo que apunte hacia arriba, y deslice la manija guía hacia arriba y hacia afuera para sacarla.
5. Lave la manija guía para alimentos y la cuchilla en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque completamente.

**▲ PRECAUCIÓN:** La cuchilla es extremadamente filosa y puede provocar lesiones graves. SIEMPRE sea cuidadoso al momento de su manipulación.

6. NO coloque ninguna pieza del rebanador de alimentos en el lavavajillas.
7. NO sumerja la base del motor, el cable de electricidad ni la clavija en agua ni en ningún otro líquido. Limpie la base del motor con un paño húmedo solamente.

## ALMACENAMIENTO

Al almacenar la rebanadora de carne durante largos periodos:

- Asegúrese de que la cuchilla esté fijada o ajustada en su lugar.
- Alinee la lámina de ajuste con la cuchilla, de manera que ajuste la perilla de control del grosor a la posición "0".
- SIEMPRE almacene la unidad en un lugar limpio y seco.



## GARANTÍA LIMITADA

MC Appliance Corporation garantiza que cada Rebanadora de carne nueva carece de defectos en los materiales y en la mano de obra, y conviene en remediar cualquier defecto o proporcionar la(s) pieza(s) nueva(s), por cualquier/cualesquiera pieza(s) de la unidad que haya(n) fallado durante el periodo de garantía, a discreción de la compañía. Las piezas y los gastos de mano de obra de esta unidad están cubiertos por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Es necesario presentar una copia del recibo o de la factura de venta fechado, para recibir el servicio de garantía, reemplazo o reembolso.

Esta garantía cubre los aparatos en uso dentro de los Estados Unidos contiguos, Alaska, Hawái y Puerto Rico. Esta garantía no cubre lo siguiente:

- Los daños causados durante el envío o por instalación incorrecta.
- Los daños causados por uso incorrecto o abuso.
- La pérdida de contenido a causa de fallas de la unidad.
- Las reparaciones llevadas a cabo por agentes de servicio no autorizados.
- Las llamadas al servicio técnico que no impliquen defectos en el material y mano de obra, tales como instrucciones sobre el uso correcto del producto o la instalación incorrecta.
- El reemplazo o reajuste de los fusibles de la casa o los interruptores de circuito.
- La falla de este producto si se usa para fines distintos de aquellos para los que fue diseñado.
- Los costos de desecho de cualquier unidad defectuosa no devuelta a nuestra fábrica.
- Cualquiera de los costos de entrega/instalación incurridos como resultado de una unidad que no funcione según las especificaciones.
- Los gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto si su aparato está ubicado en una zona remota donde el servicio por parte de un técnico de servicio autorizado no está disponible.
- El retiro y la nueva instalación de su aparato si está instalado en una ubicación inaccesible o no fue instalado conforme a las instrucciones de instalación publicadas.
- Los reembolsos por los productos que no son reparables se limitan al precio pagado por la unidad conforme a la factura de venta.
- Esta garantía es intransferible. Esta garantía aplica solo al comprador original y no se extiende a cualquier propietario(s) subsecuente(s).

### LIMITACIONES A LAS SOLUCIONES Y EXCLUSIONES:

La reparación del producto de acuerdo con los términos aquí indicados, es su única y exclusiva solución bajo esta garantía limitada. Cualquiera y todas las garantías implícitas, incluyendo la comercialización y la idoneidad para un propósito particular se limitan por medio de la presente a un año o al periodo más corto permitido por la ley. MC Appliance Corporation no es responsable por daños incidentales o emergentes y ningún representante o persona está autorizada para asumir por nuestra parte, ninguna otra responsabilidad en relación con la venta de este producto. Bajo ninguna circunstancia se le permite al consumidor devolver esta unidad a la fábrica sin la autorización previa por escrito suministrada por MC Appliance Corporation.

Algunos estados prohíben la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes, o limitaciones en las garantías implícitas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y podría tener otros derechos que varían según el estado.

Modelo	Piezas	Mano de obra	Tipo de servicio
MCL86MSRT	Un año	Un año	Reparación en taller

Para servicio o asistencia por favor llame al **888-775-0202** o visítenos en el sitio web en [www.mcappliance.com](http://www.mcappliance.com) para solicitar servicio de garantía u ordenar piezas.





**CNA International, Inc., opera bajo el nombre comercial de MC Appliance Corporation. Todos los derechos reservados. El logo de Magic Chef® es una marca registrada de CNA International, Inc.**

**[www.mcappliance.com](http://www.mcappliance.com)**

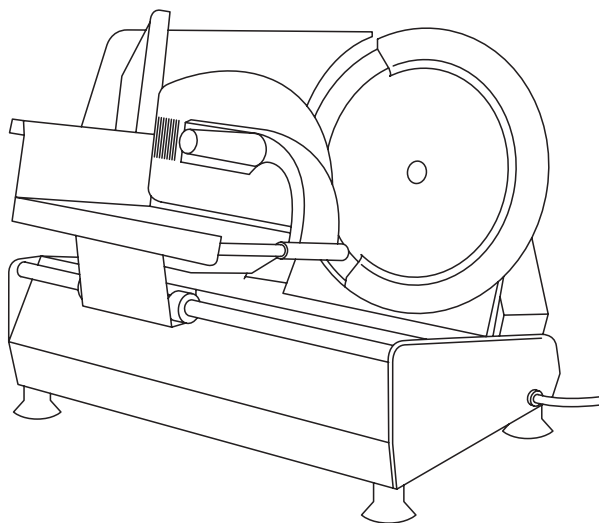
**Impreso en China**



**Magic Chef®**

# Tranche-viande de 21.8cm

*Manuel d'utilisation*



Modèle MCL86MSRT

**VEILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER VOTRE  
TRANCHE-VIANDE ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE FUTURE.**





## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté un produit Magic Chef®. La première étape pour protéger votre produit est de remplir l'enregistrement de votre produit sur notre site web à [www.mcappliance.com/register](http://www.mcappliance.com/register). Les avantages d'enregistrer votre produit sont les suivants:

1. Enregistrer votre produit vous permet de nous contacter par rapport aux avertissements de sécurité et aux mises à jour sur le produit.
2. Enregistrer votre produit permettra un traitement plus efficace de l'entretien sous garantie lorsqu'un entretien est nécessaire.
3. Enregistrer votre produit pourrait être utilisé comme preuve d'achat dans le cas d'une réclamation d'assurance.

Une fois de plus, merci d'avoir acheté un produit Magic Chef®.

# CONTENU

ENREGISTREMENT DU PRODUIT .....	27
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ .....	29
SPÉCIFICATIONS .....	31
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES .....	32
AVANT L'UTILISATION .....	33
INSTRUCTIONS D'UTILISATION .....	34
SOIN ET ENTRETIEN .....	35
GARANTIE LIMITÉE .....	37

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Ce manuel contient les instructions de sécurité, d'installation et d'utilisation et les conseils pour la résolution des problèmes. Veuillez lire attentivement ce manuel sur les instructions d'utilisation et le bon entretien du produit avant d'utiliser votre tranche-viande. Assurez-vous de respecter les mesures de sécurité pour éviter les blessures et les dommages au produit.

Conservez ce manuel. Lorsque vous léguez/vendez cet appareil à une autre partie, ce manuel devrait accompagner l'appareil.

Avant d'appeler l'entretien, assurez-vous que l'appareil est installé et utilisé correctement et lisez la section sur la résolution des problèmes.

**▲ AVERTISSEMENT:** Lorsque vous utilisez votre appareil, suivez les précautions énumérées ci-dessous.

**▲ REMARQUE:** Les spécifications peuvent changer à tout moment sans avertissement.

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par une personne incapable de suivre des procédures de sécurité ou sans expérience avec ce type d'équipement, à moins d'être supervisé.
3. NE PAS utiliser l'appareil si le fil d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est endommagé ou fonctionne mal de quelque manière que ce soit. Contactez le service à la clientèle ou un technicien.
4. Pour réduire le risque de décharges électriques, cet appareil possède une fiche polarisée (une dent est plus large que l'autre). Si la fiche s'insère mal dans la prise, inversez les dents. Si elle ne s'insère toujours pas, essayez une autre prise ou contactez un électricien. NE PAS essayer de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
5. **▲ ATTENTION:** Avant l'utilisation, assurez-vous qu'il s'agit d'une prise de 120V-60Hz bien installée avec une mise à la terre.
6. TOUJOURS placez le tranche-viande sur une surface propre, sèche et au niveau.
7. NE PAS utiliser le tranche-viande s'il n'est pas complètement et bien assemblé.
8. NE PAS tirer sur le fil d'alimentation pour le débrancher ou toucher le fil d'alimentation ou la fiche avec des mains mouillées.
9. NE PAS laisser le fil d'alimentation pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir. TOUJOURS éloigner le fil d'alimentation des surfaces et des objets chauds.
10. Une supervision particulière est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par ou près d'enfants.
11. TOUJOURS vous assurer que l'interrupteur est fermé avant de débrancher le tranche-viande. NE PAS allumer et éteindre le tranche-viande en utilisant la fiche.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur chaud ou toute autre source de chaleur ou un four chauffé.
13. TOUJOURS vous assurer que tous les fils, incluant le tranche-viande, sont placés loin de tout objet tranchant ou surface du tranche-viande.
14. Assurez-vous que le tranche-viande n'est pas près du bord d'un comptoir ou d'une table, etc., où il pourrait être tiré et tomber.
15. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant et peut occasionner des blessures.
16. **▲ ATTENTION:** La lame est très coupante. Faites très attention lorsque vous manipulez et nettoyez la lame et lorsque vous assemblez ou désassemblez le tranche-viande.

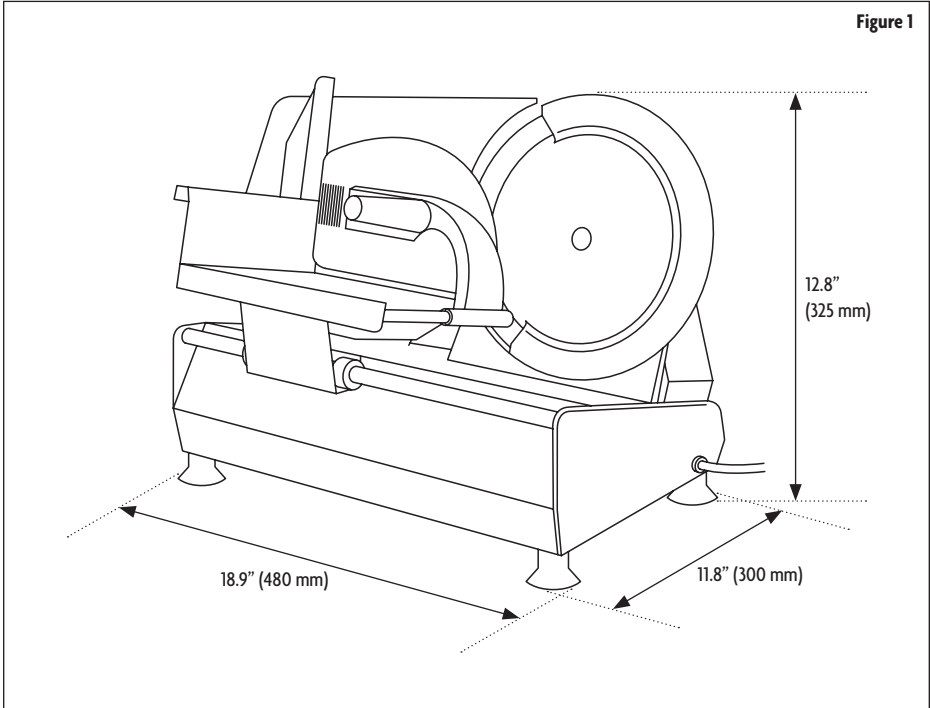
17. **▲ AVERTISSEMENT:** NE PAS placer ses doigts près de la lame lorsque le tranche-viande est allumé. Évitez le contact avec les pièces mobiles.
18. **▲ AVERTISSEMENT:** Ne pas pousser la viande avec les mains. TOUJOURS utiliser le guide. Gardez les mains, cheveux, vêtements et ustensiles loin des pièces mobiles pendant l'utilisation pour réduire le risque de blessure personnelle et/ou dommages à l'appareil.
19. NE PAS utiliser vos mains ou doigts pour gratter la nourriture sur la lame, que l'appareil soit éteint ou allumé. Des blessures et des coupures graves peuvent survenir en touchant la lame.
20. TOUJOURS vous assurer que le tranche-viande est fermé et débranché avant d'ajouter ou d'enlever une pièce ou lors du nettoyage.
21. NE PAS submerger l'appareil ou son fil d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide.
22. Débranchez le tranche-viande lorsqu'il n'est pas utilisé. Nettoyez et recouvrez l'appareil pour l'entreposer dans un endroit frais et sec s'il n'est pas utilisé pendant une longue période de temps.
23. Cet appareil est uniquement pour une utilisation domestique. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
24. NE PAS utiliser à l'extérieur.
25. Si le tranche-viande fonctionne mal de quelque manière que ce soit pendant l'utilisation, fermez-le immédiatement et arrêtez de l'utiliser. NE PAS essayer d'ouvrir la base pour le réparer. Il n'y a pas de pièces à entretenir par l'utilisateur. Contactez le service à la clientèle pour toute aide.

**▲ REMARQUE:** Un fil d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'empêchement ou de trébuchage d'un long fil d'alimentation. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si elles le sont avec soin. La puissance électrique de la rallonge devrait être au moins égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil. Le fil plus long devrait être arrangé pour qu'il ne s'étende pas sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par un enfant ou faire trébucher. NE PAS utiliser d'extension si le fil d'alimentation devient chaud.

**LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT  
CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# SPÉCIFICATIONS

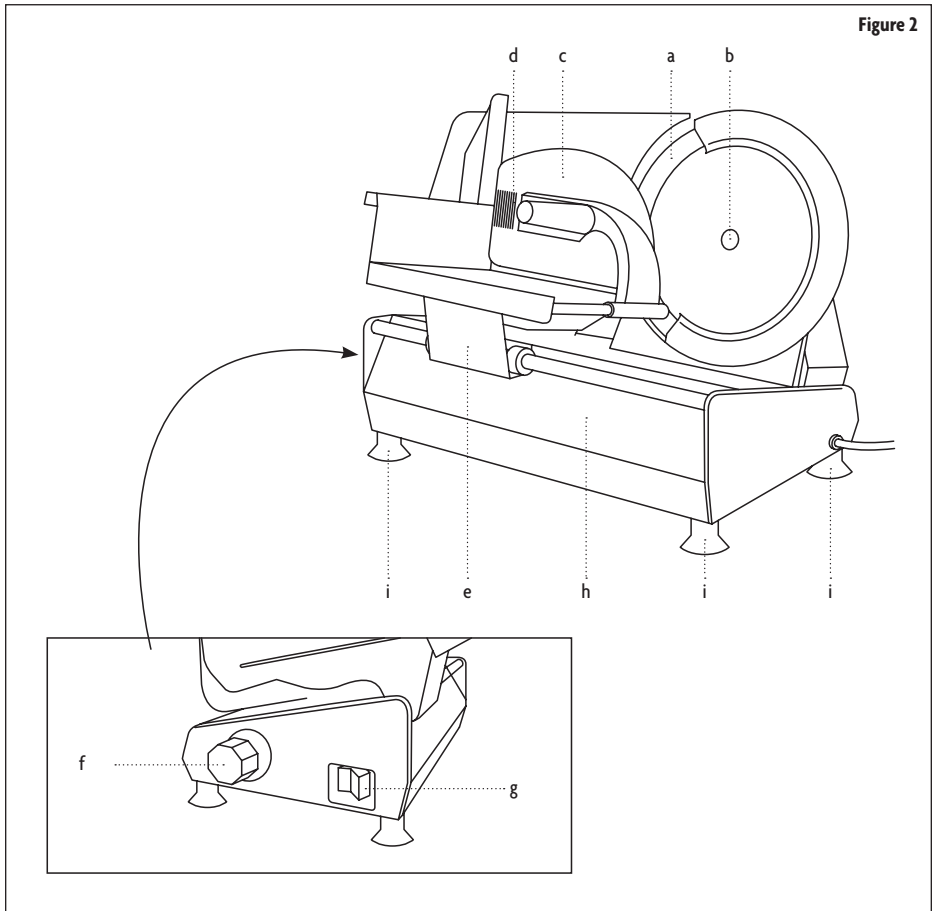
Figure 1



Dimensions (H x L x l)	18.9" x 12.8" x 11.8" (480 mm x 325 mm x 300 mm)
Alimentation électrique	120V - 60Hz
Puissance	150W

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Figure 2



- a. Lame
- b. Vis de verrouillage de la lame
- c. Poignée du guide
- d. Guide
- e. Plateau à aliments
- f. Bouton de contrôle de l'épaisseur
- g. Bouton ON/OFF
- h. Moteur
- i. Pied à ventouse



# AVANT L'UTILISATION

Déballez attentivement l'appareil et enlevez tout le matériel d'emballage. Lavez le guide et la lame à l'eau chaude savonneuse pour enlever la poussière qui peut s'être accumulée pendant le transport. NE PAS submerger la base avec le moteur, le fil d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez la base avec le moteur avec un linge humide.

**▲ ATTENTION:** La lame est très coupante. Faites attention lors du déballage, de la manutention et du nettoyage.

## ASSEMBLAGE

1. Placez le tranche-viande sur une surface stable, sèche et au niveau.
2. Assurez-vous que le bouton ON/OFF est bien fermé.
3. Assurez-vous que la lame est bien fixée et que la vis de verrouillage de la lame est fermement vissée.
4. Enlevez le guide du tranche-viande.
5. Assurez-vous que l'aliment à trancher entre dans le plateau sans dépasser la hauteur de la lame.
6. Placez le guide au fond du plateau.
7. Placez votre main sur le bord recourbé du guide tout en vous assurant que votre pouce est derrière le protège-pouce.
8. Réglez le bouton de réglage de l'épaisseur à l'épaisseur désirée.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Branchez le fil d'alimentation dans une prise AC de 120V.
2. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour démarrer le tranche-viande.
3. Laissez le tranche-viande se réchauffer pendant 30 secondes.
4. Prenez la poignée du guide en plaçant votre pouce derrière le guide. Poussez légèrement pour que l'aliment en place reste fermement en place pour de meilleurs résultats.
5. Déplacez le guide vers la lame. Faites des allez-retour lentement.
6. Vous pouvez lubrifier la barre du plateau avec un peu d'huile végétale pour le faire glisser plus facilement.  
**▲ ATTENTION:** Pour éviter les lacérations, NE JAMAIS essayer de trancher des aliments sans utiliser le guide et le plateau.
7. NE PAS faire fonctionner le tranche-viande plus de 10 minutes pour éviter de surchauffer le moteur.
8. Lorsque vous avez fini de trancher, appuyez sur le bouton ON/OFF pour arrêter la lame.
9. Débranchez le fil d'alimentation de la prise murale.
10. Lorsque vous avez terminé de trancher ou lorsque vous entreposez le tranche-viande, TOUJOURS régler l'épaisseur à «0».

## CONSEILS PRATIQUES

- Ne tranchez que des viandes sans os. NE PAS essayer de trancher des aliments extrêmement durs ou des fruits avec graines.
- NE JAMAIS essayer de trancher des aliments congelés.
- Votre tranche-viande est parfait pour des tranches uniformes et constantes de fruits, oignons, concombres, fromages, patates et pains maison.
- Pour de meilleurs résultats, TOUJOURS refroidir le fromage ou les viandes crues avant de les trancher. Il est mieux d'asperger d'eau la lame et d'essuyer avec une éponge humide lorsque vous coupez des fromages mous. Si du fromage s'accumule sur la surface de la lame, essuyez avec un linge humide pour éviter que le moteur ne surchauffe.
- Assurez-vous que le matériel d'emballage est enlevé avant de trancher des aliments.
- Lorsque vous tranchez des viandes cuites, laissez-les reposer pendant 15 minutes avant de les trancher. Pour permettre aux jus naturels de se redistribuer dans la viande, pour un goût plus juteux et savoureux.

# SOIN ET ENTRETIEN

## ENLEVEZ LA LAME

**▲ ATTENTION:** La lame est extrêmement coupante et peut occasionner des blessures graves. TOUJOURS faire attention en la manipulant.

1. Assurez-vous que le bouton d'alimentation est en position OFF et que le fil d'alimentation est débranché de sa prise.
2. Assurez-vous que le bouton de contrôle de l'épaisseur soit à «0».
3. Faites attention en enlevant la lame et utilisez un tournevis Phillips pour dévisser la vis de verrouillage au milieu de la lame.
4. Enlevez soigneusement la lame du boîtier moteur.  
**▲ REMARQUE:** Vous remarquerez une graisse blanche derrière la lame et dans le boîtier moteur. Il s'agit d'un lubrifiant alimentaire non toxique approuvé par la FDA américaine nécessaire pour permettre au moteur de bien fonctionner.
5. Vous pouvez ajouter une gelée de pétrole au besoin.
6. Essuyez la lame avec un linge humide trempé dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement.

## REPLACER LA LAME

**▲ ATTENTION:** La lame est extrêmement coupante et peut occasionner des blessures graves. TOUJOURS faire attention en la manipulant.

1. Assurez-vous que le bouton d'alimentation est en position OFF et que le fil d'alimentation est débranché de sa prise.
2. Assurez-vous que le bouton de contrôle de l'épaisseur soit à «0».
3. Remplacez la lame dans l'appareil en vous assurant qu'elle s'insère en place.
4. Remplacez soigneusement la vis de verrouillage au milieu de la lame et utilisez un tournevis Phillips pour la revisser en place.

## NETTOYAGE

1. Assurez-vous que le bouton d'alimentation est éteint et débranchez le fil d'alimentation de sa prise.
2. Assurez-vous que le bouton de contrôle de l'épaisseur soit à «0».
3. Enlevez la lame.
4. Faites pivoter le bras du guide pour qu'il soit vers le haut et glissez le guide vers le haut et l'extérieur pour l'enlever.
5. Lavez le guide et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement.  
**▲ ATTENTION:** La lame est extrêmement coupante et peut occasionner des blessures graves. TOUJOURS faire attention en la manipulant.
6. NE PAS placer aucune pièce du tranche-viande dans le lave-vaisselle.
7. NE PAS submerger le moteur, le fil d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou un autre liquide. Essuyez la base uniquement avec un linge humide.

## ENTREPOSAGE

Lorsque vous entreposez le tanche-viande pour de longues périodes:

- Assurez-vous que la lame est solidement fixée/vissée en place.
- Alignez la plaque d'ajustement avec la lame en réglant le bouton de contrôle de l'épaisseur à «0».
- TOUJOURS entreposer un appareil dans un endroit propre et sec.



## GARANTIE LIMITÉE

MC appliance corporation garantit que toutes les nouvelles Tranche-viande ne présentent aucun défaut matériel ou de main-d'oeuvre et accepte de remédier à ces défauts ou de fournir des nouvelles pièce(s), à la discrétion de la compagnie, pour toute pièce(s) de l'appareil qui fait défaut durant la période de garantie. Les pièces et la main-d'oeuvre de cet appareil sont garanties pendant une période d'un an depuis la date d'achat. Une copie avec la date du reçu de vente ou de la facture est nécessaire pour recevoir un remplacement, un remboursement ou la réparation sous garantie.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés aux États-Unis contigus, Alaska, Hawaii et Puerto Rico. Cette garantie ne s'applique pas aux cas suivants :

- Les dommages causés par la manutention ou une mauvaise installation.
- Les dommages dus à une mauvaise utilisation ou une utilisation abusive.
- La perte de contenu dû à une défaillance de l'appareil.
- Les réparations faites par un agent non autorisé.
- Les appels de services qui ne concernent pas les défauts de matériel ou de main-d'oeuvre comme des instructions sur l'installation appropriée de ce produit ou sa mauvaise installation.
- Le remplacement ou le réarmage d'un disjoncteur ou de fusibles.
- La défaillance du produit s'il est utilisé pour d'autres raisons que sa raison de conception.
- Les couts de récupération de tout appareil défectueux qui n'est pas renvoyé à l'usine.
- Tous les couts d'installation/de livraison encourus par un appareil qui ne fonctionne pas selon les spécifications.
- Les dépenses de transport ou manutention pour la réparation si votre produit est situé dans une zone éloignée où les services d'un technicien autorisé ne sont pas disponibles.
- Enlever ou réinstaller votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou s'il n'est pas installé selon les instructions d'installation publiées.
- Les remboursements pour les produits non réparables se limitent au prix payé pour l'appareil sur le reçu de vente.
- Cette garantie n'est pas transférable. Cette garantie ne s'applique qu'à propriétaire original et ne s'étend pas au propriétaire(s) subséquent(s).

### LIMITES DES RECOURS ET EXCLUSIONS:

La réparation du produit selon les termes ci-inclus est votre seul recours durant la garantie limitée. Toutes garanties implicites incluant la qualité marchande et la bonne condition pour une utilisation particulière sont, par la présente, limitées à un an ou la plus courte période permise par la loi. MC Appliance Corporation n'est pas responsable des dommages accidentels ou consécutifs et aucun représentant ou personne n'est autorisé à assumer en notre nom toute autre responsabilité en lien avec la vente de ce produit. En aucun cas le consommateur n'est-il autorisé à retourner cet appareil à l'usine sans autorisation préalable de MC Appliance Corporation.

Certains États interdisent les exclusions ou limites sur les dommages accidentels ou consécutifs ou les limites sur les garanties implicites. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Modèle	Pièces	Main-d'oeuvre	Type de service
MCL86MSRT	Un an	Un an	Retour

Pour de l'aide ou du service, veuillez appelez **888-775-0202** ou visitez notre site web au **www.mcpliance.com** pour demander une réparation sous garantie ou commander des pièces.



**CNA International, Inc. d/b/a MC Appliance Corporation. Tous droits réservés.  
Le logotype Magic Chef® est une marque de commerciale de CNA International Inc.**

**[www.mcappliance.com](http://www.mcappliance.com)**

**Imprimé en Chine**