



**Professional 8.7" Food Slicer  
Model FS-300**

Care/Use Guide

**Professionnelle 22 cm Trancheuse Aliments  
Modèle FS-300**

Guide D'entretien Et D'utilisation



# NESCO®

**Your Key Ingredient™**





# NESCO®

Your Key Ingredient™

English

## TABLE OF CONTENTS

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| IMPORTANT SAFEGUARDS.....      | 1 |
| Parts.....                     | 2 |
| Before first use.....          | 3 |
| Operating Instructions.....    | 3 |
| Cleaning Instructions.....     | 4 |
| ONE YEAR LIMITED WARRANTY..... | 9 |

Français

## TABLE DES MATIÈRES

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| IMPORTANTES MESURES DE SECURITE..... | 5 |
| Les pièces.....                      | 6 |
| Avant la première utilisation.....   | 7 |
| Mode d'emploi.....                   | 7 |
| Instructions de nettoyage.....       | 8 |
| GARANTIE LIMITÉE D'UNE ANNÉE.....    | 9 |

"NESCO®" is a registered trademark of The Metal Ware Corp

"NESCO®" est une marque de commerce enregistrée  
de la société The Metal Ware Corp

Technical Specifications / Caractéristiques:

Model: FS-300 / NESCO Food Slicer

Input - 120Volts / 60HZ / 120Watts



POUR LES ACCESSOIRES ET  
LES PRODUITS SUPPLÉMENTAIRES

FOR ACCESSORIES AND  
ADDITIONAL PRODUCTS

**nescocom**

The Metal Ware Corp  
1700 Monroe St., P.O. Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
Phone: 1 (800) 288-4545



- This product is designed for household use only -

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
4. 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 appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call NESCO® Customer Service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
12. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
13. Operate appliance only when all parts are fully engaged and secured.
14. Do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes. Allow the appliance to cool down for one hour before second operation.
15. Do not use appliance to cut deep frozen food or bones.
16. Operate appliance only when Blade Locking Screw is properly engaged and tightened.
17. Handle Blade carefully when cleaning, removing and inserting, as blade is extremely sharp. Do not touch sharp edge of Blade.
18. Be careful, the Blade continues a few turns if the appliance is turned off while operating.
19. To avoid danger of injury, always cut food with this appliance fully assembled. The Food Carriage and Slicing Guard must always be used.
20. Adjust the supporting plate to position "P" after use and before cleaning.
21. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with food platform and food grip. Blade is sharp. Handle carefully when cleaning.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

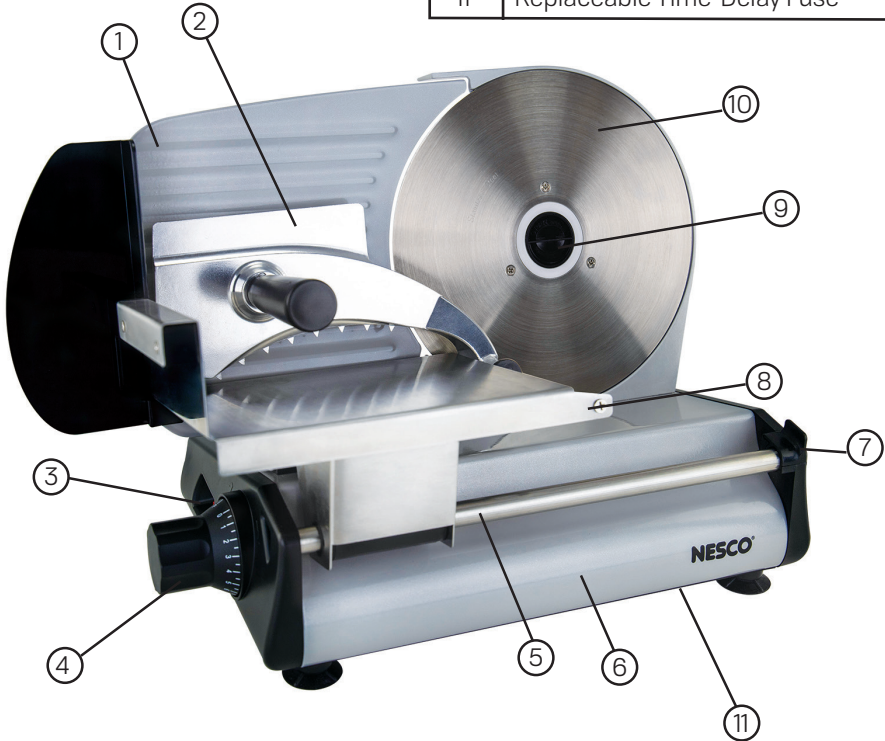
**Polarized Plug:** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, the plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

English



# PARTS LIST

|   |                   |    |                             |
|---|-------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Support Plate     | 6  | Base                        |
| 2 | Slicing Guard     | 7  | Food Carriage Rod Release   |
| 3 | Power Switch      | 8  | Food Carriage               |
| 4 | Thickness Control | 9  | Blade Locking Screw         |
| 5 | Food Carriage Rod | 10 | Blade                       |
|   |                   | 11 | Replaceable Time-Delay Fuse |



⑪



Time-Delay Glass Body Fuse (Size: 5mm x 20mm)  
 Fuse location: Bottom of unit  
 Rating: 1.25 Amp, 250 V





## BEFORE FIRST USE

1. Read and understand all instructions and keep for future reference.
2. Remove all packaging and labels.
3. Clean all parts, except Base, following the instructions in the 'Care and Cleaning' section.
4. Wipe the Base with a damp cloth.
5. **WARNING: TO REDUCE RISK OF SHOCK HAZARD, NEVER IMMERSE THE MAIN BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

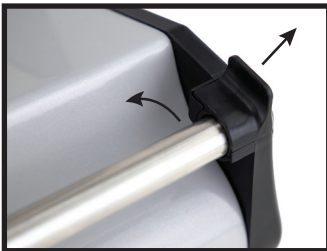
## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place appliance on a flat, dry and stable surface.
2. Be sure power switch is 'OFF', then plug into a standard 120V AC electrical outlet.
3. Place a suitable tray or plate behind slicer to collect the sliced food.
4. Place food onto food carriage between support plate and slicing guard. Slide the food table back and forth a few times to check for easy movement. To avoid danger of injury, always use food carriage and slicing guard while slicing.
5. Adjust the slice thickness by turning the thickness control to desired thickness between P and 15 (Deli thin to 9/16").
6. Slide food carriage back so food is clear of blade. Press power switch to start the slicer. Keep left hand clear, place near the power switch, and grasp the slicing guard with the other hand.
7. To begin slicing, push food in towards support plate while holding the slicing guard and slide food into blade. Slide food carriage back and repeat until you have sliced the desired amount of food.
8. When finished, press power switch to turn OFF unit. Note: Blade will continue to move for a short time. **Always keep hands away from blade!** Remove plug from electrical outlet before cleaning. Follow Care and Cleaning instructions.
9. For safety, always return thickness control to 'P' after use to shield sharp edge of blade during storage.

English

# CLEANING INSTRUCTIONS

- Before cleaning turn off any switches and ensure the power cord is removed from the electrical outlet and allow appliance to cool.
- Wipe the outside area of appliance with a damp cloth and dry with a lint free cloth.
- Never place appliance in water or other liquids.
- Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any parts of this appliance.
- Never immerse the base of this appliance in water or other liquid.
- The blade, slicing guard, and food carriage can be removed and hand washed in warm soapy water. Be careful when cleaning the blade, as it is extremely sharp. Do not leave blade under water; trying to handle sharp objects in water can be hazardous. See Fig. 1-3.
- Set thickness control to "P". This will keep the blade edge covered by support plate.
- For ease of cleaning, the food carriage can be tilted up or removed. Refer to Fig 1-2.
- Remove blade by holding the blade with one hand and using two fingers to pinch and turn blade locking screw. Unlock blade by turning screw clockwise. Carefully remove blade and hold by using the blade locking screw. Refer to Fig. 3.
- After cleaning and drying, install blade to base in reverse order of removal.



**FIG. 1**  
**CARRIAGE REMOVAL**



**FIG. 2**  
**CARRIAGE TILT**



**FIG. 3**  
**BLADE REMOVAL**

- Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique -

## MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veillez à toujours suivre les précautions d'emploi élémentaires:

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les chocs électriques et les dommages corporels, ne plongez pas cet appareil, y compris le cordon et la prise, dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée à des personnes (dont les enfants) présentant des déficiences physiques, mentales ou sensorielles, non supervisées ou n'ayant pas reçu d'instructions d'utilisation préalables par une personne responsable de leur sécurité.
5. L'utilisation de tout appareil par ou à proximité d'enfants nécessite une étroite surveillance.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant de mettre ou d'ôter des pièces ou de le nettoyer.
7. N'utilisez jamais d'appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement ou quelque endommagement que ce soit. Appelez le service à la clientèle de NESCO® pour un examen, une réparation ou un ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est susceptible d'entraîner des incendies, des chocs électriques ou des blessures aux personnes.
9. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
12. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans ce manuel.
13. Utilisez l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont correctement enclenchées et fixées.
14. N'utilisez pas l'appareil de façon continue pendant plus de 10 minutes. Laissez-le refroidir pendant une heure avant de reprendre son utilisation.
15. N'utilisez pas l'appareil pour couper des aliments surgelés ou des os.
16. Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque la vis de blocage de la lame est correctement enclenchée et serrée.
17. Manipulez la lame avec précaution pour la nettoyer, l'ôter et la mettre en place car celle-ci est extrêmement coupante. Ne touchez pas le bord tranchant de la lame.
18. Soyez vigilant, la lame ne s'arrête pas net si l'appareil est arrêté en cours d'opération.
19. Pour prévenir tout risque de blessure, coupez toujours les aliments avec l'appareil complètement assemblé. Le chariot d'aliments et la protection de lame doivent être systématiquement utilisés.
20. Ajuster la plaque de support à la position "P" après utilisation et avant le nettoyage.
21. Évitez de toucher les pièces mobiles. Ne nourrissez jamais les aliments à la main. Toujours utiliser une trancheuse entièrement assemblée avec une plate-forme alimentaire et une poignée alimentaire. La lame est tranchante. Manipuler avec soin lors du nettoyage.

## CONSERVER CES DIRECTIVES

**Fiche polarisée :** Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

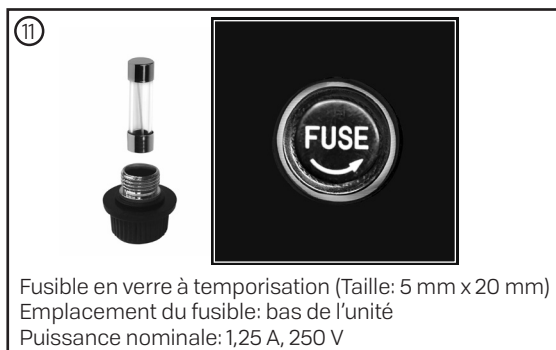
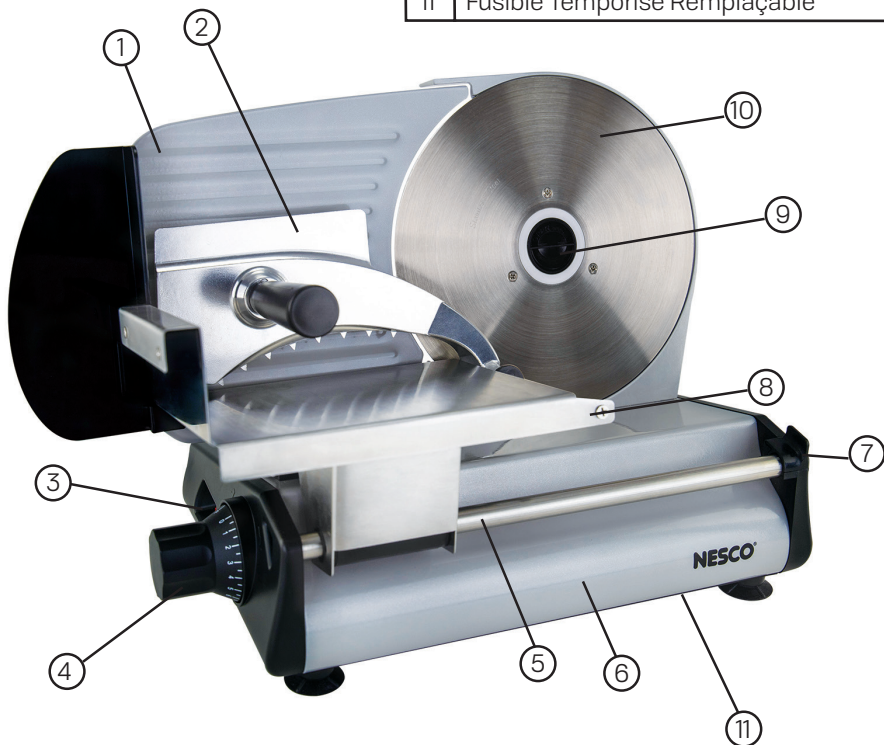




## PIÈCES

|   |                                |    |                                       |
|---|--------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Plaque de Support              | 6  | Tige du Chariot d'aliments Libération |
| 2 | Protection de lame             | 7  | Tige du Chariot d'aliments            |
| 3 | Interrupteur d'alimentation    | 8  | Chariot d'aliments                    |
| 4 | Molette de Réglage d'épaisseur | 9  | Vis de Verrouillage de lame           |
| 5 | Base                           | 10 | Lame                                  |
|   |                                | 11 | Fusible Temporisé Remplaçable         |

Français





# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Veillez à bien lire et comprendre toutes les instructions et à les conserver pour vous y reporter ultérieurement.
2. Ôtez tous les emballages et étiquettes.  
Nettoyez toutes les pièces à l'exception du corps de l'appareil en suivant les instructions 3. figurant dans la section Instructions de nettoyage.
4. Essayez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
5. **AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

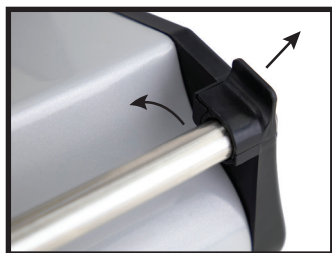
## MODE D'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et robuste.
2. Vérifiez que l'interrupteur d'alimentation est bien sur « ARRÊT » puis branchez l'appareil dans une prise électrique de 120V CA standard.
3. Placez un plateau ou une assiette derrière l'appareil pour recueillir les tranches.
4. Placez l'aliment sur le chariot entre la plaque de support et la protection de lame. Faites glisser le chariot d'avant en arrière quelques fois pour vérifier que rien n'entrave son mouvement. Pour prévenir les blessures, utilisez toujours le chariot d'aliments et la protection de lame.
5. Réglez l'épaisseur des tranches en tournant la molette de réglage (charcuterie: 9/16 in / 14 mm).
6. Faites glisser le chariot vers l'arrière pour que l'aliment ne soit pas en contact avec la lame. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour démarrer la trancheuse. Tenez votre main gauche éloignée en la plaçant près de l'interrupteur et saisissez la protection de lame à l'aide de l'autre main.
7. Pour commencer à trancher, poussez l'aliment vers la plaque de support tout en tenant la protection de lame et faites glisser l'aliment contre la lame. Faites coulisser le chariot vers l'arrière et répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez tranché la quantité souhaitée.
8. Une fois l'opération terminée, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour mettre l'unité en position « ARRÊT ». Remarque: La lame continuera à tourner pendant un temps court. **Tenez toujours vos mains éloignées de la lame!** Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage. Suivez les instructions d'entretien et de nettoyage.
9. Pour des raisons de sécurité, remplacez toujours la molette de réglage d'épaisseur sur « P » après utilisation pour protéger le bord tranchant de la lame pendant le stockage.



## CONSEILS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

1. Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant de le nettoyer.
2. Ne plongez jamais la base de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Le chariot lame, la garde de tranchage et de la nourriture peuvent tous être retiré et lavé à la main dans l'eau chaude savonneuse. Soyez prudent lors du nettoyage de la lame, car il est extrêmement forte. Ne laissez pas la lame sous l'eau; essayer de manipuler des objets tranchants dans l'eau peut être dangereux.
4. Régler la commande épaisseur "0". Cela permet de garder le tranchant de la lame recouverte par la plaque de support.
5. Pour faciliter le nettoyage, le chariot de la nourriture peut être incliné vers le haut ou complètement enlevé.
6. Retirer la lame de la lame en une seule main et avec deux doigts pour pincer et tourner la lame vis de blocage. Lame déverrouiller en tournant la vis dans le sens horaire. Retirez délicatement la lame et maintenez en utilisant la lame vis de blocage.
7. Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Détergent doux peut être utilisé pour amortir toile. Ne jamais immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou des ustensiles tranchants pour nettoyer une partie quelconque de cet appareil.
8. Après le nettoyage et le séchage, installer lame de fonder dans l'ordre inverse de l'étape 6. Placez délicatement la lame sur le moyeu de l'accouplement le moteur. Alignez les pattes à vis de blocage avec les fentes correspondantes dans le moyeu du moteur et de la presse en tant que assis. Tourner la vis de blocage dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il repose à bloquer la lame en place.



**FIG. 1**  
**CHARIOT DE RETRAITS**



**FIG. 2**  
**TIGE DU CHARIOT**  
**INCLINAISON**



**FIG. 3**  
**LAME LIBÉRATION**



# ONE YEAR LIMITED WARRANTY

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that your product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase. Product must be used for personal or sole household usage in accordance with the instructions. Should your product prove defective within one year from date of purchase, contact our customer service team at 1-800-288-4545 with an explanation of the claim. If a viable warranty claim is determined, a customer service member will provide you with the necessary details to have your unit repaired or replaced. Under this limited warranty, we undertake to repair or replace any parts found to be defective at our sole discretion. This limited warranty is void if the unit is connected to an unsuitable electrical supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

This warranty is not transferable.  
LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES: Except for the limited warranty and remedies expressly stated above, the Metal Ware Corp shall not be liable to you, or to anyone claiming by or through you, for any obligations or liabilities, including, but not limited to, obligations or liabilities arising out of breach of contract, breach of warranty, statutory claims, negligence or other tort or any theory of strict liability, with respect to the product or the Metal Ware Corp's acts or omissions or otherwise. Buyer agrees that in no event shall the Metal Ware Corp be liable for incidental, compensatory, punitive, consequential, indirect, special or other damages. Warranty does not cover consequential or incidental damages such as property damage and does not cover incidental costs and expenses resulting from any breach of this warranty, even if foreseeable. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you depending on the State or Province of purchase.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase.

Send warranty card to:

FS-300 / NESCO 8.7" Professional Food Slicer  
C/O MW  
PO Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237

English

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

The Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou uniquement domestique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année qui suit la date d'achat, contactez notre service clientèle au 1 800 288-4545 en expliquant votre réclamation. Si une demande de garantie viable est déterminée, le membre du service clientèle vous fournira les détails nécessaires pour faire réparer ou remplacer votre appareil. Dans le cadre de cette garantie limitée, nous nous engageons à réparer ou à remplacer toute pièce jugée défectueuse, à notre seule discrétion. Cette garantie limitée est nulle si l'appareil est branché sur une prise électrique inappropriée ou s'il est démonté, manipulé de quelque manière que ce soit ou endommagé à la suite d'une mauvaise utilisation.

LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES-INTERÊTS : À l'exception de la garantie limitée et des recours expressément énoncés ci-dessus, Metal Ware Corp ne peut être tenue responsable envers vous, ou envers quiconque le réclamant par votre intermédiaire, de toute obligation ou responsabilité, y compris, notamment, les obligations ou responsabilités découlant d'une contravention au contrat, d'une violation de garantie, de réclamations légales, de négligence ou de tout autre délit civil ou théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou toute autre question. L'acheteur accepte qu'en aucun cas, Metal Ware Corp ne soit responsable de dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les coûts et dépenses accessoires résultant de toute contravention à la présente garantie, même si elle est prévisible. Certains États ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous selon l'État ou la province d'achat.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir les détails de votre carte de garantie et de la renvoyer dans un délai d'une semaine à compter de la date d'achat.

Envoyez la carte de garantie à :

FS-300 / Trancheuse D'aliments Professionnelle 8.7" par Nesco  
C/O MW  
PO Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
USA

Français



# NESCO<sup>®</sup>

**Your Key Ingredient<sup>™</sup>**



1-800-288-4545

Part No. 300-03152 (12/11) ©2020 The Metal Ware Corp  
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part.  
Tous droits réservés, y compris le droit de reproduction en totalité ou en partie.

