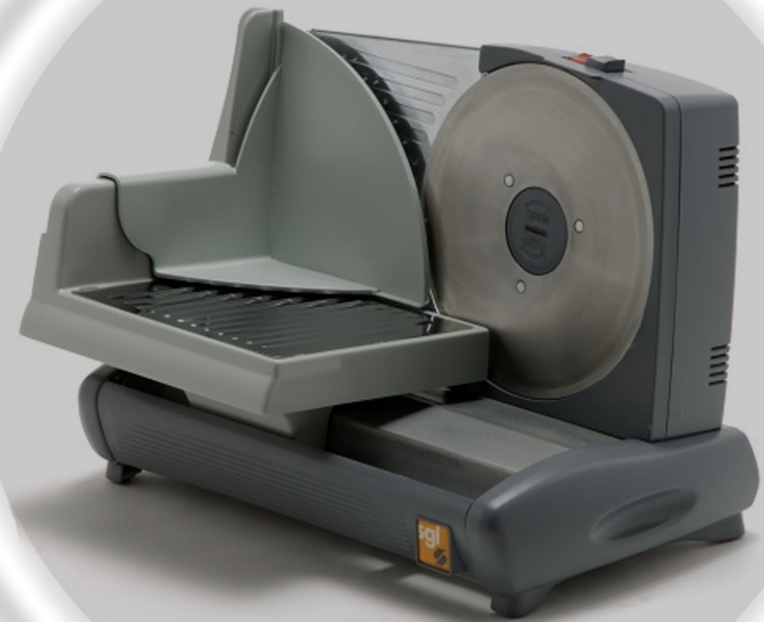


**Affettatrice - Slicer - Machine à trancher -  
Allesschneider - Máquinas Cortadoras**

# Easy



**Info:**

sgl italia s.r.l. via Cocito, 23  
✉ 14040 Castelnuovo Calcea - (AT) - ITALY  
☎ tel. 0141 - 957281 📠 fax. 0141 - 957302

[www.sgl-italia.com](http://www.sgl-italia.com)



(I) Manuale d'uso e manutenzione  
(UK) Use and maintenance manual  
(F) Mode d'emploi et entretien  
(D) Bedienungs- und wartungsanleitung  
(E) Manual de uso y mantenimiento

sgl italia opera dal 1976 nel campo della progettazione e vendita di piccoli elettrodomestici, con una produzione orientata principalmente su tre linee: Macchine da caffè Espresso, Affettatrici semiprofessionali, Sprempomodoro e Macinacaffè. L'azienda, certificata ISO 9001, è modernamente organizzata secondo una struttura con mezzi e personali idonei a raggiungere gli obiettivi qualitativi e produttivi prefissati. Il know how e le strutture tecniche dell'azienda sono tali da consentire la messa a punto di prodotti ad elevato contenuto tecnologico, sia su completa progettazione propria che su specifiche richieste del Cliente. La struttura di vendita opera in Italia con organizzazioni a livello regionale e all'estero tramite importatori.

Particolare cura viene riservata alla progettazione e fabbricazione per realizzare prodotti in grado di essere certificati da enti esterni ufficiali riconosciuti.

A dimostrazione della conformità alle regole di "buona tecnica", in grado di garantire elevate prestazioni funzionali. I prodotti soddisfano, inoltre, la Direttiva dell'Unione Europea in materia di libera circolazione delle merci in Europa con l'approvazione del marchio CE

sgl italia operates since 1976 in the field of small appliances design and sale. Its production is mainly based on four products: Espresso Coffee Dispensers, Semiprofessional Slicers, Tomato Mashers, and Coffee Grinders.

The ISO 9001 certified-company is organized in a modern structure with adequate equipment and personnel, in order to reach its quality and production goals. Thanks to its know-how and technical structures, it can produce highly technological products, either completely designed by itself or according to customer's specification. Its sale network is active in Italy through regional organizations and abroad through importers.

It takes particular care in design and production, in order to make products that can be certified by external recognized entities.

Its products comply with general technical rules and assure very high performance.  
They also comply with the European Union Directive on the free circulation of goods within Europe, as approved by the CE mark.

sgl italia est active depuis 1976 dans le secteur de la conception et réalisation, ainsi que de la vente de petits appareils électroménagers, avec une production orientée principalement sur trois lignes: Machines à café Espresso, Trancheuses à jambon semi-professionnelles, Presse-tomates et Moulins à café. L'entreprise est certifiée ISO 9001, organisée de façon moderne suivant un organigramme qui prévoit des moyens et des ressources humaines aptes à poursuivre les objectifs qualitatifs et productifs fixés. Le savoir-faire et les structures techniques de l'entreprise permettent de mettre au point des produits à haut contenu technologique, et d'après sa propre conception et suivant les spécifications requises exprimées par le Client. Le réseau de vente est actif en Italie avec des organisations au niveau régional et à l'étranger grâce aux importateurs.

La conception et la fabrication sont particulièrement soignées afin de réaliser des produits pouvant être certifiés par des organismes extérieurs officiellement reconnus.

Afin d'assurer la conformité aux règles de la "bonne technique", à même de garantir de hautes performances fonctionnelles, les produits satisfont à la Directive de l'Union Européenne en matière de la libre circulation des marchandises en Europe avec l'approbation de la marque CE.

sgl italia entwirft und vertreibt seit 1976 kleine Haushaltsgeräte.

Ihre Produktion ist hauptsächlich auf drei Linien orientiert: Espresso-Maschinen, halbprofessionelle Aufschnittmaschinen, Tomatenpressen und elektrische Kaffeemühlen. Das nach ISO 9001 zertifizierte Unternehmen ist modern organisiert, seine Struktur besitzt die geeigneten Mittel und das geeignete Personal, um die gesteckten qualitativen und produktiven Ziele zu erreichen. Das Know-How und die technischen Strukturen des Unternehmens erlauben die Ausarbeitung von hochtechnologischen Produkten; das gilt für die gänzlich von uns entworfenen Produkte genauso wie für die auf spezifische Anforderung des Kunden entworfenen. Der Vertrieb arbeitet in Italien mit regionalen Organisationen, und im Ausland mittels Importeuren.

Dem Entwurf und der Produktion werden besondere Sorgfalt geschenkt, um Produkte herzustellen, die von offiziell anerkannten unabhängigen Prüfstellen zertifiziert werden können.

Zum Nachweis der Konformität mit den Regeln der "guten Technik", die besonders hohe funktionelle Leistungen garantieren können, erfüllen die Produkte die Vorschrift der Europäischen Gemeinschaft für Waren, die mit der Zuerteilung des Markenzeichens EG frei in Europa zirkulieren können.

sgl italia trabaja desde 1976 en el campo del diseño y venta de pequeños electrodomésticos, con una producción orientada principalmente a tres líneas: Máquinas de café exprés, Cortadoras semiprofesionales, Exprimidores de tomates y Molinillos de café.

La empresa, certificada con normas ISO 9001, cuenta con una moderna organización, estructurada en base a medios y personal idóneos para alcanzar los objetivos cualitativos y productivos preestablecidos. El know how y las estructuras técnicas de la empresa son de un nivel tal que permiten la obtención de productos de gran contenido tecnológico, tanto bajo completo diseño propio, cuanto bajo especificaciones solicitadas por el Cliente. La estructura de venta trabaja en Italia con organizaciones a nivel regional y en el exterior, por medio de importadores.

Se reserva un especial cuidado a los procesos de diseño y fabricación para obtener productos en condiciones de recibir certificación por parte de entes externos oficiales reconocidos.

Demuestra conformidad a las reglas de "buena técnica", de modo de garantizar elevadas prestaciones funcionales, los productos satisfacen las normas de la Disposición de la Unión Europea en materia de libre circulación de mercaderías en Europa, con la aprobación de la marca CE.



## ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC. Il simbolo  apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio smesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

## INSTRUCTIONS FOR END-OF-LIFE DISPOSAL TREATMENT

This product complies with EU Directive 2002/96/EC. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT DE FIN DE VIE UTILE

L'appareil a été conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo  ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés. Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

## HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUßERBETRIEBNAHME

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG. Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE VIDA ÚTIL

Este producto cumple con la directiva EU 2002/96/EC. El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

### IN CASO DI NECESSITÀ RIVOLGERSI AL CENTRO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Il costruttore si riserva la facoltà di apportare in qualsiasi momento modifiche tecniche od estetiche per ragioni produttive o commerciali.

In caso di malfunzionamento, la macchina potrà essere resa, a carico dell'utente, presso il negozio di acquisto o presso il centro di assistenza tecnica più vicino.

In caso di assistenza a domicilio, a carico dell'utente, verranno applicate le tariffe in vigore al momento dell'intervento stesso.

**APPARECCHIO CONFORME AI REQUISITI ESSENZIALI DELLA DIRETTIVA 89/336/CEE.**

### IN CASE OF NEED, CONTACT THE NEAREST SUPPORT CENTRE.

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical and to the outward aspects of the machine for marketing or manufacturing purposes, in any time.

In case of malfunctioning, the machine can be returned (at user charge) to the purchase store or to the nearest technical support center.

In case of on-site service (at user charge), charges in force at the time of intervention will be applied.

**THIS MACHINE IS COMPLIANT WITH THE MAIN REQUIREMENTS OF THE 89/336/EEC DIRECTIVE.**

### EN CAS DE NÉCESSITÉ, ADRESSEZ-VOUS AU CENTRE DE SUPPORT LE PLUS PRÈS.

La constructeur se réserve la faculté d'effectuer des modifications techniques ou esthétiques à tout moment pour des raisons commerciales ou de production.

En cas de mauvais fonctionnement, il sera possible de rendre la machine, à la charge de l'utilisateur, auprès du magasin d'achat ou bien auprès du centre d'assistance technique le plus proche.

En cas d'assistance à domicile, à la charge de l'utilisateur, les tarifs en vigueur au moment même de l'intervention seront appliqués.

**CET APPAREIL EST CONFORME AUX STANDARDS ESSENTIELS DE LA DIRECTIVE 89/336/CEE.**

### FALLS NOTWENDIG WENDEN SIE SICH AN DAS ÖRTLICHE KUNDENDIENSTZENTRUM.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit technische bzw. aestetische Änderungen aus produktiven bzw. kaufmännischen Gründen vorzunehmen.

Sollte die maschine nicht korrekt funktionieren, kann sie auf kosten des benutzers an das geschäft, wo sie gekauft wurde, oder an das nächst gelegene technische kundendienstzentrum zurückgegeben werden.

Für den kostenpflichtigen kundendienst im hause des benutzers werden die zum zeitpunkt des einsatzes geltenden tarife zur anwendung gebracht.

**DAS GERÄT ENTSPRICHT DER RICHTILINIE 89/336/CEE.**

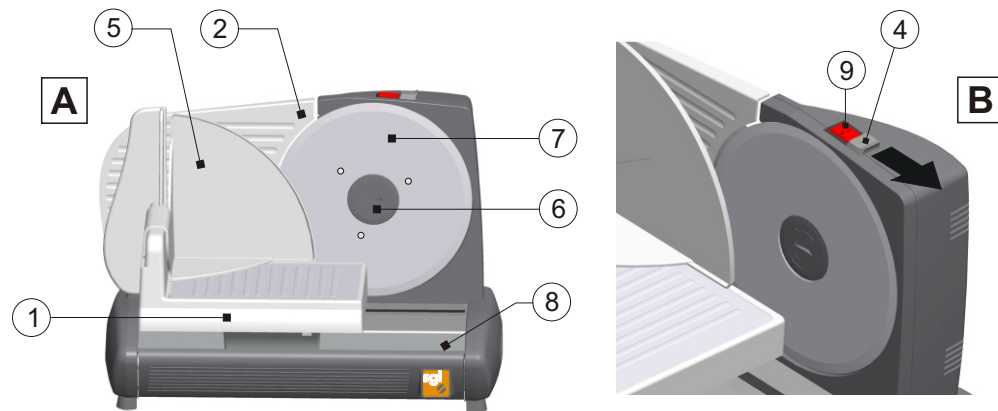
### EN CASO DE NECESIDAD HACER REFERENCIA AL CENTRO DE ASISTENCIA MÁS CERCANO

El constructor se reserva la facultad de efectuar en cualquier momento modificaciones técnicas o estéticas por razones de producción o comerciales.

En caso de malfuncionamiento, la máquina puede ser restituida (a expensas del usuario) al punto de venta o al centro de asistencia técnica más cercano.

En caso de asistencia a domicilio (a expensas del usuario), serán aplicadas las tarifas vigentes al momento de la intervención.

**APARATO CONFORME CON LOS REQUISITOS ESENCIALES DE LA DIRECTIVA 89/336/CEE.**



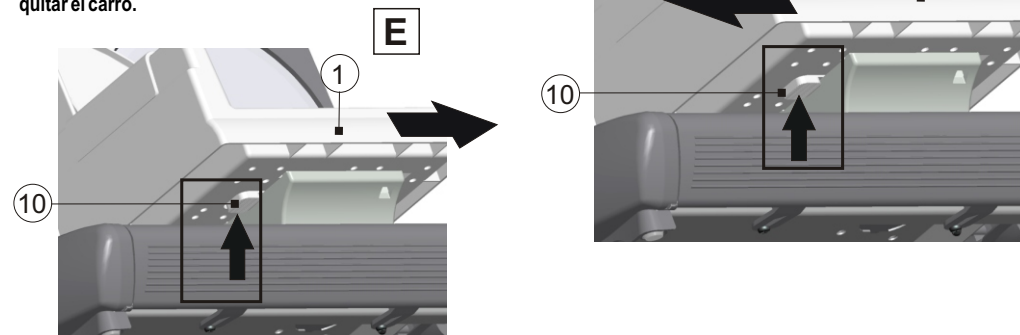
**LEGENDA :** 1) Carrello porta salumi; 2) vela; 3) manopola corpo registro; 4) pulsante sicurezza; 5) ferma salumi; 6) vite fissaggio lama; 7) lama; 8) barra di scorrimento; 9) interruttore; 10) pulsante meccanico per smontaggio carrello.

**LEGENDA:** 1) cured meat holding tray; 2) adjustment plate; 3) register body knob; 4) safety button; 5) cured meat pushing device; 6) blade fixing screw; 7) blade; 8) scroll bar; 9) switch; 10) Food tray removal mechanical button.

**LÉGENDE:** 1) plateau porte-charcuterie; 2) plateau de réglage; 3) poignée du corps du registre; 4) bouton de sécurité; 5) partie arrête-charcuterie; 6) vis de fixation de la lame; 7) lame; 8) barre de glissement; 9) interrupteur; 10) Bouton mécanique pour enlever le chariot.

**ERLÄUTERUNG:** 1) Wurstwarenschlitten; 2) Einstellplatte; 3) Einstelldrehknopf; 4) Sicherheitsknopf; 5) Wurstwarenhalterung; 6) Blattbefestigungsschraube; 7) Blatt; 8) Gleitstange; 9) Hauptschalter; 10) mechanischer Taster für das Herunternehmen des Schneidgutschlittens.

**LEYENDA:** 1)carro porta-embutidos; 2)plancha de apoyo; 3) puño cuerpo registro; 4) pulsador seguridad; 5) sujeta-embutidos; 6) tornillo fijación hoja; 7) hoja; 8) barra de deslizamiento; 9) interruptor; 10) Pulsador mecánico para quitar el carro.



## INTRODUZIONE

Gentile cliente, la ringraziamo di aver scelto sgl italia s.r.l. nell'acquisto di questo nuovo elettrodomestico. Prima di utilizzarlo si conceda qualche minuto per leggere in modo attento e completo questo libretto di istruzioni e ricordi di conservarlo per consultazioni future.

## AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

Attenersi sempre e scrupolosamente alle istruzioni di utilizzo riportate su questo manuale e conservarlo per le future consultazioni.

Non toccare mai la lama in movimento.

**Manipolare la lama con cura è molto tagliente.**

Quest'apparecchio deve essere destinato solo ed esclusivamente all'uso descritto in questo manuale ogni altro uso è da considerarsi improprio.

Il costruttore declina ogni responsabilità per possibili danni causati da usi errati o irragionevoli dell'apparecchio.

Dopo aver tolto dall'imballaggio l'apparecchio, assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio, in caso di dubbio rivolgetevi a personale qualificato.

I particolari che compongono l'imballaggio (scatola, polistirolo espanso, sacchetti ecc...) non devono assolutamente essere lasciati alla portata dei bambini perché possono essere potenziali fonti di pericolo. Non disperdere i particolari dell'imballaggio nell'ambiente oppure smaltirli secondo le norme vigenti.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (adesivo posto sul fondo della macchina) corrispondano a quelli della rete di distribuzione elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità da danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio l'impianto di messa a terra.

Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione onde evitare pericolosi surriscaldamenti.

Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non lasciare mai che l'apparecchio venga utilizzato da bambini o da personale non autorizzato e che non abbia letto questo manuale.

Consigliamo di conservare il materiale d'imballaggio (scatola, polistirolo, espansi, sacchetti, ecc...) al fine di riutilizzarlo per successivi rimessaggi o trasporti o almeno fino alla scadenza del periodo di garanzia.

Non avvicinare mai le mani al coltello della lama.

In caso di guasto o mal funzionamento dell'apparecchio spegnerlo scollegarlo dalla rete non manometterlo e non intervenire. Per riparazioni rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di particolari di ricambio originali. Il mancato rispetto di ciò può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione risultasse danneggiato, esso dovrà essere sostituito da costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

ATTENZIONE: anche dopo l'arresto dell'apparecchio, per qualche istante la lama continua a girare.

Per qualsiasi comunicazione di guasti ecc...contattare il centro di assistenza più vicino, indicare sempre il nome del modello e il numero di matricola dell'apparecchio, i dati sono riportati sull'etichetta posta sul fondo della macchina.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**MOTOR:** vea la tarjeta en el fondo de la máquina.

**HOJA:** 190 mm plana de corte continuo.

**CARRO:** recorrido carro 221 mm aproxim.

**PLANCHA DE APOYO:** regulación del espesor de las lonchas de 0 a 15 mm aproximadamente.

**SEGURIDAD:** dispositivo de seguridad en el interruptor “contra las puestas en marcha casuales”.

*Servicio intermitente, tiempo máximo de funcionamiento cinco minutos.*

Los componentes de la máquina en las zonas de contacto con los alimentos están contruidos con materiales como: inox, ABS; que aseguran una absoluta higiene alimentaria.

El motor inicialmente podrá resultar un poco ruidoso: este fenómeno desaparecerá con el paso del tiempo. *El acceso a los órganos internos está subordinado al uso de un instrumento especial, por lo tanto la eventual sustitución del cable de alimentación tendrá que efectuarse por un centro de asistencia.*

## USO DE LA MÁQUINA CORTADORA

**ATENCIÓN: no tocar nunca la hoja en movimiento.**

*Esta máquina tiene que usarse con el carro de alimentación y la plancha de apoyo en posición, a menos que ésto no sea posible debido a la forma del alimento.*

1) controlar que la tensión de la corriente de la red sea la especificada en la placa, , luego enchufar la clavija en la toma;

2) colocar el embutido que hay que cortar en el carro (1) cuidando de que esté apoyado bien contra la plancha de apoyo (2), introducir el apreta-embutidos (5) en el puño del carro;

3) regular el espesor de las lonchas girando el puño del cuerpo registro (3);

4) para poner en marcha la máquina mover el pulsador de seguridad (4) en el sentido de la flecha y presionar el interruptor (9) en la posición 1. Para parar la máquina presionar el interruptor (9) poniéndolo otra vez en la posición 0.

5) hacers deslizar el carro (1) adelante y atrás por todo el recorrido, controlando que la loncha resulte del espesor deseado. Si necesario corregir el espesoe girando el puño (3) (en sentido horario el espesor aumenta). Presionar levemente con la mano en el sujeta-embutidos (5) para mantener el alimento contra el plano de la plancha de apoyo (2).

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La cortadora no requiere ningún particular mantenimiento, pero es aconsejable engrasar frecuentemente la corona dentada, montada en el lado posterior de la hoja (7) y la barra de deslizamiento del carro (8), con grasa de vaselina.

**ATENCIÓN: nunca sumergir la máquina en agua. Desenchufar siempre la clavija de la toma de corriente antes de limpiar la máquina. Adoptar la máxima precaución durante la limpieza de la hoja (7), porque una hoja afilada es siempre muy peligrosa.**

Para limpiar la cortadora nunca utilizar agua corriente sino un estropajo seco o levemente húmedo.

El carro (1) se puede quitar ejerciendo una leve presión sobre la palanca 10 y al mismo tiempo empujar hacia la izquierda en dirección de la flecha (figura D), a este punto el carro es separado del resto del equipo (figura D), para el montaje realizar la operación descrita arriba empujando el carro hacia la derecha en el sentido de la flecha (figura E).

El sujeta-embutidos (5), el carro (1) se pueden lavar en la lavavajillas.

## SUSTITUCIÓN Y LIMPIEZA DE LA HOJA

La hoja se ha concebido de modo que se pueda desmontar muy fácilmente. Utilizando una moneda se destornilla el tornillo de sujeción (6), posicionar la mano derecha como en la figura C y con la mano izquierda inclinar la máquina, para montar de nuevo la hoja introducirla en su asiento y apretar el tornillo (6) en sentido antihorario. La hoja (7), el tornillo (6) se pueden lavar en la lavavajillas.

*Se recuerda que durante esta operación se entra en contacto con el perfil cortante de la hoja, así que es oportuno utilizar guantes para proteger las manos.*



## INTRODUCCIÓN

Estimado cliente: le agradecemos haber elegido a sgl italia s.r.l. al comprar este nuevo electrodoméstico. Antes de utilizarlo tómese unos minutos para leer atenta y completamente este manual de instrucciones y recuerde conservarlo para futuras consultas.

### ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

Respetar escrupulosamente las instrucciones de uso indicadas en este manual y conservar el mismo para futuras consultas.

Nunca tocar la hoja en movimiento.

Manipular la hoja con cuidado: es muy filosa.

Este aparato debe destinarse sólo y exclusivamente para el uso descrito en este manual, cualquier otro uso es considerado inadecuado.

El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños causados por usos incorrectos o irrazonables del aparato.

Una vez quitado el aparato del embalaje, asegurarse de que el mismo se encuentre íntegro, en caso de duda, dirigirse a personal calificado.

Los elementos que componen el embalaje (caja, poliestireno aislante, bolsas, etc.) de ninguna manera deben ser dejados al alcance de niños, ya que pueden constituir potenciales fuentes de peligro para los mismos. No desechar los elementos del embalaje en el medio ambiente; sino eliminarlos de acuerdo a las normas vigentes.

Antes de conectar el aparato, cerciorarse de que los datos de la tarjeta (adhesivo colocado en la base de la máquina) correspondan a los de la red de distribución eléctrica. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por la falta de toma a tierra de la instalación. Es obligatoria la instalación de la toma a tierra para la seguridad eléctrica de este aparato.

Nunca tocar el aparato teniendo las manos o los pies mojados.

Nunca sumergir el aparato en agua.

Desenvolver el cable de alimentación en toda su extensión para evitar sobrecalentamientos peligrosos.

Para desconectar el aparato de la red eléctrica, no tirar del cable de alimentación.

Nunca permitir que el aparato sea utilizado por niños o por personal no autorizado o bien, que no haya leído este manual.

Se aconseja conservar el material del embalaje (caja, poliestireno aislantes, bolsas, etc.) a los fines de volver a utilizarlo para posteriores envíos o transportes o, al menos, hasta el vencimiento del periodo de garantía.

Nunca acercar las manos a la cuchilla de la hoja.

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apagarlo, desconectarlo de la red. No alterarlo ni intervenir. Para reparaciones, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia autorizado por el fabricante y exigir la utilización de repuestos originales. No respetar lo anterior puede comprometer la seguridad del aparato.

Si el cable de alimentación estuviere dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica, o bien, por una persona con cualificación similar, de manera de prevenir cualquier riesgo.

ATENCIÓN: Aún después de la detención del aparato, la hoja continúa girando por algunos instantes.

Para cualquier comunicación de averías, etc., ponerse en contacto con el centro de asistencia más cercano; indicar siempre el nombre del modelo y el número de matrícula del aparato, los datos figuran en la etiqueta colocada en la base de la máquina.

## CARACTERISTICHE TECNICHE

**MOTORE:** vedere targhetta su fondo macchina.

**LAMA:** 190 mm piana a filo continuo.

**CARRELLO:** corsa carrello 221 mm c.ca.

**VELA:** regolazione dello spessore fette da 0 a 15 mm circa.

**SICUREZZA:** dispositivo di sicurezza su interruttore "anti-avviamento accidentale".

*Servizio intermittente, tempo massimo di funzionamento cinque minuti.*

I componenti della macchina nelle zone di contatto con gli alimenti sono costruiti con materiali quali: inox e ABS che assicurano un'assoluta igiene alimentare.

Il motore inizialmente potrà risultare un pò rumoroso, tale fenomeno si attenuerà con il passare del tempo.

*L'accesso agli organi interni è subordinato all'uso di un attrezzo speciale.*

### UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE



**ATTENZIONE: non toccare mai la lama in movimento.**

*Questa macchina deve essere usata con il carrello di alimentazione e la piastra appoggio in posizione, a meno che questo non sia possibile a causa della forma dell'alimento.*

1) controllare che la tensione della corrente di rete sia quella di targa, quindi inserire la spina nella presa;

2) collocare il salume da affettare sul carrello (1), avendo cura che appoggi bene contro la vela (2), inserire il premi salumi (5) sull'impugnatura del carrello;

3) regolare lo spessore delle fette ruotando la manopola del corpo registro (3);

4) per avviare la macchina spostare il pulsante di sicurezza (4) nel senso della freccia e premere l'interruttore (9) in posizione 1. Per arrestare la macchina premere l'interruttore (9) portandolo in posizione 0.

5) far scorrere il carrello (1) avanti e indietro per tutta la corsa, controllando che la fetta risulti dello spessore desiderato. Se necessario correggere lo spessore ruotando la manopola (3) (in senso orario lo spessore aumenta). Esercitare una lieve pressione con la mano sul ferma salumi (5) per mantenere l'alimento contro il piano della vela (2).

### MANUTENZIONE E PULIZIA

L'affettatrice non richiede alcuna particolare manutenzione, è però consigliabile ingrassare di frequente la corona dentata montata sul lato posteriore della lama (7) e la barra di scorrimento del carrello (8), con grasso di vaselina.



**ATTENZIONE: non immergere mai la macchina in acqua. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia della macchina. Usare la massima prudenza nella pulizia della lama (7), perchè una lama affilata è sempre molto pericolosa.**

Per pulire l'affettatrice non utilizzare mai acqua corrente ma un panno asciutto o leggermente inumidito.

È possibile rimuovere il carrello (1) esercitando una lieve pressione sulla leva (10) e contemporaneamente spingere verso sinistra in direzione della freccia (figura D), a questo punto il carrello è separato dal resto dell'apparecchio (figura D), per il rimontaggio eseguire l'operazione sopra descritta spingendo il carrello verso destra in direzione della freccia (figura E).

Il ferma salumi (5) e carrello (1) si possono lavare in lavastoviglie.

### SOSTITUZIONE E PULIZIA DELLA LAMA

La lama è stata concepita in modo che possa essere smontata molto facilmente. Utilizzando una moneta si svita la vite di fissaggio (6), posizionare la mano destra come in figura C e con la sinistra inclinare la macchina, per rimontare la lama inserire la lama nella sua sede e avvitare la vite (6) in senso antiorario.

La lama (7), la vite (6) possono essere lavate in lavastoviglie. *Si ricorda che durante questa operazione si viene a contatto con il profilo tagliente della lama, quindi è buona norma utilizzare guanti a protezione delle mani.*

## INTRODUCTION

Thank you for purchasing this new sgl italia s.r.l. appliance.

Before you start using it, read carefully every section of this Instruction Manual. Keep this manual for future references.

### GENERAL SAFETY INFORMATION

Always follow carefully the instructions reported in this manual. Keep this manual for future reference.

Never touch the blade while it is operating.

**Handle the blade with care. It is very sharp.**

This device should be used only for the use described in this manual . Any other use is improper.

The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper or unreasonable use of the device.

After you have unpacked the device, make sure it is not damaged. If in doubt contact a qualified assistant.

Keep the packing materials (box, foam polystyrene, bags, etc.) away from children reach. Do not disperse packing materials in the environment, then dispose of it accordingly to the local regulations.

Before connecting the device, make sure that the electric mains complies with the data indicated on the plate on the bottom of the machine. The manufacturer is not responsible for any damage caused by an ungrounded power supply. For safety reasons, this device must be grounded.

Never touch the device with wet hands or feet.

Never immerse the device in the water.

Completely unroll the power cable to prevent dangerous overheating.

Do not pull the power cable to disconnect the device.

Do not let children or unauthorized persons use the device. Only people who have read this manual should use the device.

We suggest you to keep the packing material (box, foam polystyrene, bags, etc.) until at least the end of the warranty, to use it for future returns or transports.

Never put your hands near the blade.

In case of failure or malfunctioning of the device, or if doesn't work properly, switch it off and disconnect it from the power supply. Do not try to fix it. For any repair, only contact an authorized service center and ask for original spare parts. Failure to do so can degrade the device safety.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by its qualified technical support or in any case by a qualified technician, in order to prevent any risk.

**CAUTION:** The blade keep on rotating for some moments after you stop the device.

For any communication of failure, etc, contact the nearest service center. Always indicate the model name and the product number of the device. These data are indicated on the plate under the machine.

## TECHNISCHE DATEN

**MOTOR:** Siehe Leistungsschild auf Maschinengrund.

**BLATT:** 190 mm - eben - durchlaufend.

**SCHLITTEN:** Hub ca. 221 mm.

**EINSTELLPLATTE:** Einstellung der Schnittdicke 0 bis ca. 15 mm.

**SICHERHEIT:** Sicherheitsvorrichtung gegen "zufällige Einschaltung" am Hauptschalter.

*Aussetzbetrieb, maximale Betriebszeit : 5 Minuten.*

Die Bestandteile, welche die Lebensmittel berühren, sind aus folgenden Materialien: rostfreiem Stahl, ABS zur Gewährleistung der höchsten Nahrungsmittelhygiene.

Der Motor kann anfangs etwas geräuschvoll sein, was mit der Zeit schwächer wird.

Der Zugang zu den inneren Teilen der Maschine darf nur durch ein besonderes Werkzeug erfolgen. *Der eventuelle Austausch des Speisekabels soll ausschließlich durch ein Kundendienstzentrum durchgeführt werden.*

### GEBRAUCH DES ALLESSCHNEIDERS



**VORSICHT: das laufende Blatt nicht berühren.**

*Die Maschine soll mit dem Schlitten und der Lebensmittelauflegeplatte in der richtigen Stellung verwendet werden, außer wenn dies durch die besondere Form des Lebensmittels nicht möglich ist.*

- 1) vor dem Anschluß prüfen Sie, ob die Netzspannung den am Maschinenschild angegebenen Daten entspricht, dann den Stecker in die Steckdose stecken;
- 2) die Wurstware auf den Schlitten (1) legen, die Wurstware soll die Einstellplatte (2) berühren, die Wurstwarehalterung (5) an den Schlittenhandgriff setzen;
- 3) die Schnittdicke durch Drehen des Einstelldrehknopfes (3) einstellen;
- 4) zur Einschaltung der Maschine den Sicherheitsknopf (4) Richtung Pfeile verschieben und den Schalter (9) in die Stellung 1 bringen. Zur Abschaltung der Maschine den Schalter (9) wieder in die Stellung 0 bringen.
- 5) den Schlitten (1) vorwärts und rückwärts den ganzen Hub lang gleiten lassen und prüfen, ob der Schnitt die gewünschte Dicke aufweist. Falls notwendig, die Dicke durch Drehen des Drehknopfes (3) wieder einstellen (rechtsläufig : die Dicke nimmt zu). Die Wurstwarehalterung (5) mit der Hand leicht berühren, damit die Wurstware gegen die Einstellplatte (2) gehalten wird.

### WARTUNG UND REINIGUNG

Der Allesschneider benötigt keine besondere Wartungsoperation. Es wird aber empfohlen, das Zahnrad hinter dem Blatt (7) und die Gleitstange (8) des Schlittens häufig mit Vaseline-schmierfett einzufetten.



**VORSICHT: Die Maschine ins Wasser nicht eintauchen. Vor der Maschinenreinigung den Stecker immer abschalten. Das Blatt (7) sehr vorsichtig reinigen: Ein scharfes Blatt ist immer sehr gefährlich.**

Zur Maschinenreinigung darf kein Wasser, sondern ein trockenes bzw. feuchtes Tuch verwendet werden.

Der Schneidgutschlitten (1) kann durch leichten Druck auf den Hebel (10) und gleichzeitiges nach Links in Richtung Pfeil drücken herunter genommen werden (Abb. D). Der Schneidgutschlitten ist nun vom Rest des Geräts getrennt (Abb. D). Zum Wiedereinbau die oben beschriebene Operation erneut ausführen, dabei den Schneidgutschlitten aber in Richtung des Pfeils nach Rechts schieben (Abb. E).

Das Wurstwarehalterung (5) und die Schlitten (6) sind maschinenspültest.

### AUSTAUSCH UND REINIGUNG DES BLATTES

Das Blatt ist zum einfachen Ausbau konstruiert worden. Mittels einer Münze die Befestigungsschraube (6) lösen, die rechte Hand lt. Fig. C positionieren und mit der linken Hand die Maschine schräg stellen. Um das Blatt wieder anzubauen, das Blatt ins Sitz wieder einsetzen und die Befestigungsschraube (6) linksläufig anziehen.

Das Blatt (7) und die Schraube (6) sind maschinenspültest. *Da diese Operation im Bereich der Schneidekante des Blattes erfolgt, wird es empfohlen, Handschuhe zu verwenden.*

## VORBEMERKUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen, dass Sie für den Kauf Ihres neuen Elektro-Haushaltsgeräts sgl italia s.r.l. gewählt haben.

Bitte nehmen Sie sich vor dem ersten Gebrauch einige Minuten Zeit, um diese Gebrauchsanleitung aufmerksam und vollständig zu lesen. Bitte bewahren Sie sie für einen späteren Gebrauch gut auf.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Halten Sie sich grundsätzlich und sehr genau an die in dieser Gebrauchsanleitung wiedergegebenen Anweisungen, und heben Sie sie für eine spätere Verwendung gut auf.

Niemals das in Bewegung befindliche Messer berühren.

Messer mit Vorsicht handhaben: es ist sehr scharf.

Dieses Gerät ist nur für den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Gebrauch bestimmt, jegliche andere Verwendung ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden aufgrund falschen oder unvernünftigen Gebrauchs ab.

Nach dem Herausnehmen des Geräts aus der Verpackung vergewissern Sie sich, dass das Gerät unbeschädigt ist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an qualifiziertes Personal.

Die Verpackungsteile (Karton, Styropor, Kunststoffbeutel usw.) dürfen auf gar keinen Fall in Kinderhände geraten, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen können. Verpackungsteile nicht wahllos in die Umwelt werfen, sondern den geltenden Vorschriften entsprechend entsorgen.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die Daten des Typenschilds (Klebeetikett auf dem Boden) mit denen Ihres Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch einen fehlenden Schutzleiter in der Anlage verursacht wurden. Eine Schutzerdungsanlage ist für die Sicherheit dieses Elektro-Haushaltsgeräts obligatorisch.

Das Gerät niemals mit nassen Händen oder Füßen berühren.

Das Gerät niemals in Wasser tauchen.

Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, das Verbindungskabel vollständig abwickeln.

Zum Herausziehen des Netzsteckers aus der Steckdose niemals am Verbindungskabel ziehen, sondern immer am Stecker anfassen.

Das Gerät darf weder von Kindern, noch von Personen ohne Erlaubnis oder ohne die Gebrauchsanweisung gelesen zu haben benutzt werden.

Wir empfehlen, das Verpackungsmaterial (Karton, Styroporteile, Kunststoffbeutel usw.) für späteren Bedarf wie Verstauen oder Transport aufzubewahren, zumindest aber bis zum Ablauf der Garantiezeit.

Niemals die Hände an die Messerschneide annähern.

Im Falle eines Defekts oder einer Betriebsstörung das Gerät ausschalten und vom Stromversorgungsnetz trennen. Nicht versuchen es zu öffnen oder es eigenständig zu reparieren. Wenden Sie sich für Reparaturen ausschließlich an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichteinhaltung dieser Empfehlung kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

Sollte das Verbindungskabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Technischen Kundendienst oder einem Fachmann mit ähnlicher Qualifizierung ausgetauscht werden, um jegliches Risiko auszuschalten.

ACHTUNG: auch nach dem Ausschalten des Geräts dreht das Messer sich noch kurze Zeit weiter.

Setzen Sie sich für alle Störungsmeldungen mit dem nächst gelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung. Geben Sie dabei immer das Modell und die Seriennummer des Geräts an; die Daten befinden sich auf dem Etikett auf dem Boden der Maschine.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

**ENGINE:** please, see the plate at the bottom of the machine.

**BLADE:** 190mm plate smooth blade.

**TRAY:** approx. 221mm travel.

**ADJUSTMENT PLATE:** slice thickness adjustment: approx. 0-15mm.

**SAFETY:** safety device on switch especially designed against accidental start.

*Intermittent service, maximum working time: 5 minutes.*

The machine parts in contact with food are built in the following materials: stainless steel and ABS, which ensure a perfect hygiene.

The engine may be a bit noisy at the beginning, but this condition will decrease with use.

*The internal parts of the machine can be accessed only using a special tool.*

## USING THE SLICER



**CAUTION: never touch the blade when in motion.**

*To use this machine, the tray and the holding plate must be in the correct position, unless this is prevented by the shape of the food.*

1) Check that the power mains voltage matches the one indicated on the rating plate, then connect the plug to the outlet.

2) Put the cured meat to slice on the tray (1), ensuring that it is correctly positioned against the adjustment plate (2), place the pushing device (5) on the tray handle.

3) Adjust the slice thickness by rotating the knob of the register body (3).

4) Turn on the machine by turning the safety button (4) in the arrow direction and press the switch (9) to the position 1. To stop the machine press the switch (9) and return it to the position 0.

5) Slide the tray (1) forward and backward until the end of its travel and check to see if the slice thickness is correct. If necessary, adjust the thickness by rotating the knob (3) (to increase thickness, rotate the knob clockwise). Press slightly the pushing device (5) to maintain the food against the adjustment plate (2).

## MAINTENANCE AND CLEANING

The sgl italia s.r.l. slicer does not require special maintenance operations, but we recommend to grease the toothed crown gear, mounted on the back of the blade (7) and the tray scroll bar (8), using vaseline.



**CAUTION: never plunge the machine into water. Always disconnect the plug from the outlet before cleaning the machine. Use extreme caution in cleaning the blade (7), to avoid any injuries.**

Never use running water to clean the slicer, but use a dry or slightly damp cloth.

The food tray (1) can be removed by pressing the lever 10 slightly and at the same time by pushing to the left in the direction shown by the arrow (picture D). The food tray is now detached from the rest of the appliance (picture D). To reassemble the appliance, perform the previous operation by pushing the food tray to the right in the direction shown by the arrow (picture E).

The pushing device (5) and the tray (1) can be washed in the dishwasher.

## BLADE CLEANING AND REPLACEMENT

The sgl italia s.r.l. blade is designed to be easily removed. Using a coin, loosen the fixing screw (6), put your right hand as shown in figure C and tilt the machine by your left hand; to assemble the blade put it in its seat and fix the screw (6) counterclockwise.

The blade (7) and the screw (6) can be washed in the dishwasher. *Remember that, during this operation, you may touch the cutting part of the blade. We recommend to use protective gloves.*

## INTRODUCTION

Cher Client, nous vous remercions pour avoir choisi sgl italia s.r.l. par l'achat de ce nouvel appareil électroménager.  
Veuillez lire attentivement ce livret d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le pour des consultations futures.

## CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Conformez-vous toujours et soigneusement au mode d'emploi indiqué dans ce manuel et gardez-le pour des consultations futures.

Ne touchez jamais la lame en mouvement.

**Maniez la lame avec précaution: elle est très tranchante.**

Cet appareil doit être destiné à l'usage décrit dans ce manuel uniquement. Tout autre emploi est considéré comme impropre.

Le constructeur décline toute responsabilité pour de possibles dommages causés par des usages erronés ou bien irraisonnables de l'appareil.

Après avoir enlevé l'appareil de l'emballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil même. En cas de doute, adressez-vous au personnel qualifié.

Il ne faut absolument pas laisser les éléments composant l'emballage (boîte, polystyrène, sachets, etc...) à la portée des enfants car ils peuvent se révéler des sources potentielles de danger. Ne pas disperser les éléments de l'emballage dans l'environnement, mais les écarter suivant les réglementations en vigueur.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les données de la plaquette (adhésif placé sur le fond de la machine) correspondent à celles du réseau de distribution électrique. Le constructeur décline toute responsabilité concernant tout dommage causé par l'absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, l'installation de mise à la terre est obligatoire.

Ne touchez pas l'appareil quand vous avez les mains ou les pieds mouillés.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Allongez entièrement le cordon d'alimentation afin d'éviter de dangereuses surchauffes.

Ne tirez pas le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique.

Faites en sorte que l'appareil ne soit jamais utilisé par des enfants ou par du personnel qui n'est pas autorisé et qui n'ait pas lu ce manuel.

Nous vous conseillons de garder le matériel d'emballage (boîte, polystyrène, produits mousse, sachets, etc.) afin de le réutiliser pour des transports futurs, la conservation de l'appareil ou au moins jusqu'à l'échéance de la période de garantie.

N'approchez jamais les mains du couteau de la lame.

En cas de pannes ou mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le et débranchez-le du réseau. Ne l'altérez pas et n'intervenez pas. Pour les réparations, adressez-vous exclusivement à un centre d'assistance agréé par le constructeur et demandez l'emploi de pièces détachées originales. Le non-respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il faut qu'il soit remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique, ou bien par une personne de qualification similaire, de façon à prévenir tout risque.

**ATTENTION:** la lame continue de tourner pendant quelques instants même après l'arrêt de l'appareil.

Pour toute communication de pannes, problèmes etc...contactez le centre d'assistance clients le plus près, indiquez toujours le nom du modèle et le numéro de série de l'appareil. Les données sont indiquées sur l'étiquette au fond de la machine.

## DONNÉES TECHNIQUES

**MOTEUR:** voir la plaquette sur le fond de la machine.  
**LAME:** lame plate et lisse 190 mm.  
**PLATEAU:** course plateau porte-charcuterie 221 mm environ.  
**PLATEAU DE RÉGLAGE:** réglage de l'épaisseur des tranches de 0 à 15 mm environ.  
**SÉCURITÉ:** dispositif de sécurité sur interrupteur contre tout démarrage accidentel.  
*Service intermittent, temps maximum de fonctionnement cinq minutes.*

Les composants de la machine dans les zones au contact des aliments sont construits en matériaux tels qu'acier inoxydable, ABS, qui assurent une hygiène alimentaire absolue.

Au début le moteur est un peu bruyant, mais ce phénomène se réduit avec le temps.

*Pour avoir accès aux composants intérieurs, il est nécessaire d'utiliser un appareil spécial; pour remplacer le cordon d'alimentation, il faudra pourtant s'adresser à un centre de support.*

## EMPLOI DE LA MACHINE À TRANCHER



**ATTENTION: ne touchez pas la lame en mouvement.**

*Il faut utiliser cette machine avec le plateau d'alimentation et la plaque d'appui en position, à moins qu'il ne soit pas possible à cause de la forme de l'aliment.*

1) Assurez-vous que la tension du réseau corresponde à celle qui est indiquée par les données techniques, ensuite branchez l'appareil sur une prise.

2) Placez la charcuterie à trancher sur le plateau (1), de façon qu'elle s'appuie convenablement contre le plateau de réglage (2), insérez la partie arrête-charcuterie (5) sur la branche du plateau.

3) Réglez l'épaisseur des tranches en tournant la poignée du corps du registre (3).

4) Pour allumer la machine, tournez le bouton de sécurité (4) dans le sens de la flèche et appuyez sur l'interrupteur (9) en position 1. Pour arrêter la machine appuyez l'interrupteur (9), en le ramenant en position 0.

5) Faites glisser le plateau (1) en avant et en arrière pour toute sa course et contrôlez que la tranche corresponde à l'épaisseur désiré. S'il est nécessaire, réglez l'épaisseur en tournant la poignée (3) (dans le sens des aiguilles d'une montre l'épaisseur s'accroît). Pressez légèrement avec la main sur la partie arrête-charcuterie (5) afin de garder l'aliment contre le plan du plateau de réglage (2).

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La machine à trancher sgl italia s.r.l. ne demande pas un entretien spécial; il est pourtant recommandé de graisser souvent la couronne dentée, qui est montée sur le côté postérieur de la lame (7) et la barre de glissement du plateau porte-charcuterie (8), avec de la graisse de vaseline.



**ATTENTION: n'immergez jamais la machine dans l'eau. Débranchez toujours la machine avant de la nettoyer. Soyez très prudents quand vous nettoyez la lame (7) car une lame affilée est toujours très dangereuse.**

N'utilisez jamais de l'eau courante pour nettoyer la machine à trancher, mais un chiffon sec ou bien à peine humide.

Il est possible d'enlever le chariot (1) en exerçant une légère pression sur le levier 10 et en poussant en même temps vers la gauche dans la direction de la flèche (figure D). A ce moment là le chariot est séparé du reste de l'appareil (figure D). Pour le remonter, effectuez l'opération décrite ci-dessus en poussant le chariot vers la droite dans la direction de la flèche (figure E).

La partie arrête-charcuterie (5) et plateau (1) sont lavables au lave-vaisselles.

## REMPACEMENT ET NETTOYAGE DE LA LAME

La lame sgl italia s.r.l. a été conçue pour être facile à démonter. À l'aide d'une monnaie, dévissez la vis de fixation (6), mettez votre main droite comme montre la figure. Cet penchez la machine de la main gauche; pour remonter la lame insérez-la dans son siège et serrez la vis (6) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre. La lame (7) et la vis (6) sont lavables au lave-vaisselles. *Pour cette opération, on entre en contact avec le tranchant de la lame, utilisez donc les gants pour protéger vos mains.*