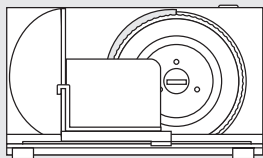




MAS 42..



de Gebrauchsanleitung
en Instruction for Use
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de Serviço
el Οδηγίες χρήσεως
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
bg Указания за употреба
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام



Household Appliances

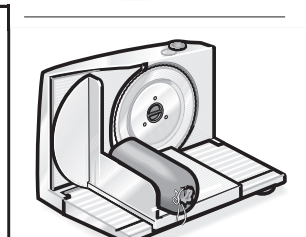
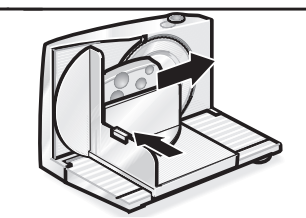
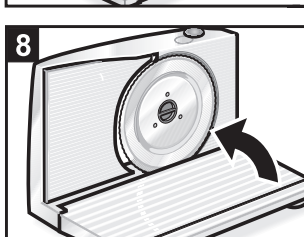
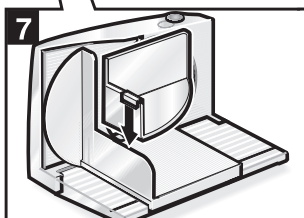
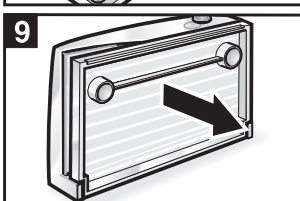
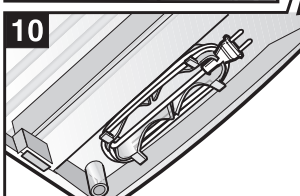
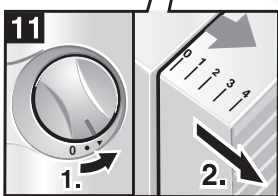
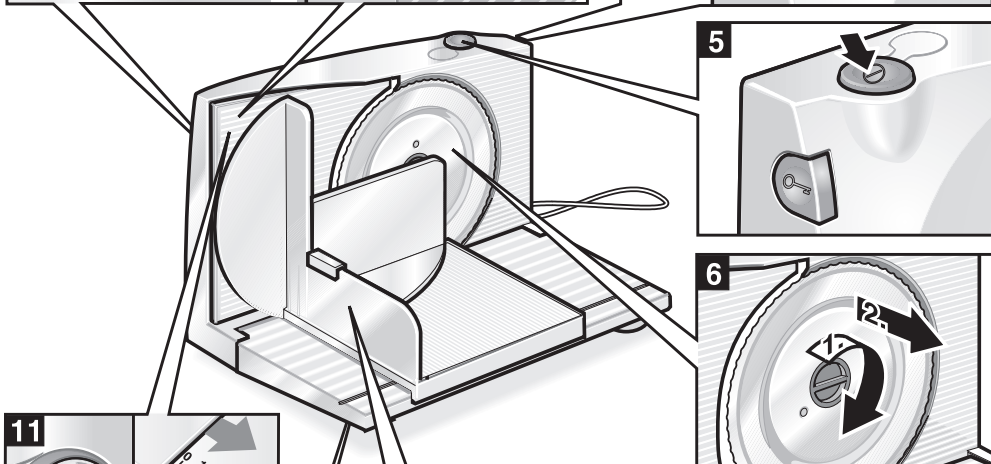
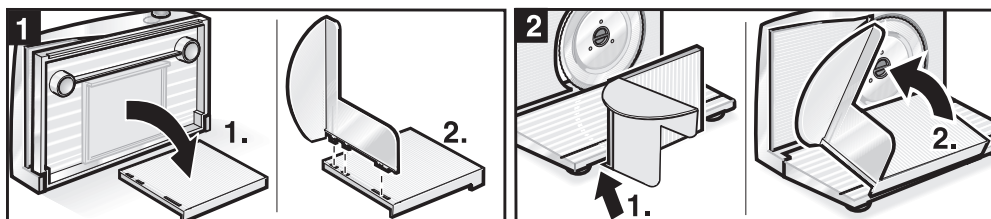


Схема 7

- Поставете приспособлението за задържане на отпадъците, можете да режете. **Винаги използвайте шейната и приспособлението за задържане на отпадъци!** Те могат да се свалят само когато се режат хранителни продукти, при които заради формата и големината не е възможно използването на шейната и приспособлението за задържане на отпадъци.

Съвет: Най-напред се режат салам и сирене, най-накрая хляб. Така уредът се почиства по-лесно.

Схема 8

- След употреба веднага почистете и сгънете уреда.

Схема 10

- Навийте кабела и го фиксирайте. *Съхранявайте уреда на недостъпно за деца място.*

Почистване

Щекера на уреда извадете от електрически контакт и плочата за упора поставете на 0.

⚠ Опасност от токов удар!

Уредът никога да не се потапя във вода и да не се държи под течаща вода.

⚠ Опасност от нараняване с острия нож!

Преди почистване изтеглете щелсела и свалете ножа.

Не дръжте ножа никога от към режещата страна, а само за фиксатора за ножа.

Внимание!

Повърхностите могат да бъдат наранени

Не използвайте почистващи препарати с триещи частици.

- Избършете уреда и частите за вграждане с мокра кърпа и ги подсушете.

Почистване на дисковия нож

Почиствайте дисковия нож основно на ръка веднага след всяка употреба.

Разгънете масата нагоре и я свалете на дясно от шарнира (схема 9). Завъртете фиксатора на ножа в посока на часовниковата стрелка, поставете го вертикално и свалете дисковия нож (схема 6).

При сглобяването внимавайте за правилно фиксиране = фиксатора на ножа стои хоризонтално.

⚠ Опасност от нараняване при изпадане на ножа!

Комплексно почистване

Схема 11

Сваляне на ограничителната плоскост. За целта завъртете ръчката до положение след нулата ► и свалете ограничителната плоскост.

За да поставите ограничителната плоскост въртящата се ръчка трябва да е на положение ►!

За да поставите ограничителната плоскост, изравнете я, притиснете в средата и завъртете ръчката на положение "0". За проверка, променете широчината на раззана. При нефункциониране свалете ограничителната плоскост и повторете процеса. Уредът не изисква обслужване.

Запазваме си правото на промени!

ru

Етот хозяйственный прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве, и ни в коем случае не на производстве. Прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации и затем положите ее для хранения в надежное место. Пользуйтесь универсальной резкой только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Указания по технике безопасности

Отслужившие свой срок хозяйственные приборы следует вывести из употребления.

Универсальную резку следует подключать к сетевой розетке и эксплуатировать только с соблюдением данных, приведенных в фирменной табличке.

Нельзя подключать резку к сети, если она сама или ее сетевой шнур повреждены.

Следите за тем, чтобы сетевой шнур резки не касался горячих предметов, старайтесь не повредить его об острые крошки и никогда не переносите резку, взявшись за сетевой шнур.

Каждый раз после использования универсальной резки или в случае возникновения неисправности извлекайте вилку из розетки. Во избежание травмирования, замена поврежденного сетевого шнура и/или ремонт резки должны выполняться специалистами нашей Службы сервиса.

Не подпускайте детей близко к универсальной резке. Универсальную резку нельзя использовать для нарезки свежемороженых продуктов питания! С ее помощью нельзя нарезать кости!

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!

Не пользуйтесь резкой в непосредственной близости от мойки, наполненной водой! Перед тем как начать пользоваться универсальной резкой, ее следует тщательно почистить.

Внимание! Двигатель резки может перегреться! После макс. 5 минут непрерывной эксплуатации универсальной резки ей следует дать остыть.

Указания относительно утилизации

Указания относительно утилизации

Информацию об актуальных способах проведения утилизации Вы можете получить в торговой организации, в которой Вы приобрели универсальную резку, или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Ваша универсальная резка

Разверните, пожалуйста, страницу с рисунками.

Рисунки 1 и 2

- Соберите салазки, вставьте их, держа под углом, в расположенный справа паз, и опустите на подставку универсальной резки.

Рисунок 3

- Установите необходимую толщину ломтиков нарезаемых продуктов с помощью вращающейся ручки.

Рисунки 4 и 5

- Нажмите на клавишу блокировки включения резки и, не отпуская ее,
- нажмите на кнопку включения. Клавишу блокировки можно теперь отпустить. Если Вы отпустите кнопку включения, то резка выключится.

**⚠ Существует опасность травмирования
об острый нож!**

После выключения резки нож еще некоторое время
вращается.

Никогда не подносите руки близко к ножу.

Рисунок 6

Круглый нож из нержавеющей стали

Рисунок 7

- Установите на место держатель, предназначенный для придерживания остатков нарезаемых продуктов. Теперь можно начинать работу.

**Обязательно пользуйтесь салазками
и держателем!**

Их можно снимать только в случае, если Вы
нарезаете продукты, размер и форма которых
не позволяют воспользоваться этими
принадлежностями.

Рекомендация: Сначала нарежьте колбасу и сыр,
а затем хлеб. В этом случае облегчается чистка
резки.

Рисунок 8

- После использования и чистки универсальной
резки, которая должна проводиться сразу после
работы, резку следует сложить.

Рисунок 10

- Намотайте кабель на предназначенное для этого
приспособление и зафиксируйте вилку.
Храните универсальную резку в недоступном для
детей месте.

Чистка

Вытащить вилку из розетки и установить
пластину-указатель на 0.

**⚠ Существует опасность поражения электрическим
током!**

Никогда не погружайте резку в воду и не мойте
ее в проточной воде.

**⚠ Существует опасность травмирования
об острый нож!**

Перед тем как начать чистку резки, извлеките вилку
из розетки и снимите нож.

Никогда не беритесь за режущую поверхность ножа,
только за его держатель.

**Внимание! Поверхность универсальной резки
можно легко повредить.**

Никогда не используйте для ее чистки абразивные
чистящие средства.

- Протрите резку и ее съемные принадлежности
сначала влажной салфеткой, а затем сухой.

Чистка круглого ножа

Круглый нож следует тщательно чистить сразу же
после использования. Чистка должна проводиться
только вручную.

Переведите подставку резки в верхнее положение
и извлеките ее из шарнира по направлению вправо
(**рисунок 9**). Поверните держатель ножа по часовой
стрелке, установите его вертикально и затем
извлеките круглый нож из резки (**рисунок 6**).

При сборке резки проследите за тем, чтобы нож
правильно зафиксировался: держатель ножа должен
располагаться горизонтально.

**⚠ Существует опасность травмирования
в результате выпадения ножа из резки!**

Чистка всей резки

Рисунок 11

Снимите упорную плиту. Для этого поверните ручку
за нулевое положение, установите напротив символа
треугольника ► и затем снимите упорную плиту.

**Перед установкой плиты ручка должна находиться
напротив символа треугольника ►!**

Чтобы установить упорную плиту на место, нажмите
на нее посередине в прямом направлении
и переведите ручку в положение "0". Для проверки
попробуйте изменить установленную толщину
нарезаемых продуктов. Если не получится, то
упорную плиту следует еще раз снять и затем
повторить процесс ее установки. Универсальная резка
не нуждается в техобслуживании.

Право на внесение изменений оставляем за собой!



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:	(095) 737-2961
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:	(095) 737-2962
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Геггенау»:	(095) 737-2965
Технические консультации по телефону:	(095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций:	(095) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товаросопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.