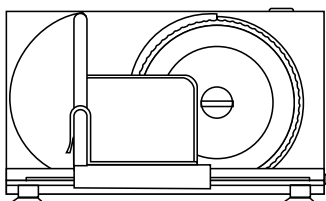


BOSCH

RUS **Инструкция по эксплуатации**



MAS 44..
MAS 46..

BOSCH

900672

Этот прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве, и ни в коем случае не на производстве. Пожалуйста, внимательно прочтите 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 приборы следует привести в неработоспособное состояние.

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 кромки и никогда не переносите резку за сетевой шнур.

Каждый раз после использования универсальной резки или в случае возникновения неисправности вынимайте 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!

⚠ 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 по утилизации

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

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Ваша новая универсальная резка

Откройте, пожалуйста, страницу с рисунками.

Рис. 1 и 2

- Поставьте резку на гладкую поверхность. Откиньте столик и зафиксируйте его.
- Соберите салазки, поставьте их вертикально, вставьте в боковую направляющую канавку и поставьте на столик.

Рис. 3

- С помощью ручки установите ширину нарезания.

Рис. 4 и 5

Кратковременное включение

- Нажмите на кнопку блокировки включения, затем
- нажимайте на кнопку включения до тех пор, пока резка не заработает. Теперь кнопку блокировки включения можно отпустить.
- Для остановки резки отпустите кнопку включения.

Включение на длительный период

- Нажмите на кнопку блокировки включения, затем
- нажмите на кнопку включения так, чтобы она зафиксировалась. Теперь кнопку блокировки включения можно отпустить.
- Для остановки резки снова нажмите на кнопку включения и отпустите ее.

⚠ Опасность травмирования острым ножом!

После выключения резки нож еще некоторое время вращается по инерции. Никогда не подносите руки близко к ножу.

Рис. 6 (для некоторых моделей)

Регулировка числа оборотов

Используется для регулировки скорости резания.

При нарезании очень мягких продуктов питания (например, сыра) устанавливайте ручку регулировки числа оборотов в положение «MIN» (рис. 6а).

Рис. 7

Дисковый нож из нержавеющей стали.

Рис. 8

- Установите держатель для остатков продуктов и продолжайте работу.

Всегда пользуйтесь салазками и держателем для остатков продуктов!

Салазки и держатель для остатков продуктов можно снимать только в случае, когда размер и форма нарезаемых продуктов исключают возможность использования салазок и названного выше приспособления.

Рекомендация: сначала следует нарезать колбасу и сыр, и под конец хлеб. В этом случае резка легче чистится.

Рис. 9

- После использования резки и ее чистки, которая должна проводиться сразу же, разблокируйте столик и сложите резку. Подставку для складывания нарезанных продуктов можно также сложить вместе с резкой, что позволяет сэкономить место (рис. 12).

Рис. 11

- Смотайте сетевой шнур и зафиксируйте вилку.
Храните резку в недоступном для детей месте.

Чистка

Выньте вилку из розетки и установите упорную плиту на 0.

⚠ Опасность поражения электрическим током!

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

⚠ Опасность травмирования об острый нож!

Перед тем как начать чистку резки, выньте 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 дискового ножа

Тщательную чистку дискового ножа всегда следует проводить сразу после его использования и только вручную. Откиньте столик вверх и извлеките его из шарнира по направлению вправо (**рис. 10**). Поверните держатель ножа по часовой стрелке, установите его в вертикальное положение и извлеките дисковый нож (**рис. 7**). При наличии крупных загрязнений можно снять кожух ножа, начиная с его наружного края. При сборке следите за тем, чтобы держатель ножа правильно зафиксировался: он должен располагаться горизонтально.

⚠ Опасность травмирования выпавшим из резки ножом!

Комплектная чистка

Рис. 13

Снимите упорную плиту. Для этого поверните ручку за положение 0 и извлеките упорную плиту.

Для установки плиты на место на нее следует слегка надавить и снова повернуть ручку назад.

Резка не нуждается в техническом обслуживании.

Право на внесение изменений оставляем за собой!

