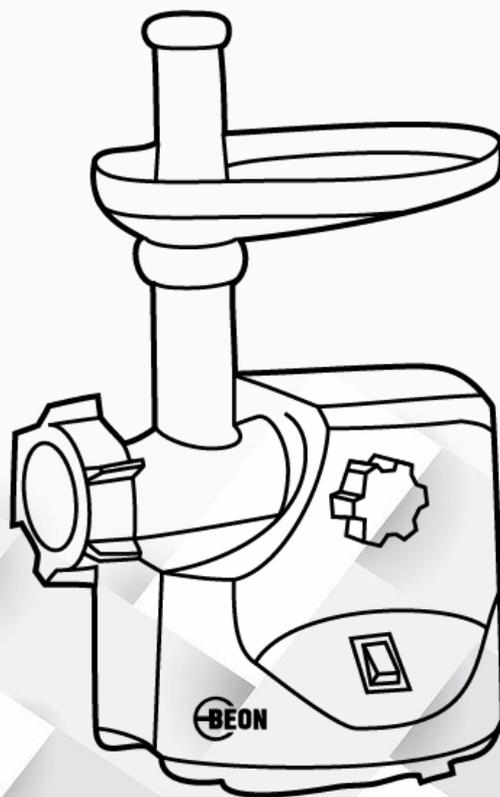




**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
И ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**

**МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
BN-210**



Просьба внимательно ознакомиться с прилагаемой инструкцией по эксплуатации прибора перед использованием

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

### УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
- Для снижения риска пожара, для недопущения поражения электрическим током и для защиты от других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать приведённые ниже меры предосторожности.
- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки и не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**ВНИМАНИЕ!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!

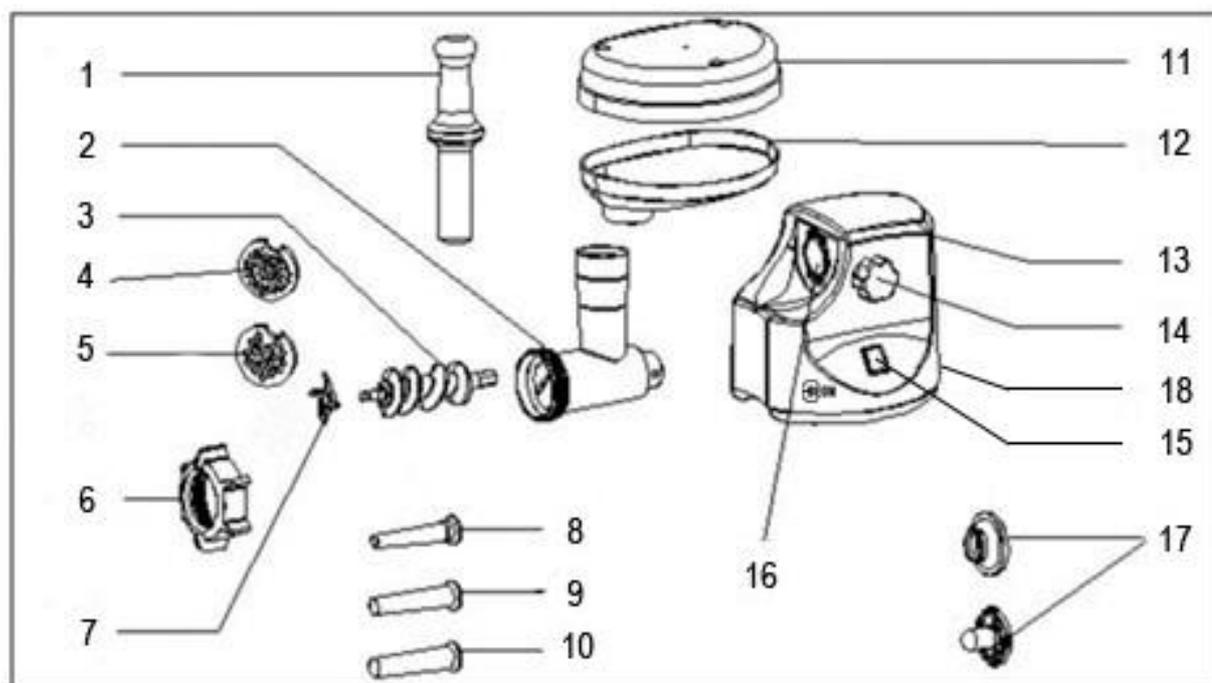
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

#### **ВНИМАНИЕ!**

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем.
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «R» (реверс).

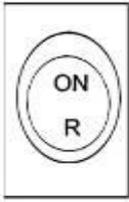
### **ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА**



1. Толкатель
2. Приставка
3. Шнек
4. Решетка с отверстиями (4 мм)
5. Решётка с отверстиями (7 мм)
6. Кольцевая гайка
7. Нож
8. Насадки для колбас
9. Насадка сосисок
10. Насадка для купат
11. Миска/Крышка
12. Лоток
13. Корпус мясорубки
14. Винт фиксатора головки
15. Кнопка «включения/выключения/реверса»
16. Электропривод
17. Насадки для Кеббе
18. Кнопка блокировки включения Реверса

### ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка.
- Включите устройство, установив переключатель в положение «ON».
- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки при помощи толкателя. Во время работы используйте толкатель, который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека. Для переключения в режим обратного вращения шнека выключите мясорубку, установив переключатель в положение «0», затем нажмите и удерживайте переключатель в положении «R».
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 10 минут.
- После 10 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 15-20 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.



**ВНИМАНИЕ!** В данной модели мясорубки предусмотрена кнопка блокировки включения реверса (18). Она находится внизу задней части мясорубки. Для того, чтоб включить «Реверс» (15) разблокируйте функцию реверса, переведя клавишу блокировки в положение «R». В противном случае, реверс не будет работать.

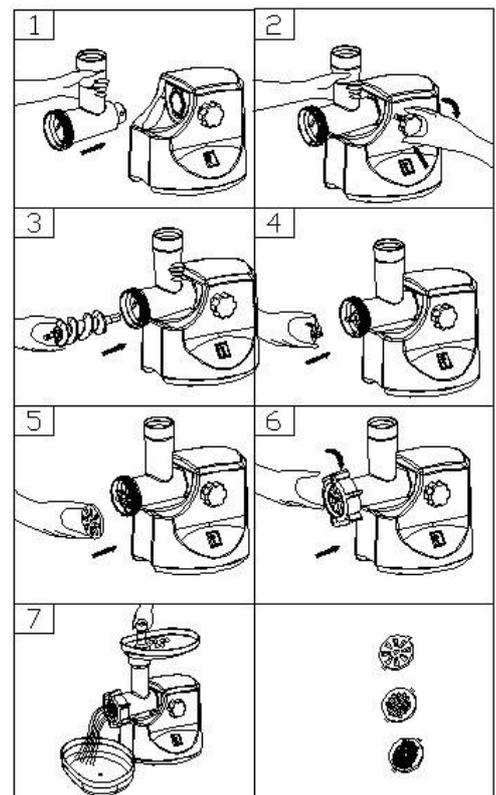
## ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.
- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

### Сборка

1. Поверните винт фиксатора головки, расположенного на корпусе мясорубки, против часовой стрелки. Вставьте приставку до упора и закрепите ее, повернув винт по часовой стрелке.
2. Вставьте шнек с длинным концом в приставку и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.
3. Наденьте нож на шнек, затем насадите одну из решеток таким образом, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока мясорубки, а режущие края ножа были плотно прижаты к плоскости решетки.
4. Затяните кольцевую гайку.
5. Установите лоток для продуктов на блок мясорубки.
6. Установите мясорубку на ровную поверхность.
7. Не перекрывайте вентиляционные поверхности.

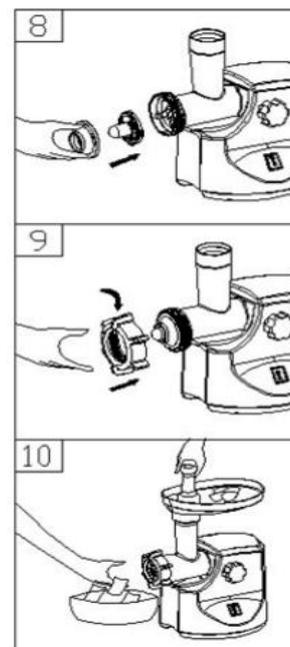


### Реверс

1. В случае заклинивания шнека выключите прибор установив переключатель «ON/O/R» в положение «O» ВЫКЛ. Далее установите переключатель «ON/R» (расположен на задней части корпуса мясорубки) в положение «R» РЕВЕРС для включения режима РЕВЕРС, и переключатель «ON/O/R» в положение «R» РЕВЕРС.
2. Шнек будет вращаться в противоположном направлении.
3. Если даже в этом случае мясорубка не работает, выключите ее, разберите приставку, очистите нож и решетку.

## ОБРАБОТКА МЯСА

1. Нарезьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину. Не рекомендуется переработка мяса с сухожилиями, а рыбы с крупными костями.
2. Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку «ON».
3. Сложите мясо в лоток понемногу подавайте толкателем.
4. По окончании работы выключите прибор и отсоедините штепсельную вилку от электросети.

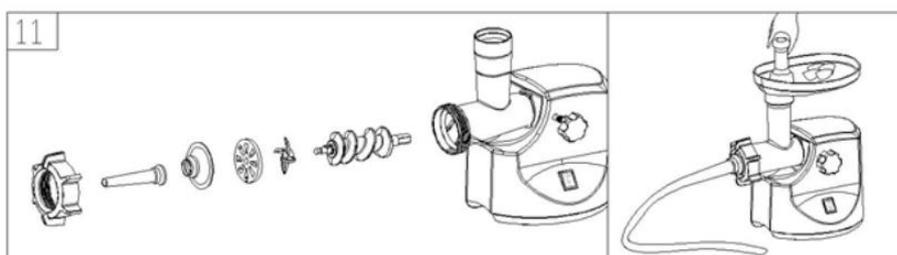


**ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ** (пирожки из рубленого мяса баранины и лука).

### РЕЦЕПТ ФАРША

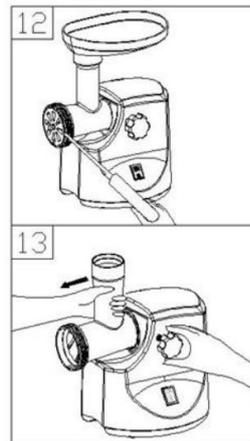
Ингредиенты:	Приготовление:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Баранина: 100 г.</li> <li>• Оливковое масло: 1 ст.л.</li> <li>• Лук (мелко нарезанный): 1 ст.л.</li> <li>• Специи: по вкусу</li> <li>• Соль: по вкусу.</li> <li>• Мука: 1 ст.л.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. По желанию, перемолоть баранину два раза.</li> <li>2. Пожарить лук до золотистого цвета и добавить в фарш вместе со специями, солью и мукой.</li> </ol>

Для приготовления колбасы, осуществите сборку как показано на рисунке ниже



**РАЗБОРКА**

- Удостоверьтесь, что двигатель остановился полностью.
- Отключите шнур от сети питания.
- Произведите разборку мясорубки, выполнив шаги 1-6 в обратном порядке.
- Подденьте решетку, используя для этого отвертку для того, чтобы изъять ее. (рис.12).
- Нажмите на винт фиксатора головки, затем поверните приставку против часовой стрелки (рис. 13) и тащите его.

**ЧИСТКА**

- Удалите остатки продуктов. Вымойте каждую деталь в мыльном растворе.
- Запрещается использовать абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
- Запрещается погружать корпус мясорубки в воду. Протрите его влажной мягкой тканью.
- Попадание на поверхность мясорубки растворителей или бензина может вызвать повреждение покрытия или изменение цвета.
- Все режущие детали протрите мягкой тканью, смоченной в растительном масле.

**ХРАНЕНИЕ**

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки и все съёмные детали, чистые и сухие.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

**ВНИМАНИЕ!**

Срок службы устройства – 3 года.

Дата изготовления указана на упаковке или самом изделии.

**ВНИМАНИЕ!**

В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ BN-210
<ul style="list-style-type: none"><li>• Мясорубка – 1 шт.</li><li>• Нож – 1 шт.</li><li>• Диск для измельчения (4 мм) – 1 шт.</li><li>• Диск для измельчения (7 мм) – 1 шт.</li><li>• Насадка для сосисок – 1 шт.</li><li>• Насадка для колбас – 1 шт.</li><li>• Насадка для купат – 1 шт.</li><li>• Насадка Кеббе (комплект) – 1 шт.</li><li>• Алюминиевый лоток – 1 шт.</li><li>• Крышка лотка – миска – 1 шт.</li><li>• Толкатель для продуктов – 1 шт.</li><li>• Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Мощность при максимальной нагрузке: 4000 Вт</li><li>• Мощность номинальная: 1200 Вт</li><li>• Производительность: 2 кг/мин</li><li>• Длина шнура: 1,2 м</li><li>• Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц</li></ul>

**ВНИМАНИЕ!**

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В КОНСТРУКЦИЮ, ДИЗАЙН И КОМПЛЕКТАЦИЮ ПРИБОРА БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

The meat grinder is intended for processing products and making homemade semi-finished products.

## SAFETY MEASURES

- Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole unit operation period. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.
- To reduce the risk of fire, to prevent electric shock and to avoid other injuries, it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder:
- Before switching the unit on for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating meat grinder unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near a gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord periodically.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children.
- Do not allow children to use the unit as a toy and do not allow them to touch the unit body and the power cord during the operation.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

**ATTENTION!** Do not let children play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!

- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate.

- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

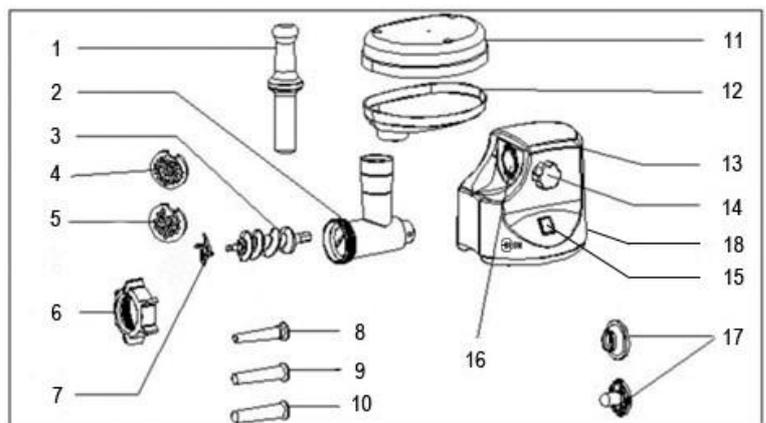
**THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.**

#### ATTENTION!

- Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat with the pusher (1).
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse mode «R» (reverse) to remove the obstruction before starting again.

#### DESCRIPTION

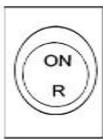
1. Pusher
2. Prefix
3. Auger
4. Grinding disc (4 mm)
5. Grinding disc (7 mm)
6. Ring nut
7. Knife
8. Nozzle for sausages
9. The nozzle of the sausage
10. Head of kupyaty
11. Bowl / Lid
12. Tray
13. The body of the grinder
14. The clamp screw head
15. "on/off/reverse" Button»
16. Electric
17. Nozzle for kibbeh
18. Reverse activation lock button



#### BASIC PRINCIPLES OF WORKING WITH A MEAT GRINDER

- The meat grinder is designed for processing meat without bones only at home.
- Assemble the device and place it on a flat, dry surface.
- Make sure that the air vents on the housing are not blocked.
- Plug the power cord into an electrical outlet.
- Place suitable dishes under the grinder head.
- Make sure that the meat is completely thawed, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips so that they pass freely into the opening of the tray.
- Turn the device on by setting the switch to the «ON» position.

- Slowly push the meat into the mouth of the meat grinder head using the pusher. During operation, use the push rod that is included in the delivery.
- It is forbidden to use any objects to push the meat, in any case do not push the meat with your hands.
- Do not use excessive force to push through meat or other products.
- During chopping meat can form a deadlock, to resolve the resulting deadlock should use the reverse rotation of the screw. To switch to reverse screw rotation mode turns off the grinder by setting the switch to the "0" position, then press and hold the switch to the «R» position.
- The continuous operation time of the product processing device must not exceed 10 minutes.
- After 10 minutes of continuous operation, turn off the device and allow it to cool for 15-20 minutes, after which you can continue working.
- As soon as you finish working, turn off the meat grinder by setting the switch to the «0» position, disconnect the meat grinder from the power supply, and only then start disassembling it.



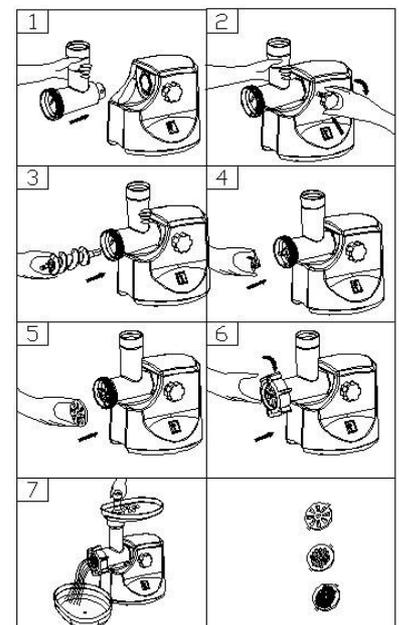
**ATTENTION!** This model of meat grinder has a button (18) for protection of turning on the reverse. It is located at the bottom of the back of the meat grinder. To enable "Reverse" (button 15), unlock the reverse function by moving the lock button to the «R» position. Otherwise, the reverse will not work.

## PREPARING THE MEAT GRINDER FOR OPERATION

- After transporting or storing the device at a reduced temperature, it must be kept at room temperature for at least three hours.
- Remove the meat grinder and remove all packaging materials, wipe the case with a damp cloth, then wipe it dry.
- Wash all removable parts with warm water and neutral detergent, rinse and dry thoroughly before Assembly.
- Before switching on for the first time, make sure that the mains voltage corresponds to the operating voltage of the device.

## ASSEMBLY

1. Turn the head lock screw located on the meat grinder body counterclockwise. Insert the set-top box as far as it will go and secure it by turning the screw clockwise.
2. Insert the long-end screw into the attachment and turn it until it fits into place.
3. Put the knife on the auger, then insert one of the grates so that its protrusions enter the grooves on the body of the meat grinder unit, and the cutting edges of the knife were tightly pressed to the plane of the grate.
4. Tighten the ring nut.
5. Place the food tray on the meat grinder unit.
6. Place the meat grinder on a flat surface.
7. Do not block the ventilation surfaces.

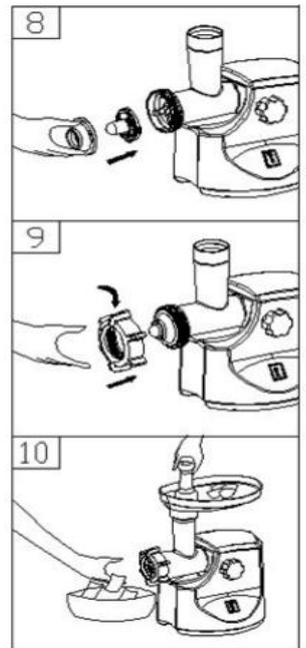


**REVERSE**

1. if the screw is jammed, turn off the device by setting the «ON/O/R» switch to the «O» off position. Next, set the «ON/R» switch (located on the back of the grinder body) to the «R» REVERSE position to enable REVERSE mode, and the «ON/O/R» switch to the «R» REVERSE position.
2. The auger will rotate in the opposite direction.
3. if even in this case, the meat grinder does not work, turn it off, disassemble the console, clean the knife and grill.

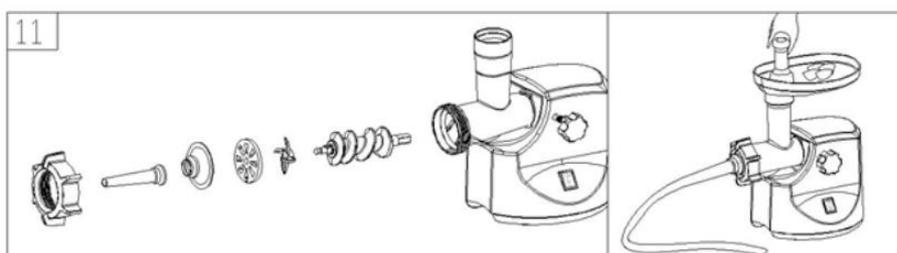
**MEAT PROCESSING**

1. Cut the meat into chunks of such size that they easily pass into the loading neck. It is not recommended to process meat with tendons, and fish with large bones.
2. Connect the meat grinder to the power supply and press the «ON» button.
3. Fold the meat into the tray and serve with a push rod.
4. At the end of operation, turn off the appliance and disconnect the plug from the mains.

**Cooking KEBBE (minced lamb and onion pies)****RECIPE MINCED MEAT**

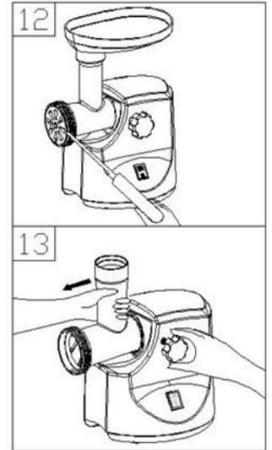
Ingredients:	Cooking:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lamb: 100g.</li> <li>• Olive oil: 1 tablespoon.</li> <li>• Onion (finely chopped): 1 tablespoon.</li> <li>• Spices to taste.</li> <li>• Salt to taste.</li> <li>• Flour: 1 tablespoon.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. If desired, grind the lamb twice.</li> <li>2. Fry the onion until Golden and add to the minced meat along with spices, salt and flour.</li> </ol>

To prepare the sausage, perform the assembly as shown in the figure below:



## DISASSEMBLY

- Make sure that the engine has stopped completely.
- Unplug the power cord.
- Disassemble the meat grinder by following steps 1-6 in reverse order.
- Pry the grate using a screwdriver to remove it. (fig. 12).
- Press the head lock screw, then turn the attachment counterclockwise (fig. 13) and pull it.



## CLEANING

- Remove any remaining food. Wash each part in soap solution.
- Do not use abrasive or chlorine-containing substances or organic solvents.
- Do not submerge the meat grinder body in water. Wipe it with a damp soft cloth.
- Contact with solvents or gasoline on the surface of the grinder may cause damage to the coating or discoloration.
- Wipe all cutting parts with a soft cloth soaked in vegetable oil.

## STORAGE

- Before storing the meat grinder, make sure that the body of the meat grinder and all removable parts are clean and dry.
- Keep the device out of the reach of children and people with disabilities.

### CAUTION!

The device's service life is 3 years.

The date of manufacture is indicated on the packaging or on the product itself.



**CAUTION!** In order to protect the environment, after the end of the service life of the device and batteries (if included in the kit), do not throw them away together with ordinary household waste, transfer the device and batteries to specialized points for further disposal.

Waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and subsequent disposal in accordance with the established procedure. For more information about recycling this product, contact your local municipality, the household waste disposal service, or the store where you purchased this product.



This product meets all the required European and Russian safety and hygiene standards.

DELIVERY SET	TECHNICAL CHARACTERISTICS BN-210
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meat grinder - 1 pc.</li> <li>• Knife-1 pc.</li> <li>• Disk for grinding medium (4 mm) - 1 pc.</li> <li>• Small grinding disc (7 mm) - 1 pc.</li> <li>• Sausage attachment - 1 pc.</li> <li>• Sausage attachment - 1 pc.</li> <li>• Cupat nozzle - 1 pc.</li> <li>• Kebbe nozzle (set) - 1 pc.</li> <li>• Aluminum tray - 1 pc.</li> <li>• Tray cover-bowl - 1 pc.</li> <li>• Food pusher - 1 pc.</li> <li>• Manual with a warranty card - 1 pc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Power MAX: 4000 W</li> <li>• Power: 1200 W</li> <li>• Productivity: 2 kg/min</li> <li>• Cord length: 1,2 m</li> <li>• Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz</li> </ul>

**ATTENTION!**

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE CHANGES TO THE DESIGN, DESIGN AND CONFIGURATION OF THE DEVICE WITHOUT ADDITIONAL NOTIFICATION OF THESE CHANGES.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

**ВНИМАНИЕ!** При покупке электроприбора всегда требуйте у продавца проверки его работоспособности и комплектности, а также правильного заполнения гарантийного талона и проставления печати.

### ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Гарантийный срок 12 месяцев со дня продажи в розничной сети.

Гарантия предоставляется только при наличии правильно оформленного гарантийного талона с печатью торговой организации.

#### Гарантия не предоставляется в следующих случаях:

- при отсутствии гарантийного талона или если гарантийный талон не принадлежит данному прибору;
- по истечении срока гарантии;
- при самостоятельном вскрытии (попытки вскрытия) или ремонте устройства вне уполномоченной производителем мастерской;
- при механических повреждениях, в том числе полученных вследствие неправильной транспортировки;
- при сильном загрязнении устройства как внешнем, так и внутреннем, ржавчине;
- при механическом повреждении сетевого шнура или штепселя;
- при неправильной эксплуатации (использование нестандартных питающих сетей; в неполюженном месте; не по назначению; с другими устройствами, обеспечивающими автоматизацию работы прибора; не по инструкции);
- если устройство используется в коммерческих, производственных или иных целях, не соответствующих прямому назначению и вызывающих перегрузку устройства;
- если устройство имеет повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и т.п.

В случае несоблюдения выше указанных условий или по окончании гарантийного периода, все технические недостатки устройства, а также расходы, связанные с его передачей и транспортировкой, выполняются за счёт покупателя.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Импортер:** ООО «Техпром»

**Страна происхождения - Китай**

**Изготовитель:** Иву Альфа Трейдинг Ко, Лтд / Yiwu Alfa Trading Co., Ltd

**Адрес:** Провинция Джедзян, город Иву, улица Чхоуджоу Норт Роуд 699, Дзиньмао Билдинг 2117, КНР / Yiwu city, Chaozhou road 699, Jinmao Building 2117, Zhejiang Province China

**Юридический адрес импортера:** 119421, Россия, г. Москва, 38 Квартал Юго-Запада, корпус 3, кв. 145

#### ДЛЯ СПРАВОК:

 E-mail: info@techprom24.ru



\*Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на упаковке изделия.





ALWAYS BE ON

**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**  
(ЗАПОЛНЯЕТСЯ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ)

Изделие	<b>Мясорубка электрическая</b>
Модель	<b>BN-210</b>
Дата производства	<b>09.2022</b>
Серийный номер	
Срок гарантии	
Дата продажи	
Фирма продавец	
Адрес фирмы продавца	
Телефон фирмы продавца	
Печать фирмы продавца	
Подпись продавца	
Подпись покупателя*	

\*Изделие проверено при покупке, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен.