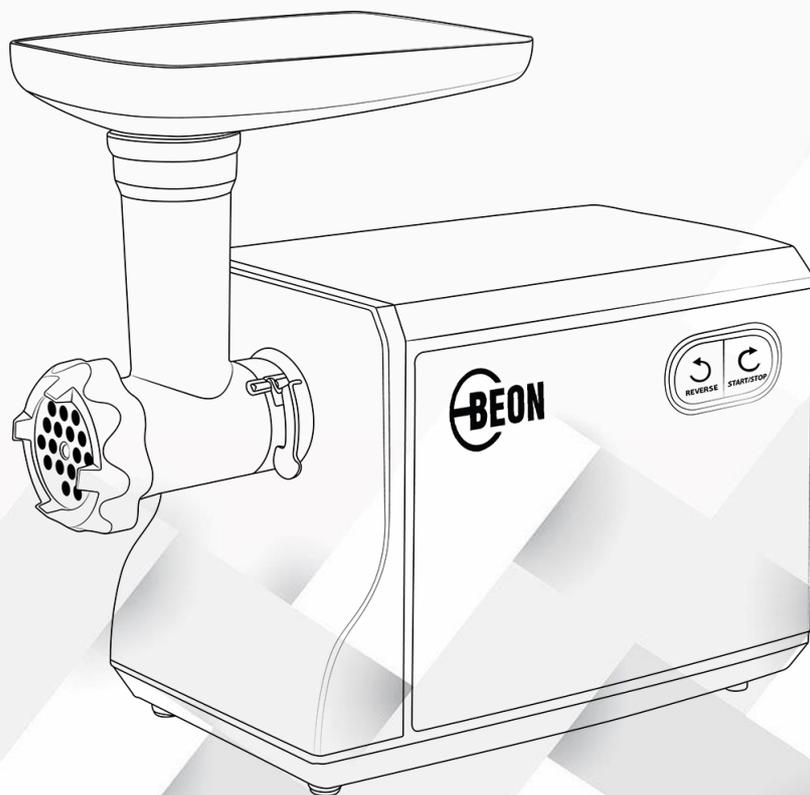




**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**

**МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
BN-2105**



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.

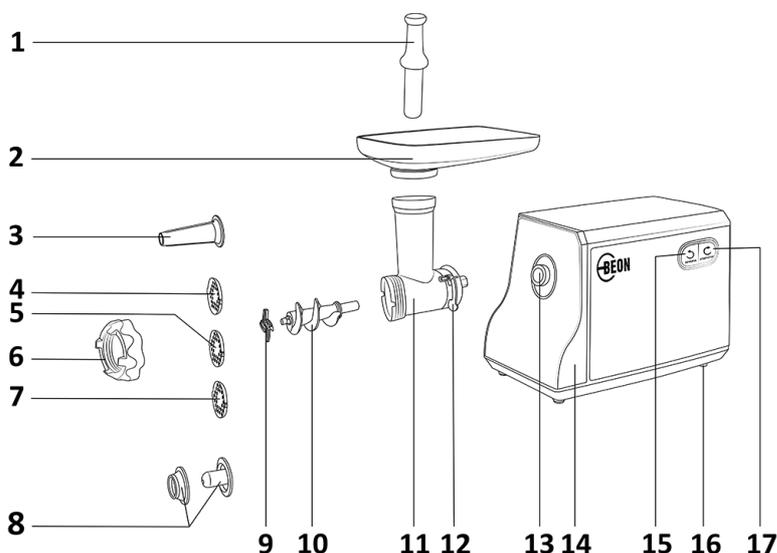
УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

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 **(1)**.
- 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 **(15)** «REVERSE» (реверс).

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Толкатель
2. Лоток
3. Насадка для колбасы
4. Диск с отверстиями (3 мм)
5. Диск с отверстиями (5мм)
6. Кольцевая гайка
7. Диск с отверстиями (7 мм)
8. Насадки для Кеббе
9. Нож
10. Шнек
11. Насадка-мясорубка (головка)
12. Замок насадки
13. Электропривод
14. Корпус мясорубки
15. Кнопка «Реверс»
16. Нескользящие ножки
17. Кнопка «включения/выключения»



ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ! После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

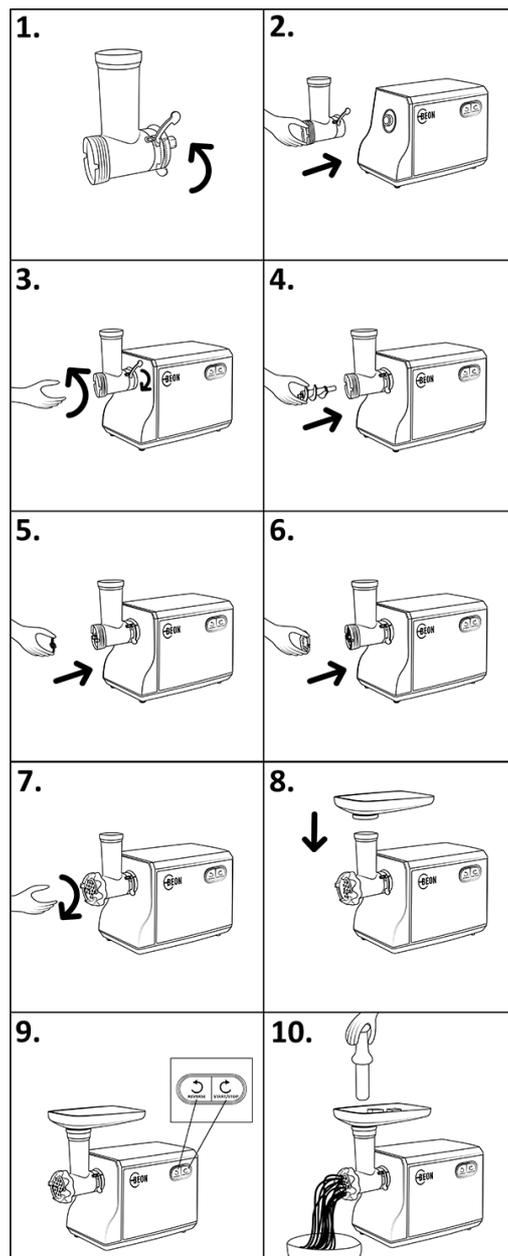
- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали (**1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11**) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

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 приставку-мясорубки (**11**) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, нарежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (**2**).
- Включите устройство, нажав на кнопку (**17**) «**START/STOP**».
- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб приставки-мясорубки (**11**) при помощи толкателя (**1**). Во время работы используйте толкатель (**1**), 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, нажав на кнопку (**17**) «**START/STOP**», затем нажмите и удерживайте кнопку (**15**) в положении «**REVERSE**».
- 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, нажав на кнопку (**17**) «**START/STOP**», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

СБОРКА

- Нажмите на замок (12) против часовой стрелки (рис. 1), удерживайте головку (11) и вставьте ее во входное отверстие электропривода (13) в соответствии со стрелкой (рис.2), затем переместите головку (11) против часовой стрелки, затем переместите замок (12) по часовой стрелке, зафиксировав головку (11). (рис.3)
- Вставьте шнек (10) в головку (11) длинным концом вперед и слегка поверните, продавив винт (10), пока он не войдет в корпус электропривода (13) (рис. 4).
- Поместите нож (9) на шнек (10) так, чтобы лезвие было обращено вперед, как показано на рисунке (рис. 5). Если оно установлено неправильно, мясо не будет перемалываться.
- Поместите нужную режущую пластину (4, 5, 7) рядом поверх ножа (9), вставив выступы в паз (рис. 6).
- Поддерживайте, или нажимайте на центр ножа (9) одним пальцем, затем другой рукой плотно затяните фиксирующее кольцо (рис. 7). Не затягивайте слишком сильно.
- Поместите лоток (2) на головку (11) и зафиксируйте ее в нужном положении (рис. 8).
- Установите мясорубку на устойчивом месте.
- Каналы для воздуха внизу и сбоку корпуса двигателя должны оставаться свободными и не заблокированными.



РЕВЕРС

- В случае заклинивания выключите прибор нажатием на кнопку (17) «START/STOP». Затем нажмите на кнопку реверс (15) «REVERSE».
- Шнек (10) будет вращаться в противоположном направлении, и головка (11) освободится.
- Если это не поможет освободить головку (11), выключите устройство и очистите его.

ОБРАБОТКА МЯСА

- Нарезьте все продукты на кусочки (рекомендуется мясо без жил, костей и жира, примерный размер: 20 мм x 20 мм x 60 мм) так, чтобы они легко помещались в отверстие бункера.
- Включите устройство нажав на кнопку (17) «START/STOP».
- Подавайте продукты в воронку. Используйте для этого только толкатель (1).
- После использования выключите устройство и отсоедините его от источника питания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе – традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы. Приготовьте основу для оболочки.

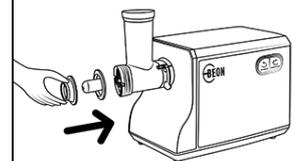
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ (пирожки из рубленого мяса баранины и лука).

РЕЦЕПТ ФАРША:

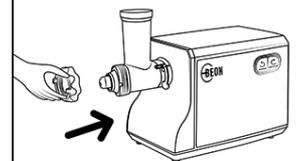
Ингредиенты:	Приготовление:
<ul style="list-style-type: none"> • Баранина: 100 г. • Оливковое масло: 1 ст.л. • Лук репчатый (мелко нарезанный): 1 ст.л. • Специи: по вкусу • Соль: по вкусу. • Мука: 1 ст.л. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. По желанию, перемолоть баранину два раза. 2. Пожарить лук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

- Трижды измельчить мясо и смешать все ингредиенты в миске.
- Перемолоть смесь три раза.
- Разберите, выполнив шаги (рис. 7-5) в обратном порядке, чтобы снять режущую пластину и режущее лезвие.
- Поместите вместе насадки (8) на вал (11) подающего шнека, вставив выступы в пазы (рис. 11).
- Плотно закрутите кольцевую гайку (6). Не затягивайте слишком сильно (рис. 12).
- Изготовьте цилиндрическую колбаску (рис.13).
- Сформируйте кеббе, показанный ниже, и обжарьте во фритюре.

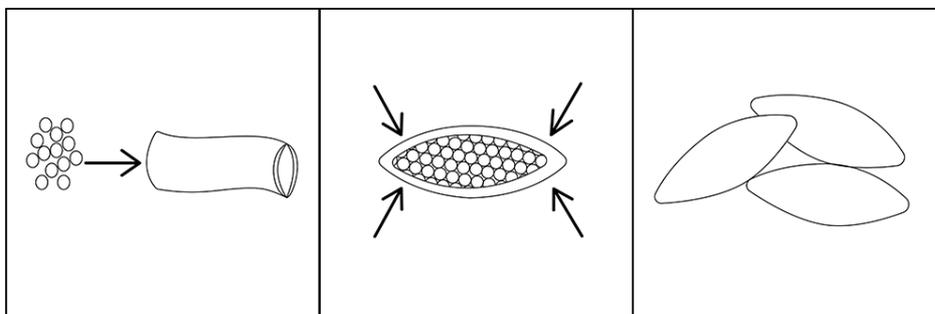
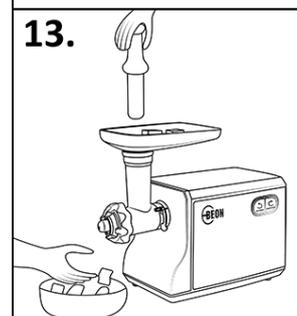
11.



12.

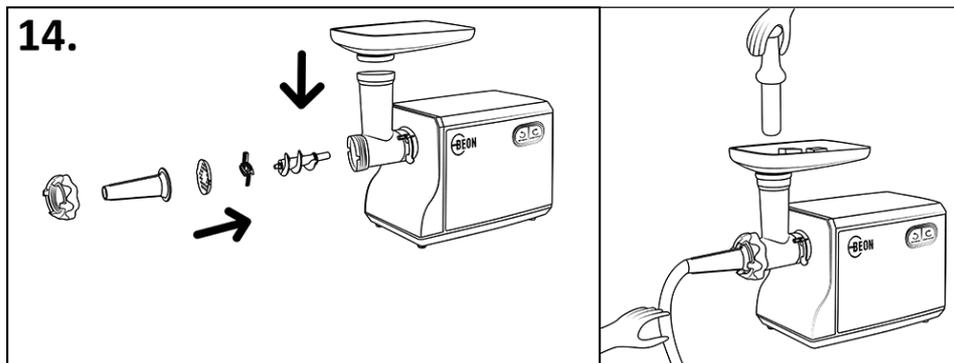


13.



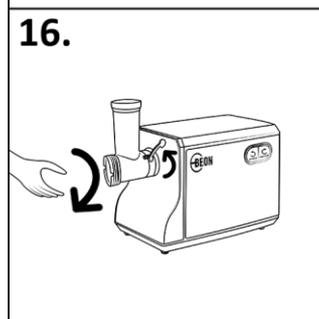
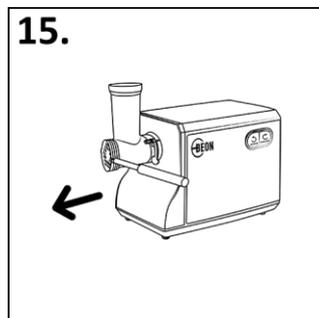
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

Перед началом работы соберите насадку для колбасы, как показано ниже (рис. 14).



РАЗБОРКА

- Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Выньте вилку из розетки.
- Разберите, выполнив шаги с 1 по 8 рисунков в обратном порядке.
- Чтобы легко снять режущую пластину (4, или, 5, или 7), поместите отвертку между режущей пластиной (4, или, 5, или 7) и головкой (11), как показано на рисунке, и поднимите ее (рис. 15).
- Нажмите на замок (12) по часовой стрелке, переместите головку (11) в соответствии с направлением, показанным на (рис. 16), после чего вы сможете вынуть головку (11).



ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать посудомоечную машину для мытья мясорубки и каких-либо частей.

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (17) «START/STOP», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Освободите замок (12), поверните головку (11) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (6), снимите решётки (4, или, 5, или 7), крестообразный нож (9) со шнека (10).
- Извлеките шнек (10) из головки (11).
- Удалите со шнека (10) остатки продуктов.
- Промойте детали мясорубки (1-11) в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните их и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (14) влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (14) запрещается использовать растворители, или абразивные чистящие средства.

- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки (14).
- После переработки солёных, или кислых продуктов необходимо сразу ополоснуть водой съёмные детали мясорубки.
- При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например, моркови или свёклы) детали могут окраситься, протрите съёмные детали тканью, смоченной растительным маслом, после чего промойте детали с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Прежде чем убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте диски (4, 5, 7) и крестообразный нож (9) растительным маслом – так они будут защищены от окисления.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки (14) и все съёмные детали (1-11), 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-2105
<ul style="list-style-type: none"> • Мясорубка (моторный блок) – 1 шт. • Диск для рубки (3 мм) – 1 шт. • Диск для рубки (5 мм) – 1 шт. • Диск для рубки (7 мм) – 1 шт. • Насадка для набивки колбас – 1 шт. • Насадка для кеббе (комплект) – 1 шт. • Пластиковый лоток – 1 шт. • Толкатель для продуктов – 1 шт. • Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт. 	<ul style="list-style-type: none"> • Мощность: 3000 Вт • Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц • Производительность: 2,2 кг/мин • Длина шнура: 1,2 м

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.

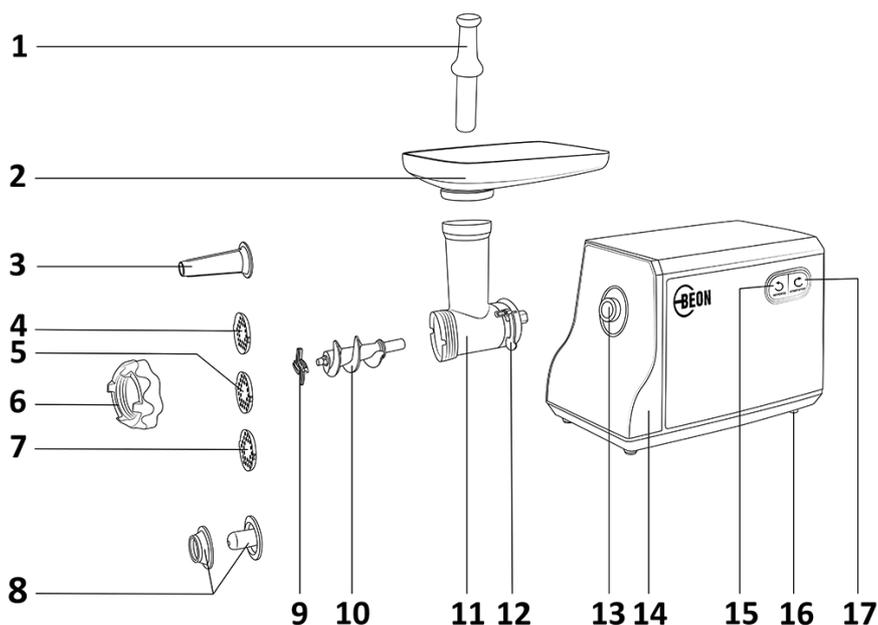
THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.

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 (15) «REVERSE» to remove the obstruction before starting again.

DESCRIPTION

1. Pusher
2. Tray
3. Sausages making nozzle
4. Grid (3 mm)
5. Grid (5 mm)
6. Ring nut
7. Grid (7 mm)
8. Kebbe attachment
9. Knife
10. Screw
11. Nozzle-grinder (head)
12. Nozzle lock
13. Electric drive
14. The body of the grinder
15. "Reverse" Button
16. Non-slip feet
17. "on/off" Button



BEFORE USING THE MEAT GRINDER

After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.

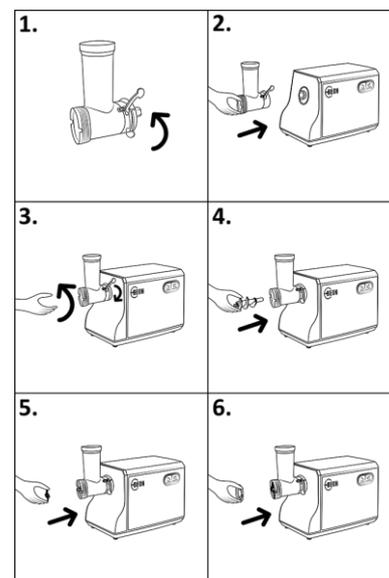
- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all the removable (**1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11**) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.
- Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.

BASIC PRINCIPLES OF WORKING WITH A MEAT GRINDER

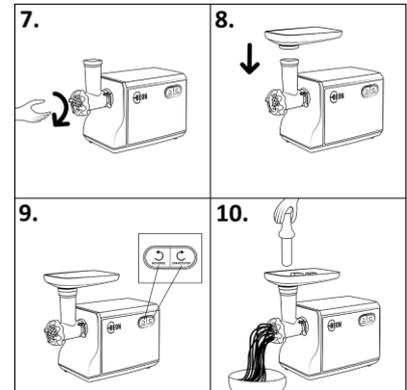
- The meat grinder is intended to mince boneless meat for household use only.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that the ventilation openings on the unit body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (**11**).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (**2**).
- Switch the unit on by setting the press (**17**) «**START/STOP**».
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (**11**) using the pusher (**1**). When operating, use the pusher (**1**) supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push meat; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse mode to remove the obstruction. To select the reverse mode, switch the meat grinder off, setting the press (**17**) to the «**START/STOP**», then press and hold down the press (**15**) «**REVERSE**».
- Do not run the unit for more than 10 minutes continuously.
- After 10 minutes of continuous use, switch the unit off and allow it to cool down during 15-20 minutes before further operation.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the press (**17**) «**START/STOP**» and unplug the unit; after that you can disassemble it.

ASSEMBLY

- Press the nozzle lock anticlockwise (**fig.1**), hold the nozzle-grinder and insert it into the electric drive (when inserting please pay attention the nozzle-grinder must be slanted as per arrow indicated on the top, see (**fig.2**), then move the nozzle-grinder anticlockwise, then move the nozzle lock clockwise locking the nozzle-grinder. (**fig.3**)
- Place the screw into the nozzle-grinder, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the body of the grinder (**fig.4**).
- Place the knife on the screw with the blade facing forward as shown in the fig.5. If it is set incorrectly, the meat will not grind.



- Place the grid next to the knife, fitting protrusions in the slot (**fig.6**).
- Support or press the centre of the knife with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (**fig.7**). Do not over tighten.
- Place the tray on the nozzle-grinder and fix it into position (**fig.8**).
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



REVERSE

- In case of jamming switch off the appliance, Press Reverse switch to reverse (**15**) «**REVERSE**».
- Screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

MEAT PROCESSING

- Cut all foods into pieces (sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug the unit on and press (**17**) «**START/STOP**».
- Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (**1**).
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

USING THE «KEBBE» ATTACHMENT

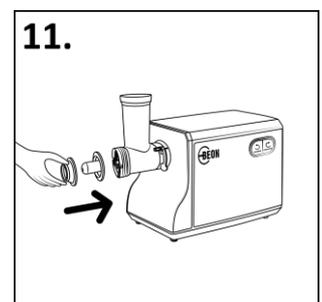
Kebbe is a traditional Middle Eastern dish cooked of lamb meat, wheat flour and spices chopped together to prepare the base for hollow rolls. The rolls are filled and deep fried. You can make different delicacies trying various fillings. Prepare the casing base.

RECIPE MINCED MEAT

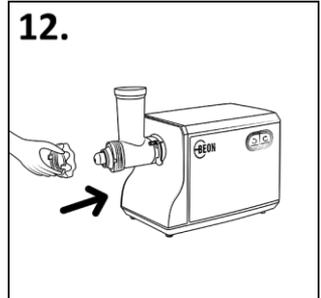
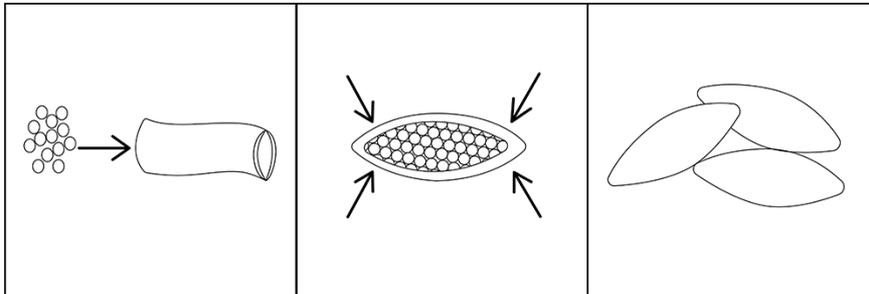
Ingredients:	Cooking:
<ul style="list-style-type: none"> • Lamb: 100g. • Olive oil: 1 tablespoon. • Onion (finely chopped): 1 tablespoon. • Spices to taste. • Salt to taste. • Flour: 1 tablespoon. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. If desired, grind the lamb twice. 2. Fry the onion until Golden and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

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

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.

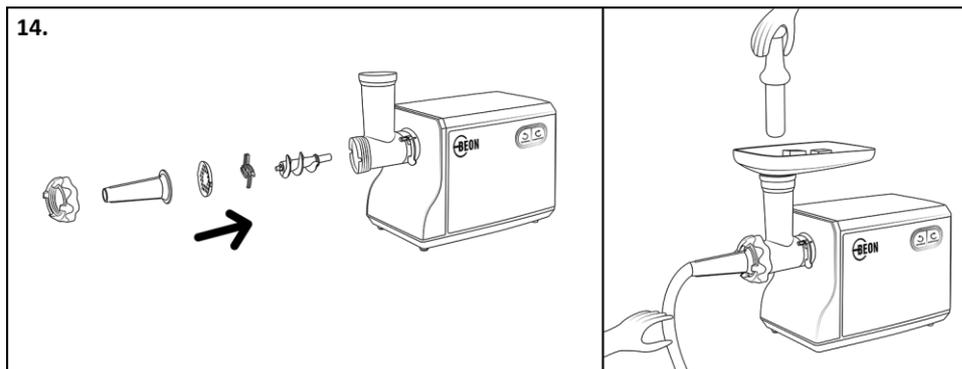


- Disassemble by reversing the steps from (fig.7-5) to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kibbe attachments (8) onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.11).
- Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.12).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.13).
- Form kibbe ad illustrated below and deep fry.



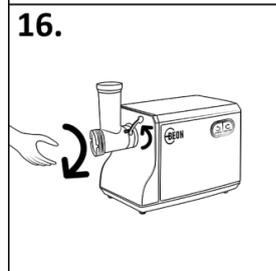
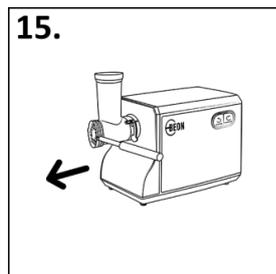
COOKING SAUSAGE

Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.14).



DISASSEMBLY

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from 1-8 pictures.
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.15).
- Press the lock Clockwise, move the head as per direction illustrated on (fig 16), then you can take out the head.



CLEANING

ATTENTION! Do not use a dishwasher to clean the grinder or any parts.

- After finishing operation, switch the meat grinder off by setting the press (17) «START/STOP», and unplug the unit.
- Press the release button (12), turn the meat grinder head (11) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (6) and remove the plates and the crossed blade (9) from the screw (10).
- Remove the screw (10) from the meat grinder head (11).
- Remove remains of food from the screw (10).
- Wash all the parts of the meat grinder and vegetable slicer (1-11) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.
- Clean the meat grinder body with a slightly damp cloth and then wipe the body dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body.
- Do not let liquid get inside the meat grinder body.
- After processing salty and sour products, it is necessary to rinse the removable parts of the meat grinder or the vegetable slicer with water immediately.
- While possessing products with strong dyeing properties (for instance, carrot or beetroot), the parts can get colored, wipe the removable parts with a cloth dampened in vegetable oil, after that wash the parts with water and neutral detergent, rinse and dry them.
- Oil the plates (4, 5, 7) and the blade (9) with vegetable oil before taking the dried accessories away for storage – this will protect them from oxidation.

STORAGE

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the meat grinder body and all removable parts are clean and dry.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

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-2105
<ul style="list-style-type: none"> • Meat grinder – 1 pc. • Grid (3 mm) – 1 pc. • Grid (5 mm) – 1 pc. • Grid (7 mm) – 1 pc. • Sausage filling nozzle – 1 pc. • Plastic tray – 1 pc. • Food pusher – 1 pc. • Manual with a warranty card – 1 pc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Power: 3000 W • Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz • Productivity: 2,2 kg/min • Cord length: 1,2 m

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 Джедзянг, 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	Мясорубка электрическая
Модель	BN-2105
Дата производства	09.2022
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.