



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ BN-2103



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.

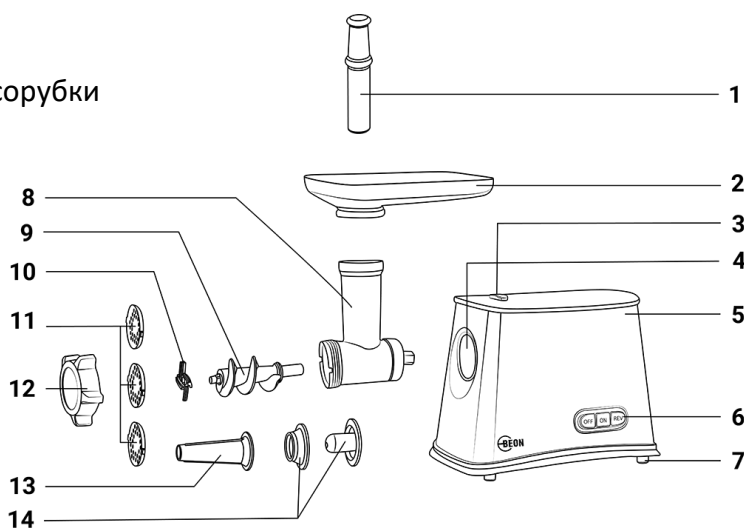
УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

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 **«REV»** (реверс).

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Кнопка фиксатора приставки мясорубки
4. Электропривод
5. Корпус из нержавеющей стали
6. Кнопка «ON/OFF/REV»
7. Нескользащие ножки
8. Приставка-мясорубка
9. Шнек
10. Крестообразный нож
11. Диск для рубки (3/5/7 мм)
12. Кольцевая гайка
13. Насадка для набивки колбасок
14. Насадка для кеббе



ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

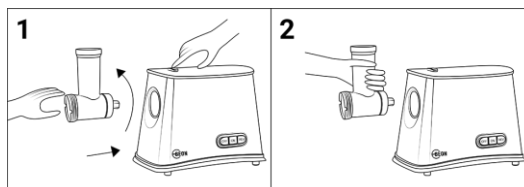
- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали (**1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14**) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

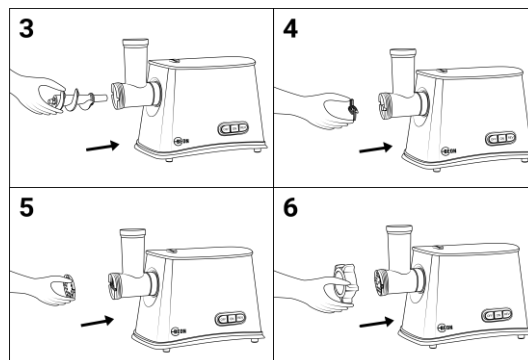
- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под приставки-мясорубки (**8**) 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 (**2**).
- Включите устройство, установив переключатель (**6**) в положение «ON».
- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб приставки-мясорубки (**8**) 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, установив переключатель (**6**) в положение «OFF», затем нажмите и удерживайте переключатель (**6**) в положении «REV».
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 10 минут.
- После 10 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему остыть в течение 15-20 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (**6**) в положение «OFF», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

- Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора (**3**). Вставьте насадку мясорубки (**8**) в электропривод (**4**) и поверните (**8**) против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).

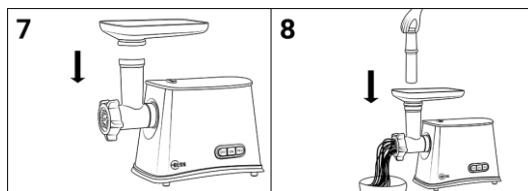


- Вставьте шнек (9) в корпус приставки мясорубки (8) (рис. 3).
- Установите крестообразный нож (10) (рис. 4).
- Выберите одну необходимую решётку (11) и установите её поверх ножа (10), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе приставки мясорубки (8), затяните гайку (12) (рис. 5, 6).



ВНИМАНИЕ!

- Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.
- Решётка с более крупными отверстиями (7 мм) (11) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.
- Решётка с мелкими отверстиями (3 мм) (11) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- На раструб приставки мясорубки (8) установите лоток для продуктов (2).
- Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «ON».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1) (рис. 7-8).

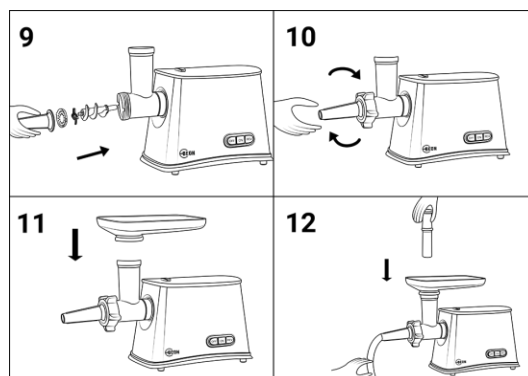


ПРИМЕЧАНИЕ:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- Используйте во время работы толкатель (1), который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «OFF» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия насадки мясорубки (8) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните приставку мясорубки (8) по часовой стрелке и снимите её.
- Для разборки насадки мясорубки открутите гайку (12) и извлеките установленную решётку (11), крестообразный нож (10) и шнек (9).

НАБИВКА КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Установите насадку мясорубки (8) в электропривод (4).
- Установите шнек (9) в корпус насадки мясорубки (8), установите на шнек (9) крестообразный нож (10) диск (11), насадку для набивки колбасок (13) (рис. 9-10), затем затяните гайку (12).
- Установите лоток для продуктов (2). (рис.11)



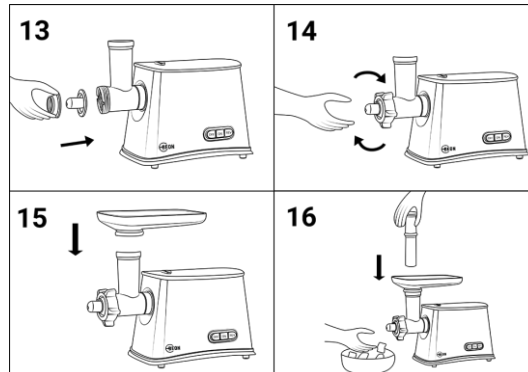
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
- Натяните размягчённую оболочку на насадку (13) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «ON» (включено).
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1) (рис. 12), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (13), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «OFF» (выключено), и отключите её от электрической сети, и только после этого приступайте к её разборке.
- Для снятия приставки мясорубки (8) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните приставку (8) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (12) и разберите приставку мясорубки (8).

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.

- Установите насадку мясорубки (8) в электропривод (4).
- Установите шнек (9) в корпус насадки мясорубки (8), установите на шнек насадку «кеббе» (14); следите за тем, чтобы выступы на насадке (14) совпали с пазами в корпусе насадки мясорубки (рис. 13), и заверните гайку (12) (рис. 14).
- Установите лоток для продуктов (2) (рис.15).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).



- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «ON» (включено).
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1) (рис. 16).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «OFF» (выключено), и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
- Для снятия насадки мясорубки (8) нажмите на кнопку фиксатора (3), поверните насадку мясорубки (8) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (12) и разберите приставку мясорубки.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

ЧИСТКА

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

- После окончания работы следует выключить мясорубку, установив переключатель **(6)** в положение «OFF», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора **(3)**, поверните насадку мясорубки **(8)** по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку **(12)** и снимите решётки **(11)**, крестообразный нож **(10)** со шнека **(9)**.
- Извлеките шнек **(9)** из приставки мясорубки **(8)**.
- Удалите со шнека **(9)** остатки продуктов.
- Промойте детали мясорубки **(1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)** в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните их и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- После переработки солёных или кислых продуктов необходимо сразу ополоснуть водой съёмные детали мясорубки или овощерезки.
- 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 решётки **(11)** и крестообразный нож **(10)** растительным маслом – так они будут защищены от окисления.

ХРАНЕНИЕ

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

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-2103 • 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 – 1 шт. • Алюминиевый лоток – 1 шт. • Толкатель для продуктов – 1 шт. • Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт.	BN-2103 • Мощность при максимальной нагрузке: 3000 Вт • Мощность номинальная: 1000 Вт • Производительность: 2,5 кг/мин • Длина шнура: 1 м • Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

ВНИМАНИЕ!

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



Dear customer!

We thank you for the choice made in favor of the home appliances brand BEON.

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.

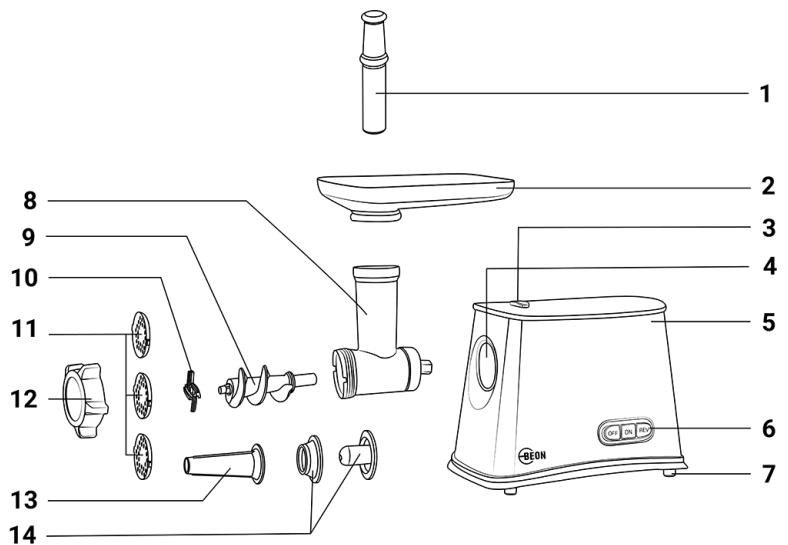
THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.

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 «REV» (reverse) to remove the obstruction before starting again.

DESCRIPTION

1. Pusher
2. Tray
3. Lock button
4. Motor drive
5. Stainless steel housing
6. «ON/OFF/REV» button
7. Non-slip feet
8. Meat grinder head body
9. Screw
10. Crossed blade
11. Gridder (3/5/7 mm)
12. Ring nut
13. Sausages making nozzle
14. Kebbe attachment



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.

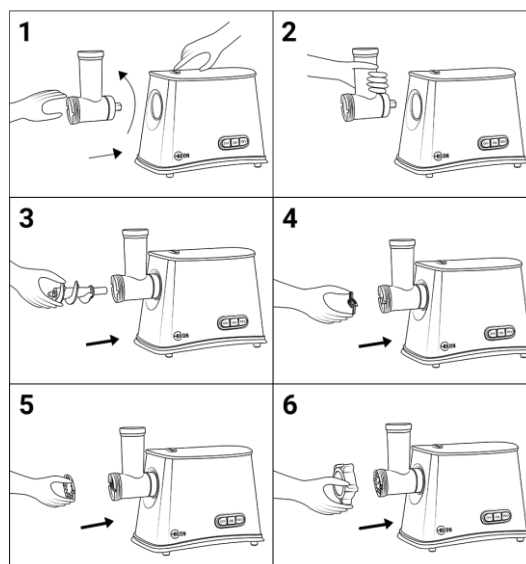
- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all the removable **(1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)** with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.
- Before using the unit for the 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 (8).
- 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 switch (6) to the position «ON».
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (8) 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 switch (6) to the «OFF» position, then press and hold down the switch (6) in the position «REV».
- 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 switch (6) to the position «OFF» and unplug the unit; after that you can disassemble it.

MEAT PROCESSING

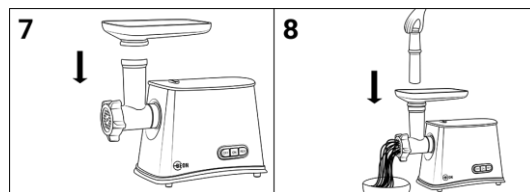
- Install the meat grinder head (8) to the setting place (4), and turn the meat grinder head (8) counterclockwise until it is fixed (pic. 1, 2).
- Install the screw (9) into the meat grinder head (8) body (pic. 3).
- Install the crossed blade (10) (pic. 4).
- Select one of the plates (11) and set it over the blade (10), matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (8), tighten the nut (12) (pic. 5, 6).



ATTENTION!

- Face the blade cutting side to the grate. If the blade is installed improperly, it will not grind the products.
 - The coarse cutting plate (7 mm) (11) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.
 - The fine cutting plate (3 mm) (11) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.
- Place the food tray (8) on the mouth of the meat grinder head (2).

- Switch the meat grinder on by setting the switch **(6)** to the position «ON».
- During the operation use only the pusher **(1)** (pic. 7-8).

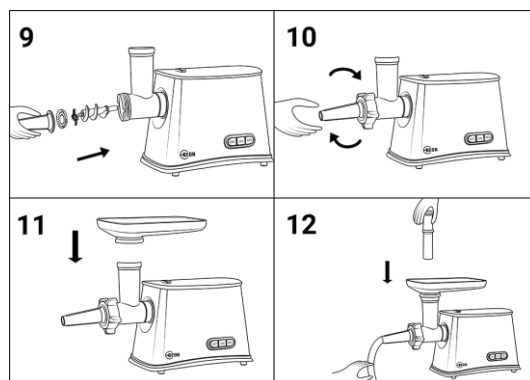


NOTES:

- For better meat processing, slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.
- During the operation use only the pusher **(1)** supplied with the unit; do not use any other objects, do not push meat with your hands.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch **(6)** to the position «OFF» and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head **(8)**, press the release button **(3)**, turn the meat grinder head **(8)** clockwise and remove it.
- To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut **(12)** and take out the installed plate **(11)**, the blade **(10)** and the screw **(9)** from the meat grinder head body.

MAKING SAUSAGES

- Prepare minced meat.
- Install the meat grinder head **(8)** in the installation place **(4)**.
- Install the screw **(9)** into the meat grinder head body **(8)** and then install the cross blade **(9)**, one of the meshes **(10)**, and the sausage filling attachment **(14)** on the screw **(13)** (pic. 9-10), then tighten the nut **(12)**.
- Install the food tray **(2)** (pic.11).
- Put the minced meat on the food tray **(2)**.
- Use natural sausage casing for sausage making, having put it beforehand into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull softened casing on the attachment **(13)** and make a knot on the tip.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the switch **(6)** to the position «ON» (switched on).
- Use the pusher **(1)** (pic. 12) to push down the minced meat; as the casing is filled, slide it off the attachment **(13)**, and wet it as the casing dries.
- After you finish operating, switch the meat grinder off by setting the switch **(6)** to the position «OFF» (off) and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head, press the release button **(8)**, turn the meat grinder head **(3)** clockwise and remove it.
- Unscrew the nut **(12)** and disassemble the meat grinder head **(8)**.

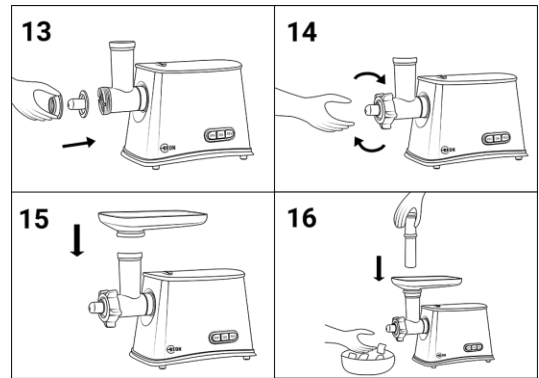


USING THE «KEBBE» ATTACHMENT

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.

- Install the meat grinder head **(8)** in the installation place **(4)**.

- Insert the screw (9) into the meat grinder head body (8), install the kebbe attachments (14) on the screw; make sure that the ledges on the attachment (14) match the grooves on the meat grinder head body (pic. 13) and tighten the nut (12) (pic. 14).
- Install the food tray (2) (pic. 15).
- Put the prepared casing base on the food tray (2).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the switch (6) to the position «ON» (switched on).
- Use the pusher (1) to supply the base for casing (pic. 16).
- Cut off rolls of the required length.
- After you finish operating, switch the meat grinder off by setting the switch (6) to the position «OFF» (off) and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head (8), press the lock button (3), turn the meat grinder head (8) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (12) and disassemble the meat grinder head.



MEAT GRINDER CARE

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 switch (6) to the position «OFF», and unplug the unit.
- Press the release button (3), turn the meat grinder head (8) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (12) and remove the plates (11) and the crossed blade (10) from the screw (9).
- Remove the screw (9) from the meat grinder head (8).
- Remove remains of food from the screw (9).
- Wash all the parts of the meat grinder and vegetable slicer (1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14) 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 (11) and the blade (10) 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.

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-2102
• Meat grinder – 1 pc. • Grating for grinding (3 mm) – 1 pc. • Grating for grinding (5 mm) – 1 pc. • Grating for grinding (7 mm) – 1 pc. • Sausage filling nozzle – 1 pc. • Aluminum tray – 1 pc. • Food pusher – 1 pc. • Manual with a warranty card – 1 pc.	• Power MAX: 3000 W • Power: 1000 W • Productivity: 2,5 kg/min • Cord length: 1 m • Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

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 неподходящем 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 счет покупателя.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Иву Альфа Трейдинг Ко, Лтд

МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:

 Провинция Джекдзянг, город Иву, улица Чхоуджоу Норт Роуд 699, Дзиньмао Билдинг 2117, КНР

Сделано в КНР

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РФ: ООО «Техпром»

МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:

 117393, г. Москва, ул. Профсоюзная 56, офис 39

ДЛЯ СПРАВОК:

 E-mail: info@techprom24.ru

 Instagram: [@beon.su](https://www.instagram.com/beon.su)





ALWAYS BE ON

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН
(ЗАПОЛНЯЕТСЯ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ)

Изделие	Мясорубка электрическая
Модель	BN-2103
Дата производства	06.2021
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.