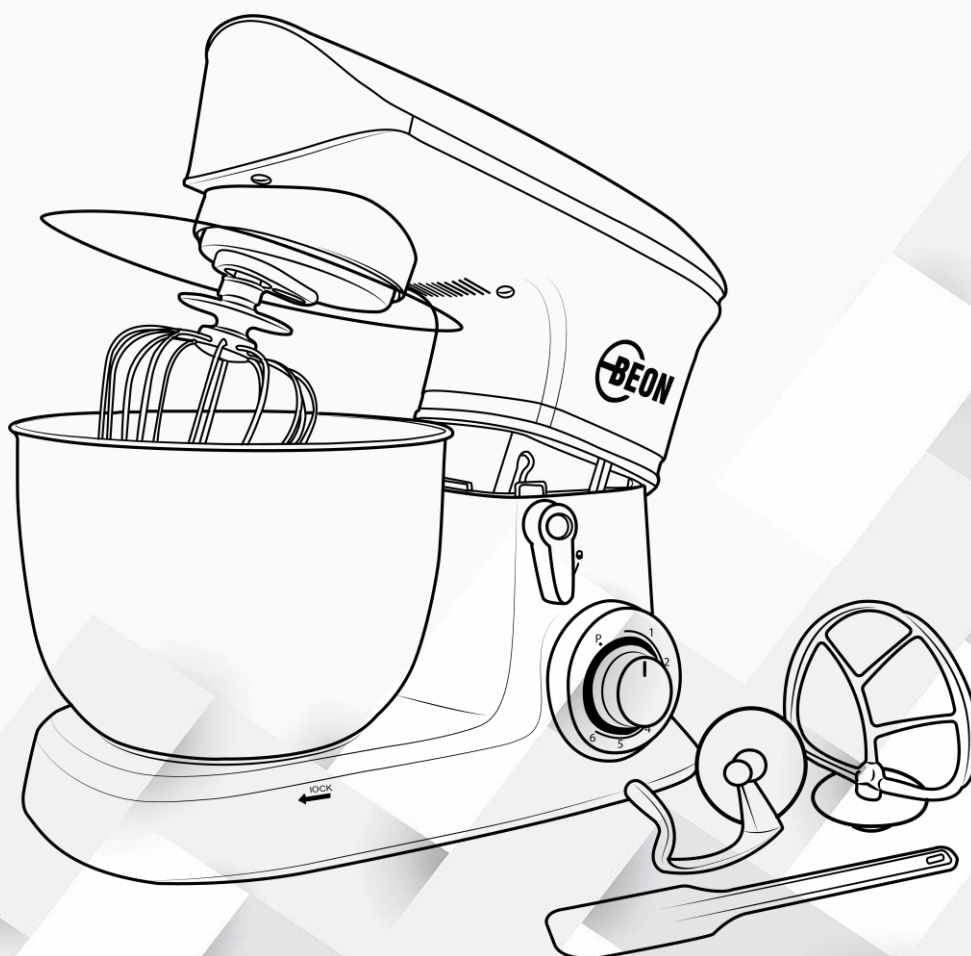




**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

BN-2202



Просьба внимательно ознакомиться с прилагаемой инструкцией по эксплуатации прибора перед использованием

**RU****Уважаемый покупатель!****Мы благодарим Вас за выбор, сделанный в пользу бытовой техники торговой марки BEON.****2****РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ****УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Перед включением миксера убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сетевой шнур и убедитесь, что он не повреждён. Если вы обнаружили повреждение, не пользуйтесь устройством.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми кромками мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура. Периодически проверяйте шнур питания и вилку шнура на предмет повреждения изоляции.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки.
- Запрещается использовать миксер для смешивания твёрдых ингредиентов, таких как, например, твёрдое сливочное масло или замороженное тесто.
- Перед установкой насадок убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.
- Запрещается снимать и устанавливать насадки во время работы устройства. Перед использованием миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и зафиксированы.
- Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.
- Прежде чем подсоединить миксер к электросети убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положении «0» (выключено).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- После эксплуатации миксера выключите его, выньте вилку сетевого шнура из розетки и отсоедините насадки.
- Не погружайте корпус устройства, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Если устройство упало в воду, выньте вилку сетевого шнура из розетки, только затем достаньте устройство из воды.
- Не прикасайтесь к корпусу миксера, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Не оставляйте прибор, включенный в сеть, без присмотра.
- Отключайте устройство от сети перед чисткой, сменой насадок, а также, если вы им не пользуетесь.
- Отключая устройство от электросети, никогда не дёргайте за сетевой шнур, возьмитесь за вилку сетевого шнура и аккуратно извлеките её из розетки.
- Регулярно проводите чистку миксера.
- Не касайтесь вращающихся насадок во время работы миксера. Не допускайте попадания волос или краёв одежды в зону вращения насадок.

- Не разрешайте детям касаться корпуса прибора, сетевого шнура и вилки сетевого шнура во время работы устройства.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми. Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- 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 надзора. Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.
- **ВНИМАНИЕ!** Данное устройство предназначено только для бытового использования в жилых помещениях! Запрещается эксплуатация прибора в производственных зонах и рабочих помещениях!

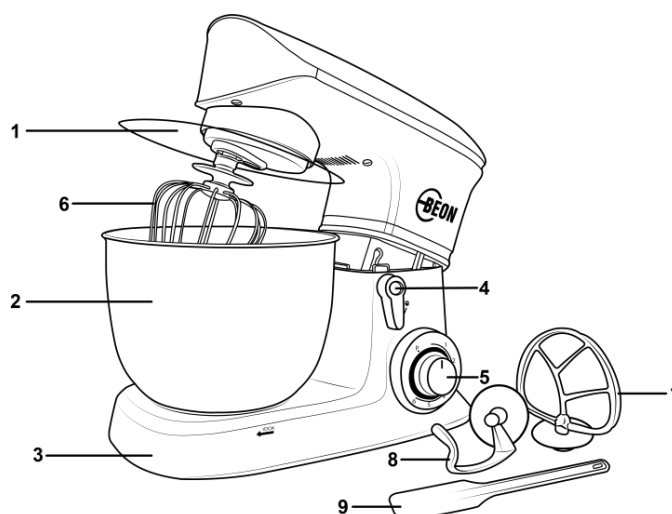
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

- Извлеките устройство из упаковки, удалите любые рекламные наклейки, мешающие его работе.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электросети.
- Насадки (6, 7, 8), крышку (1), чашу (2) и лопатку (9) вымойте тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.
- Моторный блок и основание (3) протрите мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

ОПИСАНИЕ

1. Крышка чаши
2. Чаша миксера
3. Основание корпуса
4. Фиксатор верхней части
5. Регулятор скорости
6. Венчик
7. Плоский битер
8. Замешивающий крюк
9. Лопатка



НАСАДКИ

НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА (КРЮК)

Насадку используйте для замешивания дрожжевого теста, перемешивания фарша и т.п. Сухие ингредиенты, предназначенные для теста, смешивайте на скорости «1-2», в процессе замешивания теста с помощью переключателя режимов работы (5) увеличивайте или уменьшайте скорость вращения насадки (8).

ВНИМАНИЕ! Во избежание повреждения миксера при замешивании «тяжёлого теста», как только тесто станет слишком тугим, его необходимо домесить вручную.

НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

Используйте насадку (7) для смешивания различных ингредиентов, и даже для приготовления картофельного пюре. Рекомендуемые скоростные режимы работы – от 1 до 4.

ВЕНЧИК ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

Используйте венчик (6) для взбивания сливок, яичного белка, приготовления пудингов, коктейлей, крема, майонеза, соусов, а также для смешивания жидких продуктов. Рекомендуемые скоростные режимы работы – от 5 до 6.

Примечания:

- Следите за правильностью установки насадки и проверяйте надёжность фиксации насадки перед началом работы.
- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на моторном блоке, это может привести к перегреву электромотора.
- Максимальная продолжительность непрерывной работы прибора составляет не более 7 минут. Повторное включение производите не ранее, чем через 30-35 минут.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ! Во избежание повреждения миксера при замешивании «тяжелого теста», как только тесто станет слишком тугим, его необходимо домесить вручную.

- Перед установкой насадок убедитесь в том, что переключатель режимов работы (5) находится в положении «0», а вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- Придерживая рукой моторный блок, нажмите и удерживайте кнопку (4), приподнимите моторный блок и зафиксируйте его в верхнем положении.
- Установите чашу (2) на место установки и поверните её по часовой стрелке до упора.
- Установите крышку чаши (1).
- Установите одну из насадок (6, 7 или 8) на вал, слегка нажмите на насадку по направлению вверх и поверните насадку против часовой стрелки до упора. Убедитесь в надёжной фиксации насадки.
- Поместите необходимые ингредиенты в чашу.
- Нажмите и удерживайте кнопку (4), нажимая на верхнюю часть моторного блока, установите его в рабочее положение, отпустите кнопку (4). Убедитесь в надёжной фиксации моторного блока в рабочем положении.

Примечания:

- В крышке имеется отверстие для добавления ингредиентов во время работы прибора.
 - Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
 - Включите прибор поворотом переключателя режимов работы, установите необходимую скорость вращения насадок (см. пункт «НАСАДКИ»).
 - Максимальная продолжительность непрерывной работы прибора составляет не более 7 минут. Повторное включение производите не ранее, чем через 30–35 минут.
-
- Завершив работу, установите переключатель режимов работы (5) в положение «0» и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
 - Придерживая рукой моторный блок, нажмите и удерживайте кнопку (4), приподнимите моторный блок и зафиксируйте его в верхнем положении.
 - Снимите установленную насадку, повернув её по часовой стрелке.
 - Снимите крышку чаши (1).
 - Снимите чашу (2), повернув её против часовой стрелки.
 - Извлеките ингредиенты из чаши, используя лопатку (9).
 - Промойте насадку, лопатку и чашу в тёплой воде с использованием нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ ДЛЯ МЫТЬЯ НАСАДОК (6, 7, 8) И КРЫШКИ (1)

- Выключите устройство и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Вымойте насадки, чашу, лопатку тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем просушите их.
- Протрите моторный блок и основание мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите их насухо.
- Запрещается погружать прибор, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.

- Не допускайте попадания воды и чистящих веществ внутрь моторного блока и в узел соединения моторного блока и основания.
- Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие и моющие средства, не используйте металлические щётки, абразивные чистящие средства и растворители.

Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными **ВНИМАНИЕ!**

Поставщик оставляет за собой право менять внешний вид и комплектацию прибора без уведомления покупателя.

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
<ul style="list-style-type: none"> • Миксер планетарный – 1 шт. • Крышка чаши – 1 шт. • Чаша – 1 шт. • Насадки – 3 шт. • Лопатка – 1 шт. • Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт. 	<p style="text-align: center;">BN-2202</p> <ul style="list-style-type: none"> • Максимальная потребляемая мощность: 2200 Вт • Номинальная потребляемая мощность: 1200 Вт • Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц • Объём чаши: 5,5 л

ВНИМАНИЕ!

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

РЕЦЕПТЫ

<p>Тесто для выпечки овсяного печенья</p> <p>Насадка 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 чашки муки • 1 чайная ложка соды • 1 чайная ложка соли • 1-1/2 чайной ложки корицы • 2 чашки овсяных хлопьев • быстрого приготовления • 1 чашка растопленного маргарина • 1/2 чашки сахарного песка • 3/4 чашки коричневого сахара • 2 яйца • 1-1/2 чайных ложек ванили • 1/3 стакана молока • 1 чашка шоколадной стружки • 3/4 чашки измельченных орехов 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Просейте муку через сито и добавьте в неё соду, соль, корицу. 2. Смешайте маргарин, сахар, яйца и ваниль в чаше на высокой скорости вращения насадки в течение 2 минут. 3. Добавьте молоко и половину муки, продолжайте смешивать на высокой скорости в течение 1 минуты. 4. Добавьте оставшуюся муку и смешивайте в течение 1 минуты. 5. Добавьте шоколадную стружку на максимальной скорости вращения насадки в течение 1 минуты.
<p>Картофельное пюре</p> <p>Насадка 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 кг очищенного картофеля • 1/2 чашки горячего молока • сливочное масло по вкусу • 1 чайная ложка поваренной соли 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель сварить до готовности, в подсоленной воде. 2. Поместите отварной картофель в чашу, установите насадку, работайте около минуты на средней скорости. 3. Добавьте в картофельное пюре горячее молоко и продолжите работу в течение 1 минуты.
<p>Взбитые белки</p> <p>Венчик для взбивания</p> <p>Насадка 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 4 яйца 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отделите белки от желтков и поместите белки в чашу. 2. Используйте венчик, взбивайте белки до получения однородной массы, работайте на максимальной скорости вращения венчика.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTION

- Before turning on the mixer, make sure that the mains voltage corresponds to the operating voltage of the device.
- Before using the device, carefully inspect the power cord and make sure that it is not damaged. If you find damage, do not use the device.
- Do not allow the power cord to come into contact with hot surfaces or sharp edges of furniture. Avoid damaging the insulation of the power cord. Periodically check the power cord and plug for damage to the insulation.
- Do not use the device in close proximity to heat sources or open flames.
- Use only the attachments included in the package.
- Do not use the mixer to mix solid ingredients, such as solid butter or frozen dough.
- Before installing the attachments, make sure that the power cord plug is not plugged in.
- Do not remove or install attachments while the device is in operation. Before using the mixer, make sure that the nozzles are installed correctly and fixed.
- Disconnect the attachments from the mixer before cleaning them.
- Before connecting the mixer to the mains, make sure that the operating mode switch is set to "0" (off).
- Do not use the device outdoors.
- After the operation of the mixer switch it off, remove the mains plug from the wall outlet and disconnect the nozzle.
- Do not immerse the device body, power cord, or plug in water or any other liquid. If the device falls into the water, unplug the power cord from the outlet before removing the device from the water.
- Do not touch the mixer body, power cord, or power plug with wet hands.
- Do not leave the appliance unattended when plugged in.
- Disconnect the device from the mains before cleaning, changing attachments, or if you do not use it.
- When disconnecting the device from the power supply, never pull the power cord, grasp the plug of the power cord and carefully remove it from the socket.
- Clean the mixer regularly.
- Do not touch the rotating attachments while the mixer is running. Do not allow hair or clothing edges to get into the rotation area of the attachments.
- Do not allow children to touch the device body, power cord, or plug while the device is operating.
- This device is not intended for use by children. Monitor children to prevent them from using the appliance as a toy.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, mental or mental capabilities or lack of experience or knowledge, unless they are supervised or instructed to use the appliance by a person responsible for their safety.
- For child safety reasons, do not leave plastic bags used as packaging unattended. Attention! Do not allow children to play with plastic bags or plastic wrap. Danger of suffocation!
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service personnel, or similar qualified personnel to avoid danger.

- Do not repair the device yourself. Do not disassemble the device yourself if any malfunctions occur, as well as after the device falls, turn off the device from the outlet and contact any authorized service center at the contact addresses specified in the warranty card.
- To avoid damage, transport the device in its original packaging.
- Keep the device out of the reach of children and people with disabilities.
- **ATTENTION!** This device is intended for residential use only! Do not use the device in production areas or work areas!

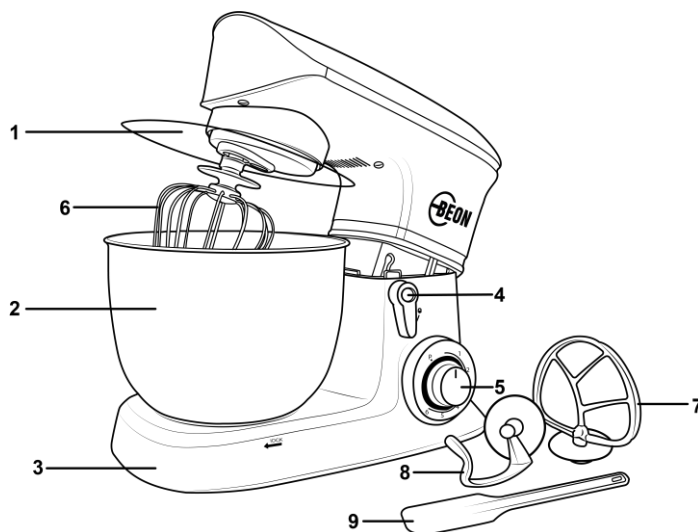
BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage under cold (winter) conditions, it is necessary to keep it for at least three hours at room temperature before switching on.

- Unpack the unit and remove any promo-stickers that can prevent the proper unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
- Make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- Wash the attachments (6, 7, 8), the lid (1), the bowl (2) and the spatula (9) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.
- Wipe the motor unit and the base (3) with a soft slightly damp cloth and then wipe them dry.

DESCRIPTION

1. Bowl lid
2. Mixer bowl
3. Base
4. Latch upper part
5. Speed controller
6. Beater
7. Mixing attachment
8. Dough hook
9. Spatula



ATTACHMENTS

DOUGH HOOK

- Use the hook (8) for kneading yeasted dough, mixing minced meat etc.
- Mix dry ingredients for the dough at the speed «1-2», when kneading dough, increase or decrease the attachment's rotation speed with the operation mode switch (5).

MIXING ATTACHMENT

- Use the attachment (7), for instance, for making potato mash. Recommended speed operation modes are 1-4.

BEATER

- Use the beater (6) for beating cream and egg white, making puddings, cocktails, cream, mayonnaise, sauces and for mixing liquid products. Recommended speed operation modes are 5-6.

Note:

- Check if the attachment is installed correctly and make sure that it is fixed properly before the operation.
- Do not block the ventilation openings on the motor unit during the unit operation; this may lead to the electric motor over-heating.
- Maximal continuous operation time of the kitchen machine is no more than 7 minutes. Make at least a 30-35-minute break before switching the unit on again.

OPERATION OF THE DEVICE

- Before installing the attachments, make sure that the operating mode switch (5) is in the "0" position and that the power cord plug is not inserted into the electrical outlet.
- Hold the motor unit with your hand, press and hold the button (4), lift the motor unit and lock it in the upper position.
- Place the bowl (2) in the installation position and turn it clockwise until it stops.
- Install the bowl cover.
- Place one of the attachments (6, 7 or 8) on the shaft, press the attachment slightly upwards and turn the attachment counterclockwise until it stops. Make sure that the attachment is securely fixed.
- Place the necessary ingredients in a bowl (2).
- Press and hold the button (4) by pressing the upper part of the motor unit, set it to the working position, release the button (4). Make sure that the motor unit is securely locked in the operating position.

Note:

- There is a hole in the lid for adding ingredients while the appliance is running.
 - Plug the power cord into the electric outlet.
 - Turn on the device by turning the operating mode button (4), set the required speed of rotation of the nozzles (see "ATTACHMENTS").
 - The maximum duration of continuous operation of the device is no more than 7 minutes. Re-enable it no earlier than after 30-35 minutes.
-
- When finished, set the operating mode switch (5) to the "0" position and remove the plug from the power outlet.
 - Hold the motor unit with your hand, press and hold the button, lift the motor unit and lock it in the upper position.
 - Remove the installed nozzle by turning it clockwise.
 - Remove the bowl cover (1).
 - Remove the bowl (2) by turning it counterclockwise.
 - Remove the ingredients from the bowl (2) using a spatula (9).
 - Wash the attachment, the spatula and the bowl with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

CLEANING AND CARE

- Switch the unit off and unplug it.
- Wash the attachments (6, 7 or 8), the bowl (2) and the spatula (9) with warm water and a neutral detergent, then dry them.
- Clean the motor unit and the base with a soft, slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Do not immerse the kitchen machine, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Ensure that no water or detergent gets inside the motor unit or into the connection between the motor unit and the base.
- Use neutral detergents and cleaning agents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.
- Keep the unit out of reach of children and dis-abled 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-2202
<ul style="list-style-type: none"> • Kitchen machine – 1 pc. • Bowl lid – 1 pc. • Bowl – 1 pc. • Attachments – 3 pcs. • Spatula – 1 pc. • Instruction manual – 1 pc. • Food pusher - 1 pc. • Manual with a warranty card - 1 pc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maximum power consumption: 2200 W • Rated power consumption: 1200 W • Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz • Bowl capacity: 5,5 L

ATTENTION!

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

RECIPES

<p>Oatmeal cookie dough</p> <p>Attachment 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 cups of flour • 1 tea spoon of soda • 1 tea spoon of salt • 1-1/2 tea spoon of ground cinnamon • 2 cups of instant oats • 1 cup of melted margarine • 1/2 cup of granulated sugar • 3/4 cups of brown sugar • 2 eggs • 1-1/2 tea spoon of vanilla extract • 1/3 cup of milk • 1 cup of chocolate chips • 3/4 cups of chopped nuts 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sift out flour through the sift strainer, add to it soda, salt and cinnamon. 2. Mix together the margarine, sugar, eggs and vanilla extract in the bowl at high attachment rotation speed for 2 minutes. 3. Add milk and half of the flour, continue mixing at high speed for 1 minute. 4. Add the remaining flour and mix for 1 minute. 5. Add chocolate chips and chopped nuts and mix at the maximal attachment rotation speed for 1 minute.
<p>Mashed potatoes</p> <p>Attachment 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg of peeled potatoes • 1/2 cup of hot milk • Butter to taste • 1 tea spoon of kosher salt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cook the potatoes in salted water until ready. 2. Put boiled potatoes into the bowl, install the attachment and let it operate at medium speed for approximately 1 minute. 3. Add hot milk to mashed potatoes and continue operating for 1 minute.
<p>Whipped egg whites</p> <p>Beater Attachment 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 4 eggs 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Divide whites of the eggs from yolks and put the whites into the bowl. 2. Use the beater, whisk the egg whites to the homogeneous mass, operate at the maximal beater rotation speed.

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.



ALWAYS BE ON

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН
(ЗАПОЛНЯЕТСЯ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ)

Изделие	Миксер планетарный
Модель	BN-2202
Дата производства	01.2022
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.



WWW.BEON.SU

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Иву Альфа Трейдинг Ко, Лтд


МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:

 Провинция Джедзянг, 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)