



## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **МИКСЕР 2 В 1: РУЧНОЙ И СТАЦИОНАРНЫЙ BN-2204**



**Просьба внимательно ознакомиться с прилагаемой инструкцией по эксплуатации прибора перед использованием**



Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор, сделанный в пользу бытовой техники торговой марки BEON.

## 2

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

Стационарный миксер предназначен для смешивания жидкостей, приготовления соусов и десертов (взбитых сливок, пудингов, коктейлей, майонеза), а также для замешивания теста. Корпус миксера (моторный блок) — съёмный. То есть, стационарный миксер можно использовать и как ручной (например, для приготовления небольших порций чего-либо).

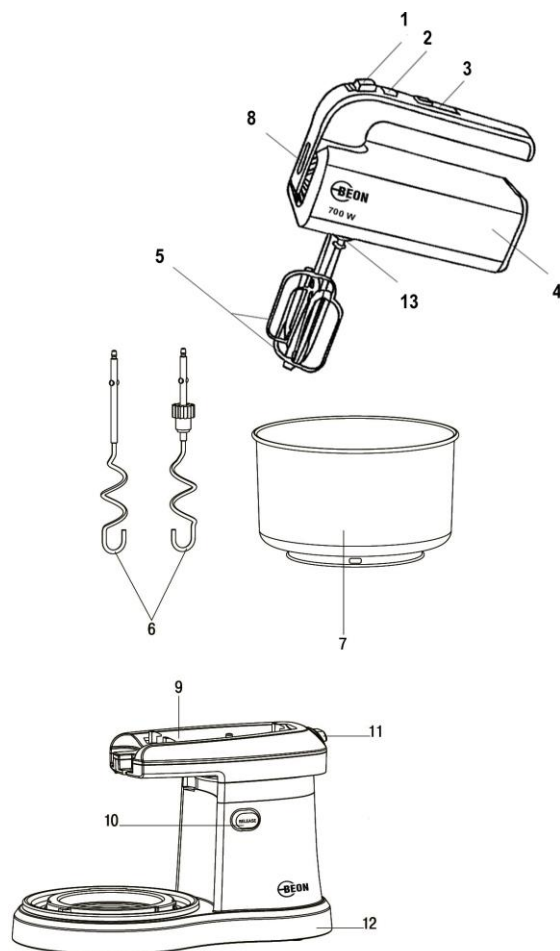
- Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Перед использованием устройства 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 краями мебели. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Используйте только те венчики и насадки, которые входят в комплект поставки.
- Перед первым использованием устройства тщательно промойте все съёмные насадки и ёмкости, которые будут контактировать с продуктами.
- Устанавливайте основание миксера на ровной устойчивой поверхности.
- Продукты помещайте в чашу миксера до включения устройства.
- Не переполняйте чашу миксера продуктами и следите за уровнем помещённых в неё продуктов.
- Извлекать продукты из чаши миксера можно только после полной остановки вращения насадок.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям устройства. Не допускайте попадания волос или свободно висящих элементов одежды в зону вращения.
- Запрещается использовать венчики насадки для смешивания твёрдых ингредиентов, таких как, например, твёрдое сливочное масло или замороженное тесто.
- Перед использованием миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и зафиксированы.
- Запрещается использовать одновременно венчик для взбивания и насадку для замешивания теста.
- Перед установкой насадок убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- Прежде чем подсоединить миксер к электросети убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положение выключено («0»).
- Запрещается снимать и устанавливать насадки во время работы устройства.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.

- Максимальная продолжительность непрерывной работы не более 15 минут, повторное включение производите не ранее, чем через 30 минут.
- После эксплуатации миксера выключите его, извлеките вилку сетевого шнура из розетки и отсоедините насадки.
- Не погружайте корпус и основание устройства, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Если устройство упало в воду, извлеките вилку сетевого шнура из розетки, только затем достаньте устройство из воды.
- Не прикасайтесь к корпусу и основанию миксера, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электродвигателя.
- Не оставляйте миксер, включенный в сеть без присмотра. Отключайте устройство перед чисткой, сменой насадок, а также если вы им не пользуетесь.
- Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за вилку сетевого шнура и аккуратно извлеките её из розетки.
- Регулярно проводите чистку миксера.
- Не разрешайте детям касаться корпуса устройства и сетевого шнура во время работы миксера.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки
- В перерывах во время работы с миксером, ставьте устройство 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 пленкой. Опасность удушья!
- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку сетевого шнура на предмет повреждения изоляции.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.
- 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 сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

**ВНИМАНИЕ! УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Кнопка снятия насадок «ЕJECT» (Извлечь)
2. Переключатель режимов работы «0, 1, 2, 3, 4, 5»
3. Кнопка «TURBO» (Турбо)
4. Миксер
5. Насадки-венчики для взбивания/ смешивания
6. Насадки для замешивания теста
7. Чаша миксера
8. Световой индикатор
9. Откидной кронштейн/место установки миксера
10. Кнопка разблокировки откидного кронштейна «RELEASE» (Разблокировать)
11. Кнопка фиксатора миксера
12. Удерживающая подставка
13. Гнёзда для установки насадок для замешивания теста/ венчиков



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Извлеките устройство из упаковки, удалите любые наклейки, мешающие его работе.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь им.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электросети.
- Насадки (5, 6), скребок (8), лопатку (13) и чашу миксера (7) вымойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Корпус миксера (4) и удерживающую подставку (12) протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

**Примечание:** Для снятия чаши (7) с удерживающей подставки (12) немного поверните её против часовой стрелки и потяните вверх.

## НАСАДКИ

### Насадки-венчики для взбивания/смешивания (5)

Используйте насадки-венчики (5) для взбивания сливок, яичного белка, приготовления бисквитного теста, пудингов, коктейлей, крема, майонеза, пюре, соусов.

### Насадки для замешивания теста (6)

Используйте для замешивания «тяжелого» теста, перемешивания фарша.

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

**Примечание:** запрещается использовать вместе с насадкой-венчиком для взбивания (5) насадку для замеса теста (6).

### ОПИСАНИЕ КНОПОК

- Кнопка снятия насадок «EJECT» (1) используется для отсоединения насадок (5) или (6).
- Переключателем режимов работы (2) вы можете выбрать нужную скорость вращения насадок «1, 2, 3, 4, 5».
- Кнопка «TURBO» (3) используется для включения миксера на максимальной скорости.
- Кнопка разблокировки откидного кронштейна «RELEASE» (10) позволяет разблокировать подвижной кронштейн (9) для изменения его положения.
- Кнопка фиксатора миксера (11) позволяет отсоединить миксер (4) от подвижного кронштейна (9) удерживающей подставки (12).

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Вы можете использовать миксер (4) как отдельное устройство, не устанавливая его на удерживающую подставку (12). Для быстрого и качественного приготовления малых порций продуктов (при взбивании или перемешивании) лучше использовать стационарный миксер в ручном режиме, то есть «отстегнуть» сам миксер от удерживающей подставки (12).

- Убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку, а переключатель режимов работы (2) установлен в положение «0».
- Возьмитесь за миксер (4), а затем, нажав и удерживая кнопку фиксатора (11), снимите миксер с кронштейна (9) по направлению вверх.
- Вставьте насадки-венчики (5) или насадки для замешивания теста (6) в соответствующие гнезда миксера (4) до щелчка. Обе насадки должны надёжно зафиксироваться в отверстиях миксера (13)
- Поместите необходимые ингредиенты в подходящую емкость или чашу (7).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите миксер переключателем режимов работы (2) и выберите нужную скорость вращения насадок «1, 2, 3, 4, 5».
- При нажатии и удержании кнопки «TURBO» (3) устройство будет работать на максимальных оборотах.
- После окончания работы установите переключатель режимов работы (2) в положение «0» и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку (1) для снятия установленных насадок (5 или 6).

**Внимание!** Не нажимайте кнопку снятия насадок (1) во время работы устройства.

### Использование удерживающей подставки (12)

Для решения более сложных кулинарных задач вы можете установить миксер (4) на удерживающую подставку (12):

- Нажмите кнопку «RELEASE» (10) и поднимите кронштейн (9) до его фиксации в верхнем положении.
- Установите чашу миксера (7) на удерживающей подставке (12)
- Вставьте насадки-венчики (5) или насадки для замешивания теста (6) в соответствующие гнезда (13) миксера (4) до щелчка. Обе насадки должны надёжно зафиксироваться в отверстиях миксера (рис. 1, 2).

**Примечание:** Для правильной сборки насадку с пластиковой шестерёнкой (5 или 6) следует устанавливать в то отверстие корпуса миксера (4), по периметру которого имеется маркировка в виде звёздочки.

- Установите миксер (4) на кронштейн (9), совместив фиксаторы на кронштейне (9) с отверстиями на корпусе миксера (4), и нажмите на миксер для срабатывания фиксаторов (рис. 8). При этом пластиковая шестерёнка насадки должна совпадать с отверстием в кронштейне (9), в котором установлена пластиковая втулка.
- Поднимите кронштейн (9) с установленным на нём миксером (4) вверх, нажав на кнопку «RELEASE» (10).
- Поместите необходимые ингредиенты в чашу (7).
- Нажмите на кнопку «RELEASE» (10) и опустите кронштейн (9) с установленным миксером (4) вниз до фиксации.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите миксер переключателем режимов работы (2) и выберите необходимую скорость вращения насадок «1, 2, 3, 4, 5».
- При нажатии и удержании кнопки «TURBO» (3) устройство будет работать на максимальных оборотах.
- **Внимание!** Будьте осторожны! В процессе работы миксера (4) на удерживающей подставке (12) чаша (7) вращается, а миксер (4) с кронштейном (9) совершает колебательные движения в горизонтальной плоскости. Не прикасайтесь к вращающимся частям устройства. Не допускайте попадания волос или свободно висящих элементов одежды в зону вращения.
- Не допускайте попадания посторонних предметов в чашу.
- После окончания работы установите переключатель режимов работы (2) в положение «0» и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Поднимите кронштейн (9) с установленным на нём миксером (4) вверх, нажав на кнопку разблокировки (10).
- Возьмитесь за миксер (4), а затем, нажав и удерживая кнопку фиксатора (11), снимите миксер с кронштейна (9) по направлению вверх.
- Нажмите на кнопку (1) для снятия установленных насадок (5 или 6).

- Снимите чашу (7) с удерживающей подставки (12) и извлеките из неё продукты. Для снятия чаши (7) с удерживающей подставки (12) немного поверните её против часовой стрелки и потяните вверх.

**Примечания:**

- Максимальная продолжительность непрерывной работы составляет не более 15 минут, повторное включение производите не ранее, чем через 30 минут.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе миксера, это может вызвать, перегрев электромотора.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ**

Тип продукта	Рекомендуемое количество продукта	Скорость вращения насадок	Приблизительное время работы
<b>Используемые насадки: венчики (5) для взбивания/смешивания</b>			
Взбивание яичных белков	6	4-5	2-4 мин.
Взбивание сливок	300 мл.	1-5	4 мин.
Смешивание ингредиентов для теста	400 г	1 - 5	1,5 – 2 мин.
Взбивание сливочного масла	400 мл.	4 - 5	1 мин.
Смешивание масла с мукой (при необходимости можно добавить немного воды для получения тестообразной консистенции)	150 г	1-2  1	4 мин.  1 мин.
<b>Используемые насадки: насадки (6) для замешивания теста</b>			
Замешивание дрожжевого теста	350 г	1 - 5	2–3мин.
Сливочное масло	400 мл.	4 - 5	1 мин.
Смешивание масла с сахаром	350 г	4-5	1 мин.

**Примечание:** Рекомендуемое количество продукта, скорость вращения насадок и время работы приведены при использовании чаши миксера (7).

## ЧИСТКА И УХОД

- Выключите миксер и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Вымойте насадки (5, 6) и чашу миксера (7) тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем просушите их.
- Протрите основание (12) и корпус миксера (4) мягкой влажной тканью, после чего вытрите их насухо.
- Не погружайте корпус миксера (4), основание (12), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Не допускайте попадания любой жидкости в корпус миксера (4).
- Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие средства, не используйте металлические щётки, абразивные чистящие средства и растворители.

## ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать устройство на длительное хранение, проведите его чистку.
- Не наматывайте сетевой шнур на корпус устройства.
- Храните миксер в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## ВНИМАНИЕ!

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

## Срок службы устройства – 3 года

### 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

Миксер – 1 шт.  
Чаша миксера – 1 шт.  
Основание – 1 шт.  
Венчики для взбивания – 2 шт.  
Насадки замешивания теста – 2 шт.  
Инструкция – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**BN-2204**

**Мощность:** 700 Вт

**Электропитание:** 220-240 В ~ 50-60 Гц

**Объём чаши:** 3 л





**Dear customer!**

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

**9**

**INSTRUCTION MANUAL**

---

### **Important safety precaution**

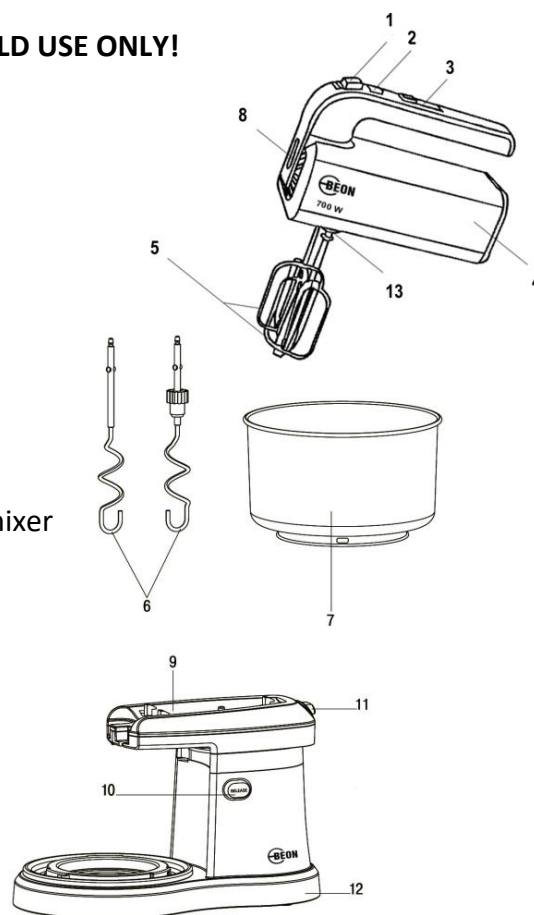
- The stationary mixer is designed for mixing liquids, preparing sauces and desserts (whipped cream, puddings, cocktails, mayonnaise), as well as for kneading dough. The mixer body (motor unit) is removable. In other words, a stationary mixer can also be used as a manual one (for example, for preparing small portions of something).
- Use the device only for its intended purpose, as described in this manual. Improper handling of the device can lead to its failure, damage to the user or their property.
- Before switching on, 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. Do not damage the insulation of the power cord.
- Do not use the device in close proximity to heat sources or open flames.
- Use only the beaters and attachments that are included in the package.
- Before using the device for the first time, thoroughly wash all removable attachments and containers that will come into contact with products.
- Place the base of the mixer on a flat, stable surface.
- Place food in the bowl of the mixer until the device is switched on.
- Do not overfill the mixer bowl with food and monitor the level of food placed in it.
- You can only remove food from the mixer bowl after the rotation of the attachments has stopped completely.
- Do not touch the rotating parts of the device. Do not allow hair or loose clothing items to enter the rotation zone.
- Do not use the whisk attachment to mix solid ingredients, such as solid butter or frozen dough.
- Before using the mixer, make sure that the nozzles are installed correctly and fixed.
- Do not use both the whisk for whipping and the attachment for kneading the dough.
- Before installing the attachments, make sure that the power cord plug is not inserted into an electrical outlet.
- Before connecting the mixer to the mains, make sure that the operating mode switch is set to off ("0").
- Do not remove or install attachments while the device is in operation.
- Do not use the device outdoors.
- The maximum duration of continuous operation is no more than 15 minutes, and do not switch on again until 30 minutes later.
- After using the mixer, turn it off, remove the power cord from the socket and disconnect the attachments.

- Do not immerse the device body and base, 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 and base, power cord, or power plug with wet hands.
- Do not cover the air vents on the device body, as this may cause the electric motor to overheat.
- Do not leave the mixer plugged in unattended. Turn off the device 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 allow children to touch the device body or the power cord while the mixer is running.
- Supervise children to prevent the appliance from being used as a toy
- During breaks when working with the mixer, put the device in places inaccessible to children.
- 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 have been supervised or instructed to use the appliance by a person responsible for their safety.
- For the safety of children, do not leave plastic bags used as packaging unattended.
- Attention! Do not allow children to play with plastic bags or film. Danger of suffocation!
- Periodically check the power cord and plug for damage to the insulation.
- Do not use the device if the power plug or power cord is damaged, if the device is not working properly, or if it has been dropped.
- 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
- Store the device in a cool, dry place out of the reach of children and people with disabilities.

**ATTENTION! THE DEVICE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY!**

## DESCRIPTION

1. «EJECT» button for removing attachments)
2. The switch «0, 1, 2, 3, 4, 5»
3. «TURBO» button
4. Mixer
5. Attachments-beaters for whisking/ mixing
6. Attachments for kneading dough
7. The bowl of the mixer
8. Indicator light
9. Folding mounting bracket/installation place of the mixer
10. Button unlock flip bracket «RELEASE» (Unlock)
11. Lock release button mixer
12. Holding stand
13. Sockets for mounting attachments for kneading dough/ corollas



## BEFORE FIRST USE

After transporting or storing the device at a reduced temperature, it must be kept at room temperature for at least three hours.

- Remove the device from its packaging and remove any stickers that interfere with its operation.
  - Check the integrity of the device, do not use it if there is damage.
  - Make sure that the operating voltage of the device matches the mains voltage.
  - Wash the attachments (5, 6), scraper (8), spatula (13) and mixer bowl (7) with warm water and neutral detergent, rinse and dry.
  - Wipe the mixer body (4) and the holding stand (12) with a soft, slightly damp cloth, then wipe dry.
- Note: to remove the bowl (7) from the holding stand (12), turn it slightly counterclockwise and pull it up.

## NOZZLES

### Whisk heads for whipping/mixing (5)

Use the whisk attachment (5) for whipping cream, egg white, making sponge dough, puddings, cocktails, cream, mayonnaise, puree, sauces.

### Attachments for kneading dough (6)

Use for mixing "heavy" dough, mixing minced meat.

**Attention!** To avoid damage to the mixer when mixing "heavy dough", as soon as the dough becomes too tight, it must be weighed manually.

**Note:** do not use the dough kneader (6) together with the whisk attachment (5).

## BUTTON DESCRIPTIONS

- The "EJECT" button (1) is used to detach the attachments (5) or (6).
- Use the mode switch (2) to select the desired speed of rotation of the attachments "1, 2, 3, 4, 5".
- The "TURBO" button (3) is used to turn on the mixer at maximum speed.
- The release button for the folding bracket (10) allows you to unlock the movable bracket (9) to change its position.
- The mixer lock button (11) allows you to detach the mixer (4) from the movable bracket (9) of the holding stand (12).

## OPERATION OF THE DEVICE

You can use the mixer (4) as a separate device without placing it on a holding stand (12). For quick and quality cooking for small portions of food (while beating or stirring) it is better to use a stationary mixer in manual mode, i.e. to "detach" himself from holding the mixer stand (12).

- Ensure that the mains plug is not plugged into an electrical outlet and the switch (2) is set to "0".

- Take hold of the mixer (4) and then, by pressing and holding the release button (11), remove the mixer from the bracket (9) in an upward direction.
- Insert the whisk attachment (5) or the dough mixing attachment (6) into the corresponding slots in the mixer (4) until it clicks. Both nozzles must be securely fixed in the holes of the mixer (13)
- Place the necessary ingredients in a suitable container or bowl (7).
- Plug the power cord into an electrical outlet.
- Turn on the mixer with the mode switch (2) and select the desired speed of rotation of the nozzles «1, 2, 3, 4, 5».
- When you press and hold the "TURBO" button (3), the device will run at maximum speed.
- After the operation is complete, set the operating mode switch (2) to the "0" position and remove the plug from the power outlet.
- Press the button (1) to remove the installed attachments (5 or 6).

**Attention!** Do not press the attachment release button (1) while the device is running.

### Using a holding stand (12)

For more complex cooking tasks, you can install the mixer (4) on a holding stand (12):

- Press the «RELEASE» button (10) and lift the bracket (9) until it is locked in the upper position.
- Place the mixer bowl (7) on the holding stand (12)
- Insert the whisk attachment (5) or dough mixing attachment (6) into the corresponding slots (13) of the mixer (4) until it clicks. Both nozzles must be securely fixed in the holes of the mixer (Fig. 1, 2).

**Note:** for correct Assembly, the nozzle with a plastic gear (5 or 6) should be installed in the hole in the mixer housing (4), which has a star marking around the perimeter.

- Place the mixer (4) on bracket (9) by aligning the clips on the bracket (9) with holes in casing (4), and click on the mixer to trigger locks (Fig. 8). With this plastic gear of the nozzle must match the hole in the bracket (9) in which is installed a plastic bushing.
- Lift the bracket (9) with the mixer (4) mounted on it up by pressing the «RELEASE» button (10).
- Place the necessary ingredients in a bowl (7).
- Press the «RELEASE» button (10) and lower the bracket (9) with the mixer (4) down until it is fixed.
- Plug the power cord into an electrical outlet.
- Turn on the mixer with the mode switch (2) and select the desired speed of rotation of the nozzles «1, 2, 3, 4, 5».
- When you press and hold the «TURBO» button (3), the device will run at maximum speed.
- Attention! Be careful! During the operation of the mixer (4) on the holding stand (12), the bowl (7) rotates, and the mixer (4) with the bracket (9) performs oscillatory movements in the horizontal plane. Do not touch the rotating parts of the device. Do not allow hair or loose clothing items to enter the rotation zone.
- Do not allow foreign objects to enter the bowl.
- After the operation is complete, set the operating mode switch (2) to the «0» position and remove the plug from the power outlet.
- Lift the bracket (9) with the mixer (4) mounted on it up by pressing the release button (10).
- Take hold of the mixer (4) and then, by pressing and holding the release button (11), remove the mixer from the bracket (9) in an upward direction.

- Press the button (1) to remove the installed attachments (5 or 6).
- Remove the bowl (7) from the holding stand (12) and remove the food from it. To remove the bowl (7) from the holding stand (12), turn it slightly counterclockwise and pull it up.

**Notes:**

- The maximum duration of continuous operation is no more than 15 minutes, re-enable it no earlier than 30 minutes.
- Do not cover the vents on the mixer body, this may cause the electric motor to overheat.

**CLEANING AND MAINTENANCE**

- Turn off the mixer and remove the plug from the power outlet.
- Wash the attachments (5, 6) and the mixer bowl (7) with warm water and neutral detergent, then dry them.
- Wipe the base (12) and the mixer body (4) with a soft, damp cloth, then wipe them dry.
- Do not immerse the mixer body (4), base (12), power cord, or plug in water or any other liquid.
- Do not allow any liquid to enter the mixer body (4).
- Use neutral cleaning agents to remove dirt, and do not use metal brushes, abrasive cleaners, or solvents.

**STORAGE**

- Clean the device before putting it away for long-term storage.
- Do not wind the power cord around the device.
- Store the mixer in a cool, dry place out of the reach of children.

**CAUTION!**

The supplier reserves the right to change the appearance and configuration of the device without notifying the buyer.

**The device's service life is 3 years**

**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**

Mixer – 1 PC.  
Mixer bowl – 1 PC.  
Base – 1 PC.  
Beaters for whipping – 2 PCs.  
Dough mixing nozzles – 2 PCs.  
Instructions – 1 PC.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS****BN-2204**

**Power:** 700 W  
**Power supply:** 220-240 V ~ 50-60 Hz  
**Bowl capacity:** 3 L



**Уважаемый покупатель!**

**Мы благодарим Вас за выбор, сделанный в пользу бытовой техники торговой марки BEON.**

**BEON – это качественная техника, призванная облегчить жизнь современного человека.**

Изделие \_\_\_\_\_

Модель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М.П.

Серийный номер \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ продавца Дата продажи

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

Продавец \_\_\_\_\_

Item \_\_\_\_\_

Model \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Serial number of the seller \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Date of production: « \_\_\_\_\_ »

Дата производства: «июнь 2019» Seller \_\_\_\_\_

Правовой основой настоящих гарантийных обязательств является действующее законодательство, в частности, Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» и Гражданский кодекс РФ ч2 ст.454-491.

### **ВНИМАНИЕ!!!**

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

### **ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ**

Завод-изготовитель устанавливает на прибор срок гарантии 12 (двенадцать) месяцев со дня продажи, но не более 3-х лет от даты изготовления.

Гарантийный ремонт производится только при наличии правильно оформленного гарантийного талона с печатью торговой организации. Гарантийный ремонт не проводится в следующих случаях:

- при отсутствии гарантийного талона или если гарантийный талон не принадлежит данному прибору;
- по истечении срока гарантии;
- при самостоятельном вскрытии (попытка вскрытия) или ремонте прибора вне гарантийной мастерской; \*
- при механических повреждениях, в том числе полученных вследствие неправильной транспортировки;
- при сильном загрязнении прибора 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 деталь, которая подлежит замене, является быстроизнашивающейся;
- если прибор используется в коммерческих, производственных или иных целях, не соответствующих прямому назначению и вызывающих перегрузку прибора;
- если изделие имеет повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и т.п.

\* - выявляются диагностикой в сервисном центре.

В случае несоблюдения выше указанных условий или по окончании гарантийного периода технические центры осуществляют платный ремонт изделия.

Запрещается эксплуатировать прибор при появлении признаков неправильной работы (искрение, нехарактерный запах и т.д.).

Для выяснения причин неисправности покупателю следует обратиться в гарантийную мастерскую. Неисправности, вызванные выходом из строя быстроизнашивающихся деталей, несвоевременной заменой прокладок, устраняются за счет покупателя.

С правилами эксплуатации и условиями гарантии ознакомлен, при покупке прибор был проверен, исправен и имел безупречный вид. Прибор в технически исправном состоянии и полной комплектации получил:

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

**По вопросам гарантийного обслуживания изделий BEON обращайтесь по месту приобретения, либо к ближайшему официальному продавцу BEON.**

Дополнительную информацию можно получить на сайте [beon.su](http://beon.su), или написав нам на электронную почту: [info@beon.su](mailto:info@beon.su)

**Выполнение гарантийных обязательств в Северо-Кавказском регионе производит:**

**«Планета-Сервис»**

**Ставропольский край, 374 км ФАД «Кавказ», ТК «Планета Посуды»**

**Тел: 8 (928) 220-79-08**

**E-mail: [service@planetaposudy.ru](mailto:service@planetaposudy.ru)**

**ЗАПОЛНЯЕТСЯ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ**

№ _____	№ _____	№ _____
Покупатель Ф.И.О. _____ _____	Покупатель Ф.И.О. _____ _____	Покупатель Ф.И.О. _____ _____
Телефон _____	Телефон _____	Телефон _____
Дата приема в ремонт: « ____ » _____ г.	Дата приема в ремонт: « ____ » _____ г.	Дата приема в ремонт: « ____ » _____ г.
Неисправность: _____ _____	Неисправность: _____ _____	Неисправность: _____ _____
Мастер _____ печать Сервисного центра	Мастер _____ печать Сервисного центра	Мастер _____ печать Сервисного центра
Подпись клиента _____	Подпись клиента _____	Подпись клиента _____



[WWW.BEON.SU](http://WWW.BEON.SU)

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:** Иву Альфа Трейдинг Ко, Лтд

**МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:**

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

Сделано в КНР

**ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РФ:** «ООО Техпром»

**МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:**

117405, МО Варшавское шоссе, 32-й км МКАД, ТЦ «Шелковый путь», пав. 125

**ДЛЯ СПРАВОК:**

Тел.: +7 495 178 00 06

E-mail: [info@beon.su](mailto:info@beon.su)