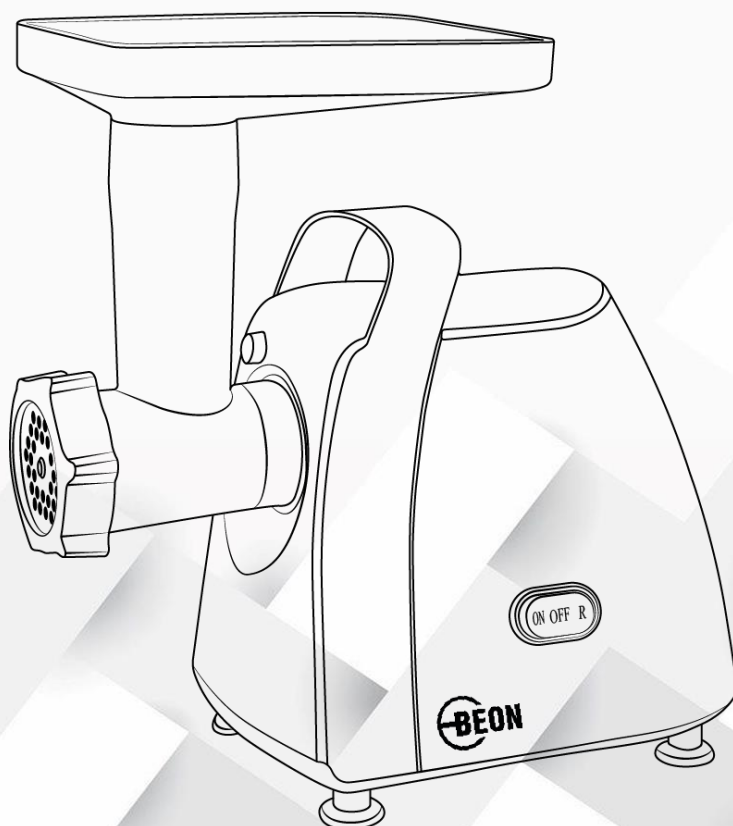




**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**

**МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
BN-2101**



**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.

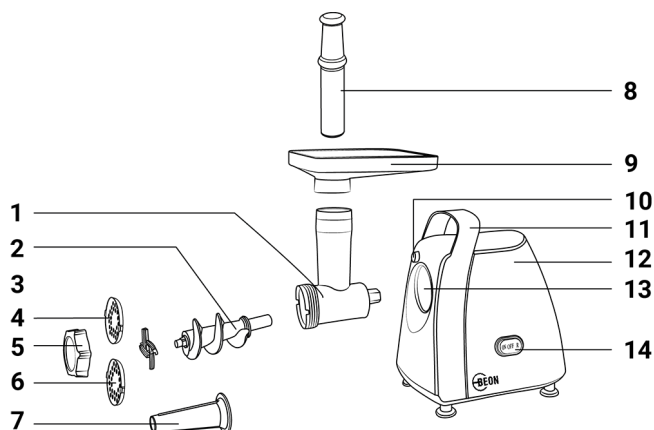
УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

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 (7), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевого шнура 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 (7).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «R» (реверс).

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Приставка-мясорубка
2. Шнек
3. Нож
4. Диск для рубки (5 мм)
5. Кольцевая гайка
6. Диск для рубки (7 мм)
7. Насадка для колбас
8. Толкатель
9. Лоток
10. Кнопка фиксатора приставки мясорубки
11. Ручка для переноски
12. Корпус прибора
13. Электропривод
14. Кнопка «включения/выключения/реверса»



ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

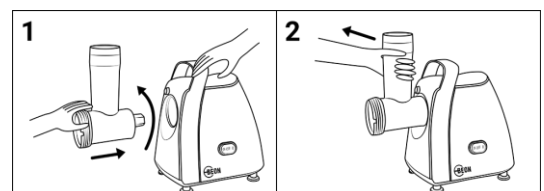
- После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.
- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали промойте теплой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

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

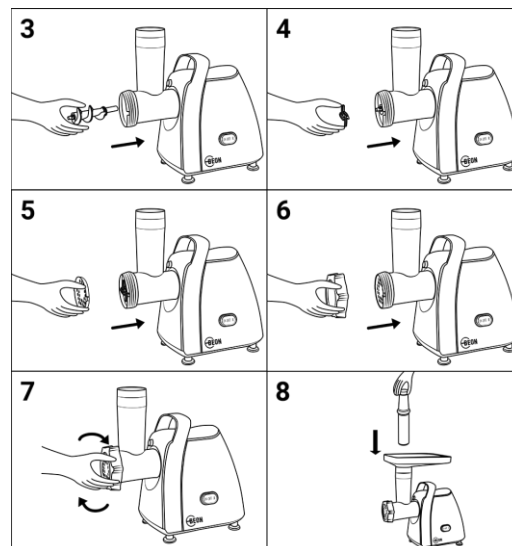
- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под приставки-мясорубки подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка.
- Включите устройство, установив переключатель в положение «ON».
- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб приставки-мясорубки при помощи толкателя. Во время работы используйте толкатель, который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека. Для переключения в режим обратного вращения шнека выключите мясорубку, установив переключатель в положение «0», затем нажмите и удерживайте переключатель в положении «R».
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 30 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

- Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора приставки-мясорубки, вставьте приставки-мясорубки мясорубки в место установки и поверните приставки-мясорубки против часовой стрелки до упора, отпустите кнопку (рис. 1, 2).
- Вставьте шнек в корпус приставки-мясорубки (рис. 3).



- Установите крестообразный нож (рис. 4).
- Возьмите диск для рубки и установите его поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе приставки-мясорубки, затяните гайку (рис. 5, 6, 7).



ВНИМАНИЕ!

Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.

- На раструб приставки-мясорубки установите лоток для продуктов.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель в положение «ON».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (рис. 8).

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

- Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект; 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 в положение «0» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия приставки-мясорубки нажмите на кнопку фиксатора, поверните приставки-мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Для разборки приставки-мясорубки открутите гайку и извлеките из корпуса приставки-мясорубки установленную решётку, крестообразный нож и шнек.
- После окончания работы следует выключить мясорубку, установив переключатель в положение «0», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора, поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку и снимите решётку, крестообразный нож со шнека.
- Извлеките шнек из головки мясорубки.
- Удалите со шнека остатки продуктов. Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните их и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки влажной тканью, после чего вытрите насухо.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ ДЛЯ МЫТЬЯ МЯСОРУБКИ И КАКИХ-ЛИБО ЧАСТЕЙ

- Извлеките остатки мяса или других продуктов, и мойте каждую часть мясорубки в теплой мыльной воде.
- Если Вы применяете хлорсодержащие чистящие вещества, возможно изменение цвета алюминиевых деталей.
- Запрещается мыть корпус двигателя водой. Рекомендуется применять влажную мягкую ткань для чистки корпуса двигателя.
- Запрещается использование бензина, ацетона, растворителя или подобных агрессивных растворов.
- После применения нож и решетки рекомендуется смазывать растительным маслом.

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"> • Мясорубка – 1 шт. • Диск для рубки (5 мм) – 1 шт. • Диск для рубки (7 мм) – 1 шт. • Насадка для набивки колбас – 1 шт. • Пластиковый лоток – 1 шт. • Толкатель для продуктов – 1 шт. • Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт. 	<p>ВН-2101</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мощность при максимальной нагрузке: 2200 Вт • Мощность номинальная: 1000 Вт • Производительность: 1,8 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.

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

SAFETY MEASURES

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

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

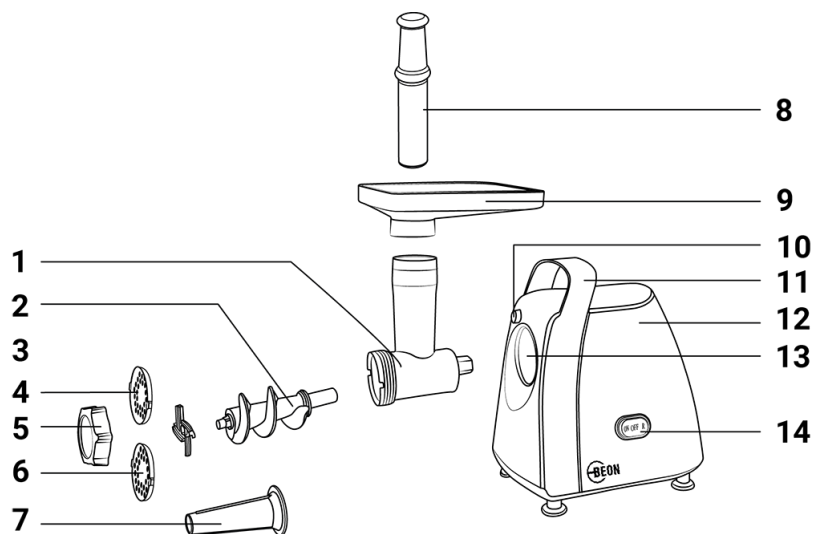
THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.

ATTENTION!

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

DESCRIPTION

1. Prefix
2. Auger
3. Knife
4. Gridder (5mm)
5. Ring nut
6. Gridder (7mm)
7. Sausages making nozzle
8. Pusher
9. Tray
10. Lock button
11. Carrying handle
12. Case
13. Motor drive
14. «ON/OFF/REVERSE» Button



BEFORE USING THE MEAT GRINDER

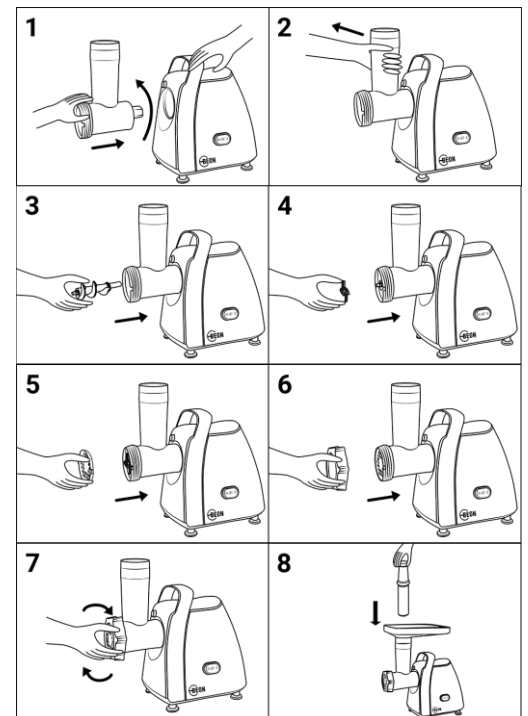
- After transporting or storing the device at a reduced temperature, it must be kept at room temperature for at least three hours.
- Remove the meat grinder and remove all packaging materials, wipe the case with a damp cloth, then wipe it dry.
- Wash all removable parts with warm water and neutral soap.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

BASIC PRINCIPLES OF WORKING WITH A MEAT GRINDER

- The meat grinder is designed for processing meat without bones only at home.
- Assemble the device and place it on a flat, dry surface.
- Make sure that the air vents on the housing are not blocked.
- Plug the power cord into an electrical outlet.
- Place suitable dishes under the meat Mincer attachment.
- Make sure that the meat is completely thawed, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips so that they pass freely into the opening of the tray.
- Turn the device on by setting the switch to the «ON» position.
- Slowly push the meat into the mouth of the Mincer attachment using the pusher. During operation, use the push rod that is included in the delivery.
- It is forbidden to use any objects to push the meat, in any case do not push the meat with your hands.
- Do not use excessive force to push through meat or other products.
- During chopping meat can form a deadlock, to resolve the resulting deadlock should use the reverse rotation of the screw. To switch to the reverse screw rotation mode, turn off the meat grinder by setting the switch to the «0» position, then press and hold the switch in the «R» position.
- The continuous operation time of the product processing device must not exceed 5 minutes.
- After 5 minutes of continuous operation, turn off the device and allow it to cool for 30 minutes, after which you can continue working.
- As soon as you are finished, turn off the meat grinder by setting the switch to the «0» position, disconnect the meat grinder from the power supply, and only then start disassembling it.

MEAT PROCESSING

- Press and hold the lock button of the Mincer attachment, insert the Mincer attachment into the installation position and turn the Mincer attachment counterclockwise until it stops, release the button (Fig. 1, 2).
- Insert the screw into the body of the meat grinder attachment 1) (Fig. 3).
- Install the cross-shaped knife (Fig. 4).
- Take the grate and place it on top of the knife, aligning the protrusions on the grate with the slots in the body of the Mincer attachment, tighten the nut (Fig. 5, 6, 7).



ATTENTION!

Place the knife with the cutting side facing the grate. If the knife is installed incorrectly, it will not perform the chopping function.

NOTE:

To improve the meat processing process, cut it into strips or cubes. Frozen meat must be completely thawed.

Place the food tray on the mouth of the meat grinder attachment.

- Plug the power cord into the wall outlet.
- Turn the grinder on by setting the switch to the «ON» position.
- Use only the push rod during operation (Fig. 8).
- Use the pusher included in the set during operation; do not use any objects to push the meat through, and do not push the meat through with your hands.
- As soon as you finish working, turn off the meat grinder by setting the switch to the «0» position and disconnect it from the mains, and only then start disassembling it.
- To remove the Mincer attachment, press the lock button, turn the Mincer attachment clockwise and remove it.
- To disassemble the mincer attachment, unscrew the nut and remove the installed grate, cross-shaped knife and screw from the Mincer attachment body.
- After the operation is complete, turn off the meat grinder by setting the switch to the «0» position and remove the plug from the power outlet.
- Press the lock button, turn the grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut and remove the grate and the cross-shaped knife from the screw.
- Remove the screw from the sander head.
- Remove food residues from the screw. Wash all the accessories of the meat grinder in warm water with a neutral detergent, rinse them and dry them thoroughly before assembling.
- Wipe the meat grinder body with a damp cloth, then wipe it dry.

CARE FOR A MEAT GRINDER

- When the operation is complete, turn off the meat grinder by setting the switch to the «0» position and remove the plug from the power outlet.
- Press the lock button, turn the grinder attachment clockwise and remove it.
- Remove the nut and remove the grate, the cross-shaped knife with the screw.
- Remove the screw from the sander console.
- Remove the remaining food from the screw. Wash all the accessories of the meat grinder in warm water with a neutral detergent, wash them and dry them thoroughly before assembling.
- Wipe the meat grinder body with a damp cloth, then wipe it dry.
- Do not use solvents or abrasive cleaning agents to clean the meat grinder body.
- Do not allow liquid to enter the meat grinder body.
- Before storing the dried accessories, grease the grate and the cross-shaped knife with vegetable oil to protect them from oxidation.
- Before storing the meat grinder, make sure that the meat grinder body and all removable parts are clean and dry.
- Keep the device out of the reach of children and people with disabilities.

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
<ul style="list-style-type: none"> • Meat grinder – 1 pc. • Grating for grinding (5 mm) – 1 pc. • Grating for grinding (7 mm) – 1 pc. • Sausage filling nozzle – 1 pc. • Plastic tray – 1 pc. • Food pusher – 1 pc. • Manual with a warranty card – 1 pc. 	<p style="text-align: center;">BN-2101</p> <ul style="list-style-type: none"> • Power MAX: 2200 W • Power: 1000 W • Productivity: 1,8 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.



ALWAYS BE ON

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН
(ЗАПОЛНЯЕТСЯ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ)

Изделие	Мясорубка электрическая
Модель	BN-2101
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.



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)