BEON®

ALWAYS BE ⏻ N

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
BN-4001



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

Безопасная и стабильная работа электроприбора гарантируется только при соблюдении следующих условий:

1. Не погружайте электроприбор, шнур питания или штекер в воду или любую иную жидкость.
2. Перед подключением электроприбора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220-240 В ~ 50 Гц.
3. При отключении электроприбора от сети следует держаться за штекер, а не за шнур.
4. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети.
5. Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
6. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.
7. Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
8. Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.
9. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
10. Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
11. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующего тарифа.

12. Следите, чтобы вентиляционные отверстия были всегда чистыми. Не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные отверстия от скопившейся пыли.
13. Не используйте электроприбор на открытом воздухе, в непосредственной близи от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.
14. Не располагайте электроприбор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть.
15. Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть электроприбора.
16. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
17. При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
18. Не прикасайтесь к горячим поверхностям электроприбора.
19. Всегда отключайте электроприбор от сети перед чисткой, дав ему полностью остыть. 20. Использование аксессуаров, не поставляемых в комплекте с электроприбором, может быть небезопасным и привести к поломке электроприбора.
21. Не перемещайте электроприбор с готовящимися или готовыми продуктами.
22. Электроприбор не предназначен для промышленного применения и может быть использован исключительно в бытовых целях.

23. Не помещайте в электроприбор посуду большого размера, а так же большие порции продуктов. Следите за тем, чтобы продукты и посуда не касались верхней и боковых стенок, так как это может привести к пожару или поражению электрическим током.
24. Не храните на поверхности электроприбора какие-либо предметы.
25. Свободное пространство вокруг электроприбора должно составлять не менее 15см с каждой из боковых сторон, а так же сверху для свободного циркулирования воздуха.
26. При использовании электроприбора допускается применение только термостойкой посуды и посуды из металла. Не помещайте в электроприбор посторонние предметы, а так же посуду из пластика, нетермостойкого стекла, бумаги, дерева и других легковоспламеняющихся и хрупких материалов.
27. При извлечении продуктов из электроприбора всегда используйте прихватки.
28. В случае возгорания в духовке электроприбора выключите его, установив регуляторы в положение «выкл.», и отключите его от электросети.
29. Данная модель предназначена для работы в условиях умеренного климата с диапазоном рабочих температур от 0 до +40°С и относительной влажности воздуха не более 80%.

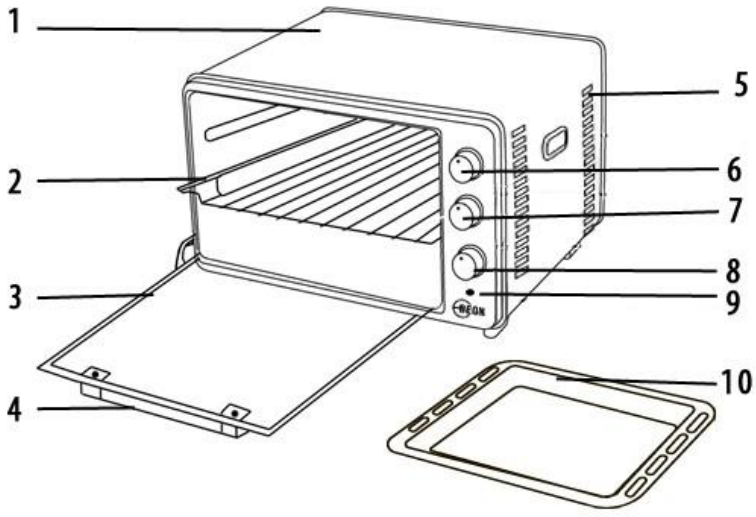
ВНИМАНИЕ! Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не следует пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять электроприбор людям в таком состоянии или в таких условиях!

ВНИМАНИЕ! Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Корпус прибора
2. Решётка
3. Дверца
4. Ручка дверцы
5. Вентиляционные отверстия
6. Регулятор температуры
7. Переключатель работы нагревательных элементов
8. Индикатор работы
9. Таймер
10. Противень



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите упаковочный материал (при наличии).
2. Извлеките все аксессуары, поставляемые в комплекте, и вымойте их с использованием средства для мытья посуды и мягкой ткани или губки. Не используйте металлические изделия для чистки и абразивные средства, так как это может повредить покрытие.
3. Насухо вытрите все аксессуары. Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите сухой тканью.
4. Подключите прибор к сети, установите регулятор температуры на значение 250°C и оставьте в работающем состоянии на 10 минут.
5. Прибор готов к использованию.

ВНИМАНИЕ! При первом включении духовки возможно появление запаха и дыма. Это не является дефектом. Спустя 15-20 минут после первого включения запах и дым исчезнут.
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА
Проверив соответствие параметров питающей сети значениям 220-240 В ~ 50 Гц, подключите штекер шнура питания к сети и установите прибор на ровную, сухую и устойчивую поверхность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БАРБЕКЮ:

1. Установите решетку или противень на верхний уровень духовки. Если Вы используете решетку, установите противень на нижний уровень для сбора жидкости, стекающей с решетки.
2. Разместите продукты на решетке или противне.
3. Установите желаемую температуру приготовления при помощи регулятора температуры.
4. Установите переключатель работы нагревательных элементов в положение (включите верхний нагревательный элемент).
5. По окончании приготовления установите переключатель работы нагревательных элементов в положение «ВЫКЛ».
6. Для того, чтобы достать решетку или противень, используйте держатель и прихватки.

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД БАРБЕКЮ

Блюдо	Температура	Время приготовления, мин
Стейк	220°C	30
Стейк на кости	220°C	30
Свиные отбивные	220°C	40
Бараньи отбивные	220°C	40
Куриные окорочка	220°C	35
Филе рыбы	180°C	20
Стейк из лосося	180°C	25

1. Установите решетку или противень на нижний или средний уровень духовки.
2. Поместите форму для выпечки с содержимым на решетку.
3. Установите желаемую температуру приготовления при помощи регулятора температуры.

4. Установите переключатель работы нагревательных элементов в поло¬жение (включите нижний нагревательный элемент)
5. По окончании приготовления установите переключатель работы нагревательных элементов в положение выкл.
6. Для того, чтобы достать решетку или противень, используйте держатель и прихватки.
7. Для приготовления печенья используйте нижний или средний уровень, для слоеной выпечки только нижний уровень, для дрожжевой выпечки - нижний и средний.
Для получения румяной корочки используйте верхний нагревательный элемент вместе с нижним.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ:

1. Установите решетку или противень на нижний или средний уровень духовки.
2. Поместите форму для выпечки с содержимым на решетку.
3. Установите желаемую температуру приготовления при помощи регулятора температуры.
4. Установите переключатель работы нагревательных элементов в положение (включите нижний нагревательный элемент).
5. По окончании приготовления установите переключатель работы нагревательных элементов в положение «ВЫКЛ».
6. Для того, чтобы достать решетку или противень, используйте держатель и прихватки.
7. Для приготовления печенья используйте нижний или средний уровень, для слоеной выпечки только нижний уровень, для дрожжевой выпечки - нижний и средний.
Для получения румяной корочки используйте верхний нагревательный элемент вместе с нижним.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ:

1. Разогрейте духовку при температуре 250°C в течение 15 минут, включив нижний и верхний нагревательные элементы повернув переключатель работы нагревательных элементов в положение, и установив регулятор температуры на необходимое значение (250°C).
2. Разместите продукты на решетке или противне.
3. Установите желаемую температуру приготовления при помощи регулятора температуры и установите противень или решетку с продуктами на средний уровень духовки. Если Вы используете решетку, установите противень на нижний уровень, чтобы жидкость с решетки стекала в него.
4. По окончании приготовления переведите переключатель работы нагревательных элементов в положение «выкл.» и установите регулятор температуры на значение «0», тем самым отключив его.
5. Для того, чтобы достать решетку или противень, используйте держатель и прихватки.

ВНИМАНИЕ! Устройство предназначено только для бытового использования.

ХРАНЕНИЕ, ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от 0 до +40 °С и относительной влажности не более 80%.
- Перед чисткой отключите электроприбор от сети и дайте ему полностью остыть.
- Протрите корпус электроприбора влажной тканью и вытрите насухо.
- Внутренние стенки и дверцу духовки протрите влажной губкой или тканью, затем вытрите насухо. В случае сильного загрязнения внутренних стенок и дверцы духовки используйте небольшое количество моющего средства, после чего тщательно удалите его вместе с загрязнениями при помощи влажной ткани или губки и вытрите насухо.
- Вымойте аксессуары (держатель, противень и решетку) в горячей воде с использованием моющего средства. Аксессуары пригодны для мытья в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ! Для чистки электроприбора не используйте абразивные чистящие средства, металлические щетки и иные предметы, которые могут повредить покрытие электроприбора и аксессуаров.

Если электроприбор вышел из строя, не следует пытаться отремонтировать его самостоятельно. Настоятельно рекомендуется обратиться в авторизованный сервисный центр.

Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке. После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

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

Духовка электрическая – 1 шт.
Решетка – 1 шт.
Противень – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

BN-4001

Мощность: 2000 Вт
Объем камеры: 40 Л
Регулируемый термостат: 50-250°С
Параметры питания: 220 В ~ 50 Гц

EN

Dear customer!

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

7 INSTRUCTION MANUAL

THE SAFETY INSTRUCTIONS

Safe and stable operation of the appliance is guaranteed only if the following conditions are met:
1. Do not immerse the appliance, power cord, or plug in water or any other liquid.
2. Before connecting the appliance to the power supply, make sure that the parameters in the network correspond to the values 220-240 V ~ 50 Hz.
3. When disconnecting the appliance from the network, you should hold the plug, not the cord.
4. Do not allow children to come into contact with the appliance, even if it is turned off and disconnected from the mains.
5. The appliance should always be disconnected from the network when not in use.
6. The appliance must be disconnected from the mains in case of any problems and after the end of operation.
7. Do not use the appliance for any purpose other than those specified in this manual. Operation, storage and maintenance of the appliance must be carried out strictly in accordance with these operating instructions.
8. It is necessary to monitor the integrity of the power cord and the housing of the appliance. Do not use the appliance if it is damaged.
9. Children must be supervised by adults to avoid playing with the appliance.
10. Do not use the appliance if there is a risk of fire or explosion, such as in the vicinity of flammable liquids or gases.
11. In case the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its agent or a similarly qualified person to avoid danger. Power cord replacement should be carried out in an authorized service center according to the current tariff.
12. Make sure that the air vents are always clean. Do not place any objects near them. Periodically clean the air vents from accumulated dust.
13. Do not use the appliance outdoors, in close proximity to heat sources, or in areas with high humidity.
14. Do not place the appliance on unstable surfaces or on electrical appliances, such as a refrigerator or on materials such as a tablecloth.
15. Always keep the inside of the appliance clean.
16. When the device is in operation, the temperature of the accessible surfaces may be high.
18. Do not touch hot surfaces of the appliance.
19. Always unplug the appliance from the mains before cleaning, allowing him to fully cool down.
20. Using accessories that are not included with the appliance may not be safe and may cause damage to the appliance.
21. Do not move the appliance with cooking or finished products.
22. The appliance is not intended for industrial applications and can be used solely for domestic purposes.
23. Do not place large dishes or large portions of food in the appliance. Make sure that food and utensils do not touch the upper and side walls, as this may cause a fire or electric shock.
24. Do not store any objects on the surface of the appliance.

25. Free space around the appliance must be at least 15 cm on each side, as well as on top for free air circulation.
26. When using an electrical appliance, it is allowed to use only heat-resistant dishes and dishes made of metal. Do not place foreign objects in the appliance, as well as dishes made of plastic, non-heat-resistant glass, paper, wood and other flammable and fragile materials.
27. When removing food from the appliance, always use potholders.
28. If the appliance catches fire in the oven, turn it off by setting the controls to the "off" position and disconnect it from the power supply.
29. This model is designed to work in a temperate climate with a range of operating temperatures from 0 to +40°C and a relative humidity of no more than 80%.

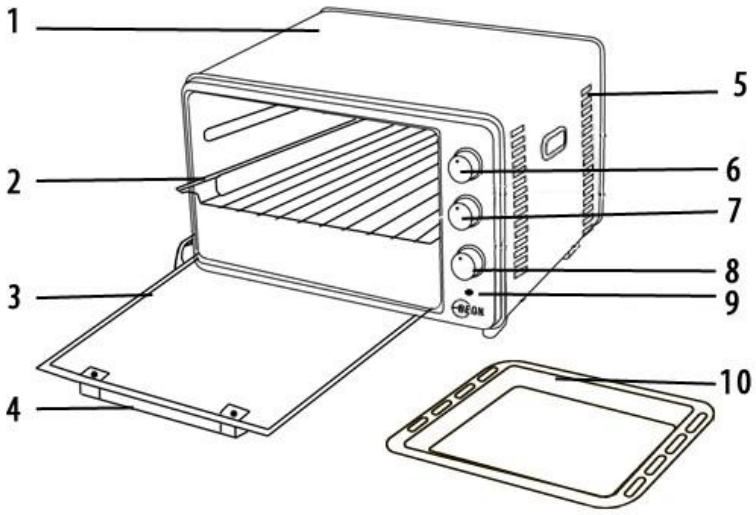
ATTENTION! The device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of life experience or knowledge, unless they are supervised or instructed to use the device by a person responsible for their safety.

ATTENTION! In no case should you use the appliance under the influence of alcohol or drugs or in other conditions that interfere with the objective perception of reality, and you should not trust the appliance to people in such a state or in such conditions!

ATTENTION! This operating manual cannot provide for all possible abnormal situations that may occur during the operation of this device. The user must independently observe safety measures when working with the appliance!

DEVICE DESCRIPTION

1. Housing
2. Grid
3. Door
4. Door handle
5. Air vents
6. Temperature controller
7. Heating elements switch
8. Indicator
9. Timer
10. Pan



BEFORE FIRST USE

1. Remove the packaging material (if available).
2. Remove all accessories included in the kit and wash them using dishwashing detergent and a soft cloth or sponge. Do not use metal cleaning products or abrasive products, as this may damage the coating.
3. Dry all accessories. Clean the internal and external surfaces of the appliance thoroughly with a dry cloth.
4. Connect the device to the network, set the temperature control to the value of 250°C and leave it running for 10 minutes.
5. The device is ready to use.

ATTENTION! When the oven is turned on for the first time, there may be a smell and smoke. This is not a defect. After 15-20 minutes after the first switch on, the smell and smoke will disappear.

OPERATION OF AN ELECTRICAL APPLIANCE

After checking that the parameters of the power supply network correspond to the values 220-240V ~ 50 Hz, connect the power cord plug to the network and install the device on a flat, dry and stable surface.

USING THE OVEN FOR BARBECUE:

1. Place the grill or baking tray on the top level of the oven. If you are using a grate, place the baking tray on the lower level to collect the liquid that is draining from the grate.
2. Place the food on the grill or baking tray.
3. Set the desired cooking temperature using the temperature controller.
4. Set the heating element operation switch to (turn on the upper heating element)
5. When cooking is complete, set the heating element operation switch to the "off" position.
6. In order to get the grating or the baking tray use a holder and potholders.

APPROXIMATE BARBECUE COOKING TIME

Dish	Temperature	Cooking time, min
Steak	220°C	30
Steak on the bone	220°C	30
Pork chop	220°C	40
Lamb chops	220°C	40
Chicken legs	220°C	35
Fish fillet	180°C	20
Salmon steak	180°C	25

1. Place the grill or baking tray on the lower or middle level of the oven.
2. Place the baking dish with the contents on the grill.
3. Set the desired cooking temperature using the temperature controller.
4. Set the heating element operation switch to (turn on the lower heating element)
5. When cooking is complete, set the heating element operation switch to the "OFF" position.
6. In order to get the grating or the baking tray use a holder and potholders.
7. Use the lower or middle level for making cookies, for puff pastry-only the lower level, for yeast baking-the lower and middle level.

To get a Golden crust, use the upper heating element together with the lower one.

Attention! The device is intended for domestic use only.

USING THE OVEN FOR BAKING:

1. Place the grill or baking tray on the lower or middle level of the oven.
2. Place the baking dish with the contents on the grill.
3. Set the desired cooking temperature using the temperature controller.
4. Set the heating element operation switch to (turn on the Lower heating element)
5. When cooking is complete, set the heating element operation switch to the Off position.
6. In order to get the grating or the baking tray use a holder and potholders.
7. Use the lower or middle level for making cookies,, for puff pastry-only the lower level, for yeast baking-the lower and middle level.
To get a Golden crust, use the upper heating element together with the lower one.

USING THE OVEN FOR PASTRY:

1. Preheat the oven to 250°C for 15 minutes by turning on the lower and upper heating elements, turning the heating element switch to the desired position and setting the temperature controller to the desired value (250°C).
2. Place the food on the grill or baking tray.
3. Set the desired cooking temperature using the temperature controller and set the baking tray or food rack to the middle level of the oven. If you are using a grate, place the pan on the lower level so that the liquid from the grate flows into it.
4. When cooking is complete, turn the heating element operation switch to the" off "position and set the temperature controller to the" 0" position, thereby disabling it.
5. In order to get the grating or the baking tray use a holder and potholders.
Attention! The device is intended for domestic use only.

STORAGE, CLEANING AND MAINTENANCE

- The device is recommended to be stored in a cool dry place, out of the reach of children and animals, at a temperature from 0 to +40 °C and a relative humidity of no more than 80%.
- Before cleaning, disconnect the appliance from the mains and allow it to cool completely.
- Wipe the appliance body with a damp cloth and wipe it dry.
- Wipe the interior walls and oven door with a damp sponge or cloth, then wipe dry. If the interior walls and oven door are very dirty, use a small amount of detergent, then carefully remove it with a damp cloth or sponge and wipe it dry.
- Wash the accessories (holder, baking tray, and grill) in hot water using detergent. Accessories are suitable for washing in the dishwasher.

ATTENTION! To clean the appliance, do not use abrasive cleaners, metal brushes, or other items that may damage the coating of the appliance and accessories.
If the appliance fails, do not attempt to repair it yourself. We strongly recommend contacting an authorized service center.
To avoid damage, only transport the device in its original packaging. After transporting or storing the device at a low temperature, it must be kept at room temperature for at least two hours.

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

Instruction manual – 1 pc.
Wire rack – 1 pc.
Baking sheet – 1 pc.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

BN-4001

Power: 2000 W
Oven cavity capacity: 40 L
Adjustable thermostat: 50-250 °C
Power parameters: 220 V ~ 50 Hz

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №_____

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: «июль 2020» 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 (попытки 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 неположенном 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.

 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, или написав нам на электронную почту: 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

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: САРАЙ МАДЕНИ ЕСЙА САН

АДРЕС: ОРГАНАЙЗ САНАИ БОЛГЕСИ, УЛ.16, Д.50, МАЛИКГАЗ/КАЙСЕРИ/ТУРЦИЯ

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