

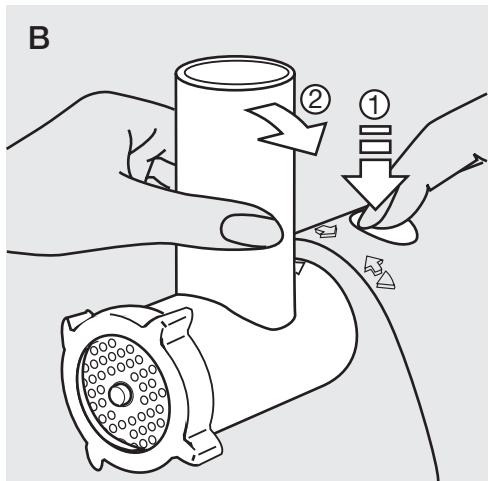
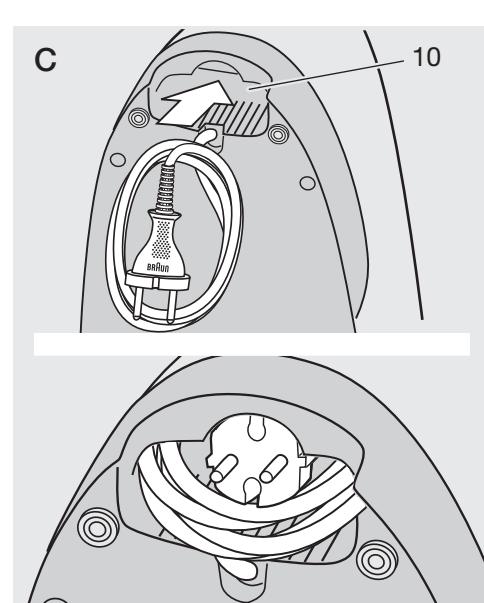
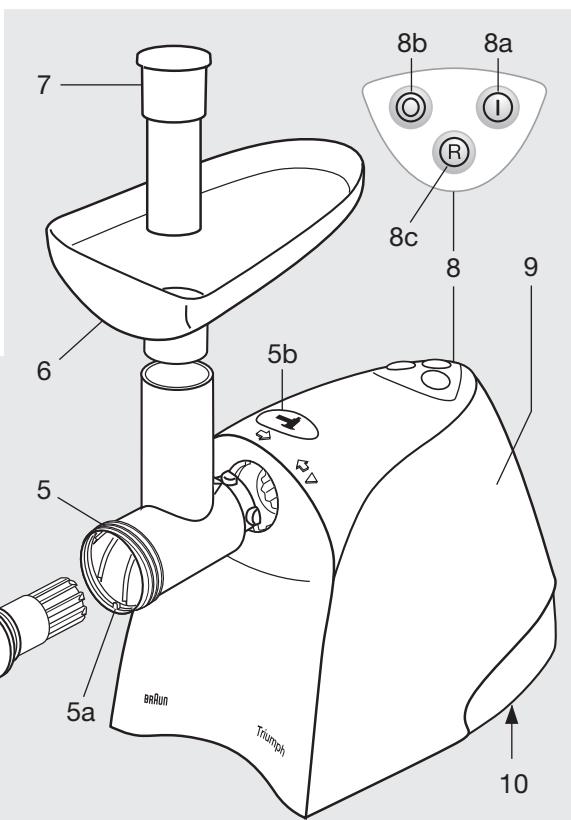
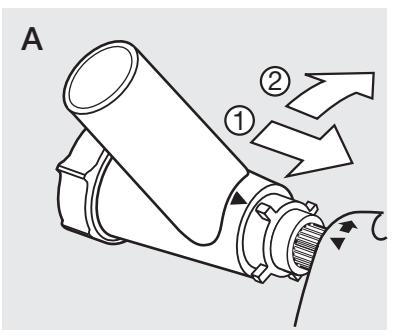
BRAUN

Triumph G 3000



braun-market.com.ua

Type 4195



Русский

Πριν τοποθετήσετε το κρέας, αφαιρέστε τους τένοντες, τους χόνδρους και κόψτε το σε λωρίδες. Εκτός από κρέας, η συσκευή μπορεί να επεξεργαστεί ψάρι, λαχανικά, κρεμμύδια, μουσκεμένα κομμάτια ψωμιού, βρασμένες πατάτες, δαμάσκηνα (χωρίς κουκούτα) για μαρμελάδα. Τοποθετήστε το κρέας ή τα λαχανικά στο δίσκο τροφοδοσίας ⑧ και πιέστε προς τα κάτω στον άξονα τροφοδοσίας με τον πιεστήρα ⑦. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ προύνι, τη λαβή κουταλιού ή κάποιο παραπλήσιο αντικείμενο. Εάν το κρέας πολτοποιείται αντί να κοπεί κανονικά, ελέγχτε εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά (π.χ. εάν έχετε ίσως παραλείψει να τοποθετήσετε ένα από τα εξαρτήματα) ή καθαρίστε τη λεπίδα ③ και το δίσκο ②.

Σημείωση

- Προτού κόψετε κατεψυγμένο κρέας, ξεπαγώστε το σε τέτοιο βαθμό έτσι ώστε να μπορείτε να το κόψετε κύβους κατάλληλου μεγέθους. Μπορείτε να επεξεργαστείτε αυτούς τους κύβους με τη συσκευή.
- Όταν επεξεργάζεστε πολύ σκληρά υλικά, που απαιτούν υψηλή απόδοση της συσκευής – π.χ. τηλόσπορος ανακατεμένους με δημητριακά σε αναλογία 1:3 (χρειάζονται περίπου 800 W) – μην ξεπερνάτε τα 10 δευτ. λειτουργίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα πολτοποίησης ⑪ / εξάρτημα για λουκάνικα ⑫ το κρέας θα πρέπει να έχει κοπεί δύο φορές.

Καθαρισμός

Καθαρίστε το μοτέρ ⑨ με ένα νωπό πανί και σκουπίστε το για να στεγνώσει. Όλα τα υπόλοιπα τμήματα μπορούν να καθαριστούν σε ζεστό νερό με κοινά καθαριστικά υγρά πάτων.

Αποθήκευση

Η συσκευή διατίθεται με πρακτική θέση αποθήκευσης του καλωδίου ⑩ στη βάση της συσκευής (εικόνα (C)).

Το προϊόν υπόκειται σε τροποποίηση χωρίς προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 2004/108/EOK και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/EOK.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.



Наши изделия сконструированы в соответствие с высочайшими стандартами качества, функциональности и дизайна. Мы надеемся, что Вам безусловно понравится Ваш новый прибор фирмы Braun.

Важное замечание

Перед началом пользования полностью и внимательно прочтайте эти инструкции.

- Этот прибор был сконструирован для работы с нормальными домашними объемами.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
- Перед началом применения убедитесь, что вольтаж мясорубки соответствует вольтажу в Вашей сети.
- Моторная часть ⑨ не должна находиться под струей воды, опускаться в воду или работать на влажных поверхностях.
- Не допускайте намокания моторной части, особенно при обработке влажных продуктов (если это произошло, отключите прибор от сети и прочистите моторную часть –смотрите раздел «Чистка»).
- Бытовые электроприборы Braun отвечают соответствующим стандартам безопасности. Ремонт электроприборов Braun (включая замену шнура) должен выполняться только центрами обслуживания, имеющими разрешение Braun. Некачественный и неквалифицированный ремонт может стать причиной несчастного случая или травмы пользователя.

Описание

- ① Крышка
- ② Диск (нержавеющая сталь)
- ③ Щербинка в диске ②
- ④ Нож (нержавеющая сталь)
- ⑤ Втулка
- ⑥ Вбирающая часть и головка мясорубки
- ⑦ Выступ в металлическом корпусе ⑤
- ⑧ Кнопка для извлечения головки мясорубки
- ⑨ Лоток для продукта
- ⑩ Толкатель
- ⑪ Кнопка включения
- ⑫ Кнопка выключения
- ⑬ Кнопка реверса
- ⑭ Моторная часть
- ⑮ Хранение шнура
- ⑯ Насадка «Kubbe»
- ⑰ Насадка для изготовления сосисок

Диск ②

Три диска, домашний размер дисков 5 (диаметры отверстий 3 мм, 4,5 мм, 8 мм).

Насадка «Куббе» ⑯ / Насадка для изготовления сосисок ⑰

Насадки одеваются на место диска ② и ножа ③.

Предохранитель

Если мотор включен, но затем внезапно остановился или не работает, это может означать, что встроенный в целях безопасности предохранитель активирован. В этом случае, отключите прибор для охлаждения мотора (приблизительно 15 минут).

Если мотор не начнет работать по истечению 15 минут, повторите процедуру охлаждения (смотрите выше).

После использования выключите прибор и отключите его от сети.

Перед началом применения

Все части рубящей насадки были покрыты любрикантом перед выходом с завода. Прежде, чем начать пользоваться прибором эти части должны быть хорошо промыты (смотрите раздел «Чистка»).

Сборка

- Пожалуйста, обратите внимание на правильность сборки частей ① – ⑤.
- Установите нож ③ так, чтобы режущие кромки были обращены к диску ②.
- Введите щербинку ⑨ в диск ② по выступу ⑩ в головке мясорубки ⑤.
- По окончание сборки частей ② – ④ накрутите крышку ① достаточно плотно на головку мясорубки ⑤.

Собранная головка мясорубки ⑤ соединяется с моторной частью ⑨ штыковым замком. Введите металлический корпус в моторную часть, держа вбирающую часть головки мясорубки под углом 45 градусов по направлению движения часовой стрелки (горизонтальная стрелка на головке мясорубки должна совпадать со стрелкой на моторной части (A)). Поворачивайте головку мясорубки против часовой стрелки в направлении вертикальной стрелки (A) до тех пор, пока вбирающая часть не войдет на место в горизонтальном положении (B). Поместите лоток для продукта на вбирающую часть.

Для того, чтобы извлечь головку мясорубки ⑤, нажмите кнопку извлечения головки мясорубки ⑩ и поверните головку мясорубки под углом 45° по часовой стрелке как показано на рисунке B.

Работа

Включите мотор прежде, чем начать перерабатывать мясо, рыбу, овощи и т.д. Для этого нажмите кнопку включения ⑧.

Для выключения прибора нажмите кнопку выключения ⑪.

В случае если работа прибора затруднена, нажмите кнопку выключения ⑪. Затем нажмите кнопку реверса ⑩ и удерживайте не более 10 секунд.

Для того, чтобы продолжить работу, нажмите кнопку включения ⑧.

Важно: перед нажатием кнопки реверса убедитесь в том, что мотор прибора полностью остановлен.

Перед переработкой отделите мясо от костей, удалите жилы и порежьте мясо на кусочки. Кроме мяса, этот прибор перерабатывает рыбу, овощи, лук, размоченный хлеб, варёную картошку, сливы без косточек для джема. Положите обработанное мясо или овощи на тарелку ⑥ и помешайте их во вбирающую часть толкателем ⑦. Никогда не пользуйтесь вилкой, ручкой ложки или подобными предметами. Если мясо рубится плохо, проверьте, правильно ли собрана мясорубка (возможно, Вы не установили какую-либо часть) или прочистите нож ③ и диск ②.

Замечание:

- Перед переработкой разморозьте замороженное мясо до такой степени, чтобы его можно было нарезать на кубики необходимой величины (не ниже -5°). Затем нарежьте мясо на кубики и переработайте.
- При переработке продуктов, требующих большого потребления энергии, например семян подсолнуха в смеси с овсом в соотношении 1:3 (приблизительно 800 ватт) не превышайте время оперирования более, чем 10 секунд.
- Перед применением насадка «Куббе» ⑪ / насадка для изготовления сосисок ⑫, мясо должно быть порублено дважды.

Чистка

Очистите моторную часть ⑨ влажной тряпочкой и затем протрите насухо. Все съемные детали рекомендуется мыть в теплой проточной воде (около 50 градусов) с моющими средствами.

Хранение

Имеется практичный хранение шнура ⑩ на основании прибора (C).

Возможны изменения без предварительного уведомления.



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Мясорубка G3000, максимальная мощность 800 Ватт

Сделано в Чехии

Линасет а.с.

Linaset a.s.

79201 Bruntal

Czech Republic

Українська

Наші вироби сконструйовані у відповідності до найвищих стандартів якості, функціональності та дизайну. Ми сподіваємося, що Вам сподобається Ваш новий прилад від фірми Braun.

Важливо:

Перед початком користування уважно та повністю прочитайте цю інструкцію.

Використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації.

- Цей прилад був сконструйований для роботи з нормальними домашніми об'ємами.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей.
- Перед початком використання переконайтесь, що вольтаж м'ясорубки відповідає вольтажу у Вашій мережі.
- Моторна частина ⑨ не повинна знаходитися під струменем води або працювати на вологих поверхнях.
- Не допускайте намокання моторної частини, особливо при обробці вологих продуктів (якщо це сталося, відключіть прилад від мережі та прочистіть моторну частину – див. розділ «Чищення»).
- Побутові електроприлади Braun відповідають відповідним стандартам безпеки. Ремонт електроприладів Braun (включаючи заміну шнура) повинен виконуватися лише центрами обслуговування, що мають дозвіл Braun. Неякісний та некваліфікований ремонт може стати причиною нещасного випадку або травми користувача.

Опис

- ① Кришка
- ② Диск (нержавіюча сталь)
- ③ Щербинка в диску ②
- ④ Ніж (нержавіюча сталь)
- ⑤ Втулка
- ⑥ Поглинильна частина та головка м'ясорубки
- ⑦ Виступ у металевому корпусі ⑤
- ⑧ Кнопка для відпускання
- ⑨ Тарілка для продукту
- ⑩ Штовхач
- ⑪ Вимикач
- ⑫ Вимикач
- ⑬ Кнопка зворотнього ходу
- ⑭ Моторна частина
- ⑮ Відсік для зберігання шнура
- ⑯ Насадка «Kubbe»
- ⑰ Ковбасний шприц

Диск ②

Три диски, домашній розмір дисків 5 (діаметри отворів 3 мм, 4,5 мм, 8 мм)

Насадка «Kubbe» ⑯ / ковбасний шприц ⑰

Ці насадки можуть бути вставлені замість диска ② та леза ③.

Запобіжник

Якщо мотор увімкнений, а потім раптово зупиняється або не працює, це може означати, що вбудований з метою забезпечення безпеки запобіжник активований. В такому разі, відключіть прилад до повного охолодження мотора (приблизно 15 хвилин).

Якщо мотор не почне працювати по закінченню 15 хвилин, повторіть процедуру охолодження (див. вище).

Після застосування вимкніть пристрій та відключіть від мережі.

Перед початком використання

Перед виходом з заводу всі частини насадки для рубання були покриті любрикантом. Перед тим, як почати користуватися приладом, ці частини необхідно ретельно промити (див. розділ «Чищення»).

Збирання

- Будь ласка, зверніть увагу на правильність збирання частин ①–⑤.
- Установіть ніж ③ так, щоб ріжучі кромки були повернені до диска ②.
- Введіть щербинку ⑬ в диск ② по виступу ⑯ в головці м'ясорубки ⑤.
- По закінченню збирання частин ②–④ досить щільно накрутіть кришку ① на головку м'ясорубки.

Зібрана голівка м'ясорубки ⑤ з'єднується з моторною частиною ⑨ штиковим замком. Введіть металевий корпус в моторну частину, тримаючи поглинильну частину голівки м'ясорубки під кутом 45 градусів у напрямку руху годинникової стрілки (горизонтальна стрілка на голівці м'ясорубки має співпадати зі стрілкою на моторній частині (A)).

Повертайте голівку м'ясорубки проти годинникової стрілки у напрямку вертикальної стрілки (A) доти, поки приймаюча частина не увійде на місце у горизонтальному положенні (B). Помістіть тарілку для продукту ⑬ на поглинильну частину.

Для того щоб зняти головку м'ясорубки ⑤ натисніть на кнопку для відпускання ⑭ та поверніть головку м'ясорубки на 45° за годинниковою стрілкою як вказано на малюнку B.

Робота

Увімкніть мотор перед тим, як почнете переробляти м'ясо, рибу, овочі, тощо.

Щоб зробити це, натисніть на вимикач ⑪ так, щоб було чутно класання.

Для вимикання злегка натисніть на вимикач ⑫. У випадку якщо пристрій забився, вимкніть його натиснувши на вимикач ⑬.

Потім натисніть на кнопку зворотнього ходу ⑬ (не довше 10 секунд).

Для продовження, знову натисніть на вимикач.

Важливо: Перед застосуванням кнопки зворотнього ходу чи кнопки вмикання необхідно зачекати доки пристрій повністю не зупиниться.

Перед переробкою відокремте м'ясо від кісток, видаліть жили та поріжте м'ясо на шматочки. Крім м'яса, цей прилад переробляє рибу, овочі, цибулю, розмочений хліб,варену картоплю, сливи без кісточок для джему. Покладіть оброблене м'ясо або овочі на тарілку ⁽⁶⁾ та помішайте їх у поглинуальну частину штотвачем ⁽⁷⁾. Ніколи не користуйтесь вилкою, ручкою ложки або подібними предметами. Якщо м'ясо рубиться погано, перевірте, чи правильно зібрана м'ясорубка (можливо, Ви не встановили якусь частину), або прочистіть ніж ⁽³⁾ та диск ⁽²⁾.

Попередження

- Перед переробкою замороженого м'яса, розморозте його до такої температури, щоб ви могли порізати його на шматочки відповідного розміру. Пристрій порубає ці шматки.
- Зауваження: При переробці продуктів, що потребують величного споживання енергії, наприклад, насіння соняшника в суміші з вівсом у співвідношенні 1:3 (приблизно 800 ват), час операції не повинен перевищувати 10 секунд.
- Перед використанням насадка «Kubbe» ⁽¹¹⁾ / ковбасний шприц ⁽¹²⁾ м'ясо необхідно порубати дівчи.

Чищення

Протріть моторну частину ⁽⁹⁾ вологою ганчіркою, а потім протріть насухо. Усі інші частини рекомендується мити у теплій воді із використанням звичайних рідких засобів для миття посуду.

Зберігання

В наявності є практичний відсік для зберігання шнура ⁽¹⁰⁾ на основі приладу (C).

Загальні умови зберігання

Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

М'ясорубка Braun G 3000, Тип 4195

Виготовлено в Чехії для Браун ГмбХ.
Braun GmbH, Frankfurter Strale 145,
61476 Kronberg, Germany.

Виріб відповідає вимогам ДСТУ 3135.7-96
(ГОСТ 30345.7-96)(IEC 335-2-14-94), ДСТУ CISPR
14-1:2004 Відповідає нормам санітарного законодавства України згідно з висновком держ. сан.-епідем. експертизи МОЗ України.

Товар використовувати за призначенням,
відповідно до інструкції з експлуатації.

Дата виготовлення продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виготовлення, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році. Гарантія – 2 роки. В разі необхідності отримання інформації про знаходження сервісних центрів Braun телефонуйте за номером Служби споживачів 8 800 505 0000 (Дзвінки по Україні зі стаціонарних телефонних номерів є безкоштовними. Дзвінки з мобільних телефонів оплачуються згідно тарифів відповідного оператора).



Товар Сертифіковано

УкрТЕСТ - 003

Polski

Warunki gwarancji

1. Procter and Gamble DS Polska sp. z.o.o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez wymieniony przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z.o.o. autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliższego znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego wymienionego przez firmę Procter and Gamble DS Polska sp. z.o.o. lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w oryginalnym opakowaniu fabrycznym dodatkowo zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna z dokumentem zakupu i obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna.
8. Gwarancją nie są objęte:
 - a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
 - b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
 - używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytk;
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
 - używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
 - napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia sprzętu powoduje utratę gwarancji;
 - przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych firmy Braun;
 - c) części szklane, żarówki oświetlenia;
 - d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
9. Bez nazwy i modelu sprzętu, daty jego zakupu potwierzonej pieczątką i podpisem sprzedawcy karta gwarancyjna jest nieważna.

10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnienia Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Ελληνικά

Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητος ουλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας. Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που παλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01-9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Русский

Гарантийные обязательства фирмы BRAUN

Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия. В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Законом о защите прав потребителей.

Гарантия обретает силу только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинальной инструкции по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.

Эта гарантia действительна в любой стране в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибутором и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.

Гарантия на замененные части истекает в момент истечения гарантии на данное изделие.

Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.

Эта гарантия теряет силу если ремонт производился не уполномоченным на то лицом и если использованы не оригинальные детали фирмы BRAUN.

В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантитным талоном в любой из центров сервисного обслуживания фирмы BRAUN.

Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.

Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О Защите прав потребителей» фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.

Изделия фирмы BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие фирмы BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случай, на которые гарантия не распространяется:

- дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
- использование в профессиональных целях;
- нарушение требований инструкции по эксплуатации;
- неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
- внесение технических изменений;
- механические повреждения;
- повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
- для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантитный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантитного ремонта. После проведения ремонта Гарантитным Талоном будет

являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуйте проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.

В случае возникновения сложностей с выполнением гарантитного или послегарантитного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса фирмы BRAUN по телефону 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).

Українська

Гарантійні зобов'язання фірми Braun

Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу.

Протягом гарантійного періоду ми безплатно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів».

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом ділера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється фірмою Braun або призначеним дистрибутером, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальний знос сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначим чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні деталі фірми Braun.

У випадку пред'явлення рекламації за умовами даної гарантії, передайте виріб у комплекті разом з гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування фірми Braun.

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будьлякі пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- для бритв – зім'ята або порвана сітка.

Увага! оригінальний гарантійний талон підлягає вилученню в разі звернення до сервісного центру з проханням про виконання гарантійного ремонту. Після проведення ремонту гарантійним талоном буде вважатися заповнений оригінал листа виконаного ремонту зі штампом сервісного центру та підписаний споживачем про отримання виробу з ремонту. Гарантійний строк подовжується на термін, який даний виріб знаходився в сервісному центрі в ремонті.

У випадку виникнення складнощів з виконанням гарантійного або післягарантійного обслуговування прохання звертатись до сервісного центру фірми Braun в Україні.