

BRAND

МОРОЖЕНИЦА BRAND 3811



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- МОРОЖЕНОГО
- СОРБЕТА
- ЗАМОРОЖЕННОГО ЙОГУРТА
- ФРУКТОВОГО ЛЬДА

Руководство по эксплуатации

ВСТРОЕННАЯ
ХОЛОДИЛЬНАЯ УСТАНОВКА:



до -35°C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
МОРОЖЕНОГО:



ОБЪЕМ ЧАШИ:

1л

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



до 60 мин

РЕЦЕПТЫ
В ИНСТРУКЦИИ!





Содержание

Технические характеристики.....	2 стр.
Преимущества мороженицы BRAND 3811.....	2 стр.
Комплектность.....	2 стр.
Устройство прибора.....	3 стр.
Панель управления.....	4 стр.
Рекомендации для безопасного использования.....	4 стр.
Эксплуатация прибора.....	6 стр.
Сборка и приготовление.....	6 стр.
Рецепты.....	7 стр.
Уход за прибором.....	16 стр.
Гарантия.....	16 стр.
Адреса сервисных центров.....	17 стр.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверяйте в момент получения товара.

Пожалуйста, внимательно прочтите эту инструкцию. В ней вы найдете необходимые технические описания, практические советы, меры безопасности, сведения об уходе и чистке. Правильные уход и эксплуатация обеспечат вам многолетнюю радость при использовании мороженицы BRAND.



Технические характеристики

Название	Мороженица 3811
Объем чаши	1.0 литр
Мощность	135 Ватт
Питание	220 Вт – 50 Гц
Хладагент	R134a
Температура замораживания	от - 18С до - 35С.
Уровень шума	до 50 дБ
Размер прибора	385x285x320 мм.

Преимущество мороженицы Brand 3811

ЖК дисплей

Цифровое управление

Объем чаши 1 литр

Температура охлаждения -18°С~-35°С

Время приготовления до 1 часа

Функция дополнительного охлаждения до 1 часа

Возможность увеличения времени приготовления во время работы

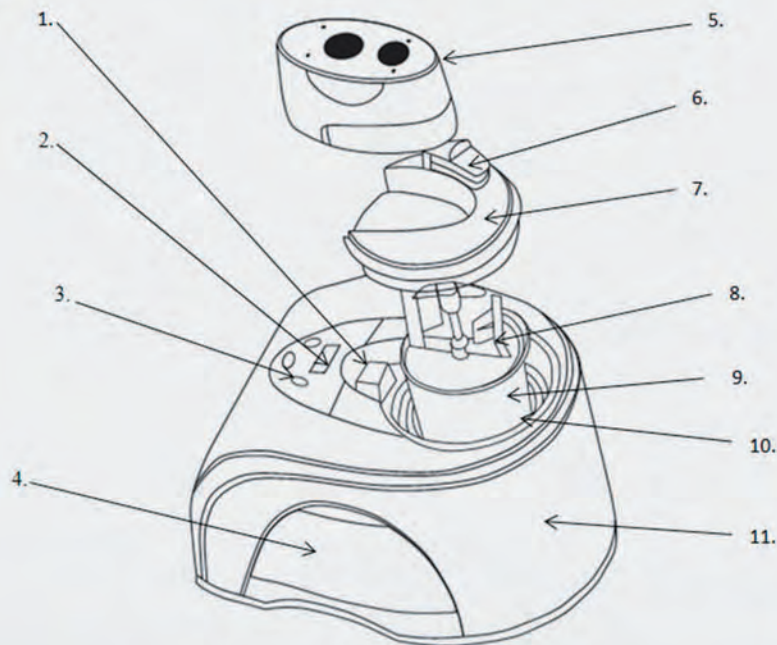
Функция защиты двигателя от перегрузок

- Мороженица 2 в 1 - приготовление и охлаждение мороженого
- Великолепный дизайн и гармоничный стиль
- Натуральное мороженое в любое время суток без похода в магазин
- Никаких растительных жиров, усилителей вкуса и красителей
- Возможность приготовления мороженого по собственным оригинальным рецептам
- Экономичный прибор. Его стоимость окупается за 2-3 месяца использования

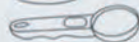
Комплектность

- Мороженица со встроенным компрессором
- Съёмная чаша для мороженого
- Мерный стакан
- Ложка для мороженого
- Руководство по эксплуатации (содержит гарантийный талон)

Устройство прибора



← Мерный стаканчик.

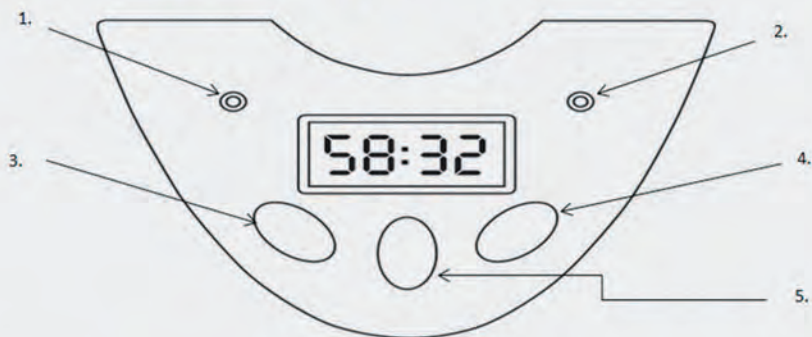


← Ложка.

- 1 Розетка для подсоединения моторного блока.
- 2 Дисплей.
- 3 Панель управления.
- 4 Вентиляционная решетка.
- 5 Моторный блок.
- 6 Окошко для добавления ингредиентов.
- 7 Пластиковая прозрачная крышка.
- 8 Лопасть для перемешивания.
- 9 Съемная чаша для мороженого.
- 10 Фиксированная чаша компрессора.
- 11 Корпус прибора.



Панель управления



- 1 Красный индикатор «Охлаждение». Горит при работе компрессора.
- 2 Зеленый индикатор «Приготовление». Горит при работе прибора.
- 3 Кнопка «Питание» предназначена для включения/выключения мороженицы.
- 4 Кнопка «Таймер» позволяет изменять время приготовления от 10 до 60 минут с шагом 10 минут. Время по умолчанию - 60 минут. Во время работы программы кнопкой «Таймер» можно прибавлять время приготовления с шагом в 5 минут.
- 5 Кнопка «Старт/Стоп» - запускает и останавливает работу мороженицы.

Рекомендации для безопасного использования

Перед использованием обязательно ознакомьтесь с рекомендациями по безопасному использованию.

- Данный прибор предназначен только для бытового использования.
- Не используйте мороженицу вне помещений и в местах с повышенной влажностью.
- После вскрытия упаковки, проверьте мороженицу на наличие внешних повреждений. Если возникли какие-либо сомнения в исправности прибора, не используйте его, а свяжитесь с авторизованным сервисным центром BRAND.
- Утилизируйте упаковку сразу после извлечения прибора. Не позволяйте детям играть с материалами упаковки, особенно с полимерной пленкой.
- Разместите прибор на плоской устойчивой поверхности вдали от источников тепла.

- Данное оборудование имеет хладагент, который должен отстояться после транспортировки не менее 12 часов на ровной поверхности.
- Мороженицу необходимо разместить таким образом, чтобы во время работы прибора расстояние от стен, и рядом стоящих предметов, было не менее 10-15 см. Это необходимо для свободной циркуляции воздуха из вентиляционных решеток.
- Не накрывайте вентиляционные отверстия решёток полотенцами и не блокируйте их другими предметами. Обеспечьте свободную циркуляцию воздуха.
- Перед подключением мороженицы убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному в технических характеристиках данного прибора.
- Никогда не погружайте прибор или шнур питания в воду или другую жидкость.
- Никогда не касайтесь сетевой вилки и сетевого шнура мокрыми руками.
- Запрещается использовать мороженицу с поврежденным сетевым шнуром! Для его замены обратитесь в специализированный сервис-центр компании BRAND.
- Перед первым использованием промойте съемную чашу для мороженого и другие съемные детали (кроме моторного блока) в теплой мыльной воде. После сполосните чистой водой и вытрите насухо.
- Моторный блок и корпус прибора протрите влажной, а после сухой губкой.
- Используйте мороженицу только после того как убедитесь, что она правильно собрана.
- Загружайте ингредиенты только в съемную чашу мороженицы. Исключайте попадание жидкости/продуктов в компрессор мороженицы.
- Не помещайте столовые приборы и посторонние предметы, а также руки в чашу мороженицы во время работы прибора. Это может привести к поломке прибора и травмировать пользователя.
- Для извлечения готового мороженого используйте ложку для мороженого, идущую в комплекте с прибором. Не используйте острые и металлические предметы, они могут повредить покрытие чаши.
- Уделяйте максимальное внимание мороженице, если она используется в присутствии детей или людей с ограниченными возможностями.
- После окончания приготовления, во время чистки или при установке аксессуаров, обязательно отключите мороженицу от электросети.
- Запрещается мыть прибор и моторный блок под струей воды и/или погружать их в воду.
- Не мойте части прибора в посудомоечной машине.
- Запрещается мыть прибор и/или аксессуары при помощи чистящего порошка и абразивных чистящих средств или жестких губок.
- В случае поломки, ремонт должен проводиться только специалистом авторизованного сервисного центра BRAND.





Эксплуатация прибора

- Мороженица оснащена функцией защиты двигателя. Чем дольше происходит охлаждение смеси (замораживание), тем труднее вращается лопасть для перемешивания. При достижении критической нагрузки, происходит блокировка двигателя, при этом лопасть для перемешивания перестает вращаться. Далее происходит только охлаждение мороженого.
- Возможны изменение скорости и звука работы прибора при приготовлении мороженого. Это нормальная работа и не приведет к поломке прибора.
- Запрещается выключать и сразу включать мороженицу во время работы компрессора. При случайном выключении (отключении электричества) необходимо включить прибор только через 10 минут. Эта мера необходима для нормальной и долговечной работы холодильной установки.

Сборка и приготовление

- Установите съемную чашу для мороженого (9) в фиксированную чашу мороженицы (10).
- В съемную чашу для мороженого (9) установите лопасть для перемешивания ингредиентов (8).
- Залейте готовую смесь для приготовления мороженого в чашу (9). Не заполняйте чашу больше чем на 3/4, т.к. в процессе перемешивания и готовки объем мороженого увеличивается.
- Закройте чашу пластиковой крышкой (7), и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, в положение «закрыто».
- Установите моторный блок (5) в крышку (7) так, чтобы он соединился с розеткой для моторного блока.
- Подсоедините мороженицу к сети питания.
- Нажмите кнопку «Питание» на панели управления. На дисплее высветится время приготовления по умолчанию 60 минут.
- С помощью кнопки «Таймер» вы можете изменить время приготовления с шагом в 10 минут. Интервал возможных установок от 10 до 60 минут.
- Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и запустите работу мороженицы.
- На панели управления загорится зеленый индикатор, и начнется процесс перемешивания ингредиентов.
- На дисплее начнется обратный отсчет времени в секундах.
- Через 2 минуты включится красный индикатор и начнет работать компрессор.



- Во время работы мороженицы вы можете изменять время приготовления, увеличивая его с шагом в 5 минут.
- В процессе работы вы можете добавлять различные ингредиенты через специальное окошко, находящееся на пластиковой крышке.
- Когда смесь станет достаточно густой, лопасть автоматически остановится, а компрессор будет продолжать замораживать смесь до конца рабочего цикла.
- В любой момент вы можете остановить процесс приготовления, нажав кнопку «Старт/Стоп».
- После окончания режима приготовления мороженого, звучит сигнал, и мороженица автоматически переходит в режим «охлаждение».
- Вы можете отключить мороженицу, нажав кнопку «Питание», и извлечь готовое мороженое.

Режим охлаждения

Через 10 минут после режима «приготовление» мороженица автоматически переходит в режим «охлаждение». Циклы охлаждения, длительностью по 10 минут, будут включаться через каждые 10 минут в течение 1 часа. Дисплей будет подсвечиваться в процессе охлаждения, и выключаться во время ожидания следующего цикла. После 60 минут дополнительного охлаждения, прозвучит сигнал, и мороженица перейдет в режим «ожидание».

- Отключите прибор от сети питания. Снимите моторный блок, затем прозрачную крышку, повернув ее против часовой стрелки.
- Достаньте съемную чашу с мороженым и с помощью специальной ложки для мороженого извлеките готовое мороженое. Не используйте острые и/или металлические столовые приборы, чтобы не повредить внутреннее покрытие чаши для мороженого.
- Разложите мороженое в креманки. К столу рекомендуем подавать с сиропом, ягодами, фруктами, тертый шоколадом или как готовый десерт.
- Если вы желаете сохранить мороженое впрок. То поместите его в заранее подготовленный контейнер. Плотно закройте крышкой и храните при температуре от – 18 до – 35 градусов.
- Домашнее мороженое рекомендуется хранить не более 2-3 недель.
- Следующую порцию мороженого можно готовить только через 10 минут.

Вы можете готовить мороженое по своему рецепту или воспользоваться рецептами, приведенными ниже. Данные получены из открытых источников и не являются запатентованными ли защищенными каким-либо другим способом информации.

Рецепты

Мы специально не указывали время приготовления в рецептах, т.к. степень готовности мороженого зависит от личных предпочтений пользователя. Среднее время для приготовления составляет 30 минут.

Чем дольше готовится мороженое, тем более замороженным оно получится.

Для приготовления мороженого с использованием жирных ингредиентов (сливочное, пломбир), времени потребуется немного больше, чем для приготовления мороженого из не жирных ингредиентов (молочное).

Используйте предварительно охлажденные ингредиенты в целях сокращения времени приготовления.

Сливочное мороженое

Ингредиенты: 300 мл сливок 33%/, 300мл молока, 6 желтков, 175г сахара, ванилин

Смешать сливки, молоко, ваниль и довести до кипения. Отдельно взбить желтки с сахаром. В молочную смесь осторожно ввести яичную при постоянном помешивании (исключая свертывания). Затем, помешивая, охладить и влить в мороженицу.

Молочное мороженое

Ингредиенты: 500 мл молока, 50 г сахара, 25 г крахмала, 10 г ванильного сахара, 1 яичный желток
375 мл молока вскипятить с 40г сахара. Затем влить оставшееся молоко с разведённым в нём крахмалом и ещё раз прокипятить. Добавить ваниль. Дать смеси остыть. Растереть желток с сахаром и соединить с основной смесью. Готовую массу вылить в мороженицу.

Мороженое со сгущенкой

Ингредиенты: 1 банка сгущённого молока, 4 яйца, 400 мл сливок, ванилин

Взбить миксером желтки, сгущёнку и сахар до пышности. Отдельно взбить сливки. Отдельно взбить белки. После смешать все смеси и вылить в мороженицу. После загустения мороженого по желанию можно добавить: тёртый шоколад, изюм, чернослив, варенье.

Пломбир

Ингредиенты: 200 мл сливок (33-35%), 100 мл молока, 6 ст.л. сахарной пудры, 2 яйца

Взбить белки с 2 ст. л. сахарной пудры до устойчивой пены. Отдельно взбить желтки с 2 ст. л. сахарной пудры. Отдельно взбить молоко, сливки и 2 ст. л. сахарной пудры. Затем соединяем все три смеси и перемешать, после перелить в мороженицу.

Пломбир ванильный



Ингредиенты: 300 мл сливок (33-35%), 6 ст.л. сахарной пудры, 2 яйца, ванилин по желанию. Взбить белки с 2 ст. л. сахарной пудры до устойчивой пены. Отдельно взбить желтки с ванилином и 2 ст. л. сахарной пудры. Отдельно взбить молоко, сливки и 2 ст. л. сахарной пудры. Затем соединяем все три смеси и перемешать, после перелить в мороженицу.



Мороженое шоколадное

Ингредиенты: 100 г шоколада, 60 г сахара, 100 мл молока, 250 мл взбитых сливок. Шоколад растопить на водяной бане. После добавить 20 г сахара и молоко. Перемешать. Сливки взбить, всыпать оставшийся сахар и соединить с шоколадной массой. Готовую смесь вылить в мороженицу.



Шоколадное мороженое сливочное

Ингредиенты: 3 желтка, 125г сахара, 500 мл молока, 250 мл сливок, 100г шоколада, 1 ч.л. растворимого кофе, ванилин, соль. Желтки взбить с сахаром. Молоко смешать со сливками, добавить ваниль и довести смесь до кипения. Затем поставить на водяную баню, добавить желтки и взбивать до загустения. После добавить тертого шоколада и кофе. Дать остыть, а после переместить смесь в мороженицу.



Шоколадное мороженое пломбир

Ингредиенты: 6 желтков, 2 белка, 200г сахара, 500г молока и 200г сливок, 250г шоколада. Желтки растереть с сахаром, после влить молоко и сливки. На водяной бане растопить шоколад и добавить к остальным ингредиентам. Получившуюся массу немного прогреть при непрерывном помешивании, а после охладить, также при непрерывном помешивании. Затем добавить взбитые в крепкую пену белки и перелить в мороженицу.



Шоколадное мороженое со сгущенкой

Ингредиенты: 1 банка сгущенного молока, 150 мл молока, 4 ст. л. какао (с горкой), 4 ст. л. кипятка
Какао растворить в кипятке, после добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Перелить массу в мороженицу.

Шоколадно-йогуртовое мороженое

Ингредиенты: 300 мл натурального йогурта, 100г шоколада (какао не менее 70%), 100 мл сметаны (15%), 2 ст.л. какао, ванилин, щепотка соли
Растопить шоколад на водяной бане. Отдельно смешайте какао-порошок и соль. Когда шоколад расплавится, вбейте его в сметану и соедините получившуюся смесь с солью и какао. Добавьте йогурт, ванилин и смешайте все в блендере. Готовую смесь вылейте в мороженицу.



Йогуртовое мороженое

Ингредиенты: 370 мл натурального йогурта, 150 г тростникового сахара, ванилин
Соедините в блендере все ингредиенты до полного растворения сахара. Затем вылейте смесь в мороженицу.

Йогуртово-ягодное мороженое

Ингредиенты: 300г ягод (клубника, смородина, вишня), 200г сахара, 100 мл натурального йогурта, 100г 25% сметаны, 50 мл молока, сок одного апельсина
Ягоды измельчить в блендере с сахаром (до растворения сахара). Добавить остальные ингредиенты, взбить блендером, а после перелить смесь в мороженицу.



Йогуртово-малиновое мороженое



Ингредиенты: 200 г ягод малины, 100г сахара, 1 ч.л. лимонного сока, 500мл натурального йогурта
Ягоды протереть через сито. Добавить сахар, лимонный сок и взбить блендером. После добавить йогурт и тщательно перемешать. Получившуюся смесь залить в мороженицу.

Творожно-абрикосовое мороженое



Ингредиенты: 350 г абрикосов, 3 ст. л. лимонного сока, 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. меда, 100 г творога, 100 г сливок, 1 яичный белок, цедра лимона

У абрикосов удалить косточки, засыпать сахарной пудрой и измельчить. Отдельно взбить творог, сливки и белок. Соединить все ингредиенты, добавить цедру лимона, перемешать и вылить массу в мороженицу.

Малиновое мороженое с йогуртом



Ингредиенты: 400 г натурального йогурта, 300 г ягод малины, 120 г сахара, 1 ч.л. сока лимона
С помощью сита удалить из ягод косточки, добавить лимонный сок и растворить в полученном пюре сахар. Затем добавить йогурт и перемешать. Готовую смесь вылить в мороженицу.

Йогуртово-клубничное мороженое



Ингредиенты: 450 г клубники, 250 мл натурального йогурта, 130 г тростникового сахара, 1 ч.л. лимонного сока

Засыпьте ягоды сахаром и оставьте на 2 часа, периодически помешивая. После измельчите в блендере, добавьте йогурт и лимонный сок. Взбивайте и вылейте в мороженицу.



Клубничное мороженное молочное

Ингредиенты: 500г ягод клубники, 200г сахарной пудры, 2 ст.л. лимонного сока, 250 мл молока
Ягоды промыть и удалить плодоножки. После измельчить и добавить сахарную пудру, лимонный сок, молоко. Полученную смесь вылить в мороженицу.



Клубничное мороженное сливочное

Ингредиенты: 500г ягод клубники, 3 желтка, 150г сахара, 300 мл сливок
Яичные желтки растереть с сахаром. Клубнику протереть через сито. Сливки взбить и соединить их с желтками и клубничной массой. Готовую смесь влить в мороженицу.



Ягодное мороженное

Ингредиенты: 300г ягод, 80-100г сахара, 200мл сливок
Ягоды измельчить и потереть через сито. Добавить сахар и горячие сливки. Все тщательно перемешать и влить в мороженицу.



Банановое мороженное

Ингредиенты: 3 спелых банана, сок 1 лимона, 125г сахара, 250 мл молока, 250 мл сливок
Очистить и измельчить бананы в блендере, добавить лимонный сок. После влить молоко и сливки. Тщательно перемешать и вылить в мороженицу.





Абрикосовое мороженое

Ингредиенты: 300 г абрикосов, 300 мл сливок 20-30%, 200 г сахарной пудры.

Абрикосы отделить от косточки и измельчить с сахаром, добавить сливки и тщательно перемешать. Готовую смесь вылить в мороженицу.



Ореховое мороженое сливочное

Ингредиенты: 3 яичных желтка, 100 г сахара, 100 г орехов, 300 мл сливок, ванилин.

Измельчить орехи. Желтки растереть с сахаром (до растворения сахара). Отдельно взбить сливки. Соединить обе массы, орехи и ванилин. Перемешать и вылить в мороженицу.



Мороженое ореховое молочное

Ингредиенты: 500 мл молока, 100г молотых орехов (грецких или арахис), 2 яйца, 2 желтка, 150 г сахара, ванилин.

Приготовить, как молочное мороженое (см. выше), только к растертым с сахаром желткам добавить молотые орехи или арахис.



Мороженое с грецкими орехами

Ингредиенты: 200 г очищенных грецких орехов, 50 мл молока, 700 мл сливок, 8 яичных желтков, 300 г сахара, ваниль по вкусу

Орехи растолочь и развести в молоке. Затем постепенно влить кипящие сливки. Отдельно растереть желтки с сахаром, добавить ваниль. Смешать обе смеси и довести до кипения на слабом огне. Остудить и перелить в мороженицу.

Апельсиновый сорбет

Ингредиенты: 300 г сахара, 300 мл воды, 300 мл апельсинового сока, 2 яичных белка, сок одного лимона, цедра 2 апельсинов и 1 лимона
Приготовьте сироп, для этого соедините сахар с водой и подогрейте на небольшом огне, помешивая до полного растворения сахара. После добавьте цедру, перемешайте и охладите. Затем добавьте соки и осторожно введите взбитые белки. Готовую смесь перелейте в мороженицу.

Лимонный сорбет

Ингредиенты: 300 г сахара, 300 мл воды, 300 мл сока лимона, цедра 2 лимонов, 1 яичный белок
Приготовьте сироп, для этого соедините сахар с водой и подогрейте на небольшом огне, помешивая до полного растворения сахара. После добавьте цедру, перемешайте и охладите. Затем добавьте сок лимона и осторожно введите взбитый белок. Готовую смесь перелейте в мороженицу.

Клубничный сорбет

Ингредиенты: 500 г клубники, 200 мл воды, 200 г сахара, сок половинки лимона, 0,5 пакетика желатина, 1 яичный белок
Приготовьте сироп, для этого соедините сахар с водой и подогрейте на небольшом огне, помешивая до полного растворения сахара. Растворите желатин в 2 ст. л. воды. Измельчите ягоды, добавьте лимонный сок и желатин. После введите взбитый белок. Готовую смесь вылейте в мороженицу.

Ягодный лед

Ингредиенты: 800 г ягод (любых), 1 апельсин (или лимон), 2-3 ст.л. меда
Измельчить ягоды в блендере, добавить сок апельсина (или лимона) и мед. После еще немного взбить и вылить. Полученную смесь вылить в мороженицу.

Фруктовый лёд

Ингредиенты: 250 мл ягодного или фруктового сока (или пюре), 300 г сахара, 1 ст.л. лимонного сока, 6 г желатина, 450 мл воды.

Желатин замочить в 50 мл холодной воды. Сахар смешать с 400 мл воды и довести до кипения, тщательно перемешать и ввести желатин. Кипятить 2-3 минуты и добавить сок (или пюре). Перемешать, процедить через сито и охладить. Затем добавить лимонный сок. Готовую смесь вылить в мороженицу.



Фруктовый лёд

Ингредиенты: 250 мл ягодного или фруктового сока (или пюре), 300 г сахара, 1 ст.л. лимонного сока, 20 г крахмала, 430 мл воды.

Крахмал размешать в 200 мл холодной воды. Сахар смешать с 230 мл воды и довести до кипения, тщательно перемешать и ввести крахмал. Кипятить 2-3 минуты и добавить сок (или пюре). Перемешать, процедить через сито и охладить. Затем добавить лимонный сок. Готовую смесь вылить в мороженицу.



Молочный лёд

Ингредиенты: 750 мл молока, 150 г сухого молока, 100 г сахара, 6 г желатина.

Сахар смешать с сухим молоком, а после добавить 650 мл натурального молока. Довести полученную смесь до кипения и добавить желатин, разведенный в 100 мл молока. Кипятить 2-3 минуты, а после охладить. Готовую смесь вылить в мороженицу.



Молочный лёд

Ингредиенты: 750 мл молока, 90 г сухого молока, 140 г сахара, 20 г крахмала.

Сахар смешать с сухим молоком, а после добавить 650 мл натурального молока. Довести полученную смесь до кипения и добавить крахмал, разведенный в 100 мл молока. Кипятить 2-3 минуты, а после охладить. Готовую смесь вылить в мороженицу.





Уход за прибором

После окончания приготовления отключите мороженицу от электросети, и только после этого приступайте к чистке.

Вымойте все съемные части (кроме моторного блока) в теплой мыльной воде, а после сполосните чистой водой. Моторный блок и корпус прибора протрите влажной, а после сухой губкой.

Запрещается мыть прибор и моторный блок под струей воды и/или погружать их в воду.

Не мойте части прибора в посудомоечной машине.

Запрещается мыть прибор и/или аксессуары при помощи чистящего порошка и абразивных чистящих средств или жестких губок.

Гарантия

- Гарантийный срок на мороженицу BRAND – два года.

- Мороженица BRAND предназначена только для бытового применения. Неправильное использование или использование для промышленных или любых других не бытовых целей сделают гарантию недействительной.

- Вся продукция BRAND обязательно проходит испытания перед отправкой потребителю. В случае обнаружения неисправности, мороженица должна быть возвращена в место приобретения, либо в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены.

- Вас могут попросить предоставить копию документа, подтверждающего дату приобретения.

- Неисправный бытовой прибор будет отремонтирован или заменен бесплатно в течение всего гарантийного срока в случае, если неисправность возникла не по причине неправильной эксплуатации прибора.

Исключения

BRAND снимает с себя гарантийные обязательства по замене или ремонту товаров в следующих случаях:

- Поломка была вызвана или обусловлена нецелевым, неправильным, небрежным использованием или использованием вопреки рекомендациям изготовителя, или если неисправность была вызвана скачками напряжения или перевозкой.

- Бытовой прибор подключался к электросети с напряжением большим, чем указано на технической табличке продукта.

- Были попытки проведения ремонта не в Сервисном Центре BRAND (или у неавторизованного дилера).

- Бытовой прибор использовался для целей проката или не бытового применения.

Эта гарантия не предоставляет никаких других прав, кроме тех, что указаны выше, и не покрывает претензии по потерям или повреждениям, обусловленным поломкой прибора.

Эта гарантия предоставляется в качестве дополнительной выгоды, и не влияет на Ваши законные права потребителя.

Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Абакан	ООО «СЦ Экран»	Проспект Дружбы Народов, д.29. тел (3902) 233927
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЪ"	Победы ул., 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Ачинск	ООО «Центр технического обслуживания»	ул.Гагарина, 10 «А» тел. (39151) 4-55-55 сот.89232754512
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	ул. Рабочая, д.2а, оф.102 Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владивосток	ИП Корпич Н.А.	ул. Бородинская 20 8 (423) 232-93-08; 8 (914) 710-44-79
Владимир	ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"	Чайковского ул. д.40а оф.16а, Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Воронеж	"Воронеж-Сервис"	ул. Плехановская д. 40, Тел. (473) 271-31-84
Новосибирск	ООО "ТаланКапитал"	ул.Рельсовая д 9 8 (383) 380-99-14
Острогжск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарскогоул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
Иркутск	Электроник	Литвинова ул., 20, стр. 10, оф. 4.3 Тел.: (3952)20-90-06
Казань	ООО "Техника"	Амирхана ул. д. 30 тел.: (843) 521-49-88, 521-49-89
Калуга	Электрон-Сервис	Московская ул., 84, Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЪ"	Веры Волошиной ул. 4 , Тел.: (3842) 38-19-43, 38-19-91 Ленина проспект, 25 б, Тел.: (3842) 37-79-28
Кемерово	ООО "КВЭЛ"	пр. Октябрьский 20/1 тел.: (3842) 72-33-90, 35-83-19, 350-480
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	СЦ Абрикос	пр-кт Красноярский рабочий, д. 120 Б Тел.: (391) 241-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул.,7 скл. 9 Тел.: (391) 251-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б, Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А, Тел.: (4712) 50-85-90
Ленинск-Кузнецкий	ООО "КВЭЛ"	ул. Шевцовой 1 тел.: 8-901-616-04-73
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	ООО "БРЭНД"	Егорьевский проезд, д.2 (495) 662-59-97
Москва	Юник-Мастер	Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (499) 168-05-19, 168-47-15
Набережные Челны	ООО "Комплексные Системы Плюс"	ул. 40 лет Победы, д. 67А (52/11А) (8552) 59-23-58
Нижний Новгород	ООО ПФК «ВИТЕМ»	ул. Родионова, д.193, кор.2 тел. (831) 415-27-10, 415-25-68
Новосибирск	РадСиб	ул. Доватора д. 15, тел.: (3832) 61-05-11

Омск	ООО "Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812)24-99-64, 48-38-03, 8(951)418-63-63
Оренбург	ИП Тюшевский А.В. "Expert-Service"	ул. Ноябрьская 43/2-110 (пом. №3) (3532) 61-11-38
Павловск (Воронежская область)	ЦТО ООО «АМЕТИСТ»	Мкр. Гранитный, д.2 тел. (47362) 7-12-00
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5(491) 276-34-83
Ростов-на-Дону	ООО "Транс-Сервис-Ростов"	пр. Королева, д. 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38
Самара	СЦ "Радиомоде"	ул. Карла Маркса 36А, 8(846)276-74-22; 8(846) 990-18-12
Санкт-Петербург	<u>АСЦ Евросервис</u>	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6 Тел. (8652) 39-08-08, 39-30-30
Старый Оскол	ИП Грибачев А.В.	Микрорайон Олимпийский д. 7 (4725) 42-41-00
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Томск	Академия-Сервис	Пр.Академический, д.1, блок А, оф.207. тел. (382-2) 49-15-80, 49-24-47
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 86 Тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96
Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70 2. ул. Гоголя 49А <u>опт.склад</u> "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Чита	ИП Семищенко	ул. Столярова, дом 19. Тел.: (3022)411010
Югра	ООО "КВЭЛ"	ул. Ленинградская 22 тел.: (38451) 63334
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6...Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция. Будем очень признательны за любые отзывы о ней, отзывы можно оставить на нашем сайте WWW.RUSSIA-BRAND.RU в рубрике ФОРУМ.

Срок службы данного изделия – 5 лет.
Срок гарантии – 2 года.





BRAND



ООО «БРЭНД»

109382, г. Москва, ул. Егорьевский проезд, д.2

Телефон: (495) 662-59-97