

BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRZAŁKA DO POJEMNIKÓW FERMENTACYJNYCH 120 W

EN

USER MANUAL

HEATER FOR FERMENTATION TANKS 120 W

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

TAUCHSIEDER FÜR GÄRBEHÄLTER 120 W

FR

NOTICE D'UTILISATION

RÉSISTANCE POUR CUVES DE FERMENTATION 120 W



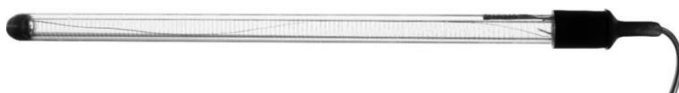
*zdjęcie poglądowe / pictorial photo

No 080312



— INSTRUKCJA OBSŁUGI — GRZAŁKA DO POJEMNIKÓW FERMENTACYJNYCH 120 W

Produkt jest przeznaczony do wykorzystania w szerokim zakresie, przede wszystkim na potrzeby domowego winiarstwa, destylacji i piwowarstwa, a także do podgrzewania wody. Umożliwia podniesienie temperatury do wartości optymalnej dla każdego nastawu, co jest konieczne, by móc uzyskać doskonały efekt końcowy. Grzałka bez termostatu. By nie przegrzać nastawu, konieczna jest kontrola temperatury za pomocą odpowiedniego termometru. Należy przy tym pamiętać, że podczas procesu fermentacji nastaw zwiększa swoją temperaturę.



Grzałka ta dedykowana jest praktykom domowego wyrobu win, piw i innych trunków, by mogli właściwie ustabilizować proces fermentacji. Jest to szczególnie istotne w chłodnych pomieszczeniach, a także kiedy istnieje ryzyko znacznego obniżenia się temperatury. Grzałka polecana jest do dużych pojemników fermentacyjnych, najlepiej o pojemności około 100 litrów, najlepiej ze stali nierdzewnej.

Sposób użytkowania

Sposób użycia grzałki jest bardzo prosty, wymaga jednak przestrzegania kilku zasad, istotnych przede wszystkim ze względów bezpieczeństwa.

- Grzałkę należy w całości zanurzyć w cieczy – tak, by nie dotykała ani ścianek pojemnika, ani dna. Należy tego bezwzględnie przestrzegać, zwłaszcza w przypadku stosowania pojemników plastikowych. Przewód grzałki należy tak ułożyć, by nie został uszkodzony. Prawidłowy sposób umieszczenia grzałki prezentuje zamieszczony poniżej schemat graficzny.
- Kiedy grzałka jest odpowiednio zawieszona, można ją podłączyć do źródła prądu.
- Po uzyskaniu pożądanej temperatury nastawu – wg wskazań dedykowanego termometru ciekłokrystalicznego lub piwowarskiego, grzałkę należy wyłączyć, pozostawić do wystygnięcia, a następnie wyjąć z pojemnika. Po użyciu grzałkę należy przemyć pod bieżącą wodą.

Uwaga! W celu poprawnej oceny temperatury nastawu należy pamiętać o właściwym umocowaniu termometru, a także o dokonywaniu odczytów zgodnie z zaleceniami użytkownika. Termometr ciekłokrystaliczny trzeba przykleić po zewnętrznej stronie pojemnika na takiej wysokości, by znajdował się poniżej górnego poziomu nastawu. W przypadku zastosowania termometru piwowarskiego, należy go delikatnie wsunąć pod pokrywę tak, by czujnik zanurzył się w nastawie – uważając przy tym, podobnie jak przy wyjmowaniu termometru, by nie uszkodzić uszczelki i szklanej kolby grzałki.



Zalecane termometry:

- ciekłokrystaliczny (samoprzylepny)
- piwowarski

Części grzałki:

- element grzejny
- szklana obudowa
- oprawka z mieszanki silikonowej
- przewód przyłączeniowy

Atesty:

- Deklaracja zgodności na mieszankę silikonową EHP 60MF GOO przeznaczoną do wyrobów do kontaktu z żywnością.
- Szkło medyczne.
- Certyfikat z Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji nr B/13/63/07/BE uprawniający do oznaczania wyrobu znakiem bezpieczeństwa.

Typ urządzenia	Type AGA-1
Parametry znamionowe	~ 220-240 V / 50 Hz
Długość urządzenia	31 cm
Długość przewodu	95 cm

Zasady bezpieczeństwa

- Podczas zakupu przyrządu oraz przed jego użyciem należy sprawdzić, czy grzałka nie ma zewnętrznych oznak jakiegos uszkodzenia. Korzystanie z grzałki z pękniętą obudową czy uszkodzonym przewodem jest zabronione.
- Grzałki nie wolno włączać przed zanurzeniem w pojemniku.
- Grzałkę można umieścić w pojemniku poziomo lub pionowo, zanurzając ją w całości w taki sposób, by kolba grzejna była otoczona cieczą i nie stykała się z żadnymi elementami pojemnika.

- Dopóki grzałka jest podłączona do prądu, nie wolno jej wyjmować, przemieszczać ani dotykać. Po zakończeniu pracy grzałkę należy bezwzględnie odłączyć od zasilania, a po wyjęciu wtyczki z gniazdka zaczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Wyjęcie rozgrzanej grzałki może spowodować, że na skutek nagłej różnicy temperatur szklana kolba ulegnie uszkodzeniu.
- Grzałki nie wolno naprawiać we własnym zakresie.

Uwaga!

Każde gospodarstwo jest użytkownikiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytwórcą niebezpiecznego dla ludzi i środowiska odpadu, z tytułu obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Z drugiej strony zużyty sprzęt to cenny materiał, z którego możemy odzyskać surowce takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczany na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączonych oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednocześnie, że sprzęt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005 r.

Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacje o dostępnym systemie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego można znaleźć w punkcie informacyjnym sklepu oraz w urzędzie miasta/gminy. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia!

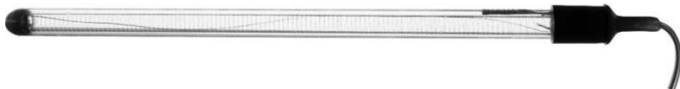


— USER MANUAL —

HEATER FOR FERMENTATION TANKS 120 W

This product is intended for a wide array of applications, mainly for the purposes of home winemaking, distilling, and brewing, as well as heating water.

It enables raising the temperature up to a value optimal for a given batch, which is necessary in order to achieved an excellent final result. The heater does not feature a thermostat. In order no to overheat the batch it is necessary to control the temperature using an appropriate thermometer. It is necessary to remember at the same time that the batch temperature increased during fermentation.



This heater is dedicated to those practising home production of wine, beer, and other liquor, in order to enable them to stabilise the fermentation process properly. This is of particular importance in cool rooms, and when there is a risk of significant reduction in temperature. This heater is recommended for large fermentation containers, best with capacity of about 100 litres and made of stainless steel.

How to use

Using the heater is very simple, but requires adhering to a few rules that are important mainly for reasons of safety.

- The heater should be fully immersed in liquid, in such a manner that it does not touch the container walls or bottom. This has to be strictly adhered to, particularly in the event of using plastic containers. The heater cable should be arranged in such a manner that prevents damage to it. The correct way of placing the heater is presented on the diagram below.
- Once the heater is hung properly, it can be connected to a power source.
- After achieving the batch temperature desired – according to the indications of a dedicated liquid crystal thermometer or brewer's thermometer – the heater should be turned off, left to cool down, and then removed from the container. After using the heater it is necessary to wash it under running water.

Note! In order to evaluate the batch temperature correctly it is necessary to remember to fix the thermometer properly and to take readings in line with recommendations for use. The liquid crystal thermometer should be fixed on the outer side of the container at such a height that it is above the top level of the batch. In the event of installing a brewer's thermometer it is necessary to slide it gently under the cover so that the sensor is immersed in the batch, while at the same time taking care not to damage the gasket and the glass tube of the heater. It is necessary to take similar care when removing the thermometer.



Recommended thermometers:

- liquid crystal thermometer (self-adhesive)
- brewer's thermometer

Heater parts:

- heating element
- glass housing
- frame made of silicon mixture
- connection cable

Attestations:

- Declaration of conformity regarding the EHP 60MF GOO silicon mixture intended for products coming into contact with food.
- Medical grade glass.

- Certificate from the Polish Centre for Testing and Certification No. B/13/63/07/BE, authorising to affix a safety mark on the product.

Device type	Type AGA-1
Nominal parameters	~ 220-240 V / 50 Hz
Device length	31 cm
Cable length	95 cm

Safety principles

- When purchasing the device and prior to using it, it is necessary to check whether the heater does not feature any external signs of damage. It is forbidden to use a heater with a broken housing or damaged cable.
- The heater must not be turned on prior to immersing it in the container.
- The heater can be placed in the container either vertically or horizontally, immersing it whole in such a manner that the heating tube is surrounded with liquid and does not touch any container elements.
- As long as the heater is connected to the mains, it is forbidden to remove, move, or touch it. After finishing work it is absolutely necessary to disconnect the heater from the power supply, and after the plug is removed from the socket it is necessary to wait until the device cools down.
- Removing a hot heater might cause damage to the glass tube as a result of sudden difference in temperature.
- The heater must not be repaired by the user on their own.

Caution!

Every household uses electrical and electronic appliances, and thus is a potential source of waste, hazardous to humans and the environment, due to the presence of hazardous substances, mixtures, and components in the equipment. On the other hand, discarded equipment is a valuable resource from which raw materials like copper, tin, glass, iron, and others can be recovered.



The symbol of the crossed out wheellie bin placed on the equipment, packaging, or documentation attached to it, means that the product must not be disposed of together with other waste. The labelling simultaneously means that the equipment was introduced to the market after the date of August 13th, 2005.

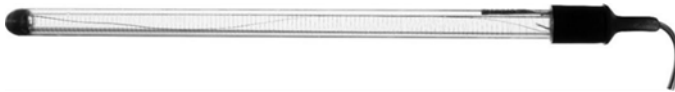
It is the responsibility of the user to transfer the used equipment to a designated collection point for proper recycling. Information on the available collection system for electrical equipment can be found in the shop's information and at the municipal office. Proper handling of discarded equipment prevents negative consequences for the environment and human health!

DE

— BEDIENUNGSANLEITUNG — TAUCHSIEDER FÜR GÄRBEHÄLTER 120 W

Ein vielseitig verwendbares Produkt, vor allem für die Wein- und Bierherstellung und Destillation zu Hause sowie für die Erhitzung von Wasser.

Es ermöglicht eine optimale Temperaturerhöhung für jedes Cuvée, was nötig ist, um ein hervorragendes Endergebnis zu erhalten. Tauchsieder ohne Thermostat Um das Cuvée nicht zu überhitzen ist eine Temperaturkontrolle mittels eines entsprechenden Thermometers nötig. Man muss dabei bedenken, dass sich die Temperatur des Cuvéés während des Gärvorgangs erhöht.



Der Tauchsieder ist für Hersteller von hausgemachten Weinen, Bieren und von anderen alkoholischen Getränken gedacht, damit sie den Gärprozess ordnungsgemäß stabilisieren können. Dies ist besonders in kühlen Räumen und auch dann wichtig, wenn das Risiko einer wesentlichen Temperatursenkung besteht. Der Tauchsieder wird für große Gärbehälter, die am besten ein Fassungsvermögen von ca. 100 Litern haben und aus rostfreiem Stahl gefertigt sind, empfohlen.

Verwendungsweise

Die Verwendung des Tauchsieders ist sehr einfach, bedarf aber der Einhaltung einiger Sicherheitsgrundsätze.

- Der Tauchsieder muss zur Gänze in der Flüssigkeit eingetaucht sein und darf weder die Wände des Behälters noch den Boden des Behälters berühren. Dieser Sicherheitsgrundsatz muss insbesondere bei der Verwendung von Plastikbehältern eingehalten werden. Die Leitung des Tauchsieders muss so verlegt werden, damit sie nicht beschädigt wird. Das untenstehende Schema veranschaulicht die ordnungsgemäße Platzierung des Tauchsieders.
- Wenn der Tauchsieder entsprechend aufgehängt ist, kann man ihn an eine Stromquelle anschließen.
- Nachdem das Cuvée, gemäß der Anzeige eines speziellen LCD-Thermometers oder Bierthermometers, die gewünschte Temperatur erreicht hat, muss der Tauchsieder abgeschaltet werden, abkühlen und anschließend aus dem Behälter genommen werden. Nach der Verwendung muss der Tauchsieder unter fließendem Wasser gewaschen werden.

Achtung! Um Temperatur des Cuvéés richtig ablesen zu können, muss Thermometer korrekt befestigt und die Ablesungen müssen gemäß den Verwendungsempfehlungen vorgenommen werden. Das LCD-Thermometer muss an der Innenseite des Behälters auf einer solchen Höhe befestigt werden, damit es sich direkt unter der Oberfläche des Cuvéés befindet. Im Fall der Verwendung eines Bierthermometers muss das Thermometer direkt

unter den Deckel geschoben werden, damit der Sensor im Cuvée eingetaucht ist – man muss dabei, so wie beim Herausnehmen des Thermometers, aufpassen, um die Dichtung und den Glaskolben des Tauchsieders nicht zu beschädigen.



Empfohlene Thermometer:

- (selbstklebendes) LCD-Thermometer
- Bierthermometer

Teile des Tauchsieders:

- Heizelement
- Glasgehäuse
- Einfassung aus Silikonmischung
- Anschlussleitung

Atteste:

- Konformitätserklärung für die Silikonmischung EHP 60MF GOO für den Kontakt mit Lebensmitteln
- Medizinisches Glas.
- Zertifikat des Polnischen Zentrums für Forschung und Zertifizierung Nr. B/13/63/07/BE, das zur Kennzeichnung des Produkts mit einem Sicherheitszeichen berechtigt.

Gerätetyp	Typ AGA -1
Typenparameter	~ 220-240 V / 50 Hz
Länge des Geräts	31 cm
Länge der Leitung	95 cm

Sicherheitsgrundsätze

- Während des Kaufs des Geräts und vor seiner Benutzung prüfen, ob der Tauchsieder nicht beschädigt ist. Sollte das Gehäuse oder die Leitung des Tauchsieders beschädigt sein, ist die Verwendung verboten.
- Den Tauchsieder nicht vor dem Eintauchen im Behälter einschalten.

- Den Tauchsieder im Behälter senkrecht oder waagrecht platzieren und so eintauchen, dass der Heizkolben von der Flüssigkeit umgeben ist und keine Teile des Behälters berührt.
- Solange der Tauchsieder unter Strom steht, darf er weder herausgenommen, noch bewegt, noch berührt werden. Nach Arbeitsende den Temperatursieder unbedingt von der Spannungsversorgung trennen und nach dem Herausziehen des Steckers aus der Steckdose warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Herausnehmen des erhitzten Tauchsieders kann, aufgrund des plötzlichen Temperaturunterschieds, die Beschädigung des Glaskolbens bewirken.
- Der Temperatursieder darf nicht selbstständig repariert werden.

Achtung!

Jedes Haushalt ist Benutzer der elektrischen und elektronischen Geräte, und was danach folgt der potenzielle Erzeuger der gefährlichen für die Menschen und die Umwelt Abfälle, aus dem Titel des Anwesenheit in den Geräten der gefährlichen Substanzen, Mischungen und Bestandteile. Von der zweiten Seite ist das verbrauchte Gerät das wertvolle Material, aus dem wir solche Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und andere Rohstoffe gewinnen können.



Dieses Symbol, das auf dem Gerät, Verpackung oder den beigefügten Unterlagen untergebracht wird, bedeutet, dass das gekaufte Produkt nicht zusammen mit den gewöhnlichen Abfällen aus dem Haushalt beseitigt sein soll. Die Kennzeichnung bedeutet gleichzeitig, dass das Gerät zum Umsatz nach dem 13. August 2005 eingeführt worden ist.

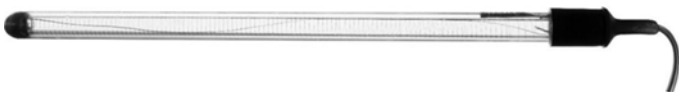
Die Pflicht des Benutzers ist, es in die entsprechende Stelle abgeben, die sich mit der Sammlung und Recycling der elektrischen und elektronischen Geräten beschäftigt. Informationen über das zugängliche System der Sammlung der verbrauchten elektrischen Geräte kann man im Informationspunkt des Geschäfts und im Amt der Stadt/der Gemeinde finden. Die Beseitigung der Geräte auf die richtige Weise und ihr Recycling helfen gegenüber den potentiell negativen Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit.



— NOTICE D'UTILISATION — RÉSISTANCE POUR CUVES DE FERMENTATION 120 W

Le produit est conçu pour un large éventail d'utilisations, principalement pour la vinification, la distillation et la brasserie domestiques, ainsi que pour le chauffage de l'eau.

Il permet de porter la température à la valeur optimale pour chaque préparation, ce qui est nécessaire pour obtenir un résultat final parfait. Résistance sans thermostat. Afin de ne pas surchauffer la préparation, il est nécessaire de vérifier la température avec un thermomètre approprié. Ce faisant, il est important de se rappeler que la température de la préparation augmente pendant le processus de fermentation.



La résistance est dédiée aux fabricants des vins, bières et autres spiritueux faits maison afin qu'ils puissent stabiliser correctement le processus de fermentation. Ceci est particulièrement important dans les pièces froides et lorsqu'il y a un risque de chute importante de la température. La résistance est recommandée pour les grandes cuves de fermentation, de préférence d'environ 100 litres, de préférence en acier inoxydable.

Mode d'utilisation

L'utilisation de la résistance est très simple, mais nécessite le respect de quelques règles, importantes surtout pour des raisons de sécurité.

- La résistance doit être entièrement immergée dans le liquide - de sorte qu'elle ne touche ni les parois de la cuve ni le fond. Il faut s'y conformer strictement, en particulier lorsqu'on utilise des cuves en plastique. Le câble de la résistance doit être posé de manière à ne pas être endommagé. Le positionnement correct de la résistance est indiqué dans le schéma ci-dessous.
- Une fois que la résistance est correctement suspendue, elle peut être connectée à une source d'alimentation.
- Une fois que la température de réglage souhaitée a été atteinte - comme indiqué par un thermomètre à cristaux liquides ou un thermomètre de brassage - il faut éteindre l'appareil, le laisser refroidir et le retirer de la cuve. Après utilisation, la résistance doit être rincée à l'eau courante.

Attention! Afin d'évaluer correctement la température de la préparation, il est important de s'assurer que le thermomètre est correctement fixé et que les relevés sont effectués conformément aux instructions d'utilisation. Un thermomètre à cristaux liquides doit être collé à l'extérieur de la cuve à une hauteur telle qu'il se trouve en dessous du niveau supérieur de la préparation. Si vous utilisez un thermomètre de brasserie, glissez-le délicatement sous le couvercle de manière à ce que la sonde plonge dans la préparation - en prenant soin, comme pour le retrait du thermomètre, de ne pas endommager le joint et le ballon en verre de la résistance.



Thermomètres recommandés:

- cristaux liquides (auto-adhésif)
- de brasserie

Composants de la résistance:

- élément de chauffage
- boîtier en verre.

- cadre de composé silicone
- câble de connexion

Certificats:

- Déclaration de conformité pour le composé silicone EHP 60MF GOO pour les produits en contact avec les aliments.
- Verre médical.
- Certificat du Centre polonais d'essais et de certification n° B/13/63/07/BE autorisant le marquage du produit avec la marque de sécurité.

Type d'équipement	Type AGA-1
Paramètres nominaux	~ 220-240 V / 50 Hz
Longueur du dispositif	31 cm
Longueur du câble	95 cm

Consignes de sécurité

- Lors de l'achat de l'appareil et avant de l'utiliser, vérifiez que la résistance ne présente pas de signes extérieurs d'endommagement. L'utilisation de la résistance dont le boîtier est cassé ou le câble endommagé est interdite.
- La résistance ne doit pas être mise en marche avant l'immersion dans la cuve.
- La résistance peut être placée horizontalement ou verticalement dans la cuve, en l'immergeant complètement de manière à ce que le ballon de chauffage soit entouré de liquide et ne soit en contact avec aucune partie de la cuve.
- Tant que la résistance est branchée, elle ne doit pas être retirée, déplacée ou touchée. Il est impératif de débrancher l'appareil après son fonctionnement et d'attendre que l'appareil ait refroidi après avoir retiré la fiche de la prise.
- Le retrait de la résistance peut endommager le ballon en verre en raison de la différence de température soudaine.
- Ne pas réparer la résistance.

Attention!

Chaque foyer est un utilisateur d'équipements électriques et électroniques et donc un producteur potentiel de déchets dangereux pour l'homme et l'environnement en raison de la présence de substances, de mélanges et de composants dangereux dans les équipements. D'autre part, les déchets d'équipements sont une matière précieuse qui peut être une source de matières premières secondaires telles que le cuivre, l'étain, le verre, le fer et autres.



Le symbole de la poubelle barrée sur les appareils, les emballages ou les documents d'accompagnement indique que le produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets. Le marquage indique également que l'équipement a été mis sur le marché après le 13 août 2005.

Il incombe à l'utilisateur de remettre les équipements usagés à un point de collecte désigné pour un traitement approprié. Les informations sur la collecte de déchets d'équipements

électriques sont disponibles au point d'information du magasin et au bureau municipal. Une bonne gestion des déchets d'équipements permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
 - Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
7. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
8. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
9. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
10. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
11. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
12. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
13. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
14. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



[@browinpl](https://www.facebook.com/browinpl)



[@browin.pl](https://www.instagram.com/browin.pl)



[BROWIN](https://www.youtube.com/BROWIN)

...bo domowe jest lepsze!