

- INSTRUKCJA OBSŁUGI - SZYNKOWAR 0,8 kg



No 313008

JĘZYKI

Instrukcja obsługi –
Szynkowiec - 0,8 kg

PL - 3

Operation manual -
Pressure ham cooker – 0,8 kg

GB - 5

Bedienungsanleitung –
Schinkenkocher 0,8 kg

DE - 7

Руководство по эксплуатации –
Ветчинница 0,8 кг

RU - 9



Instrukcja obsługi Szynkowar 0,8 kg

Szynkowar to urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, przy pomocy którego przygotujesz zarówno domową szynkę, zdrową wędlinę kanapkową, ale również inne potrawy, dania obiadowe, pasty, pasztety oraz dania bezmięsne.

Możliwości jest jednak o wiele więcej!

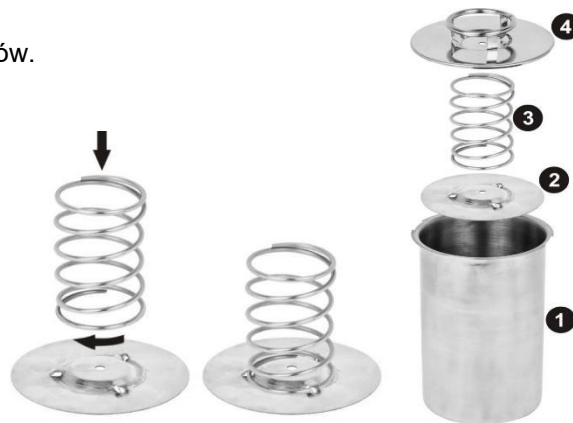
Na stronie www.browin.pl znajdziesz wiele sprawdzonych przepisów.

Zestaw zawiera:

- naczynie szynkowaru (1)
- płytkę dociskową (2)
- sprężynę (3)
- pokrywę z otworem na termometr (4)

Wymiary:

- średnica 10 cm
- wysokość naczynia szynkowaru 10,8 cm
- wysokość całkowita z pokrywą 12,5 cm



Sposób użytkowania:

Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z szynkowaru i pozwoli w pełni cieszyć się jego efektami.

Do szynkowaru 0,8 kg wchodzi maksymalnie 0,5-0,6 kg mięsa. Minimalna ilość wsadu to ok. 0,4 kg mięsa.

Przed pierwszym użyciem umyć szynkowar w ciepłej wodzie bądź w zmywarce, dokładnie wypłukać i wysuszyć.

1. Przygotowany wsad o wadze 0,4-0,6 kg umieścić ciasno w naczyniu szynkowaru (1).
2. Sprężynę (3) umieścić w wytłoczeniach płytki dociskowej (2).
3. Płytkę ze sprężyną umieścić na wsadzie, w naczyniu szynkowaru.
4. Centralnie na sprężynie umieścić pokrywę w taki sposób, aby sprężyna znalazła się w jej wytłoczeniu.
5. Sprężynę dociśnij pokrywą (4), ustawiając ją w taki sposób, aby po przekręceniu uległa zablokowaniu.
6. Szynkowar umieścić w garnku z wodą, tak aby jej poziom był powyżej wsadu, a jednocześnie, aby woda nie dostawała się do środka naczynia.
7. Po uzyskaniu wewnątrz wsadu odpowiedniej temperatury lub po zadanym czasie parzenia szynkowar wyjmij i schłodź. A następnie umieścić w lodówce w celu całkowitego wystudzenia.

UWAGA: Nie należy stawiać naczynia bezpośrednio na ogniu bądź płycie grzewczej.

Dodatkowe wskazówki:

1. Jeśli wsad umieszczamy bezpośrednio w naczyniu szynkowaru, pozbywamy się zbędnego tłuszczu i galantyny. W tym wypadku przy wyjmowaniu wsadu należy naczynie szynkowaru połączyć gorącą wodą, co ułatwi wyjęcie sprężyny z przytwierdzoną do płytki potrawką.
2. Wsad można umieścić dodatkowo w dedykowanym woreczku, co ułatwi wyjęcie go z szynkowaru oraz pozwoli na zachowanie galantyny wewnątrz potrawy.
3. Wsad można owinąć dedykowaną osłonką z przyprawami, co zapewni oprócz wzbogaconego smaku również elegancki wygląd naszym potrawą.
4. By wędlina wyszła aromatyczna i wyrazista w smaku, można ją zapeklować – zarówno na mokro, jak i na sucho. Mięso można również po prostu doprawić ulubionymi przyprawami, włożyć do szynkowaru i odstawić na kilka godzin do lodówki, by mięso „nabrało smaku”. Wszystko w zależności od tego, co lubimy i czego oczekujemy!

Bardzo ważna podczas przygotowania mięsnych produktów w szynkowarze jest temperatura wody podczas parzenia oraz temperatura wewnątrz wsadu mięsnego. Dzięki jej kontroli uzyskamy zawsze pyszne i wartościowe produkty.

TYPY PRODUKTY MIĘSNEGO	TEMPERATURA WNĘTRZA WSADU [°C]	TEMPERATURA WODY [°C]
WIEPRZOWINA		
Szynka	68	75-80
Schab	62-63	65-75
Karczek	70-72	80-85
Łopatka	68-70	75-85

Boczek	72-73	80-85
Słonina	65-72	75-80
MIELONKI	68-70	75-80
WOŁOWINA	68-70	75-80
DRÓB	72	75-85

W powyższej tabeli znajdują się temperatury parzenia poszczególnych mięs – dolny zakres dla zwolenników mięs bardziej soczystych, górny dla preferujących mięsa bardziej suche. W przypadku słoniny sytuacja ma się inaczej – parząc w niższych temperaturach słonina będzie bardziej chrupiąca, a w wyższych maślana.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Naczynie przystosowane do mycia w zmywarce.

Stal nierdzewna jest odporna na korozję dzięki pierwiastkom stopowym tworzącym na jej powierzchni cienką przezroczystą warstwę ochronną. Jeżeli zostanie ona uszkodzona w sposób mechaniczny i nie będzie odpowiednio konserwowana, mogą pojawić się na niej wżery. Częstotliwość czyszczenia i konserwacji uzależniona jest od stopnia eksploatacji i warunków, w jakich sprzęt jest przechowywany. Każda stal nierdzewna, której powłoka zostanie uszkodzona będzie rdzewieć jeśli nie jest zabezpieczona.

PODCZAS CZYSZCZENIA STALI NIERDZEWNEJ:

- nigdy nie stosować materiałów silnie ściernych,
- nigdy nie czyścić kwasami nieorganicznymi, które mogą spowodować przebarwienia powierzchni i korozję wżerową,
- nigdy nie dopuszczać do kontaktu stali nierdzewnej ze stalą niestopową (cząstki tych stali ulegną przyspieszonej korozji na powierzchni stali nierdzewnej).

ZALECENIA:

- stały brud i zanieczyszczenia spłukać czystą wodą, przetrzeć powierzchnię miękką szmatką,
- dla cięższych zabrudzeń użyć łagodnego mydła lub detergentu i miękką szczotkę nylonową,
- po czyszczeniu dokładnie spłukać,
- elementy czyścić co najmniej raz w roku (w środowiskach nadmorskich i na terenach przemysłowych częściej).

KONSERWACJA W PRZYPADKU:

- Lekkiej rdzy
- Domowe środki czyszczące dedykowane dla stali nierdzewnej zawierające węglan wapnia lub kwas cytrynowy. Dokładnie spłukać wodą.
- Średniego przebarwienia
- Czyścić specjalnymi środkami do stali nierdzewnej zgodnie z zaleceniem producenta. Po czyszczeniu dokładnie spłukać wodą.
- Silnej rdzy
- Korzystać z profesjonalnych usługodawców lub dedykowanych produktów do wytrawiania i pasywacji stali. Po obróbce powierzchnię zawsze dokładnie spłukać wodą. Prosimy stosować się do zaleceń z instrukcji obsługi detergentu.
- Zabrudzenia z oleju:
- Zabrudzenia z oleju, tłuszczu, smarów zmywać rozpuszczalnikami organicznymi następnie ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergentem. Płukać czystą, zimną wodą i wycierać do sucha.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Szynek jest przeznaczony do wyrobu domowych potraw parzonych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego,.
- Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.
- Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.

Wzór użytkowy chroniony w Urzędzie Patentowym RP EP2745757A1



Operation manual

Pressure ham cooker 0,8 kg

A pressure ham cooker is a stainless steel device that you can use to prepare homemade ham, a healthy meat for sandwiches. However, you can also use it for making pot pies, dinner dishes, spreads, pâtés, and meatless dishes. And the possibilities are far from ending at that!

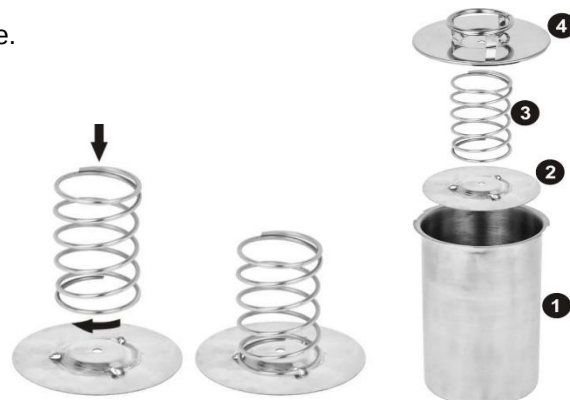
You can find many proven recipes at the www.browin.com website.

The set includes:

- pressure ham cooker container (1)
- pressure plate (2)
- spring (3)
- lid with an opening for a thermometer (4)

Dimensions:

- diameter: 10 cm
- pressure ham cooker container height: 10,8 cm
- total height with cover: 12,5 cm



How to use:

Familiarising yourself thoroughly with the recommendations below will enable using the pressure ham cooker properly and fully enjoy the products made using it.

A 0,8 kg pressure ham cooker can hold up to 0,5-0,6 kg of meat. Minimum content quantity is 0,4 kg of meat.

Prior to using the pressure ham cooker for the first time it should be washed in warm water or in a dishwasher, rinsed thoroughly, and dried.

1. The prepared content with weight of 0,4-0,6 kg should be fit tightly into the pressure ham cooker container (1).
2. The spring (3) should be placed in the embossing of the pressure plate (2).
3. Place the pressure plate with spring on the content, inside the pressure ham cooker container.
4. Place to cover centrally on the spring so that the spring is placed inside the cover embossing.
5. Tighten the spring with the cover (4), setting it up in such a manner that it becomes locked after turning.
6. Place the pressure ham cooker in a pot with water so that its level is above the content, but it does not get inside the container.
7. After achieving appropriate temperature inside the content or after the set scalding time, remove the pressure ham cooker and cool it down appropriately. Afterwards, place the pressure ham cooker in a refrigerator to cool it down completely.

NOTE: Do not place the pressure ham cooker directly over fire or on a cooktop.

Additional tips:

1. If the content is put directly into the pressure ham cooker container, we get rid of excess fat and galantine. In such a case, it is necessary to pour hot water on the pressure ham cooker container when removing the content, which will make it easier to remove the spring with the food bound to the plate.
2. The content can be additionally placed in a dedicated bag, which facilitates removing it from the pressure ham cooker and helps keep galantine within the food prepared.
3. The content can be wrapped in a dedicated casing with seasoning, which will provide our dish not only with a richer flavour, but also with elegant appearance.
4. In order for the processed meat to turn out aromatic and with a distinct flavour, it can be cured – either dry or wet. You can also add your favourite seasonings to meat, put it into a pressure ham cooker, and leave it in a refrigerator for a few hours in order to for it to “gain flavour”. Everything depends on what you prefer and expect!

What is very important during preparation of meat products in a pressure ham cooker is the water temperature during scalding and the temperature inside the meat content. Thanks to having control over it we will always receive delicious and nutritious products.

MEAT PRODUCT TYPE	TEMPERATURE OF THE MEAT INSIDE [°C]	WATER TEMPERATURE [°C]
PORK		
Ham	68	75-80
Loin	62-63	65-75
Neck	70-72	80-85
Shoulder	68-70	75-85
Bacon	72-73	80-85

Fatback	65-72	75-80
LUNCHEON MEAT	68-70	75-80
BEEF	68-70	75-80
POULTRY	72	75-85

The above table features scalding temperatures for different meat type – the lower range should be chosen by those who prefer their meat juicier, while the upper is for those who prefer it drier. In case of fatback the situation is quite different – it will be crunchier when scalded in a lower temperature, and more buttery in a higher one.

CLEANING AND MAINTENANCE

Stainless steel is resistant to corrosion, thanks to the alloy elements forming a thin, transparent, protective layer on its surface. If it is mechanically damaged and not maintained properly, pitholes may appear on it. The frequency of cleaning and maintenance depends on the frequency of use and the conditions in which the product is kept. Any stainless steel with a damaged coating will rust if left unprotected.

WHEN CLEANING STAINLESS STEEL:

- never use highly abrasive materials,
- never clean with inorganic acids, which may cause discolouration of the surface and pitting corrosion,
- never allow stainless steel to come into contact with non-alloy steel (the particles of this steel will undergo accelerated corrosion on the surface of the stainless steel).

RECOMMENDATIONS:

- Rinse solid dirt and impurities with clean water, wipe the surface with a soft cloth.
- For heavier dirt, use mild soap or detergent and a soft nylon brush.
- Rinse thoroughly after cleaning.
- Clean the elements at least once a year (more frequently in seaside and industrial areas).

MAINTENANCE IN THE CASE OF:

- Light rusting
- Household cleaning products dedicated to cleaning stainless steel containing calcium carbonate or citric acid. Rinse thoroughly with water.
- Medium discolouration
- Clean with special agents for stainless steel, in accordance with the manufacturer's recommendations. Rinse thoroughly with water after cleaning.
- Strong rusting
- Use professional service providers or dedicated products for steel pickling and passivation. Always rinse the surface thoroughly with water after treatment. Please follow the instructions in the detergent instruction manual.
- Oil contamination:
- Remove the oil or grease dirt with organic solvents, and then wash with warm water with soap or mild detergent. Rinse with clean cold water and wipe dry.

SAFETY PRINCIPLES

A pressure ham cooker is intended for making homemade scalded food products.

The device is not intended for commercial use.

It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.

This product is not suitable for being used by children as a toy.

Utility model protected in the Patent Office of the Republic of Poland, No. EP2745757A1.



Bedienungsanleitung Schinkenkocher 0,8 kg

Ein Schinkenkocher ist ein aus rostfreiem Stahl gefertigtes Gerät, dank dem Sie hausgemachten Schinken, gesunden Aufschnitt, aber auch Frikassees, Mittagsgerichte, Pasten, Pasteten sowie fleischlose Gerichte zubereiten können.

Es gibt aber noch viel mehr Möglichkeiten!

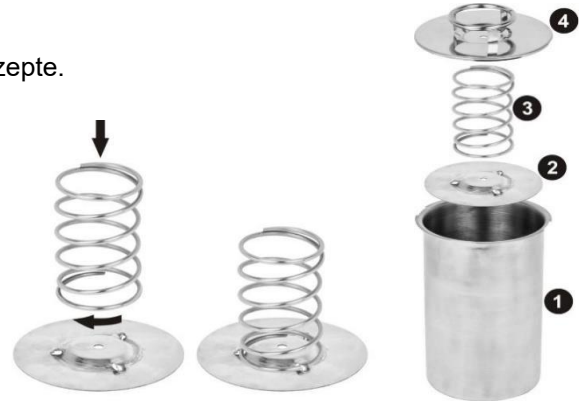
Auf der Internetseite www.browin.de finden Sie viele bewährte Rezepte.

Das Set enthält:

- einen Schinkenkocher (1)
- eine Niederhalter-Platte (2)
- eine Feder (3)
- einen Deckel mit Öffnung für ein Thermometer (4)

Abmessungen:

- Durchmesser 10 cm
- Höhe des Schinkenkochers 10,8 cm
- Gesamthöhe mit Deckel 12,5 cm



Verwendungsweise:

Das Bekanntmachen mit den unten stehenden Empfehlungen wird es ermöglichen, Schinkenkocher korrekt zu nutzen und sich an den vollen Ergebnissen seiner Benutzung zu erfreuen.

In einem Schinkenkocher von 0,8 kg Fassungsvermögen finden maximal 0,5-0,6 kg Fleisch Platz. Die minimale Füllmenge beträgt ca. 0,4 kg Fleisch.

Vor der ersten Verwendung den Schinkenkocher mit warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen, gründlich ausspülen und abtrocknen.

1. Die vorbereitete Einlage von einem Gewicht von 0,4-0,6 kg eng im Schinkenkocher (1) platzieren.
2. Die Feder (3) in den Prägungen des Niederhalter-Plättchens platzieren.
3. Das Plättchen mit der Feder auf der Einlage, im Schinkenkocher platzieren.
4. Zentral auf der Feder den Deckel so platzieren, dass sich die Feder in der Prägung des Deckels befindet.
5. Die Feder mit dem Deckel (4) niederdrücken und sie so einstellen, dass sie nach dem Herumdrehen blockiert wird.
6. Den Schinkenkocher in einem Topf mit Wasser so platzieren, dass der Wasserspiegel über der Einlage ist, aber das Wasser nicht in das Innere des Gefäßes gelangt.
7. Nachdem das Innere der Einlage die korrekte Temperatur erreicht hat oder die gewünschte Brühdauer abgelaufen ist, den Schinkenkocher herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend den Schinkenkocher im Kühlschrank platzieren bis er vollkommen abgekühlt ist.

ACHTUNG: Den Schinkenkocher nicht direkt aufs Feuer oder eine heiße Herdplatte stellen.

Zusätzliche Anweisungen

1. Wenn wir die Einlage direkt im Schinkenkocher platzieren, werden wir überflüssiges Fett und Galantine los. In diesem Fall muss beim Herausnehmen der Einlage der Schinkenkocher mit heißem Wasser übergossen werden, was das Herausnehmen der Feder mit dem an der Platte anliegenden Gericht erleichtert.
2. Die Einlage kann außerdem in einem dafür bestimmten Beutel platziert werden, was ihr Herausnehmen erleichtert und das Bewahren der Galantine im Inneren des Gerichts ermöglicht.
3. Die Einlage kann mit einer speziellen Hülle mit Gewürzen umwickelt werden, was unseren Gerichten nicht nur einen angereicherten Geschmack, sondern auch ein ansprechendes Aussehen verleiht.
4. Damit unsere Fleischwaren aromatisch und geschmacklich markant werden, können sie trocken oder nass gepökelt werden. Das Fleisch kann auch einfach mit unseren Lieblingsgewürzen gewürzt, in den Schinkenkocher gelegt und für einige Stunden in den Kühlschrank gelegt werden, damit es „Geschmack erlangt“. Alle je nachdem, was wir mögen und erwarten!

Sehr wichtig bei der Zubereitung von Fleischprodukten im Schinkenkocher ist die Wassertemperatur beim Brühen sowie die Temperatur im Inneren des Gerichts. Wenn wir sie kontrollieren, erhalten wir immer köstliche und vollwertige Produkte.

TYP DES FLEISCHPRODUKTS	TEMPERATUR DES INNEREN DER EINLAGE [°C]	WASSEITEMPERATUR [°C]
SCHWEINEFLEISCH		
Schinken	68	75-80
Schweinerücken	62-63	65-75

Schweinekamm	70-72	80-85
Schweineschulter	68-70	75-85
Bauchspeck	72-73	80-85
Speck	65-72	75-80
HACKBRATEN	68-70	75-80
RINDFLEISCH	68-70	75-80
GEFLÜGELFLEISCH	72	75-85

In der obigen Tabelle ist die Brühtemperatur für verschiedene Fleischsorten angeführt – niedrigere Temperaturen für saftigeres Fleisch und höhere Temperaturen für trockeneres Fleisch. Im Fall von Speck sieht es anders aus – er wird beim Brühen in niedrigeren Temperaturen knuspriger und beim Brühen in höheren Temperaturen butteriger.

REINIGUNG UND WARTUNG

Rostbeständiger Stahl ist korrosionsbeständig, weil Liegerungselemente auf seiner Oberfläche eine dünne, durchsichtige Schutzschicht bilden. Wenn diese Schicht mechanisch beschädigt und nicht ordnungsgemäß gewartet wird, kann auf der Oberfläche des Stahls Lochfraß auftreten. Die Häufigkeit der Reinigung und Wartung hängt von der Häufigkeit der Benutzung und den Lagerungsbedingungen ab. Jeder rostfreie Stahl, dessen Überzug beschädigt ist, wird rosten, wenn er nicht geschützt wird.

WÄHREND DER REINIGUNG VON ROSTFREIEM STAHL:

- niemals Scheuermittel verwenden,
- niemals mit anorganischen Säuren reinigen, welche Verfärbungen der Oberfläche und Korrosion verursachen können,
- niemals rostfreien Stahl mit unlegiertem Stahl zusammenbringen (die Teilchen dieses Stahls werden auf der Oberfläche des rostfreien Stahls korrodieren).

EMPFEHLUNGEN:

- festen Schmutz und Verunreinigungen mit reinem Wasser abspülen, die Oberfläche mit einem weichen Tuch abreiben,
- für stärkere Verschmutzungen milde Seife oder ein mildes Detergens sowie eine weiche Nylonbürste verwenden,
- nach der Reinigung gründlich abspülen,
- die Elemente mindestens einmal im Jahr (in Gebieten am Meer und Industriegebieten häufiger) reinigen.

WARTUNG IM FALL VON:

- Leichtem Rost
- Reinigungsmittel für rostfreien Stahl, die Calciumcarbonat oder Zitronensäure enthalten. Gründlich mit Wasser abspülen.
- Mittelstarken Verfärbungen
- Mit speziellen Reinigungsmitteln für rostfreien Stahl gemäß den Anweisungen des Herstellers reinigen. Nach der Reinigung gründlich mit Wasser abspülen.
- Starkem Rost
- Professionelle Dienstleister oder spezielle Produkte für das Ätzen und die Passivierung von Stahl in Anspruch nehmen. Nach der Behandlung die Oberfläche immer gründlich mit Wasser abspülen. Bitte befolgen Sie die Empfehlungen in der Gebrauchsanweisung des Detergens.
- Ölverschmutzungen:
- Verschmutzungen, die von Öl, Fett, Schmiermitteln kommen mit organischen Lösungsmitteln und anschließend mit Wasser mit Seife oder einem milden Detergens abwaschen. Mit reinem, kaltem Wasser abspülen und trockenreiben.

SICHERHEITSGRUNDSÄTZE

- Der Schinkenkocher ist für das Brühen von hausgemachten Gerichten bestimmt.
- Es ist nicht für kommerzielle Verwendung bestimmt.
- Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist untersagt.
- Das Gerät ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.

Das Gebrauchsmuster EP2745757A1 ist beim Polnischen Patentamt geschützt.



Руководство по эксплуатации Ветчинница 0,8 кг

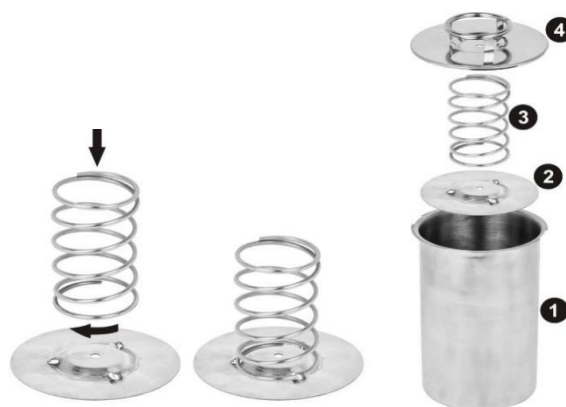
Ветчинница - это устройство, с помощью которого Вы сможете приготовить как домашнюю ветчину, полезное мясо для бутербродов, так и отварное мясо, блюда к обеду, пасты, паштеты и постные блюда. Однако, возможностей существует гораздо больше! На веб-сайте www.browin.ru Вы найдете множество проверенных рецептов.

В набор входят:

- посуда ветчинницы (1)
- прижимная пластина (2)
- пружина (3)
- крышка с отверстием для термометра (4)

Размеры:

- диаметр 10 см
- высота посуды ветчинницы 10,8 см
- общая высота с крышкой 12,5 см



Способ применения:

Внимательное прочтение следующих рекомендаций позволит Вам правильно использовать ветчинницу и в полной мере насладиться результатом ее использования.

В ветчинницу 0,8 кг помещается максимально 0,5-0,6 кг мяса. Минимальное количество загрузки - примерно 0,4 кг мяса.

Перед первым использованием следует вымыть ветчинницу в теплой воде либо в посудомоечной машине, тщательно ополоснуть и высушить.

1. Подготовленную загрузку весом 0,4-0,6 кг плотно поместить в посуде ветчинницы (1).
2. Пружину (3) поместить в углублениях прижимной пластины (2).
3. Пластину с пружиной поместить на загрузке, в посуде ветчинницы.
4. По центру на пружине поместить крышку так, чтобы пружина находилась в углублении крышки.
5. Пружину прижать крышкой (4), устанавливая ее таким способом, чтобы после прокручивания она зафиксировалась.
6. Ветчинницу поместить в кастрюлю с водой так, чтобы ее уровень превышал уровень загрузки, но, вместе с тем, чтобы вода не попадала внутрь посуды ветчинницы.
7. После достижения соответствующей температуры внутри загрузки либо по истечении заданного времени пропаривания ветчинницу следует вынуть и охладить. А затем поместить ее в холодильник для полного охлаждения.

ВНИМАНИЕ: Не следует ставить посуду непосредственно на открытый огонь либо зажженную конфорку кухонной плиты.

Дополнительные указания:

1. Если мы помещаем загрузку непосредственно в посуду ветчинницы, то избавляемся от лишнего жира и галантина. В этом случае при извлечении загрузки следует посуду ветчинницы полить горячей водой, что упростит извлечение пружины с прикрепленным к пластине мясом.
2. Загрузку можно поместить дополнительно в предназначенный для этого пакет, что упростит ее извлечение из ветчинницы и позволит сохранить галантин внутри блюда.

3. Загрузку можно обернуть предназначенной для этого оболочкой со специями, что придаст блюду, кроме пикантности, аппетитный внешний вид.
4. Чтобы ветчина получилась ароматной и имела выразительный вкус, ее можно предварительно засолить - как с водой, так и сухим способом посола. Также мясо можно просто приправить любимыми специями, поместить в ветчинницу и поместить на несколько часов в холодильник, чтобы мясо «набрало вкуса». Все зависит от того, что мы любим и чего ожидаем!

Во время приготовления мясных продуктов в ветчиннице очень важна температура воды во время пропаривания и температура внутри мясной загрузки. Благодаря возможности контролировать температуру мы всегда можем получить вкусные и питательные продукты.

ТИПЫ МЯСНОГО ПРОДУКТА	ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ЗАГРУЗКИ [°C]	ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ [°C]
СВИНИНА		
Ветчина	68	75-80
Грудинка	62-63	65 - 75
Ошеек	70-72	80 - 85
Лопатка	68-70	75 - 85
Бекон	72-73	80 - 85
Сало	65-72	75 - 80
ФАРШИ	68-70	75 - 80
ГОВЯДИНА	68-70	75 - 80
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	72	75-85

В таблице выше показаны температуры пропаривания для отдельных видов мяса - нижний диапазон для тех, кто предпочитает более сочное мясо, верхний диапазон для тех, кто предпочитает более сухое мясо. В случае с салом ситуация иная - при пропаривании при более низких температурах сало будет более хрустящим, а при более высоких температурах - маслянистым.

ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Нержавеющая сталь устойчива к коррозии благодаря легирующим элементам, образующим на ее поверхности тонкий прозрачный защитный слой. Если она механически повреждена и не консервируется должным образом, на ней могут образоваться коррозионные язвы. Частота чистки и консервации зависит от степени использования и условий, в которых находится ассортимент. Любая нержавеющая сталь, покрытие которой повреждено, ржавеет, если ее оставить без защитного покрытия.

ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ:

- никогда не используйте сильно абразивные материалы,
- никогда не очищайте неорганическими кислотами, так как это может вызвать обесцвечивание, коррозию поверхности и образование коррозионных язв,
- никогда не допускайте контакта нержавеющей стали с нелегированной сталью (частицы этих сталей подвергаются ускоренной коррозии на поверхности нержавеющей стали).

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- стойкую грязь и другие загрязнения смыть чистой водой, поверхность протереть мягкой тканью,
- для удаления более стойкого загрязнения следует использовать мягкое мыло либо моющее средство и мягкую нейлоновую щетку,
- после очистки тщательно ополоснуть,
- очищайте элементы не реже одного раза в год (в приморском климате и в промышленных зонах чаще).

КОНСЕРВАЦИЯ В СЛУЧАЕ:

- Легкой ржавчины
- Бытовыми чистящими средствами для нержавеющей стали, содержащими карбонат кальция или лимонную кислоту. Тщательно промыть водой.
- Среднего обесцвечивания

- Чистить специальными средствами, предназначенными для нержавеющей стали, согласно рекомендациям производителя. После очистки тщательно промыть водой.
- Сильной ржавчины
- Используйте профессиональных поставщиков услуг или специальные продукты для травления и пассивирования стали. После обработки всегда тщательно промывать водой. Следовать инструкциям, содержащимся в руководстве по использованию моющего средства.
- Масляные загрязнения:
- Масляные, жировые и смазочные загрязнения смывать органическими растворителями, затем теплой водой с мылом или мягким моющим средством. Вымыть чистой холодной водой и вытереть насухо.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Ветчинница предназначена для приготовления домашних блюд на пару.
- Устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Использование изделия не в соответствии с его назначением запрещено.
- Изделие не может использоваться для детских игр.

Пользовательский образец защищен в Патентном ведомстве Республики Польша EP2745757A1

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.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. 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.
9. 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.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. 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.
12. 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.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanym z powodu uszkodzenia sprzętu.
14. 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.
15. 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.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu
i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 232 32 30
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!