

BROWIN

- PL Instrukcja obsługi
- EN User manual
- DE Gebrauchsanleitung
- FR Notice d'utilisation



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only | Abbildung kann vom Produkt abweichen | exemple de photo à titre indicatif seulement

No 320620

PL

Dziękujemy za zakup naszej zgrzewarki próżniowej. **Przed użyciem przeczytaj uważnie całą instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość.**

Ważne środki bezpieczeństwa

Dla własnego bezpieczeństwa zawsze przestrzegaj podstawowych środków ostrożności.

1. Przed włączeniem zasilania sprawdź, czy napięcie w sieci lokalnej jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
2. Jeżeli przewód elastyczny jest uszkodzony, natychmiast zaprzestań używania urządzenia i skontaktuj się z producentem.
3. Nie umieszczaj żadnych części tego produktu w wodzie lub innych płynach, nie używaj go na mokrych lub gorących powierzchniach, ani też w pobliżu źródła ciepła.
4. Przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od źródła zasilania. Wytrzyj powierzchnię zgrzewarki wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha.
5. W trybie „wilgotnym” można odsysać powietrze wyłącznie z żywności z niewielką ilością wody - produkty płynne można jedynie zgrzać.
6. Należy używać akcesoriów lub części zalecanych przez producenta.
7. Zgrzewarka nie jest przeznaczona dla dzieci i osób nie znających zasad jej obsługi.
8. Aby uniknąć oparzenia, po zgrzaniu produktu nie dotykaj metalowej powierzchni zgrzewającej.

Cenne wskazówki:

1. Do worka moletowanego wlej wodę do 2/3 objętości i zgrzej worek (bez odsysania) – po zamrożeniu możesz go używać np. jako okład przy kontuzjach sportowych.
2. Pakowanie próżniowe chroni także produkty niespożywcze - przed utlenianiem, korozją czy wilgocią, np. ważne dokumenty, zdjęcia, znaczki, biżuterię itp.
3. Marynowanie produktów spożywczych jest szybsze w środowisku próżni – zapakuj produkty próżniowo i skróć znacząco czas marynowania.
4. Jeśli podczas zgrzewania brzeg worka/folii się stopi, pozostaw urządzenie do wystygnięcia na około 90 s.
5. W przypadku żywności zawierającej ostre części, takie jak kości, należy zachować ostrożność, by nie uszkodzić folii.

6. Jeśli żywność jest pakowana próżniowo z płynem, przed odsysaniem powietrza dobrze jest osuszyć ją ręcznikiem papierowym lub zapakować ją w dodatkową folię.

Ważne: w czasie przechowywania zgrzewarki nie należy jej szczelnie zamykać - może to doprowadzić do odkształceń uszczelki i skrócić ich żywotność.

EN

Thank you for purchasing our vacuum sealer. **Read the entire user manual carefully before using the device and keep it for future reference.**

Important means of safety

For your own safety, always observe basic precautions.

1. Before switching on the power supply, make sure that the voltage on the local mains matches the voltage indicated on the device.
2. If the flexible hose is damaged, stop using the device immediately and contact the manufacturer.
3. Do not put any parts of this product in water or other liquids, and do not use it on wet or hot surfaces or near a heat source.
4. Disconnect the device from the power supply before cleaning. Wipe the surface of the sealer with a damp cloth and then wipe it dry.
5. In 'moist' mode, air can only be extracted from food containing a small amount of water - liquid products can only be sealed.
6. Use accessories or parts recommended by the manufacturer.
7. The sealer is not intended for children or anyone unfamiliar with its operation.
8. To avoid burns, do not touch the metal sealing surface after sealing a product.

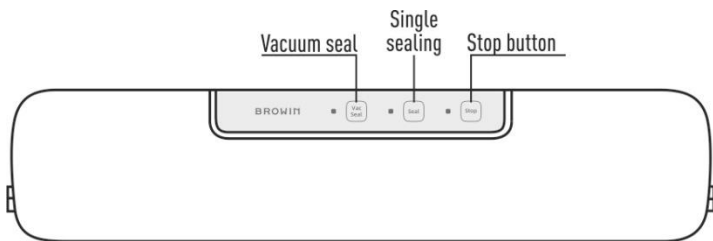
Useful tips:

1. Pour water into the knurled bag to 2/3 of its volume and seal the bag (without air extraction) - once frozen, you can use it, for example, as a compress for sports injuries.
2. Vacuum packaging also protects non-food products - e.g. important documents, photographs, stamps, jewellery, etc. - from oxidation, corrosion or moisture.

3. Marinating food is faster in a vacuum environment - vacuum pack your products and reduce marinating time significantly.
4. If the edge of the bag/foil melts during sealing, allow the device to cool down for approximately 90 s.
5. When dealing with food containing sharp parts, such as bones, care should be taken not to damage the film.
6. If the food is vacuum-packed with liquid, it is a good idea to dry it with a paper towel or wrap it in extra foil before extracting the air.

Important: when storing the sealer, do not close it tightly - this can lead to deformation of the seals and shorten their life.

Cechy i funkcje | Features and functions:



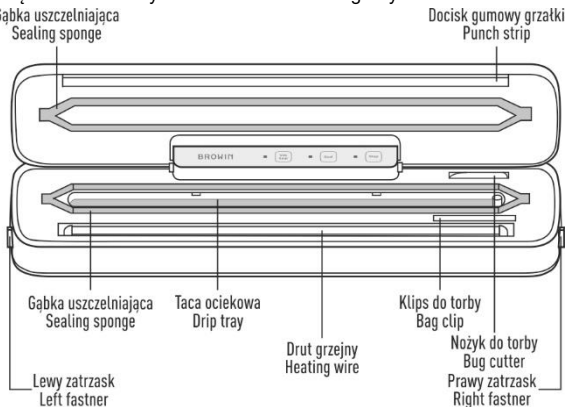
PL

- **VACUUM SEAL:** Naciśnij przycisk zgrzewania próżniowego, aby automatycznie wykonać dwie funkcje: odsysanie i zgrzewanie. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby zapakować próżniowo przedmioty zawierające niewielką ilość wilgoci (należy odczekać min. 30 s przed kolejnym procesem).
- **SINGLE SEALING:** Naciśnij przycisk SEAL, aby automatycznie przeprowadzić funkcję zgrzewania. Podczas zgrzewania należy umieścić otwarty brzeg worka pomiędzy listwą grzejną a uszczelką i nie wychodzić poza linię uszczelki, aby nie zakłócać szczelnego zgrzewania próżniowego. Przed kolejnym procesem należy odczekać min. 30 s.
- **STOP BUTTON:** Naciśnij ten przycisk, kiedy chcesz zatrzymać pracę urządzenia.

EN

- **VACUUM SEAL:** Press the vacuum seal button to automatically perform two functions: air extraction and sealing. Press and hold this button to vacuum pack items containing a small amount of moisture (wait at least 30 s before the next process).
- **SINGLE SEALING:** Press the SEAL button to carry out the heat-sealing function automatically. When sealing, place the open edge of the bag between the heating bar and the gasket and do not go beyond the line of the gasket so as not to interfere with a tight vacuum seal. Before the next process, wait for at least 30 s.
- **STOP BUTTON:** Press this button when you want to stop the unit's operation

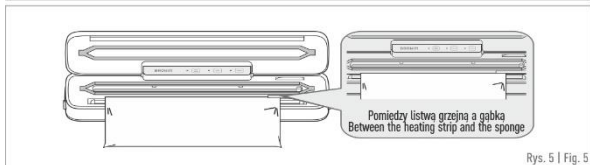
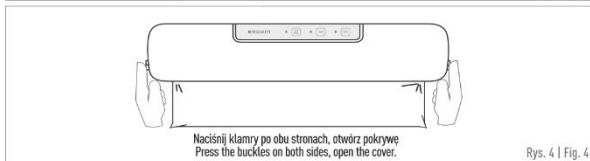
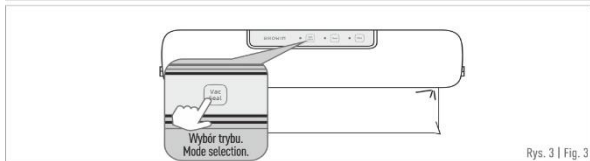
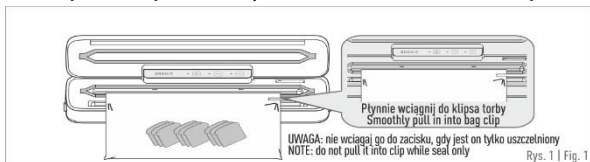
PL – Inteligentna kontrola temperatury NTC: Gdy temperatura listwy grzewczej przekroczy ustawioną temperaturę bezpieczeństwa, urządzenie automatycznie przejdzie do trybu ochrony – wskaźnik zacznie migać, a działanie przycisku zgrzewania będzie niemożliwe. Gdy temperatura spadnie (po około 2 minutach), wskaźnik przestanie migać i urządzenie samoczynnie wróci do normalnego trybu.



EN – NTC – smart temperature adjustment: When the temperature of the heating bar exceeds the set safety temperature, the unit will automatically enter protection mode - the indicator will start flashing

and the operation of the sealing button will be impossible. When the temperature drops (after about 2 minutes), the indicator will stop flashing and the unit will automatically return to normal mode.

Jak zapakować próżniowo | How to heat seal and vacuum pack



PL

Jak zgrzać i zapakować próżniowo:

1. Podłącz zgrzewarkę do źródła zasilania.
2. Upewnij się, że otwarty koniec folii / worka do pakowania próżniowego jest czysty i pozbawiony zagięć.
3. Umieść otwarty koniec worka próżniowego w kanale próżniowym zgrzewarki (rys. 1).
4. Naciśnij pokrywę obiema rękami - gdy usłyszysz "kliknięcie", urządzenie zablokuje się (rys. 2).
5. Naciśnij przycisk zgrzewania próżniowego (VAC/SEAL) - urządzenie najpierw wykona odsysanie, a następnie automatycznie zgrzeje folię/worek/torebkę (rys. 3).
6. Po zakończeniu pakowania próżniowego naciśnij po obu stronach urządzenia przyciski zwalnające, podnieś pokrywę i wyjmij gotowe opakowanie (rys. 4).

Uwaga: do odsysania próżniowego wymagana jest folia/worek/torba moletowana (wytlączana). Zwykle folie można jedynie szczelnie zgrzać.

Pojedyncze zgrzewanie:

1. Umieść otwarty koniec worka pomiędzy listwą grzejną a uszczelką, nie przekraczając linii uszczelki (rys. 5).
2. Naciśnij obie strony górnej pokrywy - aż usłyszysz dźwięk kliknięcia oznaczający, że zgrzewarka jest zamknięta.
3. Naciśnij pojedynczy przycisk zgrzewania [SEAL] - urządzenie automatycznie zakończy zgrzewanie.
4. Naciśnij klamry po obu stronach, otwórz górną pokrywę i wyjmij szczelnie zamknięty worek.

EN

How to heat seal and vacuum pack:

1. Connect the heat-sealing machine to the power supply.
2. Make sure the open end of the vacuum packaging film/bag is clean and free of folds.
3. Place the open-ended vacuum bag into the vacuum channel of the sealer (fig. 1).
4. Press the cover with both hands - when you hear a "click", it means that the unit has been locked (fig. 2).
5. Press the vacuum seal button (VAC/SEAL) - the machine will first perform suction and then automatically seal the film/bag/pouch (fig. 3).

6. When vacuum packing is complete, press the release buttons on both sides of the unit, lift the lid and remove the finished pack (fig. 4).

Please note: For vacuum extraction, a knurled (extruded) film/bag/pouch is required. Ordinary films can only be heat sealed tightly.

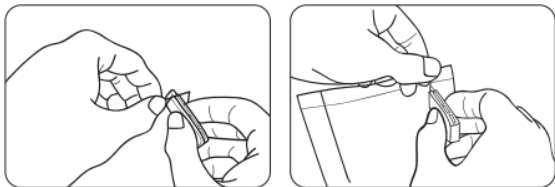
Individual heat sealing:

1. Place the open end of the bag between the heating bar and the gasket, without crossing the line of the gasket (fig. 5).
2. Press both sides of the top cover - until you hear a clicking sound indicating that the sealer is closed.
3. Press the single heat-sealing button [SEAL] - the machine will automatically complete the sealing.
4. Press the buckles on both sides, open the top lid and remove the tightly sealed bag.

PL

Otwieranie zgrzanych woreczków / folii – użycie nożyka:

1. Wyjmij nożyk.
2. Najpierw wykonaj mały otwór / rozetnij brzeg folii.
3. Przytrzymaj otwarty brzeg torby i nożykiem ostrożnie rozetnij folię na dłuższym odcinku, by móc ją wygodnie otworzyć.



EN

Opening sealed bags / films - using a knife:

1. Get a small knife.
2. First make a small opening / cut the edge of the film.
3. Hold the edge of the bag open and, using a knife, carefully slit the film on a longer section so that it can be opened comfortably.

Przechowywanie żywności – przewodnik | Food storage - a guide

Lodówka Cold storage ($5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$)	Konwencjonalne przechowywanie Conventional storage	Zapakowane próżniowo Vacuum Storage
Surowe mięso Raw meat	2-3 dni days	8-9 dni days
Owoce morza o ryby Seafood and fish	1-3 dni days	4-5 dni days
Mięsa po obróbce cieplnej Cooked meat	4-6 dni days	10-14 dni days
Warzywa Vegetable	3-5 dni days	7-10 dni days
Owoce Fruits	5-7 dni days	14-20 dni days
Jajka Egg	10-15 dni days	30-50 dni days

Zamrażarka Freeze storage ($-16^{\circ}\text{C} \pm -20^{\circ}\text{C}$)	Konwencjonalne przechowywanie Conventional storage	Zapakowane próżniowo Vacuum Storage
Mięso Meat	3-5 miesięcy months	> 1 rok year
Ryby Fish	3-5 miesięcy months	> 1 rok year
Owoce morza Seafood	3-5 miesięcy months	> 1 rok year

Temp. pokojowa Indoor temperature ($25^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$)	Konwencjonalne przechowywanie Conventional storage	Zapakowane próżniowo Vacuum Storage
Pieczyno Bread	1-2 dni days	6-8 dni days
Ciastka/herbatniki Cakes/biscuits	4-6 miesięcy months	> 1 rok year
Ryz/mąka Rice/flour	3-5 miesięcy months	> 1 rok year
Orzechy/ziarna Nuts/grains	3-6 miesięcy months	> 1 rok year
Herbata Tea	3-6 miesięcy months	> 1 rok year

Dane techniczne | Technical data

Napięcie Voltage	AC 220V/ 50Hz-60Hz
Moc Power	80W
Czas zgrzewania Sealing time	6 s - 15 s
Stopień próżni Vacuum level	-65 kPa
Rozmiar Machine Size	375 x 82 x 46 mm
Długość zgrzewu Sealing bag width	≤ 300 mm

DE

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Vakuumiergerät entschieden haben. **Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.**

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Beachten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen.

1. Prüfen Sie vor dem Einschalten der Stromversorgung, ob die Spannung des lokalen Netzes mit der am Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Wenn das elastische Kabel beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und wenden Sie sich an den Hersteller.
3. Legen Sie keine Teile dieses Produkts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, verwenden Sie es nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
4. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung. Wischen Sie die Oberfläche des Vakuumiergeräts mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie es anschließend trocken.

5. Im „feuchten“ Modus kann Luft ausschließlich aus Lebensmitteln mit einer geringen Wassermenge abgesaugt werden - flüssige Produkte können nur versiegelt werden.
6. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör oder Teile.
7. Das Vakuuiergerät ist nicht für Kinder oder Personen bestimmt, die mit seiner Bedienung nicht vertraut sind.
8. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie nach dem Verschweißen des Produkts nicht die metallene Schweißfläche.

Wertvolle Tipps:

1. Gießen Sie Wasser in einen molettierten Beutel bis zu 2/3 seines Fassungsvermögens und verschließen Sie den Beutel (ohne Absaugen) - nach dem Einfrieren können Sie ihn z. B. als Umschlag bei Sportverletzungen verwenden.
2. Vakuumpackungen schützen auch Non-Food-Produkte vor Oxidation, Korrosion oder Feuchtigkeit, z. B. wichtige Dokumente, Fotos, Briefmarken, Schmuck u. Ä.
3. Das Marinieren von Lebensmitteln geht im Vakuum schneller - verpacken Sie Ihre Produkte mit Vacuum und verkürzen Sie die Marinierzeit erheblich.
4. Wenn der Rand des Beutels/der Folie beim Verschweißen schmilzt, lassen Sie das Gerät etwa 90 Sekunden lang abkühlen.
5. Bei Lebensmitteln mit scharfen Teilen, wie z. B. Knochen, ist darauf zu achten, dass die Folie nicht beschädigt wird.
6. Wenn Lebensmittel mit Flüssigkeit vakuumverpackt werden, empfiehlt es sich, sie mit einem Papiertuch abzutrocknen oder in eine zusätzliche Folie einzuwickeln, bevor die Luft abgesaugt wird.

Wichtig: Während der Lagerung darf das Vakuuiergerät nicht dicht verschlossen werden - dies kann zu Verformungen der Dichtungen führen und ihre Lebensdauer verkürzen.

FR

Nous vous remercions d'avoir acheté notre appareil de mise sous vide.
Lisez attentivement cette notice avant utilisation et conservez-la pour toute référence ultérieure.

Consignes de sécurité importantes

Pour votre propre sécurité, respectez toujours les précautions de base.

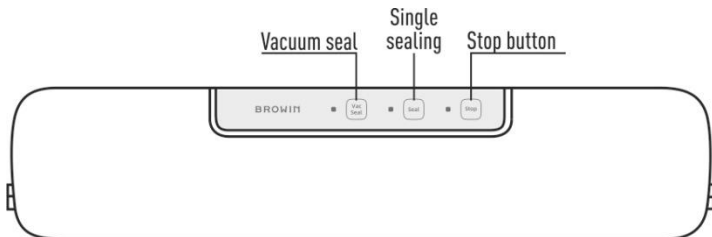
1. Avant de mettre l'appareil sous tension, vérifiez que la tension du réseau local correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
2. Si le câble est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le fabricant.
3. Ne placez aucune partie de ce produit dans l'eau ou dans d'autres liquides, ne l'utilisez pas sur des surfaces humides ou chaudes ou à proximité d'une source de chaleur.
4. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer. Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, puis essuyez-le.
5. En mode "humide", seuls les aliments contenant une petite quantité d'eau peuvent être emballés sous vide - les produits liquides peuvent être uniquement scellés.
6. Utilisez les accessoires ou les pièces recommandés par le fabricant.
7. L'appareil n'est pas destiné aux enfants ou à toute personne non familiarisée avec son fonctionnement.
8. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas la surface de scellage métallique après avoir scellé le produit.

Conseils précieux:

1. Versez de l'eau dans un sac extrudé jusqu'à 2/3 de son volume et fermez le sac (sans extraction). Une fois congelé, vous pouvez l'utiliser, par exemple, comme cataplasme pour les lésions sportives.
2. L'emballage sous vide protège également les produits non alimentaires de l'oxydation, de la corrosion ou de l'humidité, par exemple les documents importants, les photographies, les timbres, les bijoux, etc.
3. La marinade des aliments est plus rapide dans un environnement sous vide - emballez vos produits sous vide et réduisez considérablement le temps de marinade.
4. Si le bord du sac/du film fond pendant le scellage, laissez l'appareil refroidir pendant environ 90 secondes.
5. Pour les aliments contenant des parties tranchantes, telles que des os, veillez à ne pas endommager le film.
6. Si l'aliment est emballé sous vide avec du liquide, il est conseillé de le sécher avec une serviette en papier ou de l'envelopper dans une film supplémentaire avant d'en extraire l'air.

Important: lors du stockage de l'appareil, ne pas la fermer hermétiquement - cela peut entraîner une déformation des joints et raccourcir leur durée de vie.

Merkmale und Funktionen | Caractéristiques et fonctionnalités:



DE

- **VACUUM SEAL:** Drücken Sie die Taste für die Vakuumversiegelung, um automatisch zwei Funktionen auszuführen: Absaugen und Verschweißen. Halten Sie diese Taste gedrückt, um Gegenstände mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt zu vakuumieren (warten Sie mindestens 30 Sekunden, bevor Sie den nächsten Vorgang starten).
- **SINGLE SEALING:** Drücken Sie die Taste SEAL, um die Schweißfunktion automatisch auszuführen. Legen Sie beim Verschweißen den offenen Rand des Beutels zwischen die Schweißleiste und die Dichtung und gehen Sie nicht über die Linie der Dichtung hinaus, um eine dichte Vakuumversiegelung nicht zu beeinträchtigen. Warten Sie mindestens 30 Sekunden, bevor Sie den nächsten Vorgang starten
- **STOP BUTTON:** Drücken Sie diese Taste, wenn Sie den Betrieb des Geräts unterbrechen möchten.

FR

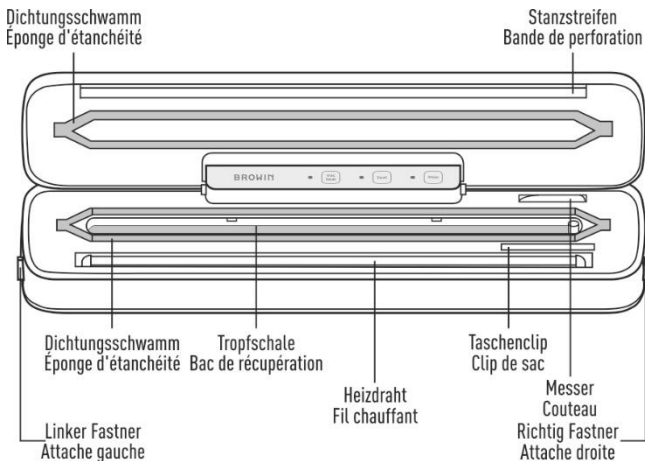
- **VACUUM SEAL:** Appuyez sur le bouton de scellage sous vide pour exécuter automatiquement deux fonctions: l'extraction de l'air et le scellage. Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour mettre sous vide des articles contenant une petite quantité d'humidité (attendez au moins 30 s avant l'opération suivante).
- **SINGLE SEALING:** Appuyez sur le bouton SEAL pour exécuter automatiquement la fonction de scellage. Lors du scellage, placez le bord ouvert du sac entre la barre chauffante et le joint et ne dépassez

pas la ligne du joint afin de ne pas gêner le scellage hermétique sous vide.
Avant l'opération suivante, attendez au moins 30 s.

• **STOP BUTTON:** Appuyez sur ce bouton lorsque vous souhaitez arrêter le fonctionnement de l'appareil.

DE

Intelligente NTC-Temperaturkontrolle: Wenn die Temperatur der Schweißleiste die eingestellte Sicherheitstemperatur überschreitet, geht das Gerät automatisch in den Schutzmodus über - die Anzeige beginnt zu blinken und die Schweißstaste kann nicht mehr betätigt werden. Wenn die Temperatur abgesunken ist (nach ca. 2 Minuten), hört die Anzeige auf zu blinken und das Gerät kehrt automatisch in den Normalmodus zurück.

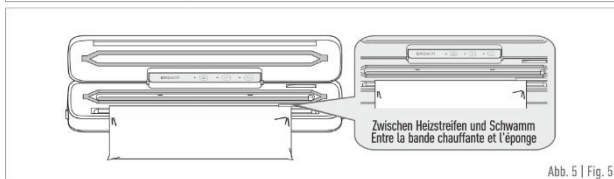
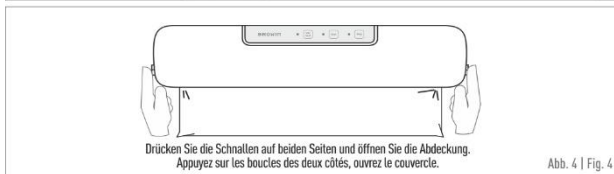
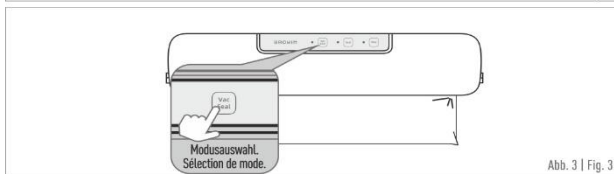


FR

Contrôle intelligent de la température NTC: Lorsque la température de la barre chauffante dépasse la température de sécurité réglée, l'appareil entre automatiquement en mode de sécurité - l'indicateur commence à clignoter et il est impossible d'utiliser le bouton de scellage.

Lorsque la température baisse (après environ 2 minutes), l'indicateur cesse de clignoter et l'appareil revient automatiquement en mode normal.

So vakuumieren Sie | Comment emballer sous vide



DE

Wie verschweißt und verpackt man mit Hilfe eines Vakuumiergeräts:

1. Schließen Sie das Vakuumiergerät an das Stromnetz an.
 2. Stellen Sie sicher, dass das offene Ende der Vakuumfolie/des Beutels sauber und faltenfrei ist.
 3. Legen Sie das offene Ende des Vakuumbeutels in den Vakuumkanal des Vakuumiergeräts (Abb. 1).
 4. Drücken Sie mit beiden Händen auf den Deckel - wenn Sie ein "Klicken" hören, verriegelt sich das Gerät (Abb. 2).
 5. Drücken Sie die Taste für die Vakuumversiegelung (VAC/SEAL) - das Gerät saugt zuerst die Luft ab und versiegelt dann die Folie/den Beutel automatisch (Abb. 3).
 6. Sobald das Vakuumverpacken beendet ist, drücken Sie die Entriegelungstasten an beiden Seiten des Geräts, heben den Deckel an und nehmen die fertige Verpackung heraus (Abb. 4).
- Hinweis: Für das Vakuumverpacken sind eine molettierte (geprägte) Folie/ Beutel notwendig. Gewöhnliche Folien können nur dicht verschweißt werden

Einmaliges Schweißen

1. Legen Sie das offene Ende des Beutels zwischen die Schweißleiste und die Dichtung, ohne die Linie der Dichtung zu überschreiten (Abb. 5).
2. Drücken Sie auf beide Seiten des oberen Deckels - bis Sie ein Klicken hören, das anzeigt, dass das Schweißgerät geschlossen ist.
3. Drücken Sie die Taste des einmaligen Schweißens [SEAL] - das Gerät beendet das Schweißen automatisch.
4. Drücken Sie die Schnallen auf beiden Seiten, öffnen Sie den oberen Deckel und nehmen Sie den versiegelten Beutel heraus.

FR

Comment sceller et emballer sous vide:

1. Branchez l'appareil à l'alimentation.
2. Veillez à ce que l'extrémité ouverte du film/sac d'emballage sous vide soit propre et sans plis.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac sous vide dans le canal de vide de l'appareil de mise sous vide (fig. 1).
4. Appuyez sur le couvercle avec les deux mains - lorsque vous entendez un "clic", l'appareil est verrouillé (fig. 2).

5. Appuyez sur le bouton de mise sous vide (VAC/SEAL) - l'appareil procède d'abord à l'aspiration et scelle ensuite automatiquement le film/sac/sachet (fig. 3).

6. Lorsque la mise sous vide est terminée, appuyez sur les boutons de déverrouillage situés de chaque côté de l'appareil, soulevez le couvercle et retirez l'emballage prêt (fig. 4).

Remarque: pour l'extraction sous vide, un film/sac/sachet extrudé est nécessaire. Les films ordinaires ne peuvent qu'être scellés de manière étanche.

Scellage simple

1. Placez l'extrémité ouverte du sac entre la barre chauffante et le joint, sans dépasser la ligne du joint (fig. 5).

2. Appuyez sur les deux côtés du couvercle supérieur - jusqu'à ce que vous entendiez un clic indiquant que l'appareil est fermé.

3. Appuyez sur le bouton de scellage simple [SEAL] - l'appareil achèvera automatiquement le scellage.

4. Appuyez sur les boucles des deux côtés, ouvrez le couvercle supérieur et retirez le sac scellé.

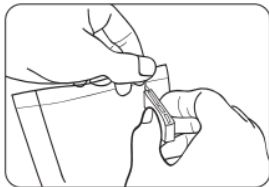
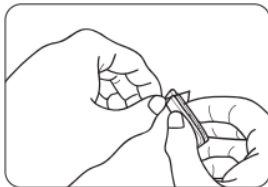
DE

Öffnen von verschweißten Beuteln/Folien - Verwendung des Messers:

1. Nehmen Sie das Messer heraus.

2. Schneiden Sie zuerst eine kleine Öffnung heraus/schlitten Sie den Rand der Folie auf.

3. Halten Sie den offenen Rand des Beutels und schlitten Sie die Folie mit einem Messer an der Längsseite vorsichtig auf, so dass sich der Beutel bequem öffnen lässt.



FR

Ouverture de sachets / films scellés - utilisation d'un couteau:

1. Retirez le couteau.
2. Faites d'abord un petit trou / coupez le bord du film.
3. Tenez le bord du sac ouvert et, à l'aide du couteau, coupez soigneusement le film dans la partie plus longue afin de pouvoir l'ouvrir confortablement.

Lebensmittellagerung - Leitfaden | Stockage des aliments – guide

Kühlhaus Réfrigération (5°C ± 3°C)	Konventionelle Lagerung Stockage conventionnel	Vakuumverpackt Emballage sous vide
Rohes Fleisch Viande crue	2-3 Tage jours	8-9 Tage jours
Meeresfrüchte und Fisch Fruits de mer et poissons	1-3 Tage jours	4-5 Tage jours
Gekochtes Fleisch Viande cuite	4-6 Tage jours	10-14 Tage jours
Gemüse Légume	3-5 Tage jours	7-10 Tage jours
Früchte Des fruits	5-7 Tage jours	14-20 Tage jours
Eier Œufs	10-15 Tage jours	30-50 Tage jours

Gefroren Congelé (-16°C ± -20°C)	Konventionelle Lagerung Stockage conventionnel	Vakuumverpackt Emballage sous vide
Fleisch Viande	3-5 Monate mois	> 1 Jahr an
Fisch Poisson	3-5 Monate mois	> 1 Jahr an
Meeresfrüchte Fruit de mer	3-5 Monate mois	> 1 Jahr an

Zimmertemperatur température ambiante (25°C ± 2°C)	Konventionelle Lagerung Stockage conventionnel	Vakuumverpackt Emballage sous vide
Gebäck Produits de boulangerie	1-2 Tage jours	6-8 Tage jours
Kekse/Butterkekse Gâteaux/biscuits	4-6 Monate mois	> 1 Jahr an
Reis/Mehl Riz/farine	3-5 Monate mois	> 1 Jahr an
Nüsse/Körner Fruits à coque/céréales	3-6 Monate mois	> 1 Jahr an
Tee Thé	3-6 Monate mois	> 1 Jahr an

Technische Daten | Données techniques

Spannung Tension	AC 220V/ 50Hz-60Hz
Leistung Puissance	80W
Dauer der Vakuumierung Temps de soudage	6 s - 15 s
Vakuumgrad Degré de vide	-65 kPa
Maschinengröße Dimensions	375 x 82 x 46 mm
Länge der Schweißnaht Longueur de soudure	≤ 300 mm

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, zalania cieczą urządzenia oraz jeżeli posiadają akcesoria.
- 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 związanych 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 zachęamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym
w ofercie naszej Firmy.