

  
**BROWIN**

— ROK ZAŁ. 1979 —

# - INSTRUKCJA OBSŁUGI - DESTYLATOR I SZYBKOWAR

## 2 W 1

## 12 L



Zdjęcie poglądowe

**No 340012**

# JEZZYKI

Instrukcja obsługi –  
Destylator i szybkowar 2 w 1 - 12 L

**PL - 3**

Operation manual -  
Distiller and pressure cooker 2 in 1 -  
12L

**GB - 8**

Bedienungsanleitung -  
Brennapparat und Schnellkochtopf 2  
in 1 - 12L

**DE - 13**

Руководство по эксплуатации -  
Дистиллятор и скороварка 2 в 1 -  
12л

**RU - 19**

Naudojimo instrukcija -  
Destiliatorius ir greitpuodis "du  
vienne" 12L

**LT - 25**

Apkalpošanas rokasgrāmata -  
Destilētājs un spiediena katls "divi  
vienā" 12L

**LV - 30**

Kasutusjuhend -  
Destillaator ja kiirkeetja kaks ühes -  
12 l

**EE - 35**

Instrucțiuni de utilizare -  
Distilator și vas sub presiune 2 în 1 -  
12L

**RO - 40**

Návod k obsluze -  
Destilátor a tlakový hrnec 2v1 - 12L

**CZ - 45**

Návod na použitie -  
Destilátor a tlakový hrniec 2v1 - 12L

**SK - 50**

Notice d'utilisation -  
Distillateur et autocuiseur 2 en 1 - 12L

**FR - 55**

Інструкція експлуатації -  
Дистиллятор і скороварка 2 в 1 - 12л

**UA - 61**

Kezelési utasítás -  
Párlódéény és kukta 2 az 1-ben - 12L

**HU - 66**



## INSTRUKCJA OBSŁUGI Destylator i szybkowar 2 w 1 - 12L

### **UWAGA!**

Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby dorosłe. Nie należy nigdy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że miejsce przechowywania urządzenia jest odpowiednio zabezpieczone przed dostępem dzieci i osób niepożądanych.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn **konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych**.

**Urządzenie służy do stosowania w warunkach domowych.**

### **UWAGA!**

Każdy kraj posiada własne regulacje prawne dotyczące zasad wyrobu alkoholu etylowego, wyrobów winiarskich i napojów spirytusowych oraz wprowadzania ich do obrotu, a także dotyczące sankcji niestosowania się do tych regulacji. Na terenie Rzeczypospolitej Polskiej obowiązują: ustawa z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (Dz.U. 2001 Nr 31 poz. 353 z późn zm.), ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz.U. 2011 Nr 120 poz. 690 z późn. zm.) oraz ustawa z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (Dz.U. 2006 Nr 208 poz. 1539 z późn. zm.).

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. nie ponosi odpowiedzialności za wykorzystanie przez użytkownika jej produktów niezgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

**Zestaw zawiera: szybkowar (zbiornik), aparat destylacyjny, profesjonalny termometr, wąż do podłączenia odpływu i dopływu wody, złączka pasująca do kranów domowych.**

### **SZYBKOWAR**

- Przeznaczenie: przybór kuchenny do użytku domowego
- Materiał: stal nierdzewna
- Źródło ciepła: kuchenka elektryczna, indukcyjna, ceramiczna, gazowa, spirala
- Ciśnienie robocze: 0,6 BAR
- Ciśnienie otwarcia zaworu bezpieczeństwa: 1,2 BAR
- Maksymalne napełnienie: maks.  $\frac{2}{3}$  objętości dla żywności i płynów nie zwiększającej swojej objętości, maks.  $\frac{1}{2}$  objętości dla żywności i płynów zwiększającej swoją objętość
- Minimalne dopuszczalne napełnienie: 0,5L, dla celu destylacji: 2L
- Maksymalne dopuszczalne napełnienie dla celu destylacji: 10L

**APARAT DESTYLACYJNY:** chłodnica z węzownicą z rurki o średnicy 8mm i długości 2m + 2x odstojnik, materiał: stal nierdzewna

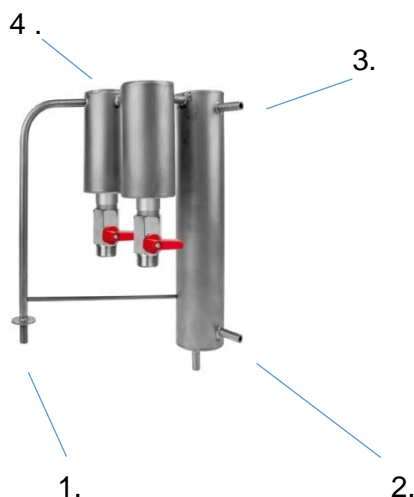
## Profesjonalny termometr do żywności

- Termometr do mierzenia temperatury przygotowywanych potraw.
- Sonda ze stali nierdzewnej o długości 140mm
- Zakres temperatury: -50° C do +300° C (-58° F do 572° F)
- Tolerancja: +/-1° C
- Dokładność : 0,1° C
- Przycisk °C/°F - służy do włączenia termometru lub zmiany jednostki temperatury na stopnie Celsjusza lub Fahrenheita.
- Przycisk ON/OFF
- Przycisk HOLD (zatrzymuje na wyświetlaczu wynik pomiaru)
- Przycisk MAX/MIN (Wyświetla zapamiętane maksymalne i minimalne wyniki pomiaru)
- Baterie: 1x LR44 (w komplecie)

## DESTYLATOR - MONTAŻ I UŻYTKOWANIE

### 1. MONTAŻ ZESTAWU W CELU DESTYLACJI

- Przykręcić chłodnicę z odstojnikami do pokrywy szybkowaru (w miejsce zaworu bezpieczeństwa) – 1. Należy zwrócić uwagę aby nie wykonywać tej czynności siłowo, gdyż zbyt mocne dokręcenie chłodnicy może uszkodzić gwint.
- Podłączyć chłodnicę do źródła zimnej wody w przeciwnym kierunku do odbieranego destylatu ( dolny otwór w chłodnicy - 2). Odpływ do zlewu górnym otworem chłodnicy –3.
- W części górnej odstojnika znajduje się otwór, w którym należy umieścić termometr – 4



**Uwaga!** Po zmontowaniu zestawu wlać do szybkowaru ok. 2l wody i przedestylować w celu wyczyszczenia zestawu. Jest to czynność jednorazowa.

## SZYBKOWAR – BUDOWA I UŻYTKOWANIE

### 1. BUDOWA SZYBKOWARU:



#### Opis:

1. Naczynie
2. Zawór roboczy
3. Poprzeczka
4. Rękojeść pokrywy
5. Zawór bezpieczeństwa
6. Pokrywa
7. Uszczelka (pod górną krawędzią naczynia)
8. Uchwyt

### 2. UŻYTKOWANIE

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Garnek dokładnie umyć płynem do naczyń i wysuszyć. Nie używać tzw. druciaków lub proszków czyszczących.



#### PRZED KAŻDYM UŻYCIEM

Przed każdym użyciem należy sprawdzić zawór roboczy oraz zawór bezpieczeństwa. Ramię zaworu roboczego ustawić w położeniu poziomym i kilkakrotnie nacisnąć do dołu. Ramię musi swobodnie powracać do położenia poziomego.

Zawór bezpieczeństwa należy kilkakrotnie pociągnąć do góry. Zawór musi swobodnie powracać do pierwotnego położenia.

#### NAPEŁNIANIE SZYBKOWARU

Maksymalne dopuszczalne napełnienie:

1. 1/2 objętości naczynia w przypadku potraw, które podczas gotowania pęcznieją.
2. 2/3 objętości w przypadku potraw, które podczas gotowania nie zmieniają swojej objętości.

## W SZYBKOWARZE NIE NALEŻY GOTOWAĆ BEZ UŻYCIA WODY!!



### ZAMYKANIE SZYBKOWARU

Prosimy przestrzegać kilku podstawowych zasad podczas zamykania pokrywy szybkowaru:

1. Rękojeść pokrywy odchylić do położenia „otwarte”.
2. Pokrywę wsunąć do garnka pod kątem w taki sposób aby obydwa końce poprzeczki opierały się na krawędzi szybkowaru.
3. Rękojeść odchylić w drugą stronę do położenia „zamknięte”. Należy upewnić się, że pokrywa szczelnie przylega do krawędzi szybkowaru.
4. Szybkowar po zamknięciu ma rękojeść położoną poziomo. Proszę nie naciskać na rękojeść po zamknięciu ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia funkcji uszczelniających.

### OTWIERANIE SZYBKOWARU

Przed otwarciem szybkowaru bardzo ważną czynnością, którą należy wykonać jest całkowite obniżenie ciśnienia wewnątrz naczynia.

1. Ciśnienie obniżamy poprzez wypuszczenie pary (naciskamy kilkakrotnie ramię zaworu roboczego lub schładzamy szybkowar pod strumieniem zimnej wody).
2. Następnie dla wyrównania ciśnienia zawór roboczy odchylamy do pozycji pionowej.
3. Gdy przestaniemy słyszeć syczenie otwieramy pokrywę.



### 3. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

- Używać szybkowar tylko po przeczytaniu instrukcji oraz informacji dotyczących bezpieczeństwa jego użytkowania
- Przed każdym użyciem sprawdzić czy szybkowar jest kompletny oraz czy bezpieczniki (wentyle) są czyste i drożne
- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe używanie może spowodować oparzenia! Przed ogrzewaniem należy upewnić się czy szybkowar jest szczelnie zamknięty!
- W trakcie używania szybkowaru dzieci nie powinny znajdować się w jego pobliżu
- Nie kierować otworów uchodzenia pary w kierunku użytkownika
- Nie należy wkładać garnka do nagrzanego piekarnika
- Szybkowar należy ustawiać na stabilnie stojącej kuchence i nie ustawiać na palnikach o większej średnicy niż dno garnka
- Do podgrzania używać tylko dozwolonych źródeł ciepła
- Garnek pod ciśnieniem wymaga maksymalnej ostrożności w obsłudze, nie dotykać nagrzaną powierzchnię bez ochrony

- Stale obserwować szybkowar, dostosowywać podgrzewania oraz czas gotowania, utrzymywać, kontrolować ciśnienie oraz zawór ograniczający ciśnienie wewnątrz szybkowaru
- Nie ingerować w systemy bezpieczeństwa inaczej niż wskazuje instrukcja
- Nie używać garnka do innych celów niż jest przeznaczony
- Nie należy otwierać szybkowaru przy użyciu siły, dopiero po obniżeniu ciśnienia jest to możliwe.
- Nie należy używać garnka bez wody - może ulec uszkodzeniu bądź zniszczeniu
- Maksymalne napełnienie szybkowaru -  $\frac{2}{3}$  objętości dla żywności nie zwiększającej swojej objętości
- Przy gotowaniu żywności zwiększającej swą objętość w trakcie gotowania np. ryżu lub odwodnionych warzyw należy wypełnić szybkowar tylko do 1/2 jego objętości
- Przy gotowaniu mięsa (ze skórą), które się wzdyma (np. wołowy język) nie przekłuwać go – może spowodować oparzenia
- Przy gotowaniu miękkich potraw przed otwarciem szybkowaru lekko nim potrząsnąć, aby uniknąć opryskania jedzeniem
- Nie wolno używać garnka do smażenia potraw pod ciśnieniem!
- Nie wymuszać otwarcia szybkowaru
- W przypadku uchodzenia pary przez zawór bezpieczeństwa lub pierścień uszczelniający natychmiast wyłączyć palnik kuchenki
- Należy zawsze gotować w czystym szybkowarze. Przypalone naczynie należy najpierw odmoczyć a następnie umyć. Nie wolno używać do tego druciaków ani proszków do czyszczenia.
- Wszystkie części zamienne powinny być oryginalne i od autoryzowanego producenta. Pokrywka i garnek powinny być tego samego typu i od tego samego producenta

## **NIGDY NIE OTWIERAĆ GARNKA NA SIŁĘ!!!**

### **PO KAŻDYM UŻYCIU**

Myć szybkowar (garnek) w delikatnych środkach do mycia naczyń. Nie używać tzw. druciaków oraz proszków do czyszczenia. Garnek nadaje się również do mycia w zmywarce.

### **PRZECHOWYWANIE**

Przechowywać w czystym i suchym miejscu. Wieczko naczynia nie powinno być zamknięte.

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA SZYBKOWARU**

- Aby urządzenie działało prawidłowo, należy przestrzegać zaleceń dotyczących jego czyszczenia i konserwacji po każdym użyciu.
- Szybkowar należy umyć po każdym użyciu w letniej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Nie używać środków zawierających chlor, proszków do czyszczenia czy tzw. druciaków.
- Nie przegrzewać garnka, gdy jest pusty.
- Garnek nadaje się również do mycia w zmywarce.
- **Wnętrze oraz zewnętrzną stronę garnka** myć myjką kuchenną z dodatkiem środka do mycia naczyń. Podczas gotowania, wewnątrz urządzenia może powstać naturalny osad / nalot. Myć myjką kuchenną z dodatkiem soku z cytryny bądź octu.
- **Pokrywę** myć pod bieżącą, letnią wodą za pomocą gąbki z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- **Zawór bezpieczeństwa** myć pod bieżącą wodą z kranu.
- **Zawór roboczy** czyścić przepłukując go wodą. Sprawdź jego działanie, lekko naciskając zawór.

## **NAPRAWY I WYMIANA**

Użytkownik szybkowaru nie powinien dokonywać żadnych napraw na własną rękę, gdyż może być to równoznaczne z utratą gwarancji. Prawidłowo użytkowany, czyszczony i konserwowany produkt powinien służyć przed długi czas. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane jedynie przez personel firmy BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź – Polska. Adres ten jest zarazem adresem serwisu naprawczego. W zestawie nie ma części zapasowych. Firma BROWIN dokonuje napraw bądź wymiany części bądź całych szybkowarów po uprzednim rozpatrzeniu zgłoszenia.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania go do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

**UWAGA!** Każdy kraj posiada własne regulacje prawne dotyczące zasad wyrobu alkoholu etylowego, wyrobów winiarskich i napojów spirytusowych oraz wprowadzania ich do obrotu, a także dotyczące sankcji niestosowania się do tych regulacji. Na terenie Rzeczypospolitej Polskiej obowiązują: ustawa z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (Dz.U. 2001 Nr 31 poz. 353 z późn. zm.), ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz.U. 2011 Nr 120 poz. 690 z późn. zm.) oraz ustawa z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (Dz.U. 2006 Nr 208 poz. 1539 z późn. zm.).

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. nie ponosi odpowiedzialności za wykorzystanie przez użytkownika jej produktów niezgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

## **DATA PRODUKCJI ORAZ NR PARTII**

Datę produkcji szybkowaru można odczytać z samego urządzenia bądź z opakowania.

Na opakowaniu i (lub) na urządzeniu podany jest nr partii i (lub) rok produkcji.



## **OPERATION MANUAL**

### **DISTILLER AND PRESSURE COOKER 2 IN 1 - 12L**

**This instruction manual is an integral part of the product and should be stored in an accessible place for future reference. The manual contains essential information on the product and its use.**

#### **NOTICE!**

Only adults are allowed to use the device. Do not leave a working device unattended. Make sure the place of storing the device is properly secured against the access of children or any unauthorized users.

The manufacturer shall not be held liable for any damages incurred as a result of using the device against its intended purpose or against its instructions for use.

The manufacturer hereby reserves the right to modify the product at any time without the need to inform the user, in order to comply with pertinent regulations, standards, directives or for structural, commercial, esthetic or other reasons.

**The device is intended for home use.**



## **NOTICE!**

Every country has its own regulations regarding, among others, the principles of producing and bottling spirits and trading them, as well as sanctions imposed on non-compliance with these regulations. In the Republic of Poland, the provisions of the Act of 18 October 2006 on the production of spirits and on the registration and protection of geographical indications of spirits (Journal of Laws, 2006, No. 208, item 1539, as amended) must be applied.

Browin Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. hereby waives responsibility for the use of its products against the law.

**Kit includes: pressure cooker (tank), distiller, professional thermometer, a water drain and inlet hose, a connector adapted to household taps.**

## **PRESSURE COOKER**

- Destination: kitchen appliance for household use
- Material: stainless steel
- Heat source: electric, induction, ceramic, gas or spiral cooker
- Working pressure: 0,6 BAR
- Safety valve opening pressure: 1.2 BAR
- Maximum filling: max  $\frac{2}{3}$  of the volume for food and liquids that do not expand, max  $\frac{1}{2}$  of the volume for food and liquids that expand
- Minimum allowed filling: 0.5L, for distillation: 2l

**DISTILLER:** a cooler with a coil made of 2m long, 8mm diameter pipe + settlers, material: stainless steel

## **PROFESSIONAL FOOD THERMOMETER**

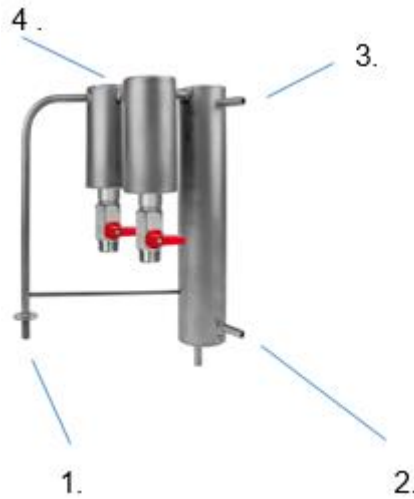
- Thermometer for measuring the temperature of prepared dishes.
- Stainless steel probe, 140 mm long
- Temperature range: -50°C to +300°C (-58°F to 572°F)
- Tolerance: +/- 1°C
- Accuracy: 0,1°C
- °C/°F button (used for switching the thermometer on or changing the temperature unit to degrees Celsius or Fahrenheit)
- ON/OFF button
- HOLD button (keeps the measurement result displayed on the screen)
- MAX/MIN Button (displays saved maximum and minimum measurement results)
- Batteries: 1xLR44 (included).

## **DISTILLER – ASSEMBLY AND USE**

### **1. ASSEMBLY FOR DISTILLATION PURPOSES**

Screw-in the cooling unit with the still to the pressure cooker (in the place of the safety vent) – 1 You must be careful not to perform this operation by force, because tightening the cooler too much may damage the screw thread.

- Connect the cooling unit to the source of cold water in the countercurrent of the distillate received (lower outlet in the cooling unit – 2). Drainage is performed through the upper cooling unit outlet – 3
- The upper part of the still contains an outlet for inserting a thermometer



## 2. DISTILLATION

- After assembling the set, pour c.a. 2l of water and vinegar to the pressure cooker and distill the liquid to sterilize the set. Perform this procedure only once.
- Pour 10l into the empty pressure cooker and heat the set on the stove. The heating time on an induction stove is c.a. 30min.
- After reaching 80°C, distillate will start to drip from the water cooling unit.
- NOTICE!!! The first 70ml is the first running, which must be discarded, since it contains most volatile substances, which can disturb the taste of the distillate.
- After completing distillation, pour the liquid out of the stills.
- The correct distillation time is c.a. 1 hour for 1l of distillate.

## PRESSURE COOKER – DESIGN AND USE

### 1. PRESSURE COOKER STRUCTURE:



#### DESCRIPTION:

1. Pot
2. Working vent
3. Crossbar
4. Lid handle
5. Safety vent
6. Lid
7. Seal (hidden in the edge of the pot)
8. Metal handles

### 2. USE

#### BEFORE THE FIRST USE

Wash the pot thoroughly with washing liquid. Do not use any scrubbers or washing powders.



## **BEFORE EVERY USE**

Before every use, check the working vent and the safety vent.

Set the working vent arm in the horizontal position and press several times. The arm must return to the horizontal position.

Pull the safety vent several times. The vent must return to its initial position.

## **FILLING THE PRESSURE COOKER**

Maximum permissible filling:

1. 1/2 of total volume of the pressure cooker for case of food which grows in size when cooked.
2. 2/3 of total volume of the pressure cooker for food which does not grow in size when cooked.

## **DO NOT BOIL WITHOUT WATER IN THE PRESSURE COOKER!**



## **CLOSING THE PRESSURE COOKER**

Please observe several basic rules when closing the lid of the pressure cooker:

1. Shift the handle on the lid to the “open” position.
2. Slide the lid onto the pot, at an angle, in which the both ends of the crossbar are supported on the edge of the pressure cooker.
3. Slide the handle to the other side to the “closed” position. Make sure that the lid is tightly sealed on the edge of the pressure cooker.
4. After locking, the handle will be lying horizontally. Please do not press on the handle after sealing the pot, as it may lead to damaging the sealing functions.

## **OPENING THE PRESSURE COOKER**

Before opening the pressure cooker, the most important thing to do is to completely lower the pressure inside the pot.

1. Lower the pressure by venting the steam (press the working vent arm several times or cool the pot down under a cold water stream).
2. Next, in order to level the pressure, slide the working vent to the vertical position. .
3. When the hissing stops, open the lid.



### 3. PRECAUTIONARY MEASURES:

- Start using the pressure cooker only after reading this instruction manual and information on safe use
- Before every use, check if the pressure cooker has all the required parts and whether the safety vents are clean and patent
- A pressure cooker cooks under pressure. Incorrect use of the pressure cooker may result in burns! Before heating, make sure if the pressure cooker is sealed!
- Keep children away from the pressure cooked when using it
- Do not direct the vents towards the user
- Do not insert the cooker into a hot oven
- When the cooker is under pressure, maintain extra caution handling it. Do not touch any heated surfaces without protection
- Observe the pressure cooker at all times when cooking – adapt the temperature and the time of cooking, maintain and control pressure inside the pressure cooker
- Do not interfere with the safety systems otherwise than as specified in the manual
- Do not use the cooker to any other purposes than its designed purpose
- Do not open the pressure cooker applying force. Open the cooker only after the pressure has dropped.
- Do not use the cooker without water – otherwise you will damage it
- Maximum filling of the pressure cooker – 2/3 of the total volume for food which does not grow in size
- When cooking food that grows in size – such as rice or dehydrated vegetables, fill the pressure cooker up to ½ of its total volume only
- When cooking meat (with skin) which swells (e.g. beef tongue), do not puncture it – may cause burns
- When cooking soft meals, shake the cooker lightly before opening to avoid splattering food
- Do not use the cooker to fry food under pressure!
- Do not force pressure cooker opening
- If you notice steam coming out of the safety vent or the sealing ring, immediately turn off the burner
- Always make sure you cook in a clean pressure cooker. Keep the burnt cooker in water and then wash it. Do not use scrubbers or cleaning powders to clean the cooker.
- All spare parts should be original and sourced from an authorized supplier. The pot and the lid should be of the same type and sourced from one manufacturer.

**NEVER FORCE THE LID TO OPEN!!!**

#### **AFTER EVERY USE**

Wash the pressure cooker with mild detergents. Do not use scrubbers or washing powders. The pot can also be washed in a dishwasher.

#### **STORAGE**

Store in a clean and dry place. The lid of the cooker should be closed.

## CLEANING AND MAINTENANCE OF THE PRESSURE COOKER

- For the appliance to work properly, follow the recommendations regarding its cleaning and maintenance after every use.
- The pressure cooker should be washed after every use, in lukewarm water with the addition of washing-up liquid.
- Do not use solutions containing chloride, cleaning powder, or so-called scrapers.
- Do not overheat the pot when it's empty.
- The pot can also be washed in a dishwasher.
- **The interior and exterior of the pot** should be washed with a kitchen washcloth with the addition of washing-up liquid.
- **The lid** should be washed in lukewarm running water, using a sponge with the addition of washing-up liquid.
- **The safety valve** should be washed in running tap water.
- **The main valve** should be cleaned by rinsing it with water. Check its operation by pressing the valve lightly.

## REPAIRS AND REPLACEMENT

The user of the pressure cooker shouldn't make any repairs by themselves, as this may be tantamount to the loss of warranty. Properly operated, cleaned and maintained product should serve for a long time. Any repairs can only be made by the staff of BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. based on 129-141 Pryncypalna street; 93-373 Łódź – Poland. This address is simultaneously the address of the repair service. The set does not include spare parts. The company BROWIN carries out repairs or replacement of parts or complete pressure cookers after prior review of the submission.

The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notice, in order to conform to legal regulations, standards, directives, or for structural, commercial, aesthetic or other reasons.

**CAUTION!** Every country has its own legal regulations governing the manufacturing of ethyl alcohol, wine products, and spirits, introducing them onto the market, and regarding sanctions for non-compliance. In the Republic of Poland, in force are the following: Act of 2 March 2001 on production of ethyl alcohol and the manufacture of tobacco products (Journal of Laws of 2001 No. 31 item 353, as amended), Act of 12 May 2011 on producing and bottling wine products, their turnover and wine market organisation (Journal of Law of 2011 No. 120 item 690, as amended), and Act of 18 October 2006 on production of spirits and the registration and protection of geographical indications of spirit drinks (Journal of Laws 2006 No. 208 item 1539, as amended).

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. is not responsible for the use of its products by the user in violation of applicable laws.

## PRODUCTION DATE AND LOT No.

The lot no. is located on the bottom (exterior) of the pressure cooker or / and on the packaging.



## BEDIENUNGSANLEITUNG BRENNAPPARAT UND SCHNELLKUCHTOPF 2 IN 1 - 12L

**Diese Anweisung gilt als Teil des Produkts und ist so aufzubewahren, dass die Einsicht in ihren Inhalt in der Zukunft immer möglich ist. Sie enthält relevante Informationen über das Produkt und dessen Gebrauch.**

## HINWEIS!

Die Einrichtung kann ausschließlich von Erwachsenen gebraucht werden. Das Gerät ist nie ohne Aufsicht arbeiten zu lassen. Es ist sicherzustellen, dass die Aufbewahrungsstelle der Einrichtung ausreichend vor Zugriff der Kinder und der unbefugten Personen gesichert ist.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden infolge von nicht bestimmungsgemäßen Anwendung der Einrichtung oder deren unsachgemäßer Bedienung.

Der Hersteller behält sich das Recht auf Modifizierung des Produkts zu jeder Zeit vor, ohne darüber informieren zu müssen, um es den gesetzlichen Vorschriften, Normen, Richtlinien anzupassen, oder aufgrund von konstruktiven, geschäftlichen, ästhetischen oder sonstigen Gründen.

### **Die Einrichtung dient zur Haushaltsanwendung.HINWEIS!**

Jedes Land hat eigene Rechtsbestimmungen, unter anderen bezüglich der Fertigung und Abfüllung von alkoholischen Getränken und deren Inverkehrbringen, auch hinsichtlich der Sanktionen, falls diese Regulierungen nicht befolgt werden. Auf dem Gebiet der Republik Polen gilt das Gesetz vom 18. Oktober 2006 über die Herstellung von alkoholischen Getränken und über die Eintragung und Schutz der geographischen Kennzeichnung von alkoholischen Getränken (GBl. von 2006, Nr. 208. Pos. 1539 mit sp. Änd.).

Biowin Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. [Biowin Gesellschaft mit beschränkter Haftung & Co. KG] hat eine ggf. bestimmungswidrige Anwendung deren Produkte durch den Nutzer nicht zu verantworten.

**Der Set umfasst: Schnellkochtopf (Behälter), , Brennapparat, professionelles Thermometer, Anschlusschlauch für Wasserzulauf und -ablauf, Hahnanschlussstück passend für Indoor-Wasserhähne**

## SCHNELLKOCHTOPF

- Verwendung: Küchengerät für den Haushaltsgebrauch
- Material: rostfreier Stahl
- Wärmequelle: Elektro-, Induktions-, Glaskeramik-, Gas- und Heizspiral-Herdplatten
- Arbeitsdruck: 0,6 bar
- Druck, der die Öffnung des Sicherheitsventils verursacht: 1,2 bar
- Maximale Füllung: max.  $\frac{2}{3}$  des Gefäßvolumens bei Nahrungsmitteln, die beim Kochen nicht aufquellen, max.  $\frac{1}{2}$  des Gefäßvolumens bei Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten, die sich umfangsgemäß während des Kochens vergrößern
- Minimale zulässige Füllung: 0,5 l, bei Destillation 2l

**BRENNAPPARAT:** Kühler mit Kühlschlange aus einem Rohr mit 8 mm Innendurchmesser und 2 m Länge  
+ Abscheider, Material: rostfreier Stahl

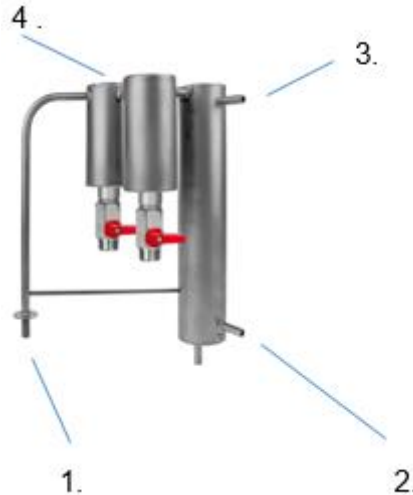
## PROFESSIONELLES LEBENSMITTEL-THERMOMETER

- Thermometer für Temperaturmessung von zubereiteten Gerichten
- Sonde aus nichtrostendem Stahl mit der Länge von 140 mm
- Temperaturbereich: -50°C bis +300°C (-58° F bis 572° F)
- Toleranz: +/-1°C
- Genauigkeit: 0,1°C
- Taste °C/°F (Die Temperaturmessung erfolgt in Grad Celsius oder Fahrenheit)
- Taste ON/OFF
- HOLD-Taste (hält am Anzeiger das Messergebnis an)
- Die Taste MAX/MIN - zeigt die gespeicherten maximalen und minimalen Messergebnisse an.

- Batterien: 1x LR44 (im Satz)

## 1. BRENNAPPARAT - AUFBAU UND BEDIENUNG

1. Kühlgerät mit der Absetzkammer an den Schnellkochtopfdeckel anbringen (an der Stelle des Sicherheitsventil zum Dampfablassen) –1. Es ist zu beachten, dass diese Tätigkeit nicht mit zu großer Kraft ausgeführt wird, denn ein zu starkes Anziehen kann das Gewinde des Kühlers beschädigen.
  - Kühlgerät an die Kaltwasserentnahmestelle im Gegenstrom zu dem zu abzunehmenden Destillat anschließen (untere Öffnung am Kühlgerät -2). Abfluss zum Abführbecken über die obere Öffnung des Kühlgeräts –3.
  - Im oberen Teil der Absetzkammer ist eine Öffnung vorbereitet, wo das Thermometer einzusetzen ist -4



## 2. DESTILLATION

- Nach dem Zusammenbau des Sets sind in den Schnellkochtopf ca. 2l Wasser mit Essig hinzugeben und zwecks Set-Sterilisierung zu destillieren. Es handelt sich hierbei um einmalige Tätigkeit.
- In leeren Schnellkochtopf 10l Cuvée hineintun und auf dem Herd aufwärmen lassen. Die Aufwärmzeit beträgt auf dem Induktionsherd ca. 30min.
- Nach Erreichen der Temperatur von ca. 80°C beginnt aus dem mit Kaltwasser gekühlten Kühlgerät sich das Destillat zu verflüssigen.
- HINWEIS!!!! Die ersten 70ml sind die sog. Vorläufe, die abzuführen sind, weil es sich um am meisten flüchtige Substanzen handelt, die den Geschmack des Destillats verderben können.
- Nach Destillationsschluss ist die Flüssigkeit aus der Absetzkammer abzuführen.
- Die richtige Destillationszeit beträgt ca. 1Std. je 1l Destillat.

## SCHNELLKOCHTOPF - AUFBAU UND BEDIENUNG

### 1. BAU



## BESCHREIBUNG:

1. Topf
2. Arbeitsventil
3. Querbalken
4. Deckelgriff
5. Sicherheitsventil
6. Deckel
7. Dichtungsring
8. Metallgriffe

## 2. NUTZUNG

### VOR ERSTEM GEBRAUCH

Der Topf ist mit dem Spülflüssigkeit genau zu spülen und zu trocknen. Weder Drahtschwämme noch Reinigungspulver verwenden.



### VOR JEDEM GEBRAUCH

Vor jedem Gebrauch ist das Arbeitsventil- und Sicherheitsventil zu prüfen.

Der Arbeitsventilarm ist waagrecht zu stellen und mehrmals nach unten zu drücken. Der Arm muß in waagrechte Position frei zurückkehren können.

Das Sicherheitsventil ist mehrmals nach oben zu ziehen. Das Ventil muß in ursprüngliche Position frei zurückkehren können.

### AUFFÜLLEN

Maximale Füllmenge:

1. max.  $\frac{1}{2}$  des Fassungsvermögens für Lebensmittel, die ihr Volumen vergrößern
2. max.  $\frac{2}{3}$  des Fassungsvermögens für Lebensmittel, die ihr Volumen nicht vergrößern

**IM SCHNELLKOCHTOPF DARF OHNE WASSER NICHT GEKOCHT WERDEN !**



### Schließen vom Schnellkochtopf

Beim Schließen vom Schnellkochtopf sind einige Grundsätze zu beachten:



1. Der Deckelgriff ist in Position „Offen“ zu bringen.
2. Der Deckel ist in den Topf unter einem Winkel in der Weise hineinzuschieben, damit die beiden Querbalkenenden auf dem Topfrand abgestützt sind.
3. Der Griff ist in die entgegengesetzte Richtung, d.h. in Position „Geschlossen“ zu bringen. Es ist sicherzugehen, dass der Deckel am Topfrand dicht anliegt.
4. Nach dem Schließen bleibt der Griff in waagrechter Position. Der Griff ist nach dem Schließen nicht zu drücken, sonst können die Dichtungsfunktionen beeinträchtigt werden.

### Öffnen vom Schnellkochtopf

Vor dem Öffnen ist der Druck innerhalb des Topfes ganz zu senken.

1. Der Druck wird gesenkt, indem der Dampf abgelassen wird (mehrmaliges Drücken auf das Arbeitsventil und Abkühlen vom Schnellkochtopf mit dem Wasserstrahl).
2. Danach bringen wir das Arbeitsventil zum Druckausgleich in senkrechte Position.
3. Hört das Zischen auf, kann der Deckel angehoben werden.



### 3. VORSICHTSMASSNAHMEN:

- Den Schnellkochtopf nur dann nutzen, wenn die Bedienungsanleitung und Sicherheitsangaben zu dessen Nutzung gelesen sind.
- Vor jedem Gebrauch ist zu prüfen, ob der Schnellkochtopf komplett ist und ob seine Ventile sauber und durchlässig sind.
- Der Schnellkochtopf kocht unter Druck. Ein nicht ordnungsmäßiger Einsatz kann zu Verbrennungen führen. Vor Erhitzung ist zu prüfen, ob der Schnellkochtopf dicht verschlossen ist!
- Beim Einsatz vom Schnellkochtopf dürfen sich die Kinder in dessen Nähe nicht aufhalten.
- Die Löcher für Dampfentweichung dürfen nicht auf den Benutzer gerichtet werden.
- Den Schnellkochtopf nicht in den erhitzten Backofen stellen.
- • Den Schnellkochtopf ist auf einem stabil aufgestellten Herd zu stellen. Die Brenner mit einem größeren Durchmesser als Topfboden sind zu vermeiden.
- Zur Erhitzung ist nur eine zulässige Wärmequelle zu verwenden.
- • Bei einem unter Druck wirkenden Schnellkochtopf ist eine besondere Vorsicht geboten, die erhitzten Flächen sind ohne entsprechenden Schutz nicht zu berühren.
- Der Schnellkochtopf ist ständig zu beobachten, die Erhitzung und Kochzeit sind entsprechend anzupassen, der Druck und das Druckbegrenzungsventil im Schnellkochtopf sind zu kontrollieren.
- In das Sicherheitssystem ist nicht anders als nach Angaben in der Bedienungsanleitung einzugreifen.
- Der Schnellkochtopf ist nur bestimmungsgemäß zu benutzen.
- Den Schnellkochtopf darf nicht unter Einsatz von Gewalt geöffnet werden, zuerst ist der Druck zu senken.
- Der Schnellkochtopf darf ohne Wasser nicht verwendet werden – sonst kann er beschädigt oder zerstört werden.

- Maximale Füllmenge: max.  $\frac{2}{3}$  des Fassungsvermögens für Lebensmittel, die ihr Volumen nicht vergrößern
- Beim Kochen der Lebensmittel, die ihr Volumen während des Kochvorgangs vergrößern, z.B. Reis oder entwässertes Gemüse, ist der Schnellkochtopf nur bis  $\frac{1}{2}$  dessen Volumen aufzufüllen.
- Beim Kochen von Fleisch (mit Haut), das sich aufbläht (z.B. Rindzunge) ist das Fleisch nicht aufzustehen – Verbrennungsgefahr
- Beim Kochen weicher Speisen ist der Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht zu schütteln, damit die Speise nicht spritzen wird.
- Der Schnellkochtopf darf zum Braten unter Druck nicht verwendet werden!
- Das Öffnen vom Schnellkochtopf darf nicht erzwungen werden!
- Bei Dampfentweichung durch das Sicherheitsventil oder durch den Dichtungsring ist der Brenner sofort abzustellen.
- Immer nur sauberen Schnellkochtopf verwenden. Den angebrannten Schnellkochtopf ist zuerst aufzuweichen und dann zu spülen. Zur Reinigung dürfen weder Drahtschwämme noch Reinigungspulver verwendet werden.
- Es sind nur originelle und beim Vertragshändler erworbenen Ersatzteile zu verwenden. Das Deckel und der Topf haben vom gleichen Typ und vom gleichen Hersteller zu sein.

## **DEN SCHNELLKCHTOPF NIEMALS MIT GEWALT ÖFFNEN !!!**

### **NACH JEDEM GEBRAUCH**

Zur Reinigung vom Schnellkopftopf nur sanfte Waschmittel verwenden. Weder Drahtschwämme noch Reinigungspulver verwenden. Der Topf eignet sich auch für Spülen in der Spülmaschine.

### **AUFBEWAHRUNG**

An einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren. Der Deckel darf nicht geschlossen sein.

### **REINIGUNG UND WARTUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS**

- Damit das Gerät richtig funktioniert, sollen die Empfehlungen beachtet werden, die seine Reinigung und Wartung nach jedem Gebrauch betreffen.
- Man soll den Schnellkochtopf nach jeder Verwendung im warmen Wasser mit Zusatz des Spülmittels spülen.
- Man soll keine Mittel, die Chlor enthalten, keine Reinigungsmittel oder sog. Reiniger aus Stahlwolle verwenden.
- Man dar den Topf nicht erwärmen, wenn er leer ist.
- Der Topf kann auch in der Spülmaschine gespült werden.
- **Die innere und die äußere Seite des Topfes soll man mit Küchenschwamm mit Zusatz des Spülmittels spülen.**
- **Den Deckel soll man unter dem laufenden, warmen Wasser mit Hilfe des Schwamms mit Zusatz des Spülmittels spülen.**
- **Das Sicherheitsventil soll man unter dem laufenden Wasser aus dem Wasserhahn spülen.**
- **Das Arbeitsventil soll man mit dem Wasser spülen.** Man soll seine Wirkung prüfen, wenn man es leicht drückt.

### **REPARATUREN UND AUSTAUSCH**

Der Benutzer des Schnellkochtopfs soll keine Reparaturen auf eingene Faust machen, denn das kann mit dem Verlust der Garantie gleichbedeutend sein. Das richtig genutzte, gereinigte und gewartete Produkt soll lange Zeit dienen. Alle Reparaturen können nur vom Personal der Firma BROWIN GmbH KG mit dem Sitz an der Pryncypalnastrasse 129/141; 93-373 in Lodz – Polen ausgeführt werden. Die Adresse ist zugleich

Adresse des Reparaturservices. Im Set gibt es keine Ersatzteile. Die Firma BROWIN führt Reparaturen oder Austausch der Teile oder der ganzen Schnellkochtöpfe nach der früheren Prüfung der Anmeldung aus.

Der Hersteller behält sich das Recht auf Modifizierung des Erzeugnisses in jedem Moment vor, ohne frühere Benachrichtigung, zum Zweck seiner Anpassung an Rechtsvorschriften, Normen, Richtlinien oder aus Konstruktions-, Handels-, ästhetischen und anderen Gründen.

**ACHTUNG!** Jedes Land besitzt eigene Rechtsregulierungen, die die Prinzipien der Erzeugung des Äthanols, Weinerzeugnisse und Spirituosenerzeugnisse und ihre Einführung in den Umsatz betreffen, und auch die Sanktionen keiner Haltung an diesen Regulierungen betreffen. Auf dem Gebiet der Republik Polen gelten: Gesetz vom 2. März 2001 über Erzeugung des Äthanols und Erzeugung der Tabakwaren (GB 2001 Nr. 31 Pos. 353 mit den späteren Änderungen), Gesetz vom 12. Mai 2011 über Erzeugung und Vergiebung der Weinerzeugnisse, Umsatz mit diesen Erzeugnissen und Organisation des Weinmarktes (GB 2011 Nr. 120 Pos. 690 mit den späteren Änderungen) und Gesetz vom 18. Oktober 2006 über die Erzeugung der Spirituosen und über Registrierung und Schutz der geografischen Kennzeichen der Spirituosen (GB 2006 Nr. 208 Pos. 1539 mit den späteren Änderungen).

BROWIN GmbH KG trägt keine Verantwortung für Nutzung vom Benutzer ihrer Produkte, die nicht mit den geltenden rechtlichen Vorschriften übereinstimmt.

#### **PRODUKTIONSDATUM UND NR. DER PARTIE**

Nr der Partie befindet sich am Boden (an der Außenseite) des Schnellkochtopfs oder / und auf der Verpackung.



### **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДИСТИЛЛЯТОР И СКОРОВАРКА 2 В 1 - 12Л**

**Эта инструкция является интегральной частью изделия и должна храниться в способ, позволяющий на ознакомление с ее содержанием в любое время. Содержит важную информацию об изделии и его эксплуатации.**

#### **ВНИМАНИЕ!**

Устройством могут пользоваться исключительно взрослые лица. Запрещается оставлять работающее устройства без присмотра. Необходимо удостовериться, что место хранения устройства соответственно защищено от доступа детей и посторонних.

Производитель не отвечает за вред, вызванный применением устройства не по назначению или из-за несоответствующего обслуживания.

Производитель оставляет за собой право модификации изделия в любой момент, без предварительного извещения, с целью гармонизации с законоположениями, нормативно-директивной базой, или по конструкционным, коммерческим, эстетическим и другим причинам.

Устройство предназначено для применения в домашних условиях.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Каждая страна обладает собственными юридическими регулированиями, в частности, касающимися принципов производства и розлива спиртных напитков, введения их в оборот, а также санкциями за их несоблюдение. На территории Республики Польша действует закон от 18 октября 2006 г. о производстве спиртных напитков, регистрации и охране географических обозначений спиртных напитков (Законодательный вестник 2006. № 208. Поз. 1539 с последующими изменениями).

Browin Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. [БРОВИН Общество с ограниченной ответственностью, Коммандитное товарищество] не несет ответственность за использование его изделия пользователем с нарушением законодательства.

**Комплект состоит из:** скороварки (резервуар), дистилляционный аппарат, профессионального термометра, шланг для отвода и подвода воды, ниппель для подключения к домашним кранам

## СКОРОВАРКА

- Назначение: кухонное устройство для использования в домашних условиях
- Материал: нержавеющая сталь
- Источник тепла: электрическая, индукционная, керамическая, газовая, спиральная плита
- Рабочее давление: 0,6 бар
- Давление открытия вентиля безопасности: 1,2 бар
- Максимальное наполнение:

макс.  $\frac{2}{3}$  объема для продуктов питания и жидкостей, не увеличивающихся в объеме в процессе приготовления

макс.  $\frac{1}{2}$  объема для продуктов питания и жидкостей, увеличивающихся в объеме в процессе приготовления

Минимально допустимое наполнение: 0,5л, в случае дистилляции 2л

**ДИСТИЛЛЯЦИОННЫЙ АППАРАТ:** охладитель со змеевиком из трубки диаметром 8 мм и длиной 2м+, отстойник, материал: нержавеющая сталь

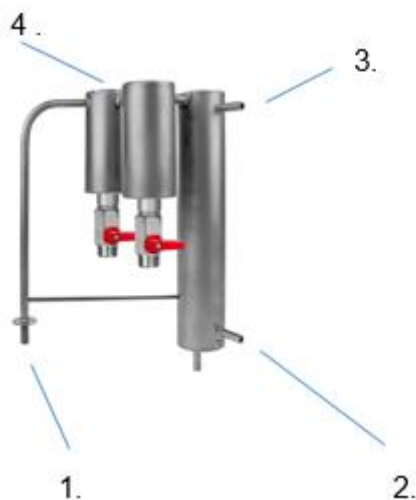
## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- Термометр для измерения температуры блюда.
- Зонд из нержавеющей стали длиной 140 мм
- Диапазон температуры: от  $-50^{\circ}\text{C}$  до  $+300^{\circ}\text{C}$  (от  $-58^{\circ}\text{F}$  до  $572^{\circ}\text{F}$ )
- Погрешность:  $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Точность:  $0,1^{\circ}\text{C}$
- Кнопка  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$  (служит для включения термометра или изменения единицы измерения температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта)
- Кнопка ON/OFF
- Кнопка HOLD (остановка на индикаторе результата измерений)
- кнопка MAX/MIN (Отображает сохраненные максимальные и минимальные результаты измерений)
- Батарея: 1xLR44 (входит в комплект)

## ДИСТИЛЛЯТОР - МОНТАЖ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 1. МОНТАЖ КОМПЛЕКТА С ЦЕЛЬЮ ДИСТИЛЛЯЦИИ

- Привинтить охладитель с отстойником к крышке скороварки (в место вентиль безопасности клапана, выпускающего пар) -1. Следует обратить внимание, чтобы не выполнять это действие насильно, поскольку слишком сильное докручивание охладителя может повредить резьбу
- Присоединить охладитель к источнику холодной воды в противотоке к отбираемому дистилляту (нижнее отверстие в охладителе - 2). Отток в раковину - через верхнее отверстие охладителя - 3.
- В верхней части отстойника находится отверстие, в котором необходимо поместить термометр – 4



## 2. ДИСТИЛЛЯЦИЯ

- После монтажа комплекта, влить в скороварку около 2л воды с уксусом и дистиллировать с целью стерилизации комплекта. Это одnorазовое действие.
- Влить в пустую скороварку затор (смесь для брожения) 10 л и подогреть на плите. Время нагрева на индукционной плите - около 30 мин.
- После достижения температуры около 80°C из охлаждаемого холодной водой охладителя начнёт капать дистиллят.
- **ВНИМАНИЕ!!!!** Первые 70 мл – это, так называемый, «первач», который необходимо слить, поскольку это наиболее летучие вещества, которые могут испортить вкус дистиллята.
- После окончания дистилляции необходимо слить жидкость из отстойника.
- Правильное время дистилляции - около 1 часа на 1 л дистиллята.

## СКОРОВАРКА – СТРОЕНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 1. СТРОЕНИЕ СКОРОВАРКИ:



### ОПИСАНИЕ:

- Кастрюля
- Рабочий клапан
- Поперечина
- Рукоятка крышки
- Вентиль безопасности
- Крышка
- Прокладка
- Металлические ручки

## 2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Кастриюлю тщательно вымыть горячей водой с добавлением жидких моющих средств и высушить. Не применять скребки и порошкообразные чистящие средства.



### ПЕРЕД КАЖДЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Перед каждым применением проверить рабочий клапан и вентиль безопасности.

Плечо рабочего клапана установить в горизонтальном положении и несколько раз надавить. Плечо должно свободно возвращаться в горизонтальное положение.

Вентиль безопасности несколько раз потянуть вверх. Вентиль должен свободно возвращаться в первоначальное положение.

### НАПОЛНЕНИЕ СКОРОВАРКИ

Максимально допустимое наполнение:

1.  $\frac{1}{2}$  ёмкости кастрюли в случае блюд, которые во время приготовления увеличиваются в объеме – разбухают.
2.  $\frac{2}{3}$  ёмкости кастрюли в случае блюд, которые во время приготовления не изменяют своего объёма.

### В СКОРОВАРКЕ НЕЛЬЗЯ ГОТОВИТЬ БЕЗ ВОДЫ!



### ЗАКРЫВАНИЕ СКОРОВАРКИ

Просим соблюдать несколько базовых принципов во время закрывания крышки скороварки:

1. Ручку крышки отклонить в положение «открыто».
2. Крышку вложить в кастрюлю под углом таким образом, чтобы оба края поперечины опирались на края скороварки.
3. Рукоятку отклонить в противоположную сторону в положение «закрыто». Необходимо удостовериться в том, что крышка плотно прилегает к краю скороварки.
4. Рукоятка крышки закрытой скороварки находится в горизонтальном положении. Просим не нажимать на рукоятку после закрытия скороварки, поскольку это может привести к нарушению уплотняющих функций.

## ОТКРЫВАНИЕ СКОРОВАРКИ

Перед тем как открыть крышку скороварки, необходимо полностью снизить давление внутри кастрюли.

1. Давление снижаем выпуская пар (нажимаем несколько раз на плечо рабочего клапана или охлаждаем скороварку под струей холодной воды).
2. После этого, для выравнивания давления рабочий клапан отклоняем до вертикального положения.
3. Когда «шипение» затихнет – крышку можно открывать.



### 3. СРЕДСТВА БЕЗОПАСНОСТИ:

- Пользоваться скороваркой только после прочтения инструкции и информации, касающейся безопасности пользования.
- Перед каждым использованием проверить наличие всех элементов скороварки, чистоту и проходимость предохранителей (вентилей).
- Скороварка варит под давлением. Неправильное использование может вызвать ожоги! Перед нагреванием удостовериться, плотно ли закрыта скороварка !
- В процессе использования скороварки дети не должны находиться с ней рядом.
- Не направлять отверстия выхода пары в сторону пользователя.
- Не вставлять кастрюлю в нагретую духовку.
- Скороварку устанавливать на стабильно стоящей плите и не ставить на горелках, диаметр которых больше диаметра дна горшка.
- Для нагревания использовать только разрешенные источники тепла.
- Кастрюля под давлением требует максимальной осторожности при обслуживании, не касаться нагретых поверхностей без защиты!
- Постоянно наблюдать за нагреванием скороварки, проверять время приготовления пищи, поддерживать, контролировать давление и вентиль, ограничивающий давление внутри скороварки.
- Не нарушать предусмотренные инструкцией системы безопасности.
- Не использовать кастрюлю в других целях.
- Не открывать скороварку с использованием силы, только после снижения давления кастрюлю можно будет легко открыть.
- Не использовать кастрюлю без воды - это может вывести её из строя.
- Максимальное наполнение скороварки -  $\frac{2}{3}$  объема для продуктов, не увеличивающихся в объеме в процессе приготовления.
- Для приготовления продуктов, увеличивающих свой объем в процессе приготовления напр. риса или обезвоженных овощей, следует наполнить скороварку только до  $\frac{1}{2}$  её объема.
- При приготовлении мяса (с кожей), которое набухает (напр. говяжий язык) не прокалывать его - может вызвать ожоги.
- При приготовлении мягких блюд, перед открытием скороварки легко встряхнуть содержимым, чтобы избежать опрыскивания едой.
- Нельзя использовать кастрюлю для жарки под давлением!
- Не пытаться открывать скороварку силой!
- В случае выхода пары через вентиль безопасности или уплотняющее кольцо, немедленно выключить горелку плиты.

- Всегда варить в чистой скороварке. Подгоревшую кастрюлю сначала отмочить, а потом помыть. Запрещается применять проволочные мочалки и чистящие порошки.
- Все запасные части скороварки должны быть оригинальными и от авторизованного производителя. Крышка и кастрюля должны быть того же типа и от того же производителя.

## **НЕ ПЫТАТЬСЯ ОТКРЫВАТЬ СКОРОВАРКУ СИЛОЙ!!!**

### **ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИМЕНЕНИЯ**

Скороварку мыть водой с добавлением деликатных жидких моющих средств. Не применять скребки и порошкообразные чистящие средства. Кастрюлю можно мыть в посудомоечной машине.

### **ХРАНЕНИЕ**

Хранить в чистом и сухом месте. Крышка не должна плотно прилегать к кастрюле.

## **ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ СКОРОВАРКИ**

- Для того чтобы прибор работал правильно, выполняйте рекомендации по его очистке и техобслуживанию после каждого использования.
- Скороварку следует после каждого использования промывать в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Не пользуйтесь содержащими хлориды растворами, чистящими порошками и так называемыми «скребками».
- Не перегревайте пустую кастрюлю.
- Кастрюлю можно также мыть в посудомоечной машине.
- **Внутренние и наружные части кастрюли** следует мыть кухонной тряпкой для мытья посуды с добавлением жидкости для мытья посуды.
- **Крышку** следует мыть в теплой проточной воде губкой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- **Предохранительный клапан** следует промывать в проточной водопроводной воде.
- **Главный клапан** следует очищать путем ополаскивания водой. Проверьте работу клапана, слегка нажав на него.

## **РЕМОНТ И ЗАМЕНА**

Пользователь скороварки не должен самостоятельно производить никакого ремонта, так как это может повлечь потерю гарантии. Если правильно пользоваться изделием, очищать его и производить его техобслуживание, то он должен служить долго. Любой ремонт может выполнять только персонал компании BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k., которая находится по адресу 129-141 Pryncypalna street; 93-373 Łódź – Польша. Этот адрес является одновременно адресом ремонтной службы. В комплект не входят запчасти. Компания BROWIN осуществляет ремонт и замену деталей скороварок или полную их замену после предварительного рассмотрения заявки.

Производитель оставляет за собой право в любое время вносить в прибор изменения без предварительного уведомления с целью соблюсти правовые нормы, стандарты и директивы, либо по конструктивным, коммерческим, эстетическим и иным причинам.

**ОСТОРОЖНО!** Во всех странах есть свои собственные правовые нормы, регулирующие производство этилового спирта, винодельческой продукции и спиртных напитков, вывод их на рынок, а также санкции за несоблюдение нормативных требований. В Республике Польша действуют следующие законы: закон от 2 марта 2001 г. о производстве этилового спирта и табачных изделий ("Законодательный вестник", 2001 г., № 31, пункт 353 с поправками), закон от 12 мая 2011 г. О производстве и розливе винодельческой продукции, ее обороте и организации рынка вина



("Законодательный вестник", 2011 г. №120, пункт 690 с поправками) и закон от 18 октября 2006 г. О производстве спиртных напитков и регистрации и охране географических указаний для спиртных напитков ("Законодательный вестник", 2006 г., №208, пункт 1539 с поправками).

Компания BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. не несет ответственности за использование своей продукции пользователем в нарушение действующего законодательства.

## **ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ И НОМЕР ПАРТИИ**

Номер партии расположен на нижней (наружной) части скороварки или/и на упаковке.



## **NAUDOJIMO INSTRUKCIJA DESTILIATORIUS IR GREITPUODIS "DU VIENAME" 12L**

**Ši instrukcija yra produkto dalis, ji turėtų būti saugoma, kad būtų galimybė susipažinti su jos turiniu ateityje. Joje pateikiama svarbi informacija apie produktą ir jo naudojimą.**

### **DĖMESIO!**

Įrenginiu gali naudotis tik suaugusieji. Nepalikti be priežiūros įjungto įrenginio. Įrenginys turi būti laikomas vaikams ir nepageidaujamiems asmenims nepasiekiamoje vietoje.

Gamintojas neatsako už galimas žalas padarytas įrenginį naudojant ne pagal paskirtį arba netinkamai jį aptarnaujant.

Gamintojas pasilieka sau teisę bet kada ir be išankstinio pranešimo modifikuoti įrenginį, siekiant pritaikyti prie teisės aktų, standartų, direktyvų reikalavimų arba dėl konstrukcinių, komercinių, estetinių ir kitų priežasčių.

Įrenginys skirtas naudoti namų sąlygomis.

### **DĖMESIO!**

Kiekviena valstybė turi spiritinių gėrimų gamybos, išpilstymo ir pateikimo į rinką teisinius reikalavimus, bei jų netaikymo sankcijas. Lenkijos Respublikoje galioja 2006 m. spalio 18 d. spiritinių gėrimų gamybos, jų registravimo ir geografinių nuorodų apsaugos įstatymas (Dz. U. 2006. Nr. 208. poz. 1539, su pakeitimais).

Bendrovė „Browin Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.“ neatsako už produkto naudojimą pažeidžiant galiojančius įstatymus.

**Komplekte yra: greitpuodis (talpykla), distiliavimo aparatas, profesionalus termometras, vandens pritekėjimo ir ištekėjimo žarna, jungtis buitiniams čiaupams**

## **GREITPUODIS**

- Paskirtis: virtuvės reikmuo buitiniam naudojimui
- Medžiaga: nerūdijantis plienas
- Šilumos šaltinis: elektrinė, indukcinė, keraminė, dujinė viryklė, kaitinimo spiralė
- Darbinis slėgis: 0,6 BAR
- Apsauginio vožtuvo atidarymo slėgis: 1,2 BAR
- Maksimalus užpildymas: iki  $\frac{2}{3}$  talpos maisto produktams ir skysčiams, kurie nepadidina savo apimtį, iki  $\frac{3}{4}$  talpos maisto produktams ir skysčiams, kurie padidina savo apimtį
- Minimalus leistinas užpildymas: 0,5L, distiliavimui 2L

**DISTILIAVIMO APARATAS:** aušintuvas su gyvatuku iš vamzdelio, kurio diametras 8mm, ilgis 2 m + nusodinimo bakas, medžiaga: nerūdijantis plienas

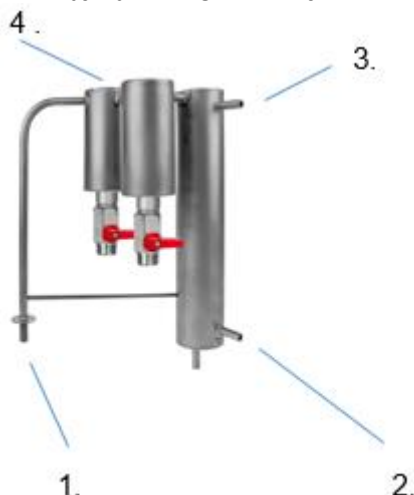
## PROFESIONALUS MAISTO TERMOMETRAS

- Termometras ruošiamų patiekalų temperatūrai matuoti.
- Zondas iš nerūdijančio plieno, 140 mm ilgio
- Temperatūros diapazonas: -50°C iki +300°C (-58°F iki 572°F)
- Tolerancija: +/-1°C
- Tikslumas: 0,1°C
- Mygtukas °C/°F (Temperatūros matavimo rezultatas Celsijaus arba Farenheito laipsniais)
- Mygtukas ON/OFF
- Mygtukas HOLD (palaiko vaizduoklyje matavimo rezultatą)
- Mygtukas MAX/MIN (Rodo užregistruotą atmintyje maksimali ir minimali matavimo rezultatą)
- Elementas: 1×LR44 (komplekte)

### DISTILIATORIUS - MONTAVIMAS IR NAUDOJIMAS

#### 1. KOMPLEKTO MONTAVIMAS DISTILIAVIMUI

- Kondensatorių su nusodintuvu prisukite prie greitpuodžio dangčio (vietoje garus paleidžiančio Dangčio rankena) – 1 pav. Reikia atkreipti dėmesį, kad neatlikti veiksmų per stipriai, nes stiprus radiatoriaus prisukimas gali sugadinti sriegį.
- Kondensatorių prijunkite prie šalto vandens šaltinio priešpriešinės srovės principu gaunamo distiliato atžvilgiu (apatinė kondensatoriaus anga 2 pav.). Nutekėjimas į kriauklę pro viršutinę kondensatoriaus angą – 3 pav.
- Viršutinėje nusodintuvo dalyje yra anga, kurioje talpinamas termometras



#### 2. DISTILIAVIMAS

- Sumontavus įrenginį į greitpuodį pripilkite apie 2 l vandens su actu ir išdistiliuokite, kad įrenginys taptų sterilus. Tai vienkartinis veiksmas.
- Į tuščią greitpuodį supilkite 10 l mišinio ir kaitinkite ant viryklės. Kaitinimo laikas ant indukcinės viryklės apie 30 min.
- Pasiekus apie 80°C temperatūrą šaltu vandeniu aušinamame kondensatoriuje pradės kondensuotis distiliatas.
- DĖMESIO!!!! Pirmi 70 ml, tai pradinė frakcija, kurią reikia nupilti, nes ją sudaro lakiosios medžiagos, kurios gali sugadinti distiliato skonį.
- Pabaigus distiliavimą iš nusodintuvo išleiskite skystį.
- Taisyklingai distiliuojant, per valandą gaunamas apie 1 l distiliato.

## GREITPUODIS - SANDARA IR NAUDOJIMAS

### 1. GREITPUODŽIO DALYS:



### APRAŠAS:

- Indas
- Darbinis vožtuvas
- Tiltelis
- Dangčio rankena
- Saugos vožtuvas
- Dangtis
- Tarpinė
- Metalinės ąsos

### 2. NAUDOJIMAS

#### PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Puodą atidžiai išplaukite su indų plovimo skysčiu ir nusausinkite. Nenaudokite metalinių šveistukų ir šveitimo miltelių.



#### PRIEŠ KIEKVIENĄ NAUDOJIMĄ

Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite darbinį vožtuvą ir saugos vožtuvą. Nustatykite horizontalią darbinio vožtuvo svirties padėtį ir kelis kartus paspauskite žemyn. Svirtis turi laisvai sugrįžti į horizontalią padėtį. Saugos vožtuvą kelis kartus patraukite į viršų. Vožtuvas turi laisvai sugrįžti į pirminę padėtį.

#### GREITPUODŽIO PRIPILDYMAS

Didžiausias leistinas tūris:

1. 1/2 indo talpos patiekalams, kurie verdant plečiasi.
2. 2/3 tūrio patiekalams, kurių tūris verdant nesikeičia.

#### NENAUDOKITE GREITPUODŽIO BE VANDENS!



### GREITPUODŽIO UŽDARYMAS

Laikykitės šių greitpuodžio naudojimo taisyklių:

1. Dangčio rankeną atlenkite į padėtį „atidaryta“.
2. Uždėkite dangtį ant puodo taip, kad abu tiltelio galai atsiremtų į viršutinę indo briauną.
3. Rankeną atlenkite į kitą pusę, į padėtį „uždaryta“. Patikrinkite, ar dangtis sandariai priglundęs prie viršutinės greitpuodžio briaunos.
4. Uždarius greitpuodį rankena yra vertikaloje padėtyje. Uždarius nespauskite rankenos, tai gali pažeisti sandarinimą.

### GREITPUODŽIO ATIDARYMAS

Prieš atidarant greitpuodį, būtina sumažinti slėgį indo viduje.

1. Slėgis mažinamas išleidžiant garus (kelis kartus paspauskite darbinio vožtuvo svirtį arba greitpuodį atvėsinkite po šalto vandens srove).
2. Darbinį vožtuvą atlenkite į horizontalią padėtį, kad susivienodintų slėgis.
3. Dangtį galima atidaryti, kai nutils šnypštimas.



### 3. ATSARGUMO PRIEMONĖS:

- Prieš naudodami greitpuodį perskaitykite jo naudojimo instrukciją ir susipažinkite su saugaus naudojimosi taisyklėmis
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar yra visos greitpuodžio dalys ir ar saugikliai (vožtuvai) yra švarūs ir neužkimšti
- Verdant greitpuodžio viduje susidaro slėgis. Netinkamas prietaiso naudojimas gali sukelti nudegimus! Prieš pradėdant kaitinti būtina patikrinti, ar greitpuodis sandariai uždarytas!
- Nepalikite vaikų šalia veikiančio greitpuodžio
- Nenukreipkite garų išmetimo angų į žmones
- Nedėkite greitpuodžio į įkaitintą orkaitę
- Greitpuodį naudokite tik ant stabilios viryklės, kaitvietės zonos skersmuo negali būti didesnis už greitpuodžio dugno skersmenį
- Greitpuodį naudokite tik ant tokių kaitros šaltinių, kurie yra nurodyti naudojimo instrukcijoje
- Greitpuodį naudokite atsargiai, nelieskite įkaitusių paviršių be tinkamos apsaugos
- Gamindami greitpuodyje, nuolat jį stebėkite, tinkamai pritaikykite kaitinimo ir virimo laiką, kontroliuokite slėgį ir slėgio greitpuodžio viduje ribojimo vožtuvą
- Greitpuodžio apsaugos sistemas reguliuokite tik kaip nurodyta instrukcijoje
- Greitpuodį naudokite tik pagal instrukciją
- Nenaudokite jėgos atidarant greitpuodį, jeigu neįsitikinote, kad slėgis greitpuodyje nukritęs

- Nenaudokite greitpuodžio be vandens, nes tai gali sukelti rimtų gedimų
- Ruošiant maistą, kurio tūris verdant nesikeičia, produktų kiekis greitpuodyje negali viršyti 2/3 puodo talpos
- Ruošiant maistą, kurio tūris verdant didėja, pvz. ryžius arba dehidratuotas daržoves, produktų kiekis greitpuodyje negali viršyti 1/2 puodo talpos
- Verdant mėsą (su oda), kuri pučiasi (pvz. jautienos liežuvį), nepradurkite jos – gali nudeginti
- Verdant minkštus patiekalus, siekiant, kad maistas neištiktų, prieš atidarydami greitpuodį lengvai jį pakratykite
- Nenaudokite greitpuodžio maisto kepimui aliejuje naudojant slėgį!
- Greitpuodžio neatidarykite priverstiniu būdu
- Jeigu per saugos vožtuvą arba sandarinimo žiedą veržiasi garai, nedelsiant išjunkite viryklės kaitvietę.
- Maistą ruoškite tik švariame greitpuodyje. Pridėjusių maisto likučių nešveiskite metaliniais šveistukais, nenaudokite šveitimo miltelių. Atmirkykite ir išplaukite.
- Naudokite tik originalias, įgalioto gamintojo tiekiamas atsargines dalis. Dangtis ir puodas turi būti to paties tipo ir gamintojo

## **NIEKADA NENAUDOKITE JĖGOS ATIDARANT GREITPUODŽIO DANGTĮ!!!**

### **KIEKVIENĄ KARTĄ PANAUDOJUS**

Greitpuodį išplaukite indų plovimo skysčiu. Nenaudokite metalinių šveistukų ir šveitimo miltelių. Puodą galima plauti indaplovėje.

### **SAUGOJIMAS**

Laikykite švarioje ir sausoje vietoje. Dangtis neturi būti uždarytas.

### **SLĖGINIO GAMINIMO APARATO VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

- Kad prietaisas veiktų tinkamai, laikykitės rekomendacijų dėl jo valymo ir priežiūros, po kiekvieno naudojimo.
- Slėginė viryklė turėtų būti plaunama po kiekvieno naudojimo, drungnu vandeniu, be papildomų skysčių, skirtu plovimui.
- Nenaudokite tirpalo, kuriame yra chlorido, valymo miltelių ir vadinamųjų šveistuvų.
- Nešildykite tuščio puodo.
- Puodą taip pat galima plauti indaplovėje.
- **Gaminimo indas** turėtų būti plaunamas iš vidus ir išorės **virtuviniu rankšluosčiu, naudojant priemones, skirtas plovimui.**
- **Dangtis** turėtų būti plaunamas drungnu tekančiu vandeniu, naudojant kempinę su plovimo skysčiu.
- **Saugos vožtuvas** turėtų būti plaunamas vandentiekio vandeniu.
- **Pagrindinis vožtuvas** turėtų būti išvalytas nuplaunant vandeniu. Patikrinkite jo veikimą, lengvai paspausdami vožtuvą.

### **REMONTAS IR KEITIMAS**

Slėginių viryklių naudotojas neturėtų pats atlikti jokių remonto darbų, nes tai gali būti prilyginta garantijos praradimui. Tinkamai valdomas, išvalytas ir prižiūrimas produktas turėtų tarnauti ilgą laiką. Bet kokius remonto darbus gali atlikti tik „BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.“, būstinės adresas -141 Pryncypalna ul. 93-373 Łódź – Lenkija. Šiuo adresu teikiami remonto darbai. Atsarginės dalys į komplektą neįeina. Bendrovė „BROWIN“ atlieka dalių arba pilną slėginių indų remontą, arba keitimą, prieš tai išnagrinėjusi pateikimą.

Gamintojas pasilieka teisę modifikuoti gaminį bet kuriuo metu be išankstinio įspėjimo, kad galėtų prisitaikyti prie teisinių nuostatų, standartų, direktyvų ar dėl kitų priežasčių (konstrukcijos pakeitimas, estetinė išvaizda, klientų poreikiai ir t.t.).

**ISPĖJIMAS!** Kiekviena šalis turi savo įstatymus, reglamentuojančius etilo alkoholio, vyno produktų ir spiritinių gėrimų gamybą, jų pateikimą į rinką ir sankcijas už jų nesilaikymą. Lenkijos Respublikoje šiuo metu galioja: 2001 m. kovo mėn. 2 d. Aktas dėl etilo alkoholio gaminimo ir tabako gaminių (2001 m. Įstatymų leidimas Nr. 31, 353 punktas su pakeitimais), 2011 m. gegužės mėn. 12 d. Vyno produktų gamyba ir išpilstymas, jų apyvarta ir vyno rinkos organizavimas (2011 m. Įstatymas Nr. 120, punktas 690 su pakeitimais) ir 2006 m. spalio mėn. 18 d. Aktas dėl spiritinių gėrimų gaminimo ir spiritinių gėrimų geografinių nuorodų įregistravimo ir apsaugos (2006 m. Įstatymų leidimas Nr. 208, p. 1539 su pakeitimais).

„BROWIN Sp. z.o.o. Sp. k.“ – neatsako už tai, kad naudotojas savo produktus naudojo pažeidžiant galiojančius įstatymus.

#### **GAMYBOS DATA IR Nr.**

Partijos Nr. yra ant slėgio indo dugno (išorės) ir/arba ant pakuotės.



### **APKALPOŠANAS ROKASGRĀMATA DESTILĒTĀJS UN SPIEDIENA KATLS "DIVI VIENĀ" 12L**

**Šī instrukcija ir produkta sastāvdaļa. Saglabājiet to turpmākai uzziņai. Tajā ir sniegta svarīga informācija par produktu un tā lietošanu.**

#### **UZMANĪBU!**

Ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie. Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības. Ir jāpārliciecinās, vai ierīces uzglabāšanas vieta ir atbilstoši nodrošināta un nepieejama bērniem un nevēlamām personām.

Ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamajiem kaitējumiem, kas radušies izmantojot ierīci nepareizi vai tai neparedzētiem mērķiem.

Ražotājs patur sev tiesības modificēt produktu jebkurā laikā bez iepriekšējā brīdinājuma, lai tas atbilstu likumiem, normatīvajiem aktiem, direktīvām vai arī konstruktīvo, komerciālo, estētisko un citu iemeslu dēļ.

Ierīce ir paredzēta lietošanai mājas apstākļos.

#### **UZMANĪBU!**

Katrā valstī pastāv atšķirīgas tiesību normas, kas reglamentē alkoholisko dzērienu ražošanu, pildīšanu un tirdzniecību, kā arī sankcijās par šo normu neievērošanu. Polijas Republikas teritorijā piemēro 2006.gada 18. oktobra likumu par alkoholisko dzērienu ražošanu un alkoholisko dzērienu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrāciju un aizsardzību (oficiālais vēstnesis 2006. Nr. 208 1539 p. ar turpmākajiem grozījumiem).

Uzņēmums „Browin Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.” neuzņemas atbildību par savu produktu nelikumīgu izmantošanu.

**Komplektā ietilpst:** spiediena katls (tvertne), destilācijas aparāts, profesionālais termometrs, ūdens iepildes un izplūdes šļūtene, savienotājs sadzīves krāniem.

#### **ĀTRVĀRĀMAIS KATLS**

- Pielietojums: gatavošanas piederums lietošanai mājas apstākļos
- Materiāls: nerūsējošais tērauds

- Siltuma avots: elektriskā, indukcijas, keramikas, gāzes plīts, sildīšanas spirāle
- Darba spiediens: 0,6 BAR
- Drošības vārsta atveršanas spiediens: 1,2 BAR
- Maksimālais uzpildes līmenis: līdz  $\frac{2}{3}$  tilpuma pārtikas produktiem, kas nepalielina savu apjomu, līdz  $\frac{1}{2}$  tilpuma pārtikas produktiem, kas palielina savu apjomu
- Minimālais pieļaujamais uzpildes līmenis: 0,5L, destilēšanai 2L

DESTILĀCIJAS APARĀTS: dzesētājs ar spirāli no caurules ar 8mm diametru un 2m garumu + nostādināšanas trauks, materiāls: nerūsējošais tērauds

## PROFESIONĀLS PĀRTIKAS TERMOMETRS

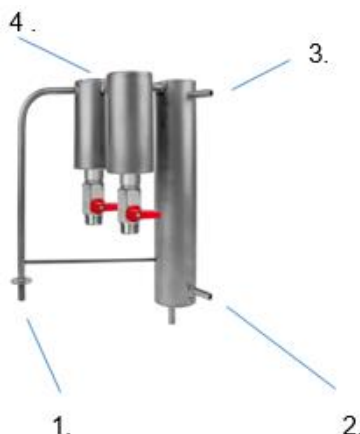
- Termometrs gatavojamo ēdienu temperatūras mērīšanai.
- Nerūsējošā tērauda zonde, garums 140 mm.
- Temperatūras diapazons: -50°C līdz + 300°C (-58°F līdz 572°F).
- Tolerance: +/- 1°C.
- Precizitāte: 0,1°C.
- Spiedpoga „°C/°F” (Temperatūras mērījums Celsija (Celsius) vai Fārenheita (Fahrenheit) skalā)
- Spiedpoga “ON/OFF”
- Spiedpoga “HOLD” (aizkavē ekrānā mērījuma rezultātu)
- Spiedpoga MAX/MIN (Izgaismo atmiņā saglabātos maksimālos un minimālos mērījuma rezultātus)
- Baterijas: 1x LR44 (komplektā).

## DESTILĒTĀJS - UZSTĀDĪŠANA UN LIETOŠANA

### 1. DESTILĀCIJAS IERĪCE UZSTĀDĪŠANA

Pieskrūvēt dzesinātāju ar nostādināšanas trauku pie ātrvārāmā katla vāka (vietā, kur atrodas tvaika izplūdes Drošības vārsts.) - 1. Ievērojiet, lai neveiktu darbību ar spēku, jo pārāk stipra radiatora pieskrūvēšana var bojāt vītņi.

- Pievienot dzesinātāju aukstā ūdens padevei pretplūsmā pret saņemto destilātu (apakšējais dzesinātāja caurums, 2). Izplūde izlietnē caur augšējo dzesinātāj caurumu - 3.
- Augšējā nostādināšanas trauka daļā atrodas caurums, kurā jāievieto termometrs.-4



### 2. DESTILĒŠANA

- Kad ierīce ir uzstādīta, ātrvārāmajā katlā ieliet ap. 2l ūdens ar etiķi un destilēt, lai sterilizētu ierīci. Darbību nav nepieciešams atkārtot.
- Tukšā ātrvārāmajā katlā ieliet 10l šķidruma un karsēt uz plīts. Karsēšanas laiks uz indukcijas plīts ir ap. 30 min.
- Sasniedzot ap. 80°C temperatūru, no atdzisuša dzesinātāja sāk kondensēties destilāts.
- UZMANĪBU!!!! Pirmie 70ml, proti, destilācijas sākuma frakcijas jāatdala, jo tās ir visvairāk gaistošas vielas, kas var sabojāt destilāta garšu.
- Pēc destilācijas beigām, šķidrumu noliet no nostādināšanas trauka.
- Vajadzīgs destilēšanas laiks ir ap. 1st. / 1l destilāta.

## ĀTRVĀRĀMAIS KATLS - UZBŪVE UN LIETOŠANA

### 1. ĀTRVĀRĀMĀ KATLA DETALĀS:



#### APRAKSTS

1. Katls.
2. Darba vārsts.
3. Fiksators.
4. Vāka rokturis.
5. Drošības vārsts.
6. Vāks.
7. Blīve.
8. Metāla rokturi.

### 2. LIETOŠANA

#### PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Rūpīgi nomazgājiet katlu ar trauku mazgāšanas līdzekli un noslaukiet. Tīrīšanai neizmantojiet stieipju suku vai tīrīšanas pulverus.



#### PIRMS KATRAS LIETOŠANAS REIZES

Pirms katras lietošanas reizes, pārbaudiet darba vārstu un drošības vārstu.

Darba vārsta sviru iestatiet horizontālajā pozīcijā un dažas reizes nospiediet uz leju. Svirai jābūt iespēja atgriezties horizontālā pozīcijā.

Drošības vārstu dažas reizes paceliet uz augšu. Vārstam jābūt iespēja atgriezties sākotnējā pozīcijā.

#### ĀTRVĀRĀMĀ KATLA PIEPILDĪŠANA

Maksimālais pieļaujamais uzpildes līmenis:

1. 1/2 tilpuma produktiem, kas gatavošanas laikā piebriest.
2. 2/3 tilpuma produktiem, kas gatavošanas laikā nemaina savu apjomu.

**KATLS NAV JĀIZMANTO BEZ ŪDENS!**





### ĀTRVĀRĀMĀ KATLA AIZVĒRŠANA

Aizvērot ātrvārāmo katlu, ievērojiet dažus vienkāršus noteikumus:

1. Rokturi iestatiet stāvoklī „atvērts”.
2. Vāku iebīdiat atbilstošā leņķī tādā veidā, lai abi fiksatora gali balstos uz katla malām.
3. Rokturi iestatiet pretējā pozīcijā „aizvērts”. Pārliecinieties, ka vāks cieši pieguļ katla malām.
4. Pēc aizvēšanas, katla rokturim jāatrodas horizontālā pozīcijā. Nenospiediet uz rokturi pēc aizvēšanas, lai nesabojātu blīvējumu.

### ĀTRVĀRĀMĀ KATLA ATVĒRŠANA

Pirms ātrvārāma katla atvēršanas, obligāti samaziniet spiedienu iekš katla.

1. Lai samazinātu spiedienu, izlaidiet tvaiku (dažas reizes nospiežot darba vārsta sviru vai atdzēšot katlu zem auksta ūdens).
2. Lai izlīdzinātu spiedienu, darba vārstu iestatiet vertikālā pozīcijā.
3. Kad šņākšana vairs nav dzirdama, atveriet vāku.



### 3. AIZSARGLĪDZEKĻI:

- Pirms ātrvārāma katla lietošanas izlasiet lietošanas instrukcijas un drošības norādījumus
- Pirms katras izmantošanas pārliecinieties, ka ātrvārāmais katls ir pilnā komplektācijā un ka drošinātāji (vārsti) nav aizsprostoti.
- Ēdiens ātrvārājamā katlā tiek gatavots zem spiediena. Nepareiza lietošana var izraisīt apdegumus! Pirms ātrvārāma katla izmantošanas pārliecinieties, ka tas ir cieši
- noslēgts!
- Lietojot ātrvārāmo katlu, neļaujiet tā tuvumā atrasties bērniem.
- Nevērsiet tvaika plūsmu pret cilvēkiem
- Nekad neievietojiet ātrvārāmo katlu uzkarsētā cepeškrāsnī
- Spiediena katls jānovieto uz stabilas plīts, uz tāda paša izmēra plīts virsmas, kā katls
- Uzkarsēšanai lietot tikai atļautus siltuma avotus
- Kad katls ir zem spiediena ievērojiet īpašu uzmanību, nepieskarieties karstajām virsmām bez pārklājuma
- Vienmēr vērojiet katla darbību, pielāgojiet gatavošanas temperatūru un laiku, kontrolējiet spiedienu un spiediena samazināšanas vārsta darbību iekš katla
- Neizmantojiet drošības sistēmas citādi nekā norādīts instrukcijā
- Lietojiet ātrvārāmo katlu vienīgi atbilstoši tā paredzētajam mērķim.
- Katla atvēršanai nelietojiet spēku, pārliecinieties, ka spiediens katlā ir nokritis.
- Nekad neizmantojiet katlu bez ūdens, jo tas var izraisīt nopietnus bojājumus
- Maksimālais uzpildes līmenis -  $\frac{2}{3}$  tilpuma produktiem, kas nepalielina savu apjomu

- Gatavojot ēdienu, kas gatavošanas laikā piebriest, piemēram, rīsus vai dehidrētus dārzeņus, nepiepildiet vairāk par ½ no katla kopējā tilpuma
- Gatavojot gaļu (ar ādu), kas gatavošanas laikā var uzbrīst, nemēģiniet to caurdurt. Pastāv apdegumu risks.
- Gatavojot mīklas izstrādājumus, pirms vāka atvēršanas maigi pakratiet ātrvārāmo katlu, lai izvairītos no tā, ka ēdiens
- varētu izlīt pāri malām
- Nekad neizmantojiet ātrvārāmo katlu kā taukvāres katlu!
- Nemēģiniet atvērt katlu ar spēku.
- Ja tvaiks izplūst caur drošības vārstu vai blīvējuma gredzenu, nekavējoties izslēdziet plīts degli
- Pirms gatavošanas pārliedzieties, ka katls ir tīrs. Piedegušu trauku vispirms iemērciet ūdenī, pēc tam nomazgājiet. Tīrīšanai neizmantojiet stieplu suku vai tīrīšanas pulverus
- Jāizmanto tikai oriģinālas daļas no apstiprinātiem ražotājiem. Vākam un katlam jābūt tāda paša tipa un ražotāja

## NEKAD NEMĒĢINIET ATVĒRT KATLU AR SPĒKU!!!

## PĒC KATRAS LIETOŠANAS REIZES

Mazgājiet katlu ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Tīrīšanai neizmantojiet stieplu suku vai tīrīšanas pulverus. Kastrolis var būt arī mazgāts trauku mazgājamā mašīnā.

## UZGLABĀŠANA

Uzglabāt sausā un vēsā vietā. Katla vākam nav jābūt atvērtam.

## SPIEDIENA KATLA TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Lai ierīce darbotos pareizi, ievērojiet ieteikumus par tās tīrīšanu un apkopi pēc katras lietošanas reizes.
- Spiediena katls pēc katras lietošanas jānomazgā ar remdenu ūdeni, pievienojot mazgāšanas līdzekli.
- Nelietojiet šķīdumus, kas satur hlorīdu, tīrīšanas pulveri vai tā sauktos skrāpjus.
- Nepārkarsējiet katlu, kad tas ir tukšs.
- Katlu var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.
- **Katla iekšpusi un ārpusi** ir jānomazgā ar virtuves mazgāšanas lupatiņu, pievienojot mazgāšanas līdzekli.
- **Vāku** jānomazgā ar remdenu ūdeni, izmantojot sūkli un pievienojot mazgāšanas līdzekli.
- **Drošības vārstu** jāmazgā krāna ūdenī.
- **Galvenais vārsts** jāizskalo tīrs ar ūdeni. Pārbaudiet tā darbību, viegli nospiežot vārstu.

## REMONTS UN NOMAĪŅA

Spiediena katla lietotājam pašam nevajadzētu veikt remontu, jo tas var radīt garantijas zaudējumu. Pareizi izmantotajam, tīrītam un uzturētam produktam vajadzētu kalpot ilgu laiku. Jebkurus remontus var veikt tikai sabiedrība ar ierobežotu atbildību BROWIN Sp. k, kas atrodas Pryncypalna ielā 129-141; 93-373 Lodza – Polija. Šī adrese ir arī remonta pakalpojumiem. Komplektācijā nav iekļautas rezerves daļas. BROWIN veic detaļu remontu vai vai pilnīgu spiediena katlu nomaiņu pēc iepriekšējas pieteikuma izskatīšanas.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas jebkurā laikā bez iepriekšēja brīdinājuma, lai atbilstu tiesību normām, standartiem, direktīvām vai strukturālu, komerciālu, estētisku vai citu iemeslu dēļ.

**UZMANĪBU!** Katrai valstij ir savi tiesību akti, kas reglamentē etilspirta, vīna produktu un stipro alkoholisko dzērienu ražošanu, to laišanu tirgū, kā arī sankcijas par neatbilstību. Polijas Republikā ir spēkā šādi noteikumi: 2001. gada 2. marta akts par etilspirta ražošanu un tabakas izstrādājumu ražošanu (2001. gada Tiesību Aktu Vēstnesis Nr. 31, 353. punkts ar grozījumiem), 2011. gada 12. maija akts par produktu ražošanu un iepildīšanu pudelēs, to apgrozījumu un vīna tirgus organizāciju (2011. gada Tiesību Aktu Vēstnesis Nr. 120, 690. iedaļa ar grozījumiem) un 2006. gada 18. oktobra akts par stipro alkoholisko

dzērienu ražošanu un stipro alkoholisko dzērienu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrāciju un aizsardzību (Tiesību Aktu Vēstnesis 2006 Nr. 208, 1539. lpp. ar grozījumiem).

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. nenes atbildību par to, ka lietotājs izmanto savus produktus, pārkāpjot piemērojamos tiesību aktus.

## **RAŽOŠANAS DATUMS UN PARTIJAS Nr.**

Parauga nr. atrodams tālāk. Partijas numurs atrodas spiediena katla apakšā (virspusē) vai/un uz iepakojuma.



## **KASUTUSJUHEND DESTILLAATOR JA KIIRKEETJA KAKS ÜHES – 12 L**

**Kāesolev juhend on toote osaks. Hoidke see alles, et saaksite selle sisuga ka tulevikus tutvuda. Kasutusjuhend sisaldab teavet seadme seadistamise ja töötamise kohta.**

### **TÄHELEPANU!**

Seadet tohivad kasutada ainult täiskasvanud. Mitte kunagi ei tohi jätta töötavat seadet järelevalveta. Tuleb veenduda selles, et lastele ja soovimatutele isikutele on juurdepääs seadme hoiukohale nõuetekohaselt tõkestatud.

Tootja ei vastuta võimaliku kahju eest, mis on tekkinud seadme mitteshipärase kasutamise või kasutusjuhiste eiramise tõttu.

Tootja jätab endale õiguse seadme modifitseerimiseks igal hetkel, ilma etteteatamata, õigusnormide ja direktiividega adapteerimise eesmärgil või teistel **konstruktiivsetel, kaubanduslikel ja esteetistel põhjustel**.

**Seade on ette nähtud kasutamiseks kodustes tingimustes.**

### **TÄHELEPANU!**

Igas riigis kehtivad omad õigusnormid, mis puudutavad etüülpäirituse, veinitoodete ja päiritusjookide tootmist ning käitlemist, samuti on olemas sanktsioonid nende normide rikkumise eest. Poola Vabariigi territooriumil kehtib 2. märtsi 2011. a seadus etüülpäirituse ja tubakatoodete tootmisest (seaduste kogumik 2001 nr 31 p 353 koos muudatustega), 12. mai 2011. a seadus veinitoodete tootmisest ja villimisest, nende toodete käitlemisest ja veinituru korraldamisest (seaduste kogumik 2011 nr 120 p 690 koos muudatustega), samuti 18. oktoobri 2006. a seadus päiritustoodete tootmisest, päiritusjookide geograafiliste märkide registreerimisest ja kaitsmisest (seaduste kogumik 2006 nr 208 p 1539 koos muudatustega).

Piiratud vastutusega äriühing BROWIN ei vastuta oma toote kasutamise eest, kui see on kehtivate õigusnormidega vastuolus.

**Komplekti kuuluvad: kiirkeetja (reservuaar), destilleerimisaparaat, professionaalne termomeeter, voolik vee juurde- ja äravooluks, ühendusmuhv koduse veevärgiga ühendamiseks.**

### **KIIRKEETJA**

- Otstarve: koduseks kasutamiseks mõeldud köögiseade
- Materjal: roostevaba teras
- Soojusallikas: elektri-, induktsioon-, keraamiline, gaasi-, spiraalpliid.
- Töörõhk: 0,6 BAR
- Kaitseklapi avamise rõhk: 1,2 BAR

- Maksimaalne täitmine: maks  $\frac{2}{3}$  mahtu toiduainete ja vedelike jaoks, mille maht ei suurene, maks  $\frac{1}{2}$  mahtu toiduainete ja vedelike jaoks, mille maht suureneb
- Minimaalne lubatav täitmine: 0,5 l, 2 l destilleerimiseks

**DESTILLEERIMISAPARAAT:** jahutiks on spiraalikujuuline toru, mille läbimõõt on 0 mm ja pikkus 2 m + 2x settenõu,

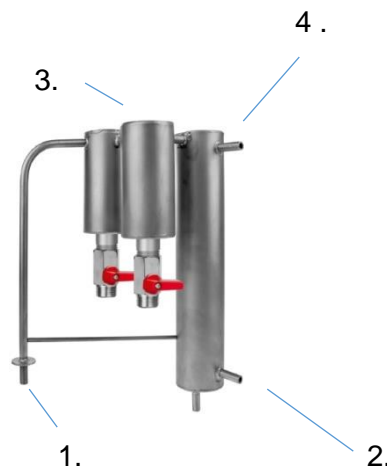
### Professionaalne toidutermomeeter

- Termomeeter valmistatavate roogade temperatuuri mõõtmiseks.
- Roostevabast terasest sond pikkusega 140 mm
- Temperatuuri mõõtepiirkond: -50° C kuni +300° C (-58° F kuni 572° F)
- Mõõtevigaga: +/-1° C
- Täpsus: 0,1° C
- Nupp °C/°F – on ette nähtud termomeetri sisselülitamiseks või temperatuuri mõõtmiseks Celsiuse või Fahrenheiti kraadides.
- Nupp ON/OFF
- Nupp HOLD (hoiab tablool mõõtmistulemust)
- Nupp MAX/MIN (Kuvab salvestatud maksimaalseid ja minimaalseid mõõtmistulemusi)
- Patareid: 1x LR44 (on komplektis)

## DESTILLAATOR – MONTAAŽ JA KASUTAMINE

### 1. KOMPLEKTI MONTAAŽ DESTILLEERIMISE EESMÄRGIL

- Keerake jahuti koos settenõudega kiirkeetja kaane külge (kaitseklapi asemele) – 1. Olge ettevaatlik ja ärge kasutage seda tehes liigset jõudu, muidu võite keerme rikkuda.
  - Ühendage jahuti külma vee allikaga nii, et on tagatud saadava destillaadi juurde tagasivool (alumine klapp jahutis – 2). Äravool valamusse toimub jahuti ülemisest avast – 3.
  - Settenõu ülemises osas on ava, kuhu tuleb panna termomeeter
- 4



### 2. DESTILLEERIMINE

- Pärast komplekti kokkupanekut tuleb valada kiirkeetjasse ligikaudu 2 l vett, millele on lisatud äädikat ja destilleerida komplekt steriliseerimise eesmärgil. See on ühekordne toiming.
- Valage tühja potti 10 l virret ja soojendage pliidil. Kuumutamisaeg induktsioonpliidil – ligikaudu 30 min.
- Pärast ligikaudu 80°C saavutamist hakkab külma veega jahutatavast jahutist kondenseeruma destillaat.
- TÄHELEPANU!!! Esimesed 70 ml, see on nn puskar, mis tuleb ära valada, kuna see sisaldab rohkelt lenduvaid aineid, mis võivad destillaadi maitse ära rikkuda.
- Pärast destilleerimise lõppemist tuleb vedelik settenõudest välja lasta.
- Õige destilleerimisaeg – ligikaudu 1 tund 1 l destillaadi kohta.

## KIIRKEETJA – KOKKUPANEK JA KASUTAMINE

### 1. KIIRKEETJA EHITUS:



#### Kirjeldus:

1. Reservuaar
2. Tööklapp
3. Põiklatt
4. Kaane käepide
5. Kaitseklapp
6. Kaas
7. Tihend (reservuaari ülemise kaane all)
8. Käepide

### 2. KASUTAMINE

#### ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Pott tuleb nõudepesuvahendiga hoolikalt puhtaks pesta ja kuivatada. Ärge kasutage traatkäsnu ja küürimispulbreid.



#### IGA KORD ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Iga kord enne kiirkeetja kasutamist tuleb kontrollida tööklapi ja kaitseklapi korrasolekut. Pange tööklapi õlg horisontaalasendisse, vajutades mitu korda alla. Õlg peab vabalt pöörduma horisontaalasendisse.

Kaitseklappi tuleb mitu korda ülespoole tõmmata. Klappi peab saama vabalt algasendisse keerata.

#### KIIRKEETJA TÄITMINE

Maksimaalne lubatud täitmine:

1. 1/2 reservuaari mahust toiduainete korral, mis valmimise ajal tursuvad.
2. 2/3 reservuaari mahust, kui kasutatakse toiduaineid, mille maht ei muutu.

**KIIRKEETJAS EI TOHI ILMA VEETA SÜÜA TEHA!!!**



## KIIRKEETJA SULGEMINE

Järgige kiirkeetja kaane sulgemise ajal mõningaid põhireegleid.

1. Kallutage kaane käepide asendisse „avatud”.
2. Nihutage poti kaant potilt nurga all selliselt, et põiklatti mõlemad otsad toetuksid kiirkeetja servale.
3. Kallutage kiirkeetja käepidet teisele poole kuni asendini „suletud”. Veenduge, et kaas on tihedalt liibunud vastu kiirkeetja serva.
4. Kiirkeetja käepide paikneb pärast kaane sulgemist horisontaalselt. Ärge vajutage pärast sulgemist käepidemele, see võib kahjustada hermeetilisust.

## KIIRKEETJA AVAMINE

Enne kiirkeetja avamist on väga oluline vähendada täielikult selles olevat survet.

1. Survet vähendatakse auru väljalaskmise teel (vajutades mitu korda tööklapi hoovale ja jahutades kiirkeetjat külma vee joa all).
2. Järgnevalt tuleb surve ühtlustamiseks kallutada tööklapp vertikaalasendisse.
3. Kui sisinat ei ole enam kuulda, siis võite kaane avada.



## 3. ETTEVAATUSABINÕUD:

- Kasutage kiirkeetjat ainult pärast kasutusjuhendi ja ohutusjuhendi läbilugemist.
- Kontrollige enne iga kasutuskorda, kas kiirkeetupott on komplektne, kas kaitseklappide (ventiilide) läbipääsuavad on puhtad.
- Kiirkeetja valmistab toitu surve all. Selle ebaõige kasutamine võib põhjustada põletusi. Enne kuumutamist tuleb veenduda, et kiirkeetja on tihedalt suletud!
- Kiirkeetja kasutamise protsessis on laste läheduses viibimine keelatud.
- Ärge suunake auru väljumisavasid kiirkeetja kasutaja suunas.
- Ärge pange kiirkeetjat kuuma küpsetusahju.
- Kiirkeetja tuleb panna stabiilselt seisvale pliidile, mitte panna pliidirõngale, mille läbimõõt on poti põhjast suurem.
- Soojendamiseks tuleb kasutada ainult lubatud soojusallikaid.
- Surve all potti tuleb äärmiselt ettevaatlikult kasutada, kuumi pindu ei tohi palja käega katsuda.
- Jälgige kiirkeetjat pidevalt, adapteerige soojendamist ja valmistamisaega, hoidke ja kontrollige survet, samuti klappi, mis reguleerib potisisest rõhku.
- Ärge sekkuge ohutusüsteemidesse, kui see ei ole kasutusjuhendiga vastavuses.
- Ärge kasutage potti mittesihipäraselt.

- Ärge avage potti jõuga, seda saab teha alles pärast potisisese rõhu alanemist.
- Ärge kasutage kiirkeetjat ilma veeta – see võib kiirkeetjat kahjustada või selle rikkuda.
- Kiirkeetja maksimaalne täitmine –  $\frac{2}{3}$  mahtu toiduainete jaoks, mille maht ei suurene.
- Selliste toiduainetega, mis toiduvalmistamise ajal paisuvad, nagu näiteks riis või kuivatatud aedviljad, tuleb pott täita ainult 1/2 ulatuses selle mahust.
- Lihaliikide valmistamisel (koos nahaga), mis tursuvad (näiteks veise keel), ärge torkige neid – see võib põhjustada põletusi.
- Pehme toiduainete valmistamisel tuleb enne kiirkeetja avamist seda kergelt raputada, et vältida toidu pritsimist.
- Potti ei tohi kasutada toiduainete praadimiseks surve all!
- Ärge sundige kiirkeetjat avama.
- Auru väljumise korral kaitseklapist või rõngastihendi vahelt tuleb pliidi põleti koheselt välja lülitada.
- Toitu tuleb valmistada ainult puhtas kiirkeetjas. Kinnikõrbenud toiduga potti tuleb kõigepealt leotada, seejärel puhtaks pesta. Traatkäsna ja küürimispulbrite kasutamine on keelatud.
- Kõik varuosad peavad olema originaalosalad või tunnustatud tootjalt. Pott ja poti kaas peavad olema ühte tüüpi ja samalt tootjalt.

## MITTE KUNAGI EI TOHI POTTI JÕUGA AVADA!!!

### PÄRAST IGA KASUTUSKORDA

Peske kiirkeetjat (kiirkeedupotti) maheda toimega nõudepesuvahenditega. Ärge kasutage traatkäsnu ega küürimispulbreid. Potti saab pesta ka nõudepesumasinas.

### HOIDMINE

Hoida puhtas ja kuivas kohas. Poti kaas ei pea olema suletud.

### KIIRKEETJA PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Selleks, et seade töötaks õigesti, tuleb järgida soovitusi selle puhastamiseks ja hooldamiseks pärast iga kasutuskorda.
- Kiirkeetja tuleb pärast iga kasutuskorda sooja vee ja nõudepesuvahendiga kergelt puhtaks pesta.
- Ärge kasutage kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, küürimispulbreid ega traatkäsnu.
- Ärge kuumutage tühja potti.
- Kiirkeedupotti võib pesta ka nõudepesumasinas.
- **Poti sise- ja välispinda** võib pesta köögikäsna ja nõudepesuvahendiga. Toiduvalmistamise ajal võib poti sisepinnale moodustuda naturaalne sade/kirme. Tuleb pesta köögikäsna, millele on lisatud sidrunimahla või äädikat.
- **Kaant** tuleb pesta sooja voolava vee all käsna ja nõudepesuvahendi abil.
- **Kaitseklappi** tuleb pesta kraanist voolava vee all.
- **Tööklappi tuleb** veega pesta. Kontrollige selle funktsioneerimist kergelt klapile vajutades.

### REMONT JA ASENDAMINE

Kiirkeetja kasutajal on keelatud teostada seadme mistahes remonti iseseisvalt, sest see tähendab garantiist ilmajäämist. Toode, mida kasutatakse ja puhastatakse õigesti, teenib selle omanikku pikki aastaid. Kõiki remonditöid tohivad teostada ainult töötajad firmast OOO BROWIN, mille juriidiline aadress on: Prõntsõpalna tn 129/141, 93-373 Lodž, Poola. See aadress on samaaegselt ka teeninduskeskuse aadressiks. Komplektis ei ole varuosasid. Firma BROWIN teostab remonti, asendab varuosasid või terveid kiirkeetjaid pärast nõudeavalduse läbivaatamist.

Tootja jätab endale õiguse seadme modifitseerimiseks igal hetkel, ilma etteteatamata, õigusnormide ja direktiividega adapteerimise eesmärgil või teistel konstruktiivsetel, kaubanduslikel ja esteetilisest **põhjustel**.

## **TÄHELEPANU!**

Igas riigis kehtivad omad õigusnormid, mis puudutavad etüülpärituse, veinitoodete ja piiritusjookide tootmist ning käitlemist, samuti on olemas sanktsioonid nende normide rikkumise eest. Poola Vabariigi territooriumil kehtib 2. märtsi 2011. a seadus etüülpärituse ja tubakatoodete tootmisest (seaduste kogumik 2001 nr 31 p 353 koos muudatustega), 12. mai 2011. a seadus veinitoodete tootmisest ja villimisest, nende toodete käitlemisest ja veinituru korraldamisest (seaduste kogumik 2011 nr 120 p 690 koos muudatustega), samuti 18. oktoobri 2006. a seadus piiritustoodete tootmisest, piiritusjookide geograafiliste märkide registreerimisest ja kaitsmisest (seaduste kogumik 2006 nr 208 p 1539 koos muudatustega).

Piiratud vastutusega äriühing BROWIN ei vastuta oma toote kasutamise eest, kui see on kehtivate õigusnormidega vastuolus.

## **TOOTMISKUUPÄEV JA PARTII Nr.**

Partii numbri näidis allpool. Partii number asub kiirkeedupoti põhjal (väljaspool) ja/või pakendil.



## **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE DISTILATOR ȘI VAS SUB PRESIUNE 2 ÎN 1 - 12L**

**Această instrucțiune este parte componentă a produsului și trebuie păstrată într-un mod care vă permite să citiți conținutul acesteia în viitor. Conține informații importante despre setările și funcționarea dispozitivului.**

### **ATENȚIE!**

Dispozitivul poate fi utilizat exclusiv de persoane adulte. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării. Asigurați-vă că locul de depozitare a dispozitivului este protejat corespunzător împotriva accesului copiilor și persoanelor nedorite.

Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea aparatului contrar destinației sau utilizării incorecte a acestuia.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment, fără o notificare prealabilă, pentru a se conforma reglementărilor legale, standardelor, directivelor sau din motive **structurale, comerciale, estetice și din alte motive**.

**Aparatul este destinat utilizării în condiții casnice.**

### **ATENȚIE!**

Fiecare țară are propriile reglementări legale referitoare la producția alcoolului etilic, produselor de vinificație și a băuturilor spirtoase și comercializarea acestora, precum și sancționarea nerespectării acestor reglementări. În Republica Polonă sunt în vigoare: Legea din 2 martie 2001 privind producția de alcool etilic și fabricarea produselor din tutun (M.O. Din 2001, Nr. 31, poz. 353, cu modificările ulterioare), Legea din 12 mai 2011 privind producția și îmbutelierea produselor vitivinicole, comerțul cu aceste produse și organizarea pieței vitivinicole (M.O. Din 2011, Nr. 120, poz. 690 cu modificările ulterioare) și Legea din 18 octombrie 2006 privind producerea băuturilor spirtoase și înregistrarea și protejarea indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase (M.O. 2006 Nr. 208, poz. 1539, cu modificările ulterioare).

BROWIN Societate cu răspundere limitată Soc. de Comandită nu este responsabilă pentru utilizarea produselor sale de către utilizator contrar legislației în vigoare.

**Setul conține: vas sub presiune (rezervor), aparat de distilare, termometru profesional, furtun pentru conectarea ieșirii și admisiei apei, conector adaptat pentru robinetele casnice.**

## **VAS SUB PRESIUNE**



- Domeniu de utilizare: ustensilă de bucătărie pentru uz casnic
- Material: oțel inoxidabil
- Sursă de căldură: plită electrică, inducție, ceramică, aragaz, spirală
- Presiune de lucru: 0,6 BAR
- Presiunea de deschidere a supapei de siguranță: 1,2 BAR
- Umplere maximă: max.  $\frac{2}{3}$  din volum pentru alimentele și lichidele care nu-și măresc volumul, max.  $\frac{1}{2}$  volum pentru alimentele și lichidele care își măresc volumul
- Umplerea minimă admisă: 0,5L, pentru scopul de distilare 2L

**APARAT DE DISTILARE:** răcitor cu o țevă de bobină cu diametrul de 8 mm și o lungime de 2 m + 2 x decantor, material: oțel inoxidabil

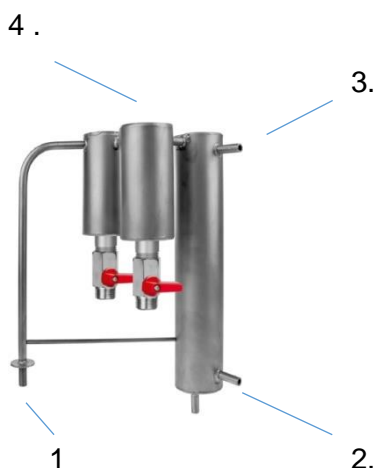
### Termometru profesional pentru alimente

- Termometru pentru măsurarea temperaturii bucatelor preparate.
- Sondă din oțel inoxidabil cu o lungime de 140mm
- Intervalul de temperaturi: -50° C până la +300° C (-58° F până la 572° F)
- Toleranță: +/-1° C
- Precizie: 0,1° C
- Butonul °C/°F - este folosit pentru a porni termometrul sau pentru a schimba unitatea de temperatură în grade Celsius sau Fahrenheit.
- Buton ON/OFF
- Buton HOLD (oprește rezultatul măsurătorii pe afișaj)
- Buton MAX/MIN (Afișează rezultatele memorate ale măsurătorilor maxime și minime)
- Baterii: 1x LR44 (incluse în set)

### DISTILATOR - INSTALARE ȘI UTILIZARE

#### 3. ASAMBLAREA SETULUI CU SCOPUL DE DISTILARE

- Înșurubați răcitorul cu decantoare la capacul vasului sub presiune (în locul supapei de siguranță) – 1. Asigurați-vă că nu faceți acest lucru cu o forță prea mare, deoarece strângerea prea puternică a răcitorului poate duce la deteriorarea filetelui.
- Conectați răcitorul la sursa de apă rece în direcție inversă colectării distilatului (gaura de jos a răcitorului -2). Scurgerea la chiuvetă din gaura superioară a răcitorului - 3.
- În partea superioară a decantorului există o gaură în care să se plasează termometrul – 4



#### 4. DISTILAREA

- După asamblarea setului, se toarnă aprox. 2 litri de apă cu oțet și se distilează cu scopul de a steriliza setul. Acest lucru se face o singură dată.
- Turnați în vasul sub presiune 10l de must și încălziți-l pe aragaz. Timpul de încălzire pe o plită cu inducție este de aprox. 30 min.

- După atingerea temp. de 80°C din răcitorul răcit cu apă rece începe să picure distilatul.
- ATENȚIE!!!! Primele 70ml de lichid trebuie vărsate, deoarece sunt cele mai volatile substanțe care pot strica gustul distilatului.
- După terminarea distilației, evacuați lichidul din decantoare.
- Timpul corect de distilare este de aproximativ 1 oră pentru 1 l de distilat.

### VAS SUB PRESIUNE - CONSTRUCTIA ȘI UTILIZAREA

#### 4. CONSTRUCTIA VASULUI SUB PRESIUNE:



#### Descriere:

1. Vasul
2. Supapă de lucru
3. Bară transversală
4. Mânerul capacului
5. Supapă de siguranță
6. Capac
7. Garnitură de etanșare (sub marginea de sus a vasului)
8. Suport

#### 5. UTILIZAREA

##### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, spălați bine vasul cu detergent și uscați-l. Nu utilizați sârme sau prafuri de curățare.



##### ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE

Verificați supapa de lucru și supapa de siguranță înainte de fiecare utilizare. Poziționați brațul supapei de lucru în poziție orizontală și apăsați-l de câteva ori în jos. Brațul trebuie să revină la poziția orizontală.

Supapa de siguranță trebuie trasă în sus de câteva ori. Supapa trebuie să revină liber la poziția inițială.

##### UMPLEREA VASULUI SUB PRESIUNE

Umplerea maximă admisă:

3. 1/2 din volumul vasului în cazul alimentelor care în timpul gătirii își măresc volumul.
4. 2/3 din volumul vasului în cazul alimentelor care în timpul gătirii nu-și măresc volumul.

**ÎN VASUL SUB PRESIUNE NU TREBUIE FIARTĂ APĂ FĂRĂ NICI O NECESITATE!!**



### **ÎNCHIDEREA VASULUI SUB PRESIUNE**

Vă rugăm să respectați câteva reguli de bază în timpul închiderii capacului vasului sub presiune:

1. Mânerul capacului trebuie mutat în poziția „deschis”.
2. Capacul trebuie plasat pe vas într-un unghi care să permită ca ambele capete ale barei transversale să se sprijine pe marginea vasului sub presiune.
3. Mânerul trebuie mutat în cealaltă parte în poziția „închis”. Trebuie să vă asigurați că capacul aderă etanș la marginea vasului sub presiune.
4. Vasul sub presiune după închidere are mânerul în poziție orizontală. Nu apăsați pe mâner după închidere, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea funcției de etanșare.

### **DESCHIDEREA VASULUI SUB PRESIUNE**

Înainte de deschiderea vasului sub presiune, trebuie efectuată o operațiune importantă care va duce la micșorarea totală a presiunii în interiorul vasului.

1. Presiunea trebuie micșorată prin evacuarea aburilor (apăsăm de câteva ori brațul supapei de lucru sau răcim vasul sub presiune sub un jet de apă rece).
2. Apoi, pentru nivelarea presiunii supapa de lucru trebuie mutată în poziție verticală.
3. Când încetăm să mai auzim zgomot, deschidem capacul.



### **6. MĂSURI DE PRECAUȚIE:**

- Utilizați vasul sub presiune doar după citirea instrucțiunilor și informațiilor privind siguranța de utilizare acestuia.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă vasul sub presiune este complet și siguranțele (supapele) sunt curate și neobstrucționate
- Vasul sub presiune fierbe sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate provoca arsuri! Înainte de încălzire trebuie să vă asigurați că vasul sub presiune este închis ermetic!
- În timpul utilizării vasului sub presiune copiii nu trebuie să se afle în apropierea acestuia.
- Nu direcționați orificiile de evacuare a aburilor în direcția utilizatorului.
- Nu introduceți vasul într-un cuptor preîncălzit.

- Vasul sub presiune trebuie poziționat stabil pe aragaz și nu trebuie plasat pe arzătoare mai mari decât circumferința fundului vasului.
- Pentru încălzire utilizați doar surse de căldură admise.
- Vasul sub presiune necesită o prudență maximă în timpul utilizării, nu atingeți suprafețele fierbinți fără protecție.
- Urmăriți continuu vasul sub presiune, ajustați timpul de încălzire și de fierbere, mențineți, controlați presiunea și supapa de limitare a presiunii din interiorul vasului sub presiune.
- Nu interferați în sistemele de siguranță, altfel decât este indicat în instrucțiuni.
- Nu utilizați vasul în alte scopuri decât cel prevăzut.
- Nu deschideți vasul sub presiune cu forța, abia după scăderea presiunii acest lucru este posibil.
- Nu utilizați vasul fără apă - acesta se poate deteriora sau distruge.
- Umplerea maximă a vasului sub presiune -  $\frac{2}{3}$  din volum pentru alimentele care nu-și măresc volumul.
- Atunci când sunt fierte alimente care își măresc volumul în timpul fierberii, de ex. orez sau fructe fără apă, trebuie să umpleți vasul sub presiune până la 1/2 din volumul său.
- Atunci când preparați carne (cu piele), care își mărește volumul (de ex. limbă de vită) n-o perforați - acest lucru poate provoca arsuri.
- Atunci când pregătiți bucate moi, înainte de deschiderea vasului sub presiune, scuturați-l ușor pentru a evita stropirea cu mâncare.
- Nu utilizați vasul pentru prăjirea bucatelor sub presiune!
- Nu forțați deschiderea vasului sub presiune.
- Dacă vaporii ies prin supapa de siguranță sau inelul de etanșare, închideți imediat arzătorul aragazului.
- Trebuie să gătiți întotdeauna într-un vas curat. Vasul ars trebuie mai întâi înmuiat, apoi spălat. Se interzice utilizarea sârmei de curățare sau a detergenților de curățare.
- Toate piesele de schimb trebuie să fie originale, de la un producător autorizat. Capacul și vasul trebuie să fie de același tip și de la același producător.

## **NU DESCHIDEȚI NICIODATĂ VASUL CU FORȚA!!!**

### **DUPĂ FIECARE UTILIZARE**

Spălați vasul sub presiune (oala) cu detergenți de vase delicăți. Nu utilizați sârme și prafuri de curățare. Vasul poate fi spălat în mașina de spălat vase.

### **CONDIȚII DE DEPOZITARE**

A se păstra într-un loc curat și uscat. Capacul vasului nu trebuie să fie închis.

### **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA VASULUI SUB PRESIUNE**

- Pentru ca dispozitivul să funcționeze corespunzător, trebuie să respectați recomandările de curățare și întreținere a acestuia după fiecare utilizare.
- Vasul sub presiune trebuie spălat după fiecare utilizare în apă caldă cu adaos de detergent de vase.
- Nu utilizați agenți care conțin clor, prafuri de curățare sau sârme de curățat vase.
- Nu supraîncălziți vasul, atunci când este gol.
- Vasul poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- **Suprafața interioară și exterioară a vasului** trebuie spălată cu o lavetă de bucătărie cu adaos de detergent de vase. În timpul fierberii, în interiorul vasului pot apărea sedimente/depuneri naturale. Spălați cu o lavetă de bucătărie cu adaos de suc de lămâie sau oțet.
- **Capacul** trebuie spălat cu apă caldă de robinet, cu un burete cu adaos de detergent de vase.
- **Supapa de siguranță** trebuie spălată cu apă de robinet.
- **Supapa de lucru** trebuie clătită cu apă. Verificați funcționarea acesteia prin apăsarea ușoară pe supapă.

## REPARAȚII SAU ÎNLOCUIRI

Utilizatorul vasului sub presiune nu trebuie să efectueze nici un fel de reparații independente, deoarece acest lucru duce la pierderea garanției. Vasul utilizat, curățat și întreținut în mod corespunzător, trebuie să servească o perioadă îndelungată. Orice reparații pot fi efectuate doar de către personalul companiei BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K. (S.R.L. Soc. de Comandită) cu sediul pe str. Pryncypalna 129/141; PL 93-373 Łódź – Polonia. Această adresă este în același timp adresa punctului de service. Setul nu include piese de schimb. Compania BROWIN repară sau schimbă unele sau toate vasele de gătit sub presiune după examinarea notificării.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment, fără o notificare prealabilă, pentru a se conforma reglementărilor legale, standardelor, directivelor sau din motive structurale, comerciale, estetice și din alte motive.

**ATENȚIE!** Fiecare țară are propriile reglementări legale referitoare la producția alcoolului etilic, produselor de vinificație și a băuturilor spirtoase și comercializarea acestora, precum și sancționarea nerespectării acestor reglementări. În Republica Polonă sunt în vigoare: Legea din 2 martie 2001 privind producția de alcool etilic și fabricarea produselor din tutun (M.O. Din 2001, Nr. 31, poz. 353, cu modificările ulterioare), Legea din 12 mai 2011 privind producția și îmbutelierea produselor vitivinicole, comerțul cu aceste produse și organizarea pieței vitivinicole (M.O. Din 2011, Nr. 120, poz. 690 cu modificările ulterioare) și Legea din 18 octombrie 2006 privind producerea băuturilor spirtoase și înregistrarea și protejarea indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase (M.O. 2006 Nr. 208, poz. 1539, cu modificările ulterioare).

BROWIN Societate cu răspundere limitată Soc. de Comandită nu este responsabilă pentru utilizarea ilegală a produselor sale de către utilizator.

## DATA PRODUCȚIEI ȘI Nr. LOT

Nr. lotului este amplasat pe partea inferioară (exterioară) a oalei sub presiune și / sau pe ambalaj.



## NÁVOD K OBSLUZE DESTILÁTOR A TLAKOVÝ HRNEC 2V1 - 12L

**Tento návod je součástí výrobku a musí být uložen způsobem, který umožňuje seznámit se s jeho obsahem v budoucnu. Obsahuje důležité informace o výrobku a jeho používání.**

### POZOR!

Zařízení mohou používat pouze dospělí osoby. Nikdy nenechávejte zařízení v chodu bez dozoru. Ujistěte se, že je místo skladování zařízení správně chráněno před přístupem dětí a nepovolaných osob.

Výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené používáním zařízení v rozporu s jeho určením nebo jeho nesprávnou obsluhou.

Výrobce si vyhrazuje právo na změnu výrobku kdykoliv, bez dřívějšího upozornění, za účelem jeho uzpůsobení právním předpisům, normám směrnícím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických a jiných příčin.

Zařízení je určeno k domácímu použití.

### POZOR!

Každá země má vlastní právní předpisy týkající se krom jiného zásad výroby a rozlévání alkoholických nápojů a jejich uvádění na trh a také sankce za nedodržování těchto pravidel. Na území Polské republiky platí zákon ze dne 18. října 2006 o výrobě alkoholických nápojů a o registraci a ochraně zeměpisného označení alkoholických nápojů (Sb. z. 2006, č. 208, pol. 1539 s pozd. zm.).

Browin Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. nese zodpovědnost za využívání svých produktů jejich uživateli v rozporu s právem.

**Sada obsahuje:** tlakový hrnec (nádrž), destilační přístroj, profesionální teploměr, hadice k připojení odtoku a přívodu vody, přípojka hodící se na domácí kohoutky

### TLAKOVÝ HRNEC

- Určení: kuchyňské nádobí k domácímu použití
- Materiál: nerezová ocel
- Zdroj tepla: elektrický, plynový, indukční sporák, sklokeramická deska, spirála
- Pracovní tlak: 0,6 BAR
- Tlak otevření bezpečnostního ventilu: 1,2 BAR
- Maximální naplnění: max.  $\frac{2}{3}$  objemu u potravin a kapalin, které nezvětšují svůj objem, max.  $\frac{1}{2}$  objemu pro potraviny a kapaliny, které zvětšují svůj objem
- Minimální přípustné naplnění: 0,5L, za účelem destilace 2L

**DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ:** chladič s chladicím hadem z trubičky s průměrem 8mm a délkou 2m + usazovací nádrž, materiál: nerezová ocel

### PROFESIONÁLNÍ POTRAVINÁŘSKÝ TEPLOMĚŘ

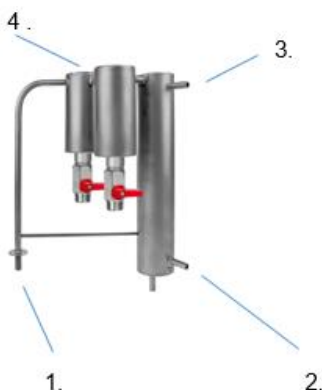
- Teploměr k měření teploty připravovaných jídel.
- Nerezová sonda délky 140mm
- Teplotní rozmezí:  $-50^{\circ}\text{C}$  až  $+300^{\circ}\text{C}$  ( $-58^{\circ}\text{F}$  až  $572^{\circ}\text{F}$ )
- Dovolená úchylka:  $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Přesnost :  $0,1^{\circ}\text{C}$
- Tlačítko  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$  (Měření teploty ve stupních Celsia nebo Fahrenheita)
- Tlačítko ON/OFF
- Tlačítko HOLD (zastaví na displeji výsledek měření)
- Tlačítko MAX/MIN (Zobrazí maximální a minimální zapamatované výsledky měření )
- Baterie: 1x LR44 (v soupravě)

### DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ – MONTÁŽ A POUŽÍVÁNÍ

#### 1. MONTÁŽ SOUPRAVY ZA ÚČELEM DESTILACE

Přišroubujte chladič s usazovací nádrží k víku destilačního přístroje (na místě bezpečnostní ventilu vypouštějícího páru) - 1. Je důležité neprovádět tuto operaci silou, jelikož příliš silné utažení chladiče může způsobit poškození závitu.

- Připojte chladič k zdroji studené vody v protiproudu k odebíranému destilátu (dolní otvor v chladiči - 2). Odtok do výlevky horním otvorem chladiče - 3.
- V horní části usazovací nádrže se nachází otvor, do kterého je třeba umístit teploměr -4



## 2. DESTILACE

- Po smontování soupravy nalijte do destilačního přístroje okolo 2 l vody s octem a destilujte jí za účelem sterilizování soupravy. Jde o jednorázový úkon.
- Do prázdného destilačního přístroje nalijte 10 l břečky a zahřívajte jí na sporáku. Čas zahřívání na indukčním sporáku je kol. 30 min.
- Po dosažení teploty kolem 80°C se začíná z chladiče zchlazeného studenou vodou kondenzovat destilát.
- **POZOR!!!!** Prvních 70 ml je tzv. úkap, který je nutné vylít, protože se jedná o nejvíce těkavé látky, které mohou zkazit chuť destilátu.
- Po ukončení destilace vypusťte tekutinu z usazovací nádrže.
- Správný čas destilace je kol. 1 hod. na 1 l destilátu.

## TLAKOVÝ HRNEC – KONSTRUKCE A POUŽÍVÁNÍ

### 1. KONSTRUKCE TLAKOVÉHO HRNCE:



#### POPIS:

1. Nádobí.
2. Pracovní ventil.
3. Lišta.
4. Rukojeť poklice.
5. Bezpečnostní ventil.
6. Poklice.
7. Těsnění.
8. Kovová držadla.

### 2. POUŽÍVÁNÍ

#### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Hrniec důkladně omyjte přípravkem na mytí nádobí a osušte. Nepoužívejte tzv. drátěnky a čistící prášky.



#### PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

Před každým použitím zkontrolujte pracovní ventil a bezpečnostní ventil.

Rameno pracovního ventilu ustavte do vodorovné polohy a několikrát ho stiskněte dolů. Rameno se musí volně vracet do vodorovné polohy.

Bezpečnostní ventil několikrát potáhněte nahoru. Ventil se musí volně vracet do původní polohy.

## NAPLNĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Maximální přípustné naplnění:

1. 1/2 objemu nádoby v případě potravin, které během vaření bobtnají
2. 2/3 objemu v případě potravin, které během vaření nemění svůj objem.

### V TLAKOVÉM HRNCI NEVAŘTE BEZ POUŽITÍ VODY!



### ZAVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Prosíme o dodržování několika základních zásad během zavírání poklice tlakového hrnce:

1. Rukojeť poklice vychylte do polohy „otevřeno“.
2. Rukojeť zasuňte do hrnce pod úhlem tak, aby se oba konce lišty opíraly o hrany tlakového hrnce.
3. Rukojeť odchylte na druhou stranu do polohy „uzavřeno“. Ujistěte se, že víko těsně přiléhá k okraji tlakového hrnce.

Tlakový hrnec má po uzavření polohu ve vodorovné poloze. Prosím, netlačte na rukojeť po zavření, protože by to mohlo vést k poškození

### OTEVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Před otevřením tlakového hrnce je velmi důležitou činností, kterou je třeba vykonat, úplné snížení tlaku uvnitř nádoby.

1. Tlak snižujeme pomocí vypuštění páry (několikrát stiskneme rameno pracovního ventilu nebo zchladíme tlakový hrnec pod proudem studené vody).
2. Následně pro vyrovnání tlaku pracovní ventil odklopíme do vodorovné polohy.
3. Až přestaneme slyšet syčení, otevřeno pokličku.



### 3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

- Používejte tlakový hrnec pouze po přečtení návodu a informací týkajících se bezpečnosti jeho používání
- Před každým použitím zkontrolujte, jestli je tlakový hrnec kompletní a jestli jsou pojistky (ventily) čisté a průchozí
- Tlakový hrnec vaří pod tlakem. Nesprávné používání může způsobit popálení! Před zahříváním se ujistěte, že je tlakový hrnec těsně uzavřen!



- Během používání tlakového hrnce se v jeho blízkosti nesmí nacházet děti.
- Nesměrujte otvory úniku páry směrem k uživateli
- Nevkládejte hrnec do zahřátí trouby
- Tlakový hrnec postavte na stabilně stojící sporák a nestavte ho na hořáky s průměrem větším, než je dno hrnce
- K ohřevu používejte pouze povolené zdroje tepla
- Hrnec pod tlakem vyžaduje maximální opatrnost při obsluze, bez ochrany se nedotýkejte zahřátých povrchů
- Stále pozorujte tlakový hrnec, uzpůsobte ohřívání a čas vaření, udržujte, kontrolujte tlak a ventil, který omezuje tlak uvnitř tlakového hrnce.
- Nezasahujte do bezpečnostních systémů jinak, než je uvedeno v návodu,
- Nepoužívejte hrnec k jiným účelům, než k těm, k nimž je určen.
- Neotevírejte tlakový hrnec s použitím síly, je to možné teprve po poklesu tlaku.
- Nepoužívejte hrnec bez vody, mohl by se poškodit nebo zničit
- Maximální naplnění tlakového hrnce . 2/3 objemu pro potraviny, které nezvětšují svůj objem
- Při vaření potravin, které zvětšují svůj objem během vaření, např. rýže nebo odvodněné zeleniny, naplňte tlakový hrnec pouze do 1/2 jeho objemu
- Při vaření masa (s kůží), které nabobtná (např. hovězí jazyk), ho nepropichujte, mohlo by to vést k opaření
- Při vaření měkkých potravin s tlakovým hrncem před jeho otevřením lehce zatřeste, abyste zamezili poprskání jídlem
- Nepoužívejte hrnec na smažení pokrmů pod tlakem!
- Nevynucujte otevření tlakového hrnce
- V případě úniku páry přes bezpečnostní ventil nebo utěšňovací prstenec okamžitě vypněte hořák sporáku
- Vždy vařte v čistém tlakovém hrnci. Připálené nádoby nechte nejprve odmočit a následně ho umyjte. Nepoužívejte k tomu drátěnky ani čisticí prášky.
- Všechny náhradní díly musí být originální a od autorizovaného výrobce. Poklice a hrnec musí být stejného typu a od stejného výrobce

## NIKDY HRNec NEOTEVÍREJTE SILOU!!!

### PO KAŽDÉM POUŽITÍ

Myjte tlakový hrnec v jemných prostředcích na mytí nádobí. Nepoužívejte tzv. drátěnky a čisticí prášky. Hrnec lze mýt také v myčce.

### SKLADOVÁNÍ

Skladujte na čistém chladném místě. Poklice nádoby by neměla být zavřená.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TLAKOVÉHO HRNCE

- Pro správnou funkci tohoto zařízení dodržujte doporučení týkající se jeho čištění, a údržby po každodenním použití.
- Po každém použití tlakový hrnec důkladně umyjte ve vlažné vodě se saponátem.
- Nepoužívejte mycí prostředky s obsahem abraziv nebo chloridů.
- Nepřehřívejte prázdný tlakový hrnec.
- Tlakový hrnec je také možné mýt v myčce.
- **Vnitřek i externí část hrnce** myjte pomocí kuchyňského hadříku s tekutým čisticím prostředkem.
- **Víko** myjte pod tekoucí vlažnou vodou pomocí houby s tekutým čisticím prostředkem.
- **Bezpečnostní ventil** propláchněte pod tekoucí vodou.
- **Hlavní ventil** propláchněte tekoucí vodou. Funkčnost ventilu ověřte jeho lehkým stisknutím.

### OPRAVY A VÝMĚNY

Uživatel nesmí provádět žádné opravy, může to mít za následek propadnutí záruky. Pokud je toto zařízení správně používáno, čištěno a udržováno, tak by mělo bezproblémově sloužit dlouhou dobu. Veškeré opravy smí provádět výhradně personál společnosti: BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. se sídlem na 129-141 Pryncypalna street; 93-373 Łódź – Polsko. Tato adresa je také adresou servisu. Tato sada nezahrnuje náhradní součásti. Společnost BROWIN provede opravu nebo výměnu součástí či celého zařízení po předchozím posouzení.

Výrobce si vyhradzuje úpravy výrobku kedykoľiv a to bez predchádzajúceho oznámenia za účelom splnenia požiadaviek právnych predpisov, norem, smerníc alebo z dôvodov konštrukčných, obchodných, vzhľadových či iných.

**POZOR!** Každá zem má svoje vlastné predpisy týkajúce sa výroby etylalkoholu, vín a destilátov, vrátane ich uvádzania na trh a taktiež postihov pri ich neplnení. V Poľsku sú v platnosti nasledujúce predpisy: Zákon z 2. března 2001 upravujúci výrobu etylalkoholu a výrobu tabákových produktov (Vestník zákonov 2001 č. 31, položka 353 v platnom znení), Zákon z 12. května o výrobe a lahvení vína, ich uvedenie na trh a o organizácii predaja vín (Vestník zákonov z 2011, č. 120 položka 690 v platnom znení) a Zákon z 18. října 2006 o výrobe destilátov a ich registrácii a ochrane územného značenia destilátov (Vestník zákonov 2006, č. 208, položka 1539 v platnom znení).

BROWIN Sp.zo.o. neodpovedá za použitie svojich výrobkov v rozpore s platnými zákonmi.

## DATUM VÝROBY A ČÍSLO ŠARŽE

Príklad čísla šarže: Číslo šarže je zobrazené na vonjšej strane dna tlakového hrnce a/nebo na obale.



## NÁVOD NA POUŽITIE DESTILÁTOR A TLAKOVÝ HRNIEC 2V1 - 12L

**Tento návod na obsluhu je súčasťou výrobku, uschovajte ho preto tak, aby ste mali k nemu prístup aj v budúcnosti. Návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie o výrobku a jeho použití.**

### POZOR!

Zariadenie môžu používať len dospelé osoby. Zapnuté zariadenie nikdy nenechávajú bez dozoru. Uistite sa, že miesto uskladnenia zariadenia je dostatočne chránené proti prístupu detí alebo iných nepovolovaných osôb. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody, ku ktorým môže dôjsť v prípade používania zariadenia v rozpore s jeho účelom, alebo v dôsledku nesprávnej obsluhy.

Výrobca si vyhradzuje právo zmeny zariadenia, kedykoľvek a bez predchádzajúceho upozornenia, za účelom jeho prispôsobenia novým právnym predpisom, normám, smerniciam, ako aj z konštrukčných, obchodných, estetických alebo iných príčin.

Zariadenie je určené na použitie v domácich podmienkach.

### POZOR!

Každá krajina má svoje vlastné právne predpisy upravujúce zásady výroby a rozlievania liehovín a ich zavádzania na trh, ako aj sankcie, ktoré hrozia pri nedodržovaní týchto predpisov. Na území Poľskej republiky platí zákon z dňa 18. októbra 2006 o výrobe liehovín a o registrácii a ochrane geografického označenia liehovín (Úr. v. 2006. č. 208. pol. 1539, v znení neskorších predpisov).

Browin, spoločnosť s ručením obmedzeným, k. s., nenesie žiadnu zodpovednosť za protiprávne použitie svojich výrobkov užívateľmi.

**Sada obsahuje:** tlakový hrniec (nádrž), destilačná aparátúra, profesionálny teplomer, hadička na pripojenie prívodu a odvodu vody, prípojka zhodná s vodovodnými kohútikmi v domácnostiach

## TLAKOVÝ HRNIEC

- Použitie: kuchynský riad pre domácnosť
- Materiál: nerezová oceľ
- Zdroj tepla: elektrický, indukčný, sklokeramický, alebo plynový sporák, elektrická špirála
- Pracovný tlak: 0,6 bar
- Tlak otvorenia bezpečnostného ventilu: 1,2 bar
- Maximálne plnenie: max. 2/3 objemu v prípade potravín a kvapalín, u ktorých nedochádza k zväčšeniu objemu, max. 1/2 objemu v prípade potravín a kvapalín, u ktorých dochádza k zväčšeniu objemu
- Minimálne prípustné plnenie: 0,5 l, na účely destilácie 2 l

**DESTILAČNÁ APARATÚRA:** špirálový chladič s rúrky s priemerom 8 mm a dĺžkou 2 m + zberná nádoba, materiál: nerezová oceľ

### PROFESIONÁLNY TEPLOMER NA POTRAVINY

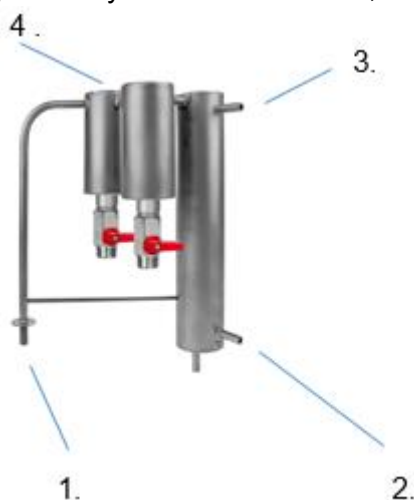
- Teplomer na meranie teploty pripravovaných jedál.
- Sonda z nerez ocele dlhá 140mm
- Rozsah teploty: -50°C do +300°C (-58°F do 572° F)
- Tolerancia: +/-1°C
- Presnosť : 0,1°C
- Tlačidlo °C /°F ( Meranie teploty v stupňoch Celzia alebo Fahrenheita)
- Tlačidlo ON/OFF
- Tlačidlo HOLD (zastavuje na displeji výsledok merania)
- Tlačidlo MAX/MIN (Zobrazuje zapamätané maximálne a minimálne výsledky meraní)
- Batérie: 1x LR44 (v súprave)

### DESTILÁTOR - MONTÁŽ A POUŽITIE

#### 1. MONTÁŽ SÚPRAVY ZA ÚČELOM DESTILÁCIE

Chladič so zbernou nádobkou priskrutkujte k veku tlakového hrnca (namiesto Bezpečnostný ventilu na vypúšťanie pary) –1. Dajte si pozor, aby ste tieto činnosti nevykonávali silou, pretože príliš silné dotiahnutie chladiča môže poškodiť závit.

- Chladič pripojte k zdroju studenej vody tak, aby studená voda prúdila opačným smerom ako odoberaný destilát (k dolnému otvoru chladiča - 2). Odtok do umývadla horným otvorom chladiča – 3.
- V hornej časti zbernej nádobky sa nachádza otvor, do ktorého vložte teplomer -4



#### 2. DESTYLACJA

- Po zostavení súpravy vlejte do tlakového hrnca približne 2 litre vody s octom a destilovaním celú súpravu vysterilizujte. Jedná sa o jednorázovú činnosť.
- Do prázdneho tlakového hrnca vlejte približne 10 litrov pivnej zápary a zohrejte na sporáku. Doba zohrievania na indukčnom sporáku je cca. 30 min.
- Po dosiahnutí teploty okolo 80°C začne z chladiča chladeného pretekajúcou studenou vodou kvapkať destilát.
- POZOR!!!! Prvých 70 ml destilátu vylejte, nakoľko sa v nich nachádzajú najviac prchavé látky, ktoré by mohli chuť destilátu pokaziť.
- Po ukončení destilácie prelejte kvapalinu zo zbernej nádobky.
- Na získanie 1 litra destilátu je potrebná približne 1 hodina destilácie.

## TLAKOVÝ HRNIEC - KONŠTRUKCIA A POUŽITIE

### 1. KONŠTRUKCIA TLAKOVÉHO HRNCA:



#### Opis:

1. Nádoba
2. Pracovný ventil
3. Priečka
4. Rukoväť
5. Bezpečnostný ventil
6. Pokrievka
7. Tesnenie
8. Kovové rukoväťe

### 2. POUŽÍVANIE

#### PRED PRVÝM POUŽITÍM:

Hrnec dôkladne umyte čistiacim prostriedkom na riad a dobre vysušte. Nepoužívajte tzv. drôtenky ani práškové čistiace prostriedky.



#### PRED KAŽDÝM POUŽITÍM

Pred každým použitím skontrolujte pracovný a bezpečnostný ventil.

Rameno pracovného ventilu nastavte do vodorovnej polohy a niekoľkokrát zatlačte smerom dolu. Rameno sa musí voľne vracat' do pôvodnej vodorovnej polohy.

Bezpečnostný ventil niekoľkokrát potiahnite smerom hore. Ventil sa musí voľne vracat' do pôvodnej polohy.

#### PLNENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Maximálne povolené plnenie:

1. 1/2 objemu hrnca pri potravinách, ktoré počas tepelného spracovania zväčšujú svoj objem.
2. 2/3 objemu hrnca pri potravinách, ktoré počas tepelného spracovania nezväčšujú svoj objem.

## V TLAKOVOM HRNCI NIKDY NEVARTE BEZ POUŽITIA VODY!



### ZATVÁRANIE TLAKOVÉHO HRNCA

Pri zatváraní pokrievky tlakového hrnca, prosím, dodržujte niekoľko základných pravidiel:

1. Rukoväť pokrievky preklopte do polohy „otvorené“.
2. Pokrievky nakloňte a vsuňte do hrnca pod takým uhlom, aby sa oba konce priečky dotýkali okrajov tlakového hrnca.
3. Rukoväť preklopte na druhú stranu do polohy „zatvorené“. Uistite sa, či pokrievka tesne doľahla k okrajom hrnca.
4. Rukoväť je po uzavretí tlakového hrnca vo vodorovnej polohe. Po uzavretí hrnca, prosím, netlačte na rukoväť, nakoľko to môže viesť k poškodeniu tesniacej funkcie hrnca.

### OTVÁRANIE TLAKOVÉHO HRNCA

Dôležitou činnosťou, ktorú treba vykonať pred otvorením tlakového hrnca, je úplné zníženie tlaku v hrnci.

1. Tlak znižujeme vypustením pary (niekoľkokrát stláčajte rameno pracovného ventilu, alebo schladzte tlakový hrniec po prúdom studenej vody).
2. Následne za účelom vyrovnania tlaku preklopte pracovný ventil do zvislej polohy.
3. Po utíchnutí syčania pary je možné pokrievku otvoriť.



### 3. BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- Tlakový hrniec používajte len po preštudovaní návodu na obsluhu a informácií o bezpečnom používaní.
- Pred každým použitím skontrolujte, či je tlakový hrniec kompletný, a či sú jeho poistky (ventily) čisté, voľné a priepustné.
- Tlakový hrniec umožňuje varenie pod tlakom. Nesprávne používanie môže spôsobiť popálenie! Pred ohrievaním sa uistite, či je tlakový hrniec dobre uzavretý!
- Počas používania tlakového hrnca nedovoľte, aby sa v jeho blízkosti nachádzali deti.
- Výstupné otvory pary nesmerujte na užívateľa.
- Tlakový hrniec nevkladajte do vyhriatej rúry.
- Tlakový hrniec postavte na stabilne stojacom sporáku, na horákoch, ktorých priemer nie je väčší ako priemer dna hrnca.
- Na ohrievanie používajte len povolené zdroje tepla.
- S hrncom pod tlakom zaobchádzajte maximálne opatrne, bez ochranných prostriedkov sa nedotýkajte horúcich povrchov.
- Tlakový hrniec neustále kontrolujte, nastavte zohrievanie, čas varenia, udržiavajte a kontrolujte tlak a činnosť ventilu obmedzujúceho tlak vo vnútri tlakového hrnca.
- Do bezpečnostných systémov nezasahujte spôsobmi neopísanými v návode na obsluhu.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na iné účely ako je jeho pôvodný účel.

- Pri otváraní tlakového hrnca nikdy nepoužívajte silu. Otvorenie hrnca je možné až po znížení tlaku v jeho vnútri.
- Tlakový hrniec nepoužívajte bez vody - môže dôjsť k poškodeniu alebo k zničeniu.
- Maximálne plnenie tlakového hrnca -  $\frac{2}{3}$  objemu v prípade potravín, u ktorých počas tepelného spracovania nedochádza k zväčšeniu objemu.
- V prípade potravín, ktoré počas tepelného spracovania zväčšujú svoj objem, napr. ryža alebo dehydrovaná zelenina, hrniec naplňte len do  $\frac{1}{2}$  jeho objemu.
- Mäso (s kožou), ktoré pri varení puchne (napr. hovädzí jazyk), neprepichujte – môže to spôsobiť popálenie.
- Ak varíte mäkké potraviny, hrncom pred jeho otvorením najprv zatrate, čím sa vyhnete ošpliechaniu jedlom.
- Hrnec nepoužívajte na smaženie jedál pod tlakom!
- Tlakový hrniec neotvárajte nasilu.
- Ak si všimnete, že z bezpečnostného ventilu alebo cez tesniaci krúžok uniká para, ihneď vypnite kuchynský sporák.
- Varte vždy v čistom hrnci. Pripálený hrniec najprv namočte a následne dobre umyte. Na čistenie nepoužívajte drôtenku ani práškové čistiace prostriedky.
- Používajte len originálne náhradné diely od autorizovaného výrobcu. Pokrievka a hrniec musia byť identického typu a od toho istého výrobcu.

## HRNIEC NIKDY NEOTVÁRAJTE NASILU!

### PO KAŽDOM POUŽITÍ

Tlakový hrniec umývajte jemnými čistiacimi prostriedkami na umývanie riadu. Nepoužívajte tzv. drôtenky ani práškové čistiace prostriedky. Hrnček možno tiež umývať v umývačke riadu.

### SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste. Pokrievka by počas skladovania nemala byť zavretá.

### ČISTENIE A ÚDRŽBA TLAKOVÉHO HRNCA

- Aby spotrebič správne fungoval, dodržiavajte odporúčané postupy čistenia a údržby po každom použití.
- Tlakový hrniec sa po každom použití musí umyť, vo vlažnej vode s čistiacim prostriedkom na riad.
- Nepoužívajte roztoky obsahujúce chlorid, čistiace práškz alebo tzv. škrabky.
- Prázdny hrniec neprehrievajte.
- Hrnec sa môže umývať aj v umývačke riadu.
- **Interiér a exteriér hrnca** by sa mali umývať handričkou na riad s prídavkom čistiaceho prostriedku na riad.
- **Pokrývka** by sa mala umývať pod vlažnou tečúcou vodou s použitím šponge s prídavkom čistiaceho prostriedku na riad.
- **Poistný ventil** by sa mal umývať pod tečúcou vodou z kohútika.
- **Hlavný ventil** by sa mal čistiť opláchnutím vodou. Funkčnosť skontrolujte ľahkým stlačením ventilu.

### OPRAVY A VÝMENY

Používateľ tlakového hrnca by nemal vykonávať žiadne opravy, pretože to môže znamenať stratu záruky. Správne používaný, čistený a udržiavaný výrobok by mal slúžiť dlhú dobu. Všetky opravy môžu vykonávať iba pracovníci spoločnosti BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. na ulici Pryncypalna 129-141; 93-373 Łódź - Poľsko. Táto adresa je súčasne aj adresa opravárenskej služby. Súprava neobsahuje náhradné diely. Spoločnosť BROWIN uskutočňuje opravy alebo výmenu dielov alebo kompletných tlakových hrncov po predchádzajúcom preskúmaní reklamácie.

Výrobca si vyhradzuje právo kedykoľvek a bez predchádzajúceho upozornenia upraviť výrobok tak, aby zodpovedal právnym predpisom, normám, smerniciam alebo výrobok upraviť zo štrukturálnych, obchodných, estetických alebo iných dôvodov.

**VAROVANIE!** Každá krajina má vlastné právne predpisy upravujúce výrobu etylalkoholu, vinárskych výrobkov a liehovín, ich uvedenie na trh a sankcie za nedodržanie predpisov. V Poľskej republike platia tieto zákony: zákon z 2. marca 2001 o výrobe etylalkoholu a výrobe tabakových výrobkov (zákon č. 31, bod 353, v znení neskorších predpisov), zákon z 12. mája 2011 o výrobe a plnení vinárskych výrobkov, ich obrate a organizácii trhu s vínom (zákon č. 120, bod 690 z roku 2011, v znení zmien a doplnení) a zákon z 18. októbra 2006 o výrobe liehovín a registrácii a ochrane zemepisných označení liehovín ( Vestník zákona č. 208, bod 1539, v znení neskorších predpisov).

BROWIN Sp. z oo Sp. k. nie je zodpovedný za používanie svojich produktov používateľom v rozpore s platnými zákonmi.

## **DÁTUM VÝROBY A ČÍSLO ŠARŽE**

Príklad č. šarže nižšie. Č. šarže je umiestnené na spode (zvonka) tlakového hrnca a/alebo na obale.



## **NOTICE D'UTILISATION DISTILLATEUR ET AUTOUISEUR 2 EN 1 - 12L**

**Cette notice fait partie du produit et doit être conservée de manière à vous permettre de lire son contenu ultérieurement. Elle contient des informations importantes sur les paramètres et le fonctionnement de l'appareil.**

### **ATTENTION**

L'appareil ne peut être utilisé que par des adultes. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Assurez-vous que le lieu de stockage de l'appareil est correctement protégé contre l'accès par des enfants et des personnes non autorisées.

Le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages dus à l'utilisation incorrecte de l'appareil ou contraire à sa destination.

Le fabricant se réserve le droit de modifier le produit à chaque instant sans information préalable afin de l'adapter aux règles juridiques, normes, directives ou pour des raisons de construction, commerciales, esthétiques et autres.

**L'appareil doit être utilisé dans les environnements domestiques.**

### **ATTENTION**

Chaque pays a ses propres réglementations concernant les principes de fabrication de l'alcool éthylique, des produits du vin et des boissons spiritueuses et leur mise sur le marché, ainsi que les sanctions en cas de non-respect de ces réglementations. Les lois suivantes sont en vigueur en Pologne: la loi du 2 mars 2001 sur la production d'alcool éthylique et la fabrication de produits du tabac (JO 2001 n° 31 item 353, telle que modifiée), la loi du 12 mai 2011 sur la mise en bouteille des produits vitivinicoles, leur commerce et l'organisation du marché du vin (JO 2011 n° 120 item 690, tel que modifiée) et la loi du 18 octobre 2006 sur la production de boissons spiritueuses et l'enregistrement et la protection des indications géographiques de boissons spiritueuses (JO 2006 n° 208 item 1539, tel que modifiée).

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. n'est pas responsable de l'utilisation de ses produits de manière non conforme aux lois applicables.

**Le kit comprend : un autocuiseur (récipient), un appareil de distillation, un thermomètre professionnel, un tuyau pour connecter la sortie et l'entrée d'eau, un raccord pour les robinets domestiques.**

## AUTOUISEUR

- Application : ustensile de cuisine pour usage domestique
- Matériau: acier inoxydable
- Source de chaleur: cuisinière électrique, à induction, en céramique, à gaz, à spirale
- Pression de service : 0,6 BAR
- Pression d'ouverture de la soupape de sécurité: 1,2 BAR
- Remplissage maximum: jusqu'à  $\frac{2}{3}$  de volume pour les aliments et les liquides n'augmentant pas leur volume, jusqu'à  $\frac{1}{2}$  de volume pour les aliments et les liquides augmentant leur volume.
- Remplissage minimum autorisé : 0,5 L, pour la distillation de 2 L

**APPAREIL DE DISTILLATION** : refroidisseur avec tuyau spiralé de 8mm de diamètre et 2m de long + 2 x décanteur, matériau: acier inoxydable

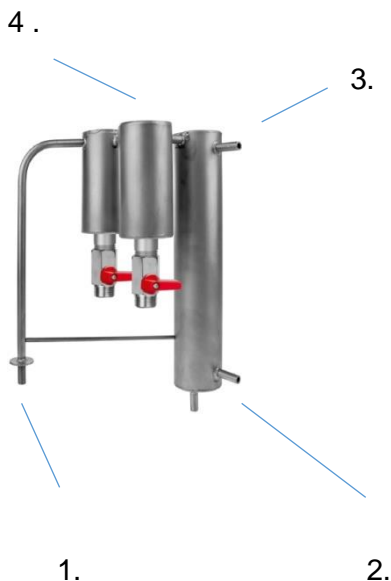
### Thermomètre alimentaire professionnel

- Un thermomètre pour mesurer la température des plats préparés.
- Sonde en acier inoxydable de 140 mm
- Plage de température : -50° C à +300° C (-58° F à 572° F)
- Tolérance : +/-1° C
- Précision : 0,1° C
- Le bouton °C/°F - sert à allumer le thermomètre ou à changer l'unité de température en degrés Celsius ou Fahrenheit.
- Bouton ON/OFF
- Bouton HOLD (arrête le résultat de la mesure sur l'écran)
- Bouton MAX/MIN (affiche les résultats de mesure maximum et minimum enregistrés)
- Pile : 1x LR44 (fournie)

### DISTILLATEUR - ASSEMBLAGE ET UTILISATION

#### 1. ASSEMBLAGE DU KIT POUR LA DISTILLATION

- Vissez le radiateur avec les décanteurs sur le couvercle de l'autocuiseur (au lieu de la soupape de sécurité) - 1. Assurez-vous de ne pas le forcer car un serrage excessif du radiateur pourrait endommager le filetage.
- Reliez le radiateur à une source d'eau froide à contre-courant du distillat recueilli (trou inférieur du radiateur - 2). Sortie vers l'évier par le trou supérieur du radiateur -3.
- Dans la partie supérieure du décanteur, il y a un trou dans lequel il faut placer le thermomètre – 4





## 2. DISTILLATION

- Après l'assemblage, versez 2 litres d'eau avec du vinaigre dans l'autocuiseur et distillez pour stériliser l'ensemble. C'est une opération unique.
- Versez 10 litres dans l'autocuiseur vide et faites-le chauffer sur la cuisinière. La durée de chauffage sur la cuisinière à induction est d'environ 30 minutes.
- Après avoir atteint une température d'environ 80° C, le distillat commence à se condenser à partir du refroidisseur refroidi à l'eau froide.
- ATTENTION !!! Les premiers 70ml doivent être rejetés car ce sont les substances les plus volatiles qui peuvent gâcher le goût du distillat.
- Après la distillation, vidangez le liquide des décanteurs.
- Le temps de distillation correct est d'environ 1 heure pour 1 litre de distillat.

### AUTOCUISEUR - STRUCTURE ET UTILISATION

## 3. STRUCTURE DE L'AUTOCUISEUR



### Description :

1. Récipient
2. Soupape de service
3. Traverse
4. Poignée du couvercle
5. Soupape de sécurité
6. Couvercle
7. Joint d'étanchéité (sous le bord supérieur du récipient)
8. Poignée

## 4. UTILISATION

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez soigneusement récipient pot avec du liquide vaisselle et séchez-le. N'utilisez pas de tampons à récurer ou poudres de nettoyage.



## AVANT TOUTE UTILISATION

Vérifiez la soupape de service et la soupape de sécurité avant chaque utilisation. Réglez le bras de la soupape de service en position horizontale et appuyez plusieurs fois vers le bas. Le bras doit revenir librement en position horizontale.

La soupape de sécurité doit être levée plusieurs fois. La soupape doit revenir librement à sa position initiale.

## REPLISSAGE DE L'AUTOCUISEUR

Remplissage maximum autorisé :

1.  $\frac{1}{2}$  de volume pour les plats qui gonflent pendant la cuisson.
2.  $\frac{2}{3}$  de volume pour les plats qui ne changent pas de volume pendant la cuisson.

## NE PAS UTILISER L'AUTOCUISEUR SANS EAU !!



## FERMER L'AUTOCUISEUR

Veillez respecter quelques règles de base lors de la fermeture du couvercle de l'autocuiseur :

1. Inclinez la poignée du couvercle en position "ouvert".
2. Placez le couvercle dans le récipient de manière à ce que les deux extrémités de la barre transversale reposent sur le bord de l'autocuiseur.
3. Inclinez la poignée en position "fermé". Assurez-vous que le couvercle adhère bien au bord de l'autocuiseur.
4. Après la fermeture, l'autocuiseur a la poignée en position horizontale. Veillez ne pas appuyer sur la poignée après la fermeture car cela pourrait endommager la fonction d'étanchéité.

## OUVRIR L'AUTOCUISEUR

Avant d'ouvrir l'autocuiseur, il est très important de réduire complètement la pression à l'intérieur du récipient.

1. La pression est réduite en libérant de la vapeur (appuyez plusieurs fois sur le bras de la soupape de service ou refroidissez l'autocuiseur sous un courant d'eau froide).
2. Ensuite, pour compenser la pression, inclinez la soupape de service en position verticale.
3. Lorsque vous cessez d'entendre le sifflement, ouvrez le couvercle.



## 5. MESURES DE PRÉCAUTION :

- Utilisez l'autocuiseur uniquement après avoir lu les instructions et les informations sur la sécurité d'utilisation.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'autocuiseur est complet et que les fusibles sont propres et non obstrués.
- L'autocuiseur cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut provoquer des brûlures! Avant de chauffer, assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé!
- Lors de l'utilisation de l'autocuiseur, les enfants ne doivent pas être à proximité.
- Ne dirigez pas les orifices de sortie de vapeur dans la direction de l'utilisateur.
- Ne mettez pas la casserole dans un four préchauffé.
- L'autocuiseur doit être placé sur une cuisinière stable et non sur des brûleurs d'un diamètre supérieur au fond de la casserole.
- Utilisez uniquement les sources de chaleur autorisées pour le chauffage.
- La casserole sous pression nécessite un maximum de prudence lors de la manipulation, ne touchez pas les surfaces chauffées sans protection.
- Suivez l'autocuiseur, réglez le temps de chauffage et de cuisson, maintenez, contrôlez la pression et le limiteur de pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Ne manipulez pas les systèmes de sécurité différemment de ce qui est indiqué dans la notice.
- N'utilisez pas la casserole à des fins autres que celles prévues.
- N'ouvrez pas l'autocuiseur avec force, uniquement après avoir baissé la pression.
- N'utilisez pas la casserole sans eau - elle pourrait être endommagée ou détruite.
- Remplissage maximum de l'autocuiseur -  $\frac{2}{3}$  de volume pour les aliments n'augmentant pas son volume
- Lorsque vous cuisinez des aliments dont le volume augmente pendant la cuisson, par exemple du riz ou des légumes déshydratés, ne remplissez l'autocuiseur qu'à la moitié de son volume.
- Lorsque vous cuisinez de la viande (avec la peau) qui gonfle (par exemple, la langue de bœuf), ne la percez pas - elle peut provoquer des brûlures.
- Lorsque vous cuisinez des aliments mous, avant d'ouvrir l'autocuiseur, secouez-le légèrement pour éviter les éclaboussures d'aliments.
- N'utilisez pas la casserole pour frire des aliments sous pression !
- Ne forcez pas l'autocuiseur à s'ouvrir
- Si de la vapeur sort de la soupape de sécurité ou de la bague d'étanchéité, éteignez immédiatement le brûleur.
- Utilisez toujours l'autocuiseur propre. La casserole brûlée doit d'abord être trempée puis lavée. N'utilisez pas de tampons à récurer ni de poudres à cet effet.
- Toutes les pièces de rechange doivent être d'origine et provenir d'un fabricant agréé. Le couvercle et la casserole doivent être du même type et du même fabricant

## **N'OUVREZ JAMAIS LA CASSEROLE PAR LA FORCE !!!**

### **APRÈS TOUTE UTILISATION**

Lavez l'autocuiseur (la casserole) dans un détergent à vaisselle délicat. N'utilisez pas de tampons à récurer ou poudres de nettoyage. La casserole convient également au lavage au lave-vaisselle.

### **STOCKAGE**

Conserver dans un endroit sec et frais. Le couvercle du récipient ne doit pas être fermé.

### **NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE L'AUTOUISEUR**

- Pour que l'appareil fonctionne correctement, les instructions de nettoyage et de maintenance doivent être observées après toute utilisation.
- L'autocuiseur doit être lavé après chaque utilisation dans de l'eau tiède avec adjonction de liquide vaisselle.
- N'utilisez pas d'agents contenant du chlore, poudres de nettoyage ou tampons à récurer.
- Ne surchauffez pas la casserole lorsqu'elle est vide.
- La casserole convient également au lavage au lave-vaisselle.
- **L'intérieur et l'extérieur de la casserole** doivent être lavés avec un chiffon imbibé de liquide vaisselle. Pendant la cuisson, des boues naturelles peuvent être créées à l'intérieur de l'appareil. Lavez avec un chiffon de cuisine avec l'ajout de jus de citron ou de vinaigre.
- Lavez le **couvercle** à l'eau courante tiède avec une éponge et du détergent à vaisselle.
- Lavez la **soupape de sécurité** à l'eau courante.
- Nettoyez la **soupape de service** en la rinçant à l'eau. Vérifiez son fonctionnement en appuyant légèrement sur la soupape.

### **RÉPARATIONS ET REMPLACEMENT**

L'utilisateur de l'autocuiseur ne doit pas effectuer lui-même de réparations car cela pourrait équivaloir à la perte de la garantie. Les produits correctement utilisés, nettoyés et conservés peuvent être utilisés pendant une longue période. Toutes les réparations ne peuvent être effectuées que par le personnel de BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. sise à ul. Pryncypalna 129/141; 93-373 Łódź – Pologne. Cette adresse est également l'adresse du service de réparation. Le kit ne contient pas de pièces de rechange. La société BROWIN répare ou remplace tout ou partie des autocuiseurs après avoir traité la demande.

Le fabricant se réserve le droit de modifier le produit à chaque instant sans information préalable afin de l'adapter aux règles juridiques, normes, directives ou pour des raisons de construction, commerciales, esthétiques et autres.

**ATTENTION** Chaque pays a ses propres réglementations concernant les principes de fabrication de l'alcool éthylique, des produits du vin et des boissons spiritueuses et leur mise sur le marché, ainsi que les sanctions en cas de non-respect de ces réglementations. Les lois suivantes sont en vigueur en Pologne: la loi du 2 mars 2001 sur la production d'alcool éthylique et la fabrication de produits du tabac (JO 2001 n° 31 item 353, telle que modifiée), la loi du 12 mai 2011 sur la mise en bouteille des produits vitivinicoles, leur commerce et l'organisation du marché du vin (JO 2011 n° 120 item 690, tel que modifiée) et la loi du 18 octobre 2006 sur la production de boissons spiritueuses et l'enregistrement et la protection des indications géographiques de boissons spiritueuses (JO 2006 n° 208 item 1539, tel que modifiée).

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. n'est pas responsable de l'utilisation de ses produits de manière non conforme aux lois applicables.

### **DATE DE PRODUCTION ET No. DU LOT**

Un échantillon de no. de lot au dessous. Le no. de lot est situé sur le fond (extérieur) de l'autocuiseur ou sur l'emballage.



## ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДИСТИЛЯТОР І СКОРОВАРКА 2 В 1 - 12Л

Ця інструкція є інтегральною частиною виробу і повинна зберігатися в спосіб, що дозволяє ознайомитись з її змістом у будь-який час. Містить важливу інформацію про виріб і його експлуатацію.

### УВАГА!

Пристроєм можуть користуватися виключно дорослі особи. Забороняється залишати працюючий пристрій без нагляду. Необхідно упевнитися, що місце зберігання пристрою відповідно захищене від доступу дітей і сторонніх.

Виробник не відповідає за шкоду, викликану застосуванням пристрою не за призначенням або із-за невідповідного обслуговування.

Виробник залишає за собою право модифікації виробу у будь-який час без попередження, з метою узгодження із законодавством, нормативно-директивною базою, або з конструкційних, комерційних, естетичних і інших причин.

**Пристрій призначений для застосування в домашніх умовах.**

### УВАГА!

Кожна країна має власну законодавчу базу, яка, зокрема, регулює принципи виробництва та розливу спиртних напоїв, введення їх в оборот, а також застосування санкцій за їх недотримання. На території Республіки Польща діє закон від 18 жовтня 2006 р. про виробництво спиртних напоїв, реєстрацію і захист географічних зазначень спиртних напоїв (Законодавчий вісник 2006. № 208. Поз. 1539 з наступними змінами).

Browin Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. [БРОВІН Товариство з обмеженою відповідальністю, Командитне товариство] не несе відповідальність за використання його виробів користувачем з порушенням законодавства.

**Комплект складається з: скороварки (резервуар), дистиляційний апарат, професійного термометру, шланг для відведення і підведення води, ніпель для підключення до домашніх кранів**

### СКОРОВАРКА

- Призначення: кухонний пристрій для домашнього використання
- Матеріал: нержавіюча сталь
- Джерело тепла: електрична, керамічна, газова плита, спіраль
- Робочий тиск: 0,6 бар
- Тиск відкриття клапана безпеки: 1,2 бар
- Максимальне наповнення:

макс.  $\frac{2}{3}$  об'єму для продуктів харчування, що не збільшують свого об'єму в процесі приготування;  
макс.  $\frac{1}{2}$  об'єму для продуктів харчування, що збільшують свій об'єм в процесі приготування.

- Мінімальне допустиме наповнення: 0,5л, для дистиляції 2л

**ДИСТИЛЯЦІЙНИЙ АПАРАТ: охолоджувач зі змійовиком з трубки діаметром 8 мм і завдовжки 2м+, відстійник, матеріал: нержавіюча сталь**

### ПРОФЕСІЙНИЙ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Термометр для вимірювання температури страв в процесі їх приготування.

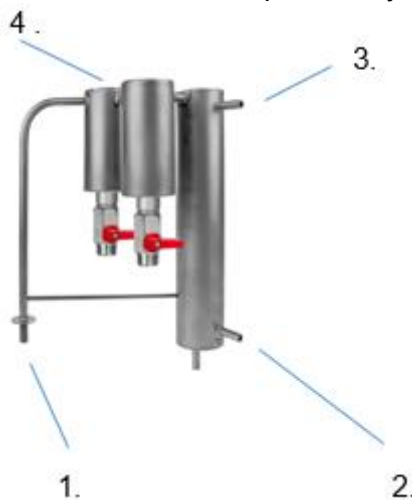
- Зонд з нержавіючої сталі довжиною 140мм
- Діапазон температури : -50° C до 300° C (-58° F до 572° F)
- Допуск: /-1° C
- Точність : 0,1° C
- Кнопка °C/°F - для ввімкнення термометра або переходу з і шкали Цельсія на шкалу Фаренгейта
- Кнопка ON/OFF
- Кнопка HOLD (затримує на екрані результат виміру)
- Кнопка MAX/MIN (висвітлює з пам'яті максимальні і мінімальні результати виміру)
- Батареяка: 1x LR44 (у комплекті)

## ДИСТИЛЯТОР - МОНТАЖ І ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### 1. МОНТАЖ КОМПЛЕКТУ З МЕТОЮ ДИСТИЛЯЦІЇ

Пригвинтити охолоджувач з відстійником до кришки скороварки (на місці робочого безпеки клапана) - 1. Слід звернути увагу, щоб не виконувати цю дію насильно, оскільки занадто сильне докручування може ушкодити різьбу.

- Приєднати охолоджувач до джерела холодної води в протитечії до відбіраного дистиляту (нижній отвір в охолоджувачі - 2). Відтік в раковину - через верхній отвір охолоджувача - 3.
- У верхній частині відстійника знаходиться отвір, в якому необхідно помістити термометр -4



### 3. ДИСТИЛЯЦІЯ

- Після монтажу комплекту, влити в скороварку близько 2л води з оцтом і дистилювати з метою стерилізації комплекту. Це одноразова дія.
- Влити в порожню скороварку затор (суміш для бродіння) 10 л і підігрівати на плиті. Час нагріву на індукційній плиті - близько 30 хв.
- Після досягнення температури близько 80°С з охолоджувача, осуджуваного холодною водою, почне крапати дистилят.
- УВАГА!!!! Перші 70 мл - це, так званий, "первак", який необхідно злити, це найбільш леткі сполуки, які можуть зіпсувати смак дистиляту.
- Після закінчення дистиляції необхідно злити рідину з відстійника.
- Правильний час дистиляції - близько 1 години на 1 л дистиляту.

## СКОРОВАРКА – БУДОВА І ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### 1. БУДОВА СКОРОВАРКИ:



#### ОПИС:

1. Каструля
2. Робочий клапан
3. Поперечка
4. Ручка кришки
5. Клапан безпеки
6. Кришка
7. Прокладка
8. Металеві ручки

### 2. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

#### ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

Каструлю ретельно вимити гарячою водою з додаванням рідких миючих засобів і висушити. Не застосовувати дротяні мочалки і порошкоподібні миючі засоби.



#### ПЕРЕД КОЖНИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

Перед кожним застосуванням перевірити робочий клапан і клапан безпеки.

Плече робочого клапана встановити в горизонтальному положенні і кілька разів натиснути. Плече повинно вільно повертатися в горизонтальне положення.

Клапан безпеки кілька разів потягнути вгору. Клапан повинен вільно повертатися в початкове положення.

#### НАПОВНЕННЯ СКОРОВАРКИ

Максимально допустиме наповнення:

1.  $\frac{1}{2}$  об'єму каструлі у випадку продуктів, які під час приготування збільшуються в об'ємі - розбухають

2. 2/3 об'єму каструлі у випадку продуктів, які під час приготування не змінюють свого об'єму.

### **У СКОРОВАРЦІ НЕ МОЖНА ГОТУВАТИ БЕЗ ВОДИ!**



#### **ЗАКРИВАННЯ СКОРОВАРКИ**

Просимо дотримуватися кількох основних принципів під час закривання кришки скороварки :

1. Ручку кришки відхилити в положення "відкрито".
2. Кришку вкласти в каструлю під кутом так, щоб обидва кінці поперечки спиралися на край скороварки.
3. Ручку відхилити в протилежну сторону в положення "закрито". Необхідно упевнитися в тому, що кришка щільно прилягає до краю скороварки.
4. Ручка кришки закритої скороварки знаходиться в горизонтальному положенні. Просимо не натискати на ручку після закриття скороварки, оскільки це може привести до порушення ущільнення.

#### **ВІДКРИВАННЯ СКОРОВАРКИ**

Перш ніж відкрити кришку скороварки, необхідно повністю зменшити тиск усередині каструлі.

1. Тиск знижуємо випускаючи пару (натискаємо кілька разів на плече робочого клапана або охолоджуємо скороварку під струменем холодної води).
2. Після цього, для вирівнювання тиску робочий клапан відхиляємо у вертикальне положення.
3. Коли "шипіння" затихне - кришку можна відкривати.



### **3. ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ :**

- Користуватися скороваркою тільки після ознайомлення з інструкцією і інформацією, щодо безпеки користування.
- Перед кожним використанням перевірити наявність усіх елементів скороварки, чистоту і прохідність запобіжників (клапанів).
- Скороварка варить під тиском. Неправильне використання може викликати опіки! Перед нагріванням упевнитися, що скороварка щільно закрита!
- В процесі використання скороварки діти не повинні знаходитися з нею поруч.
- Не направляти отвори виходу пари у бік користувача.
- Не вставляти каструлю в нагріту духовку.
- Скороварку встановлювати на плиті, що стабільно стоїть, не ставити на пальники, діаметр яких більший від діаметру дна каструлі.



- Для нагрівання використовувати лише дозволені джерела тепла.
- Каструля під тиском вимагає максимальної обережності в процесі використання, не торкатися нагрітих поверхонь без захисту.
- Постійно спостерігати за нагріванням скороварки, перевіряти час приготування їжі, підтримувати, контролювати тиск і клапан, що регулює тиск усередині скороварки.
- Не порушувати передбачені інструкцією системи безпеки скороварки.
- Не використовувати каструлю в інших цілях.
- Не застосовувати силу для відкриття скороварки, після зниження тиску каструлю можна буде легко відкрити.
- Не використовувати каструлю без води - це може вивести її з ладу.
- Максимальне наповнення скороварки -  $\frac{2}{3}$  об'єму для продуктів, що не збільшуються в об'ємі в процесі приготування.
- При приготуванні продуктів, що збільшують свій об'єм у процесі приготування напр. рису або зневоднених овочів, слід наповнити скороварку тільки до  $\frac{1}{2}$  її об'єму.
- При приготуванні м'яса (зі шкірою), яке набрякає (напр. телячий язик), не проколювати його – можна попектись.
- При приготуванні м'яких блюд, перед зняттям кришки зі скороварки, легко нею труснути, щоб уникнути обприскування їжею.
- Не можна в каструлі смажити під тиском!
- Не застосовувати силу для відкривання скороварки !
- У разі виходу пари через клапан безпеки або ущільнююче кільце, негайно вимкнути пальник плити.
- Завжди варити в чистій скороварці. Каструлю, яка підгоріла, спочатку відмочити, а потім помити. Забороняється застосовувати дротяні мочалки і порошкоподібні миючі засоби.
- Усі запасні частини скороварки мають бути оригінальними і від авторизованого виробника. Кришка і каструля мають бути того ж типу і від того ж виробника.

## **НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДКРИВАТИ СКОРОВАРКУ СИЛОЮ!!!**

### **ПІСЛЯ КОЖНОГО ЗАСТОСУВАННЯ**

Скороварку мити водою з додаванням делікатних рідких миючих засобів. Не застосовувати дротяні мочалки і порошкоподібні миючі засоби. Каструлю можна також мити в посудомийній машині.

### **ЗБЕРІГАННЯ**

Зберігати в чистому і сухому місці. Кришка не повинна щільно прилягати до каструлі.

### **ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СКОРОВАРКИ**

- Щоб пристрій працював належним чином, дотримуйтеся рекомендацій щодо його очищення та обслуговування після кожного використання.
- Скороварку слід мити після кожного використання теплою водою з додаванням миючої рідини.
- Не використовуйте розчини, що містять хлорид, порошок для чищення або дротяні мочалки.
- Не перегрівайте каструлю, коли вона порожня.
- Каструлю також можна мити в посудомийній машині.
- **Внутрішню та зовнішню поверхні каструлі** слід мити м'якою ганчіркою з додаванням миючої рідини.
- **Кришку** слід мити теплою проточною водою, використовуючи губку з додаванням миючої рідини.
- **Захисний клапан** слід мити під проточною водопроводною водою.
- **Головний клапан** слід промивати водою. Перевірте його роботу, злегка його натиснувши.

### **РЕМОНТ І ЗАМІНА**

Користувач скороварки не повинен самостійно робити ремонт, оскільки це може означати втрату гарантії. Якщо виріб правильно експлуатувати, очищати та обслуговувати, він буде служити довго.

Будь-який ремонт може проводитися лише співробітниками компанії «BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.» за адресою вул. Принципальна, 129-141; 93-373 Лодзь - Польща. Ця адреса одночасно є адресою служби ремонту. До комплекту не входять запасні частини. Компанія BROWIN проводить ремонт або заміну деталей або повністю заміну скороварки після попереднього розгляду звернення.

Виробник залишає за собою право модифікувати виріб у будь-який час без попереднього повідомлення, щоб задовольнити вимоги законодавчих норм, стандартів, директив або з конструктивних, комерційних, естетичних чи інших причин.

**УВАГА!** У кожній країні діють власні правові норми, що регулюють виробництво етилового спирту, винних продуктів і алкогольних напоїв, їх виведення на ринок та покарання за недотримання вимог. У Республіці Польща діють наступні: Закон від 2 березня 2001 р. «Про виробництво етилового спирту та виготовлення тютюнових виробів» («Законодавчий вісник» 2001 р. № 31, п. 353 із змінами), Закон від 12 травня 2011 р. «Про виробництво та розлив винних продуктів, їх оборот та організація ринку вина» («Законодавчий вісник» № 120 від 690 р. зі змінами) та Акт від 18 жовтня 2006 р. «Про виробництво алкогольних напоїв та реєстрацію та захист географічних позначень алкогольних напоїв» (Законодавчий вісник 2006 р. № 208, п. 1539 із змінами).

Компанія «BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.» не несе відповідальності за використання своїх продуктів з порушенням відповідних законів.

### **ДАТА ВИРОБНИЦТВА ТА НОМЕР ПАРТІЇ**

Номер партії наноситься на дні (з зовнішнього боку) скороварки та / або на упаковці.



### **KEZELÉSI UTASÍTÁS PÁRLÓEDÉNY ÉS KUKTA 2 AZ 1-BEN - 12L**

**Ez a Kezelési Útmutató a termék részét képezi és úgy kell tárolni, hogy a jövőben is lehetőség nyíljon a tanulmányozására. A termékre és annak használatára vonatkozó fontos információkat tartalmaz.**

#### **FIGYELEM!**

A berendezést kizárólag felnőttek kezelhetik. Soha se hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt berendezést. Győződjön meg arról, hogy a berendezés tárolási helye gyerekekkel és nemkívánatos személyekkel szemben megfelelően védve legyen.

A gyártó nem vállal felelősséget a berendezés nem rendeltetésszerű használatából vagy helytelen kezeléséből eredő károkért.

A gyártó fenntartja a jogot arra, hogy a terméket bármikor, minden előzetes értesítés nélkül megváltoztathassa, annak érdekében, hogy az megfeleljen a törvényeknek, szabványoknak, irányelveknek, vagy konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb szempontoknak.

A berendezés házi használatra készült.

#### **FIGYELEM!**

Minden országnak megvannak a szeszes italok gyártására, konfekcionálására valamint forgalmazására vonatkozó saját rendeletei, úgyszintén ezeknek a szabályoknak a be nem tartása esetén alkalmazott szankciói. A Lengyel Köztársaság területén A szeszesitalok gyártására, valamint regisztrációjára és a szeszesitalok földrajzi jelzésének védelme érdekében 2006. október 18-án hozott törvény van életben (Dz. U. No. 208. 2006. Pos. 1539, módosítva. D.).

Browina Korlátolt Felelősségű Társaság nem vállal felelősséget azért, ha a termékeit a felhasználó törvénybe ütköző módon használja. .

**Készlet tartalma: kukta (tartály), lepárlókészülék, professzionális hőmérő, a befolyó és kifolyó víz bekötésére szolgáló cső, a házi csapokra illeszkedő csatlakozó KUKTAFAZÉK**

- Rendeltetése: házi használatra szolgáló konyhai eszköz
- Anyaga: rozsdamentes acél
- Hőforrás: elektromos főzőlap, indukciós főzőlap, kerámia főzőlap, gázégő, elektromos spirál
- Munkanyomás: 0,6 BAR
- Nyomásérték, amelyre a biztonsági szelep nyit: 1,2 BAR
- Maximális töltési térfogat: maximum a fazék  $\frac{2}{3}$  részéig - a térfogatukat nem növelő élelmiszerek és folyadékok esetén maximum a fazék feléig - a térfogatukat növelő élelmiszerek és folyadékok esetén
- Minimális megengedett töltési térfogat: 0,5 l, lepárláshoz 2 l.

**LEPÁRLÓ KÉSZÜLÉK:** 8 mm átmérőjű 9 2 m hosszú csőből álló hűtőtekercs + derítő, anyaga: rozsdamentes acél

**PROFESSZIONÁLIS ÉLELMISZER HŐMÉRŐ**

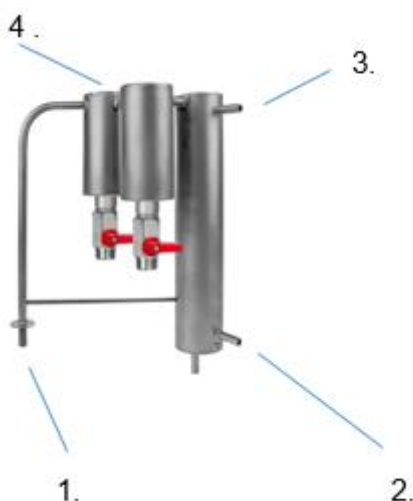
- Hőmérő az előkészített ételek hőmérsékletének méréséhez.
- Rozsdamentes acél szonda hossza 140 mm
- Hőmérséklettartomány: -50 - 300 °C (-58 -572°F)
- Tolerancia: +/-1 °C
- Pontosság: 0,1 °C
- °C/°F gomb ( Hőmérséklet mérése Celsius vagy Fahrenheit fokokban)
- ON/OFF gomb
- HOLD gomb (mérési eredmények megállítása a kijelzőn)
- MAX/MIN gomb (mérési eredmények megállítása a kijelzőn)
- Elem: 1x LR44 (tartozék)

**LEPÁRLÓ KÉSZLET – ÖSSZESZERELÉSE ÉS HASZNÁLATA**

**1. A LEPÁRLÓ KÉSZLET ÖSSZESZERELÉSE**

Csavarozza a derítős hűtőt a kuktafazék fedelére (a páraelvezető Biztonsági helyére) - 1. Ügyelni kell arra, hogy a műveletet túlzott erővel ne végezzük, a hűtő túlzott megszorítása a menetet károsíthatja.

- Csatlakoztassa a hűtőt a hideg vizes csapra úgy, hogy a víz a kijövő párlattal ellenáramban folyjon (a hűtő alsó nyílására) - 2. A hűtőből kiáramló vizet a felső nyíláson keresztül vezesse a lefolyóba - 3.
- A derítő felső részén található nyílásba helyezze be a hőmérőt. -4.



## 2. LEPÁRLÁS

- A berendezés összeszerelését követően öntsön a kuktafazékba kb. 2 liter ecetes vizet és a készülék sterilizálása érdekében végezzen el egy lepárlást. Ez a berendezés első használatakor elvégzendő egyszeri tevékenység.
- Öntsön 10 liter cefrét a kuktafazékba és melegítse a tűzhelyen. A melegítés ideje indukciós tűzhelyen kb. 30 perc.
- Kb. 80 °C-ra történő melegítés után a hideg vizes hűtőből elkezd csöpögni a párlat.
- FIGYELEM!!! Az első kb. 70 ml párlat a rézeleje, amit ki kell önteni, mert ebben találhatóak a legillóbb anyagok, amelyek elronthatják a párlat ízét.
- A lepárlás végeztével engedje le a folyadékot a derítóből.
- A tökéletes lepárlási idő 1 óra / 1 dl kész párlat.

## KUKTAFAZÉK – FELÉPÍTÉSE ÉS HASZNÁLATA

### 1. A KUKTAFAZÉK FELÉPÍTÉSE:



#### Leírás:

1. Edény
2. Munkaszelep
3. Áthidaló
4. A fedő fogója
5. Biztonsági szelep
6. Fedő
7. Szigetelőgyűrű
8. Fém fülek

### 2. HASZNÁLAT

#### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A kuktafazekat alaposan mossa ki mosogatószerrel és szárítsa meg. Ne használjon drótsúrolót vagy súroló port.



#### MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT

Minden használat előtt ellenőrizze a munkaszelepet és a biztonsági szelepet. A munkaszelep karját állítsa vízszintes helyzetbe és néhányszor nyomja lefelé. A karnak minden esetben szabadon vissza kell térnie vízszintes helyzetbe.

Néhányszor húzza felfelé a biztonsági szelepet. A szelepnek minden esetben szabadon vissza kell térnie eredeti helyzetébe.

### A KUKTAFAZÉK MEGTÖLTÉSE

Maximális megengedett megtöltés:

1. a fazék feléig - a térfogatukat növelő élelmiszerek esetén.
2. a fazék  $\frac{2}{3}$  részéig - a térfogatukat főzés közben nem növelő élelmiszerek esetén.

### TILOS VÍZ NÉLKÜL FŐZNI A KUKTAFAZÉKBAN!



### A KUKTAFAZÉK LEZÁRÁSA

A kuktafazék lezárásakor tartson be néhány alapvető szabályt:

1. Fordítsa a fedél fogantyúját „nyitott” állásba.
2. Helyezze a fedelet ferdén a fazékba úgy, hogy az áthidaló mindkét vége felfeküdjön a fazék peremére.
3. Fordítsa a fedél fogantyúját ellenkező irányba „zárt” állásba. Ellenőrizze, hogy a fedő pontosan illeszkedjen a kuktafazék peremére.
4. A kuktafazék sikeres bezárása után a fogantyú vízszintes helyzetben áll. Ügyeljen arra, hogy a fazék bezárása után ne nyomja meg a fogantyút, mert az a szigetelő funkció meghibásodásához vezethet.

### A KUKTAFAZÉK KINYITÁSA

A kuktafazék kinyitása előtt feltétlen csökkentse a benne lévő nyomást minimálisra.

1. A nyomást a gőz kiengedésével csökkentheti (nyomja meg néhányszor a munkaszelep karját vagy tegye a kuktafazekat hidegvíz alá).
2. Azután a nyomás kiegyenlítéséhez a munkaszelepet állítsa függőleges helyzetbe.
3. Ha a gőz már nem sípol, kinyithatja a fedelet.



### 3. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK:

- A kuktafazekat csak a kezelési útmutató és a biztonságos használatra vonatkozó információ elolvasása után szabad használni.
- Minden használatbavétel előtt ellenőrizze, hogy a kuktafazék felszerelése komplett-e és a biztonsági szelep tiszta és átjárható.
- A kuktafazék nyomás alatt főz. Helytelen használat esetén leforrázhatja magát! Melegítés előtt ellenőrizze, hogy a fazék légmentesen zárva legyen.
- Használat közben a gyerekeket tartsa távol a kuktafazék közvetlen környezetétől.
- A páraakivezető nyílást a használóval ellentétes oldalra irányítsa.
- Ne tegye a kuktafazekat előmelegített sütőbe.
- A kuktafazekat stabilan álló tűzhelyre helyezze és az égőfej átmérője ne legyen nagyobb a fazék aljának átmérőjénél.
- Melegítésre csak a megengedett hőforrásokat használja.

- A nyomás alatt lévő fazék használata különös elővigyázatosságot kíván, ne érjen csupasz kézzel a felmelegedett részeihez.
- Folyamatosan figyelje a kuktafazekat, megfelelően válassza meg a hőfokot és a főzésidőt, tartsa fent és figyelemmel a nyomást valamint a kukta belsejében lévő nyomás csökkentésére szolgáló szelepet.
- Ne változtasson az útmutatóban leírtaktól eltérő módon a biztonsági rendszeren.
- Ne használja a kuktafazekat a rendeltetésétől eltérő módon.
- Ne nyissa ki a kuktafazekat erővel, ez csak a nyomás csökkenése után lehetséges.
- Ne használja a fazekat víz nélkül – meghibásodáshoz vagy károsodáshoz vezethet.
- A kuktafazekat maximálisan az edény  $\frac{2}{3}$  részéig szabad megtölteni abban az esetben, ha a térfogatukat nem növelő élelmiszereket főz.
- A főzés közben térfogatukat növelő élelmiszerek főzése esetén pl. rizs vagy szikkadt zöldségek, a kuktafazekat csak a feléig szabad önteni.
- A főzés közben megduzzadó (bőrös) húsokat (pl. marhanyelv), ne szűrje át – leforrázhatja magát.
- Puha ételek esetében, mielőtt kinyitná a kuktafazekat, gyengén rázza meg, nehogy kinyitáskor az étel Önre fröccsenjen.
- Tilos a fazekat nyomás alatt ételsütésre használni.
- Tilos erőszakkal kinyitni a kuktafazekat.
- Abban az esetben, ha a gőz kiszivárogná a biztonsági szelepen keresztül vagy a szigetelőgyűrű mentén, azonnal kapcsolja ki a tűzhely égőfejét.
- Mindig tiszta kuktafazékban főzzön. A leégett ételt először áztassa le, majd mossa ki a fazekat. Tilos erre a célra drótmosogatót vagy súrolóport használni.
- A kuktafazék minden tartozékának eredetinek, a gyártó által hitelesítettnek kell lennie. A fazéknak és a fedőnek ugyanolyan típusúnak kell lenniük és ugyanattól a gyártótól kell származniuk.

## **SOHA ne NYISSA KI A KUKTAFAZEKAT ERŐVEL!!!**

### **MINDEN HASZNÁLAT UTÁN**

A kuktafazekat alaposan mossa ki finom mosogatószerrel. Ne használjon drótsúrolót vagy súroló port. Az edény mosogatógépben is mosható.

### **TÁROLÁS**

A kuktafazekat tiszta és száraz helyen tárolja. Ne zárja le az edény tetejét.

### **A KUKTA TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA**

- A készülék megfelelő működéséhez kövesse a tisztításra és karbantartására vonatkozó ajánlásokat minden használat után.
- A kuktát minden használat után, mosogatószeres langyos vízben el kell mosni.
- Ne használjon kloridot, surlóport tartalmazó oldatokat, vagy úgynevezett dörzsiket.
- Ne hevítse túl az edényt, ha üres.
- Az edény mosogatógépben is mosható.
- **Az edény belsejét és a külsejét** egy mosogatószeres konyhai mosogató ronggyal kell elmosni.
- **A fedőt** langyos folyóvízben mosogatószeres szivacs segítségével kell elmosni.
- **A biztonsági szelepet** folyó csapvízzel ki kell mosni.
- **A fő szelep** tisztítása vízzel való öblítéssel történik. A szelepet megnyomkodva ellenőrizze a működését.

### **JAVÍTÁS ÉS CSERE**

A kukta felhasználója nem végezhet semmilyen javítást, mivel ez a garancia elvesztésével jár. A megfelelően működtetett, megtisztított és karbantartott termék hosszú ideig kiszolgálja Önt. Minden javítást csak a BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. 129-141 Pryncypalna utca; 93-373 Łódź-

Lengyelország személyzete végezhet. Ez a cím ugyanakkor a szervíz címe is. A készlet nem tartalmaz pótalkatrészeket. A BROWIN cég a kukták javítását vagy az alkatrészek cseréjét a leadást követő előzetes áttekintés után végzi.

A gyártó fenntartja magának azon jogot, hogy előzetes értesítés nélkül, bármikor módosítsa a terméket, annak érdekében, hogy megfeleljen a jogszabályoknak, szabványoknak, irányelveknek, illetve strukturális, kereskedelmi, esztétikai vagy egyéb okokból.

**VIGYÁZAT!** Minden ország saját, az etil-alkoholra, a borászati termékekre és a szeszes italok gyártására, azoknak a piacra történő bevezetésére, valamint a meg nem feleléssel kapcsolatos szankciókra vonatkozó jogszabályokkal rendelkezik. A Lengyel Köztársaságban az alábbiak a hatályban lévők:

Az etilalkohol és a dohánytermékek gyártásáról szóló 2001. március 2-i törvény (a módosított 2001 évi 31-es számú Jogi Közlöny 353-as tétele), 2011. május 12-i törvény a bortermékek előállításáról és palackozásáról, forgalmazásáról és a borpiac szervezéséről (módosított 2011. évi 120.-as számú Jogi Közlöny 69o tétele), valamint a 2006. október 18-i törvény a szeszes italok gyártásáról és a regisztrálásról, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmáról (módosított 2006. évi 208-as számú Jogi Közlöny 1539-es tétele).

BROWIN Ps. z ohó. SP. k. nem felelős, ha a termékeit a felhasználó az alkalmazandó jogszabályok megsértésével használja.

#### **GYÁRTÁSI DÁTUM ÉS A SOROZAT SZÁMA**

A sorozatszám a kukta alján (kívül) található vagy / és a csomagoláson.

## 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 24 miesiące od daty zakupu sprzętu z wykluczeniem szybkowaru, na który okres gwarancyjny wynosi 12 miesięcy.
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 użytkownika. 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 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](http://www.browin.pl) w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem [reklamacje@browin.pl](mailto: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](http://www.browin.pl)

**BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.**  
**ul. Pryncypalna 129/141**  
**PL, 93-373 Łódź**  
**tel: +48 42 23 23 230**  
**www.browin.pl**

**ODWIEDŹ NAS NA :**



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

*...bo domowe jest lepsze!*