Destylator i szybkowar 2 w 1
12L
No 340122

PL Destylator i szybkowar 2 w 1 12L ……..…….2

GB Distiller and pressure cooker 2 in 1 12L…….....7

D Brennapparat und Schnellkochtopf 2 in 1 12L ……...……11

RUS Дистиллятор и скороварка 2 в 1 12л ……..16

UA Дистилятор і скороварка 2 в 1 12л……..…….…….. 21

CZ Destilátor a tlakový hrnec 2v1 12L 26

SK Destilátor a tlakový hrniec 2v1 12L 31

HU Párlóedény és kukta 2 az 1-ben 12L 36

LT Destiliatorius ir greitpuodis "du viename" 12L 41

LV Destilētājs un spiediena katls "divi vienā"12L …….....…..…….....45

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ta instrukcja jest częścią produktu i powinna być przechowywana w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią w przyszłości. Zawiera istotne informacje o produkcie i jego użytkowaniu.

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 powiadamiania, 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 między innymi dotyczące zasad wyrobu i rozlewu napojów spirytusowych oraz wprowadzania ich do obrotu, a także sankcji niestosowania się do tych regulacji. Na terenie Rzeczpospolitej Polskiej obowiązuje 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 prawem.

Zestaw zawiera: szybkowar (zbiornik), aparat destylacyjny, wąż do podłączenia odpływu i dopływu wody

SZYBKOWAR

- Przeznaczenie: przybór kuchenny do użytku domowego
- Materiał: stal nierdzewna
- Źródło ciepła: kuchenka elektryczna, indukcyjna, ceramiczna, gazowa, spirala

- Ciśnienie robocze: 0,7 BAR
- Ciśnienie otwarcia zaworu bezpieczeństwa: 1,1 BAR
- Maksymalne napełnienie: maks. ⅔ objętości dla żywności i płynów nie zwiększającej swojej objętości, maks. ½ objętości dla żywności i płynów zwiększającej swoją objętość
- Minimalne dopuszczalne napełnienie: 0,5L, dla celu destylacji 2L

APARAT DESTYLACYJNY: chłodnica z wężownicą z rurki o średnicy 8mm i długości 2m, materiał: stal nierdzewna

DESTYLATOR - MONTAŻ I UŻYTKOWANIE

1. MONTAŻ ZESTAWU W CELU DESTYLACJI

Przykręcić chłodnicę 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 przeciwprądzie do odbieranego destylatu (dolny otwór w chłodnicy - 2).
  Odpływ do zlewu górnym otworem chłodnicy –3.

2. DESTYLACJA

- Po zmontowaniu zestawu wlać do szybkowaru ok. 2l wody z octem i przedestylować w celu wysterylizowania zestawu. Jest to czynność jednorazowa.
- Wlać do pustego szybkowaru nastaw 10l i podgrzewać na kuchence. Czas nagrzania na kuchence indukcyjnej to ok. 30min.
- Po osiągnięciu temp. ok. 80°C ze studzonej zimną wodą chłodnicy zaczyna skraplać się destylat.UWAGA!!!! Pierwsze 70ml to tzw. przedgony, które należy odlać ponieważ są to substancje najbardziej lotne, które mogą popsuć smak destylatu.
- Po zakończeniu destylacji należy spuścić ciecz z odstojnika.
- Prawidłowy czas destylacji to ok. 1godz na 1l destylatu.

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 kilkukrotnie 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 nagrzanych powierzchni 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 - ⅔ 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 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.

GB INSTRUCTION MANUAL

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, a water drain and inlet hose

PRESSURE COOKER

- Destination: kitchen appliance for household use
- Material: stainless steel
- Heat source: electric, induction, ceramic, gas or spiral cooker
- Working pressure: 0.7 BAR
- Safety valve opening pressure: 1.1 BAR
- Maximum filling: max ⅔ of the volume for food and liquids that do not expand, max ½ 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, material: stainless steel

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 steam-venting 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

1. **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 still.
- 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 art 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.

D **BEDIENUNGSANLEITUNG**

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, Anschlussschlauch für Wasserzulauf und –ablauf

SCHNELLKOCHTOPF

- Verwendung: Küchengerät für den Haushaltsgebrauch
- Material: rostfreier Stahl
- Wärmequelle: Elektro-, Induktions-, Glaskeramik-, Gas- und Heizspiral-Herdplatten
- Arbeitsdruck: 0,7 bar
- Druck, der die Öffnung des Sicherheitsventils verursacht: 1,1 bar
- Maximale Füllung: max. ⅔ des Gefäßvolumens bei Nahrungsmitteln, die beim Kochen nicht aufquellen, max. ½ 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, Material: rostfreier Stahl

1. BRENNAPPARAT - AUFBAU UND BEDIENUNG

1. Kühlgerät mit der Absetzkammer an den Schnellkochtopfdeckel anbringen (an der Stelle des Sicherheitsventil) –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.

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. ½ des Fassungsvermögens für Lebensmittel, die ihr Volumen vergrößern
2. max. ⅔ 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 der zerstört werden.
- Maximale Füllmenge: max. ⅔ 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 1/2 dessen Volumen aufzufüllen.
- Beim Kochen von Fleisch (mit Haut), dass 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

RUS **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Инструкция по эксплуатации

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, шланг для отвода и подвода воды

СКОРОВАРКА

- Назначение: кухонное устройство для использования в домашних условиях
- Материал: нержавеющая сталь
- Источник тепла: электрическая, индукционная, керамическая, газовая, спиральная плита
- Рабочее давление: 0,7 бар
- Давление открытия вентиля безопасности: 1,1 бар
- Максимальное наполнение:

макс. ⅔ объема для продуктов питания и жидкостей, не увеличивающихся в объеме в процессе приготовления
макс. ½ 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, материал: нержавеющая сталь

ДИСТИЛЛЯТОР - МОНТАЖ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. МОНТАЖ КОМПЛЕКТА С ЦЕЛЬЮ ДИСТИЛЛЯЦИИ

Привинтить охладитель с отстойником к крышке скороварки (в место вентиль безопасности клапана, выпускающего пару) -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.

2. ДИСТИЛЛЯЦИЯ

- После монтажа комплекта, влить в скороварку около 2л воды с уксусом и дистиллировать с целью стерилизации комплекта. Это одноразовое действие.
- Влить в пустую скороварку затор (смесь для брожения) 10 л и подогревать на плите. Время нагрева на индукционной плите - около 30 мин.
- После достижения температуры около 80°С из остужаемого 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:

1. Кастрюля

2. Рабочий клапан
3. Поперечина
4. Рукоятка крышки
5. Вентиль безопасности
6. Крышка
7. Прокладка
8. Металлические ручки

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Кастрюлю 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. ½ ёмкости кастрюли в случае блюд, которые во время приготовления увеличиваются в объеме – разбухают.
2. 2/3 ёмкости кастрюли в случае блюд, которые во время приготовления не изменяю 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 - ⅔ 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 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.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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 , шланг для відведення і підведення води

СКОРОВАРКА

- Призначення: кухонний пристрій для домашнього використання
- Матеріал: нержавіюча сталь
- Джерело тепла : електрична, керамічна, газова плита, спіраль
- Робочий тиск: 0,7 бар
- Тиск відкриття клапана безпеки: 1,1 бар
- Максимальне наповнення:

макс. ⅔ об'єму для продуктів харчування, що не збільшують свого об'єму в процесі приготування;
макс. ½ 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, матеріал: нержавіюча сталь

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 відбираного дистиляту (нижній отвір в охолоджувачі - 2). Відтік в раковину - через верхній отвір охолоджувача - 3.

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°C 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. ½ 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 - ⅔ 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 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.

CZ **NÁVOD K OBSLUZE**

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 dospělé 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 používání 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 směrnicím 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. nenese zodpovědnost za využívání svých produktů jejich uživateli v rozporu s právem.

Sada obsahuje: tlakový hrnec (nádrž),), destilační přístroj, hadice k připojení odtoku a přívodu vody

TLAKOVÝ HRNEC

- Určení: kuchyňské nádobí k domácímu použití
- Materiál: nerezová ocel
- Zdroj tepla: elektrický, plynový, indukční sporák, sklokeramická deska, spirála
- Pracovní tlak: 0,7 BAR
- Tlak otevření bezpečnostního ventilu: 1,1 BAR
- Maximální naplnění: max. ⅔ objemu u potravin a kapalin, které nezvětšují svůj objem, max. ½ objemu pro potraviny a kapaliny, které zvětšují svůj objem
- Minimální přípustné naplnění: 0,5L, za účelem destilace 2L

DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ: chladič s chladícím hadem z trubičky s průměrem 8mm a délkou 2m, materiál: nerezová ocel

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.

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 zahřívejte 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

Hrnec 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.

NAPLNENI TLAKOVEHO 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 utěsňovací prstenec okamžitě vypněte hořák sporáku
- Vždy vařte v čistém tlakovém hrnci. Připálené nádobí nechte nejprve odmočit a následně ho umyjte. Nepoužívejte k tomu drátěnky ani čistící 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 čistící prášky. Hrnec lze mýt také v myčce.

SKLADOVÁNÍ

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

SK NÁVOD NA OBSLUHU

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 nenechávajte bez dozoru.

Uistite sa, že miesto uskladnenia zariadenia je dostatočne chránené proti prístupu detí alebo iných nepovolaných 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 nedodržiavaní 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 aparatúra, hadička na pripojenie prívodu a odvodu vody

TLAKOVÝ HRNIEC

- Použitie: kuchynský riad pre domácnosť
- Materiál: nerezová oceľ
- Zdroj tepla: elektrický, indukčný, sklokeramický, alebo plynový sporák, elektrická špirála
- Pracovný tlak: 0,7 bar
- Tlak otvorenia bezpečnostného ventilu: 1,1 bar
- Maximálne plnenie: max. ⅔ objemu v prípade potravín a kvapalín, u ktorých nedochádza k zväčšeniu objemu, max. ½ 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 2m, materiál: nerezová oceľ

DESTILÁTOR - MONTÁŽ A POUŽITIE

1. MONTÁŽ SÚPRAVY ZA ÚČELOM DESTILÁCIE

Chladič so zbernou nádobkou priskrutkujte k veku tlakového hrnca (namiesto bezpečnostný ventilu) –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.

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 rukoväte

2. POUŽÍVANIE

PRED PRVÝM POUŽITÍM:
Hrniec 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 vracať do pôvodnej vodorovnej polohy.
Bezpečnostný ventil niekoľkokrát potiahnite smerom hore. Ventil sa musí voľne vracať 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 schlaďte 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, udržujte 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 - ⅔ 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 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 zatraste, čím sa vyhnete ošpliechaniu jedlom.
- Hrniec 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.

HU KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

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, a befolyó és kifolyó víz bekötésére szolgáló cső

KUKTAFAZÉK

- Rendeltetése: házi használatra szolgáló konyhai eszköz
- Anyaga: rozsdamentes acél
- Hőforrás: elektromos főzőlap, indukciós főzőlap, kerámia főzőlap, gázégő, elektromos spirál
- Munkanyomás: 0,7 BAR
- Nyomásérték, amelyre a biztonsági szelep nyit: 1,1 BAR
- Maximális töltési térfogat: maximum a fazék ⅔ 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, anyaga: rozsdamentes acél

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.

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 találhatók a legillóbb anyagok, amelyek elronthatják a párlat ízét.
- A lepárlás végeztével engedje le a folyadékot a derítőből.
- 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 ⅔ 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 párakivezető 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 ⅔ 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 szúrja 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 kiszivárogna 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.

LT **NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**

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, vandens pritekėjimo ir ištekėjimo žarna

GREITPUODIS

• Paskirtis: virtuvės reikmuo buitiniam naudojimui
• Medžiaga: nerūdijantis plienas
• Šilumos šaltinis: elektrinė, indukcinė, keraminė, dujinė viryklė, kaitinimo spiralė
• Darbinis slėgis: 0,7 BAR

- Apsauginio vožtuvo atidarymo slėgis: 1,1 BAR
- Maksimalus užpildymas: iki ⅔ talpos maisto produktams ir skysčiams, kurie nepadidina savo apimties, iki ⅔ 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, medžiaga: nerūdijantis plienas

DISTILIATORIUS - MONTAVIMAS IR NAUDOJIMAS

1. **KOMPLEKTO MONTAVIMAS DISTILIAVIMUI**

Kondensatorių su nusodintuvu prisukite prie greitpuodžio dangčio (vietoje garus paleidžiančio dangčio vožtuvo) – 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.

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:

1. Indas
2. Darbinis vožtuvas
3. Tiltelis
4. Dangčio rankena
5. Saugos vožtuvas
6. Dangtis
7. Tarpinė
8. 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 prigludęs prie viršutinės greitpuodžio briaunos.
4. Uždarius greitpuodį rankena yra vertikalioje 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 pradedant 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 neištikštų, 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. Pridegusių 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.

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

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 jāpārliecinās, 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, ūdens ieplūdes un izplūdes šļūtene

ĀTRVĀRĀMAIS KATLS

- Pielietojums: gatavošanas piederums lietošanai mājas apstākļos
- Materiāls: nerūsējošais tērauds
- Siltuma avots: elektriskā, indukcijas, keramikas, gāzes plīts, sildīšanas spirāle
- Darba spiediens: 0,7 BAR
- Drošības vārsta atveršanas spiediens: 1,1 BAR
- Maksimālais uzpildes līmenis: līdz ⅔ tilpuma pārtikas produktiem, kas nepalielina savu apjomu, līdz ½ 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, materiāls: nerūsējošais tērauds

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 vītni.

- Pievienot dzesinātāju aukstā ūdens padevei pretplūsmā pret saņemto destilātu (apakšējais dzesinātāja caurums, 2). Izplūde izlietnē caur augšējo dzesinātāj caurumu - 3.

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 šķīduma 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 DETAĻAS:

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 stiepļu sukas 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 iebīdiet 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 aizvēršanas, katla rokturim jāatrodas horizontālā pozīcijā. Nenospiediet uz rokturi pēc aizvēršanas, lai nesabojātu blīvējumu.

ĀTRVĀRĀMĀ KATLA ATVĒRŠANA
Pirms ātrvārāmā 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 ātrvārāmā 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 ātrvārajamā katlā tiek gatavots zem spiediena. Nepareiza lietošana var izraisīt apdegumus! Pirms ātrvārāmā 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 nokrities.
- Nekad neizmantojiet katlu bez ūdens, jo tas var izraisīt nopietnus bojājumus
- Maksimālais uzpildes līmenis - ⅔ 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 uzbriest, 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 pārliecinieties, ka katls ir tīrs. Piedegušu trauku vispirms iemērciet ūdenī, pēc tam nomazgājiet. Tīrīšanai neizmantojiet stiepļu sukas 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 stiepļu sukas vai tīrīšanas pulverus. Kastrolis var būt arī mazgāts trauku mazgājamā mašīnā.

UZGLABĀŠANA

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

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 - Polska, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 9.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
   - dowód zakupu towaru;
   - nazwę i model towaru;
   - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
   - podpis i pieczątkę sprzedawcy.
7. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
9. Gwarancja nie obejmuje:
   - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
   - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających 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.
10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
11. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Nazwa i model	Data sprzedaży	Podpis i pieczątka sprzedawcy

Niniejszą kartę gwarancyjną należy przedłożyć przy każdej reklamacji. Należy przechowywać ją we własnym zakresie przez cały okres trwania gwarancji. Tylko czytelnie i dokładnie wypełniony dokument, posiadający pieczątkę sklepu, datę zakupu oraz podpis sprzedawcy będzie uznany przy reklamacji. Należy również podać adres oraz telefon właściciela wyrobu.

BROWIN
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
93-373 Łódź - Polska
tel.: +48 (42) 232 32 30
www.biowin.pl