

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szynkower Browin w płaszczu wodnym 1,5 kg
(580-014)



BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —

...bo domowe jest lepsze!

DYSTRYBUTOR



41-253 Czeladź, Polska
Ul. Wiejska 46
tel: +48 32 265 22 00
sklep@kolba.pl

JĘZYKI

Szynkowiec 1,5 kg z płaszczem wodnym - instrukcja obsługi

PL - 3

SET 1.5 kg pressure ham cooker with water jacket - user manual

GB - 5

Schinkenkocher 1,5 kg mit Wassermantel - Bedienungsanleitung

DE - 8

Ветчинница 1,5 кг в водяной рубашке — руководство по эксплуатации

RUS - 10

1,5 kg mėsos šutintuvas su vandens apvalkalu - naudojimo instrukcija

LT - 13

Šķiņķa pagatavotājs 1,5 kg ar ūdens vannu - apkalpošanas rokasgrāmata

LV - 15

Veesärgiga singivalmistaja 1,5kg - kasutusjuhend

EE - 18

Aparat de preparat șuncă 1,5 kg în baie de apă - instrucțiuni de utilizare

RO - 20

Šunkovar 1,5 kg s vodním pláštěm - návod k obsluze

CZ - 23

Šunkovar 1,5 kg s vodným plášťom - návod na použitie

SK - 25

Cuiseur de jambon 1,5 kg avec une chemise d'eau - notice d'utilisation

FR - 28

Шинківниця 1,5 кг з водяною сорочкою - інструкція експлуатації

UA - 30

Vízköpenyes sonkaérlelő 1,5 kg-kezelési utasítás

HU - 33

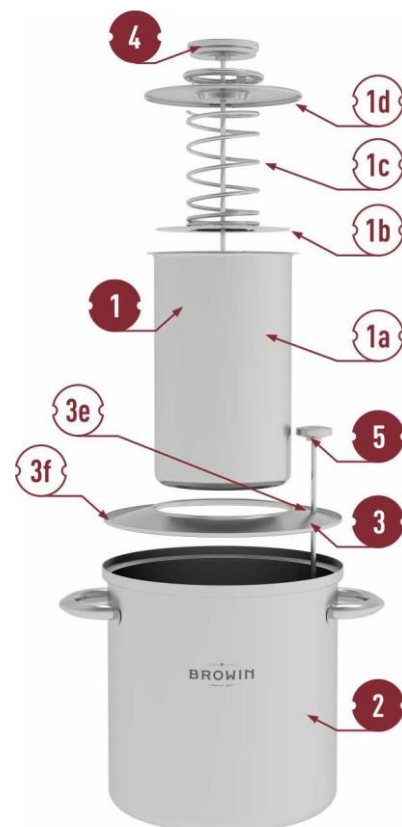
INSTRUKCJA OBSŁUGI ZESTAW - Szynkowar 1,5 kg z płaszczem wodnym

Szynkowar z płaszczem wodnym pozwala na przygotowanie pysznych wyrobów mięsnych oraz wegetariańskich bez konieczności stosowania dodatkowego garnka. Jego specjalna konstrukcja zapewnia równomierne rozchodzenie się temperatury w całym naczyniu szynkowaru, bez ryzyka przegrzania się wsadu. Dzięki dołączonym do zestawu termometrom zawsze uzyskasz idealnie soczystą potrawę.

Możliwości przygotowania różnego rodzaju potraw jest nieograniczenie wiele. Na stronie www.browin.pl znajdziesz wiele sprawdzonych przepisów.

Zestaw zawiera:

1. Szynkowar 1,5 kg
 - 1a. naczynie szynkowaru
 - 1b. płytką dociskową
 - 1c. sprężyna
 - 1d. pokrywa z otworem na termometr
2. Garnek 4 L z podziałką objętości w [L]
3. Kołnierz
 - 3e. otwór na termometr
 - 3f. otwór odpowietrzający garnek
4. Termometr do pomiaru temperatury wewnątrz wsadu
5. Termometr do pomiaru temperatury wody
6. 10 szt. woreczków do szynkowaru



Wymiary:

Szynkowaru:

- średnica 10 cm
- wysokość naczynia szynkowaru 17 cm
- wysokość całkowita z pokrywką 19 cm

Garnka:

- średnica 16,5 cm
- wysokość garnka 17,5 cm
- wysokość całkowita garnka z szynkowarem 20 cm

Walory zestawu:

Garnek 4 L - z podziałką na wewnętrznej ścianie od 0,5 do 3,5 L pojemności, z zaznaczonym poziomem wody, którą należy go wypełnić w celu rozpoczęcia parzenia. Specjalne wielowarstwowe dno termiczne garnka optymalnie przewodzi ciepło. Nadaje się do użytkowania na każdym typie kuchenki, włącznie z płytą indukcyjną. Garnek zaopatrzony w idealnie dopasowany zdejmowany kołnierz.

Kołnierz - wyposażony został w dwa otwory, jeden w celu umieszczenia termometru do pomiaru temperatury wody podczas parzenia (3e), drugi pełni funkcję odpowietrzenia (3f). Kołnierz minimalizuje ubytek wody podczas całego procesu, dzięki czemu nie ma konieczności jej uzupełniania. Montaż kołnierza na garnku nie pozwala również na to, by umieszczony w nim szynkowar dotykał jego dna. To sprawia, że woda dokładnie otula ścianki szynkowaru, tworząc tak zwany płaszcz wodny jak i zapewnia jednolite ogrzewanie wsadu szynkowaru w całej jego objętości.

Sposób użytkowania:

Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z szynkowaru i pozwala zawsze cieszyć się jego efektami. Całkowita, nominalna pojemność szynkowaru to 1,5 kg. W urządzeniu można przygotować potrawę z maksymalnie 1,1-1,2 kg mięsa. Minimalna ilość wsadu to ok. 0,7 kg.

1. W naczyniu szynkowaru (1a) umieść woreczek, wypełnij go farszem i zawiń jego brzegi.
2. Sprężynę (1c) umieść w wytłoczeniach płytki dociskowej (1b).
3. Płytkę ze sprężyną umieść na wsadzie w naczyniu szynkowaru.
4. Centralnie na sprężynie umieść pokrywę w taki sposób, aby sprężyna znalazła się w jej wytłoczeniu.
5. Sprężynę dociśnij pokrywą (1d) ustawiając ją w taki sposób, aby po przekręceniu uległa zablokowaniu.
6. W otworze znajdującym się w pokrywie umieść termometr, tak aby móc kontrolować temperaturę wewnątrz parzonego wsadu.
7. Do garnka (2) wlej wodę do poziomu zaznaczonego linią "water level" ok. 2,4 L.
8. Na garnku umieść kołnierz (3) podtrzymujący naczynie szynkowaru.
9. Szynkowar (1) umieść w garnku z wodą.
10. Garnek postaw na źródle ciepła.
11. Po uzyskaniu wewnątrz wsadu odpowiedniej temperatury lub po zadany czasie parzenia, szynkowar wyjmij i schłodź. A następnie umieść w lodówce w celu całkowitego wystudzenia.

Dodatkowe wskazówki:

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

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

TYPY PRODUKTY MIĘSNEGO	TEMPERATURA WNĘTRZA WSADU [°C]	TEMPERATURA WODY [°C]
WIEPRZOWINA		
Szynka	68	75-80
Schab	62-63	65-75
Karczek	70-72	80-85
Łopatką	68-70	75-85
Boczek	72-73	80-85
Słonina	65-72	75-80
MIELONKI	68-70	75-80
WOŁOWINA	68-70	75-80
DRÓB	72	75-85

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Naczynie przystosowane do mycia w zmywarce.

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

PODCZAS CZYSZCZENIA STALI NIERDZEWNEJ:

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

ZALECENIA:

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

KONSERWACJA W PRZYPADKU:

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

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

Wzór użytkowy chroniony w Urzędzie Patentowym RP EP2745757A1



USER MANUAL

SET - 1.5 kg pressure ham cooker with water jacket

A pressure ham cooker with water jacket allows preparing delicious meat products and vegetarian products without having to use an additional pot. Its special design ensures uniform distribution of temperature within the whole pressure ham cooker container without the risk of overheating the content. Thanks to the thermometers include in the set you will always get a perfectly juicy dish.

It provides limitless options for preparing all kinds of dishes. You can find many proven recipes at the www.browin.pl website.

The set includes:

1. 1.5 kg pressure ham cooker
 - 1a. pressure ham cooker container
 - 1b. pressure plate
 - 1c. spring
 - 1d. lid with an opening for a thermometer
2. 4 L pot with volume gauge in [L]
3. Flange
 - 3e. opening for a thermometer
 - 3f. pot air bleeder
4. Thermometer for measuring temperature inside the content
5. Thermometer for measuring water temperature
6. 10 pressure ham cooker bags

Dimensions:

Pressure ham cooker:

- diameter: 10 cm
- pressure ham cooker container height: 17 cm
- total height with cover: 19 cm

Pot:

- diameter: 16.5 cm
- pot height: 17.5 cm
- total pot height with pressure ham cooker: 20 cm



Advantages of the set:

4 L pot – with capacity gauge from 0.5 L to 3.5 L on the inner wall, with marked level of water required in order to begin scalding. The special multilayer thermal bottom of the pot conducts heat optimally. It is suitable for use on any kind of cooktop, including an induction cooktop. The pot is fitted with perfectly fitted removable flange.

Flange – it has been fitted with two openings - one for placing the thermometer intended for measuring water temperature during scalding (3e) and the other for air bleeding (3f). The flange minimises water loss during the whole process, thanks to which it is not necessary to top it up. Installation of the flange on the pot also prevents the pressure ham cooker placed in it from touching its bottom. Thanks to that, water envelops the pressure ham cooker walls, creating the so-called water jacket and ensuring uniform heating of the pressure ham cooker content within the whole volume thereof.

How to use:

Familiarising yourself thoroughly with the recommendations below will enable using the pressure ham cooker properly and enjoy the products made using it at any time. The total nominal capacity of the pressure ham cooker is 1.5 kg. The device allows preparing a dish with up to 1.1 - 1.2 kg of meat. Minimum content quantity is about 0.7 kg.

1. Place a bag in the pressure ham cooker container (1a), fill it with content and fold its edges.
2. Place the spring (1c) in the embossing of the pressure plate (1b).
3. Place the pressure plate with spring on the content, inside the pressure ham cooker container.
4. Place the cover centrally on the spring so that the spring is placed inside the cover embossing.
5. Tighten the spring with the cover (1d), setting it up in such a manner that it becomes locked after turning.
6. Place the thermometer in the cover opening in order to be able to check the temperature inside the content scalded.
7. Pour water into the pot (2) up to the level marked with the “water level” line - about 2.4 L.
8. Place the flange (3) supporting the pressure ham cooker container on the pot.
9. Put the pressure ham cooker (1) in the pot with water.
10. Place the pot on a source of heat.
11. After achieving appropriate temperature inside the content or after the set scalding time, remove the pressure ham cooker and cool it down appropriately. Afterwards, place the pressure ham cooker in a refrigerator to cool it down completely.

Additional tips:

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

WHEN CLEANING STAINLESS STEEL:

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

RECOMMENDATIONS:

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

MAINTENANCE IN THE CASE OF:

- Light rusting - Household cleaning products dedicated to cleaning stainless steel containing calcium carbonate or citric acid. Rinse thoroughly with water.
- Medium discolouration - Clean with special agents for stainless steel, in accordance with the manufacturer's recommendations. Rinse thoroughly with water after cleaning.

- Strong rusting - Use professional service providers or dedicated products for steel pickling and passivation. Always rinse the surface thoroughly with water after treatment. Please follow the instructions in the detergent instruction manual.
- Oil contamination - Remove the oil or grease dirt with organic solvents, and then wash with warm water with soap or mild detergent. Rinse with clean cold water and wipe dry.

SAFETY PRINCIPLES

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

The device is not intended for commercial use.

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

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

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



BEDIENUNGSANLEITUNG Schinkenkoher 1,5 kg mit Wassermantel

Dieser Schinkenkoher mit Wassermantel erlaubt die Zubereitung von köstlichen Fleisch- und Gemüsegerichten ohne einen zusätzlichen Topf verwenden zu müssen. Seine spezielle Konstruktion gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im gesamten Schinkenkoher, ohne dass die Einlage überhitzt wird. Dank den im Set enthaltenen Thermometern, welche die Kontrolle der Temperatur ermöglichen, werden Ihre Gerichte immer ideal saftig sein.

Die Möglichkeiten der Zubereitung von verschiedenen Gerichten sind unendlich. Auf der Internetseite www.browin.pl finden Sie viele bewährte Rezepte.

Das Set enthält:

1. einen Schinkenkoher für 1,5 kg
 - 1a. Gefäß des Schinkenkochers
 - 1b. Niederhalter-Plättchen
 - 1c. Feder
 - 1d. Deckel mit Öffnung für ein Thermometer
2. Topf 4 L mit Füllmengenskala in [L]
3. Kragen
 - 3e. Öffnung für ein Thermometer
 - 3f. Öffnung, die Dampf ablässt
4. Thermometer für die Temperaturmessung im Inneren des Gerichts
5. Thermometer für die Messung der Wassertemperatur
6. 10 St. Beutel für den Schinkenkoher

Abmessungen:

Schinkenkoher:

- Durchmesser 10 cm
- Höhe des Schinkenkochers 17 cm
- Gesamthöhe mit Deckel 19 cm

Topf:

- Durchmesser 16,5 cm
- Höhe des Topfs 17,5 cm
- Gesamthöhe des Topfs mit Schinkenkoher 20 cm

Vorzüge des Sets:

Topf 4 L – mit Skala auf der Innenwand von 0,5 bis 3,5 L Volumen, mit markiertem Wasserstand, zu dem der Topf vor dem Brühen aufgefüllt werden muss. Der spezielle vielschichtige Wärmeboden verteilt Wärme ideal. Eignet sich für jeden Herdtyp, einschließlich Induktionsherd. Der Topf ist mit einem ideal angepassten, abnehmbaren Kragen ausgestattet.

Kragen – wurde ausgestattet mit zwei Öffnungen; eine dient zur Platzierung des Thermometers für die Messung der Wassertemperatur beim Brühen (3e), die andere leitet den Dampf ab (3f). Der Kragen minimiert den Wasserverlust während des gesamten Vorgangs, dank dessen es nicht nötig ist Wasser nachzugießen.



Dank der Montage des Kragens auf dem Topf berührt auch der auf ihm platzierte Schinkenkocher den Boden des Topfs nicht. Das bewirkt, dass das Wasser die Wände des Schinkenkochers umschließt und einen sog. Wassermantel bildet und somit für eine gleichmäßige Erwärmung der Einlage im Schinkenkocher sorgt.

Verwendungsweise:

Das Bekanntmachen mit den unten stehenden Empfehlungen wird es ermöglichen, den Schinkenkocher korrekt zu nutzen und sich immer an den Ergebnissen seiner Benutzung zu erfreuen. Das Gesamtfassungsvermögen des Schinkenkochers beträgt 1,5 kg. Im Gerät kann ein Gericht aus maximal 1,1-1,2 kg Fleisch zubereitet werden. Die minimale Füllmenge beträgt ca. 0,7 kg.

1. Im Schinkenkocher (1a) einen Beutel platzieren, mit der Einlage füllen und seine Ränder aufrollen.
2. Die Feder (1c) in den Prägungen des Niederhalter-Plättchens (1b) platzieren.
3. Das Plättchen mit der Feder auf der Einlage im Schinkenkocher platzieren.
4. Zentral auf der Feder den Deckel so platzieren, dass sich die Feder in der Prägung des Deckels befindet.
5. Die Feder mit dem Deckel (1d) niederdrücken und sie so einstellen, dass sie nach dem Herumdrehen blockiert wird.
6. In der Öffnung im Deckel des Schinkenkochers ein Thermometer platzieren, um die Temperatur in der gebrühten Einlage zu kontrollieren.
7. In den Topf (2) Wasser bis zur Markierung „water level“ gießen (ca. 2,4 L).
8. Auf dem Topf den Kragen (3), welcher den Schinkenkocher stabilisiert, platzieren.
9. Den Schinkenkocher (1) im Topf mit Wasser platzieren.
10. Den Topf auf eine Wärmequelle stellen.
11. Nachdem das Innere der Einlage die korrekte Temperatur erreicht hat oder die gewünschte Brühdauer abgelaufen ist, den Schinkenkocher herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend den Schinkenkocher im Kühlschrank platzieren bis er vollkommen abgekühlt ist.

Zusätzliche Anweisungen

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

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

TYP DES FLEISCHPRODUKTS	TEMPERATUR DES INNEREN DER EINLAGE [°C]	WASSESTEMPERATUR [°C]
SCHWEINEFLEISCH		
Schinken	68	75-80
Schweinerücken	62-63	65-75
Schweinekamm	70-72	80-85
Schweineschulter	68-70	75-85
Bauchspeck	72-73	80-85
Speck	65-72	75-80
HACKBRATEN	68-70	75-80
RINDFLEISCH	68-70	75-80
GEFLÜGELFLEISCH	72	75-85

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

WÄHREND DER REINIGUNG VON ROSTFREIEM STAHL:

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

EMPFEHLUNGEN:

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

WARTUNG IM FALL VON:

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

SICHERHEITSGRUNDSÄTZE

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

Das Gebrauchsmuster EP2745757A1 ist beim Polnischen Patentamt geschützt.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Ветчинница 1,5 кг в водяной рубашке

Ветчинница с кастрюлей для создания водяной рубашки позволяет готовить вкуснейшие мясные и вегетарианские блюда без необходимости применения дополнительной кастрюли. Ее специальная конструкция обеспечивает равномерное распределение температуры по всей емкости ветчинницы, без риска перегрева содержимого. Благодаря входящим в состав комплектации термометрам, вы сможете получать всегда идеально сочные блюда.

Существует неограниченное количество вариантов приготовления различных блюд. На сайте www.browin.pl вы найдете множество проверенных рецептов.

В комплект входят:

1. Ветчинница на 1,5 кг
 - 1а. емкость ветчинницы
 - 1б. прижимная пластина
 - 1с. пружина
 - 1д. крышка с отверстием для термометра
2. Кастрюля 4 л с мерными делениями для определения объема в [л]
3. Фланец
 - 3е. отверстие для термометра
 - 3ф. отверстие для отвода воздуха из кастрюли
4. Термометр для измерения температуры внутри приготавливаемого блюда
5. Термометр для измерения температуры воды
6. 10 шт. пакетов для ветчинницы

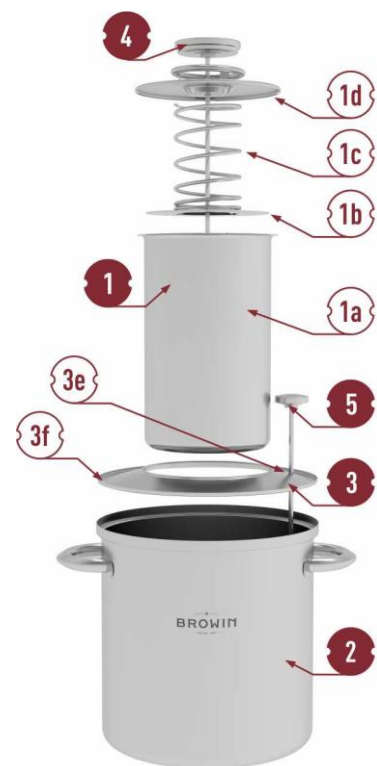
Размеры:

Ветчинницы:

- диаметр 10 см
- высота емкости шинковара 17 см
- общая высота с крышкой 19 см

Кастрюли:

- диаметр 16,5 см
- высота кастрюли 17,5 см
- общая высота кастрюли с ветчинницей 20 см



Преимущества набора:

Кастрюля 4 л – с мерными делениями на внутренней стенке для определения объема - от 0,5 до 3,5 л, с обозначенным уровнем воды, которой ее следует наполнить для начала приготовления. Специальное многослойное термическое дно кастрюли оптимально проводит тепло. Подходит для использования на любой плите, в т.ч., индукционной. Кастрюля имеет идеально подогнанный съемный фланец.

Фланец оснащен двумя отверстиями, одно из которых предназначено для установки термометра для измерения температуры воды во время приготовления блюда (3е), а второе - для отвода воздуха (3ф). Фланец минимизирует испарение воды во время всего процесса приготовления, благодаря чему нет необходимости ее доливать. Установка фланца на кастрюлю также предотвращает соприкосновение самой ветчинницы со дном кастрюли. Благодаря этому вода со всех сторон окружает стенки шинковара, образуя так называемую водяную рубашку, и обеспечивая, тем самым, равномерный прогрев всего содержимого ветчинницы.

Способ применения:

Внимательное ознакомление со следующими рекомендациями позволит вам правильно использовать ветчинницу и в полной мере насладиться результатом ее использования. Общая номинальная емкость ветчинницы - 1,5 кг. В устройстве можно приготовить блюдо, содержащее не более 1,1–1,2 кг мяса. Минимальное количество загрузки - примерно 0,7 кг.

1. В емкость шинковара (1а) поместить пакет, заполнить его фаршем и завернуть края.
2. Пружину (1в) поместить в углублениях прижимной пластины (1б).
3. Пластину с пружиной расположить над содержимым емкости ветчинницы.
4. По центру над пружиной поместить крышку так, чтобы пружина находилась в углублении крышки.
5. Пружину прижать крышкой (1г), устанавливая ее таким образом, чтобы после прокручивания она зафиксировалась.
6. В отверстие, предусмотренное в крышке, вставить термометр, чтобы контролировать температуру внутри приготавливаемого содержимого.
7. В кастрюлю (2) влить воду до уровня, отмеченного линией "water level" - примерно 2,4 л.
8. Установить на кастрюлю фланец (3), поддерживающий емкость шинковара.
9. Ветчинницу (1) вставить в кастрюлю с водой.

10. Кастрюлю поставить на источник тепла.

11. После достижения соответствующей температуры внутри содержимого либо по истечении заданного времени пропаривания ветчинницу следует вынуть и охладить. А затем поместить ее в холодильник до полного охлаждения.

Дополнительные указания:

1. Если мы помещаем загрузку непосредственно в посуду ветчинницы, то избегаемся от лишнего жира и галантина. В этом случае при извлечении загрузки следует посуду ветчинницы полить горячей водой, что упростит извлечение пружины с прикрепленным к пластине мясом.

2. Загрузку можно поместить дополнительно в предназначенный для этого пакет, что упростит ее извлечение из ветчинницы и позволит сохранить галантин внутри блюда.

3. Загрузку можно обернуть предназначенной для этого оболочкой со специями, что придаст блюду, кроме пикантности, аппетитный внешний вид.

4. Чтобы ветчина получилась ароматной и имела выразительный вкус, ее можно предварительно засолить - как с водой, так и сухим способом посола. Также мясо можно просто приправить любимыми специями, поместить в ветчинницу и поместить на несколько часов в холодильник, чтобы мясо «набрало вкуса». Все зависит от того, что мы любим и чего ожидаем!

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

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

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

ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

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

ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ:

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

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- стойкую грязь и другие загрязнения смыть чистой водой, поверхность протереть мягкой тканью,
- для удаления более стойкого загрязнения следует использовать мягкое мыло либо моющее средство и мягкую нейлоновую щетку,
- после очистки тщательно ополоснуть,

• очищайте элементы не реже одного раза в год (в приморском климате и в промышленных зонах чаще).

КОНСЕРВАЦИЯ В СЛУЧАЕ:

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

• Среднего обесцвечивания - Чистить специальными средствами, предназначенными для нержавеющей стали, согласно рекомендациям производителя. После очистки тщательно промыть водой.

• Сильной ржавчины - Используйте профессиональных поставщиков услуг или специальные продукты для травления и пассивирования стали. После обработки всегда тщательно промывать водой. Следовать инструкциям, содержащимся в руководстве по использованию моющего средства.

• Масляные загрязнения - Масляные, жировые и смазочные загрязнения смывать органическими растворителями, затем теплой водой с мылом или мягким моющим средством. Вымыть чистой холодной водой и вытереть насухо.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

• Ветчинница предназначена для приготовления домашних блюд на пару.

• Устройство не предназначено для коммерческого использования.

• Использование изделия не в соответствии с его назначением запрещено.

• Изделие не может использоваться для детских игр.

Пользовательский образец защищен в Патентном ведомстве Республики Польша EP2745757A1



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 1,5 kg mėsos šutintuvus su vandens apvalkalu

Mėsos šutintuve su vandens apvalkalu galima paruošti skanių mėsos ir vegetariškų gaminių nenaudojant papildomo puodo. Jo specialioji konstrukcija užtikrina, kad temperatūra tolygiai pasiskirsto po visą mėsos šutintuvo indą, todėl turinys neperkaista. Rinkinyje pridėdami termometrai padės visada gauti idealiai sultingą patiekalą.

Galimybių gaminti įvairių patiekalų yra be galo daug. Tinklapyje www.browin.pl galima rasti daug patikrintų receptų.

Rinkinyje yra:

- 1,5 kg mėsos šutintuvus
 - mėsos šutintuvo indas
 - prispaudžiamoji plokštelė
 - spyruoklė
 - dangtis su termometro anga
- 4 l puodas su tūrio skale [l]
- Jungė
 - termometro anga
 - oro išleidimo iš puodo anga
- Turinio vidinės temperatūros matavimo termometras
- Vandens temperatūros matavimo termometras
- 10 vnt. mėsos šutintuvo maišelių

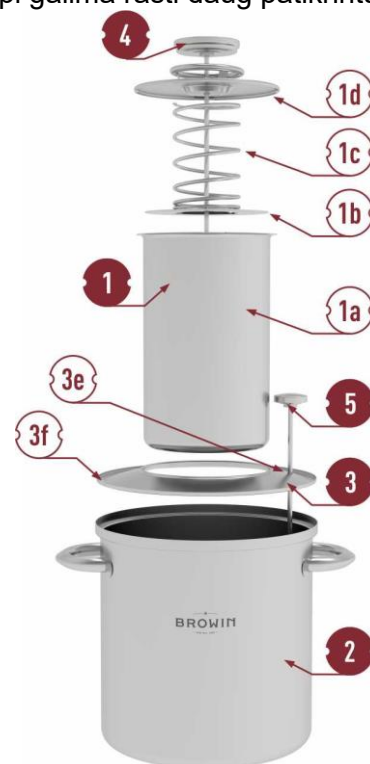
Matmenys:

Mėsos šutintuvo:

- skersmuo 10 cm
- šutintuvo indo aukštis 17 cm
- bendrasis aukštis su dangčiu 19 cm

Puodo:

- skersmuo 16,5 cm
- puodo aukštis 17,5 cm
- bendrasis puodo su mėsos šutintuvu aukštis 20 cm



Rinkinio privalumai:

4 l puodas – su masteliu nuo 0,5 iki 3,5 l tūrio ant vidinės sienelės, pažymėtas vandens lygis, kiek reikėtų pripilti plikant. Specialus kelių sluoksnių terminis dugnas optimaliai praleidžia šilumą. Tinka naudoti ant visų rūšių viryklių, įskaitant ir indukcinės. Yra idealiai priderinta nuimama puodo jungė.

Jungė – su dviem angomis: viena – vandens temperatūros plikant termometrui kišti (3e), kita – oro išleidimo (3f). Jungė sumažina vandens nuostolius per visą procesą, todėl nereikia jo papildyti. Taip pat uždėjus jungę ant puodo neleidžia, kad jame įdėtas mėsos šutintuvas nesiliestų su jo dugnu. Vanduo apgaubia mėsos šutintuvo sieneles ir sudaro vadinamąjį apvaskalą, kuris užtikrina, kad visas mėsos šutintuvo turinio tūris šildomas vienodai.

Naudojimo būdas:

Atidžiai susipažinus su toliau pateikiamais nurodymais suteikia galimybę tinkamai naudoti mėsos šutintuvą ir džiaugtis gaunamais rezultatais. Bendroji vardinė mėsos šutintuvo talpa – 1,5 kg. Jame galima gaminti daugiausia iki 1,1–12 kg mėsos patiekalą. Mažiausias turinio kiekis – apie 0,7 kg.

1. Į mėsos šutintuvo indą (1) įdėti maišelį, pripildyti jį maltos mėsos ir užlenkti jo kraštus.
2. Spyruoklę (1c) įdėti į prispaudžiamosios plokštelės (1b) griovelius.
3. Plokštelę su spyruokle uždėti ant turinio mėsos šutintuvo inde.
4. Ant spyruoklės per vidurį uždėti dangtį taip, kad spyruoklė atsirastų dangčio griovelyje.
5. Spyruoklę prispausti dangčiu (1d) ir nustatyti taip, kad pasukus užsiblokuotų.
6. Dangčio angoje įstatyti termometrą taip, kad būtų galima sekti plikomo turinio vidinę temperatūrą.
7. Į puodą (2) įpilti vandens iki linija „water level“ pažymėto lygio, apie 2,4 l.
8. Ant puodo uždėti jungę (3), kuri prilaiko mėsos šutintuvo indą.
9. Mėsos šutintuvą (1) įdėti į puodą su vandeniu.
10. Puodą pastatyti ant šilumos šaltinio.
11. Turinio viduje pasiekus reikiamą temperatūrą arba praėjus nurodytam plikymo laikui, mėsos šutintuvą išimti ir ataušinti. Paskiau įdėti į šaldytuvą, kad visiškai atvėstų.

Papildomi nurodymai:

1. Jeigu turinys dedamas tiesiai į šutintuvo indą, nelieka nereikalingų riebalų ir galantino. Šiuo atveju, kai išimamas turinys, būtina šutintuvo indą aplieti karštu vandeniu, kad būtų lengviau išimti spyruoklę su prie plokštelės prilipusiu troškiniu.
2. Turinį galima papildomai dėti tam skirtame maišelyje, kad būtų lengviau išimti iš šutintuvo ir išsaugoti galantiną patiekalo viduje.
3. Turinį galima apvynioti tam skirtu apvaskalu su prieskoniais, kad patiekalo skonis būtų turtingesnis ir patiekalas atrodytų gražiau.
4. Kad rūkytos mėsos gaminiai būtų kvapnūs ir ryškaus skonio, mėsą galima pamarinuoti – drėgnuoju arba sausuoju būdais. Taip pat galima mėsą paskaninti mėgstamais prieskoniais, sudėti į šutintuvą ir palikti kelias valandas šaldytuve, kad mėsa įsigertų skonio. Viskas priklauso nuo to, kas patinka ir ko tikimės. Gaminant mėsos patiekalus šutintuve labai svarbi vandens temperatūra plikant ir temperatūra mėsos viduje. Kontroliuojant temperatūrą visada gaunami skanūs ir vertingi gaminiai.

MĖSOS PATIEKALŲ RŪŠYS	TURINIO VIDAUS TEMPERATŪRA [°C]	VANDENS TEMPERATŪRA [°C]
KIAULIENA		
Kumpis	68	75–80
Nugarinė	62–63	65–75
Sprandinė	70–72	80–85
Mentė	68–70	75–85
Šoninė	72–73	80–85
Lašiniai	65–72	75–80
MALTA MĖSA	68–70	75–80
JAUTIENA	68–70	75–80
PAUKŠTIENA	72	75–85

Šioje lentelėje pateikiama atskirų mėsos rūšių plikymo temperatūra – apatinė temperatūros riba, jeigu norima, kad mėsa būtų sultingesnė, viršutinė – jeigu norima, kad mėsa būtų sausesnė. Lašinių atveju yra atvirkščiai – plikant žemesnėje temperatūroje lašiniai bus traškesni, o aukštesnėje – labiau sviestiniai.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Indą galima plauti indaplovėje.

Nerūdijantysis plienas yra atsparus korozijai dėl lydinio elementų, kurie jo paviršiuje sudaro ploną, skaidrą apsauginį sluoksnį. Jeigu šis sluoksnis pažeidžiamas mechaniškai ir nėra tinkamai prižiūrimas, jo paviršiuje gali atsirasti korozijos židinių. Valymo ir priežiūros dažnumas priklauso nuo naudojimo dažnumo ir sąlygų, kuriose prietaisas laikomas. Nerūdijantysis plienas, kurio apsauginis sluoksnis pažeidžiamas, ima rūdyti, jeigu tinkamai neapsaugoma.

VALANT NERŪDIJANTĮJĮ PLIENĄ:

- nenaudoti stipriai švitrinių medžiagų,
- nevalyti neorganinėmis rūgštimis, kurios gali pakeisti paviršiaus spalvą ir sukelti korozijos židinius,
- neleisti, kad nerūdijantysis plienas liestųsi su nelegiruotuoju plienu (šio plieno dalelės ima sparčiau rūdyti nerūdijančiojo plieno paviršiuje).

PATARIMAI:

- kietuosius nešvarumus ir teršalus nuplauti švariu vandeniu, paviršių nuvalyti minkštu skudurėliu,
- stipresnius nešvarumus valyti švelniu muilu arba plovikliu ir minkštu nailoniniu šepetėliu,
- nuvalius gerai nuplauti,
- elementus valyti bent kartą per metus (pajūrio ir pramoninėse teritorijose – dažniau).

PRIEŽIŪRA:

- Nestipriai rūdijant - Buitiniai valikliai, skirti nerūdijančiajam plienui, kurių sudėtyje yra kalcio karbonato arba citrinos rūgšties. Gerai nuplauti vandeniu.
- Vidutiniškai pakitus spalvai - Valyti specialiais preparatais, skirtais nerūdijančiajam plienui, kaip nurodyta gamintojo. Nuvalius gerai nuplauti vandeniu.
- Stipriai rūdijant - Kreiptis į specialistus arba naudoti tam skirtus plieno ėsdinimo ir pasyvinimo preparatus. Apdorotą paviršių gerai nuplauti vandeniu. Prašome laikytis ploviklio naudojimo nurodymų.
- Aliejaus nešvarumai - Aliejaus, riebalų, tepalų nešvarumus valyti organiniais tirpikliais, paskiau šiltu vandeniu su muilu arba švelniu plovikliu. Skalauti švariu, šaltu vandeniu ir nuvalyti, kad būtų sausa.

SAUGOS TAISYKLĖS

- Šutintuvas skirtas gaminti naminius plikytus patiekalus.
- Prietaisas neskirtas naudoti komerciniams tikslams.
- Draudžiama prietaisą naudoti ne pagal paskirtį.
- Prietaisas netinka vaikams žaisti.

Taikomasis modelis saugomas Lenkijos Respublikos patentų biuro, patento Nr. EP2745757A1



APKALPOŠANAS ROKASGRĀMATA Šķiņķa pagatavotājs 1,5 kg ar ūdens vannu

Šķiņķa pagatavotājs ar ūdens vannu ļauj pagatavot gardus gaļas un veģetārus izstrādājumus, nelietojot papildus katlus. Īpaša konstrukcijai nodrošina vienmērīgu temperatūras sadali visā šķiņķa pagatavotāja traukā, bez izejvielu pārkaršanas riska. Pateicoties komplektā esošajiem termometriem, Jūs vienmēr iegūsiat ideāli sulīgu ēdienu.

Pastāv neierobežotas iespējas pagatavot dažādus ēdienus. Mājas lapā www.browin.pl Jūs atradīsiet daudz pārbaudītu recepšu.

Komplekta sastāvs:

1. Šķiņķa pagatavotājs 1,5 kg
 - 1a. šķiņķa pagatavotāja tvertne
 - 1b. piespiedplātne
 - 1c. atspere
 - 1d. vāks ar atveri termometram
2. Katls 4 l ar tilpuma skalu [l]
3. Atloks
 - 3e. atvere termometram
 - 3f. katla gaisa novades atvere
4. Termometrs temperatūras mērīšanai izejvielu iekšienē
5. Termometrs ūdens temperatūras mērīšanai
6. 10 gab. maisiņi šķiņķa pagatavotājam

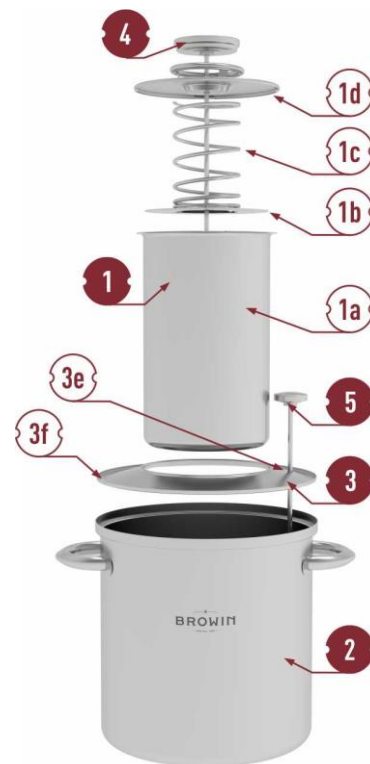
Izmēri:

Šķiņķa pagatavotājs:

- diametrs 10 cm
- šķiņķa pagatavotāja tvertnes augstums 17 cm
- kopējais augstums ar vāku 19 cm

Katli:

- diametrs 16,5 cm
- katla augstums 17,5 cm
- katla ar šķiņķa pagatavotāju kopējais augstums 20 cm



Komplekta priekšrocības:

Katls 4 l – ar skalu uz iekšējās sienas no 0,5 līdz 3,5 l tilpumam, ar ūdens līmeņa atzīmi - līdz kurai ir jāpiepilda, lai uzsāktu vārīšanu. Tam ir speciāls daudzslāņu termiskais dibens, kam piemīt optimāla siltuma vadītspēja. Tas ir piemērots lietošanai uz visu veidu plītnīm, ieskaitot indukcijas plīti. Katlam ir lieliski pielāgots noņemams atloks.

Atloks – ar divām atverēm, viena ir paredzēta ūdens temperatūras vārīšanas laikā mērīšanas termometra ievietošanai (3e), otra - gaisa atvadīšanai (3f). Atloks minimizē ūdens zaudējumus visa procesa laikā, līdz ar to nav nepieciešams to papildināt. Atloka uzstādīšana uz katla arī neļauj tajā esošajam šķiņķa pagatavotājam saskarties ar katla dibenu. Tas garantē, ka ūdens pilnīgi ietver šķiņķa pagatavotāja sienīgas, izveidojot tā saucamo ūdens vannu, un nodrošina vienmērīgu visa šķiņķa pagatavotājā esošo izejvielu apjoma sasīšanu.

Lietošanas veids:

Uzmanīgi iepazīstieties ar šiem ieteikumiem, tas ļaus Jums pareizi lietot šķiņķa pagatavotāju un vienmēr izbaudīt tā darbu. Kopējais nominālais šķiņķa pagatavotāja tilpums ir 1,5 kg. Ierīcē ir iespējams pagatavot ēdienu, kas satur ne vairāk kā 1,1 - 1,2 kg gaļas. Izejvielu minimālais daudzums ir apmēram 0,7 kg.

1. Ievietojiet maisiņu šķiņķa pagatavotāja tvertnē (1a), piepildiet to ar izejvielām un aizlociet tā malas.
2. Ievietojiet atsperi (1c) piespiedplātnes padziļinājumā (1b).
3. Novietojiet plātņi ar atsperi uz pildījuma šķiņķa pagatavotāja tvertnē.
4. Centrējiet vāku uz atsperes tādā veidā, lai atspere atrastos padziļinājumā.
5. Piespiediet atsperi ar vāku (1d), iestatiet to tādā veidā, lai pagriežot tā bloķētos.
6. Ievietojiet termometru vāka atverē tādā veidā, lai būtu iespējams kontrolēt temperatūru pildījuma, kas griežas, iekšpusē.
7. Piepildiet katlu ar ūdeni (2) līdz līmenim, kas ir atzīmēts ar līniju "water level", apmēram 2,4 l.
8. Novietojiet uz katla atloku (3), uz kura balstās šķiņķa pagatavotāja tvertne.
9. Ievietojiet šķiņķa pagatavotāju (1) katlā ar ūdeni.
10. Novietojiet katlu uz siltuma avota.
11. Pēc nepieciešamās temperatūras sasniegšanas pildījuma iekšpusē vai iztekt noteiktajam vārīšanas laikam, izņemiet šķiņķa pagatavotāju to atdzesējiet. Tad, pilnīgi atdzišanai, ielieciet to ledusskapī.

Papildus instrukcijas:

1. Ja izejvielas tiek ievietotas tieši šķiņķa pagatavotāja tvertnē, tad var atbrīvoties no liekiem taukiem un želejas. Šajā gadījumā, izņemot izejvielas, ir jāaplej šķiņķa pagatavotāja tvertne ar karstu ūdeni, lai vieglāk būtu noņemt atsperi ar esošo uz plātnes šķiņķi.

2. Izejvielas var papildus ievietot speciālā maisiņā, kas atvieglo to izņemšanu un ļauj saglabāt ēdienā žeļu.
3. Izejvielas var ietīt speciālā apvalkā ar garšvielām, kas piešķirs mūsu ēdienam ne tikai piesātinātu garšu, bet arī elegantu izskatu.
4. Lai šķiņķis iznāktu aromātisks un ar oriģinālu garšu, to ir iespējams marinēt - kā slapjā, tā sausā veidā. Kā arī gaļai ir iespējams vienkārši piešķirt garšu ar iecienītajām garšvielām, ieliekt to šķiņķa pagatavotajā un atstāt ledusskapī uz dažām stundām, lai tā "iegūtu garšu". Viss ir atkarīgs no tā, kas mums patīk un ko mēs gaidām!

Gatavojot gaļas produktus šķiņķa pagatavotajā, vārīšanas laikā ļoti svarīga ir ūdens temperatūra un temperatūra gaļas izejvielu iekšienē. Pateicoties tās kontrolei, mēs vienmēr iegūsim gardus un veselīgus produktus.

GAĻAS PRODUKTU VEIDI	TEMPERATŪRA IZEJVIELU IEKŠIENĒ [°C]	ŪDENS TEMPERATŪRA [°C]
CŪKGAĻA		
Šķiņķis	68	75-80
Mugurgabals	62-63	65-75
Kakls	70-72	80-85
Lāpstiņa	68-70	75-85
Krūtsgabals	72-73	80-85
Speķis	65-72	75-80
MALTĀ GAĻA	68-70	75-80
LIELLOPA GAĻA	68-70	75-80
PUTNU GAĻA	72	75-85

Augstāk parādītajā tabulā ir atainotas vārīšanas temperatūras dažādiem gaļas veidiem - apakšējais diapazons tiem, kam garšo sulīgāka gaļa, augšējais - sausākas gaļas cienītājiem. Speķa gadījumā situācija ir savādāka - vārot zemākās temperatūrās, speķis būs kraukšķīgāks, savukārt pie augstākām temperatūrām - eļļains.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Trauku var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Nerūsējošais tērauds ir noturīgs pret koroziju pateicoties rūdījuma elementiem, kas veido uz tā virsmas plānu caurspīdīgu aizsargkārtu. Ja virsma tiks mehāniski bojāta un bojājuma vietas netiks atbilstoši iekonservētas, tad uz tās var parādīties punktveida korozija. Tīrīšanas un apkopes biežums ir atkarīgs no ierīces lietošanas intensitātes un glabāšanas apstākļiem. Jebkurš nerūsējošais tērauds ar bojātu segumu rūšē, ja bojājumi paliek atklāti.

TĪROT NERŪSĒJOŠO TĒRAUDU:

- nekad nelietojiet stipri abrazīvus materiālus,
- nekad netīriet ar neorganiskajām skābēm, jo tas var izraisīt virsmas krāsas izmaiņas un punktveida koroziju,
- nekad nepieļaujiet nerūsējošā tērauda kontaktu ar nelegētu tēraudu (šī tērauda daļiņas tiks pakļautas paātrinātai korozijai uz nerūsējošā tērauda virsmas).

IETEIKUMI:

- iestāvējušos netīrumus un piesārņojumu noskalojiet ar tīru ūdeni, noslaukiet virsmu ar drānas salveti,
- spēcīgākiem piesārņojumiem ir iespējams lietot maigas ziepes vai mazgāšanas līdzekļus un mīkstu neilona birsti,
- pēc tīrīšanas rūpīgi nomazgājiet,
- elementus attīriet ne retāk kā vienu reizi gadā (piejūras un rūpnieciskajās zonās biežāk).

APKOPE GADĪJUMĀ JA IR:

- Viegla rusa - Sadzīves tīrīšanas līdzekļi, kas paredzēti nerūsējošam tēraudam, kas satur kalcija karbonātu vai citronskābi. Rūpīgi noskalot ar ūdeni.
- Vidēji izmainīta krāsa - Tīrīt ar nerūsējošam tēraudam paredzētiem speciāliem līdzekļiem, atbilstoši ražotāja ieteikumiem. Pēc tīrīšanas rūpīgi nomazgājiet.
- Stiprs rūsējums - Izmantojiet profesionālus pakalpojumu sniedzējus vai speciālus tērauda kodināšanas vai pasivēšanas produktus. Pēc apstrādes vienmēr rūpīgi nomazgājiet virsmu ar ūdeni. Lūdzu ievērojiet instrukcija esošos mazgājamo līdzekļu lietošanas ieteikumus.
- Eļļas piesārņojumi - Eļļas, tauku, smērvielu piesārņojumi ir mazgājami ar organiskajiem šķīdinātājiem, tad ar siltu ūdeni vai maigu mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet ar aukstu ūdeni un noslaukiet sausu.

DROŠIBAS NOTEIKUMI

- Šķiņķa pagatavotājs ir paredzēts mājas ēdienu pagatavošanai tvaicējot.
- Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai.
- Ir aizliegts ierīci izmantot neatbilstoši tai paredzētajiem mērķiem.
- Ierīce nevar būt bērnu rotaļlieta.

Derīgo modeli aizsargā Polijas Republikas Patentu departaments EP2745757A1



KASUTUSJUHEND Veesārgīga singivalmistāja 1,5kg

Veesārgīga singivalmistāja komplekt võimaldab valmistada maitsvaid liha- ja taimetoite ilma täiendava poti kasutamise vajaduseta. Selle eriline konstruktsioon tagab temperatūri ūhtlase jaotamise kogu singivalmistāja anumās, tānu millele pole karta täitematerjali ūlekuumenemist. Tānu komplekti kuuluvatele termomeetritele on valmivad road alati ideālselt mahlased.

Võimaluste arv erinevate roogade valmistamiseks on piiramatū. Te võite leida veebisaidilt www.browin.pl palju järeleproovitud retsepte.

Komplekti kuuluvad:

1. Singivalmistāja 1,5 kg
 - 1a. singivalmistāja anum
 - 1b. surveplaat
 - 1c. vedru
 - 1d. auguga kaas termomeetri jaoks
2. Mahuskaalaga [I] 4 l pott
3. Äärik
 - 3e. ava termomeetri jaoks
 - 3f. poti õhuavad
4. Termomeeter temperatuuri mõõtmiseks täitematerjali sees
5. Termomeeter veetemperatuuri mõõtmiseks
6. 10 pakendit singivalmistāja jaoks

Mõõtmed:

Singivalmistāja:

- läbimõõt 10 cm
- singivalmistāja anuma kõrgus 17 cm
- üldkõrgus koos kaanega 19 cm

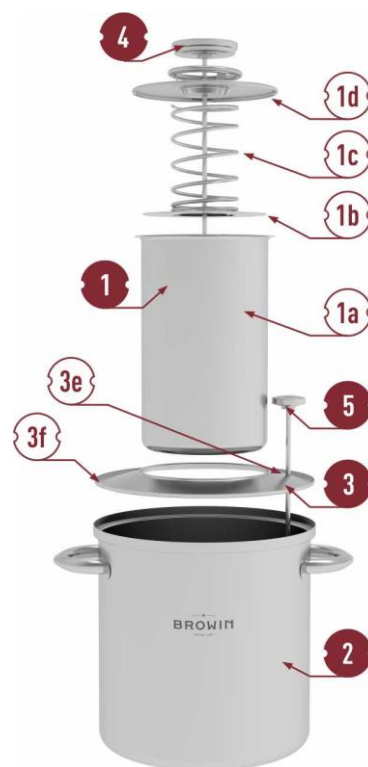
Poti:

- läbimõõt 16,5 cm
- poti kõrgus 17,5 cm
- poti üldkõrgus koos singivalmistājaga 20 cm

Komplekti eelised:

Pott 4 l – mille siseseinal on mõõteskaala mahuvahemikuga 0,5 kuni 3,5 l, veetaseme tähisega, milleni tuleb anum täita, et hakata keetma. Poti spetsiaalne mitmekihiline termiline põhi juhhib soojust optimaalselt. See sobib kasutamiseks kõigil pliititüüpidel, kaasa arvatud induktsioonpliidid. Potil on sellega suurepäraselt sobituv eemaldatav äärik.

Äärik – sellel on kaks ava, üks on mõeldud termomeetri jaoks, millega mõõdetakse keetmise ajal veetemperatuuri (3e), teine ava on õhu ärajuhtimiseks (3f). Äärik vähendab veekadu miinimumini kogu protsessi vältel ja seepärast pole vaja vett juurde lisada. Tānu potile paigaldatud äärikule ei puutu potti pandud singivalmistāja vastu poti põhja. See tagab, et vesi ūmbritseb täielikult singivalmistāja seinu, moodustades nn veesārgi, tānu millele kuumeneb singivalmistājas olev täitematerjal ūhtlaselt kogu ulatuses.



Kasutamiseviis:

Tähelepanelik tutvumine järgnevate soovitustega võimaldab teil singivalmistajat õigesti kasutada ja selle tegevust alati nautida. Singivalmistaja üldine nominaalmaht on 1,5 kg. Seadmes saab valmistada roa, mis sisaldab liha mitte üle 1,1-1,2 kg. Täitematerjali minimaalne kogus on 0,7 kg.

1. Pange pakend singivalmistaja anumasse (1a), täitke see täitematerjaliga ja painutage selle servad.
2. Pange vedru (1c) surveplaadi (1b) süvendisse.
3. Pange surveplaat koos vedruga täitematerjalile singivalmistaja anumasse.
4. Tsentreerige kaant vedrul selliselt, et vedru oleks süvendis.
5. Suruge vedru surveplaadiga (1d), paigaldades selle selliselt, et see blokeeriks pööramisel.
6. Pange termomeeter kaanes olevasse avasse selliselt, et oleks võimalik kontrollida temperatuuri keeva täitematerjali sisemuses.
7. Valage vett potti (2) tasemini, mis on märgistatud joonega „water level”, ligikaudu 2,4 l.
8. Pange potile äärik (3), millele hakkab toetuma singivalmistaja anum.
9. Pange singivalmistaja (1) veega potti.
10. Pange pott soojusallikale.
11. Võtke pärast vajaliku temperatuuri saavutamist täitematerjali sisemuses või kindlaksmääratud keetmisaja möödumist singivalmistaja potist ja laske sellel jahtuda. Seejärel pange see külmikusse, et see jahtuks täielikult.

Täiendavad juhised:

1. Kui panna töödeldav liha otse singivalmistaja anumasse, siis võib vabaneda liigsest rasvast ja želeest. Sellisel juhul tuleb töödeldavat liha ära võttes singivalmistaja anum kuumas veega üle valada, et oleks kergem eemaldada vedru, mis on singiga plaadil.
2. Töödeldava liha võib panna täiendavalt spetsiaalsesse pakendisse, mis lihtsustab selle väljavõtmist singivalmistajast ja võimaldab säilitada želeerõas.
3. Töödeldava liha võib mähkida spetsiaalsesse kesta koos maitseainetega, mis annab meie roale mitte ainult küllastunud maitse, vaid ka elegantse välimuse.
4. Selleks, et valminud sink oleks aromaatsne ja originaalse maitsega, võib seda marineerida – nii märja kui ka kuiva moodusega. Samuti võib liha lihtsalt maitsestada oma lemmikmaitseainetega, panna see singivalmistajasse ja jätta mõneks tunniks külmikusse, et see „omandaks maitse”. Kõik sõltub sellest, mis teile meeldib ja millised on teie ootused!

Singivalmistajas lihasaaduste valmistamise ajal on väga tähtis veetemperatuur keetmise ajal ja temperatuur töödeldava liha sisemuses. Tänu selle kontrollimisele saame me alati maitsvaid ja väärtuslikke tooteid.

LIHASAADUSTE LIIGID	TEMPERatuur TÖÖDELDAVA LIHA SEES [°C]	VEETEMPERatuur [°C]
SEALIHA		
Sink	68	75-80
Ribitükk	62-63	65-75
Kaelatükk	70-72	80-85
Abatükk	68-70	75-85
Rinnatükk	72-73	80-85
Pekk	65-72	75-80
HAKKLIHA	68-70	75-80
LOOMALIHA	68-70	75-80
LINNULIHA	72	75-85

Eespool toodud tabelis on esitatud keetmistemperatuurid erinevate lihaliikide jaoks – alumine vahemik neile, kes eelistavad mahlasemat liha, ülemine vahemik neile, kes eelistavad kuivemat liha. Peki korral on olukord teistsugune – madalatel temperatuuridel keetmise korral on pekk krõmpsuvam, aga kõrgemate temperatuuride korral – on pekk õline.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Nõud tohib pesta nõudepesumasinas.

Roostevaba teras on korrosioonikindel tänu legeerivatele elementidele, mis moodustavad selle pinnale õhukese läbipaistva kaitsekihi. Kui seda kahjustatakse mehaaniliselt ja kui kahjustatud kohti ei konserveerita nõuetekohaselt, siis võib kahjustatud kohale tekkida punktcorrosioon. Puhastamise ja hooldamise sagedus sõltuvad kasutamisiintensiivsusest ja seadme hoiutingimustest. Ükskõik milline roostevaba teras, mille kate on kahjustatud, läheb rooste, kui jätta kahjustused lahtiseks.

ROOSTEVABA TERASE PUHASTAMISEL:

- ei tohi kasutada tugeva toimega abrasiivseid materjale,
- ei tohi puhastada mitteorgaaniliste hapetega, kuna see võib põhjustada pinna värvimuutuse ja punktcorrosiooni,
- tuleb vältida roostevaba terase kontakti legeerimata terasega (selle terase osakesed kiirendavad korrosiooni roostevaba terase pinnal).

SOOVITUSED:

- pesta vana mustus ja saaste puhta veega maha, hõõruda pind kuivaks pehme riidest salvrätikuga,
- tugevama määrdumise korral tuleb kasutada maheda toimega seepi või pesemisvahendit ja pehmet nailonharja,
- pärast puhastamist tuleb hoolikalt veega loputada,
- elemente tuleb puhastada vähemalt üks kord aastas (mereäärsetes ja tööstuspiirkondades sagedamini).

HOOLDUS JÄRGMISTEL JUHTUDEL:

- Kerge rooste - Olmepuhastusvahendid, mis on ette nähtud roostevaba terase puhastamiseks, sisaldavad kaltsiumkarbonaati või sidrunhapet. Pesta hoolikalt veega.
- Värvimuutus keskmisel tasemel - Puhastada roostevaba terase puhastamiseks mõeldud spetsiaalsete vahenditega. Pesta pärast puhastamist hoolikalt veega puhtaks.
- Ulatuslik rooste - Kasutada professionaalseid teenuseosutajaid või spetsiaalseid vahendeid terase söövitamiseks ja passiveerimiseks. Pärast töötlemist tuleb pind alati hoolikalt veega puhtaks pesta. Palun järgige puhastusvahendi kasutusjuhendis esitatud soovitusi.
- Õlisaaste - Õli, rasva ja määretega saastunud pindu saab puhastada orgaaniliste lahustitega, seejärel sooja vee ja seebiga või maheda toimega pesemisvahendiga. Pesta puhta külma veega ja hõõruda kuivaks.

OHUTUSEESKIRJAD

- Singivalmistaja on mõeldud koduste roogade valmistamiseks auruga.
- Seade ei ole mõeldud kommertslikuks kasutamiseks.
- Seadme mittesihipärane kasutamine on keelatud.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada mänguasjana.

Kasulik mudel on kaitstud Poola Vabariigi Patendiametis EP2745757A1



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE Aparat de preparat șuncă 1,5 kg în baie de apă

Aparatul de preparat șuncă în baie de apă permite pregătirea unor bucate din carne și vegetariene savuroase fără necesitatea de utilizare a unui vas suplimentar. Designul său special asigură o distribuție uniformă a temperaturii în vasul de preparat șuncă, fără riscul supraîncălzirii produselor pregătite. Datorită termometrelor atașate la set vei obține întotdeauna bucate de o succulentă perfectă.

Există nenumărate posibilități de preparare a diferitelor tipuri de bucate. Pe site-ul www.browin.pl veți găsi multe rețete savuroase.

Setul conține:

1. Vas de preparat șuncă 1,5 kg
 - 1a. vas de preparat șuncă
 - 1b. placă de presare
 - 1c. arc
 - 1d. capac cu orificiu pentru termometru
2. Oală 4 L cu gradație în [L]
3. Flanșă
 - 3e. Orificiu pentru termometru
 - 3f. Orificiu de aerisire a vasului
4. Termometru pentru măsurarea temperaturii în interiorul bucatelor
5. Termometru pentru măsurarea temperaturii apei
6. 10 buc. pungi pentru aparatul de preparat șuncă

Dimensiuni:

Vas de preparat șuncă:

- diametru 10 cm
- înălțime vas de preparat șuncă 17 cm
- înălțime totală cu capac 19 cm

Oală:

- diametru 16,5 cm
- înălțime oală 17,5 cm
- înălțime totală oală cu vas de preparat șuncă 20 cm



Proprietățile setului:

Oală 4 L - cu gradație pe peretele interior de la volumul de 0,5 la 3,5 L, cu nivelul apei marcat, care trebuie umplută pentru a începe pregătirea la aburi. Fund termic multistratificat special care transferă excelent căldura. Poate fi utilizat pentru orice tip de aragaz, inclusiv plită cu inducție. Oala este dotată cu un manșon detașabil special ajustat.

Manșonul - a fost dotat cu două orificii, unul cu scopul de introducere a termometrului de măsurare a temperaturii apei în timpul procesului de gătit la aburi (3e), iar al doilea are funcția de dezaerare (3f). Manșonul minimizează pierderea de apă pe parcursul întregului proces, deci nu este nevoie să adăugați apă. Instalarea manșonului pe oală împiedică, de asemenea, ca vasul de preparat șuncă introdus să atingă fundul oalei. Acest lucru face ca apa să înfășoare bine pereții vasului de preparat șuncă, creând o așa-numită manta de apă și asigurând încălzirea uniformă a alimentelor din vasul pentru șuncă pe tot volumul său.

Mod de utilizare:

Citirea atentă a următoarelor recomandări vă va permite să utilizați vasul de preparat șuncă în mod corespunzător și să vă bucurați pe deplin de efectele sale. Capacitatea nominală totală a vasului pentru preparat șuncă este de 1,5 kg. Aparatul poate pregăti bucate de maxim 1,1-1,2 kg de carne. Cantitatea minimă de produs este de aprox. 0,7 kg.

1. Introduceți o pungă cu umplutură în vasul de preparat șuncă (1a), și înfășurați marginile acesteia.
2. Introduceți arcul (1c) în canelurile din placa de presare (1b).
3. Placa cu arc trebuie plasată pe produs în vasul de preparat șuncă.
4. Centrați capacul arcului în așa fel încât arcul să fie în locașul său.
5. Apăsăți arcul cu capac (1d) în așa fel ca după rotire acesta să se blocheze.
6. Așezați un termometru (nu este inclus în set) în orificiul din capac, astfel încât să puteți controla temperatura produsului din interiorul vasului de preparat șuncă.
7. În oală (2) turnați apă până la nivelul marcat cu linia „water level” aprox. 2,4 L.
8. Pe oală plasați manșonul (3) care sprijină vasul de preparat șuncă.
9. Introduceți vasul de preparat șuncă în oala cu apă.
10. Așezați oala pe o sursă de căldură.
11. După atingerea temperaturii corespunzătoare în interiorul vasului de preparat șuncă sau după perioada de timp prestabilită, scoateți vasul din apă și răciți-l. Apoi, introduceți-l în frigider pentru a se răci complet.

Indicații suplimentare:

1. Dacă introducem produsul nemijlocit în vasul de preparat șuncă vom scăpa de grăsimea și gelatina nedorită. În acest caz, atunci când scoateți produsul, turnați apă fierbinte peste vasul de preparat șuncă, ceea ce va facilita îndepărtarea arcului cu produsul atașat la placă.
2. Produsul poate fi introdus suplimentar într-o pungă, ceea ce va facilita scoaterea sa din vasul de preparat șuncă și va permite păstrarea gelatinei în interiorul felului de mâncare.
3. Produsul poate fi învelit într-un înveliș dedicat cu mirodenii, ceea ce va asigura, pe lângă bogăția gustului și aromei un aspect elegant a bucatelor noastre.
4. Pentru ca mezelurile să aibă o aromă bogată și un gust delicios, o puteți marina – atât prin metoda umedă cât și uscată. Puteți condimenta, de asemenea, carnea cu mirodeniile preferate, o puteți introduce în vasul de preparat șuncă și să o lăsați pentru câteva ore la frigider, pentru ca carnea să „prindă gust”. Totul depinde de gustul care ne place și de efectul pe care dorim să-l obținem!

Foarte importantă atunci când pregătiți produsele din carne într-un vas de preparat șuncă este temperatura apei în timpul preparării și temperatura din interiorul cărnii. Datorită acestui control veți obține întotdeauna produse gustoase de calitate înaltă.

TIPURI DE PRODUSE DIN CARNE	TEMPERATURA PRODUSULUI [°C]	TEMPERATURA APEI [°C]
PORC		
Șuncă	68	75-80
Cotlet de porc	62-63	65-75
Ceafă	70-72	80-85
Lopată	68-70	75-85
Bacon	72-73	80-85
Slănină	65-72	75-80
CARNE TOCATĂ	68-70	75-80
VITĂ	68-70	75-80
PASĂRE	72	75-85

Tabelul de mai sus arată temperaturile de preparare a cărnii individuale - intervalul inferior pentru cei care preferă carne mai suculentă, intervalul superior pentru cei care preferă carnea mai uscată. În cazul slăninii, situația este diferită - când este opărită la temperaturi mai scăzute, untura va fi mai crocantă și la temperaturi mai ridicate, dar va fi mai moale.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Vasul poate fi spălat în mașina de spălat vase.

Oțelul inoxidabil este rezistent la coroziune datorită elementelor de aliaj care formează un strat protector subțire transparent pe suprafața sa. Dacă acesta este deteriorat mecanic și nu este întreținut în mod corespunzător, poate apărea corodarea lui. Frecvența de curățare și întreținere depinde de gradul de utilizare și de condițiile în care este depozitat vasul. Orice oțel inoxidabil care are stratul de acoperire deteriorat va rugini dacă nu este protejat corespunzător.

ÎN TIMPUL CURĂȚĂRII OȚELULUI INOXIDABIL

- nu folosiți niciodată materiale foarte abrazive,
- nu curățați niciodată cu acizi anorganici, care pot provoca decolorarea suprafeței și coroziunea,
- nu permiteți niciodată ca oțelul inoxidabil să intre în contact cu oțelul nealiat (particulele acestor oțeluri vor suferi o coroziune accelerată pe suprafața oțelului inoxidabil)

RECOMANDĂRI:

- curățați murdăria și impuritățile cu apă curată, ștergeți suprafața cu o cârpă moale,
- pentru murdăria persistentă, folosiți un lichid de vase sau un detergent ușor și o perie moale din nailon,
- după curățare clătiți bine cu apă,
- curățați elementele cel puțin o dată pe an (mai des în mediul de coastă și în zonele industriale).

MOD DE ÎNTREȚINERE ÎN CAZ DE:

- Rugină ușoară - Produse de curățat pentru uz casnic dedicate oțelului inoxidabil care conțin carbonat de calciu sau acid citric. Clătiți bine cu apă.
- Decolorare medie - Curățați cu agenți speciali pentru oțel inoxidabil în conformitate cu recomandările producătorului. După curățare clătiți bine cu apă.

- Ruginā puternică - Folosiți furnizori profesioniști de servicii sau produse dedicate pentru decaparea și pasivarea oțelului. După prelucrare suprafața trebuie clătită bine cu apă. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare a detergentului.
- Murdăria de ulei - Îndepărtați murdăria de ulei, grăsimi și unsori cu solvenți organici, apoi cu apă caldă cu săpun sau cu un detergent ușor. Clătiți cu apă curată, rece și ștergeți până la uscare.

NORME DE SIGURANȚĂ

- Vasul de preparat șuncă este conceput pentru pregătirea bucatelor de casă aburite.
- Vasul nu este destinat uzului comercial.
- Utilizarea aparatului în alte scopuri este interzisă.
- Dispozitivul nu trebuie dat copiilor pentru joacă.

Modelul utilizat este înregistrat în Oficiul de Brevete a Republicii Polone EP2745757A1



NÁVOD K OBSLUZE

Šunkovar 1,5 kg s vodním pláštěm

Šunkovar s vodním pláštěm umožňuje přípravu lahodných masových a vegetariánských výrobků, aniž by bylo nutné používat dodatečný hrnec. Jeho speciální konstrukce zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty v celé nádobě šunkovaru bez rizika přehřátí náplně. Díky teploměrum obsaženým v sadě vždy získáte dokonale šťavnaté jídlo.

Možností přípravy různých druhů pokrmů je bezpočet. Na stránkách www.browin.pl najdete spoustu osvědčených receptů.

Sada obsahuje:

1. Šunkovar 1,5 kg
 - 1a. nádoba šunkovaru
 - 1b. stlačovací deska
 - 1c. pružina
 - 1d. poklice s otvorem na teploměr
2. Hrnec 4 L s odměřovací stupnicí v [L]
3. Límec
 - 3e. otvor na teploměr
 - 3f. otvor pro odvětrání hrnce
4. Teploměr pro měření teploty uvnitř náplně
5. Teploměr pro měření teploty vody
6. 10 ks sáčků do šunkovaru

Rozměry:

Šunkovaru:

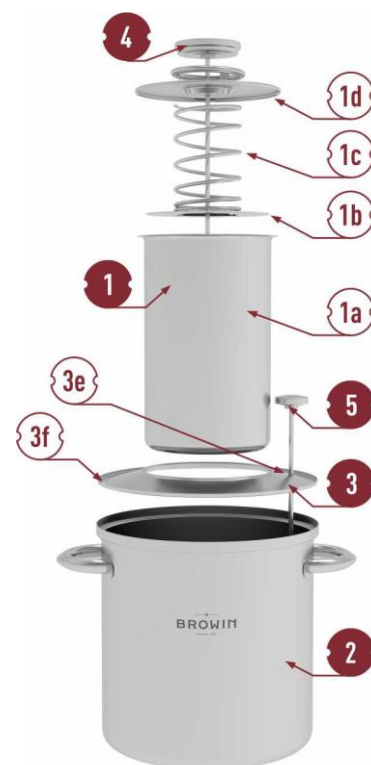
- průměr 10 cm
- výška nádoby šunkovaru 17 cm
- celková výška včetně poklice 19 cm

Hrnce:

- průměr 16,5 cm
- výška hrnce 17,5 cm
- celková výška hrnce včetně šunkovaru 20 cm

Přednosti sady:

Hrnec 4 L – se stupnicí na vnitřní stěně od 0,5 do 3,5 L objemu, se znázorněným množstvím (hladinou) vody, které je potřebné k naplnění hrnce pro zahájení spařování. Speciální vícevrstvé tepelné dno hrnce optimálně vodí teplo. Hodí se pro použití na jakémkoli sporáku, včetně indukčního vařiče. Hrnec je vybaven perfektně přizpůsobeným odnímatelným límcem.



Límeč – je vybaven dvěma otvory: jedním pro umístění teploměru pro měření teploty vody během spařování (3e), druhý plní funkci odvodu vzdušnosti (3f). Límeč minimalizuje ztrátu vody během celého procesu, a proto není nutné ji doplňovat. Montáž límeče na hrnec také zabrání tomu, aby se v něm umístěný šunkovar dotýkal dna hrnce. Tím je zajištěno, že voda důkladně obklopuje stěny šunkovaru a vytváří takzvaný vodní plášť, jakož i zajišťuje rovnoměrné ohřívání náplně šunkovaru v celém jejím objemu.

Použití:

Důkladně se seznamte s níže uvedenými doporučeními, což vám umožní správně používat šunkovar a zajistí bezproblémový provoz. Celková, nominální kapacita šunkovaru činí 1,5 kg. V zařízení lze připravit pokrm z maximálně 1,1 až 1,2 kg masa. Minimální množství náplně je cca 0,7 kg.

1. Do nádoby šunkovaru (1a) vložte sáček, naplňte ho nádivkou a ohněte jeho okraje.
2. Vložte pružinu (1c) do drážek stlačovací desky (1b).
3. Stlačovací desku s pružinou položte na náplň do nádoby šunkovaru.
4. Na pružinu umístěte poklici ve středové poloze, a to tak, aby byla pružina umístěna v jejích drážkách.
5. Pružinu přitlačte poklicí (1d) a seřídte ji tak, aby se po otočení zablokovala.
6. Do otvoru v poklici vložte teploměr, abyste mohli kontrolovat teplotu uvnitř spařované náplně.
7. Do hrnce (2) nalijte vodu až po hladinu označenou čarou "water level" cca 2,4 L.
8. Na hrnec nasadte límeč (3), který bude držet nádobu šunkovaru.
9. Šunkovar (1) umístěte do hrnce s vodou.
10. Postavte hrnec na zdroj tepla.
11. Poté, co bude dosaženo požadované teploty nebo po uplynutí nastavené doby spařování, vyjměte šunkovar a ochladte jej. Potom jej vložte do ledničky pro úplné vychladnutí.

Dodatečné pokyny:

1. Pokud náplň vkládáme přímo do nádoby šunkovaru, zbavujeme se zbytečného tuku a galantiny. V tomto případě při vyjímání náplně polijte nádobu šunkovaru horkou vodou, což usnadní vyjmutí pružiny s připevněným k desce zadělávaným masem.
2. Náplň lze dodatečně vložit do speciálního pro tento účel určeného sáčku, což usnadní její vyjmutí ze šunkovaru a umožní udržet galantinu uvnitř pokrmu.
3. Náplň lze zabalit do speciálního pro tento účel určeného obalu s kořením, což zajistí kromě obohacené chuti také elegantní vzhled našich pokrmů.
4. Aby byla uzenina aromatická a výrazné chuti, lze ji nasolit (mokrě nebo suché nasolování). Maso můžete také jednoduše dochutit svým oblíbeným kořením, vložit do šunkovaru a nechat několik hodin stát v lednici, aby „získalo chuť“. Vše záleží na tom, co se nám líbí a co očekáváme!

Při přípravě masných výrobků v šunkovaru je velmi důležitá teplota vody během spařování a teplota uvnitř masové náplně. Její kontrolou vždy získáme lahodné a hodnotné výrobky.

TYPY MASNÝCH VÝROBKŮ	TEPLOTA UVNITŘ NÁPLNĚ [°C]	TEPLOTA VODY [°C]
VEPŘOVÉ MASO		
Šunka	68	75-80
Pečeně	62-63	65-75
Krkovička	70-72	80-85
Plec	68-70	75-85
Slanina (anglická)	72-73	80-85
Slanina (sádlo)	65-72	75-80
LUNCHEON MEAT	68-70	75-80
HOVĚZÍ MASO	68-70	75-80
DRŮBEŽ	72	75-85

Výše uvedená tabulka ukazuje teploty spařování pro jednotlivá masa - dolní rozsah je pro ty, kteří dávají přednost šťavnatějšímu masu, horní rozsah pro ty, kteří upřednostňují sušší maso. V případě vepřového sádla je situace jiná - spařováním při nižších teplotách získáme křupavější sádlo a při vyšších teplotách bude sádlo máslové.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nadobí je vhodné do myčky.

Nerezová ocel je odolná proti korozi díky legujícím prvkům tvořícím na jejím povrchu tenkou, průhlednou ochrannou vrstvu. Bude-li tato vrstva mechanicky poškozená a nebude-li řádně udržována, pak se na ní mohou objevit důlky. Četnost čištění a údržby závisí na stupni opotřebení a podmínkách skladování zařízení. Jakákoli nerezová ocel s poškozeným povlakem bude rezivět, pokud její povrch není chráněn.

BĚHEM ČIŠTĚNÍ NEREZOVÉ OCELI:

- nikdy nepoužívejte silně abrazivní materiály,
- nikdy nečistěte anorganickými kyselinami, které by mohly způsobit zbarvení povrchu a důlkovou korozi,
- nikdy nedovolte, aby nerezová ocel přišla do styku s nelegovanou ocelí (částice této oceli podléhají zrychlené korozi na povrchu nerezové oceli).

DOPORUČENÍ:

- pevnou špinu a nečistoty opláchněte čistou vodou, povrch otřete měkkým hadříkem,
- na hrubší nečistoty použijte jemné mýdlo nebo detergent a měkký nylonový kartáč,
- po čištění důkladně opláchněte,
- čistěte prvky nejméně jednou ročně (v přímořském prostředí a v průmyslových oblastech častěji).

ÚDRŽBA V PŘÍPADĚ VÝSKYTU:

- Lehké rzi - Čisticí prostředky pro domácnost určené pro nerezovou ocel obsahující uhličitán vápenatý nebo kyselinu citrónovou. Důkladně opláchněte vodou.
- Středního zbarvení - Čistěte speciálními prostředky pro nerezovou ocel v souladu s doporučením výrobce. Po čištění důkladně opláchněte vodou.
- Silné rzi - Používejte profesionální poskytovatele služeb nebo speciální pro tento účel určené produkty na moření a pasivaci oceli. Po zpracování povrch vždy důkladně opláchněte vodou. Postupujte podle pokynů obsažených v návodu k použití detergentu.
- Zašpinění od oleje - Zašpinění od oleje, tuku a maziv odstraňte organickými rozpouštědly, pak teplou vodou s mýdlem nebo jemným detergentem. Opláchněte čistou, studenou vodou a otřete dosucha.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

- Šunkovar je určen k výrobě domácích spařovaných pokrmů.
- Zařízení není určeno pro komerční použití.
- Používání zařízení v rozporu s jeho určením je zakázáno.
- Zařízení není vhodné jako hračka pro děti.

Užitný vzor chráněný Patentovým úřadem Polské republiky RP EP2745757A1



NÁVOD NA POUŽITIE Šunkovar 1,5 kg s vodným plášťom

Šunkovar s vodným plášťom umožňuje prípravu chutných mäsitých a bezmäsitých jedál bez použitia dodatočného hrnca. Špeciálna konštrukcia zariadenia zaručuje rovnomerné rozptýlenie teploty v celej nádobe šunkovaru, bez rizika prehratia pripravovaných potravín. Vďaka teplomerom, dodávaným spolu so zariadením, vždy pripravíte ideálne šťavnaté jedlo.

Možností prípravy jedál rôzneho druhu je veľa. Na stránke www.browin.pl nájdete mnohé overené recepty.

Set obsahuje:

1. Šunkovar 1,5 kg
 - 1a. nádoba šunkovaru
 - 1b. doštička na dotlačenie potravín
 - 1c. pružina
 - 1d. pokrievka s otvorom na teplomer
2. Hrnec 4 L s odmerkou v [L]
3. Príruba
 - 3e. otvor na teplomer
 - 3f. otvor na odvod pary
4. Teplomer na meranie teploty vnútri potravín

5. Teplomer na meranie teploty vody
6. 10 ks. vreciek do šunkovaru

Veľkosti:

Šunkovar:

- priemer 10 cm
- výška nádoby šunkovaru 17 cm
- celková výška s pokrievkou 19 cm

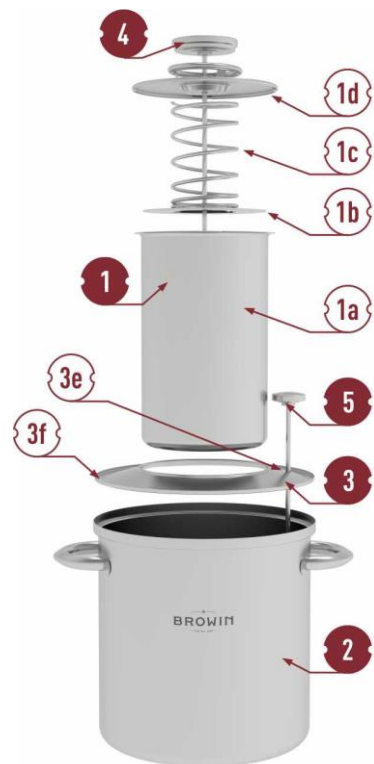
Hrniec:

- priemer 16,5 cm
- výška hrnca 17,5 cm
- celková výška hrnca so šunkovarom 20 cm

Výhody:

Hrniec 4 L – s odmerkou vnútri od 0,5 do 3,5 L kapacity, s označenou hladinou vody, ktorou by mal byť naplnený pred začatím parenia. Špeciálne viacvrstvé termické dno hrnca optimálne prevádza teplo. Hrniec sa môže použiť na varnej doske každého druhu, vrátane indukčnej varnej dosky. Hrniec je vybavený odnímateľnou prírubou s ideálnou veľkosťou.

Príruba – má dva otvory: jeden na teplomer na meranie teploty vody počas parenia (3e), druhý na odvádzanie pary (3f). Príruba minimalizuje stratu vody počas celého postupu, vďaka čomu nie vzniká požiadavka ju dopĺňať. Príruba tiež drží nádobu šunkovaru tak, aby nedotýkala dno hrnca. Vďaka tomu voda riadne oblieva steny nádoby šunkovaru a tým vytvára tzv. vodný plášť a zaručuje rovnomerné ohrievanie pripravovaných potravín v šunkovare.



Návod na použitie:

Pozorne prečítajte všetky uvedené pokyny, aby ste mohli správne používať šunkovar a vždy sa tešiť jedlom, ktoré v ňom pripravíte. Celková menovitá kapacita šunkovaru je 1,5 kg. V zariadení sa môže pripraviť jedlo s max. hmotnosťou 1,1-1,2 kg mäsa. Minimálne množstvo potravín na prípravu je cca 0,7 kg.

1. Do nádoby šunkovaru (1a) vložte vrecko, naplníte pripravovanými potravinami a zviažte okraje.
2. Pružinu (1c) umiestnite na vhodnom mieste na doštičke (1b).
3. Doštičku s pružinou nasuňte na potraviny v nádobe šunkovaru.
4. Na strede pružiny umiestnite pokrievku tak, aby pružina vskočila na správne miesto na pokrievke.
5. Pružinu dotlačte pokrievkou (1d) nasunutou tak, aby po otočení sa zablokovala.
6. Do otvoru v pokrievke vložte teplomer, aby ste mohli kontrolovať teplotu vnútri pripravovaných potravín.
7. Do hrnca (2) nalejte vodu do označenia "water level", cca 2,4 L.
8. Na hrnci položte prírubu (3), ktorá drží nádobu šunkovaru.
9. Šunkovar (1) vložte do hrnca s vodou.
10. Hrniec umiestnite na varnej doske.
11. Po dosiahnutí vnútri pripravovaných potravín požadovanej teploty alebo po určitom čase nevyhnutnom na prípravu jedla, šunkovar vytiahnite a nechajte ochladnúť. Následne uložte v chladničke pre úplne ochladnutie.

Vedľajšie pokyny:

1. Ak umiestnite potraviny priamo v nádobe na parenie šunkovaru, tak sa tým odstráni z jedla nepotrebný tuk a aspik. V takomto prípade pri vyťahovaní jedla zo šunkovaru polejte nádobu na parenie horúcou vodou, vďaka čomu ľahšie vyťahujete pružinu s prilnutou k jedlu doštičkou.
2. Pripravované potraviny môžete navyše umiestniť v špeciálnom vrecku, aby ste mohli potom jedlo ľahko vytiahnuť so šunkovaru a nechať s aspikom.
3. Jedlo môžete ovinúť špeciálnym obalom s koreninami, čím mu pridáte výraznejšiu chuť a upravíte jeho vzhľad.
4. Aby bolo mäso aromatické a získalo výraznú chuť, môžete ho pred parením zasoliť – na mokro alebo na sucho. Mäso môžete tiež okoreniť obľúbenými koreninami, vložiť do šunkovaru a nechať niekoľko hodín v chladničke, aby riadne prešlo chuťou. Pripravte mäso podľa vašej chuti a očakávaní!

Počas pripravovania mäsitých jedál v šunkovare je veľmi dôležitá teplota vody počas parenia a aj teplota vnútri pripravovaného mäsa. Vďaka kontrole teploty vždy pripravíte chutné a plnohodnotné jedlá.

DRUHY MÄSITÝCH JEDÁL	TEPLOTA VNÚTRI MÄSA [°C]	TEPLOTA VODY [°C]
BRAVČOVÉ MÄSO		
Šunka	68	75-80
Karé	62-63	65-75
Krkovička	70-72	80-85
Pliecko	68-70	75-85
Bôčik	72-73	80-85
Slanina	65-72	75-80
MLETÉ MÄSO	68-70	75-80
HOVÄDZIE MÄSO	68-70	75-80
HYDINA	72	75-85

V tabuľke boli uvedené teploty parenia pri jednotlivých druhoch mäsa – nižšie teploty sú pre tých, ktorí majú radi šťavnaté mäso a vyššie pretých, ktorých skôr poteší suchšie mäso. V prípade slaniny je to inak – pri nižšej teplote parenia bude slanina chrumkavejšia, a pri vyššej získa maslovú konzistenciu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nádobu môžete čistiť v umývačke riadu.

Nerezová oceľ je odolná voči korózii vďaka použitým prvkom v zliatine, ktoré na jej povrchu vytvárajú tenkú a transparentnú ochrannú vrstvu. Ak sa táto vrstva mechanicky poškodí alebo nebude vhodne ošetrovaná, môžu na nej vzniknúť korózne jamky. Frekvencia čistenia a ošetrovania závisí od intenzity používania a podmienok, v akých je zariadenie uchovávané. Každá nerezová oceľ, ktorej povlak bude poškodený, začne hrdzaviť, ak nebude vhodne zabezpečená.

NA ČISTENIE NEREZOVEJ OCELE:

- nikdy nepoužívajte silne brusné prostriedky,
- nikdy nepoužívajte neorganické kyseliny, ktoré môžu spôsobiť škvrny na povrchu a korózne jamky,
- zabráňte kontaktu nerezovej ocele s nelegovanou oceľou (častice nelegovanej ocele začnú urýchlene korodovať na povrchu nerezovej ocele).

POKYNY NA ÚDRŽBU:

- tuhé nečistoty a ostatné znečistenia opláchnite čistou vodou a utriete povrch mäkkou handrou,
- v prípade silnejšej špiny použite jemné mydlo alebo jemný čistiaci prostriedok a mäkkú nylonovú kefku,
- po čistení riadne nádobu opláchnite,
- oceľové prvky čistite minimálne raz za rok (v nadmorskom prostredí a na priemyselnom území častejšie).

POSTUP V PRÍPADE:

- Jemnej hrdze - Domáce čistiace prostriedky vhodné na čistenie nerezovej ocele, ktoré obsahujú uhličitan vápenatý alebo citrónovú kyselinu. Riadne opláchnite vodu.
- Mierne škvrny - Čistite špeciálnymi prípravkami na nerezovú oceľ v súlade s odporúčaním výrobcu. Po čistení riadne opláchnite vodu.
- Silnej hrdze - Obráťte sa na profesionálneho dodávateľa alebo vyhľadajte špeciálne moriace alebo pasivačné prostriedky. Po čistení vždy riadne opláchnite povrch vodou. Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na použitie čistiaceho prostriedku.
- Olejovej škvrny - Škvrny z oleja, tuku, mazív odstráňte organickým rozpúšťadlom a následne teplou vodou s mydlom alebo jemným čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou studenou vodou a riadne osušte.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Šunkovar je určený na výrobu domácich parených jedál.
- Zariadenie nie je určené na komerčné použitie.
- Zariadenie sa nesmie použiť v rozpore s jeho zameraným použitím.
- Deti sa nesmú hrať so zariadením.

Úžitkový vzor chránený Patentovým úradom Poľskej republiky EP274575A1



NOTICE D'UTILISATION

Cuiseur de jambon 1,5 kg avec une chemise d'eau

Le cuiseur de jambon avec une chemise d'eau permet de préparer de délicieux produits carnés et végétariens sans une marmite supplémentaire. Sa conception spéciale permet de répartir uniformément la température dans le cuiseur de jambon sans que la charge ne surchauffe. Grâce aux thermomètres inclus, vous obtiendrez toujours des aliments parfaitement juteux.

Les possibilités de préparer différents types de plats sont infinies. Sur www.browin.pl, vous trouverez de nombreuses recettes éprouvées.

Le kit comprend :

1. Cuiseur de jambon 1,5 kg
 - 1a. récipient du cuiseur de jambon
 - 1b. plaque de pression
 - 1c. ressort
 - 1d. couvercle avec un trou pour un thermomètre
2. Marmite de 4 L avec échelle de capacité en [L]
3. Collier
 - 3e. trou pour thermomètre
 - 3f. évent de la marmite
4. Thermomètre pour mesurer la température de la charge
5. Thermomètre pour mesurer la température de l'eau
6. 10 sacs

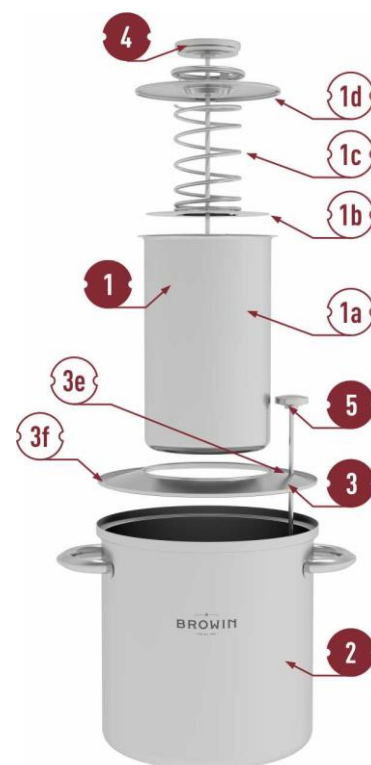
Dimensions:

Cuiseur de jambon:

- diamètre de 10 cm
- hauteur du récipient 17 cm
- hauteur total avec couvercle 19 cm

Marmite:

- diamètre de 16,5 cm
- Hauteur de la marmite 17,5 cm
- hauteur totale de la marmite avec le cuiseur de jambon 20 cm



Avantages du kit:

Marmite de 4 L - avec une échelle sur la paroi intérieure de 0,5 à 3,5 L de capacité, avec un niveau d'eau marqué pour remplir la marmite afin de commencer à cuire. Un fond thermique multicouche spécial conduit la chaleur de manière optimale. Convient pour tous les types de cuisinières, y compris les plaques à induction: La marmite est livrée avec un collier amovible parfaitement assorti.

Collier - comporte deux trous, l'un permettant de placer un thermomètre pour mesurer la température de l'eau pendant la cuisson (3e), l'autre servant d'évent (3f). Le collier minimise la perte d'eau tout au long du processus, de sorte qu'il n'est pas nécessaire de la remplir à nouveau. Le fait de monter le collier sur la marmite empêche également le cuiseur de jambon qui y est placé de toucher le fond de la marmite. Cela permet à l'eau d'envelopper complètement les parois du cuiseur de jambon, créant ainsi une chemise d'eau, et assure un chauffage uniforme dans tout le volume de la charge.

Mode d'emploi:

Un examen attentif des recommandations suivantes vous permettra d'utiliser correctement le cuiseur et de profiter pleinement de ses résultats. La capacité nominale totale du cuiseur de jambon est de 1,5 kg. L'appareil permet de cuire un maximum de 1,1 à 1,2 kg de viande. La charge minimale est d'environ 0,7 kg.

1. Placez un sac dans le cuiseur de jambon (1a), remplissez-le de la farce et enveloppez les bords.
2. Insérez le ressort (1c) dans les évidements de la plaque de pression (1b).
3. Placez la plaque avec le ressort sur la charge, dans le récipient du cuiseur de jambon.
4. Au centre du ressort, placez le couvercle de façon à ce que le ressort soit dans son évidement.
5. Appuyez sur le ressort avec le couvercle (1d), en le réglant de manière à ce qu'il se bloque en place lorsqu'on le tourne.
6. Insérez un thermomètre dans l'ouverture du couvercle pour contrôler la température à l'intérieur de la charge.
7. Ajoutez de l'eau dans la marmite (2) jusqu'au niveau indiqué par la ligne "water level", d'environ 2,4 l.
8. Placez le collier (3) sur la marmite pour soutenir le cuiseur de jambon.
9. Placez le cuiseur dans la marmite avec de l'eau.
10. Placez la marmite sur une source de chaleur.
11. Retirez et refroidissez le cuiseur à jambon une fois que la température correcte ou après le temps d'échaudage programmé. Puis, placez-les au réfrigérateur pour qu'il refroidisse complètement.

Conseils supplémentaires:

1. Si la charge est placée directement dans le récipient du cuiseur à jambon, les graisses et galantines inutiles sont éliminées. Dans ce cas, au moment de retirer la charge, versez de l'eau chaude dans le récipient du cuiseur à jambon, ce qui permet de retirer plus facilement le ressort avec les aliments attachés à la plaque.
2. La charge peut en outre être placée dans un sac dédié, ce qui facilite son retrait du cuiseur à jambon et permet de conserver la galantine à l'intérieur du plat.
3. La charge peut être enveloppée dans un boyau d'épices dédié, qui donnera non seulement un goût enrichi mais aussi un aspect élégant à nos plats.
4. Afin de rendre le saucisson aromatique et distinctif en termes de goût, il peut être salé à sec ou humide. Vous pouvez aussi simplement assaisonner la viande avec vos épices préférées, la mettre dans le cuiseur à jambon et la placer au réfrigérateur pendant quelques heures pour qu'elle "développe son goût". Tout dépend de vos attentes!

La température de l'eau d'ébullition et la température à l'intérieur de la viande sont très importantes pour la préparation des produits carnés dans le cuiseur à jambon. Grâce à son contrôle, nous obtiendrons toujours des produits délicieux et précieux.

TYPES DE PRODUITS À BASE DE VIANDE	TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE LA CHARGE [°C]	TEMPÉRATURE DE L'EAU [°C]
PORC		
Jambon	68	75-80
Longe	62-63	65-75
Cou	70-72	80-85
Épaule	68-70	75-85
Lardon	72-73	80-85
Lard	65-72	75-80
VIANDE HACHÉE	68-70	75-80
BOEUF	68-70	75-80
VOLAILLE	72	75-85

Dans le tableau ci-dessus, vous trouverez les températures de cuisson à la vapeur des différentes viandes - la gamme inférieure pour ceux qui préfèrent les viandes plus juteuses, la gamme supérieure pour ceux qui préfèrent les viandes plus sèches. La situation est différente pour le lard : la cuisson à la vapeur à basse température rendra le lard plus croustillant, et à haute température, il sera plus beurré.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lavable au lave-vaisselle

L'acier inoxydable résiste à la corrosion grâce aux éléments d'alliage qui forment une fine couche protectrice transparente à sa surface. Si elle est endommagée mécaniquement et n'est pas correctement entretenue, des piqûres peuvent se produire. La fréquence du nettoyage et de l'entretien dépend du degré d'utilisation

et des conditions de stockage de l'équipement. Tout acier inoxydable dont le revêtement est endommagé va rouiller s'il n'est pas protégé.

LORS DU NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE:

- ne jamais utiliser de matériaux hautement abrasifs,
- ne jamais nettoyer avec des acides inorganiques qui peuvent provoquer une décoloration de la surface et une corrosion par piqûres,
- ne jamais permettre le contact entre l'acier inoxydable et l'acier non allié (les particules de ces aciers accéléreront la corrosion sur la surface de l'acier inoxydable).

RECOMMANDATIONS

- rincez les saletés et les contaminants solides avec de l'eau propre, essuyez la surface avec un chiffon doux,
- pour les saletés plus importantes, utilisez un savon ou un détergent doux et une brosse en nylon souple,
- rincez soigneusement
- nettoyez les éléments au moins une fois par an (plus souvent dans les environnements côtiers et les zones industrielles).

ENTRETIEN EN CAS DE:

- Rouille légère - Nettoyants ménagers dédiés à l'acier inoxydable contenant du carbonate de calcium ou de l'acide citrique. Rincer soigneusement.
- Décoloration moyenne - Nettoyer avec des produits spéciaux pour l'acier inoxydable selon les recommandations du fabricant. Rincez soigneusement
- Rouille sévère - Faites appel à des prestataires de services professionnels ou à des produits spécialisés pour la passivation de l'acier. Rincez toujours la surface à fond avec de l'eau après le traitement. Veuillez suivre les recommandations du mode d'emploi du détergent.
- Taches d'huile - Les saletés provenant d'huiles, de graisses et de lubrifiants peuvent être éliminées avec des solvants organiques, puis avec de l'eau chaude savonneuse ou un détergent doux. Rincer à l'eau froide et propre et essuyer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Le cuiseur à jambon est conçu pour préparer des aliments cuits à la vapeur à la maison.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite.
- Le dispositif ne doit pas être utilisé comme un jouet pour les enfants.

Modèle enregistré auprès de l'Office des brevets RP EP2745757A1



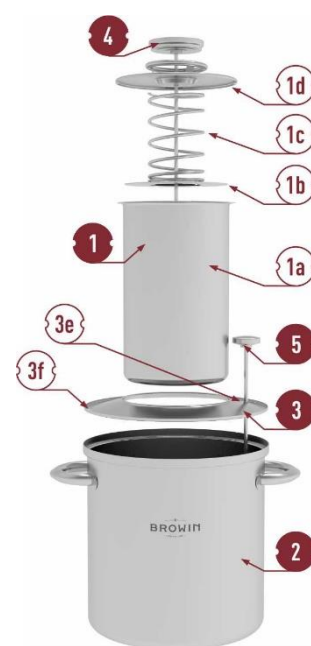
ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ Шинківниця 1,5 кг з водяною сорочкою

Шинківниця з водяною сорочкою дозволяє готувати смачні м'ясні та вегетаріанські продукти без необхідності в додатковій каструлі. Її спеціальна конструкція забезпечує рівномірний розподіл температури по всій посудині шинківниці, без ризику перегрівання вмісту. Завдяки термометрам, що входять в комплект, ви завжди отримаєте ідеально соковиту страву.

Існує безліч можливостей для приготування різних видів страв. На веб-сайті www.browin.pl ви знайдете багато перевірених рецептів.

У набір входять:

1. Шинківниця 1,5 кг
 - 1а. посудина для шинківниці
 - 1b. притискна пластина
 - 1c. пружина
 - 1d. кришка з отвором для термометра
2. Каструля об'ємом 4 л із градуванням об'єму в [Л]
3. Фланець
 - 3e. отвір для термометра
 - 3f. отвір для вентиляції каструлі
4. Термометр для вимірювання температури вмісту



5. Термометр для вимірювання температури води
6. 10 шт. пакетів для шинківниці

Розміри:

Шинківниці:

- діаметр 10 см
- висота посудини шинківниці 17 см
- загальна висота з кришкою 19 см

Каструлі:

- діаметр 13 см
- висота каструлі 17,5 см
- загальна висота каструлі з шинківницею 20 см

Переваги набору:

Каструля 4 л - зі шкалою на внутрішній стінці від 0,5 до 3,5 л об'єму, з позначеним рівнем води, якою потрібно її заповнити, щоб почати заварювання. Спеціальне багат шарове термічне дно каструлі, що оптимально проводить тепло. Підходить для використання на всіх типах плит, включаючи індукційні плити. Каструля має ідеально підігнаний знімний фланець.

Фланець - обладнаний двома отворами, один для розміщення термометра для вимірювання температури води під час заварювання (3e), інший для вентиляції (3f). Фланець мінімізує втрати води протягом усього процесу, тому немає необхідності в її поповненні. Встановлення фланця на каструлі також заважає розміщеній у ній шинківниці торкатися її дна. Це гарантує, що вода ретельно огортає стінки шинківниці, створюючи так звану водяну сорочку, і забезпечує рівномірний нагрів вмісту шинківниці по всьому її об'єму

Спосіб використання:

Уважно прочитавши наведені нижче рекомендації, ви зможете правильно користуватися шинківницею та завжди насолоджуватися результатами. Загальний номінальний об'єм шинківниці становить 1,5 кг. У пристрої може приготувати страву з максимально 1,1-1,2 кг м'яса. Мінімальна кількість вмісту припл. 0,7 кг.

1. Помістіть пакет у посудину шинківниці (1a), наповніть його начинкою та загорніть його краї.
2. Помістіть пружину (1c) у канавки притисної пластини (1b).
3. Помістіть пластину з пружиною на вміст у посудині шинківниці.
4. По центру помістіть на пружині кришку таким чином, щоб пружина опинилася в її канавці.
5. Натисніть на пружину кришкою (1d), відрегулювавши її так, щоб вона зафіксувалась при повороті.
6. Помістіть термометр (не входить в комплект) у отвір у кришці, щоб ви могли контролювати температуру всередині вмісту.
7. До каструлі (2) налити води до рівня, позначеного лінією "water level" бл. 2,4 л.
8. На каструлі помістіть фланець (3), який підтримує посудину шинківниці.
9. Помістіть шинківницю (1) у каструлю з водою.
10. Поставте каструлю на джерело тепла.
11. Після досягнення потрібної температури всередині вмісту або після встановленого часу заварювання вийміть шинківницю та охолодіть. Потім помістіть її в холодильник, щоб повністю охолола.

Додаткові вказівки:

1. Якщо ви поміщаєте вміст безпосередньо в посудину шинківниці, ви позбавляєтеся від зайвого жиру та галантину. У цьому випадку, виймаючи вміст, залийте посудину шинківниці гарячою водою, що полегшить витягування пружини з вмістом, що пристав до пластини.
2. Вміст можна додатково помістити у спеціальний пакет, що полегшує його виймання з шинківниці та дозволить зберегти галантин всередині страви.
3. Вміст можна обернути у спеціальну оболонку зі спеціями, що додасть, крім збагаченого смаку, ще й елегантний зовнішній вигляд нашої страви.

4. Щоб м'ясо вийшло ароматним і виразним на смак, його можна замаринувати - як вологим, так і сухим способом. Ви також можете просто приправити м'ясо улюбленими спеціями, покласти його в шинківницю і залишити на кілька годин у холодильнику, щоб воно «набрало смаку». Все залежить від того, що нам подобається і що ми очікуємо!

При приготуванні м'ясних продуктів у шинківниці дуже важливою є температура води під час заварювання та температура всередині м'яса. Завдяки такому контролю, ми завжди отримуватимемо соковиті та цінні продукти.

ТИПИ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	ТЕМПЕРАТУРА ВСЕРЕДИНИ ВМІСТУ [°C]	ТЕМПЕРАТУРА ВОДИ [°C]
СВИНИНА		
Окіст	68	75-80
Корейка	62-63	65-75
Шия	70-72	80-85
Лопатка	68-70	75-85
Бекон	72-73	80-85
Солонина	65-72	75-80
ФАРШ	68-70	75-80
ЯЛОВИЧИНА	68-70	75-80
ПТИЦЯ	72	75-85

У наведеній вище таблиці наведено температуру заварювання для окремого м'яса - нижній діапазон для тих, хто віддає перевагу більш соковитим м'ясам, верхній діапазон для тих, хто віддає перевагу більш сухому м'ясу. У випадку з салом ситуація інша - при заварюванні при нижчих температурах сало буде більш хрустким, а при більш високих температурах - маслянистим.

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Нержавіюча сталь стійка до корозії завдяки легуючим елементам, що утворюють на її поверхні тонкий прозорий захисний шар. Він дуже тонкий, але є ідеальним захистом поверхні сталі від корозії. Якщо вона буде механічно пошкоджена і не підтримується належним чином, на ній можуть з'явитися виразки. З частотою, залежною від умов, в яких використовується даний матеріал з нержавіючої сталі - необхідний відповідний догляд та чищення.

Посудина пристосована для миття в посудомийній машині

Під час догляду ми рекомендуємо дотримуватися таких вказівок:

При чищенні нержавіючої сталі:

- ніколи не використовуйте сильно абразивні матеріали, сталеву вату,
- ніколи не чистити неорганічними кислотами (особливо соляною кислотою або відбілювачами), відбілювачами, що містять гіпохлорит натрію, які можуть спричинити зміну кольору та виразкову корозію,
- ніколи не допускайте контакту нержавіючої сталі з нелегованою сталлю (частинки цих сталей зазнають прискореної корозії на поверхні нержавіючої сталі).

Щоб ретельно доглядати за нашим продуктом, ми рекомендуємо:

Поточне чищення:

- змити постійні забруднення чистою водою, протерти поверхню м'якою тканиною,
- для більш сильних забруднень - м'яке мило або миючий засіб (миючий аміак, сода, оцет, лимонна кислота) та м'яка капронова щітка
- ретельно промити після чищення,

- чистити елементи принаймні раз на рік (частіше в приморському середовищі та в промислових районах).

Догляд за нержавіючою сталлю, якщо з'явилася:

- Легка іржа - Побутові засоби для чищення, призначені для нержавіючої сталі, що містить карбонат кальцію або лимонну кислоту. Ретельно змити водою.
- Середня зміна кольору - Чистити засобами на основі фосфорної кислоти або 10% розчином фосфорної кислоти. Обприскайте поверхню і почекайте 30-60 хвилин (або за рекомендацією виробника). Після очищення нейтралізувати кислоту розведеним аміаком або м'яким лужним миючим засобом. Ретельно змити водою.
- Сильна іржа - Використовуйте професійних постачальників послуг або спеціальні продукти для травлення та пасивування сталі. Завжди ретельно промивайте поверхню водою після обробки. Будь ласка, дотримуйтесь інструкцій з експлуатації миючого засобу.
- Подряпини - Подряпини на шліфованій або брашированій поверхні: Видаліть за допомогою полірувального диска та поліруйте в напрямку структури поверхні (слід використовувати полірувальний матеріал, що не містить заліза), а потім промийте м'яким миючим засобом. Змийте чистою холодною водою і витріть насухо. При використанні вищезазначених методів слід застосовувати правила безпеки та гігієни праці.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Шинківниця призначена для приготування домашніх страв на пару.
- Каструля з кошиком призначена для варіння та смаження.
- Пристрій не призначений для комерційного використання.
- Використання пристрою не за призначенням заборонено.
- Пристрій не може використовуватися для дитячих ігор.

Корисна модель, захищена в Патентному відомстві Республіки Польща EP2745757A1



KEZELÉSI UTASÍTÁS Vízköpenyes sonkaérelő 1,5 kg

A vízköpenyes sonkaérelő finom hús és vegetáriánus ételek készítését teszi lehetővé, egy plusz fazék használata nélkül. Különleges kialakítása egyenletes hőmérséklet-eloszlást biztosít a sonkaérelőben anélkül, hogy a töltelék túlmelegedne. A készletben található hőmérőknek köszönhetően az elkészített étel minden esetben tökéletesen lédús lesz.

Szinte végtelen számú különféle étel elkészítésére alkalmas. A www.browin.pl honlapon számos bevált receptet talál.

A készlet tartalma:

1. Sonkaérelő 1,5 kg
 - 1a. sonkaérelő edény
 - 1b. leszorító lemez
 - 1c. rugó
 - 1d. fedél, amelyen lyuk található a hőmérő számára

2. Fazék 4 l - térfogatjelző skála [I]
3. Körgyűrű (gallér)
 - 3e. lyuk a hőmérő számára
 - 3f. a fazék gőzkivezető nyílása
4. A töltelék hőmérsékletét mérő hőmérő
5. A víz hőmérsékletét mérő hőmérő
6. 10 db zacskó a sonkaérelőbe

Méretetek:

Sonkaérelő:

- átmérő 10 cm
- a sonkaérelő magassága 17 cm
- teljes magasság fedéllel 19 cm

Fazék:

- átmérő 16,5 cm
- a fazék magassága 17,5 cm
- a fazék teljes magassága a sonkaérelővel együtt 20 cm



A készlet legfontosabb előnyei:

Fazék - 4 l - a belső falán a benne lévő víz mennyiségét jelző 0,5 literől 3,5 literig terjedő skála található, amely azt mutatja, hogy főzés előtt mennyi vízzel kell feltölteni a fazekat. A fazék speciális, többrétegű termikus alja optimálisan vezeti a hőt. Bármilyen típusú tűzhelyen használható, beleértve az indukciós főzőlapot is. A fazékhoz tartozik egy tökéletesen illeszkedő levehető körgyűrű (gallér).

Körgyűrű (gallér) - két lyuk található rajta, az egyik a hőmérő számára, amely főzés során a víz hőmérsékletét jelzi ki (3e), a másik a gőz kivezetésére szolgál (3f). A körgyűrű minimalizálja az egész folyamat során kialakuló vízvesztést, így nem szükséges újratölteni. A fazékra helyezett körgyűrű fenntartja a sonkaérelőt, ezzel megakadályozza, hogy az érintkezzen a fazék aljával. Így a víz alaposan körülöleli a sonkaérelő falait, létrehozva egy úgynevezett vízköpenyt, ezzel biztosítja a sonkaérelőben lévő élelmiszer teljes mennyiségének az egyenletes felmelegedését.

Használati útmutató:

1. Az alábbi ajánlások figyelmes elolvasása lehetővé teszi a sonkaérelő megfelelő használatát, és hogy örülni tudjunk a lehetőségeinek. A sonkaérelő teljes névleges űrtartalma 1,5 kg. Legfeljebb 1,1-1,2 kg húsból készíthetők benne ételek. A töltelék minimálismennyisége pedig kb. 0,7 kg.
2. Helyezzen be a sonkaérelőbe (1a) egy zacskót, rakja bele a töltelékét majd hajtsa be a széléit.
3. Helyezze a rugót (1c) a leszorító lemez (1b) akasztóiba.
4. Tegye rá a rugóval felszerelt leszorító lemezt a sonkaérelőben lévő töltelék anyagra.
5. Ezután helyezze a rugóra a fedelet úgy, hogy a rugó a fedél akasztóiba kerüljön.
6. Nyomja le a rugót a fedéllel (1d), és állítsa be úgy, hogy ráfordítás után rögzítődjön.
7. Helyezze be a fedélen lévő lyukba a hőmérőt, amellyel ellenőrizni tudja a töltelék belsejében lévő hőmérsékletet.
8. Öntsön a fazékba (2) kb. 2,4 l vizet, a „water level” vonallal jelölt szintig.
9. Helyezze a fazékra a sonkaérelőt fenntartó körgyűrűt (3).
10. Helyezze a sonkaérelőt (1) a vízzel megtöltött fazékba.
11. Állítsa a fazekat a hőforrásra. Amint a töltelék belsejében a hőmérséklet eléri a megfelelő szintet vagy eltelik az előre választott főzési idő, vegye ki a sonkaérelőt a vízből és hűtse le. Ezután tegye hűtőszekrénybe, hogy teljesen lehűljön.

Hasznos tanácsok:

1. Ha a töltelék közvetlenül a sonkaérelőbe helyezi, megszabadul a felesleges zsírtól és zselatintól. Ebben az esetben a töltelék eltávolításakor öntsön forró vizet a sonkaérelőre, ezzel megkönnyíti a rugó és a leszorító lemez eltávolítását a hozzátapadt étellel együtt.

2. A töltelék egy külön erre a célra készült tasakba is teheti. Így könnyebben kiveheti a sonkaérelő tartalmát, a zselatin pedig bennmarad az ételben.

3. A húst külön erre a célra szolgáló fűszeres takaróba is csomagolhatjuk, ami az ízvilág gazdagítása mellett elegáns megjelenést biztosít az ételünknek.

4. Annak érdekében, hogy a hús aromás és határozottabb ízű legyen, nedves vagy száraz pácban, előre bepácolhatjuk. A húst akár a kedvenc fűszereinkkel is ízesíthetjük. Ezután tegyük be a sonkaérelőbe, majd pedig néhány órára a hűtőszekrénybe, hogy „átjárja az íz”. Mindent attól függően, hogy mit szeretünk, és mit szeretnénk elérni!

Nagyon fontos a húskészítmények sonkaérelőben történő elkészítésekor a főzővíz hőmérséklete és a hús belsejében lévő hőmérséklet. Ha ezeket az ellenőrzéseket elvégezzük, mindig lédús és értékes ételeket kapunk.

A HÚSÉTELEK FAJTÁI	A TÖLTÉLEK BELSŐ HŐMÉRSÉKLETE [°C]	A VÍZ HŐMÉRSÉKLETE [°C]
SERTÉSHÚS		
Sonka	68	75-80
Karaj	62-63	65-75
Tarja	70-72	80-85
Lapocka	68-70	75-85
Császárhús	72-73	80-85
Szalonna	65-72	75-80
DARÁLT HÚSOK	68-70	75-80
MARHAHÚS	68-70	75-80
BAROMFI	72	75-85

A fenti táblázat az egyes húsok főzési hőmérsékletét mutatja - az alsó tartomány a lédúsabb húsokat kedvelők számára, a felső tartomány azoknak, akik a szárazabb húsokat részesítik előnyben. A szalonna esetében más a helyzet - alacsonyabb hőmérsékleten párolva a szalonna ropogósabb, magasabb hőmérsékleten pedig puhább (vajásabb) lesz.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A rozsdamentes acél ellenáll a korróziónak, mivel az ötvöző elemek vékony átlátszó védőréteget képeznek a felületén. Ez a réteg nagyon vékony, de tökéletesen védi a korróziótól az acél felületét. Ha mechanikusan sérül és nincs megfelelően karbantartva, akkor megjelenhet rajta a rozsd. A rozsdamentes acél anyagokat a használati körülményeiktől függő gyakorisággal kell megfelelően tisztítani és karbantartani.

Az edényt szabad mosogatógépben tisztítani.

Javasoljuk, hogy karbantartás során tartsa be az alábbiakat:

1. A rozsdamentes acél tisztítása közben:
 - soha se használjon erősen súroló anyagot, drótmosogatót,
 - soha ne tisztítsa szerves savakkal (különösen sósavval vagy fehérítőszerekkel), nátrium-hipokloritot tartalmazó fehérítőszerekkel, amelyek a felület elszíneződéséhez vezethetnek és rozsdakorróziót okozhatnak,
 - soha ne engedje, hogy a rozsdamentes acél ötvöztelen acéllal érintkezzen (ennek az acélnak a részecskéi gyorsítottan korrodálnak a rozsdamentes acél felületén).

A termékünk megfelelő gondozása érdekében javasoljuk:

2. Rendszeres tisztítás:

- a szilárd ételmaradékot és szennyeződésekkel tisztá vízzel öblítse le és puha ruhával törölje meg a felületet,
 - az erősebb szennyeződésekhez használjon finom szappant vagy mosogatószer (tisztító ammóniát, szódabikarbónát, ecetet, citromsavat) és puha nejlonkefét,
 - tisztítás után alaposan öblítse le,
 - legalább évente egyszer tisztítsa meg az elemeket (tengerparti környezetben és ipari területeken gyakrabban).
3. A rozsdamentes acél karbantartása az alábbiak esetén

Enyhe rozsdásodás

A rozsdamentes acél tisztításához ajánlott kalcium-karbonátot vagy citromsavat tartalmazó háztartási tisztítószereket használjon. Tisztítás után alaposan öblítse le vízzel.

Közepes elszíneződés

Foszforsav alapú szerekkel vagy 10%-os foszforsav-oldattal tisztítsa. Permetezze be a felületet, és várjon 30-60 percet (vagy a gyártó ajánlása szerint). Tisztítás után semlegesítse a savat felhígított ammóniával vagy enyhe lúgos mosószerrel. Alaposan öblítse le vízzel.

Erős rozsdásodás

Vegye igénybe professzionális szakemberek szolgáltatását vagy használjon az acél marásához és passziválásához készült speciális termékeket. Kezelés után mindig alaposan öblítse le a felületet. Kérjük, kövesse a mosogatószer használati útmutatójában található utasításokat.

Kisebb nagyobb karcolások

Karcolások egy csiszolt vagy szálciszolt felületen: Távolítsa el egy polírozó tárcsával és csiszolja a felület szerkezeté felé (használjon vasmentes polírozó anyagot), majd mossa le enyhe koptatószerrel. Öblítse le tiszta hideg vízzel, törölje szárazra.

A fenti módszerek alkalmazásakor be kell tartani az egészségvédelmi és biztonsági előírásokat.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A sonkaérlelő felvágottak házi készítésére készült.
- A kosaras fazékban lehet sütni és főzni is.
- A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
- Tilos a berendezést nem rendeltetésszerűen használni.
- A berendezés nem gyerekjáték.

Mintaoltalmilag védett termék a Lengyel Köztársaság Szabadalmi Hivatalában: EP2745757A1

WARUNKI GWARANCJI

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

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.