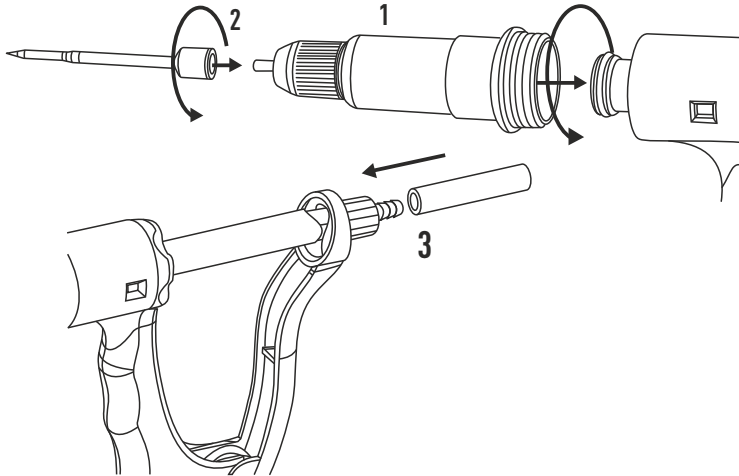


BROWIN



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, zwaną 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 użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją. 10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej. 11. Gwarancja nie obejmuje: uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji; uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi; usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu; samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych; użytkowanie poza normalnym zakresem konsumencyjnego 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 zawieszają 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 dokładne przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu. 15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamację można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłoszenie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.



Ogólne bezpieczeństwo produktów (GPSR)
General Product Safety Regulation (GPSR)
Allgemeine Produktsicherheitsverordnung (GPSR)
<https://browin.com/gpsr>

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

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI - NASTRYKIWARKA Z ZESTAWEM IGIEŁ I WĘŻYKIEM

EN USER MANUAL - MEAT INJECTOR

DE ANLEITUNG - FLEISCHSPRITZE

FR NOTICE D'UTILISATION - INJECTEUR DE VIANDE

PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI - NASTRYKIWARKA Z ZESTAWEM IGIEŁ I WĘŻYKIEM

Ta nowoczesna, wygodna i łatwa w użyciu nastrokiwarka z dedykowanymi akcesoriami wychodzi naprzeciw oczekiwaniom wszystkich, którzy cenią sobie precyzję i komfort w procesie wyrobu wędlin. Zastosowane rozwiązania stawiają ten produkt na podium dla praktycznych domowych nastrokiwarek o profesjonalnych możliwościach i efektywnym designie.

Montaż:

1. Zmontuj nastrokiwarkę zgodnie ze schematem zamieszczonym po części opisowej instrukcji.
2. Odłóż na przyszłość zamienny pierścień uszczelniający, który jest dołączony do zestawu i może się przydać w przypadku ewentualnego zgubienia tej części podczas czyszczenia urządzenia.

Użycie nastrokiwarki:

1. Umieść wążek w marynacie, upewniając się, że metalowy koniec jest w niej całkowicie zanurzony.
2. Wybierz żądaną objętość [5, 10, 15 ml], obracając pokrętkę w odpowiednie położenie/ustawienie.
3. Pociągnij spust 3 lub 4 razy, aby całkowicie załadować wtryskiwacz. Zbiornik będzie się automatycznie napełniał po każdym zwolnieniu spustu.
4. Umieść igłę w mięsie i wstrzyknij porcję marynaty, pociągając za spust. Nastrokiwnica powtarzaj tyle razy i w tylu różnych miejscach mięsa, ile uważasz za potrzebne lub ile jest zalecane w danym przepisie.

Uwaga: zestaw zawiera małe części i ostre igły - podczas użytkowania nastrokiwarki należy zachować ostrożność. Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.

Czyszczenie:

1. Zdejmij zespół igły, odkręcając pomarańczową nasadkę.
2. Wyjmij przezroczysty zbiornik, wykręcając go z uchwytu.
3. Wycyśnij ręcznie zbiornik, zespół igły i pozostałe elementy wodą z łagodnym detergentem i wytrzyj, szczególną ostrożność zachowaj przygotowując igły.
4. Zmontuj nastrokiwarkę zgodnie ze schematem graficznym.
5. Po montażu kilkakrotnie przepuść wodę przez iniektor, aby oczyścić wążek z resztek marynaty, która mogła pozostać w rurze wlotowej.

Opcjonalnie: W razie potrzeby możesz dokładniej wycyśnić odkamienić zespół, puszczając przez iniektor spustowy kilka cykli płynu przygotowanego z mieszanki białego destylowanego octu i wody w proporcjach 50/50. Spłucz do czysta, przepuszczając przez wtryskiwacz w dodatkowych cyklach czystą wodę. Pozostaw części do wyschnięcia.

UWAGA: Po demontażu nastrokiwarki koniecznym do jej oczyszczenia pamiętaj o ponownym, dokładnym złożeniu urządzenia w sposób pokazany na schemacie.

EN - USER MANUAL - MEAT INJECTOR

This modern, convenient and easy-to-use injector with dedicated accessories meets the expectations of all those who value precision and comfort when making charcuterie. The solutions employed in this product place it among the best practical home injectors with professional capabilities and a striking design.

Assembly:

1. Assemble the injector according to the diagram following the descriptive section of the manual.
2. Set aside a replacement sealing ring, which is included in the kit and may come in handy if you lose this part while cleaning the unit.

How to use the injector:

Wash the parts to be used thoroughly under running water with mild detergent and wipe them off. Take special care when preparing the needles.

1. Put the hose into the marinade, making sure that its metal end is fully immersed in it.
2. Select the desired volume (5, 10, 15 ml) by turning the dial to the appropriate position/setting.
3. Pull the trigger 3 or 4 times to fully load the injector. The tank will automatically refill every time the trigger is released.
4. Place the needle in the meat and inject a portion of the marinade by pulling the trigger. Repeat the injections as many times and in as many different places on the meat as you consider necessary or as recommended in the recipe.

Please note: the set contains small parts and sharp needles - use caution when using the injector. Keep the product out of the reach of children and pets.

Cleaning:

1. Remove the needle assembly by unscrewing the orange cap.
2. Remove the transparent tank by unscrewing it from the holder.
3. Clean the tank, needle assembly and other components manually with water and mild detergent. Dry all the parts.
4. Assemble the injector according to the diagram.
5. After assembly, run water through the injector several times to clean the hose of any marinade residue that may have remained in the inlet pipe.

Optionally: If necessary, you can clean and decalcify the unit more thoroughly by running several cycles of liquid prepared from a 50/50 mixture of white distilled vinegar and water through the trigger injector. Rinse the injector clean by running clean water through it in additional cycles. Leave the parts to dry.

PLEASE NOTE: After the necessary disassembly of the injector for cleaning, remember to carefully reassemble the unit as shown in the diagram.

DE - ANLEITUNG - FLEISCHSPRITZE

Diese moderne, bequeme und einfache zu bedienende Gewürzspritze mit speziellem Zubehör erfüllt die Erwartungen aller derer, die Wert auf Präzision und Komfort bei der Würstherstellung legen. Die verwendeten Lösungen setzen dieses Produkt auf das Podium der praktischen Gewürzspritzten für Zuhause, dank professioneller Möglichkeiten und einem effektvollen Design.

Montage:

1. Setzen Sie die Gewürzspritze gemäß dem Schema, das auf die Beschreibung in der Anleitung folgt, zusammen.
2. Legen Sie den im Set enthaltenen Ersatzdichtungsring, der sich als nützlich erweisen kann, falls dieses Teil bei der Reinigung des Geräts verloren geht, beiseite.

Benutzung der Gewürzspritze:

Waschen Sie die zu verwendenden Teile gründlich unter fließendem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und wischen Sie sie ab; seien Sie besonders vorsichtig bei der Vorbereitung der Nadeln.

1. Legen Sie den Schlauch in die Marinade und achten Sie darauf, dass das Metallende vollständig in die Marinade getaucht ist.

Achtung: Das Set enthält Kleinteile und scharfe Nadeln - bei der Verwendung der Gewürzspritze ist Vorsicht geboten. Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

Reinigung:

1. Entfernen Sie das Nadelmodul, indem Sie den orangefarbenen Aufsatz abschrauben.
2. Entfernen Sie den durchsichtigen Behälter, indem Sie ihn aus dem Griff herauserschrauben.
3. Reinigen Sie den Behälter, das Nadelmodul und andere Komponenten von Hand mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie alle Teile.
4. Montieren Sie die Gewürzspritze gemäß dem graphischen Schema.

2. Wählen Sie das gewünschte Fassungsvermögen (5, 10, 15 ml), indem Sie den Drehknopf auf die entsprechende Position/Einstellung drehen.
3. Drücken Sie den Abzug 3 oder 4 Mal, um die Gewürzspritze vollständig zu füllen. Der Behälter füllt sich jedes Mal automatisch auf, wenn der Abzug losgelassen wird.
4. Stecken Sie die Nadel in das Fleisch und spritzen Sie einen Teil der Marinade ein, indem Sie den Abzug betätigen. Wiederholen Sie das Einspritzen so oft und an so vielen verschiedenen Stellen des Fleisches, wie Sie es für nötig halten oder wie im Rezept empfohlen.

5. Lassen Sie nach der Montage mehrmals Wasser durch den Injektor laufen, um den Schlauch von eventuell im Einlassrohr verbliebener Marinade zu reinigen.

Optional: Falls erforderlich, können Sie das Gerät gründlicher reinigen und entkalken, indem Sie mehrere Zyklen einer Flüssigkeit, die aus einer 50/50-Mischung aus weißem destilliertem Essig und Wasser hergestellt wurde, durch den Abflusseinjektor ablassen. Spülen Sie den Injektor in weiteren Zyklen mit sauberem Wasser durch. Lassen Sie die Teile trocknen.

ACHTUNG: Nach der Demontage der Gewürzspritze für die Reinigung, muss das Gerät, wie exakt im Schema gezeigt, wieder zusammengebaut werden.

FR - NOTICE D'UTILISATION - INJECTEUR DE VIANDE

Cet injecteur moderne, pratique et facile à utiliser, avec ses accessoires dédiés, répond aux attentes de tous ceux qui attachent de l'importance à la précision et au confort du processus de fabrication de saucisses. Les solutions utilisées placent ce produit sur le podium des injecteurs domestiques pratiques, dotés de capacités professionnelles et d'un design remarquable.

Montage:

1. Assembler l'injecteur selon le schéma suivant la section descriptive de la notice.
2. Mettez de côté le joint d'étanchéité de remplacement qui est fourni et qui peut s'avérer utile si cette pièce est perdue lors du nettoyage de l'appareil.

Utilisation de l'injecteur:

Lavez soigneusement les pièces à utiliser à l'eau courante avec un détergent doux et essuyez-les; faites particulièrement attention lorsque vous préparez les aiguilles.

1. Placer le tuyau dans la marinade, en veillant à ce que l'extrémité métallique soit entièrement immergée dans la marinade.
2. Sélectionnez le volume souhaité (5, 10, 15 ml) en tournant le bouton < la position appropriée.
3. Tirez la gâchette 3 ou 4 fois pour charger complètement l'injecteur. Le réservoir se remplit automatiquement chaque fois que l'on relâche la gâchette.
4. Placez l'aiguille dans la viande et injectez une partie de la marinade en tirant la gâchette. Répétez les injections autant de fois et en autant d'endroits différents de la viande que vous le jugez nécessaire ou que le recommande la recette.

En option: Si nécessaire, vous pouvez nettoyer et détartrer l'appareil l'ensemble en faisant passer plusieurs cycles d'un liquide préparé à partir d'un mélange 50/50 de vinaigre blanc distillé et d'eau par l'injecteur de vidange. Rincez en faisant passer de l'eau propre dans l'injecteur au cours de cycles supplémentaires. Laissez sécher.

NOTE: Après avoir démonté l'injecteur pour le nettoyer, n'oubliez pas de le remonter soigneusement comme indiqué sur le schéma.