

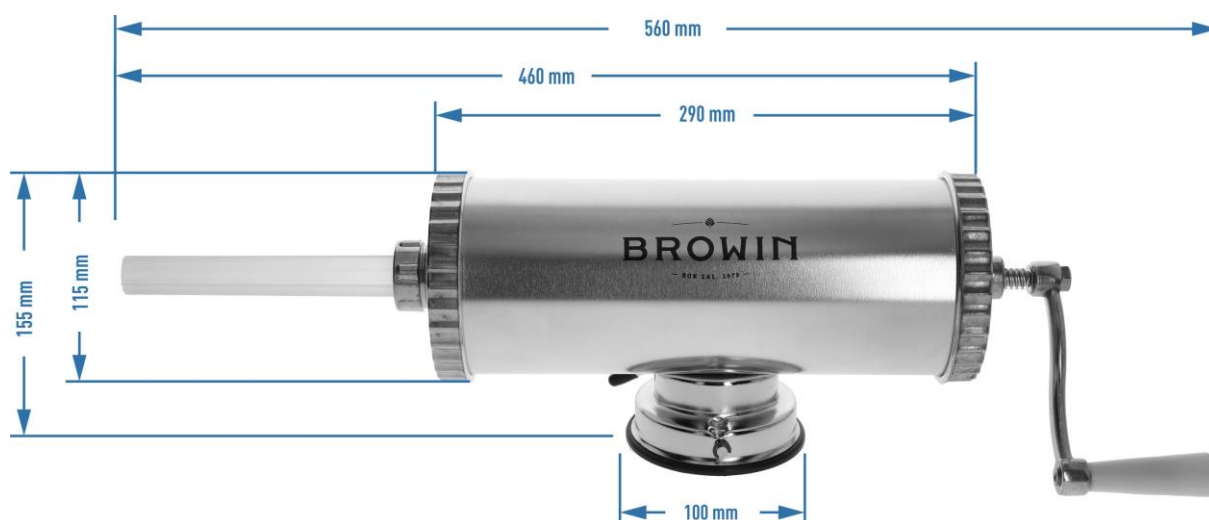
BROWIN

**- INSTRUKCJA OBSŁUGI -
NADZIEWARKA DO KIEŁBAS
POZIOMA
POJEMNOŚĆ 2,5 KG**



No 311020

JĘZYKI	INSTRUKCJA OBSŁUGI – NADZIEWARKA DO KIEŁBAS POZIOMA POJEMNOŚĆ 2,5 KG PL - 3	INSTRUCTIONS FOR USE – SAUSAGE STUFFER HORIZONTAL CAPACITY: 2,5 KG EN - 4
	BENUTZERHANDBUCH – WURSTFÜLLER HORIZONTAL KAPAZITÄT: 2,5 KG DE - 5	MANUEL D'UTILISATION – MACHINE À SAUCISSES HORIZONTALE CAPACITÉ : 2,5 KG FR - 6
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – DEŠRŲ KIMŠTUVAS HORIZONTALUS TALPA: 2,5 KG LT - 7	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA – DESU ŠPRICE HORIZONTĀLA TILPUMS: 2,5 KG LV - 8	Kasutusjuhend - HORISONTAALNE VORSTIPRITS MAHT 2,5 kg EE - 9
NÁVOD K OBSLUZE – PLNIČKA KLOBÁS HORIZONTÁLNÍ OBJEM: 2,5 KG CZ - 10	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОВАЛЕНИЯ КОЛБАСЫ ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ: 2,5 КГ RU - 11	INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE – APARAT DE UMPLUT CÂRNAȚI ORIZONTAL CAPACITATE: 2,5 KG RO - 12
NÁVOD NA OBSLUHU – PLNIČKA KLOBÁS HORIZONTÁLNA KAPACITA 2,5 KG SK - 13	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ – КОВБАСНИЙ ШПРИЦ ГОРИЗОНТАЛЬНИЙ ОБ'ЄМ: 2,5 КГ UA - 14	BRUKSANVISNING – KORVSTOPPARE HORIZONTAL KAPACITET: 2,5 KG SE - 15





**– INSTRUKCJA OBSŁUGI –
NADZIEWARKA DO KIEŁBASY
POZIOMA
POJEMNOŚĆ 2,5 KG**

Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin – aluminiowa, lekka, pozioma nadziewarka – idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania domowych kiełbas, wędlin, a także potraw z podrobów, których smak zachwyci Twoich bliskich! Doskonała do napełniania farszem różnego rodzaju osłonek. Umożliwia produkcję wyrobów wymagających użycia osłonek od średnicy 14 mm (wzwyż) m.in.: jelita baranie, wieprzowe, wołowe, osłonki poliamidowe, białkowe itp.

Nadziewarka wyposażona jest w 4 plastikowe lejki z systemem odpowietrzania, w różnych rozmiarach – średnice ich wynoszą kolejno: 14, 18, 21 i 25 mm.

Nadziewarka wyposażona jest również w przyssawkę ułatwiająca szybki montaż do gładkich powierzchni oraz gwint pracujący na wzmocnionej, mosiężnej nakrętce. Dodatkowo wzmocniony tłok został powleczony silikonem zapewniającym szczelność. System odpowietrzania pozwala zaś na sprawne działanie nadziewarki.

Użytkowanie:

1. Przed pierwszym użyciem umyj nadziewarkę ciepłą wodą.
2. Korbę umocuj na wałku przekładni znajdującej się na ramieniu tłoka, używając do tego dołączonej śrubki.
3. Odkręć tylny korpus nadziewarki z zamontowanym tłokiem, wyciągnij go całkowicie z cylindra.
4. Nasmaruj olejem jadalnym wewnętrzną ścianę cylindra, silikonowy tłok oraz wszystkie gwinty.
5. Zamontuj lejek i również nasmaruj olejem jadalnym jego zewnętrzną ściankę, w celu ułatwienia procesu nadziewania.
6. Napełnij cylinder farszem, dobrze go ubijając. Niezastosowanie smarowania może uszkodzić mechanicznie produkt.
7. Przyssawkę delikatnie zwilż wodą w celu uzyskania lepszej przyczepności.
8. Urządzenie przymocuj za pomocą przyssawki na gładkiej powierzchni np. na blacie lub stole.
9. Tylny korpus wraz z tłokiem ponownie przykręć do cylindra.
10. Przed założeniem jelita lub innej osłonki lejek powinien być już napełniony do końca farszem, dzięki czemu uniknie się jego napowietrzenia i ułatwi naciąganie jelita na lejek.
11. Przygotowane odpowiednio wg instrukcji użytkowania jelita lub osłonki naciągnij na lejek i rozpocznij proces nadziewania.

Długość lejków: 15 cm

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Rozłóż urządzenie na części, dokładnie oczyść z resztek jedzenia, a następnie umyj.

Wskazane jest używanie łagodnych środków czyszczących przeznaczonych do usuwania tłuszczu z powierzchni metalowych oraz delikatnych akcesoriów, chroniących przed zarysowaniem – najlepiej gąbki. Po wyczyszczeniu / umyciu wszystkie elementy zestawu dokładnie wysusz i wytrzyj do sucha.

Właściwa i regularna konserwacja przedłuży użytkowanie produktu. Dbaj, aby był on w dobrym stanie przechowywany i właściwie wykorzystywany.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Nadziewarka przeznaczona jest do nadziewania osłonek wędliniarskich masą mięsną. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.

Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.

Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym urządzenie to jest użytkowane.

311020



**— INSTRUCTIONS FOR USE —
SAUSAGE STUFFER
HORIZONTAL
CAPACITY: 2,5 KG**

An indispensable tool when making cold cuts at home – the aluminium light horizontal stuffer – will be a perfect companion when you make your own sausages, cold cuts, as well as giblets dishes, whose taste will delight your loved ones! Perfect for stuffing various types of casings. It enables you to prepare products which require the use of casings with a diameter of 14 mm (and more), including sheep, pork and beef intestines, polyamide casings, protein casings, etc.

The stuffer is equipped with 4 plastic funnels with the venting system, in various sizes - the diameters are: 14, 18, 21 and 25 mm.

The stuffer is also equipped with a suction cup that enables quick assembly to smooth surfaces, and a thread working on a reinforced brass nut. Additionally, the reinforced piston is coated with silicone, to ensure tightness. The venting system allows for the smooth operation of the stuffer.

Instructions for use:

1. Before first use, wash the stuffer with warm water.
2. Attach the crank to the gear shaft on the piston arm using the screw provided.
3. Unscrew the rear body of the stuffer with the piston installed, pull it out of the cylinder completely.
4. Lubricate the inside wall of the cylinder, the silicone piston and all threads with cooking oil.
5. Attach the funnel and lubricate its outer wall with cooking oil, to facilitate the stuffing process.
6. Fill the cylinder with the stuffing, tamping it down well. Lack of lubrication can lead to mechanical damage to the product.
7. Gently moisten the suction cup with water for better adherence.
8. Attach the unit to a smooth surface, e.g. a counter or table, with the suction cup.
9. Screw the rear body with the piston back to the cylinder.
10. Before putting the intestine or other casing on, the funnel should be completely filled with the stuffing, which will help avoid entrapment of air and make it easier to pull the intestine onto the funnel.
11. Pull the intestines or casings, prepared according to the instructions, onto the funnel and start the stuffing process.

Length of the funnels: 15 cm

CLEANING AND MAINTENANCE

Disassemble the appliance, thoroughly clean it of food residues, and then wash it.

It is recommended to use mild cleaning agents designed to remove grease from metal surfaces and delicate accessories that protect against scratching - preferably a sponge. After cleaning / washing, all components of the kit should be thoroughly dried and wiped dry.

Proper and regular maintenance will extend the life of the product. Make sure it is in good condition and properly used.

SAFETY INFORMATION

The stuffer is intended for stuffing of meat casings with meat batter. Improper use of the device is prohibited. Device not suitable for children. Packaging should be disposed of in compliance with the regulations in force in the territory of England.



**— BENUTZERHANDBUCH —
WURSTFÜLLER
HORIZONTAL
KAPAZITÄT: 2,5 KG**

Unersetzlich bei der Produktion von Würsten zuhause – der leichte Wurstfüller aus Aluminium, wird sich ideal bei der Zubereitung von hausgemachten Würsten, Fleischwaren sowie Gerichten aus Innereien bewähren, deren Geschmack Ihre Lieben begeistern wird! Ideal für die Füllung von verschiedenen Wursthüllen. Ermöglicht die Produktion von Erzeugnissen, für die Hüllen von einem Durchmesser ab 14 mm, wie Schafdärme, Schweinedärme, Rinderdärme, Polyamid- und Eiweißhüllen u. Ä., gebraucht werden. Der Wurstfüller ist mit 4 Plastiktrichtern (mit einem Entlüftungssystem) ausgestattet, deren Durchmesser jeweils: 14, 18, 21 und 25 mm betragen.

Der Wurstfüller ist auch mit einem Saugnapf, der eine schnelle Montage auf glatten Flächen sowie mit einem Gewinde, das auf einer verstärkten Messingmutter arbeitet, ausgestattet. Zusätzlich wurde der Kolben mit einer Silikonschicht, die seine Dichtheit gewährleistet, überzogen. Das Entlüftungssystem erlaubt ein effizientes Funktionieren des Wurstfüllers.

Nutzung:

1. Vor der ersten Verwendung den Wurstfüller mit warmem Wasser waschen.
2. Die Kurbel auf der Welle des Getriebes, das sich auf dem Arm des Kolbens befindet, mit einer Schraube befestigen.
3. Das hintere Gehäuse mit dem montierten Kolben abschrauben und vollkommen aus dem Zylinder herausziehen.
4. Die Innenwand des Zylinders, den Silikonkolben sowie alle Gewinde mit Speiseöl bestreichen.
5. Den Trichter montieren und seine Außenwand mit Speiseöl bestreichen, um den Befüllungsvorgang zu erleichtern.
6. Den Zylinder mit der Füllung füllen, sie gut festklopfen. Mangelnde Schmierung kann zu mechanischen Schäden am Produkt führen.
7. Den Saugnapf mit etwas Wasser befeuchten, damit er besser anhaftet.
8. Das Gerät mithilfe des Saugnapfs an einer glatten Oberfläche, z. B. an der Küchen- oder Tischplatte, anbringen.
9. Das hintere Gehäuse mit dem Kolben erneut an den Zylinder anschrauben.
10. Vor dem Aufstülpen des Darms oder einer anderen Hülle, sollte der Trichter mit der Füllung bis zum Ende gefüllt sein, damit keine Luft in ihn gelangt und der Darm leichter auf den Trichter aufgestülpt werden kann.
11. Die gem. Anleitung vorbereiteten Därme oder Hüllen auf den Trichter aufstülpen und befüllen.

Länge der Trichter: 15 cm

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Zerlegen Sie das Gerät, reinigen Sie es gründlich von Speiseresten und waschen Sie es anschließend. Es wird empfohlen, milde Reinigungsmittel zum Entfetten von Metalloberflächen und empfindliches Zubehör zum Schutz vor Kratzern zu verwenden - vorzugsweise mit einem Schwamm. Nach dem Reinigen / Waschen sollten alle Elemente des Sets gründlich getrocknet und trocken gewischt werden. Eine ordnungsgemäße und regelmäßige Wartung verlängert die Lebensdauer des Produkts. Stellen Sie sicher, dass es in gutem Zustand ist und ordnungsgemäß verwendet wird.

SICHERHEITSHINWEISE

Der Wurstfüller ist dafür bestimmt, Wursthüllen mit Fleischmasse zu befüllen. Das zweckentfremdete Verwenden des Gerätes ist verboten. Das Gerät eignet sich nicht für Kinder zum Spielen. Die Verpackungen sollen gemäß der auf dem Gebiet Deutschland geltenden Vorschriften entsorgt werden.



**— MANUEL D'UTILISATION—
MACHINE À SAUCISSES
HORIZONTALE
CAPACITÉ: 2,5 KG**

Indispensable dans la production domestique de saucisses - en aluminium, légère, horizontale - parfaite pour la préparation de saucisses maison, de charcuterie, ainsi que d'abats, dont le goût ravira vos proches ! Idéale pour farcir différents types de boyaux. Elle permet de fabriquer des produits nécessitant l'utilisation de boyaux d'un diamètre de 14 mm (ou plus) tels que : boyaux de mouton, boyaux de porc et de bœuf, boyaux en polyamide, boyaux protéiques, etc.

La machine est équipée de 4 entonnoirs en plastique avec un système de purge, de différentes tailles - leurs diamètres sont: 14, 18, 21 et 25 mm.

La machine est également équipée d'une ventouse pour un montage rapide sur des surfaces lisses et d'un filetage qui fonctionne sur un écrou en laiton renforcé. De plus, le piston renforcé a été recouvert de silicone pour assurer l'étanchéité. Le système de purge permet un fonctionnement sans problème de la machine à saucisses.

Utilisation:

1. Avant la première utilisation, lavez la machine avec de l'eau chaude.
2. Fixez la manivelle à l'arbre de transmission situé sur le bras du piston à l'aide de la vis fournie.
3. Dévissez le corps arrière de la machine avec le piston installé, retirez-le complètement du cylindre.
4. Lubrifiez la paroi intérieure du cylindre, le piston en silicone et tous les filets avec de l'huile alimentaire.
5. Installez l'entonnoir, puis lubrifiez sa paroi extérieure avec de l'huile alimentaire pour faciliter le processus de farcir.
6. Remplissez le cylindre avec de la farce, en la compressant bien. L'absence de lubrification peut endommager le produit mécaniquement.
7. Humidifiez doucement la ventouse avec de l'eau pour une meilleure prise.
8. Fixez la machine avec la ventouse sur une surface lisse comme un plateau ou une table.
9. Revissez le corps arrière avec le piston au cylindre.
10. Avant de placer un intestin ou autre boyau, l'entonnoir doit déjà être complètement rempli de la farce pour éviter l'aération et faciliter le passage de l'intestin sur l'entonnoir.
11. Insérez les intestins ou les boyaux préparés selon les instructions sur l'entonnoir et commencez le processus de farcir.

Longueur de l'entonnoir: 15 cm

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Démontez l'appareil, nettoyez-le soigneusement pour éliminer tout résidu de nourriture, puis lavez-le.

Il est conseillé d'utiliser des détergents doux conçus pour dégraisser les surfaces métalliques et les accessoires délicats qui protègent contre les rayures, de préférence une éponge. Après le nettoyage / le lavage, tous les éléments de l'ensemble doivent être soigneusement séchés et essuyés.

Un entretien approprié et régulier prolongera l'utilisation du produit. Veillez à ce qu'il soit stocké en bon état et utilisé correctement.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

Le remplissage est destiné pour le remplissage des intestins avec du pâte de viande. La mauvaise utilisation de l'appareil est interdite.

Dispositif non approprié pour enfants.

L'emballage doit être éliminé conformément à la réglementation en vigueur sur le territoire de la France.



**– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA –
DEŠRŲ KIMŠTUVAS
HORIZONTALUS
TALPA: 2,5 KG**

Nepakeičiamas namuose gaminant rūkytus mėsos gaminius –aliuminio, lengvas, horizontalus kimštuvus – idealiai tinka gaminant namines dešras, rūkytus mėsos gaminius, taip pat subproduktų gaminius, kurių skonis nustebins Jūsų artimuosius! Puikiai tinka maltą mėsą kimšti į įvairių rūšių apvalkalus. Tinka gaminti gaminius, kuriems naudojami apvalkai nuo 14 mm (ir daugiau) skersmens, pvz., avių, kiaulių, jaučių žarnos, poliamidiniai, baltyminiai apvalkalai ir pan.

Yra 4 įvairių dydžių plastikiniai piltuvėliai su oro šalinimo sistema – jų skersmuo paeiliui: 14, 18, 21 ir 25 mm.

Taip pat kimštuve yra siurbtukas, kuris palengvina tvirtinimą prie lygių paviršių, ir sriegis su sutvirtinta žalvarine veržle. Papildomai sutvirtintas stūmoklis padengtas silikonu, kuris užtikrina sandarumą. Oro išleidimo sistema padeda tinkamai veikti kimštuvui. Solidus, sutvirtintas pagrindas su dviem veržiamais gnybtais padeda stabiliai pritvirtinti kimštuvą prie virtuvės stalviršio arba stalo.

Naudojimas:

1. Prieš pirmą kartą naudojant kimštuvą nuplauti šiltu vandeniu.
2. Rankeną pritvirtinti prie pavaros, kuri yra ant stūmoklio peties, veleno pridedamu varžteliu.
3. Atsukti kimštovo korpuso galinę dalį su pritvirtintu stūmokliu, visiškai ją ištraukti iš cilindro.
4. Valgomuoju aliejumi sutepti cilindro vidinę sienelę, silikoninį stūmoklį ir visus sriegius.
5. Pritvirtinti piltuvėlį ir sutepti jo išorinę sienelę valgomuoju aliejumi, kad būtų lengviau kimšti.
6. Cilindrą pripildyti maltos mėsos ir gerai ją sugrūsti. Netepamą gaminį galima mechaniškai sugadinti.
7. Siurbtuką švelniai sudrėkinti vandeniu, kad geriau priliptų.
8. Prietaisą pritvirtinti siurbtuku prie lygaus paviršiaus, pvz., ant stalviršio arba stalo.
9. Korpuso galinę dalį su stūmokliu vėl prisukti prie cilindro.
10. Prieš užmaunant žarną ar kitą apvalkalą piltuvėlis turėtų būti iki galo pripildytas maltos mėsos, kad į jį nepatektų oro ir būtų lengviau mauti žarną ant piltuvėlio.
11. Tinkamai pagal naudojimo instrukciją paruoštą žarną arba apvalkalą užmauti ant piltuvėlio ir pradėti kimšti.

Piltuvėlių ilgis: 15 cm

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Išardykite prietaisą dalimis, kruopščiai išvalykite maisto likučius, paskiau nuplaukite.

Patartina naudoti švelnius valiklius, skirtus riebalams šalinti nuo metalinių paviršių, ir švelnius priedus, saugančius nuo įbrėžimų – geriausia kempinę. Išvalius (išplovus) visas rinkinio dalis kruopščiai išdžiovinti ir nuvalyti, kad būtų sausas.

Tinkama ir reguliari priežiūra pailgina gaminio naudojimą. Rūpinkitės, kad būtų laikomas geros būklės ir tinkamai naudojamas.

SAUGOS INFORMACIJA

Kimštuvus skirtas prikimšti dešrų apvalkalus parengtu mėsos mišiniu. Kimštovo naudojimas ne pagal paskirtį draudžiamas. Įrenginys netinkamas vaikams. Įpakavimą šalinti patartina laikantis Lietuvos teritorijoje galiojančių nuostatų.



**– LIETOŠANAS INSTRUKCIJA –
DESU ŠPRICE
HORIZONTĀLA
TILPUMS: 2,5 KG**

Neaizstājama mājas šķiņķa gatavošanā - horizontāla viegla alumīnija šļirce būs lieliski piemērota mājas desu, šķiņķa, kā arī ēdienu no aknām pagatavošanai, kuru garša iepriecinās Jūsu tuviniekus! Ideāli piemērota apvalku piepildīšanai ar dažādu pildījumu. Tā ļauj radīt produkciju, kuras gatavošanā tiek lietoti apvalki diametrā no 14 mm (un lielāki), tai skaitā: aitas, cūkas, liellopu, poliamīda, olbaltumvielu utt.

Šļirce ir aprīkota ar četrām plastmasas piltuvēm ar atgaisošanas sistēmu, to diametri attiecīgi ir: 14, 18, 21 un 25 mm.

Kā arī šļirce ir aprīkota ar piesūcekni, kas atvieglo ātru uzstādīšanu uz gludām virsmām, un vītņi uz pastiprināta misiņa uzgriežņa. Hermētiskuma nodrošināšanai, papildus nostiprināto virzuli klāj silikons. Atgaisošanas sistēma nodrošina šļirces nepārtrauktu darbību.

Lietošana:

1. Pirms pirmās lietošanas izmazgājiet šļirci ar siltu ūdeni.
2. Ar komplektā esošas skrūves palīdzību pievienojiet kloķi reduktora vārpstai uz virzuļa sviras.
3. Atskrūvējiet šļirces aizmugurējo korpusu ar uzstādīto virzuli, pilnīgi izvelciet to no cilindra.
4. Iesmērējiet cilindra iekšējo sienīņu, silikona virzuli un visas vītņes ar augu eļļu.
5. Uzstādiet piltuvi, tad, piepildīšanas procesa atvieglošanai, iesmērējiet tās ārējo sienīņu ar augu eļļu.
6. Piepildiet cilindru ar pildījumu to sablīvējot. Smērvielas nelietošana var radīt mehāniskus produkta bojājumus.
7. Labākai piestiprināšanai rūpīgi samitriniet piesūcekni ar ūdeni.
8. Ar piesūcekņa palīdzību piestipriniet ierīci gludai virsmai, piemēram, galdvirsmai vai galdam.
9. Atkal pieskrūvējiet aizmugurējo korpusu virzulim ar cilindru.
10. Pirms zarnas vai cita apvalka novietošanas piltuvei ir jābūt pilnīgi aizpildītai ar pildījumu, lai izvairītos no gaisa iekļūšanas tajā un atvieglotu zarnas uzvilkušānu uz piltuves.
11. Pienācīgi sagatavotu (atbilstoši lietošanas pamācībai) zarnu vai apvalku uzvelciet uz piltuves un sāciet pildīšanas procesu.

Piltuvju garums: 15 cm

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Sadaliet ierīci sastāvdaļās, rūpīgi notīriet pārtikas atlikumus, tad nomazgājiet.

Ir ieteicams izmantot mīkstus tīrīšanas līdzekļus, paredzētus tauku notīrīšanai no metāla virsmām, kā arī delikātus aksesuārus, kas pasargā no skrāpējumiem – vēlams sūkļus. Pēc tīrīšanas/mazgāšanas nosusiniet visus komponentus un rūpīgi noslaukiet.

Pareiza un regulāra apkope pagarinās produkta lietošanas termiņu. Uzturiet to labā stāvoklī un pareizi lietojiet.

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pildītājs paredzēts gaļas apvalku pildījumam ar gaļas masu. Nepareiza ierīces lietošana ir aizliegta.

Ierīce nav piemērota bērniem.

Iepakojums jāiznīcina saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem Latvijas teritorijā.



— KASUTUSJUHEND —
HORISONTAALNE VORSTIPRITS
MAHT 2,5 kg

Asendamatu singi valmistamiseks kodutootmises – horisontaalne prits kergem on alumiiniumist, sobib suurepäraselt koduvorstide, kodusingi, samuti maksarogade valmistamiseks, mille maitse rõõmustab teie lähedasi! Sobib ideaalselt erinevat liiki vorstikestade täitmiseks täidisega. Sellega saab valmistada tooteid, mille valmistamiseks on vajalikud vorstikestad läbimõduga alates 14 mm (ja suurema), sealhulgas vorstikestad: lambasoolest, seasoolest, veisesoolest, polüamiidist, valkudest jms.

Prits on varustatud nelja plastiklehtriga, mis on õhu ärajuhtimise süsteemiga, nende läbimõõdud on vastavalt: 14, 18, 21 ja 25 mm.

Samuti on prits varustatud iminappkinnitusega, mis lihtsustab seadme kiiret paigaldamist siledatele pindadele, ja keermega tugevdatud messingist mutrile. Täiendavalt tugevdatud kolb on kaetud silikooniga hermeetilisuse tagamiseks. Õhu ärajuhtimise süsteem tagab pritsi tõrgeteta töö.

Kasutamine:

1. Peske vorstiprits enne esmakordset kasutamist sooja veega puhtaks.
2. Kinnitage vänt kolvi hooval kaasasoleva kruvi abil reduktori võlli külge.
3. Kruvige lahti pritsi tagumine korpus koos paigaldatud kolviga, tõmmake see silindrist täielikult välja.
4. Määrige silindri sisesein, silikoonkolb ja kõik keermed taimeõliga.
5. Paigaldage lehter, seejärel määrige selle välisseina taimeõliga, et kergendada täistoppimise protsessi.
6. Täitke silinder täidisega, pressides seda tihedalt. Määrde mittekasutamine võib seadet mehaaniliselt kahjustada;
7. Peske iminappkinnitust hoolikalt veega selle paremaks nakkumiseks pinnaga.
8. Kinnitage seade iminappkinnituse abil siledale pinnale, näiteks lauaplaadi või laua külge.
9. Kruvige tagumine kolviga korpus uuesti silindri külge.
10. Enne lehtri külge soole või muu vorstikesta panemist peab lehter olema juba täidisega täielikult täidetud, et vältida sellesse õhu sattumist ja kergendada soole tõmbamist lehtrile.
11. Tõmmake nõuetekohaselt ettevalmistatud (vastavalt kasutusjuhendile) sool või vorstikest lehtrile ja alustage vorstikesta täistoppimise protsessiga.

Lehtrite pikkus: 15 cm

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Võtke seade osadeks lahti, puhastage hoolikalt toidujääkidest, seejärel peske puhtaks.

Soovitav on kasutada maheda toimega puhastusvahendeid, mis on mõeldud rasva eemaldamiseks metallpindadelt, samuti õrna toimega tarvikuid, mis kaitsevad kriimustuste eest – soovitatavalt käsnu. Pärast puhastamist / pesemist tuleb kõik komplekti komponendid hoolikalt kuivatada ja kuivaks hõõruda.

Õige ja regulaarne hooldus pikendab toote kasutusiga. Hoidke seda heas seisukorras ja kasutage õigesti.

OHUTUSINFO

Täitja on mõeldud liha kestade täitmiseks lihataidisega. Sedame muul otstarbel kasutamine on keelatud.

Seade ei ole sobiv lastele.

Pakendist tuleks vabaneda Eesti kehtivatele määrustele vastavalt.



**— NÁVOD K OBSLUZE —
PLNIČKA KLOBÁS HORIZONTÁLNÍ
OBJEM: 2,5 KG**

Nenahraditelná při domácí výrobě uzenin – hliníková, lehká, horizontální plnička – perfektně se hodí při přípravě domácích klobás, uzenin i pokrmů z drobů a vnitřností, jejichž chuť okouzlí Vaše blízké! Vynikající pro plnění různých typů potravinářských obalů. Umožňuje výrobu výrobků, které vyžadují použití obalů o průměru 14 mm (nahoru), a to mj.: ovčích, vepřových, hovězích střev, polyamidových a bílkovinných obalů apod.

Plnička je vybavena 4 plnicími trubičkami s odvodušňovacím systémem v různých velikostech - jejich průměry jsou: 14, 18, 21 a 25 mm.

Plnička je také vybavena přísavkou pro rychlou montáž na hladký povrch a závitem na zesílené, mosazné matici. Dodatečně zesílený píst je potažen silikonem, který zajišťuje těsnost. Odvodušňovací systém umožňuje plynulý chod plničky.

Použití:

1. Před prvním použitím omyjte plničku teplou vodou.
2. Pomocí dodaného šroubu namontujte kliku na hřídel převodovky umístěné na rameni pístu.
3. Odšroubujte zadní těleso plničky s nainstalovaným pístem a zcela ho vytáhněte z válce.
4. Promažte jedlým olejem vnitřní stěnu válce, silikonový píst a všechny závit.
5. Nainstalujte plnicí trubku a její vnější stěnu také namažte jedlým olejem pro usnadnění procesu plnění.
6. Naplňte válec nádivkou a dobře ji utlačte. Nebude-li prováděno řádné mazání, může dojít k mechanickému poškození výrobku.
7. Jemně navlhčete přísavku vodou pro dosažení lepší přilnavosti.
8. Připevněte zařízení pomocí přísavky na hladký povrch, např. na stolní desku.
9. Přišroubujte zpět zadní těleso s pístem k válci.
10. Před umístěním střeva nebo jiného obalu by měla být plnicí trubka zcela naplněna nádivkou. Díky tomu se vyhnete jejímu provzdušnění a natažení střeva na plnicí trubku bude jednodušší.
11. Připravené (podle návodu k použití) střevo nebo obaly natáhněte na plnicí trubku a začněte proces plnění.

Délka plnicích trubek: 15 cm

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Zařízení demontujte na jednotlivé součásti, důkladně je očistěte od zbytků potravin a poté umyjte.

Doporučuje se používat jemné čisticí prostředky určené k odstraňování mastnoty z kovových povrchů a jemné příslušenství, které chrání povrch před poškrábáním – nejlépe houbu. Po vyčištění / umytí důkladně vysušte všechny součásti soupravy a otřete do sucha.

Vhodná a pravidelná údržba prodlužuje používání výrobku. Dbejte na to, aby se výrobek uchovával v dobrém stavu a aby byl správně používán.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tato plnička je určena k plnění masových střev masovou směsí. Nesprávné používání zařízení je zakázáno.

Zařízení není vhodné pro děti.

Balení by mělo být likvidováno v souladu s platnými předpisy na území České republiky.



**— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ —
МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОВАЛЕНИЯ КОЛБАСЫ
ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ
ЕМКОСТЬ: 2,5 КГ**

Незаменима в домашнем производстве колбас – легкая горизонтальная машинка алюминия отлично подойдет для приготовления домашних колбас, копченостей, а также блюд из потрохов, вкус которых порадует ваших близких! Идеально подходит для набивки различных видов оболочек. Позволяет производить продукцию, требующую использования оболочек диаметром от 14 мм (и выше), в том числе: овечьих, свиных, говяжьих кишек, полиамидных, белковых оболочек и т. п.

Машинка оснащена 4 пластиковыми дозаторами с системой воздухоудаления, разного размера – их диаметры составляют: 14, 18, 21 и 25 мм.

Устройство также оснащено присоской, которая облегчает быструю установку на гладкие поверхности, и резьбой на усиленной латунной гайке. Дополнительно усиленный поршень покрыт силиконом для обеспечения герметичности. Система удаления воздуха обеспечивает бесперебойную работу набивочной машинки.

Использование:

1. Перед первым использованием вымойте машинку теплой водой.
2. Закрепите рукоятку на передаточном валу на коромысле поршня с помощью прилагаемого винта.
3. Открутите задний корпус шприца с установленным поршнем, полностью вытащите его из цилиндра.
4. Смажьте внутреннюю стенку цилиндра, силиконовый поршень и все резьбы пищевым маслом.
5. Установите дозатор и также смажьте маслом его внешнюю стенку, чтобы облегчить процесс начинки.
6. Наполните цилиндр фаршем, хорошо его утрамбовав. Отсутствие смазки может привести к механическому повреждению изделия.
7. Аккуратно смочите присоску водой для лучшего сцепления.
8. Прикрепите устройство с присоской на гладкой поверхности, например, на кухонной стойке или столе.
9. Снова прикрутите задний корпус с поршнем к цилиндру.
10. Перед надеванием кишки или другой оболочки дозатор должен быть полностью заполнен фаршем, чтобы избежать попадания воздуха и облегчить натягивание кишки.
11. Подготовленные соответствующим образом (по инструкции) кишки или оболочки натяните на дозатор и приступайте к набивке.

Длина дозаторов: 15 см

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Разберите прибор, тщательно очистите от остатков пищи и затем помойте.

Рекомендуется использовать мягкие моющие средства для обезжиривания металлических поверхностей и деликатных аксессуаров для защиты от царапин - желательно губкой. После очистки / стирки все элементы набора необходимо тщательно просушить и насухо протереть.

Правильное и регулярное обслуживание продлит срок службы изделия. Убедитесь, что он в хорошем состоянии и используется правильно.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Шприц предназначен для набивки оболочек для мяса фаршевой эмульсией. Неправильное использование устройства запрещено.

Устройство не пригодно для детей

Упаковку следует утилизировать в соответствии с действующими на территории России нормативами.



**— INSTRUȚIUNI DE FOLOSIRE—
 APARAT DE UMPLUT CÂRNAȚI
 ORIZONTAL
 CAPACITATE: 2,5 KG**

De neînlocuit în producția de mezeluri de casă — aparatul de umplut cârnați din din aluminiu, ușor, pe orizontală este perfect pentru prepararea cârnaților de casă, a mezelurilor, precum și a felurilor de mâncare a căror gust îi va încânta pe cei dragi! Perfect pentru umplerea diferitelor tipuri de membrane. Permite producerea de produse care necesită utilizarea unor membrane cu un diametru de 14 mm (în sus), de ex. intestine de oaie, de porc, de vită, membrane de poliamidă, de proteine, etc.

Aparatul de umplere a cârnaților este echipat cu 4 pâlnii din plastic cu un sistem de aerisire, de diferite dimensiuni - diametrul lor este de: 14, 18, 21 și 25 mm.

Aparatul de umplut cârnați este, de asemenea, echipat cu o ventuză care facilitează fixarea rapidă pe suprafețele netede și un filet care lucrează pe o piuliță de alamă consolidată. În plus, pistonul consolidat a fost acoperit cu silicon pentru a asigura etanșeitatea. Sistemul de aerare permite buna funcționare a aparatului de umplere.

Utilizarea:

1. Înainte de prima utilizare, spălați aparatul de umplere a cârnaților cu apă caldă.
2. Atașați manivela la arborele de viteze de pe brațul pistonului folosind șurubul furnizat.
3. Deșurubați corpul posterior al aparatului de umplere a cârnaților cu pistonul instalat, scoateți-l complet din cilindru.
4. Lubrifiați cu ulei comestibil peretele interior al cilindrului, pistonul din silicon și pâlnia, precum și toate filetele.
5. Instalați pâlnia și apoi ungeți peretele exterior cu ulei comestibil pentru a facilita procesul de umplere.
6. Umpleți cilindrul cu umplutură, bătându-l bine. Lipsa de lubrifiere poate deteriora mecanic produsul.
7. Umeziți ușor ventuza cu apă pentru o mai bună aderență.
8. Atașați dispozitivul cu o ventuză pe o suprafață netedă, de exemplu, un blat sau o masă.
9. Înșurubați corpul din spate cu pistonul înapoi pe cilindru.
10. Înainte de a plasa intestinul sau altă membrană, pâlnia ar trebui să fie complet umplută cu umplutură, ceea ce va evita aerisirea acesteia și va facilita tragerea intestinului pe pâlnie.
11. Pregătiți corespunzător intestinele sau membranele conform instrucțiunilor de utilizare, puneți-le pe pâlnie și începeți procesul de umplere.

Lungimea pâlniilor: 15 cm

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Demontați aparatul în piese componente, curățați-l bine de resturile de alimente, apoi spălați-l.

Se recomandă utilizarea unor detergenți ușori, concepuți pentru a îndepărta grăsimea de pe suprafețele metalice și accesoriile delicate care protejează împotriva zgârieturilor - de preferință un burete. După curățare / spălare, toate componentele setului trebuie să fie bine șterse și uscate.

O întreținere adecvată și regulată va prelungi durata de viață a produsului. Asigurați-vă că este în stare bună și este utilizat corespunzător.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Dispozitivul este destinat pentru umplerea mațelor cu tocătură. Utilizarea improprie a dispozitivului este interzisă.

Dispozitivul nu este potrivit pentru copii.

Ambalajul trebuie să fie eliminat în conformitate cu reglementările în vigoare pe teritoriul României.



**— NÁVOD NA OBSLUHU—
PLNIČKA KLOBÁS
HORIZONTÁLNA
KAPACITA: 2,5 KG**

Nenahraditeľná pri domácej výrobe klobás – hliníková, ľahká, horizontálna plnička – Skvelá na plnenie rôznymi plnkami prírodných aj umelých obalov. Umožňuje výrobu údenín, na ktoré sa vyžaduje obal s priemerom 14 mm (a viac) m.in.: j napr.: baraních, bravčových, hovädzích čriev, polyamidových a bielkovinových obalov a pod.

Súčasťou dodávky sú 4 plastové nátrubky s odvzdušňovaním, s rôznou veľkosťou – s nasledujúcim priemerom: 14, 18, 21 i 25 mm.

Plnička bola vybavená prísavkou na rýchlu montáž na hladký povrch a aj závitom na spevnenej mosadznej matici. Spevnený piest bol navyše potiahnutý silikónom, ktorý zaručuje tesnosť. Odvzdušňovací systém podporuje správne fungovanie plničky.

Návod na použitie:

1. Pred prvým použitím umyte plničku teplou vodou.
2. Kľuku pripevnite na valček s prevodom, na ramene piestu, s pomocou skrutky dodanej spolu so zariadením.
3. Odkrúťte zadnú časť plničky s pripevneným piestom, vytiahnite piest z valca.
4. Natrite jedlým olejom vnútro valca, silikónový piest a všetky závity.
5. Pripevnite nátrubok, ktorý by ste pre zjednodušenie plnenia mali natrieť zvonka jedlým olejom.
6. Naplníte valec plnkou, plnku riadne stlačte. Nemazaním súčiastok môžete spôsobiť mechanické poškodenie výrobku.
7. Pre lepšiu priľnavosť prísavku jemne navlhčíte vodou.
8. Pripevnite zariadenie pomocou prísavky na hladký povrch, napr. stôl.
9. Zadnú časť vrátane piestu opakovane prikrúťte na valec.
10. Pred natiiahnutím čreva (umelého alebo prírodného) naplníte nátrubok plnkou do konca, aby ste nevtlačili vzduch do čreva a ľahšie natiiahli črevo na nátrubok.
11. Vhodné pripravené črevá (prírodné alebo umelé – podľa návodu na použitie) natiahnite na nátrubok a začnite plniť.

Dĺžka plniacich nátrubkov: 15 cm

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Rozmontuje zariadenie na jednotlivé súčiastky, riadne ich očistíte z pozostatkov potravín, a následne umyte.

Odporúčame používať jemné čistiace prostriedky určené na odstránenie tuku z kovových povrchov a aj jemné handričky a hubky, aby ste zariadenie nepoškrali. Po vyčistení / umytí všetky súčiastky riadne osušte. Vhodné a pravidelné vykonávanie údržbárskych prác predĺži životnosť zariadenia. Výrobok skladujte a používajte v súlade s návodom.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Plnič je určený na plnenie črievok mletou mäsovou zmesou. Nesprávne používanie prístroja je zakázané.

Prístroj nie je vhodný pre deti.

Obal musí byť zlikvidovaný v súlade s platnými predpismi na území Slovenska.



**— ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ —
КОВБАСНИЙ ШПРИЦ
ГОРИЗОНТАЛЬНИЙ
ОБ'ЄМ: 2,5 КГ**

Незамінний в домашньому виробництві ковбас – легкий горизонтальний шприц – відмінно підійде для приготування домашніх ковбас, копченостей, а також страв з потруху, смак яких порадує ваших близьких! Ідеально підходить для набивання різних видів оболонки. Дозволяє виробляти продукцію, що вимагає використання оболонки діаметром від 14 мм (і вище), в тому числі: овечих, свинячих, яловичих кишок, поліамідних, білкових оболонки тощо.

Шприц оснащено 4 пластиковими дозаторами з системою видалення повітря, різного розміру – їхні діаметри становлять: 14, 18, 21 і 25 мм.

Пристрій також оснащено присоском, який полегшує швидке встановлення на гладкі поверхні, та різь на посиленій латунній гайці. Додатково посилений поршень вкрито силіконом для забезпечення щільності. Система видалення повітря забезпечує безперебійну роботу ковбасного шприца.

Використання:

1. Перед першим використанням промийте шприц теплою водою.
2. Закріпіть корбу на передавальному валу на коромислі поршня за допомогою доданого гвинта.
3. Відкрутіть задній корпус шприца зі встановленим поршнем, повністю витягніть його з циліндра.
4. Змастіть внутрішню стінку циліндра, силіконовий поршень і всі різі харчовою олією.
5. Встановіть дозатор і також змастіть олією його зовнішню стінку, щоб полегшити процес начинання.
6. Наповніть циліндр фаршем, добре його утрамбувавши. Невикористання мастила може призвести до механічного пошкодження виробу.
7. Акуратно змочіть присосок водою для кращого зчеплення.
8. Прикріпіть пристрій з присоском на гладкій поверхні, наприклад, на стільниці або столі.
9. Знову пригвинтіть задній корпус з поршнем до циліндра.
10. Перед надяганням кишки або іншої оболонки дозатор має бути повністю заповнено фаршем, щоб уникнути потрапляння повітря і полегшити натягування кишки.
11. Підготовлені відповідним чином (за інструкцією) кишки або оболонки натягніть на дозатор і починайте набивання.

Довжина дозаторів: 15 см

ОЧИЩЕННЯ ТА КОНСЕРВАЦІЯ

Розібрати пристрій на деталі, ретельно очистити, а потім помити.

Рекомендується використовувати м'які засоби для чищення, призначені для видалення жиру з металевих поверхонь, а також делікатні засоби для чищення аксесуарів, для захисту від стирання, переважно губку. Після очищення/миття усі елементи ретельно висушити і витерти насухо.

Правильна і регулярна консервація продовжить термін користування виробом. Подбайте про те, щоб виріб зберігався у хорошому стані і використовувався за призначенням.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Шприц-наповнювач призначений для наповнення м'ясних оболонки подрібненим м'ясом. Використання не за призначенням – заборонене.

Пристрій не можна давати дітям.

У разі подання скарги товар повинен бути наданий у повній комплектації згідно з чинним законодавством України.



— BRUKSANVISNING —
KORVSTOPPARE
HORIZONTAL
KAPACITET: 2,5 KG

Ett oundgängligt verktyg när du gör kallskuret hemma - den lätta horisontella korvstopparen i aluminium - blir en perfekt följeslagare när du gör dina egna korvar, kallskuret samt inälvsmaträtter, vars smak kommer att glädja dina nära och kära! Perfekt för fyllning av olika typer av tarmar. Den gör det möjligt att tillaga produkter som kräver användning av tarmar med en diameter på 14 mm (och mer), inklusive får-, gris- och nötköttsinälvor, polyamidtarmar, proteintarmar osv.

Fyllaren är utrustad med 4 plasttunnlar med ventilationssystem i olika storlekar - diametrarna är: 14, 18, 21 och 25 mm.

Stopparen är också utrustad med en sugkopp som möjliggör snabb montering på släta ytor, och en gänga som arbetar på en förstärkt mässingsmutter. Dessutom är den förstärkta kolven belagd med silikon för att garantera täthet. Ventilationssystemet gör det möjligt att få stopparen att fungera smidigt.

Bruksanvisning:

1. Före första användningen ska du tvätta stufferten med varmt vatten.
2. Fäst veven på kugghjulet på kolvarmens kugghjul med hjälp av den medföljande skruven.
3. Skruva loss den bakre delen av stuffer med kolven installerad, dra ut den helt ur cylindern.
4. Smörj cylinderns innervägg, silikonkolven och alla gängor med matolja.
5. Sätt fast tratten och smörj dess yttrevägg med matolja för att underlätta stoppningen.
6. Fyll cylindern med fyllningen och trampa ner den ordentligt. Bristande smörjning kan leda till mekaniska skador på produkten.
7. Fukta försiktigt sugkoppen med vatten för bättre vidhäftning.
8. Fäst enheten på en slät yta, t.ex. en disk eller ett bord, med sugkoppen.
9. Skruva tillbaka den bakre kroppen med kolven till cylindern.
10. Innan du sätter på tarmen eller annat hölje bör tratten vara helt fylld med fyllningen, vilket bidrar till att undvika att luft fastnar och gör det lättare att dra på tarmen på tratten.
11. Dra in tarmarna eller tarmarna, som förberetts enligt anvisningarna, på tratten och börja fyllningen.

Trattens längd: Längd på trattarna: 15 cm

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Ta isär apparaten, rengör den noggrant från matrester och tvätta den sedan.

Det rekommenderas att använda milda rengöringsmedel som är utformade för att avlägsna fett från metallytor och känsliga tillbehör som skyddar mot repor - helst en svamp. Efter rengöring/tvätt ska alla komponenter i satsen torkas noggrant och torkas torra.

Korrekt och regelbundet underhåll kommer att förlänga produktens livslängd. Se till att den är i gott skick och används på rätt sätt.

SÄKERHETSINFORMATION

Fyllaren är avsedd för fyllning av kötttarm med köttdeg. Felaktig användning av apparaten är förbjuden. Enheten är inte lämplig för barn. Förpackningen ska kasseras i enlighet med de bestämmelser som gäller på Englands territorium.

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, z wykluczeniem tłoka silikonowego, którego okres gwarancji wynosi 6 miesięcy.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji 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;
 - uszkodzeń tłoka spowodowane normalnym zużyciem materiału, chyba że uszkodzenia powstały w wyniku wad materiałowych lub wadliwego wykonania;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych;
 - części silikonowych oraz plastikowych zużywających się w naturalny sposób takich jak: uszczelka, tłok, lejki.
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.



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

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 232 32 00
browin@browin.pl
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!