

BROWIN

- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI
DESTYLATOR I SZYBKOWAR 2 W 1 17 L
- EN** USER MANUAL
DISTILLER AND PRESSURE COOKER 2 IN 1 17 L
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
DESTILLATOR UND SCHNELLKOCHTOPF 2 IN 1 17 L
- FR** NOTICE D'UTILISATION
DISTILLATEUR ET AUTOUISEUR 2 EN 1 17 L
- LT** NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
DISTILIAVIMO IR SLĒGINIO GAMINIMO INGAS, DU VIENAME 17 L
- LV** LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
DESTILĒTĀJS UN SPIEDIENA KATLS DIVI VIENĀ 17 L
- EE** KASUTUSJUHEND
DESTILLEERIJ JA KIIRKEEDUPOTT KAKS ÜHES 17 L
- CZ** NÁVOD K OBSLUZE
DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ A TLAKOVÝ HRNEC 2 V 1 17 L
- RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ДИСТИЛЛЯТОР И СКОРОВАРКА, 2 В 1 17 Л
- RO** INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
DISTILATOR ȘI OALĂ SUB PRESIUNE 2 ÎN 1 17 L
- SK** NÁVOD NA POUŽITIE
DESTILÁTOR A TLAKOVÝ HRNIEC 2 V 1 17 L
- UA** ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ДИСТИЛІАТОР ТА СКОРОВАРКА 2 В 1 17 Л
- SE** BRUKSANVISNING
DESTILATÖR OCH TRYCKKOKARE 2 I 1 17 L



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only

No 340117



INSTRUKCJA OBSŁUGI DESTYLATOR I SZYBKOWAR 2 W 1 17 L

Niniejsza instrukcja zawiera istotne informacje dotyczące produktu i jego użytkowania, należy się z nią zapoznać i zachować na przyszłość. **Urządzenie łączące funkcję destylatora i szybkowaru, o pojemności 17 L. Dzięki zawartej w zestawie chłodnicy świetnie sprawdzi się podczas destylacji wody i innych związków chemicznych. Może być również wykorzystywane jako typowy szybkowar, przydatny w każdej domowej kuchni. Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej.** W komplecie znajduje się elektroniczny termometr umieszczony w ramce i podłączany do aparatu destylacyjnego za pomocą sondy, umożliwiający łatwy i precyzyjny pomiar temperatury cieczy. **Urządzenie przeznaczone jest do stosowania w warunkach domowych.**

Zestaw zawiera:

- szybkowar (zbiornik),
- aparat destylacyjny (odstojnik z zaworem i chłodnicę),
- elementy montażowe,
- profesjonalny termometr,
- wąż do podłączenia odpływu i dopływu wody,
- wąż silikonowy,
- gumowy korek do podłączenia dopływu wody z kranu
- złączkę ogrodową

Szybkowar to szczelnie zamykany garnek, w którym w czasie gotowania potraw następuje wzrost ciśnienia. Powoduje to szybki wzrost temperatury wrzenia wody i przyspieszenie procesu gotowania. Dno naczynia pobiera błyskawicznie już najmniejszą ilość energii, która jest rozdzielana równomiernie na całą powierzchnię dna. Takie zoptymalizowanie procesu gotowania pozwala zaoszczędzić czas i energię oraz zachować w potrawie większą ilość zdrowych składników.

Przystosowany jest do kuchenek gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych.

- Wysokiej jakości stal nierdzewna.
- Ciśnienie robocze: 0,7 barów.
- Ciśnienie otwarcia zaworu roboczego: 0,7 barów.
- Ciśnienie otwarcia zaworu bezpieczeństwa: 1,1 barów.
- Napełnienie: maksymalnie $\frac{2}{3}$ dla żywności i płynów nie zwiększających swojej objętości, maksymalnie $\frac{1}{2}$ dla żywności i płynów zwiększających swoją objętość.
- Minimalne dopuszczalne napełnienie: 0,5 L, a przy destylacji 2 L.
- Maksymalne dopuszczalne napełnienie przy destylacji 15 L.

Aparat destylacyjny:

- odstojnik oraz chłodnica
- wężownica o średnicy 8 mm
- złączka podłączeniowa do kranu

Profesjonalny termometr: elektroniczny termometr w ramce, wyposażony w wyświetlacz LCD i sondę.

Termometr elektroniczny to urządzenie niezbędne w procesie destylacji, które dzięki bezpośrednio, ciągłemu pomiarowi temperatury samego destylatu lub/i temperatury pary, umożliwia jego frakcjonowanie. Co istotne, pozwala na wyjątkowo precyzyjny i dokładny odczyt – ze skalą co $0,1^{\circ}$ i w zakresie od -50°C do $+110^{\circ}\text{C}$. Termometr umieszczony jest w poręcznej ramce ze stali nierdzewnej, którą bez problemu zamocujesz na wszystkich destylatorach marki BROWIN. Urządzenie zasilisz dwiema bateriami LR44, które otrzymasz (przy zakupie termometru pierwszy komplet baterii jest zestawie).

Uwaga!

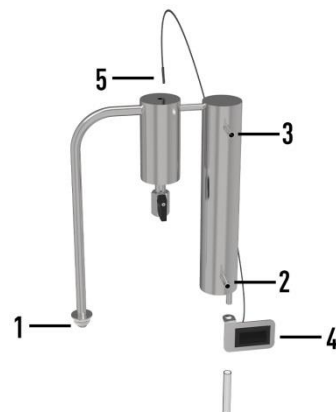
Podczas dokonywania pomiaru nie należy zanurzać przewodu w cieczy!
Sonda o długości 100 cm pasuje do otworów nie mniejszych niż 6 mm x 21 mm.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA

MONTAŻ ZESTAWU W CELU DESTYLACJI

- Przykręcić chłodnicę z odstojnikiem do pokrywy szybkowaru – w miejsce zaworu bezpieczeństwa (1). Należy zwrócić uwagę, aby nie wykonywać tej czynności siłowo, gdyż zbyt mocne dokręcenie chłodnicy może uszkodzić gwint.

- Podłączyć chłodnicę do źródła zimnej wody w przeciwnym kierunku do odbieranego destylatu - przez otwór dolnego króćca (2).
 - Odpływ wody – podłączyć poprzez otwór górnego króćca (3).
 - Termometr zamontuj w dogodnym miejscu na kolumnie destylacyjnej (np. 4) i za pomocą sondy (5) podłącz poprzez otworek szczycie kolumny.
- * Do większości kranów domowych można zamontować dołączony do zestawu korek syntetyczny. Należy przed użyciem dokładnie wymyć go ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie dokładnie osuszyć. Ma to na celu usunięcie warstwy silikonu pozostałego po etapie produkcji, który może przyczynić się do zsuwania się korka z kranu.
- **Uwaga!** Po zmontowaniu zestawu, przed pierwszym użyciem, wlać do szybkowaru ok. 2 litry wody i przedestylować w celu wyczyszczenia zestawu.



BUDOWA SZYBKOWARU:

- 1) naczynie
- 2) zawór roboczy
- 3) poprzeczka
- 4) rękkojeść pokrywy
- 5) zawór bezpieczeństwa
- 6) pokrywa
- 7) uszczelka (pod górną krawędzią naczynia)
- 8) uchwyt



UŻYTKOWANIE SZYBKOWARU

Przed pierwszym użyciem garnek dokładnie umyć płynem do naczyń i wysuszyć. Nie używać tzw. druciaków ani proszków czyszczących.

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



Maksymalne dopuszczalne napełnienie:

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

W SZYBKOWARZE NIE NALEŻY GOTOWAĆ BEZ UŻYCIA WODY!

Zamykanie szybkowaru

Podczas zamykania pokrywy szybkowaru należy przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- 1) Rękkojeść pokrywy odchylić do położenia „otwarte”.
- 2) Pokrywę wsunąć do garnka pod kątem w taki sposób, aby obydwa końce poprzeczki opierały się na krawędzi szybkowaru.
- 3) Rękkojeść odchylić w drugą stronę do położenia „zamknięte”. Należy upewnić się, że pokrywa szczelnie przylega do krawędzi szybkowaru.
- 4) Szybkowar po zamknięciu ma rękkojeść położoną poziomo. **Nie wolno naciskać na rękkojeść po zamknięciu, ponieważ może to doprowadzić do utraty szczelności.**



Otwieranie szybkowaru

Przed otwarciem szybkowaru należy całkowicie obniżyć ciśnienie wewnątrz naczynia.

1. Ciśnienie obniża się poprzez wypuszczenie pary – nacisnąć kilkakrotnie ramię zaworu roboczego lub schłodzić szybkowar pod strumieniem zimnej wody.
2. Następnie dla wyrównania ciśnienia zawór roboczy odchylić do pozycji pionowej.
3. Po ustaniu syczenia otworzyć pokrywę.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

- Używać szybkowaru tylko po przeczytaniu instrukcji, zgodnie z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa jego użytkowania.
- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy szybkowar jest kompletny oraz czy bezpieczniki (wentyle) są czyste i drożne.
- W szybkowarze gotowanie przebiega pod ciśnieniem. Nieprawidłowe używanie może spowodować oparzenia! Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, czy szybkowar jest szczelnie zamknięty!

- W trakcie używania szybkowaru dzieci nie powinny znajdować się w jego pobliżu.
- Nie kierować otworów do odprowadzania pary w kierunku użytkownika.
- Nie należy wkładać garnka do rozgrzanego piekarnika.
- Szybkowar należy ustawiać na stabilnie stojącej kuchence. Nie ustawiać na palnikach o większej średnicy niż dno szybkowaru.
- Do podgrzania używać tylko dozwolonych źródeł ciepła.
- Garnek wymaga maksymalnej ostrożności w obsłudze – nie dotykać nagrzaną powierzchnię bez ochrony dłoni.
- Należy obserwować szybkowar, dostosowywać podgrzewanie oraz czas gotowania, utrzymywać i kontrolować ciśnienie w szybkowarze za pomocą zaworu roboczego ograniczającego ciśnienie wewnątrz szybkowaru.
- Nie ingerować w systemy bezpieczeństwa inaczej niż wskazuje instrukcja.
- Nie używać garnka do innych celów niż ten, do którego jest przeznaczony.
- Szybkowar otwierać dopiero po obniżeniu ciśnienia – nie należy w tym celu używać siły.
- Nie należy używać garnka bez wody, gdyż może ulec uszkodzeniu bądź zniszczeniu.
- Maksymalne napełnienie szybkowaru: 2/3 objętości dla żywności nie zwiększającej swojej objętości.
- Przy gotowaniu żywności zwiększającej swą objętość w trakcie gotowania, np. ryżu lub odwodnionych warzyw, należy wypełnić szybkowar tylko do 1/2 jego objętości.
- Przy gotowaniu mięsa (ze skórą), które może napęcznieć (np. wołowy język), nie przekłuwać go – może to spowodować oparzenia.
- Przy gotowaniu miękkich potraw przed otwarciem szybkowaru lekko nim potrząsnąć, aby uniknąć ewentualnego opryskania.
- Nie wolno używać garnka do smażenia potraw pod ciśnieniem!
- Nie wymuszać otwarcia szybkowaru.
- W przypadku uchodzenia pary przez zawór bezpieczeństwa lub pierścień uszczelniający natychmiast wyłączyć palnik kucharki.
- Należy zawsze gotować w czystym szybkowarze. Przypalone naczynie należy najpierw odmoczyć, a następnie umyć.
- Wszystkie części zamienne powinny być oryginalne i od autoryzowanego producenta. Pokrywka i garnek powinny być tego samego typu i od tego samego producenta.

NIGDY NIE OTWIERAĆ GARNKA NA SIŁĘ!!!

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

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA SZYBKOWARU

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

NAPRAWY I WYMIANA

Użytkownik szybkowaru nie powinien dokonywać żadnych napraw na własną rękę, gdyż może być to równoznaczne z utratą gwarancji. Prawidłowo użytkowany, czyszczony i konserwowany produkt powinien służyć przed długi czas. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane jedynie przez personel firmy BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 179/141; 93-373 Łódź – Polska. Adres ten jest zarazem adresem serwisu naprawczego. W zestawie nie ma części zapasowych. Firma BROWIN dokonuje napraw bądź wymiany części bądź całych szybkowarów po uprzednim rozpatrzeniu zgłoszenia.

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

UWAGA! Każdy kraj posiada własne regulacje prawne dotyczące zasad wyrobu alkoholu etylowego, wyrobów winiarskich i napojów spirytusowych oraz wprowadzania ich do obrotu, a także dotyczące sankcji niestosowania się do tych regulacji.

Zasady wyrobu alkoholu na terenie RP regulują ustawy: z dn. 02.03.2001 r. o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych: z dn. 12.05.2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina oraz z dn. 18.10.2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych. BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. nie ponosi odpowiedzialności za wykorzystanie jej produktów niezgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.



USER MANUAL DISTILLER AND PRESSURE COOKER 2 in 1 17 L

The manual contains vital information about the product and its operation. make sure to read it and keep it for future reference. **An appliance combining the functions of a distiller and pressure cooker, 17 l in capacity. Due to the condenser included in the set, it will perform superbly at distilling water and other chemical compounds. It can also be used as a regular pressure cooker, useful in every home kitchen. Made of stainless steel.** The complete set comes with an electronic thermometer inserted into the frame and connected to the distillation apparatus via a probe, allowing easy and precise measurement of the liquid temperature. **The device is intended for domestic use.**

The set includes:

- pressure cooker (container),
- distillation apparatus (sedimentation tank with a valve and a condenser),
- professional thermometer,
- water inlet and outlet connecting hose,
- connector compatible with household taps.

Pressure cooker is a hermetically sealed pot in which the pressure rises while cooking meals. This causes an increase in water boiling temperature, and acceleration to the cooking process. The bottom of the vessel instantly absorbs the slightest amount of energy, which gets distributed evenly onto the entire bottom's surface. Such optimisation of the cooking process allows to save time and energy, and preserve a greater amount of healthy ingredients in meals.

It's designed for use with gas, electric, ceramic and induction stoves.

- High quality stainless steel.
- Operating pressure: 0.7 bar.
- Main valve release pressure: 0.7 bar.
- Safety valve release pressure: 1.1 bar.
- Filling: maximum $\frac{2}{3}$ for foods and liquids that do not increase in volume, maximum $\frac{1}{2}$ for foods and liquids that increase in volume.
- Minimum acceptable filling: 0.5 L, for distillation 2 L.

Distilling apparatus:

- settler and condenser,
- serpentine 8 mm in diameter and 2 m in length,
- connector for tap.

Professional thermometer: electronic thermometer in a frame, featuring an LCD display and a probe. An electronic thermometer is a device that is indispensable in the distillation process and which thanks to direct, continuous measurement of temperature of the distillate and/or its vapours enables fractionation thereof. Importantly, it enables taking readings with exceptional precision of 0.1° within a wide temperature range, from -50°C to +110°C. The thermometer comes in handy stainless-steel frame that you can install without any problem on any BROWIN still. The device is powered by two LR44 batteries, the first pair of which is included in the thermometer set.

Please note!

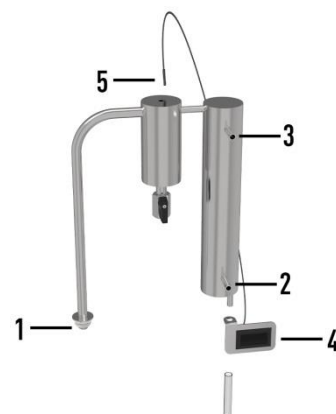
When taking measurements, the cable should not be immersed in the liquid!

The 100 cm long probe is compatible with openings with dimensions of at least 6 mm x 21 mm.

HOW TO USE

SET ASSEMBLY FOR THE PURPOSE OF DISTILLATION

- Screw on the condenser with the settler to the pressure cooker lid – in the safety valve spot (1). Take care not to perform this action by force, as screwing the condenser on too tightly may damage the thread.
- Connect the cooler to a source of cold water in countercurrent to the distillate to be received – through the opening of the lower stub pipe (2).
- Water drain – connect through the opening of the upper stub pipe (3).
- Mount the thermometer in a convenient position on the distillation column (e.g.: 4) and, using the probe (5), connect it through the opening at the top of the column.



PRESSURE COOKER CONSTRUCTION:

1. vessel
2. main valve
3. crossbar
4. lid handle
5. safety valve
6. lid
7. gasket (under the upper ledge of the vessel)
8. handle

PRESSURE COOKER OPERATION

Before first use, thoroughly clean the pot with washing-up liquid and dry it. Do not use the so-called scourers or cleaning powders.

Before every use, the main valve and the security valve must be inspected. Set the main valve handle in a horizontal position and press down several times. The handle should return easily to the horizontal position. The security valve should be pulled upwards several times. The valve should return easily to its initial position.

Maximum acceptable filling:

- 1/2 of the vessel capacity for foods that expand during cooking;
- 2/3 of the vessel capacity for foods that do not change in volume during cooking.

NEVER COOK IN A PRESSURE COOKER WITHOUT WATER!!

Sealing the pressure cooker

While sealing the pressure cooker lid, several essential rules must be followed:

1. Tilt the lid handle to the “open” position.
2. Slide the lid into the pot at an angle, so both ends of the crossbar lean on the pressure cooker’s edge.
3. Tilt the handle in the opposite direction, to the “closed” position. Make sure that the lid adheres tightly to the pressure cooker’s edge.
4. When closed, the pressure cooker has the handle positioned horizontally. Do not press on the handle once the cooker has been closed, as this may result in a loss of tightness.



Unsealing the pressure cooker

Before unsealing the pressure cooker, lower the pressure inside the vessel completely.

1. The pressure is lowered by letting out steam – push the main valve handle several times, or cool the pressure cooker under a stream of cold water.
2. Next, the main valve should be tilted to the vertical position to compensate.
3. Once the hissing stops, open the lid.

CAUTION MEASURES:

- Only use the pressure cooker after reading the manual, in accordance with the information regarding the safety of operation.
- Before every use, make sure the pressure cooker is complete and check whether the safeties (valves) are clean and unobstructed.
- In a pressure cooker, cooking takes place under pressure. Misuse may cause burns! Before beginning to cook, make sure the pressure cooker is tightly sealed!
- During the operation of the pressure cooker, children should not be near.

- Do not direct the steam outlets toward the user.
- Do not place the pot into a hot oven.
- The pressure cooker should be situated on a stable cooker. Do not place on a burner greater in diameter than the bottom of the pressure cooker.
- Use only permitted heat sources for heating.
- The pot requires maximum caution to operate – do not touch hot surfaces without using hand protection.
- Attend the pressure cooker, adjust the heat and cooking time, maintain and control the pressure in the pressure cooker using the main valve that limits the pressure inside the pressure cooker.
- Do not interfere with the safety systems in ways not specified in the manual.
- Do not use the pot for purposes other than it is intended for.
- Open the pressure cooker only after lowering the pressure – force must not be used for that purpose.
- Do not use the pot without water, as this may damage or destroy it.
- Maximum pressure cooker filling: 2/3 capacity for foods that do not increase in volume.
- When cooking foods that increase in volume while cooking, e.g. rice or dehydrated vegetables, fill the pressure cooker only up to 1/2 of its capacity.
- During cooking meat (with skin) that might swell (e.g. beef tongue), do not pierce it – this may cause burns.
- During cooking soft foods, lightly shake the pressure cooker before opening it to avoid possible spraying.
- The pot must not be used for frying foods under pressure!
- Do not force the pressure cooker to open.
- Should steam come out from the safety valve or the sealing ring, immediately turn off the kitchen burner.
- Always cook in a clean pressure cooker. A burnt vessel must first be soaked, then washed.
- All spare parts must be original and coming from an authorised manufacturer. The lid and the pot should be of the same type and from the same manufacturer.

NEVER OPEN THE POT BY FORCE!!!

Store in a clean and dry space. The vessel's lid shouldn't be closed.

CAUTION! This device can be operated by adults only. Never leave the operating device unattended. Make sure that the space used for storage of the device is properly secured against unauthorised access and children.

The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use or improper handling of the device.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE PRESSURE COOKER

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

REPAIRS AND REPLACEMENT

The user of the pressure cooker shouldn't make any repairs by themselves, as this may be tantamount to the loss of warranty. Properly operated, cleaned and maintained product should serve for a long time. Any repairs can only be made by the staff of BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. based on 179-141 Pryncypalna street; 93-373 Łódź – Poland. This address is simultaneously the address of the repair service. The set does not include spare parts. The company BROWIN carries out repairs or replacement of parts or complete pressure cookers after prior review of the submission.

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

CAUTION! Every country has its own legal regulations governing the manufacturing of ethyl alcohol, wine products, and spirits, introducing them onto the market, and regarding sanctions for non-compliance. In the Republic of Poland, in force are the following: Act of 2 March 2001 on production of ethyl alcohol and the manufacture of tobacco products (Journal of Laws of 2001 No. 31 item 353, as amended), Act of 17 May 2011 on producing and bottling wine products, their turnover and wine market organisation (Journal of Law of 2011 No. 170 item 690, as amended), and Act of 18 October 2006 on production of spirits and the registration and protection of geographical indications of spirit drinks (Journal of Laws 2006 No. 208 item 1539, as amended). BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. is not responsible for the use of its products by the user in violation of applicable laws.

BEDIENUNGSANLEITUNG DESTILLATOR UND SCHNELLKOCHTOPF 2 IN 1 17 L

Diese Bedienungsanleitung enthält wesentliche Informationen über das Produkt und seine Nutzung, Man soll sie kennenlernen und für die Zukunft aufbewahren. **Das ist ein Gerät, das die Funktion des Destillators und Schnellkochtopfs verbindet, vom Volumen 17 L. Dank des im Set enthaltenen Kühlers prüft es sich ausgezeichnet während der Destillation des Wassers und anderer chemischen Verbindungen. Es kann auch als der typische Schnellkochtopf genutzt werden, der in jeder Küche nützlich ist.**

Das Gerät ist aus dem rostfreien Stahl ausgeführt. Im Set befindet sich ein elektronisches Thermometer, das in den Rahmen eingesetzt und über eine Sonde mit dem Destillationsapparat verbunden ist, was eine einfache und präzise Messung der Flüssigkeitstemperatur ermöglicht. **Das Gerät ist für die Verwendung zu Hause bestimmt.**

Der Set enthält:

- Schnellkochtopf (Behälter),
- Destillationsapparat (Absatzbehälter mit Ventil und Kühler),
- professioneller Thermometer,
- Schlauch zum Anschluss des Abflusses und Zuflusses des Wassers
- Nippel, die zu den Haushähnen passt.

Der Schnellkochtopf ist ein dicht verschließbarer Topf, in dem während des Kochens der Speisen der Druckzuwachs erfolgt. Das verursacht die schnelle Erhöhung der Temperatur der Wasserkochens und Beschleunigung des Kochprozesses. Der Boden des Topfes nimmt sofort schon die kleinste Menge der Energie, die gleichmäßig auf die ganze Fläche des Bodens verteilt wird, auf. Solche Optimierung des Kochprozesses erlaubt Zeit und Energie zu sparen und in der Speise die größte Menge der gesunden Bestandteile aufzubewahren.

Er ist an Gas-, elektrische, Keramik- und Induktionsherde angepasst.

- Rostfreies Stahl von hoher Qualität.
- Arbeitsdruck: 0,7 bar.
- Druck der Öffnung des Arbeitsventils : 0,7 bar.
- Druck der Öffnung des Sicherheitsventils : 1,1 bar.
- Auffüllung : maximal $\frac{2}{3}$ für Lebensmittel und Flüssigkeiten, die ihr Volumen nicht vergrößern, maximal $\frac{1}{2}$ für Lebensmittel und Flüssigkeiten, die ihr Volumen vergrößern.
- Minimale zulässige Auffüllung : 0,5 L, unbd bei Destillation 2 L.

Destillationsapparat:

- Absetzbecken, Kühler,
- Schlangenrohr vom Durchmesser 8 mm und Länge 2 m,
- Anschlussnippel für Hahn.

Professionelles Thermometer: elektronisches Thermometer im Rahmen mit LCD-Anzeige und Sonde. Ein elektronisches Thermometer ist ein unverzichtbares Gerät im Destillationsprozess, das durch die direkte und kontinuierliche Messung der Temperatur des Destillats selbst und/oder der Temperatur des Dampfes dessen Fraktionierung ermöglicht. Es ermöglicht auch eine äußerst präzise und genaue Ablesung - mit einer Skala von je $0,1^\circ$ und einem Messbereich von -50°C bis $+110^\circ\text{C}$. Das Thermometer ist in einem praktischen Edelstahlrahmen platziert, den Sie problemlos an allen BROWIN-Destillatoren anbringen können. Das Gerät wird mit zwei LR44-Batterien betrieben, die Sie erhalten (beim Kauf des Thermometers ist der erste Satz Batterien im Set enthalten).

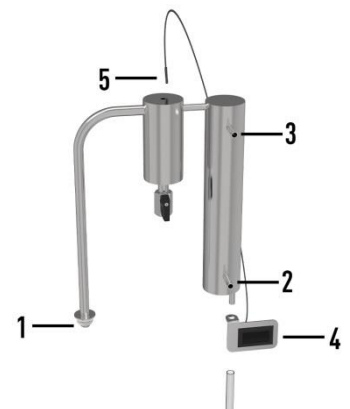
Hinweis!

Tauchen Sie das Kabel während der Messung nicht in die Flüssigkeit ein!
Die 100 cm lange Sonde passt in Öffnungen, die nicht kleiner als 6 mm x 21 mm sind.

DIE ANWENDUNGSWEISE

MONTAGE DES SETS ZUM ZWECK DER DESTILLATION

- Drehe den Kühler mit Absetzbecken an den Deckel des Schnellkochtopfs – an Ort des Sicherheitsventils (1) zu. Man soll darauf achten, um diese Tätigkeit nicht gewaltsam auszuführen, den zu starkes Zudrehen des Kühlers kann die Gewinde beschädigen.
- Schließen Sie den Kühler an eine Kaltwasserquelle an, die im Gegenstrom zum aufzunehmenden Destillat steht - durch die Öffnung des unteren Stutzens (2).
- Wasserabfluss - durch die Öffnung des oberen Stutzens (3) anschließen.



- Befestigen Sie das Thermometer an einer geeigneten Stelle der Destilliersäule (z. B. 4) und schließen Sie es mithilfe der Sonde (5) durch die Öffnung im oberen Teil der Säule an.

BAU DES SCHNELLKOCHTOPFS:

1. Gefäß
2. Arbeitsventil
3. Querstück
4. Griff des Deckels
5. Sicherheitsventil
6. Deckel
7. Dichtung (unter der oberen Gefäßkante)
8. Griff



NUTZUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS

Vor der ersten Nutzung spüle genau den Topf mit dem Spülmittel und trockne ab. Verwende keine Topfreiniger oder Reinigungsmittel.

Vor jedem Gebrauch soll man das Arbeitsventil und Sicherheitsventil prüfen.

Den Arm des Arbeitsventils soll man in der waagerechten Lage einstellen und mehrmals nach unten drücken. Der Arm muss frei in die waagerechte Lage zurückkommen.

Das Sicherheitsventil soll man mehrmals nach oben ziehen. Das Ventil muss frei in die ursprüngliche Lage zurückkommen.



Maximale zulässige Auffüllung:

- 1/2 des Gefäßvolumens im Fall der Speisen die während des Kochens quellen;
- 2/3 des Gefäßvolumens im Fall der Speisen, die während des Kochens ihr Volumen nicht verändern.

IM SCHNELLKOCHTOPF DARF MAN OHNE WASSER NICHT KOCHEN!!

Verschließen des Schnellkochtopfs

Während des Verschließens des Deckels des Schnellkochtopfs soll man Grundprinzipien beachten:

1. Griff des Deckels soll man in die Lage „geöffnet“ einstellen.
2. Man soll den Griff in den Topf unter dem Winkel so legen, damit sich zwei Enden des Querstücks an der Kante des Schnellkochtopfs stützen.
3. Man soll den Griff in die zweite Seite in die Lage „geschlossen“ neigen. Man soll sich vergewissern, dass der Deckel dicht an die Kante des Schnellkochtopfs anliegt.
4. In geschlossenem Zustand befindet sich der Griff des Schnellkochtopfs in waagerechter Lage. Drücken Sie nicht auf den Griff, wenn er geschlossen ist, da dies zum Verlust der Dichtigkeit führen kann.



Öffnung des Schnellkochtopfs

Vor der Öffnung des Schnellkochtopfs soll man völlig den Druck im Inneren des Gefäßes senken.

1. Der Druck senkt durch Ablassen des Dampfes – man soll mehrmals den Arm des Arbeitsventils drücken oder den Schnellkochtopf unter der Strömung des kalten Wassers kühlen.
2. Dann zum Abgleich des Drucks soll man das Arbeitsventil in die senkrechte Lage neigen.
3. Nach dem Aufhören des Zischens soll man den Deckel öffnen.

VORSICHTSMAßNAHMEN:

- Man soll den Schnellkochtopf nur nach dem Lesen der Anweisung, gemäß den Informationen über die Sicherheit seiner Nutzung verwenden.
- Vor jeder Nutzung soll man prüfen, ob der Schnellkochtopf komplett ist und ob die Sicherungen (Ventile) rein und durchlässig sind.
- Im Schnellkochtopf verläuft das Kochen unter dem Druck. Unrichtige Verwendung kann Verbrennungen verursachen! Vor dem Kochen soll man sich vergewissern, ob der Schnellkochtopf dicht verschlossen ist!
- Während der Verwendung des Schnellkochtopfs sollen sich die Kinder fern von ihm befinden.
- Man darf nicht die Abführungsöffnungen in Richtung des Benutzers richten.
- Man darf keinen Topf in den erwärmten Backofen stellen.
- Man soll den Schnellkochtopf auf dem stabil stehendem Herd stellen. Man darf keinen Topf auf Brenner vom größeren Durchmesser als der Boden des Schnellkochtopfs stellen.
- Zur Erwärmung soll man nur zulässige Wärmequellen verwenden.
- Der Topf erfordert maximale Vorsicht bei der Bedienung – man darf keine erwärmten Oberflächen ohne Schutz der Hände berühren.

- Man soll den Schnellkochtopf beobachten, Erwärmung und Kochzeit anpassen, den Druck im Schnellkochtopf mit Hilfe des Arbeitsventils halten und kontrollieren, das den Druck im Inneren des Schnellkochtopfs begrenzt.
- Man darf nicht in Sicherheitssysteme anders eingreifen als die Anweisung anzeigt.
- Man darf keinen Topf für andere Zwecke verwenden als diese, für die er bestimmt ist .
- Man soll den Schnellkochtopf erst nach der Senkung des Druckes öffnen – man darf zu diesem Zweck keine Kraft verwenden.
- Man darf keinen Topf ohne Wasser verwenden, den er kann beschädigt oder vernichtet werden.
- Maximale Auffüllung des Schnellkochtopfs: 2/3 des Volumens für Lebensmittel, die ihr Volumen nicht verändern.
- Beim Kochen der Lebensmittel, die ihr Volumen verändern, .B beim Kochen des Reises oder des entwässerten Gemüses soll man den Schnellkochtopf nur bis 1/2 seines Volumens auffüllen.
- Beim Kochen des Fleische (mit Haut), das quellen kann (z.B. Rindzunge), steche ihn nicht – es kann Verbrennungen verursachen.
- Beim Kochen der weichen Speisen soll man vor dem Öffnen des Schellkochtopfs ihn leicht schütteln, um eventuelle Bespritzung zu vermeiden.
- Man darf nicht den Topf zum Braten der Speisen unter dem Druck verwenden!
- Man soll die Öffnung des Schnellkochtopfs nicht erzwingen.
- Im Fall des Entgehens des Dampfes durch die Sicherheitsöffnung oder Verdichtungsring soll man sofort Brenner des Herdes ausschalten.
- Man soll immer im reinen Schnellkochtopf kochen. Angebratenes Gefäß soll man zuerst quellen lassen,und dann spülen
- Alle Ersatzteile sollen originell sein und vom autorisierten Hersteller kommen. Der Deckel und Topf sollen des gleichen Typs sein und vom demselben Hersteller kommen.

NIE ÖFFNE DEN TOPF MIT VERWENDUNG DER KRAFT!!!

Man soll den Topf in reinem und trockenem Ort aufbewahren. Der Deckel des Gefäßes soll, nicht geschlossen sein.

ACHTUNG! Das Gerät können ausschließlich die Erwachsenen nutzen. Man dar nie das arbeitende Gerät ohne Aufsicht lassen. Man soll sich vergewissern, dass der Aufbewahrungsort des Geräts entsprechend vor dem Zugang der Kinder und unbefugten Personen versichert ist

Der Hersteller ist nicht für eventuellen Schäden verantwortlich, die durch zweckwidrige Verwendung des Geräts oder seine unrichtige Bedienung verursacht sind.

REINIGUNG UND WARTUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS

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

REPARATUREN UND AUSTAUSCH

Der Benutzer des Schnellkochtopfs soll keine Reparaturen auf eingene Faust machen,denn das kann mit dem Verlust der Garantie gleichbedeutend sein.Das richtig genutzte, gereinigte und gewartete Produkt soll lange Zeit dienen. Alle Reparaturen können nur vom Personal der Firma BROWIN GmbH KG mit dem Sitz an der Pryncypalnastrasse 179/141; 93-373 in Lodz – Polen ausgeführt werden. Die Adresse ist zugleich Adresse des Reparaturservices. Im Set gibt es keine Ersatzteile. Die Firma BROWIN führt Reparaturen oder Austausch der Teile oder der ganzen Schnellkochtöpfe nach der früheren Prüfung der Anmeldung aus.

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

ACHTUNG! Jedes Land besitzt eigene Rechtsregulierungen, die die Prinzipien der Erzeugung des Äthanols ,Weinerzeugnisse und Spirituosenerzeugnisse und ihre Einführung in den Umsatz betreffen, und auch die Sanktionen keiner Haltung an diesen Regulierungen betreffen. Auf dem Gebiet der Republik Polen gelten: Gesetz vom 2. März 2001 über Erzeugung des Äthanols und Erzeugung der Tabakwaren (GB 2001 Nr. 31 Pos. 353 mit den späteren Änderungen), Gesetz vom 17. Mai 2011 über Erzeugung und Vergießung der Weinerzeugnisse, Umsatz mit diesen Erzeugnissen und Organisation des Weinmarktes (GB 2011 Nr. 170 Pos. 690 mit den späteren Änderungen) und

Gesetz vom 18. Oktober 2006 über die Erzeugung der Spirituosen und über Registrierung und Schutz der geografischen Kennzeichen der Spirituosen (GB 2006 Nr. 208 Pos. 1539 mit den späteren Änderungen).
BROWIN GmbH KG trägt keine Verantwortung für Nutzung vom Benutzer ihrer Produkte, die nicht mit den geltenden rechtlichen Vorschriften übereinstimmt.



NOTICE D'UTILISATION DISTILLATEUR ET AUTOCUISEUR 2 EN 1 17 L

Le manuel contient des informations vitales sur le produit et son fonctionnement. Assurez-vous de le lire et de le conserver pour référence future. **Un appareil combinant les fonctions d'un distillateur et d'un autocuiseur d'une capacité de 17 L. En raison du condenseur inclus dans l'ensemble, il fonctionnera superbement à la distillation de l'eau et d'autres composés chimiques. Il peut également être utilisé comme un autocuiseur régulier, utile dans toutes les cuisines. Fabriqué en acier inoxydable.** L'ensemble comprend un thermomètre électronique mis dans le cadre et branché à l'appareil de distillation par une sonde, ce qui permet de mesurer facilement et précisément la température du liquide. **L'appareil est destiné à un usage domestique.**

L'ensemble comprend :

- autocuiseur (récipient),
- appareil de distillation (clarificateur avec vanne et radiateur),
- thermomètre professionnel
- tuyau de raccordement d'entrée et de sortie d'eau,
- connecteur compatible avec les robinets domestiques.

L'autocuiseur est un pot hermétiquement fermé dans lequel la pression augmente pendant la cuisson des repas. Cela provoque une augmentation de la température d'ébullition de l'eau et une accélération du processus de cuisson. Le fond du récipient absorbe instantanément la moindre quantité d'énergie, qui est répartie uniformément sur toute la surface du fond. Une telle optimisation du processus de cuisson permet de gagner du temps et de l'énergie et de conserver une plus grande quantité d'ingrédients sains dans les repas.

Il est conçu pour être utilisé avec les poêles à gaz, électriques, céramiques et à induction.

- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Pression de fonctionnement: 0,7 bar.
- Pression de déclenchement de la soupape principale: 0,7 bar.
- Pression de déclenchement de la soupape de sécurité: 1,1 bar.
- Remplissage: maximum $\frac{2}{3}$ pour les aliments et liquides dont le volume n'augmente pas, maximum $\frac{1}{2}$ pour les aliments et les liquides dont le volume augmente.
- Remplissage minimum acceptable: 0,5 L, pour la distillation 2 L.

Dispositif de distillation:

- décanteur, condenseur,
- serpentine de diamètre de 8 mm et de 2 m de longueur,
- connecteur pour robinet.

Thermomètre professionnel: thermomètre électronique à cadre avec écran LCD et sonde. Le thermomètre électronique est un appareil indispensable dans le processus de distillation qui, en mesurant directement et en continu la température du distillat et/ou la température de la vapeur, permet son fractionnement. Il permet une lecture extrêmement précise et exacte, avec une échelle de 0,1° et une plage allant de -50°C à +110°C. Le thermomètre est logé dans un cadre pratique en acier inoxydable que vous pouvez facilement fixer à tous les distillateurs BROWIN. Vous alimenterez l'appareil avec deux piles LR44 que vous recevrez (lors de l'achat du thermomètre, le premier jeu de piles est inclus).

Attention!

Ne pas immerger le câble dans un liquide lors de la prise de mesures!

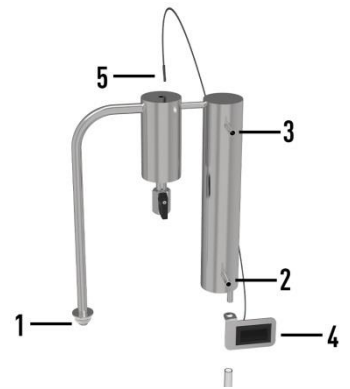
La sonde de 100 cm de long s'insère dans des trous dont les dimensions ne sont pas inférieures à 6 mm x 21 mm.

CONSEILS D'UTILISATION

ASSEMBLAGE AUX FINS DE LA DISTILLATION

- Visser le condenseur avec le décanteur au couvercle de l'autocuiseur - dans le point de la soupape de sécurité (1).
Veillez à ne pas effectuer cette action par la force, car visser le condenseur trop fort peut endommager le filetage.

- Reliez le radiateur à une source d'eau froide à contre-courant du distillat recueilli, en utilisant le trou de l'embout inférieur (2).
- Évacuation de l'eau - raccorder par le trou de l'embout supérieur (3).
- Monter le thermomètre dans une position appropriée sur la colonne de distillation (par exemple 4) et, à l'aide de la sonde (5), le connecter à travers le trou dans la partie supérieure de la colonne.



CONSTRUCTION D'AUTOCUISEUR:

1. récipient
2. valve principale
3. barre transversale
4. poignée du couvercle
5. soupape de sécurité
6. couvercle
7. joint (sous le rebord supérieur du récipient)
8. poignée

FONCTIONNEMENT DE L'AUTOCUISEUR

Avant la première utilisation, nettoyez bien le pot avec du liquide vaisselle et séchez-le. N'utilisez pas des éponges ou des poudres de nettoyage.

Avant chaque utilisation, la soupape principale et la soupape de sécurité doivent être inspectées.

Réglez la poignée de la vanne principale en position horizontale et appuyez plusieurs fois. La poignée devrait retourner facilement à la position horizontale. La soupape de sécurité doit être tirée vers le haut plusieurs fois. La soupape devrait retourner facilement à sa position initiale.



Remplissage maximal acceptable:

- 1/2 de la capacité du récipient pour les aliments qui se dilate pendant la cuisson;
- 2/3 de la capacité du récipient pour les aliments qui ne changent pas de volume pendant la cuisson.

NE JAMAIS CUIRE DANS UN AUTOCUISEUR SANS EAU!!

Sceller l'autocuiseur

Tout en scellant le couvercle de l'autocuiseur, plusieurs règles essentielles doivent être respectées:

1. Inclinez la poignée du couvercle en position "ouverte".
2. Faites glisser le couvercle dans le pot à un angle, de sorte que les deux extrémités de la barre transversale s'appuient sur le bord de l'autocuiseur.
3. Inclinez la poignée dans la direction opposée, à la position "fermée". Assurez-vous que le couvercle adhère fermement au bord de l'autocuiseur.
4. Après la fermeture, l'autocuiseur a la poignée en position horizontale. Ne pas appuyer sur la poignée après la fermeture car cela pourrait endommager la fonction d'étanchéité.



Desceller l'autocuiseur

Avant d'ouvrir l'autocuiseur, abaissez complètement la pression à l'intérieur du récipient.

1. La pression est abaissée en laissant s'échapper de la vapeur - appuyez plusieurs fois sur la poignée de la soupape principale ou refroidissez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide.
2. Ensuite, la soupape principale doit être inclinée en position verticale pour compenser.
3. Une fois que le sifflement s'arrête, ouvrez le couvercle.

MESURES DE PRUDENCE:

- N'utilisez l'autocuiseur qu'après avoir lu le manuel, conformément aux informations concernant la sécurité de fonctionnement.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'autocuiseur est complet et vérifiez si les sécurités (soupapes) sont propres et non obstruées.
- Dans un autocuiseur, la cuisson se fait sous pression. Une mauvaise utilisation peut causer des brûlures! Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que l'autocuiseur est hermétiquement fermé!
- Pendant le fonctionnement de l'autocuiseur, les enfants ne devraient pas être à proximité.
- Ne dirigez pas les sorties de vapeur vers l'utilisateur.
- Ne placez pas le pot dans un four chaud.

- L'autocuiseur doit être placé sur une cuisinière stable. Ne pas placer sur un brûleur de plus grand diamètre que le fond de l'autocuiseur.
- Utilisez uniquement des sources de chaleur autorisées pour le chauffage.
- Le pot nécessite un maximum de précautions d'utilisation - ne touchez pas les surfaces chaudes sans utiliser de protection pour les mains.
- Assistez l'autocuiseur, ajustez la chaleur et le temps de cuisson, maintenez et contrôlez la pression dans l'autocuiseur en utilisant la soupape principale qui limite la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
- N'interférez pas avec les systèmes de sécurité d'une manière non spécifiée dans le manuel.
- N'utilisez pas le pot à d'autres fins que celles prévues.
- N'ouvrez l'autocuiseur qu'après avoir abaissé la pression - la force ne doit pas être utilisée à cette fin.
- N'utilisez pas le pot sans eau, car cela pourrait l'endommager ou le détruire.
- Remplissage maximal de l'autocuiseur: 2/3 de capacité pour les aliments qui n'augmentent pas en volume.
- Lorsque cuisiner des aliments dont le volume augmente pendant la cuisson, par exemple du riz ou des légumes déshydratés, remplissez l'autocuiseur jusqu'à la moitié de sa capacité.
- Pendant la cuisson de la viande (avec la peau) qui pourrait gonfler (par exemple, la langue de bœuf), ne pas la percer - cela pourrait causer des brûlures.
- Secouez légèrement l'autocuiseur pendant la cuisson des aliments mous avant de l'ouvrir pour éviter toute pulvérisation.
- Le pot ne doit pas être utilisé pour frire des aliments sous pression!
- Ne forcez pas l'autocuiseur à s'ouvrir.
- Si de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité ou de la bague d'étanchéité, éteignez immédiatement le brûleur de la cuisine.
- Cuissez toujours dans un autocuiseur propre. Un récipient brûlé doit d'abord être trempé, puis lavé.
- Toutes les pièces de rechange doivent être d'origine et provenant d'un fabricant autorisé. Le couvercle et le pot doivent être du même type et du même fabricant.

N'OUVREZ JAMAIS LE POT EN FORCE!!!

Conservez dans un endroit propre et sec. Le couvercle du récipient ne doit pas être fermé.

AVERTISSEMENT! Cet appareil peut être utilisé par des adultes seulement. Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Assurez-vous que l'espace utilisé pour le stockage de l'appareil est correctement protégé contre l'accès non autorisé et les enfants.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'AUTOUCUISEUR

- Pour que l'appareil fonctionne correctement, suivez les recommandations concernant son nettoyage et entretien après chaque utilisation.
- L'autocuiseur doit être lavé après chaque utilisation, dans de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.
- N'utilisez pas de solutions contenant du chlorure, de la poudre de nettoyage ou des raclours.
- Ne surchauffez pas le pot quand il est vide.
- Le pot peut également être lavé dans un lave-vaisselle.
- **L'intérieur et l'extérieur du pot** devrait être lavé avec un gant de cuisine avec l'ajout de liquide vaisselle.
- **Le couvercle** doit être lavé à l'eau courante tiède, en utilisant une éponge avec l'ajout de liquide vaisselle.
- **La soupape de sécurité** devrait être lavé dans l'eau courante du robinet.
- **La soupape principale** devrait être nettoyé en le rinçant avec de l'eau. Vérifiez son fonctionnement en appuyant légèrement sur la soupape.

RÉPARATIONS ET REMPLACEMENT

L'utilisateur de l'autocuiseur ne doit pas effectuer des réparations par lui-même, car cela peut équivaloir à une perte de garantie. Un produit correctement utilisé, nettoyé et entretenu devrait servir pendant longtemps. Toute réparation ne peut être effectuée que par le personnel de BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. z oo. k. basé au 179-141 rue Pryncypalna; 93-373 Łódź - Pologne. Cette adresse est simultanément l'adresse du service de réparation. L'ensemble ne comprend pas des pièces de rechange. La société BROWIN procède à la réparation ou au remplacement des pièces ou des autocuiseurs complets après examen préalable de la demande.

Le fabricant se réserve le droit de modifier le produit à tout moment, sans préavis, afin de se conformer aux réglementations légales, normes, directives, ou pour des raisons structurelles, commerciales, esthétiques ou autres.

AVERTISSEMENT! Chaque pays a ses propres réglementations légales gouvernant la fabrication d'alcool éthylique, de produits vinicoles et de spiritueux, la présentation d'eux sur le marché et concernant les sanctions en cas de non-conformité. En République de Pologne, les dispositions suivantes sont en vigueur: Loi du 2 mars 2001 sur la production d'alcool éthylique et la fabrication de produits du tabac (Journal des lois de 2001 No. 31 art. 353, tel que modifié), Loi du 17 mai 2011 sur la production et l'embouteillage des vins, leur chiffre d'affaires et organisation du marché du vin (Journal des lois de 2011 No. 170, art. 690, tel que modifié) et Loi du 18 octobre 2006 sur la production

de spiritueux et l'enregistrement et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses (Journal des lois 2006 No. 208, art. 1539, tel que modifié).

BROWIN Sp. z oo Sp. k. n'est pas responsable de l'utilisation de ses produits par l'utilisateur en violation des lois applicables.

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA DISTILIAVIMO IR SLĖGINIO GAMINIMO INGAS, DU VIENAME 17 L

Vadove pateikiama svarbi informacija apie gaminį ir jo veikimą. Būtinai perskaitykite ir išsaugokite vadovą, kad prireikus galėtumėte jį perskaityti ateityje. **Įrenginys, jungiantis distiliavimo ir slėginio indo funkcijas, yra 17 l talpos. Dėl kondensatoriaus, kuris įeina į rinkinį, jis puikiai atliks vandens ir kitu cheminių junginių distiliavimą. Jis taip pat gali būti naudojamas kaip įprastas slėgio indas, kuris gali būti naudojamas kiekvienoje namų virtuvėje. Pagaminta iš nerūdijančio plieno.** Komplekte yra elektroninis termometras, kuris dedamas rėmelyje ir jungiamas su distiliavimo aparatu zondų, kad būtų galima lengvai ir tiksliai pamatuoti skysčio temperatūrą. **Prietaisas skirtas naudojimui namų sąlygomis.**

RINKINĮ SUDARO:

- slėginė viryklė (talpykla),
- distiliavimo aparatas (nusodintuvas su vožtuvu ir aušintuvu),
- profesionalus termometras,
- vandens įleidimo ir išleidimo žarnos jungtis,
- jungtis, suderinama su buitinais čiaupais.

Slėginė viryklė yra hermetiškai uždarytas puodas, kuriame gaminant maistą padidėja slėgis. Dėl to padidėja vandens virimo temperatūra ir pagreitinėja gaminimo procesas. Indo dugnas iš karto sugeria mažiausią energijos kiekį, kuris paskirstomas tolygiai per visą dugną. Toks maisto ruošimo proceso optimizavimas leidžia sutaupyti laiką ir energiją, taip pat išsaugo daugiau maistingųjų medžiagų.

Jis skirtas naudoti su dujinėmis, elektrinėmis, keraminėmis ir indukcinėmis krosnelėmis.

- Aukštos kokybės nerūdijantis plienas.
- Darbinis slėgis: 0,7 bar.
- Pagrindinis vožtuvo išleidimo slėgis: 0,7 bar.
- Saugos vožtuvo išleidimo slėgis: 1,1 bar.
- Užpildymas: ne daugiau kaip $\frac{2}{3}$ maisto produktų ir skysčių, kurių kiekis gaminimo metu nepadidėja, daugiausia $\frac{1}{2}$ maisto produktams ir skysčiams, kurių kiekis gaminimo metu padidėja.
- Mažiausias priimtinas užpildymas: 0,5 l, distiliacijai 2 l.

Distiliavimo aparatas:

- skirstytuvas, kondensatorius,
- serpentiną 8 mm skersmens ir 2 m ilgio,
- jungtis, skirta čiaupui.

Profesionalios paskirties termometras: elektroninis termometras rėmelyje su LSD ekranu ir zondų. Elektroninis termometras – distiliuojant būtinas prietaisas, kuriuo tiesiogiai, nuolat matuojant paties distiliato ir (arba) garų temperatūrą, galima nustatyti frakciją. Ir svarbu, kad galima ypač tiksliai nustatyti temperatūrą kas 0,1° nuo -50 °C iki +110 °C. Termometras dedamas į parankų rėmelį, kurį galima be problemų tvirtinti visuose „BROWIN“ prekės ženklo distiliatoriuose. Prietaisas maitinamas dviem LR44 elementais, kurie pridedami (įsigyjant termometrą, pirmasis elementų komplektas pridedamas).

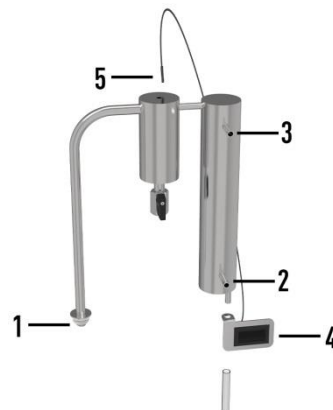
Dėmesio!

Matuojant, nenardinti vamzdelio į skystį! 100 cm zondas tinka ne mažesnėms kaip 6 mm x 21 mm angoms.

NAUDOJIMAS

SUDĖTINIS MONTAVIMAS DISTILIAVIMUI

- Variklio kondensatoriaus varžtą priveržkite prie slėgio indo dangčio – saugos vožtuvo vietoje (1). Nenaudokite jėgos, nes per stipriai prisukant kondensatorių – jis gali būti sugadintas.
- Prijungti aušintuvą prie šalto vandens šaltinio priešpriešiais gaunamo distiliato srautui – per apatinio atvamzdžio (2) angą.
- Vandens nutekėjimas – prijungti per viršutinio atvamzdžio (3) angą.
- Termometrą įrenkite patogioje vietoje ant distiliavimo kolonėlės (pvz., 4) ir, naudodami zondą (5), prijunkite per kolonėlės viršuje esančią angą.



SLĖGINIO GAMYNIMO INDO ĮRENGIMAS:

1. indas
2. pagrindinis vožtuvas
3. skersinis strypas
4. dangčio rankena
5. apsauginis vožtuvas
6. dangtis
7. tarpinė (indo viršutinėje briaunoje)
8. rankena



SLĖGINĖS KROSNĖS VEIKIMAS

Prieš pradėdant naudoti, kruopščiai nuvalykite puodą skysčiu, skirtu plovimui ir išdžiovinkite. Nenaudokite vadinamųjų metalinių šveistuvų indams arba valymo

Prieš kiekvieną naudojimą pagrindinis ir apsauginis vožtuvai turi būti patikrinti. Nustatykite pagrindinę vožtuvo rankenėlę į horizontalią padėtį ir kelis kartus nuspauskite į apačią. Rankena turi lengvai grįžti į horizontalią padėtį. Apsauginis vožtuvas turi būti patrauktas kelis kartus į viršų. Vožtuvas turi lengvai grįžti į pradinę padėtį.



Maksimalus priimtinas užpildas:

- $\frac{1}{2}$ indo talpos maisto produktams, kurių apimtis gaminant padidėja;
- $\frac{2}{3}$ indo talpos maisto produktams, kurių apimtis gaminant nesikeičia.

NIEKADA NEGAMINKITE SLĖGINIAME INDE BE VANDENS!

Slėgio viryklės sandarinimas

Sandarinant slėgio indą, reikia laikytis kelių esminių taisyklių:

1. Pakreipkite dangtelio rankenėlę į padėtį „atidaryta“.
2. Užlenkite dangtį į puodą kampu, kad abu skersinio galai liktų ant slėgio indo krašto.
3. Pakreipkite rankeną priešinga kryptimi į poziciją „uždaryta“. Įsitikinkite, kad dangtelis tvirtai prispaustas prie indo.
4. Uždaryto greitpuodžio rankena yra horizontalioje padėtyje. Uždarius nespausiti rankenos, nes galima pažeisti sandarumą.



Slėgio indo atidarymas

Prieš atidarant slėgio indą, sumažinkite iki galo slėgį indo viduje.

1. Slėgis sumažinamas išleidžiant garus – kelis kartus pastumkite pagrindinę vožtuvo rankenėlę arba atvėsinkite slėgio indą šalto vandens srautu.
2. Toliau: pakreipkite pagrindinį vožtuvą į vertikalią padėtį.
3. Kai nustos šnypšti, atidarykite dangtį iki galo.

ATSARGUMO PRIEMONĖS:

- Slėgio indą naudokite tik susipažinę su visa informacija, kuri yra išdėstyta vadove, ir tik kaip nurodyta.
- Prieš kiekvieną naudojimą įsitikinkite, kad slėginė viryklė yra užpildyta ir patikrinkite, ar vožtuvai yra švarūs ir laisvi.
- Slėgio viryklėje gaminimas vyksta esant slėgiui. Netinkamas naudojimas gali sukelti nudegimus! Prieš pradėdant gaminimo procesą, įsitikinkite, ar slėginė viryklė yra sandariai uždaryta!
- Slėgio viryklės veikimo metu vaikai neturėtų būti šalia.
- Nekreipkite garų išleidimo angų į žmonių pusę.
- Nedėkite puodo į karštą orkaitę.
- Slėginė viryklė turėtų būti gerai pritvirtinta ir stabili. Nenaudokite degiklio, kurio skersmuo didesnis nei slėginė viryklė.
- Šildymui naudokite tik leidžiamus šilumos šaltinius.
- Naudojant puodą reikalingas didžiausias budrumas – nelieskite karštų paviršių be rankų apsaugos.
- Stebėkite slėgio indą, reguliuokite šilumą ir virimo laiką, palaikykite ir slėgį viryklėje, naudojant pagrindinį vožtuvą, kuris mažina slėgį viryklėje.
- Nenaudokite saugos sistemų taip, kaip nenurodyta instrukcijoje.
- Nenaudokite puodo kitais tikslais, negu jis skirtas.
- Atidarykite slėgio indą tik po to, kai slėgis sumažėja – neatidarinkite priverstinai.
- Nenaudokite puodo be vandens, nes tai gali sugadinti jį.
- Didžiausias slėginės viryklės užpildymas: $\frac{2}{3}$ talpos maisto produktams, kurių apimtis gaminant nepadidėja.
- Gaminant maisto produktus, kurių apimtis gaminant padidėja, pvz., ryžius arba dehidratuotos daržovės, užpildykite slėgio indą tik iki $\frac{1}{2}$ jo talpos.

- Gaminimo metu mėsos (su oda), kuri gali išsipūsti (pvz., jautienos liežuvis), nereikėtų persmeigti – tai gali sukelti nudegimus.
- Gaminant minkštą maistą, prieš atidarant, švelniai pakratykite slėgio indą, kad išvengtumėte galimo šnypšimo.
- Puodo negalima naudoti kepinti maisto produktus po presu!
- Negalima priverstinai atidaryti slėgio viryklės.
- Jei iš apsauginio vožtuvo arba sandarinimo žiedo teka garai – nedelsdami išjunkite virtuvės degiklį.
- Palaikykite švarą. Jeigu sudeginote indą, pirmiausia reikia jį mirkyti, tada nuplauti.
- Visos atsarginės dalys turi būti originalios ir perkamos iš įgalioto atstovo. Dangtis ir puodas turi būti to paties tipo ir to paties gamintojo.

NIEKADA NEATIDARYNĖKITE PUODO PRIVERSTINAI!!!

Laikykite švarioje ir sausoje vietoje. Indas neturėtų būti uždarytas dangčiu. **ĮSPĖJIMAS!** Šį prietaisą gali naudoti tik suaugusieji. Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros. Įsitikinkite, kad įrenginio saugojimo vieta tinkamai apsaugota nuo vaikų ir pašalinių asmenų. Gamintojas neatsako už žalą, kurią sukelia netinkamas prietaiso naudojimas ar netinkamos prietaiso saugojimo aplinkybės.

SLĖGINIO GAMINIMO APARATO VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

REMONTAS IR KEITIMAS

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

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

ĮSPĖJIMAS! Kiekviena šalis turi savo įstatymus, reglamentuojančius etilo alkoholio, vyno produktų ir spiritinių gėrimų gamybą, jų pateikimą į rinką ir sankcijas už jų nesilaikymą. Lenkijos Respublikoje šiuo metu galioja: 2001 m. kovo mėn. 2 d. Aktas dėl etilo alkoholio gaminimo ir tabako gaminių (2001 m. Įstatymų leidimas Nr. 31, 353 punktas su pakeitimais), 2011 m. gegužės mėn. 17 d. Vyno produktų gamyba ir išpilstymas, jų apyvarta ir vyno rinkos organizavimas (2011 m. Įstatymas Nr. 170, punktas 690 su pakeitimais) ir 2006 m. spalio mėn. 18 d. Aktas dėl spiritinių gėrimų gaminimo ir spiritinių gėrimų geografinių nuorodų įregistravimo ir apsaugos (2006 m. Įstatymų leidimas Nr. 208, p. 1539 su pakeitimais).

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



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA DESTILĒTĀJS UN SPIEDIENA KATLS DIVI VIENĀ 17 L

Rokasgrāmatā ir būtiska informācija par produktu un tā darbību. pārliecinieties, ka esat to izlasījis un saglabājat to turpmākai atsaucei. **Iekārta, kas apvieno destilētāja un spiediena katla funkcijas ar 17 l jaudu. Ar kondensatoru, kas iekļauts komplektā, tā veiksmīgi destilēs ūdeni un citus ķīmiskos savienojumus. To var izmantot arī kā regulāru spiediena katlu, kas var būt noderīgs katrā mājas virtuvē. Izgatavots no nerūsējošā tērauda.** Komplektā ietilpst elektroniskais termometrs, kas ievietots rāmī un caur zondi pievienots destilācijas iekārtai, kas ļauj viegli un precīzi izmērīt šķidrums temperatūru. **Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājas apstākļos.**

Komplektā ietilpst:

- spiediena katls (kontainers),

- destilācijas iekārta (sedimentācijas tvertne ar vārstu un dzesētāju),
- profesionāls termometrs,
- ūdens ievades un izvades savienotājcaurule,
- savienotājs, kas der majsaimniecības krāniem.

Spiediena katls ir hermētiski noslēgts katls, kurā, gatavojot ēdienus, palielinās spiediens. Tas izraisa ūdens viršanas temperatūras paaugstināšanos un gatavošanas procesa paātrinājumu. Trauka apakšdaļa uzreiz absorbē pat vismazāko enerģijas daudzumu, kas vienmērīgi sadalās pa visu apakšdaļas virsmu. Šāda gatavošanas procesa optimizācija ļauj ietaupīt laiku un enerģiju, kā arī saglabāt vairāk veselīgu sastāvdaļu ēdienā.

Tas ir paredzēts lietošanai ar gāzes, elektriskajām, keramikas un indukcijas plītiem.

- Augstas kvalitātes nerūsējošais tērauds.
- Darba spiediens: 0,7 bar.
- Galvenā vārsta atlaišanas spiediens: 0,7 bar.
- Drošības vārsta atlaišanas spiediens: 1,1 bar.
- Iepildītā masa: ne vairāk kā $\frac{2}{3}$ pārtikas produktu un šķidrumu, kuru apjoms nepalielinās, maksimālais $\frac{1}{2}$ pārtikas produktiem un šķidrumiem, kas palielinās apjomā.
- Minimālā pieļaujamā iepildītā masa: 0,5 L, destilācijai 2 L.

Destilēšanas iekārta:

- separators, kondensētājs,
- serpentīns 8 mm diametrā un 2 m garumā,
- krāna savienotājs.

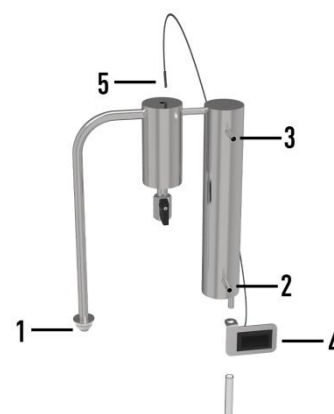
Profesionāls termometrs: ierāmēts elektroniskais termometrs, kas aprīkots ar LCD displeju un zondi. Elektroniskais termometrs - tā ir ierīce, kas nepieciešama destilācijas procesā, kas, tieši un nepārtraukti mērot paša destilāta un/vai tvaika temperatūru, nodrošina tā frakcionēšanu. Ir svarīgi atzīmēt, ka tas nodrošina ārkārtīgi precīzus un rūpīgus rādījumus - skala ar 0,1° soli un diapazonu no -50°C līdz +110°C. Termometrs ir ievietots ērtā nerūsējošā tērauda rāmī, ko var viegli piestiprināt pie visiem BROWIN firmas destilētājiem. Ierīce tiek darbināta ar divām LR44 tipa baterijām (pērkot termometru, pirmais bateriju komplekts ir iekļauts piegādes komplektā).

Uzmanību!

Veicot mērījumus, neiegremdējiet kabeli šķidrumā! Zonde, kuras garums ir 100 cm, tiek ievietota atverēs, kuru izmērs ir vismaz 6 mm x 21 mm.

KĀ LIETOT KOMPLEKTA UZSTĀDĪŠANA DESTILĀCIJAI

- Uzskrūvējiet kondensatoru ar separatoru uz spiediena katla vāka - drošības vārsta vietā (1). Veiciet šo darbību rūpīgi bez spēka pielietošanas, jo pārāk stingri pieskrūvējot kondensatoru var sabojāt vītņi.
- Pievienojiet dzesētāju aukstā ūdens avotam pretplūsmā ar iegūstamo destilātu - caur apakšējās tīcaurules atveri (2).
- Ūdens novadīšana tiek pieslēgta caur augšējās caurules atveri (3).
- Uzstādiet termometru ērtā vietā uz destilācijas kolonnas (piemēram, 4) un, izmantojot zondi (5), savienojiet caur atveri kolonnas augšdaļā.



SPIEDIENA KATLA UZBŪVE:

1. trauks
2. galvenais vārsts
3. šķērsstienis
4. vāka rokturis
5. drošības vārsts
6. vāks
7. starplika (zem trauka augšējās malas)
8. rokturis



SPIEDIENA KATLA DARBĪBA

Pirms pirmās lietošanas rūpīgi notīriet katlu ar mazgāšanas šķidrumu un izžāvējiet to. Neizmantojiet tā saucamās beržamās suku vai tīrīšanas pulverus.

Pirms katras lietošanas reizes ir jāpārbauda galvenā un drošības valve. Iestatiet galvenā ventiļa rokturi horizontālā stāvoklī un piespiediet uz leju vairākas reizes. Rokturim ir viegli jāatgriežas horizontālā stāvoklī.



Drošības vārsts ir jāpavelk uz augšu vairākas reizes. Vārstam ir viegli jāatgriežas horizontālā stāvoklī.

Maksimālā pieļaujamā iepildītā masa:

- 1/2 no trauka ietilpības pārtikai, kas gatavošanas laikā izplešas;
- 2/3 no trauka ietilpības pārtikai, kas gatavošanas laikā nemaina ietilpību.

NEKAD NEVĀRIET SPIEDIENA KATLĀ BEZ ŪDENS!

Spiediena katla noslēgšana

Noslēdzot spiediena katla vāku, ir jāievēro vairāki būtiski noteikumi:

1. Pavērsiet vāku rokturi "atvērtā" pozīcijā.
2. Slidiniet vāku uz katla leņķī, tā lai šķērsstieņa abi gali atbalstās uz spiediena katla malas.
3. Sasveriet rokturi pretējā virzienā, uz "aizvērtā" pozīciju. Pārliecinieties, ka vāks cieši turas uz spiediena katla malas.
4. Kad tas ir aizvērts, spiediena katla rokturis atrodas horizontāli. Nenospieties rokturi pēc katla aizvēšanas, jo tas var izraisīt hermētiskuma zudumu



Spiediena katla atvēršana

Pirms atvērt spiediena katlu, pilnībā pazeminiet spiedienu traukā.

1. Spiediens tiek samazināts, izlaižot ārā tvaiku – nospiediet galvenā ventiļa rokturi vairākas reizes vai atdzesējiet spiediena katlu zem auksta ūdens strūkļas.
2. Pēc tam galveno vārstu ir jāsasver vertikālā pozīcijā, lai līdzsvarotu.
3. Kad šņākoņa apstājas, atveriet vāku.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI:

- Izmantojiet spiediena katlu tikai pēc rokasgrāmatas izlasīšanas, saskaņā ar informāciju par ekspluatācijas drošību.
- Pirms katras lietošanas pārliecinieties, vai spiediena katls ir sakomplektēts, un pārbaudiet, vai drošības vārsts ir tīri un brīvi.
- Spiediena katlā gatavošana notiek zem spiediena. Nepareiza lietošana var izraisīt apdegumus! Pirms uzsākt gatavot, pārliecinieties, ka spiediena katls ir cieši noslēgts!
- Lietojot spiediena katlu, bērni nedrīkst atrasties tā tuvumā.
- Nepavērsiet izplūdes tvaiku pret lietotāju.
- Neievietojiet katlu karstā krāsnī.
- Spiediena katls jānovieto uz stabilas plīts. Novietojiet degli ar lielāku diametru nekā spiediena katla apakša.
- Sildīšanai izmantojiet tikai atļautos siltuma avotus.
- Katlam ir jāievēro maksimālā piesardzība – nepieskarities karstām virsmām bez roku aizsardzības.
- Uzmaniet spiediena katlu, regulējiet siltumu un gatavošanas laiku, uzturiet un kontrolējiet spiedienu spiediena katlā, izmantojot galveno vārstu, kas ierobežo spiedienu spiediena katlā.
- Neietekmējiet drošības sistēmas pretēji rokasgrāmatas norādījumiem.
- Nelietojiet katlu citiem, neparedzētiem mērķiem.
- Atveriet spiediena katlu tikai pēc spiediena samazināšanas – šim nolūkam nedrīkst izmantot spēku.
- Nelietojiet katlu bez ūdens, jo tādā veidā to var sabojāt vai iznīcināt.
- Maksimālā spiediena katla iepildītā masa: 2/3 ietilpība pārtikas produktiem, kuru apjoms nepalielinās.
- Gatavojot ēdienus, kas gatavošanas laikā palielinās, piemēram, rīsi vai kaltēti dārzeņi, piepildiet spiediena katlu tikai līdz 1/2 no tās ietilpības.
- Gatavojot gaļu (ar ādu), kas var uzbriest (piemēram, liellopu mēle), to nedrīkst caurdurt. Tas var izraisīt apdegumus.
- Mazu ēdienu pagatavošanas laikā viegli sakratiet spiediena katlu pirms atvēršanas, lai izvairītos no iespējamās izšļakstīšanās.
- Katlu nedrīkst lietot ēdiena cepšanai zem spiediena!
- Nemēģiniet katlu atvērt ar spēku.
- Ja no drošības vārsta vai blīvējošā gredzena nāk tvaiks, nekavējoties izslēdziet virtuves degli.
- Vienmēr gatavojiet tīrā spiediena katlā. Karsētais trauks vispirms ir jāsamērcē, pēc tam jāizmazgā.
- Visām rezerves daļām jābūt oriģinālām un no pilnvarota ražotāja. Vāciņam un katlam jābūt tāda paša tipa un no tā paša ražotāja.

NEKAD NEATVERIET KATLU AR SPĒKU!!!

Uzglabājiet tīrā un sausā vietā. Trauka vāku nedrīkst aizvērt.

UZMANĪBU! Šo ierīci var darbināt tikai pieaugušie. Nekad neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības. Pārliecinieties, vai ierīces uzglabāšanai izmantotā vieta ir pienācīgi nodrošināta pret neatļautu piekļuvi un bērniem. Ražotājs neatbild par jebkādiem bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas lietošanas vai apiešanās dēļ.

SPIEDIENA KATLA TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

REMONTS UN NOMAIŅA

Spiediena katla lietotājam pašam nevajadzētu veikt remontu, jo tas var radīt garantijas zaudējumu. Pareizi izmantotajam, tīrītam un uzturētam produktam vajadzētu kalpot ilgu laiku. Jebkurus remontus var veikt tikai sabiedrība ar ierobežotu atbildību BROWIN Sp. k, kas atrodas Pryncypalna ielā 179-141; 93-373 Lodza – Polija. Šī adrese ir arī remonta pakalpojumiem. Komplektācijā nav iekļautas rezerves daļas. BROWIN veic detaļu remontu vai vai pilnīgu spiediena katlu nomaiņu pēc iepriekšējas pieteikuma izskatīšanas. Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas jebkurā laikā bez iepriekšēja brīdinājuma, lai atbilstu tiesību normām, standartiem, direktīvām vai strukturālu, komerciālu, estētisku vai citu iemeslu dēļ.

UZMANĪBU! Katrai valstij ir savi tiesību akti, kas reglamentē etilspirta, vīna produktu un stipro alkoholisko dzērienu ražošanu, to laišanu tirgū, kā arī sankcijas par neatbilstību. Polijas Republikā ir spēkā šādi noteikumi: 2001. gada 2. marta akts par etilspirta ražošanu un tabakas izstrādājumu ražošanu (2001. gada Tiesību Aktu Vēstnesis Nr. 31, 353. punkts ar grozījumiem), 2011. gada 17. maija akts par produktu ražošanu un iepildīšanu pudelēs, to apgrozījumu un vīna tirgus organizāciju (2011. gada Tiesību Aktu Vēstnesis Nr. 170, 690. iedaļa ar grozījumiem) un 2006. gada 18. oktobra akts par stipro alkoholisko dzērienu ražošanu un stipro alkoholisko dzērienu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrāciju un aizsardzību (Tiesību Aktu Vēstnesis 2006 Nr. 208, 1539. lpp. ar grozījumiem). BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. nenes atbildību par to, ka lietotājs izmanto savus produktus, pārkāpjot piemērojamos tiesību aktus.



KASUTUSJUHEND DESTILLEERĪJA JA KIIRKEEDUPOTT KAKS ÜHES 17 L

See juhend sisaldab olulist infot toote ja selle kasutamise kohta. Loe seda kindlasti ja hoiat tulevikus vaatamiseks alles. **Seade, mis kombineerib destilleerija ja kiirkeedupoti funktsioonid, 17 l mahutavusega. Tānu komplektis olevalē kondensaatorile, destilleerib see suurepāraselt vett ja teisi keemilisi ūhendeid. Seda vōib kasutada ka tavalise kiirkeedupotina, mis on kasulik igas kodukōogis. Valmistatud roostevabast terasest.** Tarnekomplekti kuulub elektrooniline termomeeter, mis pannakse raami sisse ja ūhendatakse destilleerimisaparaadiga sondi kaudu, mis vōimaldab mōōta vedeliku temperatuuri lihtsalt ja tāpselt. **See seade on mōēldud koduseks kasutamiseks.**

Komplektis sisaldub:

- kiirkeedupott (mahuti),
- destilleerimisaparaat (settenōu klapi ja jahutiga),
- profesionāalne termomeeter,
- vee sisselaskeava ja vāļjalaskeava ūhendusvoolikud,
- koduste veekraanidega ūhilduv ūhendus.

Kiirkeedupott on hermeetiliselt suletud pott, milles rōhk sōōgivalmistamise ajal tōuseb. See pōhjustab vee keemistemperatuuri tōusu, kiirendades kūpsetamisprotsessi. Anuma pōhi neelab koheselt kōige vāiksemagi energija, mis jaotatakse ūhtlaselt tervele pōhja pinnale. Selline kūpsetamisprotsessi optimeerimine aitab sāāsta aega ja energiat ning sāilitada toidus rohkem tervislikke koostisosi.

See on mōēldud kasutamiseks gaasi-, elektri-, keraamiliste- ja induktsioonpliiidega.

- Kōrgekvaliteediline roostevaba teras.
- Tōōrōhk: 0.7 bar.
- Pōhiventili vabastuspinge: 0.7 bar.
- Kaitseventili vabastuspinge: 1.1 bar.
- Tāitmine: maksimālselt 2/3 toidude ja vedelike puhul, mille maht ei tōuse, maksimālselt 1/2 toidude ja vedelike puhul, mille maht tōuseb.
- Minimāalne aktsepteeritav tāitmine: 0,5 l, destilleerimise puhul 2 l.

Destilleerimise aparaat:

- sadestaja, kondensaator,
- serpentiin 8 mm läbimõõduga ja 2 m pikkusega,
- kraaniga ühendus.

Professionaalne termomeeter: raamis olev elektrooniline termomeeter on varustatud LCD-ekraani ja sondiga. Elektrooniline termomeeter on destilleerimisprotsessis vajalik seade, mis tänu destillaadi ja/või auru temperatuuri vahetule ja pidevale mõõtmisele tagab selle fraksioneerimise. Oluline on märkida, et see tagab ülitäpsed ja usaldusväärsed näidud – 0,1° sammuga skaalaga ja vahemikus -50°C kuni +110°C. Termomeeter on paigutatud mugavasse roostevabast terasest raami, mida saab hõlpsasti paigaldada kõigile BROWINI destilleerimisaparaatidele. Seade töötab kahe LR44 patareiga (termomeetri ostmisel on esimene komplekt patareisid kaasas tarnekomplektis).

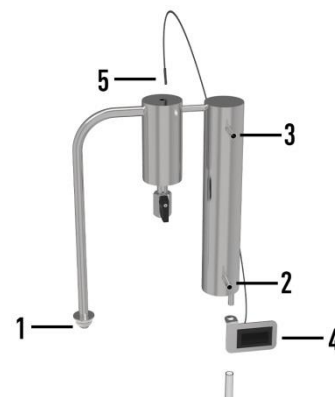
Tähelepanu!

Ärge kastke kaablit mõõtmise ajal vedelikku! 100 cm pikkune sond mahub avadesse, mille mõõtmed on vähemalt 6 mm x 21 mm.

KUIDAS KASUTADA

KOKKUPANEK DESTILLEERIMISE EESMÄRGIL

- Krui kondensaator koos sadestajaga kiirkeedupoti kaanele - ohutusventiili kohta (1). Ära kasuta seda tegevust tehes jõudu, kondensaatori liiga tugevalt peale keeramine võib keermeid kahjustada.
- Ühendage jahuti külma vee allikaga nii, et see voolab siseneva destillaadiga vastassuunas – alumise harutoru ava kaudu (2).
- Vee äravool – ühendatakse ülemise harutoru ava kaudu (3).
- Paigaldage termomeeter sobivasse kohta destilleerimisanumal (näiteks, 4) ja ühendage sondi abil (5) see anuma ülaosas oleva ava kaudu.



KIIRKEEDUPOTI EHTUS:

1. anum
2. peaventiil
3. ristlõige
4. Kaane käepide
5. kaitseventiil
6. kaas
7. tihend (anuma ülemise eendi all)
8. käepide



KIIRKEEDUPOTI KASUTAMINE

Enne esimest kasutuskorda puhasta pott nõudepesuvahendiga ja kuivata see. Ära kasuta kraapivaid svamme ega puhastuspulbreid.

Enne igat kasutuskorda tuleb kontrollida peaventiili ja kaitseventiili. Seadista peaventiili käepide horisontaalsesse asendisse ja vajuta mitu korda alla. Käepide peaks minema lihtsalt tagasi horisontaalsesse asendisse. Kaitseventiili tuleks tõmmata mitu korda ülespoole. Ventiiil peaks minema lihtsalt tagasi esialgsesse asendisse.



Maksimaalne aktsepteeritav täitmine:

- 1/2 anuma mahutavusest toitude puhul, mis küpsetamise käigus paisuvad;
- 2/3 anuma mahutavusest toitude puhul, mille maht küpsetamise käigus ei muutu.

ÄRA KUNAGI KIIRKEEDUPOTIS KÜPSETA ILMA VEETA!!

Kiirkeedupoti sulgemine

Kiirkeedupoti kaane sulgemisel tuleb järgida mitmeid olulisi reegleid:

1. Keera kaane käepide „avatud“ asendisse.
2. Libista kaas potile nurga all, et mõlemad ristlõike otsad toetuvad kiirkeedupoti äärel.
3. Keera käepidet vastassuunda, „suletud“ asendisse. Veendu, et kaas haakub tugevasti kiirkeedupoti ääre külge.
4. Kinnises olekus on kiirkeetja käepide horisontaalasendis. Ärge vajutage käepidemele pärast selle sulgemist, kuna see võib rikkuda hermeetilisuse.



Kiirkeedupoti avamine

Enne kiirkeedupoti avamist langeta täielikult anumas olev rõhk.

1. Rõhu langetamiseks lase välja aur - vajuta peaventiili käepidet mitu korda või jahuta kiirkeedupotti jooksva külma vee all.
2. Järgmiseks tuleb keerata peaventiil kompenseerimiseks vertikaalsesse asendisse.
3. Kui sisemine lõpeb, ava kaas.

ETTEVAATUSABINÕUD:

- Kasuta kiirkeedupotti ainult peale kasutusjuhendi läbi lugemist ning järgides kasutusohutuse informatsiooni.
- Enne igat kasutuskorda veendu, et kiirkeedupott on komplektne ning kontrolli, et kaitseklapid (ventiilid) on puhtad ja ummistusteta.
- Kiirkeedupotis toimub küpsetamine rõhu all. Vale kasutamine võib põhjustada põletusi! Enne küpsetamise alustamist veendu, et kiirkeedupott on tihedalt suletud!
- Kiirkeedupoti töötamise ajal ei tohiks lapsed olla läheduses.
- Ära juhi auru väljalaskeavasid kasutaja suunas.
- Ära aseta potti kuuma ahju.
- Kiirkeedupott peaks asuma stabiilsel pliilil. Ära aseta potti keeduplaadile, mis on suurem kui kiirkeedupott.
- Kasuta kuumutamiseks ainult lubatud kütteallikaid.
- Potiga töötamisel on vaja kasutada maksimaalset ettevaatust - ära puudu kuumi pindu paljaste kätega.
- Tee kiirkeedupotiga toiminguid, reguleeri kuumust ja küpsetusaega, hoia ja kontrolli kiirkeedupoti rõhku peaventiili abil, mis piirab kiirkeedupotis olevat rõhku.
- Ära häiri ohutussüsteeme juhendis mitte kirjeldatud viisil.
- Ära kasuta potti selle jaoks mitte ettenähtud otstarbel.
- Ava kiirkeedupott ainult pärast rõhu alandamist - selleks ei tohi kasutada jõudu.
- Ära kasuta potti ilma veeta, see võib seda kahjustada või poti hävitada.
- Maksimaalne kiirkeedupoti täitmine: 2/3 mahutavusest toitude puhul, mille maht ei suurene.
- Küpsetades toituid, mille maht küpsetamise ajal suureneb, nt riis või kuivatatud juurviljad, täida kiirkeedupott ainult kuni 1/2 ulatuses selle mahust.
- Küpsetades liha (koos nahaga), mis võib paisuda (nt. veise keel), ära torka seda - see võib põhjustada põletusi.
- Pehmeite toitude küpsetamise ajal raputa kiirkeedupotti õrnalt enne avamist, et vältida võimalikku pritsimist.
- Potti ei tohi kasutada toitude rõhu all praadimiseks!
- Ära kasuta kiirkeedupoti avamiseks jõudu.
- Kui kaitseventiili või kaanetihendi rõnga vahelt peaks eralduma auru, lülita kohe pliit välja.
- Küpseta toitu alati ainult puhtas kiirkeedupotis. Põhjakõrbenud anumad tuleb kõigepealt leotada, seejärel pesta.
- Kõik varuosad peavad oleval originaalid ja tulema volitatud tootjalt. Kaas ja pott peavad olema sama tüüpi ja tulema samalt tootjalt.

ÄRA KUNAGI AVA POTTI JÕUGA!!!

Hoiusta seda puhtas ja kuivas kohas. Anuma kaas ei tohiks olla suletud.

ETTEVAATUST! Seda seadet võivad kasutada ainult täiskasvanud. Ära jäta töötavat seadet kunagi järelvalveta.

Kindlusta, et seadme hoiustamise koht oleks kindlustatud laste ja soovimatute inimeste eest.

Tootja ei vastuta mistahes kahjude eest, mis on tekkinud seadme vale kasutamise või ebaõige käsitlemise tulemusel.

KIIRKEEDUPOTI PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Et seade korrektselt töötaks, järgi peale igat kasutuskorda selle puhastamise ja hoolduse soovitusi.
- Kiirkeedupotti tuleks peale igat kasutuskorda pesta leige veega ja nõudepesuvedelikuga.
- Ära kasuta lahuseid, mis sisaldavad kloriidi ja puhastuspulbrit, ega kraapivaid nuustikuid.
- Ära kuumuta potti, kui see on tühi.
- Potti võib pesta ka nõudepesumasinas.
- **Poti sisemist ja välimist pinda** tuleks pesta nõudepesulapiga, millele on lisatud nõudepesuvedlikku.
- **Kaant** tuleks pesta svammiga leige jooksva vee al svammiga, millele on lisatud nõudepesuvedelikku.
- **Kaitseventiili** tuleks pesta jooksva kraanivee all.
- **Peaventiili** tuleks puhastada veega loputades. Kontrolli selle toimimist, vajutades kergelt ventiilile.

PARANDUSTÖÖD JA ASENDAMINE

Kiirkeedupoti kasutaja ei tohiks midagi ise parandada, sest see muudab garantii kehtetuks. Korralikult kasutatud, puhastatud ja hooldatud toode peaks kestma kaua aega. Mistahes parandustöid võib teha ainult BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. asukohaga 179-141 Pryncypalna street; 93-373 Łódź – Poola. Aadress on samas ka remonditeenuste aadress. Komplekti ei kuulu varuosi. BROWIN ettevõtte teostab parandustöid või vahetab välja osi või terveid kiirkeedupotte peale eelnevat üle vaatamist.

Tootjal on õigus toodet igal ajal ilma eelneva teavituseeta modifitseerida, et olla vastavuses seadusesätetega, standarditega, direktiividega, või ka struktuuriliselt, kommertslikult, esteetiliselt või muul põhjusel.

ETTEVAATUST! Igal riigil on oma seadussätted, mis reguleerivad etüülalkoholi, veinitoodete ja alkoholsete jookide tootmist ja turule toomist ning sanktsioonid nende rikkumise eest. Poola Vabariigis kehtib järgnev: A2. märtsi 2001. aasta seadus etüülalkoholi tootmise ja tubakatoodete valmistamise kohta (2001. aasta seaduste kogu nr 31, punkt 353, muudetud kujul), 17. mai 2011. aasta seadus veinitoodete tootmise, villimise ja veini turukorralduse kohta (2011. aasta seaduste kogu nr 170, punkt 690 koos muudatustega) ja 18. oktoobri 2006. aasta kangete alkoholsete jookide tootmise ning piiritusjookide geograafiliste tähistest registreerimise ja kaitse seadus (2006. A. seaduste kogu nr 208, punkt 1539, muudetud kujul).

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k. ei vastuta, kui kasutaja kasutab tema tooteid rikkudes kohaldatavaid seaduseid.



NÁVOD K OBSLUZE DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ A TLAKOVÝ HRNEC 2 V 1 17 L

Tento návod obsahuje důležité informace o výrobku a jeho provozu. Pozorně si jej přečtěte a uschovejte pro budoucí potřebu. **Toto zařízení v sobě spojuje funkce destilačního přístroje a tlakového hrnce s obsahem 17l. Sada obsahuje kondenzátor, díky kterému zařízení perfektně destiluje vodu a i jiné chemické sloučeniny. Tento výrobek je také možné používat jako běžný kuchyňský tlakový hrnec. Je vyroben z nerez oceli.** Sada obsahuje elektronický teploměr umístěný v rámečku a připojený k destilačnímu přístroji pomocí sondy, umožňující snadné a přesné měření teploty kapaliny. **Toto zařízení je určeno k domácímu použití.**

SADA OBSAHUJE:

- tlakový hrnec (zásobník)
- destilační přístroj (usazovací nádrž s ventilem a chladičem)
- profesionální teploměr
- hadici propojující přívod a odvod vody
- konektor kompatibilní s běžnými kohoutky v domácnosti

Tlakový hrnec je hermeticky utěsněná nádoba, ve které se vaří potraviny pod tlakem. Tlak zvyšuje teplotu vroucí vody a celkově urychluje proces vaření. Dno tohoto hrnce ihned absorbuje velmi málo energie, která je rovnoměrně rozvedena po celém povrchu dna. Jedná se o optimalizaci procesu vaření, kterým se šetří čas i energie a v potravinách se zachová vyšší obsah zdravých složek.

Je určen k použití na vaření na plynu, elektrických i indukčních sporácích.

- Je vyroben z vysoce kvalitní nerez oceli.
- Provozní tlak: 0,7 bar.
- Uvolňovací tlak hlavního ventilu: 0,7 bar.
- Uvolňovací tlak bezpečnostního ventilu: 1,1 bar.
- Plnění: maximálně ze 2/3 potravinami a kapalinami, které nenabývají v objemu, maximálně z 1/2 u potravin a kapalin, které nabývají v objemu.
- Minimální přípustná náplň: 0,5 l; pro destilaci 2 l.

Destilační zařízení:

- usazovák, kondenzátor
- chladič spirálový 2 m dlouhý a 8mm v průměru
- konektor na kohoutek

Profesionální teploměr: elektronický teploměr v rámečku vybavený LCD displejem a sondou. Elektronický teploměr je zařízení nezbytné v procesu destilace, které díky přímému průběžnému měření teploty samotného destilátu nebo/a teploty páry umožňuje jeho frakcionaci. Důležité je, že umožňuje extrémně precizní a přesné odečítání – se stupnicí 0,1° a v rozsahu od -50 °C do +110 °C. Teploměr je umístěn v praktickém nerezovém rámečku, který lze snadno připevnit na všechny destilační přístroje značky BROWIN. Přístroj je napájen dvěma bateriemi LR44, které obdržíte (při nákupu teploměru sada obsahuje baterie).

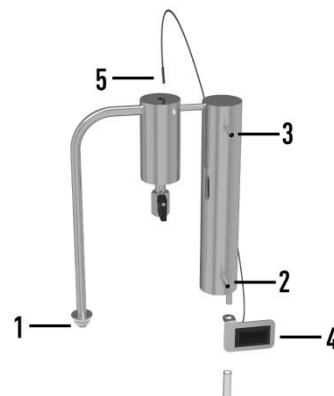
Upozornění!

Při měření neponořujte kabel do kapaliny! 100 cm dlouhá sonda se hodí do otvorů o rozměrech minimálně 6 mm x 21 mm.

Způsob použití:

NASTAVENÍ SESTAVY JAKO DESTILAČNÍHO PŘÍSTROJE

- Našroubujte kondenzátor s usazovákem na víko tlakového hrnce - na místo bezpečnostního ventilu (1). Neutahuje sestavu příliš silně, mohlo by dojít k poškození závitu.
- Chladič připojte na zdroj studené vody v protiproudu k přijímanému destilátu – přes otvor spodního hrdla (2).
- Vypouštění vody – připojte přes otvor horního hrdla (3).
- Namontujte teploměr na vhodné místo na destilační koloně (např. 4) a pomocí sondy (5) jej připojte přes otvor v horní části kolony.



PROVEDENÍ TLAKOVÉHO HRNCE:

1. nádoba
2. hlavní ventil
3. příčník
4. rukojeť víka
5. bezpečnostní ventil
6. víko
7. těsnění (pod horním okrajem nádoby)
8. rukojeť



VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI

Před prvním použitím, důkladně vymyjte celý hrnec čisticím prostředkem a vysušte. Nepoužívejte písek na nádobí ani jiné čisticí prášky.

Před každodenním použitím, je nutné zkontrolovat hlavní a bezpečnostní ventil.

Rukojeť hlavního ventilu dejte do vodorovné polohy a několikrát stiskněte. Rukojeť se musí lehce vrátit do vodorovné polohy.

Bezpečnostní ventil povytáhněte nahoru několikrát za sebou. Ventil se musí lehce vrátit do vodorovné polohy.



Maximální přípustná náplň:

- 1/2 obsahu nádoby u potravin, které během vaření nabývají na objemu;
- 2/3 obsahu nádoby u potravin, které během vaření nenabývají na objemu;

JE ZAKÁZÁNO VAŘIT V TLAKOVÉM HRNCI BEZ VODY!

Uzavření (utěsnění) tlakového hrnce

Při uzavírání víka tlakového hrnce je nutné dodržet několik základních pravidel:

1. Rukojeť dejte do pozice "otevřeno".
2. Nakloněné víko nasadte na nádobu pod úhlem tak, aby oba konce příčníku spočinuly na okrajích hrnce.
3. Rukojeť přesuňte opačným směrem, do polohy "uzavřeno". Víko musí pevně přiléhat k okraji tlakového hrnce.
4. V zavřeném stavu má tlakový hrnec rukojeť umístěnou vodorovně. Po zavření netlačte na rukojeť, protože to by mohlo způsobit ztrátu těsnosti



Otevření tlakového hrnce

Před otevřením tlakového hrnce je nutné úplně snížit tlak uvnitř tlakové nádoby.

1. Tlak snížíme tak, že uvolníme z hrnce páru několika zmáčknutím rukojeti nebo ochlazením tlakového hrnce proudem studené vody.
2. Potom je nutné hlavní ventil naklonit do vertikální polohy za účelem kompenzace.
3. Jakmile hrnec přestane syčet, otevřete víko.

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE:

- Tlakový hrnec používejte pouze po důkladném prostudování tohoto návodu a v souladu s bezpečnostními pokyny.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda je tlakový hrnec kompletní, a zda jeho bezpečnostní prvky (ventily) jsou čisté a nezanesené.
- Vaření v tlakovém hrnci probíhá pod tlakem. Nedodržení bezpečnostních pokynů může mít za následek popáleniny! Před zahájením vaření vždy zkontrolujte, zda je tlakový hrnec řádně uzavřený.
- Během vaření v tlakovém hrnci se nesmí poblíž zdržovat děti.
- Nesměřujte výstupy páry proti sobě nebo jiným osobám.
- Tlakový hrnec se nesmí vkládat do horké trouby.

- Tlakový hrnec musí být umístěn na stabilním vařiči. Tlakový hrnec nedávejte na větší varnou plochu než je průměr jeho dna.
- Používejte výhradně schválené zdroje tepla.
- Vaření v tlakovém hrnci vyžaduje maximální opatrnost a pozornost – nedotýkejte se horkých povrchů bez ochranných rukavic.
- Tlakový hrnec mějte vždy pod dozorem, dodržujte dobu vaření i teploty, udržujte a kontrolujte tlak v tlakovém hrnci pomocí hlavního ventilu, který omezuje tlak uvnitř hrnce.
- Do bezpečnostních prvků nezasahujte v rozporu s návodem.
- Tlakový hrnec používejte výhradně k určenému účelu.
- Tlakový hrnec otvírejte pouze po snížení tlaku - nikdy tento úkon neprovádějte silou.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez vody, mohlo by dojít k jeho poškození nebo zničení.
- Maximální náplň tlakového hrnce: 2/3 obsahu nádoby u potravin, které během vaření nenabývají na objemu.
- Pokud vaříte potraviny, které nabývají na objemu, jako je např. rýže nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec pouze do poloviny jeho kapacity.
- Při vaření mas (s kůží), která se může stáhnout, jako je například jazyk, je nepropichujte, mohlo by dojít k jeho spálení.
- Při vaření potravin nakrájených na drobno, jako je třeba jídlo pro kojence, tak před otevřením tlakového hrnce jím zatřeste, aby nedošlo k vystříknutí potravin.
- V tlakovém hrnci se nesmí smažit potraviny pod tlakem.
- Nikdy neotvírejte tlakový hrnec silou.
- Pokud by došlo k tomu, že pára začne unikat bezpečnostním ventilem, tak okamžitě vypněte varnou plochu.
- Po každém použití tlakový hrnec vždy pečlivě umyjte. Pokud dojde k připálení potravin, nechte nejdříve hrnec odmočit a potom jej umyjte.
- Při výměně používejte výhradně originální náhradní díly od výrobce. Víko i nádoba musí být stejného typu a od stejného výrobce.

TLAKOVÝ HRNec NIKDY NEOTVÍREJTE POMOCÍ SÍLY!

Skladujte na čistém a suchém místě. Víko by nemělo být nasazené napevno.

POZOR! Toto zařízení je určeno pouze dospělým. Tlakový hrnec nikdy nenechávejte bez dozoru! Toto zařízení musí být uskladněno na bezpečném místě chráněném před dětmi a zneužitím neoprávněnými osobami.

Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným používáním nebo zacházením.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TLAKOVÉHO HRNCE

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

OPRAVY A VÝMĚNY

Uživatel nesmí provádět žádné opravy, může to mít za následek propadnutí záruky. Pokud je toto zařízení správně používáno, čištěno a udržováno, tak by mělo bezproblémově sloužit dlouhou dobu. Veškeré opravy smí provádět výhradně personál společnosti: BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. se sídlem na 179-141 Pryncypalna street; 93-373 Łódź – Polsko. Tato adresa je také adresou servisu. Tato sada nezahrnuje náhradní součásti. Společnost BROWIN provede opravu nebo výměnu součástí či celého zařízení po předchozím posouzení. Výrobce si vyhrazuje úpravy výrobku kdykoliv a to bez předchozího oznámení za účelem splnění požadavků právních předpisů, norem, směrnic nebo z důvodů konstrukčních, obchodních, vzhledových či jiných.

POZOR! Každá země má své vlastní předpisy týkající se výroby etylalkoholu, vín a destilátů, včetně jejich uvádění na trh a také postihů při jejich neplnění. V Polsku jsou v platnosti následující předpisy: Zákon z 2. března 2001 upravující výrobu etylalkoholu a výrobu tabákových produktů (Věstník zákonů 2001 č. 31, položka 353 v platném znění), Zákon z 17. května o výrobě a lahfování vína, jejich uvedení na trh a o organizaci prodeje vín (Věstník zákonů z 2011, č. 170 položka 690 v platném znění) a Zákon z 18. října 2006 o výrobě destilátů a jejich registraci a ochraně územního značení destilátů (Věstník zákonů 2006, č. 208, položka 1539 v platném znění). BROWIN Sp. zo. o. neodpovídá za použití svých výrobků v rozporu s platnými zákony.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДИСТИЛЛЯТОР И СКОРОВАРКА, 2 В 1 17 Л

В руководстве содержится важная информация об изделии и его работе. Обязательно прочитайте его и сохраните для использования в будущем. **Бытовой прибор, сочетающий функции дистиллятора и скороварки, емкостью 17 л. Благодаря входящему в комплект конденсатору, он будет великолепно дистиллировать воду и другие химические соединения. Его также можно использовать как обычную скороварку, полезную на каждой домашней кухне. Сделан из нержавеющей стали. В комплект входит электронный термометр, помещенный в оправу и соединяемый с перегонным аппаратом с помощью зонда, что позволяет легко и точно измерять температуру жидкости. Устройство предназначено для использования в домашних условиях.**

Состав комплекта

- Скороварка (контейнер)
- дистилляционный аппарат (отстойник с клапаном и охладителем)
- Профессиональный термометр
- Впускные и выпускные соединительные водяные шланги
- Соединитель, совместимый с домашними кранами

Скороварка — это герметичная кастрюля, давление в которой во время готовки блюд растет. Это приводит к повышению температуры кипения воды, и ускорению процесса готовки. Нижняя часть сосуда мгновенно поглощает малейшее количество энергии, которая затем равномерно распределяется по всей поверхности дна. Такая оптимизация процесса готовки позволяет сэкономить время и энергию и сохранить больше здоровых ингредиентов в блюдах.

Она предназначен для использования с газовыми, электрическими, керамическими и индукционными печами.

- Высококачественная нержавеющая сталь.
- Рабочее давление: 0,7 бар.
- Давление открытия главного клапана: 0,7 бар.
- Давление открытия предохранительного клапана: 1,1 бар.
- Заполнение: максимум $\frac{2}{3}$ для продуктов питания и жидкостей, объем которых не увеличивается, и максимум $\frac{1}{2}$ продуктов питания и жидкостей, объем которых увеличивается.
- Минимальный допустимый объем заполнения: 0,5 л для дистилляции 2 л.

Дистилляционный аппарат

- Отстойник, Конденсатор
- Змеевик диаметром 8 мм и длиной 2 м
- Соединитель для крана

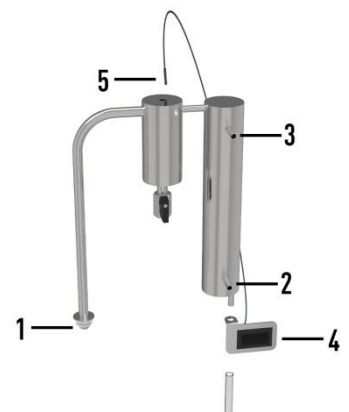
Профессиональный термометр: электронный термометр в оправе, оснащенный ЖК-дисплеем и зондом. Электронный термометр — это устройство, необходимое в процессе дистилляции, которое благодаря прямому непрерывному измерению температуры самого дистиллята и/или температуры паров позволяет проводить его фракционирование. Что немаловажно, он позволяет чрезвычайно точно считывать показания — с шагом $0,1^\circ$ и в диапазоне от -50°C до 110°C . Термометр помещен в удобную оправу из нержавеющей стали, которую можно легко прикрепить ко всем дистилляторам BROWIN. Устройство будет питаться от двух батареек LR44, которые вы получите (при покупке термометра первый набор батареек входит в комплект).

Внимание!

Во время измерения нельзя погружать кабель в жидкость!
Зонд длиной 100 см подходит для отверстий размером не менее 6 x 21 мм.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ НАСТРОЙКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ ДИСТИЛЛЯЦИИ

- Навинтите конденсатор с отстойником на крышку скороварки в месте расположения предохранительного клапана (1). Не прилагайте при этом усилий, так как если навинтить конденсатор слишком плотно, можно повредить резьбу.
- Подключить охладитель к источнику холодной воды противотоком получаемому дистилляту — через отверстие в нижней трубке (2).
- Слив воды — подключение через отверстие в верхней трубке (3).



- Установите термометр в удобном месте на дистилляционной колонне (например, 4) и с помощью зонда (5) подсоедините его через отверстие в верхней части колонны.

КОНСТРУКЦИЯ СКОРОВАРКИ

1. Сосуд
2. Главный клапан
3. Перекладина
4. Ручка крышки
5. Предохранительный клапан
6. Крышка
7. Прокладка (под верхним выступом сосуда)
8. Ручка



РАБОТА СКОРОВАРКИ

Перед первым использованием тщательно очистите кастрюлю моющей жидкостью и высушите ее. Не пользуйтесь так называемыми "проволочными мочалками" и чистящими порошками.

Перед каждым использованием следует проверять главный клапан и предохранительный клапан. Установите ручку главного клапана в горизонтальное положение и несколько раз нажмите на нее. Ручка должна легко возвращаться в горизонтальное положение.

Предохранительный клапан следует несколько раз потянуть вверх. Клапан должен легко возвращаться в свое исходное положение.



Максимальный допустимый объем заполнения

- 1/2 емкости сосуда для продуктов, которые расширяются во время готовки
- 2/3 емкости сосуда для продуктов, объем которых время готовки не меняется

НИКОГДА НЕ ГОТОВЬТЕ В СКОРОВАРКЕ БЕЗ ВОДЫ!!

Герметизация скороварки

Во время герметизации крышки скороварки необходимо следует соблюдать несколько простых правил:

1. Наклоните ручку крышку в положение «открыто».
2. Вдвиньте крышку под углом в кастрюлю так, чтобы оба конца перекладки опирались на край скороварки.
3. Наклоните рукоятку в противоположном направлении, в положение «закрыто». Убедитесь, что крышка плотно прилегает к краю скороварки.
4. В закрытом состоянии скороварка имеет горизонтальную ручку. Не нажимайте на ручку после закрытия, так как это может привести к потере герметичности.



Разгерметизация скороварки

Перед разгерметизацией скороварки полностью стравите давление внутри сосуда.

1. Давление понижается за счет выпуска пара: несколько раз нажмите на ручку главного клапана или охладите скороварку под струей холодной воды.
2. Затем следует отклонить главный клапан в вертикальное положение, чтобы компенсировать.
3. После прекращения шипения откройте крышку.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Пользуйтесь скороваркой только после прочтения этого руководства в соответствии с информацией о безопасности работы.
- Перед каждым использованием убедитесь, что комплектация скороварки полна, а предохранительные устройства (клапаны) чисты и не засорены.
- Приготовление пищи происходит в скороварке под давлением. Неправильное использование может привести к ожогам! Прежде чем начать готовить, убедитесь, что скороварка плотно закрыта!
- Во время работы скороварки рядом не должно быть детей.
- Никогда не направляйте выпускные отверстия для пара на пользователя.
- Не ставьте кастрюлю в горячую печь.
- Скороварка должна стоять на устойчивой плите. Не ставьте на горелку большего диаметра, чем нижняя часть скороварки.
- Пользуйтесь для нагревания только разрешенными источниками тепла.
- Работа кастрюли требует максимальной осторожности – не касайтесь горячих поверхностей незащищенными руками.

- Следите за скороваркой, регулируйте подачу тепла и время готовки, поддерживайте и контролируйте давление в скороварке с помощью главного клапана, который ограничивает давление внутри скороварки.
- Не вмешивайтесь в работу предохранительных систем не указанными в руководстве способами.
- Не используйте кастрюлю не по назначению.
- Открывайте скороварку только после понижения давления: не прилагайте для этого усилий.
- Не используйте кастрюлю без воды, так как это может привести к ее повреждению или разрушению.
- Максимальное заполнение скороварки: 2/3 емкости для продуктов, объем которых не увеличивается
- Во время готовки продуктов, объем которых во время готовки увеличивается, таких как рис или обезвоженные овощи, заполняйте скороварки только на 1/2 ее емкости.
- Во время готовки мяса (с кожей), которое может набухать (например, говяжьего языка), не протыкайте его – это может вызвать ожоги.
- Во время готовки мягких продуктов слегка встряхните скороварку перед тем, как открыть ее, чтобы избежать разбрызгивания.
- Кастрюлю нельзя использовать для жарки продуктов под давлением!
- Не прилагайте усилий для того, чтобы открыть скороварку.
- Если из предохранительного клапана или уплотнительного кольца выходит пар, немедленно выключите кухонную горелку.
- Всегда готовьте в чистой скороварке. Сгоревший сосуд следует сначала замочить, а затем промыть.
- Все запасные части должны быть оригинальными и должны быть получены от авторизованного производителя. Крышка и кастрюля должны быть одного типа и от одного производителя.

НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАЙТЕ КАСТРЮЛЮ СИЛОЙ!!!

Храните в сухом прохладном месте. Крышка сосуда не должна быть закрыта.

ОСТОРОЖНО! Этим устройством могут пользоваться только взрослые. Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра. Убедитесь, что используемое для хранения устройства пространство должным образом защищено от несанкционированного доступа и детей.

Производитель не несет ответственности ни за какой причиненный неправильным использованием устройства или обращением с ним ущерб.

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ СКОРОВАРКИ

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

РЕМОНТ И ЗАМЕНА

Пользователь скороварки не должен самостоятельно производить никакого ремонта, так как это может повлечь потерю гарантии. Если правильно пользоваться изделием, очищать его и производить его техобслуживание, то он должен служить долго. Любой ремонт может выполнять только персонал компании BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k., которая находится по адресу 179-141 Pryncypalna street; 93-373 Łódź – Польша. Этот адрес является одновременно адресом ремонтной службы. В комплект не входят запчасти. Компания BROWIN осуществляет ремонт и замену деталей скороварок или полную их замену после предварительного рассмотрения заявки.

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

ОСТОРОЖНО! Во всех странах есть свои собственные правовые нормы, регулирующие производство этилового спирта, винодельческой продукции и спиртных напитков, вывод их на рынок, а также санкции за несоблюдение нормативных требований. В Республике Польша действуют следующие законы: закон от 2 марта 2001 г. о производстве этилового спирта и табачных изделий ("Законодательный вестник", 2001 г., № 31, пункт 353 с поправками), закон от 17 мая 2011 г. О производстве и розливе винодельческой продукции, ее обороте и организации рынка вина ("Законодательный вестник", 2011 г. №170, пункт 690 с поправками) и закон

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

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



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE DISTILATOR ȘI OALĂ SUB PRESIUNE 2 ÎN 1 17 L

Manualul conține informații vitale despre produs și despre funcționarea acestuia. Asigurați-vă că l-ați citit și păstrați-l pentru referințe ulterioare. **Un aparat care combină funcțiile unui distilator și al unei oale sub presiune, capacitate de 17 l. Datorită condensatorului inclus în set, va funcționa excelent la distilarea apei și a altor compuși chimici. Poate fi folosit și ca oală sub presiune obișnuită, utilă în fiecare bucătărie. Realizat din oțel inoxidabil. Setul este prevăzut cu un termometru electronic introdus în cadru și conectat la aparatul de distilare prin intermediul unei sonde, permițând măsurarea ușoară și precisă a temperaturii lichidului. Dispozitivul este destinat uzului casnic.**

Setul include:

- oală sub presiune (recipient),
- aparat de distilare (clarificator cu supapă și răcitor),
- termometru profesional,
- furtun de admisie și evacuare a apei,
- conector compatibil cu robinetele de uz casnic.

Oala sub presiune este o oală închisă ermetic, în care presiunea crește în timpul gătitului. Aceasta determină creșterea temperaturii de fierbere a apei și accelerarea procesului de gătit. Partea inferioară a vasului absoarbe instantaneu cea mai mică cantitate de energie, care se distribuie uniform pe toată suprafața fundului. O astfel de optimizare a procesului de gătit permite economisirea timpului și a energiei și păstrează o cantitate mai mare de ingrediente sănătoase în mâncăruri.

Este proiectat pentru utilizarea pe aragaze, plite electrice, ceramice și cu inducție.

- Oțel inoxidabil de înaltă calitate.
- Presiunea de lucru: 0,7 bari.
- Presiunea de eliberare a supapei principale: 0,7 bari.
- Presiunea de eliberare a supapei de siguranță: 1,1 bari.
- Umplere: maxim $\frac{2}{3}$ pentru alimente și lichide care nu cresc în volum, maxim $\frac{1}{2}$ pentru alimente și lichide care cresc în volum.
- Umplere minimă acceptabilă: 0,5 L, pentru distilare 2 L

Aparat de distilare:

- decantor, condensator,
- serpentină cu diametrul de 8 mm și lungimea de 2 m,
- conector pentru robinet.

Termometru profesional: termometru electronic în cadru, cu afișaj LCD și sondă. Termometrul electronic este un dispozitiv indispensabil în procesul de distilare, care, prin măsurarea directă și continuă a temperaturii distilatului și/sau a vaporilor, permite fracționarea acestuia. Este important faptul că permite o citire extrem de precisă și exactă - cu o scală în trepte de $0,1^\circ$ și un interval de la -50°C la $+110^\circ\text{C}$. Termometrul este plasat într-un cadru practic din oțel inoxidabil, pe care îl puteți atașa cu ușurință la toate distilatoarele BROWIN. Veți alimenta dispozitivul cu cele două baterii LR44 incluse în set (la achiziționarea termometrului, primul set de baterii este inclus).

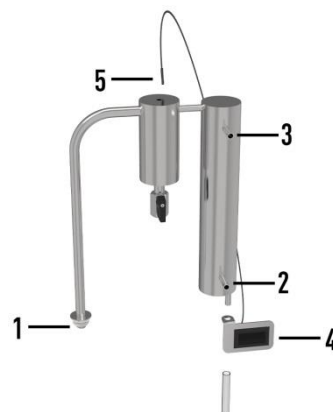
Atenție!

Nu scufundați cablul în lichid atunci când efectuați măsurători! Sonda cu o lungime de 100 cm este potrivită pentru orificii care nu sunt mai mici de 6 mm x 21 mm.

MOD DE UTILIZARE

CONFIGURAREA SETULUI PENTRU DISTILARE

- Înșurubați condensatorul cu ajutorul dispozitivului de decantare la capacul oalei sub presiune - în punctul supapei de siguranță (1). Aveți grijă să nu efectuați această acțiune forțat, deoarece înșurubarea condensatorului prea strâns poate deteriora filetul.
- Conectați răcitorul la sursa de apă rece în direcție inversă colectării distilatului - prin orificiul racordului inferior (2).



- Evacuarea apei - conectați prin orificiul din racordul superior (3).
- Montați termometrul într-o poziție convenabilă pe coloana de distilare (de ex. 4) și, cu ajutorul sondei (5), se conectează prin orificiul din partea superioară a coloanei.

CONSTRUCȚIA OALEI SUB DE PRESIUNE:

1. vas
2. supapă principală
3. bară transversală
4. mâner capac
5. supapă de siguranță
6. capac
7. garnitură (sub marginea superioară a vasului)
8. mâner



OPERAREA OALEI SUB DE PRESIUNE:

Înainte de prima utilizare, curățați temeinic vasul cu lichid de spălare și uscați-l. Nu folosiți așa-numiții bureți de sârmă sau pulberi de curățare.

Înainte de fiecare utilizare, supapa principală și supapa de siguranță trebuie inspectate.

Fixați mânerul supapei principale într-o poziție orizontală și apăsați în jos de mai multe ori. Mânerul trebuie să revină cu ușurință în poziția orizontală.

Supapa de siguranță trebuie să fie trasă în sus de mai multe ori. Supapa trebuie să se întoarcă cu ușurință în poziția sa inițială.



Umplere maximă acceptabilă:

- 1/2 din capacitatea vasului pentru alimente care se umflă în timpul gătitului;
- 2/3 din capacitatea vasului pentru alimente care nu-și modifică volumul în timpul gătitului.

NU GĂTIȚI NICIODATĂ ÎNTR-O OALĂ SUB PRESIUNE FĂRĂ APĂ!!

Etanșarea oalei sub presiune

În timp ce etanșați capacul oalei sub presiune, trebuie respectate mai multe reguli esențiale:

1. Înclinați mânerul capacului în poziția "deschis".
2. Glisați capacul în vas într-un unghi, astfel încât ambele capete ale barei transversale să se sprijine pe marginea oalei sub presiune.
3. Înclinați mânerul în direcția opusă, în poziția "închis". Asigurați-vă că capacul aderă strâns la marginea oalei sub presiune.
4. Vasul sub presiune după închidere are mânerul în poziție orizontală. Nu apăsați pe mâner după închidere, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea etanșării



Deschiderea oalei sub presiune

Înainte de deschiderea oalei sub presiune, reduceți presiunea din interiorul recipientului.

1. Presiunea este coborâtă prin evacuarea aburului - apăsați de câteva ori mânerul supapei principale sau răciți oala sub presiune sub jet de apă rece.
2. Apoi, supapa principală trebuie înclinată în poziție verticală pentru a compensa.
3. Odată ce șuieratul se oprește, deschideți capacul.

MĂSURI DE PRECAUȚIE:

- Utilizați oala sub presiune numai după citirea manualului, în conformitate cu informațiile referitoare la siguranța funcționării.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că oala sub presiune este completă și verificați dacă siguranțele (supapele) sunt curate și neobstrucționate.
- Într-o oală sub presiune, gătitul are loc sub presiune. Utilizarea greșită poate provoca arsuri! Înainte de a începe să gătiți, asigurați-vă că oala sub presiune este bine etanșată!
- În timpul funcționării oalei sub presiune, copiii nu ar trebui să se afle în apropiere.
- Nu îndreptați orificiile de evacuare a aburului către utilizator.
- Nu așezați vasul într-un cuptor fierbinte.
- Oala sub presiune trebuie amplasată pe un aragaz stabil. Nu așezați pe un arzător mai mare decât diametrul oalei sub presiune.
- Utilizați numai surse de căldură admise pentru încălzire.
- Vasul necesită o prudență maximă de operare - nu atingeți suprafețele fierbinți fără a utiliza protecție pentru mâini.
- Supravegheați oala sub presiune, reglați timpul de încălzire și de gătit, mențineți și controlați presiunea în oala sub presiune utilizând supapa principală care limitează presiunea din interiorul oalei sub presiune.

- Nu interferați cu sistemele de siguranță în moduri care nu sunt specificate în manual.
- Nu utilizați vasul în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Deschideți oala sub presiune numai după coborârea presiunii - forța nu trebuie utilizată în acest scop.
- Nu folosiți vasul fără apă, deoarece acesta se poate deteriora sau distruge.
- Umplere maximă a oalei sub presiune: 2/3 din capacitate pentru alimentele care nu cresc în volum.
- Când gătiți alimente care cresc în volum în timpul gătitului, de ex. orez sau legume deshidratate, umpleți oala sub presiune doar până la 1/2 din capacitatea sa.
- În timpul gătirii cărnii (cu piele) care s-ar putea umfla (de ex. limbă de vită), nu-l deschideți - aceasta poate provoca arsuri.
- În timpul gătirii alimentelor moi, scuturați ușor oala sub presiune înainte de a o deschide pentru a evita eventuale pulverizări.
- Oala nu trebuie folosită pentru prăjirea alimentelor sub presiune!
- Nu forțați oala sub presiune să se deschidă.
- Dacă aburul va ieși din supapa de siguranță sau inelul de etanșare, opriți imediat arzătorul de bucătărie.
- Întotdeauna gătiți într-o oală sub presiune curată. Un vas ars trebuie mai întâi să fie înmuiat, apoi spălat.
- Toate piesele de schimb trebuie să fie originale și provenite de la un producător autorizat. Capacul și vasul trebuie să fie de același tip și de la același producător.

NU DESCHIDEȚI NICIODATĂ VASUL CU FORȚA!!!

Depozitați într-un spațiu curat și uscat. Capacul oalei nu trebuie închis.

ATENȚIE! Acest dispozitiv poate fi utilizat doar de adulți. Nu lăsați niciodată dispozitivul de operare nesupravegheat. Asigurați-vă că spațiul utilizat pentru stocarea dispozitivului este protejat corespunzător împotriva accesului neautorizat și a copiilor.

Producătorul nu este răspunzător pentru eventualele deteriorări cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau de manipularea necorespunzătoare a dispozitivului.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA OALEI SUB PRESIUNE

- Pentru ca aparatul să funcționeze corect, urmați recomandările privind curățarea și întreținerea acestuia după fiecare utilizare.
- Oala sub presiune trebuie spălată după fiecare utilizare, în apă caldă, cu adaos de detergent lichid.
- Nu utilizați soluții care conțin clor, praf de curățare sau așa-numitele răzuitoare.
- Nu supraîncălziți oala când este goală.
- Oala poate fi spălată și într-o mașină de spălat vase.
- **Interiorul și exteriorul vasului** trebuie să fie spălat cu o lavetă de bucătărie cu adaos de detergent lichid.
- **Capacul** ar trebui să fie spălat sub jet de apă caldă, folosind un burete cu adaos de detergent lichid.
- **Supapa de siguranță** trebuie să fie spălată sub jet de apă de la robinet.
- **Supapa principală** trebuie să fie curățată prin clătire cu apă. Verificați funcționarea acestuia prin presarea ușoară a supapei.

REPARAȚII ȘI ÎNLOCUIRE

Utilizatorul oalei sub presiune nu trebuie să facă nici o reparație singur, deoarece aceasta poate echivala cu pierderea garanției. Produsul bine operat, curățat și întreținut trebuie să funcționeze mult timp. Orice reparații pot fi efectuate numai de personalul BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. cu sediul în strada Pryncypalna 179-141; 93-373 Łódź - Polonia. Această adresă este în același timp adresa serviciului de reparații. Setul nu include piese de schimb. Compania BROWIN efectuează reparații sau înlocuirea pieselor sau a oalelor sub presiune integrale, după o examinare prealabilă.

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

ATENȚIE! Fiecare țară are propriile sale reglementări legale care reglementează fabricarea alcoolului etilic, a produselor vitivinicole și a băuturilor spirtoase, introducerea acestora pe piață și sancțiunile pentru nerespectarea prevederilor. În Republica Polonă, în vigoare sunt următoarele: Legea din 2 martie 2001 privind producerea de alcool etilic și fabricarea produselor din tutun (Monitorul Oficial din 2001, nr. 31, pct. 353, cu modificările ulterioare), Legea din 17 mai 2011 privind producerea și îmbutelierea produselor vitivinicole, cifra lor de afaceri și organizarea piețelor vitivinicole (Monitorul Oficial din 2001 nr. 170 din 2011 pct. 690, cu modificările ulterioare) și Legea din 18 octombrie 2006 privind producția de băuturi spirtoase și înregistrarea și protejarea indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase (Monitorul Oficial din 2006 Nr. 208, pct. 1539, cu modificările ulterioare).

BROWIN Sp.zooSp.k. nu este responsabilă pentru utilizarea produselor sale de către utilizator cu încălcarea legilor aplicabile.



NÁVOD NA POUŽITIE DESTILÁTOR A TLAKOVÝ HRNIEC 2 V 1 17 L

Tento návod obsahuje dôležité informácie o produkte a jeho fungovaní. Dôkladne si ho prečítajte a uschovajte pre budúce použitie. **Spotrebič, ktorý kombinuje funkcie destilátora a tlakového hrnca o objeme 17 litrov. Vďaka kondenzátoru, ktorý je súčasťou súpravy, bude skvelo použiteľný pri destilácii vody a iných chemických zlúčenín. Môže sa použiť aj ako bežný tlakový hrniec, ktorý je užitočný v každej domácej kuchyni. Vyrobený z nehrdzavejúcej ocele.** Súčasťou dodávky je elektronický teplomer umiestnený v rámečku a napojený na destilačný prístroj prostredníctvom sondy, ktorý umožňuje jednoduché a presné meranie teploty tekutiny. **Zariadenie je určené na domáce použitie.**

Súprava obsahuje:

- tlakový hrniec (nádoba),
- destilačný prístroj (nádrž s ventilom a chladičom),
- profesionálny teplomer,
- pripojovaciu hadicu na prívod a odvod vody,
- konektor kompatibilný s vodovodnými batériami pre domácnosť.

Tlakový hrniec je hermeticky uzavretý hrniec, v ktorom stúpa tlak počas varenia jedál. To spôsobuje zvýšenie teploty varu vody a zrýchlenie procesu varenia. Spodok nádoby okamžite absorbuje aj najmenšie množstvo energie, ktorá sa rovnomerne rozdelí na celý povrch dna. Takáto optimalizácia procesu varenia umožňuje šetriť čas a energiu a zachovať väčšie množstvo zdravých zložiek v jedle.

Je určený na použitie s plynovými, elektrickými, keramickými a indukčnými sporákmi.

- Vysoko kvalitná nerezová oceľ.
- Pracovný tlak: 0,7 bar.
- Uvoľňovací tlak hlavného ventilu: 0,7 bar.
- Uvoľňovací tlak poistného ventilu: 1,1 bar.
- Plnenie: maximálne do $\frac{2}{3}$ pre potraviny a kvapaliny, ktoré nezvyšujú objem, maximálne do $\frac{1}{2}$ pre potraviny a kvapaliny, ktoré zvyšujú objem.
- Minimálna prijateľná náplň: 0,5 l a na destiláciu 2 l.

Destilačný prístroj:

- usadzovač, kondenzátor,
- špirála s priemerom 8 mm a dĺžkou 2 m,
- konektor pre vodovodný kohútik.

Profesionálny teplomer: elektronický teplomer v rámečku, s LCD displejom a sondou. Elektronický teplomer je prístroj nevyhnutný pri destilácii, ktorý vďaka priamemu a neprerušnému meraniu teploty samotného destilátu a/alebo teploty pár, umožňuje jeho frakcionovanie. Dôležité je, že umožňuje získať veľmi presný a prísny výsledok merania – so stupnicou každých $0,1^\circ$, v rozsahu od -50°C do $+110^\circ\text{C}$. Teplomer je umiestnený vo vhodnom rámečku z nerezovej ocele, ktorý jednoducho pripevníte na všetky destilačné prístroje značky BROWIN. Prístroj napájaný na dve batérie LR44, ktoré sú súčasťou dodávky (spolu s teplomerom dodávame aj prvý set batérií).

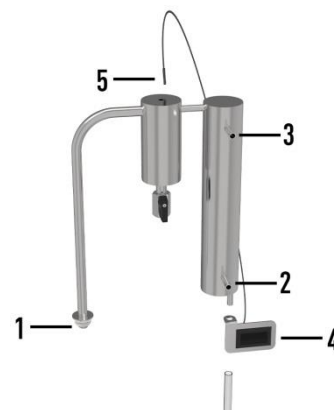
Upozornenie!

Počas merania neponárajte kábel do tekutiny! Sonda s dĺžkou 100 cm je vhodná do otvorov s minimálnou veľkosťou 6 mm x 21 mm.

AKO POUŽÍVAŤ

NASTAVENIE SÚPRAVY PRE ÚČEL DISTILÁCIE

- Zaskrutkujte kondenzátor s usadzovačom na veko tlakového hrnca - na miesto poistného ventilu (1). Dávajte pozor, aby ste túto činnosť nevykonávali nasilu, pretože príliš pevné naskrutkovanie kondenzátora môže poškodiť závit.
- Napojte chladič na zdroj studenej vody v protismere vytekajúceho destilátu – cez otvor spodnej rúrky (2).
- Odtok vody – napojte na otvor hornej rúrky (3).
- Teplomer pripevníte na vhodnom mieste na destilačnej kolóne (napr. 4) a prostredníctvom sondy (5) napojte cez otvor na vrchu kolóny.



KONŠTRUKCIA TLAKOVÉHO HRNCA:

1. nádoba
2. hlavný ventil
3. priečne rameno
4. rukoväť pokrievky
5. poistný ventil
6. pokrievka
7. tesnenie (pod horným okrajom nádoby)
8. rukoväť



POUŽÍVANIE TLAKOVÉHO HRNCA

Pred prvým použitím, dôkladne vyčistite hrniec čistiacim prostriedkom na riad a vysušte ho. Nepoužívajte tzv. drôtenky a čistiace prášky.

Pred každým použitím treba skontrolovať hlavný a poistný ventil.

Nastavte rukoväť hlavného ventilu v horizontálnej polohe niekoľkokrát stlačte. Rukoväť by sa mala ľahko vrátiť do vodorovnej polohy.

Poistný ventil by ste mali niekoľkokrát vytiahnuť smerom nahor. Ventil by sa mal ľahko vrátiť do svojej pôvodnej polohy.



Maximálna prijateľná náplň:

- 1/2 kapacity nádoby pre potraviny, ktoré počas varenia rozširujú svoj objem;
- 2/3 kapacity nádoby pre potraviny, ktoré počas varenia nemenia objem.

NIKDY V TLAKOVOM HRNCI NEVARTE BEZ VODY!

Uzavretie tlakového hrnca

Pri utesnení pokrievky tlakového hrnca je potrebné dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

1. Sklopte rukoväť veka do polohy „otvorené“.
2. Posuňte pokrievku do hrnca pod uhlom, takže obidva konce priečného ramena pokrievky sa opierajú o okraj tlakového hrnca.
3. Nakloňte rukoväť opačným smerom do polohy „zatvorené“. Uistite sa, že pokrievka pevne prilieha ku okraju tlakového hrnca.
4. Tlakový hrniec po zatvorení má rúčku vo vodorovnej polohe. Netlačte rúčku po zatvorení. Môže to viesť k netesnosti zariadenia.



Otvorenie tlakového hrnca

Pred otvorením tlakového hrnca úplne znížte tlak vo vnútri nádoby.

1. Tlak sa zníži vyprázdňovaním pary - niekoľkokrát zatlačte rukoväť hlavného ventilu alebo hrniec ochlaďte pod prúdom studenej vody.
2. Ďalej by mal byť hlavný ventil sklopený do zvislej polohy, aby sa kompenzoval.
3. Keď sa syčanie zastaví, môžete otvoriť veko.

UPOZORNENIE:

- Tlakový hrniec používajte len po prečítaní návodu na použitie v súlade s informáciami týkajúcimi sa bezpečnosti prevádzky.
- Pred každým použitím skontrolujte, či má tlakový hrniec všetky časti a skontrolujte, či sú bezpečnostné prvky (ventily) čisté a nezablokované.
- V tlakovom hrnci sa varí pod tlakom. Nesprávne použitie môže spôsobiť popáleniny! Pred začiatkom varenia skontrolujte, či je tlakový hrniec tesne uzavretý!
- Počas prevádzky tlakového hrnca by sa deti nemali nachádzať v jeho blízkosti.
- Neotáčajte výstup pary smerom k užívateľovi.
- Nádobu neumiestňujte do horúcej rúry.
- Tlakový hrniec by mal byť umiestnený na stabilnom sporáku. Neumiestňujte ho na horák, ktorý má väčší priemer než spodná časť tlakového hrnca.
- Na ohrev používajte len povolené zdroje tepla.
- Hrniec vyžaduje maximálnu opatnosť pri práci - nedotýkajte sa horúcich plôch bez použitia ochrany ruky.
- Dávajte pozor na tlakový hrniec, upravte teplotu a čas varenia, udržiavajte a ovládajte tlak v tlakovom hrnci pomocou hlavného ventilu, ktorý obmedzuje tlak vo vnútri tlakového hrnca.
- Nezasahujte do bezpečnostných systémov spôsobom, ktorý nie je uvedený v príručke.
- Nepoužívajte nádobu na iné účely, než na ktoré je určená.
- Otvorte tlakový hrniec až po znížení tlaku vo vnútri nádoby - neotvárajte násilu.
- Nepoužívajte nádobu bez vody, pretože by ju to mohlo poškodiť alebo zničiť.

- Maximálne naplnenie tlakového hrnca: objem 2/3 pre potraviny, ktoré nezvyšujú objem.
- Pri varení potravín, ktoré zvyšujú objem počas varenia, napr. ryže alebo dehydrovanej zeleniny, plňte tlakový hrniec len do 1/2 jeho kapacity.
- Pri varení mäsa (s kožou), ktoré by mohlo napučať (napr. hovädzý jazyk), ho neprepichujte - môže to spôsobiť popálenie.
- Počas varenia jemných potravín jemne pred otvorením pretrepte tlakový hrniec, aby ste predišli možnému postriekaniu.
- Hrnec sa nesmie používať na vyprážanie potravín pod tlakom!
- Neotvárajte tlakový hrniec nasilu.
- Ak by z bezpečnostného ventilu alebo tesniaceho krúžku prenikala von para, okamžite vypnite horák sporáku.
- Vždy varte v čistom tlakovom hrnci. Spálenú nádobu treba najskôr namočiť, potom poumývať.
- Všetky náhradné diely musia byť originálne a musia pochádzať od autorizovaného výrobcu. Veko a nádoba by mali byť rovnakého typu a od toho istého výrobcu.

NIKDY NEOTVÁRAJTE HRNIEC NASILU !!!

Skladujte na čistom a suchom mieste. Veko hrnca by sa nemalo zatvárať.

VAROVANIE! Toto zariadenie môžu používať len dospelé osoby. Nikdy nenechávajte zariadenie, ktoré je v prevádzke, bez dozoru. Uistite sa, že priestor na ukladanie prístroja je správne chránený proti neoprávnenému prístupu a deťom.

Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo nesprávnou manipuláciou s prístrojom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA TLAKOVÉHO HRNCA

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

OPRAVY A VÝMENY

Používateľ tlakového hrnca by nemal vykonávať žiadne opravy, pretože to môže znamenať stratu záruky. Správne používaný, čistený a udržiavaný výrobok by mal slúžiť dlhú dobu. Všetky opravy môžu vykonávať iba pracovníci spoločnosti BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. na ulici Pryncypalna 179-141; 93-373 Łódź - Poľsko. Táto adresa je súčasne aj adresa opravárenskej služby. Súprava neobsahuje náhradné diely. Spoločnosť BROWIN uskutočňuje opravy alebo výmenu dielov alebo kompletných tlakových hrncov po predchádzajúcom preskúmaní reklamácie.

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

VAROVANIE! Každá krajina má vlastné právne predpisy upravujúce výrobu etylalkoholu, vinárskych výrobkov a liehovín, ich uvedenie na trh a sankcie za nedodržiavanie predpisov. V Poľskej republike platia tieto zákony: zákon z 2. marca 2001 o výrobe etylalkoholu a výrobe tabakových výrobkov (zákon č. 31, bod 353, v znení neskorších predpisov), zákon z 17. mája 2011 o výrobe a plnení vinárskych výrobkov, ich obrate a organizácii trhu s vínom (zákon č. 170, bod 690 z roku 2011, v znení zmien a doplnení) a zákon z 18. októbra 2006 o výrobe liehovín a registrácii a ochrane zemepisných označení liehovín (Vestník zákona č. 208, bod 1539, v znení neskorších predpisov).

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



ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДИСТИЛЯТОР ТА СКОРОВАРКА 2 В 1 17 Л

Ця інструкція містить важливу інформацію про виріб та його роботу. Уважно прочитайте її та зберігайте для подальшого використання. **Пристрій поєднує функції дистилятора та скороварки об'ємом 17 л. Завдяки**

конденсатору, який входить до комплекту, він буде чудово переганяти воду та інші хімічні сполуки. Пристрій також може використовуватись як звичайна скороварка, корисна на кожній домашній кухні. Виготовлений із нержавіючої сталі. У набір входить електронний термометр, розміщений в оправі, який підключається до дистиляційного апарату за допомогою зонда, що дозволяє легко та точно вимірювати температуру рідини. Пристрій призначений для домашнього використання.

До комплекту входять:

- скороварка (резервуар),
- дистиляційний апарат (відстійник з клапаном і охолоджувачем),
- професійний термометр,
- шланги для підведення та відведення води,
- роз'єм, сумісний з домашніми кранами.

Скороварка - це герметично закрита каstrуля, в якій під час приготування їжі підвищується тиск. Це призводить до підвищення температури кипіння води та прискорення процесу приготування. Дно посуду миттєво поглинає навіть незначну кількість енергії, яка рівномірно розподіляється по всій площі дна. Така оптимізація процесу приготування їжі дозволяє заощаджувати час та енергію та зберігати більшу кількість корисних інгредієнтів у їжі.

Скороварка розрахована на використання на газових, електричних, керамічних та індукційних плитах.

- Високоякісна нержавіюча сталь.
- Робочий тиск: 0,7 бар.
- Тиск відкривання головного клапана: 0,7 бар.
- Тиск відкривання захисного клапана: 1,1 бар.
- Наповнення: не більше ніж на $\frac{2}{3}$ для продуктів та рідин, які не збільшуються в об'ємі.
- Найменше допустиме наповнення: 0,5 л, для дистиляції 2 л.

Дистиляційний апарат:

- відстійник, конденсатор,
- змійовик діаметром 8 мм та довжиною 2 м,
- роз'єм для крана.

Професійний термометр: електронний термометр в оправі, оснащений рідкокристалічним дисплеєм і зондом. Електронний термометр - це пристрій, необхідний у процесі дистиляції, який завдяки прямому безперервному вимірюванню температури самого дистиляту та/або температури пари забезпечує його фракціонування. Важливо те, що він забезпечує надзвичайно точне зчитування - зі шкалою $0,1^\circ$ та в діапазоні від -50°C до $+110^\circ\text{C}$. Термометр розміщено в зручній оправі з нержавіючої сталі, яку можна легко прикріпити до всіх дистиляторів марки BROWIN. Прилад живиться від двох батарейок LR44, які ви отримаєте (при купівлі термометра перший комплект батарейок додається).

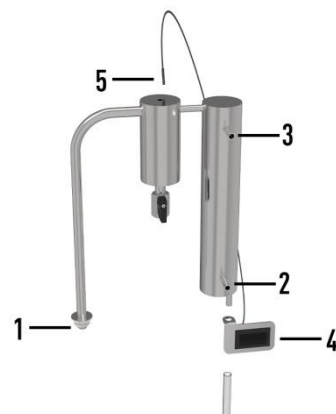
Увага!

При вимірюванні не занурюйте кабель в рідину! Зонд довжиною 100 см підходить для отворів розміром не менше 6 мм x 21 мм.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ

МОНТАЖ КОМПЛЕКТУ З МЕТОЮ ДИСТИЛЯЦІЇ

- Вкрутіть конденсатор з відстійником у кришку скороварки – замість захисного клапана (1). Будьте обережні, не закручуйте силою, оскільки занадто щільне закручування конденсатора може пошкодити різьбу.
- Підключіть охолоджувач до джерела холодної води проти течії отриманого дистиляту - через отвір у нижньому патрубку (2).
- Злив води – підключити через отвір у верхньому патрубку (3).
- Встановіть термометр у зручному місці дистиляційної колони (наприклад, 4) і за допомогою зонда (5) підключіть його через отвір у верхній частині колони.



БУДОВА СКОРОВАРКИ:

1. каstrуля
2. головний клапан
3. поперечна планка
4. ручка кришки
5. захисний клапан
6. кришка

7. прокладка (під верхнім виступом каструлі)
8. ручка

ЕКСПЛУАТАЦІЯ СКОРОВАРКИ

Перед першим використанням ретельно вимийте каструлю рідким миючим засобом та висушіть її. Не використовуйте дротяні мочалки та порошки для чищення.

Перед кожним використанням необхідно перевіряти головний та захисний клапани.

Переведіть ручку головного клапана у горизонтальне положення та кілька разів натисніть. Ручка повинна легко повертатися в горизонтальне положення.

Захисний клапан треба кілька разів потягнути вгору. Клапан повинен легко повертатися в початкове положення.



Максимальне допустиме наповнення:

- 1/2 об'єму каструлі для продуктів, які збільшуються в об'ємі під час приготування;
- 2/3 об'єму каструлі для продуктів, які не збільшуються в об'ємі під час приготування.

НИКОЛИ НЕ ГОТУЙТЕ В СКОРОВАРЦІ, ЯКЩО В НІЙ НЕМАЄ ВОДИ!!

Закривання скороварки

При закриванні кришки скороварки необхідно дотримуватись наступних важливих правил:

1. Відхилить ручку кришки у положення "відкрито".
2. Вставте кришку в каструлю під таким кутом, щоб обидва кінці поперечної планки лягли на краї скороварки.
3. Відведіть ручку в протилежному напрямку до положення "закрито". Переконайтесь, що кришка щільно прилягає до країв скороварки.
4. У закритому стані ручка скороварки розміщена горизонтально. Не натискайте на ручку після закриття, оскільки це може призвести до втрати герметичності.



Відкривання скороварки

Перед відкриванням скороварки повністю знизьте тиск всередині каструлі.

1. Тиск знижується, коли виходить пара - кілька разів натисніть ручку головного клапана або охолодіть скороварку під струменем холодної води.
2. Після цього для вирівнювання тиску головний клапан слід перевести у вертикальне положення.
3. Коли «сичання» стихне, відкрийте кришку.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ:

- Використовуйте скороварку лише після ознайомлення з цією інструкцією та інформацією щодо безпеки експлуатації.
- Перед кожним використанням переконайтесь, що скороварка повністю зібрана, і перевірте, чи захисні елементи (клапани) чисті та незакупорені.
- У скороварці приготування їжі відбувається під тиском. Неправильне використання може спричинити опіки! Перед нагріванням переконайтесь, що скороварка щільно закрита!
- Не залишайте дітей поблизу скороварки під час її роботи.
- Не спрямовуйте отвори виходу пари у бік користувача.
- Не ставте каструлю в гарячу духовку.
- Скороварку слід нагрівати на плиті, що стоїть стабільно. Не ставте скороварку на пальник, більший за діаметром ніж дно скороварки.
- Використовуйте лише дозволені джерела нагрівання.
- Скороварка вимагає максимальної обережності при використанні - не торкайтесь гарячих поверхонь, не захистивши руки.
- Наглядайте за скороваркою, контролюйте рівень нагріву та час приготування їжі, підтримуйте та контролюйте тиск у скороварці за допомогою головного клапана, який регулює тиск всередині скороварки.
- Не маніпулюйте з системами безпеки у спосіб, який не вказаний в інструкції.
- Не використовуйте каструлю не за призначенням.
- Відкривайте скороварку лише після зниження тиску – не можна робити цього силою.
- Не використовуйте каструлю без води, це може призвести до її пошкодження або виходу з ладу.
- Максимальне наповнення скороварки: 2/3 об'єму для продуктів, які не збільшуються в обсязі.
- Якщо продукти, які ви використовуєте, збільшуються в об'ємі, наприклад, рис або сушені овочі, наповніть скороварку лише на 1/3 від її об'єму.

- Під час приготування м'яса (зі шкірою), яке може збільшуватись у розмірах (наприклад, яловичий язик), не слід його проколювати - це може спричинити опіки.
- При приготуванні м'яких блюд перед тим як відкрити скороварку, легенько її струсність, щоб уникнути можливого розбризкування.
- Скороварка не призначена для смаження продуктів під тиском!
- Не застосовуйте силу для відкривання скороварки.
- Якщо із захисного клапану або з-під ущільнювача струменить пара, негайно припиніть нагрівання.
- Завжди використовуйте чисту скороварку. Якщо каstrуля підгоріла, її слід спочатку відмочити, потім помити.
- Всі частини повинні бути оригінальними і надходити від авторизованого виробника. Кришка та каstrуля повинні бути одного типу та одного виробника.

НІКОЛИ НЕ ВІДКРИВАЙТЕ СКОРОВАРКУ СИЛОЮ!!!

Зберігайте в чистому та сухому місці. При зберіганні залишайте кришку скороварки відкритою.

УВАГА! Цим пристроєм можуть користуватись лише дорослі особи. Ніколи не залишайте пристрій без нагляду. Переконайтесь, що місце, де він зберігається, надійно захищене від доступу сторонніх осіб та дітей.

Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені неправильним використанням або неналежним поводженням з пристроєм.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СКОРОВАРКИ

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

РЕМОНТ І ЗАМІНА

Користувач скороварки не повинен самостійно робити ремонт, оскільки це може означати втрату гарантії. Якщо виріб правильно експлуатувати, очищати та обслуговувати, він буде служити довго. Будь-який ремонт може проводитися лише співробітниками компанії «BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.» за адресою вул. Принципальна, 179-141; 93-373 Лодзь - Польща. Ця адреса одночасно є адресою служби ремонту. До комплекту не входять запасні частини. Компанія BROWIN проводить ремонт або заміну деталей або повністю заміну скороварки після попереднього розгляду звернення.

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

УВАГА! У кожній країні діють власні правові норми, що регулюють виробництво етилового спирту, винних продуктів і алкогольних напоїв, їх виведення на ринок та покарання за недотримання вимог. У Республіці Польща діють наступні: Закон від 2 березня 2001 р. «Про виробництво етилового спирту та виготовлення тютюнових виробів» («Законодавчий вісник» 2001 р. № 31, п. 353 із змінами), Закон від 17 травня 2011 р. «Про виробництво та розлив винних продуктів, їх оборот та організація ринку вина» («Законодавчий вісник» № 170 від 690 р. зі змінами) та Акт від 18 жовтня 2006 р. «Про виробництво алкогольних напоїв та реєстрацію та захист географічних позначень алкогольних напоїв» (Законодавчий вісник 2006 р. № 208, п. 1539 із змінами). Компанія «BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.» не несе відповідальності за використання своїх продуктів з порушенням відповідних законів.



BRUKSANVISNING DESTILATÖR OCH TRYCKKOKARE 2 I 1 17 L

Denna bruksanvisning innehåller viktig information om produkten och dess användning, läs den och spara den för framtida referens. **En apparat som kombinerar funktionerna hos en destillator och tryckkokare, med en kapacitet på 17 liter. Tack vare den medföljande kylaren är den perfekt för destillering av vatten och andra kemiska föreningar. Den kan också användas som en typisk tryckkokare, användbar i alla hushållskök. Apparaten är tillverkad av rostfritt stål. Den levereras med en elektronisk termometer som sätts in i ramen och ansluts till destillationsapparaten via en sond, vilket möjliggör enkel och exakt mätning av vätsketemperaturen. Apparaten är avsedd för användning i hemmiljö.**

Satsen innehåller:

- en tryckkokare (behållare),
- en destillationsapparat (avskiljare med ventil samt kylare),
- monteringsselement,
- en professionell termometer,
- en slang för att ansluta avloppet och vattentillförseln,
- en silikon slang,
- en gummipropp för tappvattentillförseln,
- en trädgårdsanslutning

En tryckkokare är en sluten kastrull i vilken tryck byggs upp under tillagningen av mat. Detta leder till en snabb ökning av vattnets kokpunkt och påskyndar tillagningsprocessen. Behållarens botten tar direkt upp den minsta energimängden, som fördelas jämnt över hela bottenytan. Sådan optimering av tillagningsprocessen sparar tid och energi och bevarar mer hälsosamma ingredienser i maten.

Den är lämplig för gas-, el-, keramik- och induktionsspisar.

- Högkvalitativt rostfritt stål.
- Drifttryck: 0,7 bar.
- Öppningstryck för manöverventil: 0,7 bar.
- Öppningstryck för säkerhetsventil: 1,1 bar.
- Fyllning: max $\frac{2}{3}$ för livsmedel och vätskor som inte ökar i volym, max $\frac{1}{2}$ för livsmedel och vätskor som ökar i volym.
- Minsta tillåtna fyllning: 0,5 l och 2 l vid destillering.
- Högsta tillåtna fyllning vid destillering 15 L.

Destillationsapparat:

- en avskiljare och en kylare
- en destillationsspiral med diameter på 8 mm
- en koppling för kran

Professionell termometer: elektronisk ramtermometer med LCD-display och sond.

Den elektroniska termometern är en oundgänglig anordning i destillationsprocessen, som genom att direkt och kontinuerligt mäta temperaturen på själva destillatet och/eller temperaturen på ångan möjliggör fraktionering av destillatet. Den ger en extremt exakt och noggrann avläsning - med en skala i steg om $0,1^\circ$ och ett mätområde från -50°C till $+110^\circ\text{C}$. Termometern sitter i en praktisk ram av rostfritt stål som du enkelt kan fästa på alla BROWIN-destillatorer. Enheten drivs med två medföljande LR44-batterier (den första uppsättningen batterier ingår).

Obs!

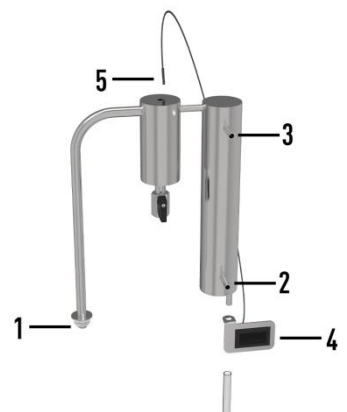
Sänk inte ner kabeln i vätska vid mätning!

Den 100 cm långa sonden passar i hål som inte är mindre än 6 mm x 21 mm.

ANVÄNDNING

MONTERING AV SATSEN FÖR DESTILLERING

- Skruva fast kylaren med avskiljare på tryckkokarens lock - i stället för säkerhetsventilen (1). Var försiktig så att du inte drar åt för hårt, eftersom gängorna kan skadas om kylaren dras åt för hårt.
- Anslut kylaren till en kallvattenkälla i motström till det destillat som skall tas emot - genom öppningen på den nedre tappkranen (2).
- Vattenavlopp - anslut genom öppningen på den övre tappkranen (3).
- Montera termometern på ett lämpligt ställe på destillationskolonnen (t.ex. 4) och anslut den med hjälp av sonden (5) genom hålet i toppen av kolonnen.
 - * Den medföljande syntetiska proppen kan monteras på de flesta hushållskranar. Tvätta den noggrant med varmt vatten och diskmedel före användning och torka den sedan noggrant. Detta för att avlägsna det silikonkikt som finns kvar från tillverkningsfasen och som kan bidra till att proppen glider av kranen.
- **Obs!** Efter montering håller du ca 2 liter vatten i tryckkokaren och försprutar för att rengöra satsen före första användning.



TRYCKKOKARENS KONSTRUKTION:

1. en behållare
2. en manöverventil

3. en tvärbalk
4. lockets handtag
5. en säkerhetsventil
6. ett lock
7. en tätning (under behållarens övre kant)
8. ett handtag



ANVÄNDNING AV TRYCKKOKARE

Före första användningen ska kastrullen tvättas noggrant med diskmedel och därefter torkas. Använd inte s.k. trådrengöringsmedel eller rengöringspulver.

Före varje användning skall manöverventilen och säkerhetsventilen kontrolleras.

Flytta manöverventilens arm till horisontellt läge och tryck nedåt flera gånger. Armen måste återgå fritt till horisontellt läge.

Dra säkerhetsventilen flera gånger uppåt. Ventilen måste återgå fritt till sitt ursprungliga läge.



Högsta tillåtna fyllning:

- 1/2 av behållarens volym för mat som sväller under tillagningen;
- 2/3 av volymen för mat som inte ändrar volym under tillagningen.

KOKA INTE UTAN VATTEN I EN TRYCKKOKARE!

Stängning av tryckkokare

När du stänger locket på tryckkokaren finns det några grundläggande regler att följa:

1. Luta lockets handtag till "öppet" läge.
2. Tryck locket på tryckkokaren i en vinkel så att båda ändarna av tvärbalken vilar på kanten av tryckkokaren.
3. Luta handtaget åt andra hållet till "stängt" läge. Se till att locket sluter tätt runt tryckkokarens kant.
4. När tryckkokaren är stängd är handtaget placerat horisontellt. **Tryck inte på handtaget när det har stängts, eftersom det kan leda till att det inte sitter fast ordentligt**



Öppning av tryckkokare

Innan tryckkokaren öppnas, tryckavlasta behållarens insida helt och hållet.

1. Trycket sänks genom att ångan släpps ut - tryck flera gånger på manöverventilens arm eller kyl tryckkokaren under en kall vattenstråle.
2. För att utjämna trycket lutar du sedan manöverventilen till ett vertikalt läge.
3. Öppna locket när väsandet har upphört.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER:

- Använd endast tryckkokaren efter att ha läst instruktionerna och följt säkerhetsinformationen om dess användning.
- Kontrollera före varje användning att tryckkokaren är komplett och att säkringarna (ventilerna) är rena och obehindrade.
- I tryckkokaren sker tillagningen under tryck. Felaktig användning kan orsaka brännskador! Se till att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du börjar laga mat!
- Barn får inte vistas i närheten av tryckkokaren när den används.
- Rikta inte ångutloppet mot användaren.
- Ställ inte kastrullen i en varm ugn.
- Placera tryckkokaren på ett stabilt underlag. Placera inte på brännare med större diameter än tryckkokarens botten.
- Använd endast tillåtna värmekällor för uppvärmning.
- Kastrullen kräver maximal försiktighet vid hantering - rör inte vid uppvärmda ytor utan handskydd.
- Håll ett öga på tryckkokaren, justera värmen och tillagningstiden, bibehåll och kontrollera trycket inuti tryckkokaren med hjälp av övertrycksventilen.
- Gör inga ingrepp i andra säkerhetssystem än de som anges i bruksanvisningen.
- Använd inte kastrullen för något annat ändamål än det som den är avsedd för.
- Öppna inte tryckkokaren förrän trycket har släppt - använd inte våld.
- Använd inte kastrullen utan vatten, eftersom den då kan skadas eller förstöras.
- Tryckkokarens maximala fyllning: 2/3 av volymen för livsmedel som inte ökar i volym.

- Vid tillagning av livsmedel som ökar i volym under tillagningsprocessen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, fyll endast tryckkokaren till 1/2 av dess volym.
- Vid tillagning av kött (med skinn) som kan svälla (t.ex. nötköttstunga) får du inte sticka hål på det - det kan orsaka brännskador.
- Vid tillagning av mjuka livsmedel ska tryckkokaren skakas försiktigt innan den öppnas för att undvika eventuellt stänk.
- Använd inte kastrullen för att steka mat under tryck!
- Tvinga inte tryckkokaren att öppnas.
- Stäng omedelbart av spisbrännaren om ånga tränger ut genom säkerhetsventilen eller tätningringen.
- Koka alltid i en ren tryckkokare. En bränd behållare ska först blötläggas och sedan diskas.
- Alla reservdelar ska vara originaldelar och komma från en auktoriserad tillverkare. Locket och kastrullen ska vara av samma typ och från samma tillverkare.

ÖPPNA ALDRIG KASTRULLEN MED VÅLD!!!

Förvaras på en ren och torr plats. Locket på behållaren får inte vara stängt.

OBS! Apparaten får endast användas av vuxna. Lämna aldrig en fungerande apparat utan uppsikt. Se till att apparatens förvaringsutrymme är tillräckligt skyddat från tillträde för barn och oönskade personer.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som orsakas av användning som inte överensstämmer med den avsedda användningen av apparaten eller felaktig användning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV TRYCKKOKARE

- För att apparaten ska fungera korrekt är det viktigt att följa rekommendationerna för rengöring och underhåll efter varje användning.
- Tvätta tryckkokaren efter varje användning i ljummet vatten med diskmedel.
- Använd inte klorhaltiga produkter, rengöringspulver eller s.k. trådrengöringsmedel.
- Överhetta inte kastrullen när den är tom.
- Kastrullen tål även maskindisk.
- **Tvätta insidan och utsidan av kastrullen** med ett rengöringsmedel för kastruller och stekpannor. Under tillagningen kan en naturlig avlagring/anlöpning bildas inuti apparaten. Tvätta med en kökssvamp med citronsaft eller vinäger.
- Tvätta **locket** under rinnande ljummet vatten med en svamp med diskmedel.
- Tvätta **säkerhetsventilen** under rinnande kranvatten.
- Rengör **manöverventilen** genom att spola den med vatten. Kontrollera funktionen genom att trycka lätt på ventilen.

REPARATIONER OCH UTBYTE

Användaren av tryckkokaren bör inte utföra några reparationer på egen hand, eftersom detta kan leda till att garantin upphör att gälla. Om produkten används, rengörs och underhålls på rätt sätt kommer den att hålla länge. Eventuella reparationer får endast utföras av personal från BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. med säte på ul. Pryncypalna 179/141; 93-373 Łódź – Polen. Denna adress är också adressen till reparations servicen. Inga reservdelar ingår i leveransen. BROWIN reparerar eller byter ut delar eller hela tryckkokare efter att ha tagit hänsyn till begäran.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att när som helst och utan föregående meddelande ändra produkten för att uppfylla lagar, standarder, direktiv eller av strukturella, kommersiella, estetiska eller andra skäl.

OBS! Varje land har sina egna bestämmelser om regler för produktion och marknadsföring av etylalkohol, vinprodukter och spritdrycker, och om sanktioner vid bristande efterlevnad.

Reglerna för produktion av alkohol i Polen regleras genom följande rättsakter: av den 2 mars 2001 om produktion av etylalkohol och tobaksprodukter, av den 12 maj 2011 om produktion och buteljering av vinprodukter, handel med dessa produkter och organisationen av vinmarknaden och av den 18 oktober 2006 om produktion av spritdrycker och registrering och skydd av geografiska beteckningar för spritdrycker. BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. tar inget ansvar för användning av dess produkter i strid med gällande lagstiftning.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 24 miesiące od daty zakupu sprzętu z wykluczeniem pojemnika oraz akcesoriów, na które okres gwarancyjny wynosi 12 miesięcy.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji 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, korozji, zalania urządzeń elektronicznych wodą
 - 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.

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

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!