


BROWIN
— ROK ZAŁ. 1979 —

- INSTRUKCJA OBSŁUGI -
NADZIEWARKA DO KIEŁBAS
PIONOWA
POJEMNOŚĆ 4 KG



No 311008

JEZŹYKI

INSTRUKCJA OBSŁUGI –
NADZIEWARKA DO KIEŁBAS
PIONOWA
POJEMNOŚĆ 4 KG

PL - 3

INSTRUCTIONS FOR USE –
SAUSAGE STUFFER
VERTICAL
CAPACITY: 4 KG

GB - 4

BENUTZERHANDBUCH –
WURSTFÜLLER
VERTIKAL
KAPAZITÄT: 4 KG

DE - 5

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ
КОЛБАСЫ
ВЕРТИКАЛЬНАЯ
ЕМКОСТЬ: 4 КГ

RU - 6

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA –
DEŠRŲ KIMŠTUVAS
VERTIKALUS
TALPA: 4 KG

LT - 7

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA –
DESU ŠPRICE
VERTIKĀLA
TILPUMS: 4 KG

LV - 8

Kasutusjuhend -
VERTIKAALNE
VORSTIPRITS
MAHT 4 KG

EE - 9

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE –
APARAT DE UMPLUT CĂRNAȚI
VERTICAL
CAPACITATE: 4 KG

RO - 10

NÁVOD K OBSLUZE –
PLNIČKA KLOBÁS
SVISLÁ
OBJEM: 4 KG

CZ - 11

NÁVOD NA OBSLUHU –
PLNIČKA KLOBÁS
VERTIKÁLNA
KAPACITA: 4 KG

SK - 12

MANUEL D'UTILISATION –
MACHINE À SAUCISSES
VERTICALE
CAPACITÉ : 4 KG

FR - 13

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ –
КОВБАСНИЙ ШПРИЦ
ВЕРТИКАЛЬНИЙ
ОБ'ЄМ: 4 КГ

UA - 14

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ –
KOLBÁSZTÖLTŐ
FÜGGŐLEGES
ÚRTARTALMA: 4 KG

HU - 15



— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
NADZIEWARKA DO KIEŁBASY
PIONOWA
POJEMNOŚĆ: 4 KG

Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin - nierdzewna pionowa nadziewarka idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania domowych kiełbas, wędlin, a także potraw z podrobów, których smak zachwyci Twoich bliskich! Doskonała do napełniania farszem różnego rodzaju osłonek. Umożliwia produkcję wyrobów wymagających użycia osłonek od średnicy 14 mm (wzwyż) m.in.: jelit baranich, wieprzowych, wołowych, osłonek poliamidowych, białkowych itp.

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

Tłok urządzenia wykonano ze stali nierdzewnej i posiada on konstrukcję zapobiegającą jego zniekształceniu przy dużych siłach nacisku na farsz. Dodatkowo wzmocniony tłok został powleczony silikonem zapewniającym szczelność. System odpowietrzania pozwala zaś na sprawne działanie nadziewarki.

Użytkowanie:

1. Przed pierwszym użyciem umyj nadziewarkę ciepłą wodą.
2. Urządzenie przymocuj do blatu za pomocą zacisków.
3. Korbę umocuj na wałku przekładni znajdującej się na ramieniu tłoka, używając do tego dołączonej śrubki.
4. Po zamocowaniu korby wykręć tłok maksymalnie do góry i przekręć go tak, aby znajdował poza osią cylindra nadziewarki.
5. Nasmaruj olejem jadalnym wewnętrzną ścianę cylindra oraz silikonowy tłok. Niezastosowanie smarowania może uszkodzić mechanicznie produkt.
6. Zamontuj lejek, po czym nasmaruj olejem jadalnym jego zewnętrzną ściankę, w celu ułatwienia procesu nadziewania.
7. Napełnij cylinder farszem, dobrze go ubijając.
8. Przed założeniem jelita lub innej osłonki lejek powinien być napełniony farszem do końca, dzięki czemu uniknie się jego napowietrzenia i ułatwi naciąganie jelita na lejek.
9. Przygotowanie odpowiednio (wg instrukcji użytkowania) jelita lub osłonki naciągnij na lejek i rozpocznij proces nadziewania.

Wymiary korpusu: 17 x 35 x 12,5 cm

Długość lejków: 15 cm

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.

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



**— INSTRUCTIONS FOR USE—
SAUSAGE STUFFER
VERTICAL
CAPACITY: 4 KG**

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

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

The piston is made of stainless steel and its structure prevents its deformation by high pressure forces. Additionally, the reinforced piston is coated with silicone, to ensure tightness. The venting system allows for the smooth operation of the stuffer.

Instructions for use:

1. Before first use, wash the stuffer with warm water.
2. Attach the device to the counter with clamps.
3. Attach the crank to the gear shaft on the piston arm using the screw provided.
4. After fastening the crank, unscrew the piston upwards as far as possible turn it so that it is outside the axis of the stuffer cylinder.
5. Lubricate the cylinder inner wall and the silicone piston with cooking oil. Lack of lubrication can lead to mechanical damage to the product.
6. Attach the funnel and lubricate its outer wall with cooking oil, to facilitate the stuffing process.
7. Fill the cylinder with the stuffing, tamping it down well.
8. Before putting the intestine or other casing on, the funnel should be completely filled with the stuffing, which will help avoid entrapment of air and make it easier to pull the intestine onto the funnel.
9. Pull the intestines or casings (prepared according to the instructions) onto the funnel and start the stuffing process.

Body dimensions: 17 x 35 x 12,5 cm

Length of the funnels: 15 cm

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

SAFETY INFORMATION

The stuffer is intended for stuffing of meat casings with meat batter. Improper use of the device is prohibited. Device not suitable for children.

Packaging should be disposed of in compliance with the regulations in force in the territory of England.



**– BENUTZERHANDBUCH –
WURSTFÜLLER
VERTIKAL
KAPAZITÄT: 4 KG**

Unersetzlich bei der Produktion von Würsten zuhause – der rostfreie vertikale Wurstfüller wird sich ideal bei der Zubereitung von hausgemachten Würsten, Fleischwaren sowie Gerichten aus Innereien bewähren, deren Geschmack Ihre Lieben begeistern wird! Ideal für die Füllung von verschiedenen Wursthüllen. Ermöglicht die Produktion von Erzeugnissen, für die Hüllen von einem Durchmesser ab 14 mm, wie Schafdärme, Schweinedärme, Rinderdärme, Polyamid- und Eiweißhüllen u. Ä., gebraucht werden.

Der Wurstfüller ist mit 4 Plastiktrichtern (mit einem Entlüftungssystem) ausgestattet, deren Durchmesser jeweils: 14, 18, 21, 25 mm.

Der Kolben des Geräts wurde aus rostfreiem Stahl gefertigt. Er wurde so konstruiert, dass er bei großer Aufpresskraft auf die Füllung formbeständig bleibt. Zusätzlich wurde der Kolben mit einer Silikonschicht, die seine Dichtheit gewährleistet, überzogen. Das Entlüftungssystem erlaubt ein effizientes Funktionieren des Wurstfüllers.

Nutzung:

1. Vor der ersten Verwendung den Wurstfüller mit warmem Wasser waschen.
2. Das Gerät an ein Küchen- oder Tischblatt mittels Klemmen befestigen.
3. Die Kurbel auf der Welle des Getriebes, das sich auf dem Arm des Kolbens befindet, mit einer Schraube befestigen.
4. Nach Befestigung der Kurbel den Kolben maximal hochdrehen und so herumdrehen, dass er sich außerhalb der Achse des Zylinders des Wurstfüllers befindet.
5. Die Innenwand des Zylinders und den Silikonkolben mit Speiseöl bestreichen. Mangelnde Schmierung kann zu mechanischen Schäden am Produkt führen.
6. Den Trichter montieren und seine Innenwand mit Speiseöl bestreichen, um den Befüllungsvorgang zu erleichtern.
7. Den Zylinder mit der Füllung füllen, sie gut festklopfen.
8. Vor dem Aufstülpen des Darms oder einer anderen Hülle, sollte der Trichter mit der Füllung bis zum Ende gefüllt sein, damit keine Luft in ihn gelangt und der Darm leichter auf den Trichter aufgestülpt werden kann.
9. Die entsprechend (gem. Anleitung) vorbereiteten Därme oder Hüllen auf den Trichter aufstülpen und befüllen.

Abmessungen des Gehäuses: 17 x 35 x 12,5 cm

Länge der Trichter: 15 cm

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Zerlegen Sie das Gerät, reinigen Sie es gründlich von Speiseresten und waschen Sie es anschließend.

Es wird empfohlen, milde Reinigungsmittel zum Entfetten von Metalloberflächen und empfindliches Zubehör zum Schutz vor Kratzern zu verwenden - vorzugsweise mit einem Schwamm. Nach dem Reinigen / Waschen sollten alle Elemente des Sets gründlich getrocknet und trocken gewischt werden.

Eine ordnungsgemäße und regelmäßige Wartung verlängert die Lebensdauer des Produkts. Stellen Sie sicher, dass es in gutem Zustand ist und ordnungsgemäß verwendet wird.

SICHERHEITSHINWEISE

Der Wurstfüller ist dafür bestimmt, Wursthüllen mit Fleischmasse zu befüllen. Das zweckentfremdete Verwenden des Gerätes ist verboten.

Das Gerät eignet sich nicht für Kinder zum Spielen.

Die Verpackungen sollen gemäß der auf dem Gebiet Deutschland geltenden Vorschriften entsorgt werden.



**— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ —
МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОВАЛЕНИЯ КОЛБАСЫ
ВЕРТИКАЛЬНАЯ
ЕМКОСТЬ: 4 КГ**

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

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

Поршень устройства изготовлен из нержавеющей стали и имеет конструкцию, предотвращающую его деформацию, когда при набивке прикладывается значительная сила. Дополнительно усиленный поршень покрыт силиконом для обеспечения герметичности. Система удаления воздуха обеспечивает бесперебойную работу набивочной машинки.

Использование:

1. Перед первым использованием вымойте машинку теплой водой.
2. Устройство крепится к столешнице зажимами.
3. Закрепите рукоятку на передаточном валу на коромысле поршня с помощью прилагаемого винта.
4. После установки рукоятки выверните поршень максимально вверх и поверните его так, чтобы он находился за пределами оси цилиндра шприца.
5. Смажьте внутреннюю стенку цилиндра и силиконовый поршень пищевым маслом. Отсутствие смазки может привести к механическому повреждению изделия.
6. Установите дозатор, а затем смажьте маслом его внешнюю стенку, чтобы облегчить процесс начинки.
7. Наполните цилиндр фаршем, хорошо его утрамбовав.
8. Перед надеванием кишки или другой оболочки дозатор должен быть полностью заполнен фаршем, чтобы избежать попадания воздуха и облегчить натягивание кишки.
9. Подготовленные соответствующим образом (по инструкции) кишки или оболочки натяните на дозатор и приступайте к набивке.

Размеры корпуса: 17 x 35 x 12,5 см

Длина дозаторов: 15 см

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

Устройство не件годно для детей

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



**– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA –
DEŠRŲ KIMŠTUVAS
VERTIKALUS
TALPA: 4 KG**

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

Yra 4 įvairių dydžių plastikiniai piltuvėliai su oro šalinimo sistema – jų skersmuo paeiliui: 14, 18, 21, 25 mm. Stūmoklis pagamintas iš nerūdijančiojo plieno, jo konstrukcija saugo nuo deformavimosi, kai malta mėsa spaudžiama didele jėga. Papildomai sutvirtintas stūmoklis padengtas silikonu, kuris užtikrina sandarumą. Oro išleidimo sistema padeda tinkamai veikti kimštuvui.

Naudojimas:

1. Prieš pirmą kartą naudojant kimštuvą nuplauti šiltu vandeniu.
2. Prietaisą pritvirtinti prie stalviršio gnybtais.
3. Rankeną pritvirtinti prie pavaros, kuri yra ant stūmoklio peties, veleno pridedamu varžteliu.
4. Pritvirtinus rankeną stūmoklį maksimaliai išsukti aukštyn ir pasukti taip, kad būtų už kimštovo cilindro ašies.
5. Valgomuoju aliejumi sutepti cilindro vidinę sienelę ir silikoninį stūmoklį. Netepamą gaminį galima mechaniškai sugadinti.
6. Pritvirtinti piltuvėlį, paskiau sutepti jo išorinę sienelę valgomuoju aliejumi, kad būtų lengviau kimšti.
7. Cilindrą pripildyti maltos mėsos ir gerai ją sugrūsti.
8. Prieš užmaunant žarną ar kitą apvalkalą piltuvėlis turėtų būti iki galo pripildytas maltos mėsos, kad į jį nepatektų oro ir būtų lengviau mauti žarną ant piltuvėlio.
9. Tinkamai (pagal naudojimo instrukciją) paruoštą žarną arba apvalkalą užmauti ant piltuvėlio ir pradėti kimšti.

Korpuso matmenys: 17 x 35 x 12,5 cm

Piltuvėlių ilgis: 15 cm

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

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

SAUGOS INFORMACIJA

Kimštuvus skirtas prikimšti dešrų apvalkalus parengtu mėsos mišiniu. Kimštovo naudojimas ne pagal paskirtį draudžiamas.

Įrenginys netinkamas vaikams.

Įpakavimą šalinti patartina laikantis Lietuvos teritorijoje galiojančių nuostatų.



**– LIETOŠANAS INSTRUKCIJA –
DESU ŠPRICE
VERTIKĀLA
TILPUMS: 4 KG**

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

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

Ierīces virzulis ir izgatavots no nerūsējošā tērauda un tam ir konstrukcija, kas novērš tā deformāciju pie būtiska spiediena uz pildījumu. Hermētiskuma nodrošināšanai, papildus nostiprināto virzuli klāj silikons. Atgaisošanas sistēma nodrošina šļirces nepārtrauktu darbību.

Lietošana:

1. Pirms pirmās lietošanas izskalojiet šļirci ar siltu ūdeni.
2. Ar spaiļu mehānismu piestipriniet ierīci pie galdvirsmas.
3. Ar komplektā esošas skrūves palīdzību pievienojiet kloķi reduktora vārpstai uz virzuļa sviras.
4. Pēc kloķa montāžas pavirziet virzuli maksimāli uz augšu un pagrieziet to tādā veidā, lai tas atrastos ārpus šļirces cilindra ass.
5. Iesmērējiet cilindra iekšējo sienīgu un silikona virzuli ar augu eļļu. Smērvielas nelietošana var radīt mehāniskus produkta bojājumus
6. Uzstādiet piltuvi, tad, piepildīšanas procesa atvieglošanai, iesmērējiet tās ārējo sienīgu ar augu eļļu.
7. Piepildiet cilindru ar pildījumu to sablīvējot.
8. Pirms zarnas vai cita apvalka novietošanas piltuvei ir jābūt pilnīgi aizpildītai ar pildījumu, lai izvairītos no gaisa iekļūšanas tajā un atvieglotu zarnas uzvilkšanu uz piltuves.
9. Pienācīgi sagatavotu (atbilstoši lietošanas pamācībai) zarnu vai apvalku uzvelciet uz piltuves un sāciet pildīšanas procesu.

Korpusa izmēri: 17 x 35 x 12,5 cm

Piltuvju garums: 15 cm

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

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

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

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

Ierīce nav piemērota bērniem.

Iepakojums jāiznīcina saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem Latvijas teritorijā.



— KASUTUSJUHEND —
VERTIKAALNE VORSTIPRITS
MAHT 4 KG

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

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

Seadme kolb on valmistatud roostevabast terasest ja on sellise konstruktsiooniga, mis hoiab ära selle deformeerumise, kui täidist surutakse tugevalt. Täiendavalt tugevdatud kolb on kaetud silikooniga, et tagada hermeetilisus. Õhu ärajuhtimise süsteem tagab pritsi tõrgeteta töö.

Kasutamine:

1. Peske vorstiprits enne esmakordset kasutamist sooja veega puhtaks.
2. Kinnitage seade kinnitusklambrite abil lauaplaadi külge.
3. Kinnitage vänt kolvi hooval kaasasoleva kruvi abil reduktori võlli külge.
4. Keerake pärast vända paigaldamist kolb maksimaalselt ülespoole ja keerake seda selliselt, et see asuks väljaspool pritsi sindri telje piire.
5. Määrige silindri sisemist seina ja silikoonkolbi taimeõliga. Määrde mittekasutamine võib seadet mehaaniliselt kahjustada.
6. Paigaldage lehter, seejärel määrige selle välisseina taimeõliga, et kergendada täistoppimise protsessi.
7. Täitke silinder täidisega, pressides seda tihedalt.
8. Enne lehtri külge soole või muu vorstikesta panemist peab lehter olema täidisega täielikult täidetud, et vältida sellesse õhu sattumist ja kergendada soole tõmbamist lehtrile.
9. Tõmmake nõuetekohaselt ettevalmistatud (vastavalt kasutusjuhendile) sool või vorstikest lehtrile ja alustage vorstikesta täistoppimise protsessiga.

Korpuse mõõtmed: 17 x 35 x 12,5 cm

Lehtrite pikkus: 15 cm

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

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

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

OHUTUSINFO

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

Seade ei ole sobiv lastele.

Pakendist tuleks vabaneda Eesti kehtivatele määrustele vastavalt.



**— INSTRUȚIUNI DE FOLOSIRE—
 APARAT DE UMPLUT CÂRNAȚI
 VERTICAL
 CAPACITATE: 4 KG**

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

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

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

Utilizarea:

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

Dimensiunile corpului aparatului: 17 x 35 x 12,5 cm

Lungimea pâlniilor: 15 cm

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

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

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

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

Dispozitivul nu este potrivit pentru copii.

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



— NÁVOD K OBSLUZE —
PLNIČKA KLOBÁS
SVISLÁ
OBJEM: 4 KG

Nenahraditelná při domácí výrobě uzenin - nerezová vertikální plnička se perfektně hodí při přípravě domácích klobás, uzenin i pokrmů z drobů a vnitřností, jejichž chuť okouzlí Vaše blízké! Vynikající pro plnění různých typů potravinářských obalů. Umožňuje výrobu výrobků, které vyžadují použití obalů o průměru 14 mm (nahoru), a to mj.: ovčích, vepřových, hovězích střev, polyamidových a bílkovinných obalů apod. Plnička je vybavena 4 plnicími trubičkami s odvodušňovacím systémem v různých velikostech - jejich průměry jsou: 14, 18, 21, 25 mm.

Píst zařízení je vyroben z nerezové oceli a má konstrukci, která zabraňuje jeho deformování při velkých přítlačných silách působících na nádivku. Dodatečně zesílený píst je potažen silikonem, který zajišťuje těsnost. Odvodušňovací systém umožňuje plynulý chod plničky.

Použití:

1. Před prvním použitím omyjte plničku teplou vodou.
2. Připevněte zařízení ke stolní desce pomocí upínacích svěrek.
3. Pomocí dodaného šroubu namontujte kliku na hřídel převodovky umístěné na rameni pístu.
4. Po namontování kliky vyšroubujte píst maximálně nahoru a otočte jej tak, aby se nacházel mimo osu válce plničky.
5. Promažte vnitřní stěnu válce a silikonový píst jedlým olejem. Nebude-li prováděno řádné mazání, může dojít k mechanickému poškození výrobku.
6. Nainstalujte plnicí trubku, a pak jeho vnější stěnu namažte jedlým olejem za účelem usnadnění procesu plnění.
7. Naplňte válec nádivkou a dobře ji utlačte.
8. Před umístěním střeva nebo jiného obalu by měla být plnicí trubka zcela naplněna nádivkou. Díky tomu se vyhnete jejímu provzdušnění a natažení střeva na plnicí trubku bude jednodušší.
9. Připravené (podle návodu k použití) střeva nebo obaly natáhněte na plnicí trubku a začněte proces plnění.

Rozměry tělesa: 17 x 35 x 12,5 cm

Délka plnicích trubek: 15 cm

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tato plnička je určena k plnění masových střev masovou směsí. Nesprávné používání zařízení je zakázáno. Zařízení není vhodné pro děti.

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



**— NÁVOD NA OBSLUHU—
PLNIČKA KLOBÁS
VERTIKÁLNA
KAPACITA: 4 KG**

Nenahraditeľná pri domácej výrobe klobás — nerezová vertikálna plnička je ideálna na výrobu domácich klobás, jaterníc a pod., ktorých chuť očaruje vašich blízkych! Skvelá na plnenie rôznymi plnkami prírodných aj umelých obalov. Umožňuje výrobu údenín, na ktoré sa vyžaduje obal s priemerom 14 mm (a viac), napr.: baraních, bravčových, hovädzích čriev, polyamidových a bielkovinový obalov a pod.

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

Piest bol vytvorený z nerezovej ocele a má konštrukciu, ktorá predchádza deformácii aj v prípade silnejšieho tlačenia na plnku. Okrem toho bol piest potiahnutý silikónom, ktorý zaručuje tesnosť. A odvzdušňovací systém podporuje správne fungovanie plničky.

Návod na použitie:

1. Pred prvým použitím umyte plničku teplou vodou.
2. Zariadenie pripevnite na stôl s pomocou upínacích skrutiek.
3. Kľuku pripevnite na valček s prevodom, na ramene piestu, s pomocou skrutky dodanej spolu so zariadením.
4. Po montáži kľuky vytočte piest maximálne hore a otočte ho tak, aby sa nachádzal mimo osi valca plničky.
5. Natreté jedlým olejom vnútro valca a silikónový piest. Nemazaním súčiastok môžete spôsobiť mechanické poškodenie výrobku.
6. Pripevnite nátrubok, a pre zjednodušenie plnenia natrite ho zvonka jedlým olejom.
7. Naplníte valec plnkou, plnku riadne stlačte.
8. Pred natiiahnutím čreva (umelého alebo prírodného) naplníte nátrubok plnkou do konca, aby ste nevťahovali vzduch do čreva a ľahšie natiahli črevo na nátrubok.
9. Vhodné pripravené črevá (prírodné alebo umelé – podľa návodu na použitie) natiahnite na nátrubok a začnite plniť.

Veľkosť valca: 17 x 35 x 12,5 cm

Dĺžka plniacich nátrubkov: 15 cm

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Rozmontuje zariadenie na jednotlivé súčiastky, riadne ich očistite z pozostatkov potravín, a následne umyte. Odporúčame používať jemné čistiace prostriedky určené na odstránenie tuku z kovových povrchov a aj jemné handričky a hubky, aby ste zariadenie nepoškrobali. Po vyčistení / umytí všetky súčiastky riadne osušte.

Vhodné a pravidelné vykonávanie údržbárskych prác predlží životnosť zariadenia. Výrobok skladujte a používajte v súlade s návodom.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

Prístroj nie je vhodný pre deti.

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



**— MANUEL D'UTILISATION —
MACHINE À SAUCISSES
VERTICALE
CAPACITÉ: 4 KG**

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

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

Le piston de la machine est en acier inoxydable et a une conception qui l'empêche de se déformer lorsque des forces importantes sont appliquées sur la farce. De plus, le piston renforcé a été recouvert de silicone pour assurer l'étanchéité. Le système de purge permet un fonctionnement sans problème de la machine à saucisses.

Utilisation:

1. Avant la première utilisation, lavez la machine avec de l'eau chaude.
2. Fixez la machine à la table à l'aide des pinces.
3. Fixez la manivelle à l'arbre de transmission situé sur le bras du piston à l'aide de la vis fournie.
4. Après avoir fixé la manivelle, dévissez le piston vers le haut et faites-le tourner de manière à ce qu'il se trouve en dehors de l'axe du cylindre de la machine.
5. Lubrifiez la paroi intérieure du cylindre et le piston en silicone avec de l'huile alimentaire. L'absence de lubrification peut endommager le produit mécaniquement.
6. Installez l'entonnoir, puis lubrifiez sa paroi extérieure avec de l'huile alimentaire pour faciliter le processus de farcir.
7. Remplissez le cylindre avec de la farce, en la compressant bien.
8. Avant de placer un intestin ou autre boyau, l'entonnoir doit déjà être complètement rempli de la farce pour éviter l'aération et faciliter le passage de l'intestin sur l'entonnoir.
9. Insérez les intestins ou les boyaux préparés selon les instructions sur l'entonnoir et commencez le processus de farcir.

Dimensions du corps: 17 x 35 x 12,5 cm

Longueur de l'entonnoir: 15 cm.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

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

Dispositif non approprié pour enfants.

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



**— ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ —
КОВБАСНИЙ ШПРИЦ
ВЕРТИКАЛЬНИЙ
ОБ'ЄМ: 4 КГ**

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

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

Поршень пристрою виготовлений з неіржавкої сталі і має конструкцію, що запобігає його деформації, коли при набиванні докладається значна сила. Додатково посилений поршень вкрито силіконом для забезпечення щільності. Система видалення повітря забезпечує безперебійну роботу ковбасного шприца.

Використання:

1. Перед першим використанням промийте шприц теплою водою.
2. Пристрій кріпиться до стільниці затискачами.
3. Закріпіть корбу на передавальному валу на коромислі поршня за допомогою доданого гвинта.
4. Після встановлення корби виверніть поршень максимально догори і поверніть його так, щоб він знаходився за межами осі циліндра шприца.
5. Змастіть внутрішню стінку циліндра та силіконовий поршень харчовою олією. Невикористання мастила може призвести до механічного пошкодження виробу.
6. Встановіть дозатор, а потім змастіть олією його зовнішню стінку, щоб полегшити процес начинання.
7. Наповніть циліндр фаршем, добре його утрамбувавши.
8. Перед надяганням кишки або іншої оболонки дозатор має бути повністю заповнено фаршем, щоб уникнути потрапляння повітря і полегшити натягування кишки.
9. Підготовлені відповідним чином (за інструкцією) кишки або оболонки натягніть на дозатор і починайте набивання.

Розміри корпусу: 17 x 35 x 12,5 см
Довжина дозаторів: 15 см

ОЧИЩЕННЯ ТА КОНСЕРВАЦІЯ

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

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

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

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Шприц-наповнювач призначений для наповнення м'ясних оболонки подрібненим м'ясом.

Використання не за призначенням – заборонене.

Пристрій не можна давати дітям.

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



**– HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ –
KOLBÁSZTÖLTŐ
FÜGGŐLEGES
ÚRTARTALMA: 4 KG**

Nélkülözhetetlen a házi készítésű felvágottak előállításánál - a rozsdamentes függőleges töltő kiválóan alkalmazható a házi kolbászok, felvágottak, valamint a belsőségekből készült ételek elkészítésénél, amelyek íze örömmel tölti el szeretteit! Többféle bél megtöltésénél használható. 14 mm átmérőjű és ennél vastagabb termékek előállítását teszi lehetővé, amelyekhez juh-, sertés-, marhabél, valamint poliamid-, fehérje- és egyéb műbelek szükségesek.

A kolbásztöltőhöz 4 db légtelenítő szeleppel ellátott töltőcső tartozik - amelyek egymást követő átmérője: 14, 18, 21, 25 mm.

A készülék dugattyúja rozsdamentes acélból készült, a kialakítása pedig megakadályozza a deformálódását, ha nagy erővel nyomják meg a töltelékkel. Ezen kívül a megerősített dugattyút szilikonnal vonták be, hogy jobban kitöltse a töltőhengert. A légtelenítő rendszer biztosítja a töltő tökéletes működését.

Használata:

1. Az első használatbavétel előtt alaposan mossa el a töltőkészüléket meleg vízzel.
2. A bilincsek segítségével rögzítse a készüléket az asztallapra.
3. A mellékelt csavarokkal rögzítse a hajtókart a dugattyú karján található áttétes tengelyhez.
4. A hajtókar felszerelése után tekerje ki a dugattyút a legfelső pozícióba és fordítsa el úgy, hogy az a töltőhenger tengelyén kívül legyen.
5. Kenje be a henger belső falát és a szilikonos dugattyút étolajjal. A kenés elmaradása a termék mechanikus sérülését okozhatja.
6. Szerelje fel a töltőcsövet, majd a töltés megkönnyítése érdekében, kenje be a külső falát étolajjal.
7. Töltse meg a hengert a töltelékkel és jól nyomkodja le.
8. Mielőtt felhelyezné a természetes vagy műbelet a töltőcsőre, nyomja ki a töltelékkel egészen a cső végéig, így könnyebben felhúzza a belet és nem kerül levegő a termékbe.
9. A használati útmutató alapján, megfelelően előkészített természetes vagy műbelet húzza fel a töltőcsőre és kezdje meg a töltést.

A töltőhenger méretei: 17 x 35 x 12,5 cm

A töltőcső hossza: 15 cm

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Szedje szét a készüléket, alaposan távolítsa el az ételmaradékokat, majd mossa el.

Célszerű olyan enyhe tisztítószerrel használni, amelyek eltávolítják a zsírt a fémfelületekről és a finom tartozékokról, ugyanakkor megvédik őket a karcólástól - ajánlatos szivaccsal végezni a műveletet. Tisztítás / mosogatás után a készlet minden alkatrészét alaposan szárítsa meg és törölje szárazra.

A megfelelő és rendszeres karbantartás meghosszabbítja a termék élettartamát. Gondoskodjon a tökéletes tárolásáról és a megfelelően használatáról.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A töltő kolbászbél húsmasszával való töltésére alkalmas. Az eszköz nem megfelelő használata tilos.

Gyermekektől elzárva tartandó.

A csomagolást a Magyarországon hatályban lévő rendeleteknek megfelelően kell kidobni.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu, z wykluczeniem tłoka silikonowego, którego okres gwarancji wynosi 6 miesięcy.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - uszkodzeń tłoka spowodowane normalnym zużyciem materiału, chyba że uszkodzenia powstały w wyniku wad materiałowych lub wadliwego wykonania;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl.

W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

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

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

BROWIN Sp. z o.o. 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!