

  
**BROWIN**

— ROK ZAŁ. 1979 —

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



**No 311020**

# JEZZYKI

INSTRUKCJA OBSŁUGI –  
NADZIEWARKA DO KIELBAS  
POZIOMA  
POJEMNOŚĆ 2,5 KG

**PL - 3**

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

**GB - 4**

BENUTZERHANDBUCH –  
WURSTFÜLLER  
HORIZONTAL  
KAPAZITÄT: 2,5 KG

**DE - 5**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ  
КОЛБАСЫ  
ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ  
ЕМКОСТЬ: 2,5 КГ

**RU - 6**

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

**LT - 7**

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

**LV - 8**

Kasutusjuhend -  
HORISONTAALNE  
VORSTIPRITS  
MAHT 2,5 kg

**EE - 9**

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE –  
APARAT DE UMPLUT CĂRNAȚI  
ORIZONTAL  
CAPACITATE: 2,5 KG

**RO - 10**

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

**CZ - 11**

NÁVOD NA OBSLUHU –  
PLNIČKA KLOBÁS  
HORIZONTÁLNA  
KAPACITA 2,5 KG

**SK - 12**

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

**FR - 13**

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

**UA - 14**

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ –  
KOLBÁSZTÖLTŐ  
VÍZSZINTES  
ŰRTARTALMA: 2,5 kg

**HU - 15**



**— INSTRUKCJA OBSŁUGI —  
NADZIEWARKA DO KIEŁBASY  
POZIOMA  
POJEMNOŚĆ 1,5 KG**

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

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

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

**Użytkowanie:**

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

Wymiary korpusu: 35 x 15 x 12 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.

**311020**



### **— INSTRUCTIONS FOR USE— SAUSAGE STUFFER HORIZONTAL CAPACITY: 1,5 KG**

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

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

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

Instructions for use:

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

Body dimensions: 35 x 15 x 12 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.

**311020**



## **— BENUTZERHANDBUCH — WURSTFÜLLER HORIZONTAL KAPAZITÄT: 1,5 KG**

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

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

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

Nutzung:

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

Abmessungen des Gehäuses: 35 x 15 x 12 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, Würsthälften 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.

**311020**



## **— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ — МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСЫ ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ: 1,5 КГ**

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

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

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

Использование:

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

Размеры корпуса: 35 x 15 x 12 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 - желательно губкой. После очистки / стирки все элементы набора необходимо тщательно просушить и насухо протереть.

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

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

Устройство не件годно для детей

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

311020



## – NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – DEŠRŲ KIMŠTUVAS HORIZONTALUS TALPA: 1,5 KG

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

Yra 4 įvairių dydžių plastikiniai piltuvėliai su oro šalinimo sistema – jų skersmuo paeiliui: 14, 18, 21 ir 25 mm. Taip pat kimštuve yra siurbtukas, kuris palengvina tvirtinimą prie lygių paviršių, ir sriegis su sutvirtinta žalvarine veržle. Papildomai sutvirtintas stūmoklis padengtas silikonu, kuris užtikrina sandarumą. Oro išleidimo sistema padeda tinkamai veikti kimštuvui. Solidus, sutvirtintas pagrindas su dviem veržiamais gnybtais padeda stabiliai pritvirtinti kimštuvą prie virtuvės stalviršio arba stalo.

Naudojimas:

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

Korpuso matmenys: 35 x 15 x 12 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

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

Įrenginys netinkamas vaikams.

Įpakavimą šalinti patartina laikantis Lietuvos teritorijoje galiojančių nuostatų.

311020



## – LIETOŠANAS INSTRUKCIJA – DESU ŠPRICE HORIZONTALA TILPUMS: 1,5 KG

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

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

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

Lietošana:

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

Korpusa izmēri: 35 x 15 x 12 cm

Piltuvju garums: 15 cm





## **PUHASTAMINE JA HOOLDUS**

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

Soovitatakse 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.

**311020**



## **— INSTRUȚIUNI DE FOLOSIRE— APARAT DE UMLUT CÂRNAȚI ORIZONTAL CAPACITATE: 1,5 KG**

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

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

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

Utilizarea:

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

Dimensiunile corpului aparatului: 35 x 15 x 12 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 accesorii delicate care protejează împotriva zgârieturilor - de preferință un burete. După curățare / spălare, toate componentele setului trebuie să fie bine șterse și uscate.

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

## INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

Dispozitivul nu este potrivit pentru copii.

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

**311020**



### — NÁVOD K OBSLUZE — PLNIČKA KLOBÁS HORIZONTÁLNÍ OBJEM: 1,5 KG

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

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

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

Použití:

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

Rozměry tělesa: 35 x 15 x 12 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 houbu. Po vyčištění / umytí důkladně vysušte všechny součásti soupravy a otřete do sucha.

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

## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

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

**311020**



### — NÁVOD NA OBSLUHU— PLNIČKA KLOBÁS HORIZONTÁLNÁ KAPACITA: 1,5 KG

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

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

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

Návod na použitie:

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

Veľkosť valca: 35 x 15 x 12 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 nepoškrali. 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.

311020



## — MANUEL D'UTILISATION— MACHINE À SAUCISSES HORIZONTALE CAPACITÉ: 1,5 KG

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

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

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

### Utilisation :

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

Dimensions du corps: 35 x 15 x 12 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.

**311020**



## — ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ — КОВБАСНИЙ ШПРИЦ ГОРИЗОНТАЛЬНИЙ ОБ'ЄМ: 1,5 КГ

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

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

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

Використання:

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

Розміри корпусу: 35 x 15 x 12 cm

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 оболонок 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.

311020



## — HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ — KOLBÁSZTÖLTŐ VÍZSZINTES ÚRTARTALMA: 1,5 kg

A házi készítésű felvágottak előállításánál nélkülözhetetlen - rozsdamentes, vízszintes - töltőkészülék kiválóan alkalmazható a házi kolbászok, felvágottak, valamint a belsőségekből készült ételek elkészítésénél, amelyek íze örömmel tölti el szeretteit! Többféle bél megtöltésénél használható. 15 mm átmérőjű és ennél vastagabb termékek előállítását teszi lehetővé, amelyekhez juh-, sertés-, marhából, valamint poliamid-, fehérje- és egyéb műbelek szükségesek.

A kolbásztöltőhöz 4 db légtelenítő szeleppel ellátott töltőcső tartozik - amelyek egymást követő átmérője: 15, 19, 22 és 25 mm.

A töltőkészülék speciálisan kialakított hengerrel van ellátva, amely növeli a tartósságát. Ezen kívül a megerősített dugattyút szilikonnal vonták be, hogy jobban kitöltse a töltőhengert. A légtelenítő rendszer biztosítja a töltő tökéletes működését. A szilárd, megerősített, két csavarozott bilincsel ellátott aljzat lehetővé teszi a töltőkészülék stabil rögzítését a konyhapulton vagy az asztalon.

### Használata:

1. Az első használatbavétel előtt alaposan mossa el a töltőkészüléket meleg vízzel.
2. A mellékelt csavarokkal rögzítse a hajtókart a dugattyú karján található áttétes tengelyhez.
3. A töltőkészüléket tegye egy sima, stabil felületre és a bilincsek segítségével rögzítse a pultra vagy az asztallapra.
4. Az erre a célra tervezett rögzítő gyűrűvel erősítse fel a töltőcsövet, majd a töltés megkönnyítése érdekében, kenje be a külső falát étolajjal.
5. Tekerje ki a dugattyút ameddig csak lehetséges, a töltőhenger felemelésével és a könnyű hozzáférés érdekében támassza azt a dugattyúra.
6. A töltés megkönnyítése érdekében kenje be étolajjal a henger belső falát, a szilikonos dugattyút és a töltőcsövet. A kenés elmaradása a termék mechanikus sérülését okozhatja.
7. Töltse meg a hengert a töltelékkel és jól nyomkodja le.
8. Engedje le a megtöltött hengert és rögzítse a testét a töltő alján lévő támasztékhoz, a láncre rögzített csap segítségével.
9. Mielőtt felhelyezné a természetes vagy műbelet a töltőcsőre, nyomja ki a tölteléket egészen a cső végéig, így könnyebben felhúzza a belet és nem kerül levegő a termékbe.

10. A használati útmutató alapján, megfelelően előkészített természetes vagy műbelet húzza fel a töltőcsőre és kezdje meg a töltést.

A töltőhenger méretei: 35 x 15 x 12 cm

A töltőcső hossza: 15 cm

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

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

Célszerű olyan enyhe tisztítószerket használni, amelyek eltávolítják a zsírt a fémfelületekről és a finom tartozékokról, ugyanakkor megvédik őket a karcólástól - ajánlatos szivaccsal végezni a művegetet. 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](http://www.browin.pl) w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem [reklamacje@browin.pl](mailto: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](http://www.browin.pl)

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

**ODWIEDŹ NAS NA :**



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

*...bo domowe jest lepsze!*