

BROWIN

- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI
DESTYLATOR NA ROBOTA KUCHENNEGO - 1 ODSTOJNIK
- EN** USER MANUAL
STILL FOR USE WITH A FOOD PROCESSOR - 1 CLARIFIER
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
DESTILATOR FÜR KÜCHENMASCHINE - 1 ABSATZBEHÄLTER
- RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ДИСТИЛЛЯТОР ДЛЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА - 1 ОТСТОЙНИК



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only

No 340201



INSTRUKCJA OBSŁUGI DESTYLATOR NA ROBOTA KUCHENNEGO - 1 Odstojnik

Ta instrukcja jest częścią produktu i powinna być przechowywana w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią w przyszłości. Zawiera istotne informacje o produkcie i jego użytkowaniu.

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 urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania 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.

Destylator ten jest idealnym sprzętem do destylacji z użyciem popularnych robotów kuchennych. Wyposażony jest w 1 odstojnik i chłodnicę, a także w adapter do kolumny destylacyjnej. To innowacyjny i praktyczny zestaw, wykonany z najwyższej jakości materiałów, w tym stali nierdzewnej (INOX). Przeznaczony jest do łatwego i efektywnego, a przy tym nowatorskiego użycia.

Produkt wyróżniają między innymi następujące cechy:

- **Na popularne roboty kuchenne** – adapter destylatora jest tak zaprojektowany, aby pasował szczelnie do najbardziej popularnych multifunkcyjnych robotów kuchennych.
- **Innowacyjne zastosowanie** – destylator ten umożliwi prowadzenie procesu destylacji w sposób prosty, a przy tym kreatywnie wykorzystujący możliwości robota kuchennego.
- **Ograniczenie wydatków** – korzystanie z tego destylatora i posiadanego, popularnego robota, to rozwiązanie oszczędne i praktyczne.
- **Produkt na lata** – wysoka jakość wykonania, przemyślana konstrukcja, stal nierdzewna i komplet niezbędnych elementów są gwarancją zadowolenia i udanej, łatwej destylacji.
- **Termometr elektroniczny w zestawie** – elektroniczny termometr w ramce zapewnia precyzyjne pomiary temperatury par w odstojniku podczas procesu destylacji.
- **Kompletny zestaw** – uniwersalny adapter, chłodnica z odstojnikiem, wężyk silikonowy do odbioru destylatu, wężyk igielitowy z szybkozłączką do podłączenia wody, zawór, termometr elektroniczny w ramce, instrukcja obsługi.

Ten wysokiej jakości aparat destylacyjny, wyposażony w chłodnicę z odstojnikiem wykonanymi ze stali nierdzewnej, to gwarancja zakupu na lata, prostoty obsługi i cieszenia się udanymi efektami destylacji.

Zestaw pozwala na przeprowadzenie destylacji z użyciem robota kuchennego – bez żadnego dodatkowego wyposażenia.

Specjalny adapter (przejściówka) zapewnia szczelne połączenie destylatora z robotem. Klasyczna chłodnica z jednym odstojnikiem pozwala na prowadzenie efektywnej destylacji. Precyzyjny ramkowy termometr z sondą ułatwia kontrolę temperatury w odstojniku. Wąż igielitowy ze złączką umożliwia łatwe podłączenie dopływu i odpływu wody. Silikonowy wąż służy do odbioru destylatu. Nałożenie taśmy teflonowej na gwint odstojnika dodatkowo uszczelni zawór kulowy.

W zależności od posiadanego robota, w momencie ustawienia mieszania pokrywa zamyka się automatycznie lub wymaga manualnego zamknięcia.

Zalecane wypełnienie pojemnika robota: do 90% pojemności, nie mniejsze niż 25%.

Destylacja jeszcze nigdy nie była tak prosta! Wieloletnie doświadczenie, szukanie coraz to nowszych i lepszych rozwiązań oraz stawianie na wysoką jakość pozwala nam zaoferować sprawdzony, specjalistyczny sprzęt do destylacji.

INSTRUKCJA MONTAŻU: zobacz stronę 16-17

Uwaga: Przed pierwszym użyciem elementy zestawu dokładnie umyć płynem do naczyń i wysuszyć.

Nie używać tzw. druciaków lub proszków czyszczących.

Destylator należy zamontować na pokrywie robota kuchennego wg instrukcji obrazkowej i sprawdzić przepływ wody chłodzącej przez układ.

Do robota kuchennego włączyć odfermentowany i przefiltrowany nastaw/zacier.

Ilość płynu będzie zależała od typu robota kuchennego – nie należy przekraczać zalecanej przez producenta maksymalnej ilości płynu, najczęściej oznaczonej jako "MAX" po wewnętrznej stronie pojemnika.

Pokrywę z chłodnicą umieścić na pojemniku i szczelnie zamknąć, zgodnie z zaleceniami producenta, jeżeli pojemnik zamyka się automatycznie po wciśnięciu START lub wybraniu trybu mieszania – należy trzymać kolumnę w pionie do czasu szczelnego zamknięcia pokrywy.

W momencie ustawienia mieszania pokrywa zamyka się automatycznie lub wymaga manualnego zamknięcia.

Na ekranie wybrać tryb ręcznego sterowania, a następnie ustawić czas na 90 min, temperaturę na 90-95°C stopni i włączyć 1 tryb mieszania.

Gdy temperatura w pojemniku osiągnie 70-75°C, należy rozpocząć chłodzenie delikatnym strumieniem wody przepływającej przez chłodnicę.

Należy poczekać na skropliny, a pierwsze 30-50 ml destylatu odlać, gdyż mogą to być substancje szkodliwe.

Następne porcje płynu są docelowym destylatem, który należy odbierać do szklanego pojemnika.

Tempo odbioru destylatu zależy od robota kuchennego i ustawionej temperatury – im wyższa temperatura, tym szybszy odbiór i bardziej zanieczyszczony destylat. Dlatego należy dobrać odpowiednie tempo odbioru i jakość destylatu do własnych preferencji, metodą organoleptyczną.

Destylację należy zakończyć, gdy temperatura na szczycie kolumny (termometr pod chłodnicą) będzie wynosiła ok. 92°C lub zapach albo moc destylatu będzie niezadowalająca.

Jeżeli temperatura na termometrze jest niższa niż 92°C, a timer robota kuchennego zakończył destylację, można ją powtórzyć.

Po skończonej destylacji trzeba opróżnić odstojnik za pomocą umieszczonego w nim zaworu, a następnie zutylizować płyn.

Wodę chłodzącą należy wyłączyć dopiero wtedy, kiedy termometr wskaże temperaturę ok. 20-40°C.

Pokrywę garnka zdjąć dopiero po ostygnięciu cieczy i zutylizowaniu płynu. Garnek robota wyczyścić zgodnie z zaleceniami producenta.

UWAGA:

Destylat powinien być odbierany, kiedy jest chłodny (ok 20°C). Jeżeli robot automatycznie otwiera pokrywę po zakończonej pracy, należy o tym pamiętać i zabezpieczyć kolumnę przed upadkiem lub trzymać za koniec chłodnicy w momencie zakończenia pracy (tuż nad ekranem termometru w ramce).

ELEMENTY ZESTAWU:

- uniwersalny adapter do kolumny destylacyjnej
- chłodnica klasyczna z jednym odstojnikiem
- wężyk silikonowy do odbioru destylatu
- wężyk igielitowy z szybkozłączką do podłączenia wody
- termometr elektroniczny w ramce, z sondą
- zawór kulowy
- taśma teflonowa
- instrukcja obsługi

Aparat destylacyjny

- adapter do robota kuchennego
- chłodnica z odstojnikiem wykonana ze stali nierdzewnej
- zawór kulowy 1/8 cala
- wężyk igielitowy: 2 m
- wężyk silikonowy: 15 cm
- taśma teflonowa do montażu zaworu

Termometr elektroniczny

- termometr do mierzenia temperatury par w odstojniku
- ramka do termometru
- sonda ze stali nierdzewnej z przewodem o długości ok. 100 cm
- zakres temperatury: -50°C do +110°C Tolerancja: +/-1°C
- dokładność: 0,1°C
- baterie: 2 x LR44 (w komplecie)

Wymiary zestawu:

- wysokość: 29 cm
- średnica pojemnika: 24 cm

Produkty komplementarne, do zakupu oddzielnie w ofercie Browin:

- alkoholomierz do pomiaru mocy destylatu
- papuga destylacyjna

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

Uwaga:

Elementy destylatora wykonane ze stali AISI 201 po każdym użyciu wymagają konserwacji oraz osuszania. Niestosowanie się do zaleceń producenta może spowodować uszkodzenie produktu, pojawienie się rdzy, wżerów czy przebarwień.

Stal nierdzewna jest odporna na korozję dzięki temu, że pierwiastki stopowe tworzą na jej powierzchni cienką przezroczystą warstwę ochronną. Jest ona bardzo cienka, ale stanowi idealną ochronę powierzchni stali przed korozją. Jeżeli zostanie ona uszkodzona w sposób mechaniczny i nie będzie odpowiednio konserwowana, mogą pojawić się na niej wżery.

Częstotliwość czyszczenia i konserwacji uzależniona jest od stopnia eksploatacji i warunków, w jakich jest eksploatowany dany materiał ze stali.

Przy zewnętrznych zastosowaniach, gdzie można spodziewać się, iż deszcz i śnieg będą zmywać naniesione zanieczyszczenia, mogą pojawić się owe przebarwienia. W takim przypadku należy zapewnić usunięcie wszystkich zabrudzeń. Każda stal nierdzewna, której powłoka zostanie uszkodzona, będzie rdzewieć jeśli nie jest zabezpieczona.

Podczas czyszczenia stali nierdzewnej:

- nigdy nie stosować materiałów silnie ściernych, wełny stalowej;
- nigdy nie czyścić kwasami nieorganicznymi (zwłaszcza kwasem solnym), wybielaczami zawierającymi podchloryn sodu, które mogą spowodować przebarwienia powierzchni i korozję wżerową;
- nigdy nie dopuszczać do kontaktu stali nierdzewnej ze stalą niestopową (części tych stali ulegną przyspieszonej korozji na powierzchni stali nierdzewnej).

Aby dobrze dbać o produkt, zalecamy:

- Stały brud i zanieczyszczenia spłukać czystą wodą, przetrzeć powierzchnię miękką szmatką.
- Dla cięższych zabrudzeń – łagodne mydło lub detergent (amoniak do czyszczenia, soda oczyszczona, ocet, kwas cytrynowy) i miękka szczotka nylonowa.
- Po czyszczeniu dokładnie spłukać.
- Elementy czyścić co najmniej raz w roku.

Konserwacja stali nierdzewnej:

Lekka rdza: Domowe środki czyszczące dedykowane dla stali nierdzewnej, zawierające węglan wapnia lub kwas cytrynowy. Dokładnie spłukać wodą.

Średnie przebarwienia: Czyścić środkami na bazie kwasu fosforowego lub 10% roztworem kwasu fosforowego. Spryskać powierzchnię i odczekać 30-60 min (lub zgodnie z zaleceniem producenta). Po czyszczeniu neutralizacja kwasu rozcieńczonym amoniakiem lub łagodnym detergentem alkalicznym. Dokładnie spłukać wodą.

Silna rdza: Korzystać z profesjonalnych usługodawców lub dedykowanych produktów do wytrawiania i pasywacji stali. Po obróbce powierzchnię zawsze dokładnie spłukać wodą. Prosimy stosować się do zaleceń w instrukcji obsługi detergentu.

Rysy i zarysowania na powierzchni szlifowanej lub szczotkowanej: Usuwać używając tarczy polerskiej i polerując w kierunku struktury powierzchni (należy używać materiału polerskiego nie zawierającego żelaza), następnie umyć łagodnym detergentem szorującym. Płukać czystą zimną wodą, wytrzeć do sucha.

Zabrudzenia z oleju, tłuszczu, smarów zmywać rozpuszczalnikami organicznymi, następnie ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergentem. Płukać czystą zimną wodą i wytrzeć do sucha.

Przy zastosowaniu powyższych metod należy stosować zasady BHP

1. Używać kwasów fosforowego i szczawiowego lub pasty trawiącej tylko wtedy, jeśli inne okazały się nieskuteczne.
2. Nosić gumowe rękawice i okulary ochronne oraz przestrzegać przepisów bezpieczeństwa dotyczących tego rodzaju prac.
3. Zapewnić dobre przewietrzenie przy stosowaniu rozpuszczalników i zwrócić uwagę na zagrożenie pożarowe.



USER MANUAL

STILL FOR USE WITH A FOOD PROCESSOR - 1 CLARIFIER

This manual constitutes a part of the product and should be stored in a manner enabling consulting its content in the future. It includes important information about the product and using it.

PLEASE NOTE! The device can be used by adults only. Never leave a working device unattended. Make sure that the device storage location is properly secured against access of children and unauthorised persons.

The manufacturer is not liable for any presumptive damage caused by application of the device in a way inconsistent with its intended use or by incorrect operation of the device.

The manufacturer reserves the right to modify the product at any moment, without prior notice, in order to adjust it to provisions of the law, standards, or directives, or due to **structural, commercial, aesthetic, or other reasons**.

PLEASE NOTE! Each country has its own legal regulations regarding principles of ethyl alcohol, wine products and spirit drinks and placing them on the market, as well as sanctions for not complying with these regulations.

The rules of production of alcohol on the territory of the Republic of Poland are regulated by the following acts: the act of 2nd of March 2001 on production and bottling of wine products, trading these products, and organisation of the wine market, and the act of 18th of October 2006 on production of spirit drinks, their registration, and protection of geographical indications of spirit drinks. BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. company is not liable for its products being used in a way that does not comply with binding provisions of the law.

This still is the ideal equipment for distilling with the use of popular food processors. It is fitted with a clarifier and a condenser, as well as an adapter for the distillation column. This is an innovative and practical set, made of top-quality materials, including stainless steel (INOX). It is designed for easy and effective, yet innovative use.

The product is distinguished by the following features, among others:

- **For popular food processors** – the still's adapter is designed to provide tight connection with these devices.
- **Innovative application** – this still allows the distillation process to be carried out in a simple yet creative way using the capabilities of the food processor.

- **Reduced expenses** – using this distiller in combination with a popular food processor of your own is a cost-effective and practical solution.
- **Long-lasting product** – the high quality of execution, thoughtful design, stainless steel, and a complete set of indispensable components ensure satisfaction and easy, successful distilling.
- **Electronic thermometer included** – an electronic in-frame thermometer ensures precise measurement of the temperature of the vapours in the clarifier during the distillation process.
- **A complete set** – universal adapter, condenser with clarifier, silicone hose for distillate collection, plasticised PVC hose with quick-release coupling for water connection, valve, electronic thermometer in a frame, and user manual.

This high-quality distilling device fitted with a condenser featuring a stainless-steel clarifier ensures many years of use, simple operation, and enjoyment of successful distillation results.

This set allows distillation to be carried out using food processor – without any additional equipment.

A special adapter ensures a tight connection between the still and the food processor. The classic condenser with a single clarifier allows for efficient distillation. A precision in-frame thermometer with probe makes it easy to monitor the temperature in the clarifier. Plasticised PVC hose with coupling enables quick connection of water supply and drainage. The silicone hose is used for collecting the distillate. The application of PTFE tape onto the thread of the clarifier will further seal the ball valve.

Depending on your food processor, the lid closes automatically or needs to be closed manually when mixing is set. Recommended filling of the food processor container: up to 90% of capacity, not less than 25%.

Distilling has never been so easy! Our abundant experience, our drive to look for novel and improved solutions, and our focus on high quality all allows us to offer proven specialist equipment for distilling.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS: see page 16-17

Please note: (Prior to being used for the first time the set components should be washed thoroughly with a dishwashing liquid and dried.

Do not use wire scourers or cleaning powders.

Mount the still on the lid of the food processor according to the pictorial instructions and check the flow of cooling water through the system.

Pour the attenuated and filtered batch/mash into the food processor.

The amount of liquid will depend on the type of food processor - do not exceed the maximum amount of liquid recommended by the manufacturer, usually marked 'MAX' on the inside of the container.

Place the lid with the condenser on the container and close tightly as recommended by the manufacturer. If the container closes automatically when START is pressed or mixing mode is selected – hold the column upright until the lid is tightly closed.

When the mixing is set, the lid closes automatically or requires manual closing.

Select the manual control mode on the screen, then set the time to 90 minutes, the temperature to 90-95°C degrees and switch on mixing mode 1.

When the temperature in the container reaches 70-75°C, start cooling with a gentle stream of water flowing through the condenser.

Wait for condensation and discard the first 30-50 mL of distillate, as these may be harmful substances.

The next portions of the liquid are the final distillate, which should be collected to a glass container.

The rate at which the distillate is collected depends on the food processor and the temperature setting - the higher the temperature, the faster the collection and the more contaminated the distillate. It is therefore necessary to adjust the rate of collection and the quality of the distillate to one's own preferences, using an organoleptic method.

Distillation should be terminated when the temperature at the top of the column (measured by the thermometer under the condenser) is about 92°C or the aroma or strength of the distillate is unsatisfactory.

If the temperature on the thermometer is below 92°C and the food processor timer has finished distilling, the distillation can be restarted.

When the distillation is finished, the clarifier must be emptied using the valve inside it and the liquid needs to be disposed of.

The cooling water supply should only be turned off once the thermometer indicates a temperature of approx. 20-40°C. Remove the lid of the pot only after the liquid has cooled and the liquid has been disposed of. Clean the food processor pot according to the manufacturer's recommendations.

PLEASE NOTE:

The distillate should be collected when it is cool (about 20°C). If the food processor automatically opens the lid once the work is finished, bear this in mind and protect the column from falling or hold the end of the condenser when the work is finished (just above the screen of the in-frame thermometer).

KIT ELEMENTS:

- universal distillation column adapter
- classic condenser with a single clarifier
- silicone hose for collecting the distillate
- plasticised PVC hose with quick coupling for connecting water supply
- electronic thermometer in a frame, with probe
- ball valve
- PTFE tape
- user manual

Distillation unit

- adapter for the food processor
- stainless steel condenser featuring a clarifier
- 1/8" ball valve
- plasticised PVC hose: 2 m
- silicone hose: 15 cm
- PTFE tape for installing the valve

Electronic thermometer

- thermometer for measuring the temperature of vapours inside the clarifier
- thermometer frame
- stainless steel probe with a 100 cm long cable
- temperature range: from -50°C to +110°C Tolerance: +/-1°C
- precision: 0.1°C
- batteries: 2 x LR44 (included)

Kit dimensions:

- height: 29 cm
- container diameter: 24 cm

Complementary products available in the Browin's product range, to be purchased separately:

- alcoholmeter for measuring the alcohol content in the distillate
- proofing parrot

CLEANING AND MAINTENANCE:

Please note:

The still elements made of AISI 201 steel require maintenance and drying after each use. Lack of adherence to the recommendations of the manufacturer may result in damage to the product such as appearance of rust, pitting or discolorations.

Stainless steel is resistant to corrosion thanks to the fact that the alloy elements form a thin, transparent protective layer on its surface. It is extremely thin but provides excellent protection of the steel surface against corrosion. If it is damaged mechanically and not maintained properly, pitting may appear on it.

The frequency of cleaning and maintenance depends on how frequently a given steel material is used and the conditions in which it is used.

In case of outdoor use, where it can be expected that rain and snow will wash away the stains accumulated, discolorations may appear. In such case it is necessary to remove all the stains. Every stainless-steel element the surface of which is damaged will rust if it is not secured.

When cleaning stainless steel:

- never use strongly abrasive materials or steel wool.
- never use inorganic acids (especially hydrochloric acid) or bleaches containing sodium hypochlorite for cleaning, as they may cause surface discolorations and corrosion pitting corrosion;
- never let stainless steel come in contact with non-alloy steel (the particles of such steel types will undergo accelerated corrosion on the stainless-steel surface).

We recommend the following in order to take good care of the product:

- Solid dirt and contaminations should be rinse with clean water, followed by wiping the surfaces with a soft cloth.
- For more severe staining - mild soap or detergent (cleaning ammonia, baking soda, vinegar, citric acid) and a soft nylon brush.
- Rinse well after cleaning.
- Clean the elements at least once a year.

Stainless steel maintenance:

Mild rust: Home cleaning agents dedicated to stainless steel, containing calcium carbonate or citric acid. Rinse well with water.

Moderate discolorations: Clean with agents based on phosphoric acid or 10% solution of phosphoric acid. Spray the surface and wait for 30-60 minutes (according to the producer's recommendations). After cleaning, neutralise the acid with diluted ammonia or mild alkaline detergent. Rinse well with water.

Severe rust: Use professional service providers or dedicated products for steel etching and passivation. Always rinse the surface with water after processing. Please adhere to the recommendations specified in the detergent user manual.

Nicks and scratches on ground or brushed surface: Remove using a polishing wheel by polishing in the direction of the surface structure (use a non-iron polishing material), then wash with a mild scouring detergent. Rinse with clean cold water and then wipe clean.

Stains from oil, fat, and grease – remove with organic solvents and then with warm water with soap or mild detergent. Rinse with clean cold water and then wipe clean.

When using the methods specified above, always adhere to OHS principles.

1. Use phosphoric and oxalic acid or etching paste only if other methods proved to be unsuccessful.
2. Wear rubber gloves and protective eyewear and adhere to safety regulations regarding the works of this type.
3. Ensure good ventilation when using solvents and pay attention to fire hazard.



BEDIENUNGSANLEITUNG DESTILATOR FÜR KÜCHENMASCHINE - 1 ABSATZBEHÄLTER

Diese Anleitung ist Teil des Produkts und sollte so aufbewahrt werden, dass es möglich ist, sich in Zukunft mit ihrem Inhalt vertraut zu machen. Sie enthält wichtige Informationen über das Produkt und dessen Gebrauch.

ACHTUNG! Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden. Lassen Sie das in Betrieb befindliche Gerät niemals unbeaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass der Aufbewahrungsort des Geräts ausreichend vor dem Zugriff von Kindern und unerwünschten Personen geschützt ist.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts oder durch unsachgemäße Handhabung entstehen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt jederzeit und ohne Vorankündigung zu modifizieren, um es an Gesetze, Normen, Richtlinien oder aus **strukturellen, kommerziellen, ästhetischen oder anderen** Gründen anzupassen.

HINWEIS! Jedes Land hat seine eigenen Vorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Ethylalkohol, Weinerzeugnissen und Spirituosen sowie für die Sanktionen bei Nichteinhaltung dieser Vorschriften.

Die Regeln für die Herstellung von Alkohol in der Republik Polen sind durch folgende Gesetze geregelt: vom 02.03.2001 über die Herstellung von Ethylalkohol und Tabakerzeugnissen, vom 12.05.2011 über die Herstellung und Abfüllung von Weinerzeugnissen, den Handel mit diesen Erzeugnissen und die Organisation des Weinmarktes und vom 18.10.2006 über die Herstellung von Spirituosen und die Eintragung und den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen. Die Gesellschaft BROWIN Sp. z o. o. Sp. k. haftet nicht für die Verwendung ihrer Produkte, die gegen die geltenden Rechtsvorschriften verstößt.

Dieser Destillator ist das ideale Gerät zum Destillieren unter Verwendung der beliebten Küchenmaschinen. Er ist mit einem Absatzbehälter und Kühler sowie Adapter für die Destilliersäule ausgestattet. Es ist ein innovatives und praktisches Set, das aus den hochwertigsten Materialien, einschließlich Edelstahl (INOX), hergestellt wird. Es ist für eine einfache und effektive, aber dennoch innovative Anwendung vorgesehen.

Das Produkt zeichnet sich u.a. durch folgende Merkmale aus:

- **Für gängige Küchenmaschinen** - der Adapter des Destillators ist so konzipiert, dass er dicht an die Geräte angeschlossen werden kann.
- **Innovative Anwendung** - mit diesem Destillator kann der Destillationsprozess auf einfache Weise, unter kreativer Nutzung der Möglichkeiten einer Küchenmaschine, durchgeführt werden.
- **Kostenreduzierung** - die Verwendung dieses Destillators und einer Küchenmaschine ist eine kostengünstige und praktische Lösung.
- **Ein Produkt für viele Jahre** - hochwertige Verarbeitung, durchdachte Konstruktion, rostfreier Stahl und eine Reihe von wichtigen Komponenten sind eine Garantie für Zufriedenheit und eine erfolgreiche, einfache Destillation.
- **Elektronisches Thermometer im Set** - ein elektronisches Thermometer in einem Rahmen gewährleistet die genaue Messung der Temperatur der Dämpfe im Absatzbehälter während des Destillationsprozesses.
- **Komplettes Set** – universeller Adapter, Kühler mit Absatzbehälter, Silikonschlauch für die Abnahme des Destillats, Igelitschlauch mit Schnellkupplung zum Anschließen von Wasser, Ventil, elektronisches Thermometer in einem Rahmen, Gebrauchsanweisung.

Dieser hochwertige Destillierapparat, der mit einem Kühler mit Absatzbehälter aus rostfreiem Stahl ausgestattet ist, ist eine Garantie für eine jahrelange Nutzung, eine einfache Bedienung und erfolgreiche Destillationsergebnisse.

Das Set ermöglicht die Destillation unter Verwendung der Küchenmaschinen - ohne zusätzliches Zubehör.

Ein spezieller Adapter gewährleistet eine dichte Verbindung des Destillators mit der Küchenmaschine. Der klassische Kühler mit Absatzbehälter ermöglicht eine effiziente Destillation. Das präzise Rahmenthermometer mit Sonde erleichtert die Kontrolle der Temperatur im Absatzbehälter. Ein Igelitschlauch mit Schlauchkupplung ermöglicht einen einfachen Anschluss der Wasserzufuhr und -ableitung. Der Silikonschlauch dient zur Abnahme des Destillats. Das Aufbringen eines Teflonbands auf das Gewinde des Absatzbehälters dichtet das Kugelventil zusätzlich ab.

Je nach Küchenmaschine schließt sich der Deckel beim Einstellen des Mischvorgangs automatisch oder muss manuell geschlossen werden.

Empfohlene Befüllung des Küchenmaschinenbehälters: bis zu 90% des Fassungsvermögens, nicht weniger als 25%.

Destillation war noch nie so einfach! Dank unserer langjährigen Erfahrung, unserer Suche nach neuen und besseren Lösungen und unserer Konzentration auf hohe Qualität können wir bewährte, spezialisierte Destillationsgeräte anbieten.

MONTAGEANLEITUNG: siehe seite 16-17

Hinweis: Waschen Sie die Setelemente vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Spülmittel und trocknen Sie sie ab.

Keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel verwenden.

Montieren Sie den Destillator auf dem Deckel der Küchenmaschine gemäß der bebilderten Anleitung und überprüfen Sie den Kühlwasserfluss durch das System.

Gießen Sie das vergärte und gefilterte Cuvée/die Maische in die Küchenmaschine.

Die Flüssigkeitsmenge hängt vom Typ der Küchenmaschine ab - überschreiten Sie nicht die vom Hersteller empfohlene maximale Flüssigkeitsmenge, die normalerweise auf der Innenseite des Behälters mit "MAX" gekennzeichnet ist.

Setzen Sie den Deckel mit dem Kühler auf den Behälter und verschließen Sie ihn fest, wie vom Hersteller empfohlen. Wenn sich der Behälter automatisch schließt, wenn START gedrückt oder der Mischmodus gewählt wird, halten Sie die Säule aufrecht, bis der Deckel fest verschlossen ist.

Wenn der Mischvorgang eingestellt worden ist, schließt sich der Deckel automatisch oder muss manuell geschlossen werden.

Wählen Sie den manuellen Steuerungsmodus auf dem Bildschirm, stellen Sie die Zeit auf 90 Minuten und die Temperatur auf 90-95°C Grad ein und aktivieren Sie den 1. Mischmodus.

Wenn die Temperatur im Behälter 70-75°C erreicht hat, beginnen Sie mit der Abkühlung mit einem sanften Wasserstrahl, der durch den Kühler fließt.

Warten Sie die Kondensation ab und gießen Sie die ersten 30-50 ml des Destillats ab, da es Schadstoffe enthalten kann.

Die nächsten Portionen der Flüssigkeit sind das endgültige Destillat, das in einen Glasbehälter aufgefangen werden sollte.

Die Geschwindigkeit, mit der das Destillat aufgefangen wird, hängt von der Küchenmaschine und der Temperatureinstellung ab - je höher die Temperatur, desto schneller die Abnahme und desto verunreinigter das Destillat. Deshalb ist die Geschwindigkeit der Abnahme und die Qualität des Destillats nach eigenem Ermessen mit Hilfe einer organoleptischen Methode zu bestimmen.

Die Destillation sollte beendet werden, wenn die Temperatur am Kopf der Säule (Thermometer unter dem Kühler) etwa 92°C beträgt oder der Geruch oder die Stärke des Destillats nicht zufriedenstellend ist.

Wenn die Temperatur auf dem Thermometer unter 92°C liegt und der Timer der Küchenmaschine die Destillation beendet hat, kann die Destillation erneut gestartet werden.

Nach beendeter Destillation muss der Absatzbehälter über das darin befindliche Ventil entleert und die Flüssigkeit entsorgt werden.

Schalten Sie das Kühlwasser erst ab, wenn das Thermometer eine Temperatur von etwa 20-40°C anzeigt.

Nehmen Sie den Deckel des Topfes erst ab, wenn das Destillat abgekühlt ist und die Flüssigkeit entsorgt wurde. Reinigen Sie die Schüssel der Küchenmaschine gemäß den Empfehlungen des Herstellers.

HINWEIS:

Das Destillat sollte abgenommen werden, wenn es kühl ist (ca. 20°C). Wenn die Küchenmaschine den Deckel nach Beendigung der Arbeit automatisch öffnet, beachten Sie dies und sichern Sie die Säule gegen Herunterfallen oder halten Sie das Ende des Kühlers fest, wenn die Arbeit zu Ende geht (direkt über dem Thermometerbildschirm im Rahmen).

ELEMENTE DES SETS:

- universeller Adapter für die Destilliersäule
- klassischer Kühler mit 1 Absatzbehälter
- Silikonschlauch für die Abnahme des Destillats
- Igelitschlauch mit Schnellkupplung zum Anschließen von Wasser
- elektronisches Thermometer in einem Rahmen, mit Sonde
- Kugelventil
- Teflonband
- Bedienungsanleitung

Destillierapparat

- Adapter für die Küchenmaschine
- Kühler mit Absatzbehälter aus rostfreiem Stahl
- Kugelventil 1/8 Zoll

- Igelitschlauch: 2 m
- Silikonschlauch: 15 cm
- Teflonband zur Montage des Ventils

Elektronisches Thermometer

- Thermometer zum Messen der Temperatur der Dämpfe im Absatzbehälter
- Thermometerrahmen
- Sonde aus rostfreiem Stahl mit einer Leitung mit einer Länge von ca. 100 cm
- Temperaturbereich: -50°C bis +110°C Toleranz: +/-1°C
- Genauigkeit: 0,1°C
- Batterien: 2 x LR44(im Set)

Abmessungen des Sets:

- Höhe: 29 cm
- Durchmesser des Behälters: 24 cm

Ergänzende Produkte, die separat im Sortiment von Browin erhältlich sind:

- Alkoholmeter zur Messung der Stärke des Destillats
- dynamisches Aräometer

REINIGUNG UND PFLEGE:

Hinweis:

Die Elemente des Destillators sind aus AISI 201-Stahl gefertigt und müssen nach jedem Gebrauch gepflegt und getrocknet werden. Die Nichteinhaltung der Empfehlungen des Herstellers kann zu Schäden am Produkt, Rostbildung, Lochfraß oder Verfärbungen führen.

Rostfreier Stahl ist korrosionsbeständig, da die Legierungselemente eine dünne, transparente Schutzschicht auf seiner Oberfläche bilden. Sie ist sehr dünn, schützt die Stahloberfläche aber ideal vor Korrosion. Wenn sie mechanisch beschädigt und nicht entsprechend gepflegt wird, kann es zu Lochfraß kommen.

Die Häufigkeit der Reinigung und Pflege hängt vom Grad der Nutzung und den Bedingungen, unter denen das Material aus Stahl genutzt wird, ab.

Bei Anwendungen im Außenbereich, bei denen damit zu rechnen ist, dass Regen und Schnee die Verunreinigungen auf der Oberfläche abwaschen, können die genannten Verfärbungen auftreten. In einem solchen Fall muss sichergestellt werden, dass alle Verschmutzungen entfernt werden. Jeder rostfreie Stahl, dessen Beschichtung beschädigt ist, rostet, wenn er nicht geschützt wird.

Bei der Reinigung von rostfreiem Stahl:

- niemals stark schleifende Materialien oder Stahlwolle verwenden;
- niemals mit anorganischen Säuren (insbesondere Salzsäure) oder Bleichmitteln, die Natriumhypochlorit enthalten, reinigen, da diese Verfärbungen der Oberfläche und Lochfraß verursachen können;
- rostfreien Stahl niemals mit unlegiertem Stahl in Berührung kommen lassen (Partikel aus diesen Stählen beschleunigen die Korrosion auf der Oberfläche von rostfreiem Stahl).

Um das Produkt gut zu pflegen, empfehlen wir:

- Fest anhaftenden Schmutz und Verunreinigungen mit sauberem Wasser abzuspülen und die Oberfläche mit einem weichen Tuch abzuwischen.
- Bei stärkerer Verschmutzung - milde Seife oder Reinigungsmittel (Ammoniakreiniger, Natron, Essig, Zitronensäure) und eine weiche Nylonbürste verwenden.
- Nach der Reinigung gründlich abspülen.
- Die Elemente mindestens einmal im Jahr reinigen.

Pflege von rostfreiem Stahl:

Leichter Rost: Für Edelstahl geeignete Haushaltsreiniger, die Calciumcarbonat oder Zitronensäure enthalten, verwenden. Gründlich mit Wasser ausspülen.

Mittelstarker Rost: Mit Mitteln auf Phosphorsäurebasis oder 10%iger Phosphorsäurelösung reinigen. Die Oberfläche einsprühen und 30-60 Minuten (oder wie vom Hersteller empfohlen) abwarten. Nach der Reinigung die

Сäure mit verdünntem Ammoniak oder einem milden alkalischen Reinigungsmittel neutralisieren. Gründlich mit Wasser ausspülen.

Starker Rost: Professionelle Dienste in Anspruch nehmen oder spezielle Produkte zum Beizen und Passivieren von Stahl verwenden. Nach der Reinigung die Oberfläche gründlich mit Wasser abspülen. Bitte die Empfehlungen in der Gebrauchsanleitung des Reinigungsmittels beachten.

Risse und Kratzer auf geschliffener oder gebürsteter Oberfläche: Mit einer Polierscheibe entfernen und in Richtung der Oberflächenstruktur polieren (Poliermaterial, das kein Eisen enthält, verwenden), dann mit einem milden Scheuermittel waschen. Mit kaltem, sauberem Wasser abspülen, trockenreiben.

Verschmutzungen durch Öl, Fett, Schmiermittel mit organischen Lösungsmitteln und anschließend mit warmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel abwaschen. Mit kaltem, sauberem Wasser abspülen und trockenreiben.

Bei der Anwendung der oben erwähnten Reinigungsmethoden sind die Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften einzuhalten.

1. Phosphor- und Oxalsäure oder Beizpaste nur dann verwenden, wenn sich andere Mittel als unwirksam erwiesen haben.
2. Gummihandschuhe und eine Schutzbrille tragen und die Sicherheitsvorschriften für diese Art von Arbeiten beachten.
3. Bei der Verwendung von Lösungsmitteln für gute Belüftung sorgen und auf Brandgefahr achten.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДИСТИЛЛЯТОР ДЛЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА - 1 ОТСТОЙНИК

Эта инструкция является частью изделия и должно храниться таким образом, чтобы была возможность ознакомиться с его содержанием в будущем. В ней содержится важная информация об изделии и его использовании.

ВНИМАНИЕ! Устройством могут пользоваться исключительно взрослые лица. Запрещается оставлять работающее устройство без присмотра. Следует убедиться в том, что место хранения устройства соответственно предохранено от доступа детей и посторонних лиц.

Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению или неправильного обращения с ним.

Производитель оставляет за собой право в любой момент, без предварительного уведомления внести изменения в изделие с целью приведения его в соответствие с нормативно-правовыми актами, стандартами, директивами, либо исходя из **конструкционных, коммерческих, эстетических и других соображений**.

ВНИМАНИЕ! В каждой стране действуют свои правовые нормы, касающиеся правил производства этилового спирта, винных продуктов и спиртных напитков, и их размещения на рынке, а также санкций за несоблюдение этих правил.

Правила изготовления спиртных напитков на территории РФ регулируют законы: от 02.03.2001 г. об изготовлении этилового спирта и производстве табачных изделий; от 12.05.2011 г. об изготовлении и разливе винных изделий, обороте этих изделий и организации рынка вина, а также от 18.10.2006 г. об изготовлении спиртных напитков, регистрации и защите географических обозначений спиртных напитков. BROWIN ООО КТ не несет ответственности за использование ее продуктов не в соответствии с действующим законодательством.

Этот дистиллятор является идеальным оборудованием для дистилляции с использованием популярных кухонных комбайнов. Он оснащен одним отстойником и охладителем, а также переходником для ректификационной колонны. Это инновационный и практичный набор, изготовленный из высококачественных материалов, включая нержавеющую сталь (INOX). Он разработан для простого и эффективного, но в то же время инновационного использования.

Изделие характеризуется, среди прочего, следующими особенностями:

- **Для популярных кухонных комбайнов** - адаптер для дистиллятора плотно прилегает к устройствам.
- **Инновационное использование** - этот дистиллятор позволяет проводить процесс дистилляции простым способом, творчески используя при этом возможности кухонного комбайна.
- **Сокращение расходов** - использование этого дистиллятора и имеющегося популярного комбайна является экономичным и практичным решением.
- **Изделие, которое прослужит долгие годы** – высокое качество изготовления, продуманная конструкция, нержавеющая сталь и набор необходимых элементов – гарантия удовлетворения и успешной, легкой дистилляции.
- **Электронный термометр в комплекте** - электронный термометр в рамке обеспечивает точные измерения температуры паров в осветлителе в процессе дистилляции.
- **Комплектация** - универсальный переходник, охладитель с отстойником, силиконовый шланг для приема дистиллята, игелитовый шланг с быстроразъемным разъемом для подключения воды, клапан, электронный термометр в рамке, инструкция по эксплуатации.

Этот высококачественный дистилляционный аппарат, оснащенный охладителем и осветлителем из нержавеющей стали, гарантирует долгие годы покупки, простоту использования и наслаждение успешными эффектами дистилляции.

Набор позволяет проводить дистилляцию с помощью кухонного комбайна - без дополнительного оборудования.

Специальный переходник (адаптер) обеспечивает герметичное соединение дистиллятора и комбайна. Классический охладитель с одним отстойником позволяет провести эффективную дистилляцию. Точный рамочный термометр с щупом облегчает контроль температуры в отстойнике. Игелитовый шланг с разъемом позволяет легко подсоединить вход и выход воды. Силиконовый шланг используется для сбора дистиллята. Нанесение тефлоновой ленты на резьбу отстойника обеспечит дополнительную герметизацию шарового крана.

В зависимости от вашего комбайна, когда установлено смешивание, крышка закрывается автоматически или требуется закрытие вручную.

Рекомендуемое заполнение контейнера комбайна: до 90% емкости, не менее 25%.

Дистилляция еще никогда не была такой простой! Многолетний опыт, поиск новых и лучших решений и ориентация на высокое качество позволяют нам предлагать проверенное специализированное дистилляционное оборудование.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ: см. Страница 16-17

Внимание: Перед первым использованием тщательно вымойте компоненты набора жидкостью для мытья посуды и высушите.

Не используйте чистящие металлические губки или порошки.

Установите дистиллятор на крышку кухонного комбайна согласно графической инструкции и проверьте поток охлаждающей воды через систему.

Вылейте сброженную и отфильтрованную смесь/пюре в кухонный комбайн.

Количество жидкости будет зависеть от типа кухонного комбайна — не превышайте максимальное количество жидкости, рекомендованное производителем, чаще всего имеющее маркировку «MAX» на внутренней стороне контейнера.

Наденьте крышку с охладителем на контейнер и плотно закройте его, в соответствии с рекомендациями производителя. Если контейнер закрывается автоматически после нажатия кнопки START или выбора режима смешивания, держите колонку вертикально до тех пор, пока крышка не будет плотно закрыта.

Если установлено смешивание, крышка закрывается автоматически или требует закрытия вручную.

Выберите режим ручного управления на экране, затем установите время 90 минут, температуру 90-95°C и включите 1 режим смешивания.

Когда температура в контейнере достигнет 70-75°C, начните охлаждение с помощью мягкой струи воды, проходящей через охладитель.

Следует подождать, пока стечет конденсат, и слить первые 30-50 мл дистиллята, так как он может содержать вредные вещества.

Следующие порции жидкости – целевой дистиллят, который следует собрать в стеклянную тару.

Скорость сбора дистиллята зависит от кухонного комбайна и установленной температуры – чем выше температура, тем быстрее происходит сбор и тем больше загрязняется дистиллят. Поэтому подходящую скорость сбора и качество дистиллята следует выбирать в соответствии со своими предпочтениями, используя органолептический метод.

Дистилляцию следует прекратить, когда температура в верхней части колонны (термометр под конденсатором) достигнет примерно 92°C или крепость дистиллята станут неудовлетворительными.

Если температура на термометре ниже 92°C, и таймер кухонного комбайна завершил дистилляцию, ее можно повторить.

По окончании дистилляции нужно опорожнить отстойник с помощью расположенного в нем крана, а затем утилизировать жидкость.

Охлаждающую воду следует отключать только тогда, когда термометр покажет температуру примерно 20-40°C.

Снимайте крышку кастрюли только после того, как жидкость остынет и жидкость будет утилизирована. Очищайте чашу комбайна в соответствии с рекомендациями производителя.

ВНИМАНИЕ:

Дистиллят следует собирать, когда он остыл (около 20°C). Если комбайн автоматически открывает крышку после окончания работы, помните об этом и предохраняйте колонну от падения или при окончании работы держите конец охладителя (чуть выше экрана термометра в рамке).

ЭЛЕМЕНТЫ КОМПЛЕКТА:

- универсальный адаптер для дистилляционной колонны
- классический охладитель с одним отстойником
- силиконовый шланг для сбора дистиллята
- шланг игелитовый с быстроразъемным соединением для подключения воды
- электронный термометр в рамке, со щупом
- шаровой клапан
- тефлоновая лента
- инструкция по обслуживанию

Дистилляционный аппарат

- адаптер для кухонного комбайна
- охладитель с отстойником из нержавеющей стали
- шаровой клапан 1/8 дюйма
- игелитовый шланг: 2 м
- силиконовый шланг: 15 см
- тефлоновая лента для монтажа крана

Электронный термометр

- термометр для измерения температуры паров в отстойнике
- рамка для термометра
- щуп из нержавеющей стали с проводом длиной около 100 см
- диапазон температур: -50°C до +110°C Допуск: +/-1°C
- точность: 0,1°C
- батареи: 2 x LR44 (в комплекте)

Размеры комплекта:

- высота: 29 см
- диаметр контейнера: 24 см

Дополнительные продукты, доступные отдельно в предложении Browin:

- спиртомер для измерения крепости дистиллята
- дистилляционный попугай

ОЧИСТКА И УХОД:

Внимание:

Элементы дистиллятора, изготовленные из стали AISI 201, требуют ухода и просушки после каждого использования. Несоблюдение рекомендаций производителя может привести к повреждению изделия, появлению ржавчины, точечной коррозии или обесцвечиванию.

Нержавеющая сталь устойчива к коррозии, поскольку легирующие элементы создают на ее поверхности тонкий прозрачный защитный слой. Он очень тонкий, но обеспечивает идеальную защиту стальной поверхности от коррозии. При его механическом повреждении и неправильном уходе на нем могут появиться коррозионные ямки.

Периодичность очистки и ухода зависит от степени эксплуатации и условий, в которых эксплуатируется данный материал из стали.

При использовании на открытом воздухе, где можно предполагать, что дождь и снег будут смывать накопившиеся загрязнения, могут появиться обесцвечивания. В этом случае необходимо обеспечить удаление всех загрязнений. Любая нержавеющая сталь с поврежденным покрытием будет ржаветь, если ее не защитить.

Во время чистки нержавеющей стали:

- никогда не используйте высокоабразивные материалы или стальную вату;
- не чистить неорганическими кислотами (особенно соляной кислотой), отбеливателями, содержащими гипохлорит натрия, которые могут вызвать обесцвечивание поверхности и точечную коррозию;
- не допускать контакта нержавеющей стали с нелегированной сталью (частицы этой стали будут подвергаться ускоренной коррозии на поверхности нержавеющей стали).

Для бережного ухода за изделием мы рекомендуем:

- Смойте твердую грязь и загрязнения чистой водой и протрите поверхность мягкой тканью.
- Для более сильных загрязнений использовать мягкое мыло или моющее средство (аммиачный очиститель, очищенная сода, уксус, лимонная кислота) и мягкую нейлоновую щетку.
- После очистки тщательно промыть.
- Очищать элементы не реже одного раза в год.

Уход за нержавеющей сталью:

Легкая ржавчина: Бытовые чистящие средства, предназначенные для нержавеющей стали, содержащие карбонат кальция или лимонную кислоту. Тщательно промыть водой.

Среднее изменение цвета: Чистить с помощью средств на основе фосфорной кислоты или 10% раствора фосфорной кислоты. Распылить на поверхность и подождать 30-60 минут (или в соответствии с рекомендациями производителя). После очистки нейтрализовать кислоту разбавленным аммиаком или слабощелочным моющим средством. Тщательно промыть водой.

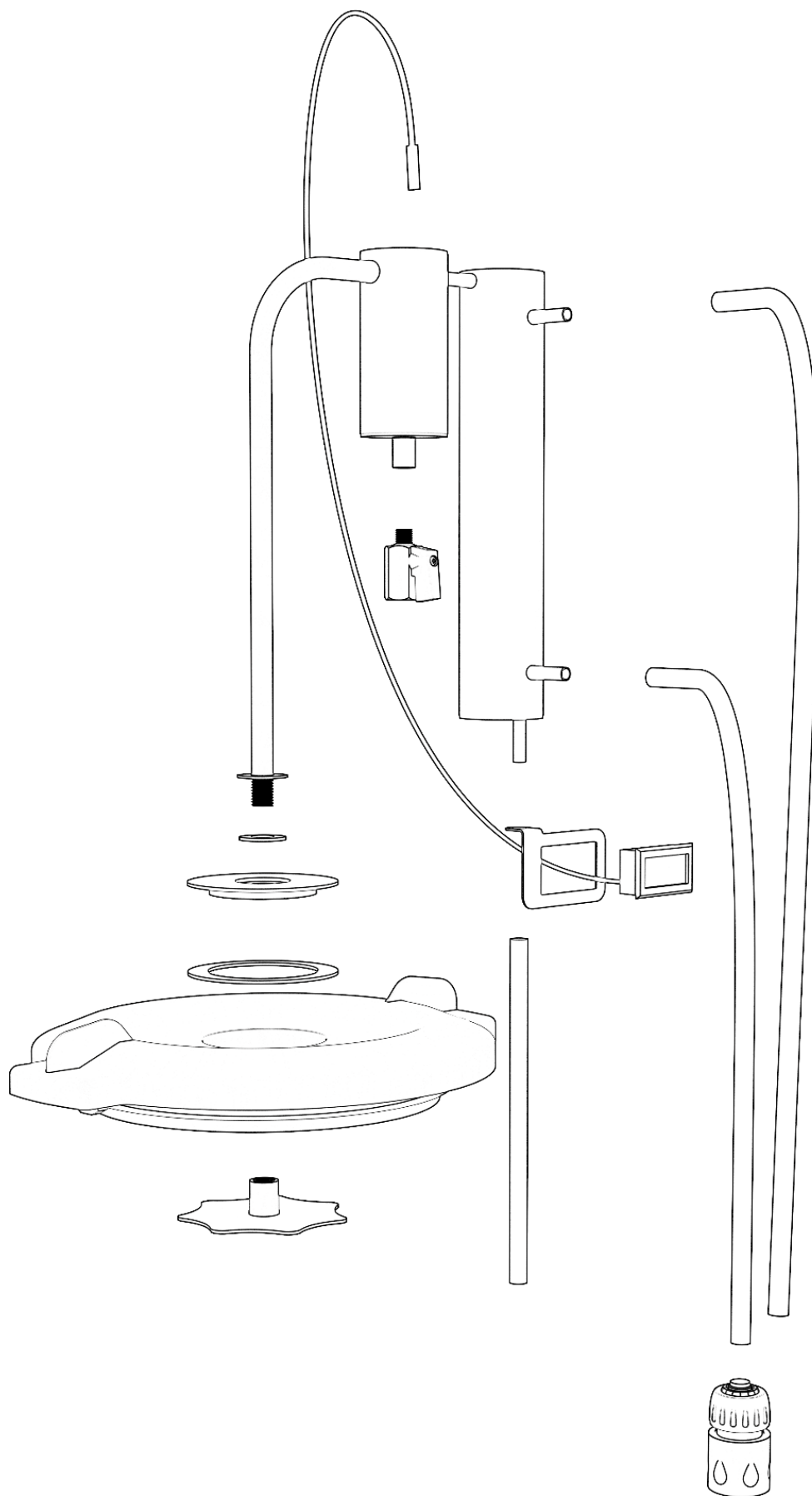
Сильная ржавчина: Используйте профессиональных поставщиков услуг или специальные продукты для травления и пассивации стали. После обработки обязательно тщательно промыть поверхность водой. Следовать рекомендациям, содержащимся в руководстве по использованию моющего средства.

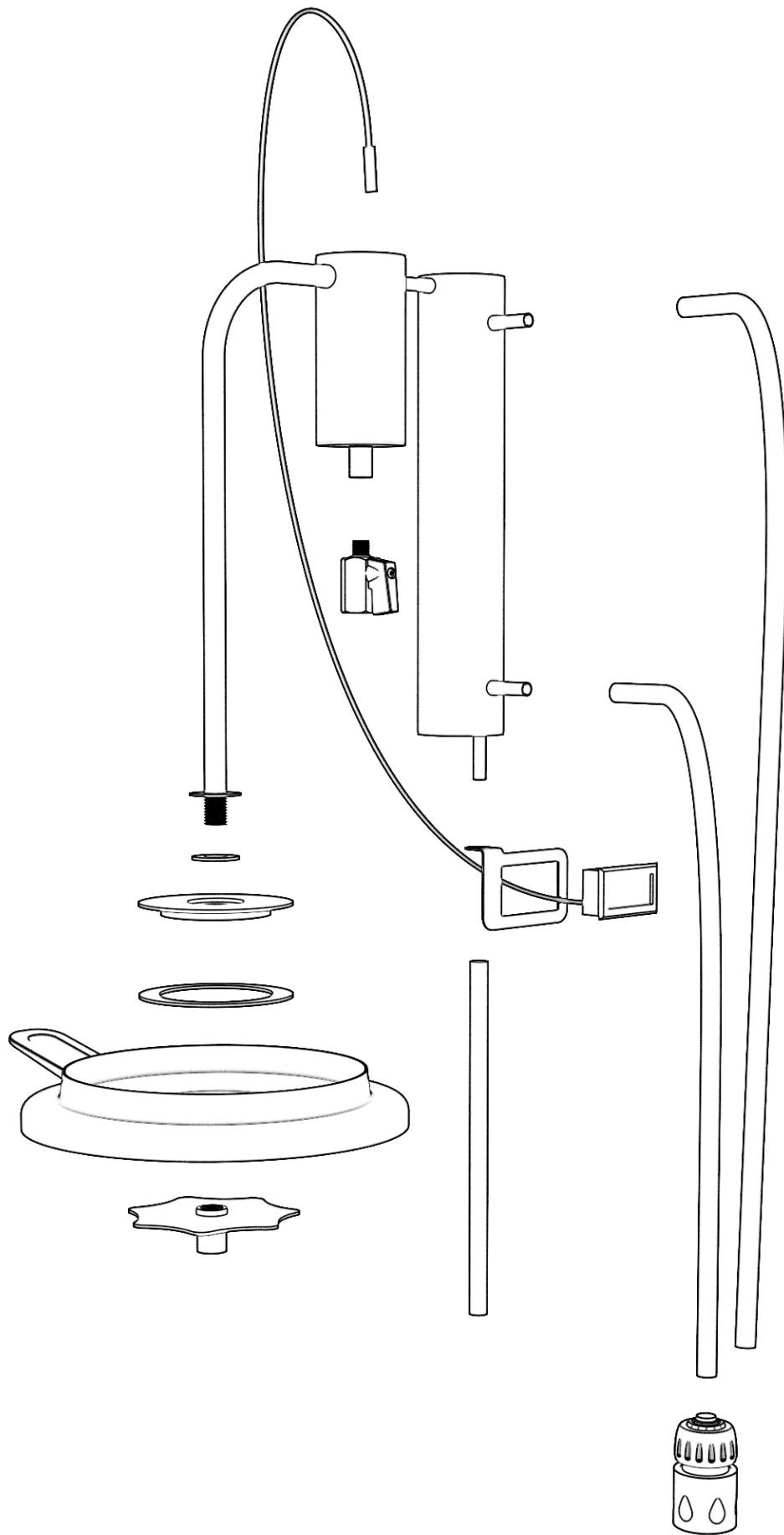
Риски и царапины на шлифованной или брашированной поверхности: Удалять полировальным кругом, полируя по направлению структуры поверхности (необходимо использовать полировальный материал, не содержащий железа), затем промыть мягким моющим средством. Промыть чистой холодной водой и вытереть насухо.

Масляные, жировые загрязнения, смазки удалять органическими растворителями, затем смыть теплой водой с мылом или мягким моющим средством. Промыть чистой холодной водой и вытереть насухо.

При использовании вышеуказанных методов следует соблюдать правила ТБГТ.

1. Использовать фосфорную и щавелевую кислоты или травильную пасту только в случае, если другие средства оказались неэффективными.
2. Надевать резиновые перчатки и защитные очки, а также соблюдать правила безопасности при выполнении этого вида работ.
3. При использовании растворителей обеспечить хорошую вентиляцию и обратить внимание на риск возникновения пожара.





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;
 - ewentualnych uszkodzeń sprzętów, do których produkt jest montowany;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.

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!