

INSTRUKCJA UŻYCIA DOCISKU DO SŁOIKÓW INSTRUCTIONS FOR USE JAR PRESSURE INSTRUMENT

PL - Docisk do słoików, dzięki któremu domowe przetwory znacznie dłużej zachowują wszystkie swoje walory smakowe i zdrowotne. Konstrukcja docisku pozwala utrzymać warzywa czy owoce pod poziomem zalewy, co doskonale je zabezpiecza przed negatywnym wpływem powietrza znajdującego się pod zakrętką. Docisk można ponadto wykorzystać do idealnego rozdzielenia różnych składników, którymi wypełnia się słoiki.

GB - A jar pusher plate allows to retain taste and healthy qualities of home made preserves for much longer. Its design allows to keep vegetables or fruits under the marinate, which provides excellent protection against the impact of the air aggregated under the lid. Moreover, the jar pressure instrument may also be used to separate different ingredients in the jar.



PL - Docisk o średnicy 82 mm skieruj „nózkami” do góry, włóż do słoika, dociśnij (z wycuciem) jego zawartość i zamknij słoik. Zapobiegnie to zepsuciu się warzyw, owoców czy innych produktów wystających ponad zalewę. **GB** - The 82 mm jar pusher plate should be positioned with its „legs” up, then put it inside the jar, press (carefully) the content and close the jar. This will help you to keep the vegetables, fruits or other products under the brine/marinade - no more spoilage and mold!

1



PL - Jeśli używasz mniejszego słoika, np. o pojemności 300 ml, dopasuj docisk poprzez przycięcie wkładki do rozmiaru fi 66. **GB** - If a smaller jar is used, e.g. a 300 ml jar, adjust the jar pusher plate by cutting the insert to the size of fi 66.

2



PL - Wkładki możesz użyć jako sitka do odsączenia zawartości słoika oraz jako separatora do układania różnych produktów warstwowo. **GB** - The insert may be used as a strainer for draining off the jar content and as a separator for stacking up layers of various products.

3



PL - Teraz do dzieła! Teraz będziesz mieć pewność, że Twoja praca nie pójdzie na marne, a przetwory będą odpowiednio zabezpieczone. **GB** - Just do it! Now you can be sure that your work will not be in vain, and your preserves will be properly protected.

DE - GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN ANDRÜCKER FÜR GLÄSER

Anwendung: Andrücker für Gläser, dank dem hausgemachte Einmachprodukte deutlich länger all ihre geschmacklichen und gesundheitlichen Vorzüge behalten. Die Konstruktion des Andrückers erlaubt es Gemüse oder Obst unter der Lake zu halten, was sie hervorragend vor dem negativen Einfluss der sich unter der Verschraubung befindenden Luft schützt. Der Andrücker kann außerdem zum idealen Auseinanderhalten von verschiedenen Zutaten, die das Glas füllen, benutzt werden.

1. Den Andrücker von einem Durchmesser von 82 mm mit den „Füßen“ nach oben richten, in das Glas stecken, vorsichtig den Inhalt des Glases andrücken und das Glas verschließen. Dies wird verhindern, das Gemüse, Obst oder andere Produkte, die über die Lake hinausragen, verschimmeln.
2. Wenn Sie ein anderes Glas verwenden, z. B. von einem Fassungsvermögen von 300 ml, passen Sie den Andrücker durch das Zuschneiden des Einsatzes auf eine Größe von fi 66 an.
3. Den Einsatz können Sie als Sieb für das Abseihen des Glasinhalts oder als Separator für verschiedene Produkte, die in Schichten ins Glas gelegt werden, verwenden.

Also ans Werk! Jetzt werden Sie die Gewissheit haben, dass Ihre Arbeit nicht umsonst ist und Ihre Einmachprodukte entsprechend geschützt sein werden.

RU - ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИЖИМА ДЛЯ БАНОК

Применение: Прижим для банок, благодаря которому домашние консервы сохраняют все свои вкусовые и оздоровительные ценности гораздо дольше. Конструкция прижима позволяет удерживать овощи или фрукты ниже уровня рассола, что идеально защищает их от негативного воздействия воздуха под крышкой. Прижим также может быть использован для идеального разделения различных ингредиентов, которыми заполняют банку.

1. Прижим диаметром 82 мм направьте „ножками“ вверх, вставьте его в банку, прижмите (с силой) ее содержимое и закройте банку. Это предотвратит порчу овощей, фруктов или других продуктов, выступающих над рассолом.
2. Если вы используете банку меньшего размера, например, емкостью 300 мл, отрегулируйте прижим, подрезая вкладыш до размера fi 66.
3. Вкладыши могут быть использованы в качестве ситечка для слива содержимого банки и как сепаратор для укладки различных продуктов слоями.

Итак, давайте сделаем это! Теперь Вы можете быть уверены, что Ваша работа не пройдет даром, а консервы будут надежно закреплены.

LT - STIKLAINIO SLĖGO NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Paskirtis: Stiklainio slėgas, kad naminiai gaminiai daug ilgiau išsaugotų visas skonio ir sveikatai naudingas savybes. Slėgo konstrukcija laiko daržoves arba vaisius panardintus į antplą, todėl puikiai apsaugo nuo oro, kurio būna po stiklainio dangteliu, neigiamo poveikio. Taip pat slėga galima naudoti atskirti įvairias sudedamąsias dalis, kurios dedamos į stiklainį.

1. 82 mm skersmens slėga dėti „kojelėmis“ aukščiau į stiklainį, paslėgti (švelniai) stiklainio turinį ir užsukti dangtelį. Saugo, kad daržovės, vaisiai ar kiti produktai neišlįstų virš antplio ir negestu.
 2. Mažesniems stiklainiams, pvz., 300 ml talpos, slėga nukirpti iki 66 mm skersmens dydžio.
 3. Slėga galima naudoti kaip sietelį stiklainio turiniui nusunkti ar skyriklį skirtingiems produktams sluoksniuoti.
- Taigi pradėkime! Dabar būsite tikri, kad Jūsų darbas nenueis veltui ir gaminiai bus tinkamai apsaugoti.

LV - PIESPIEDŅA BURKĀM LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Lietošana: Piespiednis burkām, pateicoties kam mājas konservi ilgāk saglabā savas garšas un derīgās īpašības. Piespiedņa konstrukcija ļauj noturēt dārzeņus vai augļus zem marinādes līmeņa, tas lieliski pasargā tos no gaisa, kas atrodas zem vāka, negatīvas iedarbības. Piespiedni arī var lietot ideālai dažādu sastāvdaļu, ar kurām tiek piepilnāta burka, nodalīšanai.

1. Piespiedni ar 82 mm diametru pavērsiet ar „kājiņām“ uz augšu, ievietojiet burkā, piespiediet (ne pārāk stipri) tās saturu un aizvākojiet burku. Tas novērsīs dārzeņu, augļu un citu produktu, kas paceļas virs marinādes līmeņa, bojāšanos.
 2. Ja jūs lietojat mazāku burku, piemēram ar tilpumu 300 ml, apgrieziet piespiedņa ieliktņi līdz izmēram fi 66.
 3. Ieliktņi ir iespējams lietot pēc burkas atvēršanas kā sietņu, gan arī kā sadalītāju, ievietojot kārtās dažādu produktus.
- Tādēļ - pie lietas! Tagad Jūs būsit pārliecināti par to, ka padarītais darbs neies zudumā un Jūsu konservi tiks atbilstoši aizsargāti.

EE - JUHEND PLASTIKUST SURVEKETTA KASUTAMISEKS KLAASPURKIDES

Kasutamine: Plastikust surveketta kasutamine klaaspurkides võimaldab hoidiste maitseomadusi ja teisi kasulikke omadusi kauem säilitada. Surveketta konstruktsioon võimaldab hoida aed- või puuvilju marinaadi tasemest allpool, tänu millele on purgi sisu kaitsitud kaane all oleva õhu negatiivse toime eest. Samuti saab surveketast kasutada purki pandud erinevate komponentide ideaalseks eraldamiseks.

- 1 - Keerake 82 mm läbimõõduga surveketas „jalgadega“ ülespoole, seejärel pange see purki, suruge (mitte tugevalt) vastu purgi sisu ja sulgege purk kaanega. See hoiab ära aedviljade, puuviljade või teiste toiduainete rikkemise, mis on marinaadi tasemest kõrgemal.
- 2 - Kui te kasutate väiksemat purki, näiteks mahuga 300 ml, siis lõigake plastikust surveketas sobivasse mõõtu fi 66.
- 3 - Plastikust surveketast saab pärast purgi avamist kasutada ka söelana, samuti saab seda kasutada eraldajana erinevate toiduainete kihtidena panemisel.

Seejärel - hakake tegutsema! Nüüd võite kindel olla, et teie töö ei lähe kaotsi ning kaanetatud hoidised on kindlalt kaitsitud.

RO - INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A DISPOZITIVULUI DE PRESARE PENTRU BORCANE

Utilizare: Dispozitivul de presare pentru borcane este conceput pentru păstrarea prospețimii și gustului conservelor de casă pentru mult mai mult timp. Construcția dispozitivului de presare vă permite să păstrați legumele sau fructele sub nivelul siropului sau murăturii, ceea ce le protejează perfect de efectele negative ale aerului de sub capac. Dispozitivul de presare poate fi, de asemenea, utilizat pentru a separa perfect diferite ingrediente cu care este umplut borcanul.

1. Dispozitivul de presare cu un diametru de 82 mm trebuie direcționat cu „piciorușele” în sus, introduceti-l în borcan, presați (cu forța necesară) conținutul acestuia și închideți borcanul. Acest lucru va preveni deteriorarea legumelor și fructelor sau a altor produse care ies la suprafața siropului sau murăturii.
 2. Dacă folosiți un borcan mai mic, de ex. de capacitatea 300 ml, ajustați dispozitivul de presare prin tăierea inserției la diametrul de fi 66.
 3. Inserția poate fi folosită ca securizatoare pentru a scurge conținutul borcanului și ca separator pentru aranjarea produselor în straturi.
- Să începem! Acum veți puteți avea siguranța că munca depusă nu este în zadar, iar conservele vor fi protejate corespunzător.

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141 | PL 93-373 Łódź | tel. +48 42 23 23 230 | www.browin.pl

120x200 mm