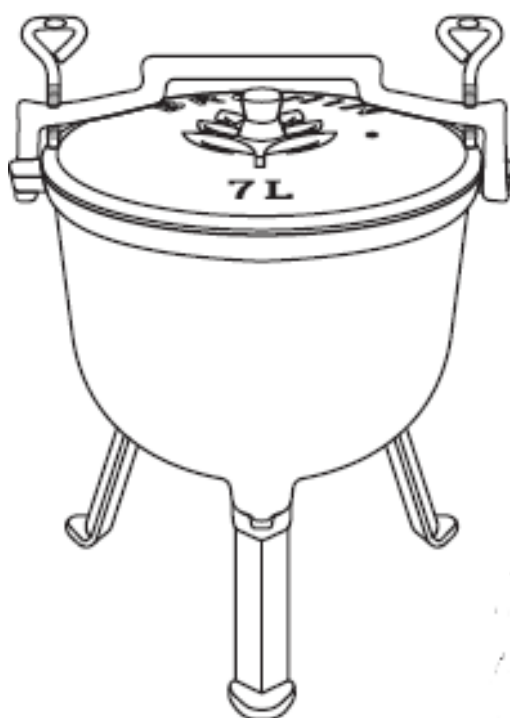



BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —

- INSTRUKCJA OBSŁUGI -
KOCIOŁEK MYŚLIWSKI – ŻELIWNY
POJEMNOŚĆ: 7 L



No 330501

JĘZYKI	<p>- Instrukcja obsługi - KOCIOŁEK MYŚLIWSKI - ŻELIWNY Pojemność: 7 L</p> <p>PL - 3</p>	<p>- Operation manual - HUNTING POT – CAST IRON Capacity: 7 L</p> <p>GB - 4</p>
	<p>- Bedienungsanleitung - JAGDKESSEL - AUS GUSSEISEN Fassungsvermögen: 7 L</p> <p>DE - 6</p>	<p>- Руководство по эксплуатации - КОТЕЛОК ОХОТНИЧИЙ - ЧУГУННЫЙ Объем: 7 л</p> <p>RU - 7</p>
<p>- Naudojimo instrukcija - MEDŽIOTOJO KATILIUKAS – KETAUS Talpa: 7 L</p> <p>LT - 9</p>	<p>- Apkalpošanas rokasgrāmata - MEDĪBU KATLS – ČUGUNS Tilpums: 7 L</p> <p>LV - 10</p>	



- INSTRUKCJA OBSŁUGI – KOCIOŁEK MYŚLIWSKI – ŻELIWNY Pojemność: 7 L

Kociołek żeliwny – idealny na rodzinne uroczystości oraz imprezy integracyjne. Dzięki wysokiej jakości żeliwa, a także prostej budowie przygotujesz w nim wiele pysznych potraw, a odpowiednie dbanie o kociołek zapewni jego wieloletnią żywotność. Dzięki dociskanej pokrywie potrawy są przyrządzane szybciej i wymagają mniejszej ilości tłuszczu.

UWAGA! Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy zapoznać się z poniższą instrukcją, a następnie zachować ją na przyszłość.

UWAGA! Żeliwne uchwyty naczynia nagrzewają się, konieczne jest użycie rękawic ochronnych.

Zestaw zawiera:

- kociołek żeliwny 7 L,
- 3 nóżki i 3 śruby przytwierdzające nóżki do kotła,
- pokrywę,
- uchwyt i 2 śruby mocujące pokrywę,
- instrukcję obsługi.

Wymiary zewnętrzne kociołka po złożeniu:

- wysokość całkowita: 45 cm
- szerokość całkowita: 32 cm

Montaż:

1. Montaż powinien odbywać się na utwardzonym, suchym podłożu. Należy użyć stosownych narzędzi do skręcania śrub: śrubokręt oraz klucz (nie są elementami zestawu).
2. Upewnić się, że wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone! Zachować ostrożność, nie dokręcać nadmiarem siły ponieważ żeliwo jest materiałem kruchym i podatnym na pęknięcia.
3. Misę obrócić dnem do góry dla łatwiejszego montażu. Wkręcić nogi za pomocą dołączonych śrub. Ponownie odwrócić misę stawiając ją na nogach.
4. Na misę nałożyć pokrywę i ramię, boczne obejmy ramienia zaczeplić o wystające elementy miski i dokręcić śruby stabilizujące. Dokręcić ręcznie, bez nadużywania siły, aby nie uszkodzić żeliwa

Pierwsze użytkowanie:

1. Kociołek po złożeniu umyć dokładnie w ciepłej wodzie z dodatkiem octu białego (50/50%). Ma to na celu pozbycie się oleju roślinnego użytego do zabezpieczenia powierzchni naczynia po produkcji. Następnie kociołek dokładnie wysuszyć, najlepiej przy użyciu papierowego ręcznika.
2. Kociołek przed pierwszym użyciem należy wypalić w rozpalonym, przygotowanym palenisku.

W tym celu:

napelnij kociołek 1 litrem oleju i przykryj pokrywą skręcając ją śrubami;

- kociołek trzymaj w palenisku, tak aby płomień podgrzewał jedynie spód kociołka, co delikatnie doprowadzi do wrzenia oleju;
- wypalanie prowadź przez 15-20 minut;
- po tym czasie zdejmij kociołek z paleniska, używając rękawic ochronnych. Zwróć uwagę, aby nie narazić naczynia na drastyczną różnicę temperatur (np. nie stawiać bezpośrednio w śniegu), gdyż żeliwo jest bardzo wrażliwe na szybkie zmiany temperatur;
- po delikatnym przestudzeniu (ok. 10 minut) ostrożnie otwórz pokrywę kociołka i jeszcze gorącym olejem przetrzyj wewnętrzne ścianki naczynia, używając do tego wcześniej przygotowanej szmatki np. nawiniętej na drewnianą łyżkę;
- całość pozostaw do całkowitego wystygnięcia, następnie opróżnij garnek z przepalonego oleju, dokładnie wycierając ścianki z jego resztek.

Po każdym użyciu:

- Naczynie myj od razu po ostygnięciu, nie należy go jednak namaczać.

W przypadku powstania przypalenia nie używaj agresywnych detergentów, możesz użyć np. piasku.

- **Dokładnie osusz kociołek i nałóż na wewnętrzne ścianki naczynia cienką warstwę oleju jadalnego.**
- Naczynie przechowuj w suchym miejscu.

Nieodpowiednia konserwacja naczyń może doprowadzić do rdzewienia kociołka. Może ono być spowodowane długim namaczaniem, przechowywaniem w szafkach naczyń nieosuszonych oraz trzymaniem w żeliwie kwaśnych potraw.

Gdyby pojawiły się ślady rdzy, usuń je drucianym zmywakiem, piaskiem lub sodą oczyszczoną – szoruj powierzchnię garnka tak długo, aż znikną z niej wszystkie ślady rdzy, bez obaw że kociołek zostanie zniszczony. Po tym etapie powtórz czynności opisane w punkcie: Pierwsze użycie.

Pamiętaj:

- **Do mycia naczyń żeliwnych nie stosuj żadnych detergentów i nie myj ich w zmywarce.**
- Nie używaj żeliwnych naczyń na powierzchniach szklanych i kruchych, podatnych na uszkodzenia.
- Korzystając z naczyń żeliwnych używaj jedynie przyborów drewnianych bądź silikonowych – tak, by nie uszkodzić powierzchni żeliwa.
- W trakcie użytkowania naczynie ustawiaj wyłącznie na stabilnej powierzchni.
- Podczas podgrzewania płomień ustawiaj tak, by nie przekraczał on dolnej krawędzi garnka.
- Żeliwo nie nadaje się do gotowania na sucho – zawsze używaj oleju, masła lub tłuszczu. Podgrzewanie potrawy na sucho może spowodować trwałe uszkodzenie naczyń.
- Przygotowanej porcji nie krój bezpośrednio na powierzchni żeliwa – radzimy przełożyć danie do odpowiedniego naczynia lub na deskę, a dopiero potem przejść do krojenia.
- Nie używaj w naczyniu mikserów ani elektrycznych mieszaczy – może to spowodować uszkodzenie powierzchni żeliwa.
- Gorące naczynie żeliwne zawsze odkładaj na drewniane deski, maty silikonowe lub nadające się do tego celu podkładki.
- **Gorącego żeliwa nie wkładaj do wody – koniecznie odczekaj, aż garnek ostygnie. Nagła zmiana temperatury może spowodować trwałe uszkodzenie naczyń.**

Uwaga! Po każdym użyciu posmaruj wewnętrzne ściany naczyń żeliwnych cienką warstwą dowolnego oleju jadalnego. Wydłuży to ich żywotność.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.
- Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.
- Używając naczyń żeliwnych należy zachować szczególną ostrożność – cechą żeliwa jest spora waga i należy uważać, by naczynie nie upuścić.
- Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym produkt ten jest użytkowany.
-



— OPERATION MANUAL — HUNTING POT – CAST IRON Capacity: 7 L

Cast iron cauldron – perfect for family celebrations and team-building events. Thanks to high quality cast iron and simple design, you will prepare many delicious dishes in it, and if you care for it properly, it will serve you for many years. Thanks to the pressed cover, the dishes are prepared faster and require less fat.

NOTE! Before starting to use the product, please familiarise yourself with the instructions below and keep them for future reference.

NOTE! The cast iron handles of this product become hot to the point where using protective gloves is necessary.

The set includes:

- cast iron cauldron with capacity of 7 L,
- 3 feet, and 3 bolts fixing the feet to the cauldron,
- cover,
- handle, and 2 bolts for fixing the cover,
- user manual.

External dimensions of the cauldron after assembly:

- total height: 45 cm
- total width: 32 cm

Assembly:

1. The assembly should take place on a hardened, dry substrate. It is necessary to use appropriate tools for tightening the bolts: a screwdriver and a wrench (not included in the set).
2. Make sure that all the bolts and nuts are tightened properly! Remain careful and do not use excess strength for tightening for tightening, as cast iron is a brittle material that is prone to cracking.
3. Turn the bowl upside down for easier assembly. Connect the feet using the bolts included. Turn the bowl upside down once again, making it stand on the feet.
4. Put the cover and the arm onto the bowl. Hook the side bands of the arm by the protruding elements of the bowl and tighten the stabilising bolts. Tighten the bowls manually, without using excess force, so as not to damage the cast iron.

First use:

1. After assembling the cauldron, wash it thoroughly in a mixture of warm water and white vinegar (50/50%). The purpose of that is removing the plant oil used for securing the surface of the cauldron after production. Next, dry the cauldron well, best using a paper towel.
2. Prior to using the cauldron for the first time, it should be fired in a burning, previously prepared furnace.

To this end:

fill the cauldron with 1 litre of oil and place the cover on it, tightening it with bolts;

- hold the cauldron in the furnace in such a way that the flames heat up only the bottom of the cauldron, brining the oil gently to the boil;
- keep firing the cauldron for 15-20 minutes;
- afterwards, remove the cauldron from the furnace using protective gloves. Pay attention not to expose the cauldron to a drastic change in temperature (e.g. do not put it directly into the snow), as cast iron is very sensitive to sudden temperature changes;
- after cooling the cauldron down slightly (for about 10 minutes), carefully open the cauldron cover and spread the hot oil on the internal cauldron walls using a previously prepared cloth, e.g. wound onto a wooden ladle.
- leave everything to cool down fully, then drain the oil used for firing from the cauldron and wipe the oil remains carefully off the cauldron walls.

After each use:

- Wash the product right after it cools down, but never soak it.

In the event of any burnt food adhering to the product, do not use any aggressive surfactants. Instead, you can use sand, for example.

- **Dry the cauldron carefully and apply a thin coating of edible oil onto the internal walls of the product.**
- Store the product in a dry place.

Unsuitable maintenance of the cauldron may lead to it becoming corroded. Corrosion may be caused by extended soaking, storage of wet cookware in cabinets, or storing acidic dishes in the cast iron cookware.

If any rust stains appear, remove them with a wire scourer, sand, or caustic soda – scour the pot surface long enough to remove all traces of rust, without worrying about damaging the cauldron. After this stage, repeat the actions described in the “First use” section.

Remember:

- **Do not use any detergents for washing cast iron cookware and do not wash it in a dishwasher.**
- Do not use cast iron cookware on glass and other fragile, easily damaged surfaces.
- When using cast iron cookware, use only wooden or silicone utensils in order not to damage the cast iron surface.
- When using the cookware, place it on stable surfaces only.
- When warming the cookware up, set the flame in such a way that it does not go above the lower edge.
- Cast iron is unfit for dry cooking – it is always necessary to use oil, butter, or other fat. Heating a meal dry may lead to permanent damage to cookware.
- Do not cut the portion prepared directly on the cast iron surface – we recommend moving the dish to an appropriate vessel or board, and only then proceed with cutting.
- Do not use mixers or electric stirrers inside the cast iron cookware - it may lead to damaging the cast iron surface.
- Always put hot cast iron cookware onto wooden boards, silicone mats, or suitable pads.
- **Never put hot cast iron cookware into water – it is obligatory to wait until it cools down. A sudden change in temperature may lead to permanent damage to cookware.**

Note! After each use, coat the internal walls of cast iron cookware with a thin layer of any edible oil. This will extend its lifetime.

SAFETY GUIDELINES

- It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.

- This product is not suitable for being used by children as a toy.
- When using cast iron cookware it is necessary to remain particularly careful – it is characterised by high weight and it is important to be careful not to drop it.
- The packaging and worn equipment should be disposed of in line with provisions of the law binding on the territory of the country where the product is used.



— **BEDIENUNGSANLEITUNG** —
JAGDKESSEL - AUS GUSSEISEN
Fassungsvermögen: 7 L

Ein Kessel aus Gusseisen – ideal für Familienfeste sowie Bürofeiern. Dank hochqualitativem Gusseisen sowie einem einfachen Aufbau werden Sie in ihm viele köstliche Gerichte zubereiten können und eine korrekte Pflege des Kessels wird seine Langlebigkeit sichern. Dank dem Niederhalter-Deckel werden die Gerichte schneller zubereitet und bedürfen bei der Zubereitung weniger Fett.

ACHTUNG! Vor Verwendung des Produkts müssen Sie sich mit der untenstehenden Gebrauchsanweisung bekanntmachen und Sie für die Zukunft aufbewahren.

ACHTUNG! Die gusseisernen Griffe heizen sich auf, es ist notwendig Schutzhandschuhe zu verwenden.

Das Set enthält:

- einen gusseisernen Kessel 7 L,
- 3 Füße und 3 Schrauben, welche die Füße am Kessel befestigen,
- einen Deckel,
- einen Griff und 2 Schrauben, die den Deckel befestigen,
- eine Bedienungsanleitung.

Außenmaße des Kessels nach dem Zusammenbau:

- Gesamthöhe: 45 cm
- Gesamtbreite: 32 cm

Montage:

1. Die Montage sollte auf einem harten, trockenen Untergrund erfolgen. Entsprechende Werkzeuge für das Einschrauben verwenden: einen Schraubendreher und Schlüssel (sind nicht im Set enthalten).
2. Sichergehen, dass alle Schrauben und Muttern korrekt eingeschraubt sind! Vorsicht walten lassen und nicht mit übermäßiger Kraft einschrauben, weil Gusseisen ein sprödes Material ist, das zu Rissen neigt.
3. Für eine leichtere Montage die Schüssel mit dem Boden nach oben drehen. Die Füße mithilfe der beigefügten Schrauben einschrauben. Die Schüssel erneut umdrehen und auf die Füße stellen.
4. Auf die Schüssel den Deckel und den Arm auflegen, die seitlichen Schellen des Arms an den abstehenden Elementen der Schüssel einhaken und die stabilisierenden Schrauben anziehen. Mit Hand anziehen, ohne übermäßige Kraft anzuwenden, um das Gusseisen nicht zu beschädigen.

Erste Benutzung:

1. Den Kessel nach dem Zusammenbau gründlich in warmem Wasser mit weißem Essig (50/50%) waschen. Damit wird das Pflanzenöl entfernt, das zur Sicherung der Oberfläche des Gefäßes nach der Produktion verwendet wurde. Anschließend gründlich, am besten mit einem Papierhandtuch, abtrocknen.
2. Den Kessel vor der ersten Benutzung in einer entzündeten Feuerstelle ausbrennen.

Dazu:

den Kessel mit 1 Liter Öl füllen und mit dem Deckel zudecken, anschließend den Deckel aufschrauben;

den Kessel auf der Feuerstelle so platzieren, dass die Flammen nur den Boden des Kessels erhitzen, was ein Sieden des Öls verursacht;

- 15 bis 20 Minuten lang ausbrennen;
- danach den Kessel von der Feuerstelle, unter Verwendung von Schutzhandschuhen, nehmen. Das Gefäß nicht drastischen Temperaturunterschieden aussetzen (z. B. nicht direkt auf Schnee stellen), weil Gusseisen gegen große Temperaturunterschiede sehr empfindlich ist;
- Nach ca. 10-minütigen Abkühlen, den Deckel des Kessels vorsichtig öffnen und mit dem noch heißen Öl die Innenwände des Gefäßes mit einem auf einem Holzlöffel aufgesetzten Lappen abreiben;

- das Ganze vollkommen abkühlen lassen, anschließend das verbrauchte Öl aus dem Kessel gießen und die Innenwände des Kessels gründlich von Ölresten säubern.

Nach jedem Gebrauch:

- Das Gefäß sofort nach dem Abkühlen waschen, aber nicht in Wasser einweichen.

Bei Anbrennungen nicht aggressive Detergenzien, sondern z. B. Sand verwenden.

- **Den Kessel gründlich trocknen und auf Innenwände des Gefäßes eine dünne Schicht Speiseöl auftragen.**
- Das Gefäß trocken aufbewahren.

Eine falsche Konservierung des Gefäßes kann dazu führen, dass der Kessel rostet. Die Ursachen dafür können ein langes Einweichen, eine Lagerung von nichtabgetrockneten gusseisernen Gefäßen und eine Lagerung von sauren Gerichten in den Gefäßen sein.

Rostspuren auf gusseisernen Gefäßen können mit einem Topfreiniger aus Stahlwolle, mit Sand oder Natron entfernt werden – die Oberfläche des Topfes so lange scheuern, bis alle Rostspuren verschwinden (der Topf wird dadurch nicht zerstört). Danach alle Handlungen wiederholen, die im Punkt: Erster Gebrauch erwähnt wurden.

Beachten Sie:

- **Keine Detergenzien zum Waschen von gusseisernen Gefäßen verwenden und sie nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.**
- Gusseiserne Gefäße nicht auf gläsernen und zerbrechlichen, leicht zu beschädigenden Flächen verwenden.
- Während der Verwendung von gusseisernen Gefäßen ausschließlich Utensilien aus Holz oder Silikon verwenden, um die gusseiserne Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Während der Verwendung das Gefäß ausschließlich auf einer stabilen Fläche platzieren.
- Während des Erhitzens die Flamme so einstellen, dass sie den unteren Rand des Topfes nicht überschreitet.
- Gusseiserne Gefäße sind nicht dazu geeignet, Lebensmittel trocken zu braten – verwenden Sie Öl, Butter oder Fett. Das trockene Erhitzen des Gerichts kann das Gefäß dauerhaft beschädigen.
- Die vorbereitete Portion nicht direkt auf der gusseisernen Oberfläche schneiden – das Gericht in einen geeigneten Topf oder auf ein Brett legen.
- Im Gefäß keine Mixer oder elektrische Mischer verwenden – das kann die gusseiserne Oberfläche beschädigen.
- Das heiße gusseiserne Gefäß immer auf Holzbretter, Silikonmatten oder dazu geeignete Unterlagen legen.
- **Das heiße gusseiserne Gefäß nicht ins Wasser legen – unbedingt warten bis der Topf abgekühlt ist. Eine plötzliche Temperaturänderung kann das Gefäß dauerhaft beschädigen.**

Achtung! Nach jedem Gebrauch auf die Innenseiten von gusseisernen Gefäßen eine dünne Schicht Speiseöl auftragen. Das wird ihre Lebensdauer verlängern.

SICHERHEITSHINWEISE

- Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist untersagt.
- Das Gerät ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.
- Bei der Verwendung des Gefäßes vorsichtig sein – Gusseisen ist schwer und man sollte aufpassen, um das Gefäß nicht fallen zu lassen.
- Die Verpackung und das abgenutzte Gefäß gemäß den Vorschriften des jeweiligen Landes, in dem dieses Produkt verwendet wird, entsorgen.



— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ — КОТЕЛОК ОХОТНИЧИЙ - ЧУГУННЫЙ

Объем: 7 л

Котелок чугунный - идеален для использования на семейных торжествах и интеграционных мероприятиях. Благодаря высокому качеству чугуна, а также простоте конструкции, Вы сможете приготовить в нем множество вкусных блюд, а соответственный уход за котелком обеспечит его многолетний срок службы. Благодаря плотному прилеганию крышки, блюда готовятся быстрее и для их приготовления требуется меньшее количество жира.

ПРИМЕЧАНИЕ! Перед использованием устройства следует прочитать настоящую инструкцию пользователя и сохранить ее для дальнейшего использования.

ПРИМЕЧАНИЕ! Чугунные ручки начинают нагреваться, поэтому следует обязательно пользоваться защитными перчатками либо прихватками.

В набор входят:

- чугунный котелок емк. 7 л,
- 3 ножки и 3 винта для крепления ножек к котлу,
- крышка,
- ручка и 2 винта для прикрепления крышки,
- инструкция пользователя.

Наружные размеры котелка после складывания:

- полная высота: 45 см
- полная ширина: 32 см

Сборка:

1. Котелок следует собирать на твердой, сухой поверхности. При сборке следует использовать соответствующие инструменты для закручивания винтов: отвертку и ключ (не входят в комплект поставки).
2. Следует убедиться в том, что все винты и гайки закручены правильно! Соблюдать осторожность, не закручивать соединения чрезмерно сильно, так как чугун является материалом хрупким, склонным к растрескиванию.
3. Миску перевернуть дном вверх для упрощения сборки. Прикрутить ножки с помощью прилагаемых винтов. Вновь перевернуть миску, поставив ее на ножки.
4. Миску накрыть крышкой и установить плечо, боковые прихваты плеча зацепить за выступающие элементы миски и закрутить стабилизирующие винты. Винты следует закрутить вручную во избежание повреждения чугуна

Первое использование:

1. После разборки и складывания котелок тщательно вымыть в теплой воде с добавлением белого уксуса (50/50%). Это делается для того, чтобы избавиться от растительного масла, используемого для предохранения поверхности посуды после ее изготовления. Далее котелок тщательно высушить, лучше всего с помощью бумажного полотенца.
2. Перед первым использованием котелок следует обжечь на разожженном на открытом воздухе костре.

Для этого следует:

наполнить котелок масла (1 л), накрыть крышкой и скрутить ее винтами;

- котелок держать над костром так, чтобы пламя подогревало только его дно, что приведет к деликатному кипению масла;
- обжиг выполнять в течение 15-20 минут;
- по истечении этого времени снять котелок с пламени костра, используя защитные перчатки. Не следует подвергать посуду резкому перепаду температуры (например, не ставить непосредственно на снег), так как чугун очень чувствителен ко быстрым изменениям температуры;
- после того, как котелок немного остынет (спустя 10 минут), осторожно открыть крышку котелка и протереть его внутренние стенки еще горячим маслом, используя предварительно подготовленную ткань, например, намотанную на деревянную ложку;
- дать всему полностью остыть, затем опорожнить кастрюлю от пригоревшего масла, тщательно протерев стенки от его остатков.

После каждого использования:

- Котелок следует мыть, как только он остынет, однако без замачивания.

В случае образования пригорания не используйте для чистки посуды агрессивные моющие средства, можно использовать, например, песок.

- **Тщательно высушить котелок и нанести тонкий слой растительного масла на его внутренние стенки.**
- Котелок следует хранить в сухом месте.

Несоответствующая консервация котелка может привести к ржавлению. Оно может быть вызвано длительным замачиванием, хранением в шкафчиках невысушенной посуды и хранением в чугунной посуде кислых пищевых продуктов.

Если возникнут следы ржавчины, удалить их проволочной посудной мочалкой, песком или пищевой содой - протирать поверхность котелка до исчезновения всех следов коррозии, не опасаясь, что котелок будет поврежден. По окончании этой процедуры повторите действия, описанные в разделе: Первое использование.

Помните:

- **Для мытья чугунной посуды не используйте никаких моющих средств и не мойте ее в посудомоечной машине.**
- Не ставьте чугунную посуду на стеклянные и хрупкие поверхности во избежание их повреждения.

- При использовании чугунной посуды используйте только деревянные или силиконовые столовые приборы, чтобы не повредить чугунную поверхность.
- В ходе использования посуду ставьте исключительно на стабильной поверхности.
- При подогреве на газовой плите высоту пламени конфорки отрегулировать так, чтобы она не превышала уровня нижнего края котелка.
- Чугунная посуда не подходит для готовки всухую - всегда используйте растительное либо сливочное масло, или жир. Подогрев блюда всухую может привести к стойкому повреждению посуды.
- Приготовленное блюдо не разрезайте на порции непосредственно в чугунной посуде - советуем переложить его в соответствующую посуду либо на разделочную доску, а только потом разрезать.
- Не используйте внутри чугунной посуды миксеры и электрические мешалки - это может привести к повреждению чугунной поверхности.
- Горячую чугунную посуду следует всегда ставить на деревянные доски, силиконовые маты либо подходящие для этой цели подкладки.
- **Горячую чугунную посуду нельзя погружать в воду - следует обязательно подождать, пока котелок остынет. Резкая смена температуры может вызвать стойкое повреждение котелка.**

Внимание! После каждого использования следует смазать внутренние стенки чугунной посуды тонким слоем любого пищевого растительного масла. Это продлит срок ее службы.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Использование изделия не в соответствии с его назначением запрещено.
- Изделие не может использоваться для детских игр.
- Будьте осторожны при использовании чугунной посуды - особенность чугуна - его значительный вес, и следует быть осторожным, чтобы не уронить посуду.
- Упаковку и изношенное изделие следует утилизировать в соответствии с действующими нормативами страны, в которой изделие используется.



– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – MEDŽIOTOJO KATILIUKAS – KETAUS

Talpa: 7 L

Ketaus katiliukas – puikiai tinka šeimos šventėms ir draugų susibūrimams. Aukštos kokybės ketus ir paprasta konstrukcija suteikia galimybę ruošti jame daugybę skanių patiekalų ir tinkamai prižiūrimas katiliukas tarnaus ilgus metus. Prispaudžiamas dangtis padeda greičiau paruošti patiekalus ir prireikia mažiau riebalų.

DĖMESIO! Prieš pradėdant naudoti gaminį būtina susipažinti su šia instrukcija ir išsaugoti ją ateičiai.

DĖMESIO! Ketaus rankenos įkaista, todėl būtina mūvėti apsaugines pirštines.

Rinkinyje yra:

- ketaus katiliukas, 7 l,
- 3 kojelės, 3 varžtai kojelėms pritvirtinti prie katiliuko,
- dangtis,
- rankena ir 2 dangčio tvirtinimo varžtai,
- naudojimo instrukcija.

Katiliuko išoriniai matmenys surinkus:

- bendrasis aukštis: 45 cm
- bendrasis plotis: 32 cm

Surinkimas:

1. Surinkti ant kieto, sauso pagrindo. Naudoti tinkamus varžtų veržimo įrankius: atsuktuvą ir raktą (nėra rinkinyje).
2. Patikrinti, ar visi varžtai ir veržlės gerai priveržti! Elgtis atsargiai, per stipriai neveržti, nes ketus yra trapus ir gali trūkti.
3. Dubenį apversti aukštyn, kad būtų lengviau surinkti. Prisukti kojeles pridedamais varžtais. Vėl apversti dubenį ir pastatyti ant kojelių.
4. Dubenį uždengti dangčiu, uždėti petį, šonines peties apkabas užkabinti už dubens iškyšų ir priveržti varžtais. Suveržti rankomis, neveržti stipriai, kad ketus netrūktų.

Pirmą kartą naudojant:

- Surinktą katiliuką gerai nuplauti šiltu vandeniu su baltuoju actu (50/50 %). Tuo siekiama pašalinti augalinį aliejų, kuris naudojamas apsaugoti pagaminto indo paviršių. Paskiau katiliuką gerai išdžiovinti, geriausia – popieriniu rankšluosčiu.
- Prieš pirmą kartą naudojant katiliuką būtina iškaitinti paruoštoje atviroje pakuroje.

Tam tikslui:

įpilti į katiliuką 1 litrą aliejaus ir uždengti dangčiu, kurį priveržti varžtais;

- katiliuką laikyti pakuroje taip, kad liepsna šildytų tik katiliuko apačią ir aliejus švelniai užvirtų;

- kaitinti 15–20 minučių;
- paskiau išimti katiliuką iš pakuros mūvint apsaugines pirštines. Atkreipti dėmesį, kad indo neveiktų staigūs temperatūros pokyčiai (pvz., nestatyti tiesiai ant sniego), nes ketus yra labai paveikus staigiems temperatūros pokyčiams;
- šiek tiek atvėsus (apie 10 minučių), atsargiai atidengti katiliuko dangtį ir dar karštu aliejumi įtrinti vidines indo sienelės naudojant tam iš anksto paruoštą skudurėlį, pvz., apvyniotą ant medinio šaukšto;
- viską palikti, kad galutinai atvėstų, paskiau iš katiliuko išpilti aliejų ir gerai jo likučius pašalinti nuo sienelių.

Kiekvieną kartą panaudojus:

- Indą plauti iš karto atvėsus, bet nereikia jo mirkyti.

Likus svilėsių, nenaudoti agresyvių ploviklių, galima šveisti, pvz., smėliu.

- **Katiliuką gerai išdžiovinti ir vidines sienelės sutepti plonu valgomojo aliejaus sluoksniu.**
- Indą laikyti sausoje vietoje.

Netinkamai prižiūrimas indas gali rūdyti. Rūdijimą gali sukelti ilgas mirkymas, laikymas spintelėse neišdžiovinus ir laikant ketaus inde rūgščius patiekalus.

Atsiradus rūdžių žymių, galima jas nuo ketaus indų pašalinti metaliniu šveistuku, smėliu arba geriamąja soda – puodo paviršių šveisti, kol dings visi rūdžių pėdsakai, nesibaiminti, kad gali būti sugadintas katiliukas. Paskiau pakartoti veiksmus, nurodytus „Pirmą kartą naudojant“.

Atsiminti:

- **Ketaus indams plauti nenaudoti jokių ploviklių ir neplauti indaplovėse.**
- Nenaudoti ketaus indų ant stiklinių ir trapių, pažeidimams paveikių paviršių.
- Naudojant ketaus indus naudoti tik medinius arba silikoninius įrankius, kad nepažeistų ketaus paviršiaus.
- Naudojamą indą dėti tik ant stabilaus paviršiaus.
- Kaitinant liepsną nustatyti taip, kad nesiektų už indo apatinio krašto.
- Ketus netinkamas gaminti sausuoju būdu – naudoti aliejų, sviestą arba taukus. Sausai šildant patiekalą galima negrįžtamai sugadinti indą.
- Paruoštos porcijos nepjaustyti ant ketaus paviršiaus – patiekalą perdėti į tinkamą indą arba ant pjaustymo lentos ir tik tada pjaustyti.
- Inde nenaudoti elektrinių plakiklių ar maišiklių – galima pažeisti ketaus paviršių.
- Karštą ketaus indą visada statyti ant medinės lentelės, silikoninio kilimėlio ar tinkamo padėkliuko.
- **Karšto ketaus nekišti į vandenį – būtina palaukti, kol puodas atauš. Staigiai pasikeitus temperatūrai galima negrįžtamai sugadinti indą.**

Dėmesio! Po kiekvieno naudojimo ketaus indų vidines sienelės sutepti plonu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu. Taip ilgiau tarnaus.

SAUGOS NURODYMAI

- Draudžiama indą naudoti ne pagal paskirtį.
- Indas netinka vaikams žaisti.
- Naudojant indą laikytis atsargumo – ketus yra gana sunkus, todėl reikia būti atsargiems, kad indas neiškristų iš rankų.
- Pakuotę ir panaudotą indą šalinti, laikantis šalies, kurioje indas naudotas, teisės aktų reikalavimų.



**– APKALPOŠANAS ROKASGRĀMATA –
MEDĪBU KATLS – ČUGUNS
Tilpums: 7 L**

Čuguna kazans - ir ideāli piemērots ģimenes svētkiem un integrācijas pasākumiem. Pateicoties augstvērtīgam čugunam, kā arī konstrukcijas vienkāršībai, Jūs varēsiet pagatavot daudz gardu ēdienu, bet pareiza kazana kopšana - nodrošinās tam ilgu lietošanas termiņu. Pateicoties piespiestam vākam, ēdiens gatavojas ātrāk un tam ir nepieciešams mazāks tauku daudzums.

UZMANĪBU! Pirms sāksiet lietot izstrādājumu, ir jāiepazīstas ar šo lietošanas instrukciju un tā jāsauglabā turpmākai lietošanai.

UZMANĪBU! Trauka čuguna rokturi stipri sakarst, tādēļ ir jāizmanto aizsargcimdi.

Komplektā ietilpst:

- čuguna kazans 7l,
- 3 kājiņas un 3 skrūves, ar kurām kājiņas tiek piestiprinātas kazonam,
- vāks,

- rokturi un 2 vāka stiprinājuma skrūves,
- lietošanas rokasgrāmata.

Kazana ārējie izmēri pēc montāžas:

- kopējais augstums: 45 cm
- kopējais platums: 32 cm

Montāža:

1. Montāža ir jāveic uz cietas un sausas virsmas. Skrūvju pievilkšanai ir jālieto atbilstoši instrumenti: skrūvgriezis un uzgriežņu atslēga (komplekta neietilpst).
2. Ir jāpārlicinās, ka visas skrūves un uzgriežņi ir droši pievilkti! Jābūt uzmanīgiem, nav jāpārvelk, jo čuguns ir trausls materiāls ar tieksmi uz plaisāšanu.
3. Lai atvieglotu montāžu, apgrieziet trauku ar dibenu uz augšu. Kājiņas ir jāpieskrūvē ar pievienoto skrūvju palīdzību. Atkal apgrieziet trauku, noliekot to uz kājiņām.
4. Uzlieciet vāku un piekararmatūru uz trauka, piestipriniet piekararmatūras sānu fiksatorus pie izvīzītajiem trauka elementiem un pievelciet stabilizējošās skrūves. Lai čugunu nesabojātu, pievelciet manuāli, pārmērīgi nelietojot spēku.

Pirmā lietošana:

1. Pēc montāžas rūpīgi nomazgājiet kazanu siltā ūdenī, pievienojot balto etiķi (50/50%). Tas tiek darīts nolūkā atbrīvoties no augu eļļas, kas tiek lietota trauka virsmas aizsardzībai pēc ražošanas procesa beigām. Rad rūpīgi nosusiniet kazanu, vēlams - izmantojot papīra dvieli.
2. Pirms pirmās lietošanas kazans ir jāapdedzina sakarsētā, sagatavotā kurtuvē.

Šim nolūkam:

piepildiet kazanu ar 1 litru eļļas un pārsedziet ar vāku, to pieskrūvējot ar skrūvēm;

- turiet kazanu uz uguns tā, lai uguns karsētu tikai kazana dibenu, kas rūpīgi sakarsēs eļļu līdz vārīšanās temperatūrai;
- apdedzināšanu veiciet 15 - 20 minūtes;
- šim laikam beidzoties, izņemiet kazanu no kurtuves, uzvelkot aizsargcimdus. Pievērsiet uzmanību tam, lai trauks netiktu pakļauts krasām temperatūras izmaiņām (piemēram, nelieciet kazanu tieši sniegā), jo čuguns ir ļoti jutīgs pret krasām temperatūras izmaiņām;
- pēc delikātas atdzesēšana (apmēram 10 minūtes), uzmanīgi atveriet kazana vāku un noslaukiet trauka iekšējās sienas ar vēl karsto eļļu, izmantojot iepriekš sagatavotu drānas salveti, piemēram, uzlītu uz koka karotes;
- ļaujiet visam pilnīgi atdzist, tad uzmanīgi izlejiet no trauka eļļu, rūpīgi noslaukot no tā sienām eļļas atlikumus.

Pēc katras lietošanas:

- Trauku mazgājiet uzreiz, tikko tas ir atdzisis, tomēr tas nav jāmercē.

Ēdiena piedegšanas gadījumā - nelietojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, var izmantot, piemēram, smiltis.

- **Rūpīgi nožāvējiet kazanu, trauka iekšienē uzklājiet plānu augu eļļas kārtiņu.**
- Trauku glabājiet sausā vietā.

Trauka nepareiza apkope var izraisīt kazana rūšēšanu. To var izraisīt ilgstoša mērcēšana, nenosusināta trauka uzglabāšana skapjos, kā arī skābu ēdienu ilgstoša glabāšana čuguna traukā.

Parādoties rūsas pēdām, notīriet tās ar drāšu sūkli, smiltīm vai pārtikas sodu - berzējiet trauka virsmu līdz brīdim, kad izgaisīs rūsas pēdas, neuztraucoties par iespējamu kazana bojājumu. Pēc šī etapa atkārtojiet procedūras, kas aprakstītas sadaļā: Pirmā lietošana.

Atcerieties:

- **Čuguna trauka mazgāšanai nelietojiet mazgājamus līdzekļus un nemazgājiet to trauku mazgājamajā mašīnā.**
- Čuguna trauku neizmantojiet uz stikla un trauklām virsmām, kuras pakļaujas bojājumiem.
- Lai nesabojātu čuguna virsmu, lietojot čuguna trauku, izmantojiet tikai koka vai silikona rīkus.
- Lietošanas laikā trauku novietojiet tikai uz stabilas virsmas.
- Sildot, liesmu noregulējiet tādā veidā, lai tā neizietu ārpus trauku apakšējās malas robežām.
- Čuguns nav piemērots sausajai gatavošanai - vienmēr lietojiet augu eļļu, sviestu vai taukus. Ēdiena sausa sildīšana var izraisīt neatgriezeniskus trauka bojājumus.
- Pagatavoto porciju negrieziet tieši uz čuguna virsmas - mēs iesakām Jums pārlikt ēdienu piemērotā traukā vai uz dēļa, un tikai tad uzsākt sagriešanu.
- Trauku nelietojiet rokas vai elektriskos mikserus - tas var sabojāt čuguna virsmu.
- Karsto čuguna trauku vienmēr novietojiet uz koka dēļiņiem, silikona paklājiņiem vai citiem šim nolūkam piemērotiem paliktņiem.

- Nelieciet karstu čuguna trauku ūdenī - noteikti uzgaidiet līdz katls atdzisis. Krasas temperatūras izmaiņas var izraisīt neatgriezeniskus trauka bojājumus.

Uzmanību! Pēc katras lietošanas, iesmērējiet čuguna trauka iekšējās sienas ar plānu jebkuras pārtikas eļļas kārtiņu. Tas pagarinās kalpošanas ilgumu.

DROŠĪBAS TEHNIKAS INSTRUKCIJAS

- Ir aizliegts ierīci izmantot neatbilstoši paredzētajiem mērķiem.
- Izstrādājums nevar būt bērnu rotaļlieta.
- Lietojot čuguna trauku, ir jābūt īpaši piesardzīgiem - čuguna īpatnība - liels svars, tādēļ jābūt uzmanīgiem, lai nenomestu trauku.
- Iepakojums un nolietotais izstrādājums ir utilizējami atbilstoši valsts, kurā izstrādājums tiek lietots, spēkā esošajiem noteikumiem.

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.
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;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

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

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

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

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

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

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

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 23 23 230
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN