



KOCIOŁEK ŻELIWNY / KOCIOŁEK ŻELIWNY EMALIOWANY

LIATINOVÝ KOTLÍK/SMALTOVANÝ LIATINOVÝ KOTLÍK

CAST IRON KITTEN / ENAMELED CAST IRON KITTEN

GUSSEISERNER KESSEL / EMAILLIERTER GUSSEISERNER KESSEL



KOCIOŁEK ŻELIWNY / KOCIOŁEK ŻELIWNY EMALIOWANY

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Kociołek służy do przyrządzania duszonych potraw, znanych w Polsce pod nazwą: 'pieczonek', 'duszonek' lub 'zapiekane'. Produkt przeznaczony jest do indywidualnego użytku na ogniskach organizowanych w ogrodach przydomowych i na biwakach.

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
- 3 nóżki i 3 śruby przytwierdzające nóżki do kotła
- pokrywę
- uchwyt i 2 śruby mocujące pokrywę
- instrukcję obsługi.

Montaż:

1. Montaż powinien odbywać się na utwardzonym, suchym podłożu. Należy użyć stosownych narzędzi do skręcania śrub (nie są elementami zestawu).
2. Upewnić się, że wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone! Zachować ostrożność, nie dokręcać zbyt mocno, 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 obejmę ramienia zaczepić o wystające elementy misy i dokręcić śruby stabilizujące. Dokręcić ręcznie, bez nadużywania siły, aby nie uszkodzić żeliwa

Pierwsze użytkowanie:

1. Kociołek po złożeniu umyć dokładnie w ciepłej wodzie. Następnie kociołek dokładnie wysuszyć, najlepiej przy użyciu papierowego ręcznika.
2. Następnie nasmarować spożywczym tłuszczem roślinnym misę kociołka, aby zabezpieczyć go przed rozgrzaniem. Opcjonalnie można odczekać 30 min, przepłukać ciepłą wodą i przejść do przygotowania posiłku.
3. Po przygotowanym i skonsumowanym posiłku, zimną misę kociołka umyć i ponownie nasmarować jej wnętrze spożywczym tłuszczem roślinnym – czynność tę należy powtarzać po każdorazowym użyciu kociołka.

Po każdym użyciu:

- ✓ Naczynie myć od razu po ostygnięciu, nie należy go jednak namaczać.
- ✓ W przypadku powstania przypalenia nie używaj agresywnych detergentów, do kociołka żeliwnego możesz użyć np. piasku
- ✓ Dokładnie osusz kociołek i nałóż na wewnętrzne ścianki naczynia cienką warstwę oleju jadalnego.
- ✓ Naczynie przechowuj w suchym miejscu.
- ✓ Nieodpowiednia konserwacja naczynia 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

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

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- 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 lub emalii.



- W trakcie użytkowania naczynie ustawiaj wyłącznie na stabilnej powierzchni.
- Podczas podgrzewania płomień ustawiaj tak, by nie przekraczał on dolnej krawędzi garnka.
- Jako paliwa używaj wyłącznie suchego drewna. Nie używaj jako paliwa: malowanego lub konserwowanego chemicznie drewna, sklejk, płyt wiórowych, węgla, koksu, kartonu, śmieci itp.
- Żeliwo nie nadaje się do gotowania na sucho. Podgrzewanie potrawy na sucho może spowodować trwałe uszkodzenie naczynia.
- 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 oraz emalii.
- 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 naczynia.
- OSTRZEŻENIE! Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych! Nigdy nie pozostawiać rozpalonego kociołka bez dozoru! Kociołek mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe, pełnoletnie i o pełnej sprawności!
- Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące części kociołka. Nigdy nie dotykać urządzenia nieosłoniętą dłonią. Podczas użytkowania zawsze używać rękawicy ochronnej! Nie chwycić za uchwyt gdy kociołek jest gorący- użyć pogrzebacza!

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.



Liatinový kotlík/Smaltovaný liatinový kotlík

Vážení zákazník,

srdečne Vám ďakujeme za zakúpenie nášho smaltovaného liatinového kotlíka. Aby Vám tento jedinečný výrobok slúžil čo najdlhšie a poskytoval Vám radosť pri príprave chutných pokrmov, pripravili sme pre Vás podrobné pokyny na správne používanie a údržbu.

Obsah balenia:

Liatinový kotlík
3 nožičky a 3 skrutky na pripevnenie nožičiek ku kotlíku
Pokrievka
Rukoväť a 2 skrutky na upevnenie pokrievky
Návod na použitie

Montáž

1. Montáž by mala prebiehať na spevnenom, suchom povrchu. Použite vhodné náradie na skrutky (nie je súčasťou dodávky). 2. Uistite sa, že sú všetky skrutky a matice riadne dotiahnuté, avšak nepreťahujte ich, pretože liatina je krehký materiál a môže prasknúť. 3. Pre jednoduchšiu montáž otočte kotlík hore dnom a pripevnite nožičky pomocou priložených skrutiek. Potom kotlík otočte späť a postavte ho na nožičky. 4. Umiestnite pokrievku a rukoväť na vrch kotlíka, bočné svorky rukoväte zaháknite za výstupky kotlíka a utiahnite stabilizačné skrutky rukou, bez nadmernej sily.

Prvé použitie

1. Po zostavení kotlík dôkladne umyte v teplej vode a osušte papierovou utierkou. 2. Vnútro kotlíka vymažte jedlým rastlinným tukom a jemne zahrievajte. Počkajte približne 30 minút, potom kotlík opláchnite teplou vodou a môžete začať s prípravou jedla. 3. Po použití kotlík opäť umyte, osušte a vnútro znova vymažte jedlým rastlinným olejom. Tento postup opakujte po každom použití, aby ste predišli hrdzaveniu.

Údržba po každom použití

1. Umyte nádobu hneď, ako vychladne. Nenamáčajte ju. 2. V prípade pripálenia nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky. Na čistenie môžete použiť napríklad piesok. 3. Kotlík dôkladne vysušte a vnútro natrite tenkou vrstvou jedlého oleja na varenie. 4. Kotlík skladujte na suchom mieste, aby ste predišli hrdzaveniu. Nedostatočná údržba môže spôsobiť hrdzavenie, najmä ak je riad dlhodobo namáčaný alebo nevysušený. 5. Ak sa objavia stopy hrdze, odstráňte ich drôtenou kefou, pieskom alebo jedlou sódou, a potom kotlík vymažte jedlým olejom.

Bezpečnostné pokyny

Na umývanie liatinového riadu nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky a neumývajte ho v umývačke riadu. Nepoužívajte liatinový riad na sklenených alebo krehkých povrchoch. Pri používaní používajte len drevené alebo silikónové náčinie, aby ste nepoškodili povrch liatiny alebo smaltu. Pri používaní kotlíka ho umiestňujte len na stabilný povrch. Nastavte plameň tak, aby nepresahoval spodný okraj kotlíka. Ako palivo používajte len suché drevo. Nepoužívajte natreté alebo chemicky ošetrované drevo, preglejku, drevotrieskové dosky, uhlie, koks, kartón, odpadky a podobne. Liatina nie je vhodná na suché varenie. Suchý ohrev môže spôsobiť trvalé poškodenie riadu. Pripravovanú porciu nekrájajte priamo na povrchu liatiny. Odporúčame jedlo umiestniť do vhodnej nádoby alebo na dosku a až potom krájať. Nepoužívajte mixéry ani elektrické miešadlá v kotlíku, aby ste nepoškodili povrch liatiny a smaltu. Horúci kotlík vždy umiestnite na drevené dosky, silikónové podložky alebo iné vhodné povrchy. Horúcu liatinu neumiestňujte do vody, počkajte, kým kotlík vychladne. Náhla zmena teploty môže spôsobiť trvalé poškodenie kotlíka. Uchovávajte mimo dosahu detí a domácich zvierat. Nikdy nenechávajte kotlík bez dozoru, keď je zapálený. Kotlík môžu obsluhovať len triezve a plnoleté osoby zdravotne spôsobilé. Dávajte pozor na horúce časti kotlíka. Nikdy sa nedotýkajte spotrebiča holou rukou. Vždy používajte ochranné rukavice.

Záruka sa nevzťahuje na:

Mechanické, chemické, tepelné a korózne poškodenia.
Poškodenia spôsobené vonkajšími faktormi, nesprávnym používaním alebo montážou.
Neautorizované opravy vykonané používateľom alebo inými neoprávnenými osobami, úpravami alebo konštrukčnými zmenami.
Používanie mimo rámca bežného používania v domácnosti.

Dodržiavaním týchto pokynov zabezpečíte dlhú životnosť Vášho smaltovaného liatinového kotlíka a jeho efektívne využitie pri príprave jedál. Veríme, že budete s našim výrobkom spokojní a prinesie Vám mnoho príjemných chvíľ pri varení.

S úctou,

CAST IRON KITTEN / ENAMELED CAST IRON KITTEN

Dear Sir or Madam,

Thank you for purchasing our product. The kettle is used to prepare stewed dishes, known in Poland as: 'pieczonek', 'duszzonek' or 'zapiekane'. The product is intended for individual use at bonfires organized in home gardens and on campsites.

ATTENTION! Before using the product, read the instructions below and then keep them for future use.

ATTENTION! The cast iron handles of the vessel get hot, it is necessary to use protective gloves.

The set includes:

- cast iron kettle
- 3 legs and 3 screws securing the legs to the kettle
- cover
- handle and 2 screws securing the cover
- user manual.

Assembly:

1. Assembly should take place on a hardened, dry surface. Use the appropriate tools to tighten the screws (not included in the set).
2. Make sure that all screws and nuts are properly tightened! Be careful not to overtighten, as cast iron is a brittle material and susceptible to cracking.
3. Turn the bowl upside down for easier assembly. Screw in the legs using the included screws. Turn the bowl upside down again, placing it on the legs.
4. Place the cover and arm on the bowl, hook the side arm clamps onto the protruding elements of the bowl and tighten the stabilizing screws. Tighten by hand, without excessive force, so as not to damage the cast iron.

First use:

1. After assembling the cauldron, wash it thoroughly in warm water. Then dry the cauldron thoroughly, preferably using a paper towel.
2. Then grease the cauldron bowl with food-grade vegetable fat to protect it from heating up. Optionally, you can wait 30 minutes, rinse with warm water and proceed to preparing the meal.
3. After preparing and consuming a meal, wash the cold cauldron bowl and grease its interior again with vegetable fat - this should be repeated after each use of the cauldron.

After each use:

- Wash the vessel immediately after it cools down, but do not soak it.
- In the event of burns, do not use aggressive detergents, for cast iron cauldrons you can use e.g. sand.
- Dry the cauldron thoroughly and apply a thin layer of edible oil to the inner walls of the vessel.
- Store the vessel in a dry place.
- Inadequate maintenance of the vessel can lead to rusting of the cauldron. This can be caused by long soaking, storing uncleaned dishes in cupboards and keeping acidic foods in cast iron.
- If any traces of rust appear, remove them with a wire sponge, sand or baking soda – scrub the surface of the pot until all traces of rust disappear, without fear of damaging the cauldron. After this stage, repeat the steps described in the section: First use

Note! After each use, grease the inner walls of cast iron cookware with a thin layer of any edible oil. This will extend their life.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use any detergents to wash cast iron cookware and do not wash them in the dishwasher.
- Do not use cast iron cookware on glass or fragile surfaces that are susceptible to damage.
- When using cast iron cookware, use only wooden or silicone utensils – so as not to damage the surface of the cast iron or enamel.
- When using the cookware, place it only on a stable surface.
- When heating, set the flame so that it does not exceed the lower edge of the pot.
- Only use dry wood as fuel. Do not use: painted or chemically preserved wood, plywood, chipboard, coal, coke, cardboard, garbage, etc. as fuel.
- Cast iron is not suitable for dry cooking. Heating food dry can cause permanent damage to the vessel.
- Do not cut the prepared portion directly on the surface of the cast iron - we recommend transferring the dish to a suitable vessel or board, and only then proceed to cutting.
- Do not use mixers or electric stirrers in the vessel - this can damage the surface of the cast iron and enamel.
- Always place hot cast iron vessels on wooden boards, silicone mats or suitable pads.
- Do not put hot cast iron in water - be sure to wait until the pot cools down. Sudden changes in temperature can cause permanent damage to the vessel.
- **WARNING!** Keep out of reach of children and pets! Never leave a lit cauldron unattended! The kettle may only be operated by sober, adult and fully functional persons!
- Pay special attention to hot parts of the kettle. Never touch the device with an uncovered hand. Always use a protective glove when using it! Do not grab the handle when the kettle is hot - use a poker!

The warranty does not cover:

- ◆ mechanical, chemical, thermal and corrosion damage
- ◆ damage caused by external factors beyond the manufacturer's control, in particular resulting from use not in accordance with the operating instructions
- ◆ faults resulting from improper assembly of the equipment
- ◆ unauthorized repairs, alterations or structural changes made by the user or other unauthorized persons
- ◆ use outside the normal scope of consumer use in home conditions.



GUSSEISERNER KESSEL / EMAILLIERTER GUSSEISERNER KESSEL

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Der Kessel wird für die Zubereitung von Schmorgerichten verwendet, die in Polen unter dem Namen in Polen bekannt als: „pieczonki“, „duszonki“ oder „zapiekanki“. Das Erzeugnis ist für den individuellen Gebrauch am Lagerfeuer bestimmt für die Verwendung im heimischen Garten und auf Campingausflügen.

HINWEIS: Bevor Sie das Produkt verwenden, lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

HINWEIS: Die gusseisernen Griffe des Topfes werden heiß, Schutzhandschuhe sind erforderlich.

Das Set enthält:

- gusseiserner Kessel
- 3 Füße und 3 Schrauben zur Befestigung der Füße am Kessel
- Deckel
- Griff und 2 Schrauben zur Befestigung des Deckels
- Gebrauchsanweisung.

Zusammenbau:

1. Der Zusammenbau sollte auf einer gehärteten, trockenen Oberfläche erfolgen. Ziehen Sie die Schrauben mit geeignetem Werkzeug (Schrauben (nicht im Lieferumfang enthalten)).
2. Achten Sie darauf, dass alle Schrauben und Muttern richtig angezogen sind! Vorsicht, nicht zu fest anziehen, da Gusseisen ein sprödes Material ist und zu Rissen neigt.
3. Drehen Sie die Schüssel auf den Kopf, um den Zusammenbau zu erleichtern. Schrauben Sie die Füße mit den mitgelieferten Schrauben ein. Wiederum drehen Sie die Schüssel wieder auf ihre Füße.
4. Setzen Sie den Deckel und den Arm auf die Schüssel, haken Sie die Klammern der Seitenarme an den Vorsprüngen der Schüssel ein und ziehen Sie die Stabilisierungsschrauben fest an. Ziehen Sie die Schrauben von Hand und ohne übermäßige Kraft an, um das Gusseisen nicht zu beschädigen.

Erster Gebrauch:

1. Waschen Sie den Kessel nach dem Zusammenbau gründlich in warmem Wasser. Trocknen Sie den Kessel anschließend gründlich ab, vorzugsweise mit einem Papierhandtuch.
2. Fetten Sie dann die Schale des Kessels mit Speiseöl ein, um sie vor Erhitzung zu schützen. Eventuell 30 Minuten warten, mit warmem Wasser ausspülen und mit der Zubereitung der Mahlzeit fortfahren.
3. Nach der Zubereitung und dem Verzehr der Mahlzeit waschen Sie den kalten Kessel aus und schmieren Sie ihn erneut ein. Vorgang sollte nach jedem Gebrauch des Kessels wiederholt werden.

Nach jedem Gebrauch:

- Waschen Sie das Gefäß, sobald es abgekühlt ist, aber weichen Sie es nicht ein.
- Im Falle einer Verbrennung keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden; für den gusseisernen Kessel können Sie z.B. Sand verwenden
- Trocknen Sie den Kessel gründlich ab und tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die Innenwände des Topfes auf.
- Lagern Sie den Kessel an einem trockenen Ort.
- Unzureichende Pflege des Topfes kann zum Rosten des Kessels führen. Dies kann verursacht werden. Dies kann durch langes Einweichen, Lagerung von ungetrocknetem Kochgeschirr in Schränken und Aufbewahrung von saurehaltigen Lebensmitteln im Kessel verursacht werden.
- Falls Rostspuren vorhanden sind, entfernen Sie diese mit einer Drahtscheuerbürste, Sand oder Backpulver - schrubben Sie, bis alle Rostspuren verschwunden sind, ohne den Herd zu beschädigen. Danach wiederholen Sie die unter beschriebenen Schritte: Erste Benutzung

Achtung: Fetten Sie die Innenwände des gusseisernen Kochgeschirrs nach jedem Gebrauch mit einer dünnen Schicht Speiseöls ein. Dadurch wird die Lebensdauer verlängert.

SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie zum Reinigen des gusseisernen Kochgeschirrs keine Reinigungsmittel und waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie gusseisernes Kochgeschirr nicht auf Glas oder spröden Oberflächen, die anfällig für Beschädigungen sind.
- Verwenden Sie bei der Verwendung von gusseisernem Kochgeschirr nur Holz- oder Silikonutensilien, um die Oberfläche des Gusseisens oder der Emaille nicht zu beschädigen. Die Oberfläche des Gusseisens oder der Emaille darf nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Kochgeschirr bei der Verwendung nur auf eine stabile Unterlage.
- Stellen Sie die Flamme beim Erhitzen so ein, dass sie nicht über die Unterkante des Kochgeschirrs hinausgeht.
- Verwenden Sie nur trockenes Holz als Brennstoff. Verwenden Sie als Brennstoff nicht: lackiertes oder chemisch behandeltes Holz, Sperrholz, Spanplatten, Kohle, Koks-kohle, Pappe, Abfälle usw. Gusseisen ist nicht zum Trockenkochen geeignet. Trockenes Erhitzen von Speisen kann zu dauerhaften Schäden am Kochgeschirr führen.
- Schneiden Sie die zubereitete Portion nicht direkt auf der Oberfläche des Gusseisens an - wir empfehlen Ihnen, das Gericht in einen geeigneten Behälter oder auf ein Brett zu stellen und erst dann mit dem Schneiden zu beginnen.
- Verwenden Sie keine Mixer oder elektrischen Rührgeräte im Topf - dies kann die Oberfläche des Gusseisens und der Emaille beschädigen.
- Stellen Sie den heißen Gusseisentopf immer auf Holzbretter, Silikonmatten oder geeignete Unterlagen ab.
- Stellen Sie kein heißes Gusseisen ins Wasser - warten Sie unbedingt, bis der Herd abgekühlt ist. Ein plötzlicher Temperaturwechsel kann zu dauerhaften Schäden am Kochgeschirr führen.
- **WARNUNG!** Außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren! Lassen Sie einen brennenden Kessel niemals unbeaufsichtigt! Der Kessel darf nur von Personen bedient werden, die nüchtern, volljährig und voll leistungsfähig sind! Gehen Sie besonders vorsichtig mit den heißen Teilen des Kessels um. Berühren Sie das Gerät niemals mit ungeschützten Händen. Verwenden Sie während des Gebrauchs immer einen Schutzhandschuh! Greifen Sie nicht in den Griff, wenn der Kessel heiß ist - verwenden Sie einen Schürhaken!

Die Garantie deckt nicht ab:

- mechanische, chemische, thermische und Korrosionsschäden Schäden,
- die durch äußere Einflüsse außerhalb der Kontrolle des Herstellers verursacht wurden, insbesondereinsbesondere solche,
- die durch einen der Gebrauchsanweisung widersprechenden Gebrauch verursacht wurden Mängel, die durch unsachgemäße Montage des Geräts verursacht wurden
- eigenmächtige Reparaturen, Modifikationen oder bauliche
- Veränderungen, die vom Benutzer oder anderen nicht autorisierten Personen vorgenommen wurdenbauliche Veränderungen Verwendung außerhalb des normalen Verbrauchergebrauchs in einer häuslichen Umgebung.