



**— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
KOCIOŁEK AFRYKAŃSKI —
SAFARI, ŻELIWNY, 7 L**

No 330510

JEZYKI	<p>Instrukcja obsługi – Kociołek afrykański – safari, żeliwny, 7 l</p> <p>PL - 3</p>	<p>User manual – African cauldron – safari, cast iron, 7 l</p> <p>GB - 4</p>
	<p>Bedienungsanleitung - Afrikanischer Kessel – safari, aus Gusseisen, 7 l</p> <p>DE - 6</p>	<p>Руководство по эксплуатации - африканский котелок – safari, чугунный, 7 л</p> <p>RU - 8</p>
<p>Naudojimo instrukcija - Afrikietiškas katiliukas „safari“, ketaus, 7 l</p> <p>LT - 10</p>	<p>Lietošanas pamācība - Āfrikas katliņš – safari, čuguna, 7 l</p> <p>LV - 11</p>	<p>Kasutusjuhend - Aafrika pada – safari, malmist, 7 l</p> <p>EE - 13</p>



INSTRUKCJA OBSŁUGI KOCIOŁEK AFRYKAŃSKI – SAFARI, ŻELIWNY, 7 L

Safari to żeliwny kociołek z pokrywą, który idealnie sprawdzi się podczas różnego rodzaju spotkań, uroczystości i biesiad na wolnym powietrzu. Będzie atrakcją, która zachwyci Twoich bliskich i znajomych, a kameralnym imprezom integracyjnym doda oryginalnego charakteru. Na działce czy podczas pikniku, z łatwością przygotujesz w nim wiele pysznych potraw. Kociołek wykonany jest z wysokiej jakości żeliwa. Trzy stabilne nóżki, będące integralną częścią naczynia, umożliwiają bezpieczne ustawienie go na palenisku lub w ognisku. Wystarczy założyć metalową rączkę, by wygodnie przenieść i zdjąć kociołek z ognia, a w razie potrzeby także zawiesić go w dogodnym miejscu. Przy odpowiednim użytkowaniu kociołek posłuży Ci przez długie lata i pozwoli Ci cieszyć się gorącymi przysmakami.

UWAGA! Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się z poniższą instrukcją. Zachowaj ją itp.

SPOSÓB UŻYCIA

Uwaga!

- Korzystanie z kociołka w pomieszczeniach zamkniętych jest zabronione.
- Korzystając z kociołka zachowuj szczególną rozwagę i uwagę.
- Z kociołka korzystaj wyłącznie w miejscach, gdzie rozpalenie ognia jest bezpieczne ze względów przeciwpożarowych.
- Dopilnuj, by używanie kociołka nie stanowiło zagrożenia dla dzieci oraz zwierząt domowych.
- Rozgrzanego kociołka nie pozostawiaj bez opieki.
- Jako paliwa używaj wyłącznie suchego drewna, węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego. Nie używaj chemicznych paliw, sklejek, płyt wiórowych, koksu, węgla, śmieci, itp. Należy używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3.
- Korzystając z rozgrzanego kociołka używaj rękawic ochronnych, zabezpieczających przed poparzeniem.
- Do mycia naczyń żeliwnych wolno używać jedynie wody – nie stosuj żadnych detergentów.

Pamiętaj:

- Przed pierwszym użyciem naczynie umyj w ciepłej wodzie, następnie wysusz i posmaruj powierzchnię żeliwa cienką warstwą dowolnego oleju jadalnego, celem odpowiedniego zakonserwowania produktu.
- Przed pierwszym użyciem należy kociołek „wypalić” – napełnij go czystą wodą i umieść nad rozżarzoną ogniskiem na 30 minut. Po tym okresie odczekaj, aż ognisko zgaśnie, a kociołek się wystudzi, następnie wylej wodę i przepłucz wnętrze kociołka oraz pokrywę.
- Garnek natłuść dowolnym olejem jadalnym w celu stworzenia powłoki ochronnej.
- Kociołek ustaw na równym i stabilnym podłożu, osłoniętym od wiatru.
- Składniki wybranej potrawy umieść w kociołku, nałóż pokrywę i naczynie ustaw w rozpalonym ognisku.
- Korzystając z naczynia używaj jedynie przyborów drewnianych bądź silikonowych, by nie uszkodzić powierzchni żeliwa.
- Przygotowanej porcji nie krój bezpośrednio na powierzchni żeliwa – przełóż danie do odpowiedniego naczynia lub na deskę.
- Po zakończeniu gotowania i spożyciu dania pozostaw kociołek, by całkowicie ostygł, a następnie umyj go czystą letnią wodą z domieszką piasku.
- Jeśli potrawa przywarła do naczynia, namocz je przez kilka minut, po czym umyj miękką gąbką z wodą.
- Rozgrzanego żeliwa nigdy nie zalewaj zimną wodą – grozi to „szokiem termicznym” i zniszczeniem produktu.

- Osuszony kociołek zakonserwuj dowolnym olejem jadalnym, zarówno od strony wewnętrznej, jak i zewnętrznej.
- Potraw kwaśnych nie pozostawiaj w kociołku, ponieważ mogą one zmienić smak na metaliczny, a warstwy kociołka mogą ulec uszkodzeniu.
- Kociołka pod żadnym pozorem nie przechowuj w środowisku wilgotnym, ponieważ spowoduje to jego rdzewienie.

Uwaga! Po każdym użyciu posmaruj żeliwo z każdej strony cienką warstwą dowolnego oleju jadalnego. Wydłuży to jego żywotność.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Używanie produktu niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.
- Produkt nie nadaje się do zabawy dla dzieci.
- Używając produktu na otwartym ogniu przestrzegaj przepisów przeciwpożarowych.
- Korzystając z naczynia zachowuj ostrożność – cechą żeliwa jest spora waga i należy uważać, by naczynia nie upuścić.
- Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym produkt ten jest użytkowany.

Przepis na gulasz z kociołka

Składniki :

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 100 g ulubionych grzybów
- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule
- olej do smażenia
- przyprawy i zioła (wedle uznania) – sól, pieprz i np. kminek, majeranek
- 1 szklanka wytrawnego czerwonego wina

Przygotowanie:

Do kociołka wrzuć jednocześnie pokrojone w grubą kostkę mięso, cebulę oraz grzyby, dopraw solą i podsmaż, by potrawa nabrała złotego koloru. Podlej winem i duś całość, aż do odparowania trunku.

Podsmażone składniki zalej letnią wodą i przypraw według uznania. Gotuj jeszcze ok. 40 min, dbając, by ognisko nie zgasło.

Obrane ziemniaki pokrój w kostkę, dodaj do kociołka i gotuj ok. 20 min tak, aby część ziemniaków się rozpadła, zagęszczając danie

Smacznego!



– USER MANUAL – AFRICAN CAULDRON – SAFARI, CAST IRON, 7 L

Safari is a cast iron cauldron with a lid, which will be perfect for various kinds of outdoor meetings, celebrations and festivities. It will be an attraction that will enrapture you friends and family and provide private integration parties with an original character. You can prepare various delicious meals in it at your allotment garden or during a picnic. The cauldron is made of high quality cast iron. The three stable feet being an integral part of this vessel enable placing it over a hearth or a bonfire. It is enough to install the metal handle in order to be able to conveniently move the cauldron and remove it from the fire or, if necessary, hang it at a convenient place. When used properly, the cauldron will serve you for many years, allowing you to enjoy hot delicacies.

CAUTION! Prior to using the product, familiarise yourself with this manual. Keep it for future reference, etc.

HOW TO USE

Caution!

- It is forbidden to use the cauldron in confined spaces.
- When using the cauldron, maintain particular care and attention.
- Use the cauldron only at places where it safe to light a fire in terms of fire safety considerations.
- Ensure that using the cauldron does not create a hazard for children and pets.
- Do not leave a hot cauldron unattended.
- Use only dry wood, charcoal or charcoal briquettes as fuel. Do not use any chemical fuels, plywood, chipboard, coke, coal, trash, etc. Only the kindling types compliant with EN 1860-3 can be used.
- When handling the hot cauldron, use gloves protecting against burns.
- Do not use any detergents for washing cast iron vessels – use water only.

Please remember:

- Prior to using the cauldron for the first time, wash it in warm water. Then dry it and coat the cast iron surface with a thin layer of any edible oil in order to preserve it.
- Before the cauldron is used for the first time it needs to be “fired” – fill it with clean water and leave over a glowing bonfire for 30 minutes. After this time passes, wait for the bonfire to die down and for the cauldron to cool down. Then pour the water out and flush the inside of the cauldron, as well as its lid.
- Oil the cauldron with any edible oil in order to form protective coating.
- Place the cauldron on an even and stable surface, shielded from the wind.
- Place the ingredients of the meal of choice in the cauldron, put the lid on and put the vessel onto a lit bonfire.
- When using this vessel, use only wooden or silicon utensils in order not to damage the cast iron surface.
- Do not cut the portion prepared on the cast iron surface – move the meal to an appropriate vessel or a cutting board.
- Having finished cooking and eating the meal, leave the cauldron to cool down completely and then wash it with clean lukewarm water with a bit of sand.
- If the meal has stuck to the vessel, soak it for a few minutes and then wash it with a soft sponge with water.
- Never pour cold water on hot cast iron as it may lead to “thermal shock” and destruction of the product.
- Once the cauldron has dried, preserve it with any edible oil, both on the inside and on the outside.
- Never leave sour meals in the cauldron as their flavour may turn metallic and the cauldron layers may become damaged.
- Never store the cauldron in humid conditions as this will lead to formation of rust on it.

Caution! After each use coat the cast iron vessel on all sides with a thin layer of any edible oil. This will extend its lifetime.

SAFETY INDICATIONS

- It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.
- The product is unsuitable for being played with by children.
- When using the product on an open fire, adhere to the fire safety regulations.
- Remain careful when using the cauldron – cast iron is very heavy and it is necessary to be careful not to drop the vessel.
- The packaging and worn equipment have to be disposed of according to laws binding on the territory of the country where the product is used.

Recipe for a cauldron goulash

Ingredients:

- 1 kg pork shoulder
- 100 g favourite mushrooms
- 1 kg potatoes
- 2 onions
- frying oil
- spices and herbs (according to preference) – salt, pepper and e.g. caraway and marjoram
- 1 glass dry red wine

Preparation:

Put the meat, onions, and mushrooms, all cut into large cubes, into the cauldron at the same time. Add salt to taste and fry the ingredients so that the whole meal gains a gold colour. Pour wine and simmer the whole meal until the alcohol evaporates.

Pour lukewarm water onto the fried ingredients and season them to taste. Keep cooking the meal for about 40 more minutes, making sure that the bonfire does not die down.

Cut the peeled potatoes into cubes, add them to the cauldron and cook for about 20 minutes so that some of the potatoes disintegrate, thickening the meal

Bon appetit!



BEDIENUNGSANLEITUNG AFRIKANISCHER KESSEL – SAFARI, AUS GUSSEISEN, 7 L

Safari ist ein Kessel aus Gusseisen mit Deckel, der sich ideal bei verschiedenen Treffen, Feierlichkeiten und Festen unter freiem Himmel bewähren wird. Er wird eine Attraktion sein, die Ihre Familie und Freunde begeistern und kleinen Betriebsfeiern einen originellen Charakter verleihen wird. Egal ob im Schrebergarten oder während eines Picknicks, Sie werden in diesem Kessel mit Leichtigkeit viele köstliche Gerichte zubereiten können. Der Kessel ist aus hochqualitativem Gusseisen hergestellt. Drei stabile Füße, die ein integraler Bestandteil des Kessels sind, ermöglichen es, ihn sicher über einer Feuerstelle aufzustellen. Es genügt, einen Metallgriff anzubringen, um den Kessel bequem zu tragen oder ihn vom Feuer nehmen zu können oder ihn gegebenenfalls auch aufzuhängen. Bei ordnungsgemäßer Anwendung wird der Kessel Ihnen viele Jahre dienen und es Ihnen ermöglichen sich an köstlichen Gerichten zu erfreuen.

ACHTUNG! Vor Beginn der Verwendung des Produkts, machen Sie sich bitte mit der unten stehenden der Gebrauchsanleitung bekannt. Heben Sie sie bitte auf.

ANWENDUNGSWEISE

Achtung!

- Die Nutzung des Kessels in geschlossenen Räumen ist verboten.
- Den Kessel vorsichtig und achtsam nutzen.
- Nutzen Sie den Kessel ausschließlich an Orten, wo das Entfachen von Feuer feuerschutztechnisch sicher ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Verwendung des Kessels keine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellt.
- Den erhitzten Kessel nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Als Brennstoff ausschließlich trockenes Holz, Holzkohle oder Brikett aus Holzkohle verwenden. Keine chemischen Brennstoffe, kein Sperrholz, keine Spanholzplatten, keinen Koks, keine Kohle, keinen Müll, usw. verwenden. Ausschließlich Stoffe, die mit der Richtlinie EN 1860-3 kompatibel sind, verwenden.
- Während der Nutzung des erhitzten Kessels Schutzhandschuhe, die vor Verbrennungen schützen, verwenden.
- Zur Reinigung von Gefäßen aus Gusseisen ausschließlich Wasser und keine Detergenzien verwenden.

Beachten Sie:

- Vor der ersten Verwendung das Gefäß in warmem Wasser waschen, anschließend trocknen und auf die gusseiserne Fläche ein beliebiges Speiseöl auftragen, um das Produkt ordnungsgemäß zu pflegen.
- Vor der ersten Verwendung den Kessel „ausbrennen“ – mit heißem Wasser füllen und ihn über einer offenen Feuerstelle für 30 Minuten platzieren. Danach abwarten, bis das Feuer erlischt und der Kessel erkaltet, anschließend das Wasser ausschütten und das Innere des Kessels und den Deckel ausspülen.
- Den Topf mit einem beliebigen Speiseöl einfetten, um eine Schutzschicht zu schaffen.
- Den Kessel auf einen ebenen und stabilen Untergrund windgeschützt aufstellen.
- Die Zutaten des jeweiligen Gerichts im Kessel platzieren, mit dem Deckel zudecken und das Gefäß in die angezündete Feuerstelle hineinstellen.
- Während der Verwendung des Gefäßes ausschließlich Utensilien aus Holz oder Silikon verwenden, um die gusseiserne Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Die vorbereitete Portion nicht direkt auf der gusseisernen Oberfläche schneiden – das Gericht in einen geeigneten Topf oder auf ein Brett legen.
- Nach der Zubereitung und dem Verspeisen des Gerichts den Kessel vollständig auskühlen lassen und ihn anschließend mit lauwarmem, sauberem Wasser unter der Zugabe von Sand waschen.
- Sollten Reste des Gerichts am Gefäß haften bleiben, das Gefäß für einige Minuten unter Wasser geben und anschließend mit Wasser mithilfe eines weichen Schwamms waschen.
- Erhitztes Gusseisen niemals mit kaltem Wasser übergießen – es droht dann ein „Temperaturschock“ und die Zerstörung des Produkts.
- Auf den getrockneten Kessel ein beliebiges Speiseöl auftragen, sowohl auf den Innen- als auch Außenseite.
- Keine sauren Gerichte im Kessel liegenlassen, weil diese dann einen metallischen Geschmack annehmen sowie die Schichten des Kessels beschädigen können.
- Den Kessel niemals in einer feuchten Umgebung lagern, weil er verrostet kann.
Achtung! Nach jedem Gebrauch auf jede Seite des Gusseisens eine dünne Schicht Speiseöl auftragen. Das wird seine Lebensdauer verlängern.

SICHERHEITSHINWEISE

- Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist untersagt.
- Das Produkt ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.
- Bei Verwendung des Produkts über offenem Feuer Feuerschutzvorschriften einhalten.
- 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.

Rezept für Kesselgulasch

Zutaten:

- 1 kg Schweineschulter
- 100 g Ihrer Lieblingspilze
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- Öl zum Braten
- Gewürze und Kräuter (je nach Geschmack) – Salz, Pfeffer und z. B. Kümmel, Majoran
- 1 Glas trockener Rotwein

Zubereitung:

In den Kessel in grobe Würfel geschnittenes Fleisch, die Zwiebeln sowie Pilze gleichzeitig hineingeben, mit Salz würzen und goldbraun anbraten. Mit Wein begießen und das Ganze köcheln lassen, bis der Wein verdampft.

Die angebratenen Zutaten mit lauwarmem Wasser übergießen und nach Geschmack würzen. Noch ca. 40 Min. lang kochen und aufpassen, dass das offene Feuer nicht erlischt.

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in den Kessel geben und ca. 20 Min. lang kochen, damit ein Teil der Kartoffeln zerfällt, um das Gericht zu verdicken.

Guten Appetit!



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АФРИКАНСКИЙ КОТЕЛОК – SAFARI, ЧУГУННЫЙ, 7 Л

Safari - это чугунный котелок с крышкой, который идеально подходит для любых встреч, праздников и вечеринок на открытом воздухе. Это будет забава, которая порадует Ваших родственников и друзей, а домашнему общему мероприятию придаст оригинальный характер. На дачном участке или во время пикника Вы легко сможете приготовить в нем множество вкусных блюд. Котелок изготовлен из высококачественного чугуна. Три устойчивые ножки, которые являются неотъемлемой частью котелка, позволяют безопасно установить его в очаге или на огне. Достаточно надеть металлическую ручку, чтобы удобно перенести и снять котелок с огня, а при необходимости также повесить его в удобном месте. При надлежащем использовании котелок прослужит Вам долгие годы и позволит наслаждаться горячими деликатесами.

ВНИМАНИЕ! Перед началом использования изделия ознакомьтесь с данным руководством. Сохраняйте его и т.п.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Внимание!

- Использование котелка в закрытых помещениях запрещено.
- Используя котелок, будьте рассудительны и внимательны.
- Используйте котелок только в тех местах, где розжиг огня безопасен с противопожарной точки зрения.
- Убедитесь, что использование котелка не представляет угрозы для детей и домашних животных.
- Не оставляйте разогретый котелок без присмотра.
- В качестве топлива используйте только сухую древесину, древесный уголь или брикеты из древесного угля. Не используйте химическое топливо, фанеру, древесно-стружечные плиты, кокс, уголь, мусор и т. п. Следует использовать только растопочный материал соответствующий стандарту EN 1860-3.
- Пользуйтесь разогретым котелком в защитных рукавицах, которые защищают от ожогов.
- Для мытья чугунной посуды следует использовать исключительно воду - не используйте никакие моющие средства.

Помните:

- Перед первым использованием вымойте посуду в теплой воде, затем высушите и смажьте чугунную поверхность тонким слоем любого пищевого масла, чтобы обеспечить надлежащую сохранность изделия.
- Перед первым использованием котелок следует „выжечь” - залейте его чистой водой и поставьте на разожженный огонь на 30 минут. После этого подождите, пока огонь погаснет, а котелок остынет, затем вылейте воду и промойте внутреннюю часть котелка и крышку.
- Котелок смажьте любым пищевым маслом, чтобы создать защитное покрытие.
- Поставьте котелок на ровную и устойчивую поверхность, защищенную от ветра.

- Положите ингредиенты выбранного блюда в котелок, накройте крышкой и поставьте котелок на разожженный костер.
- При использовании посуды пользуйтесь только деревянными или силиконовыми приборами, чтобы не повредить чугунную поверхность.
- Не нарежьте приготавливаемую порцию непосредственно на чугунной поверхности - переложите блюдо в подходящую посуду или на доску.
- После окончания готовки и употребления блюда, следует оставить котелок до полного остывания, затем его нужно вымыть чистой теплой водой с добавлением песка.
- Если блюдо прилипло к посуде, замочите его на несколько минут, затем вымойте мягкой губкой с водой.
- Никогда не заливайте горячий чугун холодной водой - это может привести к „термическому шоку” и негодности изделия.
- Произведите консервацию высушенного котелка любым пищевым маслом как изнутри, так и снаружи.
- Не оставляйте кислые блюда в котелке, так как они могут изменить свой вкус на металлический вкус, а покрывающие слои котелка могут быть повреждены.
- Ни в коем случае не храните котелок во влажной среде, так как это может привести к его коррозии.

Внимание! После каждого использования смажьте чугун с каждой стороны тонким слоем любого пищевого масла. Это продлит его срок службы.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Запрещается использование изделия не в соответствии с его назначением.
- Изделие не может служить игрушкой для детей.
- При использовании изделия на открытом огне соблюдайте правила пожарной безопасности.
- При использовании посуды будьте осторожны - особенность чугуна - большой вес, и поэтому следует соблюдать осторожность, чтобы не уронить посуду.
- Упаковка и использованное изделие должны быть утилизированы в соответствии с действующими правилами той страны, в которой используется изделие.

Рецепт гуляша из котелка

Ингредиенты:

- 1 кг свиной лопатки
- 100 г любимых грибов
- 1 кг картофеля
- 2 луковицы
- масло для жарки
- приправы и травы (по желанию) - соль, перец и, например, тмин, майоран
- 1 стакан сухого красного вина

Приготовление:

Одновременно поместите в котелок нарезанное крупными кубиками мясо, лук и грибы, приправьте солью обжарьте, пока блюдо не станет золотистым. Добавьте вина и тушите все, пока спиртное не испарится.

Обжаренные ингредиенты залейте теплой водой и приправьте по желанию. Продолжайте готовить еще около 40 минут, следя за тем, чтобы огонь не погас.

Почищенный картофель нарежьте кубиками, добавьте в котелок и готовьте около 20 минут таким образом, чтобы часть картофеля разварилась, сгущая блюдо.

Приятного аппетита!



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA AFRIKIETIŠKAS KATILIUOKAS „SAFARI“, KETAUS, 7 L

„Safari“ – ketaus katiliukas su dangčiu, kuris puikiai praverčia per įvairiausių susitikimus, iškilmes ir sambūrius po atviru dangumi. Taps pramoga, kuria nustebinsite savo artimuosius ir pažįstamus bei suteiksite savo kameriniams susibūrimams ypatingą pobūdį. Sode ar iškyloje lengvai jame pagaminsite skaniausių patiekalų. Katiliukas gaminamas iš aukštos kokybės ketaus. Trys stabilios kojelės, kurios yra neatskiriama katiliuko dalis, leidžia jį saugiau statyti ant pakuros ar laužo. Užtenka uždėti metalines rankenėles, kad būtų galima katiliuką patogiai perkelti ar nukelti nuo ugnies arba prireikus pakabinti jį reikiamoje vietoje. Tinkamai naudojamas katiliukas tarnaus ilgus metus ir galėsite skanauti karštus patiekalus.

DĖMESIO! Prieš pradėdant naudoti būtina susipažinti su šia naudojimo instrukcija. Išsaugokite ją.

NAUDOJIMO BŪDAS

Dėmesio!

- Draudžiama katiliuką naudoti uždarosiose patalpose.
- Naudojant katiliuką elgtis atsakingai ir dėmesingai.
- Katiliuką naudoti tik vietose, kur gaisrinės saugos sumetimais saugu kurti ugnį.
- Prižiūrėti, kad naudojant katiliuką nekiltų pavojus vaikams ir naminiams augintiniams.
- Įkaitusio katiliuko nepalikti be priežiūros.
- Laužui naudoti tik sausas malkas, medžio anglis arba medžio anglių briketus. Nenaudoti cheminio kuro, faneros, drožlių plokščių, kokso, anglių, šiukšlių ir pan. Naudoti tik EN 1860-3 atitinkančius prakurus.
- Įkaitusį katiliuką naudoti mėvint apsaugines pirštines, kurios saugo nuo nudegimų.
- Ketaus indams plauti galima naudoti tik vandenį – nenaudoti jokių ploviklių.

Atsiminkite:

- Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą indą nuplauti šiltu vandeniu, paskiau išdžiovinti ir ketaus paviršių sutepti plonu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu, kad tinkamai apsaugotų gaminį.
- Prieš pirmą kartą naudojant katiliuką būtina „iškaitinti“ – pripilti švaraus vandens ir pastatyti virš įkaitusio laužo 30 minučių. Paskiau palaukti, kol laužas užgęsta ir katiliukas ataušta, išpilti vandenį ir praplauti katiliuko vidų bei dangtį.
- Puodą sutepti bet koku valgomuoju aliejumi, kad susidarytų apsauginis sluoksnis.
- Katiliuką statyti ant lygaus ir stabilaus pagrindo, apsaugoto nuo vėjo.
- Patiekalo sudedamąsias dalis sudėti į katiliuką, uždengti dangčiu ir indą pastatyti ant degančio laužo.
- Naudojant indą naudoti tik medinius arba silikoninius įrankius, kad nepažeistų ketaus paviršiaus.
- Paruoštos porcijos nepjaustyti ant ketaus paviršiaus – patiekalą perdėti į tinkamą indą arba pjaustymo lentos.
- Baigus gaminti ir suvalgius patiekalą, palikti katiliuką, kad visiškai atauštų, paskiau išplauti jį švarių drungnu vandeniu su trupučiu smėlio.
- Jeigu patiekalas prilipo prie indo, indą kelias minutes mirkyti, paskiau išplauti minkšta kempine ir vandeniu.
- Ant įkaitusio ketaus nepilti šalto vandens – kyla „šiluminio šoko“ grėsmė ir galima sugadinti gaminį.
- Išdžiovintą katiliuką apsaugoti bet koku valgomuoju aliejumi iš vidaus ir išorės.
- Rūgščių patiekalų nepalikti katiliuke, nes maisto skonis gali pasidaryti metalinis ir gali pažeisti katiliuko paviršius.
- Jokiais būdais katiliuko negalima laikyti drėgnoje aplinkoje, nes ima rūdyti.

Dėmesio! Po kiekvieno naudojimo ketų iř kiekvienos pusės sutepti plonu bet kokio valgomojo aliejaus sluoksniu. Taip ilgiau tarnaus.

SAUGOS NURODYMAI

- Draudžiama gaminį naudoti ne pagal paskirtį.
- Gaminys netinka vaikams žaisti.
- Naudojant gaminį ant atviros liepsnos, laikytis gaisrinės saugos reikalavimų.
- Naudojant indą laikytis atsargumo – kad indas neiškristų iš rankų, nes ketus yra gana sunkus.
- Pakuotę ir panaudotą gaminį šalinti, laikantis šalies, kurioje gaminys naudotas, teisės aktų reikalavimų.

Guliařo katiliuke receptas

Sudedamosios dalys:

- 1 kg kiaulienos mentės
- 100 g mėgstamų grybų
- 1 kg bulvių
- 2 svogūnai
- kepimo aliejaus
- prieskonių ir žolelių (savo nuožiūra) – druskos, pipirų ir, pvz., kmynų, mairūnų
- 1 stiklinė sauso raudonojo vyno

Gaminimas:

Į katiliuką sumesti stambiais kubeliais supjaustytą mėsą, svogūnus ir grybus, pasūdyti ir pakepti iki aukso spalvos. Įpilti vyno ir troškinti, kol vynas išgaruoja.

Pakeptas sudedamąsias dalis užpilti drungnu vandeniu ir pagardinti savo nuožiūra. Virti apie 40 min. Stengtis, kad laužas neužgestų.

Nuluptas bulves supjaustyti kubeliais, suberti į katiliuką ir virti apie 20 min., kad dalis bulvių sukristų ir sutirštintų patiekalą.

Gero apetito!



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA ĀFRIKAS KATLIŅŠ – SAFARI, ČUGUNA, 7 L

Safari – tas ir čuguna katliņš ar vāku, kas ir ideāli piemērots dažāda veida sanākšanām, svinībām un svētkiem svaigā gaisā. Tā būs izklaide, kas iepriecinās Jūsu radus un draugus, a bet kopīgam pasākumam mājās piešķirs oriģinalitāti. Vasarnīcā vai piknika laikā Jūs viegli tajā varēsīt pagatavot daudz gardu ēdienu. Katliņš ir izgatavots no augstvērtīga čuguna. Trīs stabilas kājiņas, kas ir neatņemamas katliņa sastāvdaļas, ļauj to droši uzstādīt uz pavarda vai ugunsкура. Ir tikai jāpieliek metāla rokturis, lai katliņu ērti pārnestu vai noņemtu no uguns un, nepieciešamības gadījumā – uzkārtu to ērtā vietā. Pareizi lietojot, katliņš ilgus gadus Jums ļaus baudīt karstas delikateses.

UZMANĪBU! Pirms uzsākat izstrādājuma lietošanu, iepazīstieties ar šo lietošanas pamācību. Saglabājiet to utml..

LIETOŠANAS VEIDS

Uzmanību!

- Ir aizliegts lietot katliņu slēgtās telpās.
- Lietojot katliņu esiet saprātīgi un uzmanīgi.
- Lietojiet katliņu tikai tajās vietās, kur uguns dedzināšana ir droša ugunsdrošības noteikumu skatījumā.

- Pārlicinieties, ka katliņa lietošana neapdraudēs bērnus un mājdzīvniekus.
- Neatstājiet sakarsušu katliņu bez uzraudzības.
- Kurināšanai lietojiet tikai sausu malku, kokogles vai kokogļu briketes. Nelietojiet ķīmisko kurināmu, finieru, skaidu plāksne, koksu, ogles, atkritumus utml. Ir jālieto tikai kurināmais materiāls, kas atbilst standartam EN 1860-3.
- Lietojot sakarsušu katliņu, izmantojiet aizsargcimdus, kas pasargās no apdegumiem.
- Čuguna trauku mazgāšanai ir jāizmanto tikai ūdens – nelietojiet nekādus mazgāšanas līdzekļus.

Atcerieties:

- Lai nodrošinātu pienācīgu izstrādājuma saglabātību, pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi izmazgājiet katliņu ar siltu ūdeni, tad nosusiniet un pārklājiet čuguna virsmu ar plānu kārtiņu jebkuras pārtikas augu eļļas.
 - Pirms pirmās lietošanas katliņš ir “jāizdedzina” – pielejiet to ar tīru ūdeni un uzlieciet uz 30 minūtēm uz aizkurtas uguns. Pēc tam nogaidiet līdz uguns nodzisīs un katliņš atdzisīs, tad izlejiet ūdeni un nomazgājiet katliņa iekšējo daļu un vāciņu.
 - Lai izveidotu aizsargslāni, iesmērējiet katliņu ar jebkuru pārtikas augu eļļu.
 - Novietojiet katliņu uz līdzenas, stabilas, aizsargātas pret vēja brāzmām virsmas.
 - Ievietojiet izvēlēta ēdiena sastāvdaļas katliņā, pārklājiet ar vāku un novietojiet katliņu uz aizdegta ugunsкура.
 - Lai, lietojot trauku, nebojātu čuguna virsmu, izmantojiet tikai koka vai silikona piederumus.
 - Negrieziet gatavojamo porciju tiešu uz čuguna virsmas – pārvietojiet ēdienu piemērotā traukā vai uz dēlīša.
 - Pēc ēdiena gatavošanas un lietošanas beigām, katliņam ir pilnīgi jāatdziest, tad tas ir jāizmazgā ar siltu ūdeni, tam pievienojot smiltis.
 - Ja ēdiens ir pielipis pie trauka, iemērciet to uz dažām minūtēm, tad izmazgājiet ar mīkstu sūkli un ūdeni.
 - Nekad neaplejšiet čugunu ar aukstu ūdeni – tas var izraisīt “termisko šoku” un trauka bojājumus.
 - Iekonservējiet nosusinātu katliņu ar jebkuru pārtikas augu eļļu gan no iekšpuses, gan no ārpuses.
 - Neatstājiet katliņā skābus ēdienus, jo tie var mainīt savu garšu ar metālisku piegaršu, savukārt katliņa pārklājums var tik bojāts.
 - Nekādā gadījumā neglabājiet katliņu mitrā vidē, jo tas var radīt tā koroziju.
- Uzmanību! Pēc katras lietošanas reizes pārklājiet čugunu no abām pusēm ar plānu slāni pārtikas augu eļļas. Tas pagarinās tā lietošanas termiņu.**

DROŠĪBAS TEHNIKAS INSTRUKCIJAS

- Ir aizliegts lietot izstrādājumu neatbilstoši tā uzdevumam.
- Izstrādājums nav paredzēts bērnu rotaļām.
- Lietojot izstrādājumu uz atklātas liesmas, ievērojiet ugunsdrošības noteikumus.
- Lietojot izstrādājumu esiet piesardzīgi – čuguna īpatnība – lielais svars, tādēļ ir jāievēro piesardzība, lai trauku nenomestu.
- Iepakojums un nolietotais izstrādājums ir utilizējami atbilstoši izstrādājuma lietošanas valstī spēkā esošajai likumdošanai.

Gulaša no katliņa recepte

Sastāvdaļas:

- 1 kg cūkas lāpstiņas
- 100 g iecienīto sēņu
- 1 kg kartupeļu
- 2 sīpoli

- eļļa cepšanai
- garšvielas un garšzāles (pēc izvēles) – sāls, pipari un, piemēram, ķimenes, majorāns
- 1 glāzes sausā sarkanvīna

Pagatavošana:

Vienlaikus ievietojiet katliņā lielos kubiciņos sagrieztu gaļu, sīpolus un sēnes, pievienojiet sāli un apcepjiet līdz ēdiens iegūs zeltainu nokrāsu. Pievienojiet vīnu un visu sutiniet, līdz iztvaikos alkohols.

Aceptās sastāvdaļas aplejiet ar situ ūdeni un pievienojiet garšvielas (pēc izvēles). Turpiniet gatavošanu vēl apmēram 40 minūtes, uzraugot lai uguns nenodziest.

Notīrītos kartupeļu sagrieziet kubiciņos, pievienojiet katliņā un gatavojiet apmēram 20 minūtes tādā veidā, lai daļa no kartupeļiem izšķīst, iebiezīnot ēdienu.

Labu apetīti!



KASUTUSJUHEND AAFRIKA PADA – SAFARI, MALMIST, 7 L

Safari – see on kaanega malmpada, mis sobib ideālselt erinevat liiki kohtumisteks, pidustusteks ja pidude pidamiseksi vabas õhus. Sellest saab meelelahutus, mis rõõmustab teie sugulasi ja sõpru ning annab kodusele ūritusele originaalse iseloomu. Te saate valmistada suvilas vōi piknikul kerge vaevaga palju maitsvaid roogi. Pada on valmistatud kõrgkvaliteetsest malmist. Kolm stabiilset jalga, mis on anuma lahutatuks osaks, vōimaldavad paigaldada selle ohutult küttekoldele vōi lõkkele. Piisab metallist kōepideme paigaldamisest, et pada hōlpsalt teisaldada vōi tulelt vōtta ning vajaduse korral mugavasse kohta riputada. Nōuetekohase kasutamise korral teenib see pada teid pikki aastaid ning vōimaldab nautida kuumi delikatesse.

TĀHELEPANU! Tutvuge enne toote kasutamist antud kasutusjuhendiga. Hoidke see alles jms.

KASUTUSVIIS

Tāhelepanu!

- Paja kasutamine kinnistes ruumides on keelatud.
- Olge paja kasutamisel mõistlik ja tāhelepanelik.
- Kasutage pada ainult nendes kohtades, kus tule sūutamine on tuleohutuse seisukohast ohutu.
- Veenduge selles, et paja kasutamine ei kujuta lastele ega koduloomadele ohtu.
- Ārge jātke kuumaksaetud pada jārelevalveta.
- Kasutage küttematerjalina ainult kuiva puitu, puusūtt vōi puusōebriketti. Ārge kasutage keemilist kūtust, vineeri, puitlaastplaate, koksi, sūtt, prūgi jms. Tuleb kasutada ainult sellist küttematerjali, mis vastab standardile EN 1860-3.
- Kasutage kuuma pajaga ūmberkāimisel kaitsekindaid, mis kaitsevad pōletuste eest.
- Malmnōu pesemiseks tohib kasutada ainult vett – ārge kasutage mitte mingisuguseid pesemisvahendeid.

Pidage meeles:

- Peske malmnōu enne esimest kasutuskorda soojas vees puhtaks, seejārel kuivatage ja katke malmpind õhukese toiduōlikihiga, et tagada toote nōuetekohane sāilimine.
- Pada tuleb enne esimest kasutuskorda „sisse pōletada” – valage sellesse puhast vett ja pange 30 minutiks tulele. Oodake pārast seda, kuni tuli kustub ja pada jahtub, seejārel kallake vesi vālja ning peske paja sisemine osa ja kaas puhtaks.
- Māārige katel mistahes taimeōliga kokku, et luua kaitsekate.
- Pange pada siledale ja kindlale pinnale, mis on tuule eest kaitstud.
- Pange vāljavalitud roa koostisosad patta, katke kaanega ja pange pada tulele.

- Kasutage malmist nõus toiduvalmistamise korral ainult puidust või silikoonist tarvikuid, et mitte kahjustada malmpinda.
- Ärge tükeldage roa valmistamiseks kasutatavaid koostisosasid otse malmpinnal – pange need sobivasse nõusse või lõikelauale.
- Pärast seda, kui toiduvalmistamine on lõppenud ja nõud enam ei kasutata, tuleb lasta pajal täielikult jahtuda, seejärel tuleb see pesta puhtaks puhta sooja veega, millele on lisatud liiva.
- Kui toit on paja külge kinni kleepunud, siis leotage seda mõned minutid, seejärel peske pehme käsna ja veega maha.
- Ärge mitte kunagi valage kuumale malmile külma vett – see võib põhjustada „termilise šoki” ja muuta toote kasutuskõlbmatuks.
- Konserveerige hoolikalt kuivaks hõõrutud pada mistahes toiduõliga nii seest- kui ka väljastpoolt.
- Ärge jätke hapusid roogasid patta, kuna need võivad omandada metallimaitse, samuti võivad paja kattekihid saada kahjustusi.
- Ärge mitte mingil juhul hoidke malmpada niiskes keskkonnas, kuna see võib põhjustada toote korrosiooni.

Tähelepanu! Määrige malmpada pärast iga kasutuskorda igast küljest õhukese toiduõlikihiga kokku. See pikendab paja kasutusiga.

OHUTUSJUHISED

- Toote mittesihipärane kasutamine on keelatud.
- Toode ei ole mõeldud lastele mängimiseks.
- Kui kasutate toodet lahtisel tulel, siis tuleb järgida tuleohutuse reegleid.
- Olge paja kasutamisel ettevaatlik – malmi eripäraks on – suur kaal ja seepärast tuleb olla tähelepanelik, et seda mitte maha pillata.
- Toote pakend ja kasutatud toode tulevad utiliseerida vastavuses selle riigi seadusandlusega, kus seda kasutatakse.

Retsept pajaguljašši valmistamiseks

Koostisosad:

- 1 kg sea abaliha
- 100 g lemmikseeni
- 1 kg kartuleid
- 2 mugulsibulat
- õli praadimiseks
- maitseained ja maitsetaimed (vastavalt soovile) – sool, pipar ja näiteks köömned, majoraan
- 1 klaas kuiva punast veini

Valmistamine:

Pange korraga patta suurteks kuubikuteks tükeldatud liha, sibul ja seened, maitsestage soolaga, praadige, kuni roog omandab kuldse kooriku. Lisage vein ja hautage kõike, kuni piiritus aurustub.

Valage pruunistatud koostisosad sooja veega üle ja maitsestage vastavalt soovile. Jätkake roa valmistamist veel ligikaudu 40 minutit, jälgides seda, et tuli ei kustuks.

Lõigake puhastatud kartul kuubikuteks, lisage patta ja keetke 20 minutit selliselt, et osa kartuleid laguneks laiali, tehes sellega roa tahkemaks.

Head isu!

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
4. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
7. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
 - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
9. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
10. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

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 42 232 32 00
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



[@browinpl](https://www.facebook.com/browinpl)



[@browin.pl](https://www.instagram.com/browin.pl)



[BROWIN](https://www.youtube.com/BROWIN)

...bo domowe jest lepsze!