

KOCIOŁEK ŻELIWNY EMALIOWANY

Instrukcja montażu i obsługi

UWAGA! Zanim rozpoczniesz korzystanie z produktu, zapoznaj się dokładnie z poniższą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.

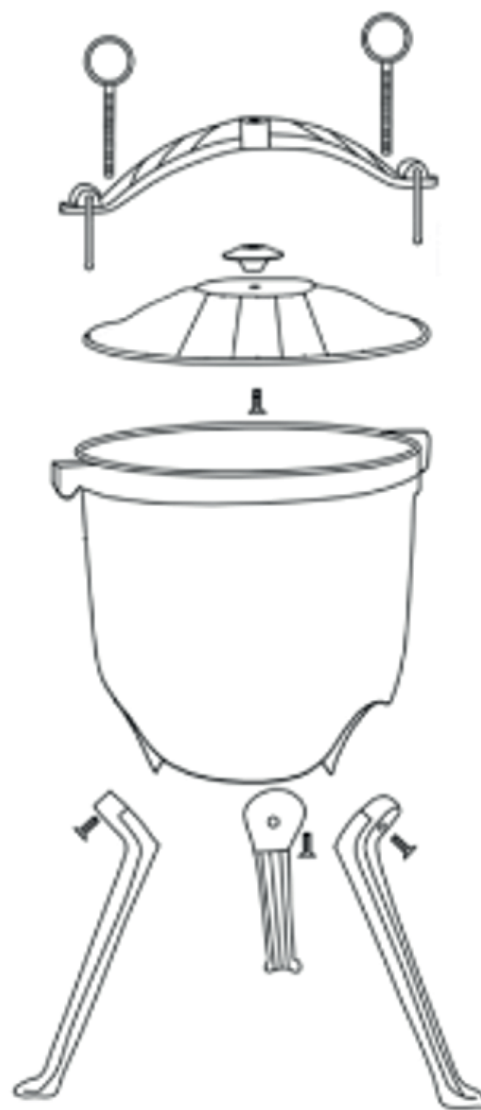
UWAGA: Uchwyty żeliwne nagrzewają się podczas użytkowania – używaj rękawic ochronnych.

Zestaw zawiera:

- kociołek żeliwny,
- 3 nóżki wraz z 3 śrubami do ich przykręcenia,
- pokrywę,
- uchwyt oraz 2 śruby mocujące pokrywę,
- instrukcję obsługi.

Instrukcja montażu:

1. Montaż należy przeprowadzać na stabilnym, suchym podłożu. Do skręcania śrub potrzebny będzie śrubokręt oraz klucz (nie dołączone do zestawu).
2. Sprawdź, czy wszystkie śruby i nakrętki są mocno, ale bezpiecznie dokręcone. Nie używaj nadmiernej siły – żeliwo jest materiałem kruchym i może pęknąć.
3. Dla ułatwienia montażu odwróć kociołek dnem do góry, a następnie zamocuj nóżki przy pomocy dołączonych śrub. Potem ustaw go z powrotem w pozycji pionowej.
4. Nałóż pokrywę i uchwyt na misę, zaczepek boczne obejmą wystające elementy, a następnie dokręć śruby stabilizujące. Dokręcaj ręcznie, z wyczuciem, aby nie uszkodzić żeliwa.



1. Przed pierwszym użyciem: umyj ciepłą wodą (bez detergentów), natrzyj olejem, zalej wodą i wygrzej ok. 30 minut.
2. Zawsze po myciu: dokładnie osusz i natłuść cienką warstwą oleju.
3. Gotowych potraw nie trzymaj w kociołku – przełóż do innych naczyń.
4. Do mieszania używaj drewnianych lub plastikowych akcesoriów, nie metalu.
5. Kociołek stawiaj na stabilnym, odpornym na temperaturę podłożu i podgrzewaj na umiarkowanym ogniu.
6. Nigdy nie wlewaj zimnej wody do rozgrzanego naczynia – grozi pęknięciem.
7. Uchwyty i pokrywka mocno się nagrzewają – zawsze używaj rękawic ochronnych.
8. Nie przenoś jedną ręką ani za pokrywę – trzymaj oburącz za boczne uchwyty.
9. Nie myj w zmywarce ani stalową szczotką. Do przypaleń użyj grubej soli i gąbki.
10. Po gotowaniu pozostaw kociołek do naturalnego wystygnięcia w bezpiecznym miejscu.
11. Przechowuj w suchym i przewiewnym miejscu; między garnek a pokrywę włóż papier lub tkaninę, żeby uniknąć wilgoci.
12. Kociołek jest ciężki i bardzo gorący – nie pozwalaj dzieciom go używać ani zbliżać się do niego.

Producent:

Mirpol sp. z o.o.
ul. Ciasna 3, 35-232 Rzeszów
biuro@mirpol.rzeszow.pl
www.mirpol.rzeszow.pl
Made in China

BBQ Line™

ENAMELLED CAST IRON POT

Instruction Manual

WARNING! Before you start using the product, read the following instructions carefully and keep them for future reference.

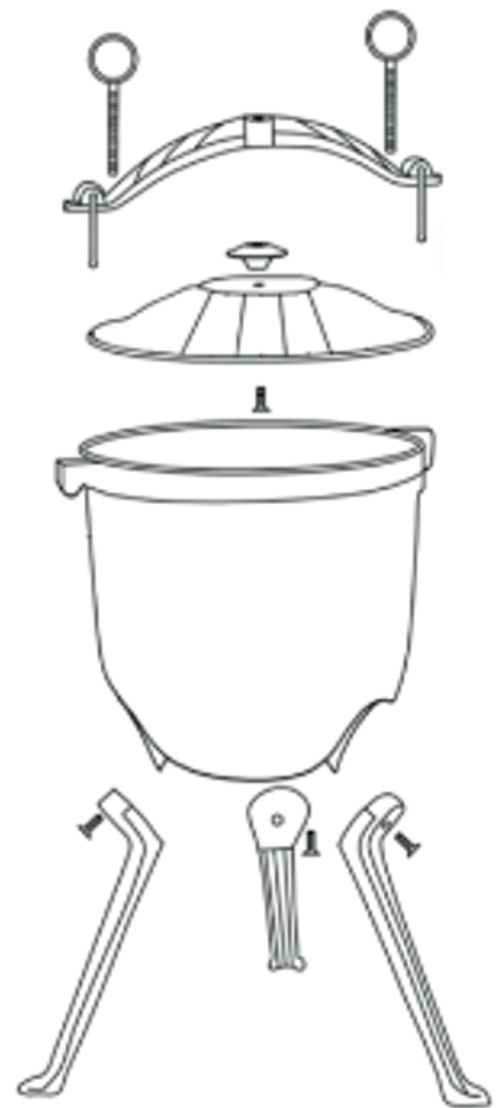
NOTE: Cast iron handles become hot during use – use protective gloves.

The set includes:

- cast iron pot,
- 3 legs with 3 screws for fastening them,
- lid,
- handle and 2 screws securing the cover,
- user manual.

Installation instructions:

1. Installation should be carried out on a stable, dry surface. A screwdriver and wrench (not included) will be needed to tighten the screws.
2. Check that all screws and nuts are tight but not over-tightened. Do not use excessive force – cast iron is a brittle material and can crack.
3. To make assembly easier, turn the pot upside down and then attach the legs using the screws provided. Then place it back in an upright position.
4. Place the lid and handle on the bowl, hook the side clamps onto the protruding elements, and then tighten the stabilizing screws. Tighten them by hand, carefully, so as not to damage the cast iron.



1. Before first use: wash with warm water (without detergents), rub with oil, fill with water, and heat for approx. 30 minutes.
2. Always after washing: dry thoroughly and lubricate with a thin layer of oil.
3. Do not keep ready-made dishes in the pot – transfer them to other dishes.
4. Use wooden or plastic accessories for mixing, not metal ones.
5. Place the pot on a stable, heat-resistant surface and heat over moderate heat.
6. Never pour cold water into a hot dish – it may crack.
7. The handles and lid become very hot – always use protective gloves.
8. Do not carry with one hand or by the lid – hold with both hands using the side handles.
9. Do not wash in a dishwasher or with a steel brush. Use coarse salt and a sponge to remove burnt-on food.
10. After cooking, leave the pot to cool naturally in a safe place.
11. Store in a dry and well-ventilated place; place paper or cloth between the pot and the lid to prevent moisture.
12. The pot is heavy and very hot—do not let children use it or go near it.

Producent:

Mirpol sp. z o.o.
ul. Ciasna 3, 35-232 Rzeszów
biuro@mirpol.rzeszow.pl
www.mirpol.rzeszow.pl
Made in China

BBQ Line™