

KRAFT & DELE
PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

**Tłumaczenie instrukcji oryginalnej
KOCIOŁEK MYŚLIWSKI GARNEK ŻELIWNY**



KD4185 KD4186 KD4187

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 obejmy ramienia zaczepić 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. Następnie kociołek dokładnie wysuszyć, najlepiej przy użyciu papierowego ręcznika.

2. Następnie nasmaruj spożywcym 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 spożywcym tłuszczem roślinnym – czynność tę należy powtarzać po każdorazowym użyciu kociołka.

Po każdym użyciu:

✓ Naczynie myj 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.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI
Według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Producent: FOREINTRADE S.A

Adres producenta: Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Robot kuchenny

Model (oznaczenia handlowe): KD4185 – KD4186 – KD4187

Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

1. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
2. Rozporządzenie **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
3. Rozporządzenie **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
4. Rozporządzenie **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek,
ul.Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-70-752; Regon: 147383292

