

KOCIOŁEK MYŚLIWSKI 8.0l MG429 INSTRUKCJA MONTAŻU I BEZPIECZEŃSTWA

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zakup produktu Master Grill&Party.

Kociołek myśliwski służy do przyrządzania duszonych potraw, znanych w Polsce pod nazwą: 'pieczonek', 'duszonek' lub 'prażonek'. Produkt przeznaczony jest do indywidualnego użytku na ogniskach organizowanych w ogrodach przydomowych i na biwakach. Kociołek pokryty jest specjalną warstwą adhezyjną, zapobiegającą przywieraniu potraw. Dzięki systemowi docisku pokrywy, potrawy są szybciej przyrządzane i wymagają mniejszej ilości tłuszczu.

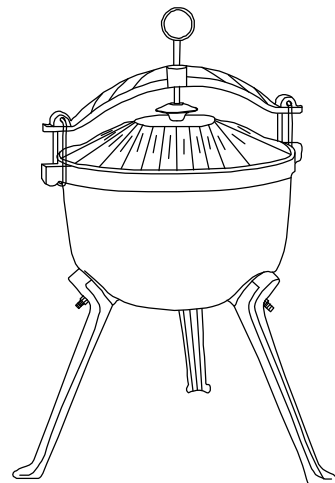


WAŻNE! Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu

przeprowadzenia prawidłowego montażu oraz zapewnienia bezpiecznego użytkowania. Zalecamy zachowanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek ewentualnego demontażu/montażu w przyszłości.



Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, niezbędne jest uważne zapoznanie się z poniższą instrukcją bezpieczeństwa!



INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

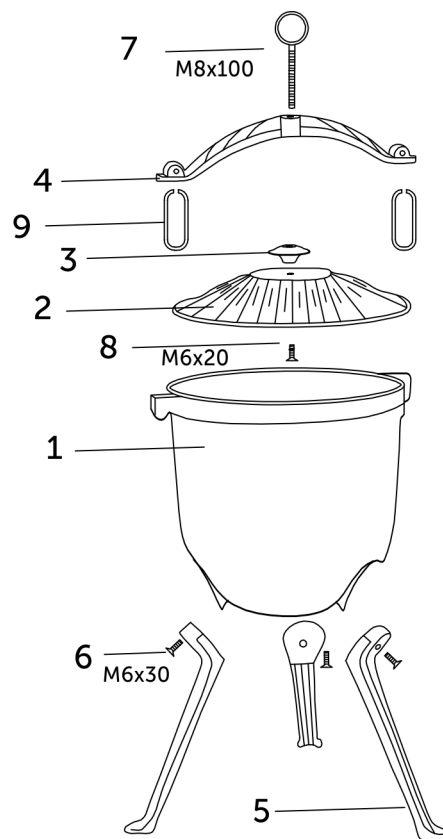
1. Przyrządzanie potraw w kociołku nigdy nie może mieć miejsca w pomieszczeniach, w przyczepach kempingowych, w namiotach, na łodziach itp!
2. Na miejsce ogniska wybrać płaski i poziomy teren, w osłoniętym od wiatru miejscu. Nie używać przy silnym wietrze lub opadach. Zawsze należy rozpaść ognisko w bezpiecznej odległości (i nie mniejszej niż 2m) od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, rozpałki, paliwa lub przewodów elektrycznych.
3. Nigdy nie przygotowywać potraw w ciemności lub przy świetle ogniska, gdyż niedostateczna widoczność stwarza ryzyko poparzenia. Dla zabezpieczenia bezpiecznego użytkowania urządzenia wymagane jest dostateczne oświetlenie: słoneczne bądź sztuczne.
4. Jako paliwa używać wyłącznie: suchego drewna, węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego. Nie używać jako paliwa: malowanego lub konserwowanego chemicznie drewna, sklejk, płyt wiórowych, węgla, koksu, kartonu, śmieci itp.
5. **UWAGA!** Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!
6. Przed rozpoczęciem gotowania zawsze upewnić się że otwór znajdujący się w pokrywie jest drożny, w razie potrzeby przeczyścić otwór metalowym szpikulcem.
7. Przed pierwszym użyciem kociołek powinien być dokładnie umyty za pomocą gąbki lub szmatki z użyciem ciepłej wody i płynu do mycia naczyń kuchennych, napętniony w połowie czystą wodą i umieszczony w ognisku, które następnie powinno zostać rozpalone i utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30minut lecz nie dłużej niż do odparowania większości wody (sygnalizowanej uchodzeniem pary). Po tym okresie odczekać aż ognisko zgaśnie a kociołek ostudzi się, wylać wodę i przepłukać wnętrze kociołka oraz pokrywę czystą wodą. Następnie ponownie napętnić w połowie

8. UWAGA! Kociołek może być bardzo gorący, nie przesuwaj podczas pracy! Nigdy nie przemieszczać, gdy ogień jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem! Zwrócić szczególną ostrożność na gorące części. Nie nachylać twarzy bezpośrednio nad kociołkiem. Podczas użytkowania zawsze stosować rękawice ochronne. Nigdy nie należy dotykać kociołka kiedy jest gorący!
9. OSTRZEŻENIE! Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych! Nigdy nie pozostawiać rozpalonego kociołka bez dozoru! Kociołki mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe, pełnoletnie i o pełnej sprawności!
10. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące części kociołka. Nigdy nie dotykać urządzenia nieostygniętą dłonią. Podczas użytkowania zawsze używać rękawicy ochronnej! Nie chwycić za uchwyt gdy kociołek jest gorący- użyć pogrzebacza!
11. Nie należy używać wody do gaszenia ogniska! Rekomendowany jest piasek.
12. Zawsze należy upewnić się, że kociołek jest całkowicie zimny, przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy – usuwanie popiołu lub przenoszenie kociołka bezpośrednio z palącego się ogniska grozi poparzeniem lub pożarem.
13. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem, zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów Master Grill&Party.

I. Schemat budowy urządzenia

II. Montáž

1. Zamocuj nogi (5) poprzez śruby łączące (6) do trzech otworów gwintowanych w dole miski (1).
2. W centralny otwór od dołu pokrywy (2) włóż śrubę (8) a następnie nakręć od góry na wystającą śrubę grzybek uchwytu (3).
3. W ramię (4) wkręć wstępnie od góry śrubę (7).
4. Na miskę (1) nałóż pokrywę (2) i ramię (4), obejmij boczne ramienia (9) zaczep na występy miski a następnie dokręć śrubę (7) aby uszczelnić połączenie. Do dokręcenia nie używaj nadmiernej siły, aby nie spowodować uszkodzenia kruchej żeliwa!



III. Użytkowanie



 **UWAGA!** Przed przystąpieniem do użytkowania kociołka należy bezwzględnie zapoznać się z Instrukcją bezpieczeństwa. Podczas użytkowania zachować szczególną ostrożność! Używanie środków łatwopalnych nie przeznaczonych do stosowania w grillowaniu może spowodować poparzenia, powstanie pożaru, zatrucie przyrządzanych potraw bądź zniszczenie powierzchni metalowych!

Przed użytkowaniem upewnić się czy kociołek nie wymaga oczyszczenia a urządzenie jest stabilne i nie wykazuje śladów uszkodzeń mechanicznych. Zawsze sprawdzić czy otwór na ujście pary znajdujący się w pokrywie jest drożny a w razie potrzeby oczyścić. Posmarowanie ścianki wewnątrz kociołka niewielką ilością oleju jadalnego zapobiegnie przywieraniu i zmniejszy ryzyko przypalenia potrawy.

Przygotowanie pieczonki

Zawsze oczyścić kociołek przed użyciem zgodnie z Instrukcją bezpieczeństwa. Przed użyciem zawsze upewnić się, czy kociołek jest czysty- w razie zabrudzenia lub śladów rdzy umyć wewnątrz czystą wodą a następnie wytrzeć suchym ręcznikiem.

Napełnić całkowicie zimny kociołek składnikami zgodnie z recepturą. Najczęściej do przygotowania pieczonki wykorzystuje się następujące pokrojone składniki:

WARZYWA: liście kapusty, korzeń marchwi i buraka, nasiona zielonego groszku, róże brokuła i kalafiora, cebulę, bulwy ziemniaków / frytki, paprykę

MIEŚSO: karkówkę, boczek wędzony, polędwicę wołową, kiełbasę.

Składniki włożyć warstwami do miski zaczynając od liści kapusty oraz tłuszczu i większych kawałków, doprawić solą, pieprzem i ewentualnie przyprawami smakowymi (majeranek, koperek, ziele angielskie, liść laurowy itp) można dodać olej jadalny lub smalec oraz niewielką ilość przegotowanej wody. Jeśli wsad wypuścił obfity sok, należy go odlać przed założeniem pokrywy. Nałożyć i uszczelnić pokrywę poprzez pewne, choć niezbyt silne dokręcenie śruby dociskowej. Użycie nadmiernej siły podczas dokręcania może spowodować uszkodzenie żeliwa! Ustawić kociołek na płaskim podłożu na zewnątrz budynku. Wokół i pod kociołkiem ułożyć suche paliwo: drewno, węgiel drzewny lub brykiet i zapalić. Utrzymywać silny ogień przez pierwsze 10-15 minut a następnie dusić na słabym ogniu.



UWAGA! Nigdy nie chwytać uchwyty ani innej części kociołka nieoostoniętą dłonią, aby uniknąć poparzenia! Nigdy nie nachylać twarzy nad gorącym kociołkiem. Nigdy nie wlewać zimnych płynów do gorącego kociołka!

Po uduszeniu składników co trwa od 0,5h- 1.5h w zależności od wsadu zaprzestać dokładania paliwa, rozgarnąć popiół pogrzebaczem i poczekać aż ognisko dogasnie. Do dogaszania można użyć piasku. Odczekać około 10 minut, aby kociołek przestał być gorący. Dla uniknięcia poparzenia zaleca się używanie metalowego pręta wsuniętego w otwór śruby do przenoszenia kociołka. Używając rękawic ochronnych ostrożnie przesunąć pręt przez uchwyt i chwytając poziomo oburącz za oba końce pręta przenieść kociołek na stabilne podłoże. Ostrożnie odkręcić śrubę dociskową i zdjąć pokrywę. Podczas odkręcania nie chwytać za misę kociołka!

IV. Przechowywanie

Po skończonej pracy należy upewnić się, czy kociołek jest zimny. Do dogaszania nie używać wody! Następnie opróżnić i oczyścić misę i pokrywę. Po użyciu umyć dokładnie wewnątrz kociołka i pokrywę czystą wodą, wysuszyć czystym ręcznikiem i natłuścić powierzchniowo wewnątrz niewielką ilością oleju jadalnego. Kociołek przechowywać w czystym i nie zawilgoconym pomieszczeniu. Nie obciążać nadmiernie urządzenia, aby nie spowodować uszkodzenia nóżek!

V. Postępowanie reklamacyjne

Zgłoszenia reklamacyjne z tytułu niezgodności towaru z umową sprzedaży powinny być dokonane w miejscu zakupu urządzenia. Prosimy o zwrócenie uwagi, iż nie odpowiadamy za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem sprzecznym z powyższą instrukcją lub użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem produktu. W przypadku reklamowania w/w produktu nabywca zobowiązany jest dostarczyć produkt kompletny i w opakowaniu umożliwiającym bezpieczny transport. Artykuły zabrudzone nie będą przyjmowane do naprawy.

Zastrzegamy możliwość zmian technicznych w stosunku do poniższej instrukcji, na skutek wprowadzania modyfikacji służących doskonaleniu produktu.

Floraland Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Strużańska 28, Stanisławów Pierwszy, 05-126 Nieporęt, Polska
www.floraland.pl www.mastergrillparty.pl
