



# KAZAN

kociołek  
żeliwny

## **Szanowny Kliencie,**

*Gratulujemy dokonania wyboru wysokiej jakości kociołka żeliwnego (kazana).*

Dla Państwa bezpieczeństwa i komfortu użytkowania prosimy przeczytać z uwagą poniższe wskazówki, których przestrzeganie jest warunkiem prawidłowego i bezpiecznego funkcjonowania kociołka żeliwnego.

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy sprawdzić kompletność dostawy oraz czy kazan w czasie transportu nie uległ uszkodzeniu. Kontrola powinna mieć miejsce w obecności dostawcy.
- Przed rozpoczęciem użytkowania kazana należy sprawdzić czy spełniono zalecenia niniejszej instrukcji.
- W przypadku korzystania z pieca metalowego do kazana lub paleniska ogrodowego należy zapoznać się z odrębnymi instrukcjami bezpieczeństwa wymienionych urządzeń.

Podczas eksploatacji kazana należy przestrzegać podstawowych zasad użytkowania.

Wiedza o urządzeniu oraz sposobie jego eksploatacji zapewni Państwu pełną satysfakcję z jego użytkowania.

## **1. INFORMACJE**

Kociołek żeliwny (kazan) może być wykorzystywany wyłącznie do celu, dla którego został jednoznacznie przewidziany. Jakikolwiek inne użycie należy uważać za niewłaściwe i w konsekwencji niebezpieczne.

W przypadku nieprzestrzegania reguł zawartych w niniejszej instrukcji, producent uchyli się od jakiejkolwiek odpowiedzialności za powstałe szkody i gwarancja dotycząca urządzenia traci ważność.

## **2. ZASADY BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA**

Ze względu na wagę kazana należy ostrożnie wieszać lub stawiać na piec metalowy do kociołków żeliwnych i zdejmować go znad ognia.

Kazan zawsze należy używać na wolnym powietrzu. Przyrządzanie potraw w kociołku nad ogniskiem na trójnogu lub piecem ucząg firmy Kukmara nigdy nie może mieć miejsca w zamkniętych pomieszczeniach, w namiotach, przyczepach kempingowych, na pokładach łodzi, itp.!

Ze względu na możliwość wystąpienia zapłonu zabrania się suszenia ubrań, ręczników itp. w pobliżu urządzenia.

Nie wolno przygotowywać potraw w ciemności lub przy świetle ogniska, gdyż niedostateczna widoczność stwarza ryzyko poparzenia.

W celu bezpiecznego użytkowania kazana wymagane jest dostateczne oświetlenie: słoneczne bądź sztuczne.

Piec ucząg wraz z kazanem należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, stabilnym i niepalnym podłożu (np. kostka brukowa), aby uniknąć przewrócenia.

W przypadku otwartego ogniska należy wybrać płaski i poziomy teren.

W każdym z przypadków należy wybrać osłonięte od wiatru miejsce. Nie korzystać z pieca, paleniska lub ogniska przy silnym wietrze.

Zawsze należy rozpalać ogień w ognisku, palenisku lub piecu ucząg w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, liści, suchej trawy, elementów dekoracyjnych, drewnianych płotów lub podłóg, rozpałki, paliwa, przewodów elektrycznych, itp.

Do palenia stosować wyłącznie sezonowane suche drewno, węgiel drzewny lub brykiet z węgla drzewnego. Maksymalna, dopuszczalna wilgotność drewna nie powinna przekraczać 10%. Nie wolno korzystać z drewna drzew iglastych, których żywica pod wpływem temperatury jest toksyczna! Nie używać jako paliwa: malowanego lub konserwowanego chemicznie drewna,

sklejki, płyt wiórowych, węgla, koksu, kartonu. Nie wolno spalać odpadów bytowych, śmieci, itp.

Do rozpalania ognia używać wyłącznie rozpałek zgodnych z normą EN 1860-3! Zabrania się korzystania ze spirytusu, benzyny, ropy i innych łatwopalnych cieczy do rozpalenia lub w trakcie palenia!

Nie przemieszczać kazana, paleniska lub pieca metalowego do kazanów w trakcie palenia ognia.

Zachować ostrożność podczas obsługi gorących urządzeń. Nigdy nie należy dotykać kociołka, pieca oraz paleniska kiedy jest gorący!

Pod żadnym pozorem nie należy wlewać do rozgrzanego naczynia płynów.

Nie wolno nachylać się bezpośrednio nad ogniem oraz nad kociołkiem, aby uniknąć poparzenia twarzy. Stosować rękawice i okulary ochronne. Nie chwytać za uchwyt gdy kociołek jest gorący - użyć pogrzebacza!

Kazan, palenisko oraz piec ucząg mogą być obsługiwane wyłącznie przez osoby dorosłe, nie będące pod wpływem alkoholu bądź innych środków odurzających.

Nie wolno pozostawiać gorącego kazana, rozpalonego pieca oraz paleniska bez nadzoru dorosłej osoby. Dzieci i zwierzęta muszą pozostać w bezpiecznej odległości od ww. urządzeń.

Kociołek żeliwny, piec oraz palenisko muszą być zabezpieczone przed deszczem, śniegiem lub wilgocią, aby nie doprowadzić do powstania korozji.

### **3. PRZEZNACZENIE**

Kociołek żeliwny kazan przeznaczony jest wyłącznie do użytku zewnętrznego. Służy do przyrządzania duszonych, smażonych, gotowanych i pieczonych potraw nad otwartym ogniem.

### **4. INFORMACJE O PRODUKCIE**

Kociołek żeliwny (kazan) jest masywny, stabilny i wykonany bardzo solidnie z wysokiej jakości materiału. Materiałem jest surowe szare żeliwo.

Kazan ze względu na możliwość kumulowania ciepła i bardzo równomiernego rozprowadzenia go po

powierzchni jest najlepszym rozwiązaniem do gotowania nad ogniskiem.

Kazan wyposażony w wygodne małe uchwyty lub/oraz duży uchwyt do przenoszenia lub instalacji na trójnogu.

Dzięki pokrywie potrawy są przyrządzane szybciej i wymagają mniejszej ilości tłuszczu.

**Uwaga!** Powierzchnia nowego kazana oraz pokrywa jest pokryta przez producenta specjalnym olejem technicznym.

### **5. INSTALACJA**

Po wybraniu odpowiedniego bezpiecznego miejsca na płaskim, twardym, stabilnym i poziomym podłożu kazan należy umieścić na piecu metalowym lub powiesić na trójnogu tylko w pozycji stabilnej po czym można przystąpić do użytkowania.

### **6. UŻYTKOWANIE**

W przypadku korzystania z kazana wraz z piecem metalowym lub w trybie podwieszenia na trójnogu nad paleniskiem ogrodowym należy zapoznać się z odrębnymi instrukcjami bezpieczeństwa i użytkowania wymienionych urządzeń.

W trakcie użytkowania należy pamiętać o ww. zasadach bezpieczeństwa.

Przed użytkowaniem należy upewnić się czy kociołek żeliwny kazan nie wykazuje śladów uszkodzeń mechanicznych.

Przed pierwszym użyciem kazan i ciężką żeliwną pokrywkę należy wypalić nad ogniem na piecu ucząg. Kociołek grzejemy ze strony zewnętrznej za każdym razem obracając do momentu, aż zmieni kolor na jasno szary. Żeliwną pokrywkę wypalamy na piecu z obu stron.

Pokrywkę z aluminium należy tylko umyć ciepłą wodą z obu stron z dodatkiem neutralnych środków myjących.

Po wypaleniu należy zdjąć gorący kociołek i żeliwną pokrywkę z ognia w sposób bezpieczny za pomocą rękawic ochronnych i umieścić sprzęt w bezpiecznym i zabezpieczonym miejscu do ostygnięcia. Zabrania się używania wody lub śniegu do chłodzenia. W okresie ostygnięcia konieczne jest pilnowanie sytuacji z ogniem.

Nigdy nie chwytając uchwytu ani innej części kociołka nieostonowaną dłonią, aby uniknąć poparzenia!

Po 15-30 minutach, gdy ilość ognia zmniejszy się o ponad połowę, należy umyć kociołek ze strony wewnętrznej oraz pokrywę wodą bez detergentów, myjką lub gąbką. Nie wolno myć w zmywarce. Następnie wylać wodę i przepłukać kilka razy aż woda nie będzie czysta. Na koniec osuszyć wnętrze kociołka żeliwnego oraz żeliwną pokrywę czystym i suchym ręcznikiem, a następnie natłuścić wnętrze kazana i pokrywę olejem jadalnym (pokrywę olejujemy z obu stron) – rzepakowy lub lniany (ok. 20 -50 ml.). Umieścić kazań z żeliwną pokrywką nad gorącym żarem na kilka minut, aż lekko się nagrzeją. Następnie należy usunąć kociołek z pokrywą i pozostawić w bezpiecznym miejscu do ostygnięcia. Konieczne jest zebranie nadmiaru zużytego oleju z dna za pomocą ręcznika papierowego oraz szczypiec. Po 15 min. nanosimy kolejną warstwę oleju wewnątrz kazana i na pokrywę (z obu stron) olejem jadalnym. Po tym należy znów zwrócić kociołek z żeliwną pokrywą na piec w celu delikatnego podgrzewania. Proces olejowania powtarzamy 3-5 razy.

Szczegółowe instrukcje wideo tego procesu są dostępne pod linkiem:

<https://youtu.be/HhPyTWS95hQ>

Posmarowanie ścianki wewnątrz kociołka niewielką ilością oleju jadalnego zapobiegnie przywieraniu i zmniejszy ryzyko przypalenia potrawy.

Po skończeniu procesu gotowania należy upewnić się, czy kociołek jest zimny. Do dogaszania nie używać wody dlatego że żeliwo jest bardzo wrażliwe na różnice temperatur. Następnie kazań należy opróżnić i oczyścić wraz z pokrywą. Po użyciu umyć dokładnie wnętrze kociołka i pokrywę czystą wodą, wysuszyć czystym ręcznikiem i natłuścić powierzchniowo wnętrze niewielką ilością oleju jadalnego.

Kociołek przechowywać w czystym i nie zawilgoconym pomieszczeniu. Naczynia, które posiadają pokrywę, nie należy trzymać przykrytych. W zamkniętym naczyniu mogą pojawić się oznaki rdzy.

Odpowiednia konserwacja sprawi, że kociołek będzie służył przez wiele lat.

Zabrania się przechowywania żywności i artykułów spożywczych wewnątrz kazana.

**Zaleca się posiadanie sprawnej gaśnicy na wypadek rozproszenia się ognia i powstania ryzyka pożaru.**

## **7. GASZENIE**

W sytuacji potrzeby wcześniejszego wygaszenia ognia należy zasypać ww.strefę pieca lub paleniska piaskiem. Nie wolno wygaszać ognia wodą!

## **8. GWARANCJA**

Producent gwarantuje sprawne działanie kazana żeliwnego, jeżeli ściśle będą przestrzegane warunki określone w instrukcji obsługi. Gwarancja obejmuje towar użytkowany zgodnie z przeznaczeniem oraz informacjami umieszczonymi w instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za efekty normalnego zużycia towaru związanego z eksploatacją. Termin uprawnień gwarancyjnych liczony jest od dnia otrzymania towaru i wynosi 1 rok.

Gwarancją nie są objęte elementy używane, np. uchwyt, oraz uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne i nie powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanej rzeczy.

Gwarancja nie dotyczy wszelkich samowolnych modyfikacji kazana i korozji powstałej w trakcie użytkowania oraz nieistotnych wad, które nie mają wpływu na wartość użytkową towaru..

*W RAZIE JAKICHKOLWIEK PYTAŃ I NIEJASNOŚCI PRZY  
OBSŁUDZE PIECA UCZAG PROSIMY O KONTAKT  
TELEFONICZNY LUB MAILOWY.*

tel. 57 23 22 111, e-mail: [kazan.tandoor@gmail.com](mailto:kazan.tandoor@gmail.com)

**Życzymy Państwu miłej i bezpiecznej eksploatacji!**

Dziękujemy za wybór naszej oferty.

## **NOTATKI**