



## PALENISKO BASIC

Za powstaniem Quan stoi zamiłowanie do jedzenia, wysokiej jakości wzornictwa oraz spędzania czasu na świeżym powietrzu z rodziną i znajomymi. Pragniemy zachęcić Państwa do czerpania z nich radości tak samo, jak robimy to my.

Dziękujemy za zakup paleniska Quan GardenArt. Przed pierwszym użyciem prosimy o zapoznanie się z poniższą instrukcją.

---

**Dystrybutor:**

Pro-Wellness Parkowa 27, 41-303 Dąbrowa Górnicza, tel: 601 189 120, [www.quangarden.pl](http://www.quangarden.pl)

## **Montaż**

Twoje palenisko Quan powinno zostać ustawione na twardym, stabilnym i równym podłożu. Może się ono – z uwagi na swoją masę – okazać niestabilne, jeśli ustawiono je na podłożu miękkim lub nierównym. Palenisku należy zapewnić bezpieczną odległość od wszelkich łatwopalnych lub wrażliwych na wysoką temperaturę materiałów. Należy pamiętać, że otoczenie urządzenia może ulec zabrudzeniu podczas gotowania (rozlany olej, tłuszcz, przygotowywane produkty, itp.) – jeśli jest to konieczne, należy zadbać o ochronę dla podłoża. Podstawę zaopatrzone w regulowane nóżki. Aby upewnić się, że płyta górna została odpowiednio wypoziomowana, tym samym ograniczając rozlewanie się oleju podczas gotowania, należy skorzystać z poziomicy. Konieczne jest upewnienie się, że świeże powietrze ma dostęp do znajdujących się u spodu podstawy wlotów. Górną płytę pokryto w fabryce Quan olejem pochodzenia roślinnego. Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić ją miękką szmatką oraz pokryć świeżą warstwą oleju kuchennego (roślinnego lub oliwy z oliwek). W przypadku, jeśli zakupione przez Ciebie palenisko Quan wykonano ze stali kortenowskiej (wersja Corten, wygląd powierzchni pokrytej rdzą), przez pierwsze trzy miesiące po zakupie możliwe jest powstawanie plam na podłożu czy zabrudzeń na ubraniach – podłoże należy wówczas zabezpieczyć za pomocą folii.

## **Pierwszy użytek**

1. Płytę górną należy pokryć warstwą świeżego oleju spożywczego,
2. Konieczne jest otwarcie wlotu powietrza,
3. W dalszym kroku należy wzniecić niewielki ogień, wykorzystując taką ilość drewna, jaka wystarczy do przykrycia perforowanej części miski wewnętrznej,
4. Palenisko należy stopniowo uzupełniać drewnem, umożliwiając w ten sposób powolne nagrzewanie się płyty głównej,
5. Konieczne jest zamknięcie wlotu powietrza, dzięki czemu podtrzymany zostanie powolny i stabilny płomień,
6. Ogień w palenisku powinien być podtrzymywany przez 1 godzinę, po czym należy mu umożliwić całkowite ostygnięcie,
7. Powyższą procedurę należy powtórzyć przynajmniej jednokrotnie.

W celu wzniesienia ognia nie należy używać benzyny do zapalniczek, benzyny, ropy naftowej i im podobnych. Konieczne jest, by pamiętać, że proces spalania drewna nigdy nie powinien zachodzić bezpośrednio pod powierzchnią płyty górnej – powinno się utrzymywać ogień w granicach wyznaczonych przez wycięcie. Wykorzystanie większej ilości drewna może doprowadzić do przegrzania się paleniska i w nieodwracalny sposób uszkodzić jego poszczególne elementy. W celu ugaszenia ognia nigdy nie należy polewać paleniska wodą.

## **Regularna konserwacja**

Twoje palenisko Quan wymaga konserwacji w niewielkim wymiarze i może pozostawać na zewnątrz przez cały czas. W celu zapobieżenia korozji płyty górnej konieczne jest poddawanie jej czyszczeniu i olejowaniu. W momencie, kiedy płyta górna jest rozgrzana, możliwe jest wyczyszczenie jej za pomocą niewielkiej ilości wody (deglasowanie). Wszelkie ślady korozji na płycie górnej powinny być w delikatny sposób usuwane za pomocą papieru ściernego lub szlifierki, a powierzchnia – pokrywana olejem spożywczym. Zarówno w przypadku braku korzystania z paleniska przez dłuższy okres, jak i w

trakcie opadów, należy korzystać z osłony przeciwdeszczowej. Podczas przechowywania urządzenia w okresie zimowym płyta górna powinna być pokryta wazeliną lub smalcem. Korzystać należy jedynie z twardego drewna sezonowanego. Wykorzystywanie drewna niesezonowanego może skutkować wzniesieniem słabszego ognia, niższą temperaturą pieca, a również wytworzeniem większych ilości dymu.

**W celu uzyskania dalszych instrukcji należy skontaktować się ze swoim dystrybutorem Quan lub odwiedzić kanał Quan Garden Art w serwisie YouTube.**



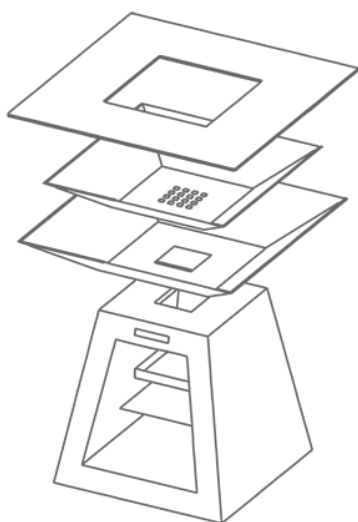
Quadro Basic Small  
(model mały)



Quadro Basic Medium  
(model średnich rozmiarów)



Quadro Basic Large  
(model duży)

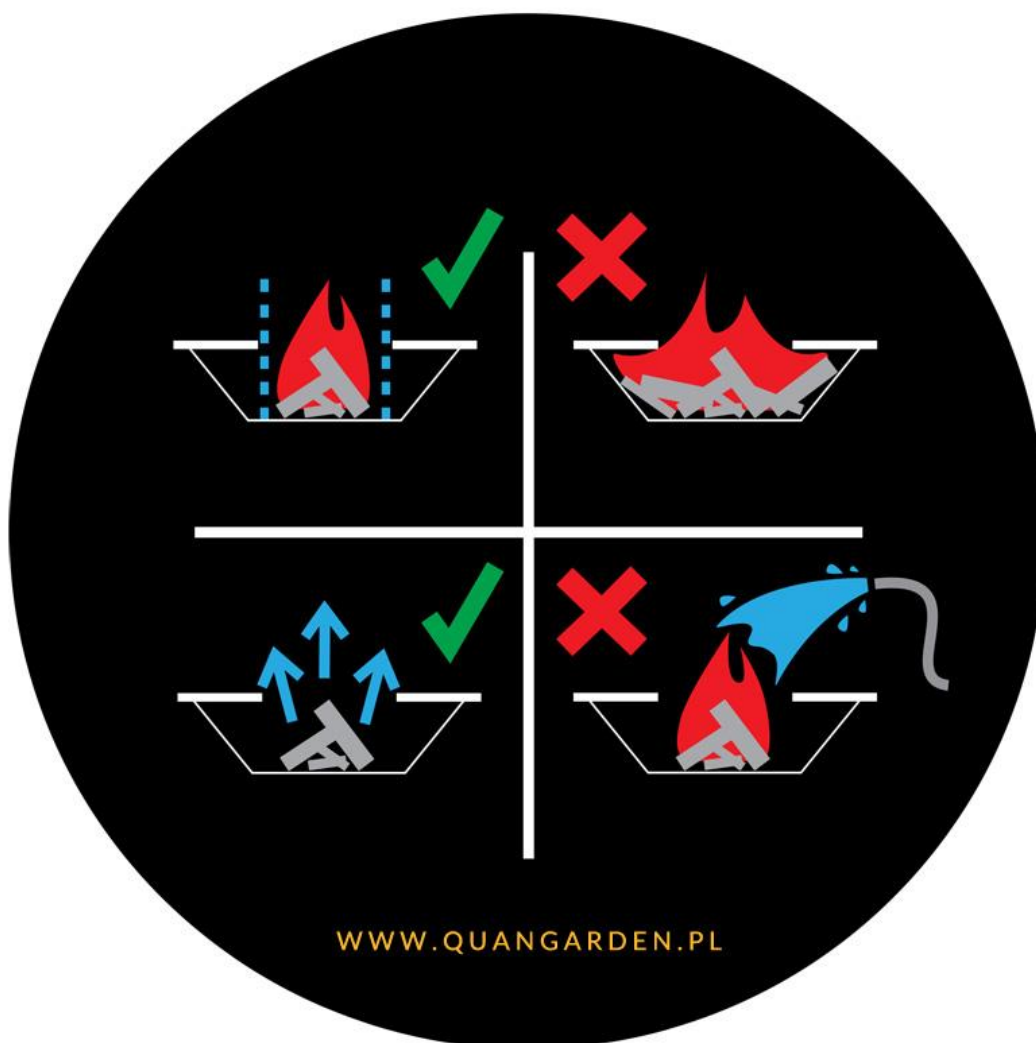


Quan jest owocem od dawna prowadzonego procesu technologicznego oraz wielu testów. Naszym celem nie było jedynie sprawienie, by produkty Quan wyglądały jak dzieła sztuki, ale również uczynienie ich wysoce funkcjonalnymi. Opracowaliśmy je wraz z Szefami Kuchni Quan, uważnie wsłuchując się w ich opinie i sugestie.

Płytę górną wykonano z hartowanej stali węglowej o grubości 10 mm. Ten rodzaj materiału zapobiega powstawaniu odkształceń elementu na skutek wystawienia na działanie wysokiej temperatury. Płyta górna może osiągnąć temperaturę ponad 400 °C w obrębie środkowej części – zależnie od warunków pogodowych czy typu drewna używanego jako opału. Obrzeża płyty są utrzymywane w nieco niższej temperaturze, co w idealny sposób pozwala na kontrolowanie tempa, w jakim przebiega gotowanie.

Misę wewnętrzną wykonano ze stali nierdzewnej. Możliwe jest wyjęcie jej ze środka w celu wyczyszczenia. Oznacza to, że możliwe jest przywrócenie paleniska do pierwotnego, lśniącego od czystości wyglądu bez względu na rodzaj opału. W dodatku – element ten stanowi dla miski zewnętrznej barierę przed bezpośrednim wystawieniem na ogień, co pozwala na utrzymanie jej w niższej temperaturze.

Misa zewnętrzna pomoże Ci ochronić zarówno siebie, jak i rodzinę przed poparzeniami, choć zachowywanie ostrożności jest zawsze zalecane. Wyposażono ją w regulowany dopływ powietrza. Rozpalanie ognia jest dzięki temu znacznie łatwiejsze. Obecność jego skutkuje również stabilniejszym i wydajniejszym procesem spalania, przez co zmniejszono ilość niepotrzebnego dymu.



---

Dystrybutor:

Pro-Wellness Parkowa 27, 41-303 Dąbrowa Górnicza, tel: 601 189 120, [www.quangarden.pl](http://www.quangarden.pl)