



KUCHNIA MOBILNA PALENISKO PREMIUM ROLLING KITCHEN

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

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 Quan należy zapewnić bezpieczną odległość od wszelkich łatwopalnych lub wrażliwych na wysoką temperaturę materiałów. Należy pamiętać, że podczas gotowania otoczenie urządzenia może ulec zabrudzeniu (rozlany olej, tłuszcz, przygotowywane produkty, itp.) – w razie konieczności należy zakupić oraz zastosować dodatkowe akcesorium "Protective Floor". U podstawy urządzenia zamontowano kółka. 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 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. Należy zatem zabezpieczyć podłoże z wykorzystaniem folii lub zamówić akcesorium o nazwie "Protective Floor".

Pierwszy użytek

1. Płytę górną należy pokryć warstwą świeżego oleju spożywczego,
2. Konieczne jest otwarcie wlotu powietrza w popielniku poprzez ustawienie go w pozycji + (plus),
3. W dalszym kroku należy wznieść 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 poprzez ustawienie go w pozycji - (minus), dzięki czemu podtrzymany zostanie powolny i stabilny płomień,
6. Ogień w palenisku powinien być podtrzymywany przez 1 godzinę, po czym palenisku należy umożliwić całkowite ostygnięcie,
7. Powyższą procedurę należy potworzyć 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

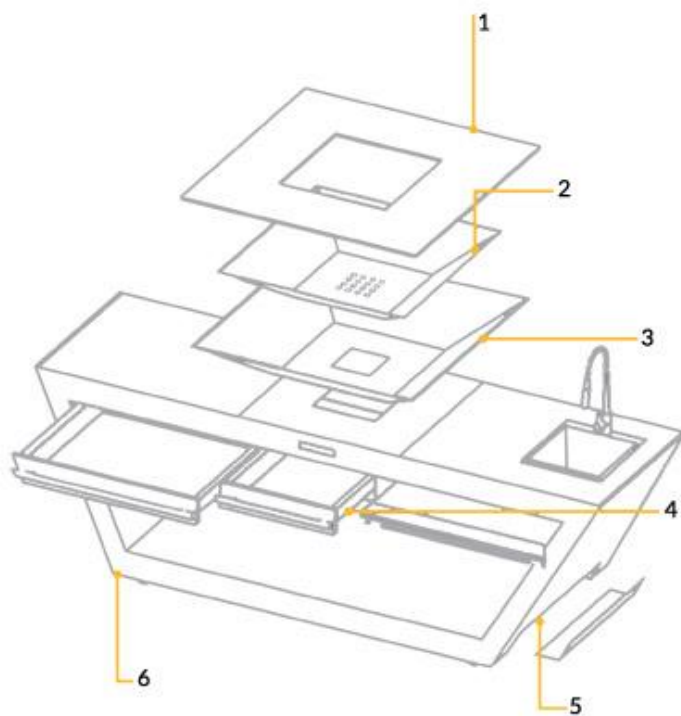
Twoje palenisko Quan wymaga konserwacji w niewielkim wymiarze i może pozostawać na zewnątrz przez cały czas. W celu zapobieżenia korozji płyty górnej konieczne jest poddawanie jej czyszczeniu i olejowaniu. W momencie, kiedy płyta górna jest rozgrzana, możliwe jest wyczyszczenie jej za pomocą niewielkiej 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 się większych ilości dymu.

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

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 wsluchując się w ich opinie i sugestie.

1. Płytę górną wykonano z hartowanej stali węglowej o grubości 15 mm. Ten rodzaj materiału zapobiega powstawaniu odkształceń elementu na wskutek 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 do rozpalenia ognia. Obrzeża płyty są utrzymywane w nieco niższej temperaturze, co w idealny sposób pozwala na kontrolowanie tempa, w jakim przebiega gotowanie.



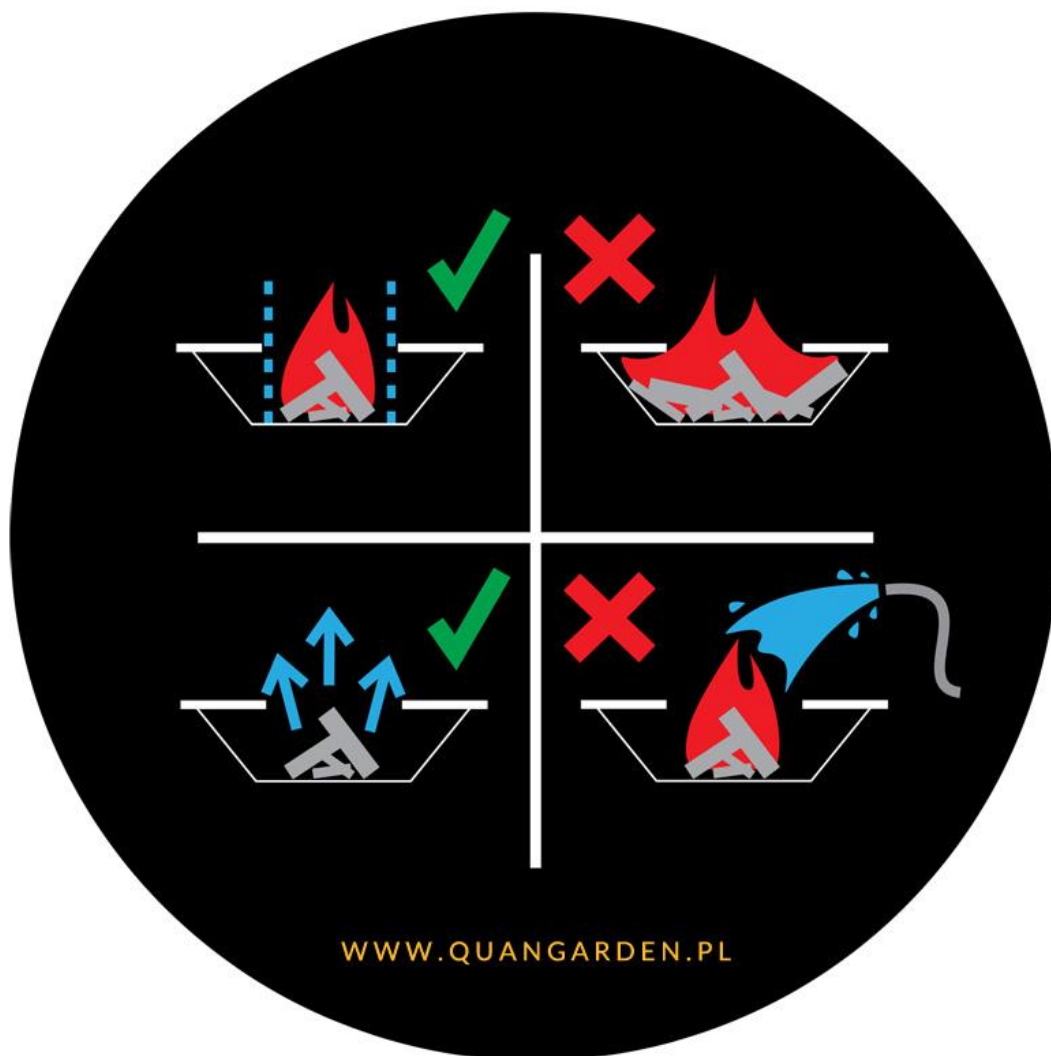
Misę wewnętrzną (2) wykonano ze stali nierdzewnej. Możliwe jest wyjęcie jej ze środka w celu wyczyszczenia. Oznacza to, że możliwe jest przywrócenie paleniska do pierwotnego, lśniącego od czystości wyglądu bez względu na rodzaj opału. W dodatku – element ten stanowi dla miski zewnętrznej barierę przed bezpośrednim wystawieniem na ogień, co pozwala na utrzymanie jej w niższej temperaturze.

Misa zewnętrzna (3) pomoże Ci ochronić zarówno siebie, jak i rodzinę przed poparzeniami, choć zachowywanie ostrożności jest zawsze zalecane.

Wewnątrz podstawy zainstalowano popielnik (4), dzięki któremu możliwe jest łatwe usunięcie popiołu z dna paleniska. Palenisko posiada również regulowany układ dopływu powietrza, stanowiący część naszego autorskiego Airflow Design®, co umożliwi poddawanie intensywności spalania kontroli.

Podstawa (6) zapewnia stabilność, spełniając również rolę wlotu powietrza do paleniska. Starannie zaprojektowane kanały i otwory wentylacyjne znajdujące się wewnątrz konstrukcji umożliwiają wystarczający przepływ powietrza. Rozpalenie ognia jest dzięki temu znacznie łatwiejsze. Skutkują one

również stabilniejszym i wydajniejszym procesem spalania, przez co zmniejszono ilość niepotrzebnego dymu. Dopływ i odpływ wody (5).



Dystrybutor:

Pro-Wellness Parkowa 27, 41-303 Dąbrowa Górnicza, tel: 601 189 120, www.quangarden.pl