



PIEC DO PIZZY I CHLEBA

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

Twój piec do pizzy i chleba Quan powinien zostać ustawiony na twardym, stabilnym i równym podłożu. Z uwagi na swoją masę, piec może stać się niestabilny, jeśli ustawiono go na podłożu miękkim lub nierównym – zając może wówczas niebezpieczeństwo jego przewrócenia się, co może skutkować powstaniem poważnych obrażeń. Piecowi 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.). Podstawę wyposażono w regulowane nóżki – aby sprawdzić, czy produkt ustawiono poprawnie, należy skorzystać z poziomic. Górną część pieca należy umieścić na podstawie oraz przytwierdzić do niej za pomocą 2 metalowych płytek oraz 4 śrub (jak wskazano na poniższej grafice). Za każdym razem należy dochowywać pewności, że piec (jego górna część) jest w bezpieczny sposób przytwierdzony do podstawy. W przypadku, jeśli zakupiony przez Ciebie piec 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.

Wskazówki dotyczące gotowania

W celu wzniesienia ognia nie należy używać benzyny do zapalniczek, benzyny, ropy naftowej czy im podobnych. W palenisku nie powinno się umieszczać zbyt dużej ilości drewna, gdyż zbyt wysoka temperatura może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Przed skorzystaniem z pieca należy upewnić się, że w jego wnętrzu umieszczono kamień do pizzy. Kamień do pizzy powinien zostać umieszczony w jeszcze nierozgrzanym piecu i przed przejściem do gotowania, aby jego nagrzewanie się mogło przebiec stopniowo (gwałtowne zmiany temperatury mogą doprowadzić do uszkodzenia kamienia).

1. Otwórz wloty powietrza umieszczone na drzwiczkach pieca oraz drzwiczkach paleniska,
2. Otwórz drzwiczki umieszczone z tyłu paleniska i umieść niewielką ilość drewna na tacy,
3. Rozpal ogień i obserwuj termometr zamontowany na przednich drzwiczkach pieca,
4. Stopniowo i wraz ze wzrostem temperatury dodawaj drewno do paleniska,
5. Piec jest gotowy do przeprowadzenia w nim pieczenia po osiągnięciu pożądanej temperatury,
6. Zamknij wloty powietrza, aby podtrzymać temperaturę – zmodyfikuj ich położenie zgodnie z zapotrzebowaniem.

Po zakończeniu sesji gotowania piec należy opróżnić.

W celu umożliwienia drewnu wewnątrz paleniska wypalenia się należy otworzyć wloty powietrza. W żadnym wypadku nie należy używać wody w celu ugaszenia ognia.

Regularna konserwacja

Twój piec do pizzy i chleba Quan wymaga konserwacji w niewielkim wymiarze i może pozostawać na zewnątrz przez cały czas. W celu zapobieżenia korozji piec powinno poddawać się czyszczeniu po każdej sesji kulinarnej. W okresie, w którym kamień do pizzy nie jest używany, powinno się usunąć go z wnętrza piekarnika i utrzymywać w stanie suchym – pozostawianie go w warunkach, w których mógłby zostać narażony na przemoczenie lub zawilgocenie, mogłoby bowiem doprowadzić do powstania pleśni i uszkodzenia kamienia. Do rozpalania paleniska należy używać wyłącznie twardego drewna

sezonowanego. Wykorzystywanie drewna niesezonowanego może skutkować wzniesieniem słabszego ognia, niższą temperaturą pieca, jak 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.

Schemat budowy

- 1 - Komin dymowy – należy przez cały czas utrzymywać go w stanie odblokowanym i otwartym
- 2 – Termometr
- 3 - Piec z umieszczonym wewnątrz kamieniem do pizzy
- 4 - Drzwiczki pieca z regulowanym dopływem powietrza – aby je otworzyć, należy oburącz chwycić za drewniane uchwyty, przesunąć drzwiczki w górę wzdłuż prowadnic, przechylić w swoją stronę oraz całkowicie rozewrzeć. W celu zamknięcia drzwiczek należy podążać powyższymi instrukcjami w odwróconym porządku.
- 5 - Palenisko z zamontowaną tacą
- 6 - Drzwiczki paleniska z regulowanym dopływem powietrza

MONTAŻ PIECA U PODSTAWY

- 7 – Piec
- 8 - Płytki metalowe
- 9 - Śruby do montażu pieca u podstawy
- 10 - Podstawa

