



Manual de instrucțiuni
QUADRO BASIC
ROMÂNĂ

Pasiunea pentru mâncare, designul premium și dragostea pentru petrecerea timpului în aer liber cu familia și prietenii este ceea ce l-a adus pe Quan la viață. Acum dorim să vă invităm și pe dumneavoastră să vă bucurați de ea.

Vă mulțumim pentru achiziționarea gratarului Quan Garden Art. Vă rugăm să citiți acest manual de instrucțiuni înainte de prima utilizare.

Instalarea

Grătarul dumneavoastră Quan trebuie poziționat pe o suprafață tare, stabilă și plană. Din cauza greutății sale, gratarul poate deveni instabil dacă este amplasat pe un teren moale sau denivelat. Asigurați-vă o distanță de siguranță față de orice materiale inflamabile sau sensibile la căldură. Nu uitați că împrejurimile se pot murdări în timpul gătitului (deversări de ulei, grăsimi, produse gătitate etc.) - protejați-vă podeaua dacă este necesar. Baza este echipată cu picioare reglabile. Utilizați instrumentul de nivelare pentru a vă asigura că placa superioară este la nivel pentru a minimiza scurgerile de ulei în timpul gătitului. Asigurați-vă că aerul proaspăt poate avea acces sub partea de jos a bolului exterior, unde este amplasată priza de aer. Placa superioară este acoperită cu ulei vegetal la fabrica Quan. Înainte de prima utilizare, curățați-o cu o cârpă moale și aplicați un strat nou de ulei de gătit (ulei vegetal sau de măsline). Dacă Quan-ul dvs. este fabricat din oțel Corten, este posibil să vă păteze podeaua și să vă murdărească hainele în primele 3 luni de la cumpărare. Protejați-vă podeaua cu folie de aluminiu dacă este necesar.

Prima folosire

1. Aplicați un strat proaspăt de ulei de gătit pe placa superioară
2. Deschideți intrarea de aer
3. Începeți cu un foc mic - folosiți cantitatea de lemn necesară pentru a acoperi partea perforată a bolului interior
4. Adăugați treptat mai mult lemn pentru a permite plăcii superioare să câștige încet temperatura
5. Închideți admisia de aer pentru a menține un foc lent și constant
6. Se lasă să ardă timp de 1 oră și se lasă să se răcească complet
7. Repetați procedura de mai sus cel puțin o dată.

Nu folosiți lichid chimic pentru brichete, benzină, ulei etc. pentru a aprinde focul. Nu uitați că lemnul care arde nu trebuie să ajungă niciodată direct sub placa superioară - acesta trebuie păstrat în limitele decupajului. Folosirea mai multor lemne poate supraîncălzi și deteriora ireversibil părți ale șemineului dumneavoastră. Nu stingeți niciodată focul turnând apă în vatra de foc.

Întreținere periodică

Quan-ul dumneavoastră necesită puțină întreținere și poate fi ținut în permanență în aer liber. Placa superioară trebuie curățată și unsă cu ulei pentru a preveni coroziunea. Atunci când este fierbinte, Placa superioară poate fi curățată cu ușurință cu puțină apă (degresare). Orice coroziune de pe placa superioară trebuie curățată ușor cu hârtie de șlefuit sau cu un polizor, iar suprafața trebuie acoperită cu ulei de gătit. Folosiți prelata atunci când plouă sau când nu folosiți gratarul pentru perioade mai lungi de timp. Pentru depozitarea pe timp de iarnă, acoperiți Placa superioară cu vaselină sau untură. Folosiți numai lemn de esență tare condimentat. Folosirea lemnului nesezonat va duce la un foc mai slab și va produce mai mult fum.

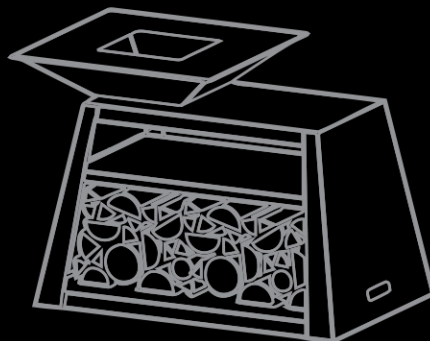
Pentru mai multe instrucțiuni, sunați dealerul Quan sau vizitați canalul Quan YouTube.



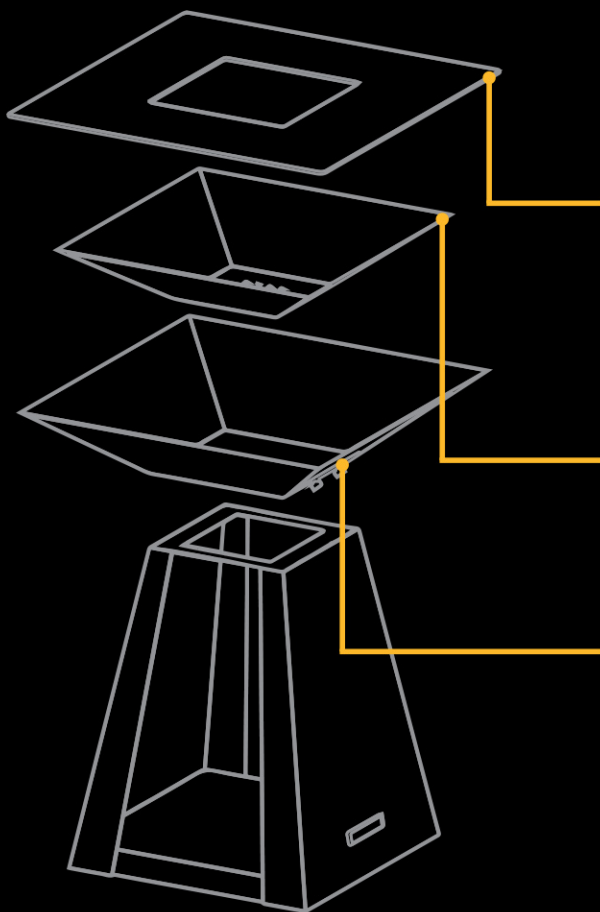
Quadro Basic Small



Quadro Basic Medium



Quadro Basic Large



Quan este rezultatul unui lung proces de inginerie și al multor teste. Scopul nostru nu a fost doar să îl facem să arate ca o operă de artă, ci și să îl facem foarte funcțional. L-am dezvoltat împreună cu bucătarii noștri Quan, ascultând cu atenție toate opiniile și sugestiile lor.

Placa superioară este realizată din oțel carbon călit de 10 mm. Acest tip de material previne schimbarea formei în timp ce este expus la temperaturi ridicate. În funcție de condițiile meteorologice și de tipul de lemn folosit pentru arderea la foc, placa superioară poate atinge temperaturi de peste 400 ° C în zona centrală. Zona exterioară rămâne ușor mai rece, ceea ce este perfect pentru a controla viteza de gătire.

Bolul interior este fabricat din oțel inoxidabil și poate fi îndepărtat pentru curățare. Acest lucru înseamnă că, indiferent ce se arde în șemineu, puteți da întotdeauna aspectul său original, curat și strălucitor. În plus, acesta izolează bolul exterior de focul direct pentru a-l menține mai rece.

Bolul exterior vă ajută să vă protejați pe dumneavoastră și pe cei dragi de arsuri instantanee, însă se recomandă întotdeauna prudență. Conține admisie de aer reglabilă. Acest lucru face ca pornirea focului să fie mult mai ușoară. De asemenea, are ca rezultat un proces de ardere mai stabil și mai eficient, cauzând mai puțin fum inutil.

