

SERIA QUADNUM



Instrukcja obsługi

Quadrum SERIES / Instructions (EN)



QUADNUM-SERIE / Bedienungsanleitung (DE)



SÉRIA QUADNUM / Návod na obsluhu (SK)



SÉRIE Quadrum / Instructions de montage et d'utilisation (FR)



Quadrum SERIES / Návod k použití (CZ)



СЕРЬЕЗНЫЙ КВАДРАТ / Руководство пользователя (RU)



Quadrum SERIES / Instruksjoner (NO)



Quadrum SERIES / Instruktioner (SE)



Квадрум СЕРИЕС / Упутства (SR)



SERIE Quadrum / Istruzioni (IT)



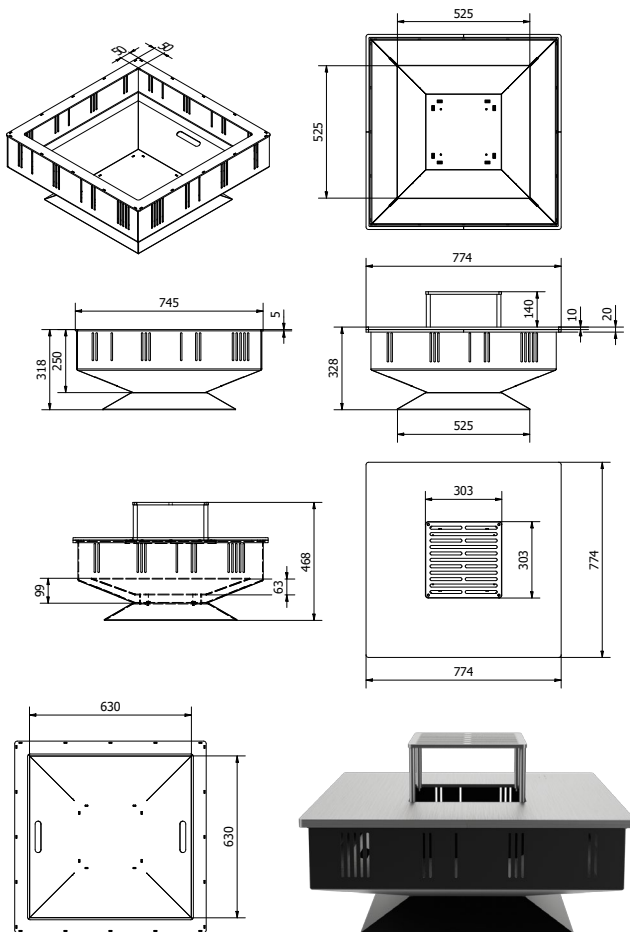
Quadrum SERIES / Instrucciones (ES)



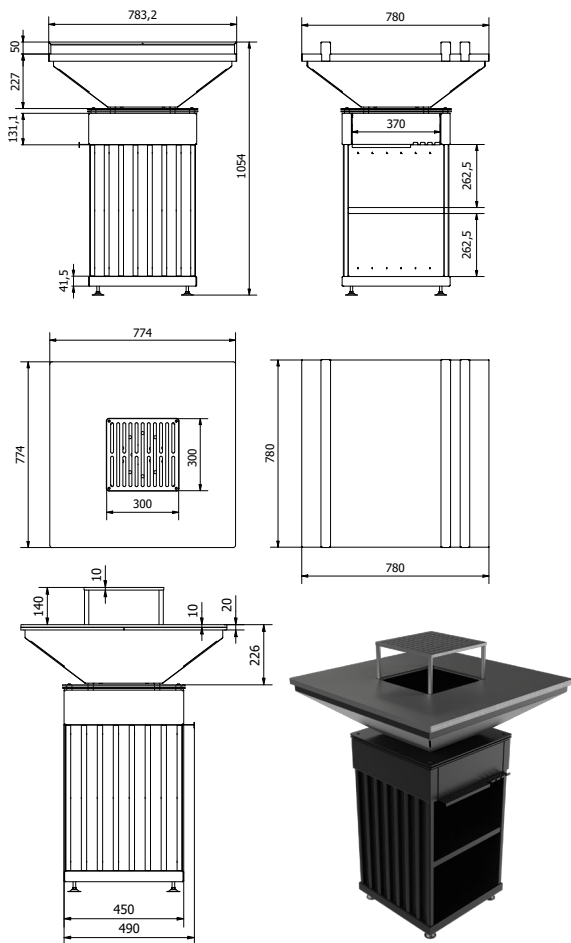


EAC

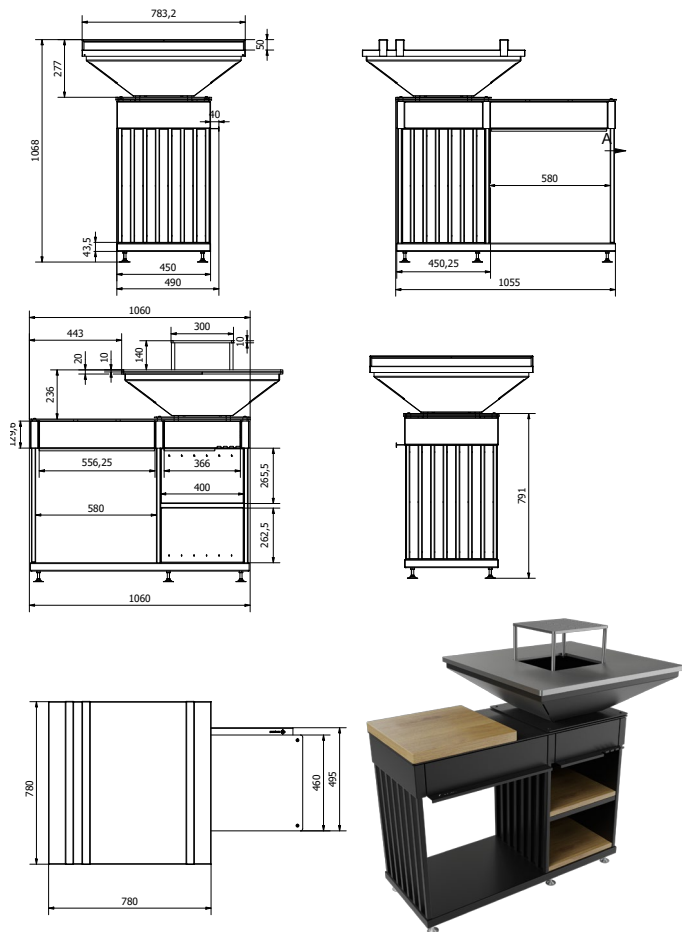
QUADRUM/BBQ



QUADRUM/BBQ/V

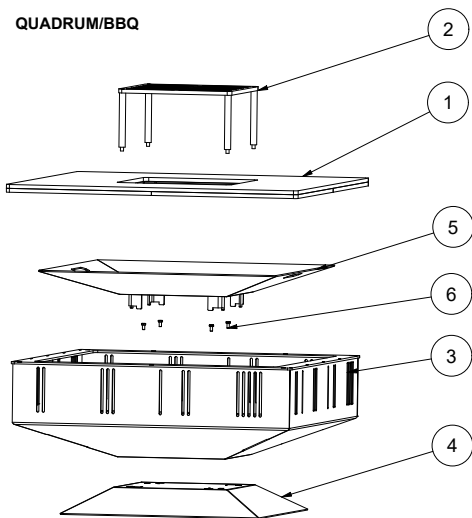


QUADRUM/BBQ/H



WYKAZ ELEMENTÓW / СПИСОК ЭЛЕМЕНТОВ / LIST OF ELEMENTS / LISTE D'ÉLÉMENTS / SEZNAM PRVKŮ / СПИСОК СТАВКИ/

QUADRUM/BBQ



PL

1. Płyta / 1 sztuka
2. Ruszt / 1 sztuka
3. PALENISKO / 1 sztuka
4. Podstawa / 1 sztuka
5. Palenisko 2 koplety
6. Śruba z łbem szściokątnym M6 x 12 / 4 sztuki

RU

1. Пластина / 1 шт.
2. Решетка / 1 шт.
3. Очаг / 1 шт.
4. База / 1 шт.
5. очаг 2 комплекты
6. Винт с шестигранной головкой M6 x 12 / 4 шт.

EN

1. Plate / 1 piece
2. grate / 1 piece
3. fireplace / 1 pc
4. Base / 1 piece
5. Burning pan 2 sets
6. Hex head bolt M6 x 12 / 4 pieces

DE

1. platte / 1 Stück
2. Rost / 1 Stück
3. Kamin / 1 Stück
4. Basis / 1 Stück
5. Kamin 2 Sets
6. Sechskantschraube M6 x 12 / 4 Stück

FR

1. plaque de cuisson / 1 pc
2. grille / 1 pc.
3. FIREPLACE / 1 pc.
4. Base / 1 pc.
5. Brûleurs 2 pcs.
6. Vis à tête hexagonale vis à tête hexagonale M6 x 12 / 4 pièces.

SK

1. doska / 1 ks
2. rošt / 1 ks
3. OHNISKO / 1 položka
4. základne / 1 ks
5. horákov 2 ks
6. Skrutka so šesťhrannou hlavou skrutka so šesťhrannou hlavou M6 x 12 / 4 ks.

CZ

1. varná deska / 1 ks
2. rošt / 1 ks
3. OHNIŠTĚ / 1 ks
4. základny / 1 ks
5. hořáků 2 ks
6. Šroub se šestihrannou hlavou šroub se šestihrannou hlavou M6 x 12 / 4 ks.

NO

1. kokeplate / 1 stk
2. rist / 1 stk.
- PEIS / 1 stk.
- 4 Base / 1 stk.
- 5 Brenner 2 stk.
- 6 Sekskantskrue skruer med sekskantet hode
M6 x 12 / 4 stk.

SE

1. kokplatta / 1 st
2. galler / 1 st.
- Eldstad / 1 st.
- 4 Base / 1 st.
- 5 brännare 2 st.
- 6 Skruv med sexkantigt huvud
M6 x 12 / 4 st.

SR

1. Тањир / 1 ком
2. Решетка / 1 ком
3. БАТРА / 1 ком
4. База / 1 ком
- 5 Камин 2 ком
6. Вијак са главом
хексагонални
M6 к 12 / 4 комада

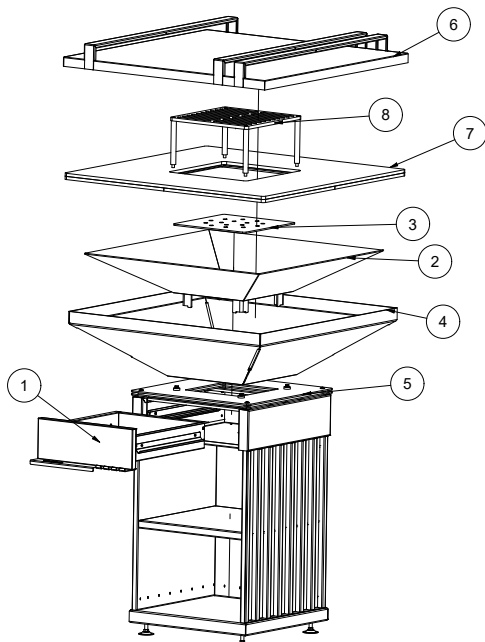
IT

1. piano di cottura / 1 pz.
2. griglia / 1 pz.
- FUOCO / 1 pz.
- 4 Base / 1 pz.
- 5 Bruciatore 2 pz.
- 6 Vite a testa esagonale
vite a testa esagonale
M6 x 12 / 4 pz.

ES

1. placa de cocción / 1 ud.
2. parrilla / 1 ud.
3. FUEGO / 1 ud.
- 4 Base / 1 ud.
- 5 Quemador / 2 uds.
- 6 Tornillo de cabeza hexagonal
tornillo de cabeza hexagonal
M6 x 12 / 4 uds.

QUADRUN/BBQ/V



PL

1. Szufłada komplet / 1 sztuka
2. Palenisko spawane / 1 sztuka
3. Ruszt spawany / 1 sztuka
4. Palenisko / 1 sztuka
5. Blat góra / 1 sztuka
6. Pokrywa komplet / 1 sztuka
7. Płyta / 1 sztuka
8. Ruszt / 1 sztuka

RU

1. Ящик полный комплект / 1 шт.
2. Сварной очаг / 1 шт.
3. Сварная решетка / 1 шт.
4. Очаг / 1 шт.
5. Столешница / 1 шт.
6. Крышка полный комплект / 1 шт.
7. Пластина / 1 шт.
8. Решетка / 1 шт.

EN

1. drawer set / 1 piece
2. Welded hearth / 1 piece
3. welded grate / 1 item
4. hearth / 1 item
- 5 Table top set / 1 item
- 6 Cover set / 1 item
- 7 Plate / 1 piece
8. grate / 1 piece

DE

1. Schubladen-Set / 1 Stück
2. Geschweißter Herd / 1 Stück
3. geschweißter Rost / 1 Stück
4. Herd / 1 Stück
- 5 Tischplatten-Set / 1 Stück
- 6 Abdeckungssatz / 1 Stück
- 7 Teller / 1 Stück
8. Rost / 1 Stück

SK

1. sada zásuviek / 1 kus
- Zvárané ohnisko / 1 kus 3.
- Zváraný rošt / 1 kus 4.
- 4 horáky / 1 ks
- 5 vrchná sada / 1 ks
- 6 Súprava obalov / 1 položka
- 7 tanierov / 1 jednotka
8. rošt / 1 kus

FR

1. ensemble de tiroirs / 1 pièce
2. Foyer soudé / 1 pièce
3. Grille soudée / 1 pièce
4. foyer / 1 pc.
5. Top set / 1 pc.
6. Jeu de couvertures / 1 article
7. assiettes / 1 unité
8. grille / 1 pièce

CZ

1. sada zásuvek / 1 kus
2. Svařované ohniště / 1 kus 3.
3. Svařovaný rošt / 1 kus 4.
- krb / 1 ks
5. Top set / 1 ks
6. Sada obálek / 1 položka
7. talířů / 1 jednotka
8. rošt / 1 kus

NO

1. skuffesett / 1 stk
- Sveiset ildsted / 1 stk 3.
3. sveiset rist / 1 stykke
- 4 Brenner bar / 1 element
- 5 Toppsett / 1 enhet
- 6 omslagssett / 1 stk.
- 7 plate / 1 enhet
8. rist / 1 stk.

SR

1. Set фиока / 1 ком
2. Заварени камин / 1 ком
3. Заварена решетка / 1 ком
4. Камин / 1 ком
- 5 Горњи врх / 1 ком
6. Поклопац сет / 1 ком
7. Тањир / 1 ком
8. Решетка / 1 ком

ES

1. juego de cajones / 1 pieza
2. Hogar soldado / 1 pieza
- Parrilla soldada / 1 pieza 4.
- hogar / 1 ud.
- 5 Juego de tapa / 1 ud.
- 6 Juego de tapa / 1 unidad
- 7 Placa / 1 unidad
8. rejilla / 1 pieza

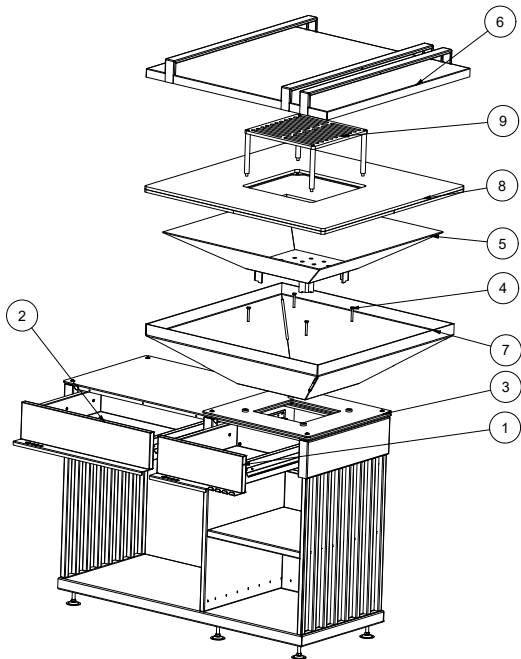
SE

1. lådor / 1 st
- Svetsad eldstad / 1 st. 3.
3. svetsat galler / 1 stycke
- 4 brännare / 1 objekt
- 5 Top set / 1 enhet
- 6 omslagssats / 1 artikel
- 7 tallrikar / 1 enhet
8. galler / 1 stycke

IT

1. Set di cassetti / 1 pezzo
- Focolare saldato / 1 pezzo 3.
- Griglia saldata / 1 pezzo 4.
- focolare / 1 pezzo
- 5 Set superiore / 1 pezzo.
- 6 Set di copertura / 1 pezzo
- 7 Piastra / 1 pezzo
8. griglia / 1 pezzo

QUADRUM/BBQ/H



PL

1. Szuflada komplet / 1 sztuka
2. Szuflada komplet / 1 sztuka
3. Blat góra / 1 sztuka
4. Śruba z łbem szściokątnym M6 x 45 / 4 sztuki
- 5 BBQ Palenisko 2 / 1 sztuka
6. Pokrywa komplet / 1 sztuka
7. Płyta / 1 sztuka
8. Ruszt / 1 sztuka

EN

1. drawer set / 1 piece
- 2 Drawer set / 1 pc
3. top / 1 pc
- 4 Hex head screw M6 x 45 / 4 pcs
- 5 BBQ Fireplace 2 / 1 piece
- 6 Cover set / 1 item
- 7 Plate / 1 piece
8. grate / 1 piece

RU

1. Ящик полный комплект / 1 шт.
2. Ящик полный комплект / 1 шт.
3. Верхнее крепление / 1 шт.
4. Винт с шестигранной головкой M6 x 45 / 4 шт.
- 5 барбекю очаг 2 / 1 шт.
6. Крышка полный комплект / 1 шт.
7. Пластина / 1 шт.
8. Решетка / 1 шт.

SK

1. sada zásuviek / 1 kus
2. Sada 2 zásuviek / 1 ks
3. horný panel / 1 ks
4. Skrutka so šesťhrannou hlavou M6 x 45 / 4 ks Sada
5. horákov na grilovanie / 1 ks
6. Súprava obalov / 1 položka
7. tanierov / 1 jednotka
8. rošt / 1 kus

CZ

1. sada zásuvek / 1 kus
2. Sada 2 zásuvek / 1 ks
3. horní panel / 1 ks
- 4 Šroub se šestihrannou hlavou M6 x 45 / 4 ks.
- Sada 5 grilovacích hořáků / 1 ks.
- 6 Sada obálek / 1 položka
- 7 talířů / 1 jednotka
8. rošt / 1 kus

SE

1. lådor / 1 st
2. lådor / 1 st.
3. övre panel / 1 st
- 4 Hexagonskruv M6 x 45 / 4 enheter
- 5 grillbrännare / 1 st.
- 6 omslagssats / 1 artikel
- 7 tallrikar / 1 enhet
8. galler / 1 stycke

IT

- 1 Cassettiera completa / 1 pz.
- 2 Set di cassetti / 1 pz.
3. pannello superiore / 1 pz.
- 4 Vite a testa esagonale M6 x 45 / 4 pz.
- 5 Set di bruciatori per barbecue / 1 pz.
- 6 Set di copertura / 1 pezzo
- 7 Piastra / 1 pezzo
8. griglia / 1 pezzo

DE

- 1 Schubladen-Set / 1 Set
- 2 Schubladen-Set / 1 Stück
3. oben / 1 St.
- 4 Sechskantschraube M6 x 45 / 4 Stück
- 5 BBQ Feuerstelle 2 / 1 Stück
- 6 Abdeckungssatz / 1 Stück
- 7 Teller / 1 Stück
8. Rost / 1 Stück

FR

1. Ensemble de tiroirs / 1 pièce
2. Ensemble de 2 tiroirs / 1 pc
3. panneau supérieur / 1 pc
4. Vis à tête hexagonale M6 x 45 / 4 pcs.
5. Ensemble de brûleurs pour barbecue / 1 pc.
6. Jeu de couvertures / 1 article
7. assiettes / 1 unité
8. grille / 1 pièce

NO

1. skuffesett / 1 stk
2. skuffesett / 1 stk
3. toppanel / 1 stk
- 4 Sekskantskrue M6 x 45 / 4 stk.
- 5 BBQ-brennersett / 1 stk.
- 6 omslagssett / 1 stk.
- 7 plate / 1 enhet
8. rist / 1 stk.

SR

1. Сет фиока / 1 ком
2. Сет фиока / 1 ком
3. Горњи сто / 1 ком
4. Вијак са шестоугаоном главом М6 к 45 / 4 комада
- 5 Роштиљ Ватра 2 / 1 ком
6. Поклопац сет / 1 ком
7. Тањир / 1 ком
8. Решетка / 1 ком

ES

- 1 Cajonera completa / 1 ud.
2. Juego de cajones / 1 ud.
3. panel superior / 1 ud.
- 4 Tornillo de cabeza hexagonal M6 x 45 / 4 uds.
- 5 Juego de quemadores para barbacoa / 1 ud.
- 6 Juego de tapa / 1 unidad
- 7 Placa / 1 unidad
8. rejilla / 1 pieza

Producent:

www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

WŁAŚCICIEL (KONSUMENT): Zachowaj niniejszą instrukcję do przyszłego użytku.

UWAGA!

Przed przystąpieniem do użytkowania grilla należy bezwzględnie zapoznać się z Instrukcją bezpieczeństwa. Podczas użytkowania zachować szczególną ostrożność!

Przeczytaj instrukcję do końca i udostępnij ją każdemu ewentualnemu użytkownikowi urządzenia zanim podejmie się jego obsługi.

Jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia są całkowicie zabronione. Nigdy nie próbuj przerabiać urządzenia lub jego jakiegokolwiek części.

WSTĘP

Dziękujemy Państwu za zakup urządzenia QUADRUM. To urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Państwa bezpieczeństwie i komforcie. Wyrażamy pewność, że będą Państwo zadowoleni ze swojego wyboru ze względu na zaangażowanie jakie włożyliśmy w pracę nad projektem i produkcją tego urządzenia. Przed instalacją i użytkowaniem, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją. Jeśli mają Państwo jakieś pytania lub zastrzeżenia, prosimy o kontakt z naszym działem technicznym. Wszelkie dodatkowe informacje są dostępne na naszej stronie internetowej www.kratki.com.

Kratki.pl Marek Bal jest znanym i cenionym producentem urządzeń grzewczych zarówno na rynku polskim jak i europejskim. Nasze produkty wykonywane są w oparciu o restrykcyjne normy. Każdy wyprodukowany przez firmę ogrzewacz ogrodowy poddawany jest zakładowej kontroli jakości, podczas której przechodzi rygorystyczne testy bezpieczeństwa. Wykorzystanie w produkcji materiałów o najwyższej jakości gwarantuje ostatecznemu użytkownikowi sprawne i niezawodne funkcjonowanie urządzenia. W niniejszej instrukcji zawarto wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego podłączenia, eksploatacji i konserwacji urządzenia.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO! NIGDY NIE POZOSTAWIAJ PALĄCEGO URZĄDZENIA BEZ NADZORU! URZĄDZENIE JEST GORĄCE W TRAKCIE PRACY!

Ze względu na możliwość występowania wysokich temperatur, na powierzchniach i bezpośrednie działanie ognia wszelkie materiały łatwopalne powinny być zlokalizowane w bezpiecznej odległości od urządzenia.

Dzieci, osoby starsze oraz inne osoby nieświadome powinny zostać poinformowane i ostrzeżone o możliwości występowania wysokich temperatur na urządzeniu w trakcie jego pracy i zaraz po jego wygaszeniu oraz powinny unikać kontaktu z urządzeniem, aby zapobiec oparzeniom i zapłonowi odzieży. Małe dzieci, osoby niedołążne i inne osoby wymagające szczególnej uwagi, przebywające w przestrzeni urządzenia powinny być objęte szczególnym nadzorem. Osoby te mogą być szczególnie

nażone na przypadkowy kontakt z urządzeniem. W razie potrzeby, aby ograniczyć dostęp do urządzenia, należy rozważyć zastosowanie barierek ochronnych.

By uniknąć wypadków nie zaleca się zezwalania na używanie urządzenia osobom niezaznajomionym z obsługą urządzenia. Dla bezpieczeństwa, zawsze używaj rękawiczek i gogli przy pracach konserwacyjnych.

STANOWCZO ZABRANIA SIĘ

Używanie nieatestowanych paliw ciekłych lub innych środków łatwopalnych do rozpalania urządzenia! Używanie środków łatwopalnych nieprzeznaczonych do stosowania w grillowaniu może spowodować poparzenia, powstanie pożaru, zatrucie przyrządzanych potraw bądź zniszczenie powierzchni metalowych!

ELEMENTY ZESTAWU – PIERWSZE ODPAKOWANIE ZAKUPIONEGO URZĄDZENIA

Jeśli podczas kontroli przesyłki zauważone zostaną jakiegokolwiek uszkodzenia lub braki, skontaktuj się ze swoim autoryzowanym sprzedawcą.

Prosimy o upewnienie się, że wszystkie elementy zestawu nie uległy uszkodzeniu w trakcie transportu. Kontrola powinna mieć miejsce w obecności dostawcy.

WYBÓR MIEJSCA

- Podczas użytkowania grill musi stać na trwałym, równym i niepalnym podłożu w osłoniętym od wiatru miejscu.
- Zabrania się używania grilla na otwartej przestrzeni w trakcie opadów atmosferycznych - podczas ulewy czy silnego wiatru.
- Przechowywanie ogrzewacza na zewnątrz dozwolone przy zakryciu dedykowanym przeciwdeszczowym pokrowcem, lub innym pokrowcem, plandeką nieprzemakalną. W innym przypadku urządzenie powinno znajdować się w miejscu, w którym zabezpieczony jest przed zalaniem.
- Pozostawienie niezabezpieczonego urządzenia skutkuje jego zniszczeniem.
- Ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, składów paliwa, mebli ogrodowych itp.
- Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem!

BEZPIECZNE UŻYTKOWANIE GRILA

PRZED GRILLOWANIEM

- Należy oczyścić płytę i ruszt grilla umyć ją gorącą wodą z użyciem płynu do naczyń.
- Zabezpieczyć ruszt świeżym olejem spożywczym.
- Podczas grillowania używać rękawic ochronnych/ kuchennych.
- Stosować odpowiednio długie akcesoria do grillowania (szczypce, łopata, itp.).
- Do rozpalania używać tylko atestowanych podpałek stałych i płynnych zgodnych z EN 1860-3.
- Zachować bezpieczną odległość od gorących części, kontakt z gorącymi elementami może doprowadzić do oparzeń.

PALIWO

- Urządzenie przeznaczone jest do opalania drewnem drzew liściastych, węglem drzewnym oraz brykietem węgla drzewnego.

EKSPLOATACJA - GRILLOWANIE

- **Uwaga!** Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30 minut zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
- Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu
- Załadunek jednorazowy to max 3 kg drewna lub węgla drzewnego.
- Paliwo do rozpalania musi być rozdrobnione (drobne szczapki suchego drewna) układamy warstwowo

- wo rozpalamy od góry przy użyciu podpałki stałej lub płynnej wyłącznie atestowanej.
- Po rozpaleniu rozgarniamy żar i dokładamy kolejną porcję paliwa.
- Nigdy nie przepelniamy miski paleniska powyżej deklarowanej ilości załadunku, temperatura grillowania może być za wysoka, może to mieć również wpływ na elementy urządzenia - odkształcenia termiczne elementów.
- Stale uważaj aby nie przepelnić paleniska popiołem podczas użytkowania.
- Po rozpaleniu i upływie 20, 30 minut otrzymujemy warstwę popiołu i temp grila jest optymalna.
- Natłuścić ruszt i płytę grila i rozpocznij grillowanie potraw.

PO GRILOWANIU

- Odczekać, aż paliwo się wypali a grill będzie całkowicie wystudzony.
- Nigdy nie gasić rozżarzonego i gorącego grila przez polewanie wodą.
- W sytuacji awaryjnej wymagającej natychmiastowego wygaszenia grila do zgaszenia rekomendowany jest piasek do zasypiania lub gaśnica pianowa.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA !

- Przed każdym sezonem należy upewnić się czy ruszt oraz misa są czyste i nie wymagają oczyszczenia a urządzenie jest stabilne i nie wykazuje śladów: uszkodzeń mechanicznych, przepalenia paleniska bądź nie posiada ostrych części konstrukcji.
- Wszelkie prace konserwacyjne powinny być przeprowadzane na wychłodzonym urządzeniu.
- Urządzenia nie należy czyścić przy użyciu środków o działaniu żrącym.
- Urządzenia znajdujące się w stanie spoczynku powinno być bezwzględnie wyczyszczone z popiołu a jego stalowy blat i ruszt wyczyszczony z zanieczyszczeń (resztki po pieczeniu i smażeniu, popiół, kurz) a ich powierzchnia zabezpieczona olejem spożywczym co zapobiega ich utlenianiu.
- W przypadku powstania nalotów rdzy należy użyć szczotki drucianej, drobnego papieru ściernego celem jej usunięcia i ponownie zabezpieczyć powierzchnię olejem spożywczym.
- Zabrania się wprowadzania jakichkolwiek zmian w konstrukcji urządzenia.
- W przypadku wymiany poszczególnych elementów, należy używać tylko oryginalnych części dostępnych u producenta.

RDZA - PROCES

Wiele codziennych elementów użytkowych w kuchni (noże, blaszki do pieczenia, foremki) czy grillu (ruszt, płyta główna, akcesoria itp) wykonanych jest ze zwykłej stali węglowej (czasem powlekaną - zabezpieczoną przed rdzewieniem i przywieraniem potraw). Materiał ten ma to do siebie, że z czasem rdzewieje, pokrywając się brunatną, kruchą i niejednorodną cienką warstwą związków żelaza, popularnie nazywanych rdzą. Nie ma w tym absolutnie nic dziwnego, jest to proces normalny i przewidywalny, podczas którego stal zmienia się na skutek reakcji chemicznych zachodzących na powierzchni elementów stalowych. Zjawisko to jest bardziej nasilone jeśli przedmioty narażone są na działanie czynników zewnętrznych takich jak woda, wilgoć.

CZYM USUNĄĆ RDZĘ

Do wyczyszczenia nalotów rdzy, która pojawi się na elementach roboczych grila - rusztu i blatu możemy użyć popularnych produktów spożywczych : najlepiej radzą sobie kwas i sól. Należy użyć mieszanki soli kuchennej i kwasku cytrynowego. Łącząc oba te składniki z niewielką ilością wody, aż powstanie gęsta zawiesina. Następnie nakładamy ją na zardzewiałą powierzchnię i zostawiamy na około pół godziny. Po upływie tego czasu dokładnie szorujemy naczynie ostrą stroną gąbki czy druciakiem, płuczemy i osuszamy.

Jeśli nie dysponujesz kwaskiem cytrynowym, możesz zastąpić go sodą oczyszczoną z niewielką ilością wody robiąc pastę. Wystarczy nanieść ją na przedmiot ze śladami rdzy na kilka minut, a następnie

dokładnie wyszorować ostrą stroną gąbki czy druciakiem następnie umyć i osuszyć.

ZABEZPIECZENIE PRZED RDZĄ - TŁUSZCZ TO PODSTAWA

Zabezpieczenie elementów stalowych przed rdzą - tłuszcz to podstawa!

Aby zabezpieczyć elementy przed ponownym (lub pierwszym) pojawieniem się rdzy, musimy pokryć je cieniutką warstwą tłuszczu. Robimy to przed pierwszym użyciem (w przypadku nowo zakupionych akcesoriów) i po każdym kolejnym zastosowaniu. Najlepiej jest użyć w tym celu; olej roślinny lub kawałka słoniny – porządnie smarujemy nią elementy, zostawiamy na kilka chwil, a następnie przecieramy nasmarowaną powierzchnię ręcznikiem papierowym, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Wszelkie elementy opakowania, w których dostarczono urządzenie powinny zostać zutylicowane w odpowiedni dla ich rodzaju sposób.

Jeżeli eksploatacja urządzenia dobiegła końca, należy poddać je utylizacji. Użytkownik zobowiązany jest przekazać urządzenie do odpowiedniej instytucji zajmującej się recyklingiem tego typu urządzeń.

WARUNKI GWARANCJI

W przypadku uznania, że reklamacja jest niezasadna i nie wynika z wady urządzenia Gwarant ma prawo obciążyć Klienta kosztami związanymi ze zgłoszeniem reklamacyjnym. Zastosowanie i warunki eksploatacji muszą być zgodne z niniejszą instrukcją obsługi. Zabrania się przerabiania lub wprowadzania jakichkolwiek zmian w konstrukcji. Producent udziela 2 lat gwarancji na urządzenie od momentu zakupu na jego sprawne działanie. Nabywca zobowiązany jest do zapoznania się z instrukcją obsługi oraz niniejszymi warunkami gwarancji.

Gwarancja ulega przedłużeniu o okres od dnia zgłoszenia reklamacji, do dnia zawiadomienia nabywcy o wykonaniu naprawy. Czas ten będzie potwierdzony w karcie gwarancyjnej. Wszelkie uszkodzenia powstałe w skutek niewłaściwej obsługi, magazynowania, nieumiejętnej konserwacji, niezgodne z warunkami określonymi w instrukcji obsługi i eksploatacji oraz wskutek innych przyczyn, niezawinionych przez producenta, powodują utratę gwarancji, jeżeli uszkodzenia te przyczyniły się do zmian jakościowych produktu.

ZGŁOSZENIE REKLAMACYJNE

Reklamacje można składać za pośrednictwem formularza na stronie internetowej w zakładce „wiedza i pomoc” lub drogą mailową na adres reklamacje@kratki.com. Do zgłoszonej reklamacji prosimy dołączyć dowód zakupu. Złożenie wymienionej dokumentacji jest konieczne do rozpatrzenia wszelkich roszczeń. Rozpatrzenie reklamacji zostanie dokonane w okresie do 14 dni od daty pisemnego jej złożenia. Wszelkie przeróbki, modyfikacje i zmiany konstrukcyjne powodują natychmiastową utratę gwarancji producenta. Producent nie odpowiada za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem zgodnie z powyższą instrukcją obsługi lub użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem produktu. W przypadku reklamowania w/w produktu nabywca zobowiązany jest dostarczyć produkt kompletny i zabezpieczony w sposób umożliwiający bezpieczny transport. Artykuły niekompletne i zabrudzone nie będą przyjmowane.

UWAGA!

W celu stałego polepszania jakości swoich produktów firma Kratki.pl Marek Bal zastrzega sobie prawo do modyfikowania urządzeń bez wcześniejszego uprzedzenia. Powyższe przepisy dot. gwarancji w żaden sposób nie zawieszają, nie ograniczają, ani nie wyłączają uprawnień konsumenta z tytułu niezgodności towaru z umową wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej.

Производитель:
www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

Владелец (потребитель): сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

ВНИМАНИЕ!

Перед использованием гриля обязательно ознакомьтесь с инструкцией по технике безопасности. Будьте особенно осторожны при использовании!

Прочитайте инструкцию до конца и поделитесь ею со всеми возможными пользователями устройства, прежде чем приступить к ее эксплуатации.

Любые модификации устройства полностью запрещены. Никогда не пытайтесь переделать устройство или какую-либо его часть.

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за покупку устройства QUADNUM. Это устройство было разработано с учетом Вашей безопасности и комфорта. Мы выражаем уверенность в том, что вы будете довольны своим выбором из-за приверженности, которую мы вложили в работу над проектом и производством этого устройства. Перед установкой и использованием, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство. Если у вас есть какие-либо вопросы или возражения, пожалуйста, свяжитесь с нашим техническим отделом. Любая дополнительная информация доступна на нашем сайте www.kratki.com.

Kratki.pl Marek Bal является известным и уважаемым производителем отопительного оборудования как на польском, так и на европейском рынке. Наша продукция производится на основе строгих стандартов. Каждый садовый обогреватель, производимый компанией, проходит заводскую проверку качества, в ходе которой проходят строгие испытания на безопасность. Использование материалов высочайшего качества гарантирует конечному пользователю бесперебойную и надежную работу устройства. В данном руководстве содержится вся информация, необходимая для правильного подключения, эксплуатации и обслуживания прибора.

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ НАРУЖНОГО ПРИМЕНЕНИЯ! НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ УСТРОЙСТВО БЕЗ ПРИСМОТРА! ПРИБОР ГОРЯЧИЙ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ!

Из-за возможности высоких температур на поверхностях и прямого огня любые легковоспламеняющиеся материалы должны быть расположены на безопасном расстоянии от устройства.

Дети, пожилые люди и другие невежественные лица должны быть проинформированы и предупреждены о возможности возникновения высоких температур на приборе во время работы и сразу после его погашения, а также избегать контакта с прибором во избежание ожогов и воспламенения одежды. Маленькие дети, немощные и другие люди, нуждающиеся в особом внимании, находящиеся в пространстве устройства, должны находиться под особым наблюдением. Эти люди могут быть особенно уязвимы для случайного контакта с устройством. При необходимости, чтобы ограничить доступ к устройству, рассмотрите возможность исполь-

зования защитных ограждений.

Во избежание несчастных случаев не рекомендуется разрешать использование устройства лицам, не знакомым с устройством. Для безопасности Всегда используйте перчатки и очки при обслуживании.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

Использование непроверенного жидкого топлива или других легковоспламеняющихся веществ для воспламенения устройства! Использование легковоспламеняющихся веществ, не предназначенных для использования в гриле, может привести к ожогам, возникновению пожара, отравлению приготовленной пищи или разрушению металлических поверхностей!

КОМПОНЕНТЫ КОМПЛЕКТА-ПЕРВАЯ РАСПАКОВКА ПРИОБРЕТЕННОГО УСТРОЙСТВА

Если при осмотре груза обнаружены какие-либо повреждения или недостатки, обратитесь к своему авторизованному дилеру.

Пожалуйста, убедитесь, что все компоненты комплекта не повреждены во время транспортировки. Проверка должна проходить в присутствии поставщика.

ВЫБОР МЕСТА

- Во время использования гриль должен стоять на прочной, ровной и негорючей почве в защищенном от ветра месте.
- Запрещается использовать гриль на открытом пространстве во время осадков - во время ливня или сильного ветра.
- Хранение обогревателя на открытом воздухе допускается при закрытии специальным дождевым чехлом или другим чехлом, непромокаемым брезентом. В противном случае устройство должно находиться в месте, где оно защищено от затопления.
- Оставление незащищенного устройства приводит к его разрушению.
- Устанавливайте гриль на безопасном расстоянии от легковоспламеняющихся предметов, таких как ветки, деревянные заборы или полы, топливные склады, садовая мебель и т. д.
- Никогда не перемещайте гриль, когда он уже горит-опасность ожога или пожарам!

БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ ПЕРЕД ГРИЛЕМ

- Очистите плиту и гриль промойте ее горячей водой с жидкостью для посуды.
- Закрепите решетку свежим растительным маслом .
- Используйте защитные / кухонные перчатки при гриле.
- Использовать соответственно длинные принадлежности для гриля (щипцы, шпатель и др.).
- Для воспламенения используйте только сертифицированные твердые и жидкие воспламенители, совместимые с EN 1860-3.
- Держите безопасное расстояние от горячих частей, контакт с горячими элементами может привести к ожогам.

ТОПЛИВО

- Устройство предназначено для сжигания древесины лиственных деревьев, древесного угля и брикетов древесного угля.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ-ГРИЛЬ

- Внимание! При первом использовании гриль должен быть разогрет, а топливо хранится в горячем виде не менее 30 минут, прежде чем блюда будут выложены на решетку.
- Не готовьте пищу до того, как топливо не покроется слоем золы
- Одноразовая загрузка-максимум 3 кг древесины или древесного угля.
- Топливо для разжигания должно быть измельчено (мелкие щепки сухой древесины).

- Разождем угли и добавим еще одну порцию топлива.
- Никогда не переполняйте чашу топки выше заявленного количества загрузки, температура гриля может быть слишком высокой, это также может повлиять на элементы устройства-тепловые деформации элементов.
- Постоянно будьте осторожны, чтобы не переполнять очаг золой во время использования.
- После того, как огонь и 20, 30 минут, мы получаем слой золы, и температура гриля оптимальна.
- Смазать решетку и плиту для гриля и начать жарить блюда.

ПОСЛЕ ГРИЛЯ

- Подождите, пока топливо сгорит и гриль полностью остынет.
- Никогда не тушите раскаленный и горячий гриль, поливая водой.
- В случае чрезвычайной ситуации, требующей немедленного тушения гриля, рекомендуется засыпать песок или пенный огнетушитель.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВНИМАНИЕ!

- Перед каждым сезоном убедитесь, что решетка и чаша чисты и не нуждаются в очистке, а прибор стабилен и не показывает следов: механических повреждений, перегорания топки или острых частей конструкции.
- Все работы по техническому обслуживанию должны проводиться на охлажденном устройстве.
- Не очищайте прибор коррозионными средствами.
- Прибор, находящийся в состоянии покоя, должен быть абсолютно очищен от золы, а его стальная столешница и решетка очищены от примесей (остатки после выпечки и жарки, зола, пыль) и их поверхность защищена пищевым маслом что предотвращает их окисление.
- В случае образования налетов ржавчины используйте проволочную щетку, мелкую наждачную бумагу для ее удаления и повторно защитите поверхность пищевым маслом.
- Запрещается вносить какие-либо изменения в конструкцию устройства.
- При замене отдельных компонентов используйте только оригинальные детали, доступные у производителя.

РЖАВЧИНА-ПРОЦЕСС

Множество повседневных предметов, используемых в кухне (ножи, пластины для выпечки, формочки) или барбекю (решетка, материнская плата, аксессуары и т. д.) сделаны из обычной углеродистой стали (иногда с покрытием - защищенной от коррозии и przywieraniem блюд). Этот материал имеет то, что он со временем ржавеет, покрываясь коричневым, хрупким и пятнистым тонким слоем соединений железа, в народе называемым ржавчиной. В этом нет ничего удивительного, это нормальный и предсказуемый процесс, в ходе которого сталь изменяется из-за химических реакций, происходящих на поверхности стальных элементов. Это явление более выражено, если предметы подвергаются воздействию внешних факторов, таких как вода, влажность.

ЧЕМ УДАЛИТЬ РЖАВЧИНУ

Для очистки налетов ржавчины, которые появятся на рабочих элементах гриля - решетки и столешницы, мы можем использовать популярные продукты: лучше всего подходят кислота и соль. Следует использовать смесь поваренной соли и лимонной кислоты. Комбинируя оба этих ингредиента с небольшим количеством воды, пока не образуется густая суспензия. Затем мы наносим его на ржавую поверхность и оставляем около получаса. По истечении этого времени тщательно протираем сосуд острой стороной губки или проволокой, промываем и высушиваем.

Если у вас нет лимонной кислоты, вы можете заменить ее пищевой содой с небольшим количеством воды, делая пасту. Просто нанесите его на предмет со следами ржавчины в течение нескольких минут, а затем тщательно очистите острую сторону губки или проволочной сетки,

затем промойте и высушите.

ЗАЩИТА ОТ РЖАВЧИНЫ-ЖИР-ЭТО ОСНОВА

Защита стальных деталей от ржавчины-жир-основа!

Чтобы защитить элементы от повторного (или первого) появления ржавчины, мы должны покрыть их тонким слоем жира. Мы делаем это перед первым использованием (для недавно приобретенных аксессуаров) и после каждого последующего применения. Лучше всего использовать для этой цели; растительное масло или кусок сала-аккуратно смазываем им элементы, оставляем на несколько минут, а затем протираем смазанную поверхность бумажным полотенцем, чтобы избавиться от лишнего жира.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Все компоненты упаковки, в которые поставлялось устройство, должны утилизироваться соответствующим образом. Если эксплуатация прибора завершена, утилизируйте его. Пользователь обязан передать устройство в соответствующее учреждение, занимающееся утилизацией данного типа оборудования.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

В случае признания того, что жалоба является необоснованной и не связана с дефектом устройства, гарант имеет право взимать с клиента расходы, связанные с подачей жалобы. Использование и условия эксплуатации должны соответствовать настоящей Инструкции по эксплуатации. Запрещается переделывать или вносить какие-либо изменения в конструкцию. Производитель предоставляет 2 года гарантии на устройство с момента покупки на его бесперебойную работу. Покупатель обязан ознакомиться с инструкцией по эксплуатации и настоящими условиями гарантии. Гарантия продлевается на срок от дня подачи жалобы до дня уведомления покупателя о проведении ремонта. Это время будет подтверждено в гарантийном талоне. Любые повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации, хранения, неправильного обслуживания, несовместимые с условиями, указанными в руководстве по эксплуатации и эксплуатации, а также по другим причинам, не указанным производителем, аннулируют гарантию, если эти повреждения привели к изменениям качества изделия.

ЗАЯВКА НА ЖАЛОБУ

Жалобы могут быть поданы через форму на веб-сайте в разделе „Знания и помощь” или по электронной почте по адресу reklamacje@kratki.com. пожалуйста, приложите доказательство покупки к заявленной жалобе. Подача указанной документации необходима для рассмотрения любых претензий. Рассмотрение жалобы будет производиться в течение 14 дней с даты ее письменного представления. Любые изменения, модификации и конструктивные изменения приводят к немедленному аннулированию гарантии производителя. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным использованием в соответствии с вышеуказанным руководством по эксплуатации или использованием, не предназначенным для продукта. В случае рекламы в/В продукта покупатель обязан предоставить продукт, полный и обеспеченный таким образом, чтобы обеспечить безопасную транспортировку. Неполные и загрязненные изделия не принимаются.

ВНИМАНИЕ!

Для постоянного улучшения качества своей продукции компания Kratki.pl Marek Bal оставляет за собой право изменять устройства без предварительного уведомления. Вышеуказанные рецепты по гарантии ни в коей мере не обнаружил, не ограничивают и не исключают права потребителя из-за несоответствия товара договору, вытекающих из положений Закона от 27 июля 2002 года. об особых условиях потребительской продажи.

Producer:

www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

OWNER (CONSUMER): Retain this manual for future reference.

ATTENTION!

Before using the grill, it is essential that you read the Safety Instructions. Take special care when using!

Read the manual to the end and make it available to any possible user of the appliance before operating it.

Any modifications to the appliance are strictly prohibited. Never attempt to modify the device or any of its parts.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing QUADNUM. This device has been designed with your safety and comfort in mind. We are confident that you will be satisfied with your choice because of the commitment we have put into the design and manufacture of this device. Please read this manual carefully before installation and use. If you have any questions or concerns, please contact our technical department. Any additional information is available on our website www.kratki.com.

Kratki.pl Marek Bal is a well-known and valued manufacturer of heating devices both on the Polish and European market. Our products are made according to restrictive norms. Each garden heater manufactured by the company undergoes factory quality control, during which it passes rigorous safety tests. The use of top quality materials in production guarantees efficient and reliable operation of the device to the final user. This manual contains all information necessary for proper connection, operation and maintenance of the device.

SAFETY INFORMATION

THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY! NEVER LEAVE BURNING APPLIANCE UNATTENDED! THE UNIT IS HOT DURING OPERATION!

Due to the possibility of high temperatures, on surfaces and direct exposure to fire, all flammable materials should be located at a safe distance from the appliance.

Children, the elderly and other uninformed persons should be informed and warned of the possibility of high temperatures on the appliance during operation and immediately after it is extinguished, and should avoid contact with the appliance to prevent burns and ignition of clothing. Young children, the infirm, and other persons requiring special attention who are in the appliance space should be given special supervision. These persons may be particularly vulnerable to accidental contact with the appliance. If necessary, protective barriers should be considered to limit access to the equipment. To avoid accidents, it is not recommended that anyone unfamiliar with the operation of the equipment be allowed to use it. For safety, always wear gloves and goggles when performing maintenance.

IT IS STRICTLY PROHIBITED TO

Use of unapproved liquid fuels or other flammable agents for firing up the appliance! The use of flammable substances not intended for use in barbecues may cause burns, fires, poisoning of the food being cooked or damage to metal surfaces!

KIT CONTENTS - FIRST UNPACKING OF THE PURCHASED DEVICE

If any damage or shortages are noticed during shipment inspection, please contact your authorized dealer. Please make sure that all items in the kit have not been damaged in transit. The inspection should take place in the presence of the supplier.

SITE SELECTION

- When using the grill must be on a solid, level and non-flammable ground in a sheltered from the wind.
- It is forbidden to use the grill in the open air during precipitation - during a downpour or strong wind.
- Storing the heater outdoors is allowed when covered with a dedicated rain cover, or other cover, waterproof tarp. Otherwise, the unit should be in a location where it is protected from flooding.
- Leaving the unit unprotected will result in damage to the unit.
- Position the grill at a safe distance from flammable objects such as branches, wooden fences or floors, fuel depots, garden furniture, etc.
- Never move the grill when it is already lit - risk of burns or fire!

SAFE USE OF THE GRILL BEFORE GRILLING

- Clean the grill plate and grate by washing it with hot water and dish liquid.
- Protect the grate with fresh cooking oil .
- Use protective/kitchen gloves when grilling.
- Use long enough grilling accessories (tongs, spatula, etc.).
- Use only approved solid and liquid firelighters complying with EN 1860-3 for lighting.
- Keep a safe distance from hot parts as contact with hot parts can lead to burns.

FUEL

- The device is designed to burn hardwood, charcoal and charcoal briquette.

OPERATION - GRILLING

- **Caution:** When using the grill for the first time, it should be preheated and the fuel kept alight for at least 30 minutes before the food is placed on the grate.
- Do not cook food until the fuel is covered with a layer of ash
- A single load is max. 3 kg of wood or charcoal.
- When using the stove, make sure that it is well lit.
- After lighting, rake the embers and add another portion of fuel.
- Never overfill the fire bowl above the declared load, barbecue temperature may be too high, it may also affect the elements of the device - thermal deformation of the elements.
- Be careful not to overfill the firebox with ash during use.
- Po rozpaleniu i upływie 20, 30 minut otrzymujemy warstwę popiołu i temp grila jest optymalna.
- Natłuścić ruszt i płytę grila i rozpocznij grillowanie potraw.

AFTER THE GRILLING

- Wait until the fuel has burned out and the grill is completely cooled.
- Never extinguish a glowing, hot grill by pouring water on it.
- In an emergency situation requiring immediate extinguishing of the grill, sand to cover or a foam extinguisher is recommended for extinguishing.

CLEANING AND MAINTENANCE

ATTENTION !

- Before each season, make sure that the grate and the bowl are clean and do not need to be cleaned, and that the appliance is stable and shows no signs of: mechanical damage, burning of the hearth or sharp parts of the structure.
- The appliance must be cooled down for all maintenance work to be carried out.
- The appliance must not be cleaned with corrosive agents.
- When the appliance is not in use, ash must be removed from the stove, the steel top and grate must be cleaned of any impurities (baking and roasting residue, ash, dust), and the surface must be treated with cooking oil to prevent oxidation.
- In case of rust, use a wire brush and fine sandpaper to remove it and re-protect the surface with cooking oil.
- It is not allowed to make any changes in the construction of the device.
- When replacing individual components, use only original parts available from the manufacturer.

RUST - THE PROCESS

Many everyday items in the kitchen (knives, baking trays, tins) or barbecue (grill, main plate, accessories, etc.) are made of ordinary carbon steel (sometimes coated - to prevent rusting and sticking of food). This material has the property that over time it rusts, covering itself with a brown, brittle and non-uniform thin layer of iron compounds, commonly called rust. There is absolutely nothing strange about this, it is a normal and predictable process during which steel changes due to chemical reactions occurring on the surface of steel elements. This phenomenon is more intense if the objects are exposed to external factors such as water, moisture.

HOW TO REMOVE RUST

To clean the rust that appears on the working parts of the grill - the grate and the top - we can use common food products: acid and salt work best. Use a mixture of table salt and citric acid. Combine these two ingredients with a small amount of water until a thick slurry is formed. Then apply it to the rusted surface and leave it for about half an hour. After this time, thoroughly scrub the vessel with a sharp sponge or wire brush, rinse and dry.

If you do not have citric acid, you can replace it with baking soda and a little water to make a paste. Simply apply it to the rusted item for a few minutes, then scrub thoroughly with a sharp sponge or scouring pad, then wash and dry.

PROTECTION AGAINST RUST - GREASE IS THE BASIS

Protecting steel components against rust - grease is key!

In order to protect components against the reappearance (or first appearance) of rust, we must coat them with a thin layer of grease. We do this before the first use (in the case of newly purchased accessories) and after each subsequent use. The best way to do this is to use vegetable oil or a piece of lard, which is spread on the elements, leave it for a few moments, and then wipe the surface with a paper towel to get rid of excess grease.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

All packaging material in which the equipment was shipped should be disposed of in a manner appropriate to its type.

When you have finished using the device, please recycle it. The user is obliged to hand over the device to an appropriate institution for recycling of such devices.

WARRANTY CONDITIONS

In the case of recognizing that the complaint is not justified and does not result from a defect in the

device, the Guarantor has the right to charge the Customer with costs related to the complaint notification. Application and operating conditions must be in accordance with this manual. It is forbidden to modify or make any changes to the design. The manufacturer provides a 2-year warranty for the device from the date of purchase on its proper operation. The purchaser is required to read the operating instructions and these warranty conditions.

The warranty shall be extended by the period from the date of making the complaint to the date of notification to the purchaser that repairs have been carried out. This time will be confirmed in the warranty card. Any damage resulting from improper handling, storage, improper maintenance, not complying with the conditions specified in the user's manual and operating instructions and due to other reasons not attributable to the manufacturer, will invalidate the warranty, if such damage contributed to changes in the quality of the product.

COMPLAINT

Complaints can be submitted via the form on the website under „knowledge and assistance“ or by email to reklamacje@kratki.com. Please attach proof of purchase to the submitted claim. Submission of this documentation is necessary to process any claims. The claim will be processed within 14 days from the date of its written submission. All modifications, alterations and design changes will void the manufacturer's warranty immediately. The manufacturer is not responsible for damage caused by improper use in accordance with the above operating instructions or use inconsistent with the intended use of the product. In case of complaint regarding the above mentioned product, the purchaser is obliged to deliver the product complete and secured in a manner allowing for safe transportation. Incomplete and dirty articles will not be accepted.

NOTICE!

In order to constantly improve the quality of its products, Kratki.pl Marek Bal reserves the right to modify the devices without prior notice. The above warranty provisions in no way suspend, limit or exclude the consumer's rights of non-conformity of the goods with the contract resulting from the provisions of the Act of 27 July 2002 on specific conditions of consumer sale.

Produzent:

www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

EIGENTÜMER (VERBRAUCHER): Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

ACHTUNG!

Bevor Sie den Grill benutzen, lesen Sie unbedingt die Sicherheitshinweise. Seien Sie bei der Verwendung besonders vorsichtig!

Lesen Sie das Handbuch zu Ende und stellen Sie es jedem möglichen Benutzer des Geräts zur Verfügung, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

Jegliche Veränderungen am Gerät sind strengstens untersagt. Versuchen Sie niemals, das Gerät oder eines seiner Teile zu verändern.

EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für das QUADRUNM-Gerät entschieden haben. Dieses Gerät wurde entwickelt mit Blick auf Ihre Sicherheit und Ihren Komfort. Wir sind sicher, dass Sie mit Ihrer Wahl zufrieden sein werden, da wir uns bei der Entwicklung und Herstellung dieses Geräts sehr engagiert haben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Installation und Verwendung sorgfältig durch. Wenn Sie Fragen oder Bedenken haben, wenden Sie sich bitte an unsere technische Abteilung. Alle weiteren Informationen finden Sie auf unserer Website www.kratki.com.

Kratki.pl Marek Bal ist ein bekannter und geschätzter Hersteller von Heizgeräten sowohl auf dem polnischen als auch auf dem europäischen Markt. Unsere Produkte werden auf der Basis von restriktiven Normen hergestellt. Jeder von der Firma hergestellte Gartenheizer durchläuft eine werkseigene Qualitätskontrolle, bei der er strenge Sicherheitstests besteht. Die Verwendung von Materialien höchster Qualität bei der Produktion garantiert dem Endanwender einen effizienten und zuverlässigen Betrieb des Gerätes. Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für den ordnungsgemäßen Anschluss, Betrieb und die Wartung des Geräts erforderlich sind.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN BESTIMMT! LASSEN SIE EIN BRENNENDES GERÄT NIEMALS UNBEAUFICHTIGT! DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBS HEISS IST!

Aufgrund der Möglichkeit hoher Temperaturen, auf Oberflächen und direkter Brandeinwirkung sollten alle brennbaren Materialien in einem sicheren Abstand zum Gerät untergebracht werden.

Kinder, ältere Menschen und andere nicht informierte Personen sollten über die Möglichkeit hoher Temperaturen am Gerät während des Betriebs und unmittelbar nach dem Löschen informiert und gewarnt werden und den Kontakt mit dem Gerät vermeiden, um Verbrennungen und die Entzündung von Kleidung zu vermeiden. Kleine Kinder, gebrechliche Personen und andere Personen, die besondere Aufmerksamkeit benötigen und sich im Geräteraum aufhalten, sollten besonders beaufsichtigt werden. Diese Personen können durch einen versehentlichen Kontakt mit dem Gerät besonders gefährdet sein. Falls erforderlich, sollten Schutzbarrieren in Betracht gezogen werden, um den Zugang zum Gerät zu beschränken.

Um Unfälle zu vermeiden, ist es nicht ratsam, Personen, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sind, die Bedienung zu gestatten. Tragen Sie aus Sicherheitsgründen immer Handschuhe und eine Schutzbrille, wenn Sie Wartungsarbeiten durchführen.

IST ES STRENGSTENS UNTERSAGT

Verwendung von nicht zugelassenen flüssigen Brennstoffen oder anderen brennbaren Mitteln zum Anzünden des Geräts! Die Verwendung von brennbaren Stoffen, die nicht für den Einsatz in Grills vorgesehen sind, kann zu Verbrennungen, Bränden, Vergiftungen des Gargutes oder zu Schäden an Metalloberflächen führen!

BAUSATZINHALT - ERSTES AUSPACKEN DES GEKAUFTEN GERÄTES

Wenn Sie bei der Transportkontrolle Schäden oder Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Kits beim Transport nicht beschädigt worden sind. Die Prüfung sollte im Beisein des Lieferanten erfolgen.

STANDORTAUSWAHL

- Der Grill muss während des Betriebes auf einer festen, ebenen und nicht brennbaren Fläche an einem windgeschützten Ort stehen.
- Es ist verboten, den Grill bei Niederschlag - bei einem Wolkenbruch oder starkem Wind - im Freien zu benutzen.
- Die Lagerung des Heizgeräts im Freien ist zulässig, wenn es mit einer geeigneten Regenabdeckung oder einer anderen wasserdichten Plane abgedeckt ist. Andernfalls sollte das Gerät an einem Ort aufgestellt werden, an dem es vor Überflutung geschützt ist.
- Wenn Sie das Gerät ungeschützt lassen, führt dies zu Schäden am Gerät.
- Stellen Sie den Grill in einem sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen wie Ästen, Holzzäunen oder -böden, Brennstoffdepots, Gartenmöbeln usw. auf.
- Bewegen Sie den Grill niemals, wenn er bereits angezündet ist - Verbrennungsgefahr oder Brandgefahr!

SICHERE VERWENDUNG DES GRILLS VOR DEM GRILLEN

- Reinigen Sie die Grillplatte und den Rost, indem Sie sie mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen.
- Schützen Sie den Rost mit frischem Speiseöl.
- Verwenden Sie beim Grillen Schutz-/Küchenhandschuhe.
- Verwenden Sie ausreichend langes Grillzubehör (Zange, Spatel, etc.).
- Verwenden Sie zum Anzünden nur zugelassene feste und flüssige Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu heißen Teilen, da der Kontakt mit heißen Teilen zu Verbrennungen führen kann.

FUEL

- Das Gerät ist für die Verbrennung von Hartholz, Holzkohle und Holzkohlebricketts ausgelegt.

BETRIEB - GRILLEN

Achtung!

- Wenn Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, sollten Sie ihn vorheizen und das Brennmaterial mindestens 30 Minuten lang brennen lassen, bevor Sie das Grillgut auf den Rost legen.
- Kochen Sie keine Speisen, bis der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist
- Die maximale Einzellast beträgt 3 kg Holz oder Holzkohle.
- Wenn das Feuer brennt, muss der Brennstoff zerkleinert werden (kleine Stücke trockenen Holzes).

- Haken Sie nach dem Anzünden die Glut und fügen Sie eine weitere Portion Brennstoff hinzu.
- Überfüllen Sie die Feuerschale nie über die angegebene Belastung, die Temperatur des Grills kann zu hoch sein, dies kann auch die Elemente des Geräts beeinträchtigen - thermische Verformung der Elemente.
- Das Feuer darf den Feuerraum während des Betriebes niemals mit Asche überfüllen.
- Nach dem Anzünden und 20, 30 Minuten erhält man eine Ascheschicht und die Grilltemperatur ist optimal.
- Fetten Sie den Grillrost und die Grillplatte ein und beginnen Sie mit dem Grillen von Speisen.

NACH DEM GRILLEN

- Warten Sie, bis der Brennstoff ausgebrannt ist und der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Löschen Sie niemals einen glühenden, heißen Grill, indem Sie Wasser darauf schütten.
- In einer Notsituation, die das sofortige Löschen des Grills erfordert, wird Sand zum Abdecken oder ein Schaumlöcher empfohlen.

REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG !

- Vergewissern Sie sich vor jeder Saison, dass der Rost und die Schale sauber sind und nicht gereinigt werden müssen, und dass das Gerät stabil ist und keine Anzeichen von: mechanischen Beschädigungen, Verbrennungen der Feuerstelle oder scharfen Teilen der Struktur aufweist.
- Wenn das Feuer erloschen ist, berühren Sie den Ofen nicht mit Ihren Händen oder Fingern.
- Das Gerät darf nicht mit ätzenden Mitteln gereinigt werden.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss die Asche aus dem Ofen entfernt, die Stahlplatte und der Rost von Verunreinigungen (Back- und Bratrückstände, Asche, Staub) gereinigt und die Oberfläche mit Speiseöl behandelt werden, um Oxidation zu verhindern.
- Falls Rost vorhanden ist, entfernen Sie diesen mit einer Drahtbürste und feinem Schleifpapier und behandeln Sie die Oberfläche erneut mit Speiseöl.
- Es dürfen keine Änderungen an der Konstruktion des Gerätes vorgenommen werden.
- Verwenden Sie beim Austausch von Einzelkomponenten nur Originalteile, die beim Hersteller erhältlich sind.

REIS - PROZESS

Viele Alltagsgegenstände in der Küche (Messer, Backbleche, Dosen) oder beim Grillen (Grill, Hauptplatte, Zubehör usw.) sind aus gewöhnlichem Kohlenstoffstahl (manchmal beschichtet - um das Rosten und Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern). Dieses Material hat die Eigenschaft, dass es mit der Zeit rostet und sich mit einer braunen, spröden und ungleichmäßigen dünnen Schicht aus Eisenverbindungen überzieht, die gemeinhin als Rost bezeichnet wird. Es gibt absolut nichts Seltsames daran, es ist ein normaler und vorhersehbarer Prozess, bei dem sich Stahl aufgrund von chemischen Reaktionen an der Oberfläche der Stahlelemente verändert. Dieses Phänomen ist intensiver, wenn die Objekte externen Faktoren wie Wasser, Feuchtigkeit ausgesetzt sind.

WIE MAN ROST ENTFERNT

Zum Entfernen von Rost, der an den Arbeitsteilen des Grills - dem Rost und der Oberseite - auftritt, können Sie handelsübliche Lebensmittel verwenden: Säure und Salz funktionieren am besten. Verwenden Sie eine Mischung aus Kochsalz und Zitronensäure. Kombinieren Sie diese beiden Zutaten mit einer kleinen Menge Wasser, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Dann tragen Sie es auf die verrostete Oberfläche auf und lassen es etwa eine halbe Stunde einwirken. Nach dieser Zeit das Gefäß mit einem scharfen Schwamm oder einer Drahtbürste gründlich abschrubben, abspülen und trocknen. Wenn Sie keine Zitronensäure haben, können Sie sie durch Backpulver und etwas Wasser ersetzen, um eine Paste herzustellen. Einfach einige Minuten auf den verrosteten Gegenstand auftragen, dann mit

einem scharfen Schwamm oder Scheuerschwamm gründlich schrubben, anschließend abwaschen und trocknen.

SCHUTZ VOR ROST - FETT IST DIE BASIS

Stahlteile vor Rost schützen - Fett ist der Schlüssel!

Um die Elemente vor dem erneuten (oder ersten) Auftreten von Rost zu schützen, müssen wir sie mit einer dünnen Fettschicht überziehen. Dies sollte vor der ersten Verwendung (bei neu gekauften Zubehör) und nach jeder weiteren Verwendung erfolgen. Am besten verwenden Sie dazu Pflanzenöl oder ein Stück Schmalz - Sie streichen es auf die Elemente, lassen es ein paar Augenblicke einwirken und wischen dann die Oberfläche mit einem Papiertuch ab, um das überschüssige Fett loszuwerden.

UMWELTSCHUTZ

Sämtliches Verpackungsmaterial, in dem das Gerät geliefert wurde, ist seiner Art entsprechend zu entsorgen. Wenn das Gerät das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, muss es entsorgt werden. Der Anwender ist verpflichtet, das Gerät einer entsprechenden Institution zu übergeben, die sich mit dem Recycling solcher Geräte befasst..

GARANTIEBEDINGUNGEN

Im Falle der Erkenntnis, dass die Reklamation nicht berechtigt ist und nicht aus einem Mangel des Gerätes resultiert, hat der Garant das Recht, dem Kunden die mit der Reklamationsmeldung verbundenen Kosten in Rechnung zu stellen. Die Anwendungs- und Betriebsbedingungen müssen mit diesem Handbuch übereinstimmen. Es ist verboten, das Design zu modifizieren oder zu verändern. Der Hersteller gewährt für das Gerät eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum auf den ordnungsgemäßen Betrieb. Der Käufer ist verpflichtet, die Betriebsanleitung und diese Garantiebedingungen zu lesen. Die Gewährleistung verlängert sich um den Zeitraum vom Datum der Reklamation bis zum Datum der Mitteilung an den Käufer, dass die Reparatur durchgeführt worden ist. Diese Zeit wird in der Garantiekarte bestätigt. Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung, Lagerung, unsachgemäße Wartung, Nichtbeachtung der im Benutzerhandbuch und in der Betriebsanleitung angegebenen Bedingungen und aus anderen, nicht vom Hersteller zu vertretenden Gründen entstanden sind, führen zum Erlöschen der Garantie, wenn diese Schäden zu einer Veränderung der Produktqualität beigetragen haben.

COMPLAINT

Reklamationen können über das Formular auf der Website unter „Wissen und Hilfe“ oder per E-Mail an reklamcje@kratki.com eingereicht werden. Bitte fügen Sie dem eingereichten Antrag einen Kaufnachweis bei. Die Einreichung dieser Dokumentation ist für die Bearbeitung von Ansprüchen erforderlich. Die Reklamation wird innerhalb von 14 Tagen ab dem Datum ihrer schriftlichen Einreichung geprüft. Alle Modifikationen, Umbauten und baulichen Veränderungen führen zum sofortigen Verlust der Herstellergarantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung gemäß der obigen Betriebsanleitung oder durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts entstehen. Im Falle einer Reklamation des oben genannten Produkts ist der Käufer verpflichtet, das Produkt vollständig und transportsicher zu liefern. Unvollständige und verschmutzte Artikel werden nicht angenommen.

HINWEIS!

Um die Qualität seiner Produkte ständig zu verbessern, behält sich Kratki.pl Marek Bal das Recht vor, die Geräte ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Die obigen Garantiebestimmungen heben in keiner Weise die Rechte des Verbrauchers bei Nichteinhaltung des Vertrages durch die Ware auf, schränken sie ein oder schließen sie aus, die sich aus den Bestimmungen des Gesetzes vom 27. Juli 2002 über besondere Bedingungen des Verbraucherverkaufs ergeben.

Výrobca:

www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

VLASTNÍK (SPOTREBITEĽ): Túto príručku si uschovajte na ďalšie použitie.

POZOR!

Pred použitím grilu si bezpodmienečne prečítajte bezpečnostné pokyny. Pri používaní dajte na zvýšenú opatrnosť!

Prečítajte si návod až do konca a pred uvedením spotrebiča do prevádzky ho sprístupnite každému prípadnému používateľovi.

Akékoľvek úpravy spotrebiča sú prísne zakázané. Nikdy sa nepokúšajte upravovať spotrebič alebo jeho časti.

ÚVOD

Ďakujeme vám za zakúpenie zariadenia QUADNUM. Toto zariadenie bolo navrhnuté s ohľadom na vašu bezpečnosť a pohodlie. Vyjadrujeme presvedčenie, že budete so svojim výberom spokojní, pretože sme do návrhu a výroby tohto zariadenia vložili veľké úsilie. Pred inštaláciou a používaním si pozorne prečítajte tento návod. Ak máte akékoľvek otázky alebo obavy, obráťte sa na naše technické oddelenie. Všetky ďalšie informácie sú k dispozícii na našej webovej stránke www.kratki.com.

Kratki.pl Marek Bal je známy a uznávaný výrobca vykurovacích zariadení na poľskom aj európskom trhu. Naše výrobky sa vyrábajú podľa prísnych noriem. Každý záhradný ohrievač vyrobený spoločnosťou prechádza továrenskou kontrolou kvality, počas ktorej prechádza prísnymi bezpečnostnými testami. Použitie najkvalitnejších materiálov pri výrobe zaručuje konečnému používateľovi efektívnu a spoľahlivú prevádzku zariadenia. Tento návod obsahuje všetky informácie potrebné na správne pripojenie, prevádzku a údržbu spotrebiča.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

SPOTREBIČ JE URČENÝ LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE! NIKDY NENECHÁVAJTE HORIACI SPOTREBIČ BEZ DOZORU! SPOTREBIČ JE POČAS PREVÁDZKY HORÚCI!

Vzhľadom na možnosť vysokých teplôt na povrchu a priameho vystavenia ohňu by mali byť všetky horľavé materiály umiestnené v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Deti, staršie osoby a iné nevedomé osoby by mali byť informované a upozornené na možnosť vysokých teplôt spotrebiča počas prevádzky a bezprostredne po jeho zhasnutí a mali by sa vyhýbať kontaktu so spotrebičom, aby sa zabránilo popáleniu a vznieteniu odevu. Malé deti, slabé osoby a iné osoby vyžadujúce osobitnú pozornosť, ktoré sa nachádzajú v priestore spotrebiča, by mali byť pod osobitným dohľadom. Tieto osoby môžu byť obzvlášť zraniteľné pri náhodnom kontakte so spotrebičom. V prípade potreby by sa mali zväziť bezpečnostné zábrany na obmedzenie prístupu k spotrebiču. Aby sa predišlo nehodám, neodporúča sa, aby spotrebič používali osoby, ktoré nie sú oboznámené s jeho obsluhou. Pri údržbe vždy používajte rukavice a ochranné okuliare.

JE PRÍSNE ZAKÁZANÉ

Používanie neschválených kvapalných palív alebo iných horľavých látok na zapálenie spotrebiča! Použitie horľavých látok, ktoré nie sú určené na grilovanie, môže mať za následok popálenie, požiar, otravu pripravovaného jedla alebo poškodenie kovových povrchov!

OBSAH SÚPRAVY - PRVÉ VYBALENIE ZAKÚPENÉHO ZARIADENIA

Ak pri kontrole zásielky zistíte akékoľvek poškodenie alebo nedostatky, obráťte sa na autorizovaného predajcu.

Uistite sa, že všetky položky v súprave neboli počas prepravy poškodené. Kontrola by sa mala uskutočniť za prítomnosti dodávateľa.

VÝBER MIESTA

- Počas používania musí gril stáť na pevnom, rovnom a nehorľavom povrchu na mieste chránenom pred vetrom.
- Je zakázané používať gril vonku počas zrážok - v lejaku alebo silnom vetre.
- Vonkajšie skladovanie ohrievača je povolené, ak je zakrytý vyhradeným krytom proti dažďu alebo iným krytom, nepremokavou plachtou. V opačnom prípade by mala byť jednotka umiestnená na mieste, ktoré je chránené pred zaplavením.
- Ponechanie jednotky bez ochrany bude mať za následok jej poškodenie.
- Gril umiestnite do bezpečnej vzdialenosti od horľavých predmetov, napr. konárov, drevených plotov alebo podláh, skladov paliva, záhradného nábytku atď.
- Nikdy nepremiestňujte gril, keď je už zapálený - hrozí nebezpečenstvo popálenia alebo požiaru!

BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE GRILU PRED GRILOVANÍM

- Grilovaciu dosku a rošt vyčistite umytím horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.
- Rošt chráňte čerstvým olejom na varenie.
- Pri grilovaní používajte ochranné/kuchynské rukavice.
- Používajte dostatočne dlhé grilovacie príslušenstvo (kliešte, špachtľu atď.).
- Na zapalovanie používajte len schválené pevné a tekuté podpaľovače, ktoré spĺňajú požiadavky normy EN 1860-3.
- Dodržiavajte bezpečnú vzdialenosť od horúcich častí, kontakt s horúcimi časťami môže viesť k popáleninám.

FUEL

- Spotrebič je určený na spaľovanie tvrdého dreva, dreveného uhlia a drevených briekiet.

PREVÁDZKA - GRILOVANIE

- **Pozor!** Pri prvom použití grilu je potrebné ho predhriať a palivo udržiavať v plameni aspoň 30 minút pred položením potravín na rošt.
- Jedlo nevaríte, kým sa palivo nepokryje vrstvou popola.
- Jedna dávka predstavuje maximálne 3 kg dreva alebo dreveného uhlia.
- Palivo musí byť rozdrobené (malé kúsky suchého dreva) a malo by sa ukladať vo vrstvách.
- Po zapálení rozohrejte uhlíky a pridajte ďalšiu dávku paliva.
- Nikdy neprepĺňajte ohnisko nad deklarovanú záťaž, teplota grilu môže byť príliš vysoká, čo môže mať vplyv aj na komponenty spotrebiča - tepelná deformácia komponentov.
- Počas používania neustále dbajte na to, aby ste ohnisko nepreplnili popolom.
- Po zapálení a po 20, 30 minútach sa vytvorí vrstva popola a teplota grilu je optimálna.
- Natľúšciť rusť i plytę grila i rozpocznij grilowanie potraw.

PO GRILOVANÍ

- Počkajte, kým sa palivo nespáli a gril úplne vychladne.
- Nikdy nehaste rozžeravený a horúci gril polievaním vodou.
- V núdzovej situácii, ktorá si vyžaduje okamžité uhasenie grilu, sa na uhasenie odporúča použiť piesok na zakrytie alebo penový hasiaci prístroj.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZOR!

- Pred každou sezónou sa uistite, že rošt a panvica sú čisté a nie je potrebné ich čistiť a že spotrebič je stabilný a nevykazuje známky: mechanického poškodenia, prepáleného ohniska alebo ostrých častí.
- Všetky údržbové práce by sa mali vykonávať na ochladenom spotrebiči.
- Spotrebič by sa nemal čistiť korozívnymi prostriedkami.
- Keď sa spotrebič nepoužíva, musí sa zo spotrebiča odstrániť popol a oceľový povrch a rošt sa musia očistiť od všetkých nečistôt (zvyšky pečenia a opekania, popol, prach) a povrch sa musí ošetriť olejom na varenie, aby sa zabránilo oxidácii.
- Ak sa vytvorí hrdza, použite drôtenú kefu, jemný brúsny papier na odstránenie hrdze a povrch znovu natrite kuchynským olejom.
- Je zakázané vykonávať akékoľvek zmeny v konštrukcii jednotky.
- Pri výmene jednotlivých komponentov používajte len originálne diely dostupné od výrobcu.

RYŽA - PROCES

Mnohé predmety každodenného použitia v kuchyni (nože, plechy na pečenie, plechy) alebo pri grilovaní (gril, varná doska, príslušenstvo atď.) sú vyrobené z obvyčajnej uhlíkovej ocele (niekedy s povrchovou úpravou - aby sa zabránilo hrdzaveniu a pripaľovaniu potravín). Tento materiál má tú vlastnosť, že časom hrdzavie a pokrýva sa hnedou, krehkou a nerovnomernou tenkou vrstvou zlúčenín železa, ľudovo nazývanou hrdza. Nie je na tom absolútne nič zvláštne, je to normálny a predvídateľný proces, počas ktorého sa oceľ mení v dôsledku chemických reakcií prebiehajúcich na povrchu oceľových komponentov. Tento jav sa zhoršuje, ak sú predmety vystavené vonkajším faktorom, ako je voda, vlhkosť.

AKO ODSTRÁNIŤ HRDZU

Na čistenie usadenín hrdze, ktoré sa objavia na pracovných častiach grilu - rošte a hornej časti - môžeme použiť bežné potravinárske výrobky: najlepšie funguje kyselina a soľ. Použite zmes kuchynskej soli a kyseliny citrónovej. Obe zložky zmiešajte s malým množstvom vody, kým nevznikne hustá kaša. Potom ho naneste na zhrdzavený povrch a nechajte pôsobiť približne pol hodiny. Po uplynutí tohto času nádobu dôkladne vydrhnite ostrou stranou špongie alebo drôtenej kefy, opláchnite a osušte. Ak nemáte kyselinu citrónovú, môžete ju nahradiť jedlou sódou a trochou vody, aby ste vytvorili pastu. Naneste túto pastu na zhrdzavený predmet na niekoľko minút, dôkladne ju vydrhnite ostrou špongiou alebo drhnutou podložkou, potom opláchnite a osušte.

OCHRANA PROTI KORÓZII - ZÁKLADOM JE TUK

Ochrana oceľových komponentov pred hrdzou - kľúčom je mazivo!

Aby sme ochránili komponenty pred opätovným (alebo prvým) výskytom hrdze, musíme ich natrieť tenkou vrstvou tuku. Urobíme tak pred prvým použitím (v prípade novo zakúpeného príslušenstva) a po každom ďalšom použití. Najlepší spôsob je použiť rastlinný olej alebo kúsok bravčovej masti - naneste ho na diely, nechajte chvíľu pôsobiť a potom masťný povrch utrite papierovou utierkou, aby ste sa zbavili prebytočného tuku.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Všetky obaly, v ktorých bol spotrebič dodaný, by sa mali zlikvidovať spôsobom vhodným pre daný typ. Po skončení životnosti spotrebiča ho treba zlikvidovať. Používateľ je povinný odovzdať spotrebič

príslušnej inštitúcii na recykláciu takýchto spotrebičov.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

V prípade, že sa reklamácia považuje za neopodstatnenú a nie je spôsobená vadou jednotky, Garant má právo účtovať Zákazníkovi náklady spojené s reklamáciou. Aplikácia a prevádzkové podmienky musia byť v súlade s týmto návodom na použitie. Je zakázané dizajn upravovať alebo v ňom vykonávať akékoľvek zmeny. Výrobca poskytuje na zariadenie 2-ročnú záruku od dátumu zakúpenia na jeho efektívnu prevádzku. Kupujúci je povinný prečítať si návod na obsluhu a tieto záručné podmienky.

Záruka sa predlžuje o obdobie od dátumu reklamácie do dátumu oznámenia kupujúcemu, že oprava bola vykonaná. Toto obdobie je uvedené na záručnom liste. Akékoľvek poškodenie spôsobené nesprávnou manipuláciou, skladovaním, nezlučiteľnou údržbou, nedodržaním podmienok uvedených v návode na použitie a prevádzku a z iných príčin, ktoré nemožno pripísať výrobcovi, má za následok stratu záruky, ak poškodenie prispelo k zmenám kvality výrobku.

OZNÁMENIE SŤAŽNOSTI

Sťažnosti môžete podávať prostredníctvom formulára na webovej stránke v časti „Poznanky a pomoc“ alebo e-mailom na adresu reklamacje@kratki.com. K reklamácii priložte doklad o kúpe. Predloženie uvedenej dokumentácie je nevyhnutné na spracovanie akýchkoľvek nárokov. Reklamácie budú spracované do 14 dní od ich písomného predloženia. Akékoľvek úpravy, modifikácie alebo konštrukčné zmeny majú za následok okamžitú stratu záruky výrobcu. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním v súlade s vyššie uvedeným návodom na obsluhu alebo používaním, ktoré nie je v súlade s určeným použitím výrobku. V prípade reklamácie vyššie uvedeného výrobku je kupujúci povinný dodať výrobok kompletný a chránený tak, aby ho bolo možné bezpečne prepraviť. Neúplné a znečistené články nebudú akceptované.

POZORI!

V záujme neustáleho zlepšovania kvality svojich produktov si spoločnosť Kratki.pl Marek Bal vyhradzuje právo na úpravu zariadení bez predchádzajúceho upozornenia. Vyššie uvedené ustanovenia o záruke v žiadnom prípade nepozastavujú, neobmedzujú ani nevylučujú práva spotrebiteľa na nesúlad tovaru so zmlouvou vyplývajúce z ustanovení zákona z 27. júla 2002 o osobitných podmienkach predaja tovaru spotrebiteľom.

d'eau pour obtenir une pâte. Appliquez cette pâte sur l'objet rouillé pendant quelques minutes, frottez soigneusement avec une éponge pointue ou un tampon à récurer, puis rincez et séchez.

PROTECTION CONTRE LA ROUILLE - LA GRAISSE EN EST LA BASE

Protection des composants en acier contre la rouille - la graisse est la clé !

Afin de protéger les composants contre la réapparition (ou la première apparition) de la rouille, nous devons les enduire d'une fine couche de graisse. Nous le faisons avant la première utilisation (dans le cas d'accessoires nouvellement achetés) et après chaque utilisation ultérieure. La meilleure façon de procéder est d'utiliser de l'huile végétale ou un morceau de saindoux. Tamponnez-en sur les pièces, laissez agir quelques instants, puis essuyez la surface graissée avec une serviette en papier pour éliminer l'excès de graisse.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Tout matériel d'emballage dans lequel l'appareil a été livré doit être éliminé d'une manière appropriée à son type.

Lorsque l'appareil a atteint la fin de sa vie utile, il doit être éliminé. L'utilisateur est tenu de remettre l'appareil à une institution appropriée pour le recyclage de ces appareils.

CONDITIONS DE GARANTIE

Dans le cas où une plainte est jugée non fondée et non due à un défaut de l'unité, le Garant a le droit de facturer au Client les coûts associés à la plainte. Les conditions d'application et d'utilisation doivent être conformes aux présentes instructions de service. Il est interdit de modifier ou d'apporter des changements au modèle. Le fabricant offre une garantie de 2 ans sur l'appareil à partir de la date d'achat pour son bon fonctionnement. L'acheteur est tenu de lire le mode d'emploi et les présentes conditions de garantie.

La garantie est prolongée de la période allant de la date de la réclamation à la date de la notification à l'acheteur que la réparation a été effectuée. Cette période sera confirmée sur la carte de garantie. Tout dommage causé par une manipulation ou un stockage inapproprié, un entretien incompatible, le non-respect des conditions spécifiées dans les instructions d'utilisation et d'exploitation et par d'autres causes non imputables au fabricant, annulera la garantie si le dommage a contribué à modifier la qualité du produit.

NOTIFICATION DES PLAINTES

Les plaintes peuvent être soumises via le formulaire du site web sous la rubrique „connaissance et assistance” ou par courriel à reklamcje@kratki.com. Veuillez joindre une preuve d'achat à votre demande. La présentation de ladite documentation est nécessaire pour le traitement de toute réclamation. Les demandes seront traitées dans les 14 jours suivant leur présentation écrite. Toute altération, modification ou changement structurel annule immédiatement la garantie du fabricant. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation non conforme aux instructions d'utilisation ci-dessus ou par une utilisation non conforme à l'usage prévu du produit. En cas de plainte concernant le produit susmentionné, l'acheteur est tenu de livrer le produit complet et protégé de manière à pouvoir être transporté en toute sécurité. Les articles incomplets et souillés ne seront pas acceptés.

NOTE !

Afin d'améliorer constamment la qualité de ses produits, Kratki.pl Marek Bal se réserve le droit de modifier les dispositifs sans préavis. Les dispositions de garantie ci-dessus ne suspendent, limitent ou excluent en aucun cas les droits du consommateur en cas de non-conformité du bien au contrat résultant des dispositions de la loi du 27 juillet 2002 relative aux conditions particulières des ventes aux consommateurs.

Fabricant :

www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

PROPRIÉTAIRE (CONSUMMATEUR): Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

ATTENTION !

Il est impératif de lire les consignes de sécurité avant d'utiliser le gril. Faites très attention lors de l'utilisation !

Lisez les instructions jusqu'au bout et mettez-les à la disposition de tout utilisateur éventuel de l'appareil avant de le faire fonctionner.

Toute modification de l'appareil est strictement interdite. N'essayez jamais de modifier l'appareil ou une partie de celui-ci.

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté l'appareil QUADNUM. Cet appareil a été conçu avec votre sécurité et votre confort en tête. Nous sommes convaincus que vous serez satisfaits de votre choix en raison de l'engagement que nous avons mis dans la conception et la fabrication de cet appareil. Avant l'installation et l'utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez contacter notre service technique. Toute information complémentaire est disponible sur notre site web www.kratki.com. Kratki.pl Marek Bal est un fabricant d'appareils de chauffage connu et respecté sur les marchés polonais et européen. Nos produits sont fabriqués selon des normes strictes. Chaque chauffage de jardin fabriqué par l'entreprise subit un contrôle de qualité en usine, au cours duquel il passe des tests de sécurité rigoureux. L'utilisation de matériaux de la plus haute qualité dans la production garantit à l'utilisateur final un fonctionnement efficace et fiable de l'appareil. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour le branchement, le fonctionnement et l'entretien corrects de l'appareil.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

L'APPAREIL EST CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT ! NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL EN BRÛ BRÛ BRÛ SANS SURVEILLANCE ! L'APPAREIL EST CHAUD LORSQU'IL FONCTIONNE !

En raison de la possibilité de températures élevées, sur les surfaces et l'exposition directe au feu, tous les matériaux inflammables doivent être situés à une distance sûre de l'unité.

Les enfants, les personnes âgées et les autres personnes non conscientes doivent être informés et prévenus de la possibilité de températures élevées sur l'appareil pendant son fonctionnement et immédiatement après son extinction, et doivent éviter tout contact avec l'appareil pour éviter les brûlures et l'inflammation des vêtements. Les jeunes enfants, les personnes infirmes et les autres personnes nécessitant une attention particulière qui se trouvent dans l'espace de l'appareil doivent faire l'objet d'une surveillance spéciale. Ces personnes peuvent être particulièrement vulnérables à un contact accidentel avec l'appareil. Si nécessaire, des barrières de sécurité doivent être envisagées pour

limiter l'accès à l'appareil.

Pour éviter les accidents, il est déconseillé de laisser utiliser l'appareil par des personnes non familières avec son fonctionnement. Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours des gants et des lunettes de protection lorsque vous effectuez des travaux d'entretien.

IL EST STRICTEMENT INTERDIT DE

Utilisation de combustibles liquides non approuvés ou d'autres agents inflammables pour l'allumage de l'appareil ! L'utilisation d'agents inflammables non destinés à être utilisés pour le barbecue peut entraîner des brûlures, un incendie, une intoxication des aliments cuisinés ou des dommages aux surfaces métalliques !

CONTENU DU KIT - PREMIER DÉB DÉB DÉB DÉB DE L'APPAREIL DANS LE KIT D'EMBALLAGE

Si vous constatez des dommages ou des manques lors de l'inspection de votre envoi, veuillez contacter votre revendeur agréé.

Veuillez vous assurer que tous les éléments du kit n'ont pas été endommagés pendant le transport. L'inspection doit avoir lieu en présence du fournisseur.

SÉLECTION DU SITE

- Lorsqu'il est utilisé, le barbecue doit être posé sur une surface solide, plane et ininflammable, dans un endroit abrité du vent.
- Il est interdit d'utiliser le gril à l'extérieur en cas de précipitations - en cas d'averse ou de vent fort.
- Le stockage à l'extérieur de l'appareil de chauffage est autorisé lorsqu'il est recouvert d'une bâche imperméable dédiée à la pluie, ou autre couverture, ou d'une bâche imperméable. Sinon, l'unité doit être placée dans un endroit où elle est protégée des inondations.
- Si vous laissez l'appareil sans protection, vous risquez de l'endommager.
- Placez le barbecue à une distance sûre des objets inflammables, par exemple des branches, des clôtures ou des planchers en bois, des dépôts de carburant, des meubles de jardin, etc.
- Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est déjà allumé - risque de brûlures ou d'incendie !

UTILISATION SÛRE DU BARBECUE

AVANT DE GRILLER

- Nettoyez la plaque et la grille du gril en les lavant avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Protégez la grille avec de l'huile de cuisson fraîche.
- Utilisez des gants de protection/cuisine lorsque vous faites des grillades.
- Utilisez des accessoires de cuisson suffisamment longs (pincés, spatules, etc.).
- N'utilisez que des allume-feu solides et liquides homologués conformes à la norme EN 1860-3 pour l'allumage.
- Gardez une distance de sécurité avec les parties chaudes, le contact avec des parties chaudes peut entraîner des brûlures.

CARBURANT

- L'appareil est conçu pour la cuisson de bois dur, de charbon de bois et de briquettes de charbon de bois.

FONCTIONNEMENT - GRILLAGE

- **Note!** Lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, il doit être préchauffé et le combustible doit rester allumé pendant au moins 30 minutes avant que les aliments ne soient placés sur la grille.
- Ne faites pas cuire d'aliments avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.
- Une charge unique correspond à un maximum de 3 kg de bois ou de charbon de bois.

- Le combustible pour le bois d'allumage doit être haché (petits morceaux de bois sec) et doit être empilé en couches et allumé par le haut avec des allume-feu solides ou liquides.
- Après l'allumage, ventilez les braises et ajoutez une autre portion de combustible.
- Ne remplissez jamais le foyer au-delà de la charge déclarée, la température du barbecue pourrait être trop élevée et cela pourrait également affecter les composants de l'appareil - déformation thermique des composants.
- Faites constamment attention à ne pas trop remplir le foyer de cendres pendant l'utilisation.
- Après l'allumage et une période de 20, 30 minutes, vous obtiendrez une couche de cendres et la température du barbecue est optimale.
- Graissez la grille et la plaque du gril et commencez à faire griller vos aliments.

APRÈS CUISSON

- Attendez que le combustible ait brûlé et que le gril soit complètement refroidi.
- N'éteignez jamais un gril incandescent et chaud en versant de l'eau dessus.
- Dans une situation d'urgence nécessitant l'extinction immédiate du barbecue, il est recommandé d'utiliser du sable pour couvrir ou un extincteur à mousse pour l'extinction.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN / ATTENTION !

- Avant chaque saison, assurez-vous que la grille et la casserole sont propres et n'ont pas besoin d'être nettoyées, et que l'appareil est stable et ne présente pas de signes de : dommages mécaniques, foyer brûlé ou pièces coupantes.
- Tous les travaux d'entretien doivent être effectués sur l'appareil refroidi.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des agents corrosifs.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il faut retirer les cendres de l'appareil et nettoyer le dessus et la grille en acier de toute impureté (résidus de cuisson et de rôtissage, cendres, poussière), et traiter la surface avec de l'huile de cuisson pour éviter l'oxydation.
- Si de la rouille s'accumule, utilisez une brosse métallique ou du papier de verre fin pour l'enlever et recouvrez la surface d'huile de cuisson.
- Il est interdit d'apporter des modifications à la conception de l'appareil.
- Lors du remplacement de composants individuels, utilisez uniquement des pièces d'origine disponibles auprès du fabricant.

RICE - PROCESSUS

De nombreux objets d'usage courant utilisés en cuisine (couteaux, plaques de cuisson, boîtes de conserve) ou au barbecue (gril, plaque de cuisson, accessoires, etc.) sont fabriqués en acier ordinaire au carbone (parfois revêtu - pour éviter la rouille et l'adhérence des aliments). Ce matériau a la propriété de rouiller avec le temps, se couvrant d'une fine couche brune, cassante et non uniforme de composés de fer, communément appelée rouille. Il n'y a absolument rien d'étrange à cela, c'est un processus normal et prévisible au cours duquel l'acier se transforme en raison des réactions chimiques qui se produisent à la surface des composants en acier. Ce phénomène est exacerbé si les articles sont exposés à des facteurs externes tels que l'eau, l'humidité.

COMMENT ENLEVER LA ROUILLE

Pour nettoyer les dépôts de rouille qui apparaissent sur les parties actives du gril - la grille et le dessus - on peut utiliser des produits alimentaires courants : l'acide et le sel sont les plus efficaces. Utilisez un mélange de sel de table et d'acide citrique. Mélangez les deux ingrédients avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'une bouillie épaisse. Appliquez-le ensuite sur la surface rouillée et laissez-le agir pendant environ une demi-heure. Une fois ce temps écoulé, frottez soigneusement le récipient avec le côté pointu d'une éponge ou d'une brosse métallique, rincez et séchez.

Si vous n'avez pas d'acide citrique, vous pouvez le remplacer par du bicarbonate de soude et un peu

Výrobce:

www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

VLASTNÍK (SPOTŘEBITEL): Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.

POZOR!

Před použitím grilu je nutné si přečíst bezpečnostní pokyny. Při používání dbejte zvýšené opatrnosti!

Přečtěte si návod až do konce a před použitím spotřebiče jej zpřístupněte všem jeho případným uživatelům.

Jakékoli úpravy spotřebiče jsou přísně zakázány. Nikdy se nepokoušejte spotřebič nebo jeho části upravovat.

ÚVOD

Děkujeme, že jste si zakoupili zařízení **QUADRUM**. Toto zařízení bylo navrženo s ohledem na vaši bezpečnost a pohodlí.

s ohledem na vaši bezpečnost a pohodlí. Jsme přesvědčeni, že budete se svým výběrem spokojeni, protože jsme do návrhu a výroby tohoto zařízení vložili velké úsilí. Před instalací a použitím si pečlivě přečtěte tento návod. V případě jakýchkoli dotazů nebo obav se obraťte na naše technické oddělení. Veškeré další informace jsou k dispozici na našich webových stránkách www.kratki.com.

Kratki.pl Marek Bal je známý a uznávaný výrobce topných zařízení na polském i evropském trhu. Naše výrobky jsou vyráběny podle přísných norem. Každý zahradní ohřívač vyrobený společností prochází tovární kontrolou kvality, během níž prochází přísnými bezpečnostními testy. Použití nejkvalitnějších materiálů při výrobě zaručuje konečnému uživateli efektivní a spolehlivý provoz zařízení. Tento návod obsahuje všechny informace potřebné pro správné zapojení, provoz a údržbu spotřebiče.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ! NIKDY NENECHÁVEJTE HOŘÍCÍ SPOTŘEBIČ BEZ DOZORU! SPOTŘEBIČ JE ZA PROVOZU HORKÝ!

Vzhledem k možnosti vysokých teplot na povrchu a přímému ohni by měly být všechny hořlavé materiály umístěny v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Děti, starší osoby a jiné neznalé osoby by měly být informovány a upozorněny na možnost vysoké teploty spotřebiče během provozu a bezprostředně po jeho zhasnutí a měly by se vyhnout kontaktu se spotřebičem, aby nedošlo k popálení a vznícení oděvu. Malé děti, nemožoucí osoby a jiné osoby vyžadující zvláštní pozornost, které se nacházejí v prostoru spotřebiče, by měly být pod zvláštním dohledem. Tyto osoby mohou být obzvláště ohroženy náhodným kontaktem se spotřebičem. V případě potřeby by se měly zvážit ochranné zábrany, které omezí přístup ke spotřebiči.

Aby se předešlo nehodám, nedoporučuje se, aby přístroj používaly osoby, které nejsou obeznámeny s

jeho obsluhou. Z bezpečnostních důvodů používejte při údržbě vždy rukavice a ochranné brýle.

JE PŘÍSNĚ ZAKÁZÁNO

K zapalování spotřebiče používejte neschválená kapalná paliva nebo jiné hořlavé látky! Použití hořlavých látek, které nejsou určeny ke grilování, může mít za následek popálení, požár, otravu přípravovaných potravin nebo poškození kovových povrchů!

OBSAH SADY - PRVNÍ VYBALENÍ ZAKOUPENÉHO ZAŘÍZENÍ

Pokud při kontrole zásilky zjistíte jakékoli poškození nebo nedostatky, obraťte se na autorizovaného prodejce.

Ujistěte se, že všechny položky sady nebyly při přepravě poškozeny. Kontrola by měla proběhnout za přítomnosti dodavatele.

VÝBĚR MÍSTA

- Při používání musí gril stát na pevném, rovném a nehořlavém povrchu na místě chráněném před větrem.
- Je zakázáno používat gril venku za srážek - při lijáku nebo silném větru.
- Venkovní skladování ohříváče je povoleno, pokud je zakrytý speciálním krytem proti dešti nebo jiným krytem, nepromokavou plachtou. V opačném případě by měla být jednotka umístěna na místě, které je chráněno před zaplavením.
- Ponechání nechráněné jednotky vede k jejímu poškození.
- Gril umístěte v bezpečné vzdálenosti od hořlavých předmětů, např. větví, dřevěných plotů nebo podlah, skladů paliva, zahradního nábytku apod.
- Nikdy nepřemísťujte gril, když je již zapálený - hrozí nebezpečí popálení nebo požáru!

BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ GRILU

PŘED GRILOVÁNÍM

- Grilovací desku a rošt vyčistěte omytím horkou vodou s přípravkem na mytí nádobí.
- Chraňte rošt čerstvým olejem na vaření .
- Při grilování používejte ochranné/kuchyňské rukavice.
- Používejte dostatečně dlouhé grilovací příslušenství (kleště, špachtle atd.).
- K zapalování používejte pouze schválené pevné a tekuté podpalovače odpovídající normě EN 1860-3.
- Udržujte bezpečnou vzdálenost od horkých částí, kontakt s horkými částmi může vést k popálení.

FUEL

- Spotřebič je určen k vypalování tvrdého dřeva, dřevěného uhlí a dřevěných briket.

PROVOZ - GRILOVÁNÍ

- **Pozor!** Při prvním použití grilu by měl být gril přehřátý a palivo by mělo být zapálené alespoň 30 minut předtím, než se na rošt položí potraviny.
- Jídlo nevařte, dokud není palivo pokryto vrstvou popela.
- Jedna dávka představuje maximálně 3 kg dřeva nebo dřevěného uhlí.
- Palivo musí být roztříštěné (malé kousky suchého dřeva) a mělo by se skládat ve vrstvách.
- Po zapálení rozfoukejte žhavé uhlíky a přidejte další porci paliva.
- Nikdy nepřeplnujte topeniště nad deklarovanou zátěž, teplota grilu může být příliš vysoká, což může mít vliv i na součásti spotřebiče - tepelná deformace součástí.
- Neustále dávejte pozor, abyste během používání nepřeplnili topeniště popelem.
- Po zapálení a po dobu 20, 30 minut se vytvoří vrstva popela a teplota grilu je optimální.
- Potřete rošt a grilovací desku tukem a začněte grilovat.

PO GRILOVÁNÍ

- Počkejte, až palivo dohoří a gril zcela vychladne.
- Nikdy nehaste rozpálený a horký gril poléváním vodou.
- V nouzové situaci, která vyžaduje okamžité uhašení grilu, se k hašení doporučuje použít písek na přikrytí nebo pěnový hasicí přístroj.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR!

- Před každou sezónou se ujistěte, že rošt a pánev jsou čisté a není třeba je čistit a že spotřebiči je stabilní a nevykazuje známky: mechanického poškození, propáleného topeniště nebo ostrých částí.
- Veškerá údržba by měla být prováděna na chlazeném spotřebiči.
- Spotřebič by se neměl čistit korozivními prostředky.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, je třeba ze spotřebiče odstranit popel a ocelovou horní desku a rošt očistit od všech nečistot (zbytků pečení a opékání, popela, prachu) a povrch ošetřit olejem proti oxidaci.
- Pokud se na povrchu objeví rez, odstraňte ji drátěným kartáčem nebo jemným smirkovým papírem a povrch znovu natřete kuchyňským olejem.
- Je zakázáno provádět jakékoli změny v konstrukci jednotky.
- Při výměně jednotlivých součástí použijte pouze originální díly dostupné od výrobce.

RÝŽE - ZPRACOVÁNÍ

Mnoho předmětů každodenního použití v kuchyni (nože, plechy na pečení, plechy) nebo při grilování (gril, varná deska, příslušenství atd.) je vyrobeno z běžné uhlíkové oceli (někdy s povrchovou úpravou - aby se zabránilo rezavění a přichycení potravin). Tento materiál má tu vlastnost, že časem rezaví a pokrývá se hnědou, křehkou a nestejnou tenkou vrstvou sloučenin železa, lidově nazývanou rez. Na tom není vůbec nic divného, je to normální a předvídatelný proces, při kterém se ocel mění v důsledku chemických reakcí probíhajících na povrchu ocelových součástí. Tento jev se zhoršuje, pokud jsou předměty vystaveny vnějším faktorům, jako je voda, vlhkost.

JAK ODSTRANIT REZ

K čištění usazenin rzi, které se objeví na pracovních částech grilu - roštu a horní části - můžeme použít běžné potravinářské výrobky: nejlépe funguje kyselina a sůl. Použijte směs kuchyňské soli a kyseliny citronové. Obě přísady smíchejte s malým množstvím vody, až vznikne hustá kaše. Poté jej naneste na rezivělý povrch a nechte působit asi půl hodiny. Po uplynutí této doby nádobu důkladně vydrhněte ostrou stranou houby nebo drátěným kartáčem, opláchněte a osušte.

Pokud nemáte k dispozici kyselinu citronovou, můžete ji nahradit jedlou sodou a trochou vody, abyste vytvořili pastu. Tuto pastu naneste na několik minut na rezivělý předmět, důkladně vydrhněte ostrou houbou nebo drátěnkou, poté opláchněte a osušte.

OCHRANA PROTI KOROZI - ZÁKLADEM JE TUK.

Ochrana ocelových součástí proti korozi - klíčem je mazivo!

Abychom součástky ochránili před opětovným (nebo prvním) výskytem rzi, musíme je natřít tenkou vrstvou maziva. Provádíme to před prvním použitím (v případě nově zakoupeného příslušenství) a po každém dalším použití. Nejlepší způsob, jak to udělat, je použít rostlinný olej nebo kousek sádla - namažte jím díly, nechte chvíli působit a poté povrch otřete papírovou utěrkou, abyste odstranili přebytečný tuk..

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Veškeré obaly, ve kterých byl spotřebič dodán, by měly být zlikvidovány způsobem odpovídajícím jejich typu.

Po skončení životnosti spotřebiče je nutné jej zlikvidovat. Uživatel je povinen odevzdat spotřebič příslušné instituci pro recyklaci těchto spotřebičů.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

V případě, že je reklamace považována za neoprávněnou a není způsobena vadou jednotky, má Ručitel právo účtovat Zákazníkovi náklady spojené s reklamací. Aplikace a provozní podmínky musí být v souladu s tímto návodem k použití. Je zakázáno návrh upravovat nebo provádět v něm jakékoli změny. Výrobce poskytuje na zařízení dvouletou záruku od data zakoupení na jeho efektivní provoz. Kupující je povinen seznámit se s návodem k obsluze a s těmito záručními podmínkami.

Záruka se prodlužuje o dobu od data reklamace do okamžiku, kdy je kupujícím oznámeno, že oprava byla provedena. Tato doba je uvedena na záručním listu. Jakékoli poškození způsobené nesprávnou manipulací, skladováním, neslučitelnou údržbou, nedodržením podmínek uvedených v návodu k použití a provozu a z jiných příčin, které nelze přičíst výrobcí, vede ke ztrátě záruky, pokud poškození přispělo ke změnám kvality výrobku.

OZNÁMENÍ O STÍŽNOSTI

Stížnosti lze podávat prostřednictvím formuláře na webových stránkách v části „znalosti a pomoc“ nebo e-mailem na adresu reklamacje@kratki.com. K reklamaci přiložte doklad o nákupu. Předložení uvedené dokumentace je nezbytné pro zpracování případných nároků. Reklamační žádosti budou zpracovávány do 14 dnů od písemného podání. Jakékoli úpravy, modifikace nebo konstrukční změny mají za následek okamžitou ztrátu záruky výrobce. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním v souladu s výše uvedeným návodem k obsluze nebo používáním, které není v souladu s určením výrobku. V případě reklamace výše uvedeného výrobku je kupující povinen dodat výrobek kompletní a chráněný způsobem umožňujícím bezpečnou přepravu. Neúplné a znečištěné články nebudou přijaty.

POZOR!

Společnost Kratki.pl Marek Bal si za účelem neustálého zlepšování kvality svých produktů vyhrazuje právo na změnu zařízení bez předchozího upozornění. Výše uvedená ustanovení o záruce v žádném případě nepozastavují, neomezují ani nevylučují práva spotřebitele na nesoulad zboží se smlouvou vyplývající z ustanovení zákona ze dne 27. července 2002 o zvláštních podmínkách prodeje zboží spotřebitelům.

Produsent:

www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

EIER (FORBRUKER): Ta vare på denne håndboken for fremtidig bruk.

FORSIKTIG!

Det er viktig at du leser sikkerhetsinstruksjonene før du bruker grillen. Vær spesielt forsiktig ved bruk!

Les bruksanvisningen helt til slutt og gjør den tilgjengelig for eventuelle brukere av apparatet før det tas i bruk.

Enhver endring av apparatet er strengt forbudt. Forsøk aldri å modifisere apparatet eller noen del av det.

INNLEDNING

Takk for at du kjøpte QUADNUM-enheten. Denne enheten er designet med tanke på din sikkerhet og komfort.

med din sikkerhet og komfort i tankene. Vi uttrykker vår tillit til at du vil bli fornøyd med ditt valg på grunn av det engasjementet vi har lagt ned i design og produksjon av denne enheten. Les denne håndboken nøye før installasjon og bruk. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kan du kontakte vår tekniske avdeling. Ytterligere informasjon er tilgjengelig på vårt nettsted www.kratki.com.

Kratki.pl Marek Bal er en velkjent og respektert produsent av varmeapparater både på det polske og europeiske markedet. Våre produkter er produsert i henhold til strenge standarder. Hver hagevarmer produsert av selskapet gjennomgår kvalitetskontroll på fabrikken, der den består strenge sikkerhetstester. Bruk av materialer av høyeste kvalitet i produksjonen garanterer sluttbrukeren effektiv og pålitelig drift av enheten. Denne håndboken inneholder all informasjon som er nødvendig for riktig tilkobling, bruk og vedlikehold av apparatet.

SIKKERHETSINFORMASJON

APPARATET ER KUN BEREGNET FOR UTENDØRS BRUK! ALDRI LA DET BRENNENDE APPARATET VÆRE UTEN TILSYN! APPARATET ER VARMT NÅR DET ER I DRIFT!

På grunn av muligheten for høye temperaturer, på overflater og direkte eksponering for brann, bør alle brennbare materialer plasseres i sikker avstand fra apparatet.

Barn, eldre og andre uvitende personer bør informeres og advares om muligheten for høye temperaturer på apparatet under bruk og umiddelbart etter at det er slukket, og bør unngå kontakt med apparatet for å forhindre brannskader og antennelse av klær. Små barn, svakelige personer og andre personer som krever spesiell oppmerksomhet, og som oppholder seg i apparatrommet, bør gis spesielt tilsyn. Disse personene kan være spesielt utsatt for utilsiktet kontakt med apparatet. Om nødvendig bør beskyttelsesbarrierer vurderes for å begrense tilgangen til apparatet.

For å unngå ulykker anbefales det ikke å la noen som ikke er kjent med bruken av enheten, bruke den.

Av sikkerhetsgrunner må du alltid bruke hansker og vernebriller når du utfører vedlikeholdsarbeid.

DET ER STRENGT FORBUDT Å

Bruk av ikke-godkjent flytende brensel eller andre brennbare stoffer for å tenne apparatet! Bruk av brennbare midler som ikke er beregnet for grilling, kan føre til brannskader, brann, forgiftning av maten som tilberedes eller skade på metalloverflater!

INNHALDET I SETTET - FØRSTE UTPAKKING AV DEN KJØPTE ENHETEN

Hvis du oppdager skader eller mangler når du inspiserer forsendelsen, ta kontakt med din autoriserte forhandler.

Forsikre deg om at alle elementene i settet ikke har blitt skadet under transporten. Inspeksjonen bør finne sted i leverandørens nærvær.

VALG AV STED

- Når grillen er i bruk, må den stå på et fast, jevnt og ikke-brennbart underlag på et sted som er beskyttet mot vind.
- Det er forbudt å bruke grillen utendørs under nedbør - i regnvær eller sterk vind.
- Oppbevaring av varmeapparatet utendørs er tillatt når det er tildekket med et dedikert regntrekk eller en annen vannnett presenning. Ellers bør enheten være på et sted der den er beskyttet mot oversvømmelse.
- Hvis enheten etterlates ubeskyttet, vil det føre til skade på enheten.
- Plasser grillen i sikker avstand fra brennbare gjenstander, f.eks. greiner, tregjerder eller gulv, drivstofflagre, hagemøbler osv.
- Flytt aldri grillen når den allerede er tent - fare for brannskader eller brann!

SIKKER BRUK AV GRILLEN FØR GRILLING

- Rengjør grillplaten og risten ved å vaske den med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Beskytt risten med fersk matolje.
- Bruk vernehansker/kjøkkenhansker når du griller.
- Bruk tilstrekkelig langt grilltilbehør (tang, steke-spade osv.).
- Bruk bare godkjente faste og flytende tennere som er i samsvar med EN 1860-3 for tenning.
- Hold sikker avstand fra varme deler, kontakt med varme deler kan føre til brannskader.

BRENSEL

- Apparatet er konstruert for firing med løvtre, trekull og trekullbriketter.

DRIFT - GRILLING

- **Oppmerksomhet!** PNår du bruker grillen for første gang, bør den forvarmes og brenselet holdes tent i minst 30 minutter før maten legges på risten.
- Ikke lag mat før brenselet er dekket av et lag med aske.
- En enkelt last er maksimalt 3 kg ved eller trekull.
- Brenselet må være fragmentert (små biter av tørt tre) og bør stables lagvis.
- Etter tenning, vift glørne og tilsett en ny porsjon drivstoff.
- Fyll aldri brennkammeret over den deklarerte belastningen, grilltemperaturen kan bli for høy, og dette kan også påvirke apparatets komponenter - termisk deformasjon av komponentene.
- Vær hele tiden forsiktig så du ikke overfyller brennkammeret med aske under bruk.
- Etter tenning og en periode på 20, 30 minutter får du et lag med aske og grilltemperaturen er optimal.
- Smør risten og grillplaten og begynn å grille maten.

ETTER GRILLING

- Vent til drivstoffet har brent ut og grillen er helt avkjølt.
- Slukk aldri en glødende og varm grill ved å helle vann på den.
- I en nødsituasjon som krever umiddelbar slukking av grillen, anbefales det å dekke til med sand eller bruke et skumsløkkingsapparat.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

OBS!

- Før hver sesong må du forsikre deg om at risten og skålen er rene og ikke trenger rengjøring, og at apparatet er stabilt og ikke viser tegn til: mekanisk skade, utbrent brennkammer eller skarpe konstruksjonsdeler.
- Alt vedlikeholdsarbeid skal utføres på det avkjølte apparatet.
- Apparatet skal ikke rengjøres med etsende midler.
- Når apparatet ikke er i bruk, må asken fjernes fra apparatet og ståltoppen og risten må rengjøres for eventuelle urenheter (bake- og stekerester, aske, støv), og overflaten må behandles med matolje for å forhindre oksidering.
- Hvis det oppstår rustoppbygging, bruk en stålbørste, fint sandpapir for å fjerne rusten og forsegle overflaten igjen med matolje.
- Det er forbudt å gjøre endringer i utformingen av enheten.
- Ved utskifting av enkeltkomponenter må du bare bruke originaldeler som er tilgjengelige fra produsenten.

RIS - PROSESS

Mange dagligdagse gjenstander som brukes på kjøkkenet (kniver, stekebrett, bokser) eller grillen (grill, kokeplate, tilbehør osv.) er laget av vanlig karbonstål (noen ganger belagt - for å hindre at maten rustet og setter seg fast). Dette materialet har den egenskapen at det rustet over tid og blir dekket av et brunt, sprøtt og ujevnt tynt lag av jernforbindelser, ofte kalt rust. Det er absolutt ingenting rart med dette, det er en normal og forutsigbar prosess der stål endres på grunn av kjemiske reaksjoner som oppstår på overflaten av stålkomponenter. Dette fenomenet forverres hvis gjenstandene utsettes for ytre faktorer som vann og fuktighet.

HVORDAN FJERNE RUST

For å rengjøre rustfilmen som vil vises på arbeidsdelene på grillen - risten og toppen - kan vi bruke vanlige matvarer: syre og salt fungerer best. Bruk en blanding av bordsalt og sitronsyre. Kombiner begge ingrediensene med en liten mengde vann til det dannes en tykk oppslemming. Påfør den deretter på den rustne overflaten og la den stå i omtrent en halv time. Etter at denne tiden har gått, skrubbe færtøyet grundig med den skarpe siden av en svamp eller stålbørste, skyl og tork.

Hvis du ikke har sitronsyre, kan du erstatte den med natron og litt vann for å lage en pasta. Påfør denne pastaen på den rustne gjenstanden i noen minutter, skrub grundig med en skarp svamp eller skurepute, skyl deretter og tork.

BESKYTTELSE MOT RUST - FETT ER GRUNNLAGET

Beskyttelse av stålkomponenter mot rust - fett er nøkkelen!

For å beskytte komponentene mot gjenkomst (eller første utseende) av rust, må vi belegge dem med et tynt lag med fett. Vi gjør dette før første gangs bruk (når det gjelder nyinnkjøpt tilbehør) og etter hver påfølgende bruk. Den beste måten å gjøre dette på er å bruke; vegetabilsk olje eller et stykke smult - dupp det på delene, la det stå et øyeblikk og tork deretter av den smurte overflaten med et papirhåndkle for å bli kvitt overflødig fett.

MILJØVERN

Eventuelt emballasjemateriale som apparatet ble levert i, skal avhendes på en passende måte for sin type.

Når apparatet har nådd slutten av sin levetid, må det kasseres. Brukeren er forpliktet til å overlevere apparatet til en egnet institusjon for resirkulering av slike apparater.

GARANTIBETINGELSER

I tilfelle en klage anses å være ubegrunnet og ikke skyldes en defekt i enheten, har garantisten rett til å belaste kunden for kostnadene forbundet med klagen. Bruks- og driftsbetingelsene må være i samsvar med denne bruksanvisningen. Det er forbudt å modifisere eller gjøre endringer i designet. Produsenten gir 2 års garanti på enheten fra kjøpsdatoen for effektiv drift. Kjøperen er forpliktet til å lese bruksanvisningen og disse garantibetingelsene.

Garantien forlenges med perioden fra reklamasjonsdatoen til kjøperen får beskjed om at reparasjonen er utført. Denne perioden vil bli bekreftet på garantikortet. Enhver skade forårsaket av feil håndtering, lagring, inkompatibelt vedlikehold, manglende overholdelse av betingelsene spesifisert i bruksanvisningen og drift og på grunn av andre årsaker som ikke kan tilskrives produsenten, vil ugyldiggjøre garantien hvis skaden har bidratt til endringer i produktets kvalitet.

MELDING OM KLAGE

Klager kan sendes inn via skjemaet på nettstedet under „kunnskap og hjelp” eller via e-post til reklamacje@kratki.com. Vennligst legg ved kjøpsbevis sammen med søknaden. Innsending av nevnte dokumentasjon er nødvendig for behandling av eventuelle krav. Krav vil bli behandlet innen 14 dager etter skriftlig innsending. Eventuelle endringer, modifikasjoner eller strukturelle endringer vil umiddelbart ugyldiggjøre produsentens garanti. Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk i samsvar med ovennevnte bruksanvisning eller bruk som ikke er i samsvar med tiltenkt bruk av produktet. I tilfelle en klage angående ovennevnte produkt, er kjøperen forpliktet til å levere produktet komplett og beskyttet på en slik måte at det kan transporteres trygt. Ufullstendige og tilsmussede artikler vil ikke bli akseptert.

MERK!

For å kontinuerlig forbedre kvaliteten på sine produkter forbeholder Kratki.pl Marek Bal seg retten til å endre enhetene uten forvarsel. Ovennevnte garantibestemmelser suspenderer, begrenser eller utelukker på ingen måte forbrukerens rettigheter for manglende samsvar av varer med kontrakten som følge av bestemmelsene i loven av 27. juli 2002 om spesifikke vilkår for forbrukersalg.

Producent:

www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

ÅGARE (KONSUMENT): Förvara den här handboken för framtida användning.

FÖRSIKTIGHET!

Det är viktigt att du läser säkerhetsinstruktionerna innan du använder grillen. Var särskilt försiktig när du använder den!

Läs instruktionerna till slutet och gör dem tillgängliga för alla eventuella användare av apparaten innan du använder den.

Det är strängt förbjudet att göra några ändringar på apparaten. Försök aldrig att modifiera apparaten eller någon del av den.

INLEDNING

Tack för att du har köpt QUADNUM-enheten. Den här apparaten har utformats med tanke på din säkerhet och komfort.

med din säkerhet och komfort i åtanke. Vi är övertygade om att du kommer att bli nöjd med ditt val på grund av det engagemang som vi har lagt ner på att utforma och tillverka den här apparaten. Innan du installerar och använder den ska du läsa den här handboken noggrant. Om du har några frågor eller funderingar kan du kontakta vår tekniska avdelning. Ytterligare information finns på vår webbplats www.kratki.com.

Kratki.pl Marek Bal är en välkänd och respekterad tillverkare av uppvärmningsanordningar både på den polska och europeiska marknaden. Våra produkter tillverkas enligt strikta standarder. Varje trädgårdsvärmare som tillverkas av företaget genomgår en kvalitetskontroll på fabriken och genomgår rigorösa säkerhetstester. Användningen av material av högsta kvalitet vid tillverkningen garanterar slutanvändaren en effektiv och tillförlitlig drift av apparaten. Den här handboken innehåller all information som behövs för att ansluta, använda och underhålla apparaten på rätt sätt.

SÄKERHETSINFORMATION

APPARATEN ÄR ENDAST AVSEDD FÖR UTMOMHUSBRUK! LÄMNA ALDRIG DEN BRINNANDE APPARATEN OBEVAKAD! APPARATEN ÄR VARM UNDER DRIFT!

På grund av risken för höga temperaturer på ytor och direkt exponering för eld bör alla brännbara material placeras på ett säkert avstånd från apparaten.

Barn, äldre och andra okunniga personer bör informeras och varnas för risken för höga temperaturer på apparaten under drift och omedelbart efter att den har släckts, och bör undvika kontakt med apparaten för att förhindra brännskador och antändning av kläder. Små barn, svaga personer och andra personer som kräver särskild uppmärksamhet och som befinner sig i apparatens utrymme bör ges särskild tillsyn. Dessa personer kan vara särskilt utsatta för oavsiktlig kontakt med apparaten. Om det är nödvändigt bör man överväga säkerhetsbarriärer för att begränsa åtkomsten till apparaten. För att undvika olyckor är det inte lämpligt att låta personer som inte är bekanta med apparatens

funktion använda den. Använd alltid handskar och skyddsglasögon när du utför underhållsarbete.

DET ÄR STRÅNGT FÖRBJUDET ATT

Användning av icke godkända flytande bränslen eller andra brandfarliga ämnen för att tända apparaten! Användning av brandfarliga ämnen som inte är avsedda för grillning kan leda till brännskador, brand, förgiftning av maten som tillagas eller skador på metallytor!

KITETS KOMPONENTER - FÖRSTA UPPACKNING AV DEN KÖPTA ENHETENA

Om du upptäcker skador eller brister när du inspekterar din leverans, kontakta din auktoriserade återförsäljare.

Kontrollera att alla artiklar i paketet inte har skadats under transporten. Inspektionen bör ske i närvaro av leverantören.

VAL AV PLATS

- När grillen används måste den stå på en fast, jämn och obrännbar yta på en vindskyddad plats.
- Det är förbjudet att använda grillen utomhus vid nederbörd - i regn eller stark vind.
- Det är tillåtet att förvara värmaren utomhus om den är täckt med ett särskilt regnskydd eller annan täckduk, vattentät presenning. Annars bör enheten placeras på en plats där den är skyddad mot över-svämningar.
- Om enheten lämnas oskyddad kan den skadas.
- Placera grillen på ett säkert avstånd från brännbara föremål, t.ex. grenar, trästaket eller trägol, bränsleförråd, trädgårdsmöbler osv.
- Flytta aldrig grillen när den redan är tänd - risk för brännskador eller brand!

SÄKER ANVÄNDNING AV GRILLEN

FÖRE GRILLNING

- Rengör grillplattan och gallret genom att tvätta dem med varmt vatten och diskmedel.
- Skydda gallret med färsk matolja.
- Använd skydds- och kökshandskar vid grillning.
- Använd tillräckligt långa grilltillbehör (tång, spatel osv.).
- Använd endast godkända fasta och flytande tändare som uppfyller kraven i EN 1860-3.
- Håll ett säkert avstånd från heta delar, kontakt med heta delar kan leda till brännskador.

BRÄNSLE

- Apparaten är avsedd för eldning av lövträ, träkol och träkolbricketter.

DRIFT - GRILLNING

- **Uppmärksamhet!** När du använder grillen för första gången ska den vara förvärmad och bränslet ska vara tänt i minst 30 minuter innan maten läggs på gallret.
- Tillaga inte mat förrän bränslet är täckt av ett lager aska.
- En enskild last är högst 3 kg ved eller träkol.
- Bränslet måste vara fragmenterat (små bitar av torr ved) och ska staplas i lager.
- När du har tänt på glöden, fläktar du den och lägger på ytterligare en portion bränsle.
- Överfyll aldrig eldstaden över den angivna belastningen, eftersom grilltemperaturen kan bli för hög och detta kan också påverka apparatens komponenter - termisk deformation av komponenterna.
- Var alltid försiktig så att eldstaden inte fylls över med aska under användning.
- Efter tändning och en period på 20-30 minuter får du ett lager aska och grilltemperaturen är optimal.
- Smörj gallret och grillplattan och börja grilla maten.

EFTER GRILLNING

- Vänta tills bränslet har brunnit upp och grillen har svalnat helt.
- Släck aldrig en glödande och het grill genom att hälla vatten på den.
- I en nödsituation som kräver omedelbar släckning av grillen rekommenderas sand för att täcka eller en skumsläckare för släckning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL UPPMÄRKSAMHET!

- Kontrollera före varje säsong att gallret och pannan är rena och inte behöver rengöras och att apparaten är stabil och inte visar några tecken på mekaniska skador, utbränd eldstad eller vassa delar.
- Allt underhållsarbete ska utföras på den kylda apparaten.
- Apparaten får inte rengöras med frätande medel.
- När apparaten inte används ska askan tas bort från apparaten och stålplattan och gallret rengöras från föroreningar (bak- och stekrester, aska, damm) och ytan ska behandlas med matolja för att förhindra oxidation.
- Om det uppstår rost, använd en stålborste eller fint sandpapper för att ta bort rosten och återförseгла ytan med matolja.
- Det är förbjudet att göra ändringar i enhetens konstruktion.
- När du byter ut enskilda komponenter får du endast använda originaldelar som finns tillgängliga från tillverkaren.

RIS - FÖRSÖKNING

Många vardagliga föremål som används i köket (knivar, bakplåtar, burkar) eller på grillen (grill, kokplatta, tillbehör etc.) är tillverkade av vanligt kolstål (ibland belagt - för att förhindra rost och att maten fastnar). Detta material har den egenskapen att det rostar med tiden och blir täckt av ett brunt, sprött och ojämnt tunt lager av järnföreningar, allmänt kallat rost. Det finns absolut inget konstigt med detta, det är en normal och förutsägbar process där stål förändras på grund av kemiska reaktioner som sker på ytan av stålkomponenterna. Detta fenomen förvärras om föremålen utsätts för yttre faktorer som vatten och fukt.

HUR MAN TAR BORT ROST

För att rengöra rostfilmen som kommer att uppstå på grillens arbetsdelar - gallret och toppen - kan vi använda vanliga livsmedelsprodukter: syra och salt fungerar bäst. Använd en blandning av bordsalt och citronsyra. Blanda båda ingredienserna med en liten mängd vatten tills det bildas en tjock smet. Applicera den sedan på den rostiga ytan och låt den verka i ungefär en halvtimme. Efter denna tid skrubbar du kärlet noggrant med den skarpa sidan på en svamp eller stålborste, sköljer och torkar. Om du inte har citronsyra kan du ersätta den med bakpulver och lite vatten för att göra en pasta. Applicera pastan på det rostade föremålet i några minuter, skrubba noggrant med en vass svamp eller en sköljplatta, skölj och torka.ć.

SKYDD MOT ROST - FETT ÄR GRUNDEN

Skydda stålkomponenter mot rost - fett är nyckeln!

För att skydda komponenterna från att rosten återkommer (eller börjar uppträda) måste vi belägga dem med ett tunt lager fett. Vi gör detta före den första användningen (när det gäller nyinköpta tillbehör) och efter varje efterföljande användning. Det bästa sättet att göra detta är att använda vegetabilisk olja eller en bit ister - stryk det på delarna, låt det stå i några ögonblick och torka sedan av den smorda ytan med en pappershandduk för att få bort överflödigt fett.

MILJÖSKYDD

Eventuellt förpackningsmaterial som apparaten levererades i ska kasseras på ett sätt som är lämpligt

för dess typ.

När apparaten har nått slutet av sin livslängd måste den kasseras. Användaren är skyldig att överlämna apparaten till en lämplig institution för återvinning av sådana apparater.

GARANTIVILLKOR

I tilfelle en klage anses å være ubegrunnet og ikke skyldes en defekt i enheten, har garantisten rett til å belaste kunden for kostnadene forbundet med klagen. Bruks- og driftsbetingelsene må være i samsvar med denne bruksanvisningen. Det er forbudt å modifisere eller gjøre endringer i designet. Produsenten gir 2 års garanti på enheten fra kjøpsdatoen for effektiv drift. Kjøperen er forpliktet til å lese bruksanvisningen og disse garantibetingelsene.

Garantien forlenges med perioden fra reklamasjonsdatoen til kjøperen får beskjed om at reparasjonen er utført. Denne perioden vil bli bekreftet på garantikortet. Enhver skade forårsaket av feil håndtering, lagring, inkompatibelt vedlikehold, manglende overholdelse av betingelsene spesifisert i bruksanvisningen og drift og på grunn av andre årsaker som ikke kan tilskrives produsenten, vil ugyldiggjøre garantien hvis skaden har bidratt til endringer i produktets kvalitet.

MELDING OM KLAGE

Klager kan sendes inn via skjemaet på nettstedet under „kunnskap og hjelp” eller via e-post til reklam-cje@kratki.com. Vennligst legg ved kjøpsbevis sammen med søknaden. Innsending av nevnte dokumentasjon er nødvendig for behandling av eventuelle krav. Krav vil bli behandlet innen 14 dager etter skriftlig innsending. Eventuelle endringer, modifikasjoner eller strukturelle endringer vil umiddelbart ugyldiggjøre produsentens garanti. Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk i samsvar med ovennevnte bruksanvisning eller bruk som ikke er i samsvar med tiltenkt bruk av produktet. I tilfelle en klage angående ovennevnte produkt, er kjøperen forpliktet til å levere produktet komplett og beskyttet på en slik måte at det kan transporteres trygt. Ufullstendige og tilsmussede artikler vil ikke bli akseptert.

MERK!

For å kontinuerlig forbedre kvaliteten på sine produkter forbeholder Kratki.pl Marek Bal seg retten til å endre enhetene uten forvarsel. Ovennevnte garantibestemmelser suspenderer, begrenser eller utelukker på ingen måte forbrukerens rettigheter for manglende samsvar av varer med kontrakten som følge av bestemmelsene i loven av 27. juli 2002 om spesifikke vilkår for forbrukersalg.

Произвођач:
 www.kratki.com
 Kratki.pl Marek Bal
 ul. W. Gombrowicza 4
 26-660 Wsola/Jedliński

ВЛАСНИК (ПОТРОШАЧ): Сачувајте ово упутство за будућу употребу.

ПАЖЊА!

Пре употребе роштиља, молимо прочитајте Безбедносна упутства. Будите посебно опрезни када користите!

У потпуности прочитајте упутство и учините га доступним сваком потенцијалном кориснику уређаја пре употребе.

Строго су забрањене било какве модификације уређаја. Никада не покушавајте да модификујете уређај или било који његов део.

УЛАЗ

Хвала вам што сте купили КВАДРУМ уређај. Овај уређај је дизајниран имајући на уму вашу сигурност и удобност. Сигурни смо да ћете бити задовољни својим избором због посвећености коју смо уложили у дизајн и производњу овог уређаја. Пре инсталације и употребе, пажљиво прочитајте ово упутство. Ако имате било каквих питања или резервација, обратите се нашем техничком одељењу. Све додатне информације доступне су на нашем сајту www.kratki.com.

Кратки.пл Марек Бал је познати и цењени произвођач уређаја за грејање како на пољском тако и на европском тржишту. Наши производи се производе по строгим стандардима. Сваки грејач за башту који производи компанија подлеже фабричкој контроли квалитета, током које се подвргава ригорозним безбедносним тестовима. Употреба најквалитетнијих материјала у производњи гарантује крајњем кориснику ефикасан и поуздан рад уређаја. Ово упутство садржи све информације неопходне за правилно повезивање, рад и одржавање уређаја.

ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

УРЕЂАЈ ЈЕ НАМЕЊЕН ИСКЉУЧИВО ЗА СПОЉНУ УПОТРЕБУ! НИКАДА НЕ ОСТАВЉАЈТЕ АПАРАТ ЗА ПУШЕЊЕ БЕЗ НАДЗОРА! УРЕЂАЈ ЈЕ ВРУЋЕ У РАДУ!

Због могућности високих температура на површинама и директног излагања ватри, сви запаљиви материјали треба да се налазе на безбедној удаљености од уређаја.

Децу, старије и друге неупућене особе треба обавестити и упозорити на могућност појаве високих температура у уређају током рада и непосредно након искључивања и избегавати контакт са уређајем како би спречили опекотине и запаљење одеће. Мала деца, немоћне особе и друга лица којима је потребна посебна пажња бораве у простору уређаја треба да буду под посебним надзором. Ови људи могу бити посебно осетљиви на случајни контакт са уређајем. Ако је потребно, размислите о коришћењу заштитних баријера да бисте ограничили приступ уређају. Да бисте избегли незгоде, не препоручује се да се допустите особама које нису упознате са радом уређаја да користе уређај. Ради безбедности увек користите рукавице и заштитне наочаре

приликом одржавања.

СТРОГО ЗАБРАЊЕНО

Коришћење неодобрих течних горива или других запаљивих материја за паљење уређаја! Употреба запаљивих материја које нису намењене за роштиљање може изазвати опекотине, пожар, тровање припремљене хране или уништавање металних површина!

КОМПОНЕНТЕ – ПРВО РАСПАКОВАЊЕ КУПЉЕНОГ УРЕЂАЈА

Ако током прегледа пошиљке приметите било какво оштећење или недостајуће ставке, обратите се свом овлашћеном продавцу.

Уверите се да сви елементи комплета нису оштећени током транспорта. Инспекција треба да се обави у присуству добављача.

БИРАЊЕ МЕСТА

- Приликом коришћења роштиља, мора се поставити на издржљиву, равну и незапаљиву површину на месту заштићеном од ветра.
- Забрањено је коришћење роштиља на отвореном током падавина - за време јаке кише или јаког ветра.
- Чување грејача на отвореном је дозвољено када је прекривен наменским покривачем за кишу или другим покривачем или водоотпорном церадом. У супротном, уређај треба да се налази на месту где је заштићен од поплаве.
- Остављање уређаја незаштићеног ће довести до његовог уништења.
- Поставите роштиљ на безбедној удаљености од запаљивих предмета, на пример, грана, дрвених ограда или подова, складишта горива, баштенског намештаја итд.
- Никада не померајте роштиљ када је већ упаљен - може изазвати опекотине или пожар!

БЕЗБЕДНА УПОТРЕБА РОШТЉА ПРЕ ГРОЛОВАЊА

- Очистите плочу за кување и решетку за роштиљ топлим водом и течном шћу за прање судова.
- Решетку заштитите свежим јестивим уљем.
- Користите заштитне рукавице/рукавице за рерну када печете на роштиљу.
- Користите одговарајуће дугачке приборе за печење (кљешта, лопатица, итд.).
- За осветљење користите само сертификоване чврсте и течне упаљаче у складу са ЕН 1860-3.
- Држите се на безбедној удаљености од врућих делова, контакт са врућим деловима може довести до опекотина.

ФУЕЛ

- Уређај је намењен за сагоревање тврдог дрвета, дрвеног угља и брикета од дрвеног угља.

ОПЕРАЦИЈА - ГРИЛЛ

- **Пажња!** Када први пут користите роштиљ, роштиљ треба претходно загрејати, а гориво држати врућим најмање 30 минута пре него што се храна стави на роштиљ.
- Не припремајте храну док гориво не буде прекривено слојем пепела
- Једнократни утовар је максимално 3 кг дрва или ћумура.
 - Гориво за паљење мора бити уситњено (мали комади сувог дрвета), стављено у слојеве и запаљено одозго користећи само сертификовану чврсту или течну распулу.
- После паљења рашчистимо жар и додамо још једну порцију горива.
- Никада немојте препунити посуду за ватру преко декларисане количине пуњења, температура печења може бити превисока, а то може утицати и на компоненте уређаја - термичка деформација компоненти.

- Увек пазите да не препуните камин пепелом током употребе.
- После паљења и после 20-30 минута добијамо слој пепела и температура роштиља је оптимална.
- Подмажите решетку и плочу за роштиљ и почните да печете храну.

ПОСЛЕ ГРОЛОВАЊА

- Сачекајте да гориво прегори и да се роштиљ потпуно охлади.
- Никада не гасите ужарени и врући роштиљ поливањем водом.
- У хитној ситуацији која захтева хитно гашење роштиља препоручује се песка или пена за гашење пожара.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

ПАЖЊА!

- Пре сваке сезоне уверите се да су решетка и посуда чисти и да их не треба чистити, као и да је уређај стабилан и да нема знакова механичких оштећења, прегореле пећи или оштрих делова конструкције.
- Све радове одржавања треба изводити на охлађеном уређају.
- Уређај не треба чистити корозивним средствима.
- Када је уређај у стању мировања, потребно га је добро очистити од пепела, челични врх и решетку очистити од прљавштине (остаци печења и пржења, пепео, прашина) и заштитити њихову површину уљем за јело како би се спречила оксидација.
- Ако дође до рђе, уклоните је жичаном четком и финим брусним папиром и поново заштитите површину уљем за кување.
- Забрањено је вршити било какве измене у дизајну уређаја.
- Приликом замене појединачних компоненти користите само оригиналне делове доступне од произвођача.

РАСТ – ПРОЦЕС

Многи свакодневни елементи у кухињи (ножеви, плехови, калупи) или роштиљи (решетка, матична плоча, прибор, итд.) су направљени од обичног угљеничног челика (понекад обложеног – заштићеног од рђе и лепљења хране). Оно што је у вези са овим материјалом је то што временом рђа, бивајући прекривен смеђим, крхким и неравним танким слојем једињења гвожђа, популарно названог рђа. У томе нема апсолутно ништа чудно, то је нормалан и предвидљив процес током којег се челик мења као резултат хемијских реакција које се дешавају на површини челичних елемената. Ова појава је озбиљнија ако су објекти изложени спољним факторима као што су вода или влага. *jeśli przedmioty narażone są na działanie czynników zewnętrznych takich jak woda, wilgość.*

КАКО УКЛОНИТИ РЂУ

За чишћење наслага рђе које се појављују на радним елементима роштиља - решетки и радној површини, можемо користити популарне прехранбене производе: киселина и со најбоље делују. Користите мешавину кухињске соли и лимунске киселине. Комбинујте оба ова састојка са малом количином воде док се не формира густа суспензија. Затим га нанесемо на зарђалу површину и оставимо око пола сата. Након овог времена, добро истрљајте посуду оштром страном сунђера или жице, исперите и осушите.

Ако немате лимунску киселину, можете је заменити содом бикарбонатом и малом количином воде да направите пасту. Само га нанесите на предмет са траговима рђе на неколико минута, а затим га темељно орибајте оштром страном сунђера или жице, а затим га оперите и осушите.

ЗАШТИТА ОД РЂЕ – МАСТИ ЈЕ ОСНОВА

Заштита челичних елемената од рђе - маст је неопходна!

Да бисмо заштитили елементе од поновне (или прве) појаве рђе, морамо их прекрити танким слојем масти. То радимо пре прве употребе (у случају новокупљених додатака) и после сваке следеће употребе. Најбоље је користити за ову сврху; биљно уље или комад свињске масти - њиме темељно подмажите елементе, оставите неколико тренутака, а затим обришите подмазану површину папирним убрсом да бисте уклонили вишак масноће.

ЗАШТИТА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

Све елементе паковања у којима је уређај испоручен треба одложити на одговарајући начин. Када уређај дође до краја свог радног века, треба га одложити. Корисник је дужан да уређај преда одговарајућој институцији која се бави рециклажом ове врсте уређаја.

УСЛОВИ ГАРАНЦИЈЕ

Уколико се утврди да је рекламација неоснована и да није резултат квара уређаја, Гарант има право да наплати од Купца трошкове у вези са подношењем рекламације. Услови употребе и рада морају бити у складу са овим упутством за употребу. Забрањено је модификовати или вршити било какве промене у структури. Произвођач даје 2 године гаранције за уређај од тренутка куповине за његов правилан рад. Купац је дужан да прочита упутство за употребу и ове услове гаранције.

Гаранција се продужава за период од дана подношења рекламације до дана обавештења купца о поправци. Ово време ће бити потврђено у гарантном листу. Свака штета настала услед неправилног рада, складиштења, неодговарајућег одржавања, у супротности са условима наведеним у упутству за употребу и одржавање и као резултат других узрока који се не могу приписати произвођачу, поништава гаранцију ако је таква штета допринела промени квалитета производ.

ЖАЛБА

Притужбе се могу поднети путем обрасца на сајту у картици „Знање и помоћ“ или путем е-поште на рекламције@кратки.цом. Уз жалбу приложите доказ о куповини. Достављање горе наведене документације је неопходно за разматрање свих потраживања. Жалба ће се разматрати у року од 14 дана од дана њеног писменог подношења. Све измене, модификације и промене дизајна ће одмах поништити гаранцију произвођача. Произвођач није одговоран за штету узроковану неправилним коришћењем у складу са горњим упутством за употребу или употребом која није намењена употреби производа. У случају рекламације на горе наведени производ, купац је дужан да производ испоручи комплетан и обезбеђен на начин који омогућава безбедан транспорт. Непотпуни и прљави чланци неће бити прихваћени.

ПАЖЊА!

У циљу сталног побољшања квалитета својих производа, Кратки.пл Марек Бал задржава право да модификује уређаје без претходне најаве. Горе наведене одредбе гаранције ни на који начин не суспендују, ограничавају или искључују права потрошача због неусаглашености робе са уговором према одредбама Закона од 27. јула 2002. о посебним условима потрошачке продаје.

Produttore:

www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

PROPRIETARIO (CONSUMATORE): Conservare questo manuale per uso futuro.

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato l'apparecchio QUADNUM. Questo apparecchio è stato progettato è stato progettato tenendo conto della vostra sicurezza e del vostro comfort. Siamo certi che sarete soddisfatti della vostra scelta grazie all'impegno profuso nella progettazione e nella produzione di questo apparecchio. Prima dell'installazione e dell'uso, leggere attentamente il presente manuale. In caso di domande o dubbi, si prega di contattare il nostro ufficio tecnico. Tutte le informazioni aggiuntive sono disponibili sul nostro sito web www.kratki.com.

Kratki.pl Marek Bal è un noto e rispettato produttore di dispositivi di riscaldamento sia sul mercato polacco che su quello europeo. I nostri prodotti sono realizzati secondo standard rigorosi. Ogni stufa da giardino prodotta dall'azienda viene sottoposta a controlli di qualità in fabbrica, durante i quali supera rigorosi test di sicurezza. L'utilizzo di materiali di altissima qualità nella produzione garantisce all'utente finale un funzionamento efficiente e affidabile del dispositivo. Il presente manuale contiene tutte le informazioni necessarie per il corretto collegamento, funzionamento e manutenzione dell'apparecchio.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

L'APPARECCHIO È PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER L'USO ALL'APERTO! NON LASCIARE MAI INCUSTODITO L'APPARECCHIO ACESO! L'APPARECCHIO È CALDO QUANDO È IN FUNZIONE!

A causa della possibilità di temperature elevate sulle superfici e dell'esposizione diretta al fuoco, tutti i materiali infiammabili devono essere collocati a una distanza di sicurezza dall'apparecchio.

I bambini, gli anziani e le altre persone non consapevoli devono essere informati e avvertiti della possibilità di alte temperature sull'apparecchio durante il funzionamento e subito dopo lo spegnimento, e devono evitare il contatto con l'apparecchio per evitare ustioni e l'accensione degli indumenti. I bambini piccoli, le persone inferme e altre persone che richiedono particolare attenzione che si trovano nello spazio dell'apparecchio devono essere sorvegliati in modo particolare. Queste persone possono essere particolarmente vulnerabili al contatto accidentale con l'apparecchio. Se necessario, è opportuno prevedere barriere di sicurezza per limitare l'accesso all'apparecchio.

Per evitare incidenti, non è consigliabile consentire l'uso dell'apparecchio a persone che non ne conoscono il funzionamento. Per sicurezza, utilizzare sempre guanti e occhiali di protezione durante i lavori di manutenzione.

È SEVERAMENTE VIETATO

Utilizzo di combustibili liquidi o altri agenti infiammabili non approvati per l'accensione dell'apparecchio! L'uso di agenti infiammabili non previsti per il barbecue può provocare ustioni, incendi, avvelenamento dei cibi cucinati o danni alle superfici metalliche!

CONTENUTO DEL KIT - PRIMO DISIMBALLAGGIO DEL DISPOSITIVO ACQUISTATO

Se durante l'ispezione della spedizione si notano danni o mancanze, contattare il rivenditore auto-

rizzato.

Assicurarsi che tutti gli articoli del kit non siano stati danneggiati durante il trasporto. L'ispezione deve avvenire in presenza del fornitore.

SELEZIONE DEL SITO

- Durante l'uso, il barbecue deve essere collocato su una superficie solida, piana e non combustibile, in un luogo riparato dal vento.
- È vietato utilizzare il barbecue all'aperto in caso di precipitazioni, ovvero durante un acquazzone o un forte vento.
- Il rimessaggio all'aperto del riscaldatore è consentito se coperto da un apposito parapigioggia o da un'altra copertura, un telone impermeabile. Altrimenti, l'unità deve essere collocata in un luogo protetto dagli allagamenti.
- Se l'unità viene lasciata senza protezione, si rischia di danneggiarla.
- Posizionare il barbecue a una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili, ad esempio rami, recinzioni o pavimenti in legno, depositi di carburante, mobili da giardino ecc.
- Non spostare mai il barbecue quando è già acceso: rischio di ustioni o incendi!

USO SICURO DEL BARBECUE

PRIMA DI GRIGLIARE

- Pulire la piastra e la griglia lavandole con acqua calda e detersivo per piatti.
- Proteggere la griglia con olio da cucina fresco.
- Usare guanti protettivi/da cucina quando si griglia.
- Utilizzare accessori per grigliare sufficientemente lunghi (pinze, spatole, ecc.).
- Per l'accensione, utilizzare solo accendifuoco solidi e liquidi omologati, conformi alla norma EN 1860-3.
- Tenersi a distanza di sicurezza dalle parti calde; il contatto con le parti calde può provocare ustioni.

CARBURANTE

- L'apparecchio è progettato per la cottura di legno duro, carbone e bricchette di carbone.

FUNZIONAMENTO - BARBECUE

- **Attenzione!** Quando si utilizza la griglia per la prima volta, è necessario preriscaldarla e tenere il combustibile acceso per almeno 30 minuti prima di posizionare il cibo sulla griglia.
- Non cuocere gli alimenti finché il combustibile non è coperto da uno strato di cenere.
- Un singolo carico è costituito da un massimo di 3 kg di legna o carbone.
- Il combustibile deve essere tritato (piccoli pezzi di legno secco) e deve essere impilato a strati.
- Dopo l'accensione, ventilare le braci e aggiungere un'altra porzione di combustibile.
- Non riempire mai eccessivamente il focolare al di sopra del carico dichiarato, la temperatura del barbecue potrebbe essere troppo alta e ciò potrebbe influire sui componenti dell'apparecchio - deformazione termica dei componenti.
- Fare sempre attenzione a non riempire eccessivamente il focolare di cenere durante l'uso.
- Dopo l'accensione e un periodo di 20-30 minuti, si formerà uno strato di cenere e la temperatura del barbecue sarà ottimale.
- Ingrassare la griglia e la piastra e iniziare a grigliare i cibi.

DOPO LA GRIGLIA

- Aspettate che il combustibile sia bruciato e che la griglia sia completamente raffreddata.
- Non spegnere mai un barbecue incandescente e caldo versandovi sopra dell'acqua.
- In caso di emergenza che richieda lo spegnimento immediato del barbecue, si consiglia di coprire con sabbia o di utilizzare un estintore a schiuma.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE !

- Prima di ogni stagione, assicurarsi che la griglia e la vasca siano pulite e non necessitino di pulizia, e che l'apparecchio sia stabile e non presenti segni di: danni meccanici, focolare bruciato o parti taglienti.
- Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti sull'apparecchio raffreddato.
- L'apparecchio non deve essere pulito con agenti corrosivi.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, è necessario rimuovere la cenere dall'apparecchio e pulire il piano e la griglia in acciaio da eventuali impurità (residui di cottura e di arrosto, cenere, polvere) e trattare la superficie con olio da cucina per evitare l'ossidazione.
- In caso di formazione di ruggine, utilizzare una spazzola metallica, carta vetrata fine per rimuovere la ruggine e ricoprire la superficie con olio da cucina.
- È vietato apportare modifiche al design dell'unità.
- Quando si sostituiscono i singoli componenti, utilizzare solo parti originali disponibili presso il produttore.

PROCESSO DI ARRUGGINIMENTO

Molti componenti di uso quotidiano in cucina (coltelli, teglie, teglie) o nel barbecue (griglia, piastra principale, accessori, ecc.) sono realizzati in comune acciaio al carbonio (talvolta rivestito per evitare la ruggine e l'attaccamento dei cibi). Questo materiale ha la proprietà di arrugginire nel tempo, ricoprendosi di un sottile strato marrone, fragile e non uniforme di composti di ferro, comunemente chiamato ruggine. Non c'è assolutamente nulla di strano, si tratta di un processo normale e prevedibile durante il quale l'acciaio si trasforma a causa delle reazioni chimiche che avvengono sulla superficie dei componenti in acciaio. Questo fenomeno si aggrava se gli oggetti sono esposti a influenze esterne come acqua e umidità.

COME RIMUOVERE LA RUGGINE

Per eliminare la ruggine che compare sulle parti funzionanti del grill - griglia e piano - possiamo utilizzare i comuni prodotti alimentari: l'acido e il sale sono i più efficaci. Utilizzate una miscela di sale da cucina e acido citrico. Unire entrambi gli ingredienti con una piccola quantità di acqua fino a formare un impasto denso. Applicatelo quindi sulla superficie arrugginita e lasciatelo agire per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, strofinate accuratamente il recipiente con il lato tagliente di una spugna o di una spazzola metallica, risciacquate e asciugate.

Se non avete l'acido citrico, potete sostituirlo con bicarbonato di sodio e un po' d'acqua per ottenere una pasta. Applicare la pasta sull'oggetto arrugginito per qualche minuto, strofinare accuratamente con una spugna affilata o una paglietta, quindi risciacquare e asciugare.

PROTEZIONE DALLA RUGGINE - IL GRASSO È LA BASE

Proteggere i componenti in acciaio dalla ruggine: il grasso è la chiave!

Per proteggere i componenti dal ripetersi (o dalla prima comparsa) della ruggine, è necessario ricoprirli con un sottile strato di grasso. Lo facciamo prima del primo utilizzo (nel caso di accessori appena acquistati) e dopo ogni utilizzo successivo. Il modo migliore per farlo è usare olio vegetale o un pezzo di strutto: lo tamponiamo sulle parti, lo lasciamo agire per qualche istante e poi strofiniamo la superficie unita con un tovagliolo di carta per eliminare il grasso in eccesso.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Tutto il materiale d'imballaggio in cui è stato consegnato l'apparecchio deve essere smaltito in modo appropriato al suo tipo.

Quando l'apparecchio ha raggiunto la fine della sua vita utile, deve essere smaltito. L'utente è tenuto a consegnare l'apparecchio a un'istituzione idonea per il riciclaggio di tali apparecchi.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Se la richiesta di garanzia viene considerata infondata e non è dovuta a un difetto dell'apparecchio, il Garante ha il diritto di addebitare al Cliente i costi relativi alla richiesta di garanzia. L'applicazione e le condizioni di funzionamento devono essere conformi alle presenti istruzioni per l'uso. È vietato modificare o apportare modifiche al progetto. Il produttore fornisce una garanzia di 2 anni sul dispositivo a partire dalla data di acquisto per il suo funzionamento efficiente. L'acquirente è tenuto a leggere le istruzioni per l'uso e le presenti condizioni di garanzia.

La garanzia si estende per il periodo che va dalla data del reclamo fino alla notifica all'acquirente dell'avvenuta riparazione. Tale periodo sarà confermato sulla scheda di garanzia. Eventuali danni derivanti da manipolazione impropria, stoccaggio, manutenzione incompatibile, mancato rispetto delle condizioni specificate nelle istruzioni per l'uso e il funzionamento e per altri motivi non imputabili al produttore, annulleranno la garanzia se il danno ha contribuito a modificare la qualità del prodotto.

RECLAMI

I reclami possono essere inoltrati tramite il modulo presente sul sito web alla voce „conoscenza e assistenza” o via e-mail all'indirizzo reklamcje@kratki.com. Si prega di allegare al reclamo la prova d'acquisto. La presentazione di tale documentazione è necessaria per l'elaborazione di eventuali reclami. I reclami saranno elaborati entro 14 giorni dalla presentazione scritta. Qualsiasi alterazione, modifica o cambiamento strutturale invalida immediatamente la garanzia del produttore. Il produttore non è responsabile dei danni causati da un uso improprio delle istruzioni per l'uso di cui sopra o da un uso non conforme alla destinazione d'uso del prodotto. In caso di reclamo relativo al prodotto di cui sopra, l'acquirente è tenuto a consegnare il prodotto completo e protetto in modo tale da poter essere trasportato in sicurezza. Gli articoli incompleti e sporchi non saranno accettati.

ATTENZIONE!

Al fine di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, Kratki.pl Marek Bal si riserva il diritto di modificare i dispositivi senza preavviso. Le disposizioni di garanzia di cui sopra non sospendono, limitano o escludono in alcun modo i diritti del consumatore in caso di non conformità dei beni al contratto, derivanti dalle disposizioni della legge del 27 luglio 2002 sulle condizioni specifiche di vendita al consumatore.

Fabricante:

www.kratki.com
Kratki.pl Marek Bal
ul. W. Gombrowicza 4
26-660 Wsola/Jedlińsk

PROPIETARIO (CONSUMIDOR): Conserve este manual para uso futuro.

PRECAUCIÓN

Es imprescindible que lea las instrucciones de seguridad antes de utilizar el grill. ¡Tenga especial cuidado al utilizarlo!

Lea las instrucciones hasta el final y póngalas a disposición de cualquier posible usuario del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.

Queda terminantemente prohibida cualquier modificación del aparato. No intente nunca modificar el aparato ni ninguna de sus partes.

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir el aparato QUADNUM. Este aparato ha sido diseñado

Este aparato ha sido diseñado pensando en su seguridad y comodidad. Expresamos nuestra confianza en que quedará satisfecho con su elección debido al compromiso que hemos puesto en el diseño y fabricación de este aparato. Antes de la instalación y el uso, lea atentamente este manual. Si tiene alguna pregunta o duda, póngase en contacto con nuestro departamento técnico. Cualquier información adicional está disponible en nuestra página web www.kratki.com. Kratki.pl Marek Bal es un conocido y respetado fabricante de aparatos de calefacción tanto en el mercado polaco como en el europeo. Nuestros productos se fabrican siguiendo normas estrictas. Cada calefactor de jardín fabricado por la empresa se somete a un control de calidad en fábrica, durante el cual supera rigurosas pruebas de seguridad. El uso de materiales de la más alta calidad en la producción garantiza al usuario final un funcionamiento eficaz y fiable del aparato. Este manual contiene toda la información necesaria para la correcta conexión, funcionamiento y mantenimiento del aparato.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

EL APARATO HA SIDO DISEÑADO PARA SU USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES. NO DEJE NUNCA EL APARATO ENCENDIDO SIN VIGILANCIA. ¡EL APARATO ESTÁ CALIENTE CUANDO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO!

Debido a la posibilidad de altas temperaturas, en las superficies y la exposición directa al fuego, todos los materiales inflamables deben estar situados a una distancia segura del aparato.

Los niños, los ancianos y otras personas que no sean conscientes deben ser informados y advertidos de la posibilidad de altas temperaturas en el aparato durante su funcionamiento e inmediatamente después de su extinción, y deben evitar el contacto con el aparato para evitar quemaduras e ignición de la ropa. Los niños pequeños, las personas enfermas y otras personas que requieran una atención especial que se encuentren en el espacio del aparato deben ser objeto de una supervisión especial. Estas personas pueden ser especialmente vulnerables al contacto accidental con el aparato. En caso necesario, deben preverse barreras de seguridad para limitar el acceso al aparato.

Para evitar accidentes, no es aconsejable permitir que personas no familiarizadas con el funcionamiento del aparato lo utilicen. Por razones de seguridad, utilice siempre guantes y gafas cuando realice trabajos de mantenimiento.

QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO

¡Utilizar combustibles líquidos no autorizados u otros agentes inflamables para encender el aparato!
 ¡El uso de agentes inflamables no previstos para el uso en barbacoas puede provocar quemaduras, incendios, intoxicación de los alimentos cocinados o daños en las superficies metálicas!

CONTENIDO DEL KIT - PRIMER DESEMBALAJE DEL APARATO ADQUIRIDO

Si al inspeccionar el envío se observan daños o deficiencias, póngase en contacto con su distribuidor autorizado.

Asegúrese de que todos los componentes del kit no hayan sufrido daños durante el transporte. La inspección debe realizarse en presencia del proveedor.

ELECCIÓN DEL LUGAR

- Cuando esté en uso, la barbacoa debe colocarse sobre una superficie sólida, nivelada e incombustible, en un lugar protegido del viento.
- Está prohibido utilizar la barbacoa en un lugar abierto en caso de precipitaciones - durante un aguacero o viento fuerte.
- El almacenamiento al aire libre de la estufa está permitido cuando está cubierta con una cubierta para la lluvia dedicada, u otra cubierta, lona impermeable. De lo contrario, la unidad debe estar en un lugar protegido de las inundaciones.
- Dejar la unidad sin protección provocará daños en la misma.
- Coloque la barbacoa a una distancia segura de objetos inflamables, por ejemplo, ramas, vallas o suelos de madera, depósitos de combustible, muebles de jardín, etc.
- No mueva nunca la barbacoa cuando ya esté encendida - ¡riesgo de quemaduras o incendio!

USO SEGURO DE LA BARBACOA ANTES DE ASAR

- Limpie la placa de la parrilla y la rejilla con agua caliente y líquido lavavajillas.
- Proteja la rejilla con aceite de cocina nuevo.
- Utilice guantes de protección/cocina al asar.
- Utilice accesorios para asar suficientemente largos (pinzas, espátula, etc.).
- Utilice únicamente encendedores sólidos y líquidos homologados que cumplan la norma EN 1860-3 para el encendido.
- Manténgase a una distancia prudencial de las partes calientes, el contacto con las partes calientes puede provocar quemaduras.

CHIMENEA

- El aparato está diseñado para quemar madera dura, carbón vegetal y briquetas de carbón vegetal.

FUNCIONAMIENTO - ASADO

- **Atención!** Cuando utilice la parrilla por primera vez, debe precalentarla y mantener el combustible encendido durante al menos 30 minutos antes de colocar los alimentos en la rejilla.
- No cocine alimentos hasta que el combustible esté cubierto con una capa de ceniza.
- Una sola carga es de un máximo de 3 kg de leña o carbón vegetal.
- El combustible debe estar troceado (pequeños trozos de madera seca) y debe apilarse en capas.
- Tras el encendido, aviva las brasas y añade otra porción de combustible.
- Nunca llene excesivamente el hogar por encima de la carga declarada, la temperatura de la barbacoa puede ser demasiado alta y esto también puede afectar a los componentes del aparato - deformación térmica de los componentes.

- Tenga siempre cuidado de no llenar demasiado el hogar con ceniza durante su uso.
- Tras el encendido y un periodo de 20, 30 minutos, obtendrá una capa de ceniza y la temperatura de la barbacoa será óptima.
- Engrase la rejilla y la placa de la parrilla y empiece a asar sus alimentos.

DESPUÉS DE ASAR

- Espere hasta que el combustible se haya consumido y la parrilla se haya enfriado completamente.
- Nunca apague una parrilla encendida y caliente vertiendo agua sobre ella.
- En una situación de emergencia que requiera la extinción inmediata de la barbacoa, se recomienda utilizar arena para cubrirlo o un extintor de espuma para extinguirla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN !

- Antes de cada temporada, asegúrese de que la parrilla y el recipiente estén limpios y no necesiten ser limpiados, y de que la unidad esté estable y no muestre signos de: daños mecánicos, quemaduras en el hogar o partes afiladas de la estructura.
- Todos los trabajos de mantenimiento deben realizarse en el aparato enfriado.
- El aparato no debe limpiarse con agentes corrosivos.
- Cuando el aparato no esté en uso, se debe retirar la ceniza del aparato y limpiar la parte superior de acero y la rejilla de cualquier impureza (residuos de horneado y asado, ceniza, polvo), y tratar la superficie con aceite de cocina para evitar la oxidación.
- Si se acumula óxido, utilice un cepillo de alambre, papel de lija fino para eliminar el óxido y vuelva a sellar la superficie con aceite de cocina.
- Está prohibido realizar cambios en el diseño de la unidad.
- Cuando sustituya componentes individuales, utilice sólo piezas originales disponibles del fabricante.

PROCESO DE OXIDACIÓN

Muchos componentes de uso cotidiano en la cocina (cuchillos, bandejas para hornear, latas) o barbacoa (parrilla, placa principal, accesorios, etc.) están hechos de acero al carbono ordinario (a veces recubierto - para evitar la oxidación y que se peguen los alimentos). Este material tiene la propiedad de oxidarse con el tiempo, cubriéndose de una fina capa marrón, quebradiza y no uniforme de compuestos de hierro, comúnmente llamada óxido. Esto no tiene nada de extraño, es un proceso normal y predecible durante el cual el acero cambia debido a las reacciones químicas que se producen en la superficie de los componentes de acero. Este fenómeno se agrava si los elementos están expuestos a influencias externas como el agua o la humedad.

CÓMO ELIMINAR EL ÓXIDO

Para limpiar el óxido que aparece en las piezas de trabajo de la parrilla -parrilla y parte superior- podemos utilizar productos alimenticios comunes: el ácido y la sal son los que mejor funcionan. Utilice una mezcla de sal de mesa y ácido cítrico. Combine ambos ingredientes con una pequeña cantidad de agua hasta que se forme una papilla espesa. A continuación, aplíquelo sobre la superficie oxidada y déjelo actuar durante media hora. Transcurrido este tiempo, friega bien el recipiente con el lado afilado de una esponja o un cepillo de alambre, aclara y seca.

Si no tienes ácido cítrico, puedes sustituirlo por bicarbonato sódico y un poco de agua para hacer una pasta. Aplique la pasta sobre el elemento oxidado durante unos minutos, frote a fondo con una esponja afilada o un estropajo y, a continuación, aclare y seque.

PROTECCIÓN CONTRA EL ÓXIDO - LA GRASA ES LA BASE

Proteger los componentes de acero contra el óxido: ¡la grasa es la clave!

Para proteger los componentes contra la reaparición (o primera aparición) de óxido, es necesario re-

cubrirlos con una fina capa de grasa. Esto se hace antes del primer uso (en el caso de accesorios recién comprados) y después de cada uso posterior. La mejor manera de hacerlo es utilizar aceite vegetal o un trozo de manteca de cerdo: lo untamos en las piezas, lo dejamos actuar unos instantes y luego limpiamos la superficie engrasada con una toalla de papel para eliminar el exceso de grasa.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Todo el material de embalaje en el que se entregó el aparato debe desecharse de forma adecuada a su tipo.

Cuando el aparato haya llegado al final de su vida útil, deberá desecharse. El usuario está obligado a entregar el aparato a una institución adecuada para el reciclaje de este tipo de aparatos.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Si la reclamación de garantía se considera infundada y no se debe a un defecto del aparato, el Garante tiene derecho a cobrar al Cliente los costes relacionados con la reclamación de garantía. La aplicación y las condiciones de funcionamiento deben ser conformes a estas instrucciones de uso. Está prohibido realizar modificaciones o cambios en el diseño. El fabricante ofrece una garantía de 2 años sobre el aparato a partir de la fecha de compra para su funcionamiento eficaz. El comprador está obligado a leer el manual de instrucciones y las presentes condiciones de garantía.

La garantía se extenderá por el período comprendido entre la fecha de la reclamación y la notificación al comprador de que se ha efectuado la reparación. Este período se confirmará en la tarjeta de garantía. Cualquier daño resultante de una manipulación inadecuada, almacenamiento, mantenimiento incompatible, incumplimiento de las condiciones especificadas en las instrucciones de uso y funcionamiento y debido a otras razones no imputables al fabricante, anulará la garantía si el daño ha contribuido a cambios en la calidad del producto.

QUEJAS

Las reclamaciones pueden enviarse a través del formulario de la página web en „conocimiento y asistencia” o por correo electrónico a reklamcje@kratki.com. Adjunte a su reclamación el justificante de compra. La presentación de dicha documentación es necesaria para la tramitación de cualquier reclamación. Las reclamaciones se tramitarán en un plazo de 14 días a partir de su presentación por escrito. Cualquier alteración, modificación o cambio estructural anulará inmediatamente la garantía del fabricante. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado de acuerdo con las instrucciones de uso anteriores o un uso no conforme con el uso previsto del producto. El comprador está obligado a entregar el producto completo y protegido de forma que pueda transportarse con seguridad. No se aceptarán artículos incompletos y sucios.

ATENCIÓN

Con el fin de mejorar continuamente la calidad de sus productos, Kratki.pl Marek Bal se reserva el derecho de modificar los dispositivos sin previo aviso. Las anteriores disposiciones de garantía no suspenden, limitan o excluyen en modo alguno los derechos del consumidor en caso de no conformidad de los productos con el contrato, derivados de las disposiciones de la Ley de 27 de julio de 2002 sobre condiciones específicas de venta al consumidor.

Kratki.pl Marek Bal
ul. Gombrowicza 4, Wsola
26-660 Jedlińsk, Poland

tel. 00 48 48 389 99 00

www.kratki.com

www.facebook.com/kratkipl

www.youtube.com/kratkipl

www.instagram.com/kratkipl



EAC

V8/AP/21/05/2024