






!!! WARUNKIEM OTRZYMANIA GWARANCJI
jest rejestracja produktu na stronie www.kratki.com

SERIA QUADRUM 

Instrukcja obsługi

СЕРЬЕЗНЫЙ КВАДРАТ / Руководство пользователя(RU) 

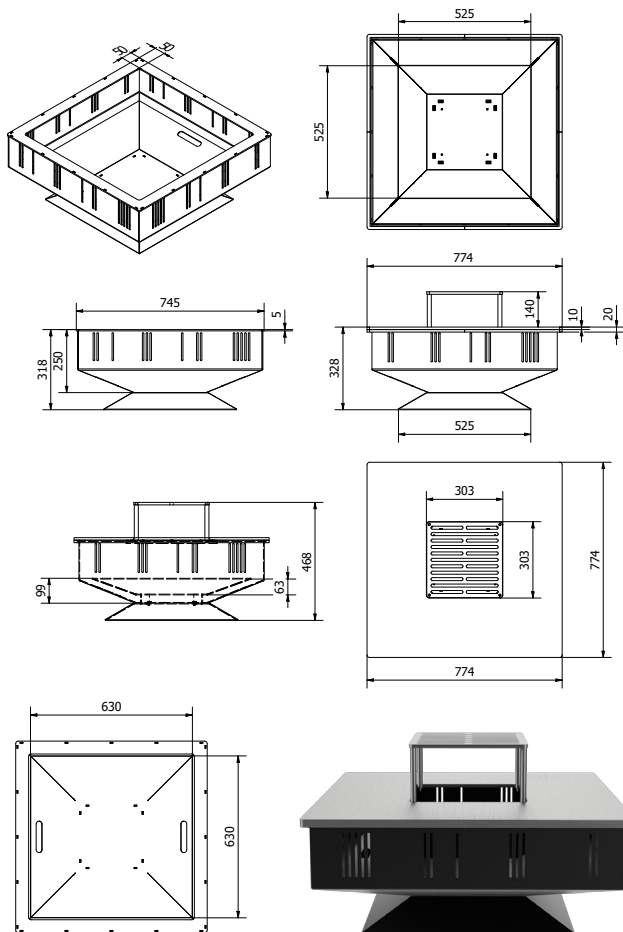
Quadrum SERIES / Instructions (EN) 

QUADRUM-SERIE / Bedienungsanleitung (DE) 

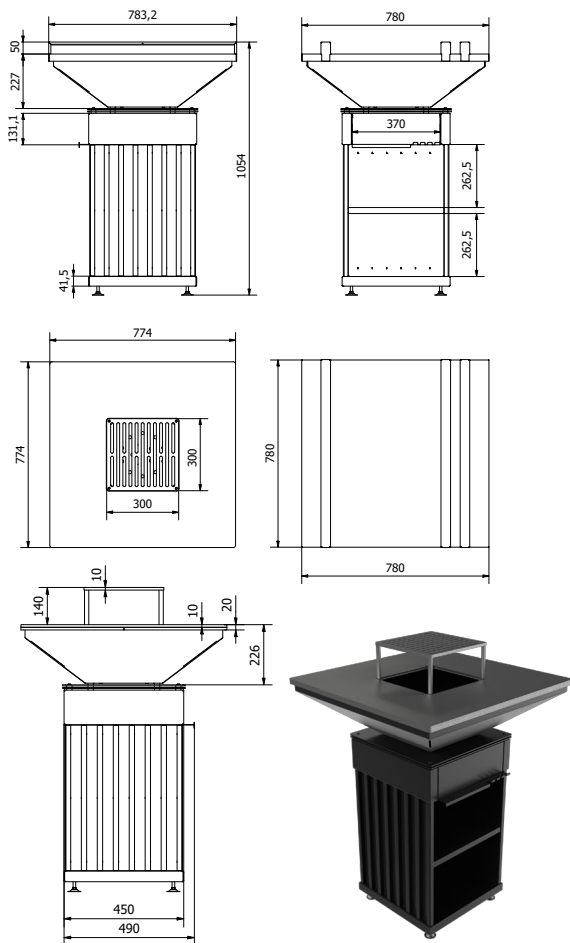


EAC

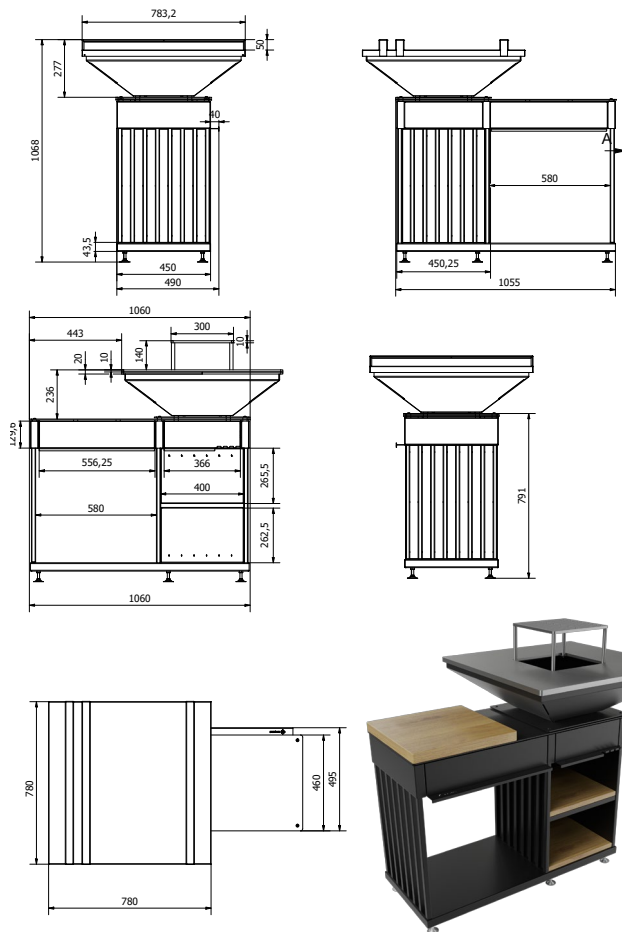
QUADRUM/BBQ



QUADRUM/BBQ/V

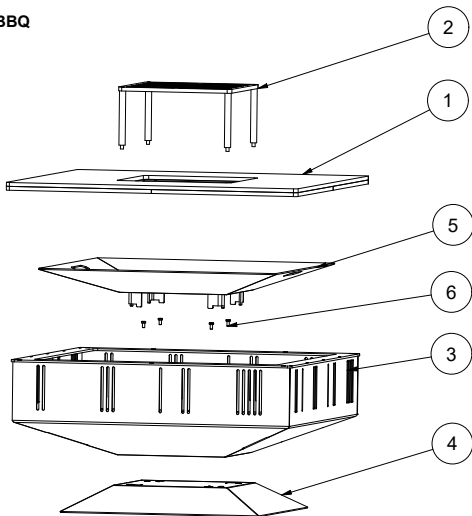


QUADRUM/BBQ/H



WYKAZ ELEMENTÓW / СПИСОК ЭЛЕМЕНТОВ / LIST OF ELEMENTS

QUADRUM/BBQ



PL

1. Płyta / 1 sztuka
2. Ruszt / 1 sztuka
3. PALENISKO / 1 sztuka
4. Podstawa / 1 sztuka
5. Palenisko 2 komplety
6. Śruba z łbem sześciokątnym 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.

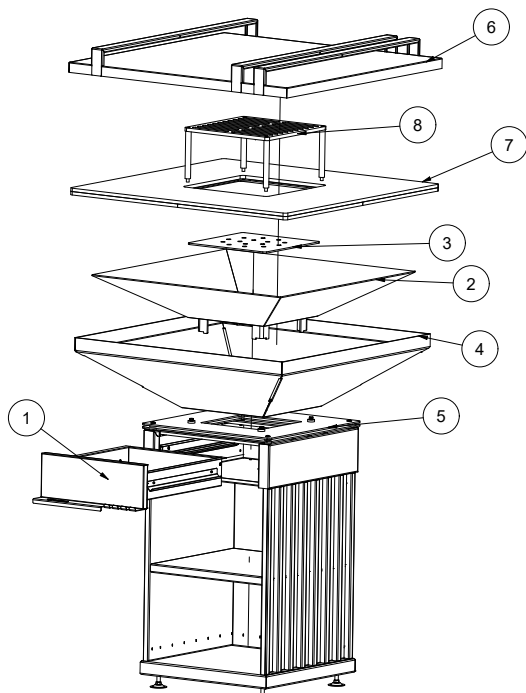
EN

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

QUADRUM/BBQ/V



PL

1. Szuflada 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.

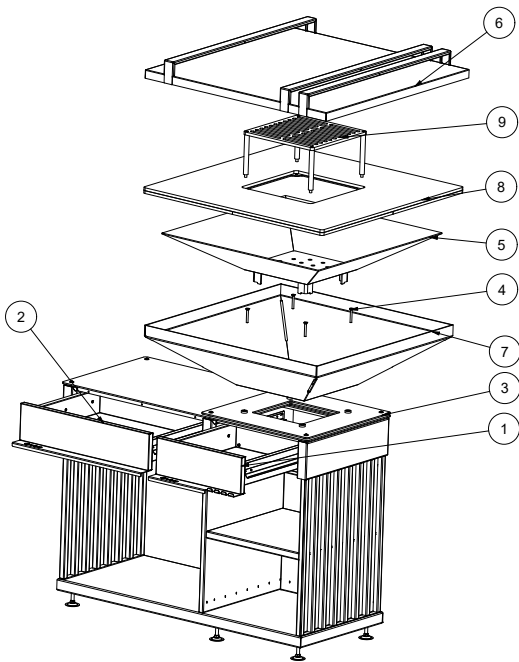
EN

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

QUADRUM/BBQ/H



PL

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

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.

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

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

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 zasypywania 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 wyczyszczone 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 brudną, 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 zutilizowane 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 QUADNUM-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, Holzzaunen 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 Schaumlöscher 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 gekauftem 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.





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

V2/AP/21/05/2021