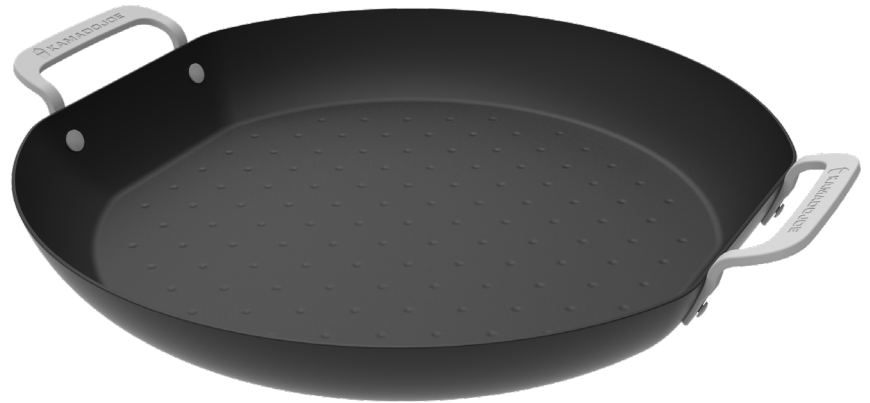


KJ15124722

KAMADOJOE®

Paella Pan



WELCOME! Your guide to Karbon Steel™ cooking!
Karbon Steel™ is a trusted tool in kitchens across the world.
Karbon Steel™ pans are suitable for use over an open flame,
home ovens, and stove tops.



CAUTION - SAFETY PRECAUTIONS - READ BEFORE USE



- Make sure your grill has fully cooled before handling to avoid burns.
- Some components may have sharp edges. Use caution to avoid injury.
- Do NOT add frozen food to hot pan.
- Use extreme caution, pan will become very hot during use. Use protective, heat resistant gloves to touch handles of pan during use.

BEFORE YOUR FIRST USE

1. Preheat your oven to 400F (204C). Line a sheet pan with foil and place it on the lower rack of the oven for easy clean up.
2. Wash your pan with warm water.
3. Dry thoroughly with an absorbent paper towel or kitchen towel.
4. Oil your pan. Using a paper towel or kitchen towel apply a very thin layer of oil with a high smoke point 400F – 475F (204C - 246C) to the pan's entire surface. Oils such as canola, sunflower, vegetable, flaxseed, grapeseed, or soybean provide the best result. We do not recommend using avocado, coconut or olive oil.
5. Bake the pan for 1 hour at 400F (204C). It is best to place the pan upside down in the oven so the oil does not pool in the pan. Let the pan cool completely in the oven.
6. Remove pan from oven and wipe any excess oil or residue.
7. Repeat steps 4-6 twice more.

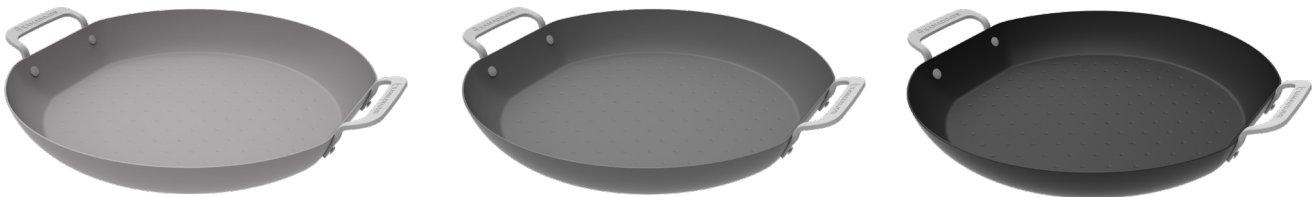
HOW TO SEASON

Regular seasoning of your pan provides for optimal results. The more you use and season your pan, the more non-stick it will become. Regular seasoning can be done in 3 simple steps.

1. Oil your pan. Using a paper towel or kitchen towel apply a very thin layer of oil with a high smoke point 400F – 475F (204C - 246C) to the pan's entire surface. Oils such as canola, sunflower, vegetable, flaxseed, grapeseed, or soybean provide the best result. We do not recommend using avocado, coconut or olive oil.
2. Bake the pan for 1 hour at 400F (204C). It is best to place the pan upside down in the oven so the oil does not pool. let the pan cool completely in the oven.
3. Remove cool pan from oven and wipe any excess oil or residue

TIP: Pan should not be sticky to the touch. If sticky, simply heat and cool your pan until the desired coating texture is achieved.

Karbon Steel™ cookware will take on a variety of colors and patterns as you begin to season and cook with your pan. The change in color and appearance is completely normal. The darker the pan becomes, the better its non-stick properties.



HOW TO CLEAN

Always clean your Karbon Steel™ product by hand. Never put the Karbon Steel™ product in the dishwasher. Never soak your Karbon Steel™ product.

1. After your pan has cooled completely, wipe out any excess cooking oil with a paper towel or kitchen towel. If needed, use a plastic spatula to scrape stuck on food. You can also use coarse salt and oil as a scrub. For very stubborn foods, simmer some water in your pan for 3-5 minutes and then scrape clean with a plastic tool. Use extreme caution, the pan will be very hot. Drain the water and allow the pan to fully cool before moving to step 2.
2. Wash your pan with warm water and soft sponge.
3. Dry thoroughly with an absorbent paper towel or kitchen towel. If you notice any residue on your towel, that is completely normal. That is some of the pan's seasoning. No harm is being done to your product.
4. Before storing, apply a very thin layer of oil or carbon steel seasoning wax to your pan. Always store in a cool, dry place. The thin layer of oil will protect your pan and keep it ready for your next cook.
5. Sometimes, after cleaning, your pan will need to be re-seasoned. Please review the "HOW TO SEASON" section.

DOs AND DONTs

Do preheat your pan before cooking to help promote the non-stick properties of the pan.

Do dry immediately after each use.

Do wash with warm water as needed.

Do rub a thin layer of oil or seasoning wax all over the pan before storing. This will help prevent rust.

Do not place your Karbon Steel™ product in the dishwasher.

Do not place frozen food in your Karbon Steel™ pan.

Do not soak your Karbon Steel™ product.

Do not use an abrasive scrub brush on your Karbon Steel™ product.

Do not cook acidic foods such as, tomatoes, vinegars, citruses, or wine in your pan. This could alter your seasoning. If this occurs, re-season your product promptly.

Do not panic if you see rust on your product. This can happen from time to time. Simply scrub away the rust and re-season your pan.

Do not use your Karbon Steel™ product over 750F (399C).

WARRANTY

LIMITED LIFETIME WARRANTY ON CERAMIC PARTS

Kamado Joe® warrants that key ceramic parts used in this Kamado Joe® grill and smoker are free of defects in material and workmanship for as long as the original purchaser owns the grill.

5-YEAR WARRANTY ON METAL PARTS AND KETTLE JOE GRILLS

Kamado Joe® warrants that key metal and cast iron parts used in this Kamado Joe® grill and smoker are free of defects in material and workmanship for a period of five (5) years.

3-YEAR WARRANTY ON ELECTRONIC COMPONENTS, HEAT DEFLECTORS, AND PIZZA STONES

Kamado Joe® warrants that electronic components of this Kamado Joe® grill and smoker are free of defects in material and workmanship for a period of three (3) years.

2-YEAR WARRANTY ON MISCELLANEOUS COMPONENTS AND STANDALONE ACCESSORIES

Kamado Joe® warrants that any miscellaneous components used in this Kamado Joe® grill and smoker (including, but not limited to the thermometer, gaskets, and iKamand controllers) or any Kamado Joe accessories are free of defects in material and workmanship for a period of two (2) years.

LIMITED COMMERCIAL USE WARRANTY

This warranty assumes normal and reasonable domestic household use combined with expected good maintenance for all Kamado Joe® products. This warranty does not apply to commercial usages, for example, by caterers, butchers, rental companies, and food trucks. Kamado Joe® warrants that all Kamado Joe® grills and smokers used in commercial applications are free of defects in material and workmanship for a period of one (1) year.

WHEN DOES THE WARRANTY COVERAGE BEGIN?

Warranty coverage commences on the original date of purchase and covers only the original purchaser. For the warranty to apply, you must register your Kamado Joe® product using the product registration page on our website. If you discover a defect in material or workmanship during the applicable warranty period under normal use and maintenance, Kamado Joe® will, at our sole option, replace or repair the defective component at no cost to you for the component itself. This warranty does not apply to labor, or any other cost associated with the service, repair or operation of the grill. Kamado Joe will pay all shipping charges on warranty parts.

WHAT IS NOT COVERED?

This warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed, damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation, damages caused by accidents or natural disasters, damage caused by unauthorized attachments or modifications, or damage during transport. This warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the grill that do not affect its performance.

THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS EXPRESSLY LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY PERIOD FOR THE APPLICABLE COMPONENT.

THE PURCHASER'S EXCLUSIVE REMEDY FOR BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY OR OF ANY IMPLIED WARRANTY SHALL BE LIMITED AS SPECIFIED HEREIN TO REPLACEMENT. IN NO CASE SHALL KAMADO JOE® BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty is provided to you in addition to all rights and remedies conveyed to you by consumer protection laws and regulations. This warranty in no way affects your legal rights under statutory warranty regulations in your state or country of residence. Depending on your state or country of residence limitations on the length of an implied warranty or the damages available to you might not be limited by this warranty.

AUSTRALIA: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

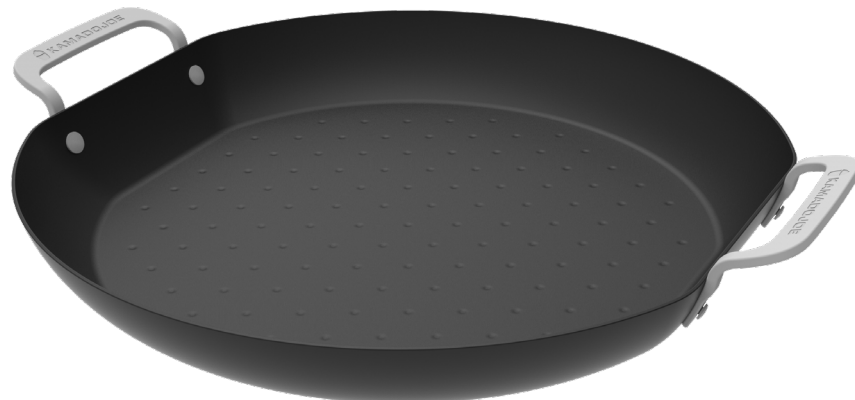
WHAT WILL VOID THE WARRANTY?

Purchasing any Kamado Joe® product through an unauthorized dealer voids the warranty. An unauthorized dealer is defined as any retailer who has not been expressly granted permission by Kamado Joe® to sell Kamado Joe® products.

KAMADOJOE®

KJ15124722

KAMADOJOE® Poêle à paella



BIENVENUE! Votre guide de la cuisine avec Karbon Steel™!
Karbon Steel™ est un outil fiable dans les cuisines du monde entier.
Les poêles Karbon Steel™ peuvent être utilisées au-dessus d'une flamme
nue, dans les fours domestiques et sur les plaques de cuisson.



! ATTENTION - PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - LIRE AVANT L'UTILISATION !

- Pour éviter les brûlures, assurez-vous que votre grill est complètement froid avant de le manipuler.
- Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants. Faites preuve de prudence pour éviter les blessures.
- Ne PAS mettre d'aliments surgelés dans une poêle chaude.
- Faites très attention, la poêle deviendra très chaude pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection résistants à la chaleur pour toucher les poignées de la poêle pendant l'utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Préchauffez votre four à 400 °F (204 °C). Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier d'aluminium et placez-la sur la grille inférieure du four pour faciliter le nettoyage.
2. Lavez votre poêle avec de l'eau chaude.
3. Séchez-la complètement avec un essuie-tout absorbant ou un linge à vaisselle.
4. Huilez votre poêle. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge à vaisselle, appliquez une très mince couche d'huile à point de fumée élevé (400 °F - 475 °F [204 °C - 246 °C]) sur toute la surface de la poêle. Les huiles telles que l'huile de canola, de tournesol, végétale, de lin, de pépins de raisin ou de soja donnent les meilleurs résultats. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'huile d'avocat, de noix de coco ou d'olive.
5. Faites chauffer la poêle pendant 1 heure à 400 °F (204 °C). Il est préférable de placer la poêle à l'envers dans le four afin que l'huile ne s'accumule pas dans la poêle. Laissez la poêle refroidir complètement dans le four.
6. Sortez la poêle du four et essuyez tout excès d'huile ou résidu.
7. Refaites les étapes 4 à 6 deux fois de plus.

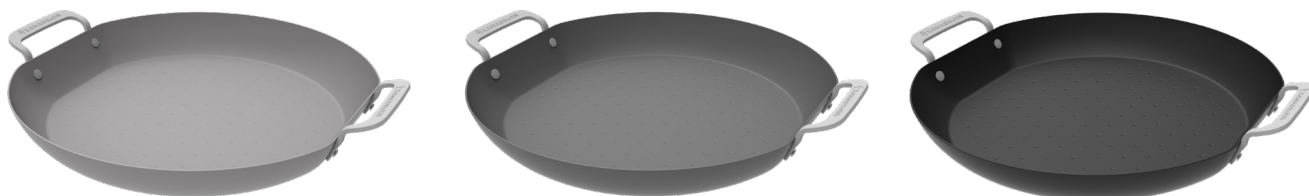
COMMENT APPRÊTER VOTRE POÊLE

Un apprêtage régulier de votre poêle permet d'obtenir des résultats optimaux. Plus vous utilisez et apprêtez votre poêle, plus elle deviendra antiadhésive. L'apprêtage régulier se fait en 3 étapes simples.

1. Huilez votre poêle. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge à vaisselle, appliquez une très mince couche d'huile à point de fumée élevé (400 °F – 475 °F [204 °C – 246 °C]) sur toute la surface de la poêle. Les huiles telles que l'huile de canola, de tournesol, végétale, de lin, de pépins de raisin ou de soja donnent les meilleurs résultats. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'huile d'avocat, de noix de coco ou d'olive.
2. Faites chauffer la poêle pendant 1 heure à 400 °F (204 °C). Il est préférable de placer la poêle à l'envers dans le four afin que l'huile ne s'accumule pas. Laissez la poêle refroidir complètement dans le four.
3. Sortez la poêle du four et essuyez tout excès d'huile ou résidu.

CONSEIL : La poêle ne devrait pas être collante au toucher. Si elle est collante, il suffit de chauffer et de refroidir votre poêle jusqu'à obtenir la texture de revêtement souhaitée.

Les articles de cuisine Karbon Steel™ prendront une variété de couleurs et de motifs lorsque vous commencerez à apprêter votre poêle et à cuisiner avec. Le changement de couleur et d'apparence est tout à fait normal. Plus la poêle est foncée, meilleures sont ses propriétés antiadhésives.



NETTOYAGE

Nettoyez toujours votre produit Karbon Steel™ à la main. Ne mettez jamais le produit Karbon Steel™ dans le lave-vaisselle. Ne faites jamais tremper votre produit Karbon Steel™.

1. Une fois que votre poêle a complètement refroidi, essuyez l'excédent d'huile de cuisson avec un essuie-tout ou un linge à vaisselle. Au besoin, utilisez une spatule en plastique pour raclez les aliments collés. Vous pouvez également récurer la poêle en utilisant du gros sel et de l'huile. Pour les aliments très récalcitrants, faites mijoter de l'eau dans votre poêle pendant 3 à 5 minutes, puis raclez pour nettoyer avec un outil en plastique. Faites très attention, la poêle sera très chaude. Égouttez l'eau et laissez la poêle refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Lavez votre poêle avec de l'eau chaude et une éponge douce.
3. Séchez-la complètement avec un essuie-tout absorbant ou un linge à vaisselle. Si vous remarquez des résidus sur votre serviette, c'est tout à fait normal. C'est une partie de l'apprêtage de la poêle. Aucun dommage n'est causé à votre produit.
4. Avant de la ranger, appliquez une très mince couche d'huile ou de cire d'apprêtage pour acier ordinaire sur votre poêle. Rangez-la toujours dans un endroit frais et sec. La mince couche d'huile protégera votre poêle et la gardera prête pour votre prochaine cuisson.
5. Parfois, après le nettoyage, votre poêle devra être apprêtée de nouveau. Veuillez consulter la section « COMMENT APPRÊTER VOTRE POÊLE ».

CHOSSES À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

Faites préchauffer votre poêle avant la cuisson pour encourager ses propriétés antiadhésives.

Séchez-la immédiatement après chaque utilisation.

Lavez-la à l'eau chaude au besoin.

Frottez une fine couche d'huile ou de cire d'apprêtage sur toute la poêle avant de la ranger. Cela contribuera à prévenir la rouille.

Ne mettez pas votre produit Karbon Steel™ dans le lave-vaisselle.

Ne mettez pas d'aliments surgelés dans votre poêle Karbon Steel™.

Ne faites pas tremper votre produit Karbon Steel™.

N'utilisez pas de brosse à récurer abrasive sur votre produit Karbon Steel™.

Ne faites pas cuire d'aliments acides comme les tomates, les vinaigres, les agrumes ou le vin dans votre poêle. Cela pourrait modifier l'apprêtage.

Si cela se produit, apprêtez de nouveau votre produit dans les plus brefs délais.

Si vous voyez de la rouille sur votre produit, ne paniquez pas. Cela peut arriver de temps en temps. Il suffit de frotter pour éliminer la rouille et d'apprêter votre poêle à nouveau.

N'utilisez pas votre produit Karbon Steel™ à une température supérieure à 750 °F (399 °C).

GARANTIE

GARANTIE À VIE LIMITÉE SUR LES PIÈCES EN CÉRAMIQUE

Kamado Joe garantit que les principales pièces en céramique utilisées dans ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication tant et aussi longtemps que le propriétaire d'origine possède le barbecue.

GARANTIE DE 5 ANS SUR LES PIÈCES EN MÉTAL ET LES BARBECUES KETTLE JOE

Kamado Joe® garantit que les principales pièces en métal et en fonte utilisées dans ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant cinq (5) ans.

GARANTIE DE 3 ANS SUR LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES, LES DÉFLECTEURS DE CHALEUR ET LES PLAQUES À PIZZA

Kamado Joe® garantit que les composants électroniques de ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant trois (3) ans.

GARANTIE DE 2 ANS SUR LES COMPOSANTS DIVERS ET LES ACCESSOIRES AUTONOMES

Kamado Joe® garantit que les composants divers utilisés dans ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® (y compris, notamment, le thermomètre, les joints d'étanchéité et les contrôleurs iKamand), et les accessoires Kamado Joe seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant deux (2) ans.

GARANTIE LIMITÉE POUR UTILISATION COMMERCIALE

Cette garantie suppose une utilisation domestique normale et raisonnable combinée à un bon entretien de tous les produits Kamado Joe®. Cette garantie ne s'applique pas aux utilisations commerciales, par exemple par les traiteurs, les bouchers, les entreprises de location et les camions de restauration. Kamado Joe® garantit que tous les barbecues et fumoirs Kamado Joe® utilisés commercialement seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant un (1) an.

QUAND COMMENCE LA COUVERTURE DE GARANTIE?

La couverture de garantie commence à la date de l'achat original et couvre seulement le propriétaire d'origine. Pour que la garantie s'applique, vous devez enregistrer votre produit Kamado Joe® utilisant la page d'enregistrement du produit sur notre site Web. Si vous découvrez un défaut de matériel ou de fabrication durant la période de garantie applicable dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, Kamado Joe® remplacera ou réparera, à son entière discrétion, le composant défectueux sans vous facturer de frais pour le composant lui-même.

Cette garantie ne s'applique pas à la main-d'œuvre ou à tout autre coût associé à l'entretien, à la réparation ou au fonctionnement du gril. Kamado Joe paiera tous les frais d'expédition des pièces sous garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le barbecue a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du barbecue qui n'affectent pas sa performance.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EXCLUSIVE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, ÉCRITE OU VERBALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT, NOTAMMENT, LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, INCLUANT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE POUR LE COMPOSANT APPLICABLE.

LE RECOURS EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE SERA LIMITÉ AU REMPLACEMENT, TEL QUE SPÉCIFIÉ PAR LA PRÉSENTE GARANTIE. KAMADO JOE® NE SERA TENU RESPONSABLE EN AUCUN CAS DES DOMMAGES PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS.

Cette garantie vous est fournie en plus de tous les droits et recours qui vous sont conférés par les lois et les règlements de protection des consommateurs. Cette garantie n'affecte en rien vos droits légaux en vertu des règlements sur les garanties légales dans votre État ou votre pays de résidence. Selon votre État ou votre pays de résidence, les limitations de la durée d'une garantie implicite ou les dommages-intérêts dont vous disposez peuvent ne pas être applicables à cette garantie.

AUSTRALIE : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu de la Loi australienne sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de panne majeure et à une indemnisation pour toute autre perte ou tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les marchandises si elles ne sont pas de qualité acceptable et la défaillance n'est pas majeure.

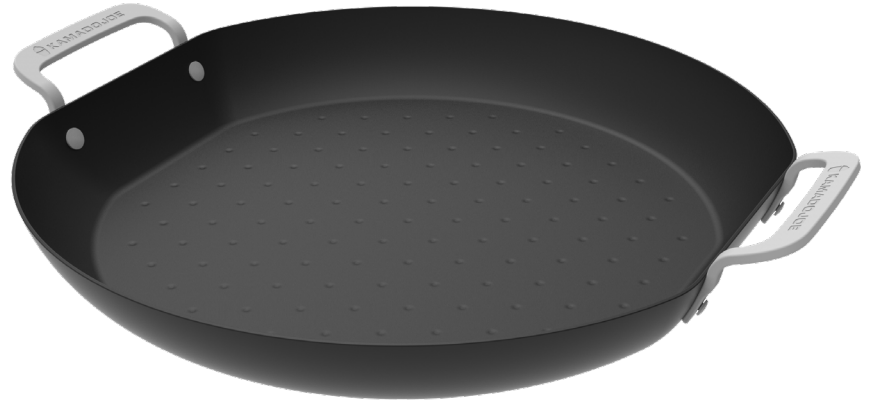
CE QUI ANNULERA LA GARANTIE

L'achat de tout produit Kamado Joe® chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un détaillant non autorisé est défini comme étant tout détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Kamado Joe® pour vendre les produits Kamado Joe®.

KAMADOJOE®

KJ15124722

KAMADOJOE® Paellera



¡BIENVENIDO! ¡Su guía para cocinar con Karbon Steel™!
Karbon Steel™ es una herramienta de confianza en las cocinas de todo el mundo.
Las sartenes de Karbon Steel™ son aptas para su uso sobre una llama abierta,
hornos domésticos y hornillas de cocinas.



! PRECAUCIÓN - PRECAUCIONES DE SEGURIDAD - LEER ANTES DE USAR !

- Asegúrese que su parrilla se haya enfriado por completo antes de manipularla para evitar quemaduras.
- Algunos componentes pueden contener bordes filosos. Tenga precaución para evitar lesiones.
- NO añada alimentos congelados a la sartén caliente.
- Tenga extrema precaución, la sartén se calentará mucho durante su uso. Utilice guantes protectores y resistentes al calor para tocar las asas de la sartén durante su uso.

ANTES DE SU PRIMER USO

1. Precaliente su horno a 400 °F (204 °C). Forre una bandeja con papel de aluminio y colóquela en la rejilla inferior del horno para facilitar la limpieza.
2. Lave su sartén con agua tibia.
3. Seque bien con una toalla de papel absorbente o un paño de cocina.
4. Engrase su sartén. Con una toalla de papel o un paño de cocina, aplique una capa muy fina de aceite con un alto punto de humo de 400 °F - 475 °F (204 °C - 246 °C) a toda la superficie de la sartén. Aceites como el de canola, girasol, vegetal, linaza, semilla de uva o soja proporcionan el mejor resultado. No se recomienda utilizar aceite de aguacate, de coco o de oliva.
5. Hornee el molde durante 1 hora a 400 °F (204 °C). Es mejor colocar la sartén boca abajo en el horno para que el aceite no se acumule en ella. Deje que la sartén se enfríe completamente en el horno.
6. Retire la sartén del horno y limpie cualquier exceso de aceite o residuo.
7. Repita los pasos 4-6 dos veces más.

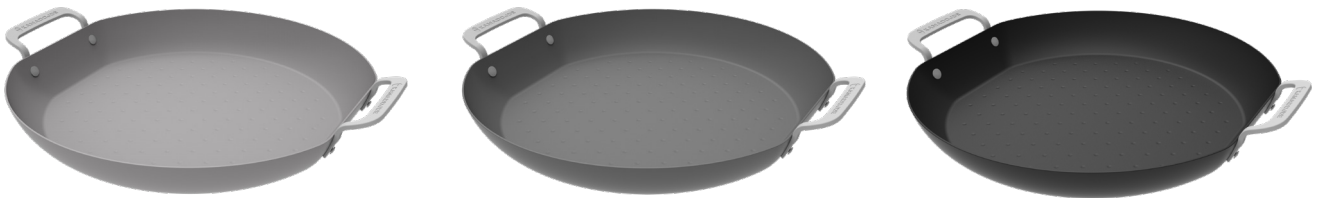
CÓMO CURAR

Si se cura la sartén con regularidad, se obtienen resultados óptimos. Cuanto más utilice y cure su sartén, más antiadherente se volverá. El aderezo normal se puede hacer en 3 sencillos pasos.

1. Engrase su sartén. Con una toalla de papel o un paño de cocina, aplique una capa muy fina de aceite con un alto punto de humo de 400 °F - 475 °F (204 °C - 246 °C) a toda la superficie de la sartén. Aceites como el de canola, girasol, vegetal, linaza, semilla de uva o soya proporcionan el mejor resultado. No se recomienda utilizar aceite de aguacate, de coco o de oliva.
2. Hornee el molde durante 1 hora a 400 °F (204 °C). Es mejor colocar la sartén boca abajo en el horno para que el aceite no se acumule.
deje que la sartén se enfríe completamente en el horno.
3. Retire la sartén del horno y limpie cualquier exceso de aceite o residuo.

CONSEJO: La sartén no debe estar pegajosa al tacto. Si está pegajosa, basta con calentar y enfriar la sartén hasta conseguir la textura de recubrimiento deseada.

Los utensilios de cocina Karbon Steel™ tomarán una variedad de colores y patrones a medida que comience a curar y cocinar con su sartén. El cambio de color y de apariencia es completamente normal. Cuanto más oscura sea la sartén, mejores serán sus propiedades antiadherentes.



CÓMO LIMPIAR

Limpie siempre su producto Karbon Steel™ a mano. Nunca coloque el producto Karbon Steel™ en el lavaplatos. Nunca empape su producto Karbon Steel™.

1. Una vez que la sartén se haya enfriado por completo, elimine el exceso de aceite de cocción con una toalla de papel o un paño de cocina.
Si es necesario, utilice una espátula de plástico para raspar los alimentos pegados. También puede utilizar sal gruesa y aceite para raspar.
Para alimentos muy pegados, hierva un poco de agua en su sartén durante 3-5 minutos y luego raspe con un utensilio de plástico. Use extrema precaución, la sartén estará muy caliente. Escurra el agua y deje que la sartén se enfríe completamente antes de pasar al paso 2.
2. Lave su sartén con agua tibia y una esponja suave.
3. Seque bien con una toalla de papel absorbente o un paño de cocina. Si nota algún residuo en la toalla, es completamente normal. Eso es parte del curado de la sartén. No se está haciendo ningún daño a su producto.
4. Antes de almacenarla, aplique una capa muy fina de aceite o cera para curar el acero al carbono en su sartén. Almacene en un lugar frío y seco. La fina capa de aceite protegerá su sartén y la mantendrá lista para su siguiente cocción.
5. A veces, después de la limpieza, su sartén necesitará volver a ser curada. Revise la sección "CÓMO CURAR".

QUÉ HACER Y QUÉ NO HACER

Precalente su sartén antes de cocinar para ayudar a promover las propiedades antiadherentes de la sartén.

Seque inmediatamente después de cada uso.

Lávala con agua tibia cuando sea necesario.

Frote una fina capa de aceite o cera para condimentar por toda la sartén antes de guardarla. Esto ayudará a evitar la oxidación.

No coloque el producto Karbon Steel™ en el lavaplatos.

No coloque alimentos congelados en su sartén Karbon Steel™.

No empape su producto Karbon Steel™.

No utilice un cepillo abrasivo en su producto Karbon Steel™.

No cocine en su sartén alimentos ácidos como, por ejemplo, tomates, vinagres, cítricos o vino. Esto podría alterar su curado.

Si esto ocurre, vuelva a curar su producto rápidamente.

No se asuste si ve óxido en su producto. Esto puede ocurrir de vez en cuando. Sólo hay que raspar el óxido y volver a curar su sartén.

No use su producto Karbon Steel™ por encima de los 750 °F (399 °C).

GARANTÍA

GARANTÍA DE TIEMPO DE VIDA LIMITADO EN LAS PIEZAS CERÁMICAS

Kamado Joe® garantiza que las piezas clave de cerámica utilizadas en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® están libres de defectos de material y mano de obra durante todo el tiempo que el comprador original sea propietario de la parrilla.

5 AÑOS DE GARANTÍA PARA LAS PIEZAS METÁLICAS Y LAS PARRILLAS CON TAPA JOE

Kamado Joe® garantiza que las piezas clave de neta y hierro fundido utilizadas en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® están libres de defectos de material y mano de obra durante un período de cinco (5) años.

GARANTÍA DE 3 AÑOS PARA LOS COMPONENTES ELECTRÓNICOS, LOS DEFLECTORES DE CALOR Y LAS PIEDRAS PARA PIZZA

Kamado Joe® garantiza que los componentes electrónicos de esta parrilla y ahumador Kamado Joe® están libres de defectos de material y mano de obra durante un período de tres (3) años.

2 AÑOS DE GARANTÍA PARA LOS COMPONENTES DIVERSOS Y LOS ACCESORIOS INDEPENDIENTES

Kamado Joe® garantiza que cualquier componente misceláneo utilizado en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® (incluyendo, entre otros, el termómetro, las juntas y los controladores iKamand) o cualquier accesorio Kamado Joe está libre de defectos de material y mano de obra por un período de dos (2) años.

GARANTÍA LIMITADA DE USO COMERCIAL

La presente garantía asume un uso doméstico normal y razonable combinado con un buen mantenimiento esperado para todos los productos Kamado Joe®. Esta garantía no se aplica a los usos comerciales, por ejemplo, por parte de empresas de buffets, carnicerías, empresas de alquiler y camiones de comida. Kamado Joe® garantiza que todas las parrillas y ahumadores Kamado Joe® utilizados en las aplicaciones comerciales están libres de defectos de material y mano de obra durante un período de un (1) año.

¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?

La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que la garantía se aplique, debe registrar su producto Kamado Joe® utilizando la página de registro del producto en nuestro sitio web. Si descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo el uso y mantenimiento normal, Kamado Joe®, a su exclusiva discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por el mismo componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Kamado Joe pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.

¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento.

LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, IMPLÍCITA O EXPLÍCITA, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES LA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR SE LIMITA EXPLÍCITAMENTE A LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE GARANTÍA PARA EL COMPONENTE CORRESPONDIENTE.

EL ÚNICO DERECHO EXCLUSIVO DEL COMPRADOR PARA EL INCUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DEBE ESTAR LIMITADO COMO SE ESPECIFICA EN LA PRESENTE AL REEMPLAZO. KAMADO JOE® EN NINGÚN CASO, SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, ACCIDENTALES O DERIVADOS.

Esta garantía se le proporciona además de todos los derechos y recursos que le otorgan las leyes y reglamentos de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno a los derechos legales que le asisten en virtud de la normativa de garantía legal de su estado o país de residencia. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones de la duración de una garantía implícita o los daños disponibles para usted podrían no estar limitados por esta garantía.

AUSTRALIA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por un falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

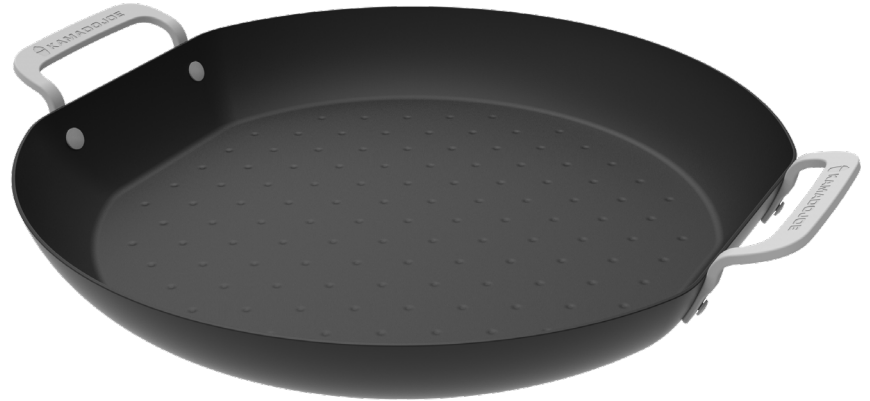
¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?

Adquirir cualquier producto Kamado Joe® a través de un distribuidor no autorizado invalida la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como cualquier minorista al que Kamado Joe® no le ha concedido expresamente permiso para vender productos Kamado Joe®.

KAMADOJOE®

KJ15124722

KAMADOJOE® Paellapan



WELKOM! Uw gids om met Karbon Steel™ te koken! Karbon Steel™ is een vertrouwd middel in keukens overal ter wereld.

De pannen van Karbon Steel™ zijn geschikt voor gebruik op open vuur, in de oven in huis en op het kookfornuis.



! OPGELET - VEILIGHEIDSMATREGELEN - LEZEN VÓÓR GEBRUIK !

- De grill moet vóór hantering helemaal afgekoeld zijn, om brandwonden te voorkomen.
- Sommige onderdelen kunnen scherpe randen hebben. Wees voorzichtig om letsel te voorkomen.
- GEEN ingevroren voedsel bakken in een hete pan.
- Wees uiterst voorzichtig, want de pan wordt zeer warm tijdens het gebruik. Gebruik beschermende, hittebestendige wanten om tijdens het gebruik de handgrepen van de pan aan te raken.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Oven voorverwarmen tot 200 °C. Bedek een bakplaat met folie en plaats die op het onderste rek van de oven om gemakkelijk schoon te maken.
2. Was de pan af met warm water.
3. Grondig afdrogen met absorberend keukenpapier of een theedoek.
4. De pan met olie inwrijven. Met keukenpapier of een theedoek een zeer dunne laag olie met hoog rookpunt (200 °C - 250 °C) aanbrengen over het hele oppervlak van de pan. Oliën zoals koolzaad-, zonnebloem-, plantaardige, lijnzaad-, druivenpit- of sojaolie geven het beste resultaat. Wij raden avocado-, kokosnoot- of olijfolie af.
5. Bak de pan gedurende 1 uur op 200 °C. Het is best om de pan ondersteboven in de oven te plaatsen, zodat de olie niet in de pan ophoopt. Laat de pan helemaal afkoelen in de oven.
6. Haal de pan uit de oven en veeg overgebleven olie of resten af.
7. Herhaal stap 4 tot 6 nog twee keer.

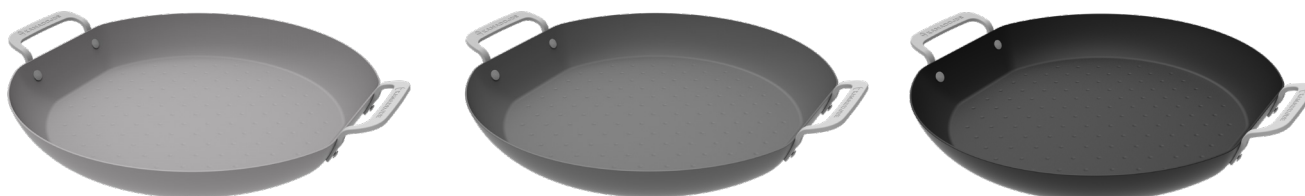
HOE VOORKRUIDEN?

Regelmatig voorkruیدن van de pan zorgt voor optimale resultaten. Hoe meer de pan wordt gebruikt en gekruید, des te beter wordt de antiaanbaklaag. Regelmatig voorkruیدن doet u in 3 gemakkelijke stappen.

1. De pan met olie inwrijven. Met keukenpapier of een theedoek een zeer dunne laag olie met hoog rookpunt (200 °C - 250 °C) aanbrengen over het hele oppervlak van de pan. Oliën zoals koolzaad-, zonnebloem-, plantaardige, lijnzaad-, druivenpit- of sojaolie geven het beste resultaat. Wij raden avocado-, kokosnoot- of olijfolie af.
2. Bak de pan gedurende 1 uur op 200 °C. Het is best om de pan ondersteboven in de oven te plaatsen, zodat de olie zich niet ophoopt.
Laat de pan helemaal afkoelen in de oven.
3. Haal de afgekoelde pan uit de oven en veeg overgebleven olie of resten af.

TIP: De pan mag niet plakkerig aanvoelen. Als de pan plakkerig is, verwarm de pan dan en laat gewoonweg afkoelen, totdat de coating de gewenste textuur heeft.

Kookgerief van Karbon Steel™ zal verschillende kleuren en patronen vertonen na het voorkruیدن en als u met de pan begint te koken. De verandering in kleur en voorkomen is helemaal normaal. Hoe donkerder de pan wordt, des te beter is de antiaanbaklaag.



HOE SCHOONMAKEN?

Maak uw product van Karbon Steel™ altijd schoon met de hand. Een product van Karbon Steel™ nooit in de vaatwasmachine plaatsen. Een product van Karbon Steel™ nooit laten weken.

1. Als de pan helemaal afgekoeld is, alle overgebleven bakolie afwrijven met keukenpapier of een theedoek. Indien nodig, aangebakken voedsel verwijderen met een plastic spatel. U kunt het voedsel ook afschrobben met grof zout en olie. Voor zeer hardnekkig aangebakken voedsel laat u 3 tot 5 minuten lang wat water in de pan sudderen. Schrob dan schoon met plasticgereedschap. Wees uitermate voorzichtig. De pan zal zeer heet zijn. Giet het water uit en laat de pan helemaal afkoelen, voordat u begint met stap 2.
2. De pan afwassen met warm water en een zachte spons.
3. Helemaal afdrogen met absorberend keukenpapier of een theedoek. Het is normaal dat er wat resten aan de handdoek blijven. De resten komen van het voorkruیدن. Het product wordt niet beschadigd.
4. Voordat u de pan opbergt, wrijft u de pan in met een zeer dunne laag olie of kruidenwas voor koolstofstaal. Altijd opbergen in een koele en droge plaats. De dunne laag olie beschermt de pan en houdt de pan klaar voor de volgende kookbeurt.
5. De pan zal soms na het koken opnieuw moeten worden voorgekruید. Zie de rubriek HOE VOORKRUIDEN?

WEL EN NIET DOEN

De pan vóór het bakken voorverwarmen voor een betere antiaanbaklaag.

Na elke gebruik onmiddellijk afdrogen.

Met warm water afwassen, zoals nodig.

De pan helemaal inwrijven met een dunne laag olie of kruidenwas vóór het opbergen. Dit helpt roest te voorkomen.

Een product van Karbon Steel™ niet in de vaatwasmachine plaatsen.

Geen ingevroren voedsel in de pan van Karbon Steel™ plaatsen.

Een product van Karbon Steel™ niet laten weken.

Geen schurende borstel gebruiken op uw product van Karbon Steel™.

Geen zuur voedsel, zoals tomaten, azijn, citrusvruchten of wijn, in de pan bakken. Dit kan het voorkruیدن van de pan veranderen.

Als dit gebeurt, de pan onmiddellijk opnieuw voorkruیدن.

Geen paniek als u wat roest op het product ziet. Dat kan gebeuren. Schrob de roest af en kruید de pan opnieuw in.

Een product van Karbon Steel™ niet gebruiken bij een temperatuur boven 400 °C.

GARANTIE

BEPERKTE LEVENSLANGE GARANTIE OP KERAMISCHE ONDERDELEN

Kamado Joe® garandeert dat alle belangrijke keramische onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe®-grill en -roker geen materiaal- en productiefouten vertonen, zolang als de oorspronkelijke koper de grill bezit.

5 JAAR GARANTIE OP METALEN ONDERDELEN EN KETTLE JOE-GRILLS

Kamado Joe garandeert dat belangrijke metalen en gietijzeren onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe-grill en -roker geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van vijf (5) jaar.

3 JAAR GARANTIE OP ELEKTRONISCHE ONDERDELEN, WARMTESCHILDEN EN PIZZASTENEN

Kamado Joe® garandeert dat elektronische onderdelen van deze Kamado Joe-grill en -roker geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van drie (3) jaar.

2 JAAR GARANTIE OP DIVERSE ONDERDELEN EN ZELFSTANDIGE ACCESSOIRES

Kamado Joe® garandeert dat alle diverse onderdelen gebruikt in deze Kamado Joe®-grill en -roker (inclusief, zonder beperking, de thermometer, pakkingen en iKamand-regelingen) en eventuele Kamado Joe-accessoires geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van twee (2) jaar.

BEPERKTE GARANTIE BIJ COMMERCIEEL GEBRUIK

Deze garantie geldt voor gewoon en redelijk huishoudelijk gebruik in een privéwoning gecombineerd met het verwachte goede onderhoud voor alle Kamado Joe®-producten. Deze garantie dekt geen commercieel gebruik, bv. door cateringbedrijven, slagers, verhuurbedrijven en foodtrucks. Kamado Joe® garandeert dat alle Kamado Joe-grills en -rokers gebruikt in een commerciële omgeving geen materiaal- en productiefouten zullen vertonen gedurende een periode van één (1) jaar.

WANNEER BEGINT DE DEKKING ONDER DE GARANTIE?

Dekking onder de garantie begint op de oorspronkelijke aankoopdatum en geldt uitsluitend voor de originele koper. Voor dekking onder de garantie moet u uw Kamado Joe®-product registreren op de productregistratiepagina van onze website. Als u een materiaal- of productiefout ontdekt tijdens de toepasselijke garantieperiode bij gewoon gebruik en onderhoud, zal Kamado Joe® naar eigen goeddunken het defecte onderdeel vervangen of repareren zonder dat u het onderdeel hoeft te betalen. Deze garantie geldt niet voor de werkuren of andere kosten geassocieerd met service, reparatie of werking van de grill. Kamado Joe zal alle verzendkosten betalen voor onderdelen onder garantie.

WAT VALT NIET ONDER DE GARANTIE?

Deze garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik of gebruik van het product voor een ander dan het bedoeld gebruik, schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onjuiste montage, onjuist onderhoud of onjuiste installatie, schade veroorzaakt door een ongeval of natuurramp, schade veroorzaakt door niet-toegestane toebehoren of aanpassingen of schade tijdens het vervoer. Deze garantie dekt geen schade door gewone slijtage van het gebruik van het product (zoals krassen, blutsen, deuken en afbladeren) of veranderingen in het uitzicht van de grill zonder gevolgen voor de werking ervan.

DEZE BEPERKTE GARANTIE VERVANGT EN SLUIT ELKE ANDERE SCHRIFTELIJKE OF MONDELINGE, UITDRUKKELIJKE OF STILZWIJGENDE GARANTIE UIT, MET INBEGRIIP VAN, ZONDER BEPERKING, DE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL. DE DUUR VAN STILZWIJGENDE GARANTIES, MET INBEGRIIP VAN ELKE STILZWIJGENDE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, IS UITDRUKKELIJK BEPERKT TOT DE DUUR VAN DE GARANTIEPERIODE VOOR HET VAN TOEPASSING ZIJNDE ONDERDEEL.

VOOR EEN INBREUK OP DEZE BEPERKTE GARANTIE OF EEN STILZWIJGENDE GARANTIE IS HET UITSLUITENDE RECHTSMIDDEL VAN DE KOPER BEPERKT TOT VERVANGING, ZOALS HIER GESPECIFICEERD. KAMADO JOE® IS NOOIT AANSPRAKELIJK VOOR BIJZONDERE, TOEVALLIGE OF GEVOLGSCHADE.

De garantie wordt aan u gegeven naast alle rechten en rechtsmiddelen die u ter beschikking hebt op basis van de wet- en regelgeving voor bescherming van de consument. Deze garantie doet niets af van uw wettelijke rechten conform wettelijke garantiebepalingen in het land waar u woont. Afhankelijk van het land waar u woont, beperkt deze garantie de duur van een stilzwijgende garantie of de voor u beschikbare schadevergoeding misschien niet.

AUSTRALIË: Onze goederen komen met garanties die niet kunnen worden uitgesloten krachtens het Australisch consumentenrecht. U bent gerechtigd op vervanging of terugbetaling voor een groot defect en op een vergoeding voor alle andere redelijkerwijs te voorziene verliezen of schade. U bent ook gerechtigd op reparatie of vervanging van goederen, als ze niet van aanvaardbare kwaliteit zijn en het defect geen groot defect is.

WAARDOOR WORDT DE GARANTIE NIETIG?

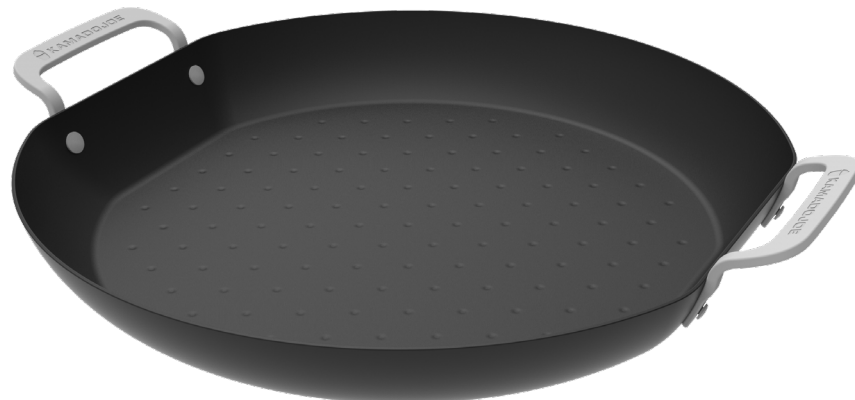
Een Kamado Joe®-product kopen via een niet-geautoriseerde verkoper maakt deze garantie nietig. De definitie van een niet-geautoriseerde verkoper is elke detailhandel die geen uitdrukkelijke toestemming heeft van Kamado Joe® om producten van Kamado Joe® te verkopen.

KAMADOJOE®

KJ15124722

KAMADOJOE®

Poêle à paella



BIENVENUE! Votre guide de la cuisine avec Karbon Steel™!
Karbon Steel™ est un outil fiable dans les cuisines du monde entier.
Les poêles Karbon Steel™ peuvent être utilisées au-dessus d'une flamme nue, dans les fours domestiques et sur les plaques de cuisson.



! ATTENTION - PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - LIRE AVANT L'UTILISATION !

- Pour éviter les brûlures, assurez-vous que votre grill est complètement froid avant de le manipuler.
- Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants. Faites preuve de prudence pour éviter les blessures.
- Ne PAS mettre d'aliments surgelés dans une poêle chaude.
- Faites très attention, la poêle deviendra très chaude pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection résistants à la chaleur pour toucher les poignées de la poêle pendant l'utilisation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Préchauffez votre four à 400 °F (204 °C). Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier d'aluminium et placez-la sur la grille inférieure du four pour faciliter le nettoyage.
2. Lavez votre poêle avec de l'eau chaude.
3. Séchez-la complètement avec un essuie-tout absorbant ou un linge à vaisselle.
4. Huilez votre poêle. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge à vaisselle, appliquez une très mince couche d'huile à point de fumée élevé (400 °F - 475 °F [204 °C - 246 °C]) sur toute la surface de la poêle. Les huiles telles que l'huile de canola, de tournesol, végétale, de lin, de pépins de raisin ou de soja donnent les meilleurs résultats. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'huile d'avocat, de noix de coco ou d'olive.
5. Faites chauffer la poêle pendant 1 heure à 400 °F (204 °C). Il est préférable de placer la poêle à l'envers dans le four afin que l'huile ne s'accumule pas dans la poêle. Laissez la poêle refroidir complètement dans le four.
6. Sortez la poêle du four et essuyez tout excès d'huile ou résidu.
7. Refaites les étapes 4 à 6 deux fois de plus.

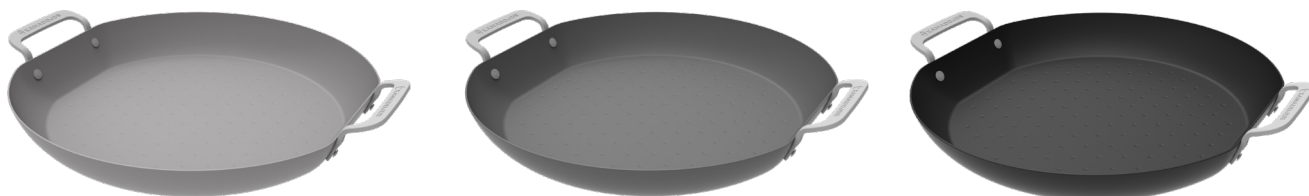
COMMENT APPRÊTER VOTRE POÊLE

Un apprêtage régulier de votre poêle permet d'obtenir des résultats optimaux. Plus vous utilisez et apprêtez votre poêle, plus elle deviendra antiadhésive. L'apprêtage régulier se fait en 3 étapes simples.

1. Huilez votre poêle. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge à vaisselle, appliquez une très mince couche d'huile à point de fumée élevé (400 °F – 475 °F [204 °C – 246 °C]) sur toute la surface de la poêle. Les huiles telles que l'huile de canola, de tournesol, végétale, de lin, de pépins de raisin ou de soja donnent les meilleurs résultats. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'huile d'avocat, de noix de coco ou d'olive.
2. Faites chauffer la poêle pendant 1 heure à 400 °F (204 °C). Il est préférable de placer la poêle à l'envers dans le four afin que l'huile ne s'accumule pas. Laissez la poêle refroidir complètement dans le four.
3. Sortez la poêle du four et essuyez tout excès d'huile ou résidu.

CONSEIL : La poêle ne devrait pas être collante au toucher. Si elle est collante, il suffit de chauffer et de refroidir votre poêle jusqu'à obtenir la texture de revêtement souhaitée.

Les articles de cuisine Karbon Steel™ prendront une variété de couleurs et de motifs lorsque vous commencerez à apprêter votre poêle et à cuisiner avec. Le changement de couleur et d'apparence est tout à fait normal. Plus la poêle est foncée, meilleures sont ses propriétés antiadhésives.



NETTOYAGE

Nettoyez toujours votre produit Karbon Steel™ à la main. Ne mettez jamais le produit Karbon Steel™ dans le lave-vaisselle. Ne faites jamais tremper votre produit Karbon Steel™.

1. Une fois que votre poêle a complètement refroidi, essuyez l'excédent d'huile de cuisson avec un essuie-tout ou un linge à vaisselle. Au besoin, utilisez une spatule en plastique pour raclez les aliments collés. Vous pouvez également récurer la poêle en utilisant du gros sel et de l'huile. Pour les aliments très récalcitrants, faites mijoter de l'eau dans votre poêle pendant 3 à 5 minutes, puis raclez pour nettoyer avec un outil en plastique. Faites très attention, la poêle sera très chaude. Égouttez l'eau et laissez la poêle refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Lavez votre poêle avec de l'eau chaude et une éponge douce.
3. Séchez-la complètement avec un essuie-tout absorbant ou un linge à vaisselle. Si vous remarquez des résidus sur votre serviette, c'est tout à fait normal. C'est une partie de l'apprêtage de la poêle. Aucun dommage n'est causé à votre produit.
4. Avant de la ranger, appliquez une très mince couche d'huile ou de cire d'apprêtage pour acier ordinaire sur votre poêle. Rangez-la toujours dans un endroit frais et sec. La mince couche d'huile protégera votre poêle et la gardera prête pour votre prochaine cuisson.
5. Parfois, après le nettoyage, votre poêle devra être apprêtée de nouveau. Veuillez consulter la section « COMMENT APPRÊTER VOTRE POÊLE ».

CHOSSES À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

Faites préchauffer votre poêle avant la cuisson pour encourager ses propriétés antiadhésives.

Séchez-la immédiatement après chaque utilisation.

Lavez-la à l'eau chaude au besoin.

Frottez une fine couche d'huile ou de cire d'apprêtage sur toute la poêle avant de la ranger. Cela contribuera à prévenir la rouille.

Ne mettez pas votre produit Karbon Steel™ dans le lave-vaisselle.

Ne mettez pas d'aliments surgelés dans votre poêle Karbon Steel™.

Ne faites pas tremper votre produit Karbon Steel™.

N'utilisez pas de brosse à récurer abrasive sur votre produit Karbon Steel™.

Ne faites pas cuire d'aliments acides comme les tomates, les vinaigres, les agrumes ou le vin dans votre poêle. Cela pourrait modifier l'apprêtage.

Si cela se produit, apprêtez de nouveau votre produit dans les plus brefs délais.

Si vous voyez de la rouille sur votre produit, ne paniquez pas. Cela peut arriver de temps en temps. Il suffit de frotter pour éliminer la rouille et d'apprêter votre poêle à nouveau.

N'utilisez pas votre produit Karbon Steel™ à une température supérieure à 750 °F (399 °C).

GARANTIE

GARANTIE À VIE LIMITÉE SUR LES PIÈCES EN CÉRAMIQUE

Kamado Joe garantit que les principales pièces en céramique utilisées dans ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication tant et aussi longtemps que le propriétaire d'origine possède le barbecue.

GARANTIE DE 5 ANS SUR LES PIÈCES EN MÉTAL ET LES BARBECUES KETTLE JOE

Kamado Joe® garantit que les principales pièces en métal et en fonte utilisées dans ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant cinq (5) ans.

GARANTIE DE 3 ANS SUR LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES, LES DÉFLECTEURS DE CHALEUR ET LES PLAQUES À PIZZA

Kamado Joe® garantit que les composants électroniques de ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant trois (3) ans.

GARANTIE DE 2 ANS SUR LES COMPOSANTS DIVERS ET LES ACCESSOIRES AUTONOMES

Kamado Joe® garantit que les composants divers utilisés dans ce barbecue et ce fumoir Kamado Joe® (y compris, notamment, le thermomètre, les joints d'étanchéité et les contrôleurs iKamand), et les accessoires Kamado Joe seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant deux (2) ans.

GARANTIE LIMITÉE POUR UTILISATION COMMERCIALE

Cette garantie suppose une utilisation domestique normale et raisonnable combinée à un bon entretien de tous les produits Kamado Joe®. Cette garantie ne s'applique pas aux utilisations commerciales, par exemple par les traiteurs, les bouchers, les entreprises de location et les camions de restauration. Kamado Joe® garantit que tous les barbecues et fumoirs Kamado Joe® utilisés commercialement seront exemptes de défauts de matériel et de fabrication pendant un (1) an.

QUAND COMMENCE LA COUVERTURE DE GARANTIE?

La couverture de garantie commence à la date de l'achat original et couvre seulement le propriétaire d'origine. Pour que la garantie s'applique, vous devez enregistrer votre produit Kamado Joe® utilisant la page d'enregistrement du produit sur notre site Web. Si vous découvrez un défaut de matériel ou de fabrication durant la période de garantie applicable dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, Kamado Joe® remplacera ou réparera, à son entière discrétion, le composant défectueux sans vous facturer de frais pour le composant lui-même.

Cette garantie ne s'applique pas à la main-d'œuvre ou à tout autre coût associé à l'entretien, à la réparation ou au fonctionnement du gril. Kamado Joe paiera tous les frais d'expédition des pièces sous garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le barbecue a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du barbecue qui n'affectent pas sa performance.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EXCLUSIVE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, ÉCRITE OU VERBALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT, NOTAMMENT, LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, INCLUANT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE POUR LE COMPOSANT APPLICABLE.

LE RECOURS EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE SERA LIMITÉ AU REMPLACEMENT, TEL QUE SPÉCIFIÉ PAR LA PRÉSENTE GARANTIE. KAMADO JOE® NE SERA TENU RESPONSABLE EN AUCUN CAS DES DOMMAGES PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS.

Cette garantie vous est fournie en plus de tous les droits et recours qui vous sont conférés par les lois et les règlements de protection des consommateurs. Cette garantie n'affecte en rien vos droits légaux en vertu des règlements sur les garanties légales dans votre État ou votre pays de résidence. Selon votre État ou votre pays de résidence, les limitations de la durée d'une garantie implicite ou les dommages-intérêts dont vous disposez peuvent ne pas être applicables à cette garantie.

AUSTRALIE : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu de la Loi australienne sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de panne majeure et à une indemnisation pour toute autre perte ou tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les marchandises si elles ne sont pas de qualité acceptable et la défaillance n'est pas majeure.

CE QUI ANNULERA LA GARANTIE

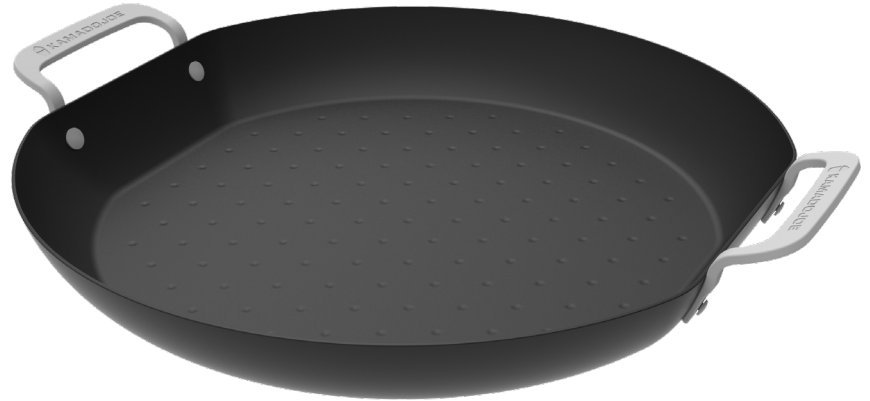
L'achat de tout produit Kamado Joe® chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un détaillant non autorisé est défini comme étant tout détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Kamado Joe® pour vendre les produits Kamado Joe®.

KAMADOJOE®

KJ15124722

KAMADOJOE®

Paella Pan



WILLKOMMEN! Ihre Anleitung für das Kochen mit Karbon Steel™!
Karbon Steel™ ist ein bewährtes Tool in den Küchen der Welt.
Karbon Steel™ Pfannen sind für die Verwendung auf offener Flamme,
im Backofen und auf Herdplatten geeignet.



! VORSICHT - SICHERHEITSVORKEHRUNGEN - VOR GEBRAUCH LESEN !

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill vor Gebrauch vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Einige Komponenten können scharfe Kanten haben. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Geben Sie KEINE gefrorenen Lebensmittel in die heiße Pfanne.
- Wenden Sie äußerste Vorsicht an, da die Pfanne während des Gebrauchs sehr heiß wird. Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie die Pfannengriffe während des Gebrauchs anfassen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Den Ofen auf 400 F (204 C) vorheizen. Ein Blech mit Folie auslegen und es auf die untere Schiene des Ofens stellen, um das Reinigen zu erleichtern.
2. Die Pfanne mit warmem Wasser auswaschen.
3. Die Pfanne gründlich mit einem saugfähigen Papierhandtuch oder einem Küchentuch abtrocknen.
4. Die Pfanne ölen. Mit einem Papier- oder Küchentuch eine sehr dünne Schicht Öl mit einem hohen Rauchpunkt 400 F – 475 F (204 C – 246 C) auf die gesamte Oberfläche der Pfanne auftragen. Öle wie Raps-, Sonnenblumen-, Gemüse-, Leinsamen-, Traubenkern- oder Sojabohnenöl liefern die besten Ergebnisse. Die Verwendung von Avocado-, Kokosnuss- oder Olivenöl wird nicht empfohlen.
5. Die Pfanne 1 Stunde lang bei 400 F (204 C) backen. Am besten ist es, die Pfanne mit der Oberseite nach unten in den Ofen zu stellen, damit sich das Öl nicht in der Pfanne sammelt. Lassen Sie die Pfanne im Ofen vollständig abkühlen.
6. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und überschüssiges Öl oder Rückstände abwischen.
7. Schritte 4-6 noch zweimal wiederholen.

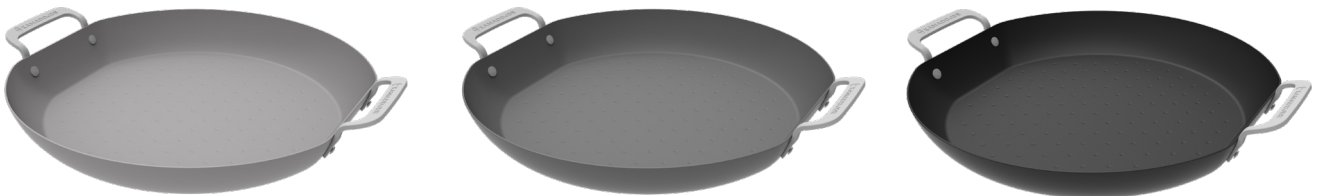
DAS EINBRENNEN DER PFANNE

Regelmäßiges Einbrennen der Pfanne sorgt für optimale Ergebnisse. Je öfter Sie die Pfanne benutzen und einbrennen, desto unempfindlicher wird sie gegenüber dem Anhaften von Lebensmitteln. Regelmäßiges Einbrennen kann in 3 einfachen Schritten erfolgen.

1. Ölen Sie Ihre Pfanne. Tragen Sie mit einem Papier- oder Küchentuch eine sehr dünne Schicht Öl mit einem hohen Rauchpunkt 400 F – 475 F (204 C – 246 C) auf die gesamte Oberfläche der Pfanne auf. Öle wie Raps-, Sonnenblumen-, Gemüse-, Leinsamen-, Traubenkern- oder Sojabohnenöl liefern die besten Ergebnisse. Die Verwendung von Avocado-, Kokosnuss- oder Olivenöl wird nicht empfohlen.
2. Backen Sie die Pfanne 1 Stunde lang bei 400 F (204 C). Am besten ist es, die Pfanne mit der Oberseite nach unten in den Ofen zu stellen, damit sich das Öl nicht ansammelt. Lassen Sie die Pfanne im Ofen vollständig abkühlen.
3. Die abgekühlte Pfanne aus dem Ofen nehmen und überschüssiges Öl oder Rückstände abwischen.

TIPP: Die Pfanne sollte sich nicht klebrig anfühlen. Wenn sie klebrig ist, einfach die Pfanne erhitzen und abkühlen lassen, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist.

Karbon Steel™ Kochgeschirr nimmt eine Vielzahl von Farben und Mustern an, wenn Sie beginnen, Ihre Pfanne einzubrennen und damit zu kochen. Die Veränderung der Farbe und des Aussehens ist völlig normal. Je dunkler die Pfanne wird, desto besser sind ihre Antihafteigenschaften.



REINIGUNG

Reinigen Sie Ihr Karbon Steel™ Produkt immer mit der Hand. Geben Sie das Karbon Steel™ Produkt niemals in die Spülmaschine. Weichen Sie Ihr Karbon Steel™ Produkt niemals ein.

1. Nachdem die Pfanne vollständig abgekühlt ist, wischen Sie überschüssiges Speiseöl mit einem Papiertuch oder Küchentuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf eine Plastikspatel, um anhaftende Lebensmittel abzuschaben. Sie können auch grobes Salz und Öl als Scheuermittel verwenden. Bei sehr hartnäckigen Lebensmitteln kochen Sie 3-5 Minuten lang etwas Wasser in der Pfanne und schaben sie dann mit einem Kunststoffwerkzeug ab. Seien Sie dabei äußerst vorsichtig, da die Pfanne sehr heiß sein wird. Gießen Sie das Wasser ab und lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen, bevor Sie zu Schritt 2 übergehen.
2. Waschen Sie Ihre Pfanne mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
3. Trocknen Sie die Pfanne gründlich mit einem saugfähigen Papierhandtuch oder einem Küchentuch ab. Wenn Sie Rückstände auf Ihrem Handtuch bemerken, ist das völlig normal. Das gehört zum Einbrennen der Pfanne. Ihr Produkt wird dadurch nicht beschädigt.
4. Tragen Sie vor der Lagerung eine sehr dünne Schicht Öl oder Kohlenstoffstahl-Einbrennwachs auf Ihre Pfanne auf. Lagern Sie die Pfanne immer an einem kühlen, trockenen Ort. Die dünne Ölschicht schützt Ihre Pfanne und hält sie für die nächste Zubereitung bereit.
5. Manchmal muss Ihre Pfanne nach der Reinigung neu eingebrannt werden. Lesen Sie dazu bitte den Abschnitt „DAS EINBRENNEN DER PFANNE“.

EMPFOHLEN/ZU VERMEIDEN

Empfohlen: Die Pfanne vor dem Kochen vorheizen, um deren Antihafteigenschaften zu potenzieren.

Nach jedem Gebrauch sofort abtrocknen.

Bei Bedarf mit warmem Wasser abwaschen.

Vor der Lagerung die Pfanne mit einer dünnen Schicht Öl oder Wachs einreiben. Dies hilft, Rostbildung zu verhindern.

Zu vermeiden: Geben Sie Ihr Karbon Steel™ Produkt nicht in die Spülmaschine.

Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel in Ihre Karbon Steel™ Pfanne.

Weichen Sie Ihr Karbon Steel™ Produkt nicht ein.

Verwenden Sie für Ihr Karbon Steel™ Produkt keine Scheuerbürste.

Kochen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie Tomaten, Essig, Zitrusfrüchte oder Wein in Ihrer Pfanne. Dies könnte das Einbrennen verändern. Sollte dies vorkommen, müssen Sie Ihr Produkt umgehend neu einbrennen.

Geraten Sie nicht in Panik, wenn Sie Rost auf Ihrem Produkt sehen. Das kann von Zeit zu Zeit vorkommen.

Schrubben Sie einfach den Rost ab und brennen Sie die Pfanne neu ein.

Ihr Karbon Steel™ Produkt darf keinen Temperaturen über 750 F (399 C) ausgesetzt werden.

GARANTIE

BEGRENZTE LEBENSLANGE GARANTIE AUF KERAMIKTEILE

Kamado Joe® garantiert, dass die wichtigsten Keramikteile, die in diesem Kamado Joe® Grill und Smoker verwendet werden, frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, und zwar so lange, wie der ursprüngliche Käufer den Grill besitzt.

5 JAHRE GARANTIE AUF METALLTEILE UND KETTLE JOE-GRILLS

Kamado Joe® garantiert, dass die wichtigsten Metall- und Gusseisenteile, die in diesem Kamado Joe® Grill und Smoker verwendet werden, für einen Zeitraum von fünf (5) Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

3 JAHRE GARANTIE AUF ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN, HITZEABWEISER UND PIZZASTEINE

Kamado Joe® garantiert, dass die elektronischen Komponenten dieses Kamado Joe® Grills und Smokers für einen Zeitraum von drei (3) Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

2 JAHRE GARANTIE AUF VERSCHIEDENE KOMPONENTEN UND EIGENSTÄNDIGES ZUBEHÖR

Kamado Joe® garantiert, dass alle anderen Komponenten, die in diesem Kamado Joe® Grill und Smoker verwendet werden (einschließlich, aber nicht beschränkt auf das Thermometer, die Dichtungen und die iKamand-Steuerungen) oder jedes Kamado Joe® Zubehör für einen Zeitraum von zwei (2) Jahren frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR KOMMERZIELLE NUTZUNG

Diese Garantie geht von einer normalen und angemessenen Nutzung im Haushalt in Verbindung mit einer erwarteten guten Wartung für alle Kamado Joe®-Produkte aus. Diese Garantie gilt nicht für die kommerzielle Nutzung, z. B. durch Caterer, Metzger, Verleihfirmen und Food Trucks. Kamado Joe® garantiert, dass alle Kamado Joe® Grills und Smoker, die in kommerziellen Anwendungen eingesetzt werden, für einen Zeitraum von einem (1) Jahr frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

WANN BEGINNT DIE GARANTIEABDECKUNG?

Die Garantie beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum und gilt nur für den Erstkäufer. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie Ihr Kamado Joe®-Produkt über die Produktregistrierungsseite auf unserer Website registrieren. Wenn Sie während der geltenden Garantiezeit bei normalem Gebrauch und normaler Wartung einen Material- oder Verarbeitungsfehler feststellen, wird Kamado Joe® nach unserem alleinigen Ermessen die defekte Komponente ersetzen oder reparieren, ohne dass Ihnen Kosten für die Komponente selbst entstehen. Diese Garantie bezieht sich nicht auf Arbeit oder andere Kosten, die mit der Wartung, Reparatur oder dem Betrieb des Grills verbunden sind. Kamado Joe übernimmt alle Versandkosten für Garantieteile.

WAS IST NICHT ABGEDECKT?

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch Missbrauch oder eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts verursacht wurden, für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Montage, Wartung oder Installation verursacht wurden, für Schäden, die durch Unfälle oder Naturkatastrophen verursacht wurden, für Schäden, die durch nicht autorisierte Anbauten oder Änderungen verursacht wurden, oder für Schäden während des Transports. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch normale Abnutzung des Produkts (z. B. Kratzer, Beulen, Dellen und Absplitterungen) oder durch Veränderungen des Aussehens des Grills entstehen, die seine Leistung nicht beeinträchtigen.

DIESE BESCHRÄNKTE GARANTIE GILT EXKLUSIV UND ANSTELLE JEDER ANDEREN GARANTIE, OB SCHRIFTLICH ODER MÜNDLICH, AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF DIE GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. DIE DAUER JEDLICHER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE, EINSCHLIESSLICH JEDLICHER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, IST AUSDRÜCKLICH AUF DIE DAUER DER GARANTIE FÜR DIE JEWEILIGE KOMPONENTE BESCHRÄNKT.

DER AUSSCHLIESSLICHE RECHTSBEHELF DES KÄUFERS BEI VERLETZUNG DIESER BESCHRÄNKTEN GARANTIE ODER EINER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE IST, WIE HIER ANGEGEBEN, AUF ERSATZ BESCHRÄNKT. IN KEINEM FALL IST KAMADO JOE® FÜR BESONDERE, ZUFÄLLIGE ODER FOLGESCHÄDEN HAFTBAR.

Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich zu allen Rechten und Rechtsmitteln gewährt, die Ihnen durch Verbraucherschutzgesetze und -vorschriften eingeräumt werden. Diese Garantie beeinträchtigt in keiner Weise Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte in Ihrem Staat oder Wohnsitzland. Je nach Staat oder Land Ihres Wohnsitzes sind Einschränkungen der Dauer einer stillschweigenden Garantie oder der Ihnen zur Verfügung stehenden Schadensersatzleistungen möglicherweise nicht durch diese Garantie begrenzt.

AUSTRALIEN: Unsere Waren werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem schwerwiegenden Fehler und auf Entschädigung für jeden anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verlust oder Schaden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Waren nicht von akzeptabler Qualität sind und es sich nicht um einen schwerwiegenden Fehler handelt.

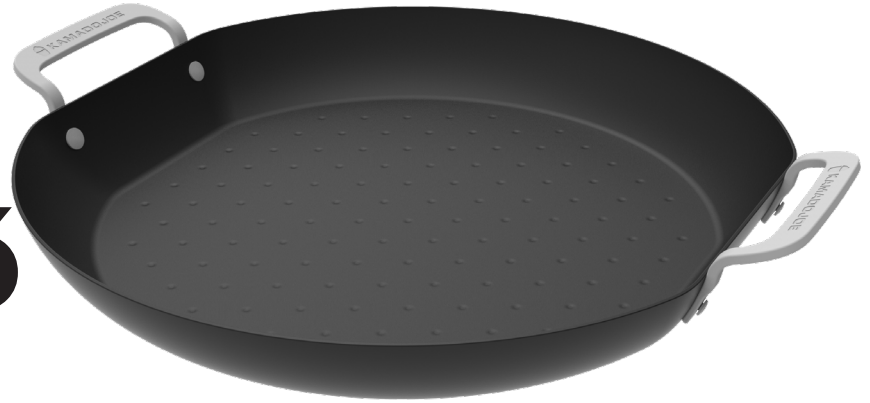
WODURCH WIRD DIE GARANTIE UNGÜLTIG?

Wenn Sie ein Kamado Joe®-Produkt über einen nicht autorisierten Händler kaufen, erlischt die Garantie. Ein nicht autorisierter Händler ist definiert als jeder Einzelhändler, der nicht ausdrücklich von Kamado Joe® die Erlaubnis erhalten hat, Kamado Joe®-Produkte zu verkaufen.

KAMADOJOE®

KJ15124722

KAMADOJOE® Paella serpenyő



ÜDVÖZÖLJÜK! Ez az Ön Karbon Steel™ sütési útmutatója!
A Karbon Steel™ egy megbízható eszköz a világ összes konyhájában. A Karbon Steel™ serpenyők alkalmasak a szabadban, a konyhai sütőkben és a tűzhelyeken való használatra is.



VIGYÁZAT - BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK - HASZNÁLAT



- Az égési sérülések elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a grill teljesen kihűlt-e.
- Egyes alkatrész éles peremekkel rendelkezhetnek. A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el.
- NE tegyen fagyasztott ételt a forró serpenyőbe.
- Legyen rendkívül óvatos, mivel a serpenyő használat közben nagyon felforrósodik. Használat közben a serpenyő fogantyújához csak hőálló védőkesztyűvel érjen hozzá.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT

1. Melegítse elő a sütőt 204 C (400 F) hőmérsékletre. Egy tepsit béleljen ki fóliával, és a könnyű tisztítás érdekében helyezze a sütő alsó rácsára.
2. Meleg vízzel mossa ki a serpenyőt.
3. Alaposan szárítsa meg nedvszívó papírtörölővel vagy konyharuhával.
4. Olajozza ki a serpenyőt. Papírtörölő vagy konyharuha segítségével vigyen fel a serpenyő teljes felületére nagyon vékonyan 204 C - 246 C (400 F - 475 F) füstpontú olajat.
Az olyan olajok, mint a repce, napraforgó, növényi, lenmag, szőlőmag vagy szója biztosítják a legjobb eredményt. Nem javasoljuk avokádó-, kókusz- vagy olívaolaj használatát.
5. Tartsa a serpenyőt 1 órán át 204 C (400 F) hőmérsékleten. A legjobb, ha a serpenyőt fejjel lefelé fordítva helyezzük a sütőbe, hogy az olaj ne gyűljön össze benne. Hagyja a serpenyőt teljesen kihűlni a sütőben.

KIÉGETÉS

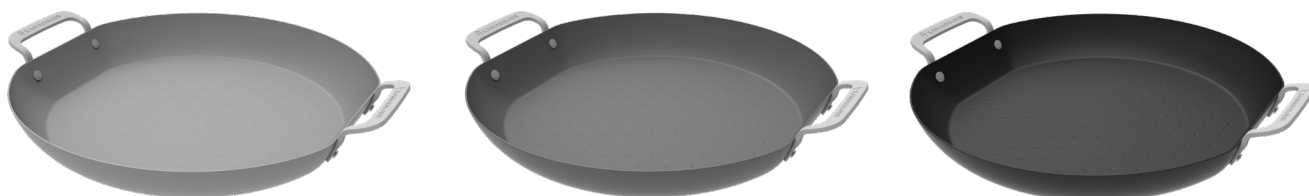
A serpenyő rendszeres kiégetése biztosítja az optimális eredményt. Minél többet használja és égeti ki a serpenyőt, annál tapadásmentesebb lesz. A rendszeres kiégetés 3 egyszerű lépésben elvégezhető.

1. Olajozza ki a serpenyőt. Papírtörölő vagy konyharuha segítségével vigyen fel a serpenyő teljes felületére nagyon vékonyan 204 C - 246 C (400 F - 475 F) füstpontú olajat. Az olyan olajok, mint a repce, napraforgó, növényi, lenmag, szőlőmag vagy szója biztosítják a legjobb eredményt. Nem javasoljuk avokádó-, kókusz- vagy olívaolaj használatát.
2. Tartsa a serpenyőt 1 órán át 204 C (400 F) hőmérsékleten. A legjobb, ha a serpenyőt fejjel lefelé fordítva helyezzük a sütőbe, hogy az olaj ne gyűljön össze benne.
3. Vegye ki a serpenyőt a sütőből, és törölje le róla a felesleges olajat vagy az egyéb maradványokat.

TANÁCS: A serpenyőnek nem szabad ragadós tapintásúnak lennie. Ha ragacsosnak tűnik, egyszerűen melegítse fel és hűtse le a serpenyőt, amíg el nem éri a bevonat kívánt textúráját.

A Karbon Steel™ főzőedények különböző színeket és megjelenést vesznek fel, ahogy elkezdjük kiégetni és használni a serpenyőt.

A szín és a megjelenés változása teljesen normális jelenség. Minél sötétebb a serpenyő, annál jobb a tapadásgátló tulajdonságai.



TISZTÍTÁS

A Karbon Steel™ terméket mindig kézzel tisztítsa. Soha ne tegye a Karbon Steel™ terméket a mosogatógépbe. Soha ne áztassa be a Karbon Steel™ terméket.

1. Miután a serpenyő teljesen kihűlt, törölje le a felesleges étolajat papírtörölővel vagy konyharuhával. Ha szükséges, műanyag spatulával kaparja le a leragadt ételt. Használhat durva sót és olajat is a lesúroláshoz. A nagyon letapadt ételek esetében főzzön egy kis vizet a serpenyőben 3-5 percig, majd egy műanyag szerszámmal kaparja tisztára azt. Legyen rendkívül óvatos, mivel a serpenyő nagyon forró lehet. Öntse le a vizet, és hagyja teljesen kihűlni a serpenyőt, mielőtt a második lépésre térne.
2. Meleg vízzel és puha szivaccsal mossa le a serpenyőt.
3. Alaposan szárítsa meg nedvszívó papírtörölővel vagy konyharuhával. Ha bármilyen maradványt észlel a törölrongyon, az teljesen normális. Ez a serpenyő kiégetésének a része. A termék nem sérül.
4. Tárolás előtt nagyon vékonyan kenje be a serpenyőt olajjal vagy szénacél-kiégető viasszal. Hűvös, száraz helyen tárolja. A vékony olajréteg megvédi a serpenyőjét, és előkészíti a következő sütésre.
5. Néha a tisztítás után a serpenyőt újra ki kell égetni. Kérjük, olvassa el a „KIÉGETÉS” című részt.

ENGEDÉLYEZETT ÉS

A sütés előtt melegítse elő a serpenyőt, hogy elősegítse a serpenyő tapadásgátló tulajdonságait. Minden használat után azonnal szárítsa meg.

Szükség szerint mossa le meleg vízzel.

Tárolás előtt vékonyan kenje be a serpenyőt olajjal vagy kiégető viasszal. Ez segít megelőzni a rozsdásodást.

Ne tegye a Karbon Steel™ terméket a mosogatógépbe. Ne tegyen fagyasztott ételt a Karbon Steel™ serpenyőbe. Soha ne áztassa be a Karbon Steel™ terméket.

Ne használjon dörzskéfét a Karbon Steel™ termékhez.

Ne főzzön a serpenyőben paradicsomos, ecetes, citrusféléket vagy bort tartalmazó savas ételeket. Ez megváltoztathatja a kiégetés hatását. Ha mégis ilyen ténne, haladéktalanul égesse ki újra a terméket.

Ne essen pánikba, ha rozsdát lát a termékén. Ez időről időre előfordulhat. Egyszerűen súrolja le a rozsdát, és égesse ki újra a serpenyőt.

Ne használja a Karbon Steel™ terméket 399 C (750 F) fölött.

GARANCIA

AZ ÉLETTARTAM-GARANCIA A KERÁMIA ALKATRÉSZEK ESETÉBEN KORLÁTOZOTT

Amíg a grill az eredeti vásárló tulajdonában van a Kamado Joe® garantálja, hogy a Kamado Joe® grillben és füstölőben használt kulcsfontosságú kerámiaalkatrészek anyag- és gyártási hibáktól mentesek.

5 ÉV GARANCIA VONATKOZIK A FÉMALKATRÉSZEKRE ÉS A KETTLE JOE GRILLEKRE

A Kamado Joe® öt (5) év garanciát vállal arra, hogy a Kamado Joe® grill és füstölő készülékben használt kulcsfontosságú fém- és öntöttvas alkatrészek anyag- és gyártási hibáktól mentesek.

3 ÉV A GARANCIA AZ ELEKTRONIKUS ALKATRÉSZEKRE, A HŐTERELŐKRE ÉS A PIZZAKÖVEKRE

A Kamado Joe® három (3) év garanciát vállal arra, hogy a Kamado Joe® grill és füstölő készülékben használt elektronikus alkatrészek anyag- és gyártási hibáktól mentesek.

2 ÉV A GARANCIA AZ EGYÉB ALKATRÉSZEKRE ÉS ÖNÁLLÓ TARTOZÉKOKRA

A Kamado Joe® két (2) év garanciát vállal arra, hogy a Kamado Joe® grillsütő és füstölő (beleértve többek között a hőmérőt, a tömítéseket és az iKamand vezérlőegységeket), illetve a Kamado Joe tartozékok anyag- és gyártási hibáktól mentesek.

A KERESKEDELMELI FELHASZNÁLÁSRA A GARANCIA KORLÁTOZOTT

Ez a garancia az összes Kamado Joe® termék esetében normál és rendeltetésszerű háztartási használatot, valamint elvárható jó karbantartást feltételez. Ez a garancia nem vonatkozik vendéglátóhelyek, hentesek, kölcsönző cégek és ételszállító teherautók általi kereskedelmi célú felhasználására. A Kamado Joe® egy (1) év garanciát vállal arra, hogy a kereskedelmi célokra használt Kamado Joe® grillek és füstölők anyag- és gyártási hibáktól mentesek.

MIKORTÓL ÉRVÉNYES A GARANCIA?

A garancia a beszerzés eredeti dátumától érvényes, és csak az eredeti vásárlóra vonatkozik. A garancia érvényesítéséhez regisztrálni kell Kamado Joe® termékét a weboldalunkon található termékregisztrációs oldalon. Ha a rendeltetésszerű használat és karbantartás során az érvényes garanciális időszak alatt anyag- vagy gyártási hiba észlelhető, a Kamado Joe® a saját belátása szerint költségmentesen kicseréli vagy kijavítja a hibás alkatrészt. Ez a jótállás nem vonatkozik a munkaidőre, illetve a grill szervizével, javításával vagy üzemeltetésével kapcsolatos egyéb költségekre. A Kamado Joe állja a garanciális alkatrészek minden szállítási költségét.

MIRE NEM TERJED KI A GARANCIA?

Ez a garancia nem vonatkozik a termék rongálásából vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkra, a megfelelő használat, összeszerelés, karbantartás vagy telepítés hiányából származó károkra, a baleset vagy természeti katasztrófák okozta károkra, nem odaillő tartozékok beszereléséből vagy módosításokból eredő károkra, illetve a szállítási károkra. Ez a garancia nem terjed ki a termék használatából eredő normál elhasználódásra (pl. karcolások, horpadások, ütődések és csorbulások) vagy a grillkinézet olyan változásaira, amelyek nem befolyásolják a teljesítményét.

EZ A GARANCIA KIZÁRÓLAGOS ÉS HELYETTESÍT MINDEN MÁS, ÍROTT VAGY SZÓBELI, KIFEJEZETT VAGY KELLÉKSZAVATOSSÁGOT, BELEÉRTVE TÖBBEK KÖZÖTT AZ ELADHATÓSÁGRA ÉS AZ ADOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓ GARANCIÁKAT. A KELLÉKSZAVATOSSÁG IDŐTARTAMA, BELEÉRTVE AZ ELADHATÓSÁGRA VAGY A MEGHATÁROZOTT CÉLRA VALÓ ALKALMASSÁGRA VONATKOZÓKAT, KIFEJEZETTEN AZ ADOTT ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ GARANCIÁLIS IDŐSZAK IDŐTARTAMÁRA KORLÁTOZÓDIK.

A VEVŐ KIZÁRÓLAGOS JOGORVOSLATA A JELEN KORLÁTOZOTT GARANCIA VAGY BÁRMELY KELLÉKSZAVATOSSÁG MEGSÉRTÉSE ESETÉN AZ ITT MEGHATÁROZOTTAK SZERINT A CSERÉRE KORLÁTOZÓDIK. A KAMADO JOE® SEMMILYEN ESETBEN SEM FELEL SEMMILYEN KÜLÖNLEGES, VÉLETLEN VAGY KÖVETKEZMÉNYES KÁROKÉRT.

Ezt a garanciát a fogyasztóvédelmi törvények és rendeletek által biztosított valamennyi jogon és jogorvoslati lehetőségen felül nyújtjuk Önnek. Ez a garancia semmilyen módon nem érinti az Ön államában vagy lakóhelye szerinti országban a törvényes garanciális szabályok szerinti jogait. Az Ön államától vagy lakóhelye szerinti országtól függően előfordulhat, hogy a kellékszavatosság időtartamára vagy az Ön által igénybe vehető kártérítésekre vonatkozó korlátozások nem érvényesülnek a jelen jótállásban.

AUSZTRÁLIA: Áruinkra az ausztrál fogyasztóvédelmi törvény szerint elfogadott garanciát adunk. Ön jogosult a termék cseréjére vagy visszatérítésre a súlyos meghibásodás esetén, valamint kártérítésre minden egyéb ésszerűen előrelátható veszteség vagy kár esetén. Ön akkor is jogosult az áru javíttatására vagy cseréjére, ha az áru nem megfelelő minőségű, és a hiba nem minősül jelentős meghibásodásnak.

MI ÉRVÉNYTELENÍTI A GARANCIÁT?

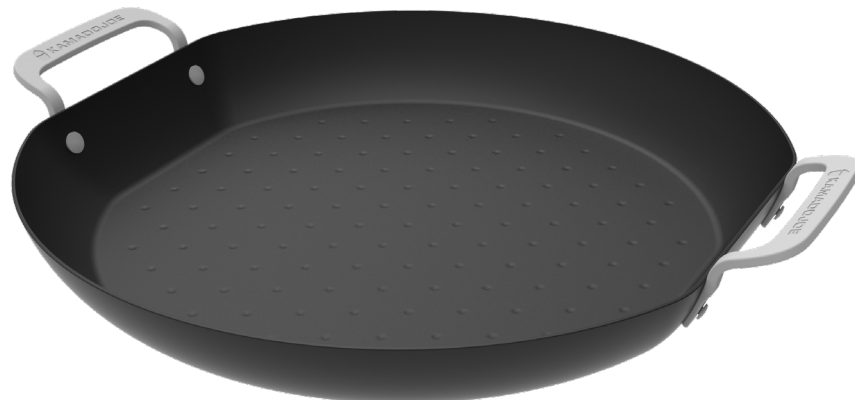
A Kamado Joe® termékek nem hivatalos kereskedőn keresztül való beszerzése érvényteleníti a garanciát. Jogosulatlan kereskedőnek minősül minden olyan kiskereskedő, aki nem kapott kifejezett engedélyt a Kamado Joe® vállaltól a Kamado Joe® termékek értékesítésére.

KAMADOJOE®

KJ15124722

KAMADOJOE®

Padella per Paella



BENVENUTI! La guida alla cucina con Karbon Steel™!

Karbon Steel™ è un attrezzo affidabile usato nelle cucine di tutto il mondo.

Le padelle in Karbon Steel™ sono adatte alla cottura su fiamma libera, forno domestico e piano cottura.



! ATTENZIONE - PRECAUZIONI DI SICUREZZA - LEGGERE PRIMA DELL'USO !

- Assicurarsi che il grill si sia raffreddato completamente prima di toccarlo, per evitare ustioni.
- Alcuni componenti possono presentare bordi taglienti. Prestare attenzione per evitare lesioni.
- NON mettere alimenti congelati nella padella calda.
- Usare la massima cautela, la padella raggiunge temperature molto elevate durante l'uso. Utilizzare guanti da forno resistenti al calore per impugnare i manici della padella durante l'uso.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Preriscaldare il forno a 400°F (204°C). Foderare una teglia da forno con un foglio di alluminio e posizionarla sul ripiano inferiore del forno, per rendere la pulizia più agevole.
2. Lavare la padella con acqua tiepida.
3. Asciugarla accuratamente con uno scottex o uno strofinaccio.
4. Oliare la padella. Utilizzando uno scottex o uno strofinaccio stendere uno strato molto sottile di olio ad alto punto di fumo 400°F - 475°F (204°C - 246°C) sull'intera superficie della padella. Si ottengono i migliori risultati con oli tipo colza, girasole, vegetali, semi di lino, semi d'uva o soia. Non è consigliabile utilizzare oli di avocado, cocco o oliva.
5. Inserire la padella nel forno 400°F (204°C) per 1 ora. È preferibile inserire in forno la padella capovolta. In questo modo l'olio non crea accumuli nella padella. Far raffreddare completamente la padella in forno.
6. Togliere la padella dal forno e pulire l'olio in eccesso.
7. Ripetere due volte i passaggi 4-6.

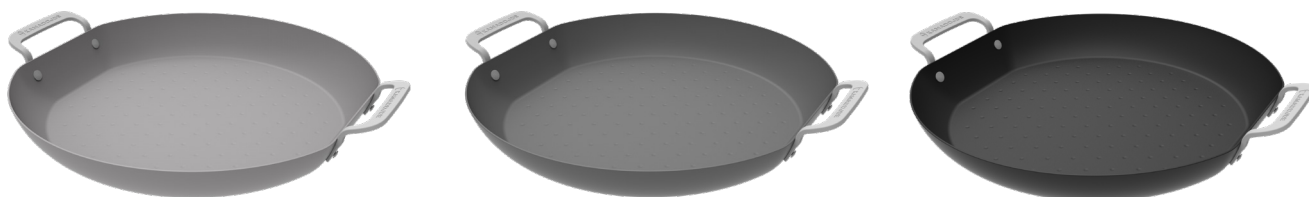
COME STAGIONARE

Stagionare regolarmente la padella per ottenere risultati ottimali. L'uso e la stagionatura ripetuti aumentano le proprietà antiaderenti della padella. La stagionatura regolare può essere fatta in 3 semplici passaggi.

1. Oliare la padella. Utilizzando uno scottex o uno strofinaccio stendere uno strato molto sottile di olio ad alto punto di fumo 400°F - 475°F (204°C - 246°C) sull'intera superficie della padella. Si ottengono i migliori risultati con oli tipo colza, girasole, vegetali, semi di lino, semi d'uva o soia. Non è consigliabile utilizzare oli di avocado, cocco o oliva.
2. Inserire la padella nel forno 400°F (204°C) per 1 ora. È meglio inserire la padella capovolta nel forno. In questo modo l'olio non forma accumuli. Far raffreddare completamente la padella in forno.
3. Togliere la padella dal forno e pulire l'olio in eccesso

SUGGERIMENTO: La padella non deve essere appiccicosa al tatto. Se lo è, riscaldare e raffreddare la padella fino a renderla meno appiccicosa.

L'uso e la stagionatura ripetuti conferiranno alle pentole in Karbon Steel™ sfumature di colore e disegni sempre diversi man mano che vengono stagionate e utilizzate. La variazione di colore e aspetto è del tutto normale. Più scura diventa la padella, migliori sono le sue proprietà antiaderenti.



COME PULIRLA

Lavare sempre a mano il prodotto in Karbon Steel™. Non lavarlo mai in lavastoviglie e non lasciarlo mai in ammollo.

1. Quando la padella si è raffreddata completamente, eliminare l'olio in eccesso con uno scottex o uno strofinaccio. Rimuovere eventuali residui di cibo con una spatola in plastica oppure utilizzando sale grosso e olio. Per residui molto ostinati, far bollire un po' d'acqua nella padella per 3-5 minuti, quindi raschiare con un utensile in plastica. Usare la massima cautela, la padella può raggiungere temperature molto elevate. Eliminare l'acqua e lasciar raffreddare completamente la padella prima di passare al punto 2.
2. Lavare la padella con acqua tiepida e una spugna morbida.
3. Asciugarla accuratamente con uno scottex o uno strofinaccio. Trovare residui sullo strofinaccio è del tutto normale. Si tratta di residui di stagionatura della padella, non di un danno al prodotto.
4. Prima di riportarla applicare sulla padella uno strato molto sottile di olio o grasso per stagionatura di acciaio al carbonio. Riporre sempre in un luogo fresco e asciutto. Il sottile strato di olio proteggerà la padella, che sarà pronta per l'utilizzo successivo.
5. A volte sarà necessario stagionare nuovamente la padella dopo la pulizia. Fare riferimento alla sezione "COME STAGIONARE".

COSA FARE E COSA NON FARE

- SÌ Preriscaldare la padella prima dell'utilizzo per favorire le proprietà antiaderenti della padella.
SÌ Asciugare subito dopo ogni utilizzo.
SÌ Lavare con acqua tiepida se necessario.
SÌ Applicare un sottile strato di olio o grasso per stagionatura su tutta la padella prima di riportarla, per prevenire la formazione di ruggine.
- NO Non lavare in lavastoviglie il prodotto in Karbon Steel™.
NO Non mettere alimenti congelati nella padella in Karbon Steel™.
NO Non lasciare in ammollo il prodotto in Karbon Steel™.
NO Non utilizzare una spazzola abrasiva sul prodotto in Karbon Steel™.
NO Non cuocere nella padella cibi acidi come pomodori, aceto, agrumi o vino, che potrebbero alterarne la stagionatura.
Eventualmente ripetere subito la stagionatura.
Non spaventarsi se si forma ruggine sul prodotto. Può capitare a volte. Basta strofinare via la ruggine e ripetere la stagionatura.
NO Non utilizzare il prodotto in Karbon Steel™ a oltre 750°F (399°C).

GARANZIA

GARANZIA LIMITATA A VITA SULLE PARTI IN CERAMICA

Kamado Joe® garantisce che le principali parti in ceramica utilizzate in questo grill e affumicatore Kamado Joe® sono prive di difetti di materiale e lavorazione, per il periodo in cui il grill resta in possesso dell'acquirente originale.

GARANZIA DI 5 ANNI SU PARTI METALLICHE E KETTLE JOE GRILL

Kamado Joe® garantisce che le principali parti in metallo e ghisa utilizzate in questo grill e affumicatore Kamado Joe® sono prive di difetti di materiale e lavorazione per un periodo di cinque (5) anni.

GARANZIA DI 3 ANNI SU COMPONENTI ELETTRONICI, DEFLETTORI TERMICI E PIETRE PER PIZZA

Kamado Joe® garantisce che i principali componenti elettronici utilizzati in questo grill e affumicatore Kamado Joe® sono privi di difetti di materiale e lavorazione per un periodo di tre (3) anni.

GARANZIA DI 2 ANNI SU COMPONENTI VARI E ACCESSORI STAND-ALONE

Kamado Joe® garantisce che tutti i componenti vari utilizzati in questo barbecue e affumicatore Kamado Joe® (inclusi, senza carattere limitativo, termometro, guarnizioni e controller iKamand) e tutti gli accessori Kamado Joe sono privi di difetti di materiale e lavorazione per un periodo di due (2) anni.

GARANZIA LIMITATA SU USO COMMERCIALE

Questa garanzia presuppone un uso domestico normale e ammissibile e una corretta manutenzione prevista per tutti i prodotti Kamado Joe®. Questa garanzia non si applica in caso di uso commerciale, ad esempio da parte di ristoratori, macellai, società di noleggio o chioschi ambulanti. Kamado Joe® garantisce che tutti i grill e gli affumicatori Kamado Joe® utilizzati a livello commerciale sono privi di difetti per quanto riguarda materiale e lavorazione per un periodo di un (1) anno.

QUANDO INIZIA LA COPERTURA DELLA GARANZIA?

La copertura della garanzia inizia dalla data del primo acquisto e copre solo l'acquirente originale. La garanzia si applica solo se il prodotto Kamado Joe® viene registrato utilizzando la pagina di registrazione prodotto sul nostro sito Web. Se viene rilevato un difetto di materiale o lavorazione durante il periodo di garanzia applicabile in condizioni di normale utilizzo e manutenzione, Kamado Joe®, a sua esclusiva discrezione, sostituirà o riparerà il componente difettoso senza costi per il componente stesso. La presente garanzia non copre la manodopera, né altri costi associati al servizio, alla riparazione o al funzionamento del grill. Kamado Joe® pagherà tutte le spese di spedizione per le parti in garanzia.

COSA NON È COPERTO?

La presente garanzia non copre danni causati da uso illegale o per scopi diversi da quelli per cui il prodotto è stato progettato, danni causati da uso, montaggio, manutenzione o installazione non corretti, danni causati da incidenti o calamità naturali, danni causati da modifiche o collegamenti non autorizzati o danni durante il trasporto. La presente garanzia non copre i danni derivanti dalla normale usura dovuta all'utilizzo del prodotto (come graffi, ammaccature e scheggiature) o da modifiche all'aspetto del grill che non ne pregiudicano le prestazioni.

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE QUALSIASI ALTRA GARANZIA, SCRITTA O ORALE, ESPLICITA O IMPLICITA, INCLUSA, SENZA CARATTERE LIMITATIVO, LA GARANZIA DI COMMERCIALIZZABILITÀ O IDONEITÀ A UNO SCOPO SPECIFICO. LA DURATA DI QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA, INCLUSA QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI COMMERCIALIZZABILITÀ O IDONEITÀ A UNO SCOPO SPECIFICO, È ESPRESSAMENTE LIMITATA ALLA DURATA DEL PERIODO DI GARANZIA PER IL COMPONENTE APPLICABILE.

IL RIMEDIO ESCLUSIVO DELL'ACQUIRENTE IN CASO DI VIOLAZIONE DELLA PRESENTE GARANZIA LIMITATA O DI QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA SARÀ LIMITATO, COME SPECIFICATO NEL PRESENTE DOCUMENTO, ALLA SOSTITUZIONE. IN NESSUN CASO KAMADO JOE® SARÀ RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI SPECIALI, ACCIDENTALI O CONSEGUENTI.

La presente garanzia viene fornita in aggiunta a tutti i diritti e rimedi previsti dalle leggi e dai regolamenti sulla protezione dei consumatori. La presente garanzia non pregiudica in alcun modo i diritti legali previsti dalle normative sulla garanzia legale vigenti nello stato o paese di residenza dell'acquirente. A seconda dello stato o paese di residenza dell'acquirente, le limitazioni alla durata della garanzia implicita o il risarcimento danni a disposizione potrebbero non essere limitati dalla presente garanzia.

AUSTRALIA: I nostri prodotti sono coperti da garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Australian Consumer Law. L'acquirente ha diritto alla sostituzione o al rimborso in caso di guasto grave e al risarcimento per qualsiasi altro danno o perdita ragionevolmente prevedibile. L'acquirente ha inoltre il diritto di far riparare o sostituire il prodotto qualora lo stesso non sia di qualità accettabile e il guasto non costituisca guasto grave.

COSA INVALIDA LA GARANZIA?

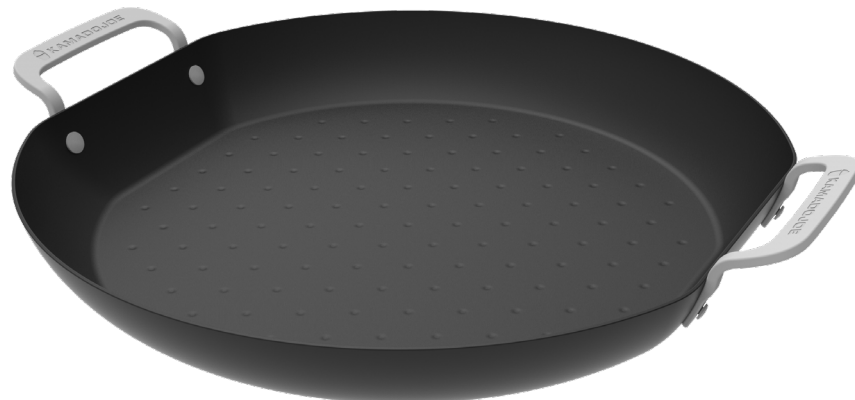
L'acquisto di qualsiasi prodotto Kamado Joe® tramite un rivenditore non autorizzato invalida la garanzia. Qualsiasi rivenditore cui Kamado Joe® non ha espressamente concesso l'autorizzazione di vendere i prodotti Kamado Joe® è un rivenditore non autorizzato.

KAMADOJOE®

KJ15124722

KAMADOJOE®

Paella-panne



VELKOMMEN! Din guide til tilberedning med Karbon Steel™!
Karbon Steel™ er et pålitelig verktøy i kjøkken over hele verden. Steel™-panner er egnet for bruk over åpen ild, hjemmeovner og komfyrer.



! FORSIKTIG - SIKKERHETSFORANSTALTNINGER - LES FØR BRUK !

- Sørg for at grillen er helt avkjølt før håndtering for å unngå brannskader.
- Noen komponenter kan ha skarpe kanter. Vær forsiktig for å unngå skade.
- IKKE legg frossen mat i en varm panne.
- Vær ekstremt forsiktig, pannen blir veldig varm under bruk. Bruk beskyttende, varmebestandige hansker for å berøre håndtakene på pannen under bruk.

FØR FØRSTE BRUK

1. Forvarm ovnen til 204 C (400 F). Kle en langpanne med folie og plasser den på nederste rille i ovnen for enkel rengjøring.
2. Vask pannen med varmt vann.
3. Tørk grundig med et absorberende papirtørkle eller kjøkkenhåndkle.
4. Olje pannen din. Bruk et papirhåndkle eller kjøkkenhåndkle, påfør et veldig tynt lag olje med høyt røykpunkt 204 C – 246 C (400 F – 475 F) på hele pannens overflate. Oljer av raps, solsikke, grønnsaker, linfrø, druefrø eller soyabønner gir det beste resultatet. Vi anbefaler ikke å bruke avokado, kokos eller olivenolje.
5. Stek pannen i 1 time ved 204 C (400 F). Det er best å sette pannen opp ned i ovnen slik at oljen ikke samler seg i pannen. La pannen avkjøles fullstendig i ovnen.
6. Fjern pannen fra ovnen og tørk av overflødig olje eller rester.
7. Gjenta trinn 4–6 to ganger til.

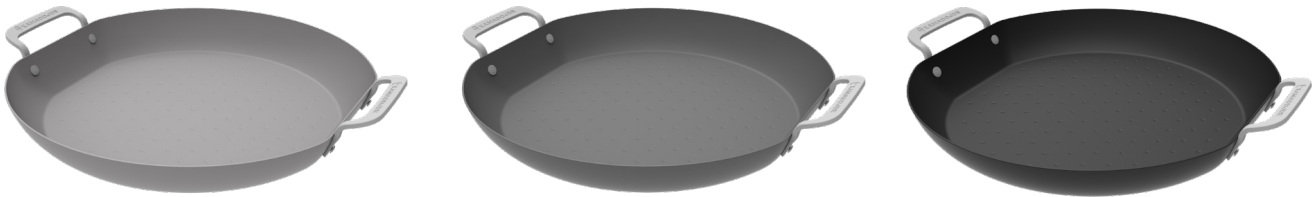
KLARGJØRING

Regelmessig klargjøring av pannen gir optimale resultater. Jo mer du bruker og oljer pannen, desto mer klebefri blir den. Vanlig oljing kan gjøres på 3 enkle trinn.

1. Olje pannen din. Bruk et papirhåndkle eller kjøkkenhåndkle, påfør et veldig tynt lag olje med høyt røykpunkt 204 C – 246 C (400 F – 475 F) på hele pannens overflate. Oljer av raps, solsikke, grønnsaker, linfrø, druefrø eller soyabønner gir det beste resultatet. Vi anbefaler ikke å bruke avokado, kokos eller olivenolje.
2. Stek pannen i 1 time ved 204 C (400 F). Det er best å sette pannen opp ned i ovnen slik at oljen ikke samles opp.
La pannen avkjøles fullstendig i ovnen.
3. Fjern den avkjølte pannen fra ovnen og tørk av overflødig olje eller rester.

TIPS: Pannen skal ikke være klissete ved berøring. Hvis den er klissete, kan du varme og avkjøle pannen til ønsket beleggtekstur er oppnådd.

Karbon Steel™-kokekar får en rekke farger og mønstre når du oljer og lager mat med pannen. Endringen i farge og utseende er helt normal. Jo mørkere pannen blir, desto bedre blir dens klebefrie egenskaper.



RENGJØRING

Rengjør alltid ditt Karbon Steel™-produkt for hånd. Plasser aldri Karbon Steel™-produktet i oppvaskmaskinen. Bløtlegg aldri ditt Karbon Steel™-produkt.

1. Etter at pannen er helt avkjølt, tørker du av overflødig matolje med et papirtørkle eller kjøkkenhåndkle. Hvis nødvendig benyttes en plastspatel til å skrape bort fastbrent mat. Du kan også bruke grovt salt og olje som skrubbe. For svært gjenstridige matvarer, småkoker du litt vann i pannen i 3–5 minutter før du deretter skrape rent med et plastverktøy. Vær ekstremt forsiktig, pannen blir veldig varm. Tøm av vannet og la kjelen avkjøles helt før du går til trinn 2.
2. Vask pannen med varmt vann og en myk svamp.
3. Tørk grundig med et absorberende papirtørkle eller kjøkkenhåndkle. Hvis du oppdager rester på papirtørket eller kjøkkenhåndkleet, er det helt normalt. Det er noe av pannens oljer. Produktet ditt blir ikke skadet.
4. Før oppbevaring, påføres et veldig tynt lag med olje eller karbonstålvoks i pannen. Oppbevar alltid på et kjølig og tørt sted. Det tynne laget med olje beskytter pannen og holder den klar til neste matlaging.
5. Etter rengjøring, kan det noen ganger være at pannen må oljes på nytt. Se delen om «Klargjøring».

GJØRE OG IKKE GJØRE

Forvarm pannen før matlaging for å fremme de klebefrie egenskapene til pannen.

Tørk umiddelbart etter hver bruk.

Vask med varmt vann etter behov.

Gni et tynt lag med olje eller kryddervoks over hele pannen før oppbevaring. Dette bidrar til å forhindre rust.

Ikke plasser ditt Karbon Steel™-produkt i oppvaskmaskinen.

Ikke plasser fryst mat i Karbon Steel™-pannen.

Ikke bløtlegg ditt Karbon Steel™-produkt.

Ikke bruk en slipende skrubbebørste på ditt Karbon Steel™-produkt.

Ikke tilberede syreholdig mat som tomater, eddik, sitrusfrukter eller vin i pannen. Dette kan påvirke oljingen.

Hvis dette skjer, må du omgående olje produktet på nytt.

Ikke få panikk hvis du ser rust på produktet. Dette kan skje fra tid til annen. Bare skrubbe vekk rusten og olje pannen på nytt.

Ikke bruk ditt Karbon Steel™-produkt med over 399 C (750 F).

GARANTI

BEGRENSET LIVSTIDSGARANTI PÅ KERAMISKE DELER

Kamado Joe® garanterer at viktige keramiske deler som brukes i denne Kamado Joe®-grillen og røykeovnen er uten mangler i materiale og utførelse, så lenge den opprinnelige kjøperen eier grillen.

5-ÅRS GARANTI PÅ METALLDELER OG KETTEL JOE-GRILLER

Kamado Joe® garanterer at nøkkelmetall- og støpejernsdeler som brukes i denne Kamado Joe®-grillen og røykeovnen er uten mangler i materiale og utførelse i en periode på fem (5) år.

3-ÅRS GARANTI PÅ ELEKTRONISKE KOMPONENTER, VARMEDEFLEKTORER OG PIZZASTEINER

Kamado Joe® garanterer at elektroniske komponenter til denne Kamado Joe®-grillen og røykeovnen er uten mangler i materiale og utførelse i en periode på tre (3) år.

2-ÅRS GARANTI PÅ DIVERSE KOMPONENTER OG FRITTSTÅENDE TILBEHØR

Kamado Joe® garanterer at alle de forskjellige komponentene som brukes i denne Kamado Joe®-grillen og røykeovnen (inkludert uten å være begrenset til termometer, pakninger og iKamand-kontrollere) eller Kamado Joe-tilbehør er uten mangler i materiale og utførelse i en periode på to (2) år.

BEGRENSET KOMMERSIELL BRUKSGARANTI

Denne garantien forutsetter normal og rimelig husholdningsbruk kombinert med forventet godt vedlikehold for alle Kamado Joe®-produkter. Denne garantien gjelder ikke for kommersiell bruk, for eksempel av cateringfirmaer, slaktere, utleiefirmaer og matbiler. Kamado Joe® garanterer at alle Kamado Joe®-griller og -røykere som brukes i kommersielle applikasjoner er uten defekter i materiale og utførelse i en periode på ett (1) år

NÅR STARTER GARANTIDEKNINGEN?

Garantidekning starter fra den opprinnelige kjøpsdatoen og dekker kun den opprinnelige kjøperen. For at garantien skal gjelde, må du registrere ditt Kamado Joe®-produkt ved å bruke produktregistreringssiden på nettstedet vårt. Dersom du oppdager en mangel i materiale eller utførelse i løpet av den gjeldende garantiperioden med normal bruk og vedlikehold, vil Kamado Joe®, etter eget valg, bytte eller reparere den defekte komponenten uten kostnad for deg for selve komponenten. Denne garantien gjelder ikke for arbeid eller andre kostnader forbundet med service, reparasjon eller drift av grillen. Kamado Joe dekker alle fraktkostnader på garantideler.

HVA DEKKES IKKE?

Denne garantien gjelder ikke skader forårsaket av misbruk eller bruk av produktet til andre formål enn hva det er laget for, skader forårsaket av manglende riktig bruk, montering, vedlikehold eller installasjon, skader forårsaket av ulykker eller naturkatastrofer, skader forårsaket ved uautoriserte vedlegg eller modifikasjoner, eller skader under transport. Denne garantien dekker ikke skader fra normal slitasje fra bruk av produktet (for eksempel riper, bulker, riper og flising) eller endringer i grillens utseende som ikke påvirker ytelsen.

DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN ER EKSKLUSIV OG I STEDET FOR ENHVER ANNEN GARANTI, SKRIFTLIG ELLER MUNTILIG, UTTRYKT ELLER UNDERFORSTÅTT, INKLUDERT UTEN Å VÆRE BEGRENSET TIL GARANTIEN FOR SALGBARHET ELLER EGNETHET FOR ET BESTEMT FORMÅL. VARIGHETEN AV ENHVER UNDERFORSTÅTTE GARANTIER, INKLUDERT ENHVER UNDERFORSTÅTT GARANTI OM SALGBARHET ELLER EGNETHET FOR ET BESTEMT FORMÅL ER UTTRYKkelig BEGRENSET TIL VARIGHETEN AV GARANTIPERIODEN FOR DEN GJELDENE KOMPONENTEN.

KJØPERENS EKSKLUSIVE RETTSMIDDEL FOR BRUDD PÅ DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN ELLER ENHVER UNDERFORSTÅTT GARANTI SKAL VÆRE BEGRENSET SOM SPESIFISERT HER TIL BYTTE. KAMADO JOE® KAN IKKE UNDER INGEN TILFELLE VÆRE ANSVARLIG FOR NOEN SPESIELLE, TILFELDIGE ELLER FØLGESKADER.

Denne garantien gis til deg i tillegg til alle rettigheter og rettsmidler som er gitt deg av lover og forskrifter for forbrukerbeskyttelse. Denne garantien påvirker på ingen måte dine juridiske rettigheter i henhold til lovbestemte garantiforskrifter i din stat eller bostedsland. Avhengig av staten eller landet du bor i, begrensninger på lengden på en underforstått garanti eller skadene som er tilgjengelige for deg er kanskje ikke begrenset av denne garantien.

AUSTRALIA: Varene våre kommer med garantier som ikke kan utelukkes under den australske forbrukerloven. Du har rett til bytte eller refusjon ved en større feil og kompensasjon for ethvert annet rimelig forutsigbart tap eller skade. Du har også krav på å få varene reparert eller erstattet dersom varene ikke er av akseptabel kvalitet og feilen ikke utgjør en større feil.

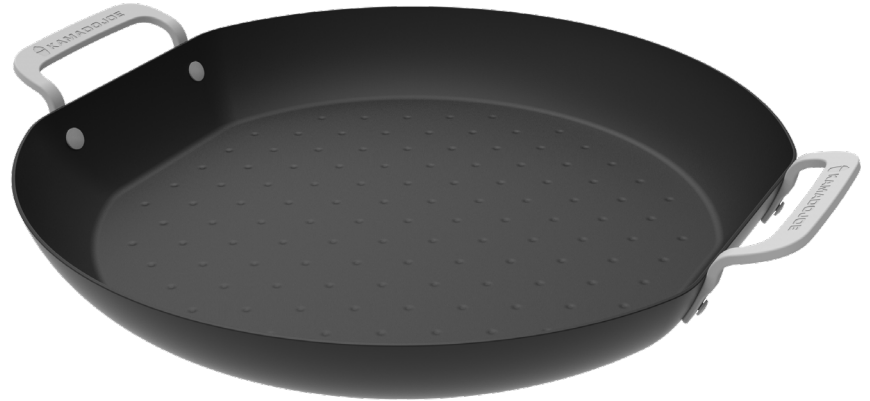
HVA UGYLDIGGJØR GARANTIEN?

Hvis du kjøper et hvilket som helst Kamado Joe®-produkt gjennom en uautorisert forhandler, blir garantien ugyldig. En uautorisert forhandler er definert som enhver forhandler som ikke har fått uttrykkelig tillatelse fra Kamado Joe® til å selge Kamado Joe®-produkter.

KAMADOJOE®

KJ15124722

KAMADOJOE® Paella



Witaj! Twój przewodnik po gotowaniu z Karbon Steel™!
Karbon Steel™ to narzędzie darzone zaufaniem w kuchniach na całym świecie.
Patelni Karbon Steel™ można używać na otwartym ogniu, w piecykach w
kuchniach domowych i na kuchenkach.



! OSTROŻNIE - ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA - PRZECZYTAJ PRZED UŻYCIEM !

- Dla uniknięcia oparzeń, przed zajęciem się grillem upewnij się, że w pełni ostygł.
- Niektóre elementy mogą mieć ostre krawędzie. Postępuj ostrożnie, żeby uniknąć obrażeń.
- NIE NAKŁADAJ na gorącą patelnię żywności zamrożonej.
- Podczas używania patelni stanie się ona bardzo gorąca. Zachowaj najwyższą ostrożność. Używając patelni, ujmij rękojeści przez ochronne rękawice odporne na gorąco.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Podgrzej wstępnie piecyk do 204 st. C Wyłóż blachę do pieczenia folią i dla łatwiejszego oczyszczenia, umieść ją na dolnej półce w piecyku.
2. Wymyj patelnię ciepłą wodą.
3. Wysusz ją gruntownie chłonnym ręcznikiem papierowym lub ściereczką.
4. Naoliw patelnię. Za pomocą ręcznika papierowego lub ściereczki nałóż bardzo cienką warstwę oleju o wysokiej temperaturze dymienia (204 st. C - 246 st. C) na całą powierzchnię patelni. Najlepszy wynik daje użycie oleju rzepakowego, słonecznikowego, roślinnego, lnianego, z pestek winogron lub sojowego. Nie zalecamy użycia oleju z awokado, oleju kokosowego ani oliwy z oliwek.
5. Wygrzej patelnię przez godzinę w temperaturze 204 st. C. Najlepiej jest odwrócić patelnię dnem do góry, żeby nie stworzyła się na nim kałuża oleju. Daj patelni w pełni ostygnąć w piecyku.
6. Wyjmij patelnię z piecyka i wytrzyj nadmiar oleju lub ewentualny osad.
7. Powtórz kroki 4-6 jeszcze dwukrotnie.

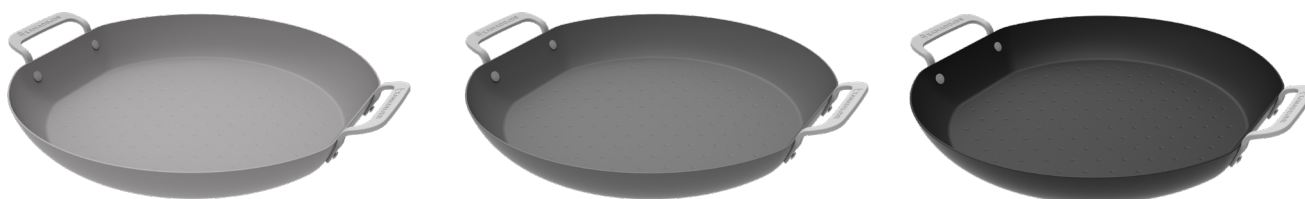
JAK SEZONOWAĆ PATELNIĘ

Najlepsze wyniki przynosi sezonowanie patelni regularnie. Im częściej będziesz jej używać i ją sezonować, tym mniej będzie do niej przywierać żywność. Regularnego sezonowania można dokonywać w 3 prostych krokach

1. Naoliw patelnię. Za pomocą ręcznika papierowego lub ściereczki nałóż bardzo cienką warstwę oleju o wysokiej temperaturze dymienia (204 st. C - 246 st. C) na całą powierzchnię patelni. Najlepszy wynik daje użycie oleju rzepakowego, słonecznikowego, roślinnego, lnianego, z pestek winogron lub sojowego. Nie zalecamy użycia oleju z awokado, oleju kokosowego ani oliwy z oliwek.
2. Wygrzej patelnię przez godzinę w temperaturze 204 st. C. Najlepiej jest odwrócić patelnię dnem do góry, żeby nie stworzyła się na nim kałuża oleju.
Daj patelni w pełni ostygnąć w piecyku.
3. Wyjmij patelnię z piecyka i wytrzyj nadmiar oleju lub ewentualny osad.

WSKAZÓWKA: W dotyku patelnia nie powinna być lepka. Jeśli jest lepka, po prostu wygrzej ją i ochłódź ponownie, aż do uzyskania pożądanej tekstury powłoki.

Gdy zaczniesz sezonować swoją patelnię i na niej smażyć, przybory kuchenne Karbon Steel™ nabiorą różnych kolorów i wzorów. Zmiana barwy i wyglądu jest zjawiskiem w pełni normalnym. Im patelnia ciemniejsza, tym mniej do niej przylega.



JAK CZYŚCIĆ

Zawsze czyść swoje wyroby z Karbon Steel™ ręcznie. Nigdy nie wstawiaj wyrobu z Karbon Steel™ do zmywarki. Nigdy nie namaczaj swojego wyrobu z Karbon Steel™ w wodzie.

1. Gdy patelnia już w pełni ostygła, wytrzyj nadmiar oleju papierowym ręcznikiem lub ściereczką.
W razie potrzeby, żywność, która przywarała do dna zeskrób za pomocą szpatułki z tworzywa sztucznego. Do zeszkrobienia możesz użyć też grubo mielonej soli z olejem.
Jeśli jakaś żywność mocno przywarała, wlej do patelni nieco wody, daj jej lekko wrzeć na małym ogniu przez 3 do 5 minut a następnie zeskrób do czysta narzędziem z tworzywa sztucznego. Zachowaj nadzwyczajną ostrożność, bo patelnia będzie bardzo gorąca. Zlej wodę i przed przejściem do kroku 2, daj patelni w pełni ostygnąć.
2. Wymyj patelnię ciepłą wodą i miękką gąbką.
3. Wyszusź ją gruntownie chłonnym ręcznikiem papierowym lub ściereczką. Jeśli na ręczniku zauważysz jakiś osad, jest to w pełni normalne. Jest to pozostałość po sezonowaniu patelni. Twój wyrób nie został uszkodzony.
4. Przed odstawieniem do przechowania, posmaruj patelnię bardzo cienką warstwą oleju lub woskiem do sezonowania stali węglowej. Zawsze przechowuj ją w miejscu chłodnym i suchym. Cienka warstwa oleju będzie chronić Twoją patelnię i utrzymywać ją w gotowości do następnego użycia.
5. Niekiedy Twoja patelnia będzie po oczyszczeniu wymagać ponownego sezonowania. Wróć do rozdziału „JAK SEZONOWAĆ PATELNIĘ”.

CO ROBIĆ a CZEGO NIE

Rozgrzej patelnię, zanim zaczniesz smażyć. Pomaga to utrzymać jej właściwości zapobiegające przyleganiu. Po każdym użyciu natychmiast ją wytrzyj do sucha.

Myj, w miarę potrzeby, ciepłą wodą.

Przed odłożeniem na dłużej wetrzyj w całą patelnię cienką warstwę oleju albo wosku do sezonowania. Pomoże to zapobiec rdzewieniu.

Nie wstawiaj Twojego wyrobu Karbon Steel™ do zmywarki.

Nie nakładaj na Twoją patelnię Karbon Steel™ żywności zamrożonej.

Nie namaczaj Twojego wyrobu z Karbon Steel™ w wodzie.

Nie czyść Twojego wyrobu Karbon Steel™ szczotką o działaniu ściernym.

Nie smaż na Twojej patelni żywności kwaśnej, takiej jak pomidory, octy, cytrusy lub wino. Może to wpłynąć na jej wysezonowanie.

Jeśli do tego dojdzie, niezwłocznie wysezonuj ją ponownie.

Jeśli zobaczysz na Twoim wyrobie rdzę, nie panikuj. Od czasu do czasu może to się zdarzyć. Po prostu zeskrób rdzę i wysezonuj patelnię ponownie.

Nie używaj Twojego wyrobu Karbon Steel™ w temperaturze powyżej 399 st. C.

GWARANCJA

OGRANICZONA DOŻYWOTNIA GWARANCJA NA CZĘŚCI CERAMICZNE

Kamado Joe® gwarantuje, że główne części ceramiczne zastosowane w tym grillu i wędzarni Kamado Joe® nie mają wad materiałowych ani wady wykonania na tak długo, jak właścicielem grilla jest oryginalny nabywca.

PIĘCIOLETNIA GWARANCJA NA CZĘŚCI METALOWE I GRILLE-KOCIOŁKI JOE

Kamado Joe® gwarantuje, że główne części metalowe i żeliwne zastosowane w tym grillu i wędzarni Kamado Joe® nie mają wad materiałowych ani wad wykonania na okres pięciu (5) lat.

TRZYLETNIA GWARANCJA NA ELEMENTY ELEKTRONICZNE, ODBIJACZE CIEPŁA I KAMIENIE DO PIECZENIA PIZZY

Kamado Joe® gwarantuje, że elementy elektroniczne tego grilla i wędzarni Kamado Joe® nie mają wad materiałowych ani wad wykonania na okres trzech (3) lat.

DWULETNI GWARANCJA NA RÓŻNE ELEMENTY I AKCESORIA SAMODZIELNE

Kamado Joe® gwarantuje, że różne elementy zastosowane w tym grillu i wędzarni Kamado Joe® (m.in. termometr, uszczelki i sterowniki iKamand) lub jakiegokolwiek akcesoria firmy Kamado Joe nie mają wad materiałowych ani wad wykonania na okres dwóch (2) lat.

OGRANICZONA GWARANCJA NA UŻYTKOWANIE KOMERCYJNE

Udzielając tej gwarancji zakłada się, że wszystkie wyroby Kamado Joe® będą używane normalnie i rozsądnie w gospodarstwie domowym i będą dobrze utrzymywane, zgodnie z oczekiwaniami. Nie obejmuje ona użytkowania komercyjnego, np. w gastronomii, przez rzeźników, firmy wynajmu i w pojazdach, w których przygotowuje się i sprzedaje żywność. Kamado Joe® gwarantuje, że wszystkie grille i wędzarnie Kamado Joe® użytkowane komercyjnie nie mają wad materiałowych ani wad wykonania na okres jednego (1) roku.

KIEDY ROZPOCZYNA SIĘ WAŻNOŚĆ GWARANCJI?

Ważność gwarancji rozpoczyna się z dniem oryginalnego zakupu i obejmuje tylko oryginalnego nabywcę. Po to, aby gwarancja nabrała ważności, musisz zarejestrować wyrób Kamado Joe® na służącej do rejestracji wyrobów stronie na naszej witrynie internetowej. Jeśli przy normalnym użytkowaniu i utrzymaniu, w stosownym okresie gwarancji wykryjesz wadę materiałową albo wadę wykonania, Kamado Joe® wymieni wadliwy element lub go naprawi, bez ponoszenia przez Ciebie kosztu danego elementu. Decyzja w tej sprawie będzie należeć wyłącznie do nas. Gwarancja ta nie obejmuje robocizny ani jakiegokolwiek innego kosztu serwisowania, naprawy lub działania grilla. Kamado Joe pokryje wszelkie koszty przestania części objętych gwarancją.

CO NIE JEST OBJĘTE GWARANCJĄ?

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikłych z niewłaściwego użytkowania wyrobu lub użytkowania go do celów innych niż te, do których jest on przeznaczony, uszkodzeń spowodowanych przez brak właściwego użytkowania, montażu lub zainstalowania, uszkodzeń spowodowanych przez wypadki lub klęski żywiołowe, uszkodzeń spowodowanych przez niezaprobowane dodatki lub modyfikacje albo uszkodzeń w trakcie transportu. Niniejsza gwarancja nie dotyczy uszkodzeń wynikłych z normalnego zużycia wynikłego z użytkowania wyrobu (np. zadrapań czy wgnieceń i odprysków) lub zmian wyglądu grilla, które nie wpływają na jego działanie.

NINIEJSZA OGRANICZONA GWARANCJA JEST GWARANCJĄ WYŁĄCZNĄ I PRYZNANĄ ZAMIAST JAKIEJKOLWIEK INNEJ GWARANCJI, UDZIELONEJ PISEMNIEM LUB USTNIE, W TYM M.IN. GWARANCJI, CO DO PRZYDATNOŚCI DO OBROTU HANDLOWEGO LUB NADAWANIA SIĘ CO JAKIEGOKOLWIEK SZCZEGÓLNEGO CELU. OKRES WAŻNOŚCI JAKICHKOLWIEK GWARANCJI DOROZUMIANYCH, W TYM JAKIEJKOLWIEK GWARANCJI PRZYDATNOŚCI DO OBROTU HANDLOWEGO LUB NADAWANIA SIĘ DO JAKIEGOŚ SZCZEGÓLNEGO CELU JEST WYRAŹNIE OGRANICZONY DO OKRESU WAŻNOŚCI GWARANCJI NA STOSOWNY ELEMENT.

WYŁĄCZNY, PRZYSŁUGUJĄCY NABYWCY ŚRODEK ZARADCZY Z TYTUŁU NARUSZENIA TEJ OGRANICZONEJ GWARANCJI LUB JAKIEJKOLWIEK GWARANCJI DOROZUMIANEJ BĘDZIE OGRANICZONY, JAK TU WSKAZANO, DO WYMIANY. FIRMA KAMADO JOE® NIE BĘDZIE W ŻADNYM PRZYPADKU ODPOWIEDZIALNA ZA JAKIEJKOLWIEK SZKODY SZCZEGÓLNE, UBOCZNE LUB WTORNE.

Gwarancji tej udziela Ci się w dodatku do wszelkich praw i środków zaradczych, jakie przysługują Ci z tytułu ustaw i przepisów o ochronie konsumentów. Gwarancja ta w żaden sposób nie wpływa na Twoje prawa z tytułu ustawowych przepisów na temat gwarancji w Twoim państwie lub kraju zamieszkania. W zależności od Twojego państwa lub kraju zamieszkania, ograniczenia długości okresu obowiązywania gwarancji dorozumianej lub możliwych do uzyskania przez Ciebie odszkodowań mogą nie być ograniczone przez niniejszą gwarancję.

AUSTRALIA: Nasze towary są dostarczane z gwarancjami, które nie mogą zostać wykluczone na podstawie australijskich ustaw o ochronie konsumenta. Masz prawo do zamiany lub zrefundowania z tytułu poważnej awarii oraz do odszkodowania za inne, rozsądnie przewidywalne straty lub szkody. Jeśli towary te nie odpowiadają będącej do przyjęcia jakości a niesprawność nie stanowi poważnej awarii, masz też prawo do ich naprawy lub zamiany.

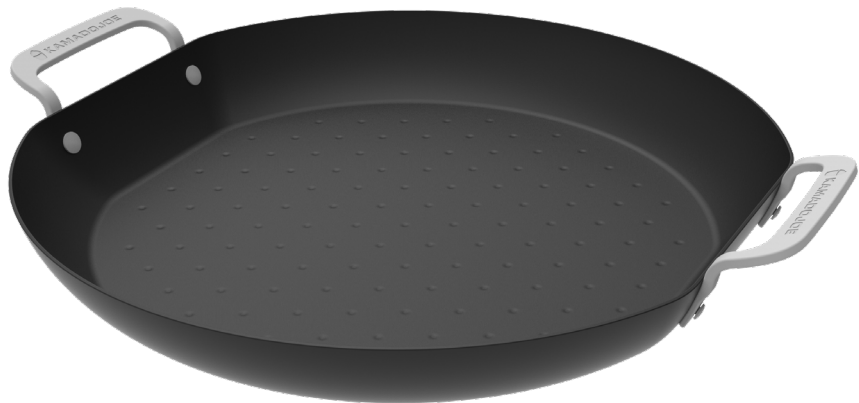
CO UNIEWAŻNI GWARANCJĘ?

Gwarancję unieważni nabycie jakiegokolwiek wyrobu Kamado Joe® u sprzedawcy nieupoważnionego. Jako sprzedawcę nieupoważnionego określa się każdego sprzedawcę, któremu firma Kamado Joe® nie przyznała wyraźnego pozwolenia na sprzedawanie wyrobów Kamado Joe®

KAMADOJOE®

KJ15124722

КАМАДОЖЕ® Сковорода для паэлы



ДОБРЫЙ ДЕНЬ! Перед вами руководство по приготовлению пищи с помощью Karbon Steel™. Karbon Steel™ — высококачественная кухонная утварь, известная во всем мире. Сковородки Karbon Steel™ подходят для приготовления пищи на открытом огне, в духовках и на варочных поверхностях.



! ВНИМАНИЕ - ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ - ПРОЧТИТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ !

- Во избежание ожогов дождитесь полного остывания гриля перед его перемещением.
- Некоторые компоненты имеют острые края. Соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать травм.
- НЕ выкладывайте замороженные продукты на горячую сковороду.
- Обращайтесь со сковородой очень осторожно, поскольку она сильно нагревается во время использования. Прежде чем касаться ручки сковороды, надевайте термозащитные перчатки.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Прогрейте печь до 204 °С. Чтобы упростить очистку, выстелите сковороду фольгой и поместите ее на нижний уровень печи.
2. Промойте сковороду в горячей воде.
3. Протрите насухо бумажным или текстильным полотенцем.
4. Смажьте сковороду. С помощью бумажного или текстильного полотенца нанесите тонкий слой масла с высокой температурой дымления (от 204 до 246 °С) на всю поверхность сковороды. Наилучшего результата можно добиться при использовании рапсового, подсолнечного, растительного, льняного, соевого масла или масла из виноградных косточек. Не рекомендуем использовать авокадовое, кокосовое или оливковое масло.
5. Прокаливайте сковороду в течение 1 часа при температуре 204 °С. Лучше перевернуть сковороду кверху дном, чтобы масло не стекало и не скапливалось в сковороде. Дождитесь полного остывания сковороды в печи.
6. Извлеките сковороду из печи, вытрите излишки или остатки масла.
7. Повторите этапы 4–6 еще два раза.

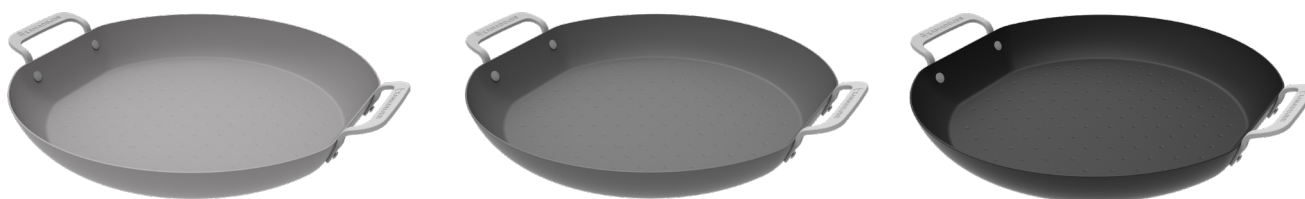
ПРОКАЛИВАНИЕ

Периодическое прокаливание сковороды позволяет добиться оптимальных результатов. Чем чаще вы пользуетесь сковородой и прокаливаете ее, тем более антипригарной становится ее поверхность. Периодическое прокаливание можно выполнить в 3 простых этапа.

1. Смажьте сковороду. С помощью бумажного или текстильного полотенца нанесите тонкий слой масла с высокой температурой дымления (от 204 до 246 °С) на всю поверхность сковороды.
Наилучшего результата можно добиться при использовании рапсового, подсолнечного, растительного, льняного, соевого масла или масла из виноградных косточек. Не рекомендуем использовать авокадовое, кокосовое или оливковое масло.
2. Прокаливайте сковороду в течение 1 часа при температуре 204 °С. Лучше перевернуть сковороду вверх дном, чтобы масло не стекало и не скапливалось.
Дождитесь полного остывания сковороды в печи.
3. Извлеките остывшую сковороду из печи, вытрите излишки или остатки масла.

ПОДСКАЗКА. Сковорода не должна быть липкой на ощупь. Если она липка, прогревайте и остужайте ее до тех пор, пока не добьетесь нужного качества поверхности.

Посуда Karbon Steel™ по мере прокаливания и приготовления в ней пищи может менять цвет и текстуру поверхности. Изменение цвета и внешнего вида — нормальное явление. Чем темнее сковорода, тем выше ее антипригарные свойства.



ОЧИСТКА

Выполняйте очистку изделия Karbon Steel™ вручную. Не мойте изделие Karbon Steel™ в посудомоечной машине. Не замачивайте изделия Karbon Steel™.

1. После полного остывания сковороды вытрите излишки или остатки масла бумажным или текстильным полотенцем.
При необходимости, удалите остатки пригоревшей еды пластиковой лопаткой. Для очистки также можно использовать крупную соль и масло.
Если еда сильно пригорела, налейте в сковороду немного воды, поставьте на 3–5 минут на огонь, а затем удалите остатки пригоревшей еды пластиковой лопаткой. Будьте крайне осторожны: сковорода может быть очень горячей. Слейте воду и дождитесь полного остывания сковороды, прежде чем переходить к этапу 2.
2. Промойте сковороду в горячей воде и протрите ее мягкой губкой.
3. Протрите насухо бумажным или текстильным полотенцем. Мы можете заметить, что бумажное полотенце немного запачкалось. Это нормально. Такое бывает после прокаливания. Со сковородой все в порядке.
4. Перед хранением нанесите на сковороду тонкий слой масла или воска для углеродистой стали. Храните сковороду в сухом прохладном месте. Тонкий слой масла защитит сковороду, и она будет полностью готова к следующей готовке.
5. Иногда после очистки сковороду необходимо прокалить еще раз. См. раздел «ПРОКАЛИВАНИЕ».

РЕКОМЕНДАЦИИ

Антипригарные свойства сковороды проявляются лучше, если ее предварительно прогреть перед готовкой.
После каждого использования сразу вытирайте сковороду насухо.
При необходимости, мойте в горячей воде.
Перед хранением нанесите на сковороду тонкий слой масла или специального воска. Это предотвратит коррозию.
Не мойте изделие Karbon Steel™ в посудомоечной машине.
Не выкладывайте на сковороду Karbon Steel™ замороженные продукты.
Не замачивайте изделия Karbon Steel™.
Не очищайте изделия Karbon Steel™ абразивной щеткой.
Не готовьте в сковороде кислые продукты, например, помидоры, уксус, цитрусовые, вино. Это может навредить поверхности даже после прокаливания.
Если это произошло, незамедлительно повторите процедуру прокаливания.
Если на сковороде появились признаки коррозии, не пугайтесь. Иногда такое случается. Просто удалите следы коррозии и прокалите сковороду.
Не нагревайте изделие Karbon Steel™ до температуры выше 399 °С.

ГАРАНТИЯ

ОГРАНИЧЕННАЯ ПОЖИЗНЕННАЯ ГАРАНТИЯ НА КЕРАМИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

Kamado Joe® гарантирует первоначальному покупателю отсутствие дефектов материала и изготовления в основных керамических деталях гриля и коптильни Kamado Joe® в течение всего периода эксплуатации.

5 ЛЕТ ГАРАНТИИ НА МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ И ГРИЛИ KETTLE JOE

Kamado Joe® гарантирует отсутствие дефектов материала и изготовления в стальных и чугунных деталях гриля и коптильни Kamado Joe® в течение 5 (пяти) лет.

3 ГОДА ГАРАНТИИ НА ЭЛЕКТРОННЫЕ КОМПОНЕНТЫ, ТЕПЛОТРАЖАТЕЛИ И КАМНИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Kamado Joe® гарантирует отсутствие дефектов материала и изготовления в электронных компонентах гриля и коптильни Kamado Joe® в течение 3 (трех) лет.

2 ГОДА ГАРАНТИИ НА РАЗЛИЧНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ОТДЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Kamado Joe® гарантирует отсутствие дефектов материала и изготовления в различных компонентах гриля и коптильни Kamado Joe® (включая, без ограничения, термометр, прокладки и контроллеры iKamand) или принадлежностях Kamado Joe® в течение 2 (двух) лет.

ОГРАНИЧЕННАЯ КОММЕРЧЕСКАЯ ГАРАНТИЯ

Настоящая гарантия предполагает нормальное разумное бытовое использование всех изделий Kamado Joe®, а также их качественное обслуживание. Настоящая гарантия не применима к коммерческому использованию изделия, например, в заведениях общественного питания, мясных лавках, фургонах с уличной едой или компаниями, сдающими оборудование в аренду. Kamado Joe® гарантирует отсутствие дефектов материала и изготовления во всех грилях и коптильнях Kamado Joe®, используемых в коммерческих целях, в течение 1 (одного) года.

КОГДА НАЧИНАЕТСЯ ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК?

Гарантийный срок начинается со дня первоначальной покупки изделия и действителен только для первоначального покупателя. Гарантия действительна только при условии регистрации изделия Kamado Joe® на специальной регистрационной странице официального веб-сайта. В случае обнаружения дефекта материала или изготовления в течение гарантийного срока при условии нормального использования и обслуживании компания Kamado Joe®, по своему усмотрению, заменит или отремонтирует неисправную деталь бесплатно.

Гарантия не покрывает оплату труда и другие расходы, связанные с обслуживанием, ремонтом или эксплуатацией гриля. Kamado Joe покрывает все затраты, связанные с доставкой запасных частей по гарантии.

ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ?

Настоящая гарантия не распространяется на ущерб, возникший вследствие неправильного или нецелевого использования изделия, нарушений порядка использования, сборки, обслуживания или монтажа, несчастных случаев или стихийных бедствий, несанкционированного дополнения или изменения конструкции, а также повреждения во время транспортировки. Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, вызванные естественным износом в процессе использования изделия (например, царапины, вмятины, изгибы, сколы), или изменения внешнего вида гриля, не влияющие на его работу.

НАСТОЯЩАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЙ И ЗАМЕНЯЕТ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ ГАРАНТИИ, ПИСЬМЕННЫЕ ИЛИ УСТНЫЕ, ЯВНЫЕ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, ГАРАНТИИ ТОВАРНОЙ ПРИГОДНОСТИ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ. СРОК ДЕЙСТВИЯ ЛЮБЫХ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ ГАРАНТИЙ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ТОВАРНОЙ ПРИГОДНОСТИ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ, ЯВНО ОГРАНИЧЕН ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ДЛЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ДЕТАЛИ.

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ПРАВО ПОКУПАТЕЛЯ НА КОМПЕНСАЦИЮ В СЛУЧАЕ НАРУШЕНИЯ НАСТОЯЩЕЙ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ ИЛИ ЛЮБОЙ ПОДРАЗУМЕВАЕМОЙ ГАРАНТИИ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ЗАМЕНОЙ ДЕТАЛИ, КАК УКАЗАНО В НАСТОЯЩЕМ ДОКУМЕНТЕ. KAMADO JOE® НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКИЕ-ЛИБО ОСОБЫЕ, СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Настоящая гарантия предоставляется вам в дополнение ко всем правам и средствам правовой защиты в соответствии с законами и актами о защите прав потребителей. Настоящая гарантия никоим образом не влияет на ваши законные права в соответствии с законодательными положениями о гарантии в вашем штате или стране проживания. В зависимости от штата или страны вашего проживания, ограничение срока действия подразумеваемой гарантии или типов повреждений, покрываемых гарантией, могут не допускаться по закону, поэтому вышеуказанные ограничения могут не распространяться на вас.

АВСТРАЛИЯ. Наши товары поставляются с гарантиями, которые нельзя исключить в соответствии с Законом Австралии о защите прав потребителей. Вы имеете право на замену или возмещение в случае серьезной неисправности, а также на компенсацию в случае любых других разумно предсказуемых типов ущерба или повреждений. Вы также имеете право на ремонт или замену товара, если он не соответствует приемлемому качеству и неисправность не является серьезной.

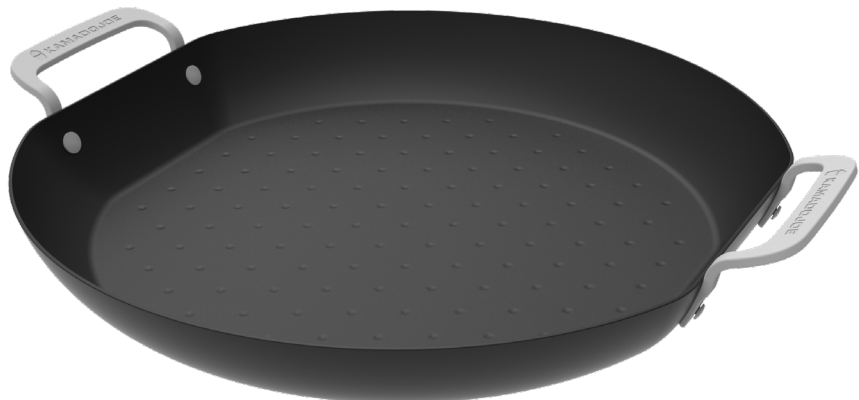
В КАКОМ СЛУЧАЕ ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ?

Гарантия недействительна в случае покупки изделия Kamado Joe® у неавторизованного дилера. Понятие «неавторизованный дилер» предполагает любую точку розничной торговли, не имеющую явного разрешения компании Kamado Joe® на продажу ее изделий.

KAMADOJOE®

KJ15124722

KAMADOJOE® Paellapanna



VÄLKOMMEN Din guide till Karbon Steel™ matlagning!
Karbon Steel™ är ett pålitligt verktyg i kök över hela världen.
Karbon Steel™-pannor är lämpliga för användning över öppen
eld, ugnar och spisplattor.



! VARNING - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER - LÄS INNAN ANVÄNDNING !

- Se till att grillen har svalnat helt innan du hanterar den för att undvika brännskador.
- Vissa komponenter kan ha vassa kanter. Var försiktig för att undvika skador.
- Lägg **INTE** frysta livsmedel i den heta stekpannan.
- Var ytterst försiktig, pannan blir mycket varm under användningen. Använd skyddande, värmebeständiga handskar för att röra vid kastrullens handtag under användning.

INNAN DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Värm ugnen till 400F (204C). Klä en plåt med folie och placera den på nedre hyllan i ugnen för att underlätta rengöringen.
2. Tvätta pannan med varmt vatten.
3. Torka noggrant med en absorberande pappershandduk eller kökshandduk.
4. Olja in pannan. Använd en pappershandduk eller kökshandduk för att stryka på ett mycket tunt lager olja med hög värmepunkt.
400F - 475F (204C - 246C) på hela ytan. Oljor som rapsolja, solrosolja, vegetabilisk olja, linfröolja, druvfröolja eller sojaböolja ger bäst resultat. Vi rekommenderar inte att du använder avokado-, kokos- eller olivolja.
5. Bränn pannan i 1 timme i 400F (204C). Det är bäst att placera pannan upp och ner i ugnen så att oljan inte samlas i pannan. Låt pannan svalna helt i ugnen.
6. Ta bort pannan från ugnen och torka av överflödiga olja eller rester.
7. Upprepa steg 4-6 ytterligare två gånger.

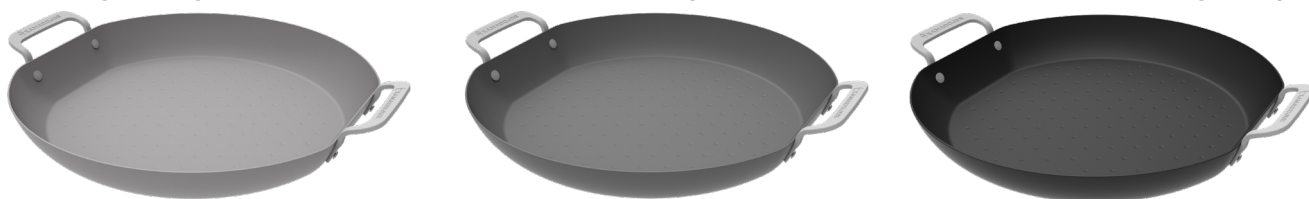
HUR MAN KRYDDSÄTTER

Regelbunden användning av kryddor i pannan ger optimala resultat. Ju mer du använder och kryddar i pannan, desto mer kommer den att bli non-stick. Regelbunden kryddning kan göras i tre enkla steg.

1. Olja in pannan. Använd en pappershandduk eller kökshandduk för att stryka på ett mycket tunt lager olja med hög värmepunkt. 400F - 475F (204C - 246C) på hela ytan. Oljor som rapsolja, solrosolja, vegetabilisk olja, linfröolja, druvfröolja eller sojabönlja ger bäst resultat. Vi rekommenderar inte att du använder avokado-, kokos- eller olivolja.
2. Bränn pannan i 1 timme i 400F (204C). Det är bäst att placera pannan upp och ner i ugnen så att oljan inte ansamlas.
låt pannan svalna helt i ugnen.
3. Ta bort den svala pannan från ugnen och torka av överflödiga olja eller rester.

TIPS: Pannan får inte vara klabbig vid beröring. Om den är klabbig är det bara att värma och kyla pannan tills den önskade belägningsstrukturen är uppnådd.

Karbon Steel™ kokplattor får olika färger och mönster när du börjar krydda och laga mat med pannan. Förändringen i färg och utseende är helt normalt. Ju mörkare pannan blir, desto bättre är dess non-stick-egenskaper.



HUR MAN RENGÖR

Rengör alltid din Karbon Steel™-produkt för hand. Lägg aldrig Karbon Steel™-produkten i diskmaskinen. Blötlägg aldrig din Karbon Steel™-produkt.

1. När pannan har svalnat helt och hållet torkar du bort överflödiga matolja med en pappershandduk eller en kökshandduk.
Vid behov kan du använda en plastspatel för att skrapa bort mat som fastnat. Du kan också använda grovt salt och olja som skrub.
För mycket envisa livsmedel kan du låta lite vatten sjuda i pannan i 3-5 minuter och sedan skrapa rent med ett plastverktyg. Var ytterst försiktig, pannan kommer att bli mycket het. Häll av vattnet och låt kastrullen svalna helt innan du går vidare till steg 2.
2. Tvätta pannan med varmt vatten och en mjuk svamp.
3. Torka noggrant med en absorberande pappershandduk eller kökshandduk. Om du märker några rester på handduken är det helt normalt. Det är en del av kryddningen i stekpannan. Din produkt tar ingen skada.
4. Innan du förvarar pannan bör du stryka på ett mycket tunt lager olja eller kolstålsvax i pannan.
Förvara alltid på en sval och torr plats. Det tunna lagret olja skyddar pannan och håller den redo för nästa tillfälle att laga mat.
5. Efter rengöring behöver pannan ibland kryddas på nytt. Läs igenom avsnittet "Hur man säsongerar".

VAD MAN GÖR OCH INTE GÖR

Förvärm pannan före tillagningen för att stärka pannans anti-stick-egenskaper.

Torka av omedelbart efter varje användning.

Tvätta med varmt vatten vid behov.

Gnid ett tunt lager olja eller kryddvax över hela pannan innan du förvarar den. Detta förhindrar rost.

Lägg aldrig din Karbon Steel™-produkt i diskmaskinen.

Lägg inte frysta livsmedel i Karbon Steel™-pannan.

Blötlägg inte Karbon Steel™-produkten.

Använd inte en slipande skurborste på Karbon Steel™-produkten.

Tillaga inte sura livsmedel som t.ex. tomater, vinäger, citrusfrukter eller vin i pannan. Detta kan ändra kryddningen.

Om detta inträffar ska du omedelbart krydda produkten på nytt.

Få inte panik om du ser rost på produkten. Det kan hända ibland. Det är bara att skrubba bort rosten och krydda pannan på nytt.

Använd inte din Karbon Steel™-produkt över 399C (750F).

GARANTI

BEGRÄNSAD LIVSTIDSGARANTI PÅ KERAMISKA DELAR

Kamado Joe® garanterar att de viktigaste keramiska delarna som används i denna Kamado Joe® grill och rök är fria från defekter vad beträffar material och utförande så länge som den ursprungliga köparen äger grillen.

5 ÅRS GARANTI PÅ METALLDELAR OCH KETTLE JOE GRILLAR

Kamado Joe® garanterar att de viktigaste metalldelarna och gjutjärnsdelarna som används i denna Kamado Joe® grill och rök är fria från material- och tillverkningsfel under en period av fem (5) år.

3 ÅRS GARANTI PÅ ELEKTRONISKA KOMPONENTER, VÄRMEAVLEDARE OCH PIZZA STENAR

Kamado Joe® garanterar att de elektroniska komponenterna i denna Kamado Joe® grill och rök är fria från defekter vad beträffar material och utförande under en period av tre (3) år.

2 ÅRS GARANTI PÅ DIVERSE KOMPONENTER OCH STÅENDE TILLBEHÖR

Kamado Joe® garanterar att alla diverse komponenter som används i denna Kamado Joe® grill och rök (inklusive, men inte begränsat till termometer, packningar och iKamand-styrenheter) eller Kamado Joe-tillbehör är fria från material- och tillverkningsfel under en period av två (2) år.

BEGRÄNSAD GARANTI FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING

Garantin förutsätter normal och rimlig hushållsanvändning i kombination med förväntat gott underhåll av alla Kamado Joe®-produkter. Garantin gäller inte för kommersiell användning, t.ex. av cateringföretag, slakterier, uthyrningsföretag och matbilar. Kamado Joe® garanterar att alla Kamado Joe®-grillar och rökar som används i kommersiella användningsområden är fria från defekter i material och utförande under en period av ett (1) år.

NÄR BÖRJAR GARANTITÄCKNINGEN?

Garantitäckningen börjar på det ursprungliga inköpsdatumet och täcker bara den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera din Kamado Joe®-produkt via produktregistreringssidan på vår hemsida. Om du upptäcker ett material- eller tillverkningsfel under den gällande garantiperioden vid normal användning och normalt underhåll, kommer Kamado Joe® att, efter eget gottfinnande, ersätta eller reparera den defekta komponenten utan att du behöver betala någon kostnad för själva komponenten. Denna garanti gäller inte arbete eller andra kostnader i samband med service, reparation eller drift av grillen. Kamado Joe betalar alla fraktkostnader för garantidelar.

VAD SOM INTE OMFATTAS?

Denna garanti gäller inte skador som orsakas av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än för vilka den är konstruerad. Skador som orsakas av brist på korrekt användning, montering, underhåll eller installation, skador orsakade av olyckor eller naturkatastrofer, skador orsakade av obehöriga tillbehör eller modifieringar eller skador under transport gäller inte. Denna garanti täcker inte skador från normalt slitage från användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, etc) eller förändringar i utseendet på grillen som inte påverkar dess prestanda.

DEN BEGRÄNSADE GARANTIN ÄR EXKLUSIV OCH GÄLLER I STÄLLET FÖR ANNAN GARANTI, SKRIFTLIG ELLER MUNTLAG, UTTRYCKLIG ELLER UNDERFÖRSTÅDD, INKLUSIVE MEN INTE BEGRÄNSAD TILL GARANTIN OM SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL. VARAKTIGHETEN AV ALLA UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER, INKLUSIVE ALLA UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER FÖR SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL, ÄR UTTRYCKLIGEN BEGRÄNSAD TILL VARAKTIGHETEN AV GARANTIPERIODEN FÖR DEN TILLÄMPLIGA KOMPONENTEN.

KÖPARENS EXKLUSIVA ÅTGÄRD VID BROTT MOT DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ELLER MOT NÅGON UNDERFÖRSTÅDD GARANTI SKA BEGRÄNSAS TILL UTBYTE ENLIGT VAD SOM ANGES HÄR. KAMADO JOE® SKA UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER HÅLLAS ANSVARIG FÖR SPECIFIKA SKADOR, TILLFÄLLIGA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR.

Denna garanti ges till dig utöver alla rättigheter och möjligheter som du har enligt lagar och förordningar om konsumentskydd. Denna garanti påverkar inte på något sätt dina juridiska rättigheter enligt lagstadgade garantibestämmelser i din stat eller i landet där du bor. Beroende på vilken stat eller vilket land du är bosatt i finns det begränsningar för längden på den underförstådda garantin eller att de skador som du kan få inte begränsas av denna garanti.

AUSTRALIEN: Våra varor har garantier som inte kan uteslutas enligt den australiska konsumentlagen. Du har rätt till ersättning eller återbetalning vid större fel och till ersättning för andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har också rätt att få varorna reparerade eller utbytta om varorna inte håller godtagbar kvalitet och felet inte utgör ett större fel.

VAD KOMMER ATT OGILTIGFÖRKLARA GARANTIN??

Om du köper en Kamado Joe®-produkt genom en obehörig återförsäljare upphör garantin att gälla. En obehörig återförsäljare definieras som en återförsäljare som inte uttryckligen har fått tillstånd av Kamado Joe® att sälja Kamado Joe®-produkter.

KAMADOJOE®