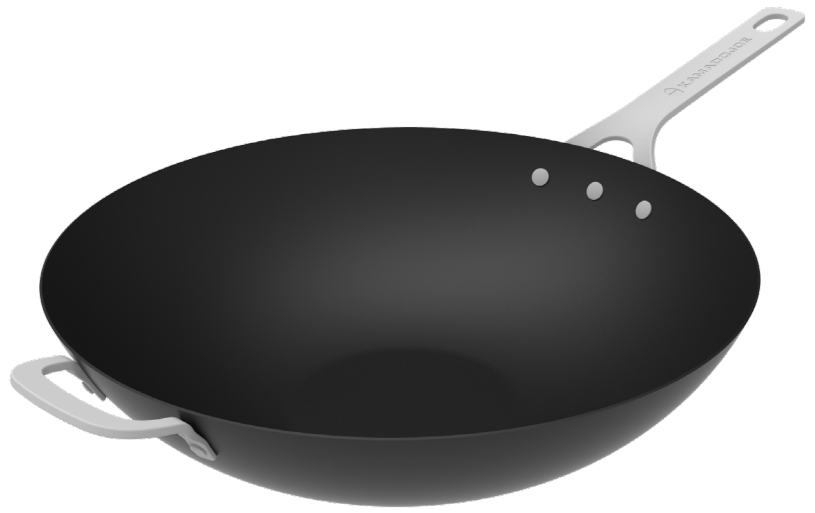


KJ15124922

KAMADOJOE® WOK

WELCOME! Your guide to Karbon Steel™ cooking!
Karbon Steel™ is a trusted tool in kitchens across the world. Karbon Steel™ woks 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 wok.
- Use extreme caution, wok will become very hot during use. Use protective, heat resistant gloves to touch handles of wok during use.
- Caution, your grill lid will not fully close with the wok installed. Do not attempt to force lid closed with wok installed.

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 wok with warm water.
3. Dry thoroughly with an absorbent paper towel or kitchen towel.
4. Oil your wok. 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 wok'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 wok for 1 hour at 400F (204C). It is best to place the wok upside down in the oven so the oil does not pool in the wok. Let the wok cool completely in the oven.
6. Remove wok from oven and wipe any excess oil or residue.
7. Repeat steps 4-6 twice more.

HOW TO SEASON

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

1. Oil your wok. 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 wok'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 wok for 1 hour at 400F (204C). It is best to place the wok upside down in the oven so the oil does not pool. let the wok cool completely in the oven.
3. Remove cool wok from oven and wipe any excess oil or residue.

TIP: Wok should not be sticky to the touch. If sticky, simply heat and cool your wok 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 wok. The change in color and appearance is completely normal. The darker the wok 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 wok 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 wok for 3-5 minutes and then scrape clean with a plastic tool. Use extreme caution, the wok will be very hot. Drain the water and allow the wok to fully cool before moving to step 2.
2. Wash your wok 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 wok'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 wok. Always store in a cool, dry place. The thin layer of oil will protect your wok and keep it ready for your next cook.
5. Sometimes, after cleaning, your wok will need to be re-seasoned. Please review the "HOW TO SEASON" section.

DOs AND DONTs

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

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 wok 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™ wok.

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 wok. 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 wok.

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®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

KJ15124922

KAMADOJOE® WOK

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



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

- Pour éviter les brûlures, assurez-vous que votre barbecue 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 un wok chaud.
- Faites très attention, le wok deviendra très chaud pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection résistants à la chaleur pour toucher les poignées du wok pendant l'utilisation.
- Attention, le couvercle de votre barbecue ne se fermera pas complètement lorsque le wok est installé. Ne tentez pas de forcer le couvercle à fermer lorsque le wok est installé.

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 wok avec de l'eau chaude.
3. Séchez-le complètement avec un essuie-tout absorbant ou un linge à vaisselle.
4. Huilez votre wok. 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 du wok.
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 le wok pendant 1 heure à 400 °F (204 °C). Il est préférable de placer le wok à l'envers dans le four afin que l'huile ne s'accumule pas dans le wok. Laissez le wok refroidir complètement dans le four.
6. Sortez le wok du four et essuyez tout excès d'huile ou résidu.
7. Refaites les étapes 4 à 6 deux fois de plus.

COMMENT APPRÊTER VOTRE WOK

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

1. Huilez votre wok. 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 du wok. 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 le wok pendant 1 heure à 400 °F (204 °C). Il est préférable de placer le wok à l'envers dans le four afin que l'huile ne s'accumule pas. Laissez le wok refroidir complètement dans le four.
3. Sortez le wok refroidi du four et essuyez tout excès d'huile ou résidu.

CONSEIL : Le wok ne devrait pas être collant au toucher. S'il est collant, il suffit de chauffer et de refroidir votre wok 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 wok et à cuisiner avec. Le changement de couleur et d'apparence est tout à fait normal. Plus le wok est foncé, 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 wok 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 wok pendant 3 à 5 minutes, puis raclez pour nettoyer avec un outil en plastique. Faites très attention, le wok sera très chaud. Égouttez l'eau et laissez le wok refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Lavez votre wok avec de l'eau chaude et une éponge douce.
3. Séchez-le 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 du wok. Aucun dommage n'est causé à votre produit.
4. Avant de le ranger, appliquez une très mince couche d'huile ou de cire d'apprêtage pour acier ordinaire sur votre wok. Rangez-le toujours dans un endroit frais et sec. La mince couche d'huile protégera votre wok et le gardera prêt pour votre prochaine cuisson.
5. Parfois, après le nettoyage, votre wok devra être apprêté de nouveau. Veuillez consulter la section « COMMENT APPRÊTER VOTRE WOK ».

CHOSSES À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

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

Séchez-le immédiatement après chaque utilisation.

Lavez-le à l'eau chaude au besoin.

Frottez une fine couche d'huile ou de cire d'apprêtage sur tout le wok avant de le 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 wok 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 wok. 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 wok 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 une période de 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 barbecue. 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

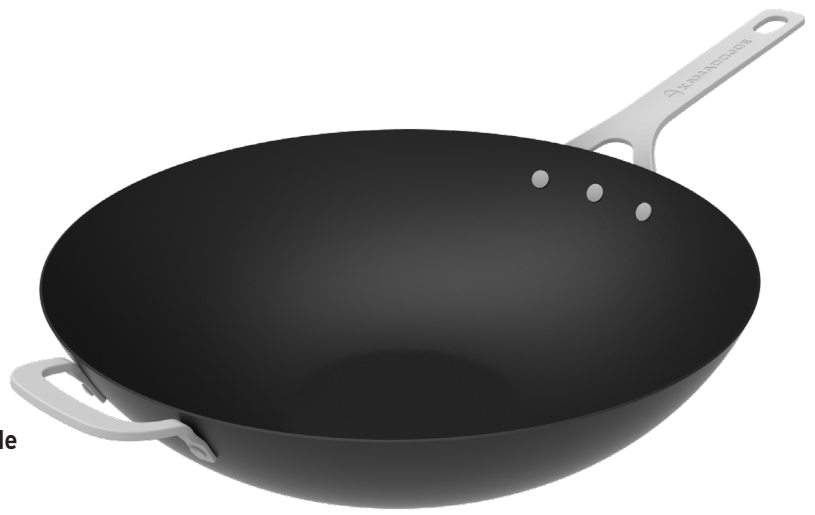
L'achat de tout produit Kamado Joe® chez un détaillant non autorisé annule la garantie. Un détaillant non autorisé est défini comme étant tout détaillant n'ayant pas été expressément autorisé par Kamado Joe® pour vendre les produits Kamado Joe®.

KAMADOJOE®

KJ15124922

KAMADOJOE® WOK

¡BIENVENIDO! ¡Su guía para cocinar con Karbon Steel™! Karbon Steel™ es una herramienta de confianza en las cocinas de todo el mundo. Los woks de Karbon Steel™ son aptos 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 al wok caliente.
- Tenga extrema precaución, el wok se calentará mucho durante su uso. Utilice guantes protectores y resistentes al calor para tocar las asas del wok durante su uso.
- Precaución, la tapa de su parrilla no se cerrará completamente con el wok instalado. No intente cerrar la tapa a la fuerza con el wok instalado.

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 wok con agua tibia.
3. Seque bien con una toalla de papel absorbente o un paño de cocina.
4. Engrase su wok. Con una toalla de papel o un paño de cocina, aplique una capa muy fina de aceite con un alto punto de humo. 400 °F - 475 °F (204 °C - 246 °C) a toda la superficie del wok. 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.
5. Hornee el wok durante 1 hora a 400 °F (204 °C). Es mejor colocar el wok boca abajo en el horno para que el aceite no se acumule en él. Deje que el wok se enfríe completamente en el horno.
6. Retire el wok del horno y limpie cualquier exceso de aceite o residuo.
7. Repita los pasos 4-6 dos veces más.

CÓMO CURAR

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

1. Engrase su wok. Con una toalla de papel o un paño de cocina, aplique una capa muy fina de aceite con un alto punto de humo. 400 °F - 475 °F (204 °C - 246 °C) a toda la superficie del wok. 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 wok durante 1 hora a 400 °F (204 °C). Es mejor colocar el wok boca abajo en el horno para que el aceite no se acumule. Deje que el wok se enfríe completamente en el horno.
3. Retire el wok frío del horno y limpie cualquier exceso de aceite o residuo.

CONSEJO: El wok no debe estar pegajoso al tacto. Si está pegajoso, basta con calentar y enfriar el wok 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 wok. El cambio de color y de apariencia es completamente normal. Cuanto más oscura sea el wok, 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 el wok 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 wok durante 3-5 minutos y luego raspe con un utensilio de plástico. Use extrema precaución, el wok estará muy caliente. Escurra el agua y deje que el wok se enfríe completamente antes de pasar al paso 2.
2. Lave su wok 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 del wok. 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 wok. Almacene en un lugar frío y seco. La fina capa de aceite protegerá su wok y la mantendrá lista para su siguiente cocción.
5. A veces, después de la limpieza, su wok necesitará volver a ser curada. Revise la sección "CÓMO CURAR".

QUÉ HACER Y QUÉ NO HACER

Precalente su wok antes de cocinar para ayudar a promover las propiedades antiadherentes del wok.

Seque inmediatamente después de cada uso.

Lávalo con agua tibia cuando sea necesario.

Frote una fina capa de aceite o cera para curar todo el wok antes de guardarlo. Esto ayudará a evitar la oxidación.

No coloque el producto Karbon Steel™ en el lavaplatos.

No coloque alimentos congelados en su wok Karbon Steel™.

No empape su producto Karbon Steel™.

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

No cocine en su wok 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 wok.

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 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®

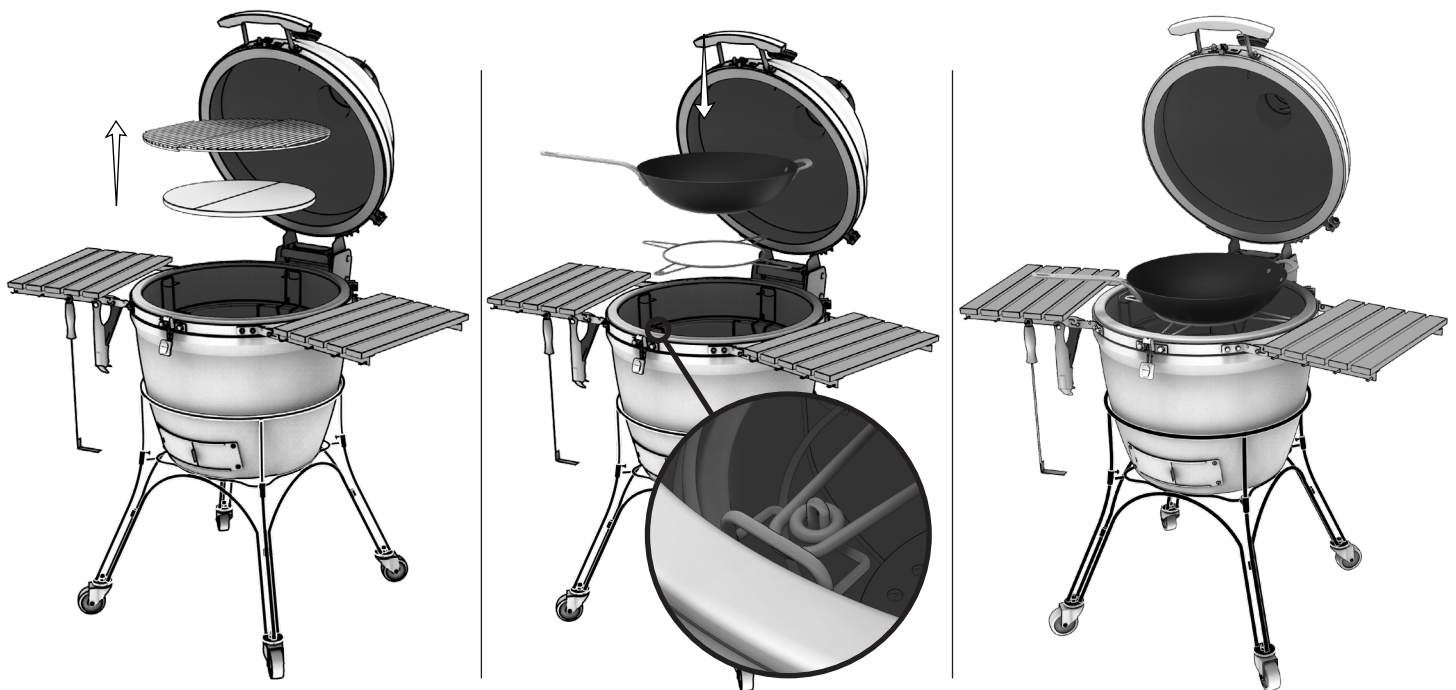
Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

KJ15124922

KAMADOJOE® WOK

WELKOM! Uw gids om met Karbon Steel™ te koken!
Karbon Steel™ is een vertrouwd middel in keukens overal ter wereld. Een wok van Karbon Steel™ is 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 wok.
- Wees uiterst voorzichtig, want de wok wordt zeer warm tijdens het gebruik. Gebruik beschermende, hittebestendige wanten om tijdens het gebruik de handgrepen van de wok aan te raken.
- Opgelet! Het deksel van de grill zal niet helemaal sluiten als de wok geplaatst is. Niet proberen om het deksel te forceren om te sluiten met een geplaatste wok.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Oven voorverwarmen tot 200 °C. Bedek een ovenplaat met folie en plaats die op het onderste rek van de oven om gemakkelijk schoon te maken.
2. Was de wok af met warm water.
3. Helemaal afdrogen met absorberend keukenpapier of een theedoek.
4. De wok 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 wok. Oliën zoals koolzaad-, zonnebloem-, plantaardige, lijnzaad-, druivenpit- of sojaolie geven het beste resultaat. Wij raden avocado-, kokosnoot- of olijfolie af.
5. Wok gedurende 1 uur op 200 °C laten bakken. Het is best om de wok ondersteboven in de oven te plaatsen, zodat de olie niet in de wok ophoopt. Laat de wok helemaal afkoelen in de oven.
6. Haal de wok uit de oven en veeg overgebleven olie of resten af.
7. Herhaal stap 4 tot 6 nog twee keer.

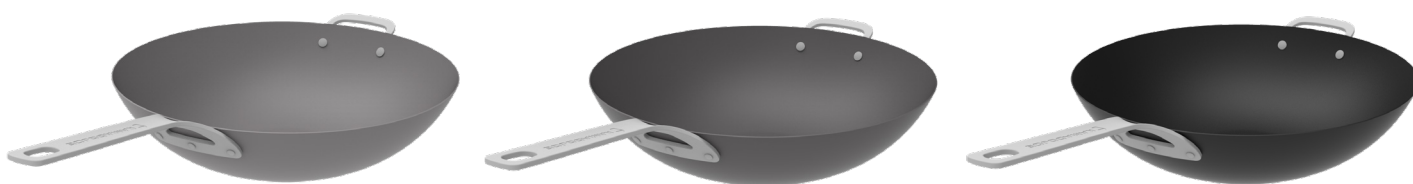
HOE VOORKRUIDEN?

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

1. De wok 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 wok. Oliën zoals koolzaad-, zonnebloem-, plantaardige, lijnzaad-, druivenpit- of sojaolie geven het beste resultaat. Wij raden avocado-, kokosnoot- of olijfolie af.
2. Wok gedurende 1 uur op 200 °C laten bakken. Het is best om de wok ondersteboven in de oven te plaatsen, zodat de olie zich niet ophoopt. Laat de wok helemaal afkoelen in de oven.
3. Haal de afgekoelde wok uit de oven en veeg overgebleven olie of resten af.

TIP: De wok mag niet plakkerig aanvoelen. Als de wok plakkerig is, verwarmen en gewoonweg laten afkoelen, totdat de coating de gewenste textuur heeft.

Kookgerief van Karbon Steel™ zal verschillende kleuren en patronen vertonen wanneer u de wok voorkruידt en ermee begint te koken. De verandering in kleur en voorkomen is helemaal normaal. Hoe donkerder de wok 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 wok helemaal afgekoeld is, alle overgebleven bakolie afwrijven met keukenpapier of een theedoek. Indien nodig, aangebakken voedsel verwijderen met een plasticspatel. 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 wok sudderen. Schrob dan schoon met plasticgereedschap. Wees uitermate voorzichtig. De wok zal zeer heet zijn. Giet het water uit en laat de wok helemaal afkoelen, voordat u begint met stap 2.
2. De wok 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 wok opbergt, wrijft u de wok 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 wok en houdt de wok klaar voor de volgende kookbeurt.
5. De wok zal soms na het koken opnieuw moeten worden voorgekruיד. Zie de rubriek HOE VOORKRUIDEN?

WEL EN NIET DOEN

De wok vóór het koken voorverwarmen voor een betere antiaanbaklaag.

Na elke gebruik onmiddellijk afdrogen.

Met warm water afwassen, zoals nodig.

De wok 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 wok 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 wok bakken. Dit kan het resultaat van voorkruیدن veranderen.

Als dit gebeurt, de plaat onmiddellijk opnieuw voorkruیدن.

Geen paniek als u wat roest op het product ziet. Dat kan gebeuren. Roest afschrobben en wok opnieuw voorkruیدن.

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.

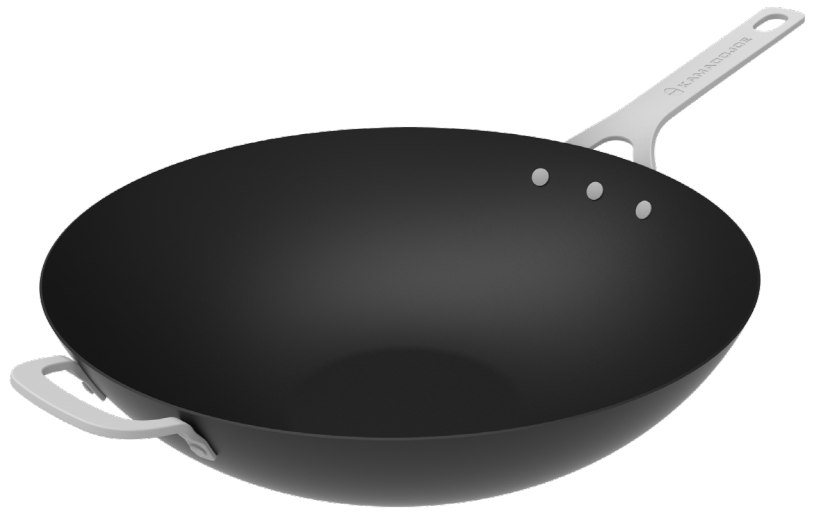
KAMADOJOE®

KJ15124922

KAMADOJOE®

WOKKIPANNU

TERVETULOA! Ohjeet Karbon Steel™ ruoanlaittoon!
Karbon Steel™ on luotettu keittiöapulainen ympäri maailmaa. Karbon Steel™ -wokit on suunniteltu avotulella, uunissa ja liedellä kokkaukseen.



! HUOMAUTUS - TURVALLISUUSOHJEET - LUE ENNEN KÄYTTÖÄ !

- Varmista, että grilli on jäähtynyt ennen käsittelyä palovammojen välttämiseksi.
- Jotkin grillin osat saattavat olla teräviä. Käsittele varoen vammojen välttämiseksi.
- ÄLÄ aseta jäähtynyttä ruokaa kuumaan wokkipannuun.
- Käytä äärimmäistä varovaisuutta wokin ollessa todella kuuma käytön aikana. Käytä kuumuudelta suojaavia hanskoja wokkipannun kahvojen koskemiseen käytön aikana.
- Varoitus, grillin kansi ei sulkeudu kokonaan, wokkipannun ollessa sen sisällä. Älä pakota kantta sulki wokkipannun ollessa sen sisällä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Esilämmitä uuni 204C-asteeseen. Vuoraa pannu foliolla ja aseta se uunin alaritilälle puhdistamisen helpottamiseksi.
2. Pese wokkipannu lämpimällä vedellä.
3. Kuivaa huolellisesti imukykyisellä talouspaperilla tai pyyhkeellä.
4. Öljyä wokkipannu. Levitä hyvin ohut kerros öljyä, jolla on korkea savupiste (204C - 246C) talouspaperin tai pyyhkeen avulla wokkipannun koko pinnalle. Öljyt, kuten rypsi-, auringonkukka-, kasvis-, pellavansiemen-, rypälesiemen- tai soijapapuöljyt tarjoavat parhaan tuloksen. Emme suosittele avokado-, kookos- tai oliiviöljyä.
5. Paista wokkipannua tunnin ajan 204C -asteessa. On parasta asettaa wokkipannu uuniin ylösalaisin, ettei öljy kerääny pannuun. Anna wokkipannun jäähtyä täysin uunissa.
6. Poista wokkipannu uunista ja pyyhi ylimääräinen öljy.
7. Toista vaiheet 4-6 vielä kaksi kertaa.

MAUSTAMINEN

Wokkipannun säännöllinen maustaminen varmistaa optimaalliset tulokset. Mitä enemmän käytät ja maustat pannua, sitä vähemmän siihen tarttuu ruoan jämiä. Säännöllinen maustaminen voidaan tehdä kolmessa yksinkertaisessa vaiheessa.

1. Öljyä wokkipannu. Levitä hyvin ohut kerros öljyä, jolla on korkea savupiste (204C - 246C) talouspaperin tai pyyhkeen avulla wokkipannun koko pinnalle. Öljyt, kuten rypsi-, auringonkukka-, kasvis-, pellavansiemen-, rypälesiemen- tai soijapapuöljyt tarjoavat parhaan tuloksen. Emme suosittele avokado-, kookos- tai oliiviöljyä.
2. Paista wokkipannua tunnin ajan 204C -asteessa. On parasta asettaa wokkipannu uuniin ylösalaisin, ettei öljy kerääny pannuun. anna wokkipannun jäähtyä täysin uunissa.
3. Poista jäähtynyt wokkipannu uunista ja pyyhi ylimääräinen öljy.

VINKKI: Wokkipannun ei tulisi olla tahmea sitä koskettaessa. Jos pannu on tahmea, voit yksinkertaisesti paistaa ja jäähdyttää pannun, kunnes haluttu maustokerros on saavutettu.

Karbon Steel™ Keittoastioiden värit ja kuviot vaihtelevat, kun alat maustaa ja valmistaa ruokaa wokkipannulla. Värien ja ulkonäön muutokset ovat täysin normaalia. Mitä tummempi pannusta tulee, sitä paremmat ovat sen tarttumattomat ominaisuudet.



PUHDISTAMINEN

Pese Karbon Steel™-tuote käsin. Älä koskaan laita Karbon Steel™ -tuotetta astianpesukoneeseen. Älä koskaan liota Karbon Steel™-tuotetta.

1. Kun wokkipannu on jäähtynyt kokonaan, pyyhi ylimääräinen ruokaöljy pois talouspaperilla tai pyyhkeellä. Käytä tarvittaessa muovilastaa sitkeiden tahrojen irrottamiseksi. Voit myös käyttää karkeaa suolaa ja öljyä hankaamiseen. Jos tahrat ovat erittäin sitkeitä, kiehauta wokkipannulla vettä 3-5 -minuuttia ja raaputa tahrat sitten muovitlastalla. Käytä äärimmäistä varovaisuutta, pannu on todella kuuma. Poista vesi ja salli wokkipannun jäähtyä kokonaan ennen kuin siirryt vaiheeseen 2.
2. Pese wokkipannu lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä.
3. Kuivaa huolellisesti imukykyisellä talouspaperilla tai pyyhkeellä. Tahrojen kerääntyminen pyyhkeelle on normaalia. Tämä on seurausta wokkipannun maustamisesta, eikä aiheuta minkäänlaisia vaurioita.
4. Ennen wokkipannun säilytykseen laittamista, levitä pieni kerros öljyä tai hiiliteräkselle tarkoitettua maustevahaa pannulle. Varastoi aina viileässä ja kuivassa paikassa Ohut öljykerros suojaa wokkipannua ja pitää sen valmiina seuraavaa käyttökertaa varten.
5. Ajoittain pannu tulee maustaa uudelleen puhdistamisen jälkeen. Katso ohjeiden kohta "MAUSTAMINEN".

SALLITUT JA KIELLETYT TOIMINNOT

Esilämmitä wokkipannu enne ruoanlaittoa välttääksesi tahmeuden kertymistä.

Kuivaa heti käytön jälkeen.

Pese tarvittaessa lämpimällä vedellä.

Hiero erittäin ohut kerros öljyä tai maustovahaa pannun joka puolelle ennen säilytykseen laittamista. Tämä auttaa ruosteen estämisessä.

Älä laita Karbon Steel™ -tuotetta astianpesukoneeseen.

Älä aseta jäätyneitä ruokia Karbon Steel™ -wokkipannulle.

Älä liota Karbon Steel™-tuotetta.

Älä käytä hankaavia tuotteita Karbon Steel™ -tuotteessasi.

Älä kokkaa pannulla happamia ruokia, kuten tomaatteja, etikkaa, sitrushedelmiä tai viiniä. Tämä saattaa huonontaa pannun maustoa.

Jos näin kuitenkin tapahtuu, uudelleenmausta pannu mahdollisimman pian.

Älä hätäänny jos pannun pinnalle ilmaantuu ruostetta. Näin voi ajoittain tapahtua. Voit yksinkertaisesti rapsuttaa ruosteen pois ja maustaa wokkipannun uudelleen.

Älä kuumenna Karbon Steel™-tuotetta yli 400C -asteeseen.

TAKUU

KERAAMISISSA OSISSA RAJALLINEN ELINIKÄINEN TAKUU

Kamado Joe® takaa, että tässä Kamado Joe® -grillissä ja -savuttimessa käytetyt keskeiset keraamiset osat ovat ilman vikoja ja työlaadukasta niin kauan, kun alkuperäinen ostaja omistaa grillin.

METALLIOSILLA JA KETTLE JOE GRILLILLÄ ON 5 VUODEN TAKUU

Kamado Joe® takaa, että tässä Kamado Joe® -grillissä ja -savuttimessa käytetyt keskeiset metalliset ja valurauta-osat ovat ilman vikoja ja niiden laatu huippua viiden (5) vuoden ajan.

3-VUODEN TAKUU KAIKISSA ELEKTRONISISSA KOMPONENTEISSA, LÄMMÖNOHJAIMISSA JA PIZZAKIVISSÄ

Kamado Joe® takaa, että tässä Kamado Joe® -grillissä ja -savuttimessa käytetyt sähköiset osat ovat ilman vikoja ja niiden laatu huippua kolmen (3) vuoden ajan.

2 VUODEN TAKUU ERILAISISSA OSISSA JA ERILLISISSA LISÄVARUSTEISSA

Kamado Joe® takaa, että kaikki tässä Kamado Joe® grillissä ja savustimessa käytetyt sekalaiset osat (mukaan lukien, mutta ei rajoittuen lämpömittari, tiivisteet ja iKamand-ohjaimet) tai kaikki Kamado Joe -lisävarusteet ovat ilman materiaali- ja valmistusvirheitä kahden (2) vuoden ajan.

RAJOITETTU KAUPALLISEN KÄYTÖN TAKUU

Tämä takuu edellyttää normaalia ja kohtuullista kotitalouskäyttöä yhdistettynä oletettuun hyvään kunnossapitoon kaikille Kamado Joe® -tuotteille. Tätä takuuta ei sovelleta kaupalliseen käyttöön, esimerkiksi pitopalveluyritysten, lihakauppiaiden, vuokrausyritysten ja ruoka-autojen käyttöön. Kamado Joe® takaa, että kaikkia kaupallisesti käytetyt Kamado Joe® -grillit ja -savustimet ovat ilman vikoja ja niiden laatu huippua yhden (1) vuoden ajan.

MILLOIN TAKUU ALKAA?

Takuu alkaa grillin ostopäivänä ja takaa vain alkuperäisen oston. Sinun tulee rekisteröidä Kamado Joe® -tuotteesi nettisivujemme rekisteröintisivustolla takuun voimaan astumiseksi. Jos grillissä huomataan materiaalin tai työnlaadun vikoja voimassa olevan takuun ja normaalin käytön ja ylläpidon voimassaoloaikana, Kamado Joe®, ainoana vaihtoehtonaan, tulee vaihtamaan tai korjaamaan viallisen osan ilman lisämaksua. Tämä ei sisällä työkuluja tai muita palvelumaksuja, korjausta tai grillin operointimaksuja. Kamado Joe maksaa kaikki takuuosien toimituskulut.

MITÄ EI KATETA?

Tämä takuu ei päde grillin tahalliseen rikkomiseen tai väärinkäyttöön seuraaviin vikoihin, vikoihin jotka ovat seurausta käytöstä muuhun, kun sen suunniteltuun tarkoitukseen, asennusvikoihin, tahallisiin tai luonnon aiheuttamiin vahinkovikoihin, väärin lisäosien tai muutosten aiheuttamien vikojen korvaamiseen tai kuljetuksen aikana tapahtumiin vahinkoihin. Takuu ei korvaa normaalin käytön ja kulumisen tuottamia vikoja (esim naarmut, lommot, lohkeilut ja kulumat) tai grillin ulkomuodon muuttumista, mikä ei vaikuta sen suorituskykyyn.

TÄMÄ RAJALLINEN TAKUU ON ERILLÄÄN MUISTA TAKUISTA, KIRJALLISISTA TAI SANALLISISTA, ILMAISTUISTA TAI EPÄSUORISTA, SISÄLTÄEN, MUTTA EI RAJATTUNA MYYNTIKELPOISUUS TAI SEN SOPIVUUS TIETTYYN TARKOITUKSEEN. EPÄSUORASTI MAINITTUJEN TAKUIDEN KESTO, SISÄLTÄEN MINKÄ TAHANSA IMPLISIITTISEN TAKUUN MYYNTIKELPOISUUDESTA TAI SEN SOPIVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN, ON NIMENOMAISESTI LIMITETTY TIETYN KOMPONENTIN TAKUUN KESTOON. *JOTKUT OSAVALTIOIT EI VÄT SALLI NIMENOMAISEN TAKUUN KESTON RAJOITUKSIA, JOTEN YLLÄOLEVA RAJOITUS EI VÄLTÄMÄTTÄ PÄDE TILANTEESEESI.

OSTAJAN TÄMÄN RAJALLISEN TAKUUN TAI MUUN YKSINOMAISEN TAKUUN KORJAUSYRITYS RAJATAAN TÄSSÄ MÄÄRITELTYYN KORVAUKSEEN. KAMADO JOE EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA TULE OLEMAAN VASTUUSSA MISTÄÄN ERITYISISTÄ, VAHINGOLLISISTA TAI SEURAUKSENA OLEVISTA VAHINGOISTA.

Tämä takuu myönnetään sinulle kaikkien kuluttajansuojalakien ja -määräysten sinulle tarjoamien oikeuksien ja korvausten lisäksi. Tämä takuu ei millään tavalla vaikuta osavaltiosi tai maasi lakisääteisten takuumääräysten mukaisiin laillisiin oikeuksiisi. Osavaltiosi tai asuinmaastasi riippuen tämä takuu ei välttämättä rajoita oletetun takuun pituutta tai tapahtuneita vahinkoja koskevia rajoituksia.

AUSTRALIA: Tuotteillamme on takuut, joita ei voida sulkea pois Australian kuluttajalain nojalla. Sinulla on oikeus saada korvaus tai hyvitys vakavammasta viasta ja korvaus kaikista muista kohtuudella ennakoitavista menetyksistä tai vahingoista. Sinulla on myös oikeus tuotteiden korjattukseen tai vaihtoon, jos tuote ei ole laadultaan hyväksyttävä eikä vika ole merkittävä.

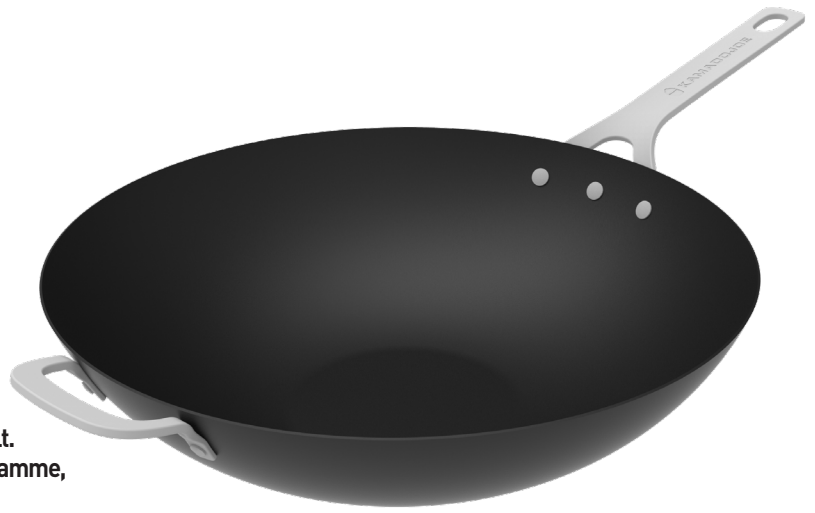
MIKÄ MITÄTÖI TAKUUN?

Minkä tahansa Kamado Joe®-tuotteen ostaminen luvattomalta jälleenmyyjältä mitätöi takuun. Luvaton jälleenmyyjä määrittää kohteina, joilla ei ole Kamado Joe® antamaa lupaa tuotteiden myyntiin.

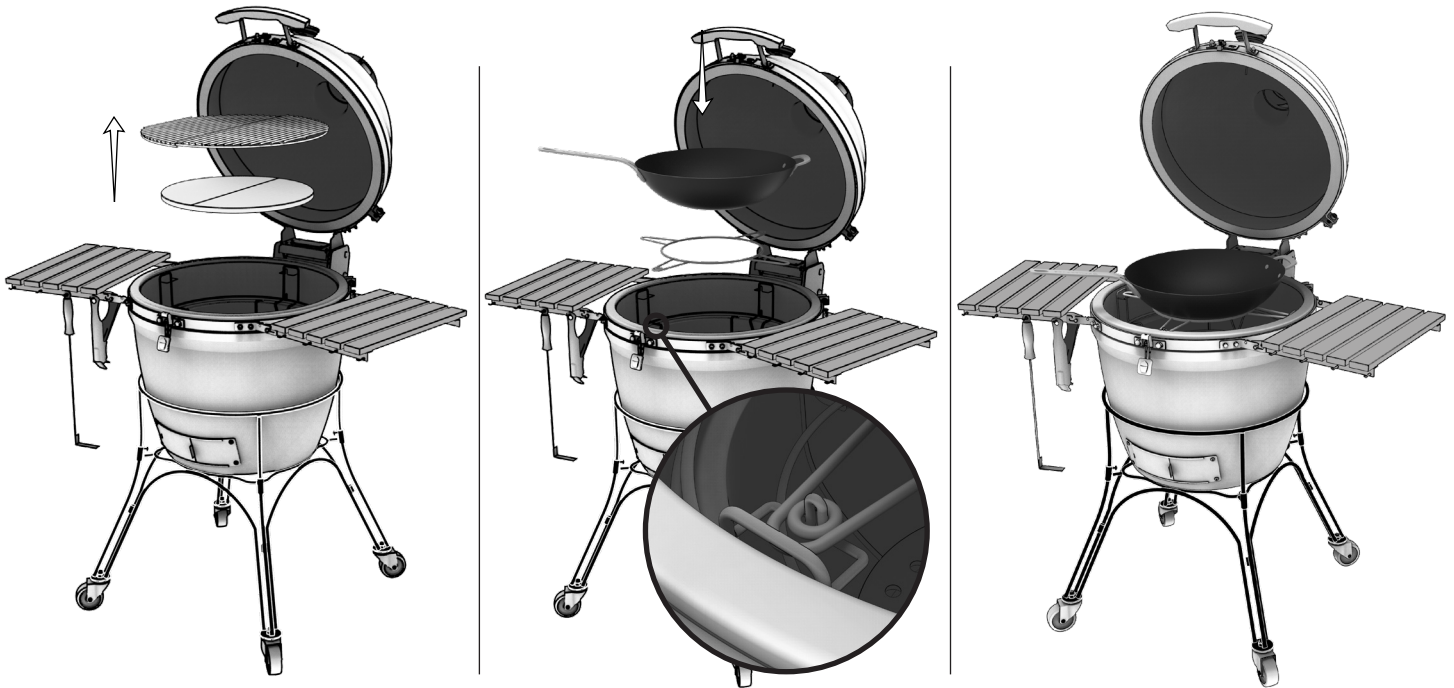
KAMADOJOE®

KJ15124922

KAMADOJOE® WOK



WILLKOMMEN! Ihre Anleitung für das Kochen mit Karbon Steel™!
Karbon Steel™ ist ein bewährtes Tool in den Küchen der Welt. Karbon Steel™ Woks 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 den heißen Wok.
- Wenden Sie äußerste Vorsicht an, da der Wok während des Gebrauchs sehr heiß wird. Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie die Griffe des Woks während des Gebrauchs anfassen.
- Vorsicht, der Grilldeckel lässt sich nicht vollständig schließen, wenn der Wok installiert ist. Versuchen Sie nicht, den Deckel gewaltsam zu schließen, wenn der Wok installiert ist.

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. Den Wok mit warmem Wasser auswaschen.
3. Den Wok gründlich mit einem saugfähigen Papierhandtuch oder einem Küchentuch abtrocknen.
4. Den Wok 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 des Woks 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. Den Wok 1 Stunde lang bei 400 F (204 C) backen. Am besten ist es, den Wok mit der Oberseite nach unten in den Ofen zu stellen, damit sich das Öl nicht im Wok sammelt. Lassen Sie den Wok im Ofen vollständig abkühlen.
6. Den Wok aus dem Ofen nehmen und überschüssiges Öl oder Rückstände abwischen.
7. Schritte 4-6 noch zweimal wiederholen.

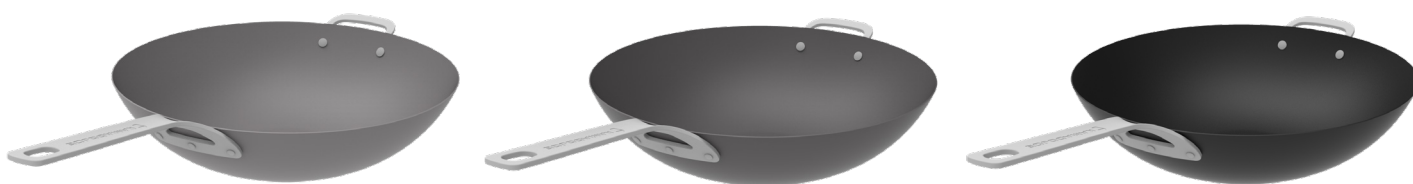
DAS EINBRENNEN DES WOKS

Regelmäßiges Einbrennen des Woks sorgt für optimale Ergebnisse. Je öfter Sie den Wok benutzen und einbrennen, desto unempfindlicher wird er gegenüber dem Anhaften von Lebensmitteln. Regelmäßiges Einbrennen kann in 3 einfachen Schritten erfolgen.

1. Ölen Sie den Wok. 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 des Woks 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 den Wok 1 Stunde lang bei 400 F (204 C). Am besten ist es, den Wok mit der Oberseite nach unten in den Ofen zu stellen, damit sich das Öl nicht ansammelt. Lassen Sie den Wok im Ofen vollständig abkühlen.
3. Den abgekühlten Wok aus dem Ofen nehmen und überschüssiges Öl oder Rückstände abwischen.

TIPP: Der Wok sollte sich nicht klebrig anfühlen. Wenn er klebrig ist, einfach den Wok erhitzen und abkühlen lassen, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist.

Karbon Steel™ Kochgeschirr nimmt eine Vielzahl von Farben und Mustern an, wenn Sie beginnen, Ihren Wok einzubrennen und damit zu kochen. Die Veränderung der Farbe und des Aussehens ist völlig normal. Je dunkler der Wok wird, desto besser sind seine 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 der Wok 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 Ihrem Wok und schaben sie dann mit einem Kunststoffwerkzeug ab. Seien Sie dabei äußerst vorsichtig, da der Wok sehr heiß sein wird. Gießen Sie das Wasser ab und lassen Sie den Wok vollständig abkühlen, bevor Sie zu Schritt 2 übergehen.
2. Waschen Sie den Wok mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
3. Trocknen Sie den Wok gründlich mit einem saugfähigen Papierhandtuch oder einem Küchentuch ab. Wenn Sie Rückstände auf Ihrem Handtuch bemerken, ist das völlig normal. Das gehört zum Einbrennen des Woks. Ihr Produkt wird dadurch nicht beschädigt.
4. Tragen Sie vor der Lagerung eine sehr dünne Schicht Öl oder Kohlenstoffstahl-Einbrennwachs auf den Wok auf. Lagern Sie ihn stets an einem kühlen, trockenen Ort. Die dünne Ölschicht schützt den Wok und hält sie für die nächste Zubereitung bereit.
5. Ab und zu muss der Wok nach der Reinigung neu eingebrannt werden. Lesen Sie dazu bitte den Abschnitt „DAS EINBRENNEN DES WOKS“.

EMPFOHLEN/ZU VERMEIDEN

Empfohlen: Den Wok vor dem Kochen vorheizen, um dessen Antihafteigenschaften zu potenzieren.

Nach jedem Gebrauch sofort abtrocknen.

Bei Bedarf mit warmem Wasser abwaschen.

Vor der Lagerung den Wok 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 Ihren Karbon Steel™ Wok.

Weichen Sie Ihr Karbon Steel™ Produkt nicht ein.

Verwenden Sie für Ihr Karbon Steel™ Produkt keine Scheuerbürste.

Grillen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie Tomaten, Essig, Zitrusfrüchte oder Wein in Ihrem Wok. 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 den Wok 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, HITZEBWEISER 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 JEGLICHER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE, EINSCHLIESSLICH JEGLICHER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, IST AUSDRÜCKLICH AUF DIE DAUER DER GARANTIE FÜR DIE JEWEILIGE KOMPONENTE BESCHRÄNKT.

DER AUSSCHLIESSLICHE RECHTSBEHELFBESITZ DES KÄUFERS BEI VERLETZUNG DIESER BESCHRÄNKTEN GARANTIE ODER EINER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE IST, WIE HIER ANGEZEIGT, 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®

KJ15124922

KAMADOJOE® WOK

ÜDVÖZÖLJÜK! Ez az Ön Karbon Steel™ sütési útmutatója! A Karbon Steel™ megbízható eszköznek számít a világ minden konyhájában. A Karbon Steel™ wokok alkalmasak a szabadban, a konyhai sütőkben és a tűzhelyeken való használatra is.



! VIGYÁZAT - BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK - HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL !

- 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 wokra.
- Legyen rendkívül óvatos, mivel a wok használat közben nagyon felforrósodik. Használat közben a wok fogantyúhoz csak hőálló védőkesztyűvel érjen hozzá.
- Vigyázat, a grillfedél nem záródik teljesen a wok beszerelése után. Ne próbálja a fedelet erővel lecsukni, ha a wok be van szerelve.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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 le a wokot.
3. Alaposan szárítsa meg nedvszívó papírtörölővel vagy konyharuhával.
4. Olajozza be a wokot. Papírtörölő vagy konyharuha segítségével vigyen fel a wokra nagyon vékonyan 204 - 246 C (400 - 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 wokot 1 órán át 204 C (400 F) hőmérsékleten. A legjobb, ha a wokot fejjel lefelé fordítva helyezzük a sütőbe, hogy az olaj ne gyűljön össze benne. Hagyja a wokot teljesen kihűlni a sütőben.
6. Vegye ki a wokot a sütőből, és törölje le róla a felesleges olajat vagy az egyéb maradványokat.
7. Ismétlje meg a 4-6. lépést még kétszer.

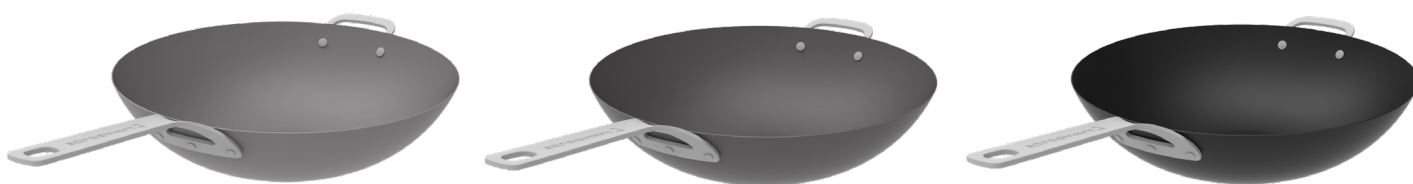
KIÉGETÉS

A wok rendszeres kiégetése biztosítja az optimális eredményt. Minél többet használja és égeti ki wokot, annál kevésbé fog tapadni. A rendszeres kiégetés 3 egyszerű lépésben elvégezhető.

1. Olajozza be a wokot. Papírtörő vagy konyharuha segítségével vigyen fel a wok egész felületére nagyon vékonyan 204 - 246 C (400 - 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 wokot 1 órán át 204 C (400 F) hőmérsékleten. A legjobb, ha a wokot fejjel lefelé fordítva helyezzük a sütőbe, hogy az olaj ne gyűljön össze benne. Hagyja a wokot teljesen kihűlni a sütőben.
3. Vegye ki a hideg wokot a sütőből, és törölje le róla a felesleges olajat vagy az egyéb maradványokat.

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

A Karbon Steel™ főzőedények különböző színeket és megjelenést vesznek fel, ahogy elkezdjük kiégetni és használni a wokot. A szín és a megjelenés változása teljesen normális jelenség. Minél sötétebb a wok, 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 wok teljesen kihűlt, törölje le a felesleges étolajat papírtörővel vagy konyharuhával. Ha szükséges, műanyag spatulával kaparja le a leragadt ételt. Használhat durva sót és olajat is a leszűréshez. A nagyon letapadt ételek esetében főzzön egy kis vizet a wokban 3-5 percig, majd egy műanyag szerszámmal kaparja tisztára azt. Legyen rendkívül óvatos, mivel a wok nagyon forró lehet. Öntse le a vizet, és hagyja teljesen kihűlni a wokot, mielőtt a második lépésre térne.
2. Meleg vízzel és puha szivaccsal mossa le a wokot.
3. Alaposan szárítsa meg nedvszívó papírtörővel vagy konyharuhával. Ha bármilyen maradványt észlel a törőrongyon, az teljesen normális. Ez a wok kiégetésének a része. A termék nem sérül.
4. Tárolás előtt nagyon vékonyan kenje be a wokot olajjal vagy szénacél-kiégető viasszal. Hűvös, száraz helyen tárolja. A vékony olajréteg megvédi a wokot, és előkészíti a következő sütésre.
5. Néha a tisztítás után a wokot újra ki kell égetni. Kérjük, olvassa el a „KIÉGETÉS” című részt.

ENGEDÉLYEZETT ÉS TILTOTT DOLGOK

A sütés előtt melegítse elő a wokot, hogy elősegítse a rostély tapadásgátló tulajdonságait.

Minden használat után azonnal szárítsa meg.

Szükség szerint mossa le meleg vízzel.

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

Ne tegye a Karbon Steel™ terméket a mosogatógépbe.

Ne tegyen fagyasztott ételt a Karbon Steel™ wokba.

Soha ne áztassa be a Karbon Steel™ terméket.

Ne használjon dörzskefét a Karbon Steel™ termékhez.

Ne főzzön a wokban paradicsomos, ecetes, citrusféléket vagy bort tartalmazó savas ételeket. Ez megváltoztathatja a kiégetés hatását.

Ha mégis ilyet tenne, 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 wokot.

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

JÓTÁLLÁS

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 tömitéseket 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® grill és füstölő 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 ALKATRÉSZRE 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® vállalattól a Kamado Joe® termékek értékesítésére.

KAMADOJOE®

KJ15124922

KAMADOJOE® WOK

BENVENUTI! La guida alla cucina con Karbon Steel™!
Karbon Steel™ è un attrezzo affidabile usato nelle cucine di tutto il mondo. I wok in Karbon Steel™ sono adatti 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 nel wok caldo.
- Usare la massima cautela, il wok raggiunge temperature molto elevate durante l'uso. Utilizzare guanti da forno resistenti al calore per impugnare i manici del wok durante l'uso.
- Attenzione, il coperchio del grill non si chiuderà completamente quando il wok è installato. Non tentare di forzare la chiusura del coperchio quando il wok è installato.

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 il wok con acqua tiepida.
3. Asciugarlo accuratamente con uno scottex o uno strofinaccio.
4. Oliare il wok. 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 del wok. 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 il wok nel forno a 400°F (204°C) per 1 ora. È preferibile inserire il wok capovolto nel forno per evitare la formazione di accumuli di olio. Far raffreddare completamente il wok nel forno.
6. Togliere il wok dal forno e pulire l'olio in eccesso.
7. Ripetere due volte i passaggi 4-6.

COME STAGIONARE

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

1. Oliare il wok. 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 del wok. 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 il wok nel forno a 400°F (204°C) per 1 ora. È preferibile inserire il wok capovolto nel forno per evitare la formazione di accumuli di olio. far raffreddare completamente il wok nel forno.
3. Togliere il wok dal forno e pulire l'olio in eccesso.

SUGGERIMENTO: Se il wok risulta troppo appiccicoso al tatto, riscaldarlo e raffreddarlo fino a renderlo meno appiccicoso.

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 scuro diventa il wok, migliori sono le sue proprietà antiaderenti.



COME PULIRLO

Lavare sempre a mano il prodotto in Karbon Steel™. Non lavare mai in lavastoviglie il prodotto in Karbon Steel™. Non lasciare mai in ammollo il prodotto in Karbon Steel™.

1. Quando il wok si è raffreddato 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 nel wok per 3-5 minuti, quindi raschiare con un utensile in plastica. Usare la massima cautela, il wok può raggiungere temperature molto elevate. Eliminare l'acqua e lasciar raffreddare completamente il wok prima di passare al punto 2.
2. Lavare il wok con acqua tiepida e una spugna morbida.
3. Asciugarlo accuratamente con uno scottex o uno strofinaccio. Trovare residui sullo strofinaccio è del tutto normale. Si tratta di residui di stagionatura del wok, non di un danno al prodotto.
4. Prima di riporlo applicare sul wok 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 il wok, che sarà pronto per l'utilizzo successivo.
5. A volte sarà necessario stagionare nuovamente il wok dopo la pulizia. Fare riferimento alla sezione "COME STAGIONARE".

COSA FARE E COSA NON FARE

Sì Preriscaldare il wok prima dell'utilizzo per favorirne le proprietà antiaderenti.

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 tutto il wok prima di riporlo, per prevenire la formazione di ruggine.

NO Non lavare il prodotto in Karbon Steel™ in lavastoviglie.

NO Non mettere alimenti congelati nel wok 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 nel wok 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 grill 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. Avete 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®

KJ15124922

KAMADOJOE®

WOKPANNE

VELKOMMEN! Din guide til tilberedning med Karbon Steel™! Karbon Steel™ er et pålitelig verktøy i kjøkken over hele verden. Karbon Steel™-wokpanne 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 wokpanne.
- Vær ekstremt forsiktig, wokpannen blir veldig varm under bruk. Bruk beskyttende, varmebestandige hansker for å berøre håndtakene på wokpannen under bruk.
- Forsiktig, grilllokket lukkes ikke helt når wokpannen er installert. Ikke forsøk å tvinge lokket med wokpanne installert.

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 wokpannen med varmt vann.
3. Tørk grundig med et absorberende papirtørkle eller kjøkkenhåndkle.
4. Olje wokpannen. Bruk et papirhåndkle eller kjøkkenhåndkle, påfør et veldig tynt lag olje med høyt røykpunkt 204 C – 246 C (400 F – 475 F) på hele wokpannens 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 wokpannen i 1 time ved 204 C (400 F). Det er best å sette wokpannen opp ned i ovnen slik at oljen ikke samler seg i wokpannen. La wokpannen avkjøles fullstendig i ovnen.
6. Fjern wokpannen fra ovnen og tørk av overflødig olje eller rester.
7. Gjenta trinn 4–6 to ganger til.

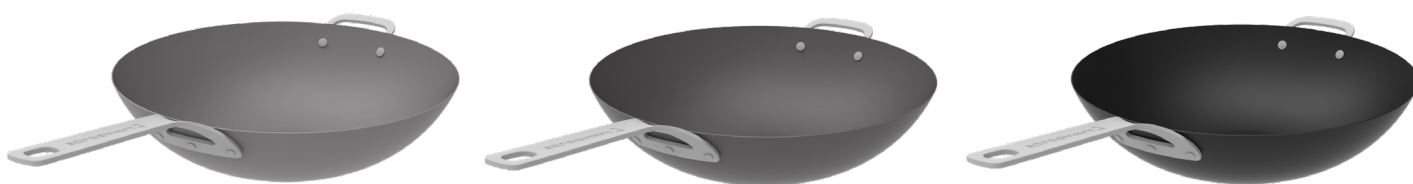
KLARGJØRING

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

1. Olje wokpannen. Bruk et papirhåndkle eller kjøkkenhåndkle, påfør et veldig tynt lag olje med høyt røykpunkt 204 C – 246 C (400 F – 475 F) på hele wokpannens 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 wokpannen i 1 time ved 204 C (400 F). Det er best å sette wokpannen opp ned i ovnen slik at oljen ikke samles opp. La wokpannen avkjøles fullstendig i ovnen.
3. Fjern den avkjølte wokpannen fra ovnen og tørk av overflødig olje eller rester.

TIPS: Wokpannen skal ikke være klissete ved berøring. Hvis den er klissete, kan du varme og avkjøle wokpannen til ønsket beleggt tekstur er oppnådd.

Karbon Steel™-kokekar får en rekke farger og mønstre når du oljer og lager mat med wokpannen. Endringen i farge og utseende er helt normal. Jo mørkere wokpannen 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 wokpannen 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 wokpannen i 3–5 minutter før du deretter skrape rent med et plastverktøy. Vær ekstremt forsiktig, wokpannen blir veldig varm. Tøm av vannet og la wokpannen avkjøles helt før du går til trinn 2.
2. Vask wokpannen 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 wokpannens oljer. Produktet ditt blir ikke skadet.
4. Før oppbevaring, påføres et veldig tynt lag med olje eller karbonstålvoks i wokpannen. Oppbevar alltid på et kjølig og tørt sted. Det tynne laget med olje beskytter wokpannen og holder den klar til neste matlaging.
5. Etter rengjøring, kan det noen ganger være at wokpannen må oljes på nytt. Se delen om «Klargjøring».

GJØRE OG IKKE GJØRE

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

Tørk umiddelbart etter hver bruk.

Vask med varmt vann etter behov.

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

Ikke plasser ditt Karbon Steel™-produkt i oppvaskmaskinen.

Ikke plasser fryst mat i Karbon Steel™-wokpannen.

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 wokpannen. 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 wokpannen 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 MUNTLLIG, 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®

KJ15124922

KAMADOJOE® WOK

Witaj! Twój przewodnik po gotowaniu z Karbon Steel™!
Karbon Steel™ to narzędzie darzone zaufaniem w kuchniach na całym świecie. Woki 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 przeniesieniem woka upewnij się, że grill w pełni ostygł.
- Niektóre elementy mogą mieć ostre krawędzie. Postępuj ostrożnie, żeby uniknąć obrażeń.
- NIE NAKŁADAJ na gorący wok żywności zamrożonej.
- Podczas użytkowania wok staje się bardzo gorący. Zachowaj najwyższą ostrożność. Używając woka, ujmij jego rękojeści przez ochronne rękawice odporne na gorąco.
- Uwaga – pokrywa grilla ze znajdującym się w nim wokiem nie będzie się całkowicie domykać. Nie próbuj domykać pokrywy grilla ze znajdującym się w nim wokiem siłą.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Podgrzej wstępnie piecyk do 204 st. C. Wylóż blachę do pieczenia folią i dla łatwiejszego oczyszczenia, umieść ją na dolnej półce w piecyku.
2. Wymyj wok ciepłą wodą i miękką gąbką.
3. Wyszus go gruntownie chłonnym ręcznikiem papierowym lub ściereczką.
4. Naoliw wok. Za pomocą ręcznika papierowego lub ściereczki nałóż bardzo cienką warstwę oleju o wysokiej temperaturze dymienia (204 st. C - 246 st. C) na całą powierzchnię woka. 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 wok przez godzinę w temperaturze 204 st. C. Najlepiej jest odwrócić wok dnem do góry, żeby nie stworzyła się w nim kałuża oleju. Odczekaj na pełne ostygnięcie woka w piecyku.
6. Wyjmij wok z piecyka i wytrzyj nadmiar oleju lub ewentualny osad.
7. Powtórz kroki 4-6 jeszcze dwukrotnie.

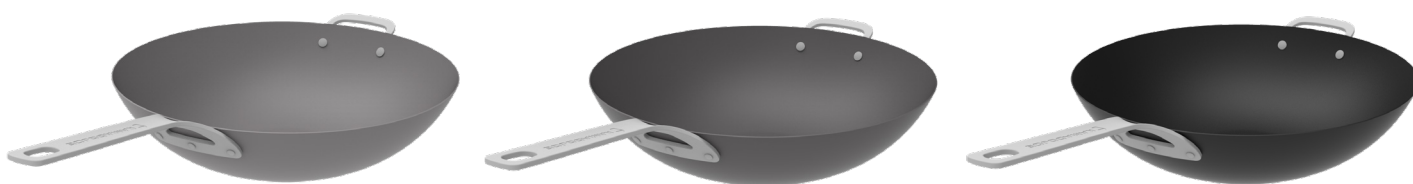
JAK SEZONOWAĆ

Najlepsze wyniki przynosi sezonowanie woka regularnie. Im częściej będziesz go używać i sezonować, tym mniej będzie do niego przywierała żywność. Regularne sezonowanie można przeprowadzać w 3 prostych krokach

1. Naoliw wok. Za pomocą ręcznika papierowego lub ściereczki nałóż bardzo cienką warstwę oleju o wysokiej temperaturze dymienia (204 st. C - 246 st. C) na całą powierzchnię woka. 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 wok przez godzinę w temperaturze 204 st. C. Najlepiej jest odwrócić wok dnem do góry, żeby nie stworzyła się w nim kałuża oleju. Odczekaj na pełne ostygnięcie woka w piecyku.
3. Wyjmij wok z piecyka i wytrzyj nadmiar oleju lub ewentualny osad.

WSKAZÓWKA: Wok nie powinien być lepki w dotyku. W przeciwnym wypadku po prostu wygrzej go i ochłodź ponownie, aż do uzyskania pożądanej tekstury powłoki.

Gdy zaczniesz sezonować wok i na nim smażyć, utensylia kuchenne Karbon Steel™ nabierają będą różnych kolorów i wzorów. Zmiana barwy i wyglądu jest zjawiskiem w pełni normalnym. Im wok ciemniejszy, tym mniej do niego przylega.



JAK CZYŚCIĆ

Zawsze czyść 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 wok już w pełni ostygł, wytrzyj nadmiar oleju papierowym ręcznikiem lub ściereczką. W razie potrzeby, żywność, która przywarła do dna zeskrób za pomocą szpatułki z tworzywa sztucznego. Do zeszkrobania możesz użyć też grubo mielonej soli z olejem. Jeśli jakaś żywność mocno przywarła, wlej do woka nieco wody, pozwól jej lekko wrzeć na małym ogniu przez 3 do 5 minut a następnie zeskrób do czysta narzędziem z tworzywa sztucznego. Zachowaj nadzwyczajną ostrożność, bo wok będzie bardzo gorący. Zlej wodę i przed przejściem do kroku 2 odczekać na pełne ostygnięcie woku.
2. Wymyj wok ciepłą wodą i miękką gąbką.
3. Wysusz go gruntownie chłonnym ręcznikiem papierowym lub ściereczką. Jeśli na ręczniku zauważysz jakiś osad, jest to w pełni normalne. Jest to pozostałość po procesie sezonowania woka. Twój wyrób nie został uszkodzony.
4. Przed odstawieniem do przechowania, posmaruj wok bardzo cienką warstwą oleju lub woskiem do sezonowania stali węglowej. Zawsze przechowuj go w miejscu chłodnym i suchym. Cienka warstwa oleju będzie chronić Twój wok i utrzymywać go w gotowości do następnego użycia.
5. Niekiedy po oczyszczeniu wok wymagać będzie ponownego sezonowania. Wróć do rozdziału „JAK SEZONOWAĆ”.

CO WOLNO ROBIĆ a CZEGO NIE

Rozgrzej wok, zanim zaczniesz obróbkę cieplną potraw. Pomaga to utrzymać jego właściwości zapobiegające przyleganiu.

Po każdym użyciu natychmiast wytrzyj go do sucha.

Myj, w miarę potrzeby, ciepłą wodą.

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

Nie wstawiaj Twojego wyrobu Karbon Steel™ do zmywarki.

Nie nakładaj do woka 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 w woku żywności kwaśnej, takiej jak pomidory, octy, cytrusy lub wino. Może to wpłynąć na stopień jego wysezonowania.

Jeśli do tego dojdzie, niezwłocznie wysezonuj wok ponownie.

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

Nie używaj 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.

DWULETNIA 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 przelania 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 kłęski 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 WTÓRNE.

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®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com

KJ15124922

KAMADOJOE®

ВОК

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



! ВНИМАНИЕ – ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ – ПРОЧИТЕ 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 горячий вок.
- Обращайтесь с воком очень осторожно, поскольку он сильно нагревается во время использования. Прежде чем касаться ручки вока, надевайте термозащитные перчатки.
- Осторожно! Крышка гриля не закрывается полностью, если установлен вок. Не пытайтесь придавливать ее силой после установки вока.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Прогрейте печь до 204 °С. Чтобы упростить очистку, выстелите изделие фольгой и поместите его на нижний уровень печи.
2. Промойте вок в горячей воде.
3. Протрите насухо бумажным или текстильным полотенцем.
4. Смажьте вок. С помощью бумажного или текстильного полотенца нанесите тонкий слой масла с высокой температурой дымления (от 204 до 246 °С) на всю поверхность вока. 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 вок в течение 1 часа при температуре 204 °С. Лучше перевернуть вок кверху дном, чтобы масло не стекало и не скапливалось в воке. Дождитесь полного остывания вока в печи.
6. Извлеките вок из печи, вытрите излишки или остатки масла.
7. Повторите этапы 4–6 еще два раза.

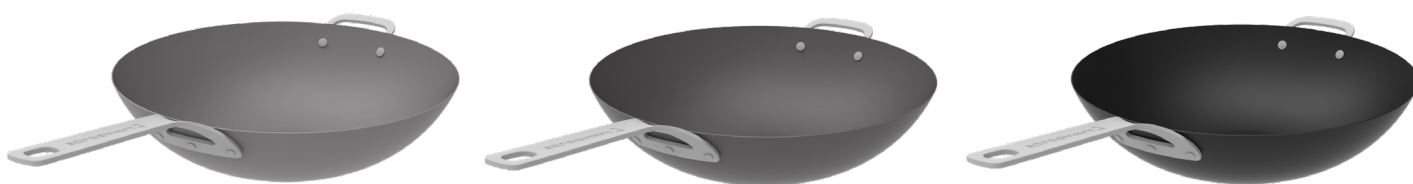
ПРОКАЛИВАНИЕ

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

1. Смажьте вок. С помощью бумажного или текстильного полотенца нанесите тонкий слой масла с высокой температурой дымления (от 204 до 246 °C) на всю поверхность вока. 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 вок в течение 1 часа при температуре 204 °C. Лучше перевернуть вок вверх дном, чтобы масло не стекало и не скапливалось. Дождитесь полного остывания вока в печи.
3. Извлеките остывший вок из печи, вытрите излишки или остатки масла.

ПОДСКАЗКА. Вок не должен быть липким на ощупь. Если он липкий, прогревайте и остужайте его 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 вок, тем выше его 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 вока 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 вок немного воды, поставьте на 3–5 минут на огонь, а затем удалите остатки пригоревшей еды пластиковой лопаткой. Будьте крайне осторожны: вок может быть очень горячим. Слейте воду и дождитесь полного остывания вока, прежде чем переходить к этапу 2.
2. Промойте вок в горячей воде и протрите его мягкой губкой.
3. Протрите насухо бумажным или текстильным полотенцем. Вы можете заметить, что бумажное полотенце немного запачкалось. Это нормально. Такое бывает после прокаливания вока. С ним все в порядке.
4. Перед хранением нанесите на вок тонкий слой масла или воска для углеродистой стали. Храните вок в сухом прохладном месте. Тонкий слой масла защитит вок, и он будет полностью готов к следующей готовке.
5. Иногда после очистки вок необходимо прокалить еще раз. См. раздел «ПРОКАЛИВАНИЕ».

РЕКОМЕНДАЦИИ

Антипригарные свойства вока проявляются лучше, если его предварительно прогреть перед готовкой.

После каждого использования сразу вытирайте вок насухо.

При необходимости, мойте в горячей воде.

Перед хранением нанесите на вок тонкий слой масла или специального воска. Это предотвратит коррозию.

Не мойте изделие Karbon Steel™ в посудомоечной машине.

Не выкладывайте на вок Karbon Steel™ замороженные продукты.

Не замачивайте изделия Karbon Steel™.

Не очищайте изделия Karbon Steel™ абразивной щеткой.

Не готовьте в воке кислые продукты, например, помидоры, уксус, цитрусовые, вино. Это может навредить поверхности даже после прокаливания.

Если это произошло, незамедлительно повторите процедуру прокаливания.

Если на изделии появились признаки коррозии, не пугайтесь. Иногда такое случается. Просто удалите следы коррозии и прокалите вок.

Не нагревайте изделие Karbon Steel™ до температуры выше 399 °C.

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®

KJ15124922

KAMADOJOE® WOK

VÄLKOMMEN Din guide till Karbon Steel™ matlagning! Karbon Steel™ är ett pålitligt verktyg i kök över hela världen. Karbon Steel™-woker 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 en varm wok.
- Var ytterst försiktig, woken kommer att bli mycket varm under användning. Använd skyddande, värmebeständiga handskar för att röra vid wokens handtag under användning.
- Försiktigt, grilllocket stängs inte helt när woken är installerad. Försök inte att stänga locket med våld när woken är installerad.

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

HUR MAN KRYDDSÄTTER

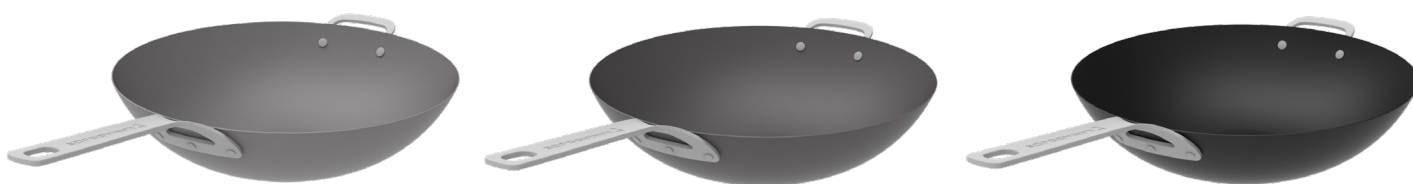
Regelbunden användning av kryddor i woken ger optimala resultat. Ju mer du använder och kryddar i woken, desto mer kommer den att bli non-stick. Regelbunden kryddning kan göras i tre enkla steg.

1. Olja in woken. Använd en pappershandduk eller kökshandduk för att stryka på ett mycket tunt lager olja med hög värmepunkt. 400F - 475F (204C - 246C) på wokens hela yta. 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 woken i 1 timme i 400F (204C). Det är bäst att placera woken upp och ner i ugnen så att oljan inte samlas ihop. Låt woken svalna helt i ugnen.
3. Ta ut den svala woken ur ugnen och torka av överflödigt olja eller rester.

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

Karbon Steel™ kokplattor får olika färger och mönster när du börjar krydda och laga mat med woken.

Förändringen i färg och utseende är helt normalt. Ju mörkare woken 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 woken har svalnat helt och hålet torkar du bort överflödigt 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 woken i 3-5 minuter och sedan skrapa rent med ett plastverktyg. Var ytterst försiktig, woken kommer att bli mycket het. Häll av vattnet och låt woken svalna helt innan du går vidare till steg 2.
2. Tvätta woken 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 woken. Din produkt tar ingen skada.
4. Innan du förvarar woken ska du lägga på ett mycket tunt lager olja eller kryddvax för kolstål på woken. Förvara alltid på en sval och torr plats. Det tunna lagret olja skyddar woken och håller den redo för nästa tillfälle att laga mat.
5. Efter rengöring behöver woken ibland kryddas på nytt. Läs igenom avsnittet "Hur man säsongerar".

VAD MAN GÖR OCH INTE GÖR

Förvärm woken före tillagningen för att stärka anti-stick-egenskaperna.

Torka av omedelbart efter varje användning.

Tvätta med varmt vatten vid behov.

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

Lägg aldrig din Karbon Steel™-produkt i diskmaskinen.

Lägg inte frysta livsmedel i Karbon Steel™-woken.

Blötlägg inte Karbon Steel™-produkten.

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

Tillaga inte sura livsmedel som t.ex. tomater, vinäger, citrusfrukter eller vin i woken. 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 woken 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 MUNTLLIG, 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 utbyta 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®

Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA
Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands
Kamado Joe UK Limited, 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

kamadojoe.com/pages/contact
service@kamadojoe.com
service@kamadojoe.com