

KJ15094522

KAMADOJOE®

Classic Joe Grillplatte



WILLKOMMEN! Ihre Anleitung für das Kochen mit Karbon Steel™!
Karbon Steel™ ist ein bewährtes Tool in den Küchen der Welt.
Die Karbon Steel™ Grillplatte ist für die Verwendung auf offener Flamme 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 auf die heiße Grillplatte.
- Wenden Sie äußerste Vorsicht an, da die Grillplatte während des Gebrauchs sehr heiß wird. Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie die Plattengriffe während des Gebrauchs anfassen. Die Grillplatte nicht bewegen, solange sie heiß ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Hinweis: Manche Backöfen sind möglicherweise nicht groß genug für die Classic Joe Grillplatte. Es wird empfohlen, die folgenden Schritte zum Einbrennen mit Ihrem Kamado Joe® Classic Joe durchzuführen

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

DAS EINBRENNEN DER GRILLPLATTE

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

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

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

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



REINIGUNG

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

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

EMPFOHLEN/ZU VERMEIDEN

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

Nach jedem Gebrauch sofort abtrocknen.

Bei Bedarf mit warmem Wasser abwaschen.

Vor der Lagerung die Grillplatte 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 auf Ihre Karbon Steel™ Grillplatte.

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 auf Ihrer Grillplatte. Dies könnte das Einbrennen verändern. Sollte dies vorkommen, müssen Sie Ihr Produkt umgehend neu einbrennen.

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

Schrubben Sie einfach den Rost ab und brennen Sie die Grillplatte 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, HITZABWEISER UND PIZZASTEINE

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

2 JAHRE GARANTIE AUF VERSCHIEDENE KOMPONENTEN UND EIGENSTÄNDIGES ZUBEHÖR

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

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR KOMMERZIELLE NUTZUNG

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

WANN BEGINNT DIE GARANTIEABDECKUNG?

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

WAS IST NICHT ABGEDECKT?

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

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

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

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

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

WODURCH WIRD DIE GARANTIE UNGÜLTIG?

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

KAMADOJOE®