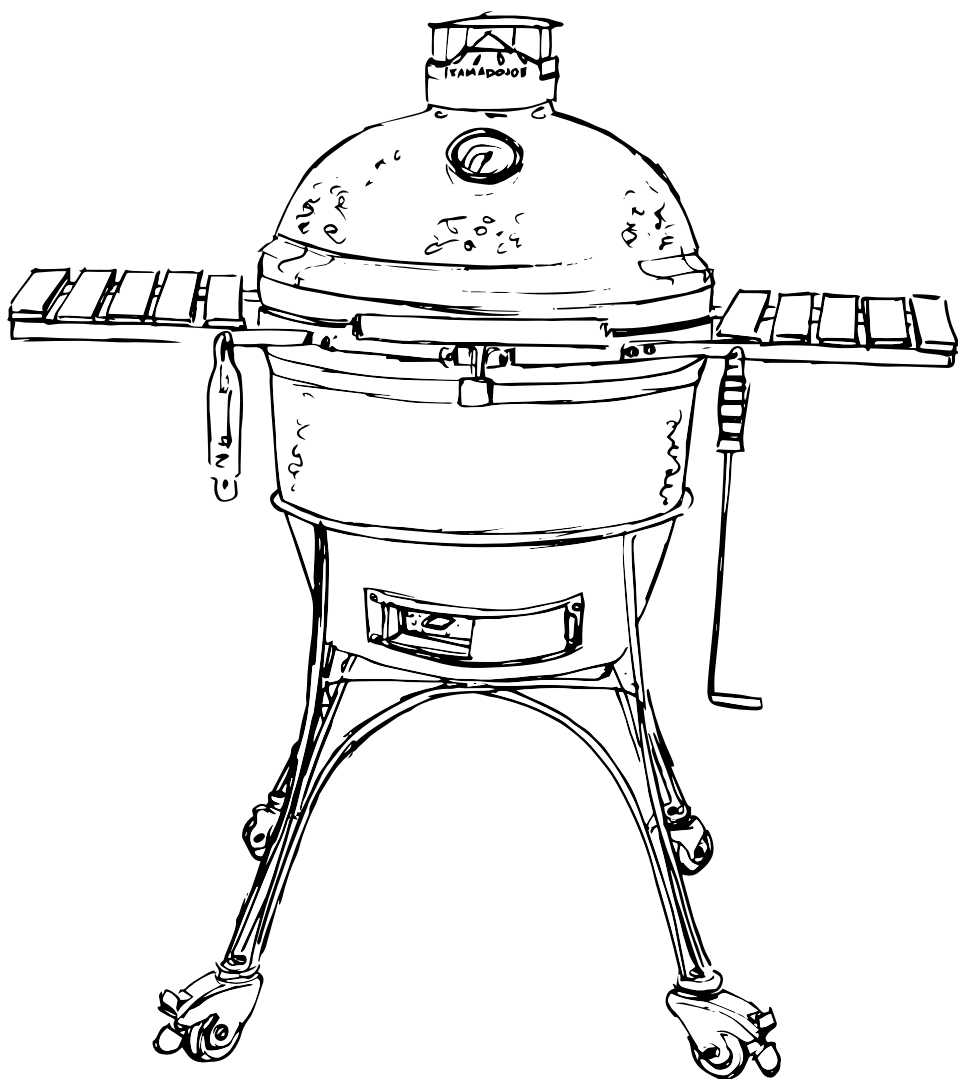




KAMADOJOE®

NÁVOD NA POUŽITÍ
KERAMICKÉHO GRILU
KAMADOJOE



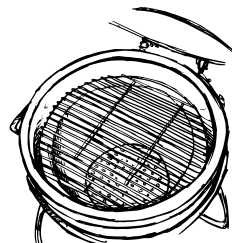
Odřízněte plastové pásky a odstraňte přepravní karton. Otevřete gril a vyberte všechny vnitřní části.

JUNIOR JOE

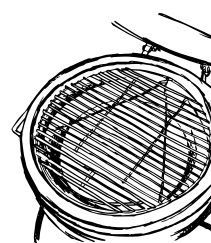
V tomto modelu můžete využít všechny způsoby příprav jídel tak, jak jsou popsány níže. Oproti ostatním modelům nemá flexibilní systém Divide Conquer a výsuvný popelník. Keramická deska pro nepřímé pečení a rošt jsou z jednoho kusu.

A - Můžete grilovat na přímo, umístěním roštu na prstenec

B - Vložením keramické desky můžete využít techniku pečení, pomalého pečení a uzení



A



B

INSTALACE KAMADO JOE GRILU NA KERAMICKÉM PODSTAVCI

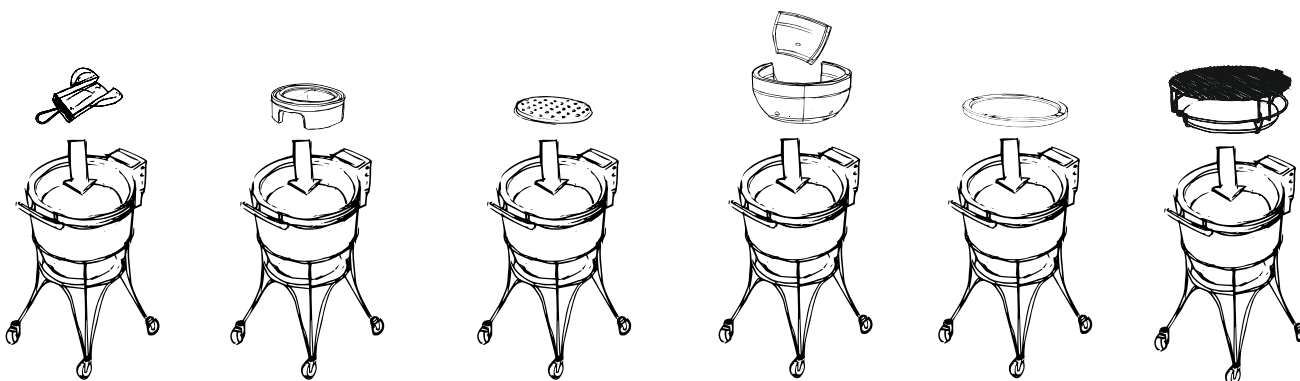
- rozložte 3 keramické nožičky vytvořením "trianglu"
- jednu nožičku položte zezadu grilu a další položte po levé a pravé straně od spodního větracího otvoru

INSTALACE KAMADO JOE GRILU DO MOBILNÍHO PODVOZKU

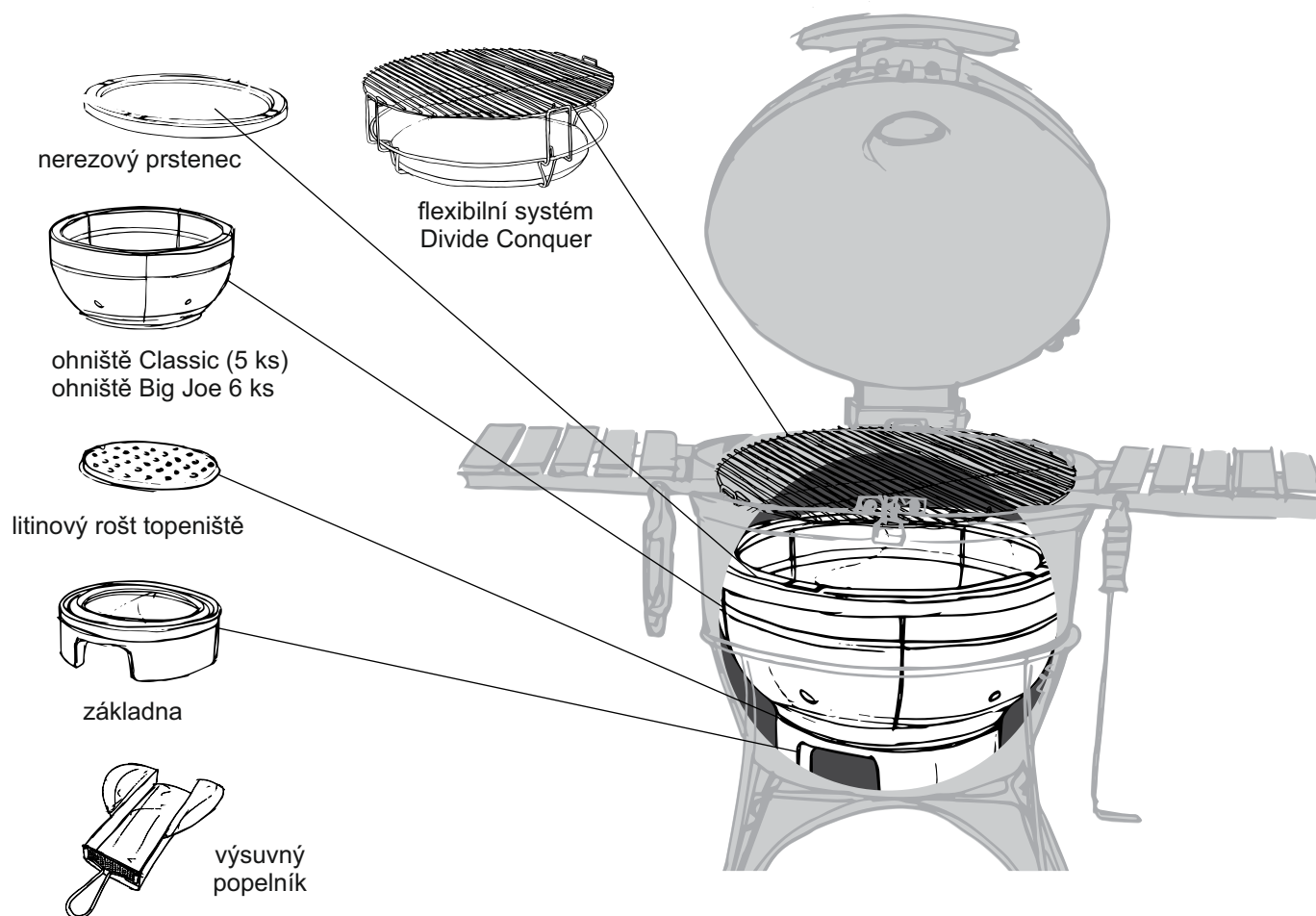
- z částí mobilního podvozku odstraňte plastový obal, připojte je a použijte šrouby (součástí balení) k zajištění podvozku
- u verze 3 přišroubujte do podvozku dodaná kolečka a utáhněte příloženým klíčem
- zablokujte kolečka podvozku proti posunutí
- blokovací kolečka označují přední část vozíku
- před tím, než do mobilního podvozku vložíte gril, umístěte podvozek na rovný povrch
- vzhledem k hmotnosti důrazně doporučujeme, aby gril zvedali dva lidé
- gril nezvedejte za části obruče, kde se zavěšují boční poličky
- opatrně zvedněte gril za spodní větrací otvor a zadní části pantů
- upravte polohu tak, aby přední část grilu byla umístěna mezi nožičkami se dvěma blokovacími kolečky

ULOŽENÍ VNITŘNÍCH ČÁSTÍ

- otevřete gril a spodní dvířka, umístěte ohniště uvnitř grilu a srovnejte otvor výsuvného popelníku s otvorem dvířek. To umožňuje, aby vzduch volně proudil do grilu a pro jednoduché odstranění zbytků popela pomocí vysouvatelného sběrače na popel
- položte kolem popelníku základnu
- u verze II umístěte litinový rošt do spodní části topeniště kde popel propadne, žebrovanou stranou směrem dolů
- rozložte jednotlivé části topeniště
- vycentrujte všechny části topeniště a zajistěte ho nerezovým prstencem
- u verze 3 vložte nerezový koš na uhlí
- položte flexibilní rošt pro Divide a Conquer na nerezový prstenec



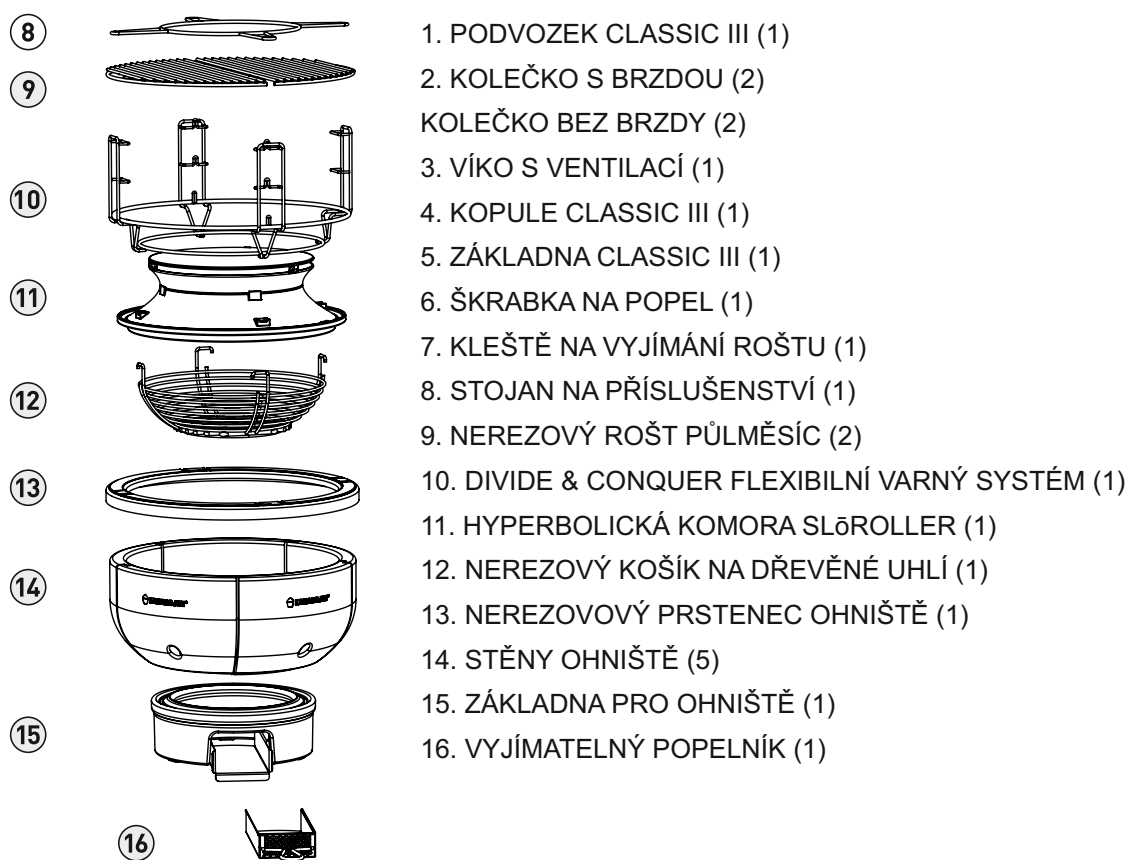
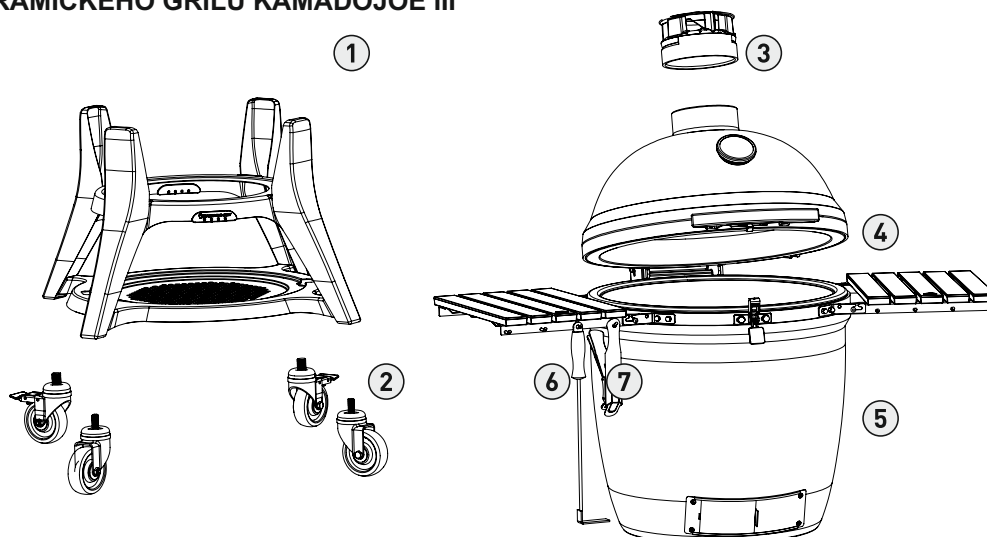
SESTAVA KERAMICKÉHO GRILU GRILU KAMADOJEO II



Důležité: Jak zabránit "Flashback" během grilování

Při používání grilu zavřením horního a spodního otvoru zamezíte přísunu kyslíku k ohni. K náhlému nárůstu plamene, s názvem "flashback", může dojít při rychlém otevření poklopu grilu. Dochází k tomu v důsledku náhlého přísunu kyslíku, což způsobuje krátký, ale intenzivní nárůst tepla. Chcete-li zabránit "flashback-u", otevřete oba větrací otvory a počkejte 5 sekund. Pak otevřete poklop na 2 cm na 2-3 sekundy a následně jej lze otevřít úplně.

SESTAVA KERAMICKÉHO GRILU KAMADOJEO III



1. PODVOZEK CLASSIC III (1)
2. KOLEČKO S BRZDOU (2)
KOLEČKO BEZ BRZDY (2)
3. VÍKO S VENTILACÍ (1)
4. KOPULE CLASSIC III (1)
5. ZÁKLADNA CLASSIC III (1)
6. ŠKRABKA NA POPEL (1)
7. KLEŠTĚ NA VYJÍMÁNÍ ROŠTU (1)
8. STOJAN NA PŘÍSLUŠENSTVÍ (1)
9. NEREZOVÝ ROŠT PŮLMĚSÍC (2)
10. DIVIDE & CONQUER FLEXIBILNÍ VARNÝ SYSTÉM (1)
11. HYPERBOLICKÁ KOMORA SLōROLLER (1)
12. NEREZOVÝ KOŠÍK NA DŘEVĚNÉ UHLÍ (1)
13. NEREZOVÝ PRSTENEC OHNIŠTĚ (1)
14. STĚNY OHNIŠTĚ (5)
15. ZÁKLADNA PRO OHNIŠTĚ (1)
16. VYJÍMATELNÝ POPELNÍK (1)

SLōROLLER

1. Vyjměte Divine & Conquer flexibilní varný systém.
2. Naplňte ohniště dřevěným uhlím a vložte několik kousků dřeva na uzení (1-6 dle vašeho receptu).
3. Položte SLōRoller spodní kruh přímo na horní část ohniště.
4. Ujistěte se, že deflektory tepla jsou odstraněny ze systému Divine & Conquer, pak vložte systém Divine & Conquer na SLōRoller spodní kruh.
5. Zapalte oheň.
6. Položte SLōRoller střední část na SLōRoller spodní kruh, následně uložte na vrch SLōRoller vrchní desku.
7. Otevřete spodní větrání na šířku přibližně 5 cm, zcela zavřete horní větrání a otevřete klapku horního otvoru, dokud gril Kamado Joe nedosáhne cílovou teplotu na uzení 105 -135 ° C. Teplotu nastavujete otevíráním nebo zavíráním klapky horního otvoru a pokud je teplota stále příliš vysoká, zavřete spodní otvor na šířku přibližně 15 mm.
8. Počkejte, až se rozptýlí bílý hustý kouř a když je teplota dosažena, položte jídlo na rošt a zavřete poklop grilu.
9. Když se SLōRoller nepoužívá, je možné jej uložit na spodní polici podvozku grilu.

POZOR! SLōRoller používat max. do teploty 150 ° C na teploměru v kopuli. Při vyšších teplotách hrozí jeho nenávratné poškození !!! Na víku SLōRolleru uvedená teplota 500°F(260°C) je myšlena teplota vzduchu pod SLōRollerem, ne teplota na teploměru v kopuli.

UHLÍ A PROUDĚNÍ VZDUCHU

- vytvořte si hromadu uhlí, která je nad hranicí větracích otvorů. Větší kusy dejte dolů a menší navrch
- nespálené dřevěné uhlí můžete znovu zapálit 2-3 krát při dalším grilování
- použitím škrabky na popel promíchejte použité uhlí tak, aby popel propadl přes rošt (koš)
- přidejte 1/3 nového dřevěného uhlí k původnímu uhlí a promíchejte ho

TIP: Nepoužívejte velké množství uhlí, protože pro dosažení teploty vám stačí malé množství uhlí

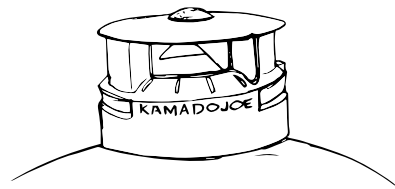
TIP: Nikdy nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé kapaliny. Tekuté chemikálie jsou nebezpečné pro vznik požáru, mohou se vsáknout do keramického materiálu a připraví vám nepříjemnou chuť potravin.

Nepoužívejte jakékoli brikety a uhlí, které nedokáží dosáhnout vyšší teploty než 260 ° C.

Používejte pouze 100% čisté dřevěné uhlí.

ZAPÁLENÍ

- zapalte uhlí elektrickým podpalovačem LooftLighter, případně svítky z dřevité vlny
- otevřete spodní otvor a víko otevřete na maximum
- počkejte 8-10 minut, aby se z uhlí vytvořily malé uhlíky
- nastavte průtok vzduchu podle potřeby



REGULACE TEPLoty

Dosáhnout stanovenou teplotu vysokou 400 ° C, nebo nízkou 100 ° C, je s vaším Kamado Joe grilem velmi jednoduché.

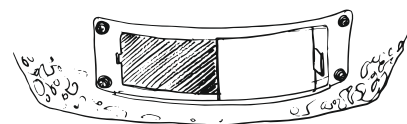
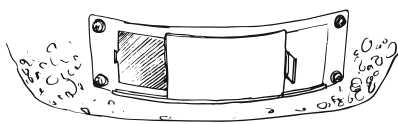
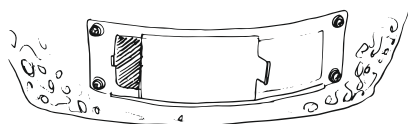
Ve skutečnosti můžete udržovat nízké teploty po dobu až 12 hodin bez přidání 100% přírodního uhlí.

1. Zavřete poklop grilu a zcela otevřete horní otvor.
2. Pokud jste cca 10 ° C od vaší požadované teploty, zavřete horní otvor a spodní otevřete na 1/4.
3. Počkejte jednu minutu a zavřete nebo otevřete horní otvor pro snížení nebo zvýšení teploty. 1/4 může změnit teplotu až o 5 ° C.

Chcete-li snížit teplotu, snižte proudění vzduchu v grilu přivřením horního i spodního otvoru.

Naopak pro zvýšení teploty pootevřete horní i spodní otvor.

Aby se teplotní změny projevily musíte počkat 10-15 minut po každé úpravě nastavení větrání, protože keramický gril velmi dobře drží teplotu. Nechte gril 20-40 minut teplotně stabilizovat než začnete grilovat.



TEPLOTNÍ ROZDÍLY PŘI ZPŮSOBU VAŘENÍ

GRILOVANÍ / 205 - 315 °C

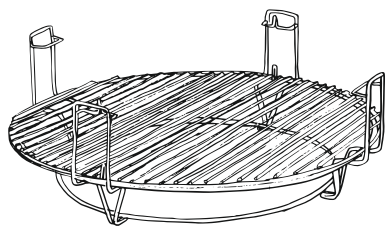
PRUDKÉ PEČENÍ / 260 - 400 °C

POMALÉ PEČENÍ / 150 - 235 °C

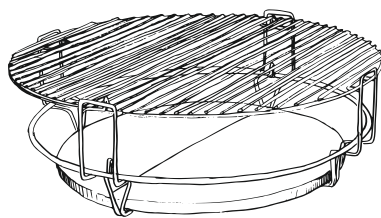
PEČENÍ / 150 - 400 °C

UZENÍ / 105 - 135 °C

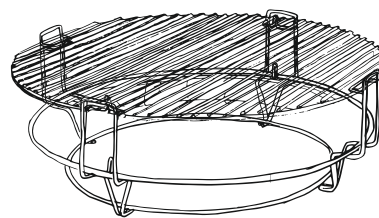
TŘI ZÁKLADNÍ ROZLOŽENÍ FLEXIBILNÍHO ROŠTU



PŘÍMO A RYCHLE



NEPŘÍMO A POMALU



PŘÍMO A POMALU

Chcete-li rychle a prudce upéct například maso na hamburgery a steaky, připravte si rošt v dolní části. Rošt nainstalovaný v horní části nad přímé teplo dodává neuvěřitelnou chuť připravovanému jídlu. Využitím nepřímého tepla dosáhnete pomalé a intenzivní pečení, díky kterému budete mít skvělý křupavý chleba nebo žebírka.

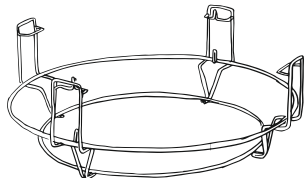
ROZDÍLNÉ TEPELNÉ ZÓNY

Vytvořte různé tepelné zóny v grilu Kamado Joe s keramickou deskou půlměsíc, která částečně blokuje silné přímé teplo na potraviny a vytváří i nepřímé grilování.

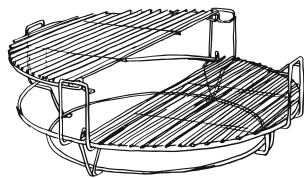
ZVĚTŠENÁ VARNÁ PLOCHA

Naše multi stupňové rošty vám zabrání přeplnění roštu. Zdvojnásobte navyšováním jednotlivých roštů grilovací prostor, a takto snadno připravíte najednou maso i zeleninu.

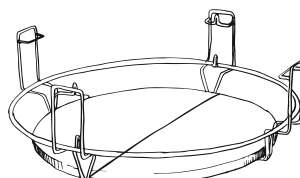
Pro různé způsoby grilování, vaření a pečení existují i různé typy roštů.



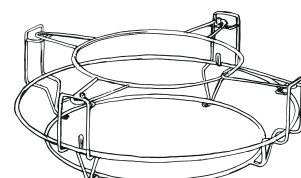
Flexibilní základní stojan



Výškově nastavitelný rošt



Rozdělitelné keramické desky pro nepřímé pečení



Stojan pro další doplňkové rošty a pizza kámen

Náš patentovaný flexibilní systém vaření, pečení a uzení je revoluční v tom, že můžete najednou připravovat různé potraviny při různých teplotách ve stejnou dobu.

Připravíte tak všechno jídlo najednou a přitom nemusíte čekat a odbíhat od grilu.

Pro různé způsoby grilování, vaření a pečení existují i různé typy roštů.

1. STANDARDNÍ NEREZOVÝ ROŠT (součást balení)

Odolný, snadno se čistí a dobře se hodí pro přípravu široké škály potravin. Nerezový rošt se ohřeje velmi rychle a distribuuje teplo velmi rovnoměrně. Mnoho lidí používá tento rošt jako všestranný.

2. LITINOVÝ A OBOUSTRANNÝ PLNÝ LITINOVÝ ROŠT

Téměř nezničitelná litina je navržena tak, aby odolávala vysokým teplotám. Litinový rošt absorbuje, uchovává a velmi dobře předává teplo, takže je to ideální povrch pro prudké pečení a grilování steaků.

3. NEREZOVÝ ROŠT LASEREM ŘEZANÝ

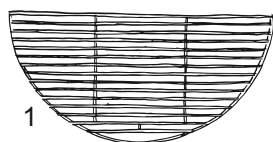
Navrženo pro rovnoměrné rozložení tepla. Hladký povrch z nerezové oceli chrání jemné maso, které se rozpadá při vaření např. ryby. Jeho laserem řezaný design je ideální i pro pečení zeleniny, protože přes jeho malé štěrby teplo projde, aniž by kousky zeleniny popadaly do ohniště.

4. ROŠT Z PŘÍRODNÍHO KAMENE

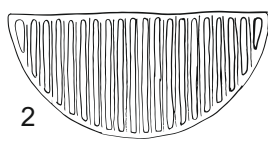
Díky své vlastnosti výborně rozloží a absorbuje teplo, je ideální pro maso a ryby. Rošt z přírodního kamene udrží vlhkost a šťávu z potravin, což je výhodou při jejich přípravě. Absorbuje a vyzářuje nepřímé teplo.

5. KERAMICKÝ PIZZA KÁMEN

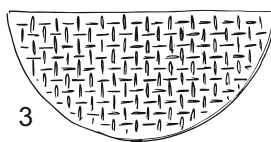
Keramika stáhne vlhkost z těsta a vytvoří dokonalou a krásně křupavou kůrku pro pizzu a chléb.



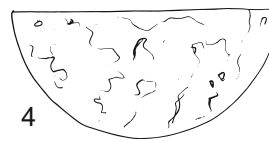
1



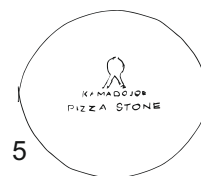
2



3



4

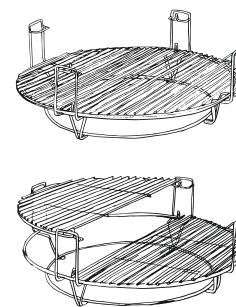


5

TECHNIKA GRILOVÁNÍ

1. Odklopte úplně vrchní průduch (do strany), naplňte ohniště dřevěným uhlím. Uhlí zapalte na 1-2 místech pomocí podpalovače.
2. Vložte jeden nebo dva půlměsíce. Ponechte vrchní otvor otevřený asi 10 minut a potom zaklopte vrchní průduch.
3. Otevřete úplně spodní a horní větrací otvor dokud nedosáhnete teplotu na grilování 205 - 315 ° C. Pak otevřete horní větrací otvor na polovinu pro udržování teploty a regulujte si teplotu podle potřeby.
4. Dejte pozor při otevírání na "flashback".
5. Když je gril dostatečně horký, umístěte jídlo na rošt. Na otáčení použijte kleště a ne vidličky, aby se zabránilo úniku šťávy.

Doporučujeme použít: **nerezový rošt, nebo litinový rošt**

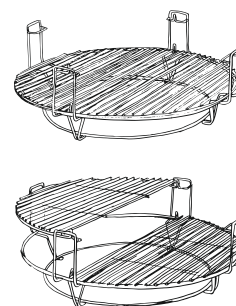


Správné rozložení roštu

TECHNIKA PRUDKÉHO PEČENÍ

1. Odklopte úplně vrchní průduch (do strany), naplňte ohniště dřevěným uhlím. Uhlí zapalte na 1-2 místech pomocí podpalovače.
2. Vložte jeden nebo dva půlměsíce. Ponechte vrchní otvor otevřený asi 10 minut a potom zaklopte vrchní průduch.
3. Otevřete úplně spodní a horní větrací otvor dokud nedosáhnete teplotu na grilování 260 ° C a více. Potom zavřením vrchního otvoru jemně udržujte dosaženou teplotu.
4. Dejte pozor při otevírání na "flashback".
5. Když je gril dostatečně horký, umístěte jídlo na rošt. Na otáčení použijte kleště a ne vidličky, aby se zabránilo úniku šťávy.

Doporučujeme použít: **litinový rošt nebo oboustranný litinový rošt**

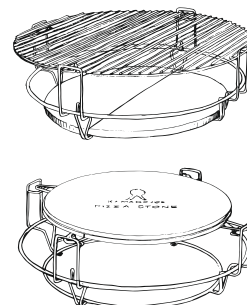


Správné rozložení roštu

TECHNIKA PEČENÍ

1. Odklopte úplně vrchní průduch (do strany), naplňte ohniště dřevěným uhlím. Uhlí zapalte na 1-2 místech pomocí podpalovače, umístěte na spodek roštu keramické desky pro nepřímé pečení a na vrch položte nerezový rošt. Při použití pizza kamene je třeba dát přímo pod něj keramické desky na nepřímé pečení.
2. Vložte jeden nebo dva půlměsíce. Ponechte vrchní otvor otevřený asi 10 minut a potom zaklopte vrchní průduch.
3. Zcela otevřete spodní větrací otvor a horní pouze na polovinu, dokud nedosáhnete teplotu na pečení 150 - 235 ° C a při pečení pizzy je třeba dosáhnout teploty až 260 ° C a více. Zavřením vrchního otvoru stabilizujete teplotu.
4. Dejte pozor při otevírání na "flashback".
5. Když je gril dostatečně horký, umístěte jídlo na rošt nebo pizza kámen. Otáčením vrchního kolečka regulujte požadovanou teplotu.

Doporučujeme použít: **keramický pizza kámen**

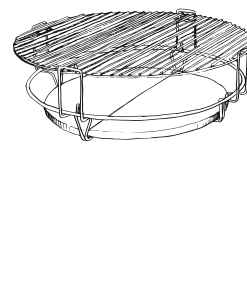


Správné rozložení roštu

TECHNIKA POMALÉHO PEČENÍ

1. Odklopte úplně vrchní průduch (do strany), naplňte ohniště dřevěným uhlím. Uhlí zapalte na 1-2 místech pomocí podpalovače, umístěte na spodek roštu keramické desky pro nepřímé pečení a na vrch položte nerezový rošt.
2. Vložte jeden nebo dva půlměsíce. Ponechte vrchní otvor otevřený asi 10 minut a potom zaklopte vrchní průduch.
3. Zcela otevřete spodní větrací otvor a horní pouze na polovinu, dokud nedosáhnete teplotu na pomalé pečení 150-235 ° C. Zavřením vrchního otvoru stabilizujete teplotu.
4. Dejte pozor při otevírání na "flashback".
5. Když je gril dostatečně horký, umístěte jídlo na rošt. Otáčením vrchního kolečka regulujte požadovanou teplotu.

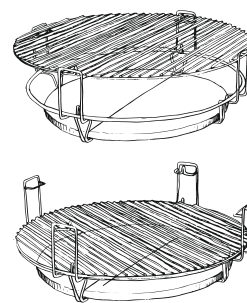
Doporučujeme použít: **nerezový rošt, nebo litinový rošt**



Správné rozložení roštu

TECHNIKA UZENÍ

1. Otevřete úplně vrchní průduch a naplňte ohniště čerstvým dřevěným uhlím. Uhlí zapalte pomocí jednoho podpalovače.
2. Vložte kousky dřeva na uzení (typ dřeva závisí od připravovaného jídla).
3. Umístěte na spodek roštu keramické desky pro nepřímé pečení a na vrch položte nerezový rošt.
4. Otevřete spodní větrací otvor na 2-3 cm a zcela zavřete vrchní otvor. Vrchním otvorem regulujte teplotu dokud nedosáhnete teploty 105 - 135 ° C. Pokud je teplota stále příliš vysoká, uzavřete spodní větrací otvor o 0,5 - 1,5 cm.
5. Počkejte, až se rozptýlí bílý hustý kouř a když je teplota dosažena, položte jídlo na rošt a zavřete poklop grilu.



Správné rozložení roštu

Doporučujeme použít: **nerezový rošt, nebo litinový rošt**

PÉČE A ÚDRŽBA

Váš Kamado Joe gril je vyroben z kvalitních materiálů, takže kompletní péče a údržba je minimální. Nejlepší způsob, jak chránit váš Kamado Joe od nepříznivých vlivů, je krycí plachta.

Odstranění popela

Občas budete muset odstranit popel zpod ohniště. Váš Kamado Joe obsahuje čistící nářadí na popel.

Postupujte následovně:

1. Použitím škrabky na popel promíchejte použité uhlí tak, aby popel propadl přes rošt nebo koš.
2. Otevřete spodní dvířka a umístěte vysouvateľný sběrač popela.
3. Pomocí čistící škrabky na popel odstraňte zůstatek popela do nádoby.

Pokud váš Kamado Joe gril delší dobu nepoužíváte, vlhkost uvnitř grilu může vést k plísním na roštu nebo na keramice. Můžete to ale snadno odstranit, protože grily Kamado Joe jsou samočistící. **Nepoužívejte žádné bělidla nebo jiné čišťené prostředky.** Mohou dát jídlu nepříjemnou chuť.

ČIŠTĚNÍ VAŠEHO GRILU KAMADO JOE

1. Přidejte uhlí, zapalte ho a rozpalte až na teplotu 320 ° C po dobu 15 minut se zavřeným poklopem.
 2. Nechte gril úplně vychladnout.
 3. Před pečením přetřete nerezový rošt čistícím kartáčkem.
- Můžete použít měkký kartáček na keramiku a odstranit všechny zbytky.

VÝMĚNA TĚSNĚNÍ

Těsnicí materiál se časem opotřebovává. Není třeba ho čistit chemickými prostředky. Odstraňte viditelné nečistoty, protože může vznikat tření mezi těsněními a zkrátí se jeho životnost. V závislosti na tom, jak často gril používáte, těsnicí materiál je zapotřebí měnit každé 2-3 roky.

DŘEVĚNÝ STŮL

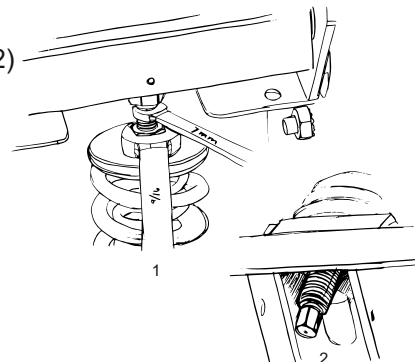
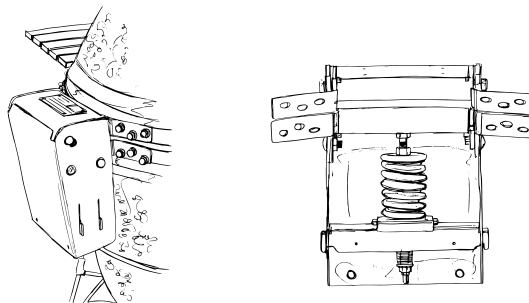
V případě zakoupení dřevěného stolu na keramický gril KAMADO JOE je třeba dbát o jeho péči a údržbu tak, aby vám vydržel co nejdéle. Nevystavujte jej dlouhodobému přímému slunci, mohl by se poškodit popraskáním. Vyhněte se přílišné vlhkosti a přímému kontaktu s vodou (vodní louže), mohl by nabobtnat a zdeformovat se. Skladujte ho pod přístřeškem, na zimu je třeba jej odložit do garáže, sklepu kde nehrozí, aby teplota klesla pod nulu. Pravidelná a odborná péče prodlužuje životnost každého výrobku a tím i vaši spokojenost, proto doporučujeme jednou ročně natřít olejem na dřevo, čímž vynikne jeho přirozený vzhled a zvýrazní se jeho struktura. Prach z dřevěných částí výrobku odstraňte měkkou, čistou a suchou prachovkou z materiálu, který nepouští vlákna (bavlna, len). Rozlité tekutiny ihned z povrchu odsajte pomocí textilní nebo papírové utěrky tak, abyste tekutinu po povrchu zbytečně nerozmazávali. Potom povrch setřete dobře vyždímaným hadříkem ve směru vláken dřeva a ihned vytřete dosucha. Větší znečištění rovněž nenechávejte na povrchu zaschnout, ale ihned je odstraňte a povrch setřete stejným postupem.

PNEUMATICKÝ ZVEDACÍ SYSTÉM PRO CLASSIC JOE

je už nyní přednastaven pro ideální rovnováhu a stabilitu.
V případě dodatečných úprav postupujte podle těchto pokynů.

Upozornění: Vzduchový zvedací závěs je pod vysokým napětím.

- otevřete poklop grilu
- při otevřeném poklopu přiložte 7 mm klíč na plošky na závitové tyči, pokud máte model který plošky nemá, zachyťte matici na spodu závitové tyče (obr. 2)
- umístěte 14 mm klíč na horní část pružiny (obr. 1)
- aby se poklop snadněji zvedl, držte klíč 7 mm a otočte klíčem 14 mm ve směru hodinových ručiček, jak je znázorněno
- vytáhněte klíče a zkontrolujte zvedání poklopu
- pokud chcete, aby se poklop zvedal větší silou, otočte matici proti směru hodinových ručiček
- nestahujte matici tak, aby se dostala do kontaktu se spodní maticí

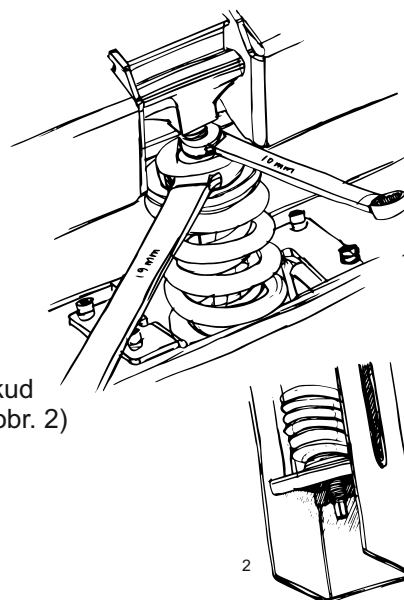


PNEUMATICKÝ ZVEDACÍ SYSTÉM PRO BIG JOE

je už nyní přednastaven pro ideální rovnováhu a stabilitu.
V případě dodatečných úprav postupujte podle těchto pokynů.

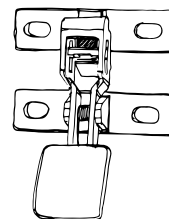
Upozornění: Vzduchový zvedací závěs je pod vysokým napětím.

- otevřete poklop grilu
- při otevřeném poklopu přiložte 10 mm klíč na plošky na závitové tyči, pokud máte model který plošky nemá, zachyťte matici na spodu závitové tyče (obr. 2)
- umístěte 19 mm klíč na horní část pružiny (obr. 1)
- aby se poklop snadněji zvedl, držte klíč 10 mm a otočte klíčem 19 mm ve směru hodinových ručiček, jak je znázorněno
- vytáhněte klíče a zkontrolujte zvedání poklopu
- pokud chcete, aby se poklop zvedal větší silou, otočte matici proti směru hodinových ručiček
- nestahujte matici tak, aby se dostala do kontaktu se spodní maticí



UZAVÍRÁNÍ POKLOPU

Tento systém uzavírání poklopu je už přednastaven pro velmi pevné těsnění na modelech Classic Joe nebo Big Joe.



PÉČE A ČIŠTĚNÍ KERAMICKÉ DESKY A PIZZA KAMENE:

1. Před čištěním a uskladněním nechte keramiku úplně vychladnout.
2. Očistěte ji pomocí kartáčku a uskladněte uvnitř na suchém místě.

Nepokládejte na stůl nebo plochy, které nejsou tepelně odolné.

Nepoužívejte keramickou desku na vaření na sporáku.

Nepoužívejte čisticí chemikálie nebo vodu s mýdlem.

Nenamáčejte do vody. Při dalším použití by mohlo dojít k jejímu prasknutí.

BEZPEČNOST

Vždy dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

1. **Nepohybujte** s grilem během vaření.
2. **Nepoužívejte** gril Kamado Joe v bytě nebo v jiném uzavřeném prostoru. Je určen pouze pro venkovní použití. Kromě případu, že jde o komerční využití jako jsou restaurace s dobrým odsáváním.
3. **Nepoužívejte** žádné hořlavé kapaliny k zapálení Kamado Joe grilu. Používejte pouze podpalovače, které splňují normu EN 1860-3.
4. Během používání grilu Kamado Joe udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti.
5. **Nevyndavejte** Kamado Joe gril z mobilního podvozku nebo gril ze stolu a nepokládejte jej na dřevěnou podlahu, stůl nebo jiný povrch. Mohlo by dojít k jejich poškození nebo ke vzniku požáru.

KAMADO JOE OMEZENÁ ZÁRUKA – pro 1. majitele grilu

Modely: Junior, Classic , Big a Stand Alone

Omezená doživotní záruka: vztahuje se na keramické díly (plášť + ohniště)

5letá záruka: vztahuje se na všechny kovové a litinové díly

3letá záruka: vztahuje se na keramickou desku na nepřímé pečení a pizza kámen

1-letá záruka: vztahuje se na těsnění a teploměr

Pokud by se vada materiálu nebo zpracování objevila v průběhu záruční doby při běžném používání a údržbě, Kamado Joe vám na základě vlastního uvážení vymění nebo opraví vadnou součást bez vašich nákladů. Tato záruka se nevztahuje na práce, přepravu nebo jakékoli jiné náklady spojené se servisem opravy.

Na co se záruka nevztahuje?

Tato záruka se nevztahuje na škody způsobené zneužitím nebo použitím výrobku k jiným účelům, než na ty, pro které je určen, škody způsobené neodborným zacházením, montáží, údržbou či instalací, škody způsobené nehodami nebo přírodními katastrofami, škody způsobené neoprávněnými úpravami nebo poškození během přepravy. Tato záruka se nevztahuje na škody způsobené opotřebením z běžného používání výrobku (např. škrábance, jamky) nebo změny vzhledu grilu, které nemají vliv na jeho výkon.

Co zruší záruku?

Nákup jakéhokoliv výrobku Kamado Joe od neautorizovaného prodejce záruku ruší. Neautorizovaní obchodníci jsou definováni jako on-line prodejci, slevové portály, velkoobchody nebo maloobchody, kterým nebylo výslovně uděleno povolení od Kamado Joe prodávat produkty Kamado Joe.

Pro záruční servis se obraťte na svého prodejce.



Kamado Joe

3400 Rivergreen Ct. STE 500/600
Duluth, Georgia 30096

www.kamadojoe.com

Oficiální distributor pro Českou a Slovenskou republiku:

HouseGarden s.r.o.
Dvorany nad Nitrou 247
956 11 Dvorany nad Nitrou

tel.: + 421 949 494 000
email: info@housegarden.sk

www.kamadojoe.sk | www.kamadojoe.cz