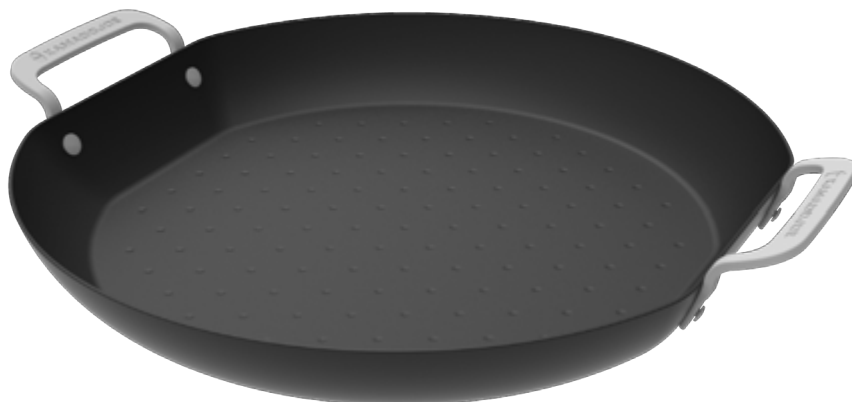


KJ15124722

KAMADOJOE® Paellapanna



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



! VARNING - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER - LÄS INNAN ANVÄNDNING !

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

INNAN DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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

HUR MAN KRYDDSÄTTER

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

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

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

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

Förändringen i färg och utseende är helt normalt. Ju mörkare pannan blir, desto bättre är dess non-stick-egenskaper.



HUR MAN RENGÖR

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

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

VAD MAN GÖR OCH INTE GÖR

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

Torka av omedelbart efter varje användning.

Tvätta med varmt vatten vid behov.

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

Lägg aldrig din Karbon Steel™-produkt i diskmaskinen.

Lägg inte frysta livsmedel i Karbon Steel™-pannan.

Blötlägg inte Karbon Steel™-produkten.

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

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

Om detta inträffar ska du omedelbart krydda produkten på nytt.

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

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

GARANTI

BEGRÄNSAD LIVSTIDSGARANTI PÅ KERAMISKA DELAR

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

5 ÅRS GARANTI PÅ METALLDELAR OCH KETTLE JOE GRILLAR

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

3 ÅRS GARANTI PÅ ELEKTRONISKA KOMPONENTER, VÄRMEAVLEDARE OCH PIZZA STENAR

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

2 ÅRS GARANTI PÅ DIVERSE KOMPONENTER OCH STÅENDE TILLBEHÖR

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

BEGRÄNSAD GARANTI FÖR KOMMERSIELL ANVÄNDNING

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

NÄR BÖRJAR GARANTITÄCKNINGEN?

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

VAD SOM INTE OMFATTAS?

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

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

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

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

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

VAD KOMMER ATT OGILTIGFÖRKLARA GARANTIN??

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

KAMADOJOE®