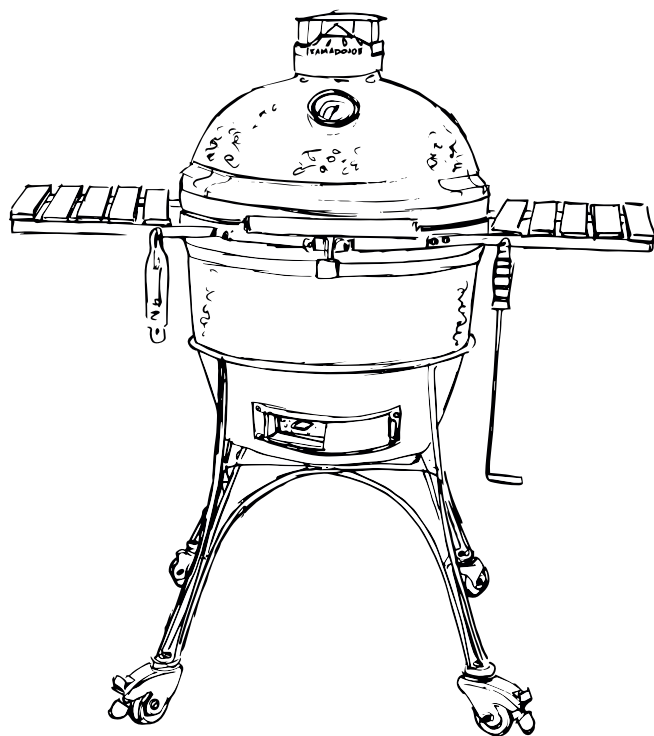




NÁVOD NA POUŽITIE

KERAMICKÝ GRIL KAMADOJOE

Junior Joe
Classic Joe I / Big Joe I
Classic Joe II / Big Joe II
Classic Joe III / Big Joe III



Odrežte plastové pásky a odstráňte prepravný kartón. Otvorte gril a vyberte všetky vnútorné časti.

JUNIOR JOE

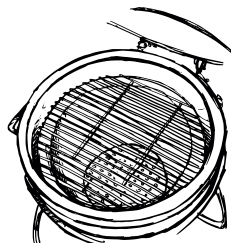
V tomto grile môžete využiť všetky spôsoby príprav jedál ako sú opísané nižšie.

Oproti ostatným modelom nemá flexibilný systém Divide Conquer a vysúvateľný popolník.

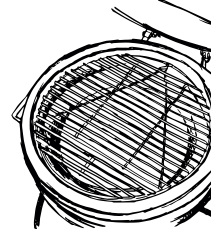
Keramická doska pre nepriame pečenie je z jedného kusu.

A - Môžete grilovať na priamo umiestnením roštu na prstenec

B - Vložením keramickej dosky môžete využiť techniku pečenia, pomalého pečenia a údenia



A



B

INŠTALÁCIA KAMADO JOE GRILU NA KERAMICKOM PODSTAVCI - STAND ALONE

- rozložte 3 keramické nožičky vytvorením „trianglu“

- jednu nožičku položte zozadu grilu a ďalšie položte po ľavej a pravej strane od prednej vetracej mriežky

INŠTALÁCIA KAMADO JOE GRILU DO MOBILNÉHO PODVOZKU

- z častí mobilného podvozku odstráňte plastový obal, pripojte ich a použite skrutky (súčasťou balenia) na zabezpečenie podvozku

- zablokujte kolieska podvozku proti posunutiu

- blokovacie kolieska označujú prednú časť vozíka

- pred tým, ako do mobilného podvozku vložíte gril, umiestnite ho na rovný povrch

- vzhľadom k hmotnosti dôrazne odporúčame, aby gril dvíhali dvaja ľudia

- gril nedvíhajte za časti obruče kde sa vešajú bočné poličky

- opatrne zdvihnite gril za spodný vetrací otvor a zadné časti pántov

- upravte polohu tak, aby predná časť grilu bola umiestnená medzi nožičkami s dvoma blokovacími kolieskami

ULOŽENIE VNÚTORNÝCH ČASÍ

- otvorte gril a spodné dverka, umiestnite ohnisko vo vnútri grilu a zarovnajzte otvor vysúvateľného popolníka s otvorom dverok. To umožňuje, aby vzduch voľne prúdil do grilu a odstránil zvyšky popola pomocou vysúvateľného zberača na popol

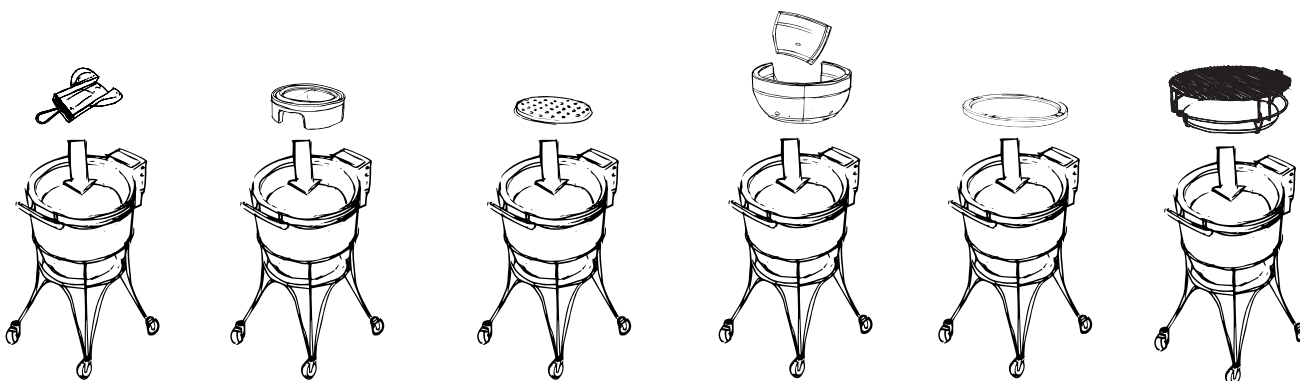
- položte okolo popolníka základňu

- umiestnite liatinový rošt v spodnej časti ohniska kde popol prepadne. Rebrovitou časťou smerom dole.

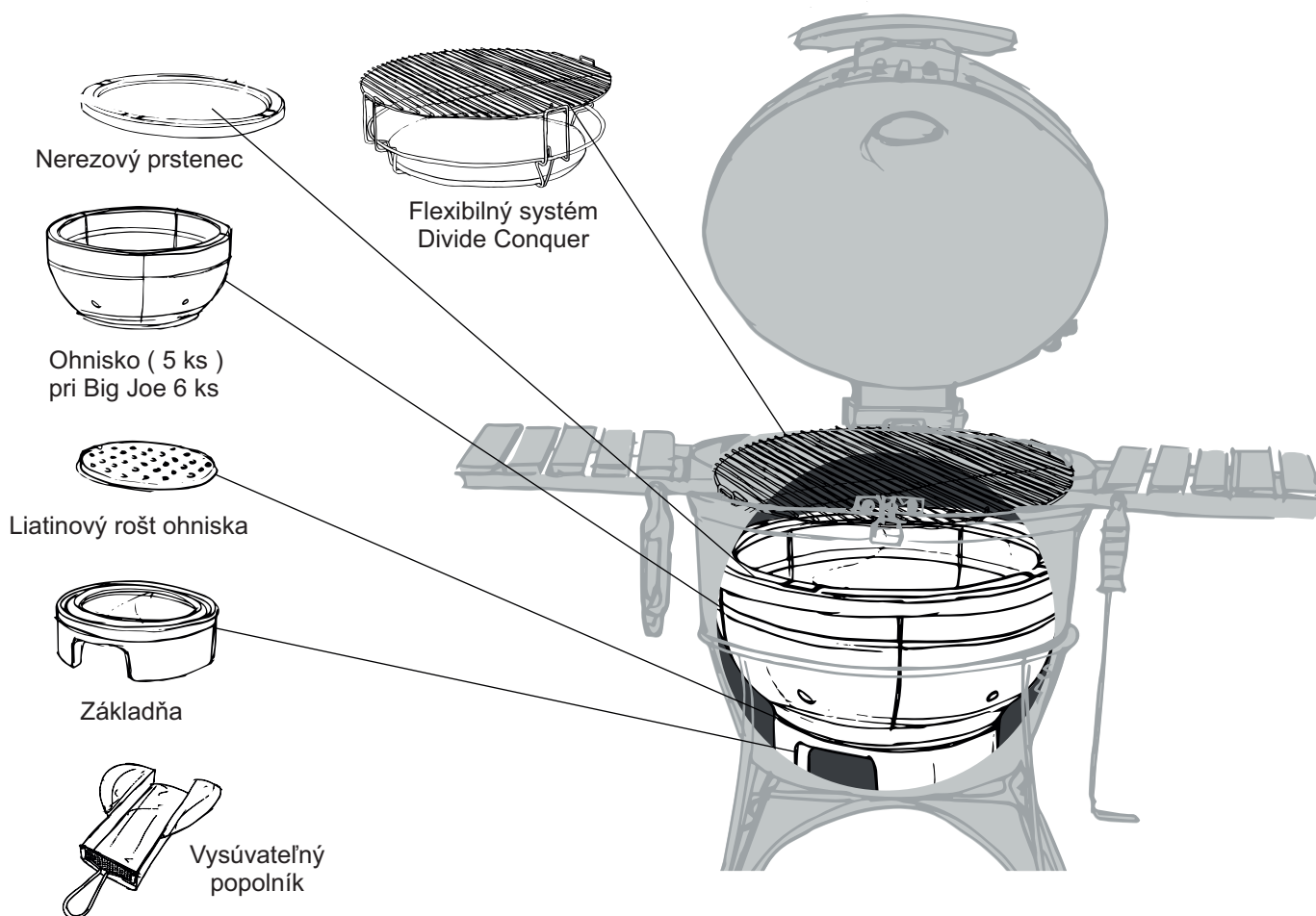
- rozložte jednotlivé časti ohniska

- vycentrujte všetky časti ohniska a zaistite ho nerezovým prstencom

- položte flexibilný rošt pre Divide Conquer na nerezový prstenec



ZOSTAVA KERAMICKÉHO GRILU KAMADOJOE verzie I - II

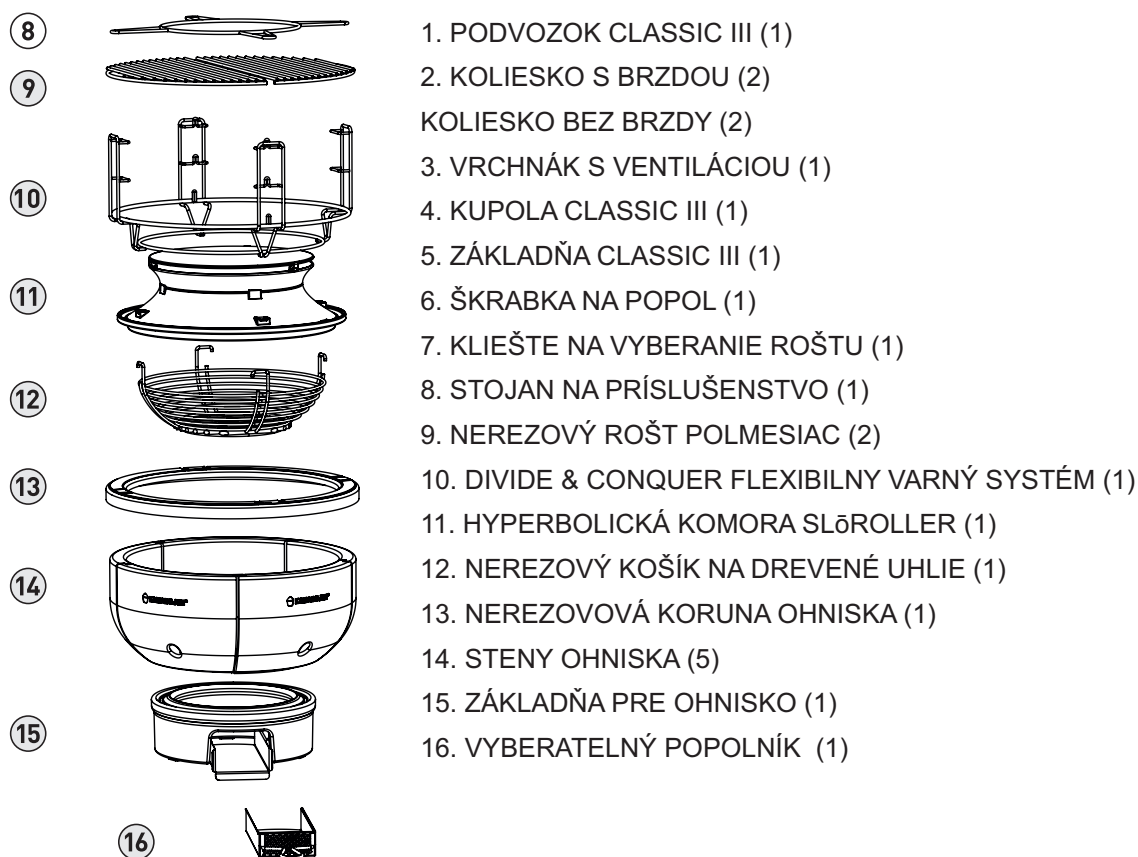
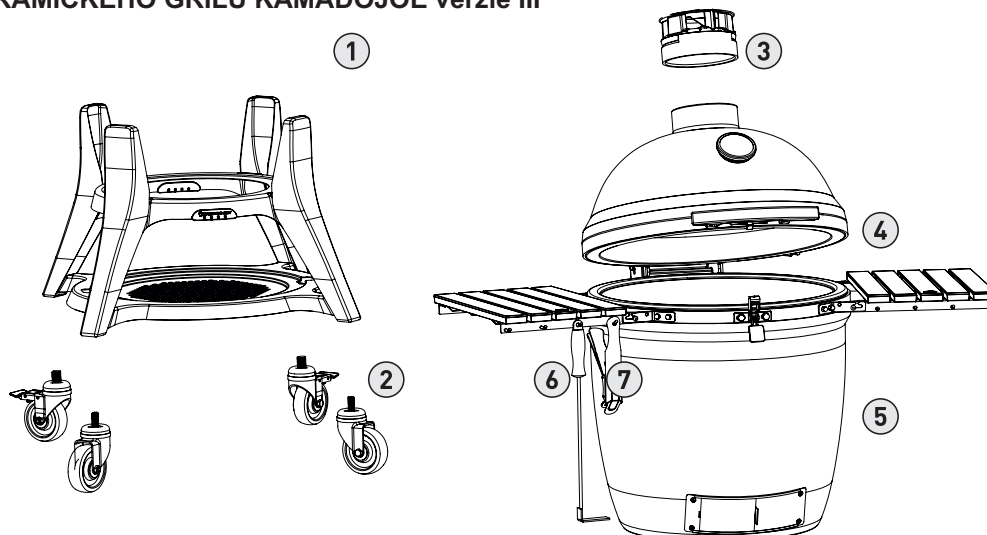


Dôležité : Ako zabrániť "Flashback"-u počas grilovania

Pri používaní grilu zatvorením horného a spodného otvoru zamedzíte prísunu kyslíka k ohňu. K náhlemu nárastu plameňa, s názvom "flashback", môže dôjsť pri rýchlom otvorení poklopu grilu. Dochádza k tomu v dôsledku náhleho prísunu kyslíka, čo spôsobuje krátky ale intenzívny nárast tepla. Ak chcete zabrániť „flashback-u“, otvorte oba vetracie otvory a počkajte 5 sekúnd. Potom otvorte poklop na 2 cm na 2-3 sekundy a následne ho môžete otvoriť úplne.



ZOSTAVA KERAMICKÉHO GRILU KAMADOJEO verzie III



1. PODVOZOK CLASSIC III (1)
2. KOLIESKO S BRZDOU (2)
KOLIESKO BEZ BRZDY (2)
3. VRCHNÁK S VENTILÁCIOU (1)
4. KUPOLA CLASSIC III (1)
5. ZÁKLADŇA CLASSIC III (1)
6. ŠKRABKA NA POPOL (1)
7. KLIEŠTE NA VYBERANIE ROŠTU (1)
8. STOJAN NA PRÍSLUŠENSTVO (1)
9. NEREZOVÝ ROŠT POLMESIAC (2)
10. DIVIDE & CONQUER FLEXIBILNÝ VARNÝ SYSTÉM (1)
11. HYPERBOLICKÁ KOMORA SLoROLLER (1)
12. NEREZOVÝ KOŠÍK NA DREVENÉ UHLIE (1)
13. NEREZOVOVÁ KORUNA OHNISKA (1)
14. STENY OHNISKA (5)
15. ZÁKLADŇA PRE OHNISKO (1)
16. VYBERATELNÝ POPOLNÍK (1)

SLoROLLER

1. Vyberte Divide & Conquer flexibilný systém.
2. Naplňte ohnisko dreveným uhlím a vložte niekoľkých kúskov dreva na údenie. (1-6 podľa vášho receptu).
3. Položte SLoRoller spodný kruh priamo na hornú časť ohniska.
4. Uistite sa, že deflektory tepla sú odstránené zo systému Divine & Conquer, potom vložte systém Divine & Conquer na SLoRoller spodný kruh.
5. Zapáľte oheň.
6. Položte SLoRoller strednú časť na SLoRoller spodný kruh, následne uložte na vrch SLoRoller vrchnú dosku.
7. Otvorte spodné vetranie na šírku približne 5 cm, úplne zatvorte horné vetranie a otvorte klapku horného otvoru, kým gril Kamado Joe nedosiahne cieľovú teplotu na údenie 105 -135 °C. Nastavujete teplotu otváraním alebo zatváraním klapky horného otvoru a ak je teplota stále príliš vysoká, zatvorte spodný otvor na šírku približne 15 mm.
8. Počkajte kým nezačne vychádzať hustý biely dym. Keď gril Kamado Joe dosiahne správnu teplotu, môžete položiť jedlo na rošt a zatvoriť kupolu.
9. Keď sa SLoRoller nepoužíva, je možné ho uložiť na spodnú policu podvozku grilu.

POZOR ! SLoRoller používať max. do teploty 150°C. Pri vyšších teplotách hrozí jeho nenávratné poškodenie !!!



UHLIE A PRÚDENIE VZDUCHU

- vytvorte si hromadu uhlia, ktorá je nad hranicu vetracích otvorov. Väčšie kusy dajte na spodok a menšie navrch.
- nespálené drevené uhlie môžete znovu zapáliť 2-3 krát pri ďalšom grilovaní.
- použitím škrabky na popol premiešajte použité uhlie, tak aby popol prepadol cez rošt.
- pridajte 1/3 nového dreveného uhlia k pôvodnému uhliu a premiešajte ho

TIP: Nepoužívajte veľké množstvo uhlia, pretože pre dosiahnutie teploty vám stačí malé množstvo uhlia

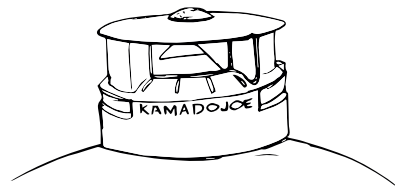
TIP: Nikdy nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny. Tekuté chemikálie sú nebezpečné pre vznik požiaru a môžu vsiaknuť do keramického materiálu a pripraví vám neprijemnú chuť potravín.

Nepoužívajte akékoľvek brikety a uhlie, ktoré nedokáže dosiahnuť vyššiu teplotu ako 260 °C.

Používajte iba 100 % čisté drevené uhlie.

ZAPÁLENIE

- zapáľte uhlie elektrickým podpaľovačom LooftLighter
- otvorte spodný otvor a vrchnák otvorte na maximum
- počkajte 8-10 minút, aby sa z uhlia vytvorili malé uhlíky
- nastavte prietok vzduchu podľa potreby



REGULÁCIA TEPLoty

Dosiahnuť stanovenú teplotu vysokú 400 °C, alebo nízku 100 °C, je s vaším Kamado Joe grilom veľmi jednoduché.

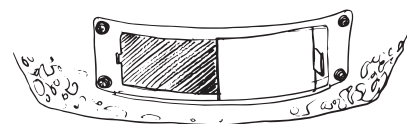
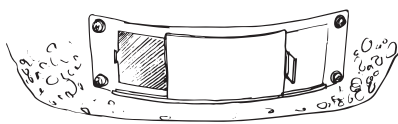
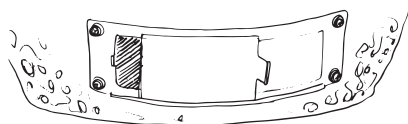
V skutočnosti môžete udržiavať nízke teploty po dobu až 12 hodín bez prídania 100% prírodného uhlia.

1. Zatvorte poklop grilu a úplne otvorte horný otvor.
2. Ak ste cca. 10 °C od vašej požadovanej teploty, celkom zatvorte horný otvor a spodný otvorte na 1/4.
3. Počkajte jednu minútu a zatvorte alebo otvorte horný otvor pre zníženie alebo zvýšenie teploty.
1/4 môže zmeniť teplotu až o 5 °C

Ak chcete znížiť teplotu, znížte prúdenie vzduchu grilu uzavretím prieduchov.

Naopak zvýšenie teploty otvorením otvorov.

Aby sa teplotné zmeny prejavili musíte počkať 10-15 minút po každej úprave nastavenia vetrania, pretože keramický gril veľmi dobre drží teplotu. Nechajte gril 20-40 minút teplotne stabilizovať než začnete variť.



TEPLTNÉ ROZDIELY PRI SPÔSOBOCH VARENIA

GRILOVANIE / 205 - 315 °C

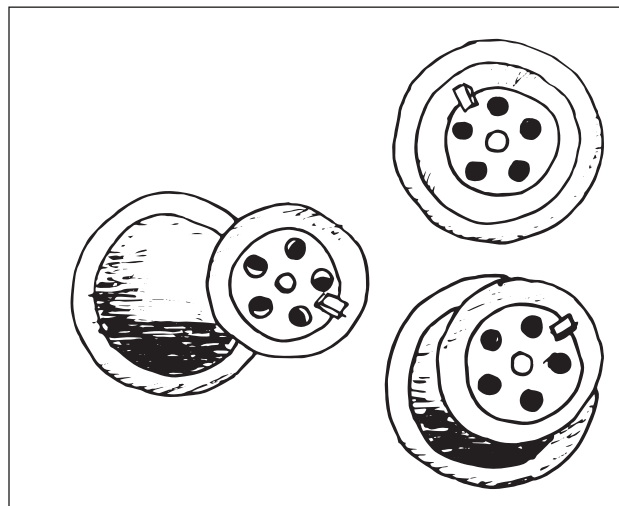
PRUDKÉ PEČENIE / 260 - 400 °C

POMALÉ PEČENIE / 150 - 235 °C

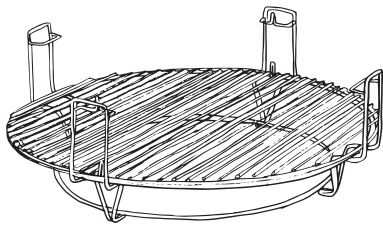
PEČENIE / 150 - 400 °C

ÚDENIE / 105 - 135 °C

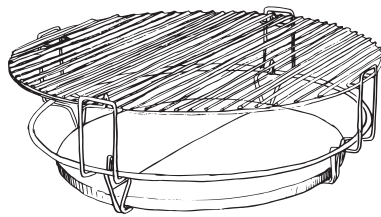
Classic Joe I rovnaký spôsob regulácie teploty



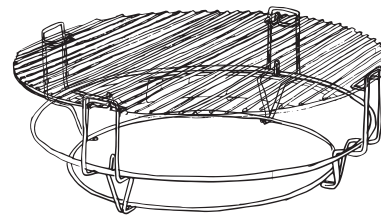
TRI ZÁKLADNÉ ROZLOŽENIA FLEXIBILNÉHO ROŠTU



PRIAMO A RÝCHLO



NEPRIAMO A POMALY



PRIAMO A POMALŠIE

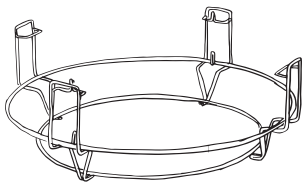
Ak chcete rýchlo a prudko upiecť napríklad mäso na hamburgery a steaky, pripravte si rošt v dolnej časti. Rošt nainštalovaný v hornej časti nad priame teplo dodáva neuveriteľnú chuť pripravovanému jedlu. Využitím nepriameho tepla dosiahnete pomalé a intenzívne pečenie, vďaka ktorému chrumkavý chlebič či rebierka.

ROZDIELNE TEPELNÉ ZÓNY

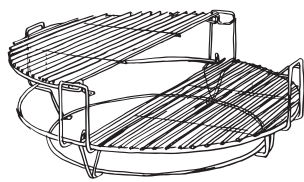
Vytvorte rôzne tepelné zóny v grile Kamado Joe s keramikou doskou polmesiac, ktorá čiastočne blokuje silné priame teplo na potraviny a vytvára aj nepriame grilovanie.

ZVÄČŠENÁ VARNÁ PLOCHA

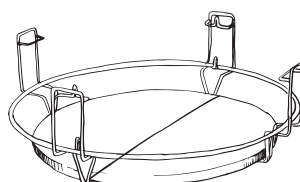
Naše multi stupňové rošty vám zabránia prepĺneniu roštu. Zdvojnásobte navýšovaním jednotlivých roštov grilovací priestor, a takto je ľahké pripraviť naraz mäso, alebo zeleninu.



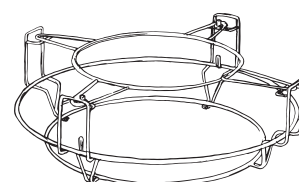
Flexibilný základný stojan



Rošty na grilovanie (rôzne povrchy)



Rozdeliteľné keramické dosky pre nepriame pečenie



Stojan pre ďalšie doplnkové rošty a pizza kameň

Náš patentovaný flexibilný systém varenia, pečenia a údenia je revolučný v tom, že môžete naraz pripravovať rôzne potraviny pri rôznych teplotách v rovnakom čase.

Pripravíte tak všetko jedlo naraz a pritom nemusíte čakať a odbehovať od grilu.

Pre rôzne spôsoby grilovania, varenia a pečenia existujú aj rôzne typy roštov.

1. ŠTANDARDNÝ NEREZOVÝ ROŠT (súčasť balenia)

Odolný, ľahko sa čistí a dobre sa hodí pre prípravu širokej škály potravín. Nerezový rošt sa ohreje veľmi rýchlo a distribuuje teplo veľmi rovnomerne. Mnoho ľudí používa tento rošt ako všestranný.

2. LIATINOVÝ ROŠT A OBOJSTARANNÝ PLNÝ LIATINOVÝ ROŠT

Takmer nezničiteľná liatina je navrhnutá tak, aby odolávala vysokým teplotám. Liatinový rošt absorbuje, uchováva a veľmi dobre odovzdáva teplo, takže je to ideálny povrch pre prudké pečenie a grilovanie steakov.

3. NEREZOVÝ ROŠT LASEROM REZANÝ

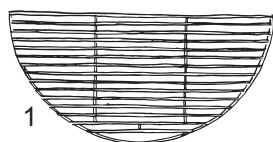
Navrhnuté pre rovnomerné rozloženie tepla. Hladký povrch z nerezovej ocele chráni jemné mäso ktoré sa rozpadá pri varení, napr. ryby. Jeho laserom rezaný dizajn je ideálny aj pre pečenie zeleniny, pretože cez jeho malé štrbiny teplo prejde bez toho, aby kúsky zeleniny popadali do ohniska.

4. ROŠT Z PRÍRODNÉHO KAMEŇA

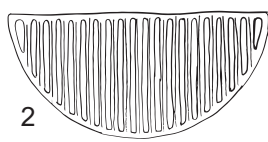
Vďaka svojej vlastnosti výborne rozložiť a absorbovať teplo je ideálny pre mäso a ryby. Rošt z prírodného kameňa udrží vlhkosť a šťavu z potravín čo je výhodou pri ich príprave. Absorbuje a vyžaruje nepriame teplo.

5. KERAMICKÝ PIZZA KAMEŇ

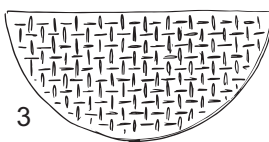
Keramika stiahne vlhkosť z cesta a vytvorí dokonalú a ľahko chrumkavú kôrku pre pizzu a chlieb.



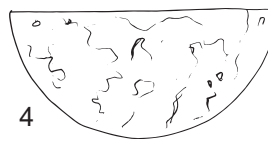
1



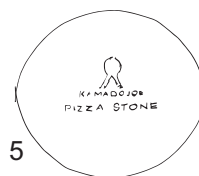
2



3



4



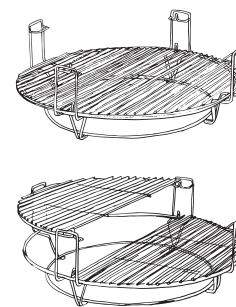
5



TECHNIKA GRILOVANIA

1. Otvorte úplne vrchný prieduch, naplňte ohnisko dreveným uhlím. Uhlie zapáľte na 1-2 miestach pomocou podpaľovača.
 2. Vložte jeden alebo dva polmesiace. Ponechajte vrchný otvor otvorený asi 10 minút a potom nasadte vrchnák.
 3. Otvorte úplne spodný a horný vetrací otvor pokiaľ nedosiahnete teplotu na grilovanie 205 - 315 °C. Potom otvorte horný vetrací otvor na polovicu pre udržiavanie teploty a regulujte si teplotu podľa potreby.
 4. Dajte pozor pri otváraní na „flashback“.
 5. Keď je gril dostatočne horúci, umiestnite jedlo na rošt.
- Na otáčanie použite kliešte a nie vidličky, aby sa zabránilo úniku šťavy.

Odporúčame použiť : **štandardný rošt, alebo liatinový rošt**

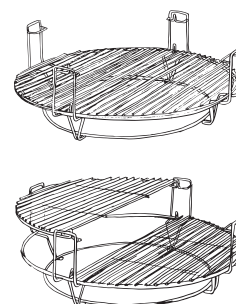


Správne rozloženie roštu

TECHNIKA PRUDKÉHO PEČENIA

1. Otvorte úplne vrchný prieduch, naplňte plné ohnisko čerstvým dreveným uhlím. Uhlie zapáľte na 1-2 miestach pomocou podpaľovača.
 2. Vložte jeden alebo dva polmesiace. Ponechajte vrchný otvor otvorený asi 10 minút.
 3. Otvorte úplne spodný a horný vetrací otvor pokiaľ nedosiahnete teplotu na grilovanie 260 °C a viac.
- Potom zatvorením vrchného otvoru jemne udržiavajte dosiahnutú teplotu.
4. Dajte pozor pri otváraní na „flashback“.
 5. Keď je gril dostatočne horúci, umiestnite jedlo na rošt.
- Na otáčanie použite kliešte a nie vidličky, aby sa zabránilo úniku šťavy.

Odporúčame použiť : **liatinový rošt, alebo obojstranný liatinový rošt**

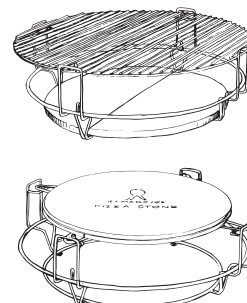


Správne rozloženie roštu

TECHNIKA PEČENIA

1. Otvorte úplne vrchný prieduch, naplňte plné ohnisko dreveným uhlím. Uhlie zapáľte pomocou podpaľovača, umiestnite na spodok roštu keramické dosky pre nepriame pečenie a na vrch položte nerezový rošt. Pri použití pizza kameňa je potrebné dať priamo pod neho keramické dosky na nepriame pečenie.
 2. Ponechajte vrchný otvor otvorený asi 10 minút.
 3. Úplne otvorte spodný vetrací otvor a horný iba na polovicu pokiaľ nedosiahnete teplotu na pečenie 150 - 235 °C a pri pečení pizze je potrebné dosiahnuť teplotu až 260 °C a viac. Zatvorením vrchného otvoru stabilizujete teplotu.
 4. Dajte pozor pri otváraní na „flashback“.
 5. Keď je gril dostatočne horúci, umiestnite jedlo na rošt alebo pizza kameň.
- Otáčaním vrchného kolieska regulujte požadovanú teplotu.

Odporúčame použiť : **keramický pizza kameň**

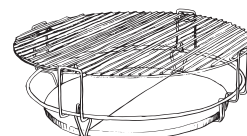


Správne rozloženie roštu

TECHNIKA POMALÉHO PEČENIA

1. Otvorte úplne vrchný prieduch naplňte plné ohnisko dreveným uhlím. Uhlie zapáľte pomocou podpaľovača, umiestnite na spodok roštu keramické dosky pre nepriame pečenie a na vrch položte nerezový rošt.
 2. Ponechajte vrchný otvor otvorený asi 10 minút.
 3. Úplne otvorte spodný vetrací otvor a horný iba na polovicu pokiaľ nedosiahnete teplotu na pomalé pečenie 150 - 235 °C. Zatvorením vrchného otvoru stabilizujete teplotu.
 4. Dajte pozor pri otváraní na „flashback“.
 5. Keď je gril dostatočne horúci, umiestnite jedlo na rošt.
- Otáčaním vrchného kolieska regulujte požadovanú teplotu.

Odporúčame použiť : **štandardný rošt, nerezový rezaný alebo liatinový rošt**

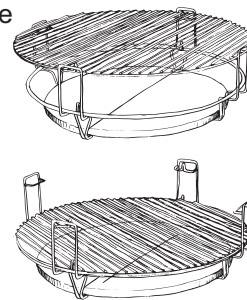


Správne rozloženie roštu



TECHNIKA ÚDENIA

1. Otvorte úplne vrchný prieduch naplňte plné ohnisko čerstvým dreveným uhlím. Uhlie zapáľte pomocou podpaľovača.
2. Vložte kúsky dreva na údenie (typ dreva závisí od pripravovaného jedla).
3. Umiestnite na spodok roštu keramické dosky pre nepriame pečenie a na vrch položte nerezový rošt.
4. Otvorte spodný vetrací otvor na 5 cm a úplne zatvorte vrchný otvor. Vrchným otvorom regulujte teplotu až kým dosiahnete teplotu 105 - 135 °C. Ak je teplota stále privysoká uzatvorte spodný vetrací otvor o 0,5 - 1,5 cm.
4. Počkajte kým sa rozptýli biely hustý dym a keď je teplota pripravená položte jedlo na rošt a zatvorte poklop grilu.



Správne rozloženie roštu

Odporúčame použiť : **štandardný rošt**

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Váš Kamado Joe gril je vyrobený z kvalitných materiálov, takže kompletná starostlivosť a údržba je minimálna. Najlepší spôsob, ako chrániť váš Kamado Joe od nepriaznivých vplyvov je krycia plachta.

Odstránenie popola

Občas budete musieť odstrániť popol spod ohniska. Váš Kamado Joe obsahuje čistiace náradie na popol. Postupujte nasledovne:

Postup

1. Použitím škrabky na popol premiešajte použité uhlie, tak aby popol prepadol cez rošt.
2. Otvorte spodné dvierka a umiestnite vysúvateľný zberač popola.
3. Pomocou čistiacej škrabky na popol odstráňte zvyšok popola do nádoby.

Ak váš Kamado Joe gril dlhšiu dobu nepoužívate, vlhkosť vo vnútri grilu môže viesť k plesniam na rošte, alebo na keramike. Môžete to ale ľahko odstrániť, pretože grily Kamado Joe sú samočistiace.

Nepoužívajte žiadne bielidlá alebo iné čistenie prostriedky. Môžu dať jedlu nepríjemnú chuť.

ČISTENIE VÁŠHO GRILU KAMADO JOE

1. Pridajte uhlie, zapáľte ho a rozpáľte až na teplotu 320 °C po dobu 15 minút so zatvoreným poklopom.
2. Nechajte gril úplne vychladnúť.
3. Pred pečením pretrite nerezový rošt čistiacou kefkou. Môžete použiť mäkkú kefku na keramiku a odstrániť všetky zvyšky.

VÝMENA TESNENIA

Tesniaci materiál sa časom opotrebováva. Nie je potrebné ho čistiť chemickými prostriedkami. Odstráňte viditeľné nečistoty, pretože môže vzniknúť trenie medzi tesneniami a skráti sa jeho životnosť. V závislosti od toho, ako často gril používate, tesniaci materiál môžete vymeniť podľa potreby.

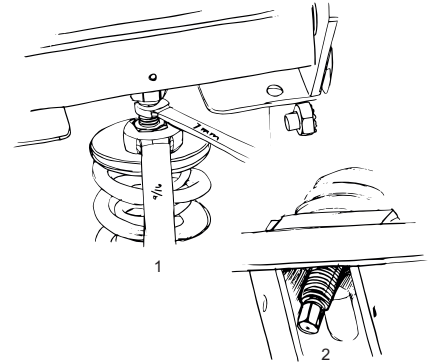
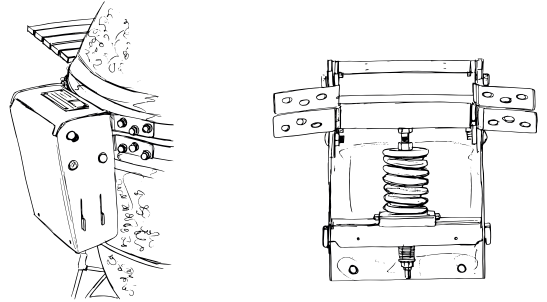


PNEUMATICKÝ ZDVÍHACÍ SYSTÉM PRE CLASSIC JOE II-III

je už teraz prednastavený pre ideálnu rovnováhu a stabilitu.
V prípade dodatočných úprav postupujte podľa týchto pokynov.

Upozornenie: Pánty sú pod vysokým napätím.

- otvorte poklop grilu
- pri otvorenom poklopte priložte 7 mm kľúč na maticu, ak máte model ktorý nemá maticu, zachyťte maticu na spodu skrutky (obr. 2)
- umiestnite 14 mm kľúč na hornú časť pružiny (obr. 1)
- aby sa poklop ľahšie zdvihol, držte kľúč 7 mm a otočte kľúčom 14 mm v smere hodinových ručičiek, ako je znázornené
- vytiahnite kľúče a skontrolujte dvíhanie poklopu
- ak chcete, aby sa poklop dvíhal ťažšie, otočte maticu proti smeru hodinových ručičiek
- nesťahujte maticu tak, aby sa dostala do kontaktu so spodnou maticou

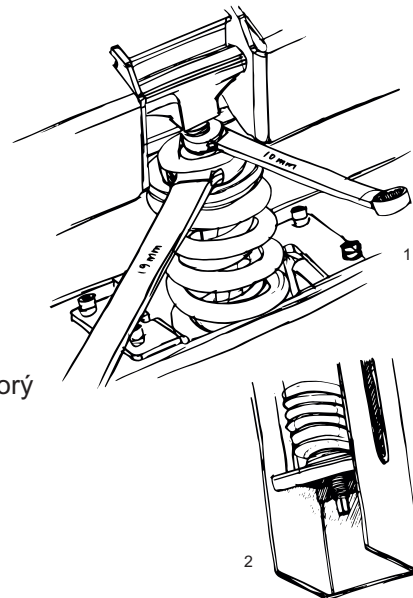


PNEUMATICKÝ ZDVÍHACÍ SYSTÉM PRE BIG JOE II-III

je už teraz prednastavený pre ideálnu rovnováhu a stabilitu.
V prípade dodatočných úprav postupujte podľa týchto pokynov.

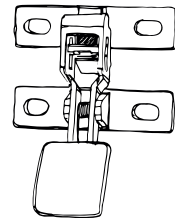
Upozornenie: Pánty sú pod vysokým napätím.

- otvorte poklop grilu
- pri otvorenom poklopte priložte 10 mm kľúč na maticu, ak máte model ktorý nemá maticu, zachyťte maticu na spodu skrutky (obr. 2)
- umiestnite 19 mm kľúč na hornú časť pružiny (obr. 1)
- aby sa poklop ľahšie zdvihol, držte kľúč 10 mm a otočte kľúčom 19 mm v smere hodinových ručičiek, ako je znázornené
- vytiahnite kľúče a skontrolujte dvíhanie poklopu
- ak chcete, aby sa poklop dvíhal ťažšie, otočte maticu proti smeru hodinových ručičiek
- nesťahujte maticu tak, aby sa dostala do kontaktu so spodnou maticou



UZATVÁRANIE POKLOPU

Tento systém uzatvárania poklopu je už prednastavený pre veľmi pevné tesnenie na modeloch Classic Joe alebo Big Joe.



STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE KERAMICKEJ DOSKY A PIZZA KAMEŇA:

1. Pred čistením a uskladnením nechajte keramiku úplne vychladnúť.
2. Očistite ju pomocou kefy a uskladnite vo vnútri na suchom mieste.

Nepokladajte na stôl alebo plochy, ktoré nie sú tepelne odolné.

Nepoužívajte keramickú dosku na varenie na sporáku.

Nepoužívajte čistiace chemikálie alebo vodu s mydlom.

Nenamáčajte do vody. Pri ďalšom použití by mohlo dôjsť k jej prasknutiu.

BEZPEČNOSŤ

Vždy dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

1. **Nehýbte** s grilom počas varenia.
2. **Nepoužívajte** gril Kamado Joe v byte alebo v inom uzavretom priestore. Je určený iba pre vonkajšie použitie. Okrem prípadu, že ide o komerčné využitie ako sú reštaurácie s dobrým odsávaním.
3. **Nepoužívajte** žiadne horľave kvapaliny k zapáleniu Kamado Joe grilu. Používajte iba podpaľače, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3.
4. Počas používania grilu Kamado Joe udržiavajte deti a zvieratá v bezpečnej vzdialenosti.
5. **Nevyberajte** Kamado Joe gril z mobilného podvozku alebo gril zo stola a nepokladajte ho na drevenú podlahu, stôl alebo iný povrch. Mohlo by dôjsť k ich poškodeniu alebo k vzniku požiaru.

KAMADO JOE LIMITOVANÁ ZÁRUKA

Platí pre všetky modely Kamado Joe

Limitovaná doživotná záruka : vzťahuje sa na keramické diely

5-ročná záruka : vzťahuje sa na všetky kovové a liatinové diely

3-ročná záruka : vzťahuje sa na keramickú dosku na nepriame pečenie a pizza kameň

1-ročná záruka : vzťahuje sa na tesnenie a teplomer

Ak by sa chyba materiálu alebo spracovania objavila v priebehu záručnej doby pri bežnom používaní a údržbe, Kamado Joe vám na základe vlastného uváženia vymení alebo opraví chybnú súčasť bez vašich nákladov. Táto záruka sa nevzťahuje na práce, prepravu alebo akékoľvek iné náklady spojené so servisom opravy.

Na čo sa záruka nevzťahuje?

Táto záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené zneužitím alebo použitím výrobku na iné účely, ako na tie, pre ktoré je určený, škody spôsobené neodborným zaobchádzaním, montážou, údržbou či inštaláciou, škody spôsobené nehodami alebo prírodnými katastrofami, škody spôsobené neoprávnenými úpravami alebo poškodenia počas prepravy.

Táto záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené opotrebovaním z bežného používania výrobku (napríklad škrabance, jamky) alebo zmeny vzhľadu grilu, ktoré nemajú vplyv na jeho výkon.

Čo zruší záruku?

Nákup akéhokoľvek výrobku Kamado Joe od neautorizovaného predajcu záruku ruší. Neoprávnení obchodníci sú definovaní ako on-line predajcovia, zľavové portály, veľké maloobchody alebo maloobchodníci, ktorým neboli výslovne udelené povolenia od Kamado Joe predávať produkty Kamado Joe.

Pre záručný servis sa obráťte na svojho predajcu.





Kamado Joe

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

www.kamadojoe.com

Oficiálny distribútor pre Slovenskú a Českú 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