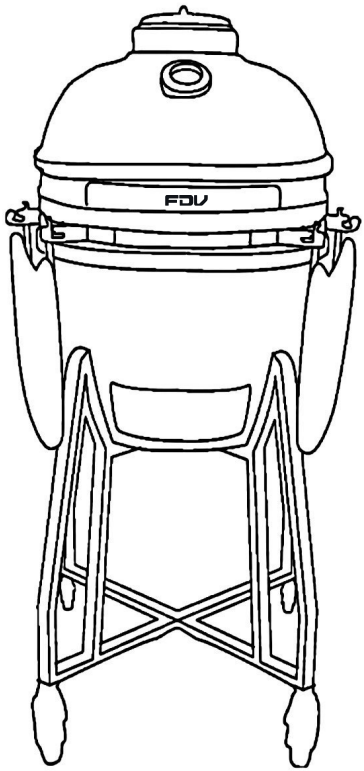
PARRILLA

KAMADO TOKIO 19"

SAP: 16352-16353-16347



MANUAL
DE USO

FDV

CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo a través de nuestro chat en el sitio web (www.kitchencenter.cl) o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

www.kitchencenter.cl

KITCHEN CENTER S.P.A.

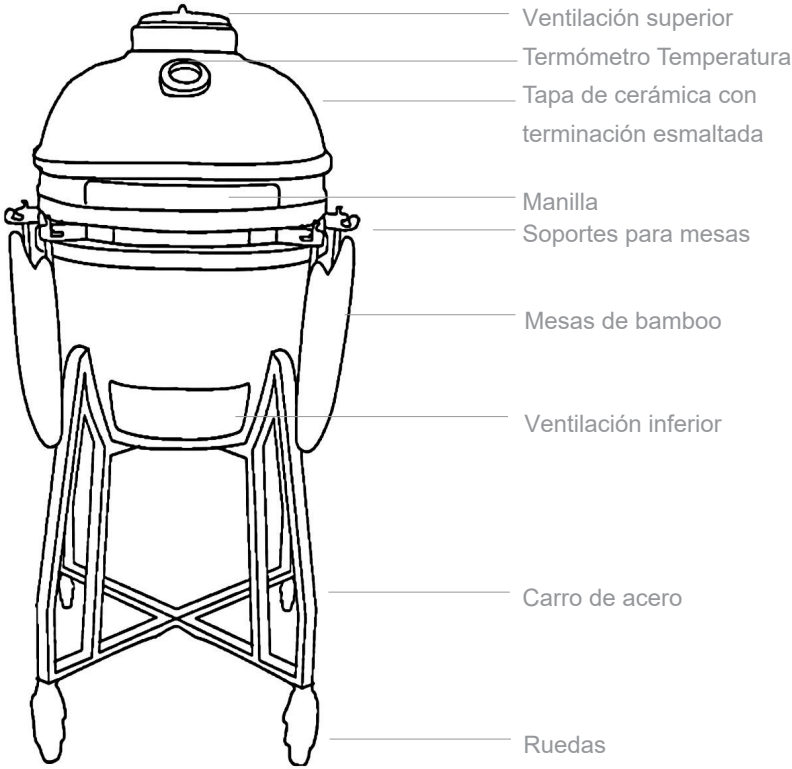
CONTENIDO

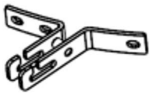
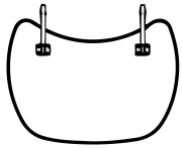
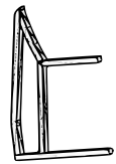
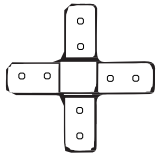
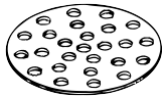
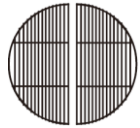
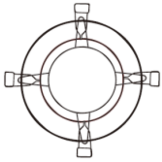
PARTES Y PIEZAS	**04**
INTRODUCCIÓN	**07**
INSTALACIÓN	**08**
INSTRUCCIONES DE USO	**13**
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	**15**
PÓLIZA DE GARANTÍA	**16**

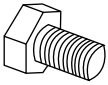
PARTES Y PIEZAS

Esta sección muestra las partes y piezas que componen el producto, y sus respectivos nombres.

PARRILLA KAMADO TOKIO

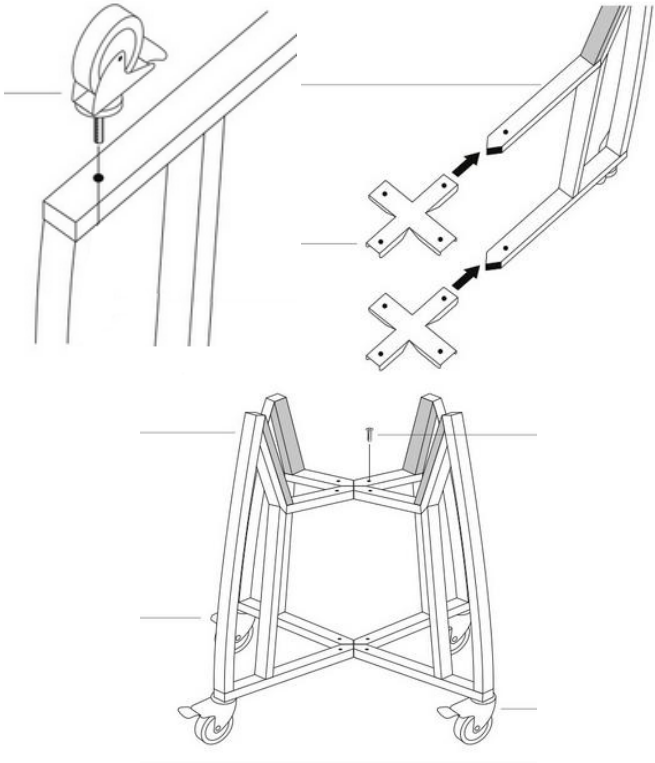


Cuerpo de la parrilla	Ventilación superior	Manilla
 Soportes mesas: 2 pzs	 Mesas laterales 2 pzs	 4 pzs
Ruedas 4 pzs	 Conectores X: 2 pzs	Soportes mesas: 2 pzs
Bowl para fuego	 Rejilla perforada para carbón	 Rejilla 1 pzs
 Rejilla 1 pzs		

 Pernos M6X 12 16 pzs	 Golilla de presión D6 14 pzs	 Golilla plana de acero inoxidable D6 14 pzs
 Tope de perno M6 14 pzs		

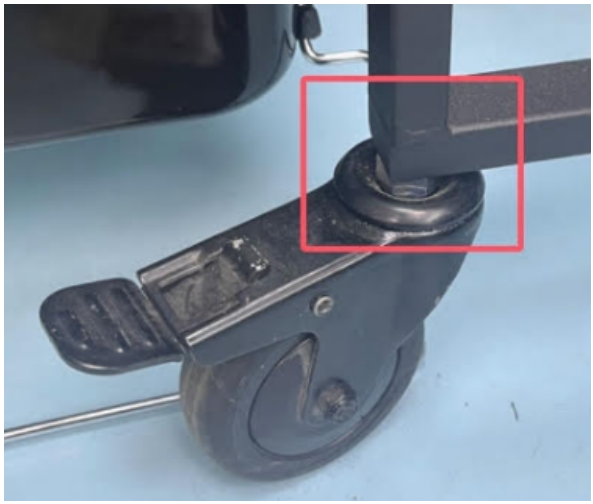
- Use un cepillo de alambre para limpiar las rejillas de la parrilla antes de comenzar a cocinar.
- Su parrilla Kamado Tokio de FDV es un completo aparato para cocinar al aire libre que le permite dorar, asar, hornear y ahumar todo tipo de alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar carbón natural a base de maderas duras.
- En comparación con otros, los carboncillos naturales comienzan más rápido, se queman de forma más limpia y más larga, alcanzan temperaturas más altas y producen menos cenizas.
- El carbón natural sobrante también se vuelve a encender para su reutilización.
- Antes de volver a encender la parrilla, quite el exceso de cenizas al carbón restante.
- De vez en cuando vacíe las cenizas, pero solo vacíelas cuando la parrilla esté fría.
- Utilizar esta parrilla es simple y rápido: abra la tapa de la parrilla, abra las rejillas de ventilación superior e inferior bien abiertas, llene el bowl de fuego con suficiente carbón para cubrir los orificios de aire, luego encienda el carbón con un encendedor eléctrico o con los encendedores aprobados. Después de que se quemen varios carbones, extiéndalos uniformemente, cierre la tapa, ajuste los respiraderos o ventilación superior e inferior y espere a que la parrilla alcance la temperatura de cocción deseada.
- Según sea necesario, agregue más carbón con la función de rejilla abatible, teniendo cuidado de no quemarse con la comida caliente o la rejilla para cocinar.

Paso 1: Montaje del parante



Primero retire los pernos de los dos conectores “X” de la bolsita de plástico y luego comience el ensamblaje de los conectores “X” y las patas. Voltee el carrito boca abajo para facilitar el montaje. Ensamble el carro insertando dos conectores "X" en los extremos de las patas, luego atorníllelo con el kit de instalación (llave).

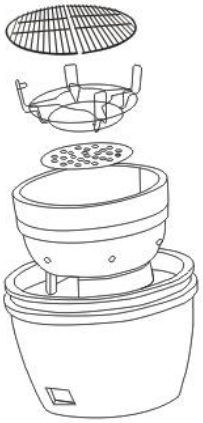
Para la instalación de las patas, se utilizan 16 pernos para la instalación de la "X" para conectar las patas, hay roscas dentro de las patas, no se necesitan tuercas ni arandelas, solo atornille las ruedas y apriete. Una vez que todos los tornillos estén enroscados, puede apretarlos uno por uno. Una vez que el parante esté montado, confirme que todos los tornillos estén apretados, entonces levante la parrilla de la barbacoa y colóquela en el parante con la ventilación inferior centrada entre las dos patas.



Instalación de mesas laterales de bambú en el cuerpo de la parrilla:

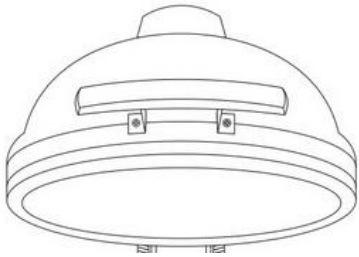
Cada soporte necesita 3 arandelas de presión D6, arandelas planas y un tapón roscado. Coloque primero el soporte en el perno. Luego, desde adentro hacia afuera, coloque la arandela plana, la arandela de presión y el tapón roscado en el exterior del soporte.

Paso 3: Montaje de la parrilla



Retire todas las piezas de la parrilla antes de levantarla. La parrilla es pesada y se necesitarán 2 personas para levantarla sobre el parante y, si es posible, una tercera persona para ayudar a guiar la parrilla en el parente. Asegúrese de que la parrilla esté nivelada y estable antes de usarla. Coloque la caja de fuego dentro de la parrilla y luego coloque la rejilla de hierro fundido en la caja de fuego. Coloque la rejilla de cocción en la parrilla con la sección abatible hacia el frente. Cierre la tapa y coloque la rejilla de ventilación superior en la parte superior de la parrilla.

Paso 4: Montaje del mango



Retire con cuidado las tuercas y arandelas de los pernos soldados en la banda superior. Coloque el asa en los pernos, y atornille firmemente el asa con las tuercas y arandelas.

Paso 5: Mantenimiento a largo plazo

1. Las mesas laterales de bambú deben cubrirse cuando no se utilicen y pueden requerir un repintado de vez en cuando.
2. Revise rutinariamente la banda de asistencia de resorte para asegurarse de que los pernos están apretados y seguros.

Configuración de la temperatura

Para controlar la temperatura de la parrilla de cerámica, basta con ajustar las rejillas de ventilación superior e inferior.
Aumentar el flujo de aire a través de las rejillas de ventilación superior e inferior aumenta la temperatura de cocción, al igual que disminuir el flujo de aire ralentiza la combustión y reduce la temperatura de cocción. Si se cierran las rejillas de ventilación superior e inferior, se priva al carbón de oxígeno y se apaga el fuego.
Nota - Si la parrilla se calienta demasiado, tardará horas en enfriarse.

PRECAUCIÓN: Asar continuamente a una temperatura extremadamente alta puede dañar la parrilla.

Prevenir salpicaduras:
Si la tapa se levanta rápidamente, el oxígeno se precipitará al interior de la parrilla provocando una llamarada. Para evitar que se produzcan llamaradas, levante la tapa 25 mm y cuente hasta tres antes de abrir completamente la parrilla.

Regulación de temperatura

- La temperatura de cocción de la parrilla Kamado Tokio se controla ajustando las rejillas de ventilación superior e inferior calibradas.

Precauciones:

- Si está cocinando a fuego bajo y lento, no deje que la parrilla esté demasiado caliente.
- Al mantener la temperatura baja, esta llevará horas para lograr que se enfríe.

- El aumento del flujo de aire a través de las rejillas de ventilación superiores e inferiores aumenta la temperatura de cocción, al igual que la disminución del flujo de aire disminuye la velocidad de cocción y reduce la temperatura de cocción.

- Al cerrar ambas rejillas de ventilación (superior e inferior) libera el carbón de oxígeno y apaga el fuego.

- Si la parrilla continúa a temperaturas extremadamente altas, está hará que el piso se queme.

- Para prevenir los destellos: Si la tapa se levanta demasiado rápido, el oxígeno se precipitará dentro de la parrilla causando un aplanamiento. Para evitar que se inflame, levante la tapa unos 2 cms y espere unos cuantos segundos hasta abrir completamente la tapa.

Medir el carbón de leña

- Deje el respiradero inferior completamente abierto y abra la tapa. Mida la cantidad de carbón que se necesita.

- Para asar alimentos, llene el bowl de fuego con suficiente carbón para cubrir los orificios de aire.

- Para ahumar alimentos a bajas temperaturas durante períodos de tiempo más prolongados (1.5 horas o más), deberá agregar un poco más de carbón, hasta aproximadamente 2 “(50 mm) por encima de los mismos orificios de aire. Utilice carbón de leña para obtener mejores resultados.

Encendido de el carbón:

- Abra la ventilación superior e inferior.

- Encienda el carbón con partidores eléctricos o de chimenea.

- No utilice líquidos más ligeros.

- No cocine antes de que el carbón tenga una capa de ceniza.

- La parrilla debe calentarse y el carbón debe estar al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.

Ajuste de la temperatura

- Cuando el carbón esté listo debe nivelarlo para una distribución uniforme del calor y luego cierre la tapa.
- Ajuste la ventilación superior e inferior a la temperatura de configuración deseada.
- Espere 5 a 15 minutos aproximadamente para que se adapte a la temperatura de cocción que desea antes de poner la comida en la parrilla.
- NOTA: Si desea ahumar alimentos, , no suba la temperatura por encima de los 90ºC.
- Extienda el carbón caliente uniformemente sobre la parrilla.
- Ajuste la ventilación superior e inferior para cocinar.
- Dejar que la temperatura se estabilice.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Porfavor leer este manual antes de utilizar.
- Otras personas que no estén cocinando en la parrilla deben mantener distancia de esta mientras esté en funcionamiento.
- Nunca tocar la parrilla mientras esté en funcionamiento, esta podría estar muy caliente.
- Niños no deben utilizar esta parrilla.
- Al cocinar tenga cuidado con quemarse.
- La tapa es muy pesada, cuidado al abrir y cerrar.
- No mover la parrilla cuando esté en funcionamiento.
- Utilizar solo al exterior.
- No utilizar alcohol ni gasolina para encender la parrilla, Utilice solo encendedores que cumplan con la norma EN1860-3.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Limpie siempre la parrilla en frío.
- Puede limpiar el exterior de la parrilla con un paño húmedo y algún limpiador no abrasivo.
- Las mesas laterales de bamboo deben cubrirse cuando no estén en uso y pueden requerir un nuevo acabado de vez en cuando. Revise periódicamente la banda de asistencia de resorte para asegurarse de que los pernos estén ajustados y seguros.
- No limpie el interior de la parrilla, de vez en cuando retire las cenizas.

ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar no reparar el producto usted mismo ya que esto puede ser peligroso.*

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicado en este manual contáctenos a través de nuestro chat en www.kitchencenter.cl

WWW.KITCHENCENTER.CL

POLIZA DE GARANTÍA

En Kitchen Center nuestra prioridad que estés a gusto con tus producto y con la atención que damos a nuestros clientes.

En esta sección te explicamos la garantía de este producto y como hacerla efectiva.

GARANTÍA DE SATISFACCIÓN

Satisfacción garantizada. Tuviste problemas de medidas, diseño o no te gusto el producto, No te preocupes, en Kitchen Center te ayudamos con esto.

En Kitchen Center todos nuestros productos cuentan con garantía de satisfacción. Si el producto que compraste, no satisface tus necesidades, no es compatible con tu cocina, ya sea, por la medida del producto, el diseño, o cualquier otro motivo, podrás cambiarlo o devolverlo, sin expresar causa.

Nuestra garantía de Satisfacción Garantizada, te da la posibilidad de cambiar o hacer la devolución de tu producto sin expresión de causa, hasta por un plazo de 30 días desde de la fecha de compra o recepción del producto.

Para poder ejercer esta garantía debes cumplir con las siguientes condiciones:
1. El producto debe estar sin uso.
2. Con todos sus accesorios.
3. Con sus embalajes originales.
4. En el caso de que sea procedente con los regalos promocionales asociados a la respectiva compra.
5. Debe estar en las mismas condiciones que fue entregado.

Para hacer uso de esta garantía de satisfacción, solo debes comunicarte a con nosotros a través de www.kitchcencenter.cl o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Esta garantía no aplica para productos respecto de los cuales ha sido debidamente informado por ser producto usado o de segunda selección.

GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center se preocupa por el respeto a los derechos de los consumidores, en virtud de las disposiciones en la ley 19.496 de protección de los derechos de los consumidores, siempre será garantizada por Kitchen Center la garantía legal, esta consiste en que durante un plazo de 6 meses desde que fue recibido el producto, si este, es defectuoso, le faltan piezas o partes, no es apto para el uso que fue destinado, el producto fue anteriormente arreglado pero sus

deficiencias persisten o presenta nuevas fallas, siempre y cuando el producto no haya sido afectado por causa imputable al consumidor, usted podrá dentro de este plazo, elegir entre 3 opciones:

- Devolución del dinero.
- Cambio del producto.
- Reparación gratuita del producto.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través de www.kitchencenter.cl o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Este plazo se suspende por el tiempo en que el producto este siendo reparado con ocasión de uso de la garantía.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

Si el producto que adquiriste cuenta con garantía convencional otorgada por el fabricante, cuyo plazo es mayor a la garantía legal de 6 meses, Kitchen Center siempre respetara este plazo. El plazo de esta garantía le será debidamente informado dependiendo el producto en cuestión al momento de realizar su compra.

Procede por las mismas causas que la garantía legal.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través de www.kitchencenter.cl o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Quedaran excluidas de la garantía las fallas o defectos producidas por los siguientes motivos:

- Averías producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros.
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y mantenimiento inadecuados.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgaste o deterioros estéticos del producto producidos por el uso.

- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por uso de producto químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, acido muriático, diluyentes abrasivos, etc. Así mismo producto limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas no autorizadas o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Te recomendamos siempre revisar el manual de uso del producto, allí encontrarás todas las características técnicas de tu producto como así mismo las condiciones especificas de la garantía.

Kitchen Center se reserva el derecho de realizar inspección técnica previa para verificar las condiciones del producto en caso de estimarlo necesario para evaluar la procedencia de la garantía.

GARANTÍA DE DESPACHO

En caso de que el producto hubiera sido despachado a su domicilio, usted contará con un plazo de 48 horas hábiles desde la recepción del producto para dar conformidad a su despacho, dentro de este plazo usted tendrá el deber de revisar que el producto adquirido no tenga daños estéticos producidos con ocasión del despacho, en caso de que este daño existe, deberá dar pronta noticia dentro de este plazo para que podamos reemplazar su producto por uno en optimas condiciones.

OTROS

Para mas información respecto de las garantías otorgadas por Kitchen Center, visite nuestro sitio web www.kitchencenter.cl .

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.p.A

KITCHEN CENTER

WWW.KITCHENCENTER.CL

FDV SIMPLE COOK KUBLI COQUINARIA