

KAMADOJOE®



KJ13RH
Kamado Joe® Jr.

9804190028 240207-GH

Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Welkom! Willkommen | Benvenuti | Välkommen

Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Les images de montage sont montrées en premier. Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil.

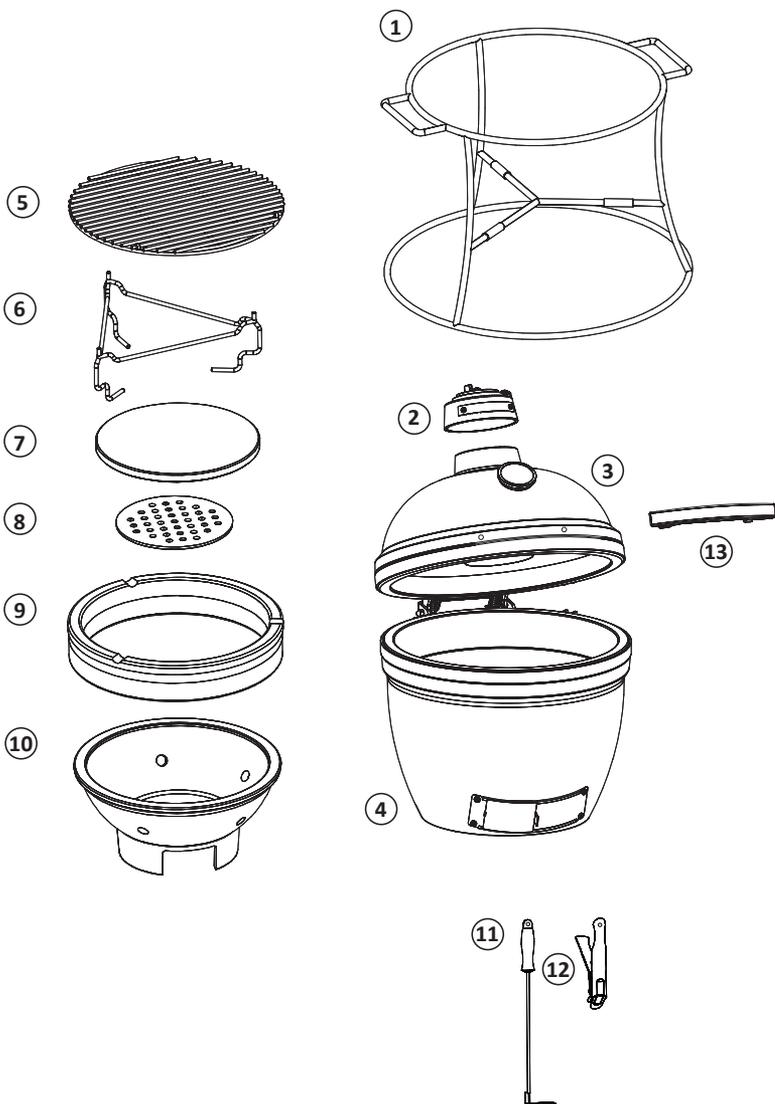
Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.

De eerste pagina's zijn afbeeldingen van de montage. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.

Die Montagebilder werden zuerst angezeigt. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und verwenden.

Immagini del montaggio all'inizio. Leggere e rispettare tutte le avvertenze e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.

Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.



N.º	CANT.:	DESCRIPCIÓN
1	1	SOPORTE DEL JOE JR.
2	1	DUCTO SUPERIOR
3	1	DOMO DEL JOE JR.
4	1	BASE DEL JOE JR.
5	1	REJILLAS DE COCCIÓN
6	1	REJILLA DE ACCESORIOS
7	1	PLACA DEFLECTORA
8	1	REJILLA PARA EL FUEGO DE HIERRO FUNDIDO
9	1	ARO DEL FOGÓN
10	1	FOGÓN
11	1	HERRAMIENTA PARA CENIZAS
12	1	PINZA DE REJILLA
13	1	ASA

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos en los pisos o rayones.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: Llave de 8 mm
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 30 minutos.
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.

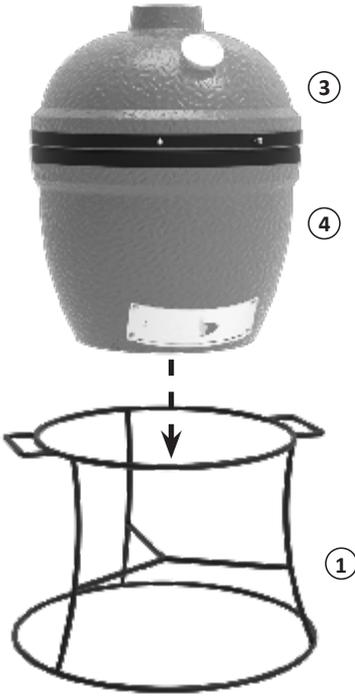
¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Kamado Joe®.

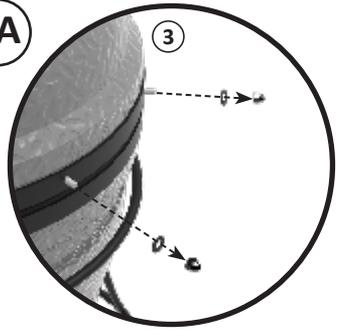
Kamado Joe® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341
 Kamado Joe® Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Países Bajos
 Kamado Joe® UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ
 Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

www.kamadojoe.com/pages/support
www.international.kamadojoe.com/pages/support
www.international.kamadojoe.com/pages/support

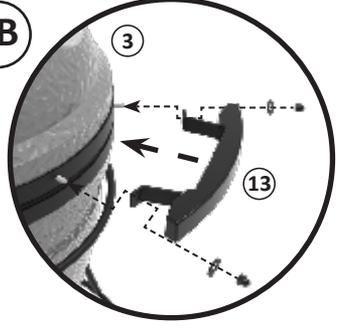
1



1A



1B



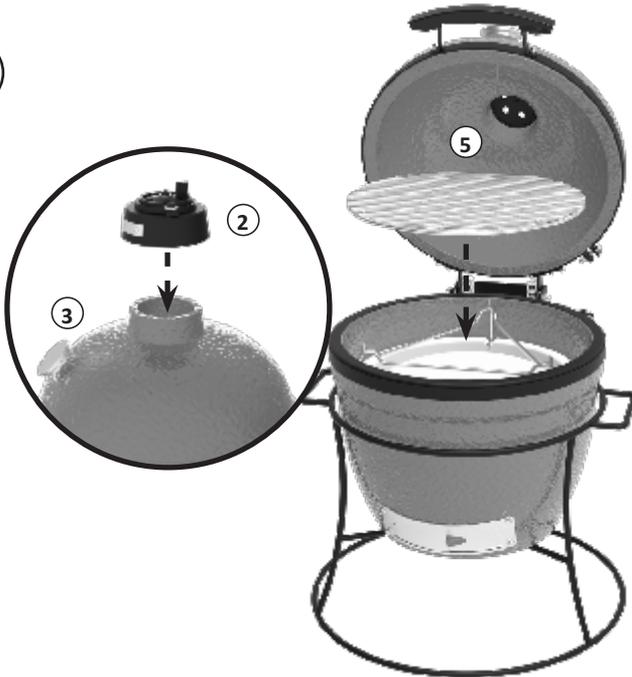
2



3



4



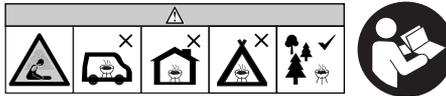
SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.**ADVERTENCIA**

- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.

**PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO**

Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.
- **SIGA ESTAS PAUTAS PARA EVITAR QUE ESTE GAS INCOLORO E INODORO LO INTOXIQUE A USTED, A SU FAMILIA O A OTRAS PERSONAS.**
 - Identifique los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar el oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar pérdida de la consciencia y muerte.
 - Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a una gripe o resfrío mientras cocina cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, la cual puede confundirse con una gripe o resfrío, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
 - El consumo de alcohol y medicinas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
 - *El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el bebé durante el embarazo, los niños, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como asma o enfermedad cardíaca.*

**ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES****LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

- No deje la parrilla desatendida.
- La parrilla es sólo PARA USO CASERO EN EXTERIORES.
- ¡No usar en interiores!
- Use solamente carbón para combustible.
- ¡No use la parrilla cuando haya fuertes vientos!
- Cierre la tapa y los reguladores para ayudar a sofocar la llama.
- No modifique esta parrilla de ninguna forma.
- No exceda una temperatura de 750 °F (398 °C) o más.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL).
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.

**ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES**

- La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la parrilla.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 115 °F o 45°C) antes de moverla o guardarla.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras está en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Kamado Joe®; estos podrían causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de ella. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- La parrilla está caliente durante su uso. Mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltas pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.
- El ducto superior y el regulador inferior están CALIENTES mientras la parrilla está en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores al ajustarlos.
- La rejilla de cocción está CALIENTE mientras se usa la parrilla y durante el enfriamiento; use extrema precaución, si toca la rejilla de cocción, use guantes protectores o una herramienta de asa larga y robusta.
- No cocine antes que el carbón vegetal tenga una cubierta de cenizas.
- La barbacoa debe calentarse y el combustible debe mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar y causar lesiones o la muerte.
- Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- No use nunca más carbón del recomendado (ver a continuación).
- ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante el funcionamiento.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a niños y mascotas.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
- Nunca agregue líquido encendedor adicional una vez que el carbón se ha encendido. Siga las instrucciones sobre el envase del líquido encendedor.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Mantenga la tapa abierta durante el proceso de encendido.
- Cuando cocine a más de 350 °F (175 °C), **abra cuidadosa y lentamente la tapa de la parrilla 5-8 cm (2-3 pulgadas) y "eructe" la parrilla durante 5 segundos** cada vez que levante el domo. Esto evitará un estallido, una oleada de calor sofocante causada por una falta de oxígeno.

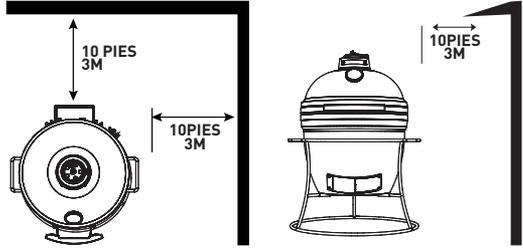
NO EXCEDA UN TOTAL DE 3 LBS / 1.36 KGS DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL

**REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL**

Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con las construcciones aéreas, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.

Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de todos los materiales combustibles e inflamables tales como, madera, plantas, hierba, maleza, papel, gasolina o lona.

Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación. La parrilla no debe utilizarse sobre materiales combustibles como cubiertas de madera u otros materiales combustibles.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este producto no viene con trozos de madera ni leños de madera.

CONFIGURACIÓN DE LA PARRILLA

DESEMBALAJE

1. Corte las bandas plásticas y abra el contenedor de transporte.
2. Ponga a un lado todas las cajas y materiales de embalaje.
3. Abra el domo de la parrilla y retire todos los componentes internos. Tenga precaución y manipule los componentes con cuidado. La cerámica es quebradiza.

MÉTODO DE ELEVACIÓN

Una vez que los componentes internos de la parrilla hayan sido retirados, levante la parrilla fuera del contenedor y póngala dentro del carro o mesa o soporte. Antes de elevar, asegúrese que todas las tuercas de las bandas y de las bisagras estén ajustadas y seguras.

- Debido al peso de la parrilla, elevarla requiere de dos o más personas para realizar esta tarea.
- **Eleve la parrilla usando la bisagra trasera y la abertura inferior delantera como puntos de elevación. Use guantes protectores al levantarla y tenga extrema precaución, algunos componentes pueden ser afilados.**
- NO ELEVE la parrilla sin dos o más personas

CONFIGURACIÓN

Coloque la parrilla sobre una superficie sólida y plana, con protección adecuada del viento. No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida durante el funcionamiento.

Este aparato está diseñado para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable. Es importante no haya obstáculos aéreos y que haya una distancia mínima de 10 pies (3 m) desde la parte lateral o posterior del aparato. Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no estén obstruidas. El aparato debe reposar sobre una superficie nivelada y estable. El aparato debe estar protegido de corrientes de aire directas y posicionado o protegido contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (p. ej., lluvia).

GUÍA INCORPORADA

NOTAS IMPORTANTES SOBRE LA INSTALACIÓN:

Use esto como una guía general para instalar su Kamado Joe en una cocina integrada al exterior o mesa de parrilla. Recomendamos altamente que se mida la parrilla real que se va a instalar.

La mesa debe fijarse al suelo o a la pared. Para la construcción, se sugieren materiales no inflamables.

REQUISITOS DE LA MESA:

MATERIALES: Asegúrese que la superficie sea no combustible y que pueda soportar altas temperaturas.

BASE: Asegúrese de usar el soporte Kamado Joe Jr o de crear un espacio de aire debajo de la parrilla. NO coloque la parrilla directamente sobre la superficie de la mesa sin un espacio de aire.

ACCESO: Asegúrese que exista un acceso frontal para que el ducto de aire inferior no quede bloqueado.

DESPEJE: Asegúrese que haya espacio entre la parte superior de la mesa y el borde de la parrilla. La superficie de la mesa NO DEBE entrar en contacto directo con la parrilla.

Instrucciones de operación

CALENTAMIENTO INICIAL

Kamado Joe fabrica sus productos con cuidado. El curado previo **NO ES** necesario para el primer uso de su Kamado Joe. No obstante, le recomendamos los siguientes pasos para su primer calentamiento.

1. Asegúrese que todos los accesorios estén bien ajustados antes de poner en marcha la parrilla. Asegúrese de comprobar todas las bandas y bisagras.
2. Lave las rejillas de cocción con detergente suave para platos y déjelas secar.
3. Arranque la parrilla siguiendo las instrucciones de ENCENDIDO. Forme un fuego de tamaño pequeño / mediano.
 - No use más de 1.5 LBS / 0.68 KGS de carbón.
 - Siempre coloque el carbón en la bandeja para el carbón.
4. Mantenga la parrilla a menos de 400°F (204°C) durante 1 hora para la primera quema o cocción.
5. Después de la primera hora, puede apagar la parrilla.

DESPUÉS DEL PRIMER CALENTAMIENTO: debido a la naturaleza de la dilatación y contracción térmicas, es posible que se necesiten algunos ajustes o aprietes después del calentamiento inicial.

- **BANDAS:** Puede que note que sus bandas han perdido algo de tensión, consulte la sección de ajuste de las bandas de este manual para comprobar la tensión de sus bandas. Los ajustes regulares son completamente normales.
- **CERÁMICA:** Después de la primera cocción, es posible que note ligeras grietas en la porcelana. Esto se denomina cuarteado y forma parte de la característica natural de la porcelana.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

1. Antes de cocinar, use la herramienta para cenizas para remover el carbón restante en el fogón y eliminar toda la ceniza suelta. La ceniza suelta caerá a través de la rejilla del fuego.
2. Deseche toda la ceniza suelta. Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
3. Agregue carbón vegetal al fogón y enciéndalo usando uno o dos arrancadores de fuego.
4. Deje el domo y el respiradero inferior completamente abiertos durante 10 minutos. Deje que el carbón se encienda.
5. Una vez encendido el carbón, cierre el domo.
6. Comience a cerrar y ajustar los ducto superior e inferior cuando la temperatura esté a menos de 50 °F (10 °C) de su temperatura objetivo.
7. Ya que su Kamado Joe de cerámica es tan aislante, puede tardar un poco en calentarse por completo. Dele a su parrilla 20-60 minutos para que establezca la temperatura antes de comenzar a cocinar.

NOTA: Como la cerámica retiene tan bien el calor, sólo aumente la temperatura de su parrilla ligera y lentamente. Es mucho más fácil aumentar ligeramente el calor que bajar la temperatura tras un sobrecalentamiento.

Instrucciones de operación

MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

FLUJO DE AIRE:

Para controlar la temperatura de su parrilla, necesita controlar la cantidad de flujo de aire que llega al fuego. Al abrir y cerrar los reguladores superiores e inferiores, puede ajustar la temperatura de su parrilla.

- MÁS AIRE = MÁS CALOR (abra los ductos)
- MENOS AIRE = MENOS CALOR (cierre los ductos)

CARBÓN VEGETAL:

La cantidad de carbón usada cuando se asa a la parrilla también puede causar un gran impacto en su capacidad de controlar la temperatura. Mientras más carbón se queme, más caliente estará la parrilla.

- MÁS CARBÓN = MÁS CALOR
- MENOS CARBÓN = MENOS CALOR

NOTAS SOBRE EL MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA:

- Los ajustes de los ductos / reguladores no son inmediatos. Tenga paciencia, espere de 10 a 15 minutos desde el ajuste del ducto para que un cambio de temperatura surta efecto.
- Como la cerámica retiene tan bien el calor, sólo aumente la temperatura de su parrilla ligera y lentamente. Es mucho más fácil aumentar ligeramente el calor que bajar la temperatura tras un sobrecalentamiento.

CONSEJOS DE COCINA

ERUCTAR LA PARRILLA:

Cuando cocine a más de 350 °F (175 °C), abra cuidadosa y lentamente la tapa de la parrilla 5-8 cm (2-3 pulgadas) y "eructe" la parrilla durante 5 segundos cada vez que levante el domo. Esto evitará un estallido, una oleada de calor sofocante causada por una deflagración de oxígeno.

LÍQUIDOS:

No derrame líquidos dentro o encima de la parrilla mientras esté caliente.

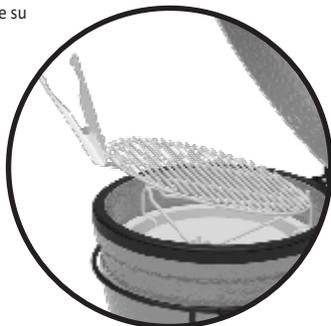
APAGADO

1. Cuando termine de cocinar, cierre completamente el ducto inferior.
2. Limpie las rejillas de su parrilla con un raspador de rejilla o un trapo húmedo. Tenga PRECAUCIÓN, estarán calientes.
3. Una vez que la temperatura descienda por debajo de 400 °F (205 °C), cierre el ducto superior.
4. No cubra la parrilla hasta que el domo esté completamente frío al tacto (115 °F / 45 °C).
5. Revise las instrucciones de limpieza y cuidado para más pasos de limpieza.

ELEVADOR DE REJILLA

Use la pinza de su parrilla para manipular su rejilla de cocción.

¡PRECAUCIÓN! ¡La rejilla de cocción puede estar CALIENTE! Use la pinza de su parrilla para repositionar las rejillas de cocción mientras cocina.



Limpieza y mantenimiento

CADA COCINERO

Su parrilla Kamado Joe está hecha con materiales de calidad, así que el cuidado y mantenimiento generales son mínimos. La mejor manera de proteger su Kamado Joe del clima, es con una cubierta para parrillas.

1. Antes de limpiarla, asegúrese que su parrilla se haya enfriado completamente y que se haya apagado todo el carbón.
2. Use la herramienta para cenizas para remover el carbón restante en el fogón y eliminar toda la ceniza suelta. La ceniza suelta caerá a través de la rejilla del fuego.
3. Deseche toda la ceniza suelta. Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
4. Limpie el exterior de su parrilla con un trapo húmedo para eliminar los ingredientes derramados y los restos. No frote excesivamente la junta, esto podría dañarla. La junta se limpiará a través de los ciclos naturales de calor cuando use su parrilla.
5. Cubra la parrilla con una funda y guárdela en un lugar fresco y seco.

NOTA: Cuando su deflector de calor se ensucie durante el uso normal, déle la vuelta, con el lado sucio hacia abajo, para la siguiente cocción. El calor del fuego limpiará automáticamente ese lado de la placa deflectora.

AUTOLIMPIEZA

Se recomienda completar estos pasos según sea necesario. La frecuencia de la limpieza variará en función de la frecuencia con la que use su Kamado Joe y su entorno. Si aparece moho en el interior de su parrilla, se recomienda realizar los pasos de autolimpieza que se indican a continuación.

Este proceso quemará cualquier residuo indeseado de la parte interna de su parrilla. Una vez completados los pasos que se indican a continuación, antes de volver a cocinar, use un cepillo de cerdas suaves en la cerámica y los deflectores de calor para eliminar cualquier residuo.

1. Retire las rejillas de cocción y lávelas con un detergente suave para platos. Las rejillas de cocción permanecerán retiradas durante esta sesión de limpieza.
2. Añada el carbón y encienda la parrilla.
3. Instale la rejilla para accesorios y el deflector de calor en la rejilla para accesorios - coloque el deflector de calor en la rejilla con el lado sucio hacia abajo.
4. Abra completamente los ductos de aire superior e inferior y deje que la temperatura dentro de la parrilla se eleve a 600 °F (315 °C) con el domo cerrado.
5. Mantenga la temperatura a unos 600 °F (315 °C) durante 15-20 minutos o hasta que no haya humo visible.
6. Cierre completamente el ducto inferior. Una vez que la temperatura descienda por debajo de los 400 °F (205 °C), cierre el ducto superior completamente.
7. Deje que la parrilla se apague.

LIMPIEZA A FONDO

Una o dos veces al año, debe hacer una limpieza más profunda de la parte interna de la parrilla.

1. Antes de limpiarla, asegúrese que su parrilla se haya enfriado completamente y que se haya apagado todo el carbón.
2. Retire los componentes internos y retire cualquier ceniza o escombros residual que se haya recogido entre el cuerpo de la parrilla y los componentes internos.
3. Use un cepillo de cerdas de plástico para limpiar la superficie interior de cerámica.
4. Recoja o aspire todos los restos de la parte inferior de la parrilla.
5. Limpie la bisagra y el exterior de su parrilla.
6. Reemplace todos los componentes internos y prepárese para su próxima cocción.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía se aplica a todos los productos Kamado Joe®.

Garantía de por vida limitada en las piezas cerámicas

Kamado Joe® garantiza que las piezas cerámicas clave usadas en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® no presentan defectos de material ni de mano de obra durante el período que el comprador original sea el dueño de la parrilla.

Garantía de 5 años en las partes metálicas y en las parrillas con tapa Kettle Joe

Kamado Joe® garantiza que todas las piezas de metal y hierro fundido usadas en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® no presentan defectos de material ni de mano de obra durante un período de cinco (5) años.

Garantía de 3 años en los componentes electrónicos, los deflectores de calor y las piedras para pizzas

Kamado Joe® garantiza que todos los componentes electrónicos de esta parrilla y ahumador Kamado Joe® no presentan defectos de material ni de mano de obra durante un período de tres (3) años.

Garantía de 2 años en los componentes misceláneos y accesorios independientes

Kamado Joe® garantiza que todos los componentes misceláneos utilizados en esta parrilla y ahumador Kamado Joe® (incluyendo, entre otros, el termómetro, las juntas y los controladores iKamand) o cualquier accesorio Kamado Joe están libres de defectos de material y mano de obra por un período de dos (2) años.

Garantía limitada de uso comercial

Esta garantía asume un uso doméstico normal y razonable combinado con un buen mantenimiento esperado para todos los productos Kamado Joe®. Esta garantía no se aplica a los usos comerciales, por ejemplo, por parte de empresas de buffets, carnicerías, empresas de alquiler y camiones de comida. Kamado Joe® garantiza que todas las parrillas y ahumadores Kamado Joe® utilizados en las aplicaciones comerciales no presentan defectos de material ni de mano de obra durante un período de un (1) año.

¿Cuándo comienza la cobertura de la garantía?

La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que la garantía se aplique, debe registrar su producto Kamado Joe® utilizando la página de registro del producto en nuestro sitio web. Si usted descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo uso y mantenimiento normal, Kamado Joe®, a su discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por otro componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Kamado Joe pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.

SÓLO PARA RESIDENTES AUSTRALIANOS: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

¿Qué cosas no están cubiertas?

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento.

LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, IMPLÍCITA O EXPLÍCITA, INCLUYENDO SIN LIMITACIONES LA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR SE LIMITA EXPLÍCITAMENTE A LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE GARANTÍA PARA EL COMPONENTE CORRESPONDIENTE.

EL ÚNICO DERECHO EXCLUSIVO DEL COMPRADOR PARA EL INCUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DEBE ESTAR LIMITADO COMO SE ESPECIFICA EN LA PRESENTE AL REEMPLAZO. KAMADO JOE® EN NINGÚN CASO, SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, ACCIDENTALES O DERIVADOS.

Esta garantía se le proporciona junto con todos los derechos y recursos que le confieren las leyes y regulaciones de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno sus derechos legales bajo las regulaciones de garantía estatutaria de su estado o país de residencia. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones en la duración de una garantía implícita o los daños disponibles para usted podrían no estar limitados por esta garantía.

¿Qué cosas invalidan la garantía?

Adquirir cualquier producto Kamado Joe® a través de un distribuidor no autorizado invalida la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como cualquier minorista al que Kamado Joe® no le haya concedido expresamente el permiso para vender productos Kamado Joe®.

¿NECESITA ASISTENCIA? CONTÁCTENOS

Nuestras condiciones de garantía pueden cambiar de vez en cuando. Para obtener una versión actualizada de nuestra garantía, visite www.kamadojoe.com/pages/warranty. Para obtener asistencia o solicitar una copia actualizada de nuestra garantía, contáctenos en las direcciones que se indican a continuación.

Norteamérica

Norteamérica
Kamado Joe®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite
150, Chamblee, GA 30341
<https://www.kamadojoe.com/pages/support>

Unión Europea

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands
<https://international.kamadojoe.com/pages/support>

Reino Unido

Kamado Joe UK Limited
Cheyenne House West Street,
Farnham GU9 7EQ
<https://international.kamadojoe.com/pages/support>

Australia y Nueva Zelanda

Contacte a su distribuidor.

KAMADOJOE®