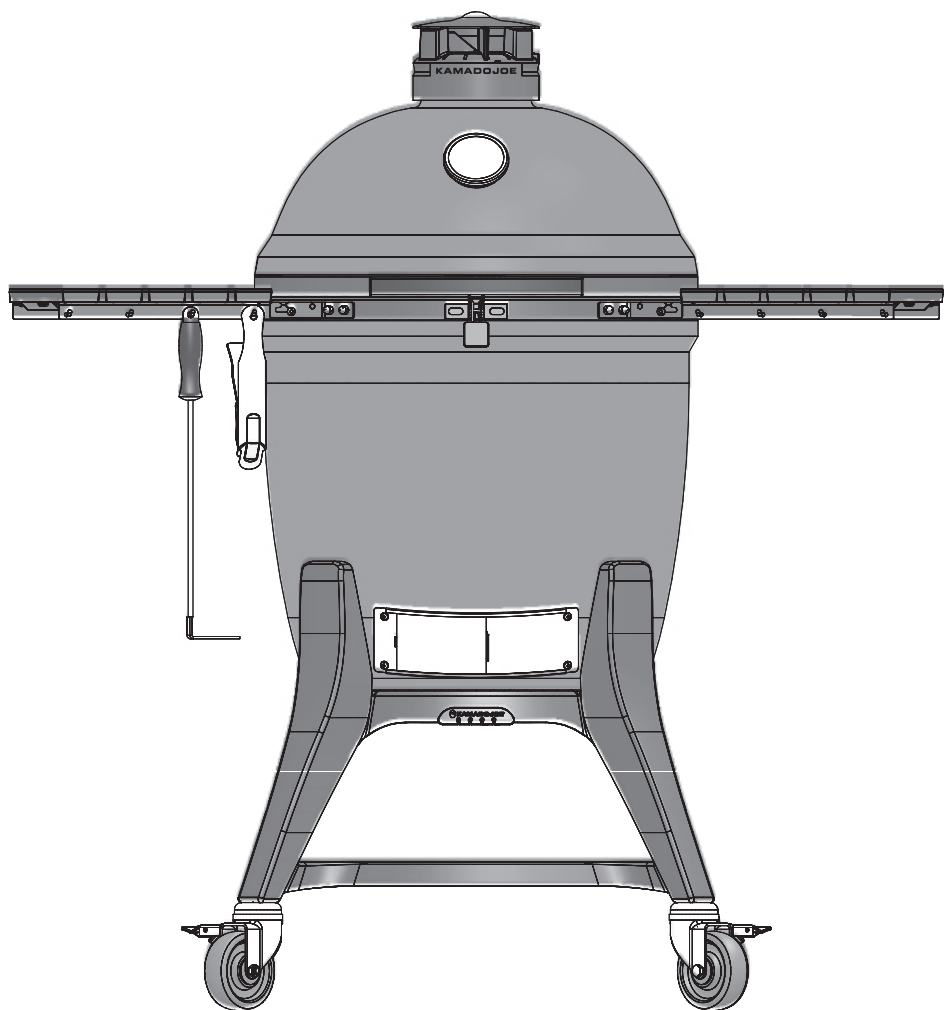


MANUAL DE USUARIO DEL KAMADO JOE CLASSIC III KJ15040921, KJ15040721

PARRILLA TIPO KAMADO

Modelos: KJ15040921, KJ15040721



KAMADOJOE®

9804200025 220929-GH


Índice

Advertencias	3
Lista de partes y herramientas requeridas	7
Instrucciones de configuración de la parrilla	8
Instrucciones de ensamblaje	9
Información de seguridad	14
Limpieza y cuidado	15
Ajustes de la bisagra	16
Guía de inicio rápido	18
Guía rápida de temperatura	19

La parrilla no viene con carbón incluido

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.

 **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.**

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

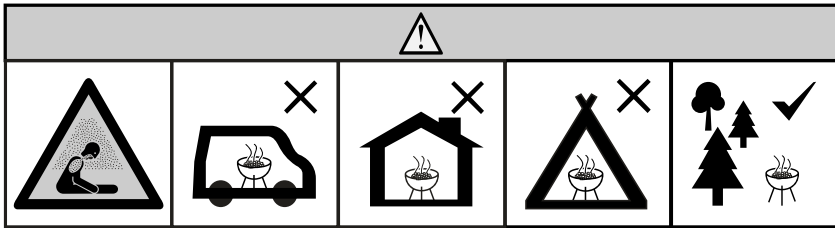
- Quemar trozos de madera o carbón genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado.

ADVERTENCIAS

⚠️ ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- **¡ADVERTENCIA!** Esta parrilla se tornará muy caliente. No la mueva mientras esté en funcionamiento.
- **¡ADVERTENCIA!** ¡No usar en interiores!
- **¡ADVERTENCIA!** No usar alcohol, gasolina u otros líquidos similares para encender o reencender la parrilla.
- **¡ADVERTENCIA!** 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 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.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- La parrilla es SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
- Mantenga una distancia mínima de 3m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plataformas de madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Kamado Joe; estos podrían causar lesiones.

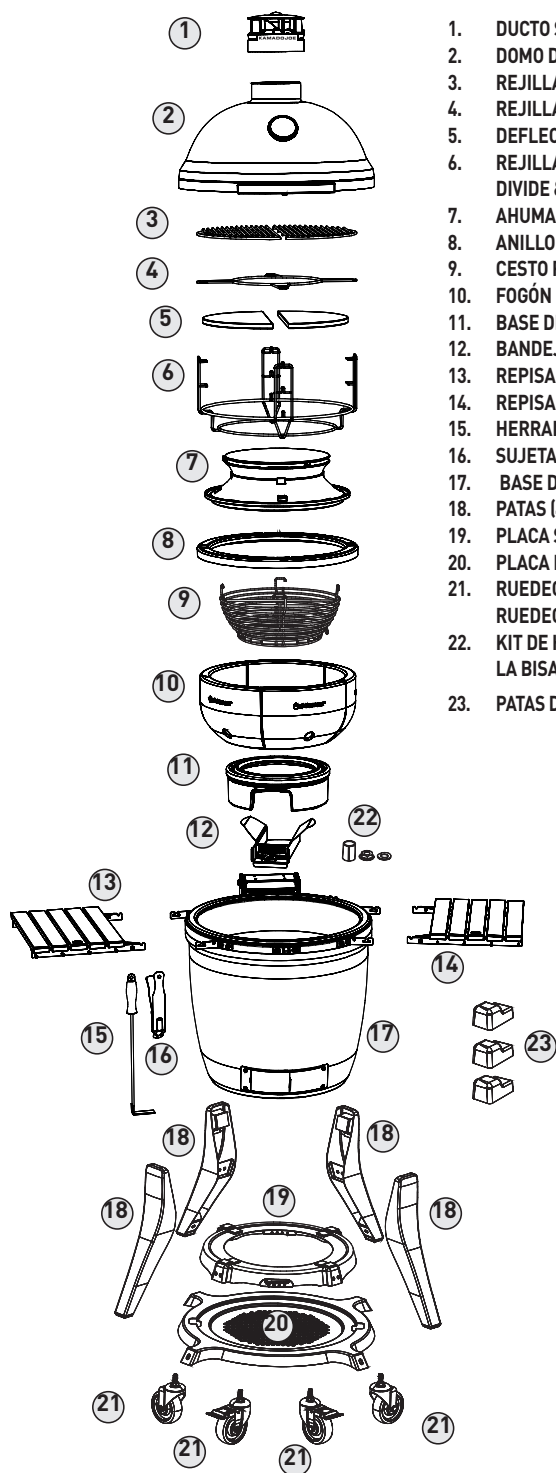
ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar la parrilla.
- 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.
- 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.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No deje la parrilla desatendida.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (por debajo de los 45°C antes de moverla o guardarla).
- 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.
- Nunca use la parrilla como un calentador. LEA PELIGRO DEL MONÓXIDO DE CARBONO.
- 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 choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- 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.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- No toque las superficies CALIENTES.
- La parrilla está CALIENTE durante su uso. Para evitar quemaduras, mantenga el rostro y cuerpo lejos de ductos cuando abra la tapa. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- Cuando cocine por encima de los 180°C, abra cuidadosamente la parrilla (o deje que la parrilla "eructe") cada vez que levante su domo para evitar estallidos, un disparo de calor caliente blanco provocado por una ráfaga de oxígeno. Abrir parcialmente la tapa 5 cm -8 cm y dejar que el calor se escape por unos 5 segundos ("hacer eructar" la parrilla) debería evitar esto.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento. Use guantes protectores cuando realice ajustes.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga las manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- 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.
- El combustible debe mantenerse al rojo vivo al menos por 30 minutos antes de su uso.
- No cocine antes que el combustible tenga una cubierta de cenizas.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas largas y robustas cuando agregue madera o carbón vegetal.
- 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.
- La cantidad máxima de carbón vegetal para el Classic III es 2,7 kg. Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- El Ahumador no debe usarse para temperaturas mayores de 260°C
- No cocine antes de que el combustible tenga un revestimiento de ceniza.
- ¡ADVERTENCIA! Esta parrilla se tornará muy caliente, no la mueva durante la operación.
- ¡No la use en interiores!
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use alcohol o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente líquido de encendedor que cumpla con EN 1860-3!
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y mascotas alejados.
- No use la parrilla en un área confinada y/o espacio habitable; p. ej., casas, tiendas de acampar, remolques, casas rodantes, botes. Existe el peligro de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



1. DUCTO SUPERIOR DE LA TORRE DE CONTROL (1)
2. DOMO DE LA PARRILLA (1)
3. REJILLAS DE COCCIÓN EN MEDIA LUNA (2)
4. REJILLA DE ACCESORIOS (1)
5. DEFLECTORES DE CALOR DE CERÁMICA (2)
6. REJILLA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE 3 NIVELES DIVIDE & CONQUER® (1)
7. AHUMADOR (1)
8. ANILLO DEL FOGÓN EN ACERO INOXIDABLE (1)
9. CESTO PARA EL CARBÓN VEGETAL (1)
10. FOGÓN DE CERÁMICA (MULTIPANEL AVANZADO) (5)
11. BASE DEL FOGÓN (1)
12. BANDEJA PARA CENIZAS DESLIZANTE (1)
13. REPISA DEL LADO IZQUIERDO (1)
14. REPISA DEL LADO DERECHO (1)
15. HERRAMIENTA PARA CENIZAS (1)
16. SUJETADOR DE PARRILLA (1)
17. BASE DE LA PARRILLA (1)
18. PATAS (4)
19. PLACA SUPERIOR (1)
20. PLACA INFERIOR (1)
21. RUEDECILLAS OSCILANTES CON BLOQUEO (2)
21. RUEDECILLAS OSCILANTES SIN BLOQUEO (2)
22. KIT DE HERRAMIENTAS PARA DESENGANCHE DE LA BISAGRA (1)
23. PATAS DE CERÁMICA (3)

Configuración de la parrilla

DESEMPACANDO SU PARRILLA

- 1 Corte las bandas de plástico y retire los paneles superior y lateral del contenedor de envío.
- 2 Coloque la caja del carro de la parrilla aparte.
- 3 Abra el domo de la parrilla y retire los componentes de la parte interior de la parrilla. Manipule las partes de cerámica internas con cuidado.

PARRILLA KAMADO JOE CON CARRO

- 1 Una vez que los componentes internos de la parrilla hayan sido retirados, levante la parrilla fuera del contenedor y póngala a un lado. Debido al peso de esta parrilla, recomendamos que dos personas realicen esta tarea. NO levante la parrilla por las lengüetas de la repisa lateral. Use la bisagra posterior y la abertura del ducto inferior frontal como puntos de elevación. Use guantes protectores cuando eleve y extrema precaución.
- 2 Ensamble el carro de la parrilla.
- 3 Con la misma técnica de elevación anteriormente usada, levante la parrilla y colóquela dentro del carro. Ajuste la parrilla en el carro para que el ducto inferior de la parrilla esté mirando a la parte delantera del carro. El lado delantero del carro es el costado con las dos ruedecillas con bloqueo.

SlōRoller

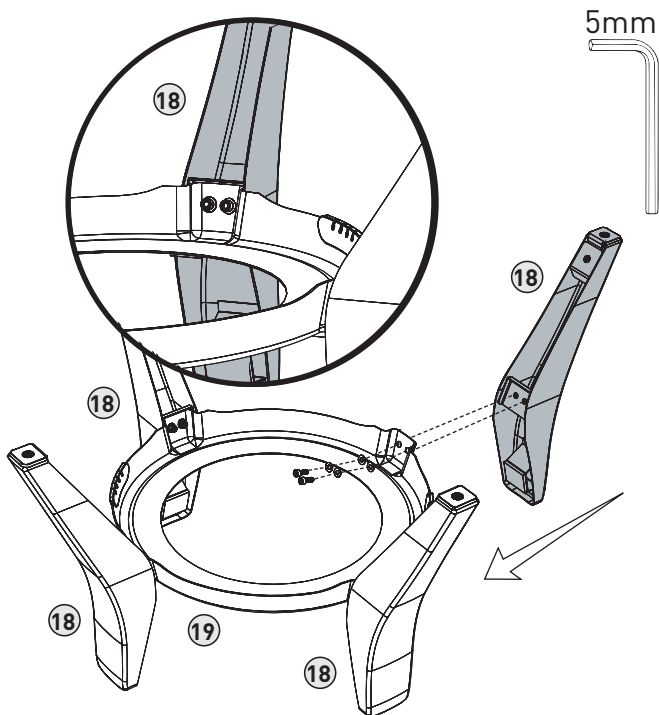
¿QUÉ ES?

Creado a partir de una innovación sin igual, el SlōRoller transforma un Kamado Joe® en uno de los ahumadores más óptimos del mundo. Al distribuir el humo en ondas de recirculación envolventes, el SlōRoller rodea la comida en nubes de humo decadente mientras distribuye uniformemente el calor, lo que resulta en un mejor sabor y en la reducción de puntos calientes. Descubra una infinita versatilidad para su experiencia con la parrilla de carbón Kamado Joe®.

¿CÓMO USARLO?

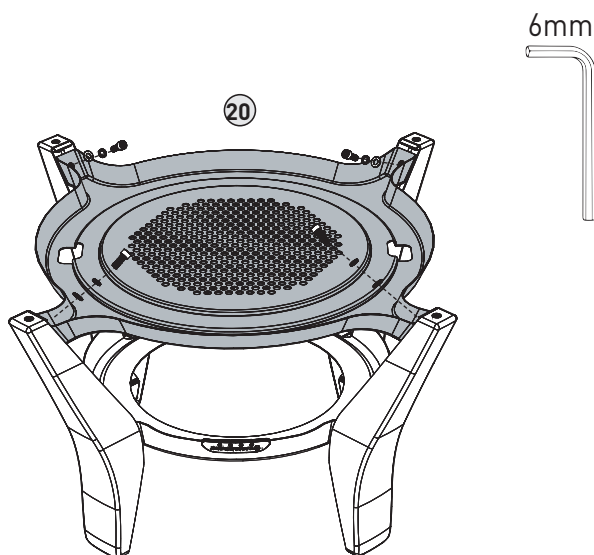
Sólo utilice el SlōRoller cuando esté ahumando en su Kamado Joe®. El SlōRoller sólo está pensado para cocinar a temperaturas de entre 150 °F (65 °C) y 300 °F (149 °C). El uso del SlōRoller a temperaturas superiores a 300 °F (149 °C) puede resultar en daños a su producto. Inserte fácilmente quitando la rejilla Divide & Conquer y reemplácela con el SlōRoller y las rejillas de cocción (ver paso 7).

1

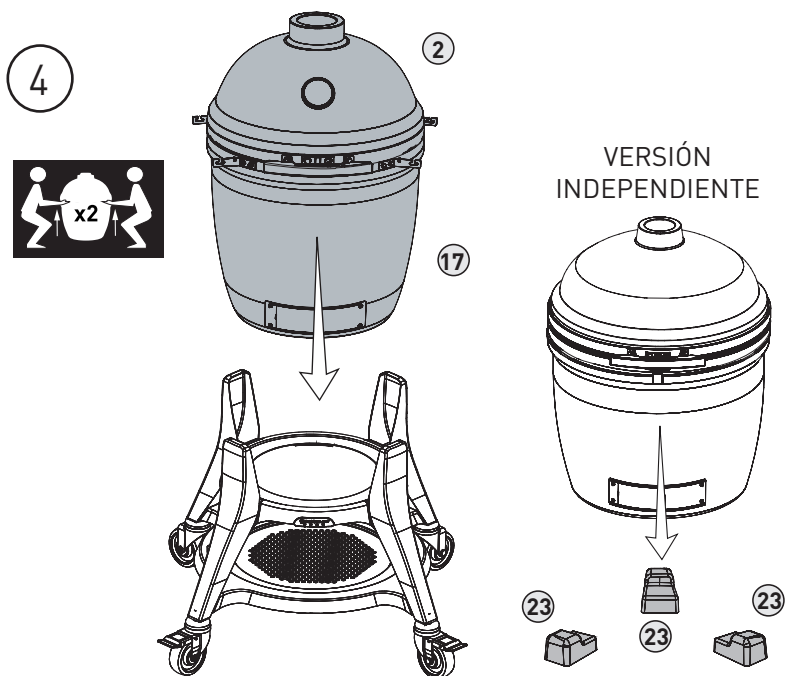
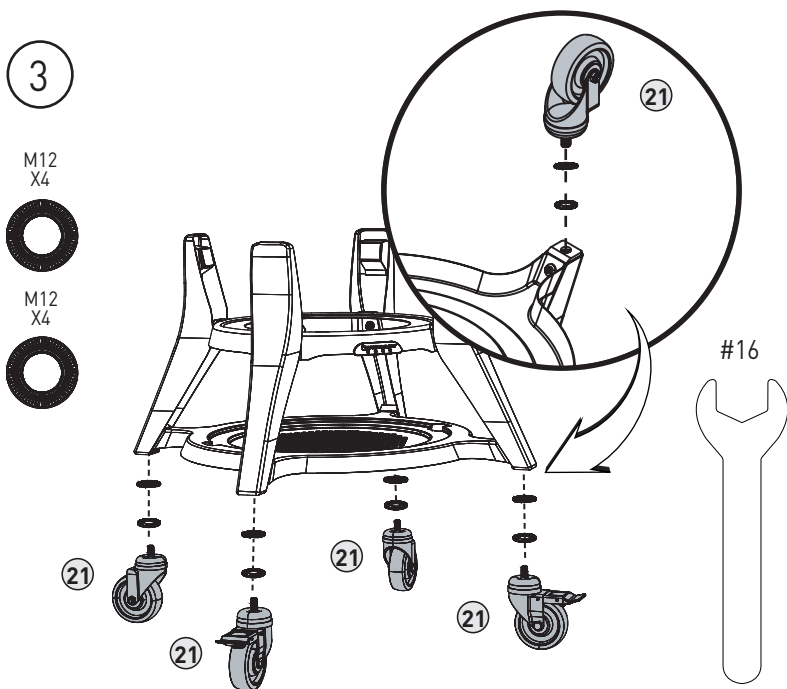
M6X16
X8M6
X8M6
X8

5mm

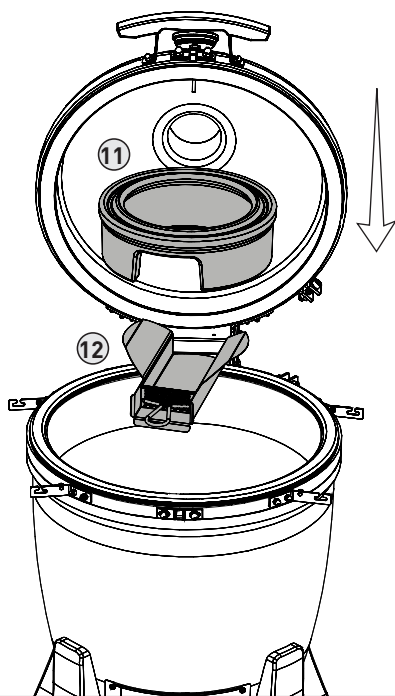
2

M8X20
X4M8
X4M8
X4

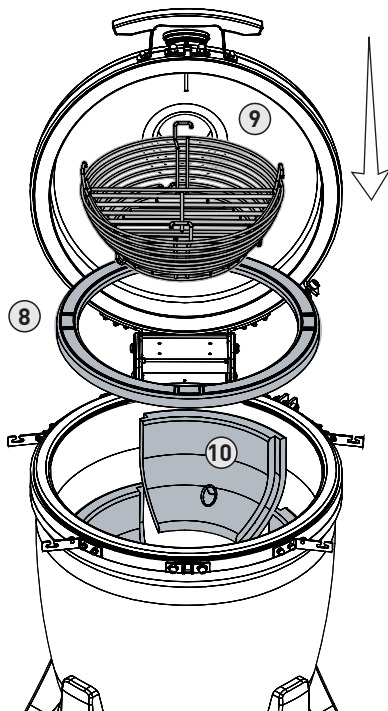
6mm



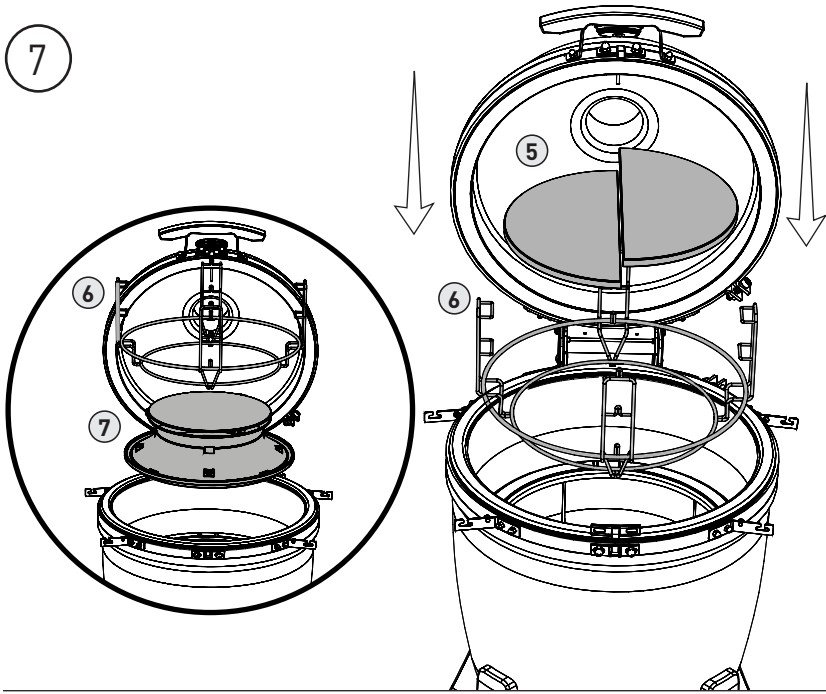
5



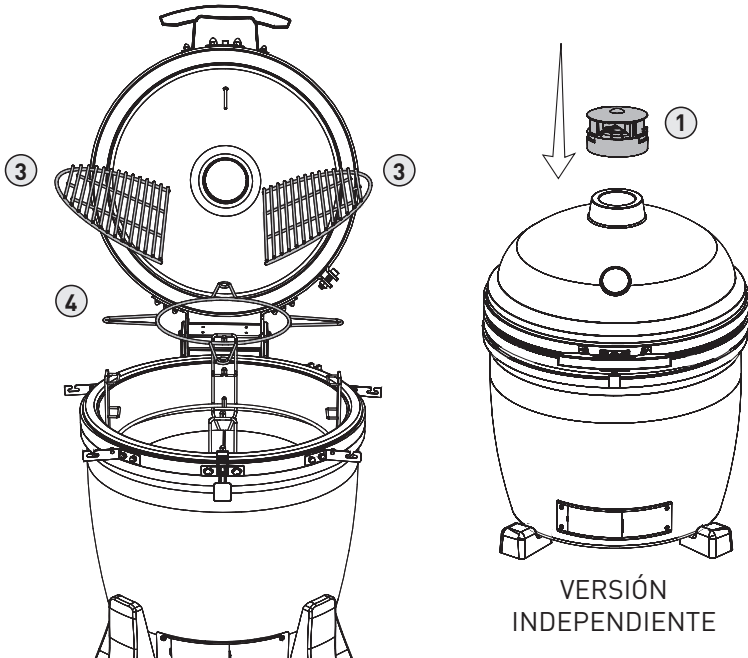
6

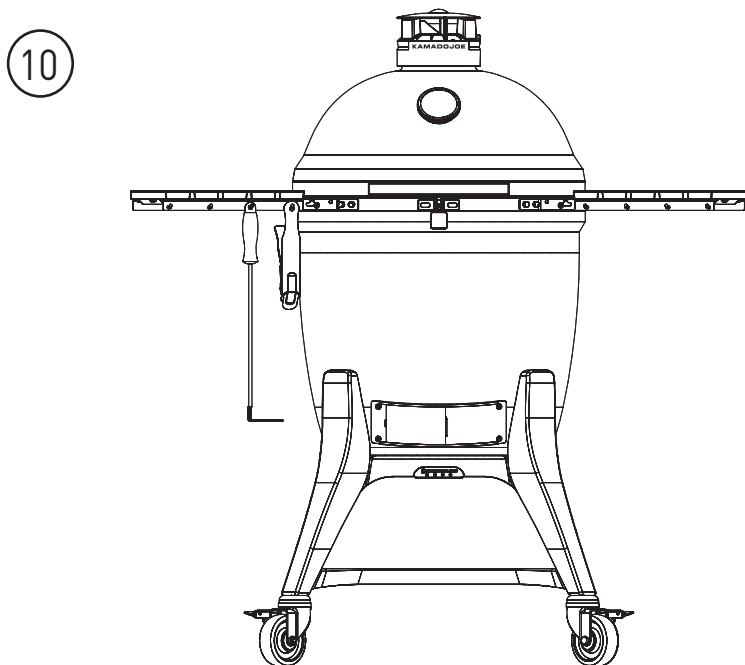
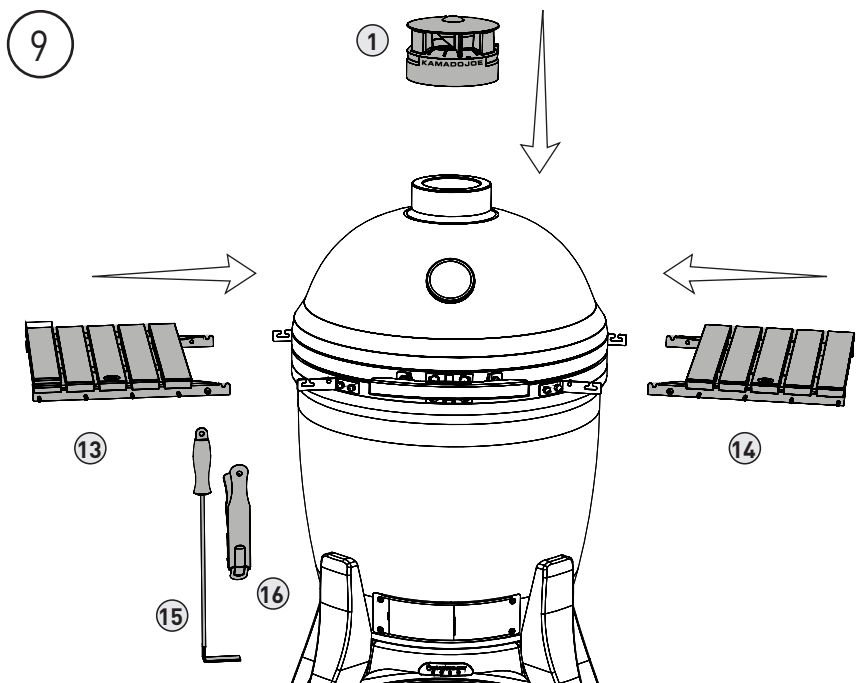


7



8



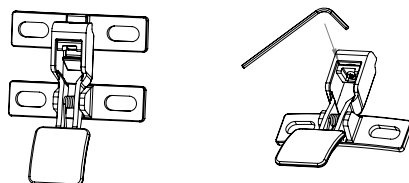


Ajustes del seguro

El seguro de su Classic III ya está preconfigurado para un sellado ultra hermético. Use estas instrucciones si necesita hacer algún ajuste.

SEGURO DEL CLASSIC III

Para ajustar y aflojar la configuración del seguro, use una llave Allen pequeña (no incluida). Ajuste el tornillo a presión para bajar la placa del seguro y añadir el espaciador. Una vez añadido el espaciador, reinstale la placa del seguro ajustando el tornillo a presión.



Información de seguridad

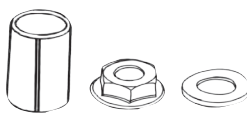
PRECAUCIÓN

La bisagra y banda están bajo alta tensión; si no se siguen los pasos de las instrucciones, podrían producirse lesiones graves.

BISAGRA

No intente desensamblar la bisagra o aflojar las bandas de su parrilla sin el kit de herramientas de desenganche de la bisagra.

NOTA: El kit de herramientas de desenganche de la bisagra (espaciador, arandela y tuerca hexagonal) viene incluido. Guarde estas piezas en caso que se tenga que retirar posteriormente la bisagra. La bisagra no puede retirarse con seguridad sin estas piezas.



Use la cara inferior y la abertura del ducto inferior frontal como puntos de elevación (No levante la parrilla por la bisagra, las abrazaderas de bandas o el asa, ya que esto podría hacer el domo se desaloje de la banda).

Sólo deben hacerse pequeños ajustes al peso del domo, según las instrucciones de la página 16.

JUNTA

Se recomienda la autolimpieza a través de un ciclo de calor natural.

No use limpiadores químicos en la junta.

Si es absolutamente necesario, limpie suavemente cualquier derrame o traza de humedad. No frote o raspe la junta si está limpiándola. Raspar excesivamente puede causar desgaste.

Limpieza y cuidado

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 (No incluida).

La porcelana ligeramente rajada se llama cuarteada y es parte de la característica natural.

AUTOLIMPIEZA

- 1 Añada carbón y enciéndalo.
- 2 Instale la rejilla de cocción flexible Divide & Conquer® (Divide y conquistarás) en la posición superior y ambos deflectores de calor en la rejilla de accesorios.
- 3 Abra completamente los ductos de aire superior e inferior y deje que la temperatura dentro de la parrilla se eleve a 315°C con el domo cerrado.
- 4 Mantenga la temperatura a unos 320°C por 15 minutos a 20 minutos.
- 5 Cierre completamente el ducto inferior y espere otros 15 minutos a 20 minutos para cerrar el ducto superior.

Este proceso quemará cualquier residuo indeseado de la parte interna de su parrilla. Antes de volver a cocinar, cepille la rejilla de cocción con un cepillo para parrillas estándar. Use un cepillo de cerdas (no incluido) suaves en la cerámica para retirar cualquier residuo. Las placas de su deflector de calor tampoco deben tener residuos quemados luego de este proceso. Cepíllelas con un cepillo de cerdas suave luego de la limpieza. Cuando sus deflectores de calor se ensucien por el uso normal, deles la vuelta con el lado sucio hacia abajo para la próxima cocción y el calor del fuego limpiará automáticamente ese lado de la placa deflectora.

Una o dos veces al año, debe hacer una limpieza más profunda de la parte interna de la parrilla. 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. Use un cepillo de cerdas (no incluido) de plástico para limpiar la superficie cerámica interna y recoja con una cuchara los escombros de la parte inferior de la parrilla antes de reemplazar los componentes internos.

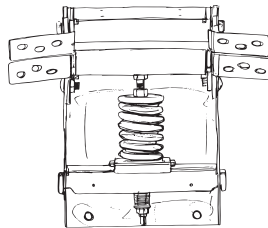
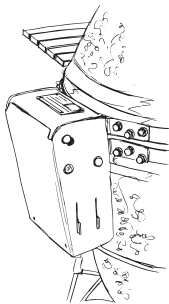
Ajustes de la bisagra neumática clásica

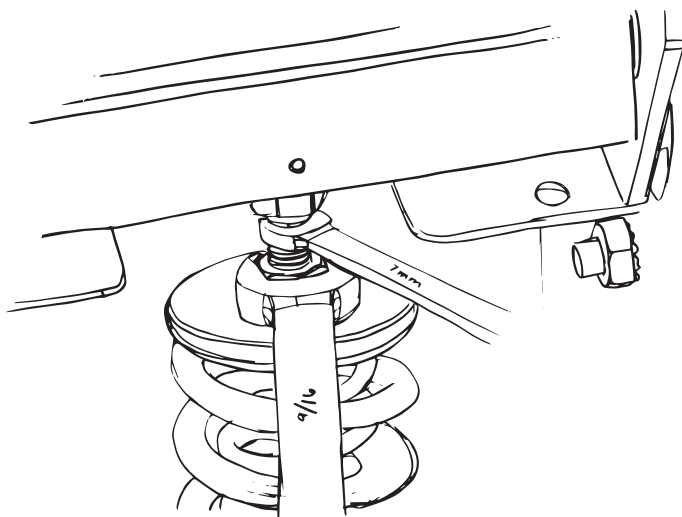
La bisagra neumática de su Kamado Joe Classic ya viene previamente ajustada para un equilibrio y estabilidad ideales. Siga estas instrucciones para cualquier ajuste adicional, según sus preferencias personales.

Precaución: Bisagra neumática bajo alta tensión.

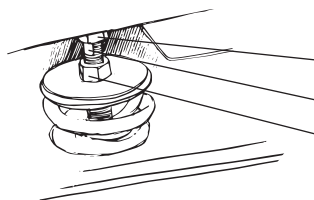
CLÁSICA

- 1 Abra el domo de su parrilla Kamado Joe Classic.
- 2 Con el domo abierto, coloque la llave de 7 mm en los planos del tornillo (ver recuadro 1). Si su unidad no tiene planos, coloque una llave de tubo de 7 mm en el extremo inferior del tornillo en vez de usar la llave de 7 mm (ver recuadro 2).
- 3 Coloque la llave de 14 mm en la tuerca sobre el retenedor de resorte (ver recuadro 1).
- 4 Para facilitar la elevación del domo, sostenga la llave de 7 mm fija y gire la llave de 14 mm hacia la derecha como se muestra. Retire las llaves y verifique la acción del domo para cada rotación completa de la tuerca. Si desea que el domo se sienta más pesado, gire la tuerca hacia la izquierda. Retire las llaves y verifique la acción del domo para cada rotación completa de la tuerca. No ajuste la tuerca para que pueda contactar a la tuerca que está debajo del conector (ver recuadro 1).

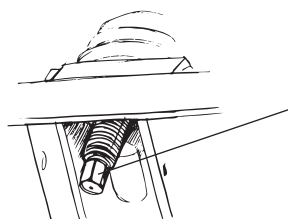




Recuadro 1



- Tuerca bajo el conector
- Planos en el tornillo
- Tuerca de ajuste en el retenedor de resorte



Recuadro 2

- Extremo hexagonal para la llave de tubo de 7 mm

mm

HERRAMIENTAS REQUERIDAS: LLAVE FIJA DE 7mm O LLAVE DE TUBO DE 7 mm, DEPENDIENDO DEL MODELO Y LLAVE FIJA DE 14 mm (O TAMBIÉN UNA LLAVE DE TUBO DE 14mm PUEDE FUNCIONAR) (NO INCLUIDAS)

Guía de inicio rápido

ENCENDIÉNDOLO

- 1 Agregue carbón vegetal al fogón y enciéndalo usando uno o dos arrancadores de fuego.
- 2 Deje el domo abierto por 10 minutos con el ducto inferior completamente abierto.
- 3 Cierre el domo.
- 4 Comience a cerrar los ductos superior e inferior cuando la temperatura del domo se encuentre dentro de 10°C de su objetivo.

MANTENIENDO LA TEMPERATURA

Para bajar la temperatura, reduzca el flujo de aire a través de la parrilla, cerrando los ductos. Por otro lado, eleve la temperatura abriendo los ductos. Los ajustes a los ductos no son inmediatos; deje que pasen 10 minutos a 15 minutos para que un cambio en los ductos surta efecto. Ya que su Kamado Joe de cerámica retiene el calor tan bien, puede tardar un poco en calentarse por completo. Dele a su parrilla 20 minutos a 40 minutos para estabilizar su temperatura antes de comenzar a cocinar.

ENFRIÁNDOLO

- 1 Cuando termine de cocinar, cierre completamente el ducto inferior.
- 2 Una vez que la temperatura caiga por debajo de los 200°C, cierre el ducto superior casi por completo, pero deje una pequeña rendija.
- 3 No cubra la parrilla hasta que el domo esté completamente frío al tacto.

**PARA BAJAR LA TEMPERATURA, CIERRE LOS DUCTOS.
PARA SUBIR LA TEMPERATURA, ABRA LOS DUCTOS.**

GUÍA RÁPIDA DE TEMPERATURA

Temperaturas aproximadas para las técnicas de cocción.

ASAR A LA PARRILLA 205°C - 315°C

SELLAR 260°C - 400°C

HORNEAR 150°C - 400°C

BRASEAR 150°C - 230°C

AHUMAR 105°C - 135°C

PRECAUCIÓN

ERUCTAR

Cuando cocine por encima de los 175°C, abra cuidadosamente la parrilla (o deje que la parrilla "eructe") cada vez que levante su domo para evitar estallidos.

LÍQUIDOS

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

CHISPAS

Tenga cuidado con las chispas y cenizas cuando use la parrilla en una plataforma de madera.

DURANTE LA OPERACIÓN

No deje su parrilla desatendida con el domo abierto.

Dimensiones

NOTAS IMPORTANTES SOBRE LAS DIMENSIONES

Use esto como guía general para instalar su parrilla de cerámica empotrada en una mesa de parrilla o cocina para exteriores. Recomendamos encarecidamente que se mida la parrilla real que se va a instalar.

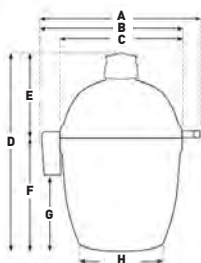
La tabla debería estar fija en el suelo o una pared.

Se sugiere usar materiales de construcción no inflamables.

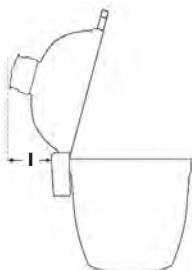
El dibujo no está a escala.

	Classic II Stand Alone	Classic III Stand Alone	Big Joe II Stand Alone	Big Joe III Stand Alone
	KJ23NRHC	KJ15040721	BJ24NRHC	KJ15040821
A	30.3	30.3	35.6	35.6
B	26.9	26.9	31.8	31.8
C	22.3	22.3	27.6	27.6
D	31.2	34.1	35.3	38.5
E	14.3	14.3	15.2	15.2
F	16.9	19.8	20.1	23.3
G	8.6	11.5	11.3	14.5
H	17	17	21.5	21.5
I	1.6	1.6	3.6	3.6
J	30.3	30.3	35.6	35.6
K	26.9	26.9	31.8	31.8
L	22.3	22.3	27.6	27.6
M	7.8	7.8	11.7	11.7
N	14.4	17.3	17.6	20.8
O	22.8	22.8	28.1	28.1
P	4.7	4.7	5.2	5.2
Q	3.6	3.6	5.6	5.6
R	9.3	9.3	13.2	13.2

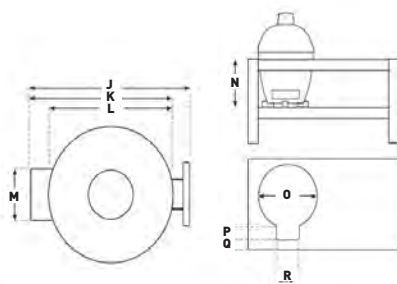
VISTA LATERAL



DESPEJE ABIERTO



VISTA SUPERIOR



KAMADOJOE®

KAMADOJOE.COM

E.U.A. | CONTACT@KAMADOJOE.COM | (877) 215-6299

REINO UNIDO | SERVICE.UK@KAMADOJOE.COM | 44 20 8049 7450

**UNIÓN EUROPEA | SERVICE.EUROPE@KAMADOJOE.COM | +31 20 2 99 7500
+49 251 4474509**

Teléfonos y servicio no válidos en México.

Página de internet disponible únicamente en inglés.

Garantía no válida en México.

Este manual se refiere a la parrilla tipo kamado como parrilla Kamado Joe, Classic III, Kamado Joe y Kamado Joe Classic de manera indistinta.