

KAMADOJOE®

A GUIDE TO KAMADO COOKING | UN GUIDE POUR LA CUISSON DE STYLE KAMADO |
UNA GUÍA PARA LA COCCIÓN CON KAMADO | EEN GIDS BIJ KAMADO-KOKEN |
EIN LEITFADEN ZUM KAMADO-KOCHEN | KAMADO SÜTÉSI ÚTMUTATÓ |
UNA GUIDA ALLA COTTURA KAMADO | EN VEILEDNING TIL
KAMADO-TILBEREDNING | ПОСОБИЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА
КАМАДО-ГРИЛЕ | EN GUIDE FÖR KAMADO MATBEREDARE | OPAS KAMADO
GRILLAUKSEEN | PRZEWODNIK PO GOTOWANIU KAMADO



KONNECTED JOE™ OWNER'S MANUAL | MODE D'EMPLOI DE KONNECTED JOE™ |
MANUAL DEL USUARIO DE KONNECTED JOE™ | KONNECTED JOE™: HANDLEIDING |
KONNECTED JOE™ – BENUTZERHANDBUCH | KONNECTED JOE™ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ |
KONNECTED JOE™ MANUALE UTENTE | KONNECTED JOE™-BRUKSANVISNING |
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ KONNECTED JOE™ |
KONNECTED JOE™ ÄGARENS MANUAL | KONNECTED JOE™ OMISTAJAN OPAS |
GRILL KONNECTED JOE™ PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

KJ15041523

9804230002 | 231004-GH

Welcome | Bienvenue | Bienvenido | Welkom!| Willkommen | Üdvözöljük! | Benvenuti | Velkommen | Добрый день | Välkommen | Tervetuloa | Witajcie

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.

Az összeszerelési képek jelennek meg először. A készülék összeszerelése és használata előtt olvassa el, majd tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.

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

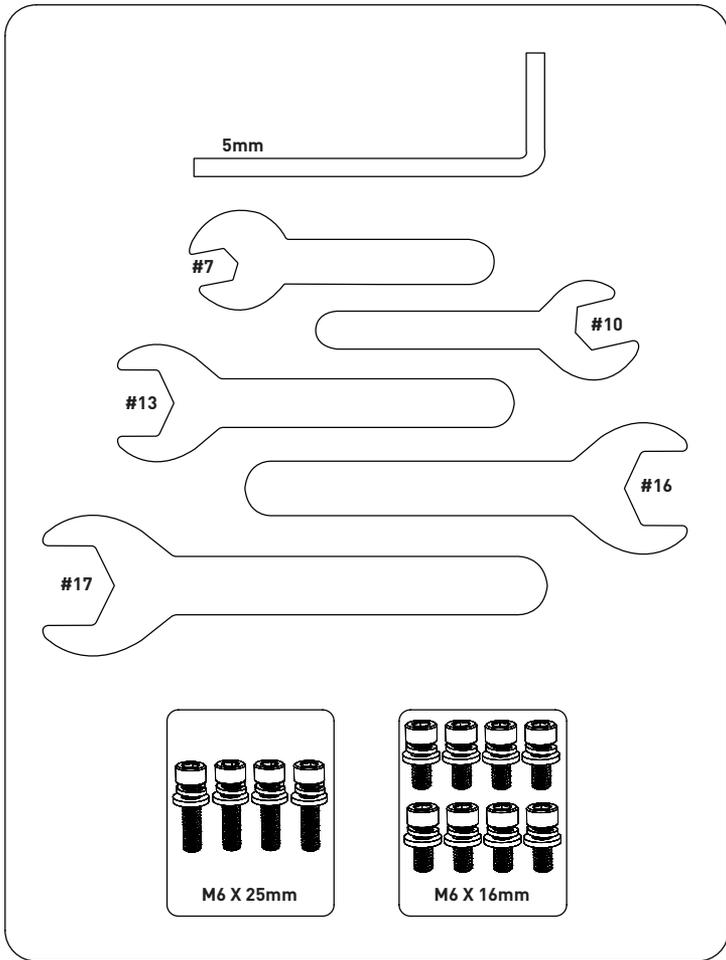
Monteringsillustrasjoner er vist først. Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.

Вначале идут сборочные схемы. Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.

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

Laitteen kokoonpanokuvat näytetään ensin. Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista ja käyttöä.

Ilustracje dotyczące montażu są zamieszczone na początku. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowaniem urządzenia proszę przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje i ich przestrzegać.



1

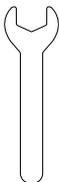


2



3

#16



4

M6X25

X4



M6

X4

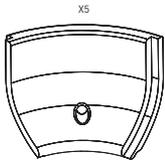


M6

X4



5



6

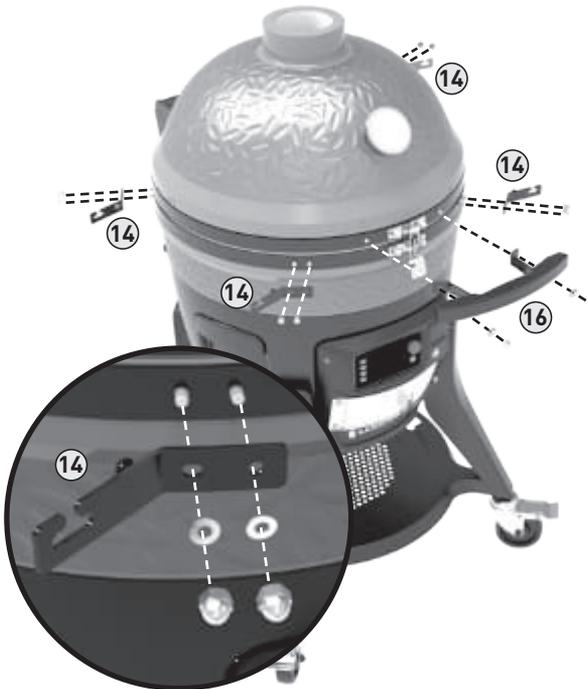
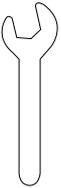


7



8

#10







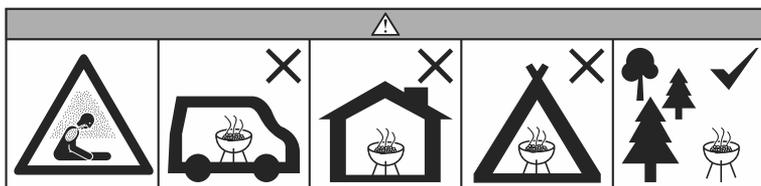
ADVERTENCIA

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, 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.
- **USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.**



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

¡ADVERTENCIA! Esta parrilla se tornará muy caliente. No la mueva mientras esté en funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

¡ADVERTENCIA! ¡No usar en interiores!

¡ADVERTENCIA! Nunca use combustible para linternas tipo gasolina, kerosene, líquido de encendedor de carbón o líquidos similares para encender o mantener el fuego en esta parrilla. Mantenga dichos líquidos bien alejados de la parrilla cuando esté en uso.

¡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.

¡ADVERTENCIA! ¡No use carbón para encendido con fósforos!

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio! No encienda demasiado fuego. Cuando la llama sale fuera de la parrilla, quiere decir que hay demasiado fuego. Demasiado fuego puede encender creosota o dañar la parrilla.

¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!

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 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.

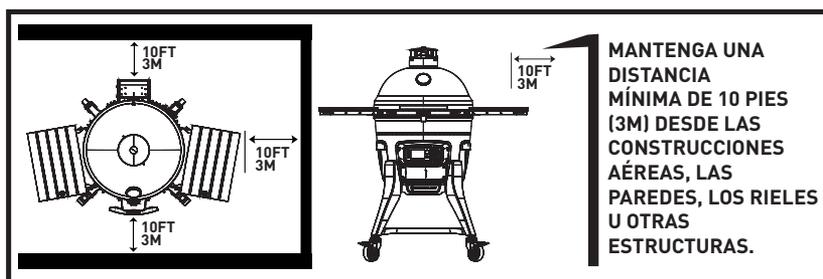
El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el bebé durante el embarazo, los niños, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como asma o enfermedad cardíaca.

Carbón vegetal NO incluido



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- 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.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- 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.
- La parrilla es SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- No coloque ningún tipo de aislamiento en el espacio libre requerido alrededor de la parrilla. 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.
- 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 use la parrilla cerca de materiales combustibles.
- No deje la parrilla desatendida.
- Este artefacto genera calor durante el uso. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas. Siempre proteja sus manos con mitones de horno antideslizantes o guantes similares.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- No utilice productos no especificados para su uso con este horno.
- 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 115°F (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.
- 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 350°F (175°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 2-3 pulgadas (5-8 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.
- ¡ATENCIÓN! Cuando la parrilla funcione en modo automático, el ducto inferior debe estar completamente cerrado en todo momento.
- 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 sueltas 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 Konnected Joe™ es de 6 lbs. (2.7 kg.). Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- NO use carbón para encendido con fósforos.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Use guantes protectores cuando la levante y precaución extrema. Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: 1) No enchufe el artefacto hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse. 2) Use únicamente un tomacorriente eléctrico puesto a tierra aprobado. 3) No use el ahumador durante una tormenta eléctrica. 4) No exponga el artefacto a la lluvia o al agua en ningún momento.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- No opere ningún ahumador con un cable o enchufe dañado, o si el ahumador se malogra o se ha dañado de alguna manera.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible en el fabricante o su agente de servicio.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso.
- Si se usa un cable de extensión: 1) La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos igual que la calificación eléctrica del artefacto; y 2) El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo inintencional.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores con productos de uso para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo “W”, además de la leyenda “Apropiado para uso con artefactos de uso en exteriores”.
- PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- No permita que el cable está colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- Para desconectar, apague el controlador en OFF, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchufe el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- Siempre opere la parrilla sobre una superficie nivelada.
- Este artefacto no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan ninguna experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o las instruya sobre el uso del equipo.
- 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.
- La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben hacerlos niños sin supervisión.
- Este artefacto incorpora una conexión de puesta a tierra sólo por motivos funcionales.
- El artefacto debe suministrarse a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) que tenga una corriente de operación residual nominal de 30 mA.
- El artefacto ha de conectarse a una clavija-tomacorriente con un contacto de puesta a tierra.
- El cable de suministro debe examinarse con regularidad para ver si hay signos de daños, y el artefacto no deberá usarse si el cable está dañado.



REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Enchufe de conexión a tierra de 3 puntas de 220-240VAC, 50/60HZ, 475-590W.

LISTA DE PARTES

1. DUCTO SUPERIOR (1)
2. SONDA DE TEMPERATURA (1)
3. DOMO DE LA PARRILLA (1)
4. REJILLAS PARA COCCIÓN EN MEDIA LUNA (2)
5. REPISA DE ACCESORIOS (1)
6. DEFLECTORES DE CALOR CERÁMICOS (2)
7. REJILLA DE COCCIÓN FLEXIBLE DIVIDE & CONQUER®
8. ANILLO DEL FOGÓN DE ACERO INOXIDABLE (1)
9. REPISA DEL LADO IZQUIERDO (1)
10. REPISA DEL LADO DERECHO (1)
11. FOGÓN CERÁMICO AMP (MULTIPANEL AVANZADO) (5)
12. HERRAMIENTA PARA CENIZAS (1)
13. TENAZAS DE PARRILLA (1)
14. ABRAZADERAS DE LA REPISA LATERAL (4)
15. BANDEJA PARA CENIZAS DESLIZANTE (1)
16. ASA DELANTERA (1)
17. CUERPO DEL KONNECTED JOE (1)
18. PATAS (4)
19. PLACA SUPERIOR (1)
20. PLACA INFERIOR (1)
21. RUEDECILLAS GIRATORIAS SIN BLOQUEO (2)
22. RUEDECILLAS GIRATORIAS CON BLOQUEO (2)
23. CABLE DE ALIMENTACIÓN (3)
24. KIT DE HERRAMIENTAS DE DESENGANCHE DE LA BISAGRA (1)
25. SONDA PARA CARNE (1)



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 a un lado.

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 Ensamble el carro de la parrilla.

2 Una vez que los componentes internos de la parrilla hayan sido retirados, levante la parrilla fuera del contenedor y póngala dentro del carro. Debido al peso de esta parrilla, recomendamos que dos personas realicen esta tarea. Levante la parrilla sólo por las asas traseras y laterales. NO levante la parrilla por las lengüetas de la repisa lateral, la bisagra o el asa frontal. Use guantes protectores cuando la levante y precaución extrema.

3 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.

GUÍA INTEGRADA DEL KONNECTED JOE™

NOTAS DE INSTALACIÓN IMPORTANTES:

Use este documento como guía general para la instalación de su Konnected Joe en una cocina de exteriores empotrada o en una mesa de parrilla. Recomendamos encarecidamente que se mida la parrilla real que se va a instalar. El dibujo no está a escala.

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

REQUERIMIENTOS DE LA MESA:

MATERIALES: Asegúrese que los materiales usados sean no combustibles y puedan soportar altas temperaturas.

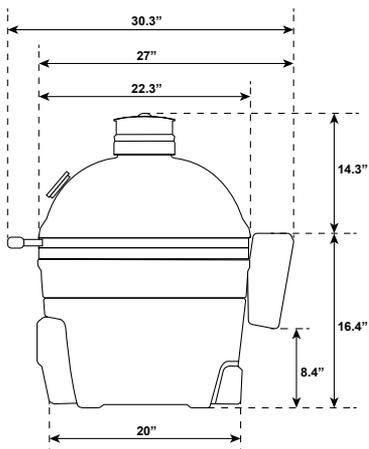
BASE: Asegúrese que haya un orificio de 12.25 pulg. (32 cm.) de diámetro directamente debajo de la parrilla para permitir que el aire frío llegue a la parte inferior de la parrilla. Tenga precaución, las chispas y las cenizas calientes pueden alcanzar la parte inferior de la parrilla.

Nota: Las patas de cerámica del Kamado Joe no se deben usar en ausencia del orificio debajo de la parrilla. El orificio es necesario y las patas de cerámica NO son compatibles con el Konnected Joe.

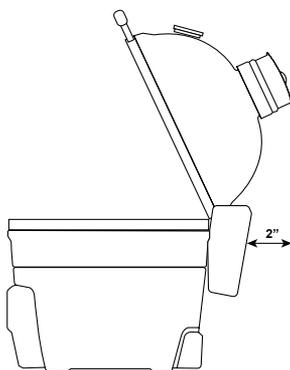
ACCESO: Asegúrese que haya un acceso posterior al interruptor principal. Asegúrese que haya acceso frontal para que la placa de Kontrol o el cajón de cenizas no estén bloqueados.

ESPACIO LIBRE: Asegúrese que haya espacio entre la parte superior de la mesa y el borde de la parrilla. La parte superior de la mesa NO DEBE hacer contacto directo con la parrilla.

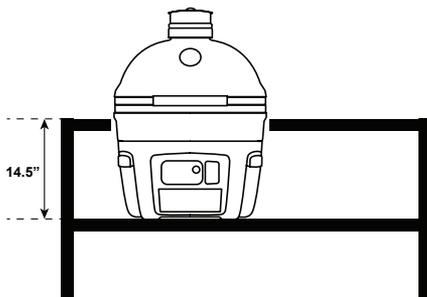
VISTA LATERAL



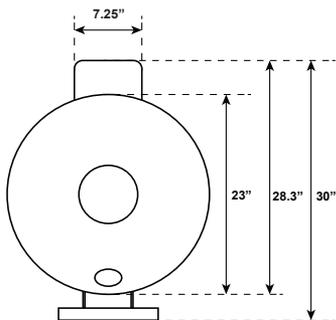
ESPACIO LIBRE ABIERTO



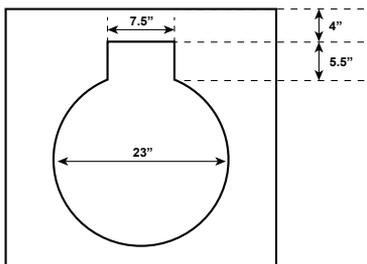
PARTE FRONTAL DE LA MESA



VISTA SUPERIOR



PARTE SUPERIOR DE LA MESA



GUÍA DE INICIO RÁPIDO



ADVERTENCIA: No utilice un ventilador y/o controlador externo en ningún momento.

ENCENDIÉNDOLO

Su Konnected Joe puede funcionar con el "modo de cocción clásico" o con el "modo de cocción automático". El modo clásico le proporcionará una experiencia de cocción kamado tradicional. En el modo automático, su parrilla utilizará el Kontrol Board™ y el Kontrol Fan™ para mantener la temperatura por usted automáticamente.

MODO CLÁSICO:

1. Agregue carbón vegetal al fogón y enciéndalo usando uno o dos arrancadores de fuego. También puede encender el carbón sin arrancadores presionando el botón AFS [arrancador de fuego automático] para activar el elemento y encender el carbón. El elemento está encendido cuando la luz roja brilla. El elemento permanecerá encendido durante 10 minutos. El arrancador se apagará automáticamente si la temperatura de la parrilla es superior a 190 °F [88 °C]. Si lo desea, también puede mantener presionado el botón AFS para apagar el elemento en OFF.
2. Deje el domo abierto por 10 minutos con el ducto inferior completamente abierto.
3. Cierre el domo.
4. Comience a cerrar el ducto superior y el ducto inferior cuando la temperatura del domo esté dentro de los 50°F (10°C) de su objetivo.

MODO AUTOMÁTICO:

NOTA: La primera vez que se abra la tapa después de encender el controlador, aparecerá la pantalla de accesorios. Consulte la sección de la pantalla de accesorios del manual de instrucciones.

1. Limpie cualquier resto de ceniza en el fogón de una cocción anterior. La ceniza antigua puede impedir que el carbón se encienda correctamente. Se recomienda utilizar su herramienta de cenizas para raspar y limpiar el fogón y la bandeja de cenizas. Hágalo mientras la unidad esté fría.
2. Añada carbón al fogón.
3. Cierre completamente el ducto inferior. ¡ATENCIÓN! Cuando la parrilla funcione en modo automático, el ducto inferior debe estar completamente cerrado en todo momento.
4. Cierre el domo.
5. Encienda su parrilla con el interruptor de la parte trasera. Encienda su controlador.
6. Configure su temperatura en su controlador y coloque los ductos como se describe.
7. Presione el botón AFS (arrancador de fuego automático) para que el elemento encienda el carbón. El elemento está encendido cuando la luz roja brilla. El elemento permanecerá encendido durante 10 minutos. El arrancador se apagará automáticamente si la temperatura de la parrilla es superior a 190 °F [88 °C]. Si lo desea, también puede mantener presionado el botón AFS para apagar el elemento en OFF.



BOTÓN AFS

MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

MODO CLÁSICO:

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 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 20-40 minutos para que establezca su temperatura antes de comenzar a cocinar.

MODO AUTOMÁTICO:

¡ATENCIÓN! Cuando la parrilla funcione en modo automático, el ducto inferior debe estar completamente cerrado en todo momento. Su Konnected Joe mantendrá automáticamente la temperatura establecida cuando funcione en modo automático. Asegúrese de que su ventilación superior esté ajustada como se describe en el Tablero de Kontrol. Ya que su Kamado Joe de cerámica retiene el calor tan bien, puede tardar un poco en calentarse por completo. Dele a su parrilla 20-40 minutos para que establezca su temperatura antes de comenzar a cocinar.

NO se deben instalar deflectores de calor cuando se mantengan temperaturas por encima de los 400°F [205°C]. Para mantener las temperaturas por debajo de 400 °F [205°C], es mejor cocinar con los deflectores de calor instalados.

Para un mantenimiento de la temperatura óptima en modo automático, mantenga la tapa cerrada lo más posible.

ENFRIAMIENTO

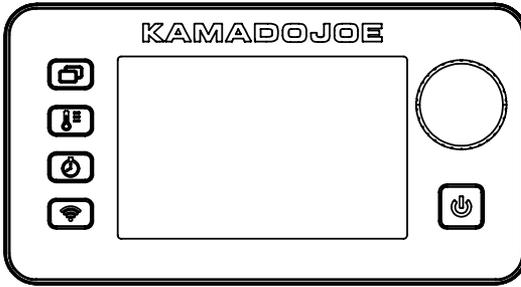
MODO CLÁSICO:

1. Cuando termine de cocinar, cierre completamente el ducto inferior.
2. Una vez que la temperatura caiga por debajo de los 400°F [205°C], cierre el ducto superior.
3. No cubra la parrilla hasta que el domo esté completamente frío al tacto.

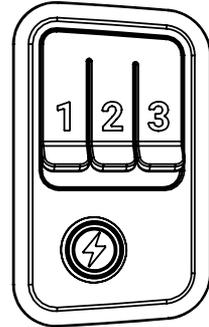
MODO AUTOMÁTICO:

1. Cuando termine de cocinar, apague su controlador y apague la parrilla.
2. Mantenga el ducto inferior completamente cerrado.
3. Una vez que la temperatura caiga por debajo de los 400 °F [205 °C], cierre el ducto superior.
4. No cubra la parrilla hasta que el domo esté completamente frío al tacto.

KONTROL BOARD™



3 SONDAS PARA CARNE



Encendido/Apagado: Presione el botón para encender el controlador. Presione y mantenga presionado para apagar el controlador.



AFS (arrancador de fuego automático): Presione el botón para que el elemento encienda el carbón. El elemento está encendido cuando la luz roja brilla. El elemento permanecerá encendido durante 10 minutos. El arrancador se apagará automáticamente si la temperatura de la parrilla es superior a 190 °F (88 °C). Si lo desea, también puede mantener presionado el botón AFS para apagar el elemento en OFF.



Ciclo de pantalla - Presione el botón para recorrer los diferentes ciclos del controlador.



Configuración de la temperatura - Presione el botón. Gire la perilla a la temperatura deseada. Presione de nuevo el botón para ajustar la temperatura.



Configurar tiempo:

Temporizador de cuenta regresiva

1. Presione el botón.
2. Gire la perilla a las horas deseadas.
3. Presione el botón para configurar las horas.
4. Gire la perilla a los minutos deseados.
5. Presione el botón para configurar los minutos. El temporizador se pondrá en marcha.
6. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
7. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.

Temporizador de cuenta ascendente

1. Presione y sostenga el botón.
2. El temporizador comenzará a contar desde las 00:00. El temporizador contará por Minutos:Segundos y luego por Horas:Minutos.
3. Presione el botón para pausar y reanudar el temporizador.
4. Mantenga presionado el botón para reiniciar el temporizador.

Modo protector de pantalla:

Mantenga presionado el botón del ciclo de pantalla para activar el modo protector de pantalla. En el modo protector de pantalla todas las temperaturas establecidas y los temporizadores permanecen activos. La pantalla se volverá negra y el logo de Kamado Joe se verá débilmente en la pantalla. Para salir del modo protector de pantalla, presione cualquier botón. El Modo protector de pantalla también se desactivará si: una sonda de carne ha alcanzado la temperatura configurada, se ha alcanzado un temporizador previamente configurado, se activa el estado de tapa abierta o se enciende un mensaje de error.

Modo accesorios:

La primera vez que se abra la tapa después de encender el controlador, aparecerá la pantalla de accesorios. Si desea utilizar uno de los accesorios de la lista, presione el botón del controlador que corresponda al accesorio, si no desea utilizar un accesorio, cierre la tapa. Su accesorio seleccionado debería aparecer en la esquina superior derecha de la pantalla en todos los modos, excepto en el modo gráfico. Reanude el uso normal de su controlador para ajustar sus temperaturas, temporizadores y sondas de carne.

Plancha completa:

Tenga en cuenta que el modo accesorios de la plancha completa es para usar con una plancha que llene toda la superficie de cocción. Haga funcionar la parrilla en condiciones normales para una superficie de plancha de media luna. Cuando se utiliza una plancha, es mejor cerrar la tapa para que la parrilla pueda regular la temperatura.

¿Cómo cambio de grados Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit en el controlador de la parrilla?

PASO 1 = apague la parrilla en OFF con el interruptor de la parte posterior

PASO 2 = encienda la parrilla en ON con el interruptor de la parte posterior (la parrilla hará un 'bip', el controlador se encenderá, luego se tornará negro)

PASO 3 = mientras el controlador esté negro, presione y SOSTENGA el botón SET TEMP (ajustar temperatura)

PASO 4 = presione el botón POWER en el controlador

PASO 5 = ajuste la perilla para cambiar entre grados F y C o grados C y F

NOTA = también puede cambiar entre grados F y C o grados C y F en la app



Emparejamiento de la parrilla con dispositivos inteligentes (BLUETOOTH+WIFI):

1. Descargue la aplicación Kamado Joe desde la Apple App Store o Google Play Store a su(s) dispositivo(s) inteligente(s).

NOTA: Durante u(s) dispositivo(s) inteligente(s).

NOTA: Asegúrese que su red WiFi sea capaz de funcionar en 2.4 Ghz. Si tiene un router de doble banda (2.4 Ghz y 5 Ghz), elija la red de 2.4 Ghz. Ambas redes deben tener nombres diferentes para garantizar un correcto emparejamiento.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas.
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado. Intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

Advertencia del FCC

Advertencia: Los cambios o modificaciones a esta parrilla no explícitamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento, podría invalidar la autoridad del usuario de operar el equipo.

Declaración de la FCC

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado que cumple con los límites de un dispositivo digital Clase B, conforme a la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia perjudicial en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa en conformidad con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas a las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no hay garantía que la interferencia no vaya a ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, el usuario deberá intentar corregir la interferencia por medio de una de las siguientes medidas:

1. Reoriente o reubique la antena receptora.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente del de donde está conectado el receptor.
4. Consulte con el representante o con un técnico experimentado con radio o TV si necesita ayuda.

Nota: Si se pierde la conexión, la parrilla continuará según lo programado. La parrilla puede ser operada desde el panel de control si el emparejamiento o la conexión fallan.

Transmisor inalámbrico

Características del transmisor y del WiFi = RF 0dBm / 2412-2484 MHz

AJUSTES DE LA BISAGRA NEUMÁTICA

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

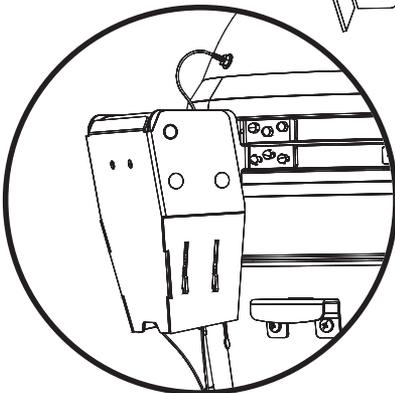
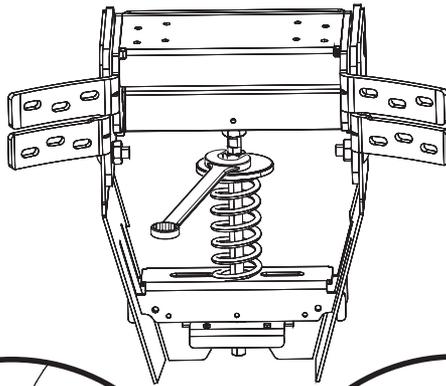
Precaución: Bisagra neumática bajo alta tensión.

BISAGRA DEL KONNECTED JOE

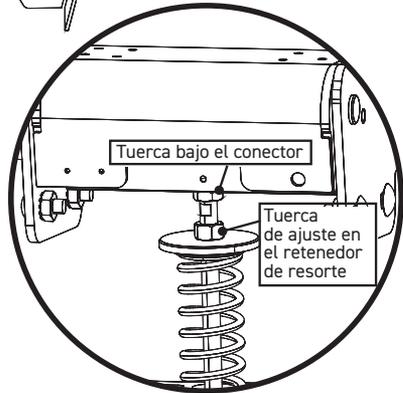
- 1 Abra el domo de su parrilla Konnected Joe.
- 2 Coloque la llave de 17 mm en la tuerca sobre el retenedor de resorte (ver Recuadro 1).
- 3 Para facilitar la elevación del domo, gire la llave de 17 mm en el sentido de las agujas del reloj, como se muestra. Retire la llave y verifique la acción del domo para cada rotación completa de la tuerca. Si desea que el domo se sienta más pesado, gire la tuerca hacia la izquierda. Retire la llave 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).

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DE LA BISAGRA

No intente desensamblar la bisagra de su parrilla sin las herramientas adecuadas. Sólo deben hacerse pequeños ajustes al peso del domo.



Bisagra neumática



Recuadro 1

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DE LA HERRAMIENTA DE DESENGANCHE

BISAGRA

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

HERRAMIENTA DE DESENGANCHE

Para instalar el kit de herramientas de desenganche, coloque primero el espaciador luego la arandela y después la tuerca hexagonal en el retenedor del resorte en el lado inferior de la bisagra. La instalación de la herramienta de desenganche liberará la tensión del resorte permitiéndole retirar la bisagra o las bandas de forma segura de la parrilla

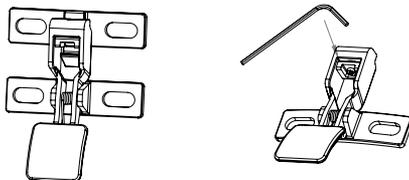


AJUSTES DEL SEGURO

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

SEGURO DEL KONNECTED JOE

Para ajustar y aflojar el ajuste del seguro, utilice una pequeña llave Allen. Ajuste el tornillo de fijación para bajar la placa del pestillo y añada un espaciador. Una vez añadido el espaciador, vuelva a instalar la placa del pestillo ajustando el tornillo de ajuste.



Pinza

Use la pinza de su parrilla para manipular sus rejillas de cocción.

PRECAUCIÓN - ¡Las rejillas de cocción están calientes!

Use la pinza de su parrilla para repositionar las rejillas de cocción mientras va cocinando.

Nota: Las rejillas deben estar lo más juntas posibles.



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. La porcelana ligeramente agrietada, es decir cuarteada, forma parte de la característica natural.

AUTOLIMPIEZA

- 1 Añada carbón y enciéndalo.
- 2 Instale la rejilla de cocción flexible Divide & Conquer® en la posición superior y ambos deflectores de calor en la rejilla de accesorios.
- 3 En el Modo Clásico, 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.
- 4 Mantenga la temperatura a unos 600°F (315°C) por 15 a 20 minutos.
- 5 Cierre completamente de ducto inferior y espere otros 15 a 20 minutos para cerrar el ducto superior.

Este proceso quemará cualquier residuo de la parte interna de su parrilla. Antes de volver a cocinar, cepille las rejillas de cocción con un cepillo para parrillas estándar. Cepille la cerámica y los deflectores de calor con un cepillo de cerdas suaves. Recoja o aspire toda la ceniza fría del fondo de la parrilla. Durante el uso regular, cuando los deflectores de calor se ensucien, déles la vuelta para la siguiente cocción y el calor eliminará los residuos no deseados.

Una o dos veces al año, debe hacer una limpieza más profunda de la parte interna de la parrilla. Retire los paneles del fogón del interior de la parrilla. Retire toda la ceniza o los residuos. Use un cepillo de cerdas suaves para limpiar la superficie cerámica interna y aspirar todos los escombros fríos de la parte inferior de la parrilla antes de reemplazar los componentes internos.

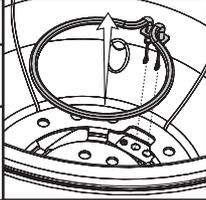
JUNTA

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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



Detección y solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE	
Controlador no encendido en ON	Parrilla no encendida en ON	Verifique el interruptor en la parte trasera de la parrilla.	
	Controlador no encendido en ON	Presione el botón de Power (Inicio) en el Panel de Kontrol.	
	No está enchufado	Enchufe el cable en la parte trasera de la parrilla y en el tomacorriente de la pared.	
	El interruptor se ha desconectado	Compruebe el disyuntor del tomacorriente de la pared y reajuste si se ha desconectado.	
	Carga electrostática	Cuando el producto es perturbado por una descarga electrostática, el controlador puede reiniciarse, luego entrar en modo de espera y necesita ser reiniciado por el usuario para restaurar el funcionamiento normal, este fenómeno es normal.	
El ventilador no está encendido.	La sonda de fondo ha alcanzado la temperatura ajustada.	Una vez alcanzada la temperatura establecida, el ventilador se apagará. Una vez que la temperatura de la cabina caiga por debajo de la temperatura establecida, el ventilador se reiniciará. El ventilador continuará ajustándose automáticamente para mantener la temperatura establecida.	
	Tapa del domo abierta	Por seguridad, el ventilador no debe avivar el fuego cuando la tapa está abierta. Una vez cerrada la tapa, el ventilador continuará con su funcionamiento normal.	
	Interruptor de la tapa no accionado	Es posible que su interruptor de la tapa no haga contacto cuando el domo esté cerrado. Si el domo está cerrado y el ventilador no está encendido cuando debería estarlo, es posible que necesite un nuevo interruptor de la tapa.	
	ERROR - Fallo de temperatura máxima P	Ver a continuación.	
Calentamiento lento.	Acumulación de cenizas por el uso anterior	Antes de poner en marcha el aparato, retire los restos de ceniza del fogón y de la bandeja de cenizas que puedan quedar de una cocción anterior. La acumulación de cenizas puede impedir el correcto encendido del carbón.	
	Carbón bajo	Rellene la caja de fuego con carbón.	
	Tapa abierta	Cierre la tapa.	
	El ventilador no está encendido.	Ver sección de ventilador no encendido	
El elemento no está encendido	El botón AFS no está presionado	Asegúrese de que se haya presionado el botón AFS y que se ilumine en rojo.	
	Elemento dañado	Apague la alimentación principal de la parrilla. Retire el elemento de la parrilla, inspeccione en busca de daños visuales.	
	El elemento no está bien asentado	Apague la alimentación principal de la parrilla. Retire el elemento completamente de la parrilla, vuelva a conectar el elemento a la parrilla y asegúrese de presionar completamente el elemento en los conectores.	
ERROR: Fallo de la sonda - P	Sonda del fondo defectuosa	Compruebe que la sonda del fondo está enchufada en la parte trasera de la parrilla.	
		Compruebe que la conexión de la sonda del fondo esté completamente asentada.	
		Compruebe que no haya residuos en la clavija de la sonda del fondo.	
		Desenchufe la unidad de la pared, espere 10 segundos y vuelva a conectarla.	
ERROR: Fallo de la sonda - M	Sonda de carne defectuosa	Contacte al servicio de atención al cliente de Kamado Joe.	
ERROR: Tiempo agotado para la puesta en marcha	El carbón no se enciende. La unidad no alcanza los 150 °F (65 °C) en menos de 10 mins	Asegúrese que las cenizas antiguas del uso anterior no se hayan quedado en el fogón.	
		Asegúrese que el botón AFS se haya presionado y el elemento esté funcionando.	
		Asegúrese que la colocación de la ventilación sea la adecuada para el modo clásico o automático.	
		Asegúrese que el carbón no esté vacío.	
		Reiniciar	
ERROR: Fallo de temperatura máxima - P	Parrilla sobrecalentada	Apague la parrilla.	
		Compruebe la causa del sobrecalentamiento. - Incendio de grasa - Mal funcionamiento del ventilador	
		Elimine la causa del sobrecalentamiento.	
		Reinicie la parrilla.	
ERROR: Fallo de temperatura máxima - M	Temperatura de la sonda de carne superior a 300 °F (149 °C)	Utilizando guantes de protección, retire la sonda de carne de la unidad.	
		Desenchufe del controlador.	
		Deje que la sonda de carne se enfríe.	

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.

¿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.

SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. 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

Kamado Joe ®
Premier Specialty Brands, LLC
5367 New Peachtree Road, Suite 150
Chamblee, GA 30341

<https://www.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.

Unión Europea

Kamado Joe Europe
Lange Voorhout 86, 2514 EJ
Den Haag, Netherlands

<https://international.kamadojoe.com/pages/support>

KAMADOJOE®