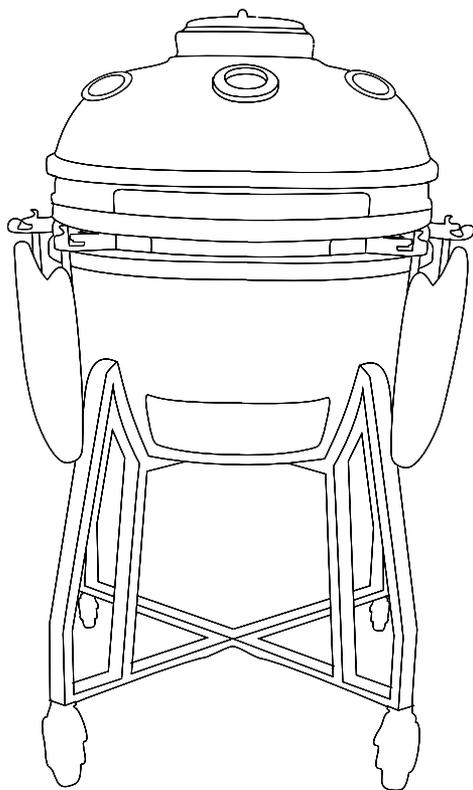


PARRILLA KAMADO TOKIO

SAP: 13390



CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

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

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

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

Fecha: _____ Número _____

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

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

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

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

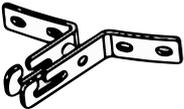
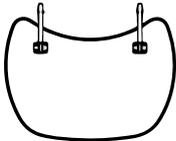
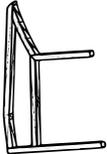
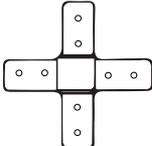
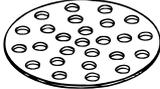
PARTES Y PIEZAS	04
INTRODUCCIÓN	07
INSTALACIÓN	08
INSTRUCCIONES DE USO	10
MANTENCIÓN	12
SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA	13
PÓLIZA DE GARANTÍA	14

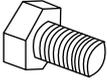
PARTES Y PIEZAS

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

PARRILLA KAMADO TOKIO



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

 <p>Pernos M6X 12 16 pzs</p>	 <p>Tope de perno 18 pzs</p>	 <p>Golilla de presión D6 16 pzs</p>
 <p>Golilla de presión D10 4 pzs</p>	 <p>Golilla plana D6 16 pzs</p>	 <p>Golilla plana de acero inoxidable D6 18 pzs</p>
 <p>Golilla plana D10 4 pzs</p>	 <p>Tuerca M6 18 pzs</p>	

INTRODUCCION

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

INSTALACIÓN

Instalación del carrito y cuerpo de la parrilla

1. Retire los pernos de los dos conectores tipo “X” con cuidado, y luego comience a ensamblar los conectores y patas “X”.
2. Voltee el carro al revés para un fácil montaje.
3. Arme el carro insertando los dos conectores “X” en los extremos de las patas, luego enrosque con una llave.
4. Ponga la golilla de presión sobre la golilla plana y estas sobre el perno antes de atornillar a través de la pata en el conector “X”.
5. Atornille las ruedas y apriete las tuercas con una llave. Durante el montaje, deje los tornillos sueltos para permitir el ajuste en el carro.
6. Después de ensamblar el carro, confirme que todos los pernos estén apretados, luego agregue el cuerpo de la parrilla y ubíquela en el carro con el respiradero o ventilación inferior centrado entre dos patas.

Instalación de mesas laterales de bamboo al cuerpo de la parrilla

1. Retire con cuidado las tuercas y golillas de los pernos soldados en la banda inferior.
2. Ponga los soportes laterales en los pernos y atornille los soportes laterales firmemente con las tuercas y golillas.
3. Monte las mesas de bamboo sobre los pernos a los lados de las bandas metálicas en el cuerpo de la parrilla de cerámica inferior con las ranuras de soporte hacia arriba. (Los soportes están estampados en la parte posterior con letras que indican su posición). Monte la golilla plana y luego una tuerca en cada perno y apriete.
4. Por último instale el panel lateral de bambú en él.

Instalación de las rejillas para asar

1. Retire todas las partes de la parrilla antes de levantarlas. La parrilla es pesada y requerirá 2 personas para levantarla en el carrito y, si es posible, una tercera persona para ayudar a guiar las parrillas en el carrito.
2. Asegúrese de que la parrilla esté nivelada y firme antes de usar.
3. Ponga el bowl para el fuego dentro de la parrilla.
4. Instale la rejilla de hierro fundido en el bowl de fuego.

5. Ponga la rejilla de asar dentro de la parrilla con la sección articulada hacia la parte delantera de la parrilla. Cierre la tapa y presione la ventilación superior sobre la parte superior de las parrillas.

Instalación de las manillas

1. Retire con cuidado las tuercas y golillas de los pernos soldados en la banda superior. Ponga la manilla en los pernos y atornille firmemente con las tuercas y golillas.

INSTRUCCIONES DE USO

Regulación de temperatura

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

Precauciones:

- Si está cocinando a fuego bajo y lento, no deje que la parrilla esté demasiado caliente.
- Al mantener la temperatura baja, esta llevará horas para lograr que se enfríe.
- El aumento del flujo de aire a través de las rejillas de ventilación superiores e inferiores aumenta la temperatura de cocción, al igual que la disminución del flujo de aire disminuye la velocidad de cocción y reduce la temperatura de cocción.
- Al cerrar ambas rejillas de ventilación (superior e inferior) libera el carbón de oxígeno y apaga el fuego.
- Si la parrilla continúa a temperaturas extremadamente altas, está hará que el piso se queme.
- Para prevenir los destellos: Si la tapa se levanta demasiado rápido, el oxígeno se precipitará dentro de la parrilla causando un aplastamiento. Para evitar que se inflame, levante la tapa unos 2 cms y espere unos cuantos segundos hasta abrir completamente la tapa.

Medir el carbón de leña

- Deje el respiradero inferior completamente abierto y abra la tapa. Mida la cantidad de carbón que se necesita.
- Para asar alimentos, llene el bowl de fuego con suficiente carbón para cubrir los orificios de aire.
- Para ahumar alimentos a bajas temperaturas durante períodos de tiempo más prolongados (1.5 horas o más), deberá agregar un poco más de carbón, hasta aproximadamente 2 "(50 mm) por encima de los mismos orificios de aire. Utilice carbón de leña para obtener mejores resultados.

Encendido de el carbón:

- Abra la ventilación superior e inferior.
- Encienda el carbón con partidores eléctricos o de chimenea.
- No utilice líquidos más ligeros.
- No cocine antes de que el carbón tenga una capa de ceniza.

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

Ajuste de la temperatura

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

MANTENCIÓN

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

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

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

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la

PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*



KITCHEN
CENTER

WWW.KITCHENCENTER.CL