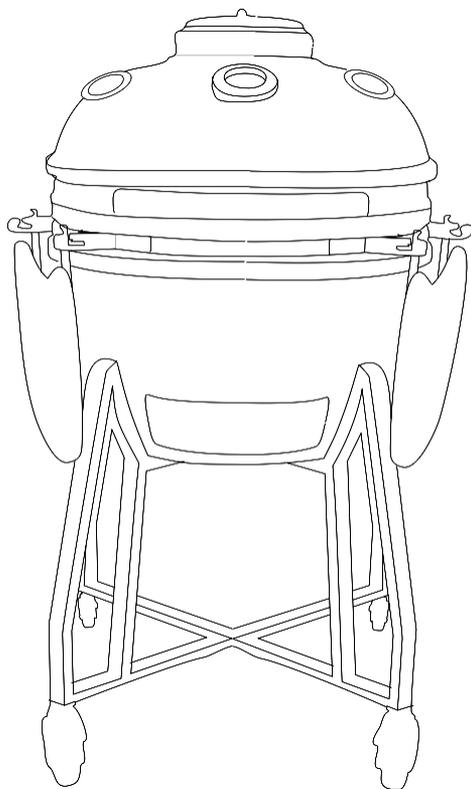


PARRILLA KAMADO TOKIO

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

	449 1781		952 387 957 923 805 686
	RECPCION@KITCHENCENTER.PE		WWW.KITCHENCENTER.PE
	AV. BENAVIDES 1981 - MIRAFLORES - LIMA - PERU		

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

KITCHEN CENTER S.A.C.

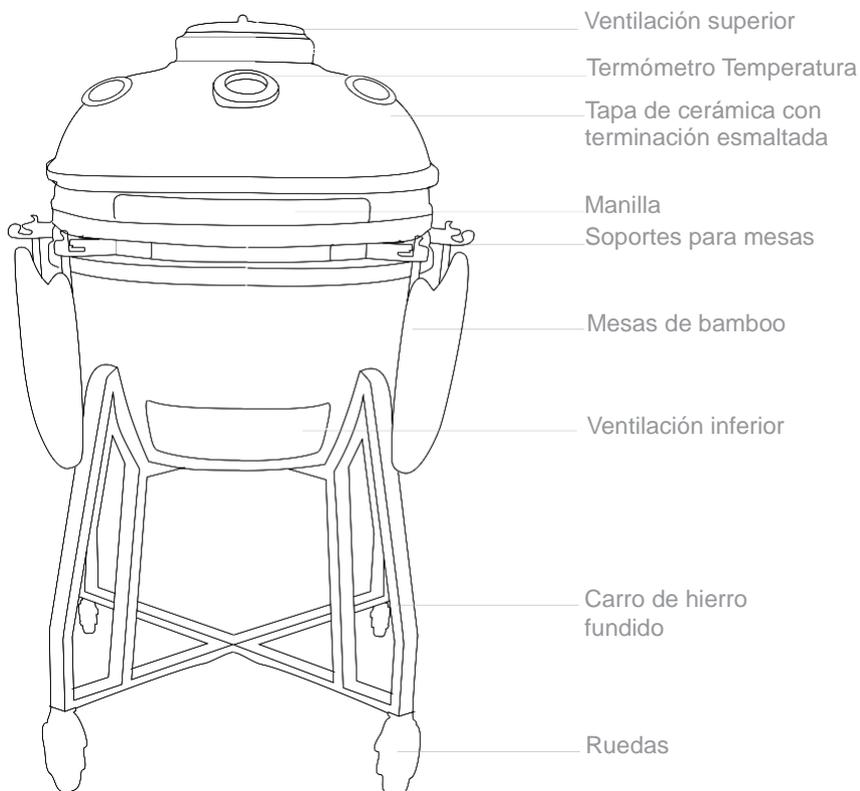
CONTENIDO

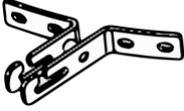
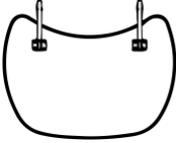
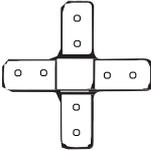
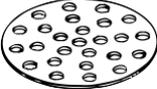
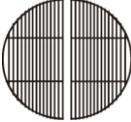
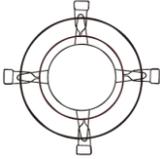
PARTES Y PIEZAS	04
INTRODUCCIÓN	07
INSTALACIÓN	08
INSTRUCCIONES DE USO	11
MANTENCIÓN	13
SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA	14
POLÍTICA DE GARANTÍA	15

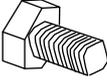
PARTES Y PIEZAS

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>		

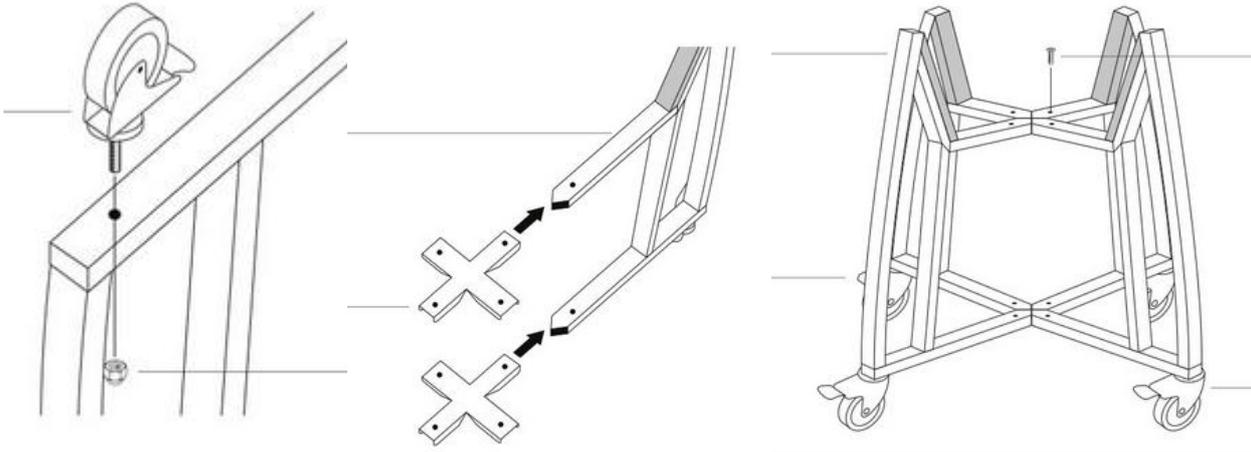
 <p>Pernos M6X 12 16 pzs</p>	 <p>Tope de perno 18 pzs</p>	 <p>Golilla de presión D6 16 pzs</p>
 <p>Golilla de presión D10 4 pzs</p>	 <p>Golilla plana D6 16 pzs</p>	 <p>Golilla plana de acero inoxidable D6 18 pzs</p>
 <p>Golilla plana D10 4 pzs</p>	 <p>Tuerca M6 18 pzs</p>	

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

Paso 1: Montaje del parante



Primero retire los tornillos de los dos conectores en "X" con cuidado, y luego comience el montaje de los conectores en "X" y las patas. Dé la vuelta al parante para facilitar el montaje. Ensamble el parante insertando los dos conectores en "X" en los extremos de las patas, luego atorníllelos usando una llave (no provista). Coloque una arandela de seguridad encima de una arandela plana sobre el perno antes de atornillar a través de la pata en el conector "X". Atornille las ruedas y apriete las tuercas con una llave. Durante el montaje, deje los tornillos ligeramente sueltos para permitir los ajustes. Una vez que todos los tornillos estén enroscados, puede apretarlos uno por uno. Una vez que el parante esté montado, confirme que todos los tornillos estén apretados, entonces levante la parrilla de la barbacoa y colóquela en el parante con la ventilación inferior centrada entre las dos patas.

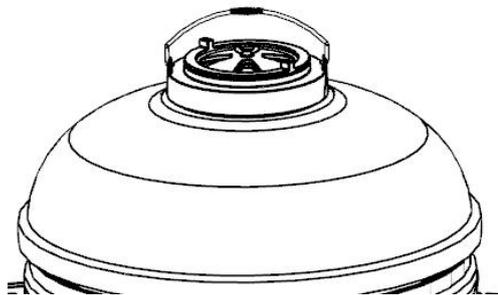
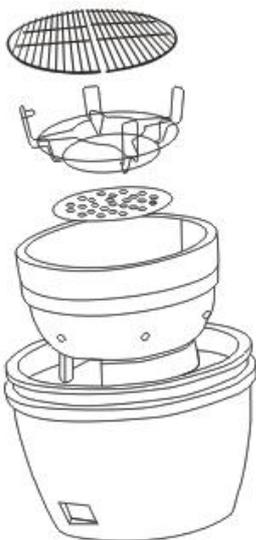


Paso 2: Soporte de la mesa lateral y panel lateral de bambú



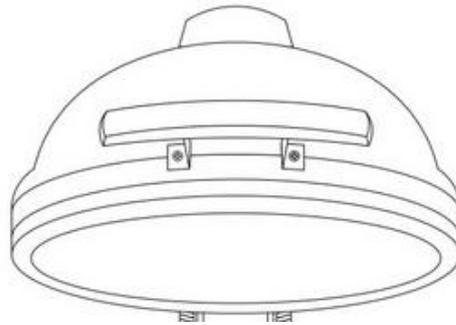
Retire con cuidado las tuercas y arandelas de los pernos soldados en la banda inferior. Coloque los soportes laterales sobre los pernos y atornille los soportes laterales firmemente con las tuercas y arandelas. Monte los soportes laterales sobre los espárragos de las bandas metálicas del cuerpo de la parrilla cerámica inferior con las ranuras de los soportes hacia arriba. Los soportes están estampados en la parte posterior con letras que indican su posición. Monte la arandela plana y luego la tuerca de bellota en cada espárrago y apriete. A continuación, coloque el panel lateral de bambú.

Paso 3: Montaje de la parrilla



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

Paso 4: Montaje del mango



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

Paso 5: Mantenimiento a largo plazo

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

Configuración de la temperatura

Para controlar la temperatura de la parrilla de cerámica, basta con ajustar las rejillas de ventilación superior e inferior.

Aumentar el flujo de aire a través de las rejillas de ventilación superior e inferior aumenta la temperatura de cocción, al igual que disminuir el flujo de aire ralentiza la combustión y reduce la temperatura de cocción. Si se cierran las rejillas de ventilación superior e inferior, se priva al carbón de oxígeno y se apaga el fuego.

Nota - Si la parrilla se calienta demasiado, tardará horas en enfriarse.

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

Prevenir salpicaduras:

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

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.

MANTENIMIENTO

- Limpie siempre la parrilla en frío.
- Puede limpiar el exterior de la parrilla con un paño húmedo y algún limpiador no abrasivo.
- Las mesas laterales de bambú 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.

RECOMENDACIONES

Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicada en este manual contacte a nuestro SAT.

	449-1781		952 387 957 923 805 686
	RECEPCION@KITCHENCENTER.PE		WWW.KITCHENCENTER.PE
	AV. BENAVIDES 1981 MIRAFLORES, LIMA - PERU		

POLÍTICA DE GARANTÍA

(Esta garantía es extendida por **KITCHEN CENTER S.A.C.** y es válida únicamente en Perú para productos importados y/o comercializados por **KITCHEN CENTER S.A.C.**)

KITCHEN CENTER S.A.C., garantiza el correcto funcionamiento del producto por el término que corresponda según lo indicado en la sección “Periodo de Garantía”. En los supuestos cubiertos por esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios del producto. Para hacer efectiva la garantía, el consumidor debe contactar al área de Servicio Técnico de **KITCHEN CENTER** a través de los siguientes canales, quienes de ser el caso, lo derivarán a nuestra amplia red de Talleres y Centros de Servicio Autorizados a nivel nacional:

- Teléfono: (01) 449-1781 / 977 430 464 (sólo WhatsApp)
- Correos: sat-peru@kitchencenter.pe
- Horario: Lunes a viernes de 09:00 a.m. a 05:00 p.m. / Sábados de 09:00 a.m. a 12:00 p.m. - Av. Alfredo Benavides 1981, Miraflores, Lima.

CONDICIONES GENERALES DE LA GARANTÍA

- Para ser acreedor a esta garantía, es totalmente imprescindible que el consumidor acredite ante el servicio de asistencia técnica de **KITCHEN CENTER S.A.C.**, la fecha de compra del producto mediante la presentación de la boleta o factura de compra en el caso de productos suministrados en obras y /o proyectos inmobiliarios, se deberá acreditar la adquisición del producto con el acta de entrega de la propiedad.
- La garantía cubre la mano de obra y repuestos o componentes utilizados por el servicio técnico sin ningún costo para el consumidor, siempre que se traten de defectos de fabricación que se pudiesen producir bajo el uso normal del producto y en condiciones óptimas de operación.
- En caso de ser necesario, el desplazamiento del personal de servicio solo estará cubierto dentro urbano de la Zona urbana de cada provincia. Los desplazamientos fuera del perímetro urbano de la ciudad, deberá ser asumido por el cliente, previa coordinación.
- Debido a que el producto ha sido diseñado para uso doméstico, **KITCHEN CENTER S.A.C.** no se hará cargo de los daños en los productos que evidencien usos comerciales, industriales y otros de naturaleza similar.
- La garantía no cubre el servicio de mantenimiento general y/o mantenimiento rutinario, el cual será bajo cuenta y costo del comprador.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

La garantía no se hará efectiva en los siguientes casos:

- Las averías provocadas por negligencia o mal uso del producto.
- Las averías producidas por caso fortuito y/o fuerza mayor.
- Fallas ocasionadas por no haber seguido todos los procedimientos de operación o guía de usuario de manera correcta.
- Los desgastes o deterioros estéticos por uso.
- Acumulación de Cal y/u otras sustancias similares
- Uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes, abrasivos, etc.
- Uso de productos de limpieza que dañen el esmalte.
- La rotura, el deterioro y/o la ausencia de ampollitas, piezas de vidrio, plásticos extraíbles.
- Aquellas averías que se deriven de una incorrecta instalación del producto o falta de mantenimiento.
- Daños ocasionados por presencia de insectos en el interior del producto y/o evidencia de humedad en el interior o exterior de este, así como de residuos de comida en el interior del producto.
- Daños causados por la instalación, reparación y/o manipulación por talleres, centros de servicio o personas no autorizadas por **KITCHEN CENTER S.A.C.**
- Las partes plásticas o estéticas, botones, perillas, manijas, focos, burletes y demás que puedan presentar desgaste por el uso normal del producto.
- La garantía no cubre botones, perillas, cables, focos, filtros, tapas y accesorios en general, salvo que correspondan a fallas de fábrica detectados al momento de la entrega del producto.

PERIODO DE GARANTÍA

Los productos son garantizados solo dentro de los siguientes periodos:

Producto	Periodo de Garantía
Cocina Empotrable	1 Año
Horno Empotrable	1 Año
Campana Extractora	1 Año
Cocina de Pie	1 Año
Refrigeración	1 Año
Lavavajilla	1 Año
Microondas	1 Año
Parrillas	1 Año
Minidomésticos	1 Año
Lavado (Lavadero, Grifería, Secaplato)	1 Año
Menaje y accesorios de cocina	1 Año
Calentadores de agua (5.5 litros)	2 Años
Calentadores de agua (10 litros)	3 Años

En el caso de los calentadores a gas, el periodo de garantía se mantendrá vigente solo en la medida que el cliente acredite haber realizado el mantenimiento respectivo cada seis (06) meses por ser un producto utilizado con la afluencia de Gas Natural. El mantenimiento lo debe realizar el Servicio Técnico de **KITCHEN CENTER S.A.C.** bajo cuenta y costo del cliente.

Finalizado el periodo de garantía, los costos por revisión, mano de obra materiales, transporte o cualquier otro gasto necesario para la reparación del producto, serán de costo del cliente.

GARANTÍA PARA COMPONENTES ESPECIALES

Los productos que cuenten con los siguientes componentes, tendrán una garantía especial respecto únicamente del componente indicado:

Producto	Nombre del Componente	Periodo de Garantía
Refrigeradora	Compresor Inverter / No Inverter	10 Años
Congelador	Compresor	3 Años
Frigobar	Compresor	3 Años

Cabe preciar que el periodo de garantía del producto en general no es extendido en los plazos antes mencionados, dado que esta garantía especial es exclusivamente para el componente detallado (reparación o suministro únicamente del componente), manteniendo el producto su periodo de vigencia original.

En caso se tratase de un producto con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación podría extenderse en el plazo necesario para la importación de los mismos, de acuerdo a las normas aduaneras vigentes. En este supuesto, la garantía será extendida en la misma proporción.

ANULACIÓN DE GARANTÍA:

KITCHEN CENTER S.A.C. otorga al comprador esta garantía y excluye cualquier término que no aparezca expresamente contenido.

KITCHEN CENTER S.A.C. no es responsable de los actos, omisiones y conducta de terceros con relación al producto.

La presente garantía quedará anulada y por tanto sin efecto alguno, si el aparato ha sido manipulado, reparado o modificado por personal no autorizado.

La presente es otorgada por **KITCHEN CENTER SAC**, Av. Benavides N° 1981, Miraflores, Lima.

Nota: Para cualquier consulta, aclaración o reclamo en relación con esta garantía contáctese con Kitchen Center a través del teléfono (01) 449-1781/ 977 430 464 (sólo WhatsApp) o al correo sat-peru@kitchencenter.pe.

Términos y condiciones de garantía actualizados al 01 de abril del 2024.



WWW.KITCHENCENTER.PE