PROFESSIONAL
Char-Griller®
GRILLS & SMOKERS



6719 + E16620 + 96719

Akorn® Kamado Charcoal Grill

Manual Code: 600091_240226_GH

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

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

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

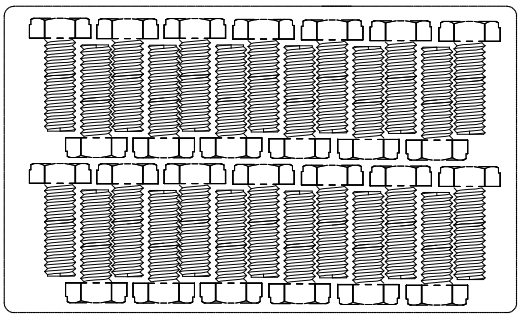
Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.

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

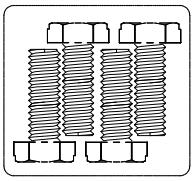
Die Montagebilder werden zuerst angezeigt. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und verwenden.

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

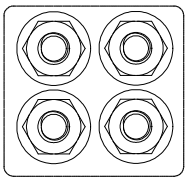
Monteringsbilder visas först. Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.



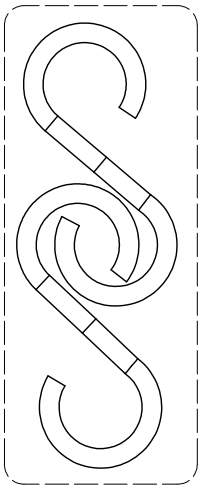
A
Qty:26



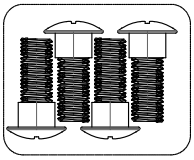
B
Qty:4



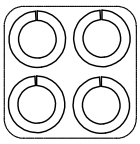
C
Qty:4



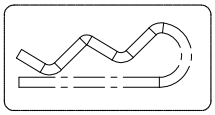
D
Qty:6



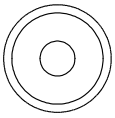
G
Qty:4



H
Qty:11

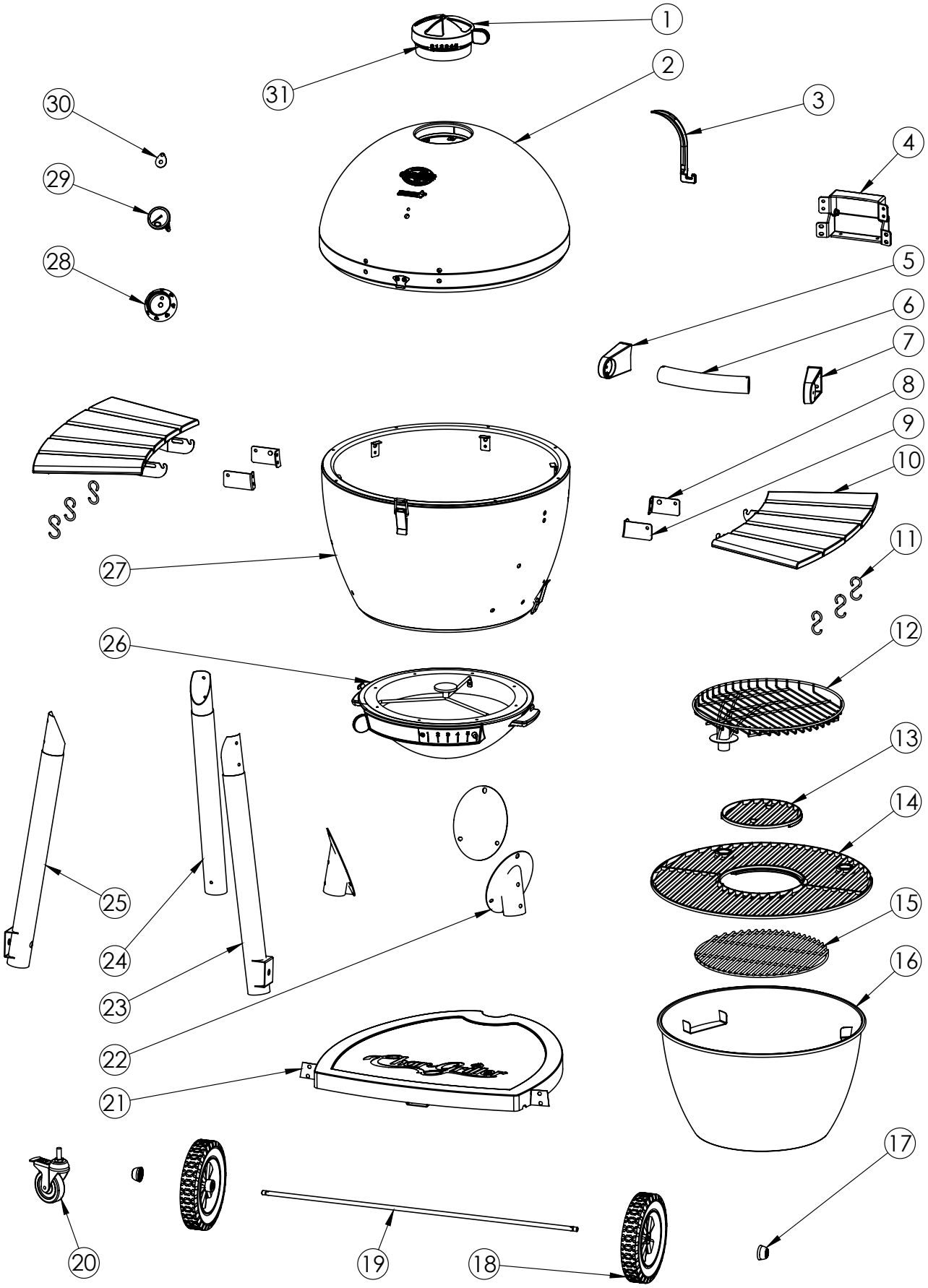


E
Qty:2



F
Qty:2

Parts Diagram | Schéma des pièces | Diagrama de partes | Afbeelding van onderdelen
Ersatzteildiagramm | Diagramma delle parti | Förteckning över delar



Lista de partes

Ítem	DESCRIPCIÓN	CANT.	Ítem	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	Regulador superior	1	16	Tazón de fuego interno	1
2	Tapa de la parrilla	1	17	Tapa del hub de la rueda	2
3	Elevador de rejilla	1	18	Rueda de 8”	2
4	Bisagra de la tapa	1	19	Eje	1
5	Abrazadera del asa izquierda	1	20	Ruedecilla	1
6	Asa de la tapa	1	21	Repisa inferior	1
7	Abrazadera del asa derecha	1	22	Abrazadera de la pata	3
8	Abrazadera del soporte de la repisa del lado derecho	2	23	Pata delantera derecha	1
9	Abrazadera del soporte de la repisa del lado izquierdo	2	24	Pata posterior	1
10	Repisa lateral	2	25	Pata delantera izquierda	1
11	Ganchos para utensilios	6	26	Bandeja de cenizas	1
12	Rejilla de calentamiento	1	27	Cuerpo	1
13	Rejilla de cocción interna	1	28	Bisel del medidor de temperatura	1
14	Rejilla de cocción externa	1	29	Medidor de temperatura	1
15	Rejilla para el carbón (rejilla de fuego)	1	30	Junta del medidor de temperatura	1
			31	ANILLO EN O del regulador superior	1

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos en los pisos o rayones.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: Destornillador de cabeza en cruz Phillips o llave de tuercas de 7/16".
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 1 hora
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.
- Retire todos los autoadhesivos publicitarios antes de su uso.

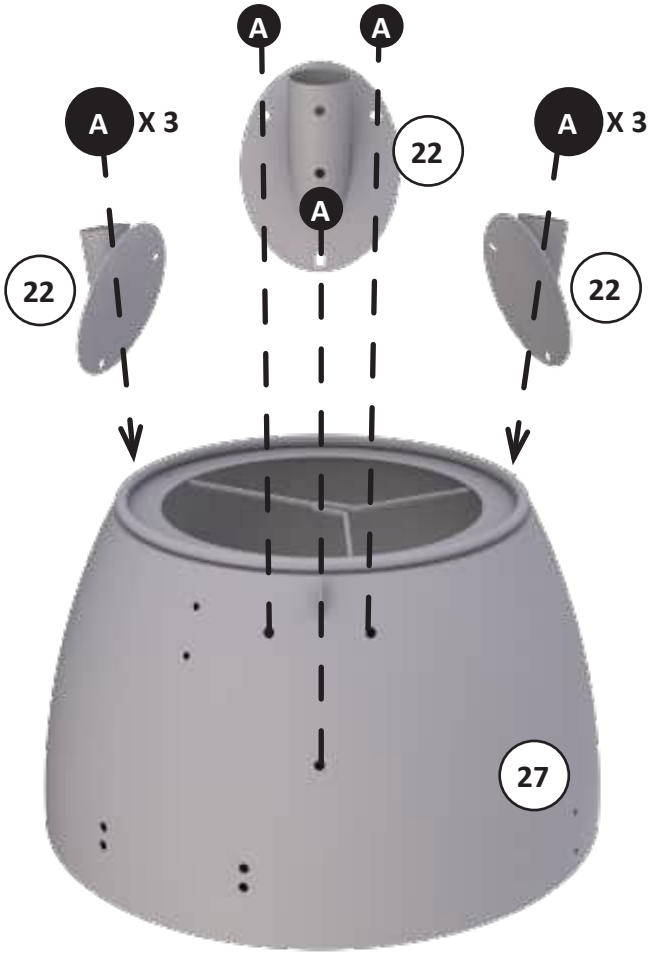
¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

1

A X 9



2

A X 6

H X 6



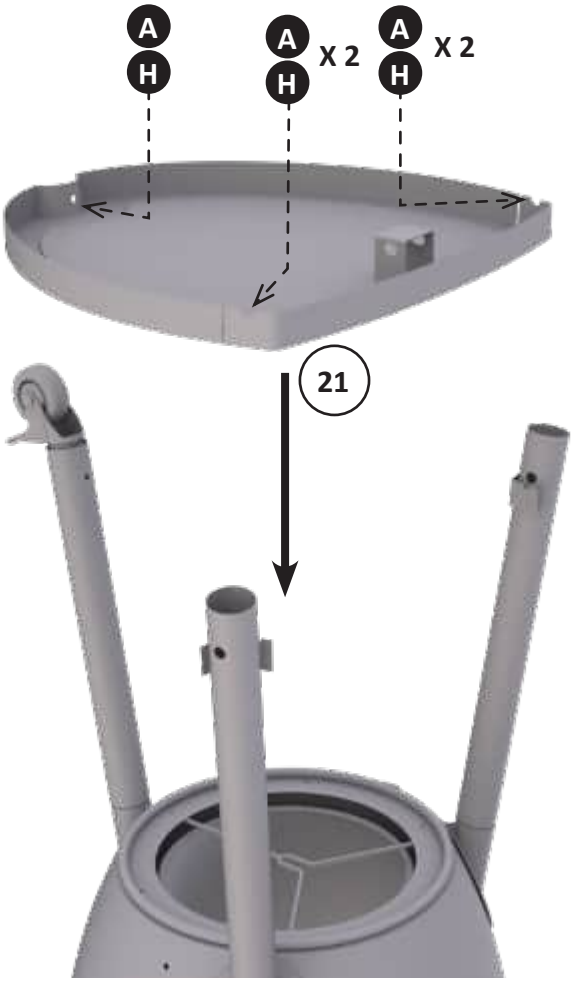
3



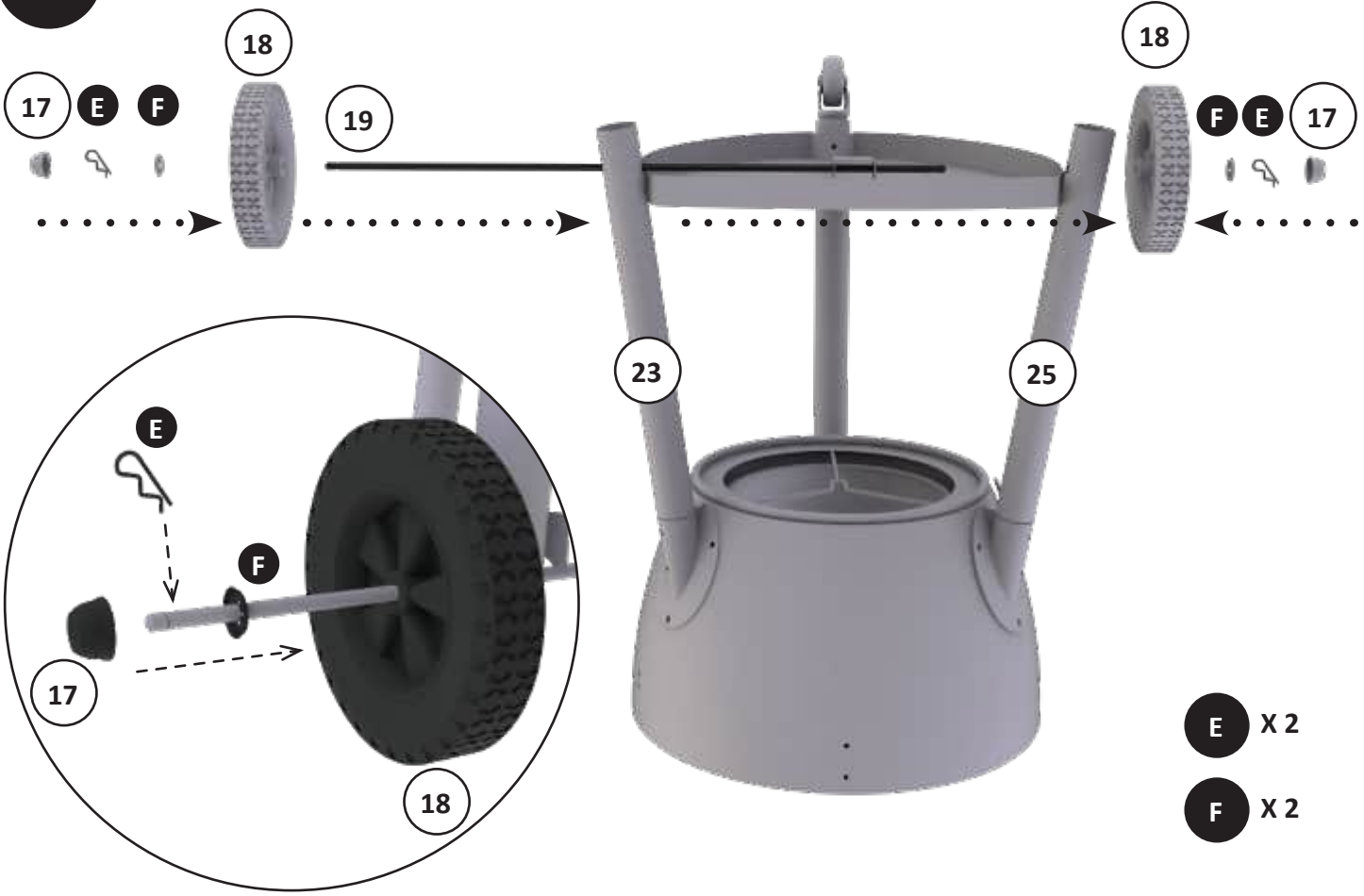
4

A X 5

H X 5

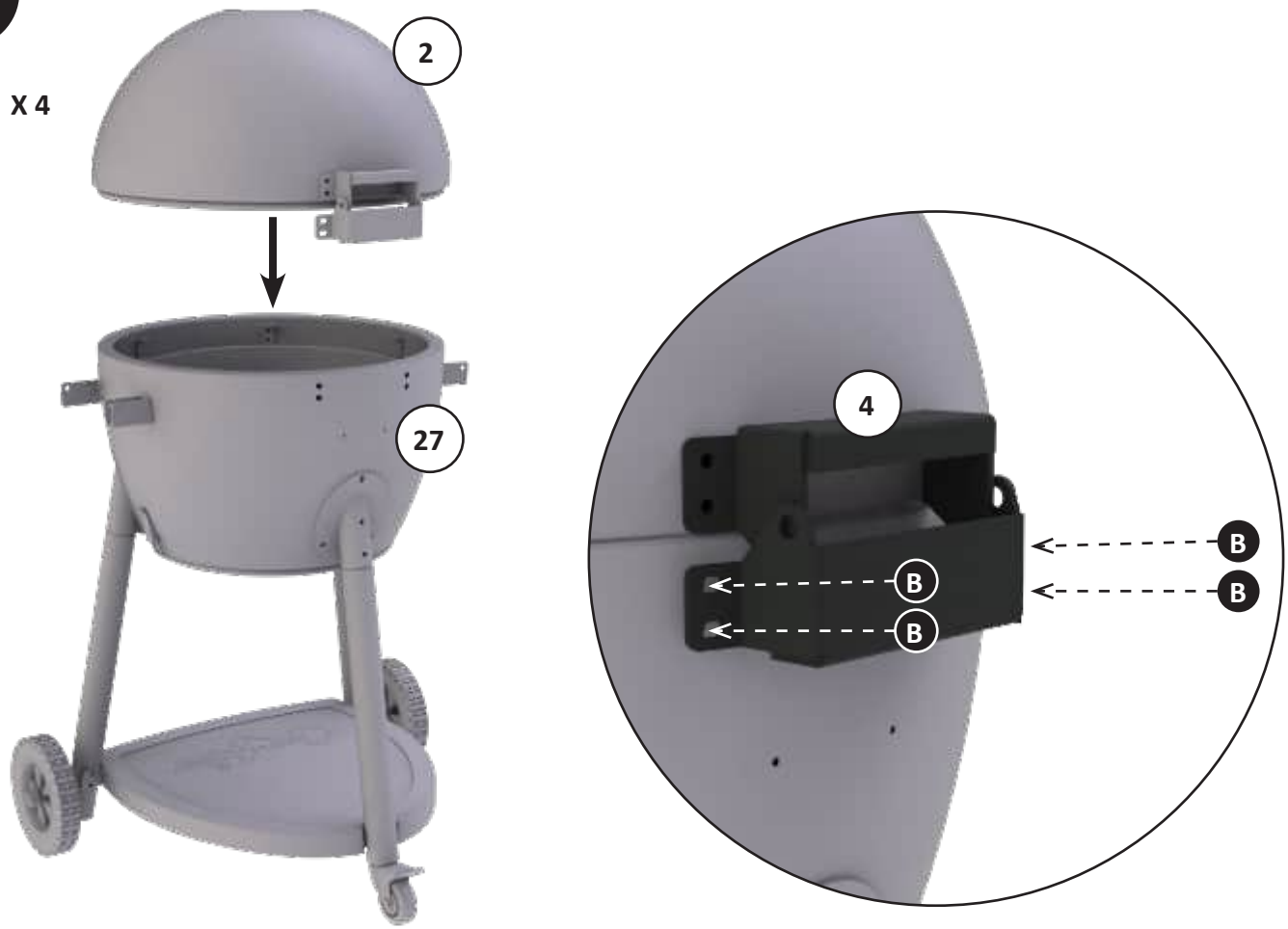


5

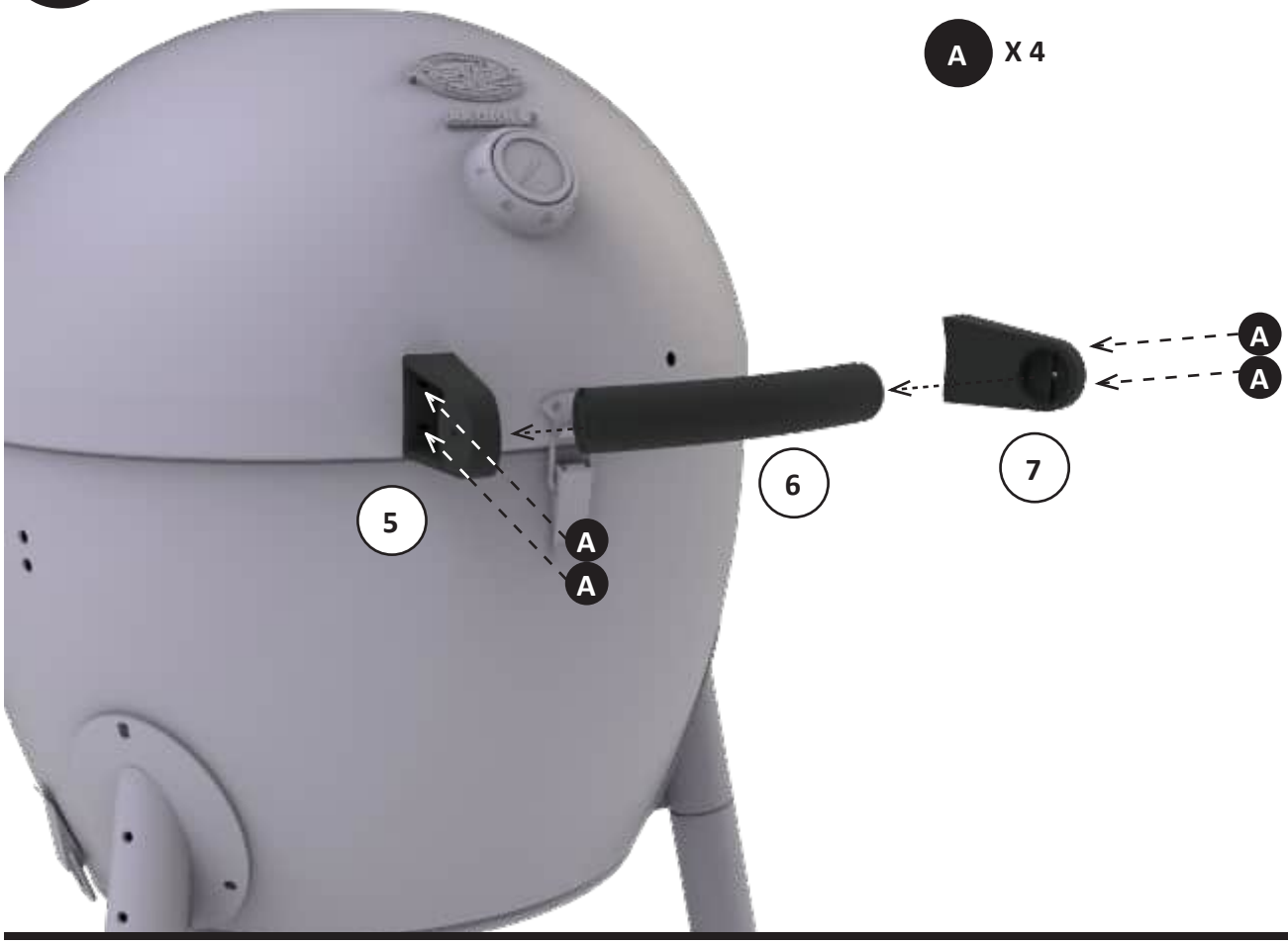


6

B X 4



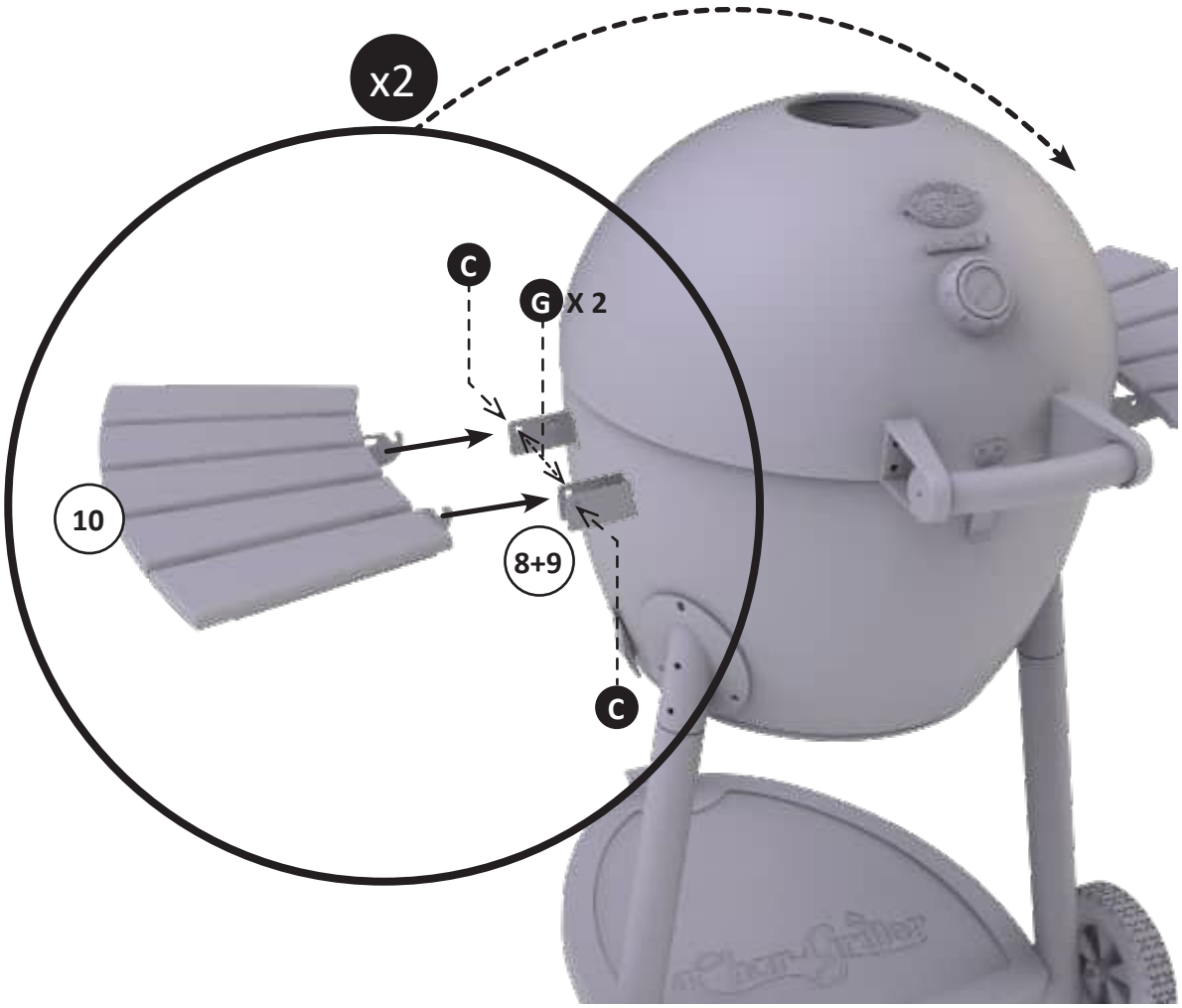
7



8

G X 4

C X 4

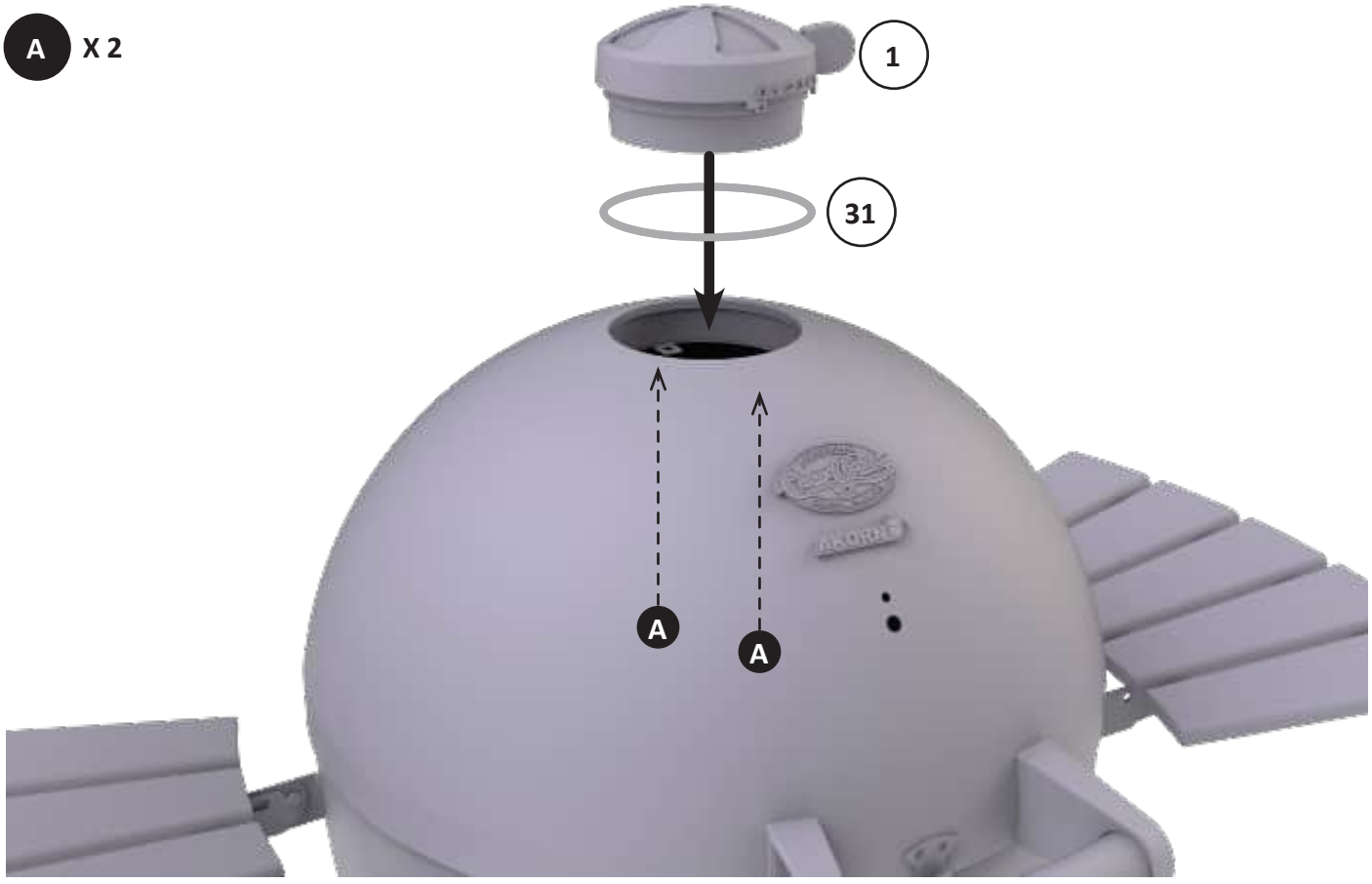


9

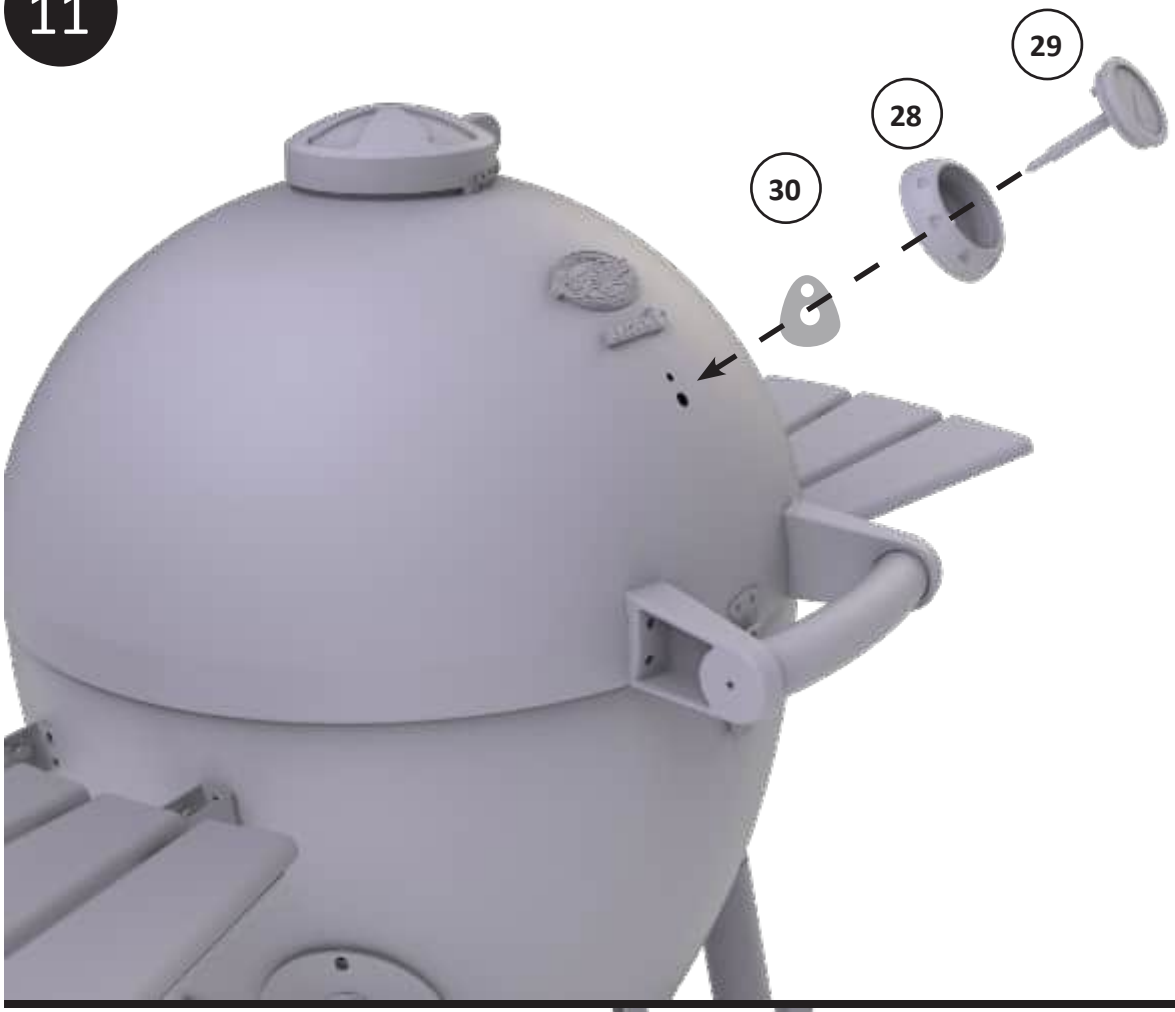


10

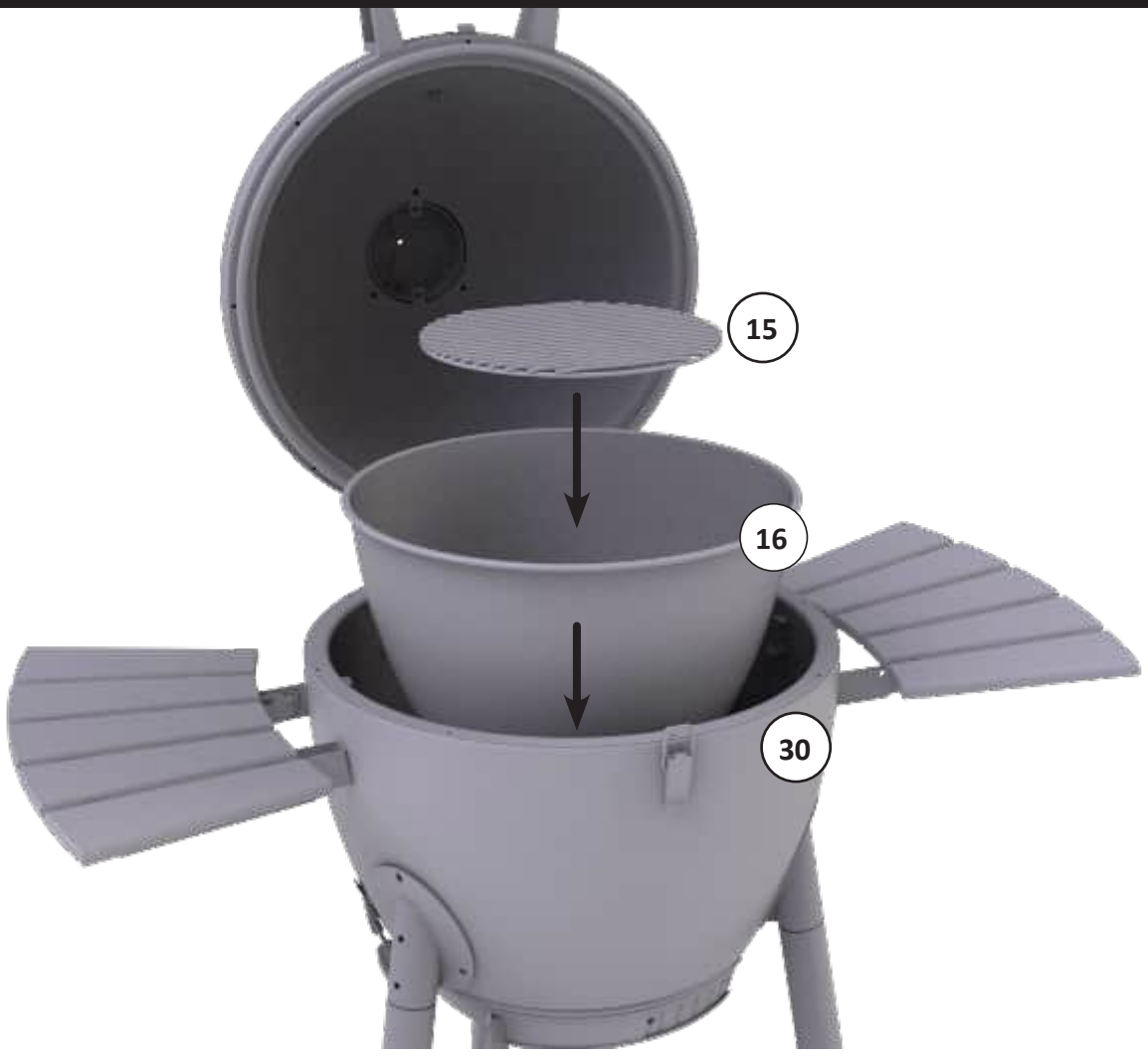
A X 2



11



12



13





SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.

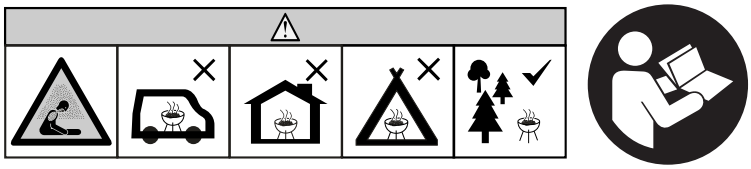
⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

⚠ PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO ⚠

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

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



⚠ ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES ⚠

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje la parrilla desatendida.
- La parrilla es sólo para uso CASERO en exteriores.
- ¡No usar en interiores!
- Use solamente carbón para combustible.
- ¡No use la parrilla cuando haya fuertes vientos!
- Cierre la tapa y los reguladores para ayudar a sofocar la llama.
- No modifique esta parrilla de ninguna forma.
- No exceda una temperatura de 700°F (371°C) o más.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL).
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

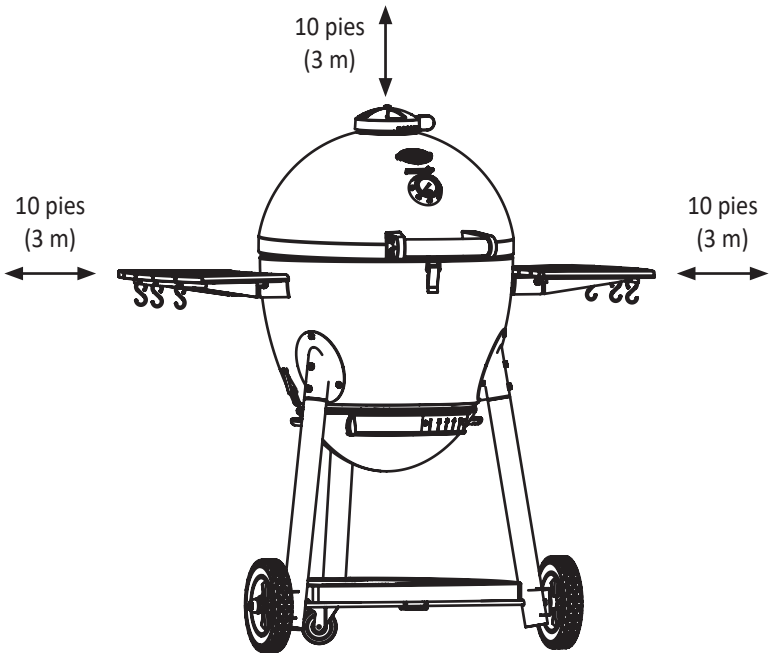
NO EXCEDA UN TOTAL DE 3 LBS / 1.36 KGS DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL

REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL

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

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

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



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Instrucciones de operación

CONFIGURACIÓN

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

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

CURADO PREVIO

¡IMPORTANTE! El curado previo hará que su parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Cubra sus rejillas de cocción con aceite de cocina seguro.
2. Arranque la parrilla siguiendo las instrucciones de ENCENDIDO. Forme un fuego de tamaño mediano.
    - No use más de 3 lbs / 1.36 kgs de carbón.
    - Siempre coloque el carbón en la rejilla de fuego.
    - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
3. Una vez que se hayan consumido las cenizas, esparza las brasas, vuelva a colocar las rejillas de cocción, cierre la tapa y caliente a 400°F (204°C) por una hora.
4. ¡TENGA PRECAUCIÓN! ¡Las rejillas estarán extremadamente CALIENTES! Retire las rejillas de cocción de la parrilla con guantes de cocina, deje que se enfríen, vuelva a cubrir las rejillas con aceite y colóquelas de nuevo en la parrilla a aproximadamente 200°F (93°C) por dos horas.
5. Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

NOTA: NUNCA EXCEDA UNA TEMPERATURA DE 700°F (371°C)
NOTA: Después de cada uso, se recomienda cubrir las rejillas de cocción con aceite de cocina seguro para alimentos para ayudar a minimizar cualquier oxidación potencial.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

Las briquetas de carbón son seguras de usar; sin embargo, se recomienda usar carbón en bloques. El carbón en bloques arde de forma más eficiente que las briquetas y lo hace por más tiempo y de forma más consistente durante la cocción.

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

PROCESO DE ENCENDIDO

1. Cree una pirámide de carbón en el centro de la rejilla de fuego.
2. Encienda los carbones en varios lugares. Para este paso, se recomiendan arrancadores de fuego.
3. Deje la tapa abierta hasta que los carbones se enciendan y el humo salga de color blanco.
4. Luego de que los carbones estén encendidos, cierre la tapa y empiece a regular la temperatura del domo ajustando los reguladores.

NOTA:

- Siempre siga las instrucciones y advertencias del fabricante del carbón.
- Nunca use líquido para encendedores, gasolina, queroseno, alcohol u otro acelerante para encender el carbón.
- De ser necesario, TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN y use tenazas o una herramienta de asa larga para mover los carbones.
- Use siempre guantes resistentes al calor para manipular las rejillas de la parrilla, la parrilla de carbón o para ajustar las brasas.

Instrucciones de operación

MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

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

- MÁS AIRE = MÁS CALOR
- MENOS AIRE = MENOS CALOR

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

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

NOTA:

- Debido a la eficiencia del diseño de Akorn, existe el reto de BAJAR la temperatura mientras cocina. TENGA PRECAUCIÓN, no exceda demasiado su temperatura de cocción deseada.

ESTILOS DE COCCIÓN

BAJO y LENTO *(Ahumar)*

1. Use una cantidad de carbón pequeña para encender su fuego (aproximadamente 1 lb / 0.5 kg)
2. Siga las instrucciones de encendido; sin embargo, encienda su pila de carbón desde la PARTE SUPERIOR de la pirámide.
3. Luego que los carbones se enciendan, cierre la tapa y ajuste los reguladores a 1/4 o menos de distancia abiertos. Ajuste más, si es necesario.

CALOR MEDIO / ALTO *(Asar y Sellar)*

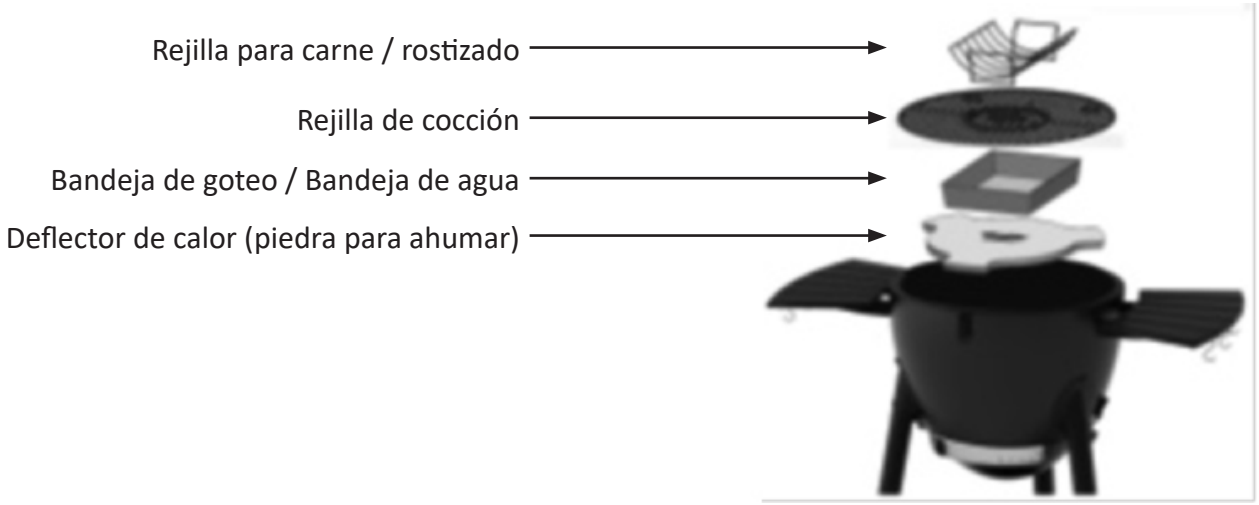
4. Use una cantidad de carbón media para encender su fuego (aproximadamente 2 lbs / 1 kg)
5. Siga las instrucciones de encendido; sin embargo, encienda su pila de carbón desde la PARTE INFERIOR de la pirámide.
6. Luego que los carbones se enciendan, cierre la tapa y ajuste los reguladores a 3/4 o más de distancia abiertos. Ajuste más, si es necesario.

CALOR INDIRECTO *(Ahumar)*

¿POR QUÉ COCCIÓN INDIRECTA?

Este método de cocción es ideal para asar cortes grandes de carne. Le permitirá lograr una cocción baja y lenta mientras atrapa la humedad en la parrilla. Este método es ideal para cocciones más largas.

1. Para lograr una calor indirecto, se recomienda desviar los carbones con la piedra para ahumar Char-Griller o un deflector de calor. **La piedra para ahumar se vende por separado.**
2. Coloque la la piedra para ahumar o el deflector de calor DEBAJO de la rejilla de cocción y encima de los carbones.
3. Se recomienda usar una bandeja de goteo o tazón de agua con este método de cocción, para ayudar a que la humedad permanezca en la cámara de cocción.



Instrucciones de operación

RECARGA

Si se debe usar carbón adicional, tenga extrema precaución.



La rejilla de cocción estará MUY caliente. Retire el centro de su rejilla de cocción para añadir carbón en cualquier momento durante la cocción. Use el elevador de rejilla o una herramienta para retirar el centro de la rejilla de cocción. Sólo añada una pequeña cantidad de carbón a la vez.

NOTA: añadir nuevo carbón carbón al fuego puede inducir una gran cantidad de humo.

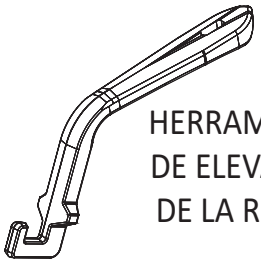
APAGADO

v

ELEVADOR DE REJILLA

Use la pinza de su parrilla para manipular sus rejillas de cocción.
¡PRECAUCIÓN! ¡Las rejillas de cocción pueden estar CALIENTES! Use la pinza de su parrilla para reposicionar las rejillas de cocción mientras va cocinando.





HERRAMIENTA DE ELEVACIÓN DE LA REJILLA

Limpieza y mantenimiento

MANTENIMIENTO NORMAL

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, se requiere de limpieza y mantenimiento. La mejor manera de proteger su parrilla del clima, es con una cubierta para parrillas.

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Vacíe todas las cenizas de la rejilla de fuego. SI queda carbón en la rejilla de fuego, puede usarlo para la próxima cocción.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Vacíe las cenizas en un contenedor de metal y cubra con agua para asegurarse que no haya carbones encendidos.
- Desmonte la bandeja de cenizas de la parte inferior de la rejilla y deslícela hacia el frente.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con agentes limpiadores suaves. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO use un limpiahornos.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un área protegida.
- Se permite un almacenamiento en interiores solamente si el carbón se ha quemado hasta convertirse completamente en cenizas y si está frío.
- Recuerde retirar las cenizas frías antes de guardarla.
- Su parrilla está hecha de acero y puede aparecer algo de óxido con el tiempo. Si aparece óxido, limpie el área con un papel de lija fino o lana de acero, luego cubra con pintura resistente al calor.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.
- Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

SE REQUIERE UNA COPIA DEL COMPROBANTE DE COMPRA CON FECHA (RECIBO) AL REGISTRARSE O AL PRESENTAR UN RECLAMO DE LA GARANTÍA. CONSERVE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS.

Char-Griller® reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores, bajo garantía, según se indica a continuación.

Parrillas de carbón / perlas / Kamado	
Parrilla - Campana Y Fondo (excluye la bandeja de cenizas extraíble)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Bandeja de cenizas Y piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas a gas	
Campana de la parrilla (mitad SUPERIOR) Y tubos del quemador principal (excluye quemador lateral)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Cuerpo de la parrilla (mitad INFERIOR) Y quemador lateral Y Piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas de doble combustible (gas y carbón)	
Parrilla de carbón - Campana Y Fondo Y Parrilla de gas - Campana (mitad SUPERIOR) Y tubos del quemador principal (excluye bandeja de cenizas y quemador lateral)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Bandeja de cenizas Y piezas defectuosas Y parrilla de gas Cuerpo de la parrilla (mitad INFERIOR) Y quemador lateral	1 año a partir de la fecha de compra
Planchas	
Todas las piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
MISC	
Piezas, accesorios y fundas de parrilla	1 año a partir de la fecha de compra (roturas de costura sólo para fundas)

EL ÓXIDO SUPERFICIAL NO SE CONSIDERA UN DEFECTO DE FABRICACIÓN O DE LOS MATERIALES

Las parrillas Char-Griller® están hechas de acero y, si se exponen a la intemperie, se oxidarán de forma natural. Consulte el manual para revisar cómo cuidar adecuadamente su parrilla.

Los problemas de superficie como arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos, óxido superficial o la decoloración de las superficies de acero NO están cubiertas por estas garantías.

Las garantías sólo cubren la sustitución de piezas defectuosas. Char-Griller® no se hace responsable de los daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con los códigos locales de servicio de la unidad.

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.

SÓLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Char-Griller® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 2 años desde la fecha de compra minorista original.

Excluido bajo TODAS las garantías
Pintura; óxido superficial; daños por calor; piezas incorrectas pedidas por el cliente, incluido el envío; piezas desgastadas; piezas faltantes o dañadas de las que no se haya informado en el plazo de dos (2) meses a partir de la fecha de compra; piezas defectuosas de las que no se haya informado en el plazo de un (1) año a partir de la fecha de compra; funda descolorida de la parrilla.

*NOTA: Para los reclamos de la garantía, es posible que se requieran fotos y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso indebido, abuso o uso comercial anula todas las garantías.

LEA DETENIDAMENTE ESTA INFORMACIÓN Y, SI TIENE ALGUNA PREGUNTA, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE EN:

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor


PROFESSIONAL
Char-Griller®
GRILLS & SMOKERS