



## CERAMIC KAMADO GRILLS & SMOKERS

### MODELS:

KG1120	KG1520	KG1920
KG1140	KG1540	KG1940
KG1160	KG1560	KG1960
KG1121b	KG1521b	KG1921b
KG1141b	KG1541b	KG1941b
KG1161b	KG1561b	KG1961b

**WARNING!** THE INFORMATION IN THIS MANUAL MUST BE FOLLOWED EXACTLY, OR FIRE MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR LOSS OF LIFE.

**FOR YOUR SAFETY!** DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS GRILL.

**CAUTION:** NEVER USE LIGHTER FLUID, GASOLINE, OR OTHER VOLATILES TO START YOUR CHARCOAL, SINCE IT IS DANGEROUS AND THEY LEAVE A RESIDUAL TASTE IN YOUR FOOD. USE UTMOST CARE WHEN ADDING CHARCOAL TO GRILL. DISPOSE OF COOLED ASHES BY PLACING THEM IN ALUMINUM FOIL, SOAKING WITH WATER AND DISCARDING IN A NON-COMBUSTIBLE CONTAINER.

**DO NOT** USE ON BOATS OR RECREATIONAL VEHICLES.

**DO NOT** USE YOUR KAMADO GRILL INDOORS OR IN AN ENCLOSED AREA. FOR OUTDOOR USE ONLY.

**DO NOT** MOVE YOUR KAMADO GRILL WHILE COOKING OR HOT ASHES ARE STILL IN THE GRILL.

**DO NOT** REMOVE YOUR KAMADO GRILL FROM THE CART OR APPROVED GRILL TABLE.

**DO NOT** PLACE YOUR KAMADO GRILL DIRECTLY ON A WOODEN DECK, TABLE OR OTHER

**COMBUSTIBLE SURFACES**. IT CAN DAMAGE THE SURFACE OR CAUSE A FIRE.

## Installation Instructions and Operator's Manual

MADE IN CHINA

**DO NOT DISCARD THIS MANUAL**

**CUSTOMER: PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE USE**

## KAMADO GRILLS – SERIES



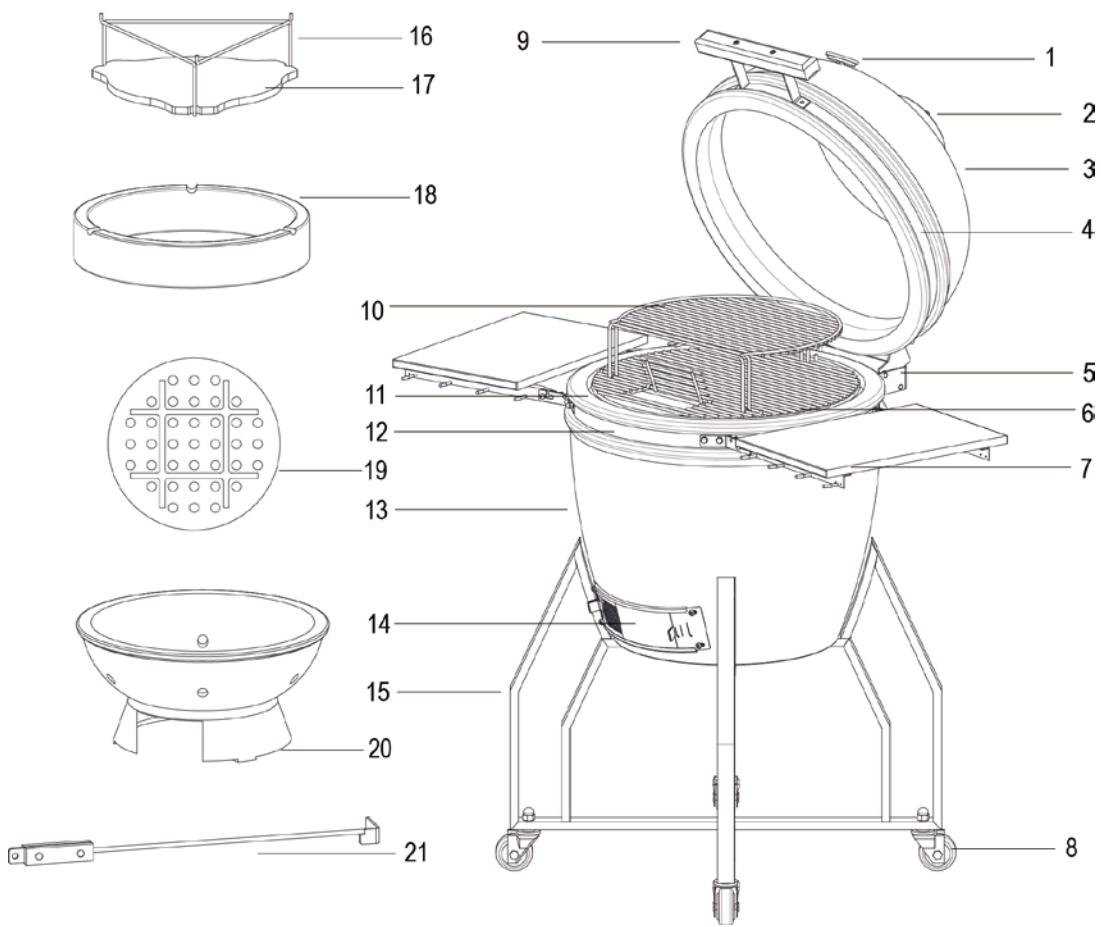
11" Inner Diameter Grill

15" Inner Diameter Grill

19" Inner Diameter Grill

\*\*NOTE – Grill Cart is not included with grill – optional accessory

Cart with side shelves shown above.



ITEM#	Part Name	Part Number			Materials	Grills/ Accessories
		11"	15"	19"		
1	<b>Thermal Meter</b>	GDCG-STM	GDCG-STM	GDCG-STM	Stainless Steel	Included
2	<b>Top Vent</b>	GDCG-S11TV	GDCG-S11TV	GDCG-S19TV	SUS 304	Included
3	<b>Ceramic Dome</b>	GDCG-S11CD	GDCG-S15CD	GDCG-S19CD	Ceramic	Included
4	<b>Upper Band</b>	GDCG-S11UB	GDCG-S15UB	GDCG-S19UB	SUS 304	Included
5	<b>Hinge</b>	GDCG-S11HS	GDCG-S15HS	GDCG-S19HS	SUS 304	Included
6	<b>First Level Cooking Grid</b>	GDCG-S11FCG	GDCG-S15FCG	GDCG-S19FCG	SUS 304	Included
7	<b>Side Shelves</b>	GDCG-S11SS	GDCG-S15SS	GDCG-S19SS	SUS 304 & Bamboo	Accessory w/cart
8	<b>Casters</b>	N/A	GDCG-CA GDCG-CB	GDCG-CA GDCG-CB	Galvanized Steel	Accessory w/cart
9	<b>Handle</b>	GDCG-S11HB	GDCG-S15HB	GDCG-S19HB	SUS 304 & Bamboo	Included
10	<b>Secondary Cooking Grid</b>	KGA1101	KGA1502	KGA1906	SUS 304	Accessory Item
11	<b>Felt Gasket</b>	GDCG-S11FG	GDCG-S15FG	GDCG-S19FG	Fibers	Included
12	<b>Lower Band</b>	GDCG-S11LB	GDCG-S15LB	GDCG-S19LB	SUS 304	Included
13	<b>Ceramic Base</b>	GDCG-S11CB	GDCG-S15CB	GDCG-S19CB	Ceramic	Included
14	<b>Bottom Vent</b>	GDCG-S11BV	GDCG-S15BV	GDCG-S19BV	SUS 304	Included
15	<b>Cart</b>	GDCG-S11C	GDCG-S15C	GDCG-S19C	SUS 304	Accessory Item
16	<b>Cooking Grid Elevator</b>	N/A	KGA1501	KGA1905	SUS 304	Accessory 15" & 19" Item
17	<b>Heat Deflector</b>	KGA1103	KGA1503	KGA1907	Ceramic	Accessory Item
18	<b>Fire Ring</b>	N/A	N/A	GDCG-S19FR	Ceramic	Included
19	<b>Fire grate</b>	GDCG-S11ICG	GDCG-S15ICG	GDCG-S19ICG	Steel	Included
20	<b>Firebox</b>	GDCG-S11FB	GDCG-S15FB	GDCG-S19FB	Ceramic	Included
21	<b>Ash Cleaning Tool</b>	KGA1102	KGA1505	KGA1909	SUS 304 & Bamboo	Accessory Item
	<b>Pizza Stone</b>	KGA1104	KGA1504	KGA1908	Ceramic	Accessory Item
	<b>Teak Wood Table</b>	N/A	N/A	KGA1901	Teak Wood	Accessory Item
	<b>Grill Cover</b>	KGA1109	KGA1510	KGA1911	Vinyl	Accessory Item
	<b>Grill Table Cover</b>	N/A	N/A	KGA1912	Vinyl	Accessory Item
	<b>Ceramic Feet/Heat Shields (Yellow)</b>	KGA1105	KGA1506	KGA1902	Ceramic/Stainless Steel	Accessory Item
	<b>Ceramic Feet/Heat Shields (Red)</b>	KGA1106	KGA1507	KGA1904	Ceramic/Stainless Steel	Accessory Item
	<b>Ceramic Feet/Heat Shields (Green)</b>	KGA1107	KGA1508	KGA1903	Ceramic/Stainless Steel	Accessory Item

## ASSEMBLYING YOUR KAMADO GRILL WITH OPTIONAL CART

**IMPORTANT:** Read all instructions and warnings carefully before installation and use. Failure to follow up these instructions may result in damages to the grill, injury to person, fire hazard, and will void the warranty.

**FRAGILE! Keep the grill box upright and handle with care. Do not move the grill box around by dolly truck, and do not slide the box. Examine if the box is punctured or crushed when received.**

**Serial Number Record:** It is important to record the serial number which is located on the lower portion of the hinge. Please write down on warranty card, and return the warranty card as instructed.

**Assembly Tools Needed:** Philips Screw Driver (Large), 5mm or 3/16 Allen Wrench (Included), 10mm wrench (Included)

**STEP 1** Remove the plastic strips and remove the top and side panels of the shipping box.

Please remove protective plastic film from the grill. Remove all components included in the box and the grill.

**STEP 2** Assemble the optional cart. (The cart installation instruction sheet is included inside the box of the cart.) If no cart purchased, move to STEP 4.

**STEP 3** Place assembled cart on a secure level surface with locking wheels facing forward before inserting the grill. Gently lift the grill and place it in the cart. Adjust the position so the front of the grill is centered between the legs with the two locking casters. The bottom vent should be easily accessible for use. (See Figure 1)

**NOTE: IT IS HIGHLY RECOMMENDED THAT TWO PEOPLE LIFT THE GRILL INTO THE CART DUE TO THE WEIGHT OF THE WHOLE GRILL. DO NOT LIFT THE GRILL BY THE HINGE OR SIDE SHELF SUPPORT TABS.**

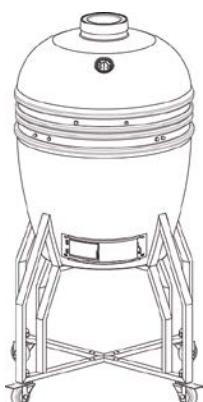


Figure 1

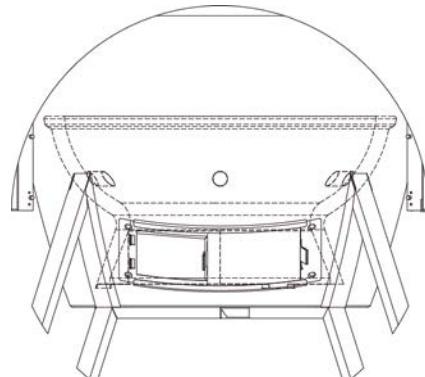


Figure 2

**STEP 4** Open the grill and fully open the bottom vent door. Place the firebox inside the grill

and align the opening at the bottom of the firebox with the opening in the bottom vent door. This allows the air to flow into the grill and to remove ash with the included ash cleaning tool. (See Figure 2)

**STEP 5** Place the round, black steel fire grate in the bottom of the firebox. The ash will fall through the holes in the fire grate and collect underneath the firebox. (See Figure 3)

**STEP 6** Place the fire ring on top of the firebox with notches up. The notches are used to secure the legs of the Cooking Grid Elevator. (See Figure 4)

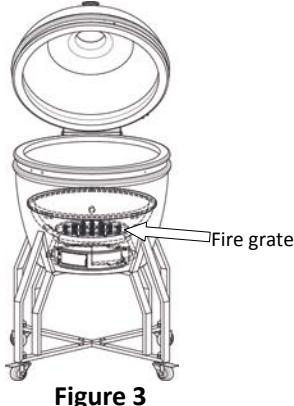


Figure 3

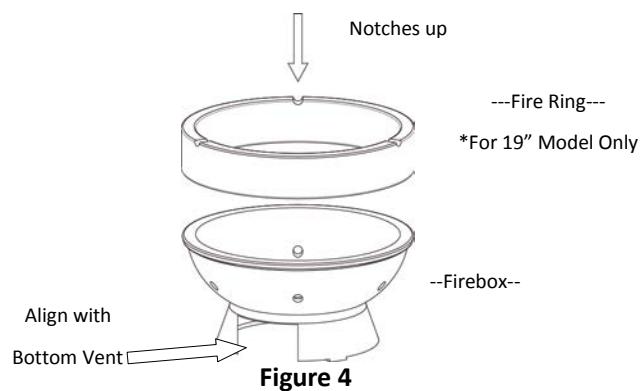


Figure 4

**STEP 7** Place the 304 Stainless Steel first level cooking grid on top of the fire ring with the hinged accessing door in the front of the grill. (See Figure 5)

**STEP 8** Close the grill dome and place the 304 stainless steel top vent on top of the dome neck. Turn the top vent base to make sure the post of the top vent is on the left side. This will prevent the dampers from sliding when the dome is opened. (See Figure 6)

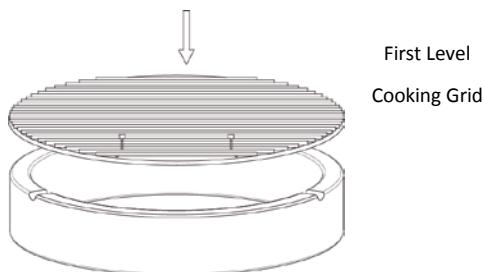


Figure 5

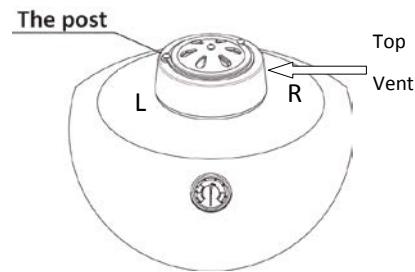


Figure 6

**STEP 9A** Install Front handle with top grill done in the closed position – be careful not to over tighten the nuts... (See Figure 7)

**STEP 9B** Attach the side shelves by placing the front pins in the slots of the shelf brackets that are installed on the grill. (See Figure 8) (Optional cart and side shelves purchased – if no cart and side shelves you are finished.)

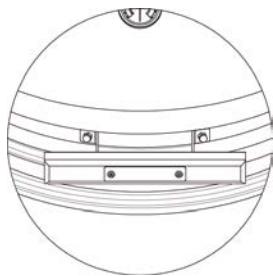


Figure 7

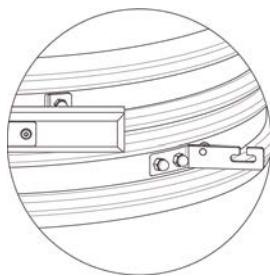


Figure 8

**CONGRATULATIONS! YOU ARE READY TO USE THE KAMADO GRILL NOW!**

## ASSEMBLING YOUR KAMADO GRILL WITH OPTIONAL WOOD TABLE

**STEP 1** Remove the plastic strips and remove the top and side panels of the shipping box.

Please remove protective plastic film from the grill. Remove all components included in the box and the grill.

**STEP 2** Assemble the wood grill table all except the two table top pieces. (The wood grill table installation instruction sheet is included inside the box of the table.) (See figure 9)

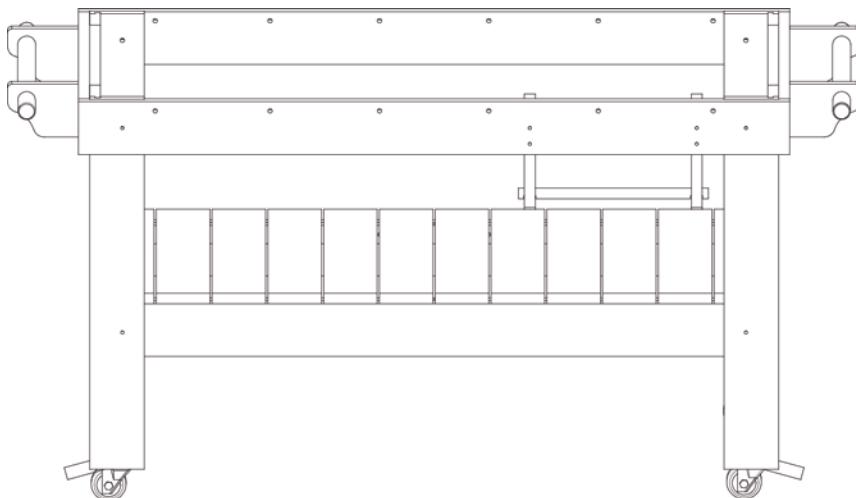


Figure 9

**STEP 3** Place the three ceramic grill feet on the bottom shelf of the grill table to form a triangle  $\triangle$  with the top being the back of the grill table. The other two feet should be placed just to the left and right of the bottom vent door. Place the Heat Shield pan over the three ceramic grill feet. (See Figure 10)

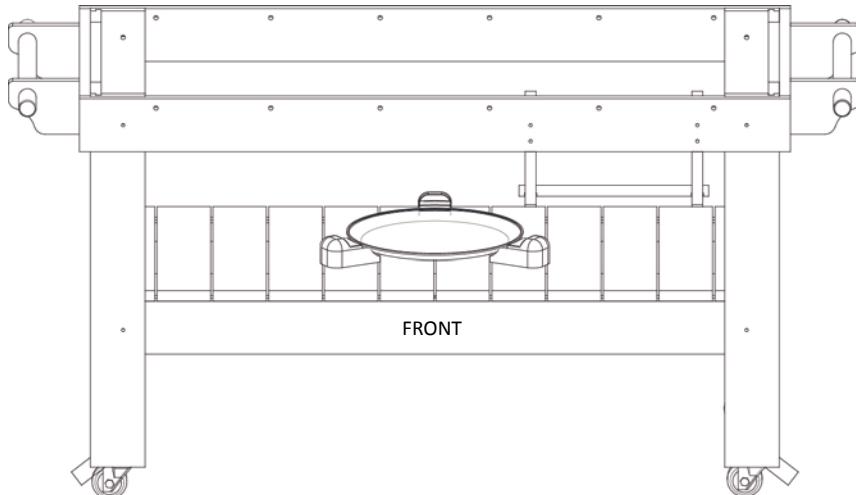


Figure 10

**STEP 4** Place assembled table on a secure level surface and lock the front casters before inserting the grill. Gently place the grill into the table and adjust the feet with the Heat Shield pan to fit with the base of the grill. Adjust the position so the front of the grill is centered between legs with the two locking casters. (See Figure 11)

**NOTE:** IT IS HIGHLY RECOMMEND THAT TWO PEOPLE LIFT THE GRILL INTO THE CART DUE TO THE WEIGHT OF THE WHOLE GRILL. DO NOT LIFT THE GRILL BY THE HINGE OR SIDE SHELF SUPPORT TABS.

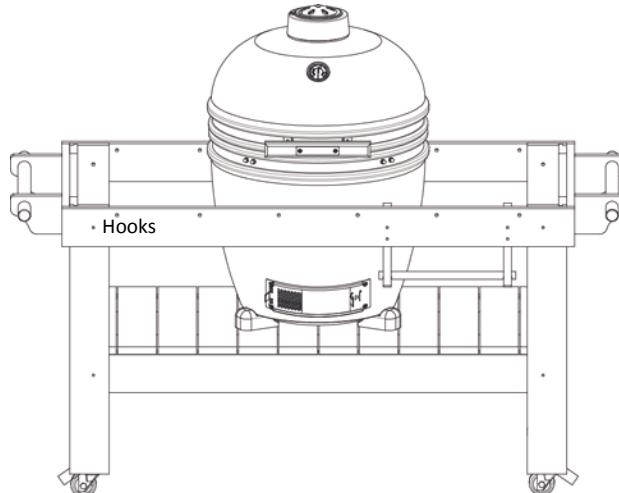


Figure 11

**STEP 5** Attach the two top panels of the table. And secure the two tops to the top frame of the wood grill table by screws provided in the table package. (See Figure 12) The table top should fit just under the bottom ring of the grill.

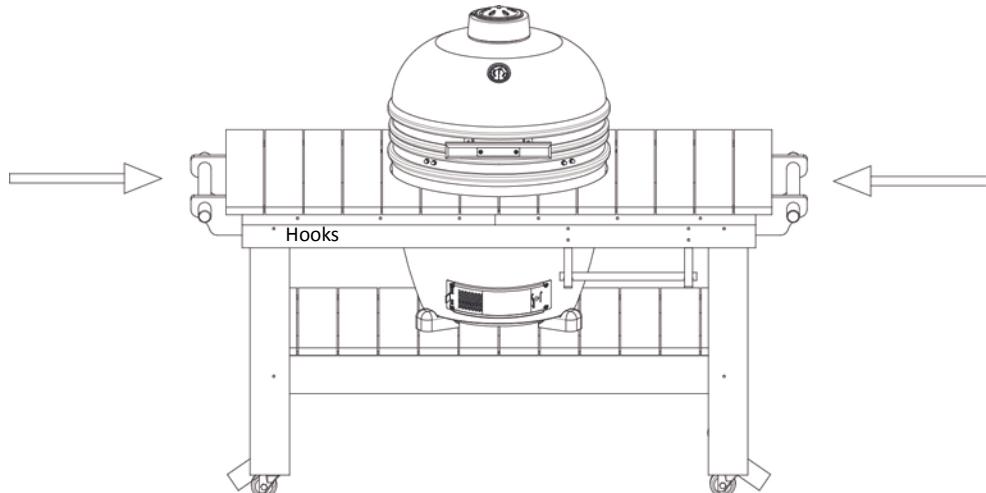


Figure 12

**STEP 6** Follow STEPS 4 – 9 on Page 4 and 5 to finish the final assembly of the whole grill.

**CONGRATULATIONS! YOU ARE READY TO USE THE KAMADO GRILL NOW!**

## STARTING/LIGHTING YOUR KAMADO GRILL

**STEP 1** Kamado Grill is easy to start. Locate the fire grate inside the firebox as shown in Figure 13. Add enough charcoal that starts just below the holes in the wall of the fire box, with the peak of the mound just below the upper edge of the fire ring. (See Figure 13) Please follow important tips of adding charcoal as below.



Figure 13

### **IMPORTANT TIPS:**

- A. Build the mound with larger chunks at the bottom, while leaving smaller ones on top as you build it. Do not dump charcoals directly into the firebox. Smaller pieces could block the air holes of the fire grate.
- B. Less charcoal should be added for initial lighting of the charcoal. After you get some charcoal lit, spread out the lit charcoal on the fire grate evenly, and add more charcoal as needed.
- C. Do not start the grill with too much charcoal, it will rapidly reach a high temperature, and it will take longer time to get the temperature down to your desired cooking temperature.
- D. Charcoal could be relit 2 or 3 times for multiple cooking. Use the ash tool to stir the used charcoal in order to make ashes drop down through the fire grate. Add 1/3 fresh charcoal to the used charcoal for building a new mound.
- E. A full firebox of ONLY fresh charcoal is highly recommended when smoking & searing to reach desired temperatures.

**STEP 2** Open the bottom vent door and leave the dome open. Light the charcoal with a fire starter cube or two, chimney starter, electric starter or other method. Wait 8-10 minutes for the charcoal to build a small bed of ember. Then close the dome, and leave the top vent fully open.

### **CAUTIONS:**

- A. NEVER USE ANY LIGHTER LIQUID or any other combustible liquids to light up the charcoal.
- B. NEVER use "Instant Light" briquettes. The grill will cook the fuel flavor in your food.
- C. NEVER use briquette charcoal. This type of charcoal can not reach temperatures above 500°F and it does not offer true charcoal flavor.
- D. ALWAYS use protective gloves to operate the grill. The grill is hot during operation.

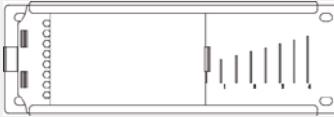
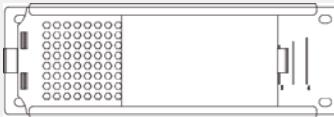
## **COOKING TEMPERATURE ADJUSTMENT**

To achieve a consistent cooking temperature as high as 750°F or as low as 225°F is easy on your Kamado Grill. Actually you can maintain low temperatures for up to 12 hours without adding any more natural lump charcoal.

**OUR KAMADO GRILL COOKING TEMPERATURE IS TO BE CONTROLLED BY ADJUSTING THE TOP VENT AND BOTTOM VENT. INCREASING AIR FLOW THROUGH THE TOP AND BOTTOM VENT WILL ACHIEVE A HIGHER COOKING TEMPERATURE, WHILE DECREASING AIR FLOW THROUGH THE**

**TOP AND BOTTOM VENT WILL ACHIEVE A LOWER COOKING TEMPERATURE. THIS IS THE KEY TO ALL THE COOKING TECHNIQUES ON YOUR KAMADO GRILL.**

**CAUTION – If you are going to cook at a low & slow temperature, do not let the grill get too hot. It takes hours to get temperatures down. Just start the grill with as little charcoal as possible.**

	TEMP	TOP VENT	BOTTOM VENT
<b>SMOKING</b>	<b>150 - 275°F</b>		
<b>Baking Or ROASTING</b>	<b>275 – 350°F</b>		
<b>Grilling</b>	<b>350 - 500°F</b>		
<b>SEARING</b>	<b>500 - 750°F</b>		

### **WARNING! PREVENT A “FLASHBACK”**

If the dome is lifted suddenly after a period of time for cooking, a sudden surge of flame or heat called a “FLASHBACK” could occur. This is caused by the sudden exposure to oxygen.

**To prevent a “FLASHBACK”, fully open both top and bottom vents and wait for 5 seconds, then lift up the dome about 1” for 2-3 seconds. After that, you could fully open the dome.**

## **COOKING CONFIGURATIONS**

### **COOKING CONFIGURATION: SMOKING or Roasting (see figure 14)**

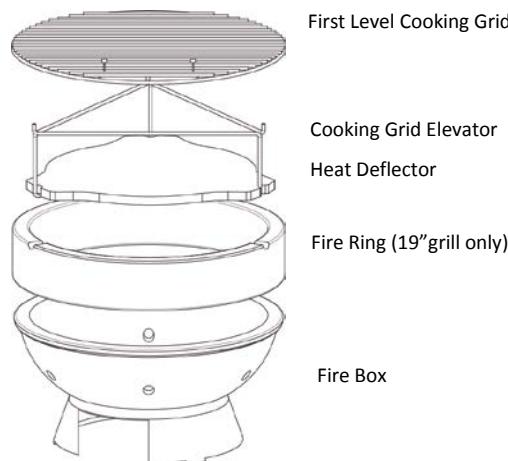
This configuration is for smoking meats and other foods requiring indirect heat. It is recommended to place a drip pan on the top of the heat deflector.

This configuration is also great for roasting chicken (with or without a Chicken Stand), turkey or

other foods requiring indirect heat. Higher cooking temperature is required for roasting by adjusting the top and bottom vent.

Accessories: HEAT DEFLECTOR

#### COOKING GRID ELEVATOR



**Figure 14**

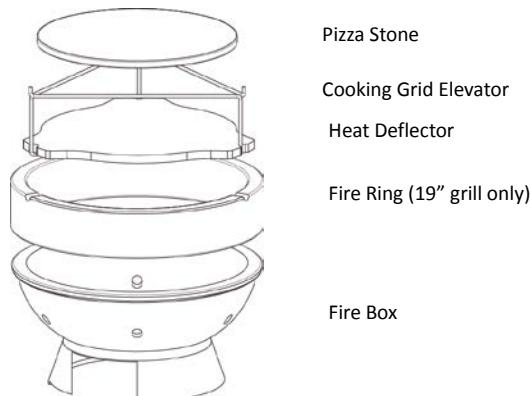
#### COOKING CONFIGURATION: BAKING (SEE FIGURE 15)

This configuration is for heating foods that are traditionally cooked in ceramic or metal containers like casseroles and hot appetizers. A pizza should not be baked directly on the heat deflector. The bottom crust will burn. This configuration is ideal for baking pizza, cookies or bread.

Accessories: HEAT DEFLECTOR

#### COOKING GRID ELEVATOR

#### PIZZA STONE



**Figure 15**

#### COOKING CONFIGURATION: Grilling or Searing (SEE FIGURE 16, 17)

This configuration is a standard way of grilling or searing on your Kamado Grill. This is great for steaks, hamburgers, chicken breasts or anything you want to cook directly over the 100% Natural Lump Charcoal.

If you are grilling various foods like sea food, fish or vegetables, The Cooking Grid Elevator and Heat Deflector can be used.

Accessories: COOKING GRID ELEVATOR (WITH OR WITHOUT)

#### FIRST LEVEL COOKING GRID

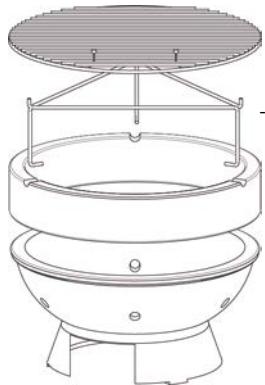


Figure 16

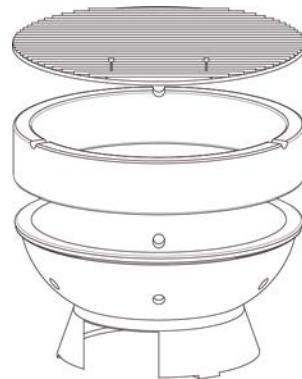


Figure 17

#### COOKING CONFIGURATION: SECONDARY COOKING GRID (SEE FIGURE 18)

This configuration is to add more cooking area to allow you to cook as many different foods as possible. When you position the Secondary Cooking Grid, please make sure the two legs on the front will not block the accessing door on the First Level Cooking Grid for adding fresh charcoals.

Accessories: COOKING GRID ELEVATOR

FIRST LEVEL COOKING GRID

SECONDARY COOKING GRID

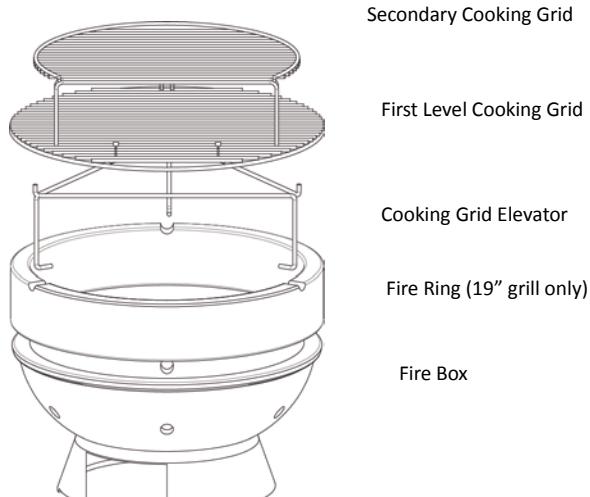


Figure 18

## CLEANING & MAINTENANCE

The Kamado Grill is made of quality materials, so there is not much general cleaning & maintenance. The best way to protect your Kamado Grill is to store a grill cover. (See Figure 19)

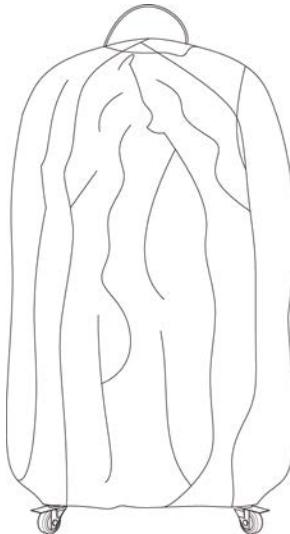


Figure 19

### CLEANING ASHES FROM YOUR GRILL

Usually there is a need to remove the ashes underneath the firebox after cooking. An Ash Cleaning Tool is included in the Kamado Grill. Please follow the steps for removing ashes from a grill in a cart or a grill table.

**CAUTION!** Wait until the ashes and the ceramics are completely cool. Then removing ashes from your grill and properly disposing of.

#### STEPS

1. If there is any partially used charcoal in the firebox, stir the charcoal so any ash in the firebox will drop down.
2. Open the bottom vent door fully, and place a small container under the opening to catch the ash. It is recommended to have a little water in the ash container before you remove ashes into the container. Wind might blow away ashes.
3. Insert the Ash Cleaning Tool through the bottom vent door and pull out ashes into the ash container.

### GRILL BANDS

**Check position and tightness of both upper and lower bands, and also the hinge at the beginning of every grilling season or annually.** If the bands & hinge are in proper position, use a 10mm wrench and Allen wrench (included in the grill package) to check the tightness of each band connectors, side shelves brackets connectors, and hinge connectors. If loose, please tighten all connectors fully. If a band is not centered, loosen the band enough to push it back in position. Then tighten the band connector with a 10mm wrench and Allen wrench.

## CLEANING YOUR KAMADO GRILL

If your Kamado Grill is not used for a certain period of time, moisture can be trapped inside the grill and you might see mold or mildew on some parts like the cooking grids or internal ceramics. This can be easily cleaned, since Kamado Grills are self-cleaning, using the following steps.

**CAUTION!** Do not use bleach or other cleaning liquids or products. It will leave an unpleasant taste in food.

1. Add charcoal and light it. Allow the grill to heat to a higher temperature up to 600°F for 15 minutes with the dome closed.
2. Allow the grill to cool down completely with dome closed.
3. Before cooking, brush the cooking grids with a standard grill brush. You can also use a soft bristle brush to remove any residue on ceramics. (**Do not use any bristle brush to clean the outer side of the ceramics with glaze.**)

## GASKET REPLACEMENT

The felt gasket material will degrade over time. Depending on the use of the grill, the exposed gasket material on the ceramic base and dome and the neck of the dome might need to be replaced every 1 or 2 years.

1. Use a box cutter to make a cross cut on the old gasket material. Pull off the loose material by hand as much as possible. (See Figure 20)
2. Use a paint scraper with enough pressure to scrape around the edges of the dome and base. Remove the remaining gasket material and adhesive as much as possible. Be careful not to press too hard or at a steep angle to avoid damage to the ceramic or glaze. (See Figure 21)

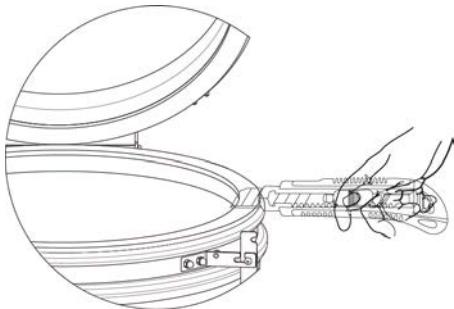


Figure 20

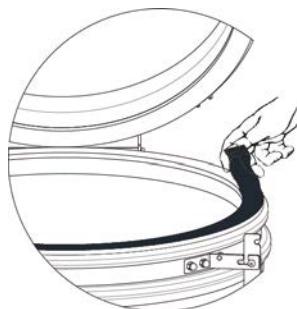
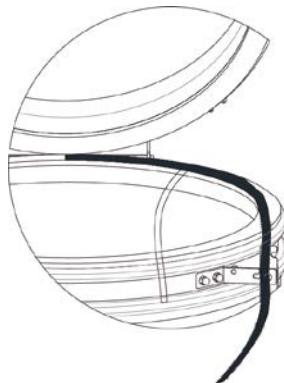


Figure 21

3. Clean edges of the dome and base with solvent.
4. Remove about 6" of the white backing material of the new felt gasket. Facing the grill, start the new gasket on the base dome at the center of the rear side near to the hinge. (See Figure 22) And ensure that the new gasket is flush to the interior of the base dome edge.



**Figure 22**

5. Use a box cutter to remove excess gasket material, so the ends meet flush and create a seamless gasket. (See Figure 23)
6. Follow same steps as above to replace the gasket on the neck of the dome. (See Figure 21)



**Figure 23**

#### **CLEANING HEAT DEFLECTOR AND PIZZA STONE**

Allow ceramic heat deflector and pizza stone to cool completely before cleaning and indoor storage. Just wipe off food material with a brush and store inside a dry place.

##### **CAUTION!**

- **DO NOT** place the hot ceramics on tables or surfaces that are not heat resistant.
- **DO NOT** use either ceramic plate to cook with on a stove top.
- **DO NOT** use cleaning chemicals or soap and water.
- **DO NOT** soak in water. It may cause it to crack during the next use.

# LIMITED WARRANTY

## **LIMITED WARRANTY:**

A limited warranty is extended to the original purchaser of this grill and warrants against malfunction due to manufacturing defects for a period of (3) three year from the date of retail purchase. Please read and follow all details noted below.

## **CLAIMS HANDLED AS FOLLOWS:**

1. **WITHIN 30 DAYS OF PURCHASE:** Return to the place of purchase.
2. **AFTER 30 DAYS AND WITHIN THE 3 YEAR WARRANTY PERIOD:** Contact our Customer Service Department at 1-800-776-9425. You must have the: model number, serial number and date of purchase. They will provide you with further instructions, which will include repair or replacement at our option.

CALL 1-800-776-9425 FOR SERVICE (9AM-6PM MON. - FRI.) or E-MAIL US AT [info@worldmkting.com](mailto:info@worldmkting.com)  
MAIL US AT: All-Pro Kamado Grills & Smokers, 12256 William Penn Hwy, Ste A., Huntingdon, PA 16652

## **DUTIES OF THE OWNER:**

This Kamado Grill must be operated in accordance with the written instructions furnished with this grill. This warranty shall not excuse the owner from properly maintaining this grill in accordance with the written instructions furnished with this grill. A bill of sale, cancelled check or payment record must be kept to verify purchase date and establish warranty period. Original carton should be kept in case of warranty return of unit.

## **WHAT IS NOT COVERED:**

1. Damage caused by misuse or use contrary to the owner's manual and safety guidelines.
2. Damage caused by a lack of normal maintenance.
3. Repair by an unauthorized person.
4. Damaged caused by use indoor.

## **LIMITATIONS:**

This warranty does not imply or assume any responsibility for consequential damages that may result from the use, misuse, or the lack of routine maintenance of this heating appliance. A cleaning fee and the cost of parts may be charged for appliance failures resulting from lack of maintenance. This warranty does not cover claims, which do not involve defective workmanship or materials. FAILURE TO PERFORM GENERAL MAINTENANCE (INCLUDING CLEANING) WILL VOID THIS WARRANTY.

THIS LIMITED WARRANTY IS GIVEN TO THE PURCHASER IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE REMEDY PROVIDED IN THIS WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS GRANTED IN LIEU OF ALL OTHER REMEDIES. IN NO EVENT WILL WORLD MARKETING OF AMERICA BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Printed in China



## CERAMIC KAMADO GRILLS & SMOKERS

### MODELS:

KG1120	KG1520	KG1920
KG1140	KG1540	KG1940
KG1160	KG1560	KG1960
KG1121b	KG1521b	KG1921b
KG1141b	KG1541b	KG1941b
KG1161b	KG1561b	KG1961b

**¡ADVERTENCIA!** LA INFORMACIÓN EN ESTE MANUAL DEBE SER SEGUIDA CON EXACTITUD, O SE PRODUCIRÁ UN INCENDIO QUE PROVOCARÁ DAÑOS MATERIALES, LESIONES O PÉRDIDAS DE VIDA.

**¡PARA SU SEGURIDAD!** NO GUARDE NI UTILICE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTA PARRILLA.

**CUIDADO:** NUNCA UTILICE LÍQUIDO PARA ENCENDER, GASOLINA U OTROS VOLÁTILES PARA EMPEZAR A USAR EL CARBÓN YA QUE ES PELIGROSO Y DEJAN SABOR A RESIDUO EN SU COMIDA. TENGA MÁXIMA PRECAUCIÓN CUANDO LE AGREGUE CARBÓN A LA PARRILLA. TIRE LAS CENIZAS FRÍAS COLOCÁNDOLAS EN PAPEL DE ALUMINIO, DEJAR EN REMOJO Y TIRARLAS EN UN CONTAINER NO COMBUSTIBLE.

**NO USE** LA PARRILLA EN BOTES O VEHÍCULOS RECREATIVOS

**NO USE** SU PARRILLA KAMADO EN INTERIORES O LUGARES CERRADOS. SÓLO PARA USO EXTERIOR

**NO** MUEVA SU PARRILLA KAMADO MIENTRAS COCINA O HAYA TODAVÍA CENIZAS CALIENTES EN LA PARRILLA

**NO** SAQUE SU PARRILLA KAMADO DE LA CARRETILLA O SU MESA DE PARRILLA APROBADA.

**NO** COLOQUE SU PARRILLA KAMADO EN UNA PLATAFORMA O MESA DE MADERA, U OTRAS

**SUPERFICIES COMBUSTIBLES**. PUEDE DAÑAR LA SUPERFICIE O PROVOCAR UN INCENDIO.

## Instrucciones de Instalación y Manual de Usuario

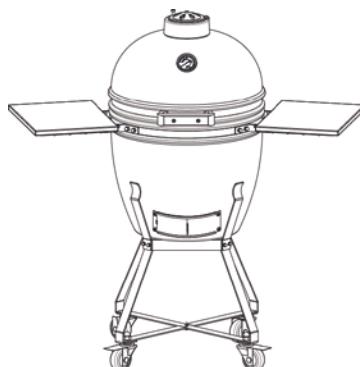
**NO TIRE ESTE MANUAL**

**CLIENTE: POR FAVOR RETENGA ESTE MANUAL PARA FUTURO USO**

## KAMADO GRILLS – SERIES



Parrilla de 11" de Diámetro Interior



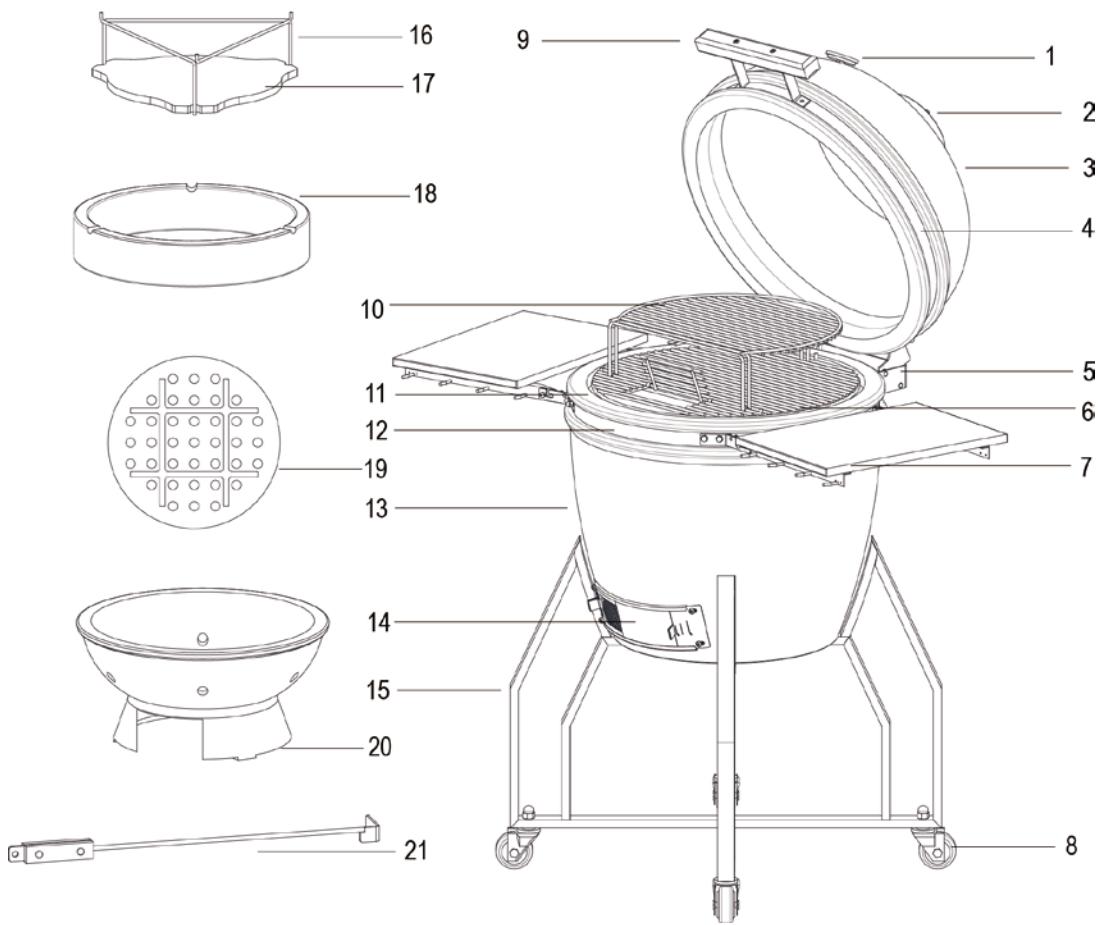
Parrilla de 15" de Diámetro Interior



Parrilla de 19" de Diámetro Interior

\*\*AVISO – La Carretilla para Parrilla no está incluida con la parrilla

– es un accesorio opcional Arriba se muestra la carretilla con repisas laterales.



ITEM #	Part Name	Part Number			Materials	Grills/ Accessories
		11"	15"	19"		
1	<b>Contador Térmico</b>	GDCG-STM	GDCG-STM	GDCG-STM	Stainless Steel	Incluido
2	<b>Ventilación Superior</b>	GDCG-S11TV	GDCG-S11TV	GDCG-S19TV	SUS 304	Incluido
3	<b>Cúpula de Cerámica</b>	GDCG-S11CD	GDCG-S15CD	GDCG-S19CD	Ceramic	Incluido
4	<b>Banda Superior</b>	GDCG-S11UB	GDCG-S15UB	GDCG-S19UB	SUS 304	Incluido
5	<b>Bisagra</b>	GDCG-S11HS	GDCG-S15HS	GDCG-S19HS	SUS 304	Incluido
6	<b>Rejilla del Primer Piso</b>	GDCG-S11FCG	GDCG-S15FCG	GDCG-S19FCG	SUS 304	Incluido
7	<b>Repisas Laterales</b>	GDCG-S11SS	GDCG-S15SS	GDCG-S19SS	SUS 304 & Bamboo	Accesorios w/cart
8	<b>Trabas de Ruedas</b>	N/A	GDCG-CA GDCG-CB	GDCG-CA GDCG-CB	Galvanized Steel	Accesorios w/cart
9	<b>Manija</b>	GDCG-S11HB	GDCG-S15HB	GDCG-S19HB	SUS 304 & Bamboo	Incluido
10	<b>Rejilla Secundaria</b>	KGA1101	KGA1502	KGA1906	SUS 304	Accesorios
11	<b>Felt Gasket</b>	GDCG-S11FG	GDCG-S15FG	GDCG-S19FG	Fibers	Incluido
12	<b>Banda Inferior</b>	GDCG-S11LB	GDCG-S15LB	GDCG-S19LB	SUS 304	Incluido
13	<b>Base de Cerámica</b>	GDCG-S11CB	GDCG-S15CB	GDCG-S19CB	Ceramic	Incluido
14	<b>Ventilación Inferior</b>	GDCG-S11BV	GDCG-S11BV	GDCG-S19BV	SUS 304	Incluido
15	<b>Carretilla</b>	GDCG-S11C	GDCG-S15C	GDCG-S19C	SUS 304	Accesorios
16	<b>Elevador de Parrilla</b>	N/A	KGA1501	KGA1905	SUS 304	Accesorios 15" & 19"
17	<b>Deflector de calor</b>	KGA1103	KGA1503	KGA1907	Ceramic	Accesorios
18	<b>Anillo de Fuego</b>	N/A	N/A	GDCG-S19FR	Ceramic	Incluido
19	<b>Rejilla</b>	GDCG-S11ICG	GDCG-S15ICG	GDCG-S19ICG	Steel	Incluido
20	<b>Cámara de Combustión</b>	GDCG-S11FB	GDCG-S15FB	GDCG-S19FB	Ceramic	Incluido
21	<b>Herramienta para Limpiar Cenizas</b>	KGA1102	KGA1505	KGA1909	SUS 304 & Bamboo	Accesorios
	<b>Piedra para Pizza</b>	KGA1104	KGA1504	KGA1908	Ceramic	Accesorios
	<b>Mesa de Madera de Teca</b>	N/A	N/A	KGA1901	Teak Wood	Accesorios
	<b>Cubierta de Tela para la Parrilla</b>	KGA1109	KGA1510	KGA1911	Vinyl	Accesorios
	<b>Cubierta de Tela para la Mesa</b>	N/A	N/A	KGA1912	Vinyl	Accesorios
	<b>Pies de Cerámica/Escudos Térmicos (Amarillo)</b>	KGA1105	KGA1506	KGA1902	Ceramic/Stainless Steel	Accesorios
	<b>(Rojo)</b>	KGA1106	KGA1507	KGA1904	Ceramic/Stainless Steel	Accesorios
	<b>(Verde)</b>	KGA1107	KGA1508	KGA1903	Ceramic/Stainless Steel	Accesorios

## ENSAMBLAJE DE SU PARRILLA KAMADO CON LA CARRETILLA OPCIONAL



**IMPORTANTE:** Lea todas las instrucciones y advertencias antes de la instalación y el uso. El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en daños a la parrilla, lesiones a personas, peligro de incendio, y anulará la garantía.

**FRÁGIL!** Mantenga la caja de la parrilla en posición vertical y manejar con cuidado. No mueva la caja de la parrilla alrededor de plataforma de camión, y no se deslice la caja. Examine si la caja está rota o aplastada cuando se reciben.

**Registro de Número de Serie:** Es importante registrar el número de serie que está ubicado en la parte inferior de la bisagra. Por favor anótelos en la tarjeta de garantía y devuélvalas al fabricante como se explica en las instrucciones.

**Ensamblaje de las Herramientas Necesarias:** Destornillador Phillips (Largo), 5mm o Llave Allen 3/16 (incluida), llave inglesa 10mm (incluida).

**PASO 1** Remueva las tiras de plástico y quite la parte de arriba y los paneles laterales de la caja. Quite por favor el protector de plástico de la parrilla. Quite todos los componentes que haya dentro de la caja y la parrilla.

**PASO 2** Ensamble la carretilla opcional. (El papel con las instrucciones de instalación de la carretilla está incluida dentro de la caja de la carretilla). Si no ha comprado la carretilla, vaya al PASO 4.

**PASO 3** Coloque la carretilla ensamblada en una superficie horizontal y estable, con las trabas de las ruedas mirando hacia delante, antes de insertar la parrilla. Levante cuidadosamente la parrilla y colóquela en la carretilla. Ajuste la posición para que el frente de la parrilla quede centrado entre las patas con las dos trabas de las ruedas. La ventilación inferior debe quedar fácilmente accesible para ser usada. (Ver Dibujo 1)

**NOTA: SE RECOMIENDA LEVANTAR LA PARRILLA ENTRE DOS PERSONAS DEBIDO AL PESO DE TODA LA PARRILLA. NO LEVANTE LA PARRILLA DEL LADO DE LA BISAGRA O DE LAS TABLAS DE SOPORTE LATERALES.**

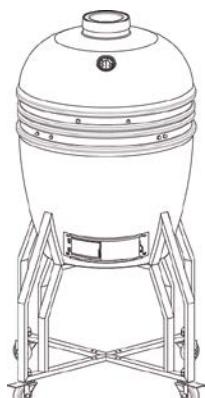


Figura 1

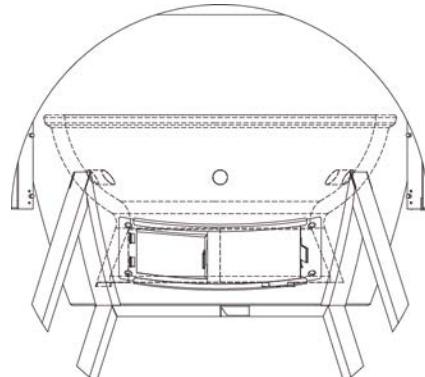


Figura 2

**PASO 4** Abra la parrilla y abra la puerta de ventilación. Coloque la cámara de combustión dentro de la parrilla y alinee la abertura del fondo de la cámara con la abertura del fondo de la puerta de ventilación. Esto permite que el aire fluya en la parrilla y remover las cenizas con la herramienta para limpiar cenizas incluida. (Ver Dibujo 2)

**PASO 5** Coloque la rejilla redonda de acero oscuro en el fondo de la cámara de combustión. La ceniza caerá a través de los espacios de la rejilla y se juntará debajo de la cámara. (Ver Dibujo 3)

**PASO 6** Coloque el anillo de fuego en la parte superior de la cámara con las muescas hacia arriba. Las muescas se usan para asegurar las patas del Elevador de Parrilla. (Ver Dibujo 4)

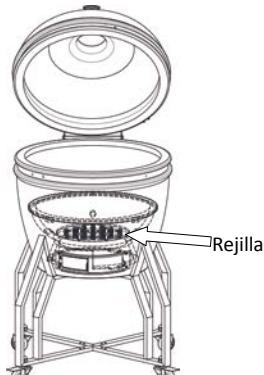


Figura 3



Figura 4

**PASO 7** Coloque la rejilla 304 de acero inoxidable del primer piso encima del anillo de fuego con la puerta de acceso en el frente de la parrilla. (Ver Dibujo 5)

**PASO 8** Cierre la cúpula de la parrilla y coloque la ventilación superior 304 de acero inoxidable encima del cuello de la cúpula. Gire la base de la ventilación superior para asegurarse de que el mástil de la ventilación superior esté a la izquierda. Esto prevendrá que los amortiguadores se deslicen cuando se abra la cúpula. (Ver Dibujo 6)

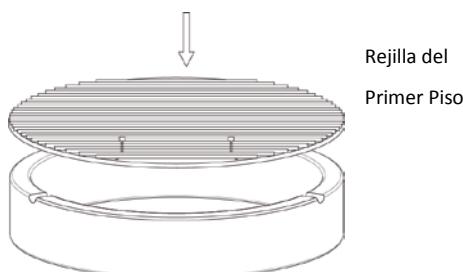


Figura 5

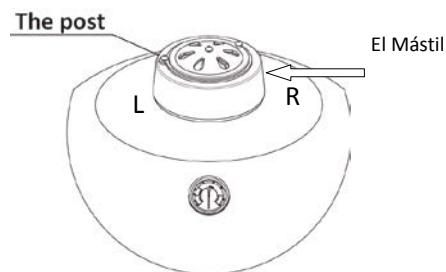


Figura 6

**PASO 9A** Instale la manija frontal con la parte superior de la parrilla terminada en posición cerrada. Tenga cuidado en no apretar demasiado las tuercas... (Ver Dibujo 7)

**PASO 9B** Junte las repisas laterales colocando las barras frontales en los huecos de los soportes de las repisas que están instalados en la parrilla. (Ver Dibujo 8) (Si compró el carrito opcional y las repisas laterales, sino ya terminó)

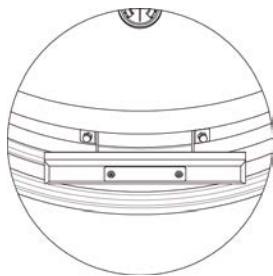


Figura 7

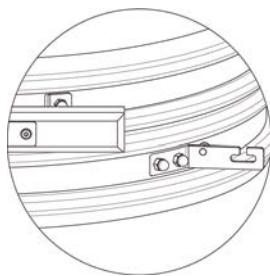


Figura 8

**¡FELICITACIONES! ¡YA ESTÁ LISTO PARA USAR SU PARRILLA KAMADO!**

**ENSAMBLAJE DE SU PARRILLA KAMADO CON LA MESA DE MADERA OPCIONAL**

**PASO 1** Remueva las tiras de plástico y quite la parte de arriba y los paneles laterales de la caja. Quite por favor el protector de plástico de la parrilla. Quite todos los componentes que haya dentro de la caja y la parrilla.

**PASO 2** Ensamble toda la mesa de madera para parrilla excepto las dos partes superiores de la mesa. (El papel con las instrucciones de instalación de la mesa de madera para parrilla está incluida dentro de la caja de la mesa). (Ver Dibujo 9)

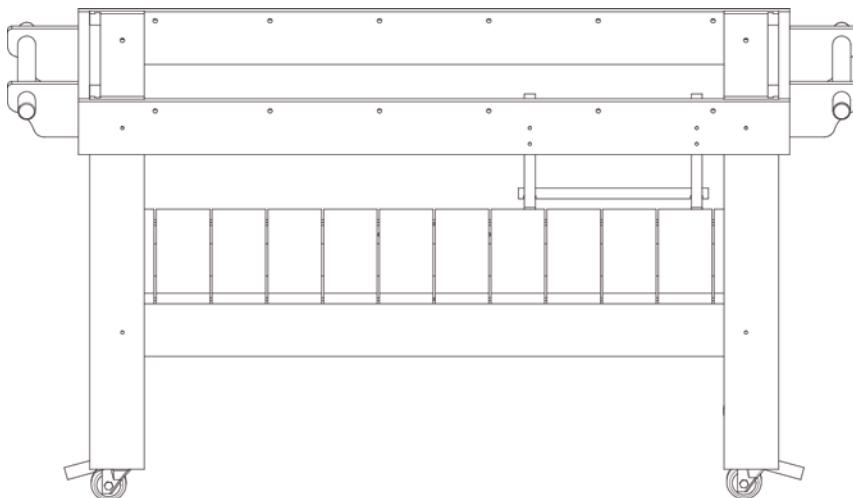
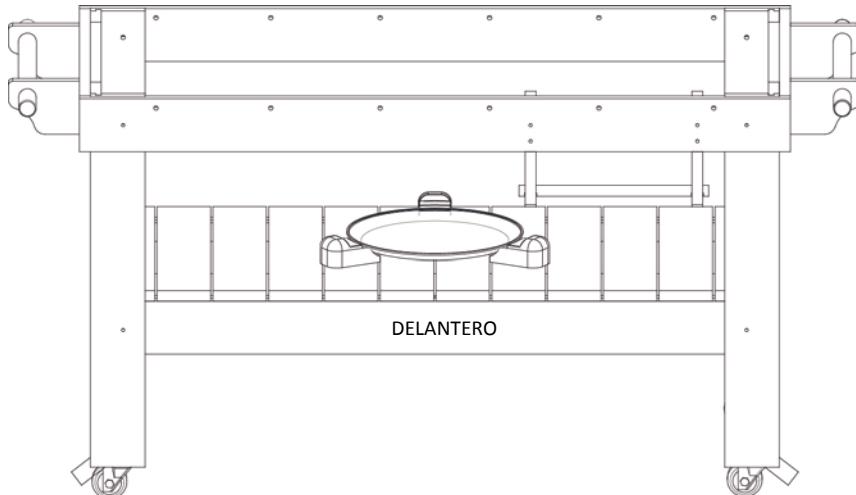


Figura 9

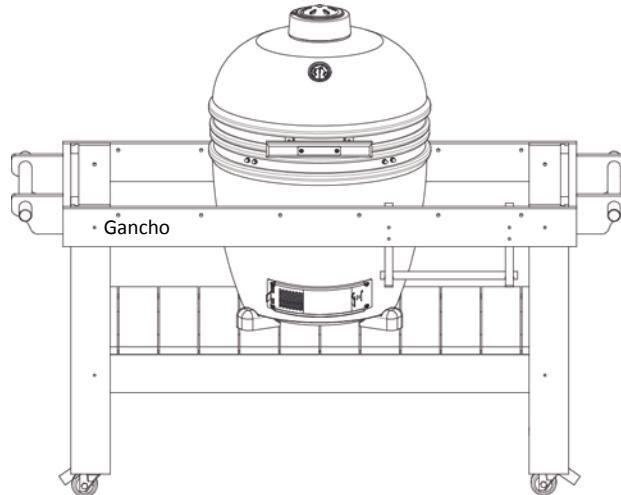
**PASO 3** Coloque las tres patas de cerámica de la parrilla en la repisa inferior de la mesa para formar un triángulo  $\triangle$  con la parte trasera de la mesa como superficie. Las otras dos patas deben estar ubicadas a la izquierda y a la derecha del fondo de la puerta de ventilación. Coloque la olla Heat Shield sobre las tres patas de cerámico. (Ver Dibujo 10)



**Figura 10**

**PASO 4** Coloque la mesa ensamblada en una superficie horizontal y estable, y ajuste las trabas frontales antes de insertar la parrilla. Coloque cuidadosamente la parrilla en la mesa y ajuste las patas con la olla Heat Shield para que encaje con la base de la parrilla. Ajuste la posición para que el frente de la parrilla quede centrado entre las patas con las dos trabas de las ruedas. (Ver Dibujo 11)

**NOTA:** SE RECOMIENDA LEVANTAR LA PARRILLA ENTRE DOS PERSONAS DEBIDO AL PESO DE TODA LA PARRILLA. NO LEVANTE LA PARRILLA DEL LADO DE LA BISAGRA O DE LAS TABLAS DE SOPORTE LATERALES.



**Figura 11**

**PASO 5** Junte los dos paneles superiores de la mesa. Y atornille las dos superficies al marco superior de la mesa de madera con los tornillos que vienen en la caja de la mesa. (Ver Dibujo 12) La superficie de la mesa debe encajar bien bajo el aro inferior de la parrilla.

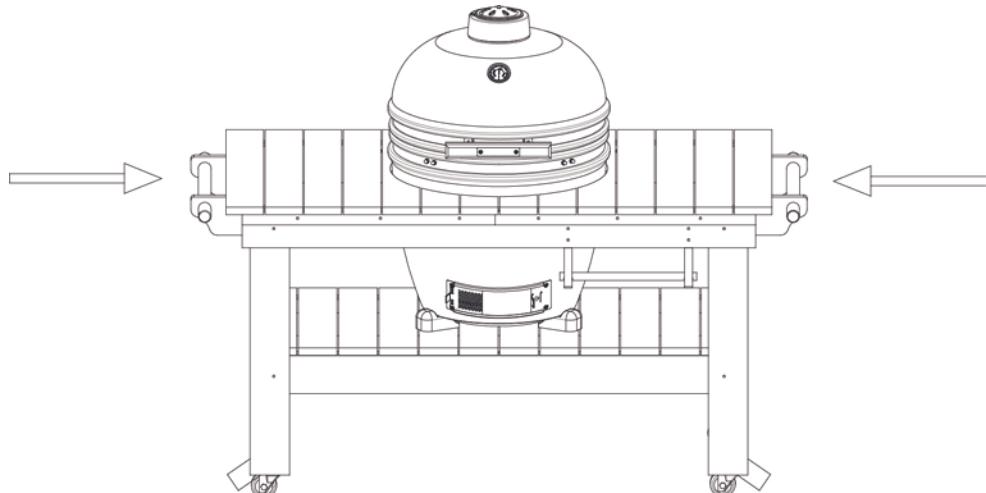


Figura 12

**PASO 6** Siga los pasos 4 – 9 de la página 4 y 5 para terminar el ensamblaje final de la parrilla completa.

**¡FELICITACIONES! ¡YA ESTÁ LISTO PARA USAR SU PARRILLA KAMADO!**

## ENCENDER SU PARRILLA KAMADO

**PASO 1** Es fácil comenzar a usar la Parrilla Kamado. Ubique la rejilla dentro de la cámara de combustión como muestra el Dibujo 13. Agregue suficiente carbón que empiece bien debajo de los espacios en la pared de la cámara, con la cumbre del montículo bien debajo del borde superior del anillo de fuego. (Ver Figura 13) Por favor siga los importantes tips de adición de carbón a continuación.

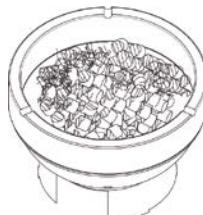


Figura 13

## TIPS IMPORTANTES

- A. Construya un montículo con trozos más grandes en el fondo, dejando los más pequeños arriba de todo. No tire el carbón directamente en la cámara. Los pedazos más pequeños podrían bloquear los agujeros de aire de la rejilla. Less charcoal should be added for initial lighting of the charcoal. After you get some charcoal lit, spread out the lit charcoal on the fire grate evenly, and add more charcoal as needed.
- B. Se debe agregar una menor cantidad de carbón para armar el fuego inicial. Luego de haber encendido algunos carbones, disperse el carbón encendido equitativamente por la rejilla, y agregue más carbón si es necesario. Charcoal could be relit 2 or 3 times for multiple cooking. Use the ash tool to stir the used charcoal in order to make ashes drop down through the fire grate. Add 1/3 fresh charcoal to the used charcoal for building a new mound.
- C. No encienda la parrilla con demasiado carbón, alcanzará rápido una temperatura alta, y llevará más tiempo lograr bajar la temperatura a la que usted desee cocinar.
- D. El carbón puede ser reencendido 2 ó 3 veces para cocinar varias veces. Use la herramienta para cenizas para remover el carbón utilizado para que las cenizas caigan a través de la rejilla. Agregue 1/3 de carbón fresco al carbón utilizado para construir un nuevo montículo.
- E. Se recomienda que la cámara de combustión esté completa SÓLO de carbón fresco cuando haga humo y esté asando para alcanzar la temperatura deseada.

**PASO 2** Abra la puerta de ventilación del fondo y deje la cúpula abierta. Utilice uno o dos cubos para encender carbón, encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico u otros métodos. Espere entre 8 y 10 minutos para que el carbón construya una pequeña cama de brasas. Luego cierre la cúpula, y deje abierta la ventilación superior.

## CUIDADOS:

**NUNCA UTILICE LÍQUIDO PARA ENCENDER CARBÓN u otros líquidos combustibles para este fin.**

**NUNCA utilice las briquetas "Instant Light". La parrilla impregnará de sabor a combustible a su comida.**

**NUNCA utilice briquetas. Este tipo de carbón no puede alcanzar temperaturas superiores a 500°F y no deja un verdadero sabor a carbón.**

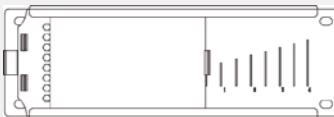
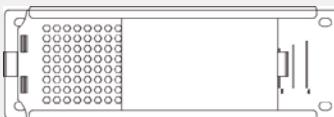
**SIEMPRE utilice guantes protectores para usar la parrilla. La parrilla está caliente mientras esté en uso.**

## AJUSTE DE TEMPERATURA DE COCCIÓN

Alcanzar una temperatura de cocción consistente de 750°F o más bajo como 225°F con su Parilla de Kamado es fácil. Hasta puedes mantener temperaturas bajas por 12 horas sin agregar más trozos de carbón.

**NUESTRA TEMPERATURA DE COCCIÓN EN LA PARRILLA KAMADO ES CONTROLADA MEDIANTE EL AJUSTE DE LA VENTILACIÓN SUPERIOR E INFERIOR. AL INCREMENTAR EL FLUJO DE AIRE A TRAVÉS DE LA VENTILACIÓN SUPERIOR E INFERIOR SE LOGRARÁ UNA TEMPERATURA DE COCCIÓN MÁS ALTA, MIENTRAS QUE AL REDUCIR EL FLUJO DE AIRE A TRAVÉS DE LAS VENTILACIONES, SE LOGRARÁ UNA TEMPERATURA MÁS BAJA. ESTA ES LA CLAVE DE TODAS LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN DE SU PARRILLA KAMADO.**

**CUIDADO** - Si usted va a cocinar en temperatura baja y fuego lento, no deje que la parrilla se caliente mucho. Lleva horas lograr que baje la temperatura. Sólo encienda la parrilla con la menor cantidad de carbón posible.

	TEMPERATURA	SUPERIOR VENT	VENT INFERIOR
AHUMADO	150 - 275°F		
HORNEADO O ASADO	275 – 350°F		
PARRILLADA	350 - 500°F		
ASADO	500 - 750°F		

#### **¡ADVERTENCIA! PREVENGA UN "FOGONAZO"**

Si la cúpula de repente se levanta luego de un periodo de tiempo de cocción, puede ocurrir una ligera explosión de fuego o calor llamada "FOGONAZO". Esto es causado por la repentina explosión al oxígeno.

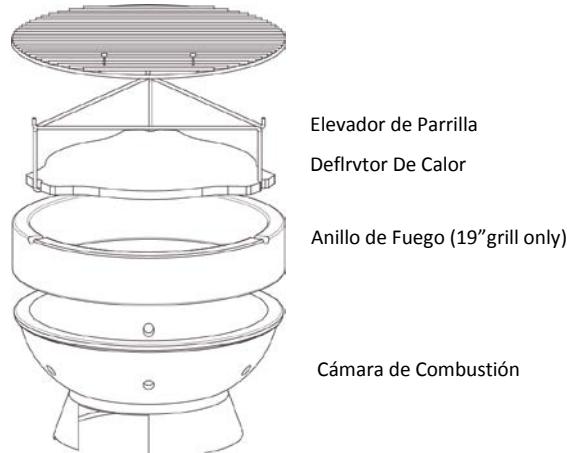
**Para prevenir un "FOGONAZO", abra las dos ventilaciones superior e inferior y espere unos 5 segundos, luego levante la cúpula por unos segundos. Luego de eso, puede abrir la cúpula.**

## **CONFIGURACIONES DE COCCIÓN**

### **CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN: AHUMADO o Asado (Ver Dibujo 14)**

Esta configuración es para carnes ahumadas y otras comidas que requieran calor indirecto. Se recomienda colocar una bandeja de goteo encima del reflector de calor. Esta configuración también es grandiosa para hacer pollo asado (con o sin un soporte para pollo), pavo u otras comidas que requieran calor indirecto. Para hacer asado se requiere temperaturas más altas que se consiguen ajustando las ventilaciones superior e inferior.

Accesorios: DEFLECTOR DE CALOR  
ELEVADOR DE PARRILLA



**Figura 14**

### **CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN: HORNEADO (VER DIBUJO 15)**

Esta configuración es para comidas calientes que se cocinen tradicionalmente en containers de cerámica o metal como cazuelas y aperitivos calientes. No se debería hornear una pizza directamente en el reflector de calor. Se quemaría la masa de abajo. Esta configuración es ideal para hornear pizzas, galletas o pan.

Accesorios: DEFLECTOR DE CALOR

ELEVADOR DE PARRILLA  
PIEDRA PARA PIZZA



**Figura 15**

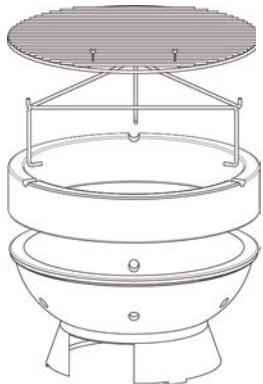
### **CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN: Parrillada o Asado (VER FIGURAS 16 17)**

Esta configuración es una forma estándar de parrillada o asado para su Parilla Kamado. Esto es grandioso para bifes, hamburguesas, pechugas de pollo o cualquier cosa que quiera cocinar directamente sobre carbón 100% natural.

Si está usando la parrilla para varias comidas como mariscos, pescado o vegetales, puede usar el Elevador de Parrilla y el Reflector de Calor.

Accesorios: DEFLECTOR DE CALOR( CON O SIN)

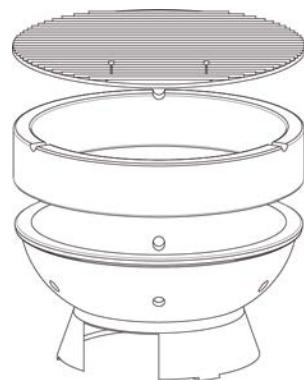
REJILLA DEL PRIMER PISO



Rejilla del Primer Piso  
Elevador  
Anillo de Fuego (19" grill only)

Cámara de Combustión

**Figura 16**



**Figura 17**

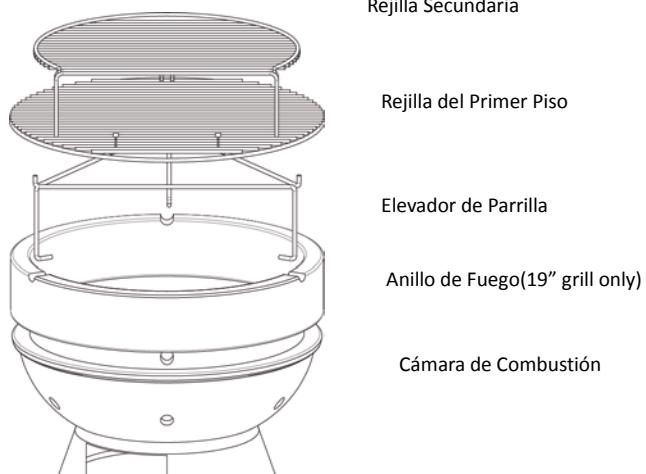
### **CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN: REJILLA SECUNDARIA (VER FIGURA 18)**

Esta configuración se usa para agregar más lugar para cocinar la mayor cantidad de comidas diferentes posible. Cuando posicione la Rejilla Secundaria, por favor asegúrese de que las dos pates del frente no bloquen la puerta de acceso en la Rejilla del Primer Piso para agregar carbones frescos.

Accesorios: DEFLECTOR DE CALOR

REJILLA DEL PRIMER PISO

REJILLA SECUNDARIA



**Figura 18**

## LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

La Parrilla de Kamado está hecha de materiales de calidad, por eso no tiene mucho para limpieza y mantenimiento general. La mejor manera de proteger su Parrilla Kamado es guardando una cubierta de tela para la parrilla. (Ver Dibujo 19)

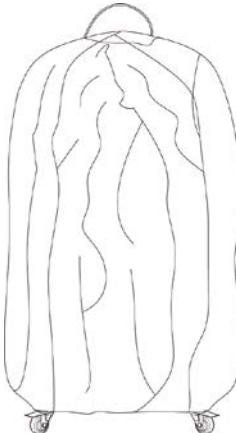


Figura 19

### LIMPIAR LAS CENIZAS DE SU PARRILLA

Por lo general es necesario remover las cenizas debajo de la cámara de combustión después de cocinar. Hay una Herramienta para Limpiear Cenizas incluida con la Parilla Kamado. Por favor siga los pasos para quitar las cenizas de la parrilla en una carretilla o mesa de parrilla.

**¡CUIDADO! No utilice lejía u otros líquidos de limpieza o productos. Dejará un sabor desagradable en los alimentos.**

#### PASOS

1. Si quedó algo de carbón parcialmente usado en la cámara de combustión, remueva el carbón para que caigan las cenizas de la cámara.
2. Abra la puerta de ventilación inferior, y coloque un pequeño contenedor bajo la abertura para recoger las cenizas. Se recomienda tener un poco de agua en el contenedor de cenizas antes de meter las cenizas en él. El viento puede llevarse las cenizas.
3. Inserte la Herramienta para Limpiear Cenizas a través de la puerta de ventilación inferior y corra las cenizas en el contenedor.

### LAS BANDAS DE LA PARRILLA

**Revise la posición y si están apretadas ambas bandas superior e inferior, y revise también la bisagra al comienzo de cada temporada de parrillada o todos los años.** Si las bandas y la bisagra están en la posición adecuada, use una llave inglesa de 10mm y una llave Allen (incluidas en la caja de la parrilla) para revisar si los conectores de las bandas, los conectores de los soportes, y los conectores de la bisagra están ajustados. Si no lo están, por favor ajuste todos los conectores. Si una banda no está centrada, afloje la banda lo suficiente para empujarla a su posición original. Luego ajuste el conector de la banda con un llave inglesa de 10mm y una llave Allen.

## LIMPIEZA DE SU PARRILLA KAMADO

Si su Parilla Kamado no se usa por un cierto periodo de tiempo, se puede juntar humedad dentro de la parrilla y puede que vea moho en algunas partes como las rejillas o las cerámicas internas. Esto puede limpiarse fácilmente, ya que las Parillas Kamado se limpian solas, siguiendo los pasos a continuación.

1. Agregue carbón y enciéndalo. Deje que la rejilla se caliente a una temperatura mayor a 600°F por 15 minutos con la cúpula cerrada.
2. Deje que la rejilla se enfrie por completo con la cúpula cerrada.
3. Antes de cocinar, cepille las rejillas con un cepillo para rejillas común. También puede usar un cepillo de cerdas suaves para quitar cualquier residuo en las cerámicas. (**No utilice el cepillo de cerdas para limpiar la parte de afuera de las cerámicas esmaltadas.**)

## REEMPAZAR EL GASKET

1. El material de gasket se degradará con el tiempo. Dependiendo del uso de la parrilla, el material de gasket expuesto en la base, la cúpula y el cuello de la cúpula de cerámica pueden necesitar ser reemplazados cada 1 ó 2 años.
2. Use una trincheta para hacer un corte cruzado en el viejo material de gasket. Quite el material suelto con las manos cuanto sea posible. (Ver Dibujo 20)
3. Use una rasqueta con presión suficiente para raspar alrededor de los bordes de la cúpula y la base. Remueva el material de gasket y el adhesivo restante cuanto sea posible. Tenga cuidado de no presionar demasiado fuerte o a un ángulo inclinado para evitar que se dañe la cerámica o el esmalte. (Ver Figura 21)

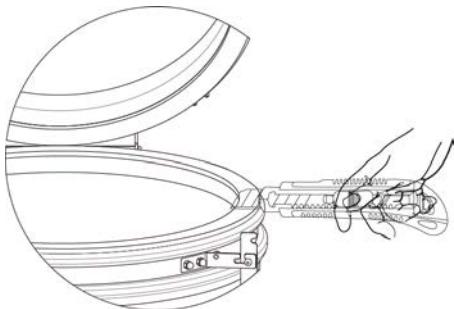
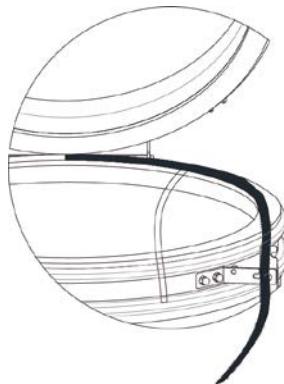


Figura 20



Figura 21

5. Limpie los bordes de la cúpula y la base con solvente.
6. Remueva cerca de 6" del material blanco de fondo del nuevo gasket. De frente a la parrilla, encienda el nuevo gasket en la base de la cúpula en el centro de la parte trasera cerca de la bisagra. (Ver Figura 22) Y asegúrese de que el nuevo gasket esté alineado con el interior del borde de la base de la cúpula.



**Figura 22**

7. Use una trinchera para quitar el exceso de material de gasket para que las terminaciones queden alineadas y creen un gasket sin costuras. (Ver Dibujo 23)
8. Siga los mismos pasos que arriba para reemplazar el gasket en el cuello de la cúpula. (Ver Dibujo 21)



**Figura 23**

Siga los mismos pasos que arriba para reemplazar el gasket en el cuello de la cúpula. (Ver Dibujo 21)  
Deje que el reflector de calor de cerámica y la piedra para pizza se enfrien por completo antes de limpiar y guardar en interiores. Limpie los restos de comida con un cepillo y guarde dentro de un lugar seco.

**¡CUIDADO!**

- **NO** coloque las cerámicas caliente sobre mesas o superficies que no sean resistentes al calor.
- **NO** use un plato de cerámica para cocinar en una superficie de estufa.
- **NO** use químicos para limpiar o jabón y agua.
- **NO** ponga en remojo. Puede que se rompa durante el próximo uso.

## **GARANTÍA LIMITADA**

### **GARANTÍA LIMITADA:**

Se extiende una garantía limitada al comprador original de esta parrilla y tiene garantía contra mal funcionamiento causado por defectos de fábrica por un periodo de (3) tres años desde la fecha de compra inicial. Por favor lea y sigua todos los detalles a continuación.

### **LOS RECLAMOS SE MANEJAN ASÍ:**

1. DENTRO DE LOS 30 DÍAS DE LA COMPRA: Devuelva al lugar de la compra.
2. LUEGO DE 30 DÍAS Y DENTRO DEL PERÍODO DE 3 AÑOS DE GARANTÍA: Comuníquese con nuestro Servicio de Atención al Cliente al 1-800-776-9425. Usted debe tener a mano: el número del modelo, el número de serie y la fecha de compra. Ellos le darán más instrucciones, que incluirán reparación o reemplazos a opción nuestra.

LLAME AL 1-800-776-9425 PARA RECIBIR AYUDA (LUNES A VIERNES DE 9AM a 6PM) O ENVIE UN E-MAIL A [info@worldmkting.com](mailto:info@worldmkting.com)

ENVIENOS UN E-MAIL A: All-Pro Kamado Grills & Smokers, 12256 William Penn Hwy, Ste A., Huntingdon, PA 16652

### **RESPONSABILIDADES DEL DUEÑO:**

Esta Parrilla Kamado debe ser utilizada de acuerdo a las instrucciones escritas recibidas con esta parrilla. Esta garantía no excusará al dueño del mantenimiento adecuado de esta parrilla de acuerdo a las instrucciones escritas recibidas con esta parrilla. Deben guardarse las escrituras de compraventa, los cheques cancelados o los registros de pago para verificar la fecha de compra y establecer el periodo de garantía. Debe guardarse el empaque original en caso de que haya una devolución de unidad de garantía.

### **¿QUÉ ES LO QUE NO CUBRE?**

1. Daños causados por mal uso o uso contrario a lo que dice el manual de usuario y las normas de seguridad.
2. Daños causados por falta de mantención normal.
3. Reparación por parte de una persona no autorizada.
4. Daños causados por uso en interiores.

### **LIMITACIONES:**

Esta garantía no implica ni asume ninguna responsabilidad por daños consecuentes que puedan resultar de uso, mal uso, o falta de rutina de mantenimiento de este aparato de calor. Se puede agregar una tarifa de limpieza y el costo de las partes por fallos en el aparato resultantes de la falta de mantenimiento. Esta garantía no cubre reclamos, lo cual no supone mano de obra o materiales defectivos. EL FALLO AL REALIZAR UN MANTENIMIENTO GENERAL (INCLUYENDO LIMPIEZA) ANULARÁ ESTA GARANTÍA.

SE LE ENTREGA ESTA GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR EN LUGAR DE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS, EXPESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO PERO NO LIMITADO A LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. LA SOLUCIÓN OFRECIDA EN ESTA GARANTÍA ES EXCLUSIVA Y SE OTORGA EN LUGAR DE TODAS LAS OTRAS SOLUCIONES. EN NINGÚN CASO WORLD OF MARKETING OF AMERICA SE HARÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES O FORTUITOS.

Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implicada, por eso la limitación de arriba puede no aplicarse en su caso. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consecuentes o fortuitos, por eso la limitación o exclusión de arriba puede no aplicarse en su caso.



## CERAMIC KAMADO GRILLS & SMOKERS

### MODELS:

KG1120	KG1520	KG1920
KG1140	KG1540	KG1940
KG1160	KG1560	KG1960
KG1121b	KG1521b	KG1921b
KG1141b	KG1541b	KG1941b
KG1161b	KG1561b	KG1961b

**AVERTISSEMENT!** LES INSTRUCTIONS CONTENUE DANS CE MANUEL DOIVENT ÊTRE SUIVIES AVEC EXACTITUDE POUR ÉVITER LE FEU POUVANT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ!** NE RANGEZ PAS OU N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE OU TOUTE AUTRE VAPEUR OU LIQUIDE INFLAMMABLES PRÈS DE CE GRIL.

**PRÉCAUTION :** N'UTILISEZ JAMAIS D'ESSENCE À BRIQUET, D'ESSENCE OU DE TOUT AUTRE GAS VOLATIL POUR ALLUMER VOTRE GRIL CAR ILS SONT DANGEREUX ET LAISSENT UN GOÛT RÉSIDUEL DANS VOTRE NOURRITURE. AGISSEZ AVEC UNE EXTRÊME PRUDENCE LORSQUE VOUS AJOUTER DU CHARBON AU GRIL. JETEZ LA CENDRE REFROIDIE EN LA PLAÇANT DANS UNE FEUILLE D'ALUMINIUM, EN LA PLONGEANT DANS L'EAU ET EN LA JETANT DANS UN CONTENANT INCOMBUSTIBLE.

**N'UTILISEZ PAS** DANS LES BATEAUX OU DANS LES VÉHICULES RÉCRÉATIFS

**N'UTILISEZ PAS** VOTRE GRIL KAMADO À L'INTÉRIEUR OU DANS UN ENDROIT FERMÉ. POUR UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT.

**NE DÉPLACEZ PAS** VOTRE GRIL KAMADO LORSQUE VOUS CUISINEZ OU LORSQUE LES CENDRES BRÛLANTES SONT TOUJOURS DANS LE GRILL

**N'ENLEVEZ PAS** VOTRE GRIL KAMADO DU CHARIOT OU DE LA TABLE DE GRIL APPROUVÉE.

**NE PLACEZ PAS** VOTRE GRIL KAMADO DIRECTEMENT SUR UNE TERRASSE, UNE TABLE OU SUR UNE AUTRE SURFACE EN BOISSURFACES COMBUSTIBLES. PEUVENT ENDOMMAGER LA SURFACE OU CAUSER UN FEU.

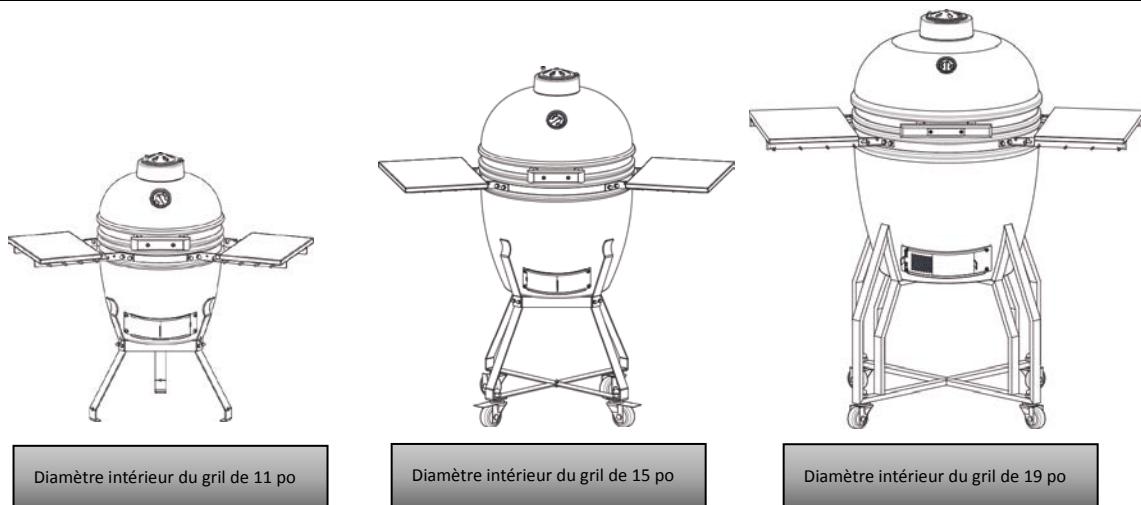
## Instructions d'installation et manuel de l'utilisateur

FABRIQUÉ EN CHINE

**JETEZ PAS CE MANUEL**

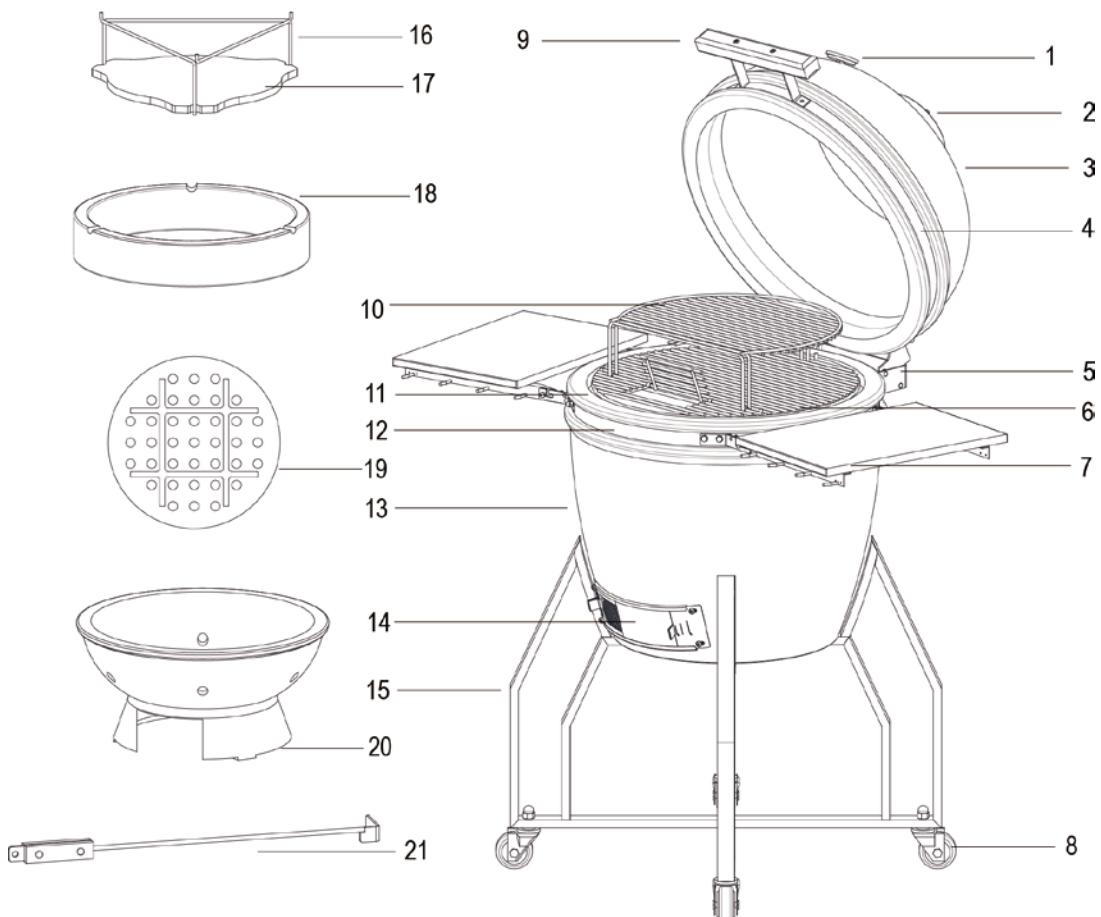
**CLIENT : Veuillez CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# KAMADO GRILLS – SERIES



\*\*NOTE - le chariot du grill n'est pas inclus - accessoire optionnel

Chariot avec tablettes latérales tel qu'illustré ci-dessus



ITEM#	Part Name	Part Number			Materials	Grills/ Accessories
		11"	15"	19"		
1	<b>Compteur thermique</b>	GDCG-STM	GDCG-STM	GDCG-STM	Stainless Steel	Inclus
2	<b>Ventilation du dessus</b>	GDCG-S11TV	GDCG-S11TV	GDCG-S19TV	SUS 304	Inclus
3	<b>Dôme en céramique</b>	GDCG-S11CD	GDCG-S15CD	GDCG-S19CD	Ceramic	Inclus
4	<b>Collier de serrage supérieur</b>	GDCG-S11UB	GDCG-S15UB	GDCG-S19UB	SUS 304	Inclus
5	<b>Charnière</b>	GDCG-S11HS	GDCG-S15HS	GDCG-S19HS	SUS 304	Inclus
6	<b>Gille de cuisson de premier niveau</b>	GDCG-S11FCG	GDCG-S15FCG	GDCG-S19FCG	SUS 304	Inclus
7	<b>Tablettes latérales</b>	GDCG-S11SS	GDCG-S15SS	GDCG-S19SS	SUS 304 & Bamboo	Articles accessoires w/cart
8	<b>Roulettes</b>	N/A	GDCG-CA GDCG-CB	GDCG-CA GDCG-CB	Galvanized Steel	Articles accessoires w/cart
9	<b>Poignée</b>	GDCG-S11HB	GDCG-S15HB	GDCG-S19HB	SUS 304 & Bamboo	Inclus
10	<b>Grille de cuisson secondaire</b>	KGA1101	KGA1502	KGA1906	SUS 304	Articles accessoires
11	<b>Joint en feutre</b>	GDCG-S11FG	GDCG-S15FG	GDCG-S19FG	Fibers	Inclus
12	<b>Collier de serrage inférieur</b>	GDCG-S11LB	GDCG-S15LB	GDCG-S19LB	SUS 304	Inclus
13	<b>Base en céramique</b>	GDCG-S11CB	GDCG-S15CB	GDCG-S19CB	Ceramic	Inclus
14	<b>Ventilation du dessous</b>	GDCG-S11BV	GDCG-S11BV	GDCG-S19BV	SUS 304	Inclus
15	<b>Panier avec tablettes latérales</b>	GDCG-S11C	GDCG-S15C	GDCG-S19C	SUS 304	Articles accessoires
16	<b>Élévateur de grille de cuisson</b>	N/A	KGA1501	KGA1905	SUS 304	Articles accessoires 15" & 19" Item
17	<b>Heat Deflector</b>	KGA1103	KGA1503	KGA1907	Ceramic	Articles accessoires
18	<b>Anneau à feu</b>	N/A	N/A	GDCG-S19FR	Ceramic	Inclus
19	<b>Grille à feu</b>	GDCG-S11ICG	GDCG-S15ICG	GDCG-S19ICG	Steel	Inclus
20	<b>Foyer</b>	GDCG-S11FB	GDCG-S15FB	GDCG-S19FB	Ceramic	Inclus
21	<b>Outil de nettoyage de la cendre</b>	KGA1102	KGA1505	KGA1909	SUS 304 & Bamboo	Articles accessoires
	<b>Pierre à pizza</b>	KGA1104	KGA1504	KGA1908	Ceramic	Articles accessoires
	<b>Table en bois de teck</b>	N/A	N/A	KGA1901	Teak Wood	Articles accessoires
	<b>Couverture du gril</b>	KGA1109	KGA1510	KGA1911	Vinyl	Articles accessoires
	<b>Dessus de table du gril</b>	N/A	N/A	KGA1912	Vinyl	Articles accessoires
	<b>Pieds en céramique/écrans thermiques (jaune)</b>	KGA1105	KGA1506	KGA1902	Ceramic/Stainless Steel	Articles accessoires
	<b>Pieds en céramique/écrans thermiques (rouge)</b>	KGA1106	KGA1507	KGA1904	Ceramic/Stainless Steel	Articles accessoires
	<b>Pieds en céramique/écrans thermiques (vert)</b>	KGA1107	KGA1508	KGA1903	Ceramic/Stainless Steel	Articles accessoires

## ASSEMBLAGE DE VOTRE GRIL KAMADO AVEC LE CHARIOT OPTIONNEL

**IMPORTANT:** lisez toutes les instructions et les avertissements attentivement avant l'installation et l'utilisation. Le défaut de suivre ces instructions peut causer des dommages au gril, des blessures, des risques de feu et annulera la garantie.

**FRAGILE!** Gardez la boîte de grille verticale et manipuler avec précaution. Ne pas déplacer la boîte de grill autour par dolly camion, et ne pas glisser la boîte. Examiner si la case est percé ou écrasé lors de la réception.

**Enregistrement du numéro de série :** il est important d'enregistrer le numéro de série qui est situé sur la partie inférieure de la charnière. Veuillez le rédiger sur la carte de la garantie et la retourner au fabricant du gril tel qu'indiqué.

**Outils d'assemblage requis :** tournevis Philips (grand), Clé Allen de 5 mm ou 3/16 (incluses), clé de 10 mm (incluses)

**ÉTAPE 1** Enlevez les bandes de plastique et retirez les panneaux du dessus et des côtés de la boîte d'expédition. Veuillez retirer la pellicule plastique protectrice du gril. Retirez toutes les composantes incluses dans la boîte et dans le gril.

**ÉTAPE 2** Assemblez le chariot optionnel. (La feuille d'instruction pour l'installation du chariot est incluse à l'intérieur de la boîte du chariot). Si vous n'avez pas acheté le chariot, passez à L'ÉTAPE 4.

**ÉTAPE 3** Placez le chariot assemblé sur une surface plane sécuritaire avec les roulettes verrouillées face vers le devant avant d'insérer le gril. Levez délicatement le gril et placez-le dans le chariot. Ajustez la position pour que le devant du gril soit centré entre les pattes avec les deux roulettes verrouillées. La ventilation du dessous doit être facilement accessible pour l'utilisation (Voir figure 1)

**NOTE : IL EST FORTEMENT RECOMMANDÉ QUE DEUX PERSONNES LÈVENT LE GRIL POUR LE PLACER DANS LE CHARIOT DÙ AU POIDS TOTAL DU GRIL. NE LEVEZ PAS LE GRIL PAR LA CHARNIÈRE OU PAR LES LANGUETTES DE SUPPORT LATÉRALES..**

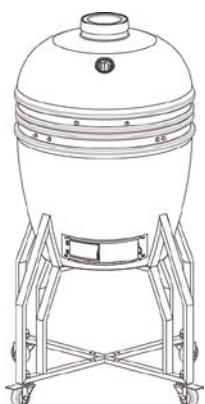


Figure 1

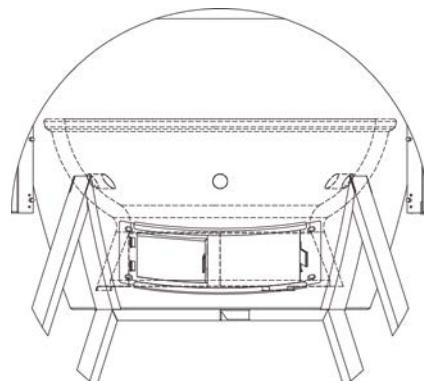


Figure 2

**ÉTAPE 4** Ouvrez le gril et ouvrez complètement la porte de ventilation du dessous. Placez le foyer à l'intérieur du gril et alignez l'ouverture au fond du foyer avec l'ouverture dans la porte de ventilation du bas. Ceci permet à l'air de circuler dans le gril et de retirer la cendre avec l'outil de nettoyage de la cendre inclus. (voir figure 2)

**ÉTAPE 5** Placez la grille à feu métallique, ronde et noire, dans le fond du foyer. La cendre passera à travers les trous dans la grille à feu et s'accumulera sous le foyer (Voir figure3)

**ÉTAPE 6** Placez l'anneau à feu sur le dessus du foyer avec les crans vers le haut. Les crans sont utilisés pour fixer les pieds de l'élévateur de grille de cuisson. (Voir figure 4)

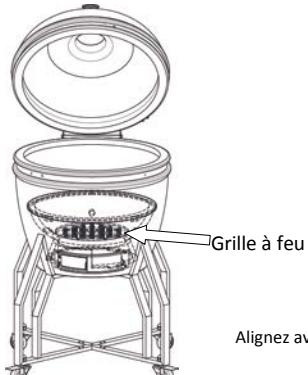


Figure 3

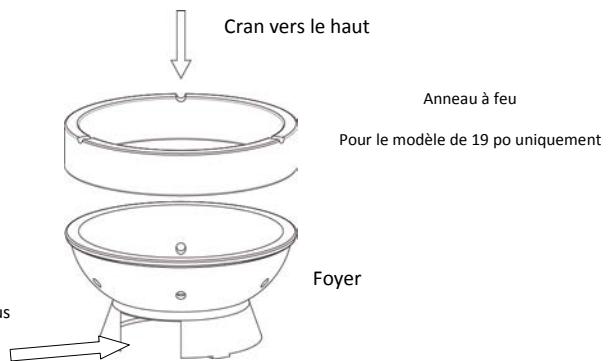


Figure 4

**ÉTAPE 7** Placez la grille de cuisson de premier niveau en acier inoxydable 304 sur le dessus de l'anneau à feu avec la porte d'accès à charnière sur le devant du gril (Voir figure 5)

**ÉTAPE 8** Fermez le dôme du gril et placez l'appareil de ventilation du dessus en acier inoxydable 304 sur le dessus le col du dôme. Tournez la base de l'appareil de ventilation du dessus pour vous assurer que sa tige soit sur le côté gauche. Cela évitera que les clapets glissent lorsque le dôme est ouvert (Voir figure 6)

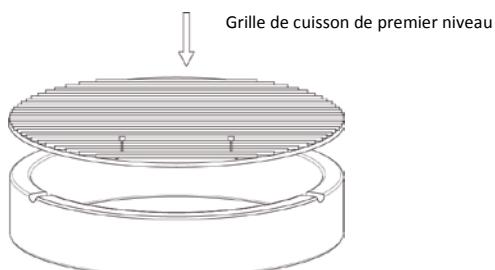


Figure 5

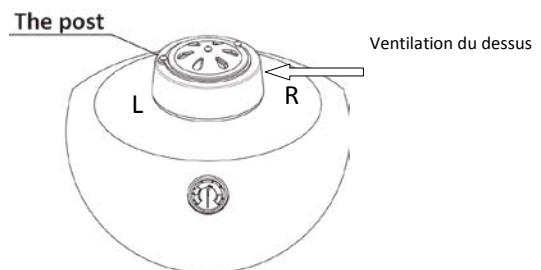


Figure 6

**ÉTAPE 9A** Installez la poignée avant avec le dessus du gril en position fermée - prenez soin de ne pas trop serrer les écrous... (Voir figure 7)

**ÉTAPE 9B** Fixez les tablettes latérales en plaçant les goupilles avant dans les fentes des équerres des tablettes qui sont installées sur le gril (Voir figure 8) (Pour les chariots et les tablettes latérales achetés en option - si vous ne les avez pas achetés, vous avez terminé l'assemblage).

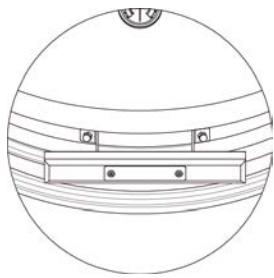


Figure 7

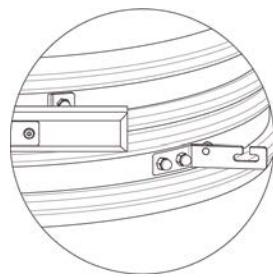


Figure 8

**FÉLICITATIONS! VOUS ÊTES MAINTENANT PRÊT À UTILISER VOTRE GRIL KAMADO!**

### ASSEMBLAGE DE VOTRE GRIL KAMADO AVEC LA TABLE EN BOIS OPTIONNELLE

**ÉTAPE 1** Enlevez les bandes de plastique et retirez les panneaux du dessus et des côtés de la boîte d'expédition. Veuillez retirer la pellicule plastique protectrice du gril. Retirez toutes les composantes incluent dans la boîte et dans le gril.

**ÉTAPE 2** Assemblez la table en bois optionnelle au complet sauf les deux dessus de table. (La feuille d'instruction pour l'installation de la table en bois est incluse à l'intérieur de la boîte de la table). (Voir figure 9)

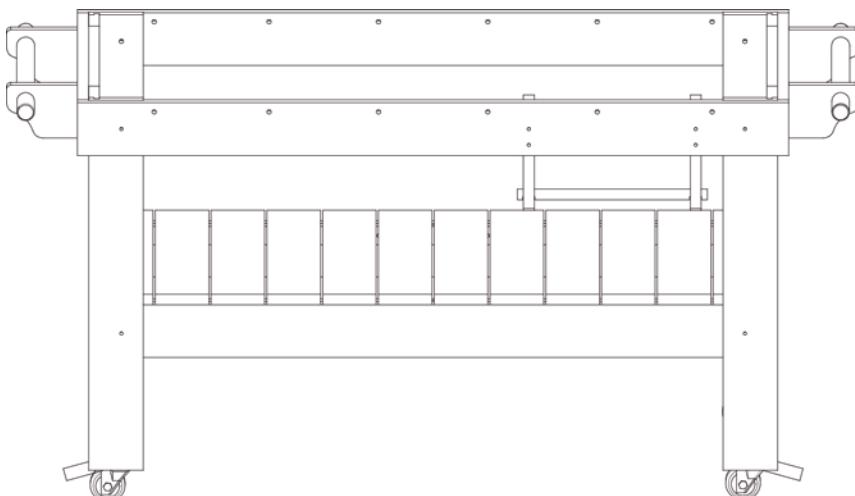
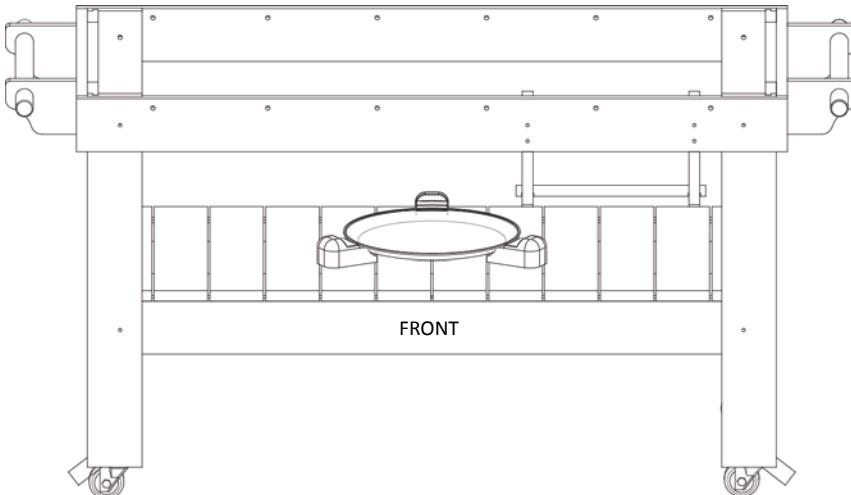


Figure 9

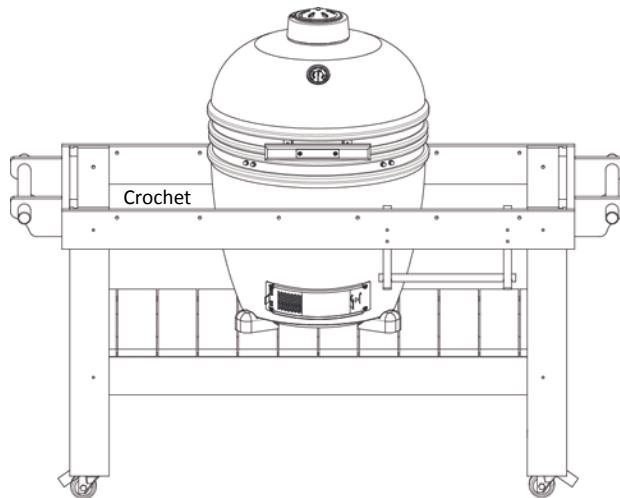
**ÉTAPE 3** Placez les trois pieds en céramique sur la tablette du bas de la table pour former un triangle  $\Delta$  avec le haut étant l'arrière de la table. Les deux autres pieds doivent être placés juste à droite et à gauche de la porte de ventilation du dessous. Placez le plateau de l'écran thermique sur les trois pieds en céramique du gril.



**Figure 10**

**ÉTAPE 4** Placez la table assemblée sur une surface nivelée et sécuritaire et verrouillez les roulettes avant d'insérer le gril. Placez délicatement le gril dans la table et ajustez les pieds avec le plateau de l'écran thermique pour correspondre avec la base du gril. Ajustez la position pour que le devant du gril soit centré entre les pattes avec les deux roulettes verrouillables (Voir figure 11)

**NOTE : IL EST FORTEMENT RECOMMANDÉ QUE DEUX PERSONNES LÈVENT LE GRIL POUR LE PLACER DANS LE CHARIOT DÛ AU POIDS TOTAL DU GRIL. NE LEVEZ PAS LE GRIL PAR LA CHARNIÈRE OU PAR LES LANGUETTES DE SUPPORT LATÉRALES.**



**Figure 11**

**ÉTAPE 5** Fixez les deux panneaux du dessus de table et fixez-les au cadre supérieur de la table en bois avec les vis fournies dans l'emballage de la table. (Voir figure 12) Le dessus de table devrait reposer juste sous l'anneau inférieur du gril.

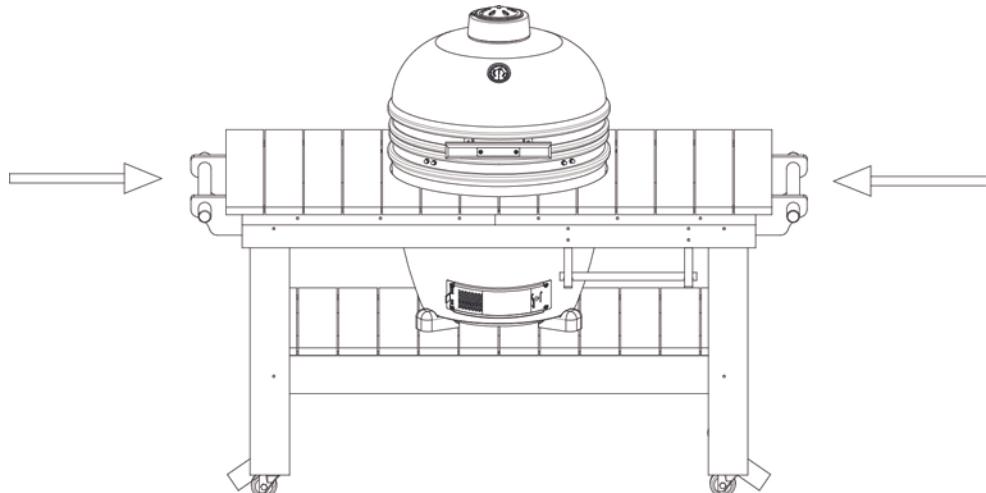


Figure 12

**ÉTAPE 6** Suivez les étapes 4 à 9 aux pages 4 et 5 pour terminer complètement l'assemblage du gril..

**FÉLICITATIONS! VOUS ÊTES MAINTENANT PRÊT À UTILISER VOTRE GRIL KAMADO!**

## ALLUMAGE DE VOTRE GRIL KAMADO

**ÉTAPE 1** Le gril Kamado est facile à allumer. Localisez la grille de feu à l'intérieur du foyer tel qu'ilustré Figure 13. Ajoutez assez de charbon, en commençant juste sous les trous dans la paroi du foyer, avec le sommet du monticule de charbon juste sous le bord supérieur de l'anneau à feu. (Voir figure 13). Pour ajouter du charbon, veuillez suivre les instructions importantes ci-dessous.

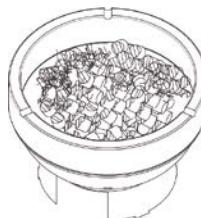


Figure 13

### **INSTRUCTIONS IMPORTANTES:**

- A. Constituez le monticule avec de plus gros morceaux de charbon en dessous et placez de plus petits sur le dessus. Ne versez pas le charbon directement dans le foyer. Les plus petits morceaux pourraient bloquer les trous d'air de la grille à feu.
- B. Ajoutez moins de morceaux de charbon pour le premier allumage du gril. Après avoir allumé quelques morceaux, étendez les charbons allumés sur la grille à feu et ajoutez plus de charbon si nécessaire.
- C. N'allumez pas le gril avec trop de charbon, il atteindra rapidement une température élevée et cela prendra plus de temps pour réduire la température au degré de cuisson voulu.
- D. Le charbon peut être rallumé 2 à 3 fois pour plusieurs cuissons. Utilisez l'outil à cendre pour brassier le charbon usé afin de le faire passer par les trous de la grille à feu. Ajoutez 1/3 de nouveau charbon à celui qui a déjà servi pour faire un nouveau monticule.
- E. Un plein foyer composé UNIQUEMENT de charbon neuf est fortement recommandé pour le fumage et pour flamber, afin d'atteindre les températures voulues.

**ÉTAPE 2** Ouvrez la porte de ventilation du bas et laissez le dôme ouvert. Allumez le charbon avec un cube allume-feu ou deux, un allumeur de foyer, un allumeur électrique ou une autre méthode. Attendez 8 à 10 minutes pour que le charbon forme un petit lit de braise. Fermez alors le dôme et laissez la ventilation du dessous complètement ouverte.

### **PRÉCAUTIONS:**

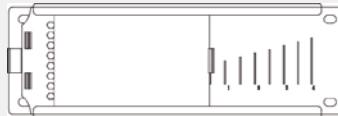
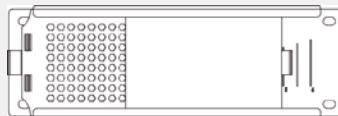
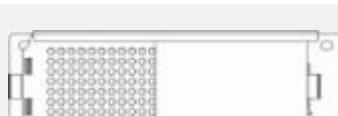
- A. **N'UTILISEZ JAMAIS D'ESSENCE À BRIQUET ou tout autre combustible liquide pour allumer votre gril.**
- B. **N'utilisez JAMAIS de briquette « d'allumage instantané ». Le gril donnerait un goût de combustible à vos aliments.**
- C. **N'utilisez JAMAIS de briquette de charbon. Ce type de charbon peut atteindre une température au-dessus de 500 °F et il ne procure pas une vraie saveur de charbon.**
- D. **Utilisez TOUJOURS des gants protecteurs pour manipuler le gril. Le gril est chaud pendant son fonctionnement.**

## **AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON**

Atteindre une température constante de cuisson aussi élevée que 750 °F ou aussi basse que 225 °F est facile avec notre gril Kamado. Vous pouvez maintenir de basses températures jusqu'à 12 heures sans ajouter de morceaux de charbon naturel.

**LA TEMPÉRATURE DE NOTRE GRIL KAMADO DOIT ÊTRE CONTRÔLÉE EN AJUSTANT LA VENTILATION SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE. L'AUGMENTATION DU FLUX D'AIR PAR LA VENTILATION DU HAUT ET LE BAS FERA MONTER LA TEMPÉRATURE DE CUISSON ET LA DIMINUTION DU FLUX D'AIR PAR LA VENTILATION DU HAUT ET DU BAS FERA BAISSE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON. C'EST LA CLÉ DE TOUTE LA TECHNIQUE DE CUISSON DE VOTRE GRIL KAMADO.**

**PRÉCAUTION - Si vous cuisez lentement et à basse température, ne laissez pas le gril devenir trop chaud. La température prend des heures à baisser. Allumez simplement le gril avec le moins de charbon possible.**

	TEMPERATURE	VENT TOP	VENT DE FOND
FUMAGE	150 - 275°F		
CUIRE OU RÔTIR	275 – 350°F		
GRILLER	350 - 500°F		
FLAMBER	500 - 750°F		

#### **AVERTISSEMENT! ÉVITER UN « RETOUR DE FLAMME OU DE CHALEUR »**

Si le dôme est levé soudainement après une période de cuisson, une montée soudaine de flamme ou de chaleur appelée « RETOUR DE FLAMME OU DE CHALEUR » peut se produire. Cela est causé par une exposition soudaine d'oxygène.

**Pour éviter un « RETOUR », ouvrez complètement la ventilation du haut et du bas et attendez pendant 5 secondes puis levez le dôme d'environ 1 po pendant 2 à 3 secondes. Ensuite, vous pouvez ouvrir complètement le dôme.**

## **CONFIGURATIONS DE CUISSON**

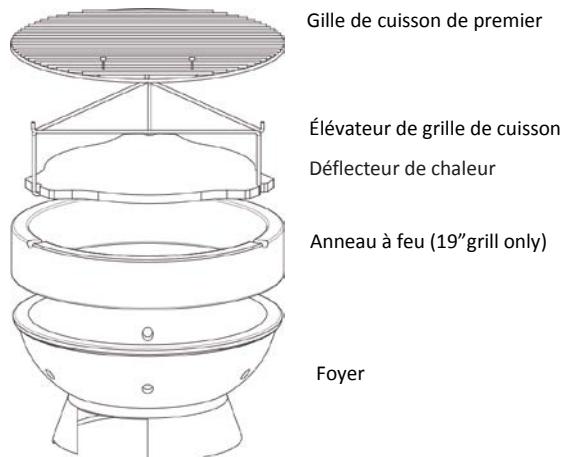
### **CONFIGURATION DE CUISSON : FUMAGE ou rôtisserie (Voir figure 14)**

Cette configuration est pour fumer les viandes et les autres mets qui requièrent une chaleur indirecte. Il est recommandé de placer une lèchefrite sur le dessus du déflecteur de chaleur.

Cette configuration est également idéale pour rôtir du poulet (avec ou sans le support pour poulet), la dinde et tout autre met nécessitant une chaleur indirecte. Une température de cuisson plus élevée est requise pour rôtir en ajustant la ventilation du haut et du bas.

Accessoires : DÉFLECTEUR DE CHALEUR

ÉLÉVATOR DE GRILLE DE CUISSON



**Figure 14**

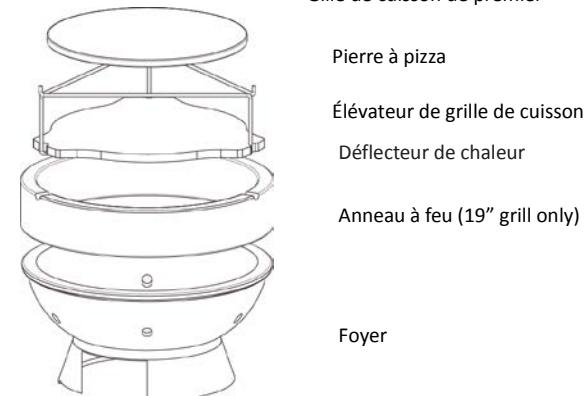
**CONFIGURATION DE CUISSON : CUISSON AU FOUR (VOIR FIGURE 15)**

Cette configuration est pour cuire les mets qui sont cuits traditionnellement dans des contenants en céramique ou en métal tels que des ragoûts ou des hors-d'œuvre chauds. Une pizza ne doit pas être cuite directement sur le déflecteur de chaleur. La pâte brûlerait en dessous. Cette configuration est idéale pour cuire les pizzas, les biscuits ou le pain.

Accessories: DÉFLECTEUR DE CHALEUR

ÉLÉVATOR DE GRILLE DE CUISSON

PIERRE À PIZZA



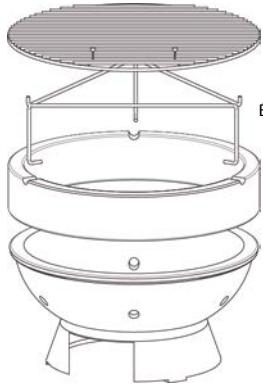
**Figure 15**

**CONFIGURATION DE CUISSON : Rôtir ou flamber (VOIR FIGURE 16 ET 17)**

Cette configuration est une manière normale de rôtir ou de flamber sur votre gril Kamado. C'est idéal pour les steaks, les hamburgers, les poitrines de poulet et tout ce que vous voulez cuire directement sur du charbon entièrement naturel. Si vous grillez différents mets tels que des fruits de mer, des poissons ou des légumes, l'élévateur de grille de cuisson et le déflecteur de chaleur peuvent être utilisés.

Accessories: ÉLÉVATOR DE GRILLE DE CUISSON(AVEC OU SANS)

GILLE DE CUISSON DE PREMIER NIVEAU



Gille de cuisson de premier niveau

Élévateur

Anneau à feu (19" grill only)

Foyer

**Figure 16**



**Figure 17**

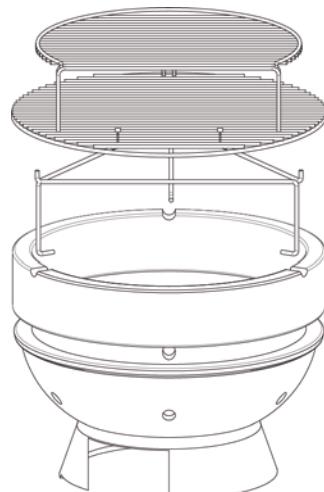
### **COOKING CONFIGURATION: SECONDARY COOKING GRID (SEE FIGURE 18)**

Cette configuration est faite pour ajouter plus d'espace de cuisson pour vous permettre de cuire le plus possible de mets différents. Lorsque vous placez la grille de cuisson secondaire, veuillez vous assurer que les deux pattes sur le devant ne bloquent pas la porte d'accès sur la grille de cuisson du premier niveau pour ajouter du charbon neuf.

Accessories: ÉLÉVATOR DE GRILLE DE CUISSON

GILL DE CUISSON DE PREMIER NIVEAU

GILL DE CUISSON SECONDAIRE



Grille de cuisson secondaire

Gille de cuisson de premier niveau

Élévateur

Anneau à feu (19" grill only)

Foyer

**Figure 18**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le gril Kamado étant fait de matériaux de qualité, il n'y a presque pas de nettoyage et d'entretien à effectuer. La meilleure manière de protéger votre gril Kamado est d'installer une couverture de gril (Voir figure 19)

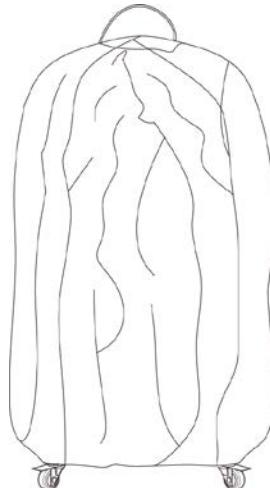


Figure 19

### NETTOYEZ LA CENDRE DE VOTRE GRIL

Habituellement, on doit enlever la cendre sous le foyer après la cuisson. Un outil de nettoyage de la cendre est inclus avec votre gril Kamado. Veuillez suivre les étapes suivantes pour enlever la cendre du gril dans un chariot ou dans une table.

**PRÉCAUTION!** Attendez que la cendre et que les céramiques soient complètement refroidies. Retirez ensuite la centre de votre gril et jetez-là correctement.

### ÉTAPES

1. S'il y a des parties de charbon partiellement utilisées dans le foyer, brassez le charbon pour que la cendre tombe sous le foyer.
2. Ouvrez complètement la porte de ventilation du bas et placez un petit récipient sous l'ouverture pour recevoir la cendre. Il est recommandé de placer un peu d'eau dans le récipient avant d'enlever la cendre du récipient. Le vent pourrait souffler sur la cendre.
3. Insérez l'outil de nettoyage de la cendre par la porte de ventilation du bas et faites glisser la cendre dans le récipient.

### COLLIERS DE SERRAGE DU GRIL

**Vérifiez la position et la solidité des colliers de serrage du haut et du bas et également la charnière avant toute saison d'utilisation du gril ou annuellement.** Si les colliers et la charnière ne sont pas dans la bonne position, utilisez une clé de 10 mm et une clé Allen (incluses dans l'emballage du gril) pour vérifier la solidité de chaque raccord de collier, d'équerre des tablettes latérales et les raccords de charnière. S'ils sont lâches, veuillez les serrer complètement. Si un collier de serrage n'est pas centré, relâchez suffisamment le collier pour le remettre en position puis serrez le raccord du collier avec une clé de 10 mm et une clé Allen.

## NETTOYAGE DE VOTRE GRIL KAMADO

Si votre gril Kamado n'est pas utilisé pendant une certaine période de temps, l'humidité peut être emprisonnée à l'intérieur du gril et vous pourriez voir de la moisissure sur certaines parties telles que les grilles de cuissons et la céramique intérieure. Elles peuvent être nettoyées facilement car les grils Kamado sont autonettoyants. Suivez les étapes suivantes :

**ATTENTION! N'utilisez pas d'agent de blanchiment ou tout autre liquide ou produit nettoyant. Cela donnerait un goût déplaisant à votre nourriture.**

1. Ajoutez du charbon et allumez-le. Laissez le gril chauffer à une haute température jusqu'à 600 °F pendant 15 minutes avec le dôme fermé.
2. Laissez le gril refroidir complètement avec le dôme fermé.
3. Avant de cuire, brossez les grilles de cuissons avec une brosse normale pour gril. Vous pouvez également utiliser une brosse en soie douce pour enlever tout résidu sur les céramiques. (**N'utilisez aucune brosse en soie pour nettoyer l'extérieur des céramiques glacées.**)

## REEMPLACEMENT DU JOINT

**Le joint de feutre se dégradera avec le temps. Selon l'utilisation du gril, le matériau exposé du joint sur la base en céramique, le dôme et le col du dôme peut être remplacé chaque année ou aux deux ans.**

1. Utilisez un couteau polyvalent pour couper en longueur l'ancien matériau du joint. Tirez sur le matériau lâche, à la main, le plus possible. (Voir figure 20)
2. Utilisez un grattoir à peinture en appliquant suffisamment de pression sur les bords du dôme et de la base. Enlevez le plus possible le matériau du joint restant et l'adhésif. Prenez soin de ne pas appuyer trop fort ou dans un angle prononcé pour ne pas endommager la céramique ou la glaçure (Voir figure 21)

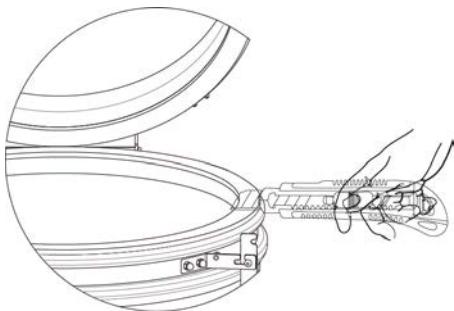


Figure 20

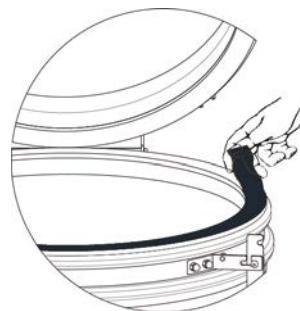
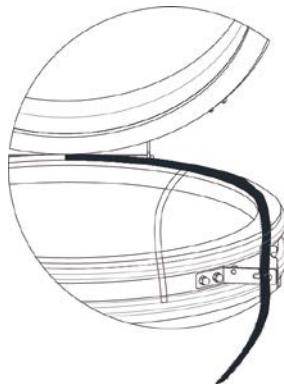


Figure 21

3. Nettoyez les bords du dôme et de la base avec un solvant.
4. Enlevez environ 6 po du matériau de renfort du nouveau joint de feutre. En faisant face au gril, appliquez le nouveau joint sur la base du dôme au centre du côté arrière, près de la charnière. (Voir figure 22) Assurez-vous que le nouveau joint soit égal à l'intérieur du bord de la base du dôme.



**Figure 22**

5. Utilisez un couteau polyvalent pour enlever le matériau excédent du joint afin que les extrémités soient égales et créent un joint uniforme. (Voir figure 23)
6. Suivez les mêmes étapes que celles ci-dessus pour remplacer le joint sur le col du dôme. (Voir figure 21)



**Figure 23**

#### **NETTOYAGE DU DÉFLECTEUR DE CHALEUR ET DE LA PIERRE À PIZZA**

Laissez refroidir complètement le déflecteur de chaleur et la pierre à pizza avant de nettoyer et de ranger à l'intérieur. Nettoyez simplement en brossant pour enlever les débris de nourriture et rangez à l'intérieur dans un endroit sec.

#### **PRÉCAUTION!**

- **NE PLACEZ PAS** les céramiques chaudes sur des tables ou des surfaces qui NE sont pas résistantes à la chaleur..
- **N'UTILISEZ PAS** toute assiette en céramique pour la cuisson sur le dessus du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage chimiques ou du savon et de l'eau.
- **NE TEMPEZ PAS** dans l'eau. Cela pourrait les faire craquer lors de la prochaine utilisation

## **GARANTIE LIMITÉE**

### **GARANTIE LIMITÉE :**

Une garantie limitée est pourvue à l'acheteur original de ce gril et garantit contre le mauvais fonctionnement dû aux défectuosités de fabrication pendant une période de 3 (trois) ans, à compter de la date d'achat au détail. Veuillez lire et suivre les instructions ci-dessous.

### **PROCESSUS DE RÉCLAMATION :**

1. DANS LES 30 JOURS DE LA DATE D'ACHAT : retournez-le à l'endroit de votre achat
2. APRÈS 30 JOURS ET PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE DE 3 ANS : contactez le service à la clientèle : 1-800-776-9425. Vous devez avoir votre numéro de modèle, votre numéro de série et la date de l'achat. Le personnel du service vous donnera les informations nécessaires pour la réparation ou le remplacement, à notre discrétion.

TÉLÉPHONEZ AU 1-800-776-9425 POUR LE SERVICE (9 h à 16 h, DU LUNDI AU VENDREDI) ou contactez-nous à [info@worldmkting.com](mailto:info@worldmkting.com)

ÉCRIVEZ-NOUS AU : All-Pro Kamado Grills & Smokers, 12256 William Penn Hwy, Ste A., Huntingdon, PA 16652

### **RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE :**

Ce gril Kamado doit être utilisé selon les instructions écrites fournies avec le gril. Le propriétaire doit entretenir ce gril en conformité avec les instructions écrites fournies avec le gril. Un reçu, un chèque payé ou un dossier des versements effectués doivent être conservés pour vérifier la date d'achat et pour établir la période de garantie. L'emballage original doit être conservé en cas de retour de l'article pour la garantie.

### **CE QUI N'EST PAS COUVERT :**

1. Les dommages causés par la mauvaise utilisation ou l'utilisation contraire aux instructions du manuel de l'utilisateur et aux consignes de sécurité.
2. Les dommages causés par un manque d'entretien normal.
3. Les réparations effectuées par une personne non autorisée.
4. Les dommages causés par une utilisation à l'intérieur.

### **RESTRICTIONS :**

Cette garantie ne couvre pas et n'assume aucune responsabilité pour des dommages consécutifs qui peuvent avoir été causés par l'utilisation, la mauvaise utilisation ou le manque d'entretien de routine de cet appareil. Des frais de nettoyage et le coût des pièces peuvent être facturés pour les appareils défectueux dus au manque d'entretien. Cette garantie ne couvre pas les réclamations autres que pour les défectuosités de fabrication et de matériaux. LE DÉFAUT D'EFFECTUER UN ENTRETIEN GÉNÉRAL (INCLUANT LE NETTOYAGE) ANNULERA LA GARANTIE.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST POURVUE À L'ACHATEUR AU LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, IMPLICITE OU EXPLICITE, INCLUANT MAIS SANS S'Y LIMITER LES GARANTIES DE VALEUR COMMERCIALE OU D'ADAPTATION POUR UN USAGE PARTICULIER. LES RECOURS PRÉVUS PAR CETTE GARANTIE SONT EXCLUSIFS ET REMPLACENT TOUT AUTRE RECOURS. EN AUCUN CAS, WORLD MARKETING OF AMERICA NE SERA RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES ACCIDENTELS OU CONSÉCUTIFS.

Certains États (provinces) n'acceptent pas les restrictions et la durée d'une garantie implicite. De ce fait les restrictions peuvent ne pas s'appliquer à vous. Certains États (provinces) n'admettent pas d'exclusion ou de restrictions pour les dommages accidentels et consécutifs. De ce fait les restrictions peuvent ne pas s'appliquer à vous.