

## Instrucciones de usuario

**IMPORTANTE** – Remover el embalaje con cuidado antes de usarlo, pero conservar las instrucciones de seguridad. Dichas instrucciones forman parte Del producto. Por favor leer todas las advertencias detalladas en el instructivo. Este equipo está hecho solo para uso doméstico.

### ACERCA DEL KAMADO

Las primeras versiones de Kamado que se tiene registro cuentan con más de 3000 años de antigüedad. Desde entonces su diseño ha ido evolucionando de varias maneras, ya sea agregando una tapa desmontable o rejillas de ventilación para el control de flujo de aire. La palabra Kamado tiene origen japonés, y significa "Lugar de cocina". Hoy en día se ha vuelto un término genérico para referirse a este estilo de hornos cerámicos.

Los hornos Kamado son extremadamente versátiles. Se puede asar o ahumar carnes o vegetales en ellos, así como también cocinar pizza, pan y todo tipo de pastelería de manera sencilla. Dado su capacidad de retener el calor, se pueden alcanzar y mantener altas temperaturas mediante el control preciso del flujo de aire a través del uso de las rejillas de ventilación (respiraderos). Las altas temperaturas son ideales para lograr cocciones rápidas en hamburguesas o salchichas, mientras que las temperaturas bajas son usadas para cocinar grandes cortes de carne por períodos prolongados de tiempo. Una costumbre popular es la de agregar pequeños trozos de maderas de árboles específicos para que el humo que esto provoca añada un sabor especial a las carnes.

### PRECAUCIONES

- Este producto está destinado a ser usado en exteriores, **no** debe usarse en lugares con poca ventilación.
- Mantener fuera del alcance de los niños y mascotas.
- **Nunca** dejar el fuego encendido sin supervisión.
- **RIESGO DE INTOXICACIÓN POR INHALACIÓN DE MONÓXIDO DE CARBONO**, no encender ni dejar enfriar en lugares reducidos.
- **No** utilizar en carpas, casas rodantes, coches, sótanos, áticos, botes o cualquier tipo de barco.
- **No** utilizar bajo toldos, sombrillas o gazebos.
- **No** utilice gasolina, aguarrás, alcohol u otros productos químicos similares para encender o avivar el fuego. Utilice solo iniciadores que cumplan la norma EN1860-3.
- Se recomienda utilizar carbón de origen vegetal como combustible principal, ya que se mantiene por más tiempo y produce menos cenizas.
- **¡IMPORTANTE!** Cuando se abra la tapa a altas temperaturas, es importante hacerlo lentamente, permitiendo que el aire ingrese de forma regulada y así evitar llamaradas que puedan causar quemaduras.
- Siga siempre las guías de cocción ubicadas en las páginas 3 y 4 de este manual.
- **No** utilizar el producto sobre superficies inflamables.
- Asegúrese de que el kamado se encuentre a un mínimo de 2 metros de distancia de cualquier objeto inflamable.
- **No** utilizar el producto como Caldera o elemento de calefacción.
- **¡ATENCIÓN!** El producto puede alcanzar a altas temperaturas. Asegurarse de que este frío antes de moverlo.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando para manipularlo.
- Siempre inspeccionar la unidad antes de usarla en búsqueda de roturas o desperfectos.

### ENCENDIENDO EL KAMADO

- Para encender el fuego, coloque papel enrollado con algunos trozos de madera o cartón en la bandeja correspondiente y luego colocar carbón vegetal sobre dicho papel.
- **No** utilizar gasolina, aguarrás, alcohol u otros productos químicos similares para encender o avivar el fuego.
- Abra el respiradero inferior y encienda el papel con un fósforo o encendedor.
- **No** sobrecargar el producto con material combustible, si el fuego es demasiado intenso este podría dañar el equipo.
- Si las llamas son demasiado altas, estas podrían dañar el sellado de la junta de filtro.
- Después del primer uso, compruebe que todos los cierres están bien apretados. La banda metálica que conecta la tapa con la base se expandirá por el calor y podría aflojarse. Se recomienda comprobar y, si es necesario, apretar la banda con una llave inglesa.
- Ahora ya sabe cómo utilizar su Kamado con normalidad.

### "APAGADO"

- Para extinguir el calor, cierre la tapa y todas las ventilaciones. De esta manera, el fuego se apagará por falta de oxígeno.
- **NO** utilizar agua para apagar las brasas, la misma podría dañar el Kamado.

### ALMACENAJE

- Una vez se haya enfriado completamente, y si se almacena en el exterior, cubra el Kamado con una cubierta que lo proteja del agua.
- Para lavar el emparrillado, utilice detergente con agua tibia, ya que el mismo no es apto con lavavajillas.
- Cuando la unidad este en uso, utilice el bloqueo de las ruedas para evitar el uso involuntario de la misma.
- Se recomienda guardar el Kamado bajo techo durante épocas de bajas temperaturas.

### LIMPIEZA

- El Kamado es autolimpiable. Caliéntelo a 260°C durante 30 minutos y eliminará cualquier resto que quedara.
- **NO** utilice agua ni ningún otro tipo de producto de limpieza para limpiar el interior de su Kamado. Las paredes son porosas y absorberán cualquier líquido utilizado, lo cual podría causar que el Kamado se agriete. Si el hollín es excesivo, utilice un cepillo de alambre para raspar los restos de carbón antes del siguiente uso.
- Para limpiar las parrillas y las rejillas, utilice un limpiador no abrasivo una vez que la unidad se haya enfriado por completo.
- Para limpiar la superficie exterior espere a que el Kamado se enfríe y utilice un paño húmedo con un detergente suave.

### MANTENIMIENTO

- Apretar las bandas metálicas y aceitar la bisagra 2 veces al año o más si es necesario.

### USOS Y CUIDADOS

- Asegúrese de que el Kamado esté siempre colocado en una superficie, plana, nivelada, resistente al calor, no inflamable y lejos de elementos inflamables.
- Asegúrese de que el Kamado tenga un espacio libre por encima de él de 2 metros, y lo mismo a su alrededor.
- Abra el respiradero inferior y encienda el papel con fósforos o un encendedor de punta larga. Una vez que haya prendido, deje el respiradero inferior y la tapa abierta durante unos 10 minutos para que se formen brasas calientes.
- Deje que el carbón tome temperatura durante al menos 30 minutos antes de comenzar la cocción, para que el mismo se convierta en brasas.
- Se recomienda no avivar o girar las brasas una vez que estén encendidas, ya que esto no permite se queme de manera uniforme y eficiente.
- Una vez encendido el fuego, utilice **SÓLO** guantes resistentes al calor para manipular el equipo.
- Vea a continuación las instrucciones de cocción en función de la temperatura y la duración.

### GUIA PARA COCCIÓN LENTA

- Encienda el carbón de acuerdo con las instrucciones anteriores. **NO** mueva ni avive el carbón una vez encendido.
- Mantener la ventilación inferior abierta durante unos 10 minutos para que se forme un pequeño lecho de brasas calientes.
- Vigile la temperatura hasta conseguir la deseada. Consulte la página 4 para ver la guía de temperaturas.
- Cierre la ventilación inferior.
- El Kamado ya está listo para cocinar a baja temperatura.

### GUIA PARA AHUMAR

- Siga las instrucciones de cocción lenta.
- Vigile el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Consulte la página 4 para ver la guía de temperaturas.
- Deje la ventilación inferior ligeramente abierta.
- Cierre la ventilación superior y continúe controlando la temperatura por algunos minutos más.
- Utilizando guantes resistentes al calor, coloque las astillas de madera sobre el carbón caliente.
- El Kamado ya está listo para ahumar.
- **CONSEJO:** Remoje las astillas de madera en agua durante 15 minutos para prolongar su duración.

## Guía para el uso seguro y cuidados esenciales

### GUIA PARA COCCIÓN RÁPIDA

- Encienda el carbón vegetal según las instrucciones de la página 3.
- Cierre la tapa y abra completamente las rejillas de ventilación superior e inferior.
- Vigile el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Consulte la página 4 para ver la guía de temperaturas.
- Cierre la rejilla de ventilación superior hasta la mitad y continúe comprobando la temperatura por algunos minutos.
- El Kamado ya está listo para cocinar.





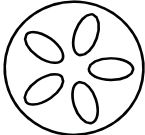

### INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN

- Por favor lea y siga estos consejos cuando cocine en su Kamado.
- **NO** cocinar hasta que el carbón no se haya hecho brasas.
- Lávese siempre las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Mantenga siempre la carne cruda alejada de la carne cocida y de otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies del Kamado y los utensilios que utilizará estén limpios.
- **NO** utilizar los mismos utensilios para manipular alimentos cocidos y crudos.
- Asegúrese de que la carne esté bien cocida antes de ingerirla.
- **PRECAUCIÓN:** Comer carne cruda o mal cocida puede provocar intoxicación.
- Si la carne se ha cocinado lo suficiente, los jugos de esta deben ser transparentes.
- Se recomienda precocinar la carne si son trozos grandes.
- Luego de utilizar el Kamado, siempre limpie las superficies de cocción y los utensillos.

### RECARGA

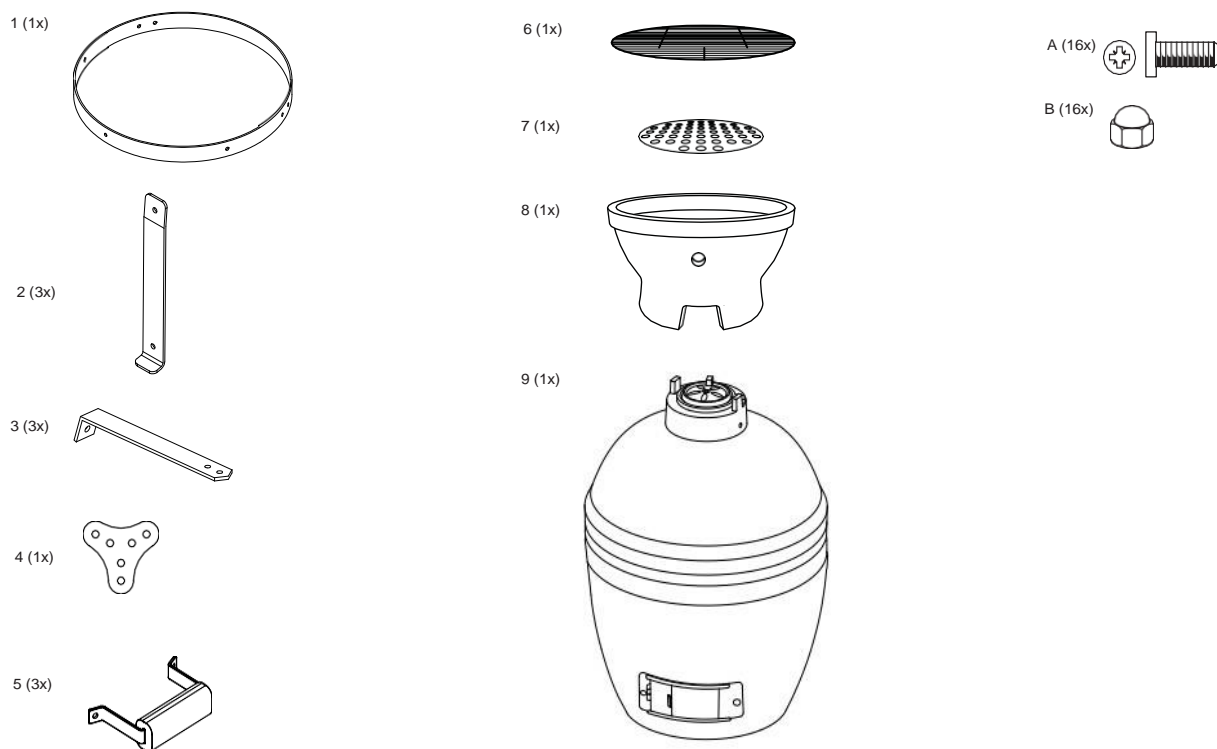
- En caso de necesitar agregar más carbón, cierre todas las rejillas de ventilación antes de hacerlo.

### GUIA DE TEMPERATURAS

Baja temperatura / Ahumado (110°C-135°C)		Rejilla superior	Rejilla inferior
Ternera	4 Hrs por kg.		
Cerdo desmenuzado	4 Hrs por kg.		
Pollo entero	3-4 Hrs.		
Costillas	3-5 Hrs.		
Asado	9+ Hrs.		
Asar (160°C-180°C)		Rejilla superior	Rejilla inferior
Pescado	15-20 Min.		
Lomo de Cerdo	15-30 Min.		
Pollo trozado	30-45 Min.		
Pollo entero	1-1.5 Hrs.		
Cordero	3-4 Hrs.		
Pavo	2-4 Hrs.		
Jamón	2-5 Hrs.		
Dorar/Sellar (260°C-370°C)		Rejilla superior	Rejilla inferior
Bistec	5-8 Min.		
Chuletas de Cerdo	6-10 Min.		
Hamburguesa	6-10 Min.		
Salchicha	6-10 Min.		

Abierto  Cerrado 

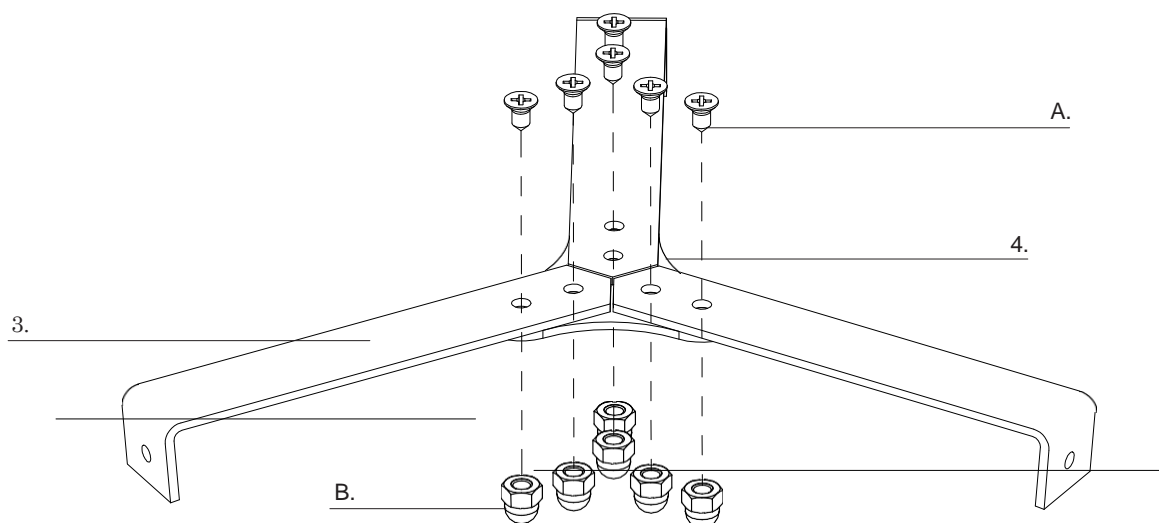
## Piezas



Antes del montaje, lea atentamente las instrucciones. Compruebe todas las piezas con la lista de piezas. Realice el montaje sobre una superficie blanda para evitar rayar la pintura. Conserve esta información para futuras consultas

**ADVERTENCIA** – Apriete moderadamente los pernos para evitar dañar a estos o cualquier componente del Kamado.

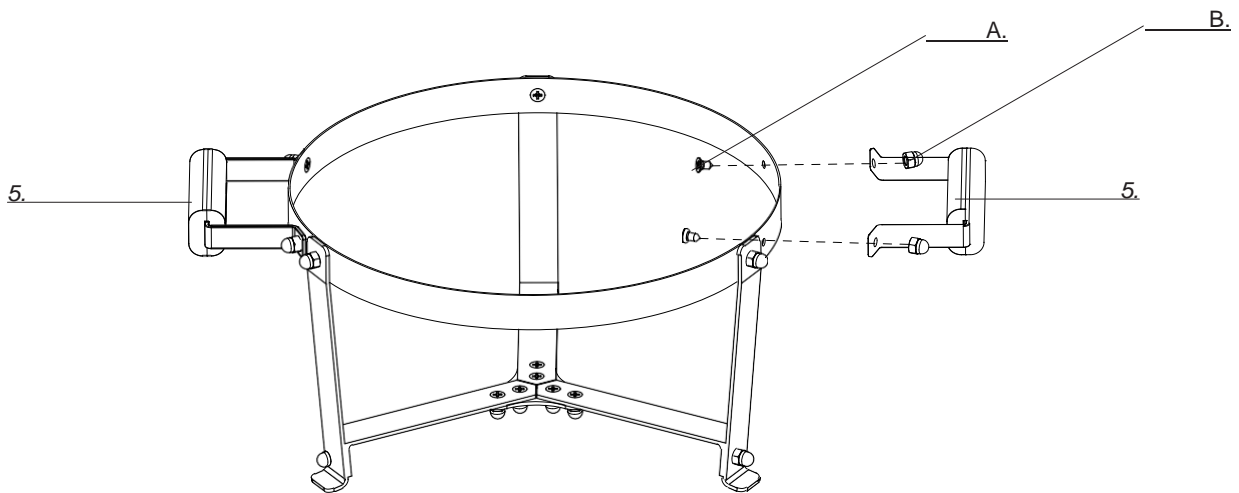
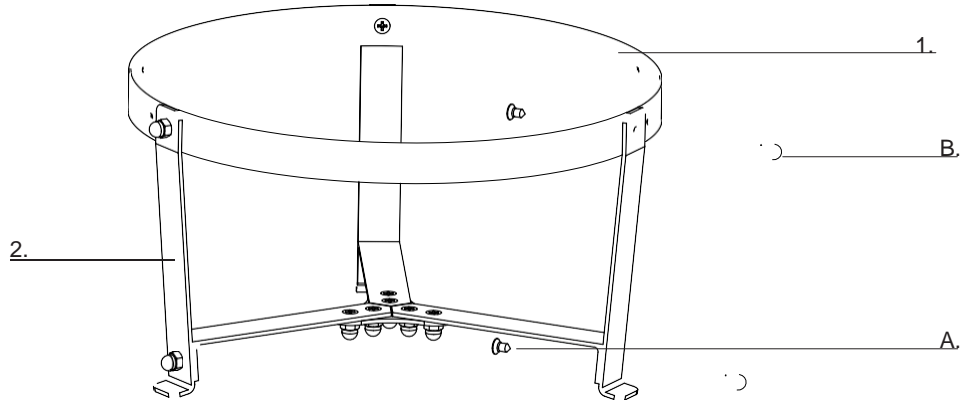
## Instrucciones de ensamblaje



**PASO 1** - Fije el soporte 3x(3) y la pieza de conexión triangular(4) utilizando los 6x tornillos(A) con las 6x tuercas de cabeza de cúpula(B).

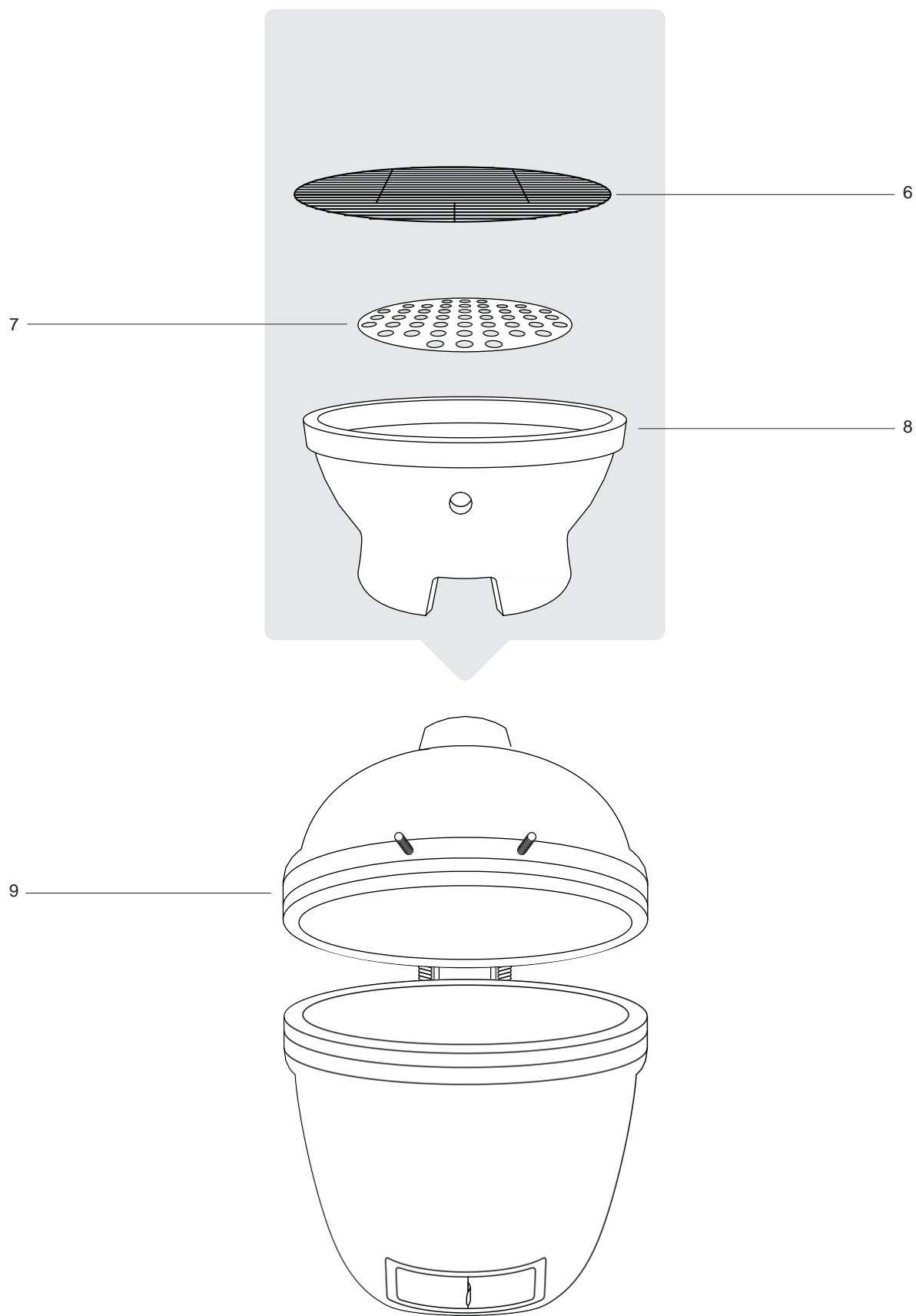
## Instrucciones de ensamblaje

**PASO 2-** Fije el soporte 3x(2) al anillo de soporte(1) usando los 3x tornillos(A) con las 3x tuercas de cabeza de cúpula(B). Entonces usando los 3x tornillos(A) con las 3x tuercas de cabeza de cúpula(B) para el paso 1.

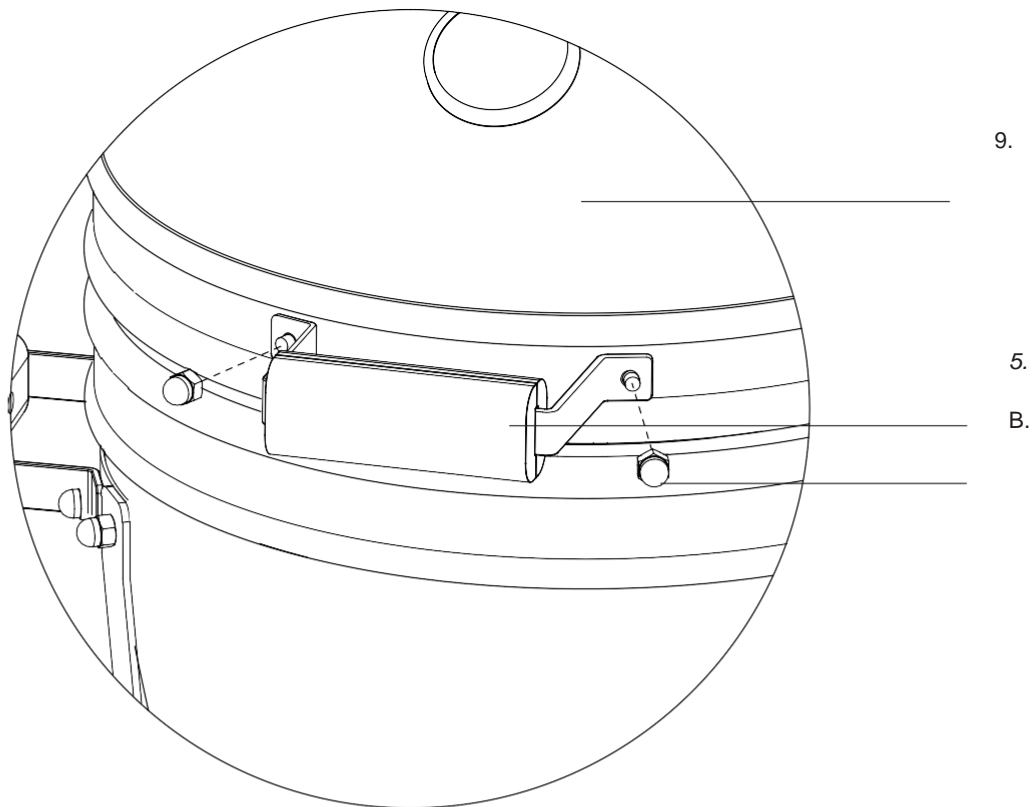


**PASO 3 -** Para fijar la manija 2x (5) a la tapa del anillo de refuerzo (1), comience por alinear los orificios de los pernos de la manija con los pernos preinstalados en la tapa. Fije el asa (5) con las 2 tuercas de cabeza de cúpula.

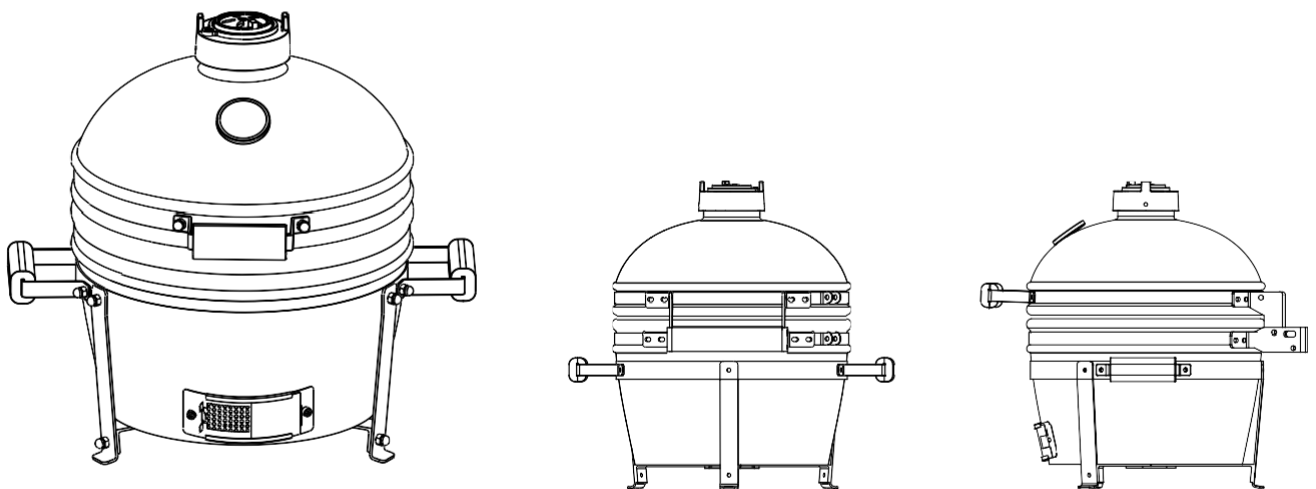
**PASO 4 -** Coloque la parrilla en el carro con la rejilla de ventilación inferior orientada hacia el frente del carro, permitiéndole abrirse y cerrarse sin ninguna interrupción



**PASO 5** - Cuando la parrilla esté bien colocada en el soporte, añada la caja de fuego (8), la placa para el carbón (7) y la parrilla de cocción (6) en el interior del Kamado, como se muestra en el diagrama de montaje.



**PASO 6** - Para fijar la manija (5) a la tapa del Kamado (9), comience por alinear los orificios de los pernos del asa con los pernos preinstalados en la tapa. Fije la manija (5) con las 2 tuercas de cabeza de cúpula



- Al inspeccionar de cerca el acabado de la parte cerámica, puede parecer que grietas. Esto **NO** es un agrietamiento de la misma sino un "cuarteo" y es causado por un coeficiente de expansión diferente entre el acabado del esmalte y la arcilla. El patrón de telaraña del "cuarteo" es diferente de una grieta en cuanto al aspecto, ya que no se puede sentir en la superficie, a menos que se utilice una uña; sin embargo, se hace más evidente visualmente cuando la superficie está polvorienta o ampliada. Aunque este "cuarteo" puede parecer como imperfecciones, no afecta al rendimiento ni la vida útil de su Kamado; por lo tanto, no puede reclamarse como un problema de garantía. Es más, el proceso de cuarteo aumenta efectivamente la dureza de la unidad.

