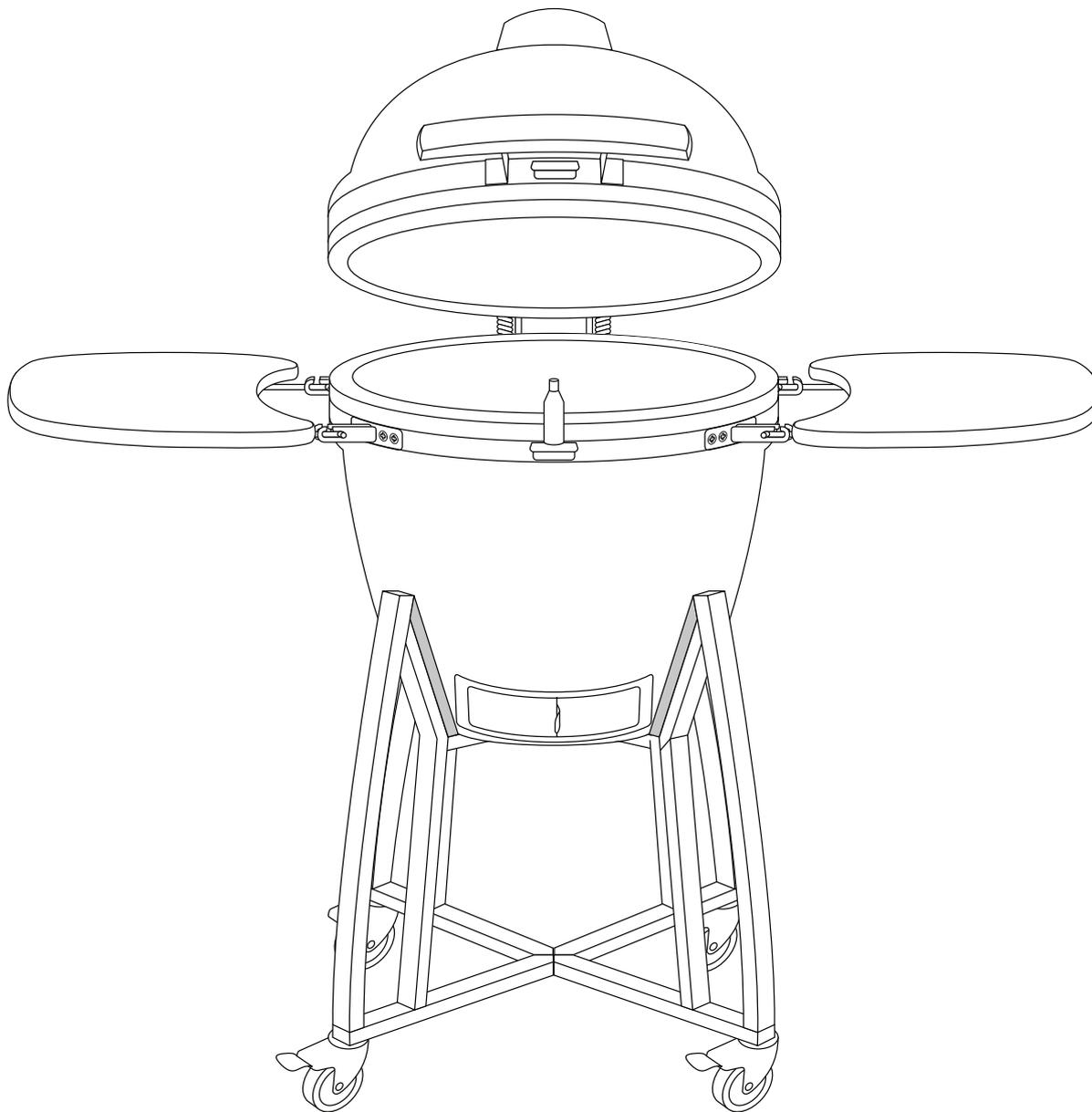


Horno al aire libre Kamado y barbacoa

Instrucciones para el usuario: consérvelas para consultarlas en el futuro



Instrucciones para el usuario: consérvelas para consultarlas en el futuro

IMPORTANTE–Retire con cuidado el embalaje antes de su uso, pero conserve las instrucciones de seguridad.

Estas instrucciones forman parte del producto.

Tome nota de todas las advertencias de seguridad enumeradas en estas instrucciones. Lea estas instrucciones en su totalidad y consérvelas para consultarlas en el futuro. Estas instrucciones deben guardarse con el producto.

Este producto es para uso doméstico.**SOLO**y no debe utilizarse comercialmente ni con fines contractuales.

ACERCA DE TU KAMADO

Los arqueólogos han descubierto grandes vasijas de arcilla que se remontan a hace 4.000 años y que se cree que son las primeras encarnaciones de la cocina de cerámica Kamado. Desde entonces ha evolucionado de muchas maneras; tapa extraíble, puerta de tiro adicional para un mejor control del calor y el cambio de madera a carbón como combustible principal. En Japón, el Mushikamado era una olla de barro redonda con una tapa abovedada extraíble diseñada para cocinar arroz al vapor. El nombre "Kamado" es, de hecho, la palabra japonesa para "estufa" o "cocina". Este nombre fue adoptado por los americanos y ahora se ha convertido en un término genérico para este estilo de cocina de cerámica.

Las cocinas Kamado son extremadamente versátiles. No solo se pueden utilizar para asar o ahumar, sino que también se pueden hornear pizzas, pan, pasteles y galletas sin esfuerzo en su interior. Debido a sus excelentes propiedades de retención de calor, alta

temperaturas son ideales para cocinar rápidamente hamburguesas y salchichas, mientras que las temperaturas bajas cocinarán porros más grandes durante un período de tiempo más largo. ¿Por qué no intentas agregar algunas astillas de madera al carbón o intentas combinar astillas de madera de diferentes sabores para que tus carnes sean aún más sabrosas?

ADVERTENCIAS - ¡PRECAUCIÓN!

- **Este producto está destinado SOLO PARA USO EN EXTERIORES. NO lo use en interiores.**
- **SIEMPRE mantenga a los niños y las mascotas a una distancia segura del horno cuando esté en uso.**
- **NUNCA deje un fuego encendido sin vigilancia.**
- **PELIGRO de intoxicación por monóxido de carbono: NUNCA encienda este producto ni lo deje arder o enfriarse en espacios reducidos.**
- **NO utilice este producto en una tienda de campaña, caravana, coche, sótano, loft o barco.**
- **NO lo utilice debajo de toldos, sombrillas o cenadores.**
- **PELIGRO DE INCENDIO:** Pueden emitirse brasas calientes mientras está en uso.
- **PRECAUCIÓN:** NO utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN1860-3.
- **Se recomienda encarecidamente que utilice carbón en trozos en su Kamado. Quema durante más tiempo y produce menos cenizas, lo que puede restringir el flujo de aire.**
- **NO utilice carbón en este producto.**
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas es fundamental levantar la tapa sólo ligeramente, permitiendo que el aire entre de forma lenta y segura, evitando contracorrientes o llamaradas que puedan causar lesiones.
- **SIEMPRE siga la INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS que se indica en la página 4 de este manual de instrucciones.**
- **NO utilice el Kamado en terrazas ni en ninguna otra superficie inflamable, como pasto seco, astillas de madera, hojas o cortezas decorativas.**
- **Asegúrese de que el Kamado esté colocado al menos a 2 metros de distancia de elementos inflamables.**
- **NO utilice este Kamado como horno.**
- **ATENCIÓN:** Este producto se calentará mucho, **NO lo mueva durante el funcionamiento.**
- **SIEMPRE UTILICE guantes resistentes al calor al manipular cerámicas o superficies para cocinar calientes.**
- **Deje que la unidad se enfríe completamente antes de moverla o guardarla.**
- **Inspeccione siempre la unidad antes de usarla para detectar fatiga y daños y reemplácela cuando sea necesario.**

CURAR EL KAMADO

- Para encender el fuego, coloque papel de periódico enrollado con algunos cubos de encendedor o encendedores macizos sobre la placa de carbón (7) en la base del Kamado. Luego, coloque 2 o 3 puñados de carbón en trozos sobre la parte superior del periódico.
- **NO** utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender.
- Abra la ventilación inferior y encienda el periódico con un encendedor de punta larga o cerillas de seguridad.
- **NO** sobrecargue la unidad con combustible; si el fuego es demasiado intenso, esto podría dañar el Kamado.
- Dejar hasta que se acabe y se acabe todo el combustible.
- Si las primeras quemaduras son demasiado altas podría dañar la junta de fieltro antes de que haya tenido la oportunidad de madurar adecuadamente.
- Después del primer uso, inspeccione todos los sujetadores para ver si están apretados. La banda de metal 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.
- Ahora puedes utilizar tu Kamado normalmente.

EXTINCIÓN

- Para extinguir la unidad: deje de agregar combustible y cierre todas las rejillas de ventilación y la tapa para permitir que el fuego se apague naturalmente.
- **NO** utilice agua para apagar el carbón, ya que podría dañar el Kamado cerámico.

Pautas de cuidado y uso seguro

ALMACENAMIENTO

- Cuando no esté en uso y si se guarda en el exterior, cubra el Kamado una vez que esté completamente frío con una funda impermeable adecuada.
- La parrilla de cocción cromada está **NO** apta para el lavavajillas; use un detergente suave con agua tibia.
- Cuando utilice el Kamado, empuje hacia abajo ambas ruedas de bloqueo para evitar que la unidad se mueva durante el uso.
- Se recomienda guardar el Kamado bajo techo en un garaje o cobertizo durante el invierno para una protección completa.

LIMPIEZA

- El Kamado se limpia solo. Caliéntalo a 260°C durante 30 minutos y quemará toda la comida y los restos.
- **NO** utilice agua o cualquier otro tipo de producto de limpieza para limpiar el interior de su Kamado. Las paredes son porosas y absorberán cualquier líquido utilizado, lo que podría provocar que el Kamado se agriete. Si el hollín se vuelve excesivo, utilice un cepillo de alambre o la herramienta para cenizas (no incluida) para raspar los restos de carbón antes del siguiente uso.
- Para limpiar las parrillas y rejillas utilice un limpiador no abrasivo una vez que la unidad se haya enfriado por completo.
- Para limpiar la superficie exterior, espere hasta que el Kamado se enfríe y utilice un paño húmedo con un detergente suave.

MANTENIMIENTO

- Apriete las bandas y engrase la bisagra 2 veces al año o más si es necesario.

INFORMACIÓN DE ILUMINACIÓN, USO Y CUIDADO

- Asegúrese de que el Kamado esté colocado sobre una superficie no inflamable permanente, plana, nivelada y resistente al calor, lejos de elementos inflamables.
- Asegúrese de que el Kamado tenga un espacio libre mínimo de 2 m por encima de la cabeza y de otros elementos circundantes.
- Para encender una chimenea enrollada periódica con algunos cubos de encendedor o encendedores sólidos sobre la placa de carbón (7) en la base del Kamado. Luego, coloque 2 o 3 puñados de carbón en trozos sobre la parte superior del periódico.
- **NO** utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender.
- Abra la ventilación inferior y encienda el periódico usando un encendedor de punta larga o fósforos de seguridad. Una vez que se haya calentado, deja la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para formar un pequeño lecho de brasas calientes.
- Deje que el carbón se caliente y se mantenga al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de cocinarlo por primera vez en el kamado. **NO** cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Se recomienda no avivar ni girar las brasas una vez encendidas. Esto permite que el carbón se queme de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez bajado **SOLO** utilice guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar calientes.
- Consulte a continuación las instrucciones de cocción según la temperatura y la duración.

GUÍA DE COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

- Encienda el carbón en trozos según las instrucciones anteriores. **NO** mover o avivar las brasas una vez encendidas.
- Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para formar un pequeño lecho de brasas calientes.
- Vigile el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Consulte la página 4 para obtener una guía de temperatura de cocción.
- Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura.
- **Ahora está listo para utilizar el Kamado para cocinar.**
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas es fundamental levantarla ligeramente, permitiendo que el aire entre de forma lenta y segura, evitando contracorrientes o llamaradas que puedan provocar lesiones.
- **SIEMPRE** siga el **INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS** indicado en la página 4 de este manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** utilice guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar calientes.

GUÍA PARA FUMAR

- Siga las instrucciones anteriores como si estuviera iniciando una cocción lenta.
- Vigile el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Consulte la página 4 para obtener una guía de temperatura de cocción.
- Deje la ventilación inferior ligeramente abierta.
- Cierre la ventilación superior y continúe verificando la temperatura durante unos minutos más.
- Usando guantes resistentes al calor, espolvoree las astillas de madera en círculo sobre el carbón caliente.
- **Ahora está listo para utilizar el Kamado para fumar.**
- **CONSEJO:** Remoje las astillas de madera o las tablas para cocinar en agua durante 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas es fundamental levantarla ligeramente, permitiendo que el aire entre de forma lenta y segura, evitando contracorrientes o llamaradas que puedan provocar lesiones.
- **SIEMPRE** siga el **INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS** indicado en la página 4 de este manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** utilice guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar calientes.

GUÍA DE COCCIÓN A ALTA TEMPERATURA

- Encienda el carbón en trozos 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 obtener una guía de temperatura de cocción.
- Cierre la ventilación superior hasta la mitad y continúe verificando la temperatura durante unos minutos más.
- Ahora está listo para utilizar el Kamado para cocinar.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantar la tapa sólo ligeramente, permitiendo que el aire entre. ingrese de manera lenta y segura, evitando cualquier contracorriente o brotes que puedan causar lesiones.
- **SIEMPRE** siga el **INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS** indicado en la página 4 de este manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** utilice guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar calientes.

INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS

- **NO** cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Lea y siga estos consejos cuando cocine en su Kamado.
- 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 otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies y herramientas de la parrilla estén limpias y libres de residuos de comida vieja.
- **NO** utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocidos y crudos.
- Asegúrese de que toda la carne esté bien cocida antes de comerla.
- **PRECAUCIÓN**—comer carne cruda o poco cocida puede provocar intoxicación alimentaria (por ejemplo, cepas de bacterias como E. coli).
- Para reducir el riesgo de que la carne esté poco cocida, córtela para asegurarse de que esté completamente cocida.
- **PRECAUCIÓN**—Si la carne se ha cocinado lo suficiente, los jugos de la carne deben ser claros y no deben haber rastros de jugo rosado/rojo ni colorante de la carne.
- Se recomienda precocinar trozos más grandes de carne y porros antes de cocinarlos finalmente en la parrilla.
- Después de cocinar en su Kamado, limpie siempre las superficies y los utensilios para cocinar de la parrilla.

REPOSTAJE

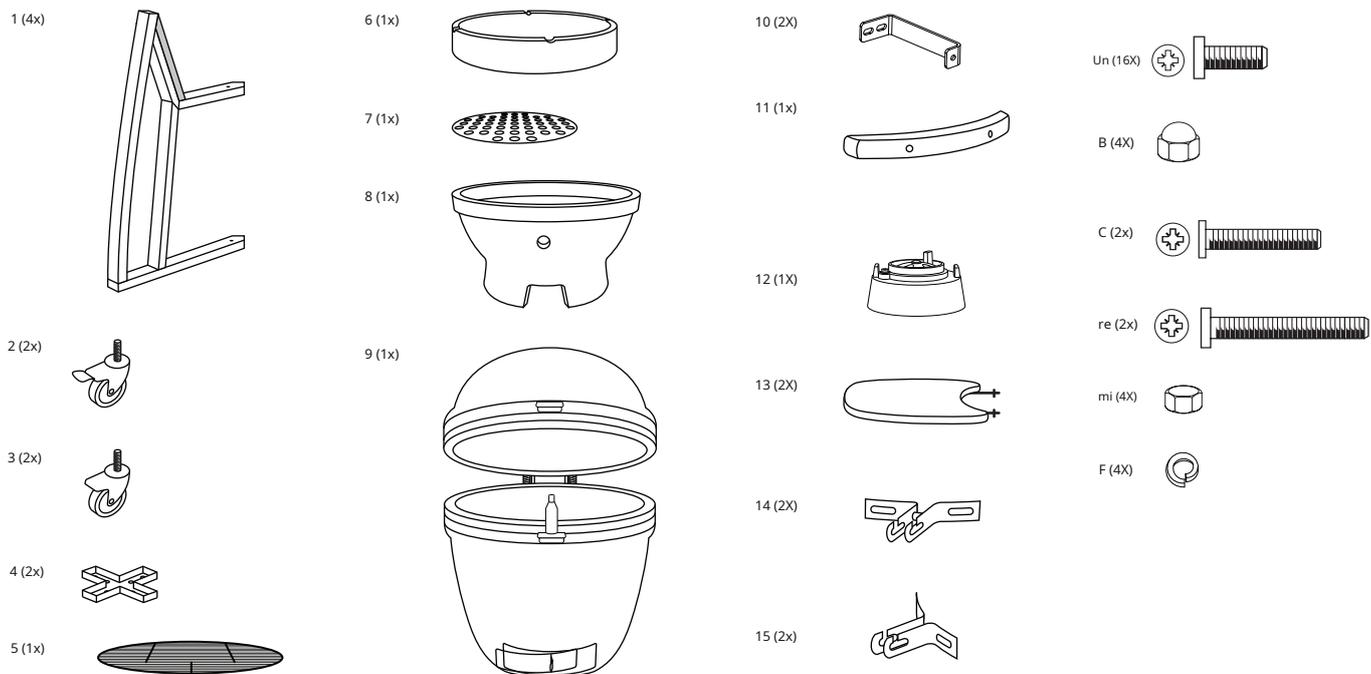
- Con las rejillas de ventilación cerradas, el Kamado permanece a alta temperatura durante varias horas. Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo, al asar un porro entero o al ahumarlo lentamente), puede que sea necesario añadir más carbón. Simplemente agregue un poco de carbón adicional y continúe como se indicó anteriormente.

GUÍA DE TEMPERATURA DE COCCIÓN

Cocción lenta / Ahumado (110°C-135°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Bistec de carne	2 horas por libra.		
Cerdo desmenuzado	2 horas por libra.		
Pollo entero	3-4 horas.		
costillas	3-5 horas.		
Asados	Más de 9 horas.		
Grill / Asado (160°C-180°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Pez	15-20 min.		
Lomo de cerdo	15-30 min.		
Pedazos de pollo	30-45 min.		
Pollo entero	1-1,5 horas.		
Pierna de cordero	3-4 horas.		
Pavo	2-4 horas.		
jamón	2-5 horas.		
Dorar (260°C-370°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Bife	5-8 min.		
Chuletas De Cerdo	6-10 min.		
hamburguesas	6-10 min.		
Salchichas	6-10 min.		

Abierto Cerrado

Lista de partes



Antes del montaje, lea atentamente las instrucciones. Verifique todas las piezas con la lista de piezas.

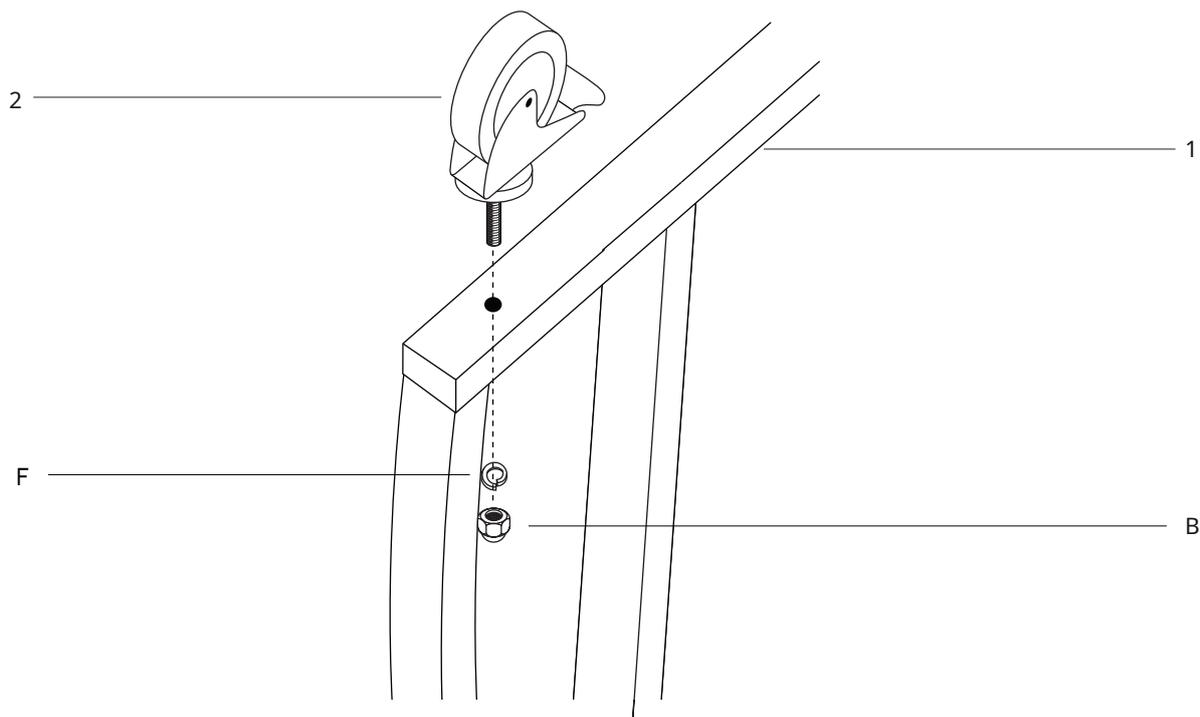
Realice el montaje sobre una superficie blanda para evitar rayar la pintura. Por favor, guarde esta información para referencia futura.

Para facilitar el montaje, apriete los pernos sólo sin apretar y luego apriételes completamente cuando se complete el montaje.

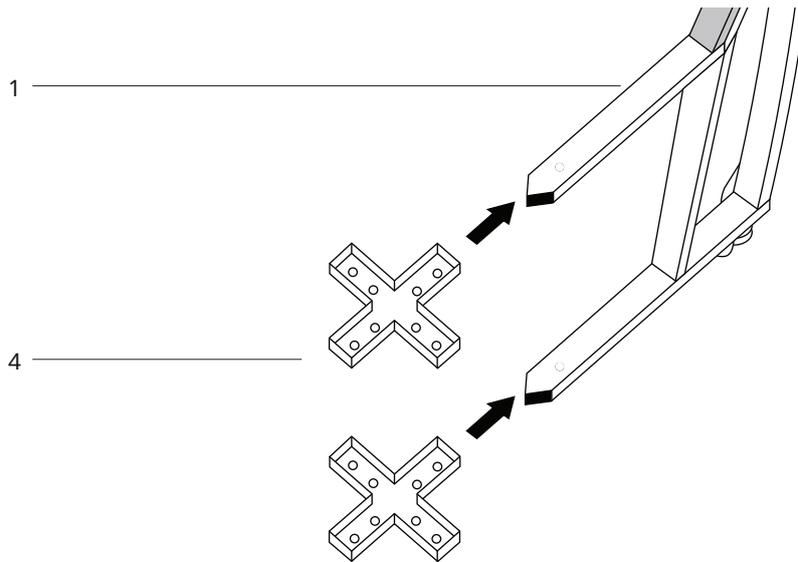
ADVERTENCIA - NO apretar demasiado los pernos; Apriete solo con una presión moderada para evitar dañar los pernos o componentes de Kamado Grill.

Instrucciones de montaje

IMPORTANTE -Retire cualquier embalaje antes de usar, pero conserve las instrucciones de seguridad y guárdelas con este producto. Asegúrese de que la tapa esté cerrada antes del montaje.

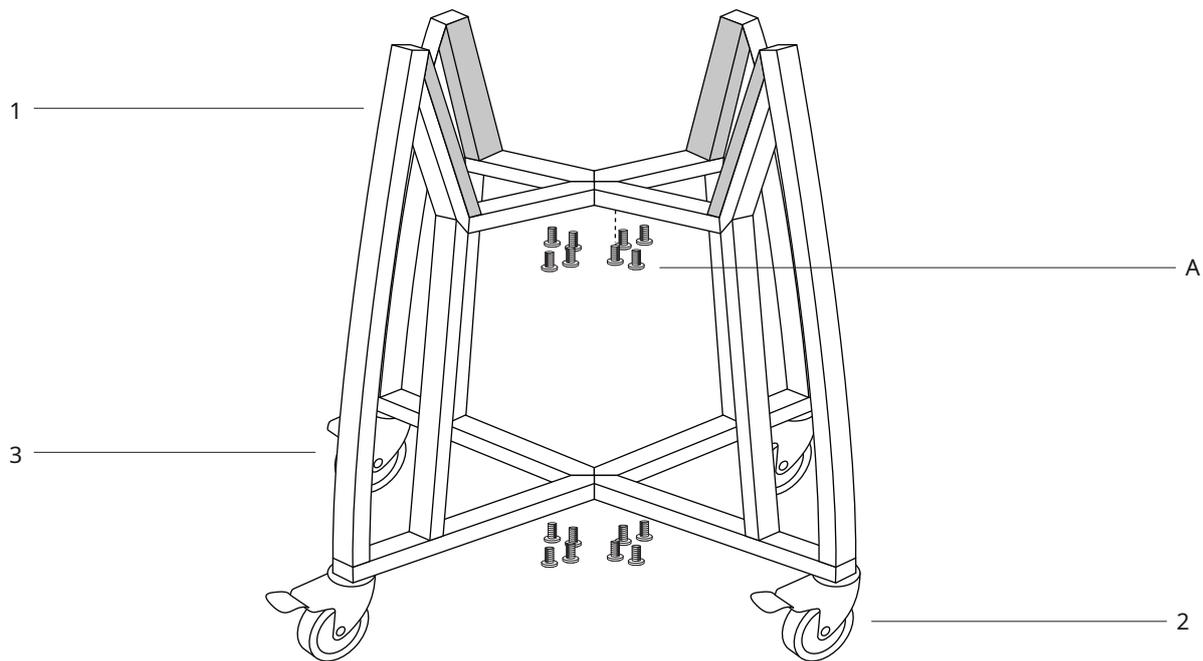


PASO 1 -Fije las cuatro ruedas giratorias preroscadas (2 y 3) a cada uno de los cuatro soportes (1) empujándolas a través del agujero. Con una llave ajustable, asegure cada rueda giratoria con 1 tuerca (B).



PASO 2 -Para ensamblar el carro, inserte las dos piezas transversales (4) en uno de los cuatro soportes (1) tanto desde la parte superior como desde la parte superior. abajo.

PASO 3 -Continúe insertando las piezas transversales (4) en los otros tres soportes (1).

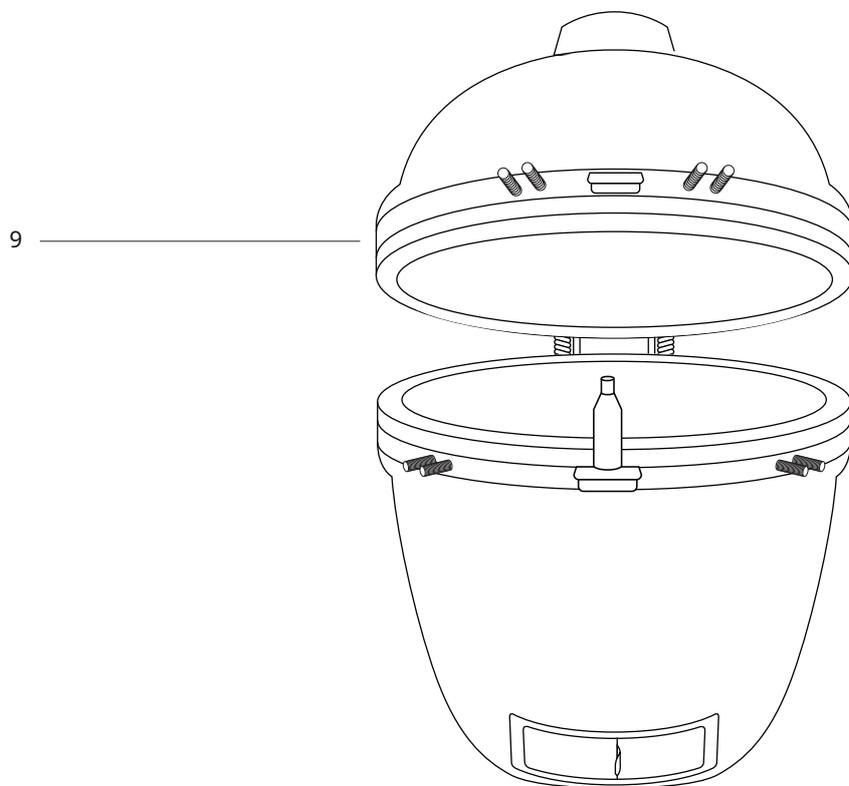
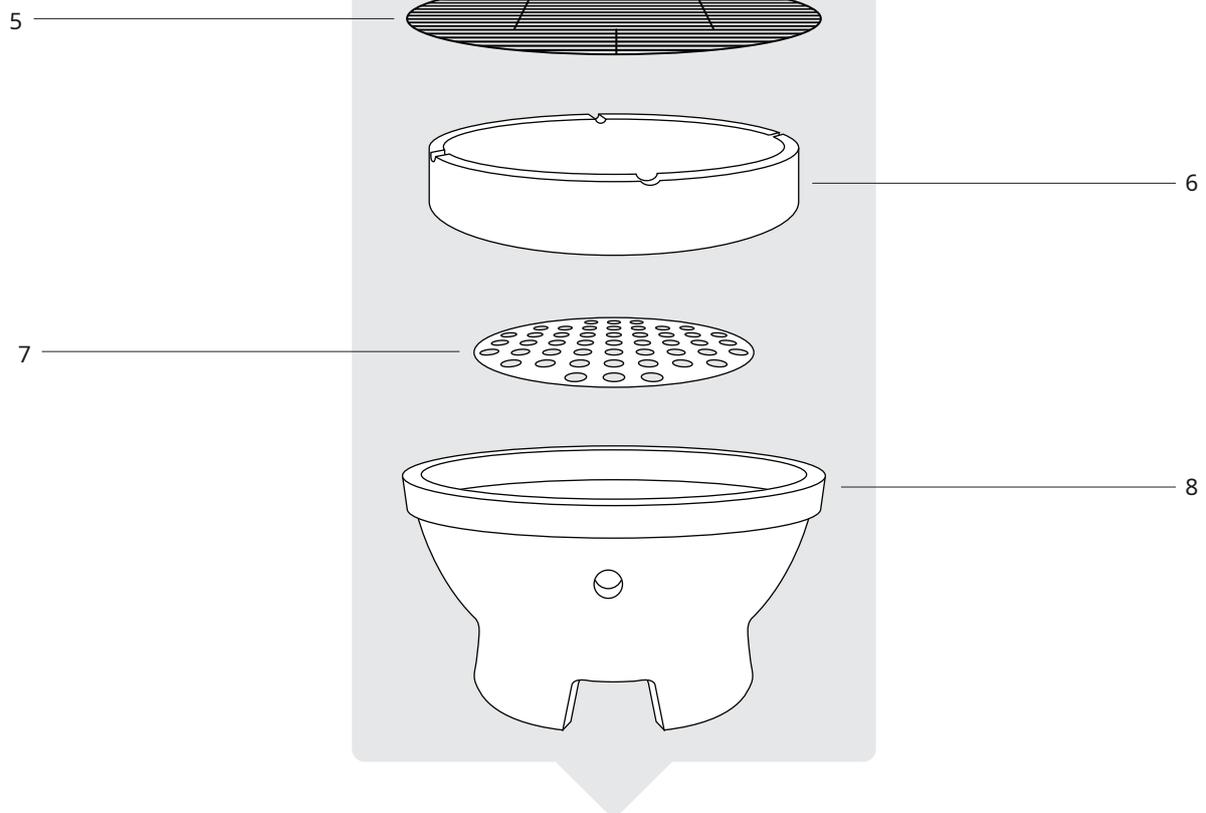


ETAPA 4 -Fije los soportes (1) a los travesaños (4) utilizando los 16 tornillos (A). Asegúrese de que el carrito esté seguro y todos los tornillos estén apretados antes de colocar la parrilla Kamado (9) en él.

PASO 5 -Para colocar la parrilla Kamado (9) en el carrito, primero retire todos los elementos que están dentro de la parrilla para hacer levantar más fácilmente.

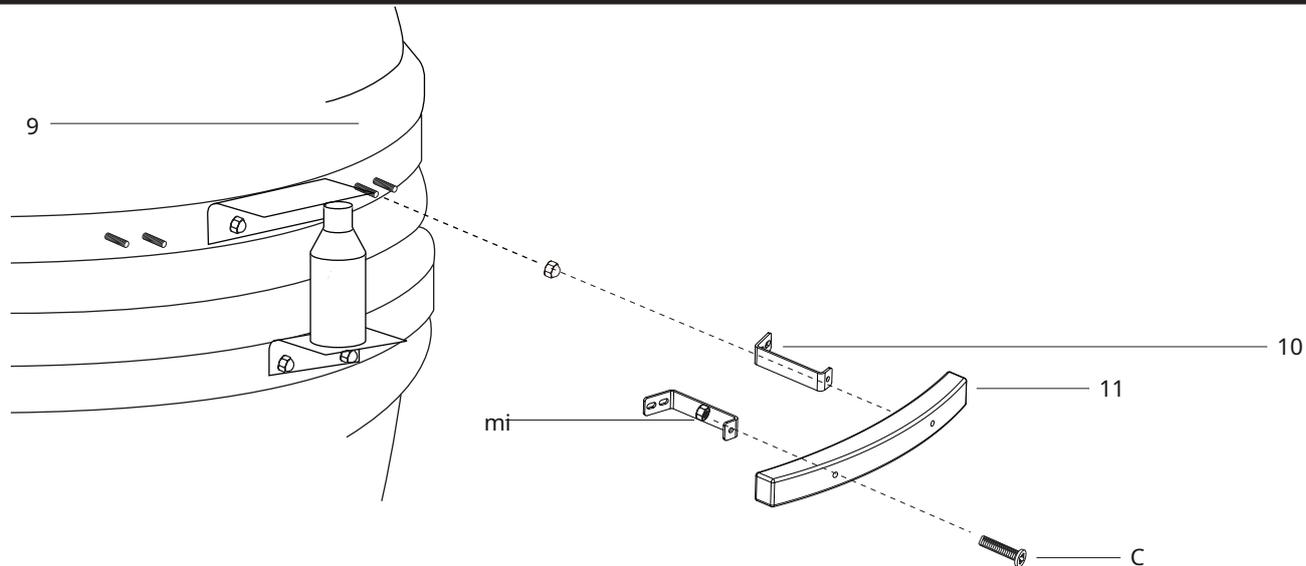
PASO 6 -Utilice un mínimo de dos personas para levantar el Kamado Grill sobre el carrito. Coloque una de sus manos en el ventilación inferior del Kamado y el otro debajo de la parrilla. Levantarlo por la bisagra o las mesas auxiliares podría provocar lesiones y daños al producto.

PASO 7 -Coloque la parrilla Kamado en el carrito con la ventilación inferior orientada hacia el frente del carrito, permitiendo que la ventilación abrir y cerrar sin interrupción.



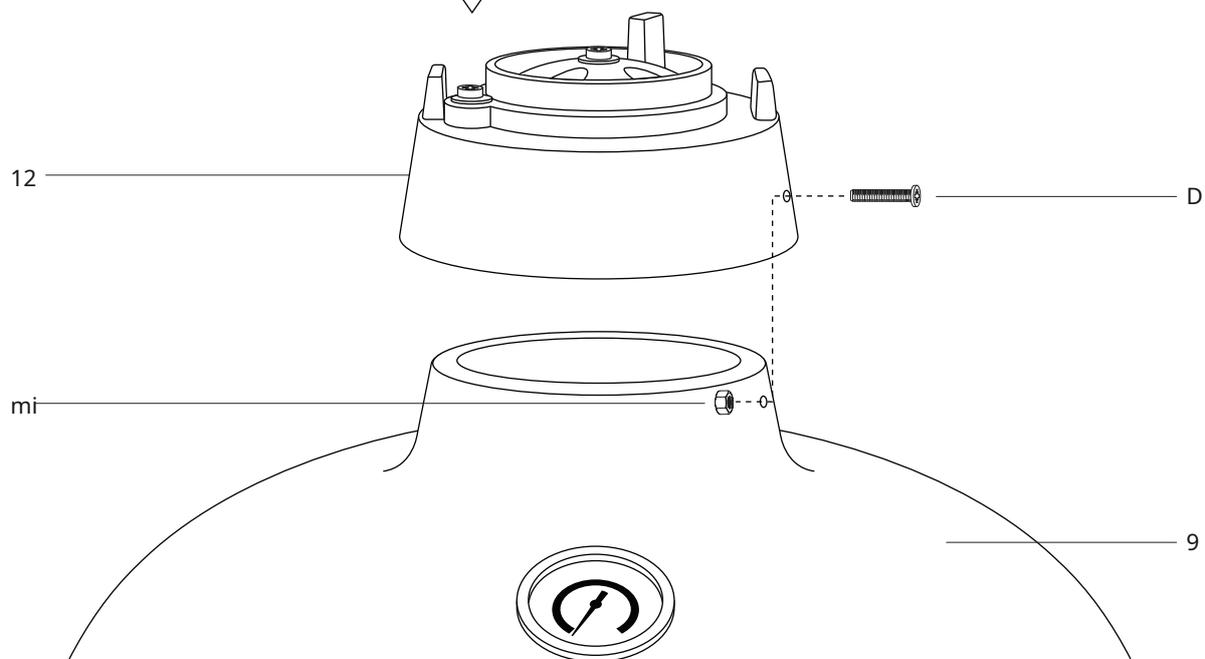
PASO 8 -Cuando la parrilla esté colocada firmemente en el carro, agregue la cámara de combustión (8), la placa de carbón (7), el anillo superior (6) y parrilla de cocción (5) dentro de Kamado Grill como se muestra en el diagrama de montaje.

PASO 9 -Presione hacia abajo las palancas de las ruedas (2) para bloquear las ruedas y garantizar que el Kamado no pueda moverse cuando en uso.

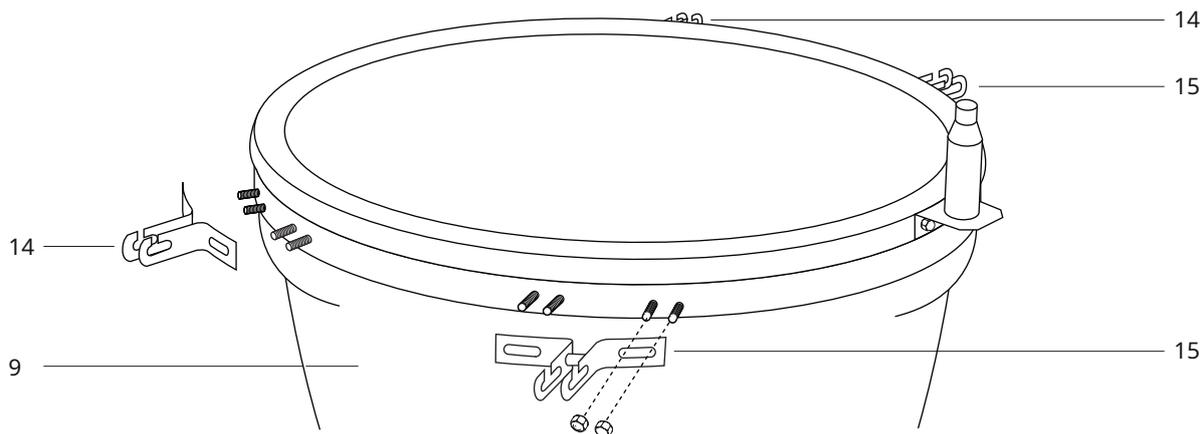


PASO 10 - Para fijar la manija (10) a la tapa de la parrilla Kamado (9), comience colocando 2 soportes de manija (11) usando los 2 pernos y tuercas con cabeza abovedada preinstalados. Fije la manija (11) a los soportes (10) usando 2 pernos (C) y tuercas (E).

Asegúrese de que el perno de ventilación superior esté en el lado izquierdo al ensamblarlo.

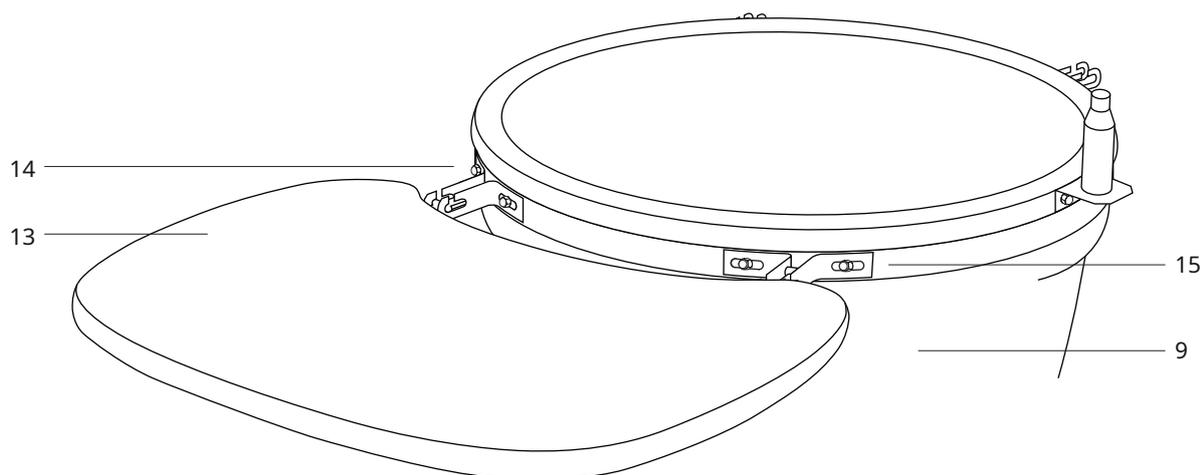


PASO 11 -Para conectar la ventilación superior (12) a la parrilla Kamado (9), colóquela encima y alinee ambos orificios para pernos. Seguro usando 2x pernos (D) y tuercas (E). Asegúrese de que el perno de ventilación superior esté en el lado izquierdo al ensamblarlo.



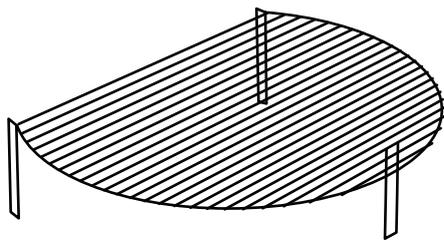
PASO 12 - Fije los 2 soportes de mesa (14) a la parrilla Kamado (9) usando los 4 pernos preinstalados y las tuercas de cabeza abovedada por soporte. Tenga en cuenta la posición que se muestra en el diagrama anterior.

PASO 13 - Fije los 2 soportes de mesa (15) a la parrilla Kamado (9) usando los 4 pernos preinstalados y las tuercas de cabeza abovedada por soporte. Tenga en cuenta la posición que se muestra en el diagrama anterior.



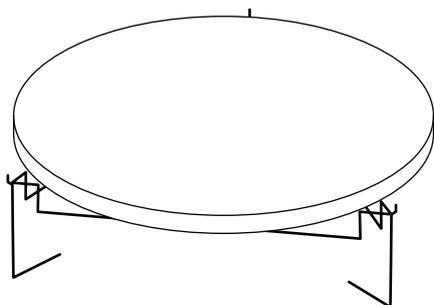
PASO 14 - Inserte las 2 bisagras de la mesa en cada uno de los soportes de la mesa (14 y 15).

Kamado Grill ya está listo para usar, pero asegúrese de haber leído detenidamente las instrucciones de curado antes de usarlo.



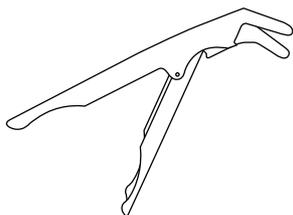
Rejilla de cocción elevada

Parrilla adicional de acero inoxidable para espacio adicional para cocinar.



Piedra para pizza con marco de soporte

Accesorio esencial para cocinar uniformemente pizzas crujientes, panes planos y otras delicias.



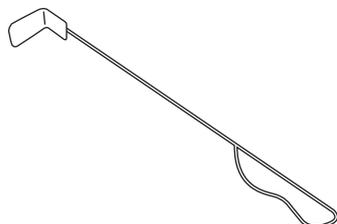
Herramienta de recorte

Le permite levantar la piedra para pizza o las parrillas para cocinar cuando están demasiado calientes para manipularlas.



Cubierta para la lluvia

Cuando el Kamado se haya enfriado y no esté en uso, cúbralo con la funda impermeable Kamado para obtener protección adicional.



Herramienta de ceniza

Una vez que su Kamado haya quemado todo el combustible y se haya enfriado, utilice esta herramienta para retirar las cenizas del fondo.