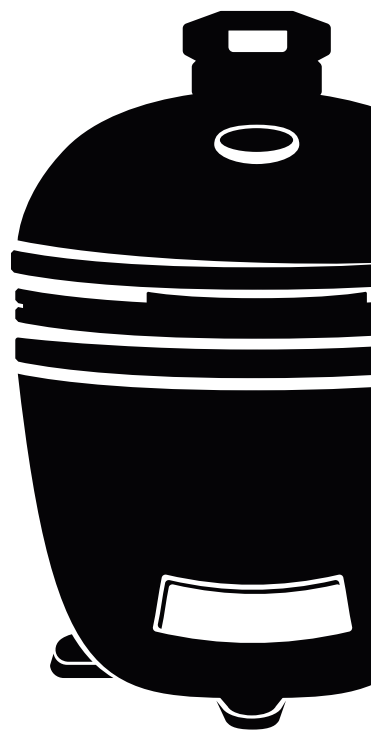


KAMADO

BARBACOA DE CARBÓN



MANUAL DE INSTRUCCIONES



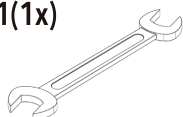

Alecook

LISTADO DE PIEZAS

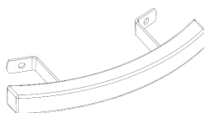
Antes del montaje, compruebe que están todas las piezas con la siguiente lista. Realice el montaje sobre una superficie blanda para evitar rayar la pintura. Para facilitar el montaje, apriete los tornillos ligeramente y una vez finalizado el montaje apriételes completamente.

ADVERTENCIA: NO sobrepasarse, apriete los tornillos solo con presión moderada. Evite dañar los tornillos o componentes del Kamado.

H1(1x)



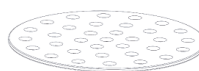
T(1x)



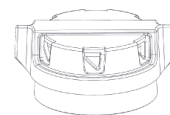
K11(4x)



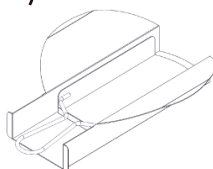
K5 (1x)



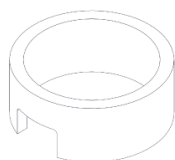
V(1x)



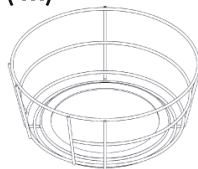
K1 (1x)



K2 (1x)



K3 (1x)



K4 (6x)



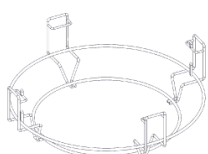
K (1x)



K6 (1x)



K7 (1x)



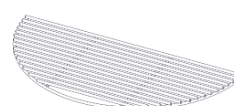
K8 (2x)



K9 (1x)



K10 (2x)



CUIDADO Y USO SEGURO

PAUTAS

SOBRE TU KAMADO

Hace 4000 años, los arqueólogos descubrieron grandes vasijas de barro, que se creía que eran versiones tempranas de la cocina de cerámica Kamado. Desde entonces, ha evolucionado de muchas maneras: con tapa extraíble, una puerta de tiro añadida para un mejor control del calor y la sustitución de la leña por el carbón como combustible principal. En Japón, el Mushikamado era una olla redonda de barro con 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 estadounidenses y ahora se ha convertido en un término genérico para este tipo de cocina de cerámica.

Los hornos/barbacoas Kamado son extremadamente versátiles. No solo se pueden usar para asar o ahumar, sino que también se pueden hornear pizzas, pan, tartas y galletas sin esfuerzo. Gracias a su excelente retención de calor, se pueden alcanzar y mantener altas temperaturas mediante el control preciso del flujo de aire a través de las rejillas de ventilación superiores e inferiores. Las altas temperaturas son ideales para cocinar hamburguesas y salchichas rápidamente, mientras que las bajas temperaturas permiten cocinar cortes más grandes durante más tiempo. Pruebe a añadir astillas de madera al carbón o a combinar astillas de diferentes sabores para que sus carnes tengan un sabor aún más intenso.

¡ADVERTENCIA! ¡PRECAUCIÓN!

Este producto está diseñado **SOLO PARA USO EN EXTERIORES**. **NO** lo use en interiores. **NUNCA** deje un fuego encendido sin supervisión. Mantenga **SIEMPRE** a los niños y mascotas a una distancia segura del horno cuando esté en uso.

¡PELIGRO DE INCENDIO! Puede emitir brasas calientes durante su uso.

PELIGRO de intoxicación por monóxido de carbono: **NUNCA** encienda este producto, ni lo deje arder ni enfriarse en espacios confinados.

NO utilice este producto en tiendas de campaña, caravanas, coches, sótanos, desvanes ni embarcaciones. **NO** utilice este Kamado como horno.

¡PRECAUCIÓN! NO utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol ni otros productos químicos similares para encender o reencender. Utilice únicamente pastillas de encendido que cumplan con la norma EN1860-3.

Se recomienda encarecidamente usar carbón vegetal en trozos en su Kamado. Arde durante más tiempo y produce menos ceniza, lo que puede restringir el flujo de aire. **NO** use carbón en este producto.

¡IMPORTANTE! Al abrir la tapa a altas temperaturas, es fundamental levantarla solo ligeramente para que el aire entre de forma lenta y segura, evitando reflujos o llamaradas que puedan causar lesiones. **NO** usar debajo de toldos, sombrillas ni cenadores.

Siga **SIEMPRE** la Guía de temperaturas de cocción indicado en este manual de instrucciones.

NO utilice el Kamado sobre terrazas ni ninguna otra superficie combustible, como hierba seca, virutas de madera, mantillo de hojas o corteza decorativa. Asegúrese de que el Kamado esté al menos a dos metros de distancia de objetos inflamables.

¡PRECAUCIÓN! Este producto se calienta mucho. **USE SIEMPRE** guantes resistentes al calor al manipular cerámica o superficies de cocción calientes. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de moverla o guardarla. **NO** la mueva durante su funcionamiento.

Inspeccione siempre la unidad antes de usarla para detectar fatiga y daños, y reemplácela cuando sea necesario.

CURANDO EL KAMADO

Para encender el fuego, coloque papel de periódico enrollado y pastillas de encendido o pastillas sólidas sobre la bandeja para carbón (7), en la base del Kamado. Luego, coloque dos o tres puñados de carbón en trozos sobre el papel de periódico.

NO utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol ni otros productos químicos similares para encender o reencender.

Abra la ventilación inferior y encienda el periódico utilizando un encendedor de punta larga o cerillas de seguridad.

NO sobrecargue la unidad con combustible. Si el fuego es demasiado intenso, el calor podría dañar el Kamado. Queme hasta que se agote el combustible y el fuego se apague. Si las primeras quemaduras son demasiado calientes, podrían dañar el sello de fieltro antes de que haya tenido la oportunidad de madurar con el uso.

Después del primer uso, inspeccione todos los cierres para comprobar que estén bien apretados. La banda metálica que

conecta la tapa a la base se expandirá por el calor y podría aflojarse. Se recomienda revisar y, si es necesario, apriete la banda con una llave.

Ahora puedes utilizar tu Kamado con normalidad.

EXTINCIÓN

Para extinguir la unidad: deje de agregar combustible y cierre todos los respiraderos y la tapa para permitir que el fuego se apague naturalmente.

NO utilice agua para apagar el carbón ya que esto podría dañar el Kamado de cerámica.

Cuando no esté en uso y si se guarda en el exterior, cubra el Kamado una vez que se haya enfriado completamente con una funda impermeable adecuada.

Se recomienda guardar el Kamado bajo techo en un garaje o cobertizo durante el invierno para una protección completa

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La parrilla Kamado es autolimpiable. Calientela a 260 °C durante 30 minutos y quemará toda la comida y los residuos.

NO use agua ni ningún otro producto de limpieza para limpiar el interior de su Kamado. Las paredes son porosas y absorberán cualquier líquido, lo que podría agrietarlo

Después de que el Kamado se haya enfriado, si el hollín se acumula demasiado, use la herramienta de cenizas para raspar los restos de carbón antes de volver a usarlo. Abra con cuidado la ventilación inferior y rastrille el hollín en un pequeño recipiente para desechos debajo de la abertura. Deseche el recipiente o guárdelo para su uso posterior (hollín).

Para limpiar las parrillas y rejillas, utilice un limpiador no abrasivo una vez que la unidad se haya enfriado por completo. La parrilla cromada **NO** es apta para lavavajillas; utilice un detergente suave con agua tibia.

Para limpiar la superficie exterior, espere a que el Kamado se enfríe y use un paño húmedo con un detergente suave. Es importante revisar y apretar las bandas, y engrasar las bisagras dos veces al año o más si es necesario. No debería poder girar fácilmente una llave hexagonal mientras se mantiene la tuerca en su lugar

INFORMACIÓN SOBRE ILUMINACIÓN, USO Y CUIDADO

Al utilizar el Kamado, presione hacia abajo ambas ruedas de bloqueo para evitar que la unidad se mueva durante el uso.

Asegúrese de que el Kamado esté ubicado sobre una superficie permanente, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, lejos de elementos inflamables.

Coloque el Kamado a una distancia mínima de 2 m por encima de la cabeza y al menos 2 m de otros elementos circundantes.

1.- Para encender el fuego, coloque papel de periódico enrollado y pastillas de encendido o pastillas sólidas sobre la bandeja para carbón (7), en la base del Kamado. Luego, coloque dos o tres puñados de carbón en trozos sobre el papel de periódico.

2.- **NO** utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol ni otros productos químicos similares para encender o reencender.

3.- Abra la abertura inferior y encienda el periódico con un encendedor de boca larga o cerillas de seguridad. Una vez encendido, deje la abertura inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para formar una pequeña cama de brasas.

4.- Deje que el carbón se caliente y manténgalo al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción en el Kamado. **NO** cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.

Se recomienda no atizar ni remover las brasas una vez encendidas. Esto permite que se quemen de forma más uniforme y eficiente.

5.- Una vez encendido, utilice **ÚNICAMENTE** guantes resistentes al calor al manipular cerámicas o superficies de cocción calientes.

Lea este manual para obtener una guía completa y detallada sobre las temperaturas de cocción para asar a la parrilla.

GUÍA DE COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Siga **SIEMPRE** la Guía de temperaturas de cocción como se indica en este manual de instrucciones. SIEMPRE utilice guantes resistentes al calor al manipular cerámicas o superficies de cocción calientes.

1.- Encienda el carbón en trozos según las instrucciones anteriores. **NO** mueva ni alimente las brasas una vez encendidas.

2.- Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para crear una pequeña cama de brasas calientes.

3.- Vigile el Kamado hasta que alcance la temperatura deseada. Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura. Consulte la guía de temperaturas de cocción. **¡IMPORTANTE!** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es fundamental levantarla **SOLO UN POCO** al principio, permitiendo que el aire entre de forma lenta y segura, evitando así reflujos o llamaradas que podrían causar lesiones.

GUÍA PARA AHUMAR

Siga las instrucciones anteriores como si estuviera iniciando una cocción lenta. Vigile el Kamado hasta que alcance la temperatura deseada. Consulte la guía de temperaturas de cocción.

1.-Deje la ventilación inferior ligeramente abierta. Cierre la ventilación superior y siga comprobando la temperatura durante unos minutos más.

2.-Con guantes resistentes al calor, esparza las astillas de madera en círculo sobre el carbón caliente. **SIEMPRE** use guantes resistentes al calor al manipular cerámica o superficies de cocina calientes.

Ahora estás listo para usar el Kamado para ahumar. **¡CONSEJO!** Remoje las astillas de madera o las tablas de cocinar en agua durante 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.

GUÍA DE COCCIÓN A ALTA TEMPERATURA

Vigila el Kamado hasta que alcance la temperatura deseada. Consulte la guía de temperaturas de cocción. Utilice **SIEMPRE** guantes resistentes al calor al manipular cerámicas o superficies de cocción calientes.

1.-Encienda el carbón en trozos según las instrucciones. Información sobre iluminación, uso y cuidado en este manual. Cierre la tapa y abra completamente las rejillas de ventilación superior e inferior.

2.-Cierre la ventilación superior hasta la mitad y continúe controlando la temperatura durante unos minutos más.

¡IMPORTANTE! Al abrir la tapa a altas temperaturas, es fundamental levantarla **SOLO UN POCO** al principio, permitiendo que el aire entre de forma lenta y segura, evitando así reflujos o llamaradas que podrían causar lesiones.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

Lea y siga estos consejos al cocinar en su Kamado:

- NO cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
 - Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies de la parrilla y las herramientas estén limpias y libres de residuos de comida.
 - Lávese siempre las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comerla.
 - NO utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocidos y crudos. Mantenga siempre la carne cruda separada de la carne cocida y otros alimentos.
 - Asegúrese de que toda la carne esté bien cocida antes de consumirla.
- ¡PRECAUCIÓN!** Comer carne cruda o poco cocida puede causar intoxicación alimentaria. Para reducir el riesgo de carne poco cocida, ábrala para asegurarse de que esté bien cocida.

¡PRECAUCIÓN! Si la carne está suficientemente cocida, el jugo debe ser transparente y no debe haber rastros de jugo rosado o

rojo ni colorante. Se recomienda precocinar los trozos y cortes más grandes de carne antes de cocinarlos en la parrilla.

- Después de cocinar en su Kamado, limpie siempre las superficies de cocción y los utensilios de la parrilla.

REABASTECER SU PARRILLA

Con las rejillas de ventilación superior e inferior cerradas, el Kamado permanecerá a una temperatura alta durante varias horas. Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo, al asar un corte entero o ahumar lentamente), podría ser necesario agregar más carbón. Abra la tapa, agregue más carbón y continúe cocinando como se indica en este manual.

GUÍA DE TEMPERATURA DE COCCIÓN

¡IMPORTANTE! NO ajuste la ventilación superior ni inferior mientras la parrilla Kamado esté en uso. Esto podría causar lesiones graves. Se recomienda usar **SIEMPRE** guantes resistentes al calor al trabajar con aparatos calientes

COCCIÓN LENTA /AHUMADO (83ºC - 108ºC / 180ºC - 225ºC)

Carnes de vacuno.....	2 horas por Kg.
Cerdo desmenuzado.....	2 horas por Kg.
Pollo entero.....	3 - 4 horas.
Costillas.....	3 - 5 horas.
Asados.....	9 + horas.



VENTILACIÓN SUPERIOR



VENTILACIÓN INFERIOR



ABIERTO



CERRADO

COCINAR A LA PARRILLA / ASAR / HORNEAR (163ºC - 191ºC / 325ºC - 375ºC)

Mariscos (Cangrejo, langosta).....	hasta estar opacos y firmes
Mariscos (Almejas, ostras).....	hasta que se abran las conchas.
Pescados.....	15-20 mín.
Lomo de cerdo.....	15-30 mín.
Trozos de pollo.....	30-45 mín.
Pollo entero.....	1 - 1,5 horas.
Pierna de cerdo.....	3 - 4 horas.
Pavo.....	2 - 4 horas.
Jamón.....	2 - 5 horas.



VENTILACIÓN SUPERIOR



VENTILACIÓN INFERIOR



ABIERTO



CERRADO

SELLAR (260ºC - 330ºC / 500ºC - 625ºC)

Vieiras.....	hasta que estén opacas y firmes.
Bistec.....	5-8 mín
Chuletas de cerdo.....	6-10 mín.
Hamburguesas.....	6-10 mín.



VENTILACIÓN SUPERIOR



VENTILACIÓN INFERIOR



ABIERTO

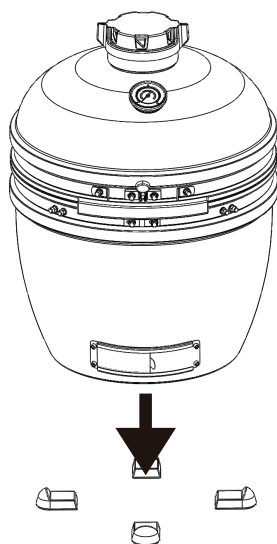


CERRADO

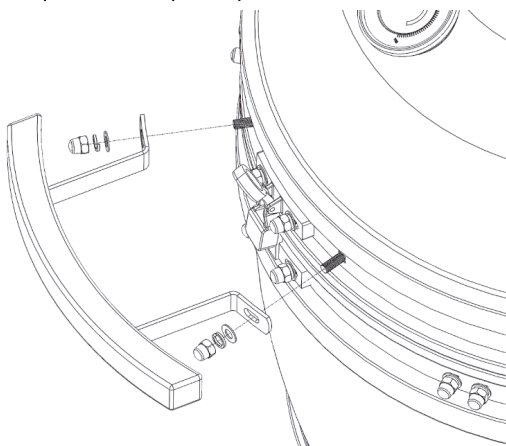
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

IMPORTANTE: Retire todo el embalaje antes de usar, pero conserve las instrucciones de seguridad y guárdelas junto con este producto. Asegúrese de que la tapa esté cerrada antes de montar.

PASO 1 Coloque el kamado sobre las cuatro patas (k11) ajustandolas sobre la parte inferior del cuerpo (k).



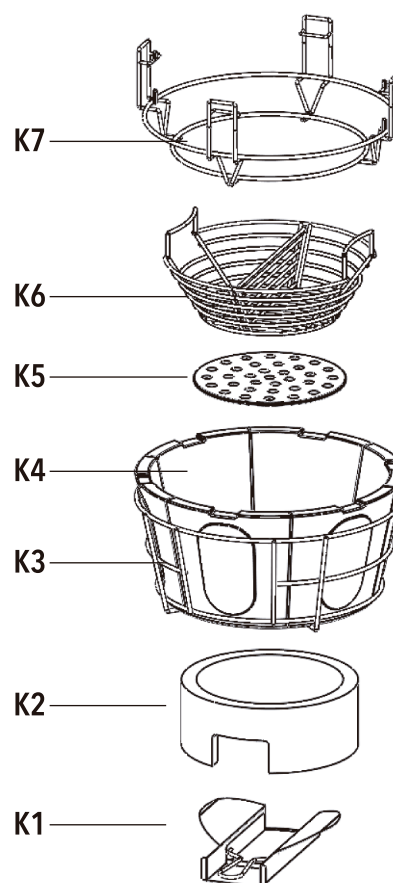
PASO 2 Para fijar el mango tirador (T) a la tapa del Kamado Parrilla (k), utilice los 2 tornillos preinstalados con sus arandelas, arandelas de seguridad y tuercas correspondientes por soporte.



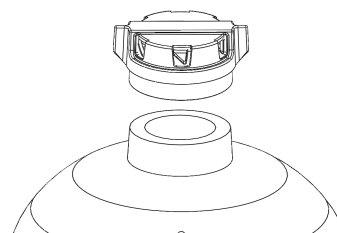
Asegurese de que el kamado y las patas estan perfectamente niveladas, que la situación del mismo cumple con las advertencias de seguridad (páginas 2 y 3) anteriormente mencionadas y que esta en el lugar deseado antes de comenzar a usarlo.

PASO 3 Inserte en primer lugar la pieza(k1) de entrada de aire, posteriormente coloque la caja de fuego sobre ella (k2), coloque el conjunto de piezas del paso 6 sobre las anteriormente nombradas la placa para carbón (k5) y la parrilla (k6) dentro de la parrilla Kamado. A continuación coloque la parrilla elevada (k7) puede colocarse sobre la parrilla (k5), si es necesario.

Seguidamente utilice el resto de utensilios en función a el modo de cocinado.



PASO 4 Una vez que la parrilla esté firmemente colocada sobre las patas, coloque la ventilación superior (V). Alinee la muesca lateral conel termómetro frontal y colóquela sobre la abertura superior. Asegure con el tornillo y la tuerca preinstalados.



La parrilla Kamado ya está lista para disfrutar. **No olviende leer detenidamente las instrucciones de curado antes de su uso.** (Página 2)