

INDUX[®]

KAMADO BBQ

MANUAL DE INSTRUCCIONES



BARBACOA CERÁMICA DE CARBÓN

KAMADO BIG • KAMADO SMALL

GUÍA DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

LISTA DE PIEZAS



Antes del montaje, compruebe todas las piezas comparándolas con esta lista. Realice el montaje sobre una superficie blanda para evitar dañar el acabado.



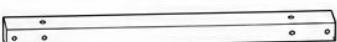
Para facilitar el montaje, apriete los tornillos ligeramente durante el ensamblaje y realice el apriete final una vez completado.



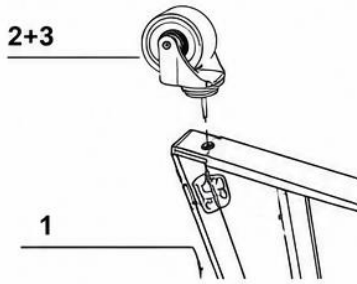
ADVERTENCIA: No apriete excesivamente los tornillos. Utilice únicamente una presión moderada para evitar daños en los tornillos o en los componentes cerámicos.



IMPORTANTE: Retire todo el embalaje antes del uso. Conserve estas instrucciones junto con el producto. Asegúrese de que la tapa permanezca cerrada antes de comenzar el montaje.

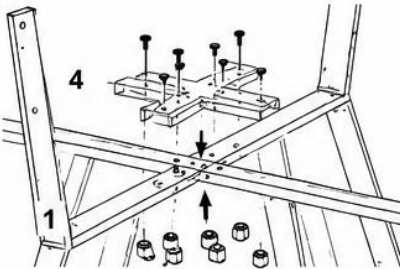
ID	Nombre de la pieza	Cantidad	Imagen de la pieza
A	Tornillo (18" / 21" / 24")	16	
B	Destornillador (18" / 21" / 24")	1	
1	Soporte de estructura (18" / 21" / 24")	4	
2	Rueda con freno (18" / 21" / 24")	2	
3	Rueda (18" / 21" / 24")	2	
4	Travesaño de unión (18" / 21" / 24")	2	
5	Parrilla principal de cocción	1	
6	Placa para carbón	1	
7	Cámara de combustión	1	
8	Cuerpo cerámico	1	
9	Regulador superior de ventilación	1	
10	Asa de la tapa	1	
11	Bandeja lateral	2	
12	Soportes de bandeja lateral	4	

MONTAJE



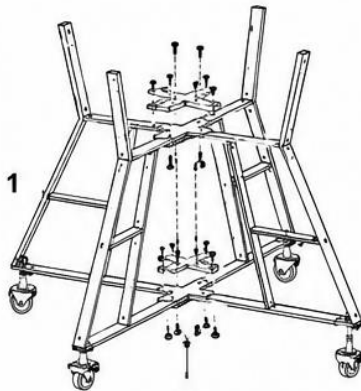
1. INSTALACIÓN DE LAS RUEDAS

Fije las cuatro ruedas pre-rosadas (2 y 3) a cada uno de los cuatro soportes de estructura (1), enroscándolas manualmente en los orificios correspondientes.



2. MONTAJE DE LA ESTRUCTURA

Para montar la estructura, inserte los dos travesaños de unión (4) en dos de los cuatro soportes de estructura (1), tanto en la parte superior como en la inferior.

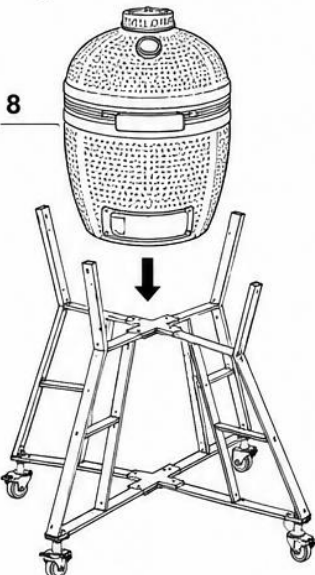


3. COMPLETAR LA ESTRUCTURA

Continúe insertando los travesaños de unión (4) en los otros dos soportes de estructura (1).

Fije los soportes (1) a los travesaños (4) utilizando los 16 tornillos (A).

Respete la posición indicada en el diagrama.



4. COLOCACIÓN DEL CUERPO CERÁMICO SOBRE LA ESTRUCTURA

Asegúrese de que la estructura esté firmemente montada y que todos los tornillos estén bien apretados antes de colocar el cuerpo cerámico (8).

Accione los frenos de las ruedas (2) para evitar cualquier movimiento de la barbacoa.

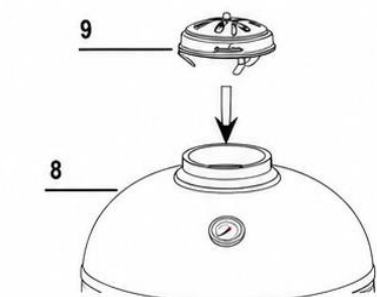
Para colocar el cuerpo cerámico (8) sobre la estructura, retire previamente todos los componentes internos para reducir el peso.

Coloque una mano en la ventilación inferior y la otra debajo de la base de la barbacoa.



PRECAUCIÓN

- Utilice un mínimo de dos personas para levantar el cuerpo cerámico.
- No levante la unidad sujetándola por la bisagra ni por las bandejas laterales.
- Coloque la barbacoa sobre la estructura con la ventilación inferior orientada hacia la parte frontal para permitir la apertura y cierre sin interferencias.

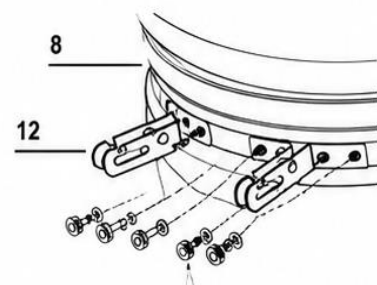


5. INSTALACIÓN DEL REGULADOR SUPERIOR DE VENTILACIÓN

Una vez que la barbacoa esté correctamente colocada sobre la estructura, instale el regulador superior de ventilación (9).

Alinee la muesca lateral con el termómetro situado en la parte frontal y colóquelo sobre la abertura superior.

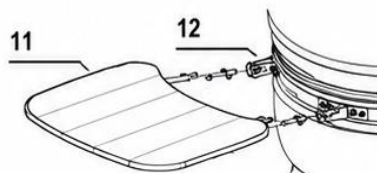
Fijelo utilizando el tornillo y la tuerca premontados.



6. INSTALACIÓN DE LOS SOPORTES DE LAS BANDEJAS LATERALES

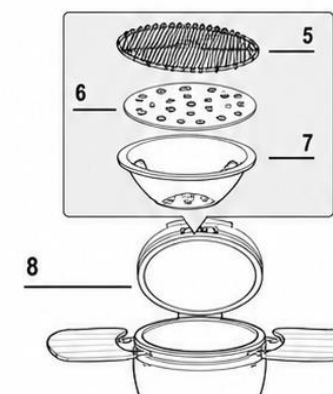
Fije los cuatro soportes de bandeja lateral (12) al cuerpo cerámico (8) utilizando los 16 tornillos premontados, junto con sus arandelas, arandelas de seguridad y tuercas correspondientes.

Respete la posición mostrada en el diagrama.



7. MONTAJE DE LAS BANDEJAS LATERALES

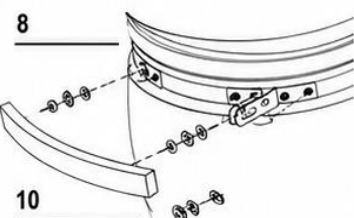
Inserte las dos bandejas laterales (11) en los soportes de bandeja lateral (12).



8. COLOCACIÓN DE LOS COMPONENTES INTERNOS

Introduzca la cámara de combustión (7), la placa para carbón (6) y la parrilla principal de cocción (5) dentro del cuerpo cerámico (8).

Consulte el diagrama inferior para verificar la posición correcta.



9. INSTALACIÓN DEL ASA DE LA TAPA

Fije el asa de la tapa (10) al cuerpo cerámico (8) utilizando los dos tornillos premontados junto con sus arandelas, arandelas de seguridad y tuercas correspondientes.

**La barbacoa cerámica de carbón ya está lista para su uso.
Asegúrese de leer completamente las instrucciones de curado antes del primer uso.**

FUNCIONAMIENTO Y USO

PRIMER USO – CURADO DE LA BARBACOA

El curado de su barbacoa cerámica de carbón es importante para su funcionamiento y mantenimiento a largo plazo. Evitar el procedimiento de curado podría provocar daños en la unidad. Si los primeros fuegos alcanzan temperaturas demasiado altas, podrían dañar la junta de fieltro antes de que haya tenido la oportunidad de endurecerse con el uso.

Para iniciar su primer fuego, coloque un cubo de encendido o encendedores sólidos y un puñado de carbón vegetal sobre la placa para carbón (6). Abra la ventilación inferior y encienda el cubo de encendido con un encendedor de boca larga o cerillas de seguridad.

No utilizar: gasolina, alcoholes, líquidos para encendedores, alcohol ni otros productos químicos similares para encender o reavivar la barbacoa.

Una vez que el carbón haya prendido, cierre la tapa de la unidad y deje ambas ventilaciones, la inferior y la superior, mayormente cerradas.

Consulte la GUÍA DE TEMPERATURAS DE COCCIÓN PARA AHUMAR (83 °C – 108 °C / 180 °F – 225 °F).

Mantenga el fuego encendido hasta que se haya consumido todo el combustible y se haya extinguido. Este proceso debería durar aproximadamente dos horas.

No sobrecargue la unidad con combustible.

Después del primer uso, inspeccione todos los elementos de fijación. La banda metálica que conecta la tapa con la base se expandirá debido al calor y podría aflojarse. Se recomienda revisar y, si es necesario, apretar la banda con una llave. Ahora puede usar su barbacoa cerámica de carbón con normalidad.

ENCENDIDO

Al utilizar la barbacoa cerámica de carbón, presione ambas ruedas con freno para evitar que la unidad se mueva durante su uso. Asegúrese de que la barbacoa esté colocada sobre una superficie plana, nivelada, no inflamable y resistente al calor, alejada de materiales inflamables.

Coloque la barbacoa cerámica de carbón con una distancia libre mínima de 2 metros por encima de la unidad y al menos 2 metros alrededor de otros objetos.

1. Para iniciar un fuego, coloque algunos cubos de encendido o encendedores sólidos sobre la placa para carbón (6), en la base de la barbacoa cerámica de carbón. Luego, coloque carbón vegetal sobre los encendedores.
La cantidad máxima de carbón no debe exceder:
12" máx. 1,5 kg | 18" máx. 4 kg | 21" máx. 6 kg | 24" máx. 8 kg
2. **No utilizar:** gasolina, alcoholes, líquidos para encendedores, alcohol ni otros productos químicos similares para encender o reavivar la barbacoa.
3. Abra la ventilación inferior y encienda los cubos de encendido con un encendedor de boca larga o cerillas de seguridad. Una vez que haya prendido, deje la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para crear una pequeña cama de brasas calientes.
4. Deje que el carbón se caliente y se vuelva incandescente durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción en la barbacoa cerámica de carbón. No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
5. Se recomienda no remover ni voltear el carbón una vez encendido.
Esto permite que el carbón se queme de manera más uniforme y eficiente.
6. Asegúrese de que la cocción se realice completamente dentro de la barbacoa con la tapa cerrada; así podrá disfrutar plenamente de su barbacoa.
7. Una vez encendido, utilice únicamente guantes resistentes al calor al manipular cerámica caliente o superficies de cocción.

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

RECARGA DE CARBÓN

Con las ventilaciones superior e inferior cerradas, la barbacoa cerámica de carbón mantendrá una temperatura elevada durante varias horas.

Si necesita un tiempo de cocción más prolongado (por ejemplo, para asar piezas grandes o para ahumado lento), puede ser necesario añadir más carbón.

Abra la tapa, añada carbón adicional y continúe cocinando según las indicaciones de este manual.

APAGADO

Para apagar la unidad, deje de añadir combustible y cierre todas las ventilaciones y la tapa para permitir que el fuego se extinga de forma natural.

No utilice agua para apagar el carbón, ya que podría dañar la barbacoa cerámica.

ALMACENAMIENTO

Cuando no esté en uso, y especialmente si se almacena en exteriores, cubra la barbacoa una vez que se haya enfriado completamente utilizando una funda adecuada.

Se recomienda guardar la barbacoa bajo techo durante el invierno para una protección completa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La barbacoa cerámica de carbón es autolimpiante.

Caliente la unidad hasta 260 °C / 500 °F durante 30 minutos para quemar los restos de alimentos y residuos.

NOTA

No utilice agua ni otros productos de limpieza para limpiar el interior de la barbacoa cerámica.

Las paredes cerámicas son porosas y absorberán cualquier líquido utilizado, lo que podría provocar grietas en la cerámica.

Cuando la barbacoa se haya enfriado, si la acumulación de hollín es excesiva, utilice la herramienta para cenizas para retirar los restos de carbón antes del siguiente uso.

Abra cuidadosamente la ventilación inferior y retire el hollín a un recipiente adecuado.

Para limpiar las parrillas utilice un limpiador no abrasivo cuando la unidad esté completamente fría.

La parrilla cromada no es apta para lavavajillas. Utilice agua tibia y un detergente suave.

Para limpiar el exterior, espere a que la barbacoa esté fría y utilice un paño húmedo con detergente suave.

Es importante revisar y apretar los aros metálicos y lubricar las bisagras dos veces al año o con mayor frecuencia si fuera necesario.

ADVERTENCIAS



¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa alcanza temperaturas muy elevadas. No la mueva durante su funcionamiento.



No utilizar en interiores.



¡ADVERTENCIA! No utilice alcohol, gasolina ni combustibles líquidos para encender o reavivar el fuego. Utilice únicamente encendedores que cumplan la norma **EN 1860-3**.



¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a los niños y las mascotas.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Lea y siga estas recomendaciones al cocinar con su barbacoa cerámica de carbón:

- No cocine hasta que el combustible esté cubierto por una capa de ceniza.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies de cocción y los utensilios estén limpios y libres de restos de alimentos.
- Lávese siempre las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- No utilice los mismos utensilios para alimentos cocinados y crudos.
Mantenga siempre la carne cruda separada de la carne cocinada y de otros alimentos.
- Asegúrese de que toda la carne esté completamente cocinada antes de consumirla.

AHUMADO

Siga siempre la Guía de Temperaturas de Cocción indicada en este manual.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al manipular superficies calientes o componentes cerámicos.

1. Encienda el carbón siguiendo las instrucciones de encendido de este manual. No remueva ni avive el carbón una vez encendido.
2. Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta durante aproximadamente 10 minutos para formar una pequeña cama de brasas.
3. Controle la temperatura hasta alcanzar la temperatura deseada.
4. Deje la ventilación inferior ligeramente abierta.
Cierre la ventilación superior y continúe controlando la temperatura durante algunos minutos más.
5. Utilizando guantes resistentes al calor, distribuya las astillas de madera en círculo sobre el carbón caliente.
Utilice siempre guantes resistentes al calor al manipular superficies calientes o componentes cerámicos.
6. La barbacoa está ahora lista para ahumar alimentos.

Consejo: Remoje las astillas de madera o las tablas para ahumar en agua durante 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

1. Encienda el carbón siguiendo las instrucciones de encendido.
No remueva ni avive el carbón una vez encendido.
2. Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta durante aproximadamente 10 minutos para formar una pequeña cama de brasas.
3. Controle la temperatura hasta alcanzar la temperatura deseada.
Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura.
4. La barbacoa está lista para cocinar.

COCCIÓN A ALTA TEMPERATURA

1. Encienda el carbón siguiendo las instrucciones de encendido.
Cierre la tapa y abra completamente las ventilaciones superior e inferior.
2. Cierre la ventilación superior aproximadamente a la mitad y continúe controlando la temperatura durante algunos minutos más.
3. La barbacoa está lista para cocinar.

IMPORTANTE: Al abrir la tapa a temperaturas elevadas, es esencial abrirla primero ligeramente, permitiendo que el aire entre de forma lenta y segura, evitando retornos de llama o llamaradas repentinas que puedan provocar lesiones.

GUÍA DE COCCIÓN EN BARBACOA CERÁMICA

IMPORTANTE: No ajuste las ventilaciones superior o inferior mientras la barbacoa cerámica esté en funcionamiento. Esto podría provocar lesiones graves. Se recomienda utilizar siempre guantes resistentes al calor al manipular equipos calientes.

COCCIÓN LENTA / AHUMADO (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F)

Pecho de res: 4,5 horas por kg

Cerdo desmenuzado: 4,5 horas por kg

Pollo entero: 3-4 horas

Costillas: 3-5 horas

Asados: más de 9 horas

VENTILACIÓN SUPERIOR  VENTILACIÓN INFERIOR  ● ABIERTO ○ CERRADO

ASAR / HORNEAR (163 °C - 191 °C / 325 °F - 375 °F)

Mariscos (cangrejo, langosta, gambas): hasta que estén opacos y firmes

Moluscos (almejas, ostras): hasta que las conchas se abran

Pescado: 15-20 minutos

Solomillo de cerdo: 15-30 minutos

Piezas de pollo: 30-45 minutos

Pollo entero: 1-1,5 horas

Pierna de cordero: 3-4 horas

Pavo: 2-4 horas

Jamón: 2-5 horas

VENTILACIÓN SUPERIOR  VENTILACIÓN INFERIOR  ● ABIERTO ○ CERRADO

SELLADO / ALTA TEMPERATURA (260 °C - 330 °C / 500 °F - 625 °F)

Vieiras: hasta que estén opacas y firmes

Bistec: 5-8 minutos

Chuletas de cerdo: 6-10 minutos

Hamburguesas: 6-10 minutos

Salchichas: 6-10 minutos

VENTILACIÓN SUPERIOR  VENTILACIÓN INFERIOR  ● ABIERTO ○ CERRADO

GARANTÍA Y SERVICIO

CONDICIONES DE GARANTÍA

La barbacoa cerámica de carbón cuenta con una garantía limitada de por vida para el comprador original, válida desde la fecha de compra.

La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y será necesario presentar un comprobante de compra o una copia de la factura original para validar cualquier reclamación.

COMPONENTES CERÁMICOS

Ofrecemos una garantía limitada de por vida sobre todas las piezas cerámicas utilizadas en la fabricación de la barbacoa.

Garantizamos que las piezas están libres de defectos de materiales y fabricación durante el período de uso y propiedad del comprador original.

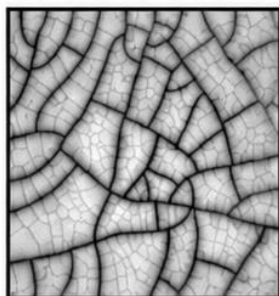
La garantía no cubre daños producidos por el desgaste normal, tales como arañazos, golpes, abolladuras, desconchados o pequeñas grietas estéticas.

Estas variaciones estéticas no afectan al rendimiento de la barbacoa.

Tras una inspección detallada, el acabado cerámico puede presentar pequeñas líneas superficiales.

Esto no constituye una rotura de la cerámica.

Este fenómeno se conoce como craquelado (crazing) y está causado por las diferentes tasas de expansión entre el esmalte y la arcilla.



El patrón de craquelado con aspecto de telaraña es diferente de una rotura real porque no puede percibirse al tacto, salvo en casos excepcionales. Puede resultar más visible cuando la superficie está sucia o ampliada fotográficamente. Aunque pueda parecer una imperfección visual, el craquelado no afecta al rendimiento ni a la vida útil de la barbacoa cerámica y, por tanto, no constituye un defecto cubierto por la garantía.

De hecho, el proceso de craquelado contribuye a aumentar la resistencia estructural de la pieza.

Durante el período de garantía limitada, nuestra obligación se limita al suministro de piezas de sustitución para los componentes cubiertos que hayan fallado.

La garantía no incluye los costes de transporte ni de envío.

COMPONENTES METÁLICOS Y DE HIERRO FUNDIDO

Ofrecemos una garantía de dos años para todas las piezas metálicas y de hierro fundido utilizadas en la fabricación de la barbacoa cerámica de carbón.

Garantizamos que todas las piezas están libres de defectos de materiales y fabricación durante el periodo de uso y propiedad del comprador original.

Las altas temperaturas, la humedad excesiva, el cloro, los vapores industriales, los productos químicos, fertilizantes, pesticidas para jardines y la sal son algunos de los elementos que pueden afectar a las piezas metálicas.

Por estas razones, la garantía no cubre el óxido ni la oxidación.

Consulte este manual para conocer los procedimientos adecuados de limpieza y mantenimiento.

Se recomienda utilizar una funda protectora de cobertura completa y cubrir la barbacoa cuando no esté en uso.

Incluso siguiendo estas recomendaciones, diversos agentes externos y condiciones ambientales pueden afectar a la barbacoa fuera de nuestro control.

COMPONENTES DE MADERA

Ofrecemos una garantía de un año para todos los componentes de madera y materiales compuestos utilizados en la fabricación de la barbacoa.

La garantía no cubre cambios de color, decoloración por exposición al clima ni grietas, salvo que exista una pérdida de integridad estructural.

La garantía tampoco cubre daños producidos por el desgaste normal, tales como arañazos, golpes, abolladuras, desconchados o pequeñas grietas estéticas.

Estas variaciones estéticas no afectan al funcionamiento de la barbacoa.

TERMÓMETRO

Ofrecemos una garantía de dos años para el termómetro utilizado en la fabricación de la barbacoa cerámica.

La garantía no cubre óxido, oxidación ni otros deterioros ocasionados por falta de limpieza o mantenimiento.

RUEDAS

Ofrecemos una garantía de dos años para las ruedas utilizadas en la fabricación de la barbacoa cerámica.

La garantía no cubre óxido, oxidación ni otros deterioros ocasionados por falta de limpieza o mantenimiento.

ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

El uso indebido de este producto o cualquier utilización distinta a la prevista anulará la garantía.

Los daños causados por un uso incorrecto, montaje incorrecto, mantenimiento inadecuado o instalación incorrecta no están cubiertos. El uso de líquidos inflamables o cualquier otro líquido sobre la barbacoa anulará la garantía.

Esto puede causar daños graves a la barbacoa y lesiones al usuario.

La garantía solo será válida cuando la barbacoa haya sido adquirida a través de un distribuidor autorizado.

La compra realizada a través de terceros o distribuidores no autorizados anula la garantía.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico normal del producto.

No están cubiertos: accidentes, desastres naturales, accesorios no autorizados, modificaciones no autorizadas o daños durante el transporte.

Ni el fabricante ni los proveedores asumirán responsabilidad legal por daños incidentales o consecuentes sobre bienes o personas derivados del uso de este producto.

La garantía tampoco será aplicable si el equipo no ha sido instalado, utilizado, limpiado y mantenido conforme a las instrucciones de este manual.

El uso de carbón de baja calidad puede invalidar la garantía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE COMBUSTIÓN

1. Tengo dificultades para encender la barbacoa

- Asegúrese de que las ventilaciones superior e inferior estén abiertas.
- El fuego necesita oxígeno para prender.
- Una vez encendido, deje la ventilación inferior y la tapa abiertas durante aproximadamente 10 minutos para formar una pequeña cama de brasas.

2. La barbacoa pierde el fuego rápidamente

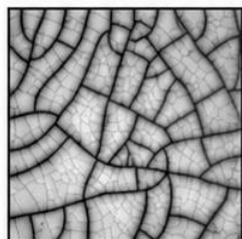
- Esto puede ocurrir cuando no hay suficiente carbón dentro de la cámara cerámica.
- La cantidad recomendada de carbón es un máximo de 4 lb (aprox. 1,8 kg) por encendido.
- No sobrecargue la unidad con combustible.
- Si el fuego es demasiado intenso, el exceso de calor puede dañar la barbacoa cerámica.

3. Prevención de llamaradas o retornos de llama

- Para evitar llamaradas repentinas o retornos de llama que puedan provocar lesiones, se recomienda abrir la tapa solo ligeramente al principio. Este procedimiento, conocido como *burping*, permite que el aire entre lentamente y de forma segura.

PROBLEMAS DE ACABADO

El patrón de craquelado con aspecto de telaraña es diferente de una rotura real porque normalmente no puede percibirse al tacto. Puede hacerse más visible cuando la superficie está sucia o ampliada. Aunque pueda parecer una imperfección, el craquelado no afecta al rendimiento ni a la vida útil de la barbacoa. El proceso de craquelado contribuye a aumentar la resistencia de la pieza.



El curado de la barbacoa es importante para garantizar su correcto funcionamiento y durabilidad. Si los primeros encendidos se realizan a temperaturas demasiado elevadas, la junta de fieltro podría dañarse antes de completar su proceso de asentamiento.

Si la tapa queda pegada o bloqueada

- Si la tapa queda adherida a la base, utilice cuidadosamente una herramienta fina para despegar la junta de fieltro situada alrededor de la apertura.
- Una vez retirada la junta dañada, podrá abrir la tapa.
- Antes de volver a utilizar la unidad, sustituya la junta de alta temperatura por una nueva.

PROBLEMAS DE TEMPERATURA

1. Mi barbacoa se calienta demasiado

- Cierre la tapa.
- Cierre parcialmente ambas ventilaciones.
- Permita que el fuego se reduzca por falta de oxígeno.
- Para cocción a baja temperatura utilice menos combustible.

2. Mi barbacoa no alcanza suficiente temperatura

- Añada más combustible.
- Mantenga completamente abiertas ambas ventilaciones.
- Un mayor flujo de oxígeno aumentará la intensidad del fuego y permitirá quemar más carbón.