



MANUAL DE USUARIO

PARA KAMADO B10
GRANDE & NANO

Más información en www.kamadob10.eu

Su kamado B10

¡Por favor lea el Manual de Usuario en detalle antes de usar su kamado B10!

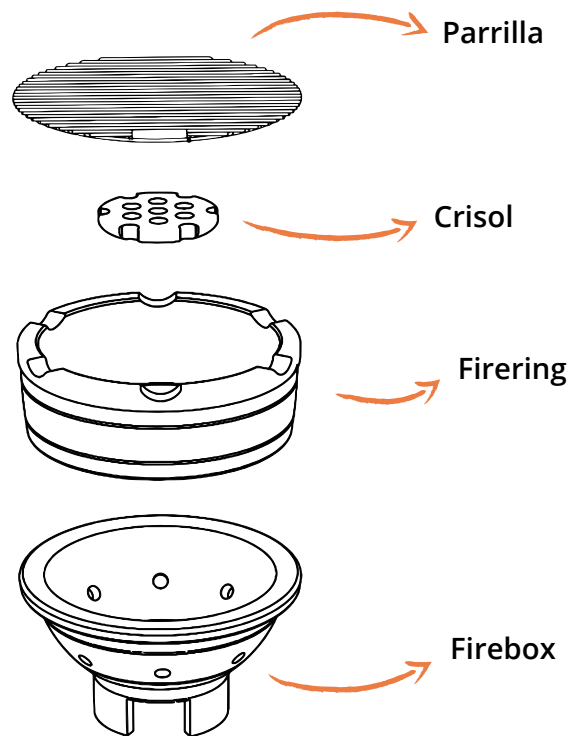
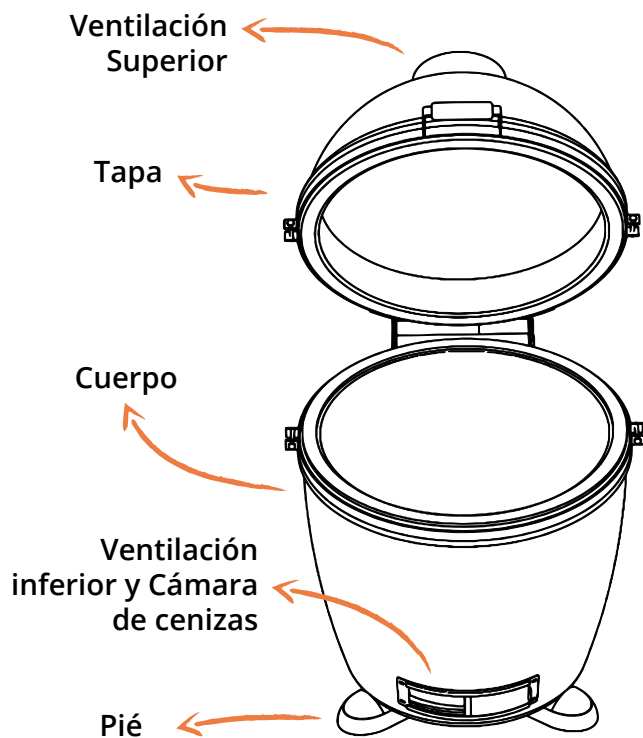
El kamado B10 es una barbacoa muy versátil, hecha completamente a mano a partir del barro. No solo es adecuado para asar, también puede usarlo como horno, como ahumador e incluso con un Wok. Encontrará más información sobre las posibilidades de aplicación y recetas, en www.kamadob10.eu.

Su kamado B10 es particularmente adecuado para uso en el balcón, ya que produce muy poco humo y olor. Además, el KB10 se usa con la tapa cerrada, lo que reduce ampliamente los riesgos causados por el fuego y chispas voladoras en condiciones de clima ventoso.

Puede usar su kamado B10 durante todo el año y en todas las condiciones climáticas cuidándolo de la lluvia directa. Está diseñado para uso diario y para cocinar diferentes platos. Y si se lo cuida bien, le durará toda la vida.



Vista general del Producto



1. Instrucciones generales de Seguridad

- » Siempre tenga cuidado al manipular su kamado B10 cuando esté a temperatura de trabajo, al cocinar con carbón y encender carbón. El kamado B10 alcanza una temperatura máxima de aproximadamente 80°C en la superficie externa de la tapa y aproximadamente 60°C en el cuerpo, lo que reduce el riesgo de quemaduras. Tenga especial cuidado de que los niños no entren en contacto con superficies calientes.
- » Tenga cuidado al manipular alimentos calientes y utensilios de cocina, como la parrilla para cocinar. Toquelos solo con los guantes respectivos o con una pinza para evitar quemaduras. Colóquelos solo sobre superficies no inflamables.
- » Nunca intente mover el kamado B10 durante el uso. Esto puede provocar daños en el producto y un grave riesgo de quemaduras debido al carbón encendido.
- » No sobrecargue el kamado B10 con carbón. Cuando se enciende, puede causar daños irreversibles al producto (grietas en la superficie y los componentes internos). Consulte la sección "3" para obtener más información al respecto.

- » Asegúrese de que el kamado B10 no se vuelque al transportarlo o colocarlo, para evitar lesiones y / o daños al producto.
- » Nunca levante y transporte el KB10 de su asa y / o bisagra para evitar daños al producto. Para el kamado B10 Nano, llévelo o levántelo solo desde la parte inferior de su cuerpo con otra persona. El kamado B10 Grande se entrega con un carro y se puede mover fácilmente de un lugar a otro. Como el KB10 Grande es pesado, es aconsejable rodarlo desde el palé directamente sobre el carro antes del primer uso. Para hacer esto, inclínelo suavemente hacia un lado y gírelo sobre el carro.
- » Utilice sólo piezas originales en el kamado B10. El uso de piezas no conformes o la realización de modificaciones no autorizadas a su kamado anularán la garantía. Además, esto puede provocar lesiones al usuario y / o daños a su KB10. No dude en contactarnos en info@kamadob10.eu en caso de que su kamado B10 esté dañado de alguna manera.

2. Una guía rápida

A continuación encontrará una guía rápida sobre cómo usar su kamado B10. Asegúrese de leer la Guía del usuario completa si es la primera vez que lo usa.

1.

Colocación del carbón:

- Retirar la parrilla
- Coloque el carbón en el firebox (nunca cubra los agujeros del firebox como se explica en la página 8)

2.

Encendido del carbón

- Forme una bola de algodón (aprox. 5 cm de diámetro) y embébala bien con bioetanol
- Coloque la bola de algodón en el medio del carbón y enciéndala.
- Coloque la parrilla y cierre la tapa.

3.

Llegar a la temperatura de trabajo:

- Abra ambas ventilaciones completamente
- Espere aprox. 10-15 minutos hasta que se alcanza la temperatura de trabajo (el tiempo de ignición depende de la calidad del carbón)

4.

Regulación de la temperatura según el método de cocción:

- Cocción muy lenta: estilo horno de barro (abra ambas válvulas a aproximadamente 3-5 mm / tiempo de cocción: más de 4 horas)
- Cocción lenta: mezcla de horno de barro y estilo barbacoa (abra ambas válvulas a aproximadamente 5-8 mm / tiempo de cocción: aproximadamente 2 horas)
- Cocción rápida: estilo barbacoa (abra ambas válvulas hasta 50% / tiempo de cocción: 15-20 minutos)
- Cocción rápida: estilo estufa (abra ambas válvulas a $\frac{3}{4}$ / cocción rápida usando un wok o paellera)
- Ahumar: abra la válvula inferior por completo (para fumar lentamente abra la válvula inferior parcialmente) y cierre la válvula en la tapa completamente

5.

Colocar la comida en la parrilla:

- Coloque alimentos grasosos en el borde de la parrilla para evitar el humo
- Coloque los alimentos verticalmente para aprovechar al máximo la superficie de cocción
- Evite los alimentos grasos si el humo es problemático en la situación o ubicación

6.

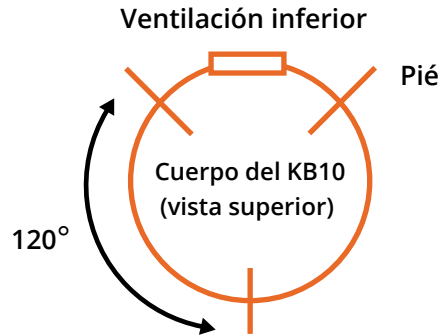
Disfrutar:

- Solo el kamado B10 le da a sus platos sabores tan increíbles y únicos
- Cocine mientras disfruta de su tiempo con familiares y amigos
- Bienvenido al mundo de KB10. Comer & Soñar...

3. Puesta a punto antes del primer uso

Para el KB10 Nano, busque una superficie plana y coloque su KB10 sobre su base, como se muestra en las instrucciones de desempaqueado. En el caso del KB10 Grande, colóquelo en el carro.

Los 3 pies incluidos deben colocarse debajo del KB10 para garantizar que no se acumule humedad debajo. Asegúrese de colocarlos cada 120° del cuerpo (como se muestra en la imagen a continuación).



Para esto, incline el KB10 lo suficiente como para colocar el primero de los 3 pies incluidos. Inclínelo nuevamente hacia el lado siguiente y coloque el segundo pie. Finalmente, coloque el tercero siguiendo el mismo procedimiento que para el segundo pie.

Asegúrese de que la ubicación donde coloca el kamado B10 no contenga humedad para evitar dañar el producto con el tiempo.

La superficie donde se coloca el kamado B10 debe ser robusta, para que no pueda volcarse. Ofrecemos muebles de diseño de madera funcionales y especiales que se adaptan perfectamente a su KB10 y lo protegen contra vuelcos. Por favor contáctenos para más información sobre nuestros muebles.

Precaución: para usar el KB0 en interiores, es crucial que la cocina esté equipada con un sistema de ventilación adecuado para evitar el riesgo de intoxicación por monóxido de carbono (ya que el monóxido de carbono se libera durante los primeros minutos después de encender el carbón). Asegúrese de cumplir con la ordenanza local sobre chimeneas y otros requisitos y regulaciones locales para chimeneas domésticas y de interior. No dude en contactarnos para obtener más consejos sobre este tema. El kamado B10 solo debe usarse en habitaciones cerradas si las condiciones de construcción permiten un uso seguro.

3.1. Cantidad de carbón:

Para ambas versiones de KB10, coloque una cantidad de carbón que no supere los agujeros en el firebox aún se puedan ver por completo (vea el dibujo a continuación).



Asegúrese de no exceder las siguientes cantidades de carbón:

- Para el kamado B10 Nano, use un máximo de 500 g de carbón por cocción.
- Para el kamado B10 Grande, use un máximo de 1.500 g de carbón por cocción.

Coloque cuidadosamente el carbón en el firebox del KB10 antes de usarlo. Evite golpear con fuerza las partes internas de barro para evitar grietas u otros daños.

En lugar de carbón también puede usar briquetas. La desventaja de algunas briquetas es que pueden producir mucha ceniza. Como resultado, puede ser necesario vaciar la cámara de cenizas con más frecuencia.

Precaución: nunca sobrecargue su kamado B10 con carbón o briquetas, para evitar daños (grietas por sobrecalentamiento). Debido a su construcción especial, el KB10 tiene un excelente efecto de aislamiento térmico y, por lo tanto, necesita mucho menos carbón que otras barbacoas convencionales u hornos de leña. Evite el uso de carbón o briquetas de baja calidad.

Precaución: no mueva ni retire el firebox durante el uso. Además, no es necesario eliminar el carbón restante de su KB10 después de su uso, ya que todavía puede usarse para la próxima barbacoa.

4. Encendido del Carbón

Para encender el carbón, recomendamos moldear una bola de algodón natural (de unos 5 cm de diámetro), remojarlo con bioetanol y colocarlo en el medio del carbón.

Use una cerilla larga o un encendedor cuando encienda el carbón y asegúrese de evitar disparar llamas causadas por vapores de bioetanol.

Precaución: no utilice otras técnicas de encendido, como iniciadores de combustión para barbacoas (a menudo contienen sustancias que podrían causar fuertes emisiones de humo e incluso afectar negativamente el sabor de los alimentos), encendedores de barbacoa eléctricos o arrancadores de chimenea. El uso de otras sustancias altamente inflamables diferentes al bioetanol puede causar un sobrecalentamiento que también podría dañar su kamado.

Después de encender la bola de algodón, coloque la parrilla para que también se caliente. Luego cierre la tapa y abra ambas válvulas completamente. Ahora el KB10 requiere unos 10-15 minutos para alcanzar su temperatura de trabajo. El tiempo exacto necesario depende del tipo y la calidad del carbón utilizado.

Luego de alcanzar la temperatura de trabajo, las válvulas deben ajustarse de acuerdo con la receta. Las válvulas controlan la temperatura dentro de su KB10. Para obtener la máxima potencia térmica, ambas válvulas deben abrirse por completo. Para una potencia térmica mínima, ambas válvulas deben estar casi cerradas. Encontrará más información sobre la configuración en la siguiente sección de esta Guía del usuario.

Precaución: la temperatura debe controlarse después de 15 minutos como máximo, para evitar el sobrecalentamiento del KB10 y posibles daños al producto.

Precaución: durante el uso, abra la tapa de su kamado B10 lentamente para evitar que entren fuertes flujos de aire dentro del kamado. Los flujos repentinos de aire pueden causar la ignición instantánea del carbón y, por lo tanto, las llamas se encienden. Si esto sucede, vuelva a cerrar la tapa inmediatamente y espere aprox. 5 minutos para sofocar las llamas.

5. Métodos de cocción

A continuación encontrará una lista de nuestros métodos de cocción favoritos para el kamado B10:

A

Cocción muy lenta: estilo horno de barro

- Abra ambas válvulas a aproximadamente 3-5 mm
- Se debe elegir esta configuración si planea cocinar por más de 4 horas
- Es adecuado para cocinar a fuego lento grandes piezas de carne o cocinar a fuego lento en una sartén

B

Cocción lenta: mezcla entre horno de barro y barbacoa

- Abra ambas válvulas aproximadamente 5-8 mm
- Elija este estilo de cocción si desea cocinar por 2 horas aproximadamente
- Es adecuado para cocinar trozos medianos de carne, gratinados, verduras enteras, pasteles y terrinas.

C

Cocción rápida: estilo barbacoa

- Abra ambas válvulas hasta 50%
- Con esta configuración puede cocinar rápido. La comida estará lista en 15-20 minutos.
- Ideal para asar alimentos, como filetes o verduras.

D

Cocción rápida: estilo anafe

- Abra ambas válvulas en $\frac{3}{4}$
- Esta configuración se debe elegir si desea alcanzar altas temperaturas
- Es adecuado para la preparación rápida de alimentos en un wok o en una paellera

E

Ahumado:

- Abra completamente la válvula inferior y cierre la válvula superior por completo. También puede abrir la válvula inferior parcialmente para ahumar aun más lentamente
- Agregue con cuidado maderas para ahumar, hierbas o especias sobre las brasas tan pronto como el KB10 haya alcanzado su temperatura de trabajo. Coloque los alimentos sobre la parrilla inmediatamente y cierre la tapa. Los alimentos absorberán todo el humo liberado por las maderas, hierbas y especias que haya agregado.

Tenga en cuenta que los alimentos grasosos deben colocarse en los bordes de la parrilla para evitar que la grasa se filtre sobre las brasas y, por lo tanto, generar emisiones de humo.

Para optimizar el espacio de cocción dentro de su kamado, puede colocar los alimentos verticalmente (por ejemplo, coloque las costillas en forma de anillo).

6. Luego del Uso

Después del uso, cierre ambas válvulas por completo para detener el suministro de aire. Esto extinguirá las brasas y enfriará el KB10.

Precaución: nunca intente extinguir las brasas dentro de su kamado B10 usando agua u otros líquidos

El carbón restante dentro del firebox del KB10 se puede usar nuevamente para la próxima cocción, por lo que no es necesario quitarlo.

Una vez que la ceniza se haya enfriado, retírela de la cámara de cenizas a través de la válvula inferior usando el atizador después de cada uso o al menos después de 3 a 4 cocciones como máximo.

Precaución: mientras su KB10 esté caliente, nunca intente cubrirlo con una caja de cartón, tela o cualquier otro material altamente inflamable. Esto podría provocar un incendio.

7. Limpieza de su kamado B10

El kamado B10 apenas necesita limpieza. Solo hay tres partes que se pueden limpiar:

- » **La superficie exterior:** si el KB10 está sucio por fuera, use un paño húmedo. No utilice disolventes.
- » **La parrilla:** limpie la parrilla según el tipo de material.
 - **Acero no tratado:** no limpiar con agua ni disolventes para evitar la corrosión. Puedes cepillar la grasa intensa. La grasa leve creará una "pátina" que evita que la parrilla se oxide y le da a la comida un mejor sabor.
 - **Acero inoxidable:** es apto para lavavajillas y se puede limpiar en el lavavajillas o a mano con agua y detergente.
- » **La cámara de cenizas:** una vez que su KB10 se haya enfriado por completo, puede eliminar las cenizas de la cámara de cenizas a través de la válvula inferior utilizando un atizador después de cada uso, o después de 3 a 4 usos como máximo.

Precaución: no limpie ninguna otra parte de su KB10. Los componentes internos del kamado están hechos de material poroso que almacenará el sabor y el sabor de las cocciones anteriores y lo transmitirá a la comida durante el próximo uso. Cuanto más viejo sea el kamado, mejor será el sabor que obtendrás en sus comidas.

7.1. Instrucciones de cuidado adicionales para su kamado B10

- Las parrillas hechas de acero sin tratar se pueden cuidar y proteger de manera óptima humede-ciéndolas con aceite de cocina después de su uso. En consecuencia, la pátina protectora se renueva durante la próxima barbacoa y evita la corrosión.
- Si es necesario, la bisagra de acero inoxidable puede tratarse con aceite especial (por ejemplo, el lubricante penetrante WD-40).
- Si es necesario, el fieltro de sellado entre la tapa y el cuerpo del kamado se puede quitar y reem-plazar por uno nuevo. Póngase en contacto con nosotros si su KB10 necesita un nuevo filtro de sellado.

8. Información importante adicional

Aquí encontrará más información útil para tener en cuenta al usar su KB10:

- » Asegúrese de que todas las personas que usen su kamado B10 estén familiarizados con la información de este Manual de Usuario y, si es posible, instruya a los usuarios inexpertos.
- » Para evitar cualquier daño causado por la humedad, debe mantener su kamado B10 con la tapa y las válvulas cerradas, lejos de la lluvia y el agua.
- » Proteja su KB10 con una funda si es posible. No cubra el kamado hasta que se haya enfriado por completo.

Su KB10 está diseñado para durar toda la vida. Si se trata bien, incluso podrán usarlo las próximas generaciones. Su kamado B10 le agradecerá el manejo cuidadoso con sabores únicos y los momentos más especiales al cocinar y disfrutar en familia.

Póngase en contacto con nosotros a través de nuestro email info@kamadob10.eu si tiene más preguntas o sugerencias sobre el uso de su kamado B10.

9. Garantía

Creemos en la calidad de nuestro kamado B10 hecho a mano y, por lo tanto, además de la garantía legal, también le ofrecemos una garantía limitada de por vida:

- » **Componentes de arcilla:** ofrecemos una garantía limitada de por vida para materiales y mano de obra en los siguientes componentes de arcilla: tapa, cuerpo, firebox, fire ring y pies. El crisol cuenta con una garantía limitada de un (1) año.
- » **Componentes de madera:** el mango del kamado B10 tiene una garantía limitada de un (1) año en materiales y mano de obra. Como la madera es un producto natural, no ofrecemos garantía por fisuras que puedan surgir debido a condiciones climáticas normales.
- » **Componentes metálicos:** las ventilaciones de la tapa y la base, los zunchos con manija y bisagra, la parrilla para cocinar y el removedor de cenizas tienen una garantía limitada de cinco (5) años en materiales y mano de obra. La garantía no cubre daños y corrosión en la superficie de las partes metálicas que pueden surgir debido a condiciones externas como humedad, sustancias químicas o rasguños que dañen la superficie.

» **Componentes del filtro:** ofrecemos una garantía limitada de un (1) año en materiales y mano de obra para el fieltro de sellado de su KB10. El descoloramiento en el fieltro que surge debido al uso normal del producto no está cubierto por esta garantía.

Esta garantía sólo es válida para kamados B10 utilizados adecuadamente, de acuerdo con la información proporcionada en este Manual de Usuario.

La garantía no cubre: daños accidentales o singulares (daños debidos a roturas, transporte inapropiado, caída del producto, configuración o colocación incorrecta, por ejemplo, en una superficie inestable); daño causado por alteraciones o modificaciones no autorizadas, manejo negligente, abuso/mal uso o cuidado inadecuado; desgaste normal y razonable; daños causados por desastres naturales; lesiones a personas (por ejemplo, quemaduras por uso indebido); daños a su propiedad y otros daños debido al uso inadecuado (por ejemplo, para el hogar y los muebles); pequeños rasguños, abolladuras, grietas cosméticas, defectos ópticos o fisuras en el barniz exterior del producto.

Para uso comercial y de alta intensidad, ofrecemos una garantía limitada de un (1) año en materiales y mano de obra.

9.1. Comienzo del período de garantía y vencimiento de la garantía

La garantía comienza en la fecha de emisión de la factura. La garantía es válida por el período de tiempo mencionado anteriormente, pero solo mientras el kamado B10 sea propiedad del primer comprador.

9.2. Cobertura de la garantía

La garantía cubre todas las partes del kamado B10 que tienen defectos en materiales o mano de obra. Estos serán reparados o reemplazados a la sola discreción de kamado B10 Alemania sin costo alguno para el comprador. El comprador asume cualquier costo de transporte incurrido.

9.3. Enviar reclamos de garantía

Póngase en contacto con kamado B10 Alemania o con el representante local si desea presentar un reclamo de garantía. Encontrará la dirección de contacto al final de este Manual de Usuario. No envíe ninguna pieza antes de contactarnos.

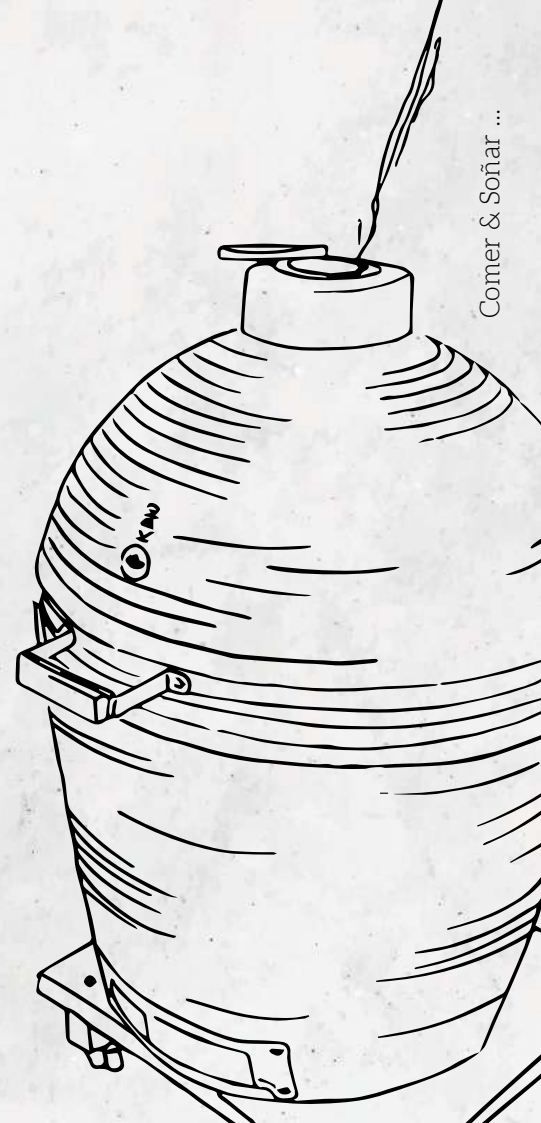


kamado B10 Germany

Brückenstr. 2
73061 Ebersbach an der Fils
Alemania

info@kamadob10.eu
www.kamadob10.eu
Tel. +49 170 776 5756

ES Rev. A - 06/2020



Comer & Soñar ...



HAND MADE IN GERMANY

Síganos en Instagram & Facebook