

Manual del usuario



 **KB10** Made
for
ever

Índice

01. Encendido

Encendido	04
-----------	----

02. Ficha técnica

Nombres de partes y dimensiones	06
---------------------------------	----

03. Uso

Colocación del carbón	08
-----------------------	----

Encendido del fuego	09
---------------------	----

Apagarlo	11
----------	----

Aberturas, temperaturas	12
-------------------------	----

Principio de funcionamiento	14
-----------------------------	----

Leña	15
------	----

Kamado B10 en Stand-by	15
------------------------	----

Apagado, limpieza y mantenimiento	16
-----------------------------------	----

Limpieza a fondo	17
------------------	----

El cuidado de GRATE	18
---------------------	----

Excesos de temperaturas	18
-------------------------	----

Modos de cocción	19
------------------	----

04. Garantía

Garantía	21
----------	----

Contacto	24
----------	----



Encendido

01. Encendido

1. Encendido

Es muy importante respetar el tiempo de encendido: 13' para el Nano y 18 para el Grande. Pasarse de temperatura implica que se quemen las juntas de lana, se **ampoye** la pintura y se quiebre.

2. Cantidad de carbón

Recomendamos respetar la cantidad de carbón que lleva cada modelo para no excederlo de temperatura. El Grande lleva 1,5kg de carbón y el Nano 500gr.

3. Uso de leña

Sugerimos no usar leña ya que la misma se prenderá muy lento y generará mucho calor, lo que hará que el KB10 se pase de temperatura. Solo recomendamos usar chips para sumar al carbón y ahumar.

4. Cocciones a fuego fuerte

El KB10 está diseñado para cocinar con la tapa cerrada y a fuego medio/bajo; aunque se puede abrir la tapa y avivar el fuego para, por ejemplo, grillar, esto no puede ser por un tiempo prolongado, **no más de 15'**.

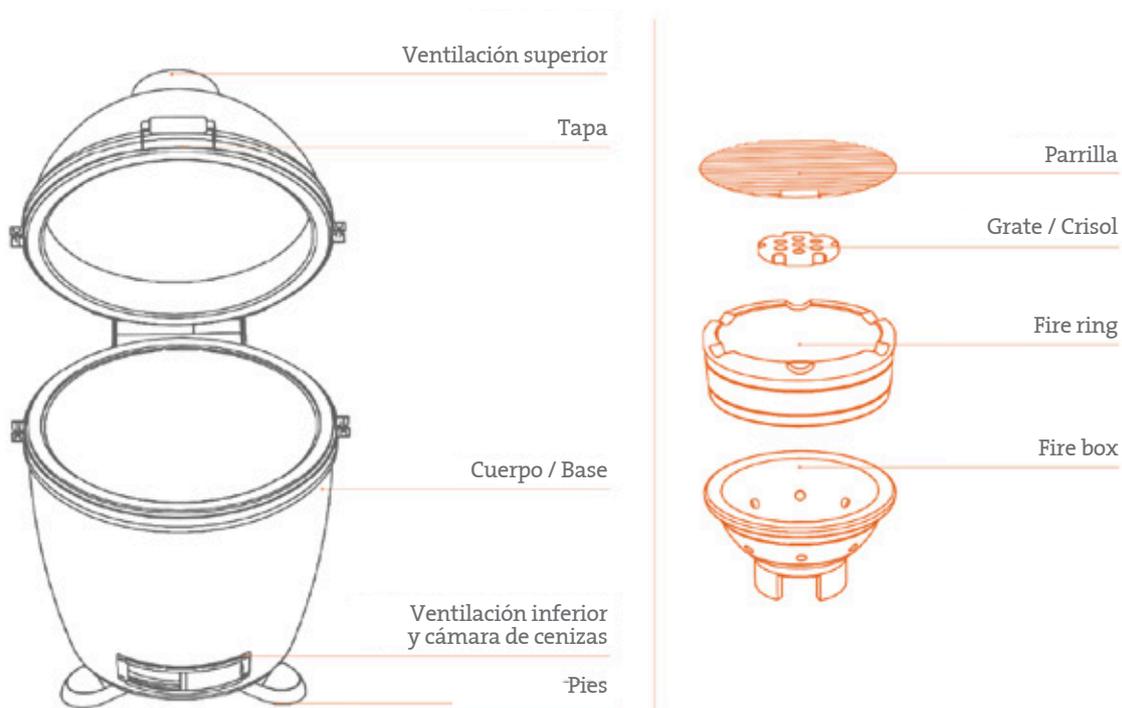




Ficha técnica

02. Ficha técnica

Nombre de partes y dimensiones





Uso

03. Uso

1. Colocación del carbón

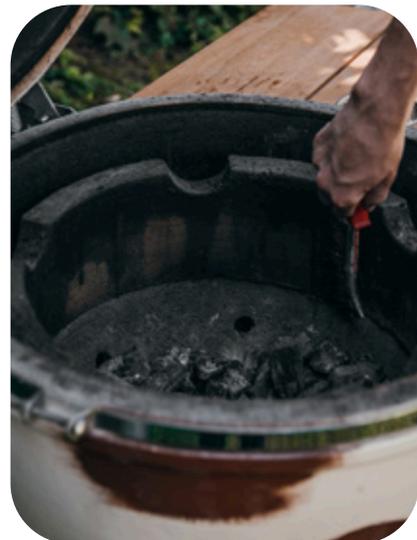
Retire la parilla y coloque el carbón en el Fire box, sin exceder las cantidades indicadas para cada modelo de Kamado.

(500gr para el Nano y 1,5kg para el Grande).

Nunca cubra los agujeros del Fire box. Siempre deben quedar a la vista.



No cubra
los agujeros
con carbón



03. Uso

2. Encendiendo el fuego

1. Abra la tapa del Kamado, acompañándola con la mano hasta que esté **completamente** abierta.
2. **Retire la parrilla e incorpore el carbón sobre la parrilla de cerámica.** Deberá formar un **montículo** hasta la altura del Fire box (sin taparlo) cubriendo de forma total el Grate.
3. Coloque un **papel o algodón** embebidos en alcohol entre los carbones, en el medio del **montículo de carbón** y enciéndalo con un fósforo (con la mano que no tuvo contacto con el alcohol).
4. Cierre **la tapa**, acompañándola hasta que se cierre del todo.
5. Abra en forma **total** tanto la **abertura superior** como la **inferior**.
6. Un KB10 **Grande** necesita entre **15 y 18 minutos** para su encendido mientras que un KB10 **Nano** se prenderá de **13 a 15 minutos**. Recomendamos poner el **temporizador** en su teléfono para no pasarse de los **13 minutos** y **15 minutos** respectivamente.
7. Pasado el tiempo prudente regule las aberturas de acuerdo a la temperatura o ahumado que quiera dar.



03. Uso

Pasados los 15' notará que si **colocar la mano** sobre la tapa podrá **mantenerla durante 3 segundos** y pasado ese tiempo se quemará.

Tendrá una **temperatura** de unos 70°C a 90° C, si **toca la base** tendrá unos 32°C a 34°C.

Mirando desde la ventilación superior verá dentro de su KB10, el carbón rojo por abajo, negro por arriba y la llama.

No debe haber humo de combustión incompleta.

Cuando esto sea así, su KB10 estará encendido.

Inmediatamente después del encendido debe poner la carne y regular las ventilaciones **de acuerdo a la receta**, tipo de **carne** y forma de **cocción**. Mientras cocina no deben quedar totalmente abiertas las aberturas superior e inferior ya que podrían quemarse las juntas, dañarse la pintura o rajarse la tapa.



03. Uso

3. Apagado

Cuando termina de usar su KB10 debe cerrar en forma total ambas aberturas, para que se extinga el oxígeno, y por ende la combustión.

Otro concepto importante es el grado de ahumado que quiera dar. Por ejemplo, si usted cocina un bife de chorizo de un espesor de 3cm, con una abertura superior de 1/2 y una inferior de 3/4 lograremos una determinada temperatura y un sabor más ahumado que si lo hiciéramos al revés, 3/4 de abertura la superior y 1/2 la inferior. La temperatura lograda en ambos casos será la misma, pues será igual el flujo de oxígeno.

Con la práctica se dará cuenta lo fácil que le resultará controlar la temperatura.



03. Uso

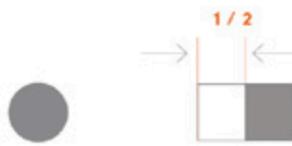
Aberturas y temperaturas

Cada receta estará acompañada de una gráfica, indicando con un círculo la abertura superior y con un rectángulo la inferior. En ambos casos el espacio blanco corresponde a la superficie abierta, mientras el espacio negro al área cerrada.

También se complementa con aperturas en milímetros ó en fracciones. Las temperaturas logradas con estas aberturas podrán variar de acuerdo a condiciones meteorológicas de viento, temperatura y humedad.

	<p>250 °C Al máximo.</p> <p>Abra completamente todas las aberturas para encender el Kamado ó imprimir mayor calor luego de cocinar por mucho tiempo.</p>
	<p>100 °C aprox.</p> <p>Primeros 10 a 15 minutos de un asado, cocción de un lechón, cordero, pollo o pavita.</p>

03. Uso

	<p>50 °C aprox.</p> <p>Ahumar pescado entre 10 a 27 minutos.</p> <p>También para ahumar carnes.</p>
	<p>70 °C aprox.</p> <p>Asados, lechones, chivitos, corderos, pavitas, jamones, panes, pucheros, matambre, hamburguesas comerciales. Aberturas indicadas para mantener en stand by al Kamado sin tener nada adentro.</p>
	<p>41 °C aprox.</p> <p>Para ahumar muy lentamente carnes y pescados.</p>
	<p>Para apagar el fuego luego de utilizar el Kamado cierre todas las aberturas.</p>
	<p>Posición Stand By.</p> <p>No se apaga. Consume poco carbón.</p> <p>No se excede de temperatura.</p>

03. Uso

Principio de funcionamiento

COMBUSTIÓN

Para que tengamos combustión, necesitamos el “triángulo de fuego”. Combustible (carbón), oxígeno y calor. Solo en un KB10 se puede lograr este triángulo.

Para esto, el Kamado, cuenta con una abertura inferior regulable (entrada de aire) y una superior regulable (salida). Cuanto más abiertas tenga ambas aberturas, mayor será el flujo de oxígeno, por lo que habrá más combustión y por ende más calor.

A la inversa, si cerramos el pase de oxígeno el fuego será menor.

En definitiva, el control de la temperatura la tendrá regulando las aberturas superior e inferior como en una salamandra.



03. Uso

Leña

¿ES RECOMENDABLE?

No aconsejamos el uso de leña por que cuando quiera encenderla creará fuego solo en un extremo, debiendo convertirse primero en carbón y luego en brasa. Este proceso es sumamente largo y poco práctico.

Si quiere sumar sabor a leña, incorpore al carbón un puñado de astillas de la madera que elija para obtener el mismo resultado que si cocinara a la leña.

La leña eleva mucho la temperatura durante su largo encendido. Esto puede causar un exceso de temperatura perjudicial para su Kamado.

Kamado B10 en Stand-by

Si el Kamado está encendido pero aún no va a cocinar, ¿Qué hacer?

Es muy sencillo: ponga su KB10 en Stand-by. Para eso, cierre las aberturas a 5mm tanto arriba como abajo y, de esta manera el Kamado no se apagará y reducirá al mínimo el consumo de carbón.

Cuando quiera usarlo, abra ambas aberturas por completo y luego de 5' estará listo para usar.



03. Uso

Apagado, limpieza y mantenimiento del Kamado

Una vez que haya terminado de usar su KB10, recomendamos abrir ambas aberturas al máximo durante unos 8 minutos para así quemar grasas acumuladas. Luego de ese tiempo cierre ambas aberturas y el oxígeno se consumirá apagando el fuego. Es importante que al apagarlo no haya viento que pueda forzar la combustión.

La parrilla podrá sacarla y lavarla en la cocina. La próxima vez que utilice su KB10 habrá quedado carbón remanente y cenizas. Con el atizador haga un movimiento rastrillo sobre el carbón y las cenizas. Éstas últimas caerán a la parte inferior del Kamado mientras que el carbón quedará sobre el Grate.

Ahora abra al máximo la abertura inferior y con el atizador y retire la ceniza acumulada. Luego, complete con la cantidad de carbón necesaria para volver a usar su Kamado. El carbón sobrante no lo retire, ya que puede ser reutilizado.

El Kamado es un horno auto-limpiante, no necesita limpieza interior entre usos, solo es necesario retirar las cenizas.



03. Uso

Limpieza a fondo

Cada 6 meses es necesario hacer una limpieza a fondo. Ya que en el KB10 se va depositando hollín y grasa, que pueden provocar la quema de la junta, daño en la pintura o una rajadura en la tapa.

Procedimiento de limpieza: Cuando el Kamado este apagado y frío, retire el Fire Ring (pieza cerámica circular donde apoya la parrilla) y con la ayuda de una espátula raspe el hollín del interior del Kamado. Luego frote un papel de diario sobre la superficie, dejando la superficie de un color negro brillante, como si fuera la superficie de una piedra. Este procedimiento lo replicara en la parte interior del Kamado teniendo cuidado de no ejercer fuerzas que pudiese dañar las piezas interiores. Cuando realice esta limpieza no remueva el GRATE, podría romperse.

¡Ahora su KB10 estará listo!

03. Uso

El Cuidado del Grate

El Grate es la pieza circular con agujeros donde se apoya el carbón. Está diseñado para soportar el intenso calor de las brasas y el peso del carbón. Como todos los crisoles tanto tiene fecha de vencimiento. Por lo cual puede romperse dependiendo de su buen uso y trato.

El Grate jamás debe ser removido, bajo ningún aspecto. Hacer esto reduce su vida útil. Hay una película de grasa y ceniza perimetral que tiende a quedar pegada haciéndolo fuerza hacia abajo.

Excesos de temperaturas

El KB10 está diseñado para trabajar con temperaturas exteriores en la tapa de hasta 110°C de temperatura. Pasados los 140°C, las juntas de tela que guardan la hermeticidad entre la tapa y la base se quemarán, ambas resisten 140°C y normalmente trabajan a una temperatura máxima de 70°C.

Los excesos de temperatura no están contemplados en la garantía. Controle siempre su KB10 tocándolo con la mano (regla de los 3 segundos). Si advierte que no puede tocarlo y se quema instantáneamente es porque está excedido de temperatura, por ende deberá cerrar en forma total ambas ventilaciones hasta que su KB10 se pueda tocar.

03. Uso

Modos de cocción

TABLA DE ABERTURAS, CARNES Y TIEMPOS

	<p>Lechón 12kgs Costillar de 7,5kg Cochinitillo 8kgs Cordero 12,5 kgs Pollo entero 4 Pollos enteros Asado típico Chorizos 1 lomo 6 lomos 1 bondiola 6 bondiolas Matambre tiernizado Matambre a la parrilla Pizzas Empanadas</p>	<p>7hs aprox 3h 30' a 6hs 4 hs 30' aprox 2hs 30' 2 horas 3 horas aprox 1h 30' 45' 50' 1 1/2 horas 2 horas 2 a 3 1/2 horas 2 horas 1h 20' 8' 8'</p>
	<p>Bife lomo o de chorizo Presa de pollo Brochettes Langostinos al Wok Filete de Merluza</p>	<p>10' a 14' 15' a 20' 15' 8' a 10' 6' a 8'</p>
	<p>Pescado ahumado</p>	<p>10' a 27'</p>



Garantía

04. Garantía

Garantía KB10

FECHA DE COMPRA:

ADQUIRIENTE:

Confiamos plenamente en la calidad de nuestro Kamado B10 hecho a mano por lo que más allá de la garantía legal, aseguramos que su KB10 con buenos cuidados pasará a la próxima generación.

Dentro del período de garantía subsanaremos sin cargo cualquier defecto considerado de fabricación ya sea reparando, sustituyendo piezas o facilitando uno nuevo.

Alcance de la garantía

Componentes de Cerámica:

- 10 años para tapa, cuerpo.
- 10 años para Fire Ring y Fire Box. No obstante estos pueden presentar pequeñas rajaduras que no son considerados defectos y no comprometen la performance de su KB10. Si serán cambiados en caso de desmoronamiento.

Componentes metálicos:

- 10 años en ventilaciones de la tapa y la base, los sunchos con manija y bisagra, la parrilla para cocinar y el removedor de cenizas.

La garantía cubre todo lo que refiere a vicios de elaboración, ya sea de materiales o de mano de obra.

04. Garantía

Nulidad de la garantía

La garantía no será válida en caso de:

- No seguir las normas de buen uso detalladas en el Manual de Usuario.
- Daños por caída o golpe con objetos contundentes.
- Encendido con la tapa abierta o con iniciadores líquidos, como combustibles no indicados en el Manual de Usuario.
- Uso de combustible que no sea carbón.
- Exceso de temperatura por mal uso de aberturas.
- Uso de agentes químicos sobre cualquiera de sus superficies.
- Uso de productos abrasivos.
- Daños en partes metálicas por corrosión debido a condiciones extremas ambientales, sustancias químicas o rasguños que dañen la superficie.
- Ingreso de agua en su interior. El kamado debe estar protegido de la lluvia directa y de la intemperie. Recomendamos exclusivamente el uso de fundas de material Sunbrella o materiales que sean respirables.
- Exceso de temperatura provocado por fuertes vientos que ingresan por la ventilación inferior.
- Daños causados por modificaciones no autorizadas.
- Manejo negligente, abuso/mal uso o cuidado inadecuado.

04. Garantía

Vencimiento de la garantía

La garantía comienza en la fecha de emisión de la factura y es válida por los periodos de tiempo mencionados anteriormente.

La garantía caduca en caso de pasar a otras manos que no sean las originales del comprador del Kamado B10.

Reclamos de la garantía

Para hacer un reclamo se debe contactar directamente al distribuidor más cercano, donde personal técnico evaluará el estado. Primero se solicitarán fotos y videos del Kamado, luego el KB10 deberá remitir a su distribuidor más cercano para efectuar el estudio final y donde se evaluará el cambio de las partes o de la unidad.

Uso comercial del KB10

Para uso comercial la garantía tiene una duración de un año desde la emisión de la factura.



Argentina

Tel: +54 (911) 5013 8680

Whatsapp: +54 (911) 5013 8680

Mail: fberaud@kamadob10.com.ar

@kamadob10arg

www.kamadob10.com.ar

Fábricas

Buenos Aires, Argentina (Casa Matriz)

Santiago, Chile - Stuttgart, Alemania



kamado B10

Comer & Soñar