

MANUAL DE USUARIO

HORNO KAMADO CERÁMICA



HKC-21N, HKC-21R, HKC-26N & HKC-26R.

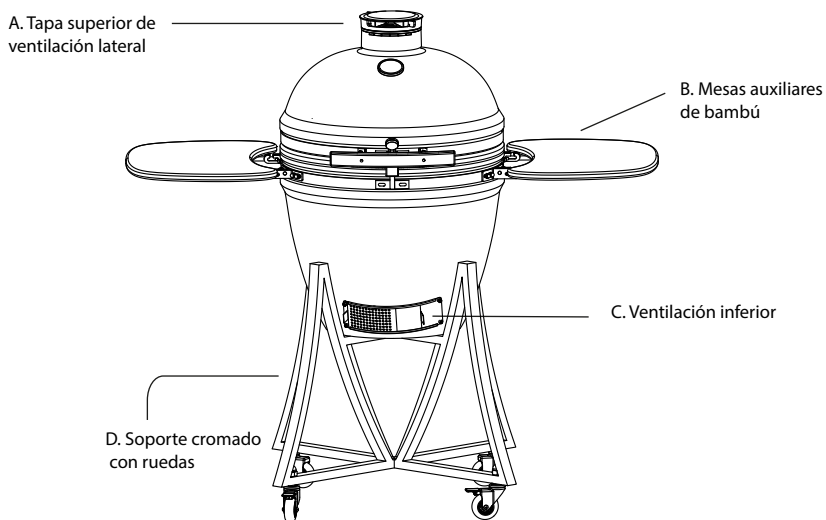
CONTENIDO

Listado de partes	3
Instrucciones generales	4
Curación del horno	5
Limpieza	6
Acerca de los materiales	7
Guía de cocción	8
Recomendaciones	14
Póliza de garantía	15

LISTADO DE PARTES

Modelo: HKC-21
HKC-26

LAS IMÁGENES DE ESTE MANUAL SON PARA FINES ILUSTRATIVOS



LETRA	DESCRIPCIÓN
A	TAPA SUPERIOR DE VENTILACIÓN LATERAL
B	MESAS AUXILIARES DE BAMBÚ
C	VENTILACIÓN INFERIOR
D	SOPORTE CROMADO CON RUEDAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Diámetro de parrilla	Temperatura máxima	Dimensiones
HKC-21	46 cm	400 °C	130*73*122 mm
HKC-26	57 cm		144*86*118 mm

INSTRUCCIONES GENERALES

1. Utilice este modelo exclusivamente para su uso especificado, según se describe en esta guía de uso y cuidados.
2. Coloque el horno Kamado cerámica sobre una superficie plana y nivelada para mayor estabilidad durante la operación.
3. Favor de limpiar correctamente la superficie de trabajo antes de colocar alimentos e iniciar cualquier operación.
4. Favor de solo operar el equipo dentro del un rango de temperatura (10 °C a 400 °C).

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

ANTES DE USAR

- Elimine el envoltorio de envío, la cinta, etc. y proceda a limpiar con un paño húmedo la superficie del equipo para retirar polvo u otras partículas.
- La unidad se limpia antes del envío. Sin embargo, se recomienda limpiar superficialmente la unidad después del envío.
- Compruebe que el mecanismo del aparato funcione de manera correcta antes de comenzar operación de producción.

LIMPIEZA

Antes de usar el equipo por primera vez, lave la parte interior con agua fría y jabón neutro, con el fin de eliminar bacterias y suciedad de las superficie. Por último, proceda a secarlo cuidadosamente antes de encenderlo.

CURACIÓN DEL HORNO

- Para encender el carbon coloque periódico enrollado con algunos cubos de encendedores sólidos sobre la placa de carbón 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.
- No sobre cargue la unidad con combustible; si el fuego es demasiado intenso, podría dañar el Kamado.
- Dejar hasta que se consuma todo el combustible.
- Si las primeras quemaduras son demasiado altas, podría dañar el empaque de nylon.

EXTINCIÓN DEL FUEGO

Para extinguir la unidad: deje de agregar combustible y cierre todas las rejillas y la tapa para permitir que el fuego se apague naturalmente.

NO utilice agua para apagar los carbones ya que esto podría dañar el Kamado cerámico.

ALMACENAMIENTO

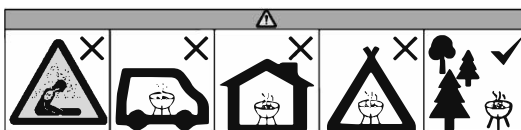
- Cuando no esté en uso y si se guarda en el exterior, cubra el Kamado una vez que esté completamente frío con una funda impermeable adecuada.
- La parrilla para cocinar cromada NO es apta para lavavajillas; use un detergente suave con agua tibia.
- Cuando utilice el Kamado, empuje hacia abajo ambas 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

- 1) Caliente el horno asador a 260 °C durante 30 minutos y quemará toda la comida y los restos.
- 2) NO utilice agua ni ningún 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 la ceniza 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.
- 3) Para limpiar las parrillas y rejillas utilice un limpiador no abrasivo una vez que la unidad se haya enfriado por completo.
- 4) Para limpiar la superficie exterior, espere hasta que el Kamado se enfríe y utilice un paño húmedo con un detergente suave.

INFORMACIÓN SOBRE ILUMINACIÓN, USO Y CUIDADO

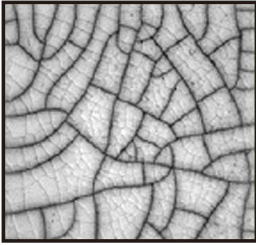
- Asegúrese de que el Kamado esté colocado en una superficie plana, nivelada, resistente al calor y lejos de elementos flamables.
- Asegúrese de que el Kamado tenga un espacio libre mínimo de 2 m por encima de la cabeza y de elementos circundantes.
- Para encender una chimenea (accesorio venta por separado) coloque 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. Cantidad máxima de carbón en trozos: 1,2 kg.
- 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, deje 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 cocinar por primera vez en la parrilla 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 quemé de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez encendido, utilice SÓLO guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies de cocción calientes.
- Consulte a continuación las instrucciones de cocción según la temperatura y la duración.



uso exclusivo para exteriores

ACERCA DE LOS MATERIALES

Tras una inspección minuciosa, es posible que parezca que el acabado de su horno de cerámica tiene líneas de grietas. Esto NO es una rotura de la cerámica. Esto se conoce como “agrietamiento” y es causado por un coeficiente de expansión diferente entre el acabado del esmalte y la arcilla.



El patrón de telaraña del “cracking” se diferencia de una grieta en el aspecto de que no se puede sentir de la superficie, a menos que se use la uña; sin embargo, vuelve más evidente visualmente cuando la superficie está polvorienta o ampliada. Mientras estos “agrietamientos” pueden parecer como imperfecciones, el agrietamiento no afecta el rendimiento de la vida útil de su horno de cerámica; por lo tanto, no se puede reclamar como un problema de garantía. El proceso de agrietamiento aumentó efectivamente la dureza de la unidad.

MANTENIMIENTO

Apretar tuercas, tornillos y engrasar la bisagra 2 veces al año o más si es necesario.

Para ajustar la tensión de la bisagra, apretar los tornillos a favor de las manecillas del reloj (ver Figura 1 página 12).

MANTENIMIENTO A LARGO PLAZO

Las tablas laterales de bambú deben cubrirse no estén en uso y es posible que sea necesario renovarlos de vez en cuando.

Revise periódicamente la banda de asistencia del resorte para asegurarse de que todos los pernos estén apretados y seguros.

Cuando mueva el horno, asegúrese de desbloquear primero las ruedas. No presione para moverse. Tire de la bisagra trasera en lugar de la manija en el frente.

No retire el brasero. El propósito del brasero es contener el carbón en trozos y continuará funcionando incluso si está agrietado.

GUÍA DE COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

- Encienda el carbón en trozos de acuerdo con las instrucciones anteriores.
- NO mueva ni avive 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 sección de guía de temperatura de cocción.
- Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura. Ahora está listo para utilizar el Kamado.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es fundamental levantar la tapa sólo ligeramente, permitiendo que entre aire para entrar de forma lenta y segura, evitando cualquier contracorriente o llamaradas que puedan causar lesiones.
- **SIEMPRE** siga la **INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS** que se indica en este manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** use guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar.

GUÍA DE AHUMADO

- Siga las instrucciones anteriores como si estuviera iniciando una cocción lenta.
- Vigile el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Deje la ventilación inferior ligeramente abierta.
- Cierre 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 levantar la tapa sólo ligeramente, permitiendo que entre aire para entrar de forma lenta y segura, evitando cualquier contracorriente o llamaradas que puedan causar lesiones.
- **SIEMPRE** siga la información para cocinar alimentos que se indica en este manual.
- **SIEMPRE** use guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar calientes.

GUÍA DE COCCIÓN A ALTA TEMPERATURA

- Cierre la tapa y abra completamente las rejillas de ventilación superior e inferior.
- Cierre la ventilación superior hasta la mitad y continúe verificando la temperatura durante unos minutos más.
- Encienda el carbón en trozos según las instrucciones de la página.
- Vigile el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada.
- Consulte la guía de temperatura de cocción antes de comenzar.
- Ahora está listo para utilizar el Kamado para cocinar.

IMPORTANTE: Al abrir la tapa a altas temperaturas, es fundamental 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 la **INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS** que se indica en este manual de instrucciones.

SIEMPRE use guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicas o superficies para cocinar calientes.



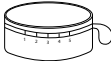

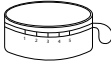
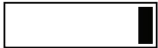
INFORMACIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS

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

RELLENAR EL CARBÓN

Con las rejillas de ventilación cerradas, el Kamado permanece a alta temperatura durante varias horas. Si necesita un tiempo más largo, simplemente agregue un poco de carbón adicional y continúe como se indicó anteriormente.

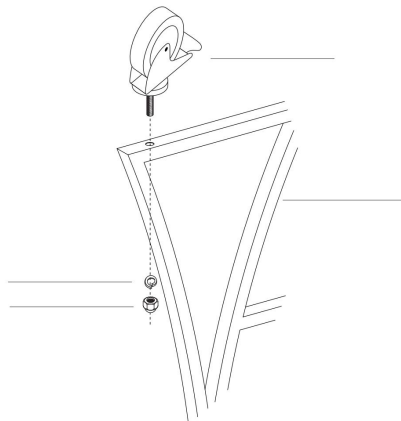
GUÍA DE TEMPERATURA DE COCCIÓN

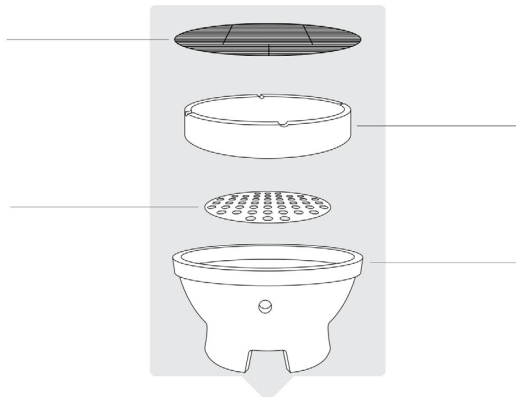
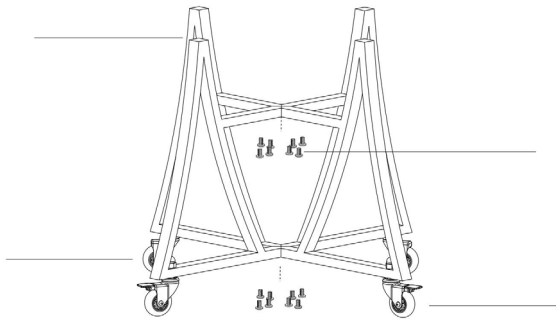
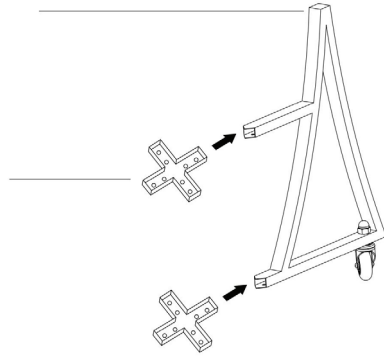
Cocción lenta / Ahumado (110°C-135°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Brisket de res	2 hrs por libra		
Pulled pork	2 hrs por libra		
Pollo entero	3 -4 horas.		
Costillas	3 -5 horas.		
Asados	+9 horas.		
Grill / Asado (160°C-180°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Pez	15-20 min.		
Lomo de cerdo	15-30 min.		
Chuletas 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
Filete	5-8 min.		
Chuletas de cerdo	6-10 min.		
Hamburguesas	6-10 min.		
Salchichas	6-10 min.		

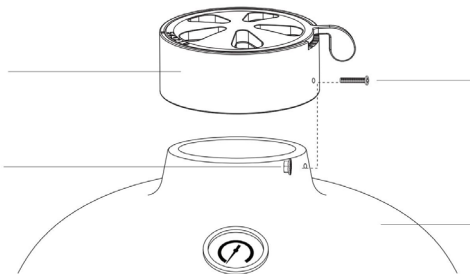
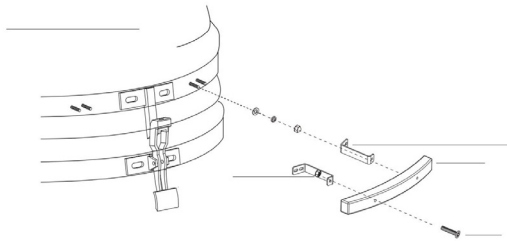
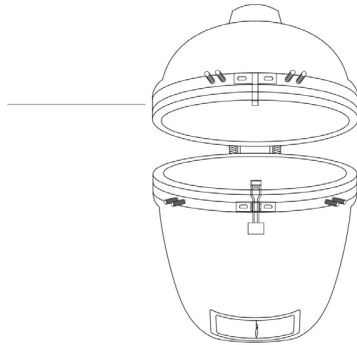
abrir hasta nivel 1 *abrir hasta nivel 3* *abrir hasta nivel 5*

Abierto ○ Cerrado ●

GUÍA DE MONTAJE







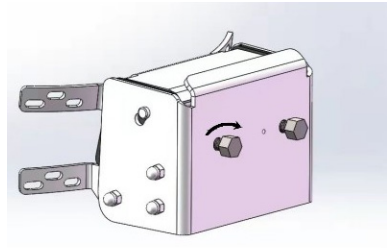
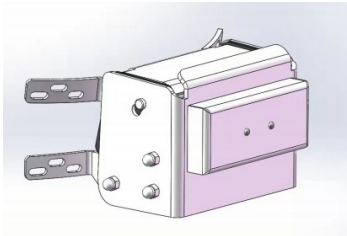
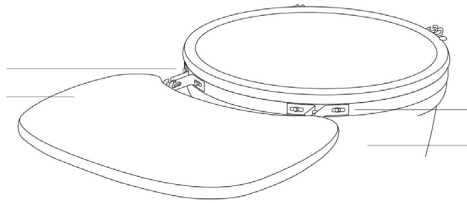
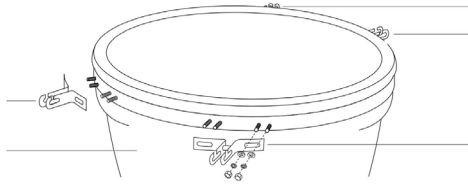


Figura 1

RECOMENDACIONES

- Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia óptima, no realizar modificaciones que no estén autorizadas por el fabricante.
- El equipo no se debe dejar sin supervisión durante su operación.
- Conserve este manual para futuras referencias.
- Cualquier reparación o reemplazo de pieza debe ser realizado por personal técnico capacitado.

PRECAUCIÓN

Se debe seguir exactamente la información de este manual o se podría incendiar el equipo, resultado que causaría daño a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.

- No dejar el equipo para su manipulación sin supervisión.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Este aparato está destinado para utilizarse en aplicaciones similares, otros ambientes de trabajo.

- Áreas de cocina para personal que labora en tiendas o cocinas y otros ambientes de trabajo.
- En ambientes tipo alojamiento y desayuno.
- Para la preparación de alimentos y aplicaciones comerciales similares.

Este equipo no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Nunca use líquido para encendedor, gasolina u otros volátiles para arrancar su carbón, ya que es peligroso y deja un sabor residual en la comida. Tener máximo cuidado al agregar carbón a la parrilla. Deseche las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojar con agua y desecar en un lugar o envase no combustible/flamable. Por su seguridad, no almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de esta parrilla.
- NO lo utilice en botes o vehículos recreativos.
- NO use su horno Kamado en interiores o en un área cerrada. Solo uso para exteriores.
- NO mueva su horno Kamado mientras cocina o aún hay cenizas calientes en la parrilla.
- NO quite su horno Kamado de la base cromada o de la mesa de parrilla aprobada.
- NO coloque su horno Kamado directamente sobre una terraza de madera, mesa, u otro. Extremo cuidado con las superficies combustibles ya que pueden provocar un incendio.



SUPERFICIE
CALIENTE



RIESGO DE
INCENDIO



NO DESECHAR EN
BASURA DOMÉSTICA

PÓLIZA DE GARANTÍA

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A de C.V. garantiza el producto por el término de 1 (uno) año contra cualquier defecto de fabricación en todas sus piezas, componentes y mano de obra a partir de la fecha que se indica en esta garantía.

Garantía efectiva para el modelo HKC-21N, HKC-21R, HKC-26N & HKC-26R.

COMO OBTENER GARANTÍA

1. Hable con el distribuidor Torrey que le vendió el equipo el cual podrá instruirlo como solucionar el problema o reparar el producto y en caso de proceder la revisión en planta y/o centro de servicio, el distribuidor le proporcionará un folio de Incidencia o Retorno de Mercancía Autorizado (RMA) previamente otorgado por planta.

2. En caso de tener que enviar el equipo a un centro de servicio, para hacer efectiva la garantía bastará con que el cliente presente el producto en el distribuidor Torrey que le vendió el equipo, junto con la presente póliza de garantía sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura o recibo o comprobante en el que consten los datos específicos del producto; El producto deberá ser retornado en su empaque original o reempacado de tal forma que lo proteja de manera similar al empaque original.

Si el producto se encuentra dentro del periodo de la garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. se compromete a reparar y/o reponer las piezas y/o componentes defectuosos del mismo, sin cargo para el propietario. Componentes metálicos, de acero inoxidable y de hierro fundido de la parrilla para cocinar (ventilación superior, soporte cromado, sistema de bisagras, parrilla de carbón, parrilla para cocinar y puerta de tiro) tienen una garantía limitada de 3 años al comprador original que fabricó o suministró los asadores Kamado. Indicador de temperatura y Mesa auxiliar de bambú y mango de bambú: tiene una garantía limitada de 1 año para el comprador original. tiene una garantía limitada de 1 año para el comprador original.

Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio (distribuidor Torrey - Planta o viceversa. El transporte o cargos de seguro hacia o desde el distribuidor Torrey o centro de servicio al usuario final no están incluidos en esta garantía.

3. Asegúrese de incluir dentro de la caja una descripción completa de la falla, así como sus datos personales, nombre, dirección, teléfono y/o el contacto y a donde se deberá enviar el equipo en caso de ser una dirección distinta.

4. Asegúrese de que el empaque tenga claramente escrito en el exterior el número de orden de servicio (RMA).

5. En caso de no haber obtenido respuesta del distribuidor que le vendió el equipo comuníquese directo a la fábrica en Guadalupe, N.L. al teléfono 01 (81) 8288 4100 para obtener asistencia técnica (su garantía cubre cualquier defecto de manufactura o partes y mano de obra).

LIMITACIONES DE GARANTÍA

Esta garantía cubre solo uso normal del producto.

Esta garantía NO cubre lo siguiente:

1. No cubre desgastes de partes (consumibles), que por la naturaleza del producto tienen vida útil que dependen del uso y deben ser repuestas con cargo al comprador.
2. Raspones o golpes provocados por el uso inadecuado y diferente al indicado en el manual.
3. Si los datos de esta póliza no coinciden con los datos en la placa serie localizada en el equipo, o hayan sido alterados.
4. Cuando el producto ha sido alterado o sufrido daños por causas atribuibles al consumidor o causas ajenas al fabricante, tales como falta de mantenimiento adecuado, conexiones equivocadas, golpes, cables torcidos, rotos, cortados.
5. Cuando el producto muestre señales de maltrato intencional, o haya sido expuesto a materiales abrasivos y corrosivos como ácidos o cualquier elemento similar.

Esta póliza de garantía quedará sin efecto en los siguientes casos:

1. Cuando el producto hubiese sido utilizado en formas distintas a las normales.
2. Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
3. Si el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
4. Esta garantía no cubre servicio de mantenimiento o garantía a domicilio. El producto deberá de enviarlo o llevarlo al distribuidor de productos Torrey que le vendió el producto o llevarlo al centro de servicio.
5. No cubre el óxido, el desvanecimiento u otras imperfecciones que pudiese llegar a presentar a menos que la integridad estructural del Kamado cerámico esté comprometida según lo determine Fabricantes de Equipos de Refrigeración S.A de C.V.

NI FABRICANTES DE EQUIPOS PARA REFRIGERACIÓN, S.A. DE C.V. NI EL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO TORREY DAN NINGUNA GARANTÍA ADICIONAL, AUNQUE ESTA HAYA SIDO POR ESCRITO O POR ALGO QUE SE HAYA OMITIDO EN ESTA PÓLIZA.

ESTA PÓLIZA NO CUBRE PÉRDIDAS O MERMAS, ALMACENADAS O PROCESADAS EN ESTE APARATO.

Nombre del comprador:		
Dirección:		
Nombre del distribuidor:		
Dirección:		
Teléfono:		correo electrónico:
Producto:		
Marca:	Modelo:	No. Serie:
Factura:		Fecha compra:
Sello del establecimiento		

Importado por:
Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
RFC: FER7905095A0

Dirección: Día del empresario #901 Col. Jardines de Guadalupe, Guadalupe N.L.



**HORNO KAMADO
DE CERÁMICA**

HKC-21N, HKC-21R, HKC-26N & HKC-26R.

www.torrey.net