



MANUAL DE USO Y MONTAJE

BARBACOAS INDUX



INDUX - Manual de uso y montaje -

Cocina exterior premium - asador, horno y ahumador

ÍNDICE

1. Antes de empezar
2. Componentes y contenido
3. Montaje paso a paso
4. Primer uso y curado
5. Encendido y control del fuego
6. Guia de cocción
7. Seguridad alimentaria
8. Limpieza, mantenimiento y almacenaje
9. Problemas frecuentes
10. Garantia y servicio

Importante:

Este manual se ha preparado para las Barbacoas INDUX .

Los accesorios de pizza, funda y utensilios se venden por separado

1. ANTES DE EMPEZAR

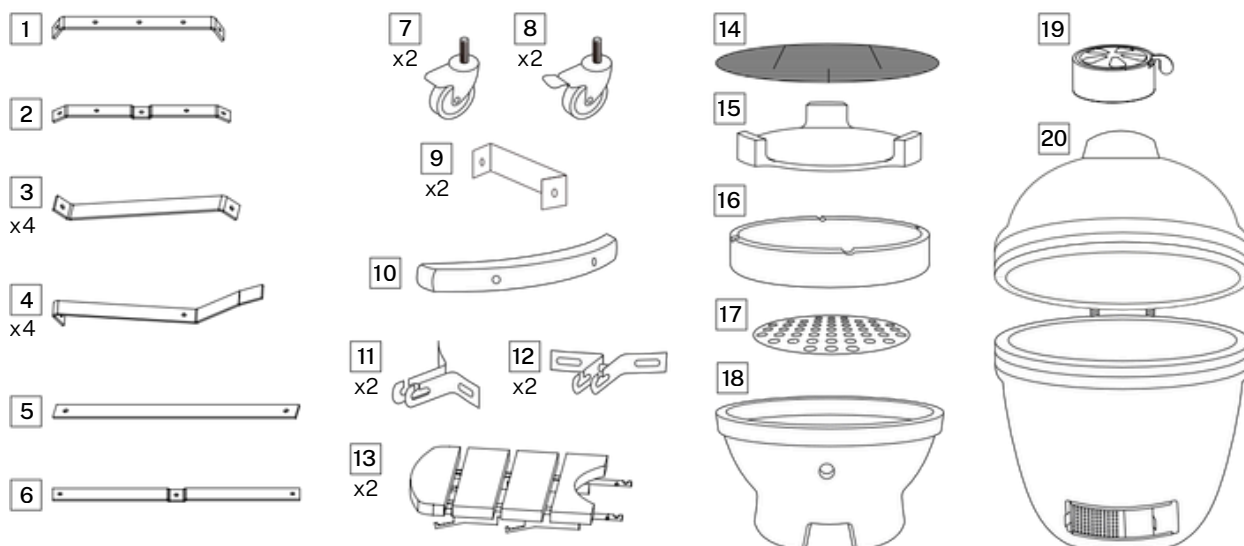
Lea este manual completo antes de montar o utilizar su Barbacoa INDUX. Retire todos los embalajes antes del uso y conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Realice el montaje sobre una superficie suave y estable para evitar arañazos. No apriete en exceso la tornillería : un apriete moderado evita daños en piezas metálicas y cerámicas.

2. COMPONENTES Y CONTENIDO

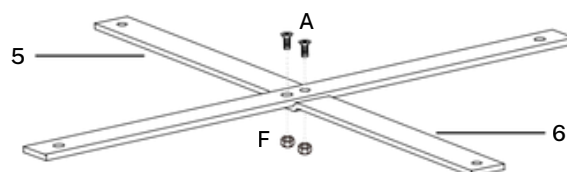
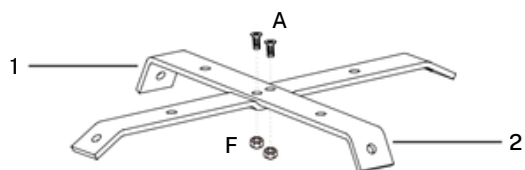
Pieza	Cantidad	Descripción
Tornillería	16	Para fijación de estructura y soportes.
Soportes de estructura	4	Patas principales del carro.
Ruedas con freno	2	Para bloquear la barbacoa durante el uso.
Ruedas sin freno	2	Para desplazamiento en frío.
Travesaños	2	Refuerzo de la estructura metálica.
Parrilla principal	1	Superficie de cocción incluida.
Placa de carbón	1	Base interior para el carbón.
Hogar cerámico	1	Pieza interior de combustión.
Cuerpo cerámico	1	Estructura principal de la barbacoa.
Ventilación superior	1	Regulación de salida de aire.
Asa de madera	1	Apertura segura de la tapa.
Mesas laterales	2	Superficies plegables de apoyo.
Soportes de mesas	4	Fijación de mesas laterales.

MONTAJE



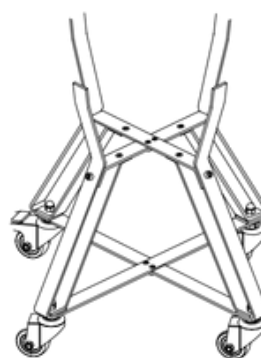
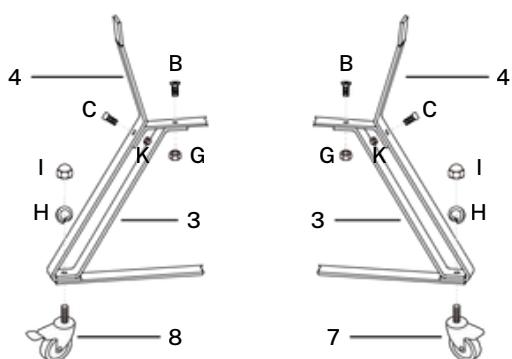
A		x4	D		x2	F		x4	I		x4	K		x4
B		x4	E		x1	G		x4	J		x1	L		x2
C		x4				H		x4						

Montaje de las patas



1. Coloque las piezas 1 y 2 encajándolas y atornillándolas con la ayuda de los tornillos A y las tuercas F.

2. Acople las piezas 5 y 6 tal como se muestra en la imagen y atornillelas usando los tornillo A y las roscas F.



3. Monte las piezas 3 y 4 tal como se muestra en la imagen y atornillarlas a las piezas montadas en los pasos anteriores con la ayuda de las piezas B, G, C y K.

4. Compruebe que la base del producto está bien montada y que las ruedas giran correctamente y los frenos de las ruedas traseras funcionan.

Después coloque las ruedas 8 y 7 con la ayuda de las piezas H e I para que queden bien encajadas.

La barbacoa incluye los elementos necesarios para su montaje y uso básico. Los complementos adicionales se presentan como accesorios opcionales.

3. MONTAJE PASO A PASO

Seguridad:

El cuerpo cerámico debe colocarse entre dos personas. No levante la barbacoa por las bisagras, las mesas laterales ni el asa.

PASO 1. MONTAJE DE RUEDAS

Atornille las cuatro ruedas en los soportes. Situe las dos ruedas con freno en la parte frontal para bloquear la barbacoa durante el uso.

PASO 2. MONTAJE DEL CARRO

Inserte los travesaños en los soportes superiores e inferiores. Mantenga los tornillos ligeramente flojos hasta tener toda la estructura alineada.

PASO 3. COLOCACIÓN DEL CUERPO CERÁMICO

Bloquee las ruedas con freno. Retire las piezas interiores para reducir peso y coloque el cuerpo cerámico con la entrada de aire inferior orientada hacia el frente.

PASO 4. INSTALACIÓN DE LA VENTILACIÓN SUPERIOR

Coloque la chimenea superior sobre la abertura. Alinee la marca o muesca con el termómetro frontal y fijela sin forzar.

PASO 4 Instalación de la chimenea superior

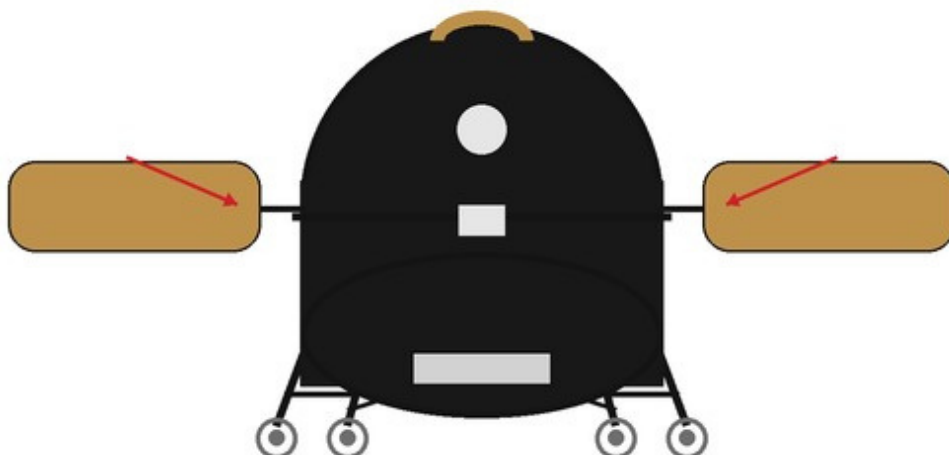


Alinee la ventilación superior con el termómetro frontal y fijela suavemente.

PASO 5. INSTALACIÓN DE MESAS LATERALES

Fije los soportes laterales al cuerpo y encaje las mesas plegables. Compruebe que suben y bajan con suavidad.

PASO 5 Colocación de soportes y mesas laterales

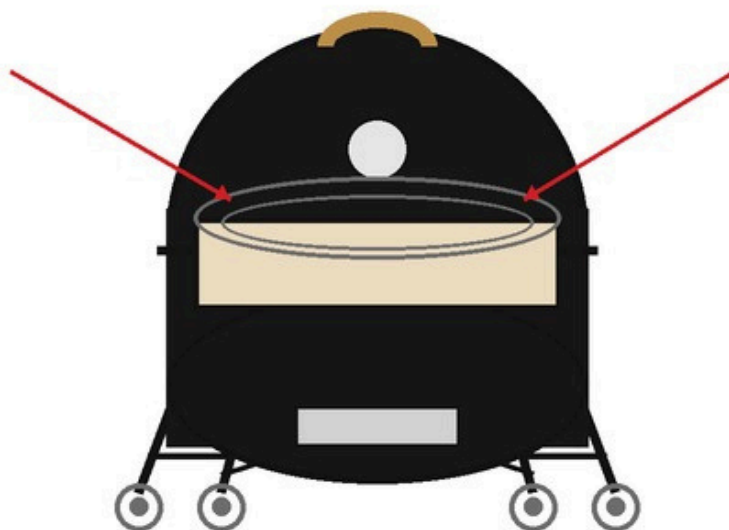


Fije los soportes laterales y encaje las mesas plegables en sus bisagras.

PASO 6. INSTALACIÓN INTERIOR

Coloque el hogar cerámico, la placa de carbón y la parrilla principal. Verifique que todo queda asentado y estable.

PASO 6 Instalación interior: placa de carbón y parrillas



Coloque primero el hogar, después la placa de carbón y finalmente la parrilla principal.

4. PRIMER USO Y CURADO

El curado inicial es importante para la larga vida útil de la barbacoa. Evita cambios bruscos de temperatura y permite que las juntas se adapten correctamente al calor.

Para el primer encendido utilice una pequeña cantidad de carbón vegetal natural y una pastilla de encendido sólida. Mantenga la temperatura baja durante aproximadamente dos horas. No sobrecargue la barbacoa de combustible en el primer uso.

Primeros usos: controle la temperatura de forma progresiva.

5. ENCENDIDO Y CONTROL DEL FUEGO

Abra completamente la ventilación inferior y superior. Coloque el carbón sobre la placa de carbón y encienda con una pastilla solida.

- Abra la ventilación inferior y encienda el periódico usando un encendedor de mecha 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 capa de brasas calientes.
- Permita que el carbón se caliente y se mantenga al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez en el Kamado.

No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.

No usar:

Gasolina, alcohol, liquido de encendido, disolventes ni productos similares. Utilice unicamente encendedores solidos aptos para barbacoas.

6. GUÍA DE COCCIÓN

La Barbacoa INDUX permite cocinar a baja temperatura, asar, hornear y sellar alimentos a alta temperatura. La regulación se realiza mediante las entradas de aire superior e inferior.

Ahumado lento	83-108 °C	Costillas, pulled pork, brisket, pollo entero	3-9 h según pieza
Asado / horno	163-191 °C	Pescado, pollo, verduras, pan, pizza con accesorio	15 min-2 h
Sellado	260-330 °C	Chuletones, hamburguesas, salchichas, marisco	5-10 min

El accesorio para pizza se vende por separado.

MODOS DE COCCIÓN

1. Encienda el kamado de acuerdo a las instrucciones anteriores. No mueva ni avive las brasas una vez encendidas.
2. Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta durante aproximadamente 10 minutos para construir una pequeña cama de brasas calientes.
3. Espere hasta que el Kamado alcance la temperatura deseada.
4. Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura.
5. El kamado estará listo para comenzar a cocinar.

1. Encienda el carbón vegetal según las instrucciones anteriores.
2. Cierre la tapa y abra completamente las salidas de aire superior e inferior.
3. Controle la temperatura del Kamado hasta que alcance la temperatura deseada.
4. Cierre la salida de aire superior a la mitad y continúe controlando la temperatura durante unos minutos más.
5. • Ahora estará listo para usar el Kamado para cocinar.

1. Siga las instrucciones anteriores como si estuviera comenzando una cocción lenta.
2. Espere hasta que el Kamado alcance la temperatura deseada.
3. Deje ligeramente abierta la ventilación inferior.
4. Cierre la ventilación superior y continúe revisando la temperatura durante unos minutos más.
5. Con guantes resistentes al calor, esparza las astillas de madera en círculo sobre el carbón caliente.
6. El kamado estará listo para comenzar a ahumar.

Consejo:

- Remoje las astillas de madera o tablones de cocción en agua durante 15 minutos para prolongar

IMPORTANTE:

- Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla solo ligeramente, permitiendo que el aire entre lentamente y de manera segura para evitar retrocesos o llamaradas que puedan causar lesiones.

8. LIMPIEZA, MANTENIMIENTO, CUIDADO Y ALMACENAJE

Para limpieza interior, caliente la barbacoa a unos 260 °C durante 30 minutos para carbonizar restos de comida. Cuando este fría, retire cenizas y residuos con una herramienta adecuada

No utilice agua ni productos líquidos en el interior cerámico, ya que la cerámica puede absorber humedad. Para el exterior, use un paño húmedo y jabón suave con la barbacoa completamente fría .

Tras el uso, es posible que la superficie de su barbacoa de cerámica presente líneas de grietas. Sin embargo, esto no significa que la cerámica este agrietada. Esto se conoce como “crazing” y es causado por una diferencia en el coeficiente de expansión entre el esmalte y la arcilla

Aunque este “crazing” pueda parecer una imperfección, no afecta al rendimiento ni a la vida útil de su barbacoa de cerámica, por lo tanto, no puede ser reclamado como un problema cubierto por la garantía . De hecho, el proceso de “crazing” aumenta la resistencia.

Para mejorar su uso siga los siguientes consejos: • Las repisas laterales de madera deben ser cubiertas cuando no estén en uso y pueden requerir refinamiento de vez en cuando. • Verifique regularmente que todos los pernos del resorte de asistencia de la banda estén apretados y seguros.

Revise periódicamente bandas, tornillos y bisagras. Guarde la barbacoa bajo cubierta o use una funda impermeable cuando este completamente fría .

CUIDADOS

Asegurese de que el Kamado este colocado sobre una superficie permanente, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, lejos de objetos inflamables.

- Para encender el fuego, coloque papel de periódico enrollado con algunos cubos de encendido o pastillas de fuego solido en la placa de carbón. Luego coloque 2 o 3 puñados de carbón vegetal sobre el papel de periódico.
- No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender el carbón vegetal.
- Se recomienda no avivar ni voltear las brasas una vez que estén encendidas. Esto permite que los carbones se quemen de manera más uniforme y eficiente.

9. PROBLEMAS FRECUENTES

No enciende bien: Compruebe que ambas ventilaciones estén abiertas y que el carbón sea adecuado.

Pierde temperatura: Añada carbón y aumente el flujo de aire.

Temperatura demasiado alta: Cierre parcialmente ambas ventilaciones y deje que el fuego se estabilice.

La tapa se queda adherida: No fuerce la apertura. Espere a que enfrie y revise la junta térmica.

La garantía cubre defectos de fabricación conforme a las condiciones comerciales de INDUX. No cubre daños por golpes, uso indebido, sobrecalentamiento, uso de líquidos inflamables, falta de mantenimiento o desgaste normal.

Las piezas cerámicas pueden presentar líneas superficiales de craquelado en el esmalte. Este efecto estético no afecta al rendimiento ni a la durabilidad del producto.

