

# KAMADO ARGENTINO

S M O K E R & G R I L L

## GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO. KAMADO ARGENTINO.

### MODELOS:

GRAN PATAGÓNICO, PATAGÓNICO,  
GRAN ASADOR CRIOLLO, ASADOR CRIOLLO,  
PORTEÑO, PAMPERO

Diseñado y ensamblado en Buenos Aires, Argentina, fabricado en China  
Este producto esta pensado para durar toda la vida.

[www.kamadoargentino.com.ar](http://www.kamadoargentino.com.ar)

# Índice

---

<b>1.</b>	<b>INTRODUCCIÓN.</b>	<b>02</b>
1.1.	RECOMENDACIONES ANTES DEL USO.	03
<b>2.</b>	<b>EXIGENCIAS DE SEGURIDAD.</b>	<b>03</b>
2.1.	EN EL USO.	03
2.2.	SEGURIDAD EN EL EMPLEO DEL EQUIPO.	04
2.3.	PARA EL USUARIO, MANTENIMIENTO.	05
2.4.	REQUISITOS PARA OPERACIONES BÁSICAS.	05
<b>3.</b>	<b>LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD. GARANTÍA.</b>	<b>05</b>
<b>4.</b>	<b>PREVENCIÓN DE RIESGOS.</b>	<b>05</b>
4.1.	CONDICIONES DE TRANSPORTE.	06
<b>5.</b>	<b>COMPROBACIÓN A LA RECEPCIÓN</b>	<b>06</b>
<b>6.</b>	<b>DESCRIPCIÓN GENERAL.</b>	<b>06</b>
6.1.	ACERCA DEL KAMADO.	06
6.2.	VENTAJAS.	06
6.3.	FUNCIONAMIENTO.	07
6.4.	MODELOS.	07
6.5.	ADVERTENCIAS.	10
6.6.	PARTES.	11
6.7.	DIMENSIONES.	11
6.8.	PESO.	12
<b>7.</b>	<b>USO.</b>	<b>12</b>
7.1.	CURANDO EL KAMADO.	12
7.2.	EXTINGIR EL FUEGO.	12
7.3.	CUIDADO.	12
7.4.	LIMPIEZA.	13
7.5.	ENCENDIDO.	13
7.6.	COCCIÓN.	13
7.6.1.	A bajas temperaturas.	13
7.6.2.	Ahumado.	13
7.6.3.	A altas temperaturas.	13
7.6.4.	Agregado de combustible.	14
<b>8.</b>	<b>GUÍA DE COCCIÓN POR TEMPERATURA.</b>	<b>14</b>
<b>9.</b>	<b>GARANTÍA.</b>	<b>14</b>
<b>10.</b>	<b>LISTADO DE COMPONENTES.</b>	<b>15</b>
<b>11.</b>	<b>ENSAMBLAJE.</b>	<b>15</b>
<b>12.</b>	<b>MANTENIMIENTO.</b>	<b>17</b>
<b>13.</b>	<b>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.</b>	<b>18</b>

# KAMADO ARGENTINO

## 1. INTRODUCCIÓN.

Con este manual se pretende proporcionar a los usuarios las pautas de operación, mantenimiento e instrucciones en el uso de unos modelos de kamados utilizados para asar comida de diferentes tipos.



### AVISO:

SE RECOMIENDA AL USUARIO QUE LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL Y QUE SIGA LAS INSTRUCCIONES GENERALES. ESTE DOCUMENTO ES UNA HERRAMIENTA NECESARIA PARA EL CONOCIMIENTO PREVIO. SU LECTURA Y ENTENDIMIENTO ES OBLIGATORIO ANTES DE HACER USO, YA QUE ES NECESARIO CONOCER TODOS SUS ASPECTOS DE FUNCIONAMIENTO, REVISIÓN, MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD.

Realice el unboxing del producto cuidadosamente, conservando las instrucciones de seguridad. Estas instrucciones forman parte del producto.

## 1.1 Recomendaciones antes del uso.

EL BUEN FUNCIONAMIENTO VENDRÁ DETERMINADO POR SU CORRECTA COLOCACIÓN Y USO.

EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD EN LOS DAÑOS O DETERIOROS CAUSADOS POR MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS EFECTUADAS POR PARTE DEL USUARIO.

SE RECOMIENDA UTILIZAR ÚNICAMENTE PIEZAS DE REPUESTO RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE. EN CASO DE DETECTAR CUALQUIER DEFICIENCIA, PONER EN CONOCIMIENTO DEL FABRICANTE PARA SUBSANARLA.

LA REPARACIÓN, ASÍ COMO EL MANTENIMIENTO PERIÓDICO Y ESPECÍFICO DEBE SER REALIZADO POR LOS USUARIOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO FUTURO.

NO MUEVA O quite LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD. EN CASO DE QUE ESTÉN DAÑADAS O SE PIERDAN, SE DEBERÁN DE SUSTITUIR.



**EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD EN LOS DAÑOS O DETERIOROS CAUSADOS POR MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS EFECTUADAS POR PARTE DEL USUARIO.**

## 2. EXIGENCIAS DE SEGURIDAD.

### 2.1 En el uso

- Este equipo debe ser utilizado lejos de ambientes corrosivos en la medida de lo posible.
- No desmonte las partes fijas del kamado.
- La verificación del estado de las piezas únicamente debe realizarse antes de ser utilizada.
- Guarde todas las advertencias e instrucciones para futuras consultas.
- Mantenga el área de uso limpia y bien iluminada. Las zonas desordenadas u oscuras invitan a accidentes.

# KAMADO ARGENTINO



CUALQUIER ALTERACIÓN, ELIMINACIÓN O SUSTITUCIÓN EN EL DISEÑO DE EL KAMADO O DE CUALQUIERA DE SUS ELEMENTOS DE SEGURIDAD, PUEDE SER CAUSA DE LESIONES DE TODO TIPO.



EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZARÁ DE LOS CAMBIOS REALIZADOS EN LOS ELEMENTOS QUE NO SE HAYAN REALIZADO CON AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE.

- Este producto es para uso exterior o interior con buena ventilación.
- Mantenga a los niños fuera del alcance del kamado.
- Nunca deje un fuego encendido sin supervisión.
- Nunca utilice el Kamado en lugares confinados o por ejemplo en coches, carpas, embarcaciones, ...
- No utilice productos como el alcohol para encender el Kamado. Utilice sólo productos certificados.
- Se recomienda utilizar el carbón recomendado por el fabricante.
- Abra la tapa de forma pausada para no provocar llamas.
- Siga siempre las instrucciones de cocción de este manual
- Sitúe el Kamado a más de dos metros de cualquier producto inflamable.
- Nunca utilice el Kamado como estufa.
- No mueva el Kamado durante la cocción.
- Utilice siempre guantes para manipular el Kamado.



## 2.2 En el uso

Antes de que vaya a ser utilizado se debe inspeccionar comprobando las partes más esenciales del funcionamiento. Reemplazar las piezas, componentes o recambios defectuosos y no esperar a que lleguen a romperse, ya que ello podría ocasionar un daño mayor e irreparable según la pieza.

No debe proceder a reparación alguna si no está perfectamente familiarizado con el kamado y los componentes, así como no debe colocar recambios no originales.

- No permita que la familiaridad obtenida con el uso frecuente del kamado le permita convertirse en complaciente e ignorar los principios de seguridad. Una acción descuidada puede causar graves lesión en una fracción de segundo.

## 2.3 Para el usuario, mantenimiento

Antes de utilizar el kamado deberá leer las instrucciones de uso detalladamente.

## 2.4 Requisitos para operaciones básicas

- Avisos:
  - Evitar golpes
  - Sitúe el kamado y asegúrese de que se apoya con firmeza en las patas en su caso.
  - No mueva o quite las advertencias de seguridad. En caso de que estén dañadas o se pierdan, se deberán de sustituir.
- Este manual describe las situaciones de peligro más probables, previsibles y normales.
- Está implícito que este manual no puede enumerar y prevenir todas las situaciones peligrosas posibles que pueden causar lesiones y daños a las cosas, por lo que este manual no puede garantizar la seguridad total, el factor humano, la máxima precaución y la prudencia y la preparación. de un pequeño plan de intervención son garantías de la máxima seguridad posible.
- Mantenga siempre el kamado en buenas condiciones.
- El área de uso debe estar despejada.

---

## 3. LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD. GARANTÍA.

Antes de utilizar el kamado deberá leer las instrucciones de uso detalladamente.

---

## 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS

Durante el uso se deberán tener en cuenta las siguientes medidas de prevención:

- **ASEGURE EL BUEN POSICIONAMIENTO.  
LEA SIEMPRE EL MANUAL Y LA ETIQUETA DEL PRODUCTO ANTES DE**
- **EMPEZAR A USARLO. SI NO ENTIENDE ALGUNA INSTRUCCIÓN, BUSQUE UN TÉCNICO QUE LE ASESORE PREVIAMENTE.**

Para evitar cualquier riesgo derivado del uso, se ha colocado señales que permiten indicar y advertir al usuario acerca de los peligros que se pueden derivar de una mala utilización.

Es muy importante que se entienda y comprenda la información que en las señales se reflejan para minimizar al máximo la exposición a los peligros existentes.

Nos disculpamos por cualquier inconveniente causado por inconsistencias menores en estas instrucciones, que puede ocurrir como resultado de la mejora y desarrollo del equipo

## 4.1 Condiciones de transporte

Los embalajes utilizados para el transporte del útil deberán cumplir los requisitos generales sobre envase/embalaje, por lo que serán:

- De buena calidad, suficientemente sólidos para soportar la manipulación habitual durante el transporte, la carga o descarga.
- No deberán llevar ninguna adhesión de residuos en el exterior.
- No deberán sufrir alteraciones ni reaccionar peligrosamente con las mercancías que contengan.

---

## 5. COMPROBACIÓN A LA RECEPCIÓN

A la recepción, el cliente debe comprobar los siguientes puntos:

- a) Se corresponde con las especificaciones de su pedido.
- b) No ha sufrido desperfectos durante el transporte.
- c) Realice una inspección visual externa antes de la primera puesta en servicio.

**SI OBSERVA ALGÚN PROBLEMA DE RECEPCIÓN  
CONTACTE CON EL FABRICANTE O IMPORTADOR  
PARA SU RESOLUCIÓN.**

---

## 6. DESCRIPCIÓN GENERAL

El presente documento describe el diseño, funciones, gestión de riesgos y soluciones adoptadas para la fabricación de varios modelos de kamados diferenciados por su geometría y diseño.

### 6.1 Acerca del Kamado

El Kamado es un término japonés que refiere a la palabra horno o estufa (かまど). Tiene su origen en Japón hace aproximadamente 1700 años donde se utilizó para cocinar tanto carnes rojas y blancas como vegetales y cereales, aprovechando su eficiencia en la cocción, similar a los sistemas de cocción del tajín, la cocina en huecos de Hawaii y Arabia Saudita o tandoori indios. Durante la Segunda Guerra Mundial fue observado por tropas americanas, quienes llevaron esta idea a casa para incorporarlo a la cultura Occidental, respetando su esencia y optimizando su diseño.

### 6.2 Ventajas

- El kamado permite cocinar con fuego directo o no, con o sin humo, a bajas temperaturas durante un tiempo prolongado o de forma tradicional. Todas estas variantes son combinables entre sí, inclusive se puede combinar los conceptos opuestos durante la misma cocción.

- Un nuevo sistema de cocción con temperaturas controladas, abren un abanico de posibilidades nuevas a la hora de innovar en la cocina. Pescado, carnes rojas, verduras y hasta repostería son parte de esta nueva dimensión.
- El Kamado argentino, además de lo bueno que es para cocinar, es un artículo hermoso para donde queramos utilizarlo. Se puede completar con alguno de nuestros muebles a medida para completar un espacio único.



## 6.3 Funcionamiento

El Kamado argentino es una parrilla con interior compuesto por cerámica refractaria, arcilla y piedra de lava triturada pudiendo soportar hasta 400°C. Una vez encendido el carbón o la leña el aire fluye por dentro del cuerpo del Kamado para darle cocción al menú elegido, regulando estos flujos de aires se pueden controlar la temperatura deseada por el tiempo que consideremos necesario.

Los Kamados son increíblemente versátiles permiten Ahumar, Hornear, Asar, Grillar y Cocinar al Spiedo.

Carnes ahumadas con madera de manzanos hasta hornear pizzas a la piedra con carbón o quebracho. En la solapa de recetas encontraras las diferentes opciones para disfrutar tu Kamado argentino.

## 6.4 Modelos

Se distinguen los modelos:

- Gran patagónico
- Patagónico
- Gran asador criollo
- Asador criollo
- Porteño
- Pampero
- Mini pampero
- Mini kamado

# GAP



## GRAN ASADOR PATAGÓNICO

DIAM. EXT : 73.5 CM  
DIAM. INT: 67 CM  
ALTURA TOTAL : 159 CM

COLORES



# APM

## ASADOR PATAGÓNICO

COLORES



DIAM. EXT: 69 CM  
DIAM. INT: 63 CM  
ALTURA TOTAL : 153 CM



El Kamado Gran Asador Patagonico es el mayor de nuestra linea pensado para restaurantes, servicios de catering y clientes con alto estandar de exigencia.

EL KAMADO MÁS GRANDE DEL MUNDO, CON UN DIÁMETRO UTILIZABLE DE 67 CENTÍMETROS

El modelo ideal para tener en espacios exteriores de casas, casas quintas o grandes balcones aterrizados.

Un equilibrio entre la versatilidad para utilizar el kamado en una pequeña comida pero también para cocinar en una reunión de 25 personas.

## GRAN ASADOR CRIOLLO

# GAC



DIAM. EXT.: 59.5 CM  
DIAM. INT: 53.5 CM  
ALTURA TOTAL : 140CM

COLORES



## ASADOR CRIOLLO

# AC

COLORES



DIAM. EXT: 53.5 CM  
DIAM. INT: 47.5 CM  
ALTURA TOTAL : 138.5 CM



LO QUE TE IMAGINES, PODÉS HACERLO REALIDAD DENTRO DE TU KAMADO ARGENTINO GRAN ASADOR CRIOLLO

Cuenta con toda la línea de accesorios disponibles, con capacidad para cocinar hasta para 15 personas.

IDEAL PARA EL TRADICIONAL ASADO FAMILIAR O CON AMIGOS ( 10 PERSONAS )

Su tamaño lo hace perfecto para jardines, patios, terrazas y balcones amplios, con 1,5 kg de carbon podés cocinar 7 horas



## ASADOR PORTEÑO

COLORES



DIAM. EXT.: 44.5 CM  
DIAM. INT.: 40 CM  
ALTURA TOTAL: 126 CM

# AP

Con poco espacio, sin necesidad de gran ventilación ahora puedes disfrutar de hacer un asado, un salmón ahumado, pizzas a la piedra o una paella, siendo apto para todos los usos potenciales del Kamado Argenito. **CON TAN SOLO 1 KILO DE CARBÓN PODÉS HACER UN ASADO EN TU DEPARTAMENTO Y SIN HUMO.**



## ASADOR PAMPERO

# APM

DIAM. EXT.: 40 CM  
DIAM. INT.: 35.5 CM  
ALTURA TOTAL: 112 CM

El modelo mas chico con carro de nuestra amplia línea de Kamado. El Kamado pampero es gran aliado para la cocina con brasas en pequeñas terrazas con amigos! Recomendamos 100% el segundo nivel de parrilla para tener mayor superficie de cocción.

COLORES



## MINI PAMPERO



COLORES



DIAM. EXT.: 40 CM  
DIAM. INT.: 35.5 CM  
ALTURA TOTAL: 71 CM

# MP

Un Kamado ideal para usar sobremesada, o llevarlo contigo, con la misma capacidad de cocción que el modelo Pampero con carro.

## MINI KAMADO



COLORES



DIAM. EXT.: 32 CM  
DIAM. INT.: 28 CM  
ALTURA TOTAL: 67.5 CM

# MK

El más pequeño de los kamados, adaptado a tus necesidades, es ideal para llevar a reuniones, viajes o donde quieras compartir tus recetas.



# KAMADO ARGENTINO

## 6.5 Advertencias

- Utilice sólo carbón normalizado (Según norma 1860-2).
- Las pastillas de encendido deben cumplir con la norma UNE EN 1860-3.
- NO UTILIZAR EL KAMADO EN SITIOS CERRADOS. PELIGRO DE INHALACIÓN DE HUMOS Y GAS NOCIVOS PARA LA SALUD.
- El kamado debe calentarse previamente.
- No apoyar alimentos directamente en las bandejas de madera laterales.
- El combustible debe permanecer incandescente durante al menos 30 minutos antes del primer asado.
- Utilice sólo la cantidad de combustible adecuado, no sobrecargue el Kamado.
- No comenzar el asado hasta que una capa de cenizas recubra el combustible.
- “¡ATENCIÓN! Este kamado se calentará mucho, no lo mueva durante su utilización”.
- “No utilizar en locales cerrados”.
- “¡ATENCIÓN! No use alcohol o gasolina para prender o avivar el fuego.”
- Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes con la Norma EN 1860-3”.
- “¡ATENCIÓN! No deje el Kamado al alcance de los niños y animales domésticos”.



## 6.6 Partes



Siendo A la ventilación superior, B el termómetro frontal, C las juntas, D las bandejas laterales, E la ventilación interior y F el soporte de acero.

## 6.7 Dimensiones

Consultá las dimensiones de tu modelo en nuestro sitio web. Accedé escaneando el QR o ingresando a [kamadoargentino.com.ar/kamadotips/planos](http://kamadoargentino.com.ar/kamadotips/planos)



Nos disculpamos por cualquier inconveniente causado por inconsistencias menores en estas instrucciones, que puede ocurrir como resultado de la mejora y desarrollo del equipo

# KAMADO ARGENTINO

## 6.8 Peso

Según modelo. Entendiendo que puede llegar a ser de 110Kg. Consultá el peso de tu modelo ingresando al enlace de la página anterior, punto **6.7** o ingresando a: [kamadoargentino.com.ar/kamadotips/planos](http://kamadoargentino.com.ar/kamadotips/planos)

## 7. USO

### 7.1 Curando el Kamado

Para iniciar un fuego, utilice el método de encendido que prefiera recomendando el arrancador eléctrico Kamado Lighter.

No utilice acelerantes químicos para encender el fuego.

Abra la ventilación inferior y encienda el fuego con un encendedor de pico largo o fosforo. No se recomienda mechero o encendedor.

Una vez encendido el fuego, debe dejarlo 3 horas sólo en el primer encendido.

No sobrecargue la unidad con demasiado carbón. Si el fuego es muy intenso podría dañar la unidad.

Deje consumir todo el combustible hasta que se extinga sólo.

Si los primeros fuegos son muy intensos podría dañar el cierre de tapa.

Después de este primer uso, inspeccione el ajuste de todas las piezas metálicas. Se recomienda ajustar la banda que conecta la tapa.

### 7.2 Extinguir el fuego

Para apagar el kamado deje de añadir combustible y cierre todas las ventilaciones para permitir que el fuego se apague naturalmente.

Nunca utilice agua para apagar el fuego.

### 7.3 Cuidado

Cuando no esté en uso, si lo guarda en el exterior cubra el kamado una vez enfriado con una funda impermeable adecuada.

La parrilla cromada para cocinar no es adecuada para lavavajillas. Utilice detergente y agua tibia. Presione los frenos de rueda al utilizar el kamado para evitar que se mueva.



## 7.4 Limpieza

El kamado se limpia a sí mismo. Elevar la temperatura a 260oC durante 30 minutos para eliminar los restos de cocciones anteriores. No utilice agua para limpiar el interior debido a que las paredes pueden absorber sustancias.

Para el hollín utilizar un cepillo para eliminar los restos de carbón.

Para la cubierta exterior utilice un paño húmedo.

## 7.5 Encendido



## 7.6 Cocción

### 7.6.1 A baja temperatura

- Encienda el kamado según las instrucciones de este manual. No mueva los carbones una vez encendidos.
- Abra completamente la ventilación inferior por alrededor de 10 minutos para formar un colchón de brasa encendida.
- Supervise hasta conseguir la temperatura deseada.

### 7.6.2 A baja temperatura

- Siga las instrucciones de encendido de cocción a bajas temperaturas.
- Supervise hasta conseguir la temperatura deseada. Deje la ventilación inferior ligeramente abierta.
- Cierre la ventilación superior y siga supervisando la temperatura.
- Utilice guantes resistentes al calor para esparcir astillas de madera en círculo sobre el carbón encendido.
- Su kamado está listo para ahumar.

### 7.6.3 A altas temperaturas

- Encienda el carbón.
- Cierre la tapa y abra completamente la ventilación inferior y superior.
- Cierre la ventilación superior a medias y continúe supervisando la temperatura.

## 7.6.4 Agregado de combustible

Con las ventilaciones cerradas, el kamado permanece a altas temperaturas durante varias horas. Si se requiere más tiempo de cocción, puede ser necesario agregar más carbón.

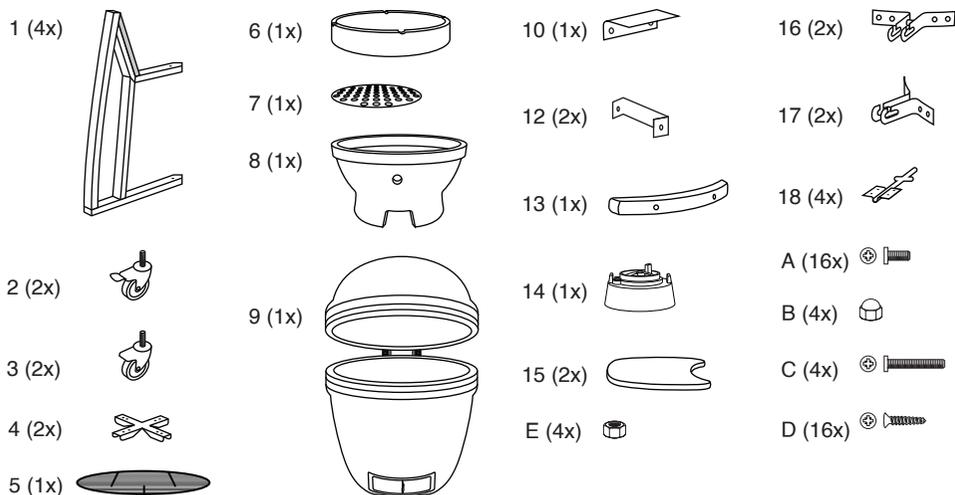
## 8. GUÍA DE COCCIÓN POR TEMPERATURA

TABLA DE REFERENCIA				
CORTE	TIEMPO	VENTILACIONES		TEMPERATURA
		SUPERIOR	INFERIOR	
<b>COCCIÓN LENTA / AHUMADO</b>				
Brisket Cerdo braseado Pollo entero Costillas	2hs. cada 500 gs. 2hs. cada 500 gs. 3-4hs. 3 a 5 hs.			110°C 135°C
<b>ASADO</b>				
Pescado Lomo de cerdo Piezas de Pollo Pollo Entero Pata de Cordero Pavo Jamón	15-20 Min. 15-30 Min. 30-35 Min. 1-1.5 Hs. 3-4 Hs. 2-4 Hs. 2-5hs.			160°C 180°C
<b>SELLADO</b>				
Carne Vacuna Cerdo Hamburguesas Embutidos	5-8 Min. 6-10 Min. 6-10 Min. 6-10 Min.			260°C 370°C

## 9. GARANTÍA



## 10. LISTADO DE COMPONENTES.



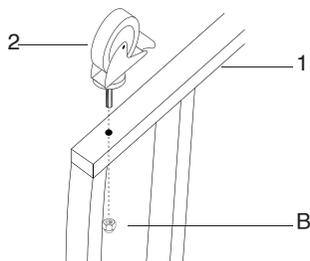
Compruebe todas las partes antes del ensamblaje

No ajuste los pernos en exceso.

Conserve las instrucciones de este manual.

## 11. ENSAMBLAJE

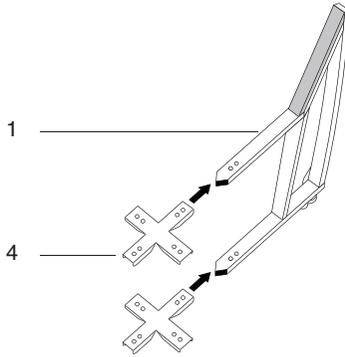
- Una las cuatro ruedas 2 a cada una de las patas 1 introduciendo el vástago en la abertura. Asegúrelo con la tuerca B.



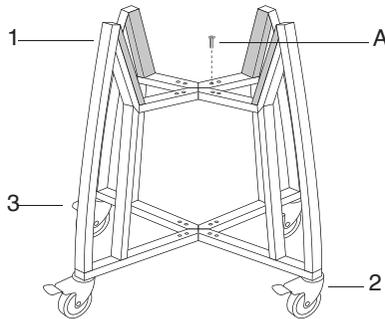
- Inserte las dos piezas en cruz 4 en una de las patas 1 tanto en la parte superior como inferior.
- Ensamble las tres patas restantes de la misma manera.
- Asegure las patas 1 a las piezas en cruz 4 utilizando los 16 tornillos A y asegure que el carro esté correcto.

Nos disculpamos por cualquier inconveniente causado por inconsistencias menores en estas instrucciones, que puede ocurrir como resultado de la mejora y desarrollo del equipo

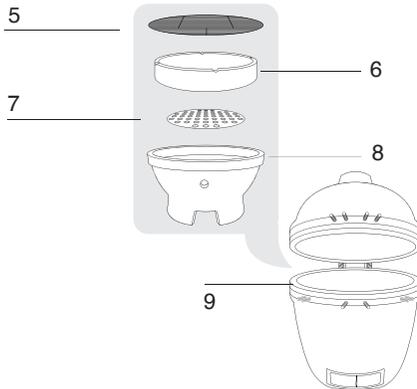
# KAMADO ARGENTINO



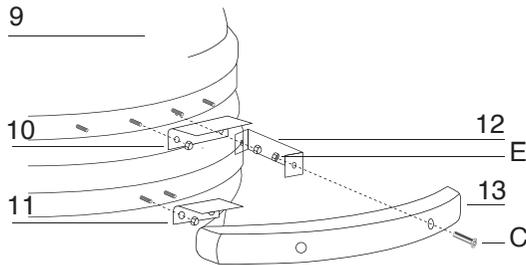
- Para ubicar la parrilla sobre el carro, remueva todos los elementos de su interior.
- Entre un mínimo de dos personas, levanten el kamado desde la zona de ventilación inferior y el borde inferior.



- Utilizar el kamado sobre el carro de ventilación hacia el frente del mismo permitiendo abrir y cerrar la tapa sin interrupciones.
- Con la unidad asegurada en el carro, agregar el recubrimiento interior 6, placa forjada 5 y parrilla de cocción 8.
- Presiones los frenos de las ruedas 2 para evitar que el kamado se mueva.



- Para sujetar la manija 10 a la tapa, empiece colocando los dos soportes 9 con los dos pernos pres-ensamblados y tuercas provistas. Asegure la manija 10 a los soportes 9 utilizando pernos C y tuercas E.



- Para asegurar la ventilación superior 14, a la tapa del kamado ubicarla en la abertura superior alineando ambos orificios introduciendo pernos C que se afirman con tuercas E.
- Asegure los portones de mesa 16 y 17 a la parrilla del kamado 7 utilizando los 4 soportes y tuercas provistas.
- Inserte las bisagras de las orejas 18 en los soportes 16 y 17.

## 12. MANTENIMIENTO

Por lo general el útil no necesita mantenimiento. Solo manténgalo limpio, verifique que todas las piezas estén intactas y operativas y evite deformarlo con golpes violentos o un peso excesivo concentrado en el estante durante el transporte o el almacenamiento.

- En función del uso, se recomienda una inspección visual cada 30 días sin perjuicio de que en caso de uso intenso se realice con más frecuencia llegando incluso a ser diarias.
- Si, después de su uso, se deforma, dañan o faltan por alguna de las partes, notifique a su supervisor para evitar que otros usuarios de turno utilicen el producto sin darse cuenta.

## 13. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD  
"DECLARATION OF CONFORMITY  
DECLARATION DE CONFORMITÉ

El abajo firmante, en representación de la empresa:

# KAMADO ARGENTINO

S M O K E R & G R I L L

**FUJIAN AUPLEX KAMADO GRILL CO., LTD**

**Dirección:** 2# Building, No.318 Bailong Village, Zhuqi

kamadoargentino@gmail.com

www.kamadoargentino.com.ar

Declaro que el diseño y fabricación del PRODUCTO/

Declares that the design and construction of the PRODUCT/

Déclare que le dessin et construction du produit:

ES CONFORME A LAS DISPOSICIONES DE LAS DIRECTIVAS EUROPEAS/

Complies with the regulation of the EUROPEAN DIRECTIVES/

Est conforme aux dispositions de las DIRECTIVES EUROPÉENNES:

NORMAS DE REFERENCIA/ Standards of reference/ Normes de reference:

**Fecha de expedición de esta declaración de conformidad:** /2022

**FIRMA (Nombre y cargo del firmante)**

**TIPO DE PRODUCTO:** Parrilla construida en cerámica refractaria

**MARCA:** Kamado Argentino

**MODELO:** Según marcación en producto.

**No DE SERIE:** Según numeración en producto

**AÑO DE FABRICACIÓN:** 2022

**2001/95/CE - Seguridad General de Producto**

**Anexo XVII del REGLAMENTO (CE) No 1907/2006**

**UNE-EN ISO 12100:2012**

**UNE EN 1860-1:2013+A1:2018**

**LA EVOLUCIÓN DE**  
**LA COCINA CON BRASAS**

[kamadoargentino.com.es](http://kamadoargentino.com.es)