

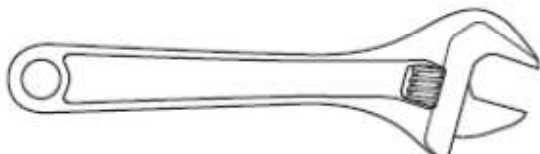


**KAMADO GRAN ASADOR CRIOLLO**

**Instrucciones para el usuario – Consérvese para futura referencia**



**Herramientas Necesarias – NO INCLUIDAS**



## **IMPORTANTE**

Retire cuidadosamente cualquier envoltorio antes de su utilización, pero conserve las instrucciones.

Estas instrucciones forman parte del producto.

Tome nota de cualquier indicación y consejo de seguridad mencionado en las instrucciones.

Por favor, lea este manual en su totalidad y consévelo.

Este producto fue pensado para uso exclusivamente doméstico y no debe ser usado comercialmente.

### **Acerca de tu Kamado Argentino:**

Remontándonos 4000 años, los arqueólogos descubren grandes contenedores hechos de arcilla que se cree, fue la base de los primeros asadores de arcilla Kamado. Desde entonces ha ido evolucionando de distintas maneras: se agregaron el cobertor removible, la puerta contenedora de calor, y el mayor cambio fue utilizar carbón como combustible principal en lugar de madera.

En Japón el Mushikamado era un recipiente redondo de yeso con una tapa removible y diseñado para cocer arroz al vapor. El nombre Kamado es, de hecho, el término japonés para estufa o cocina. Fue adoptado por los americanos y se ha convertido en un término genérico para este tipo de cocinas de cerámica.

Los asadores Kamado argentino son extremadamente versátiles. No solo pueden ser usados para grillar o ahumar sino también para hornear pizza, pan galletas o tortas sin ningún esfuerzo.

Debido a las propiedades de conservación de calor, se pueden alcanzar altas temperaturas y mantenerse con control preciso de las corrientes de aire internas a través de las hendijas en lo alto y en lo bajo.

Las altas temperaturas son también ideales para cocinar hamburguesas o salchichas mientras que las temperaturas más bajas y prolongadas por más tiempo permiten cocer piezas más grandes.

Se pueden combinar carbón con madera / leña o combinar diferentes tipos de madera para jugar con los sabores.

## **PELIGRO - IMPORTANTE**

- Este producto fue elaborado para utilizarse en exterior únicamente. NO LO UTILICE EN INTERIORES SIN EXTRACTOR O AMBIENTES CERRADOS.
- Mantenga a los niños y mascotas a una distancia considerable del asador mientras lo utiliza.
- Nunca deje el fuego solo o deje de prestarle atención.
- Peligro de intoxicación por monóxido de carbono. Nunca encienda el producto o permita que se apague, en sitios cerrados.
- No utilizar el producto en carpas, motorhome y/o autos.
- Peligro de fuego – las brasas calientes pueden emitir fuego.
- **Precaución – no usar nafta, alcohol, líquidos inflamables o cualquier acelerador de fuego o producto químico, para encender el asador. Es altamente recomendable que utilice carbón vegetal en su Kamado argentino ya que se mantiene encendido por más tiempo y produce menos cenizas que puedan tapar la entrada de aire.**
- **IMPORTANTE – si va a abrir la tapa mientras el asador está a altas temperaturas es esencial que lo haga con extrema precaución y levantar la tapa de a poco, permitiendo así el paso del aire lentamente ya que esto puede producir explosiones o chispas que pueden quemar o dañar su piel.**
- Siga siempre los pasos en el apartado “Información sobre cocción de alimentos” de este manual.
- Asegúrese que el asador se encuentra al menos a 2 metros de cualquier producto inflamable.
- No utilice su Kamado Argentino directamente sobre superficies tales como decks, pasto seco, madera u hojas secas, si utiliza los pies de inoxidables no existe peligro.
- ATENCIÓN – Este producto alcanza altas temperaturas, por favor no lo mueva mientras está en funcionamiento.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicos calientes o superficies de cocción.
- Permita que la unidad se enfríe completamente antes de guardarla o moverla.
- Siempre corrobore su Kamado argentino antes de utilizarlo por posibles rupturas o daños.

## **CURANDO SU KAMADO ARGENTINO**

- Para comenzar el fuego sitúe papel de diario con cubos encendedores de fuego en el contenedor del carbón (7) en la base de su kamado argentino. Luego coloque 2 o 3 piezas de carbón por encima del papel de diario.
- **No utilice nafta, alcohol, o cualquier otro producto químico similar para encender.**

- Abra el contenedor de carbón y encienda el papel de diario.
- No sobrellene la unidad con carbón, si el fuego es muy intenso la unidad podría dañarse.
- Espere a que el carbón en su Kamado argentino se termine y apague por completo.
- Luego del primer uso chequee los seguros que estén bien ajustados. La banda metálica que une la base con la tapa se puede expandir por el fuego y provocar que se afloje. Es recomendable chequear y asegurarse que esté bien ajustado.
- Ahora sí ya puede usar su Kamado argentino de manera normal.

### **EXTINGUIR EL FUEGO**

- Para extinguir por completo el fuego de la unidad deje de agregar carbón y cierre todas las ventilaciones la ventilación superior y la entrada de aire inferior así permite que el fuego se apague naturalmente.
- **No utilice agua para apagar el carbón ya que esto podría arruinar la unidad.**

## **CUIDADOS Y SEGURIDAD**

### **Guía de cocción a altas temperaturas**

- Encienda el carbón como indica en las instrucciones.
- Cierre la tapa y abra las ventilaciones superiores e inferiores.
- Supervise su Kamado hasta que llegue a la temperatura deseada.
- Cierre la ventilación superior a la mitad y continúe monitoreando la temperatura por algunos minutos.
- Ahora ya está listo para utilizar su Kamado.
- **IMPORTANTE: – si va a abrir la tapa mientras el asador está a altas temperaturas es esencial que lo haga con extrema precaución y levantar la tapa de a poco, permitiendo así el paso del aire lentamente ya que esto puede producir explosiones o chispas que pueden quemar o dañar su piel.**
- Siga siempre los pasos en el apartado “Información sobre cocción de alimentos” de este manual.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando manipule cerámicos calientes o superficies de cocción.



### **Información sobre cocción de alimentos**



- No comience a cocinar hasta que el carbón no tenga un revestimiento de cenizas.
- Por favor lea las instrucciones en este apartado mientras cocina.
- Lave siempre sus manos antes y después de manipular carnes crudas.
- Mantenga la carne cruda alejada de la carne cocida y de otros alimentos.
- Antes de poner a cocinar asegúrese que la superficie del grill y las herramientas estén limpias y sin restos de comidas.
- No utilice los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y cocidos.
- Asegúrese que la carne esté bien cocida antes de comerla.
- **PRECAUCIÓN:** comer carne cruda o faltante de cocción puede provocar intoxicación.
- Si la carne fue correctamente cocida, los jugos de la carne deberían ser limpios, sin restos de sangre.
- Mantenga siempre su Kamado en perfecta condiciones de limpieza antes y después de utilizarlo.



### **Rellenado**

- Con la ventilación cerrada su Kamado argentino mantiene altas temperaturas por varias horas. Si requiere más tiempo de cocción es necesario agregar más carbón.

## Guía de cocción

Cocción Lenta / Ahumado (110° - 135°)		Ventilación Sup.	Ventilación Inf.
Churrasco	2hs por Kg.		
Cerdo tiernizado	2hs por Kg.		
Pollo Entero	3 – 4 hs		
Ribs de cerdo	3 – 5 hs		
Pieza mediana carne	9 hs.		

Grillar / Hornear (160° - 180°)		Ventilación Sup.	Ventilación Inf.
Pescado	15 – 20 min.		
Lomo de cerdo	15 – 30 min.		
Piezas de pollo	30 – 45 min.		
Pollo entero	1 – 1.5 hs.		
Pata de cerdo	3 – 4 hs.		
Pavo	2 – 4 hs.		
Jamón	2 – 5 hs.		

Sellar (260° - 370°)		Ventilación Sup.	Ventilación Inf.
Churrasco	5 – 8 min.		
Costillas de Cerdo	6-10 min.		
Hamburguesas	6 – 10 min.		
Salchichas	6 – 10 min.		

Abierto  Cerrado

Antes de ensamblar su unidad revise todas las piezas y compárelas con la lista de partes. Realice el ensamblado sobre una superficie suave para no dañar la pintura.

Para facilitar el armado ajuste medianamente los seguros hasta completar el armado. Luego ajuste todo junto.

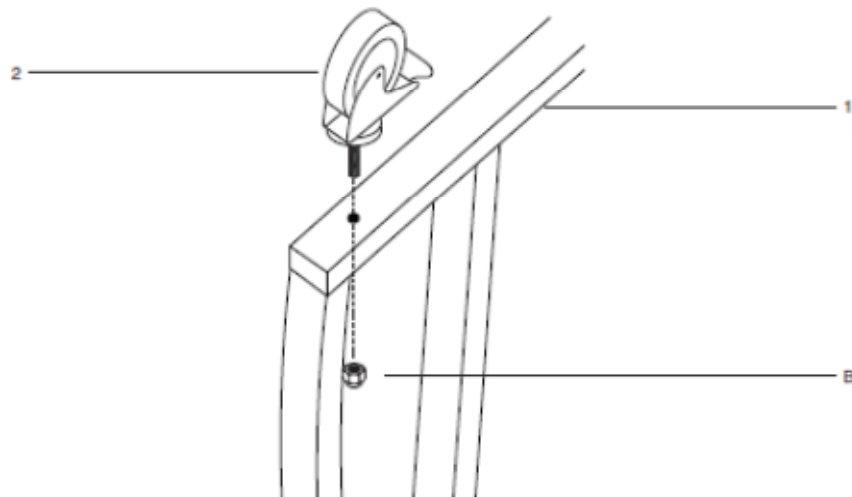
**ATENCIÓN** – No ajuste por demás las uniones de su Kamado argentino ya que podría dañarlos. Ajuste moderadamente.

## Lista de Partes

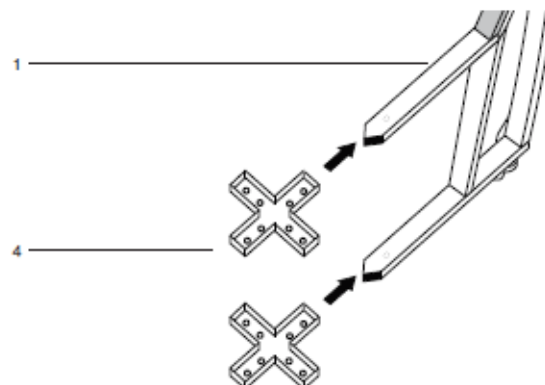


## Instrucciones para el ensamblado

Retire cuidadosamente cualquier envoltorio antes de su utilización, pero conserve las instrucciones.



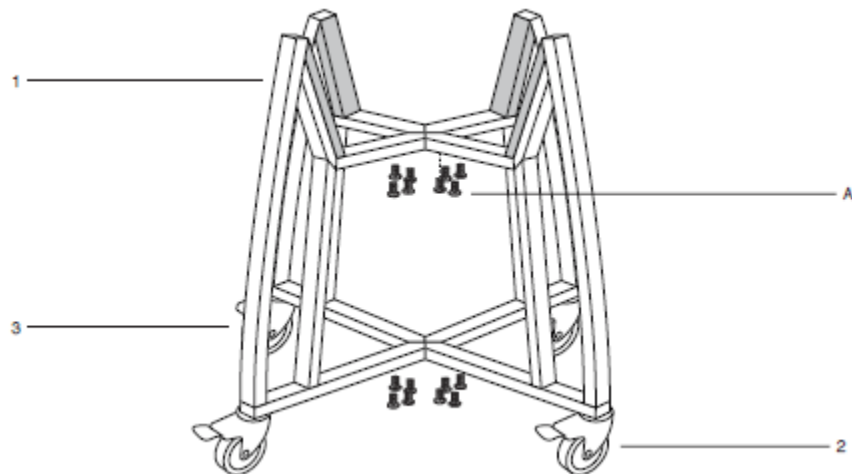
Paso 1: Ajuste las ruedas a cada uno de los soportes. Para ello deslícelas por el agujero y utilizando una llave francesa ajústelas.





Paso 2: Para ensamblar la base del carro incruste las piezas cruz en cada uno de los soportes en la parte superior e inferior.

Paso 3: Continúe insertando las piezas cruz en el resto de los 3 soportes.

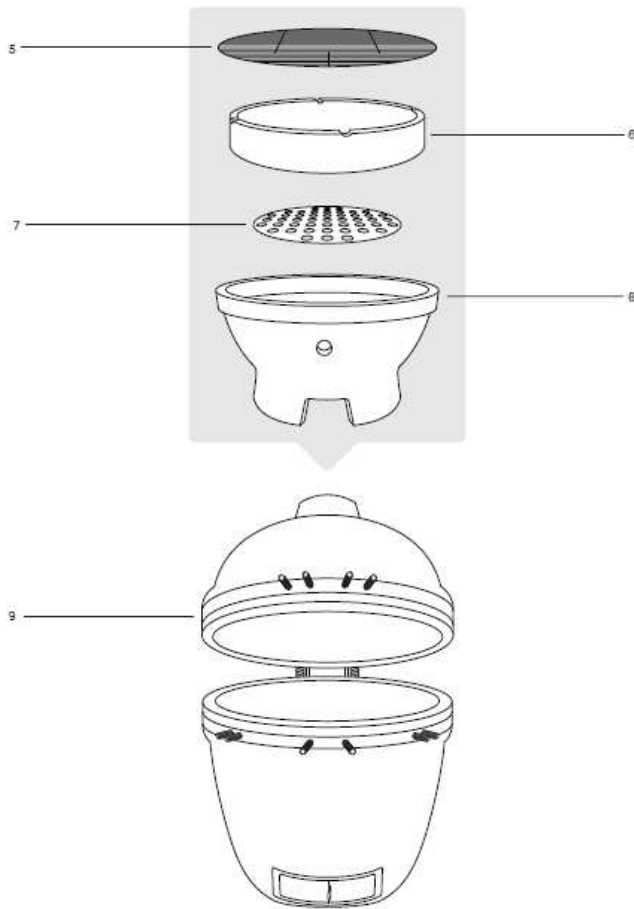


Paso 4: Asegure las piezas cruz al soporte usando los tornillos. Asegúrese que el carro está firme y que todos los tornillos están firmes antes de apoyar el Grill Kamado argentino sobre él.

Paso 5: Para colocar el Grill Kamado argentino en el carro, retire todas las piezas que se encuentran en su interior para que resulte más liviano al levantarlo.

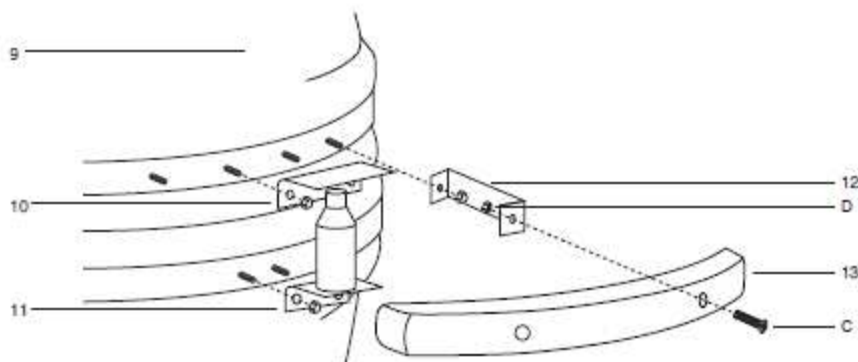
Paso 6: Para levantar el Grill Kamado argentino se precisan como mínimo 2 personas. Ponga una de sus manos en la hendidja inferior del grill y la otra por debajo del grill.

Paso 7: Coloque el Grill Kamado argentino en el carro con la hendidja de ventilación inferior de cara al frente del carro, permitiendo que ésta se abra y cierre sin ningún inconveniente.



Paso 8: Cuando su Kamado Argentino esté asegurado en el carro introduzca el cajón para el fuego, el plato de carbón, el aro superior y por último el grill.

Paso 9: Trabe las ruedas cuando utilice su Grill Kamado argentino, para asegurarse que no se mueva durante su uso.

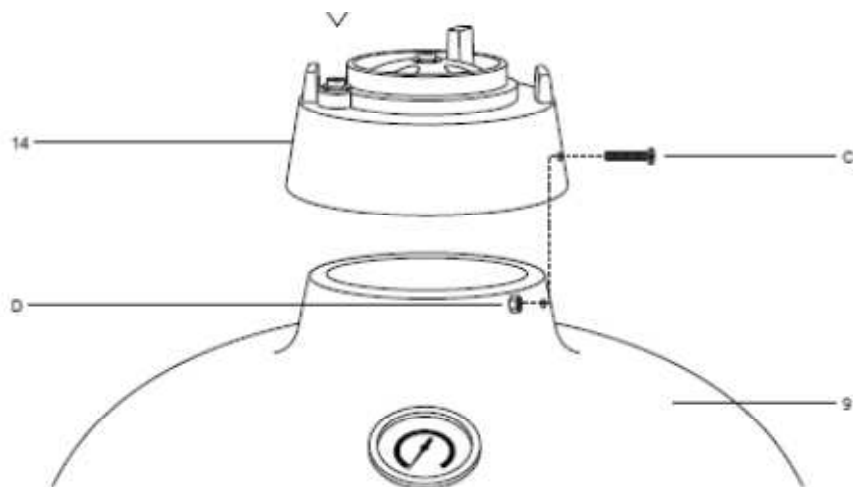


Paso 10: Ensamble las piezas de la tapa como se muestran en la figura.

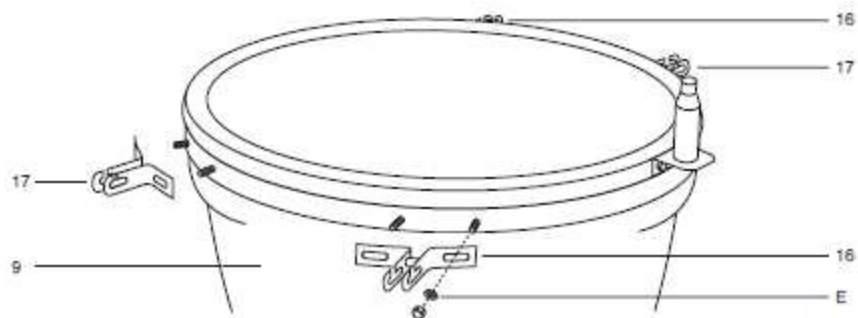
Paso 11: Conecte la tapa al Grill Kamado argentino

Paso 12: Por último ajuste la manija a la tapa.



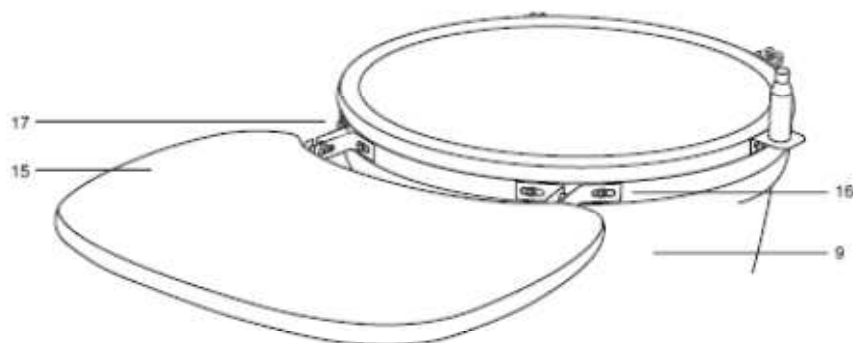


Paso 13: Para ensamblar la ventilación superior al Grill Kamado argentino, colóquela por encima y ajuste los pernos. **ASEGÚRESE QUE EL PERNO SE ENCUENTRE SOBRE LA PARTE IZQUIERDA ANTES DE AJUSTAR.**



Paso 14: Ensamble los 2 soportes para la mesa al Kamado Argentino utilizando los pernos. Por favor respete la posición que se muestra que el diagrama.

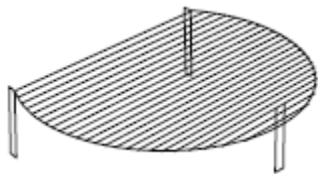
Paso 15: Ensamble los 2 soportes restantes para la mesa al Kamado Argentino utilizando los pernos.



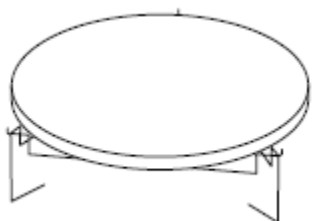
Paso 15: Inserte la mesa a cada uno de los soportes y asegúrela.

Su Grill Kamado argentino ya está listo para ser utilizado, por favor antes de hacerlo lea las instrucciones sobre cómo curarlo en este mismo manual.

Accesorios (disponibles para comprar por separado)



Extra grill para contar con más espacio para cocinar.



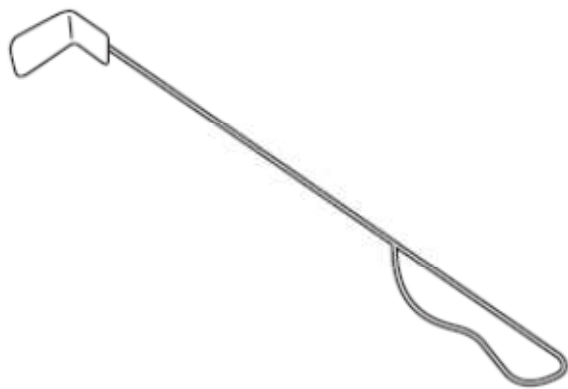
Piedra para pizza.



Herramienta para mover la piedra o el Grill cuando se encuentre muy caliente.



Cobertor para exteriores y lluvia. Utilizar solo cuando su Grill Kamado argentino esté completamente frío.



Removedor de cenizas para limpiar su Kamado argentino.