

## MANUAL DE USUARIO



# KAMADO AHUMADOR 22"

**KML22-8**





Origen y procedencia: China

**Importa y distribuye: Lüsqttoff Argentina S.A.**

Importador N°30-71207115-6

Belgrano 1068, Ramos Mejía (C.P.: 1704)

Buenos Aires, Argentina

**Importa y distribuye en Uruguay: Miltrak S.A.**

Rut: 21 823437 0012

Julio Herrera y Obes 1578, 11100 Montevideo

Departamento de Montevideo, Uruguay



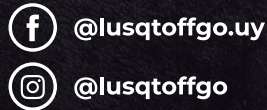
### ¡Seguimos en contacto!

Conocé nuestros lanzamientos, novedades y más información en nuestras redes

#### • En Argentina



#### • En Uruguay



# ÍNDICE

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| <b>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> | <b>PÁG. 02</b> |
| <b>2. DATOS TÉCNICOS</b>           | <b>PÁG. 03</b> |
| <b>3. MEDIDAS DE SEGURIDAD</b>     | <b>PÁG. 03</b> |
| <b>4. MANTENIMIENTO Y USO</b>      | <b>PÁG. 08</b> |
| <b>5. GARANTÍA</b>                 | <b>PÁG. 16</b> |

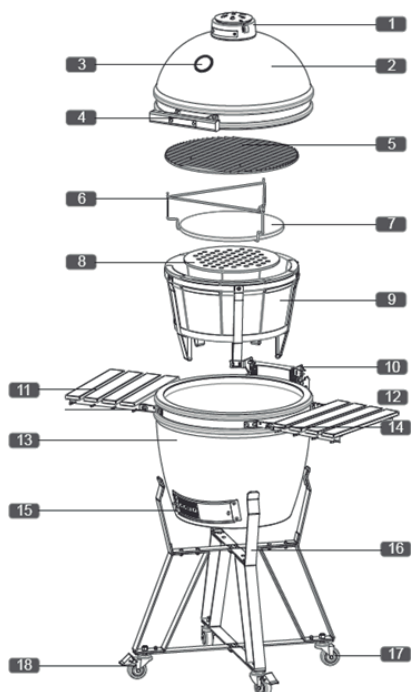
## IMPORTANTE

Antes de comenzar a utilizar este equipo es necesario leer completamente las instrucciones para poder operar con las correctas condiciones y obtener el máximo rendimiento. En este manual se incluyen instrucciones para operar y dar mantenimiento.

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Se prohíbe el uso de este equipo por parte de menores de edad y personas no capacitadas para su uso. No intente utilizar este equipo en aplicaciones por las cuales no fueron diseñado.

## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO






1. Ventilación superior
2. Tapa
3. Termómetro
4. Manija
5. Parrilla
6. Elevador de parrilla
7. Deflector de calor de cerámica
8. Crisol
9. Fogonero
10. Bisagra
11. Estantes laterales
12. Sello para juntas
13. Base de kamado
14. Soporte 1 y 2, 4x
15. Ventilación inferior
16. Base para sostener kamado
17. Ruedas giratorias x2
18. Ruedas giratorias con freno x2

## 2. DATOS TÉCNICOS

| Datos técnicos   |                                 |
|--|---------------------------------|
| Material:  | cerámica y acero inoxidable 304 |
| Diámetro externo:  | 56 cm (22")                     |
| Diámetro interno (rejilla):  | 47 cm (19")                     |
| Parrilla:  | acero 304                       |
| Temperatura máxima:  | 400°                            |
| Ventilación superior<br>Pirómetro para medir la temperatura<br>Mesas laterales plegables |                                 |
| Garantía:  | 2 años                          |

## 3. MEDIDAS DE SEGURIDAD

 **¡ADVERTENCIA!** Leer todas las instrucciones y advertencias de seguridad. El incumplimiento puede provocar incendio y / o lesiones graves.

| Símbolo   | Significado  |
|---|--|
|  | Lea todas las reglas e instrucciones de seguridad  |
|  | No utilice el producto en un espacio confinado, para evitar aspiraciones de humos/vapores. |

| Símbolo   | Significado   |
|---|---|
|    | <p>No usar en el interior de vehículos.</p>                         |
|    | <p>No usar en el interior de hogares.</p>                           |
|    | <p>No usar en el interior de tiendas/carpas.</p>                    |
|    | <p>Usar al aire libre.</p>  |
|    | <p>Prohibido.</p>   |
|   | <p>Atención. Importante.</p>  |
|  | <p>Use guantes de protección</p>                                    |
|  | <p>No deseché el producto en un recipiente de basura doméstico.</p> |

## MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECIALES

**ADVERTENCIA:** Para prevenir daños o averías de la superficie, no arroje el producto. El producto se calentará mucho durante su uso, no lo mueva mientras lo esté utilizando.  
Seguridad

¡No lo utilice en lugares cerrados!

No utilice el producto en lugares confinados o habitables, por ejemplo, casas, carpas, caravanas, casas rodantes, o botes. Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.

Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y de mascotas.

No utilice el producto para calefaccionar.

**PELIGRO DE FUEGO:** debe instalar el producto sobre una base segura y nivelada antes de que se utilice.

No utilice el producto sobre un piso de madera o sobre cualquier otra superficie inflamable tales como pasto seco, trozos de leña, hojas, cortezas decorativas, etc.

No utilice el producto sobre pasto artificial o cualquier otra superficie que no resista el calor.

Durante su uso pueden despedirse brasas.

Asegúrese de que el producto esté ubicado al menos a 2 metros de distancia de cualquier objeto que se encuentre hacia arriba y a sus alrededores, principalmente de materiales inflamables.

En caso de que la temperatura descienda a 0 °C o menos, se debe almacenar el producto en un ambiente cerrado tales como un depósito, garaje, etc. En caso de no hacerlo, el producto se dañará.

Siempre que quiera moverlo, no lo arrastre, busque ayuda de ser necesario para levantarlo.

Debido a que ciertas partes del producto están hechas de acero o hierro fundido, la superficie se gastará con el tiempo y se oxidará una vez que se exponga a las condiciones climáticas naturales. Esto es de esperar y no constituye una falla del producto.

Por razones de seguridad, le recomendamos que inspeccione el producto antes de cada uso en busca de señales de deterioro o de daños. Asegúrese de reemplazar el producto una vez que haya cumplido su vida útil.

En caso de dejar el producto temporalmente al aire libre, se debe cubrir con un cobertor adecuado una vez que se haya enfriado completamente.

- Para almacenar el producto a largo plazo asegúrese de que sea en un lugar donde no esté expuesto al congelamiento, la lluvia o a una humedad excesiva.
- Limpie la parrilla con detergente de lavavajillas y agua tibia. No es apta lavavajillas.
- Para cocinar, es necesario utilizar carbón de leña.
- No queme leña para carbón en este producto.
- No utilice leña para calefaccionar.
- No agregue materiales de combustión por demás. 1
- La cantidad de máxima de materiales de combustión no puede exceder 1,80 kg.
- Cuando la utilice por primera vez, agregue un bollo de papel de diario, pastillas de encendido ecológicas (o compatibles y testeados en conformidad con EN 1860-3) en la base del fogonero. Agregue dos o tres puñados de carbón, dejando un acceso que permita encender el papel o la pastilla con un encendedor de cocina con forma alargada o con fósforos. Abra la ventilación trasera y deje que el calor aumente gradualmente. Deje que el carbón se queme y que el Kamado se enfríe.

**ADVERTENCIA: ¡NO UTILICE BEBIDAS ALCOHÓLICAS O COMBUSTIBLE PARA ENCENDERLO O VOLVER A ENCENDERLO!**

### **PELIGRO: RIESGO DE INCENDIO Y QUEMADURAS**

Los carbones encendidos y algunas partes del producto levantan mucha temperatura durante su uso y pueden iniciar incendios. Verter líquidos inflamables en las brasas puede causar llamaradas o deflagraciones.

Es sumamente necesario tener a disposición un matafuego y un kit de primeros auxilios para estar preparados en caso de un accidente o de un incendio.

Instale el producto asegurándose de que está al menos a 1 m de distancia de materiales inflamables tales como toldos, pérgolas, o muebles.

Solo encienda el carbón en un área que tenga reparo del viento.

Algunas comidas desprenden grasas o jugos inflamables. Limpie el producto con frecuencia, preferentemente luego de cada uso.

Solo retire las cenizas una vez que el carbón se haya quemado o enfriado por completo.

Nunca utilice líquidos inflamables como combustible o bebidas alcohólicas.

No ponga pedazos de carbón que hayan estado sumergidos en líquidos inflamables sobre las brasas.

Tanto el producto como el carbón levantan mucha temperatura durante el uso y, por lo tanto, aumenta el riesgo de quemaduras graves.

El producto no está destinado para ser manipulado por personas (inclusive niños) que tengan discapacidades físicas, sensoriales o mentales ni por personas que no tengan experiencia o conocimiento al respecto. Estas personas deben estar al tanto de los peligros del producto y deben ser supervisados por una persona que sea responsable por su seguridad. Los niños no deben jugar con el producto. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento del producto.

Mantenga una distancia prudente del carbón y de las partes calientes.

Cuando esté cocinando en la parrilla, siempre utilice guantes térmicos de horno o de asador categoría II que se encuentren en conformidad con EN 407.

Utilice utensilios con mango largo y agarraderas resistentes al calor.  
No use prendas con mangas anchas.

No deje el producto sin supervisión mientras lo esté utilizando.

Deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo o almacenarlo.

El riesgo de sufrir heridas puede aumentar debido al uso o manipulación inadecuados del producto.

Asegúrese de que ninguna parte pequeña de ensamble quede al alcance de algún niño que se la pueda llevar a la boca ya que podrían tragárselas y ahogarse.

Asegúrese de que ningún niño juegue con el envoltorio de plástico. Podrían quedar enredados con el envoltorio y sofocarse.

Tenga cuidado con los bordes filosos cuando lo esté ensamblando.

No utilice decolorantes ni diluyentes para quitar manchas, Ya que son dañinas para la salud y la comida no puede entrar en contacto con la comida.

Tenga cuidado de las partes individuales durante el ensamblado y durante el uso del producto para poder prevenir accidentes o heridas. Utilice guantes protectores de ser necesario.

No instale el producto cerca de entradas o zonas de alto tránsito.

Tenga extremo cuidado cuando esté cocinando en la parrilla. Puede perder el control del producto si se distrae.

Siempre preste atención y concéntrese en lo que está haciendo. En caso de estar desconcentrado o cansado o bajo la influencia de drogas, alcohol o medicamento, no utilice el producto. Un solo descuido durante su uso es suficiente para causar heridas graves.

## EVITE DAÑOS

El producto se puede dañar debido a la manipulación inadecuada del mismo.

No instale el producto en vehículos o embarcaciones recreativas.

Verifique la estabilidad de los tornillos antes de casa uso. En caso de ser necesario, ajuste todos los tornillos nuevamente para asegurar la estabilidad.

No ejerza fuerza cuando esté ensamblando el producto. Los tornillos no deben ajustarse por demás.

No se siente ni se pare sobre el producto.

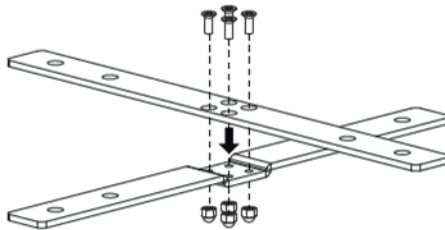
No lo utilice si hay partes que faltan, que están dañadas o deterioradas. Reemplace las partes dañadas solo con las partes originales de repuesto.

## 4. MANTENIMIENTO Y USO

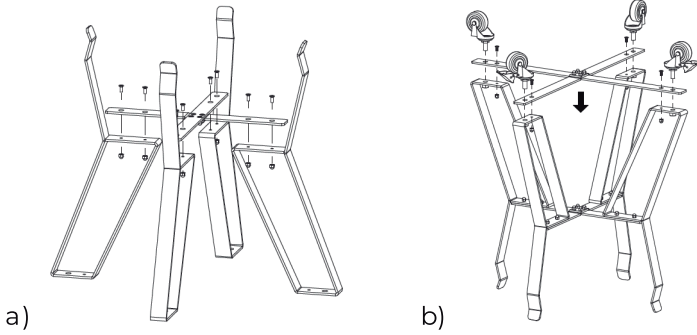
**ARVERTENCIA:** Debe ser cauteloso al abrir el paquete con un cuchillo afilado o cualquier otro objeto puntiagudo ya que fácilmente puede dañar el producto.

### ARMADO

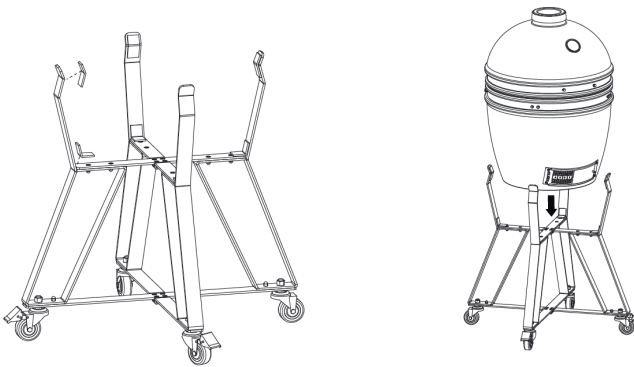
1) Se recomienda iniciar el armado del producto desde la base con sus soportes. Este es por armado x 2



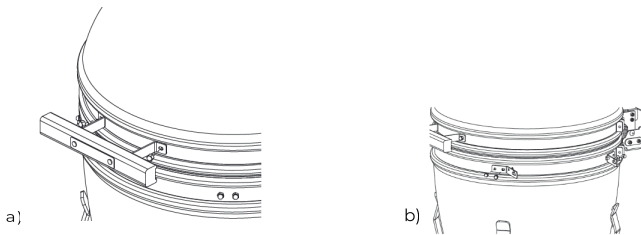
2) Luego se continua con la base para las ruedas y el Kamado, añadiendo la pieza anterior (imagen a) y la ruedas (imagen b)



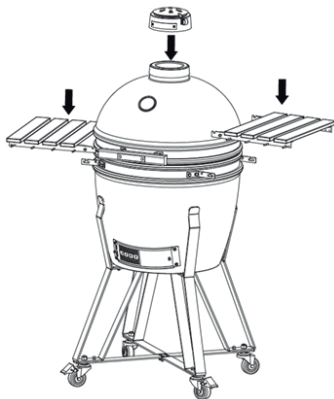
3) Se deben añadir las trabas superiores para poder colocar la base del kamado (lo ideal es que se haga entre 2 personas).



4) Luego debe agregar las manijas (imagen a) y los soportes (imagen b)

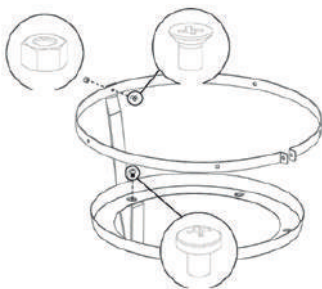


5) Coloque las mesas laterales y a ventilación superior

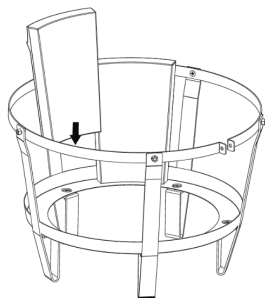


PARA ARMAR EL QUEMADOR

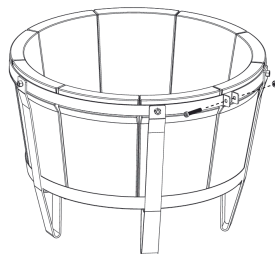
a) Coloque los aros de metal y ajuste con tornillos.



b) Coloque los laterales 1 por uno (imagen a) hasta completar el círculo y ajuste



a



b

## ENCENDIDO

El producto se calentará durante su uso, lo que supone un peligro de incendio.

- Asegúrese de que el producto esté ubicado al menos a 2 metros de distancia de cualquier objeto que se encuentre hacia arriba y a sus alrededores, principalmente de materiales inflamables.
- Coloque una pila de bollos de papel de diario o pastillas de encendido ecológicas en el área de fuego del fogonero.
- Agregue entre 1 kg y 1,6 kg de carbón de leña colocándolo de tal manera que haya un espacio para encender el papel.
- Encienda el papel utilizando fósforos, encendedores o quemadores de seguridad o un encendedor de cocina alargado.
- Abra la ventilación trasera para que el calor aumente gradualmente.
- Siempre que agregue más materiales de combustión, utilice guantes térmicos.
- No deje caer ni tire los materiales de combustión dentro del producto ya que esto puede terminar en daños o fracturas.
- Para apagar: deje de agregarle materiales de combustión y permita que el fuego se apague una vez que haya terminado de utilizar el producto.

## FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso, debe curar el producto para evitar daños.

1. Para comenzar el fuego, ponga un bollo de papel de diario junto con algunas pastillas de encendido en el crisol al fondo del fogonero.
2. Luego ponga entre 200 a 300 gr. de carbón de leña encima del papel de diario. NO utilice combustible, bebidas alcohólicas, líquidos para encendedores o cualquier otro químico para encender o volver a encender el fuego.
3. Abra la ventilación inferior y encienda el papel de diario utilizando un encendedor alargado o fósforos de seguridad.

NO sobrecargue la unidad con materiales de combustión ya que si el fuego es muy intenso se podría dañar el producto.

4. Espere a que todos los materiales de combustión se hayan apagado.

Comience con un fuego moderado para ayudar a la cura del producto. Durante la curación, la temperatura no debe exceder los 200 °C.

5. Luego del primer uso, verifique que todos los tornillos estén ajustados. La banda de metal que une la tapa con la base del kamado se expandirá por el calor y puede aflojarse. Le recomendamos que verifique la banda y, de ser necesario, la ajuste con una llave ingles







6. Puede comenzar a utilizar el producto.

## RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

- Solo utilice carbón de leña de buena calidad. No utilice carbón instantáneo. No utilice briquetas de carbón.
- Las parrillas Kamado están diseñadas para cocinar con la tapa cerrada, a menos que agregue, retire o dé vuelta la comida. Mantener la tapa cerrada garantiza que el calor se mantenga en el Kamado y que la comida conserve la humedad.
- CUIDADO: comer carne cruda o media cruda puede causar intoxicación.
- Caliente el producto y mantenga el carbón encendido al rojo vivo por 30 minutos antes de cocinar por primera vez.
- No comience a cocinar antes de que el carbón tenga una capa de ceniza.
- Siempre lávese las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Conserve la carne cruda apartada de la carne cocida y de otros alimentos.
- No utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocidos y crudos.
- Asegúrese de que la carne está completamente cocida antes de comerla.

## GUÍA DE TEMPERATURA

La temperatura para cocinar se puede establecer al ajustar la entrada de aire de la ventilación superior y la ventilación inferior. A continuación, verá una tabla guía sobre las temperaturas y su funcionamiento. Tenga en cuenta que, en las ilustraciones de las ventilaciones, el negro indica la parte cerrada mientras que el blanco indica la parte abierta

| RANGO DE TEMPERATURA                   | TIPO DE COMIDA  | VENTILACIÓN SUPERIOR  | VENTILACIÓN INFERIOR  |
|--|---|---|---|
| 110 – 135 °C<br>(Cocción lenta/ahumar) | Bifes Cerdo // Pollo entero // Patas de pollo // Asados                                     |  |  |
| 160 – 180 °C<br>(Grillar/asar)         | Pescado//Solomillo de cerdo// Piezas de pollo// Pollo entero// Pata de cordero Pavo// Jamón |  |  |
| 260 – 370 °C<br>(Sellar)               | Bife// Costeletas de cerdo// Hamburguesas// Salchichas                                      |  |  |

## Guía de temperatura de cocción lenta

- Encienda el carbón de leña siguiendo las instrucciones mencionadas previamente.

NO mueva o atice el carbón una vez que ya encendió.

- Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta por 10 minutos aproximadamente para crear un pequeño colchón de brasas calientes.

- Cierre la tapa y controle el producto hasta que alcance la temperatura deseada. Véase capítulo «Guía de temperatura de cocción»

- Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura. Ya está todo listo para utilizar el producto para cocinar.

- ¡IMPORTANTE! Cuando la temperatura sea alta y quiera abrir la tapa, es fundamental y obligatorio hacerlo de a poco para dejar que el aire entre despacio y de manera segura. De esta forma, evitará deflagraciones o llamaradas que pueden causarle heridas.

**ADVERTENCIA: SIEMPRE UTILICE GUANTES TÉRMICOS CUANDO MANIPULE CERÁMICA CALIENTE O SUPERFICIES DE COCCIÓN.**

## COCCIÓN AHUMADO

- Siga las instrucciones mencionadas anteriormente como si fuese a realizar una comida de cocción lenta.
- Controle el producto hasta que alcance la temperatura deseada.
- Deje la ventilación inferior ligeramente abierta.
- Cierre la ventilación superior y controle la temperatura por unos minutos más.
- Utilice guantes térmicos y esparza trocitos de madera en círculo sobre el carbón caliente.

Ya está todo listo para utilizar el producto para ahumar.

Esta configuración permite que se puedan replicar los sabores de un ahumador. Las ventilaciones se dejan prácticamente cerradas. El elevador de parrilla 6 se coloca en el fogonero y el deflector de calor de cerámica se coloca debajo del elevador de parrilla.

La parrilla se coloca sobre el elevador de parrilla. También se puede utilizar la parrilla adicional de ser necesario.

## COCCIÓN LENTA

- Encienda el carbón de leña
- Cierre la tapa y abra completamente ambas ventilaciones
- Controle el producto hasta que alcance la temperatura deseada.
- Cierre a medias la ventilación superior y controle la temperatura por unos minutos más.

**¡IMPORTANTE!** Cuando la temperatura sea alta y quiera abrir la tapa, es fundamental y obligatorio hacerlo de a poco para dejar que el aire entre despacio y de manera segura. De esta forma, evitará deflagraciones o estallidos de llamas que pueden causarle heridas.

Se recomienda esta configuración para la cocción lenta durante un período de tiempo extenso. Esto es porque las ventilaciones se encuentran ligeramente abiertas, lo que hace que el carbón se queme más lento y a una menor temperatura. Al quemarse a una temperatura más baja y con una corriente de aire restringida, el carbón se quema por varias horas sin necesidad de reponerlo. El elevador de parrilla se coloca en el fogonero y el deflector de calor de cerámica se coloca debajo del elevador de parrilla. La parrilla se coloca sobre el elevador de parrilla. La parrilla adicional se puede utilizar en caso de que sea necesario. Una bandeja de aluminio con agua se coloca sobre el deflector de calor de cerámica para agregar humedad al proceso de cocción.

## MANTENIMIENTO

El producto se calentará durante su uso y puede causar quemaduras.

- Deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo.

Limpieza

- Caliente el producto a 260 °C por 30 minutos para quemar y poder retirar todos los restos de comida.

- No utilice agua ni ningún otro tipo de productos de limpieza para limpiar el interior del producto. Las paredes son porosas y absorberá cualquier fluido que utilice, lo que puede causar que el producto se agriete. Si hay exceso de hollín, utilice un cepillo de alambre o el utensilio para limpiar la cenizas 20 para rasquetear los restos de carbón antes de volver a utilizarlo.

- La parrilla de acero inoxidable, la parrilla adicional, el elevador de parrilla y el crisol NO son aptos para lavavajillas, en su lugar, utilice un detergente suave con agua tibia.

- Para limpiar la superficie exterior espere a que el producto se enfríe y utilice un paño húmedo con un detergente suave.

Tenga en cuenta que la pintura puede agrietarse, esto es normal y no afecta el uso habitual del producto.

- Aceite la bisagra 2 veces, o más si es necesario, al año.

- Cuando no utilice el producto, y en caso de que lo almacene al aire libre por un período de tiempo prolongado, cúbralo con un cobertor para la lluvia una vez que se haya enfriado.

- En caso de que la temperatura descienda por debajo de los 0 °C, almacene el producto dentro de un garaje o depósito.

## 5. GARANTÍA

**LUSQTOFF** garantiza este producto por el término de **2 (dos) años**, contados a partir de la fecha de la compra, asentada en la factura que deberá preservar ante cualquier reclamo o reparación ante el Servicio Técnico Oficial.

### PRESCRIPCIONES DE LA GARANTÍA

1. Los productos marca LUSQTOFF están garantizadas contra eventuales defectos de fabricación debidamente comprobados.
2. Dentro del período de garantía de las piezas o componentes que se compruebe, a juicio exclusivo de nuestros técnicos, que presenten defectos de fabricación, serán reparados o sustituidos en forma gratuita por los Servicios Técnicos Oficiales con la presentación de la factura de compra.
3. Para efectivizar el cumplimiento de la garantía, el comprador podrá optar por presentar el producto junto con su factura de compra en cualquiera de nuestros Servicios Técnicos Oficiales especializados en cada producto. Para consultar la lista de service oficiales ingresá a nuestro sitio web: [www.lusqtoff.com.ar/service](http://www.lusqtoff.com.ar/service)

### NO ESTÁN INCLUIDOS EN LA GARANTÍA

Los defectos originados por:

1. Uso inadecuado de la herramienta.
2. Falta de mantenimiento y cuidado del producto.
3. Instalaciones eléctricas deficientes.
4. Conexión de las herramientas en voltajes inadecuados.
5. Desgaste natural de las piezas.
6. Los daños ocasionados por aguas duras o sucias en hidrolavadoras y bombas de agua.
7. Daños por golpes, aplastamiento o abrasión.
8. En los motores nafteros, los daños ocasionados por mezclas incorrectas nafta-aceite en los motores 2T y falta de lubricación en los motores 4T; y en los motores diésel, combustible de mala calidad.

### ATENCIÓN

1. Esta garantía caduca automáticamente si la herramienta fue abierta por terceros.
2. Este producto sólo deberá ser utilizado bajo las especificaciones que figuran en el manual de uso de dicho producto. En caso contrario se perderá la garantía del producto.
3. Conserve la factura de compra para futuros reclamos.



### ¡ESTAMOS EN CONTACTO!

Para consultas, reclamos o asesoramiento envíanos un correo electrónico a: [asistenciatecnica@lusqtoff.com.ar](mailto:asistenciatecnica@lusqtoff.com.ar)

Podés encontrar todos los repuestos de nuestras herramientas en los Servicios Técnicos Oficiales: [www.lusqtoff.com.ar/service](http://www.lusqtoff.com.ar/service)





**CATÁLOGO DIGITAL**