

KAMADO ARGENTINO

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

GUIA DE USO E MANUTENÇÃO KAMADO ARGENTINO

MODELOS:
MINI KAMADO E MINI PAMPERO

Design e montagem em Buenos Aires, Argentina, fabricado na China

Este produto foi projetado para durar a vida toda

www.kamadoargentino.com.ar

**A EVOLUÇÃO DA
COZINHA COM BRASAS**

Índice

1.	INTRODUÇÃO.	02
1.1.	RECOMENDAÇÕES ANTES DO USO.	03
2.	EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA.	03
2.1.	NO USO.	03
2.2.	SEGURANÇA NO USO DO EQUIPAMENTO.	04
2.3.	PARA O USUÁRIO, MANUTENÇÃO.	05
2.4.	REQUISITOS PARA OPERAÇÕES BÁSICAS.	05
3.	LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE. GARANTIA.	05
4.	PREVENÇÃO DE RISCOS.	05
4.1.	CONDIÇÕES DE TRANSPORTE.	06
5.	VERIFICAÇÃO DURANTE O RECEBIMENTO	06
6.	DESCRIÇÃO GERAL.	06
6.1.	SOBRE O KAMADO ARGENTINO.	06
6.2.	VANTAGENS.	06
6.3.	FUNCIONAMENTO.	07
6.4.	MODELOS.	07
6.5.	ADVERTÊNCIAS.	10
6.6.	PARTES.	11
6.7.	DIMENSÕES.	11
6.8.	PESO.	12
7.	USO.	12
7.1.	CCURANDO O KAMADO ARGENTINO	12
7.2.	APAGANDO O FOGO.	12
7.3.	CUIDADO.	12
7.4.	LIMPEZA.	13
7.5.	ACENDIMENTO.	13
7.6.	COZIMENTO.	13
7.6.1.	Em baixas temperaturas.	13
7.6.2.	Defumado.	13
7.6.3.	Em altas temperaturas.	13
7.6.4.	Adição de combustível.	14
8.	GUIA DE COZIMENTO POR TEMPERATURA.	14
9.	GARANTIA.	14
10.	LISTA DE COMPONENTES.	15
11.	MONTAGEM.	15
12.	MANUTENÇÃO.	17
13.	DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE.	18

1.1 Recomendações antes do uso

O BOM FUNCIONAMENTO SERÁ DETERMINADO PELA CORRETA COLOCAÇÃO E USO.

O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR DANOS OU DETERIORAÇÕES CAUSADOS POR MODIFICAÇÕES NÃO AUTORIZADAS FEITAS PELO USUÁRIO.

RECOMENDA-SE USAR APENAS PEÇAS DE REPOSIÇÃO RECOMENDADAS PELO FABRICANTE. CASO DETECTE ALGUMA DEFICIÊNCIA, INFORME O FABRICANTE PARA QUE SEJA CORRIGIDA.

A REPARAÇÃO, BEM COMO A MANUTENÇÃO PERIÓDICA E ESPECÍFICA, DEVE SER REALIZADA PELOS USUÁRIOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES DO FABRICANTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES PARA USO FUTURO.

NÃO MOVA OU REMOVA AS ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA. EM CASO DE ESTAREM DANIFICADAS OU PERDIDAS, DEVERÃO SER SUBSTITUÍDAS.



O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR DANOS OU DETERIORAÇÕES CAUSADOS POR MODIFICAÇÕES NÃO AUTORIZADAS FEITAS PELO USUÁRIO.

2. EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA

2.1 No uso

- Este equipamento deve ser utilizado longe de ambientes corrosivos sempre que possível.
- Não desmonte as partes fixas do Kamado.
- A verificação do estado das peças deve ser feita apenas antes de serem utilizadas.
- Guarde todas as advertências e instruções para consultas futuras.
- Mantenha a área de uso limpa e bem iluminada. Áreas desorganizadas ou escuras podem causar acidentes.

KAMADO ARGENTINO

1. INTRODUÇÃO.

Este manual tem como objetivo fornecer aos usuários as diretrizes de operação, manutenção e instruções de uso de alguns modelos de Kamado Argentino utilizados para assar diferentes tipos de alimentos.



AVISO:

RECOMENDA-SE QUE O USUÁRIO LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL E SIGA AS INSTRUÇÕES GERAIS. ESTE DOCUMENTO É UMA FERRAMENTA NECESSÁRIA PARA O CONHECIMENTO PRÉVIO. SUA LEITURA E ENTENDIMENTO SÃO OBRIGATÓRIOS ANTES DO USO, POIS É NECESSÁRIO CONHECER TODOS OS ASPECTOS DE FUNCIONAMENTO, REVISÃO, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA.

Realize a abertura do produto cuidadosamente, conservando as instruções de segurança. Estas instruções fazem parte do produto.

Não permita que a familiaridade adquirida com o uso frequente do Kamado o torne complacente e ignore os princípios de segurança. Uma ação descuidada pode causar graves lesões em uma fração de segundo.

- Não deixe que a familiaridade adquirida com o uso frequente do kamado permita que você se torne complacente e ignore os princípios de segurança. Uma ação descuidada pode causar ferimentos graves em uma fração de segundo.

2.3 Para o usuário, manutenção

Antes de utilizar o Kamado Argentino, leia cuidadosamente as instruções de uso.

2.4 Requisitos para operações básicas

- Avisos:
 - Evite batidas
 - Certifique-se de que o Kamado Argentino® está firmemente apoiado em seus pés.
 - Não mude de lugar ou remova os avisos de segurança. Se estiverem danificados ou perdidos, devem ser substituídos.
- Este manual descreve as situações de perigo mais prováveis, previsíveis e normais.
- Está implícito que este manual não pode enumerar e prevenir todas as possíveis situações perigosas que possam causar lesões e danos às coisas, por isso, este manual não pode garantir a segurança total, o fator humano, a máxima precaução, a prudência e a preparação de um pequeno plano de intervenção são garantias da máxima segurança possível.
- Mantenha sempre o Kamado Argentino® em boas condições.
- A área de uso deve estar desimpedida.

3. LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE. GARANTIA

Antes de utilizar o Kamado Argentino, leia cuidadosamente as instruções de uso.

4. PREVENÇÃO DE RISCOS

Durante o uso, devem ser observadas as seguintes medidas de prevenção:

- **GARANTA UM BOM POSICIONAMENTO. LEIA SEMPRE O MANUAL E A ETIQUETA DO PRODUTO ANTES DE USÁ-LO. SE NÃO ENTENDER ALGUMA INSTRUÇÃO, BUSQUE UM TÉCNICO PARA ACONSELHAMENTO PRÉVIO.**

Para evitar qualquer risco decorrente do uso, foram colocados sinais que permitem indicar e advertir o usuário sobre os perigos que podem ser resultado de uma má utilização.

É muito importante entender e compreender as informações reproduzidas nos sinais para minimizar ao máximo a exposição aos perigos existentes.

KAMADO ARGENTINO



QUALQUER ALTERAÇÃO, REMOÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO NO DESIGN DO KAMADO ARGENTINO OU DE QUALQUER DE SEUS ELEMENTOS DE SEGURANÇA PODE CAUSAR LESÕES DE TODOS OS TIPOS.



O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZARÁ POR MUDANÇAS REALIZADAS NOS ELEMENTOS QUE TENHAM SIDO REALIZADAS SEM A AUTORIZAÇÃO DO FABRICANTE.

- Este produto destina-se ao uso externo ou interno com boa ventilação.
- Mantenha as crianças fora do alcance do Kamado Argentino®.
- Nunca deixe o fogo aceso sem supervisão.
- Não use o Kamado Argentino em lugares confinados, como carros, barracas, embarcações etc.
- Não use produtos como álcool para acender o Kamado Argentino. Use apenas produtos certificados.
- Recomenda-se o uso do carvão recomendado pelo fabricante.
- Abra a tampa lentamente para não provocar chamas.
- Siga sempre as instruções de cozimento deste manual.
- Mantenha produtos inflamáveis a uma distância segura do seu Kamado Argentino®.
- Nunca use o Kamado Argentino® como fogão.
- Não mova o Kamado durante o cozimento.
- Sempre use luvas para manipular o Kamado Argentino®.



2.2 No uso

Antes de ser usado, deve ser inspecionado verificando as partes mais essenciais do funcionamento. Substitua peças, componentes ou peças de reposição defeituosas e não espere que elas quebrem, pois isso poderá causar um dano maior e irreparável de acordo com a peça.

Não se deve proceder com qualquer reparo se não estiver perfeitamente familiarizado com o Kamado e os componentes, assim como não se deve colocar peças de reposição não originais.

- Um novo sistema de cozimento com temperaturas controladas abre um leque de possibilidades novas na hora de inovar na cozinha. Peixes, carnes vermelhas, legumes e até sobremesas fazem parte desta nova dimensão.
- O Kamado Argentino®, além de ser um excelente aparelho para cozinhar, é um artigo lindo para onde quer que o usemos e pode ser complementado com algum de nossos móveis sob medida para completar um único espaço.



6.3 Funcionamento

O Kamado Argentino® é uma churrasqueira com interior composto por cerâmica refratária, argila e pedra de lava vulcânica triturada, podendo suportar até 400°C. Uma vez que o carvão ou a lenha são acesos, o ar flui dentro do corpo do Kamado Argentino para cozinhar o menu escolhido. Regulando esses fluxos de ar, pode-se controlar a temperatura desejada pelo tempo que considerarmos necessário.

Os Kamado Argentino são incrivelmente versáteis, permitindo Defumar, Assar, Grelhar e Cozinhar no Espeto.

Carnes defumadas com madeira de macieiras, até pizza assada em pedra com carvão ou madeira de quebracho. Na aba de receitas, você encontrará as diferentes opções para aproveitar seu Kamado Argentino.

6.4 Modelos

Os modelos se distinguem em:

- Gran patagônico
- Patagônico
- Grande assador Gaucho
- Assador Gaucho
- Portenho
- Pampero
- Mini pampero
- Mini Kamado

4.1 Condições de transporte

As embalagens utilizadas para o transporte do produto devem cumprir os requisitos gerais de embalagem, ou seja:

- De boa qualidade, suficientemente resistentes para suportar a manipulação habitual durante o transporte, carga ou descarga.
- Não devem ter aderências de resíduos em seu exterior.
- Não devem sofrer alterações ou reagir perigosamente com as mercadorias que contêm.

5. VERIFICAÇÃO DURANTE A RECEPÇÃO

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

- a) Confirmar que corresponde com as especificações do seu pedido.
- b) Verificar se não sofreu danos durante o transporte.
- c) Realizar uma inspeção visual externa antes da primeira utilização.

**CASO VOCÊ OBSERVE ALGUM PROBLEMA DE
RECEPÇÃO, ENTRE EM CONTATO COM O FABRICAN-
TE PARA SUA RESOLUÇÃO.**

6. DESCRIÇÃO GERAL

Este documento descreve o design, funções, gestão de riscos e soluções adotadas para a fabricação de vários modelos de Kamado Argentino, diferenciados pela sua geometria e design.

6.1 Sobre o Kamado Argentino

Kamado é um termo japonês que se refere à palavra forno ou estufa (かまど). Originou-se no Japão há cerca de 1700 anos, onde foi utilizado para cozinhar carnes vermelhas e brancas, vegetais e cereais, aproveitando sua eficiência na cocção, semelhante aos sistemas de cocção do tajine, cozinha em buracos no Havá e na Arábia Saudita ou tandoori indiano. Durante a Segunda Guerra Mundial, foi observado por tropas americanas, que trouxeram essa ideia para casa.

6.2 Vantagens

- O Kamado Argentino® permite cozinhar com fogo direto ou indireto, com ou sem fumaça, em baixas temperaturas durante um longo período ou de forma tradicional. Todas essas variantes são combináveis entre si, inclusive é possível combinar conceitos opostos durante a mesma cocção.



ASSADOR PORTENHO

CORES



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

AP

Com pouco espaço e sem a necessidade de grande ventilação, agora você pode aproveitar para fazer um churrasco, um salmão defumado, pizzas ou uma paella, sendo adequado para todos os usos potenciais do Kamado Argentino. COM APENAS 1kg DE CARVÃO, VOCÊ PODE FAZER UM CHURRASCO EM SUA CASA E SEM FUMAÇA.



ASSADOR PAMPERO

APM

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

O menor modelo com carrinho da nossa ampla linha de Kamados. O Kamado Pampero é um grande aliado para a cozinha com brasas em pequenas sacadas e terraços com a família e amigos! Recomendamos 100% o segundo nível de grelha para ter uma maior superfície de cozimento.

COLORES



MINI PAMPERO



COLORES



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

MP

Um Kamado ideal para usar sobre superfícies ou para levá-lo com você, com a mesma capacidade de cozimento do modelo Pampero com carrinho.

MINI KAMADO



COLORES



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

MK

O menor dos Kamado, adaptado às suas necessidades, é ideal para levar a reuniões, viagens ou onde quer que deseje compartilhar as suas receitas.



GAP

ALTURA TOTAL : 159 CM

GRANDE ASSADOR PATAGÔNICO



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

CORES



O Kamado Grande Assador Patagônico é o maior da nossa linha, pensado para restaurantes, serviços de catering e clientes com alto padrão de exigência.

O MAIOR KAMADO DO MUNDO, COM UM DI METRO UTILIZÁVEL DE 67 CENTÍMETROS.

APM

ASSADOR PATAGÔNICO

CORES



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

O modelo ideal para ter em espaços exteriores de casas, chácaras, grandes varandas ou sacadas maiores.

Um equilíbrio entre a versatilidade para utilizar o Kamado em uma pequena refeição, mas também para cozinhar em uma reunião de 25 pessoas.

GRANDE ASSADOR GAUCHO

GAC



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

CORES



TUDO O QUE VOCÊ IMAGINAR, PODE SE TORNAR REALIDADE DENTRO DO SEU KAMADO ARGENTINO GRANDE ASSADOR GAUCHO.

Conta com toda a linha de acessórios disponíveis, com capacidade para cozinhar para até 15 pessoas.

ASSADOR GAUCHO

AC

COLORES



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



IDEAL PARA O TRADICIONAL CHURRASCO FAMILIAR OU COM AMIGOS (10 PESSOAS)

Seu tamanho o torna perfeito para jardins, pátios, terraços e varandas amplas, com 1,5 kg de carvão você pode cozinhar por 7 horas.

6.6 Peças



A: Ventilação superior, B: Termômetro frontal, C: Juntas D: Bandejas laterais, E: Ventilação interna e F: Suporte de aço.

6.7 Dimensões

Consulte as dimensões do seu modelo em nosso site. Acesse escaneando o QR ou entrando em kamadoargentino.com.ar/kamadotips/planos



KAMADO ARGENTINO

6.5 Advertências

- Utilize apenas carvão Kamado Argentino.
- Las pastilhas de acendimento devem estar em conformidade com a norma UNE EN 1860-3.
- **NÃO UTILIZE O KAMADO ARGENTINO EM LOCAIS FECHADOS. PERIGO DE INALAÇÃO DE FUMAÇA E GASES NOCIVOS À SAÚDE.**
- O Kamado Argentino® deve ser aquecido previamente.
- Não coloque alimentos diretamente nas bandejas de madeira laterais.
- O combustível deve permanecer incandescente por pelo menos 30 minutos antes do primeiro assado.
- Utilize apenas a quantidade de carvão adequada combustível adequada, não sobrecarregue o Kamado Argentino.
- Não comece a assar até que uma camada de cinzas cubra o combustível.
- **“ATENÇÃO! Este Kamado Argentino aquece muito, não o mova durante o uso.**
- **ATENÇÃO! Não use álcool ou gasolina para acender ou avivar o fogo. Utilize apenas os combustíveis de acendimento.**
- **ATENÇÃO! Deixe o Kamado Argentino fora do alcance de crianças e animais domésticos.**



7.4 Limpeza

O Kamado Argentino é autolimpante. Eleve a temperatura a 260°C durante 30 minutos para eliminar resíduos de cozimentos anteriores. Não utilize água para limpar o interior, pois as paredes podem absorver substâncias. Use uma escova para retirar a sujeira do carvão. Para a cobertura externa, utilize um pano úmido.

7.5 Acendimento



7.6 Cozinhando

7.6.1 Em baixa temperatura

- Acenda o Kamado Argentino conforme as instruções deste manual. Não mexa no carvão depois de aceso.
- Abra completamente a ventilação inferior por cerca de 10 minutos para formar uma camada de brasas acesas.
- Monitore até atingir a temperatura desejada.

7.6.2 Em baixa temperatura

- Siga as instruções de acendimento para cozinhar em baixas temperaturas.
- Monitore até atingir a temperatura desejada. Deixe a ventilação inferior ligeiramente aberta.
- Feche a ventilação superior e continue monitorando a temperatura.
- Use luvas resistentes ao calor para espalhar lascas de madeira em círculo sobre o carvão aceso.
- Seu Kamado Argentino está pronto para defumar

7.6.3 Em altas temperaturas

- Acenda o carvão.
- Feche a tampa e abra completamente a ventilação inferior e superior.
- Feche a ventilação superior pela metade e continue monitorando a temperatura.

KAMADO ARGENTINO

6.8 Peso

Consulte o peso do seu modelo acessando o link da página anterior, ponto 6.7 ou acessando: kamadoargentino.com.ar/kamadotips/planos.

7. USO

7.1 Curando o Kamado

Para iniciar um fogo, utilize o método de acendimento de sua preferência, recomendamos o acendedor elétrico Kamado Lighter.

Não utilize aceleradores químicos para acender o fogo.

Abra a ventilação inferior e acenda o fogo com um acendedor de bico longo ou fósforo. Não é recomendado o uso de isqueiro.

Após acender o fogo, deixe-o por 3 horas apenas no primeiro acendimento. Não sobrecarregue a unidade com muito carvão. Se o fogo for muito intenso, poderá danificar a unidade.

Deixe todo o combustível queimar até que se apague sozinho.

O uso de fogo muito intenso, poderá danificar o fechamento da tampa.

Após o primeiro uso, inspecione o ajuste de todas as peças metálicas. É recomendável ajustar a parte que conecta a tampa.

7.2 Apagando o fogo

Para apagar o Kamado Argentino, pare de adicionar combustível e feche todas as entradas de ar para permitir que o fogo se apague naturalmente.

Nunca use água para apagar o fogo.

7.3 Cuidado

Quando não estiver em uso, caso guarde o Kamado Argentino em área descoberta, cubra-o com uma capa impermeável adequada depois que estiver completamente frio. A grelha cromada para cozinhar não é apta para lava-louças. Use detergente e água morna. Pressione os freios das rodas ao usar o Kamado Argentino para evitar que ele se mova.



10. LISTADO DE COMPONENTES.

Verifique todas as peças antes da montagem.

Não aperte os parafusos em excesso.

Guarde as instruções deste manual.

Mini Kamado



Ventilação superior (x1)



Grelha de cozimento (x1)



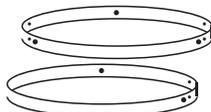
Placa forjada (x1)



Revestimento interno (x1)



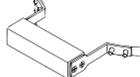
Corpo Kamado: base com ventilação, tampa com termômetro (x1)



Anéis de base (x2)



Pés de base (x3)



Alça (x1)



Parafusos (x25)



Porcas (x28)

Mini Pampero



Ventilação superior (x1)



Grelha de cozimento (x1)



Placa forjada (x1)



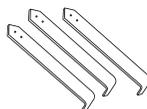
Revestimento interno (x1)



Corpo Kamado: base com ventilação, tampa com termômetro (x1)



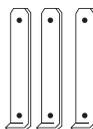
Anéis de base (x2)



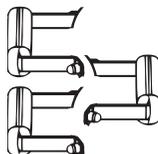
Pés de base (x3)



União de base (x3)



Pés verticais (x3)



Alças (x3)



Parafusos (x19)

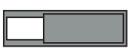


Porcas (x16)

7.6.4 Adição de carvão

Com as ventilações fechadas, o Kamado permanece em alta temperatura por várias horas. Se for necessário mais tempo de cozimento, pode ser necessário adicionar mais carvão.

8. GUIA DE COZIMENTO POR TEMPERATURA

TABELA DE REFERÊNCIA				
CORTE	TEMPO	VENTILAÇÕES		TEMPERATURA
		SUPERIOR	INFERIOR	
COZIMENTO LENTO/DEFUMADO				
Brisket Porco ensopado Frango inteiro Costelas	2hs. cada 500 gs. 2hs. cada 500 gs. 3-4hs. 3 a 5 hs.			110°C 135°C
ASSADO				
Peixe Lombo de porco Pedacões de frango Perna de cordeiro Peru Pernil	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
SELADO				
Carne bovina Porco Hambúrgueres Embutido	5-8 Min. 6-10 Min. 6-10 Min. 6-10 Min.			260°C 370°C

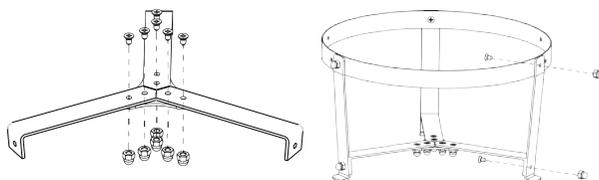
9. GARANTÍA

Mini Pampero

Monte os pés com a união e o anel da base utilizando os parafusos e porcas fornecidos. Aperte firmemente sem utilizar força excessiva.

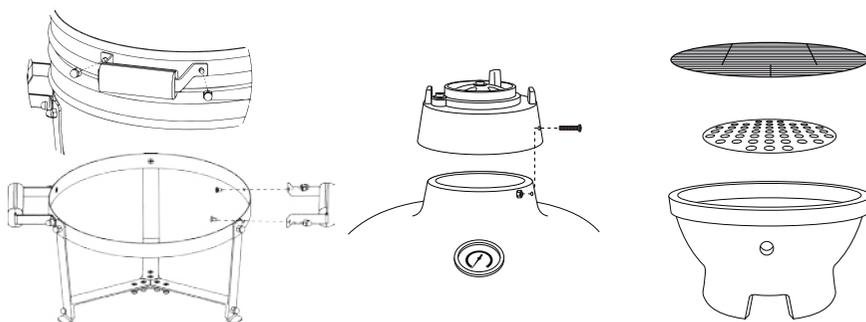
Fixe a ventilação superior no corpo do Kamado usando o parafuso fornecido e insira o revestimento interno, a placa forjada e a grelha de cozimento no Kamado. Fixe as 3 alças na base e na tampa do Kamado.

Mini Pampero



Ensamble las patas con la unión y el anillo de la base utilizando los pernos y tuercas provistos. Ajuste firmemente sin utilizar fuerza excesiva.

Asegure las 3 manijas a la base y tapa del Kamado



Asegure la ventilación superior al cuerpo del Kamado mediante el perno provisto e introduzca el recubrimiento interior, placa forjada y parrilla de cocción en el Kamado.

12. MANUTENÇÃO

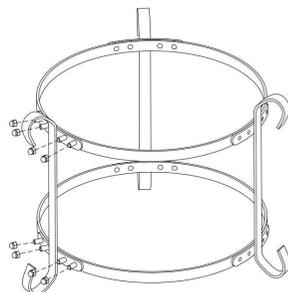
Geralmente, o utensílio não precisa de manutenção. Mantenha-o limpo, verifique se todas as peças estão intactas e funcionando e evite deformá-lo com golpes violentos ou um peso excessivo concentrado na prateleira durante o transporte ou armazenamento.

- Com base no uso, é recomendável uma inspeção visual a cada 30 dias, sem prejuízo de que, em caso de uso intenso, seja realizada com mais frequência, chegando até mesmo a ser diária.
- Se, após o uso, houver deformação, danos ou peças faltando, entre em contato com nosso suporte técnico

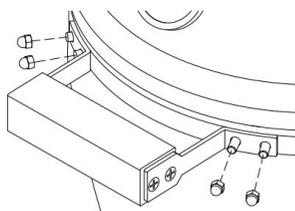
11. MONTAGEM

Mini Kamado

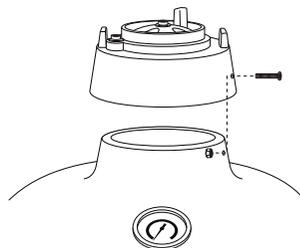
Monte os pés e anéis da base utilizando os parafusos e porcas fornecidos. Aperte firmemente sem usar força excessiva.



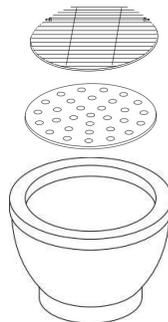
Fixe a alça na tampa do Kamado.



Fixe a ventilação superior no corpo do Kamado usando o parafuso fornecido.



Introduza o revestimento interno, a chapa forjada e a grelha de cozimento no corpo do Kamado.



13. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
"DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITÉ

O assinante abaixo, em representação da 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

Declara que o design e fabricação do
PRODUTO/

Declara que el diseño y fabricación del PRODUCTO/

Déclare que le dessin et construction du produit:

ES CONFORME A LAS DISPOSICIONES DE LAS DIRECTIVAS EUROPEAS/

Complies with the regularion of the EUROPEAN DIRECTIVES/

Est conforme aux dispositions de las DIRECTIVES EUROPÉENNES:

ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS DISPOSIÇÕES DAS DIRETIVAS EUROPEIAS/

TIPO DE PRODUTO: Churrasqueira construída em cerâmica refratária

MARCA: Kamado Argentino

MODELO: Conforme determinado no produto.

Nº DE SÉRIE: Conforme numeração no produto

ANO DE FABRICAÇÃO: 2022

2001/95/CE – Segurança Geral do Produto Anexo XVII do REGULAMENTO (CE) Nº 1907/2006

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

UNE-EN ISO 12100:2012

UNE EN 1860-1:2013+A1:2018

Data de emissão desta declaração de conformidade: /2022

ASSINATURA (Nome e cargo do assinante)