

BRABURA

GRILLS



BISON KAMADO

INSTRUCTIONS MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES / BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUEL D'INSTRUCTIONS / MANUALE DI ISTRUZIONI

AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6 VILAFRANCA DE LOS BARROS 06220 BADAJOZ SPAIN

BK ED00 | braburagrills.com

THIS MANUAL APPLIES TO THIS PRODUCTS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BCG0002
BISON KAMADO 22

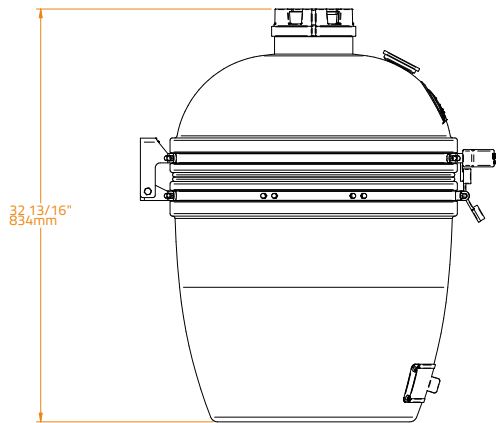
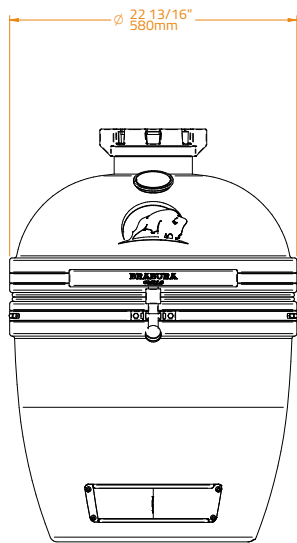
TABLE OF CONTENTS

Product Specifications _____	4
Parts List _____	5
General Safety and Installation Warnings _____	6
Assembling the Kamado _____	8
Lighting your Kamado _____	9
Cooking Guide _____	10
Cleaning, Maintenance and Storage _____	11

PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT

Bison Kamado 22



SPECIFICATIONS

Reference	BCG0002
Material	Ceramic
Total Dimensions	Ø58 cm H 83.4 cm
Grates Material	304 Stainless Steel
Grates Thickness	7.0 mm
Fire Box Material	Cordierite Ceramic
Charcoal Basket Material	304 Stainless Steel
Gasket Material	Fiberglass
Hinge	Lift-Assist Hinge
Lock Material	304 Stainless Steel
Top Cap Material	Cast Iron
Dampers Material	304 Stainless Steel
Weight	102 Kg

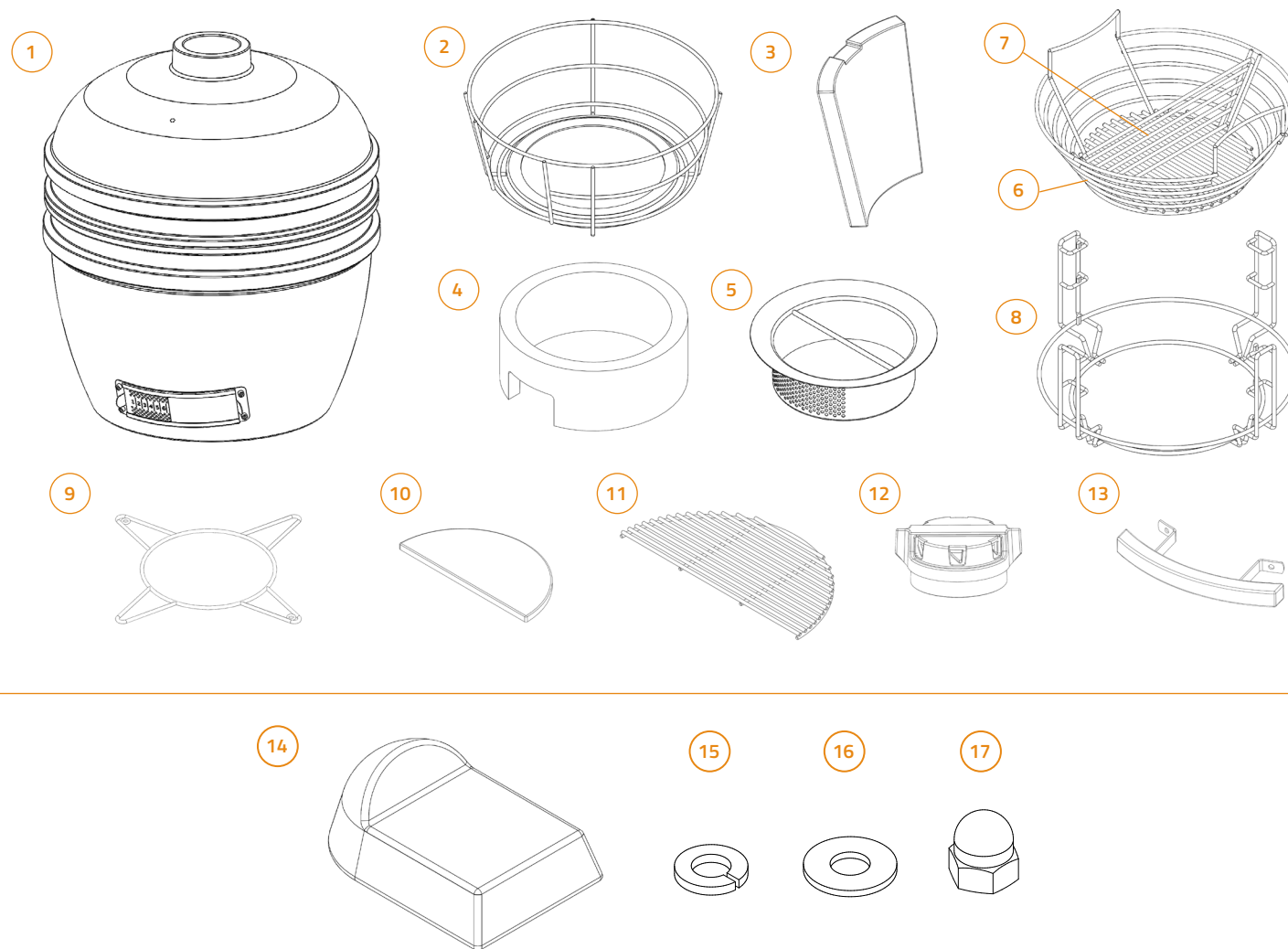
WARANTY

Stainless Steel Parts	1 year
Ceramic Body	20 years

PARTS LIST

BRABURA
GRILLS

ITEM	NAME/NOMBRE/NAME/NOM/NOME	QTY
1	CERAMIC BODY	1
2	FIRE BOX BASKET	1
3	FIRE BOX SEGMENT	6
4	FIRE BOX SUPPORT	1
5	ASH BASKET	1
6	CHARCOAL BASKET	1
7	BASKET DIVIDER	1
8	GRATES SUPPORT	1
9	PIZZA STONE SUPPORT	1
10	PIZZA STONE	2
11	COOKING GRATE	2
12	TOP CAP	1
13	BAMBOO HANDLE	1
14	KAMADO FOOT	4
15	GROWER WASHER M8	2
16	FLAT WASHER M8	2
17	M8 DOME NUT	2





DANGER

FOR YOUR SAFETY

Improper installation and service or maintenance may cause property damage, injury or death.

Do not use the Bison Kamado as storage area for flammable materials. Can result in death, explosion, or fire.



ADVICE

- Do not operate this appliance without having read this manual.
- Do not operate in a building, garage or any other enclosed or partially enclosed areas. This could result in carbon monoxide buildup which could result in injury or death.
- This appliance is not intended for commercial use.

GENERAL SAFETY AND INSTALLATION WARNINGS

BRABURA
GRILLS

Safety Warnings

Safe operation of the BRABURA Bison Kamado depends upon its proper installation. Only a qualified professional installer and service technician must perform adjustments and service of the Bison Kamado. Proper location and proper use is essential to insure safe and continued trouble-free operation. Any non-approved alterations made to the appliance will void the product's warranty.

- Always choose a hard and level surface for location. Take the weight of the kamado into consideration.
- Do not use the Kamado on decking or any other combustible surfaces such as dry grass, wood chips, leaf mulch, or decorative bark. Ensure that the Kamado is positioned at least two metres away from flammable items.
- This product is intended for outdoor use only. Do not use it indoors.
- NEVER leave a burning fire unattended.
- Keep children and pets at a safe distance from the oven when in use.
- Danger of carbon monoxide poisoning: NEVER light this product, let it smoulder or cool down in confined spaces.
- Do not use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat.
- Do not use this Kamado as a furnace.
- CAUTION: Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Use only firelighters complying to EN1860-3.
- It is highly recommended to use lump charcoal in your Kamado. It burns for longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product.
- IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, which allows air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.
- Do not use under any awnings, parasols or gazebos.
- CAUTION: This product will become very hot. Always use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces. Do not try to remove the firebox or charcoal basket when filled with hot coals.
- Allow the unit to cool down completely before moving or storing.
- Do not move it during operation.
- Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage, and replace as and when necessary.
- Do not underestimate the heavy weight of the lid. Never let the lid drop when closing, make sure that no body parts or grill tools are between the unit base and lid.

Charcoal Safety

- Never add lighter fluid to coals that are already hot and or warm.
- Never use gasoline, kerosene, or other highly volatile fluids as a starter due to the explosion hazard.
- Never use an electric starter in the rain or when standing on wet ground.
- When using instant light briquettes, Do not use any other starters along with them. Do not add additional instant light briquettes once the coals are lit. Only add regular charcoal briquettes if more are needed.
- Once the Bison Kamado is lit, Do not touch briquettes or wood chunks to see if they are hot. Keep Bison Kamado uncovered until ready to cook.
- Always allow coals to burn out completely and let ashes cool completely before disposing.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy duty aluminum foil and placing them in a non- combustible container. Be sure no other combustible materials are nearby
- Only place charcoal in the charcoal tray and nowhere else
- Extinguished coals and ashes must be placed within a safe distance from all structures and combustible materials.
- Never leave coals and ashes in the Bison Kamado unattended.
- By closing both of the air vents, the embers will extinguish, this will take approximately 10 – 20 minutes. Never use water to extinguish the charcoal as this could damage the ceramic Kamado.

Keep this instructions

BRABURA Grills cannot be held responsible for damage or injury caused by improper use or installation of this appliance.

ASSEMBLING THE KAMADO

BRABURA
GRILLS

Unpacking unit

Your BRABURA Bison Kamado comes pre-assembled and requires very little setup. We do however; recommend the use of professional help during the installation of your unit as improper installation may affect your warranty. Remove the unit from the box along with all individual parts and check that no damage has occurred to the unit or any parts. Various parts of the Bison Kamado are shipped with protective packaging and supports which will need to be simply unpackaged and set in place. You will need a second person to help you move the kamado in order to avoid damaging the product.

Step 01: Position the four kamado feet (4 pcs) on a flat, stable, and non-combustible surface. Ensure the ceramic body (1 pc) is securely placed on all four feet, providing a stable base.

Step 02: Insert the fire box support (1 pc) at the bottom of the kamado, then place the fire box basket (1 pc) securely on top of the support.

Step 03: Carefully arrange the fire box segments (6 pcs) within the fire box basket, forming the kamado's fire box.

Step 04: Position the ash basket (1 pc) inside the kamado, ensuring it rests securely on the fire box basket.

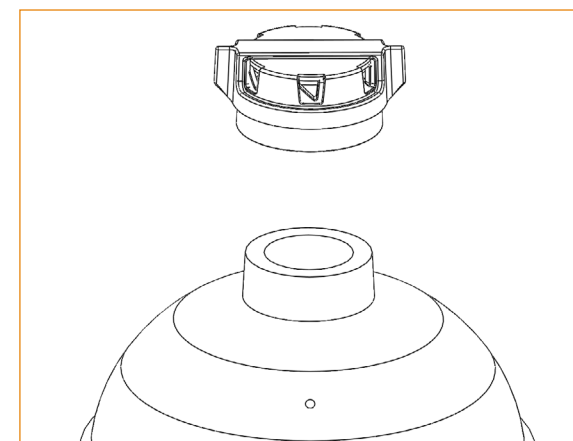
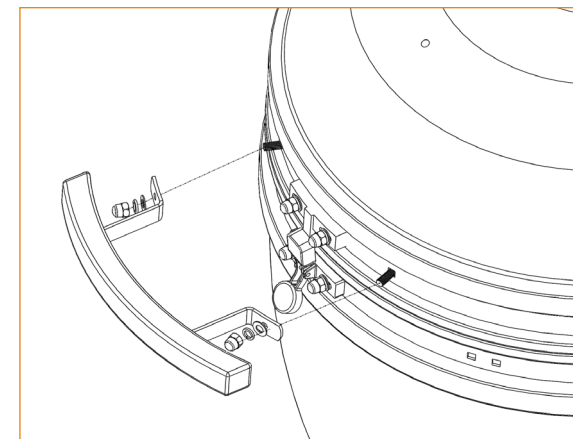
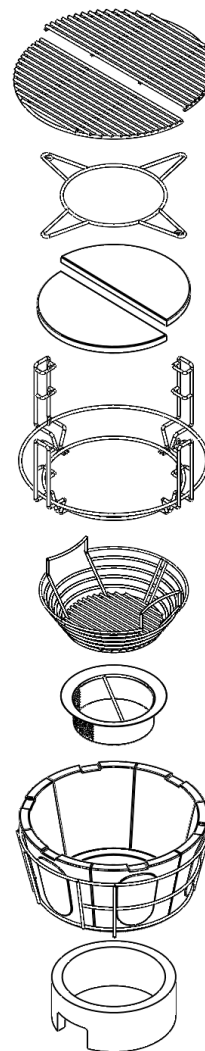
Step 05: Attach the basket divider (1 pc) to the charcoal basket (1 pc), and place this assembly inside the kamado, on top of the ash basket.

Step 06: Place the grate support (1 pc) on top of the fire box, ensuring it rests securely on the six stone segments.

Step 07: Position the pizza stone support (1 pc) at the lower section of the grate support, and place the pizza stones (2 pcs) on the support to get them ready for cooking. Alternatively, set the cooking grates (2 pcs) at the desired height, depending on whether you're slow cooking, smoking, grilling, or searing.

Step 08: Install the bamboo handle (1pc) using the screws pre-installed in the lid, the flat washers M8 (2pcs) and the grower washers M8 (2 pcs).

Step 09: Place the top cap (1 pc) in it's place to finish assembling your Bison Kamado.



LIGHTING THE KAMADO

Curing and First Lighting the Bison Kamado

1. To start a fire, place rolled-up newspaper and some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal basket, in the base of the Kamado. Then, place two or three handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
2. DO NOT use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
3. Open the bottom vent and light the newspaper using a longnosed lighter or safety matches.
4. DO NOT overload the unit with fuel. If the fire is too intense, the heat could damage the Kamado. Burn until all the fuel is used and the fire is extinguished. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use.

After first use, inspect all fasteners for tightness. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and this could become loose. It is recommended you check and, if neccessary, tighten the band with a wrench. You can now use your Kamado as normal.

Lighting the Bison Kamado

NOTE: Always follow the safety warnings in this manual while using the Bison Kamado.

Ensure the Kamado is positioned on a permanent, flat, level, heat-resistant non-flammable surface, away from flammable items. Position the Kamado with a minimum of 2 m overhead clearance and at least 2 m clearance from other surrounding items.

1. To start a fire, place rolled-up newspaper and some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal basket, in the base of the Kamado. Then, place two or three handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
2. DO NOT use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.
3. Open the bottom vent and light the newspaper using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
4. Allow the charcoal to heat up and keep it red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the Kamado. DO NOT cook before the fuel has a coating of ash. It is recommended that you do not stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.
5. Once alight, only use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

Refueling the Bison Kamado

With the top and bottom vent closed, the Kamado will stay at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal. Open the lid, add additional charcoal, and continue to cook as directed in this manual.

Extinguishing the fire

To extinguish unit: stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally. DO NOT use water to extinguish the charcoal as this could damage the ceramic parts of the kamado.

WARNING: The Bison Kamado will be hot during and for a period of time after use.

WARNING: When opening the lid at high temperatures, it is essential to lift the lid only slightly at first, allowing air to enter slowly and safely, preventing any back-draft or flare-ups that may cause injury.

COOKING GUIDE

Read and follow this advice when cooking on your Kamado:

- DO NOT cook until the fuel has a coating of ash.
- Before cooking, ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat, and before eating.
- DO NOT use the same utensils to handle cooked and uncooked foods. Always keep raw meat away from cooked meat, and other foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- CAUTION: Eating raw or undercooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli). To reduce the risk of undercooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through.
- CAUTION: If the meat has been cooked sufficiently, the meat juice should be clear and there should be no traces of pink/red juice, or meat colouring. Pre-cooking larger pieces of meat and cuts is recommended before finally cooking on your grill.
- After cooking on your Kamado, always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Low-Temperature Cooking

1. Light the lump charcoal according to the instructions above. DO NOT move or stoke the coals once lit.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
3. Monitor the Kamado until it has risen to the desired temperature. Fully close the bottom vent to maintain the temperature.

You are now ready to use the Kamado for slow-cooking.

Smoking Guide

1. Leave the bottom vent slightly open. Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
2. Using heat-resistant gloves, sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal. ALWAYS use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
3. TIP: Soak wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

You are now ready to use the Kamado to smoke on.

High-Temperature Cooking

1. Light the lump charcoal according to the "Lighting the Kamado" section in this manual. Close the lid and fully open the top and bottom vents.
2. Close the top vent halfway and continue to check the temperature for a few more minutes.

You are now ready to use the Kamado for grilling or roasting

COOKING TYPE	TOP VENT	LOWER VENT	LID	TEMPERATURE
SLOW / SMOKE	NEARLY CLOSED	NEARLY CLOSED	OPEN	83° C - 108° C
GRILL / ROAST	NEARLY OPEN	MID OPEN	OPEN	163° C - 191° C
SEAR	OPEN	OPEN	OPEN	260° C - 330° C

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

Cleaning your Kamado

- The kamado is a self-cleaning grill. Heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch off all food and debris.
- DO NOT use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your Kamado. The walls are porous and will absorb any fluids used, which could cause the Kamado to crack.
- After the Kamado has cooled, if the soot becomes excessive, use the ash tool to scrape off the carbon remnants before the next use.
- Carefully open the bottom vent and rake the soot into a small waste container under the vent opening.
- To clean the outer surface, wait until the Kamado is cool and use a damp cloth with a mild detergent. It is important to check and tighten the bands, and oil the hinges, twice a year or more if needed.

Cleaning the Stainless Steel Components

- To clean the grills and grates, use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled. The chrome-plated cooking grate is not dishwasher safe; use a mild detergent with warm water and brush components with a stainless steel bristle brush to remove any remaining charred materials.

Storage

When not in use, and if stored outside, cover the Kamado once completely cooled with a suitable rain cover. It is recommended the Kamado be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

ESTE MANUAL SIRVE PARA ESTOS PRODUCTOS

BRABURA
GRILLS

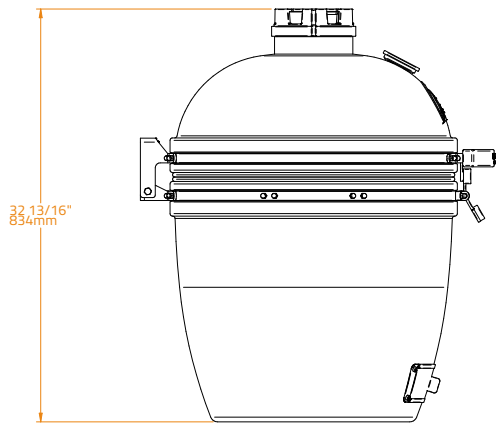
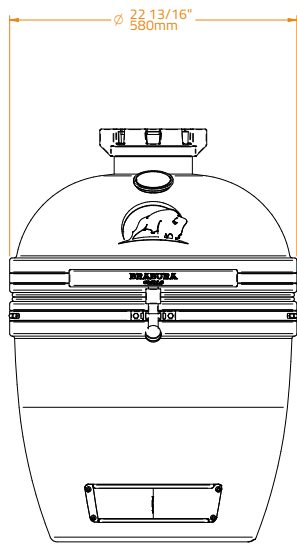
Ref No: BCG0002
BISON KAMADO 22

Especificaciones del Producto	14
Lista de Piezas	15
Advertencias Generales de Seguridad e Instalación	16
Ensamblaje del Kamado	18
Encendido del Kamado	19
Guía de Cocinado	20
Limpieza, Mantenimiento y Almacenamiento	21

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PRODUCTO

Bison Kamado 22



ESPECIFICACIONES

Referencia	BCG0002
Material	Cerámica
Dimensiones Totales	Ø58 cm H 83.4 cm
Material de las Parrillas	Acero inoxidable 304
Espesor de las Parrillas	7.0 mm
Material de la Caja de Fuego	Cerámica de Cordierita
Material de la Cesta para Carbón	Acero Inoxidable 304
Material de la Junta	Fibra de vidrio
Bisagra	Bisagra con Apertura Asistida
Material del Cierre	Acero inoxidable 304
Material del Tiro Superior	Hierro Fundido
Material de los Reguladores de Aire	Acero inoxidable 304
Peso	102 kg

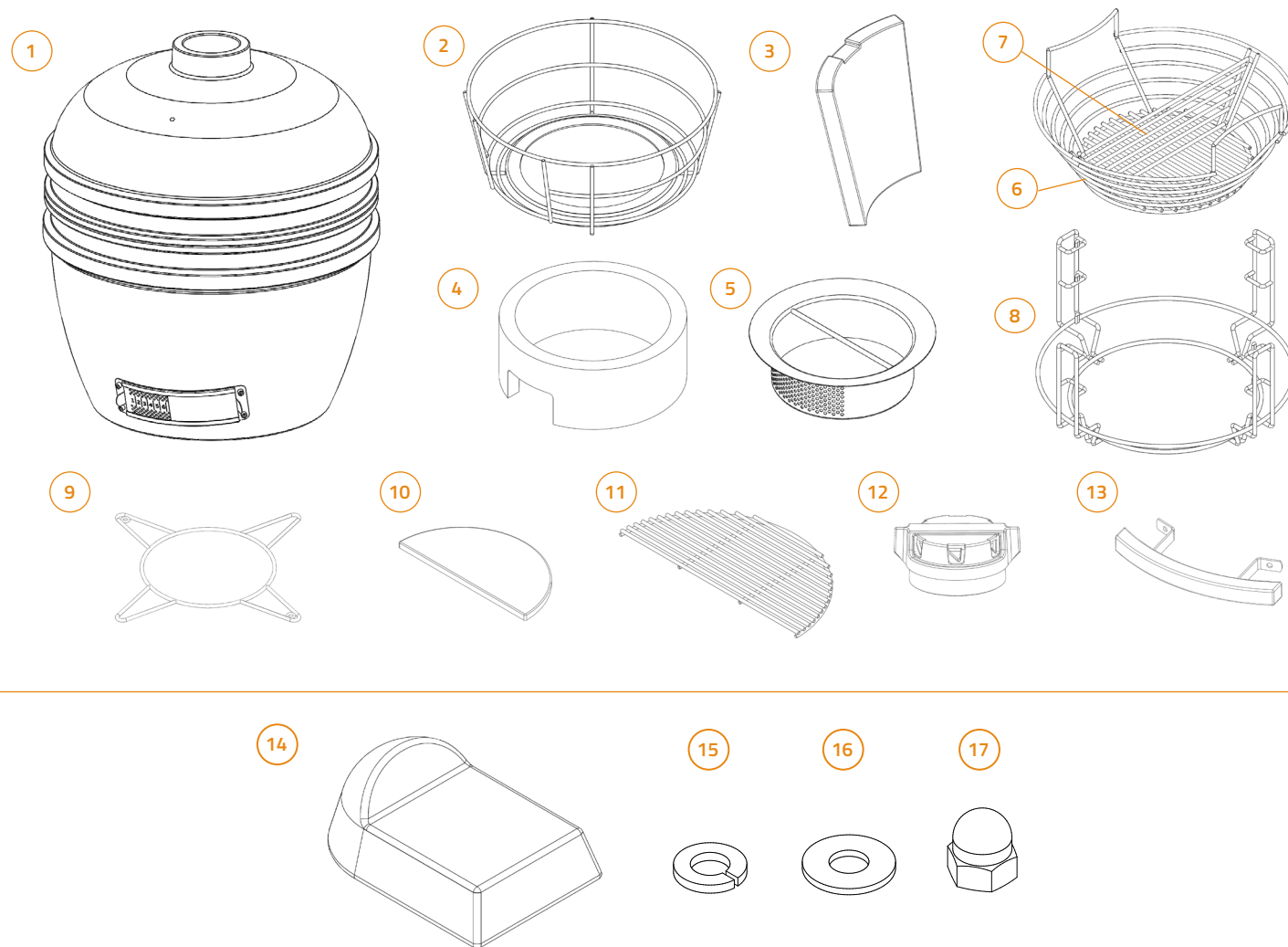
GARANTÍA

Piezas de Acero Inoxidable	1 año
Cuerpo de Cerámica	20 años

LISTA DE PIEZAS

BRABURA
GRILLS

ITEM	NAME/NOMBRE/NAME/NOM/NOME	QTY
1	CERAMIC BODY	1
2	FIRE BOX BASKET	1
3	FIRE BOX SEGMENT	6
4	FIRE BOX SUPPORT	1
5	ASH BASKET	1
6	CHARCOAL BASKET	1
7	BASKET DIVIDER	1
8	GRATES SUPPORT	1
9	PIZZA STONE SUPPORT	1
10	PIZZA STONE	2
11	COOKING GRATE	2
12	TOP CAP	1
13	BAMBOO HANDLE	1
14	KAMADO FOOT	4
15	GROWER WASHER M8	2
16	FLAT WASHER M8	2
17	M8 DOME NUT	2





PELIGRO

PARA SU SEGURIDAD

Una instalación y servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

No use el Kamado Bison como área de almacenamiento para materiales inflamables. Puede resultar en muerte, explosión o incendio.



AVISO

- No opere este electrodoméstico sin haber leído este manual.
- No opere en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada o parcialmente cerrada. Esto podría resultar en la acumulación de monóxido de carbono, lo que podría causar lesiones o la muerte.
- Este electrodoméstico no está destinado para uso comercial.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD E INSTALACIÓN

BRABURA
GRILLS

Advertencias de Seguridad

La operación segura del BRABURA Bison Kamado depende de su correcta instalación. Solo un instalador profesional cualificado y un técnico de servicio deben realizar ajustes y mantenimiento del Bison Kamado. La ubicación adecuada y el uso adecuado son esenciales para garantizar una operación segura y sin problemas. Cualquier alteración no aprobada realizada al electrodoméstico anulará la garantía del producto.

- Siempre elija una superficie dura y nivelada para la ubicación. Tenga en cuenta el peso del Kamado.
- No use el Kamado sobre plataformas o superficies combustibles, como césped seco, astillas de madera, mantillo de hojas o corteza decorativa. Asegúrese de que el Kamado esté ubicado al menos a dos metros de objetos inflamables.
- Este producto está destinado únicamente para uso exterior. No lo utilice en interiores.
- NUNCA deje un fuego encendido sin supervisión.
- Mantenga a los niños y mascotas a una distancia segura del horno cuando esté en uso.
- Peligro de intoxicación por monóxido de carbono: NUNCA encienda este producto, deje que se apague o se enfríe en espacios cerrados.
- No utilice este producto en una tienda de campaña, caravana, coche, sótano, ático o barco.
- No utilice este Kamado como una estufa.
- PRECAUCIÓN: No utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender el fuego. Use únicamente encendedores que cumplan con la norma EN1860-3.
- Se recomienda encarecidamente usar carbón vegetal en su Kamado. Quema durante más tiempo y produce menos ceniza, lo que puede restringir el flujo de aire. No use carbón en este producto.
- IMPORTANTE: Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla solo ligeramente, lo que permite que el aire entre lentamente y de forma segura, evitando cualquier retroceso o llamas repentinas que puedan causar lesiones.
- No lo use bajo toldos, sombrillas o cenadores.
- PRECAUCIÓN: Este producto se calentará mucho. Siempre use guantes resistentes al calor cuando maneje cerámica caliente o superficies de cocción. No intente retirar la caja de fuego o la cesta para carbón cuando esté llena de brasas calientes.
- Deje que la unidad se enfríe completamente antes de moverla o guardarla.
- No la mueva durante su funcionamiento.
- Siempre inspeccione la unidad antes de usarla para detectar posibles daños o fatiga, y reemplácela cuando sea necesario.

- No subestime el peso del lid (tapa). Nunca deje que la tapa caiga al cerrarla, asegúrese de que no haya partes del cuerpo ni herramientas de parrilla entre la base de la unidad y la tapa.

Seguridad del Carbón

- Nunca agregue líquido para encendedores a las brasas que ya estén calientes o tibias.
- Nunca use gasolina, queroseno ni otros líquidos altamente volátiles como iniciadores debido al peligro de explosión.
- Nunca use un encendedor eléctrico bajo la lluvia o cuando esté parado sobre terreno mojado.
- Al usar briquetas de encendido instantáneo, no use otros iniciadores junto con ellas. No agregue más briquetas de encendido instantáneo una vez que las brasas estén encendidas. Solo agregue briquetas de carbón regular si se necesitan más.
- Una vez que el Bison Kamado esté encendido, no toque las briquetas o trozos de madera para ver si están calientes. Mantenga el Bison Kamado destapado hasta que esté listo para cocinar.
- Siempre permita que las brasas se apaguen completamente y deje que las cenizas se enfrien antes de desecharlas.
- Deseche las cenizas frías envolviéndolas en papel aluminio de alta resistencia y colocándolas en un recipiente no combustible. Asegúrese de que no haya materiales combustibles cercanos.
- Solo coloque carbón en la bandeja para carbón y en ningún otro lugar.
- Las brasas y cenizas apagadas deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Nunca deje las brasas y cenizas en el Bison Kamado sin supervisión.
- Al cerrar ambos ventiladores de aire, las brasas se apagarán, esto tomará aproximadamente de 10 a 20 minutos. Nunca use agua para apagar el carbón, ya que esto podría dañar el Kamado cerámico.

Guarde estas instrucciones

BRABURA Grills no se hace responsable por daños o lesiones causados por el uso o instalación incorrectos de este electrodoméstico.

ENSAMBLADO DEL KAMADO

BRABURA
GRILLS

Desempaquetado de la unidad

Su BRABURA Bison Kamado viene preensamblado y requiere muy poca configuración. Sin embargo, recomendamos el uso de ayuda profesional durante la instalación de su unidad, ya que una instalación incorrecta puede afectar su garantía. Retire la unidad de la caja junto con todas las piezas individuales y verifique que no haya ocurrido ningún daño en la unidad ni en las piezas. Varias partes del Bison Kamado se envían con embalaje protector y soportes que deberán ser simplemente desempaquetados y colocados en su lugar. Necesitará una segunda persona para ayudarlo a mover el kamado para evitar dañar el producto.

Paso 01: Coloque los cuatro pies del kamado (4 unidades) sobre una superficie plana, estable y no combustible. Asegúrese de que el cuerpo cerámico (1 unidad) esté colocado de manera segura sobre los cuatro pies, proporcionando una base estable.

Paso 02: Inserte el soporte de la caja de fuego (1 unidad) en la parte inferior del kamado, luego coloque la cesta de la caja de fuego (1 unidad) de manera segura sobre el soporte.

Paso 03: Coloque cuidadosamente los segmentos de la caja de fuego (6 unidades) dentro de la cesta de la caja de fuego, formando la caja de fuego del kamado.

Paso 04: Coloque la cesta para cenizas (1 unidad) dentro del kamado, asegurándose de que repose de manera segura sobre la cesta de la caja de fuego.

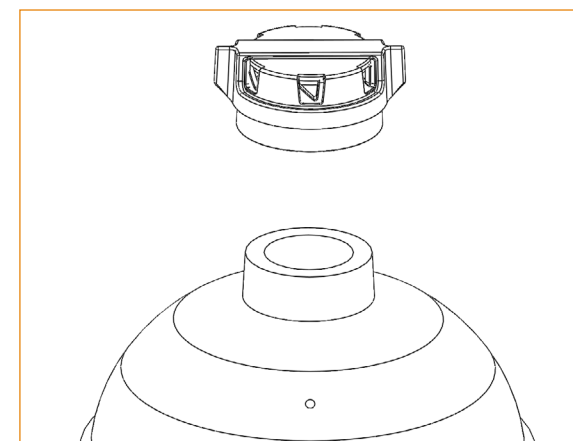
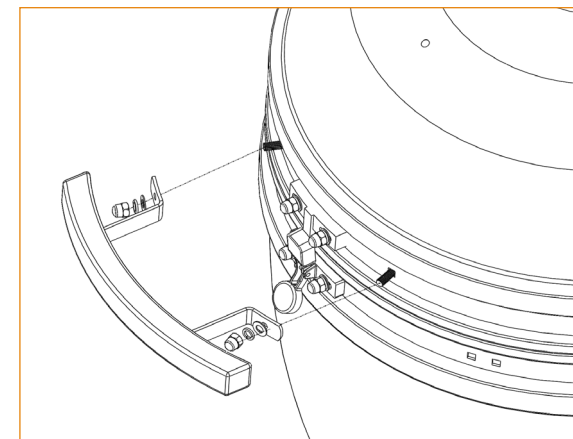
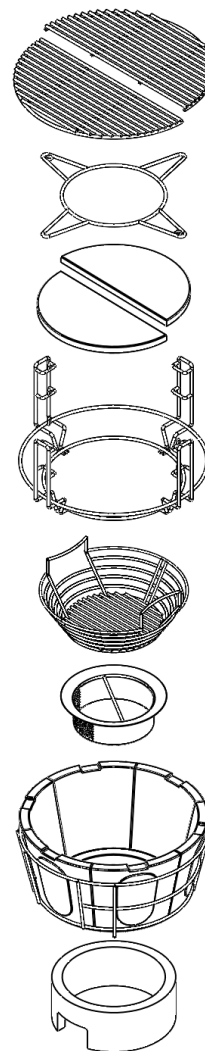
Paso 05: Coloque el separador de la cesta (1 unidad) en la cesta para carbón (1 unidad), y colóquelo dentro del kamado, encima de la cesta para cenizas.

Paso 06: Coloque el soporte para parrillas (1 unidad) sobre la caja de fuego, asegurándose de que repose de manera segura sobre los seis segmentos de piedra.

Paso 07: Coloque el soporte para la piedra para pizza (1 unidad) en la sección inferior del soporte para parrillas, y las piedras para pizza (2 unidades) sobre el soporte para prepararlas para cocinar. Coloque las parrillas de cocción (2 unidades) a la altura deseada, dependiendo de si va a cocinar lentamente, ahumar, asar o sellar.

Paso 08: Instale el mango de bambú (1 unidad) utilizando los tornillos preinstalados en la tapa, las arandelas planas M8 (2 unidades) y las arandelas M8 (2 unidades).

Paso 09: Coloque la tapa superior (1 unidad) en su lugar para finalizar el ensamblaje de su Bison Kamado.



ENCENDER EL KAMADO

BRABURA
GRILLS

Curado y Primer Encendido del Bison Kamado

1. Para iniciar un fuego, coloque periódicos enrollados y algunos cubos de encendido o encendedores sólidos sobre la cesta para carbón, en la base del Kamado. Luego, coloque dos o tres puñados de carbón vegetal sobre el periódico.
2. NO use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender el fuego.
3. Abra el ventilador inferior y encienda el periódico utilizando un encendedor de punta larga o cerillas de seguridad.
4. NO sobrecargue la unidad con combustible. Si el fuego es demasiado intenso, el calor podría dañar el Kamado. Queme hasta que todo el combustible se haya usado y el fuego se haya extinguido. Si las primeras quemaduras son demasiado calientes, podrían dañar el sello de la junta de felpa antes de que haya tenido la oportunidad de madurar con el uso.

Después del primer uso, inspeccione todos los sujetadores para verificar que estén bien ajustados. La banda metálica que conecta la tapa con la base se expandirá debido al calor y podría aflojarse. Se recomienda que verifique y, si es necesario, ajuste la banda con una llave. Ahora puede usar su Kamado con normalidad.

Encender el Bison Kamado

NOTA: Siempre siga las advertencias de seguridad de este manual mientras use el Bison Kamado.

Asegúrese de que el Kamado esté colocado sobre una superficie permanente, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, alejada de objetos inflamables. Coloque el Kamado con un mínimo de 2 metros de espacio libre en la parte superior y al menos 2 metros de espacio libre de otros objetos circundantes.

1. Para iniciar un fuego, coloque periódicos enrollados y algunos cubos de encendido o encendedores sólidos sobre la cesta para carbón, en la base del Kamado. Luego, coloque dos o tres puñados de carbón vegetal sobre el periódico.
2. NO use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender el fuego.
3. Abra el ventilador inferior y encienda el periódico utilizando un encendedor de punta larga o cerillas de seguridad. Una vez que se haya encendido, deje el ventilador inferior y la tapa abiertos durante unos 10 minutos para formar una pequeña cama de brasas calientes.

4. Permita que el carbón se caliente y manténgalo bien caliente durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción en el Kamado. NO cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza. Se recomienda no avivar ni mover las brasas una vez que estén encendidas. Esto permite que el carbón se queme de manera más uniforme y eficiente.
5. Una vez encendido, use únicamente guantes resistentes al calor cuando maneje las cerámicas calientes o las superficies de cocción.

Reabastecer el Bison Kamado

Con los ventiladores superior e inferior cerrados, el Kamado se mantendrá a una temperatura alta durante varias horas. Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo, al asar un corte entero o al ahumar lentamente), puede ser necesario agregar más carbón. Abra la tapa, agregue más carbón y continúe cocinando según las indicaciones de este manual.

Apagar el fuego

Para apagar la unidad: deje de agregar combustible y cierre todos los ventiladores y la tapa para permitir que el fuego se apague de manera natural. NO use agua para apagar el carbón, ya que esto podría dañar las partes cerámicas del kamado.

ADVERTENCIA: El Bison Kamado estará caliente durante y por un periodo de tiempo después de su uso.

ADVERTENCIA: Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla solo ligeramente al principio, permitiendo que el aire entre de manera lenta y segura, evitando cualquier retroceso de aire o llamas que puedan causar lesiones.

Lea y siga estos consejos al cocinar en su Kamado:

- NO cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies de la parrilla y las herramientas estén limpias y libres de restos de comida vieja.
- Siempre lávese las manos antes y después de manipular carne cruda, y antes de comer.
- NO use los mismos utensilios para manejar alimentos cocidos y crudos. Mantenga siempre la carne cruda alejada de la carne cocida y otros alimentos.
- Asegúrese de que toda la carne esté completamente cocida antes de comerla.
- **PRECAUCIÓN:** Comer carne cruda o poco cocida puede causar intoxicación alimentaria (por ejemplo, cepas de bacterias como E. coli). Para reducir el riesgo de carne poco cocida, córtela para asegurarse de que esté cocida por completo.
- **PRECAUCIÓN:** Si la carne ha sido cocida adecuadamente, los jugos de la carne deben ser claros y no debe haber restos de jugo o coloración rosada/roja. Se recomienda precocer piezas más grandes de carne y cortes antes de cocinarlos finalmente en su parrilla.
- Después de cocinar en su Kamado, siempre limpie las superficies de cocción de la parrilla y los utensilios.

Cocción a Baja Temperatura

1. Encienda el carbón vegetal según las instrucciones anteriores. NO mueva ni avive las brasas una vez que estén encendidas.
2. Abra completamente el ventilador inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para formar una pequeña cama de brasas calientes.
3. Controle el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Cierre completamente el ventilador inferior para mantener la temperatura.

Ahora está listo para usar el Kamado para cocinar a fuego lento.

Guía de Ahumado

1. Deje el ventilador inferior ligeramente abierto. Cierre el ventilador superior y siga verificando la temperatura durante unos minutos más.
2. Usando guantes resistentes al calor, esparza las virutas de madera en un círculo sobre el carbón caliente. SIEMPRE use guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies de cocción.

3. **CONSEJO:** Remoje las virutas de madera o las tablas de cocina en agua durante 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.

Ahora está listo para usar el Kamado para ahumar.

Cocción a Alta Temperatura

1. Encienda el carbón vegetal según la sección "Encender el Kamado" de este manual. Cierre la tapa y abra completamente los ventiladores superior e inferior.
2. Cierre el ventilador superior a la mitad y siga verificando la temperatura durante unos minutos más. Ahora está listo para usar el Kamado para asar o asar al horno.

TIPO DE COCCIÓN	TIRO SUPERIOR	TIRO INFERIOR	TAPA	TEMPERATURA
LENTO / AHUMADO	CASI CERRADO	CASI CERRADO	ABIERTA	83° C - 108° C
PARILLA / ASADO	CASI ABIERTO	MEDIO ABIERTO	ABIERTA	163° C - 191° C
SELLADO	ABIERTO	ABIERTO	ABIERTA	260° C - 330° C

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

BRABURA
GRILLS

Limpiar su Kamado

- El Kamado es una parrilla autolimpiante. Calientelo a 260°C durante 30 minutos y se quemarán todos los restos de comida y residuos.
- NO utilice agua ni ningún otro tipo de producto de limpieza para limpiar el interior de su Kamado. Las paredes son porosas y absorberán cualquier fluido utilizado, lo que podría causar que el Kamado se agriete.
- Después de que el Kamado se haya enfriado, si el hollín se vuelve excesivo, use la herramienta de cenizas para raspar los restos de carbón antes del próximo uso.
- Abra cuidadosamente el ventilador inferior y raspe el hollín en un pequeño recipiente para desechos bajo la abertura del ventilador.
- Para limpiar la superficie exterior, espere a que el Kamado esté frío y use un paño húmedo con un detergente suave. Es importante revisar y apretar las bandas, y lubricar las bisagras, dos veces al año o más si es necesario.

Limpieza de los Componentes de Acero Inoxidable

To clean the grills and grates, use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled. The chrome-plated cooking grate is not dishwasher safe; use a mild detergent with warm water and brush components with a stainless steel bristle brush to remove any remaining charred materials.

Almacenamiento

Cuando no esté en uso, y si se guarda afuera, cubra el Kamado una vez que se haya enfriado completamente con una funda adecuada para la lluvia. Se recomienda almacenar el Kamado bajo techo en un garaje o cobertizo durante el invierno para una protección completa.

DIESE ANLEITUNG GILT FÜR DIESE PRODUKTE

BRABURA
GRILLS

Ref No: BCG0002
BISON KAMADO 22

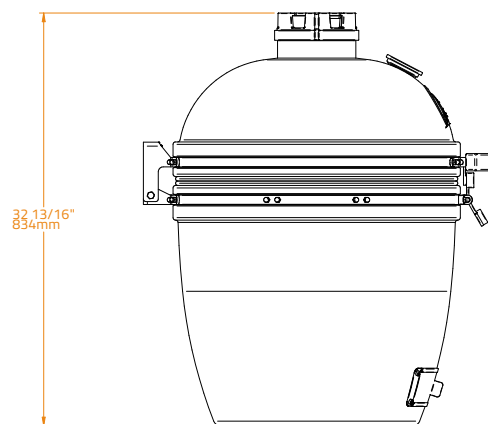
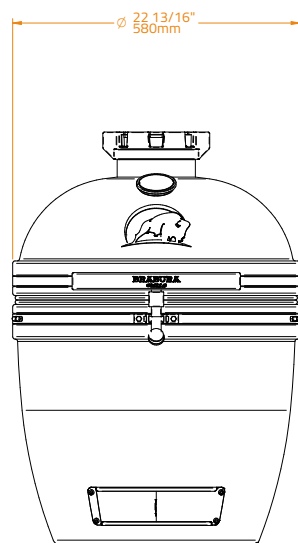
Produktspezifikationen	24
Teileliste	25
Allgemeine Sicherheits- und Installationswarnungen	26
Zusammenbau des Kamado	28
Zünden des Kamado	29
Kochen Leitfaden	30
Reinigung, Wartung und Lagerung	31

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

BRABURA
GRILLS

PRODUKTE

Bison Kamado 22



SPEZIFIKATIONEN

Referenz	BCG0002
Material	Keramik
Gesamtmaße	Ø58 cm H 83,4 cm
Material der Grillroste	304 Edelstahl
Dicke der Grillroste	7,0 mm
Material der Feuerbox	Cordierit-Keramik
Material des Kohlenkorbs	304 Edelstahl
Material der Dichtung	Glasfaser
Scharnier	Lift-Assist Scharnier
Verschlussmaterial	304 Edelstahl
Material der Oberkappe	Gusseisen
Material der Dämpfer	304 Edelstahl
Gewicht	102 kg

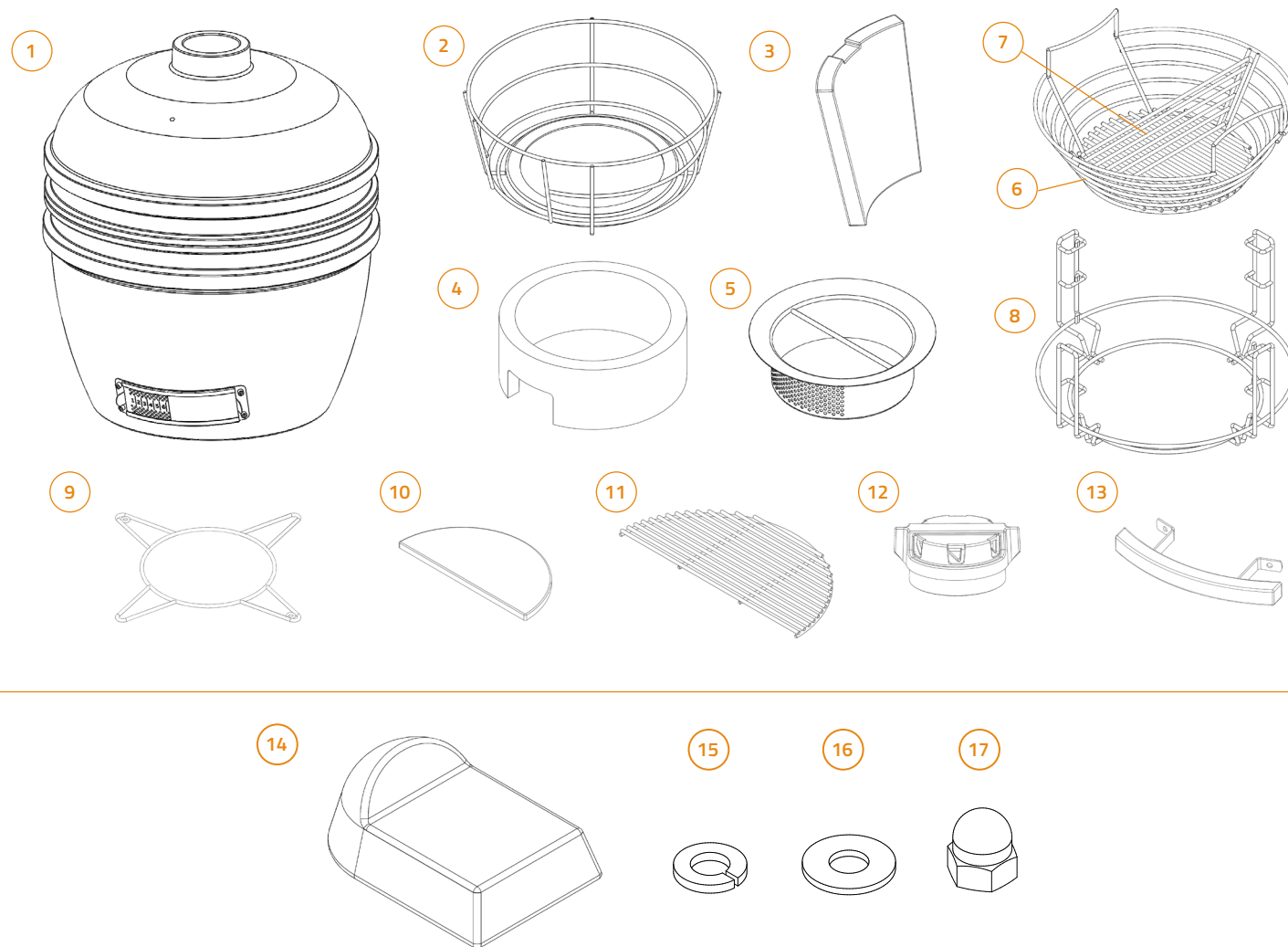
GARANTIE

Edelstahlteile	1 Jahr
Keramikkörper	20 Jahre

TEILELISTE

BRABURA GRILLS

ITEM	NAME/NOMBRE/NAME/NOM/NOME	QTY
1	CERAMIC BODY	1
2	FIRE BOX BASKET	1
3	FIRE BOX SEGMENT	6
4	FIRE BOX SUPPORT	1
5	ASH BASKET	1
6	CHARCOAL BASKET	1
7	BASKET DIVIDER	1
8	GRATES SUPPORT	1
9	PIZZA STONE SUPPORT	1
10	PIZZA STONE	2
11	COOKING GRATE	2
12	TOP CAP	1
13	BAMBOO HANDLE	1
14	KAMADO FOOT	4
15	GROWER WASHER M8	2
16	FLAT WASHER M8	2
17	M8 DOME NUT	2





GEFAHR

ZU IHREM SCHUTZ

Unsachgemäße Installation sowie Wartung oder Service können zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen.

Verwenden Sie den Bison Kamado nicht als Aufbewahrungsort für brennbare Materialien. Dies kann zu Tod, Explosion oder Brand führen.



RATGEBER

- Betreiben Sie dieses Gerät nicht, ohne dieses Handbuch gelesen zu haben.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einem Gebäude, einer Garage oder in anderen geschlossenen oder teilweise geschlossenen Bereichen. Dies könnte zu einer Kohlenmonoxidansammlung führen, was zu Verletzungen oder zum Tod führen könnte.
- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND INSTALLATIONSWARNUNGEN

BRABURA
GRILLS

Sicherheitswarnungen

Die sichere Bedienung des BRABURA Bison Kamado hängt von der richtigen Installation ab. Nur ein qualifizierter Fachinstallateur und Servicetechniker darf Anpassungen und Wartungsarbeiten am Bison Kamado durchführen. Der richtige Standort und die ordnungsgemäße Nutzung sind entscheidend, um einen sicheren und ununterbrochenen Betrieb zu gewährleisten. Jegliche nicht genehmigten Änderungen am Gerät führen zum Verlust der Garantie des Produkts.

- Verwenden Sie den Kamado nicht auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Laubmulch oder Dekorborken. Stellen Sie sicher, dass der Kamado mindestens zwei Meter von brennbaren Gegenständen entfernt positioniert wird.
- Dieses Produkt ist nur für den Außenbereich vorgesehen. Verwenden Sie es nicht drinnen.
- Lassen Sie ein brennendes Feuer niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs des Kamados in sicherem Abstand.
- Gefahr von Kohlenmonoxidvergiftung: Zünden Sie dieses Produkt niemals an, lassen Sie es nicht glimmen oder abkühlen in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot.
- Verwenden Sie diesen Kamado nicht als Ofen.
- VORSICHT: Verwenden Sie niemals Benzin, Terpentin, Anzündflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden. Verwenden Sie nur Anzünder, die der Norm EN1860-3 entsprechen.
- Es wird dringend empfohlen, Lumpenholzkohle in Ihrem Kamado zu verwenden. Diese brennt länger und produziert weniger Asche, die den Luftstrom beeinträchtigen kann. Verwenden Sie keine Kohlen in diesem Produkt.
- WICHTIG: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht zu öffnen, damit die Luft langsam und sicher einströmt und ein Rückstoß oder Flammenüberschlag, der zu Verletzungen führen könnte, verhindert wird.
- Verwenden Sie es nicht unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons.
- VORSICHT: Dieses Produkt wird sehr heiß. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramiken oder Kochflächen anfassen. Versuchen Sie nicht, die Feuerbox oder den Kohlenkorb zu entfernen, wenn er mit heißen Kohlen gefüllt ist.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- Bewegen Sie es nicht während des Betriebs.
- Überprüfen Sie das Gerät immer vor der Verwendung auf Abnutzung und Beschädigungen und ersetzen Sie es bei Bedarf.

- Unterschätzen Sie nicht das hohe Gewicht des Deckels. Lassen Sie den Deckel niemals einfach fallen, wenn Sie ihn schließen. Stellen Sie sicher, dass keine Körperteile oder Grillwerkzeuge zwischen der Basis des Geräts und dem Deckel stehen.

Sicherheit im Umgang mit Holzkohle

- Fügen Sie niemals Anzündflüssigkeit zu bereits heißen oder warmen Kohlen hinzu.
- Verwenden Sie niemals Benzin, Kerosin oder andere hochflüchtige Flüssigkeiten als Anzünder aufgrund der Explosionsgefahr.
- Verwenden Sie keinen elektrischen Anzünder bei Regen oder wenn Sie auf nassem Boden stehen.
- Verwenden Sie bei der Verwendung von Sofortanzündbriketts keine anderen Anzünder zusammen mit diesen. Fügen Sie keine zusätzlichen Sofortanzündbriketts hinzu, sobald die Kohlen brennen. Fügen Sie nur reguläre Kohlenbriketts hinzu, wenn mehr benötigt werden.
- Berühren Sie die Briketts oder Holzstücke nicht, um zu überprüfen, ob sie heiß sind, sobald der Bison Kamado angezündet ist. Lassen Sie den Bison Kamado offen, bis Sie bereit zum Kochen sind.
- Lassen Sie die Kohlen immer vollständig abbrennen und lassen Sie die Asche vollständig abkühlen, bevor Sie sie entsorgen.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in schwerem Aluminiumfolie einwickeln und in einem nicht brennbaren Behälter aufbewahren. Stellen Sie sicher, dass keine anderen brennbaren Materialien in der Nähe sind.
- Legen Sie Kohlen nur in das Kohlenfach und nirgendwo anders.
- Gelöschte Kohlen und Asche müssen in sicherem Abstand zu allen Gebäuden und brennbaren Materialien aufbewahrt werden.
- Lassen Sie Kohlen und Asche niemals unbeaufsichtigt im Bison Kamado.
- Durch das Schließen beider Luftöffnungen werden die Glutstücke gelöscht. Dies dauert etwa 10 – 20 Minuten. Verwenden Sie niemals Wasser, um die Kohlen zu löschen, da dies das keramische Kamado beschädigen könnte.

Behalten Sie diese Anweisungen

BRABURA Grills kann nicht für Schäden oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Installation dieses Geräts verursacht werden.

ZUSAMMENBAU DES KAMADO

BRABURA
GRILLS

Unpacking unit

Ihr BRABURA Bison Kamado wird vormontiert geliefert und erfordert nur sehr wenig Einrichtung. Wir empfehlen jedoch die Inanspruchnahme professioneller Hilfe bei der Installation Ihres Geräts, da eine unsachgemäße Installation Ihre Garantie beeinträchtigen kann. Entfernen Sie das Gerät aus der Verpackung zusammen mit allen einzelnen Teilen und überprüfen Sie, ob keine Schäden am Gerät oder an den Teilen aufgetreten sind. Verschiedene Teile des Bison Kamado werden mit Schutzverpackungen und Stützen geliefert, die einfach ausgepackt und an ihrem Platz montiert werden müssen. Sie benötigen eine zweite Person, um das Kamado zu bewegen, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

Schritt 01: Positionieren Sie die vier Kamado-Füße (4 Stück) auf einer flachen, stabilen und nicht brennbaren Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass der Keramikkörper (1 Stück) sicher auf allen vier Füßen steht, um eine stabile Basis zu bieten.

Schritt 02: Setzen Sie die Feuerbox-Stütze (1 Stück) am Boden des Kamados ein und stellen Sie dann den Feuerbox-Korb (1 Stück) sicher auf die Stütze.

Schritt 03: Ordnen Sie die Feuerbox-Segmente (6 Stück) sorgfältig im Feuerbox-Korb an, um die Feuerbox des Kamados zu bilden.

Schritt 04: Positionieren Sie den Aschenkorb (1 Stück) im Kamado, sodass er sicher auf dem Feuerbox-Korb ruht.

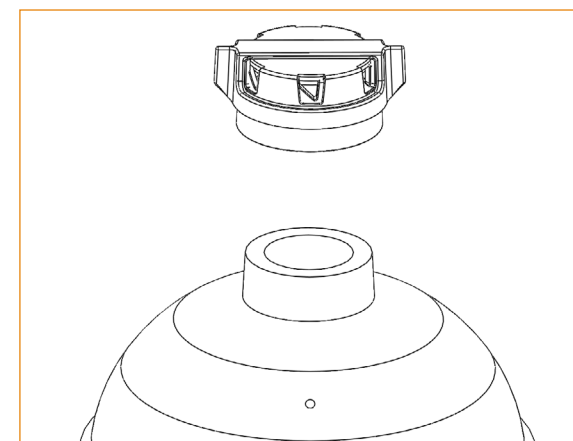
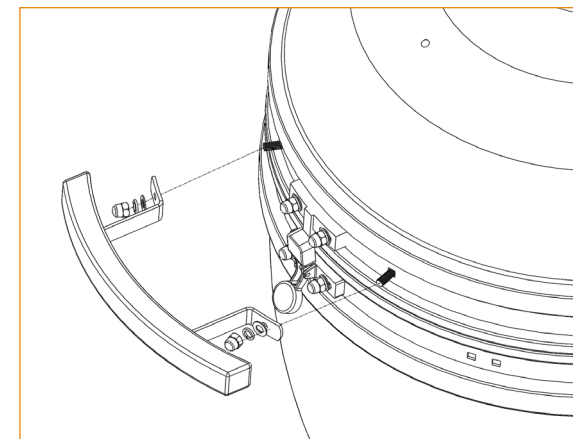
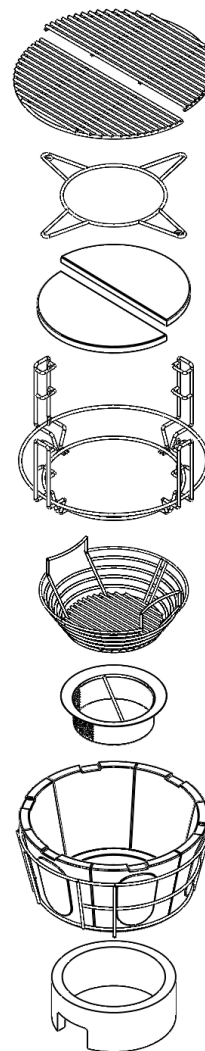
Schritt 05: Befestigen Sie den Korb-Trenner (1 Stück) am Holzkohle-Korb (1 Stück) und platzieren Sie diese Einheit im Kamado, auf dem Aschenkorb.

Schritt 06: Setzen Sie den Rostträger (1 Stück) oben auf die Feuerbox, sodass er sicher auf den sechs Steinsektoren ruht.

Schritt 07: Positionieren Sie die Pizzastein-Stütze (1 Stück) im unteren Bereich des Rostträgers und legen Sie die Pizzasteine (2 Stück) auf die Stütze, um sie für das Kochen vorzubereiten. Alternativ können Sie die Kochroste (2 Stück) in der gewünschten Höhe anbringen, je nachdem, ob Sie langsam garen, räuchern, grillen oder scharf anbraten möchten.

Schritt 08: Installieren Sie den Bambusgriff (1 Stück) mit den vorinstallierten Schrauben im Deckel, den flachen M8-Unterlegscheiben (2 Stück) und den Wellenunterlegscheiben M8 (2 Stück).

Schritt 09: Setzen Sie die Oberkappe (1 Stück) an ihren Platz, um den Aufbau Ihres Bison Kamado abzuschließen.



Aushärten und Erste Zündung des Bison Kamado

- Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie zusammengerollte Zeitungen und einige Anzündwürfel oder feste Feueranzünder auf den Kohlenkorb, am Boden des Kamados. Legen Sie dann zwei oder drei Handvoll Lumpenkohle über die Zeitungen.
- Verwenden Sie kein Benzin, Weissöl, Anzündflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Entzünden oder Wiederentzünden.
- Öffnen Sie das untere Lüftungsventil und entzünden Sie die Zeitung mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern.
- Überlasten Sie das Gerät nicht mit Kohle. Wenn das Feuer zu intensiv ist, könnte die Hitze den Kamado beschädigen. Lassen Sie es brennen, bis der gesamte Brennstoff verbraucht ist und das Feuer erloschen ist. Wenn die ersten Feuer zu heiß sind, könnte dies den Dichtungsring des Kamados beschädigen, bevor er sich mit der Nutzung vollständig ausgehärtet hat.

Nach der ersten Benutzung überprüfen Sie alle Befestigungen auf Festigkeit. Das Metallband, das den Deckel mit dem Boden verbindet, wird sich durch die Wärme ausdehnen und könnte locker werden. Es wird empfohlen, das Band zu überprüfen und bei Bedarf mit einem Schraubenschlüssel anzuziehen. Sie können Ihren Kamado jetzt wie gewohnt verwenden.

Das Anzünden des Bison Kamado

HINWEIS: Befolgen Sie immer die Sicherheitswarnungen in diesem Handbuch, wenn Sie den Bison Kamado verwenden.

Stellen Sie sicher, dass der Kamado auf einer festen, flachen, ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Fläche positioniert ist, fern von brennbaren Gegenständen. Positionieren Sie den Kamado mit mindestens 2 m Freiraum über dem Gerät und mindestens 2 m Abstand zu anderen umliegenden Gegenständen.

1. Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie zusammengerollte Zeitungen und einige Anzündwürfel oder feste Feueranzünder in den Kohlerost, am Boden des Kamado. Legen Sie dann zwei oder drei Handvoll Holzkohle über die Zeitungen.
2. VERWENDEN SIE NICHT Benzin, Spiritus, Anzündflüssigkeit, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Entzünden oder Nachzünden.
3. Öffnen Sie das untere Belüftungsventil und zünden Sie die Zeitung mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Lassen Sie das untere Ventil und den Deckel etwa 10 Minuten geöffnet, um eine kleine Glut zu bilden.

4. Lassen Sie die Kohlen aufheizen und behalten Sie sie mindestens 30 Minuten lang auf Glut, bevor Sie mit dem ersten Kochen auf dem Kamado beginnen. Kochen Sie nicht, bevor das Brennmaterial eine Aschenschicht hat. Es wird empfohlen, die Kohlen nicht zu schüren oder zu wenden, sobald sie entzündet sind. Dadurch können die Kohlen gleichmäßiger und effizienter brennen.
5. Nachdem sie entzündet sind, verwenden Sie nur hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißen Keramikern oder Kochflächen hantieren.

Nachfüllen des Bison Kamado

Mit dem geschlossenen oberen und unteren Belüftungsventil bleibt der Kamado mehrere Stunden bei hoher Temperatur.

Wenn Sie eine längere Kochzeit benötigen (z. B. beim Braten eines ganzen Stücks oder beim langsamen Räuchern), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Öffnen Sie den Deckel, fügen Sie zusätzliche Holzkohle hinzu und kochen Sie gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch weiter.

Löschen des Feuers

Um das Gerät zu löschen: Hören Sie auf, Brennstoff hinzuzufügen, und schließen Sie alle Lüftungsöffnungen sowie den Deckel, damit das Feuer von selbst erlischt. Verwenden Sie keinesfalls Wasser, um die Kohlenbriketts zu löschen, da dies die keramischen Teile des Kamados beschädigen könnte.

WARNUNG: Der Bison Kamado wird während und für eine gewisse Zeit nach der Nutzung heiß sein.

WARNUNG: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel zunächst nur leicht anzuheben, damit Luft langsam und sicher eintreten kann, um Rückzündungen oder Flammenbildung zu verhindern, die zu Verletzungen führen könnten.

Lesen und befolgen Sie diesen Rat, wenn Sie auf Ihrem Kamado kochen:

- Kochen sie nicht, bevor der kohle einen belag aus asche hat.
- Stellen sie vor dem kochen sicher, dass die grillflächen und werkzeuge sauber und frei von alten lebensmittelrückständen sind.
- Waschen sie immer ihre hände vor und nach dem umgang mit rohem fleisch und vor dem essen.
- Verwenden sie nicht dieselbe utensilien, um gekochtes und rohes essen zu handhaben. Halten sie rohes fleisch immer von gekochtem fleisch und anderen lebensmitteln fern.
- Stellen sie sicher, dass das fleisch vor dem essen gründlich gekocht ist.
- Vorsicht: der verzehr von rohem oder unzureichend gekochtem fleisch kann lebensmittelvergiftungen verursachen (z. B. Bakterienstämme wie e. Coli). Um das risiko von unzureichend gekochtem fleisch zu verringern, schneiden sie es auf, um sicherzustellen, dass es vollständig durchgekocht ist.
- Vorsicht: wenn das fleisch ausreichend gekocht wurde, sollte der fleischsaft klar sein und keine spuren von rosa/rotem saft oder fleischfarbe aufweisen. Es wird empfohlen, größere fleischstücke und -stücke vor dem endgültigen grillen vorzukochen.
- Reinigen sie nach dem kochen auf ihrem kamado immer die grillflächen und utensilien.

Langsame Kochtemperatur

1. Zünden Sie die Lumpenkohle gemäß den oben angegebenen Anweisungen an. Bewegen oder fächeln Sie die Kohlen nicht, sobald sie entzündet sind.
2. Öffnen Sie das untere Lüftungsventil vollständig und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten offen, um ein kleines Bett heißer Glut aufzubauen.
3. Überwachen Sie das Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Schließen Sie das untere Lüftungsventil vollständig, um die Temperatur zu halten.

Jetzt sind Sie bereit, das Kamado für das langsame Kochen zu verwenden.

Rauchguide

1. Lassen Sie das untere Belüftungsventil leicht geöffnet und schließen Sie das obere Belüftungsventil. Überprüfen Sie die Temperatur für einige Minuten weiter.
2. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe und streuen Sie die Holzspäne in einem Kreis über die heißen Kohlen. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramiken oder Kochflächen anfassen.

3. Tipp: Weichen Sie Holzspäne oder Kochbretter für 15 Minuten in Wasser ein, um den Rauchprozess zu verlängern.

Nun sind Sie bereit, das Kamado zum Räuchern zu verwenden.

Kochen bei hoher Temperatur

1. Zünden Sie die Lumpenkohle gemäß der Anleitung „Kamado anzünden“ in diesem Handbuch an. Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie sowohl das obere als auch das untere Belüftungsventil vollständig.
2. Schließen Sie das obere Belüftungsventil zur Hälfte und überprüfen Sie die Temperatur für einige weitere Minuten.

Jetzt sind Sie bereit, das Kamado zum Grillen oder Braten zu verwenden.

KOCHMETHODE	OBERER LUFTSCHLITZ	UNTERER LUFTRIEGEL	DECKEL	TEMPERATUR
LANGSAM / RÄUCHERN	FAST GESCHLOSSEN	FAST GESCHLOSSEN	OFFEN	83° C - 108° C
GRILLEN / BRATEN	FAST OFFEN	MITTELÖFFNUNG	OFFEN	163° C - 191° C
ANBRATEN	OFFEN	OFFEN	OFFEN	260° C - 330° C

Reinigung Ihres Kamado

- Der Kamado ist ein selbstreinigender Grill. Erhitzen Sie ihn auf 260°C für 30 Minuten, und er wird alle Lebensmittelreste und Ablagerungen verbrennen.
- Verwenden Sie keine Wasser oder andere Reinigungsmittel, um das Innere Ihres Kamados zu reinigen. Die Wände sind porös und nehmen alle verwendeten Flüssigkeiten auf, was dazu führen kann, dass der Kamado Risse bekommt.
- Nachdem der Kamado abgekühlt ist, wenn der Ruß zu stark wird, verwenden Sie das Aschenwerkzeug, um die Kohlenreste vor der nächsten Verwendung abzukratzen.
- Öffnen Sie vorsichtig das untere Lüftungsventil und fegen Sie den Ruß in einen kleinen Abfallbehälter unter der Lüftungsöffnung.
- Um die Außenseite zu reinigen, warten Sie, bis der Kamado abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel. Es ist wichtig, die Bänder zu überprüfen und die Scharniere zweimal im Jahr oder öfter bei Bedarf zu ölen.

Reinigung der Edelstahlkomponenten

- Um die Grillroste und -gitter zu reinigen, verwenden Sie einen nicht abrasiven Reiniger, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist. Das verchromte Kochgitter ist nicht spülmaschinenfest; verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel mit warmem Wasser und bürsten Sie die Komponenten mit einer Edelstahlbürste ab, um verbleibende verbrannte Rückstände zu entfernen.

Lagerung

Wenn der Kamado nicht in Gebrauch ist und im Freien gelagert wird, decken Sie ihn nach dem vollständigen Abkühlen mit einer geeigneten Regenhülle ab. Es wird empfohlen, den Kamado über den Winter unter einem Schutzdach in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren, um ihn vollständig zu schützen.

CE MANUEL S'APPLIQUE À CES PRODUITS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BCG0002
BISON KAMADO 22

TABLE DES MATIÈRES

BRABURA
GRILLS

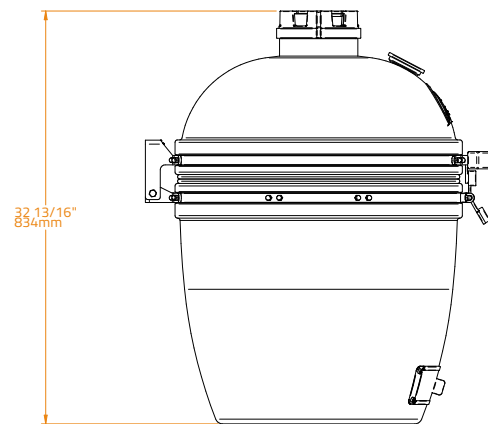
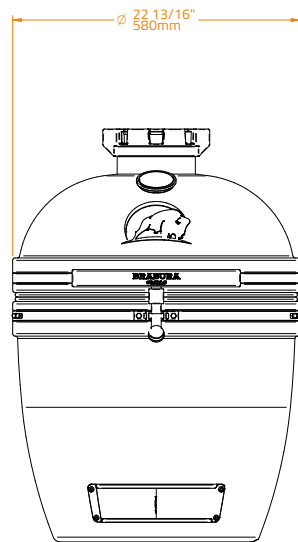
Spécifications du Produit	34
Liste des Pièces	35
Avertissements Généraux de Sécurité et Installation	36
Assemblage du Kamado	38
Allumer le Kamado	39
Guide de Cuisson	40
Nettoyage, Entretien et Stockage	41

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

BRABURA
GRILLS

PRODUIT

Bison Kamado 22



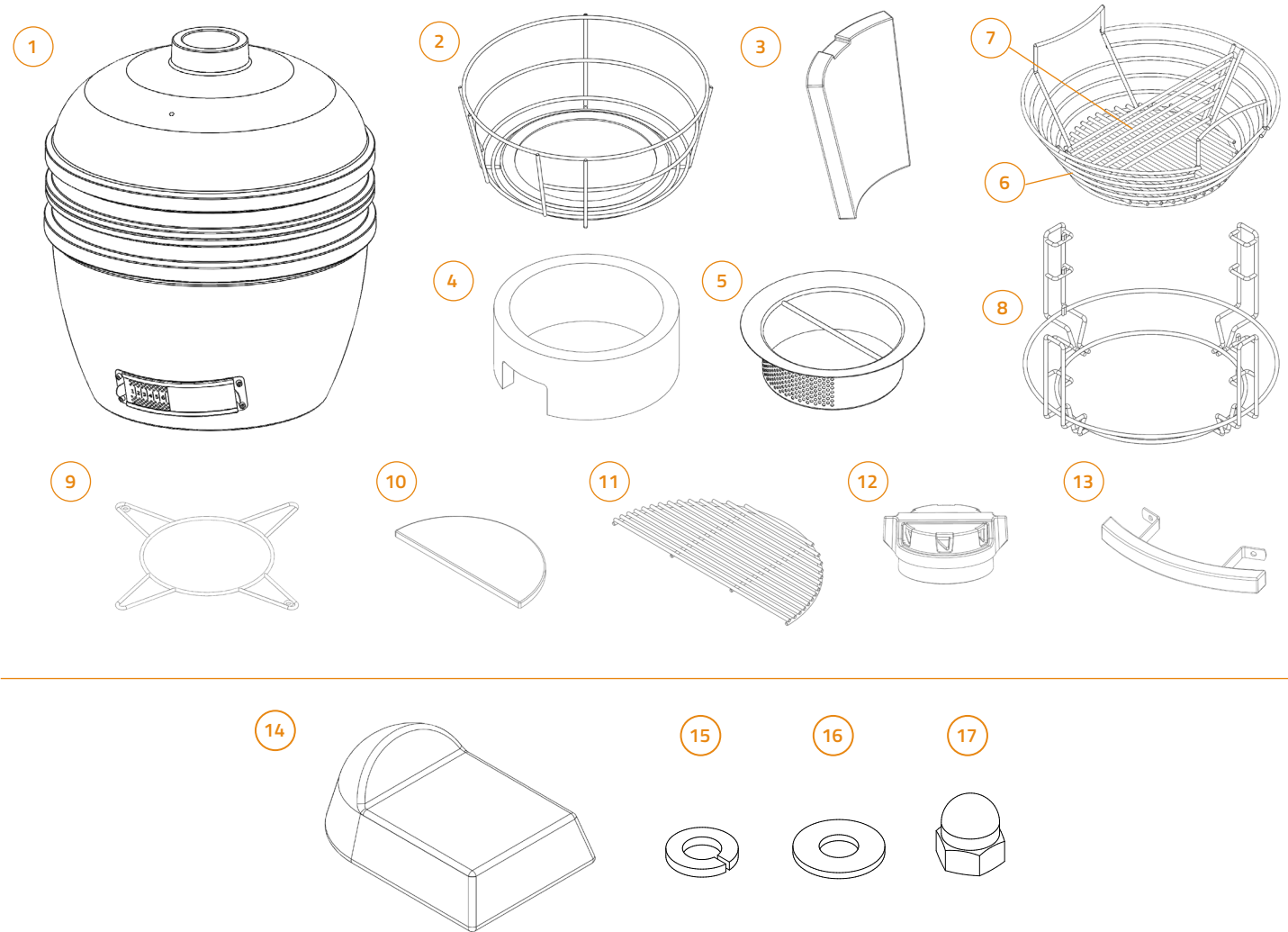
SPÉCIFICATIONS

Référence	BCG0002
Matériau	Ceramic
Dimensions Totales	304 Stainless Steel
Matériau des Grilles	Ø58 cm H 83.4 cm
Épaisseur des Grilles	Acier inoxydable 304
Matériau du Foyer	7.0 mm
Matériau du Panier à Charbon	Céramique de Cordierite
Matériau du Joint	Fibre de verre
Charnière	Charnière d'assistance à la levée
Matériau du Verrou	Acier inoxydable 304
Matériau du Capuchon Supérieur	Fonte
Matériau des Régulateurs	Acier inoxydable 304
Poids	102 kg
GARANTIE	
Pièces en acier inoxydable	1 an
Corps en céramique	20 ans

LISTE DES PIÈCES

BRABURA
GRILLS

ITEM	NAME/NOMBRE/NAME/NOM/NOME	QTY
1	CERAMIC BODY	1
2	FIRE BOX BASKET	1
3	FIRE BOX SEGMENT	6
4	FIRE BOX SUPPORT	1
5	ASH BASKET	1
6	CHARCOAL BASKET	1
7	BASKET DIVIDER	1
8	GRATES SUPPORT	1
9	PIZZA STONE SUPPORT	1
10	PIZZA STONE	2
11	COOKING GRATE	2
12	TOP CAP	1
13	BAMBOO HANDLE	1
14	KAMADO FOOT	4
15	GROWER WASHER M8	2
16	FLAT WASHER M8	2
17	M8 DOME NUT	2





DANGER

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Une installation, un service ou un entretien incorrects peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Ne pas utiliser le Bison Kamado comme espace de stockage pour des matériaux inflammables. Cela peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.



AVIS

- Ne pas utiliser cet appareil sans avoir lu ce manuel.
- Ne pas utiliser dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée ou partiellement fermée. Cela pourrait entraîner l'accumulation de monoxyde de carbone, ce qui pourrait causer des blessures ou la mort.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ ET INSTALLATION

BRABURA
GRILLS

Avertissements de Sécurité

- Le bon fonctionnement du BRABURA Bison Kamado dépend de son installation correcte. Seul un installateur professionnel qualifié et un technicien de service doivent effectuer les ajustements et l'entretien du Bison Kamado. Un emplacement approprié et une utilisation correcte sont essentiels pour garantir une opération sûre et continue sans problème. Toute modification non approuvée apportée à l'appareil annulera la garantie du produit.
- Ne pas utiliser le Kamado sur des terrasses ou toute autre surface combustible telle que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles mortes, ou des écorces décoratives. Assurez-vous que le Kamado est positionné à au moins deux mètres des objets inflammables.
- Ce produit est destiné à une utilisation extérieure uniquement. Ne pas l'utiliser à l'intérieur.
- NE JAMAIS laisser un feu allumé sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux à une distance sécuritaire du four lorsqu'il est en fonctionnement.
- Danger d'intoxication au monoxyde de carbone : NE JAMAIS allumer ce produit, le laisser couvrir ou se refroidir dans un espace confiné.
- Ne pas utiliser ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, un sous-sol, un grenier ou un bateau.
- Ne pas utiliser ce Kamado comme un four de chauffage.
- **ATTENTION:** Ne pas utiliser de l'essence, du white spirit, du fluide pour allumer, de l'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN1860-3.
- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux (lump charcoal) dans votre Kamado. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut restreindre le flux d'air. Ne pas utiliser de charbon dans ce produit.
- **IMPORTANT:** Lorsque vous ouvrez le couvercle à haute température, il est essentiel de lever le couvercle légèrement au départ, ce qui permet à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, empêchant ainsi les retours de flamme ou les flambées qui pourraient causer des blessures.
- Ne pas utiliser sous des auvents, parasols ou gazebo.
- **ATTENTION:** Ce produit deviendra très chaud. Toujours utiliser des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques chaudes ou des surfaces de cuisson. Ne pas tenter de retirer le foyer ou le panier à charbon lorsqu'ils sont remplis de charbons ardents.
- Laissez l'unité refroidir complètement avant de la déplacer ou de la ranger.
- Ne pas déplacer le Kamado pendant son utilisation.

- Inspectez toujours l'unité avant son utilisation pour détecter toute fatigue ou dommage, et remplacez les pièces si nécessaire.
- Ne pas déplacer le Kamado pendant son utilisation.
- Inspectez toujours l'unité avant son utilisation pour détecter toute fatigue ou dommage, et remplacez les pièces si nécessaire.

Sécurité du Charbon

- Ne jamais ajouter de liquide d'allumage sur des charbons déjà chauds ou tièdes.
- Ne jamais utiliser de l'essence, du kérosène ou d'autres fluides hautement volatils pour allumer le feu en raison du risque d'explosion.
- Ne jamais utiliser un allume-feu électrique sous la pluie ou lorsque vous vous trouvez sur un sol mouillé.
- Lorsque vous utilisez des briquettes instantanées, ne pas utiliser d'autres allume-feux en même temps. Ne rajoutez pas de briquettes instantanées une fois que le feu est allumé. Seules des briquettes de charbon ordinaire peuvent être ajoutées si nécessaire.
- Une fois le Bison Kamado allumé, ne touchez pas les briquettes ou les morceaux de bois pour vérifier s'ils sont chauds. Gardez le Kamado ouvert jusqu'à ce que vous soyez prêt à cuisiner.
- Laissez toujours les braises se consumer complètement et attendez que les cendres refroidissent avant de les jeter.
- Pour jeter les cendres froides, enroulez-les dans du papier aluminium résistant et placez-les dans un récipient non combustible. Assurez-vous qu'aucun autre matériau combustible ne soit à proximité.
- Placez toujours le charbon uniquement dans le panier à charbon et nulle part ailleurs dans le Kamado.
- Les braises et les cendres éteintes doivent être placées à une distance sécuritaire de toutes les structures et matériaux combustibles.
- Ne laissez jamais les braises et les cendres sans surveillance dans le Bison Kamado.
- En fermant les deux bouches d'aération, les braises s'éteindront naturellement, ce qui prendra environ 10 à 20 minutes. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le charbon, car cela pourrait endommager le Kamado en céramique.

Conservez ces instructions

BRABURA Grills ne peut être tenu responsable des dommages ou blessures causés par une mauvaise utilisation ou installation de cet appareil.

ASSEMBLAGE DU KAMADO

BRABURA
GRILLS

Déballage de L'Unité

Votre Kamado Bison BRABURA arrive pré-assemblé et nécessite très peu de configuration. Toutefois, nous recommandons l'assistance d'un professionnel lors de l'installation de votre appareil, car une installation incorrecte pourrait affecter la garantie. Retirez l'unité de la boîte ainsi que toutes les pièces individuelles et vérifiez qu'aucun dommage n'a été causé à l'appareil ou à ses pièces. Certaines parties du Kamado Bison sont expédiées avec des emballages de protection et des supports qui devront être simplement déballés et installés en place. Vous aurez besoin d'une deuxième personne pour vous aider à déplacer le Kamado afin d'éviter d'endommager le produit.

Étape 01: Placez les quatre pieds du Kamado (4 pièces) sur une surface plane, stable et non combustible. Assurez-vous que le corps en céramique (1 pièce) est correctement placé sur les quatre pieds, assurant une base stable.

Étape 02: Insérez le support de boîte à feu (1 pièce) au fond du Kamado, puis placez le panier à feu (1 pièce) en toute sécurité sur le support.

Étape 03: Disposez soigneusement les segments de la boîte à feu (6 pièces) dans le panier à feu, formant ainsi la boîte à feu du Kamado.

Étape 04: Positionnez le panier à cendres (1 pièce) à l'intérieur du Kamado, en vous assurant qu'il repose solidement sur le panier à feu.

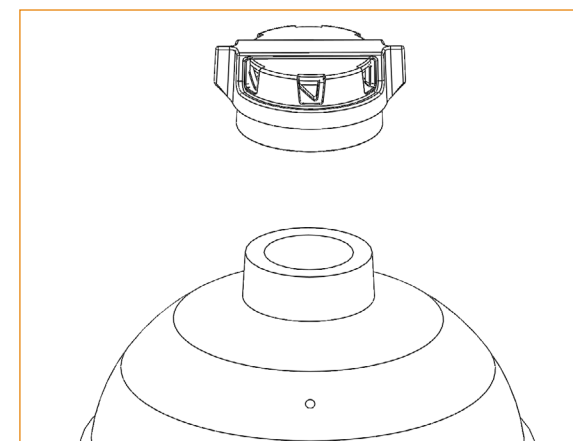
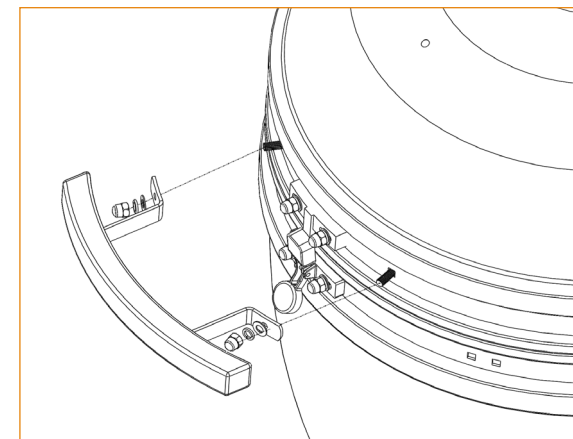
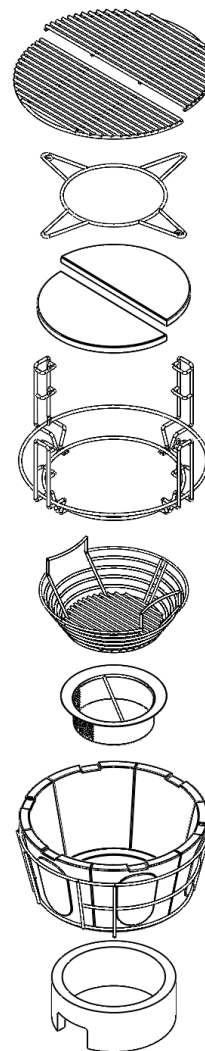
Étape 05: Fixez le séparateur de panier (1 pièce) au panier à charbon (1 pièce), puis placez cet ensemble à l'intérieur du Kamado, au-dessus du panier à cendres.

Étape 06: Placez le support de grille (1 pièce) sur le dessus de la boîte à feu, en vous assurant qu'il repose solidement sur les six segments de pierre.

Étape 07: Placez le support de pierre à pizza (1 pièce) dans la section inférieure du support de grille, puis placez les pierres à pizza (2 pièces) sur le support pour les préparer à la cuisson. Sinon, placez les grilles de cuisson (2 pièces) à la hauteur souhaitée, selon que vous fassiez de la cuisson lente, du fumage, de la grillade ou du saisissement.

Étape 08: Installez la poignée en bambou (1 pièce) à l'aide des vis pré-installées dans le couvercle, des rondelles plates M8 (2 pièces) et des rondelles Grower M8 (2 pièces).

Étape 09: Placez le capuchon supérieur (1 pièce) à sa place pour terminer l'assemblage de votre Kamado Bison.



ALLUMER LE KAMADO

BRABURA
GRILLS

Curation et Premier Allumage du Bison Kamado

1. Pour commencer un feu, placez du papier journal roulé et quelques cubes allume-feu ou allume-feu solides dans le panier à charbon, à la base du Kamado. Ensuite, placez deux ou trois poignées de charbon de bois en morceaux par-dessus le papier journal.
2. N'utilisez pas de l'essence, du spiritueux, du liquide allume-feu, de l'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le feu.
3. Ouvrez la ventilation inférieure et allumez le papier journal à l'aide d'un allume-feu à long bec ou d'allumettes de sécurité.
4. N'encombrez pas l'unité avec trop de carburant. Si le feu devient trop intense, la chaleur pourrait endommager le Kamado. Laissez brûler jusqu'à ce que tout le carburant soit utilisé et que le feu s'éteigne. Si les premiers feux sont trop chauds, ils pourraient endommager le joint en feutre avant qu'il ait eu la chance de se stabiliser avec l'utilisation.

Après la première utilisation, inspectez tous les boulons pour vérifier leur serrage. La bande métallique reliant votre couvercle à la base se dilatera sous l'effet de la chaleur et pourrait se desserrer. Il est recommandé de vérifier et, si nécessaire, de resserrer la bande à l'aide d'une clé. Vous pouvez maintenant utiliser votre Kamado comme d'habitude.

Allumer le Kamado

NOTE : Veuillez toujours suivre les avertissements de sécurité de ce manuel lors de l'utilisation du Bison Kamado.

1. Assurez-vous que le Kamado est positionné sur une surface permanente, plate, de niveau, résistante à la chaleur et non inflammable, éloignée des objets inflammables. Placez le Kamado avec un dégagement minimal de 2 m au-dessus et à au moins 2 m des autres objets environnants.
2. Pour allumer un feu, placez du papier journal roulé et quelques cubes d'allume-feu ou allume-feu solides sur le panier à charbon, au fond du Kamado. Ensuite, placez deux ou trois poignées de charbon de bois en morceaux sur le papier journal.
3. NE PAS utiliser de gazoline, de spiritueux, de fluide allume-feu, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le feu.
4. Ouvrez l'aération inférieure et allumez le papier journal à l'aide d'un briquet à long nez ou d'allumettes de sécurité. Une fois que le feu prend, laissez l'aération inférieure et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour créer un petit lit de braises chaudes.

5. Laissez le charbon se réchauffer et maintenez-le rougeoyant pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le Kamado. NE PAS cuire avant que le combustible ait une couche de cendres. Il est recommandé de ne pas brasser ou tourner les braises une fois qu'elles sont allumées. Cela permet aux charbons de brûler plus uniformément et efficacement.
6. Une fois allumé, utilisez uniquement des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les céramiques ou les surfaces de cuisson chaudes.

Réapprovisionnement du Bison Kamado

Avec les événements supérieur et inférieur fermés, le Kamado maintiendra une température élevée pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple lors de la cuisson d'une pièce entière ou du fumage lent), il peut être nécessaire d'ajouter du charbon. Ouvrez le couvercle, ajoutez du charbon supplémentaire et continuez à cuire selon les instructions de ce manuel.

Éteindre le feu

Pour éteindre l'appareil : cessez d'ajouter du combustible et fermez toutes les aérations ainsi que le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.

Ne pas utiliser d'eau pour éteindre le charbon, car cela pourrait endommager les parties en céramique du kamado.

AVERTISSEMENT: Le Bison Kamado sera chaud pendant et pendant un certain temps après son utilisation.

AVERTISSEMENT: Lors de l'ouverture du couvercle à haute température, il est essentiel de soulever le couvercle légèrement au début, permettant à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité, afin d'éviter tout retour de flamme ou flare-up pouvant entraîner des blessures.

GUIDE DE CUISSON

Lisez et suivez ces conseils lorsque vous cuisinez avec votre Kamado :

- Ne cuisinez pas tant que le combustible n'a pas une couche de cendre.
- Avant de cuisiner, assurez-vous que les surfaces du gril et les outils sont propres et exempts de résidus alimentaires anciens.
- Lavez toujours vos mains avant et après avoir manipulé de la viande crue, ainsi qu'avant de manger.
- Ne pas utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments cuits et crus. Gardez toujours la viande crue séparée des aliments cuits et autres aliments.
- Assurez-vous que toute la viande soit bien cuite avant de la consommer.
- **ATTENTION:** Manger de la viande crue ou insuffisamment cuite peut entraîner des intoxications alimentaires (par exemple, des bactéries telles que E.coli). Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, coupez-la pour vérifier qu'elle soit bien cuite à cœur.
- **ATTENTION:** Si la viande est suffisamment cuite, le jus de viande doit être clair et ne présenter aucune trace de jus rose/rouge ou de coloration de la viande. Il est recommandé de précuire les morceaux de viande plus gros avant de les cuire définitivement sur votre gril.
- Après la cuisson sur votre Kamado, nettoyez toujours les surfaces de cuisson du gril et les ustensiles.

Cuisson à Basse Température

1. Allumez le charbon de bois selon les instructions précédentes. Ne déplacez pas et ne remuez pas les braises une fois qu'elles sont allumées.
2. Ouvrez complètement le ventilateur inférieur et laissez le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour créer un petit lit de braises chaudes.
3. Surveillez la température jusqu'à ce que le Kamado atteigne la température souhaitée. Fermez complètement le ventilateur inférieur pour maintenir cette température.

Guide de Fumage

1. Laissez le ventilateur inférieur légèrement ouvert. Fermez le ventilateur supérieur et continuez à vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires.
2. En utilisant des gants résistants à la chaleur, saupoudrez les copeaux de bois en cercle sur le charbon de bois chaud. UTILISEZ TOUJOURS des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des céramiques chaudes ou des surfaces de cuisson.

3. **ASTUCE:** Faites tremper les copeaux de bois ou les planches de cuisson dans de l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumage.

Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour fumer.

Cuisson à Haute Température

1. Allumez le charbon de bois en suivant les instructions de la section "Allumer le Kamado" dans ce manuel. Fermez le couvercle et ouvrez complètement les bouches d'aération supérieure et inférieure.
2. Fermez la bouche d'aération supérieure à moitié et continuez de vérifier la température pendant quelques minutes supplémentaires.

Vous êtes maintenant prêt à utiliser le Kamado pour griller ou rôtir.

TYPE DE CUISSON	VENT SUPÉRIEURE	VENT INFÉRIEURE	COUVERCLE	TEMPERATURE
LENTE / FUMER	PRESQUE FERMÉ	PRESQUE FERMÉ	OUVERT	83° C - 108° C
GRILLER / RÔTIR	PRESQUE OUVERT	MI-OUVERT	OUVERT	163° C - 191° C
SAISIR	OUVERT	OUVERT	OUVERT	260° C - 330° C

Nettoyage de votre Kamado

- Le Kamado est un grill autonettoyant. Chauffez-le à 260°C pendant 30 minutes et il brûlera toute la nourriture et les débris restants.
- NE JAMAIS utiliser de l'eau ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre Kamado. Les parois sont poreuses et absorberont tous les liquides utilisés, ce qui pourrait provoquer une fissure du Kamado.
- Après que le Kamado ait refroidi, si la suie devient excessive, utilisez l'outil à cendres pour gratter les restes de charbon avant la prochaine utilisation.
- Ouvrez soigneusement le clapet inférieur et raclez la suie dans un petit conteneur de déchets sous l'ouverture du vent.
- Pour nettoyer la surface extérieure, attendez que le Kamado soit refroidi, puis utilisez un chiffon humide avec un détergent doux. Il est important de vérifier et de serrer les bandes, et d'huiler les charnières, deux fois par an ou plus si nécessaire.

Nettoyage des composants en acier inoxydable

Pour nettoyer les grilles et les grilles de cuisson, utilisez un nettoyant non abrasif une fois que l'appareil a complètement refroidi. La grille de cuisson plaquée chrome n'est pas compatible avec le lave-vaisselle ; utilisez un détergent doux avec de l'eau tiède et une brosse en acier inoxydable pour éliminer les résidus carbonisés restants.

Stockage

Lorsqu'il n'est pas utilisé et s'il est stocké à l'extérieur, couvrez le Kamado une fois complètement refroidi avec une housse de pluie appropriée. Il est recommandé de stocker le Kamado sous abri dans un garage ou un hangar pendant l'hiver pour une protection complète.

QUESTO MANUALE SI APPLICA A QUESTI PRODOTTI

BRABURA
GRILLS

Ref No: BCG0002
BISON KAMADO 22

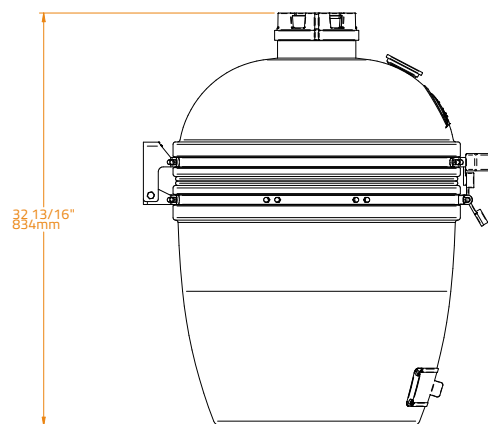
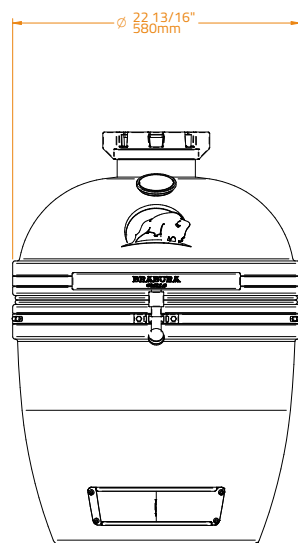
Specifiche del Prodotto _____	44
Elenco delle Parti _____	45
Avvertenze Generali sulla Sicurezza e sull'Installazione _____	46
Assemblaggio del Kamado _____	48
Accensione del Kamado _____	49
Guida alla Cucina _____	50
Pulizia, Manutenzione e Stoccaggio _____	52

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

BRABURA
GRILLS

PRODOTTO

Bison Kamado 22



SPECIFICHE

Riferimento	BCG0002
Materiale	Ceramica
Dimensioni Totali	Ø58 cm H 83,4 cm
Materiale delle griglie	Acciaio inox 304
Spessore delle griglie	7,0 mm
Materiale della scatola del fuoco	Ceramica Cordierite
Materiale del cestello per carbone	Acciaio inox 304
Materiale della guarnizione	Fibra di vetro
Cerniera	Cerniera con assistenza alla sollevamento
Materiale del blocco	Acciaio inox 304
Materiale del cappuccio superiore	Ghisa
Materiale dei regolatori	Acciaio inox 304
Peso	102 Kg

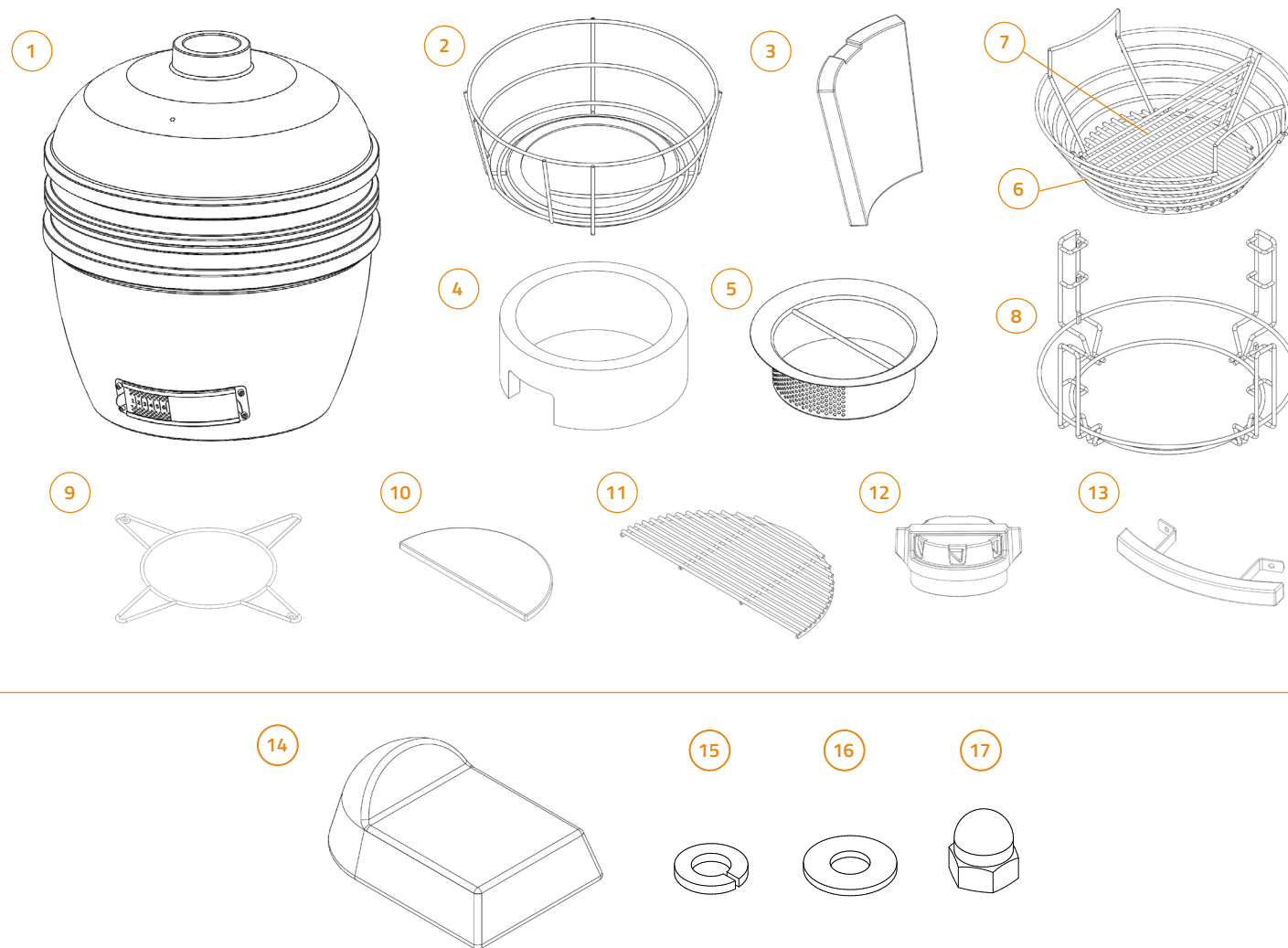
GARANZIA

Parti in acciaio inox 1 anno	1 anno
Corpo in ceramica 20 anni	20 anni

ELENCO DELLE PARTI

BRABURA
GRILLS

ITEM	NAME/NOMBRE/NAME/NOM/NOME	QTY
1	CERAMIC BODY	1
2	FIRE BOX BASKET	1
3	FIRE BOX SEGMENT	6
4	FIRE BOX SUPPORT	1
5	ASH BASKET	1
6	CHARCOAL BASKET	1
7	BASKET DIVIDER	1
8	GRATES SUPPORT	1
9	PIZZA STONE SUPPORT	1
10	PIZZA STONE	2
11	COOKING GRATE	2
12	TOP CAP	1
13	BAMBOO HANDLE	1
14	KAMADO FOOT	4
15	GROWER WASHER M8	2
16	FLAT WASHER M8	2
17	M8 DOME NUT	2



PERICOLO

PER LA TUA SICUREZZA

Un'installazione e una manutenzione improprie possono causare danni alla proprietà, lesioni o morte.

Non utilizzare il Bison Kamado come area di stoccaggio per materiali infiammabili. Potrebbe causare morte, esplosione o incendio.

CONSIGLIO

- **Non utilizzare questo apparecchio senza aver letto questo manuale.**
- **Non utilizzarlo in edifici, garage o in qualsiasi altra area chiusa o parzialmente chiusa. Questo potrebbe causare un accumulo di monossido di carbonio, con il rischio di lesioni o morte.**
- **Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.**

AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA E SULL'INSTALLAZIONE

BRABURA
GRILLS

Avvertenze sulla sicurezza

- Il corretto funzionamento del BRABURA Bison Kamado dipende dalla sua corretta installazione. Solo un installatore qualificato e un tecnico di servizio devono eseguire le regolazioni e la manutenzione del Bison Kamado. La corretta posizione e l'uso appropriato sono essenziali per garantire un funzionamento sicuro e senza problemi. Qualsiasi modifica non approvata apportata all'apparecchio annullerà la garanzia del prodotto.
- Scegli sempre una superficie dura e livellata per la posizione. Considera il peso del kamado.
- Non utilizzare il Kamado su terrazze o su altre superfici combustibili come erba secca, trucioli di legno, pacciame di foglie o corteccia decorativa. Assicurati che il Kamado sia posizionato almeno due metri lontano da oggetti infiammabili.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente per uso esterno. Non utilizzarlo al chiuso.
- NON lasciare mai un fuoco acceso incustodito.
- Tieni bambini e animali domestici a una distanza di sicurezza dal forno quando è in uso.
- Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio: NON accendere questo prodotto, lasciarlo bruciare lentamente o raffreddarsi in spazi chiusi.
- Non utilizzare questo prodotto in una tenda, una roulotte, un'auto, una cantina, una soffitta o una barca.
- Non utilizzare questo Kamado come una stufa.
- ATTENZIONE: Non utilizzare benzina, spiritoso, liquido per accendini, alcol o altri prodotti chimici simili per accendere o riaccendere il fuoco. Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN1860-3.
- Si consiglia vivamente di utilizzare carbone di legna nel Kamado. Brucia più a lungo e produce meno cenere, che può limitare il flusso d'aria. Non utilizzare carbone in questo prodotto.
- IMPORTANTE: Quando si apre il coperchio a temperature elevate, è essenziale sollevare solo leggermente il coperchio, in modo che l'aria entri lentamente e in sicurezza, evitando qualsiasi retroflusso o fiammate che potrebbero causare lesioni.
- Non utilizzare sotto tendoni, ombrelloni o gazebi.
- ATTENZIONE: Questo prodotto diventerà molto caldo. Usa sempre guanti resistenti al calore quando maneggi ceramiche calde o superfici di cottura. Non cercare di rimuovere la scatola del fuoco o il cestello per carbone quando sono pieni di carboni ardenti.
- Lascia che l'unità si raffreddi completamente prima di spostarla o riporla.
- Non spostarla durante il funzionamento.
- Ispeziona sempre l'unità prima dell'uso per segni di usura o danni, e sostituiscila quando necessario.

- Non sottovalutare il peso del coperchio. Non lasciare mai cadere il coperchio quando lo chiudi, assicurati che nessuna parte del corpo o attrezzi per grigliare siano tra la base dell'unità e il coperchio.

Sicurezza del carbone

- Non aggiungere mai liquido accenditore su carboni già caldi o tiepidi.
- Non utilizzare mai benzina, cherosene o altri fluidi altamente volatili come accenditori a causa del rischio di esplosione.
- Non utilizzare mai un accenditore elettrico sotto la pioggia o quando si è in piedi su terreno bagnato.
- Quando si utilizzano bricchette a combustione rapida, non usare altri accenditori insieme ad esse. Non aggiungere bricchette a combustione rapida una volta che i carboni sono accesi. Aggiungere solo bricchette di carbone normale se necessario.
- Una volta acceso il Bison Kamado, non toccare i carboni o i pezzi di legno per vedere se sono caldi. Tenere il Bison Kamado scoperto fino a quando non è pronto per cucinare.
- Permetti sempre che i carboni si spengano completamente e lascia che le ceneri si raffreddino completamente prima di smaltirle.
- Smaltisci le ceneri fredde avvolgendole in un foglio di alluminio resistente e mettendole in un contenitore non combustibile. Assicurati che non ci siano materiali combustibili nelle vicinanze.
- Metti il carbone solo nel vassoio per carbone e in nessun altro posto.
- I carboni spenti e le ceneri devono essere collocati a una distanza di sicurezza da tutte le strutture e materiali combustibili.
- Non lasciare mai i carboni e le ceneri nel Bison Kamado incustoditi.
- Chiudendo entrambe le prese d'aria, le braci si spegneranno, questo richiederà circa 10-20 minuti. Non usare mai l'acqua per spegnere il carbone, in quanto potrebbe danneggiare il Kamado in ceramica.

Conserva queste istruzioni

BRABURA Grills non può essere ritenuta responsabile per danni o lesioni causati da un uso o installazione impropri di questo apparecchio.

MONTAGGIO DEL KAMADO

BRABURA
GRILLS

Sfondamento dell'unità

Il tuo BRABURA Bison Kamado arriva pre-assemblato e richiede pochissima configurazione. Tuttavia, raccomandiamo l'uso di un aiuto professionale durante l'installazione dell'unità, poiché un'installazione impropria potrebbe influire sulla garanzia. Rimuovi l'unità dalla scatola insieme a tutte le parti individuali e verifica che non ci siano danni all'unità o alle parti. Diverse parti del Bison Kamado vengono spedite con imballaggi protettivi e supporti che dovranno essere semplicemente sballati e posizionati. Avrai bisogno di una seconda persona per aiutarti a spostare il kamado al fine di evitare danni al prodotto.

Passo 01: Posiziona le quattro gambe del kamado (4 pezzi) su una superficie piana, stabile e non combustibile. Assicurati che il corpo in ceramica (1 pezzo) sia posizionato saldamente su tutte e quattro le gambe, fornendo una base stabile.

Passo 02: Inserisci il supporto per la scatola del fuoco (1 pezzo) nella parte inferiore del kamado, quindi posiziona la cesta per la scatola del fuoco (1 pezzo) saldamente sopra il supporto.

Passo 03: Posiziona con attenzione i segmenti della scatola del fuoco (6 pezzi) all'interno della cesta per la scatola del fuoco, formando la scatola del fuoco del kamado.

Passo 04: Posiziona la cesta per la cenere (1 pezzo) all'interno del kamado, assicurandoti che riposi saldamente sulla cesta per la scatola del fuoco.

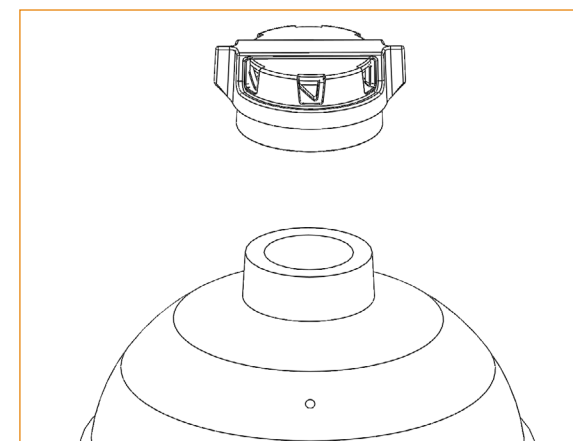
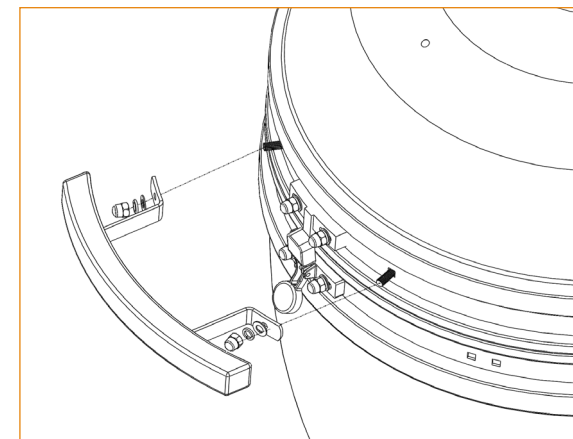
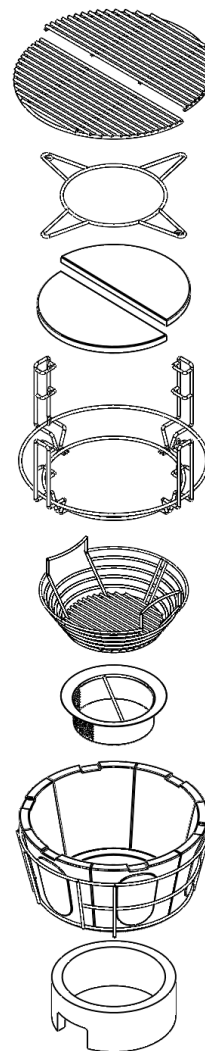
Passo 05: Collega il divisore per la cesta (1 pezzo) alla cesta per il carbone (1 pezzo), quindi posiziona questo assemblaggio all'interno del kamado, sopra la cesta per la cenere.

Passo 06: Posiziona il supporto per la griglia (1 pezzo) sopra la scatola del fuoco, assicurandoti che riposi saldamente sui sei segmenti di pietra.

Passo 07: Posiziona il supporto per la pietra per pizza (1 pezzo) nella sezione inferiore del supporto per la griglia, quindi posiziona le pietre per pizza (2 pezzi) sul supporto per prepararle alla cottura. In alternativa, posiziona le griglie di cottura (2 pezzi) all'altezza desiderata, a seconda che tu stia cucinando lentamente, affumicando, grigliando o rosolando.

Passo 08: Installa la maniglia in bambù (1 pezzo) utilizzando le viti preinstallate nel coperchio, le rondelle piatte M8 (2 pezzi) e le rondelle di supporto M8 (2 pezzi).

Passo 09: Posiziona il coperchio superiore (1 pezzo) al suo posto per completare l'assemblaggio del tuo Bison Kamado.



ACCENDERE IL KAMADO

BRABURA
GRILLS

Cura e Prima Accensione del Bison Kamado

1. Per accendere il fuoco, posiziona dei giornali arrotolati e alcuni cubetti accenditori o accendifuoco solidi sulla cesta per il carbone, alla base del Kamado. Poi, metti due o tre manciate di carbone di legna sopra i giornali.
2. NON utilizzare benzina, spiritoso, liquido per accendini, alcol o altri chimici simili per accendere o riaccendere.
3. Apri la ventola inferiore e accendi i giornali usando un accendino a lungo becco o fiammiferi di sicurezza.
4. NON sovraccaricare l'unità con combustibile. Se il fuoco è troppo intenso, il calore potrebbe danneggiare il Kamado. Lascia bruciare finché tutto il combustibile non è consumato e il fuoco si spegne. Se i primi accensioni sono troppo caldi, potrebbero danneggiare la guarnizione in feltro prima che abbia avuto il tempo di maturare con l'uso.

Dopo il primo utilizzo, ispeziona tutti i fissaggi per verificarne la tenuta. La fascia metallica che collega il coperchio alla base si espanderà a causa del calore e potrebbe allentarsi. Si consiglia di controllare e, se necessario, stringere la fascia con una chiave inglese. Ora puoi utilizzare il tuo Kamado come di consueto.

Accendere il Kamado

NOTA: Seguire sempre le avvertenze di sicurezza in questo manuale durante l'uso del Bison Kamado. Assicurati che il Kamado sia posizionato su una superficie permanente, piatta, livellata, resistente al calore e non combustibile, lontano da oggetti infiammabili. Posiziona il Kamado con un minimo di 2 m di spazio sopra e almeno 2 m di distanza da altri oggetti circostanti.

1. Per accendere il fuoco, posiziona dei giornali arrotolati e alcuni cubetti accenditori o accendifuoco solidi sulla cesta per il carbone, alla base del Kamado. Poi, metti due o tre manciate di carbone di legna sopra i giornali.
2. NON utilizzare benzina, spiritoso, liquido per accendini, alcol o altri chimici simili per accendere o riaccendere.
3. Apri la ventola inferiore e accendi i giornali usando un accendino a lungo becco o fiammiferi di sicurezza. Una volta che il fuoco si è acceso, lascia la ventola inferiore e il coperchio aperti per circa 10 minuti per creare un letto di braci calde.
4. Lascia che il carbone si scaldi e mantienilo rosso per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul Kamado. NON cucinare prima che il combustibile abbia uno strato di cenere. Si raccomanda di non sollevare o girare i carboni una volta che sono accesi. Questo permette ai carboni di bruciare in modo più uniforme ed efficiente.

5. Una volta acceso, usa solo guanti resistenti al calore quando maneggi ceramiche calde o superfici di cottura.

Rifornimento del Bison Kamado

Con la ventola superiore e inferiore chiuse, il Kamado manterrà una temperatura elevata per diverse ore. Se è necessario un tempo di cottura più lungo (ad esempio, quando si arrostitisce un intero taglio di carne o si fa una cottura lenta a fumare), potrebbe essere necessario aggiungere altro carbone. Apri il coperchio, aggiungi altro carbone e continua a cucinare come indicato in questo manuale.

Spegnimento del fuoco

Per spegnere l'unità: smetti di aggiungere combustibile e chiudi tutte le ventole e il coperchio per consentire al fuoco di spegnersi naturalmente. NON utilizzare acqua per spegnere il carbone, poiché potrebbe danneggiare le parti in ceramica del kamado.

ATTENZIONE: Il Bison Kamado sarà caldo durante e per un periodo di tempo dopo l'uso.

ATTENZIONE: Quando si apre il coperchio a temperature elevate, è essenziale sollevare il coperchio solo leggermente all'inizio, permettendo all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando qualsiasi ritorno di fiamma o fiammate che potrebbero causare lesioni.

Leggi e segui questi consigli quando cucini sul tuo Kamado:

- NON cucinare finché il combustibile non ha uno strato di cenere.
- Prima di cucinare, assicurati che le superfici della griglia e gli utensili siano puliti e privi di residui di cibo vecchio.
- Lava sempre le mani prima e dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiare.
- NON utilizzare gli stessi utensili per maneggiare cibi cotti e crudi. Tieni sempre la carne cruda separata da quella cotta e da altri cibi.
- Assicurati che tutta la carne sia cotta completamente prima di mangiarla.
- **ATTENZIONE:** Mangiare carne cruda o poco cotta può causare intossicazione alimentare (ad esempio, batteri come E.coli). Per ridurre il rischio di carne poco cotta, tagliala per verificare che sia cotta fino in fondo.
- **ATTENZIONE:** Se la carne è cotta a sufficienza, il succo della carne dovrebbe essere chiaro e non dovrebbero esserci tracce di succo rosa/rosso o colorazione della carne. È consigliato pre-cuocere pezzi di carne più grandi prima di cuocerli definitivamente sulla griglia.
- Dopo aver cucinato sul tuo Kamado, pulisci sempre le superfici della griglia e gli utensili da cucina.

Cucina a Bassa Temperatura

1. Accendi il carbone a pezzi seguendo le istruzioni sopra riportate. NON spostare o mescolare i carboni una volta accesi.
2. Apri completamente la ventola inferiore e lascia il coperchio aperto per circa 10 minuti per creare uno strato di braci calde.
3. Monitora il Kamado finché non raggiunge la temperatura desiderata. Chiudi completamente la ventola inferiore per mantenere la temperatura.

Ora sei pronto per utilizzare il Kamado per la cottura lenta.

Guida alla Affumicatura

1. Lascia leggermente aperta la ventola inferiore. Chiudi la ventola superiore e continua a controllare la temperatura per alcuni minuti.
2. Usando guanti resistenti al calore, spargi le scaglie di legno a cerchio sopra il carbone caldo. USA SEMPRE guanti resistenti al calore quando maneggi ceramiche calde o superfici di cottura.
3. **CONSIGLIO:** Immergi le scaglie di legno o le tavole di cottura in acqua per 15 minuti per prolungare il processo di affumicatura.

Ora sei pronto per utilizzare il Kamado per affumicare.

Cucina a Alta Temperatura

1. Accendere il carbone secondo le istruzioni riportate nella sezione "Accensione del Kamado" di questo manuale. Chiudere il coperchio e aprire completamente le prese d'aria superiore e inferiore.
2. Chiudere la presa d'aria superiore a metà e controllare la temperatura per alcuni minuti.

Ora il Kamado è pronto per essere utilizzato per grigliare o arrostitire.

TIPI DI COTTURA	VENT SUPERIORE	VENT INFERIORE	COPERCHIO	TEMPERATURA
LENTO / AFFUMICATURA	QUASI CHIUSA	QUASI CHIUSA	APERTO	83° C - 108° C
GRIGLIA / ARROSTO	QUASI APERTA	PARZIALMENTE APERTA	APERTO	163° C - 191° C
SCOTTARE	APERTA	APERTA	APERTO	260° C - 330° C

PULIZIA, MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

BRABURA
GRILLS

Pulizia del tuo Kamado

- Il Kamado è una griglia autopulente. Scaldalo a 260°C per 30 minuti e brucerà via tutti i residui di cibo e detriti.
- NON usare acqua o altri tipi di prodotti per la pulizia per pulire l'interno del tuo Kamado. Le pareti sono porose e assorbiranno qualsiasi liquido usato, il che potrebbe causare crepe nel Kamado.
- Dopo che il Kamado si è raffreddato, se la fuliggine è eccessiva, usa lo strumento per la cenere per raschiare via i residui di carbone prima del prossimo utilizzo.
- Apri con attenzione la ventola inferiore e raccogli la fuliggine in un piccolo contenitore per i rifiuti sotto l'apertura della ventola.
- Per pulire la superficie esterna, aspetta che il Kamado si raffreddi e usa un panno umido con un detergente delicato. È importante controllare e stringere le fascette e lubrificare le cerniere due volte all'anno o più frequentemente se necessario.

Pulizia dei Componenti in Acciaio Inossidabile

- Per pulire le griglie e le grate, usa un detergente non abrasivo una volta che l'unità si è completamente raffreddata. La griglia cromata per la cottura non è lavabile in lavastoviglie; usa un detergente delicato con acqua calda e spazzola i componenti con una spazzola in acciaio inox per rimuovere eventuali materiali carbonizzati residui.

Conservazione

Quando non viene utilizzato, e se conservato all'esterno, coprire il Kamado con una copertura adatta una volta completamente raffreddato. Si consiglia di riporre il Kamado sotto copertura in un garage o in un capanno durante l'inverno per una protezione completa.

Share Life
Share Experiences

[visit braburagrills.com](http://braburagrills.com)

AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6 VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220 BADAJOZ SPAIN