



Kamado BBQ

Instruction manual



(EN)	Kamado BBQ	2	(DE)	Kamado Grill	32
	<u>Instruction manual</u>			<u>Bedienungsanleitung</u>	
(NL)	Kamado BBQ	12	(IT)	Barbecue Kamado	42
	<u>Gebruikshandleiding</u>			<u>Manuale di istruzioni</u>	
(FR)	Barbecue Kamado	22	(ES)	Barbacoa Kamado	52
	<u>Mode d'emploi</u>			<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
DR826

Safety Instructions

- Read all instructions before use and retain for future reference.
- **Warning!** Keep children and pets away from the BBQ at all times. Do not allow children to operate it.
- **Warning! This barbecue will become very hot.** DO NOT move during operation or immediately after use before it completely cools down. 
- Do not use indoors!
- **Warning! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!** Use only fire lighters complying to EN1860-3!
- Never use any volatile to start the charcoal as it is dangerous and can add unwanted flavour to your food. Electric start-up is recommended.
- **Warning:** Use caution when cooking as the appliance surfaces get hot. To avoid burns, always use protective gloves to adjust top and bottom vents when in use. Do not wear loose clothing near the appliance.
- Position on a flat, stable surface.
- Only operate the appliance on a hard, level surface capable of supporting the its weight when fully loaded.
- Never operate on wooden surface, wood deck or the like under any conditions.
- Do not use on boats or recreational vehicles.
- Use purpose designed barbecue tools with long, heat resistant handles.
- Do not cover the appliance before it completely cools down.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not modify the appliance in any way.
- Any modification of the appliance, misuse, or failure to follow the instructions may be dangerous and will invalidate your warranty.

- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. Only use original parts and accessories.
- Do not use this appliance in enclosed areas, or near flammable materials (Petroleum based products, thinners or any other object that carries a flammable warning label).
- Do not place the appliance under combustible structures, such as garage, porch, patio or carport. Burning charcoal gives off monoxide, which has no odour but can cause death.
- Do not store or use gasoline or Methyalted Fuels or any other flammable vapours and liquids in the vicinity of this appliance.
- Do not store any gas cylinder in the vicinity of this appliance.
- The appliance must not have any overhead obstruction, e.g. trees, shrubs, lean-to roofs. Ensure a clearance of at least 1m around the appliance for ample ventilation.
- Do not use to heat any sealed glass/container with food. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in personal injury or damage to the appliance.
- Clean the appliance after use.

Introduction

- Please take a few minutes to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this appliance will provide the best possible performance from your BUFFALO product.
- BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.
- Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.

Installation

- This appliance is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area.
- The sides of the barbecue should **NEVER** be closer than 1 metre from any combustible surface, including trees and fences and make sure that there are no heat sources nearby (cigarettes, open flames, spark etc.). Keep away from any flammable materials!

Operation

This Kamado BBQ is the complete outdoor appliance that allows you to sear, grill, bake and smoke all types of food. For best results, we recommend using natural lump charcoal made from hardwoods. Compared to briquettes, natural charcoals start faster, burn cleaner and longer, reach higher temperatures and produce less ash. Left-over natural charcoal also relights for re-use but ensure to knock off excess ashes from the charcoal first.

Charcoal and airflow

- Open the lid.
- Fill the inner fire bowl with enough charcoal to cover the air holes in the bowl wall.
Note: For smoking foods at low temperatures for longer period of time (≥ 1.5 hours), you will need to add a little more charcoal, up to approximately 2" (50mm) above the air holes.
- Build a charcoal cone with large chunks at the bottom and small ones at the top. Dumping charcoal directly into the fire bowl will allow small pieces to block the air holes in the charcoal grate, which will prevent the BBQ from reaching grilling and searing temperatures.

Lighting charcoal

Note: Before re-starting the BBQ, knock off excess ashes from any remaining charcoal.

1. Open the top and bottom vents fully open.
2. Light charcoal with an electric starter or approved BBQ starters.
3. Let the charcoal burn until white and ashy on the surface.

Caution: Do not use lighter fluids. Liquid chemicals are a fire hazard and they will impregnate the ceramic material and impact an undesirable taste to food.

Caution: Do not use briquette charcoal. This type of charcoal cannot reach temperature above 500°F/260°C and it does not offer true charcoal flavour.

Setting temperature

1. When charcoal is ready, level it out for even heat distribution.
2. Close the lid.
3. Set the top and bottom vents to the desired temperature settings. Increasing air flow through top and bottom air vents increases cooking temperature, just as decreasing air flow slows the burn and lowers the cooking temperature. Closing both top and bottom vents starves the charcoal of oxygen and shuts down the fire.

	Top vent		Bottom vent
Searing		500°F 260°C	
Grilling		300~450°F 149~233°C	
Smoking		225~250°F 107~121°C	

4. Give your kamado 5-15 minutes to settle into the desired cooking temperature before putting food on the BBQ.

CAUTION!

- The cooking temperatures are controlled by adjusting the top and bottom vents.
- Decide if you are cooking low and slow, then do not let the BBQ get too hot. Keep the temperature low, it takes hours to cool down.
- Continuous grilling at extreme high temperatures will cause the felt gasket to burn.

Start cooking

- Use a wire grill brush to clean the cooking grate. Let it dry well and put onto the fire bowl.
- Lay food on the grate to start cooking.

Note: As needed during cooking interval, you can add more charcoal using the grate, but being careful not to burn yourself with the hot food or cooking grid.

Cooking temperature guide

Note: All cooking times are approximate and provided for reference only.

SMOKING			
Food	Size	Cooking time	Meat temp.
Beef: Roasts, ribs	3-4 lb. (1.3-1.8kg)	3-4 hours	225°F/107°C
Pork: Loin Roasts Ribs	2-4 lb. (5kg) 4.5 lb. (2kg) Full grate	2-3 hours 1.5-2.5 hours 3-4 hours	225°F/107°C 225°F/107°C 225°F/107°C
Poultry: Chicken Turkey	4 lb. (1.8kg) 10-15 lb. (4.5-6.8kg)	1-2 hours 3-4.5 hours	250°F/121°C 250°F/121°C

GRILLING			
Food	Size	Cooking time	Meat temp.
Beef: Steaks Kebabs Hamburger Patty Sirloin tip Ribs cut in Tenderloin	1" (25mm) thick 1" (25mm) cubes 1/2" (12mm) thick 3.5-4 lb. (1.5-1.8kg) Cut in 1-rib portions Half 2-3 lb. (0.9-1.3kg) Whole 4-6 lb. (1.8-2.7kg)	3-4 min./side 4-5 min./side 3-4 min./side 20-25 min./lb. 10 min./side 10-12 min./side 12-15 min./side	160°F / 71°C 145-160°F / 63-71°C 160°F / 71°C 145-160°F / 63-71°C 160°F / 71°C 145°F / 63°C 160°F / 71°C
Chicken: Breast halves, bone-in Breast halves, boneless Legs or thighs Drumsticks	6-8 oz. (170-226g) each 4 oz. (113g) each 4-8 oz. (113-226g)\ 4 oz. (113g) 3 oz. (56-85g)	10-15 min./side 6-8 min./side 10-15 min./side 8-12 min./side 8-12 min./side	170°F/77°C 170°F/77°C 180°F/82°C 180°F/82°C 180°F/82°C

Preventing Flare-ups

When cooking above 500°F/260°C, with both top and bottom vents closed, rapidly opening the lid will create a sudden rush of oxygen into the BBQ and thus cause a flare-up of flames.

1. When in this cooking mode, we recommend that, prior to opening the lid, you open both top and bottom vents to allow oxygen to stabilize inside the BBQ, minimizing the possibility of flare-ups.
2. Lift the lid 1" (25mm) first. Then wait for about 3 seconds before fully opening the BBQ.

Cleaning, care & maintenance



Warning!

- **Regularly clean your barbecue between uses, especially after extended periods of storage.**
- **Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning, care & maintenance, and storage. Never clean the barbecue surfaces with water while still hot.**

- To extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months. (There is a cover available for use with this ceramic BBQ, which is sold separately with the code of DA406)
- Inspect the barbecue on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the appliance. It may be necessary to dry the barbecue internally. It is possible for mould to grow on any fat-gathering parts. This should be cleaned off with hot soapy water.

Cooking grate and fire bowl

- Regularly remove excess grease or fat using a cloth dampened with hot soapy water. Dry thoroughly.
- Excess fat and food debris can be removed from inside the body using a soft brush.
- Let dry thoroughly.

Removing ashes

- Routinely remove ashes underneath the fire bowl.
- If there is partially used charcoal in the BBQ, stir the charcoal so that any ash in the fire bowl will drop down.
- Open the bottom draft door and place a small container under the opening to catch the ash. Or remove the cooking grate and charcoal grate then remove the ash directly.
- Dispose of cooled ashes by placing them in aluminium foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.

Long-term maintenance

- The wood side shelves should be covered when not in use and may require refinishing from time to time.
- Routinely check the spring assist band to make sure all the bolts are tight and secure.
- When moving the barbecue, ensure to unlock the castors first. Do not push to move. Pull from the back hinge instead of the handle in the front.
- Do not remove the fire bowl. The purpose of the fire bowl is to hold the lump charcoal and will continue to work even if it is cracked.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
Flare-up	Excessive fat in meat	Trim fat from meat before grilling
	Excessive cooking temperature	Set the top and bottom vents to lower settings
	Lid is lifted so quickly that oxygen rushes into the BBQ causing a flare-up.	Lift the lid 1" (25mm) first. Then wait for about 3 seconds before fully opening the BBQ.

Technical specifications

Note: Due to our continuing program of research and development, the specifications herein may be subject to change without notice.

Model	Max. load of each side shelf	Dimensions h x w x d mm	Weight
DR826	10kg	1180 x 1330 x 760	83kg

Compliance

BUFFALO parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of BUFFALO.
Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, BUFFALO reserve the right to change specifications without notice.

Assembly instructions



Tools Required for Assembly (Included)

Wrench		x 1
--------	---	-----

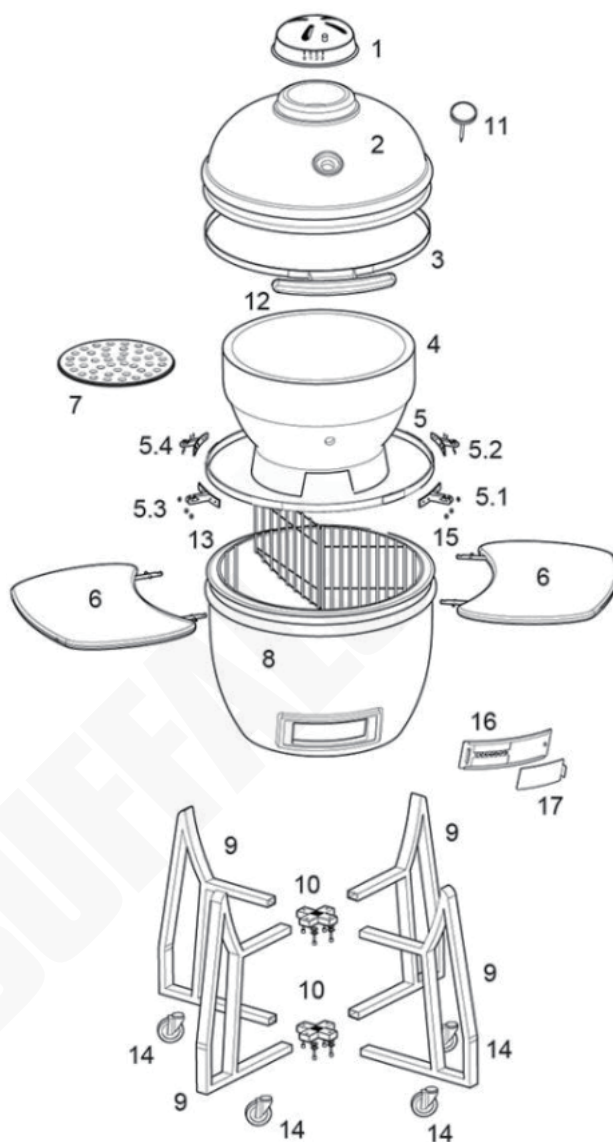


IMPORTANT!

- The assembly of this barbecue requires at least 2 people.
- Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.
- Please read the Important Information section carefully before assembly and use of your barbecue.

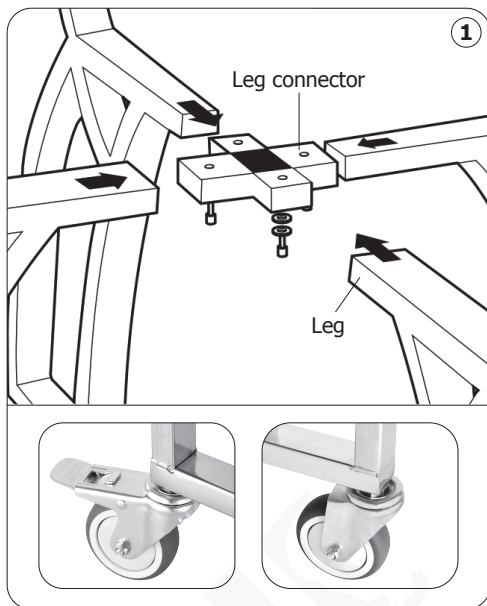


Parts list



Note: Specifications subject to change without prior notice.

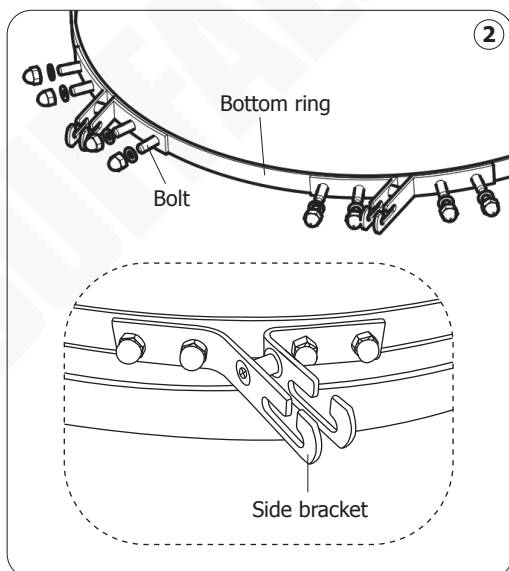
Assembly steps



Step 1: Assemble the Cart

- Remove all screws and washers from the leg connectors.
- Flip the legs upside down for easy assembly.
- Insert the connectors into the leg ends. Fix the joint with the lock washers, flat washers and screws.
- Mount the castor onto the leg bottom and tighten the nut with the wrench provided. Repeat with the other castors.
- Check cart balance and tighten all screws in place.
- Set the brakes on the castors to keep the cart in position.

Note: While assembly, ensure to leave screws loose to allow adjustment for the cart. Or, it can be difficult to get all screws in.



Step 2: Mount the Shelf brackets

- Take all parts out of BBQ. Then lift and locate the BBQ body carefully onto the cart, ensuring the draft door at the bottom is centred between 2 legs.

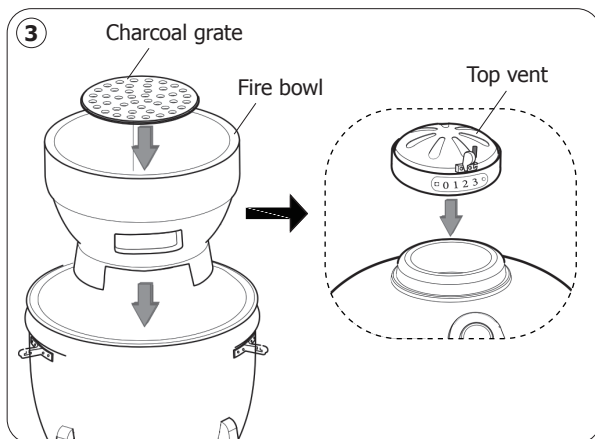


The BBQ is heavy and requires 2 people for lifting and maybe a third person for guiding into the cart!

- Remove the nuts and washers from the bolts welded on the metal bottom band on the ceramic grill body.
- Hang the side brackets on the bolts and ensure the bracket's slots are facing up.
- Attach the washers and acorn nuts consecutively to the brackets. Then tighten with the wrench provided.

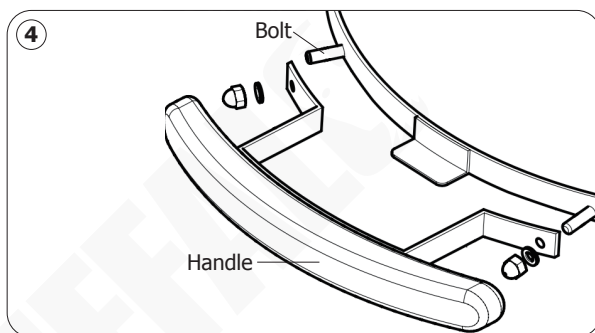
Note: Side brackets are marked on the back with letters indicating their position (e.g., LF=Left front bracket while RB=Right Back bracket.)

Assembly steps



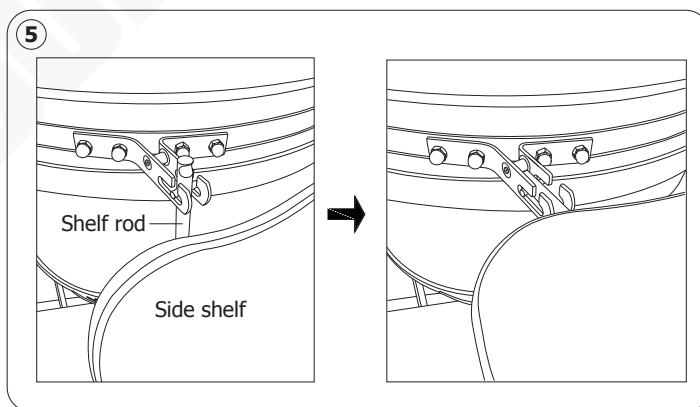
Step 3: Assemble the BBQ

- Place the fire bowl into the BBQ, then the charcoal grate into the fire bowl.
- Place the cooking grid on the fire bowl with its hinged section facing front.
- Close the lid so that the spring clips at the BBQ rear are fully engaged.
- Locate the top vent in place.



Step 4: Mount the handle

- Remove the nuts and washers from the bolts welded on the top ring on the ceramic grill body.
- Hang the handle's brackets on the bolts.
- Attach the washers and acorn nuts consecutively to the brackets. Then tighten with the wrench provided.



Step 5: Mount the side shelves

- Insert the shelf rod into the bracket slot.
- Tilting the shelf slightly up and sliding in or out allows you to deploy or store the shelf.

Veiligheidsinstructies

- Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- **Waarschuwing!** Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van de BBQ. Laat kinderen het product niet gebruiken.
- **Waarschuwing! Deze barbecue wordt erg heet.** NIET tijdens of direct na gebruik verplaatsen voordat het volledig is afgekoeld. 
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- **Waarschuwing! Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken!** Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!
- Gebruik nooit vluchtige stoffen om de houtskool te starten, omdat dit gevaarlijk is en een ongewenste smaak aan uw voedsel kan geven. Elektrisch starten wordt aanbevolen.
- **Waarschuwing:** Wees voorzichtig tijdens het koken, omdat de oppervlakken van het apparaat heet worden. Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u de bovenste en onderste ventilatieopeningen tijdens gebruik aanpast om brandwonden te voorkomen. Draag geen losse kleding in de buurt van het apparaat.
- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een harde, vlakke ondergrond die het gewicht kan ondersteunen wanneer het volledig geladen is.
- Niet gebruiken op houten oppervlaktes, een houten dek of iets dergelijks.
- Niet gebruiken op boten of in recreatieve voertuigen.
- Gebruik keukengerei dat speciaal ontworpen is barbecues met lange, hittebestendige handgrepen.
- Dek het apparaat niet af voordat deze volledig is afgekoeld.
- Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Modificeer het apparaat op geen enkele manier.
- Elke modificatie van het apparaat, verkeerd gebruik of het niet opvolgen van de instructies kan gevaarlijk zijn en verklaart uw garantie ongeldig.

- Gebruik nooit accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet in gesloten ruimtes of in de buurt van brandbare materialen (producten op petroleumbasis, verdunners of andere voorwerpen met een waarschuwingslabel voor brandbare stoffen).
- Plaats het apparaat niet onder brandbare constructies, zoals een garage, veranda, terras of carport. Bij brandend houtskool komt koolmonoxide vrij, dat geurloos is maar dodelijk kan zijn.
- Bewaar of gebruik geen benzine, gemethyleerde brandstoffen of andere brandbare dampen en vloeistoffen in de buurt van dit apparaat.
- Berg geen gasflessen op in de buurt van het apparaat.
- Er mogen boven het apparaat geen obstructies aanwezig zijn, zoals bomen, struiken of schuine daken. Zorg voor een vrije ruimte van minimaal 1 meter rondom het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Niet gebruiken om afgesloten glazen/containers met voedsel te verwarmen. Er kan namelijk druk worden opgebouwd waardoor de container barst, wat kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan het apparaat.
- Maak het apparaat na gebruik schoon.

Inleiding

- Neem even de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Correct onderhoud en gebruik van dit apparaat levert de best mogelijke prestaties voor uw BUFFALO-product.
- BUFFALO is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.
- Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

Installatie

- Dit apparaat is alleen bestemd voor gebruik buitenshuis en moet op een goed geventileerde plek worden geplaatst.
- De zijkanalen van de barbecue mogen zich **NOOIT** op minder dan 1 meter van brandbare oppervlakken bevinden, inclusief bomen en hekken. Zorg er bovendien voor dat er geen warmtebronnen in de buurt zijn (sigaretten, open vuur, vonken, enz.). Houd uit de buurt van ontvlambare materialen!

Bediening

Deze Kamado BBQ is het complete buitentoestel waarmee u allerlei soorten voedsel kunt braden, grillen, bakken en roken. Voor het beste resultaat raden wij aan natuurlijke houtskool van hardhout te gebruiken. In vergelijking met briketten start natuurlijke houtskool sneller op, brandt schoner en langer, bereikt hogere temperaturen en produceert minder as. Overgebleven natuurlijke houtskool kan ook opnieuw worden aangestoken voor hergebruik, maar zorg er wel voor dat u eerst overtollige as van de houtskool verwijdt.

Houtskool en luchtstroom

- Open het deksel.
- Vul de binnenste vuurschaal met genoeg houtskool om de luchtgaten in de wand van de schaal te bedekken.

Opmerking: Om voor langere tijd voedsel te roken bij lage temperaturen ($\geq 1,5$ uur), zult u wat meer houtskool moeten toevoegen tot ongeveer 50mm (2") boven de luchtgaten.

- Bouw een kegel van houtskool met grote stukken op de bodem en kleinere stukken bovenop. Door houtskool rechtstreeks in de vuurschaal te gooien, kunnen kleine stukjes de luchtgaten in het houtskoolrooster blokkeren, waardoor de BBQ de grill- en braadtemperatuur niet kan bereiken.

Houtskool aansteken

Opmerking: Verwijder overtollig as van de resterende houtskool voordat u de BBQ opnieuw start.

1. Open de bovenste en onderste ventilatieopeningen volledig.
2. Ontsteek houtskool met een elektrische starter of goedgekeurde BBQ-starters.
3. Laat de houtskool branden totdat het wit wordt en een laagje as heeft.

Opgelet: Gebruik geen aanmaakvloeistoffen. Vloeibare chemicaliën zijn een brandgevaar, zullen het keramische materiaal doordringen en het voedsel een ongewenste smaak geven.

Opgelet: Gebruik geen briketten. Dit soort houtskool kan geen temperaturen hoger dan 260°C/500°F bereiken en geeft geen echte houtskoolsmaak.

Temperatuurregeling

1. Wanneer de houtskool gereed is, verspreidt u het voor een gelijkmatige verdeling van de hitte.
2. Sluit het deksel.
3. Stel de bovenste en onderste ventilatieopeningen in op de gewenste temperatuurstellingen. De luchtstroom door de bovenste en onderste ventilatieopeningen vergroten, verhoogt de kooktemperatuur, net zoals een kleinere luchtstroom de verbranding vertraagt en de kooktemperatuur verlaagt. Door de bovenste en onderste ventilatieopeningen sluiten, krijgt de houtskool geen zuurstof meer en wordt het vuur gedoofd.

	Bovenste ventilatieopening	Onderste ventilatieopening
Braden	 500°F 260°C	
Grillen	 300~450°F 149~233°C	
Roken	 225~250°F 107~121°C	

4. Geef uw Kamado 5-15 minuten de tijd om de gewenste kooktemperatuur te bereiken voordat u het voedsel op de BBQ plaatst.

OPGELET!

- De kooktemperatuur wordt geregeld door de bovenste en onderste ventilatieopeningen aan te passen.
- Bepaal of u op een laag vuur en langzaam kookt en laat de BBQ vervolgens niet te heet worden. Houd de temperatuur laag en het duurt uren om af te koelen.
- Door onafgebroken te grillen bij extreem hoge temperaturen, zal de viltten pakking beginnen te verbranden.

Begin met koken

- Gebruik een stalen grillborstel om het grillrooster schoon te maken. Laat het goed drogen en installeer de vuurschaal.
- Leg het voedsel op het rooster om te beginnen met koken.

Opmerking: Indien nodig tijdens een kookinterval, kunt u meer houtskool toevoegen door de kantelfunctie van het rooster te gebruiken, maar pas op dat u zich niet verbrandt aan het hete voedsel of het grillrooster.

Kooktemperatuurgids

Opmerking: Alle bereidingstijden zijn benaderingen en dienen slechts ter referentie.

ROKEN			
Voedsel	Grootte	Bereidingstijd	Vleestemp.
Rundvlees: Braadstukken, ribben	1,3-1,8kg (3-4 lb.)	3-4 uur	107°C/225°F
Varken: Varkenshaas Braadstukken Ribben	5kg (2-4 lb.) 2kg (4,5 lb.) Volledig rooster	2-3 uur 1,5-2,5 uur 3-4 uur	107°C/225°F 107°C/225°F 107°C/225°F
Gevogelte: Kip Kalkoen	1,8kg (4 lb.) 4,5-6,8kg (10-15 lb.)	1-2 uur 3-4,5 uur	121°C/250°F 121°C/250°F

GRILLEN			
Voedsel	Grootte	Bereidingstijd	Vleestemp.
Rundvlees: Biefstuk Kebab Hamburgers Lendepunt Ribben gesneden in Ossenhaas	25mm (1") dik 25mm (1") blokjes 12mm (1/2") dik 1,5-1,8kg (3,5-4 lb.) Gesneden in 1-rib porties Half 0,9-1,3kg (2-3 lb.) Heel 1,8-2,7kg (4-6 lb.)	3-4 min./kant 4-5 min./kant 3-4 min./kant 20-25 min./lb. 10 min./kant 10-12 min./kant 12-15 min./kant	71°C/160°F 63-71°C/145-160°F 71°C/160°F 63-71°C/145-160°F 71°C/160°F 63°C/145°F 71°C/160°F
Kip: Borstelhelften, met bot Borstelhelften, zonder bot Poten of dijnen Kippenbouten	Elk 170-226g (6-8 oz.) Elk 113g (4 oz.) 113-226g (4-8 oz.) 113g (4 oz.) 56-85g (3 oz.)	10-15 min./kant 6-8 min./kant 10-15 min./kant 8-12 min./kant 8-12 min./kant	77°C/170°F 77°C/170°F 82°C/180°F 82°C/180°F 82°C/180°F

Steekvlammen voorkomen

Als u tijdens het koken bij temperaturen boven 260°C/500°F snel het deksel opent, met de bovenste en onderste ventilatieopeningen gesloten, komt er een plotselinge stoot zuurstof in de BBQ waardoor er dus een steekvlam wordt veroorzaakt.

1. Wanneer deze kookmethode wordt gebruikt, is het raadzaam om zowel de bovenste als de onderste ventilatieopening te openen voordat u het deksel opent om de zuurstof binnenin de BBQ te laten stabiliseren en de kans op steekvlammen te minimaliseren.
2. Til het deksel eerst 25mm (1") op. Wacht vervolgens ongeveer 3 seconden voordat u de BBQ volledig opent.

Reiniging, zorg & onderhoud



Waarschuwing!

- **Maak uw barbecue regelmatig schoon tussen gebruik, vooral na langdurige opslag.**
- **Zorg ervoor dat de barbecue en de onderdelen ervan voldoende zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt, onderhoudt of opbergt. Reinig de oppervlakken van de barbecue nooit met water als deze nog heet is.**

- Om de levensduur van uw barbecue te verlengen en de conditie ervan te behouden, raden wij u ten zeerste aan om het apparaat af te dekken wanneer u deze voor langere tijd buiten laat staan, vooral tijdens de wintermaanden. (Er is een hoes beschikbaar voor gebruik met deze keramische BBQ, deze is afzonderlijk verkrijgbaar met de code DA406)
- Inspecteer de barbecue regelmatig omdat er vocht of condensatie kan ontstaan, wat kan leiden tot schade aan het apparaat. Het is misschien nodig om de barbecue intern te drogen. Het is mogelijk dat er schimmel groeit op alle delen waar zich vet ophoopt. Dit dient te worden gereinigd met een heet sopje.

Kookrooster en vuurschaal

- Verwijder overtollig vet regelmatig met een doek die u eerst vochtig maakt in een heet sopje. Grondig drogen.
- Overtollig vet en voedselresten kunnen met een zachte borstel uit de behuizing worden verwijderd.
- Laat goed drogen.

As verwijderen

- Verwijder regelmatig as onder de vuurschaal.
- Als de BBQ nog gedeeltelijk gebruikte houtskool bevat, schept u de houtskool om zodat de as in de vuurschaal omlaag valt.
- Open de onderste luchtklep en plaats een kleine bak onder de opening om de as op te vangen. U kunt ook het kookrooster en het houtskoolrooster verwijderen om de as vervolgens direct te verwijderen.
- Dank de afgekoelde as af door het in aluminiumfolie te leggen, in water te laten weken en in een niet-brandbare container weg te gooien.

Onderhoud op lange termijn

- De houten zijschappen moeten worden afgedekt wanneer deze niet worden gebruikt en moeten van tijd tot tijd opnieuw worden afgewerkt.
- Controleer regelmatig de veerhulpband om er zeker van te zijn dat alle bouten nog goed vastzitten.
- Ontgrendel eerst de zwenkwielen voordat u de barbecue verplaatst. Niet duwen om te verplaatsen. Trek aan het achterscharnier in plaats van de handgreep aan de voorzijde.
- Verwijder de vuurschaal niet. Het doel van de vuurschaal is om de houtskool vast te houden en deze zal blijven werken, zelfs als het gebarsten is.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oplaaian	Overtollig vet in vlees	Snij vet af van het vlees voordat u begint met grillen
	Te hoge kooktemperatuur	Stel de bovenste en onderste ventilatieopeningen in op de laagste instellingen
	Deksel wordt te snel opgetild waardoor de BBQ een stoot zuurstof krijgt en een steekvlam wordt veroorzaakt.	Til het deksel eerst 25mm (1") op. Wacht vervolgens ongeveer 3 seconden voordat u de BBQ volledig opent.

Technische specificaties

Opmerking: Als gevolg van ons voortdurende programma van onderzoek en ontwikkeling, kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Max. belasting van elke zijschap	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht
DR826	10kg	1180 x 1330 x 760	83kg

Productconformiteit

De onderdelen van BUFFALO-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van BUFFALO.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt BUFFALO het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Installatie-instructies



Vereist gereedschap voor installatie (inbegrepen)

Sleutel		x 1
---------	---	-----

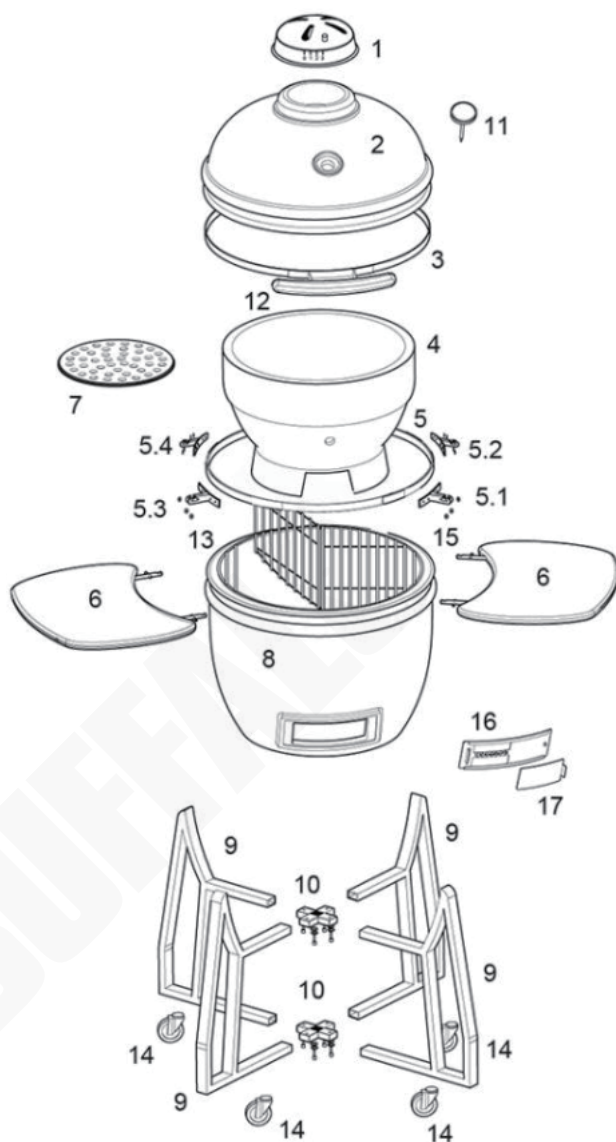


BELANGRIJK!

- Deze barbecue moet door ten minste 2 personen in elkaar worden gezet.
- Hoewel alle zorg is besteed aan de fabricage van dit product, moet u tijdens de installatie voorzichtig zijn voor het geval er scherpe randen aanwezig zijn.
- Lees zorgvuldig de paragraaf Belangrijke informatie voordat u uw barbecue installeert en in gebruik neemt.



Onderdelenlijst

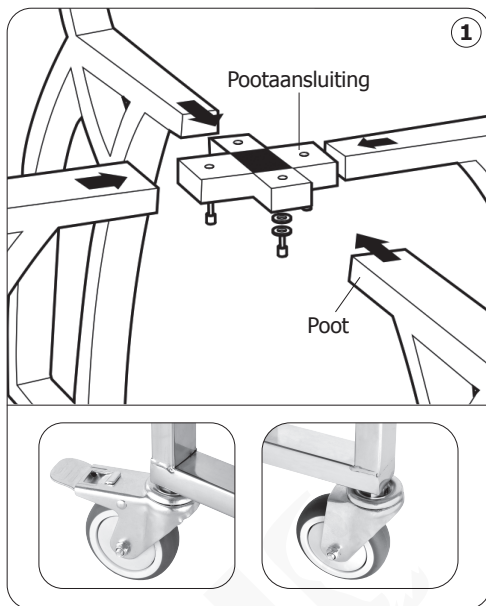


1. Bovenste ventilatieopening
2. Keramisch grilldeksel
3. Bovenbandinrichting
4. Vuurschaal
5. Onderbandinrichting
 - 5.1 Beugel voor zijschap rechtsvoor
 - 5.2 Beugel voor zijschap rechtsachter
 - 5.3 Beugel voor zijschap linksvoor
 - 5.4 Beugel voor zijschap linksachter
6. Houten schap (x2)
7. Houtskoolrooster
8. Keramische grillbasis
9. Poot (x4)
10. Inrichting voor poot aansluiting (x2)
11. Thermometer
12. Handvat
13. Kookrooster
14. Zwenkwiel (x4, waarvan 2 met rem)
15. Viltten pakking
16. Luchtklepframe
17. Luchtklep



Opmerking: Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden veranderd.

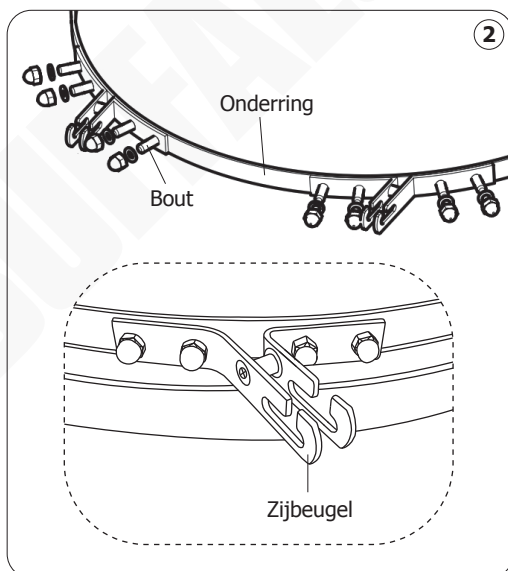
Installatiestappen



Stap 1: Het onderstel monteren

- Verwijder alle schroeven en ringen van de pootaansluitingen.
- Draai de poten ondersteboven om gemakkelijker te installeren.
- Steek de aansluitingen in de uiteinden van de poten. Zet de verbinding vast met de borgringen, platte ringen en schroeven.
- Monteer een zwenkwiel op de onderkant van de poot en draai de moer vast met de meegeleverde sleutel. Herhaal dit met de andere zwenkwielen.
- Controleer of het geheel in balans staat en draai alle schroeven vast op hun plek.
- Zet de remmen op de zwenkwielen om het apparaat op zijn plek te houden.

Opmerking: Zorg er bij de installatie voor om de schroeven wat los te laten, zodat de wielen kunnen worden aangepast. Het kan anders moeilijk zijn om alle schroeven erin te krijgen.



Stap 2: De schapdeugels monteren

- Haal alle onderdelen uit de BBQ. Pak de BBQ vervolgens op, plaats deze op het onderstel en zorg er hierbij voor dat de luchtklep aan de onderkant in het midden zit van de 2 poten.

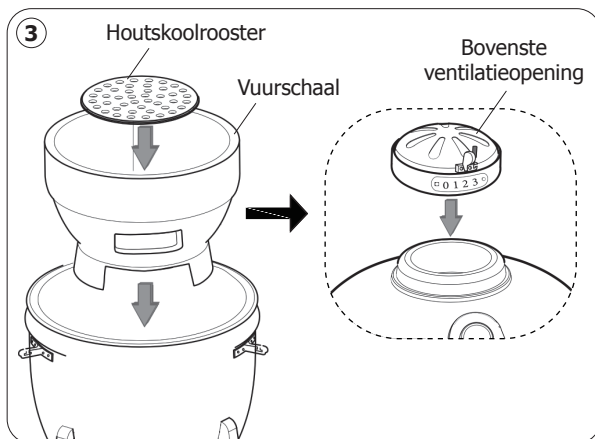


De BBQ is zwaar en moet door 2 personen worden opgetild en een derde persoon moet misschien helpen bij het plaatsen op het onderstel!

- Verwijder de moeren en ringen van de bouten die op de metalen onderband op de keramische grillbehuizing zijn gelast.
- Hang de zijbeugels aan de bouten en zorg ervoor dat de sleuven van de beugel omhoog zijn gericht.
- Bevestig de ringen en dopmoeren achtereenvolgens aan de beugels. Draai vervolgens vast met de meegeleverde sleutel.

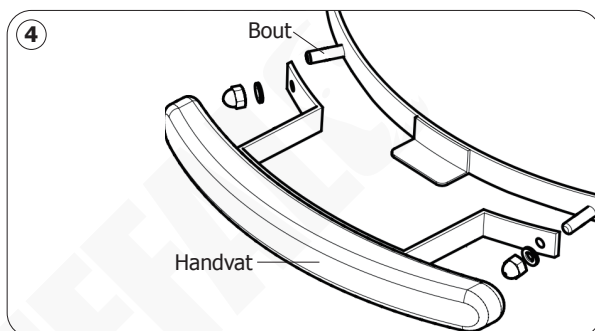
Opmerking: De zijbeugels zijn aan de achterzijde gemarkeerd met letters die hun posities aangeven (bijv., LF=beugel linksvoor en RB=beugel rechtsachter.)

Installatiestappen



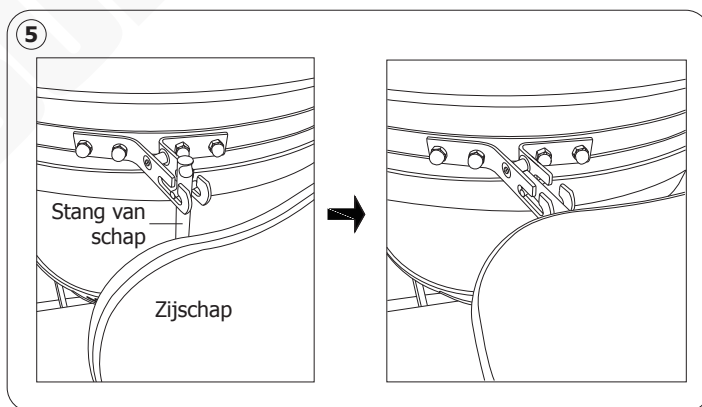
Stap 3: De BBQ in elkaar zetten

- Plaats de vuurschaal in de BBQ en plaats vervolgens het houtskoolrooster in de vuurschaal.
- Plaats het kookrooster op de vuurschaal met het scharniergedeelte naar voren gericht.
- Sluit het deksel zodat de veerklemmen aan de achterzijde van de BBQ volledig vastzitten.
- Zet de bovenventilatieopening op zijn plek.



Stap 4: De hanggreep monteren

- Verwijder de moeren en ringen van de bouten die op de bovenring op de keramische grillbehuizing zijn gelast.
- Hang de handgreepbeugels op de bouten.
- Bevestig de ringen en dopmoeren achtereenvolgens aan de beugels. Draai vervolgens vast met de meegeleverde sleutel.



Stap 5: De zijschappen monteren

- Steek de stang van de schap in de beugelgleuf.
- Door de schap iets omhoog te kantelen en naar binnen of naar buiten te schuiven, kunt u de schap opzetten of opbergen.

Consignes de sécurité

- Veuillez lire toutes les instructions avant l'utilisation et les conserver pour référence ultérieure.
- **Avertissement !** Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue à tout moment. Ne laissez pas les enfants l'utiliser.
- **Avertissement ! Ce barbecue chauffe énormément.** NE le déplacez PAS lorsqu'il fonctionne ou immédiatement après son utilisation, avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur !
- **AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas de spiritueux, d'essence ou de liquides comparables pour l'allumage ou le rallumage.**
- N'utilisez jamais de substances volatiles pour allumer le charbon de bois, car elles sont dangereuses et peuvent ajouter une saveur indésirable à vos aliments. L'allumage électrique est recommandé.
- **Avertissement :** Soyez prudent lorsque vous cuisinez, car les surfaces de l'appareil sont brûlantes. Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de protection pour régler les orifices d'aération supérieurs et inférieurs lorsque l'appareil est en marche. Ne portez pas de vêtements amples à proximité de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface dure et plane, capable de supporter son poids lorsqu'il est entièrement chargé.
- N'utilisez jamais l'appareil sur une surface en bois, une terrasse en bois ou autre, quelles que soient les conditions.
- N'utilisez pas ce produit sur des bateaux ou des véhicules de loisirs.
- Utilisez des outils de barbecue conçus à cet effet et dotés de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Ne couvrez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil de quelques manières que ce soit.
- Toute modification de l'appareil, toute mauvaise utilisation ou tout non-respect des instructions peut s'avérer dangereux et entraînera l'annulation de la garantie.



- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. N'utilisez que des pièces et accessoires d'origine.
- N'utilisez pas cet appareil dans des endroits fermés ou à proximité de matériaux inflammables (produits à base de pétrole, diluants ou tout autre objet portant une étiquette d'avertissement d'inflammabilité).
- Ne placez pas l'appareil sous des structures combustibles, telles qu'un garage, un porche, une terrasse ou un abri de voiture. La combustion du charbon de bois dégage du monoxyde, un gaz inodore, mais mortel.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence, de carburants méthylés ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne rangez pas de bouteille de gaz à proximité de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être entouré d'obstacles, tels que des arbres, des arbustes ou des toits en appentis. Veillez à laisser un espace d'au moins 1 mètre autour de l'appareil pour assurer une bonne ventilation.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer un verre/récipient scellé contenant des aliments. La pression pourrait s'accumuler et provoquer l'éclatement du récipient, ce qui pourrait entraîner des blessures ou endommager l'appareil.
- Nettoyez l'appareil après utilisation.

Introduction

- Veuillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce manuel. Un entretien et une utilisation corrects de cet appareil vous permettront d'obtenir les meilleures performances possibles de votre produit BUFFALO.
- BUFFALO attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.
- Nous vous prions de contacter votre revendeur BUFFALO immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Installation

- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement et doit être placé dans un endroit bien ventilé.
- Les côtés du barbecue ne doivent **JAMAIS** se trouver à moins d'un mètre de toute surface combustible, y compris les arbres et les clôtures. Assurez-vous également qu'il n'y a aucune source de chaleur à proximité (cigarettes, flammes nues, étincelles, etc.). Tenez l'appareil à l'écart de toute matière inflammable !

Fonctionnement

Ce barbecue Kamado est un appareil de plein air complet qui vous permet de saisir, griller, cuire et fumer tous les types d'aliments. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du charbon de bois naturel fabriqué à partir de bois dur. Comparé aux briquettes, le charbon de bois naturel s'allume plus rapidement, brûle plus proprement et plus longtemps, atteint des températures plus élevées et produit moins de cendres. Les restes de charbon de bois naturel se rallument également et peuvent être réutilisés, mais il faut d'abord éliminer l'excès de cendres du charbon de bois.

Charbon de bois et circulation de l'air

- Ouvrez le couvercle.
- Remplissez le foyer intérieur avec suffisamment de charbon de bois pour couvrir les trous d'aération de la paroi du foyer.

Remarque : Pour fumer des aliments à basse température pendant une période plus longue ($\geq 1,5$ heure), vous devrez ajouter un peu plus de charbon de bois, jusqu'à environ 50 mm au-dessus des trous d'aération.

- Formez un cône de charbon de bois en plaçant les gros morceaux en bas et les petits en haut. Si vous versez le charbon de bois directement dans la cuvette, les petits morceaux bloqueront les trous d'aération de la grille à charbon, ce qui empêchera le barbecue d'atteindre les niveaux de température nécessaires pour griller et saisir les aliments.

Charbon de bois d'allumage

Remarque : Avant de rallumer le barbecue, éliminez l'excédent de cendres du charbon de bois restant.

1. Ouvrez complètement les événements supérieur et inférieur.
2. Allumez le charbon de bois à l'aide d'un allumeur électrique ou d'allumeurs de barbecue approuvés.
3. Laissez le charbon de bois brûler jusqu'à ce qu'il devienne blanc et cendré en surface.

Attention : N'utilisez pas de liquides d'allumage. Les produits chimiques liquides présentent un risque d'incendie, imprègnent la céramique et donnent un goût indésirable aux aliments.

Attention : N'utilisez pas de charbon de bois en briquettes. Ce type de charbon de bois ne peut pas atteindre une température supérieure à 500 °F/260 °C et n'offre pas une véritable saveur de charbon de bois.

Réglage de la température

1. Lorsque le charbon de bois est prêt, étalez-le pour que la chaleur soit répartie de façon homogène.
2. Fermez le couvercle.
3. Réglez les événements supérieur et inférieur à la température souhaitée. L'augmentation du débit d'air par les événements supérieur et inférieur augmente la température de cuisson, tandis que la diminution du débit d'air ralentit la combustion et abaisse la température de cuisson. La fermeture des événements supérieur et inférieur prive le charbon de bois d'oxygène et éteint le feu.

	Évent supérieur		Évent inférieur
Brûlage		500 °F 260 °C	
Grillage		300~450 °F 149~233 °C	
Fumage		225~250 °F 107~121 °C	

4. Laissez 5 à 15 minutes à votre kamado pour atteindre la température de cuisson souhaitée avant de placer des aliments sur le barbecue.

ATTENTION !

- Les températures de cuisson sont contrôlées par le réglage des événements supérieur et inférieur.
- Décidez si vous voulez cuisiner à feu doux, puis ne laissez pas le barbecue devenir trop chaud. Maintenez la température à un niveau bas, car il faut des heures pour que l'appareil refroidisse.
- Si vous continuez à griller à des températures extrêmement élevées, le joint en feutre brûlera.

Début de la cuisson

- Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse métallique. Laissez-la bien sécher et placez-la sur le foyer.
- Posez les aliments sur la grille pour commencer la cuisson.

Remarque : Si nécessaire, pendant l'intervalle de cuisson, vous pouvez ajouter du charbon de bois en utilisant la grille, mais en faisant attention de ne pas vous brûler avec les aliments chauds ou la grille de cuisson.

Guide des températures de cuisson

Remarque : Tous les temps de cuisson sont approximatifs et fournis à titre indicatif.

FUMAGE			
Aliments	Taille	Temps de cuisson	Température de la viande
Bœuf : Rôtis, côtes	3 à 4 livres (1,3 à 1,8 kg)	3 à 4 heures	225 °F/107 °C
Porc : Longe Rôtis Côtes	2 à 4 livres (5 kg) 4,5 livres (2 kg) Grille complète	2 à 3 heures 1,5 à 2,5 heures 3 à 4 heures	225 °F/107 °C 225 °F/107 °C 225 °F/107 °C
Volaille : Poulet Dinde	4 livres (1,8 kg) 10 à 15 livres (4,5 à 6,8 kg)	1 à 2 heures 3 à 4,5 heures	250 °F/121 °C 250 °F/121 °C

GRILLAGE			
Aliments	Taille	Temps de cuisson	Température de la viande
Bœuf : Steaks Brochettes Galette de hamburger Pointe de surlongue Côtes coupées Filet	1 pouce (25 mm) d'épaisseur 1 pouce (25 mm) de cubes 1/2 pouces mm (12 mm) d'épaisseur 3,5 à 4 livres (1,5 à 1,8 kg) Découper en portions de 1 côte Moitié de 2 à 3 livres (0,9 à 1,3 kg) Entier de 4 à 6 livres (1,8 à 2,7 kg)	3 à 4 minutes par côté 4 à 5 minutes par côté 3 à 4 minutes par côté 20 à 25 minutes par livre 10 minutes par côté 10 à 12 minutes par côté 12 à 15 minutes par côté	160 °F/71 °C 145 à 160 °F/63 à 71 °C 160 °F/71 °C 145 à 160 °F/63 à 71 °C 160 °F/71 °C 145 °F/63 °C 160 °F/71 °C
Poulet : Demi-poitrine avec os Demi-poitrine sans os Jambes ou cuisses Pilons	6 à 8 oz (170 à 226 g) chacun 4 oz (113g) chacun 4 à 8 oz (113 à 226 g) 4 oz (113g) 3 oz (56 à 85g)	10 à 15 minutes par côté 6 à 8 minutes par côté 10 à 15 minutes par côté 8 à 12 minutes par côté 8 à 12 minutes par côté	170 °F/77 °C 170 °F/77 °C 180 °F/82 °C 180 °F/82 °C 180 °F/82 °C

Prévention des flambées

Lorsque vous cuisinez à une température supérieure à 500 °F/260 °C, avec les événements supérieur et inférieur fermés, l'ouverture rapide du couvercle créera un afflux soudain d'oxygène dans le barbecue et provoquera ainsi une flambée des flammes.

1. Dans ce mode de cuisson, nous vous recommandons, avant d'ouvrir le couvercle, d'ouvrir les événements supérieur et inférieur pour permettre à l'oxygène de se stabiliser à l'intérieur du barbecue, minimisant ainsi le risque de flambée.
2. Soulevez d'abord le couvercle de 25 mm. Attendez ensuite environ 3 secondes avant d'ouvrir complètement le barbecue.

Nettoyage, entretien et maintenance



Avertissement !

- **Nettoyez régulièrement votre barbecue entre deux utilisations, surtout après une longue période de stockage.**
- **Veillez à ce que le barbecue et ses composants soient suffisamment refroidis avant le nettoyage, l'entretien et la maintenance, ainsi que le stockage. Ne nettoyez jamais les surfaces du barbecue avec de l'eau lorsqu'elles sont encore chaudes.**

- Pour prolonger la durée de vie et préserver l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir lorsque vous le laissez à l'extérieur pendant un certain temps, en particulier en hiver. (Il existe une housse disponible pour ce barbecue en céramique, qui est vendue séparément sous le code DA406).
- Inspectez régulièrement le barbecue, car de l'humidité ou de la condensation peuvent se former et endommager l'appareil. Dans certains cas, il peut s'avérer nécessaire de sécher le barbecue à l'intérieur. Il est possible que des moisissures se développent sur les parties qui recueillent les graisses. Il convient de les nettoyer à l'eau chaude savonneuse.

Grille de cuisson et bol à feu

- Enlevez régulièrement l'excès de graisse à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement.
- L'excès de graisse et les débris alimentaires peuvent être éliminés de l'intérieur du corps à l'aide d'une brosse douce.
- Laissez sécher complètement.

Élimination des cendres

- Enlevez régulièrement les cendres sous le foyer.
- S'il y a du charbon de bois partiellement utilisé dans le barbecue, remuez le charbon de bois pour que les cendres qui se trouvent dans la cuvette tombent.
- Ouvrez la porte de tirage inférieure et placez un petit récipient sous l'ouverture pour récupérer les cendres. Vous pouvez également retirer la grille de cuisson et la grille à charbon de bois, puis enlever directement les cendres.
- Éliminez les cendres refroidies en les plaçant dans une feuille d'aluminium, en les imbibant d'eau et en les jetant dans un récipient incombustible.

Entretien à long terme

- Les tablettes latérales en bois doivent être recouvertes lorsqu'elles ne sont pas utilisées et peuvent nécessiter une remise en état de temps à autre.
- Vérifiez régulièrement la bande d'assistance à ressort pour vous assurer que tous les boulons sont bien serrés et sécurisés.
- Lorsque vous déplacez le barbecue, veillez à déverrouiller d'abord les roulettes. Ne poussez pas l'appareil pour le déplacer. Tirez par la charnière arrière plutôt que par la poignée située à l'avant.
- Ne retirez pas la cuvette. La cuvette sert à contenir le charbon de bois en morceaux et continuera à fonctionner même si elle est fissurée.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
Éclatement	Excès de graisse dans la viande	Dégraissez la viande avant de la faire griller
	Température de cuisson excessive	Réglez les événements supérieur et inférieur à des niveaux plus bas.
	Le couvercle est soulevé si rapidement que l'oxygène pénètre dans le barbecue, ce qui provoque une flambée.	Soulevez d'abord le couvercle de 25 mm. Attendez environ 3 secondes avant d'ouvrir complètement le barbecue.

Spécifications techniques

Remarque : en raison de notre programme continu de recherche et de développement, les spécifications du présent document peuvent être modifiées sans préavis.

Modèle	Charge maximale de chaque étagère latérale	Dimensions h x l x p mm	Poids
DR826	10 kg	1180 x 1330 x 760	83 kg

Conformité

Les pièces BUFFALO ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par BUFFALO.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, BUFFALO se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Instructions d'assemblage



Outils nécessaires à l'assemblage (inclus)

Clé à molette



x 1

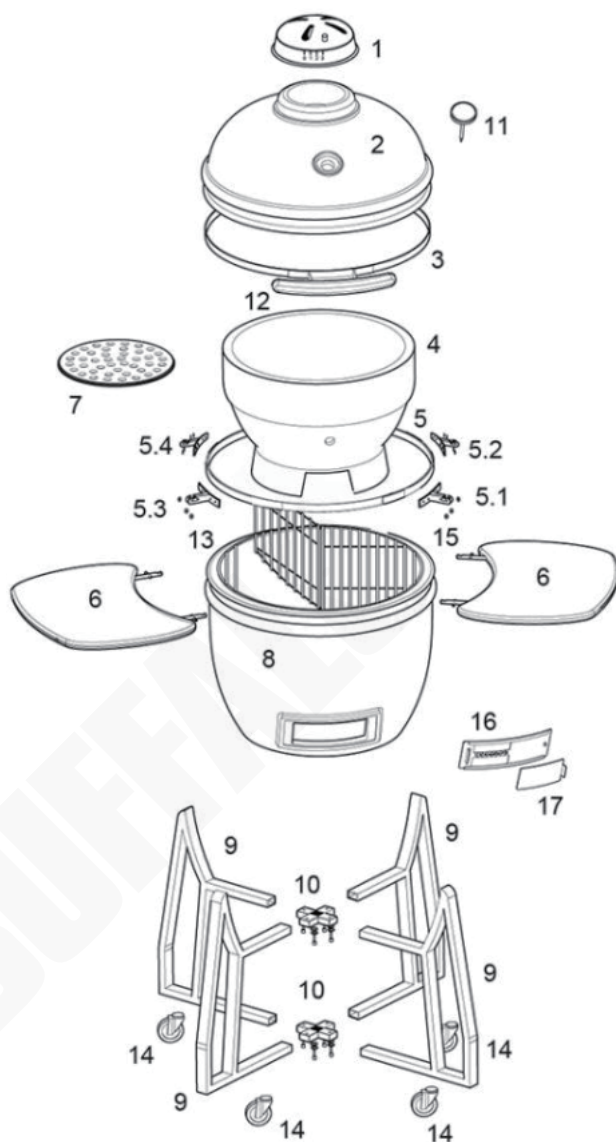


IMPORTANT !

- L'assemblage de ce barbecue nécessite au moins 2 personnes.
- La fabrication de ce produit a fait l'objet de toutes les attentions, mais il convient d'être prudent lors de l'assemblage, car il pourrait y avoir des arêtes vives.
- Lisez attentivement la section Informations importantes avant d'assembler et d'utiliser votre barbecue.



Liste des pièces

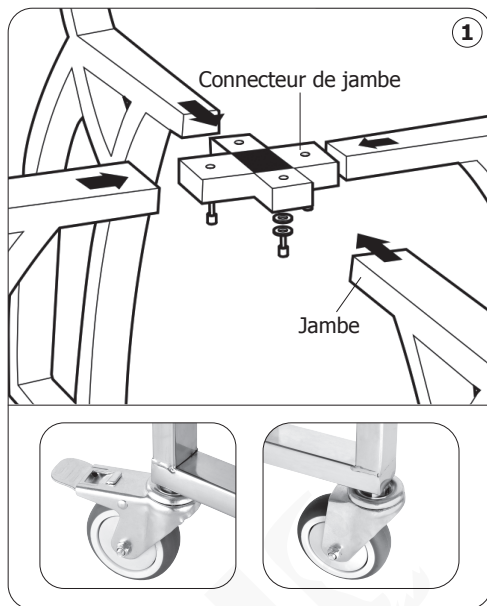


1. Évén supérieur
2. Couverture de gril en céramique
3. Bande supérieure
4. Bol à feu
5. Bande inférieure
 - 5.1 Support d'étagère avant droite
 - 5.2 Support de tablette arrière droite
 - 5.3 Support de tablette avant gauche
 - 5.4 Support de tablette arrière gauche
6. Étagère en bois (x 2)
7. Grille à charbon de bois
8. Base de gril en céramique
9. Pied (x4)
10. Assemblage de connecteur de jambe (x2)
11. Thermomètre
12. Poignée
13. Grille de cuisson
14. Roulette (x 4, dont 2 avec frein)
15. Joint en feutre
16. Cadre de la porte de tirage
17. Porte de tirage



Remarque : Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

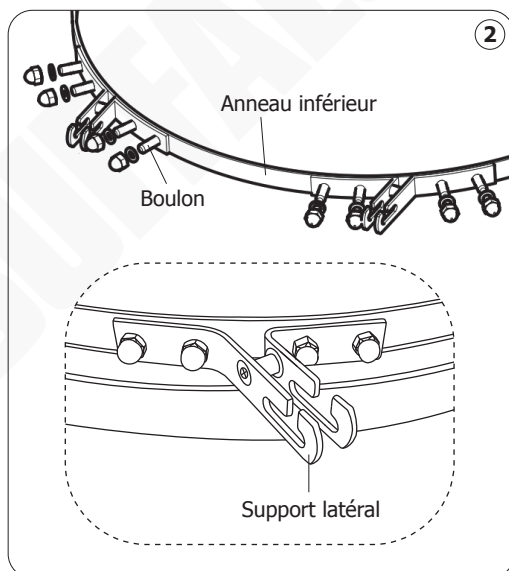
Étapes de l'assemblage



Étape 1 : Assembler le chariot

- Retirez toutes les vis et rondelles des connecteurs des pieds.
- Retournez les pieds pour faciliter l'assemblage.
- Insérez les connecteurs dans les extrémités des pieds. Fixez l'articulation à l'aide des rondelles de blocage, des rondelles plates et des vis.
- Montez la roulette sur la base du pied et serrez l'écrou à l'aide de la clé fournie. Répétez l'opération avec les autres roulettes.
- Vérifiez l'équilibre du chariot et serrez toutes les vis en place.
- Réglez les freins sur les roulettes pour maintenir le chariot en position.

Remarque : Lors de l'assemblage, veillez à laisser les vis desserrées pour permettre l'ajustement du chariot. Dans le cas contraire, vous aurez du mal à visser toutes les vis.



Étape 2 : Monter les supports d'étagère

- Retirez toutes les pièces du barbecue. Ensuite, soulevez et placez le corps du barbecue avec précaution sur le chariot, en veillant à ce que la porte de tirage située en bas soit centrée entre les 2 pieds.

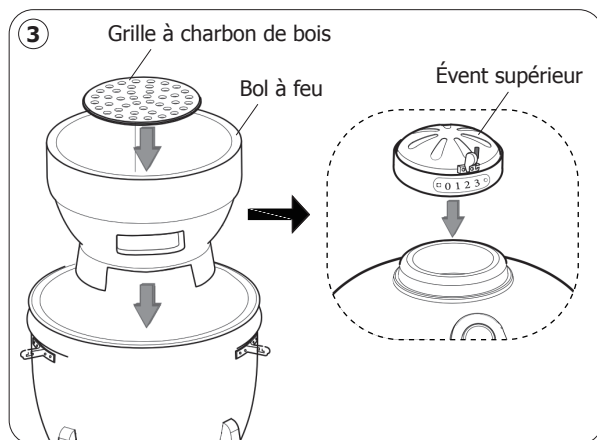


Le barbecue est lourd et il faut deux personnes pour le soulever et peut-être une troisième pour le guider dans le chariot !

- Retirez les écrous et les rondelles des boulons soudés sur la bande inférieure métallique du corps du gril en céramique.
- Accrochez les supports latéraux aux boulons et assurez-vous que les fentes des supports sont orientées vers le haut.
- Fixez les rondelles et les écrous à glands consécutivement aux supports. Serrez ensuite à l'aide de la clé fournie.

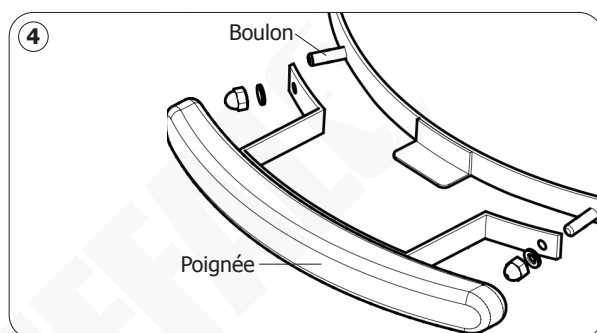
Remarque : Les supports latéraux sont marqués au dos par des lettres indiquant leur position (par exemple, LF = (Left front bracket) support avant gauche et RB = (Right Back bracket) support arrière droit).

Étapes de l'assemblage



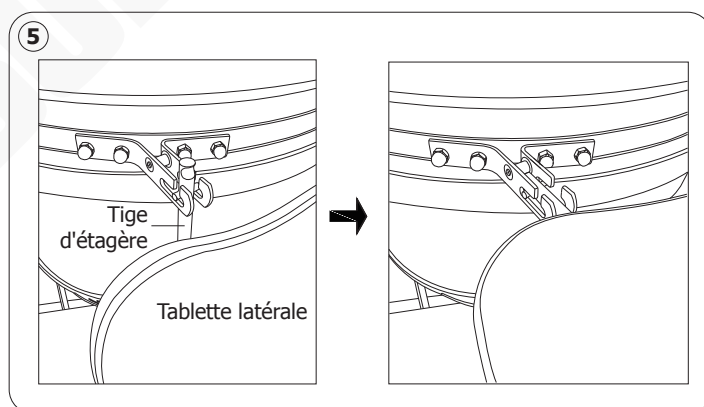
Étape 3 : Assembler le barbecue

- Placez le bol à feu dans le barbecue, puis la grille à charbon dans le bol à feu.
- Placez la grille de cuisson sur le bol à feu, la partie articulée vers l'avant.
- Fermez le couvercle de sorte que les clips à ressort situés à l'arrière du barbecue soient complètement enclenchés.
- Repérez l'évent supérieur en place.



Étape 4 : Monter la poignée

- Retirez les écrous et les rondelles des boulons soudés sur l'anneau supérieur du corps du gril en céramique.
- Accrochez les supports de la poignée aux boulons.
- Fixez les rondelles et les écrous à glands consécutivement aux supports. Serrez ensuite à l'aide de la clé fournie.



Étape 5 : Monter les étagères latérales

- Insérez la tige de l'étagère dans la fente du support.
- En inclinant légèrement la tablette vers le haut et en la faisant glisser vers l'intérieur ou l'extérieur, vous pouvez déployer ou ranger la tablette.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- **Warnung!** Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern. Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- **Warnung! Dieser Grill wird sehr heiß.** Bewegen Sie ihn NICHT während des Betriebs oder unmittelbar nach dem Gebrauch, bevor er vollständig abgekühlt ist. 
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- **Warnung! Kein Alkohol oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden nehmen!** Nur der Norm EN1860-3 entsprechende Feueranzünder verwenden!
- Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle keine flüchtigen Stoffe, da diese gefährlich sind und den Speisen unerwünschte Aromen verleihen können. Elektrisches Anzünden wird empfohlen.
- **Warnung:** Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da die Oberflächen des Geräts heiß werden. Tragen Sie bei der Einstellung der oberen und unteren Lüftungsöffnungen immer Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie keine weite Kleidung in der Nähe des Geräts.
- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einem harten, ebenen Untergrund, der sein Gewicht bei voller Beladung tragen kann.
- Betreiben Sie das Gerät auf keinen Fall auf einer Holzfläche, einem Holzdeck oder einer ähnlichen Oberfläche.
- Nicht auf Booten oder Wohnmobilen verwenden.
- Verwenden Sie nur spezielles Grillwerkzeug mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, bevor es vollständig abgekühlt ist.
- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise.
- Jegliche Veränderungen am Gerät, unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen können gefährlich sein und führen zum Erlöschen der Garantie.

- Verwenden Sie niemals anderes als vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen oder in der Nähe von brennbaren Materialien (Produkte auf Erdölbasis, Verdünner oder andere Gegenstände, die mit einem Warnhinweis „leicht entzündlich“ versehen sind).
- Stellen Sie das Gerät nicht unter brennbaren Konstruktionen auf, wie z. B. einer Garage, einer Veranda, einer Terrasse oder einem Carport. Bei der Verbrennung von Holzkohle wird Monoxid freigesetzt, das zwar geruchlos ist, aber zum Tod führen kann.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder methylierte Brennstoffe oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts.
- Lagern Sie keine Gasflaschen in der Nähe des Geräts.
- Das Gerät darf nicht von oben blockiert werden, z. B. von Bäumen, Sträuchern oder Pultdächern. Sorgen Sie für einen Freiraum von mindestens 1 m um das Gerät herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von versiegelten Gläsern/Behältern mit Lebensmitteln. Es kann sich ein Druck aufbauen, der zum Platzen des Behälters führt, was zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Einführung

- Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr BUFFALO-Produkt optimale Leistung erzielen.
- BUFFALO ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.
- Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler.

Montage

- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt und sollte in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt werden.
- Die Seiten des Grills sollten **NIEMALS** näher als 1 Meter von einer brennbaren Oberfläche, einschließlich Bäumen und Zäunen, entfernt sein, und achten Sie darauf, dass sich keine Wärmequellen in der Nähe befinden (Zigaretten, offene Flammen, Funken, usw.). Von brennbaren Materialien fernhalten!

Bedienung

Bei diesem Kamado Grill handelt es sich um ein komplettes Outdoor-Gerät, mit dem Sie alle Arten von Speisen braten, grillen, backen und räuchern können. Für beste Grillergebnisse empfehlen wir die aus Hartholz hergestellte Naturholzkohle. Im Vergleich zu Briketts zündet Naturholzkohle schneller, brennt sauberer und länger, erreicht höhere Temperaturen und erzeugt weniger Asche. Übrig gebliebene Naturholzkohle lässt sich ebenfalls wieder anzünden, aber zuvor muss die überschüssige Asche von der Holzkohle entfernt werden.

Holzkohle und Luftstrom

- Öffnen Sie den Deckel.
- Füllen Sie die innere Feuerschale mit genug Holzkohle, sodass die Luftlöcher in der Schalenwand bedeckt sind.

Hinweis: Zum Räuchern von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen über einen längeren Zeitraum ($\geq 1,5$ Stunden) müssen Sie etwas mehr Holzkohle hinzufügen, sodass sie etwa 50 mm über die Luftlöcher hinausragt.

- Bauen Sie einen Holzkohlekegel mit großen Brocken unten und kleinen Brocken oben auf. Wenn Sie die Holzkohle direkt in die Feuerschale schütten, können kleine Stücke die Luftlöcher im Holzkohlenrost verstopfen. Dies verhindert, dass der Grill die Grill- und Anbrattemperatur erreicht.

Holzkohle anzünden

Hinweis: Entfernen Sie vor dem erneuten Anzünden des Grills die überschüssige Asche von der verbliebenen Holzkohle.

1. Öffnen Sie die obere und untere Entlüftungsöffnung vollständig.
2. Zünden Sie die Holzkohle mit einem elektrischen Anzünder oder zugelassenen Grillanzündern an.
3. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie an der Oberfläche weiß und aschig ist.

Achtung: Verwenden Sie keine Anzündflüssigkeiten. Flüssige Chemikalien stellen eine Brandgefahr dar und imprägnieren das Keramikmaterial, was zu einem unerwünschten Geschmack der Speisen führt.

Achtung: Verwenden Sie keine Brikett-Holzkohle. Mit dieser Art von Holzkohle können keine Temperaturen über 260 °C und kein echter Holzkohlegeschmack erreicht werden.

Temperatur einstellen

1. Wenn die Holzkohle fertig ist, ebenen Sie diese für eine gleichmäßige Wärmeverteilung aus.
2. Schließen Sie den Deckel.
3. Stellen Sie die obere und untere Lüftungsöffnung auf die gewünschte Temperatur ein. Wenn Sie den Luftstrom durch die oberen und unteren Belüftungsöffnungen erhöhen, erhöht sich die Gartemperatur, und wenn Sie den Luftstrom verringern, verlangsamt sich die Verbrennung und die Gartemperatur sinkt. Wenn Sie die oberen und unteren Belüftungsöffnungen schließen, wird der Holzkohle der Sauerstoff entzogen und das Feuer erlischt.

	Obere Belüftungsöffnung		Untere Belüftungsöffnung
Anbraten		260 °C	
Grillen		149 ~ 233 °C	
Räuchern		107 ~ 121 °C	

4. Warten Sie 5-15 Minuten, bis Ihr Kamado Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Speisen auf den Grill auflegen.

ACHTUNG!

- Die Gartemperaturen werden durch die Einstellung der oberen und unteren Belüftungsöffnungen geregelt.
- Wenn Sie sich für das langsame Garen entscheiden, lassen Sie den Grill nicht zu heiß werden. Halten Sie die Temperatur niedrig, da es Stunden dauert, bis der Grill abgekühlt ist.
- Dauerhaftes Grillen bei extrem hohen Temperaturen führt zum Verbrennen der Filzdichtung.

Garen beginnen

- Reinigen Sie den Grillrost mit einer Drahtbürste. Lassen Sie ihn gut trocknen und legen Sie ihn auf die Feuerschale.
- Legen Sie die Speisen auf den Rost und beginnen Sie mit dem Garen.

Hinweis: Je nach Bedarf können Sie während der Garzeit mehr Holzkohle nachlegen, indem Sie den Grillrost entfernen. Achten Sie jedoch darauf, sich nicht an heißen Speisen oder am Rost zu verbrennen.

Leitfaden für die Gartemperatur

Hinweis: Alle Garzeiten sind ungefähre Angaben und dienen nur als Referenz.

RÄUCHERN			
Lebensmittel	Größe	Garzeit	Fleischtemp.
Rindfleisch:			
Braten, Rippchen	1,3-1,8 kg	3-4 Stunden	107 °C
Schweinefleisch:			
Lende	5 kg	2-3 Stunden	107 °C
Braten	2 kg	1,5-2,5 Stunden	107 °C
Rippen	Voller Rost	3-4 Stunden	107 °C
Geflügel:			
Hähnchen	1,8 kg	1-2 Stunden	121 °C
Pute	4,5-6,8 kg	3-4,5 Stunden	121 °C

GRILLEN			
Lebensmittel	Größe	Garzeit	Fleischtemp.
Rindfleisch:			
Steaks	25 mm dick	3-4 Min./Seite	71 °C
Fleischspieße	25 mm Würfel	4-5 Min./Seite	63-71 °C
Hamburger-Frikadellen	12 mm dick	3-4 Min./Seite	71 °C
Lendenstück	1,5-1,8 kg	20-25 Min./lb.	63-71 °C
Eingeschnittene Rippen	In 1-Rippen-Portionen geschnitten	10 Min./Seite	71 °C
Rinderfilet	Halb 0,9-1,3 kg	10-12 Min./Seite	63 °C
	Ganz 1,8-2,7 kg	12-15 Min./Seite	71 °C
Hähnchen:			
Brusthälften, mit Knochen	170-226 g pro Stück	10-15 Min./Seite	77 °C
Brusthälften, ohne Knochen	113 g pro Stück	6-8 Min./Seite	77 °C
Keulen oder Oberschenkel	113-226 g	10-15 Min./Seite	82 °C
Hähnchenkeulen	113 g	8-12 Min./Seite	82 °C
	56-85 g	8-12 Min./Seite	82 °C

Aufflammen verhindern

Wenn Sie bei einer Temperatur von über 260 °C und geschlossener oberer und unterer Belüftungsöffnung garen und den Deckel schnell öffnen, verursacht ein plötzlicher Sauerstoffeinstrom in den Grill ein Aufflammen.

1. Wenn Sie diesen Garbetrieb verwenden, empfehlen wir, vor dem Öffnen des Deckels sowohl die obere als auch die untere Entlüftungsöffnung zu öffnen, damit sich das Sauerstoffgehalt im Inneren des Grills stabilisieren kann. Auf diese Weise wird die Möglichkeit eines Aufflammens minimiert.
2. Heben Sie den Deckel zuerst um 25 mm an. Warten Sie dann etwa 3 Sekunden, bevor Sie den Grill vollständig öffnen.

Reinigung, Pflege und Wartung



Warnung!

- **Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig zwischen den Einsätzen, vor allem nach längerer Lagerung.**
- **Vergewissern Sie sich, dass der Grill und seine Komponenten vor der Reinigung, Pflege und Wartung sowie der Lagerung ausreichend abgekühlt sind. Reinigen Sie die Oberflächen des Grills niemals mit Wasser, solange er noch heiß ist.**

- Zur Verlängerung der Lebensdauer und zur Erhaltung des Zustands Ihres Grills empfiehlt es sich nachdrücklich, das lange Zeit im Freien stehende Gerät abzudecken, insbesondere in den Wintermonaten. (Für diesen Keramikgrill ist eine Abdeckung erhältlich, die separat unter dem Code DA406 verkauft wird)
- Überprüfen Sie den Grill regelmäßig auf Feuchtigkeit oder Kondenswasserbildung, die zu Schäden am Gerät führen können. Gegebenenfalls muss der Grill von innen getrocknet werden. An den fettsammelnden Teilen kann sich Schimmel bilden. Dieser sollte mit heißem Seifenwasser entfernt werden.

Grillrost und Feuerschale

- Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett mit einem mit heißer Seifenlösung angefeuchteten Tuch. Gründlich abtrocknen.
- Überschüssiges Fett und Speisereste können mit einer weichen Bürste aus dem Inneren des Gehäuses entfernt werden.
- Gründlich trocknen lassen.

Entfernen von Asche

- Entfernen Sie regelmäßig die Asche unterhalb der Feuerschale.
- Wenn sich teilweise verbrannte Holzkohle im Grill befindet, rühren Sie die Holzkohle um, damit die Asche in der Feuerschale nach unten fällt.
- Öffnen Sie die untere Zugtür und stellen Sie einen kleinen Behälter unter die Öffnung, um die Asche aufzufangen. Oder entfernen Sie den Grillrost und den Holzkohlenrost und entfernen Sie die Asche direkt.
- Die abgekühlte Asche in Alufolie einpacken, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.

Langfristige Wartung

- Decken Sie die seitlichen Holzablagen ab, wenn sie nicht in Gebrauch sind, und arbeiten Sie diese ggf. von Zeit zu Zeit nach.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Federband, um sicherzustellen, dass alle Schrauben fest angezogen und sicher sind.
- Entriegeln Sie vor dem Verschieben des Grills zuerst die Rollen. Nicht schieben. Ziehen Sie am hinteren Scharnier und nicht am vorderen Griff.
- Die Feuerschale nicht entfernen. Die Feuerschale dient zur Aufnahme der Holzkohle und lässt sich selbst bei Brüchen verwenden.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Aufflammen	Übermäßiges Fett im Fleisch	Fleisch vor dem Grillen von Fett befreien
	Übermäßige Gartemperatur	Stellen Sie die obere und untere Belüftungsöffnung auf eine niedrigere Temperatur ein
	Der Deckel wird so schnell angehoben, dass der Sauerstoffeinstrom in den Grill ein Aufflammen verursacht.	Heben Sie den Deckel zuerst um 25 mm an. Warten Sie dann etwa 3 Sekunden, bevor Sie den Grill vollständig öffnen.

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Forschungs- und Entwicklungsprogramms können sich die hier aufgeführten Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Max. Belastung jeder Seitenablage	Abmessungen H x B x T mm	Gewicht
DR826	10 kg	1180 x 1330 x 760	83 kg

Konformität

BUFFALO-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von BUFFALO in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.
Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. BUFFALO behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Aufbauanleitung



Für die Montage erforderliches Werkzeug (im Lieferumfang enthalten)

Schraubenschlüssel



x 1

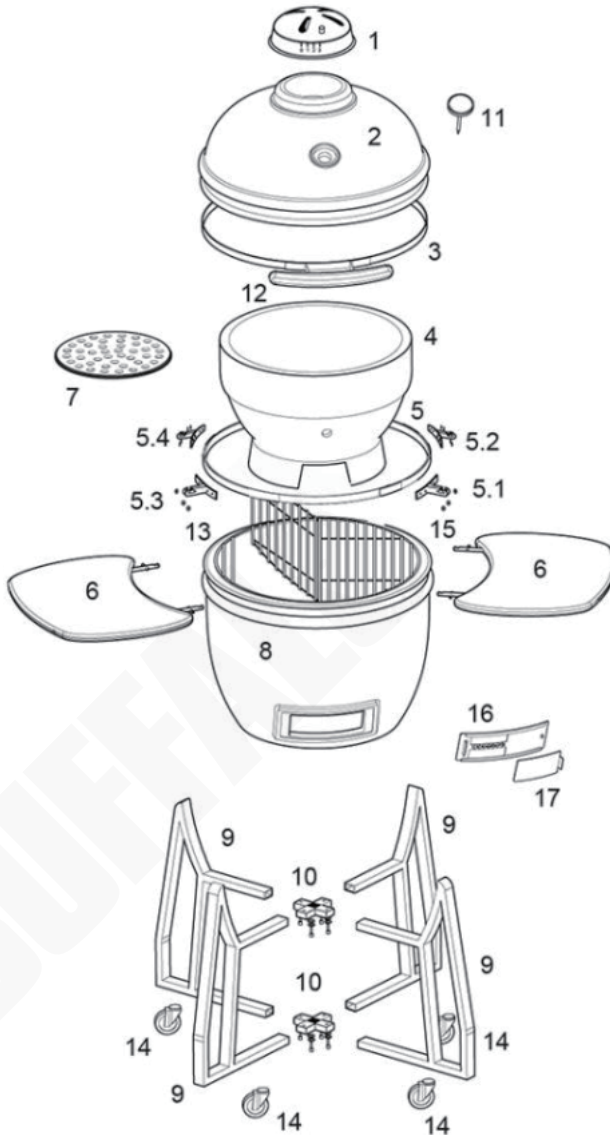


WICHTIG!

- Für den Aufbau dieses Grills sind mindestens 2 Personen erforderlich.
- Trotz aller Sorgfalt bei der Herstellung dieses Produkts ist bei der Montage Vorsicht geboten, da eventuell scharfe Kanten vorhanden sein könnten.
- Bitte lesen Sie den Abschnitt Wichtige Informationen sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Grill zusammenbauen und in Betrieb nehmen.



Liste der Bauteile

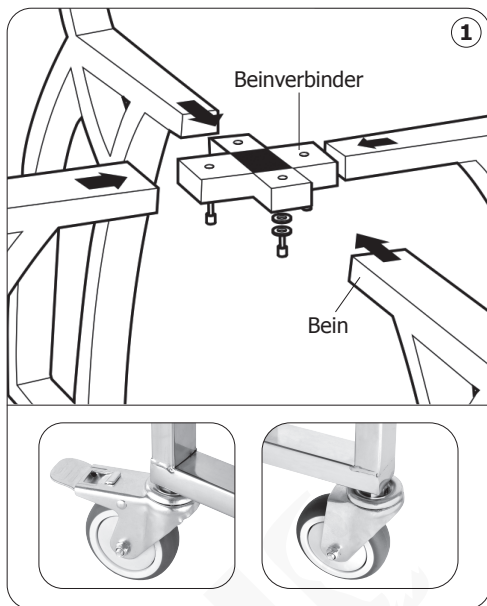


1. Obere Belüftungsöffnung
2. Keramik-Grilldeckel
3. Obere Bandbaugruppe
4. Feuerschale
5. Untere Bandbaugruppe
 - 5.1 Rechte vordere Seitenablagehalterung
 - 5.2 Rechte hintere Seitenablagehalterung
 - 5.3 Linke vordere Seitenablagehalterung
 - 5.4 Linke hintere Seitenablagehalterung
6. 2 x Holzregal
7. Holzkohlenrost
8. Keramik-Grillboden
9. Fuß (4 Stück)
10. 2 x Beinverbinder-Baugruppe
11. Thermometer
12. Griff
13. Grillrost
14. Laufrolle (x 4, davon 2 gebremst)
15. Filzdichtung
16. Zugtürrahmen
17. Zugtür



Hinweis: Die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

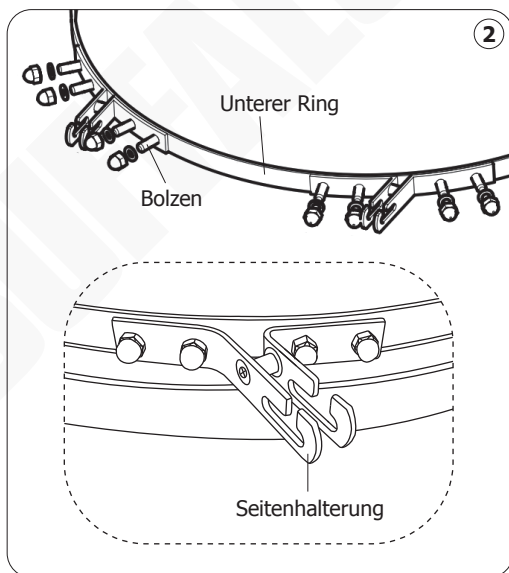
Montageschritte



Schritt 1: Wagen zusammenbauen

- Entfernen Sie alle Schrauben und Unterlegscheiben von den Beinverbindungen.
- Drehen Sie die Beine zur leichteren Montage auf den Kopf.
- Stecken Sie die Verbinder in die Beinenden. Befestigen Sie die Verbindung mit den Sicherungsscheiben, Unterlegscheiben und Schrauben.
- Montieren Sie die Laufrolle auf dem Beinboden und ziehen Sie die Mutter mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel fest. Wiederholen Sie den Vorgang mit den anderen Laufrollen.
- Prüfen Sie das Gleichgewicht des Wagens und ziehen Sie alle Schrauben fest.
- Stellen Sie die Bremsen an den Laufrollen fest, damit sich der Wagen nicht bewegen kann.

Hinweis: Lassen Sie während der Montage die Schrauben locker, um den Wagen später einstellen zu können. Andernfalls kann es schwierig sein, alle Schrauben anzuziehen.



Schritt 2: Ablagehalterungen montieren

- Nehmen Sie alle Bauteile aus dem Grill heraus. Heben Sie den Grillkörper dann vorsichtig auf den Wagen und stellen Sie sicher, dass die Zugtür unten zwischen den beiden Beinen zentriert ist.

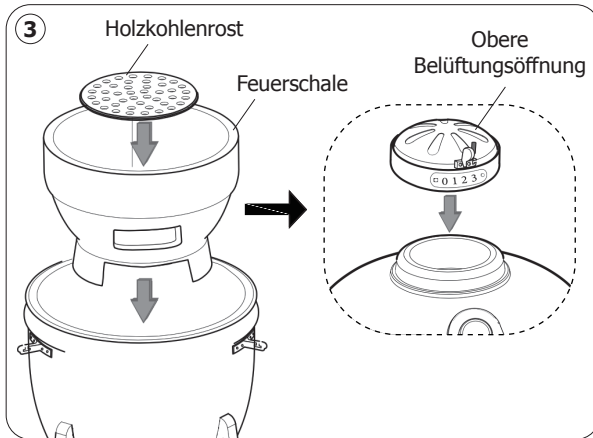


Da der Grill schwer ist, sind 2 Personen zum Anheben und unter Umständen eine dritte Person zum Einführen in den Wagen erforderlich!

- Entfernen Sie die Muttern und Unterlegscheiben von den Bolzen, die auf dem unteren Metallband des Keramikgrillkörpers angeschweißt sind.
- Hängen Sie die Seitenhalterungen an die Bolzen und stellen Sie sicher, dass die Schlitz der Halterung nach oben zeigen.
- Bringen Sie die Unterlegscheiben und Hutmuttern nacheinander an den Halterungen an. Anschließend mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel festziehen.

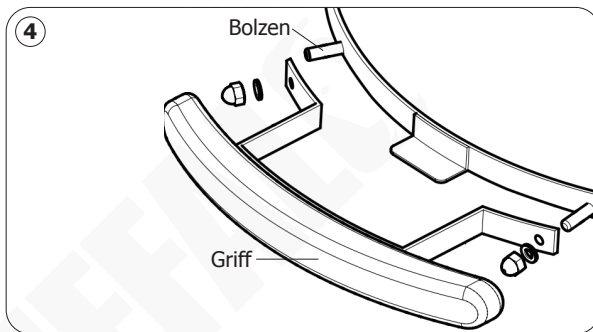
Hinweis: Die Seitenhalterungen sind auf der Rückseite mit Buchstaben gekennzeichnet, die ihre Position angeben (z. B. LF=Linke vordere Halterung und RB=Rechte hintere Halterung).

Montageschritte



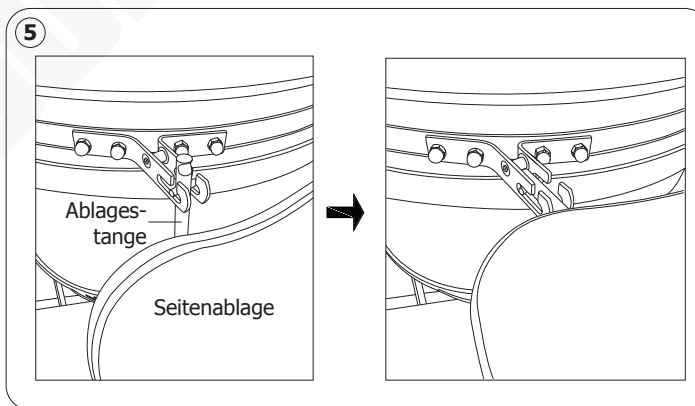
Schritt 3: Grill zusammenbauen

- Setzen Sie die Feuerschale in den Grill, dann den Holzkohlenrost in die Feuerschale ein.
- Legen Sie den Grillrost mit dem klappbaren Teil nach vorne auf die Feuerschale.
- Schließen Sie den Deckel so, dass die Federklammern an der Rückseite des Grills vollständig eingerastet sind.
- Bringen Sie die obere Belüftungsöffnung in Position.



Schritt 4: Griff montieren

- Entfernen Sie die Muttern und Unterlegscheiben von den Bolzen, die auf dem oberen Ring des Keramikgrillkörpers angeschweißt sind.
- Hängen Sie die Halterungen des Griffs an die Bolzen.
- Bringen Sie die Unterlegscheiben und Hutmuttern nacheinander an den Halterungen an. Anschließend mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel festziehen.



Schritt 5: Seitenablagen montieren

- Stecken Sie die Ablagestange in den Schlitz der Halterung.
- Um die Ablage aufzustellen oder zu verstauen, kippen Sie die Ablage leicht nach oben und schieben Sie diese nach innen oder außen.

Istruzioni per la sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.
- **Avvertenza!** Tenere sempre lontani dal barbecue i bambini e gli animali domestici. Non consentire ai bambini di utilizzarlo.
- **Avvertenza! Questo barbecue diventa estremamente caldo.** NON spostarlo durante e immediatamente dopo l'uso e attendere che si raffreddi completamente.
- Non utilizzarlo al chiuso!
- **Avvertenza! Non utilizzare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione!** Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN1860-3.
- Non utilizzare mai sostanze volatili per accendere la carbonella: è pericoloso e può conferire un sapore indesiderato al cibo. Si consiglia l'avviamento elettrico.
- **Avvertenza:** prestare attenzione durante la cottura poiché le superfici dell'apparecchio si surriscaldano. Per evitare ustioni, durante l'uso indossare sempre dei guanti protettivi quando si regolano le aperture di ventilazione superiori e inferiori. Non indossare abiti larghi vicino all'apparecchio.
- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie piana e stabile, in grado di sostenerne il peso a pieno carico.
- Non utilizzare mai su superfici o pedane in legno o simili.
- Non utilizzare su imbarcazioni o camper.
- Utilizzare utensili appositamente progettati per il barbecue, con manici lunghi e resistenti al calore.
- Non coprire l'apparecchio prima che si sia completamente raffreddato.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non modificare l'apparecchio in alcun modo.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio, uso improprio o mancato rispetto delle istruzioni può essere pericoloso e invaliderà la garanzia.



- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Non utilizzare questo apparecchio in aree coperte o vicino a materiali infiammabili (prodotti a base di benzina, solventi o altri oggetti contrassegnati con un'etichetta che li identifica come infiammabili).
- Non collocare l'apparecchio sotto strutture infiammabili, come garage, verande, patii o tettoie. Il carbone ardente emette monossido di carbonio, che è inodore e può causare la morte.
- Non conservare o utilizzare benzina o carburanti metilati o altra sostanza infiammabile in forma di vapore o liquido in prossimità dell'apparecchio.
- Non conservare bombole del gas in prossimità dell'apparecchio.
- L'apparecchio non deve trovarsi sotto ostacoli quali alberi, arbusti o tetti sporgenti. Assicurarsi che ci sia uno spazio di almeno un metro intorno all'apparecchio per consentire una ventilazione ottimale.
- Non utilizzare per riscaldare cibo in contenitori sigillati di vetro o altro materiale. La pressione che si crea può provocare lo scoppio del contenitore, con il rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio dopo l'uso.

Introduzione

- Dedicare qualche minuto all'attenta lettura di questo manuale. L'uso e la manutenzione corretti dell'apparecchio garantiranno le migliori prestazioni possibili di questo prodotto BUFFALO.
- BUFFALO garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.
- Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

Installazione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso all'aperto e deve essere collocato in un'area ben ventilata.
- I lati del barbecue non devono trovarsi **MAI** a meno di un metro da superfici infiammabili, compresi alberi e recinzioni; assicurarsi che non ci siano fonti di calore nelle vicinanze (sigarette, fiamme libere, scintille, ecc.). Tenere lontano da materiali infiammabili!

Funzionamento

Il barbecue Kamado è un apparecchio completo per l'utilizzo all'aperto che consente di scottare, grigliare, cuocere al forno e affumicare qualsiasi tipo di alimento. Per ottenere i risultati migliori, consigliamo di utilizzare pezzi di carbone naturale ricavati da legno duro. Rispetto alle bricchette, il carbone naturale si accende più velocemente, brucia più a lungo e in modo più pulito, raggiunge temperature più elevate e produce meno cenere. Inoltre, i residui di carbone naturale possono essere riutilizzati dopo aver eliminato la cenere in eccesso.

Carbone e ventilazione

- Aprire il coperchio.
- Riempire il braciere interno con un quantitativo di carbone sufficiente a coprire le aperture di ventilazione sulle pareti.

Nota: per affumicare gli alimenti a basse temperature per periodi di tempo prolungati ($\geq 1,5$ ore), aggiungere un po' più di carbone, fino a circa 50 mm (2") al di sopra delle aperture di ventilazione.

- Disporre il carbone a forma di cono, posizionando i pezzi più grandi alla base e quelli più piccoli in alto. Se il carbone viene rovesciato direttamente nel braciere, i pezzi di piccole dimensioni bloccheranno le aperture di ventilazione della griglia del carbone, non consentendo al barbecue di raggiungere le temperature adatte a grigliare e scottare gli alimenti.

Accendere il carbone

Nota: prima di riavviare il barbecue, rimuovere le ceneri in eccesso dal carbone residuo.

1. Assicurarsi che le aperture di ventilazione siano completamente aperte.
2. Accendere il carbone con un accendifuoco elettrico o degli accendifuoco approvati per barbecue.
3. Lasciar bruciare il carbone finché la superficie non diventa bianca e coperta di cenere.

Attenzione: Non utilizzare accendifuoco liquidi. Le sostanze chimiche liquide sono pericolose perché possono causare incendi e impregnano il materiale ceramico, conferendo un sapore sgradevole agli alimenti.

Attenzione: Non utilizzare bricchette di carbone. Questo tipo di carbone non riesce a raggiungere temperature superiori a 260 °C (500 °F) e non conferisce il caratteristico sapore di carbone.

Regolare la temperatura

1. Quando il carbone è pronto, pareggiarlo per consentire una distribuzione omogenea del calore.
2. Chiudere il coperchio.
3. Regolare le aperture di ventilazione superiori e inferiori sul livello di temperatura desiderato. Un maggiore afflusso d'aria dalle aperture di ventilazione superiori e inferiori aumenta la temperatura di cottura, mentre un flusso ridotto rallenta la combustione e abbassa la temperatura di cottura. La chiusura delle aperture di ventilazione superiori e inferiori toglie ossigeno al carbone e fa terminare la combustione.

	Aperture di ventilazione superiori		Aperture di ventilazione inferiori
Scottatura		500 °F 260 °C	
Grigliatura		300-450 °F 149-233 °C	
Affumicatura		225-250 °F 107-121 °C	

4. Lasciare che la temperatura di cottura desiderata del barbecue Kamado si stabilizzi per 5-15 minuti prima di iniziare a cuocere gli alimenti.

ATTENZIONE!

- Le temperature di cottura sono controllate dalla regolazione delle aperture di ventilazione superiori e inferiori.
- Per cuocere lentamente a bassa temperatura, evitare che il barbecue diventi troppo caldo. Mantenendo la temperatura bassa, occorrono ore prima che il barbecue si raffreddi.
- Grigliare in modo continuativo a temperature molto alte brucerà la guarnizione di feltro.

Iniziare a cucinare

- Utilizzare una spazzola con setole di metallo per pulire la griglia di cottura, quindi far asciugare bene quest'ultima e posizionarla sopra il braciere.
- Disporre gli alimenti sulla griglia e iniziare a cuocerli.

Nota: Durante gli intervalli di cottura, è possibile aggiungere carbone in base alle necessità utilizzando la griglia. Prestare attenzione a non bruciarsi con gli alimenti o con la griglia quando sono caldi.

Guida alle temperature di cottura

Nota: Tutti i tempi di cottura sono approssimativi e forniti unicamente a scopo indicativo.

AFFUMICATURA			
Alimento	Dimensioni	Tempo di cottura	Temp. della carne
Manzo: Arrosti, costolette	1,3-1,8 kg (3-4 lb.)	3-4 ore	107 °C/225 °F
Maiale: Lombata Arrosti Costolette	5 kg (2-4 lb.) 2 kg (4,5 lb.) Griglia piena	2-3 ore 1,5-2,5 ore 3-4 ore	107 °C/225 °F 107 °C/225 °F 107 °C/225 °F
Pollame: Pollo Tacchino	1,8 kg (4 lb.) 4,5-6,8 kg (10-15 lb.)	1-2 ore 3-4,5 ore	121 °C/250 °F 121 °C/250 °F

GRIGLIATURA			
Alimento	Dimensioni	Tempo di cottura	Temp. della carne
Manzo: Bistecche Kebab Hamburger Punta di controfiletto Costolette tagliate Filetto	Spessore di 25 mm (1") Cubetti di 25 mm (1") Spessore di 12 mm (1/2") 1,5-1,8 kg (3,5-4 lb.) Porzioni da una costoletta Metà: 0,9-1,3 kg (2-3 lb.) Intero: 1,8-2,7 kg (4-6 lb.)	3-4 min per lato 4-5 min per lato 3-4 min per lato 20-25 min per lb. 10 min per lato 10-12 min per lato 12-15 min per lato	71 °C/160 °F 63-71 °C/145-160 °F 71 °C/160 °F 63-71 °C/145-160 °F 71 °C/160 °F 63 °C/145 °F 71 °C/160 °F
Pollo: Petti a metà, con osso Petti a metà, disossati Cosce Fusi	170-226 g (6-8 oz.) ognuno 113 g (4 oz.) ognuno 113-226 g (4-8 oz.) 113 g (4 oz.) 56-85 g (3 oz.)	10-15 min per lato 6-8 min per lato 10-15 min per lato 8-12 min per lato 8-12 min per lato	77 °C/170 °F 77 °C/170 °F 82 °C/180 °F 82 °C/180 °F 82 °C/180 °F

Prevenire le fiammate

Nelle cotture a temperature superiori ai 260 °C (500 °F), con le aperture di ventilazione superiori e inferiori chiuse, un'apertura rapida del coperchio crea un afflusso improvviso di ossigeno nel barbecue che può causare fiammate.

1. Quando si sceglie questa modalità di cottura, prima di aprire il coperchio suggeriamo di aprire le aperture di ventilazione superiori e inferiori per consentire all'ossigeno di stabilizzarsi all'interno del barbecue, riducendo al minimo la possibilità che si verifichino fiammate.
2. Quindi, sollevare il coperchio di 25 mm (1") e attendere circa 3 secondi prima di aprirlo del tutto.

Pulizia, cura e manutenzione



Avvertenza!

- **Pulire regolarmente il barbecue tra un uso e l'altro, soprattutto se non è stato utilizzato da lungo tempo.**
- **Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti si siano sufficientemente raffreddati prima di procedere alla pulizia, alla cura e alla manutenzione e prima di riporli. Non pulire mai le superfici del barbecue con acqua quando sono ancora calde.**

- Per prolungare la vita utile del barbecue e mantenerlo in buone condizioni, si consiglia vivamente di coprirlo quando viene lasciato all'aperto per lungo tempo, soprattutto durante i mesi invernali. (È possibile acquistare separatamente una copertura per questo barbecue in ceramica, contraddistinta dal codice DA406)
- Ispezionare regolarmente il barbecue in quanto si possono formare umidità o condensa che possono danneggiare l'apparecchio. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue internamente. È possibile che si formi della muffa sulle parti che raccolgono il grasso. Utilizzare acqua calda e sapone per eliminarla.

Griglia di cottura e braciere

- Rimuovere regolarmente l'unto e il grasso in eccesso utilizzando un panno inumidito con acqua calda e sapone. Asciugare con cura.
- Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere il grasso in eccesso e i residui di cibo.
- Lasciare asciugare completamente.

Rimuovere le ceneri

- Rimuovere con regolarità le ceneri sul fondo del braciere.
- Se nel barbecue è presente carbone parzialmente utilizzato, mescolare il carbone in modo che le ceneri nel braciere cadano verso il basso.
- Aprire lo sportello di aerazione sul fondo e posizionare un contenitore piccolo sotto l'apertura per raccogliere la cenere. In alternativa, togliere la griglia di cottura e quella del carbone e rimuovere direttamente la cenere.
- Per smaltire le ceneri raffreddate, metterle in una pellicola di alluminio, bagnarle con acqua e gettarle in un contenitore non infiammabile.

Manutenzione a lungo termine

- I ripiani laterali in legno devono essere coperti quando non vengono utilizzati e rifiniti di tanto in tanto.
- Verificare periodicamente la fascia a molla per accertarsi che tutti i bulloni siano ben serrati e fissati.
- Quando si sposta il barbecue, accertarsi di sbloccare prima le rotelle. Per spostare il barbecue, non spingerlo ma tirarlo dalla cerniera sul retro e non dalla maniglia sul lato anteriore.
- Non rimuovere il braciere. Lo scopo del braciere è quello di contenere i pezzi di carbone e il suo funzionamento non è compromesso dalla presenza di crepe.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
Fiammate	Carne troppo grassa	Tagliare il grasso dalla carne prima della cottura alla griglia
	Temperatura di cottura eccessiva	Regolare le aperture di ventilazione superiori e inferiori su livelli più bassi
	Il coperchio è stato aperto troppo rapidamente e l'ossigeno è entrato improvvisamente nel barbecue, causando una fiammata.	Quindi, sollevare il coperchio di 25 mm (1") e attendere circa 3 secondi prima di aprirlo del tutto.

Specifiche tecniche

Nota: a causa del nostro continuo programma di ricerca e sviluppo, le specifiche qui riportate possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Carico max di ogni ripiano laterale	Dimensioni A x L x P mm	Peso
DR826	10 kg	1180 x 1330 x 760	83 kg

Conformità

I componenti BUFFALO sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di BUFFALO.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia BUFFALO si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Istruzioni per il montaggio



Attrezzi necessari per il montaggio (inclusi)

Chiave inglese		x 1
----------------	---	-----

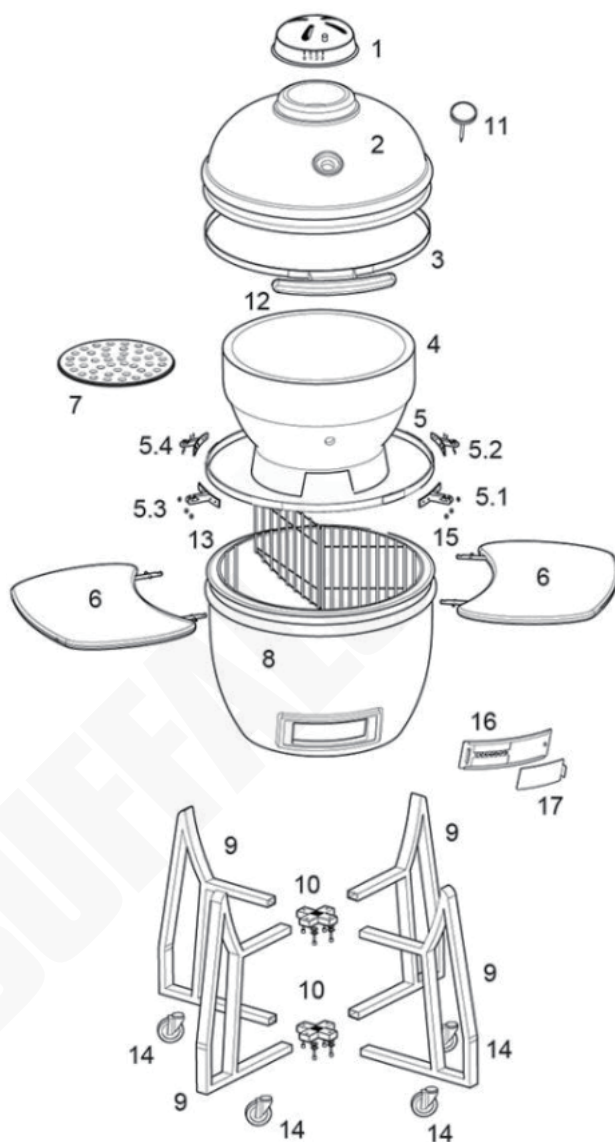


IMPORTANTE!

- Per il montaggio di questo barbecue sono necessarie almeno due persone.
- Sebbene la fabbricazione di questo prodotto sia stata eseguita con la massima cura, prestare attenzione durante il montaggio in caso siano presenti spigoli vivi.
- Leggere attentamente la sezione Informazioni importanti prima di montare e utilizzare il barbecue.



Elenco dei componenti

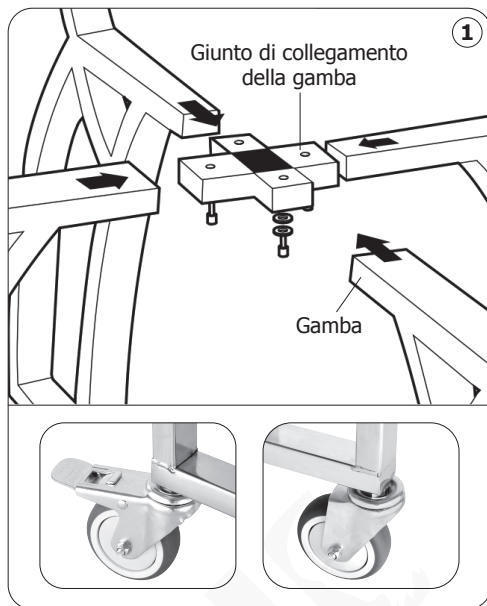


1. Aperture di ventilazione superiori
2. Coperchio in ceramica
3. Gruppo fascia superiore
4. Braciere
5. Gruppo fascia inferiore
 - 5.1 Staffa anteriore destra del ripiano
 - 5.2 Staffa posteriore destra del ripiano
 - 5.3 Staffa anteriore sinistra del ripiano
 - 5.4 Staffa posteriore sinistra del ripiano
6. Ripiano di legno (x 2)
7. Griglia del carbone
8. Base in ceramica
9. Piede (x 4)
10. Gruppo del giunto di collegamento delle gambe (x 2)
11. Termometro
12. Maniglia
13. Griglia di cottura
14. Rotella (x 4, 2 con freno)
15. Guarnizione in feltro
16. Telaio dello sportello di aerazione
17. Sportello di aerazione



Nota: le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

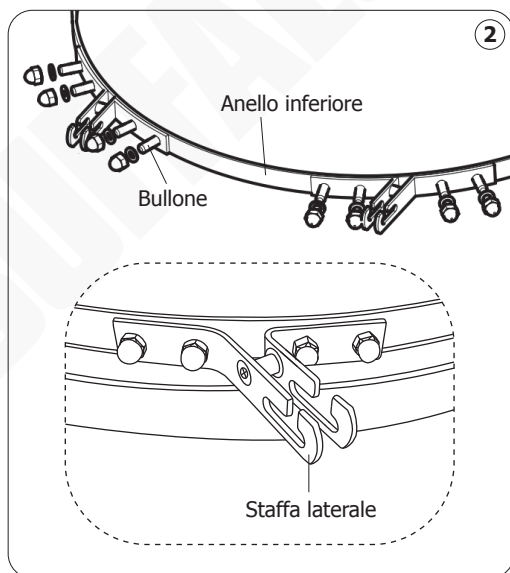
Procedura di montaggio



Passaggio 1: montaggio del carrello

- Rimuovere tutte le viti e le rondelle dai giunti di collegamento delle gambe.
- Capovolgere le gambe per semplificarne il montaggio.
- Inserire i giunti nelle estremità delle gambe. Fissare i giunti con le rondelle di bloccaggio, le rondelle piatte e le viti.
- Montare la rotella sul fondo della gamba e serrare il dado con la chiave inglese inclusa. Ripetere la procedura con le altre rotelle.
- Verificare l'equilibrio del carrello e serrare tutte le viti.
- Inserire i freni sulle rotelle per mantenere il carrello in posizione.

Nota: Durante il montaggio, accertarsi di lasciare le viti allentate per consentire la regolazione del carrello. In caso contrario, l'inserimento di tutte le viti potrebbe risultare difficoltoso.



Passaggio 2: montaggio delle staffe dei ripiani

- Prendere tutti i componenti del barbecue. Sollevare e posizionare delicatamente il corpo del barbecue sul carrello, accertandosi che lo sportello di aerazione sul fondo sia centrato tra due gambe.

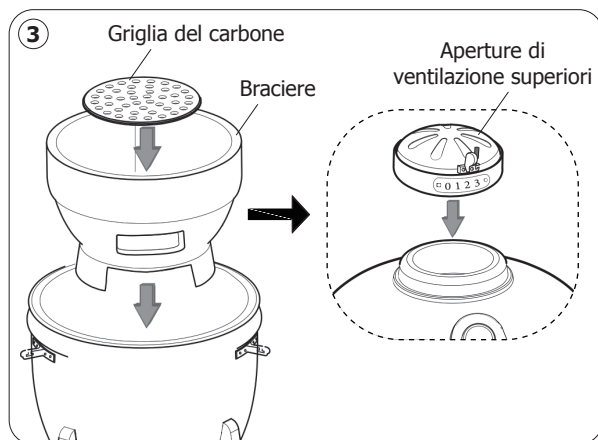


Poiché il barbecue è pesante, sono necessarie due persone per sollevarlo e potrebbe servirne una terza per guidarne il posizionamento sul carrello!

- Rimuovere i dadi e le rondelle dai bulloni saldati sulla fascia inferiore di metallo sul corpo in ceramica.
- Tenere ferme le staffe laterali sui bulloni, accertandosi che le fessure siano rivolte verso l'alto.
- Fissare le rondelle e i dadi a cupola sulle staffe. Quindi, serrare con la chiave inglese inclusa.

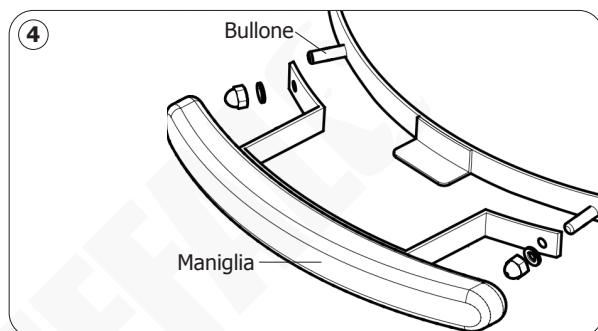
Nota: Le staffe laterali sono contrassegnate sul retro con lettere indicanti la loro posizione (ad es.: LF = staffa anteriore sinistra, RB = staffa posteriore destra).

Procedura di montaggio



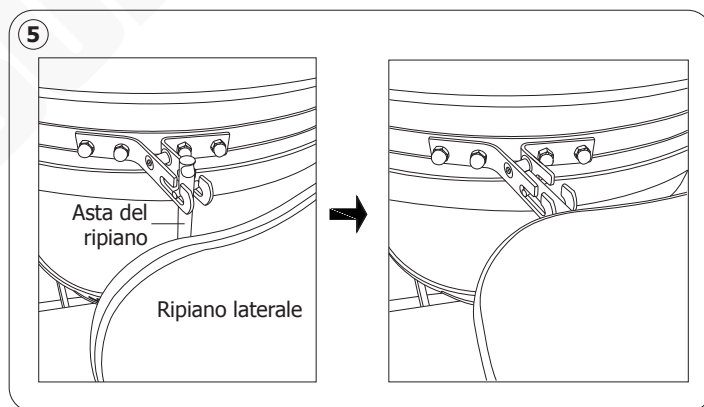
Passaggio 3: montaggio del barbecue

- Posizionare il braciere nel barbecue, quindi la griglia del carbone nel braciere.
- Posizionare la griglia di cottura sul braciere, con la sezione con la cerniera rivolta in avanti.
- Chiudere il coperchio in modo che le pinze a molla sul retro del barbecue siano completamente innestate.
- Posizionare al suo posto la cupola con le aperture di ventilazione.



Passaggio 4: montaggio della maniglia

- Rimuovere i dadi e le rondelle dai bulloni saldati sull'anello superiore sul corpo in ceramica.
- Inserire le staffe della maniglia sui bulloni.
- Fissare le rondelle e i dadi a cupola sulle staffe. Quindi, serrare con la chiave inglese inclusa.



Passaggio 5: montaggio dei ripiani laterali

- Inserire l'asta del ripiano nella fessura della staffa.
- Per aprire o richiudere il ripiano, muoverlo leggermente verso l'alto e farlo scorrere verso l'interno o verso l'esterno.

Consejos de Seguridad

- Lea completamente las instrucciones de seguridad antes del uso y consérvelas para futuras consultas.
- **¡Advertencia!** Mantenga en todo momento a los niños y las mascotas alejados de la barbacoa. No permita que los niños la manipulen.
- **¡Advertencia! Esta barbacoa estará muy caliente.**  NO la mueva durante el uso o inmediatamente después del uso. Espere hasta que se haya enfriado completamente.
- ¡No la use en interiores!
- **¡Advertencia! ¡No use alcohol ni gasolina para encender o avivar el fuego!** ¡Use únicamente encendedores conformes con EN1860-3!
- Nunca use sustancias volátiles para prender el carbón, puesto que es peligroso y puede afectar negativamente al sabor de los alimentos. Se recomienda el arranque eléctrico.
- **Advertencia:** Tenga cuidado al cocinar. Las superficies del aparato estarán calientes. Para evitar quemaduras, use siempre guantes protectores para ajustar las rejillas de ventilación superior e inferior durante el uso. No lleve puesta ropa holgada cerca del aparato.
- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Use el aparato únicamente sobre superficies niveladas y resistentes capaces de tolerar su peso a máxima carga.
- Nunca la use sobre superficies de madera, tarimas de madera o en condiciones similares.
- No la use en embarcaciones ni en vehículos recreativos.
- Use herramientas diseñadas para barbacoas que sean largas y cuyas asas sean resistentes al calor.
- No cubra el aparato hasta que se haya enfriado completamente.
- No deje el aparato desatendido durante el uso.
- No modifique el aparato de forma alguna.
- Cualquier modificación del aparato, su uso incorrecto o el no respetar las instrucciones podría ser peligroso e invalidará la garantía.

- Nunca use accesorios no recomendados por el fabricante. Use únicamente piezas y accesorios originales.
- No use este aparato en recintos cerrados ni cerca de materiales inflamables (productos a base de petróleo, diluyentes o cualquier otro objeto que contenga una etiqueta de advertencia de producto inflamable).
- No coloque el aparato bajo estructuras combustibles, como por ejemplo en garajes, porches, patios o cubiertas para coches. Al quemarse, el carbón desprende monóxido, el cual es inodoro y puede matar.
- No guarde ni use gasolina o combustibles metilados o con cualquier otro vapor o líquido inflamable cerca de este aparato.
- No guarde bombonas de gas cerca de este aparato.
- El aparato no debe tener ninguna obstrucción sobre él, como por ejemplo árboles, arbustos, tejados, etc. Asegúrese de mantener una distancia mínima de 1 m alrededor del aparato para lograr una buena ventilación.
- No use el aparato para calentar vasos/contenedores sellados con alimentos. La presión podría acumularse y causar que el aparato reviente, con el consiguiente resultado de lesiones personales o daños al aparato.
- Limpie el aparato después del uso.

Introducción

- Tome unos minutos para leer detenidamente este manual. La correcta realización de las tareas de mantenimiento y del funcionamiento de este aparato proporcionará el mejor rendimiento de su producto BUFFALO.
- BUFFALO se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.
- Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor BUFFALO.

Instalación

- Este aparato es exclusivamente para uso en exteriores y debe colocarse en una zona bien ventilada.
- Los lados de la barbacoa no deben estar **NUNCA** a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible, incluyendo árboles y vallas, y debe asegurarse de que no haya fuentes de calor cerca (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.). ¡Mantener lejos de materiales inflamables!

Funcionamiento

Esta barbacoa Kamado es un aparato completo para exteriores que le permitirá dorar, cocinar a la parrilla, hornear y ahumar todo tipo de alimentos. Para obtener los mejores resultados, se recomienda usar carbón natural hecho de madera dura. En comparación con las briquetas, el carbón natural prende más rápidamente, es más ecológico, dura más, alcanza temperaturas más elevadas y produce menos ceniza. El carbón natural sobrante puede volver a prenderse y reutilizarse. Sin embargo, elimine primeramente el exceso de ceniza.

Carbón y flujo de aire

- Abra la tapa.
- Llene el brasero interior con suficiente carbón de modo que cubra los orificios de aire de la pared del brasero.

Nota: Al ahumar alimentos a baja temperatura durante períodos prolongados ($\geq 1,5$ horas), necesitará añadir un poco más de carbón, hasta aproximadamente 2" (50 mm) por encima de estos orificios de aire.

- Cree un cono de carbón con trozos grandes en la parte inferior y pequeños en la parte superior. Verter el carbón directamente en el brasero causará que los trozos pequeños bloqueen los orificios de aire en la parrilla para carbón, lo cual evitará que la barbacoa alcance la temperatura correcta para cocinar a la parrilla y dorar.

Prender el carbón

Nota: Antes de volver a usar la barbacoa, elimine el resto de ceniza que quede en el carbón.

1. Abra completamente las rejillas de ventilación superior e inferior.
2. Prenda el carbón con un encendedor eléctrico o encendedor para barbacoa aprobado.
3. Deje que el carbón se queme hasta que su superficie sea blanca y cenicienta.

Precaución: No use líquidos encendedores. Los productos químicos líquidos son un riesgo de incendio, impregnarán el material cerámico y tendrán un impacto negativo en el sabor de los alimentos.

Precaución: No use carbón en briquetas. Este tipo de carbón no puede alcanzar temperaturas superiores a los 500 °F/260 °C y no ofrece un verdadero sabor a carbón.

Ajuste de la temperatura

1. Cuando el carbón esté listo, nivélelo para distribuir el calor equitativamente.
2. Cierre la tapa.
3. Ajuste las rejillas de ventilación superior e inferior en los ajustes de temperatura deseados. Aumentar el flujo de aire a través de las rejillas de ventilación superior e inferior aumenta la temperatura de cocción. Disminuir el flujo de aire ralentiza la llama y reduce la temperatura de cocción. Cerrar ambas rejillas de ventilación, superior e inferior, ahoga el carbón y apaga el fuego.

	Rejilla de ventilación superior		Rejilla de ventilación inferior
Dorar		500 °F 260 °C	
Parrilla		300~450 °F 149~233 °C	
Ahumar		225~250 °F 107~121 °C	

4. Permita que la barbacoa Kamado se climatice durante 5-15 minutos en la temperatura de cocción deseada antes de poner alimentos en la barbacoa.

¡PRECAUCIÓN!

- Las temperaturas de cocción se controlan ajustando las rejillas de ventilación superior e inferior.
- Si desea cocinar lentamente y a baja temperatura, no permita que la barbacoa se caliente demasiado. Mantenga baja la temperatura. Tarda horas en enfriarse.
- Cocinar a la parrilla a temperaturas extremadamente altas causará que la junta de fieltro se queme.

Empezar a cocinar

- Use un cepillo de alambre para parrillas para limpiar la rejilla de cocción. Deje secar bien y colóquela sobre el brasero.
- Coloque los alimentos en la rejilla para empezar a cocinar.

Nota: Según sea necesario durante el intervalo de cocción, puede añadir más carbón usando la función de rejilla, sin embargo, tenga cuidado de no quemarse con los alimentos o la rejilla de cocción calientes.

Guía de temperatura de cocción

Nota: Todos los plazos de cocción son aproximados y se indican a modo de referencia.

AHUMAR			
Alimento	Tamaño	Tiempo de cocción	Temp. carne
Ternera: Asados, costillas	3-4 lb. (1,3-1,8 kg)	3-4 horas	225 °F/107 °C
Cerdo: Lomo Asados Costillas	2-4 lb. (5 kg) 4,5 lb. (2 kg) Rejilla completa	2-3 horas 1,5-2,5 horas 3-4 horas	225 °F/107 °C 225 °F/107 °C 225 °F/107 °C
Carne de ave: Pollo Pavo	4 lb. (1,8 kg) 10-15 lb. (4,5-6,8 kg)	1-2 horas 3-4,5 horas	250 °F/121 °C 250 °F/121 °C

PARRILLA			
Alimento	Tamaño	Tiempo de cocción	Temp. carne
Ternera: Filetes Kebabs Hamburguesa Punta de solomillo Costillas cortadas Solomillo	1" (25 mm) de grosor 1" (25 mm) cubos 1/2" (12 mm) de grosor 3,5-4 lb. (1,5-1,8 kg) Corte en porciones de 1 costilla Medio 2-3 lb. (0,9-1,3 kg) Entero 4-6 lb. (1,8-2,7 kg)	3-4 min./lado 4-5 min./lado 3-4 min./lado 20-25 min./lb. 10 min./lado 10-12 min./lado 12-15 min./lado	160 °F/71 °C 145-160 °F/63-71 °C 160 °F/71 °C 145-160 °F/63-71 °C 160 °F/71 °C 145 °F/63 °C 160 °F/71 °C
Pollo: Media pechuga con hueso Media pechuga sin hueso Patas o muslitos Muslos	6-8 oz. (170-226 g) cada pieza 4 oz. (113 g) cada pieza 4-8 oz. (113-226 g) 4 oz. (113 g) 3 oz. (56-85 g)	10-15 min./lado 6-8 min./lado 10-15 min./lado 8-12 min./lado 8-12 min./lado	170 °F/77 °C 170 °F/77 °C 180 °F/82 °C 180 °F/82 °C 180 °F/82 °C

Evitar llamaradas

Al cocinar a más de 500 °F/260 °C, con ambas rejillas de ventilación (superior e inferior) cerradas, abrir la tapa rápidamente creará una aceleración repentina del oxígeno en la barbacoa y causará una llamarada.

1. En este modo de cocción, recomendamos que antes de abrir la tapa, abra ambas rejillas de ventilación (superior e inferior) para permitir que el oxígeno se estabilice dentro de la barbacoa y minimice la posibilidad de llamaradas.
2. Primeramente levante la tapa 1" (25 mm). A continuación, espere aproximadamente 3 segundos antes de abrir completamente la barbacoa.

Limpieza, cuidado y mantenimiento



¡Advertencia!

- **Limpie habitualmente la barbacoa entre usos, especialmente después de períodos de almacenamiento prolongado.**
- **Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes se hayan enfriado debidamente antes de limpiar, realizar tareas de cuidado y mantenimiento y antes del almacenamiento. Nunca limpie las superficies de la barbacoa con agua si todavía está caliente.**

- Para prolongar la vida útil y mantener el estado de su barbacoa, recomendamos encarecidamente que cubra la unidad al dejarla en el exterior durante periodos prolongados, especialmente en los meses de invierno. (Hay disponible una cubierta para el uso con esta barbacoa de cerámica, la cual se vende por separado con el código DA406)
- Inspeccione habitualmente la barbacoa, puesto que la formación de humedad o condensación podría dañar el aparato. Puede que sea necesario secar internamente la barbacoa. Es posible que aparezca moho en las piezas que acumulen grasa. Deberá limpiarlo con agua caliente jabonosa.

Rejilla de cocción y brasero

- Retire el exceso de grasa o sebo usando un paño humedecido en agua jabonosa. Seque completamente.
- El exceso de grasa o restos de alimentos puede limpiarse del interior del cuerpo con un cepillo suave.
- Deje secar completamente.

Limpiar las cenizas

- Retire las cenizas debajo del brasero habitualmente.
- Si queda carbón parcialmente quemado en la barbacoa, remueva el carbón de modo que cualquier resto de ceniza que quede en el brasero caiga.
- Abra la puerta de tiro de la parte inferior y coloque un contenedor pequeño debajo de la abertura para capturar la ceniza. O retire la rejilla de cocción y la parrilla para carbón y, a continuación, retire la ceniza directamente.
- Deseche la ceniza fría colocándola sobre papel de aluminio, sumergiéndola en agua y desechándola en un contenedor no combustible.

Mantenimiento prolongado

- Los estantes laterales de madera deben cubrirse cuando no estén en uso y deberán retocarse de vez en cuando.
- Compruebe con regularidad la banda de asistencia del muelle para asegurarse de que todos los pernos estén apretados y asegurados.
- Al mover la barbacoa, asegúrese de desbloquear primero las ruedas. No presione al mover. Tire desde la bisagra trasera en lugar del asa de la parte delantera.
- No extraiga el brasero. La finalidad del brasero es contener el carbón en bloque y continuará funcionando incluso si está agrietado.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
Llamarada	Exceso de grasa en la carne	Recorte la grasa de la carne antes de cocinarla
	Temperatura de cocción excesiva	Sitúe las rejillas de ventilación superior e inferior en ajustes menores
	La tapa ha sido levantada tan rápidamente que el oxígeno a penetrado en la barbacoa causando una llamarada.	Primeramente levante la tapa 1" (25 mm). Espere aproximadamente 3 segundos antes de abrir la barbacoa completamente.

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro continuo programa de investigación y desarrollo, las especificaciones aquí expuestas pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Carga máx. de cada estante lateral	Dimensiones al. x al. x p. mm	Peso
DR826	10 kg	1180 x 1330 x 760	83 kg

Cumplimiento

Las piezas BUFFALO han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de BUFFALO.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, BUFFALO se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

Instrucciones de montaje



Herramientas necesarias para el montaje (incluidas)

Llave		x 1
-------	---	-----

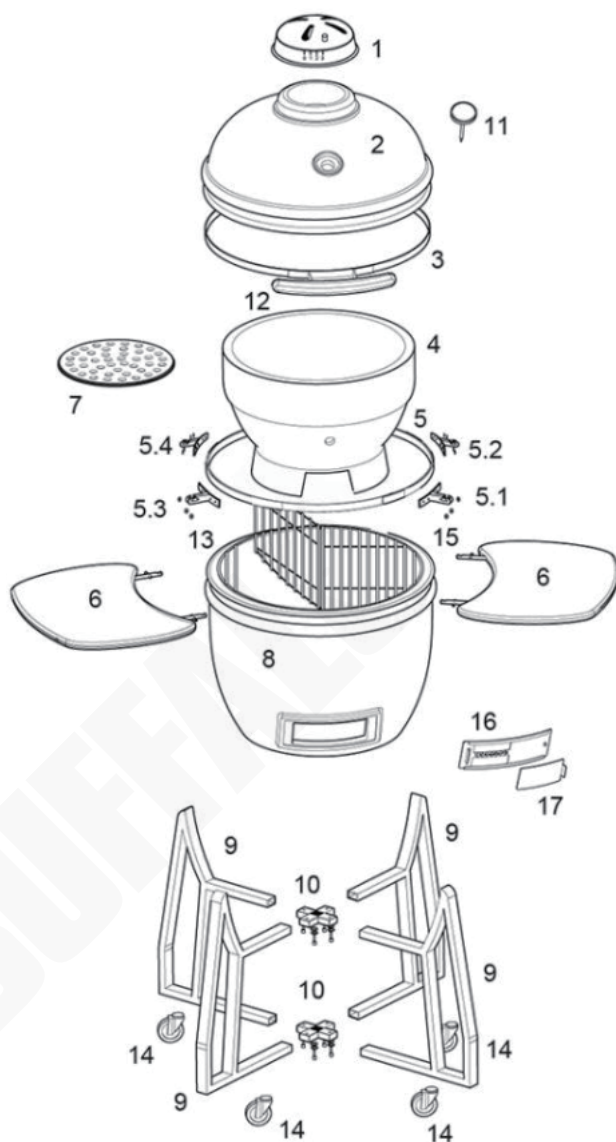


¡IMPORTANTE!

- El montaje de esta barbacoa debe ser realizado como mínimo por 2 personas.
- A pesar de que hemos tomado el debido cuidado en la fabricación de este producto, preste atención durante el montaje en presencia de bordes afilados.
- Lea detenidamente la sección Información importante antes de montar y usar la barbacoa.



Lista de piezas

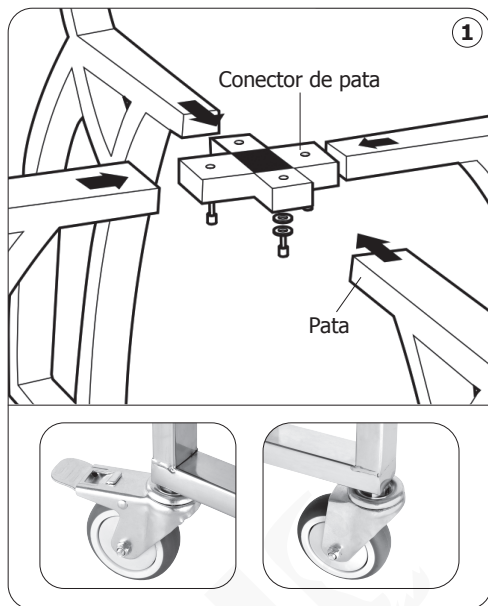


1. Rejilla de ventilación superior
2. Tapa de la rejilla de cerámica
3. Conjunto de banda superior
4. Brasero
5. Conjunto de banda inferior
- 5.1 Soporte del estante lateral delantero derecho
- 5.2 Soporte del estante lateral trasero derecho
- 5.3 Soporte del estante lateral delantero izquierdo
- 5.4 Soporte del estante lateral trasero izquierdo
6. Estante de madera (x2)
7. Parrilla para carbón
8. Base de la rejilla de cerámica
9. Pata (x4)
10. Conjunto de conector de pata (x2)
11. Termómetro
12. Mango
13. Rejilla de cocción
14. Ruedas (x4, 2 con frenos)
15. Junta de fieltro
16. Bastidor de la puerta de tiro
17. Puerta de tiro



Nota: Especificaciones sometidas a cambios sin previo aviso.

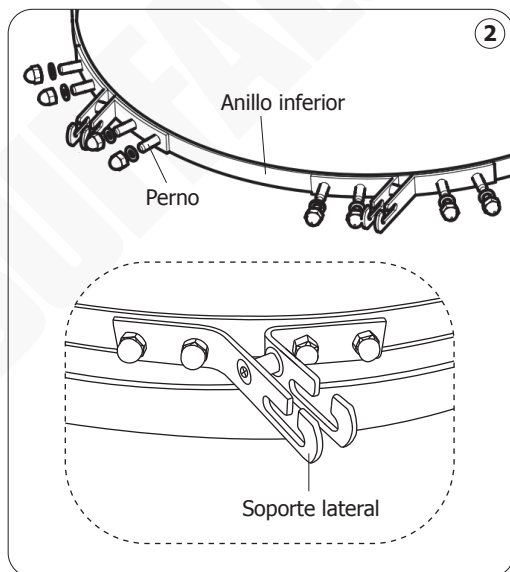
Pasos de montaje



Paso 1: Montaje del carro

- Extraiga todos los tornillos y arandelas de los conectores de pata.
- Dele la vuelta a las patas para facilitar el montaje.
- Introduzca los conectores en los extremos de las patas. Fije la unión con las arandelas de bloqueo, las arandelas planas y los tornillos.
- Monte la rueda en la parte inferior de la pata y apriete la tuerca con la llave provista. Repita con las otras ruedas.
- Compruebe que el carro esté equilibrado y apriete todos los tornillos en posición.
- Coloque los tornillos en las ruedas para mantener el carro en posición.

Nota: Durante el montaje, asegúrese de dejar los tornillos sueltos para permitir el posterior ajuste del carro. O, puede resultar difícil atornillar todos los tornillos.



Paso 2: Montaje de los soportes de los estantes

- Saque todas las piezas de la barbacoa. Eleve el cuerpo de la barbacoa y colóquelo con cuidado en el carro, asegurándose de que la puerta de tiro en la parte inferior esté centrada entre las 2 patas.

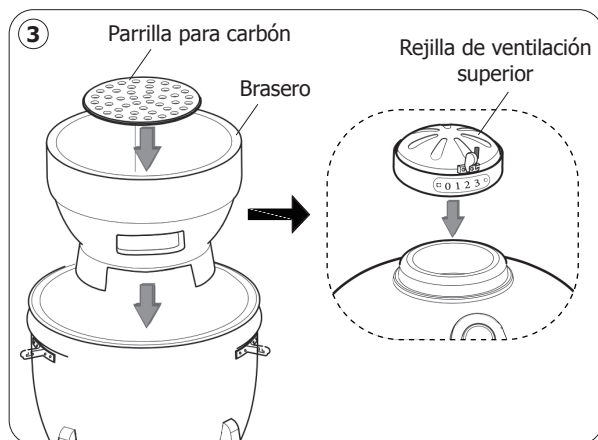


La barbacoa es pesada y debe ser levantada por 2 personas. Una tercera persona deberá guiarla en el carro.

- Extraiga las tuercas y las arandelas de los pernos soldados en la banda inferior metálica del cuerpo de la rejilla de cerámica.
- Cuelgue los soportes laterales en los pernos y asegúrese de que las ranuras de los soportes estén orientadas hacia arriba.
- Coloque las arandelas y las tuercas ciegas consecutivamente en los soportes. A continuación, apriete con la llave provista.

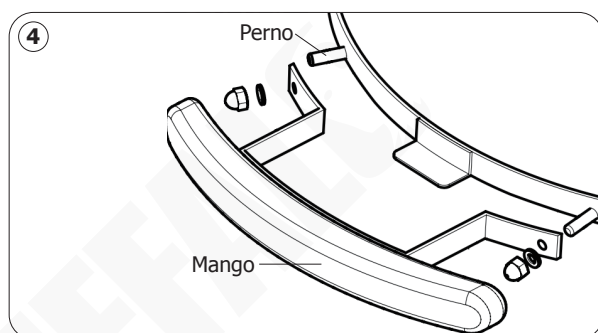
Nota: Los soportes laterales están marcados en la parte trasera con letras que indican su posición (p. ej., LF = soporte delantero izquierdo y RB = soporte trasero derecho).

Pasos de montaje



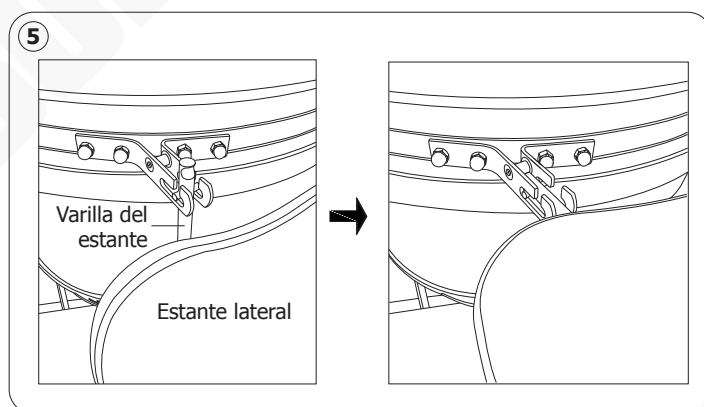
Paso 3: Montaje de la barbacoa

- Coloque el brasero en la barbacoa y luego la parrilla para carbón en el brasero.
- Coloque la rejilla de cocción en el brasero con su sección bridada orientada hacia delante.
- Cierre la tapa de modo que los clip de muelle de la parte trasera de la barbacoa estén completamente acoplados.
- Coloque la rejilla de ventilación superior en posición.



Paso 4: Montaje del asa

- Extraiga las tuercas y las arandelas de los pernos soldados en el anillo superior del cuerpo de la rejilla de cerámica.
- Cuelgue los soportes del asa en los pernos.
- Coloque las arandelas y las tuercas ciegas consecutivamente en los soportes. A continuación, apriete con la llave provista.



Paso 5: Montaje de los estantes laterales

- Introduzca la varilla del estante en la ranura del soporte.
- Inclinarse ligeramente el estante hacia arriba y deslizarlo hacia dentro o fuera le permitirá colocar o guardar el estante.



UK	+44 (0)845 146 2887
Eire	
NL	040 – 2628080
FR	01 60 34 28 80
BE-NL	0800-29129
BE-FR	0800-29229
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133



<http://www.buffalo-appliances.com/> 

DR826_ML_A5_v2_2023/06/27