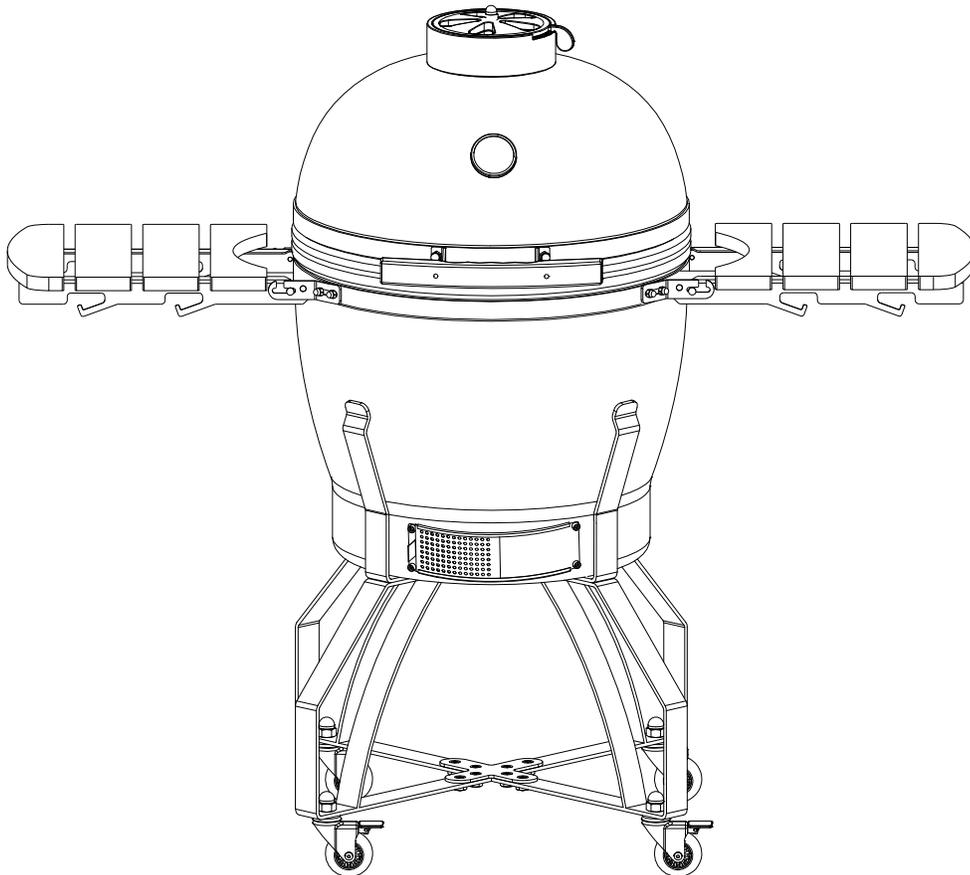




Black Rooster PRO Modelo: BR-21PRO



Instrucciones para el usuario - conserve para futuras referencias

IMPORTANTE:

- Retire con cuidado cualquier embalaje antes de usar, pero conserve las instrucciones de seguridad.
- Estas instrucciones forman parte del producto.
- Tome nota de todas las advertencias de seguridad enumeradas en estas instrucciones.
- Lea estas instrucciones en su totalidad y consérvelas para futuras referencias.
- Estas instrucciones deben almacenarse con el producto.
- Este producto es **SOLO** para uso doméstico

CUIDADO Y GUIAS DE SEGURIDAD

Acerca de tu Black Rooster:

Remontándonos 4000 años, los arqueólogos descubren grandes contenedores hechos de arcilla que se cree, fue la base de los primeros asadores de arcilla Kamado. Desde entonces ha ido evolucionando de distintas maneras: se agregaron el cobertor removible, la puerta contenedora de calor, y el mayor cambio fue utilizar carbón como combustible principal en lugar de madera. En Japón el Mushikamado era un recipiente redondo de yeso con una tapa removible y diseñado para cocer arroz al vapor. El nombre Kamado es, de hecho, el termino japonés para estufa o cocina. Fue adoptado por los americanos y se ha convertido en un termino genérico para este tipo de cocinas de cerámica.

Los asadores Black Rooster son extremadamente versátiles, no solo pueden ser usados para asar o ahumar sino también para hornear pizza, pan galletas o postres sin ningún esfuerzo. Debido a las propiedades de conservación de calor, se pueden alcanzar altas temperaturas y mantenerse con control preciso de las corrientes de aire internas a través de las ventilas en lo alto y en lo bajo. Las altas temperaturas son también ideales para cocinar hamburguesas o salchichas mientras que las temperaturas más bajas y prolongadas por más tiempo permiten cocer piezas más grandes. Se pueden combinar carbón con madera / leña o combinar diferentes tipos de madera para jugar con los sabores.

ADVERTENCIAS - ¡PRECAUCIÓN!

- Este producto está destinado **SOLO PARA USO AL AIRE LIBRE. NO lo use en interiores.**
- **SIEMPRE** mantenga a los niños y las mascotas a una distancia segura del horno cuando esté en uso.
- **NUNCA** deje un fuego ardiente desatendido.
- **PELIGRO** de envenenamiento por monóxido de carbono: **NUNCA** encienda este producto ni lo deje arder ni enfriarse en espacios confinados.
- **NO** use este producto en una tienda de campaña, caravana, automóvil, bodega, desván o bote.
- **NO** lo use debajo de toldos o sombrillas.
- **PELIGRO DE INCENDIO:** se pueden emitir brasas calientes durante el uso.
- **PRECAUCIÓN:** **NO** use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para el encendido o volver a encender.
- Es muy recomendable que use carbón en trozos en su Kamado ya que se quema por más tiempo y produce menos cenizas que pueden restringir el flujo de aire.
- **IMPORTANTE:** al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantar la tapa solo ligeramente, permitir que el aire ingrese de manera lenta y segura, evitando corrientes de aire o brotes que puedan causar lesiones.
- **SIEMPRE** siga la **INFORMACIÓN DE COCCIÓN DE ALIMENTOS** indicada en la página 4 de este manual de instrucciones.
- **NO** use el Kamado en cubiertas o cualquier otra superficie inflamable como hierba seca, astillas de madera, hojas o corteza decorativa.
- Asegúrese de que el Kamado esté colocado al menos a 2 metros de distancia de elementos inflamables.
- **ATENCIÓN:** este producto se calentará mucho, **NO** lo mueva durante el funcionamiento.
- **SIEMPRE USE** guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción.
- Deje que la unidad se enfríe por completo antes de moverla o guardarla.
- Siempre inspeccione la unidad antes de usarla por fatiga y daño y reemplácela cuando sea necesario.

CURANDO EL BLACK ROOSTER

Para iniciar el fuego, enrolle papel periódico con algunos cubos de encendedor o encendedores sólidos en la placa de carbón en la base del Kamado, luego coloque 2 o 3 puñados de carbón en trozos sobre la parte superior del periódico, **NO** use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender. Abra el respiradero inferior y encienda el papel nuevo con un encendedor de nariz larga o fósforos de seguridad.

- **NO** sobrecargue la unidad con combustible; si el fuego es demasiado intenso, esto podría dañar el Kamado.
- Dejar hasta que todo el combustible se use y se extinga.
- Si las primeras quemaduras son demasiado altas, podría dañar el sello de la junta de fieltro antes de que haya tenido la oportunidad de madurar correctamente.
- Después del primer uso, inspeccione todos los sujetadores para ver si están apretados. La banda de metal que conecta su tapa a la base se expandirá del calor y esto podría soltarse. Se recomienda verificar y si es necesario, apretar la banda con una llave inglesa
- Ahora puedes usar tu Kamado de manera normal.

EXTINCION

Para apagar el kamado, deje de agregar combustible y cierre todos los respiraderos y tapa para permitir que el fuego muera de forma natural.

NO use agua para extinguir los carbones, ya que esto podría dañar la cerámica Kamado.

ALMACENAMIENTO

Cuando no esté en uso, y si se almacena afuera, cubra el Kamado una vez que esté completamente frío con una cubierta para lluvia adecuada. La parrilla de cocción cromada **NO** es apta para lavavajillas; Use un detergente suave con agua tibia. Cuando utilice el Kamado, empuje hacia abajo las dos ruedas de bloqueo para evitar que la unidad se mueva durante el uso. Se recomienda guardar el Kamado bajo techo en un garaje o cobertizo durante el invierno para una protección completa.

LIMPIEZA

El Kamado es auto limpiante, caliéntalo a 260 ° C durante 30 minutos y quemará toda la comida y los desechos. **NO** use agua ni ningún otro tipo de producto de limpieza para limpiar el interior de su Black Rooster, las paredes son porosas y absorberá cualquier fluido utilizado, esto podría hacer que se agriete. Si el hollín se vuelve excesivo use un cepillo de alambre o la herramienta para cenizas (no suministrada) para raspar los restos de carbón antes del próximo uso. Para limpiar las parrillas y rejillas, use un limpiador no abrasivo una vez que la unidad se haya enfriado por completo. Para limpiar la superficie exterior, espere hasta que el Kamado se enfríe y use un paño húmedo con un detergente suave.

MANTENIMIENTO

Apriete las bandas y engrase la bisagra 2 veces al año o más si es necesario.

INFORMACIÓN DE ENCENDIDO, USO Y CUIDADO

- Asegúrese de que el Kamado esté colocado sobre una superficie plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, alejada de artículos inflamables.
- Asegúrese de que el Kamado tenga un espacio libre mínimo de 2 metros de altura y un espacio libre mínimo de 2 metros de otros artículos circundantes.
- Para iniciar el fuego, enrolle el periódico con algunos cubos de encendedor o encendedores sólidos en la placa de carbón en la base del Kamado, luego coloque 2 o 3 puñados de carbón en trozos sobre la parte superior del periódico.
- **NO** use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender.
- Abra el respiradero inferior y encienda el papel nuevo con un encendedor de nariz larga o fósforos de seguridad. Una vez encendido el fuego, deje el respiradero inferior y la tapa abiertos durante unos 10 minutos para construir una pequeña cama de brasas calientes. Permita que el carbón se caliente y se mantenga al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción en el kamado **NO** cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Se recomienda no avivar o encender las brasas una vez que estén encendidas. Esto permite que se quemen los carbones de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez encendido **SOLO** use guantes resistentes al calor al manipular cerámica caliente o superficies de cocción.
- Consulte a continuación las instrucciones de cocción según la temperatura y la duración.

GUÍA DE COCINA DE BAJA TEMPERATURA

- Encienda el carbón en trozos de acuerdo con las instrucciones anteriores. **NO** mueva ni alimente las brasas una vez encendidas.
- Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para construir una pequeña cama de brasas calientes.
- Controle el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Vea la página 4 para una guía de cocción a temperatura.
- Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura.
- Ahora está listo para usar el Kamado para cocinar.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantar la tapa solo ligeramente, permitiendo que entre aire para ingresar de manera lenta y segura, evitando cualquier contragolpe o brote que pueda causar lesiones.
- **SIEMPRE** siga la **INFORMACIÓN DE COCCIÓN DE ALIMENTOS** indicada en la página 4 de este manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** use guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies de cocción.

GUIA DE AHUMADOR

- Siga las instrucciones anteriores como si estuviera comenzando una cocción lenta.
- Controle el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Vea la página 4 para una guía de cocción a temperatura.
- Deje la ventilación inferior ligeramente abierta.
- Cierre la ventilación superior y continúe revisando la temperatura por unos minutos más.
- Con guantes resistentes al calor, espolvorea las astillas de madera en círculo sobre el carbón caliente.
- Ahora está listo para usar el Kamado para fumar.
- **CONSEJO:** Remoje las astillas de madera o las tablas de cocción en agua durante 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantar la tapa solo ligeramente, permitiendo que entre aire para ingresar de manera lenta y segura, evitando cualquier contragolpe o brote que pueda causar lesiones.
- **SIEMPRE** siga la **INFORMACIÓN DE COCCIÓN DE ALIMENTOS** indicada en la página 4 de este manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** use guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies de cocción.

GUÍA DE COCINA DE ALTA TEMPERATURA

- Encienda el carbón en trozos de acuerdo con las instrucciones en la página 3.
- Cierre la tapa y abra completamente las rejillas de ventilación superior e inferior.
- Controle el Kamado hasta que haya alcanzado la temperatura deseada. Vea la página 4 para una guía de cocción a temperatura.
- Cierre la ventilación superior hasta la mitad y continúe revisando la temperatura durante unos minutos más.
- Ahora está listo para usar el Kamado para cocinar.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantar la tapa solo ligeramente, permitiendo que el aire ingrese de manera lenta y segura, evitando corrientes de aire o brotes que puedan causar lesiones.
- **SIEMPRE** siga la **INFORMACIÓN DE COCCIÓN DE ALIMENTOS** indicada en la página 4 de este manual de instrucciones.
- **SIEMPRE** use guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies de cocción.

INFORMACIÓN DE COCCION DE ALIMENTOS

- **NO** cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Lea y siga estos consejos cuando cocine en su Kamado.
- Siempre lávese las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Mantenga siempre la carne cruda lejos de la carne cocida y otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que las superficies y herramientas de la parrilla estén limpias y libres de residuos de alimentos viejos.
- **NO** use los mismos utensilios para manipular alimentos cocidos y crudos.
- Asegúrese de que toda la carne esté bien cocida antes de comer.
- **¡PRECAUCIÓN!** comer carne cruda o poco cocida puede causar intoxicación alimentaria (p. Ej., Cepas de bacterias como E. coli).
- Para reducir el riesgo de que la carne no esté bien cocida, ábrala para asegurarse de que esté bien cocida.
- **¡PRECAUCIÓN!** si la carne se ha cocinado lo suficiente, los jugos de la carne deben estar claros y no debe haber rastros de jugo rosado / rojo o colorante de carne.
- Se recomienda cocinar previamente trozos más grandes de carne y uniones antes de cocinar finalmente en la parrilla.
- Después de cocinar en su Kamado, siempre limpie las superficies y utensilios de cocción de la parrilla.

RELLENADO

Con los respiraderos cerrados, el Kamado se mantiene a alta temperatura durante varias horas. Si necesitas un tiempo más largo tiempo de cocción puede ser necesario agregar más carbón, Simplemente agregue un poco de carbón adicional y continúe como se indica arriba.

Guía de cocción

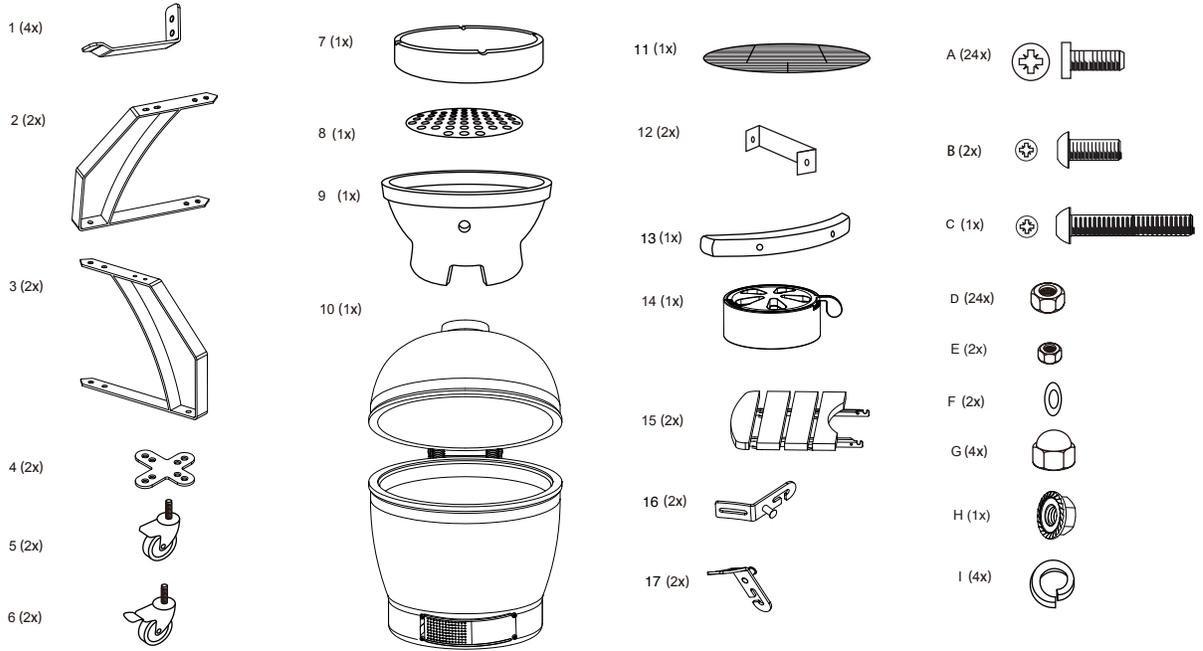
Cocción Lenta / Ahumado (110° - 135°)		Ventilación Sup.	Ventilación Inf.
Churrasco	2hs por Kg.		
Cerdo tiernizado	2hs por Kg.		
Pollo Entero	3 – 4 hs		
Ribs de cerdo	3 – 5 hs		
Pieza mediana carne	9 hs.		

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

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

Abierto Cerrado

LISTA DE PARTES



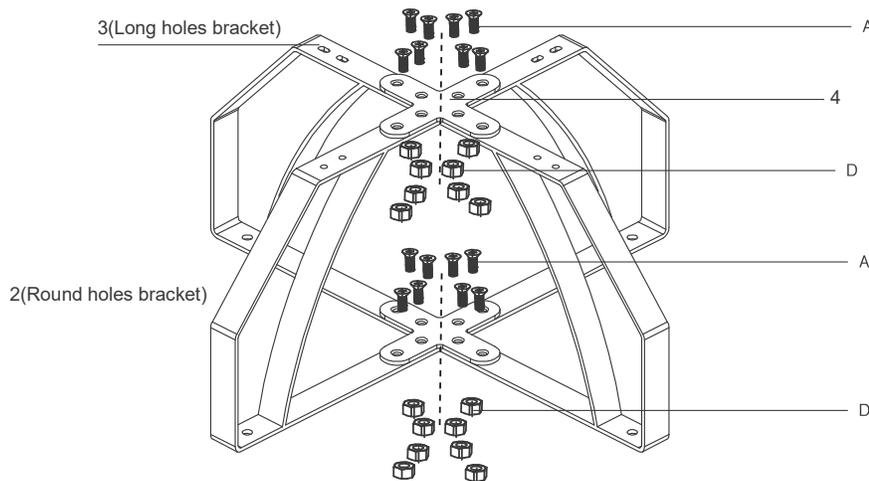
Antes del montaje, lea las instrucciones cuidadosamente. Verifique todas las partes con la lista de partes. Realice el montaje sobre una superficie suave para evitar rayar la pintura. Por favor, guarde esta información para referencia futura.

Para facilitar el ensamblaje, solo apriete los pernos sin apretar y luego apriete completamente cuando se complete el ensamblaje.

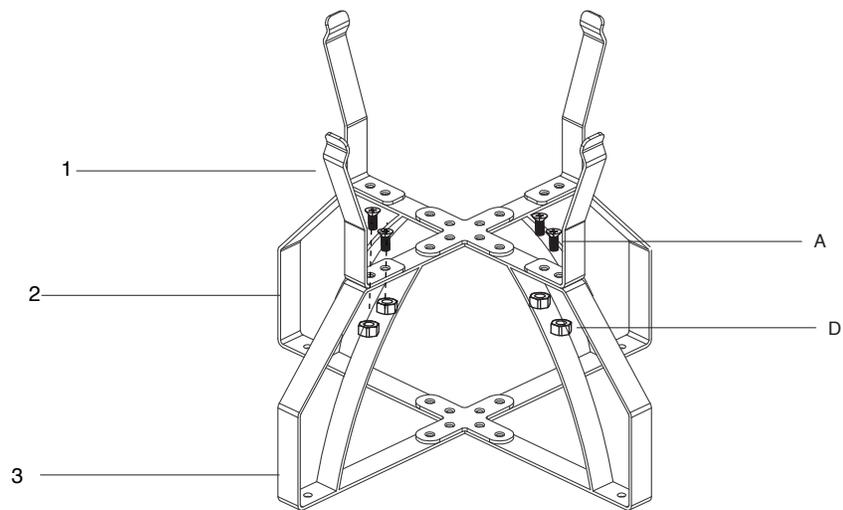
ADVERTENCIA: NO apriete demasiado los pernos; solo apriete con presión moderada para evitar dañar los tornillos o algún componente del asador kamado.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

IMPORTANTE: Retire cualquier embalaje antes de usarlo, pero conserve las instrucciones de seguridad y guárdelas con este producto. Asegúrese de que la tapa esté cerrada antes del montaje.

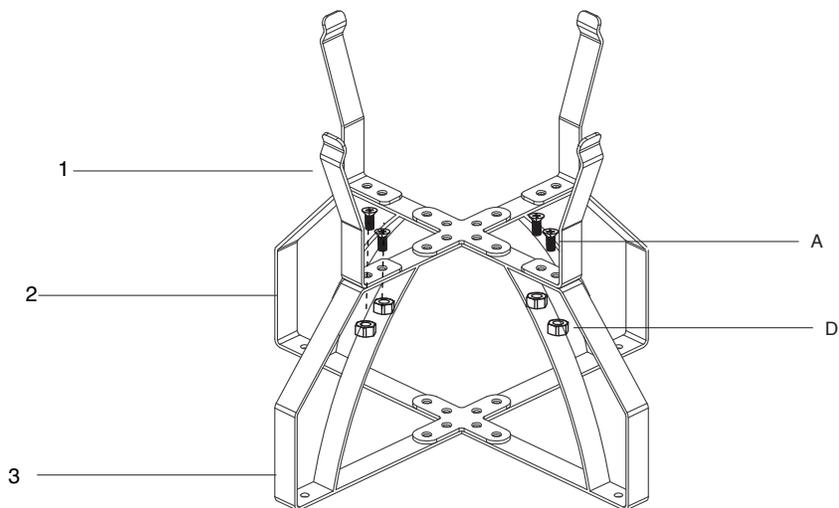


PASO 1 –
Asegure el soporte 4x (2 y 3) y la pieza transversal 2x (4) para usar los tornillos 16x (A) con las tuercas 16x (D).



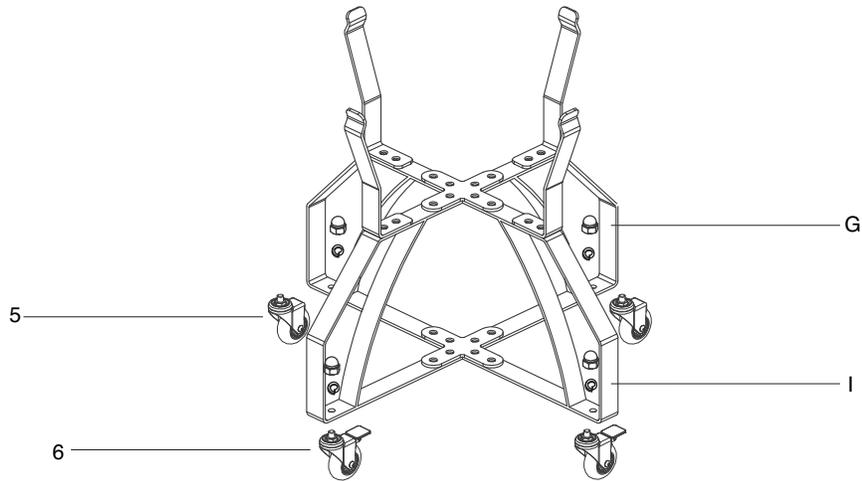
PASO 2 -

Para ensamblar el soporte 2x (1) bloqueó los 4 tornillos (A) y las tuercas (D) en el soporte de agujeros redondos (2).



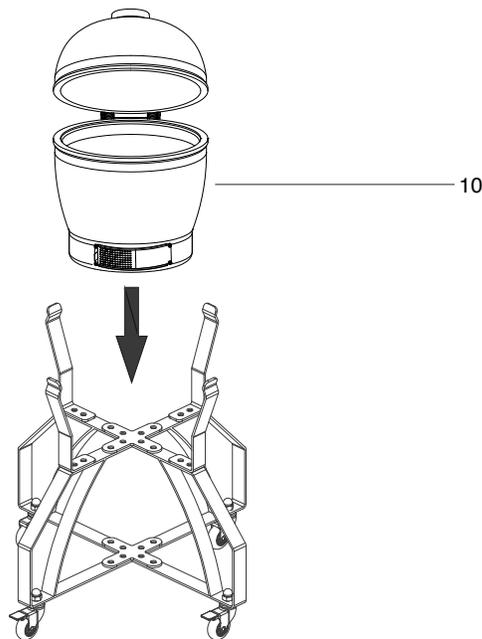
PASO 3 -

Continúe ensamblando el soporte 2x (1) bloqueado los 4x tornillos (A) y tuercas (D) en el soporte de agujeros largos (3). Pero los tornillos están relajados. Luego, el soporte (1) está fuera del camino.



PASO 4 –

Fije las cuatro ruedas giratorias preenroscadas (5 y 6) a cada uno de los cuatro soportes (2 y 3) empujándolos el agujero. Con una llave ajustable, asegure cada rueda giratoria con 4 tuercas (G).



PASO 5 –

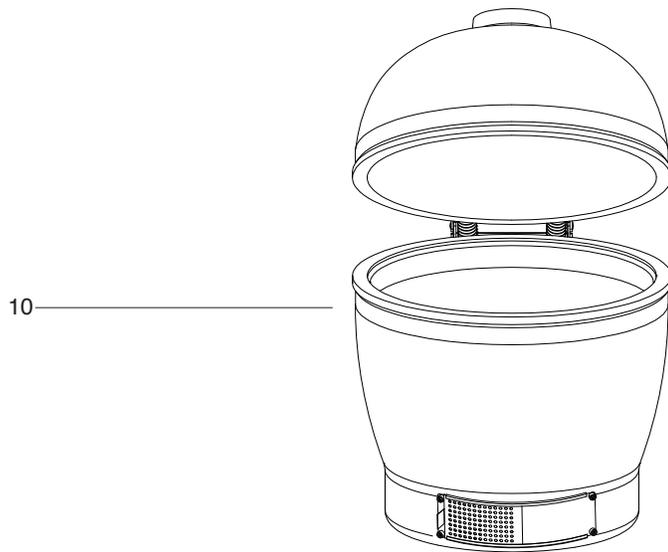
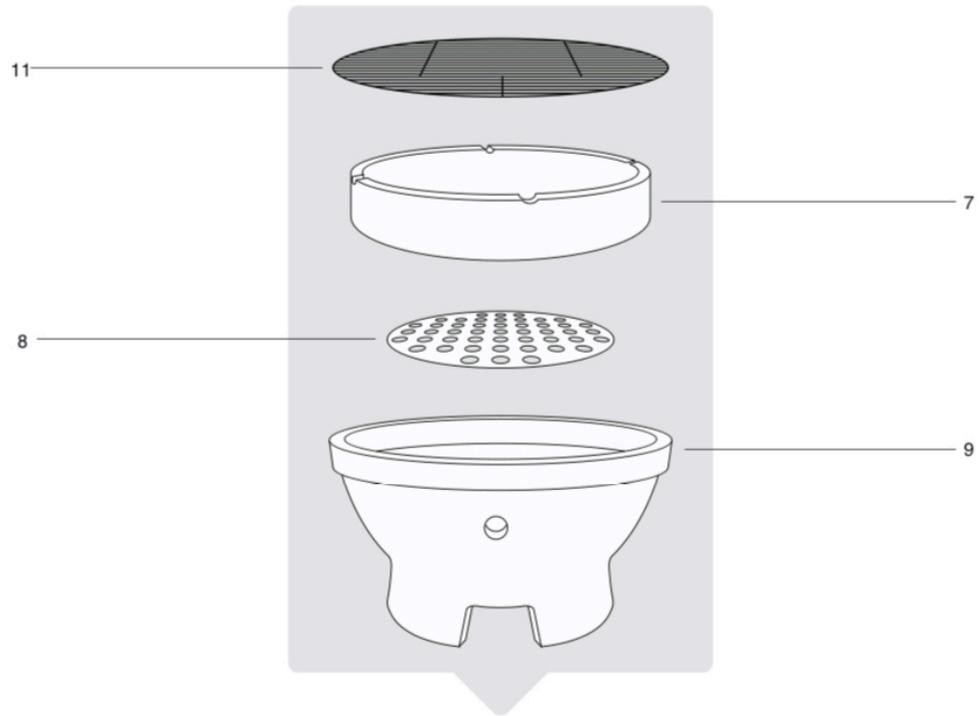
Para colocar la parrilla Kamado (10) en el carrito, primero retire todos los artículos que están dentro de la parrilla para hacer levantando más fácil.

PASO 6 –

Use un mínimo de dos personas al levantar la parrilla Kamado en el carrito. Coloque una de sus manos en el ventilación inferior del Kamado y el otro debajo de la parrilla. Levantar por la bisagra o las mesas laterales podría resultar en lesiones y daños al producto. Empuje el soporte (1) dentro y bloquéelo.

PASO 7 –

coloque la parrilla Kamado en el carro con la ventilación inferior hacia el frente del carro permitiendo que la ventilación para abrir y cerrar sin interrupción.

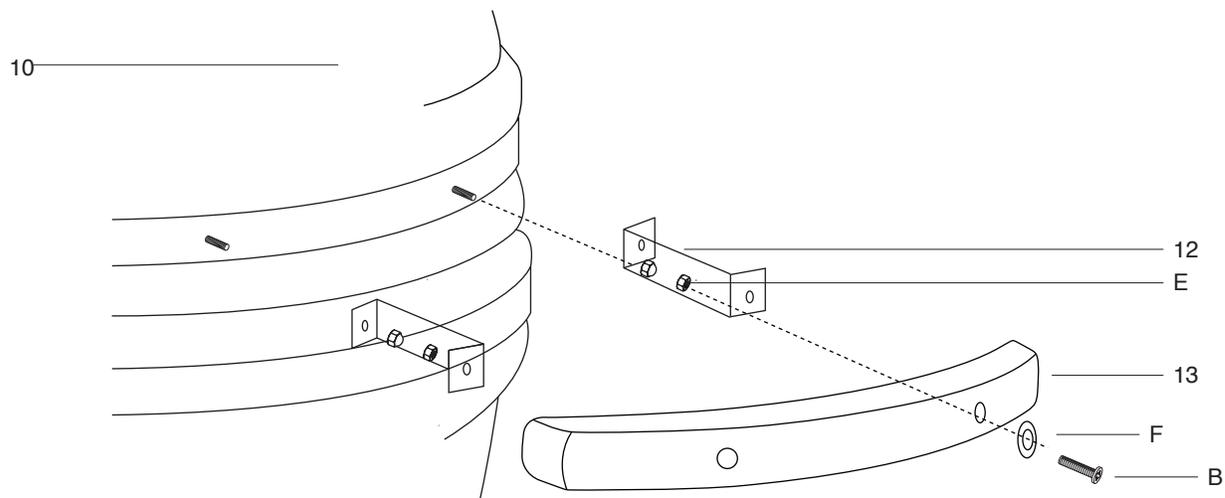


PASO 8 –

Cuando la parrilla esté colocada de forma segura en el carrito, agregue la cámara de combustión (9), la placa de carbón (8), el anillo superior (7) y parrilla de cocción (11) dentro de la parrilla Kamado como se muestra en el diagrama de ensamblaje.

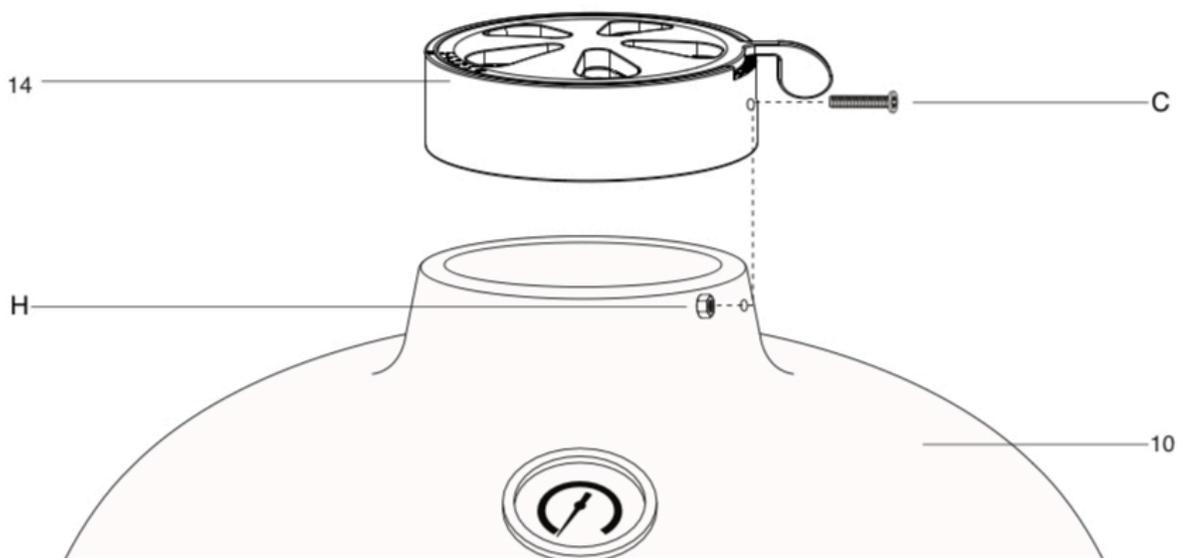
PASO 9 –

Presione hacia abajo las palancas giratorias (6) para bloquear las ruedas giratorias y asegurarse de que el Kamado no pueda moverse cuando en uso.



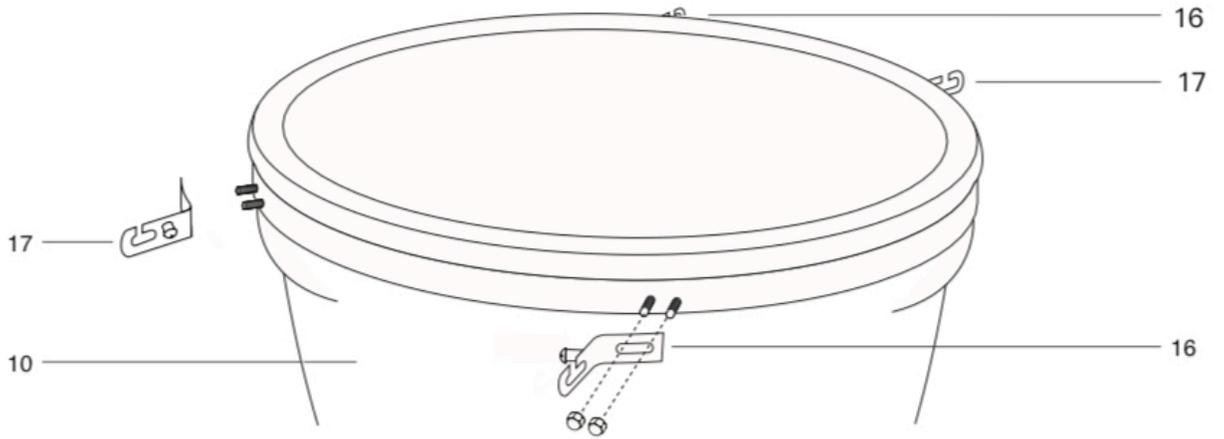
PASO 10 –

Para fijar el mango (13) a la tapa de la parrilla Kamado (10), comience colocando 2 soportes de mango (12) usando los 2x pernos preinstalados y tuercas con cabeza de domo. Fije el mango (13) a los soportes (12) usando 2x pernos (B) y tuercas (E).



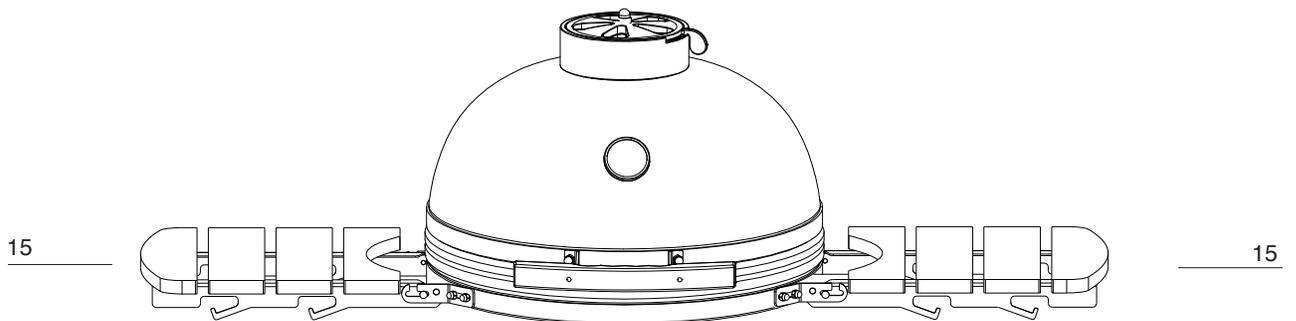
PASO 11 –

Para fijar el respiradero superior (14) a la parrilla Kamado (10) colóquelo en la parte superior y alinee ambos orificios de los pernos. Seguro usando 1x pernos (C) y tuercas (H). Asegúrese de que el perno de ventilación superior esté en el lado izquierdo al ensamblarlo.



PASO 12 –
 Fije los 2 soportes de mesa (16) a la parrilla Kamado (10) utilizando los 4 pernos y el domo preinstalados tuercas con cabeza por soporte. Tenga en cuenta la posición que se muestra en el diagrama anterior.

PASO 13 –
 Fije los 2 soportes de mesa (17) a la parrilla Kamado (10) usando los 4 pernos y la cúpula preinstalados tuercas con cabeza por soporte. Tenga en cuenta la posición que se muestra en el diagrama anterior.



PASO 14 -
 inserte la bisagra de mesa 2x (15) en cada uno de los soportes de mesa (16 y 17).

Su Black Rooster Pro ya está listo para usar, pero asegúrese de haber leído las instrucciones de curado completamente antes de su uso.