



Smokey Bandit wood pellet

คำแนะนำการใช้งานเบื้องต้น

เพื่อให้มั่นใจว่าเตาทำงานได้อย่างถูกต้องทุกครั้งควร

1. นำเอา Porcelain Grills, Grease Drain Pan และ Heat Baffle ออกจากด้านในของเตา
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสวิตช์อยู่ในตำแหน่งปิด เสียบสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่เหมาะสม
3. เปิดฝา Pellet Hopper และตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีวัตถุแปลกปลอมอยู่ในส่วนนี้และส่วนของส่วาน เปิดสวิตช์และเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ สังเกตในถังอัดเม็ดว่าส่วานหมุนอยู่ และจะได้ยินเสียงการทำงานของพัดลมภายในตัวเครื่อง ในขั้นตอนนี้ Hot Rod จะเริ่มร้อนขึ้น (จะเริ่มเปลี่ยนเป็นสีแดง) คำเตือน! อย่าสัมผัสมัน หากหมุนไปที่ SHUT DOWN CYCLE พัดลมดูดอากาศจะทำงานเป็นเวลา 10 นาทีก่อนที่จะดับ
4. Pellet Hopper คำเตือน! ใช้เฉพาะเชื้อเพลิงที่ได้รับการรับรองจาก Smokey Bandit และ KINGBE Thailand เท่านั้น ซึ่งผลิตขึ้นเพื่อใช้กับเตาของเราโดยเฉพาะ ห้ามใช้เม็ดเชื้อเพลิงที่ไม่ได้รับการรับรอง เมื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการแล้ว ในระหว่างการชาร์จส่วาน Auger ครั้งแรก จะต้องใช้เวลาก่อนที่เชื้อเพลิงจะถูกลำเลียงจาก Pellet Hopper ไปยัง Firepot ในขั้นตอนนี้ใช้เวลาอย่างต่ำ 5-15 นาที
5. เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ให้ปูถาดถ่ายจาระบีด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ทนความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขอบและปลายของฟอยล์แนบชิดกับด้านล่างของ Grease Drain Pan วางแผ่นกันความร้อน แผ่นกรองไขมันที่บุด้วยฟอยล์ และเตาพอร์ซเลนในตำแหน่งที่เหมาะสม
6. เมื่อตั้งอุณหภูมิ / ปุ่มหมุนไปที่ SMOKE ในเวลาประมาณ 2 นาที คุณจะสังเกตเห็นควันสีขาว - สีเทาออกมาจากเตาอย่าง หลังจากแน่ใจว่าเชื้อเพลิงติดไฟแล้ว ให้ปิดฝาและตั้งอุณหภูมิเป็นการตั้งค่าการทำอาหารที่ต้องการ
7. หมายเหตุ: ก่อนที่จะปรุงอาหารครั้งแรกในเตา คุณจะต้องหมุนอุณหภูมิ/ปุ่มหมุนไปที่สูงสุดและปล่อยให้ทำงานเป็นเวลา 45 นาทีและปิดฝาเตาไว้
8. เมื่อใช้งานครั้งต่อไปควรปล่อยให้เตาทำงานประมาณ 10 นาทีโดยปิดฝาเตา ก่อนที่จะวางอาหารลงในตะแกรง



- เปิดเตาทุกครั้งเมื่อหมุนไปที่ Smoke และปิดฝาเตาไว้ ! เมื่อเชื้อเพลิงติดไฟแล้ว ให้ปิดฝาเตาและตั้งปุ่มหมุนอุณหภูมิไปที่อุณหภูมิการปรุงอาหารที่ต้องการ
- เมื่อใช้งานเตาแบบนี้ ให้รักษาระยะห่างอย่างน้อย 35 ซม. กับสิ่งที่ติดไฟได้

การเริ่มใช้งาน



- หากเมื่อใดก็ตาม เตาย่างไม่ติดไฟหรือไฟดับลงขณะใช้งาน เมื่อยังมีเชื้อเพลิงเพียงพออยู่ในถังอัดเม็ด สิ่งสำคัญคือต้องทำตามขั้นตอนเหล่านี้ หากไม่ทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดการ "ยิงเกิน" ของเตาย่างของคุณซึ่งเป็นอันตราย เนื่องจากมีเศษถ่านที่ยังไม่เผาไหม้ในหม้อไฟมากเกินไป

1. ระวังระวัง! ปิดสวิทช์และถอดสายไฟออก หากเตาย่างยังร้อนอยู่ ปล่อยให้เย็นสนิท เปิดฝาเตา และนำอุปกรณ์ภายในเตาออกให้หมด : เตापอร์ชเลน ถาดระบายไขมัน และแผ่นกั้นความร้อน ออก
2. นำขี้เถ้าและเชื้อเพลิงที่ยังไม่เผาไหม้ทั้งหมดออกจากด้านในและรอบ ๆ หม้อไฟทุกครั้งหลังใช้
3. ก่อนที่จะใส่แผ่นกั้นความร้อน แผ่นระบายไขมัน และเตापอร์ชเลน ภายในเตา ให้เสียบสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่เหมาะสม แล้วกดทำงานเตาย่าง ให้สังเกตว่าเม็ดเชื้อเพลิงควรถูกนำไปในส่วน ของหม้อไฟ และก้านทำความร้อนจะเริ่มร้อน (จะเริ่มเปลี่ยนเป็นสีแดง) คำเตือน! อย่าสัมผัสมัน
4. หากขั้นตอนนี้สำเร็จ คุณจะเห็นเปลวไฟออกมาจากหม้อไฟในไม่ช้า จากนั้นปิดสวิทช์การทำงาน และปล่อยให้เตาย่างเย็นลงสักพัก นำอุปกรณ์แผ่นกั้นความร้อน แผ่นระบายไขมัน และเตापอร์ชเลนใส่กลับไปในตำแหน่งที่เหมาะสม และเปิดฝาเตา หมุนสวิทช์ไปที่โหมด SMOKE เป็นเวลาประมาณ 2 นาที คุณจะสังเกตเห็นควันสีขาวเทอออกมาจากเตาย่างในขณะที่เม็ดถ่านไหม้ หลังจากแน่ใจว่าเม็ดติดไฟแล้ว ให้ปิดฝาเตาและตั้งอุณหภูมิที่คุณต้องการ
5. หากขั้นตอนนี้ไม่สำเร็จ ให้ถ่ายวิดีโอการเปิดใช้งานและส่งให้ฝ่ายบริการ KINGBE Thailand

ควบคุมวงจรการปิดใช้งาน

- การควบคุมเตานี้มาพร้อมกับระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้ตั้งปุ่มหมุน/ อุณหภูมิไปที่โหมดปิดเครื่อง ซึ่งจะทำให้พัดลมทำงานต่อเป็นเวลา 10 นาที เพื่อเผาเชื้อเพลิงส่วนเกินในหม้อไฟให้ดับจนหมด เพื่อความปลอดภัย และหลังจากที่พัดลมทำงานเป็นเวลา 10 นาที ตัวควบคุมจะปิดและพัดลมจะหยุดทำงาน

คำเตือน! สวิตช์ไฟหลักจะปิดการจ่ายไฟไปยังตัวควบคุม และสวิตช์อุณหภูมิ/ปุ่มหมุนจะตัดไฟไปยังส่วนประกอบของเตาอย่างเท่านั้น เมื่อซ่อมบำรุงคอนโทรลเลอร์หรือชิ้นส่วนใดๆ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดแหล่งจ่ายไฟออกแล้วเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากไฟฟ้าช็อต

คุณสมบัติด้านควบคุมความปลอดภัย

- ตัวควบคุมภายในตัวเครื่อง มาพร้อมกับคุณสมบัติด้านความปลอดภัย 2 ประการที่จะช่วยให้คุณรักษาเตาอย่างให้ทำงานได้อย่างถูกต้อง
1. อย่างแรกคือสัญญาณเตือนอุณหภูมิต่ำ หากเตาอย่างมีอุณหภูมิต่ำกว่า 125 องศา ตามที่อุปกรณ์ตรวจจับอุณหภูมิ RTD อ่านได้เป็นระยะเวลา 10 นาที ตัวควบคุมจะเข้าสู่สถานะสัญญาณเตือน และหน้าจอจะแสดงข้อความ "LEr": การดำเนินการนี้จะปิดการส่งกระแสไฟทั้งหมดที่ส่งไปยังส่วนประกอบภายในของเตา จอแสดงผลจะคงอยู่ในสถานะนี้จนกว่าคุณจะปิดสวิตช์ไฟหลัก
 2. คุณลักษณะด้านความปลอดภัยที่สองจะเป็นสัญญาณเตือนอุณหภูมิสูง หากเตาอย่างอ่านค่าอุณหภูมิภายในได้ 550 องศาตาม that อุปกรณ์ตรวจจับอุณหภูมิ RTD อ่าน จะเข้าสู่สถานะสัญญาณเตือนและหน้าจอจะแสดงข้อความ "HEr": การดำเนินการนี้จะปิดการส่งกระแสไฟทั้งหมดที่จ่ายไปยังส่วนประกอบภายในของเตาแครง จอแสดงผลจะคงอยู่ในสถานะนี้จนกว่าคุณจะปิดสวิตช์ไฟหลัก เมื่อใดก็ตามที่เงื่อนไขการเตือนอย่างใดอย่างหนึ่งเหล่านี้เกิดขึ้น คุณควรตรวจสอบเพื่อดูว่าอะไรเป็นสาเหตุของสภาพนี้และแก้ไขปัญหา

เคล็ดลับการทำงานต่าง ๆ

1. คุณสามารถเปลี่ยนปุ่ม/หมุนอุณหภูมิได้ตลอดเวลา เพื่อเพิ่มหรือลดอุณหภูมิในการปรุงอาหารของเตาอย่าง การตั้งค่าอุณหภูมิสูงมีไว้สำหรับการย่าง การตั้งค่าอุณหภูมิช่วงกลางใช้สำหรับการทำให้อาหารสุกอย่างช้า ๆ การตั้งค่า SMOKE ใช้สำหรับรมควันและเพิ่มรสชาติควันให้กับอาหารที่ปรุง การตั้งค่า SMOKE ยังสามารถใช้เพื่ออุ่นอาหารที่อุณหภูมิประมาณ 180 - 200 F
2. คำเตือน! ไม่ควรเคลื่อนย้ายเตาอย่าง Smokey Bandit Pellet Grill ในขณะที่ยังร้อนอยู่ หากคุณจะขนส่งเตาอย่างในยานพาหนะหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟดับสนิทและเตาเย็นลงก่อนจะนำไปวางไว้ในยานพาหนะใด ๆ ที่สำคัญห้ามใส่น้ำลงในหม้อไฟเพื่อทำให้เตาเย็นลงเด็ดขาด
3. Smokey Bandit Pellet Grill ได้รับการออกแบบมาให้ทำงานโดยปิดฝาเตาไว้ขณะใช้งาน หากใช้งานโดยเปิดฝาเตาไว้จะทำให้ใช้เวลาในการปรุงอาหารนานกว่าปกติ
4. ระวัง! ห้ามเติมเชื้อเพลิงเมื่อดำเนินการในหม้อไฟที่กำลังร้อนอยู่ สิ่งนี้เป็นอันตรายและคุณอาจถูกไฟไหม้สาหัสได้ หากคุณใช้เชื้อเพลิงจนหมดและไม่มีไฟขณะปรุงอาหาร ให้ปล่อยให้เตาเย็นลงอย่างสมบูรณ์และเริ่มต้นใหม่อีกครั้ง(เหมือนการเริ่มใช้งานครั้งแรก)
5. คำเตือน! ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแผ่นกั้นความร้อน ถูกติดตั้งอย่างถูกต้องบนฉากรัดตำแหน่งภายในเตา หากติดตั้งไม่ถูกต้อง ความร้อนและเปลวไฟโดยตรงอาจพุ่งออกมาจากหม้อไฟและทำให้เกิดเพลิงไหม้บนเตาอย่างได้
6. สภาพอากาศและอุณหภูมิภายนอกเป็นปัจจัยสำคัญ หากอากาศข้างนอกร้อนจะใช้เวลาปรุงอาหารน้อยลง หากข้างนอกอากาศหนาว เปียก หรือลมแรง จะใช้เวลานานกว่าอากาศร้อน
7. ฟังก์ชันควบคุมอุณหภูมิแบบดิจิทัล:

หลังจากเลือกอุณหภูมิในการปรุงอาหารแล้ว (ยกเว้นโหมด "Smoke") เตาจะทำงานอย่างต่อเนื่องจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่เลือก จากนั้นเป็นต้นไป ระบบควบคุมแบบดิจิทัลจะปิดและเปิดทำงานส่วนเพื่อรักษาอุณหภูมิที่เลือกไว้จนกว่าคุณจะหมุนหรือเปลี่ยนอุณหภูมิ เมื่อทำงานในโหมด "Smoke" Auger จะเปิดวงจรเป็นเวลา 15 วินาทีและปิดเป็นเวลา 65 วินาที ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิด้วยการตั้งค่า "Smoke" การตั้งค่าวงจรตามกำหนดเวลาสำหรับ "Smoke" นี้เป็นการตั้งค่าล่วงหน้าจากโรงงานที่แนะนำโดย Smokey Bandit Pellet Grills เพื่อพัฒนาอุณหภูมิ "Smoke" ที่ 150 - 180F

8. คาร์บอนมอนอกไซด์:

คำเตือน! ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เหล่านี้เพื่อป้องกันไม่ให้ก๊าซไร้สีไร้กลิ่นเป็นพิษต่อคุณ ครอบครัว หรือผู้อื่น

- อาการพิษจากคาร์บอนมอนอกไซด์: ปวดศีรษะ เวียนศีรษะ อ่อนแรง คลื่นไส้ อาเจียน ง่วงนอน และสับสน คาร์บอนมอนอกไซด์ลดความสามารถของเลือดในการนำออกซิเจน ระดับออกซิเจนในเลือดต่ำอาจส่งผลให้หมดสติและเสียชีวิตได้
- ไปพบแพทย์หากคุณหรือคนอื่น ๆ มีอาการหวัดหรือคล้ายไข้หวัดใหญ่ขณะปรุงอาหารหรือใกล้กับเตาแบบนี้ พิษจากคาร์บอนมอนอกไซด์ซึ่งเข้าใจผิดได้ง่ายว่าเป็นหวัดหรือฟิว มักตรวจพบสายเกินไป

- การต้มแอลกอฮอล์และการใช้ยาเพิ่มผลกระทบของพิษคาร์บอนมอนอกไซด์
- คาร์บอนมอนอกไซด์เป็นพิษอย่างยิ่งต่อแม่และเด็กในระหว่างตั้งครรภ์ ทารก ผู้สูงอายุ ผู้สูบบุหรี่ และผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับเลือดหรือการไหลเวียนโลหิต เช่น โรคโลหิตจาง หรือโรคหัวใจ

คำเตือน! เพลิงไหม้จากจาระบี เกิดจากการไม่ดูแลรักษาเตาอย่างเหมาะสม เนื่องจากไม่ได้ทำความสะอาด Grease Drain Pan, Grease Drain, V-Shape Drain Tube และ Grease Drain Tube อย่างสม่ำเสมอ ในกรณีที่เกิดเพลิงไหม้ขณะปรุงอาหาร ให้ปิดสวิตช์และปิดฝาเตาไว้จนกว่าไฟจะดับสนิท อย่าเปิดฝาเตาที่ถังไว้ขณะเกิดเพลิงไหม้ หากไฟยังไม่ดับให้โรยเบกกิ้งโซดาลงบนกองไฟเล็กน้อย

คำเตือน! ระวังอย่าให้ตัวเองไหม้ หากไม่ได้ผลให้นำอาหารออกจากเตาอย่างอย่างรวดเร็วและปิดฝาเตาไว้จนกว่าไฟจะดับสนิท เมื่อเตาเย็นสนิทแล้ว ให้ถอด Porcelain Grills ออกและเปลี่ยนฟอยล์บน Grease Drain Pan ทำความสะอาดคราบไขมันที่สะสมอยู่จากท่อถ่ายไขมันรูปตัว V และท่อถ่ายไขมัน เปลี่ยน Grease Drain Pan และ Porcelain Grills ในตำแหน่งที่เหมาะสม จากนั้นเปิดใช้งานเตาใหม่ และปรุงอาหารต่อ



หากไฟใน Firepot ดับลงในขณะที่รมควันอยู่ และยังมีเชื้อเพลิงเม็ดอยู่ใน Pellet Hopper อย่างเพียงพอ สิ่งสำคัญคือต้องทำตามขั้นตอนเหล่านี้ หากไม่ทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดการ "ยิงเกิน" ของเตาซึ่งซึ่งเป็นอันตราย เนื่องจากมีเศษถ่านที่ยังไม่เผาไหม้ในหม้อไฟมากเกินไป คุณอาจต้องลดการตั้งค่า "P" เพื่อป้องกันไม่ให้ไฟดับในโหมด "ควัน"

- อันตราย! ปิดสวิตช์ และถอดสายไฟออก ปล่อยให้เตาเย็นลงอย่างทั่วถึงหากยังร้อนอยู่ เปิดประตูและนำอาหารทั้งหมด เตาพอร์ซเลน ถาดระบายไขมัน และแผ่นกั้นความร้อนออก
- คำเตือน! นำขี้เถ้าและเชื้อเพลิงที่ยังไม่เผาไหม้ทั้งหมดออกจากด้านในและรอบๆ หม้อไฟ
- ก่อนที่จะใส่อุปกรณ์แผ่นกั้นความร้อน แผ่นระบายไขมัน และเตาพอร์ซเลน ให้เสียบสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่เหมาะสม แล้วเปิดสวิตช์ เชื้อเพลิงเม็ดควรตกลงไปในส่วนของหม้อไฟ และกั้นทำความร้อนควรเริ่มร้อน (จะเริ่มเปลี่ยนเป็นสีแดง) คำเตือน! อย่าสัมผัสมัน
- หากขั้นตอนนี้สำเร็จ คุณจะเห็นเปลวไฟออกมาจากหม้อไฟในไม่ช้า จากนั้นปิดสวิตช์การทำงาน และปล่อยให้เตาเย็นลงสักพัก นำอุปกรณ์แผ่นกั้นความร้อน แผ่นระบายไขมัน และเตาพอร์ซเลนใส่กลับไปในตำแหน่งที่เหมาะสม และเปิดฝาเตา หมุนสวิตช์ไปที่โหมด SMOKE เป็นเวลาประมาณ 2 นาที คุณจะสังเกตเห็นควันสีขาวเทาออกมาจากเตาในขณะที่เม็ดถ่านไหม้ หลังจากแน่ใจว่าเม็ดติดไฟแล้ว ให้ปิดฝาเตาและตั้งอุณหภูมิที่คุณต้องการ

ดูแลรักษาเตาอย่าง



1. CREOSOTE AND GREASE :

เมื่อใช้งานเตาไปเรื่อย ๆ และเกิดการเผาไหม้บ่อย ๆ จะทำให้เกิดน้ำมันดินและไอนินทรีย์อื่น ๆ ภายในเตา ซึ่งรวมกับความชื้นที่ถูกไล่ออกเพื่อสร้างครีโอสต์ ไอระเหยของครีโอสต์ควบแน่นลอยไปในปล่อง ปล่องไอเสียที่มีอุณหภูมิค่อนข้างเย็นกว่าทุกส่วนของเตา เป็นผลให้ครีโอสต์สะสมบนเยื่อบุปล่องไฟ เมื่อติดไฟครีโอสต์จะทำให้เกิดไฟที่ร้อนจัด อนุภาคจาระบีในอากาศจะเคลื่อนที่ผ่านโซนปรุงอาหาร และจาระบีที่ลอยอยู่ในอากาศบางส่วนจะสะสมอยู่บนแนวปล่องควัน คล้ายกับครีโอสต์ ซึ่งอาจก่อให้เกิดเพลิงไหม้ได้

ควรตรวจสอบปล่องไอเสียอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อพิจารณาปริมาณการสะสมของครีโอสต์หรือจาระบี นอกจากนี้ จาระบีที่หยดจากอาหารจะตกลงบน Grease Drain Pan และถูกส่งไปยัง Grease Drain จากนั้นจึงออกจากเตาผ่านท่อ Grease Drain เพื่อรวบรวมไว้ใน Grease Basket จาระบีจะสะสมอยู่ในทุกตำแหน่งเหล่านี้ ควรตรวจสอบท่อถ่ายไขมันอย่างน้อยปีละ 2 ครั้งเพื่อดูปริมาณการสะสมของไขมัน เมื่อครีโอสต์หรือไขมันสะสม ควรกำจัดออกเพื่อลดความเสี่ยงจากไฟไหม้

การทำความสะอาดปล่องควัน (ปล่องควัน):

ควรทำ! ปิดสวิตช์ และถอดสายไฟออกทุกครั้ง

คำเตือน! ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาข้างเย็นลงทุกครั้งที่จะทำความสะอาดปล่องควัน ควรถอด(คลายเกลียว) ชุดปล่องไฟออกจากด้านบนของปล่องควัน เมื่อถอดชุดฝาปล่องไฟออกแล้ว สามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ หรือใช้น้ำยาขจัดคราบไขมันที่ย่อยสลายได้ทางชีวภาพชุดครีโอสต์และคราบไขมันที่สะสมอยู่จากด้านบนของส่วนแนวตั้งและแนวนอนของปล่องควันโดยใช้เครื่องมือแข็งที่ไม่ใช่โลหะ เช่น ไม้กวานสีกี้ใช้ได้สำหรับงานนี้ เมื่อครีโอสต์และคราบไขมันหลุดออกจากชั้นในท่อปล่องควันแล้ว ส่วนใหญ่สามารถขจัดออกได้ด้วยกระดาษชำระหรือผ้าขี้ริ้วแบบใช้แล้วทิ้ง อย่าฉีดน้ำหรือน้ำยาทำความสะอาดอื่น ๆ ลงบนด้านบนของเตาอย่าง เมื่อทำความสะอาดปล่องควันแล้ว ให้เปลี่ยนชุดฝาปล่องไฟ

ทำความสะอาดคราบจาระบีบนตะแกรงของคุณ:

ควรทำ! ปิดสวิตช์ และถอดสายไฟออกทุกครั้ง

คำเตือน! คราบไขมันที่สะสมจะทำความสะอาดออกได้ง่ายขึ้นเมื่อเตายังอุ่นอยู่-ไม่ร้อนจนเกินไป ในขั้นตอนนี้ควรระวังอย่าให้ตัวเองไหม้ แนะนำให้ใช้ถุงมือกันความร้อน ทำความสะอาดจาระบีออกจากท่ออัดจารบีรูปตัว V และท่อระบายไขมันเป็นระยะ หากปล่องให้จาระบีสะสมมากเกินไปในท่ออัดจารบีรูปตัว V อาจส่งผลให้เกิดไฟไหม้จาระบีได้ เราขอแนะนำให้ทำความสะอาดในส่วนเหล่านี้เป็นประจำ

ถอด Porcelain Grills และ Grease Drain Pan ออก ซึ่งจะช่วยให้สามารถเข้าถึงท่อระบายไขมันรูปตัว V และท่อระบายไขมันภายในตะแกรงได้ ขูดคราบไขมันที่สะสมอยู่ด้านในของท่อถ่ายไขมันรูปตัว V และท่อถ่ายไขมันโดยใช้เครื่องมือแข็งที่ไม่ใช่โลหะ น้ำมันจาระบีส่วนใหญ่จะถูกดันลงไปตามท่อ Grease Drain Tube และจะตกลงไปในตะกร้าอัดจาระบี เช็ดคราบไขมันที่เหลือด้วยทิชชูกระดาษหรือผ้าขี้ริ้วแบบใช้แล้วทิ้ง สามารถใช้กระดาษชำระหรือผ้าขี้ริ้วแบบใช้แล้วทิ้งเช็ดจาระบีบางส่วนออกจากพื้นผิวด้านในของเตาได้อย่างดี

วางถังอัดจาระบีของคุณด้วยอลูมิเนียมฟอยล์เพื่อทำความสะอาดง่าย ล้างมันเป็นครั้งคราวขึ้นอยู่กับปริมาณการใช้งาน เปลี่ยนอลูมิเนียมฟอยล์บน Grease Drain Pan บ่อยๆ (บางครั้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง) การทำความสะอาดฟอยล์บน Grease Drain Pan จะทำให้อาหารของคุณมีรสชาติดีขึ้น และลดความเสี่ยงที่จะเกิดเพลิงไหม้

2. การทำความสะอาดพื้นผิวภายนอก:

ควรทำ! ปิดสวิตช์ และถอดสายไฟออกทุกครั้ง

ใช้ผ้าขี้ริ้วหรือผ้าที่ใช้แล้วทิ้งชุบน้ำสบู่อุ่นๆ เช็ดคราบไขมันออกจากด้านนอก อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือแผ่นทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนบนพื้นผิวตะแกรงด้านนอก

3. สถานที่จัดเก็บเตา:

คำเตือน! หากเก็บเตาอย่างไวด้านนอกในช่วงฤดูฝน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำจะไม่เข้าไปในส่วนของถังใส่เชื้อเพลิงและส่วนที่เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้า เชื้อเพลิงเม็ดไม้เมื่อเปียกจะขยายตัวอย่างมาก และจะทำให้ส่วนติดขัด แนะนำให้ใช้ Cover ของ Smokey Bandit Grill เพื่อปกป้องเตาอย่าง! Cover หาได้จาก Kingbe Thailand

4. การทำความสะอาด Porcelain Grills:

คำเตือน! การทำความสะอาด Porcelain Grills จะทำงานได้ดีที่สุดในขณะที่เตายังอุ่นอยู่ ระวังอย่าให้ตัวเองไหม้ เราขอแนะนำให้เก็บแปรงทำความสะอาดด้ามยาวไว้ใกล้เตาอย่าง หลังจากนำอาหารออกแล้ว ให้แปรง Porcelain Grill อย่างรวดเร็ว

5. การทำความสะอาดพื้นผิวภายนอก:

ควรทำ! ปิดสวิทช์ และถอดสายไฟออกทุกครั้ง

คำเตือน! ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาย่างเย็นก่อนที่จะทำความสะอาด

คำเตือน! การกำจัดขี้เถ้าควรทำตามคำแนะนำต่อไปนี้เท่านั้น

ขี้เถ้าส่วนเกินในหม้อไฟอาจทำให้ไฟดับได้ โดยเฉพาะในโหมด "Smoke" ควรตรวจสอบหม้อไฟเป็นครั้งคราว และทำความสะอาดเพื่อขจัดคราบขี้เถ้าที่สะสมอยู่อย่างสม่ำเสมอ ขอย้ำอีกครั้งว่า การทำความสะอาดขี้เถ้าจากภายในและรอบๆ เตาย่างควรทำเฉพาะเมื่อเตาย่างมีอุณหภูมิเย็นลงแล้วเท่านั้น ถอดเตาย่างพอร์ชเลน ถาดระบายไขมัน และแผ่นกั้นความร้อนออก เพื่อให้สามารถเข้าถึงหม้อไฟและด้านในของเตาย่างได้ ขี้เถ้าส่วนใหญ่ที่อยู่ด้านนอก Firepot สามารถกวาดไปยังพื้นที่เปิดโล่งทางด้านขวาของ Firepot ได้โดยใช้ไม้กวาดปัดขนาดเล็ก สามารถถอดออกจากเตาย่างได้โดยใช้พลั่วโลหะขนาดเล็ก สำหรับเตาฝังหรือเครื่องมืออื่นที่คล้ายคลึงกัน กำจัดขี้เถ้าตามคำแนะนำต่อไปนี้

คำเตือน! เครื่องดูดฝุ่นเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการกำจัดขี้เถ้าออกจากหม้อไฟ แต่จะต้องดำเนินการด้วยความระมัดระวังอย่างยิ่ง เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้ ขอย้ำอีกครั้งว่า การทำความสะอาดขี้เถ้าจากหม้อไฟควรทำเฉพาะเมื่อเตาย่างมีอุณหภูมิเย็นลงแล้วเท่านั้น! เครื่องดูดฝุ่นอเนกประสงค์ที่มีถึงเก็บเฉพาะจะดีที่สุดสำหรับการทำงานสะดวก อย่างไรก็ตาม เครื่องดูดฝุ่นเกือบทุกเครื่องจะทำงานได้อย่างปลอดภัยหากปฏิบัติตามขั้นตอนนี้อย่างเหมาะสม หลังจากแน่ใจว่าขี้เถ้าในหม้อไฟเย็นแล้ว ให้ดูดขี้เถ้าออกจากด้านในของหม้อไฟ

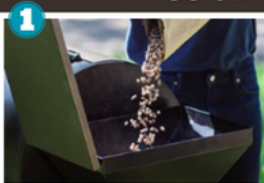
- หากเครื่องดูดฝุ่นของคุณเป็นแบบแยกในส่วนของขยะ ให้เทเศษขยะที่สะสมไว้ก่อนหน้านี้ออกจากนั้นดูดขี้เถ้าออกจากด้านในของหม้อไฟ เมื่อหม้อไฟสะอาดแล้ว ให้เทขี้เถ้าที่ดูดไว้แล้วลงในภาชนะโลหะที่ไม่สามารถติดไฟได้ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีขี้เถ้าหลงเหลืออยู่ในห้องรวบรวม
- หากเครื่องดูดฝุ่นของคุณเป็นแบบใช้แล้วทิ้ง จากนั้นดูดขี้เถ้าออกจากด้านในของหม้อไฟ เมื่อ Firepot สะอาดแล้วให้นำถุงออกจากเครื่องดูดฝุ่นและวางลงในภาชนะโลหะ

6. การกำจัดขี้เถ้า:

คำเตือน! ควรวางขี้เถ้าไว้ในภาชนะโลหะที่มีฝาปิดมิดชิด ภาชนะขี้เถ้าปิดควรวางบนพื้นที่ไม่ติดไฟหรือบนพื้น ห่างจากวัสดุที่ติดไฟได้ทั้งหมด เพื่อรอกการกำจัดขั้นสุดท้าย เมื่อขี้เถ้าถูกกำจัดโดยการฝังในดินหรือกระจายเฉพาะที่ ควรเก็บขี้เถ้าไว้ในภาชนะปิดจนกว่าขี้เถ้าทั้งหมดจะเย็นลงอย่างทั่วถึง

ทางลัดการใช้งาน

วิธีใช้งานเตา Pellet Grill



เติม wood pellet ลงในตัวเครื่อง

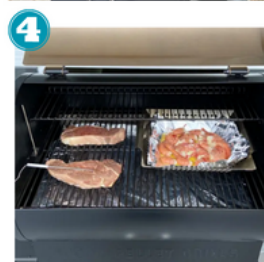


หมุนอุณหภูมิไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ
ปกติหากกรรมควันอุณหภูมิจะอยู่ที่
105-120°C

****ขึ้นอยู่กับเทคนิคและสูตรแต่ละท่าน
สามารถปรับได้ตามความต้องการ****



ปิดฝาเครื่องลงรอให้เครื่องทำงาน
และรอนกว่าเลขอุณหภูมิที่หน้าจอ
จะขึ้นไปถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้
(ประมาณ15-25นาที หรือนานกว่านั้น
ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่เลือก)



ใส่เนื้อที่เตรียมไว้ลงในเตา
แล้วปิดฝาเตา
หมั่นมาเช็คผลลัพธ์ทุกครั้ง

วิธีเตรียมเตา Pellet Grill ก่อนใช้งานครั้งแรก



- เสียบปลั๊กเปิดเครื่องและหมุนไปอุณหภูมิสูงสุด(High)
- ปิดฝาเตาทิ้งไว้เป็นเวลา20นาที



- เมื่อครบ20นาที หมุนลดอุณหภูมิลงที่ 100°C เป็นเวลา5นาที

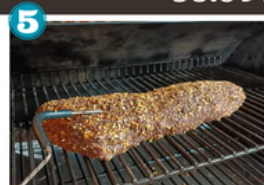


- เมื่อครบ5นาที หมุนไปที่ Shut down



- ปิดฝาทิ้งไว้ จนตะแกรงและภายในเย็นลง ก่อนเริ่มใช้งานครั้งต่อไป

วิธีใช้งานเตา Pellet Grill



หากต้องการเสียบ probe
สามารถเสียบก่อนปิดฝาเตา

ข้อควรรู้

- อุณหภูมิต่ำ > เครื่องจะทำควันทันทีขึ้น เครื่องจะใช้ระยะเวลาในการทำอุณหภูมิที่สั้นกว่า
- อุณหภูมิสูง > เครื่องจะทำควนน้อยลง เครื่องจะใช้ระยะเวลาในการทำอุณหภูมิที่นานกว่า
- ปริมาณของ wood pellet 1ชั่วโมงในการรรมควันจะใช้อยู่ที่ 1-1.5kg ดังนั้นควรกะปริมาณเชื้อเพลิงให้ดี
- ไม่ควรใส่ wood pellet ในปริมาณมากจนเกินไป/ครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องลำเสียงเชื้อเพลิงติดขัดในอนาคต
- การวางอาหาร สามารถวางที่ตะแกรงโดยตรงหรือใช้ฟอยห่ออาหารห่อแล้ววางอีกที เพื่อเป็นการยืดอายุตะแกรงและถาดน้ำมันด้านล่าง
- ก่อนและหลังการใช้งานควรทำความสะอาดทุกครั้ง เพื่อรสชาติที่สดใหม่เสมอ
- ไม่ควรตั้งเตาไว้ในพื้นที่ที่ไม่มีหลังคา เนื่องจากระบบไฟฟ้าจะเกิดความเสียหายเมื่อเจอสภาพอากาศหน้าฝน
- ตรวจสอบปลั๊กและบริเวณโดยรอบให้ดีทุกครั้งก่อนใช้งาน
- ไม่ควรวางเตาไว้ในตำแหน่งพื้นที่ไม่สม่ำเสมอ เพื่อป้องกันความเสียหายหากเกิดการสั่นไหว
- หลังเลิกใช้งาน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดเครื่องและดึงปลั๊กออกเรียบร้อยแล้ว

เทคนิคยืดอายุการใช้งาน ลดขั้นตอนการทำความสะอาดของถาดรองน้ำมันเตา Pellet grill



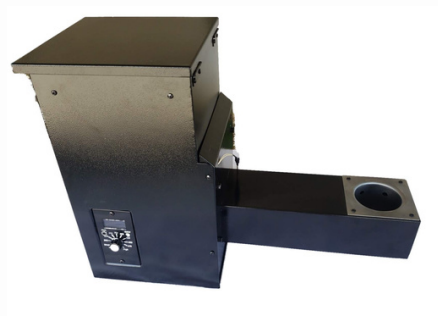
นำฟอยห่ออาหารมาห่อถาดรองน้ำมันแบบในภาพ จะช่วยยืดอายุการใช้งานและลดขั้นตอนในการนำถาดรองน้ำมันมาทำความสะอาดทุกครั้งหลังเลิกใช้ และยังสามารถวางเนื้อหรืออาหารบนตะแกรงได้ โดยไม่ต้องห่อฟอยอีกชั้น

หากไม่ห่อฟอยก็สามารถใช้ได้เช่นกัน แต่ต้องหมั่นทำความสะอาดทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน

*****ควรใช้ฟอยห่ออาหารที่ทนความร้อนเท่านั้น
ไม่ควรใช้วัสดุที่นอกเหนือจากนี้
เพื่อป้องกันอันตรายและความเสียหายที่เกิดกับตัวเครื่อง*****

ชิ้นส่วนต่างๆของเตา

Hopper / Burner Assembly



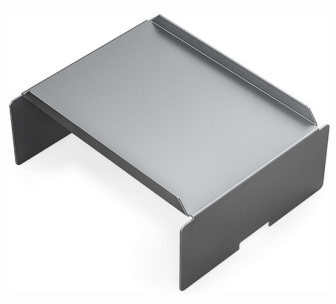
Chamber



Body Frame



Heat Baffle



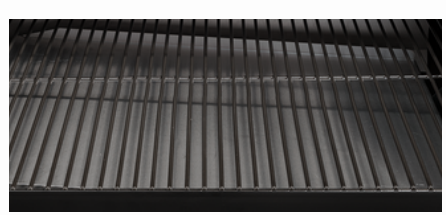
Grease Drain Pan



Warming Rack



Porcelain Grill



Stainless Steel Handle



Chimney Cap Assembly



Smoke Stack



Stainless Steel Handle



Grease Drain Tube

