



KINGBE Kamado

A GUIDE TO KAMADO COOKING

สารบัญ

• คำเตือน -----	2
• พื้นฐานของไฟ -----	7
• พื้นฐานของควัน -----	9
• พื้นฐานของพื้นที่ -----	10
• เทคนิคการย่าง -----	12
• เทคนิคการ Searing -----	13
• เทคนิคการ Baking -----	14
• เทคนิคการ Roasting -----	15
• เทคนิคการ Smoking -----	16
• ข้อมูลด้านความปลอดภัย -----	17
• ทำความสะอาดและดูแลรักษา -----	18
• การรับประกัน -----	19
• คู่มือเริ่มต้นใช้งานฉบับย่อ -----	20
• คู่มืออุณหภูมิจำนวนฉบับย่อ -----	21



คำเตือน

- คู่มือนี้ประกอบด้วยข้อมูลสำคัญที่จำเป็นสำหรับการใช้งานเตาอย่างปลอดภัย
- อ่านและปฏิบัติตามคำเตือนและคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้งานเตา
- เก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้อาจส่งผลให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ ระเบิด หรือเผาไหม้ ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน การบาดเจ็บส่วนบุคคล หรือการเสียชีวิต



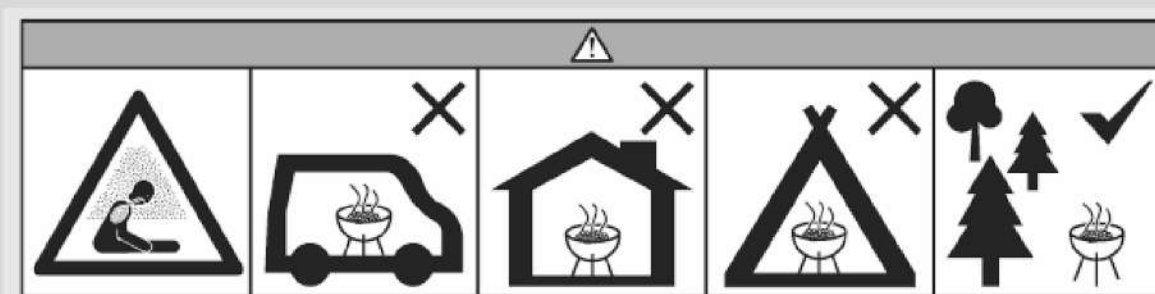
อันตรายจากคาร์บอนมอนอกไซด์

- การเผาถ่านหรือเศษไม้จะปล่อยก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ออกมา ซึ่งไม่มีกลิ่นและอาจทำให้เสียชีวิตได้ ควรพึงระวัง
- ใช้เฉพาะกลางแจ้งที่มีการระบายอากาศได้ดีเท่านั้น



คำเตือนและมาตรการป้องกันที่สำคัญ

- ระหว่างใช้งานเตาจะร้อนมาก อย่าเคลื่อนย้ายระหว่างการใช้งาน
- ห้ามใช้ภายในอาคารที่ไม่มีอากาศถ่ายเท
- ห้ามใช้แอลกอฮอล์ น้ำมันเบนซิน หรือของเหลวอื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกันในการจุดไฟ
- ดูแลเด็กและสัตว์เลี้ยงให้ห่างจากเตาอย่างต่อเนื่อง อย่าให้เด็กใช้เตาโดยไม่จำเป็น จำเป็นต้องมีการดูแลอย่างใกล้ชิดเมื่อเด็กหรือสัตว์เลี้ยงอยู่ในพื้นที่ที่ใช้เตาอย่าง
- ห้ามใช้ในพื้นที่จำกัดและ/หรือที่อยู่อาศัยได้ เช่น บ้าน เต็นท์ คาราวัน รถบ้าน เรือ อันตรายจากพิษคาร์บอนมอนอกไซด์ถึงแก่ชีวิต
- ใช้เตาอย่างตามประมวลกฎหมายอาศัภยของท้องถิ่น และรัฐบาลกลางที่บังคับใช้ทั้งหมดเสมอ
- ก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง ให้ตรวจสอบน็อต สกรู และอุปกรณ์ทั้งหมดเพื่อให้แน่ใจว่าแน่นหนา
- ห้ามใช้งานเตาภายใต้โครงสร้างเหนือศีรษะ เช่น หลังคา โรงจอดรถ กันสาด หรือส่วนที่ยื่นออกมา
- สำหรับใช้กลางแจ้งเท่านั้น
- รักษาระยะห่างขั้นต่ำ 10 ฟุต (3 ม.) จากการก่อสร้างเหนือศีรษะ ผนัง ราง หรือโครงสร้างอื่น ๆ
- รักษาระยะห่างอย่างน้อย 10 ฟุต (3 ม.) สำหรับวัสดุที่ติดไฟได้ทั้งหมด เช่น ไม้ ต้นไม้แห้ง หญ้า แปรง กระดาษ หรือผ้าใบ





คำเตือนและมาตรการป้องกันที่สำคัญ

- ห้ามใช้เตาเพื่อสิ่งอื่นนอกเหนือจากการใช้งานย่างอาหารเท่านั้น
- ไม่แนะนำให้ใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้มาจาก KINGBE Kamado เพราะอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้ และสึกหรอของตัวเตาอย่างได้
- เก็บถังดับเพลิงไว้ตลอดเวลา ขณะใช้งานเตาอย่าง
- เมื่อปรุงอาหารด้วยน้ำมันหรือจาระบี ควรเตรียมถังดับเพลิงประเภท BC หรือ ABC ไว้ให้พร้อม
- ในกรณีที่เกิดไฟไหม้ น้ำมันหรือจาระบี อย่าพยายามดับด้วยน้ำ ให้โทรแจ้งหน่วยดับเพลิงทันที
- ใช้เตาบนพื้นเรียบ ไม่ติดไฟ และมั่นคง ไม่เป็นเนินสูงหรือต่ำ เพื่อป้องกันการเคลื่อนที่ของเตาขณะใช้งาน
- เตายังจะต้องอยู่บนพื้น ห้ามวางเตาอย่างบนโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ อย่าเคลื่อนย้ายเตาบนพื้นผิวที่ไม่เรียบเด็ดขาด
- ห้ามใช้เตาบนพื้นผิวไม้หรือพื้นผิวที่ติดไฟได้
- รักษาเตาให้สะอาดและปราศจากวัสดุที่ติดไฟได้ เช่น น้ำมันเบนซิน ไอระเหยและของเหลวอื่นๆ ที่ติดไฟได้
- อย่าปล่อยเตาอย่างทิ้งไว้โดยไม่มีใครดูแล
- อย่าทำกิจกรรมรอบๆ เตายังระหว่างหรือหลังการใช้งานจนกว่าเตาจะเย็นลง
- ห้ามใช้เครื่องครัว วัสดุแก้ว พลาสติก หรือเซรามิกในการย่าง ห้ามวางเครื่องครัวเปล่าลงในเตาขณะใช้งาน
- ห้ามเคลื่อนย้ายเตาขณะใช้งาน และปล่อยให้เตาเย็นสนิท (ต่ำกว่า 115°F (45°C)) ก่อนเคลื่อนย้ายหรือจัดเก็บ
- อย่าเก็บเตาในขณะที่ยังมีขี้เถ้าร้อนๆ หรือถ่านร้อนๆ ไว้ในเตาอย่าง จัดเก็บเฉพาะเมื่อไฟดับสนิท และพื้นผิวทั้งหมดเย็นแล้วเท่านั้น
- ห้ามใช้เตาเป็นเครื่องทำความร้อน **อ่านอันตรายจากคาร์บอนมอนอกไซด์**
- เตายังจะร้อนขณะใช้งานและจะยังคงร้อนต่อไปอีกระยะหนึ่ง ระหว่างที่รอให้เย็นลง ควรใช้ความระมัดระวัง สวมถุงมือ/ถุงมือป้องกันตลอดการใช้งาน
- ห้ามกระแทกเตาเพื่อป้องกันอันตรายส่วนบุคคล ความเสียหายต่อเตา หรือการหก/กระเด็นของของเหลวที่ปรุงอาหาร



คำเตือนและมาตรการป้องกันที่สำคัญ

- ระวังเมื่อนำอาหารออกจากเตา พื้นผิวทั้งหมดจะร้อนและอาจทำให้แขนไหม้ได้ ใช้ถุงมือ/นวมป้องกันหรืออุปกรณ์ทำอาหารที่ยาวและทนทานเพื่อป้องกันพื้นผิวที่ร้อนหรือกระเด็นจากของเหลวในการปรุงอาหาร
- อย่าสัมผัสพื้นผิวเตาที่ร้อน
- เตาจะร้อนระหว่างการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ผิวหนังไหม้ ให้ระวังใบหน้าและลำตัวให้ห่างจากช่องระบายอากาศ เพราะเมื่อเปิดฝาไอน้ำและอากาศร้อนจะถูกปล่อยออกระหว่างการใช้งาน
- เมื่อปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูงกว่า 350°F (175°C) ให้เปิดตะแกรงอย่างระมัดระวัง (หรือค่อยๆ ระบายอากาศออกจากเตา) ทุกครั้งที่ยกโดมขึ้น เพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนภายในเตาย้อนกลับ ซึ่งเป็นความร้อนสีขาวที่อยู่ในเตา เกิดจากการรีบเปิดและมีออกซิเจนเข้าภายในเตาอย่างรวดเร็ว การเปิดฝบบางส่วนประมาณ 2-3 นิ้ว (5-8 ซม.) และปล่อยให้ความร้อนระบายออกไปประมาณ 5 วินาทีแล้วค่อยเปิดโดมจะช่วยป้องกันปัญหานี้ได้
- แดมเปอร์ช่องอากาศจะร้อนในขณะที่ใช้เตา ควรสวมถุงมือป้องกันเมื่อทำการปรับ
- เตาจะมีเปลวไฟแบบเปิด เก็บมือ ผม และใบหน้าให้ห่างจากเปลวไฟ อย่าพึ่งเตาเมื่อใช้งาน ผม และเสื้อผ้าที่สวมใส่อาจลุกไหม้ได้
- อย่าหยุดการไหลของการเผาไหม้และการระบายอากาศอย่างเฉียบพลัน
- อย่าคลุมชั้นวางปรุงอาหารด้วยฟอยล์โลหะ วิธีนี้จะกักเก็บความร้อนและอาจทำให้เตาเสียหายได้
- อย่าทิ้งถ่านหรือเชื้อเพลิงที่ร้อนทิ้งไว้โดยไม่มีใครดูแล
- ควรจุดเชื้อเพลิงให้ร้อนแดงอย่างน้อย 30 นาทีก่อนใช้งาน
- อย่าปรุงอาหารก่อนที่เชื้อเพลิงจะมีการเคลือบขี้เถ้า หรือยังไม่ติดไฟ
- ใช้ถุงมือป้องกันเมื่อจับเตา หรือเครื่องมือที่ยาวและทนทานเมื่อเติมไม้หรือถ่าน
- ห้ามใช้น้ำยาจุดถ่าน เช่น น้ำมันเบนซิน แอลกอฮอล์ หรือของเหลวที่มีความผันผวนสูงอื่นๆ ในการจุดไฟ ของเหลวเหล่านี้สามารถระเบิดและทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือเสียชีวิตได้
- อย่าใส่ถ่านมากเกินไป เพราะอาจทำให้เตาเสียหายได้
- กำจัดขี้เถ้าไม่ได้ใช้งานแล้ว โดยวางไว้ในอลูมิเนียมฟอยล์หรือภาชนะที่ไม่ติดไฟ เช่นน้ำแล้วทิ้งทันที

การประกอบเตาย่าง

1. ตัดแถบพลาสติกที่ห่อหุ้มเตาและเปิดเช็คภายใน
2. เปิดโดมของเตาและถอดส่วนประกอบต่างๆ ออกจากด้านในของตะแกรง จัดการชิ้นส่วนเซรามิกภายในด้วยความระมัดระวัง
3. เมื่อถอดส่วนประกอบภายในของเตาออกแล้ว ให้ยกเตาออกจากกล่อง โดยยกออกด้วยความระมัดระวัง
4. ประกอบขาตั้งตามคู่มือที่แนบไว้
5. ยกเตาขึ้นบนขาตั้ง ปรับเตาในขาตั้งโดยให้ช่องตะแกรงด้านล่างหันไปทางด้านหน้าของขาตั้ง



พื้นฐานของไฟ

ไฟเป็นส่วนที่สำคัญที่สุดเพียงอย่างเดียวในการปรุงอาหารคามาโดะที่ประสบความสำเร็จ ประกอบด้วยองค์ประกอบเพียง 3 อย่างเท่านั้น ได้แก่ ออกซิเจน ความร้อน และ เชื้อเพลิง เรียนรู้วิธีควบคุมพวกมัน แล้วคุณจะรู้วิธีควบคุมไฟของคุณ

รสชาติมาจากเชื้อเพลิง

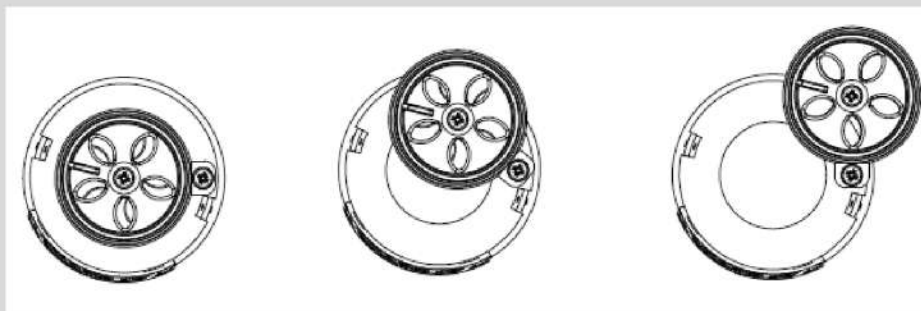
ใช้ถ่านอัดก้อนหรือไม้เนื้อแข็งระดับพรีเมียมเพื่อจุดไฟเท่านั้น ของเหลวที่ติดไฟได้ (น้ำยาสตาร์ท ฯลฯ) จะให้รสชาติที่ไม่พึงประสงค์ สร้างความเสียหายให้กับเตา และทำให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ ข้อควรจำ: รสชาติมาจากเชื้อเพลิงที่คุณเลือกใช้ รสชาติที่คุณใส่ลงไปก็จะออกมาสู่จานของคุณ(ควรเลือกไม่มีสารเคมี)

ไฟที่ดีเริ่มต้นด้วยการไหลเวียนของอากาศที่ดี

หากคุณต้องการให้มีอุณหภูมิสูง คุณสามารถจัดเรียงกองถ่านเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้สูงสุด เช่น กองถ่านขนาดใหญ่ที่ด้านล่าง และชั้นเล็กๆ เพื่อเติม ไฟเป็นสิ่งมีชีวิต ต้องใช้อากาศเพื่อให้ติดสักพักก่อนจะเริ่มปรับอุณหภูมิ ดังนั้นควรจุดไฟทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที และเปิดโดมทิ้งไว้

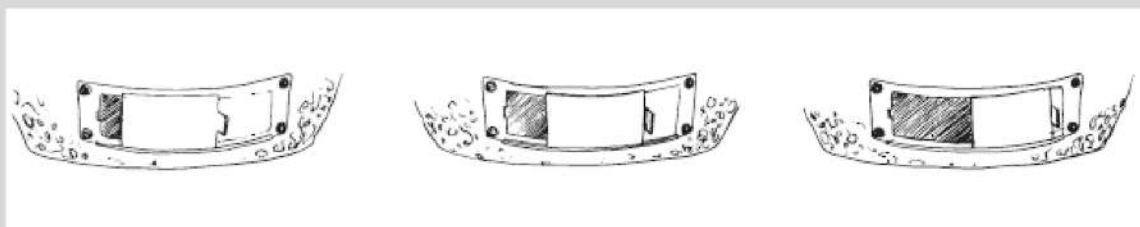
ถ่านสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้จนกว่าจะหมด ก่อนปรุงอาหารครั้งต่อไป อย่าลืมนำชิ้นถ่านออกจากเตา จากนั้นเติมเตาไฟด้วยถ่านใหม่ตามปริมาณที่ต้องการ เราขอแนะนำให้ใช้ถ่านจำนวนมากสำหรับการปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูง เช่น Steak grill เป็นต้น





อากาศมากขึ้น ความร้อนมากขึ้น – อากาศน้อยลง ความร้อนน้อยลง

ระบบระบายอากาศด้านบนและด้านล่างของ Kamado เปรียบเสมือนปั๊มปรับระดับเสียงสำหรับไฟของคุณ อากาศจะเคลื่อนในช่องระบายอากาศด้านล่างและออกไปทางด้านบน เปิดเพื่อเร่งการไหลของอากาศเพื่อ 'เพิ่ม' อุณหภูมิ และปิดเพื่อลดอุณหภูมิลง หากต้องการใช้ไฟที่ร้อนจัด คุณจะต้องให้ช่องระบายอากาศทั้งสองช่องเปิดเป็นส่วนใหญ่ และควรปิดเป็นส่วนใหญ่หากต้องการไฟต่ำสำหรับรมควัน



ควบคุมจากบนลงล่าง

Kamado สามารถทำอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50°F ถึง 800°F (10°C ถึง 450°C) วิธีที่ง่ายที่สุดในการเข้าถึงและรักษาอุณหภูมิเป้าหมายของคุณโดยการปรับช่องระบายอากาศด้านล่างและปรับด้วยช่องระบายอากาศด้านบน ในการเริ่มต้นให้ปิดโดมและเปิดช่องระบายอากาศด้านบนไว้สุดจนกว่าอุณหภูมิจะอยู่แถว ๆ ของอุณหภูมิเป้าหมาย +/- ไม่เกิน 50°F (10°C) จากนั้นเริ่มปิดช่องระบายอากาศด้านบนลง รอ 1 - 2 นาทีแล้วทำการปรับเปลี่ยนที่จำเป็นโดยการปิดหรือเปิดช่องระบายอากาศด้านบนเพิ่มเติม

ใช้เวลาไฟ

ข้อผิดพลาดที่สุดคือปรับเปลี่ยนตำแหน่งและช่องอากาศหลังจากจุดถ่านแล้ว ไม่ควรปรับเปลี่ยนใด ๆ ระหว่างรออุณหภูมิเป้าหมาย เนื่องจากผนังเซรามิกดูดซับ กักเก็บ และกระจายความร้อนได้ไม่เหมือนอย่างอื่น ผนังเซรามิกต้องใช้เวลาในการดูดซับความร้อนอย่างสม่ำเสมอ หลังจากจุดไฟให้ทิ้งไว้ 20-40 นาที เพื่อรักษาอุณหภูมิให้คงที่ก่อนเริ่มปรุงอาหาร และให้ดำเนินการอย่างช้า ๆ หากต้องการเพิ่มอุณหภูมิของเตา เนื่องจากผนังเซรามิกเหล่านั้นกักเก็บความร้อนได้ดี การเพิ่มความร้อนเล็กน้อยจึงง่ายกว่าการลดอุณหภูมิลง

พื้นฐานของควัน

ควันคือรสชาติที่ไม่สามารถเลียนแบบหรือเสแสร้งได้ มันเปลี่ยนแม้กระทั่งเนื้อสัตว์ไปจนผัก เพิ่มความซับซ้อน ทำให้มื้ออาหารคุ้มค่าแก่การจดจำ เนื่องจาก KINGBE kamado ใช้เชื้อเพลิงจากถ่าน ทุกสิ่งที่คุณปรุงด้วยควันจะค่อยๆ เปลี่ยนไปเล็กน้อย ไม่ว่าคุณจะใช้เทคนิคใดก็ตามควันคือรสชาติที่เราทุกคนตามหา

ใส่ไม้รมควันทีละนิด รสชาติไปได้ไกล

เคล็ดลับในการรมควันคามาโดะให้ประสบความสำเร็จคือจำไว้ว่าให้ใส่ทีละน้อยๆ ค่อยๆ เพิ่ม อย่าใส่เยอะจั้นล้น ไม้รมควันคุณภาพสูงใช้เวลาเพียงไม่กี่ชิ้นในการให้รสชาติ ไม่จำเป็นต้องเห็นควันออกมาจากเตาย่าง มั่นใจ KINGBE kamado ได้ว่า จะมีควันจะฟุ้งกระจายไปในอาหารของคุณ การใส่ไม้รมควันมากเกินไปอาจทำให้อาหารมีรสขมและฉุนได้

ไม่ต้องเติมน้ำหรือของเหลวใดๆ

รูปทรงที่เป็นนวัตกรรมใหม่และออกแบบการหมุนเวียนอากาศของคามาโดะสร้างสภาพแวดล้อมการปรุงอาหารที่ชื้น ซึ่งจะทำให้เนื้อนุ่มและมีรสชาติ ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำหรือของเหลวลงในกระทะในระหว่างกระบวนการรมควัน เนื่องจาก KINGBE kamado ไม่ต้องการความชื้นเพิ่มเติมในการควบคุมอุณหภูมิ



พื้นฐานของระยะทาง

ค้นหาจุดพอดีที่คุณพอใจ

ความอร่อยและความพึงพอใจคุณสามารถกำหนดมันได้ไม่ว่าคุณจะชื่นชอบความ
สุก หอม จำประมาณไหนคุณสามารถเรียนรู้ด้วยวัตถุดิบและเทคนิคที่คุณค้นหา
ได้ด้วยตัวคุณเองจากเตาแคมโปะ

โดยปกติแล้ว เมื่อคุณมองหาสีของวัตถุดิบที่สุกแล้วและถ่านที่ดี คุณจะต้องปรุง
อาหารโดยใช้ความร้อนโดยตรง ตะแกรงพื้นฐานสัมผัสความร้อนโดยตรงมอบ
รสชาติอันน่าทึ่งสำหรับเมนู BBQ เช่น เบอร์เกอร์หรือเนื้อสเต็ก แต่เมื่อคุณอยาก
ได้ไฟที่สม่ำเสมอและควันที่มีรสชาติให้กับอาหารมีสัมผัสหลายมิติมากขึ้น เช่น
เนื้ออกไก่ ขนมหั้ว หรือซี่โครง คุณจะต้องใช้อุปกรณ์เสริม Heat deflector ร่วม
ด้วย(ทางบริษัทมีจำหน่าย)



สองวิธีสู่ความสมบูรณ์แบบ

บางครั้งคุณอาจต้องการทำอาหารสองวิธีที่แตกต่างกัน คุณอาจกำลังมองหาเนื้อสเต็กที่สุกพอดี แต่ยังต้องการชะลอความสุกผัดของคุณด้วย

เมื่อติดตั้งแผงเบี่ยงความร้อน เพลวไฟจะถูกปกคลุมอย่างสมบูรณ์เพื่อสร้างความร้อนทางอ้อมที่เหมาะสมสำหรับการอบ การรมควัน และการย่าง วิธีการนี้จะเปลี่ยนคามาโดะของคุณจากเตาย่างเป็นเตาอบถ่านได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งหมายความว่าทุกสิ่งที่คุณต้องการอบ ก็สามารถปรุงด้วยคามาโดะ KINGBE

หากไม่มีแผงเบี่ยงความร้อน จะได้เปลวไฟลุกโชน ซึ่งเหมาะกับการย่างเบอร์เกอร์หรือย่างเนื้อแบบปกติมากกว่ารมควัน ใช้ความร้อนสูงเพื่อให้ได้เนื้อสเต็กหรือพอร์คชอปที่สมบูรณ์แบบ

เทคนิคการย่าง

การย่างเป็นเทคนิคที่ต้องปฏิบัติเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่รวดเร็ว อร่อย และสม่ำเสมอ การใช้ถ่านคุณภาพสูงจะช่วยให้แน่ใจได้ว่าเปลวไฟคงที่และรสชาติไม่มีใครเทียบได้ในทุกสิ่งที่คุณย่าง ตั้งแต่เบอร์เกอร์ไปจนถึงข้าวโพด

1. เต็มเตาไฟด้วยถ่าน จุดถ่าน 1-2 จุด เพื่อช่วยให้เตาย่างของคุณร้อนโดยเร็วที่สุด
2. ใส่ตะแกรงทำอาหาร เปิดโดมทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที แล้วค่อยปิด
3. เปิดช่องระบายอากาศด้านล่างและช่องด้านบนจนสุด จนกระทั่ง KINGBE kamado มีอุณหภูมิถึงเป้าหมายสำหรับการย่าง 400–600°F (205–315°C) จากนั้นปิดช่องระบายอากาศด้านบนลงครึ่งหนึ่งเพื่อรักษาอุณหภูมิไว้ และทำการปรับเปลี่ยนหากจำเป็น
4. อย่าลืม ‘ระบายอากาศ’ เตาย่างทุกครั้งที่เปิดโดมเพื่อป้องกันอากาศไหลย้อนกลับที่เป็นอันตราย — คลื่นความร้อนที่ร้อนจัดภายใน เกิดจากการเพิ่มสูงขึ้นของออกซิเจน การเปิดโดมบางส่วน(ค่อยๆเปิดทีละนิด) (2–3 นิ้ว/5–8 ซม.) และปล่อยให้ความร้อนระบายออกมาประมาณ 5 วินาทีจะช่วยป้องกันปัญหานี้ได้
5. เมื่อเตาย่างร้อนเพียงพอ ให้วางอาหารบนตะแกรงและพลิกเมื่อจำเป็น ควรใช้ที่คีบ ไม่ใช่ส้อมหมูนเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำในเนื้อไหลออกมา



เทคนิคการ Searing

Searing มอบสีสันและรสชาติอันน่าทึ่ง นึกภาพสเต็กเนื้อฉ่ำหรือหอยเชลล์ที่อบด้วยไฟ การจับเวลาเป็นกุญแจสำคัญในการเรียนรู้เทคนิคการใช้ความร้อนสูงนี้ คุณจะต้องใช้เวลา KINGBE kamado มากพอเพื่อให้ได้อุณหภูมิที่เหมาะสม (500–750°F/260–400°C) ดังนั้นอย่าลืมหันจุดไฟในเตาล่วงหน้าให้ดี เมื่ออยู่บนเตาที่อุณหภูมิสูงเช่นนี้ การย่างจะใช้เวลาไม่นาน เป้าหมายคือการกักเก็บรสชาติและสร้างถ่านสีน้ำตาลเข้มข้นโดยไม่ทำให้อาหารไหม้

1. หนึ่งชั่วโมงก่อนที่คุณจะอยาก Searing ให้เริ่มด้วยใส่ถ่านภายในเตาเติมเตา จุดถ่าน 1-2 จุดเพื่อช่วยให้เตาอย่างของคุณร้อนโดยเร็วที่สุด ติดตั้งตะแกรง. เปิดโดมทิ้งไว้ประมาณ 10 นาทีแล้วปิดเมื่อถ่านเริ่มติด
2. เปิดช่องระบายอากาศด้านล่างและช่องระบายอากาศด้านบนจนสุดจนกระทั่งเตามีอุณหภูมิถึง 500°F (260°C) หรือสูงกว่า จากนั้นปิดช่องระบายอากาศด้านบนเล็กน้อยเพื่อรักษาอุณหภูมิไว้
3. อย่าลืม 'ระบายอากาศ' เต่าอย่างทุกครั้งที่เปิดโดมเพื่อป้องกันอากาศไหลย้อนกลับที่เป็นอันตราย — คลื่นความร้อนที่ร้อนจัดภายใน เกิดจากการเพิ่มสูงขึ้นของออกซิเจน การเปิดโดมบางส่วน(ค่อย ๆ เปิดทีละนิด) (2-3 นิ้ว/5-8 ซม.) และปล่อยให้ความร้อนระบายออกมาประมาณ 5 วินาทีจะช่วยป้องกันปัญหานี้ได้
4. เมื่อเตาอย่างร้อนเพียงพอ ให้วางอาหารบนตะแกรงแล้วพลิกเมื่อจำเป็น ใช้ที่คีบ ไม่ใช่ส้อมหมักเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำในเนื้อไหลออกมา



เทคนิคการ Baking

มากกว่าเตาย่าง KINGBE kamado สามารถกลายเป็นเตาอบที่ใช้ถ่านได้ ผนังเซรามิกกักเก็บความร้อนและรูปทรงกลมช่วยให้อากาศไหลเวียนได้ดีขึ้น ทำให้เหมาะสำหรับการอบ คุณสามารถอบอะไรก็ได้ ตั้งแต่พิซซ่าที่ใช้ฟืน พายผลไม้เบอร์รี่ ไปจนถึงขนมปังกรอบสดใหม่ หมายเหตุ : ในการอบพิซซ่า คุณจะต้องเพิ่มอุณหภูมิให้สูงกว่าอุณหภูมิอบทั่วไป ($300-450^{\circ}\text{F}/150-230^{\circ}\text{C}$) เป็น 500°F (260°C) หรือสูงกว่า

1. ปิดหรือเติมถ่าน จุดถ่าน. ติดตั้งแผ่นเบนความร้อน(Heat deflector) จากนั้นวางหินพิซซ่าหรือตะแกรงทำอาหารไว้ด้านบน เปิดโดมทิ้งไว้ประมาณ 10 นาทีแล้วจึงปิด
2. เปิดช่องระบายอากาศด้านล่างและช่องระบายอากาศด้านบนลงครึ่งหนึ่ง จนกระทั่ง KINGBE kamado มีอุณหภูมิเข้าใกล้ $300-450^{\circ}\text{F}$ ($150-230^{\circ}\text{C}$) จากนั้นเริ่มปิดช่องระบายอากาศตามความจำเป็นเพื่อรักษาอุณหภูมิ หากคุณกำลังทำพิซซ่า ให้เพิ่มความร้อนเป็น 500°F (260°C) หรือสูงกว่า
3. อย่าลืม 'ระบายอากาศ' เตาย่างทุกครั้งที่เปิดโดมเพื่อป้องกันอากาศไหลย้อนกลับที่เป็นอันตราย — คลื่นความร้อนที่ร้อนจัดภายใน เกิดจากการเพิ่มสูงขึ้นของออกซิเจน การเปิดโดมบางส่วน(ค่อย ๆ เปิดทีละนิด) (2-3 นิ้ว/5-8 ซม.) และปล่อยให้ความร้อนระบายออกมาประมาณ 5 วินาทีจะช่วยป้องกันปัญหานี้ได้
4. เมื่อเตาย่างร้อนพอ คุณก็พร้อมอบ ปรับวงล้อเดซี่ด้านบน(ช่องระบายอากาศ) เพื่อปรับแต่งการปรับอุณหภูมิอย่างละเอียด



เทคนิคการ Roasting

ฉ่ำและอ่อนโยนจากภายใน กรอบและมีรสชาติด้านนอก—นี่คืองานของการ Roasting เทคนิคนี้ใช้ได้กับเนื้อชิ้นใหญ่ เช่น ไก่ทั้งตัว เนื้อซี่โครงหมู หรือผัก อุณหภูมิที่ใช้กลาง ๆ ($300-450^{\circ}\text{F}/150-230^{\circ}\text{C}$) ใช้ความร้อนทางอ้อมช้า ๆ ด้วยรสชาติของไม้ฟืน แต่ในขณะเดียวกันก็ใช้ความร้อนสูงเพื่อสร้างเปลือกพื้นผิวที่กรอบ หากคุณต้องการทาพื้นผิวด้วยน้ำเกลือหรือเครื่องเทศ การย่างวิธีนี้เป็นวิธีที่ดีในการทำ

1. เติมเตาไฟด้วยถ่าน จุดถ่าน
2. ติดตั้งแผ่นเบนความร้อน(Heat deflector) จากนั้นวางตะแกรงปรุงอาหารไว้ด้านบน เปิดโดมทิ้งไว้ประมาณ 10 นาทีแล้วจึงปิด
3. เปิดช่องระบายอากาศด้านล่างและช่องระบายอากาศด้านบนลงครึ่งหนึ่ง จนกระทั่ง KINGBE kamado เข้าใกล้อุณหภูมิเป้าหมายสำหรับการย่าง $300-450^{\circ}\text{F}$ ($150-230^{\circ}\text{C}$) จากนั้นเริ่มปิดช่องระบายอากาศตามเหมาะสม เพื่อรักษาอุณหภูมิที่เสถียร ตามอุณหภูมิเป้าหมายของคุณ
4. เมื่อเตาย่างร้อนพอ คุณก็พร้อมแล้ว
5. อย่าลืม ‘ระบายอากาศ’ เตาย่างทุกครั้งที่เปิดโดมเพื่อป้องกันอากาศไหลย้อนกลับที่เป็นอันตราย — คลื่นความร้อนที่ร้อนจัดภายใน เกิดจากการเพิ่มสูงขึ้นของออกซิเจน การเปิดโดมบางส่วน(ค่อย ๆ เปิดทีละนิด) (2-3 นิ้ว/5-8 ซม.) และปล่อยให้ความร้อนระบายออกมาประมาณ 5 วินาทีจะช่วยป้องกันปัญหานี้ได้



เทคนิคการรมควัน

การรมควันอยู่ในระดับต่ำและปรุงช้าๆ รูปร่างและการออกแบบที่เป็นเอกลักษณ์ของคามาโดะช่วยให้เนื้อชุ่มชื้น เนื่องจากความร้อนจะสลายคอลลาเจนอย่างอ่อนโยน ขณะเดียวกันก็ให้รสชาติควันที่เข้มข้น แน่ใจว่าเนื้อสัตว์ไม่ใช่อาหารเพียงอย่างเดียวที่คุณสามารถรมควันได้ สามารถทำได้ตั้งแต่ปลา ถั่ว ไปจนถึงผัก อาหารหลากหลายประเภทจากรสชาติที่ซับซ้อนของควันไม้

1. เติมน้ำ ถูบน้ำ.
2. ใส่ไม้รมควันชิ้นเล็ก (ขึ้นอยู่กับความต้องการ)
3. ติดตั้งแผงเบี่ยงความร้อนและตะแกรงปรุงอาหาร เปิดโดมทิ้งไว้ประมาณ 10 นาทีแล้วจึงปิด
4. เปิดช่องระบายอากาศด้านล่างเพียงประมาณ 2 นิ้ว ปิดช่องระบายอากาศด้านบนจนสุดแล้วเปิดช่องระบายอากาศด้านบน จนกระทั่ง KINGBE kamado ถึงอุณหภูมิเป้าหมายสำหรับการรมควัน 225–275°F (105–135°C) ทำการปรับเปลี่ยนโดยการเปิดหรือปิดล้อยืดๆ หากอุณหภูมิยังคงสูงเกินไป ให้ปิดช่องระบายอากาศด้านล่างอีก ¼ นิ้วถึง 1/2 นิ้ว (6.4–12.7 มม.)
5. รอจนควันขาวหนาหายไปก่อน เมื่อ KINGBE kamado ถึงอุณหภูมิที่ต้องการแล้ว ให้วางอาหารบนตะแกรงแล้วปิดโดม
6. อย่าลืม ‘ระบายอากาศ’ เตาอย่างทุกครั้งที่เปิดโดมเพื่อป้องกันอากาศไหลย้อนกลับที่เป็นอันตราย — คลื่นความร้อนที่ร้อนจัดภายใน เกิดจากการเพิ่มสูงขึ้นของออกซิเจน การเปิดโดมบางส่วน(ค่อยๆเปิดทีละนิด) (2–3 นิ้ว/5–8 ซม.) และปล่อยให้ความร้อนระบายออกมาประมาณ 5 วินาทีจะช่วยป้องกันปัญหานี้ได้



ข้อมูลด้านความปลอดภัย

บานพับ

อย่าพยายามแยกชิ้นส่วนบานพับออกจากเตาโดยไม่มีฮาร์ดแวร์ที่เหมาะสม หากต้องการถอดบานพับเพื่อเปลี่ยนโดมหรือฐานเซรามิก โปรดติดต่อ KINGBE kamado พวกเขาจะจัดหาฮาร์ดแวร์ที่เหมาะสมเพื่อยึดบานพับให้อยู่ในตำแหน่งเพื่อถอดประกอบอย่างปลอดภัย หากพยายามใช้บานพับเป็นจุดยก ให้จับบานพับใกล้กับจุดยึดและ/หรือแถบ ไม่ใช่ด้านล่าง

ปะเก็น

แนะนำให้ทำความสะอาดด้วยความร้อนจากที่คุณใช้งานเตา อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีสารเคมีเป็นส่วนประกอบกับปะเก็น หากจำเป็นจริงๆ ให้เช็ดคราบหรือความชื้นออกเบาๆ อย่าขัดปะเก็น หากทำความสะอาดด้วยการถูมากเกินไปอาจทำให้เกิดการสึกหรอได้

การทำความสะอาดและการดูแล

เตาย่างคามาดะ KINGBE ทำจากวัสดุที่มีคุณภาพ ดังนั้นการดูแลและบำรุงรักษาโดยทั่วไปจึงมีเพียงเล็กน้อย วิธีที่ดีที่สุดในการปกป้องคามาดะ KINGBE จากสภาพอากาศต่างๆ คือการใช้ Rain cover



ทำความสะอาดด้วยตัวเอง

- 1 ใส่ถ่านแล้วจุดไฟ
- 2 ใส่ชั้นวางอุปกรณ์เสริมและแผ่นเบนความร้อนบนลงในเตา
- 3 เปิดช่องระบายอากาศด้านบนและด้านล่างจนสุด และปล่อยให้อุณหภูมิภายในเตาสูงถึง 600°F (315°C) โดยปิดโดมไว้
- 4 รักษาอุณหภูมิไว้ที่ประมาณ 600°F (315°C) เป็นเวลา 15-20 นาที
- 5 ปิดช่องระบายอากาศด้านล่างสุดแล้วรออีก 15-20 นาที และปิดช่องระบายอากาศด้านบน

กระบวนการนี้จะเผาผลาญสารตกค้างที่ไม่พึงประสงค์ออกจากด้านในของเตา ก่อนปรุงอาหารอีกครั้งใช้แปรงขนอ่อนทำความสะอาดตะแกรง ใช้แปรงขนนุ่มบนเซรามิกเพื่อขจัดสิ่งตกค้าง เมื่อแห้งเปียงความร้อนสกปรกระหว่างการใช้งานปกติ ให้พลิกกลับด้านที่มีสิ่งสกปรกกว่าด้านล่าง ความร้อนจากไฟจะทำความสะอาดแผ่นเปียงด้านนั้นด้วยตนเอง

ควรทำความสะอาดด้านในของตะแกรงอย่างละเอียด ปีละครั้งหรือสองครั้ง ถอดส่วนประกอบภายในออก และกำจัดขี้เถ้าหรือเศษที่เหลือที่สะสมระหว่างตัวตะแกรงและส่วนประกอบภายในออก ใช้แปรงขนอ่อนเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวเซรามิกด้านใน และตัดหรือดูดเศษขยะจากด้านล่างของตะแกรงก่อนเปลี่ยนส่วนประกอบภายใน

Warranty

รับประกันชิ้นส่วนเซรามิก 3 ปี

ใบรับประกันเรื่องสีหลุดลอกจากการใช้งาน หรือสีหลุดลอกตามธรรมชาติ

รับประกันชิ้นส่วนโลหะ เทอร์โมมิเตอร์ อุปกรณ์เสริม และปะเก็นเป็นเวลา 1 ปี

หลังจากหมดระยะเวลาประกัน เรามีอะไหล่ให้พร้อมเพื่อดูแลตลอด
อายุการใช้งาน (ค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม)

ความคุ้มครองการรับประกันเริ่มต้นเมื่อใด?

ความคุ้มครองการรับประกันเริ่มนับจากวันที่ซื้อและครอบคลุมเฉพาะผู้ซื้อ
เดิมเท่านั้น

อะไรที่ไม่ครอบคลุม?

การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดจากการใช้ในทางที่ผิด
หรือการใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่ได้รับการออกแบบ
ความเสียหายที่เกิดจากการใช้อย่างเหมาะสม การประกอบ การบำรุงรักษา
หรือการติดตั้ง ความเสียหายที่เกิดจากอุบัติเหตุหรือภัยธรรมชาติ ความเสีย
หายที่เกิดขึ้น โดยการแนบหรือดัดแปลงโดยไม่ได้รับอนุญาต หรือความเสีย
หายระหว่างการขนส่ง การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายจากการ
สึกหรอตามปกติจากการใช้ผลิตภัณฑ์ (เช่น รอยขีดข่วน รอยบุบ รอยขีดขีด
รอยร้าว และการบิ่น) หรือการเปลี่ยนแปลงรูปลักษณะของตะแกรงที่ไม่ส่งผล
ต่อประสิทธิภาพการทำงาน

คู่มือเริ่มต้นใช้งานฉบับย่อ



STARTING IT UP

- 1 เพิ่มถ่านลงในเรือนไฟและจุดไฟโดยจุดไฟหนึ่งหรือสองจุด
- 2 เปิดโดมทิ้งไว้เป็นเวลา 10 นาที โดยเปิดช่องระบายอากาศด้านล่างจนสุด
- 3 ปิดโดม
- 4 เริ่มปิดช่องระบายอากาศด้านบนและช่องระบายอากาศด้านล่างเมื่ออุณหภูมิเตาอยู่ระหว่าง $-+50^{\circ}\text{F}$ (10°C) ของอุณหภูมิที่คุณต้องการ

รักษาอุณหภูมิ

หากต้องการลดอุณหภูมิ ให้ลดการไหลเวียนของอากาศผ่านตะแกรงโดยการปิดช่องระบายอากาศ ในทางกลับกัน หากต้องการเพิ่มอุณหภูมิ ให้เปิดช่องระบายอากาศ ซึ่งการปรับเปลี่ยนช่องระบายอากาศไม่ได้เกิดขึ้นทันที โปรดรอประมาณ 10-15 นาทีเพื่อให้การเปลี่ยนช่องระบายอากาศมีผล เนื่องจากคามาโดะ KINGBE เซรามิกของคุณเก็บความร้อนได้ดี จึงอาจต้องใช้เวลาพอสมควรจึงจะร้อนเต็มที่ ควรใช้เวลาประมาณ 20-40 นาทีถึงหนึ่งชั่วโมง เพื่อรักษาอุณหภูมิให้คงที่ก่อนเริ่มทำอาหาร

ระบายความร้อนหลังใช้งาน

- 1 เมื่อใช้งานเสร็จแล้ว ให้ปิดช่องระบายอากาศด้านล่างให้สนิท
- 2 เมื่ออุณหภูมิลดลงต่ำกว่า 400°F (205°C) ให้ปิดโดม และเปิดช่องระบายอากาศด้านบนเล็กน้อย
- 3 อย่าคลุมตะแกรงจนกว่าโดมจะเย็นเมื่อสัมผัส

ลดอุณหภูมิ ให้ปิดช่องระบายอากาศ
เพิ่มอุณหภูมิ ให้เปิดช่องระบายอากาศ

คู่มืออุณหภูมิฉบับย่อ

อุณหภูมิโดยประมาณสำหรับเทคนิคการทำอาหารต่าง ๆ

GRILLING	400–600°F (205–315°C)
SEARING	500–750°F (260–400°C)
BAKING	300–750°F (150–400°C)
ROASTING	300–450°F (150–230°C)
SMOKING	225–275°F (105–135°C)

คำเตือน

ระบายอากาศ

เมื่อปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูงกว่า 350°F (175°C) ให้เปิดตะแกรงอย่างอ่อนระมัดระวัง (หรือระบายอากาศ) ทุกครั้งที่คุณยกโดมตะแกรงขึ้นเพื่อป้องกันการย้อนกลับความร้อน

ของเหลว

อย่าทำของเหลวหกใส่ในหรือบนเตาในขณะที่ยังร้อน

ชั้นวางด้านข้าง

อย่าวางของร้อนไว้บนชั้นวางของด้านข้าง

ประกายไฟ

ระวังประกายไฟและด้านเมื่อใช้เตาอย่างบนชั้นวางไม้

ระหว่างดำเนินการ

อย่าปล่อยเตาอย่างทิ้งไว้โดยไม่มีใครดูแลโดยเปิดโดมอย่างไว้



Fire it up. Slow it down.

Thank you for choosing KINGBE Kamado! We are thrilled to welcome you to our ever-growing community of kamado cooks. Don't hesitate to reach out to our team with questions, concerns or comments—we're always here to help.

YOU CAN REACH US A FEW WAYS : ONLINE, AT

www.kingbegrills.com

For so many of us, kamado cooking has become a passion. It's more than a way to cook—it's a way to spend time with those we love, to explore new flavors and to connect with people all over the world. The possibilities for exploring and experimenting—techniques, recipes, lessons—are almost infinite. We hope you enjoy the journey!