

K1 KAMADO

Kullanım Kılavuzu



Satın aldığınız için teşekkür ederiz!

K1 Kamado'nuzdan en iyi sonuçları aldığınızdan emin olmak için
lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun

Harika ipuçları ve püf noktaları için web sitemize göz atın ve lütfen
lezzetli tarifler ve kullanım kılavuzlarıyla dolu ücretsiz uygulamamızı
indirmek için birkaç dakikanızı ayırın.

everdurebyheston.com

Uyarı



KULLANIM KILAVUZUNU OKUMADAN CİHAZI ÇALIŞTIRMAYIN
CİHAZIN ÜZERİNE VEYA KARŞISINA EŞYA KOYMAYIN
CİHAZIN YAKININDA KİMYASALLAR , YANICI MALZEMELER VEYA SPREY SAKLAMAYIN
FIRININ 420 °C'Yİ (AŞMASINA İZİN VERMEYİN
CİHAZI KAPALI MEKANLARDA ÇALIŞTIRMAYIN
KAPAĞI KAPALIYKEN ATEŞLEMİYİN

Bu kömürlü ızgara YALNIZCA DIŞ MEKAN KULLANIMI için tasarlanmıştır. İç mekanlarda kullanmayın!

Güvenliğiniz ve keyfiniz için cihazı kullanmadan önce tüm kullanım kılavuzunu okuyun.

Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili talimatların verilmesi ve içerdiği tehlikelerin anlaşılması halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Gözetimsiz çocuklar veya evcil hayvanlar, yemek pişirirken, ısınma veya soğuma sırasında cihazın yakınında olmamalıdır. Kullanım sırasında çocukların veya evcil hayvanların cihazdan yeterince uzakta tutulduğundan emin olun. UYARI! Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.

Odun kömürü uzun süre yanabileceğinden, ızgara işlemi sonrası külü çıkarırken dikkatli olun. Suyla ıslatılmadan ve atılmadan önce herhangi bir külün konması için yanmaz bir kap (metal veya seramik) kullanılması tavsiye edilir.

Cihaz, birlikte verilen ayaklar veya tezgah üzerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ayakları ile kullanılırken, zeminin cihazı destekleyecek kadar düz ve güçlü olduğundan emin olun. Tezgah üzerinde kullanıldığında, tezgah malzemesi 80 °C üzerindeki sıcaklığa dayanabilmelidir.

Cool-to-touch* özelliği:

K1, güvenlik göz önünde bulundurularak üretilmiştir. Yalıtım malzemesi ve çift cidarlı gövde yapısı, ısı kaybını dış büyük ölçüde azaltır. Üst kapak kapalı olduğunda iç ısı 2 saate kadar 220 ° C sıcaklıkta kalabilir.

Üst kapak ve üst havalandırma «cool-to-touch» özelliğine sahip değildir dolayısı ile sıcaktır, kullanım sırasında bu alanı tutarken çok dikkatli olunmalıdır. K1 ile yemek pişirirken her zaman ısıya dayanıklı eldiven giymenizi öneririz.

*** Üst kapak ve üst havalandırma hariç temas bölgesi için maksimum sıcaklık, ortam sıcaklığının 60 °C üzerindedir**

Naylon vb. kolay yanıcı giysiler giyen kişiler, çalışırken cihazdan uzak durmalıdır.

Cihazı, kullanım amacı dışında herhangi bir şey için kullanmayın. Yağın alev alması durumunda, yiyecekleri çıkarın (mümkünse) ve alevin doğal olarak sönmeye izin verin. Çoğu yağ, kömürle temas ettiğinde hızlı bir şekilde yanar, ancak kullanımdan sonra düzenli temizlik, yanıcı olan ve yağın alev almasına neden olabilecek yağ ve yiyecek artıklarının birikmesini azaltmalıdır. Yağın yanması, iç gövdenin etrafındaki ısı kalkanı ve hazneden katı ve sıvı yağların temizlenmesiyle önlenir. Gövdenin içinde kül birikmesine izin vermeyin – her kullanımdan sonra temizleyin.

Bu talimatları, fatura ve bu ürünle ilgili diğer önemli belgeleri ileride başvurmak üzere saklamanız önemlidir.

Sürekli ürün geliştirme nedeniyle, Everdure by Heston Blumenthal, teknik özellikleri veya görünümü önceden haber vermeksizin değiştirme hakkını saklı tutar. Izgarayı asla kullanım amacı dışında kullanmayın. Bu ızgara ticari kullanım için DEĞİLDİR.

Uyarı



Izgaranızı mümkünse kuvvetli rüzgara karşı koruyun. Kömürde pişirme zaman ve yoğunluk olarak değişebileceğinden, pişirme sırasında fırının bir seferde 5 dakikadan fazla gözetimsiz bırakılmaması önerilir

Bu cihaz hareketli bir araca (tekne, römork vb.) monte edilmeye uygun değildir.

Bu cihazı yüksek tuz içerikli alanlarda (deniz ortamı) veya yakıcı/kostik duman veya sıvı içeren bir alanda (ev havuzu gibi) kullanmayın veya saklamayın, çünkü bu kimyasallar cihazın malzemelerinin bozulmasına neden olabilir (ve garantiyi geçersiz kılar). Düzenli temizlik ve Everdure by Heston Blumenthal kömürlü ızgara örtüsü kullanmak bu tip riskleri azaltmaya yardımcı olabilir

UYARI: Tutulabilen parçalar kullanıldığında ısınabilir, dikkatli dokununuz.

Odun kömürü ve kömür ürünleri yandığında karbon monoksit üretir. Cihazı katı yakıtlarla kullanılırken, gazların birikmesini önlemek için cihazı daima iyi havalandırılan bir alanda tutunuz.

Bu cihazda ateş yakmak için emprenye edilmiş katı yakıtlar kullanmayın veya başka herhangi bir parlayıcı madde kullanmayın. Herhangi bir parlayıcı kullanılması ciddi maddi hasara veya kişisel yaralanmaya neden olabilir.

UYARI! Tutuşturmak veya ateşi yeniden harlamak için ispiroto veya benzin kullanmayın! Yalnızca EN 1860-3'e uygun tutuşturucular kullanınız.

Bu ızgara, odun kömürü ile yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Üretilen ısı ve tüketim süresi, yakıt türüne ve geçerli hava koşullarına bağlı olarak önemli ölçüde değişebilir.

Piştirdikten sonra kömürün doğal olarak yanıp sönmeye izin verin. Kömürü söndürmek için herhangi bir sıvı kullanmayın. Kömür hala yanarken veya köz halindeyken, yanmamış kömür ve yemeğin sıcak katı ve sıvı yağları dökülebileceğinden ve tutulan parçalar çok sıcak olabileceğinden, ızgarayı hareket ettirmeyin. Ürün kaldırılarak hareket ettirilmemelidir. Yanma odasında volkanik kaya veya herhangi bir yanıcı olmayan ürün kullanmayın. Hangi yakıtların kullanılabileceği konusunda şüpheniz varsa, Everdure by Heston Blumenthal web sitesini kontrol edin veya Çözüm Merkezi ile iletişime geçin.

Katı yakıtların yanma süresi, ısı, boyut ve yanma açısından büyük farklılıklar gösterir. Çevrenizin ve kıvılcım veya tüküren yakıtların neden olduğu potansiyel yangın tehlikelerinin her zaman farkında olun. Katı yakıtları veya sıcak külleri asla üzerine basılabilecek veya yangın tehlikesi oluşturabilecek alanlara atmayın. Yanmamış katı yakıtları veya külü asla tamamen sönmeye kadar atmayın. Cihaz, kullanımdan önce güvenli ve düz bir zemine kurulmalıdır. Bu cihazda %100 doğal parça odun kömürü kullanmanızı öneririz (www.everdurebyheston.com bakınız).

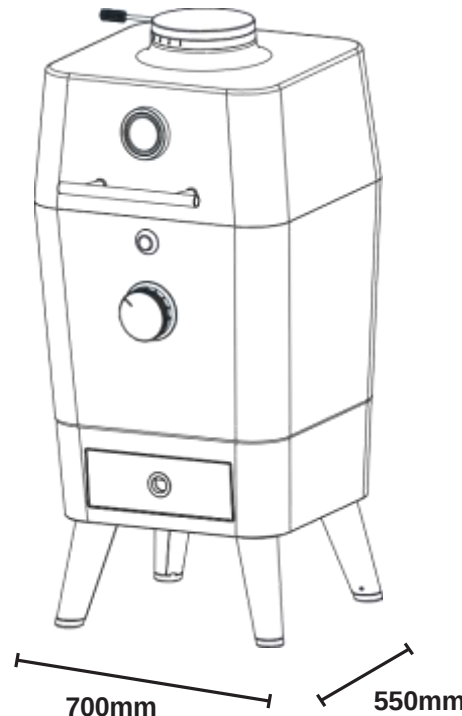
Bu cihazı kullanmadan önce, ızgara kullanımıyla ilgili herhangi bir yangın kısıtlaması olup olmadığını (yerel hava koşulları nedeniyle) daima yerel/eyalet yetkililerinize danışınız.

Katı yakıtlar kullanırken, çevredeki ortamın yanıcı maddelerden arındırılmış olmasına dikkat edin. Sundurma altında veya ağaçların dallarına yakın alanlarda kullanmayın. Katı yakıtların değişen miktarlarda duman üreteceğini unutmayın.

Cihazınızın bakımını, bu kitapçıktaki temizlik ve bakım önerilerini takip ederek düzenli olarak yapmanızı ve iyi durumda tutmanızı öneririz. Bu talimatlara uyulmaması garantinizi geçersiz kılacaktır.

Ürün Ölçüleri

1150mm



KURULUM

AMBALAJ:

Çalıştırmadan önce tüm dış ambalajı açın ve ürünü kutusundan çıkarın. Tüm iç kartonları ve ambalajları fırın tertibatının içinden çıkarın.



Ambalaj malzemelerini yasalara uygun olarak geri dönüştürün.



Dikkat! Montaj için 2 kişi gereklidir

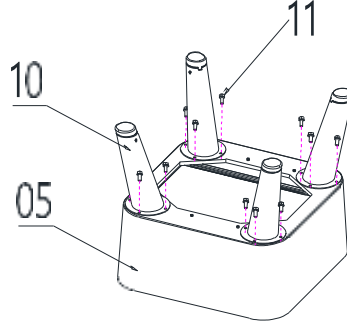
PARÇALAR:

01. Izgara Ana Gövde ×1 adet	02. Kapak kolu × 1 adet	03. Kol vidası ×4 adet	04. Alyan anahtarı ×1 adet
05. Ayak Montaj Aksamı ×1 adet	06. SUS304 Kül Tablası ×1 adet	07. Kömür Sepeti ×1 adet	08. SUS304 Izgara Teli ×2 adet
09. Pizza Taşı ×1 adet	10. Ayak ×4 adet	11. Cıvata M6*12mm×16 adet	

MONTAJ

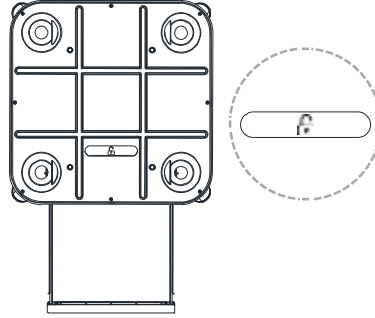
ADIM 1

Ayak montaj aksamını (05) baş aşağı döndürün.
Dört ayağı (10) civataları (11) kullanarak altına sabitleyin.



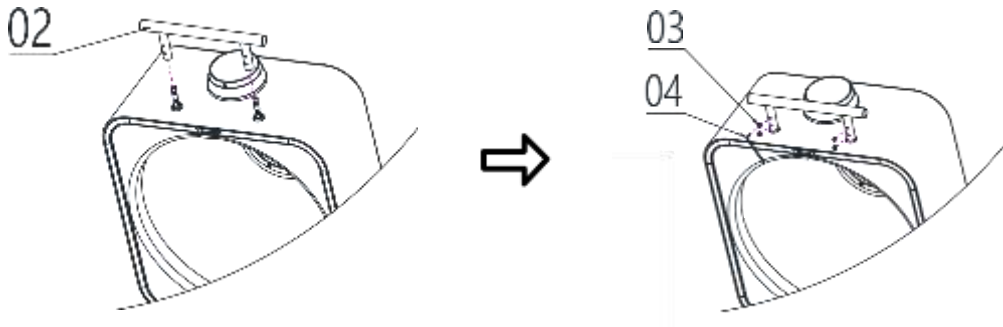
ADIM 2

Çekmeceyi açın ve sürgülü kilidi "açık" konuma getirin.



ADIM 3

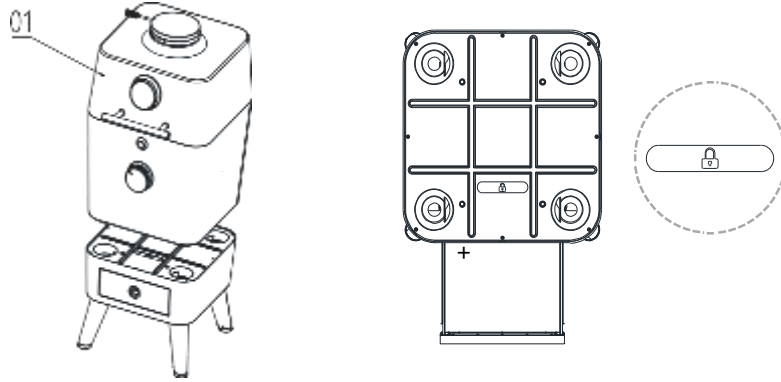
Kolu (02) kapaktaki yerlerine yerleştirin. Ayan anahtarını (04) kullanarak dört kol vidasını (03) sıkın



MONTAJ ⚠

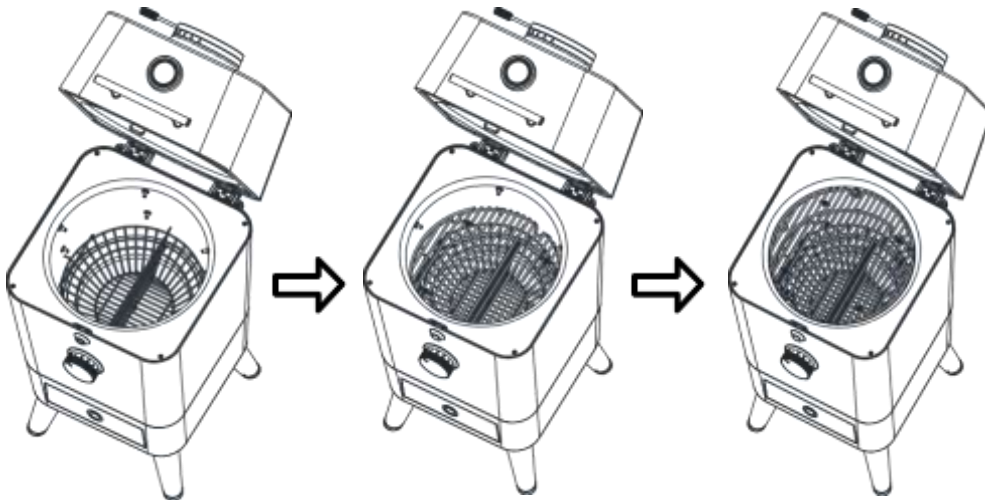
ADIM 4

Ürün ana gövdesini (01) ayak aksamının üzerine yerleştirin ve kilidi "kilitli" konuma (2 kişi) getirin.



ADIM 5

K1'in içindeki tüm aksesuarları ambalajından çıkarın . Kül tablasını (06) ve kömür sepetini gövdeye yerleştirin (07) . Ardından iç pişirme ızgarasını (08) ve üst pişirme ızgarasını (08) gösterildiği gibi yerleştirin.



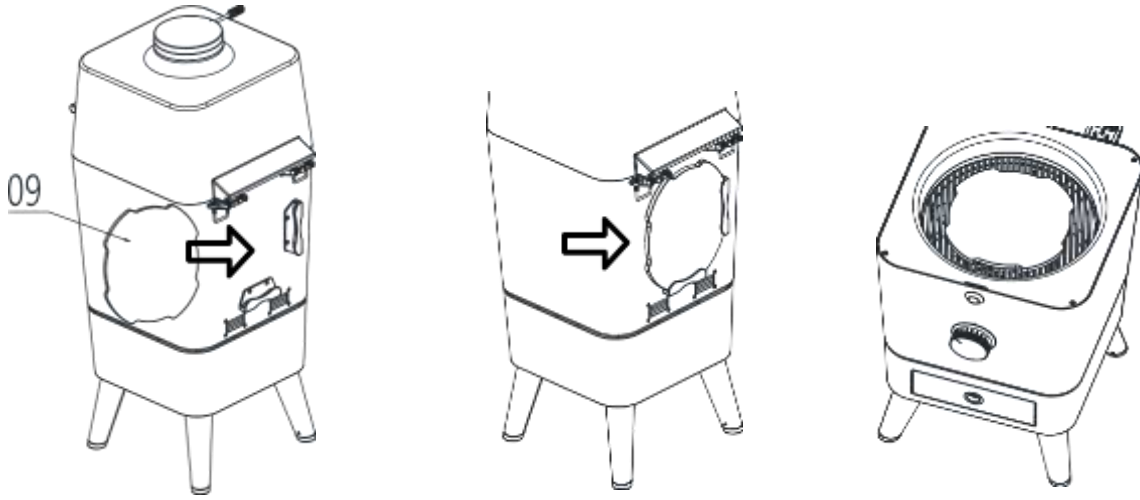
MONTAJ

ADIM 6

Pizza taşı (09) kullanılmadığı zamanlarda arka tımaqlara takılarak saklanabilir.

Pizza taşı, pişirme sırasında ısı dağıtıcısı olarak kullanılır.
Doğrudan kömürün üzerine değil, bir ızgara yüzeyine yerleştirin.
Ürünün arka yüzeyinde ızgara için kullanılan aparatlar için askılar bulunmaktadır.

Erişmek için yukarı ve dışarı itin.



Kömürde Izgara Yapmak: Temel Bilgiler

Odun Kömürü v Briket Kömür



Odun Kömürü



Briket

Doğal Odun Kömürü

K1 Kamado ile doğal odun kömürü kullanmanızı öneririz. Doğal odun kömürü, yapay katkı maddesi veya kimyasal içermez, düşük kül içeriğine ve daha yüksek yanma sıcaklığına sahiptir, bu nedenle ızgara için ideal yakıttır. Doğal odun kömürünün boyutu değişebilir ve bu da ısı çıkışını etkileyebilir. Bu nedenle, Everdure doğal odun kömürünün boyutu, harika bir pişirme performansı ve mükemmel bir lezzet için önerilir.

Briket

Briketler, bağlayıcılar, dolgu maddeleri ve kimyasallar içeren , işlenmiş bir yakıttır, bu nedenle tutuşma süreleri önemli ölçüde değişebilir. Yaklaşık %20 oranında yanmaz malzeme içerdikleri için odun kömürden çok daha yüksek hacimde kül bırakırlar. Briketler K1 Kamado ile kullanılabilir; Bununla birlikte, doğal odun kömürü kullanarak daha kısa bir tutuşma süresi ve daha iyi genel pişirme performansı elde edeceksiniz.

Talaş

Talaş, odun kömürü ile yemek pişirirken lezzet artırıcı olarak kullanmak için harikadır. Talaşları doğrudan tutuşturulmuş kömürün üzerine koymaktan kaçının ve bunun yerine beyaz bir kül oluşana kadar bekleyin ve talaşları kömürün bir tarafına hafifçe yerleştirin. Kömürden gelen dolaylı ısı, talaşları anında tutuşturmak yerine için için yanmasına ve duman çıkarmasına neden olur.

Hava koşulları

K1 Kamado, kömürün yanmasını sağlamak için temiz bir oksijen kaynağına ihtiyaç duyduğundan, farklı hava koşullarının barbekü içindeki pişirme süresini ve sıcaklığını etkileyebileceğini göz önünde bulundurmanız gerekecektir. Bu nedenle, bir tarifi pişirilmesi biraz daha az veya daha fazla zaman alabilir.

Çakmak

Mümkün olduğunda Eco çakmaklarının kullanılmasını öneririz, bunlar herhangi bir zararlı veya toksik kimyasal içermez. Yalnızca EN 1860-3'e uygun çakmaklar kullanın.

K1 Kamado'da Sıcaklık Kontrolü

Kömür Isısının Korunması

Doğal odun kömürü ve briketlerden gelen ısı değişir ve bu da aynı olmayan bir ısı çıkışı üretir. Bu nedenle, sıcaklıktaki uzun süreli dalgalanmaları önlemek için pişirme sırasında K1 Kamado'yu sürekli olarak izlemenizi öneririz.

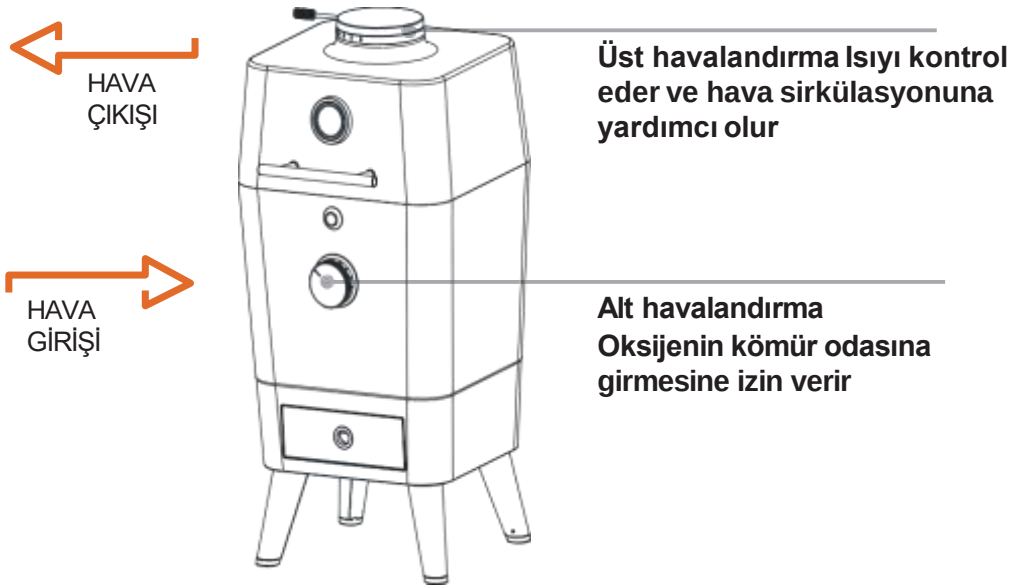
K1 Kamado Ön Isıtma

Pişirme yönteminize göre ne kadar odun kömürü kullanacağınızla ilgili öneriler sayfalarına bakın. Ateşlemenin ilk 10-15 dakikası üst kapağın açık tutulması tavsiye edilir. Isı kaybını önlemek için bu süre zarfında üst kapağı kapatmayın.

En iyi sonuçlar için - ateşleme süresinden sonra, K1 Kamado istenen sıcaklığa ulaşana kadar kapağı önerilen havalandırma açıklıklarıyla kapalı tutun.

Ayarlanabilir Havalandırma Delikleri:

Kullanılan odun kömürü miktarına ek olarak, 4K ayrıca 2 x havalandırma deliği manuel olarak ayarlanarak kontrol edilir:



Alt Havalandırma:

- Sınırsız yanma oluşturmak için oksijenin kömür odasına girmesine izin verir
- Daha yüksek pozisyon açıklığı = daha fazla hava = daha fazla ısı



Üst havalandırma:

- Isıyı emer ve K1 Kamado içindeki hava sirkülasyonuna yardımcı olur
- İsteddiğiniz sıcaklığa ulaştığınızda, havalandırma konumunda gereksiz ayarlamalar yapmaktan kaçının

K1'de Sıcaklık Kontrolü

Hava Akış Kontrolleri İçin Öneriler:

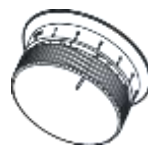
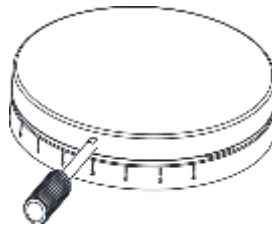
K1 Kamado'yu açık bir alana ve doğrudan güneş ışığından uzak bir yere yerleştirin
Çevresel koşullar pişirme performansını etkileyebilir. Havalandırma konumları yalnızca tavsiye niteliğindedir - ortam sıcaklığına, rüzgar koşullarına ve yakıt türüne bağlı olarak değişebilir
K1 Kamado'yu asla iç mekanlarda kullanmayın

Havalandırma Konumu		Pişirme sıcaklığı (ortam)		Izgara Metodu
Alt	Üst	°C	°F	
6	6	Ateşleme		Hepsi (ilk 10-15 dakika)
1-2	1-2	110-130°C	230-266°F	Düşük –yavaş pişirme/tütsülenme
2-3	2-3	140-180°C	284-356°F	Kavurma/Konveksiyon
4-5	4-5	180-220°C	356-428°F	Izgara -Yüksek ısıda kızartma
6	2	320-350°C	608-662°F	Pizza/yoğun pişirme

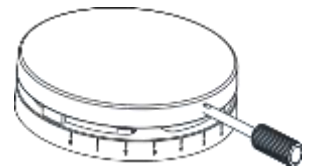
Düşük –yavaş
pişirme/tütsülenme
Havalandırma delikleri 1 veya
2'de açılır



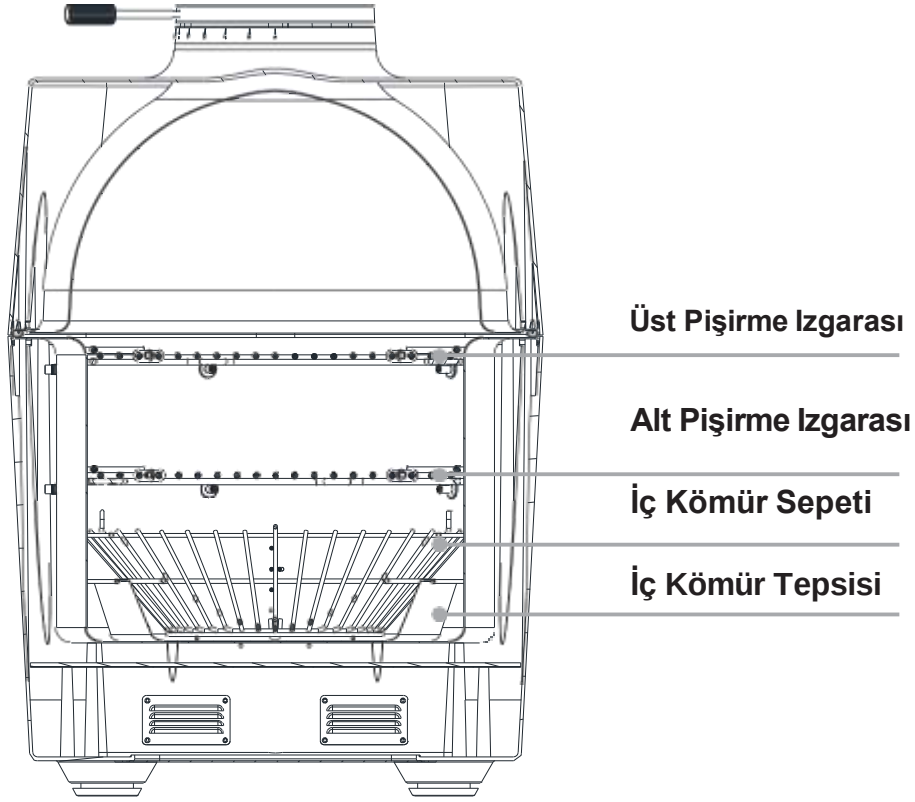
Kavurma/Konveksiyon
Havalandırma delikleri 2
veya 3'te açılır



Izgara/Yüksek ısıda kızartma
Havalandırma delikleri 4 veya 5'te
açılır



K1 Kamado İç Kurulum



Kömürle Indirect Pişirme Yöntemi

Üst ve alt pişirme ızgaralarını ve iç kömür sepetini çıkarın.

İç kömür tepsisinin bir tarafına üç doğal ateşleyici yerleştirin.
İç kömür sepetinin bir tarafına istediğiniz miktarda odun kömürü yerleştirin.

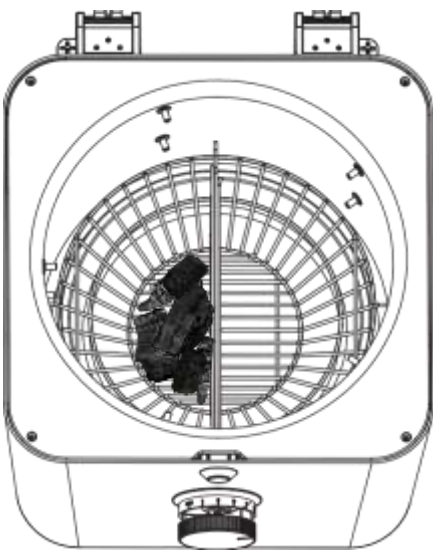
İç kömür sepetini, iç kömür tepsisindeki ateşleyicilerin üzerine gelecek şekilde ayarlayın. Kömürün bulunduğu tarafın doğrudan ateşleyicilerin üzerinde olduğundan emin olun.

Her bir ateşleyiciyi tutuşturun.

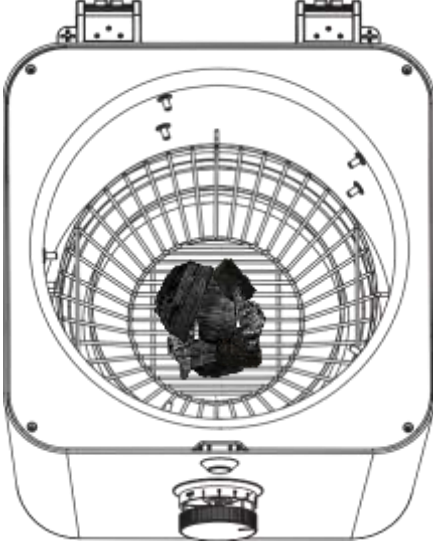
Alt ve üst pişirme ızgaralarını istediğiniz gibi yeniden takın.
DİKKAT – ısıya dayanıklı eldivenler giymenizi öneririz.

Yeterli hava akışı sağlamak için ateşleme işlemi sırasında üst kapağı açık tutun.

K1 Kamado, odun kömürü tamamen tutuştuğunda ve beyaza döndüğünde kullanıma hazırdır.



Doğrudan Pişirme Yöntemi



Üst ve alt pişirme ızgaralarını ve iç kömür sepetini çıkarın.

İç kömür tepsisinin ortasına altı doğal ateşleyici yerleştirin.

Bölücüyü iç kömür sepetinden çıkarın.

İstedğiniz miktarda kömürü iç kömür sepetinin ortasına yerleştirin.

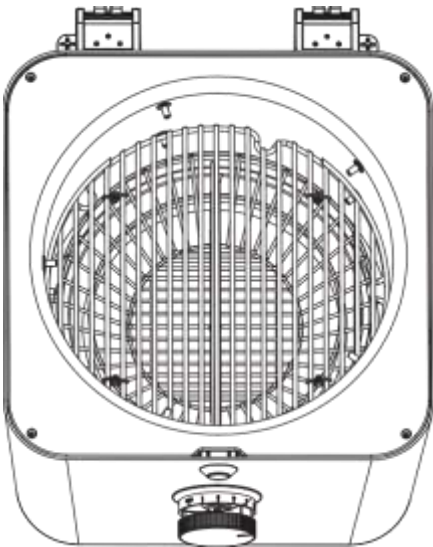
İç kömür sepetini, iç kömür tepsisindeki ateşleyicilerin üzerine yeniden takın.

Her bir ateşleyiciyi tutuşturun.

Alt ve üst pişirme ızgaralarını istediğiniz gibi yeniden takın.
DİKKAT – ısıya dayanıklı eldivenler giymenizi öneririz.

Yeterli hava akışı sağlamak için ateşleme işlemi sırasında davlumbazı açık tutun.

K1 Kamado, odun kömürü tamamen tutuştuğunda ve beyaza döndüğünde kullanıma hazırdır.



Kömür Doldurma

Isıya dayanıklı eldiven ve maşa kullanmak:

İç kömür sepetine erişmek için menteşeli yan ızgarayı dikkatlice açın.

İstedğiniz miktarda kömürü iç kömür sepetine yerleştirin ve pişirme yönteminize göre uygun şekilde konumlandırın.

Menteşeli yan ızgarayı dikkatlice kapatın.

Sorun Giderme

Sorun	Çözüm
Ürün sürekli aşırı ısınıyor	K1, ısıyı korumak için üretilmiştir ve +250C'ye ulaşmak için yalnızca çok az miktarda odun kömürü gerektirir.
Kömürün tutuşması uzun zaman alıyor	Kömürünüzün her zaman kuru bir yerde tutulduğundan emin olun. Nemli kömürün tutuşması uzun zaman alabilir. En iyi sonuç için doğal odun kömürü kullanmanızı öneririz. Briketler , içinde bulunan yanıcı maddeler nedeniyle tutuşmaları daha uzun sürebilir.
Kırık parça	Everdure by Heston Blumenthal Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin

K1 Kamado'nuzun Bakımı

TEMİZLİK:



Uyarı: Temizlemeden önce ürünün yeterince soğumasını bekleyin.

Dış yüzey:

Boyalı yüzeyler hafif ev deterjanları veya temizleyiciler ve temiz bir bez kullanılarak temizlenebilir. Temizleyicileri önce cihazın küçük bir bölümünde test etmeniz önerilir. Sert kimyasallar ve/veya aşındırıcı temizleyiciler boyayı matlaştırır ve ürün etiketlerini çıkarır. Temizlik için boya inceltici veya benzeri çözücüler **KULLANMAYIN**, Soğuk suyu doğrudan sıcak yüzeylerin üzerine **DÖKMEYİN**.

Izgaraları:

Pişirimden sonra ve fırın hala sıcakken, ızgaraları nemli bir bezle silin.

Odun kömürü haznesi:

Sıcak parçaları tutarken daima ısıya dayanıklı eldivenler giyin!



Kömür haznesini temizlemek için ılık sabunlu su ve bir fırça kullanın.

%100 doğal odun kömürü, bahçeniz için harikadır ve doğal olarak atılabilir. Kömür briketleri doğal değildir ve kurallar çerçevesinde çöp kutusuna atılmalıdır.

Sıcak külü asla atmayın!

Üst Hava Menfezi



Kömür dumanı nedeniyle iç kısmı doğal olarak kararmaya başlayacaktır. Havalandırma deliğinin içini küçük bir baca fırçasıyla ve dışını mikrofiber bezle temizlemenizi öneririz..

DEPOLAMA:

Cihaz kullanılmadığı zamanlarda, açık havada saklanabilir ancak üstü örtülü bir yerde ve kılıflı olmalıdır. Premium Kılıf (HBC4COVERL) önerilir ve ürünü UV ışınlarından ve yağmurdan koruyacaktır.

Ürünü saklamadan önce iyice temizlemenizi öneririz.

İthalatçı Firma:
Leggno Mutfak
Ürünleri Sanayi
ve Ticaret AŞ
Altunizade Mah
Fahrettin Kerim
Gökay Cad No 13 B
Blok
Üsküdar/İSTANBUL/
TÜRKİYE
Tel: 0216 634 44
44

Satış Sonrası
Hizmetler:

Leggno Çözüm
Merkezi Hattı
Telefon : 444 4
397
0850 473 01 73
Mail:
info@leggno.com
Adres: Barbaros
Mahallesi, Sedef
Sokak Validebağ
Konakları A2 Blok
No 19
Üsküdar-İSTANBUL

GARANTİ BELGESİ
İTALATÇI FİRMA

Ünvanı: LEGGNO Mutfak
Ürünleri San. Ve Tic.
A.Ş
Adresi: Altunizade
mah.Ord. Prof.
Fahrettin Kerim Gökay
cad. B Blok No: 13/3
Üsküdar İSTANBUL
Telefon: +90 216 644
44 44
E-Posta:
info@leggno.com

FİRMA YETKİLİSİNİN
İmza ve Kaşesi:

Malın Cinsi:
Model:
Bakanlıkça Bildirilen
Kullanım Ömrü:
Garanti Süresi: 2 Yıl
Azami Tamir Süresi: 20
Gün

leggno

leggno

ÇÖZÜM MERKEZİ

444 4 397

0850 73 01 73

<https://www.leggno.com>

Mail: info@leggno.com