

Slow 'N Sear

Гриль Deluxe Kamado Gen2

Руководство пользователя + инструкция по сборке



Официальный представитель SnS Grills в России:

Grillbaza.ru

+7 926 471 27 85

Содержание

БЕЗОПАСНОСТЬ	3
СПИСОК ДЕТАЛЕЙ	5
СБОРКА	9
РАБОТА С ГРИЛЕМ	15
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	15
ТУШЕНИЕ	15
УСТАНОВКА SLOW 'N SEAR	17
SLOW 'N SEAR: НЕПРЯМОЙ ЖАР (ДВЕ ЗОНЫ ЖАРА)	18
SLOW 'N SEAR: ДОБАВЛЕНИЕ УГЛЯ	19
SLOW 'N SEAR: СИЛЬНЫЙ ЖАР	19
КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЖИМ КАМАДО (БЕЗ КОРЗИНЫ SNS)	20
КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЖИМ КАМАДО: НЕПРЯМОЙ ЖАР	20
КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЖИМ КАМАДО: СИЛЬНЫЙ ЖАР	21
КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЖИМ КАМАДО: ДОБАВЛЕНИЕ УГЛЯ	22
ХРАНЕНИЕ, ОЧИСТКА И УХОД	22
ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ	23
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ	23
КЕРАМИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ	23
ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	24
ТЕРМОМЕТР И ЗАЩИТНАЯ ПРОКЛАДКА	24
ОСТАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ	24
ПРЕКРАЩЕНИЕ ГАРАНТИИ	24
ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ	24

БЕЗОПАСНОСТЬ

ВАЖНО! ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧИТИТЕ ПЕРЕД СБОРКОЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

Данный гриль предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ЧАСТНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и ТОЛЬКО НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его в закрытых помещениях и не оставляйте открытое пламя без присмотра. Во избежание ожогов, ВСЕГДА следите за тем, чтобы дети и домашние животные находились на безопасном расстоянии от нагретого гриля.

Снимите и уберите весь упаковочный материал.

Будьте осторожны при сборке и работе с грилем, чтобы не порезаться об острые края и металлические детали. Будьте особенно осторожны выполняя манипуляции под грилем.

Устанавливайте этот гриль только на ровную и стабильную негорючую поверхность (бетон, земля, и т.д.), способную выдержать вес гриля. Не используйте на воспламеняющихся деревянных поверхностях.

Перед использованием гриля убедитесь в том, что в радиусе 1,5 метров от гриля нет воспламеняющихся материалов: кустов, деревьев, деревянных конструкций, заборов, зданий и т.д.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот гриль в палатках, фургонах, автомобилях, погребах, на чердаках и балконах, на лоджиях и лодках. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот гриль под навесами, зонтиками и в беседках. Используйте гриль в зонах, где есть достаточный для вентиляции воздушный поток, и всегда освобождайте пространство вокруг гриля от легковоспламеняемых объектов. Не ставьте горячий гриль под навесом, крышей или в каком-либо закрытом помещении.

Не храните и не используйте гриль рядом с бензином и другими горючими жидкостями и газами.

ОСТОРОЖНО! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ бензин, жидкости для розжига, алкоголь и прочие вещества для розжига гриля. Используйте только сухие средства для розжига соответствующие стандарту EN1860-3.

ВНИМАНИЕ! Во время работы гриль сильно нагревается. ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ жаропрочные перчатки при работе с нагретыми поверхностями гриля. Позволяйте ему остыть перед перемещением или хранением. НЕ ПЕРЕМЕЩАЙТЕ гриль, пока он работает.

ОСТОРОЖНО! Когда вы открываете крышку гриля после закрытия вентиляционных заслонок, может произойти повторное возгорание топлива.

Чтобы избежать этого, поднимайте крышку медленно, чтобы накопившиеся пар и жар выходили постепенно.

Регулярно проверяйте гриль на предмет износа и повреждений и заменяйте повреждённые части своевременно.

Когда вы жарите еду на гриле, жир может капать на угли и вызывать вспышки пламени. Если такое произошло, закройте крышку гриля, чтобы погасить пламя. Не используйте воду для тушения горящего жира.

Не позволяйте угля и/или щепе лежать вплотную к стенкам гриля. Это снижает долговечность покрытия поверхностей гриля.

В ветреную погоду используйте гриль в зонах, защищённых от порывов ветра.

Не оставляйте золу и уголь в котле гриля без присмотра. Перед тем, как уйти от гриля, удалите уголь и золу из гриля. При этом будьте осторожны. Аккуратно поместите оставшиеся угли в негорючий металлический контейнер, а затем затушите их водой. Позвольте углям провести 24 часа в контейнере с водой перед тем, как выбросить их.

Полейте из садового шланга всю поверхность под грилем и возле него, чтобы затушить угли и золу, которые могли из него выпасть во время остывания и очистки гриля.




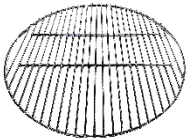


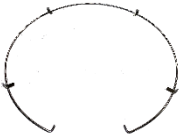



СПИСОК ДЕТАЛЕЙ











Пожалуйста, убедитесь, что у вас есть все детали до начала сборки гриля и работы с ним. Если каких-либо деталей не хватает, обратитесь к вашему поставщику SnS.










Важно: перед сборкой, пожалуйста, внимательно проверьте все детали на наличие повреждений. Если обнаружите повреждения, подробно опишите их (желательно, с фотографиями) и свяжитесь с нами перед тем, как продолжить.

Комплект запчастей этого гриля (* Только для версии Deluxe):

Номер	Название детали	Кол-во	Изображение
1	Керамический котёл	1	
2	Боковой столик	2	
3	Кронштейн бокового столика	4	
4	Верхняя вентиляционная заслонка	1	
5	Ручка крышки	1	

6	Решётка EasySpin™ из нержавеющей стали	1	
7*	Корзина Slow 'N Sear® Deluxe	1	
8*	Поддон Drip 'n Griddle Pan – Deluxe (с решёткой из нержавеющей стали)	1	
9	Решётка для угля из нержавеющей стали	1	
10*	Подставка второго уровня для решётки EasySpin	1	
11	Кочерга для золы	1	
12	Кольцо для установки решётки	1	
13	Керамическая вставка для угля	1	
14	Чугунная решётка для угля (для приготовления в классическом стиле Kamado)	1	
15	Керамический отсекаль жары (для приготовления в классическом стиле Kamado)	1	

16	Ограничитель крышки	1	
17	Нижний ограничитель	1	
18	Крестовина каркаса	2	
19	Крепёж опоры ограничителя	2	
20	Опора ограничителя крышки	2	
21	Задняя скоба каркаса	2	
22	Передняя скоба каркаса	2	
23	Роликовое колесо с фиксатором	2	
24	Роликовое колесо без фиксатора	2	
A	Длинный винт	4	

B	Гайка	4	
C	Стопорная шайба	4	
D	Шайба	8	
E	Короткий винт	24	
F	Малый гаечный ключ	1	
G	Рожковый гаечный ключ	1	
H	Большой гаечный ключ	1	
I	Отвёртка	1	
J	Шестигранный ключ	1	

СБОРКА

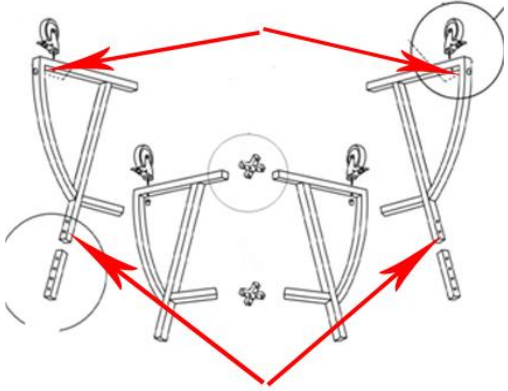


ОСТОРОЖНО: не затягивайте крепеж слишком сильно, чтобы не повредить крепежные элементы, керамику и другие части гриля. Достаточно затягивать до плотного прилегания.

ВАЖНО: ПОЖАЛУЙСТА, ознакомьтесь с инструкциями перед началом сборки. Предварительно снимите с элементов гриля ВСЕ упаковочные материалы.

ЗАКРОЙТЕ крышку перед сборкой и установкой котла на каркас.

НЕ ПОДНИМАЙТЕ ГРИЛЬ ЗА ПРУЖИННЫЙ МЕХАНИЗМ, КОГДА СТАВИТЕ ЕГО НА КАРКАС. ПОДНИМАЙТЕ ТОЛЬКО ЗА ЭЛЕМЕНТЫ НИЖЕ УРОВНЯ КРЫШКИ!

Этап	Описание	Изображение
1	<p>РАСПАКОВКА</p> <p>Выберите просторную, ровную площадку, на которой хватит места для сборки гриля. Желательно, чтобы гриль было легко переместить в рабочую гриль-зону после сборки.</p> <p>Аккуратно вскройте упаковку.</p> <p>ОСТОРОЖНО: ваш новый гриль довольно тяжёлый. Настоятельно рекомендуем привлечь 1-2 помощников для переноски котла и сборки.</p>	
2	<p>СБОРКА ОСНОВЫ КАРКАСА</p> <p>Переверните скобы каркаса так, чтобы округлые части смотрели вниз, а плоская сторона – вверх. Проденьте крестовины каркаса в соответствующие пазы.</p>	

3	<p>ФИКСАЦИЯ КРЕСТОВИН Возьмите 16 малых винтов. Зафиксируйте скобы на крестовинах.</p> <p>Обратите внимание! На задних скобах каркаса имеются дополнительные отверстия для винтов: возле посадочного места колеса и на выступающих верхних «рожках». Задние и передние пары скоб должны стоять рядом, а не по диагонали!</p>	
4	<p>УСТАНОВКА КОЛЁС</p> <p>Вкрутите колёса с фиксаторами в передние скобы каркаса (без дополнительных отверстий).</p> <p>Вкрутите колёса без фиксаторов в задние скобы (с отверстиями).</p> <p>Аккуратно переверните каркас и нажмите фиксаторы на колёсах для удобства дальнейшей сборки.</p>	
5	<p>НИЖНИЙ ОГРАНИЧИТЕЛЬ</p> <p>Возьмите нижний ограничитель, 2 длинных винта, 2 шайбы, 2 стопорных шайбы и 2 гайки.</p> <p>Прямо над колёсами на задних скобах каркаса находятся отверстия (помните, эти скобы не должны быть по диагонали).</p> <p>Совместите отверстие в каркасе с отверстием в нижнем ограничителе. Ограничитель прикладывается с внутренней стороны каркаса.</p>	

	<p>Вставьте винт через отверстие в скобе и нижнем ограничителе. Закрепите винт при помощи шайбы, стопорной шайбы и затем гайки - плотно, но не перетягивайте.</p>	
6	<p>ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ КАРКАСА</p> <p>Возьмите опоры ограничителя крышки, крепежи опоры ограничителя и 8 малых винтов.</p> <p>Как на фото, вставьте крепёж в задние скобы каркаса и наденьте сверху опоры ограничителя крышки. Зафиксируйте соединение винтами.</p>	
7	<p>УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКОГО КОТЛА НА КАРКАС</p> <p>ОСТОРОЖНО: для этого шага требуется не меньше двух человек: керамический котел тяжёлый. Мы рекомендуем поднимать его втроем.</p> <p>НЕ ПЫТАЙТЕСЬ поднять котел в одиночку, также не поднимайте его за ручку, пружинный механизм, боковые столики.</p> <p>Нажмите фиксаторы на колесах, убедитесь, что каркас не укатится, пока у вас в руках тяжёлый котёл.</p> <p>Убедитесь, что все элементы упаковки сняты с котла. Вытащите из котла всё содержимое, чтобы его максимально облегчить. Только после этого поднимайте его.</p>	

	<p>Ухватитесь за нижнюю часть котла и поднимите его. Для удобства можно засунуть руку в нижнее вентиляционное отверстие, а второй держаться за дно котла.</p> <p>Установите котёл на каркас так, чтобы нижняя вентиляционная заслонка находилась между передними скобами, а шарнир крышки - между задними.</p>	
8	<p>МОНТАЖ ОГРАНИЧИТЕЛЯ КРЫШКИ</p> <p>Снимите 2 гайки, 2 шайбы и 2 стопорных шайбы с котла. Возьмите ещё 2 винта, 2 гайки, 4 шайбы и 2 стопорных гайки.</p> <p>Накиньте на длинный винт шайбу. Соедините винтом опору и ограничитель крышки. Зафиксируйте шайбой, стопорной шайбой и гайкой.</p> <p>Прикрепите ограничитель к котлу шайбой, стопорной шайбой и гайкой. Не затягивайте слишком сильно!</p> <p>Повторите с другой стороны котла.</p>	
8	<p>УСТАНОВКА СКОБ БОКОВЫХ СТОЛИКОВ</p> <p>Снимите гайки и шайбы с котла гриля в зонах установки кронштейнов. Приложите кронштейны в зонах установки. Слабо зафиксируйте кронштейны крепежом.</p>	

9	<p>Установите столики на кронштейны.</p> <p>Сместите кронштейны на крепеже так, чтобы столики входили в предназначенные для них пазы.</p> <p>Зафиксируйте кронштейны крепежом. Не затягивайте слишком сильно!</p>	
10	<p>УСТАНОВКА РУЧКИ НА КРЫШКЕ</p> <p>Прикрутите ручку к керамической крышке котла. Крепёж для этого уже находится на крышке.</p> <p>Снимите крепёж малым гаечным ключом, установите ручку и закрепите её шайбой, стопорной шайбой и гайкой, как на фото.</p>	
12	<p>ВЕНТИЛЯЦИОННАЯ ЗАСЛОНКА</p> <p>Аккуратно установите верхнюю вентиляционную заслонку на крышку гриля.</p> <p>Поверните заслонку так, чтобы цифры находились над термометром.</p>	

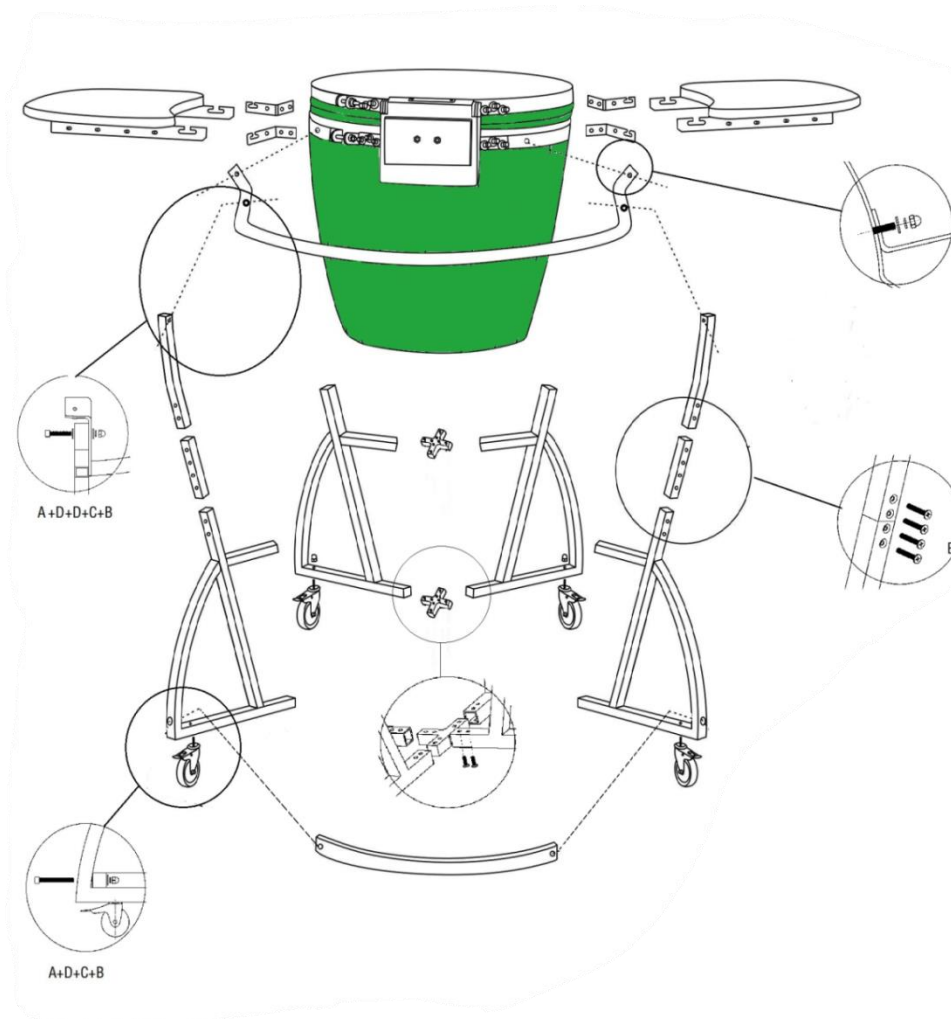
ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Ваш гриль готов к использованию!
Обратитесь к следующему разделу,
чтобы выбрать режим готовки,
установить нужные аксессуары
внутри котла, и наслаждайтесь
отличным барбекю.



Ниже представлена полная схема сборки каркаса гриля SnS Kamado.

Обратите внимание на маркировки вида A+D+C - это порядковые обозначения крепежа из таблицы, который используется в этом соединении.



РАБОТА С ГРИЛЕМ

Посетите наш канал на YouTube <https://www.youtube.com/c/SnSGrills>, чтобы посмотреть видеоинструкции о розжиге, работе и очистке, а также рецепты, советы и другие видео о барбекю!

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для первого использования и розжига вам потребуется установить только керамическую вставку для угля и чугунную решетку для угля. Чтобы разжечь уголь, положите кубики для розжига на чугунную пластину для угля в основании гриля Slow 'N Sear Kamado Deluxe. Затем добавьте 2-3 горсти углей на кубики.

Гриль Kamado Deluxe следует прогреть при температуре 150-180 °C в течение 30 минут перед тем, как в первый раз на нем готовить. Начинайте регулировать жар в котле при помощи вентиляционных заслонок задолго до того, как гриль достигнет желаемой вами температуры приготовления (от 37 до 93 °C).

После первого использования гриля проверьте крепеж. Металлическая пластина, которая крепит крышку к котлу, может расширяться от нагрева, и часть креплений может ослабнуть. Рекомендуем проверить крепеж и, если будет необходимо, закрутить его гаечным ключом ПОСЛЕ ТОГО, как гриль остынет. НИКОГДА НЕ ЗАКРУЧИВАЙТЕ крепеж, пока гриль горячий.

Для нескольких первых приготовлений мы рекомендуем выбрать температуры ниже 170 °C. Если во время первых сеансов установить слишком сильный жар, войлочная прокладка может повредиться прежде, чем она окрепнет в процессе использования.

Когда завершите первые несколько циклов приготовления, можете готовить на вашем Slow 'N Sear Kamado Deluxe во всех режимах, описанных далее.

ТУШЕНИЕ

Чтобы погасить ваш Slow 'N Sear Kamado Deluxe, полностью закройте все вентиляционные заслонки и дождитесь, пока уголь погаснет.

Никогда не используйте воду или другие жидкости для тушения угля: это может повредить керамику.

ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: SLOW 'N SEAR И КЛАССИЧЕСКИЙ KAMADO

Проблема: традиционные камадо так эффективны в приготовлении на слабом жаре, что уголь в них горит очень слабо. Из-за этого вырабатывается очень мало дыма, а дрова для копчения дают горьковатый привкус из-за того, что недостаточно интенсивно тлеют.

Решение: приготовление с двумя зонами жара на гриле Slow 'N Sear Kamado обеспечивает больший приток воздуха к углю, более интенсивное горение и большее количество дыма.



1. Гриль Kamado с аксессуарами Slow 'N Sear 2. Традиционный режим работы Kamado

1. Направленные потоки жара, исходящие от корзины Slow 'N Sear, позволяют части жара выйти через верхнюю вентиляционную заслонку до того, как она достигнет еды в зоне непрямого жара, поэтому при готовке можно нагреть уголь и щепу сильнее.
2. V-образный резервуар для воды Slow 'N Sear, если его заполнить водой, обеспечивает стабильный пар в течение нескольких часов. Этот пар усиливает вкус копчения и позволяет поддерживать более сильный жар углей при копчении.
3. Двойной барьер, созданный резервуаром для воды, также защищает блюдо в зоне непрямого жара от прямого воздействия.

УСТАНОВКА SLOW 'N SEAR

Поставьте корзину Slow 'N Sear Deluxe (со съёмным резервуаром для воды) и поддон Drip 'N Griddle на решетку для угля из нержавеющей стали (корзину следует устанавливать в позицию на 3, 9 или 12 часов).



Затем установите кольцо для решетки для приготовления, а на него решетку EasySpin. По желанию можно также установить подставку второго уровня — она ставится на основную решетку для приготовления.

Прежде, чем приступить, пожалуйста, прочтите следующие инструкции и следуйте им:

- Чтобы корзина не перевернулась и не пролила кипящую воду, всегда загружайте угли ДО наливания воды.
- Не наполняйте резервуар для воды до краёв. Оставьте около 1,5 см от верха резервуара.
- Никогда не наливайте воду в резервуар до его установки в корзину.
- Будьте осторожны, наливая воду в резервуар. При неаккуратном использовании можно сильно обжечься брызгами. Наденьте защитные рукавицы!
- Не используйте резервуар с водой при температуре готовки выше 150 °С. Вода закипит слишком быстро, и можно получить ожоги от брызг.
- Не наливайте горючих жидкостей (например, масло) в резервуар. ТОЛЬКО ВОДУ!

В резервуар корзины Slow 'N Sear следует наливать горячую воду?

Добавляя горячую воду в резервуар, вы снижаете напряжение, которое возникает в металле при резких перепадах температур. В долгосрочной перспективе такие напряжения могут накапливаться и привести к необратимым повреждениям изделия (включая деформации и трещины, но не ограничиваясь ими).

Кроме того, вода поглощает жар. Добавляя ГОРЯЧУЮ воду в резервуар, вы позволяете жару от углей не расходоваться на нагрев воды, а продолжать нагрев гриля. Это сокращает время, которое требуется грилю для выхода на стабильную температуру, и снижает ее колебания.

SLOW 'N SEAR: НЕПРЯМОЙ ЖАР (ДВЕ ЗОНЫ ЖАРА)

Копчение / запекание / выпекание (107 – 230 °C)

1. Отрегулируйте вентиляционные заслонки. Их оптимальное положение будет зависеть от условий среды, но начните с позиции 1 на обеих заслонках для 107-150 °C и с позиции 2 для 150-230 °C. Температуру желательно измерять цифровым термометром на уровне решетки в зоне непрямого жара. Если вам доступен только термометр в крышке гриля, учитывайте, что его показания будут завышены на 25 °C, пока керамика не прогреется как следует.
2. Установите резервуар для воды.
3. По желанию добавьте дрова для копчения на дно корзины Slow 'N Sear.
4. Наполните корзину неразожженным углем наполовину (брикетами или кусковым).
5. (В ПЕРЧАТКАХ) Для температур ниже 150 °C можно добавить горячую / кипящую воду в резервуар для воды. Не переливайте! Оставьте 1,5 см до края резервуара
6. (В ПЕРЧАТКАХ) Разожгите уголь: положите на него кубик для розжига и подожгите длинной зажигалкой или безопасными спичками.
7. Подождите, пока дым перестанет идти и уголь разгорится. Это займет 10-15 минут.
8. Добавьте угля, чтобы наполнить корзину Slow 'N Sear.
9. Закройте крышку гриля. Убедитесь, что вентиляционные заслонки находятся в том же положении, как при шаге 1.
10. Дайте грилю нагреться до температуры на 55 °C ниже необходимой. Затем доведите температуру в котле до желаемого значения, настраивая ее при помощи вентиляционных заслонок.
Не спешите на этом этапе. Дайте грилю нагреться, а дыму — очиститься до тонкого белого. «Перекопченная» еда часто получается из-за едкого дыма, а не от его большого количества.

11. Открывайте крышку гриля не торопясь, чтобы не вызвать резкий приток воздуха и вспышки пламени. Откройте ее на несколько сантиметров и дайте пару секунд, чтобы жар вышел.

12. Теперь выкладывайте блюдо на решетку. Установите щуп термометра (для измерения температуры в гриле) таким образом, чтобы он находился на одном уровне с едой и в 5 см от нее. Если вы полагаетесь на термометр в крышке гриля, то учтите, что в этот момент его показания все еще будут на 25 °C выше, чем температура на уровне решетки в зоне непрямого жара.

SLOW 'N SEAR: ДОБАВЛЕНИЕ УГЛЯ

Гриль будет поддерживать высокую температуру от одной закладки угля в течение нескольких часов. Если вам необходимо более длительное приготовление (для копчения крупных мясных блюд, например), может потребоваться добавить еще угля.

Если вам нужно добавить уголь во время приготовления, ВСЕГДА надевайте жаропрочные перчатки, а для манипуляций с горячими решетками используйте щипцы или другой инструмент. Аккуратно откройте или снимите откидную секцию двухзонной решетки для приготовления (если она используется), чтобы получить доступ к углям.

- Для приготовления методом low-and-slow: подходящим инструментом слегка постучите по горящим углям, чтобы стряхнуть с них лишнюю золу, и сгребите их на одну сторону корзины Slow 'N Sear. Добавьте неразожженный уголь в свободную часть корзины.
- Для приготовления hot-and-fast (свыше 150 °C): стряхните лишнюю золу с угля и добавьте неразожженный уголь прямо поверх горящего.

SLOW 'N SEAR: СИЛЬНЫЙ ЖАР

Сильный жар — это просто! Настройте достаточный поток воздуха, чтобы весь уголь разгорелся, — и дело в шляпе! Чтобы создать обычную зону прямого жара, оставьте резервуар для воды на месте (пустым). Для увеличения зоны прямого жара снимите резервуар (В ПЕРЧАТКАХ, если он горячий) и распределите уголь по корзине равномерно. В каждом из этих случаев вам нужно заполнить $\frac{3}{4}$ корзины углем и следить, чтобы он весь хорошо разгорелся.

Сила жара быстро уменьшается по мере удаления от источника жара, так что отдельные блюда, для которых нужен жар послабее, можно обжарить на решетке второго уровня.

Обжаривать на сильном жаре можно и не закрывая крышку. **ОДНАКО** ее следует закрыть, если горящее масло попадает на прокладку крышки. Держите крышку закрытой, пока вспышки не погаснут, чтобы не повредить прокладку.

НИКОГДА не наливайте воду в резервуар для воды при приготовлении на сильном жаре.

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЖИМ КАМАДО (БЕЗ КОРЗИНЫ SNS)

Положите уголь на чугунную решетку для угля, затем установите решетку для угля из нержавеющей стали на керамическую вставку для огня. По желанию можно установить отсекающий жар на решетке из нержавеющей стали, как показано на изображении ниже.

Установите решетку для приготовления на кольцо для решетки — и можно начинать готовить! Если требуется, используйте решетку второго уровня для увеличения пространства.



КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЖИМ КАМАДО: НЕПРЯМОЙ ЖАР

Копчение / запекание / выпекание (107-230 °C).

1. Убедитесь, что решетка для угля из нержавеющей стали и отсекающий жар установлены так, как показано на изображении выше.
2. Отрегулируйте вентиляционные заслонки. Их оптимальное положение зависит от условий среды, но начните с позиции 1 на обеих заслонках для 107-150 °C и с позиции 2 для 150-230 °C. Температуру желательно измерять цифровым термометром на уровне решетки в зоне непрямого жара. Если вам доступен только термометр в крышке гриля, учитывайте,

что его показания будут завышены на 25 °С, пока керамика не прогреется как следует

3. По желанию добавьте дрова для копчения на чугунную решетку.
4. Добавьте неразожженный уголь на чугунную решетку. Оставьте достаточно места в керамической вставке для огня, чтобы можно было установить решетку из нержавеющей стали и отсекаТЕЛЬ жара (по желанию), как показано на изображении выше.
5. (В ПЕРЧАТКАХ) Разожгите уголь, положив на него кубик для розжига.
6. Подождите, пока дым перестанет идти и уголь разгорится. Это займет 10-15 минут.
7. Закройте крышку гриля. Убедитесь, что вентиляционные заслонки находятся в том же положении, что при шаге 1.
8. Дайте грилю нагреться до температуры на 55 °С ниже необходимой. Затем доведите температуру в котле до желаемого значения, настраивая ее при помощи вентиляционных заслонок.
Не спешите на этом этапе. Дайте грилю нагреться, а дыму — очиститься до тонкого белого. «Перекопченная» еда часто получается из-за плохого дыма, а не от его большого количества.
9. **Открывайте крышку гриля не торопясь, чтобы не вызвать резкий приток воздуха и вспышки пламени. Откройте ее на несколько сантиметров и дайте пару секунд, чтобы жар вышел.**
10. Теперь выкладывайте блюдо на решетку. Установите щуп термометра (для измерения температуры в гриле) таким образом, чтобы он находился на одном уровне с едой и в 5 см от нее. Если вы полагаетесь на термометр в крышке гриля, то учтите, что в этот момент его показания все еще будут на 25 °С выше, чем температура на уровне решетки в зоне непрямого жара.

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЖИМ КАМАДО: СИЛЬНЫЙ ЖАР

Сильный жар (200-315 °С)

Повторите шаги для создания непрямого жара. Для сильного жара снимите решетку из нержавеющей стали и отсекаТЕЛЬ жара. Начните с позиции 3 на вентиляционных заслонках (для высокой температуры). Точная настройка может зависеть от погодных условий. Температуру следует измерять цифровым термометром на уровне решетки для приготовления. Если вам доступен только термометр в крышке гриля, то ожидайте, что его показания будут завышены на 25 °С, пока керамика не прогреется как следует.

Открывайте крышку гриля постепенно, чтобы не вызвать резкий приток воздуха и вспышки пламени. Откройте ее на несколько сантиметров и дайте пару секунд, чтобы жар вышел.

Интенсивная обжарка

Повторите шаги для создания непрямого жара. Для сильного жара снимите решетку из нержавеющей стали и отсекабель жара. Полностью откройте вентиляционные заслонки.

Сила жара быстро уменьшается по мере удаления от источника жара, так что отдельные блюда, для которых нужен жар послабее, можно обжарить на решетке второго уровня.

Обжаривать на сильном жаре можно и не закрывая крышку. **ОДНАКО** ее следует закрыть, если горящее масло попадает на прокладку крышки. Держите крышку закрытой, пока вспышки не погаснут, чтобы не повредить прокладку.

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЖИМ КАМАДО: ДОБАВЛЕНИЕ УГЛЯ

Снимите блюдо с гриля. Используя жаропрочные перчатки, осторожно снимите решетку для приготовления и керамический отсекабель жара, затем положите их на жаропрочную поверхность, недоступную для детей и животных. Добавьте уголь, верните на место отсекабель жара, и решетку.

ХРАНЕНИЕ, ОЧИСТКА И УХОД

Если вы храните свой Slow 'N Sear Kamado Deluxe на улице, накрывайте его чехлом, когда он полностью остынет. Если возможно, храните его под навесом, на крытой террасе или в гараже, чтобы он был надежно защищен от непогоды (особенно зимой).

НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ дождю или воде задерживаться внутри Slow 'N Sear Kamado Deluxe, когда вы им не пользуетесь. Ваш гриль будет прекрасно работать в дождь и снег, но вода, скопившаяся за время простоя, может замерзнуть и вызвать трещины на керамике.

Ваш гриль Slow 'N Sear Kamado Deluxe может самостоятельно очищаться. Просто нагрейте его сильнее 300 °C на 15-20 минут — и основная часть остатков еды сгорит. **НИКОГДА** не используйте воду или другие чистящие средства для очистки вашего гриля, так как они могут вызывать трещины на пористых стенках. Если в гриле накопился избыток золы, воспользуйтесь кочергой в комплекте, чтобы вытряхнуть ее перед использованием гриля. Откройте нижнюю вентиляционную заслонку гриля и сметите золу в подходящую емкость.

Наружную поверхность Slow 'N Sear Kamado Deluxe нужно регулярно очищать влажной тканью с мягким моющим средством (когда гриль остыл). Проверьте

крепеж и смазывайте пружинный механизм несколько раз в год, но не когда гриль горячий. Элементы гриля из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине. Остальные части можно вынуть из гриля и очистить тёплой водой с мягким чистящим средством.

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гриль Slow 'N Sear Kamado Deluxe, произведенный SnS Grills, **ЗАЩИЩЕН** ограниченной 10-летней гарантией со дня продажи. Гарантия предоставляется только первому владельцу.

Гарантийный срок начинается со дня покупки. Для подтверждения гарантии потребуется подтверждение даты покупки, поэтому сохраните чек или его копию. Гарантия предоставляется только при первичном приобретении у SnS или дилера.

Высокие температуры, высокая влажность, хлор (в том числе от бассейна), промышленные выбросы, химикаты, удобрения, пестициды и соли — все это может влиять на металлические части гриля. Поэтому гарантия **НЕ ПОКРЫВАЕТ РЖАВЧИНУ И ОКИСЛЕНИЕ**.

Пожалуйста, соблюдайте инструкции по очистке и обслуживанию вашего гриля Slow 'N Sear Kamado Deluxe, содержащиеся на странице 24 данного Руководства. Также мы рекомендуем приобрести полноразмерный чехол, чтобы накрывать гриль, когда он не используется. Но даже с учетом этих мер, на состояние гриля способны повлиять различные химические вещества и условия, не зависящие от SnS Grills.

SnS Grills гарантирует, что у всех элементов гриля отсутствуют дефекты материала и производственные дефекты, на протяжении срока использования и владения начальным покупателем.

Обязательства SnS Grills в течение срока ограниченной гарантии заключаются в замене элементов, покрытых данной гарантией, **с доставкой через официального дилера**.

КЕРАМИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

SnS Grills обеспечивает ограниченную пожизненную гарантию на все керамические детали Slow 'N Sear Kamado Deluxe.

ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

SnS Grills обеспечивает 10-летнюю гарантию на аксессуары из нержавеющей стали, которые входят в конструкцию гриля Slow 'N Sear Kamado Deluxe.

ТЕРМОМЕТР И ЗАЩИТНАЯ ПРОКЛАДКА

SnS Grills предоставляет гарантию сроком 1 год на термометр, встроенный в крышку и тканевую прокладку гриля Slow 'N Sear Kamado Deluxe.

ОСТАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

SnS Grills предоставляет гарантию сроком 5 лет на все остальные элементы, входящие в комплект поставки гриля Slow 'N Sear Kamado Deluxe.

ПРЕКРАЩЕНИЕ ГАРАНТИИ

Использование изделия не по прямому назначению или за пределами его заявленных возможностей прекращает гарантию.

Ущерб, возникший по причине неправильного использования, сборки, ухода или установки не покрывается гарантией. Использование жидкостей для розжига или других подобных жидкостей также прекращает данную гарантию. Это может создать опасность для пользователя, привести к повреждению гриля и многих его элементов.

Данная гарантия применима только в случае покупки гриля Slow 'N Sear Kamado Deluxe у SnS Grills или авторизованного дилера. Покупка любого из товаров SnS у третьего лица, или неавторизованного дилера прекращает гарантию. Только у ограниченного списка дилеров есть официальное разрешение на продажу товаров SnS. Список официальных дилеров можно найти по ссылке:
<https://snsgrills.com/pages/shipping-where-to-buy>.

ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

Данная гарантия предполагает нормальное частное использование товара. Повреждения и поломки, произошедшие в результате несчастных случаев, природных катастроф, модификаций, а также при транспортировке — не покрываются.

Гарантия не покрывает естественный износ: царапины, сколы, незначительные косметические дефекты (трещинки). Обратите внимание, что такие эстетические изменения не влияют на работу гриля.

Данная ограниченная гарантия предоставляет вам определенные юридические права, и у вас также могут быть другие права (варьируются в зависимости от региона проживания).

Производитель и поставщик не несут юридической и иной ответственности перед покупателем за случайный или опосредованный ущерб имуществу или лицам, ставший следствием использования изделия. Данная гарантия не применима, если устройство устанавливалось, использовалось, очищалось иначе, чем в строгом соответствии с Руководством пользователя. Использование неподходящего или низкокачественного топлива также может привести к отзыву гарантии.

Все гарантийные обязательства производителя предварительно описываются здесь, и к производителю не могут быть предъявлены претензии по каким-либо дополнительным устным соглашениям. Вне зависимости от претензии любого типа — по этой гарантии или предусмотренным законом гарантийным условиям — производитель не может быть ответственен за покрытие любых прямых, косвенных или иных убытков свыше стоимости данного товара.

В некоторых регионах закон не позволяет вводить ограничения от случайного или опосредованного ущерба, или ограничения гарантий. В этом случае ограничения и исключения, изложенные в данной гарантии, могут быть неприменимы к вам.

SnS Grills не уполномочивает какое-либо лицо или представителя принимать на себя ответственность определять вместо SnS Grills гарантийные обязательства и обязательства, связанные с продажей данного продукта. Это означает, что никакие гарантии, явные или подразумеваемые, не распространяются на лиц, которые приобретают продукты SnS Grills у любых лиц и организаций кроме официальных дилеров SnS Grills.

На протяжении гарантийного периода SnS Grills не взимает платы за ремонт или замену возвращенных элементов, если элемент(-ы) признан(-ы) дефектным(-и) по результатам проверки.

SnS Grills не несет ответственности за стоимость доставки, трудозатраты или налоги на экспорт.

За исключением случаев, описанных в этом параграфе, ремонт или замена деталей указанным способом и в указанный период продолжают подлежать прямой ответственности SnS Grills перед потребителем.

ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ И ТЕХПОДДЕРЖКА

Почему камадо?

Миссия SnS Grills — создавать продукты, которых еще нет на рынке, но на которые есть запрос. И запросом №1 к Slow 'N Sear был новый гриль в стиле камадо. Мнение пользователей и наш опыт показали, что у любителей камадо есть интерес к приготовлению с двумя зонами жара. И благодаря решениям системы Slow 'N Sear мы предоставляем им точное и эффективное приготовление с двумя зонами. Корзина обеспечивает превосходную работу в режиме low-and-slow и сильный жар, а также легкое переключение между режимами. То, чего нет у современных камадо.

Ещё одна особенность грилей камадо — это сложности с созданием вкуса копчения. В таких грилях непросто создать условия для low-and-slow (около 110 °C) без тления углей, и результатом часто становятся горький дым и очень слабое «дымное кольцо» на блюде. Поэтому мы создали технологию TurboSlow, которая позволяет увеличить воздушный поток (и усилить вкус копчения) без превышения температуры low-and-slow.

Я в предвкушении! С чего начать? У вас есть рецепты?

Посетите snsgrills.com — там есть много идей рецептов для ваших блюд. А еще ищите нас на YouTube: у нас есть канал, где мы делимся видео с рецептами!

Мне важны точные цифры. Какие габариты у Slow 'N Sear Kamado Deluxe?

Высота	Ширина (разложенные столики)	Глубина	Вес	Диаметр решетки для приготовления	Площадь зоны приготовления
122 см	140 см	76,2 см	104,8 кг	57 см	2450 см (до 3610 см с подставкой)

А можно использовать Kamado Deluxe в «стандартном» режиме low-and-slow, с углем на нижней решетке и отсекателем жара?

Да! Гриль поставляется с чугунной решеткой для угля и керамическим отсекателем жара, поэтому вы можете использовать всю верхнюю решетку для блюд.

При этом с решеткой второго уровня и корзиной Slow 'N Sear вы не уменьшаете площадь приготовления и получаете преимущество – простой доступ к углям и возможность быстро переключиться на сильный жар.

Когда нужно добавлять воду в резервуар корзины Slow 'N Sear?

Когда вы готовите в режиме low-and-slow (до 150 °C), пар стабилизирует температуру и влажность в гриле для усиления аромата копчения. Но при более высоких температурах вода не нужна. Она даже помешает вам быстро достичь сильного жара, поглощая часть жара от углей.

Можно ли снять резервуар для воды Slow 'N Sear, чтобы добавить больше угля в режиме low-and-slow?

Можно. Но сняв резервуар, вы сделаете температуру в зоне непрямого жара менее стабильной (жар будет сильнее рядом с корзиной).

Я слышал, что керамические грили трескаются от сильного жара. А ваш гриль?

Наша керамика — высочайшего качества. Мы используем кордиеритовую керамику, чрезвычайно устойчивую к высоким температурам и растрескиванию, чтобы вы наслаждались блюдами барбекю, не переживая за свой гриль. Готовьте и наслаждайтесь!

А есть разъем для щупов?

Наша высококачественная войлочная прокладка безопасно и аккуратно фиксирует щупы термометра, не повреждая провода и не пропуская воздух. Так что разъем не нужен!

А можно использовать насос-контроллер?

Конечно! Нижняя вентиляция имеет стандартные размеры, которые позволяют применять разные типы контроллеров из имеющихся на рынке.

Можно оставлять гриль под дождем?

Да. Наружное покрытие из бессвинцовой фарфоровой глазури скреплено с поверхностью под воздействием высоких температур и защищает гриль от непогоды, однако мы рекомендуем накрывать гриль чехлом, когда он не используется. Новая конструкция верхней вентиляционной заслонки снижает риск попадания воды внутрь котла.

Как быстро снизить температуру гриля?

Закройте обе вентиляционные заслонки и подождите, пока температура в гриле достигнет нужного значения. Затем стабилизируйте температуру при помощи заслонок.

Как удалить золу из гриля?

Откройте нижнюю вентиляционную заслонку гриля и сгребите золу кочергой, которая поставляется в комплекте с грилем. Если вы используете древесный уголь, золу нужно будет удалять раз в 8-10 приготовлений (скопление золы уменьшает приток воздуха и мешает грилю быстро нагреваться).

Какой уголь лучше использовать?

Slow 'N Sear Kamado Deluxe отлично работает и с брикетами и с древесным углем, когда вы готовите методом двух зон с корзиной Slow 'N Sear. Для классического режима камадо мы рекомендуем древесный уголь или натуральные брикеты с низким количеством золы. Если использовать брикеты, которые дают много золы, это будет мешать воздушному потоку (не сразу, но по мере их прогорания).