

Slow 'N Sear®

Гриль Deluxe Kamado Grill

Руководство пользователя + Инструкция по сборке



Официальный представитель SNS Grills в России:

grillbaza.ru

+7 926 471 27 85

Содержание

Сборка	3
Список деталей.....	3
Инструкция по сборке.....	6
Введение.....	10
О гриле Slow 'N Sear Deluxe Kamado	10
Копчение: гриль Slow 'N Sear и классика камадо.....	11
Отличные возможности для обжарки.....	12
Безопасность	13
Розжиг, использование, уход.....	14
Введение	14
Перед использованием	14
Подготовка и розжиг гриля.....	14
Тушение	15
Работа с корзиной Slow 'N Sear.....	15
Slow 'N Sear: Непрямой жар (две зоны жара).....	16
Slow 'N Sear: Добавление угля	17
Slow 'N Sear: Сильный жар	17
Классический режим камадо (без корзины SnS)	18
Классический камадо: Непрямой жар	18
Классический камадо: Сильный жар.....	19
Классический камадо: Добавление угля.....	20
Хранение, очистка и уход.....	20
Гарантия и ремонт.....	21
Условия Гарантии.....	21
Керамические детали	21
Детали из нержавеющей стали	21
Термометр и кольцо-уплотнитель.....	21
Остальные детали.....	21
Прекращение Гарантии.....	21
Исключения из Гарантии.....	22
Частые вопросы и техподдержка.....	24

СБОРКА



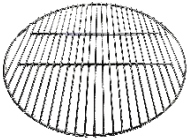






Ниже вы найдёте полный список элементов гриля и инструкции по сборке. Все инструменты, необходимые для сборки, мы включили в комплект. Пожалуйста, ДО сборки гриля убедитесь в том, что в наличии присутствуют все предметы из списка ниже. Если чего-то не хватает, свяжитесь с нами по телефону +7 926 471 27 85 или по электронной почте info@grillmag.ru.

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

СПИСОК ДЕТАЛЕЙ

Название детали	Количество	Изображение (не 1:1)
Инструменты (2 гаечных ключа и отвертка)	1	
Винт	16	
Шайба	16	
Стопорная шайба	16	
Скоба каркаса	4	
Роликовое колесо	2	

Роликовое колесо с фиксатором	2	
Крестовина каркаса	2	
Керамический котел (обратите внимание: некоторые элементы из этого списка могут находиться внутри котла)	1	
Верхняя вентиляционная заслонка	1	
Ручка крышки	1	
Боковой столик	2	
Кронштейн бокового столика	4	
Решетка EasySpin™ (со съемной решеткой для обжарки)	1	

Корзина Slow 'N Sear Deluxe (для приготовления с двумя зонами жара)	1	
Поддон Drip 'n Griddle Deluxe (с решеткой из нержавеющей стали)	1	
Решетка для угля из нержавеющей стали	1	
Подставка второго уровня из нержавеющей стали	1	
Кочерга для золы	1	
Кольцо для приготовления с двумя зонами жара	1	
Керамическая вставка для угля	1	
Чугунная решетка для угля (для приготовления в классическом стиле Kamado)	1	
Керамический отсекающий жар (для приготовления в классическом стиле Kamado)	1	


ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ

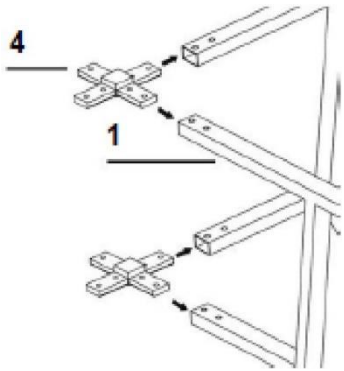
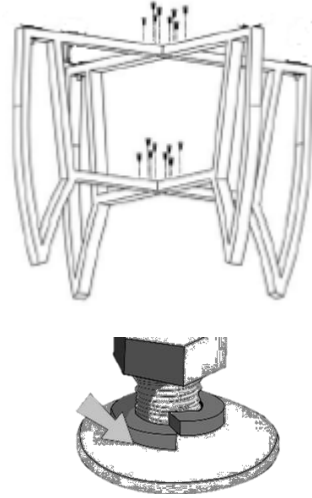
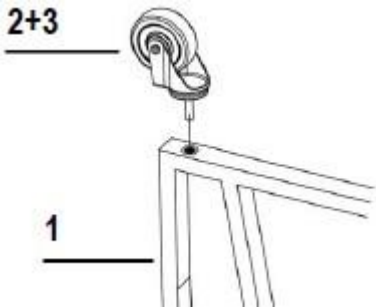
ОСТОРОЖНО: не затягивайте крепеж слишком сильно, чтобы не повредить крепежные элементы, керамику и другие части гриля. Достаточно затягивать до плотного прилегания.

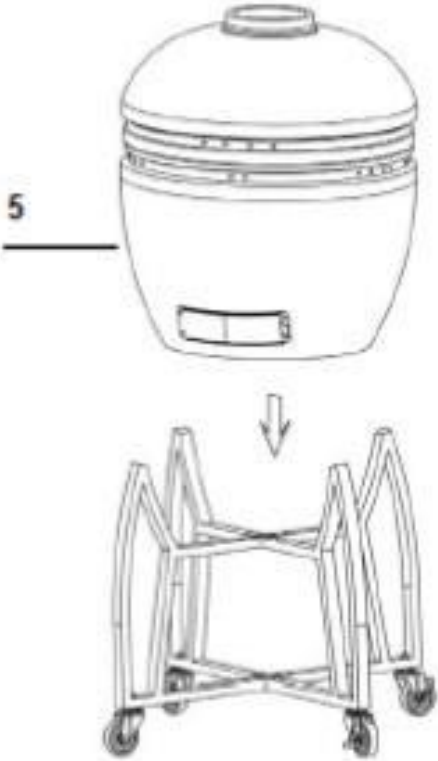
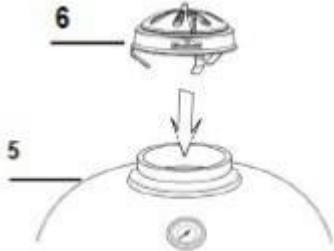
ВАЖНО: ПОЖАЛУЙСТА, ознакомьтесь с инструкциями перед началом сборки. Снимите ВСЕ упаковочные материалы с элементов гриля перед их использованием.

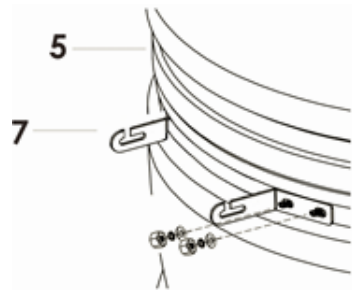
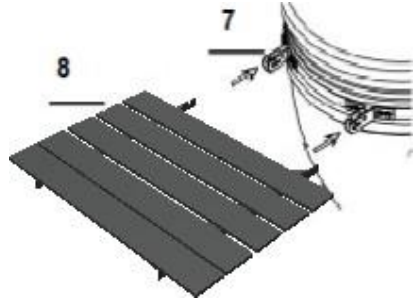
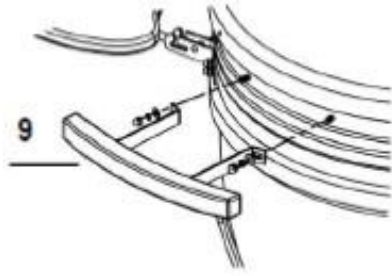
ЗАКРОЙТЕ крышку перед сборкой и установкой котла на каркас.

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

Этап	Описание	Изображение
1	<p>РАСПАКОВКА</p> <p>Выберите ровную поверхность, где достаточно места для сборки гриля. Убедитесь, что оттуда легко переместить гриль в зону, где он будет стоять.</p> <p>Аккуратно откройте коробку. Сначала снимите ремни и верхнюю крышку. Затем снимите борта коробки, приподнимая их от основания коробки вверх и наружу. Вытащите все содержимое из коробки.</p> <p>ОСТОРОЖНО: Ваш новый гриль имеет большой вес! Мы настоятельно рекомендуем привлечь 1-2 помощников для сборки и подъема элементов.</p>	

<p>2</p>	<p>СБОРКА КАРКАСА (1)</p> <p>Установите крестовину каркаса (4 в списке) в две скобы каркаса (2 в списке).</p> <p>Присоедините к конструкции оставшиеся скобы каркаса.</p>	
<p>3</p>	<p>СБОРКА КАРКАСА (2)</p> <p>Переверните каркас, как показано на изображении, на устойчивую к царапинам поверхность (например, картон упаковки гриля).</p> <p>Закрутите 16 винтов, к каждому из которых прилагается шайба и стопорная шайба, в отверстия в скобах каркаса, чтобы завершить сборку каркаса. Внимание: стопорную шайбу нужно устанавливать между головкой винта и обычной шайбой. Шайба должна находиться между стопорной шайбой и поверхностью скобы (см. изображение справа).</p>	
<p>4</p>	<p>СБОРКА КОЛЕС</p> <p>Пока каркас находится в перевернутом положении, прикрутите роликовые колеса и роликовые колеса с фиксатором к скобам каркаса. Убедитесь, что колеса с фиксатором установлены с одной стороны, а не по диагонали друг к другу. Резьба нанесена на все элементы, чтобы их было легко закрутить вручную.</p> <p>Затяните крепления колес при помощи большого гаечного ключа.</p> <p>Когда колеса будут прикручены, переверните каркас и поставьте его на колеса.</p>	

<p>6</p>	<p>УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКОГО КОТЛА НА КАРКАС</p> <p>ОСТОРОЖНО: для этого шага требуется не меньше двух человек — чтобы поднять керамический котел. Мы рекомендуем поднимать его вдвоем.</p> <p>НЕ ПЫТАЙТЕСЬ поднять котел в одиночку, также не поднимайте его за ручку, пружинный механизм, боковые столики.</p> <p>Нажмите на фиксаторы на колесах, чтобы каркас зафиксировать его на месте.</p> <p>Убедитесь, что все элементы упаковки сняты с котла, и только после этого поднимайте котел.</p> <p>Разверните котел, как показано на иллюстрации, чтобы нижнее вентиляционное отверстие котла находилось между передними колесами (колесами с фиксаторами).</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>7</p>	<p>УСТАНОВКА ВЕНТИЛЯЦИОННОЙ ЗАСЛОНКИ</p> <p>После того, как котел установлен на каркас, установите вентиляционную заслонку.</p> <p>У заслонки есть три крепежных лепестка. При необходимости один из них можно отжать при установке заслонки.</p> <p>Поверните заслонку так, чтобы цифры положения были обращены в одну сторону с термометром.</p>	

8	<p>УСТАНОВКА СКОБ БОКОВЫХ СТОЛИКОВ</p> <p>Установите все 4 кронштейна боковых столиков на керамический корпус гриля. Болты для этого предварительно прикручены к котлу. Снимите эти болты меньшим гаечным ключом и установите их таким образом, как показано на схеме.</p>	
9	<p>УСТАНОВКА БОКОВЫХ СТОЛИКОВ</p> <p>Вставьте петли боковых столиков в отверстия кронштейнов.</p>	
10	<p>УСТАНОВКА РУЧКИ НА КРЫШКЕ</p> <p>Прикрутите ручку к керамической крышке котла. Болты для этого предварительно вкручены в крышку. Снимите эти болты меньшим гаечным ключом и установите их таким образом, как показано на схеме.</p>	
	<p>ПОЗДРАВЛЯЕМ!</p> <p>Вы собрали свой Kamado и продвинулись на пути к превосходным блюдам на гриле!</p>	

ВВЕДЕНИЕ

О ГРИЛЕ SLOW 'N SEAR KAMADO DELUXE

Поздравляем вас с приобретением гриля Slow 'N Sear Kamado Deluxe! Используйте и обслуживайте его правильно, чтобы долгие годы готовить на нем превосходное барбекю. Перед сборкой и использованием гриля ознакомьтесь пожалуйста с информацией в этом Руководстве. Здесь вы найдете много полезных советов, как использовать все преимущества гриля и его особенности.

Керамические грили (камадо), которые становятся все более популярными, гриль-мастера любят за универсальность и гибкость в режимах: они позволяют жарить, запекать и коптить, и даже готовить пиццу, хлеб и выпечку как в уличной печи. В основе современных грилей камадо — конструкция, проверенная целыми эпохами, знаменитая своими толстыми керамическими стенками и превосходным сохранением жара. Обычно угли располагаются в нижней части котла, а еда — на верхней решетке для приготовления. Таким образом создается одна зона жара, где температура равномерно распределяется по всей решетке (и при сильном жаре 370+ °С, и при приготовлении методом low-and-slow). Мы же в компании SnS Grills соединили качества керамики и философию приготовления с двумя зонами жара Slow 'N Sear, чтобы создать лучший гриль камадо на рынке.

Slow 'N Sear Kamado Deluxe сохраняет все ценные преимущества грилей камадо и предлагает ЕЩЕ БОЛЬШЕ. Запатентованный аксессуар Slow 'N Sear совершенствует любой метод приготовления на этом гриле, а также позволяет полноценно готовить с двумя зонами жара.

Когда вы готовите с корзиной Slow 'N Sear, то уголь находится выше в гриле (чем без нее), при этом он отделен от остальной части котла вертикальным резервуаром для воды. Данная конструкция предоставляет особенные опции при приготовлении на гриле камадо.

- **Приготовление с двумя выраженными зонами жара** (прямого жара и непрямого конвекционного жара) — уникальная возможность среди аналогов.
- **Создание очень сильного прямого жара** непосредственно от угля (не от жара, накопленного решеткой для приготовления).
- **Простой доступ к углю:** корзина находится прямо под решеткой, и это удобно для добавления топлива.
- **Улучшенный аромат копчения:** в гриле создается больше ароматного дыма, и он получается более чистым благодаря технологии TurboSlow.

КОПЧЕНИЕ: ГРИЛЬ SLOW 'N SEAR И КЛАССИКА КАМАДО

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.



Приготовление с корзиной Slow 'N Sear



Классическое приготовление в камадо



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 для приготовления нужна более высокая температура.

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 воздействия прямого жара.

ОТЛИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ОБЖАРКИ

«Приподнятые» угли в корзине Slow 'N Sear позволяют готовить еду на прямом сильном жаре. Корзина концентрирует жар углей для превосходной обжарки, нехарактерной для других камадо.

Это позволяет обжаривать блюда на прямом жаре до 530 °C*!

С двумя зонами приготовления вы всегда сможете использовать метод прямой или обратной обжарки, смотря какой требуется в данный момент. Не нужно будет ждать, пока гриль нагреется (или остынет).

* Данная температура появляется непосредственно в зоне прямого сильного жара. Термометр в крышке гриля будет и должен показывать температуру ниже.

БЕЗОПАСНОСТЬ

ВАЖНО! ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧТИТЕ 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 используемого гриля.

ОСТОРОЖНО! При использовании могут выпадать маленькие горящие угольки. Есть ОПАСНОСТЬ отравления угарным газом: НИКОГДА не разжигайте этот гриль в закрытых помещениях, также не давайте ему тлеть или остывать в подобных условиях.

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 очищайте пространство вокруг гриля от легковоспламеняемых объектов. Не ставьте горячий гриль под навесом крыши или в каком-либо закрытом помещении.

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

ВНИМАНИЕ! Этот гриль во время работы становится очень горячим. ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ жаропрочные перчатки для работы с горячими поверхностями гриля. Позвольте грилю остыть перед тем, как его перемещать или убирать для хранения. НЕ ПЕРЕМЕЩАЙТЕ гриль, когда он работает.

ОСТОРОЖНО! Если вы закрыли вентиляционные заслонки, чтобы погасить уголь в гриле, то открытие крышки и резкий доступ кислорода могут вызвать вспышку пламени. Чтобы избежать этой проблемы, слегка приподнимите крышку и выпустите дым и жар перед тем, как полностью открыть гриль.

Всегда проверяйте гриль перед использованием и своевременно заменяйте изношенные или поврежденные части.

ОСТОРОЖНО! Когда готовите еду при высоких температурах, сначала лишь слегка приподнимайте крышку (перед тем как открыть ее): это позволит воздуху проникать медленно и без резкого притока, во избежание вспышек пламени.

При перемещении гриля не поднимайте гриль за пружинный механизм крышки — поднимайте вдвоем за нижнюю часть котла и нижнее вентиляционное отверстие. Или снимите блокировку колес и аккуратно катите гриль.

РОЗЖИГ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, УХОД

ВВЕДЕНИЕ

Этот раздел разделен на несколько частей, где вы найдете инструкции по использованию гриля Slow 'N Sear Kamado Deluxe вместе с корзиной Slow 'N Sear, а также в классическом стиле камадо.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Убедитесь, что гриль установлен на надежной и устойчивой жаропрочной поверхности, вдали от воспламеняемых объектов. Над грилем должно быть не менее 1,5 метров пространства, в 1,5 метрах от гриля не должно быть лишних предметов.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ бензин, жидкости для розжига, алкоголь или другие подобные вещества для розжига гриля. Откройте крышку и через нижнюю вентиляционную заслонку разожгите угли при помощи длинной зажигалки или безопасной спички. Любые жидкости для розжига могут впитаться в керамику и в дальнейшем влиять на вкус всех блюд, которые вы готовите на гриле.

НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ гриль углем. Слишком сильный жар может повредить Slow 'N Sear Kamado Deluxe. Позволяйте топливу прогореть, пока оно не погаснет.

Обязательно надевайте жаропрочные перчатки для работы с горячими поверхностями гриля.

Используйте цифровой термометр (приобретается отдельно), чтобы готовить с комфортом и получать превосходные результаты. Используйте один щуп, чтобы отслеживать температуру блюда, и другой — для температуры внутри гриля. Убедитесь, что второй щуп находится по крайней мере в 5 см от еды. Если щуп установлен слишком близко, то его показания могут быть неверными из-за холодного мяса рядом.

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. **НИКОГДА НЕ ЗАКРУЧИВАЙТЕ** крепеж, пока гриль горячий.

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

Когда завершите первые несколько циклов приготовления, можете применять для вашего Slow 'N Sear Kamado Deluxe все способы, которые описаны далее.

ТУШЕНИЕ

Чтобы потушить 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.

УСТАНОВКА SLOW 'N SEAR

На изображении ниже показано стандартное расположение корзины и аксессуаров Slow 'N Sear в гриле. Поставьте корзину Slow 'N Sear Deluxe (со съемным 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).



Чтобы завершить установку, установите кольцо для решетки для приготовления, а затем решетку на него. По желанию можно также установить подставку второго уровня — она ставится на основную решетку для приготовления.

Использование *Slow 'N Sear Deluxe*

У вашей корзины Slow 'N Sear Deluxe есть два назначения:

- разделение двух зон приготовления,
- генерирование пара при приготовлении в режиме low-and-slow.

Резервуар для воды нужно использовать всегда, когда вы готовите методом low-and-slow и хотите поддерживать слабый жар по всей площади зоны непрямого жара. Вода в резервуаре в этом случае не столько нужна для разделения зон жара, сколько способствует поддержанию невысокой температуры. Не следует использовать воду, если вы планируете непрямой жар свыше 150 °С.

Прежде чем приступить, прочитайте эти инструкции:

- Чтобы корзина Slow 'N Sear не опрокинулась и не разлила воду, СНАЧАЛА наполните ее углем, потом добавляйте воду в соответствующую секцию.
- Не наливайте в резервуар слишком много воды. Оставляйте 1,5 см от края.
- НИКОГДА не наливайте воду в резервуар до его установки в корзину.
- Будьте осторожны, добавляя горячую/кипящую воду. При неаккуратном обращении можно получить ожоги. Надевайте защитные перчатки!
- Не добавляйте воду при температуре приготовления свыше 150 °С. Быстро закипающая вода будет разбрызгиваться и может вас обжечь.
- Не добавляйте горючие жидкости (например, масло) в секцию для воды. ТОЛЬКО ВОДУ!

В резервуар корзины Slow 'N Sear нужно 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 °С)

1. Отрегулируйте вентиляционные заслонки. Их оптимальное положение будет зависеть от условий среды, но начните с позиции 1 на обеих заслонках для 107-150 °С и с позиции 2 для 150-230 °С. Температуру желательно измерять цифровым термометром на уровне решетки в зоне непрямого жара. Если вам доступен только термометр в крышке гриля, ожидайте, что его показания будут завышены на 25 °С, 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 °С 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, что 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 нет 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 нижнюю 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 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, ожидайте, что его показания будут завышены на 25 °C, пока керамика не прогреется как следует.

3. По желанию добавьте дрова для копчения на чугунную решетку для угля.
4. Добавьте неразожженный уголь на чугунную решетку. Оставьте достаточно места в керамической вставке для огня, чтобы можно было установить решетку из нержавеющей стали и отсекающий жар (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 °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 плохого дыма, а нет 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 °C выше, чем температура на уровне решетки в зоне непрямого жара.

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЖИМ КАМАДО: СИЛЬНЫЙ ЖАР

Сильный жар (200-315 °C)

Повторите шаги для создания непрямого жара. Для сильного жара снимите решетку из нержавеющей стали и отсекающий жар. 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 °C, 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 отсекающий жар. 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 инструментом 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). Проверяйте крепезж 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 потребуются 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 20 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

SnS Grills предоставляет гарантию сроком 1 год на термометр, встроенный в крышку 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 найдите 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 (max)	Глубина	Вес	∅ решетки для приготовления	Площадь зоны приготовления
121,9 см	140 см	76,2 см	104,3 кг	57 см	2450 см (до 3610 см)

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.

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 хорошо работает с брикетами и 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).