

Американские грили Москва

KJ101
americangrill.ru

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
KAMADO JOE

ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ С
KAMADO

KAMADOJOE®

Найдем искру

Сложно описать, что огонь делает с едой. Волшебным образом огонь пробуждает сладость, усиливает вкус и улучшает продукты. Погоня за этим вкусом разожгла мой интерес к гриллингу 20 лет назад, и я начал поиски, которые привели меня к традиции приготовления пищи в стиле камадо. Я перепробовал всё – от современных газовых грилей до традиционных угольных; копченый привкус угля заинтриговал меня, но я продолжал свои поиски. В конце концов, я открыл для себя ту же нежность и вкус, что и американские солдаты, впервые попробовавшие камадо-гриль в Японии несколько десятилетий назад.

После нескольких лет приготовления на гриле камадо я решил сделать свой собственный, улучшенный. Мы сосредоточились на премиум-материалах и инновациях приготовления; в результате получился Kamado Joe. Наши грили – лучшие в стиле камадо во всем мире, а также один из лучших способов приготовления пищи. У меня шестеро детей, так что я готовлю много и часто. А когда не готовлю, думаю, что приготовить. Мне нравится в Kamado Joe, его способность сделать приготовление ужина семейным времяпрепровождением. После запуска Kamado Joe в производство мы часто слышим то же самое от наших покупателей. Вам нравится супер-аромат приготавливаемой Вами еды, но больше всего Вы любите неповторимые ощущения, когда поджигаете камадо, разливаете напитки и просто расслабляетесь.

Не важно, первый у Вас камадо гриль или четвертый – надеюсь, эта инструкция вдохновит Вас на то, чтобы зажечь его, собрать друзей и родственников, попробовать новые блюда и найти тот прекрасный, копченый вкус. Как тысячи людей до вас.

Зажигаем!



Бобби Бреннан
Директор

Искусство камадо

ОГОНЬ ПОКОРИЛ МИР, ПОТОМУ ЧТО БЕЗ ОГНЯ НЕТ ПИЩИ

Еда начиналась и заканчивалась у костра. Со временем приготовление пищи перешло с уровня простых шпажек над огнем до первых печей. Эти глиняные сосуды проводили и контролировали тепло огня для получения наилучшего вкуса. Постепенно элементарные сосуды эволюционировали по всему свету, превратившись в тандыры в Индии и угольные мусикамадо в Японии.

После Второй мировой войны американские солдаты открыли для себя непревзойденный копченый вкус пищи, приготовленной на камадо гриле, и привезли этот гриль домой, в Штаты. С тех пор камадо гриль превратился в универсальную керамическую печь, которая продолжает удивлять невероятным вкусом и текстурами приготавливаемых в ней блюд. От насыщенного копченого мяса, тающего во рту, до хрустящей пиццы и сочных карамельных стейков, обугленных на сильном огне, - блюда, приготовленные в камадо гриле, обладают истинным вкусом.

Наши предки понимали то, о чем мы часто забываем: время – лучший ингредиент. Тысячи лет назад люди собирались у гриля камадо, пока готовилась их еда; сегодня, несмотря на огромные кухни и двойные печи и духовки, камадо по-прежнему собирает людей вместе у огня. Камадо – это больше чем стиль приготовления пищи, это стиль общения. Общения со стихиями. С собственными руками, с пищей. С любимыми людьми. Это не фаст-фуд. Как и любое искусство, оно требует времени. В результате получается блюдо, вознаграждающее нас непревзойденным вкусом и чувством удовлетворения от времени, проведенного с любимыми.

ОСНОВЫ

Хорошее приготовление пищи с камадо начинается с хорошей основы. Узнайте, как совладать со стихиями и контролировать свой гриль, и Вы встанете на путь невероятного вкуса.

ТЕХНИКИ

Зная эти важные способы приготовления пищи, Вы расширите свои возможности и совладеете с любым, даже самым сложным рецептом.

- СТР. 5

ОГОНЬ

- СТР. 7

ДЫМ

- СТР. 9

РАССТОЯНИЕ

- СТР. 11

ПОВЕРХНОСТИ

- СТР. 13

ГРИЛЛИНГ

- СТР. 15

ОБЖАРКА

- СТР. 17

ЗАПЕКАНИЕ

- СТР. 19

ОБЖАРКА ЦЕЛОЙ КУРИЦЫ

- СТР. 21

КОПЧЕНИЕ

ОСНОВЫ ОГНЯ

Огонь – важнейший ингредиент для успешного приготовления пищи с камадо, а состоит он всего из трех элементов: кислорода, тепла и топлива. Научитесь их контролировать, и вы научитесь контролировать огонь.

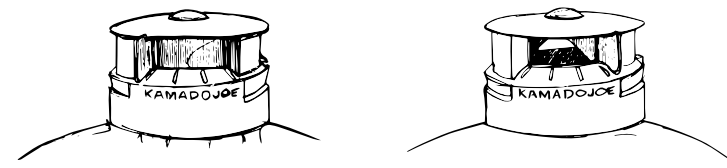
ВКУС ЗАВИСИТ ОТ ТОПЛИВА

Для подпитки огня используйте только кусковой уголь премиум-качества из твердой древесины. Горючие жидкости (жидкость для розжига и т.д.) приносят неприятные вкусы, вредят грилю и повышают риск возгорания. Помните: вкус исходит от топлива. То, что Вы положите в гриль, в итоге окажется на Вашей тарелке.

ХОРОШИЙ ОГОНЬ НАЧИНАЕТСЯ С ХОРОШЕГО ПОТОКА ВОЗДУХА

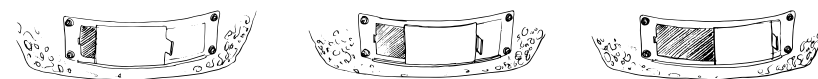
Наполните топку углем почти наполовину. Если Ваша цель – высокая температура, Вы можете разложить кучку угля для максимального потока воздуха – разложите более крупные куски угля снизу, а мелкие – наверху. Теперь Вы готовы зажечь гриль. Огонь – живая система. Ему нужно немного подышать, прежде чем Вы начнете регулировать температуру, поэтому оставьте крышку гриля открытой минут на 5 после розжига.

УГОЛЬ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОВТОРНО. ПЕРЕД СЛЕДУЮЩИМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩИ ПОМЕШАЙТЕ УГОЛЬ, ЧТОБЫ ОТВАЛИЛСЯ ПЕПЕЛ; УДАЛИТЕ ПЕПЕЛ ИЗ ЗОЛЬНИКА, А ЗАТЕМ ЗАСЫПЬТЕ В ТОПКУ НУЖНОЕ КОЛИЧЕСТВО НОВОГО УГЛЯ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ЗАПОЛНЯТЬ ТОПКУ ПОЛНОСТЬЮ.



БОЛЬШЕ ВОЗДУХА – БОЛЬШЕ ТЕПЛА, МЕНЬШЕ ВОЗДУХА – МЕНЬШЕ ТЕПЛА

Верхний и нижний воздухопроводы Kamado Joe действуют, как регулятор громкости для Вашего огня. Воздух движется по нижнему каналу и выходит через верхний. Открывайте их, чтобы ускорить поток воздуха и «включить огонь» температуры; закрывайте, чтобы понизить ее. Если Вам нужен сильный огонь для обжарки, нужно открыть обе заслонки. Нужен слабый огонь для копчения? Закрывайте воздухопроводы.



КОНТРОЛЬ СВЕРХУ ВНИЗ

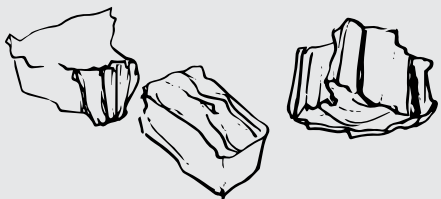
Kamado Joe может достигать диапазона температур от 90°C до 400°C. Легче всего достигнуть и поддерживать нужную температуру, установив нижний воздухопровод в одном положении и регулируя только верхний. Для температур до 315°C регулируйте нижний воздухопровод, используя только нижнюю створку заслонки. Если Вы планируете готовить при температуре выше 315°C, необходимо также вращать верхний воздухопровод, чтобы постепенно увеличивать поток воздуха. Для начала закройте крышку и откройте нижнюю створку до упора, пока температура не будет на 10°C меньше, чем нужная. Затем начинайте закрывать верхний воздухопровод, подождите пару минут и отрегулируйте температуру, закрывая или открывая створки.

ДАЙТЕ ОГНЮ ВРЕМЯ

Самая большая ошибка – лишить свой Kamado Joe времени после розжига угля. Превосходные результаты в гриле достигаются потому, что керамические стенки впитывают, удерживают и распределяют тепло, но для равномерного поглощения тепла стенкам нужно время. Дайте своему грилю 20 – 40 минут после розжига, чтобы температура стабилизировалась, и только после этого приступайте к приготовлению. А во время повышения температуры не торопитесь. Так как керамические стенки хорошо удерживают тепло, лучше увеличивать температуру постепенно, чем переборщить и потом мучиться, понижая ее.

Основы дыма

Дым – это вкус, который не подделаешь. Он преобразует даже самое невкусное мясо, добавляет текстуру, делает Ваш ужин незабываемым. Так как гриль Kamado Joe работает на углях, все, что вы в нем готовите, будет иметь привкус дыма, независимо от того, как Вы готовите. Дым – это аромат, который мы все так жаждем.



МЕНЬШЕ ДЕРЕВА – ЛУШЧЕ РЕЗУЛЬТАТ

Секрет успешного копчения в Вашем камадо заключается в простом правиле: чем меньше, тем лучше. Не нужно загружать топку щепами для копчения; нужно всего лишь несколько кусочков, чтобы достичь изысканного аромата. Не обязательно видеть дым, чтобы знать, что он пропитывает Вашу пищу. Переборщите с щепами – и Ваша пища приобретет горький привкус.

ЗАБУДЬТЕ ПРО ЖИДКОСТИ

Инновационная форма и конструкция с циркуляцией воздуха в Вашем камадо создают влажную среду приготовления пищи, в которой мясо будет нежным и ароматным. Не нужно добавлять поддон с водой или другой жидкостью во время копчения, так как Kamado Joe не требует дополнительной влажности для регулировки температуры.

КОПЧЕНИЕ - ЭТО ИСКУССТВО, НЕ НАУКА

Когда дело доходит до копчения пищи, здесь нет жестких правил, лишь предложения. Каждое Ваше решение – от вида дерева до выбора специй и продолжительности копчения – зависит только от личных предпочтений. Каждый вид дерева дает свой аромат и привкус. Насыщенные деревья вроде гикори и мескитового дерева прекрасно сочетаются с говядиной, а фруктовые деревья придают свинине особую сладость. Одни предпочитают сильный вкус, другие – лишь его оттенок. Вы найдете свой собственный вкус со временем, но лучше начать с малого и усиливать вкус постепенно.

	СЛАБЫЙ ПРИВКУС
Вишня	
Персик	
Яблоко	
Клен	
Пекан	
Дуб	
Гикори	
Мескитовое	
	СИЛЬНЫЙ ПРИВКУС

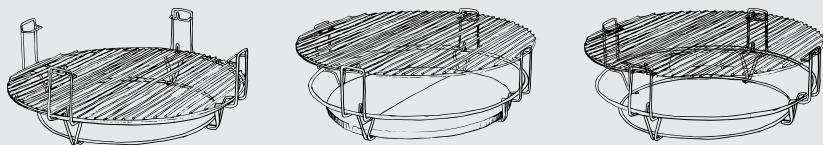
ПРИ ДОБАВЛЕНИИ ДЕРЕВА В ТОПКУ РУКОВОДСТВУЙТЕСЬ СВОИМИ ПРЕДПОЧТЕНИЯМИ И ОПЫТОМ. ОДНАКО ЕСТЬ БЫСТРОЕ «ПРАВИЛО БОЛЬШОГО ПАЛЬЦА»: 1 КУСОК ДЛЯ КУРИЦЫ И РЫБЫ (ПОТОМУ ЧТО ОНИ ВПИТЫВАЮТ ДЫМ БЫСТРЕЕ, ЧЕМ ГОВЯДИНА И СВИНИНА); 2-4 КУСОЧКА ДЛЯ МЯСНЫХ ВЫРЕЗОК КРУПНЕЕ 2,5 КГ (ОТРУБИ, ГРУДИНКА, РЕБРА). ДОБАВЛЯЙТЕ БОЛЬШЕ ПО СОБСТВЕННОМУ ВКУСУ.

Основы расстояния

ИЩЕМ ЗОЛОТУЮ СЕРЕДИНУ

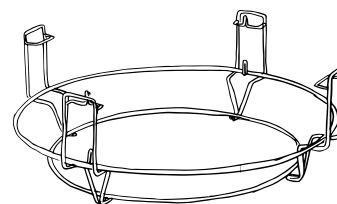
Возможно, Ваш первый урок об огне, тепле и расстоянии был еще в детстве. Возможно, Вы терпеливо ждали, когда сосиски подрумянятся до идеальной золотистой корочки, держа их на расстоянии от огня. Возможно, Вы хотели получить хрустящую и слегка обугленную шкурочку и потому не боялись познакомить еду с огнем поближе. Что бы Вы ни выбрали, эти уроки о близости к огню применимы и к Вашему камадо.

СУЩЕСТВУЕТ ТРИ СПОСОБА ГОТОВИТЬ ПИЩУ НА ОГНЕ:

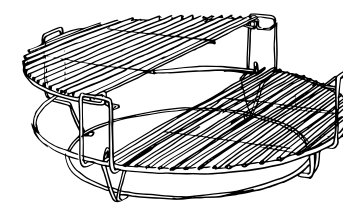


Близко и быстро > прямой огонь Далеко и медленно > непрямой огонь Далеко и быстро > прямой огонь

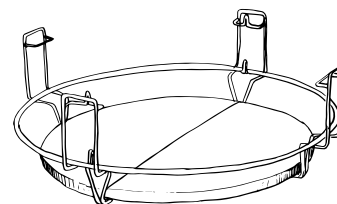
Обычно, если хочется получить хороший цвет и обугленность, нужно готовить близко к прямому источнику тепла. Решетка, установленная высоко над прямым огнем придаст пище невероятный вкус. Если Вы любите бургеры и стейки, лучше готовить их прямо на углях, установив решетку в нижнее положение. Если же Вы готовы позволить стабильному огню и ароматному дыму творить их волшебство с грудинкой, хлебом или ребрышками, то лучше всего поставить решетку подальше от огня, чтобы воспользоваться всеми преимуществами непрямого гриллинга.



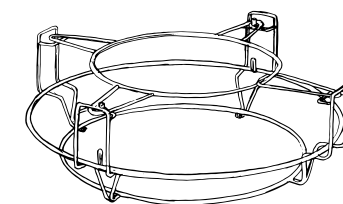
Гибкая система приготовления пищи



Полукруглые решетки



Полукруглые жароотсекатели



Дополнительная решетка

С ДВУХ СТОРОН СРАЗУ

Иногда необходимо приготовить пищу двумя разными способами, но одновременно. Вот почему мы создали систему Divide & Conquer® («Разделяй и властвуй»). Ее инновационная конструкция позволяет Вам создавать многоуровневые зоны тепла, чтобы Вы могли обжаривать стейк и в то же время томить овощи.

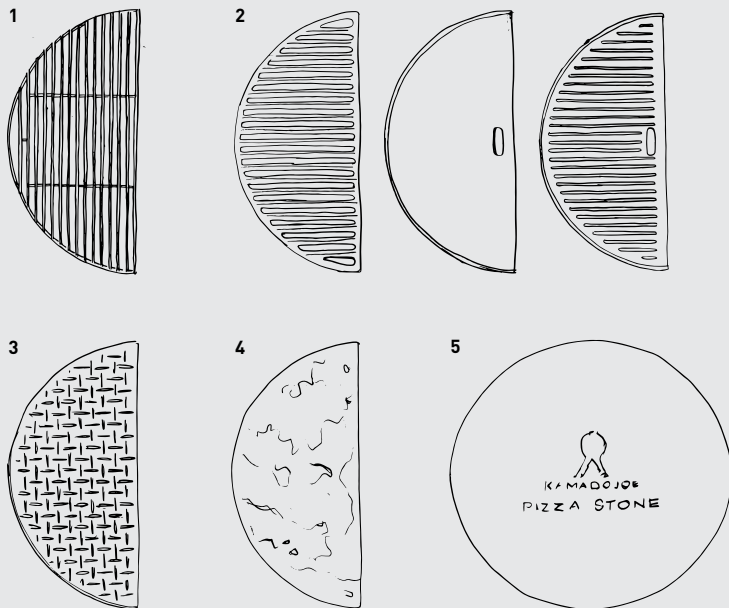
Вся красота этой системы заключается в нашей фирменной конструкции полумесяца. Во-первых, половинчатые жароотсекатели могут либо частично блокировать тепло, создавая две зоны с разными температурами, либо полностью закрывать огонь, создавая идеальный источник косвенного огня для запекания, копчения и обжаривания на вертеле. Благодаря жароотсекателям Ваш камадо превращается из простого гриля в настоящую духовку на углях, а значит, все, что Вы готовите в обычной духовке, может быть приготовлено и в Kamado Joe. Установка тоже очень удобна – Вы можете передвигать решетки и жароотсекатели вверх и вниз для достижения разных температур.

Далее, мы также придали своим поверхностям для приготовления пищи форму полумесяца, что дает Вам свободу действий. Используйте одну поверхность для обжаривания свиных отбивных на открытом огне, а вторую – для запекания сладкого картофеля в то же самое время.

Основы поверхностей

ИНСТРУМЕНТЫ МАСТЕРА

Считайте поверхности Kamado Joe своими кухонными принадлежностями. Или своими лучшими инструментами. Различные материалы (чугун, нержавеющая сталь, керамический камень) удерживают и передают тепло уникальным способом. Найти правильную передачу тепла от огня до поверхности, а затем до еды – вот ключ к достижению идеального результата независимо от способа приготовления. Вся красота приготовления пищи на огне заключается в том, что это не сложно. У Вас есть все данные для успеха – достаточно только нашей решетки из нержавеющей стали. Однако исследуя искусство приготовления пищи на гриле камадо и пробуя новые рецепты или способы приготовления, Вы поймете, что определенные поверхности творят магию с определенными продуктами. Именно они завоюют место на Вашей кухне, как одна из любимых принадлежностей.



ГИД ПО ПОВЕРХНОСТЯМ

1. Стандартная решетка из нержавеющей стали

Эта универсальная решетка идет в комплекте к каждому грилю Kamado Joe, и не просто так: она очень прочная, ее легко чистить, и она отлично подходит для множества продуктов и блюд. Нержавеющая сталь быстро нагревается и распределяет тепло равномерно. Многие используют ее для приготовления большинства блюд.

2. Чугун

Практически нерушимый чугун – один из самых древних материалов в мире. Созданный специально для высоких температур, чугун поглощает, удерживает и проводит тепло очень хорошо, что делает его идеальной поверхностью для обжаривания на сильном огне. Используйте чугунную решетку или противень, когда захотите достичь идеальной текстуры, цвета и карамелизации.

3. Нержавеющая сталь с лазерной обработкой

Эта гладкая поверхность из нержавеющей стали создана для равномерного распределения тепла и повышенной прочности. На ней хрупкие блюда вроде рыбы не развалятся во время готовки. Ее конструкция с лазерной обработкой также идеально подходит для обжаривания овощей, т.к. небольшие отверстия пропускают тепло, но не дают овощам провалиться в огонь.

4. Тальковый камень

Благодаря равномерному распределению тепла, этот толстый и стойкий к образованию бактерий и загрязнений камень идеально обеспечивает мясо и рыбу влагой, позволяя им готовиться в собственном соку. Благодаря своей «каменной» конструкции, он поглощает и излучает непрямо тепло, предотвращая образование вспышек во время готовки.

5. Керамический камень для пиццы

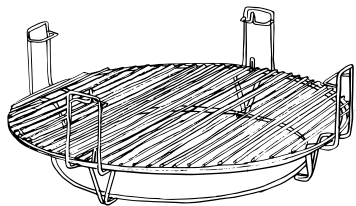
Идеально подходит для запекания и подрумянивания. Керамический камень отлично удерживает и распределяет тепло. Керамика выводит влагу из теста, благодаря чему пицца и хлеб получаются с идеальной хрустящей корочкой.

Техника гриллинга

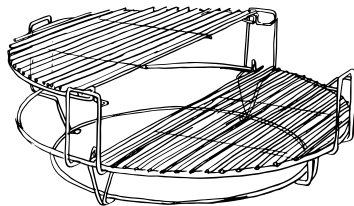
ГРИЛЬ

Грилинг – это отличная техника для достижения быстрых, вкусных и питательных результатов. Высококачественный уголь обеспечит стабильный огонь и непревзойденный аромат в любом Вашем блюде – от бургеров до кукурузы.

КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ГРИЛЛИНГА:



A обе половинки решеток в нижнем положении



B одна половинка решетки в верхнем положении, вторая – в нижнем

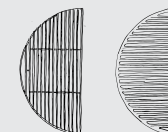
1. Засыпьте уголь в топку. Подожгите его в 1-2 местах, чтобы гриль нагрелся как можно быстрее.
2. Установите одну или две половинки решеток. Оставьте крышку открытой на 10 минут, затем закройте.
3. Полностью откройте верхний и нижний воздухопроводы, пока Kamado Joe не достигнет нужной температуры для гриллинга – 200-315°C. Затем закройте верхний воздухопровод наполовину, регулируя его по мере необходимости.
4. Обязательно сначала слегка приоткрывайте крышку гриля, прежде чем открыть ее полностью, чтобы избежать опасных вспышек – волны раскаленного пламени под напором кислорода. Частично откройте крышку (на 5-7 см) и дайте теплу «сбежать» секунд 5.
5. Когда гриль достаточно разогрелся, положите еду на решетку и поворачивайте по мере необходимости. Используйте щипцы, а не вилки, чтобы сохранить сок.

Бургеры с сыром чеддер в соусе барбекю

Подготовка: 30–60 мин. Приготовления: 15–20 мин. Поверхность: стальная или чугунная решетка

- 1 Нагрейте гриль Kamado Joe до 200-230°C.

Установите систему Divide & Conquer® на стандартный грилинг, поставив обе половинки решеток в нижнее положение.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Порций: 4

- 560 г фарша (80/20)
- 1 луковица (порезать ломтиками)
- 4 ломтика острого сыра чеддер
- 4 ломтика помидора
- Листья салата
- Соус барбекю, оливковое масло
- соль и перец по вкусу
- 4 булочки для гамбургеров

Соус:

- ¼ чашки соуса барбекю
- ¼ чашки пива

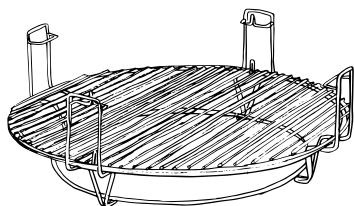
- 2 Смешайте ингредиенты соуса в небольшой миске и отставьте в стороне.
- 3 В отдельной миске смешайте говяжий фарш с соусом барбекю и говяжим соусом. Разделите получившуюся смесь на четыре равные части и сформируйте котлеты. Посолите, поперчите по вкусу с каждой стороны и отложите в сторону.
- 4 Сбрызните ломтики лука оливковым маслом и положите на гриль.
- 5 Положите гамбургеры на гриль и готовьте 3-4 минуты.
- 6 Переверните бургеры и положите по одному ломтику лука и по ломтику сыра на каждый из них. Продолжайте готовить, пока бургеры не достигнут нужной степени прожарки.
- 7 Подготовьте булочки для гамбургеров, смазав каждую половинку соусом барбекю и положив сверху лист салата и помидор. Добавьте котлеты и наслаждайтесь!

Техника обжаривания

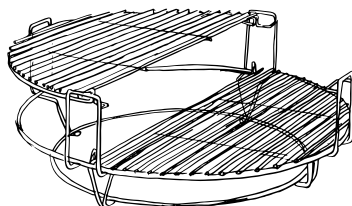
ОБЖАРКА

Обжарка дает невероятный цвет и вкус, которые Вы представляете, когда думаете о сочном стейке или морских гребешках. В этой технике приготовления пищи при высоких температурах самое главное – время. Вам нужно дать своему грилю Kamado Joe достаточно времени, чтобы достичь нужной температуры (260-400°C), так что разогрейте его заранее. При таких высоких температурах обжарка не займет много времени. Ваша цель – сохранить аромат и создать красивую коричневую корочку так, чтобы при этом еда не подгорела.

КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ОБЖАРКИ:



A обе половинки решеток в нижнем положении



B одна половинка в верхнем положении, вторая – в нижнем

- 1. За час до приготовления засыпьте свежего угля в топку. Подожгите уголь в 1-2 местах, чтобы разогреть гриль как можно быстрее. Установите одну или две половинки решеток в нижнее положение, как можно ближе к углю. Оставьте крышку открытой минут на 10 и закройте, как только начнут появляться тлеющие угольки.**
- 2. Полностью откройте верхний и нижний воздухопроводы, пока Kamado Joe не достигнет нужной температуры – 260°C или выше. Затем частично закройте верхний воздухопровод, чтобы поддерживать температуру на уровне.**
- 3. Всегда сначала слегка приоткрывайте крышку гриля, прежде чем открыть ее полностью, чтобы избежать опасных вспышек – волны раскаленного пламени под напором кислорода. Частично откройте крышку (на 5-7 см) и дайте теплу «сбежать» секунд 5.**
- 4. Когда гриль достаточно нагрелся, положите еду на решетку над огнем. Для переворачивания используйте щипцы, не вилки, чтобы сохранить сок.**

Стейк «Нью-Йорк-Стрип»

Подготовка: 30–60 мин | **Время:** 10 мин | **Поверхность:** стальная/чугунная решетка или чугунный противень

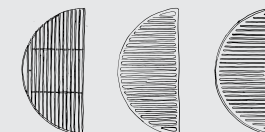
1 Нагрейте гриль Kamado Joe с системой Divide & Conquer®, установленной для двухзонного приготовления на прямом и непрямом огне. Поставьте решетку или противень на нижнюю решетку, прямо над раскаленными углями. Поставьте жароотсекатель на противоположную нижнюю сторону так, чтобы решетка была выше жароотсекателя. Дайте грилю достичь 260°C.

2 Пока гриль нагревается, тщательно смешайте все ингредиенты для маринада и пока отложите в сторону.

3 Растопите сливочное масло. Обваляйте холодные стейки в растопленном масле с обеих сторон. Посыпьте сухим маринадом с обеих сторон. Дайте стейкам полежать на столе, пока гриль продолжает нагреваться.

4 Когда гриль нагреется, положите стейки на сторону решетки с прямым огнем на 2 минуты, чтобы появились красивый решетчатый узор. Переверните стейки и обжаривайте еще 2 минуты.

5 Переложите стейки на сторону с непрямым огнем и продолжайте готовить, пока они не достигнут нужной степени прожарки.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Порций: 4

4 стейка «Нью-Йорк-Стрип» толщиной 2,5 - 5 см

4 ст.ложки топленого (или обычного несоленого) масла

Сухой маринад:

1 ст. л. морской соли

1 ч. л. черного перца

½ ч. л. паприки

½ ч. л. гранулированного чеснока

½ ч. л. кофе мелкого помола

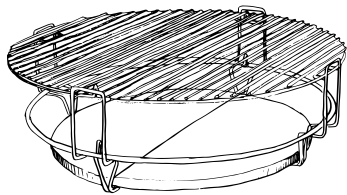
¼ ч. л. молотого кайенского перца

Техника запекания

ЗАПЕКАНИЕ

Kamado Joe больше, чем гриль, - он с легкостью может стать духовкой на углях. Его керамические стенки удерживают тепло, а круглая форма обеспечивает отличную циркуляцию воздуха, создавая идеальные условия для запекания. В этом гриле можно испечь все, что можно испечь в обычной духовке – от пиццы и пирогов с ягодами до свежего хрустящего хлеба. Примечание: чтобы сделать пиццу Вам нужно поднять температуру до 260°C или выше.

КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ:



A с двумя половинками решеток и двумя половинками жароотсекателя



B с камнем для пиццы и двумя половинками жароотсекателя

- 1. Засыпьте уголь в топку. Подожгите уголь. Установите половинки жароотсекателя; затем поставьте сверху камень для пиццы или решетку. Оставьте крышку открытой минут на 10, затем закройте.**
- 2. Откройте нижний и верхний воздухопроводы наполовину, пока гриль не достигнет 150 – 230°C. Затем начните закрывать воздухопроводы по мере необходимости, чтобы стабилизировать камадо до нужной температуры. Если Вы готовите пиццу, увеличьте температуру до 260°C или выше.**
- 3. Всегда сначала слегка приоткрывайте крышку гриля, прежде чем открыть ее полностью, чтобы избежать опасных вспышек – волны раскаленного пламени под напором кислорода. Частично откройте крышку (на 5-7 см) и дайте теплу «сбежать» секунд 5.**
- 4. Когда гриль достаточно нагрелся, Вы готовы запекать. Используйте верхнее колесо с «лепестками», чтобы отрегулировать температуру.**

Пицца

Подготовка: 90–120 мин. | Время: 10 мин. | Поверхность: керамический камень для пиццы

- 1** Смешайте воду, оливковое масло, сахар и дрожжи в миске от миксера. Дайте постоять 10-15 минут, пока не появятся пузыри.
- 2** Добавьте, помешивая, муку и соль и смешивайте все специальным крюком для пиццы 5-6 минут. Переложите тесто в смазанную растительным маслом миску и хорошенько обваляйте. Накройте миску пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 60-90 минут, пока тесто не увеличится в размере.
- 3** Тем временем, зажгите и нагрейте свой гриль Kamado Joe до 260°C с жароотсекателями и камнем для пиццы в самом высоком положении в системе Divide & Conquer.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Порций: 4 – 6 (2 пиццы)

Тесто для пиццы:

- 1 чашка теплой воды
- ¼ чашка оливкового масла
- 1 ч.л. сахара
- 1 пакет сухих дрожжей
- 3 чашки муки
- 1 ч.л. соли

Дополнительные ингредиенты:

- Кукурузная мука для посыпания коржа
- Оливковое масло для смазывания корочки
- Соус для пиццы
- Начинка для пиццы на Ваш выбор

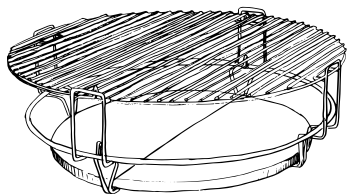
- 4** После того, как тесто поднялось, разделите его на две равные части. Раскатайте каждый шарик в большой тонкий круг на присыпанной мукой поверхности. Посыпьте кукурузной мукой и переложите тесто на лопатку. Проткните тесто вилкой, чтобы оно не вспенивалось. Смажьте оливковым маслом, а затем выложите соус для пиццы тонким слоем. Добавьте любые ингредиенты для пиццы на свой вкус.
- 5** Переложите пиццу на камень в своем гриле Kamado Joe. Закройте крышку и готовьте 7-10 минут. Каждый раз приподнимайте крышку, прежде чем открыть ее полностью. Достаньте пиццу из гриля с помощью лопатки и дайте остыть, прежде чем резать.

Техника обжаривания целой курицы

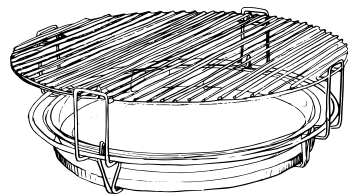
ОБЖАРИВАНИЕ ЦЕЛОЙ КУРИЦЫ

Сочная и нежная внутри, хрустящая и ароматная снаружи – вот как это работает. Эта техника подходит для более крупных кусков мяса, таких как целая курица или свиная вырезка, а также для овощей. При приготовлении при средних температурах (150-235°C) используются все преимущества медленного непрямого огня, который пропитывает мясо копченым ароматом и нежностью, в то же время создавая хрустящую корочку. А если хотите поэкспериментировать с маринадами или специями, то эта техника – лучший способ похвастаться ими.

КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ ЦЕЛОЙ КУРИЦЫ:



А без поддона для сбора жира



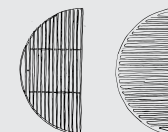
В с поддоном для сбора жира

1. Засыпьте уголь в топку. Подожгите его.
2. Установите половинки жароотсекателя; затем поставьте сверху решетку. Оставьте крышку открытой 10 минут, затем закройте.
3. Откройте нижний и верхний воздухопровод наполовину, пока Kamado Joe не достигнет нужной температуры 150 – 230°C. Затем начните закрывать воздухопроводы по мере необходимости, чтобы стабилизировать Kamado Joe до нужной температуры.
4. Когда гриль достаточно нагреется, он готов.

Целая курица

Подготовка: 30–60 мин. | Время: 60–90 мин. | Поверхность: Стальная или чугунная решетка

- 1 Натрите курицу оливковым маслом.
- 2 Смешайте соль, перец, тимьян и зиру и натрите этой смесью наружную часть курицы.
- 3 Положите курицу на гриль грудкой вниз и готовьте 1-1,5 часа, пока температура в самой толстой части грудки не достигнет 71°C.
- 4 Снимите с гриля, оберните алюминиевой фольгой и оставьте на 15 минут или пока температура не достигнет 74°C.



ИНГРЕДИЕНТЫ

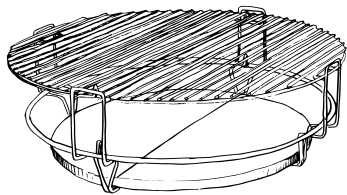
1 целая курица, 1,8 – 2,7 кг
(помыть, выпотрошить и высушить на кухонных полотенцах)
¼ чашки оливкового масла
1 ст.л. соли
1 ч. л. черного перца
1 ч.л. сухого тимьяна
1 ч.л. зиры

Техника копчения

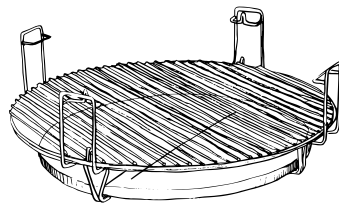
КОПЧЕНИЕ

Копчение происходит медленно и при слабых температурах. Уникальная форма и конструкция гриля камадо сохраняет мясо влажным, осторожно расщепляя коллаген и в то же время пропитывая его глубоким копченым ароматом. Конечно же, мясо – не единственный продукт, который можно коптить. От рыбы до орехов и овощей – множество различных блюд станут еще вкуснее, благодаря сложному аромату дыма.

КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ:



А решетки на верхнем уровне



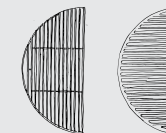
В решетки на нижнем уровне

1. Засыпьте в топку свежий уголь. Подожгите его.
2. Положите несколько кусочков щепы для копчения (1-6, смотря что и как готовите).
3. Установите жароотсекатели и решетки. Оставьте крышку открытой на 10 минут, затем закройте.
4. Откройте нижний воздухопровод всего на 5 см, полностью закройте верхний и откройте лепестки на верхнем, пока Kamado Joe не достигнет нужной температуры – 105-135°C. Регулируйте, открывая или закрывая лепестки на воздуховоде, а если температура по-прежнему высокая, закройте нижнюю дверцу еще на 6 мм – 1,2 см.
5. Подождите, пока толстый белый дым рассеется. Когда Kamado Joe достигнет нужной температуры, положите еду на решетку и закройте крышку.

Копченая свинина

Подготовка: 30–60 мин. | Время: 8–10 часов. | Поверхность: Стальная или чугунная решетка

1 Нагрейте Kamado Joe до 120°C, положив в топку 2-3 щепы для копчения с ароматом гикори. Настройте систему Divide & Conquer® под копчение, поставив жароотсекатели в самое нижнее положение, а решетки – в самое верхнее.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Шея с лопаткой (2,7 – 3,2 кг)

Сухой маринад:

- ¼ чашки соли
- ¼ чашки сахара
- 1 ст.л. паприки
- 1 ст.л. черного перца
- 2 ч.л. лукового порошка
- 1 ч.л. чесночного порошка

2 Помойте и обсушите бумажными полотенцами свиную вырезку. Смешайте ингредиенты сухого маринада и тщательно смажьте им мясо со всех сторон. Дайте полежать на столе при комнатной температуре, пока гриль нагревается.

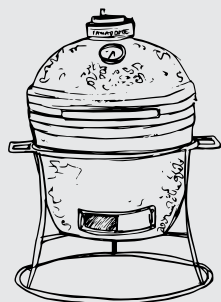
3 Положите мясо в центр гриля. Готовьте, пока температура мяса в центре не достигнет 93°C. В среднем, на это уходит по 1,5 часа на каждые 450 г. Когда температура мяса достигнет 93°C, снимите его с гриля. Дайте мясу полежать на столе без крышки 10-15 минут. Дважды оберните его фольгой, положите в пустой кулер и дайте постоять минимум час (макс. 5 часов).

4 Удалите фольгу. Вытащите из мяса кость. Разрыхлите мясо вилкой и подавайте к столу!

Обзор Joe Jr.

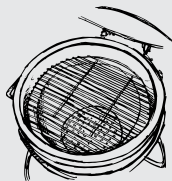
ОТЛИЧНЫЙ ВКУС В ЛЮБОМ МЕСТЕ

Благодаря своему размеру и портативности, Kamado Joe Jr. подходит для использования практически в любом месте. Эта мини-версия классического гриля Kamado Joe может обжаривать, коптить и запекать так же, как его старший брат. Насладитесь тем же дымчатым ароматом дома или в дороге – удобные ручки облегчают переноску Joe Jr. для использования на пикниках, поездках к озеру и других видах отдыха.



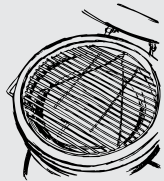
НАРАЩИВАЯ ОСНОВЫ

Все основы и техники, описываемые ранее, подходят и для Joe Jr., лишь с малыми исключениями в конфигурациях. Kamado Joe Jr. не имеет системы Divide & Conquer® или выдвижного зольника. Joe Jr. идет в комплекте со стандартной решеткой, цельным жароотсекателем и цельной решеткой для приготовления пищи.



A

A Kamado Joe Jr. можно настроить на прямой грилинг, поставив решетку прямо поверх кольца топки.



B

B Kamado Joe Jr. можно настроить на жарку, копчение и запекание на непрямом огне, установив жароотсекатель в нижнее положение, а решетку – в верхнее.

Установка гриля

РАСПАКОВЫВАЕМ ГРИЛЬ

- 1 Отрежьте пластиковые хомуты и снимите верхнюю и боковые панели коробки.
- 2 Поднимите верхнюю часть тележки для гриля и уберите пластик с верхней части гриля.
- 3 Откройте крышку гриля и достаньте все детали внутри. Будьте внимательны – не повредите керамические детали.

ГРИЛЬ KAMADO JOE С ТЕЛЕЖКОЙ

- 1 Когда внутренние компоненты гриля удалены, достаньте гриль из контейнера и отставьте в сторону. Гриль очень тяжелый, так что мы рекомендуем делать это вдвоем. НЕ ПОДНИМАЙТЕ гриль за боковые полки. Используйте в качестве опоры заднюю петлю и передний нижний воздуховод.
- 2 Удалите пластиковую упаковку с основания тележки.
- 3 Заблокируйте ролики в нижней части тележки гриля. Соберите две части тележки с помощью идущих в комплекте винтов из нержавеющей стали. Они приклеены скотчем к нижней части тележки.
- 4 Тем же образом, что и ранее, поставьте гриль на тележку. Отрегулируйте гриль на тележке, чтобы нижний воздуховод смотрел вперед. Передняя часть гриля обозначена двумя колесами.

СТАЦИОНАРНЫЙ ГРИЛЬ СО СТОЛИКОМ KAMADO

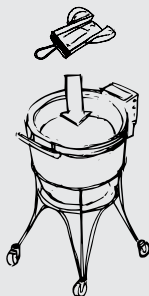
- 1 Поставьте три ножки гриля на нижнюю полку столика, чтобы образовать треугольник с вершиной в задней части стола. Две другие ножки должны стоять слева и справа от нижнего воздуховода на лицевой стороне гриля.
- 2 Осторожно поставьте гриль на стол и отрегулируйте ножки. Будьте осторожны – не повредите поверхность стола. Рекомендуем поднимать гриль на стол вдвоем.

Внутренняя сборка

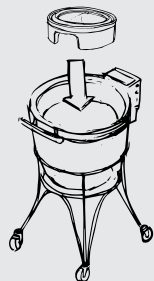
Последняя инновация во внутренней архитектуре Вашего Kamado Joe – это наша новая топка AMP FireBox. Вместе с системой Divide & Conquer® и выдвижным зольником они создают идеальные внутренние условия для достижения функциональных и вкусных результатов. Создать улучшенный гриль просто, если иметь под рукой нужные детали.

СБОРКА

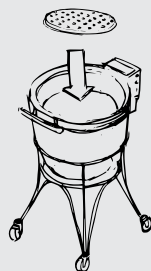
1 Откройте крышку и поставьте выдвижной зольник в нижнюю часть гриля так, чтобы ручки были вровень с нижним воздуховодом.



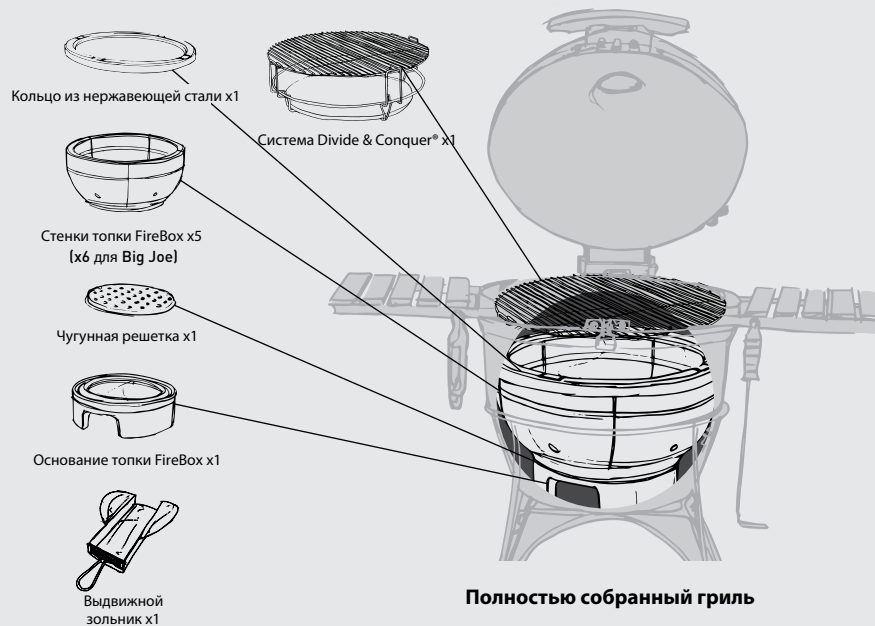
2 Поставьте основание топки на выдвижной зольник, выровняв отверстие в основании с ручками зольника.



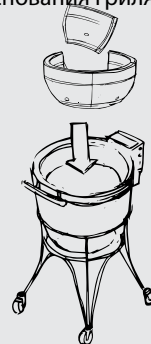
3 Поставьте сверху чугунную решетку. Примечание: ребристая сторона решетки должна смотреть вниз.



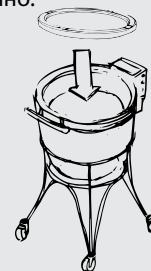
ДЕТАЛИ



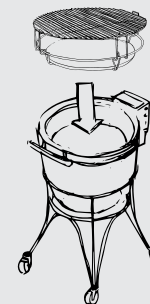
4 Начните со сборки стенок топки FireBox. Поставьте каждую из них на основание FireBox. Примечание: стенки будут опираться на внутреннюю стенку основания гриля.



5 С помощью отверстия в каждой стенке подтяните ее к центру, чтобы она вошла под внешнюю обод кольца из нержавеющей стали. Примечание: гибкая система приготовления пищи должна войти в зазоры на кольце. Повторите то же самое для каждой стенки, пока топка не будет стоять прочно.



6 Поставьте систему Divide & Conquer® на кольцо из нержавеющей стали. Примечание: гибкая система приготовления пищи должна войти в зазоры на кольце.



Регулировка пневматической петли на классической модели

Пневматическая петля на Вашем гриле Kamado Joe Classic уже отрегулирована для идеального баланса и стабильности. Следуйте этим инструкциям для дополнительных регулировок, руководствуясь собственными предпочтениями.

Внимание: Пневматическая петля находится под высоким давлением.

CLASSIC

- 1 Откройте крышку гриля Kamado Joe Classic.
- 2 Открыв крышку, положите ключ на 7 мм на плоские срезы винтов (см. рис 1). Если в Вашем гриле нет плоских срезов, положите торцевой ключ на 7 мм на нижний край винта (см. рис 2).
- 3 Положите ключ на 14 мм на гайку на держателе пружины (см. рис 1).
- 4 Чтобы было легче поднимать крышку, удерживайте ключ на 7 мм и вращайте ключ на 14 мм по часовой стрелке, как показано на рисунке. Убирайте ключи и проверяйте открытие крышки на каждый полный поворот гайки. Если Вы хотите, чтобы крышка открывалась тяжелее, вращайте гайку против часовой стрелки. Убирайте ключи и проверяйте открытие крышки на каждый полный поворот гайки. Гайка не должна соприкасаться с гайкой под соединителем (см. рис 1).

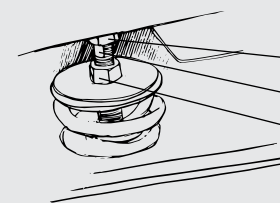
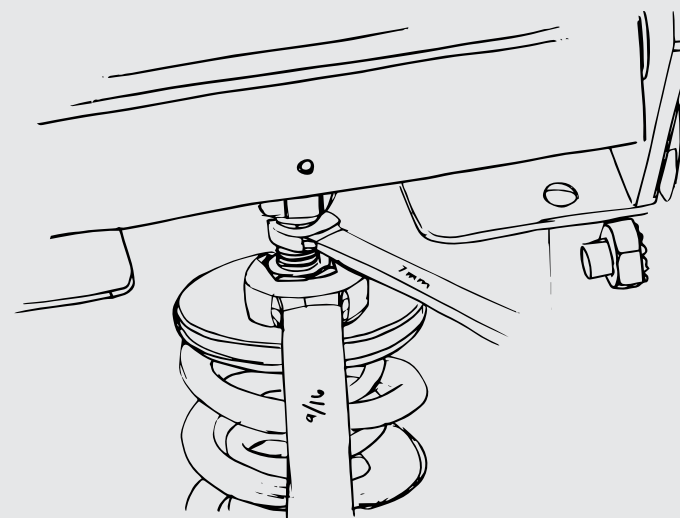
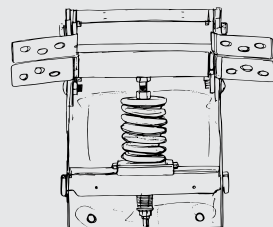
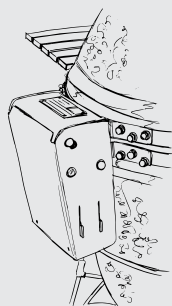


Рис 1

- Гайка под соединителем
- Плоские срезы винта
- Регулировка гайки на держателе пружины

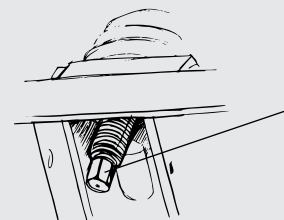


Рис 2

- Шестигранный конец для торцевого ключа на 7 мм

НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ: ОТКРЫТЫЙ КЛЮЧ НА 7 ММ (14ММ) ИЛИ ТОРЦЕВОЙ КЛЮЧ НА 7 ММ (14ММ), В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ, И ОТКРЫТЫЙ КЛЮЧ НА 14ММ (ИЛИ ОТКРЫТЫЙ КЛЮЧ НА 14 ММ).

Регулировка пневматической петли для Big Joe

Пневматическая петля на Вашем гриле Kamado Joe Big Joe уже отрегулирована для идеального баланса и стабильности. Следуйте этим инструкциям для дополнительных регулировок, руководствуясь собственными предпочтениями.

Внимание: Пневматическая петля находится под высоким давлением.

BIG JOE

- 1 Откройте крышку Вашего гриля Kamado Joe Big Joe.
- 2 Открыв крышку, положите ключ на 10 мм на плоские срезы винтов (см. рис 1). Если в Вашем гриле нет плоских срезов, положите торцевой ключ на 7 мм на нижний край винта вместо ключа на 10 мм (см. рис).
- 3 Положите ключ на 19 мм на гайку на держателе пружины (см. рис 1).
- 4 Чтобы крышку было легче поднимать, удерживайте ключ на 10 мм и вращайте ключ на 19 мм по часовой стрелке, как показано на рисунке. Убирайте ключи и проверяйте открытие крышки на каждый полный поворот гайки. Если Вы хотите, чтобы крышка открывалась тяжелее, вращайте гайку против часовой стрелки. Убирайте ключи и проверяйте открытие крышки на каждый полный поворот гайки. Гайка не должна соприкасаться с гайкой под соединителем (см. рис 1).

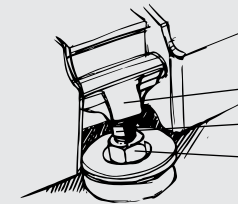
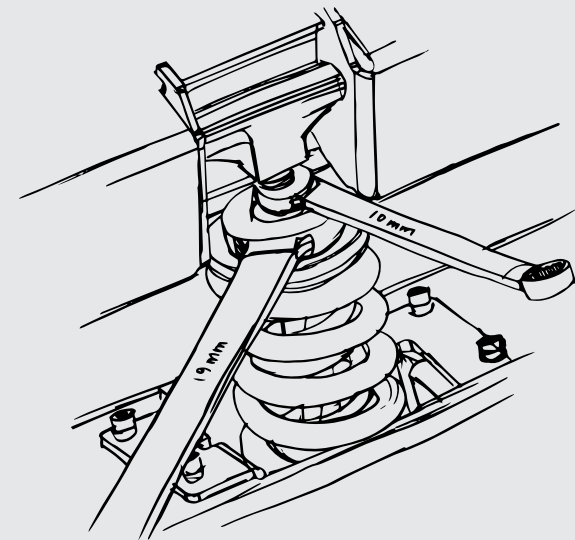
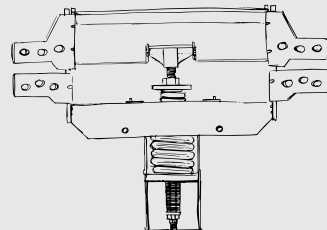
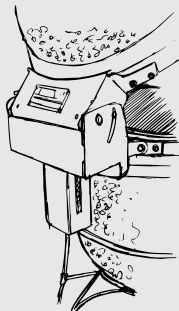


рис 1

Соединитель
Срезы на винте
Регулировочная гайка на держателе пружины

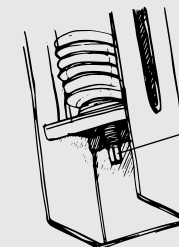


Рис 2

Шестигранный конец для торцевого ключа на 7 мм

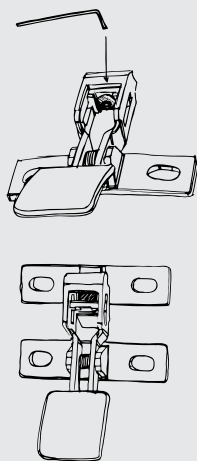
НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ: ОТКРЫТЫЙ КЛЮЧ НА 10 ММ ИЛИ ТОРЦЕВОЙ КЛЮЧ НА 7 ММ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ. ОТКРЫТЫЙ КЛЮЧ НА 19 ММ (ИЛИ ОТКРЫТЫЙ КЛЮЧ НА 19ММ).

Регулировка задвижки

Задвижка на Вашем гриле Kamado Joe Classic или Big Joe уже установлена на ультраплотную герметизацию. Следуйте этим инструкциям, если понадобятся дополнительные регулировки.

CLASSIC & BIG JOE

Чтобы затянуть и ослабить задвижку используйте небольшой шестигранный ключ и распорное кольцо, которое находится в пакете с инструкцией по эксплуатации. Отрегулируйте нажимной винт, чтобы опустить язычок задвижки и добавить распор. Когда распор добавлен, снова установите язычок задвижки, затянув нажимной винт.



Меры предосторожности

ПЕТЛЯ

Не пытайтесь разобрать петлю с гриля без соответствующего оборудования. Если Вам нужно разобрать петлю, чтобы заменить керамический купол или основание, пожалуйста, обратитесь в компанию Kamado Joe по тел. +7(812) 643-2091.

Наши техники предоставят Вам необходимые инструменты для безопасного разбора петли. Если нужно поднять гриль за петлю, держитесь за место рядом с точкой монтажа и/или полосы, но не за основание. Согласно инструкциям на странице 27-30, необходимо проводить лишь незначительные регулировки веса крышки.

ПРОКЛАДКА

Рекомендуется самоочистение во время естественного теплового процесса. Не используйте химические вещества для чистки прокладки. При крайней необходимости осторожно сотрите любую влагу. Не трите прокладку во время чистки – это может привести к быстрому износу.

Чистка и уход

Мы создали Ваш гриль Kamado Joe из высококачественных материалов, поэтому общий уход и обслуживание сведены к минимуму. Кроме того, запатентованный выдвижной зольник облегчает уход за грилем. Регулярно проводите простой процесс самоочистения и защищайте гриль Kamado Joe от капризов погоды, накрывая его чехлом.

ЧИСТКА

- 1 Засыпьте уголь и подожгите его 1-2 зажигалками.
- 2 Установите систему Divide & Conquer® с дополнительной решеткой в верхнем положении и обеими половинками жароотсекателя на ней.
- 3 Полностью откройте верхний и нижний воздухопроводы и дайте температуре подняться до 315°C с закрытой крышкой.
- 4 Удерживайте температуру на отметке 315°C в течение 15-20 минут.
- 5 Полностью закройте нижний воздухопровод, а еще через 15-20 минут закройте верхний.

Этот процесс самоочистения сожжет любые нежелательные остатки пищи в гриле и на жароотсекателях. Перед очередной готовкой почистите решетку стандартной щеткой для решеток. Используйте щетку с мягкой щетиной для керамики и жароотсекателей. Если жароотсекатели загрязнились во время нормального использования, переверните их грязной стороной вниз во время следующего приготовления, и огонь сам почистит загрязненную сторону.

ЕЖЕГОДНАЯ ЧИСТКА

1-2 раза в год необходимо проводить более тщательную чистку внутренней части гриля. Достаньте внутренние детали и удалите все крупные остатки пищи, собравшиеся между корпусом гриля и внутренними компонентами. Используйте щетку с пластиковой щетиной, чтобы почистить внутреннюю керамическую поверхность. Соберите остатки пищи и грязи со дна гриля, прежде чем ставить внутренние компоненты на место.

Создан на века

Ограниченная пожизненная гарантия на керамические части

Компания Kamado Joe гарантирует, что все керамические части, использованные в этом гриле Kamado Joe, свободны от дефектов материала и изготовления до конца срока службы гриля.

Гарантия 5 лет на металлические части

Компания Kamado Joe гарантирует, что все металлические и чугунные детали, использованные в этом гриле Kamado Joe, свободны от дефектов материала и изготовления на период пяти (5) лет.

Гарантия 3 года на жароотсекатель и камень для пиццы

Компания Kamado Joe гарантирует, что рама и керамические детали жароотсекателя и камень для пиццы, использованные в этом гриле Kamado Joe, свободны от дефектов материала и изготовления на период трех (3) лет.

Гарантия 1 год на термометр и прокладки

Компания Kamado Joe гарантирует, что термометр и прокладки, использованные в этом гриле Kamado Joe, свободны от дефектов материала и изготовления на период одного года.

Когда начинается гарантийный период?

Гарантийный период начинается со дня покупки гриля и распространяется только на первоначального покупателя. Чтобы использовать гарантию, Вы должны зарегистрировать свой гриль. Если в гарантийный период при нормальном использовании товара обнаружен дефект материалов или изготовления, компания Kamado Joe по собственному усмотрению заменит или отремонтирует дефектный компоненты бесплатно для клиента. Гарантия не распространяется на расходы за работу и другие расходы, связанные с обслуживанием, ремонтом или работой гриля. Компания Kamado Joe оплатит все расходы на транспортировку заменяемых деталей.

Что не покрывается гарантией?

Данная гарантия не покрывает ущерб, полученный в результате неправильного использования продукта, халатности, неправильной сборки, обслуживания или установки, несчастного случая или стихийных бедствий, использования неавторизованных модификаций или дополнений или повреждения во время транспортировки. Данная гарантия не покрывает ущерб, полученный в результате обычного износа от использования продукта (к примеру, царапины, вмятины, перегибы и сколы), или изменения внешнего вида гриля, которые не влияют на его работу. Данная гарантия также не покрывает ущерб полученный в коммерческом использовании.

Данная ограниченная гарантия эксклюзивна и заменяет любую другую гарантию – письменную или устную, явную или косвенную, в том числе гарантию товарной пригодности. Продолжительность действия любой подразумеваемой гарантии, включая гарантию товарной пригодности, ограничивается продолжительностью действия гарантийного периода на определенный компонент.*

Эксклюзивное право покупателя на компенсацию по этой ограниченной гарантии или любой другой подразумеваемой гарантии ограничивается заменой. Компания Kamado Joe не несет ответственности за особые, побочные или косвенные убытки.

Пожалуйста, зайдите на сайт **kamado-joe.ru** для получения более подробной информации по гарантии и обслуживанию.

Зажги и наслаждайся.

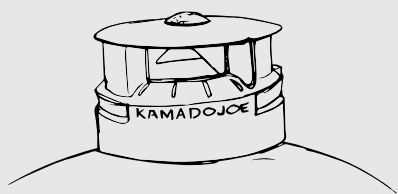
Спасибо, что выбрали Kamado Joe! Мы рады приветствовать Вас в нашем постоянно растущем сообществе любителей грилей камадо. Мы уверены, что создали лучший гриль в стиле камадо в мире, и хотим убедиться, что Вы думаете так же. Вы всегда можете обращаться к нам с любыми вопросами – мы с радостью поможем.

С НАМИ МОЖНО СВЯЗАТЬСЯ НЕСКОЛЬКИМИ СПОСОБАМИ:

НА САЙТЕ KAMADOJOE.COM

ПО ТЕЛ.: +7(812) 643-2091

ПО ЭЛ..ПОЧТЕ: INFO@KAMADO-JOE.RU



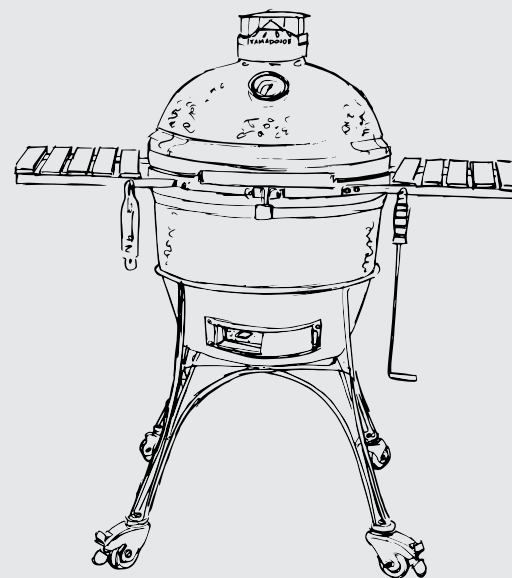
Для многих из нас приготовление на гриле камадо стало настоящей страстью. Это больше, чем способ приготовления пищи – это возможность провести время с любимыми, открыть для себя новые вкусы и пообщаться с людьми со всего света. Возможности для исследования и экспериментов – новые техники, рецепты, уроки – практически безграничны. Мы надеемся, что Вы насладитесь своим путешествием!

ПОДХОДИТЕ БЛИЖЕ

Данное руководство пользователя предоставит Вам базовые знания, но мы приглашаем Вас присоединиться к нам и другим поклонникам камадо онлайн и в социальных сетях, чтобы получать новые рецепты, советы, техники, идеи и да, хвастаться ими.

Если хотите узнать основы или усовершенствовать технику приготовления, наш канал на YouTube – лучшее место для начала. Если хотите поспорить о лучших древесинах для копчения, загляните на наши форумы. А если хочется просто насладиться неповторимым опытом камадо, тогда заходите на наши странички в социальных сетях и не забудьте ставить хэштег **#kamadojoe** под своими постами.

Не терпится увидеть, что Вы приготовили! Зажигайте и веселитесь, как следует.



Быстрый старт

ЗАЖИГАЕМ

- 1 Засыпьте уголь в топку и подожгите его 1-2 парафиновыми кубиками.
- 2 Оставьте крышку открытой на 10 минут, полностью открыв и нижний воздуховод.
- 3 Закройте крышку.
- 4 Начните закрывать верхний и нижний воздуховоды, когда температура гриля будет на 10°C ниже требуемой.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

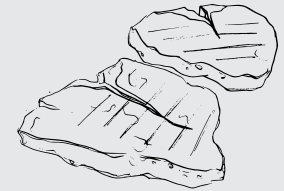
Чтобы понизить температуру, ослабьте поток воздуха через гриль, закрыв воздуховоды. Чтобы повысить температуру, откройте воздуховоды. Температура меняется не сразу – требуется 10-15 минут. Так как Ваш керамический гриль Kamado Joe хорошо удерживает тепло, для полного нагрева требуется время. Дайте грилю 20-60 минут, чтобы температура стабилизировалась.

ОСТЫВАНИЕ

- 1 Завершив приготовление пищи, полностью закройте нижний воздуховод.
- 2 Когда температура упадет ниже 200°C, закройте верхний воздуховод практически полностью, но оставьте небольшую щель.
- 3 Не накрывайте гриль чехлом, пока купол не остынет.

ЧТОБЫ ПОНИЗИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ЗАКРОЙТЕ ВОЗДУХОВОДЫ.

ЧТОБЫ ПОВЫСИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ОТКРОЙТЕ ВОЗДУХОВОДЫ.



БЫСТРЫЙ ГИД ПО ТЕМПЕРАТУРЕ

Приблизительные температуры для разных способов приготовления.

ГРИЛЛИНГ 200- 315°C

ОБЖАРКА 260 - 400°C

ЗАПЕКАНИЕ 150 - 400°C

ЦЕЛАЯ КУРИЦА 150 - 230°C

КОПЧЕНИЕ 105 - 135°C

ВНИМАНИЕ

ВСПЫШКИ

При готовке при температурах выше 177°C необходимо сначала приоткрывать крышку гриля, прежде чем открывать ее полностью.

ЖИДКОСТИ

Избегайте попадания жидкостей в или на гриль, когда он горячий.

БОКОВЫЕ ПОЛКИ

Не ставьте горячие предметы на боковые полки.

ИСКРЫ

Помните об искрах и золе, если используете гриль на деревянной веранде.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Не оставляйте гриль без присмотра с открытой крышкой.

ЗАЖИГАЙ

НАСЛАЖДАЙСЯ