

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ KETTLE JOE™  
KJ15040320

---

# ПОСОБИЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ НА КАМАДО-ГРИЛЕ

---



# Содержание

---

Предупреждения	2
Список деталей и необходимый инструмент	6
Инструкции по подготовке к установке гриля	7
Инструкции по сборке	8
Регулировка петли	8
Очистка и уход	16
Краткие инструкции по эксплуатации	16
Приготовление в разных зонах	17

---

**Уголь не входит в комплект поставки гриля.**

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Это руководство содержит важные сведения для правильной сборки и безопасной эксплуатации устройства.
- Прежде чем приступить к сборке и эксплуатации устройства, прочтите все предупреждения и инструкции и следуйте им.
- Сохраняйте настоящее руководство для дальнейшего использования.

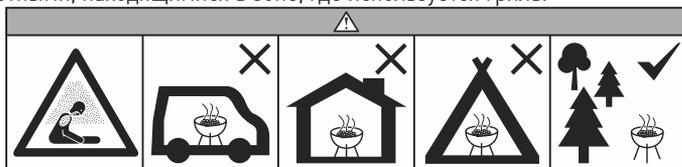
 **Несоблюдение этих инструкций может привести к пожару, взрыву или получению ожогов и стать причиной повреждения имущества, травм и даже смерти.**

## ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ

- При сжигании древесного угля и древесины выделяется угарный газ, который не имеет запаха, но может стать причиной смерти.
- Используйте гриль на улице в хорошо проветриваемой зоне.

# ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Гриль очень сильно нагревается. Не перемещайте его во время использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте внутри помещений!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разжигайте и не пытайтесь повторно разжечь огонь с помощью спирта или бензина. Используйте растопку, удовлетворяющую требованиям EN 1860-3.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Следите за тем, чтобы дети и животные не приближались к грилю. НЕ разрешайте детям использовать гриль. Внимательно следите за детьми и животными, находящимися в зоне, где используется гриль.



- **ОСНОВНАЯ ПРИЧИНА ПОЖАРОВ — НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ТРЕБУЕМОГО РАССТОЯНИЯ (ВОЗДУШНЫХ ЗАЗОРОВ) ДО ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ. КРАЙНЕ ВАЖНО УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТО ИЗДЕЛИЕ В СТРОГОМ СООТВЕТСТВИИ С НАСТОЯЩИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.**

- Не используйте гриль в ограниченном и (или) жилом пространстве, например, в домах, под навесами, в трейлерах и фургонах или на лодках. Отравление угарным газом может привести к смерти.
- Используйте гриль в строгом соответствии со всеми применимыми местными, региональными и федеральными пожарными нормами.
- Перед каждым использованием проверяйте наличие и качество затяжки всех гаек, винтов и болтов.
- Не используйте гриль под навесными конструкциями, например, под крышами, навесами, тентами или козырьками.
- Гриль предназначен для использования **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ**.
- Минимально допустимое расстояние от гриля до легковоспламеняемых материалов, таких как дерево, сухие растения, трава, кустарник, бумага или ткань, — 304,8 см.





## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

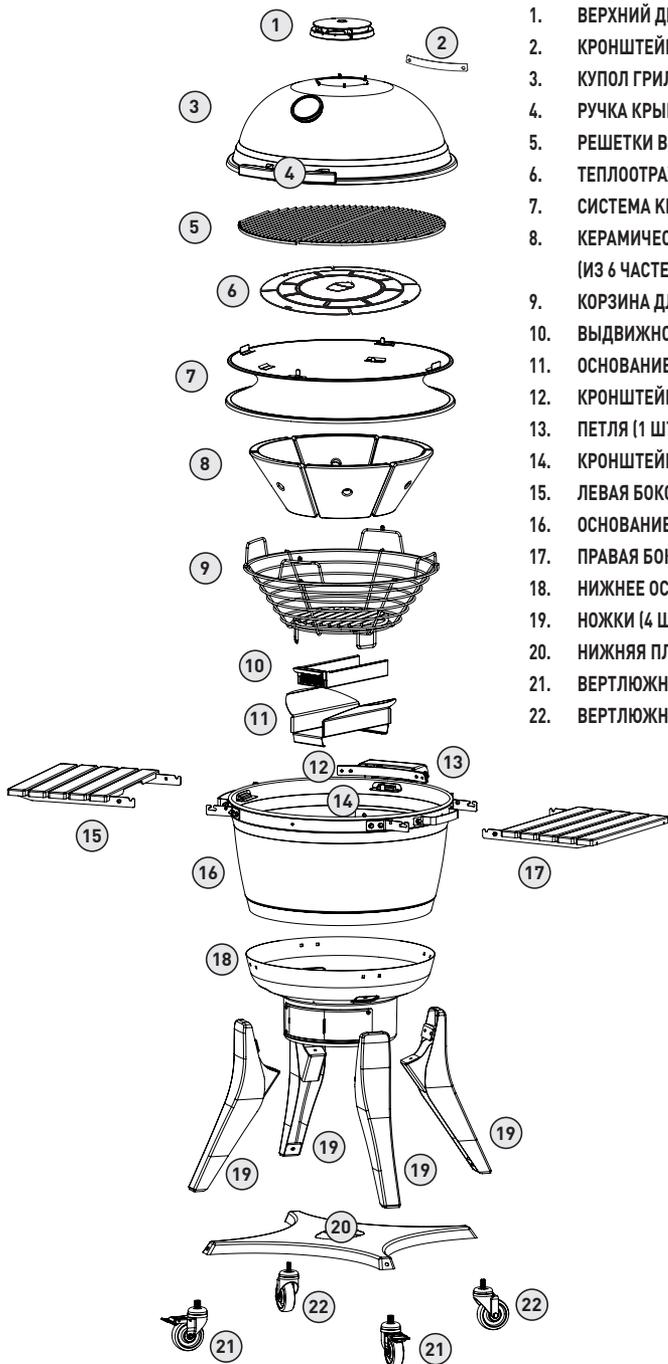
- Не используйте гриль в целях, для которых он не предназначен. Этот гриль НЕ предназначен для коммерческого использования.
- Употребление алкоголя, рецептурных или нерцеписурных препаратов влияет на способность пользователя готовить на гриле.
- При использовании гриля держите огнетушитель в зоне прямого доступа.
- Во время готовки на масле или жире держите под рукой огнетушитель типа ВС или АВС.
- В случае возгорания масла или жира не пытайтесь тушить пожар водой. Немедленно обратитесь в пожарную службу. В некоторых случаях огнетушитель типа ВС или АВС может потушить огонь.
- Используйте гриль на ровной, устойчивой, негорючей поверхности, например, на грунтовом, бетонном, кирпичном или каменном полу. Асфальтное (или щебеночно-асфальтное) покрытие может не подойти для этой цели.
- Гриль ДОЛЖЕН стоять на земле. Не устанавливайте гриль на стол или столешницу. НЕ перемещайте гриль по неровной поверхности.
- Не используйте гриль на деревянных или легковоспламеняемых поверхностях.
- Следите, чтобы в гриль не попадали горючие материалы, например, бензин и другие горючие пары и жидкости.
- Не оставляйте гриль без присмотра.
- НЕ позволяйте никому отдыхать, развлекаться, работать или находиться возле гриля во время его использования (и до его полного охлаждения).
- В процессе приготовления на гриле не используйте стеклянную, пластиковую или керамическую посуду. Не ставьте на гриль пустую посуду во время его использования.
- Запрещено перемещать гриль во время его использования. Перед перемещением или хранением гриль должен полностью остынуть (его температура должна опуститься ниже 45 °С).
- Не оставляйте гриль с горячими углями или золой внутри. Гриль можно помещать на хранение только после того, как огонь погас и все поверхности гриля полностью остыли.
- Запрещено использовать гриль в качестве отопительного прибора. ПРОЧТИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.
- Гриль сильно НАГРЕВАЕТСЯ во время использования и остается ГОРЯЧИМ еще некоторое время спустя. Соблюдайте МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. Носите защитные перчатки или рукавицы.
- Во избежание травм, повреждения гриля и проливания или разбрызгивания горячих жидкостей НЕ стучите и не бейте по грилю.



## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Соблюдайте меры предосторожности, снимая еду с гриля. Все его поверхности **ГОРЯЧИЕ**, о них можно обжечься. Используйте защитные перчатки, рукавицы или надежные длинные кухонные принадлежности для защиты от горячих поверхностей или разбрызгивания горячих жидкостей.
- Не касайтесь **ГОРЯЧИХ** поверхностей.
- Гриль сильно **НАГРЕВАЕТСЯ** во время использования. Во избежание ожогов не приближайте лицо и тело к грилю, когда поднимаете крышку, и держитесь подальше от вентиляционных отверстий. Во время использования из гриля могут вырваться пар и горячий воздух.
- Если вы готовите при температуре выше 175 °С, открывайте гриль (выпускайте жар из гриля), поднимая купол, очень осторожно во избежание выброса — очень сильного жара, вызванного притоком кислорода. Во избежание выброса жара вначале приоткройте крышку на 5–8 см и дождитесь его отвода в течение примерно 5 секунд.
- Воздушные заслонки сильно **НАГРЕВАЮТСЯ** во время использования и в процессе остывания гриля. Перед любыми манипуляциями с грилем надевайте защитные перчатки.
- Гриль — это источник открытого огня. Не приближайте руки, волосы и лицо к огню. **НЕ** наклоняйтесь над грилем во время розжига. Распущенные волосы и свободная одежда могут загореться.
- **НЕ** перекрывайте воздушные потоки сгорания и вентиляции.
- Не накрывайте подставки для приготовления пищи фольгой. Фольга изолирует жар, что может привести к повреждению гриля.
- Не оставляйте **ГОРЯЧИЕ** угли или золу без присмотра.
- Угли необходимо поддерживать красными в течение не менее 30 минут до начала готовки.
- Не приступайте к готовке, пока угли не начнут покрываться слоем золы.
- Не извлекайте зольник, пока зола и уголь **НЕ ОСТЫЛИ**.
- При использовании гриля или обращении с огнем надевайте защитные перчатки. Используйте защитные перчатки или надежные длинные кухонные принадлежности при добавлении дров или угля.
- Максимально допустимое количество угля для Kettle Joe — 2,7 кг. Не превышайте количество угля в корзине. Это может привести к серьезным травмам и повреждению гриля.
- Соберите золу в алюминиевую фольгу, пропитайте водой и выкиньте в мусорный бак из негорючего материала.
- Не используйте SloRoller при температуре более 260 °С.

## **СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ**



1. ВЕРХНИЙ ДЫМОХОД CONTROL TOWER™ (1 ШТ.)
2. КРОНШТЕЙН РУЧКИ КРЫШКИ (1 ШТ.)
3. КУПОЛ ГРИЛЯ (1 ШТ.)
4. РУЧКА КРЫШКИ (1 ШТ.)
5. РЕШЕТКИ В ФОРМЕ ПОЛУКРУГА (2 ШТ.)
6. ТЕПЛООТРАЖАТЕЛЬ (1 ШТ.)
7. СИСТЕМА KETTLE SLÖROLLER™ (1 ШТ.)
8. КЕРАМИЧЕСКАЯ ТОПКА MULTI-PANEL™ (ИЗ 6 ЧАСТЕЙ)
9. КОРЗИНА ДЛЯ УГЛЕЙ (1 ШТ.)
10. ВЫДВИЖНОЙ ЗОЛЬНИК SLIDE-OUT™ (1 ШТ.)
11. ОСНОВАНИЕ ВЫДВИЖНОГО ЗОЛЬНИКА (1 ШТ.)
12. КРОНШТЕЙН ПЕТЛИ И КРЫШКИ (1 ШТ.)
13. ПЕТЛЯ (1 ШТ.)
14. КРОНШТЕЙН ПЕТЛИ И КРЫШКИ (1 ШТ.)
15. ЛЕВАЯ БОКОВАЯ ПОЛКА (1 ШТ.)
16. ОСНОВАНИЕ ГРИЛЯ (1 ШТ.)
17. ПРАВАЯ БОКОВАЯ ПОЛКА (1 ШТ.)
18. НИЖНЕЕ ОСНОВАНИЕ ГРИЛЯ (1 ШТ.)
19. НОЖКИ (4 ШТ.)
20. НИЖНЯЯ ПЛАСТИНА (1 ШТ.)
21. ВЕРТЛЮЖНЫЕ КОЛЕСИКИ С ФИКСАЦИЕЙ (2 ШТ.)
22. ВЕРТЛЮЖНЫЕ КОЛЕСИКИ БЕЗ ФИКСАЦИИ (2 ШТ.)

# Подготовка к установке гриля

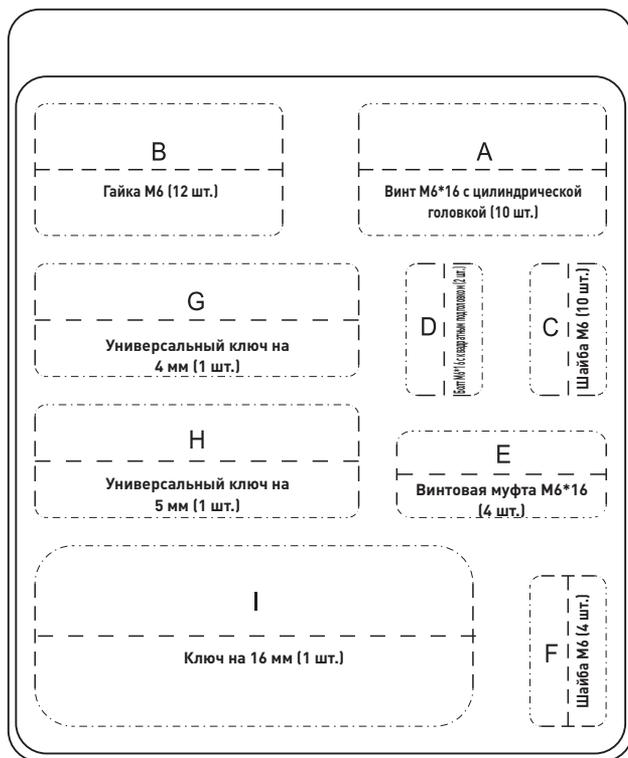
## РАСПАКОВКА ГРИЛЯ

Откройте купол гриля и извлеките из него все детали. Обращайтесь с внутренними керамическими деталями очень осторожно.

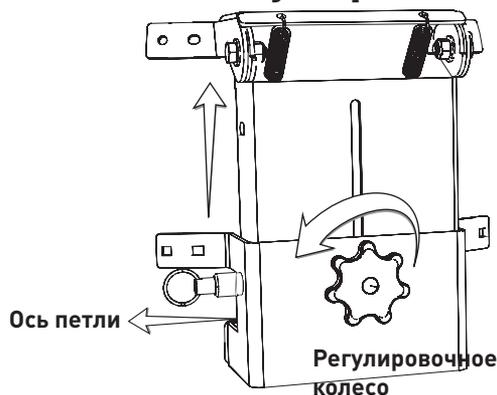
### KETTLE JOE

1 После извлечения внутренних деталей из гриля выньте его из коробки и отставьте в сторону. Поскольку гриль достаточно тяжелый, для выполнения этой операции понадобятся два человека. НЕ поднимайте гриль за боковые крепления для полок. В качестве подъемных точек используйте заднюю петлю и нижнее переднее вентиляционное отверстие.

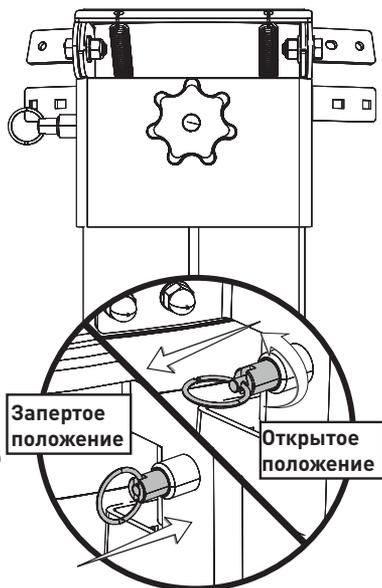
## Крепежные компоненты



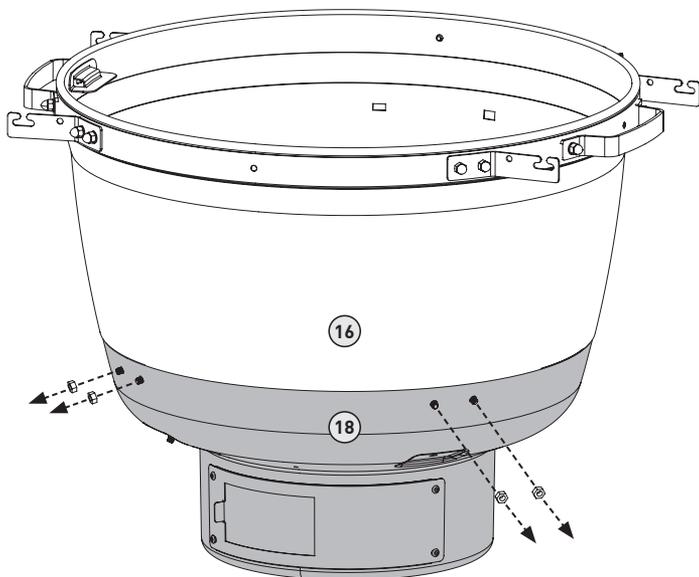
## Регулировка петли Kettle Joe



Вытяните ось и поверните на  $90^\circ$ . Ослабьте натяжку регулировочного колеса и сдвиньте петлю вверх. Как только петля сместится к верхней точке крепления, поверните ось и убедитесь, что она вошла в верхнее отверстие петли. Закройте крышку и убедитесь, что она надежно закрывает систему SLOROLLER™, после чего вручную затяните регулировочное колесо.



1



**Снять 8 гайки с основания (они больше не понадобятся).  
Сохранить винты и шайбы для этапов 2 и 3.**

2

A

M6X16  
X2



C

φ6  
X2

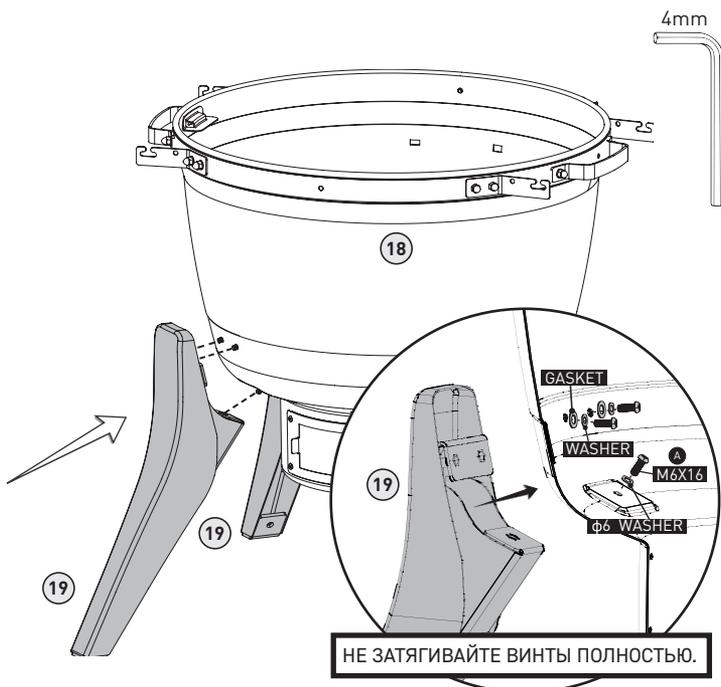


ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СОБРАНИЙ

M6X20  
X4

WASHER  
X4

GASKET  
X4



3

A

M6X16  
X2



C

φ6  
X2

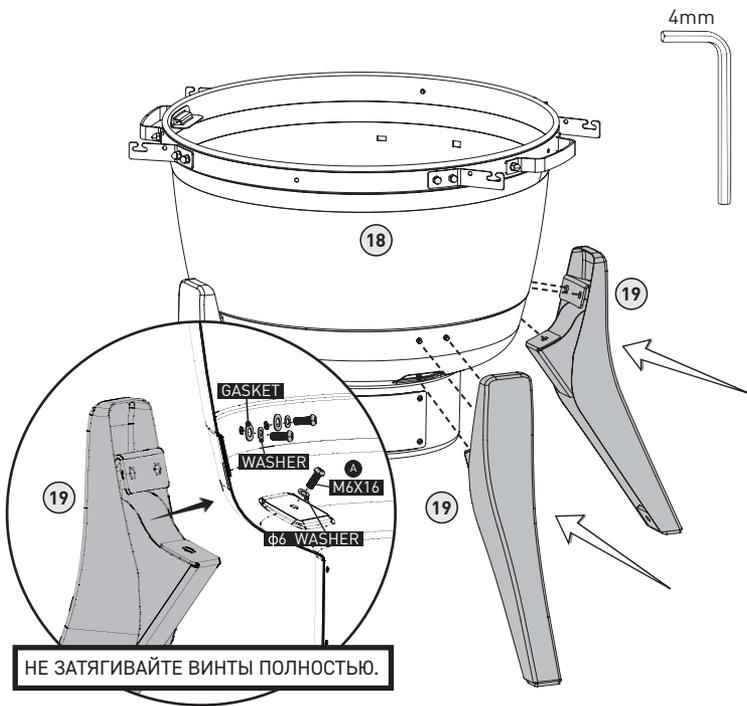


ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СОБРАНИЙ

M6X20  
X4

WASHER  
X4

GASKET  
X4

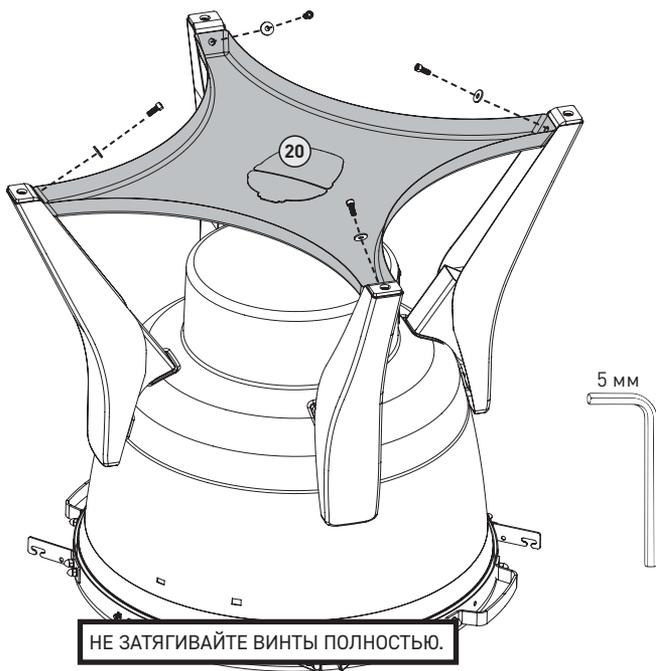


4

Е  
M6X16  
X4



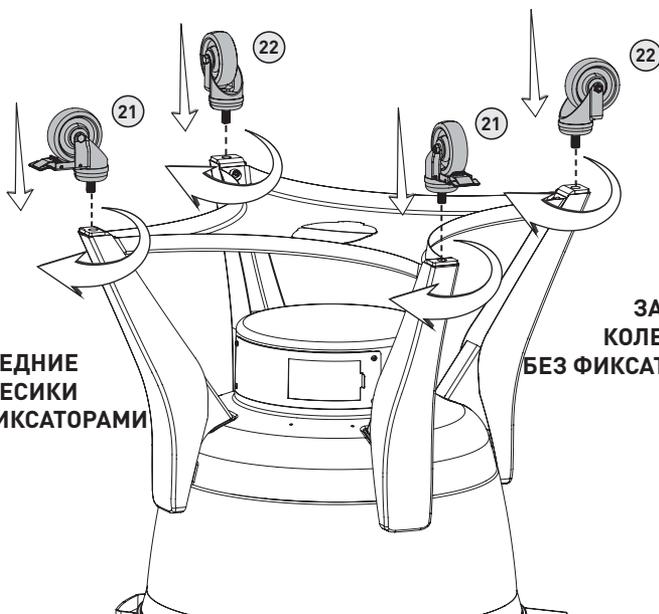
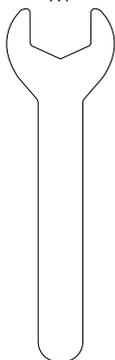
Ф  
φ6  
X4



НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ ВИНТЫ ПОЛНОСТЬЮ.

5

И  
16 мм  
Ключ  
X1



ПЕРЕДНИЕ  
КОЛЕСИКИ  
С ФИКСАТОРАМИ

ЗАДНИЕ  
КОЛЕСИКИ  
БЕЗ ФИКСАТОРОВ

ПЕРЕВЕРНИТЕ ГРИЛЬ И ПОЛНОСТЬЮ ЗАТЯНИТЕ ВСЕ НОЖКИ И НИЖНЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПОЛКИ.

6

A

M6X16  
X2



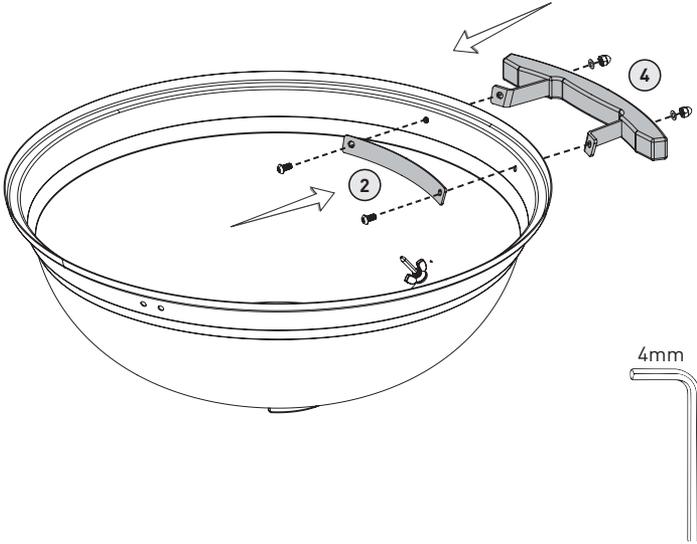
B

M6  
X2



C

φ6  
X2



7

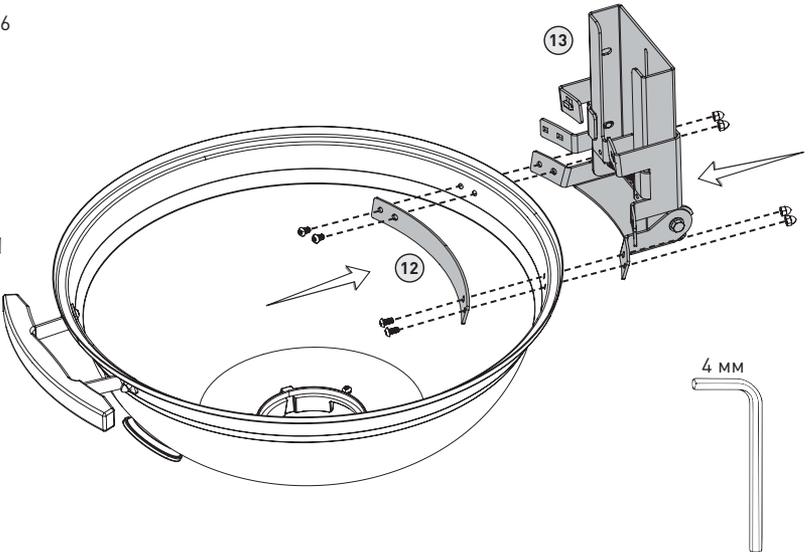
A

M6X16  
X4



B

M6  
X4



8

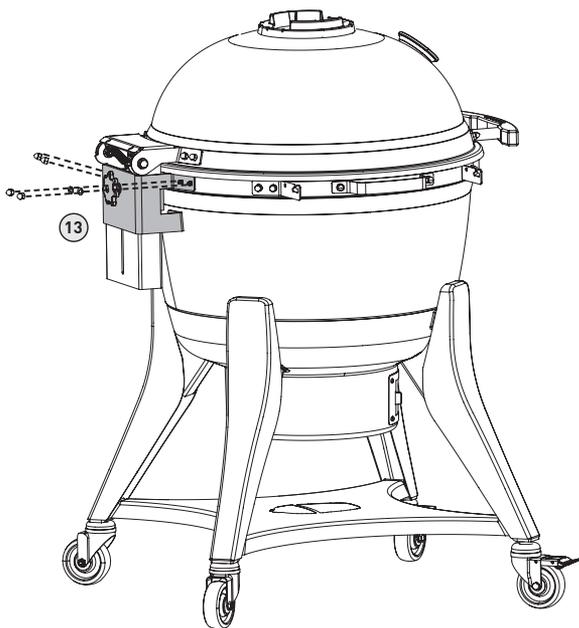
B

M6  
X4



C

φ6  
X4



9

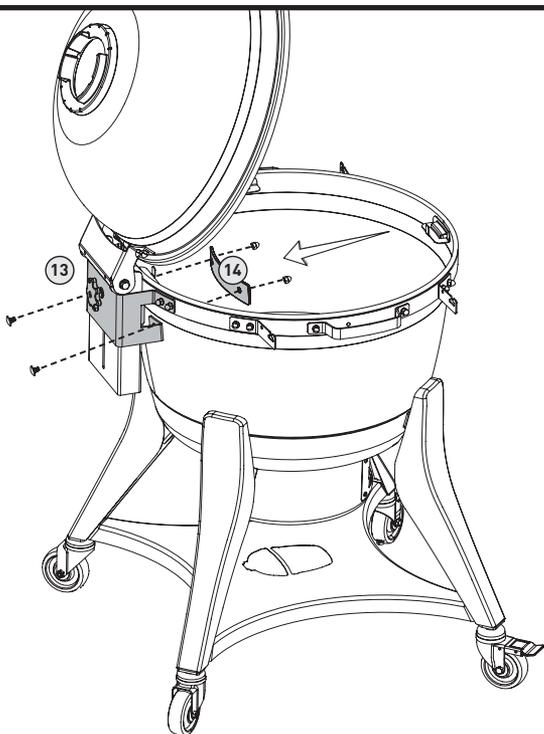
D

M6X10  
X2



B

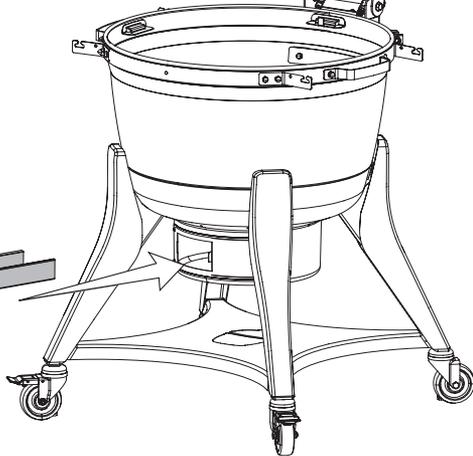
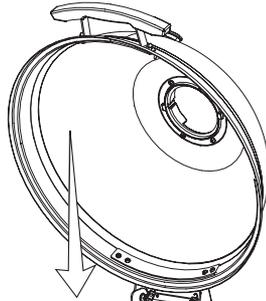
M6  
X2



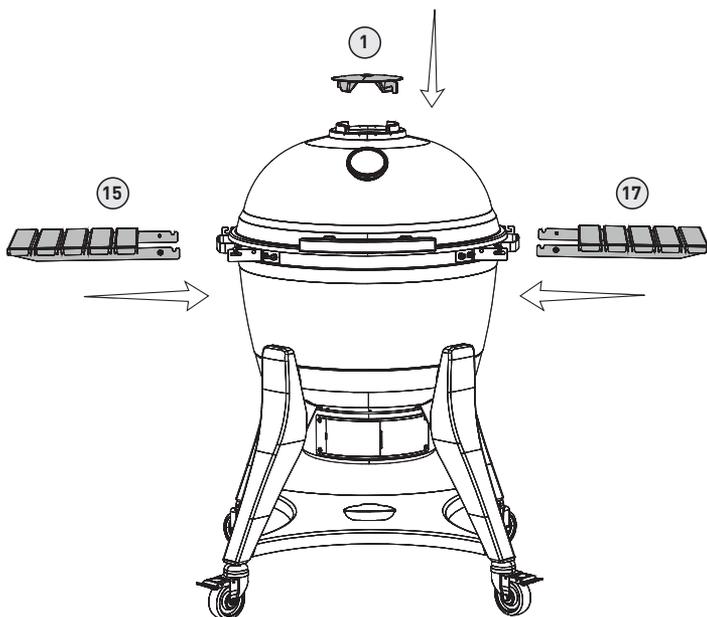
10



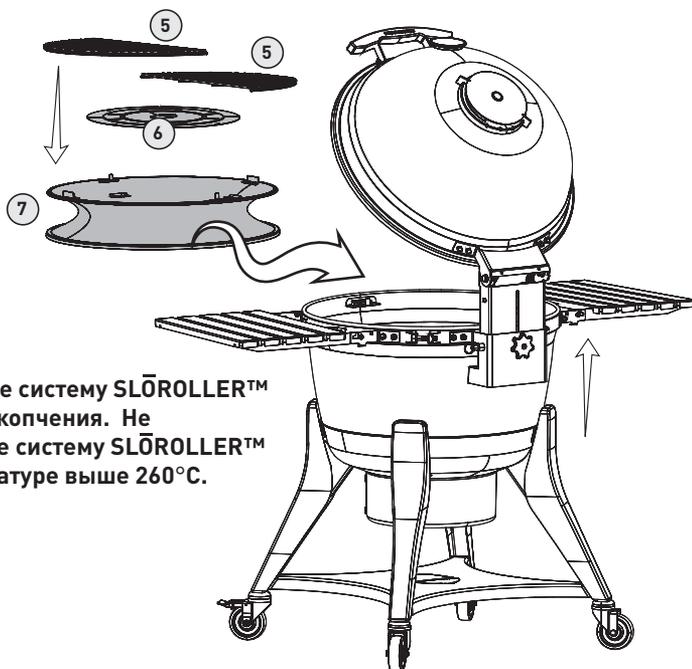
9



11



12



Используйте систему SLÖROLLER™ только для копчения. Не используйте систему SLÖROLLER™ при температуре выше 260°C.

Ослабьте затяжку регулировочного колеса и потяните за ось петли, чтобы отрегулировать высоту петли. Установите систему SLÖROLLER™, теплоотражатель и решетки для приготовления пищи.

13



Без системы SIÖROLLER™



С системой SIÖROLLER™

# Очистка и уход

Ваш гриль Kamado Joe изготовлен из качественных материалов, поэтому общий уход и обслуживание требуют минимума усилий. Лучший способ защитить гриль Kamado Joe от внешнего воздействия — держать его закрытым.

## САМООЧИСТКА

- 1 Добавьте уголь и разожгите огонь.
- 2 Установите решетки для приготовления пищи.
- 3 Полностью откройте верхнюю и нижнюю воздушные заслонки и дайте грилю прогреться до 260 °C с закрытым куполом.
- 4 Поддерживайте температуру около 260 °C в течение 15–20 минут.
- 5 Полностью закройте нижнюю воздушную заслонку и подождите еще 15–20 минут, прежде чем закрыть верхнюю.

Все нежелательные остатки внутри гриля сгорят. Прежде чем готовить снова, очистите решетку для приготовления пищи обычной щеткой для гриля. Для очистки керамики используйте щетку с мягкой щетиной.

Один или два раза в год производите более тщательную очистку внутренних поверхностей гриля. Извлекайте внутренние детали и удаляйте остатки золы и мусора, скопившиеся между корпусом гриля и внутренними деталями. Перед установкой внутренних деталей на место очистите внутренние керамические поверхности с помощью щетки с пластиковой щетиной, а для удаления мусора из нижней части гриля используйте лопатку или пылесос.

# Краткие инструкции по эксплуатации

## НАЧАЛО РАБОТЫ С ГРИЛЕМ

- 1 Добавьте в топку древесного угля и разожгите огонь с помощью одной-двух растопок.
- 2 Оставьте купол открытым на 10 минут. Нижняя воздушная заслонка должна быть полностью открыта.
- 3 Закройте купол.
- 4 Постепенно закрывайте верхнюю и нижнюю заслонки, пока температура купола не приблизится к необходимой в пределах 10 °C.

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Чтобы снизить температуру, необходимо уменьшить приток воздуха в гриль, закрыв заслонки. И наоборот, чтобы увеличить температуру, необходимо открыть заслонки. Однако температура не меняется мгновенно, на это уходит 10–15 минут. Керамический гриль Kamado Joe очень хорошо удерживает тепло, поэтому ему требуется много времени на полный прогрев. Прежде чем приступать к приготовлению пищи, дождитесь прогрева гриля и стабилизации температуры. На это уйдет около 20–40 минут.

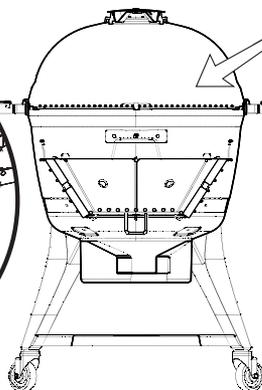
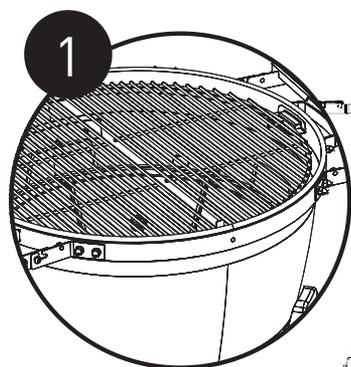
## ОСТЫВАНИЕ

- 1 После завершения приготовления пищи полностью закройте нижнюю воздушную заслонку.
- 2 Как только температура опустится ниже 205 °C, закройте верхнюю заслонку почти полностью, оставив лишь небольшую щель.
- 3 Не закрывайте гриль, пока купол не станет холодным на ощупь.

**ЧТОБЫ СНИЗИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ЗАКРОЙТЕ ЗАСЛОНКИ.  
ЧТОБЫ УВЕЛИЧИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ОТКРОЙТЕ ЗАСЛОНКИ.**

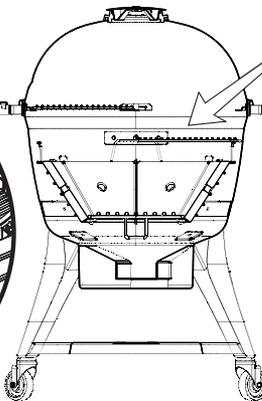
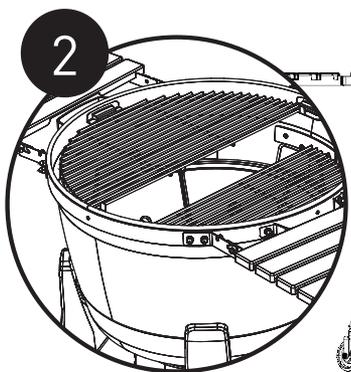
# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РАЗНЫХ ЗОНАХ

3 различные зоны приготовления.



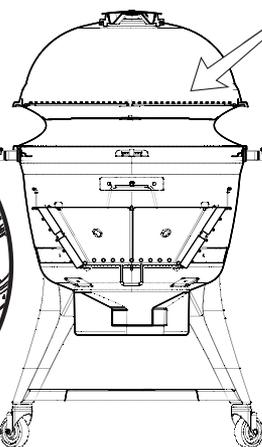
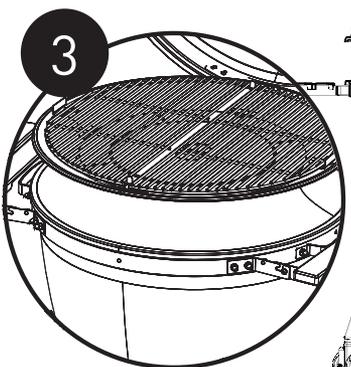
## ЗОНА 1

Стандартный  
уровень  
жарки.



## ЗОНА 2

Уровень  
нижнего  
подрумянивания и  
комбинированной  
жарки.



## ЗОНА 3

Уровень копчения  
SLÖROLLER™.  
Температура  
должна быть не  
выше 260 °С.

# КРАТКИЙ ОБЗОР ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

Приблизительная температура для каждой из техник приготовления.

**ЖАРКА** 205–315 °C

**ПОДРУМЯНИВАНИЕ** 260–400 °C

**ВЫПЕКАНИЕ** 150–400 °C

**ЗАПЕКАНИЕ** 150–230 °C

**КОПЧЕНИЕ** 105–135 °C

## ОСТОРОЖНО

### **ВЫБРОС ЖАРА**

Если вы готовите при температуре выше 175 °C, открывайте гриль (выпускайте жар из гриля), поднимая купол, очень осторожно во избежание выброса.

### **ЖИДКОСТИ**

Не лейте жидкости внутрь или на поверхность горячего гриля.

### **ИСКРЫ**

При установке гриля на террасную доску помните об искрах и тлеющих углях.

### **ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРИЛЯ**

Не оставляйте гриль с открытым куполом без присмотра.

**KAMADOJOE®**

**KAMADOJOE.COM  
KAMADOJOE.COM/CONTACT  
KAMADOJOE.COM/WARRANTY  
KAMADOJOE.COM/COLLECTIONS/PARTS**