

# Инструкция по сборке и эксплуатации керамического угольного гриля KAMADO



# Внутренние детали гриля



**Жароотсекатель**



**Внутренний контур**



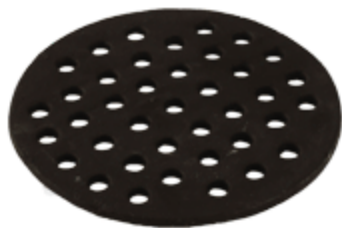
**Верхнее кольцо**



**Чугунная решетка  
первого уровня**



**Камень для пиццы**



**Чугунный колосник**

# Подготовка гриля к работе

Процесс сборки:

1. Уберите все аксессуары из гриля (рис. 1)
2. Положите на дно яйца жароотсекатель (рис. 2)
3. Установите внутренний контур (рис. 3)
4. Внутри поддона положите чугунный колосник (рис. 4)
5. На чашу положите верхнее кольцо (рис. 5)
6. На верхнее кольцо установите чугунную решетку (рис. 6)

При необходимости положите камень для пиццы на чугунную решетку.

Не используйте для розжига гриля любые химические средства и обычные дрова. Рекомендуется использовать специальный уголь или брикеты.

Нельзя тушить уголь внутри с помощью воды. Просто закройте все задвижки и оставьте гриль на 5-10 минут.

# Порядок сборки гриля

---



Рисунок 1



Рисунок 2



Рисунок 3



Рисунок 4



Рисунок 5



Рисунок 6

## Советы по эксплуатации

Чехол для гриля должен быть «дышащим». Обычный чехол плохо вентилируется и собирает конденсат, разрушая внешнюю глазурь, которой покрыт гриль.

Оптимальная температура гриля - от 220°С до 250°С.

Для розжига Вам потребуется 3 кг угля Weber или Kamado, которых хватит на 6 часов приготовления. Возможно использование набора кубиков для розжига Weber и электророзжига Looflighter.

Уголь разгорается быстрее, если снять верхнюю крышку. Потребуется 20-30 минут для полной готовности гриля к работе.

При первом приготовлении Вы можете заметить что войлок, использующийся в качестве уплотнителя, немного обгорел. В этом нет ничего страшного. Далее, если гриль не будет нагреваться выше 350°С, такого не повторится.

Внимание! При использовании гриля в коммерческих целях (кафе, рестораны и др.) - гарантия аннулируется.