



**KAMADOJOE**





## **ФИРМЕННЫЙ ВКУС. НЕПРЕВЗОЙДЕННОЕ КАЧЕСТВО.**

Как многие из вас, я страстно люблю готовить на природе. За эти годы я на чем только не готовил – от элитных газовых грилей из нержавеющей стали до недорогих грилей на брикетном угле. Если бы выбирать пришлось только из этих вариантов, я бы выбрал последний по одной простой причине: вкус. Нет ничего лучше, чем аппетитный привкус угля в приготовленном на гриле блюде. К счастью, есть вариант лучше – гриль Камадо Джо.

Мое пристрастие к этому фирменному вкусу привело меня к тому, что я начал готовить на грилях в стиле камадо. Эти керамические грили на натуральном кусковом угле стали моим первым выбором в плане гибкости приготовления пищи и диапазона возможных температур.

Поработав с грилями камадо несколько лет, я решил создать свой собственный гриль из более качественных материалов и предложить его по разумной цене. Так зародилась компания Kamado Joe, и моя страсть к этому фирменному вкусу по сей день вдохновляет меня на инновации, которые я вкладываю в наши грили и аксессуары.

Сравнив преимущества и стоимость наших грилей и аксессуаров с конкурентами, Вы поймете, что никто не в силах превзойти их по качеству и ценности.

Мы продолжаем разрабатывать новые интересные продукты и аксессуары, и я обещаю, что мы будем предлагать Вам инновации и продукты непревзойденного качества, в которых Вы не разочаруетесь.

**Спасибо, что выбрали Kamado Joe.**

Бобби Бреннан  
Основатель и президент Kamado Joe Grills

Удачного гриллинга!



## СОДЕРЖАНИЕ

Собираем гриль Камадо Джо	1
Инструкции по зажиганию	3
Регулировка температуры	4
Таблица температур	5
Используем Камадо Джо для: запекания	6
Используем Камадо Джо для: обжарки	7
Используем Камадо Джо для: гриллинга	8
Используем Камадо Джо для: копчения	9
Конфигурации	10
Уход и обслуживание	14
Безопасное использование гриля Камадо Джо	16
Грили Камадо Джо	17
Аксессуары Камадо Джо	19
Гарантия	23
Онлайн регистрация гарантии	24



## СОБИРАЕМ ГРИЛЬ CLASSICJOE/BIGJOE

### СОБИРАЕМ ГРИЛЬ КАМАДО ДЖО С ТЕЛЕЖКОЙ

1. Отрежьте пластмассовые хомуты и достаньте верхние и боковые панели из коробки.
2. Достаньте верхнюю и нижнюю часть тележки и скрепите их. Для соединения деталей тележки воспользуйтесь четырьмя идущими в комплекте шурупами из нержавеющей стали. Активируйте стопоры на блокирующих роликах (ролики располагаются спереди тележки).
3. Откройте гриль и достаньте из него все детали.
4. Прежде чем вставлять гриль в тележку, положите ее на ровную поверхность.
5. Осторожно поднимите гриль и поставьте его в тележку. Отрегулируйте положение гриля так, чтобы спереди он располагался по центру, между ножками с блокирующими роликами. **Рекомендуем делать это вдвоем – гриль довольно тяжелый.**

**НА ЗАМЕТКУ: НЕ ПОДНИМАЙТЕ ГРИЛЬ ЗА ШАРНИРЫ ИЛИ БОКОВЫЕ ПОЛКИ.**

6. Откройте гриль и полностью откройте нижний воздуховод. Поставьте в гриль топку (керамическую чашу) и выровняйте отверстие на дне топки по отверстию в воздуховоде. Так воздух будет свободно попадать в гриль, а Вам будет удобно убирать золу с помощью идущей в комплекте кочерги.
7. Поставьте чугунный колосник на дно топки. Зола будет падать через отверстия в решетке и собираться под топкой.
8. Поставьте на топку жаропрочное кольцо (выемками вверх). Эти выемки нужны для фиксации ножек жароотсекателя во время непрямого гриллинга (см. стр. 10).
9. Поставьте решетку из нержавеющей стали на жаропрочное кольцо так, чтобы откидная стенка была в передней части гриля.
10. Закройте крышку гриля и поставьте чугунный воздуховод на купол. Логотип «Kamado Joe» должен смотреть вперед.
11. Прикрепите боковые полки, вставив передние крючки в отверстия полок.
12. См. раздел «Обручи гриля» на стр. 14, чтобы убедиться, что обручи Вашего гриля имеют достаточную плотность.

## Внутренние детали



Решетка из нержавеющей стали 304 с дверцей на петлях



## СБОРКА И УСТАНОВКА «СТАЦИОНАРНОГО» ГРИЛЯ KAMADO JOE

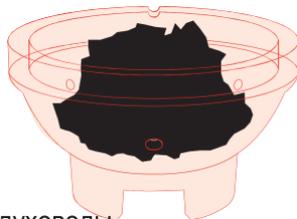
1. Выполните пункты 1 и 3 с предыдущей страницы.
2. Откройте крышку гриля и прикрепите термометр ключом на 14 мм. **Не затягивайте слишком туго.**
3. Поставьте три ножки гриля на нижнюю полку стола для гриля, образуя треугольник, где верхней стороной будет задняя часть стола. Две другие ножки нужно поставить слева и справа от нижнего воздуховода (см. стр. 22).
4. Аккуратно вставьте гриль в стол и отрегулируйте ножки. Осторожно: не заденьте ручку двери нижнего воздуховода, чтобы не повредить ее или поверхность стола. **Рекомендуем работать вдвоем.**
5. Выполните пункты 6-10 с предыдущей страницы.

## ЗАЖИГАЕМ ГРИЛЬ КАМАДО ДЖО

Кубики для розжига – один из самых быстрых способов зажечь гриль. Они не имеют запаха, не оставляют дыма и являются экологически чистым продуктом. Каждый кубик горит с температурой до 700°C в течение 8-12 минут, и Ваш гриль готов к работе уже через 15 минут.

### УГОЛЬ И ПОТОК ВОЗДУХА

1. Насыпьте угля до отверстий сбоку от топки так, чтобы верх кучки находился ниже верхней части жаропрочного кольца.
2. Крупные куски угля лучше складывать внизу, а маленькие – наверху. Мелкий уголь прямоком высыпанный из пакета может блокировать воздухопроводы в колоснике, что может помешать Вам достичь нужной температуры во время приготовления пищи.
3. Уголь можно зажигать повторно – 2-3 раза. Разворошите кочергой использованный уголь так, чтобы зола провалилась через колосник. Добавьте треть свежего угля и сделайте новую кучку. Это отлично подходит для обжарки и гриллинга. Полная топка свежего угля лучше всего подходит для копчения и быстрой обжарки.



**На заметку:** много угля не бывает, а вот мало угля – это проблема.

## ЗАЖИГАЕМ ГРИЛЬ

1. Зажгите уголь 1-2 кубиками, электрозажигалкой или другим удобным для Вас способом.
2. Откройте заслонку нижнего воздуховода и оставьте купол открытым.
3. Подождите 8-10 минут, чтобы уголь дал немного золы.
4. Закройте крышку, полностью откройте верхний воздуховод и отрегулируйте поток воздуха так, чтобы достичь нужной температуры.

**На заметку:** Никогда не используйте жидкость для розжига или другое жидкое топливо.

### ВНИМАНИЕ

**Не используйте жидкость для розжига, газ, бензин и другое жидкое топливо.** Жидкие химикаты пожароопасны и впитываются в керамику, придавая еде неприятный искусственный привкус.

**Не используйте дрова.** Открытый огонь и высокая температура не равномерно прогревают гриль и как следствие могут провоцировать появление трещин на поверхности купола. Кроме того, есть высокий риск сжечь теплоизоляционную прокладку.

## РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Ваш гриль Камадо Джо легко достигает как высоких (400°C), так и низких температур (100°C). Вы можете даже поддерживать низкую температуру до 12 часов без добавления дополнительного угля.

### РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

1. Закройте крышку гриля и полностью откройте верхний воздухопровод.
2. За 4°C до нужной температуры закройте верхний воздухопровод примерно на 6 мм.
3. Подождите минуту и закройте или откройте верхний воздухопровод, чтобы снизить или увеличить температуру. 6 мм достаточно, чтобы изменить температуру на 4°C.

**На заметку:** Используйте только свежий уголь для интенсивной обжарки.

### КАК ДОСТИЧЬ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

1. Для низких температур томления вроде 107°C начните с очень маленького огня в области угля.
2. Закройте крышку и дайте температуре медленно подняться. Крышка нижнего воздуховода должна быть открыта на 5 см, а верхнего – на 1.3 см; отверстия на верхнем воздуховоде должны быть открыты полностью.
3. На достижение нужной температуры этим способом уйдет 30-45 минут, но так Вы сможете томить блюда долго на одной и той же температуре.

**На заметку:** Повысить температуру легче, чем понизить ее.



Схема потока воздуха

## ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР

### Диапазон температур для гриля

Копчение	Запекание/Обжарка	Гриллинг	Сильная обжарка
107°C - 135°C	135°C - 177°C	177°C - 260°C	260°C - 399°C

### Температура продукта

Вид мяса	rare	med-rare	medium	done	well-done
Говядина, баранина, телятина Отбивные, жаркое и стейки	49°C	52°C	57°C	63°C	68°C
Говядина, баранина, телятина Фарш	–	–	60°C	66°C	71°C
<b>Свинина</b> Отбивные, жаркое и стейки	52°C	54°C	60°C	66°C	68°C
<b>Свинина</b> Фарш	–	–	60°C	66°C	71°C
<b>Свинина</b> Ветчина (свежая)	Используйте темп. копчения и обжарки				60°C
<b>Свинина</b> Ветчина (полуф.)	Используйте темп. копчения и обжарки				57°C
<b>Свинина</b> Шея с лопаткой	Используйте температуру копчения				93°C
<b>Птица*</b> Целая и кусочки	Используйте температуру копчения, обжарки или гриллинга				71°C
<b>Морепродукты</b> Рыба	Готовьте, пока не потеряет прозрачность, станет твердой и будет легко отделяться вилкой.				
<b>Морепродукты</b> Краб, омар и креветки	Готовьте, пока мясо не станет жемчужно-белым.				
<b>Морепродукты</b> Моллюски и устрицы	Готовьте, пока не раскроются во время приготовления.				
<b>Морепродукты</b> Морские гребешки	Готовьте, пока мясо не станет молочно-белым, непрозрачным и твердым.				

\* В том числе: курица, утка, гусь, индейка и другие виды домашней птицы.

## ГРИЛЬ КАМАДО ДЖО: ВЫПЕЧКИ

На верхнем воздуховоде есть два чугунных диска, прикрученных шурупом. Верхний диск с маленькими отверстиями называется «ромашка» и используется для томления (копчения) при низких температурах, когда нижний диск полностью закрывает отверстие.

**Для запекания лучше всего использовать нижний диск для достижения нужной температуры.**

### КАК:

1. Когда 100% натуральный кусковой уголь полностью зажжен, закрепите ножки жароотсекателя во впадинах жаропрочного кольца и поставьте керамическую пластину в верхнее положение.
2. Поставьте камень для пиццы на жароотсекатель. Закройте крышку гриля и дайте пластинам нагреться в течение 10 мин.
3. Убедитесь, что нижняя заслонка полностью открыта. Полностью откройте верхний воздуховод и следите за температурой, пока не достигнете желаемой.



Конфигурация для запекания

3. Закройте верхний воздуховод наполовину, подождите 1-2 минуты и проверьте температуру.
4. Закрытие (для снижения температуры) или открытие (для повышения) верхнего воздуховода даже на 6 мм может изменить температуру на 4°C.
5. Следите за температурой во время приготовления; если Вы заметили, что температура изменилась, отрегулируйте верхний воздуховод.

## ПОВАРУ НА ЗАМЕТКУ

Если Вы запекаете пиццу, посыпьте камень для пиццы кукурузной мукой перед тем, как класть пиццу на камень – это поможет избежать прилипания.

## СОВЕТ

Смотрите все возможные конфигурации, начиная со страницы 10.

## ГРИЛЬ КАМАДО ДЖО: ОБЖАРИВАНИЕ

На верхнем воздуховоде есть два чугунных диска, прикрученных шурупом. Верхний диск с маленькими отверстиями называется «ромашка» и используется для томления (копчения) при низких температурах, когда нижний диск полностью закрывает отверстие. **Для запекания лучше всего использовать нижний диск для достижения нужной температуры.**

### КАК:

1. Когда 100% натуральный кусковой уголь полностью зажжен, закрепите ножки жароотсекателя в выемках жаропрочного кольца и поставьте керамическую пластину в верхнее или нижнее положение. Нижнее положение используется в тех случаях, если Вы хотите поставить между жароотсекателем и решеткой поддон для стекания жира. Жир не повредит керамическую пластину, если попадет на нее. Инструкции по очистке жароотсекателя смотрите на стр. 16.
2. Поставьте решетку на жароотсекатель и закройте крышку гриля.
3. Убедитесь, что дверь нижнего воздуховода полностью открыта. Полностью откройте верхний воздуховод и следите за температурой, пока не достигнете желаемой.
4. Закройте верхний воздуховод наполовину, подождите 1-2 минуты и проверьте температуру.
5. Закрытие (для снижения температуры) или открытие (для повышения) верхнего воздуховода даже на 6 мм может изменить температуру на 4°C.
6. Следите за температурой во время приготовления; если заметите, что температура отклонилась от нужной, отрегулируйте верхний воздуховод.



«Нижняя» конфигурация для обжаривания

### СОВЕТ

Смотрите все возможные конфигурации, начиная со страницы 10.

## ГРИЛЬ КАМАДО ДЖО: ГРИЛЛИНГ

Для гриллинга легче всего достичь нужной температуры, полностью открыв нижний воздуховод и регулируя только верхний.

На верхнем воздуховоде есть два чугунных диска, прикрученных шурупом. Верхний диск с маленькими отверстиями называется «ромашка» и используется для томления (копчения) при низких температурах, когда нижний диск полностью закрывает отверстие. **Для запекания лучше всего использовать нижний диск для достижения нужной температуры.**

### КАК:

1. Дайте 100% натуральному кусковому углю полностью зажечься (15 минут), затем закройте крышку гриля.
2. Убедитесь, что нижний воздуховод полностью открыт. Полностью откройте верхний воздуховод и следите за температурой, пока не достигнете желаемой.
3. Закройте верхний воздуховод наполовину, подождите 1-2 минуты и проверьте температуру.
4. Закрытие (для снижения температуры) или открытие (для повышения) верхнего воздуховода даже на 6 мм может изменить температуру на 4°C.
5. Следите за температурой во время приготовления; если заметите, что температура отклонилась от нужной, отрегулируйте верхний воздуховод.



Конфигурация  
для гриллинга

## ГРИЛЬ КАМАДО ДЖО: КОПЧЕНИЕ

Для копчения лучше всего закрыть нижний воздуховод до отверстия в 5 см. Регулируйте поток воздуха верхним воздуховодом, полностью закрыв нижний диск и используя только «ромашку» (верхний диск с маленькими отверстиями).

### КАК:

1. Когда 100% натуральный кусковой уголь полностью зажат, закрепите ножки жароотсекателя в выемках жаропрочного кольца и поставьте керамическую пластину в верхнее или нижнее положение. Нижнее положение нужно в том случае, если Вы хотите поставить поддон для сбора жира между жароотсекателем и решеткой. Жир не повредит керамическую пластину, если попадет на нее. Инструкции по чистке жароотсекателя смотрите на стр.16.



«Нижняя» конфигурация для обжаривания

2. Поставьте решетку на жароотсекатель и закройте крышку.
3. Закройте нижний воздуховод до отверстия в 5 см.
4. Закройте верхний воздуховод и полностью откройте «ромашку». Подождите 5-10 минут и проверьте температуру.
5. Закройте (для снижения температуры) или откройте (для повышения) «ромашку» и подождите 1-2 минуты, чтобы отрегулировать температуру. Если температура еще слишком высокая, закройте нижний воздуховод еще на 6 мм – 1.3 см.
6. Следите за температурой во время приготовления; если заметите, что температура отклонилась от нужной, отрегулируйте верхний и/или нижний воздуховод.

### СОВЕТ

При копчении температура стабилизируется примерно через час.

Смотрите все возможные конфигурации, начиная со страницы 10.

## КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



Рисунок 1



Рисунок 2

### **ЗАПЕКАНИЕ** (Рисунок 1)

Используйте эту конфигурацию для нагревания еды, которую можно приготовить в керамических или металлических блюдах – например, запеканки и горячие закуски. **Пиццу нельзя запекать прямо на жароотсекателе** – корж сгорит.

**Аксессуары:** Жароотсекатель

### **ЗАПЕКАНИЕ** (Рисунок 2)

Идеальная конфигурация для запекания пиццы, печенья или хлеба.

**Аксессуары:** Жароотсекатель, Камень для пиццы

## КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ



Рисунок 1

### **ОБЖАРИВАНИЕ** (Рисунок 1)

Эта конфигурация прекрасно подходит для обжаривания курицы (с или без подставки для курицы), индейки или других блюд на прямом огне. Используйте эту конфигурацию, если не используете поддон для сбора жира. Также эта конфигурация лучше второй, если Вы добавляете древесную щепу.

**Аксессуары:** Жароотсекатель, Подставка для курицы (опционально)

### **ОБЖАРИВАНИЕ** (Рисунок 2)

Эта конфигурация также хороша, как первая, но она позволяет Вам использовать поддон для сбора жира, который ставится между жароотсекателем и решеткой.

**Аксессуары:** Жароотсекатель, Подставка для курицы (опционально)



Рисунок 2

## КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ ГРИЛЛИНГА



Рисунок 1



Рисунок 2

### ГРИЛЛИНГ (Рисунок 1)

Эта конфигурация является стандартной для гриллинга на Камадо Джо. Отлично подходит для стейков, гамбургеров, куриных грудок и всего, что Вы захотите приготовить непосредственно на 100% натуральном кусковом угле.

**Аксессуары:** Нет

### ГРИЛЛИНГ (Рисунок 2)

Если Вы жарите хрупкие блюда вроде морепродуктов, рыбы или овощей, можно использовать металлическую подставку жароотсекателя, чтобы поднять еду повыше внутри гриля. Отодвинув пищу от прямого огня, Вы не дадите ей подгореть.

Чтобы сделать конфигурацию с рисунка 2 без жароотсекателя, можно использовать второй уровень Kamado Joe (см. страницу 20).

**Аксессуары:** Жароотсекатель

## КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ



Рисунок 1



Рисунок 2

### **КОПЧЕНИЕ** (Рисунок 1)

Эта конфигурация отлично подходит для копчения свиной лопатки, грудинки, ребрышек и других продуктов на непрямом огне. Используйте эту конфигурацию, если не используете поддон для сбора жира. Кроме того, эта конфигурация лучше той, что на Рисунке 2, если Вы используете древесную щепу. С этой конфигурацией пища приготовится быстрее.

**Аксессуары:** Жароотсекатель

### **КОПЧЕНИЕ** (Рисунок 2)

Эта конфигурация является стандартной для томления пищи на низких температурах на непрямом огне. Используйте эту конфигурацию, если используете поддон для сбора жира.

**Аксессуары:** Жароотсекатель



## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ваш гриль Камадо Джо сделан из качественных материалов, так что общий уход и обслуживание сведены к минимуму. Лучший способ защитить свой Камадо Джо от погодных условий – это накрыть его специальным чехлом.

### УДАЛЕНИЕ ЗОЛЫ

Периодически Вам придется удалять золу, собирающуюся под топкой. **В комплекте с Вашим грилем Камадо Джо идет кочерга для удаления золы. Ниже приведены инструкции по удалению золы из гриля в тележке или в столе:**

#### КАК:

1. Если в гриле остался недогоревший уголь, помешайте его, чтобы зола в топке провалилась вниз.
2. Откройте дверь нижнего воздуховода и поставьте под гриль небольшой контейнер, чтобы высыпать туда золу. Для столов с грилями: соберите золу совком, бумажной тарелкой или газеткой.
3. Вставьте кочергу в нижний воздуховод и доставайте золу, сыпая ее в контейнер.

Выборочно: Снимите решетку, жаропрочное кольцо и топку с гриля и удалите золу совком. Верните все внутренние компоненты на место.

### ОБОДКИ ГРИЛЯ

Проверяйте положение и плотность ободков перед началом каждого сезона гриллинга или раз в год.

**Если ободки не сместились**, проверьте плотность каждого соединителя 10-миллиметровым и шестигранным ключом. В идеале, если держать гайку, ключ не будет поворачиваться. Если он поворачивается, затяните соединитель до упора.

**Если ободок расположен не по центру прокладки**, немного ослабьте его и поправьте. На ободок можно также положить кусок дерева и слегка постучать по нему молотком, пока он не встанет на место. Затяните соединитель ободка до упора 10-миллиметровым и шестигранным ключом.



## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ПЛЕСЕНЬ

Если Вы долго не пользовались грилем Камадо Джо, из-за оставшейся внутри влаги на решетке или внутренней стенке корпуса может образоваться плесень. Ее можно легко удалить самоочисткой гриля.

**Не используйте отбеливатель или другие химические продукты** – они могут впитаться в керамику и придать еде неприятный привкус.

### Самоочистка гриля Камадо Джо:

1. Добавьте уголь, зажгите его и дайте грилю нагреться до температуры 320°C в течение 15 минут с закрытой крышкой.
2. Дайте грилю полностью остыть.
3. Перед приготовлением пищи почистите решетку стандартной щеткой для гриля. Можно также использовать щетку с мягкой щетиной, чтобы почистить керамические части.

### ЗАМЕНА ПРОКЛАДКИ

Прокладки со временем изнашиваются. В зависимости от частоты использования гриля, внешней прокладке на основании, куполе и ободке гриля может потребоваться замена каждые 2-3 года.

### Инструкции по замене прокладки

Смотрите обратную сторону вкладыша запасного комплекта или зайдите на наш сайт:

[www.kamadोजoe.com/maintenance\\_gasket.html](http://www.kamadोजoe.com/maintenance_gasket.html)

### РЕГУЛИРОВАНИЕ ПЛОТНОСТИ ПЕТЕЛЬ НА BIGJOE

Со временем петли на Вашем гриле BigJoe могут ослабнуть, и их нужно будет затянуть. Благодаря этому Вам будет легче поднимать крышку, и в полностью открытом положении она не будет опускаться под собственным весом.

### Регулирование плотности:

1. Закройте крышку гриля.
2. Встав позади гриля, затяните два самых больших болта на нижней части пластины с помощью 10-миллиметрового или шестигранного ключа.
3. Проверьте, чтобы крышка гриля не опускалась под собственным весом в полностью открытом положении. Если она опускается, закройте ее, затяните болты еще туже и снова проверьте.

Если даже после этого крышка продолжает опускаться в полностью открытом положении, обратитесь в службу поддержки Kamado Joe за заменой пружин и инструкциями по их установке.



## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ЖАРООТСЕКАТЕЛЬ И КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

#### Уход и чистка керамических пластин

1. Дайте керамическим пластинам полностью остыть, прежде чем чистить их или заносить в дом для хранения.
2. Счистите любые остатки пищи щеткой и храните их в сухом помещении.

#### СОВЕТЫ

- **Не** кладите их на столы или не жаропрочные поверхности.
- **Не** используйте керамические пластины для готовки на кухонной плите.
- **Не** смазывайте их оливковым или другим пищевым маслом.
- **Не** используйте моющие средства или воду с мылом для их чистки.
- **Не** кладите их в воду – это может привести к образованию трещин при следующем использовании.

#### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

##### Всегда руководствуйтесь следующими правилами:

1. **Не** двигайте гриль Камадо Джо во время приготовления пищи или если в нем осталась горячая зола.
2. **Не** используйте гриль Камадо Джо в помещении или замкнутом пространстве (исключение: коммерческое использование квалифицированным профессионалом в тщательно проветриваемом помещении, одобренном строительными нормами).
3. **Не** используйте жидкое топливо для розжига гриля Камадо Джо. Используйте только средства розжига, удовлетворяющие нормативу EN 1860-3.
4. **Не** разрешайте детям и животным подходить к грилю Камадо Джо во время его работы.
5. **Не** снимайте гриль Камадо Джо с тележки или стола и не ставьте его на деревянную веранду, стол или другие подобные поверхности – он может повредить ее и привести к пожару.
6. Подождите, пока зола полностью остынет, прежде чем удалять ее и выбрасывать.

#### **Внимание: Как избежать «вспышек» во время приготовления пищи**

Во время работы гриля иногда может возникнуть так называемая «вспышка» огня, если резко открыть крышку гриля. Это происходит из-за внезапного попадания кислорода в огонь, что приводит к короткому, но сильному огню.

**Чтобы избежать появления «вспышек», откройте оба воздуховода и подождите 5 секунд, затем приподнимите крышку на 2.5 см, подержите в таком положении 2-3 секунды, а уже потом открывайте полностью.**

## ГРИЛИ КАМАДО ДЖО -CLASSICJOE И BIGJOE (С ТЕЛЕЖКОЙ)



ClassicJoe 46 cm



BigJoe 61 cm

**Грили ClassicJoe и BigJoe доступны в следующем цвете:**

- Красный с пластиковыми боковыми полками и ручкой
  - Черный (только ClassicJoe) с пластиковыми боковыми полками и ручкой
- Наши грили поставляются в полностью собранном виде. Просто поставьте пустой гриль на тележку, вставьте внутренние детали и прикрепите верхний воздуховод и боковые полки. Время сборки - около 15 минут.

Каждый гриль Камадо Джо создается из высококачественных материалов, чтобы прослужить Вам много лет.

### МАТЕРИАЛЫ

Корпус/крышка	Жаропрочная керамика
Глазурь	Жаропрочное керамическое покрытие
Ручка/Полки (красный)	ПЭВД пластик
Ручка/Полки (черный)	ПЭВД-пластик
Верхний воздуховод	Чугун
Ободки	Оцинкованная сталь с порошковым покрытием
Пружинные петли	Оцинкованное железо с порошковым покрытием

## ГРИЛЬ CLASSICJOE “СТАЦИОНАРНЫЙ” (STAND ALONE)



Набор из 3 ножек для гриля того же цвета (черный или красный) идет в комплекте

Грили Камато Джо “Стационарные” (Stand Alone) созданы для использования со специальными столами для грилей Kamado Joe или летними кухнями. Они созданы из тех же качественных материалов и по тем же меркам, что и наши стандартные грили, но не имеют боковых полок и тележки.

### Доступный варианты

- Красный с ручкой, ободком и многофункциональной крышкой из нержавеющей стали

Стационарные грили поставляются в полностью собранном виде. Просто установите пустой гриль в специальный стол, вставьте внутренние детали и наденьте верхний воздуховод. Время сборки – менее 30 минут.

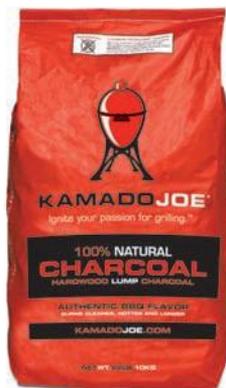
### МАТЕРИАЛЫ

Корпус/крышка	Жаропрочная керамика
Глазурь	Жаропрочное керамическое покрытие
Ручка	Нержавеющая сталь
Инструменты	Нерж. сталь, и HDPE пластик
Верхний воздуховод/Решетка	Нерж. сталь
Керамические ножки	Глазурованная керамика
Ободки(стальные)	Нержавеющая сталь
Пружинные петли	Оцинкованное железо с порошковым покрытием



## 100% НАТУРАЛЬНЫЙ КУСКОВОЙ УГОЛЬ

Наш 100% натуральный кусковой уголь горит чище, сильнее и дольше угля других брендов и придает еде истинный привкус костра. Томите блюда при 105°C или обжаривайте при 400°C. Доступен в мешках 10 кг.



## ПАРАФИНОВЫЕ КУБИКИ

Парафиновые кубики Kamado Joe – это быстрый и легкий способ разжечь гриль. Они не имеют запаха и дыма и являются экологически чистым продуктом. Каждый кубик горит при температуре до 700°C 8-12 минут.



## ЧЕХЛЫ ДЛЯ ГРИЛЕЙ

Наши чехлы премиум качества для грилей ClassicJoe и BigJoe сделаны из прочного винила для защиты Вашего гриля Камадо Джо от непогоды. Индивидуальные размеры и черный цвет.



## ПОДСТАВКА ДЛЯ КУРИЦЫ

Подставка Kamado Joe – это идеальный способ обжарить курочку. Налейте в подставку пиво, сок или любимый маринад, чтобы курочка получилась невероятно нежной и сочной.



## ЖАРООТСЕКАТЕЛЬ (CLASSICJOE)

Наш жароотсекатель позволит Вам запекать, обжаривать или коптить блюда на непрямом огне. Металлическая подставка дает два положения керамической пластины; кроме того, ее можно использовать отдельно для подъема еды на решетке, чтобы она не подгорала. Смотрите все возможные конфигурации, начиная со страницы 10.



## ЖАРООТСЕКАТЕЛЬ (BIGJOE)

Полукруглый жароотсекатель BigJoe позволит Вам запекать, обжаривать и коптить блюда с 10 разными конфигурациями. Полукруглая конструкция обеспечивает приготовление на прямом и непрямом огне одновременно, так что мясо и овощи можно легко приготовить вместе. Раму также можно использовать отдельно, чтобы поднять решетку и избежать подгорания пищи.



## КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Камень для пиццы Kamado Joe позволит Вам приготовить пиццу ресторанного качества в домашних условиях. Он также идеально подходит для выпекания хлеба, печенья, запеканок или горячих закусок.



## ВТОРОЙ УРОВЕНЬ

Расширьте рабочее пространство до 60% с помощью второго уровня для грилей ClassicJoe и BigJoe. Это также отличный способ приготовить такую нежную пищу, как морепродукты, рыбу и овощи. Сделан из нержавеющей стали 304 и легко чистится.



### **ПОДСТАВКА ДЛЯ РЕБРЫШЕК**

На нашей подставке для ребрышек из нержавеющей стали 304 Вы сможете приготовить больше ребрышек, поставив их вертикально. Подставку можно использовать и с другими видами мяса, например, куриными крылышками или свиными отбивными.



### **ЩИПЦЫ ДЛЯ РЕШЕТКИ**

Сделаны из нержавеющей стали 304 и прослужат Вам долго. Наши щипцы подходят для любых решеток гриля. Будьте осторожны, когда снимаете или переносите горячие решетки.



## СТОЛ ДЛЯ ГРИЛЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Наш стол для гриля не только красивый, но и прочный. Сделан из нержавеющей стали 304. Поставляется полностью собранным.

### Свойства:

- Складные боковые полки
- Блокирующиеся ролики для стабильности
- Просторное место для хранения
- Поднос для специй



## СТОЛ ИЗ ТИКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Насладитесь красотой и прочностью тикового стола для гриля Kamado Joe. Создан для большого рабочего пространства на просторной столешнице. Быстрая и легкая сборка не займет больше 15 минут.

### Свойства:

- Прочная конструкция из тика
- Блокирующиеся ролики для стабильности





## ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ KAMADO JOE

**Модели:** ClassicJoe, ClassicJoe Stand Alone и BigJoe

### **Ограниченная пожизненная гарантия на керамические детали**

Компания Kamado Joe дает гарантию на период пользования грилем на то, что все керамические детали, использованные в гриле и коптильне Камадо Джо, не имеют дефектов материалов и исполнения.

### **Гарантия 5 лет на металлические детали**

Компания Kamado Joe дает гарантию на пять (5) лет, на то что все металлические и чугунные детали в этом гриле и коптильне Камадо Джо не имеют дефектов материалов и исполнения на период пяти (5) лет.

### **Гарантия 3 года на жароотсекатель и камень для пиццы**

Компания Kamado Joe дает гарантию на три (3) года на то, что рама и керамические пластины жароотсекателя, а также камень для пиццы, используемые для гриля и коптильни Камадо Джо, не имеют дефекта материалов и исполнения.

### **Гарантия 1 год на термометр и прокладки**

Компания Kamado Joe дает гарантию один (1) год на то, что термометр и прокладки, использованные в гриле и коптильне Камадо Джо, не имеют дефекта материалов и исполнения.

### **Когда начинается действие гарантии?**

Действие гарантии начинается со дня покупки гриля и распространяется только на оригинального владельца. Для активации гарантии необходимо зарегистрировать свой гриль: <http://kamado-joe.ru/registration/>

Если в период действия гарантии при нормальном использовании и уходе в гриле Камадо Джо будет обнаружен дефект материалов или исполнения, компания Kamado Joe заменит или отремонтирует дефектный компонент по собственному усмотрению бесплатно для Вас. Гарантия не распространяется на трудовые затраты, перевозку или другие расходы, связанные с обслуживанием, ремонтом или работой гриля.

### **Что не покрывается гарантией?**

Данная гарантия не покрывает ущерба, вызванного неправильным использованием продукта, халатностью, неправильной сборкой, уходом или установкой; ущерба, нанесенного несчастными случаями или природными катастрофами; ущерба, нанесенного несанкционированными модификациями или изменениями; или ущерба, нанесенного во время транспортировки. Данная гарантия не распространяется на термометры или войлочные прокладки. Данная гарантия не покрывает ущерба от износа продукта в результате его нормальной работы (к примеру, царапины, вмятины, изломы и отколы) или изменений во внешнем виде гриля, не влияющих на его работу.

**ДАННАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНА И РАВНОСИЛЬНА ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ПИСЬМЕННОЙ ИЛИ УСТНОЙ ГАРАНТИИ, ЯВНОЙ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМОЙ, ВКЛЮЧАЯ, НО НЕ ОГРАНИЧИВАЯ ГАРАНТИЮ ТОВАРНОГО КАЧЕСТВА ИЛИ ПРИГОДНОСТИ. ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЛЮБОЙ ПОДРАЗУМЕВАЕМОЙ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБУЮ ГАРАНТИЮ ТОВАРНОГО КАЧЕСТВА ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ЦЕЛЕЙ, ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ДЛИТЕЛЬНОСТЬЮ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА НА ПРИМЕНИМЫЕ КОМПОНЕНТЫ.**

В некоторых регионах нет ограничений на длительность подразумеваемой гарантии, так что вышеуказанное ограничение может не применяться к Вам.



**ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРАВО ПОКУПАТЕЛЯ НА РАСТОРЖЕНИЕ ДАННОЙ ГАРАНТИИ ИЛИ ЛЮБОЙ ПОДРАЗУМЕВАЕМОЙ ГАРАНТИИ ДОЛЖНО ОГРАНИЧИВАТЬСЯ ЗАМЕНОЙ. KAMADO JOE НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ, СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.**

В некоторых регионах допускается оговорка на специальные, случайные или косвенные убытки, так что вышеупомянутое ограничение может не касаться Вас.

### **Лишение права на гарантийное обслуживание**

Если Вы приобрели продукцию Kamado Joe у неуполномоченного дилера, Вы не имеете права на гарантийное обслуживание. Неуполномоченный дилер – это, среди прочего, дисконт-клубы, гипермаркеты или любые другие магазины, не получившие открытого права торговать продукцией Kamado Joe от компании Kamado Joe.

### **Гарантийное обслуживание**

Чтобы получить гарантийное обслуживание, пожалуйста, свяжитесь с дилером в своем регионе. Для получения международного гарантийного обслуживания Вы должны связаться с дистрибьютором по стране сбыта. (См. [www.kamadोजoe.com/stores.html](http://www.kamadोजoe.com/stores.html)). Прежде чем звонить, убедитесь, что Вы знаете следующие данные:

- Номер модели (см. технический паспорт)
- Серийный номер (см. технический паспорт)
- Подтверждение покупки первоначальным владельцем
- Дата установки
- Краткое описание проблемы

**Нам важно, чтобы Вы были удовлетворены. Если Вы недовольны решением проблемы, пожалуйста, свяжитесь с нами по почте, телефону или электронной почте.**

### **Kamado Joe**

Тел.: (495) 374-8602 или (812) 643-2091

Email: [info@bbqfamily.ru](mailto:info@bbqfamily.ru)

Данная ограниченная гарантия дает Вам определенные права, которые могут отличаться в разных регионах.

## **ОНЛАЙН РЕГИСТРАЦИЯ ГАРАНТИИ**

**ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ СВОЙ ГРИЛЬ КАМАДО ДЖО НА САЙТЕ**  
**[WWW.KAMADO-JOE.RU](http://WWW.KAMADO-JOE.RU)**

**ОНЛАЙН РЕГИСТРАЦИЯ**

**Зарегистрировать свой гриль Камадо Джо очень легко.**

Зайдите на наш сайт и заполните форму онлайн-регистрации.

**Если у Вас нет Интернета**, выпишите серийный номер своего гриля, который находится на дне корпуса, и отнесите его своему дилеру. Они с радостью помогут Вам зарегистрировать Ваш гриль Камадо Джо.



**KAMADOJOE®**

Керамический гриль с топ-грилом

**KAMADO JOE**  
[WWW.KAMADO-JOE.RU](http://WWW.KAMADO-JOE.RU)