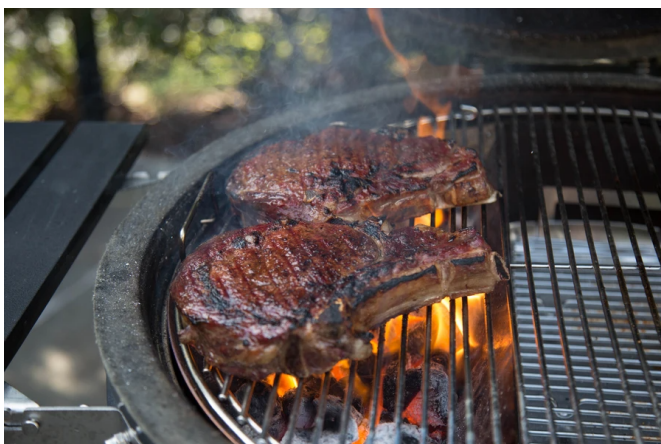


# Поздравляем!

... и добро пожаловать  
в семью SnS Grills!

Не важно, готовите ли вы на природе на компанию, или просто ужин на двоих, корзина для копчения Slow 'N Sear обеспечит готовку с двумя зонами и превосходный контроль температуры на вашем гриле 47 см. Прежде, чем вы приступите к готовке, позвольте поделиться с вами полезными советами, как лучше всего использовать вашу корзину Slow 'N Sear.



# Свяжитесь с нами!

Посетите наш сайт [snsgrills.com](https://snsgrills.com),  
чтобы найти

- Инструкции по розжигу
- Рецепты
- Видео



официальный дистрибьютор SnS Grills  
в России — [grillbaza.ru](https://grillbaza.ru)



Самый большой каталог видео-рецептов  
для гриля на канале YouTube: "Гриль Барбекю Клуб"



[grillbbqclub](https://www.youtube.com/channel/UC...)



## Slow 'N Sear® КОРЗИНА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ





## БЕЗОПАСНОСТЬ в первую очередь!

Пожалуйста, прочитайте эти советы по безопасности и следуйте им:

- Следуйте советам производителя вашего гриля.
- Используйте аксессуары для защиты (перчатки и т.д.) при работе с грилем и возле него.
- Полностью тушите угли перед тем, как снимать корзину с гриля.

## Инструкции по розжигу для слабого жара low 'n slow (110 °C)

- 1 Начните с розжига 6-8 угольных брикетов в одном углу корзины при помощи кубика для розжига.



- 2 Когда угли разгорятся и покроются золой, наполните остальную корзину неразожжёнными углями.



**Опционально:** для копчения добавьте щепу или дрова для копчения на угли, убедитесь, что часть лежит над разожжёнными углями. Щепа подходит для быстрого приготовления. Дрова подходят для готовки длительностью больше 2 часов.



**Опционально:** наполните алюминиевый поддон водой и установите его над углями, чтобы повысить влажность жара при готовке. Мы рекомендуем налить литр воды в поддон 20x12 см или 25x10 см. Этого должно хватить на 2 часа водяного пара.



- 3 Закройте крышку гриля, так, чтобы верхняя вентиляционная заслонка находилась напротив корзины для угля. Нижняя заслонка должна быть открыта наполовину, верхняя – полностью, чтобы усилить нагрев гриля. Когда температура достигнет 80 °C, начните прикрывать верхнюю заслонку. Точное положение задвижки зависит

от погодных условий. Когда вы регулируете заслонки, помните, что даже при маленьких изменениях грилю потребуется несколько минут, чтобы выйти на стабильную температуру. Дайте ему время, прежде чем снова менять положение заслонки.

- 4 Когда гриль достигнет нужной температуры, положите мясо в зону непрямого жара. Если вы пользуетесь внешним термометром со щупами, мы рекомендуем вставить их в вентиляционную заслонку, чтобы избежать потери жара от неровного положения крышки. Воткните щуп термометра в самую толстую часть мяса, а щуп для решетки установите как можно дальше от блюда (в идеале 5 см), чтобы щуп точно считывал температуру.



## Инструкции по розжигу для сильного жара (170+ °C)

В зависимости от длительности готовки и количества блюд, разожгите от половины до полной корзины угля. Дайте углям 10-15 минут, чтобы нагреть гриль, закройте крышку гриля и установите нужную температуру с помощью вентиляционных заслонок.

Мы не рекомендуем использовать поддон с водой на сильном жаре. Вода слишком быстро испарится, чтобы дать какие-то преимущества при готовке.

*Откиньтесь в кресле, расслабьтесь и приготовьтесь попробовать невероятные блюда, приготовленные корзиной для копчения Slow 'N Sear.*