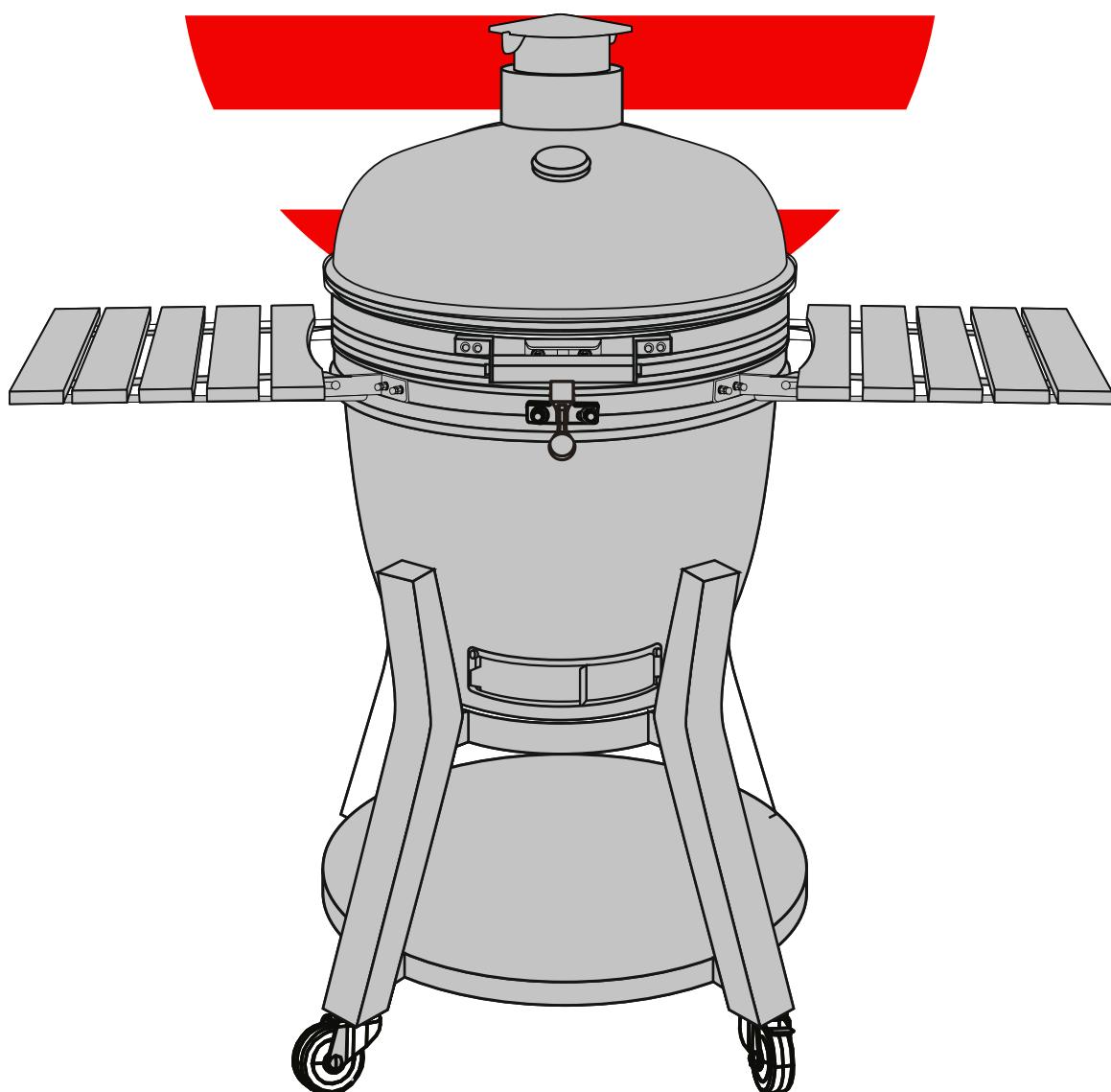


**ГРИЛЬ КЕРАМИЧЕСКИЙ**

**22 / 24 ДЮЙМА**

**ТАКИМУРА**



**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ТАКИМУРА®**  
**PREMIUM GRILL**

# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

## СБОРКА

Перед сборкой проверьте все детали по списку. Проводите сборку на мягкой поверхности, чтобы не поцарапать корпус и детали керамического гриля. Для удобства сборки сначала только слегка затяните болты, а затем полностью затяните их после завершения сборки.

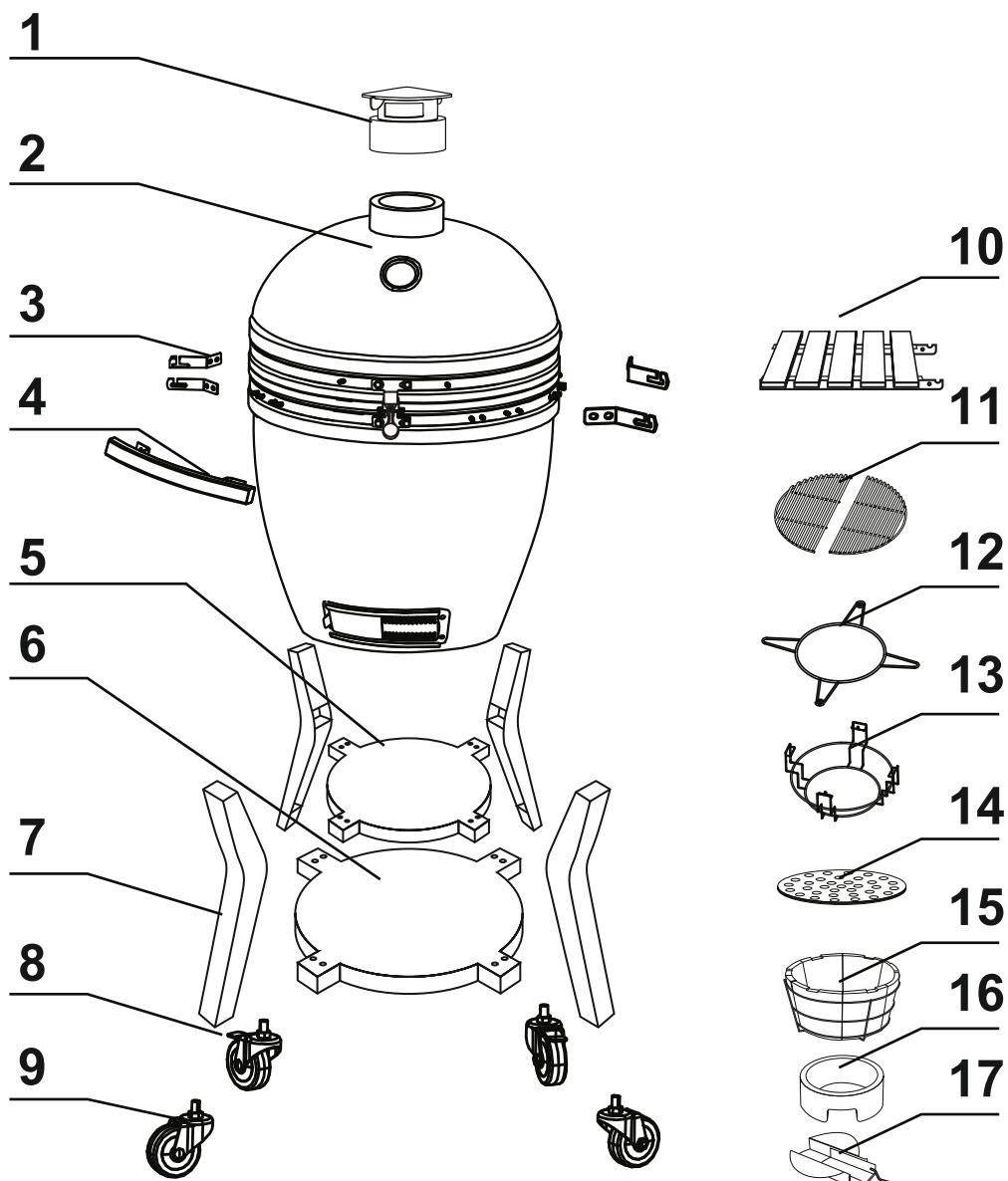
## ВНИМАНИЕ

Не перетягивайте болты. Затягивайте все болты только с умеренным усилием, чтобы не повредить болты или компоненты керамического гриля.

## ВАЖНО

Удалите всю упаковку перед использованием, но сохраните инструкцию и храните ее вместе с грилем. Перед сборкой убедитесь, что крышка гриля закрыта.

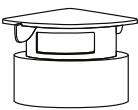
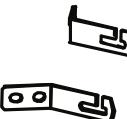
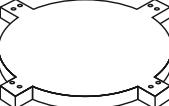
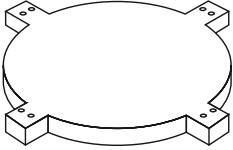
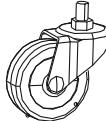
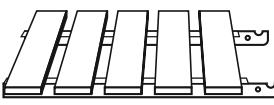
## СПИСОК ДЕТАЛЕЙ



A	B	C	D	E
16 шт	16 шт	4 шт	1 шт	1 шт

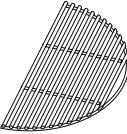
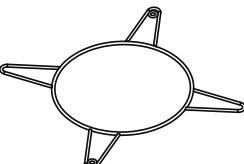
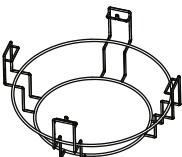
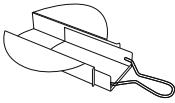
**TAKIMURA®**  
PREMIUM GRILL

# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

НОМЕР	НАИМЕНОВАНИЕ	ИЗОБРАЖЕНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
1	Верхний вентиляционный клапан		1
2	Керамический корпус		1
3	Кронштейны для боковых столиков		2
4	Ручка		1
5	Маленькая круглая полка подставки		1
6	Большая круглая полка подставки		1
7	Ножка подставки		4
8	Поворотное колесо с тормозом		2
9	Поворотное колесо		2
10	Боковой столик		2

**TAKIMURA®**  
 PREMIUM GRILL

# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

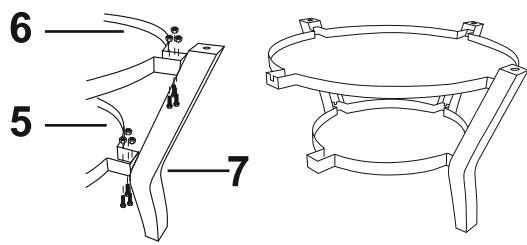
НОМЕР	НАИМЕНОВАНИЕ	ИЗОБРАЖЕНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
11	Полукруглая решетка для приготовления		2
12	Держатель для казана или wok		1
13	Кронштейн решеток		1
14	Колосник		1
15	Керамическая внутренняя лепестковая чаша		1
16	Вставка внутренней чаши		1
17	Контейнер для золы		1

**TAKIMURA®**  
 PREMIUM GRILL

# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

1

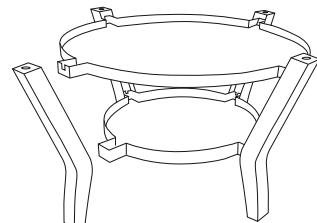
Переверните маленькую круглую полку подставки (5) и большую круглую полку подставки (6) и ножку (7), как показано на рисунке.



2

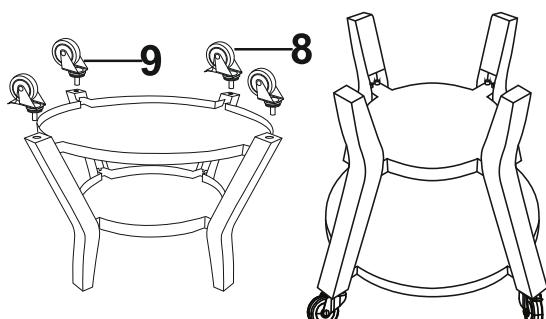
Прикрепите маленькую круглую полку подставки (5) и большую круглую полку подставки (6) к ножке (7) с помощью двух винтов (A) и гаек (B), затем прикрепите другую ножку (7) к противоположной стороне полок (5) и (6). Обратите внимание на направление винтов на схеме. Таким же образом прикрепите большую круглую полку (6) к ножке (7).

Аналогичным образом прикрутите оставшиеся 2 ножки.



3

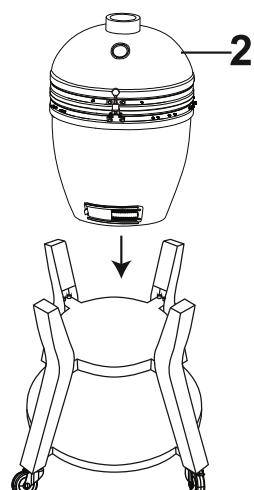
Прикрепите четыре предварительно подготовленных поворотных колеса (8 и 9) к четырем ножкам (7) с помощью гаек (C).



4

## УСТАНОВКА КЕРАМИЧЕСКОГО КОРПУСА НА ПОДСТАВКУ

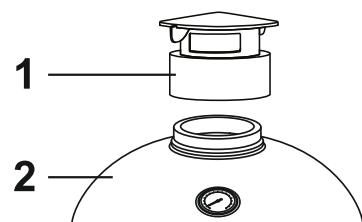
Убедитесь, что подставка правильно собрана, и все болты затянуты прежде чем устанавливать в нее керамический корпус (2). Нажмите на тормоз колес (8), чтобы заблокировать их для обеспечения неподвижного состояния. Чтобы поместить керамический корпус (2) на подставку, сначала удалите все предметы, которые находятся внутри гриля для облегчения подъема.



5

## КРЕПЛЕНИЕ ВЕРХНЕГО ВЕНТИЛЯЦИОННОГО КЛАПАНА

После того как гриль установлен на подставке, прикрепите верхний вентиляционный клапан (1).

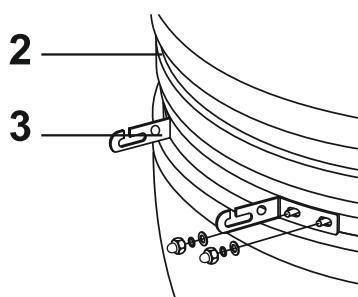


**TAKIMURA®**  
PREMIUM GRILL

# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

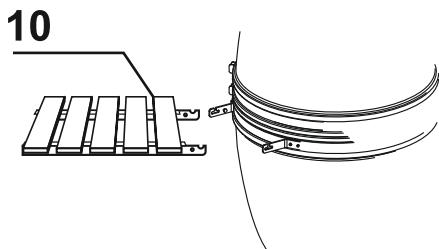
6

УСТАНОВКА КРОНШТЕЙНОВ БОКОВЫХ СТОЛИКОВ  
Прикрепите 4 кронштейна столика (3) к керамическому корпусу (2) используя 8 предварительно установленных на кронштейн болтов с соответствующими шайбами, стопорными шайбами и гайками. Обратите внимание на схему.



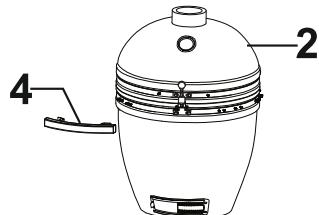
7

МОНТАЖ БОКОВЫХ СТОЛИКОВ  
Вставьте 2 петли столика (10) в каждый из кронштейнов (3).



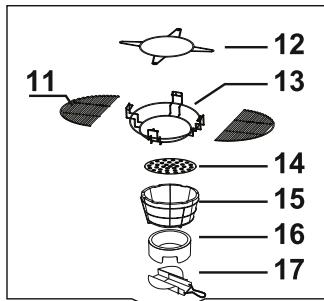
8

КРЕПЛЕНИЕ РУЧКИ КРЫШКИ КОРПУСА  
Закрепите ручку крышки (4), используйте 2 предварительно прикрепленных на кронштейн болта с соответствующими шайбами, стопорными шайбами и гайками.



9

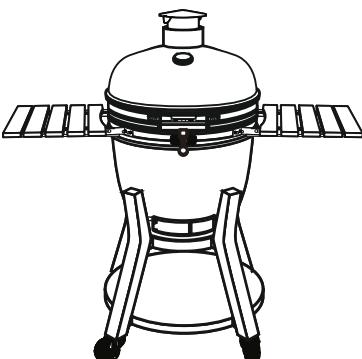
УСТАНОВКА ВНУТРЕННИХ КОМПЛЕКТУЮЩИХ  
Поместите контейнер для золы (17), вставку внутренней чаши (16), внутреннюю лепестковую чашу (15), колосник (14) и основные решетки для приготовления пищи (12 и 13) внутрь керамического корпуса (2). Пожалуйста, сверьтесь со схемой.



Керамический угольный гриль готов к использованию. Пожалуйста, убедитесь, что вы внимательно прочитали инструкцию по сборке и приготовлению перед использованием.



Грили **TAKIMURA** универсальны и могут быть использованы не только для запекания или копчения, но и для приготовления пиццы, хлеба, пирогов и печенья. Благодаря их превосходным свойствам удержания тепла, высокая температура может быть достигнута и поддержана путем точного управления потоком воздуха через верхние и нижние вентиляционные отверстия. Высокая температура идеальна для быстрого приготовления гамбургеров и колбас, в то время как при слабом нагреве можно приготовить большие порции продуктов в течение более длительного периода времени.



**TAKIMURA®**  
PREMIUM GRILL

# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Гриль предназначен ТОЛЬКО для использования вне помещения.
- ВСЕГДА держите детей и домашних животных на безопасном расстоянии от гриля во время его использования.
- НИКОГДА не оставляйте гриль с горячими углами или золой внутри без присмотра. Гриль можно оставлять на хранение только после полного остывания поверхности.
- Существует ОПАСНОСТЬ отравления угарным газом - НИКОГДА не разжигайте гриль, не позволяйте углем внутри гриля или оставывать в замкнутом пространстве.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать гриль в палатке, доме на колесах, машине, подвале, чердаке или лодке.
- НЕ используйте под навесами, зонтиками или беседками.
- ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА – горячие, еще не погасшие угли, могут стать причиной возгорания.

## ВНИМАНИЕ

- НЕ используйте бензин, спирт, жидкости для розжига или другие подобные химические вещества для разжигания гриля.
- Использование жидких средств для розжига не допускается.
- Настоятельно рекомендуется использовать древесно-угольные брикеты. Они горят дольше и производят меньше золы, которая может ограничить поток воздуха в процессе приготовления.

Вы можете наслаждаться приготовленными на гриле блюдами круглый год. Допускается зимняя эксплуатация при соблюдении следующих несложных мер:

- Температура окружающего воздуха не должна быть ниже -15 С°.
- Очистите гриль от снега и льда снаружи.
- Убедитесь, что внутри гриля нет воды, льда или снега.
- Гриль следует растапливать медленно, чтобы он просушился и привык к нагреву.
- Не остужайте гриль снегом или водой! Он лопнет. После завершения приготовления блюд нужно дать грилю самостоятельно и постепенно остывть.

## ВАЖНО

- Открывая крышку при высоких температурах, нужно лишь слегка приподнять ее, позволяя воздуху поступать медленно и безопасно, предотвращая обратную тягу или выбросы сильного жара, которые могут стать причиной появления ожогов.
- Соблюдайте правила приготовления еды на гриле.

## ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- Использовать гриль на настиле или любых других легковоспламеняющихся поверхностях, таких как сухая трава, щепа, листья или декоративные покрытия.
- Убедитесь, что гриль находится на расстоянии не менее 2 метров от легковоспламеняющихся предметов.

## ВНИМАНИЕ

- Гриль сильно нагревается, НЕ перемещайте его во время процесса приготовления.
- ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ термостойкие перчатки при работе с горячей керамикой или другими нагретыми частями гриля.
- Дайте устройству полностью остывть перед перемещением или хранением.
- Всегда проверяйте устройство перед использованием на предмет повреждений и при необходимости заменяйте детали.



# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Первоначальный обжиг вашего керамического угольного гриля важен для его долговременной эксплуатации. Избегание процедуры обжига может привести к повреждению устройства. Если при первом нагревании будет слишком сильный жар и огонь, то может повредиться корпус и прокладка крышки гриля. Максимально допустимая температура при первом розжиге 180 °C.

Продолжайте розжиг, пока весь уголь не прогорит, и огонь не погаснет. Это должно занять около двух часов. Не используйте много топлива. После первого использования проверьте все крепления.

Металлическая лента, соединяющая крышку с основанием, расширится от тепла и может ослабнуть. Рекомендуется проверить и затянуть ленту, если необходимо, с помощью гаечного ключа. Теперь Ваш керамический угольный гриль готов к использованию.

### РАЗЖИГАНИЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Убедитесь, что гриль размещен на ровной, термостойкой негорючей поверхности вдали от легковоспламеняющихся предметов.
- Убедитесь, что у гриля есть минимальный зазор сверху 2 м и расстояние минимум 2 м от других окружающих предметов.
- Откройте нижнее вентиляционное отверстие и засыпьте угольные брикеты в необходимом количестве. Разожгите брикеты с помощью электрической зажигалки (фен — приобретается отдельно). Затем оставьте нижнее отверстие и крышку открытymi примерно на 10 минут, чтобы образовался небольшой слой горячих углей.

Альтернативный способ розжига: в чашу для угля можно высыпать предварительно подготовленный в специальном стартере (приобретается отдельно) уголь.

### ВАЖНО

Уголь должен находиться в чаше для угля, над колосником и ни в коем случае не касаться стенок внешней чаши гриля.

- Дайте углю нагреться и оставьте его горячим как минимум на 30 минут перед первым приготовлением. НЕ начинайте приготовление, пока угли не покроются легким слоем пепла.
- Рекомендуется не переворачивать угли, когда они подожжены. Это позволяет углю гореть более равномерно и эффективно.
- При работе с горячей керамикой или жарочными поверхностями используйте ТОЛЬКО термостойкие перчатки (приобретаются отдельно).

При закрытых вентиляционных отверстиях гриль остается с высокой температурой нагрева в течение нескольких часов. Если вам требуется более продолжительное время приготовления (например, при запекании целого жаркого или медленном копчении), возможно, потребуется добавить угольных брикетов.

### ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ ГРИЛЯ

- Для остывания гриля прекратите подачу угля, закройте все вентиляционные отверстия и крышку, чтобы огонь мог погаснуть естественным образом.
- НЕ используйте воду для тушения углей, так как это может повредить керамическому материалу гриля.

### ХРАНЕНИЕ

- При неиспользовании и хранении гриля на открытом воздухе, накройте его после полного охлаждения водонепроницаемым чехлом (приобретается отдельно).
- Хромированные решетки запрещается мыть в посудомоечной машине, используйте только мягкое моющее средство с теплой водой.
- При использовании гриля нажмите на стопоры колес, чтобы устройство не двигалось и было неподвижным.
- Для полной защиты рекомендуется хранить гриль, накрытый чехлом, под навесом или в хозяйственном помещении в любое время года.



# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ОЧИЩЕНИЕ

- Гриль обладает свойствами самоочистки. Нагрейте гриль до 260 ° С в течение 30 минут, все остатки пищи внутри гриля будут опалены.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать воду или какие-либо другие чистящие средства для очистки внутренней части гриля. Стены пористые и впитывают любые используемые жидкости, что может привести к растрескиванию гриля. Если сажа становится чрезмерной, используйте проволочную щетку (не входит в комплект), чтобы убрать остатки сажи перед следующим использованием.
- Для очистки решеток используйте неабразивное чистящее средство после полного охлаждения гриля.
- Чтобы очистить внешнюю поверхность, дождитесь, пока гриль остывает, и используйте влажную ткань с мягким моющим средством.

## ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Затягивайте болты/гайки и смазывайте шарнир 2 раза в год или чаще при необходимости.

## РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕЖИМ ТЕМПЕРАТУРЫ

Открыто



Закрыто



### Медленный режим/Копчение (10°C-135°C)

Говяжья вырезка 2 часа  
Свиная вырезка 2 часа  
Целый цыпленок 3-4 часа  
Ребра 3-5 часов  
Жаркое более 9 часов

### Верхняя вентиляция



### Нижняя вентиляция



### Гриль/Обжаривание (160°C-180°C)

Рыба 15-20 мин  
Свиная вырезка 15-30 мин  
Куски курицы 30-45 мин  
Целый цыпленок 1-1,5 часа  
Нога ягненка 3-4 часа  
Индейка 2-4 часа  
Ветчина 2-5 часов

### Верхняя вентиляция



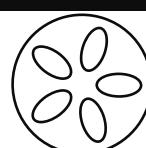
### Нижняя вентиляция



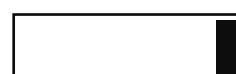
### Высокотемпературный режим (260°C-370°C)

Стейк 5-8 мин  
Свиные отбивные 6-10 мин  
Бургеры 6-10 мин  
Колбасные изделия 6-10 мин

### Верхняя вентиляция



### Нижняя вентиляция



## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Керамический угольный гриль имеет ограниченную гарантию с даты продажи только для первоначального владельца. Гарантийный период начинается с даты покупки, и для подтверждения гарантии требуется подтверждение даты покупки или копия чека.

Гарантийное обслуживание не распространяется на изделия, недостатки которых возникли вследствие:

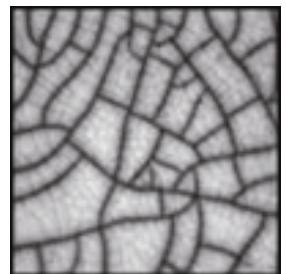
- Нарушением потребителем правил эксплуатации, хранения или транспортировки товара.
- Действия третьих лиц: ремонта не уполномоченными лицами.
- Действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, падения и т.п.).
- Механические повреждения не относятся к гарантийным случаям.

**TAKIMURA®**  
**PREMIUM GRILL**

# ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

## КЕРАМИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

Гарантия не распространяется на повреждения от износа, такие как царапины, вмятины, сколы или незначительные косметические трещины глазури. Эти эстетические изменения гриля не влияют на его производительность. При внимательном осмотре на отделке вашего керамического угольного гриля могут появиться микроскопические трещинки. Это не растрескивание керамики. Такое образование трещин вызвано разницей в скорости расширения между глазурью и керамикой. Паутинный рисунок трещин отличается от разрыва тем, что его нельзя почувствовать на поверхности, однако он становится более визуально заметным, когда поверхность запылена. Хотя трещины могут выглядеть как дефекты, они не влияют на производительность или срок службы Вашего керамического гриля, поэтому это не гарантийный случай. В течение срока действия гарантии наши обязательства ограничиваются предоставлением замены вышедших из строя компонентов. Гарантия не включает расходы на замену и доставку.



## МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ И ЧУГУННЫЕ ДЕТАЛИ

Высокие температуры, чрезмерная влажность, промышенные пары, химикаты, удобрения, пестициды для газонов и соль — вот некоторые из веществ, которые могут повлиять на металлические детали. По этим причинам гарантия не распространяется на ржавчину или окисление. Пожалуйста, ознакомьтесь с руководством по правильной очистке и обслуживанию вашего керамического угольного гриля. Мы рекомендуем вам приобрести полноразмерный защитный чехол и накрывать гриль, когда он не используется. Даже при соблюдении этих мер предосторожности керамический угольный гриль может быть поврежден воздействию различными веществами и условиями, находящимися вне нашего контроля.

## ТЕРМОМЕТР, КОЛЕСА ДЛЯ ГРИЛЯ

Гарантия не распространяется на ржавчину, окисление или другие дефекты, возникшие из-за отсутствия очистки или обслуживания.

## АННУЛИРОВАНИЕ ГАРАНТИИ

Неправильное использование керамического угольного гриля приведет к аннулированию гарантии. Повреждения, вызванные неправильным использованием, сборкой, обслуживанием или установкой не покрываются гарантией. Проливание жидкости для розжига или других жидкостей на ваш гриль приведет к аннулированию гарантии. Это может привести к повреждению или серьезной травме пользователя керамического угольного гриля, а также к чрезмерному повреждению гриля и его многочисленных частей и компонентов. Эта гарантия применима только в том случае, если керамический угольный гриль приобретен у авторизованного дилера.

## ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

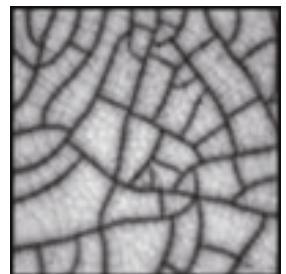
Гарантия действует при домашнем использовании гриля по назначению и правильном его обслуживании. Повреждения или поломки, вызванные несчастными случаями, стихийными бедствиями, самовольными изменениями конструкции гриля, или повреждения во время транспортировки не являются гарантийными случаями. Ни производитель, ни поставщики не несут ответственности, юридической или иной, за случайный или косвенный ущерб имуществу или лицам, возникший в результате использования этого продукта. Данная гарантия не будет применяться, если Ваш гриль не был правильно установлен, не эксплуатировался, не очищался и не обслуживался в строгом соответствии с инструкциями руководства. Использование некачественного угля для розжига может привести к аннулированию гарантии.

## ПРОБЛЕМЫ С РОЖИГОМ

1. Если у Вас возникли проблемы с розжигом гриля, убедитесь, что открыты как верхнее, так и нижнее вентиляционные отверстия. Для розжига углей необходим кислород. После того, как уголь разгорится, оставьте нижнее вентиляционное отверстие и крышку открытыми примерно на 10 минут, чтобы образовался небольшой слой горячих углей.
2. Гриль может быстро погаснуть, если в керамическом корпусе недостаточно угля. Рекомендуемое количество угля составляет максимум 1,8 кг. Не перегружайте устройство топливом. Если огонь слишком интенсивный, избыточное тепло может повредить керамический угольный гриль.

## ПРОБЛЕМЫ С ПОКРЫТИЕМ ГРИЛЯ

Паутинный рисунок трещин отличается от разрыва тем, что его нельзя почувствовать на поверхности, если только не пытаться это сделать ногтем; однако, этот рисунок становится более визуально заметным, когда поверхность запылена. Хотя эти трещины и могут выглядеть как дефекты, они не влияют на производительность или срок службы Вашего керамического угольного гриля.



Разогрев Вашего керамического угольного гриля важен для его дальнейшей длительной эксплуатации. Если в начале розжига достигается слишком высокая температура, это может повредить прокладку крышки гриля, прежде чем она будет готова для использования.

**TAKIMURA®**  
PREMIUM GRILL