

## Гарантийные обязательства:

Каждый керамический гриль TUSCAR имеет гарантийный срок, который составляет 2 года. Данный срок распространяется на все металлические конструкции. На сам корпус, изготовленный из керамики, специальные окошки, температурный датчик, а так же все сопутствующие аксессуары гарантия составляет 1 год.

Гарантия не распространяется на повреждения, не связанные с производственными дефектами, а вызванные условиями неправильной эксплуатации, механическими повреждениями и т. д. Гарантия не распространяется на детали, подлежащие естественному износу, или выработке (термостойкая прокладка для гриля, транспортировочные колеса, бамбуковые столики, ручка открывания, газ-лифт верхней крышки, пружины — держатели верхней крышки).

Гарантийные сроки не действительны при коммерческой эксплуатации гриля.

Начало срока гарантии начинается с момента приобретения керамического гриля конечным покупателем и действует в течении всего срока, указанного производителем.

Гарантия предоставляется на основании документа, подтверждающего покупку (чека).



### СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ГРИЛЕ TUSCAR

**Гриль.** Готовьте сочные стейки, свиные отбивные, жарьте всевозможные сосиски и котлеты. Жарьте на высоких температурах (300°C). Понижьте температуру, используя дверцу нижней вентиляции и верхнюю вентиляцию на крышке гриля, положите рыбу или стейк из рыбы на решетку гриля и получите превосходное блюдо. Жарьте овощи на перфорированных поддонах различной формы. Экспериментируйте с ярусами для приготовления большого количества разных продуктов одновременно.

**Печь / Тандыр.** Готовя блюда с керамическим отсекателем, вы предотвращаете прямое воздействие жара от углей и пропекаете блюда от жара, находящегося под куполом гриля. Используйте керамический камень для приготовления пиццы, тонких лавашей, запекания различной выпечки. Создайте эффект «русской печи» для длительного запекания, например, больших кусков мяса или пышных изделий из теста. Залейте вино в специальную керамическую подставку для приготовления курицы, и приготовьте курочку-гриль, запеченную вертикально с хрустящей корочкой. В режиме томления вы можете зажарить утку, рульку или большой кусок мяса.

**Коптильня.** Возьмите немного щепы из ароматных пород дерева, добавьте в уголь или заверните в фольгу и проделайте в свертке дырки. Таким образом, вы сможете закоптить любимые продукты или просто придать им аромат. Поддерживайте постоянную нужную температуру на срок до 18 часов.

Что бы вы не готовили, вы всегда будете замечать, что блюда, приготовленные в гриле получаются несравненно сочными. А вместе с соками в продукте остается вся польза - весь вкус, все витамины. Для приготовления вы можете не использовать масло, чтобы еда не содержала лишнего холестерина.

Различные аксессуары для гриля TUSCAR позволят воплотить любую вашу кулинарную фантазию и добиваться совершенных результатов.

ГОТОВИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



## КЕРАМИЧЕСКИЕ ГРИЛИ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ







## ГРИЛИ КЕРАМИЧЕСКИЕ TUSCAR SKL18, SKL22, SKL22 (with glass window), SKL22H, SKL24\*

\*Внешний вид товара может отличаться от изображения на фото в зависимости от модели и модификации товара.

## Введение:

Перед использованием барбекю-гриля ознакомьтесь с инструкцией для применения. Сохраните инструкцию для дальнейшего обращения к ней.

### Знаки безопасности:

-  1. Внимание.
  -  2. Прочитайте инструкцию перед использованием.
  -  3. Во время приготовления осторожно открывайте крышку, остерегайтесь горячего пара.
  -  4. Во время приготовления не прикасайтесь к грилю
- Не подпускайте детей к грилю во время приготовления.
  - Остерегайтесь ожогов.
  - Будьте осторожны, крышка тяжелая.

### Технические характеристики:

Модель	SKL18	SKL22/ SKL22 with grass window	SKL22H	SKL24
Материал	Керамика	Керамика	Керамика	Керамика
Диаметр решетки	405 mm	495 mm	495 mm	520 mm
Размер	480X585 mm	570X675 mm	570X780 mm	610X680 mm
Вес	50 кг.	80 кг.	80 кг.	100 кг.

### Комплектация гриля



1. Верхняя крышка
2. Керамическое покрытие
3. Ручка гриля
4. Решетка для приготовления
5. Угольная решётка
6. Чашка для розжига
7. Боковые столешницы
8. Монтажный кронштейн
9. Ножки гриля, 4 колеса, 2 из них со стопором
10. Нижняя вентиляция

## Инструкция по использованию гриля:

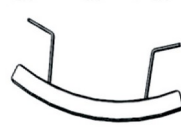




1. Заполните гриль углем до границы нижнего кольца. Используйте только натуральные древесные угли. Рекомендуем использовать кусковой уголь.
2. Для розжига гриля запрещается использовать жидкость для розжига. Рекомендуется использовать брикеты для розжига.
3. Зажгите уголь при помощи электрического розжига - электрического фена. Не используйте зажигалку.
4. Разожгите древесный брикет. Когда часть углей разгорится, опустите крышку и полностью откройте верхнюю вентиляцию для того чтобы обеспечить максимальный поток воздуха.
5. Когда уголь разогреется докрасна, необходимо закрыть дверцу зольного ящика. Оставить в ней щель 1-2 см. Откройте верхние и нижние вентиляционные отверстия.
6. Температуру в гриле можно регулировать путем увеличения подачи воздуха на горение снизу и при помощи открытия верхнего регулятора выхода воздуха.
7. Крышка гриля должна быть закрыта во время готовки, чтобы позволить жару равномерно со всех сторон пропекать продукты, находящиеся внутри.
8. Если Вы готовите при температуре 300°C и выше, будьте очень осторожны, поднимая крышку гриля. Сначала лишь слегка приподнимите крышку, поддержите так несколько секунд, и потом плавно откройте ее полностью. При таком открывании поток воздуха безопасно сгорит под куполом. В противном случае произойдет выброс пламени, который может сильно обжечь.
9. Из-за своих толстых керамических стенок, остывать гриль будет медленно. Поэтому приготовленная еда будет сохраняться теплой в течение долгого времени.
10. После окончания приготовления блюд в гриле для чистки внутренней поверхности можно максимально открыть дверцу нижней вентиляции и створки верхней вентиляции. Внутренние стенки гриля при высокой температуре самоочищаются. Не допускайте превышения температуры более 550°C это может привести к повреждению войлочного уплотнителя.
11. Периодически, в перерывах между приготовлениями пищи, удаляйте золу из нижней части гриля, через дверцу нижней заслонки, при помощи кочерги. Так же проверяйте, не засорились ли отверстия для воздуха в нижней вентиляции. Иногда они могут забиваться мелкими угольками и пеплом, из-за чего уменьшается воздушный поток и это негативно сказывается на качестве готовки



**Внимание: чрезмерное повышение температуры гриля может привести к ожогам.**

## Упаковка:

В упаковку входят следующие детали и руководство по использованию гриля.

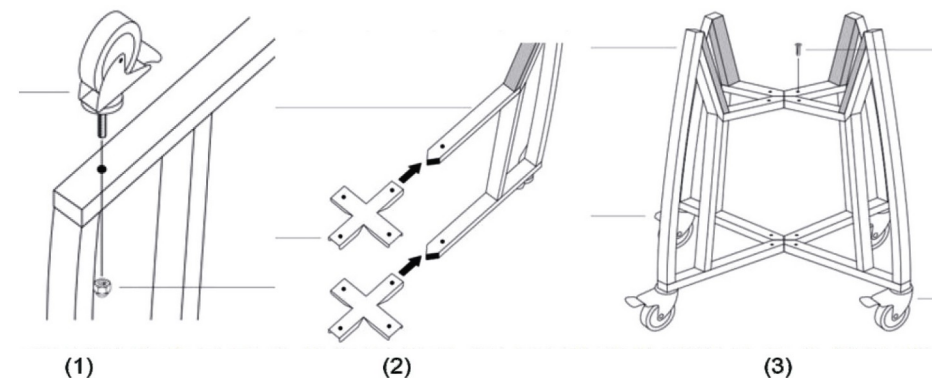
 1 шт.	 1 шт.	 1 шт.
 2 шт.	 2 шт.	 2 шт.
 4 шт.	 2 шт.	 2 шт.
 1 шт.	 1 шт.	 1 шт.
 1 шт.	Болт М6*12  16 шт.	Пружинная шайба D6  16 шт.
Плоская шайба D6  18 шт.	Гайка М6  18 шт.	Колпачковая гайка М6  18 шт.
Пружинная шайба D10  4 шт.	Шайба D10  4 шт.	Шайба D6  16 шт.

## Сборка гриля:

### Шаг 1: сборка подставки для гриля

Аккуратно извлеките болты с двух разъемов Х-формы, а затем начните сборку разъемов и ножек. Переверните сборочную конструкцию вверх дном для более удобной сборки.

Собирайте корзину, вставив два разъема Х-формы на основание ножек и прикрутите их с помощью гаечного ключа. Поместите стопорную шайбу над плоской шайбой вокруг болта, прежде чем прикручивать ножку в разъем Х-формы. Вкрутите колесики и затяните гайки с помощью гаечного ключа. Во время сборки слегка ослабьте винты, чтобы можно было настроить необходимую высоту. После сборки подставки убедитесь, что все болты затянуты, а затем поднимите гриль и установите его на подставку.



## Сборка гриля:

### Шаг 2: установка монтажного кронштейна и боковых столешниц

Установите боковые кронштейны по бокам индикаторной панели и плотно закрутите их с помощью гаек и шайб. Затем в кронштейны вставьте столешницы по обеим сторонам гриля. Столешницы фиксируются в открытом состоянии или могут быть опущены вниз.



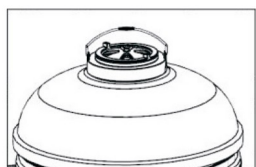
### Шаг 3: сборка гриля

Перед сборкой проверьте содержимое коробки, сверьте комплектацию, подготовьте все детали из коробки. Для подъема гриля необходимы два-три взрослых человека.

Поместите чашку для розжига в гриль, затем чугунную решетку. Расположите решетку для приготовления с откидной секцией в гриль таким образом, чтобы откидная секция оказалась перед грилем. Закройте крышку и нажмите на вентиль верхней части решетки.



(1)



(2)

### Шаг 4: установка ручки гриля

Аккуратно открутите гайки и шайбы с болтов в верхней части гриля. Прикрепите ручку на болты и плотно закрутите их с помощью гаек и шайб.

### Шаг 5: розжиг и регулировка температуры

При розжиге угля держите открытой крышку гриля и полностью раскройте дверцу нижней вентиляции. Температура приготовления керамического гриля контролируется путем регулировки верхних и нижних вентиляционных отверстий. Увеличение потока воздуха через верхние и нижние вентиляционные отверстия увеличивает температуру приготовления, а уменьшение расхода воздуха замедляет жарку и снижает температуру приготовления.

**Важно:** при копчении не превышайте температуру больше 90°C/200°F

- равномерно распределите горячий уголь на решетке;
- прогрейте гриль перед началом приготовления;
- контролируйте температуру путем регулировки верхней и нижней вентиляции.

### Шаг 6: уход

- После приготовления боковые столики должны быть сложены и протерты.
- Регулярно проверяйте места болтовых соединений, чтобы болты были плотно закреплены.

## Комплектация гриля:



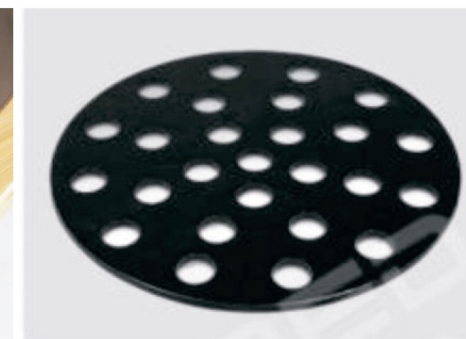
1. Регулируемая верхняя вентиляция



2. Температурный датчик



3. Ручка



4. Угольная решетка



5. Двойная решетка для приготовления



6. Регулируемая нижняя вентиляция