

Broil King®

ВСТРАИВАЕМЫЙ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С БУТАНОМ ИЛИ ПРОПАНОМ
КАТЕГОРИЯ I3+(28-30/37), КАТЕГОРИЯ I3B/P(30)

КАТЕГОРИЯ I3B/P(37), КАТЕГОРИЯ I3P(50)

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С ПРИРОДНЫМ ГАЗОМ

КАТЕГОРИЯ I2E(20), КАТЕГОРИЯ I2H(20)

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ.....	2
УСТАНОВКА	3
БАЛЛОН С ГАЗОМ.....	11
ШЛАНГ И РЕДУКТОР.	11
ЗАМЕНА БАЛЛОНА С ГАЗОМ	12
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ.	13
ИСПЫТАНИЕ НА ГЕРМЕТИЧНОСТЬ	14
ТРУБКИ ВЕНТУРИ.....	15
РОЗЖИГ.....	16
ПРИНЦИП РАБОТЫ.....	17
СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	18
ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЬ.....	21
ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ.....	22
ПОДСВЕТКА ПРИБОРНОЙ ПАНЕЛИ	23
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	24
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	25
ГАРАНТИЯ.....	26

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЯМИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К РАБОТЕ С ГАЗОВЫМ ГРИЛЕМ. СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.



585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

SINCE 1906
LIMITED

70094-40RU REV B 10/17

БЕЗОПАСНОСТЬ

Данный продукт соответствует CE стандартам.

Использовать только вне помещений.
Перед эксплуатацией ознакомьтесь с инструкциями.

Внимание: доступные части могут накаляться.
Держите подальше от детей.

Соблюдайте осторожность при работе или транспортировке данного продукта. Металлические края могут быть опасны. При подъеме или погрузке работайте в перчатках.

Отключайте подачу газа после использования.

Работайте с горячими компонентами только в перчатках.

Вентиляция на основных, задней и боковой горелке была отрегулирована, установлена и опломбирована на заводе; ее нельзя изменять.

Любые модификации прибора могут быть опасны.

В случае утечки газа перекройте его подачу.

Держите провод электропитания подальше от горячих поверхностей и воды.

Если чувствуете запах газа:

1. Перекройте подачу газа к продукту.
2. Потушите любое возгорание.
3. Откройте крышку.
4. Если запах остался, сразу же вызовите газовиков.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ ПОДВОД ТЕПЛА	ОБЩИЙ ПОДВОД ТЕПЛА	ДИАМ. СОПЛА ОСН. ГОРЕЛКИ	ДИАМ. СОПЛА БОК. ГОРЕЛКИ	ДИАМ. СОПЛА ЗАД. ГОРЕЛКИ
8856-52	12.8 кВт	931 g/h	0.85		
8856-53	12.8 кВт	931 g/h	0.91		
8856-56	12.8 кВт	931 g/h	1.32		
9560-82, 9564-82	19,9 кВт	1421 g/h	0.85	0.73	0.99
9560-83, 9564-83	19,9 кВт	1421 g/h	0.91	0.79	0.99
9560-86, 9564-86	19,9 кВт	1421 g/h	1.32	1.09	1.61
9580-82, 9584-82	23,1 кВт	1650 g/h	0.85	0.73	0.99
9580-83, 9584-83	23,1 кВт	1650 g/h	0.91	0.79	1.02
9580-86, 9584-86	23,1 кВт	1650 g/h	1.32	1.09	1.55
9570-82, 9574-82	24,7 кВт	1764 g/h	0.81	0.73	0.95
9570-83, 9574-83	24,7 кВт	1764 g/h	0.87	0.79	0.99
9570-86, 9574-86	24,7 кВт	1764 g/h	1.30	1.09	1.61

ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТРАНА	КАТЕГОРИЯ	ДАВЛЕНИЕ НАГНЕТАНИЯ БУТАН	ДАВЛЕНИЕ НАГНЕТАНИЯ ПРОПАН	ДАВЛЕНИЕ НАГНЕТАНИЯ ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	РЕДУКТОР ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ	ШЛАНГ ДЛЯ ГАЗА ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ
BE	I3+(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар			
CH	I3+(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар			
ES	I3+(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар			
FR	I3+(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар		NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
GB	I3+(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар		BS3016	BS3212/2/8
IE	I3+(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар			
IS	I3+(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар			
IT	I3+(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар			
PT	I3+(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар			
CZ	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
DK	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
FI	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
GR	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
HU	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
LT	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
LU	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
LV	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
NL	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			NEN 5654
NO	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
RO	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
SE	I3B/P(30)	30 мбар	30 мбар			
PL	I3B/P(37)	37 мбар	37 мбар			
DE	I3P(50)		50 мбар			
DE	I2E(20)			20 мбар		
AT	I2H(20)			20 мбар		
CH	I2H(20)			20 мбар		
CZ	I2H(20)			20 мбар		
DK	I2H(20)			20 мбар		
ES	I2H(20)			20 мбар		
FI	I2H(20)			20 мбар		
GB	I2H(20)			20 мбар		
GR	I2H(20)			20 мбар		
IE	I2H(20)			20 мбар		
IT	I2H(20)			20 мбар		
NO	I2H(20)			20 мбар		
PT	I2H(20)			20 мбар		
SE	I2H(20)			20 мбар		

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ! Несоблюдение данных инструкций может привести к порче имущества, травме или смерти!

- Входное напряжение 230-240В / 50Гц
- Выходное напряжение 12 В / 1600 мА
- **Опасно!** Погружение проводов или вилок в воду или другую жидкость может привести к электрическому удару!
- Отключите от розетки, если не используете и перед чисткой или техническим обслуживанием. Дайте остыть перед добавлением или снятием компонентов.
- Не включайте прибор, если провод, вилка или другой компонент поврежден или работает неисправно. Обратитесь к дилеру за ремонтом.
- Если провод поврежден, его нужно заменить, прежде чем продолжать работу.
- Не перевешивайте провод через край стола и не позволяйте ему контактировать с горячими поверхностями.
- Не используйте газовое оборудование не по назначению.
- Сначала вставляйте провод в аппарат, а уже потом – в розетку.
- С данным оборудованием можно использовать только устройства защитного отключения.
- Не отключайте заземление и не используйте двухштырьковый адаптер.
- Используйте только удлинители с трехштырьковой заземленной вилкой подходящей мощности, одобренные для использования вне помещений с маркировкой W-A.

ПАРАМЕТРЫ НАСТРОЙКИ

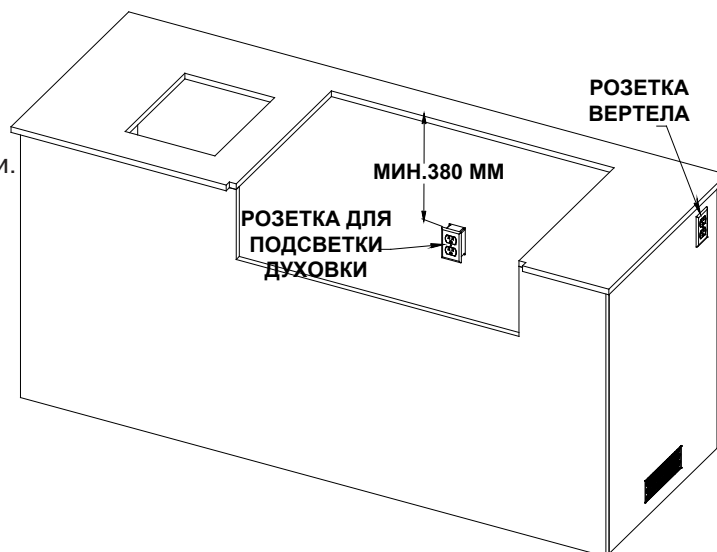
Встроенный гриль и все другие аксессуары должны быть готовы к настройке.

Существует много способов собрать летнюю кухню. Если гриль имеет боковую горелку, обязательно располагайте ее слева от гриля.

РОЗЕТКИ

Если Вы собираетесь использовать вертел, розетку для него необходимо располагать с правой стороны гриля сзади.

Если есть внутренняя подсветка, розетку защитного отключения необходимо располагать внутри, на задней стенке в 380 мм ниже столешницы.



УСТАНОВКА

Установку должен осуществлять квалифицированный профессионал

РАСПОЛОЖЕНИЕ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

Убедитесь, что вокруг хорошая вентиляция для рассеивания тепла и дыма.

ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ МЕСТА ДЛЯ ГРИЛЯ УЧИТЫВАЙТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:

- Воздействие ветра
- Удаленность от мест оживленного движения
- Делайте газопроводы и провода как можно короче и не кладите их рядом с источниками тепла

РАСПОЛАГАЙТЕ ГРИЛЬ:

- так, чтобы облегчить эвакуацию на случай пожара
- в хорошо проветриваемом месте

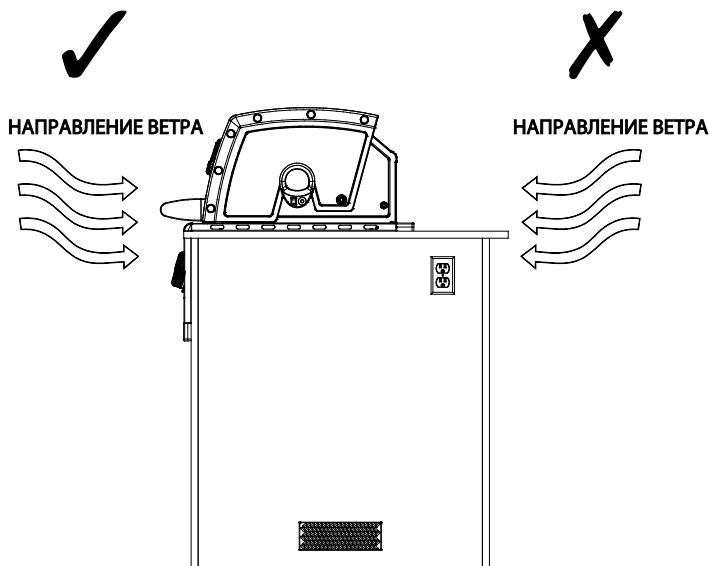
НИКОГДА НЕ СТАВЬТЕ ГРИЛЬ:

- в гараже, крытом проходе, сарае или других помещениях
- под навесной незащищенной воспламеняемой конструкцией

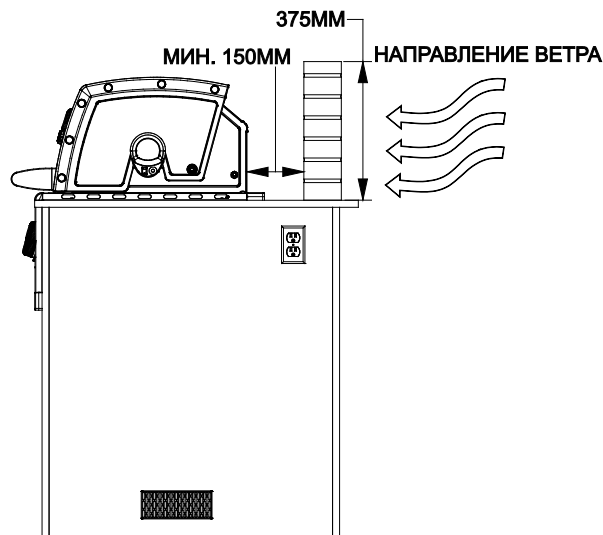
По своей конструкции гриль втягивает воздух в области панели управления и выводит переработанные продукты через специальное отверстие на задней стенке.

Если гриль стоит в ветряном месте, располагайте его так, чтобы преобладающий ветер дул перед ним. Легкий ветер, дующий перед грилем:

- способствует проходу горячего воздуха через заднюю стенку гриля
- не дает задымить повара



Если гриль находится в месте, где преобладающий ветер дует сзади, необходимо установить ветровую защиту. Ее нужно устанавливать так, чтобы ветер не попадал в воздухоотвод в задней части гриля и соответствовал нормам, установленным для воспламеняемых или невоспламеняемых конструкций.



ВНИМАНИЕ: Ветер, дующий в задней части гриля или в воздухоотводе, может прервать правильный поток воздуха через гриль, что приведет к снижению производительности, а в определенных случаях может вызвать накопление тепла в области панели управления. Это, в свою очередь, может привести к получению ожогов, если поверхность или ручки панели накалятся слишком сильно.

В условиях сильного ветра лучше не пользоваться грилем. Повреждения, полученные в результате работы гриля в ветреных условиях, такие как расплавленные ручки или провода зажигания или обесцвечивание панели из-за накопления тепла, не покрываются гарантией.

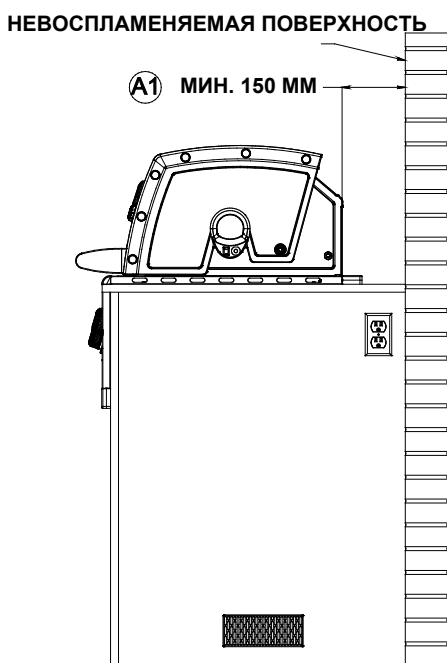
УСТАНОВКА – ОТСТУПЫ

ОТСТУПЫ ДО БОКОВЫХ И ЗАДНИХ СТЕНОК

ПРИМЕЧАНИЕ: Для установки требуется невоспламеняемая поверхность столешницы. Она должна быть сделана из твердых материалов и должна быть ровной и гладкой.

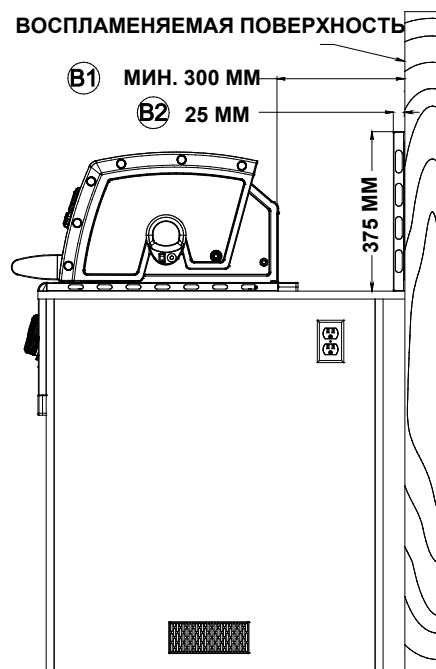
А) Отступ между грилем и невоспламеняемой стеной над поверхностью столешницы.

1. Гриль должен иметь отступ минимум 150 мм справа, слева и сзади от любой невоспламеняемой стенки, чтобы обеспечить правильную вентиляцию и достаточно пространства для полного открытия крышки.



Б) Отступ гриля от защищенной воспламеняемой стенки над поверхностью столешницы.

1. Гриль должен иметь минимальный отступ 300 мм справа, слева и сзади от защищенной воспламеняемой стены.
2. Защищенная воспламеняемая стенка имеет 25 мм проветриваемого пространства между невоспламеняемой и воспламеняемой поверхностью, выступающей на 375 мм от поверхности столешницы.



ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОСПЛАМЕНЯЕМОГО МАТЕРИАЛА

Любое сооружение или декоративная конструкция из дерева, прессованной бумаги, растительных волокон, винила/пластика или других материалов, способных передавать тепло, воспламеняться или гореть. Такой материал считается воспламеняемым даже если он защищен от пожаров, обработан огнезащитным составом или краской или оштукатурен.

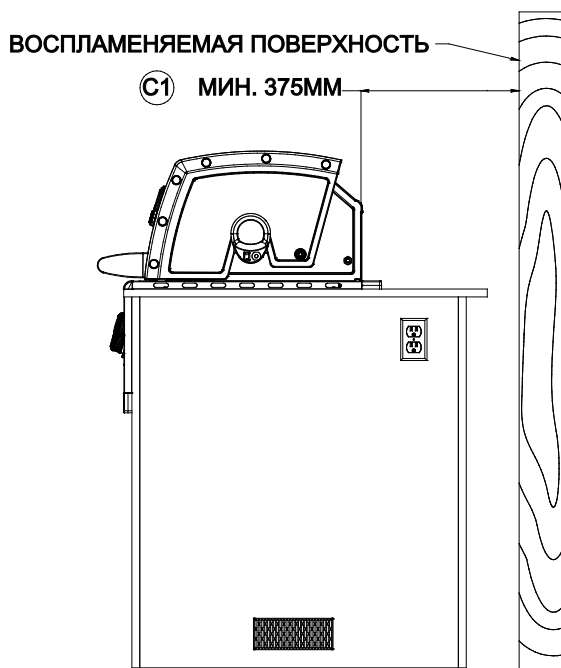
ОПРЕДЕЛЕНИЕ НЕВОСПЛАМЕНЯЕМОГО МАТЕРИАЛА

Материал, не способный загореться или воспламениться, например материалы полностью или частично состоящие из стали, железа, кирпича, бетона, сланца и штукатурки.

УСТАНОВКА - ОТСТУПЫ

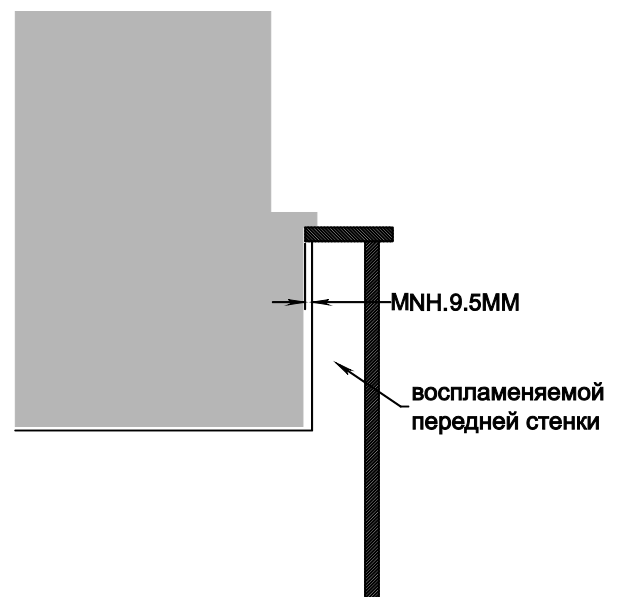
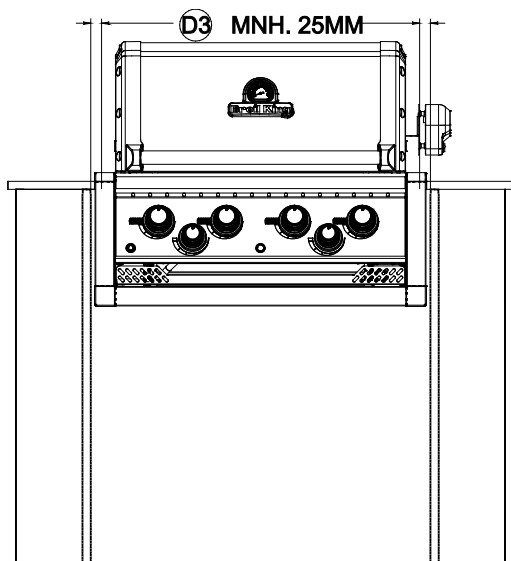
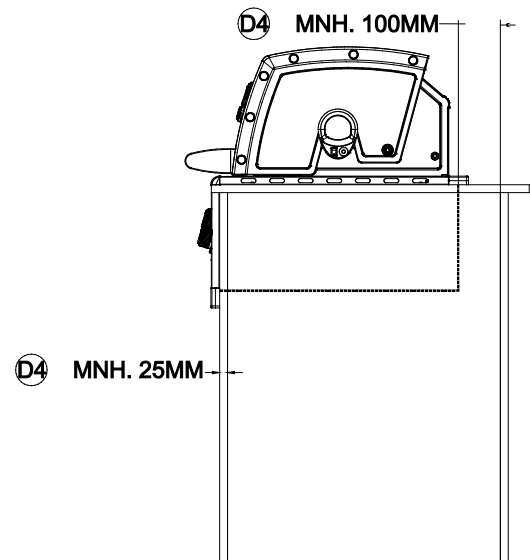
С) Отступ между грилем и воспламеняемой стеной над поверхностью столешницы

1. Гриль должен иметь минимум 375 мм справа, слева и сзади от любой воспламеняемой стенки над невоспламеняемой поверхностью столешницы.



Д) Отступ гриля от воспламеняемой или невоспламеняемой конструкции ниже поверхности столешницы

1. Между столешницей и невоспламеняемой конструкцией отступ не нужен.
2. Необходим отступ 100 мм ниже столешницы до воспламеняемой конструкции сзади.
3. Необходим отступ 25 мм ниже столешницы до воспламеняемой конструкции слева и справа.
4. Необходим отступ 9 мм от столешницы вниз до воспламеняемой передней стенки ограждения, при условии, что передняя стенка ограждения менее 25 мм в толщину.



УСТАНОВКА – ОТСТУПЫ

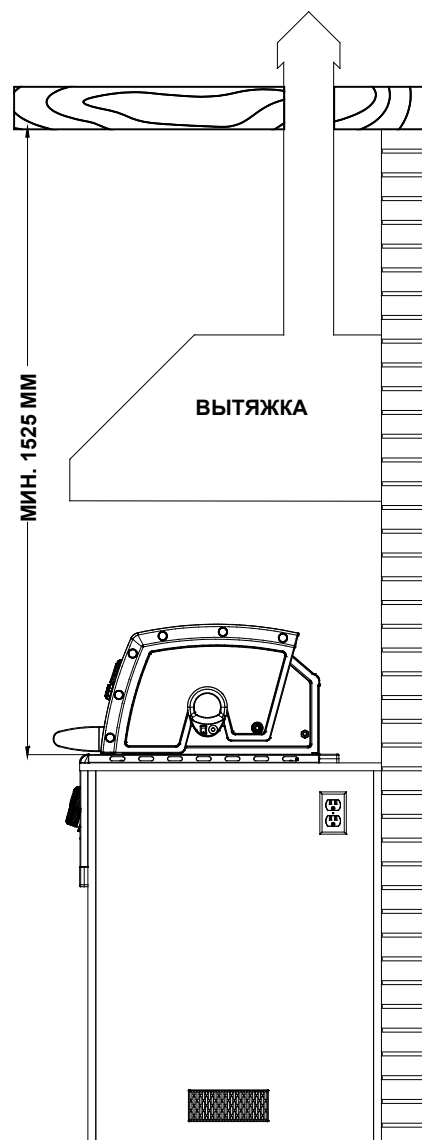
ВНИМАНИЕ: Не устанавливать и не использовать гриль под незащищенной воспламеняемой конструкцией без противопожарной системы вентиляции.

ТРЕБОВАНИЯ К НАВЕСНОЙ КОНСТРУКЦИИ И ВЫТЯЖКЕ

Между поверхностью гриля и навесной конструкцией должно быть минимум 1525 мм. При установке под воспламеняемой навесной конструкцией область над рабочей поверхностью гриля необходимо закрывать вытяжкой. Вытяжка обеспечивает защиту воспламеняемой навесной конструкции. При установке под навесной невоспламеняемой конструкцией вытяжка также рекомендуется.

ВЫТЯЖКА

При использовании вытяжки она должна быть больше рабочей области гриля и мощностью минимум 2038 м³/ч для надежной работы на свежем воздухе.



УСТАНОВКА – ОГРАДА

ОГРАДЫ ДЛЯ ГРИЛЯ И БАЛЛОНА С ГАЗОМ

Установку должен проводить квалифицированный профессионал. Ограды для гриля и баллона с пропаном / бутаном должны соответствовать требованиям к вентиляции и отделению баллона от накаляющейся поверхности, как указано в BS EN 498:2012.

Существует два типа ограды:

1. Ограда для гриля без баллона.
2. Ограда для гриля с баллоном.

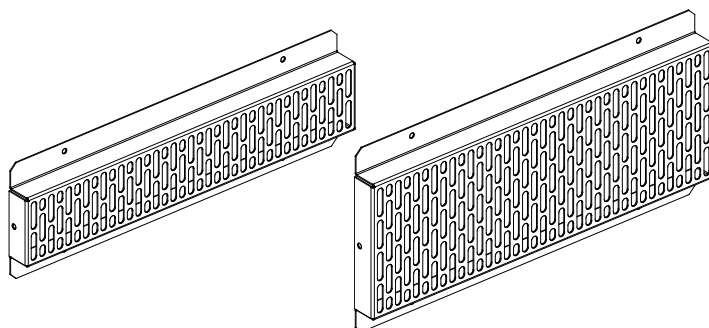
ВНИМАНИЕ: Не храните запасной баллон в пределах ограды.

ВНИМАНИЕ: В ограде должны быть вентиляционные отверстия для обеспечения проветривания на случай утечки газа.

Вентиляция сокращает влажность и обеспечивает охлаждение в ограждениях.

Примечание: Чертежи представлены только для справок

- Каждое вентиляционное отверстие должно иметь минимальные отверстия для стержня диаметром 3 мм
- Убедитесь, что отверстиям не мешают внутренние опоры.
- Не заставляйте вентиляционные отверстия и регулярно чистите их
- Вентиляционные отверстия могут располагаться внизу и должны иметь защитные экраны против грызунов и насекомых
- Вентиляционные решетки с минимальной свободной зоной в 65 кв.см и вентиляционные отверстия, обеспечивающие минимум 130 кв.см свободного пространства можно приобрести у дилера



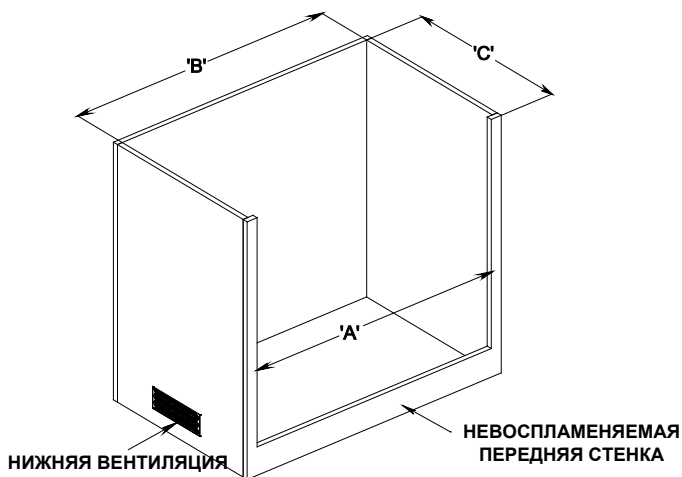
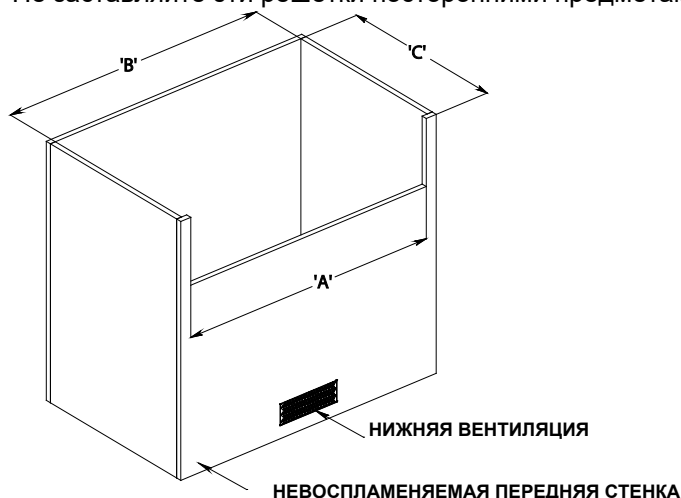
- Клапаны, перекрывающие подачу газа, должны быть легкодоступны
- Дверца на оградке для доступа к клапану баллона возможна при условии, что она не блокируется и не требует инструментов для открытия
- Минимальный отступ в 50 мм необходим между полом ограды с баллоном и землей
- В случае возникновения утечки газ не должен попасть в «полости» ограды

ВНИМАНИЕ: Вентиляционные отверстия должны соприкасаться только с внешней стороной ограждения, так чтобы газ мог рассеиваться за ограждением.

УСТАНОВКА – ОГРАДЫ

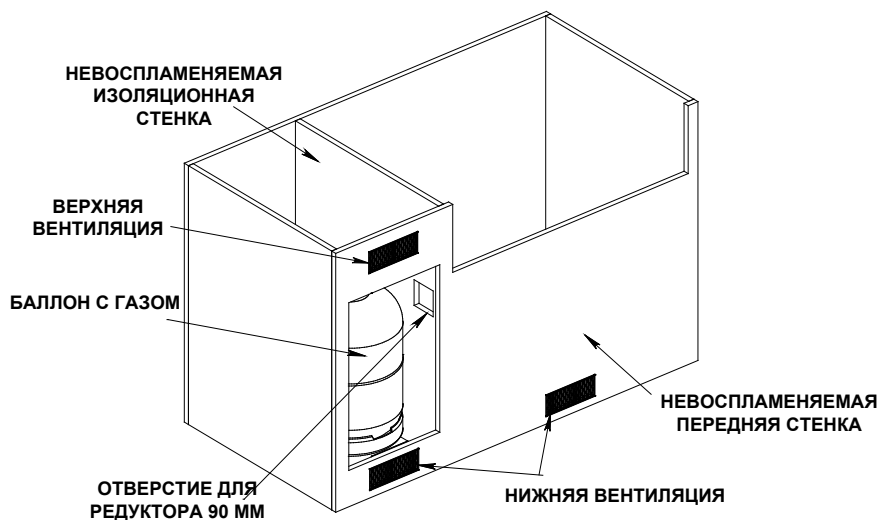
ОГРАДА ГРИЛЯ БЕЗ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА

- Вентиляция минимальной области в 65 кв.см обеспечивается в верхней части гриля через боковую и заднюю отделку гриля.
- Вентиляция минимальной области 30 кв.см обеспечивается в нижней части гриля через нижнюю отделку.
- Вентиляция минимальной области 1/50 от нижней части ограды необходима на дне ограды.
- Располагайте нижний край вентиляционной решетки в 25 мм или меньше от уровня пола и не дальше 125 мм от дна ограды.
- Не заставляйте эти решетки посторонними предметами.



ОГРАДА ГРИЛЯ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ

- Для грилей с баллоном с жидким пропаном требуется удаленная ограда.
- Сделайте ограду с четырьмя сторонами, верхом и низом с минимальными внутренними размерами:
 - Высота – 60 см
 - Ширина – 40 см
 - Глубина – 35 см
- В ограде не должно быть места для запасного баллона.
- В верхней части выступающей стенки ограды требуется вентиляционное отверстие с минимальной свободной зоной 1/100 от базовой площади отделения (согласно BS EN 498:2012)
- В нижней части выступающей стенки ограды требуется вентиляционное отверстие с минимальной свободной зоной 1/50 от базовой площади отделения (согласно BS EN 498:2012)
- Расположите верхние вентиляционные отверстия в 130 мм от верха ограды.
- Расположите нижнее отверстие в 25 мм или меньше от уровня пола и в 130 мм от дна ограды.
- Невоспламеняемая изоляционная стена требуется между оградой баллона и оградой гриля.
- Удаленная ограда баллона должна изолировать баллон от отделения с горелками, так чтобы защищать его от радиации, служить противопожарным барьером и обеспечивать защиту от попадания внутрь инородных материалов, например остатков еды.



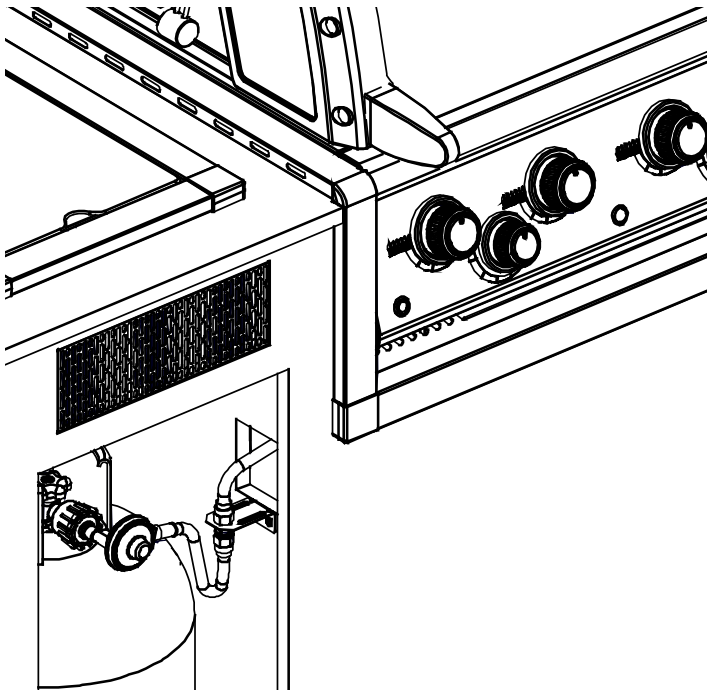
РАЗМЕРЫ ОГРАДЫ ГРИЛЯ				
		420 / 490	590	XL
A	МИН	770 мм	932 мм	1118 мм
	МАКС	774 мм	936 мм	1122 мм
B	МИН	797 мм	959 мм	1146 мм
C	МИН	686 мм с защитной розеткой поверхностного крепления		

ОПАСНО
 Неспособность сделать отдельную ограду для баллона 15 кг в соответствии с требованиями к вентиляции и отделению баллона от источника тепла, согласно BS EN 498:2012, может быть опасно и привести к пожару или взрыву и, соответственно, серьезным травмам или летальному исходу или порче имущества.

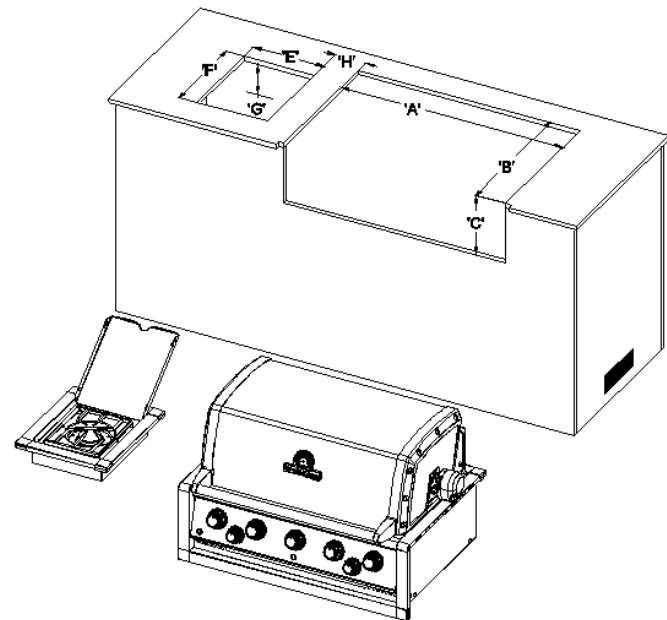
УСТАНОВКА – РАЗМЕРЫ

СПЕЦИФИКАЦИИ ДЛЯ ДОКЛЮЧЕНИЯ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА ДО 15 кг

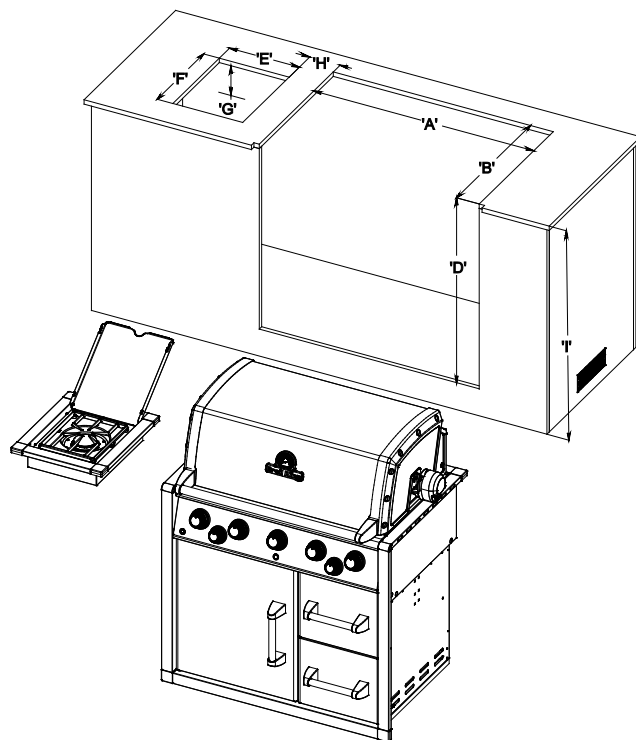
- Гофрированный шланг 356 мм с фитингом 9 мм SAE 45 градусов подсоединен к коллектору гриля
- Не используйте трубный герметик на фитинге 9 мм SAE 45 градусов
- Фитинг 9 мм SAE 45 градусов должен быть плотно прикреплен к прочной постоянной конструкции
- Если Вы решили использовать другой гофрированный шланг, соединитель должен соответствовать EN ISO 228-1 или EN 10226-1 и EN 10226-2



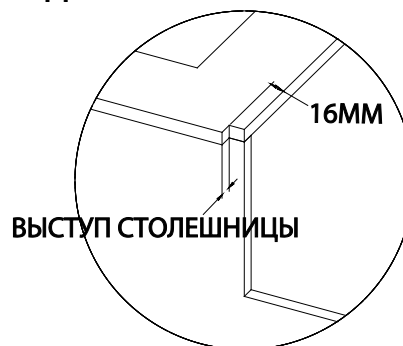
РАЗМЕРЫ – ВСТРАИВАЕМЫЙ ГРИЛЬ



РАЗМЕРЫ – ВСТРАИВАЕМЫЙ ГРИЛЬ СО ШКАФом



НАДСЕЧКИ НА СТОЛЕШНИЦЕ



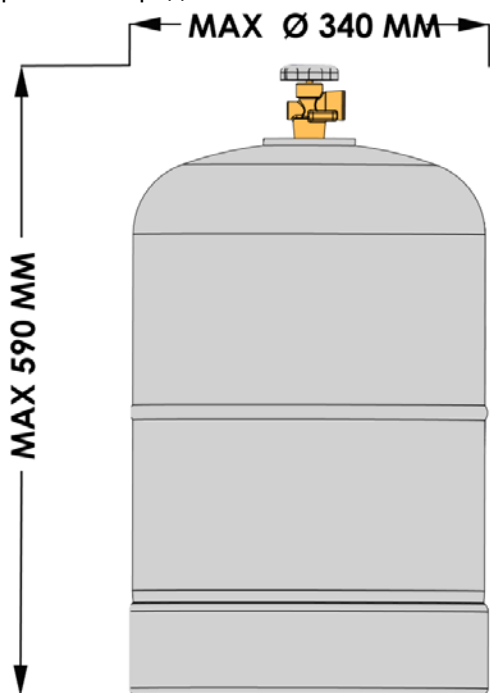
РАЗМЕРЫ ДЛЯ ВЫРЕЗАНИЯ ОСТРОВКА

	490	590	XL
A	MNH. 758mm МАК. 765mm	MNH. 920mm МАК. 927mm	MNH. 1108mm МАК. 1115mm
B	MNH. 590mm – МАК. 595mm		
C	MNH. 280mm – МАК. 285mm		
D	MNH. 800mm – МАК. 810mm		
E	MNH. 290mm – МАК. 300mm		
F	MNH. 370mm – МАК. 375mm		
G	МИНИМУМ 115mm		
H	МИНИМУМ 75mm – МАКСИМУМ 180mm		
I	МИНИМУМ 865mm		

БЕЗОПАСНОСТЬ

БАЛЛОН

Можно использовать баллоны размером до 15 кг включительно. Не использовать баллоны больше 15 кг. Всегда соблюдайте осторожность при работе с баллоном. Никогда не храните его на боку, иначе повредите клапан, что приведет к утечке и серьезным последствиям. Всегда ставьте баллон прямо. В горизонтальном положении жидкое топливо может попасть в трубопроводы и привести к повреждениям. Всегда ставьте баллон в доступное место для быстрой замены и аварийного отключения. Никогда не подвергайте баллон воздействию тепла. Давление внутри баллона может накапливаться и превысить предел безопасности.



ХРАНЕНИЕ

Никогда не храните баллоны с бутаном или пропаном в помещении, внутри ограды, в погребах, рядом с открытым стоком и в подвальных помещениях или ниже уровня земли. Пропан тяжелее воздуха. Если возникла утечка, газ будет собираться на нижнем уровне и представлять опасность в присутствии искры или огня. Храните запасные баллоны вне помещений в хорошо проветриваемом месте.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Этот газовый прибор нельзя изменять или вмешиваться в его конструкцию. Любые изменения или обслуживание должен проводить квалифицированный инженер. Рекомендуется регулярное обслуживание. Смотрите инструкции по техобслуживанию.

РЕДУКТОР

Данный прибор должен иметь редуктор, соответствующий местным/национальным стандартам и/или нормам номинального давления на выходе:

КАТЕГОРИЯ I₃+(28-30/37) Пропан 37 мбар.

Бутан 28-30 мбар.

КАТЕГОРИЯ I₃V/P(30)

Пропан / Бутан 30 мбар.

КАТЕГОРИЯ I₃V/P(37)

Пропан / Бутан 37 мбар.

КАТЕГОРИЯ I₃P(50)

Пропан 50 мбар.

НИКОГДА не используйте нерегулируемую подачу газа.

ШЛАНГ ДЛЯ ПРОПАНА / БУТАНА

Данный прибор должен иметь газовый шланг, соответствующий местным/национальным стандартам и/или нормам.

Газовый шланг, соединяющий прибор с баллоном, не должен превышать 600 мм в длину.

Не кладите шланг рядом с горячей поверхностью, в том числе под дно гриля.

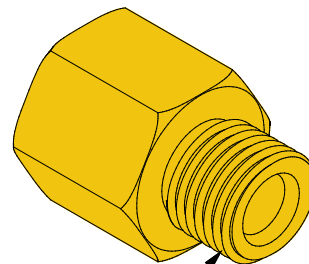
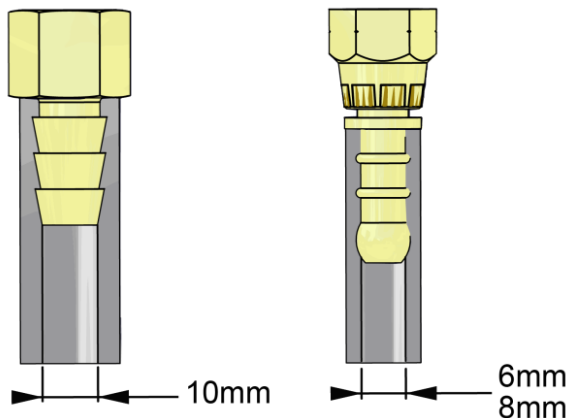
Убедитесь, что шланг не перекручен.

Осматривайте шланг при замене баллона или раз в год, в зависимости от того, что чаще.

Если на шланге есть трещины, порезы, следы износа или других повреждений, прибором пользоваться нельзя.

Шланг необходимо менять в случае повреждения или по требованию национальных условий.

Обратитесь к своему дилеру за заменой.



1/4 -19 резьба NPSM - LH

ПРИМЕЧАНИЕ: Фитинг должен соответствовать соединению типа «Н»

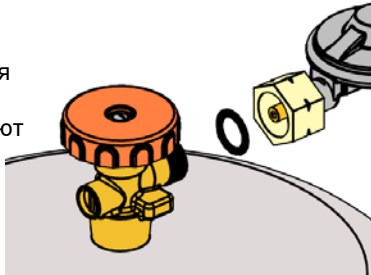
ЗАМЕНА БАЛЛОНА

Бутановые и пропановые приборы можно использовать с бутаном при рабочем давлении 28-30, 37 мбар и пропаном при рабочем давлении 30-37 или 50 мбар. Данный прибор можно использовать с соответствующим редуктором, указанным в паспортной табличке. Смотрите таблицу на странице 2.

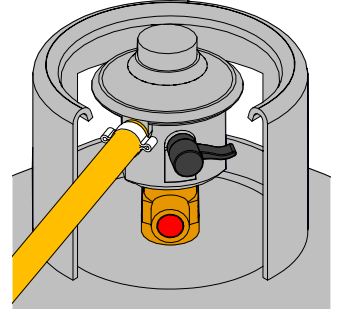
НИКОГДА не используйте нерегулируемую подачу газа или редуктор для других рабочих давлений.

ВНИМАНИЕ: Замену баллона необходимо производить в провопожарном месте. Пропановые и бутановые баллоны имеют разные типы соединений.

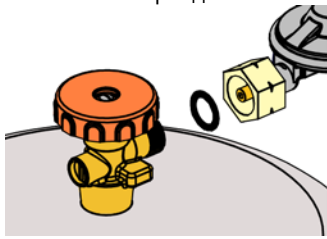
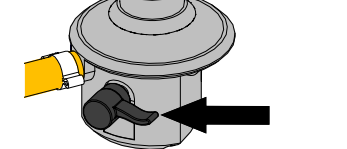
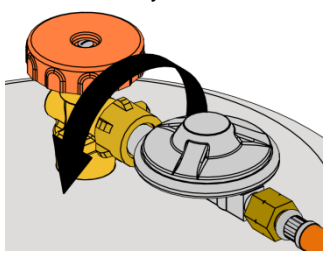
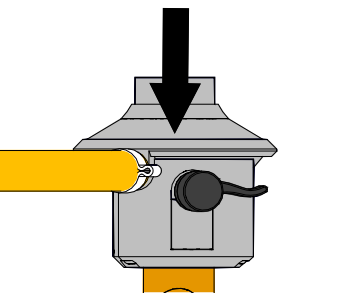
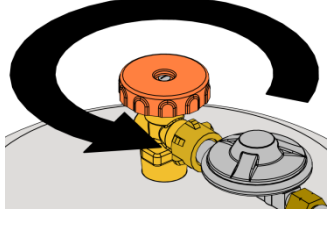
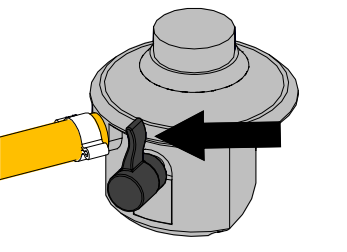
а) Накручиваемое соединение.
Важнейшая деталь здесь – черная уплотнительная шайба. Всегда проверяйте, чтобы она была на месте и не повредилась во время смены баллона. Некоторые накручиваемые соединения имеют маховик, а некоторым требуется гаечный ключ. Затягивайте до упора (левая резьба). При использовании ключа не затягивайте слишком сильно, чтобы не повредить шайбу.



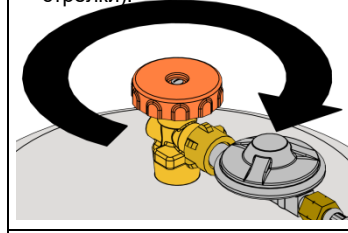
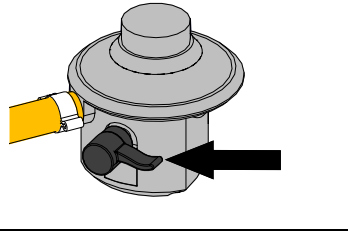
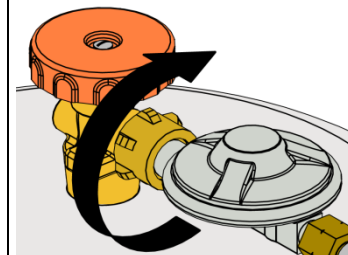
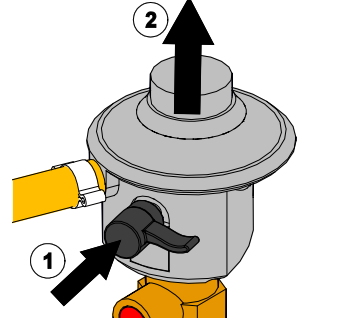
б) Включаемое соединение.
Для этого типа не требуется инструментов. Контроль включения/выключения подачи газа обеспечивается выключателем на редукторе или специальном адаптере. Если используете адаптер с резьбой старого типа, убедитесь, что накидная гайка плотно прикручена к адаптеру.



Подключение баллона

НАКРУЧИВАЕМОЕ СОЕДИНЕНИЕ	ВКЛЮЧАЕМОЕ СОЕДИНЕНИЕ
<p>1. Убедитесь, что клапан баллона отключен, повернув его по часовой стрелке.</p> <p>2. Снимите защитную крышку и пока отложите в сторону.</p> <p>3. Осмотрите черную шайбу на наличие повреждений.</p> 	<p>1. Снимите оранжевую крышку, вытянув шнур и потянув его вверх. Не используйте инструменты, крышку оставьте висеть.</p> <p>2. Убедитесь, что все краны на газовом приборе закрыты, а выключатель находится в положении «выкл.».</p> 
<p>4. Накрутите гайку на баллон гаечным ключом или маховиком (левая резьба). Не закручивайте слишком сильно соединители на баллоне с бутаном.</p> 	<p>3. Поставьте редуктор на клапан и плотно прижмите его. Вы услышите щелчок – значит, выключатель встал на место.</p> 
<p>5. Когда нужно подавать газ, поверните клапан баллона против часовой стрелки.</p> 	<p>4. Когда нужно подавать газ, поставьте выключатель в положение «вкл.» (на 12 часов).</p> 

Отключение баллона

НАКРУЧИВАЕМОЕ СОЕДИНЕНИЕ	ВКЛЮЧАЕМОЕ СОЕДИНЕНИЕ
<p>1. Отключите клапан баллона (поворот против часовой стрелки).</p> 	<p>1. Поставьте выключатель в положение «выкл.» (на 3 часа).</p> 
<p>2. Отключите краны с газом на приборе. ПОДОЖДИТЕ, пока горелка не потухнет.</p> <p>ЕСЛИ ПЛАМЯ НЕ ПОГАСЛО, СНОВА ВКЛЮЧИТЕ КЛАПАН ИЛИ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, ОСТАВЬТЕ ПРИБОР ГОРЕТЬ И ВЫЗОВИТЕ ГАЗОВИКОВ.</p>	<p>2. Отключите краны с газом на приборе. ПОДОЖДИТЕ, пока горелка не потухнет.</p> <p>ЕСЛИ ПЛАМЯ НЕ ПОГАСЛО, СНОВА ВКЛЮЧИТЕ КЛАПАН ИЛИ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, ОСТАВЬТЕ ПРИБОР ГОРЕТЬ И ВЫЗОВИТЕ ГАЗОВИКОВ.</p>
<p>3. НИКОГДА НЕ СНИМАЙТЕ редуктор (или накидную гайку) с открытым клапаном баллона.</p> <p>4. СНИМАЙТЕ редуктор (или накидную гайку) гаечным ключом или специальным маховиком. (Левая резьба).</p> 	<p>3. Снимите редуктор, нажав горизонтально на выключатель (1) и одновременно потянув его вверх (2).</p> 
<p>4. ЗАМЕНИТЕ пробку или крышку на пустом баллоне или наполовину пустой баллон, если не используете его.</p>	<p>4. ЗАМЕНИТЕ уплотнительный колпачок на пустом баллоне или полупустом баллоне, если не используете.</p>

Проведите тест на герметичность всех соединений, прежде чем приступить к работе с прибором.

НЕПОДВИЖНЫЙ ТРУБОПРОВОД ДЛЯ ПРОПАНА, БУТАНА ИЛИ ПРИРОДНОГО ГАЗА

РАСПОЛОЖЕНИЕ ГАЗОПРОВОДА

Газопроводы пропана, бутана и природного газа должен устанавливать квалифицированный профессионал.

Примечание: Обеспечьте доступ к ограде для подачи газа и обслуживания редуктора.

Примечание: Поблизости не должно быть острых или жестких поверхностей во избежание повреждений газопроводов. Соблюдайте осторожность, проводя газопровод через встроенное ограждение.

ОБЩИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ДЛЯ ПРОКЛАДКИ ТРУБ

- Для установки необходимо использовать жесткую или полужесткую трубу или соединитель для работы вне помещений.
- Газовые соединения должны быть плотно прикреплены к жесткой, постоянной конструкции.
- В комплекте идет соединение 9-мм 45 градусов. С ним не нужно использовать трубный герметик.
- Снаружи необходимо установить клапан ручного перекрытия, к которому будет доступ с внешней стороны ограды.
- Для объемного пропана, бутана и природного газа необходимо установить в ответвляющемся трубопроводе дополнительный клапан ручного отключения; он должен находиться в оступном месте рядом с линией подачи газа.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К УДАЛЕННОЙ АВТОНОМНОЙ ПОДАЧЕ ПРОПАНА ИЛИ БУТАНА

- Пропановые газовые грили созданы для работы при регулируемом давлении 30-37 или 50 мбар. Проверьте паспортную табличку.
- Бутановые грили созданы для работы при регулируемом давлении 28-30 или 37 мбар.
- Для поддержания правильного давления требуется редуктор напряжения, подходящий для пропановых или бутановых установок (в комплект не входит).
- Газоснабжение от магистрали гриля до переборки подачи газа не должно превышать 180 см.
- Когда гриль не используется, отключайте подачу газа клапаном перекрытия.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПОДАЧЕ ПРИРОДНОГО ГАЗА

- Если Ваш гриль создан для использования с природным газом, не используйте в нем жидкий пропан или бутан (газ в баллонах). Клапаны, отверстия и шланги подходят только для природного газа.
- Грили с натуральным газом созданы для работы при регулируемом давлении 20 мбар.
- Шланг подачи газа от магистрали гриля до переборки подачи газа не должен превышать 300 см в длину.
- Когда гриль не используется, газ нужно отключать.
- Когда гриль не используется, отключайте подачу газа клапаном перекрытия.

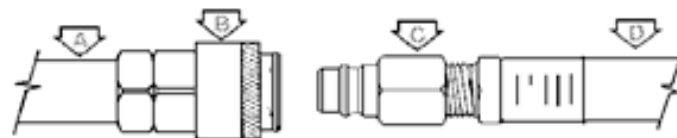
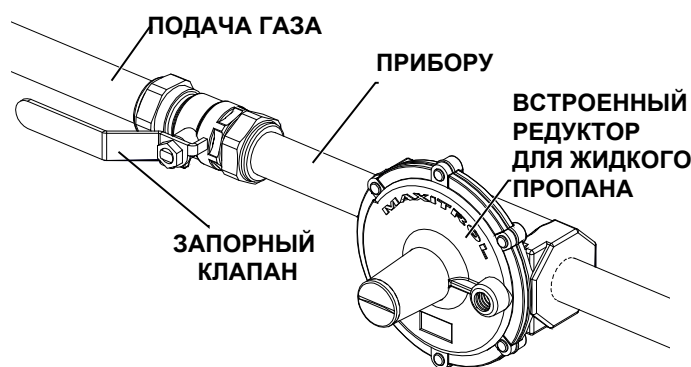
ПРОВЕРКА ПОДАЧИ ГАЗА

- Во время проверки давления системы при испытательных давлениях больше 3,5 кПа, газовый гриль и его запорный клапан необходимо отключать от системы подачи газа.
- Во время проверки давления системы при испытательных давлениях равных или меньше 3,5 кПа газовый гриль необходимо изолировать от системы подачи газа путем закрытия вручную отдельного запорного клапана.

ШЛАНГ ПОДАЧИ ГАЗА

- На моделях с удлиненным шлангом шланговое соединение создано специально для Вашей модели. Никаких модификаций или дополнений не нужно. Шланг и соединительные муфты соответствуют стандарту CGA CAN 1.83.
- На моделях с «быстроразъемным» соединением перед отсоединением нужно закрыть «запорный клапан».
- «Быстроразъемное» соединение необходимо регулярно чистить.
- Защитите шланг от жира и грязи и не давайте ему касаться горячих поверхностей, в том числе основания корпуса гриля.
- Осматривайте шланг минимум раз в год. Если на нем появились трещины, порезы, следы износа или другие повреждения, грилем пользоваться нельзя.
- Для замены шланга обратитесь к своему дилеру или в сертифицированный сервисный центр.

ЗАПОРНЫЙ КЛАПАН В ОТКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ



- A. ГАЗОПРОВОД
- B. БЫСТРОРАЗЪЕМНОЕ СОЕДИНЕНИЕ
- C. ШТУЦЕР АДАПТЕРА
- D. УДЛИНИТЕЛЬНЫЙ ШЛАНГ

ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ

Все заводские соединения тщательно протестированы на утечку. Однако при доставке и установке газовая арматура могла расшататься.

В МЕРАХ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

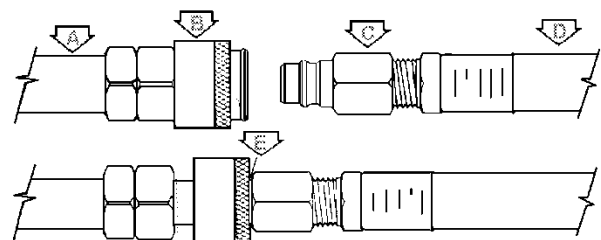
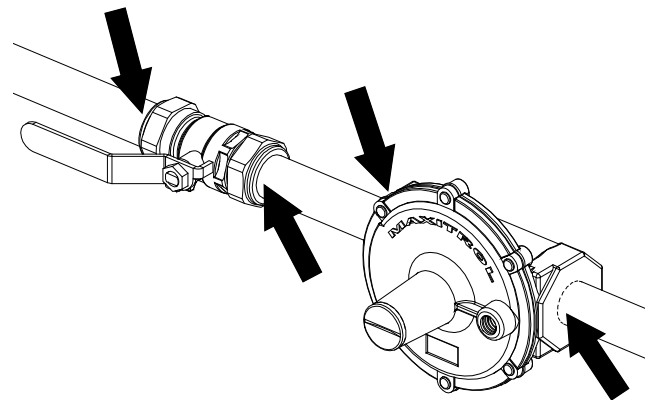
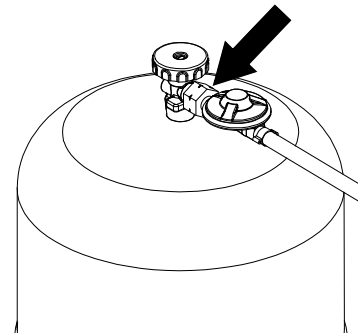
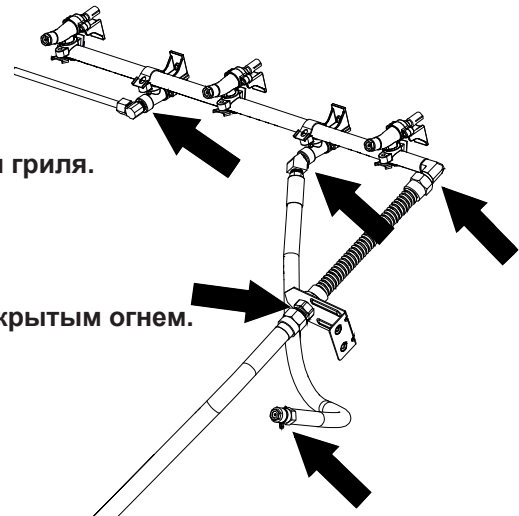
- Проверьте все соединения на утечку перед использованием гриля.
- Проверяйте на утечку каждый раз, когда отключаете и снова подключаете газ, как минимум раз в год или после долгого периода неиспользования.
- Не курить во время проверки.
- Никогда не проверяйте на утечку зажженной спичкой или открытым огнем.
- Проверку на утечку производить вне помещений.

ЧТОБЫ ПРОВЕРИТЬ НА УТЕЧКУ:

1. Подготовьте мыльный раствор из воды и моющего средства 50/50.
2. Потушите открытый огонь или сигареты поблизости.
3. Убедитесь, что клапан газа стоит в положении «выкл.».
4. Убедитесь, что клапан баллона или клапан подачи газа отключен.
5. При полном баллоне медленно откройте клапан баллоне или клапан подачи газа.
6. Протрите каждое соединение мыльным раствором.
7. На утечку будут указывать пузыри в области утечки.
8. Если обнаружена утечка, закройте клапан баллона или подачи газа, закрутите соединение и проведите проверку повторно.
9. Если утечка не исчезла, обратитесь к дилеру за помощью. Не пытайтесь включать прибор, если обнаружена утечка.

Если в гриле есть боковая или задняя горелка.

1. Выполните пункты 1-5 выше.
2. Прижмите палец к отверстию в конце шланга.
3. Поверните ручку управления боковой/задней горелкой в положение «HIGH».
4. Протрите мыльным раствором каждое соединение между отверстием и регулирующим клапаном.
5. Поверните ручку управления боковой/задней горелкой в положение «ВЫКЛ.».



- A. ГАЗОПРОВОД
- B. БЫСТРОРАЗЪЕМНОЕ СОЕДИНЕНИЕ
- C. ФИТИНГ АДАПТЕРА
- D. УДЛИНЕННЫЙ ШЛАНГ
- E. МЕСТО ПРОВЕРКИ НА УТЕЧКУ

ТРУБКИ ВЕНТУРИ

- Регулярно чистите трубки Вентури.
- Заторы в трубках Вентури, создаваемые пауками и насекомыми могут привести к образованию вспышек.
- Даже если гриль по-прежнему зажигается, газ может воспламениться и привести к пожару вокруг трубок Вентури на приборной панели или в боковой горелке.

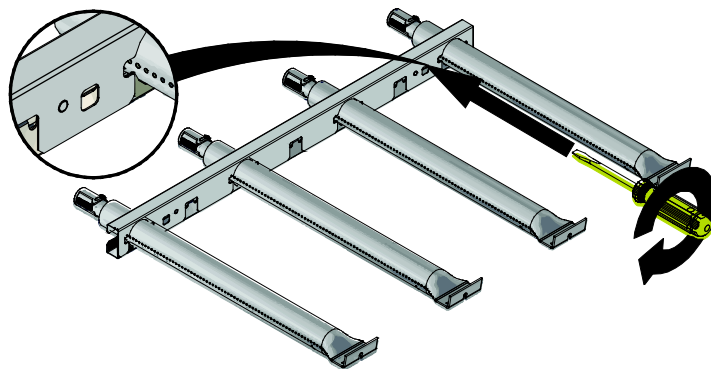


Если возникла вспышка, сразу же отключите газ. Осмотрите и почистите трубки Вентури (основная, боковая, задняя горелка), если наблюдается одно из следующих условий:

1. Вы чувствуете запах газа.
2. Гриль не нагревается до нужной температуры.
3. Гриль нагревается неравномерно.
4. Горелки издают хлопки.

ОСМОТР И ЧИСТКА ТРУБОК ВЕНТУРИ

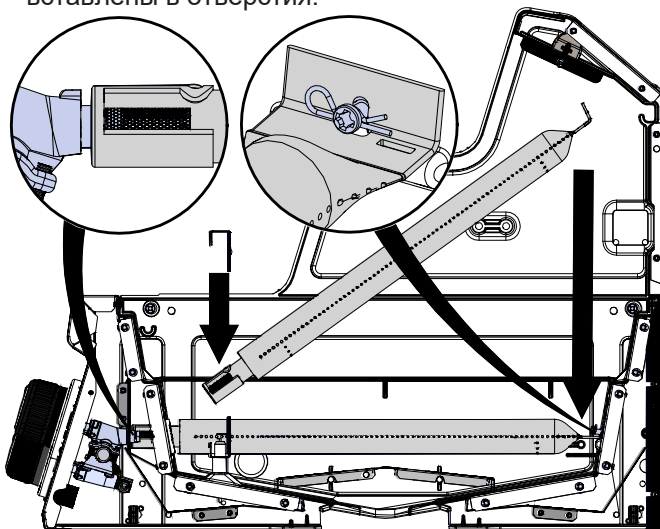
1. Отключите газ, закрыв клапан подачи пропана.
2. Когда гриль остынет, снимите крепежи горелок и верхнюю часть сборника. Достаньте горелки из корпуса гриля.



3. Почистите трубки Вентури ершиком или специальным инструментом (Аксессуар #77310 или #18270).



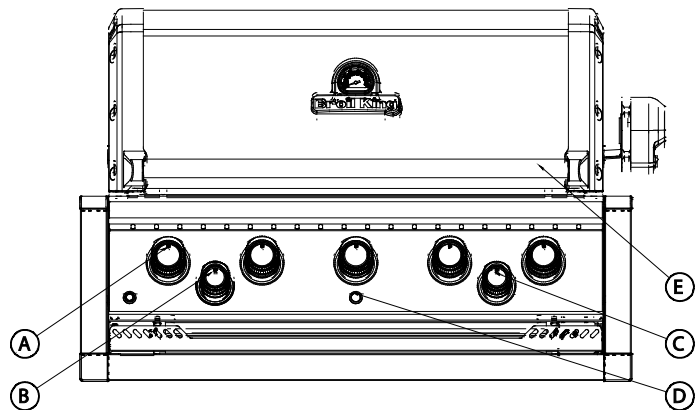
4. Опустите горелку на место в корпусе гриля, убедившись, что трубки Вентури выровнены и вставлены в отверстия.



5. Закрепите горелки крепежами. Поставьте верхнюю часть сборника на место.

РОЗЖИГ

БАЗОВЫЕ КОМПОНЕНТЫ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ



- A. Ручка основной горелки
B. Ручка боковой горелки
C. Ручка задней горелки
D. Запальник
E. Ручка

ИНСТРУКЦИИ ПО РОЗЖИГУ

- Гриль должен быть собран и установлен, согласно инструкциям по сборке и установке.
 - Убедитесь, что гриль правильно подключен к подаче пропана или природного газа. См. «Шланг и редуктор» (стр. 11).
 - Убедитесь, что в системе подачи газа нет утечки. См. «Проверка на утечку» (стр. 14)
 - Убедитесь, что трубки Вентури находятся точно над отверстиями клапанов. См. Схему Вентури (стр. 15)
 - Убедитесь, что провода зажигания основной, боковой и задней горелки подключены.
 - Проверьте, установлена ли батарея в электронной системе зажигания.
 - Тщательно ознакомьтесь со всеми инструкциями на информационной табличке гриля.
1. Откройте крышку перед зажиганием.
 2. Не наклоняйтесь над грилем во время розжига.
 3. Поставьте все ручки управления на «ВЫКЛ.» и включите подачу газа.

ЗАЖИГАЕМ ОСНОВНУЮ ГОРЕЛКУ:

Чтобы поджечь горелку запальником:

4. Нажмите и поверните одну ручку основной горелки до «HIGH».
5. Нажмите и удерживайте кнопку зажигания.
6. Горелка должна зажечься через 5 секунд. Если этого не произошло, сразу же отключите источник газа.

Чтобы поджечь горелку спичкой:

4. Используйте спичечницу и поднесите спичку к порту горелки.
5. Нажмите и поверните ручку правой основной горелки до «HIGH».
6. Горелка должна зажечься в пределах 5 секунд; если этого не произошло, сразу же отключите источник газа.
7. Когда первая горелка зажжется, нажмите и поверните соседнюю ручку основной горелки до «HIGH» и повторите то же самое для других горелок; эти горелки должны зажечься автоматически, без запальника.

Примечание: В ветреных условиях поджигайте каждую горелку отдельно.

РОЗЖИГ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ:

Чтобы поджечь горелку запальником:

4. Нажмите и поверните ручку боковой горелки до «HIGH».
5. Нажмите и удерживайте кнопку розжига.
6. Горелка должна зажечься через 5 секунд.

Чтобы поджечь спичкой:

4. Поднесите зажженную спичку к портам горелки.
5. Нажмите кнопку боковой горелки и поверните ее до «HIGH».
6. Горелка должна зажечься через 5 секунд.

Примечание: Утварь на боковой горелке не должна превышать 23 см в диаметре или 7 кг веса.

РОЗЖИГ ЗАДНЕЙ ГОРЕЛКИ ВЕРТЕЛА:

Внимание: не включайте основную горелку одновременно с задней.

• СНИМИТЕ НАГРЕВАТЕЛЬНУЮ РЕШЕТКУ.

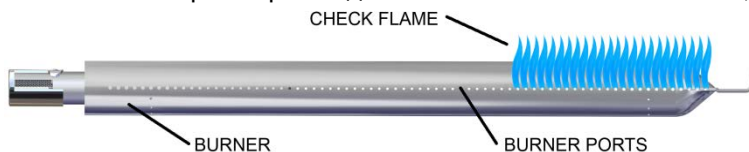
Чтобы зажечь горелку запальником:

4. Нажмите и поверните ручку задней горелки до «HIGH».
5. Нажмите и удерживайте кнопку запальника.
6. Горелка должна зажечься через 5 секунд.

Чтобы поджечь горелку спичкой:

4. Поднесите зажженную спичку к портам горелки.
5. Нажмите ручку задней горелки и поверните ее до «HIGH».
6. Горелка должна зажечься через 5 секунд.

ВНИМАНИЕ: Проверьте гриль после розжига. В положении «HIGH» все порты горелок должны иметь пламя высотой 2,5 см.



Если наблюдается что-то из нижеследующего, возможно, заблокированы трубки Вентури. Сразу же перекройте подачу газа и почистите трубки. См. «Трубки Вентури» (стр. 15).

- Вы чувствуете запах газа.
- Возникают вспышки.
- Гриль нагревается неравномерно.
- Горелки издают хлопки.

ЕСЛИ ГОРЕЛКА НЕ ЗАГОРАЕТСЯ:

- Нажмите и поверните ручку управления до «ВЫКЛ.».
- Подождите 5 минут и попробуйте снова, на этот раз в положении «MEDIUM».
- Если какая-либо из горелок не горит, смотрите раздел «Устранение неполадок» на стр. 25. Если проблема не устранена, не работайте с грилем. Обратитесь в компанию-производитель, к своему дилеру или в сервисный центр.

ОТКЛЮЧЕНИЕ:

1. Отключите клапан баллона.
2. Поверните ручки управления до «Выкл.».

ПРИНЦИП РАБОТЫ

⚠ ВНИМАНИЕ

НИКОГДА не накрывайте отверстия или проходы в передней или нижней части гриля и не накрывайте всю решетку материалом вроде алюминиевой фольги. Это может заблокировать поток воздуха в гриле и привести к его перегреву или отравлению угарным газом.

Первое использование

Перед тем как готовить на гриле впервые, почистите его компоненты и нагрейте, чтобы избавиться от запахов или инородных веществ:

- Снимите и почистите решетки и систему Flav-R-Waves™ мыльной водой.
- Сняв решетки и систему Flav-R-Waves™, разожгите гриль по инструкции (стр. 15) и прогоните его на **среднем** огне в течение **30 минут**. Затем отключите подачу газа и поверните все ручки в положение «выкл.».
- Дайте грилю остыть и поставьте Flav-R-Waves™ на место.
- Обработайте решетки растительным маслом, разожгите гриль и прогоните его на среднем/слабом огне еще 30 минут.
- Рекомендуемое масло:
 - Авокадо – макс.высота пламени (260С)
 - Рисовое масло – макс.высота пламени (255С)
 - Каноловое масло – макс.высота пламени (204С)
- Вы готовы зажигать гриль. Переходите к этапу «предварительный нагрев».

Предварительный нагрев

- **Нагрейте гриль на среднем (MEDIUM)**, закрыв крышку на 15 минут.
- Почистите остывшие решетки нейлоновой щеткой (# 65643) или все еще горячие решетки металлической щеткой (65225, 64014, 64034) и тщательно осмотрите, чтобы на решетках не осталось сломанных щетинок.
- Обработайте решетки маслом.
- Отрегулируйте огонь до нужной температуры.

Положение крышки

Положение крышки во время готовки – Ваше личное дело, но гриль готовит быстрее, использует меньше топлива и лучше контролирует температуру с закрытой крышкой. Кроме того, при закрытой крышке мясо приобретет копченый привкус.

Системы испарения

Ваш газовый гриль создан для использования с идущей в комплекте системой испарения Flav-RWave™. Не используйте вулканические камни, керамические брикеты или другие системы испарения – только ту, что идет в комплекте с грилем.

ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Газовые грили BROIL KING:

- Способны готовить на самых высоких температурах.
- Созданы с контролируемым потоком воздуха для удержания тепла и минимального потребления топлива

Вам редко придется работать на сильном огне продолжительный период времени.

Сильный огонь (High)

Дает температуры на гриле в пределах 370 - 400° С с закрытой крышкой.

Используйте эти настройки только:

- Для быстрого разогрева
- В холодных или ветряных условиях, когда нужно готовить с открытой крышкой.
- Для быстрой обжарки стейков до снижения температуры.
- Для сжигания остатков еды с решеток и системы flav-r-wave перед чисткой (максимум 10 минут).

Средний/Сильный (Medium/High)

Дает температуру решеток в пределах 320° С с закрытой крышкой.

Используйте эти настройки для:

- Нагрева гриля для стейков.
- Обжарки стейков до степени «с кровью» или слабой прожарки.

Средний (Medium)

Дает температуру решеток примерно 230°С с закрытой крышкой.

Используйте эти настройки для:

- Обжарки стейков до средней степени
- Обжарки отбивных, бургеров и овощей.

Средне-слабый (Medium/Low)

Дает температуру решеток примерно 200°С с закрытой крышкой.

Используйте эти настройки для:

- Обжарки кусочков курицы, сосисок, рыбы.
- Приготовления на вертеле, запекания.
- Обжарки теста и выпечки, например кесадилий.

Слабый (Low)

Дает температуру решеток примерно 155-175° С с закрытой крышкой.

Используйте эти настройки для:

- Медленной обжарки и копчения крупных вырезок мяса, хрупкой рыбы и теста.

Температуры приблизительные и зависят от температуры на улице и степени ветрености.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРЯМОЙ ГРИЛИНГ

Прямой грилинг включает в себя процесс приготовления пищи на решетках прямо над зажженной горелкой. Прямой грилинг – самый популярный способ приготовления таких блюд, как стейки, отбивные, рыба, бургеры, кебабы и овощи.

1. Приготовьте еду заранее, чтобы не задерживать процесс готовки. Если используете маринад или специи, маринуйте мясо заранее. Если поливаете соусом, это нужно делать на последних 2-4 минутах приготовления, чтобы не пригорел.
2. Организуйте рабочую зону вокруг гриля, чтобы под рукой всегда были вилки, щипцы, прихватки, соусы и специи. Так Вы всегда будете рядом с грилем.
3. Перед обжаркой доведите мясо до комнатной температуры. Отрежьте лишний жир, чтобы избежать вспышек от стекания жира.
4. Заранее нагрейте газовый гриль до нужной температуры с закрытой крышкой.
5. Обработайте решетки растительным или оливковым маслом, чтобы еда не прилипала к решеткам.
6. Не солите мясо во время готовки. Оно будет сочнее, если посолить его потом.
7. Чтобы стейки не «высыхали», используйте щипцы, а не вилку, и начинайте готовить на средне-сильном огне, чтобы удержать соки внутри. Сбавьте огонь и продолжайте готовить, если имеете дело с более толстыми кусками мяса.
8. Учитесь определять готовность мяса по опыту. Мясо твердеет по мере приготовления. Если мясо мягкое, значит, оно приготовлено «с кровью». Если твердое – значит, хорошо прожаренное.
9. Следуйте инструкциям по приготовлению идеального стейка для большинства видов мяса, рыбы, птицы и овощей.

ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРЯМОГО ГРИЛИНГА				
	ТОЛЩИНА 2,5 см	ОГОНЬ	ВРЕМЯ НА ОДНУ СТОРОНУ	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ
КУРИЦА	СРЕД / ПРОЖ	СРЕД / СЛАБ	4 / 4 / 4 / 4	16
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	СРЕД / ПРОЖ	СРЕД / СЛАБ	5 / 5 / 5 / 5	20
ГАМБУРГЕР	СРЕД / ПРОЖ	СРЕД / СЛАБ	3 / 3 / 3 / 3	12
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГАМБУРГЕРЫ 2 СМ	СРЕДНИЙ	MED / LOW	3 / 3 / 3 / 3	12
FISH FILLET	СРЕДНЯЯ	СРЕДНИЙ	2 / 2 / 2 / 2	8 – 10
LOBSTER TAILS SPLIT	СРЕДНЯЯ	СРЕДНИЙ	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20
ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТЕ ЖЕ СПОСОБЫ, ЧТО И ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО СТЕЙКА				

THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

PLACE STEAK ON ANGLE ON HOT GRIDS. FLIP THE STEAK AS SHOWN BELOW. TURN AND FLIP THE STEAK AGAIN. FINALLY, FLIP THE STEAK AGAIN.

Meat Thickness		Heat Setting	Time Per Side				Total Time
1½"	1"		A	B	C	D	
Rare		High	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minutes
Rare	Medium/Rare	Med/High	2	2	2	2	8 minutes
Medium/Rare	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutes
Medium	Well	Med	2½	2½	2½	2½	10 minutes
Well		Med	3	3	3	3	12 minutes

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НЕПРЯМАЯ КОНВЕКЦИЯ

Данный способ идеально подходит для приготовления крупных вырезок мяса, например целой курицы. Блюдо готовится путем циркуляции вокруг него горячего воздуха.

- Для большинства приготовлений этим способом – с вертелом или без – потребуется поддон для сбора жира. Поставьте поддон на систему Flav-R-Wave по центру еды. Налейте в поддон от 1,5 до 2,5 см воды. Для улучшения вкуса также можно добавлять фруктовый сок, вино или маринад. Не позволяйте жидкости в поддоны высыхать.
- Конвекционный способ без вертела лучше всего делать с закрытой крышкой и на слабом огне. Все горелки можно установить на слабый огонь или же внешние горелки – на средний, а центральную вообще отключить – тогда соки в поддоне не подгорают.
- Перед тем, как класть мясо на гриль, смажьте его растительным маслом. Так Вы подрумяните его с внешней стороны.
- Если готовите без поддона, будьте внимательны к огню; этот способ не рекомендуется.
- Отключите гриль и позвольте ему остыть перед тем, как убирать поддон. Остатки жира сильно воспламенимы, будьте осторожны.
- Для приготовления целой курицы этим способом без вертела положите мясо прямо на решетку.

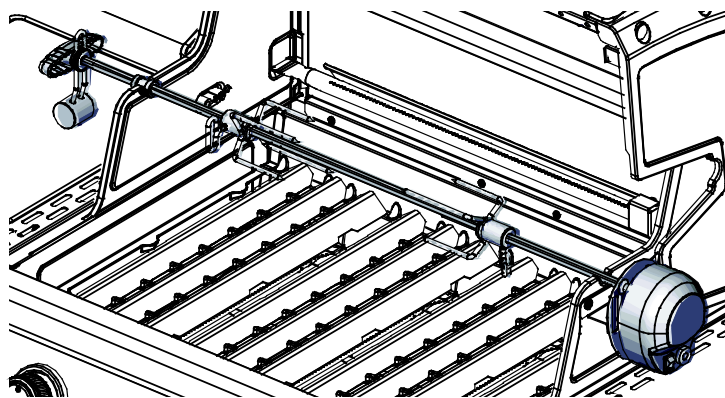
**ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОНВЕКЦИОННЫМ СПОСОБОМ И НА ВЕРТЕЛЕ**

ГОВЯДИНА	1,5 – 2,8 кг	СРЕД / СЛАБ	2-4 ЧАСА
ГОВЯДИНА	2,8 – 4,5 кг	СРЕД / СЛАБ	3-5 ЧАСОВ
СВИНИНА	1 – 2,3 кг	СРЕД / СЛАБ	2-4 ЧАСА
СВИНИНА	2,8 – 4,5 кг	СРЕД / СЛАБ	3-5 ЧАСОВ
ИНДЕЙКА ИЛИ КУРИЦА	1 – 2,3 кг	СРЕД / СЛАБ	2-4 ЧАСА
ИНДЕЙКА ИЛИ КУРИЦА	2,3 – 4,5 кг		3-5 ЧАСОВ

ЕСЛИ ИСПОЛЬЗУЕТЕ ГОРЕЛКУ ВЕРТЕЛА, СТАВЬТЕ ОГОНЬ НА СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Следуйте пунктам для непрямой конвекции (см. слева)



- Вертел может вместить до 7 кг мяса с ограничивающим фактором отступа для вращения. Для наилучших результатов мясо необходимо выложить по центральной линии стержня, чтобы избежать дисбаланса.
- Вертел можно использовать и с решетками на месте, если место позволяет.
- Прочно закрепите мясо на вертеле перед тем, как включать гриль. Крылышки и ножки привяжите к тушке.

ЗАДНЯЯ ГОРЕЛКА ВЕРТЕЛА

- В некоторых моделях есть задняя горелка для вертела. Этот способ идеально подходит для приготовления целых тушек птицы. Так как источник тепла находится сзади, всплеск от капающего вниз жира не будет. Вниз можно поставить поддон для сбора жира или соуса.
- Пружинную заднюю горелку легко убирается, когда не нужна.
- Для работы с задней горелкой смотрите раздел «Розжиг задней горелки» (стр. 16).

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУРЫ МЯСА

	С КРОВЬЮ	СРЕДНЕЙ	ТЩАТЕЛЬНО
ГОВЯДИНА/БАРАНИНА/ТЕЛЯТИНА	55°C	65°C	70°C
СВИНИНА		65°C	80°C
ПТИЦА			80°C
ГАМБУРГЕР			70°C

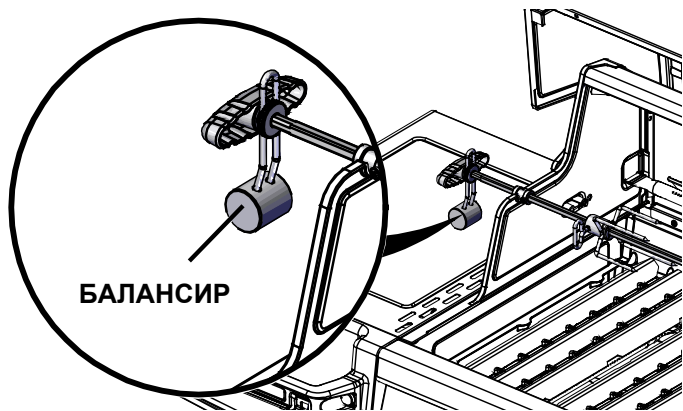
ДЛЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МЯСА

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БАЛАНС ВЕРТЕЛА

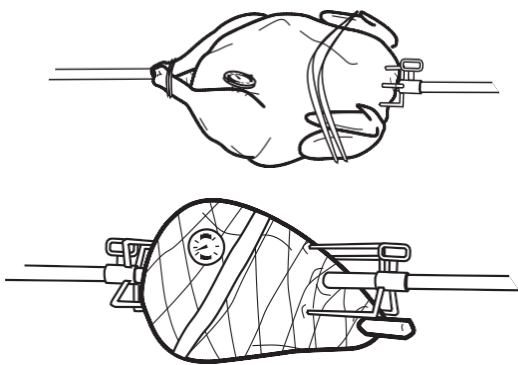
1. Ослабьте ручку стержня, чтобы балансир свободно поворачивался.
2. Вставьте вертел в отверстия в корпусе гриля. Мясо должно вращаться тяжелой стороной вниз.
3. Отрегулируйте балансир до верхней стороны стержня, напротив самой тяжелой части мяса.
4. Закрутите ручку. Периодически проверяйте, равномерно ли вращается мясо. Отрегулируйте балансир по мере необходимости.

ВНИМАНИЕ: Регулируйте баланс вертела в защитных перчатках.



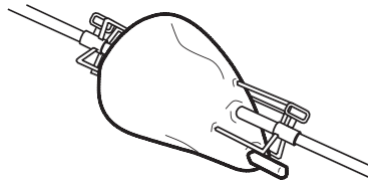
КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МЯСА

1. Лучший способ определить, приготовился ли большой кусок мяса, - воспользоваться термометром. Вставьте его в мясо под углом так, чтобы твердый заостренный конец вошел в центр самой толстой части мяса. **Убедитесь, что он не касается вертела или кости, а также что он не вошел в жир (если кончик попал в жир, он будет плохо держаться).**



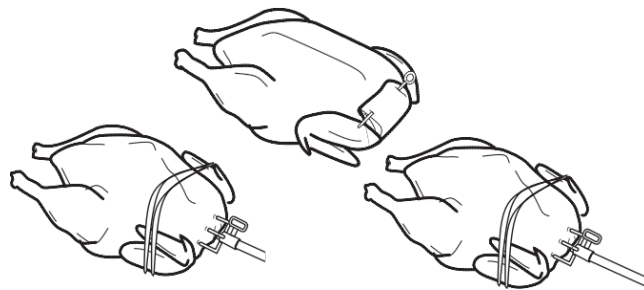
2. Когда термометр показывает нужную температуру, значит, мясо готово. Добавьте любимые соусы на последних минутах приготовления и оставьте мясо на 15 минут. Затем разделайте и подавайте к столу.
- Птица: вставьте кончик термометра в самую толстую часть бедра рядом с тушкой.
 - Ветчина или жаркое: вставьте кончик термометра в центр самой толстой части мяса.

БАРАНИНА НА ВЕРТЕЛЕ



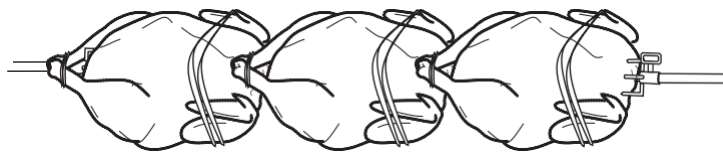
1. Отрежьте от бараньей ноги 7,5 см кости.
2. Не трогайте мясо вокруг кости, чтобы обернуть его вокруг.
3. Поставьте вертел на стержень.
4. Заверните свисающий кусок мяса и проденьте вертел сквозь него и все ногу.
5. Вставьте вторую вилку на вертел и вставьте их в каждый край ноги. Проверьте на баланс. Затяните шурупы.

КУРИЦА НА ВЕРТЕЛЕ



1. Повернув тушку грудкой вниз, закройте полость шкуркой.
2. Подверните края шкурки и прикрепите их шпажками к спинке.
3. Завяжите тушку кулинарной нитью.
4. Переверните грудкой вверх, прикрепите крылья к тушке веревкой или шпажками.
5. Вставьте вилку в вертел. Вставьте вертел в шею параллельно позвоночнику и выведите его над хвостом.
6. Вставьте вторую вилку на вертел и вставьте вилки в грудку и хвост. Проверьте на баланс. Затяните шурупы.
7. Привяжите хвост к вертелу нитью. Скрестите ножки и привяжите их к хвосту.

ТРИ КУРИЦЫ НА ВЕРТЕЛЕ



1. Прикрепите крылья к тушке веревкой или шпажкой.
2. Поставьте вилку на вертел. Поместите тушки на вертел, как показано на рисунке выше.
3. Привяжите хвост и ножки к тушке, а затем к вертелу.
4. Вставьте вторую вилку на вертел и вставьте вилки в курицу. Закрутите шурупы.

ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЬ

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой или обслуживанием отключайте гриль из розетки. Дайте остыть перед продолжением работы.

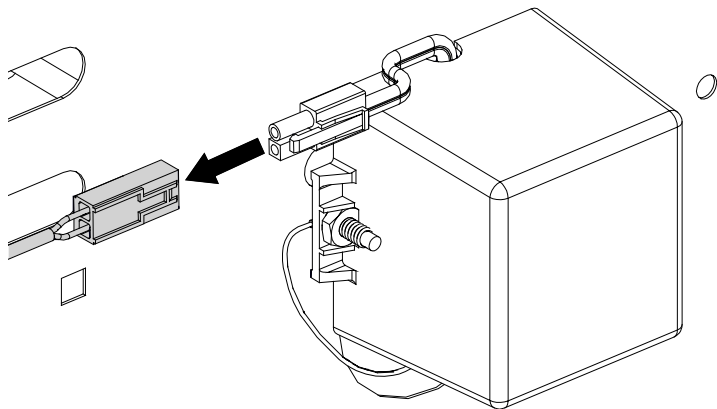
ЧТОБЫ ЗАМЕНИТЬ ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЬ:

Используйте только преобразователь, поставляемый дистрибьютором компании OMC.

- Входное давление 230-240 В / 50 Гц
- Давление на выходе: 12 В / 1600 мА

Разборка:

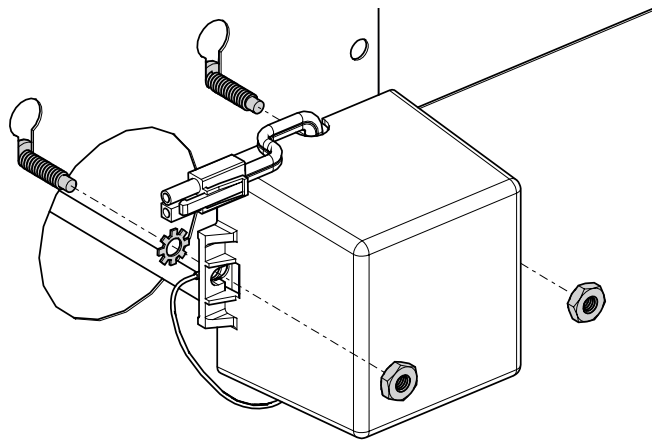
1. Отключите преобразователь от розетки.
2. Отключите подачу газа и гриль от источника питания.
3. Отодвиньте баллоны с газом от гриля.
4. Найдите и отключите соединитель внутри ограды гриля.



5. Открутите шурупы, шайбы и гайки, которыми преобразователь крепится к задней панели.

Сборка:

1. Прикрутите сменный преобразователь к задней панели шурупами, шайбами и гайками. Всегда устанавливайте преобразователь с внутренней стороны шкафа. Убедитесь, что крепежи установлены в правильном порядке, а провод заземления надежно закреплен.



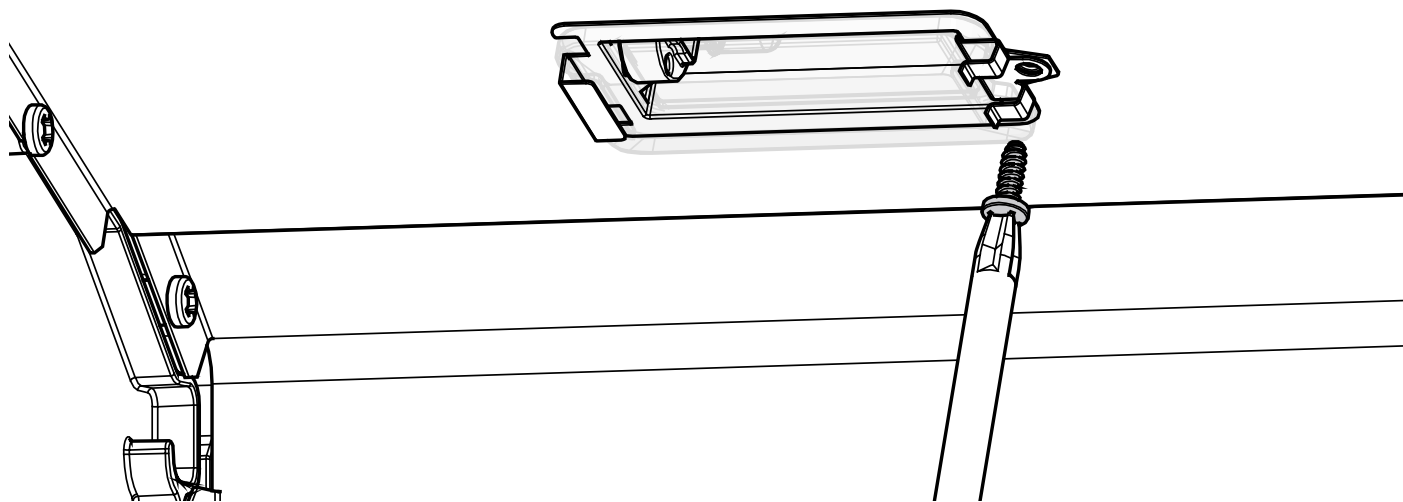
2. Подключите соединитель преобразователя.
3. Не включайте прибор, если провод или вилка повреждены.
 - Если провод поврежден, его необходимо заменить.
 - С этим прибором нужно использовать только устройства с защитным отключением.
 - Не убирайте вилку заземления и не используйте с ней двухштырьковый адаптер.
 - Используйте только удлинители с трехштырьковой вилкой заземления, правильной номинальной мощности и одобренные для использования на свежем воздухе.
4. Вставьте вилку в прибор, а уже потом подключайте его к розетке.
5. Откройте выключатель и убедитесь, что подсветка работает. Если она не работает, обратитесь к своему дистрибьютору Broil King®.

ПОДСВЕТКА

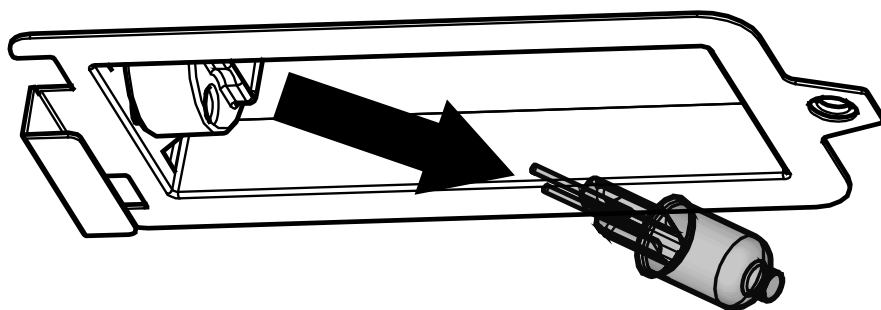
ВНИМАНИЕ! Всегда работайте в перчатках при замене лампочек подсветки.

- Используйте только галогенные лампочки 12 В 10 Вт G4.
- Не касайтесь лампочки голыми руками.
- Подкожный жир снизит срок службы лампочек.

1. Снимите защитную линзу. Крестообразной отверткой открутите шуруп крепления подсветки к корпусу световой панели.



2. Вытащите линзу из корпуса вместе с металлическим крепежом. Не повредите ее.
3. Работая в перчатках, осторожно вытащите старую лампочку из цоколя и вставьте новую.



4. Верните линзу на место, вставив ее в выемки на корпусе.
5. Крестообразной отверткой прикрутите корпус к световой панели.

ПОДСВЕТКА ПРИБОРНОЙ ПАНЕЛИ

ЗАМЕНА КРАСНОЙ ЛАМПОЧКИ ПРИБОРНОЙ ПАНЕЛИ

Разборка:

1. Установите, какая лампочка не работает и ее местоположение на приборной панели.
2. Отключите прибор из розетки.
3. Отключите подачу газа и отсоедините гриль от источника газа.
4. Отодвиньте баллоны с газом от гриля.
5. Снимите решетки.
6. Снимите горелки.
7. Открутите шурупы с внутренней стороны топки вдоль переднего верхнего края.
8. Открутите 2 шурупа в нижнем левом и правом углах приборной панели.
9. Отодвиньте панель от топки настолько, чтобы получить доступ к клапанам и проводам подсветки.
10. Отсоедините гофрированный шланг от клапана.
11. Отсоедините газопровод задней горелки от клапана.
12. Отсоедините шланг боковой горелки и питающий шланг в шкаф.
13. Отсоедините провода от выключателя
14. Отсоедините запальник от его кнопки.

15. Отсоедините провода подсветки от выключателя.
16. Теперь панель управления можно извлечь из гриля.

Замена проводов:

17. Найдите дефектный провод.
18. Снимите ручки управления поврежденной лампочкой.
19. Снимите гнезда управления.
20. Отсоедините стяжку между проводом и клапаном.
21. Подтолкните лампочки вверх, чтобы выдвинуть их и снять.
22. Отсоедините светодиодный провод.
23. Подключите запасной провод.
24. Вставьте лампочки в отверстия в панели управления и протолкните их вниз до упора.
25. Установите гнезда управления.
26. Установите стяжки, чтобы прикрепить новый провод к клапану.
27. Установите ручки управления.

Сборка:

28. Поставьте панель управления на гриль так, чтобы можно было подключить электрические компоненты и гофрированный шланг.
29. Подключите провод к выключателю.
30. Подключите провода запальника к его кнопке.
31. Подключите светодиодный провод к выключателю.
32. Подключите гофрированный шланг к клапану. Убедитесь, что соединение надежно.
33. Подключите газопровод задней горелки к клапану.
34. Проведите шланг боковой горелки обратно через боковую панель и подключите к боковой горелке.
35. Поставьте панель на место.
36. Установите шурупы по верхнему внутреннему краю топки.
37. Установите два шурупа в нижнем левом и правом углу панели.
38. Поставьте горелки на место.
39. Поставьте решетки на место.
40. Подключите гриль к устройству защитного отключения.
41. Подключите к газопроводу.

ПРОВЕРЬТЕ ВСЕ СОЕДИНЕНИЯ НА УТЕЧКУ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К РАБОТЕ С ГРИЛЕМ.

ВСЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ ДОЛЖЕН РЕМОНТИРОВАТЬ АВТОРИЗОВАННЫЙ ДИЛЕР ИЛИ СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для обеспечения оптимальной работы и безопасности перед работой с газовым грилем необходимо осмотреть и почистить следующие компоненты.

РЕШЕТКИ – ЧУГУННЫЕ И ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Чугунные решетки и решетки из нержавеющей стали BROIL KING® Deer V обеспечивают непревзойденное удержание тепла и отличную прожарку.

Решетки из нержавеющей стали BROIL KING® Heavy Rod обеспечивают максимальную прочность и хорошее удержание тепла, а также отличную прожарку.

Чугунные решетки BROIL KING® обработаны слоем фарфоровой эмали для защиты решеток и пищи от прилипания. Регулярное использование и уход обеспечивают отличную работу и продлевают срок службы решеток.

Для оптимальной работы:

- Перед первым использованием и после долгих периодов простоя промойте решетки водой с моющим средством, смойте водой и протрите бумажными полотенцами; никогда не сушите на солнце или в посудомоечной машине.
- Сразу после чистки обработайте решетки органическим маслом холодного прессования с максимальной высотой неоптимального пламени и прогоните гриль на средне-слабом огне 30 минут. Рекомендуемое масло:
 - Авокадо – высота пламени 260С
 - Рисовое – высота пламени 255С
 - Каноловое – высота пламени 204С
- Перед и после каждого использования смазывайте решетки щеткой из нержавеющей стали (65225, 64014, 64034) и слегка смазывайте маслом.
- **Для предварительного нагрева гриля используйте средний огонь, чтобы не сжечь защитный слой масла.**
- Не используйте маринады на основе сахара или соль перед обжаркой мяса, маринуйте и солите мясо после обжарки.
- Используйте маринады на основе масла, избегайте маринадов на основе воды.
- Слегка смазывайте еду растительным маслом перед обжаркой.
- Периодически переворачивайте решетки.
- Убедитесь, что поверхность решеток всегда обработана легким слоем масла. Это предотвратит образование ржавчины и износа и избавит от прилипания пищи.
- Если ржавчина все же появилась, прогоните гриль на сильном огне, почистите решетки щеткой из нержавеющей стали и обработайте маслом.

В долгие периоды простоя решетки необходимо обработать маслом и хранить в сухом месте. Можно обернуть их пищевой пленкой. После долгого периода простоя прогоните гриль на сильном огне, помойте и высушите решетки снова обработайте их маслом.

Внимание:

Если гриль горячий, используйте перчатки и прихватки при работе с щеткой из нержавеющей стали. Тщательно осматривайте решетки после каждой чистки, чтобы на них не осталось щетинок от щетки.

ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

Поддон находится в выдвижном ящике под панелью управления. Мойте его регулярно.

FLAV-R-WAVE™

Система Flav-R-Wave создана для образования дыма и пара от частиц еды для приданию блюду копченого привкуса и защиты горелок. Если на системе Flav-RWave™ скопились остатки еды, снимите решетки и счистите остатки ручкой для съема решеток (# 60745).

ОБЩАЯ ЧИСТКА

Прогоните гриль на сильном огне (см. ниже).

Когда гриль остынет, снимите решетки, потрите систему Flav-R-Wave™ щеткой и снимите ее.

Почистите внутреннюю сторону гриля, если это необходимо – воспользуйтесь щетками и пылесосом.

Ржавчина – это естественный процесс окисления, и она может появляться на внутренних деталях из нержавеющей стали. Она не влияет на работу гриля.

ПРОГОН

Включите горелки, как сказано в разделе «Розжиг» (стр. 15).

Включите гриль на сильный огонь и закройте крышку максимум на 10 минут.

Отключите подачу газа, а затем выключите ручки управления.

ЕЖЕГОДНЫЙ УХОД

Для оптимальной работы, безопасности и эффективности следующие компоненты необходимо проверять и чистить минимум раз в год или после периода простоя более 30 дней.

ГОРЕЛКА

Снимите горелку и осмотрите ее на предмет трещин и износа. Почистите трубки Вентури ершиком или специальной щеткой. См. раздел «Трубки Вентури» (стр. 14). Пока горелка снята, снимите экран от жира и почистите внутренние стенки топки.

ШЛАНГ

Осмотрите и замените при необходимости. Для пропановых моделей смотрите раздел «Шланг и редуктор» (стр. 11).

ВНЕШНИЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ ДЕТАЛИ

Если появились белые пятна окисления, помойте внешнюю стенку алюминиевой топki мыльным раствором. Смойте водой и вытрите тряпкой, смоченной в растительном масле, чтобы восстановить блеск. Для удаления царапин и сколов используйте качественную спрей-краску для высоких температур (316°C).

КОМПОНЕНТЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ И ФАРФОРА

Мойте мыльным раствором. Используйте средство для чистки нержавеющей стали или средства марки Bar Keepers Friend для полировки и удаления пятен или ржавчины. Со временем и из-за сильных температур крышка из нержавеющей стали может потемнеть. Это нормально и не считается производственным дефектом.

РЕЗИНОВЫЕ КОМПОНЕНТЫ И БОКОВЫЕ ПОЛКИ

Мыть мыльным раствором.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Если у Вас возникли проблемы с редуктором, шлангом, горелкой или клапанами, не пытайтесь отремонтировать их сами.

Обратитесь к своему дилеру, в сертифицированный сервисный центр или на завод. Для обеспечения оптимальной работы используйте только оригинальных запчасти BROIL KING®.

ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ

При подключении газового баллона на пропановых моделях всегда проводите проверку на утечку (стр. 13).

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
ЗАПАХ ГАЗА	НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ПЕРЕКРОЙТЕ ПОДАЧУ ГАЗА. НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР, ПОКА УТЕЧКА НЕ БУДЕТ УСТРАНЕНА.	
Утечка обнаружена в баллоне, редукторе или другом соединении.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соединение редуктора расшаталось. 2. Утечка газа в шланге/редукторе или клапанах управления. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закрутите соединение и проведите проверку на утечку (стр. 14). 2. Обратитесь в сервисный центр.
Огонь под панелью управления (вспышки)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Засорились трубки Вентури. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Снимите горелку и почистите трубки Вентури (стр. 15).
Кольхающееся пламя горелок или низкая температура при настройке HIGH	<ol style="list-style-type: none"> 1. Активирован предохранитель избыточного расхода между баллоном и грилем. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите клапан баллона с пропаном, затем отключите все горелки. Отсоедините редуктор от баллона. Подождите 2 минуты. Подключите редуктор. Медленно откройте клапан баллона. Подождите минуту. Разжигайте гриль, согласно инструкциям (стр. 16).
Горелка не зажигается	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нет газа, подача газа не подключена. 2. Проблема с запальником. 3. Активирован предохранитель избыточного расхода 4. Редуктор не полностью подключен к клапану баллона. 5. Утечка в системе, которая привела к активации предохранителя избыточного расхода. 6. Трубки Вентури засорились или стоят не ровно под отверстием клапана. 7. Заблокированы отверстия. 8. Перекручен шланг. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заполните баллон, проверьте соединения. 2. Попробуйте поджечь горелку вручную спичкой. Если она загорится, значит, проблема с запальником (см. «Запальник не работает» ниже). 3. Смотрите решение к разделу «Кольхающееся пламя горелок или низкая температура при настройке HIGH» выше. 4. Закрутите маховик редуктора. 5. Проверьте соединения на утечку, чтобы найти расшатавшееся крепление. Закрутите его. Проверьте на утечку еще раз. 6. Снимите горелку, почистите трубки Вентури и выровняйте их по отверстию клапана. См. стр. 15. 7. Снимите горелку, почистите отверстия мелкой проволокой. Не бурите их. 8. Выпрямите шланг. Не кладите его под дно гриля.
Запальник не работает	<ol style="list-style-type: none"> 1. Села батарейка 2. Не подключены провода 3. Электрод не соответствует горелке 4. Проблема с запальником 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Замените батарейку 2. Убедитесь, что электроды основной и боковой горелки подключены 3. Выровняйте электрод и почистите все вокруг. 4. Разжигайте гриль спичкой (стр. 16)
Огонь гаснет, раздаются хлопки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Закончился газ. 2. Заблокированы трубки Вентури. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заполните баллон газом. 2. Снимите горелку и почистите трубки Вентури (стр. 15).
Горячие точки на рабочей поверхности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заблокированы трубки Вентури 2. Накопление грязи в системе Flav-R-Wave 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Снимите горелку и почистите трубки Вентури (стр. 15). 2. Почистите систему Flav-R-Wave щеткой и пылесосом.
Вспышки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Скопление грязи и жира на испарителе или в топке. 2. Перегрев. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тщательно почистите систему Flav-R-Wave и внутреннюю стенку топки и пропылесосьте остатки 2. Поверните ручки горелок в самое слабое положение.
Редуктор жужжит	<ol style="list-style-type: none"> 1. Клапан баллона был открыт слишком быстро. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Открывайте клапан медленно.
Желтый огонь	<ol style="list-style-type: none"> 1. Небольшое количество желтого огня – это нормально. Если его много, значит, засорились трубки Вентури. 2. Заблокированы порты горелки. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Снимите горелку и почистите трубки Вентури (стр. 15). 2. Снимите горелку и почистите ее мягкой щеткой (например, зубной).
Внутренняя стенка крышки как будто отслаивается	<ol style="list-style-type: none"> 1. Это накопился жир. Внутренняя часть крышки не покрашена и не может отслаиваться. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистите ее жесткой щеткой или скребком.
Ржавчина на решетках	<ol style="list-style-type: none"> 1. Фарфоровое покрытие откололось 	<ol style="list-style-type: none"> 1. См. раздел «Обслуживание» (стр. 24)
Не работает подсветка панели управления или духовки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не включен в сеть. 2. Проблема с преобразователем. 3. Расшатались или заржавели соединения. 4. Сгорела лампочка 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подключите провод к прибору. Вставьте в розетку. 2. Убедитесь, что выход преобразователя – 12 Ватт. Замените при необходимости. 3. Почистите соединения и убедитесь, что все соединители стоят плотно. 4. Замените лампочку.
Если проблема осталась, пожалуйста, зайдите на сайт www.omcbbq.com или позвоните по телефону 1-800-265-2150		

ГАРАНТИЯ

Гарантия Broil King® действительна со дня покупки и ограничена бесплатным ремонтом или заменой деталей, которые оказались дефектными при надлежащем использовании продукта.

В Канаде и США замена производится на франко-заводе.

Во всех других странах замена производится у дистрибьютора BROIL KING®. (Обратитесь к своему дилеру, чтобы узнать название компании-дистрибьютора).

Все прочие расходы несет на себе владелец.

Данная гарантия распространяется только на первоначального покупателя, указанного в гарантии, и применяется только к продуктам, приобретенным только в магазине и используемым в стране покупки. (Для работы с разными типами газа в разных странах свои требования к клапанам, отверстиям и редукторам).

ЧТО ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ

ГОРЕЛКИ	10 лет
ОСТАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ И КРАСКА	2 года

ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ

Любые неполадки или проблемы в работе, возникшие в результате несчастного случая, ненадлежащего использования, изменения, неправильной эксплуатации, вандализма, неправильной установки или технического обслуживания, а также в результате неспособности провести нормальное обслуживание, как указано в руководстве пользователя, в том числе повреждений, вызванных насекомыми в трубках.

Износ или повреждение в результате аномальных погодных условий, таких как град, ураганы, землетрясения или торнадо; в результате обесцвечивания под воздействием химикатов – напрямую или из атмосферы.

Расходы на транспортировку и доставку.

Расходы на удаление или повторную установку.

Трудозатраты на установку и ремонт.

Стоимость звонков в сервисный центр.

Ответственность за косвенные или вторичные убытки.

Повреждения грилей, которые использовались в коммерческих целях или не прямым покупателем.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ:

Для замены всегда должны использоваться настоящие запчасти BROIL KING® для газовых грилей. Использование других деталей автоматически лишает Вас гарантии.

ГОРЕЛКИ

Срок службы горелок BROIL KING® (сделанных из нержавеющей стали) зависит от надлежащего использования, чистки и ухода. Данная гарантия не покрывает ущерб от ненадлежащего использования и ухода. Инструкции по уходу смотрите на стр. 20.

ЭМАЛИРОВАННЫЕ РЕШЕТКИ

Все чугунные решетки BROIL KING® обработаны прочным слоем фарфоровой эмали, которая сокращает риск прилипания пищи. Фарфор – это стеклянное покрытие. При неправильном использовании может появиться отслаивание. Это не повлияет на работу решеток. Решетки не имеют гарантии от отслаивания или ржавчины в результате ненадлежащего использования. См. раздел «Обслуживание» (стр. 20).

СИСТЕМЫ ИСПАРЕНИЯ

Газовые грили BROIL KING® используют системы испарения Flav-R-Wave™. Использование других подобных продуктов лишает Вас гарантии.

FLAV-R-WAVE™

Система Flav-R-Wave™ застрахована от дефектов материалов или ржавчины на срок до 3 лет со дня покупки. Поверхностная ржавчина не повлияет на работу Flav-R-Wave™ и не покрывается гарантией. См. раздел «Обслуживание» (стр. 24) для инструкций по уходу.

ПЕРЕВОЗКА

Бесплатная перевозка обеспечивается для всех гарантийных заказов в течение шести (6) месяцев после покупки. После этого все перевозки оплачивает покупатель.

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ СВОЙ ГРИЛЬ

Вы можете зарегистрировать свой гриль на сайте www.broilkingbbq.com или по телефону 1-800-265-2150.

ПРЕТЕНЗИИ ПО ГАРАНТИИ:

Все вопросы по гарантийному обслуживанию решает компания BROIL KING®. Детали необходимо вернуть в отдел гарантийного обслуживания BROIL KING® с заранее оплаченными расходами на доставку. Владелец должен предоставить номер модели, серийный номер, а если Ваш гриль не зарегистрирован – доказательство покупки (копию чека или оплаченного счета). Если инспекция подтверждает дефект, BROIL KING® отремонтирует или заменит деталь, согласно условиям гарантии. При получении письма или факса (не по телефону) компания BROIL KING® может не затребовать возврата запчастей.

ЗА ПРЕДЕЛАМИ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКИ:

Вышеуказанная гарантия распространяется на дистрибьютора компании BROIL KING® в Вашей стране. Обратитесь к своему дилеру, чтобы получить название фирмы-дистрибьютора BROIL KING®.

