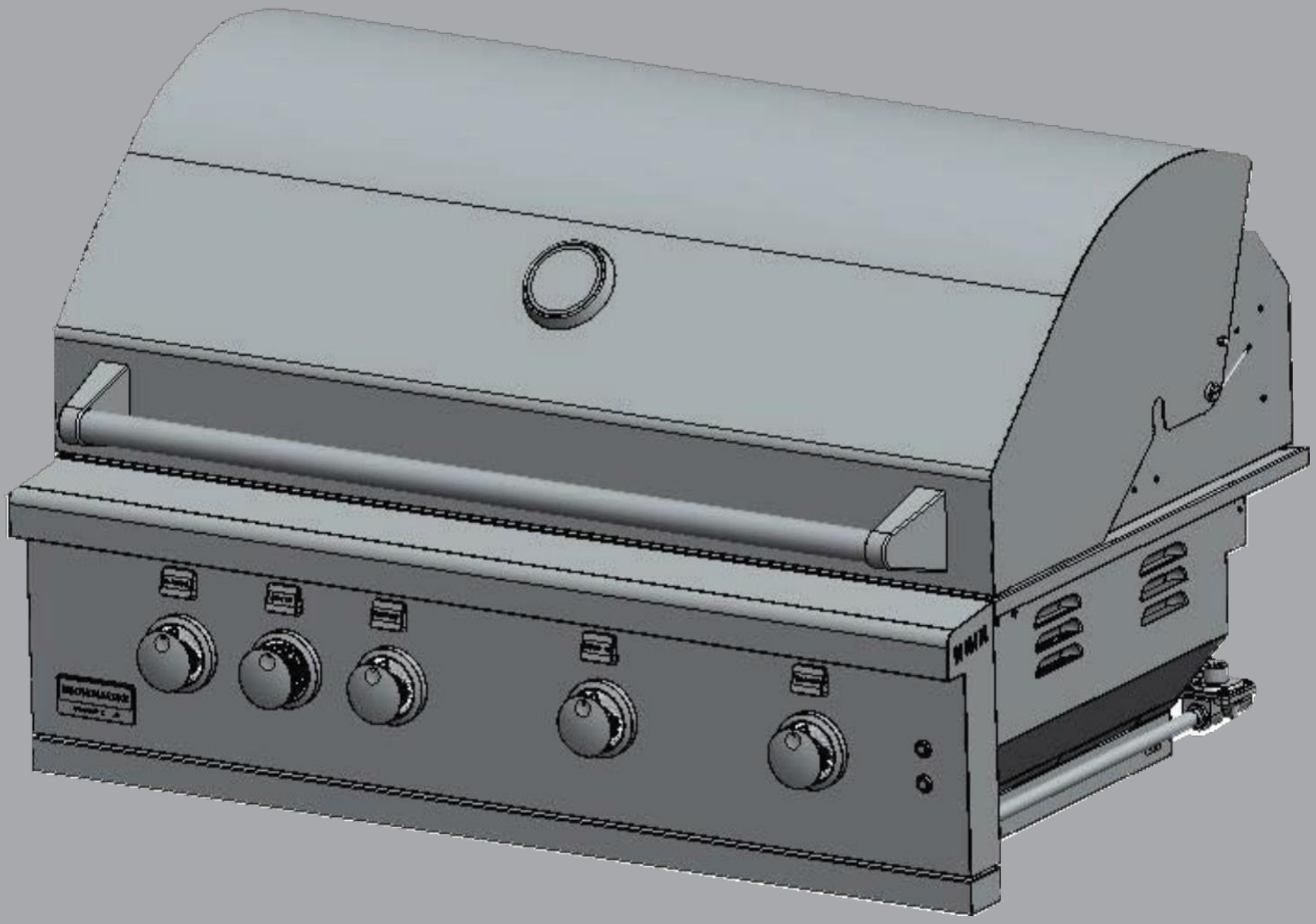
BROILMASTER®
PREMIUM GRILLS



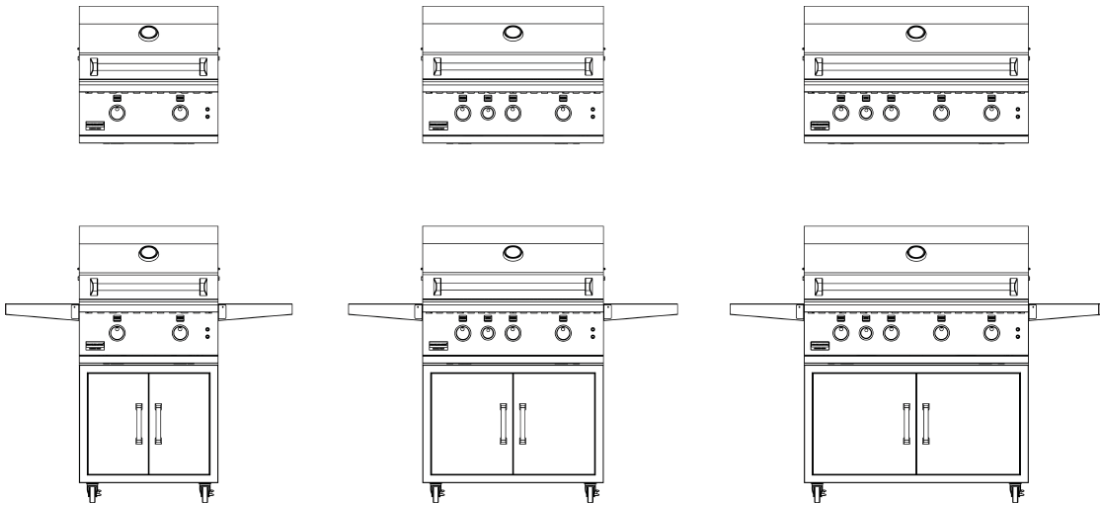
ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ
УХОД И ЭКСПЛУАТАЦИЯ / УСТАНОВКА

Установка, уход и эксплуатация профессионального изделия для приготовления пищи BROILMASTER

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данное руководство распространяется на следующие изделия BROILMASTER:

МОДЕЛИ ГРИЛЕЙ BSG262N
BSG343N
BSG424N



* Верхняя часть гриля показана с дополнительными тележками

ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ

НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА, РЕГУЛИРОВКА, МОДИФИКАЦИЯ, СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К МАТЕРИАЛЬНОМУ УЩЕРБУ, ТРАВМАМ ИЛИ СМЕРТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ, ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Сохраните данное руководство для использования с грилем. Соблюдайте местные строительные нормы и правила для обеспечения правильности установки. При отсутствии местных норм необходимо устанавливать данное изделие в соответствии с Национальными правилами безопасности при работе с газообразным топливом № ANSI Z21.58D-2002 (США) или CAN/CGA-B149.1/.2 Природный газ/пропан (Канада) в последней редакции, либо Национальными правилами эксплуатации электротехнического оборудования ANSI/NFPA № 70 или Канадскими правилами эксплуатации электротехнического оборудования CGA 1.6b2005 (или в последней редакции).

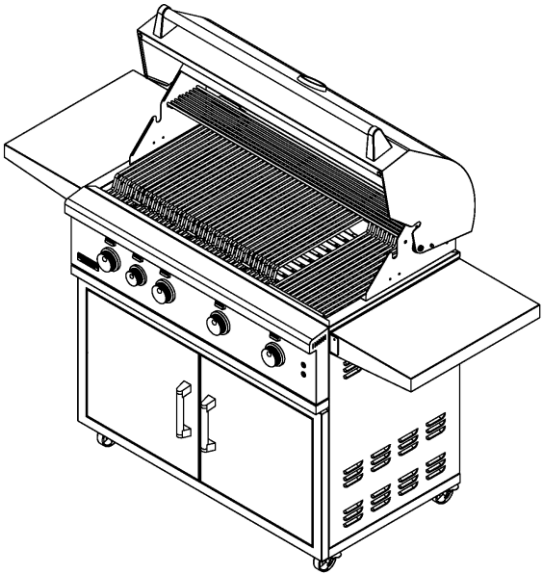
BROILMASTER PREMIUM GRILLS

СОДЕРЖАНИЕ

Модели грилей BROILMASTER 2
Уникальные функции и преимущества 4
Технические характеристики 5
Габаритные размеры 6
Элементы управления 7
Предупреждающие инструкции 8/9
Расположение гриля 10
Расположение гриля (*использование в ветреную погоду*) 11/12
Размеры встраиваемого гриля 13
Вентиляционные решетки 14
Размеры рамы гриля 15
Требования к электросети и подключение 16
Схемы электрических соединений 17
Безопасность при работе с газовыми баллонами 18
Требования к системе подачи газа и подключение 19/20/21/22
Важная информация о безопасности при приготовлении на гриле 23
Модификация гриля под разные типы газа 24/25
Модификация гриля под разные типы газа (продолжение) 26
Модификация регулятора газа 27
Зажигание горелок 28
Ручной поджиг горелок 29
Типы горелок 30
Использование гриля BROILMASTER 30
Прямое приготовление 31
Непрямое приготовление 31
Приготовление на вертеле 32
Советы по приготовлению пищи 33
Очистка и регулировка горелок 34
Предупреждения 35
Способы очистки гриля 35
Очистка гриля 36/37
Замена электрических ламп 38
Гарантия 39
Список дистрибьюторов основных запасных частей 40
Заказ запасных частей 40
Связь с дилером BROILMASTER 41
Список запчастей гриля BROILMASTER 42
Схема компонентов гриля 43
Рамы, боковые горелки, крышки и принадлежности для ограждения 44/45/46

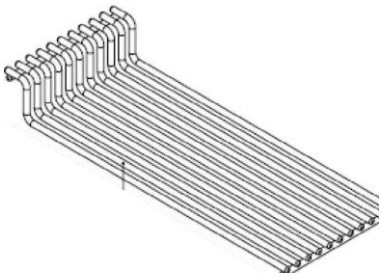
BROILMASTER® PREMIUM GRILLS

Уникальные функции и преимущества грилей BROILMASTER

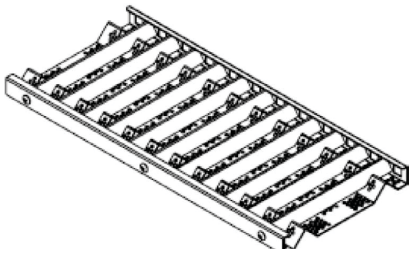


Общий вид гриля

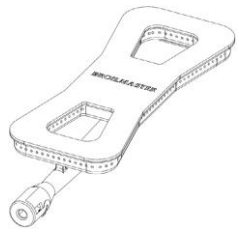
Газовый гриль BROILMASTER обладает уникальными функциями, которые позволят улучшить ваш опыт приготовления на гриле и сделают вас настоящим шеф-поваром. Среди них – многоуровневое приготовление на гриле, специальные регуляторы пламени для равномерного нагрева и минимизации перегрева, конструкция горелок в форме бабочки с использованием технологии зонирования тепла и дополнительная инфракрасная горелка.



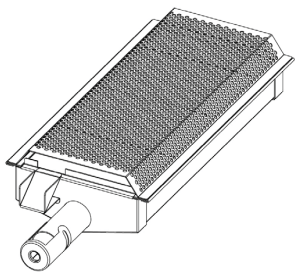
Многоуровневые решетки позволяют разместить пищу ближе к горелке и быстро обжаривать ее, а при их подъеме готовить более нежные блюда при такой же интенсивности пламени в течение более длительного времени. Жирную пищу, которая может воспламеняться, также можно разместить не прямо над горелками.



Многолетние технологии проектирования воплощены в конструкции уникального испарителя с пирамидальными решетками из нержавеющей стали и специально разработанными пластинами для распределения пламени. Он позволяет равномерно нагревать пищу, одновременно испаряя стекающие соки и жир, которые придают блюду дополнительный аромат.



Конструкция горелки типа "бабочка" уникальна для грилей BROILMASTER и используется уже много лет. За счет использования отверстий разного размера обеспечивается зональное распределение пламени и равномерный нагрев передней и задней стороны по всей горелке.



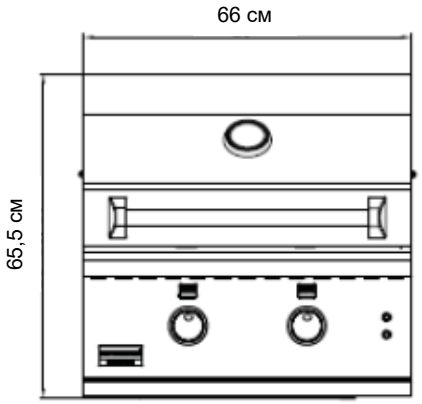
Дополнительная горелка для обжаривания используется вместо основной горелки, если для быстрого обжаривания пищи требуется интенсивный нагрев. Инфракрасное излучение и технология обжаривания используется в ресторанах для подрумянивания продуктов с выделением натуральных соков.

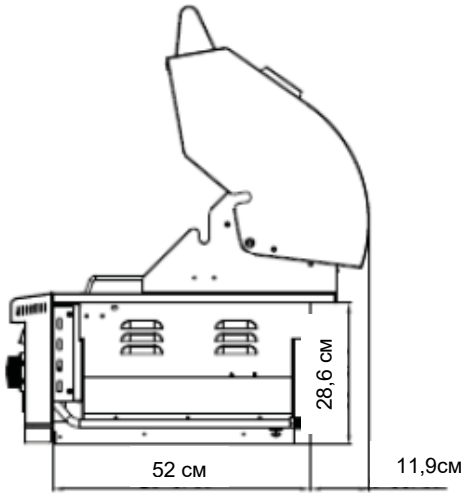
BROILMASTER®
PREMIUM GRILLS

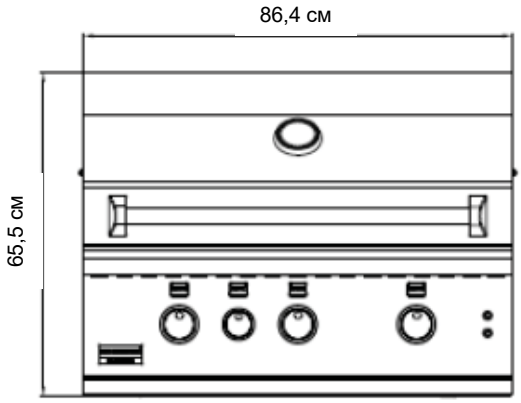
Технические характеристики

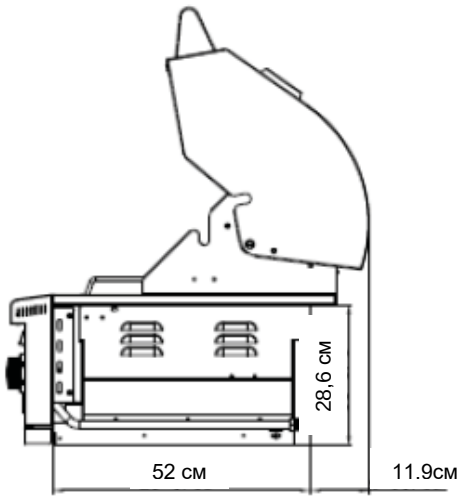
Описание	BSG262N (2 горелки)	BSG343N (3 горелки)	BSG423N (4 горелки)
Размер основной зоны приготовления, см	55x42	75x42	95x42
Общая площадь зоны приготовления, кв. см (включая полку для подогрева)	3164	4284	5404
Тип газа	балонный (пропан)	балонный (пропан)	балонный (пропан)
Комплект для модификации под магистральный газ	В комплекте	В комплекте	В комплекте
Сопла основных горелок (прир. газ)	2 - 2,08 мм	3 - 2,08 мм	4 - 2,08 мм
Сопла основных горелок (сжиж. газ)	2 - 1,30 мм	3 - 1,30 мм	4 - 1,30 мм
Сопла задней горелки (прир. газ)	Не применимо	1,5 мм	1,5 мм
Сопла задней горелки (сжиж. газ)	Не применимо	1,1 мм	1,1 мм
Тип горелки	2 шт, литая, типа "бабочка", нерж. сталь	3 шт, литая, типа "бабочка", нерж. сталь	4 шт, литая, типа "бабочка", нерж. сталь
Мощность горелки (каждая/всего), кВт	5,3 / 10,5	5,3 / 15,8	5,3 / 21
Решетки гриля	2 - 0,79 см, двухпозиционные нерж. сталь	3 - 0,79 см, двухпозиционныенерж. сталь	4 - 0,79 см, двухпозиционныенерж. сталь
Испарители – рассекатели пламени	2 - нерж. сталь пирамидальная конструкция	3 - нерж. Сталь пирамидальная конструкция	4 - нерж. сталь пирамидальная конструкция
Перегородки зон нагрева	1 - нерж. сталь (съемные)	2 - нерж. сталь (съемные)	3 - нерж. сталь (съемные)
Задняя горелка для жарки на вертеле, кВт	Не применимо	3,2 Керамика	3,2 Керамика
Комплект для жарки на вертеле	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно
Крышка в сборе	Полностью сварная с полированными краями	Полностью сварная с полированными краями	Полностью сварная с полированными краями
Панель управления	Полностью сварн.	Полностью сварн.	Полностью сварн.
Поддон	Полностью сварн.	Полностью сварн.	Полностью сварн.
Тип зажигания (без батареи)	Нажатие и поворот ручки горелки	Нажатие и поворот ручки горелки	Нажатие и поворот ручки горелки
Полка для подогрева	Нерж. сталь, съемная	Нерж. сталь, съемная	Нерж. сталь, съемная
Датчик температуры	На крышке	На крышке	На крышке
Индикаторы панели управления	Светодиодный синий, 12 В	Светодиодный синий, 12 В	Светодиодный синий, 12 В
Внутренняя рабочая подсветка	2 - Галогенная, 12В	2 - Галогенная, 12В	2 - Галогенная, 12В
Габаритные размеры гриля, см	65,5 x 53,3 x 59,7	65,5 x 53,3 x 80	65,5 x 53,3 x 100,3

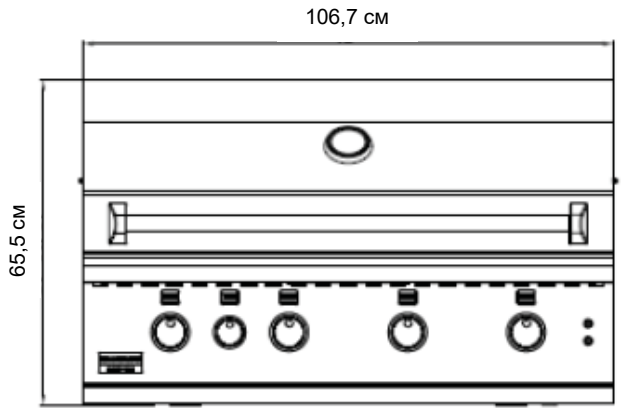
Габаритные размеры

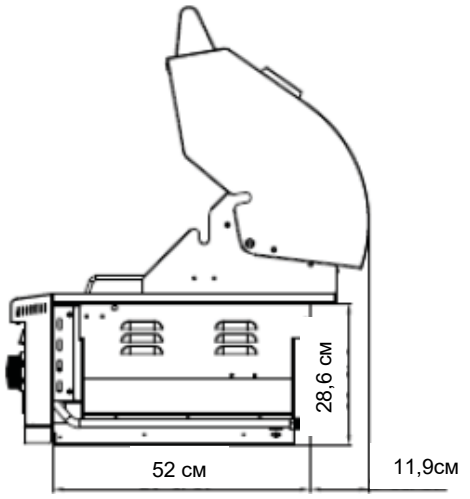








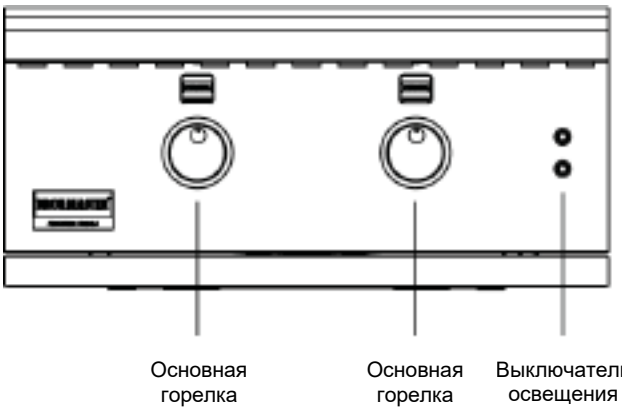




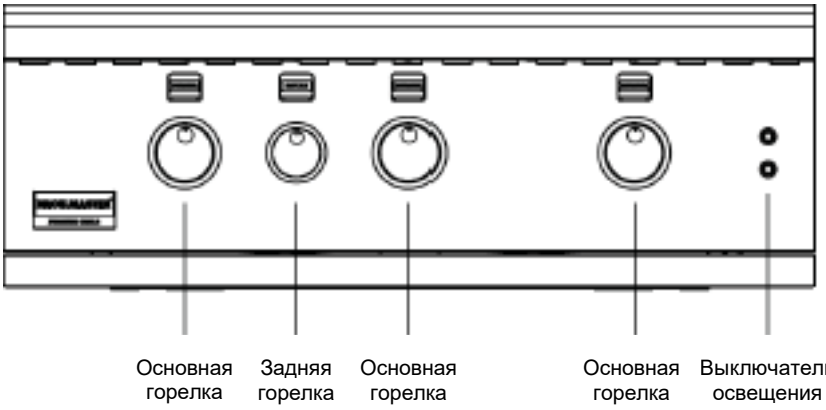
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

BROILMASTER® PREMIUM GRILLS

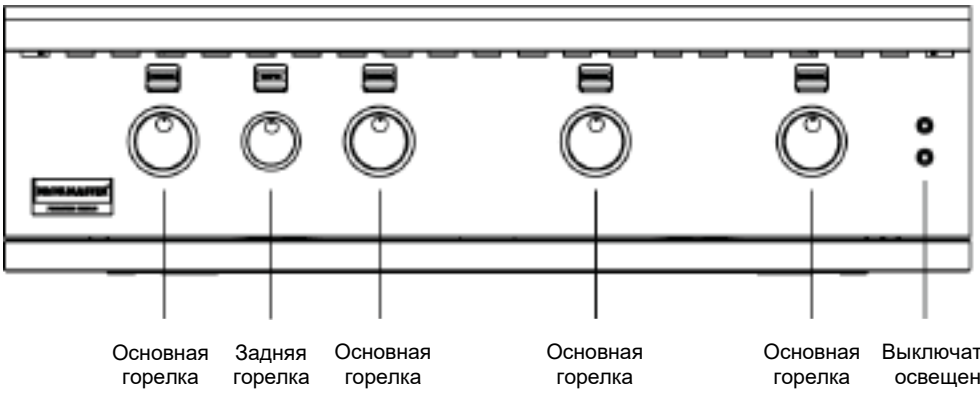
BSG262



BSG343



BSG424



ВНИМАНИЕ

- Внимательно прочтите данное руководство перед использованием гриля, чтобы снизить риск пожара, получения ожога или другой травмы, а также для надлежащей установки и обслуживания.
- Не используйте ржавые, помятые или поврежденные баллоны с пропаном. Не храните пустые или запасные баллоны с пропаном в шкафу гриля или вблизи этого или любого другого газового или электрического прибора. Не храните баллоны с пропаном в помещении или на боку во избежание утечки газа.
- Запрещается оставлять детей одних или без присмотра в помещении, где установлен гриль. Устанавливайте гриль на расстоянии от мест, где могут играть дети. Не храните предметы, которые могут заинтересовать детей, внутри гриля или рядом с ним, в тележке, в корпусе или стойке гриля.
- Не допускается перемещение горячего гриля. При использовании компоненты гриля достаточно сильно нагреваются и могут вызвать сильные ожоги при контакте с ними.
- Необходимо обеспечить требуемые расстояния от горючих веществ, как указано ниже. Гриль предназначен только для использования на открытом воздухе. Не используйте гриль в гараже, здании, под навесом, в крытых проходах или других закрытых помещениях. Не используйте гриль под какой-либо незащищенной верхней горючей конструкцией. Горючий материал может загореться при воздействии высокой температуры.
- Газовый гриль не предназначен и не сертифицирован для установки и использования в жилых автофургонах, прицепах, лодках или любых других движущихся установках, включая таковые для коммерческого использования.
- Вблизи с грилем должен быть установлен огнетушитель. Не пытайтесь потушить возгорание жира водой или другими жидкостями.
- Храните гриль в хорошо проветриваемом месте. При хранении в помещении отсоедините баллон с пропаном и оставьте его на открытом воздухе в хорошо проветриваемом месте, вдали от источников тепла и вне досягаемости детей.
- Шнур питания и шланг подачи топлива необходимо размещать на расстоянии от любых нагретых поверхностей. Следует избегать укладки шнура питания на пешеходных дорожках во избежание опасности споткнуться.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо детали гриля, если это специально не рекомендовано в данном руководстве. Обслуживание должен выполнять сертифицированный и квалифицированный специалист по работе газовым оборудованием и грилем.
- При установке гриля профессиональным монтажником или техником, необходимо, чтобы он показал место отключения подачи газа. Запорная арматура всех газопроводов должна быть легко доступной. Если вы почувствуете запах газа, немедленно проверьте гриль на наличие утечки газа. Проверяйте утечки только с помощью мыльного раствора и воды. Запрещается проверка на наличие утечек газа с помощью открытого пламени.
- Проверяйте шланг подачи жидкого пропана перед каждым использованием гриля. При наличии признаков чрезмерного истирания, износа или перерезания шланга, его необходимо заменить перед использованием гриля.

- Газовый прибор для приготовления пищи на открытом воздухе и его отдельный запорный клапан должны быть отсоединены от системы подачи газа при любых испытаниях этой системы под давлением более 3,5 кПа.
- Газовый прибор для приготовления пищи на открытом воздухе должен быть изолирован от системы подачи газа путем закрытия его отдельного ручного запорного клапана при любых испытаниях системы шлангов подачи газа под давлением равном или менее 3,5 кПа.

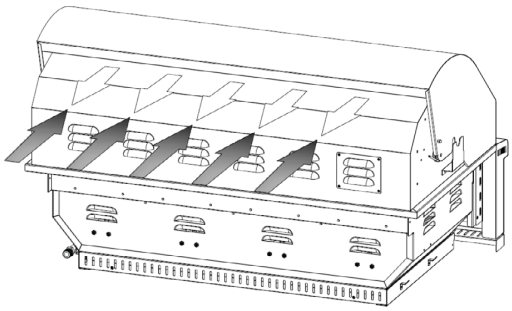
Расположение гриля

ВНИМАНИЕ

- Не устанавливайте данное изделие в горючий корпус без термозащитного экрана Broilmaster. Это может привести к пожару, материальному ущербу и травмам. Горючим материалом считаются любые возгораемые предметы.
- Не устанавливайте гриль под крышей или навесом, в здании, гараже или другом подобном закрытом помещении.
- Установка должна соответствовать местным нормам или, при отсутствии местных норм, Национальным правилам безопасности при работе с газообразным топливом ANSI Z223.1/NFPA 54, Правилам установки изделий с использованием природного газа и пропана CSA B149.1, либо Правилам хранения и обращения с пропаном B149.2 в Канаде

НАПРАВЛЕНИЕ ВЕТРА

При выборе места установки учитывайте такие важные факторы, как воздействие ветра и пути движения людей.
Если гриль устанавливается отдельно (не встраиваемый), расположите его так, чтобы ветер дул на переднюю панель управления (в спину человека, готовящего пищу на гриле), обеспечивая надлежащий поток воздуха от передней к задней стороне гриля. При использовании встраиваемого гриля в ветреных местах, необходимо защитить его с помощью ветрозащитного ограждения.
Не допускается, чтобы ветер дул непосредственно на заднюю сторону гриля, а также в отверстия с боков гриля.



Не допускайте, чтобы ветер задувал в щель под крышкой с задней стороны гриля.

ДЛИНА ШЛАНГА ДЛЯ ПОДАЧИ ГАЗА

Длина шлангов для подачи газа должна быть как можно меньше, поскольку давление в газопроводе снижается с увеличением длины и с каждым дополнительным отводом/тройником. Такое падение давления влияет на эксплуатационные характеристики гриля. Максимальная рекомендуемая длина шлага 150 см.

ПРОВЕРКА УРОВНЯ УСТАНОВКИ ГРИЛЯ

Установка гриля на ровную поверхность во время монтажа имеет решающее значение. Если гриль не выровнен, это может привести к неравномерному горению горелок и неэффективному разогреву пищи. Для выравнивания гриля используйте спиртовой уровень.
Если поверхность установки неровная или имеет определенный уклон, может потребоваться повторное выравнивание при каждом перемещении свободностоящего гриля.

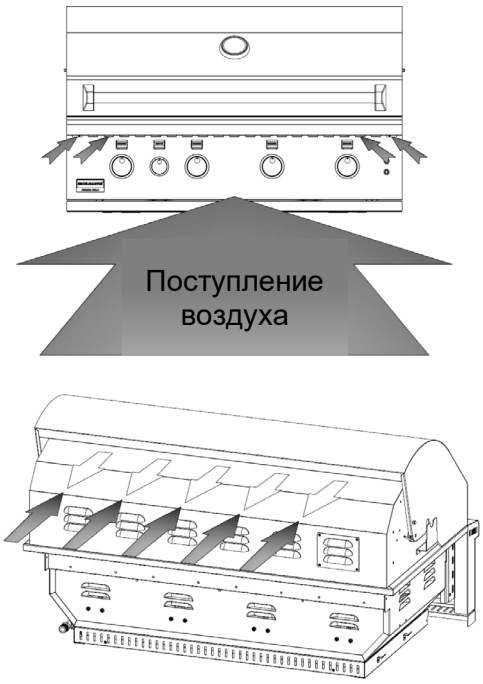
Место установки гриля

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ ПРИ ВЕТРЕНЫХ УСЛОВИЯХ:

- Гриль BROILMASTER – это газовый прибор с высокими эксплуатационными характеристиками, для поддержания процесса горения в его горелках требуется значительный поток воздуха. Гриль сконструирован таким образом, чтобы пропускать поступающий воздух через зону панели управления и выпускать продукты сгорания через зазор между передней и задней крышками.
- Использование гриля в ветреную погоду может привести к нарушению надлежащего потока воздуха через гриль и снижению качества приготовления пищи или в некоторых случаях избыточный нагрев в зоне панели управления.
- Это может служить причиной нагрева или плавления ручек управления, а также ожогов при прикосновении к слишком горячим поверхностям панели управления.
- Если гриль отдельно стоящий, лучше всего расположить его так, чтобы ветер дул на переднюю панель управления (или в спину человека, готовящего пищу на гриле), обеспечивая таким образом надлежащий поток воздуха.
- Если ветер будет дуть непосредственно с задней стороны гриля или вдоль зазоров его крышки, это может вызвать проблемы при работе с грилем.
- Повреждения гриля в результате его использования в ветреную погоду, такие как расплавление ручек или проводов поджигающего электрода, а также изменение цвета панели управления из-за перегрева, не подпадают под действие гарантии.
- Гриль на открытом воздухе может нагреваться сильнее, чем кухонные плиты в помещении.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПЕРЕГРЕВА ГРИЛЯ:

- При избыточном нагреве гриля откройте переднюю крышку, надев термостойкую рукавицу. Затем поверните ручку управления горелкой на меньшее значение. Не беритесь за ручки, не проверив их температуру.
- Установите ветрозащиту за грилем. Это может быть стена, забор и т.п., что будет препятствовать движению ветра сзади непосредственно на гриль.
- Расположите гриль так, чтобы преобладающее направление ветра не было сзади гриля.
- В ветреные дни проявляйте осторожность и не оставляйте крышку опущенной более чем на 15 минут при работе горелок на высокой мощности (не оставляйте гриль без присмотра во время работы).



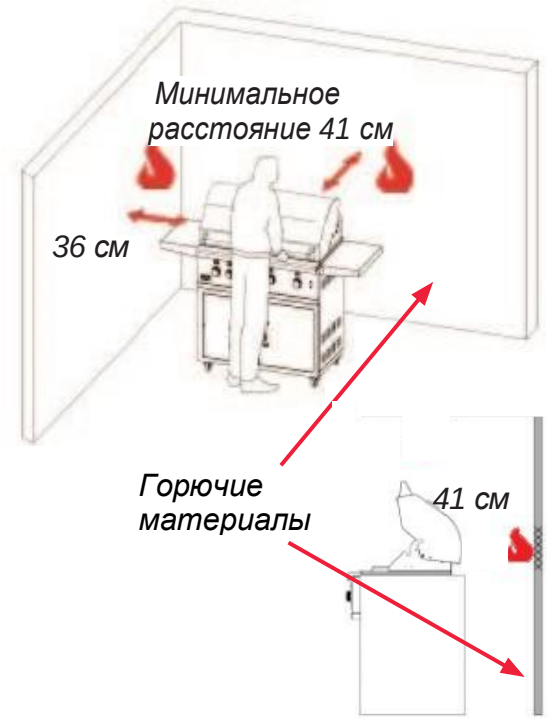
Воздействие ветра с задней стороны гриля может ухудшить вытяжку воздуха.

Место установки гриля (продолжение)

ВСТРОЕННЫЙ ГРИЛЬ:

- Встраиваемая модель гриля BROILMASTER предназначена для установки в пределах негорючего ограждения.
- Никогда не устанавливайте гриль в деревянный остров без термозащитного экрана (аксессуар) вокруг гриля.





- Гриль опускается в вырез и опирается на боковые и задний выступ корпуса гриля. Нет необходимости закреплять гриль в месте установки. Должна быть обеспечена возможность демонтажа гриля для общего обслуживания, поэтому не фиксируйте гриль с помощью цементного раствора и не закрепляйте его с боковых сторон.
- Для открытия крышки за ней необходимо обеспечить зазор не менее 12,7 см. Необходимо также обеспечить зазор в 30 см с каждой стороны гриля. Помните, что за грилем не допускается размещать горючие материалы, потому что зазор в 12,7 см от горючих поверхностей до гриля слишком мал. Необходимые расстояния до горючих материалов приведены ниже.

РАССТОЯНИЯ ДО ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ:

Минимальное расстояние от боковых и задней стороны гриля до соседней горючей конструкции на уровне верхней панели составляет 35,5 см с боков и 40,6 см сзади. Используйте гриль на расстоянии не менее 40,6 см от любой стены или поверхности.

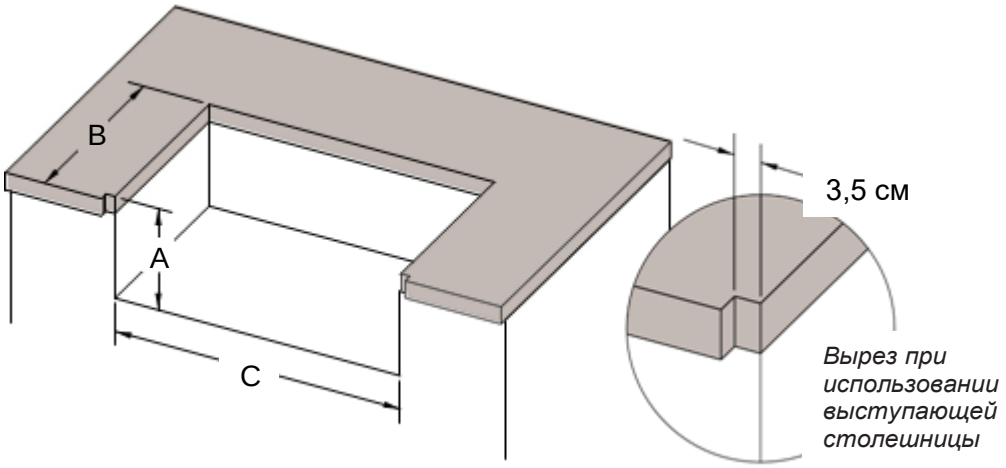
Используйте гриль на расстоянии не менее 40,6 см от любых горючих предметов, которые могут расплавиться или загореться, таких как виниловый или деревянный сайдинг, заборы, навесы или любые другие источники возгорания; включая лампы и электроприборы под напряжением.

Не устанавливайте гриль под какой-либо верхней горючей конструкцией. Не используйте газовый гриль в гараже, на веранде, в сарае, крытом переходе или в любом другом закрытом помещении. Не используйте газовый гриль на балконе, террасе или патио над первым этажом дома.

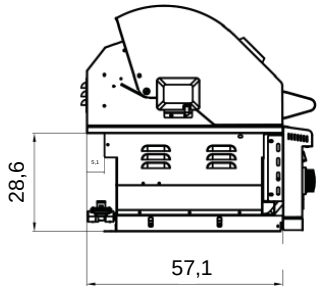
ВНИМАНИЕ

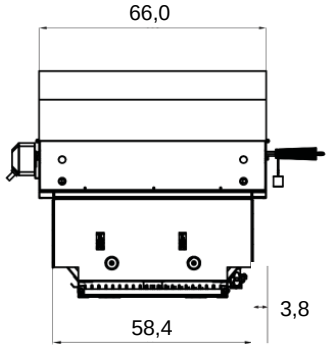
Установка гриля в пределах горючего ограждения без изолирующего кожуха может привести к пожару, материальному ущербу и травмам персонала.

Габаритные размеры встраиваемого гриля

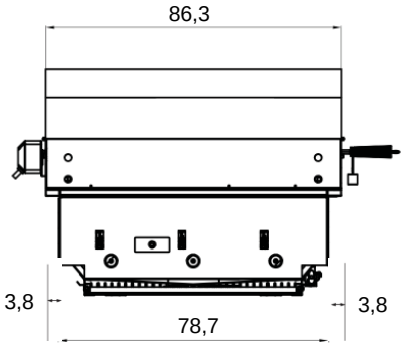


	Модель #	Размер A	Размер B	Размер C
2 горелки	BSG262N	29,8	53,3	59,7
3 горелки	BSG343N	29,8	53,3	80,0
4 горелки	BSG424N	29,8	53,3	100,3

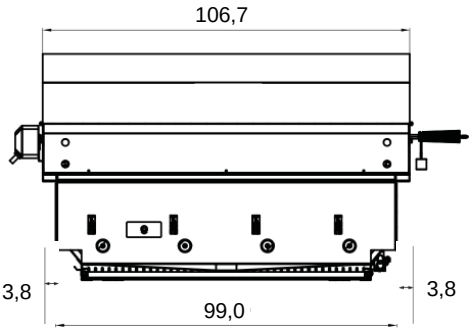




Задняя сторона гриля



Задняя сторона гриля

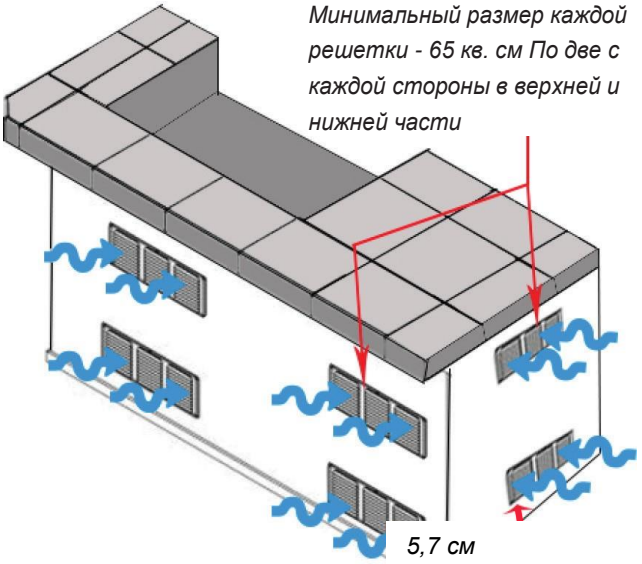


Задняя сторона гриля

*Все размеры в сантиметрах

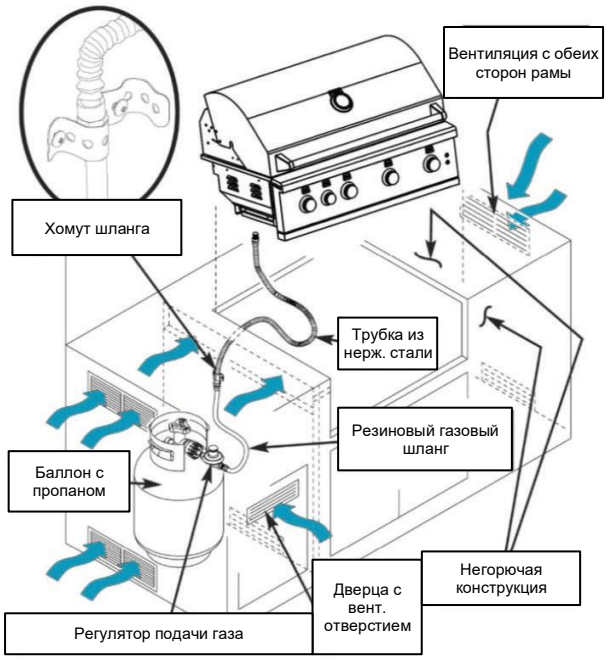
Вентилляционные решетки Баллонный газ

ТРЕБУЮТСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БАЛЛОНА С ЖИДКИМ ПРОПАНОМ



Минимальный размер каждой решетки - 65 кв. см По две с каждой стороны в верхней и нижней части

5,7 см Минимальный зазор от уровня пола до низа вентиляционного отверстия



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ИЗОЛИРУЮЩЕЙ РАМЫ

ВАЖНО: перед сборкой рамы необходимо учитывать общий вес рамы, решетки и отделочных материалов.

Требуемые размеры изолирующей рамы приведены в таблице на следующей странице. Определите точку ввода газовых шлангов и электрических соединений. Сделайте квадратные отверстия диаметром 10,1 см для газовых и электрических соединений (доступ сзади или снизу) в соответствии с вашими требованиями. Обратите внимание, что газовые и электрические соединения располагаются с правой стороны.
Для выравнивания рамы по горизонтали используйте уровень.

ПРИМЕЧАНИЕ: запрещается устанавливать трансформатор или прокладывать газовые шланги между грилем и под изолирующей рамой.

МОНТАЖ РАМЫ

Разместите раму в месте монтажа. Ни одна часть горючего ограждения не должна выступать над верхней поверхностью или перед лицевой поверхностью рамы.

УСТАНОВКА ГРИЛЯ

Используйте соответствующее оборудование для обеспечения опоры гриля. Установите гриль в раму и выровняйте его сзади и по бокам. Гриль крепится на обечайке рамы без дополнительных крепежных элементов.

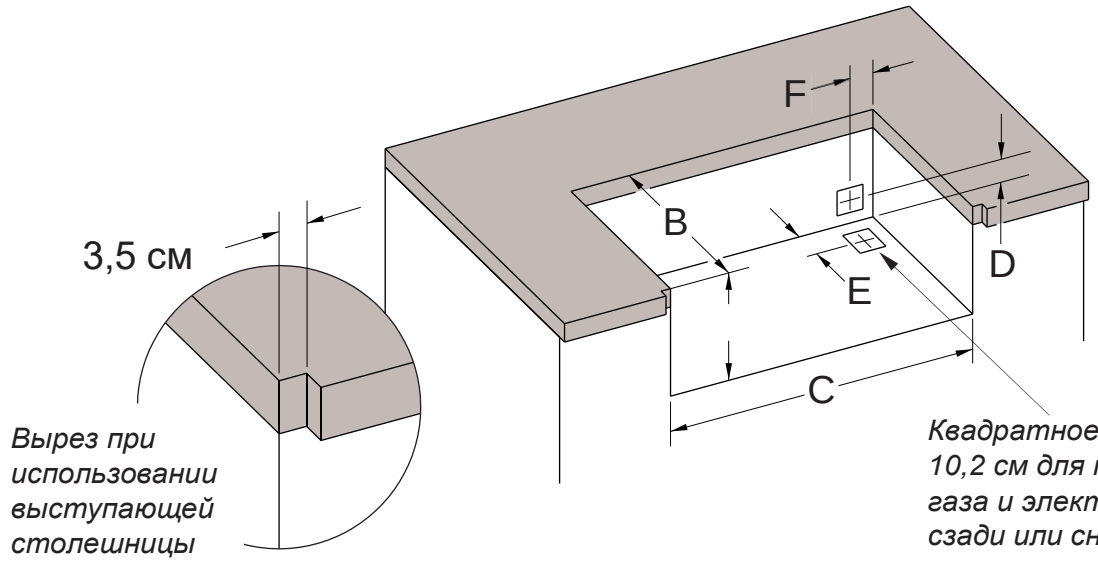
ЗАВЕРШЕНИЕ МОНТАЖА

При желании зазор, оставшийся между термозащитным экраном и основанием, может быть заполнен негорючим герметиком.

Габаритные размеры рамы

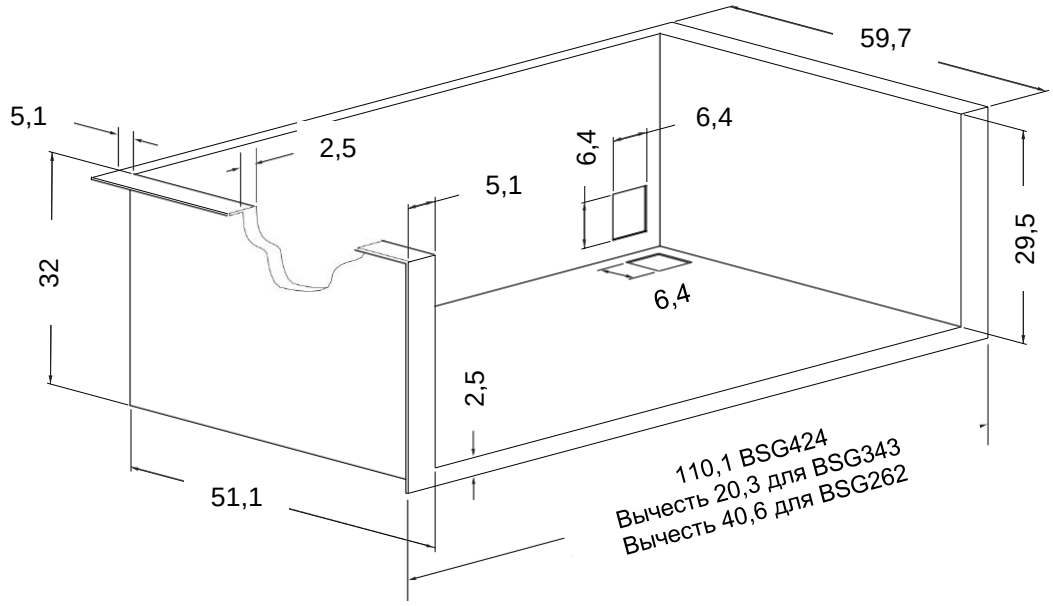
УСТАНОВКА В КОНСТРУКЦИИ ИЗ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ

	Модель	Размер A	Размер B	Размер C	Размер D	Размер E	Размер F
2 горелки	BSG262N	32,3	57,8	65,4	5,7	5,7	5,7
3 горелки	BSG343N	32,3	57,8	85,7	5,7	5,7	5,7
4 горелки	BSG424N	32,3	57,8	106,0	5,7	5,7	5,7



Вырез при использовании выступающей столешницы

Квадратное отверстие 10,2 см для подключения газа и электричества, сзади или снизу



*Все размеры в сантиметрах

BROILMASTER® PREMIUM GRILLS

Требования к электросети и подключение

ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ

- Установка изделия должна соответствовать местным электрическим нормам или, при отсутствии местных норм, последней редакции Национальных правил эксплуатации электротехнического оборудования ANSI/NFPA № 70 или Канадских правил эксплуатации электротехнического оборудования CGA 1.6b2005.
- Для приготовления пищи на открытом воздухе с помощью этого газового оборудования используйте только цепь с защитой от замыкания на землю.
- Гриль оснащен трехконтактной (заземляющей) электрической вилкой для защиты от поражения электрическим током и должен быть подключен непосредственно к должным образом заземленной трехконтактной розетке. Запрещается отрезать и вынимать заземляющий штырь из этой вилки. При необходимости используйте адаптер-преобразователь напряжения.
- Используйте только удлинители с 3-контактной вилкой с заземляющим штырем, рассчитанные на мощность оборудования и разрешенные для использования на открытом воздухе с маркировкой «W-A».
- Для защиты от поражения электрическим током не погружайте какие-либо части шнура питания, удлинителя или любых вилок в воду или другую жидкость.
- Отключайте изделие от розетки, когда оно не используется, и перед очисткой. Изделие должно остыть перед установкой или снятием любых деталей.
- Не допускайте соприкосновения шнура с горячими поверхностями.
- Не используйте газовый прибор для приготовления пищи на открытом воздухе не по назначению.
- Не используйте газовый гриль для приготовления пищи на открытом воздухе с поврежденным шнуром, вилкой или после выхода изделия из строя или какого-либо повреждения. Обратитесь к дилеру для ремонта.

ВНИМАНИЕ

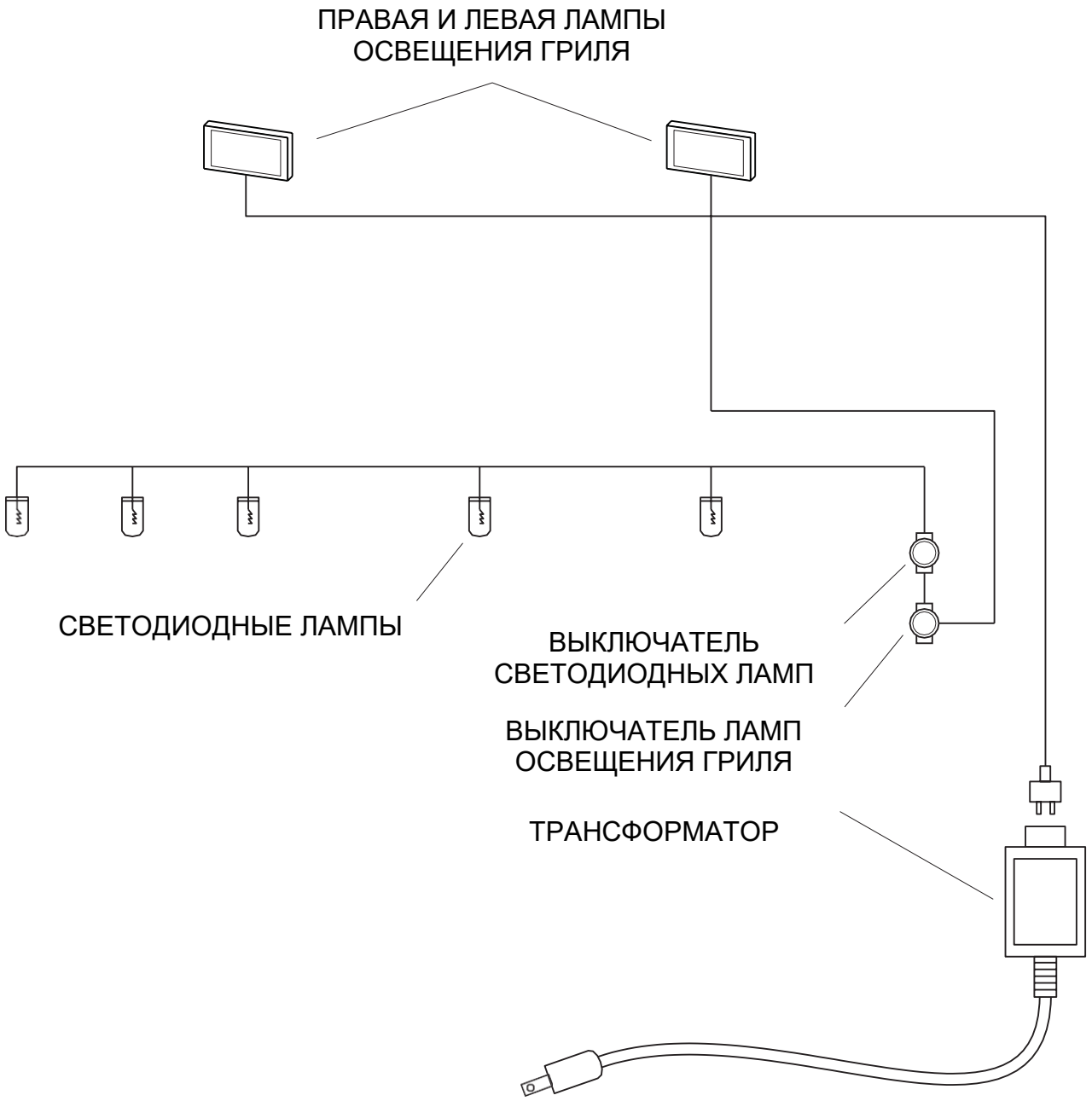
Данное изделие при установке должно быть электрически заземлено в соответствии с местными нормами или, при отсутствии местных норм, с Национальными правилами эксплуатации электротехнического оборудования ANSI/NFPA 70 или Канадскими правилами эксплуатации электротехнического оборудования CSA C22.1. Шнур питания и шланг подачи топлива необходимо размещать на расстоянии от любых нагретых поверхностей.

ОСТОРОЖНО

Для защиты от опасности поражения электрическим током подключайте гриль только к надлежащим образом заземленной розетке.

Схемы электрических соединений

ПРИМЕЧАНИЕ: в этом гриле используется трансформатор для питания светодиодных индикаторов и рабочего освещения. Трансформатор необходимо крепить к стенкам ограждения или задней стенке тележки гриля. Подключайте его только к цепи с заземлением.



Безопасность при работе с газовыми баллонами

Пользуйтесь только газовыми баллонами, соответствующими действующим нормативам. Минимальный объём баллонов с бутаном 13 кг., с пропаном – 6 кг. Убедитесь, что в баллоне достаточно газа для работы установки. Если вы не уверены, что в баллоне достаточно газа для работы установки, свяжитесь с поставщиком газовых баллонов.

Проявляйте осторожность при использовании вентиля газового баллона.

Запрещено пользоваться газовым баллоном, характеристики которого не соответствуют местным действующим стандартам.

Все баллоны весом от 7 кг должны храниться снаружи корпуса (под полкой с правой стороны) на ровной поверхности. Баллоны весом до 7 кг. (до 465 мм в высоту и до 306 мм в ширину) можно хранить внутри корпуса, на нижней полке с правой стороны. Внутри или рядом с корпусом разрешено хранить только баллоны, непосредственно предназначенные для работы гриля. Запрещено хранить запасные баллоны внутри корпуса, или рядом с ним. Баллон не должен попадать под воздействие прямых солнечных лучей.

Не подсоединяйте к газовому грилю баллоны, несоответствующие требованиям.

ВНИМАНИЕ

Не храните запасные баллоны для жидкого газа под грилем или рядом с ним. Не заполняйте баллон более чем на 80 процентов, в противном случае это может привести к пожару, смерти или серьезным травмам.

Газовый регулятор, поставляемый с газовым грилем, настроен на выходное давление 279 мм водяного столба для подсоединения газовых баллонов с жидким газом. Используйте только регулятор и шланг в сборе, поставляемые в комплекте с газовым грилем.

Сменный шланг и регулятор в сборе указаны в списке деталей данного руководства по эксплуатации грилей BROILMASTER.

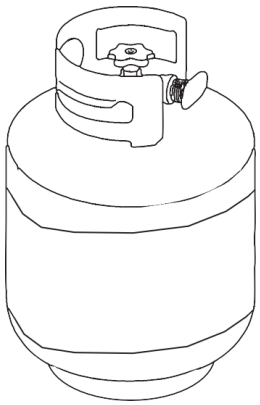
Попросите вашего дилера по поставке баллонов с жидким газом проверять выпускной клапан после каждой заправки, чтобы убедиться в отсутствии на нем дефектов. Газовый баллон должен устанавливаться в вертикальном положении. Не подвергайте газовые баллоны чрезмерному нагреванию.

Не храните баллоны с жидким газом в помещении. При хранении газового гриля в гараже, сначала отсоединяйте газовый баллон и храните его в безопасном месте снаружи.

Баллоны с жидким газом должны храниться на открытом воздухе в хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей. Отсоединенные баллоны не допускается хранить в здании, гараже или любом другом закрытом помещении.

Доступ к регулятору и шлангу в сборе можно получить, открыв дверцы тележки или ограждения. Их необходимо проверять перед каждым использованием гриля. При каких-либо повреждениях шланга, его необходимо заменить перед повторным использованием гриля.

Газовый гриль предназначен для использования с газовыми баллонами, оснащенными устройством предотвращения



Требования к системе подачи газа и подключение

ТОЛЬКО ДЛЯ БАЛЛОНОВ С СЖИЖЕННЫМ ГАЗОМ. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К БАЛЛОНУ С ПОМОЩЬЮ РЕГУЛЯТОРА И ШЛАНГА

Убедитесь, что шланг регулятора газа без дефектов.

Поверните все ручки управления в положение ВЫКЛ. Проверьте клапанное соединение и регулятор на наличие повреждений или загрязнений. Удалите все загрязнения. Не используйте поврежденное оборудование.

Подсоедините регулятор к клапану.

Откройте клапан баллона на полный оборот (против часовой стрелки) и с помощью мыльного раствора проверьте все соединения на герметичность перед включением гриля. См. раздел «Проверка соединений на наличие утечек жидкого газа». При обнаружении утечки, закройте клапан баллона и не используйте гриль до устранения утечки.

ПРОВЕРКА СОЕДИНЕНИЙ НА НАЛИЧИЕ УТЕЧЕК ЖИДКОГО ГАЗА

Не проверяйте наличие утечек открытым пламенем. Перед первым использованием, в начале каждого сезона или при каждой замене газового баллона необходимо проверять систему на наличие утечек газа.

ВЫПОЛНИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ТРИ ШАГА:

1. Приготовьте мыльный раствор, смешав одну часть жидкого моющего средства и одну часть воды.
2. Поверните ручки управления грилем в полностью выключенное положение, затем откройте клапан газового баллона.
3. Нанесите мыльный раствор на все газовые соединения. Если в мыльном растворе появляются пузырьки, значит, соединения должным образом не герметизированы. Проверьте каждое соединение и при необходимости затяните или отремонтируйте его.

Требования к системе подачи газа и подключение (продолжение)

ВНИМАНИЕ: если гриль не используется, необходимо закрывать клапан газового баллона. Надевайте пылезащитный колпачок на выпускное отверстиеклапана баллона, если баллон не используется. Используйте пылезащитный колпачок, поставляемый вместе с клапаном баллона. Использование других типов колпачков или заглушек могут привести к утечке пропана.

ОТСОЕДИНЕНИЕ БАЛЛОНА С СЖИЖЕННЫМ ПРОПАНОМ ОТ ГРИЛЯ

1. Убедитесь, что клапаны горелки и клапан баллона с сжиженным газом закрыты (повернуть по часовой стрелке для закрытия).
2. Отсоедините шланг и регулятор в сборе от клапана газового баллона.

ВНИМАНИЕ

1. Не храните запасные баллоны в пределах 3 м от гриля.
2. Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости и пары в радиусе 8 м от гриля.
3. При приготовлении с использованием масла/жира не допускайте, чтобы масло/жир нагревались выше 177 ° C.
4. Не оставляйте масло/жир во время приготовления без присмотра.

ВНИМАНИЕ

В случае утечки газа, которую невозможно устранить, закройте газовый клапан баллона и отсоедините шланг от гриля. Обратитесь к поставщику газа или в пожарную службу за помощью в ремонте.

ВНИМАНИЕ

Несоблюдение инструкций по эксплуатации и уходу может привести к пожару или взрыву, а также серьезным телесным повреждениям, смерти или материальному ущербу.

Требования к системе подачи газа и подключение (продолжение)

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СТАЦИОНАРНОМУ ГАЗОВОМУ ТРУБОПРОВОДУ.

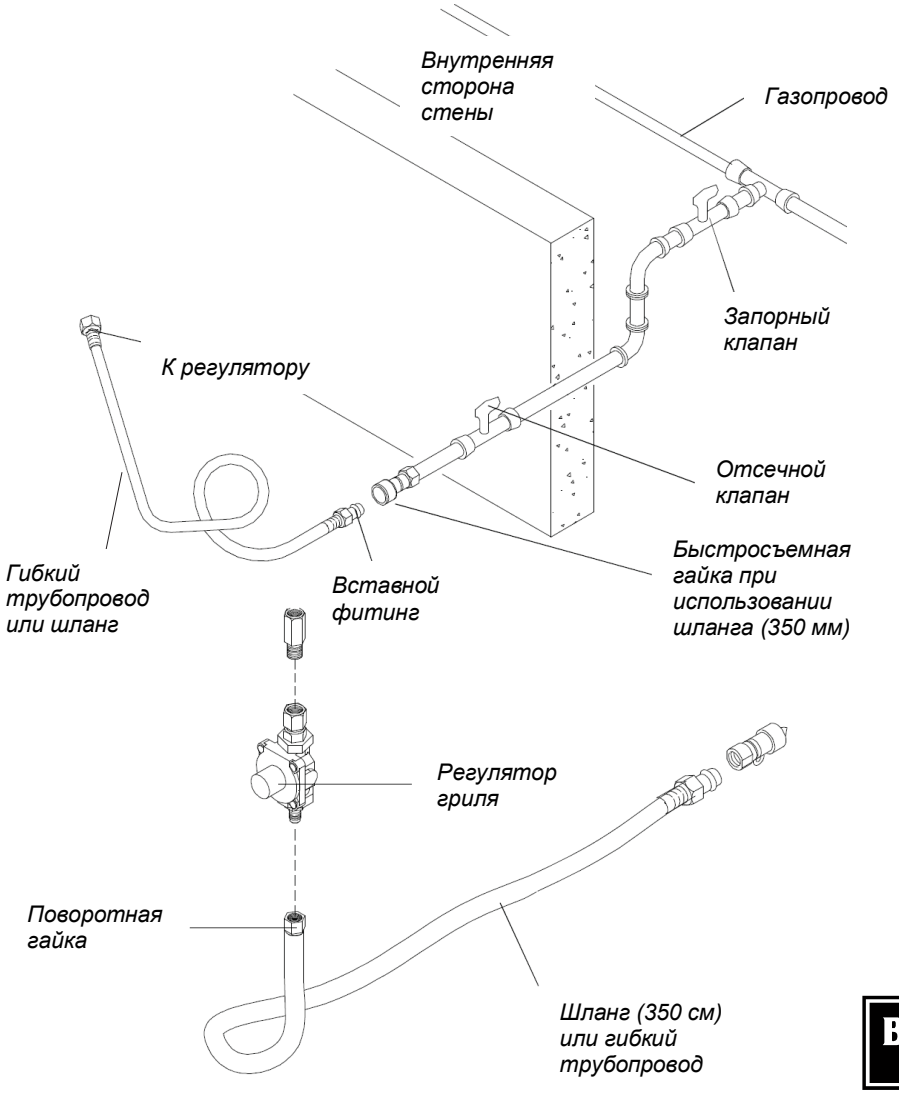
ВНИМАНИЕ! ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ К СТАЦИОНАРНОМУ ГАЗОВОМУ ТРУБОПРОВОДУ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ СЕРТИФИЦИРОВАННОЙ ОРГАНИЗАЦИИ!

Следуйте приведенным ниже схемам при подсоединении гриля от газового трубопровода или стационарного соединения с жестким трубопроводом жидкого пропана.

ПРИМЕЧАНИЕ: при использовании переносного гриля, установленного на тележке, используйте быстросъемный шланг (350 см) от гриля до источника газа.

Независимо от того, встроен ли гриль в стационарную конструкцию, рекомендуется использовать гибкий трубопровод из нержавеющей стали до источника газа.

Подсоедините поворотную гайку гибкого трубопровода или шланга (350 см) для подачи газа на горизонтальный фитинг регулятора, как показано на рисунке, а другой конец подсоедините к стационарной магистрали подачи газа. Прочитайте и следуйте «Инструкциям по газовой безопасности» на стр. 22.



Требования к системе подачи газа и подключение (продолжение)

ИНСТРУКЦИИ ПО ГАЗОВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Газовый гриль предназначен для использования с природным или сжиженным газом. Для работы гриля необходимо установить и использовать регулятор давления газа, поставляемый с данным изделием. Гриль и регулятор настроены на работу с давлением на выходе 1 кПа для природного газа. При использовании жидкого газа клапаны регулятора и гриля подключаются к баллону жидкого газу (см. раздел «Модификация гриля под разные типы газа»).

Установите отсечной клапан источника подачи газа на открытом воздухе в месте после выхода газовой трубы с наружной стороны стены и перед гибким трубопроводом или быстросъемным шлангом. Либо установите отсечной клапан в точке до входа газопровода в землю.

На всех наружных резьбовых соединениях труб необходимо использовать герметизирующий состав или резьбовую ленту, устойчивую к воздействию природного газа.

Отключайте газовый гриль от источника газа при проверке подачи газа при высоком давлении.

Газовый гриль и его отдельный запорный клапан необходимо отсоединять от системы подачи газа во время любых испытаний системы под давлением, превышающим 3,5 кПа. Выключайте газовый гриль при проверке подачи газа при низком давлении. Гриль необходимо изолировать от системы подачи газа, закрывая его отдельный ручной запорный клапан во время любых испытаний под давлением системы трубопроводов подачи газа при давлении, равном или менее 3,5 кПа.

ПРОВЕРКА СОЕДИНЕНИЙ НА НАЛИЧИЕ УТЕЧЕК ЖИДКОГО ГАЗА

Не проверяйте наличие утечек открытым пламенем. Перед первым использованием и в начале каждого сезона необходимо проверять наличие утечек газа. Выполните следующие три шага:

1. Приготовьте мыльный раствор, смешав одну часть жидкого моющего средства и одну часть воды.
2. Поверните ручки управления грилем в полностью выключенное положение. Затем включите подачу газа на источнике газа.
3. Нанесите мыльный раствор на все газовые соединения. Если в мыльном растворе появляются пузырьки, значит, соединения должным образом не герметизированы. Проверьте каждое соединение и при необходимости затяните или отремонтируйте его.

Важная информация по технике безопасности при работе с грилем

1. **НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**
2. Перед использованием гриля убедитесь, что соединительные провода не контактируют с горелками. Не используйте гриль при сильном ветре.
3. Избегайте ношения одежды свободного покроя или с длинными рукавами во время использования гриля. Не прикасайтесь голыми руками к решеткам гриля, крышке или непосредственно прилегающим металлическим поверхностям, так как во время использования эти элементы сильно нагреваются и могут вызвать ожоги.
4. Используйте термостойкие перчатки или рукавицы при открытии гриля и работе с ним. Открывайте крышку гриля медленно, чтобы тепло и дым могли выйти из него перед полным открытием.
5. Не наклоняйтесь над горячей поверхностью гриля и не смотрите непосредственно на горелки при их зажигании. При зажигании крышка гриля должна быть полностью открыта.
6. Не нагревайте неоткрытые контейнеры для пищевых продуктов, так как повышение давления может привести к их разрыву.
7. Не используйте алюминиевую фольгу на решетках гриля или противне для запекания. Это приведет к изменению потока воздуха для горения или накоплению избыточного тепла в зоне панели управления. Это может привести к расплавлению ручек и поджигающих электродов. Не накрывайте и не загораживайте зону гриля кастрюлями и/или сковородками. Возможные при этом повреждения исключаются из гарантии.
8. Не используйте древесный уголь в этом газовом гриле.
9. Приготовление чрезмерно жирного мяса и других подобных продуктов может вызвать вспышки пламени. Производитель не несет ответственности за пожары или повреждения, вызванные вспышками пламени или при оставлении гриля без присмотра во время приготовления, и гарантия не распространяется на любой возникший в результате ущерб.
10. Не готовьте на гриле без лотка жиросборника. Лоток жиросборник необходимо задвинуть до упора до задней стенки гриля. При отсутствии лотка жиросборника горячий жир может накапливаться в не предназначенных для этого местах, что привести к воспламенению.
11. Жир чрезвычайно легко воспламеняется. Горячий жир должен остыть перед его возможным использованием или утилизацией. Лоток жиросборник следует регулярно очищать от жира.
12. Не используйте гриль, не проверив его соединения на герметичность.
13. Не используйте гриль под воздействием алкоголя или наркотических средств.

Модификация гриля под разные типы газа

Газовый гриль BROILMASTER можно использовать с разными типами газа. Гриль поставляется для работы на природном газе, а также с комплектом для модификации под сжиженный газ. На боковой стороне гриля имеется заводская табличка, на которой указан тип газа и размер отверстия для подачи газа, а также серийный номер для гарантии.

МОДИФИКАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Для модификации газового гриля следует обратиться к профессиональному слесарю-сантехнику или специалисту по газовым грилям. В комплект гриля входит комплект газовых сопел для использования сжиженного газа.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО ГАЗОВЫМ СИСТЕМАМ

Основные горелки

1. Для доступа к горелкам необходимо снять все решетки, испарители и перегородки.
2. На задней панели со стороны каждой горелки находится штифт. Извлеките штифт остроносыми плоскогубцами.
3. Чтобы снять горелку, потяните ее вверх и сдвиньте ее к задней стороне гриля. Повторите этот процесс для каждой горелки.
4. В месте установки горелки главным клапаном через отверстие должно быть видно пустое пространство и сопло горелки.
5. Это латунный фитинг, ввинченный в торец штока клапана, который можно легко снять.
6. Осторожно снимите сопло с помощью торцевого ключа 7 мм и удлинителя. Сопла латунные, поэтому будьте осторожны, чтобы не поцарапать их.
7. После снятия сопла замените его новым из комплекта поставки газового гриля. См. таблицу размеров на заводской табличке (стр. 42).
8. Установите горелки и штифты, убедившись, что сопла находятся внутри и по центру трубок горелок.

Задняя горелка

1. Открутите по 2 винта с каждой стороны крышки, затем снимите заднюю крышку отсека горелки.
2. Снимите сопло.
3. Замените сопло новым из комплекта поставки газового гриля. Размеры указаны в таблице технических характеристик на стр.5.
4. Установите на место заднюю крышку.

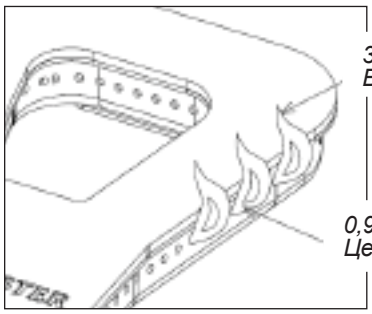
Регулировка основных горелок и воздушных заслонок

1. Зажгите каждую горелку и оцените вид пламени.
2. В идеале пламя должно быть голубым с желтым кончиком.
3. На конце трубки Вентури основных горелок имеется воздушная заслонка, которую можно открывать или закрывать для изменения внешнего вида пламени. Воздушную заслонку можно отрегулировать, ослабив винт и открыв ее, затем медленно закрывая ее, пока пламя не начнет желтеть. Затем перестаньте вращать винт и поверните его в противоположном направлении на 1.6 мм, затем затяните винт. Пламя должно быть голубым с желтыми кончиками.

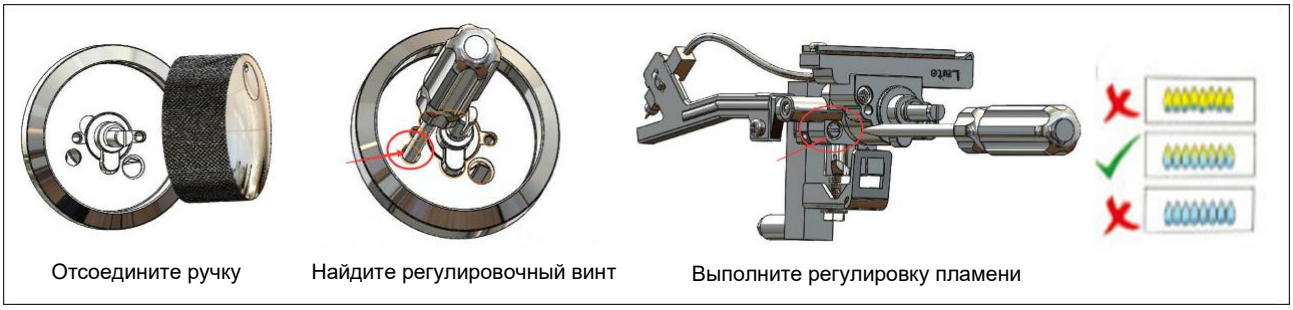
Модификация гриля под разные типы газа (продолжение).

РЕГУЛИРОВКА НАГРЕВА

Клапаны на гриле можно регулировать для уменьшения нагрева. Из-за колебаний давления газа, теплотворной способности или модификации гриля под другой тип газа может потребоваться регулировка (уменьшение) потока газа. Не выполняйте регулировку инфракрасной задней горелки или опционально установленной инфракрасной горелки. После регулировки пламя должно быть синим с желтым кончиком. Для этого необходимо отрегулировать положение клапана.



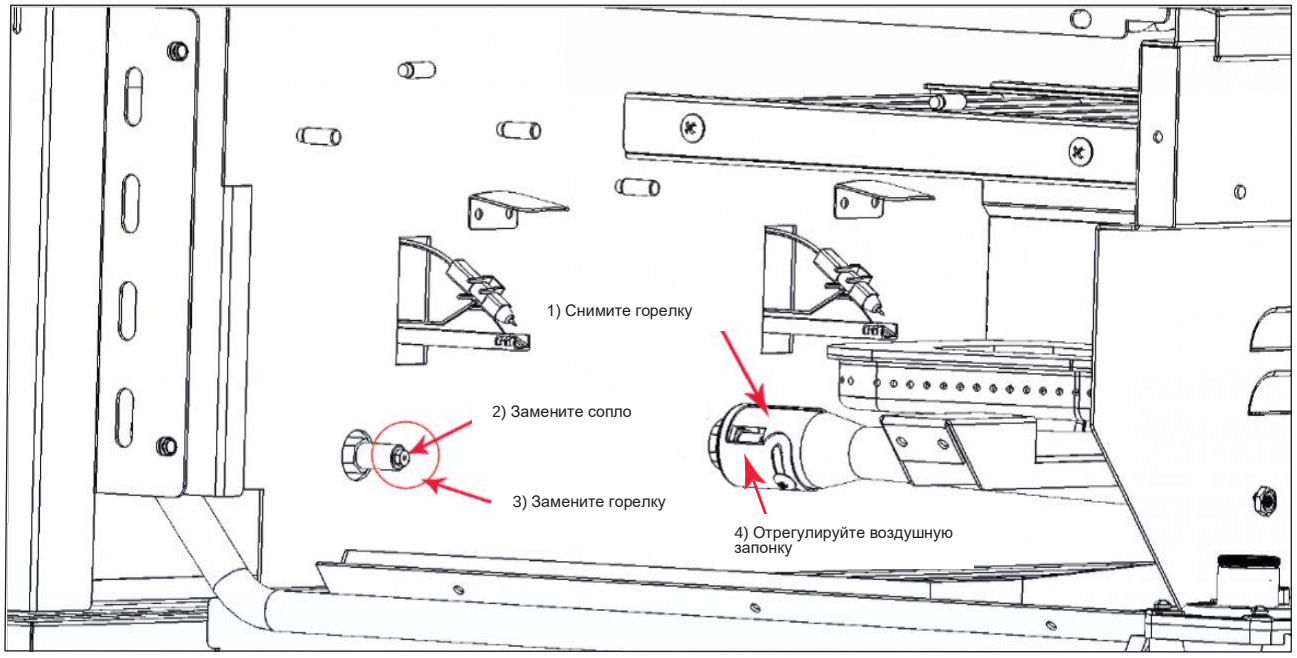
1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку управления в положение минимального пламени (до упора против часовой стрелки). Снимите ручку.
3. Вставьте маленькую тонкую отвертку с плоским наконечником в отверстие регулировочного винта и, наблюдая за пламенем горелки, отрегулируйте его до минимально стабильного. Увеличение пламени – против часовой стрелки, а уменьшение – по часовой стрелке.



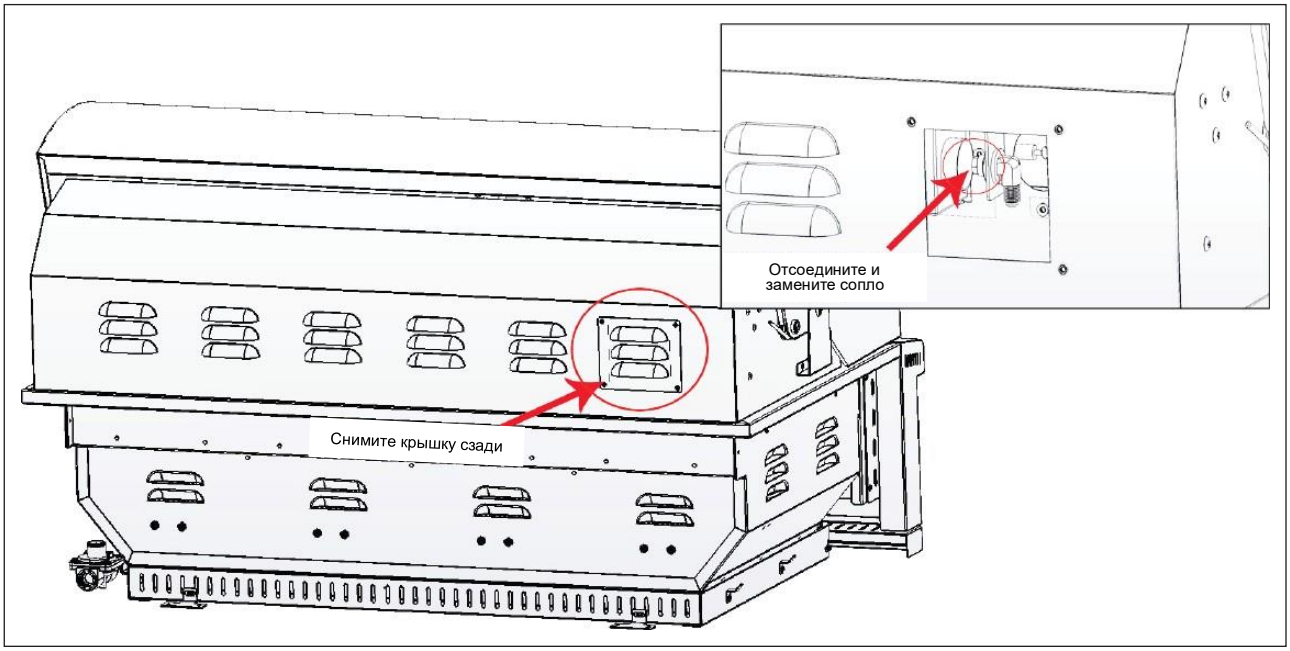
Отсоедините ручку | Найдите регулировочный винт | Выполните регулировку пламени

Модификация гриля под разные типы газа

ЗАМЕНА СОПЛА ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ



ЗАМЕНА СОПЛА ЗАДНЕЙ ГОРЕЛКИ

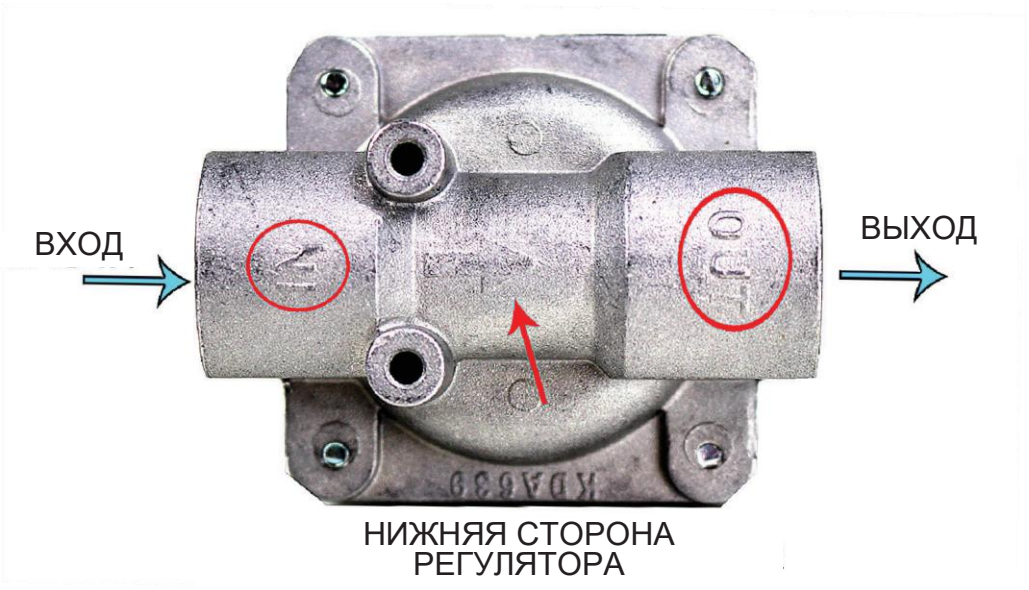


Модификация регулятора газа

Ниже приведено описание модификации регулятора Maxitrol для использования либо природного газа (NAT-4"), либо жидкого пропана (LPG-11").

1. Осторожно вывинтите верхнюю гайку из регулятора
2. Снимите колпачок гайки, вы увидите маленький пластиковый грибок внутри регулятора.
3. Выкрутите пластиковый грибок и вставьте в соответствии с нужным типом газа (см. рис.). На грибке промаркированы типы газа (LP - жидкий пропан или NG - природный газ).
4. Установите верхнюю гайку на регулятор.





Зажигание горелок

ЗАЖИГАНИЕ ОСНОВНЫХ ГОРЕЛОК:

1. Откройте крышку гриля. НЕ ЗАЖИГАЙТЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ С ЗАКРЫТОЙ КРЫШКОЙ.
2. Убедитесь, что все ручки управления горелками установлены в положение ВЫКЛ.
3. Откройте клапан подачи газа.
4. Нажмите и удерживайте ручку нажатой в течение 2 секунд, затем поверните ручку против часовой стрелки на 1/4 оборота до щелчка. Горелка загорится. Отпустите ручку.
5. Если горелка не загорается, поверните ручку в положение ВЫКЛ., подождите 5 минут до рассеивания газа и повторите описанный выше шаг 4.

ЗАЖИГАНИЕ ЗАДНЕЙ ИНФРАКРАСНОЙ ГОРЕЛКИ:

1. Полностью откройте крышку. Не зажигайте горелки гриля с закрытой крышкой.
2. Насадите мясо на вертел и установите кронштейны, мотор и вертел в гриль в нужном положении для приготовления.
3. Убедитесь, что все ручки управления горелками установлены в положение ВЫКЛ.
4. Откройте клапаны подачи газа.
5. Нажмите и поверните ручку на 1/4 оборота против часовой стрелки до щелчка включения задней горелки. Когда горелка загорится, продолжайте удерживать ручку в течение 30 секунд, а затем отпустите.
6. Если горелка не загорается, поверните ручку в положение ВЫКЛ., подождите 5 минут до рассеивания газа и повторите описанный выше шаг 5.

ПРОГРЕВ ГРИЛЯ

Перед приготовлением пищи гриль необходимо прогреть для достижения наилучших результатов. Чтобы прогреть гриль, зажгите все основные горелки и установите ручки управления в максимальное положение. Закройте крышку гриля и прогрейте его в течение 10-15 минут или пока гриль не достигнет нужной температуры.

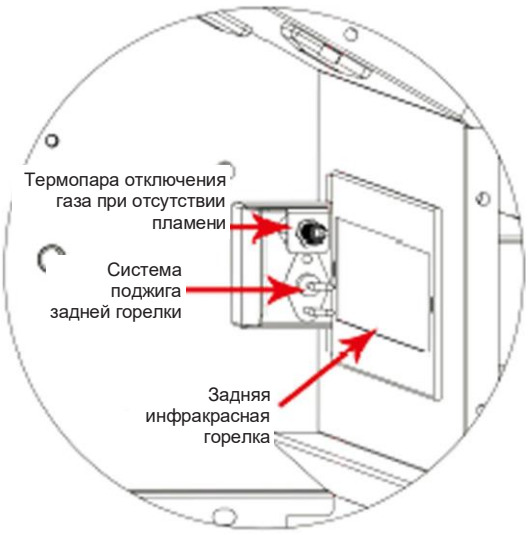
После прогрева выключите все ненужные горелки, осторожно откройте крышку и установите ручки управления остальными горелками в нужные положения (для поддержания желаемой температуры).

Не оставляйте гриль без присмотра во время прогрева или в любое другое время при его использовании. Не прогревайте гриль в течение длительного времени. Перегрев гриля может привести к его повреждению.

Газовый гриль BROILMASTER оснащен системой гашения пламени, расположенной на задней горелке. Она автоматически отключает подачу газа, если горелка погаснет при сильном ветре.

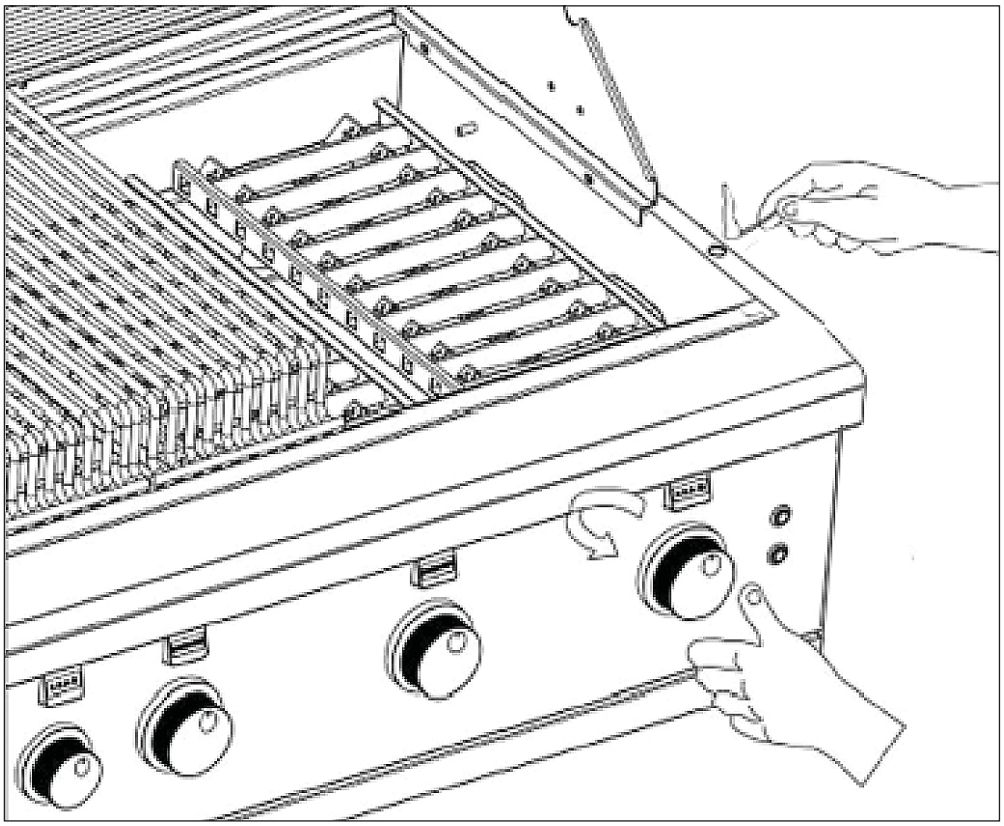
Прежде чем снова зажечь заднюю горелку, защитная термопара должна остыть.

Примечание. При использовании гриля при сильном ветре необходимо защитить его от прямого воздействия ветра с передней и задней стороны.



Ручной поджиг горелок

1. Откройте крышку и подождите пять минут, чтобы весь накопившийся газ рассеялся.
2. Не наклоняйтесь над горелками при их включении.
3. Зажгите и поднесите длинную спичку к горелке с правой стороны гриля.
4. Медленно поверните ручку горелки против часовой стрелки в сторону увеличения подачи газа.
5. Если горелка не загорится через пять секунд, поверните ручку управления в положение ВЫКЛ. и подождите пять минут, пока газ не испарится, прежде чем снова зажигать горелку.
6. Если горелка не загорается после нескольких попыток, немедленно перекройте все газовые клапаны и обратитесь к авторизованному специалисту по техническому обслуживанию.
7. Чтобы выключить горелки, поверните их ручки в положение ВЫКЛ.
8. При выключении горелок обычно слышен хлопок, это нормальное явление.



ВНИМАНИЕ

Не наклоняйтесь над зоной приготовления, зажигая газовый гриль. Зажигая гриль спичкой, лицо и другие части тела должны находиться на безопасном расстоянии (не менее 0,5 м) от передней части гриля.

ВНИМАНИЕ

Не используйте стандартные спички или зажигалки. Это может привести к серьезным ожогам и взрыву зажигалок.

Типы горелок

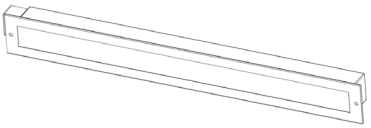
Гриль BROILMASTER поставляется в стандартной комплектации с литыми горелками из нержавеющей стали. Также поставляются дополнительные горелки, работающие по-разному, поэтому важно ознакомиться с ними.



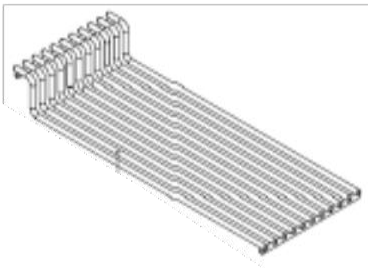
ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА – это стандартная основная горелка для гриля, расположенная под испарителями.



ИНФРАКРАСНАЯ ГОРЕЛКА ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ – это мощная инфракрасная горелка, дополнительная для моделей с 3 и 4 горелками.



ГОРЕЛКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ВЕРТЕЛЕ – это инфракрасная горелка, расположенная в задней части гриля над решетками гриля. (Стандартная для моделей с 3 и 4 горелками)



РЕШЕТКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ – Двухуровневая решетка для пищи



ИСПАРИТЕЛЬ – система равномерного распространения тепла от горелок

Использование гриля BROILMASTER

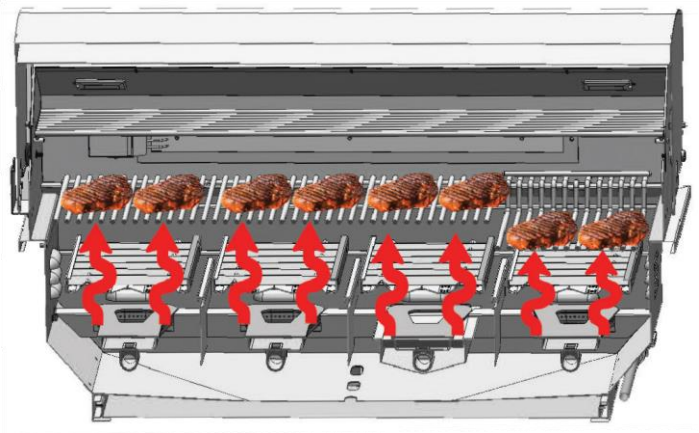
Для обжаривания и правильного подрумянивания ваших блюд требуется разогрев гриля BROILMASTER до высокой температуры. Большинство продуктов прямого приготовления готовятся на сильном огне в течение всего времени приготовления (с открытой крышкой). Однако при приготовлении на гриле больших кусков мяса или птицы может потребоваться уменьшить огонь после первоначального подрумянивания. Благодаря этому пища прожаривается внутри, не пригорая снаружи. Для продуктов, которые готовятся в течение длительного времени, или продуктов, политых маринадом, может потребоваться уменьшить температуру ближе к концу приготовления.

ОБЖАРИВАНИЕ

Инфракрасная горелка для обжаривания дает моментальный сильный жар, необходимый для «запечатывания» продукта до образования хрустящей корочки, удерживающей соки внутри куска.

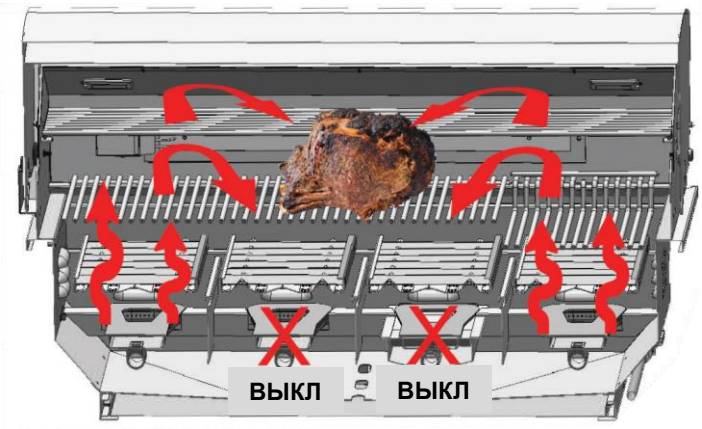
Прямое приготовление

Прямое приготовление предусматривает размещение продуктов на решетках над горелками с прямым нагревом. Используйте этот метод для продуктов, приготовление которых занимает менее 20 минут, или для обжаривания более крупных продуктов в начале процесса приготовления, которые затем будут подвергнуты непрямой обработке до конца приготовления. Положите продукты на предварительно разогретую поверхность и оставьте их до тех пор, пока они не перестанут прилипать к ней. Слишком раннее и слишком частое переворачивание - одна из самых распространенных ошибок при приготовлении на гриле. Используйте термометр для мяса, чтобы достичь желаемой степени прожарки, и убирайте продукты с гриля при температуре на один градус ниже требуемой, так как она поднимется за время перед разделкой или употреблением.



Непрямое приготовление

Непрямой способ приготовления является популярной альтернативой приготовлению на гриле с прямым нагревом. При непрямом приготовлении пищи используется тепло от соседних горелок, что во многих случаях снижает вероятность пережаривания или чрезмерного подрумянивания пищи. Продукты, наиболее подходящие для непрямого приготовления на гриле включают хлеб, более толстые куски курицы или мяса для жаркого. Продукты размещаются на решетках, горелки под которыми не горят, а верх гриля закрыт для создания эффекта духовки. Все продукты, которые вы обычно готовите в духовке, можно идеально приготовить на гриле с помощью непрямого нагрева. Разогрейте горелки по сторонам продуктов для приготовления. Используйте противень для продуктов, чтобы предотвратить пригорание или испарение натуральных соков при добавлении воды или маринада. Поставьте противень на испарители непосредственно под продуктами для приготовления.



Использование гриля с вертелом

Система жарки на вертеле **BROILMASTER IR** состоит из трех основных элементов - мотора, вертела, на котором вращается пища, и задней инфракрасной горелки. С ее помощью можно равномерно приготовить большие куски мяса, непрерывно переворачивая их перед горелкой. На вертел можно насаживать куски мяса весом до 11 кг. Убедитесь, что вращение мотора вертела не блокируется при переворачивании мяса.

МОТОР. Мотор для жарки на вертеле работает от собственного блока питания. Для питания необходимо подключить его к электрической розетке или использовать уличный удлинитель. При необходимости используйте адаптер-преобразователь напряжения. Установите мотор на кронштейн с левой или правой стороны гриля (кронштейн съемный и универсальный для любой стороны)

ВЕРТЕЛ. Чтобы насадить на вертел мясо, наденьте на него один из держателей. Насадите на вертел мясо и наденьте второй держатель с другой стороны. Мясо должно находиться по центру вертела. Затем плотно зафиксируйте его на вертеле держателями с обеих сторон. Затяните барашковые винты (при необходимости используйте плоскогубцы). Также может потребоваться обернуть мясо кулинарной нитью, чтобы закрепить отдельные его части.

ПОЛКА ДЛЯ ПОДОГРЕВА. Снимите полку для подогрева и, при необходимости, решетки гриля, чтобы увеличить расстояние до горелки. Вертел может изгибаться при приготовлении больших кусков мяса. Поместите противень с водой или маринадом под вертел для пропитывания мяса и облегчения очистки.

ЗАДНЯЯ ИНФРАКРАСНАЯ ГОРЕЛКА. При использовании задней инфракрасной горелки необходимо снять полку для подогрева. Расположение горелки делает ее более восприимчивой к сильному ветру (в большей степени, чем основные горелки гриля). Поэтому следует избегать приготовления мяса на вертеле в ветреную погоду. В качестве дополнительной функции безопасности горелка оснащена автоматическим предохранительным клапаном, отключающим подачу газа в горелку, если она неправильно зажжена или погасла.

Советы по приготовлению

ГОТОВЬТЕ ПИЩУ ДО НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для безопасного приготовления пищи требуется достаточна высокая внутренняя температура мяса в течение длительного периода времени для уничтожения всех пищевых бактерий, которые могут вызывать заболевания.

Цвет – не лучший показатель безопасности пищи для употребления. Для оценки качества приготовления пищи используйте высококачественный термометр. Поместите наконечник термометра в центр самой толстой части продукта, но не менее чем на 1 см в глубину. Проверьте температуру мяса примерно через 10 секунд. Следуйте рекомендациям по температуре готовности используемого типа продукта.

Следующие рекомендации приведены по информации Центра по безопасности пищевых продуктов и практическим вопросам питания Управления по контролю за качеством пищевых продуктов и медикаментов США.

ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА			
Мясо и птица	**Medium Rare**	**Medium**	**Well Done**
Свежая говядина - Medium Rare	63°C	71°C	77°C
Фарш из индейки, курицы	74°C		
Фарш из телятины, говядины, баранины, свинины	63 °C с 3-минутной паузой и переворачиванием		
Свежая свинина - Medium		71°C	77°C
Курица целиком	74°C		
Индейка целиком	74°C		
Куриная грудка, жареная	74°C		
Куриные бедра, крылышки	74°C		
Начинка (Отдельно или внутри)	74°C		
Утка и гусь	82°C		
Свежая телятина – Medium Rare	71°C		
Свежая баранина - Medium Rare	63°C	71°C	77°C
Ветчина - Свежая (Сырая)	63°C	71°C	77°C
Ветчина – предварительно готовая (разогрев)	60°C		
МОРЕПРОДУКТЫ			
Рыба	Приготовление пока мякоть не станет непрозрачной и не будет легко протыкаться вилкой.		
Креветки, омары, крабы	Приготовление пока панцири не покраснеют, а мякоть не станет жемчужно-непрозрачной.		
Морские гребешки	Приготовление до молочно-белого или непрозрачного цвета и твердого состояния.		
Моллюски, мидии, устрицы	Приготовление до открытия раковины.		

* Приведенные выше температуры являются ориентировочными, они могут изменяться из-за воздействия ветра и условий приготовления на свежем воздухе.

Очистка и регулировка горелок

Перед извлечением горелок убедитесь, что подача газа отключена, а ручки находятся в положении ВЫКЛ. Гриль должен полностью остыть.

СНЯТИЕ ГОРЕЛОК:

Снимите решетки для гриля, испарители и перегородки. Выньте крепежный штифт горелки. Возьмитесь за горелку, потяните ее вверх и слегка в заднюю сторону гриля для отсоединения головки горелки от латунного сопла спереди, и снимите ее. Не допускайте изменения положения воздушной заслонки.

ОЧИСТКА ГОРЕЛКИ:

Чтобы обеспечить максимальное качество работы гриля, очистите внешнюю поверхность горелки металлической щеткой. Удалите следы окалины металлическим скребком. Очистите все засоренные отверстия, например, с помощью выпрямленной скрепки. Не используйте деревянные зубочистки, так как они могут сломаться и закупорить отверстие. Вытряхните все загрязнения через воздушную заслонку. С помощью фонарика осмотрите входное отверстие горелки, чтобы убедиться, что оно не засорено. В случае засора выполните прочистку металлической проволокой.

РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ВОЗДУХА:

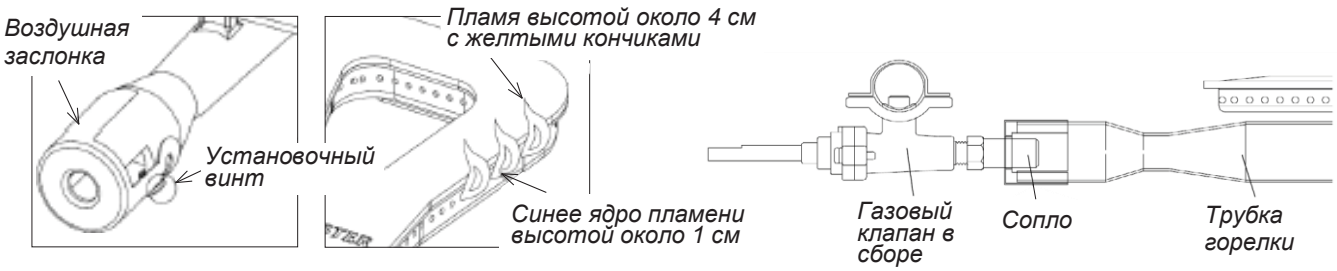
Каждая горелка для гриля тестируется и настраивается на заводе перед отправкой; однако из-за изменений в местной системе подаче газа или перехода с одного газа на другой может возникнуть необходимость в регулировке горелок. Пламя горелок гриля следует проверять визуально, плавно регулируя воздушную заслонку, до тех пор, пока пламя не начнет желтеть. После этого прекратите регулировку и поверните заслонку назад на 1.6 мм и затяните винт. При правильной настройке пламя должно быть синим с желтыми кончиками.

ВНИМАНИЕ

Очень важно отцентрировать каждую горелку на своем сопле

ВНИМАНИЕ

Для безопасной работы перед использованием гриля убедитесь, что сопла вставлены вовнутрь трубок горелок (см. рисунок). Если сопло не вставлено в трубку горелки, то при зажигании горелки может произойти взрыв и/или пожар, что приведет к серьезным травмам и/или повреждению имущества.



Обратите внимание, что воздушная смесь для сжиженного газа и природного газа различаются. Гриль настраивается для использования определенного типа газа. Для улучшения качества пламени (смеси кислорода с газом) можно отрегулировать воздушную заслонку в соответствии с указаниями выше.

ВНИМАНИЕ

В горелки гриля могут попадать пауки и мелкие насекомые, что может привести к перекрытию потока газа и возгоранию в трубках горелки и вокруг них. Такое обратное воспламенение может привести к серьезному повреждению гриля и создать небезопасные условия эксплуатации.

Чтобы уменьшить вероятность такого воспламенения необходимо проверять и чистить гриль не реже двух раз в год летом и осенью или при повышении активности насекомых в вашем регионе, а также если гриль не использовался в течение длительного периода времени.

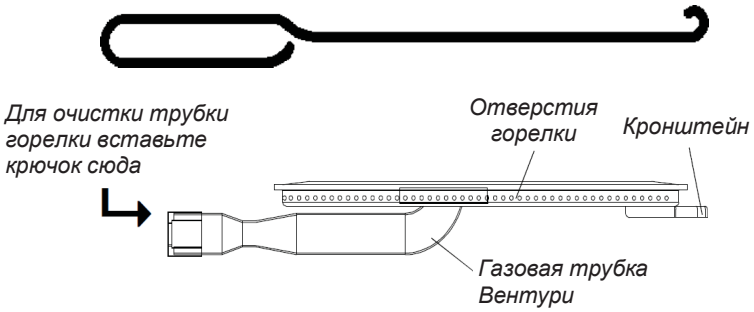
Выньте штифт с задней стороны каждой горелки с помощью остроносых плоскогубцев. Осторожно поднимите каждую горелку и отсоедините от сопла газового клапана. Проверьте и очистите горелку/трубки Вентури на наличие насекомых и их гнезд. Засорение трубки может привести к возгоранию под грилем.

ТРИ СПОСОБА ОЧИСТКИ:

СПОСОБ 1: Согните жесткую проволоку, сформировав небольшой крючок, как показано на рисунке, и пропустите крючок через трубку горелки и внутрь горелки несколько раз, чтобы удалить засорения.

СПОСОБ 2: Используйте ершик для мойки бутылок с гибкой ручкой и проведите щеткой по трубке горелки и внутри горелки несколько раз, чтобы удалить засорения.

СПОСОБ 3: Продуйте трубку каждой горелки воздушным шлангом для освобождения ее от засорений.



ВНИМАНИЕ

Для безопасной эксплуатации перед использованием гриля убедитесь, что сопло газового клапана в сборе вставлено вовнутрь трубки горелки (см. рисунок выше). Если сопло не вставлено в трубку горелки, то при зажигании горелки может произойти взрыв и/или пожар, что приведет к серьезным

Очистка гриля

Надлежащий уход и техническое обслуживание позволят сохранить гриль в отличном рабочем состоянии и продлить его срок службы. Для этого необходимо своевременно выполнять процедуры очистки гриля. ВНИМАНИЕ: перед очисткой убедитесь, что гриль выключен и остыл.

ОЧИСТКА РЕШЕТОК
Перед первым использованием и периодически при эксплуатации мойте решетки теплой водой с мылом. Для очистки решеток можно использовать тряпку для мытья посуды или щетку для овощей.

ЧИСТКА РАССЕКАТЕЛЕЙ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛОК
Периодически мойте рассекатели пламени горелок теплой водой с мылом. Используйте щетку для овощей для удаления стойких пригоревших остатков пищи. Тщательно высушите рассекатели пламени, прежде чем устанавливать их на гриль.

ОЧИСТКА ПРОТИВНЯ
Для снижения риска возгорания, противень для жира следует визуально проверять перед каждым использованием гриля. Удалите остатки жира и вымойте противень теплой водой с мылом.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННОСТЕЙ ГРИЛЯ КРЫШКА
Со временем на внутренней стороне крышки гриля может скапливаться жир. Он может капать на место установки гриля при открытии крышки. Визуально проверяйте внутреннюю часть крышки гриля перед каждым его использованием. Удалите весь жир и промойте теплой водой с мылом.

РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВНУТРЕННОСТЕЙ ГРИЛЯ
Минимум каждые 6 месяцев необходимо проводить тщательную очистку гриля, чтобы свести к минимуму риск возгорания жира и для обеспечения готовности гриля к работе.

ВЫПОЛНИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ:

1. Поверните все ручки управления в полностью выключенное положение. Закройте газовый клапан баллона со сжиженным газом или отключите подачу природного газа.
2. Снимите и выполните очистку испарителей, решеток, полки для подогрева, перегородок и горелок гриля, как указано выше.
3. Очистите внутреннюю и нижнюю стороны гриля скребком или нейлоновой щеткой, а затем промойте теплой водой с мылом. Тщательно ополосните элементы и дайте им высохнуть.
4. Проверьте каждое сопло на предмет засорений.
5. Установите горелки и при необходимости отрегулируйте газовый коллектор. Край газового коллектора должен входить в отверстие горелки.
6. Установите горелки, испарители, перегородки и решетки.
7. Подключите источник газа и проверьте качество пламени горелок.

Очистка гриля (продолжение)

ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ:

Для сохранения внешнего вида и коррозионной стойкости деталей из нержавеющей стали необходим регулярный уход и техническое обслуживание. При определенных условиях нержавеющая сталь может подвергаться коррозии, ржаветь и обесцвечиваться. Ржавчина также может возникать при очистке гриля металлическими мочалками или жесткими проволочными щетками вместо неабразивной ткани, губок или нейлоновых щеток. В прибрежных районах на нержавеющих поверхностях могут образоваться ямки ржавчины, которые невозможно полностью удалить. Отбеливатель и другие растворы на основе хлора, используемые для уборки в быту, также могут вызвать коррозию нержавеющей стали. Атмосферные факторы, например, экстремальная жара, дым от кулинарных и машинных масел может привести к изменению цвета деталей из нержавеющей стали. Несмотря на множество подобных факторов, которые могут повлиять на внешний вид поверхности нержавеющей стали, они не влияют на ее целостность или качество работы гриля.

ПРОЦЕДУРЫ ОЧИСТКИ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ЧИСТОТЫ ЭЛЕМЕНТОВ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ:

1. После каждого использования (после остывания гриля) протирайте поверхности из нержавеющей стали мягкой тканью с мылом или губкой, затем ополаскивайте их водой.
2. Удаляйте все частицы пищи, соусы или маринады с элементов из нержавеющей стали, поскольку за счет повышенной кислотности они могут повредить поверхность. Не используйте для очистки гриля абразивные чистящие средства, скребки или щетки с жесткой проволокой любого типа.
3. Используйте специальное средство для очистки нержавеющей стали, протирайте детали в направлении зернистости или линий полировки стали. Не выполняйте полировку поперек направления зернистости.

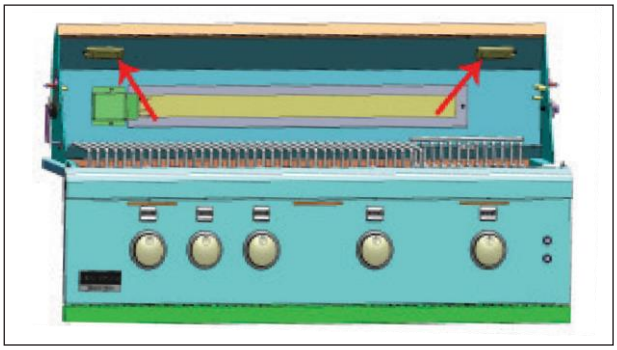
Замена электрических ламп

НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К СТЕКЛУ НОВОЙ СМЕННОЙ ЛАМПЫ.

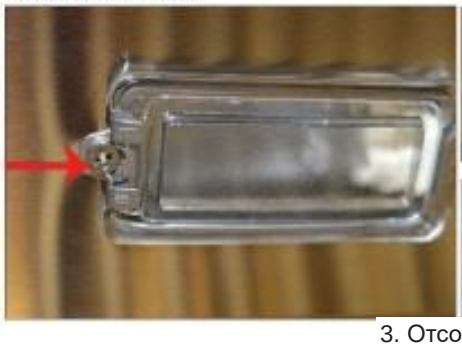
Замена лампы

Сменные лампы – галогенные, 12 В, максимальная мощность 10 Вт, тип T3 с двухконтактным разъемом G4, в продаже в большинстве магазинов электротоваров. Стеклянная крышка лампы установлена с помощью двух пружинных язычков. Лампы легко снимаются без использования инструментов.
Возьмитесь за внешние углы стекла рядом с передними язычками, и отодвиньте стекло назад.
Затем поверните стекло вниз и потяните его. Возможно, вам придется ослабить винт для снятия стекла.

Не прикасайтесь к стеклу новой лампы. Галогенные лампы очень чувствительны к воздействию жира на коже. Прикосновение к стеклу лампы может привести к сокращению срока ее службы.
Выньте лампу из гнезда, не вращая ее.
Удерживая новую лампу с помощью бумажного полотенца или ткани, аккуратно вставьте ее в гнездо.
Аккуратно установите стеклянную крышку на место и зафиксируйте ее.



1. Вывинтите винт

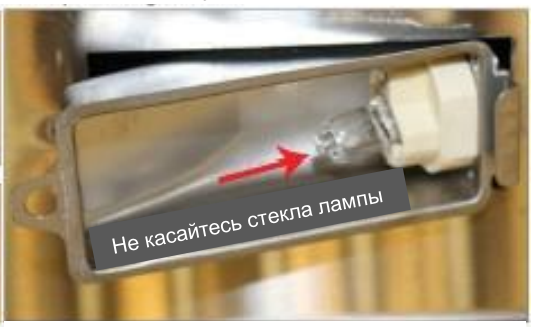


2. Выньте из корпуса



3. Отсоедините кронштейн

4. Замените лампу



5. Выполните обратную процедуру для установки лампы в корпус

Ограниченная пожизненная гарантия BROILMASTER

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Данная ограниченная пожизненная гарантия предоставляется в дополнение к любым правам, предоставленным Вам местным законодательством.

Газовые грили BROILMASTER из нержавеющей стали

Модели: BSG262N, BSG343N, BSG424N

Производитель постоянно развивает и совершенствует свое производство и технологии для того, чтобы повысить качество и эксплуатационные свойства своей продукции, поэтому актуальную информацию по условиям ограниченной пожизненной гарантии вы можете получить на сайте официального дистрибьютора на территории России и СНГ www.broilmaster.ru

- Производитель гарантирует отсутствие дефектов газового гриля BROILMASTER из нержавеющей стали на момент покупки и в течение указанных ниже периодов.
- Гриль должен устанавливаться квалифицированным специалистом и безопасно
- обслуживаться и эксплуатироваться в соответствии с прилагаемыми к прибору инструкциями по установке, а также согласно всем местным и национальным нормам эксплуатации зданий и сооружений, пожарной безопасности.
- Гриль должен надлежащим образом проходить техническое обслуживание и не использоваться в качестве коммунального бытового прибора или в коммерческих целях.
- Данная гарантия распространяется только на первоначального покупателя и не подлежит передаче.
- Все гарантийные ремонтные работы должны выполняться квалифицированным специалистом по газовым приборам.

Ограниченная пожизненная гарантия на детали – сквозная коррозия

В случае выхода перечисленных ниже компонентов из строя из-за некачественного изготовления или материала, производитель отремонтирует или заменит их по своему усмотрению. Ограниченная пожизненная гарантия предусматривает одноразовую замену компонента, на который она распространяется.

- Корпус гриля из нержавеющей стали
- Решетки для приготовления пищи, противни из нержавеющей стали
- Отдельные компоненты из нержавеющей стали – тележки, литые горелки из нержавеющей стали, поддоны для капель жира, боковые горелки, корпуса боковых горелок и полка для подогрева
- Встроенные компоненты из нержавеющей стали – рамы, комплекты дверец и выдвижных ящиков, охладители, раковины и комплекты вентиляционных решеток.

Ограниченная пятилетняя гарантия на детали – сквозная коррозия

В случае выхода перечисленных ниже компонентов из строя из-за некачественного изготовления или материала, производитель отремонтирует или заменит их по своему усмотрению. V-образные решетки из нержавеющей стали, испарители и перегородки зон нагрева

Инфракрасные горелки (основная и задняя горелка для приготовления пищи на вертеле)

Ограниченная однолетняя гарантия на запасные части

В случае выхода перечисленных ниже компонентов из строя из-за некачественного изготовления или материала, производитель отремонтирует или заменит их по своему усмотрению.

- Клапаны, ручки, поджигающие электроды, шильды, шланги, фитинги и другие детали и принадлежности, в том числе изготовленные из нержавеющей стали, если не указано выше

Обязанности владельца

Изделие должно устанавливаться квалифицированным монтажником и эксплуатироваться в соответствии с прилагаемыми инструкциями.

Необходимо сохранить чек на оплату для подтверждения даты покупки и установления гарантийного срока.

Владелец должен обеспечить доступ к изделию для обслуживания.

Получение обслуживания

Для предъявления претензии по данной гарантии, обратитесь с чеком (или подтверждением покупки) о приобретении изделия к своему дилеру. Сообщите дилеру номер модели, серийный номер изделия, тип источника газа. Дилер несет ответственность за предоставление сервисного обслуживания и свяжется с заводом-изготовителем для инициирования замены любых деталей по гарантии. Расходы на доставку не покрываются гарантией.

Если после обращения к дилеру полученное обслуживание оказалось неудовлетворительным, обратитесь в Отдел по связям с официального дистрибьютора на территории России и СНГ www.broilmaster.ru
или отправьте электронное письмо по адресу info@broilmaster.ru с темой "Отношения с потребителями" в теме письма.

Заказ запасных частей

Детали, на которые не распространяется гарантия

Запасные части можно заказать через вашего специалиста по обслуживанию, дилера или дистрибьютора основных запасных частей. Специалисту по **обслуживанию или дилеру** следует заказывать запчасти через дистрибьютор. Запасные части могут быть отправлены непосредственно специалисту по **обслуживанию/дилеру**.

Гарантийные запасные части

На гарантийные запасные должен представляться документ, подтверждающий покупку, их может заказать ваш специалист по обслуживанию или дилер.

Все детали, перечисленные в списке запасных частей, имеют свой номер. При заказе запасных частей сначала узнайте номер модели и серийный номер с заводской таблички на вашем изделии. Затем определите номер детали (не индексный номер) и описание каждой детали (см. рисунок и список деталей ниже). Обязательно предоставьте всю эту информацию.

Номер модели изделия _____Описание детали _____

Серийный номер изделия _____ Серийный № _____

Тип газа (пропан или природный) _____

Не заказывайте болты, винты, шайбы или гайки. Они являются стандартными элементами оборудования и могут быть приобретены в любом местном хозяйственном магазине.
Поставки могут зависеть от форс-мажорных обстоятельств, не зависящих от производителя.

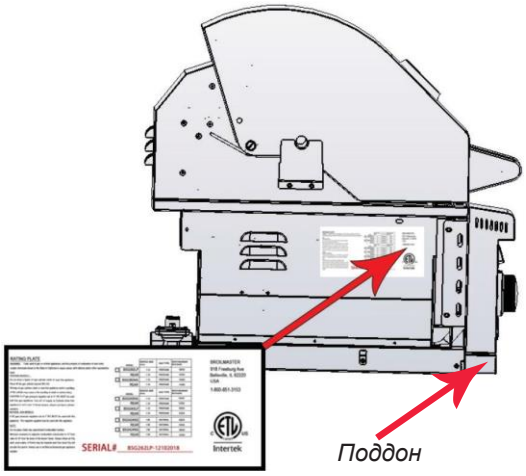
Газовый гриль BROILMASTER Premium идентифицируется по номеру модели, серийному номеру и типу газа. Эта информация указана на заводской этикетке изделия, расположенной на левой стороне гриля и под поддоном для сбора капель жира. Для удобства заполните этот раздел для дальнейшего использования при обращении к своему дилеру.

Связь с дилером BROILMASTER

Прежде чем обратиться к своему дилеру BROILMASTER, убедитесь в наличии следующей информации:

- Номер модели
- Дата покупки
- Подтверждение покупки первоначальным владельцем
- Серийный номер

Серийный номер может быть указан на заводской табличке, которая расположена с левой стороны гриля, или на инструкции на выдвижном поддоне для сбора капель жира, а также на его нижней стороне.



BROILMASTER®
PREMIUM GRILLS

	Модель	Размер сопла (мм)	Тип газа	БТЕ горелки/час
☐	BSG262LP	1.30	ПРОПАН	18000
	BSG262NG	2.08	ПРИРОДНЫЙ	18000
☐				

	Модель	Размер сопла (мм)	Тип газа	БТЕ горелки/час
☐	BSG343LP	1.30	ПРОПАН	18000
	ЗАДНЯЯ	1.1	ПРОПАН	11000
☐	BSG343NG	2.08	ПРИРОДНЫЙ	18000
	ЗАДНЯЯ	1.5	ПРИРОДНЫЙ	11000
☐	BSG424LP	1.30	ПРОПАН	18000
	ЗАДНЯЯ	1.1	ПРОПАН	11000
☐	BSG424NG	2.08	ПРИРОДНЫЙ	18000
	ЗАДНЯЯ	1.5	ПРИРОДНЫЙ	11000

СЕРИЙНЫЙ №_____

ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА

ВНИМАНИЕ:

Топливо, используемое в приборах, работающих на газе или мазуте, и продукты сгорания такого топлива содержат химические вещества, которые вызывают различные заболевания.

МОДЕЛИ ДЛЯ БАЛЛОНОВ С ПРОПАНОМ:

Не храните запасные баллоны с сжиженным газом под грилем или рядом с ним. Не заполняйте газовые баллоны более чем на 80%. Хранение газовых баллонов под или рядом с грилем и/или переполнение баллонов может привести к пожару, смерти или серьезным травмам. ВНИМАНИЕ: С газовым грилем НЕОБХОДИМО использовать регулятор давления сжиженного газа (~28 см водяного столба). Закрывайте клапан подачи газа на баллоне, если гриль не используется. При хранении в помещении отсоедините баллон и храните его снаружи помещения.

МОДЕЛИ НА ПРИРОДНОМ ГАЗЕ:

С этой моделью грилей НЕОБХОДИМО использовать регулятор давления сжиженного газа (~10 см водяного столба), входящий в комплект поставки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Не размещайте гриль под какими-либо горючими поверхностями. Минимальное расстояние до ближайшей горючей конструкции должно составлять 35 см от боковых сторон и 40 см от задней стороны крышки. Необходимо соблюдать все местные правила эксплуатации газовых приборов и при необходимости получить соответствующее разрешение. Всегда пользуйтесь услугами сертифицированного профессионального установщика газовых приборов.

ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ

INTERTEK ETL CM LISTED

918 Freeburg Ave. Belleville, IL 62220 USA 1-800-851-3153

BROILMASTER®
PREMIUM GRILLS

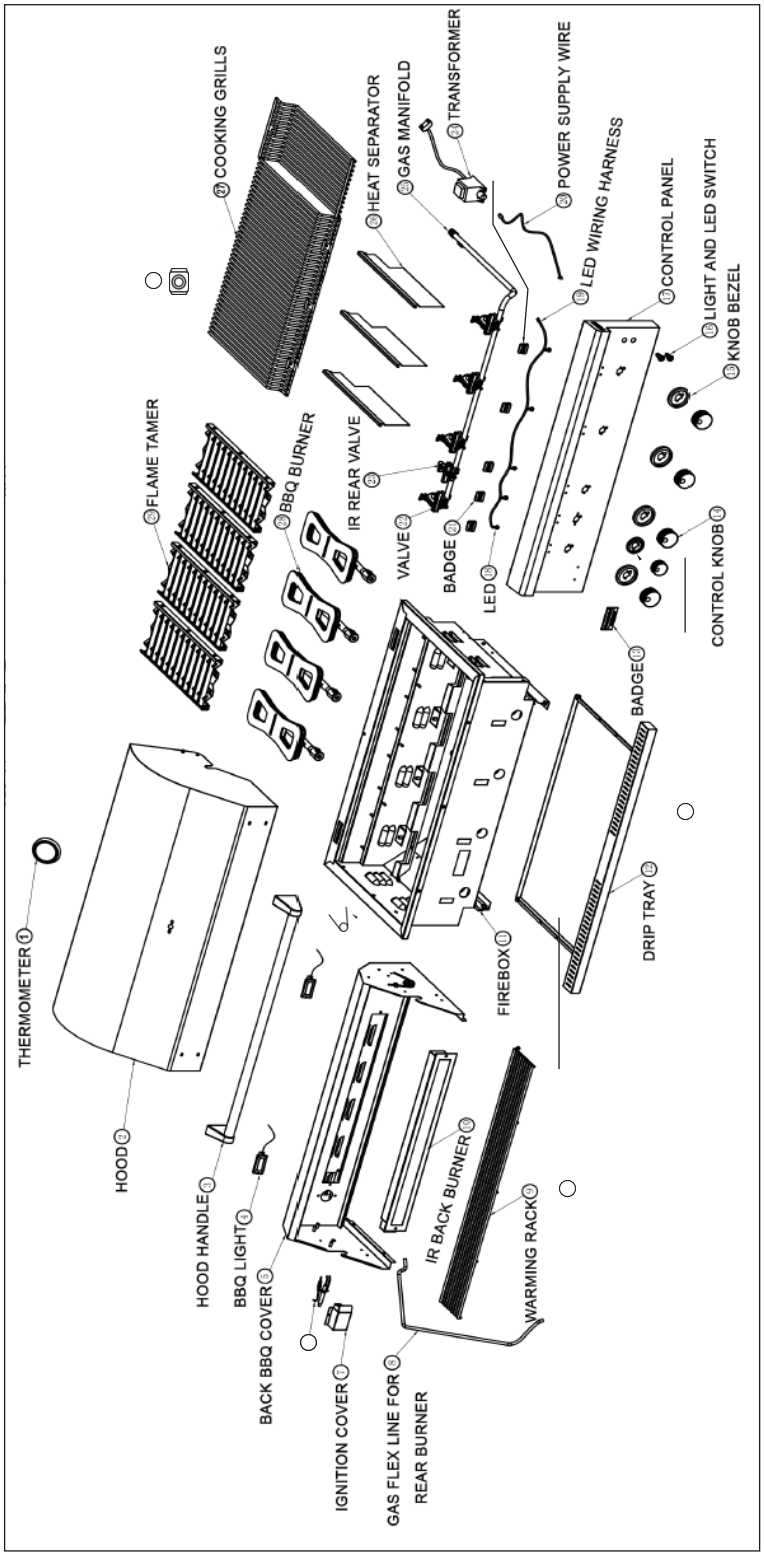
Список запчастей гриля BROILMASTER

№ на рис.	Описание	Серийный №	2 Горелки	3 Горелки	4 Горелки		2 Горелки	3 Горелки	4 Горелки
1	Heat Indicator	BR-001	1	1	1	Универс.			
2	Hood	BR-002	1	1	1	Универс.			
3	Hood Handle	BR-003	2	2	2	Универс.			
4	BBQ Light	BR-004	2	2	2	Универс.			
5	Back Cover	BR-005	1	1	1	Универс.			
6	Rear Burner Ignition With Thermo Couple	BR-006	1	1	1	Универс.			
7	Ignition Cover	BR-0017	1	1	1	Универс.			
8	Gas Flex Line For Rear Burner	BR-008	1	1	1	Универс.			
9	Warming Rack		1	1	1		BR-26-009	BR-34-009	BR-42-009
10	Infrared Back Burner		1	1	1		BR-00-000	BR-34-010	BR-42-010
11	Firebox		1	1	1		BR-26-011	BR-34-011	BR-42-011
12	Drip Tray		1	1	1		BR-26-012	BR-34-012	BR-42-012
13	Badge (Logo)	BR-0013	1	1	1	Универс.			
14	Control Knob Burner	BR-0014	2	3	4	Универс.			
15	Knob Bezel Burner	BR-0015	2	3	4	Универс.			
16	Light And LED Switches	BR-0016	2	2	2	Универс.			
17	Control Panel		1	1	1		BR-26-017	BR-34-017	BR-42-017
18	LED	BR-0018	2	3	4	Универс.			
19	LED Wiring Harness		1	1	1		BR-26-019	BR-34-019	BR-42-019
20	Power Supply Leadwire	BR-0020	1	1	1	Универс.			
21	Badge (Rear)	BR-0021	1	1	1	Универс.			
22	Main Burner Valve	BR-0022	2	3	4	Универс.			
23	Infrared Rear Valve	BR-0023	1	1	1	Универс.			
24	Transformer	BR-0024	1	1	1	Универс.			
25	Gas Manifold		1	1	1		BR-26-025	BR-34-025	BR-42-025
26	Heat Separator	BR-0026	1	2	3	Универс.			
27	Cooking Grids		2	3	4		BR-26-027	BR-34-027	BR-42-027
28	Stainless Bowtie Burner	BR-0028	2	3	4	Универс.			
29	Vaporizers	BR-0029	2	3	4	Универс.			
30	Regulator LP/NAT	BR-0030	1	1	1	Универс.			
31	Smaller Rear Burner Bezel	BR-003	1	1	1	Универс.			
32	Smaller Rear Burner Knob	BR-0032	0	1	1	Универс.			
NS	Crossfire	BR-0033	1	2	3	Универс.			
34	Badge (Burner)	BR-0034	2	3	4	Универс.			
35	Hood Spring	BR-0035	2	2	2	Универс.			

Комплекты для переоборудования типа газа	
Натуральный газ	BRNG-0030
Жидкий пропан	BRLP-0031

ПРИМЕЧАНИЕ: в комплект входит 4 сопла для основной горелки и 1 сопло для задней горелки.

Схема компонентов гриля



Термозащитные экраны, боковые горелки, чехлы и аксессуары

БОКОВЫЕ ГОРЕЛКИ

СЕРИЙНЫЙ №	БОКОВАЯ ГОРЕЛКА
BSAF12DN	Встраиваемая горелка Drop-In Burner, 30,5 см, элементы управления сверху
BSABF12N	Встраиваемая горелка Double Burner, 30,5 см, элементы управления спереди
BSABW16N	Встраиваемая горелка Power Burner, 40,5 см, элементы управления спереди

*Боковые горекли Double Burner и Power Burner могут устанавливаться без термозащитного экрана, если основание сделано из негорючих материалов. Встраиваемую боковую горелку Drop-In Burner можно устанавливать только в основание из негорючих материалов.

ТЕРМОЗАЩИТНЫЕ ЭКРАНЫ (ДЛЯ ГРИЛЕЙ И БОКОВЫХ ГОРЕЛОК)

СЕРИЙНЫЙ №	ВСТРОЕННАЯ ИЗОЛИРУЮЩАЯ РАМА	ПОДХОДИТ ДЛЯ
BSASL26	Термозащитный экран для гриля с 2 горелками	Гриль BSG262
BSASL34	Термозащитный экран для гриля с 3 горелками	Гриль BSG343
BSASL42	Термозащитный экран для гриля с 4 горелками	Гриль BSG424
BSASL12	Термозащитный экран для боковой горелки 30,5 см	Боковая горелка BSABF12
BSASL16	Термозащитный экран для боковой горелки 40,5 см	Боковая горелка BSABN16

Термозащитные экраны, боковые горелки, чехлы и аксессуары

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ ГРИЛЕЙ BROILMASTER

СЕРИЙНЫЙ №	ВСТРОЕННАЯ ИЗОЛИРУЮЩАЯ РАМА	ПОДХОДИТ ДЛЯ
BASGD12	Сковорода, 30,5 см	BSG262, BSG343, BSG424
BSAMR26	Вертел для гриля с 2 горелками	BSG262
BASMR34	Вертел для гриля с 3 горелками	BSG343
BSAMR42	Вертел для гриля с 4 горелками	BSG424
BSATY	Контейнер для копчения	BSG262, BSG343, BSG424
BSAVR	Инфракрасная горелка для гриля (ставится вместо одной из основных горелок)	BSG262, BSG343, BSG424
NG12	Гибкий шланг, 350 см	BSG262, BSG343, BSG424
	Шланг и регулятор для баллонов с пропаном (тип 1)	BSG262, BSG343, BSG424

ТЕЛЕЖКИ

СЕРИЙНЫЙ №	ВСТРОЕННАЯ ИЗОЛИРУЮЩАЯ РАМА	ПОДХОДИТ ДЛЯ
BSACT26	Тележка из нержавеющей стали с двумя дверцами и боковыми полками	BSG262
BSACT34	Тележка из нержавеющей стали с двумя дверцами и боковыми полками	BSG343
BSACT42	Тележка из нержавеющей стали с двумя дверцами и боковыми полками	BSG424

Термозащитные экраны, боковые горелки, чехлы и аксессуары

ДВЕРЦЫ, ВЫДВИЖНЫЕ ЯЩИКИ

СЕРИЙНЫЙ №	ДВЕРЦЫ И ВЫДВИЖНЫЕ ЯЩИКИ (ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ)
BSAD1722	Одинарная дверца 43x56 см
BSAD2422	Одинарная дверца 61x56 см
BSAD2622D	Двойные дверцы 66x56 см (для гриля с 2 горелками на раме)
BSAD3422D	Двойные дверцы 86x56 см (для гриля с 3 горелками на раме)
BSAD4222D	Двойные дверцы 106x56 см (для гриля с 4 горелками на раме)
BSAW1826R	Выдвижной ящик для выдвижного контейнера для мусора, 42x66 см
BSAW1826T	Тройной выдвижной ящик, 42x66 см
BSAW2022D	Двойной выдвижной ящик, 50x56 см
BSAW2022	Одиночный выдвижной ящик для баллона с пропаном или мусорного ведра, 50x56 см
BSAW3422SD	Одиночная дверца с двойным ящиком 86x56 см (для гриля с 3 горелками на раме)
BSAW4222ST	Одиночная дверца с тройным ящиком 106x56 см (для гриля с 4 горелками на раме)
BRB-1	Комплект вентиляционных решеток из нержавеющей стали 25x5,7 см (2 шт. в комплекте)

СТОЙКА

СЕРИЙНЫЙ №	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ СТОЙКИ
BSACL	Выдвижной изолированный охладитель
BSACW3015W	Выдвижной ящик для хранения/охладителя, 76x38 см
BSASF	Выдвижная раковина в стойке с краном

ЧЕХЛЫ

СЕРИЙНЫЙ №	КРЫШКИ ДЛЯ ГРИЛЯ
BASCV26S	Для встраиваемого гриля с 2 горелками
BASCV34S	Для встраиваемого гриля с 3 горелками
BASCV42S	Для встраиваемого гриля с 4 горелками
BASCV26L	Для гриля с 2 горелками на тележке
BASCV34L	Для гриля с 3 горелками на тележке
BASCV42L	Для гриля с 4 горелками на тележке

BROILMASTER

Подразделение Empire Comfort Systems, Inc.
918 Freeburg Ave.
Belleville, Illinois 62220

Дополнительную информацию Вы можете получить на сайте официального дистрибьютора на территории России и СНГ
www.broilmaster.ru

Если у вас есть вопросы по обслуживанию или ремонту, пожалуйста, свяжитесь с официальным дистрибьютором.