

ИНФРАКРАСНАЯ БОКОВАЯ ГОРЕЛКА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С БУТАНОМ ИЛИ ПРОПАНОМ

КАТЕГОРИЯ I₃+(28-30/37), КАТЕГОРИЯ I₃В/Р(30)

КАТЕГОРИЯ I₃В/Р(37), КАТЕГОРИЯ I₃Р(50)

ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С ПРИРОДНЫМ ГАЗОМ

КАТЕГОРИЯ I₂Е(20), КАТЕГОРИЯ I₂Н(20)

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ	2
ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ	3
РОЗЖИГ	4
ПРИНЦИП РАБОТЫ.....	5
МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	5
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	6
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	7
СБОРКА.....	8
СПИСОК ДЕТАЛЕЙ	19
ГАРАНТИЯ	20

ПОДХОДИТ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ:

Broil King® Imperial™ XLS, Imperial™ XL, Imperial™ 590, Imperial™ 490

Broil King® Regal™ XL, Regal™ S 590 Pro, Regal™ 590, Regal™ S 490 Pro, Regal™ 490, Regal™ S 440 Pro, Regal™ 440

Broil King® Baron™ 590, Baron™ 490, Baron™ 440, Baron™ 340

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЯМИ.
СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ БУДУЩЕГО ПРИМЕНЕНИЯ.



SINCE 1906

20094-IREU REV A 01/19

585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

LIMITED

БЕЗОПАСНОСТЬ

Данный продукт изготовлен согласно стандартам СЕ.

Для использования только вне помещений.

Ознакомьтесь с инструкциями перед началом работы.

Внимание: некоторые детали могут накаляться.

Держать вне досягаемости детей.

Не передвигать продукт во время использования.

Используйте или перевозите продукт с осторожностью. Металлические края могут нанести травму. Во время подъема или переноса используйте перчатки.

Отключайте подачу газа после использования.

Работайте с горячими деталями только в перчатках.

Любые модификации продукта опасны. В случае утечки газа отключите его подачу.

Если вы почувствовали запах газа:
1. Перекройте подачу газа к прибору.
2. Потушите любой огонь.
3. Если запах не исчез, незамедлительно позвоните в газовую службу.

СПЕЦИФИКАЦИ

МОДЕЛЬ	РАСХОД ТЕПЛА кВт	РАСХОД ТЕПЛА г/ч	СОПЛО
18672	2,7 кВт	196 г/ч	0,74 мм
18673	2,7 кВт	196 г/ч	0,79 мм
18676	2,7 кВт	196 г/ч	1,09 мм

СПЕЦИФИКАЦИ

СТРАНА	КАТЕГОРИЯ	ДАВЛЕНИЕ БУТАН	ДАВЛЕНИЕ ПРОПАН	ДАВЛЕНИЕ ПРИРОДНЫЙ ГАЗ
BE	I ₃ +(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар	
CH	I ₃ +(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар	
ES	I ₃ +(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар	
FR	I ₃ +(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар	
GB	I ₃ +(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар	
IE	I ₃ +(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар	
IS	I ₃ +(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар	
IT	I ₃ +(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар	
PT	I ₃ +(28-30/37)	28-30 мбар	37 мбар	
CZ	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
DK	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
FI	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
GR	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
HU	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
LT	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
LU	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
LV	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
NL	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
NO	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
RO	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
SE	I _{3B} /P(30)	30 мбар	30 мбар	
PL	I _{3B} /P(37)	37 мбар	37 мбар	
DE	I _{3P} (50)		50 мбар	
DE	I _{2E} (20)			20 мбар
AT	I _{2H} (20)			20 мбар
CH	I _{2H} (20)			20 мбар
CZ	I _{2H} (20)			20 мбар
DK	I _{2H} (20)			20 мбар
ES	I _{2H} (20)			20 мбар
FI	I _{2H} (20)			20 мбар
GB	I _{2H} (20)			20 мбар
GR	I _{2H} (20)			20 мбар
IE	I _{2H} (20)			20 мбар
IT	I _{2H} (20)			20 мбар
NO	I _{2H} (20)			20 мбар
PT	I _{2H} (20)			20 мбар
SE	I _{2H} (20)			20 мбар

ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ

Все заводские соединения были тщательно проверены на утечку, а горелка – на огневую мощность.

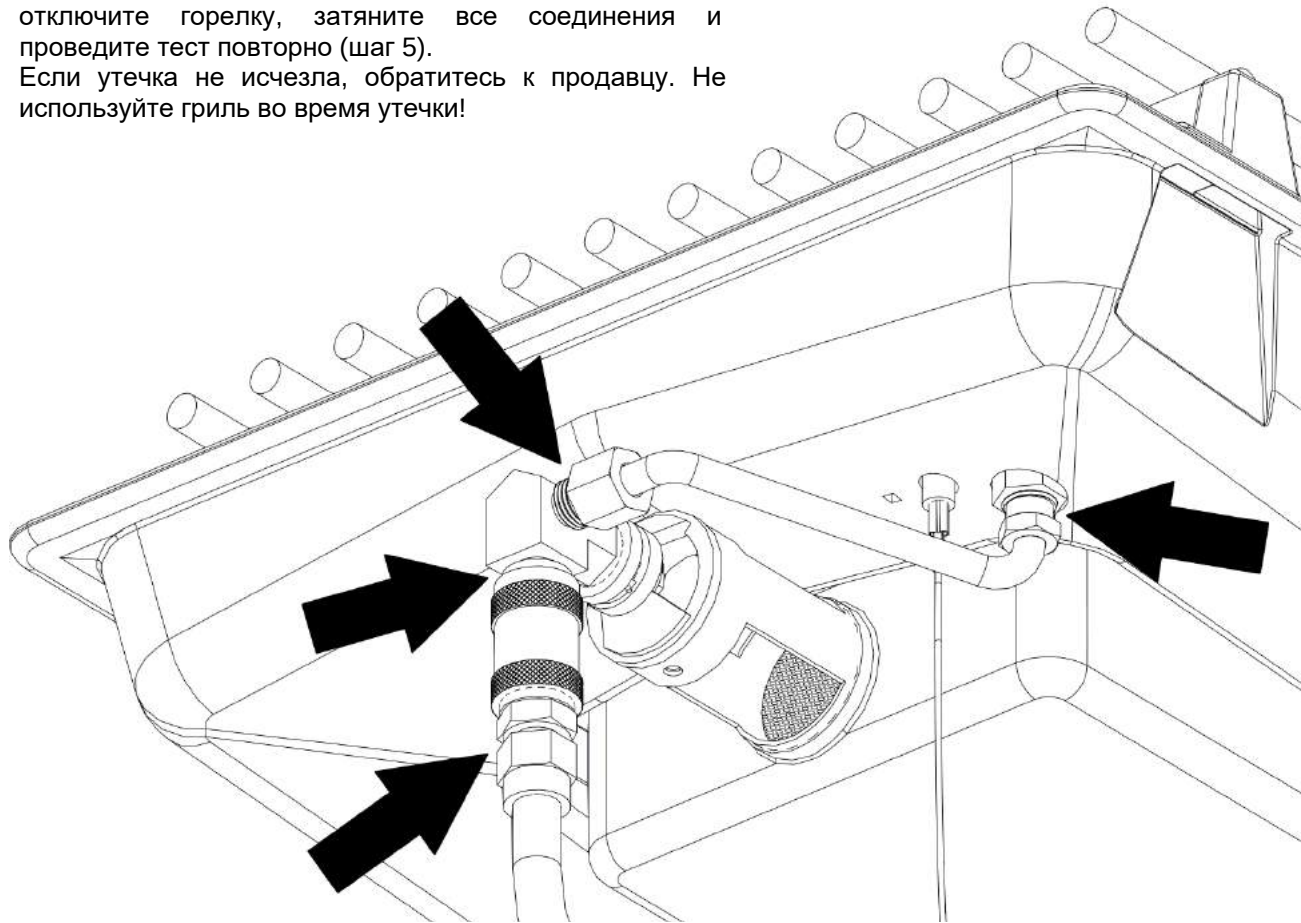
Однако во время перевозки газовая арматура может расшататься.

В КАЧЕСТВЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- ПРОВЕРЬТЕ ВСЕ ФИТИНГИ НА УТЕЧКУ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНФРАКРАСНОЙ ГОРЕЛКИ.
- ПРОВЕРЯЙТЕ КЛАПАН БАКА НА УТЕЧКУ КАЖДЫЙ РАЗ, КОГДА ЗАПОЛНЯЕТЕ ЕГО.
- ПРОВЕРЯЙТЕ НА УТЕЧКУ КАЖДЫЙ РАЗ, КОГДА ОТКЛЮЧАЕТЕ И ПОДКЛЮЧАЕТЕ ГАЗОВЫЙ ФИТИНГ.
- НЕ КУРИТЬ!
- НИКОГДА НЕ ПРОВЕРЯЙТЕ НА УТЕЧКУ С ПОМОЩЬЮ СПИЧКИ ИЛИ ОТКРЫТОГО ОГНЯ.
- ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ ДОЛЖНА ПРОХОДИТЬ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ.

ЧТОБЫ ПРОВЕРИТЬ НА УТЕЧКУ:

1. Соберите инфракрасную боковую горелку, согласно инструкциям по сборке на стр. 8.
2. Убедитесь, что все ручки находятся в положении «OFF».
3. Подготовьте мыльный раствор: вода и жидкое мыло в соотношении 1:1.
4. Откройте источник газа.
5. Включите боковую горелку. См. страницу 4.
6. Смажьте каждое соединение мыльным раствором.
7. Если появились пузыри- идет утечка.
8. Если вы обнаружили утечку, закройте источник газа, отключите горелку, затяните все соединения и проведите тест повторно (шаг 5).
9. Если утечка не исчезла, обратитесь к продавцу. Не используйте гриль во время утечки!



РОЗЖИГ

ИНСТРУКЦИИ ПО РОЗЖИГУ

- Инфракрасную боковую горелку следует собирать и устанавливать согласно инструкциям по сборке на странице 8.
 - Убедитесь, что гриль правильно подключен к источнику пропана или природного газа.
 - Убедитесь, что в системе подачи газа отсутствует утечка. См. «Проверка на утечку», стр. 3).
 - Убедитесь, что провод зажигания подключен.
 - Проверьте наличие батареи в электронном зажигании.
-
1. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями на плате газового гриля.
 1. **Перед розжигом откройте крышку.**
 2. **Не наклоняйтесь над грилем во время розжига.**
 3. Переведите ручки в положение «OFF» и включите подачу газа.

ПОДЖИГАНИЕ БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ:

Чтобы зажечь боковую горелку кнопкой зажигания:

4. Нажмите и поверните ручку горелки в положение «HIGH».
5. Нажмите и подержите кнопку зажигания.
6. Горелка должна зажечься через 5 секунд.

Чтобы зажечь горелку спичкой:

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

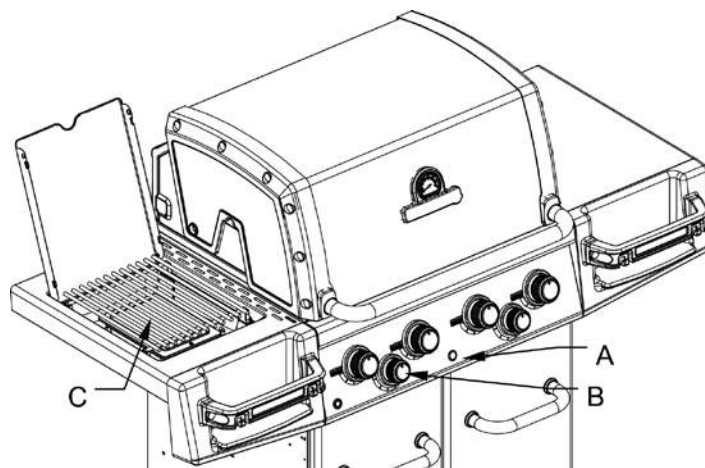
Примечание: Порты на боковой горелке не должны быть менее 2,5 см или более 23 см в диаметре или 7 кг веса.

ЕСЛИ ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖИГАЕТСЯ:

- Нажмите и поверните кнопку до положения «OFF». Подождите 5 минут и попробуйте снова, установив ручку в положение «MEDIUM».
- Если горелка не зажигается, смотрите раздел «Устранение неполадок» на стр. 7. Если проблема не устранена, не включайте гриль; обратитесь в компанию ОМС, к вашему продавцу или в сертифицированный сервисный центр.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ:

1. Отключите клапан бака.
2. Переведите ручки в положение «OFF».



A. ЗАЖИГАНИЕ

B. РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ БОКОВОЙ ГОРЕЛКОЙ

C. БОКОВАЯ ГОРЕЛКА

Первое использование

Перед первым приготовлением на боковой горелке, почистите все компоненты и нагрейте гриль, чтобы избавиться от посторонних запахов или инородных материалов:

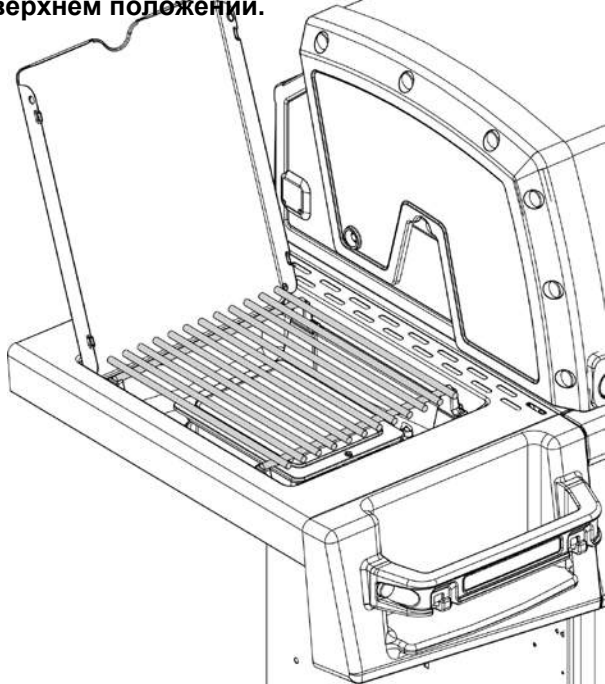
- Снимите и почистите решетку мыльной водой.
- Когда решетка снята, зажгите боковую горелку по инструкции (см. стр. 4) и дайте ей поработать **10 минут**. Затем отключите источник газа и переведите ручку управления горелкой в положение «OFF».
- Смажьте решетку органическим маслом с высоким порогом дымообразования, зажгите гриль и дайте ему поработать на среднем огне 30 минут.
- Рекомендуемые масла:
 - о Авокадо – порог (260°C)
 - о Рисовое – порог (255°C)
 - о Каноловое – порог (204°C)
- Гриль готов к использованию. Переходите к предварительному нагреву.

Предварительный нагрев

- **Нагревайте боковую горелку на «HIGH» 5 мин.**
- Почистите остывшие решетки нейлоновой щеткой (# 65643) или горячие решетки щеткой из нержавеющей стали (# 65225, 64014, 64034) и внимательно осмотрите их на предмет остаточных щетинок.
- Смажьте решетку жаропрочным маслом.
- Отрегулируйте температуру согласно вашему блюду.

Положение крышки. Боковая горелка всегда должна оставаться открытой во время приготовления. Закрывайте крышку, только когда горелка не используется. Дайте боковой горелке остыть перед тем, как закрывать крышку.

Положение решетки. Во время приготовления боковая горелка всегда должна находиться в верхнем положении.



ИНФРАКРАСНЫЙ:

Технология инфракрасной боковой горелки Broil King дает вам возможность быстро и эффективно готовить любые блюда.

Инфракрасная боковая горелка сосредотачивает газовый огонь на керамической плитке, состоящей из тысяч микроскопических отверстий. Это переводит тепло пламени в инфракрасную энергию, вырабатываемую постоянное равномерное тепло на всей поверхности. Традиционные газовые горелки нагревают воздух вокруг горелки через окисление, которое поднимается до решеток. Но прямое тепло инфракрасных горелок обладает решетки большей мощностью, что позволяет готовить на более высоких температурах, чем с традиционными газовыми горелками.

ПРЯМОЙ ГРИЛЛИНГ

Метод прямого гриллинга заключается в приготовлении блюд на решетке прямо над инфракрасной горелкой. Прямой грилинг – самый популярный метод приготовления отдельных блюд, таких как стейки и отбивные.

1. Подготовьте еду заранее. Если вы используете маринады или соусы, замаринуйте блюда заранее. Если вы поливаете соусом еду во время приготовления, это нужно делать в последние 2-4 минуты приготовления, чтобы не пригорел.
2. Подготовьте все инструменты заранее: щипцы, прихватки, соусы и приправы, чтобы не пришлось отходить от гриля во время приготовления.
3. Перед приготовлением доведите мясо до комнатной температуры. Срежьте лишний жир, чтобы избежать «вспышек» от капающего жира.
4. Смажьте решетку маслом, чтобы продукты не прилипали.
5. Не солите мясо во время приготовления на боковой горелке. Оно будет сочнее, если посолить после приготовления.
6. Научитесь определять готовность мяса «чутьем». Если мясо мягкое, это стейк с кровью; если твердое, значит, хорошо прожарилось.
7. На сайте www.broilkingbbq.com вы найдете отличные рецепты блюд.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

РЕГУЛЯРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для обеспечения оптимальной работы и безопасности следующие компоненты необходимо осматривать и чистить по мере необходимости перед использованием инфракрасной боковой горелки.

РЕШЕТКА – ПРОЧНАЯ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Решетки BROIL KING® Heavy Rod из нержавеющей стали обеспечивают максимальную прочность и удержание тепла.

- Перед первым использованием и после долгого простоя промойте решетки легким мыльным раствором, затем чистой водой и вытрите бумажным полотенцем; не сушите на воздухе и не мойте в посудомоечной машине.
- Сразу после чистки смажьте решетки органическим маслом холодного отжима с высоким порогом дымообразования, зажгите гриль и дайте ему поработать на средне-слабом огне 30 минут. Рекомендуемые масла:
 - Авокадо – порог (260°C)
 - Рисовое – порог (255°C)
 - Каноловое – порог (204°C)
- Перед и после каждого использования чистите решетки щеткой из нержавеющей стали (# 65225, 64014, 64034) и смазывайте их маслом с высоким порогом дымообразования.
- Не добавляйте маринады на основе сахара и не солите мясо перед приготовлением; наносите маринад на основе сахара в конце приготовления; солите после приготовления.
- Используйте маринады на основе масла, а не воды.
- Перед приготовлением смазывайте мясо маслом.
- Поверхность решетки всегда должна быть смазана толстым слоем масла. Это помогает избежать образования ржавчины и прилипания еды к решеткам.
- Если ржавчина все же образовалась, прожгите решетку, почистите щеткой из нержавеющей стали и смажьте маслом.
- Закрывайте горелку крышкой, когда не используете.

В долгие периоды простоя решетку необходимо смазывать и хранить в сухом месте. Можно завернуть в пищевую пленку. После долгого хранения дайте решетке прогореть, помойте, протрите бумажным полотенцем и смажьте маслом.

Внимание:

Если горелка накалилась, чистите ее щеткой, работая в перчатках.

После чистки внимательно осмотрите решетку, чтобы убедиться, что на ней не осталось щетинок.

ПОДДОН ДЛЯ ЖИРА

Поддон для сбора жира находится сзади под полкой. Чистите его регулярно.

ОБЩАЯ ЧИСТКА

Проведите «прожиг» (см. ниже).

Когда горелка остынет, снимите решетку.

Почистите внутри, потерев боковые панели и дно щеткой; извлеките мелкие частицы пылесосом.

Ржавчина – это естественный процесс окисления, который может появляться на внутренних частях нержавеющей стали. Она не влияет на качество работы горелки.

ПРОЖИГ

Зажгите горелку согласно разделу «Розжиг» (стр.4).

Дайте горелке поработать на HIGH максимум 10 минут.

Отключите подачу газа и поверните ручку горелки в положение OFF.

ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для обеспечения оптимальной работы, безопасности и эффективности следующие компоненты необходимо осматривать и чистить минимум раз в год или после долгого хранения (30 дней).

ГОРЕЛКА

Осмотрите на предмет трещин и износа. Почистите трубки внутри ершиком или специальной щеткой, чтобы устранить любые засоры. Пока горелка снята, почистите внутри, потерев боковые панели и дно и удалив мелкие частицы пылесосом.

ШЛАНГ

Осмотрите и замените, если это необходимо.

ЗАПЧАСТИ

Если возникла проблема с регулятором, шлангом, горелкой или ручками управления, не пытайтесь устранить ее самостоятельно. Обратитесь к продавцу, в сервисный центр или на завод для ремонта или замены. Для обеспечения оптимальной работы гриля используйте только оригинальные запчасти BROIL KING®.

ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ

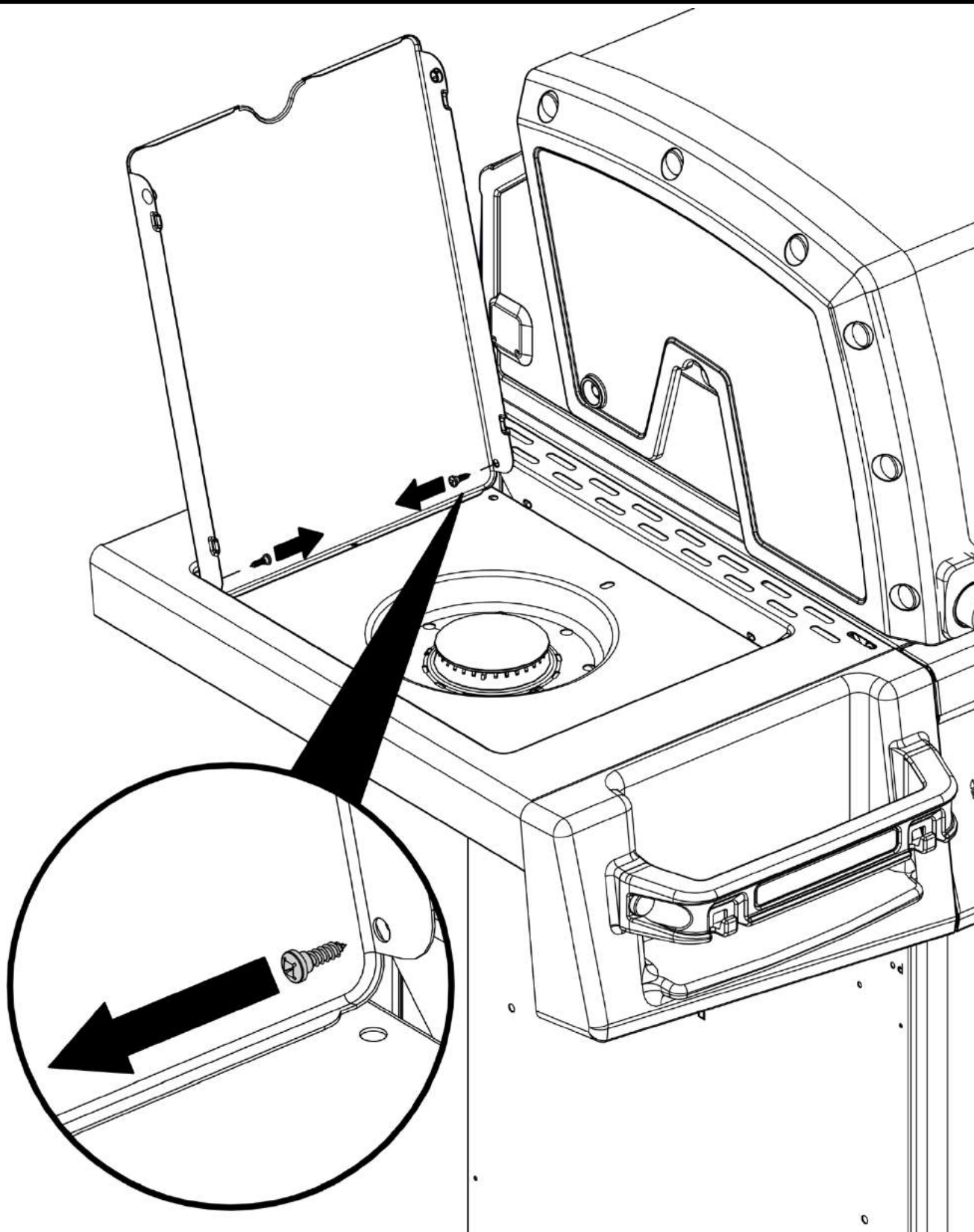
При повторном подключении газового цилиндра на пропановые модели обязательно проверяйте на утечку. Смотрите раздел «Проверка на утечку» (стр. 3).

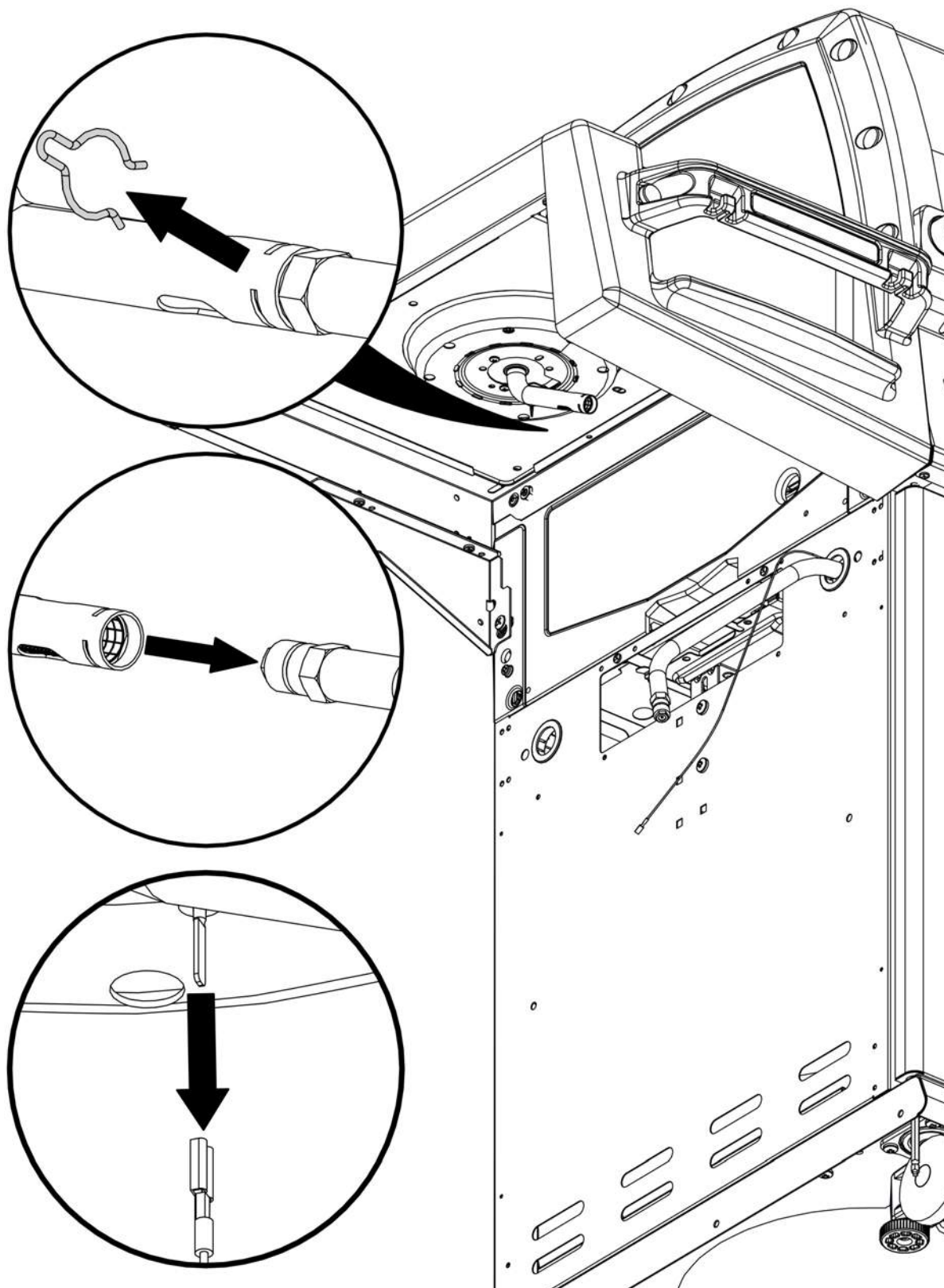
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

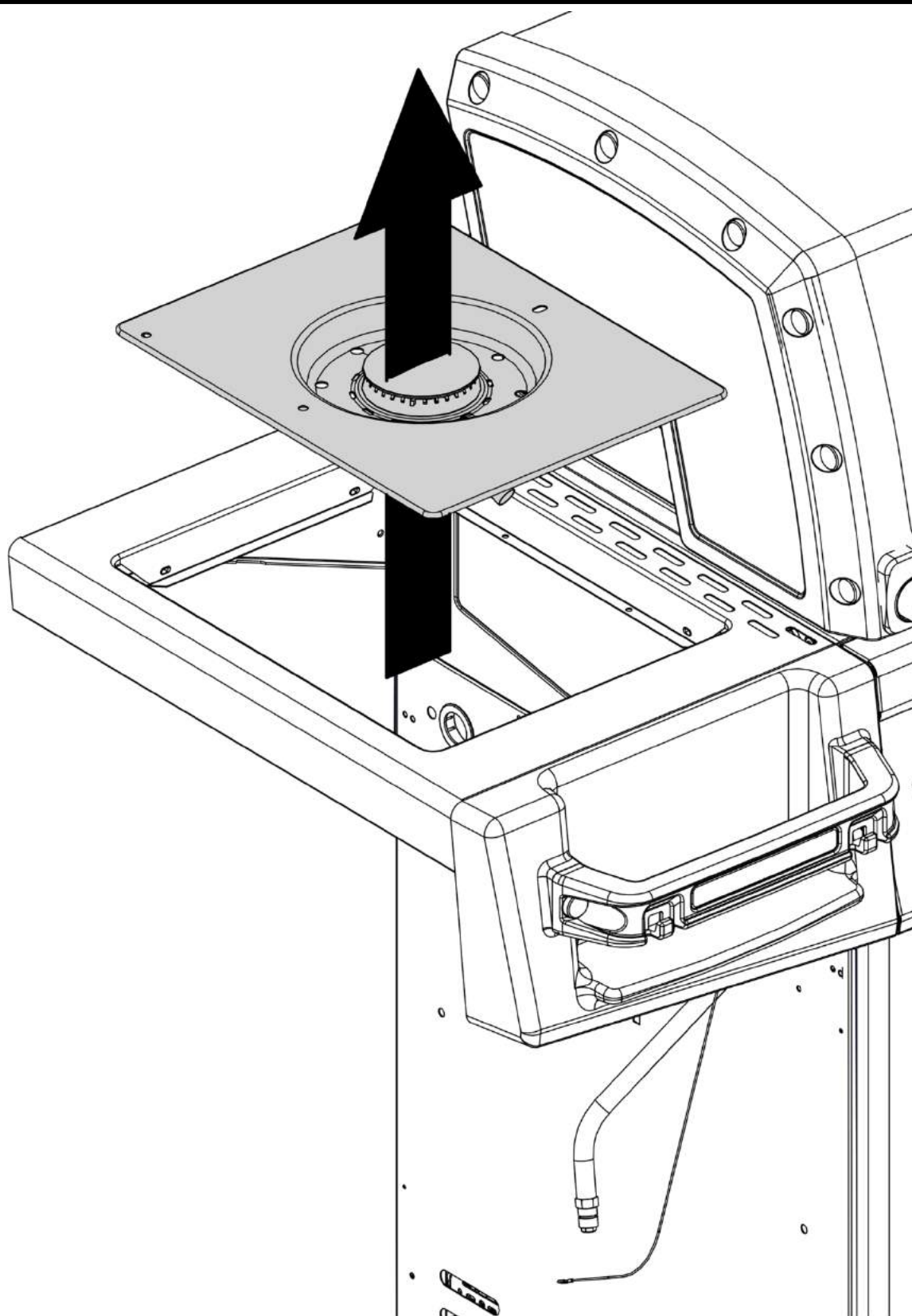
ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
ЗАПАХ ГАЗА	СРАЗУ ЖЕ ПЕРЕКРОЙТЕ КЛАПАН ЦИЛИЕНДРА. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ, ПОКА УТЕЧКА НЕ БУДЕТ УСТРАНЕНА.	
Обнаружена утечка в баке, регуляторе или другом соединении.	1. Фитинг регулятора расшатался. 2. Утечка газа в шланге/регуляторе или клапанах	1. Затяните фитинг и проверьте на утечку (стр. 3). 2. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Колеблущееся пламя горелки или низкая температура при настройке HIGH	1. В соединении между баком и грилем активировано устройство защиты от избыточного расхода.	1. Отключите клапан бака с пропаном, отключите все горелки (положение OFF). Отсоедините регулятор от цилиндра. Подождите 2 минуты. Снова подключите регулятор к баку. Медленно откройте клапан. Подождите минуту. Зажгите гриль по инструкции.
Горелка не зажигается	1. Нет газа. 2. Проблема с зажиганием. 3. Активировано устройство защиты от избыточного расхода. 4. Регулятор не полностью подключен к клапану цилиндра. 5. Произошла утечка. 6. Заблокированы отверстия. 7. Перекручен шланг.	1. Пополните бак пропаном. 2. Попробуйте зажечь горелку вручную с помощью спички (см. стр. 4). Если горелка зажглась, проблема с кнопкой зажигания. См. «Зажигание не работает» ниже. 3. Смотрите решение проблемы выше. 4. Закрутите колесо регулятора. 5. Проведите проверку на утечку. Затяните фитинги. Проведите проверку всей системы. 6. Снимите горелку, почистите отверстия тонкой проволокой. Не используйте дрель. 7. Выпрямите шланг.
Зажигание не работает	1. Села батарея. 2. Не подключены провода. 3. На горелке смещены провода. 4. Неисправность зажигания.	1. Замените батарею. 2. Убедитесь, что все провода основной и боковой горелок подключены. 3. Выровняйте провода и устраните все помехи. 4. Зажгите горелку с помощью спички (стр. 4).
Падает мощность, присутствует «хлопки»	1. Нет газа. 2. Затор в трубках внутри.	1. Заполните бак с пропаном. 2. Снимите горелку, почистите трубки внутри.
Шум в регуляторе	1. Клапан открылся слишком быстро.	1. Открывайте клапан медленно.
Ржавчина на решетках	1. Отвалилось эмалевое покрытие.	1. См. раздел «Техобслуживание» (стр.6).

СБОРКА

1



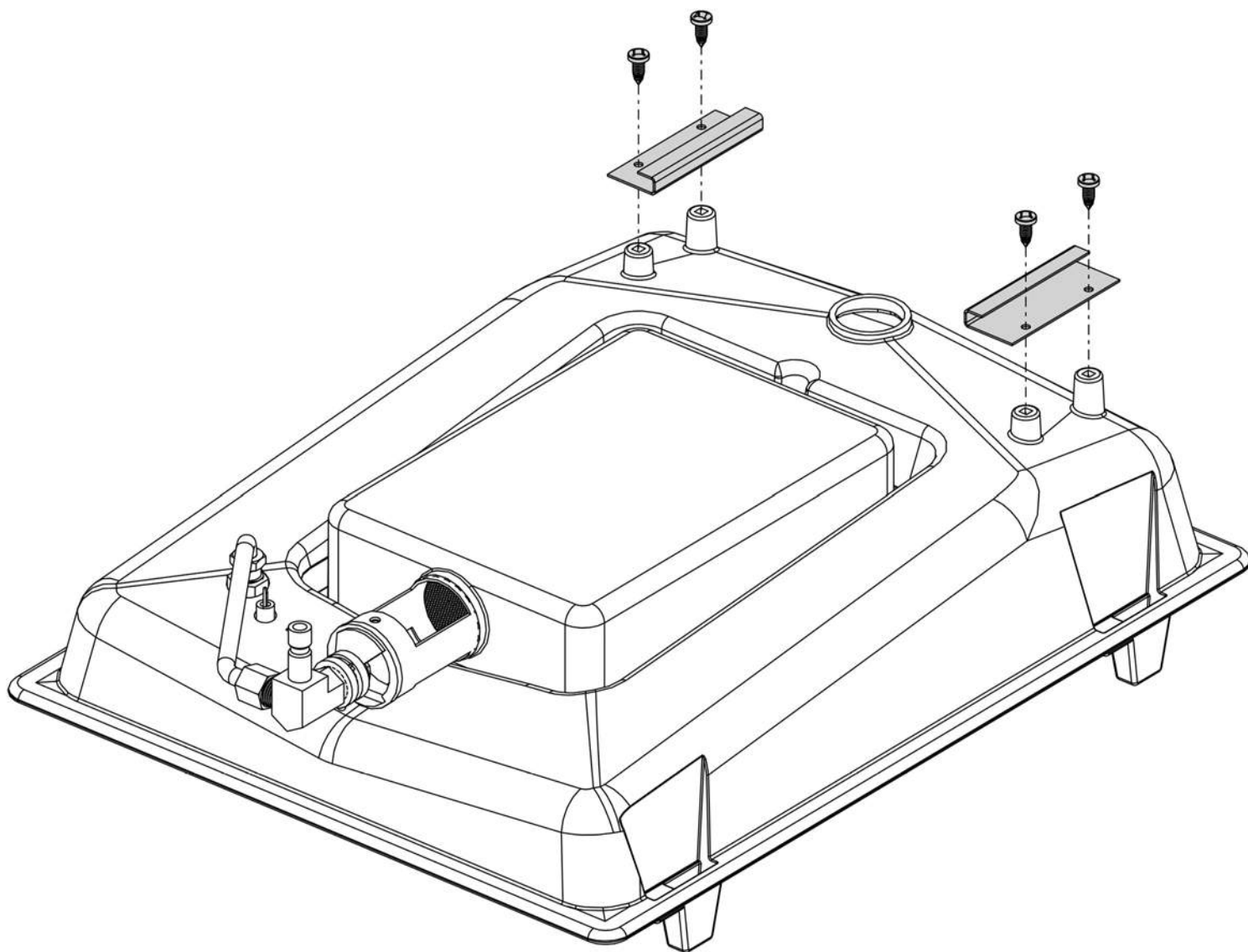




СБОРКА

4

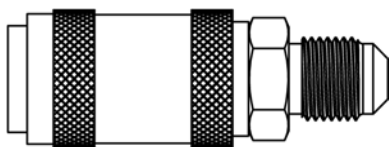
(4) 



СБОРКА

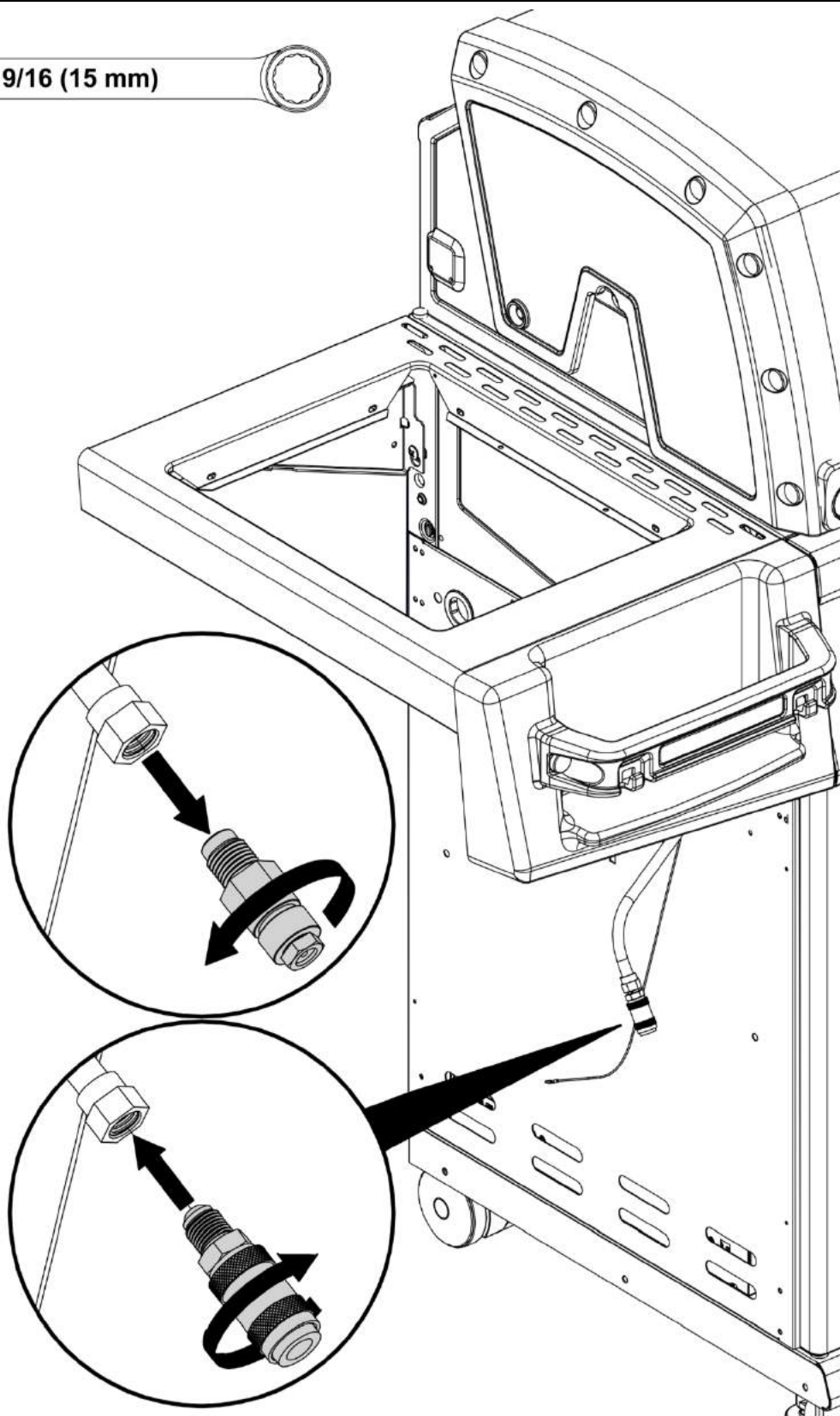
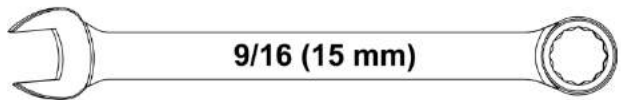
5

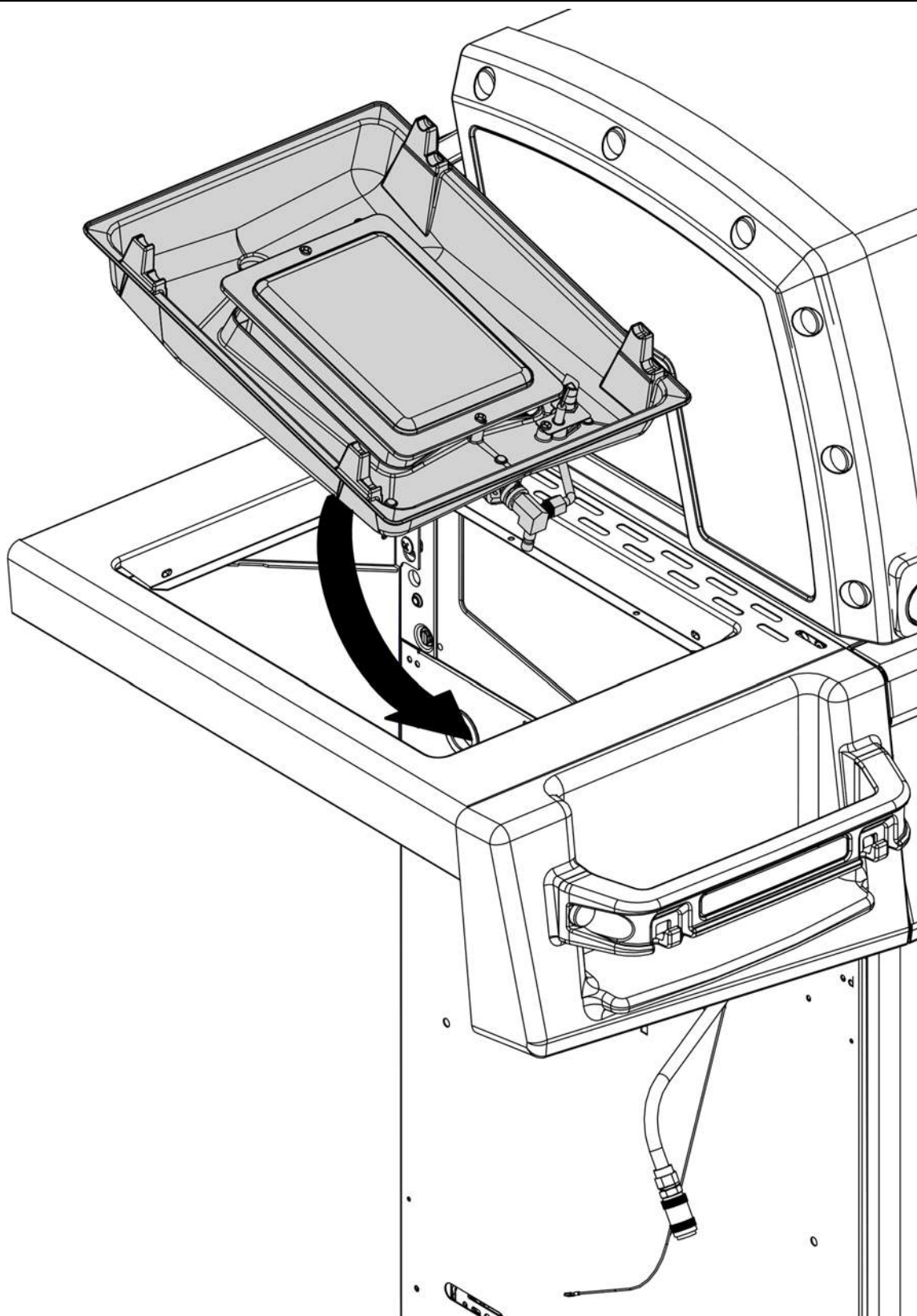
(1)

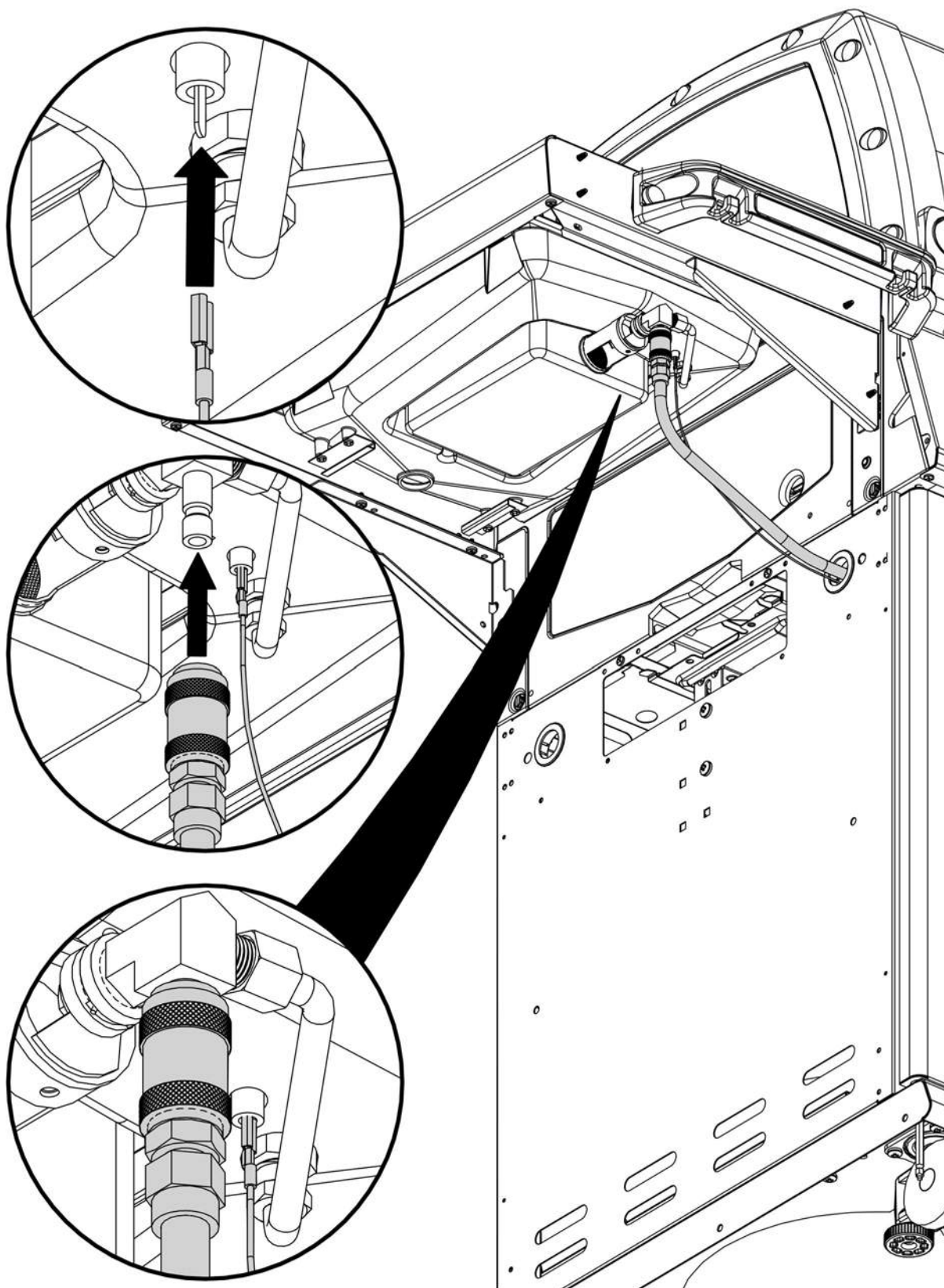


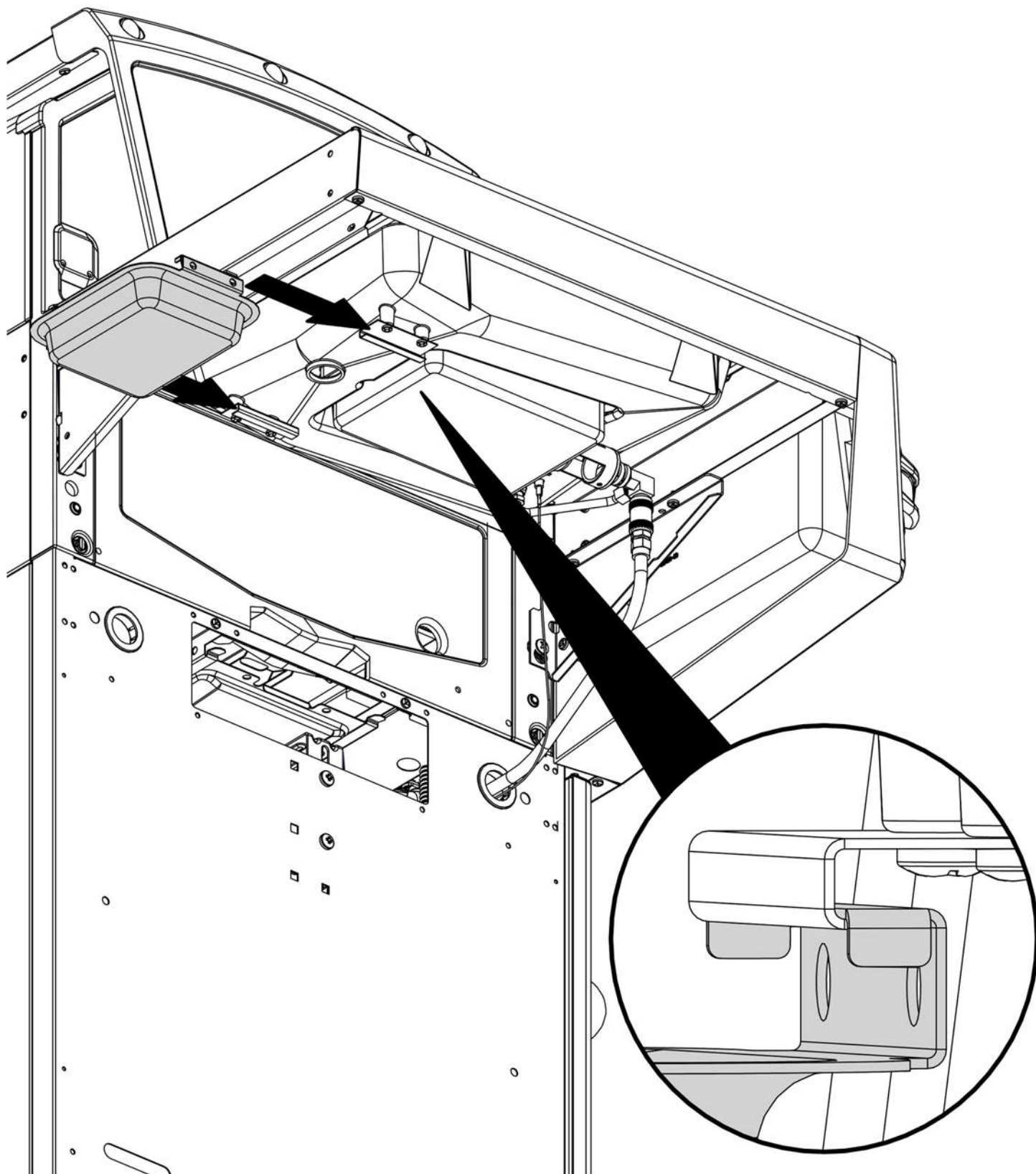
2X

9/16 (15 mm)



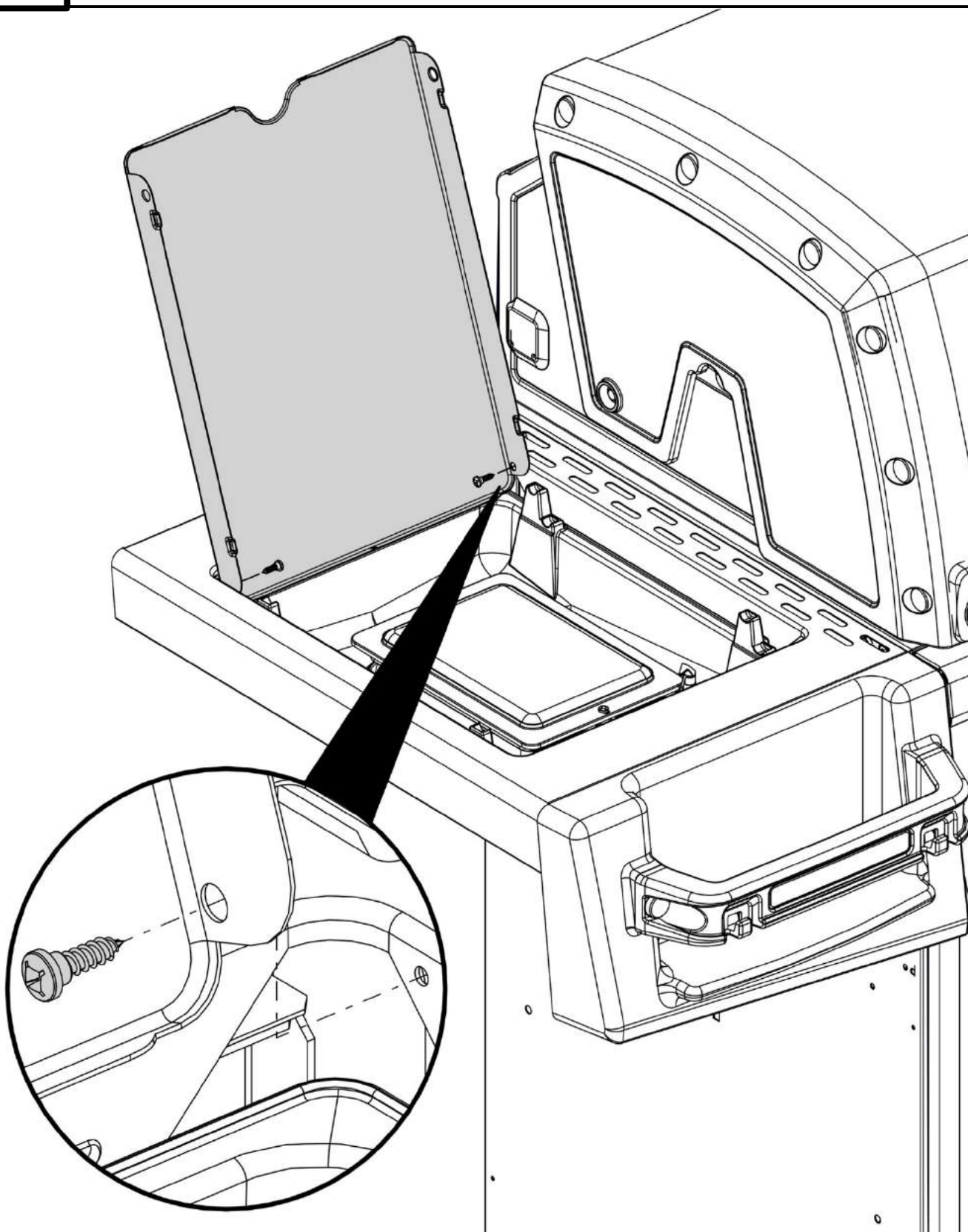


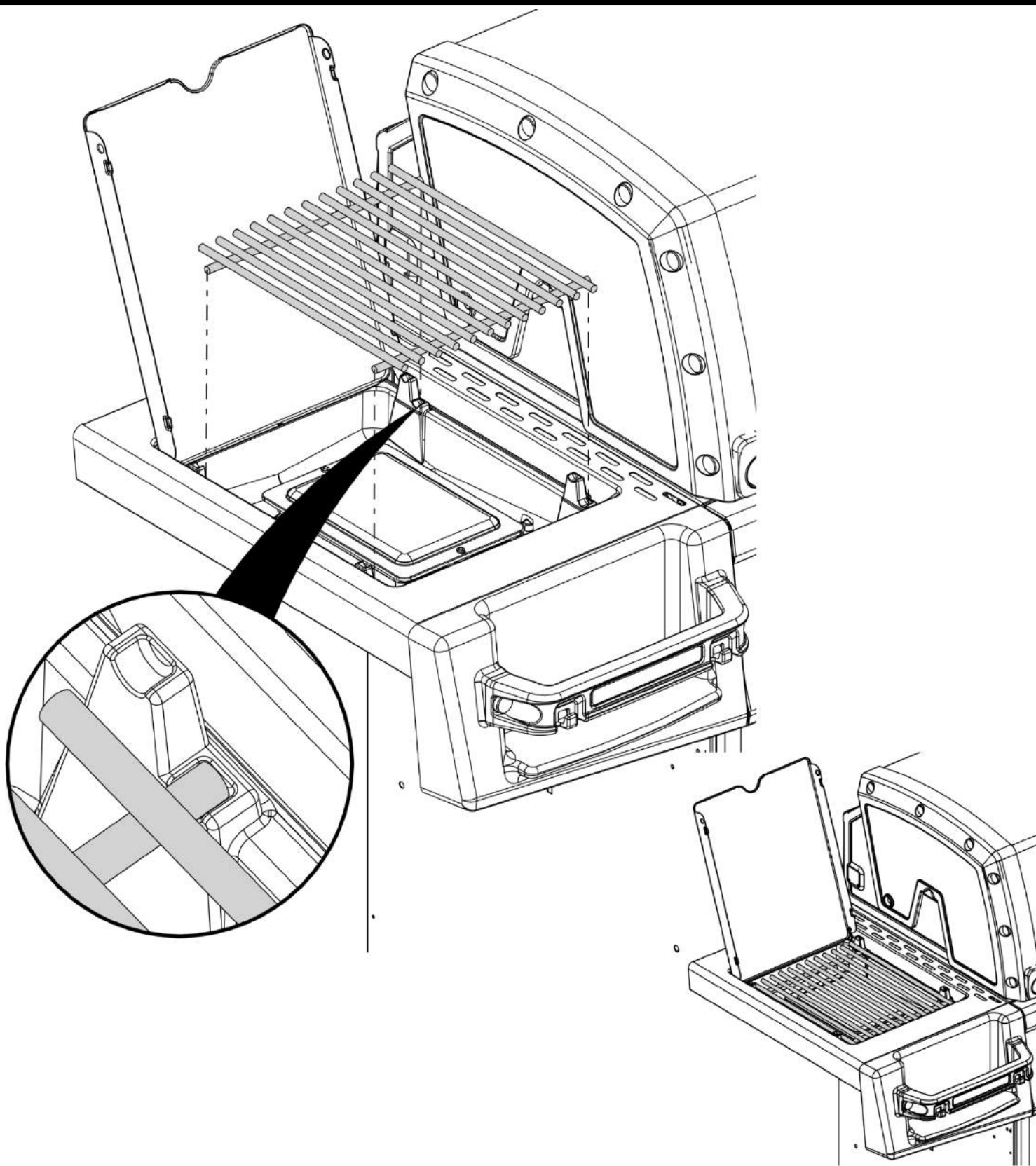




9

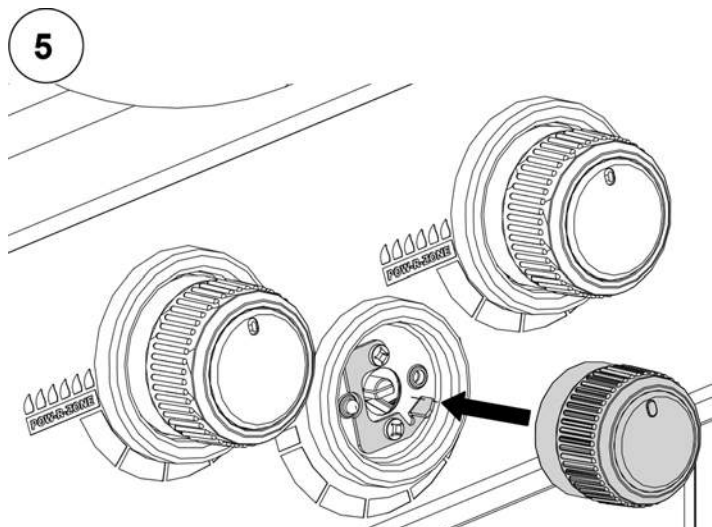
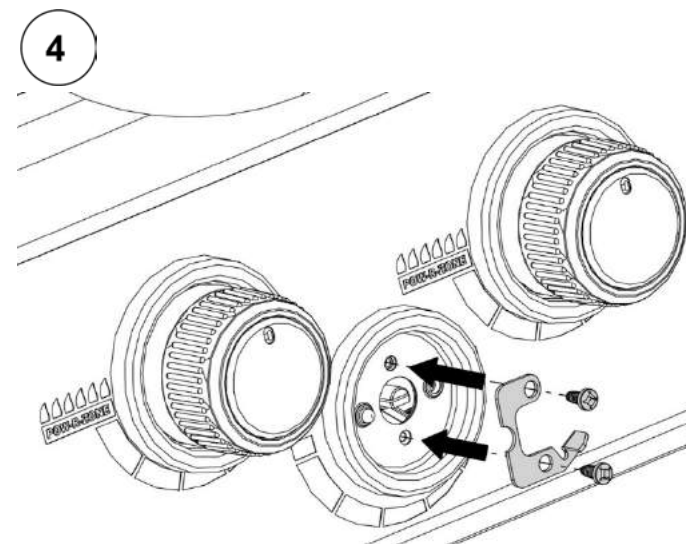
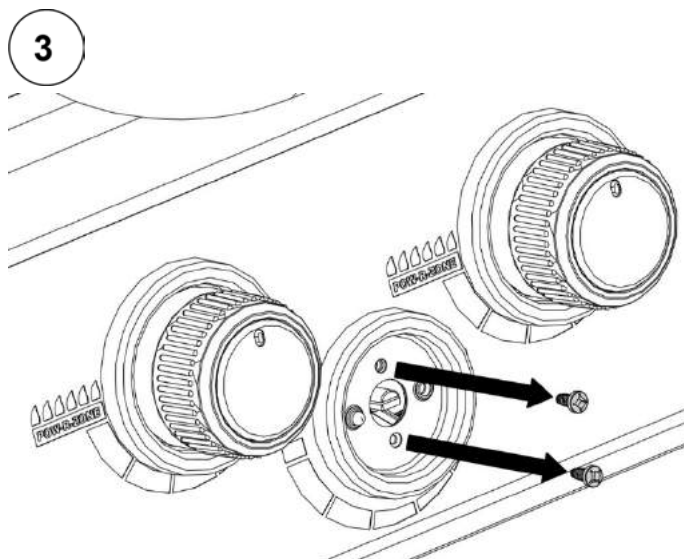
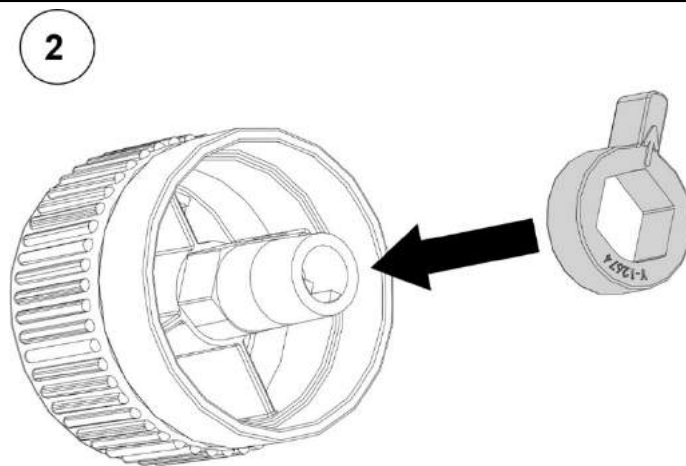
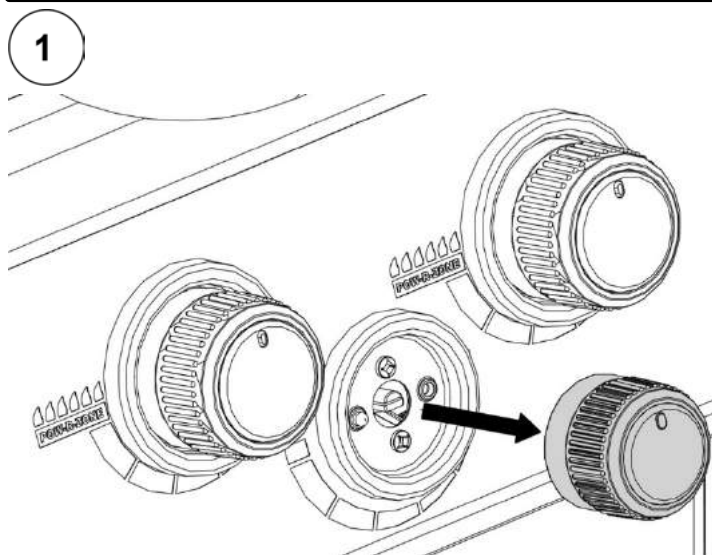
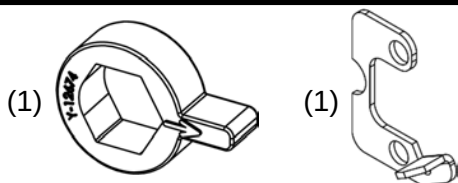
(2) 





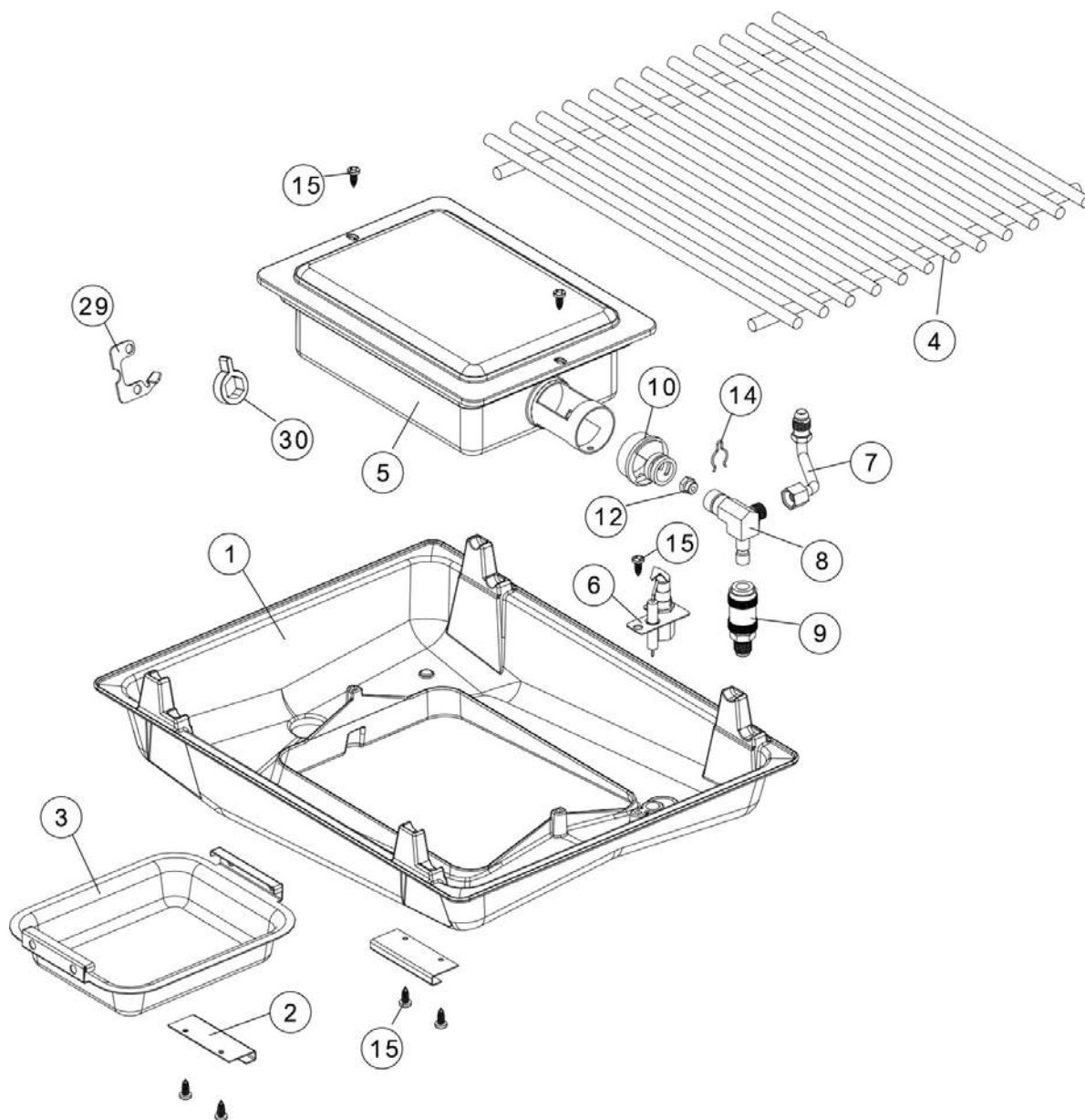
СБОРКА

11



СПИСОК ДЕТАЛЕЙ

№	№ артикула	ОПИСАНИЕ	18672	18673	18676
1	23090-27	КОРПУС БОКОВОЙ ГОРЕЛКИ	1	1	1
2	23039-274	ОПОРА ПОДДОНА	2	2	2
3	22009-901	ПОДДОН	1	1	1
4	23001-79	РЕШЕТКА	1	1	1
5	20390-74	ИНФРАКРАСНАЯ ГОРЕЛКА	1	1	1
6	S15517-011	НАБОР ЭЛЕКТРОДОВ	1	1	1
7	10110-74	ГАЗОВАЯ ТРУБКА	1	1	1
8	10153-79	ГАЗОВЫЙ ФИТИНГ	1	1	1
9	10153-93	ФИТИНГ БЫСТРОГО СОЕДИНЕНИЯ	1	1	1
10	20153-64	АДАПТЕР ГОРЕЛКИ	1	1	1
12	10693-074	РЕЗЬБОВАЯ НАСАДКА	1	•	•
	10693-079	РЕЗЬБОВАЯ НАСАДКА	•	1	•
	10693-109	РЕЗЬБОВАЯ НАСАДКА	•	•	1
14	Y-11230	ШПЛИНТ	1	1	1
15	S21127S	ВИНТ #8-32 X 7/16	5	5	5
29	Y-12678	СТОПОР ГНЕЗДА	1	1	1
30	Y-12674	РУЧКА АДАПТЕРА	1	1	1



ГАРАНТИЯ

Гарантия BROIL KING® действует, начиная с даты покупки и ограничивается бесплатным ремонтом или заменой дефектных деталей при нормальном использовании продукта по назначению.

В Канаде и США замена происходит на франко-заводе.

Во всех остальных странах замена происходит на территории дистрибьютора BROIL KING® Distributor.

(обратитесь к своему продавцу, чтобы узнать дистрибьютора BROIL KING® в вашей стране).

Все прочие расходы лежат на владельце гриля.

Данная гарантия распространяется только на оригинального покупателя, как указано в регистрационном документе гарантии, и только на продукты, приобретенные в магазине и используемые только в стране покупки. (Разные типы газа, используемого в разных странах, требуют соответствующих клапанов, отверстий и регуляторов).

ЧТО ПОКРЫВАЕТ ГАРАНТИЯ

АЛЮМИНИЕВЫЕ КОМПОНЕНТЫ	5 лет
РЕШЕТКИ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ	5 лет
ИНФРАКРАСНАЯ ГОРЕЛКА	5 лет
ЗАПЧАСТИ И КРАСКА	2 года

ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ

Любые неисправности или проблемы, связанные с неправильным использованием, нарушением правил, изменениями или обслуживанием, а также проблемы, возникшие в результате неправильного обслуживания, включая, в том числе, ущерб, нанесенный насекомыми, попавшими внутрь трубок, как указано в инструкции. Износ или ущерб в результате плохих погодных условий, таких как град, ураган, землетрясение или торнадо, а также обесцвечивание в результате воздействия химикатов или атмосферных осадков.

Расходы на доставку и перевозку.

Расходы на демонтаж и повторную установку.

Расходы на рабочую силу для установки и ремонта. Стоимость звонков в службу поддержки.

Ответственность за прямые или косвенные убытки.

ГОРЕЛКИ

Срок службы горелок BROIL KING® зависит от правильного использования, чистки и обслуживания. Данная гарантия не покрывает проблемы, вызванные неправильным использованием и обслуживанием.

ЭМАЛЕВЫЕ РЕШЕТКИ

Большинство решеток BROIL KING® покрыты прочной эмалью, облегчающей чистку и снижающей уровень прилипания еды к решеткам. Эмалированное покрытие является стеклянным. При неправильном обращении оно может откалываться. Это не повлияет на работу решеток. Гарантия не распространяется на образование ржавчины в результате неправильного обращения. Если ржавчина появилась, удалите ее скребком и смажьте решетки маслом.

БАК С ПРОПАНОМ

BROIL KING® не производит баки с пропаном. Производитель бака несет ответственность за материалы и исполнение бака. Если бак имеет дефект, обратитесь к продавцу или производителю бака.

ЗАПЧАСТИ

Для замены всегда должны использоваться оригинальные детали для грилей BROIL KING®. Использование других деталей делает гарантию недействительной.

ПРЕТЕНЗИИ ПО ГАРАНТИИ

Все претензии по гарантии направляются напрямую дистрибьютору BROIL KING® в вашей стране. За списком дистрибьюторов обратитесь к своему продавцу BROIL KING®.

Имя		Номер модели	
Адрес		Серийный номер	
Город, область		Дата покупки	
Почтовый индекс		Название продавца	
Номер телефона		Номер детали (см. список)	
Факс			
Проблема			