

# **BBQ**



# **FIRE**

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И  
ОБСЛУЖИВАНИЮ ГРИЛЕЙ-МАНГАЛОВ BBQFIRE.

**CE**  
UNE-EN 12815



**c UL US**  
**LISTED**  
MH62967  
CHARCOAL FIRED OVEN

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ГРИЛИ-МАНГАЛЫ ВВQFIRE .....	3
ВВQFIRE ВВQ М80 .....	4
ВВQFIRE ВВQ М120 .....	5
ВВQFIRE ВВQ М150 .....	6
ВВQFIRE ESP 80 .....	7
ВВQFIRE ESP 160 .....	8
ЗАГРУЗКА УГЛЯ .....	9
РОЗЖИГ МАНГАЛА .....	9
РАБОТА НА МАНГАЛЕ ВВQFIRE .....	10
СМАЗКА ПОДЪЕМНОГО МЕХАНИЗМА .....	10
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ .....	11
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ .....	11

## ГРИЛИ-МАНГАЛЫ BBQFIRE

Гриль-мангалы на древесном угле BBQFIRE предназначены для удовлетворения потребностей профессионалов, которым нужен открытый гриль в ресторане. Они изготавливаются из толстой стали высшего качества, что дает им превосходство и долговечность по сравнению с продукцией других производителей. Внутренние боковые стенки и дно изготовлены методом литья. Кроме того, стены и дно имеют отличную теплоизоляцию, поэтому мангал можно устанавливать рядом с другим кухонным оборудованием.

Мангалы оснащены нашими эксклюзивными гриль-решетками с желобками, позволяющими готовить продукты с высоким содержанием жира без возникновения пламени (от капающего на угли жира) и привкуса горелого жира. Жир по желобкам стекает в съемный коллектор. Система подъема колосников позволяет регулировать интенсивность приготовления без перемещения гриль-решеток, что обеспечивает удобство при эксплуатации. Кроме того, фронтальные дверцы позволяют загружать уголь без подъема гриль-решеток, благодаря этому не нужно прерывать приготовление для дозагрузки угля.

Мангалы BBQFIRE работают с любым типом древесного угля.

Основные свойства мангалов BBQFIRE:

- Конструктивные элементы из литых стальных сплавов
- Рифленые гриль-решетки (с желобками)
- Подъемная система для колосников
- Щипцы для мяса входят в комплект
- Кочерга для угля в комплекте
- Зольный ящик в комплекте
- Возможность загрузки угля через фронтальные дверцы
- Нейлоновые колеса для легкого перемещения и чистки оборудования
- К заказу доступны аксессуары, которые увеличивают функциональность: боковые столы, подставка для кастрюль, решетки из прутьев, шампура и др.

## BBQFIRE BBQ M80



1 ГРИЛЬ-РЕШЕТКА РИФЛЕНАЯ

2 СЪЕМНЫЙ КОЛЛЕКТОР ДЛЯ СБОРА ЖИРА

3 ФРОНТАЛЬНАЯ ДВЕРЦА ДЛЯ ДОСТУПА К УГОЛЬНОМУ БУНКЕРУ

4 ЯЩИК ДЛЯ ЗОЛЫ

5 МЕХАНИЗМ ПОДЪЕМА КОЛОСНИКОВ

6 НЕЙЛОНОВЫЕ КОЛЕСА

## BBQFIRE BBQ M120



1 ГРИЛЬ-РЕШЕТКА РИФЛЕНАЯ 2 ШТ

2 СЪЕМНЫЙ КОЛЛЕКТОР ДЛЯ СБОРА ЖИРА

3 ФРОНТАЛЬНЫЕ ДВЕРЦЫ ДЛЯ ДОСТУПА К УГОЛЬНОМУ БУНКЕРУ

4 ЯЩИКИ ДЛЯ ЗОЛЫ

5 МЕХАНИЗМ ПОДЪЕМА КОЛОСНИКОВ

6 НЕЙЛОНОВЫЕ КОЛЕСА

## BBQFIRE BBQ M150



1 ГРИЛЬ-РЕШЕТКА РИФЛЕНАЯ 2 ШТ

2 СЪЕМНЫЙ КОЛЛЕКТОР ДЛЯ СБОРА ЖИРА

3 ФРОНТАЛЬНЫЕ ДВЕРЦЫ ДЛЯ ДОСТУПА К УГОЛЬНОМУ БУНКЕРУ

4 ЯЩИКИ ДЛЯ ЗОЛЫ

5 МЕХАНИЗМ ПОДЪЕМА КОЛОСНИКОВ

6 НЕЙЛОНОВЫЕ КОЛЕСА

## BBQFIRE ESP 80



1 СТОЙКА С ПОЛКОЙ

2 ШАМПУРА

3 ГРИЛЬ-РЕШЕТКА (ПРУТЬЯ)

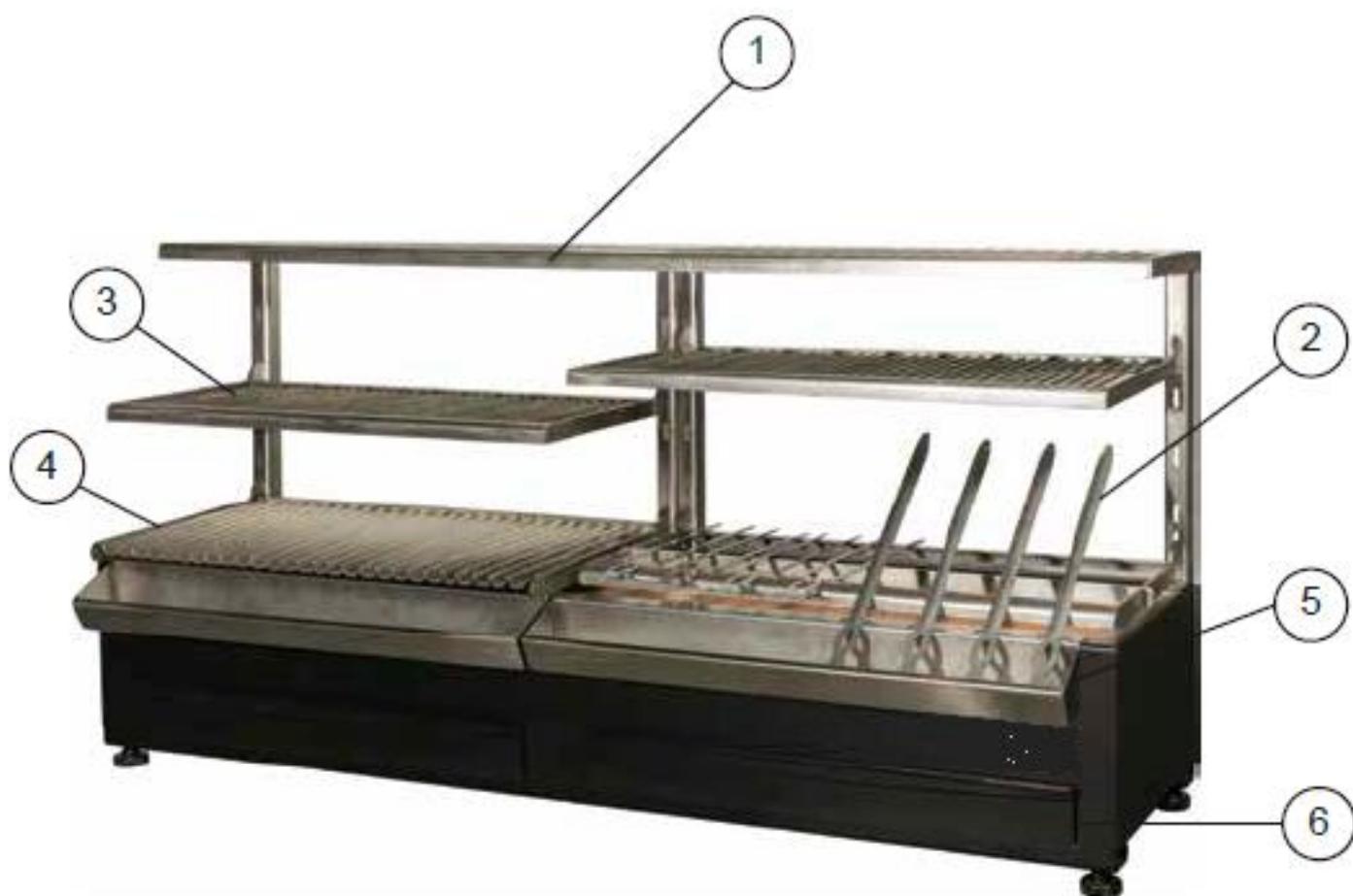
4 РИФЛЕНАЯ ГРИЛЬ-РЕШЕТКА

5 КОЛЛЕКТОР ДЛЯ СБОРА ЖИРА

6 ЗОЛЬНЫЙ ЯЩИК

7 НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ШАМПУРОВ

## BBQFIRE ESP 160



1 СТОЙКА С ПОЛКОЙ

2 ШАМПУРА

3 ГРИЛЬ-РЕШЕТКА (ПРУТЬЯ)

4 РИФЛЕНАЯ ГРИЛЬ-РЕШЕТКА

5 КОЛЛЕКТОР ДЛЯ СБОРА ЖИРА

6 ЗОЛЬНЫЙ ЯЩИК

## ЗАГРУЗКА УГЛЯ

Грили-мангалы BBQFIRE предназначены для работы с древесным углем. Максимально рекомендованные порции загрузки угля:

Модель	Максимальная загрузка угля, кг
BBQFIRE BBQ-M80	4-5
BBQFIRE BBQ-M120	6-8
BBQFIRE BBQ-M150	8-10
BBQFIRE ESP-80	2-3
BBQFIRE ESP-160	4-6

Для идеальной производительности и предания лучшего аромата мы рекомендуем использовать древесный уголь из лиственных пород древесины (дуб, квебрачо, береза и т. д.). Предпочтительно использовать крупнокусковой уголь, он дольше горит. Наиболее длительное и экономичное использование вы достигните с фирменным углем BBQFIRE, который представляет собой спрессованный березовый уголь.

Для получения дополнительной информации о угле, свяжитесь с вашим поставщиком оборудования BBQFIRE.

## РОЗЖИГ МАНГАЛА

Снимите или установите гриль-решетки в вертикальное положение перед загрузкой древесного угля. Сделайте пирамиду из угля в центре бункера. Расположите от 3 до 5 парафиновых таблеток твердого розжига в основании пирамиды и разведите огонь.

Добавьте уголь до рекомендуемой загрузки. Примерно через 30 минут уголь должен быть полностью готов, после чего можно приступать к работе.

## РАБОТА НА МАНГАЛЕ BBQFIRE

При первом использовании необходимо прокалить мангал в течении 45 минут для удаления следов масла и других веществ, которые использовались при изготовлении оборудования.

Регулируйте положение колосников по высоте чтобы изменить интенсивность приготовления. Это отличительная особенность данных мангалов, которая даёт большую степень контроля над температурным режимом приготовления.

Держите барбекю в чистоте, удаляйте жир и золу. Это способствует уменьшению кол-ва дыма и отсутствию неприятных запахов. Производите чистку оборудования только когда она остыло. Можно чистить любым жирорастворителем для мангалов/печей.

Для очистки внешних панелей протирайте их влажной тряпкой, нельзя использовать агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить краску.

Гриль-решетки необходимо чистить постоянно, в том числе при готовке. Для этого используйте щётку с длинной металлической щетиной.

Не накапливайте слишком много золы в зольном ящике. Опустошайте его каждый день, как и коллектор для сбора жира.

Барбекю оснащены колесами, что позволяет легко перемещать оборудование в том числе и с целью удобной чистки. Фронтальные колеса имеют тормоза.

Мы рекомендуем использовать профессиональные защитные перчатки (рукавицы) при работе, чтобы избежать ожогов.

## СМАЗКА ПОДЪЕМНОГО МЕХАНИЗМА

Для предотвращения шумов и заедания необходимо периодически производить смазку механизма подъема колосников в указанных точках.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Мангалы на углях BBQFIRE можно использовать как в помещении, так и на открытом воздухе. Если вы планируете установить гриль на кухне, вы должны сделать это под зонтом достаточной глубины и обеспечить производительность вытяжной системы от до в зависимости от модели.

Модель	Рекомендуемая производительность вытяжной системы, м <sup>3</sup> /час
BBQFIRE BBQ-M80	2000
BBQFIRE BBQ-M120	2500
BBQFIRE BBQ-M150	3000
BBQFIRE ESP-80	2000
BBQFIRE ESP-160	2500

Диаметр вытяжного воздуховода (от зонта) должен быть минимум 300 мм

Мы рекомендуем устанавливать вытяжные зонты с системой пожаротушения из-за риска попадания искр в зонт.

Очень важно содержать зонт в чистоте от жира и сажи.

Следуйте местным требованиям пожарной инспекции, предъявляемым к установке печей и грилей на твердом топливе.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Срок гарантии 1 год с момента покупки гриля
- Повреждения или поломки, вызванные механическим воздействием: ударами, падением или неправильным использованием не покрываются гарантией.
- Все повреждения, вызванные естественным износом не покрываются гарантией.
- Транспортные расходы, возникающие при ремонте оборудования, не покрываются гарантией.
- Расходы по пересылке запасных частей не покрываются гарантией.

# BBQ

## FIRE

Olof Palme, 18 6° 1ª  
08840 - Viladecans  
SPAIN

 [www.bbqfire.ru](http://www.bbqfire.ru)

 [info@bbqfire.ru](mailto:info@bbqfire.ru)

