

Faller®

User's Manual

Gas Barbecue



BQG 290

Gas Barbecue



WARNING
FOR YOUR SAFETY
FOR CITY GAS AND LPG USE
CITY GAS INJECTOR SIZE : 1.5mm
LPG INJECTOR SIZE : 0.75mm

1. Please note that this product have been assembled the city gas injector.
2. When you want to use LPG, Please remember to change the injector.
3. You can find out the LPG injector from the small bags which have indicated the size 0.75mm.

(OUTSIDE ANY ENCLOSURE)

Technical Information:

MODEL NO.	BQG 290			
TOTAL HEAT INPUT: (ALL GAS CATEGORIES)	7.35 kW (525 g/h)			
GAS CATEGORY:	I₃₊(28-30/37)	I_{3B/P}(30)		
TYPES OF GAS:	Butane	Propane	LPG GAS MIXTURES	
GAS PRESSURE:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
INJECTOR SIZE:	1/5 mm		0.75 mm	0.65 mm
IDENTIFICATION CODE:	359BR			
FOR USE OUTDOORS AND IN WELL VENTILATED AREAS				
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY				
READ THE INSTRUCTION LITERATURE BEFORE USING THE APPLIANCE.				

IMPORTANT:

Read the following instructions carefully and be sure your barbecue is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.

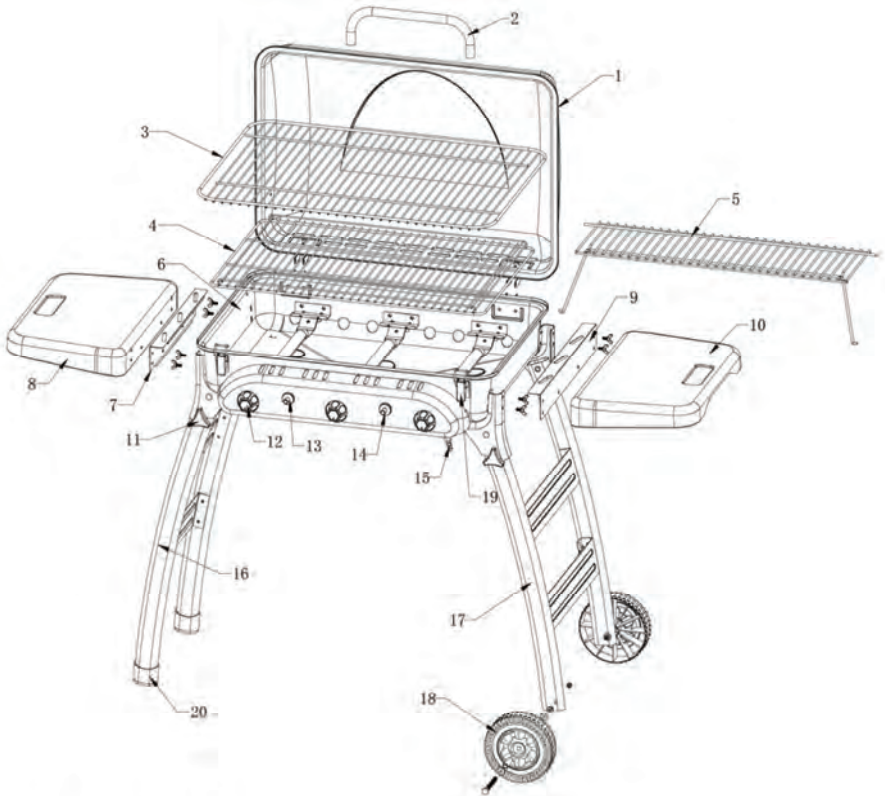
If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LPG Gas Company.

Never cook with the shelves in the closed position (transport position) as this will damage the paint finish and affect the safe operation of the appliance.

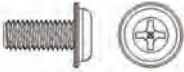




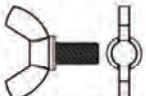



Never fit the cylinder right to next the barbecue. Always place the cylinder at the to the right hand rear of the appliance. The cylinder should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose.

NOTE FOR CONSUMER: Retain for future Reference

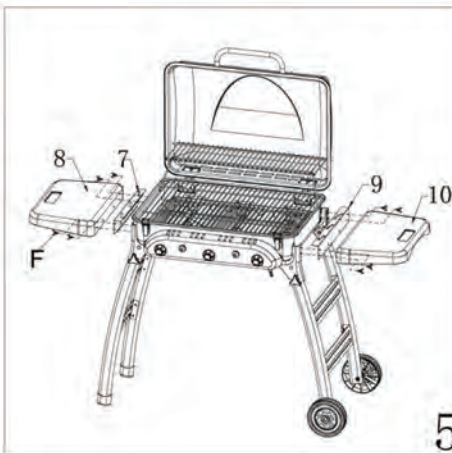
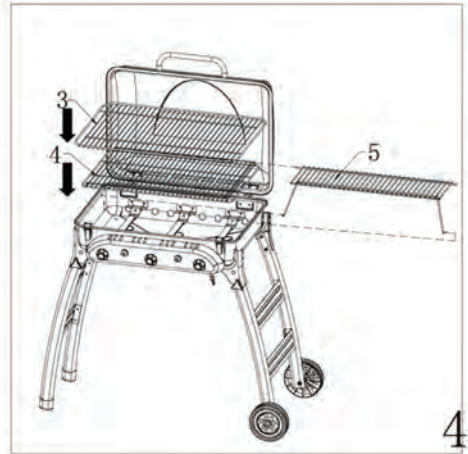
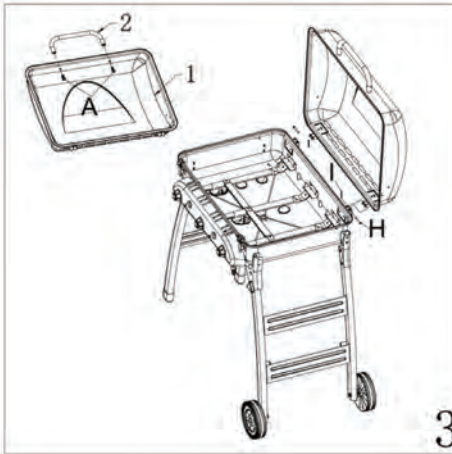
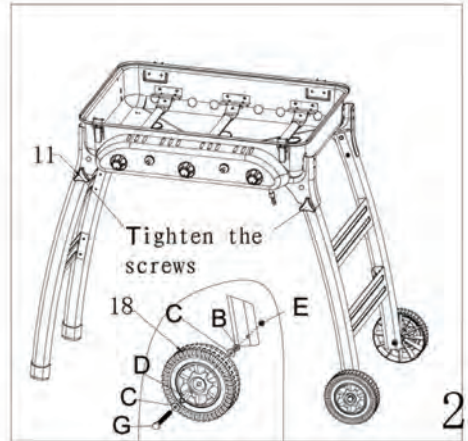
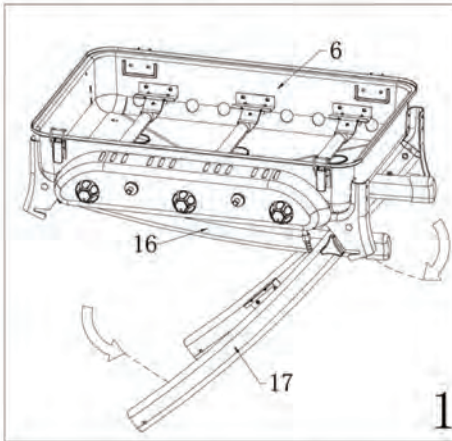
Explosive Drawing



Hardware parts:

A	B	C	D
			
E	F		G
			
H		I	

Assembly process:



INSTRUCTIONS FOR USE

Follow these instructions carefully to avoid seriously damaging your barbecue and causing injury to yourself and to property.

1. Assemble the barbecue following the assembly instructions carefully.
2. Connect the gas hose to the barbecue using a hose clip. Connect the regulator to the hose with a hose clip.
3. Connect the regulator to the cylinder valve following the regulator instructions supplied with the regulator.
4. Turn all of the control knobs to the 'OFF' position before turning on the gas supply to the appliance.
5. Operate the regulator in accordance with the instructions supplied with the regulator.

TO LIGHTING GRILL BURNER

1. Turn the control knobs clockwise to "OFF" position.
2. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply "ON" at the cylinder. Use soapy water to check gas leakage between the bottle and the regulator.
3. Push down the left hand control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the "Full rate" position and press the ignition button sited between the two knobs up to four times in rapid succession. This will light the left hand burner. If not please repeat this process.
4. If the burner has not lit wait 5 minutes please repeat step 3.
5. When the left hand burner is lit.
6. Push down the right hand control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the "Full rate" position and press the ignition button sited between the two knobs up to four times in rapid succession. This will light the right hand burner. If not please repeat this process.
7. If the burner does not stay alight, repeat step 6. If the burner has not lit wait 5 minutes please repeat step 6.
8. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low (Large or small flame symbol on the control panel) position.
9. To turn the barbecue 'OFF' turn the cylinder valve or regulator switch to the 'OFF' position and then turn both of the control knobs on the appliance clockwise to the 'OFF' position.

Warning: If any burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

After use close the gas supply by either turning 'OFF' the switch on the regulator or turning 'OFF' the cylinder valve.

In the event of light back whilst the appliance is in use. Turn all the controls, cylinder valve and regulator switch to the 'OFF' position. Wait 5 minutes before attempting to relight the appliance. If the problem persists after relighting, consult your gas dealer, or the store where you purchased the barbecue, or a qualified gas engineer for assistance or repair. Never try to rectify the problem yourself as this could result in serious injury and/or property damage.

Clean the appliance of excess fat before storage with a damp cloth using a mild detergent solution as the cleaning agent.

Store the appliance in a clean dry environment.

Do not store your gas cylinder indoors. Store in a well ventilated area away from direct sunlight.

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips. This barbecue is set to operate a 28 mbar regulator with butane gas and a 37mbar regulator with propane gas. Use a suitable regulator certified to BSEN 12864: 2001. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

BEFORE USE PLEASE CHECK FOR LEAKS

Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution

TO CHECK FOR LEAKS

Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part washing up liquid with 3 parts water.

Ensure the control valve is "OFF".

Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.

Brush the soapy solution on to the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use.

Retest after fixing the fault

Turn OFF the gas at the cylinder after testing.

If detected leakage and can not be rectified. Do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.

REGULATOR AND HOSE

Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures (See 2). The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that it the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the barbecue.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 1.5 m (maximum). Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

The hose should not be twisted or kinked when attached to the gas cylinder and must be connected to the barbecue and regulator with a hose clip.

No part of the hose should touch any part of the appliance. So site the cylinder out to the left hand side of the appliance at the maximum distant permitted by the hose length.

STORAGE OF THE APPLIANCE

Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original packaging and stored in a dry dust free environment.

GAS CYLINDER

The appliance can be used with any gas cylinder of weights between 4.5 KGS and 15 KGS butane and 3.9 KGS to 13 KGS propane. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE.**

CLEANING AND CARE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the barbecue is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

CLEANING

"Burning off" the barbecue after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.

OUTSIDE SURFACE

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

If the inside surface of the barbecue lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry. **NEVER USE OVEN CLEANER.**

INTERIOR OF BARBECUE BOTTOM

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with a soapy water solution. Rinse with water and allow dry it.

PLASTIC SURFACES

Wash with a soft cloth and hot soapy water solution. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated barbecue cleaner on plastic parts.

COOKING GRID

Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring power can be used on stubborn stains then rinse with water.

CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

Turn the gas OFF at the control knob and disconnect the cylinder.

Remove cooling grate.

Clean the burner with a soft brush or blow clean with compressed air and wipe with a cloth.

Clean any clogged ports with a pipe cleaner or stiff wire (such as an opened paper clip).

Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, check to ensure that the Gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet (venturi).

In some cases your barbecue will light back because of an insect crawling inside the burner venturi or a spider spinning its web inside the burner. This can be rectified by using a bottle brush inserted through the burner venturi and pushing it into the burner over the burner length. If condition persists consult your gas dealer.

SERVICING

Your gas barbecue should be serviced annually by a competent registered person.

تمیز کاری

پس از هر بار استفاده، حداکثر ۱۵ دقیقه پسماندهای مواد غذایی را بسوزانید.

بدنه دستگاه

از پاک‌کننده‌ای ملایم یا محلول جوهر لیمو در آب استفاده کنید. برای زدودن لکه‌ها، از پودر غیرسایا استفاده کنید و سپس آن را آبکشی نمایید.

سطح داخلی درپوش کباب‌پز را با محلول غلیظ آب و مایعی شوینده بشویید. آب بکشید و بگذارید کاملاً خشک شود. هیچ‌گاه از پاک‌کننده آون استفاده نکنید.

سطح داخلی کف کباب‌پز

پسماندها را با برس، کاردک و/یا سیم ظرف‌شویی بزدايید و با آب و مایعی شوینده بشویید. آب بکشید و بگذارید خشک شود.

سطوح پلاستیکی

با پارچه‌ای نرم و آب گرم و مایعی شوینده بشویید؛ آب بکشید. از پاک‌کننده‌ها و محلول‌های شیمیایی سایا (خورنده سطوح) بر روی قطعات پلاستیکی استفاده نکنید.

شبکه پخت

برای تمیز کاری شبکه پخت از محلول آب و مایعی شوینده (ملایم) استفاده کنید. برای زدودن لکه‌ها از پودری غیرسایا استفاده کنید و آب بکشید.

تمیز کاری بخش شعله

- کنترلرگ دستگاه را خاموش کنید و کپسول را جدا کنید.
- آتشدان را جدا کنید.
- با بررسی نرم شعله را تمیز کنید یا با کپسول هوای فشرده آن را تمیز کنید و دستمال بکشید.
- تمامی منافذ را با لوله پاک‌کن یا تکه سیم تمیز کنید (مانند گیره باز شده کاغذ).
- شعله را از نظر وجود ترک خوردگی یا هرگونه آسیب دیگر واری نمایید.
- در صورت وجود آسیب دیدگی، شعله را تعویض نمایید. شعله جدید را نصب کنید. مطمئن شوید که منافذ سوپاپ گاز به درستی بر روی ورودی شعله قرار گرفته و در آن محکم شده باشند.
- در برخی از موارد به دلیل نفوذ حشرات در مجاری دستگاه یا تنیدن تار عنکبوت در داخل مشعل‌ها، مجراها مسدود شده و دستگاه خاموش شود.
- این مشکل را می‌توان با فروربردن بررسی ویژه این کار در مجرای شعله، برطرف کرد. در صورت باقی‌ماندن مشکل با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید.

رگولاتور را به کپسول، و کنترلگر روشن/خاموش را به شعله متصل نمایید. مطمئن شوید که اتصالات محکم شده‌اند، سپس گاز را باز کنید.

کف صابون را با برس بر روی شلنگ و تمامی اتصالات بکشید. مشاهدهٔ حباب، نشانگر نشت گاز است و می‌باید پیش از استفاده از دستگاه جلوی نشت گاز گرفته شود. پس از برطرف کردن مشکل، دوباره محل اتصال را واریسی نمایید.

پس از آزمایش، شیرفلکه کپسول گاز را ببندید.

اگر گاز نشت می‌کند و قادر به برطرف کردن مشکل نیستید، با تعمیرکاری ماهر تماس بگیرید.

رگولاتور و شلنگ

تنها از رگولاتورها و شلنگی استفاده کنید که مناسب گاز LPG با فشارهای ذکرشده در بالا باشند. طول عمر مفید رگولاتور ۱۰ سال برآورد می‌شود. توصیه می‌شود پس از این مدت زمان، رگولاتور را تعویض نمایید. استفاده از رگولاتور یا شلنگ نامناسب، خطرناک است. پیش از به کار انداختن دستگاه، مطمئن شوید که قطعات دستگاه مناسب اند.

شلنگ گاز مورد استفاده می‌باید با استانداردهای جاری کشور محل سکونت‌تان سازگار باشد. حداکثر طول شلنگ گاز می‌باید ۱/۵ متر باشد. شلنگ آسیب دیده یا ساییده شده را می‌باید تعویض کرد. مطمئن شوید که شلنگ مسدود نشده باشد، یا با اجزای دستگاه (به جز محل اتصال) در تماس نباشد.

شلنگ وصل شده به دستگاه را نباید خم کرد، و می‌باید با گیرهٔ ویژه به کباب‌پز و رگولاتور متصل کرد. هیچ بخشی از شلنگ نباید با اجزای دستگاه در تماس باشد، بنابراین کپسول گاز را در سمت چپ دستگاه در دورترین فاصلهٔ ممکن قرار دهید (حداکثر طول شلنگ گاز).

نگهداری دستگاه

تنها پس از بازکردن کپسول و جداکردن آن از دستگاه می‌باید دستگاه را در فضای داخلی نگه داشت. اگر از دستگاه برای مدت زمانی استفاده نمی‌کنید، آن را در بسته‌بندی اصلی‌اش قرار دهید و در محیطی خشک و بدون گردوغبار قرار دهید.

کپسول گاز

از دستگاه می‌توان با تمامی انواع کپسول‌ها، کپسول‌های ۴/۵ و ۱۵ کیلوگرمی بوتان و کپسول‌های ۳/۹ و ۱۳ کیلوگرمی پروپان استفاده کرد.

کپسول گاز را بر زمین نکوبید. اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید، کپسول را از دستگاه جدا کنید. پس از جداکردن کپسول از دستگاه، درپوش محافظ را بر روی کپسول قرار دهید.

کپسول‌ها را در فضای باز، در حالت عمودی و به دور از دسترس کودکان نگه دارید. کپسول را در فضایی که دما به بیش از ۵۰ درجهٔ سانتی‌گراد می‌رسد، نگه ندارید. کپسول را در نزدیکی شعله آتش، یا دیگر منابع آفرزش قرار ندهید. هنگام اتصال سیلندر، سیگار نکشید.

تمیزکاری و مراقبت

هشدار: تنها پس از خنک شدن دستگاه و بستن شیر فلکه کپسول گاز، می‌باید عملیات تمیزکاری و نگهداری را انجام داد.

- ۳- پیچ تنظیم‌گر سمت چپ را پایین نگه دارید و همانطور که آن را پایین نگه داشته‌اید، پادساعتگرد تا موقعیت حداکثر بچرخانید و دکمهٔ افروزش (احتراق) میان دو تنظیم‌گر را چهار بار بدون وقفه فشار دهید.
- ۳- اگر شعله روشن نشد، ۵ دقیقه صبر کنید و این فرایند را تکرار نمایید.
- ۴- هنگامی که شعلهٔ سمت چپ روشن شد:
- ۵- پیچ تنظیم‌گر سمت راست را پایین نگه دارید و همانطور که آن را پایین نگه داشته‌اید، پادساعتگرد تا موقعیت حداکثر بچرخانید و دکمهٔ افروزش (احتراق) میان دو تنظیم‌گر را چهار بار بدون وقفه فشار دهید. این فرایند باعث روشن شدن شعلهٔ سمت راست می‌شود. اگر روشن نشد، این فرایند را تکرار کنید.
- ۶- اگر شعله روشن نمی‌ماند، مرحلهٔ ۶ را تکرار کنید. اگر شعله روشن نشد، ۵ دقیقه صبر کنید و مرحلهٔ ۶ را تکرار کنید.
- ۷- حرارت را با چرخاندن پیچ تنظیم‌گر به سمت نشانگرهای کم و زیاد، تنظیم کنید. (نشانه‌های کوچک و بزرگ شعله)
- ۸- برای خاموش کردن کباب‌پز، شیر فلکه کپسول یا رگولاتور را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید و هر دو پیچ تنظیم‌گر دستگاه را ساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید.

هشدار:

اگر شعله روشن نشد، پیچ تنظیم‌گر را خاموش کنید (ساعتگرد) و همچنین شیر فلکهٔ کپسول گاز را ببندید. ۵ دقیقه صبر کنید و مراحل افروزش را تکرار کنید.

پس از استفاده از دستگاه، شیر فلکه کپسول گاز و رگولاتور را ببندید.

اگر هنگام عملکرد کباب‌پز، شعله خاموش شد؛ تمامی کنترل‌گرها، شیر فلکهٔ کپسول گاز و رگولاتور را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید. پیش از روشن کردن دوبارهٔ دستگاه، ۵ دقیقه صبر کنید.

اگر پس از روشن کردن دوباره، همچنان این مشکل باقی بود، با شرکت تأمین‌کنندهٔ گاز خانگی یا فروشنده، یا تعمیرکاری ماهر تماس بگیرید.

هیچ گاه خودتان سعی نکنید مشکل را برطرف نمایید، این کار ممکن است سبب آسیب‌های جدی شود. پیش از نگهداری، روغن اضافه دستگاه را با پارچه‌ای مرطوب و محلول پاک‌کننده ملایمی بشویید و تمیز کنید. دستگاه را در محیطی تمیز و خشک نگه دارید.

کپسول گاز را در منزل نگهداری نکنید. آن را در جایی به دور از تابش نور مستقیم آفتاب قرار دهید که هوا جریان داشته باشد.

اتصال کپسول گاز به دستگاه

این دستگاه تنها برای استفاده با گاز پروپان یا بوتان کم‌فشار مناسب است و مجهز به رگولاتوری کم-فشار و شلنگی انعطاف‌پذیر است. شلنگ را می‌باید با گیره‌های آن به رگولاتور و دستگاه متصل و محکم کرد. این دستگاه برای به کارانداختن با رگولاتور ۲۸ میلی‌باری با گاز بوتان و ۳۷ میلی‌باری با گاز پروپان تنظیم شده است.

از رگولاتورهای استاندارد استفاده کنید

پیش از استفاده، لطفاً اتصالات دستگاه را از لحاظ نشت گاز واریسی نمایید. هیچ‌گاه با شعله اتصالات را واریسی نکنید؛ برای این کار، از کف صابون استفاده کنید.

روش واریسی نشت گاز

مایع ظرف‌شویی را در آب به نسبت ۱ به ۳ بریزید و حل کنید.

مطمئن شوید که کنترل‌گر بر روی موقعیت خاموش باشد.

هشدار: برای رعایت ایمنی، این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید.

- ۱- دستگاه را می‌توان به سیستم گاز شهری و کپسول گاز وصل کرد.
- ۲- اندازه انژکتور برای اتصال به گاز شهری: ۱/۵ میلی‌لیتر.
- ۳- اندازه انژکتور LPG: ۰/۷۵ میلی‌متر.
- ۴- لطفاً به این نکته توجه کنید که این محصول با انژکتور گاز شهری سرهم‌بندی شده است.
- ۵- اگر می‌خواهید از کپسول گاز (LPG) استفاده کنید، لطفاً به یاد داشته باشید که انژکتور را تعویض کنید.
- ۶- انژکتورهای LPG در کیسه‌های کوچکی که اندازه ۰/۷۵ میلی‌متر بر روی آنها نشان داده شده، بسته‌بندی شده‌اند.
- ۷- نصب، تنظیم، دستکاری یا تعمیر و نگهداری نامناسب دستگاه ممکن است سبب زخمی‌شدن کاربر یا آسیب رساندن به اموال شود.
- ۸- پیش از نصب یا تعمیر این دستگاه، دستورالعمل‌های نصب، عملکرد و نگهداری را به طور کامل بخوانید.
- ۹- نادیده‌گرفتن این دستورالعمل‌ها، ممکن است منجر به آتش‌سوزی یا انفجار و در نتیجه، آسیب رساندن به اموال، زخمی‌شدن یا مرگ کاربر شود.

اطلاعات فنی (مدل دستگاه BQG 290)

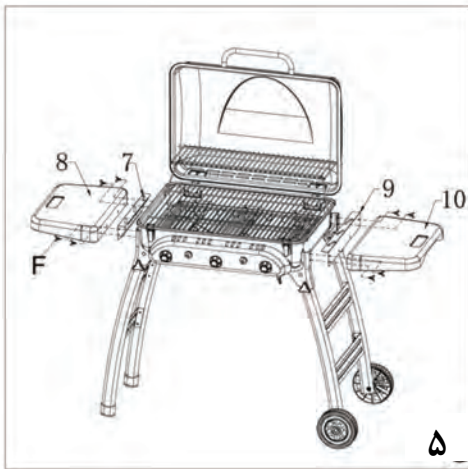
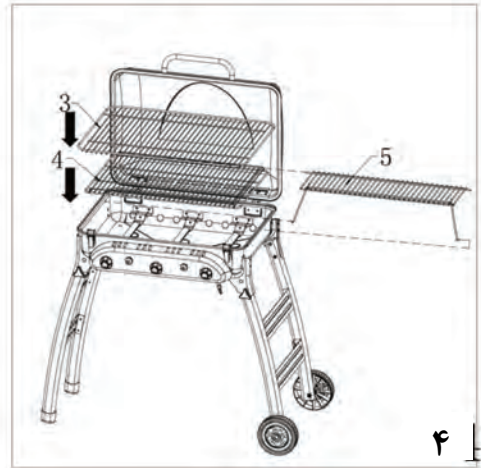
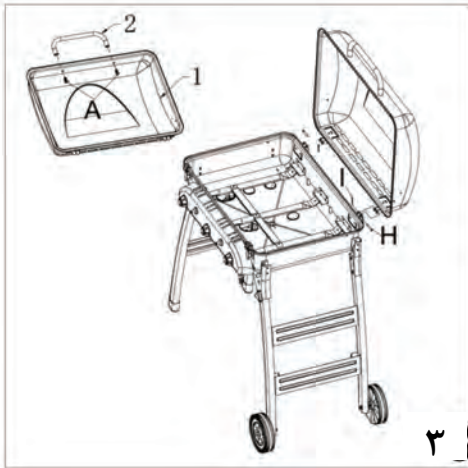
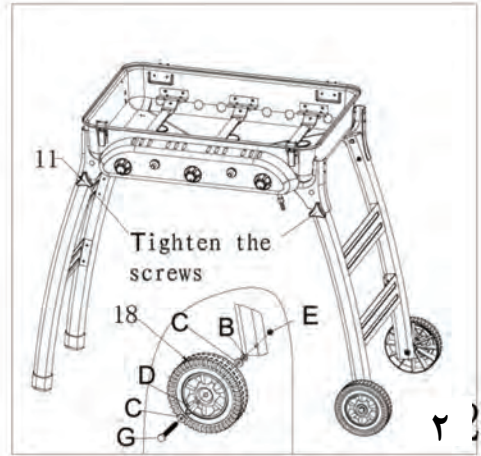
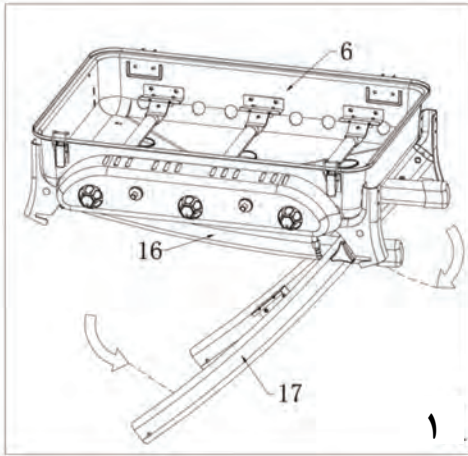
۷/۳۵ کیلو وات (۵۲۵ ژول/ساعت)			کل حرارت ورودی (در همه رده‌ها)	
I ₃ B/P (30)		I ₃ + (28-30/37)		رده گاز
ترکیبات LPG		پروپان	بوتان	انواع گاز
۵۰ میلی بار	۳۰ میلی بار	۳۷ میلی بار	۳۰-۲۸ میلی بار	فشار گاز
۰/۶۵ میلی متر		۰/۷۵ میلی متر		اندازه انژکتور

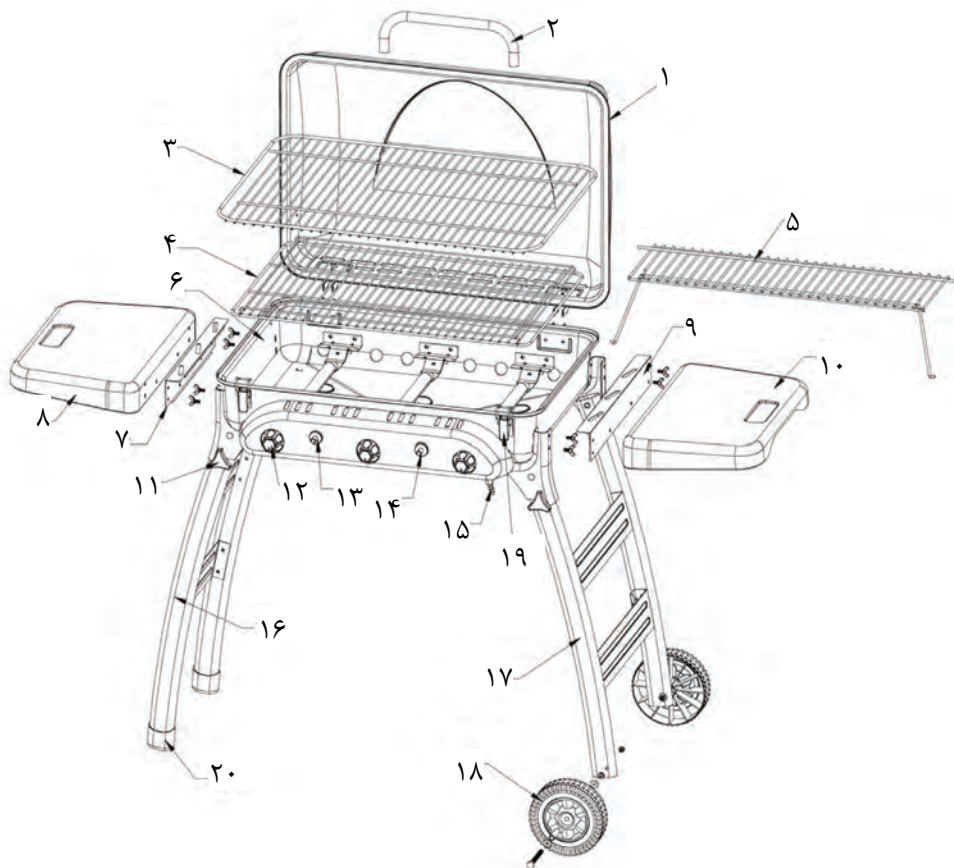
دستورالعمل استفاده






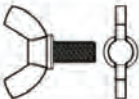



- برای پرهیز از خطر، این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید و در نظر داشته باشد.
- ۱- کباب‌پز را مطابق دستورالعمل‌ها سرهم کنید.
 - ۲- با استفاده از گیره شلنگ، شلنگ گاز را به کباب‌پز وصل کنید. رگولاتور (تنظیم‌گر) را با گیره به شلنگ وصل کنید.
 - ۳- به روش توصیف‌شده در دستورالعمل‌ارایه‌شده با رگولاتور، رگولاتور را به شیر کپسول گاز وصل کنید.
 - ۴- پیش از بازکردن شیر فلکه کپسول، تمامی کنترل‌گرها را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید.
 - ۵- رگولاتور را مطابق با دستورالعمل‌های‌ارایه‌شده با آن به کار اندازید.

روشن کردن شعله کباب‌پز

- ۱- پیچ‌های تنظیم‌گر را ساعتگرد بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید.
- ۲- رگولاتور (تنظیم‌گر) را به کپسول گاز وصل کنید. سیلندر گاز را باز کنید. با کف صابون، نشت گاز را از اتصال کپسول و رگولاتور چک کنید.





A	B	C	D
			
E	F		G
			
H		I	

Feller®

دفترچه‌ی راهنما

کباب‌پز گازی



BQG 290

Gas Barbecue