

Feller[®]

User's Manual

Gas Barbecue



BQG 300

Gas Barbecue



Warning
IN ORDER TO KEEP
YOU SAFE, PLEASE READ
THE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- 1、 Please use the product in a ventilated place.
- 2、 When in use, the product is very hot. Do not touch the hot place, in order to decrease the danger.
- 3、 When in use, do not let the children touch it.

Technical Information:

TOTAL HEAT INPUT: (ALL GAS CATEGORIES)	4.3kW (307g/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:	Main	0.70mm	0.70 mm	0.60mm
	Side	0.70mm	0.70 mm	0.60mm
IDENTIFICATION CODE:	359BR675			
SERIAL NUMBER	06-0000000			
DATE CODE				
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 injury and/or property damage.

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

Always place the cylinder at the left hand rear of the appliance. The cylinder should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose.

Never light the grill with the lid closed.

The appliance and cylinder must be placed on level surface.

The side burner is suitable for pans of between 12cm and 24cm diameter.

NOTE FOR CONSUMER: Retain for future Reference

USE AND CHARACTERISTICS

The barbecue grill is safe and easy to use. The specified gases for use are butane at 29 to 30 mbar, propane at 37 mbar, butane/propane mixtures at 30 mbar and butane/propane mixtures at 50 mbar. LPG at 30mbar. Please ensure you only use your barbecue at the correct pressure the appliance is designed for.

This unit can be assembled without the use of tools and folds down for better storage and transportation.

The two wheels have been fitted to this unit for easy manoeuvrability.

Food can be barbecued on the cooking grid either with or without the lid being closed.

Special designed for using vesuvianite is save gas and more delicious when barbecue.

The side burner can either be used as a hotplate or a griddle. To use as a hotplate remove the griddle plate and place pan on the wire pan support locate under the griddle plate. The griddle plate has a none stick finish to aid cleaning.

Two drip cups are provided to collect unwanted fat. One is located under the grill and the other under the side burner.

Adequate ventilation is vital for combustion and efficiency performance of the barbecue. This will ensure the safety of the user and other people in the vicinity of the area where the appliance is being used. Never use the appliance in any enclosed covered area.

The appliance is designed for use outdoors only.

Warning! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Read the instructions before using the appliance.

Do not move the appliance while in use.

Turn off the appliance at the cylinder valve or regulator after use.

Any modification to the appliance may be dangerous and may cause injury or property damage. Any unauthorised modification of the appliance will invalidate the guarantee on this appliance.

Never mount the cylinder under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property.

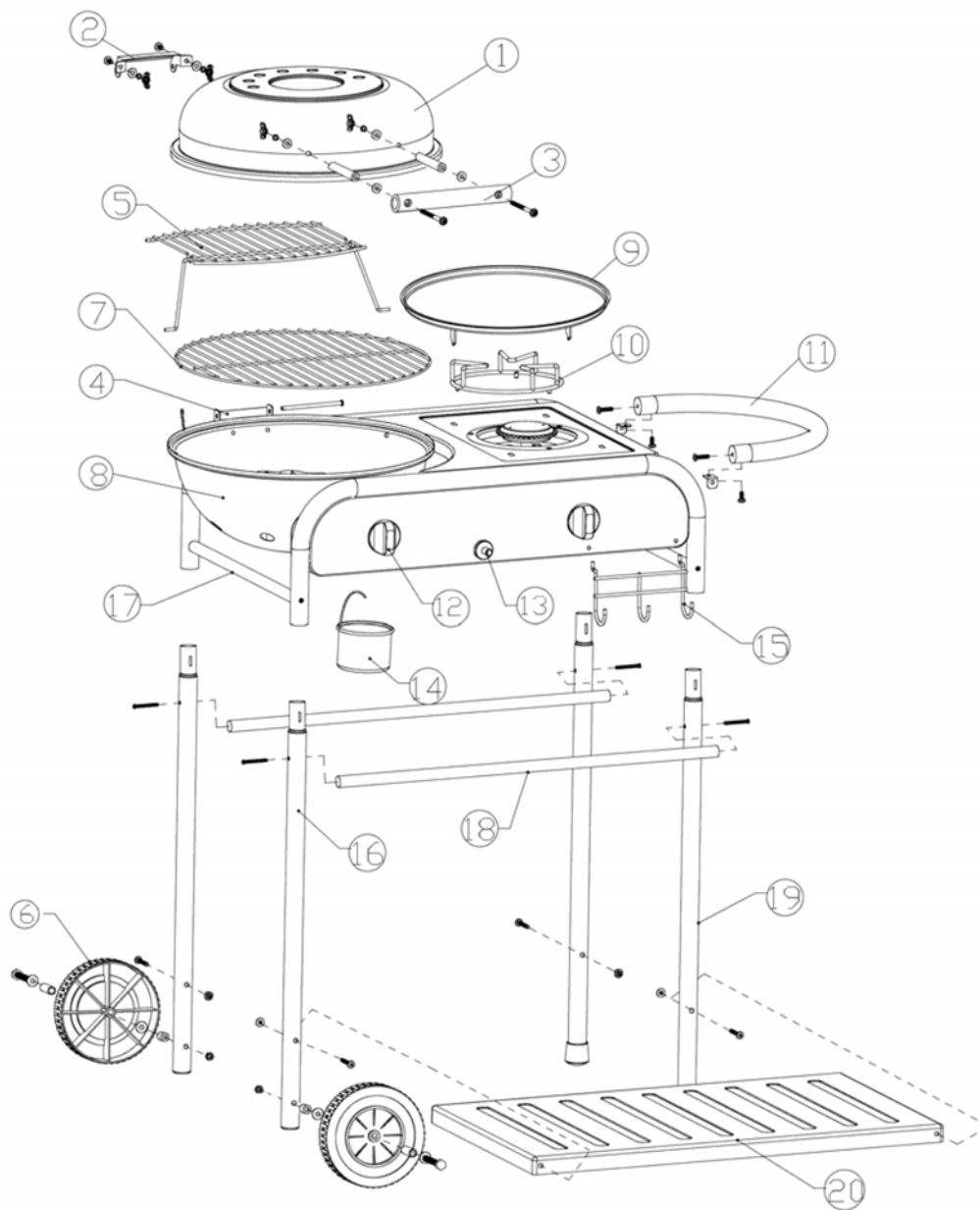
The appliance must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs. The appliance must be installed with a clearance of 1 m around the appliance.

The appliance must not be used near flammable materials. (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label).








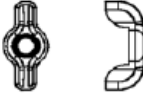









Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use.

The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is PROHIBITED.

Exploded View



			11	Side Handle	1
			10	Bracket	1
20	Bottom Board	1	9	Fry Tray	1
19	Long Leg Tube	2	8	Case	1
18	Long Horizontal Tube	2	7	Cooking Grid	1
17	Short Horizontal Tube	2	6	Wheel	2
16	Short Leg Tube	2	5	Warming Rack	1
15	Hood	1	4	Bottom Hinge	1
14	Grease Cup	1	3	Lid Handle	1
13	Ignition	1	2	Top Hinge	1
12	Knob	2	1	Lid	1
NO.	Name	Qty	No.	Name	Qty

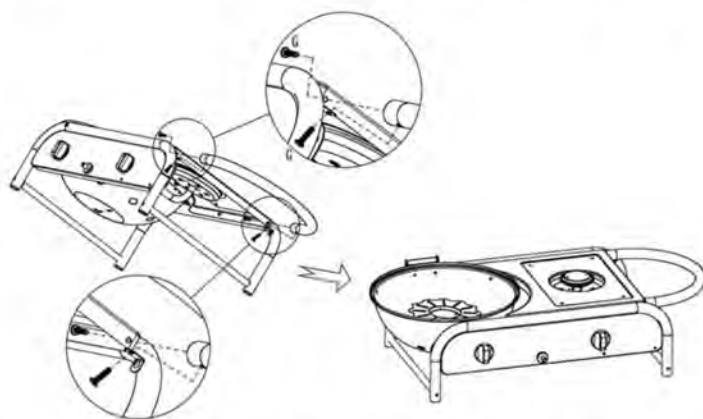
Hardware/Actual Size	
<p>A. M6*75 Hexagonal Screw 2pcs</p> 	<p>B. Pin 1pc</p> 
<p>C. Ø6 Washer 4pcs</p> 	<p>D. M5*35 +Screw 4pcs</p> 
<p>E. M5 Flange Nut 4pcs</p> 	<p>F. M4*40 +Screw 4pcs</p> 
<p>G. M5*12 +Screw 6pcs</p> 	<p>H. M5 Wing Nut 4pcs</p> 
<p>I. Ø5 Spring Washer 4pcs</p> 	<p>J. Ø5.5* Ø13 Washer 2pcs</p> 
<p>K. M5*80 +Screw 2pcs</p> 	<p>L. Cotter Pin 1pc</p> 
<p>M. M6 Lock Nut 2pcs</p> 	<p>N. Plastic Washer 2pcs</p> 
<p>O. Heat Resistant Washer 2pcs</p> 	<p>P. Ø5 * Ø10 Washer 4pcs</p> 
<p>Q. Sleeve Tube 2pcs</p> 	

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

For Easiest Assembly

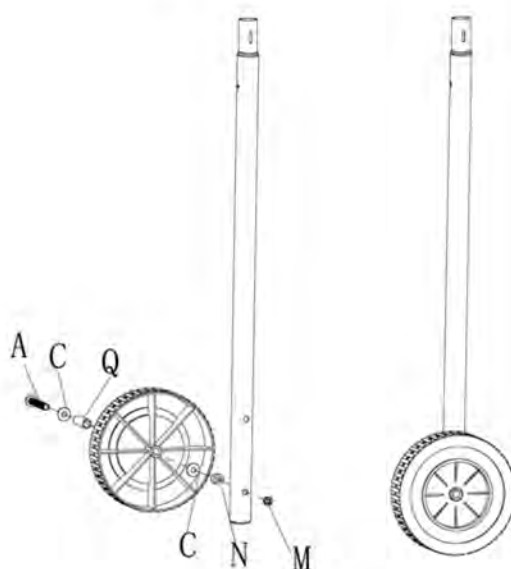
- .To avoiding losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- .To clear an area large enough to layout all components and hardware.
- .When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back fully tighten all hardware.
- .Follow all steps in order to properly assemble your product.

STEP 1. Connect the side handle to the side board.



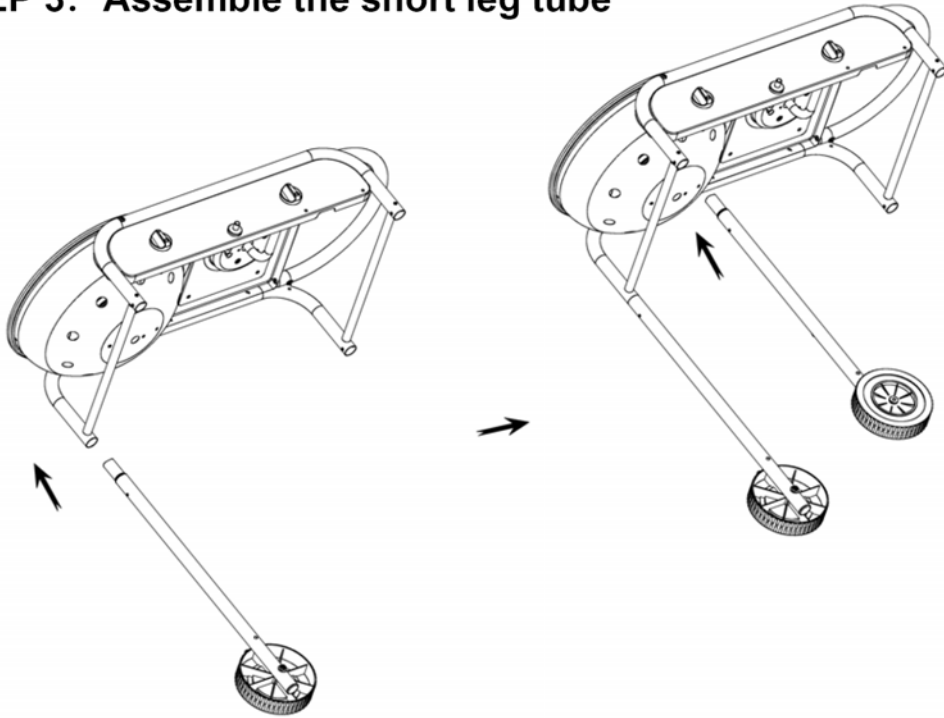
Connect the side handle to the case with four sets of +screw (G)(please reference the picture).

STEP 2. Assemble the wheel



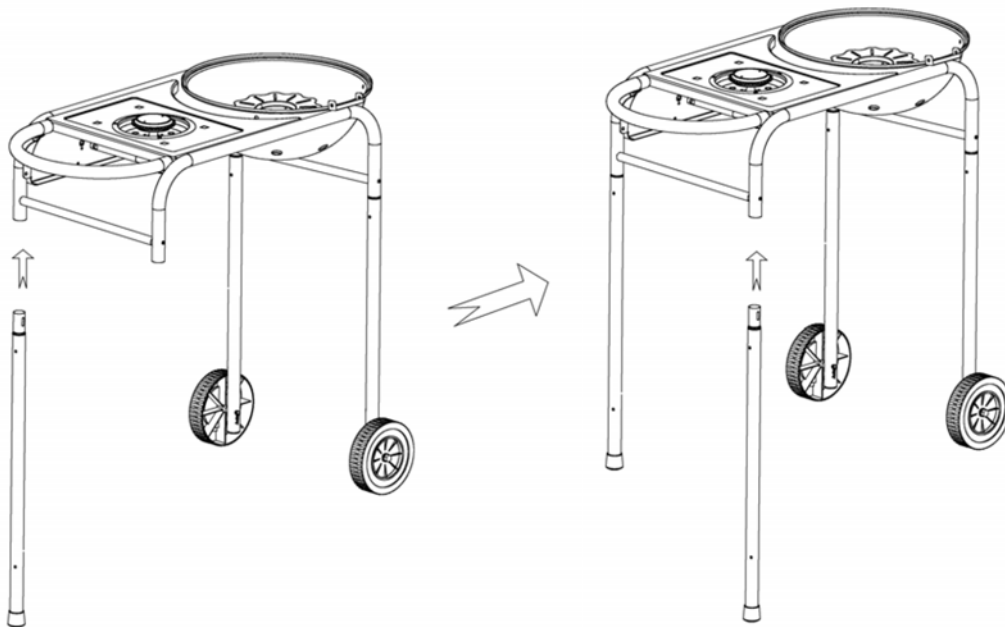
Connect the wheels to the short leg tubes with hexagonal screw (A), washer (C), sleeve tube(Q), plastic washer (N) and lock nut (M)(please reference the picture).

STEP 3. Assemble the short leg tube



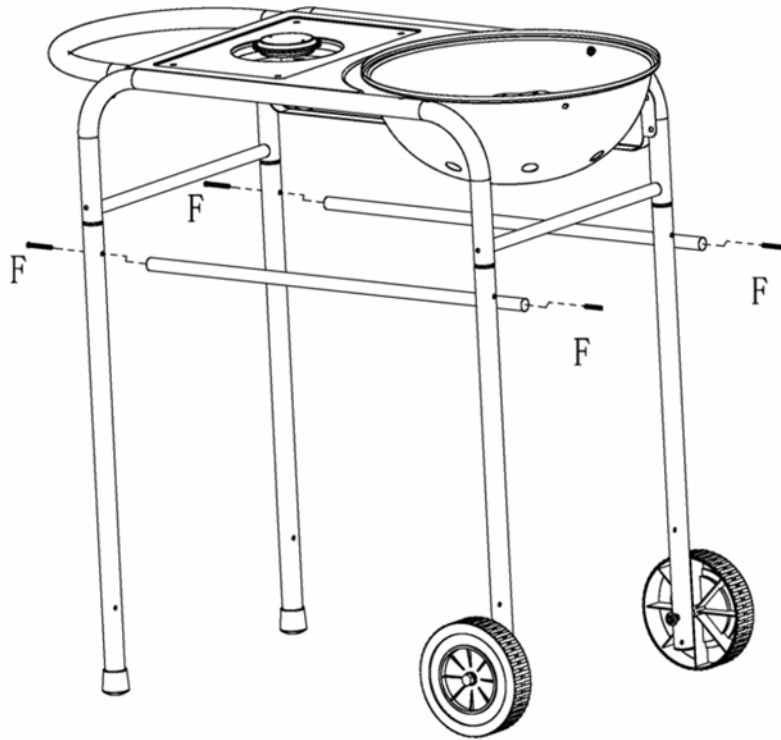
Insert the short leg tubes into the case tubes(please reference the picture).

STEP 4. Assemble the long leg tube



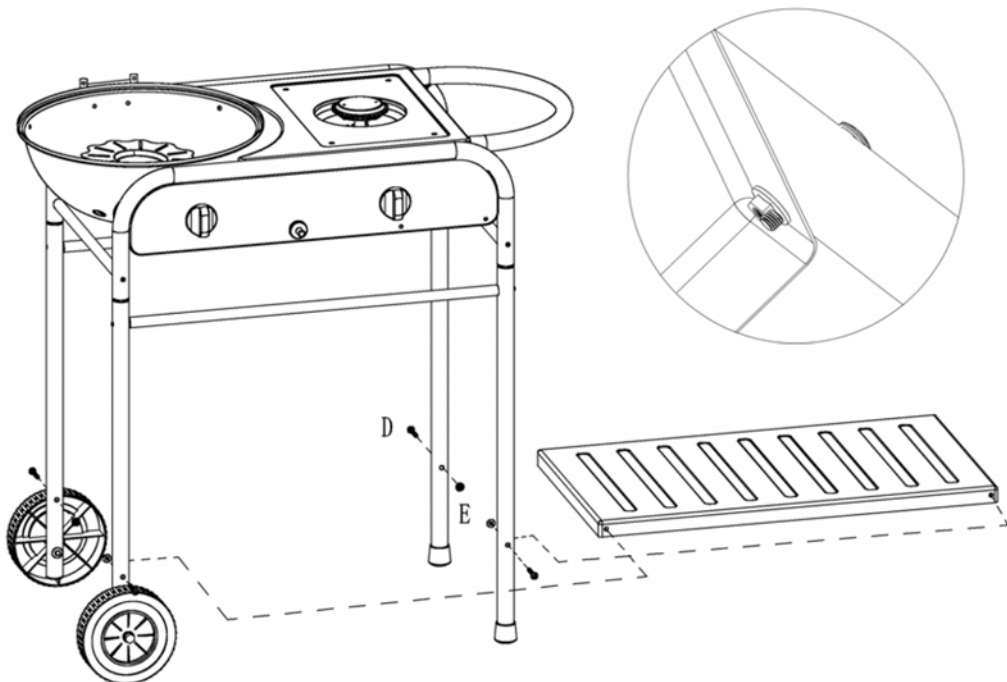
Insert the long leg tubes into the side board tubes(please reference the picture).

STEP 5. Connect the long horizontal tube to the leg tube



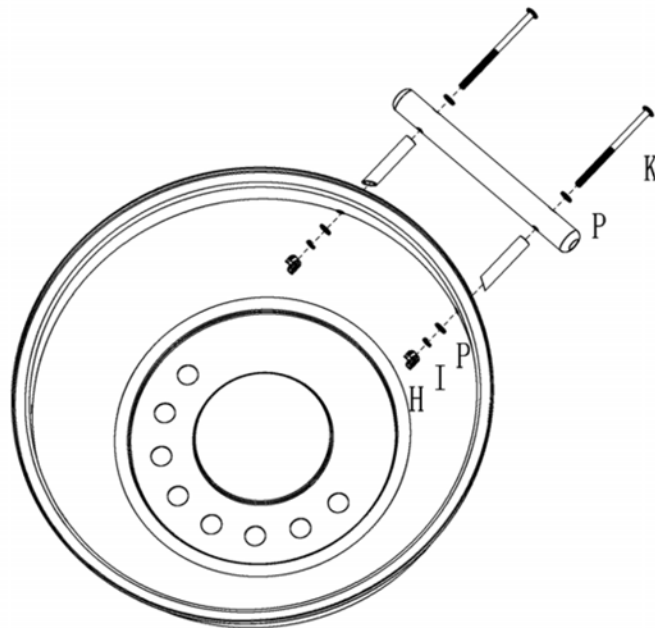
Connect the long horizontal tubes to the leg tubes with +screw (F)(please reference the picture).

STEP 6. Assemble the bottom board



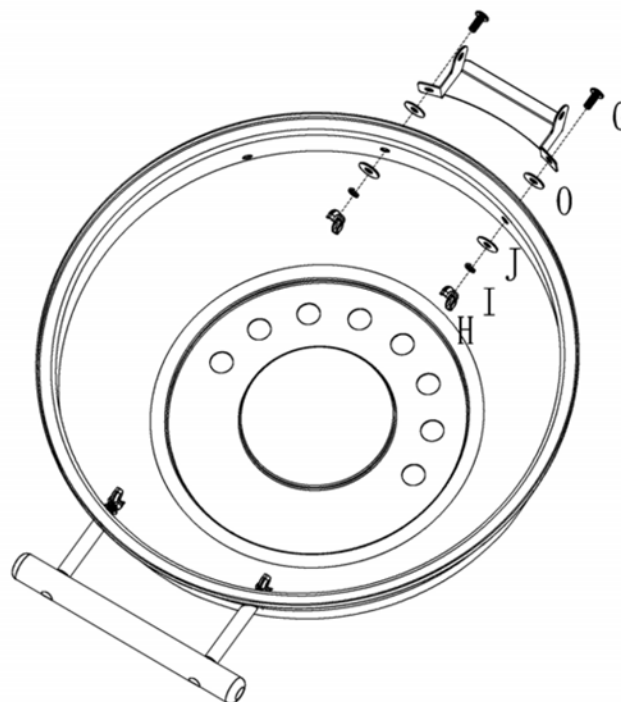
Connect the bottom board to the leg tubes with +screw (D) and wing nut (E), then tighten the screws(please reference the picture).

STEP 7. Attach the lid handle to the lid



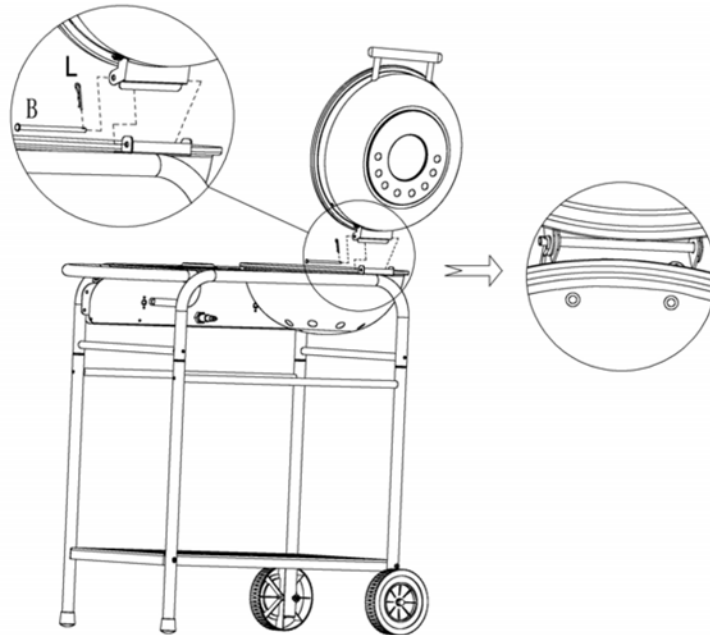
Attach the lid handle to the lid with +screw (K), washer (P), spring washer (I) and wing nut (H)(please reference the picture).

STEP 8. Assemble the top hinge



Attach the top hinge to the lid with +screw (G), heat resistant washer (O), washer (J), spring washer (I) and wing nut (H)(please reference the picture).

STEP 9. Attach the lid to the case

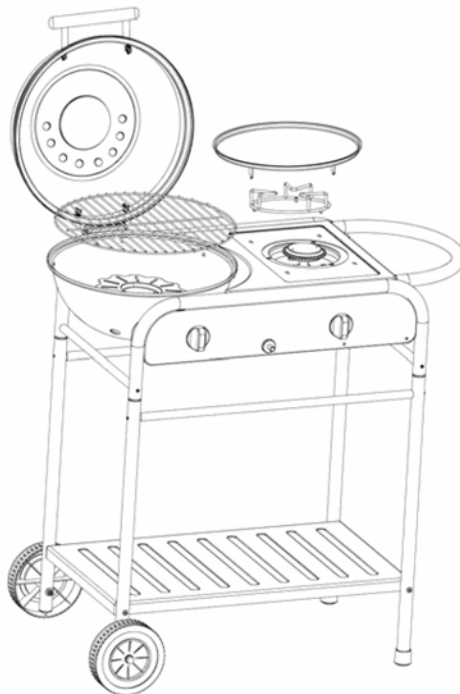


A. Insert the top hinge into the bottom hinge.

Note: If top hinge does not fit the bottom hinge, gently squeeze top hinge tab together.

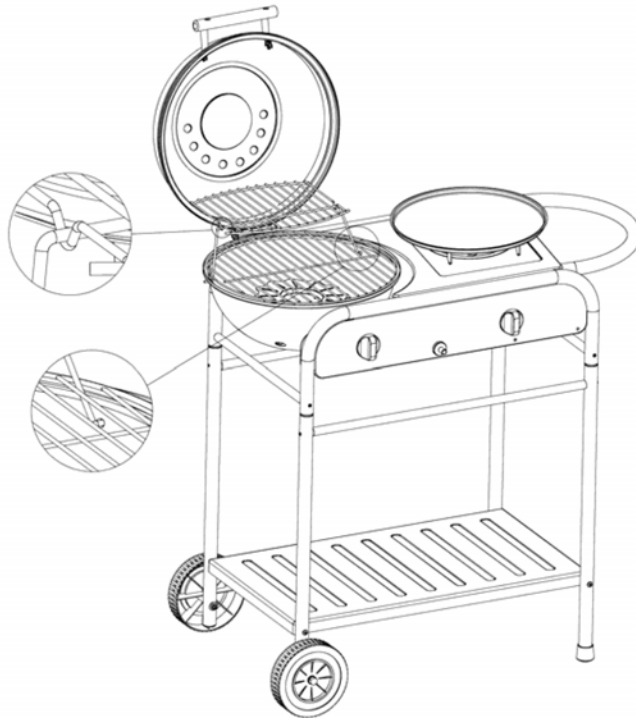
B. Secure with pin (B) and cotter pin (L)(please reference the picture).

STEP 10. Assemble the cooking grid , bracket and fry tray



Put the cooking grid into the case, and then put the three legs of the bracket into the holes of the side board. Insert the four legs of the fry tray into the holes of the side board(please reference the picture).

STEP 11. Assemble the warming rack

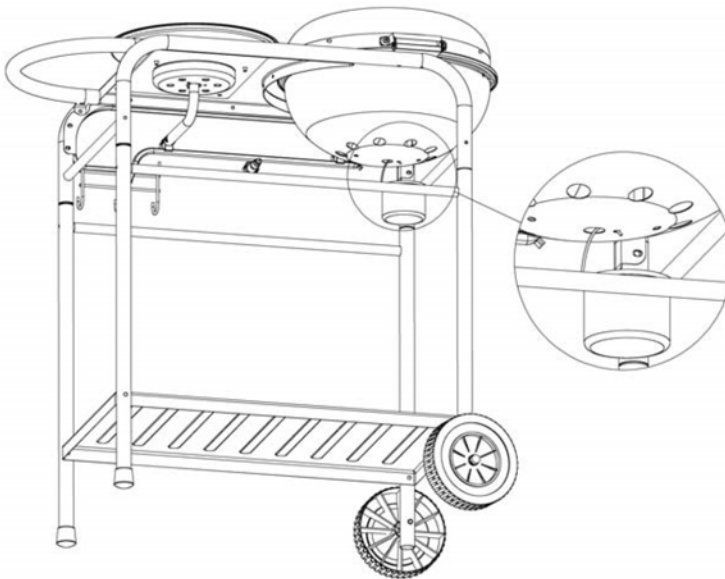


A - Slide warming rack into holes in lid and case.

Note: Look for corresponding holes on side of lid .Insert wire ends into lid holes, one side at a time. Position warming rack legs into slots on grid body sides.

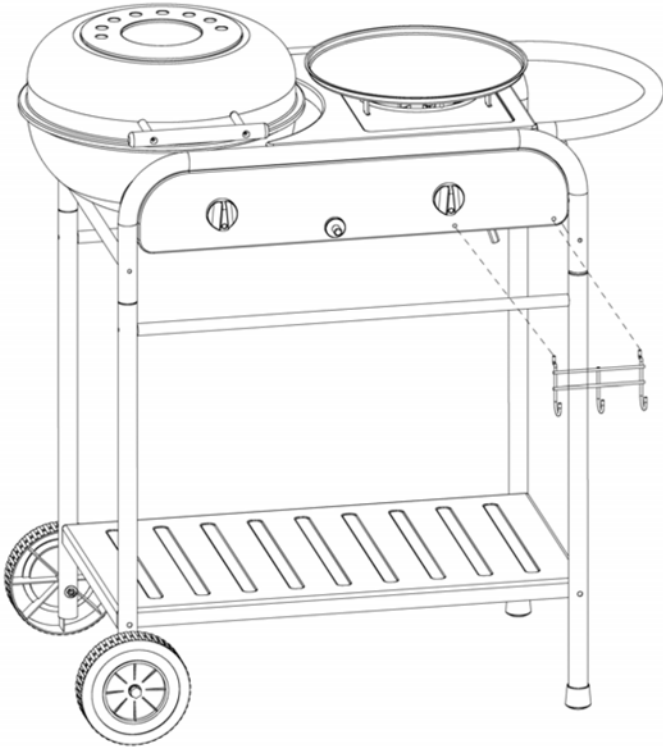
B - Cut zip tie on warming rack(please reference the picture).

STEP 12. Hang up the grease cup



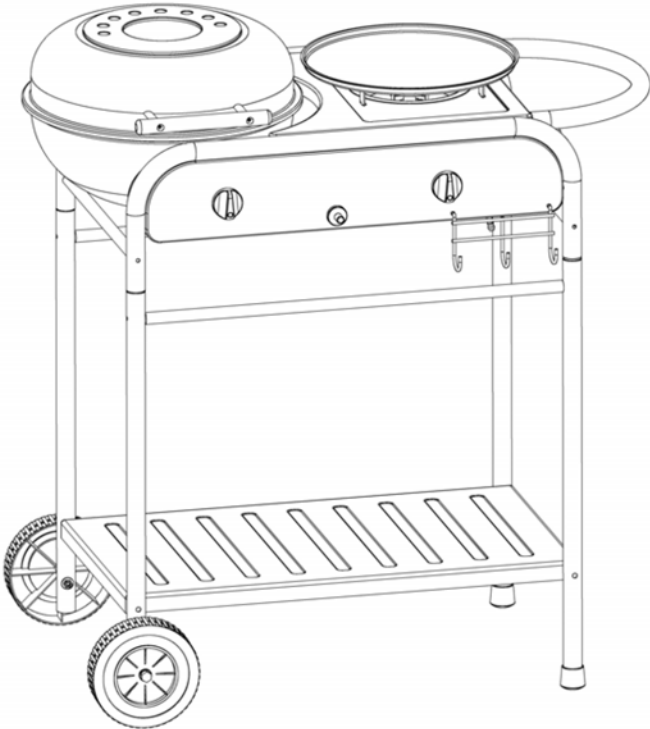
Hang up the grease cup under the case(please reference the picture).

STEP 13. Hang up the hook



Hang up the hook in the proper place (please reference the picture).

STEP 14. Completed



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. Connect the regulator to the hose.
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 LIGHT GRID BURNERS

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 ignited, wait 5 minutes before repeating step 3.
5. When the left hand burner is alight, 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.
6. If the burner does not stay alight, repeat step 5. If the burner has not ignited, wait 5 minutes and repeat step 5.
7. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low (Large or small flame symbol on the control panel) position.
8. 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.

Lighting Instructions: Side Hotplate or Griddle 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 control knob on the far right 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 burner. If not please repeat this process.
4. If the burner has not ignited wait 5 minutes then repeat step 3.
5. When the left hand burner is alight.
6. If the burner does not stay alight, please repeat step 3. If the burner has not ignited wait 5 minutes then repeat step 3.
7. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low (Large or small flame symbol on the control panel) position.
8. To turn the burner ‘OFF’. If the grill burners are no longer required, turn the side burner knob clockwise to the “OFF” position or if you have finished cooking please turn the cylinder valve and regulator switch to the ‘OFF’ position and then turn all 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 nuts. This barbecue is set to operate a 28 mba 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 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 LPG at the above pressures (See 2). The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that 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 metres (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 nut.

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 in a dry dust free environment.

GAS CYLINDER

The appliance can be used with any gas cylinder of weights between 4.5KGS 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 powder 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 و نگهداری

احتیاط: شیر گاز را ببندید و پس از خنک شدن دستگاه، آن را تمیز کنید و نگهداری نمایید.

تمیز کاری

روشن کردن دستگاه به مدت حدوداً ۱۵ دقیقه، پس از هر بار مصرف، پس مانده‌های مواد غذایی را کاهش می‌دهد.

سطح بیرونی

از محلول شوینده‌ای ملایم یا جوش شیرین در آب داغ استفاده نمایید. از پودرهای غیرسایا برای زدودن مواد غذایی چسبیده به دستگاه استفاده کنید و دستگاه را آب بکشید.

سطح داخلی کف کباب‌پز

پس مانده‌ها را با برس، کاردک یا اسکاچ بزدايید و سپس با آب و مایعی شوینده، بشویید. آب بکشید و بگذارید خشک شود.

سطوح پلاستیکی

این سطوح را با پارچه‌ای نرم و محلول آب و مایعی شونده، بشویید و آب‌کشی نمایید. از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده سطوح)، یا محلول‌های شیمیایی غلیظ برای تمیز کاری بخش‌های پلاستیکی استفاده نکنید.

شبکه پخت

از محلول ملایم آب و مایعی شوینده استفاده کنید. از پودرهای غیرسایا برای زدودن لکه‌های چسبیده به دستگاه استفاده کنید و سپس آن را آب بکشید.

تمیز کاری شعله‌ها

پیچ کنترل گاز دستگاه را بچرخانید و گاز را ببندید و کپسول گاز را از دستگاه جدا کنید.

آتش‌دان خنک شده را جدا کنید.

شعله را با برسی نرم یا با استفاده از پمپ هوای فشرده، تمیز کنید و با پارچه‌ای آن را پاک کنید.

منافذ مسدود شده را با لوله پاک‌کن یا با سیمی سخت (مانند گیره کاغذ باز شده) تمیز کنید.

شعله را وارسی کنید که آسیب ندیده باشد (ترک برداشته یا سوراخ شده باشد). اگر آسیب دیده بود، با شعله‌ای جدید تعویض

نمایید. شعله را دوباره نصب کنید، مطمئن شوید که روزنه‌های دریچه گاز به درستی درجایشان قرار گرفته باشند و در داخل

ورودی شعله محکم شده باشند.

تعمیر

دستگاه کباب‌پز گازی شما می‌باید به وسیله مرکز خدمات پس از فروش تعمیر گردد.

گاز کپسول را پس از آزمایش ببندید.
اگر نشت گاز مشاهده شد و قادر به برطرف کردن آن نبودید، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

تنظیم گر (رگولاتور) و شلنگ

صرفاً از تنظیم گرها و شلنگ های سازگار با دستگاه با میزان فشارهای مذکور در بخش "اتصال کپسول گاز به دستگاه" استفاده نمایید. عمر مفید تنظیم گر ۱۰ سال تخمین زده می شود. توصیه می شود پس از گذشت ۱۰ سال از تاریخ ساخت، تنظیم گر را تعویض نمایید.

استفاده از شلنگ یا تنظیم گر معیوب خطرناک است؛ پیش از استفاده از کباب پز، مطمئن شوید که قطعات دستگاه سالم اند. شلنگ گاز می باید مطابق با استانداردهای جاری و طول آن حداکثر ۱/۵ متر باشد. شلنگ های آسیب دیده را می باید تعویض کرد. مطمئن شوید که شلنگ گاز مسدود نشده و گره نخورده باشد و با هیچ کدام از اجزای دستگاه (به جز محل اتصال) تماس نداشته باشد.

نگهداری دستگاه

تنها هنگامی که کپسول گاز از دستگاه جدا شده باشد، می توان دستگاه را جابه جا کرد. اگر از دستگاه برای مدتی استفاده نمی کنید، آن را در بسته بندی اصلی اش و در مکانی خشک و بدون گردوخاک نگهداری نمایید.

کپسول گاز

کپسول گاز را نباید به شدت تکان داد یا به زمین انداخت. اگر از دستگاه استفاده نمی کنید، کپسول گاز را جدا نمایید. پس از جدا کردن کپسول درپوش ایمنی را بر روی آن قرار دهید.

کپسول گاز را می باید در فضای باز در حالت ایستاده و دور از دسترس کودکان نگه داشت. هیچ گاه کپسول را در جایی که ممکن است دما به بیش از ۵۰ درجه سانتی گراد برسد، نگه ندارید.

کپسول را در نزدیکی شعله آتش، پیلوت (جرقه زن) یا دیگر منابع آفرزشی قرار ندهید و هنگام روشن بودن دستگاه سیگار نکشید.

دستگاه کباب پز برای استفاده در فضای باز و به دور از هرگونه مواد آتش زا طراحی شده است. در بالای دستگاه می باید فضای باز وجود داشته باشد و در نظر گرفتن حداقل فضایی یک متری در کناره ها نیز ضروری است. شبکه های تهویه دستگاه نباید مسدود شوند. دستگاه را بر روی سطحی ضد حرارت، ثابت و صاف قرار دهید.

دستگاه را می باید از هوای سرد و نفوذ هرگونه مایعاتی به داخل آن دور نگه داشت. کاربر نباید خودسرانه اقدام به تعمیر دستگاه نماید. در صورت نیاز به هرگونه تعمیر یا واریسی، به مرکز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید.

۶- اگر شعله روشن نمی‌ماند، گام ۳ را تکرار نمایید. اگر روشن نشده است، ۵ دقیقه صبر کنید و سپس گام ۳ را تکرار نمایید.

۷- حرارت را با چرخاندن پیچ کنترل تنظیم کنید (با توجه به نشان‌های شعله بزرگ و شعله کوچک بر روی صفحه کنترل).

۸- برای خاموش کردن شعله، اگر دیگر نیازی به شعله‌های گریل نیست، پیچ کنترل جانبی را ساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت (off) قرار دهید و تمامی پیچ‌های کنترل دستگاه را ساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت خاموش (off) قرار دهید.

هشدار: اگر شعله‌ای روشن نشد، پیچ کنترل (ساعتگرد) و شیر کپسول گاز را بر روی موقعیت خاموش قرار دهید. ۵ دقیقه صبر کنید و دوباره فرایند را تکرار کنید.

پس از استفاده، با چرخاندن پیچ رگولاتور یا با شیر کپسول گاز را قطع کنید.

هنگام عملکرد دستگاه، در صورت خاموش شدن شعله‌ها، تمامی کنترل‌گرها، شیر کپسول گاز و پیچ رگولاتور را بر روی موقعیت خاموش قرار دهید. پس از روشن کردن دوباره دستگاه، ۵ دقیقه صبر کنید. اگر پس از روشن کردن دوباره، همچنان مشکل باقی بود، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید. هیچ‌گاه خودسرانه اقدام به تعمیر دستگاه نکنید. این کار ممکن است منجر به زخمی شدن کاربر یا آسیب‌رساندن به اموال گردد.

پیش از نگه‌داری، چربی‌های زاید دستگاه را با دستمالی نمدار و محلول مایعی شوینده و ملایم در آب بزدايید.

دستگاه را در محیطی خشک و تمیز نگه‌داری نمایید.

کپسول گاز را در منزل نگه ندارید. آن را در جایی با گردش هوای کافی و دور از تابش مستقیم نور خورشید نگه‌داری کنید.

اتصال کپسول گاز به دستگاه

در این دستگاه تنها از گاز پروپان یا بوتان کم‌فشار یا ترکیبات LPG استفاده نمایید. دستگاه کباب‌پز مجهز به تنظیم‌گر مناسب و کم‌فشاری است که بر روی شلنگ انعطاف‌پذیر قرار دارد.

شلنگ را می‌باید با گیره‌های ویژه به تنظیم‌گر و دستگاه متصل و محکم کرد. تنظیم‌گر ۲۸ میلی‌باری برای استفاده از گاز بوتان و تنظیم‌گر ۳۷ میلی‌باری برای گاز پروپان و تنظیم‌گر ۳۰ میلی‌باری برای گازهای ترکیبات LPG در نظر گرفته شده‌اند.

از تنظیم‌گری مناسب که دارای گواهی‌نامه BSEN باشد، استفاده نمایید. برای انتخاب تنظیم‌گری مناسب با فروشنده مشورت نمایید. از دستگاه با اتصال کپسول گازهای ۳/۹ کیلوگرمی تا ۱۱ کیلوگرمی یا گاز شهری استفاده نمایید.

پیش از استفاده، مطمئن شوید که گاز نشت نمی‌کند.

هیچ‌گاه باشعله، محل نشت گاز را واریسی نکنید. از آب و صابون استفاده نمایید.

واریسی محل نشت

حدود ۵۰ گرم محلول نشانگر نشت را با ترکیب مایعی شوینده و آب آماده کنید.

مطمئن شوید شیر کنترل گاز بسته است.

تنظیم‌گر را به کپسول وصل کنید و شیر فلکه باز/بسته‌کردن را به شعله متصل نمایید. ابتدا مطمئن شوید که اتصال‌ها محکم‌اند، سپس گاز را باز کنید. محلول آب و صابون را بر روی شلنگ و تمام اتصالات حرکت دهید، اگر حبابی مشاهده گردید، شلنگ

نشستی دارد و می‌باید پیش از استفاده از دستگاه آن را برطرف کرد.

پس از درزگیری، محل نشت را دوباره واریسی نمایید.

دستورالعمل‌های استفاده

برای پرهیز از آسیب‌رساندن به دستگاه یا زخمی‌شدن کاربر و آسیب‌رساندن به اموال، دستورالعمل‌ها را رعایت کنید.

- ۱- دستگاه را مطابق با دستورالعمل‌ها سرهم کنید.
- ۲- شلنگ گاز را به کباب‌پز وصل کنید. تنظیم‌گر را به شلنگ وصل کنید.
- ۳- تنظیم‌گر را به سری کپسول گاز وصل کنید (براساس روش توصیف‌شده در دستورالعمل‌ها ارائه‌شده با رگولاتور).
- ۴- پیش از بازکردن کپسول گاز، تمامی پیچ‌های کنترل دستگاه را بر روی موقعیت خاموش (off) قرار دهید.
- ۵- رگولاتور را بر طبق دستورالعمل استفاده از آن، به کار ببرید.

روشن کردن شعله‌های شبکه پخت

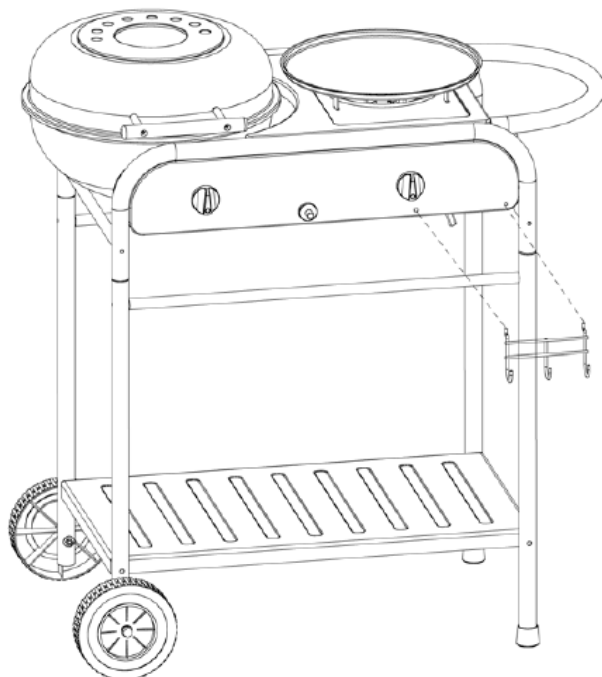
- ۱- پیچ‌های کنترل دستگاه را ساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت خاموش (off) قرار دهید.
 - ۲- رگولاتور را به کپسول گاز وصل کنید. دریچه کپسول گاز را باز کنید. با کف صابون محل اتصال کپسول و رگولاتور را برای نشت گاز بررسی کنید.
 - ۳- پیچ کنترل سمت چپ را فشار دهید و نگاه دارید و همزمان آن را پادساعتگرد تا موقعیت حداکثر توان بچرخانید و دکمه افروزش را میان دو پیچ کنترل به سرعت ۳-۴ بار فشار دهید. با این کار شعله سمت چپ روشن خواهد شد، در غیر این صورت، این فرایند را تکرار کنید.
 - ۴- اگر شعله روشن نشد، ۵ دقیقه صبر کنید و سپس گام ۳ را تکرار نمایید.
 - ۵- هنگامی که شعله سمت چپ روشن است، پیچ کنترل سمت راست را فشار دهید و پایین نگه دارید و همزمان پادساعتگرد بچرخانید تا بر روی حداکثر توان قرار گیرد و دکمه افروزش را چندبار پشت سرهم بزنید. با این کار شعله سمت راست روشن می‌شود. در غیر این صورت، فرایند مذکور را تکرار کنید.
 - ۶- اگر شعله روشن نمی‌ماند، گام ۵ را تکرار کنید. اگر شعله روشن نشده است، ۵ دقیقه صبر کنید و گام ۵ را تکرار نمایید.
 - ۷- حرارت را با چرخاندن پیچ کنترل تنظیم کنید (با توجه به نشانه‌های شعله بزرگ و شعله کوچک بر روی صفحه کنترل دستگاه).
 - ۸- برای خاموش کردن دستگاه، شیر کپسول گاز یا پیچ رگولاتور را ببندید. سپس هر دو پیچ کنترل روی دستگاه را بر روی موقعیت خاموش (off) قرار دهید.
- هشدار:** اگر شعله‌ای روشن نشد، پیچ کنترل (ساعتگرد) و شیر کپسول گاز را بر روی موقعیت خاموش قرار دهید. ۵ دقیقه صبر کنید و دوباره فرایند را تکرار کنید.

دستورالعمل‌های روشن کردن شعله پخش کن جانبی یا صفحه گرمایشی

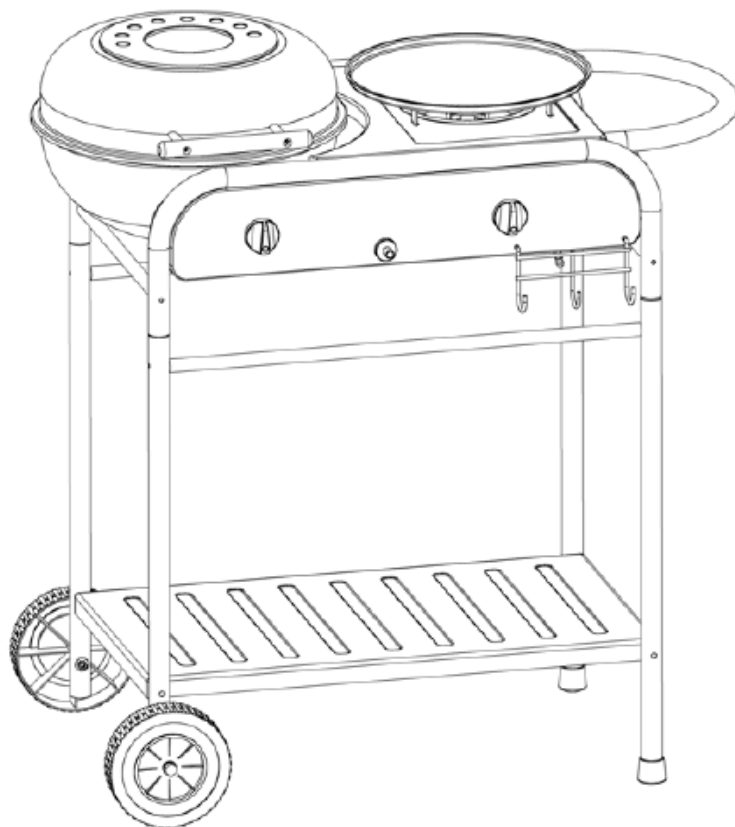
- ۱- پیچ‌های کنترل را ساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت خاموش (off) قرار دهید.
- ۲- تنظیم‌گر را به کپسول گاز وصل کنید. شیر کپسول گاز را باز کنید. با آب صابون محل اتصال کپسول و تنظیم‌گر را برای نشت گاز، واریسی کنید.
- ۳- پیچ کنترل منتهالیه سمت راست را به سمت پایین فشار دهید و نگاه دارید و همزمان پادساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت حداکثر توان قرار دهید. و دکمه افروزش میان دو پیچ کنترل را چندین بار پشت سرهم فشار دهید. با این کار، شعله روشن می‌شود. اگر نشد، این فرایند را تکرار کنید.
- ۴- اگر شعله روشن نشده است، ۵ دقیقه صبر کنید، سپس گام ۳ را تکرار نمایید.
- ۵- شعله سمت چپ روشن می‌شود.

گام ۱۳: آویختن قلاب

قلاب را از جای ویژه آن بر روی دستگاه آویزان کنید (شکل را ببینید).

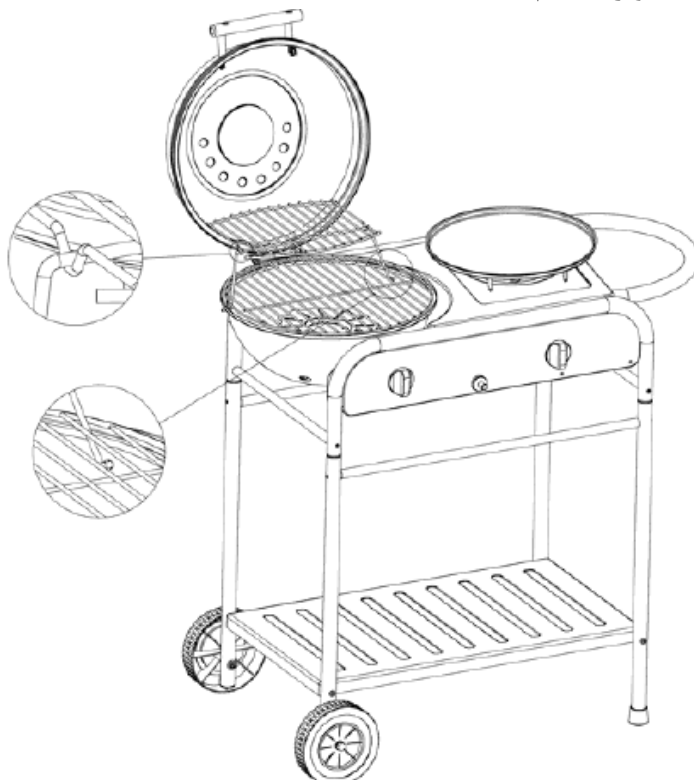


گام ۱۴: پایان سرهم‌بندی



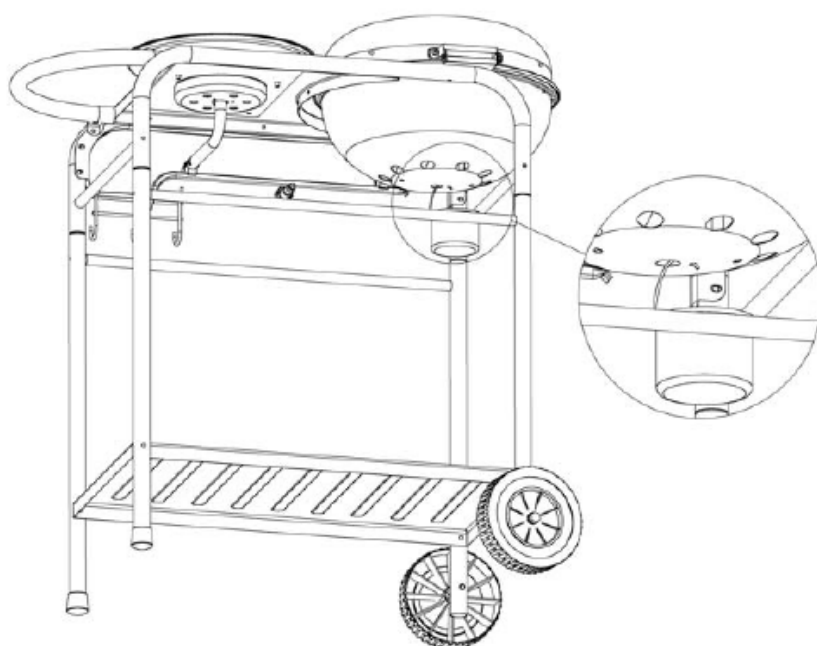
گام ۱۱: سرهم‌بندی پایه گرم‌نگه‌دارنده

A. پایه گرم‌نگه‌دارنده را در سوراخ‌های درپوش و بدنه بلغزانید.
توجه کنید: سوراخ‌های متناسب با پایه نگه‌دارنده را بر روی کناره درپوش جستجو کنید. هر بار یک طرف را جا بزنید.
زبان‌های پایه نگه‌دارنده را در شیارهای طرفین بدنه دستگاه قرار دهید.
B. پایه گرم‌نگه‌دارنده را با بست ویژه محکم کنید.



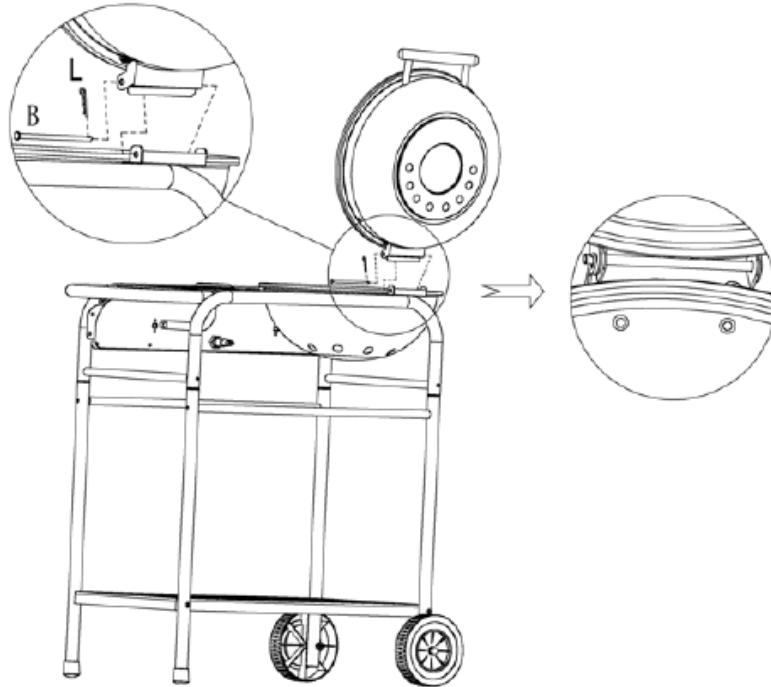
گام ۱۲: آویختن فنجان روغن

فنجان روغن را به زیر دستگاه آویزان کنید. (شکل را ببینید).



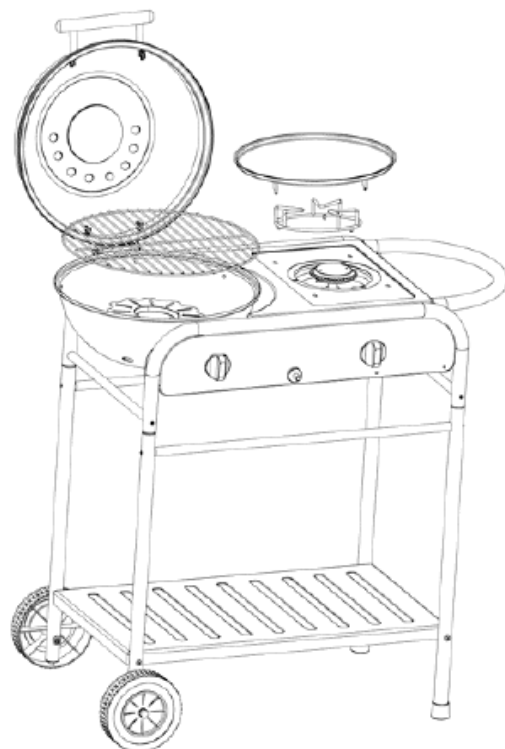
گام ۹: اتصال درپوش به بدنه

A. لولای بالایی را در لولای پایینی فرو برید.
توجه کنید: اگر لولای بالایی به پایینی نمی‌خورد، به آرامی زبانه‌های آن را فشرده سازید.
B. با خارهای (B) و (L) آن را محکم نمایید (شکل را ببینید).



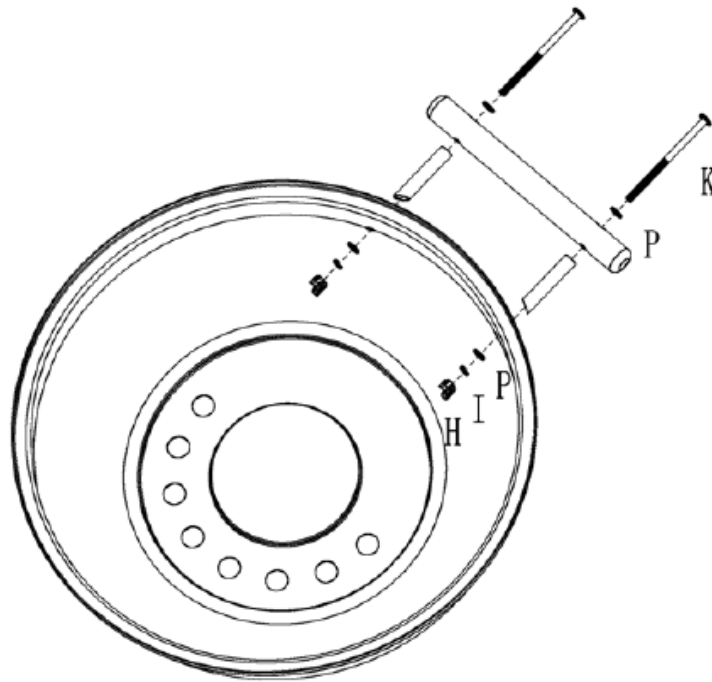
گام ۱۰: سرهم‌بندی شبکه پخت و نگه‌دارنده و سینی سرخ‌کنی

شبکه‌های پخت را در بدنه دستگاه قرار دهید و سپس ۳ پایه نگه‌دارنده را در سوراخ‌های صفحه کناری فرو برید.
۴ پایه سینی سرخ‌کنی را در سوراخ‌های کناری فرو برید. (شکل را ببینید).



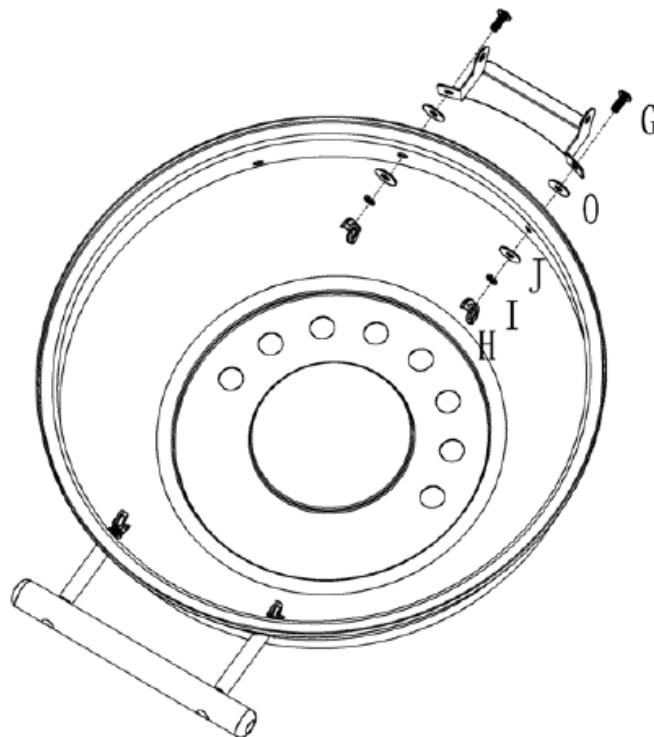
گام ۷: اتصال دستگیره درپوش به درپوش

دستگیره را با استفاده از پیچ (K)، واشر (P)، واشر اسپرینگ (I) و پیچ خروسی (H) به درپوش متصل نمایید. (شکل را ببینید).

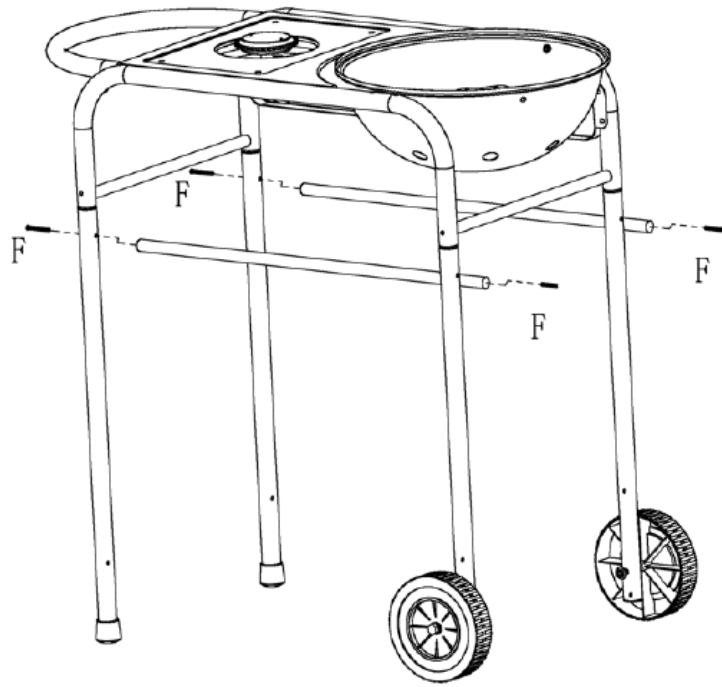


گام ۸: سرهم‌بندی لولای بالایی

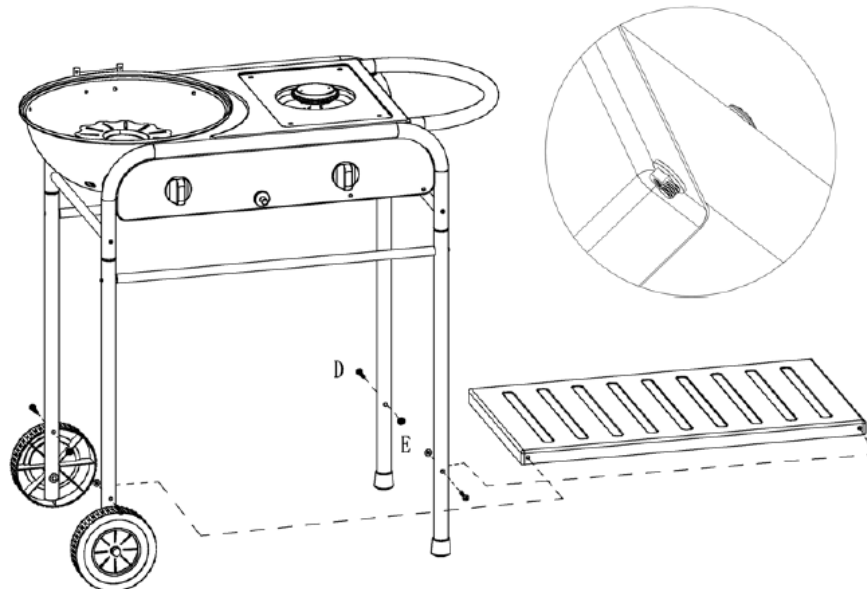
لولای بالایی را با پیچ (G)، واشر مقاوم در برابر حرارت (O)، واشر (J)، واشر اسپرینگ (I) و پیچ خروسی (H) به درپوش وصل کنید. (شکل را ببینید).



گام ۵: اتصال میله افقی بلند به میله‌های پایه
 میله افقی بلند را با پیچ (f) به میله‌های پایه وصل کنید (شکل را ببینید).

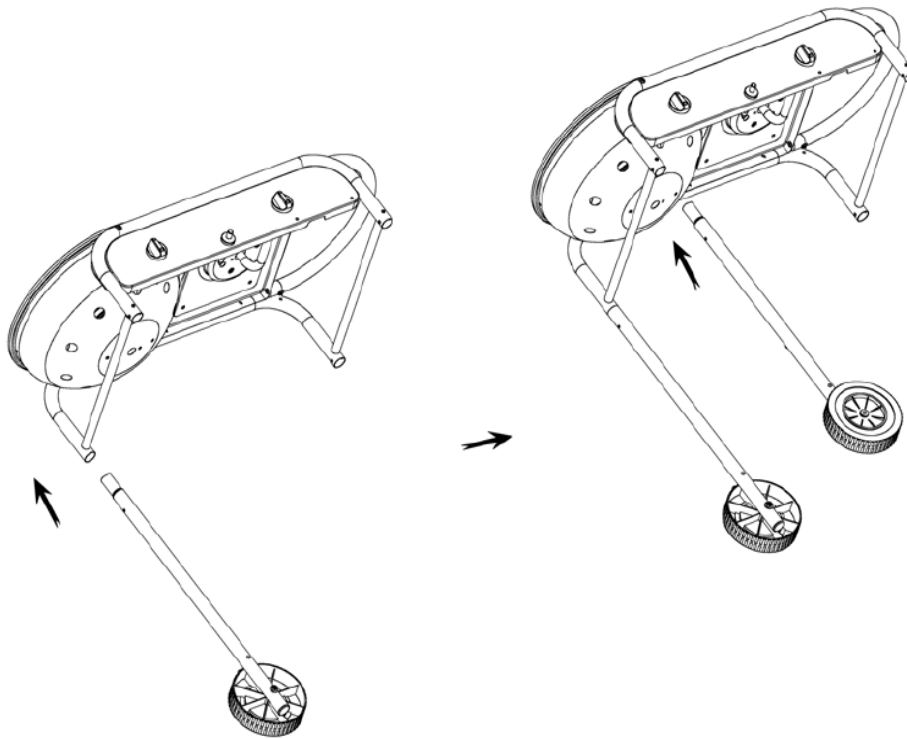


گام ۶: سرهم‌بندی قفسه زیرین
 قفسه زیرین را با پیچ (D) و پیچ خروسی (E) به میله‌های پایه وصل کنید، سپس پیچ‌ها را محکم نمایید. (شکل را ببینید).



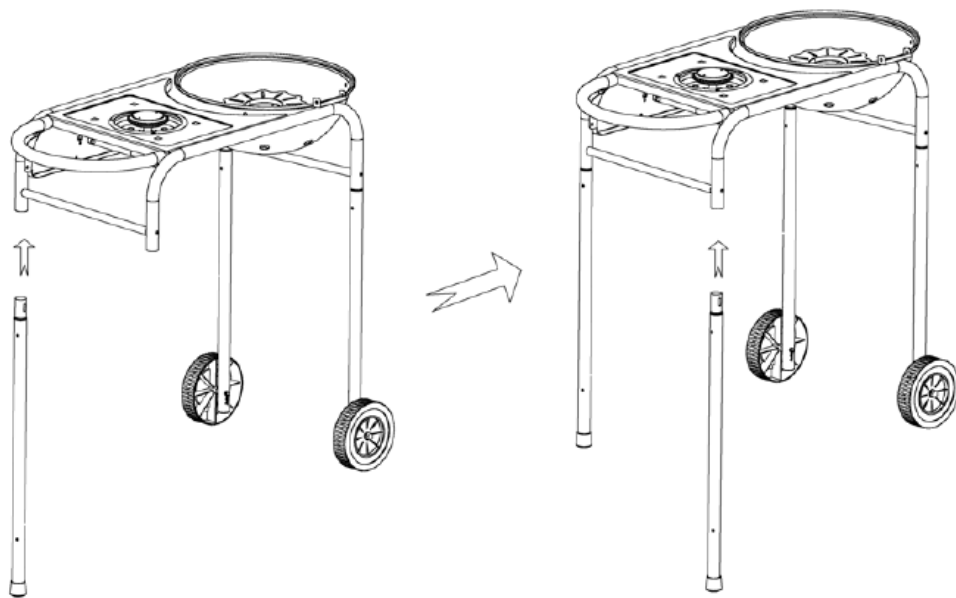
گام ۳: سرهم‌بندی میله پایه‌های کوتاه

میله پایه‌های کوتاه را در جایشان بر روی بدنه فرو برید (شکل را ببینید).



گام ۴: سرهم‌بندی میله پایه‌های بلند

میله‌های پایه‌های بلند را در جایشان بر روی صفحه کناری فرو برید. (شکل را ببینید).



دستورالعمل‌های سرهم‌بندی

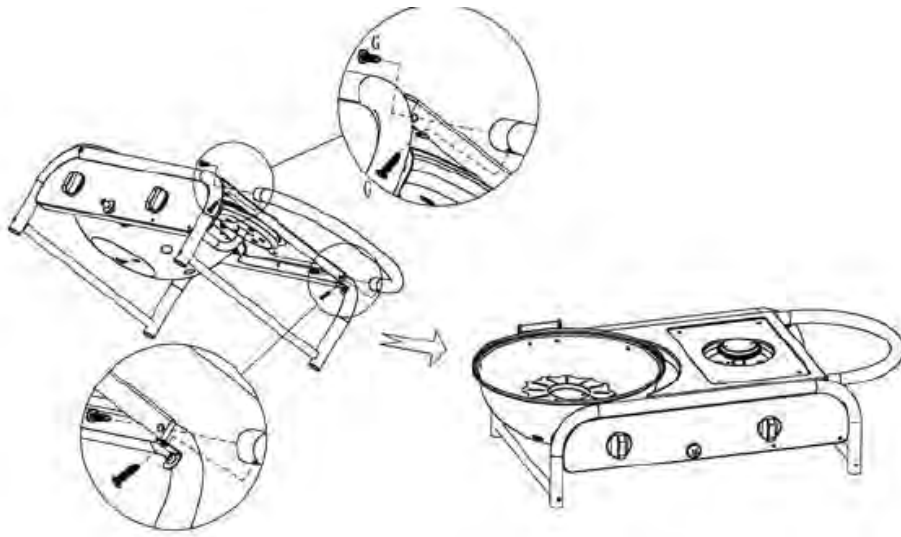
برای سرهم‌بندی آسان

- برای پیش‌گیری از گم‌شدن قطعات ریز دستگاه، آن را بر روی سطحی سخت و صاف و بدون ترک یا شکاف سرهم کنید.
- فضایی باز را برای چیدن تمامی قطعات و ابزارهای ویژه سرهم‌بندی در نظر بگیرید.
- پس از پایان سرهم‌بندی، ابتدا تمامی اتصالات را با دست محکم کنید. پس از این کار، یک بار دیگر محل اتصال قطعات را واریسی کرده و محکم کنید.
- برای سرهم‌بندی درست دستگاه مطابق روش توصیف شده عمل کنید.

گام ۱: اتصال دستگیره جانبی به صفحه کناری دستگاه

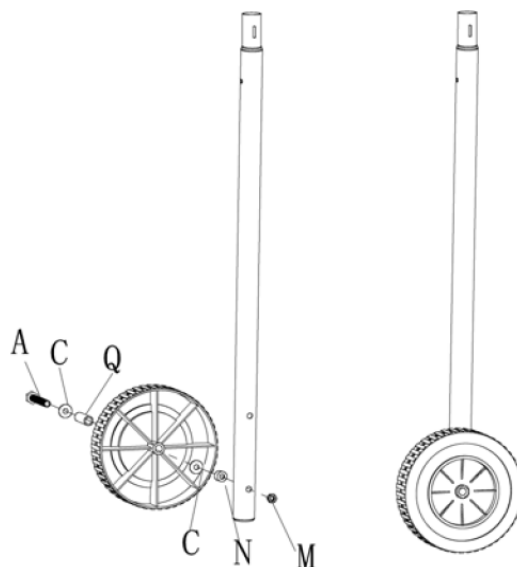
دستگیره جانبی را با ۴ سر پیچ (G) به بدنه متصل نمایید.











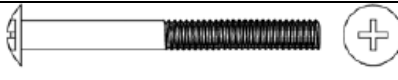






(شکل را ببینید).



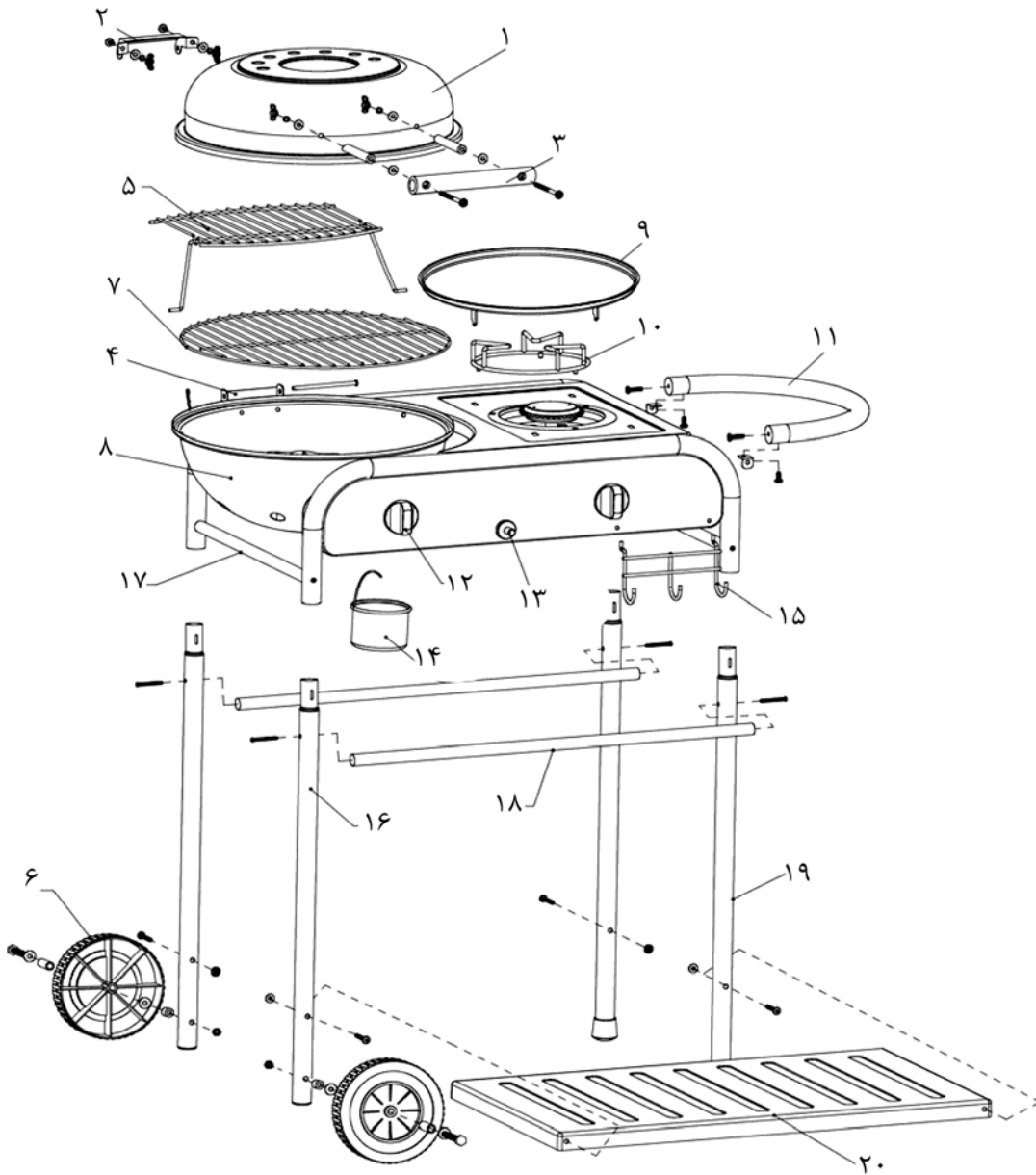
گام ۲: سرهم‌بندی چرخ‌ها

چرخ‌ها را با پیچ شش‌گوش (A)، واشر (C)، لوله پوشاننده (Q)، واشر پلاستیکی (N)، و مهره محکم‌کننده (M) به میله‌های پایه کوتاه دستگاه وصل کنید (شکل را ببینید).



تعداد	سخت افزار	
۲	 پیچ شش گوش	A
۱	 خار	B
۴	 واشر	C
۴	 پیچ	D
۴	 مهره فلانج	E
۴	 پیچ	F
۴	 پیچ	G
۴	 پیچ خروسی	H
۴	 واشر اسپرینگ	I
۲	 واشر	J
۲	 پیچ	K
۱	 خار "کاتر"	L
۲	 مهره محکم کننده	M
۲	 واشر پلاستیکی	N
۲	 واشر مقاوم در برابر حرارت	O
۴	 مهره	P
۲	 لوله پوشاننده	Q

توصیف اجزا



تعداد	نام	تعداد	نام
۱	۱۱- دستگیره جانبی	۱	۱- درپوش
۲	۱۲- پیچ کنترل	۱	۲- لولای بالایی
۱	۱۳- افروزش	۱	۳- دستگیره درپوش
۱	۱۴- فنجان روغن	۱	۴- لولای پایینی
۱	۱۵- قلاب	۱	۵- پایه گرم‌نگه‌دارنده
۲	۱۶- میله پایه کوتاه	۲	۶- چرخ
۲	۱۷- میله افقی کوتاه	۱	۷- شبکه پخت
۲	۱۸- میله افقی بلند	۱	۸- بدنه
۲	۱۹- میله پایه بلند	۱	۹- سینی سرخ‌کردن
۱	۲۰- قفسه زیرین	۱	۱۰- نگه‌دارنده

از شعله کناری می‌توان هم به صورت صفحه گرمایشی و هم با توری فلزی استفاده کرد. برای استفاده از آن به صورت صفحه گرمایشی، شبکه توری را بردارید و تابه را بر روی نگه‌دارنده سیمی زیر صفحه توری قرار دهید. شبکه توری دارای سطح جلاخورده نجسب است و تمیزکاری آن آسان است. فنجان‌های ویژه چک‌های با دستگاه آرایه شده است که چربی اضافه را جمع می‌کنند. یکی از آنها در زیر گریل است و دیگری در زیر شعله کناری دستگاه قرار گرفته است. وجود جریان هوای کافی در اطراف دستگاه برای احتراق و کارایی آن حیاتی است. این امر، ایمنی کاربر و افرادی را که در نزدیکی دستگاه‌اند، تضمین می‌کند.

هیچ‌گاه از دستگاه در مکان‌های محصور و سرپوشیده استفاده نکنید.

این دستگاه تنها برای استفاده در هوای آزاد طراحی شده است.

هشدار: سطح بیرونی دستگاه ممکن است بسیار داغ باشند. دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید.

پیش از استفاده از دستگاه، دفترچه را بخوانید.

هنگام عملکرد، دستگاه را جابه‌جا نکنید.

پس از استفاده، شیر کپسول گاز یا پیچ رگولاتور را ببندید.

هرگونه دستکاری دستگاه ممکن است خطرناک باشد و سبب آسیب‌رساندن به کاربر و اموال گردد.

هرگونه دستکاری قطعات دستگاه توسط اشخاص بدون صلاحیت، ضمانت‌نامه دستگاه را بی‌اعتبار می‌سازد.

هیچ‌گاه کپسول گاز را در زیر دستگاه و بر روی قفسه زیرین قرار ندهید، این کار سبب آسیب‌رساندن به کاربر، افراد و اموال می‌گردد.

هیچ‌گونه مانعی در بالای دستگاه نباید وجود داشته باشد. برای مثال: درختان، بوته‌ها (درختچه‌ها)، تماس با سقف. دستگاه را می‌باید در جایی نصب کرد که دست‌کم فضایی ۱ متری در اطراف آن در نظر گرفته شده باشد.

از دستگاه در نزدیکی مواد اشتعال‌پذیر استفاده نکنید. (فراورده‌های نفتی، تینرها و یا هرگونه جسم جامدی که برچسب هشدار آتش‌زایی داشته باشد).

پس از استفاده، گاز را از شیر کپسول یا پیچ رگولاتور ببندید.

استفاده از این دستگاه در مکان‌های سرپوشیده، خطرناک و ممنوع است.

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

- ۱- از دستگاه در مکانی استفاده کنید که هوا جریان داشته باشد.
- ۲- هنگام استفاده، دستگاه بسیار داغ است. برای پرهیز از خطر، به سطوح داغ آن دست نزنید.
- ۳- هنگام استفاده، دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید.

اطلاعات فنی

۶/۴۵ کیلو وات (۴۶۱ ژول / ساعت)			کلّ حرارت ورودی (درهمهٔ رده‌ها)	
I ₃ B/P (30)		I ₃ + (28-30/37)		
ترکیبات LPG		پروپان	بوتان	انواع گاز
۵۰ میلی بار	۳۰ میلی بار	۳۷ میلی بار	۲۸-۳۰ میلی بار	فشار گاز
۰/۶۰ میلی متر	۰/۷۰ میلی متر	۰/۷۰ میلی متر		اندازه انژکتور، اصلی کناری
۰/۶۰ میلی متر	۰/۷۰ میلی متر	۰/۷۰ میلی متر		

مهم

دستورالعمل‌های زیر را به دقت بخوانید و مطمئن شوید که کباب‌پزتان به درستی نصب، سرهم‌بندی و نگاهداری شده است. رعایت نکردن این دستورالعمل‌ها ممکن است منجر به زخمی شدن کاربر و / یا آسیب‌رساندن به اموال گردد. اگر در مورد سرهم‌بندی یا عملکرد دستگاه پرسشی دارید، با فروشنده مشورت نمایید. کپسول گاز را در پشت دستگاه و سمت چپ آن قرار دهید. کپسول گاز را تا حد ممکن از دستگاه دور نگاهدارید؛ به طوری که به شلنگ گاز فشاری وارد نشود. هیچ‌گاه دستگاه را با درپوش بسته به کار نیندازید. دستگاه و کپسول گاز را بر روی سطحی صاف قرار دهید. شعله کناری برای تابه‌هایی با قطرهای ۱۲ تا ۲۴ سانتی‌متری مناسب است. این دفترچه را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

ویژگی‌ها و روش استفاده

استفاده از دستگاه کباب‌پز ایمن و آسان است. گازهای قابل استفاده عبارتند از بوتان (۲۹ تا ۳۰ میلی‌بار)، پروپان (۳۷ میلی‌بار)، ترکیب بوتان/پروپان (۳۰ میلی‌باری) و ترکیبات بوتان/پروپان (۵۰ میلی‌باری). تنها از فشارهای صحیح متناسب با دستگاه استفاده نمایید. این دستگاه را می‌توان بدون استفاده از ابزارهای ویژه سرهم‌بندی کرد و برای جابه‌جایی و نگاهداری، می‌توان آن را جمع کرد. دستگاه دارای یک جفت چرخ است تا جابه‌جایی آن آسان گردد. مواد غذایی را می‌توان بر روی شبکهٔ پخت با درپوش بسته یا باز کباب کرد. طراحی ویژه برای استفاده از "وزوینیت" برای صرفه‌جویی در مصرف گاز و طعم خوشمزهٔ غذای کباب‌شده در نظر گرفته شده است.

Foller®

دفترچه راهنمای

کباب‌پز گازی



BQG 300

Gas Barbecue