



User's Manual

Gas Barbecue



BQG 360 D

Gas Barbecue



WARNING

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

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

Read this instruction carefully and ensure that your grill is properly installed, assembled, maintained and serviced in accordance to these instructions. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have any questions concerning the assembly or operation of this barbecue, consult your dealer, your gas supplier, the manufacturer or his agent.

Notes to the user:

“READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE”.


“USE OUTDOORS ONLY”.

“WARNING ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. PLEASE “KEEP CHILDREN AWAY”.

“RETAIN FOR FUTURE REFERENCE”.

Technical Information:

MODEL NO.:	BQG 360 D			
TOTAL HEAT INPUT: (ALL GAS CATEGORIES)	11. 95kW □ 853g/h □			
GAS CATEGORY:	I ₃₊ (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	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm
Side	0.70 mm		0.70 mm	0.60 mm
IDENTIFICATION CODE:	359BR664			
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.				



PDF Complete
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

carefully and be sure your barbecue is properly assembled. Failure to follow these instructions may result in property damage.

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

Never fit the cylinder at right next the barbecue. 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 and must not be used whilst alight.

Side burner is suitable for use pans of between 12cm and 24cm diameter. Rim based pans and convex based pans not be used on appliances.

- **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 30 mbar. 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 non 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.



PDF Complete
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

combustion and efficiency performance of the safety of the user and other people in the vicinity of the appliance being used. Never use the appliance in any

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.

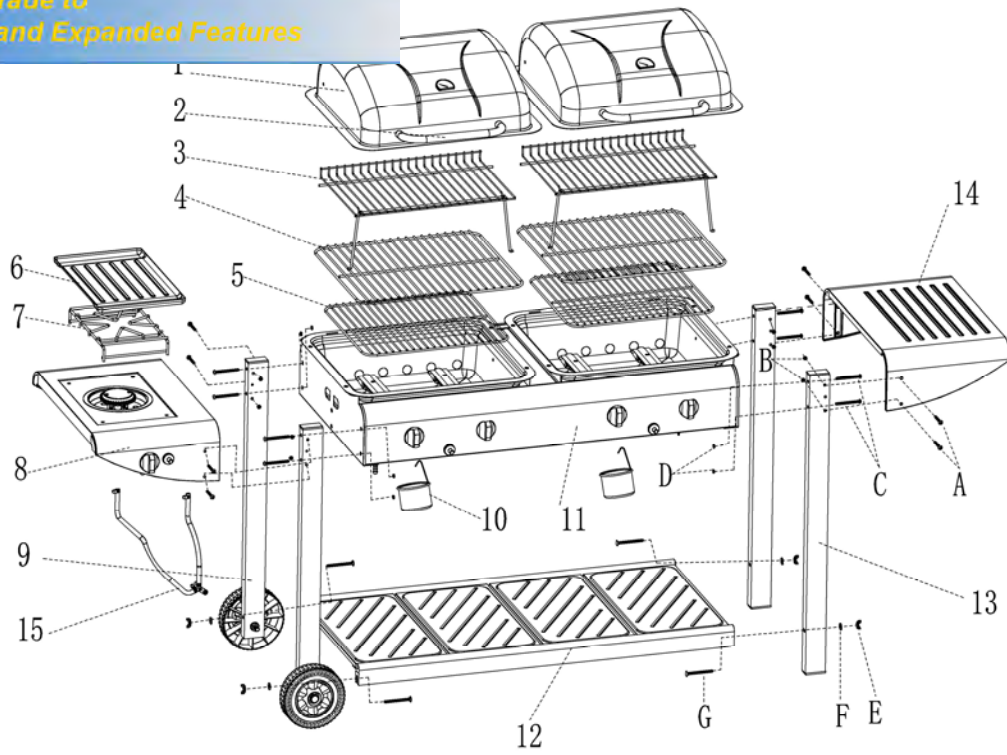
Never mount the cylinder under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property.















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.



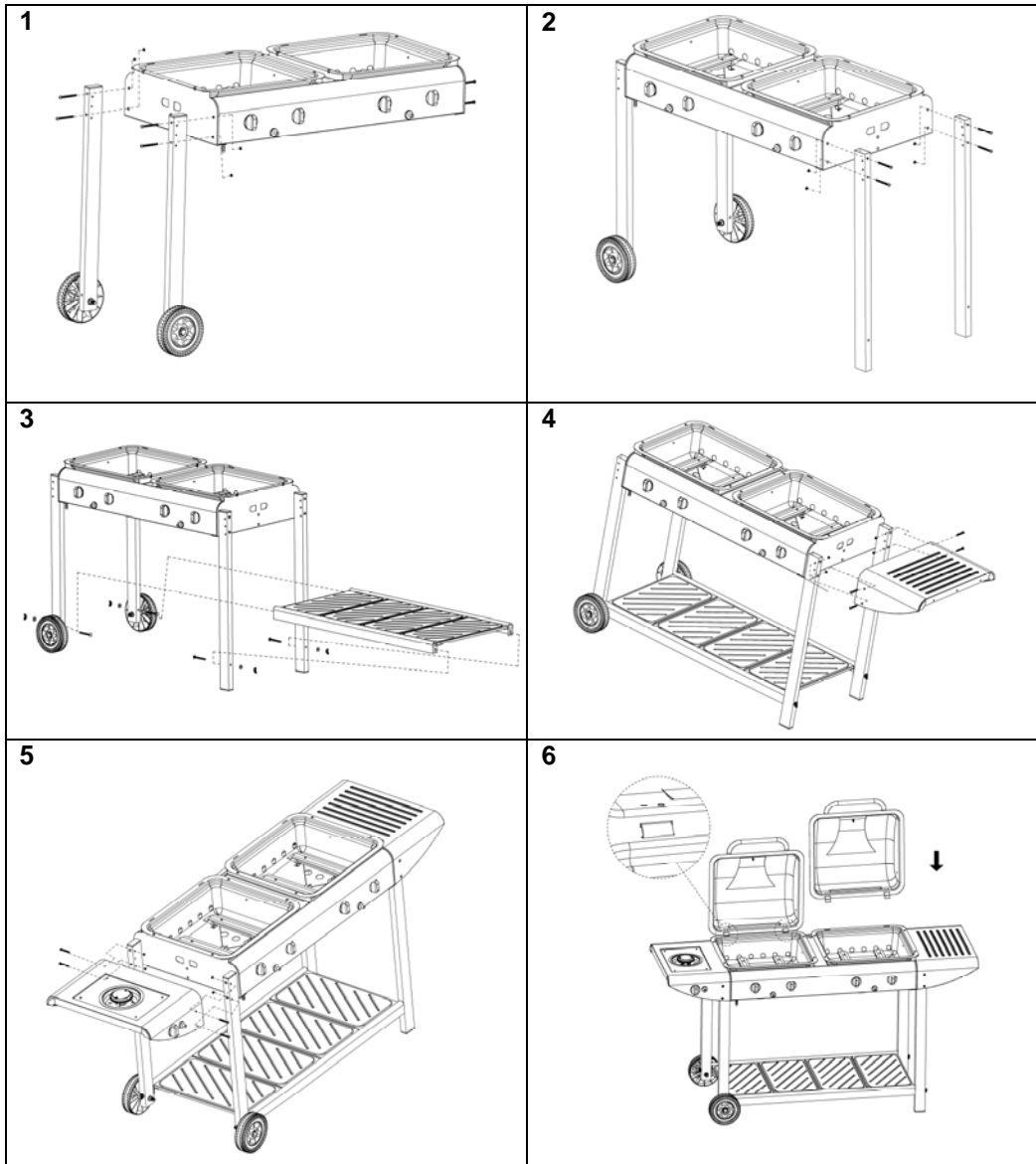
<p>A M5*35 8pcs</p>  	<p>B M5 8pcs</p>  
<p>C M5*60 8pcs</p>  	<p>D M5 8pcs</p>  
<p>E M6 4pcs</p>  	<p>F $\Phi 6.5 \times \Phi 16 \times 1.2$ 4pcs</p>  
<p>G M6*65 4pcs</p>  	

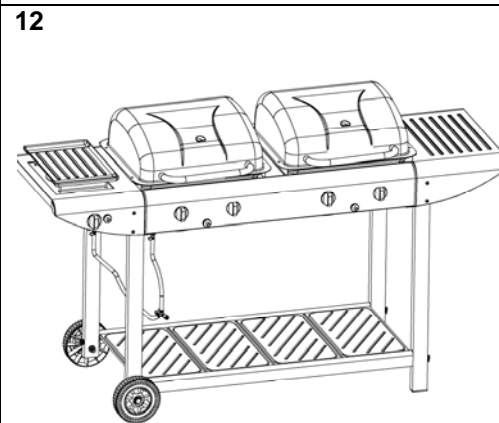
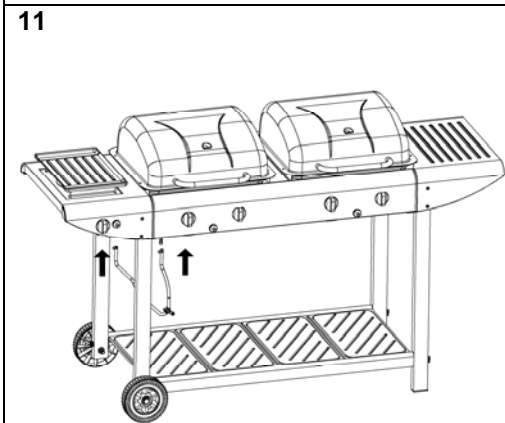
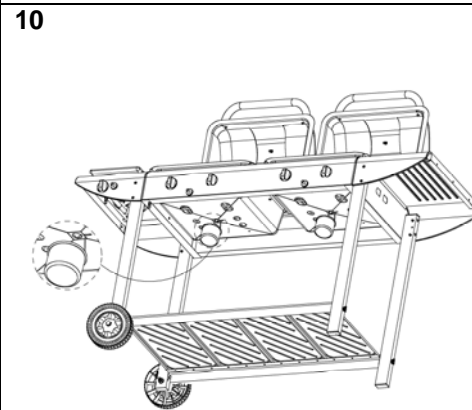
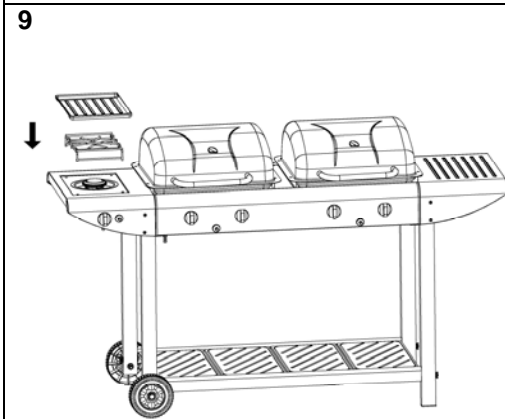
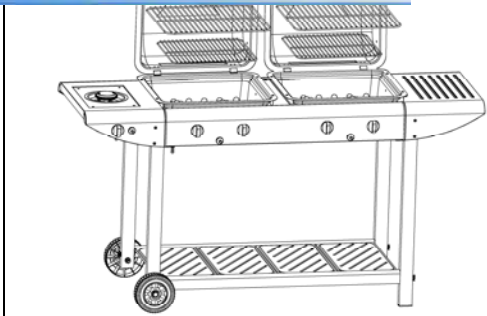
components or hardware, assemble your product on a hard surface, such as concrete, asphalt, or a wooden deck.

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 and fully tighten all hardware.

Follow all steps in order to properly assemble your product.





at least a 1 m gap between both sides of the
and no overhead obstruction above the appliance is

The appliance and the gas cylinder must be placed on a flat level hard surface when
in use.

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas or LPG mixtures, 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, 30 mbar for LPG mixtures or 50 mbar for LPG mixtures. Use a suitable regulator certified to BSEN 12864: 2001. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder. The appliance is suitable for use with gas cylinders of 3.9 kg to 15 kg gas capacity.

Regulator and Hose

Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures. 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.

Storage of 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 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.

...nes, pilot lights or other sources of ignition. DO NOT

... outdoors, away from any flammable materials. It is
head obstructions and that there is a minimum
distance of 1 m from the side of the appliance. It is important that the ventilation
openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level,
stable surface. The appliance should be protected from direct draughts and shall be
positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user. No
modifications should be made to any part of this barbecue and repairs and
maintenance should only be carried out by a CORGI registered service engineer.

Connection to Appliance

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas
cylinder, regulator, burner and burner ports.
Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A
clogged burner can lead to a fire in the appliance.

Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner

Fit the hose to the appliance using a spanner to tighten it onto the connection thread.
If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections
with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions
supplied with the regulator) when the barbecue is not in use.

The Barbecue must be used in a well ventilated area. Do not obstruct the flow of
combustion air to the burner when the barbecue is in use. **ONLY USE THIS
BARBECUE OUTDOORS.**

BEFORE USE 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.



PDF Complete
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

after testing.

be rectified, do not attempt to cure leakage but

LIGHTING YOUR BARBECUE

Lighting Instructions (Main grill burners in both chambers):


1. Turn all the control knobs clockwise to "OFF" position.
2. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply "ON" at the cylinder. Check with the use of soapy water for any gas leakage between the bottle and the regulator and the gas valve.
3. Push down the grill burner control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the "Full rate" position whilst pressing the ignition button for the correct side of the barbecue, this will light the burner. If the burner does not light, repeat this process.
4. If the burner has not lit after two attempts, turn off the gas tap, wait 5 minutes and then repeat step 3.
5. When the burner is lit. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
6. To light the other burner repeat points 3, 4 and 5 above.
7. To light the burners in the other barbecue bowl repeat points 3 to 6 above.
8. To turn the barbecue 'OFF' turn the cylinder valve or regulator switch to the 'OFF' position and then turn all of the control knobs on the appliance clockwise to the 'OFF' position when the flame have extinguished.

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

LIGHTING YOUR BARBECUE

Lighting Instructions (Side burner):

1. Once the grill burner has been lit the side burner can be lit by following the instructions below.
2. Push down the side burner control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the "Full rate" position whilst pressing the ignition button, this will light the burner.



PDF Complete
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

at this process.

o attempts, turn off the gas tap, wait 5 minutes and

4. When the burner is lit. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
5. To turn the barbecue 'OFF' turn the cylinder valve or regulator switch to the 'OFF' position and then turn all of the control knobs on the appliance clockwise to the 'OFF' position when the flame have extinguished.

Note: the side burner can either be used with the grill plate supplied or wit a pan with just the wire grid supplied for this purpose.

Before cooking for the first time, operate the barbecue for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on HIGH. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odour from the painted finish.

Clean your barbecue after each USE. DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of the product and may start a fire. Clean in warm soapy water.

WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away from the hot appliance at all times (even while cooling down!). It is recommended that protective gloves (e.g. oven gloves) be used when handling particularly hot components.

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.

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 to dry.

COOKING GRID

Non-abrasive scouring power can be used on
ater.

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).

SERVICING

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



PDF Complete
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

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

شعله را واریسی 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 در جایشان 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.

7- برای روشن کردن شعله‌های داخل محفظه دیگر کباب‌پز، مراحل 3 تا 6 را ت
8- برای خاموش کردن دستگاه، شیر کپسول گاز یا پیچ رگولاتور را ببندید. س
روی موقعیت خاموش (off) قرار دهید تا شعله‌ها فروکش کنند.
هشدار: اگر شعله‌ای روشن نشد، پیچ کنترل (ساعتگرد) و شیر کپسول گاز را بر روی موقعیت خاموش قرار دهید. 5 دقیقه
صبر کنید و دوباره فرایند را تکرار کنید.

روش روشن کردن شعله کناری

- 1- پس از روشن شدن شعله اصلی، شعله کناری را به روش زیر روشن کنید.
 - 2- پیچ کنترل شعله جانبی را فشار دهید و پایین نگه دارید و همزمان پادساعتگرد بچرخانید تا بر روی حداکثر توان قرار گیرد و دکمه آفرزش را فشار دهید. با این کار، شعله روشن می‌شود. اگر نشد، فرایند را تکرار کنید.
 - 3- اگر پس از دوبار تلاش، شعله روشن نشد، شیر گاز را ببندید، 5 دقیقه صبر کنید و سپس گام 3 را تکرار نمایید.
 - 4- پس از روشن شدن شعله، حرارت را با چرخاندن پیچ کنترل تنظیم کنید.
 - 5- برای خاموش کردن دستگاه، شیر کپسول گاز یا پیچ رگولاتور را ببندید. سپس تمامی پیچ‌های کنترل دستگاه را بر روی موقعیت خاموش (off) قرار دهید تا شعله فروکش کند.
- پیش از استفاده برای نخستین بار، کباب‌پز را با درپوش بسته و فشار گاز زیاد (High) به مدت زمان حدوداً 15 دقیقه به کار اندازید.
- با این کار، اجزای داخلی دستگاه به وسیله حرارت تمیز می‌شوند و بوی ناشی از سطح رنگی جلاخورده دستگاه محو می‌شود.
- پس از هر بار استفاده کباب‌پز را تمیز کنید.**
- از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده سطوح) یا آتش‌زا استفاده نکنید. زیرا به قطعات دستگاه آسیب می‌رسانند و ممکن است سبب آتش‌سوزی شوند. دستگاه را با آب گرم و مایعی شوینده تمیز کنید.
- هشدار:** اجزای قابل دسترس دستگاه ممکن است بسیار داغ شوند. دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید (حتی هنگامی که دستگاه در حال خنک شدن است).
- هنگام جابه‌جا کردن قطعات داغ دستگاه از دستکش استفاده نمایید.

تمیزکاری و نگهداری

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

تمیزکاری

روشن کردن دستگاه به مدت حدوداً 15 دقیقه، پس از هر بار مصرف، پس‌مانده‌های 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

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

شبكة 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.

دستگاه را می‌باید از هوای سرد و نفوذ هرگونه مایعاتی به داخل آن دور نگه داشت. دستگاه نماید. در صورت نیاز به هرگونه تعمیر یا واریسی، به مرکز خدمات

اتصال به دستگاه

پیش از اتصال، مطمئن شوید که سری کپسول گاز، تنظیم‌گر، سرشعله یا منافذ شعله‌ها جرم نگرفته باشند. تار عنکبوت و ... سبب مسدود شدن مجراها و منافذ شعله‌ها می‌گردد و ممکن است منجر به آتش‌سوزی شود. منافذ شعله‌ها را با پمپ بادی قوی تمیز کنید. شلنگ را به دستگاه وصل کنید و با آچار محل اتصال آن را محکم کنید. اگر شلنگ گاز عوض شده است، می‌باید آن را با گیره‌های ویژه به محل اتصال دستگاه و تنظیم‌گر محکم کرد. هنگامی که از دستگاه کباب‌پز استفاده نمی‌کنید، تنظیم‌گر را از کپسول گاز جدا کنید. (مطابق دستورالعمل تنظیم‌گر). دستگاه را می‌باید در فضایی با جریان هوای مناسب به کار انداخت. هنگام عملکرد دستگاه، جریان هوای سوختنی به سمت شعله را مسدود نکنید. از دستگاه تنها در هوای آزاد استفاده کنید. پیش از استفاده، مطمئن شوید که گاز نشت نمی‌کند. هیچ‌گاه باشعله، محل نشت گاز را واریسی نکنید. از آب و صابون 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 50 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 نشتی دارد و می‌باید پیش از استفاده از دستگاه آن را برطرف کرد. پس از درزگیری، محل نشت را دوباره واریسی نمایید.

روشن کردن شعله‌های اصلی در هر دو محفظه

- 1- پیچ‌های کنترل دستگاه را ساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت خاموش (off) قرار دهید.
- 2- رگولاتور را به کپسول وصل کنید. دریچه کپسول گاز را باز کنید. با کف صابون محل اتصال کپسول و رگولاتور را برای نشت گاز بررسی کنید.
- 3- پیچ کنترل سمت چپ را فشار دهید و نگاه دارید و همزمان آن را پادساعتگرد تا موقعیت حداکثر توان بچرخانید و دکمه افروزش متناسب با شعله‌ها را بزنید. با این کار شعله روشن خواهد شد، در غیر این صورت، این فرایند را تکرار کنید.
- 4- اگر شعله روشن نشد، شیر گاز را ببندید، 5 دقیقه صبر کنید و سپس گام 3 را تکرار نمایید.
- 5- حرارت را با چرخاندن پیچ کنترل تنظیم کنید.
- 6- برای روشن کردن شعله‌های دیگر، مراحل 3، 4 و 5 را تکرار نمایید.

روش استفاده از دستگاه

دستگاه را در جایی قرار دهید که دست کم 1 متر فاصله در کناره‌ها و پشت و هیچ‌گونه مانعی نباید در بالای دستگاه وجود داشته باشد. هنگام استفاده، دستگاه و کپسول گاز را می‌باید بر روی سطحی افقی و صاف و پایدار قرار داد.

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 28 میلی‌باری برای استفاده از گاز بوتان و تنظیم‌گر 37 میلی‌باری برای گاز پروپان و تنظیم‌گر 30 میلی‌باری یا 50 میلی‌باری برای گازهای ترکیبات LPG در نظر گرفته شده‌اند. از تنظیم‌گری مناسب که دارای گواهینامه BSEN 12864: 2001 باشد، استفاده نمایید. برای انتخاب تنظیم‌گری مناسب با فروشنده مشورت نمایید. از دستگاه با اتصال کپسول گازهای 3/9 کیلوگرمی تا 15 کیلوگرمی استفاده نمایید.

تنظیم‌گر (رگولاتور) و شلنگ

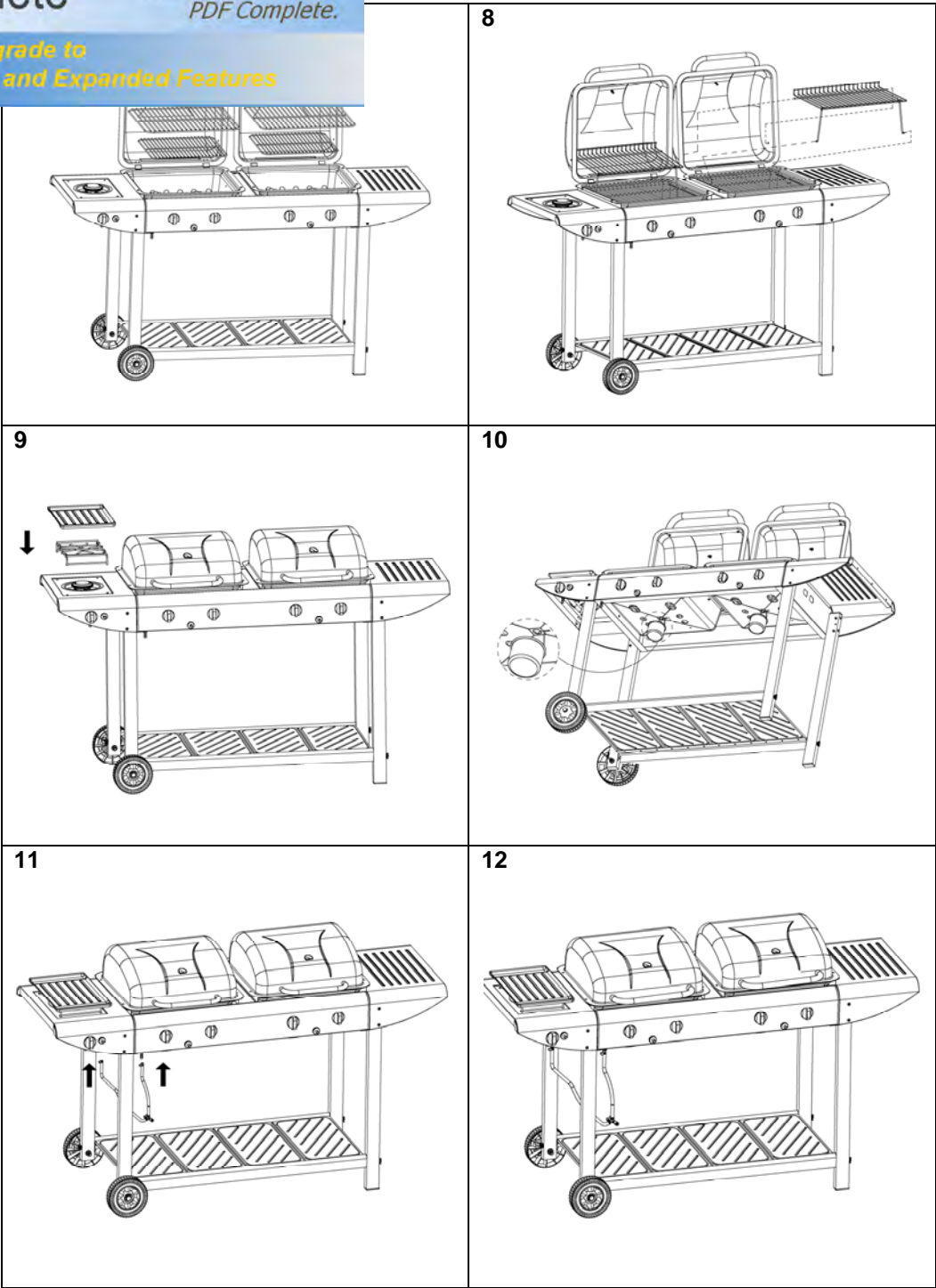
صرفاً از تنظیم‌گرها و شلنگ‌های سازگار با دستگاه با میزان فشارهای مذکور در بخش "اتصال کپسول گاز به دستگاه" استفاده نمایید. عمر مفید تنظیم‌گر 10 سال تخمین زده می‌شود. توصیه می‌شود پس از گذشت 10 سال از تاریخ ساخت، تنظیم‌گر را تعویض نمایید. استفاده از شلنگ یا تنظیم‌گر معیوب خطرناک است؛ پیش از استفاده از کباب‌پز، مطمئن شوید که قطعات دستگاه سالم‌اند. شلنگ گاز می‌باید مطابق با استانداردهای جاری و طول آن حداکثر 1/5 متر باشد. شلنگ‌های آسیب‌دیده را می‌باید تعویض کرد. مطمئن شوید که شلنگ گاز مسدود نشده و گره نخورده باشد و با هیچ‌کدام از اجزای دستگاه (به جز محل اتصال) تماس نداشته باشد.

نگه‌داری دستگاه

تنها هنگامی که کپسول گاز از دستگاه جدا شده باشد، می‌توان دستگاه را جابه‌جا کرد. اگر از دستگاه برای مدتی استفاده نمی‌کنید، آن را در بسته‌بندی اصلی‌اش و در مکانی خشک و بدون گردوخاک نگه‌داری نمایید.

کپسول گاز

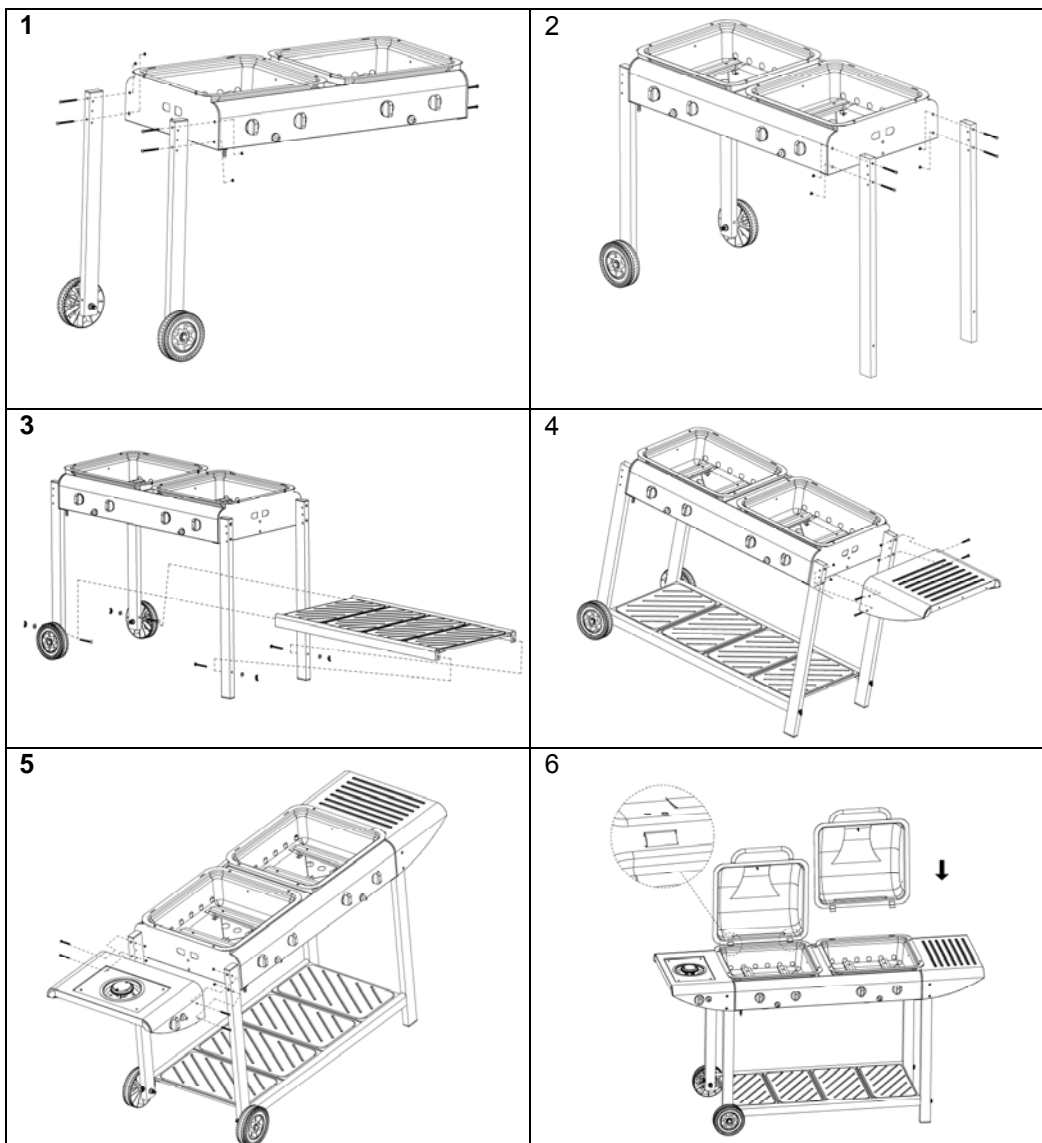
کپسول گاز را نباید به شدت تکان داد یا به زمین انداخت. اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید، کپسول گاز را جدا نمایید. پس از جداکردن کپسول درپوش ایمنی را بر روی آن قرار دهید. کپسول گاز را می‌باید در فضای باز در حالت ایستاده و دور از دسترس کودکان نگه داشت. هیچ‌گاه کپسول را در جایی که ممکن است دما به بیش از 50 درجه سانتی‌گراد برسد، نگه ندارید. کپسول را در نزدیکی شعله آتش، پیلوت (جرقه‌زن) یا دیگر منابع آفرورشی قرار ندهید و هنگام روشن‌بودن دستگاه سیگار نکشید. دستگاه کباب‌پز برای استفاده در فضای باز و به دور از هرگونه مواد آتش‌زا طراحی شده است. در بالای دستگاه می‌باید فضای باز وجود داشته باشد و در نظر گرفتن حداقل فضایی یک متری در کناره‌ها نیز ضروری است. شبکه‌های تهویه دستگاه نباید مسدود شوند. دستگاه را بر روی سطحی ضدحرارت، ثابت و صاف قرار دهید.

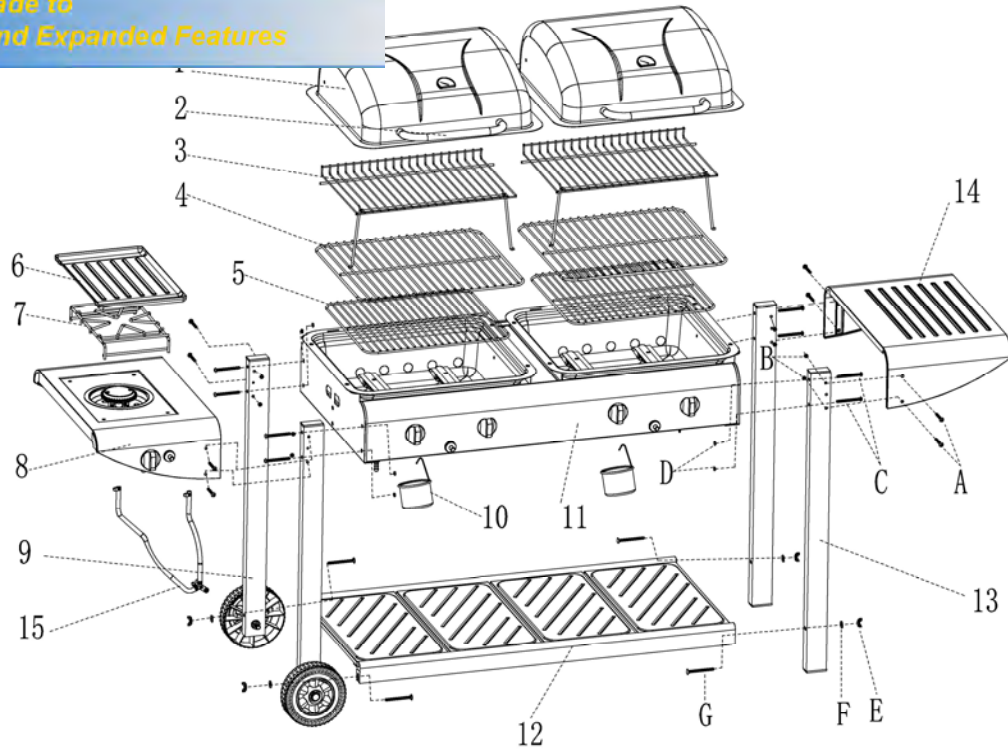






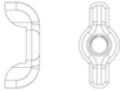


دستورالعمل های سرهم بندی


برای سرهم بندی آسان

- برای پیش گیری از گم شدن قطعات ریز دستگاه، آن را بر روی سطحی سخت
- فضایی باز را برای چیدن تمامی قطعات و ابزارهای ویژه سرهم بندی در نظر بگیرید.
- پس از پایان سرهم بندی، 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 سرهم بندی درست دستگاه مطابق روش توصیف شده عمل کنید.





<p>A M5*35 8pcs</p> 	<p>B M5 8pcs</p> 
<p>C M5*60 8pcs</p> 	<p>D M5 8pcs</p> 
<p>E M6 4pcs</p> 	<p>F $\Phi 6.5 * \Phi 16 * 1.2$ 4pcs</p> 
<p>G M6*65 4pcs</p> 	



Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

دستگاه و کپسول گاز را بر روی سطحی صاف قرار دهید؛ دستگاه سرهم‌بندی نشده شعله‌کناری برای تابه‌هایی با قطرهای 12 تا 24 سانتی‌متری مناسب است. از تابه استفاده نکنید.

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 (29 تا 30 میلی‌بار)، پروپان (37 میلی‌بار)، ترکیب بوتان/پروپان (30 میلی‌باری) و ترکیبات بوتان/پروپان (50 میلی‌باری) و ترکیبات گاز مایع (LPG) 30 میلی‌بار. تنها از فشارهای صحیح متناسب با دستگاه استفاده نمایید.

این دستگاه را می‌توان بدون استفاده از ابزارهای ویژه سرهم‌بندی کرد و برای جابه‌جایی و نگهداری، می‌توان آن را جمع کرد.

دستگاه دارای یک جفت چرخ است تا جابه‌جایی آن آسان گردد.

مواد غذایی را می‌توان بر روی شبکه پخت با درپوش بسته یا باز کباب کرد.

طراحی ویژه برای استفاده از "وزوینیت" برای صرفه‌جویی در مصرف گاز و طعم خوشمزه غذای کباب‌شده در نظر گرفته شده است.

از شعله‌کناری 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 ارایه شده است که چربی اضافه را جمع می‌کنند. یکی از آنها در زیر گریل است و دیگری در زیر شعله‌کناری 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 فضای 1 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

- قابلیت استفاده با گاز شهری و گاز مایع (LPG)

- اندازه انژکتور ویژه گاز شهری: 1/5 میلی‌متر

- اندازه انژکتور LPG: 0/75 میلی‌متر

1- لطفاً به این نکته توجه کنید که این دستگاه برای استفاده با انژکتور ویژه گاز شهری ارایه شده است.

2- هنگامی که می‌خواهید از LPG (گاز مایع) استفاده کنید، لطفاً به یاد داشته باشید که انژکتور را تعویض کنید.

3- انژکتورهای LPG در کیسه‌های کوچکی ارایه شده‌اند که اندازه 0/75 میلی‌متر بر روی آنها درج شده است.

دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و مطمئن شوید که دستگاه کباب‌پزتان براساس این دستورالعمل‌ها، نصب، سرهم‌بندی و نگهداری شده باشد، نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها، ممکن است منجر به زخمی‌شدن کاربر و/یا آسیب‌رساندن به اموال شود. در صورتی که درباره سرهم‌بندی یا عملکرد دستگاه کباب‌پز پرسشی دارید، با فروشنده، تأمین‌کننده گاز، سازنده یا مرکز خدمات پس‌ازفروش مشورت نمایید.

نکاتی برای استفاده‌کننده:

1- پیش از استفاده از دستگاه، این دستورالعمل‌ها را بخوانید.

2- تنها در بیرون از منزل از دستگاه استفاده کنید.

3- هشدار: اجزای در دسترس دستگاه ممکن است بسیار داغ باشند؛ کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

4- دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

اطلاعات فنی

BQG 360 D		مدل دستگاه	
11/95 کیلو وات (853 ژول/ساعت)		کل حرارت ورودی (درهمه رده‌ها)	
$I_{3\text{ B/P}}(30)$	$I_3 + (28-30/37)$	رده گاز	
ترکیبات LPG		پروپان	بوتان
50 میلی بار	30 میلی بار	37 میلی بار	30-28 میلی بار
انواع گاز		فشار گاز	
0/65 میلی متر	0/75 میلی متر	0/75 میلی متر	0/70 میلی متر
0/60 میلی متر	0/70 میلی متر	اندازه انژکتور اصلی کناری	
359BR663		کد شناسایی	
04-000000		شماره ردیف	
تنها در بیرون از منزل و در مکان‌هایی با تهویه مناسب از دستگاه استفاده کنید.			
هشدار: اجزای در دسترس دستگاه ممکن است بسیار داغ باشند، دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید.			
پیش از استفاده، این دفترچه را به دقت بخوانید.			

مهم

دستورالعمل‌های زیر را به دقت بخوانید و مطمئن شوید که کباب‌پزتان به درستی نصب، سرهم‌بندی و نگهداری شده است.

رعایت‌نکردن این دستورالعمل‌ها ممکن است منجر به زخمی‌شدن 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 نگه دارید؛ به طوری که به

شلنگ گاز فشاری وارد نشود.

هیچ‌گاه دستگاه را با درپوش بسته به کار نیندازید.



دفتريچهي راهنما

کباب پز گازی



BQG 360 D

Gas Barbecue