

Germany
Feller



manual
BQG 160
**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**



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 the instructions 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

- 1) Read the instructions before using the appliance.
- 2) Use outdoors only.
- 3) Warning accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- 4) Keep this instruction manual for future reference.

SPECIFICATIONS

Total Heat Input: 4.9 kW (350 g/h)

Gas Category:I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Types Of Gas:..... Propane, LPG Gas Mixtures

Gas Pressure: 28-30 mbar, 37 mbar, 30 mbar, 50 mbar

Injector Size: 0.75 mm, 0.75 mm, 0.65 mm

Identification Code: 359BR663

Serial Number Date Code:..... 080602

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. 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.
- A drip cup is provided to collect unwanted fat. This is located under the grill.
- 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**.

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.

LIGHTING THE GRILL 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. Check with the use of soapy water for any 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 repeat this process.
4. If the burner has not lit wait 5 minutes and 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, repeat this process.
7. If the burner does not stay alight, repeat step 6. If the burner has not lit wait 5 minutes and 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.

- 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 and cylinder valve or regulators switch to the 'OFF' position. Wait 5 minutes before attempting to relight the appliance. If the problem persists after relighting, consult with after sale service centre of Feller for assistance or repair.



Warning

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 with Feller for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

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 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 leakage is detected and cannot be rectified, do not attempt to cure leakage but consult with after sale service centre of Feller.

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 meters (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 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 kg and 15 kg butane and 3.9 kg to 13 kg 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 paling 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 drying.

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

بکشید.
از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده‌ی سطوح) و محلول‌های غلیظ ویژه‌ی تمیزکاری استفاده نکنید.

شبکه‌ی پخت

از محلول ملایم آب و مایعی شوینده استفاده کنید. از پودرهای غیرسایا برای زدودن مواد غذایی چسبیده به دستگاه استفاده کنید و سپس با آب بشوید.

تمیزکاری شعله‌ها

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

شعله‌ی خنک‌شده را جدا کنید.

شعله را با برس 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 گیره‌ی بازشده‌ی کاغذ) 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 دریچه‌ی گاز به درستی درجایشان قرار گرفته باشند و در داخل ورودی شعله محکم شده باشند. گاهی اوقات شعله‌های کباب‌پز آتش می‌گیرند؛ این امر به دلیل وجود حشرات در مجرای گاز شعله یا تار عنکبوت در داخل شعله است. با برس بطری، گرفتگی مجرا و شعله‌ها را برطرف کنید. در صورت برطرف نشدن مشکل با مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت فلر تماس بگیرید.

خدمات

دستگاه کباب‌پز گازی شما، باید سالانه به وسیله‌ی مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر بازدید شود.

دستگاه را می‌توان با کپسول گازهایی به وزن $4/5$ تا 15 کیلوگرم برای گاز بوتان و $3/9$ تا 13 کیلوگرم برای گاز پروپان به کار انداخت. 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 درجه‌ی سانتی‌گراد برسد، نگه ندارید. کپسول را در نزدیکی شعله‌ی آتش، پیلوت (جرقه‌زن) یا دیگر منابع آفرزشی قرار ندهید. هنگام روشن‌بودن دستگاه، سیگار نکشید.

تمیزکاری و نگهداری



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

تمیزکاری

روشن کردن دستگاه به مدت حدوداً 15 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.

اگر سطح داخلی درپوش کباب‌پز تغییر رنگ پیدا کرده است، روغن (چربی) شکل گرفته سوخته و تبدیل به کربن شده و پوسته پوسته شده است. آن را با آب داغ و مایعی شوینده تمیز کنید. آب بکشید و بگذارید خشک شود. هیچ‌گاه از پاک‌کننده‌ی آون برای این کار، استفاده نکنید.

سطح داخلی کف کباب‌پز

پس مانده‌ها را با برس، کاردک یا اسکاچ بزدايید و سپس با آب و مایعی شوینده و سپس با آب، بشویید. اجازه دهید دستگاه خشک شود.

سطوح پلاستیکی

از پارچه‌ای نرم و محلول آب داغ و مایعی شوینده، استفاده کنید و سطوح را آب

کنترل محل نشت

- حدود ۵۰ گرم محلول نشانگر نشت را با ترکیب مایعی شوینده و آب آماده کنید.
- مطمئن شوید شیر کنترل گاز بسته است.
- تنظیم‌کننده را به کپسول وصل کنید و شیر فلکه‌ی 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 دچار نشت شده و باید پیش از استفاده از دستگاه آن را برطرف کرد.
- پس از درزگیری، محل نشت را دوباره واریسی نمایید.
- گاز کپسول را پس از آزمایش ببندید.
- اگر نشت گاز مشاهده شد و قادر به برطرف‌کردن آن نبودید، با مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت فلر تماس بگیرید.

تنظیم‌کننده (رگولاتور) و شلنگ

- صرفاً از تنظیم‌کننده‌ها و شلنگ‌های سازگار با دستگاه با میزان فشارهای مذکور در بخش «اتصال کپسول گاز به دستگاه» استفاده نمایید. عمر مفید تنظیم‌کننده ۱۰ سال تخمین زده می‌شود. توصیه می‌شود پس از گذشت ۱۰ سال از تاریخ ساخت، تنظیم‌کننده را تعویض نمایید.
- استفاده از شلنگ یا تنظیم‌کننده 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 ۱/۵ متر باشد.
- شلنگ‌های آسیب‌دیده را می‌باید 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، می‌توان دستگاه را در منزل نگهداری کرد. اگر از دستگاه برای مدتی استفاده نمی‌کنید، آن را در بسته‌بندی اصلی و در مکانی خشک و بدون گردوخاک نگهداری نمایید.

پیچ‌های کنترل است، چندین بار به سرعت بزنید. با این کار شعله‌ی سمت راست روشن می‌شود. در غیر این صورت فرایند را تکرار کنید.

۷. اگر شعله روشن نمی‌ماند، گام ۶ را تکرار نمایید. اگر شعله روشن نشده است، ۵ دقیقه صبر کنید و مرحله‌ی ۶ را تکرار نمایید.

۸. حرارت را با چرخاندن پیچ کنترل تنظیم کنید (با توجه به نشانه‌های شعله‌ی بزرگ و شعله‌ی کوچک بر روی صفحه‌ی کنترل).

۹. برای خاموش کردن دستگاه، پیچ کپسول یا تنظیم‌کننده را ببندید (به روی موقعیت خاموش) (off قرار دهید). تمامی پیچ‌های کنترل دستگاه را ساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت خاموش (off) قرار دهید تا شعله‌ها خاموش شوند.



هشدار

- اگر شعله روشن نشد، پیچ تنظیم‌کننده شعله را ساعتگرد بچرخانید و نیز شیر کپسول گاز را ببندید. پیش از روشن کردن مجدد دستگاه، ۵ دقیقه صبر کنید. پس از استفاده، جریان گاز را قطع کنید (با بستن رگولاتور یا شیر کپسول گاز). در صورت مسدود شدن جریان گاز شعله‌ها، هنگامی که از دستگاه استفاده می‌کنید، تمامی کنترل‌گرهای دستگاه و شیر گاز و رگولاتور را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید. اگر پس از روشن کردن دستگاه، مشکل برطرف نشده بود، با مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر مشورت نمایید. هیچ‌گاه سعی نکنید خودتان مشکل را حل کنید. این کار ممکن است منجر به زخمی شدن و یا آسیب رساندن به اموال شود.
- پیش از کنار نهادن دستگاه، چربی‌ها را با پارچه‌ای مرطوب و شوینده‌ای ملایم از دستگاه بزداب کنید.
- دستگاه را در جایی تمیز و خشک نگه‌داری نمایید.
- کپسول گاز را در داخل منزل نگه‌ندارید؛ آن را در مکانی با جریان هوای مناسب و دور از تابش نور خورشید نگه‌داری کنید.

اتصال کپسول گاز به دستگاه

در این دستگاه تنها از گاز پروپان یا بوتان کم‌فشار استفاده نمایید. دستگاه کباب‌پز مجهز به تنظیم‌کننده مناسب و کم‌فشاری است که بر روی شلنگ انعطاف‌پذیر قرار دارد. شلنگ را می‌باید با گیره‌های ویژه به تنظیم‌کننده و دستگاه متصل و محکم کرد. تنظیم‌کننده ۲۸ میلی‌باری برای استفاده از گاز بوتان و تنظیم‌کننده ۳۷ میلی‌باری برای گاز پروپان در نظر گرفته شده‌اند. از تنظیم‌کننده‌ی مناسب که دارای گواهی‌نامه‌ی BSEN 2001:12864 باشد، استفاده نمایید. برای انتخاب تنظیم‌کننده‌ی مناسب با شرکت فلر نمایید.

- هرگونه تعمیر قطعات دستگاه توسط اشخاص بدون صلاحیت، ضمانت‌نامه‌ی دستگاه را بی اعتبار می سازد.
- هیچ گاه کپسول گاز را در زیر دستگاه و بر روی قفسه‌ی زیرین قرار ندهید، این کار سبب آسیب رساندن به کاربر، افراد و اموال می گردد.
- هیچ گونه مانعی در بالای دستگاه نباید وجود داشته باشد. برای مثال: درختان، بوته‌ها (درختچه‌ها)، تماس با سقف. دستگاه را می باید در جایی نصب کرد که دست کم فضایی ۱ متری در اطراف آن در نظر گرفته شده باشد.
- از دستگاه در نزدیکی مواد اشتعال پذیر استفاده نکنید. (فراورده‌های نفتی، تینرها یا هرگونه جسم جامدی که برحسب هشدار آتش‌زایی داشته باشد).
- پس از استفاده، شیر کپسول یا پیچ رگولاتور ببندید.
- استفاده از این دستگاه در مکان‌های سرپوشیده، خطرناک و ممنوع است.

دستورالعمل‌های استفاده از دستگاه

- دستورالعمل‌های زیر را به دقت رعایت کنید تا از آسیب رساندن به خود و اموالتان پیش‌گیری کنید.
۱. دستگاه کباب‌پز را مطابق با دستورالعمل‌ها سرهم‌بندی کنید.
 ۲. با بست ویژه، شلنگ گاز را به دستگاه وصل کنید. رگولاتور را با بست ویژه به شلنگ وصل کنید.
 ۳. مطابق با دستورالعمل استفاده از رگولاتور، آن را به سری کپسول گاز وصل کنید.
 ۴. پیش از بازکردن شیرگاز، تمامی کنترل‌گرها را بر روی موقعیت خاموش (off) قرار دهید.
 ۵. رگولاتور را بر اساس دستورالعمل‌های آرایه‌شده با آن به کار ببرید.

روشن کردن شعله‌های کباب‌پز

۱. پیچ‌های کنترل را ساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت off (خاموش) قرار دهید.
۲. تنظیم‌کننده را به کپسول گاز وصل کنید. شیر گاز را باز کنید. با محلول آب و صابون محل اتصال بین کپسول و تنظیم‌کننده را برای اجتناب از نشت گاز بررسی نمایید.
۳. پیچ کنترل سمت چپ را فشار دهید، پایین نگه دارید و هنگامی که پادساعتگرد آن را می‌چرخانید، آن را بر روی موقعیت حداکثر توان قرار دهید و دکمه‌ی افروزش را چندین بار به سرعت فشار دهید. اگر شعله روشن نشد، این فرایند را دوباره تکرار نمایید.
۴. اگر بازهم شعله روشن نشد، ۵ دقیقه صبر کنید و مرحله‌ی ۳ را دوباره تکرار نمایید.
۵. هنگامی که شعله‌ی سمت چپ روشن شد.
۶. پیچ کنترل شعله‌ی سمت راست را به سمت پایین فشار دهید و هنگامی که پادساعتگرد آن را می‌چرخانید، تا بر روی موقعیت حداکثر قرار گیرد؛ همزمان دکمه‌ی افروزش را که در وسط

حرارت ورودی: ۴/۹ کیلووات
 رده‌ی گاز: بوتان، پروپان، ترکیبات LPG
 انواع گاز: I3 + (28-30/37), I 3 B/P (30)
 فشار گاز: ۲۸-۳۰ میلی بار، ۳۷ میلی بار، ۳۰ میلی بار، ۵۰ میلی بار
 اندازه‌ی انژکتور: ۰/۷۵ میلی متر، ۰/۷۵ میلی متر، ۰/۶۵ میلی متر
 کد شناسایی: 359BR663
 شماره ردیف: ۰۸۰۶۰۲

ویژگی‌ها و روش استفاده

- این دستگاه کباب‌پز ایمن و کاربری آن آسان است. گازهای قابل استفاده عبارتند از بوتان (۲۹ تا ۳۰ میلی‌بار)، پروپان (۳۷ 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 شبکه‌ی پخت با درپوش بسته یا باز کباب کرد.
- از شعله‌ی کناری می‌توان هم به صورت صفحه‌ی گرمایشی و هم با توری فلزی استفاده کرد.
- فنجان ویژه‌ی چکه‌ای با دستگاه ارایه شده است که چربی اضافه را جمع می‌کنند و در زیر گریل قرار گرفته است.
- وجود جریان هوای کافی در اطراف دستگاه برای احتراق و کارایی آن ضروری 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: اجزای در دسترس 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 (تنظیم‌کننده) را ببندید.
- هرگونه تغییر در دستگاه ممکن است خطرناک باشد و سبب آسیب‌رساندن به کاربر و اموال گردد.

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



دستورالعمل‌های ایمنی

قابلیت استفاده با گاز شهری و گاز مایع (LPG)
اندازه انژکتور ویژه گاز شهری: ۱/۵ میلی‌متر
اندازه انژکتور LPG: ۰/۷۵ میلی‌متر

۱. لطفاً به این نکته توجه کنید که این دستگاه برای استفاده با انژکتور ویژه گاز شهری ارایه شده است.
۲. هنگامی که می‌خواهید از LPG (گاز مایع) استفاده کنید، لطفاً به یاد داشته باشید که انژکتور را تعویض کنید.
۳. انژکتورهای LPG در کیسه‌های کوچکی ارایه شده‌اند که اندازه ۰/۷۵ میلی‌متر بر روی آنها درج شده است.

دفترچه‌ی 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 دوباره‌ی سرهم‌بندی یا عملکرد دستگاه کباب‌پز پرسشی دارید، با فروشنده، تأمین‌کننده‌ی گاز، سازنده یا مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت فلر مشورت نمایید.



نکاتی برای استفاده‌کننده

۱. پیش از استفاده بکار بردن دستگاه، این دستورالعمل‌ها را بخوانید.
۲. تنها در بیرون از منزل از دستگاه استفاده کنید.



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

۴. پیش از استفاده، این دفترچه را به دقت بخوانید و دفترچه‌ی راهنما را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

Germany
Feller



دفترچه‌ی راهنما

BQG 160

کباب‌پزگازی

