

# Feller®

Gebrauchsanweisung

**Bedienungsanleitung**

User's Manual

**Charcoal Barbecue**



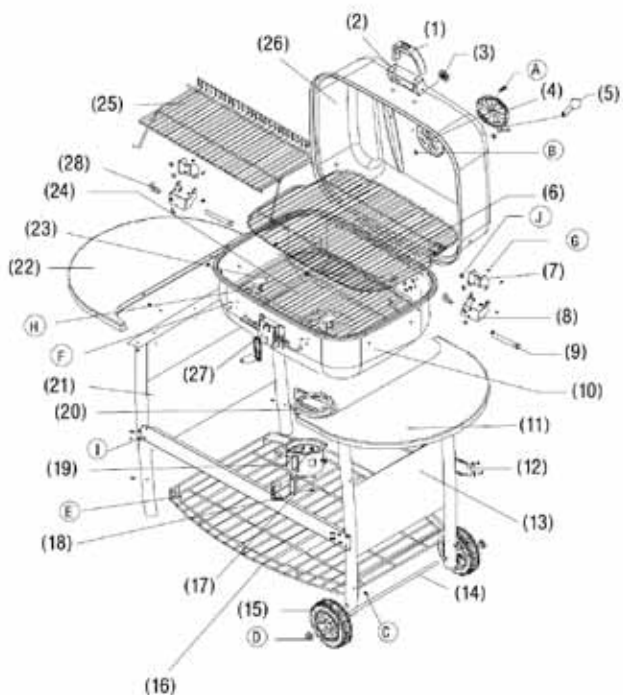
**BQC 130**

**Charcoal Barbecue**

# DEUTSCH

## Teilleiste

1	Griff	1
2	Griffbasis	1
3	Thermometer	1
4	Ventilationsscheibe	1
5	Griff	1
6	Rost	1
7	Oberes Scharnier	2
8	Unteres Scharnier	2
9	Bolzen	2
10	Kohlenpfanne	1
11	Rechte Ablage	1
12	Querstrebe	2
13	Rahmen auf der Radseite	1
14	Radachse	1
15	Rad	2
16	Lagergestell	1
17	Griffbasis	1
18	Griff	1
19	Aschefänger	1
20	Stützring	1



21	Rahmen	1
22	Linke Ablage	1
23	Stangen	2
24	Kohlegitter	1
25	Warmhalterost	1
26	Deckel	1
27	Höhenverstellung	1
28	Splint	2
A	M5x10 Schraube	6
B	M5 Mutter	6
C	M6x50 Schraube	1 2
D	Achsmutter	2
E	M6 Mutter	3 8
F	M4x10 Schraube	8
G	M6x15 Schraube	2 6
H	M4 Mutter	8
I	Ø6 Unterlegscheibe	1 6
J	Hitzebeständige Ø6 Unterlegscheibe	4

## Warnung

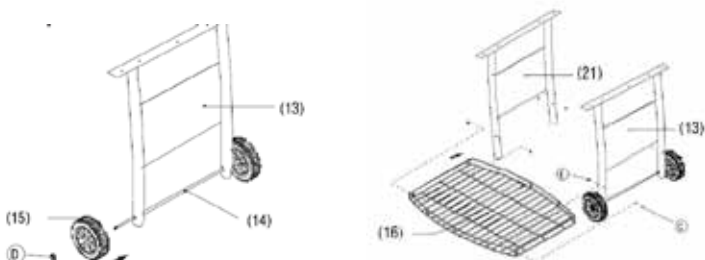
Stellen Sie vor der Montage sicher dass alle Teile vorhanden sind.

Seien Sie bei der Montage und Inbetriebnahme vorsichtig, um Unfälle oder Verletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden.

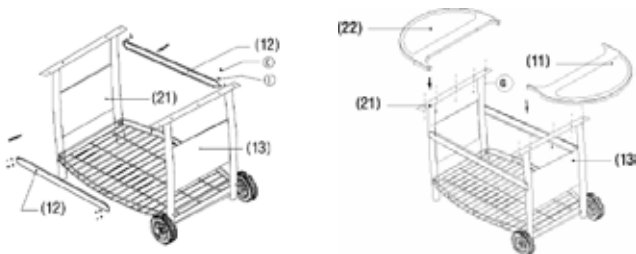
Sie brauchen für die Montage einen Schraubendreher und einen einstellbaren Schraubenschlüssel. Wir empfehlen das Gerät zu zweit aufzubauen.

## Montage

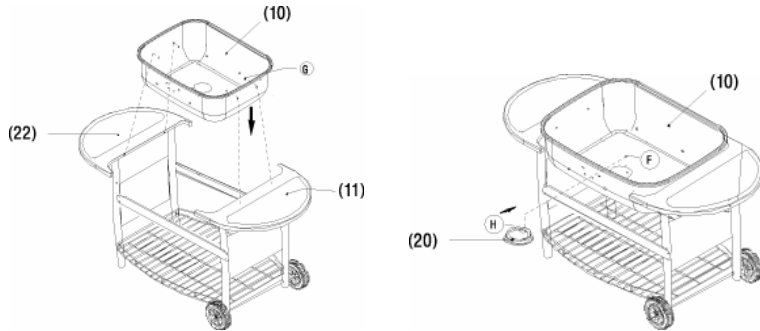
1. Stecken Sie die Radachse (14) durch den Rahmen auf der Radseite (13). Befestigen Sie die Räder (15) auf beiden Seiten mit Achsmuttern (D).
2. Befestigen Sie das Lagergestell (16) an beiden Rahmen (13+21). Benutzen Sie hierfür 4 M6x50 Schrauben (C) und 4 M6 Muttern (E).



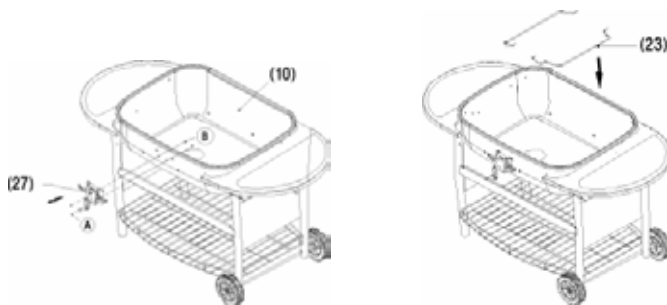
3. Schrauben Sie die Querstreben (12) mit 8 M6x50 Schrauben und 8 Ø6 Unterlegscheiben an die Rahmen.
4. Befestigen Sie die rechte (11) und linke (22) Ablage auf dem montierten Untergestell. Für jede Ablage brauchen Sie 6 M6x15 Schrauben (G). Schrauben Sie die Schrauben von unten, durch die Löcher in der Strebe in die Ablage.



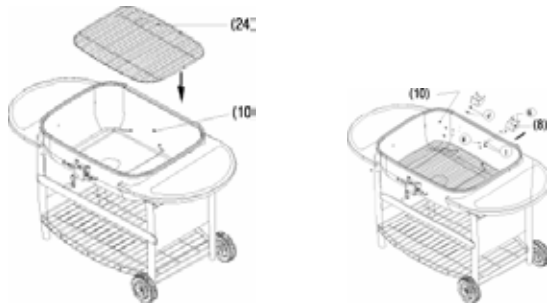
5. Befestigen Sie die Kohlepfanne (10) mit 2 M6x15 Schrauben (G) von innen an den Ablagen.
6. Befestigen Sie den Stützring (20) mit 3 M4x10 Schrauben (F) und M4 Muttern (H). Führen Sie die Schrauben von oben durch die Kohlepfanne (10) und befestigen Sie sie von unten mit den Muttern.



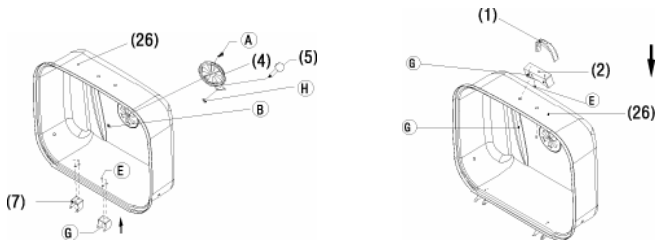
7. Befestigen Sie die Höhenverstellung (27) an der Kohlepfanne (10) mit 2 M5x10 Schrauben (A) und 2 M5 Muttern (B).
8. Setzen Sie beide Stangen (23) wie in der Abbildung von innen durch die Löcher. Biegen Sie die Stangen leicht um Sie in die hinteren Löcher zu stecken. Stecken Sie die vorderen Enden in die Löcher der Höhenverstellung (27).



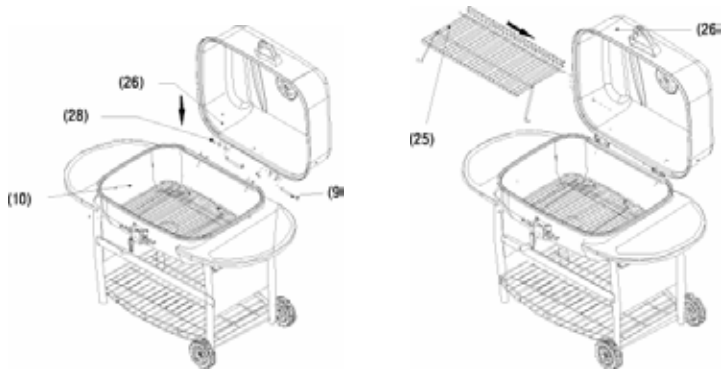
9. Platzieren Sie das Kohlegitter (24) auf den Stangen. Stellen Sie sicher dass die Querstäbe nach unten zeigen.
10. Befestigen Sie die unteren Scharnierteile (8) mit 4 M6x15 Schrauben (G), 4 M6 Mutter (E) und 4 Ø6 Unterlegscheiben (I) von aussen und 4 hitzebeständigen Ø6 Unterlegscheiben (J) von innen. Führen Sie die Schrauben von aussen durch die unteren Scharnierteile und die Kohlepfanne und befestigen Sie sie mit den Unterlegscheiben und Muttern.



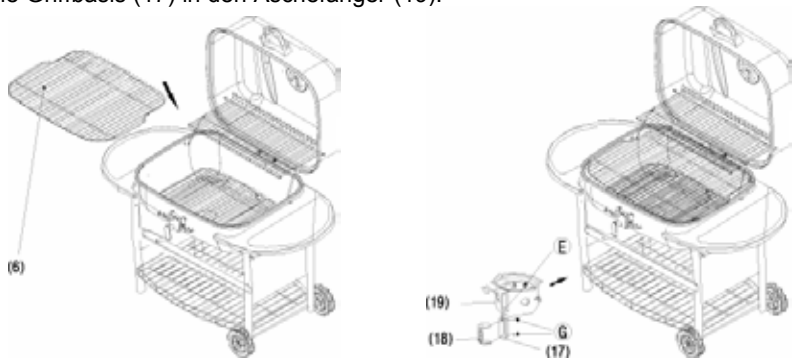
11. Befestigen Sie die oberen Scharnierteile (7) mit M6x15 Schrauben (G) und M6 Muttern (E) am Deckel (26). Befestigen Sie den Griff (5) an der Ventilationsscheibe (4) mit einer M4 Mutter (H). Befestigen Sie die Ventilationsscheibe mit M5x10 Schrauben (A) und M5 Muttern (B) am Deckel.
12. Schrauben Sie den Griff (1) zusammen mit seiner Basis (2) mithilfe einer M6x15 Schraube (G) und einer M6 Mutter (E) am Deckel (26).



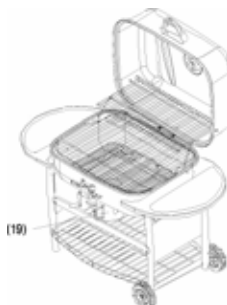
13. Bringen Sie den Deckel an. Dafür benötigen Sie zwei Bolzen (9) und zwei Splints (28). Stecken Sie die Bolzen, mit den Bolzenköpfen nach aussen, von aussen durch beide Scharnierteile (7+8) und sichern Sie die Bolzen von innen mit den beiden Splints (28).
14. . Platzieren Sie den Warmhalterost im Grill. Stellen Sie sicher dass Sie ihn so ausrichten wie auf dem Bild. Setzen Sie erst die beiden Stangenenden in die Öffnungen am Deckel und dann in die der Kohlepfanne



15. Platzieren Sie den Rost (6) in der Kohlepfanne (10).
16. Halten Sie den Griff (19) an die vorgebohrten Löcher an der Griffbasis (17) und befestigen Sie ihn mit 2 M6x15 Schrauben (G) und M6 Muttern (E). Drücken Sie die Griffbasis (17) in den Aschefänger (19).



17. Drücken Sie den Aschefänger (19) in den Stützring (20).



## **Vor Gebrauch unbedingt beachten**

Bitte wählen Sie immer einen sicheren, ebenen Standortuntergrund und einen geeigneten Platz zum Holzkohlegrillen. Das Gerät soll nicht im warmen Zustand transportiert werden. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit flüssigem Brennstoff betrieben werden.

Das Grillgerät muss vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden und der Brennstoff mindestens 30 min durchglühen.

Die Feuermulde hat ein Fassungsvermögen von ca. 3,2 kg handelsüblicher Grillholzkohle.

## **Hinweise zum Anzünden**

1. Holzkohlestücke in der Feuermulde zu einer Pyramide aufschichten.
2. Pyramide gleichmäßig mit trockenen Kohleanzündern bestücken.
3. Pyramide am besten mit einem Streichholz anzünden.
4. Fetten Sie die Roststäbe mit etwas Pflanzenöl ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
5. Grillgut erst auflegen wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
6. Man kann die Hitze mit dem Ventilationsschlitze regeln wenn der Deckel geschlossen ist. Drehen Sie den Griff um den Ventilationsschlitze zu öffnen oder zu schließen. Wenn der Schlitze offen ist, entsteht weniger Hitze als wenn der Schlitze geschlossen ist. Sie können die Innentemperatur am Thermometer ablesen.
7. Der Luftzug für Feuer/Glut kann durch den Ventilationsschlitze am Aschefänger geregelt werden (bitte den Griff benutzen).
8. Die Höhe des Kohlegitters kann durch Betätigung der Höhenverstellung geregelt werden.

## **Warnhinweise**

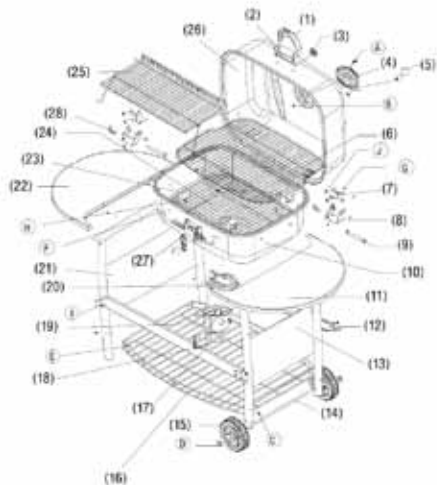
1. Achtung! Dieses Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
2. Nicht in geschlossenen Räumen benutzen.
3. Vorsicht! Zum Anzünden und Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden.
4. Achtung! Kinder und Haustiere fernhalten.
5. Achtung! Wenn der Grill in Benutzung ist nur mit Handschuhen anfassen, da die Griffe sehr heiß werden können.
6. Wichtig! Kein Wasser in das Gerät kippen so lange es heiß ist.



## GB Assembly instructions

### Components:

Description	Number	Description	Number
1 Handle	1	A M5x10 screw	6
2 Handle base	1	B M5 nut	6
3 Thermometer	1	C M6x50 screw	12
4 Ventilation slide	1	D Leg nut	2
5 Grip	1	E M6 nut	38
6 Grill	1	F M4x10 screw	8
7 Upper hinge part	2	G M6x15 screw	26
8 Lower hinge part	2	H M4 nut	8
9 Bolts	2	I Ø6 washer	16
10 Brainer	1	J Heat-resistant Ø6 washer	4
11 Right hand shelf	1		
12 Base support	2		
13 Leg frame on the wheeled side	1		
14 Wheel axle	1		
15 Wheel	2		
16 Storage rack	1		
17 Handle base	1		
18 Handle	1		
19 Ash catcher	1		
20 Support ring	1		
21 Leg frame	1		
22 Left hand shell	1		
23 Rods	2		
24 Charcoal grill rack	1		
25 Warming rack	1		
26 Hood	1		
27 Height setting adjuster	1		
28 Cotter pin	2		



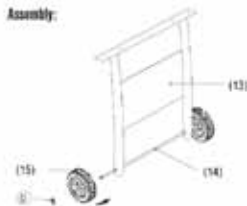
### Caution:

Before assembly, check that all parts are available.

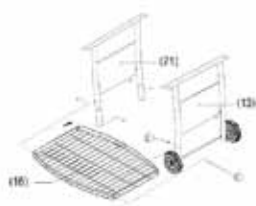
Be careful assembling and starting up your grill to avoid accidents or injury caused by sharp edges.

You will need a Phillips screwdriver and an adjustable spanner for assembly. We recommend that the appliance be assembled by two people.

### Assembly:



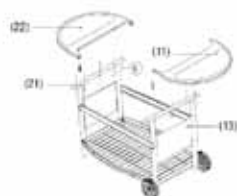
1. Stick the wheel axle (14) through the frame leg (13) on the wheeled side. Attach the wheels (15) on both sides with the leg nuts (D).



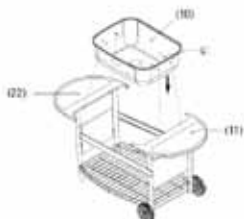
2. Attach the storage grate (16) to the leg frame (13) on the wheeled side and to the leg frame on the opposite side (21). Use 4 M6x50 screws (C) and 4 M6 nuts (E) for that purpose.



3. Mount the base support (12) to the leg frames on both sides (13 and 21) with 8 M6x50 screws (C) and 8 Ø6 washers (I).



4. Attach the shelves on the right (11) and the left (22) to the assembled frame. For each shelf, you will need 5 M6x15 screws (G). Attach the screws from underneath the shelves through the cross brace and into the holes in the shelves.



5. Attach the brazer (10) with 4 M6x15 screws (G). Attach the screws from the inside of the brazer (10) into the holes of the shelves on both sides.



6. Attach the support ring (20) with 3 M4x10 screws (F) and M4 nuts (H). Insert the screws from above through the brazer (10) and fasten the latter from below with the nuts.



7. Attach the height setting adjuster (27) to the brazer (10) with 2 M5x10 screws (A) and 2 M5 nuts (B). Insert the screws through the drilled holes on both sides of the height setting adjuster (27) and through the brazer (10).



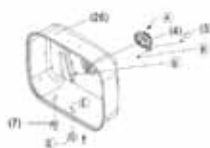
8. Insert both rods (23). Insert these as shown in the illustration from the front through the openings. Bend the rods slightly in order to be able to insert them into the rear holes. Mount both front rod ends in the guiding slots of the height setting adjuster (27).



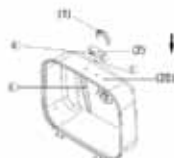
9. Place the charcoal grill rack (24) on both rods (23) which were mounted as described in step 8. Ensure that the crossbars are facing downward.



10. Attach the lower hinge parts (8) with 4 M6x15 screws (G), 4 M6 nuts (E) and 4 Ø6 washers (J) from the outside and 4 Ø6 heat-resistant washers (I) from the inside. Insert the screws from the back of the grill through the lower hinge parts and the brazer and fasten the latter with the washers and the nuts.



11. Attach the upper hinge parts (7) with M6x15 screws (G) and M6 nuts (E) to the hood (26). Fasten the grip (5) to the ventilation slide with an M4 nut (H). Attach the ventilation slide (4) with M5x10 screws (A) and M5 nuts (B) to the hood (26).



12. Mount the handle (1) with the handle base (2) to the hood (26) using an M6x15 screw (G) and an M6 nut (E).



13. Attach the hood (26). To accomplish this, you will need 2 bolts (9) and 2 cotter pins (28). Insert the two bolts with the bolt head facing outward from the outside through both hinge parts (7 and 8) and secure the bolts on the inside with the two cotter pins (28).



14. Place the warming rack in the grill. Ensure that the warming rack is facing in the same direction as shown in the illustration. First insert the rods into the openings on both sides of the hood (26) and then finally, into both openings on either side of the brazer (10).



15. Place the grill (6) on the supports in the brazer. Make sure that the channels on the crossbars are facing upward.



16. Hold the ash catcher (18) up to the drilled holes on the handle base (17) and fasten it with 2 M6x15 screws (G) and M6 nuts (E). Push the handle base (17) into the ash catcher (19).



17. Push the ash catcher (19) into the support ring (20).

#### Safety directions:

Always choose a safe, even surface and a suitable location for grilling. Do not move the appliance, if it is still hot. For safety reasons, do not use liquid fuel to operate the grill. Before using the grill for the first time, we recommend that you heat it up with fuel. Allow the charcoal to burn for 30 minutes until it is red hot. The charcoal tray has a capacity for approx. 3.2 kg of commercially available fuel.

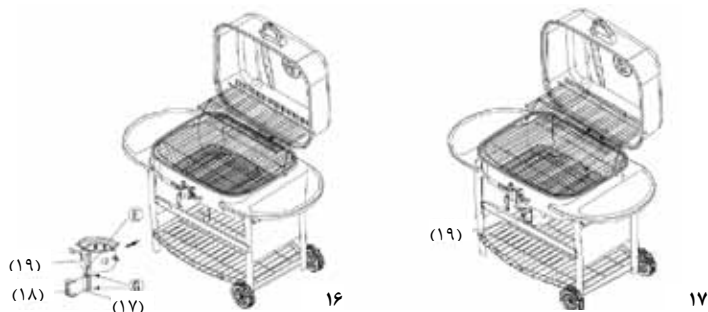
#### Instructions for use:

1. Pile the coals in the charcoal tray to form a pyramid.
2. Distribute dry fire-lighter evenly on the pyramid.
3. Ignite the fire-lighter with a match.
4. Grease the grate with some vegetable oil and start to grill.
5. Put the item that you want to grill onto the grill only if the coals are covered with a layer of ash.
6. Regulating the heat: You can regulate the heat by means of the ventilation slide, when the hood is closed. Turn the handle to open or close the ventilation slide. If the ventilation slide is open, there is less heat and there is more heat when it is closed. You can read the internal temperature (operating temperature) off the thermometer.
7. Setting the draught. The draught of the fire/embers can be set by turning the ventilation slide on the ash catcher (use the handle).
8. Setting the height of the charcoal grill rack: You can set the height of the charcoal grill rack by turning the lever for that purpose.

#### Warnings:

- CAUTION!** Do not move the appliance when it is in use or when it is hot.  
**CAUTION!** Do not use the appliance in enclosed spaces.  
**CAUTION!** Keep children and domestic pets away from the appliance.  
**CAUTION!** When adjusting the grill, always wear gloves, as the handles can get very hot when the barbecue is in use.  
**CAUTION!** Do not use methylated spirits, petrol or similar fluids to ignite or reignite the grill.  
**IMPORTANT!** Do not pour water into the device, if it is still hot.

081121



## دستورالعمل‌های ایمنی

سطحی هموار و ایمن و مکانی مناسب برای کباب‌پزی انتخاب کنید. دستگاه داغ را جابه‌جا نکنید. به دلایل ایمنی، برای روشن کردن دستگاه از سوخت مایع استفاده نکنید. پیش از استفاده برای نخستین بار، پیشنهاد می‌کنیم که آن را از پیش گرم کنید. بگذارید زغال ۳۰ دقیقه بسوزد و به رنگ قرمز در آید. سینی زغال گنجایش حدوداً ۳/۲ کیلوگرم زغال موجود در بازار را دارد.

## دستورالعمل استفاده

- ۱- زغال‌ها را در سینی زغال به صورت هرمی بچینید.
- ۲- ماده خشک آتش‌زا را به صورت یک‌دست بر روی زغال پخش کنید.
- ۳- با کبریت ماده آتش‌زا را روشن کنید.
- ۴- شبکه سیمی کباب‌پزی را با اندکی روغن نباتی چرب کنید و کباب‌پزی را آغاز نمایید.
- ۵- تنها هنگامی که زغال‌ها با لایه‌ای سفید رنگ از خاکستر پوشیده شدند، مواد غذایی را بر روی شبکه سیمی قرار دهید.
- ۶- حرارت را تنظیم کنید. هنگامی که درپوش دستگاه بسته است، با هواکش لغزنده می‌توانید حرارت را تنظیم کنید. دستگیره را بچرخانید تا هواکش لغزنده باز یا بسته شود. اگر هواکش باز است، حرارت درون محفظه کم می‌شود و اگر هواکش بسته باشد، حرارت زیاد می‌شود. حرارت داخل محفظه را می‌توانید با حرارت سنج بسنجید.
- ۷- تنظیم جریان هوا: جریان هوای آتش/زغال‌های نیم سوز را می‌توان با چرخاندن هواکش لغزنده بر روی خاکستر جمع‌کن تنظیم کرد. (از دستگیره استفاده کنید).
- ۸- تنظیم ارتفاع پایه سیمی زغال: با چرخاندن اهرم این کار را انجام دهید.

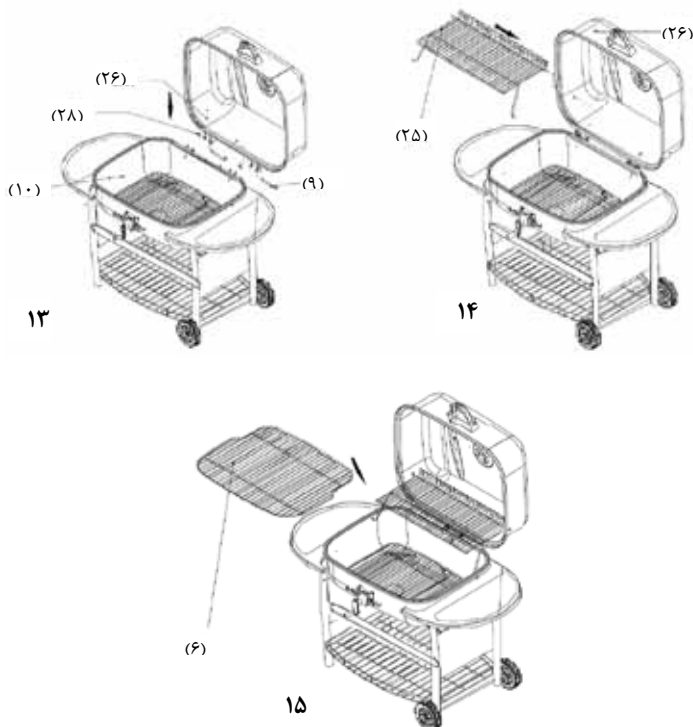
## هشدار: ی

- دستگاه روشن یا داغ را جابه‌جا نکنید.
- از دستگاه در محیط‌های سرپسته استفاده نکنید.
- کودکان و جانوران خانگی را از دستگاه دور نگاه دارید.
- هنگام تنظیم دستگاه، از دستکش استفاده کنید، چرا که دستگیره‌ها بسیار داغ می‌شوند.
- از الکل، نفت یا سوخت‌های مایع مشابه برای روشن کردن زغال‌های دستگاه استفاده نکنید.
- اگر دستگاه هنوز داغ است، در آن آب نریزید.

۱۳- درپوش (۲۶) را وصل کنید. برای این کار، به دو پیچ (۹) و ۲ خارِ کاتر (۲۸) نیاز دارید. پیچ‌ها را به طوری که سری آنها رو به بیرون قرار داشته باشد، از بیرون وارد کنید. طوری که از لولاها (۷ و ۸) بگذرند. و پیچ‌ها را از داخل با دو خارِ کاتر (۲۸) محکم کنید.

۱۴- پایهٔ سیمی گرم‌کردن را در دستگاه قرار دهید. به روش نشان داده شده در شکل عمل کنید. ابتدا میله‌ها را در سوراخ‌های دو طرف درپوش (۲۶) قرار دهید. سپس، آنها را در دو سوراخ طرف دیگر آتشدان (۱۰) فرو برید.

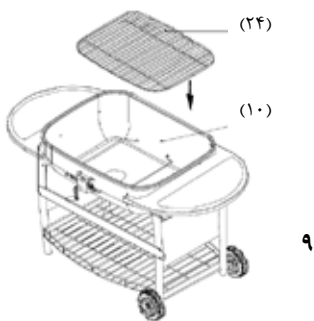
۱۵- شبکهٔ کباب‌پزی (۶) را بر روی نگه‌دارنده‌های درون آتشدان قرار دهید. مطمئن شوید که مجراهای روی میله‌های متقاطع رو به سمت بالا قرار گیرند.



۱۶- خاکستر جمع‌کن (۱۸) را روی سوراخ‌های تعبیه شده بر روی پایهٔ دستگیره (۱۷) نگه دارید و با دو  $M6 \times 15$  (G) و مهره های  $M6$  (E) محکم کنید. پایهٔ دستگیره (۱۷) را به درون خاکستر جمع‌کن (۱۹) فشار دهید.

۱۷- خاکستر جمع‌کن (۱۹) را فشار دهید و در حلقه نگه‌دارنده (۲۰) قرار دهید.

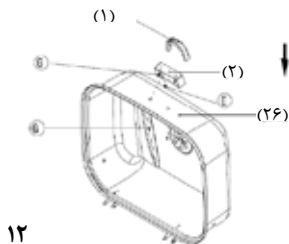
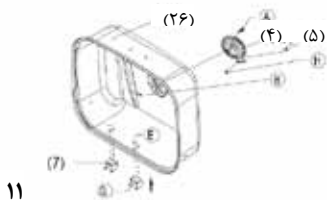
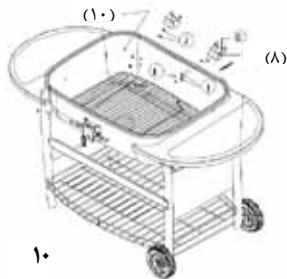
۹- شبکه گریل (۲۴) را بر روی دو میله قرار دهید (مرحله ۸). مطمئن شوید که میله‌های متقاطع گریل رو به پایین قرار گیرند.



۱۰- لولاهای پایینی (۸) را با چهار عدد پیچ  $M6 \times 15$  (G) و چهار عدد مهره  $M6$  (E) و چهار عدد واشر ۶ (J) از بیرون، متصل کنید.

۱۱- لولاهای بالایی (۷) را با پیچ‌های  $M6 \times 15$  (G) و مهره‌های  $M6$  (E) به هود (درپوش) (۲۶) متصل نمایید. دستگیره (۵) را با مهره  $M4$  (H) به هواکش لغزنده محکم کنید. هواکش (۴) را با پیچ‌های  $M5 \times 10$  (A) و مهره‌های  $M5$  (B) به درپوش (۲۶) متصل نمایید.

۱۲- با پیچ  $M6 \times 15$  (G) و مهره  $M6$  (E)، دستگیره (I) و پایه آن (۲) را به هود (درپوش) (۲۶) وصل کنید.



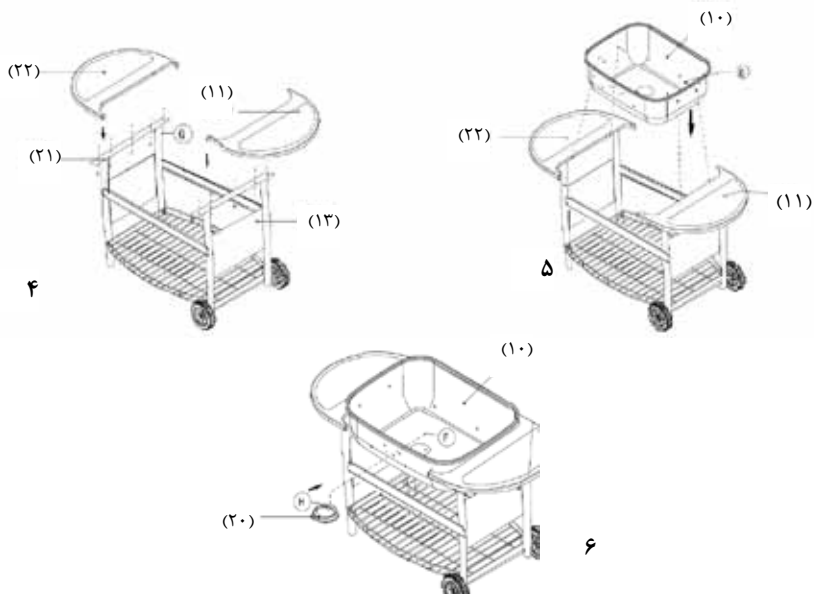
۴- رفهای سمت راست (۱۱) و سمت چپ (۲۲) را به چارچوب سرهم‌بندی شده متصل نمایید. برای هر رف، به پنج پیچ  $M6 \times 15$  (G) نیاز خواهید داشت.

پیچ‌ها را از زیر رف‌ها وارد کنید؛ به طوری که از نگاه‌دارنده عبور کنند و در سوراخ‌های رف‌ها قرار گیرند.

۵- آتشدان (۵) را با ۴ عدد پیچ  $M6 \times 15$  (G) متصل نمایید. پیچ‌ها را از داخل آتشدان (۱۰) در سوراخ‌های رف‌های جانبی قرار دهید.

۶- حلقه نگاه‌دارنده (۲۰) را با سه پیچ  $M4 \times 10$  (F) و مهره‌های  $M4$  (H) متصل نمایید.

پیچ‌ها را از بالا و از راه آتشدان (۱۰) وارد کنید و از زیر با مهره آنها را محکم کنید.



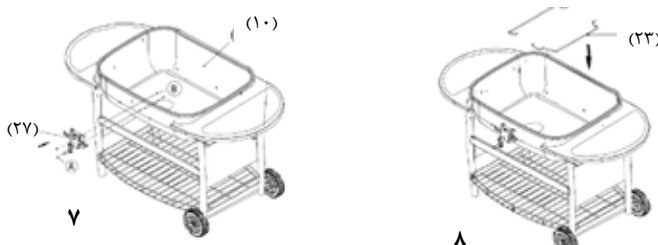
۷- تنظیم‌گر ارتفاع (۲۷) را به وسیله دو پیچ  $M5 \times 10$  (A) و دو مهره  $M5$  (B) به آتشدان متصل نمایید.

پیچ‌ها را از سوراخ‌های تعبیه‌شده در دو طرف تنظیم‌گر ارتفاع (۲۷) و آتشدان (۱۰) وارد کنید.

۸- دومیله (۲۳) را در جایشان قرار دهید. به روش نشان داده شده در شکل، از جلوی دستگاه و از دهانه‌ها آنها را وارد کنید.

اندکی میله‌ها را خم کنید تا بتوان آنها را در سوراخ‌های پشتی قرار داد. هر دو انتهای جلویی میله‌ها را در شیارهای هدایت‌گر

تنظیم‌گر ارتفاع (۲۷) قرار دهید.



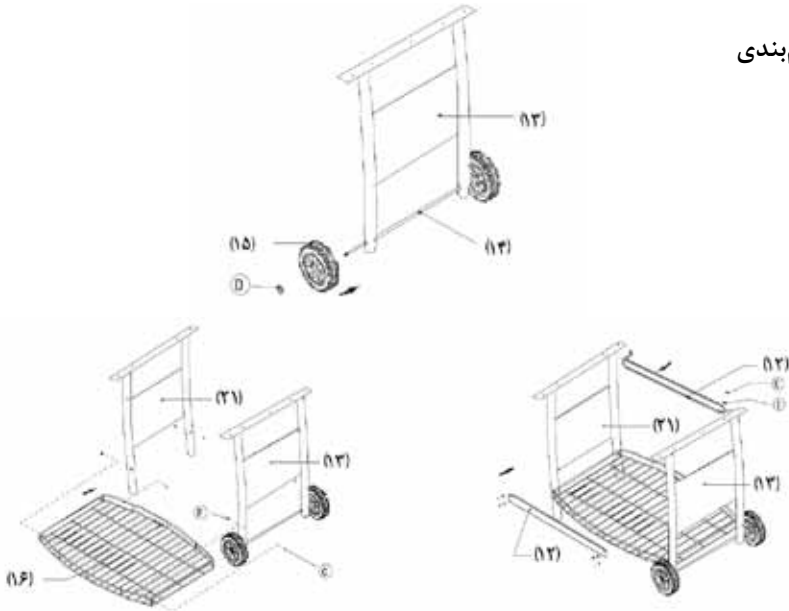


- A: پیچ  $M5 \times 10$  (۶ عدد)  
 B: مهره  $M5$  (۶ عدد)  
 C: پیچ  $M6 \times 50$  (۱۲ عدد)  
 D: مهره لاگ (۲ عدد)  
 E: مهره  $M6$  (۳۸ عدد)  
 F: پیچ  $M4 \times 10$  (۸ عدد)  
 G: پیچ  $M6 \times 15$  (۲۶ عدد)  
 H: مهره  $M4$  (۸ عدد)  
 I: واشر  $\varnothing 6$  (۱۶ عدد)  
 J: واشر  $\varnothing 6$  مقاوم در برابر حرارت (۴ عدد)

## هشدار!

پیش از سر هم بندی، ببینید که اجزای دستگاه کامل باشند.  
 هنگام سرهم بندی و راه اندازی دستگاه کباب پز، برای پرهیز از خطر آسیب دیدگی ناشی از لبه‌های تیز، بسیار احتیاط کنید.  
 برای سرهم بندی به پیچ گوشتی و آچار فرانسه نیاز خواهید داشت. توصیه می‌شود که دو نفر اجزای دستگاه را سرهم بندی کنند.

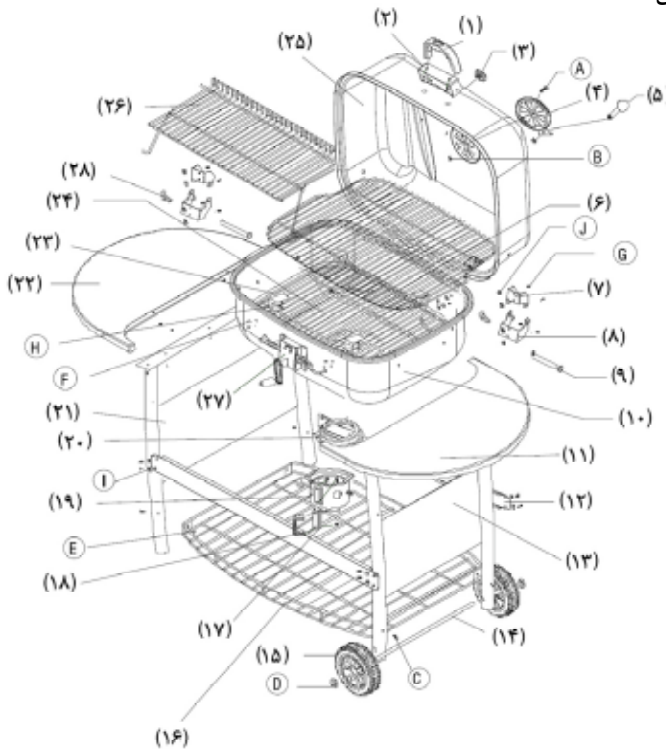
## سرهم بندی



- 1- محور چرخ (۱۴) را از پایه های چارچوب (۱۳) بر روی طرف چرخ دار عبور دهید. با مهره های لاگ (D) چرخ ها (۱۵) را در دو طرف نصب کنید.
- 2- قفسه نگه داری مواد غذایی (۱۶) را بر روی چارچوب پایه (۱۳) چرخ دار از یک طرف، و چارچوب پایه طرف مقابل (۲۱) آن نصب کنید. برای این کار از 4 پیچ  $M6 \times 50$  (C) و مهره های  $M6$  (E) استفاده کنید.
- 3- حامل پایه (۱۲) را بر روی چارچوب های پایه در دو طرف (۱۳ و ۲۱) وصل کنید. این کار را با استفاده از ۸ پیچ  $M6 \times 50$  و ۸ واشر  $\varnothing 6$  ارایه شده انجام دهید.

دستورالعمل های سرهم بندی دستگاه

توصیف اجزا:



- |                     |                             |                             |
|---------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ۱-دستگیره           | ۱۱-رف سمت راست              | ۲۰- حلقه حامل               |
| ۲- پایه دستگیره     | ۱۲- حامل پایه               | ۲۱- چارچوب پایه دستگاه      |
| ۳- حرارت سنج        | ۱۳- چارچوب پایه بر روی طرف  | ۲۲- رف سمت چپ               |
| ۴- شبکه تهویه       | چرخ دار                     | ۲۳- میله ها                 |
| ۵- دسته             | ۱۴- محور چرخ                | ۲۴- شبکه سیمی ویژه زغال     |
| ۶- شبکه سیمی        | ۱۵- چرخ                     | ۲۵- پایه سیمی ویژه گرم کردن |
| ۷- بخش لولای بالایی | ۱۶- قفسه نگهداری مواد غذایی | ۲۶- درپوش                   |
| ۸- بخش لولای پایینی | ۱۷- پایه دستگیره            | ۲۷- تنظیم گر ارتفاع         |
| ۹- پیچ ها           | ۱۸- دستگیره                 | ۲۸- خار کاتر                |
| ۱۰- آتشدان          | ۱۹- خاکستر گیر              |                             |



# Feller®

دفترچه‌ی راهنما

## کباب‌پز زغالی



BQC 130

## Charcoal Barbecue