

# **Feller**<sup>®</sup>

User's Manual

## **Gas Barbecue**



BQG 200

# **Gas Barbecue**



WARNING  
FOR YOUR SAFETY  
FOR CITY GAS AND LPG USE  
CITY GAS INJECTOR SIZE : 1.5mm  
LPG INJECTOR SIZE : 0.92mm

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 0.92mm.
4. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can injury or property damage.
5. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
6. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.

### Technical Information:

<b>TOTAL HEAT INPUT: (ALL GAS CATEGORIES)</b>	<b>3.6 kW (257 g/h)</b>			
<b>GAS CATEGORY:</b>	<b>I<sub>3+</sub>(28-30/37)</b>	<b>I<sub>3B/P</sub>(30)</b>		
<b>TYPES OF GAS:</b>	<b>Butane</b>	<b>Propane</b>	<b>LPG GAS MIXTURES</b>	
<b>GAS PRESSURE:</b>	<b>28-30 mbar</b>	<b>37 mbar</b>	<b>30 mbar</b>	<b>50 mbar</b>
<b>INJECTOR SIZE:</b>	<b>0.92 mm</b>		<b>0.92 mm</b>	<b>0.82 mm</b>
<b>IDENTIFICATION CODE:</b>	<b>359BP502</b>			
<b>FOR USE OUTDOORS AND IN WELL VENTILATED AREAS</b>				
<b>WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY</b>				
<b>READ THE INSTRUCTION LITERATURE BEFORE USING THE APPLIANCE.</b>				
Model No.	ER-8102 P-2 (BQG 200)			

Ignition: Single shot piezo ignition to burner

#### IMPORTANT:

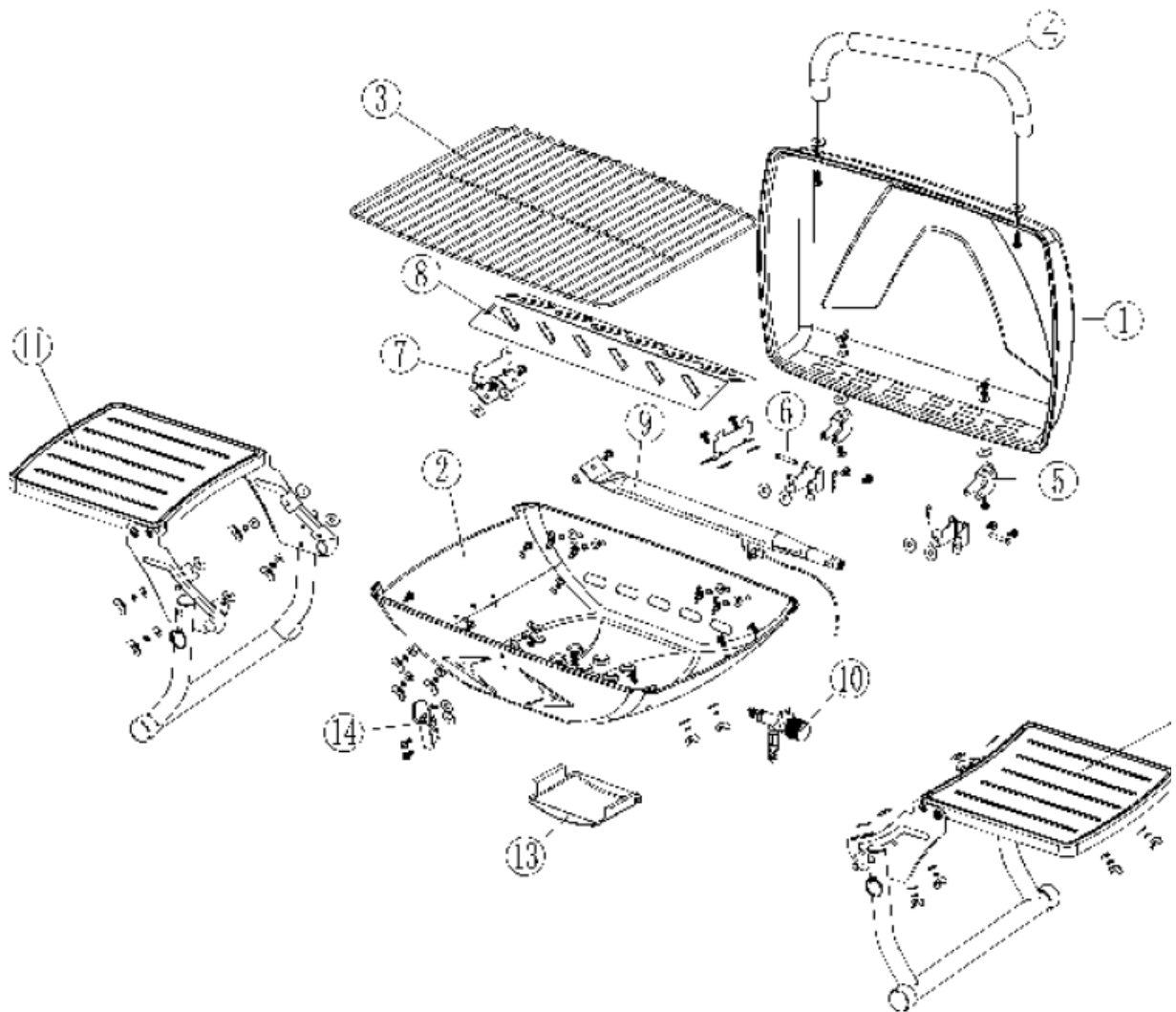
Read the following instructions carefully and be sure your barbecue is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.

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

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




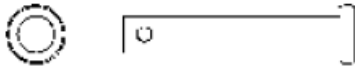

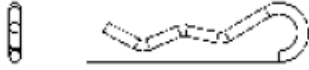


**NOTE FOR CONSUMER: Retain for future Reference**

## Exploded View



			8	Heat Diffuser	1
		1	7	Heat Diffuser Support	2
14	Lock Bracket	1	6	Bottom Hinge	2
13	Grease Cup	1	5	Top Hinge	2
12	Right Leg Tube Group	1	4	Handle	1
11	Left Leg Tube Group	1	3	Cooking Grid	1
10	Valve	1	2	Case	1
9	Burner	1	1	Lid	1
No.	Name	Qty	No.	Name	Qty

## Hardware/Actual Size

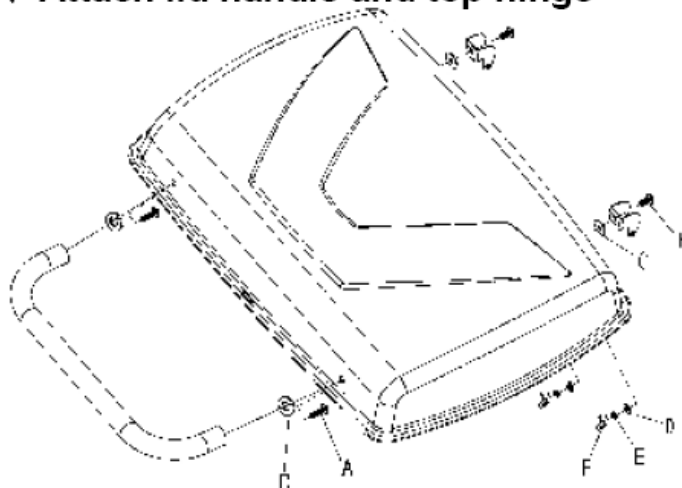
 <p>A、+Screw M6*12 2PCS</p>	 <p>F、M5 Wing Nut 6PCS</p>
 <p>B、M5*12 +Screw 6PCS</p>	 <p>G、Pin 2PCS</p>
 <p>C、Heat Resistant Washer 6PCS</p>	 <p>H、Cotter Pin 2PCS</p>
 <p>D、φ5 Washer 6PCS</p>	
 <p>E、φ5 Spring Washer 6PCS</p>	

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### For Easiest Assembly

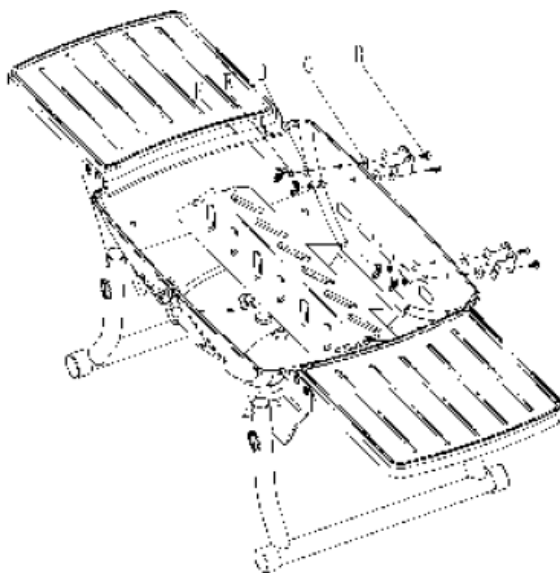
- .To avoiding losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- .To clear an area large enough to layout all components and hardware.
- .When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed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

### STEP 1、 Attach lid handle and top hinge



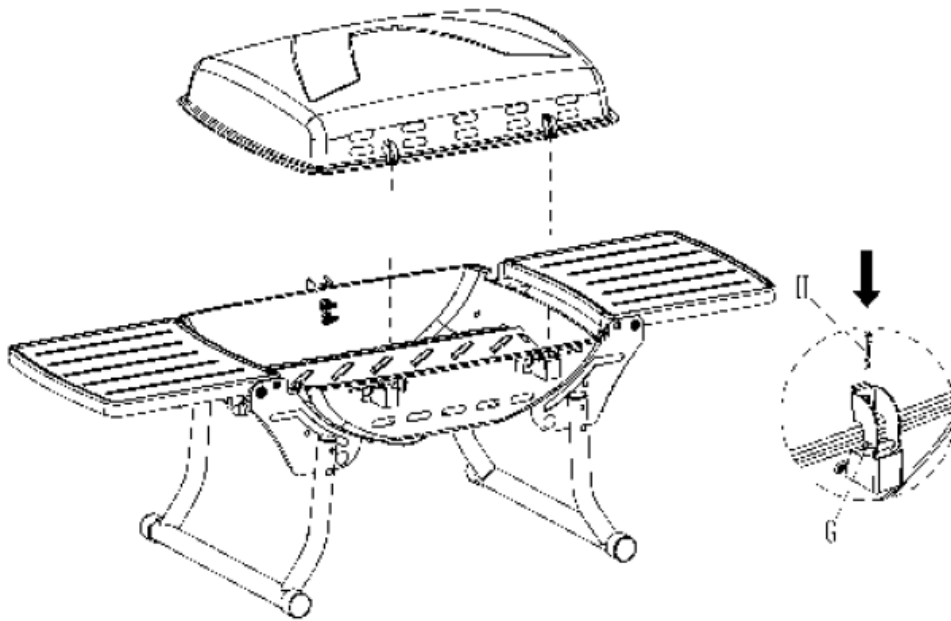
- A、 Attach the lid handle to the lid with 2 sets of +screw(A).
- B、 Attach top hinges to lid with 2 sets of +screw(B), heat resistant washer (C), washer (D), spring washer (E) and wing nut(F).

### STEP 2、 Attach bottom hinge



- Attach bottom hinges to bottom bowl with 4 sets of +screw (B), heat resistant washer (C), washer(D), lock washer (E) and wing nut(F).

### STEP 3、 Attach lid

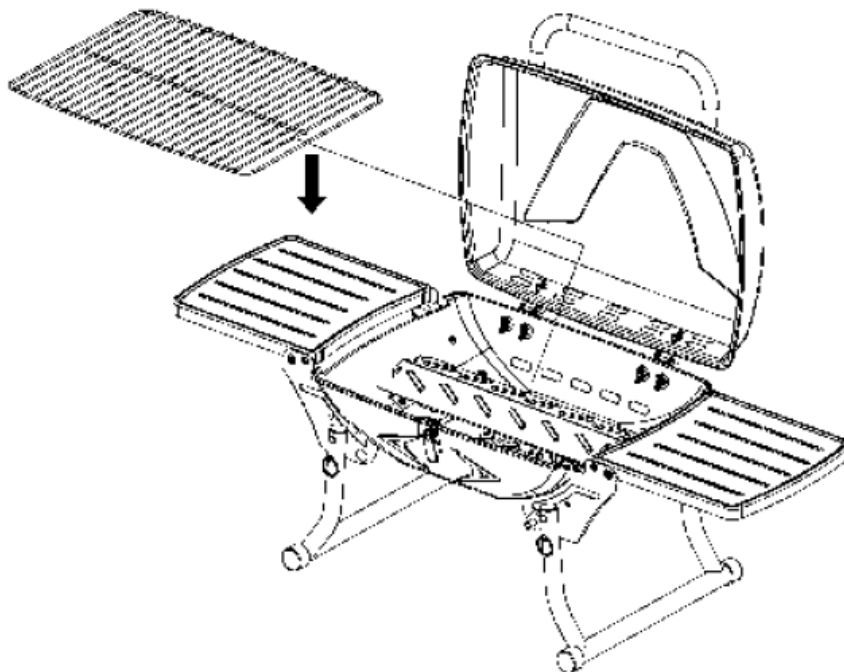


A、 Insert the top hinge into the bottom hinge.

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

B、 Secure with pin (G) and cotter pin (H).

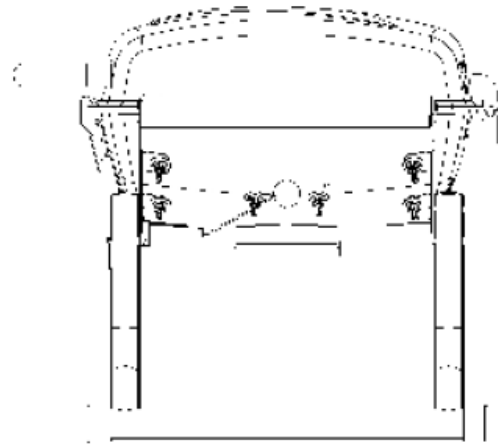
### STEP 4、 Insert cooking grid



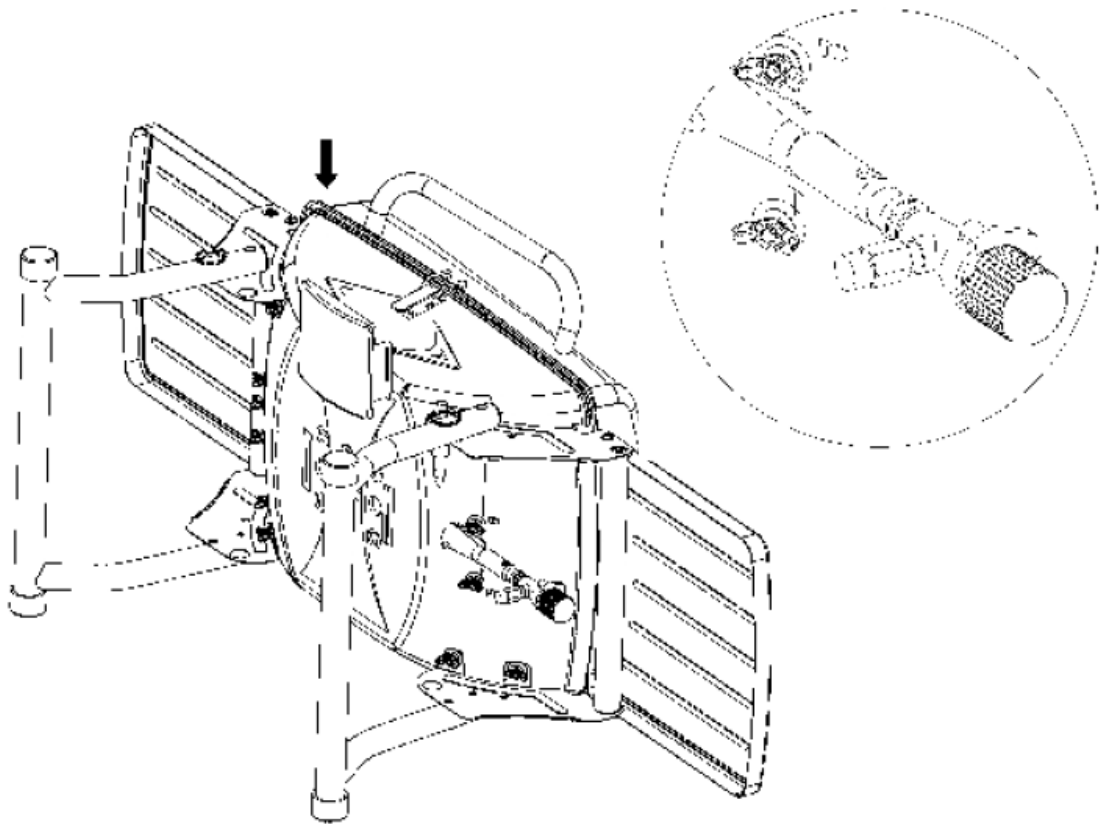
Place cooking grid into case with contour wires down.

## STEP 5、 Using the lock

To lock: lift up on lock handle, place lock bracket onto rise on lid, push lock handle down to secure (refer the photo A,B).  
To unlock: lift up on lock handle, remove lock bracket from rise on lid, push lock handle down(refer the photo C).

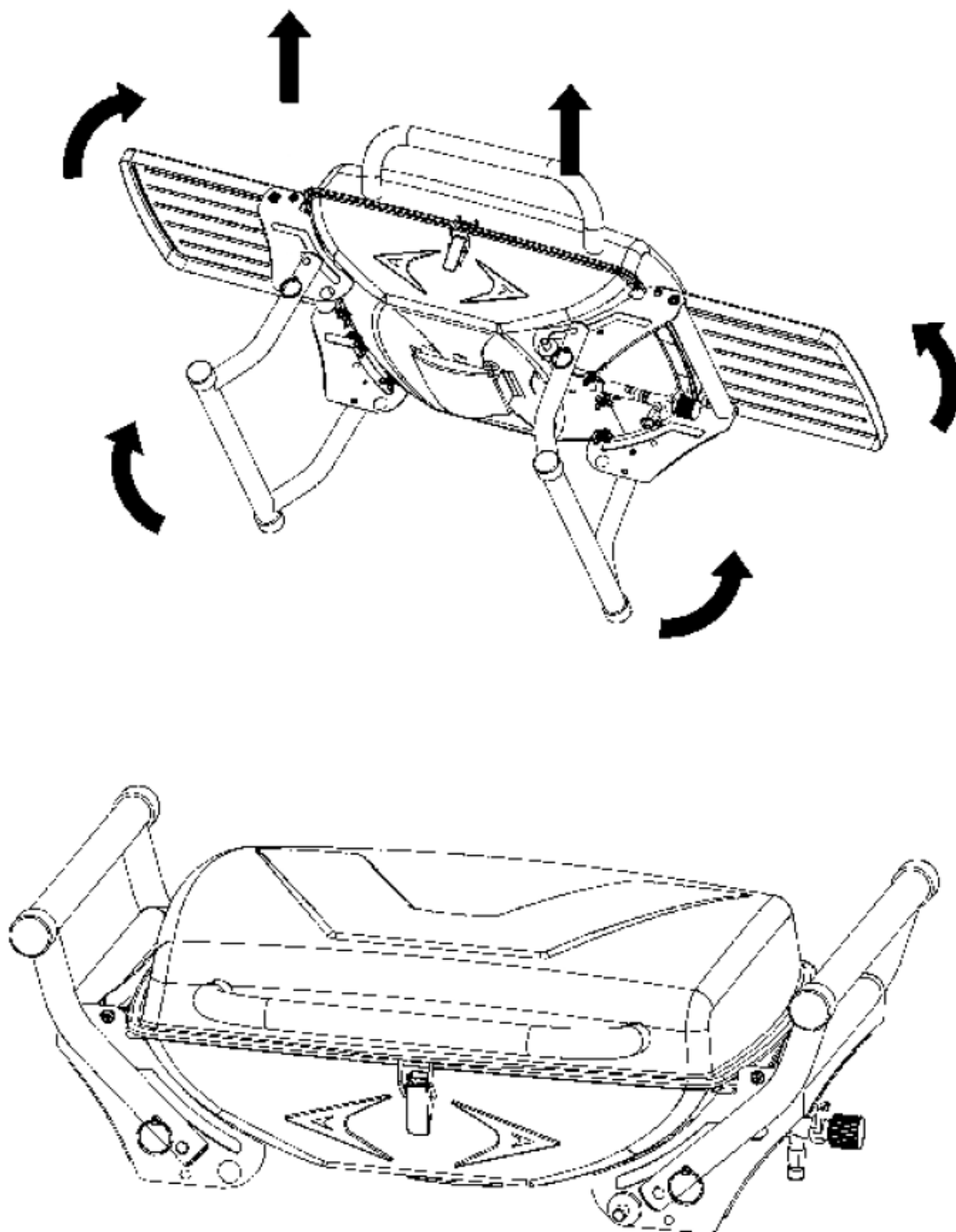


## STEP 6、 Assemble the grease tray and valve



Place grease tray under the case and assemble the valve.

## STEP 7、 How to fold the gas grill



- A、 Fold side tables into Case.
- B、 Pull ring, let pull pin out from the hole of leg support, then rotate legs



## SITING THE APPLIANCE

The appliance must be sited with at least a 1 m gap between both sides of the appliance rear of the appliance and at least 1 m from the cooking grid of the appliance and any combustible or non-combustible materials.

The appliance and the gas cylinder must be placed on a flat level hard surface when in use. If used on the ground in an area with long grass ensure that the grass is not long enough to enter under the appliance as this could result in the grass catching fire and starting a more serious fire.

## 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 nuts. This barbecue is set to operate a 28 mbar regulator with butane gas and a 37mbar regulator with propane gas or 30 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 for transport or 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. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE.**

This barbecue is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are **no overhead 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, non-flammable 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 nuts.

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.

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 your gas dealer.

## LIGHTING YOUR BARBECUE

### Lighting Instructions (Main grill burners):

1. Connect the gas tap to the burner inlet by following the assembly instruction.
2. Turn the control knob clockwise to "OFF" position.
3. 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

4. Push down the control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the "Full rate" position whilst pressing the ignition button, this will light the burner. If the burner does not light, repeat this process.
5. If the burner has not lit after two attempts, turn off the gas tap, wait 5 minutes and then repeat step 3.
6. When the burner is lit. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
7. 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.

Always wait for the appliance to cool down before attempting to latch the lid in the closed position for transport.

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 (eg 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**

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

## **CLEANING THE BURNER ASSEMBLY**

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

Remove cooling grate.

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

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

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

## **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 مانده های مواد غذایی را کاهش می دهد.

#### سطح بیرونی

از محلول شوینده ای 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 کباب پز

پس مانده ها را با برس، کاردک یا اسکاچ بزداید و سپس با آب و مایعی شوینده، بشویید. آب بکشید و بگذارید خشک شود.

#### شبکه پخت

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

### تمیز کاری شعله ها

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 پارچه ای آن را پاک کنید.

منافذ مسدود شده را با لوله پاک کن 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 شعله ای جدید تعویض نمایید. شعله را دوباره نصب کنید، مطمئن شوید که روزنه های دریچه گاز به درستی درجایشان قرار گرفته باشند و در داخل ورودی شعله محکم شده باشند.

### تعمیر

دستگاه کباب پز گازی شما می باید به وسیله مرکز خدمات پس از فروش تعمیر گردد.

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/بسته کردن را به شعله متصل نمایید. ابتدا مطمئن شوید که اتصالات 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.  
گاز کپسول را پس از آزمایش ببندید.  
اگر نشت گاز مشاهده شد و قادر به برطرف کردن آن نبودید، با مرکز خدمات پس‌ازفروش تماس بگیرید.

## روشن کردن کباب‌پز

دستورالعمل‌های روشن کردن (شعله‌های اصلی گریل):

- ۱- به روش دستورالعمل‌های سرهم‌بندی، شیر گاز را به ورودی شعله وصل کنید.
- ۲- پیچ کنترل را ساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت off (خاموش) قرار دهید.
- ۳- تنظیم‌گر را به کپسول وصل کنید. گاز را باز کنید. با محلول آب و صابون اتصالات بین کپسول و تنظیم‌گر و شیر گاز را برای نشت گاز واریسی نمایید.
- ۴- پیچ کنترل را فشار دهید، پایین نگه دارید و هنگامی که پادساعتگرد آن را می‌چرخانید، آن را پایین نگه دارید تا بر روی موقعیت حداکثر قرار گیرد. دکمه احتراق را فشار دهید. اگر شعله روشن نشد، این فرایند را دوباره تکرار نمایید.
- ۵- اگر باز هم شعله روشن نشد، شیر گاز را ببندید؛ ۵ دقیقه صبر کنید و مرحله ۳ را دوباره تکرار نمایید.
- ۶- هنگامی که شعله روشن شد، آن را با چرخاندن پیچ کنترل، تنظیم کنید (کم و زیاد کنید).
- ۷- برای خاموش کردن دستگاه، پیچ کپسول یا تنظیم‌گر 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

پیش از آنکه اقدام به روشن کردن مجدد شعله‌ها نمایید. اگر شعله روشن نشد، پیچ کنترل را ساعتگرد بچرخانید و خاموش کنید و دریچه کپسول را هم ببندید. پیش از قفل کردن درپوش به حالت بسته، برای جابه‌جایی، بگذارید دستگاه خنک شود. پیش از استفاده برای نخستین بار، کباب‌پز را با درپوش بسته و فشار گاز زیاد (High) 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.

## 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 ۱۰ سال تخمین زده می‌شود. توصیه می‌شود پس از گذشت ۱۰ 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 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 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 ۵۰ درجه سانتی‌گراد برسد، نگه ندارید. کپسول را در نزدیکی شعله آتش، پیلوت (جرقه‌زن) یا دیگر منابع آفرزشی 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. دستگاه را می‌باید 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 پس‌ازفروش مراجعه نمایید.

## 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.

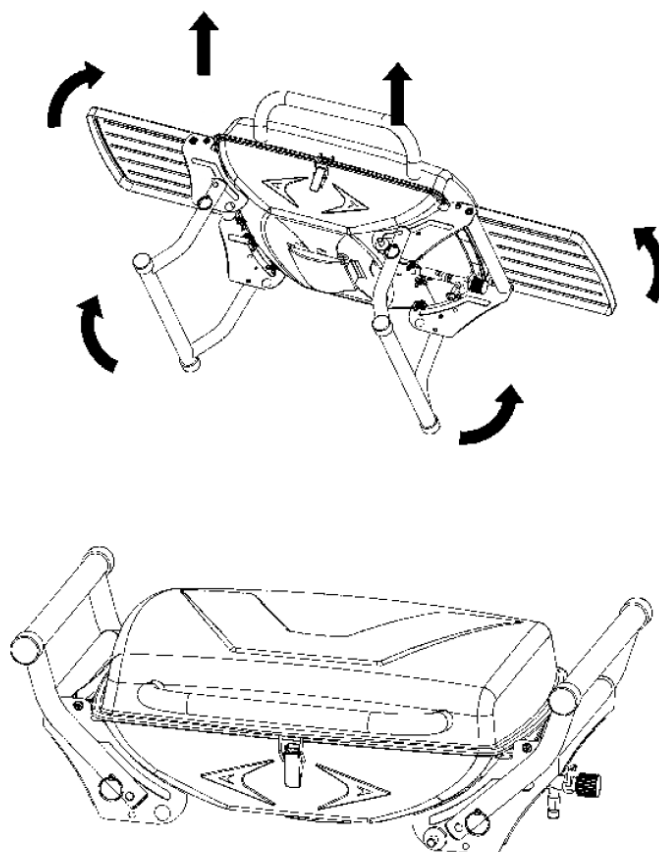
هنگام عملکرد دستگاه، جریان هوای سوختنی به سمت شعله را مسدود نکنید.

از دستگاه تنها در هوای آزاد استفاده کنید.

## گام ۷: روش جمع کردن دستگاه کباب پز

A. رفهای کناری را به درون بدنه تا کنید.

B. حلقه را بکشید، بگذارید خار از سوراخ نگه‌دارنده پایه بیرون آید، سپس پایه‌ها را بچرخانید.



## جایگیری دستگاه

دستگاه را می‌باید در جایی قرار داد که دست کم ۱ متر فاصله میان کناره‌ها، پشت و بالای دستگاه با هرگونه ماده قابل اشتعال یا غیرقابل اشتعال وجود داشته باشد.

دستگاه و کپسول گاز را می‌باید هنگام استفاده بر روی سطحی افقی و هموار 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 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.

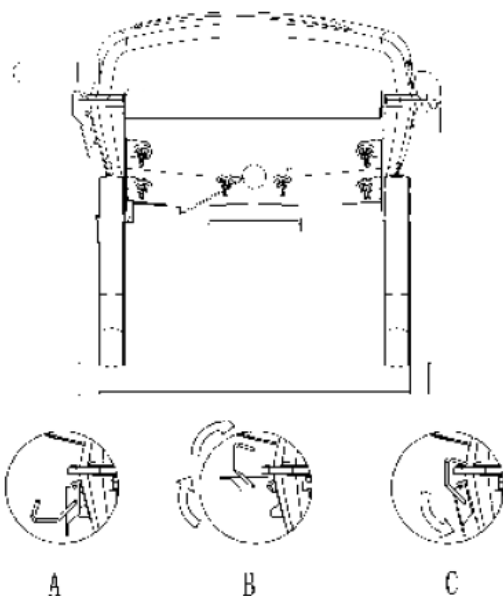


## گام ۵: استفاده از قفل

برای قفل کردن: دستگیره قفل را به سمت بالا بکشید، نگه‌دارنده قفل را در درپوش باز شده قرار دهید. دستگیره قفل را به سمت پایین فشار دهید تا محکم شود. (به شکل‌های A و B رجوع کنید).

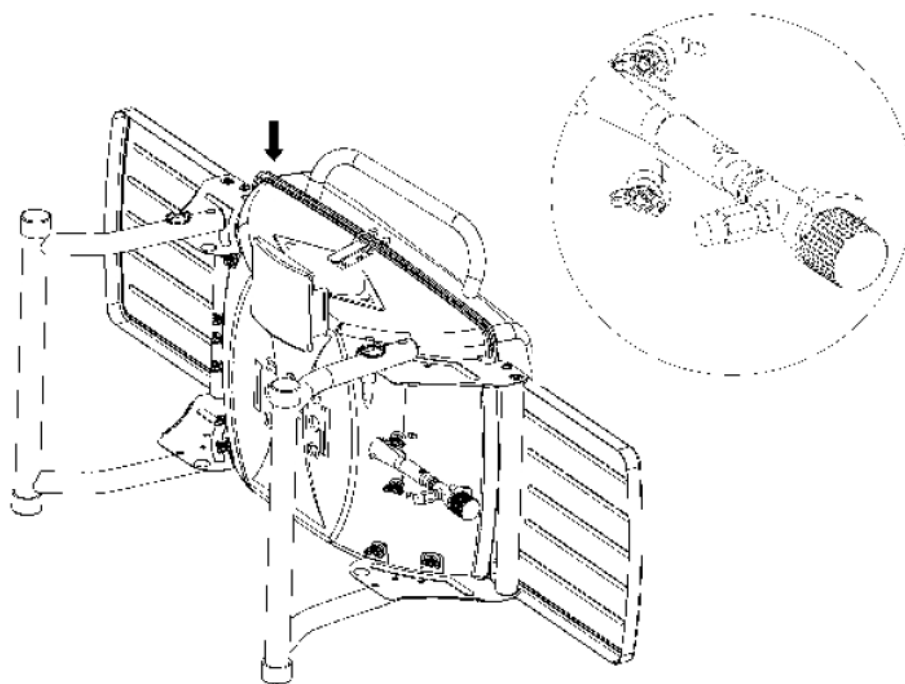
برای باز کردن قفل:

دستگیره قفل را به سمت بالا بکشید، نگه‌دارنده قفل را از درپوش باز شده، جدا کنید. دستگیره قفل را به سمت پایین فشار دهید (شکل C را ببینید).



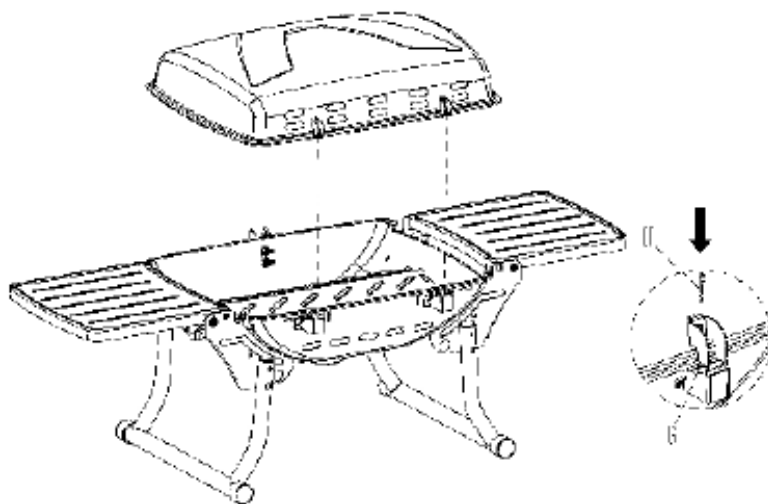
## گام ۶: نصب سینی روغن و شیر گاز

سینی چکه را در زیر دستگاه قرار دهید و شیر گاز را وصل کنید.



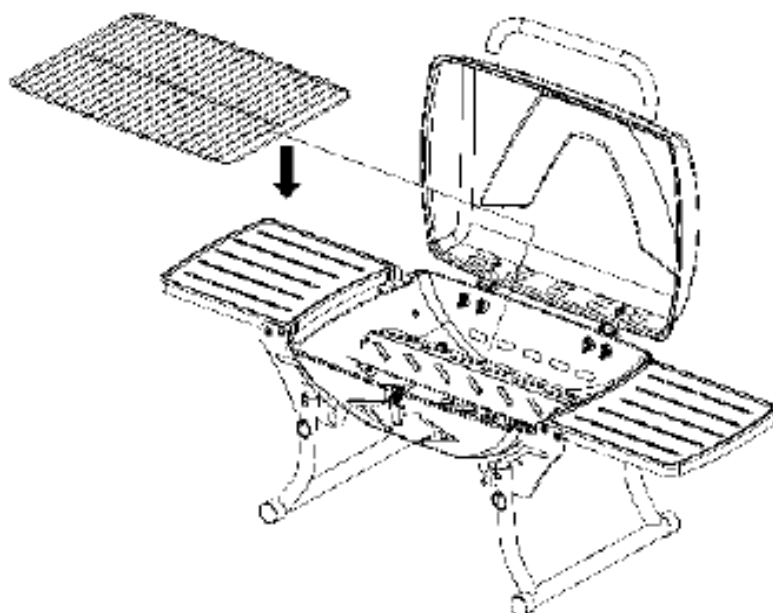
### گام ۳: درپوش را وصل کنید.

A. لولاهای بالایی را در داخل لولاهای پایینی قرار دهید.  
توجه: اگر لولای بالایی در لولای پایینی درست جا نمی‌رود، به آرامی زبانه‌های لولای بالایی را به سمت یکدیگر فشار دهید.  
B. با خارهای (G) و (H) آن را محکم کنید.



### گام ۴: نصب شبکه پخت

شبهه پخت را در دستگاه قرار دهید. به طوری که انحنای سیم‌ها به سمت پایین باشد.



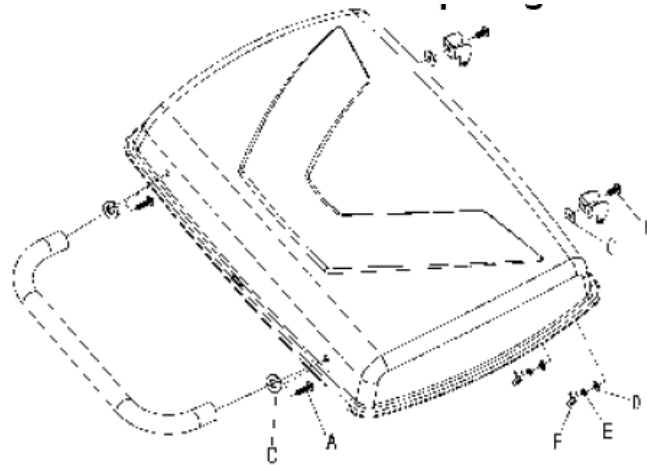
## دستورالعمل‌های سرهم‌بندی

### 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.

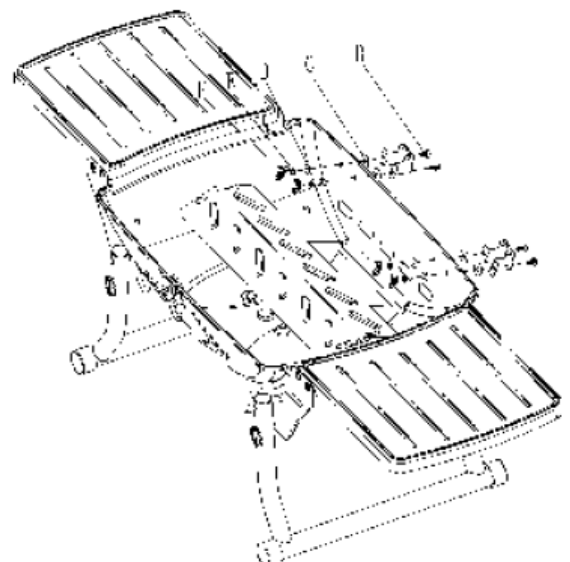
### گام ۱: دستگیره درپوش و لولاهای بالایی را وصل کنید.







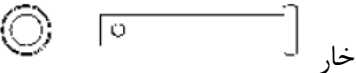

- A. دستگیره درپوش را با استفاده از دوسری پیچ (A) وصل کنید.
- B. لولاهای بالایی را بر روی درپوش با دو سری از پیچ‌های (B) و اشهرهای مقاوم در برابر حرارت (C)، و اشهر (D)، و اشهر اسپرینگ (E)، پیچ‌های خروسی (F) وصل کنید.



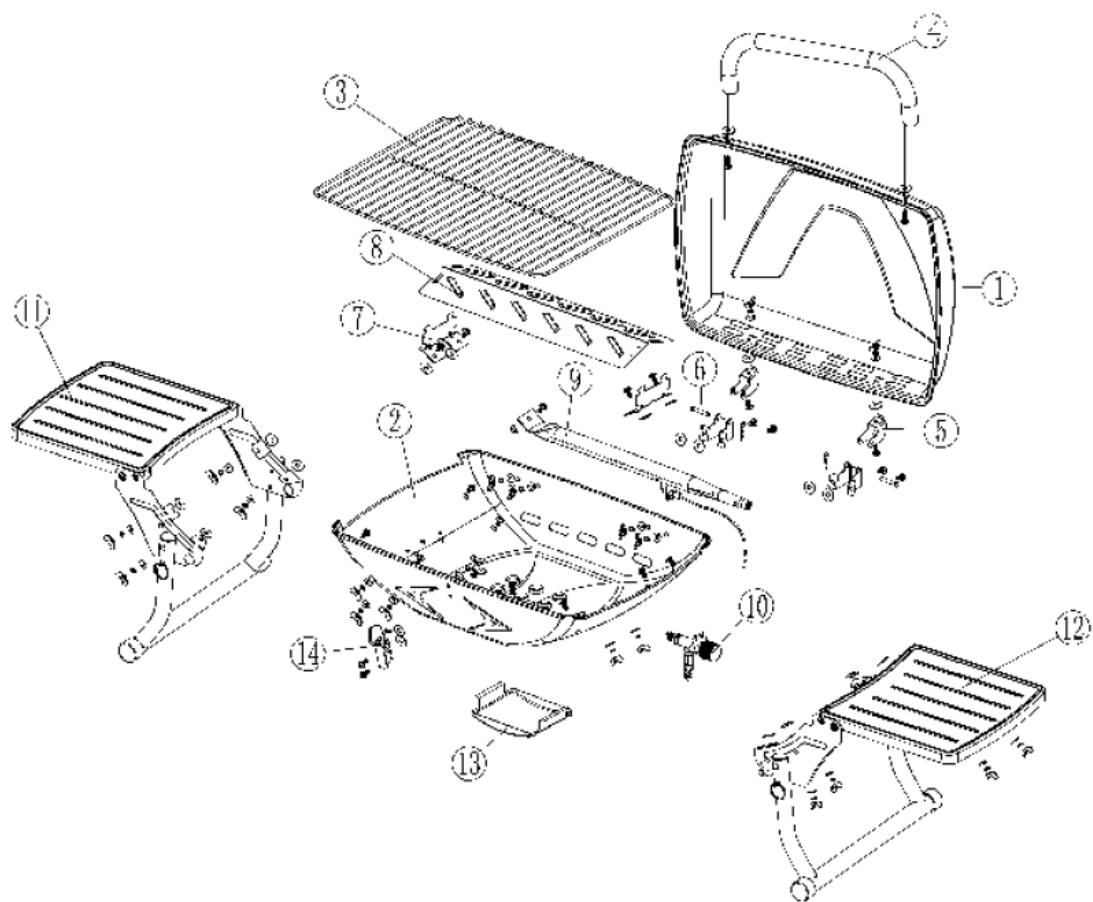
### گام ۲: لولاهای پایینی را وصل کنید.

- لولاهای پایینی را با استفاده از چهار سری پیچ‌های (B)، و اشهرهای مقاوم در برابر حرارت (C)، و اشهر (D)، و اشهر (E) و پیچ خروسی (F) وصل کنید.



تعداد	سخت افزار	
۲	 <p>پیچ</p>	A
۶	 <p>پیچ</p>	B
۶	 <p>واشر مقاوم در برابر حرارت</p>	C
۶	 <p>واشر</p>	D
۶	 <p>واشر اسپرینگ</p>	E
۶	 <p>پیچ خروسی</p>	F
۲	 <p>خار</p>	G
۲	 <p>خار "کاتر"</p>	H

## توصیف اجزا



- |                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| ۱- درپوش                          | ۸- پخش کننده حرارت |
| ۲- بدنه                           | ۹- شعله            |
| ۳- شبکه پخت                       | ۱۰- شیرگاز         |
| ۴- دستگیره درپوش                  | ۱۱- پایه سمت چپ    |
| ۵- لولای بالایی (۲)               | ۱۲- پایه سمت راست  |
| ۶- لولای پایینی (۲)               | ۱۳- سینی روغن      |
| ۷- نگه دارنده پخش کننده حرارت (۲) | ۱۴- نگه دارنده قفل |

**هشدار: برای ایمنی بیشتر تنها در بیرون از منزل از دستگاه استفاده نمایید.**

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

- اندازه انژکتور ویژه گاز شهری: ۱/۵ میلی‌متر

- اندازه انژکتور LPG: ۰/۹۲ 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 ۰/۹۲ میلی‌متر بر روی آنها درج شده است.

۴- نصب، تنظیم، دستکاری و تعمیر و نگهداری نادرست، ممکن است منجر به زخمی شدن کاربر یا آسیب‌رساندن به اموال شود.

۵- پیش از نصب یا تعمیر دستگاه، دستورالعمل‌های نصب، استفاده و نگهداری را به دقت بخوانید.

۶- نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها ممکن است منجر به آتش‌سوزی یا انفجار گردد که سبب آسیب‌دیدن اموال، آسیب شخصی یا مرگ می‌شود.

## اطلاعات فنی

ER-8102 P-2 (BQG 200)			مدل دستگاه
۳/۶ کیلو وات (۲۵۷ ژول/ساعت)			کل حرارت ورودی (درهمه رده‌ها)
I <sub>3</sub> B/P (30)	I <sub>3</sub> + (28-30/37)		رده گاز
ترکیبات LPG	پروپان	بوتان	انواع گاز
۵۰ میلی بار	۳۰ میلی بار	۳۷ میلی بار	فشار گاز
۰/۸۲ میلی متر	۰/۹۲ میلی متر	۰/۹۲ میلی متر	اندازه انژکتور،

### مهم:

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

عدم رعایت این دستورالعمل‌ها، ممکن است سبب زخمی شدن کاربر یا آسیب‌رساندن به اموال شود.

اگر در مورد سرهم‌بندی یا عملکرد دستگاه پرسشی دارید، با فروشنده مشورت نمایید.

هیچ‌گاه کپسول گاز را کنار دستگاه قرار ندهید. آن را در بخش سمت راست پشت دستگاه قرار دهید.

کپسول گاز را تا حد ممکن دور از دستگاه قرار دهید، به طوری که به شلنگ آن فشار وارد نشود.

**دفترچه را برای مراجعات بعدی نگه دارید.**

# Foller®

دفترچه راهنمای

کباب‌پز گازی



BQG 200

## Gas Barbecue