

Feller[®]

User's Manual

Gas Barbecue



BQG 280 R

Gas Barbecue



Warning

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

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

Technical Information:

TOTAL HEAT INPUT: (ALL GAS CATEGORIES)	5.75 kW (411 g/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:	0.92 mm		0.92 mm	0.86 mm
Main	0.70 mm		0.70 mm	0.65 mm
Side				
IDENTIFICATION CODE:	359BR613			
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.				

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

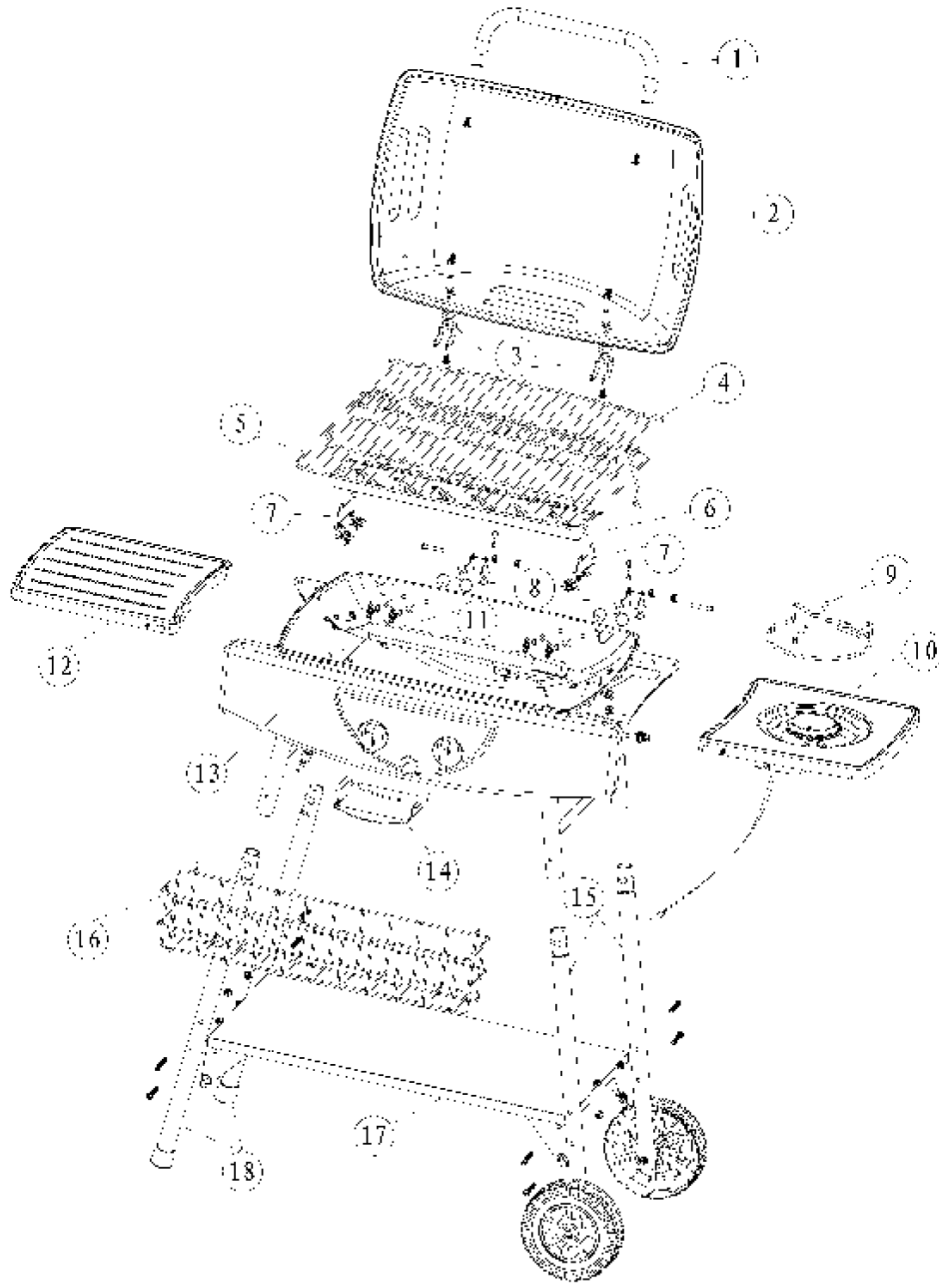
Never light the grill with the lid closed.

The appliance and cylinder must be placed on level surface and must not be used whilst alight.

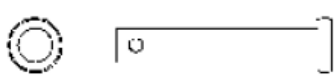

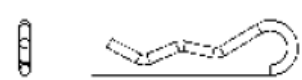
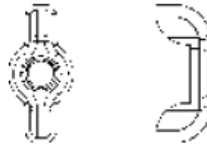








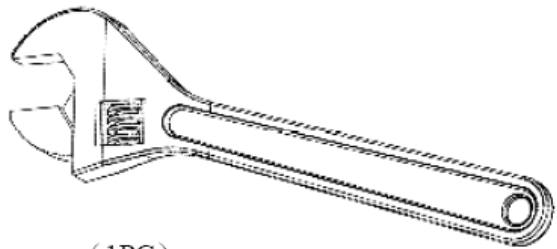
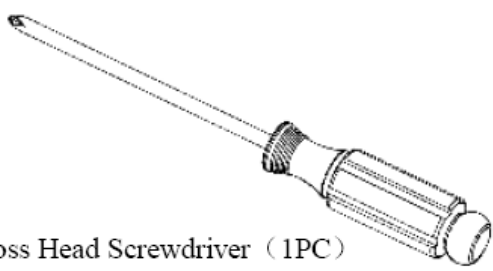
Side burner is suitable for use pans of between 12cm and 24cm diameter. Rim based pans and convex based pans not be used on appliances.

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

Exploded View



18	Long Leg Tube	2	12	Side Shelf	1	6	Heat Diffuser	1
17	Bottom Board	1	11	Burner	1	5	Cooking Grid	1
16	Basket	1	10	Side Burner Table	1	4	Warming Rack	1
15	Short Leg Tube	2	9	Bracket	1	3	Top Hinge	2
14	Grease Tray	1	8	Bottom Hinge	2	2	Lid	1
13	Case	1	7	Heat Diffuser Support	2	1	Handle	1
No.	Name	Qty	No.	Name	Qty	No.	Name	Qty

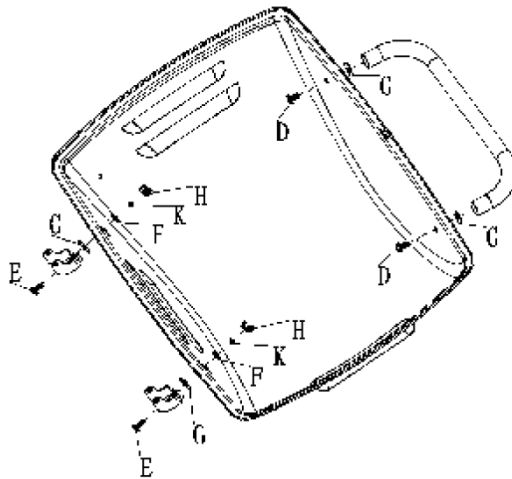
Hardware/Actual	
	
A、 Pin 2PCS	G、 Heat Resistant Washer 13PCS
	
B、 Cotter Pin 2PCS	H、 M5 Wing Nut 11PCS
	
C、 M6*40 +Screw 8PCS	I、 M6 Hexagonal Nut 8PCS
	
D、 M6*12 +Screw 2PCS	J、 M5 Flange Nut 2PCS
	
E、 M5*12 +Screw 15PCS	K、 φ 5 Spring Washer 15PCS
	
F、 φ 5 Washer 11PCS	L、 Nylon Washer 8PCS
Tool List (Not Supplied)	
	
Spanner (1PC)	Cross Head Screwdriver (1PC)

Assembly Instructions

For Easiest Assembly

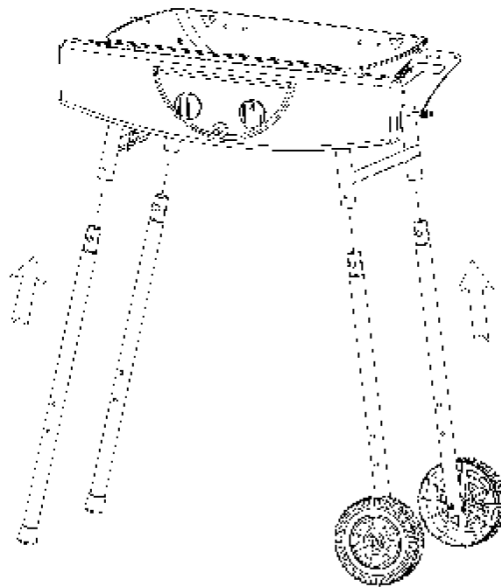
- 1) To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- 2) Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- 3) When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed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

STEP 1. Assemble the handle and top hinge (please reference the picture)



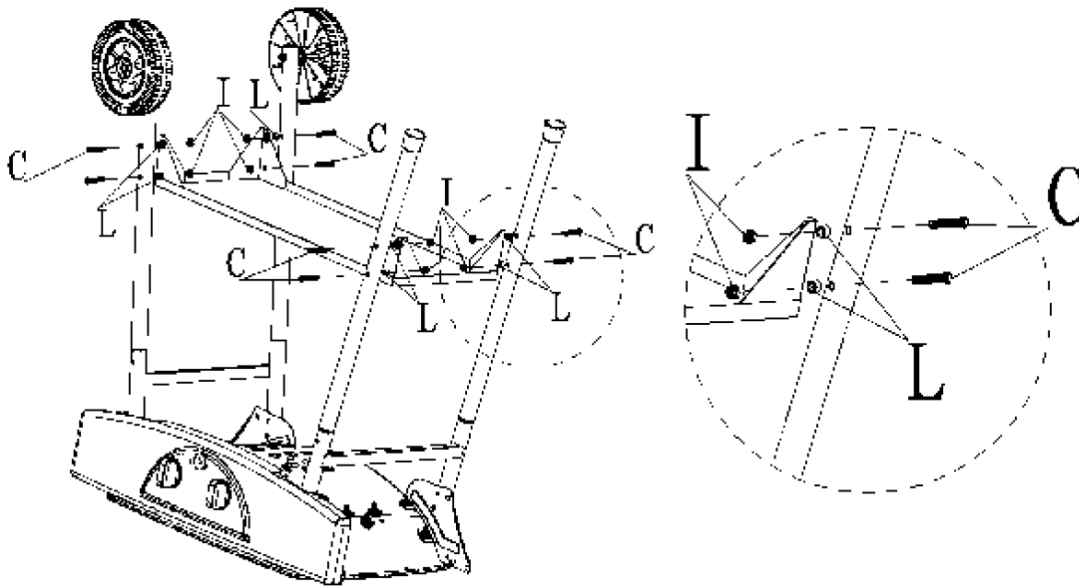
- 1、 Connect the handle to the lid with +screw (D) and heat resistant washer (G), then tighten it with spanner.
- 2、 Connect the top hinge to the lid use +screw (E), heat resistant washer (G), washer (F), spring washer (K) and wing nut (H), then tighten it with spanner.

STEP 2. Assemble the long leg tube and short leg tube (please reference the picture)



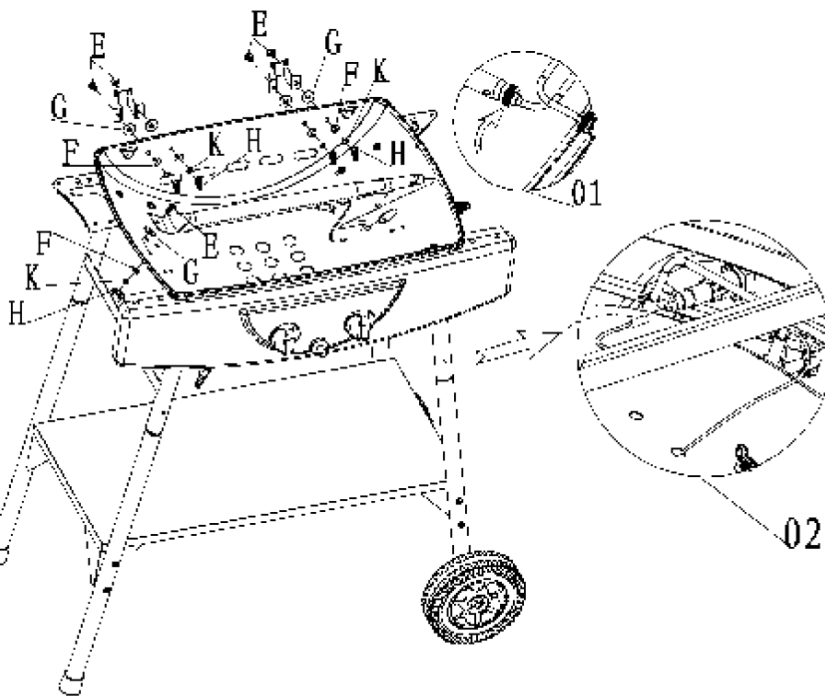
Insert the long leg tubes and short leg tubes into case tubes.

STEP 3. Assemble the bottom board (please reference the picture)



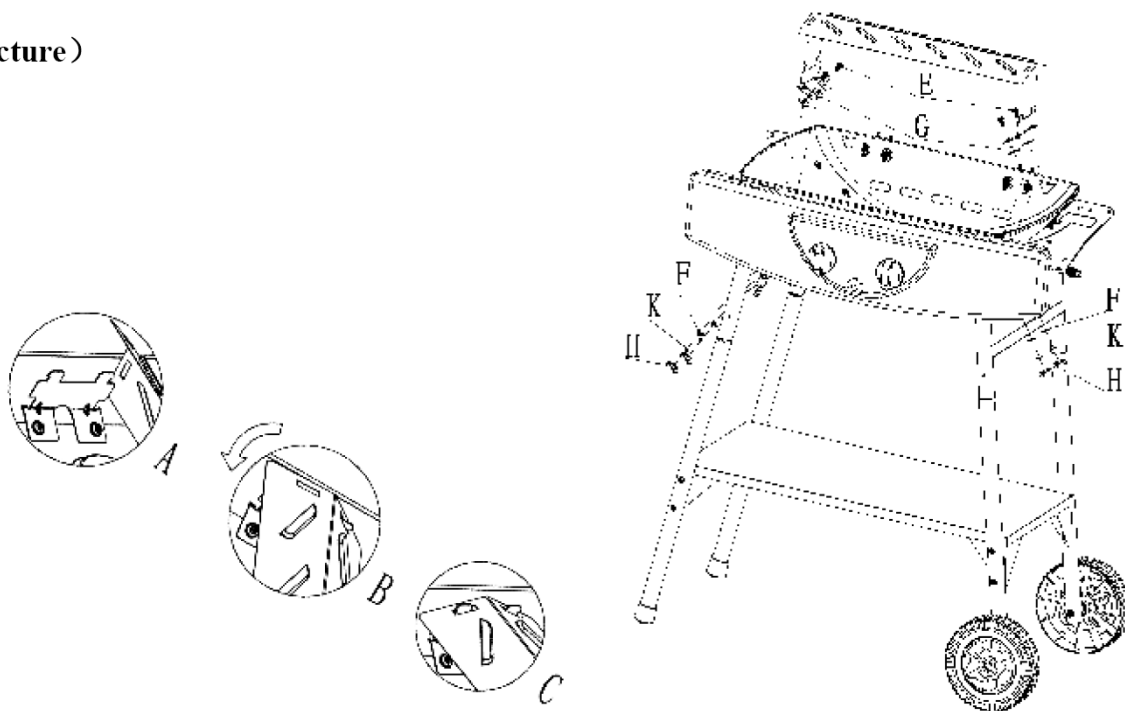
Attach the bottom board to the leg tubes with +screw (C), nylon washer (L) and hexagonal nut (I), and then tighten them with spanner.

STEP 4. Assemble the burner and bottom hinge (please reference the picture)



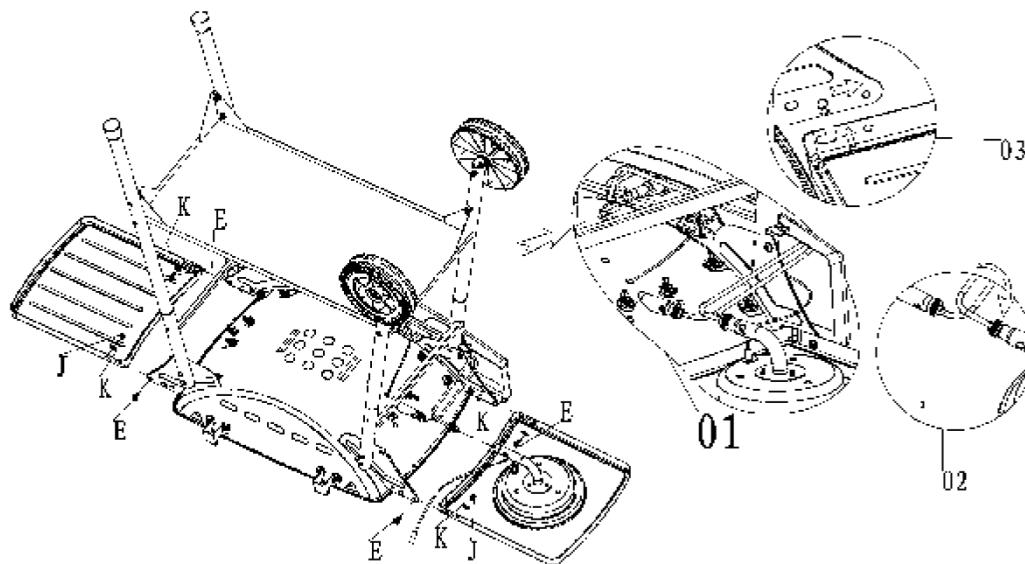
- 1、 Insert the burner into the hole in the case. Using spanner and screwdriver to tighten up the burner with +screw (E), heat resistant washer (G), washer (F) spring washer (K) and nylon nut (H). Screw the valve into the onto burner stem(see Picture 01) then insert ignition wire in bottom of ignition (see Picture 02).
- 2、 Using spanner and screwdriver attach the bottom hinge to the case use +screw (E), heat resistant washer (G), washer (F) spring washer (K) and nylon nut (H).

STEP 5. Assemble the heat diffuser and heat diffuser support (please reference the picture)



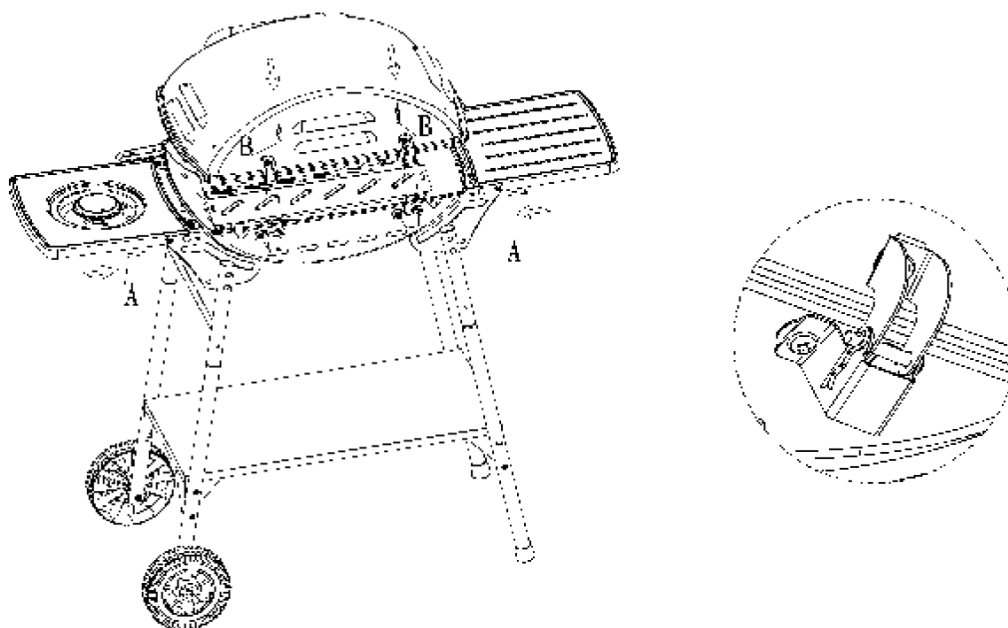
Attach heat diffuser support to the case with +screw (E), heat resistant washer (G), washer (F) spring washer (K) and nylon nut (H), then fix the heat diffuser on the heat diffuser support.

STEP 6. Assemble the side burner table and side shelf (please reference the picture)



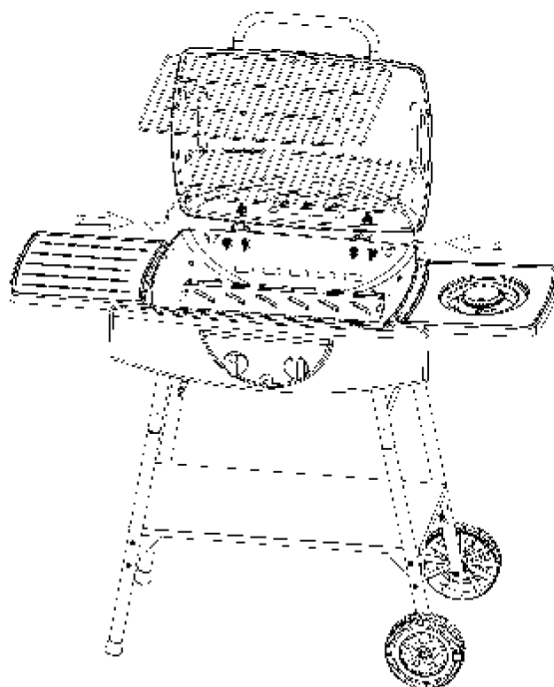
Connect the side burner table and the side shelf to the case with +screw (E), spring washer (K) and flange nut (J), (Pic 03) following the arrow, connect the side shelf and the case. Insert the ignition wire in the bottom of ignition (Pic 01). Then connect the gas tube between the case and side burner (Pic 02).

STEP 7. Attach the lid (please reference the picture)



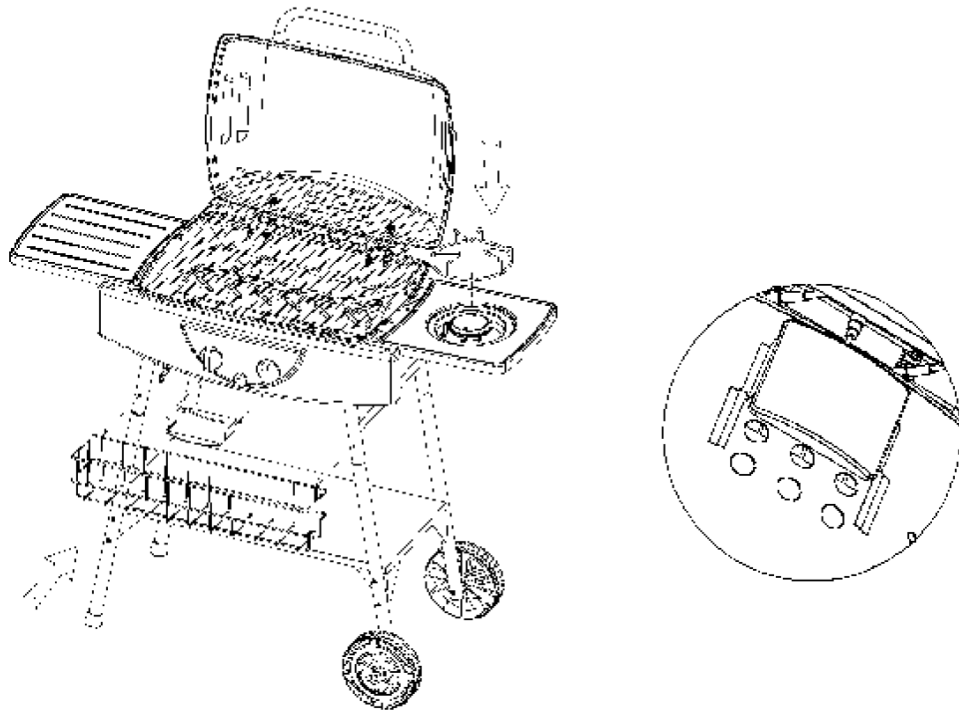
Insert the top hinges into the bottom hinges, then secure with pin (A) and cotter pin (B).

STEP 8. Insert the warming rack and the cooking grid (please reference the picture)



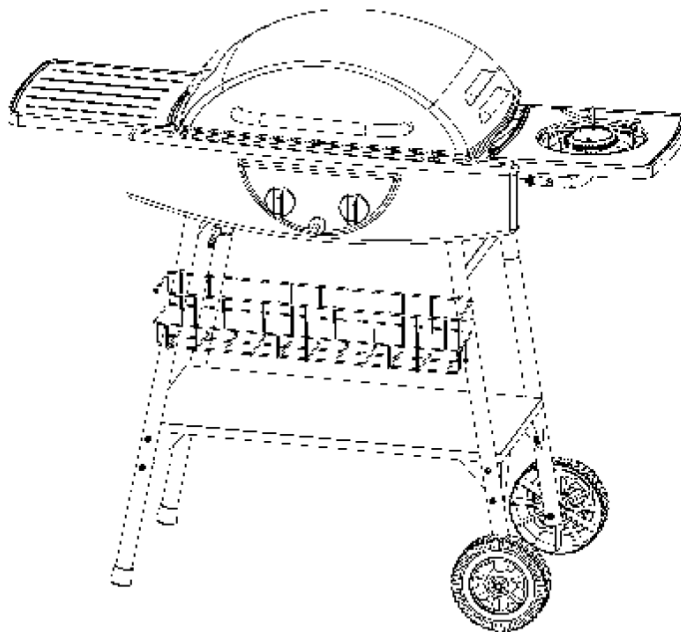
1. Insert one side of warming rack into holes in lid, repeat this step on the other side.
2. Press two sides of grid support of warming rack shelf, then aim at the holes in the bowl. Let two grid supports of warming rack shelf slip into the holes of the bowl, and then insert the cooking grid.

STEP 9. Assemble the bracket, the grease tray and the basket (please reference the picture)



Put the bracket in the proper place in the side burner table. Slid the grease tray into the bottom of the case, and then hang up the basket through the holes of the leg tubes.

STEP 10. Completed (please reference the picture)



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 no overhead obstruction above the appliance is permitted.

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 nuts. 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. 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 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 burner):

1. Turn the control knob 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, 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 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. If the burner does not light, repeat this process.
3. If the burner has not lit after two attempts, turn off the gas tap, wait 5 minutes and then repeat step 3.
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.

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 مانده‌های مواد غذایی را کاهش می‌دهد.

سطح بیرونی

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

سطح داخلی کف کباب پز

پس مانده‌ها را با برس، کاردک یا اسکاچ بزدايید 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 شعله‌ها

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

آتشدان خنک شده را جدا کنید.

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

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

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

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

ورودی شعله محکم شده باشند.

تعمیر

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

- ۴- اگر بازهم شعله روشن نشد، شیر گاز را ببندید؛ ۵ دقیقه صبر کنید و مرحله ۳ را دوباره تکرار نمایید.
- ۵- هنگامی که شعله روشن شد، آن را با چرخاندن پیچ کنترل، تنظیم کنید (کم و زیاد کنید).
- ۶- 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.

دستورالعمل روشن کردن شعله جانبی

- ۱- پس از روشن شدن شعله گریل، به روش زیر شعله جانبی را می‌توان روشن کرد.
- ۲- پیچ کنترل شعله جانبی را فشار دهید و پایین نگه دارید و همزمان پادساعتگرد بچرخانید تا بر روی حداکثر توان قرار گیرد و دکمه افروزش را فشار دهید. با این کار، شعله روشن می‌شود. اگر نشد، فرایند را تکرار کنید.
- ۳- اگر پس از دوبار تلاش، شعله روشن نشد، شیر گاز را ببندید، ۵ دقیقه صبر کنید و سپس گام ۳ را تکرار نمایید.
- ۴- پس از روشن شدن شعله، حرارت را با چرخاندن پیچ کنترل تنظیم کنید.
- ۵- 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 ۱۵ 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.

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 فضای 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.

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 اتصال‌ها محکم‌اند، سپس گاز را باز کنید. محلول آب و صابون را بر روی شلنگ و تمام اتصالات حرکت دهید، اگر جابجایی 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 (شعله گریل اصلی):

- ۱- پیچ کنترل را ساعتگرد بچرخانید و بر روی موقعیت off (خاموش) قرار دهید.
- ۲- 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.
- ۳- پیچ کنترل را فشار دهید، پایین نگه دارید و هنگامی که پادساعتگرد آن را می‌چرخانید، آن را بر روی موقعیت حداکثر توان قرار دهید و دکمه آفرزش را فشار دهید. اگر شعله روشن نشد، این فرایند را دوباره تکرار نمایید.

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.

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

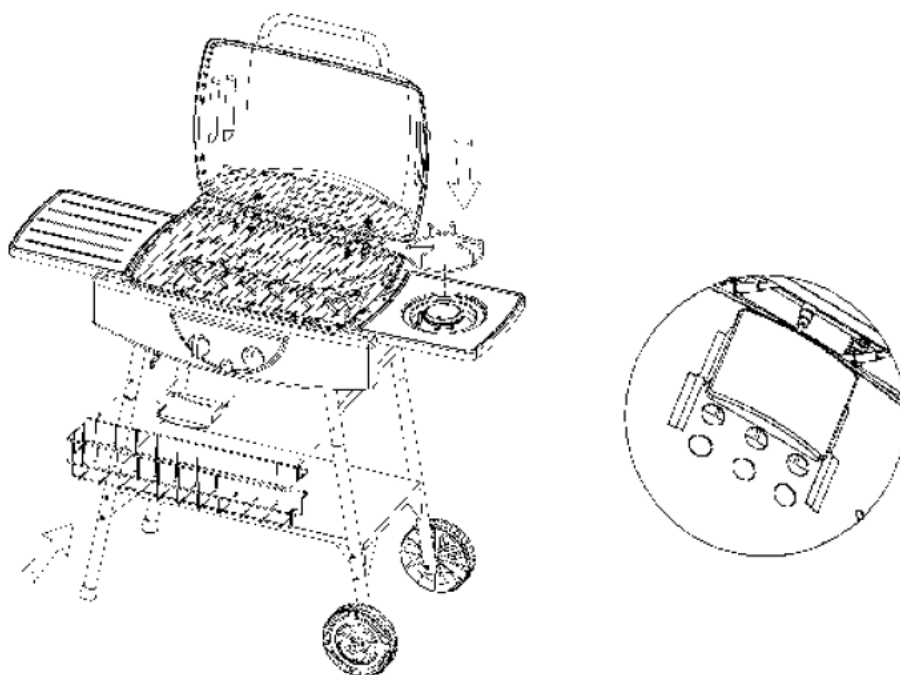
تنها هنگامی که کپسول گاز از دستگاه جدا شده باشد، می‌توان دستگاه را جابه‌جا کرد. اگر از دستگاه برای مدتی استفاده نمی‌کنید، آن را در بسته‌بندی اصلی‌اش و در مکانی خشک و بدون گردوخاک نگهداری نمایید.

کپسول گاز

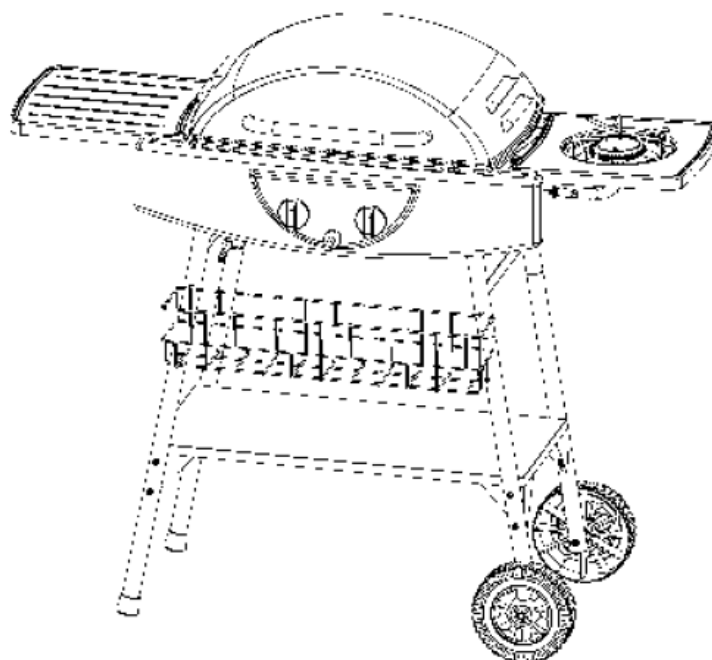
کپسول گاز را نباید به شدت تکان داد یا به زمین انداخت. اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید، کپسول گاز را جدا نمایید. پس از جداکردن کپسول درپوش ایمنی را بر روی آن قرار دهید. کپسول گاز را می‌باید در فضای باز در حالت ایستاده و دور از دسترس کودکان نگه داشت. هیچ‌گاه کپسول را در جایی که ممکن است دما به بیش از ۵۰ درجه سانتی‌گراد برسد، نگه ندارید. کپسول را در نزدیکی شعله آتش، پیلوت (جرقه‌زن) یا دیگر منابع آفرورشی قرار ندهید و هنگام روشن‌بودن دستگاه سیگار نکشید.

گام ۹: سرهم‌بندی نگه‌دارنده، سینی روغن و سبد (شکل را ببینید).

نگه‌دارنده را در جایش در صفحه شعله کناری، قرار دهید. سینی روغن را به زیر بدنه دستگاه بلغزانید، سپس سبد را به سوراخ‌های روی میله‌های پایه آویزان کنید.



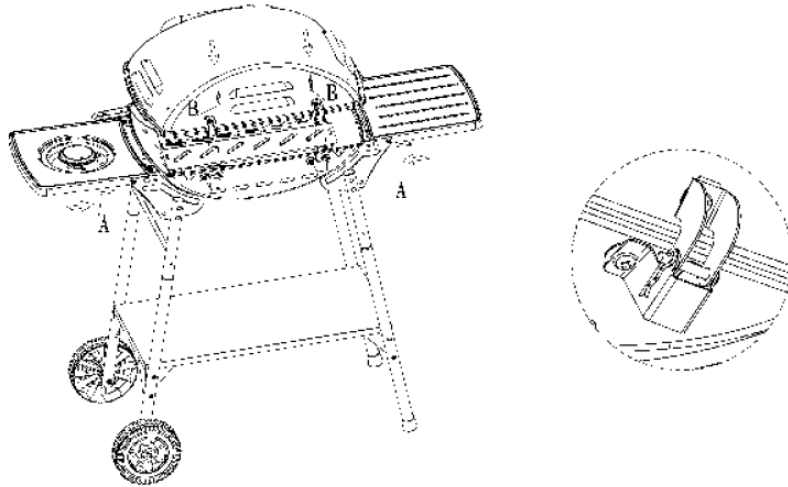
گام ۱۰: پایان سرهم‌بندی (شکل را ببینید).



گام ۷: اتصال درپوش

(شکل را ببینید).

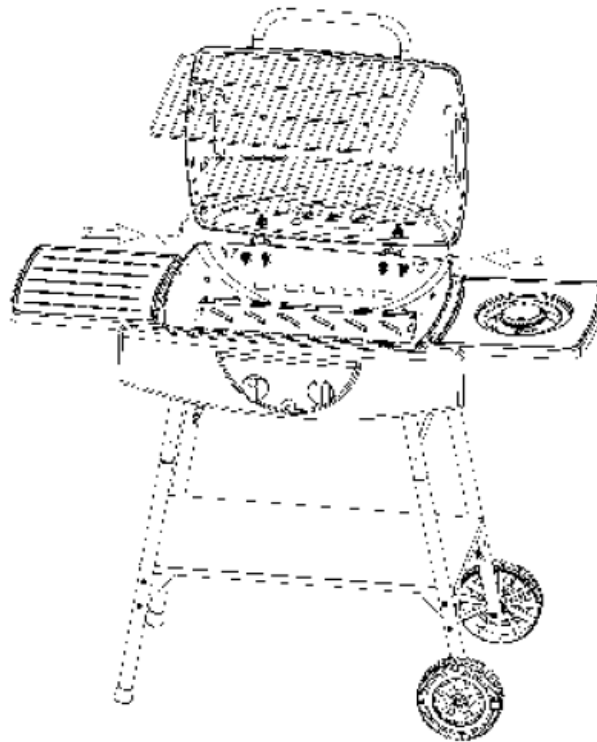
لولاهای بالایی را در لولاهای پایینی فرو برید، سپس با خار (A) و خار "کاتر" (B) آن را محکم کنید.



گام ۸: سرهم‌بندی پایه گرم‌نگه‌دارنده و شبکه پخت (شکل را ببینید).

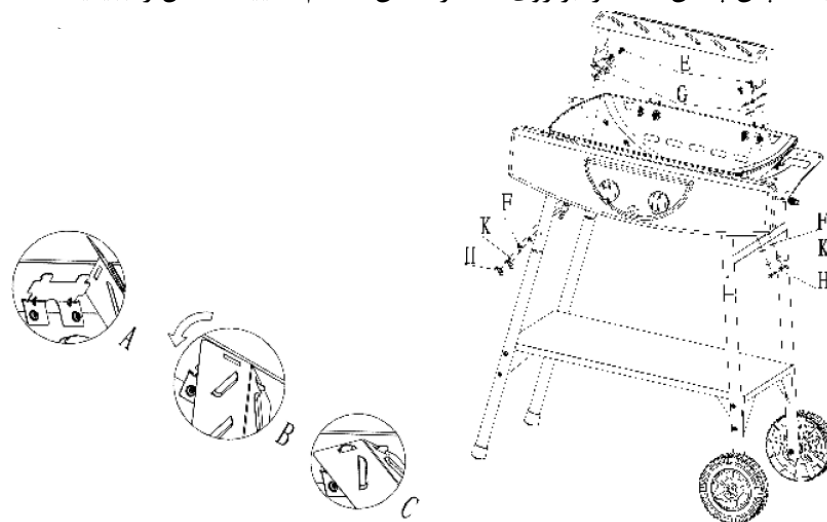
۱- یک طرف پایه گرم‌نگه‌دارنده را در سوراخ‌های درپوش وارد کنید، سپس طرف دیگر را جا بزنید.

۲- دو طرف پایه گرم‌نگه‌دارنده را به سمت پایین فشار دهید. سپس رو به سوراخ‌های داخل کاسه بگیرید. بگذارید نگه‌دارنده‌های پایه به داخل سوراخ‌های کاسه بلغزند، و سپس شبکه پخت را در آن قرار دهید.



گام ۵: سرهم‌بندی پخش‌کننده حرارت و نگه‌دارنده آن

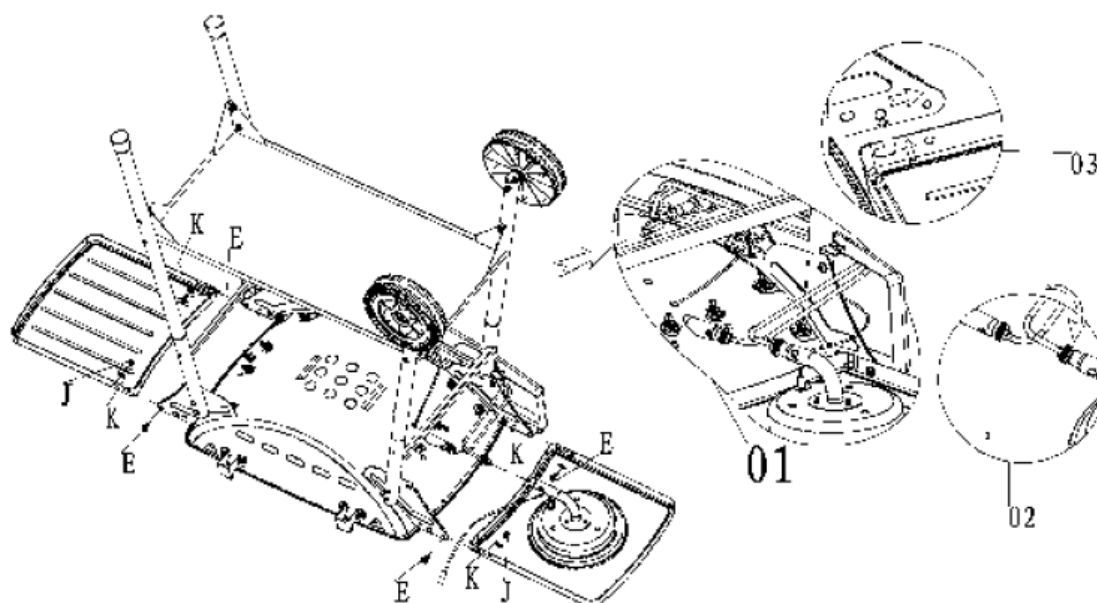
نگه‌دارنده پخش‌کننده حرارت را با پیچ (E)، واشر مقاوم در برابر حرارت (G)، واشر (F)، واشر اسپرینگ (K)، مهره پلاستیکی (H) به بدنه متصل نمایید؛ سپس پخش‌کننده را بر روی نگه‌دارنده‌اش محکم نمایید. (شکل را ببینید).



گام ۶: نصب صفحه جانبی و رف شعله کناری

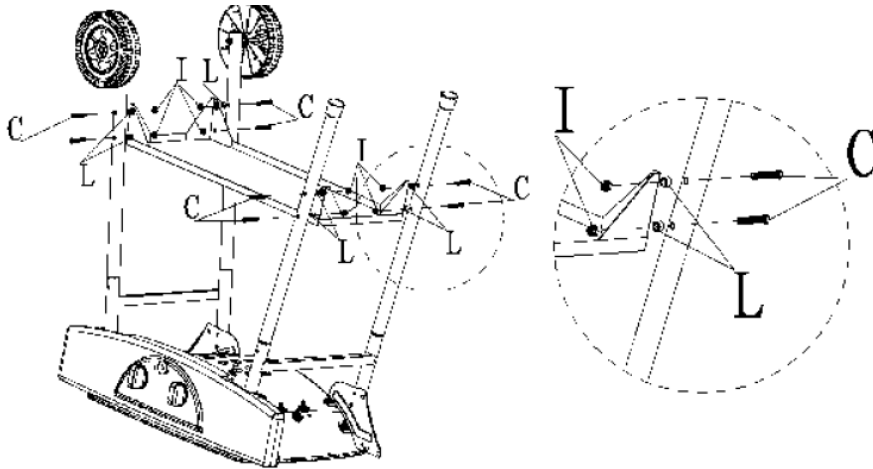
صفحه جانبی و رف شعله کناری را با پیچ (E)، واشر اسپرینگ (K)، و مهره فلانچ (J) (شکل 03) به بدنه متصل نمایید. در راستای پیکان قفسه جانبی را به بدنه وصل کنید.

لوله افروزش را در زیر سیستم افروزش فرو برید (شکل 01). سپس مجرای گاز میان بدنه و شعله کناری را وصل کنید (شکل 02). (شکل را ببینید).



گام ۳: سرهم‌بندی قفسه زیرین

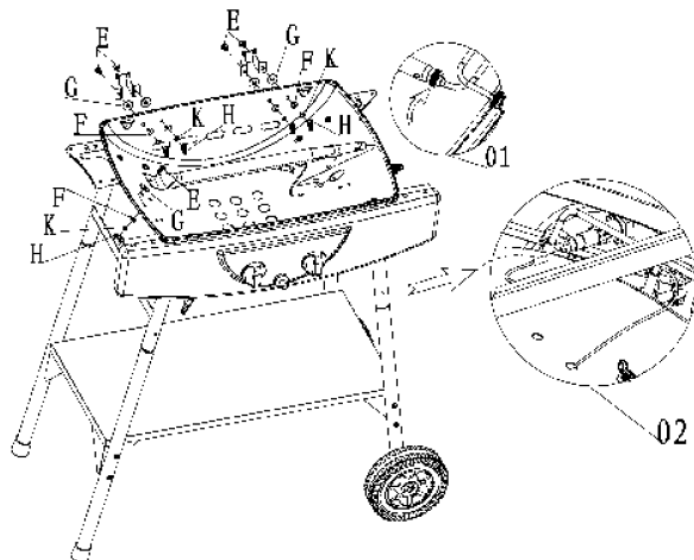
قفسه زیرین را با پیچ (C)، واشر پلاستیکی (L)، مهره شش گوش (I) به میله‌های پایه وصل کنید؛ سپس با آچار اتصالات را محکم نمایید (شکل را ببینید).



گام ۴: سرهم‌بندی شعله و لولای پایینی

(شکل را ببینید).

- ۱- شعله را در سوراخ بدنه وارد نمایید. با پیچ‌گشتی و آچار، با استفاده از پیچ (E)، واشر مقاوم در برابر حرارت (G)، واشر (F)، واشر اسپرینگ (K) و مهره نایلونی (H) آن را در جایش محکم کنید. شیر فلکه را به مجرای شعله پیچ کنید (شکل 01 را ببینید). سپس سیم افروزش را در زیر محفظه افروزش فرو برید (شکل 02 را ببینید).
- ۲- با استفاده از آچار و پیچ‌گشتی، لولای پایینی را با پیچ (E)، واشر مقاوم در برابر حرارت (G)، واشر (F)، واشر اسپرینگ (K)، مهره پلاستیکی (H) به بدنه متصل نمایید.



دستورالعمل‌های سرهم‌بندی

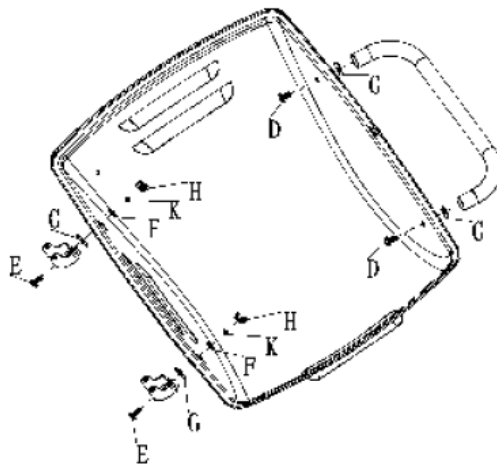
برای سرهم‌بندی آسان

- 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: سرهم‌بندی دستگیره و لولای بالایی

(شکل را ببینید).

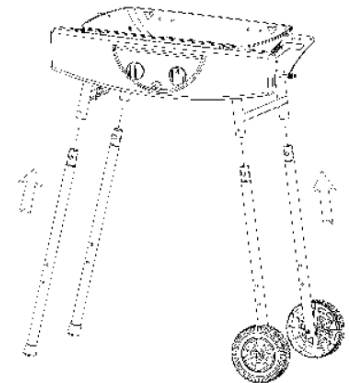
- ۱- دستگیره را با پیچ (D)، واشر مقاوم در برابر حرارت (G) به درپوش وصل کنید و با آچار محکم کنید.
- ۲- لولای بالایی را با پیچ (E)، واشر مقاوم در برابر حرارت (G)، واشر (F)، واشر اسپرینگ (K)، و پیچ خروسی (H) به درپوش وصل کنید و با آچار محکم کنید.

























گام ۲: سرهم‌بندی میله‌های پایه‌های کوتاه و بلند

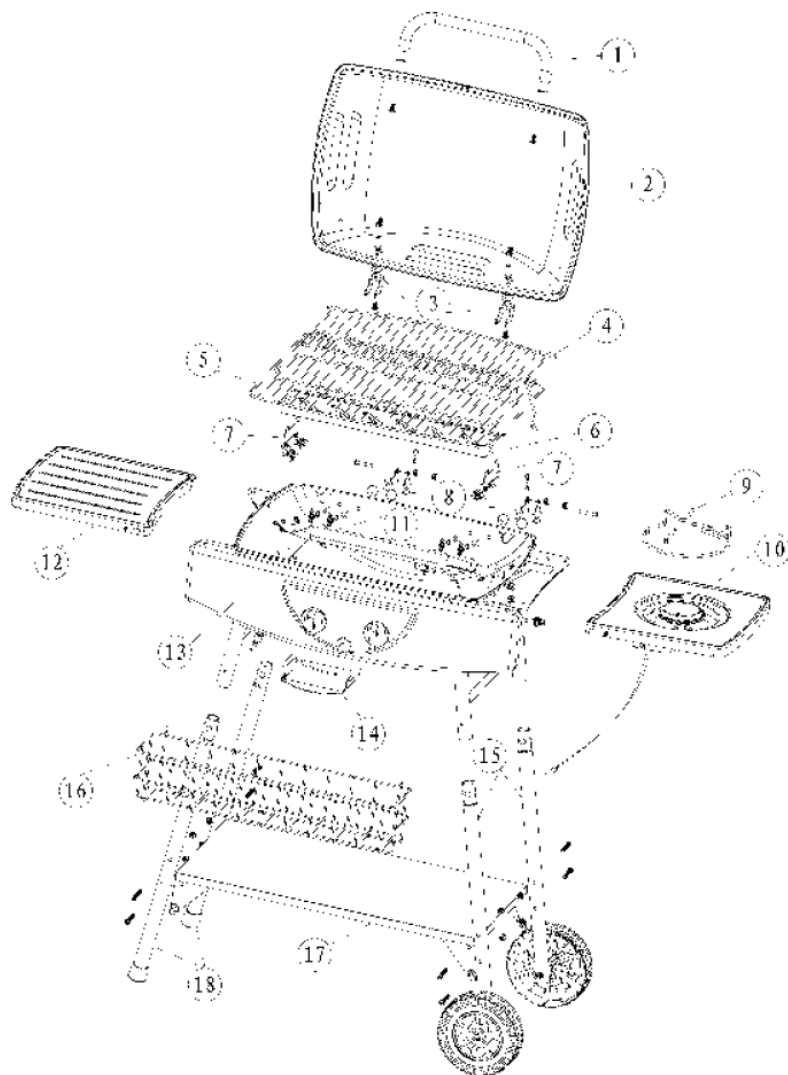
(شکل را ببینید).

پایه‌های کوتاه و بلند را در جایشان بر روی بدنه قرار دهید.



تعداد	سخت افزار	
۲	 خار	A
۲	 خار "کاتر"	B
۸	  پیچ	C
۲	  پیچ	D
۱۵	  پیچ	E
۱۱	  واشر	F
۱۳	  واشر مقاوم در برابر حرارت	G
۱۱	  پیچ خروسی	H
۸	  مهره شش گوش	I
۲	  مهره "فلانج"	J
۱۵	  واشر اسپرینگ	K
۸	  واشر پلاستیکی	L

توصیف اجزا



تعداد	نام	تعداد	نام
۱	۱۰- صفحه شعله کناری	۱	۱- دستگیره
۱	۱۱- شعله	۱	۲- درپوش
۱	۱۲- رف کناری	۲	۳- لولای بالایی
۱	۱۳- بدنه	۱	۴- پایه سیمی گرم نگه دارنده
۱	۱۴- سینی روغن	۱	۵- شبکه پخت
۲	۱۵- میله پایه کوتاه	۱	۶- پخش کننده حرارت
۱	۱۶- سبد	۲	۷- نگه دارنده پخش کننده حرارت
۱	۱۷- قفسه زیرین	۲	۸- لولای پایینی
۲	۱۸- میله پایه بلند	۱	۹- نگه دارنده (حامل)

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

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

اطلاعات فنی

۵/۷۵ کیلو وات (۴۱۱ ژول/ساعت)			کلّ حرارت ورودی (درهمه رده‌ها)	
I ₃ B/P (30)		I ₃ + (28-30/37)		
ترکیبات LPG		پروپان	بوتان	انواع گاز
۵۰ میلی بار	۳۰ میلی بار	۳۷ میلی بار	۲۸-۳۰ میلی بار	فشار گاز
۰/۸۶ میلی متر	۰/۹۲ میلی متر	۰/۹۲ میلی متر		اندازه انژکتور، اصلی کناری
۰/۶۵ میلی متر	۰/۷۰ میلی متر	۰/۷۰ میلی متر		

مهم

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

این دفترچه را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

Feller®

دفترچه راهنمای

کباب‌پز گازی



BQG 280 R

Gas Barbecue