


Germany  
**Feller**



 manual

BQG 170 M

**Gas  
Barbecue**

**WARNING: FOR YOUR SAFETY, READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.**



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 with after sale service centre of Feller.



## 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: ..... 7.05 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 Main: ..... 0.75 mm, 0.75 mm, 0.65 mm  
 Injector Size Side: ..... 0.70 mm, 0.70 mm, 0.60 mm  
 Identification Code: ..... 359BR663  
 Serial Number:..... 06-0000000

## 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 with after sale service centre of Feller.

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

Never light the grill with the lid closed.

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

Side burner is suitable for use fry tray at size 35cm x 24cm, also could boil water after take out fry tray.

## INSTRUCTIONS FOR USE

### 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 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.

## 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.

If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off 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.

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



## 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 APPLIANC

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 after sale service centre of Feller..

## CONNECTION TO APPLIANCE

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner and burner ports.

Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire in the appliance.

Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner

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

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

**ONLY USE THIS BARBECUE OUTDOORS.**

**BEFORE USE CHECK FOR LEAKS**

**Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution**

## TO CHECK FOR LEAKS

- Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part washing up liquid with 3 parts water.
- Ensure the control valve is "OFF".
- Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.
- Brush the soapy solution on to the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use.
- Retest after fixing the fault
- Turn OFF the gas at the cylinder after testing.
- If leakage is detected and can not be rectified, do not attempt to cure leakage but consult with after sale service centre of Feller.

## 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 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 with after sale service centre of Feller.

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



A series of horizontal dotted lines for writing.



کنید.

شعله‌ی خنک‌شده را جدا کنید.

شعله را با بررسی 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..

- مطمئن شوید شیر کنترل گاز بسته است.
- تنظیم گر را به کیسول 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 نشتی دارد و باید پیش از استفاده از دستگاه آن را برطرف کرد.
- پس از درزگیری، محل نشت را دوباره واریسی نمایید.
- گاز کیسول را پس از آزمایش ببندید.
- اگر نشت گاز مشاهده شد و قادر به برطرف‌کردن آن نبودید، با مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت فلر تماس بگیرید.

## 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 ۱۵ دقیقه، پس از هر بار مصرف، پس‌مانده‌های مواد غذایی را کاهش می‌دهد.

### سطح بیرونی

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

### سطح داخلی کف کباب‌پز

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

### 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 آب‌کشی نمایید.

### تمیزکاری شعله‌ها

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

کپسول گاز را نباید به شدت تکان داد یا به زمین انداخت. اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید، کپسول گاز را جدا نمایید. پس از جدا کردن کپسول درپوش ایمنی را بر روی آن قرار دهید.

کپسول گاز را باید 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 درجه‌ی سانتی‌گراد برسد، نگه ندارید.

کپسول را در نزدیکی شعله‌ی آتش، پیلوت (جرقه‌زن) یا دیگر منابع آفروشی 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 باید فضای باز وجود داشته باشد و در نظر گرفتن حداقل فضای یک متری در کناره‌ها نیز ضروری است. شبکه‌های تهویه‌ی دستگاه نباید مسدود شوند. دستگاه را بر روی سطحی ضدحرارت، ثابت و صاف قرار دهید.

دستگاه را باید 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 پس از فروش شرکت فلر 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، باید 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 باید 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.**

### کنترل محل نشت

• حدود ۵۰ گرم محلول نشانگر نشت را با ترکیب مایعی شوینده و آب آماده کنید.

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 وسیله‌ی حرارت تمیز می‌شوند و بوی ناشی از سطح رنگی براق دستگاه از بین می‌رود. پس از هر بار استفاده کباب‌پز را تمیز کنید. از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده‌ی 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.

### 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 باید مطابق با استانداردهای جاری و طول آن حداکثر ۱/۵ متر باشد. شلنگ‌های آسیب‌دیده را باید 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.

کباب‌پز مجهز به تنظیم‌گر مناسب و کم‌فشاری است که بر روی شلنگ انعطاف‌پذیر قرار دارد.

شلنگ را باید 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: ۲۰۰۱:۲۸۶۴ BSEN باشد، استفاده نمایید. برای انتخاب تنظیم‌گری مناسب با شرکت فلر مشورت نمایید. از دستگاه با اتصال کپسول گازهای ۳/۹ کیلوگرمی تا ۱۵ کیلوگرمی استفاده نمایید.

## روشن‌کردن کباب‌پز

### دستور العمل روشن‌کردن شعله‌ی اصلی

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 باز هم شعله روشن نشد، ۵ دقیقه صبر کنید و مرحله‌ی ۳ را دوباره تکرار نمایید.
۵. هنگامی که شعله‌ی سمت چپ روشن شد: با چرخاندن دکمه در موقعیت‌های High (زیاد) و Low (کم)، حرارت را تنظیم نمایید.
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

اگر شعله روشن نشد، پیچ تنظیم‌گر شعله را ساعتگرد بچرخانید و خاموش کنید و نیز شیر کپسول گاز را ببندید. کمی صبر کنید و مراحل احتراق را دوباره انجام دهید.

## روشن‌کردن کباب‌پز

### دستور العمل روشن‌کردن شعله‌ی کناری

۱. پس از روشن شدن شعله‌ی گریل، به روش زیر شعله‌ی جانبی را می‌توان روشن کرد.
۲. پیچ کنترل شعله‌ی جانبی را فشار دهید و پایین نگه دارید و همزمان پادساعتگرد بچرخانید تا بر روی حداکثر توان قرار گیرد و دکمه‌ی افروزش را فشار دهید. با این کار، شعله روشن می‌شود. در غیر اینصورت، فرایند را تکرار کنید.
۳. اگر پس از دوبار تلاش، شعله روشن نشد، شیر گاز را ببندید، ۵ دقیقه صبر کنید و سپس

حرارت ورودی: ..... ۷/۰۵ کیلووات  
 رده‌ی گاز: ..... I3 B/P (30) | 3 B/P (30) + (28-30/37)  
 انواع گاز: ..... پروپان، ترکیبات LPG  
 فشار گاز: ..... ۲۸-۳۰ میلی بار، ۳۷ میلی بار، ۳۰ میلی بار، ۵۰ میلی بار  
 اندازه‌ی انژکتور اصلی: ..... ۰/۷۵ میلی متر، ۰/۷۵ میلی متر، ۰/۶۵ میلی متر  
 اندازه‌ی انژکتور کناری: ..... ۰/۷۰ میلی متر، ۰/۷۰ میلی متر، ۰/۶۰ میلی متر  
 کد شناسایی: ..... 359BR663  
 شماره ردیف: ..... ۰۶-۰۰۰۰۰۰

### مهم

دستورالعمل های زیر را به دقت بخوانید و مطمئن شوید که کباب پز به درستی نصب، سرهم بندی و نگه داری شده است. رعایت نکردن این دستورالعمل ها ممکن است منجر به زخمی شدن کاربر و/یا آسیب رساندن به اموال گردد.

اگر در مورد سرهم بندی یا عملکرد دستگاه پرسشی دارید، با مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر مشورت نمایید.

هیچ گاه کباب پز را با درپوش بسته به کار نیندازید. 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

دستگاه و کپسول گاز را باید بر روی سطحی صاف قرار داد و در حالت سرهم بندی نشده نباید آن را به کار انداخت.

استفاده از شعله‌ی جانبی برای تابه‌هایی به قطر ۲۴×۳۵ سانتی متری مناسب است، همچنین می توان با جداکردن سینی سرخ‌کنی از آن برای جوشاندن آب استفاده کرد.

### دستورالعمل های استفاده از دستگاه

#### جایگیری دستگاه

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

دستگاه و کپسول گاز را باید 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 کم فشار یا ترکیبات LPG استفاده نمایید. دستگاه



## BQG 170

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



## دستورالعمل‌های ایمنی

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

۱. لطفاً به این نکته توجه کنید که این دستگاه برای استفاده با انژکتور ویژه‌ی 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 و اندازه ۰/۷۵ میلی‌متر بر روی آنها درج شده است.

دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید و مطمئن شوید که دستگاه کباب‌پز براساس این دستورالعمل‌ها نصب، سرهم‌بندی (مونتاز) و نگهداری شده باشد. نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها، ممکن است منجر به زخمی شدن کاربر و/یا آسیب‌رساندن به اموال شود. در صورتی که درباره‌ی سرهم‌بندی یا عملکرد دستگاه کباب‌پز سوال دارید، با فروشنده، مرکز خدمات پس از فروش 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**



دفترچه راهنما

BQG 170 W

کباب پزگازی