



Gebrauchsanweisung

## Bedienungsanleitung

User's Manual

## Charcoal Barbecue



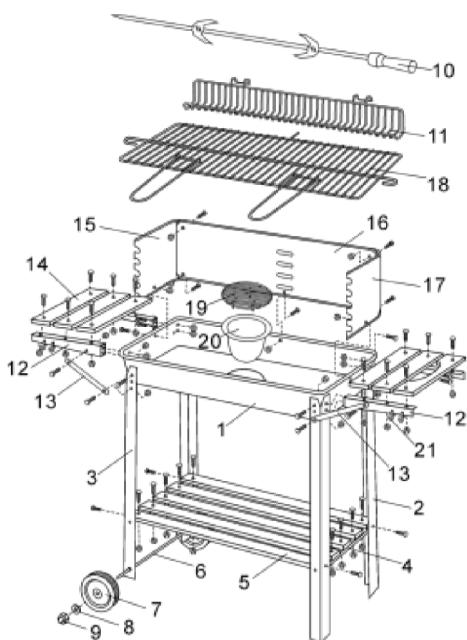
BQC 110

# Charcoal Barbecue

## DEUTSCH

### Teileliste

1	Wanne	1
2	Lange Beine	2
3	Kürzere Beine	2
4	Traversen	2
5	Holzbretter	5
6	Achse	1
7	Räder	2
8	Kunststoffringe	2
9	Radmuttern	2
10	Spießgarnitur	1
11	Warmhalterost	1
12	Bügel	4
13	Schmale Bügel	4
14	Kurze Holzlatten	6
15	Windschutz	1
16	Windschutz	1
17	Windschutz	1
18	Rost	1
19	Holzkohlerost	1
20	Ascheauffangschale	1
21	Häkchen	4
	M5x10 Schrauben	35
	Muttern M5	50
	M5x16 Schrauben Für Holzbretter und Holzlatten	22
	Hutmuttern M5	7



### Montage

1. Bringen Sie die langen Beine (2) an der Wanne (1) an und befestigen Sie den Bügel (12) mittels Schrauben und Muttern.
2. Bringen Sie die kürzeren Beine (3) an der Wanne (1) an und befestigen Sie den Bügel (12) mittel Schrauben und Muttern.
3. Holzbretter (5) auf Traversen (4) schrauben, dann Traversen (4) zwischen Beine (2+3) schrauben.
4. Schieben Sie die Achse (6) durch die Löcher an den Enden der kürzeren Beine (3), dann werden die Räder (7) darauf geschoben und mit den Kunststoffringen (8) und den Radmuttern (9) festgesetzt und kräftig angezogen.
5. Befestigen Sie die kurzen Holzlatten (14) mit Schrauben und Muttern am Bügel (12); dann werden die schmalen Bügel (13) mit Schrauben und Muttern am kürzeren Bein (3), langen Bein (2) und Bügel (12) befestigt.

6. Befestigen Sie den Windschutz (15+16+17) mit Schrauben und Hutmuttern auf der Wanne (1).
7. Alle Schrauben und Muttern kräftig anziehen.
8. Platzieren Sie die Ascheauffangschale (20) und den Holzkohlerost (19) in der Mitte der Wanne (1). Bringen Sie den Warmhalterost (11) und den Rost (18) an und befestigen Sie den Grillhalter.
9. Zum Spießgrillen Spießgarnitur (10) verwenden. Hähchen (21) einsetzen.
10. Zur Demontage verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

## **Achtung**

Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Gerät zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen dieses Gerätes vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und der Inbetriebnahme vermieden werden.

## **IHR GRILL IS JETZT GEBRAUCHSFERTIG**

### **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. 2, 0 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. Grillgut erst auflegen wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
5. Fetten Sie die Roststäbe mit etwas Pflanzenöl ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

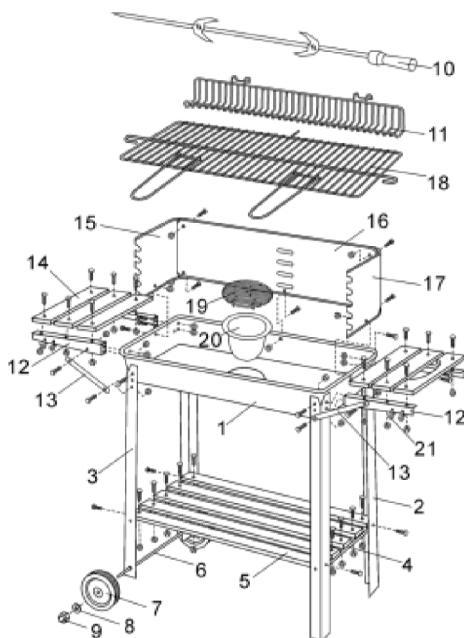
### **Warnhinweise**

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.

## ENGLISH

### Parts

1	Pan	1
2	Long legs	2
3	Short legs	2
4	Traverse	2
5	Wooden boards	5
6	Axis	1
7	Wheels	2
8	Plastic rings	2
9	Lug nut	2
10	Skewer	1
11	Keeping warm grill	1
12	Holder	4
13	Small holder	4
14	Short wooden boards	6
15	Wind breaker	1
16	Wind breaker	1
17	Wind breaker	1
18	Grill	1
19	Coal Grill	1
20	Ash collection pan	1
21	Hooks	4
	M5x10 screws	35
	Nuts M5	50
	M5x16 Screws For wooden boards	22
	Cap nut M5	7



### Assembly

1. Attach the long legs (2) to the pan (1) and fasten the holder (12) with screws and nuts.
2. Attach the shorter legs (3) (2) to the pan (1) and fasten the holder (12) with screws and nuts.
3. Screw the wooden boards (5) onto the traverses (4), then screw the traverses (4) between the legs (2+3).
4. Push the axis (6) through the holes at the end of the shorter legs (3), then put the wheels (7) on it and fasten them with plastic rings(8) and lug nuts (9).
5. Fasten the short wooden boards (14) with screws and nuts to the holders (12); afterwards, fasten the small holders (13) with screws and nuts to the shorter leg (3), long leg (2) and holder (12).

6. Attach the wind breaker (15+16+17) with screws and nuts to the pan (1).
7. Fasten all screws and nuts strongly.
8. Place the ash collection pan (20) and the charcoal grill (19) in the middle of the pan (1). Add the keeping warm grill (11) and the grill (18) and attach the grill holder.
9. Use the skewer (10) for skewer grilling. Use hooks (21).
10. For disassembly follow the instructions in reverse order.

## **Warning**

In the factory, every effort was taken to make sure that there are no sharp edges on the appliance. Be careful with the parts of this appliance in order to avoid accidents or injuries on assembling and using it.

**YOUR BARBECUE GRILL IS NOW READY FOR USE!**

## **Please read before use**

Please always choose a secure, even surface and a suitable place for grilling. Do not transport the appliance while it is warm. For security reasons do not use the appliance with fluid fuels.

The barbecue grill needs to be heated up before first use and the charcoal needs to glow for at least 30 min.

The pan has a capacity of about 2,0 kg charcoal.

## **Directions for lighting**

1. Form a pyramid with the charcoals in the pan.
2. Put dry lighters evenly on the pyramid.
3. Light them with a match.
4. Only put the food on the grill when the charcoal is covered with white ash.
5. Put some vegetable oil on the grill and start grilling.

## **Warning**

1. Warning! This appliance gets very hot and must not be moved while in use.
2. Never use a barbecue grill indoors.
3. Warning! Do not use spirit or fuel for lighting or relighting.
4. Warning! Keep children and pets away.

- ۵-صفحه‌های چوبی کوتاه (۱۴) را با پیچ‌ها و مهره‌های ارایه شده به نگهدارنده‌ها (۱۲) وصل کنید. سپس نگهدارنده‌های کوچک (۱۳) را با پیچ‌ها و مهره‌های ارایه شده به پایه کوتاه (۳) پایه بلند (۲) و نگهدارنده (۱۲) وصل کنید.
- ۶-بادشکن‌های (۱۷+۱۶+۱۵) را با پیچ و مهره به آتشدان (۱) متصل نمایید.
- ۷-تمامی پیچ و مهره‌ها را محکم کنید.
- ۸-محفظة جمع آوری خاکستر (۲۰) و شبکه زغال (۱۹) را در وسط آتشدان قرار دهید. شبکه گرم نگهدارنده (۱۱) و شبکه کباب‌پزی (۱۸) را در جایشان قرار دهید و نگهدارنده شبکه را وصل کنید.
- ۹-سینخ (۱۰) را برای کباب‌پزی با سینخ به کار ببرید. از قلاب‌های (۲۱) استفاده کنید.
- ۱۰- برای جدا کردن قطعات دستگاه، این دستورالعمل‌ها را برعکس انجام دهید.

#### هشدار:

در کارخانه، تلاش شده تا هیچ گونه لبۀ تیزی بر روی دستگاه نباشد. برای پرهیز از زخمی شدن، هنگام سرهم بندی دستگاه یا استفاده از آن، مراقب باشید.

دستگاه کباب‌پز تان اکنون آماده استفاده است.

لطفاً پیش از استفاده این نکات را بخوانید:

- ۱- برای کباب‌پزی، سطحی صاف و ایمن و مکانی مناسب را برگزینید. هنگامی که هنوز دستگاه گرم است، آن را جایه‌جا نکنید.
- ۲- به دلایل اینمی، دستگاه را با مایعات آتش‌زا به کار نیندازید. پیش از استفاده برای نخستین بار، دستگاه را از پیش گرم کنید.
- ۳- زغال می‌باید دست کم ۳۰ دقیقه بسوزد. گنجایش زغال آتشدان حدوداً ۲ کیلوگرم است.

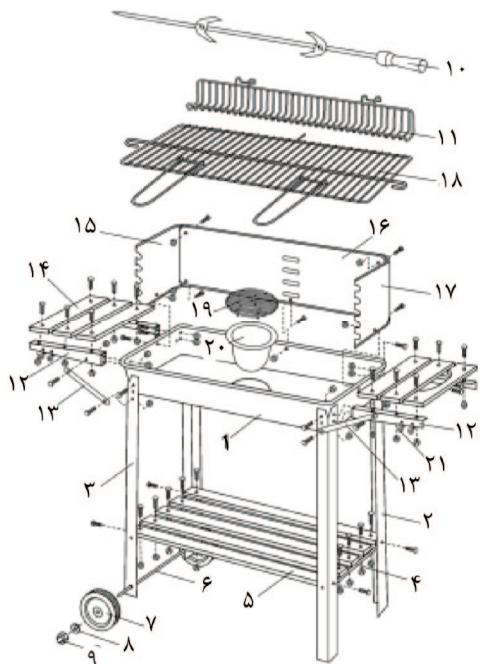
#### دستورالعمل‌های روش‌کردن

- ۱- زغال‌های داخل آتشدان را به شکل هرم در آورید.
- ۲- مواد آتش‌زا خشک را به طور یکدست بر روی هرم زغالی قرار دهید.
- ۳- با کبریتی آن را روشن کنید.
- ۴- تنها هنگامی مواد غذایی را بر روی شبکه پخت قرار دهید که زغال با خاکستر سفید پوشیده شده باشد.
- ۵- آندکی روغن گیاهی بر روی شبکه بریزید و کباب‌پزی را آغاز کنید.

#### هشدار:

- ۱- این دستگاه بسیار داغ می‌شود و نباید هنگام استفاده جایه‌جا شود.
- ۲- از دستگاه در داخل منزل استفاده نکنید.
- ۳- از الکل یا سوخت (بنزین و ...) برای افروختن آتش استفاده نکنید.
- ۴- کودکان و حیوانات خانگی را دور نگه دارید.

## توصیف اجزا



۱-آتشدان

۲-پایه‌های بلند

۳-پایه‌های کوتاه

۴-تیرک افقی

۵-صفحات چوبی

۶-محور (چرخ‌ها)

۷-چرخ‌ها

۸-حلقه‌های پلاستیکی

۹-مهره لاغ

۱۰-سینخ (جوچه‌گردان)

۱۱-شیکه گرم نگه دارنده

۱۲-نگهدارنده

۱۳-نگهدارنده کوچک

۱۴-صفحات چوبی کوتاه

۱۵-بادشکن

۱۶-بادشکن

۱۷-بادشکن

۱۸-شبکه کباب‌پزی

۱۹-شبکه زغال

۲۰-محفظة جمع آوری خاکستر

۲۱-قلاب‌ها

پیچ‌های  $M5 \times 10$  (۳۵ عدد)مهره‌های  $M5$  (۵۰ عدد)پیچ‌های  $M5 \times 16$  (برای صفحات چوبی) (۲۲ عدد)مهره درپوش  $M5$  (۷ عدد)

## سرهم‌بندی

۱-پایه‌های بلند (۲) را به آتشدان (۱) متصل نمایید و نگهدارنده (۱۲) را با پیچ‌ها و مهره‌های ارایه شده نصب کنید.

۲-پایه‌های کوتاه‌تر (۳)(۲) را به آتشدان (۱) متصل نمایید و نگهدارنده (۱۲) را با پیچ‌ها و مهره‌های ارایه شده محکم کنید.

۳-صفحات چوبی (۵) را بر روی تیرک‌های افقی (۴) محکم کنید، سپس تیرک‌های افقی (۴) را در بین پایه‌ها محکم کنید (۲).

(۳)

۴-محور (۶) را از سوراخ‌های انتهای پایه‌های کوتاه (۳) عبور دهید. سپس چرخ‌ها (۷) را روی آن قرار دهید و با حلقه‌های

پلاستیکی (۸) و مهره‌های لاغ (۹) آنها را محکم کنید.

**Feller®**

دفترچه‌ی راهنمای

## کباب‌پز زغالی



BQC 110

***Charcoal Barbecue***