

# Feller®

Gebrauchsanweisung

**Bedienungsanleitung**

User's Manual

**Charcoal Barbecue**









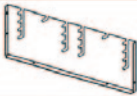

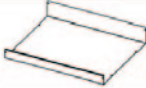

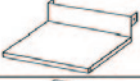





**BQC 120**

**Charcoal Barbecue**

# DEUTSCH

## Teilleiste

(1) Grillrost		2 Stck.	(9) Fahrgriffe		2 Stck.
(2) Holzgriff		4 Stck.	(10) Radbein		1 Stck.
(3) Windschutz links		1 Stck.	(11) Rad		2 Stck.
(4) Windschutz hinten		1 Stck.	(A) Schraube M6x10		8 Stck.
(5) Windschutz rechts		1 Stck.	(B) Mutter M6		22 Stck.
(6) Kohlenwanne		1 Stck.	(C) selbstsichernde Achsmutter M8		2 Stck.
(7) untere Ablage		1 Stck.	(D) Kunststoffscheibe		2 Stck.
(8) Standbein		1 Stck.	(E) Schraube M6x35		12 Stck.

### Gut zu wissen



Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau und schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern. Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug und Griffnähe bereit. Für den Aufbau benötigen Sie lediglich zwei 8er und einen 13er Maul- oder Gabelschlüssel oder entsprechende Steckschlüssel.

### Achtung



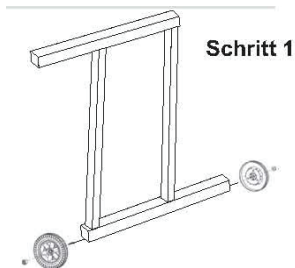
Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Gerät zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen dieses Gerätes vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und der Inbetriebnahme vermieden werden.

## **Montage**

### **Schritt 1**

#### **Aufstecken und verschrauben der Räder**

1a. Stecken Sie jeweils ein Rad (11) auf die Gewinde unten am Radbein (10) und verschrauben Sie es mit einer selbstsichernden Schraube (C).

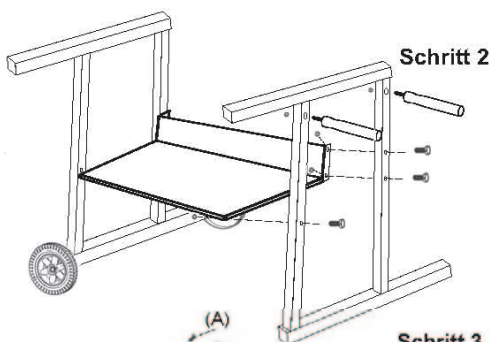


### **Schritt 2**

#### **Verbinden der Beine mit der Ablage**

2a. Verbinden Sie das Radbein (10) links und das Standbein (8) rechts mit der unteren Ablage (7) mittels Schraube (D) und Mutter (B). Die erhöhte Rückwand der Ablage kommt nach hinten.

2b. Schrauben Sie die beiden Holzfahrgriffe (9) mit der Mutter (B) an die den Rädern gegenüberliegenden Standbeine.

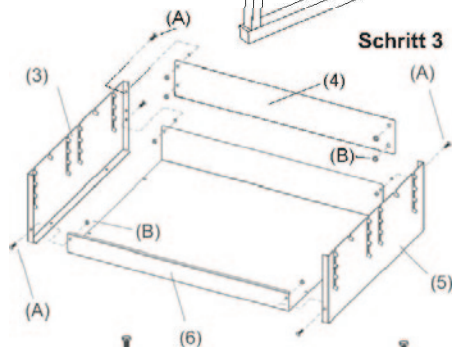


### **Schritt 3**

#### **Montage des Grillkörpers**

3a. Schrauben Sie den linken (3) und rechten (5) Windschutz jeweils mit einer Schraube (A) und Mutter (B) vorne und hinten von außen an die Kohlewanne (6).

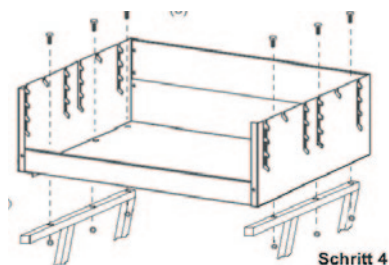
3b. Schrauben Sie den hinteren Windschutz (4) mit vier Schrauben (A) und Muttern (B) von innen links und rechts an die beiden seitlichen Windschutz (3+5).



### **Schritt 4**

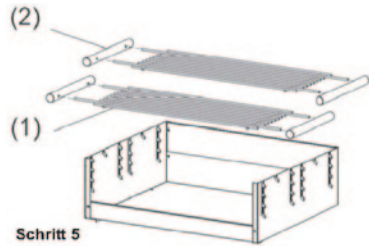
#### **Montage des Grillkörpers am Untergestell**

4a. Setzen Sie den kompletten Grillkörper auf das Untergestell, richten Sie die Löcher aus und verschrauben Sie die beiden Teile mit einer Schraube (D) von oben durch die Grillwanne und die Beine und der Mutter (B) von unten.



## Schritt 5 Grillroste

5a. Stecken Sie die Holzgriffe (2) auf die Grillroste (1) und platzieren Sie diese in der gewünschten Höhe im Windschutz.



## Gebrauchsanweisung

1. Prüfen Sie nochmals, ob die Montageanweisungen richtig befolgt wurden.
2. Stellen Sie den Grill an einer geeigneten Stelle auf einen flachen und festen Untergrund und niemals in eine Umgebung, in der Brandgefahr besteht. Die Oberflächen des Grills werden heiß; beachten Sie deshalb, dass die Umgebung hitzebeständig sein muss.
3. Verwenden Sie Grillkohle und ein geeignetes Verfahren zum Anzünden.
4. Das Grillgerät muss vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden und der Brennstoff mind. 30 min durchglühen.
5. Achten Sie darauf, dass die Roste richtig in den Ausbuchtungen des Windschutzes ruhen und nicht schräg sitzen.
6. Fassen Sie den Grill immer nur mit Handschuhen und die Roste an den hölzernen Handgriffen an. Berühren Sie niemals Metallteile, denn diese können sehr heiß sein.

## **Methode 1: Flüssiger Sicherheitsanzünder**

- a) Stellen Sie den Grill an eine sichere Stelle. Schütten Sie genügend Holzkohle in die Wanne, bis diese ca. 3-5 cm hoch gefüllt ist / maximal 2,5kg.
- b) Geben Sie ein wenig flüssigen Anzünder über die Holzkohle – aufpassen, dass Sie dabei weder ihre Hände, noch Ihre Kleidung benetzen.
- c) Warten Sie 30 Sekunden, so dass die Flüssigkeit in die Holzkohle einziehen kann.
- d) Entzünden Sie die Holzkohle keinesfalls, wenn Sie Ihre Kleidung mit Flüssigkeit benetzt haben. Zum anzünden ist ein langes Sicherheitszündholz zu verwenden. Die Holzkohle brennt anfangs eine Weile mit sichtbarer Flamme.
- e) Wenn die Flammen erlöschen, ist zuerst zu prüfen ob die Holzkohle zu glühen beginnt. Falls nicht, muss eventuell noch Anzünder hinzugefügt werden.

## **Methode 2: Feste Zündwürfel**

- a) Legen Sie 3-4 Zündwürfel in die Mitte der Wanne und entzünden diese mit einem Streichholz.
- b) Verteilen Sie die Holzkohle rund um die brennenden Würfel. Nach Bedarf mehr Holzkohle hinzufügen und diese pyramidenförmig schichten.









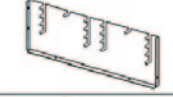



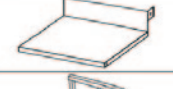


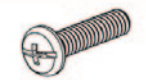
- c) Nachdem die Holzkohle glüht, breiten Sie diese gleichmäßig aus. Nach dem Anzünden ist der Grill in etwa 30-40 Minuten gebrauchsfertig. Grillgut erst auflegen wenn der Brennstoff mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

### **Warnhinweise**

1. Benutzen Sie einen Grill niemals in Innenräumen
2. Berühren Sie die Holzkohle niemals nach dem Anzünden.
3. Seien Sie grundsätzlich vorsichtig
4. Achtung! Dieses Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
5. Nicht in geschlossenen Räumen benutzen.
6. Vorsicht! Zum Anzünden und Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden.
7. Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.
8. Achtung! Kinder und Haustiere fernhalten.
9. Setzen Sie immer entsprechende Grillhandschuhe ein.

# ENGLISH

## Parts

(1) Grill	2 pcs.		(9) Driving handle	2 pcs.	
(2) Handle	4 pcs.		(10) Wheel leg	1 pcs.	
(3) Wind break left	1 pcs.		(11) Wheel	2 pcs.	
(4) Wind break rear	1 pcs.		(A) Screw M6x10	8 pcs.	
(5) Wind break right	1 pcs.		(B) Nut M6	22 pcs.	
(6) Charcoal pan	1 pcs.		(C) Self-locking lug nut M8	2 pcs.	
(7) Lower storage rack	1 pcs.		(D) Plastic washer	2 pcs.	
(8) Leg	1 pcs.		(E) Screw M6x35	12 pcs.	

## Good to know

Take yourself enough time for the assembly and be sure to have a place to work of 2 to 3 square meters. Keep the parts and tools in reach. For the assembly, you need only two 8er and one 13er spanner or flat spanner or equal box spanners.

## Warning



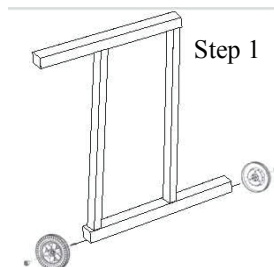
In the factory, every effort was taken to make sure that there are no sharp edges on the appliance. Be careful with the parts of this appliance in order to avoid accidents or injuries on assembling and using it.

## **Assembly**

### **Step 1**

#### **Attaching the wheels**

1a. Put one wheel (11) on each thread at the lower wheel-leg (10) and fasten it with a self-locking screw (C).

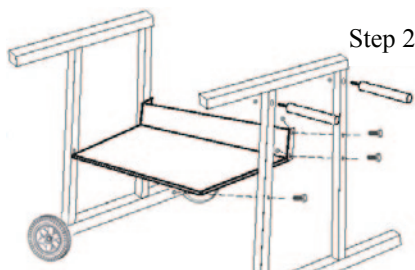


### **Step 2**

#### **Joining the legs with the storage rack**

2a. Join the wheel leg (10) left and the leg (8) right with the lower storage rack (7) with a screw (D) and nut (B). The higher back wall of the storage rack belongs in the rear.

2b. Screw both wooden driving handles (9) with the nut (B) to the legs opposing the wheels.

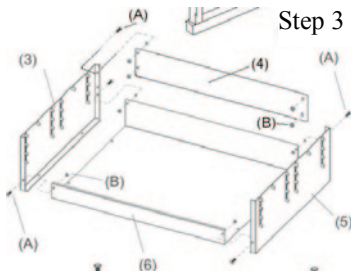


### **Step 3**

#### **Assembly of the grilling body**

3a. Screw the left (3) and right (5) wind break at the front and rear to the charcoal pan (6) with one screw (A) and nut (B) each.

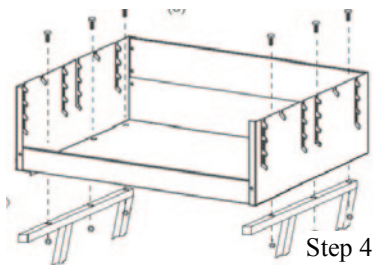
3b. Screw the rear wind break from within left and right to the wind breaks on the side (4) with for screws (A) and nuts (B).



### **Step 4**

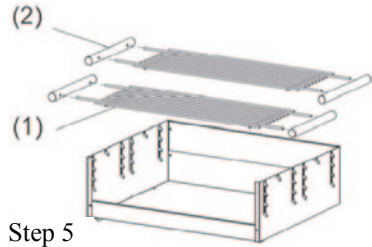
#### **Joining the grilling body with the under frame**

4a. Put the complete grilling body on the under frame, adjust the holes and screw both parts together with one screw (D) from above and one nut (B) from below.



### **Step 5 Grills**

5a. Put the wooden handles (2) and the grills (1) and put them at the desired height on the wind break.



## **Instructions for use**

1. Please make sure that you followed all assembly instructions carefully.
2. Put the barbecue grill up on a suitable place on a flat and even surface and never on a place where there is danger of fire. The surfaces of the barbecue grill become hot, so please ensure the surroundings are heat resistant.
3. Use charcoal and an appropriate method of lighting a fire.
4. The barbecue grill needs heating-up before the first use and the charcoal needs to smoulder for at least 30 min.
5. Make sure that the grill sits firmly in the bulges of the wind break and is not asloped.
6. Always touch the barbecue grill only with gloves and the grill only at the wooden handles. Never touch metallic parts as they can get very hot.

### **Method 1: Fluid security lighter**

- a) Put the barbecue grill on a safe place. Pour enough charcoal into the pan until it is filled 3 to 5 cm high / max. 2 kg.
- b) Put a bit fluid lighter on the charcoal – be careful not to spill something onto you hands or clothes.
- c) Wait for 30 seconds so that the fluid can taper into the charcoal.
- d) Never enlighten the charcoal when you have spilled lighter on your clothes. Please use a long security match for lighting. The charcoal burns with a visible flame for some time.
- e) When the flames go out you have to make sure whether the charcoal is still smouldering. If not, you have to add some more lighter.

### **Method 2: Solid firelighter cubes**

- a) Put 3 to 4 firelighter cubes onto the middle of the pan and light them with a match.
- b) Put the charcoal around the burning cubes. If necessary add some more charcoal and pile them pyramidal.
- c) When the charcoal is smouldering, distribute it evenly. After lighting the barbecue grill, it is ready for use after 30-40 min. Only put food on the grill when the charcoal is covered with white ash.

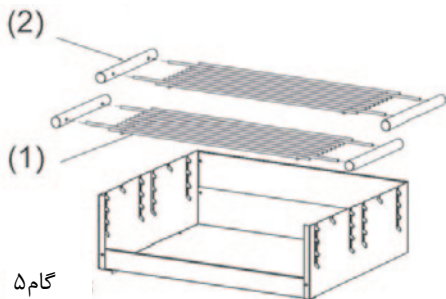


## **Warning**

1. Never use a barbecue grill indoors.
2. Never touch the charcoal after lighting.
3. Be cautious.
4. Warning! This appliance gets very hot and must not be moved while in use.
5. Do not use in closed rooms.
6. Warning! Do not use spirit or fuel for lighting or relighting.
7. Only use lighting aids complying with EN 1860-3.
8. Warning! Keep children and pets away.
9. Always use grilling gloves.

## هشدار:

- ۱- هیچ‌گاه از دستگاه در داخل منزل استفاده نکنید.
- ۲- هیچ‌گاه پس از روشن شدن، زغال را لمس نکنید.
- ۳- احتیاط کنید.
- ۴- هشدار! این دستگاه بسیار داغ می‌شود و هنگام استفاده نباید آن را جابه‌جا کرد.
- ۵- در اتاق‌های بسته از آن استفاده نکنید.
- ۶- برای روشن کردن از نوشیدنی‌های الکلی یا سوخت (بنزین) استفاده نکنید.
- ۷- از مواد آفرוזشی سازگار با استاندارد EN 1860-3 استفاده کنید.
- ۸- هشدار: کودکان و جانوران خانگی را از دستگاه دور نگه دارید.
- ۹- همیشه از دستکش‌های ویژه کباب‌پزی استفاده کنید.



گام ۵:

#### شبکه‌ها

الف) دستگیره‌های چوبی (۲) و شبکه‌ها (۱) را در ارتفاع مورد نیاز بر روی بادشکن قرار دهید.

### دستورالعمل استفاده

- ۱- لطفاً مطابق دستورالعمل‌های سرهم‌بندی دستگاه عمل کنید.
- ۲- دستگاه کباب‌پز را بر روی سطحی صاف و هموار قرار دهید. سطحی که دستگاه بر روی آن قرار می‌گیرد، داغ می‌شود. بنابراین مطمئن شوید که اشیای اطراف آن در برابر حرارت مقاوم باشند.
- ۳- از زغال چوب استفاده کنید و با روشی مناسب و ایمن، آن را روشن کنید.
- ۴- پیش از نخستین استفاده، دستگاه می‌باید گرم شود و زغال نیز باید دست کم ۳۰ دقیقه با دود بسوزد.
- ۵- مطمئن شوید که گریل در شیپورهای بادشکن جا رفته باشد و کج نباشد. هنگام تماس با شبکه کباب‌پزی از دستکش ویژه استفاده کنید و با دستگیره‌های چوبی دستگاه را جابه‌جا کنید. از تماس با اجزای فلزی بپرهیزید؛ چرا که بسیار داغ می‌شوند.

### روش اول: مایع آتش‌زای ایمن

- الف) دستگاه کباب‌پز را در مکانی ایمن قرار دهید، به میزان کافی زغال در آتشدان بریزید (حداکثر ۲ کیلوگرم)
- ب) اندکی مایع آتش‌زا بر روی زغال بریزید، مراقب باشید که بر روی دست یا لباس‌هایتان نریزد.
- ج) ۳۰ ثانیه صبر کنید تا مایع جذب زغال‌ها شود.
- د) اگر مایع بر روی لباس‌تان پاشیده شده، هیچ‌گاه دستگاه را روشن نکنید. برای روشن کردن از چوب کبریت‌های دراز و ایمن استفاده کنید. زغال برای مدت کوتاهی با شعله‌های قابل رؤیت می‌سوزد.
- ه) پس از فرو نشستن شعله‌ها، ببینید که زغال‌ها هنوز دود می‌کنند یا نه. اگر دود نمی‌کنند، اندکی بیشتر مایع آتش‌زا بریزید.

### روش دوم: مکعب‌های جامد ویژه روشن کردن آتش

- الف) ۳ یا ۴ مکعب را در وسط آتشدان قرار دهید و با کبریت آنها را روشن کنید.
- ب) زغال را در اطراف مکعب‌های در حال سوختن قرار دهید. در صورت لزوم، زغال بیشتری اضافه کنید و آنها را هرمی شکل بچینید.
- ج) هنگامی که زغال دود می‌کند، آن را یک‌دست کنید. پس از روشن شدن دستگاه، پس از ۳۰-۴۰ دقیقه آماده استفاده است.

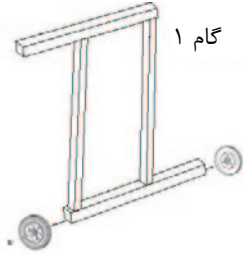
هنگامی که زغال با خاکستر سفید پوشیده می‌شود، مواد غذایی را بر روی شبکه قرار دهید.

## سرهم‌بندی اجزا

گام ۱:

متصل کردن چرخ‌ها

الف) یک چرخ (۱۱) را بر روی هر کدام از میله‌های پایه پایینی چرخ‌دار (۱۰) قرار دهید و با پیچ خود قفل شونده (C) آنها را محکم کنید.

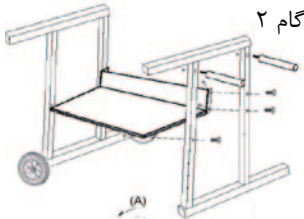


گام ۲:

متصل کردن پایه‌ها به قفسه نگهداری مواد

الف) با پیچ E و مهره (B)، پایه‌های چرخ‌دار راست (۸) و چپ (۱۰) را به قفسه پایینی نگهداری مواد (۷) متصل نمایید. جدار بالایی و پشتی قفسه نگهداری، در پشت دستگاه قرار می‌گیرد.

ب) هر دو دستگیره چوبی (۹) را با مهره (B) به پایه‌های طرف مخالف چرخ‌ها پیچ کنید.

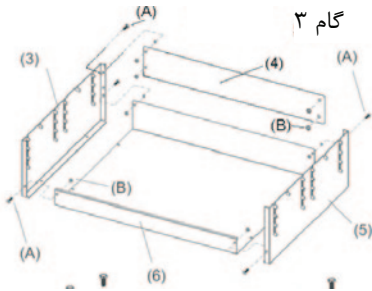


گام ۳:

سرهم‌بندی بدنه دستگاه

الف) بادشکن‌های چپ (۳) و راست (۵) را در جلو و پشت دستگاه بر روی جا زغالی (۶) نصب کنید و برای این کار از پیچ (A) و مهره (B) استفاده کنید.

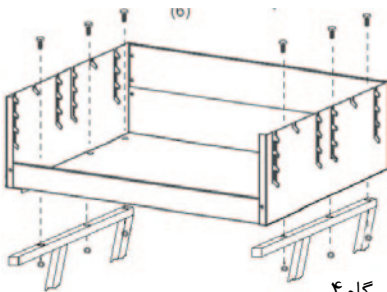
ب) با پیچ‌های (A) و مهره‌های (B) بادشکن پشتی را به بادشکن‌های کناری (۴) وصل کنید.



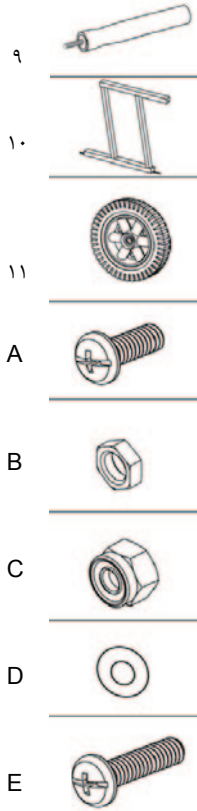
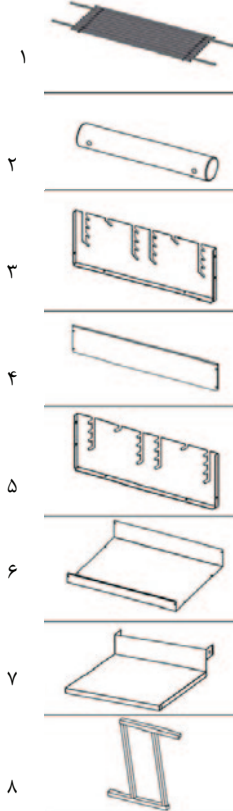
گام ۴:

اتصال بدنه کباب‌پزی به چارچوب پایینی

الف) کلبه بدنه کباب‌پزی را بر روی چارچوب پایینی قرار دهید. سوراخ‌ها و پیچ‌های هر دو قسمت را با همدیگر تنظیم کنید. پیچ را از بالا وارد سوراخ مربوطه کنید و از زیر آن را با مهره محکم کنید.



توصیف اجزا



- ۱- شبکه (۲ عدد)
- ۲- دستگیره (۴ عدد)
- ۳- بادشکن چپ (۱ عدد)
- ۴- بادشکن پستی (۱ عدد)
- ۵- بادشکن راست (۱ عدد)
- ۶- جازغالی (۱ عدد)
- ۷- پایه پایینی نگهداری مواد (۱ عدد)
- ۸- پایه (۱ عدد)
- ۹- دستگیره ویژه جابه‌جایی (۲ عدد)
- ۱۰- پایه چرخ‌دار (۱ عدد)
- ۱۱- چرخ (۲ عدد)
- A. پیچ  $M6 \times 10$  (۸ عدد)
- B. مهره  $M6$  (۲۲ عدد)
- C. مهره لاگ  $M8$  (خود قفل شونده) (۲ عدد)
- D. واشر پلاستیکی (۲ عدد)
- E. پیچ  $M6 \times 35$  (۱۲ عدد)

نکات مفید

سر فرصت اجزای دستگاه را سرهم کنید و در فضایی ۲ یا ۳ متر مربعی این کار را انجام دهید. ابزارها و اجزای دستگاه را دم دست بگذارید. برای این کار به آچار فرانسه‌ای تنظیم شدنی نیاز دارید.

ما حداکثر تلاش خود را در مرحله تولید انجام داده‌ایم تا دستگاه هیچ لبه تیزی نداشته باشد. هنگام سرهم‌بندی و استفاده از دستگاه، مراقب باشید تا در اثر تماس با اجزای دستگاه، زخمی نشوید.

هشدار



# Feller®

دفترچه‌ی راهنما

## کباب‌پز زغالی



BQC 120

# Charcoal Barbecue