

Feller®


User's Manual

Gas Barbecue



BQG 5000

Gas Barbecue

 **WARNING**
FOR YOUR SAFETY
FOR OUTDOOR USE ONLY
(OUTSIDE ANY ENCLOSURE)

Read this instruction 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, please consult your dealer, your gas supplier, the manufacturer or agent.

Notes to the user:

“READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE”.


“USE OUTDOORS ONLY”.

“WARNING ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. PLEASE “KEEP YOUNG CHILDREN AWAY”.

“RETAIN FOR FUTURE REFERENCE”.

“DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING COOKING”

TECHNICAL INFORMATION

| | | | | | |
|---|---------------------------------|---------|---|-----------------------|-----------------------|
| Item No.: | BQG 5000 | | | | |
| DESCRIPTION: | Four burners gas barbecue grill | | | | |
| TOTAL HEAT INPUT | 15.00 KW (1071 g/h) | |  | | |
| GAS CATEGORY: | I _{3+(28-30/37)} | | I _{3B/P(30)} | I _{3B/P(50)} | I _{3B/P(37)} |
| TYPES OF GAS: | Butane | Propane | LPG GAS MIXTURES | | |
| GAS PRESSURE: | 28-30 mbar | 37 mbar | 30 mbar | 50 mbar | 37 mbar |
| INJECTOR SIZE: Main Side | 0.86mm 0.70mm | | 0.86mm 0.70mm | 0.76mm 0.60mm | 0.82mm 0.68mm |
| IDENTIFICATION CODE: | 359BS798 | | | | |
| SERIAL NUMBER DATE CODE | 09-0000000 | | | | |
| FOR USE OUTDOORS ONLY AND IN WELL VENTILATED AREAS. | | | | | |
| WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY | | | | | |
| READ THE INSTRUCTION LITERATURE BEFORE USING THE APPLIANCE. DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING COOKING. | | | | | |
| Country of Destination: | | | | | |
| I _{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. | | | | | |
| I _{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FR, FI, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT. | | | | | |
| I _{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK | | | | | |
| I _{3B/P(37)} PL | | | | | |

IMPORTANT:

Read the following instruction 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 Company.

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.

NOTE FOR CONSUMER: Retain for future Reference

USE AND CHARACTERISTICS

The barbecue grill is safe and easy to use. The specified gases for use are butane at 28 to 30 mbar, propane at 37 mbar, butane/propane mixtures at 30 mbar and butane/propane mixtures at 50 mbar, butane/propane mixtures at 37 mbar. Please ensure you only use your barbecue at the correct pressure which the appliance is designed for.

Food can be barbecued on the cooking grid either with or without the lid being closed. When the lid is closed for 5 minutes, the lid must be open for 1 min to release heat.

The four wheels have been fitted to this unit for easy maneuverability.

The side burner can either be used as a hotplate or a griddle. To use as a hotplate remove the griddle plate and place pan on the wire pan support located under the griddle plate. The griddle plate with non-stick finish to aid cleaning.

With a grease tray under the case.

Adequate ventilation is vital for combustion and efficiency performance of the barbecue. This will ensure the safety of the user and other people in the vicinity of the area where the appliance is being used. Never use the appliance in any enclosed covered area.

When the wind speed is above 2m/s, don't use gas grill facing to the wind.

The appliance is designed for use outdoors only.

Warning! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Read the instructions before using the appliance.

Do not move the appliance while in use.

Turn off the appliance at the cylinder valve or regulator after use.

Any modification to the appliance may be dangerous and may cause injury or property damage.

Any unauthorized modification of the appliance will invalidate the guarantee on this appliance.

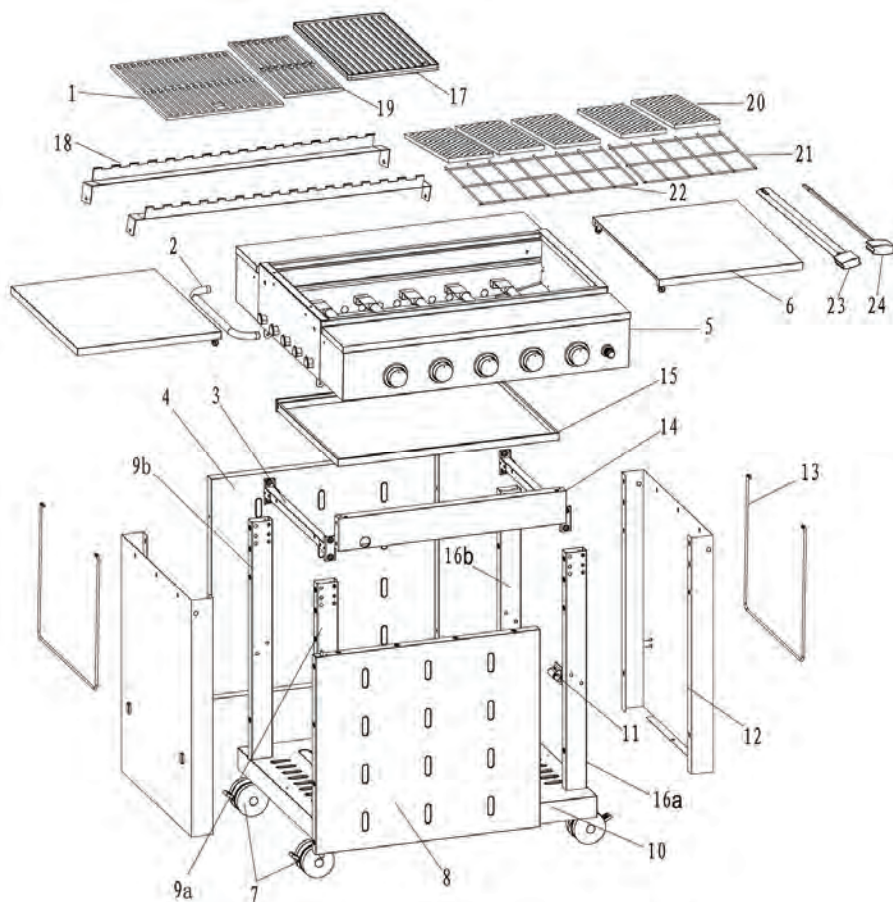
Never mount the cylinder under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property.

The appliance must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs. The appliance must be installed with a clearance of 1 m around the appliance.

The appliance must not be used near flammable materials. (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.)



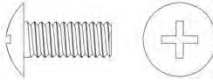
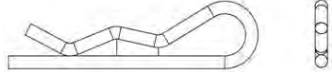
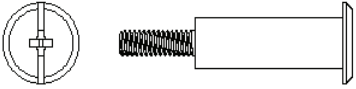

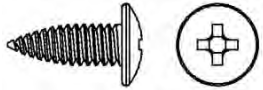
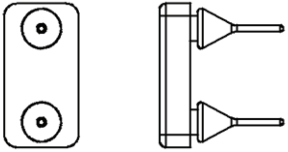

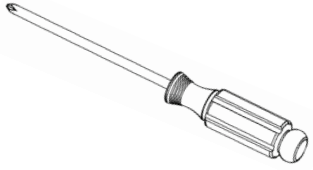
Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use. The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is **PROHIBITED**.

EXPLODED VIEW



| | | | |
|---------------------------------|--------|----------------------------------|---------|
| 1、 Large case iron cooking grid | (1pc) | 13、 Support wire | (2pcs) |
| 2、 Side handle | (1pc) | 14、 Decoration board | (1pc) |
| 3、 Side crossbeam | (2pcs) | 15、 Grease tray | (1pc) |
| 4、 Back board | (1pc) | 16a、 Front leg “16a” | (1pc) |
| 5、 Case | (1pc) | 16b、 Back leg “16b” | (1pc) |
| 6、 Lid | (2pcs) | 17、 Cast iron fry tray | (1pc) |
| 7、 Small wheel | (4pcs) | 18、 Cooking fork support | (2pcs) |
| 8、 Door | (1pc) | 19、 Small cast iron cooking grid | (1pc) |
| 9a、 Front leg “9a” | (1pc) | 20、 Ceramic board | (5pcs) |
| 9b、 Back leg “9b” | (1pc) | 21、 Small ceramic board grid | (1pc) |
| 10、 Bottom board | (1pc) | 22、 Large ceramic board grid | (1pc) |
| 11、 Magnet | (1pc) | 23、 Meat fork | (15pcs) |
| 12、 Leg decoration board | (2pcs) | 24、 Chicken fork | (15pcs) |

Hardware

| | |
|---|--|
| <p>A. M5*40 Screw 4pcs</p>  | <p>B. M5 Nut 4pcs</p>  |
| <p>C. M5*12 Screw 36pcs</p>  | <p>D. Bolt 4pcs</p>  |
| <p>E. M6*40 Screw 2pcs</p>  | <p>F. Washer 2pcs</p>  |
| <p>G. ST5*12 Screw 2pcs</p>  | <p>H. Buffer plug 4pcs</p>  |
| <p>Tools required (No supplied)</p> | |
|  <p>Spanner or other familiar tool 1PCS (Code Name:A)</p> |  <p>+Screwdriver(1PCS (Code Name:B)</p> |

Assembly Instructions

For Easiest Assemble

To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard

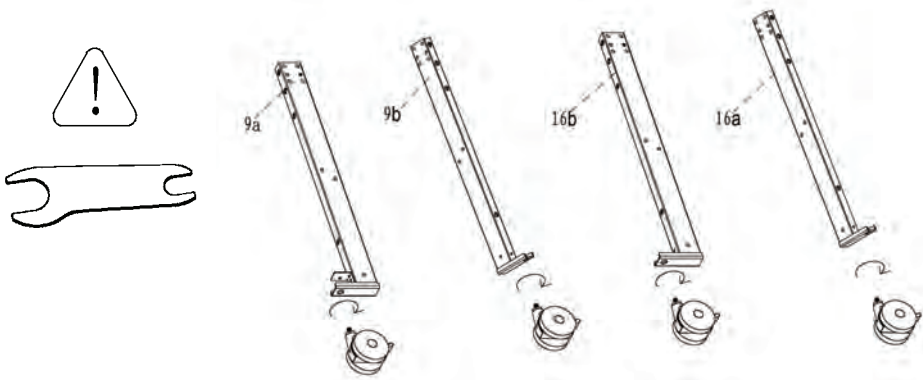
level surface that does not have cracks or openings.

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.

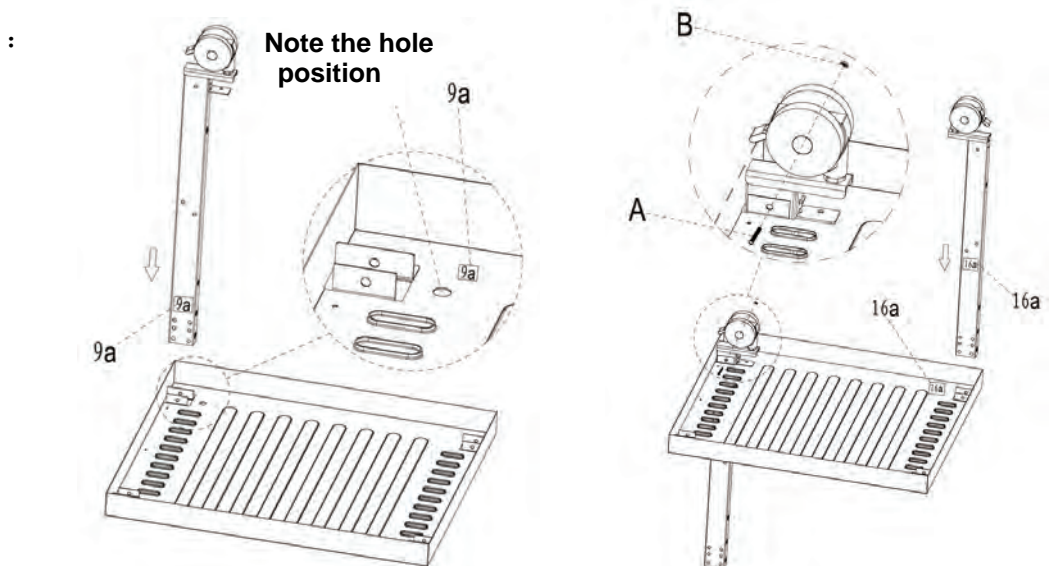
Follow all steps in order to properly assemble your product.

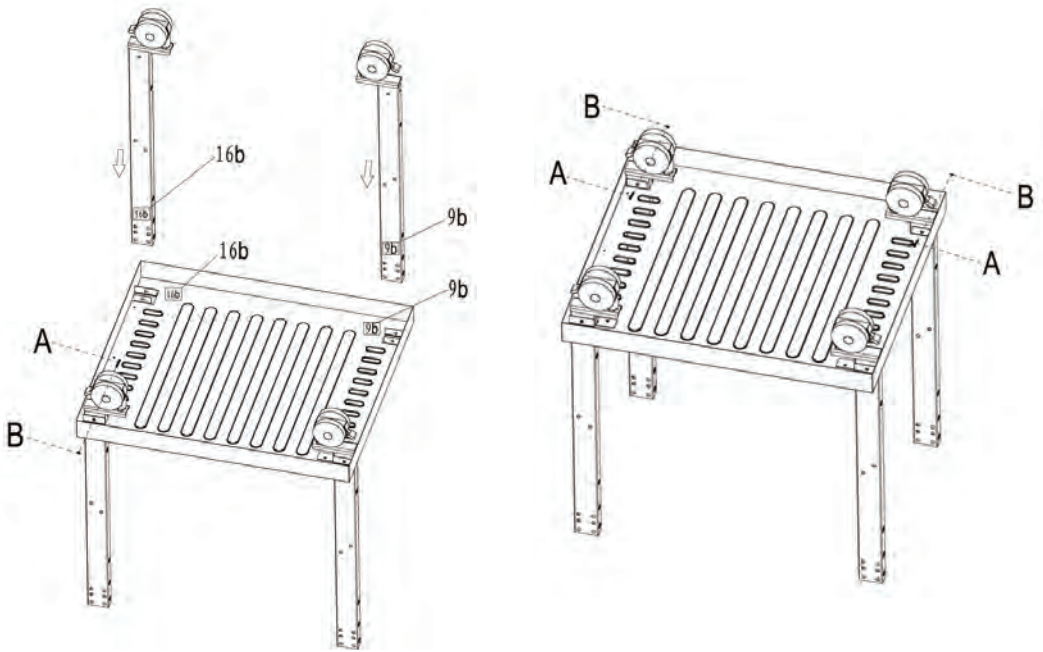
1 Assemble the small wheel



Assemble the small wheel on the leg by using tool A

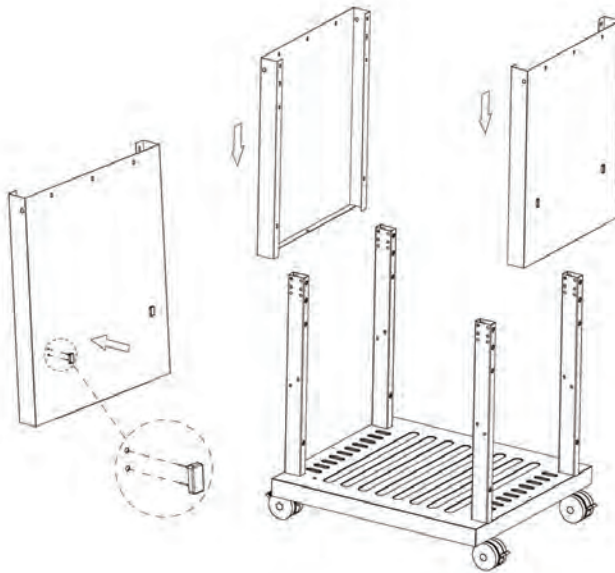
2 Assemble the leg on the bottom board:

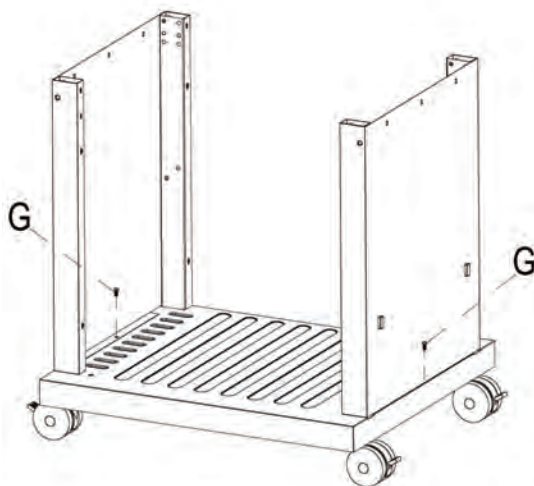
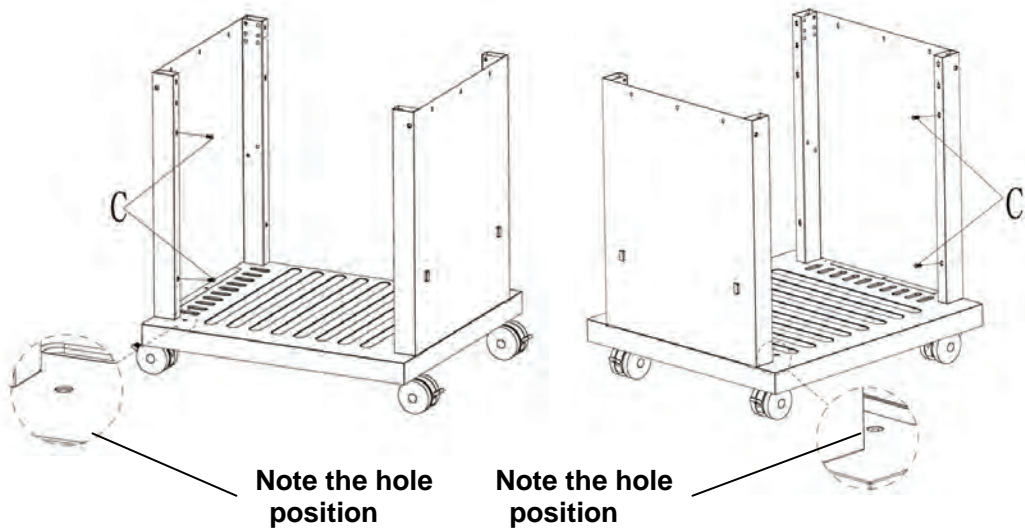




Assemble the legs on the bottom board, using screw A, nut B and tool B

3 Assemble the leg decoration board and buffer plug

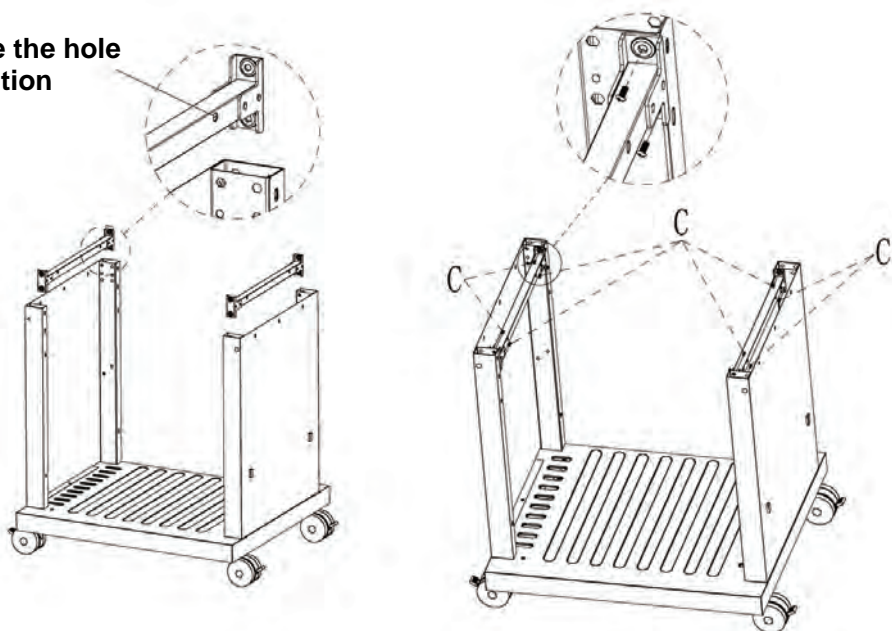




- 1) Assemble the buffer plug on the leg decoration board
- 2) Assemble the leg decoration board on the leg by using screw C and tool B;
- 3) Assemble the front leg decoration board on the bottom board, by using screw G and tool B

4 .Assemble the side cross beam assembly:

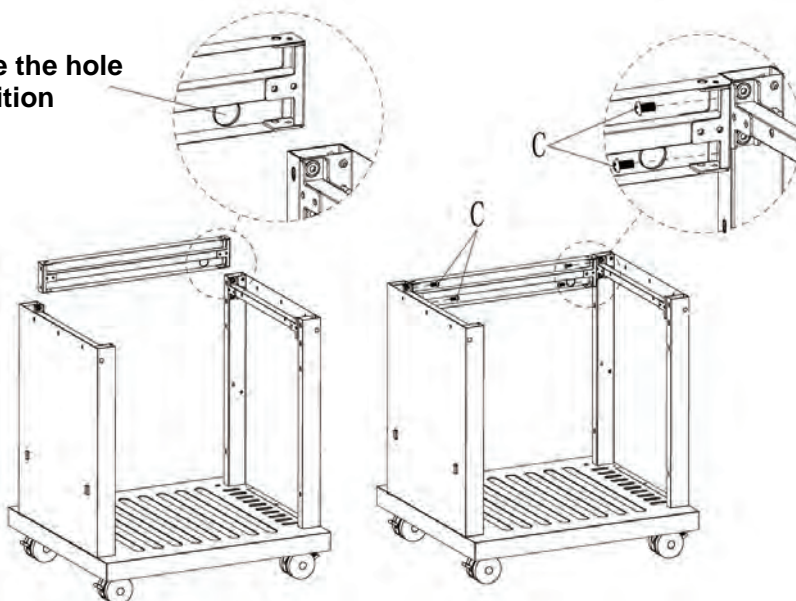
Note the hole position



Assemble the side cross beam on the frame, by using screw C and tool B

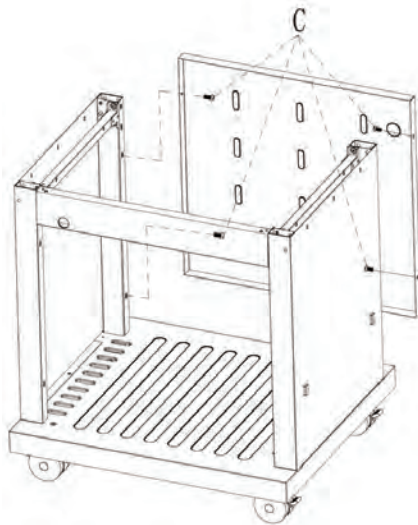
5. Assemble the decoration board

Note the hole position



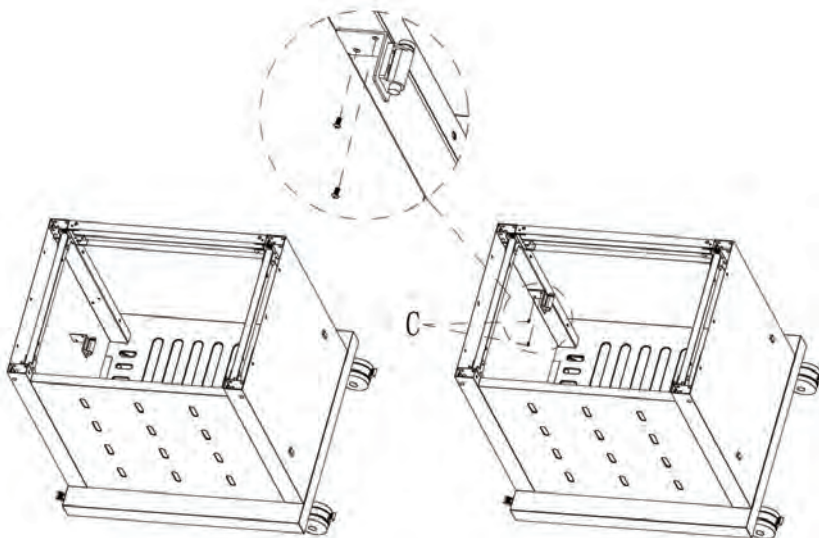
Assemble the decorative board on the frame, by using screw C and tool B

6. Assemble the back board



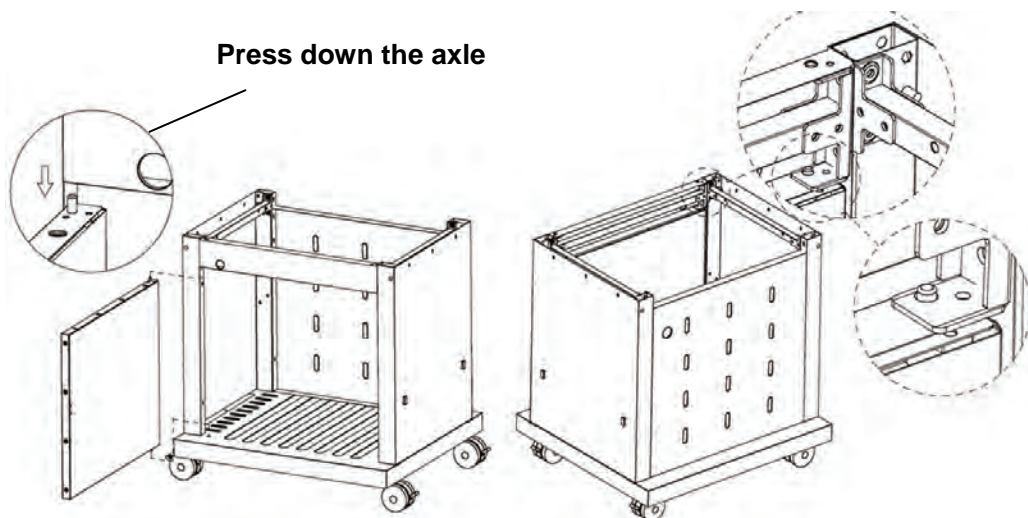
Assemble the back board on the frame, by using screw C and tool B

7. Assemble the magnet



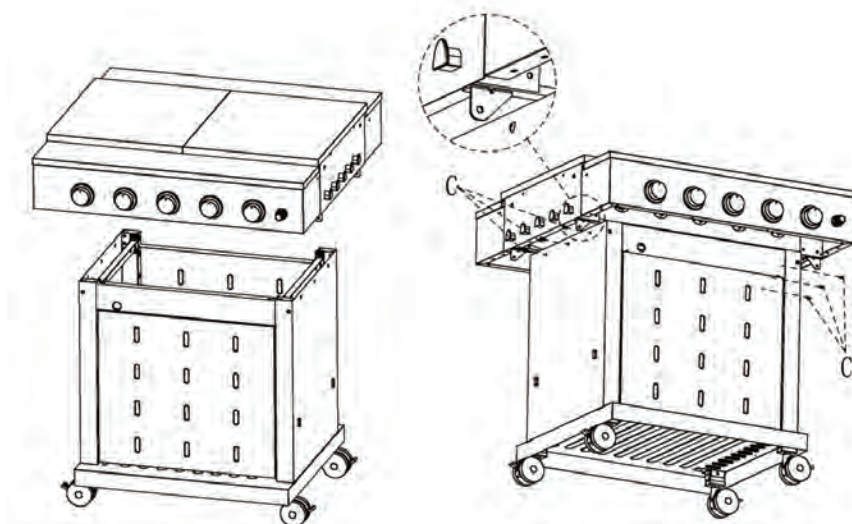
Assemble the magnet assembly on the frame, by using screw C and tool B

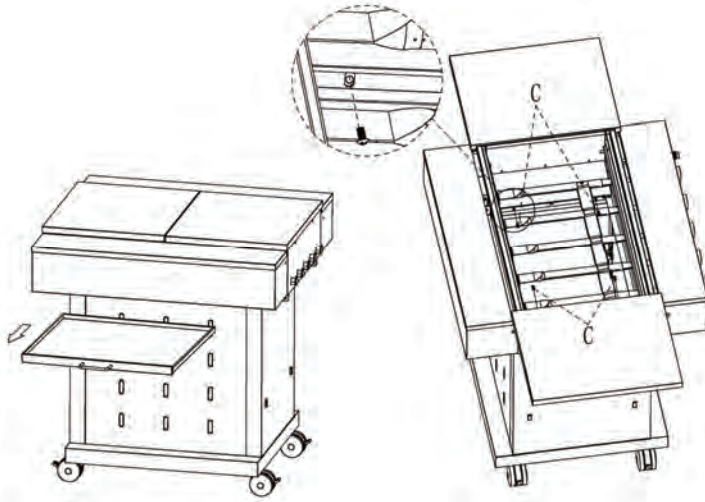
8 Assemble the door



Assemble the door on the frame

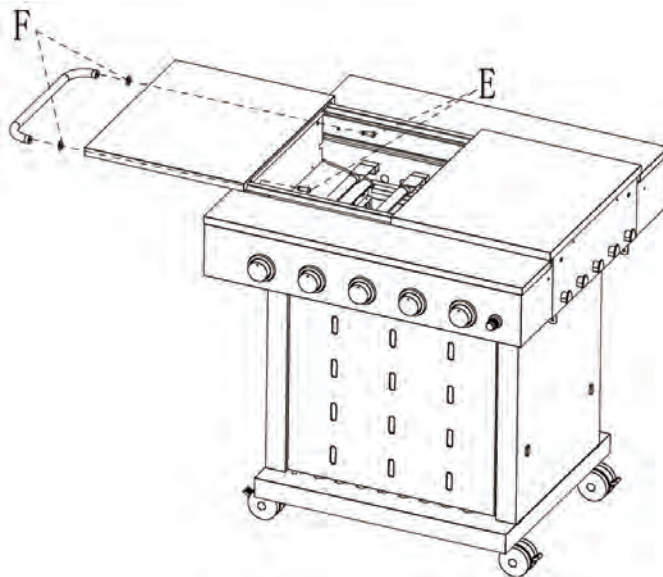
9, Assemble the case assembly:





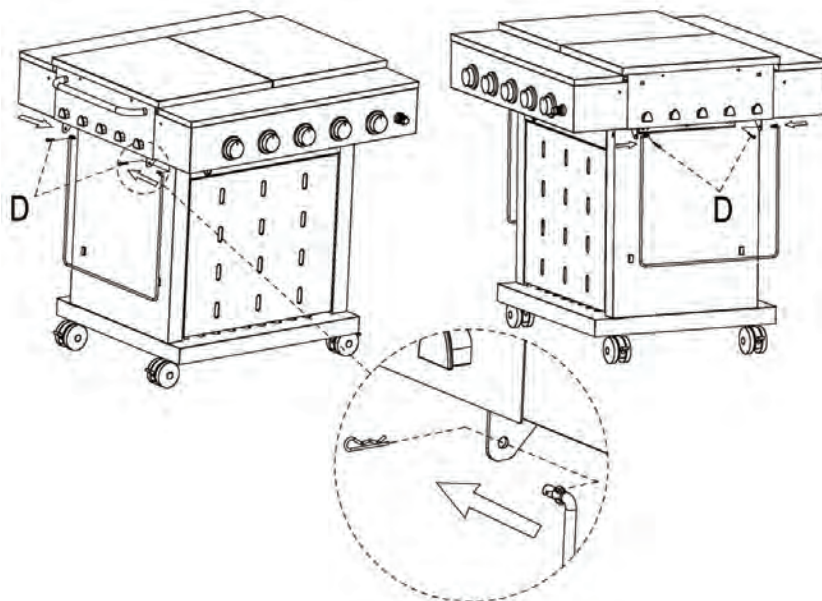
- 1) Put the case on the frame;
- 2) Take out the grease tray;
- 3) Fix it by using screw C and tool B

10 Assemble the side handle:



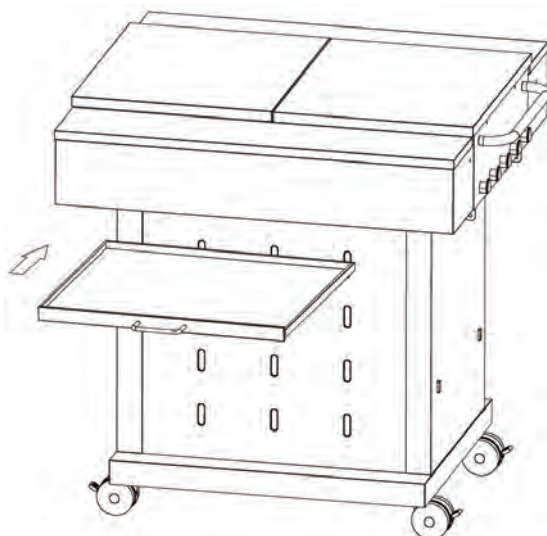
Assemble the side handle on the case, by using screw E, insulation board F and tool B

11. Assemble the support wire:



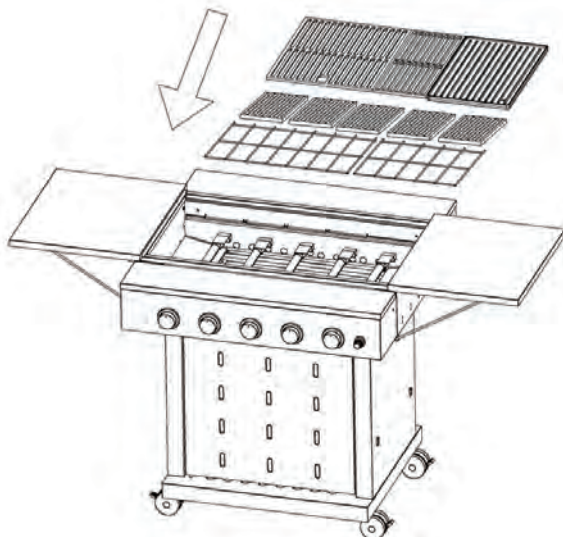
Assemble the support wire on the frame, by using screw D

12 Assemble the grease tray:



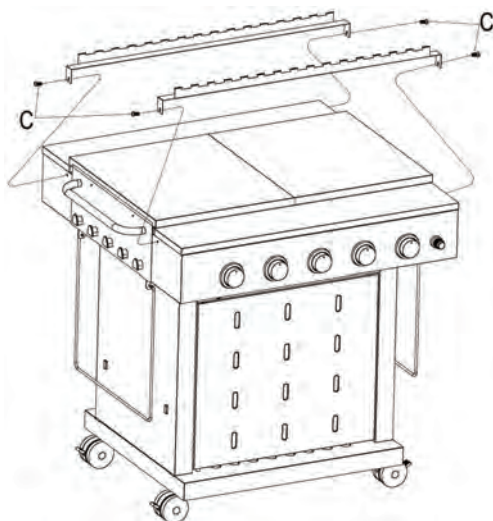
Assemble the grease tray under the case

13 Assemble the large and small ceramic board grid, ceramic board, cast iron cooking grid and cast iron fry tray



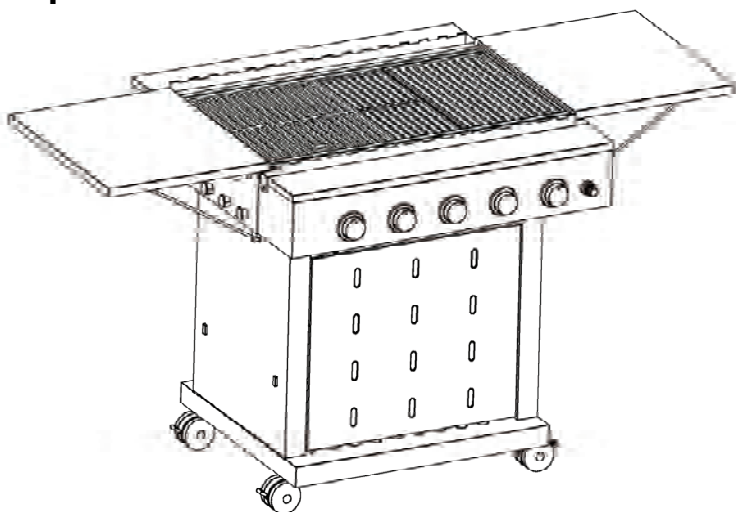
Put the large and small ceramic board grid, ceramic board, cast iron cooking grid and cast iron fry tray into case

14 Assemble the cooking fork support:



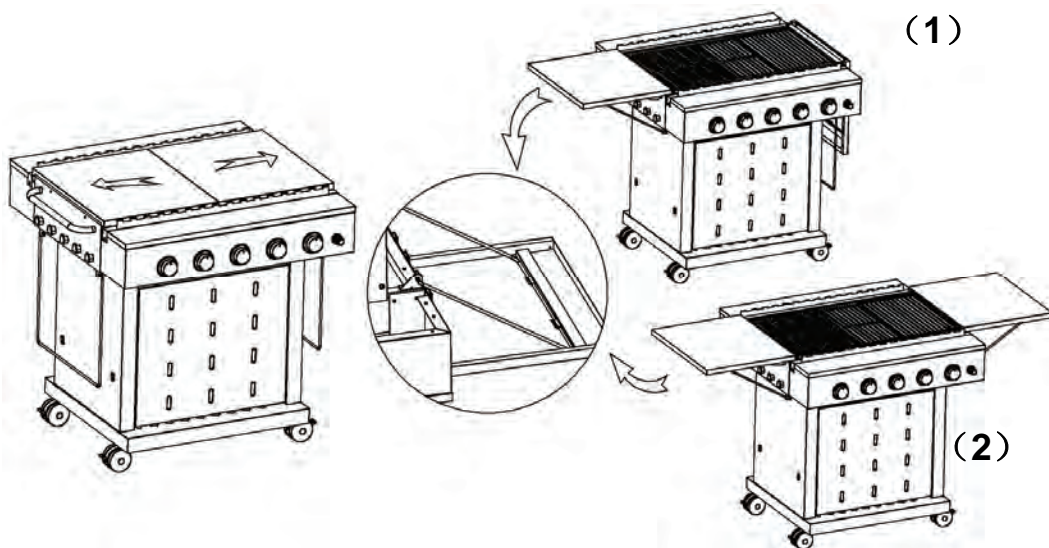
Assemble the cooking support on the shelf, using screw C to fix it

15 Complete



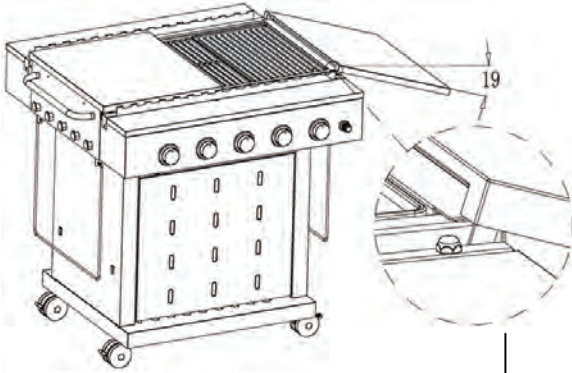
Attention:

- 1、 Open the lid: The lid can be opened and laid down as pictures
- 1) Picture (1) : The right lid can be folded down, the left lid can be supported by support wire (Left lid can not be folded)
- 2) Picture (2) : Both side can be supported by support wire

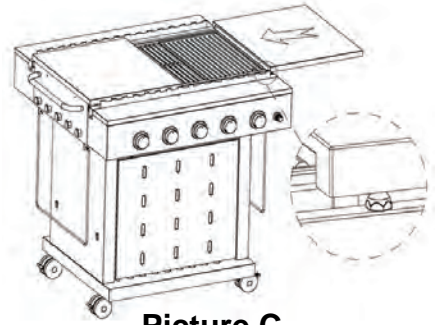


Close the lid:

Picture A



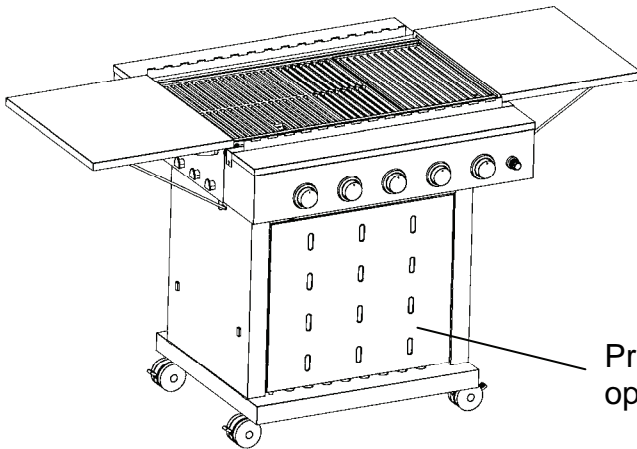
Picture B



Picture C

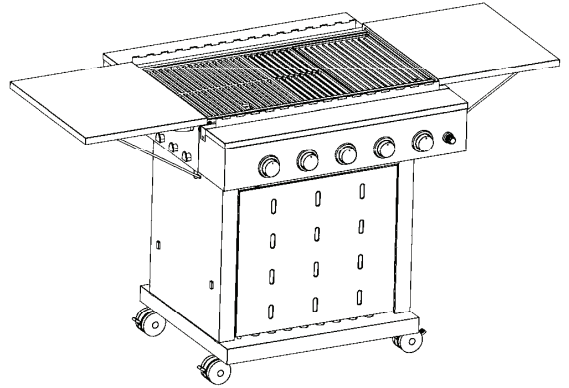
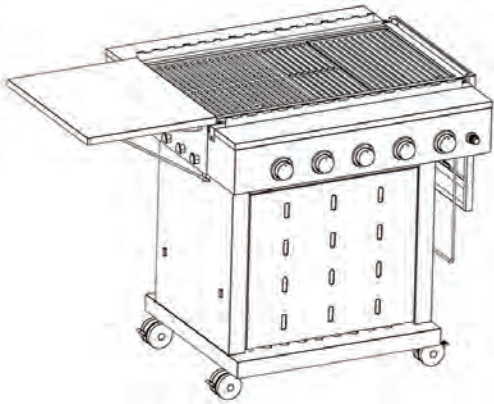
Sliding support

3. Open the door

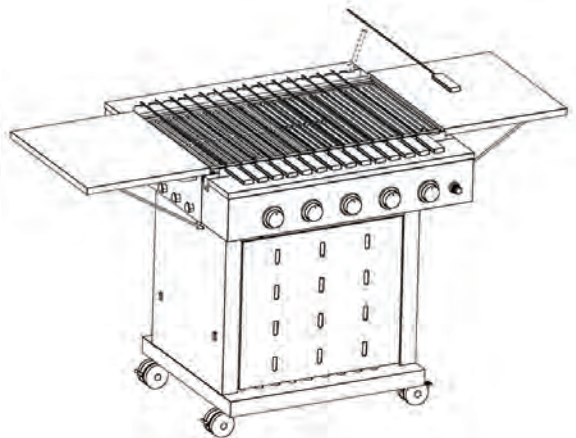
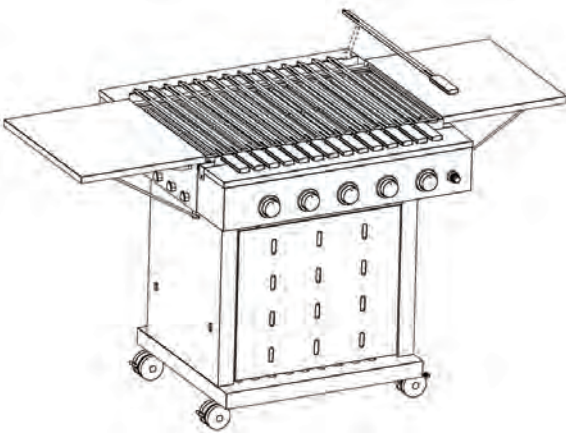


Press here, the door can be opened

4、 Warning: Open the lid before cook, do no close the lid during cooking



5、 Put the meat fork or chicken fork on the support



INSTRUCTIONS FOR USE

Follow these instructions carefully to avoid seriously damaging your barbecue and causing injury to yourself and to property.

1. Assemble the barbecue following the assembly instructions carefully.
2. Connect the gas hose to the barbecue. Connect the regulator to the hose.
3. Connect the regulator to the cylinder valve following the regulator instructions supplied with the regulator.
4. Turn all of the control knobs to the 'OFF' position before turning on the gas supply to the appliance.
5. Operate the regulator in accordance with the instructions supplied with the regulator.

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.

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 clips. This barbecue is set to operate a 28 mbar regulator with butane gas, a 37mbar regulator with propane gas, a regulator with butane/propane mixture at 30 mbar, a regulator with butane/propane mixture at 37 mbar or a regulator with butane/propane mixture at 50 mbar. 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 3.9kg to 15kg gas capacity.

REGULATOR AND HOSE

These items are supplied with the barbecue, but replacements are available from your equipment retailer or an authorised LPG gas stockist. Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures (See Page

2). 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.

The hose should not be twisted or kinked when attached to the gas cylinder.

No part of the hose should touch any part of the appliance. So site the cylinder out to the left hand side of the appliance at the maximum distant permitted by the hose length.

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 1m 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 of 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.

Spider 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 PLEASE 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 your gas dealer.

LIGHTING YOUR BARBECUE

1. Turn the control knobs clockwise to “OFF” position.
2. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply “ON” at the cylinder. Use soapy water to check gas leakage between the bottle and the regulator.
3. Push down the right hand control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the “Full rate” position and press the ignition button for 5 seconds. This will light the right hand burner. If not please repeat this process.
4. If the burner has not ignited, wait 5 minutes before repeating step 3.
5. When the right hand burner is alight, push down the second control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the “Full rate” position and press the ignition button waiting for 5 seconds. This will light the second burner. If not please repeat this process.
6. If the burner does not stay alight, repeat step 5. If the burner has not ignited, wait 5 minutes and repeat step 5.
7. When the second burner is alight, push down the third control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the “Full rate” position and press the ignition button waiting for 5 seconds. This will light the third burner. If not please repeat this process.
8. If the burner does not stay alight, repeat step 7. If the burner has not ignited, wait 5 minutes and repeat step 7.
9. When the third burner is alight, push down the fourth control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the “Full rate” position and press the ignition button waiting for 5 seconds. This will light the fourth burner. If not please repeat this process.
10. If the burner does not stay alight, repeat step 9. If the burner has not ignited, wait 5 minutes and repeat step 9.
11. When the fourth control is alight, push down the fifth control knob keep pressing whilst turning anti-clockwise to the “Full rate” position and press the ignition button waiting for 5 seconds. This will light the fifth burner. If not please repeat this process.

12. If the burner does not stay alight, repeat step 11. If the burner has not ignited, wait 5 minutes and repeat step 11.
13. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low (Large or small flame symbol on the control panel) position.
14. To turn the barbecue 'OFF' turn the cylinder valve or regulator switch to the 'OFF' position and then turn all control knobs on the appliance clockwise to the 'OFF' position.

Warning: If any burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

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.

Clear 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 soap water.

After use, close the gas supply by either turning 'OFF' the switch on the regulator or turning 'OFF' the cylinder valve.

In the event of light back whilst the appliance is in use. Turn all the controls, cylinder valve and regulator switch to the 'OFF' position. Wait 5 minutes before attempting to relight the appliance. If the problem persists after relighting, consult your gas dealer, or the store where you purchased the barbecue, or a qualified gas engineer for assistance or repair. Never try to rectify the problem yourself as this could result in serious injury and/or property damage.

Clean the appliance of excess fat, before storage, with a damp cloth using a mild detergent solution as the cleaning agent.

Store the appliance in a clean dry environment.

Do not store your gas cylinder indoors. Store in a well ventilated area away from direct sunlight.

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.

If the inside surface of the barbecue lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry. **NEVER USE OVEN CLEANER**

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 dry it.

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.

GREASE TRAY AND GREASE CUP

Please do not open the grease tray during use.

When clean the grease tray, take away the grease cup first then pull out the grease tray

Please check the grease cup on time and take away the oil when 1/3 full.

Method: after the grease cup cold, make grease cup up in horizontal line and move it with hook reverse horizontally, this could take out the grease cup

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 your gas dealer.

SERVICING

Your gas barbecue should be serviced annually by a competent registered person.

سطوح پلاستیکی

از پارچه‌ای نرم و محلول آب داغ و شوینده استفاده کرده و سپس آب‌کشی کنید. از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده سطوح) و محلول‌های غلیظ و بسیار قوی ویژه تمیزکاری استفاده نمایید.

شبکه پخت

از محلول ملایم آب و شوینده استفاده کنید. از پودرهای غیرسایا (خورنده سطوح)، برای زدودن مواد غذایی چسبیده به دستگاه استفاده کرده و سپس آب‌کشی نمایید.

سینی و ظرف جمع‌آوری روغن چکیده

لطفاً در هنگام کار با دستگاه، از بازکردن سینی جمع‌آوری روغن خودداری نمایید. هنگام تمیزکاری سینی روغن، نخست ظرف روغن را بردارید و سپس سینی را بیرون بکشید. لطفاً همیشه ظرف روغن را به‌موقع واری کنید، در صورتی‌که یک‌سوم گنجایش آن پر شده بود، حتماً آن را خالی کنید.

تمیزکاری شعله‌ها

پیچ کنترل گاز دستگاه را چرخانده و گاز را ببندید، کپسول گاز را نیز از دستگاه جدا کنید. آتش‌دان خنک‌شده را جدا نمایید.

برای تمیزکردن شعله از یک برس نرم یا از دمیدن باد به‌وسیله پمپ هوای فشرده، استفاده نمایید؛ سپس آن را با پارچه‌ای پاک کنید.

برای بازکردن و تمیزکردن منافذ گرفته‌شده و مسدودشده شعله‌ها، از لوله پاک‌کن یا یک میله سیمی سخت (مانند گیره کاغذ باز شده) استفاده نمایید.

شعله‌ها را واری کنید که آسیب ندیده باشند (مانند ترک‌برداشتن یا سوراخ‌شدن). در صورت مشاهده آسیب‌دیدگی، آن را با یک شعله جدید تعویض نمایید. شعله را دوباره نصب کنید، مطمئن شوید که روزنه‌های دریچه گاز، به‌درستی در جای خود قرار گرفته و در ورودی شعله محکم شده باشند.

گاهی اوقات وجود حشرات کوچک در مجاری گاز یک شعله یا تنیده‌شدن تار عنکبوت درون خود شعله‌های کباب‌پز، باعث خاموش شدن شعله‌ها در طول عملیات پخت می‌گردد، با کمک یک برس تمیزکردن بظری، گرفتگی درون مجرا و نیز درون خود شعله‌ها را برطرف کنید؛ در صورت باقی‌ماندن مشکل، با مرکز خدمات پس‌ازفروش تماس بگیرید.

تعمیرات

دستگاه کباب‌پز گازی شما باید به صورت سالانه و توسط یک تعمیرکار ماهر واری و تعمیر گردد.

پیش از نخستین بار استفاده، میزان گاز را در موقعیت زیاد "HIGH" تنظیم کنید و در حالی که درپوش کباب‌پز بسته است، آن را به مدت حدوداً ۱۵ دقیقه به کار اندازید. با این کار، اجزای درونی دستگاه، به وسیله حرارت تمیز شده و بوی ناشی از رنگ و جلای سطوح دستگاه نیز، محو می‌شود.

پس از هر بار استفاده دستگاه کباب‌پز خود را تمیز نمایید؛ برای این منظور از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده سطوح) یا آتش‌زا استفاده نکنید، زیرا این مواد نه تنها به قطعات دستگاه آسیب می‌زنند، بلکه می‌توانند سبب ایجاد آتش‌سوزی گردند. دستگاه را با آب گرم و یک مایع شوینده معمولی تمیز نمایید.

در صورت خاموش شدن شعله‌ها در هنگام عملیات پخت، تمامی پیچ کنترل‌ها، شیر گاز و تنظیم‌گر (رگولاتور) را ببندید (در موقعیت "OFF" قرار دهید)؛ ۵ دقیقه صبر کرده و دوباره دستگاه را روشن کنید. اگر پس از روشن کردن مجدد، مشکل همچنان باقی‌ماند، حتماً با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید. هرگز خودتان در جهت حل این مشکل اقدام نکنید، این کار می‌تواند منجر به زخمی شدن افراد و یا آسیب دیدن اموال شود.

پیش از کنار نهادن دستگاه، چربی‌های باقی‌مانده را با یک پارچه مرطوب و شوینده‌ای ملایم از دستگاه بزدایید. دستگاه را در جایی تمیز و خشک نگهداری کنید.

کپسول گاز را درون منزل نگهداری نکنید؛ آن را در مکانی با جریان هوای مناسب و دور از تابش نور خورشید نگهداری کنید.

هشدار: اجزای قابل دسترس دستگاه ممکن است بسیار داغ شوند، بنابراین دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه دارید (حتی هنگامی که دستگاه در حال خنک شدن است). توصیه می‌شود که در هنگام جابه‌جا کردن قطعات داغ دستگاه از دستکش استفاده نمایید.

تمیز کاری و نگهداری

احتیاط: تمامی عملیات تمیز کاری و مراقبت، باید در حالتی انجام شود که شیر گاز بسته و دستگاه خنک شده باشد.

تمیز کاری

روشن کردن دستگاه به مدت حدوداً ۱۵ دقیقه، پس از هر بار مصرف، پس‌مانده‌های مواد غذایی را کاهش می‌دهد.

سطح بیرونی

از یک محلول شوینده ملایم یا جوش شیرین در آب داغ استفاده نمایید. برای زدودن لکه‌های سخت‌تر و مواد غذایی چسبیده، می‌توانید از پودرهای غیرسایا استفاده کرده و سپس آن بخش را آب‌کشی کنید.

اگر سطح درونی درپوش کباب‌پز، تغییر رنگ پیدا کرده است، به این دلیل است که روغن (چربی) سوخته حاصل از پخت، تبدیل به کربن شده و در حال پوسته پوسته شدن است؛ با محلول آب داغ و یک شوینده قوی، آن را تمیز کرده و آب‌کشی نمایید؛ سپس بگذارید تا کاملاً خشک شود. **هرگز از ماده گاز پاک‌کن برای این کار، استفاده نکنید.**

سطح درونی کف کباب‌پز

پس‌مانده‌های غذا را با یک برس، کاردک یا اسکاچ بزدایید و سپس با آب و شوینده، بشویید، آب بکشید و بگذارید تا خشک شود.

پس از اتمام آزمایش، دوباره گاز را ببندید.
اگر هرگونه نشتی گاز مشاهده شده باشد و قادر به برطرف کردن آن نبودید، حتماً با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

روشن کردن کباب پز

۱. با توجه به دستورالعمل‌های مربوطه، کپسول گاز را به دستگاه وصل کنید.
۲. پیچ کنترل را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و بر روی موقعیت "OFF" (بسته) قرار دهید.
۳. تنظیم‌گر را به کپسول گاز وصل کرده و گاز را باز کنید. با محلول آب و شوینده محل اتصال بین کپسول و تنظیم‌گر (رگیولاتور) را برای نشت گاز، آزمایش نمایید.
۴. پیچ کنترل سمت راستی را به سمت پایین فشار داده و آن را پایین نگه دارید، در همان حال، آن را در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت هم بچرخانید و بر روی موقعیت "میزان حداکثر" قرار دهید و دکمه روشن کردن را چندین بار فشار دهید و ۵ ثانیه منتظر بمانید؛ این فرایند منجر به روشن شدن شعله سمت راستی خواهد شد؛ در صورت روشن نشدن شعله، فرایند را دوباره تکرار نمایید.
۵. اگر باز هم شعله روشن نشد، ۵ دقیقه صبر کنید و سپس مرحله ۴ را دوباره تکرار نمایید.
۶. پس از روشن شدن شعله سمت راستی، پیچ کنترل دوم را به سمت پایین فشار داده و آن را پایین نگه دارید؛ در همان حال، آن را در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت هم بچرخانید و بر روی موقعیت "میزان حداکثر" قرار دهید؛ این کار شعله دوم را روشن می‌کند، در غیر این صورت، فرایند را دوباره تکرار نمایید.
۷. اگر شعله در حالت روشن باقی نمی‌ماند، مرحله ۵ را تکرار کنید؛ در صورتی که شعله اصلاً روشن نمی‌شود، ۵ دقیقه صبر کنید و سپس مرحله ۵ را دوباره تکرار نمایید.
۸. پس از روشن شدن شعله دوم، پیچ کنترل سوم را به سمت پایین فشار داده و پایین نگه دارید؛ در همان حال، آن را در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت هم بچرخانید و بر روی موقعیت "میزان حداکثر" قرار دهید؛ این کار شعله سوم را روشن می‌کند، در غیر این صورت، فرایند را دوباره تکرار نمایید.
۹. اگر شعله در حالت روشن باقی نمی‌ماند، مرحله ۷ را تکرار کنید؛ در صورتی که شعله اصلاً روشن نمی‌شود، ۵ دقیقه صبر کنید و سپس مرحله ۷ را دوباره تکرار نمایید.
۱۰. پس از روشن شدن شعله سوم، پیچ کنترل چهارم را به سمت پایین فشار داده و پایین نگه دارید؛ در همان حال، آن را در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت هم بچرخانید و بر روی موقعیت "میزان حداکثر" قرار دهید؛ این کار شعله چهارم را روشن می‌کند، در غیر این صورت، فرایند را دوباره تکرار نمایید.
۱۱. اگر شعله در حالت روشن باقی نمی‌ماند، مرحله ۹ را تکرار کنید؛ در صورتی که شعله اصلاً روشن نمی‌شود، ۵ دقیقه صبر کنید و سپس مرحله ۹ را دوباره تکرار نمایید.
۱۲. برای تنظیم میزان حرارت، پیچ کنترل را به سمت یکی از موقعیت‌های کم/ زیاد (که با نماد شعله بزرگ و شعله کوچک مشخص شده‌اند) بچرخانید.
۱۳. برای خاموش کردن دستگاه، شیر گاز یا تنظیم‌گر (رگیولاتور) را ببندید (بچرخانید و بر روی موقعیت خاموش "OFF" قرار دهید)؛ سپس تمامی پیچ‌های کنترل دستگاه را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت چرخانده و بر روی موقعیت خاموش "OFF" قرار دهید تا شعله‌ها هم خاموش شوند.

هشدار: در صورت روشن نشدن هر یک از شعله‌ها، پیچ تنظیم‌گر شعله را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا خاموش شود؛ شیر کپسول گاز را هم ببندید؛ ۵ دقیقه صبر کنید و سپس مراحل روشن کردن را دوباره و به ترتیب انجام دهید.

کپسول گاز باید در فضایی باز، در حالت ایستاده و دور از دسترس کودکان نگهداری شود. کپسول گاز، هرگز در جایی که دمای آن ممکن است به بیش از ۵۰ درجه سانتی‌گراد برسد، نباید نگهداری شود. کپسول را در نزدیکی شعله آتش، چراغ‌های گازسوز یا دیگر منابع آتش‌گیر قرار ندهید. سیگار کشیدن در نزدیکی کپسول گاز ممنوع می‌باشد.

دستگاه کباب‌پز برای استفاده در فضاهای باز و به دور از هرگونه مواد آتش‌گیر طراحی شده است. در بالای دستگاه، نباید هیچ‌گونه مانعی وجود داشته باشد و در کناره‌های دستگاه، باید حداقل ۱ متر فضای باز در نظر گرفته شود. عدم وجود گرفتگی در شبکه‌های تهویه دستگاه، از اهمیت بسیار بالایی برخوردار می‌باشد. دستگاه را بر روی یک سطح ضدحرارت، ثابت و صاف قرار دهید. دستگاه باید در مقابل جریان و کوران‌های هوا و نیز نفوذ چکه‌های آب به درون آن، مورد محافظت قرار گرفته و از آن‌ها دور نگه داشته شود.

کاربر هرگز نباید به‌طور خودسرانه، اقدام به تعمیر یا تعویض دستگاه یا قطعات آن نماید. در صورت نیاز به هرگونه تعمیر یا واریسی، به مرکز خدمات پس از فروش دستگاه مراجعه نمایید.

اتصال به دستگاه

پیش از اتصال، مطمئن شوید که سری کپسول گاز، تنظیم‌گر (رگولاتور)، شعله‌ها یا منافذ آن‌ها جرم نگرفته باشند. عنکبوت‌ها یا سایر حشرات، با تارتیدن یا لانه‌کردن درون مجراها و منافذ شعله‌ها، سبب گرفتگی و انسداد آن‌ها شده و مجراها یا منافذ شعله گرفته شده، می‌توانند منجر به آتش‌گرفتن دستگاه و بروز آتش‌سوزی شوند. بنابراین، مجاری و منافذ شعله‌ها را به‌وسیله یک پمپ بادی قوی، تمیز کنید.

شلنگ را به دستگاه وصل کرده و محل اتصال را، با آچار محکم کنید.

اگر شلنگ گاز عوض شده است، باید آن را با گیره‌های ویژه در محل اتصال به دستگاه و تنظیم‌گر (رگولاتور)، محکم کرد. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، تنظیم‌گر (رگولاتور) را با توجه به دستور از کپسول گاز جدا نمایید (مطابق با دستورالعمل مربوطه).

دستگاه باید در فضایی با جریان هوای مناسب به کار انداخته شود.

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

از دستگاه تنها در هوای آزاد استفاده کنید.

پیش از استفاده، از عدم نشستی گاز مطمئن شوید.

هرگز برای آزمایش وجود نشستی گاز از شعله استفاده نکنید؛ از محلول آب و شوینده استفاده نمایید.

آزمایشی برای یافتن نشستی گاز

از ترکیب ۱ واحد مایع شوینده و ۳ واحد آب، حدود ۵۰ گرم محلول نشانگر نشستی آماده کنید.

مطمئن شوید که شیر کنترل گاز بسته است (در موقعیت OFF است).

تنظیم‌گر (رگولاتور) را به کپسول گاز وصل کنید و شیرفلکه باز/ بسته‌کردن گاز را به شعله متصل نمایید. ابتدا از محکم‌بودن اتصالات اطمینان یابید، سپس گاز را باز نمایید. محلول آب و شوینده را بر روی شلنگ و تمام اتصالات حرکت دهید، اگر حبابی مشاهده شود، به این معناست که شلنگ نشستی دارد و پیش از استفاده از دستگاه، باید نشستی آن را برطرف کنید.

پس از درزگیری و برطرف‌کردن نشستی، محل را دوباره واریسی و آزمایش نمایید.

دستگاه و کپسول گاز در هنگام استفاده، باید بر روی یک سطح افقی، هموار، مسطح و کاملاً پایدار قرار داده شوند.

اتصال کپسول گاز به دستگاه

این دستگاه تنها از برای استفاده از گاز پروپان یا بوتان کم‌فشار یا ترکیبات LPG مناسب بوده و مجهز به تنظیم‌گری (رگیولاتوری) کارآمد، مناسب و کم‌فشار می‌باشد که بر روی یک شلنگ گاز بسیار انعطاف‌پذیر، قرار گرفته است. به‌منظور حفظ ایمنی، باید شلنگ گاز را با بست‌ها و گیره‌های ویژه، به تنظیم‌گر و نیز به دستگاه وصل و کاملاً محکم کرد. این دستگاه به‌گونه‌ای تنظیم شده است، که برای گاز بوتان از تنظیم‌گر (رگیولاتور) ۲۵ میلی‌باری، برای گاز پروپان از رگیولاتور ۳۷ میلی‌باری و برای گازهای ترکیبات LPG، از تنظیم‌گر (رگیولاتور) ۵۰ میلی‌باری استفاده می‌کند. از یک تنظیم‌گر (رگیولاتور) مناسب که دارای گواهی‌نامه BSEN 12864: 2001 باشد، برای این دستگاه استفاده نمایید و برای دریافت اطلاعات لازم در انتخاب این تنظیم‌گر (رگیولاتور) مناسب، با فروشنده مشورت نمایید. با این دستگاه، کپسول‌های دارای گنجایش ۳/۹ تا ۱۵ کیلوگرم، قابل استفاده و مناسب می‌باشند.

تنظیم‌گر (رگیولاتور) و شلنگ گاز

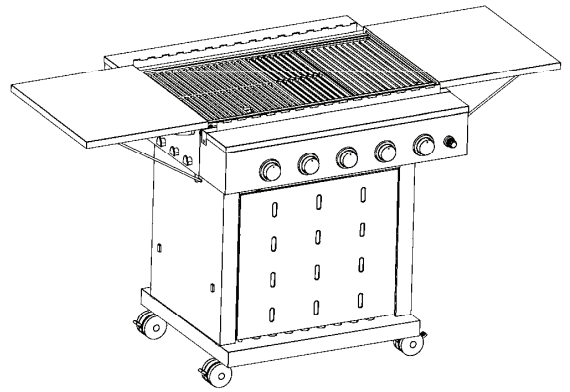
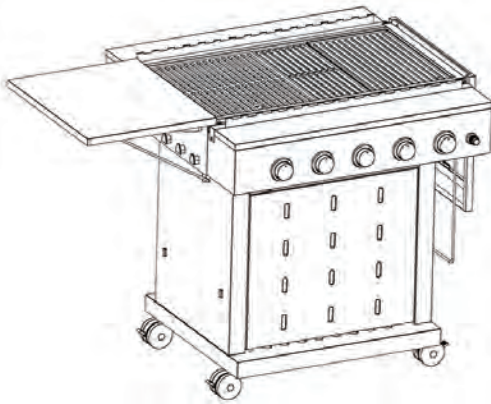
این موارد همراه با دستگاه، ارائه می‌شوند، اما برای تعویض آن‌ها باید قطعات جدید را از فروشنده‌های مجاز این نوع قطعات تهیه نمایید. فقط از تنظیم‌گرها (رگیولاتورها) و شلنگ‌هایی استفاده کنید که با گازهایی با میزان فشارهای مذکور در بخش "اتصال کپسول گاز به دستگاه"، سازگار باشند. عمر مفید یک تنظیم‌گر (رگیولاتور)، ۱۰ سال تخمین زده شده‌است اما توصیه می‌شود که پس از گذشت ۱۰ سال از تاریخ ساخت تنظیم‌گر (رگیولاتور)، آن را تعویض نمایید. استفاده از شلنگ یا تنظیم‌گر نامناسب، ناسازگار و معیوب از لحاظ ایمنی بسیار خطرناک است؛ همیشه پیش از استفاده از دستگاه، از سالم و مناسب بودن قطعات، اطمینان حاصل کنید. شلنگ‌گازی که استفاده می‌کنید، باید مطابق با استانداردهای جاری کشور بوده و دارای حداکثر ۱/۵ متر درازا (طول) باشد. شلنگ‌های آسیب‌دیده یا پاره، حتماً باید تعویض شوند. مطمئن شوید که شلنگ گاز دچار گرفتگی و گره‌خوردگی نشده باشد و به جز محل اتصال، دیگر با هیچ‌کدام از اجزای دستگاه، تماس نداشته باشد. همان‌طور که ذکر شد، هیچ‌جایی از شلنگ گاز، نباید با هیچ‌یک از بخش‌های دستگاه در تماس باشد؛ بنابراین، کپسول گاز را باید پشت دستگاه، در سمت چپ آن و با حفظ بیشترین فاصله ممکن قرار دهید.

کنار گذاشتن دستگاه

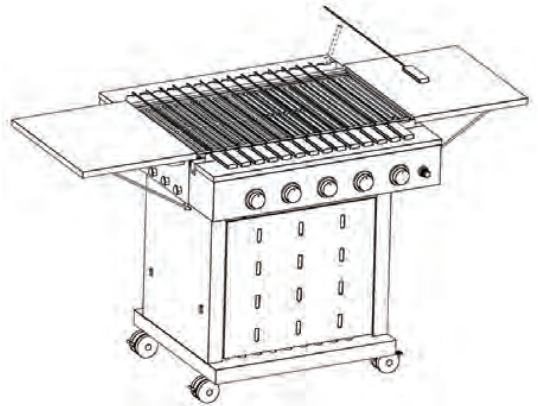
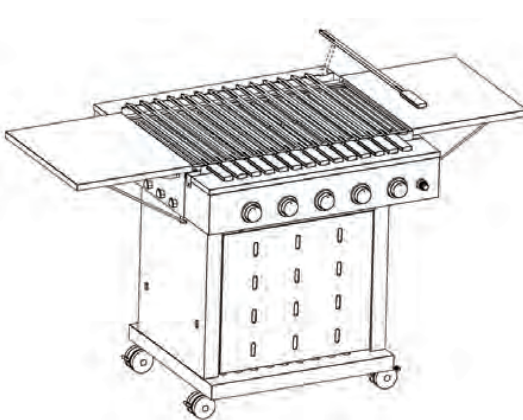
تنها هنگامی که کپسول گاز به دستگاه وصل نباشد، نگهداری آن در منزل، مجاز می‌باشد. اگر از دستگاه برای مدت‌زمانی طولانی استفاده نمی‌کنید، آن را در بسته‌بندی اصلی‌اش و در مکانی خشک و بدون گرد و خاک نگهداری نمایید.

کپسول گاز

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



۵. بر روی نگه‌دارنده ویژه‌ای که پیشتر آن را نصب کردید، سیخ کباب‌پزی یا سیخ جوجه را قرار دهید.



دستورالعمل‌هایی برای استفاده

از این دستورالعمل‌ها با دقت پیروی نمایید، این کار مانع بروز حوادث خطرناک می‌شود و نیز از آسیب‌دیدن دستگاه، شما و اموالتان جلوگیری می‌کند.

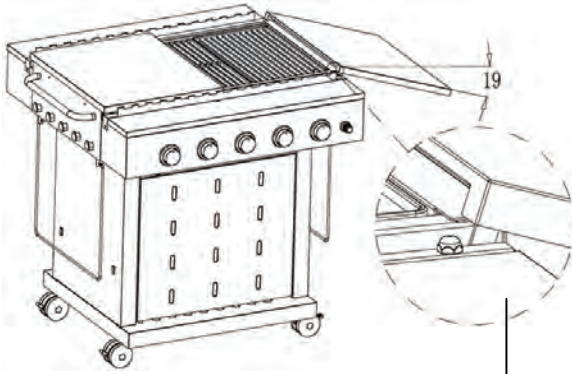
۱. دستگاه را با دقت و با توجه به دستورالعمل‌های مربوطه، سرهم‌بندی نمایید.
۲. شلنگ گاز را با بست ویژه به دستگاه وصل کرده و تنظیم‌گر (رگیولاتور) را با بست ویژه به شلنگ متصل کنید.
۳. همراه با تنظیم‌گر (رگیولاتور)، دستورالعمل‌های مربوط به چگونگی اتصال آن به کپسول گاز هم ارائه شده‌است؛ با پیروی از آن‌ها، تنظیم‌گر (رگیولاتور) را به سری کپسول گاز وصل کنید.
۴. پیش از باز کردن شیر گاز دستگاه، تمامی پیچ‌ها و دکمه‌های کنترل گر را در موقعیت "OFF" (خاموش)، قرار دهید.
۵. عملکرد و نحوه استفاده از تنظیم‌گر (رگیولاتور)، باید کاملاً برطبق دستورالعمل‌های ارائه شده همراه با آن، انجام گیرد.

استقرار دستگاه

دستگاه را باید در مکانی قرار داد که بین بخش‌های کناری، پشتی و بالایی آن، با هرگونه ماده آتش‌گیر یا غیرآتش‌گیر و به‌طور کلی با هر نوع مانعی، حداقل ۱ متر فاصله و فضا وجود داشته باشد.

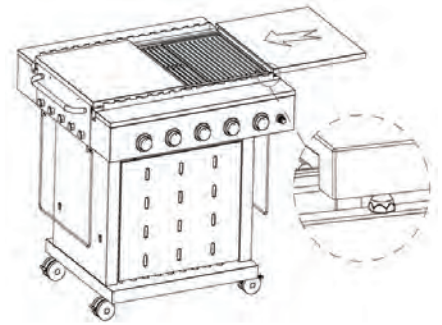
۲. درپوش را ببندید:

شکل الف



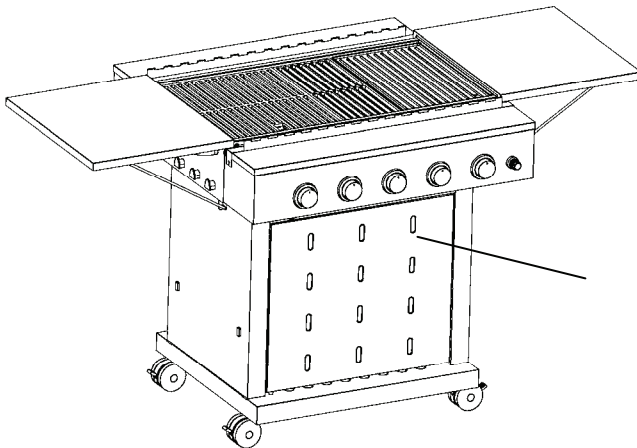
شکل ب

نگهدارنده لغزنده



شکل ج

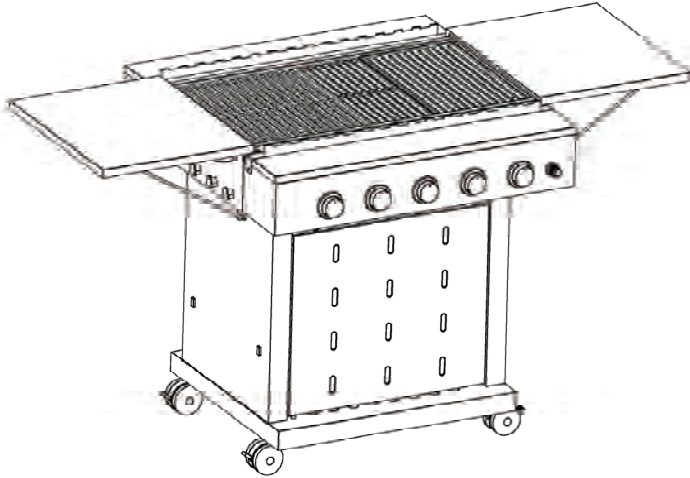
۳. در دستگاه را باز کنید.



این نقطه را فشار دهید تا در باز شود.

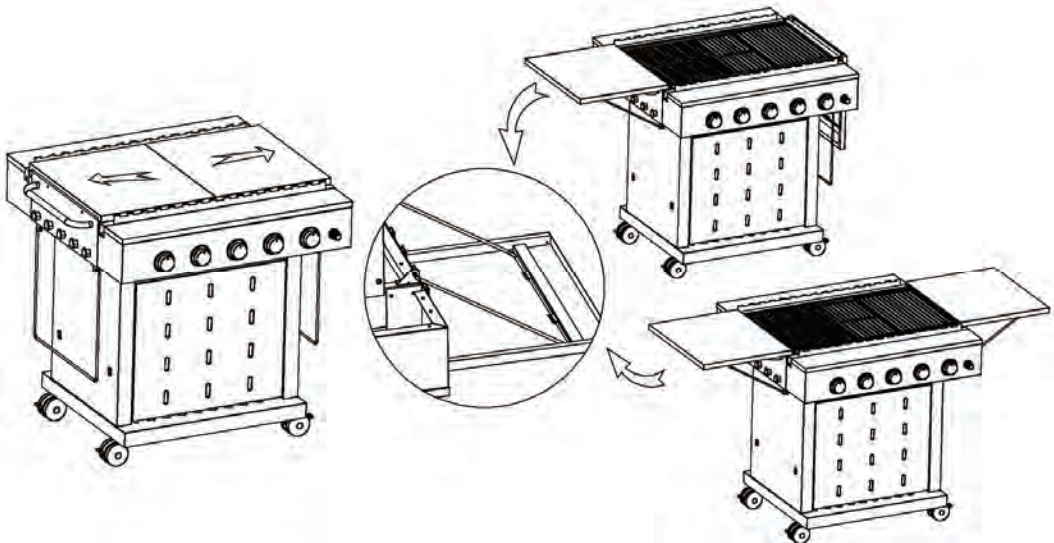
۴. هشدار: پیش از آغاز پخت با دستگاه، در آن را باز کنید، هرگز نباید در طول عملیات پخت در دستگاه را ببندید.

۱۵. اتمام سرهم‌بندی (آماده):



توجه:

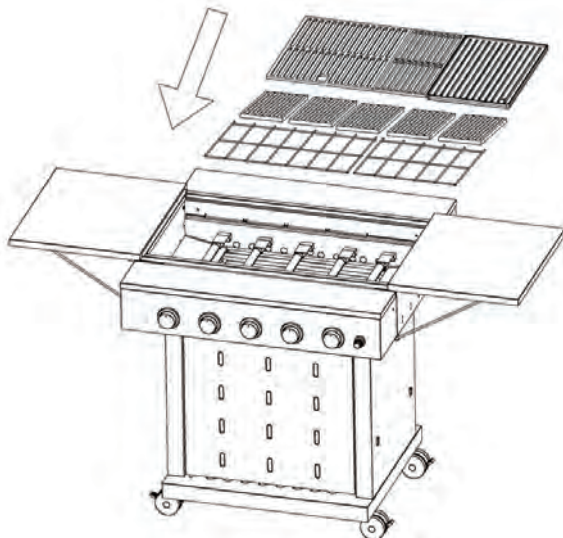
۱. **درپوش را باز کنید:** درپوش را می‌توان باز کرد که در این حالت مانند شکل، در دوطرف دستگاه قرار می‌گیرد. (شکل (۱): همان‌طور که در تصویر مشاهده می‌کنید، نیمه سمت راست درپوش را می‌توان به سمت پایین تا کرد و نیمه سمت چپ هم بر روی میله نگه‌دارنده قرار می‌گیرد (نیمه سمت چپی ناشدنی نیست).
- ۲ (شکل (۲): هر دو نیمه درپوش را می‌توان به صورت ایستاده بر روی میله نگه‌دارنده قرار داد.



۱۳. صفحه توری های سرامیکی کوچک و بزرگ، صفحه سرامیکی پخت، توری فلزی پخت و سینی

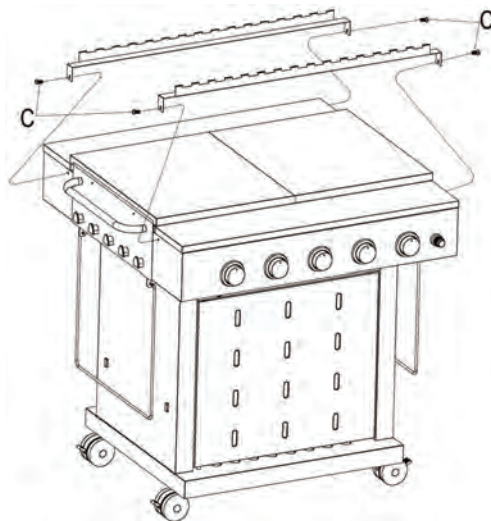
فلزی سرخ کردنی را هم نصب کنید:

قطعات ذکر شده در بالا را، باید درون محفظه پخت قرار دهید.



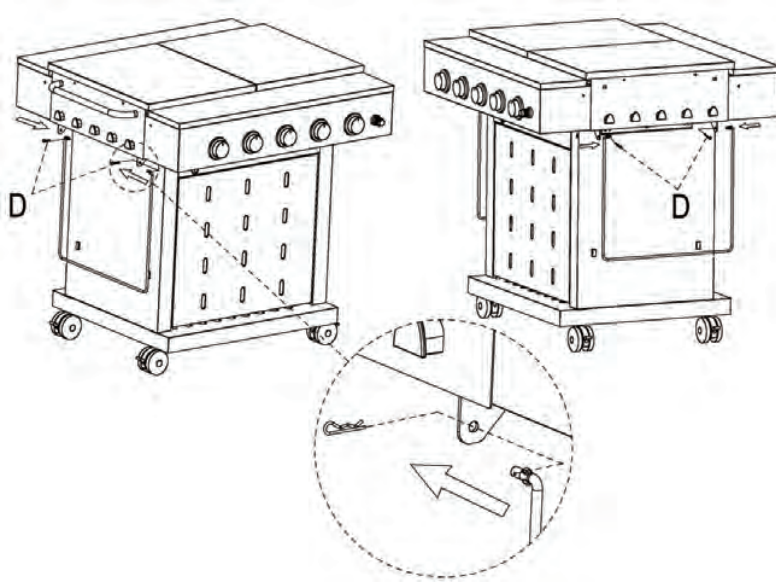
۱۴. نگه دارنده سیخ کباب پزی را نصب کنید:

نگهدارنده را نصب کرده و با استفاده از پیچ C، آن را در جایش محکم نمایید.



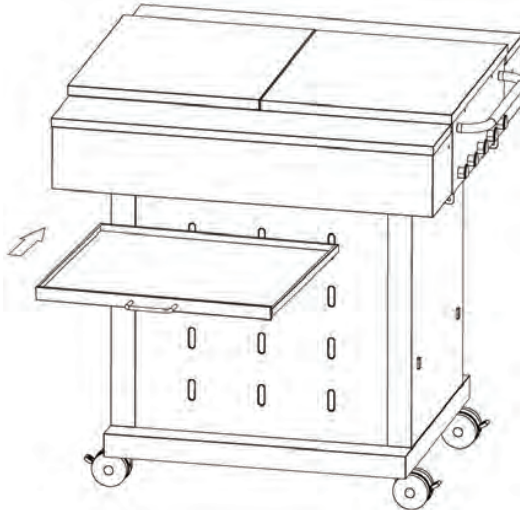
۱۱. میله نگه‌دارنده را متصل نمایید:

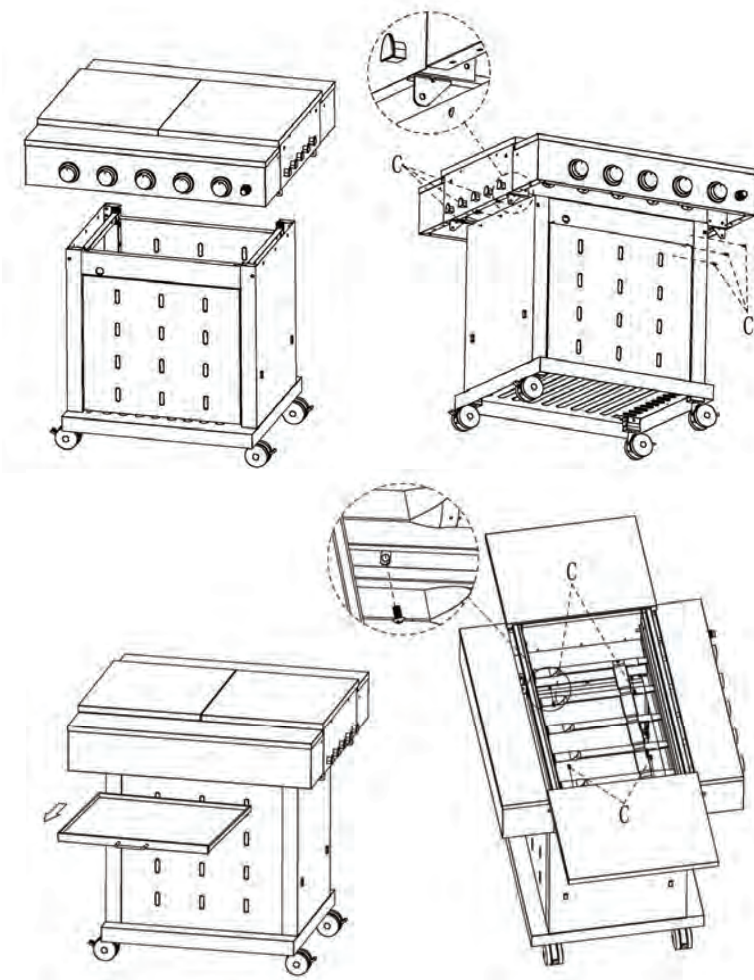
میله نگه‌دارنده را با استفاده از پیچ D بر روی چارچوب نصب کنید.



۱۲. سینی جمع‌آوری روغن چکیده را درون دستگاه قرار دهید:

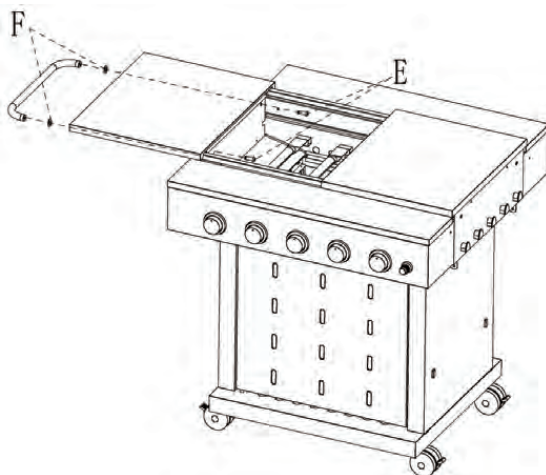
سینی جمع‌آوری روغن را در زیر محفظه پخت قرار دهید.

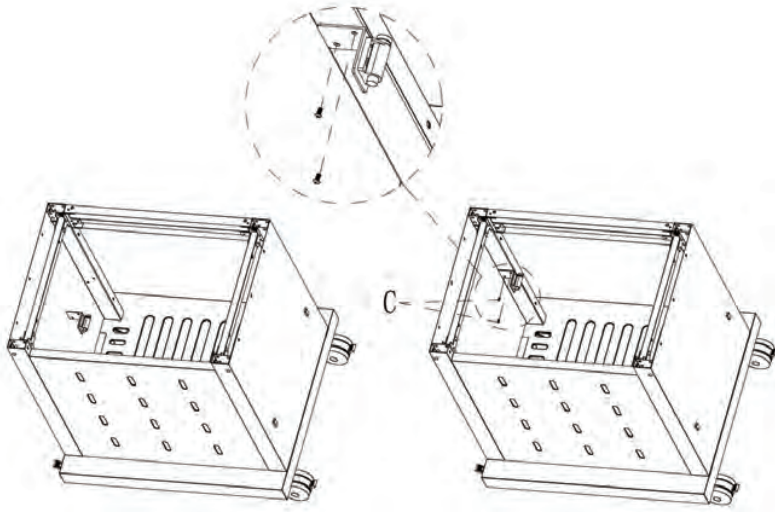




۱۰. دستگیره کناری را وصل نمایید:

برای سوار کردن دستگیره کناری روی محفظه پخت، از پیچ E، واشرهای F و ابزار B استفاده کنید.

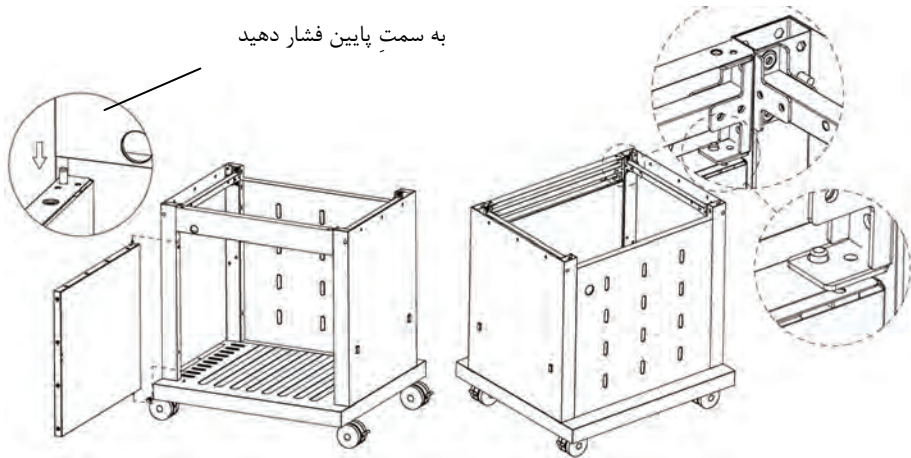




۸. در دستگاه را سرهم بندی کنید:

در را بر روی چارچوب سوار کنید.

به سمت پایین فشار دهید



۹. محفظه پخت را سرهم بندی نمایید:

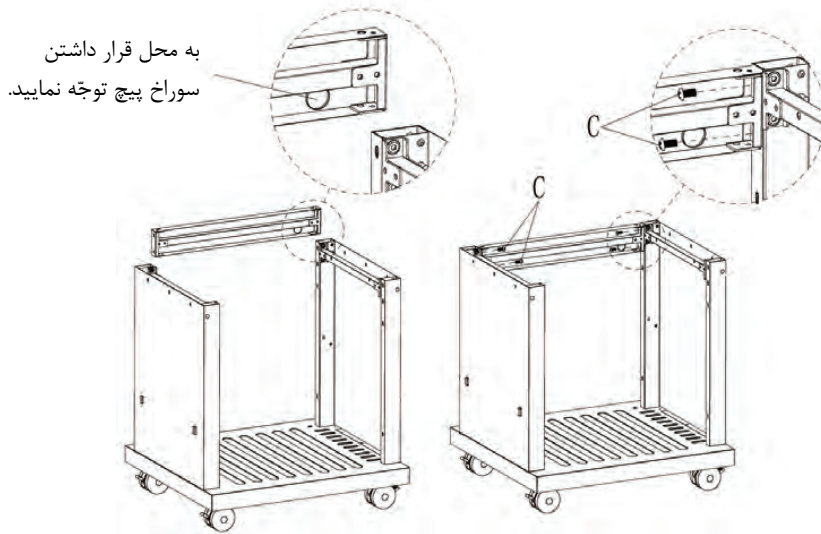
۱) محفظه را بر روی چارچوب بگذارید؛

۲) سینی جمع آوری چگه های روغن را از آن خارج نمایید؛

۳) محفظه را با استفاده از پیچ C و ابزار کد B در جایش محکم کنید.

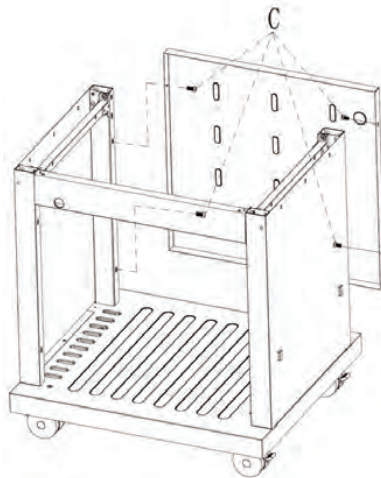
۵. صفحه تزئینی پشتی را سوار کنید:

برای نصب صفحه تزئینی بر روی چارچوب دیواره‌ها، از پیچ C و ابزار کد B استفاده کنید.



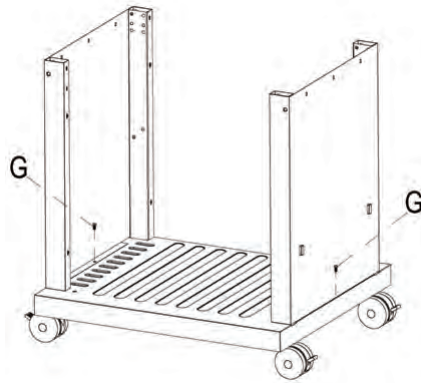
۶. صفحه پشتی را بر روی دستگاه سرهم‌بندی نمایید:

برای نصب کردن صفحه پشتی روی چارچوب دیواره‌ها، از پیچ C و ابزار کد B استفاده کنید.



۷. آهن‌ربای بسته‌شدن در را، در محل نشان داده‌شده درون شکل، متصل نمایید:

برای نصب کردن آهن‌ربای بستن در، بر روی دیواره تزئینی، از پیچ C و ابزار کد B استفاده کنید.

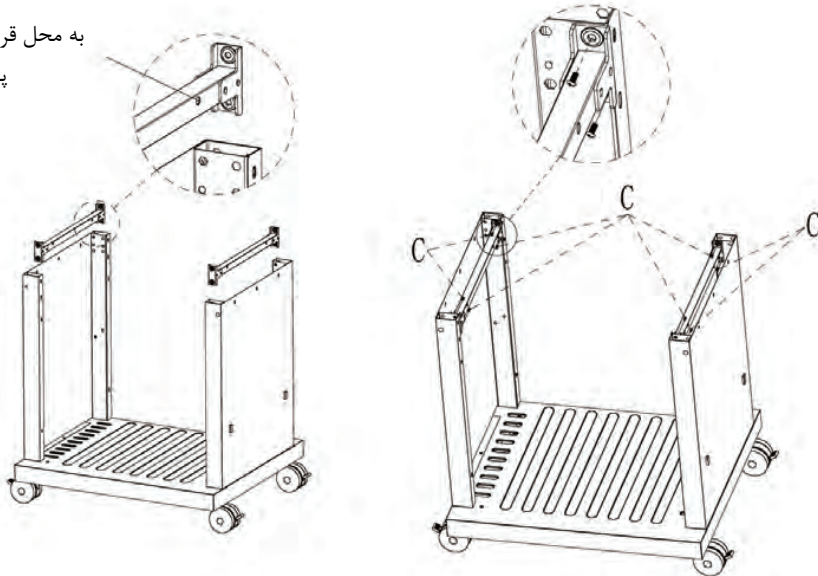


- ۱) دوشاخه بافر را بر روی دیواره تزئینی پایه‌ها نصب کنید.
- ۲) دیواره‌های تزئینی را، با استفاده از پیچ C و ابزار کد B، بر روی پایه‌ها سرهم‌بندی نمایید.
- ۳) برای نصب دیواره تزئینی جلویی بر روی کف (صفحه زیرین)، از پیچ G و ابزار کد B استفاده کنید.

۴. میله‌های کناری را هم روی دستگاه سرهم‌بندی نمایید:

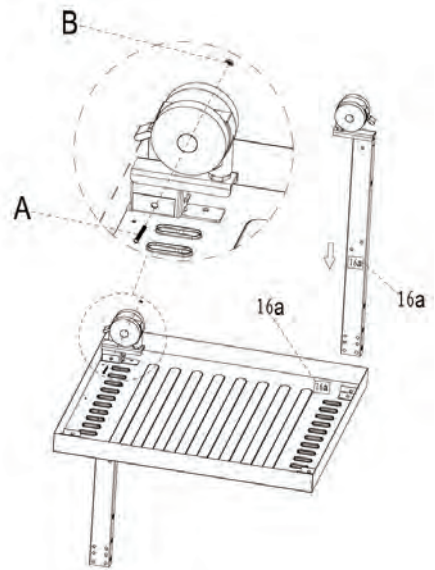
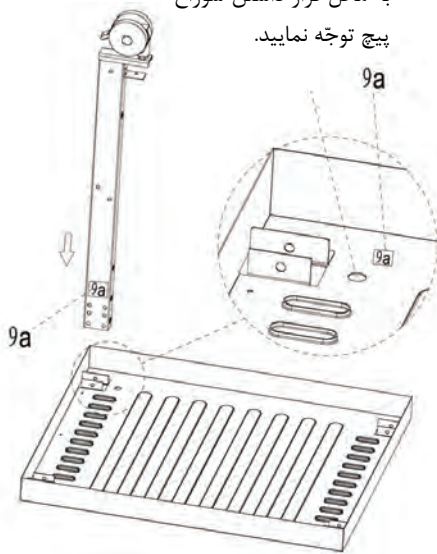
برای نصب میله‌های کناری بر روی چارچوب دیواره‌ها، از پیچ C و ابزار کد B استفاده کنید.

به محل قرار داشتن سوراخ
پیچ توجه نمایید.



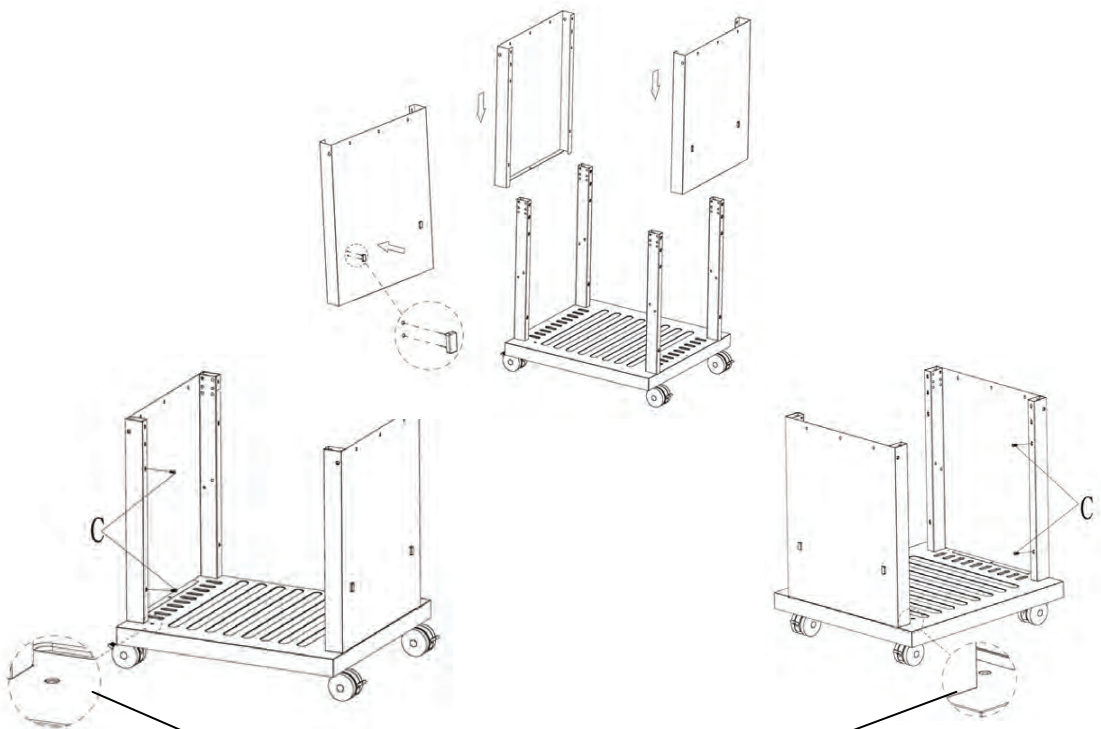
به محل قرار داشتن سوراخ

پیچ توجه نمایید.



پایه‌ها را با استفاده از پیچ A، مهره B و ابزار کد B (پیچ گوشتی)، به کف (صفحه زیرین) وصل کنید.

۳. دیواره‌های تزئینی پایه‌ها و دوشاخه بافر را سرهم‌بندی کنید:



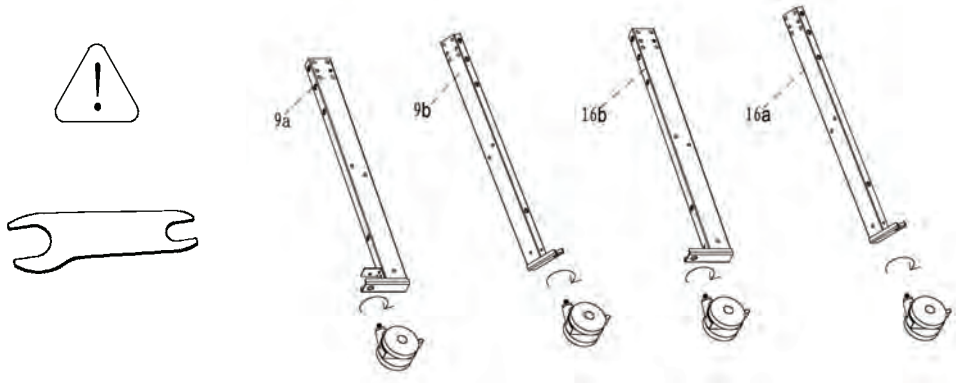
به محل قرار داشتن
سوراخ پیچ توجه نمایید.

به محل قرار داشتن
سوراخ پیچ توجه نمایید.

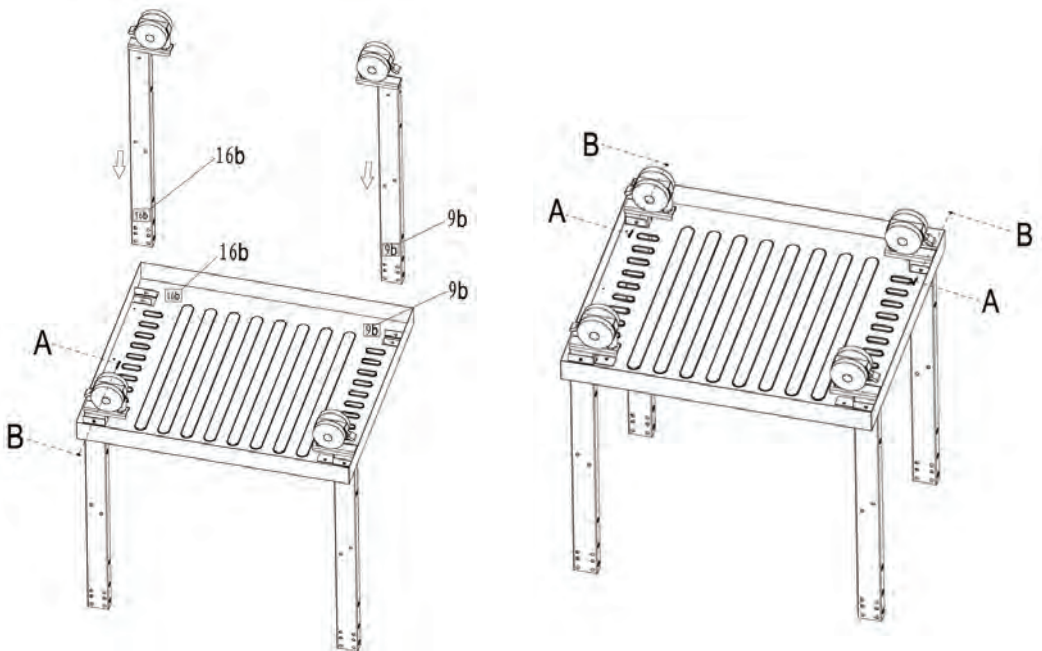
پس از پایان سرهم‌بندی، نخست تمامی اتصالات را با دست محکم نمایید. پس از پایان این کار، یک بار دیگر تمامی محل‌های اتصال قطعات را واریسی کرده و محکم کنید. برای سرهم‌بندی درست دستگاه، باید کاملاً مطابق با روش توصیف شده عمل نمایید.



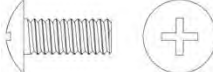
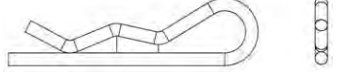
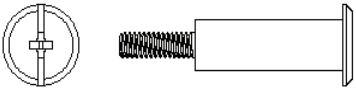

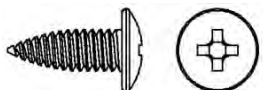
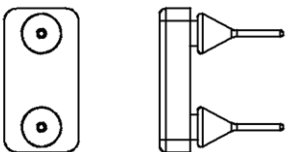

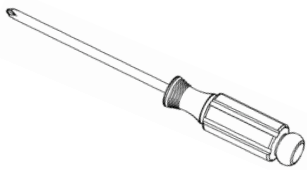
۱. چرخ‌های کوچک را سرهم‌بندی کنید:

چرخ‌ها را با استفاده از ابزار کد A (آچار) به پایه‌ها وصل نمایید.



۲. پایه‌ها را به کف (صفحه زیرین) متصل کنید:



| | |
|--|---|
| <p>A. M5*40 پیچ عدد ۴</p>  | <p>B. مهره M5 عدد ۴</p>  |
| <p>C. M5*12 پیچ عدد ۳۶</p>  | <p>D. چفت عدد ۴</p>  |
| <p>E. M6*40 پیچ عدد ۲</p>  | <p>F. واشر عدد ۲</p>  |
| <p>G. ST5*12 پیچ عدد ۲</p>  | <p>H. دوشاخه بافر عدد ۴</p>  |
| <p>ابزارهای مورد نیاز (همراه با دستگاه ارایه نشده است)</p> | |
|  <p>آچار یا هر نوع ابزار مشابه دیگر کد: A</p> |  <p>پیچ گوشتی ۱ عدد کد: B</p> |

دستورالعمل سرهم‌بندی دستگاه

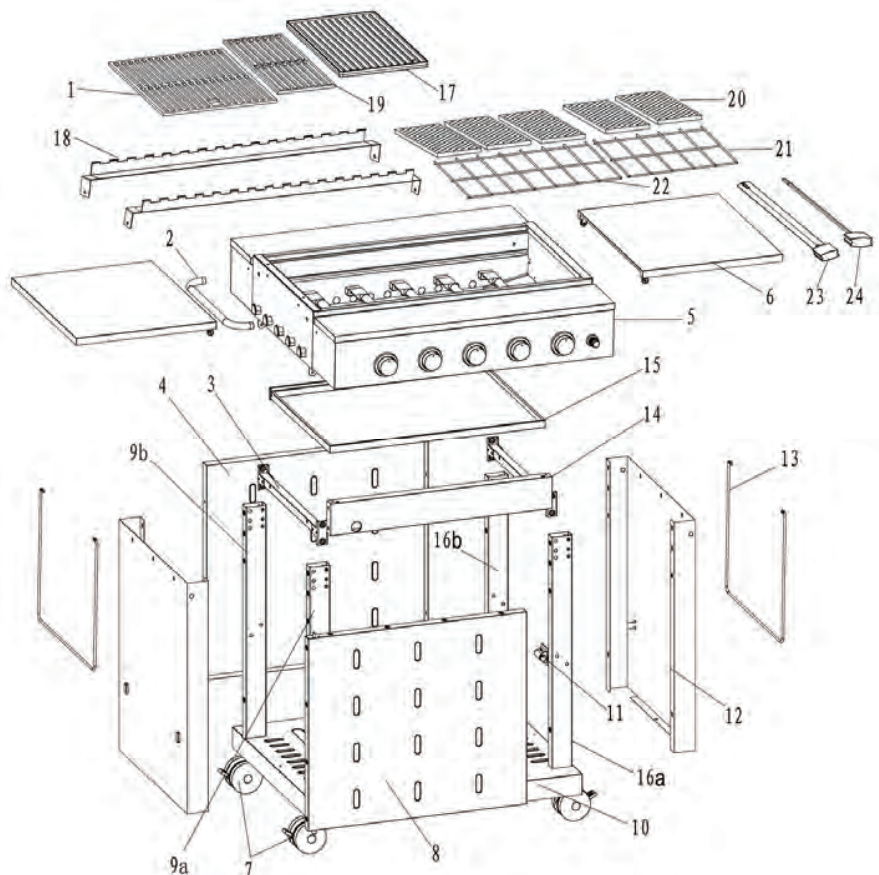
برای سرهم‌بندی آسان

- برای پیش‌گیری از گم‌شدن قطعات ریز، دستگاه را بر روی سطحی سخت، صاف و بدون ترک یا شکاف سرهم‌بندی کنید.
- برای چیدن تمامی قطعات ویژه و ابزارهای مورد نیاز برای سرهم‌بندی دستگاه، باید فضایی باز و بزرگ را در نظر بگیرید.

استفاده از این دستگاه در مکان‌های سرپوشیده و فضاهای بسته بسیار بسیار خطرناک بوده و ممنوع می‌باشد.

- دستورالعمل‌های زیر را با دقت بخوانید و مطمئن شوید که کباب‌پزتان به درستی سرهم‌بندی، نصب و نگهداری شده است.

نقشه انفجاری دستگاه



| | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| ۱- صفحه پخت فلزی (۱ عدد) | ۱۱- آهن‌ربای در (۱ عدد) | ۲۱- صفحه توری سرامیکی کوچک (۱ عدد) |
| ۲- دستگیره کناری (۱ عدد) | ۱۲- صفحه تزئینی (۲ عدد) | ۲۲- صفحه توری سرامیکی بزرگ (۱ عدد) |
| ۳- میله‌های کناری (۲ عدد) | ۱۳- میله نگه‌دارنده (۲ عدد) | ۲۳- سیخ کباب‌پزی (۱۵ عدد) |
| ۴- صفحه پشتی (۱ عدد) | ۱۴- صفحه تزئینی (۱ عدد) | ۲۴- سیخ جوجه (۱۵ عدد) |
| ۵- محفظه پخت (۱ عدد) | ۱۵- سینی روغن (۱ عدد) | |
| ۶- درپوش (۲ عدد) | ۱۶a- پایه جلویی (۱ عدد) | |
| ۷- چرخ‌های کوچک (۴ عدد) | ۱۶b- پایه پشتی (۱ عدد) | |
| ۸- در دستگاه (۱ عدد) | ۱۷- سینی سرخ‌کردنی (۱ عدد) | |
| ۹a- پایه‌های جلویی (۱ عدد) | ۱۸- نگه‌دارنده سیخ کباب‌پزی (۲ عدد) | |
| ۹b- پایه‌های پشتی (۱ عدد) | ۱۹- صفحه فلزی پخت کوچک (۱ عدد) | |
| ۱۰- کف (صفحه زیرین) (۱ عدد) | ۲۰- صفحه سرامیکی (۵ عدد) | |

نکات مهم:

همیشه کپسول گاز را پشت دستگاه، در سمت چپ آن و تا آخرین حد ممکن، دور از دستگاه قرار دهید؛ به طوری که به لوله گاز نیز فشاری وارد نشود.

دستگاه و کپسول گاز را باید بر روی یک سطح صاف، ثابت و محکم قرار داد؛ در حالت سرهم‌بندی نشده هم، نباید دستگاه را به کار انداخت.

اگر در مورد سرهم‌بندی، راه‌اندازی یا عملکرد دستگاه پرسشی دارید، با فروشنده یا یکی از مراکز مجاز خدمات پس از فروش دستگاه، مشورت نمایید.

هرگز در حالی که درپوش آن بسته است، دستگاه را روشن نکنید.

قابل توجه کاربران عزیز: این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات خود در آینده، نگه دارید.

ویژگی‌ها و نکات مهم برای استفاده:

- کار با این کباب‌پز کاملاً ایمن و بسیار آسان است.
- با این کباب‌پز، هم با در باز و هم در حالت بسته‌بودن در، می‌توان غذا را کباب کرد. اگر در به مدت ۵ دقیقه کامل بسته باشد، باید آن را برای حداقل ۱ دقیقه باز بگذارید تا مقداری از گرمای تولیدشده خارج شود.
- چهار چرخ بسیار روان در زیر دستگاه تعبیه شده‌است، که امکان جابه‌جایی آسان‌تر آن را فراهم می‌سازد.
- یک شعله جانبی هم وجود دارد که می‌توان در دو حالت، آن را مورد استفاده قرار داد؛ یعنی علاوه بر شبکه توری کباب‌پزی، به‌صورت تابه هم قابل استفاده است. برای تغییر آن به شکل تابه، باید توری کباب‌پزی رویی را بردارید و به‌جای توری، روی میله نگه‌دارنده (که زیر توری قرار دارد)، تابه را بگذارید. این تابه دارای پوشش لعابی نچسب است، که تمیزکاری آن را آسان‌تر می‌سازد.
- یک سینی مخصوص برای جمع‌آوری چکه‌های روغن نیز در قسمت زیرین محفظه پخت تعبیه شده است.
- وجود جریان هوای کافی و مناسب در محیط اطراف دستگاه، از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است؛ زیرا نه‌تنها به کیفیت عملکرد و میزان کارایی دستگاه می‌افزاید، بلکه ایمنی کاربر و سایر افراد نزدیک به دستگاه را نیز تضمین می‌کند؛ پس هرگز این دستگاه را در محیط‌های بسته و سرپوشیده مورد استفاده قرار ندهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده در فضاهای باز و محیط‌های آزاد، طراحی و ساخته شده‌است.
- در حین استفاده از دستگاه، بخش‌ها و اجزای قابل دسترسی آن، ممکن است بسیار داغ باشند، پس دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- پیش از استفاده از دستگاه، حتماً چگونگی سرهم‌بندی و نیز دستورالعمل‌های استفاده از آن را با دقت مطالعه فرمایید.
- از حرکت دادن دستگاه در هنگام کار با آن بپرهیزید.
- پس از پایان کار با دستگاه، حتماً شیر کپسول گاز یا پیچ تنظیم‌گر (رگولاتور) را ببندید.
- هرگونه دست‌کاری، تعمیر یا تعویضی در مورد دستگاه یا قطعات آن، خطرناک است و می‌تواند منجر به آسیب دیدن اشخاص و اموال گردد.
- هرگونه دست‌کاری، تعمیر یا تعویضی در مورد دستگاه و قطعات آن، اگر به‌صورت غیرمجاز یا توسط اشخاص بدون صلاحیت انجام شود، ضمانت‌نامه دستگاه را بی‌اعتبار خواهد ساخت.
- هرگز کپسول گاز را روی قفسه زیرین دستگاه قرار ندهید، این کار ممکن است به آسیب دیدگی اشخاص (خود کاربر) و اموال منجر شود.
- نباید هیچ‌گونه مانعی از قبیل درختان، بوته‌ها (درخت‌چه‌ها)، سقف و غیره در بالای دستگاه وجود داشته باشد؛ دستگاه باید در جایی نصب گردد، که فضای اطراف آن، حداقل تا فاصله ۱ متری، باز و بدون وجود مانع باشد.
- در نزدیکی مواد آتش‌گیری هم‌چون فرآورده‌های نفتی، تینر یا هرگونه جسم جامد دارای علامت هشداردهنده آتش‌گیری، نباید این دستگاه را مورد استفاده قرار داد.

دستورالعمل‌های مربوط به چگونگی سرهم‌بندی و نصب دستگاه کباب‌پز گازی

| | |
|----------------|--------------------------|
| مدل دستگاه: | BQG 5000 |
| نام دستگاه: | کباب‌پز گازی پنج‌شعله |
| نوع گاز مصرفی: | بوتان، پروپان و ال.پی.جی |

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

فقط برای استفاده در فضاهای باز و محیط خارج از خانه

دقت‌های راهنما را با دقت بخوانید و مطمئن شوید که دستگاه کباب‌پزتان بر اساس این دستورالعمل‌ها، نصب، سرهم‌بندی و نگهداری شده باشد، نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها، ممکن است منجر به زخمی شدن شخص و/یا آسیب دیدن اموال شخص گردد. در صورتی که درباره سرهم‌بندی یا عملکرد دستگاه کباب‌پز پرسشی دارید، با فروشنده، یا مرکز خدمات پس از فروش دستگاه مشورت نمایید.

قابل توجه کاربران محترم:

- پیش از استفاده از دستگاه، این دستورالعمل‌ها را بخوانید.
- تنها در فضای باز و بیرون از خانه از دستگاه استفاده نمایید.
- هشدار: اجزای قابل دسترسی کباب‌پز، ممکن است بسیار داغ شوند، کودکان را از آن دور نگه دارید.
- دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.
- در حین کار با دستگاه، از جابه‌جایی یا حرکت دادن آن، خودداری نمایید.

اطلاعات فنی

| | | | |
|---|--------------------------------------|--|---|
| مدل دستگاه | | (BQG 5000) | |
| کل حرارت ورودی (درهمه رده‌ها) | | ۱۵,۰۰۰ کیلو وات (۱۰۷۱ ژول در ساعت)  0359-09 | |
| رده گاز | I ₃ B/P (30) | | |
| انواع گاز | I ₃ + (28-30/37) | | |
| فشار گاز | بوتان | پروپان | ترکیبات LPG |
| اندازه انژکتور (اصلی) (جانبی) به میلی‌متر | ۲۸-۳۰ میلی‌بار | ۳۷ میلی‌بار | ۳۰ میلی‌بار ۵۰ میلی‌بار ۳۷ میلی‌بار |
| کد شناسایی | ۰/۸۶ ۰/۷۰ | | |
| شماره سریال | ۰/۸۲ ۰/۷۶ ۰/۸۶ ۰/۷۰ ۰/۶۸ | | |
| تنها برای استفاده در فضای باز و بیرون از محیط بسته درون خانه | | | |
| هشدار: اجزای قابل دسترسی کباب‌پز، ممکن است بسیار داغ شوند، پس آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید. | | | |
| پیش از استفاده، این دفترچه را با دقت بخوانید. از جابه‌جایی دستگاه در حین کار با آن، خودداری نمایید. | | | |

Feller®

دفترچه‌ی راهنما

کباب‌پز گازی



BQG 5000

Gas Barbecue