

The Flying Culinary Circus

FCCBBQ



PROFESSIONAL 4.E

BRUKERMANUAL & VEDLIKEHOLD FCC-G-18120-41



KUN FOR UTENDØRS BRUK!
LES MANUALEN OG GJØR DEG KJENT MED
GRILLEN FØR DEN TAS I BRUK.



Share the fun of cooking!

Innhold

Advarsler	3
Tekniske data om Professional 4.1	4
Gassinformasjon.....	4
Sprengskisse	5
Deleoversikt i tabell	6
Festemateriell	7
Montering av grillen	8
Lekkasjetest.....	20
Siste sjekk	21
Tenningsinstruksjoner	22
Advarsler	23
Vedlikehold & rengjøring	24
Fettbrann.....	25
Singapore Chili Crab	26
Feilsøking	27
Reklamasjon og forbrukerkontakt	28



ADVARSLER

- VED Å IKKE FØLGE VEDLAGTE INSTRUKSJONER RISIKERER MAN ALVORLIGE SKADER PÅ PERSONER OG FASTE INSTALLASJONER.
- GRILLEN ER KUN BEREGNET FOR UTENDØRS BRUK PÅ GODT VENTILERTE OMRÅDER.
- GRILL ALDRI I LUKKEDE ROM ELLER OVERBYGG, DETTE KAN MEDFØRE FARE FOR SURSTOFFMANGEL.
- ENKELTE DELER PÅ GRILLEN BLIR MEGET VARME UNDER BRUK. HOLD BARN OG ANDRE SOM TRENGER TILSYN PÅ SIKKER AVSTAND.
- FLYTT ALDRI GRILLEN MENS DEN ER I BRUK ELLER TILKOBLET GASSBEHOLDER.
- LUKK GASSTILFØRSELEN PÅ REGULATOREN ETTER BRUK, OG KOBLE DENNE FRA GASSBEHOLDEREN.
- OMBYGGING AV GRILLEN KAN MEDFØRE FARE OG ELIMINERER REKLAMASJONSRETTEEN PÅ PRODUKTET.
- GRILLEN SKAL RENGJØRES REGELMESSIG OG GRUNDIG.

Tekniske data

B: 140 cm



H: 120 cm

TOTALEFFEKT: 15,9 kW
 GASSFORBRUK: 1157 gram/time
 GASSBEHOLDER (ikke inkludert):
 Bruk standardbeholder godkjent for bruk i Norge. Helst 10/11 kg.
 Selv om både butan-og propangass kan brukes, anbefales propangass for bruk i Norge.
 Godkjent slange og regulator kan kjøpes på de fleste steder som selger utstyr til gass.

NB! Gasslange som brukes til dette produktet skal ikke overstige 120 cm.

• ANVEND KUN GASSTYPE OG GASSKATEGORI SOM ER ANGITT I MANUALEN.

FOR BRUK I LAND	VENTILSTØRRELSE	GASSTYPE	GASSKATEGORI
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	0.89 mm Hovedbrenner 0.84 mm Sidebrenner	G30 (butan), G31 (propan) og blandinger av disse, LPG 28-30 mbar	I3B/P(30)

FØLGENDE GASSTYPER KAN BRUKES

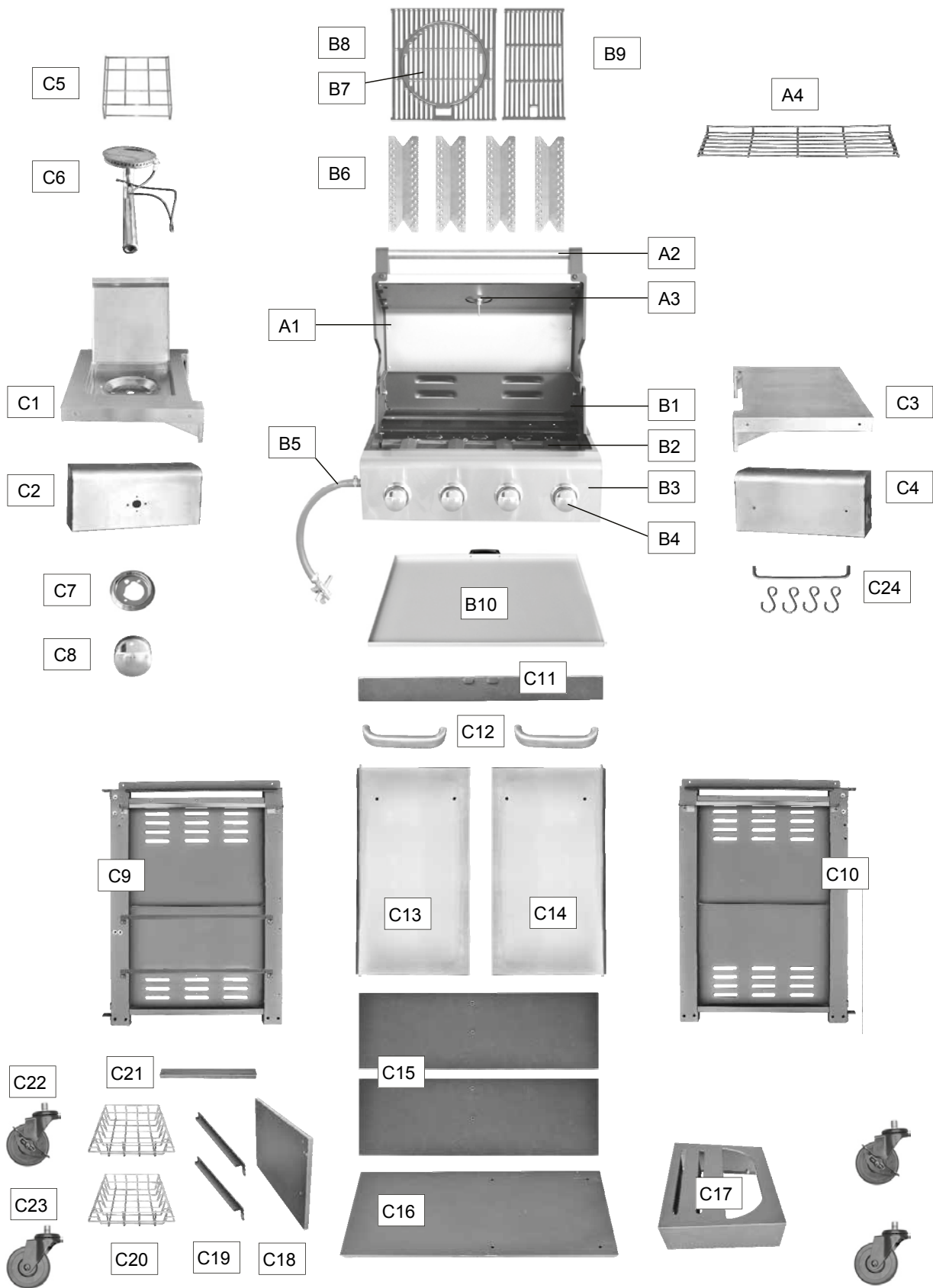
● I3B/P(30): G30(Butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 28-30 mbar

CE

0359 BR 665

Produktet er produsert i henhold til
EUROPEAN GAS APPLIANCE STANDARD
EN498 OG EN484 og har CE sertifisering.

Sprengskisse



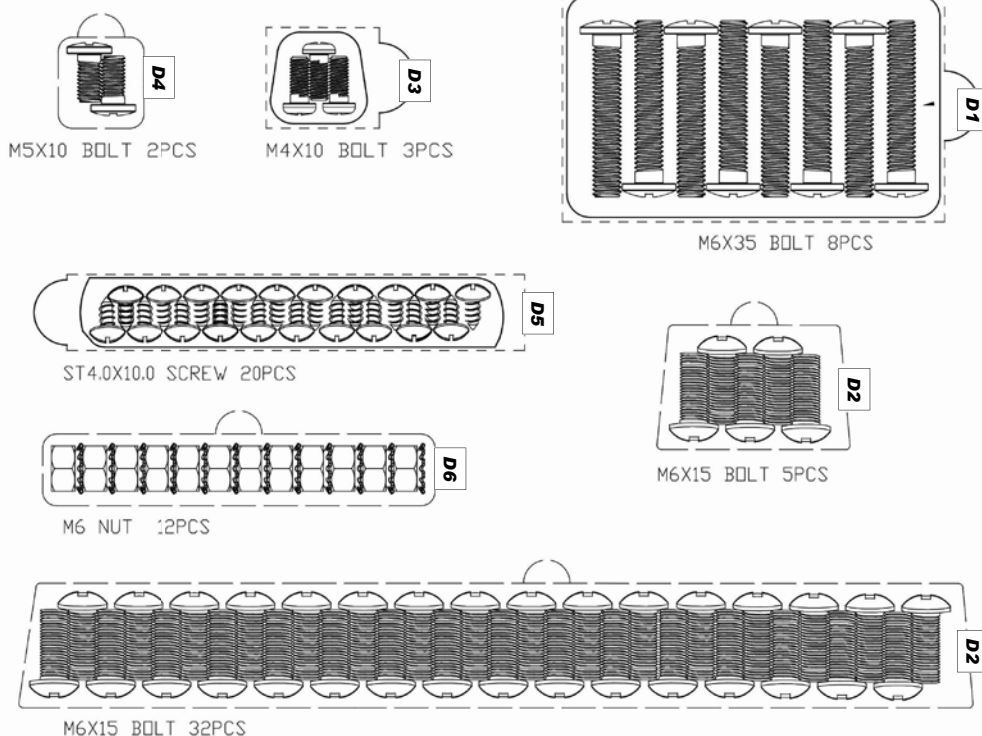
Deleliste

KODE	BESKRIVELSE	ANTALL
A1	LOKK (forhåndsmontert til grillkropp)	1
A2	HÅNDTAK TIL LOKK	1
A3	TERMOMETER	1
A4	VARMEHYLLE	1
B1	GRILLKROPP	1
B2	HOVEDBRENNER	4
B3	KONTROLLPANEL	1
B4	BRYTER	4
B5	TILFØRSEL SLANGE SIDEBRENNER	1
B6	FLAMME TEMMER	4
B7	GRILLRIST FOR GRILLRIST MED MGS ÅPNING	1
B8	VENSTRE GRILLRIST MED MGS ÅPNING	1
B9	HØYRE GRILLRIST	1
B10	FETTOPPSAMLER	1
C1	SIDEBORD FOR SIDEBRENNER	1
C2	FRONTPANEL FOR SIDEBRENNERBORD	1
C3	SIDEBORD	1
C4	FRONTPANEL SIDEBORD	1
C5	KOKERIST TIL SIDEBRENNER	1
C6	SIDEBRENNER	1
C7	INNFATNING FOR BRYTER	1
C8	BRYTER TIL SIDEBRENNER	1
C9	VENSTRE SIDEPANEL TIL KABINETT	1
C10	HØYRE SIDEPANEL TIL KABINETT	1
C11	FRONT BJELKE TIL KABINETT	1
C12	DØRHÅNDTAK	2
C13	VENSTRE DØR	1
C14	HØYRE DØR	1
C15	BAKRE PANEL TIL KABINETT	1
C16	BUNNPANEL TIL KABINETT	1
C17	STATIV FOR LAGRING AV MGS UTSTYR	1
C18	MIDTPANEL TIL KABINETT	1
C19	BRAKETT TIL TRÅDKURV	2
C20	TRÅDKURV	2
C21	FRONT BRAKETT FOR TRÅDKURV	1
C22	LÅSBARE HJUL	2
C23	HJUL	2
C24	OPPHENG FOR GRILLUTSTYR	1

Festemateriell

FESTEMATERIELL

Kode	Beskrivelse	Antall	Kode	Beskrivelse	Antall
D1	M6x35 skrue	8	D4	M5x10 skrue	2
D2	M6x15 skrue	37	D5	ST4.0x10 skrue	20
D3	M4x10 skrue	3	D6	M6 mutter	12



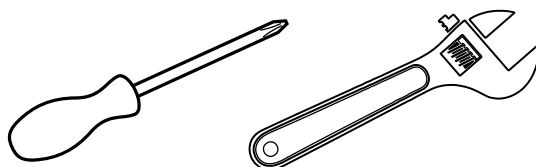
OBS!

UTØV FORSIKTIGHET VED BRUK AV ELEKTRONISK VERKTØY UNDER MONTERING, SIDEN STYRKEN I DISSE KAN ØDELEGGE SKRUENE.

**Vennligst følg denne anvisningen steg for steg.
Det anbefales at grillen monteres av to personer.**

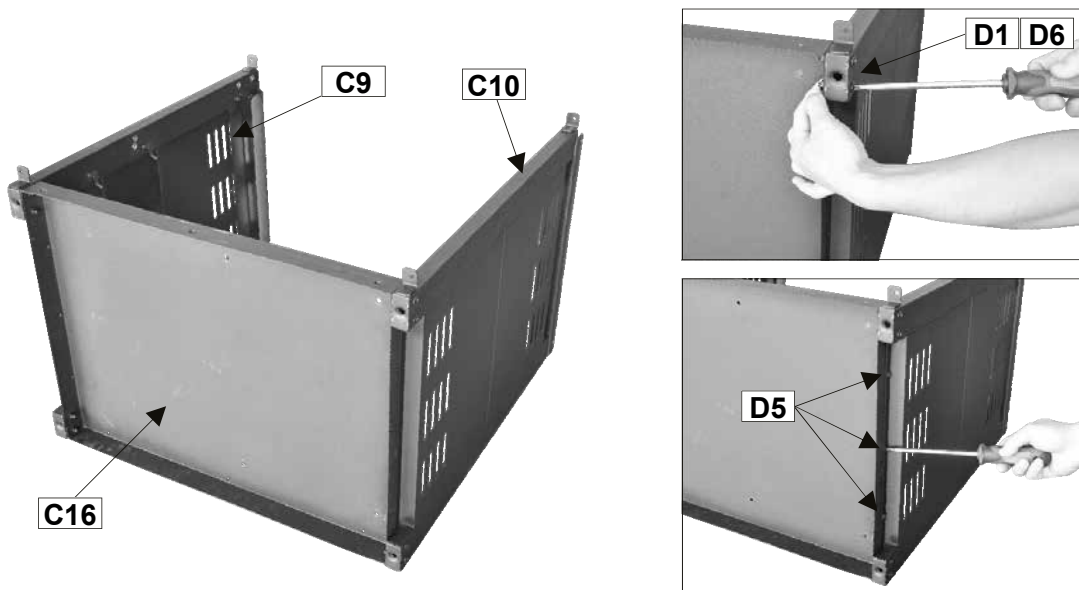
Grillkroppen er ferdig montert.

Skrujern og skiftnøkkel er nødvendig for montering (ikke inkludert).



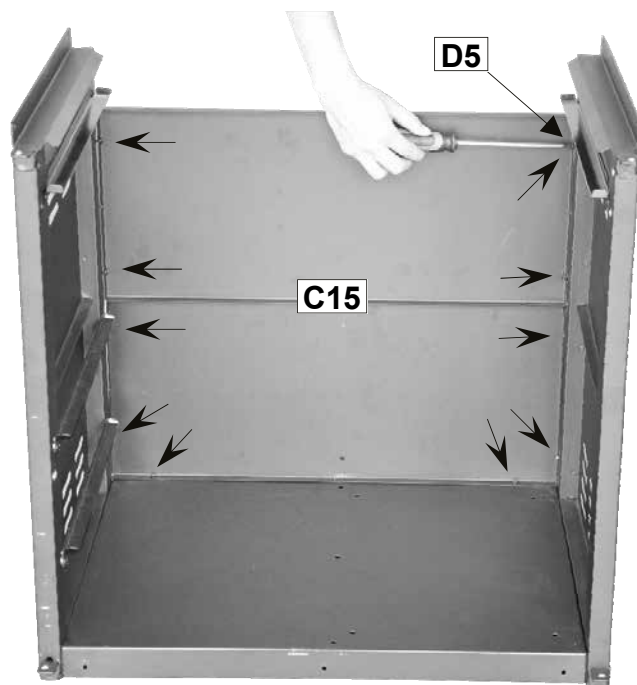
Montering

1



1. Start med å feste venstre sidepanel (C9) og høyre sidepanel (C10) til bunnpanelet (C16) ved hjelp av M6x35 skruer (D1x8stk.), M6 muttere (D6x8stk.) og ST4.0x10 skruer (D5x6stk.) som vist over.

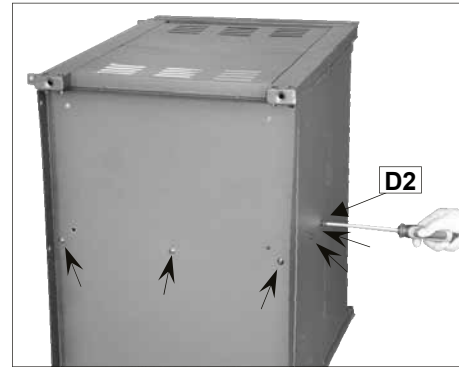
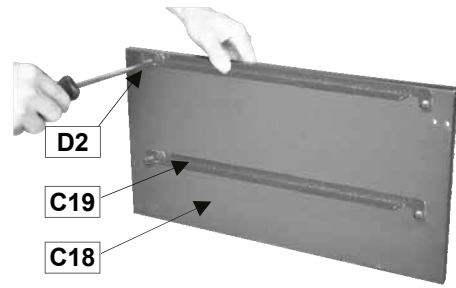
2



2. Fest de bakre panelene (C15) til kabinettet med ST4.0x10 skruer (D5x10stk.).

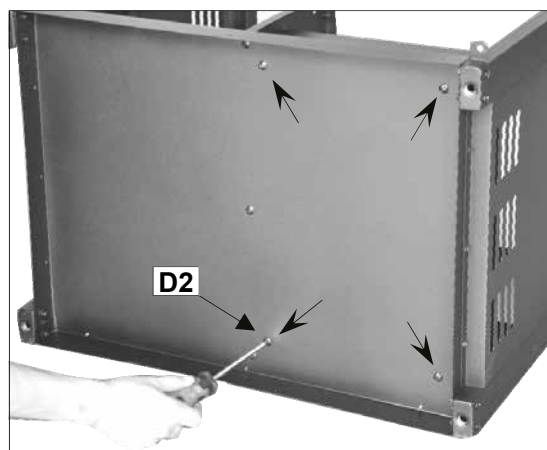
Montering

3



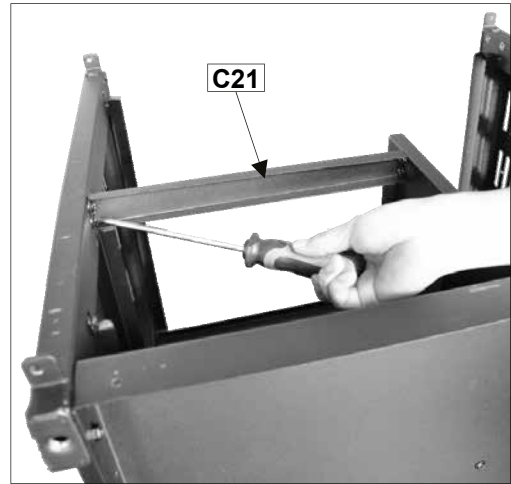
3. Fest brakettet til trådkurv (C19x2pcs) midtpanel (C18) med M6x15 skruer (D2x4 stk.). Fest deretter midtpanelet til kabinettet ved hjælp af M6x15 skruer (D2x5pcs) som vist over.

4



4. Skru fast stativ (C17) til bunnpanelet (C16) ved hjælp af M6x15 skruer (D2x4 stk) som vist.

5



5. Fest front brakett til trådkurv (C21) til venstre sidepanel (C9) og midtpanelet (C18) med M6x15 skruer (D2x4 stk.)

6



6. Fest nå frontbjelken til (C11) til kabinettets høyre og venstre sidepanel ved hjelp av M6x15 Bolts (D2x4 stk.).

7



- 7.** Snu forsiktig kabinettet opp-ned. Sett på hjul med brems (C22x2pcs) i hullene som er i bakkant av kabinettet og hjulene uten brems (C23x2pcs) i hullene i forkant .

8



- 8.** Skru av skruene som sitter i håndtaket (C12), og fest håndtaket til den venstre døren (C13) med de samme skruene. Gjenta deretter prosessen på høyre dør (C14).

9



9. Sett inn dørene i kabinettet ved å entre tappene i underkant i hullet nede. Trykk deretter inn den fjærbelastede tappene i toppen av døren og la den smette inn i hullet øpe.

10



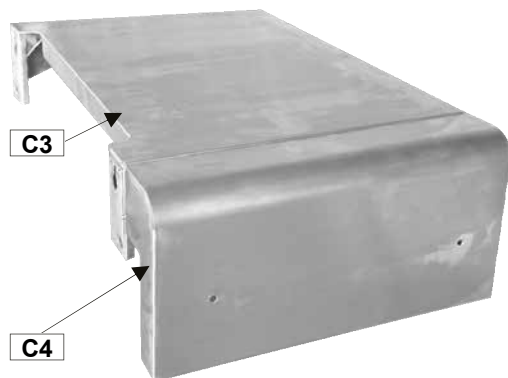
⚠ OBS!

MONTERING AV
GRILLKROPPEN BØR
UTFØRES AV TO
PERSONER.



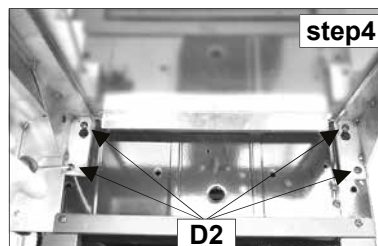
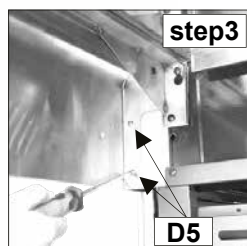
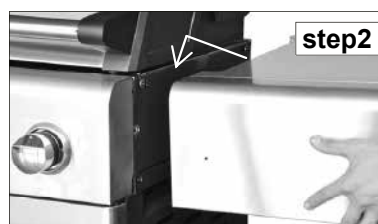
10. Sett forsiktig grillkroppen (B1) ned i kabinettet og skru fast med M6xI5 skruer (D2x4 stk.) som vist.

11



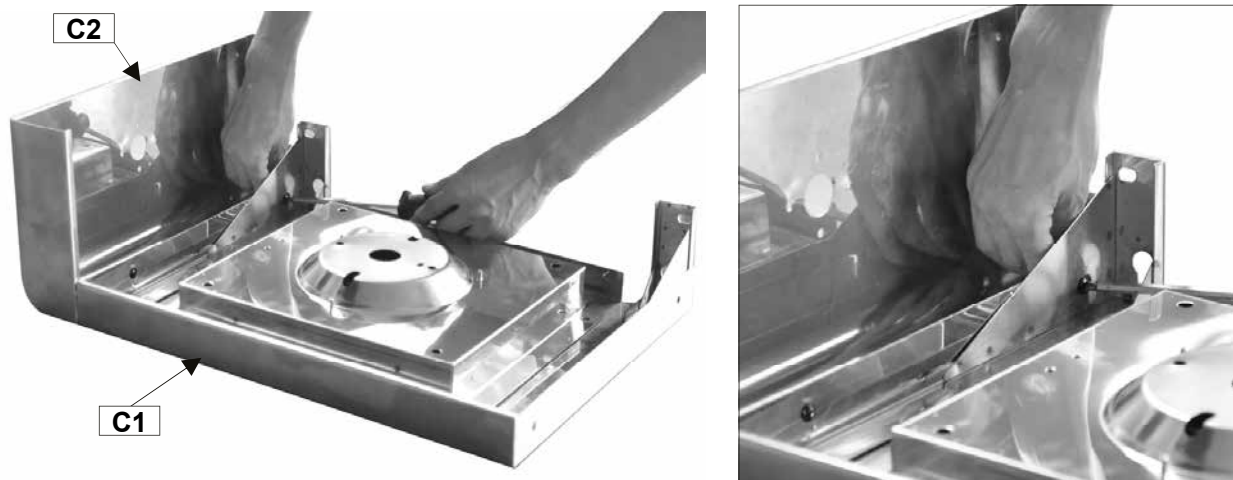
11. Monter frontpanel til sidebord(C4) til sidebord (C3) ved hjelp av M6x15 skruer (D2x2 stk.) og M6 muttere (D6x2pcs) som vist.

12



12. Monter sidebord til grillkroppen ved hjelp av ST4.0x10 skruer (D5x2 stk) og M6x15 skruer (D2x4 stk.). Sett først inn to M6x15 skruer opp som vist i steg en og skru halvveis inn. Hekt sidebordet på skruene og skru inn de resterende skruene som vist.

13



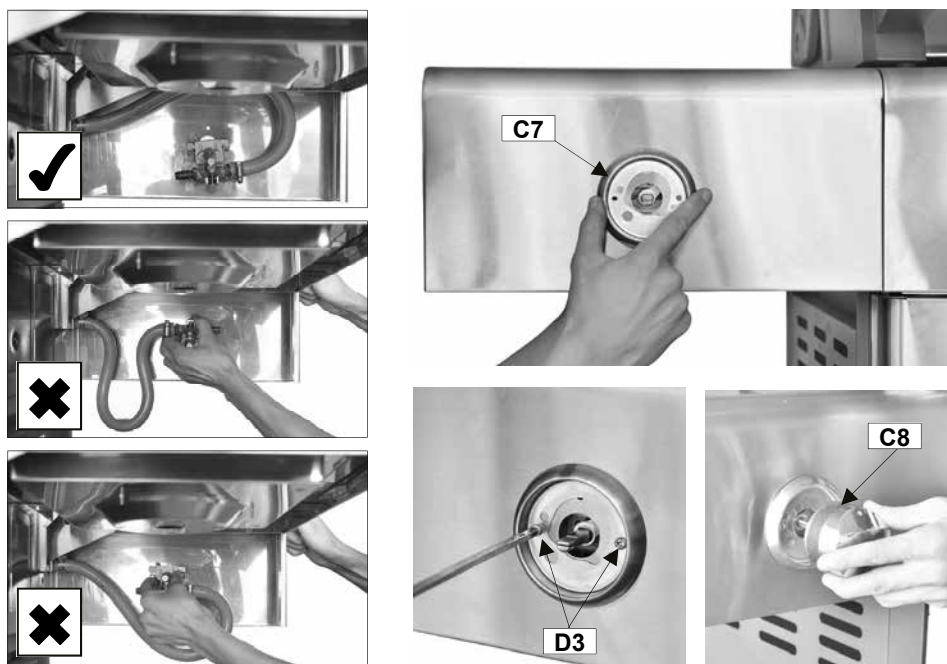
13. Monter frontpanel (C2) til sidebord for sidebrenner (C1) med M6x15 skruer (D2x2pcs) og M6 muttere (D6x2pcs) som vist.

14



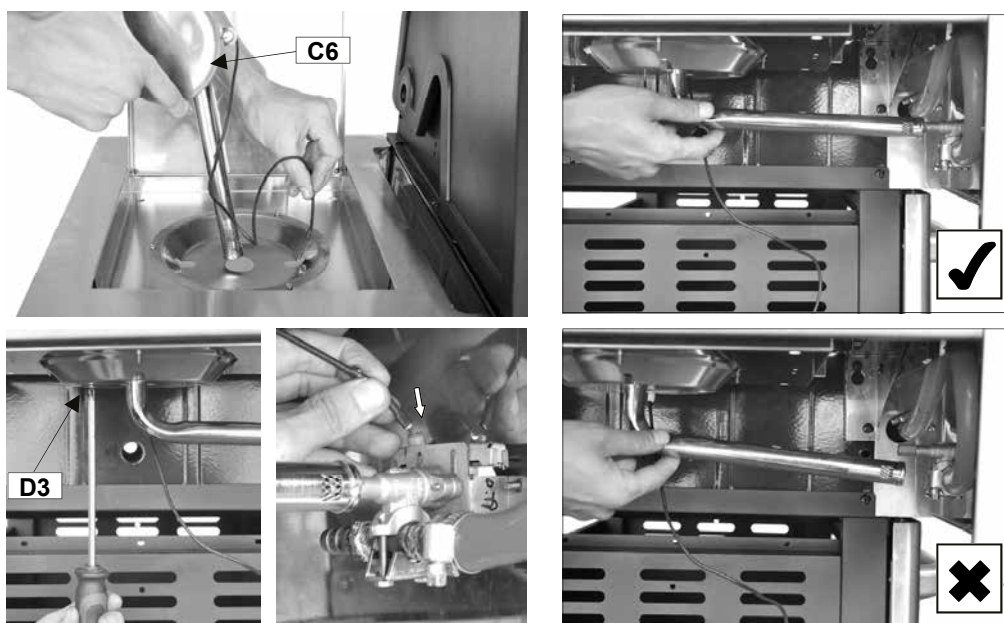
14. Fest sidebord med sidebrenner ved hjelp av ST4.0x10 skruer (D5x2 stk.) og M6x15 skruer (D2x4 stk.). Sett først inn to M6x15 skruer opp som vist i steg en og skru halvveis inn. Hekt sidebordet på skruene og skru inn de resterende skruene som vist.

15



15. Skru fast sidebrenner ventilen og innfatningen (C7) til sidebordet ved hjelp av M4x10 skrue (D3x2 stk.) som vist. Skyv inn bryteren til sidebrenneren (C8) på ventilen.

16



16. Før deretter venturi røret til sidebrenneren (C6) gjennom hullet i bunnen av sidebordet og tre det over ventilen på frontpanelet. Fest sidebrenneren på undersiden med M4x10 skruer (D3) som vist.

Fest tennledningen til elektroden.

Kontroller at venturirøret sitter riktig (utenpå ventilen i frontpanelet).

Advarsel: Pass på at sidebrennerens tennledning er koblet ordentlig til elektroden, hvis ikke vil det ikke komme gnist.

17



17. Plassér kokeristen til sidebrenneren (C5) på sidebrenneren.

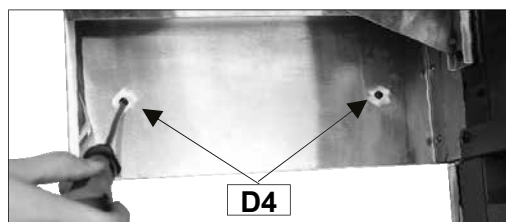
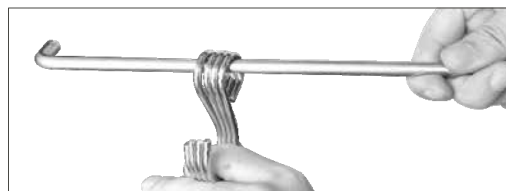
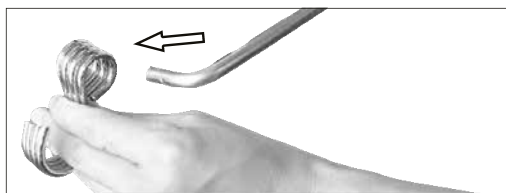
OBS: Pass på at utstyr for steking og koking er større enn 150mm i diameter og mindre enn 240 mm.

18

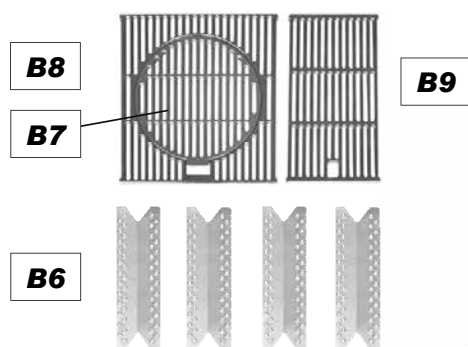


18. Sett inn fettbrettet (B10) ved å skyve det inn i grillkroppen fra baksiden.

19



19. Sett fast oppheng for grillstyr (C24) til sidebord panelet (C4) med M5x10 skruer (D4x2 stk.) som vist.



20



20. Legg flammestemmer (B6) forsiktig ned i grillkroppen og pass på at de ligger i samme nivå som kanten på grillkroppen. Legg i venstre grillrist (B8) og høyre grillrist (B9) og legg i den runde grillristen (B7) i åpningen på den venstre grillristen.

21



21. Sett på varmehyllen (A4) i grillkroppen (B1) som vist,

22



22. Skyv inn tråkurvene (C20) i kabinettet som vist over.
Gassgrillen er nå ferdig montert.



Slik startet det

I 2005 dro fire unge talentfulle norske kokker til New York for å kokkelere på et arrangement i Central Park. Kokkene trivdes med å jobbe sammen, og gjestene satt stor pris på maten. En av gjestene var så entusiastisk at han booket de fire kokkene til enda et arrangement i Los Angeles.

Idéen om «The Flying Culinary Circus» var skapt.

Spol raskt fremover – kokkene har nå, tretten år senere, reist til over 56 land over hele verden. De har kokkelert i Cannes, Miami, Moskva, Saint Barth, Singapore, Cape Town og listen bare fortsetter, kongelige så vel som kjendiser som Shakira, The Black Eyed Peas, Pharell Williams og Eva Longoria har satt stor pris på kokkenes kulinariske konsept... Men som kokkene selv sier det « det dreier seg ikke om hvor berømte gjestene er, det handler bare om å dele gleden med å lage mat»

ADVARSEL

FØR GRILLEN TAS I BRUK MÅ EN NØYAKTIG LEKKASJETEST FORETAS. LEKKASJETEST BØR GJØRES JEVNLIK OG ELLERS HVER GANG GASSBEHOLDER, REGULATOR ELLER SLANGE SKIFTES OG DERSOM GRILLEN IKKE HAR VÆRT BRUKT PÅ EN STUND.

LEKKASJETEST BØR UTFØRES PÅ ET GODT VENTILERT OMRÅDE:

1 Lag en blanding med 2 deler oppvasksåpe og én del vann.

2 Slukk alle levende flammer, varmekilder og sigaretter i området der lekkasjetesten utføres

3 Skru alle brytere på grillen i AV-posisjon.

4 Sett regulatoren i AV-posisjon og koble den til gassbeholderen.

5 Pensle såpeblandingen på alle skjøter og koblinger på gassbeholderen, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på grillen.



6 Åpne gasstilførselen på regulatoren og sjekk nøye om det kommer bobler på noen av stedene hvor blandingen er påført

7 HVIS DET OPPSTÅR BOBLER, LUKK GASSTILFØRSELEN OG STRAM ALLE KOBLINGER/SKJØTER. GJØR SÅ EN NY TEST. GRILLEN MÅ IKKE TAS I BRUK FØR MAN ER SIKKER PÅ AT DET IKKE FINNES LEKKASJER.

8 Hvis man etter gjentatte forsøk fortsatt opplever gasslekkasje, ta kontakt med forhandler for utbedring av problemet.

! NB!

**BENYTT ALDRI
ÅPEN FLAMME FOR
Å GJENNOKMFØRE
EN LEKKASJETEST**

PLASSERING AV GRILLEN

- ◆ Pass på at grillen er plassert minst 150 cm i alle retninger fra husvegg, trær og planter og andre brennbare materialer/væsker under bruk.
- ◆ Grillen skal ikke plasseres under tak eller utbygg.
- ◆ Sørg for at grillen er plassert på et sted med god ventilasjon.
- ◆ Grillen må ikke brukes under normalt bakkenivå.



SISTE SJEKK

- ◆ Sjekk at bryterne fungerer som de skal.
- ◆ Sjekk at gasslangen er fri for sprekker og skader (bør alltid sjekkes før grillen skal brukes).
- ◆ Gassbeholder og gasslange må ikke komme i kontakt med varme gjenstander.

GODE TIPS

- ★ **HOLD GRILLEN REN.** En ren grill gir bedre effekt, mindre røyk og mindre oppflamming.
- ★ **FORVARM GRILLEN** i ca. 10 minutter på full styrke før mat legges på grillen. Det vil gi et bedre grillresultat og grillingen tar kortere tid.

Tenningsinstruksjon

TENNINSTRUKSJON

1. Sjekk at alle brytere står i OFF modus. Åpne gassventilen.
2. Åpne lokket.
3. Trykk inn og vri kontrollbryteren langsomt mot klokken til MAX posisjon.
4. Elektroden vil gi en gnist når bryteren når MAX posisjon og elektroden vil tenne brenneren. Gjenta samme operasjon med de andre kontrollbryterne.
5. Dersom brenneren ikke tennes etter 5 sekunder, skru umiddelbart kontrollbryteren til OFF modus. Vent i fem sekunder, forsøk igjen og repeter fra punkt 3.
6. Dersom brenneren fortsatt ikke er tent, se i feilsøkingstabellen i manualen eller utfør manuell tenning.

MANUELL TENNING

Hvis grillen ikke tenner ved bruk av normal tenner, bruk følgende prosedyre for manuell tenning.

1. Pass på at bryteren er i OFF-posisjon
2. Åpne lokket på grillen.
3. Bruk en lang fyrstikk eller grillighter.
4. Tenn så fyrstikken eller grillighteren og hold den mot tenningshullet på høyre side av grillen mens du trykker inn og vri bryteren mot klokka til MAX posisjon. Deretter kan du tenne de andre i rekkefølge fra venstre mot høyre ved å vri bryteren på den neste brenner til MAX. Pass på at det er flamme før du tenner neste brenner.

HVIS GRILLEN IKKE TENNER VED MANUELL TENNING, SE TABELL OM FEILSØKING ELLER TA KONTAKT MED FORHANDLER.

ADVARSLER

- HOLD ALLTID OPPSYN MED GRILLEN UNDER BRUK. PASS PÅ AT BARN OG ANDRE SOM TRENGER TILSYN IKKE ER I NÆRHETEN AV GRILLEN UNDER BRUK.
- GRILLEN ER KUN BEREGET FOR UTENDØRS BRUK OG SKAL IKKE BRUKES UNDER TAK. GRILLEN MÅ IKKE BRUKES PÅ STEDER SOM ER UNDER NORMALT BAKKENIVÅ. GASS KAN SAMLE SEG OPP OG MEDFØRE FARE FOR EKSPLOSJON. GASSANSAMLING KAN OGSÅ MEDFØRE SURSTOFFMANGEL.
- GRILLEN ER KUN BEREGET FOR BRUK MED GASS. BRUK IKKE LAVASTEINER, BRIKETTER, GRILLKULL, OPPTENNINGSMIDLER ETC. I GRILLEN.
- TENN ALDRI GRILLEN MED LOKKET LUKKET.
- LEKKASJETEST SKAL JEVNLIK UTFØRES OG ALLTID VED BYTTE AV GASSBEHOLDER ELLER OM GASSBEHOLDEREN IKKE HAR VÆRT I BRUK OVER LENGRE TID. SJEKK ALLTID GASSLANGEN FOR SKADER OG SPREKKER FØR GRILLEN SKAL BRUKES.
- KOBLE GRILLEN FRA GASSBEHOLDEREN NÅR DEN IKKE ER I BRUK, OG FØR GRILLEN SKAL FLYTTES.
- HVIS GRILLEN LAGRES I GARASJE ELLER KJELLER UNDER BAKKENIVÅ, SKAL IKKE GASSBEHOLDEREN OPPBEVARES PÅ SAMME STED. GASSBEHOLDEREN MÅ OPPBEVARES OVER NORMALT BAKKENIVÅ.
- VENTILASJONSÅPNINGENE I GRILLEN MÅ IKKE UNDER NOEN OMSTENDIGHETER TETTES ELLER BLOKKERES.
- SE TIL AT VENTURI (VENTILASJON) PÅ BRENNER OG SIDEBRENNER IKKE ER TETTET ELLER BLOKKERT FØR BRUK.
- ALDRI TA PÅ GRILLTREKK NÅR GRILLEN ER I BRUK, ER FUKTIG ELLER VARM.

VEDLIKEHOLD

- ★ Sjekk jevnlig at brennerne brenner riktig.
- ★ Fjern grillristen og flammemetemmerne.
- ★ Tenn grillen på normal måte.
- ★ Vri bryteren fra lav til høy. Sjekk om det er forskjell i styrken, og at flammen er klar og blå. Flammen skal ikke være oransje. Hvis brenneren oppfører seg unormalt, les om feilsøkingstabell.
- ★ Fjern gamle matrester på brennerne med en grillbørste.

INSEKTER OG SKADEDYR

Insekter eller andre skadedyr kan ta "bolig" i grillen når grillen står ubrukt over lengre tid. Har du problemer med opptenning eller opplever ujevne flammer, kan dette skyldes skadedyr som blokkerer gasstilførselen.

★ Demonter brennerne og rengjør disse ved mistanke om skadedyr i grillen. Montér brennerne igjen når de er helt tørre.

★ Sjekk at gasslangene ikke har skader etter mus eller rotter.

RENGJØRING

PLASTIKKDELER

Bruk kun rent vann og eventuelt milde rengjøringsmidler. Tørk med en ren klut.

GRILLKROPP

Ved dårlig vedlikehold/rengjøring vil grillkroppen ruste. For å beholde grillens flotte design og overflate anbefales det å bruke milde rengjøringsmidler og varmt vann. Tørk overflaten med en ikke-slipende tørrvask klut. Anvend til slutt beskyttelsesmiddel, som f.eks syrefri olje for å unngå rust.

GRILLRIST OG FLAMMETEMMER

Grillrist og flammemetemmer børstes jevnlig med en grillbørste for grovrengjøring. Grillristen kan bløtlegges i mildt såpevann. For vanskelige, fastbrente flekker, bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Skyll godt med vann tilslutt og pass på at ristene er tørre før oppbevaring.

RENGJØRING AV BRENNERNE

1. Alle brytere må stå i OFF modus. Sjekk at gasstilførselen er stengt av eller frakoblet.
2. Ta av grillristen, pizzasteinen, fetttoppsamleren og bunnplaten.
3. Demonter skruene på brenneren, bruk en skrutrekker.
4. Varsomt løft brennerne opp fra ventil utløpet.
5. Bruk en tynn wire børste for å rengjøre utsiden av brenneren.
6. Rengjør blokkerte ganger/kanaler ved å bruke en metallstreng eller f.eks bøy en binders til.
7. Sjekk om brenneren er ødelagt. Små hull og korrosjon kan forekomme ved vanlig bruk av grillen. Er det sprekker eller hull, bør brenneren byttes ut med en ny.
8. Etter rengjøring, plasser brenneren på plass og skru dem fast.
9. Sett flammemetemmer og grillristen tilbake.

Manglende vedlikehold kan medføre at gammelt fett tar fyr og lager en fettbrann.

FORHINDRE FETTBRANN

- Rengjør grillen jevnlig for å unngå fettbrann. Fjern rester av fett og mat etter at grillen har vært brukt.

NÅR FETTBRANN OPPSTÅR

Ved fettbrann, lukk gasstilførselen og koble fra regulatoren. La lokket være åpent og vent til brannen slukker av seg selv.

OBS!

BRANNER SOM FORÅRSAKES AV FETT, SKADER METALLET, LAKKEN OG EMALJEN. SKADER PÅ GRILLEN FORÅRSAKET AV FETTBRANN DEKKES IKKE AV GARANTIE, DA DETTE ER FEIL BRUK.

BRUK ALDRI VANN TIL Å SLUKKE FETTBRANN

The Flying Culinary Circus

Prøv en av våre favoritter på grillen



SINGAPORE CHILI CRAB

Kongekrabbe-loins delt i to på langs
Kinesiske boller
Fersk koriander
ca. 7 dl frityrolje i en separat kjele

Saus:

Olje

2 sjalottløk, finkuttet

2 ss ingefær, finkuttet

2 fedd hvitløk, finkuttet

1/2-1 chili

2 tomater, kuttet

1 boks hakkede tomater (400-500 g)

1 dl sweet chili saus

1/2 dl soyasaus

Sriracha

Sauter sjalottløk, ingefær, chili og hvitløk i litt olje i woken. Tilsett både tomatene på boks og de kuttet tomatene. La det småkoke i 5 minut-ter. Smak til med soyasaus og sriracha.

Pensle krabbeloinsene med olje så de ikke fester seg til grillrista. Dryss litt salt over dem og legg de med kjøttssiden ned på grillen. Friter de kinesiske bollene til de er gylne.

Legg krabben i sausen og dryss over koriander rett før servering.

Se oss lage denne på  YouTube

GET MORE FANTASTIC RECIPES:

youtube.com/flyingculinaryTV

Feilsøking

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
BRENNER VIL IKKE TENNE	Tom gassbeholder	Skift gassbeholder
	Regulator er defekt	Regulator bør sjekkes, evt. erstattes
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventilen eller slangen	Rengjør gassventilen og gasslangen
	Elektroden er tilgriset av fett	Rengjør elektroden
	Sterk vind i området.	Flytt grillen i le for vinden
	Ledning for tenner er ikke montert riktig, eller er defekt	Kontrollér at ledningen er montert riktig
BRENNER VIL IKKE TENNE VED HJELP AV FYRSTIKKER	Gassbeholder er tom	Bytt gassbeholder
	Ujevn gasstilførsel	Sjekk regulator eller koble til en ny
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventil eller gasslangen	Rengjør gassventilen og gasslangen
LAV FLAMME ELLER FLASHBACK (BRANN I BRENNERSLANGEN - HVESENDE LYD)	Gassbeholder er for liten	13 kg gassbeholder eller større anbefales til grillen
	Blokkering i brenneren	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventilen eller slangen	Rengjør gassventilen og slangen
	Sterk vind i området	Flytt grillen i le for vind
VANSKER MED Å VRI PÅ GASSVENTILBRYTEREN	Gassventil sitter fast	Gassventilen bør skiftes ut. NB! Bryter må trykkes inn før den vris
KRAFTIG RØYK	Matrester i fettopsamlere	Rengjør fettopsamlere. Skjær bort overfødig fett på maten

Forbrukerinformasjon

Dette produktet er dekket med reklamasjonsrett i henhold til forbrukerlovgivningen.
Produktet gjennomgår streng kvalitetskontroll og testing på fabrikk.

Skulle det mot formodning mangle deler i pakken eller produktet være skadet, ta kontakt med forhandler eller nedenstående forbrukerkontakt for videre hjelp.

Defekter som skyldes feilbruk, manglende vedlikehold eller modifikasjon av produktet, medfører bortfall av reklamasjonsretten.

Ødelagte deler som ikke skyldes reklamasjon, faktureres etter gjeldene prisliste + frakt og ekspedisjonsgebyr.

Ved behov for deler eller ved reklamasjon, ta kontakt med forhandler eller forbrukerkontakt.

NORDIC SEASON PRODUCTS AS
2007 KJELLER, NORWAY

+47 924 78600
support@fccbbq.com
www.fccbbq.com

Ved reklamasjon på produktet skal kjøpsbevis og serienummer vedlegges.
Serienummer finnes på sølvfarget klistremerke på siden av grillen.

Varen er produsert i Kina for Nordic Season Asia Co., Ltd.