

The Flying Culinary Circus

FCCBBQ



SIGNATURE — LW 4.1 —

BRUKERMANUAL & VEDLIKEHOLD



FCC-G-19055-41/ A10A20A14-SB

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

Share the fun of cooking!

Innhold

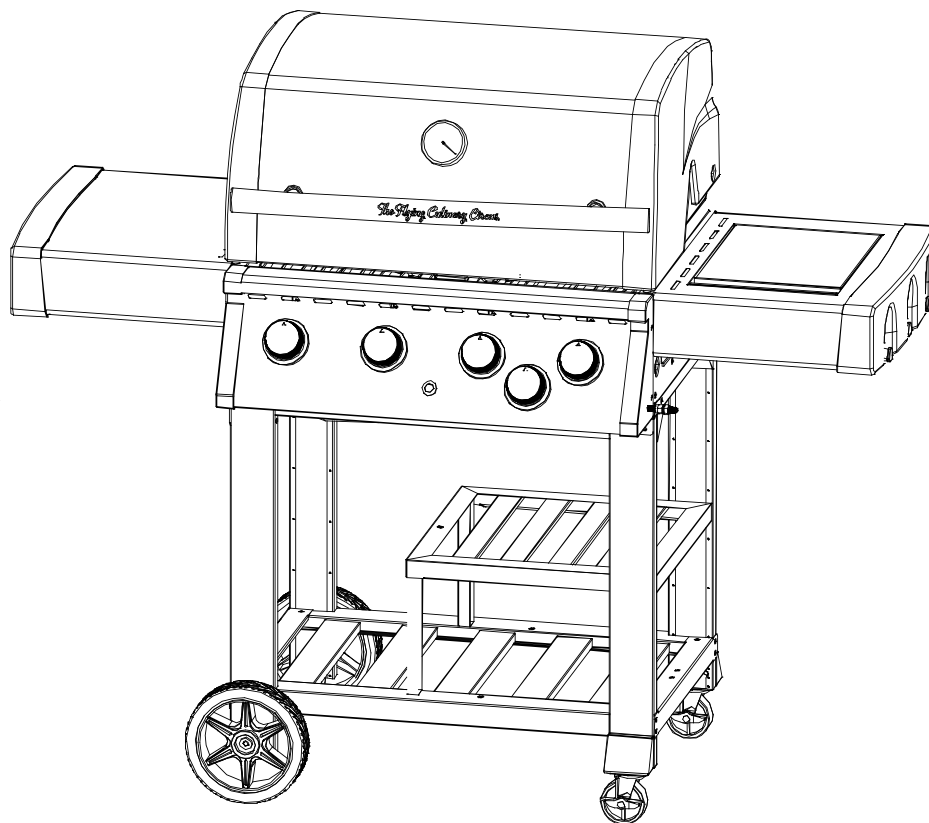
| | |
|--|----|
| Advarsler..... | 3 |
| Tekniske data om Signature LW4.1 | 4 |
| Gassinformasjon | 4 |
| Sprengskisse | 5 |
| Deleoversikt i tabell | 6 |
| Montering av grillen | 7 |
| Lekkasjetest..... | 14 |
| Regulator og slange | 15 |
| Siste sjekk | 16 |
| Tenninstruksjon..... | 17 |
| Advarsler | 18 |
| Vedlikehold og rengjøring | 19 |
| Fettbrann | 20 |
| Singapor Chili Krabbe..... | 21 |
| Feilsøking | 23 |
| Forbrukerkontakt..... | 24 |



ADVARSLER

- VED Å IKKE FØLGE VEDLAGTE INSTRUKSJONER RISIKERER MAN ALVORLIGE SKADER PÅ PERSONER OG FASTE INSTALLASJONER.
- GRILLEN ER KUN BEREGET 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.

Teknisk informasjon



H:125 cm

B: 145 cm

Totaleffekt: 17.5 kW

Gassforbruk: 1270 gram/time

Gassbeholder (ikke inkludert): Bruk standardbeholder godkjent for bruk i Norge. Helst 10/11kg. 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.

| BENYTTES I LAND | VENTILSTØRRELSE | GASSTYPE | GASS KATEGORI |
|--|-----------------|---|---------------|
| BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT | Dia 0.93 mm | G30 (butan), G31(propan) og blandinger av disse LPG 28-30 mbar | I3B/P(30) |

DENNE GRILLEN BRUKER FØLGENDE GASS

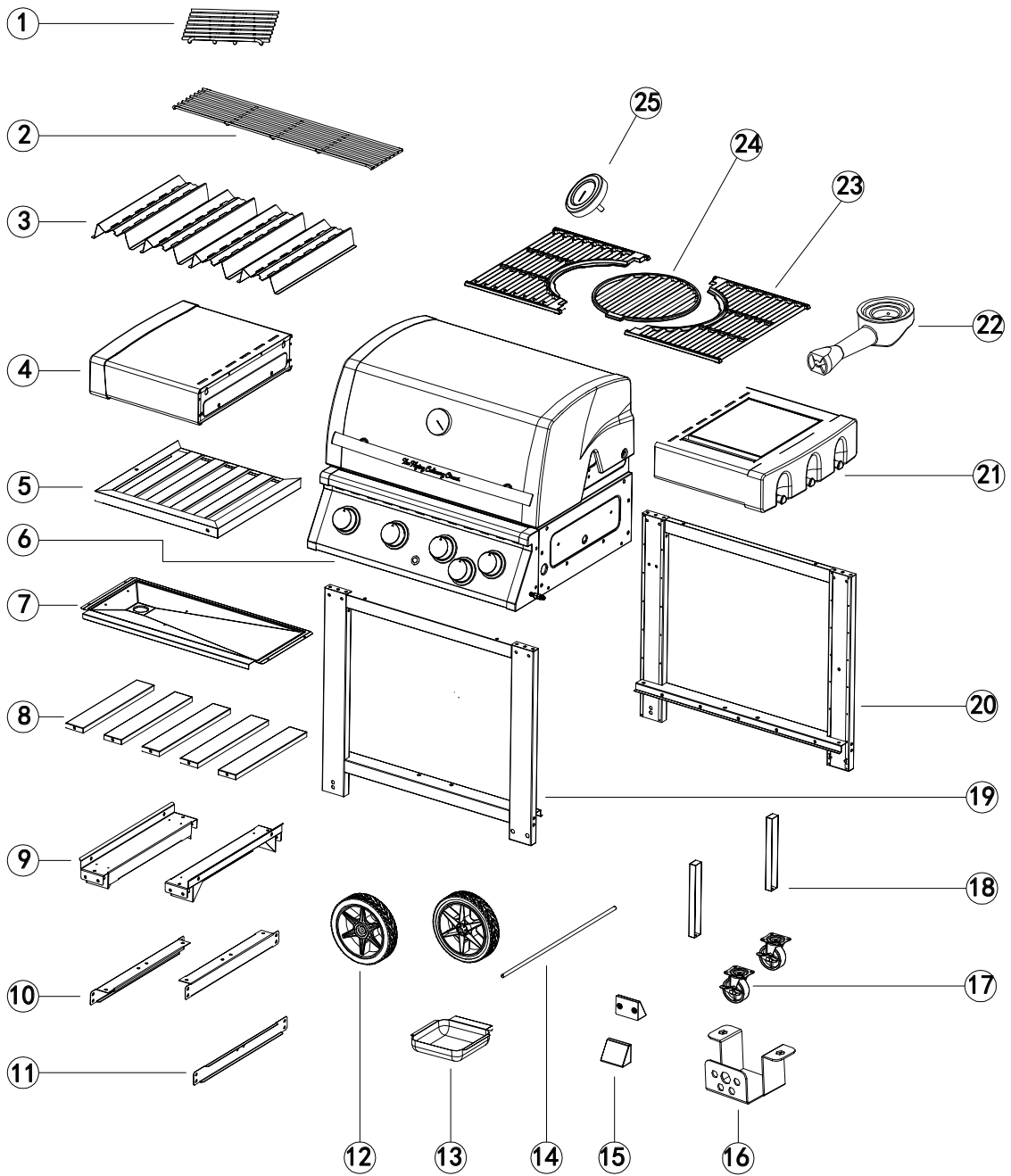
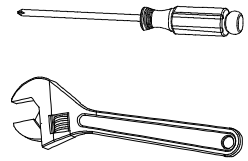
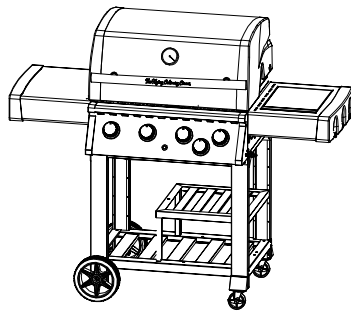
- I3B/P(30): G30(Butane), G31(propane) and mixtures of these, LPG 28-30 mbar

CE 0359


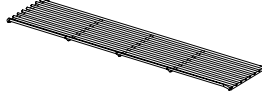
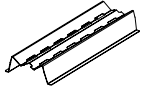
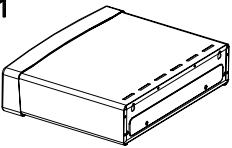
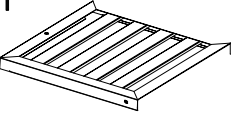
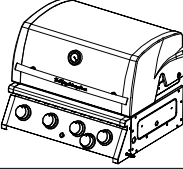
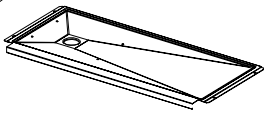
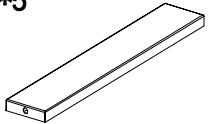
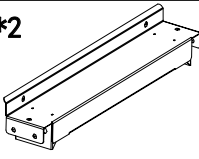
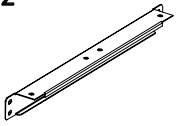
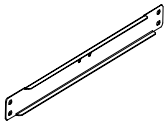

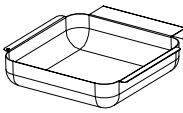
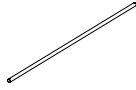
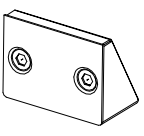
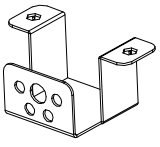


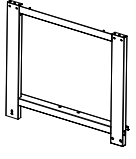
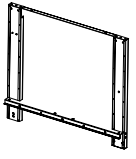
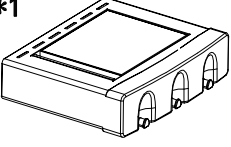

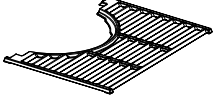



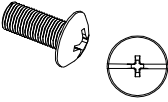
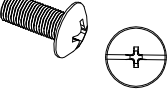
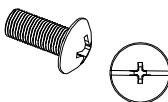
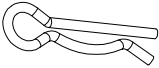


Produktet er produsert i henhold til
EUROPEAN GAS APPLIANCE STANDARD
EN498 og EN484 og har CE sertifisering.

Sprengskisse

M61A64



Deleliste

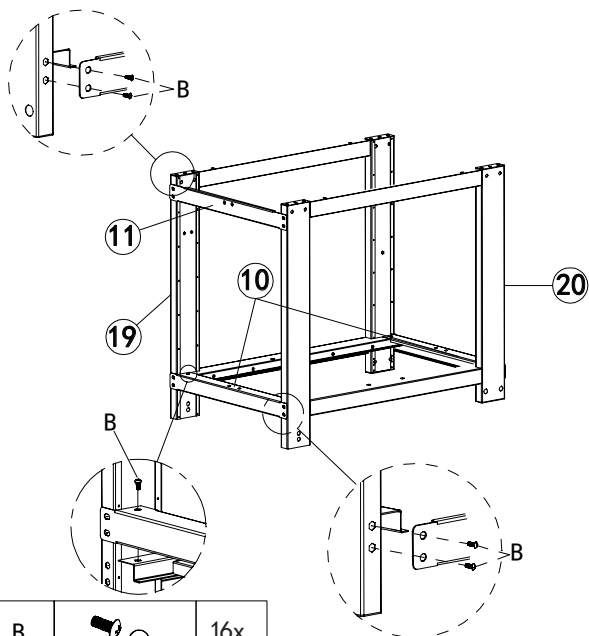
| | | | |
|--|---|---|---|
| ①*1  | ②*1  | ③*4  | ④*1  |
| ⑤*1  | ⑥*1  | ⑦*1  | ⑧*5  |
| ⑨*2  | ⑩*2  | ⑪*1  | ⑫*2  |
| ⑬*1  | ⑭*1  | ⑮*2  | ⑯*1  |
| ⑰*2  | ⑱*2  | ⑲*1  | ⑳*1  |
| ㉑*1  | ㉒*1  | ㉓*2  | ㉔*1  |
| ㉕*1  | | | |
| A M5-35*4  | B M5-10*44  | C M4-8*8  | D M6-10*16  |
| E *3  | F M10*1  | G M6-35*8  | |

Montering

1

Sett sammen understellet (19 & 20) med hjelp av sidebjelkene (10). Hver sidebjelke benytter 4 stk. skrue (B) på siden og 2 stk. skrue (B) på toppen.

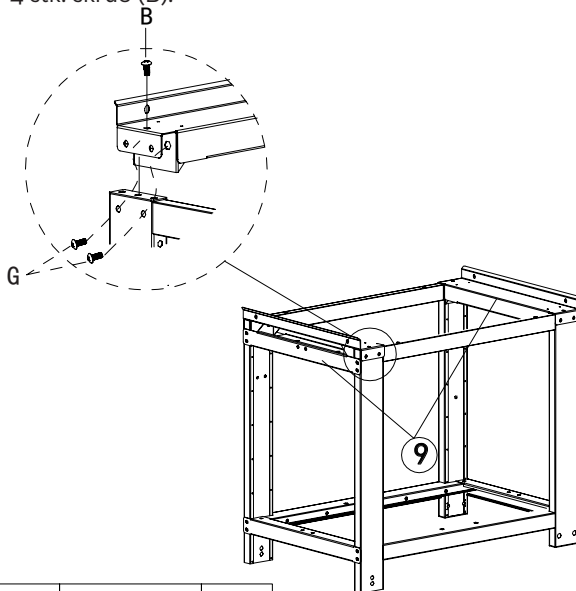
Monter på toppbjelke (11) som vist på tegningen med 4 stk. skrue (B).



2

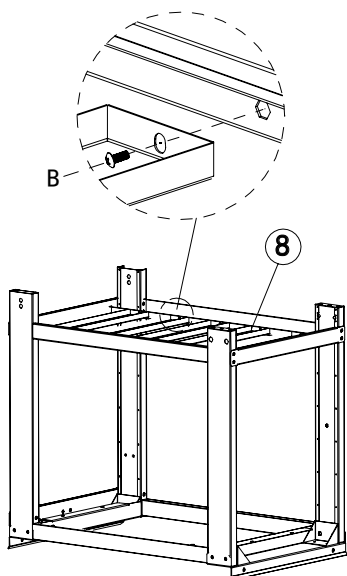
Monter festebraketter (9) for grillkroppen på toppen av understellet med 8 stk. skrue (G). Hver sidebjelke benytter 4 stk. skrue (G) på siden og 2 stk. skrue (B) på toppen.

Monter på toppbjelke (11) som vist på tegningen med 4 stk. skrue (B).



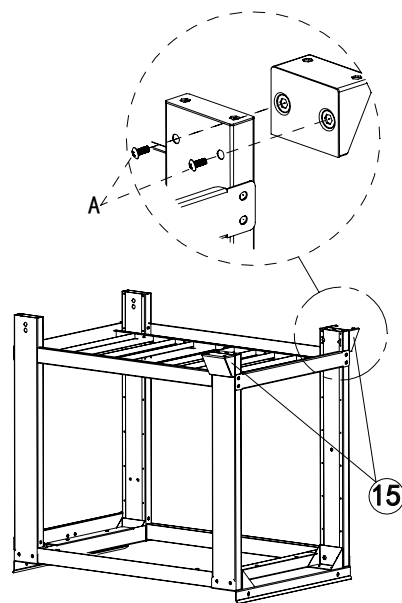
3

Monter de fem hyllepanelene (8) som sammen utgjør nederste hylle med skrue (B). Hvert hyllepanel benytter 2 stk. skrue (B)



4

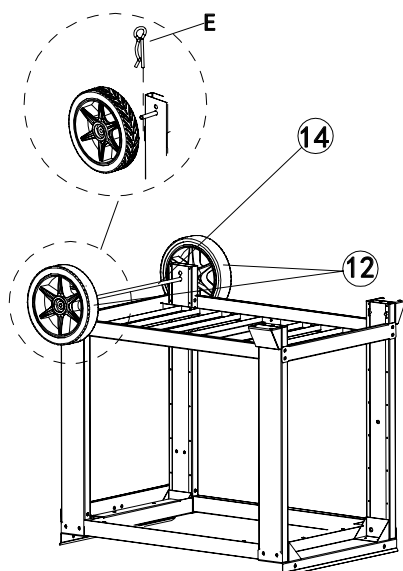
Monter støtteklossene (15) som utgjør feste for låsbare hjul (17) med hjelp av skrue (A).



Montering

5

Monter de store hjulene (12) med akselen (14) og lås hjulene med låsepinne (E).



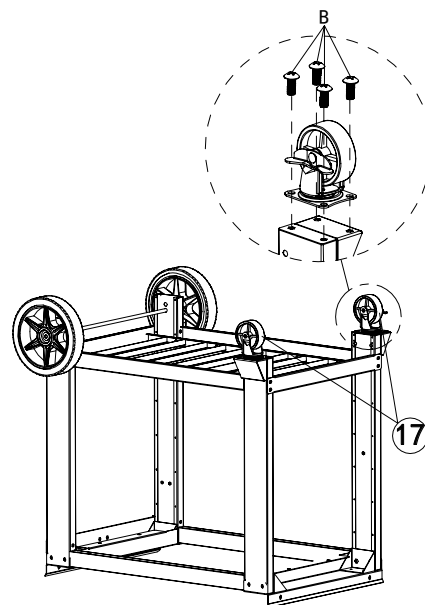
E



2x

6

Sett på de låsbare hjulene (17) med 4 stk. skrue (B)



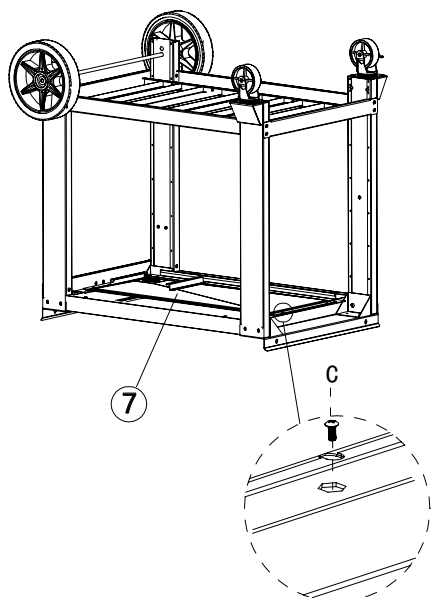
B



8x

7

Monter fettoppsamleren (7) som vist med 4 stk. skrue (C)



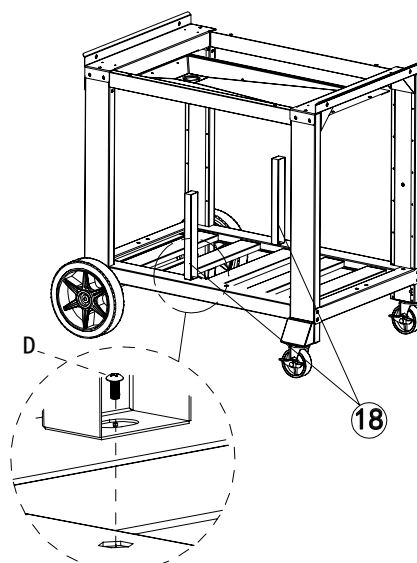
C



4x

8

Skru fast støtteprofiler (18) for hylle med skrue (D).



D

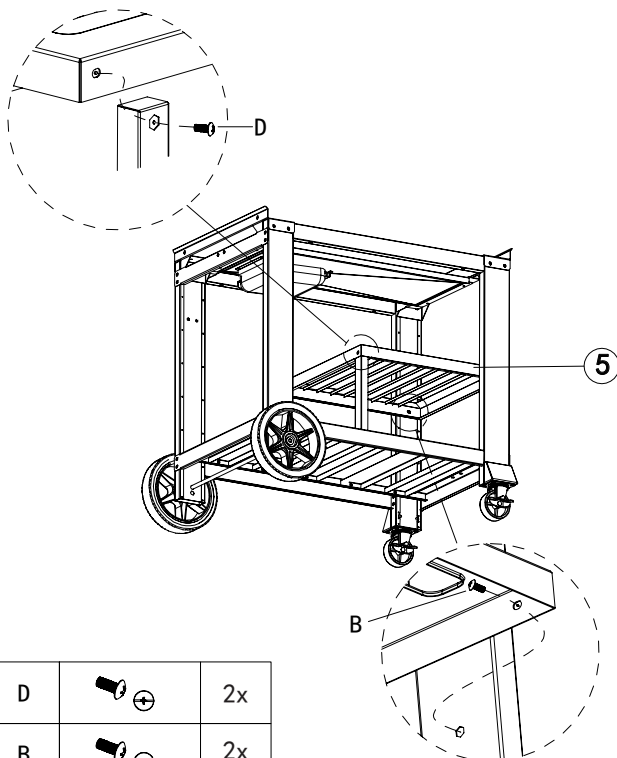




2x

Montering

9

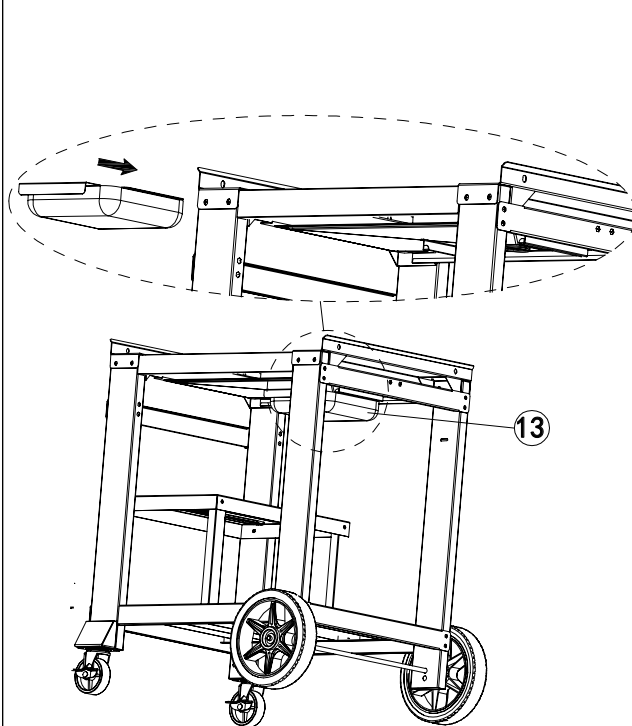
Monter den lille hyllen (5) med 2 stk. skruer (D) til profilene du nettopp skrudde på. Benytt 2 stk. skruer (B) for å feste hyllen til bena.



| | | |
|---|---|----|
| D |  | 2x |
| B |  | 2x |

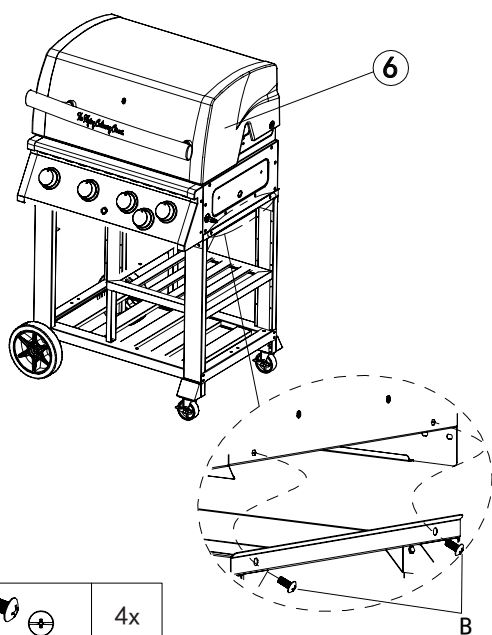
10


Skv inn fettkoppa (13) i sporet under fettoppsamleren.



11

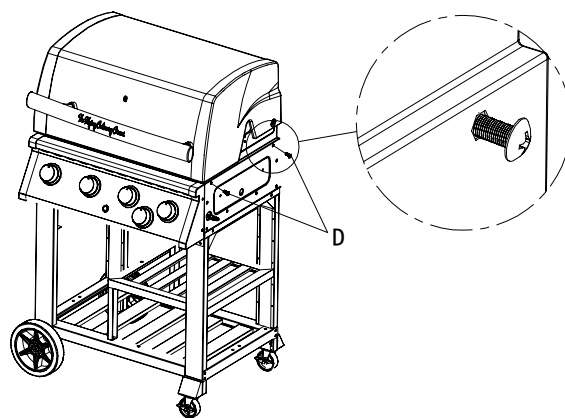
Fest grillkroppen (6) til understellet med 4 stk. skruer (B) som vist på tegningen.




| | | |
|---|---|----|
| B |  | 4x |
|---|---|----|

12

På høyre side av grillkroppen sitter 2 stk. skruer (D) forhåndsmontert for sidebrennerbordet.

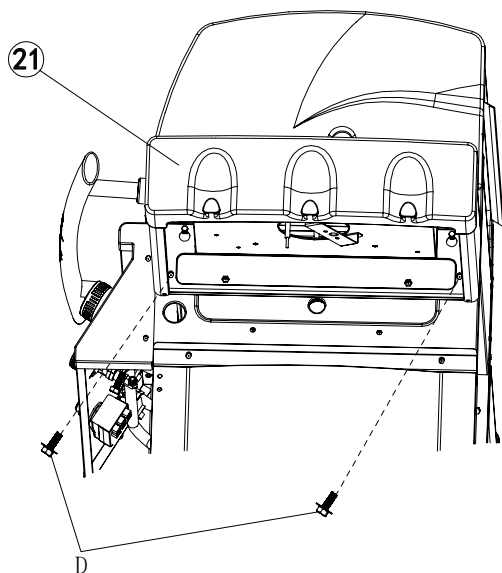


| | | |
|---|---|----|
| D |  | 2x |
|---|---|----|

Montering

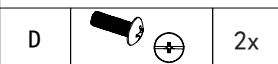
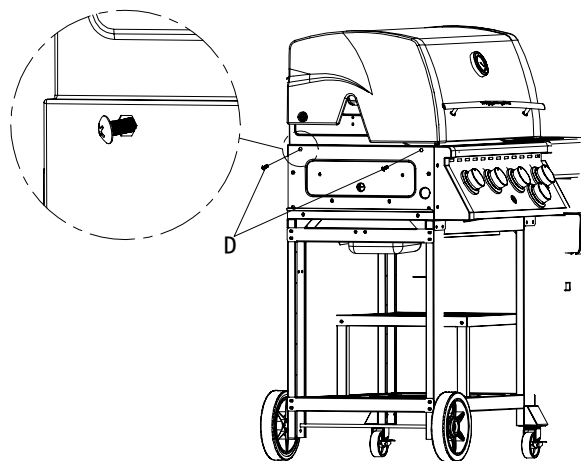
13

Heng sidebrennerbordet på de forhåndsmonterte skruene. Skru deretter 2 stk. skruer (D) i hullene nedenfor. Nå kan de forhåndsmonterte skruene også skrues fast.



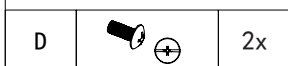
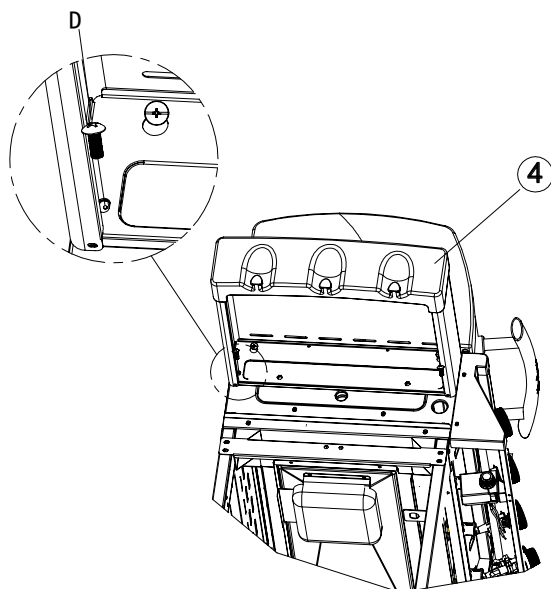
14

På venstre side av grillkroppen sitter 2 stk. skruer (D) forhåndsmontert for sidebordet.



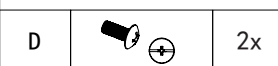
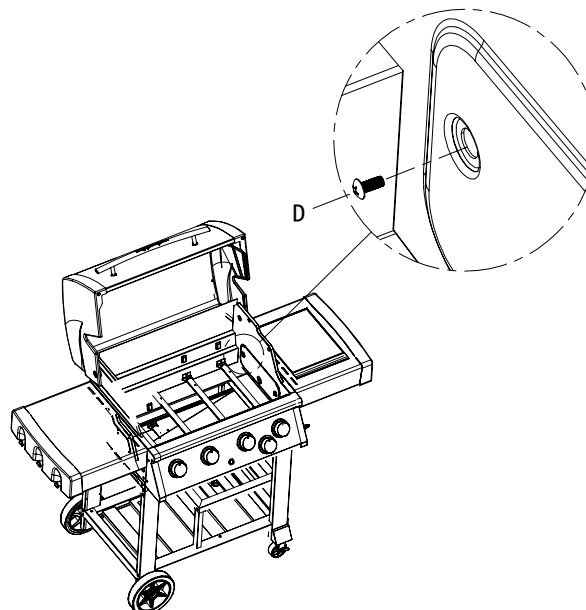
15

Heng sidebordet på de forhåndsmonterte skruene. Skru deretter 2 stk. skruer (D) i hullene nedenfor. Nå kan de forhåndsmonterte skruene også skrues fast.



16

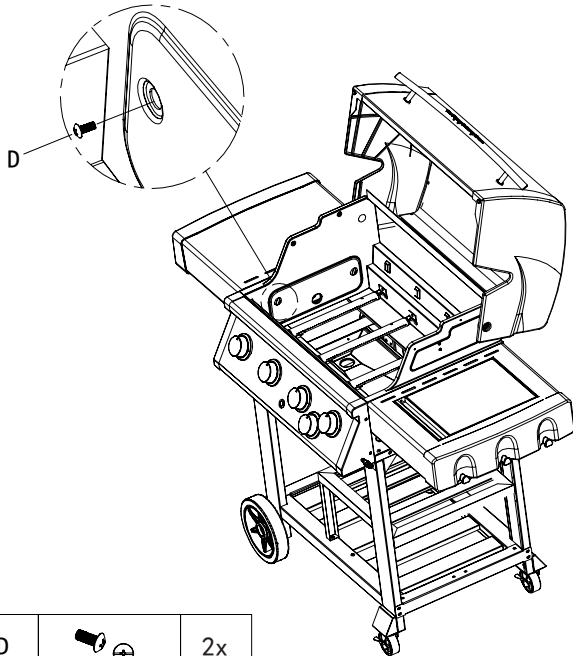
Skrus 2 stk. skruer (D) fra innsiden av grillkroppen og inn i sidebrennerbordet.



Montering

17

Skru inn 2 stk. skruer (D) fra innsiden av grillkroppen og inn i sidebordet.



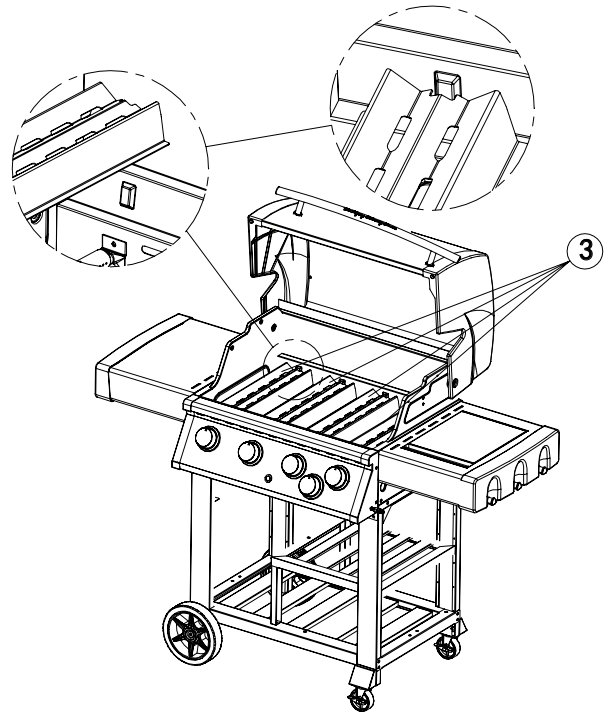
D



2x

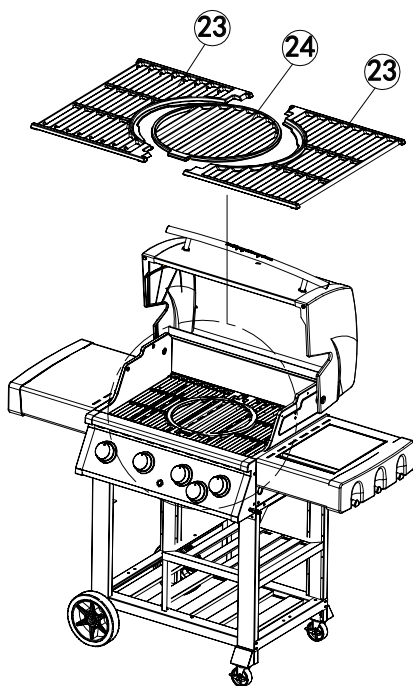
18

Legg i flammestemme (3) i grillkroppen som vist under.



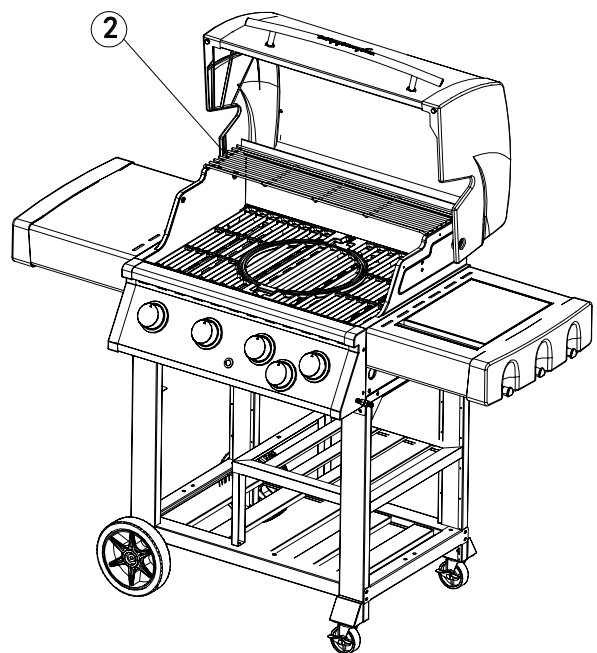
19

Legg i støpejernsristene (23) med den runde risten (24) i midten. Den runde åpningen kan brukes med MGS tilleggsetyr som blant annet wok, stekeplate med mer.



20

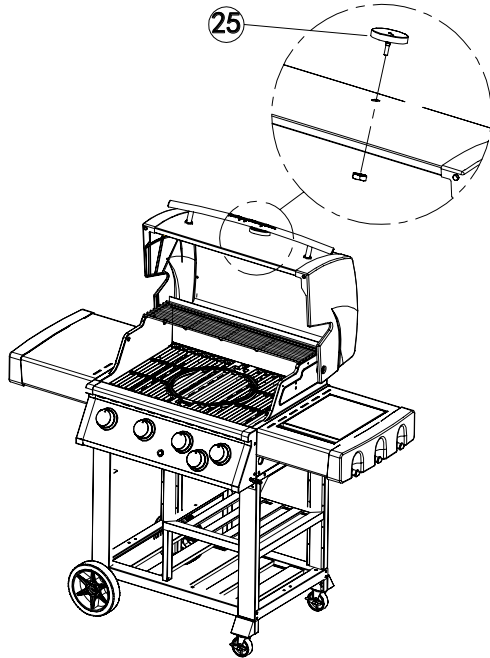
Legg i varmhylle(2) i grillkroppen som vist under.



Montering

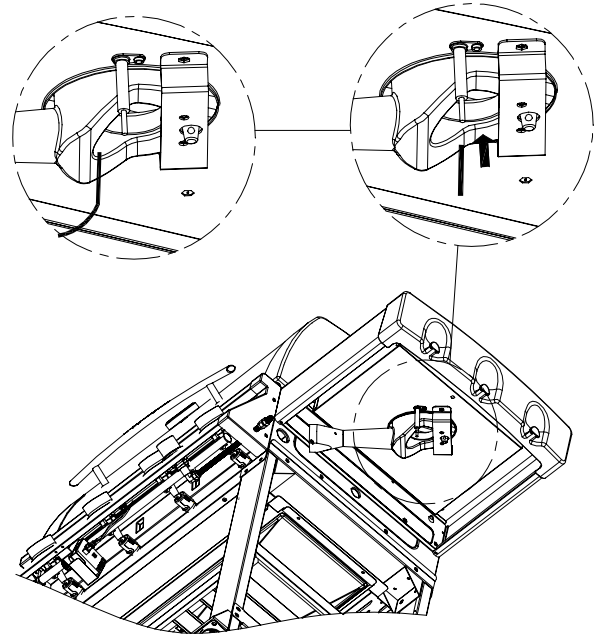
21

Monter termometeret (25) i lokket.



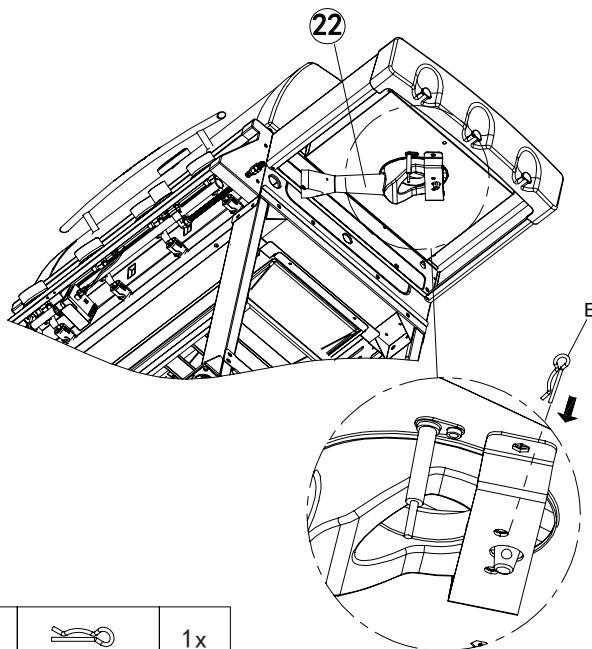
22

Sett sidebrenneren i åpningen i sidebrennerbordet.



23

Sett deretter fast sidebrenneren med en låsepinne (E).



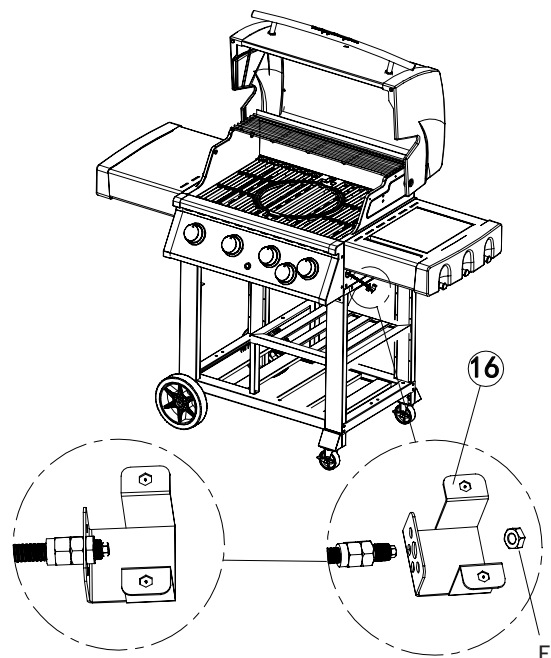
E



1x

24

Fest gasstilførselen fra sidebrenner-bryteren til holderen (16) med 1 stk. mutter (F)



F

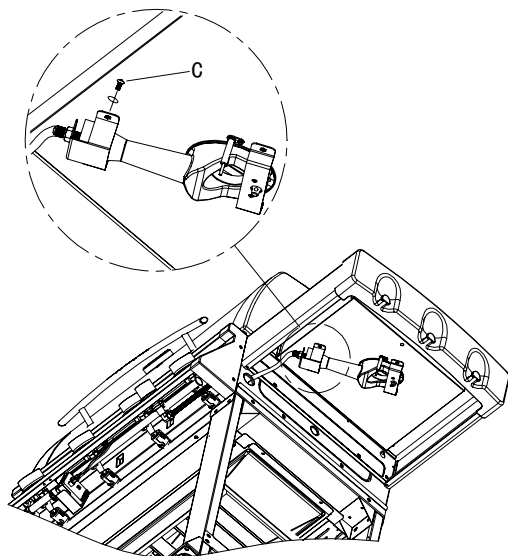


1x

Montering

25

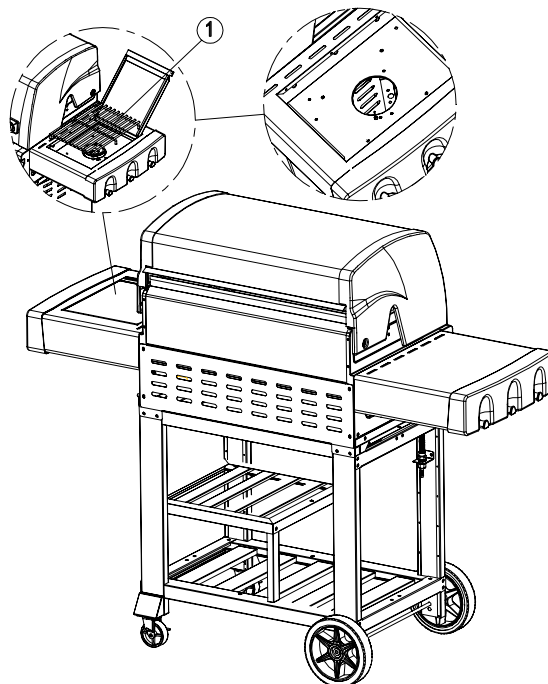
Skru deretter fast holderen med gasstilførsel til sidebrennerbordet med 2 stk skruer (C).



C  2x

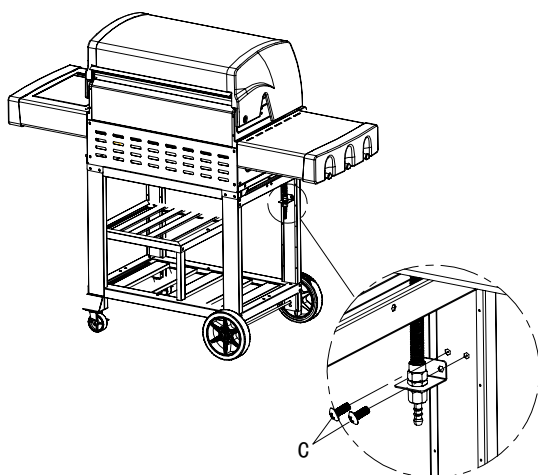
26

Legg kokeristen (1) ned i sidebrenneren. Tappene på kokeristen i de små hullene i sidebrennerbordet.



27

Skru fast holderen for tilkobling til gassflaske. Benytt 2 stk. skruer (C) for å feste til benet.



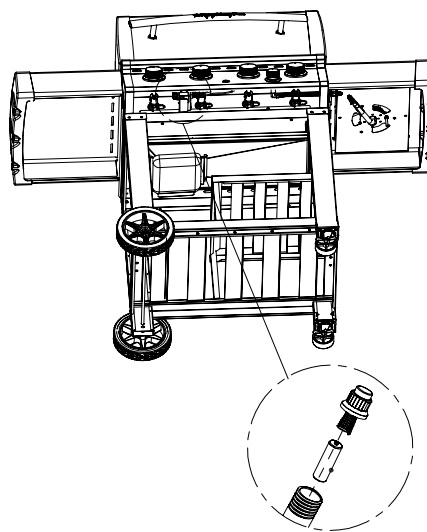
C  2x

28

Sett inn ett AA-batteri inn i tenneren.

Pass på at plusspolen (+) vender utover (mot deg) når du setter batteriet inn.

Batteri er ikke inkludert og kan kjøpes hos din lokale forhandler.



**GRILLEN ER NÅ FERDIGMONTERT.
ALLE LEDD OG KOBLINGER MÅ LEKKASJETESTES, FØR GRILLEN TAS I BRUK.
LES NØYE AVSNITTET OM GASSLEKKASJETEST.**

Regulator og slange

REGULATOR OG SLANGE SELGES SEPARAT. VELG EN REGULATOR SOM ER GODKJENT FOR BRUK I NORGE

GASSLANGE

- ★ Koble gasslangen på innløpet for gass, lokalisert bak på grillen.
- ★ Bruk aldri teip, lim, silikon etc. på koblingen.
- ★ Sjekk jevnlig at gasslangen ikke har sprekker, skader og morkenhet. Ikke bruk en skadet gasslange.
- ★ Pass på at den bevegelige plastdelen på regulatoren er intakt og at den ikke blir skadet av varme deler på grillen.

REGULATOR OG GASSBEHOLDER

- ★ Sjekk at bryteren på kontrollpanelet står i AV-posisjon før du kobler på regulatoren.
- ★ Bruk en gassbeholder som er godkjent og passer for regulator.
- ★ Kontroller at gassbeholderen er plassert på et fast og flatt underlag, og lavere enn tilkoblingen.
- ★ For bruk i Norden anbefales propangass, men grillen kan også brukes med butan. Butan er ikke godt egnet i lave temperaturer.



ADVARSEL

**OPPBEVAR ALDRI GASSBEHOLDEREN UNDER GRILLEN NÅR DU GRILLER.
KOBLE FRA REGULATOREN FOR Å OPPBEVARE GASSBEHOLDER UNDER
GRILLEN UTENOM BRUK.**

FLYTT ALDRI GRILLEN NÅR DEN ER I BRUK ELLER ER TILKOBLET GASSBEHOLDER.

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 SKAL 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.

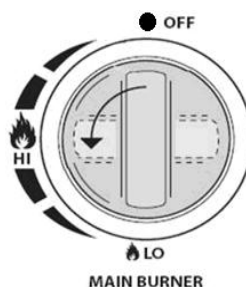
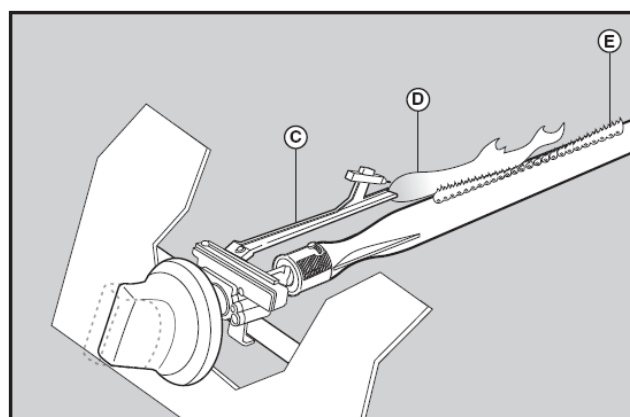
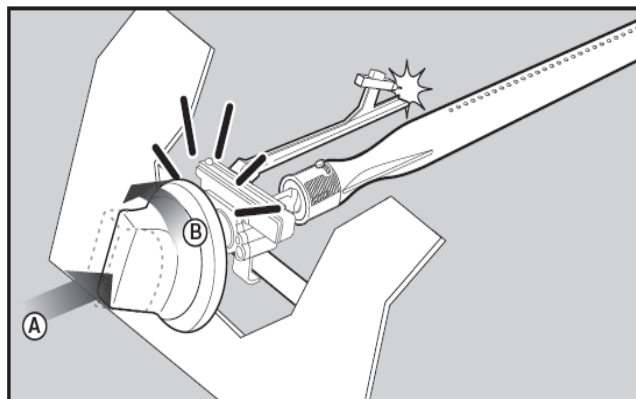
GODE TIPS

- ★ **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.

Tenn instruksjon

PILOT GASSKONTROL TENNING

1. Lokket skal alltid være åpent ved tenning av grillen. Stå aldri bøyd over grillen når du skal tenne den, beskytt ansiktet ditt i tilfelle oppflamming.
2. Pass på at alle brytere står i OFF-modus. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. For å lage en gnist, trykk inn kontrollbryter (A) og hold den inne i 3-5 sekunder for å åpne gasstilførselen. Med bryteren trykket inn, vri den mot klokka, til MAX (B). Gnister vil da tenne brenneren. Et `klikk` vil høres fra tenneren og en 3"-5" oransje flamme vil komme tilsyne på brennerens venstre side (D). Hold fortsatt kontrollbryteren inne i to sekunder etter at `klikket` høres, da vil gass strømme helt ned i brennerøret (E) og brenneren tennes.
4. Når brenneren er tent, vil resterende brennere krysstennes når bryterne blir skrudd på til MAX. Når bryteren står i full posisjon, skal flammen være ca. 12-20 mm lange, med et snev av oransje. Skru bryteren mot klokka for lavere temperatur.
5. Skulle det likevel være vanskeligheter med å tenne grillen etter å ha fulgt denne prosedyren, kontakt din forhandler for øvrige tips.
6. Etter forvarming av grillen, skru alle brytere til laveste temperatur, for å oppnå best mulig grillresultat.



MANUELL TENNING

Hvis grillen ikke tenner ved bruk av normal tenner, bruk følgende prosedyre

- Følg steg 1-2 på tenningsinstruksjoner.
- Bruk en lang fyrstikk eller grilligther.
- Løft opp grillristen.
- Plasser fyrstikken/ligtheren ved en av brennerne.
- Trykk inn og vri bryteren for den aktuelle brenneren i full posisjon.
- Tenn resterende brennere ved å vri brenneren ved siden av den som er tent, i full posisjon. Tenn én brenner av gangen

ADVARSEL: HVIS BRENNEREN IKKE TENNER INNEN 5 SEKUNDER, VRI BRYTERENE TIL OFF POSISJON (LUKK GASSTILFØRSELEN) OG VENT 5 MINUTTER FØR DU PRØVER Å TENNE IGJEN. LES I FEILSØKINGSTABELLEN.

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 BEREGNET 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 BEREGNET 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 GASLANGEN 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 gasslangen 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, fettoppsamleren 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.
- Fetttoppsamleren bør fylles med fettabsorberende materiale, f.eks. skjellsand/kattesand. Sanden suger opp fett og matoljer og kan forhindre fettbrettbrann. (Aluminiumsfolie kan legges under sanden for å lette rengjøringen).

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 FORÅSAKES AV FETT, SKADER METALLET, LAKKEN OG EMALJEN. SKADER PÅ GRILLEN FORÅSAKET AV FETTBRANN DEKKES IKKE AV GARANTIEN, DA DETTE ER FEIL BRUK.



OBS!

BRUK ALDRI VANN TIL Å SLUKKE FETTBRANN

OBS!

- ◆ KUN 50% AV GRILLFLATEN KAN DEKKES TIL VED GRILLING. VED BRUK AV STEKEPLATE, IKKE DEKK GRILLRISTEN MED ALUMINIUMSFOLIE.
- ◆ DEKKES HELE STEKEFLATEN, OPPSTÅR KRAFTIG VARMEUTVIKLING SOM KAN GJØRE SKADE PÅ GRILLEN.
- ◆ SKADER PÅ GRILLEN FORÅSAKET AV OVEROPPHETING, VIL IKKE BLI DEKKET AV GARANTIEN.



SINGAPOR CHILI KRABBE

Kongekrabbe-loins delt i to på langs
Kinesiske boller
Fersk koriander
ca. 7 dl fritureolje 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 kutta tomatene. La det småkoke i 5 minutter.
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.

GET MORE FANTASTIC RECIPES:

[youtube.com/flyingculinaryTV](https://www.youtube.com/flyingculinaryTV)



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 65 land over hele verden. De har kokkelt 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»

Feilsøking

| PROBLEM | MULIG ÅRSAK | LØSNING |
|---|---|--|
| BRENNER VIL IKKE TENNE VED BRUK AV TENNEREN | GASSBEHOLDER ER TOM | BYTT GASSBEHOLDER |
| | REGULATOR ER DEFEKT | REGULATOR BØR SJEKES, EVT. ERSTATTES |
| | BLOKKERING I BRENNER | RENGJØR BRENNEREN |
| | BLOKKERING I GASSVENTILEN ELLER SLAGEN | RENGJØR GASSVENTILEN OG GASSLANGEN |
| | ELEKTRODEN ER TILGRISSET AV FETT | RENGJØR ELEKTRODEN |
| | TENNERKNAPPEN ER DEFEKT | TA KONTAKT MED FORHANDLER |
| | STERK VIND I OMRÅDET | FLYTT GRILLEN I LE FOR VIND |
| | LEDNING FOR TENNER ER IKKE MONTERT RIKTIG, ELLER ER DEFEKT | KONTROLLÉR AT LEDNINGEN ER MONTÉRT RIKTIG |
| | BATTERIET I TENNEREN ER TOMT | BYTT BATTERI |
| 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 | 10 KG GASSBEHOLDER ELLER STØRRE ANBEFALES TIL GRILLEN |
| | BLOKKERING I BRENNEREN | RENGJØR BRENNEREN |
| | BLOKKERING I GASSVENTILEN ELLER SLAGEN | RENGJØR GASSVENTILEN OG SLAGEN |
| | 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 TRYKES INN FØR DEN VRIDES |
| KRAFTIG RØYK | MATRESTER I FETTTOPPSAMLEREN, ELLER MYE FETT PÅ MATEN SOM GRILLES | RENGJØR FETTOPPSAMLEREN. SKJÆR BORT OVERFLØDIG FETT PÅ MATEN |

Forbrukerkontakt

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:

FCC PRODUCTS AS
KJELLER VEST 3, 2007 KJELLER, NORWAY

+47 924 78 600
✉ support@fccproducts.no
www.fccproducts.no

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

Varen er produsert i Kina for FCC Products Co., Ltd.

Vi jobber hele tiden med å forbedre våre produkter. Vi forbeholder oss derfor retten til å endre tekniske spesifikasjoner når som helst. Du vil alltid finne den nyeste manualen på www.fccproducts.no.