

The Flying Culinary Circus

FCCBBQ



Fiftyseven

MONTERING OCH ANVÄNDNING FÖR
FCC-C-11200



! ENDAST FÖR UTOMHUSANVÄNDNING!
GÖR DIG VÄL BEKANT MED SÄKERHETS-
ANVISNINGARNA OCH VARNINGARNA
INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA GRILLEN.

Share the fun of cooking!

VARNING

- ENDAST FÖR UTOMHUSANVÄNDNING!
- OM DU INTE FÖLJER ANVISNINGARNA OCH VARNINGARNA I DENNA ANVÄNDARHANDBOK, OCH ÄR OFÖRSIKTIG NÄR DU ANVÄNDER GRILLEN KAN DU, FÖRUTOM MATERIELLA SKADOR, ORSAKA BRAND, EXPLOSION, ALLVARLIGA PERSONSKADOR ELLER DÖDSFALL.
- RÖR INTE GRILLENS KROPP NÄR DEN ÄR TÄND. GRILLEN KAN VARA MYCKET VARM, OCH DET KAN FINNAS RISK FÖR BRÄNNSKADOR.
- FLYTTA ALDRIG GRILLEN NÄR DU HAR TÄNT DEN, ELLER MEDAN DEN FORTFARANDE ÄR VARM.
- HÅLL BARN, DJUR OCH ANDRA SOM BEHÖVER TILLSYN PÅ SÄKERT AVSTÅND FRÅN GRILLENS OMRÅDE. GRILLEN KAN BLI MYCKET VARM!
- DET ÄR VIKTIGT ATT DU RENGÖR BÅDE GRILLEN OCH GRILLGALLREN EFTER VARJE ANVÄNDNING, OCH OCKSÅ FÖRE EN LÄNGRE TIDS FÖRVARING.

KOLOXIDFARA!

ATT ANVÄNDA KOL INOMHUS KAN DÖDA DIG. DET AVGER KOLOXID, SOM ÄR EN LUKTFRI GAS. ANVÄND ALDRIG KOL I SLUTNA RUM, T.EX. BOSTÄDER, BILAR ELLER TÄLT.

OM DU INTE FÖLJER ANVISNINGARNA OCH VARNINGARNA I DENNA ANVÄNDARHANDBOK, OCH ÄR OFÖRSIKTIG NÄR DU ANVÄNDER GRILLEN KAN DU, FÖRUTOM MATERIELLA SKADOR, ORSAKA BRAND, EXPLOSION, ALLVARLIGA PERSONSKADOR ELLER DÖDSFALL.



SE: WARNING!
Använd inte sprit eller bensin vid tändning eller återtändning!

EN: WARNING!
Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

- Endast för utomhusanvändning! Får inte användas under markiser, överbyggnader, parasoller eller liknande.
- Grillen ska placeras på ett jämnt, plant och stabilt underlag, med bra avstånd till byggnader, träd och andra brännbara material.
- Flytta inte grillen medan du använder den.
- Grillen kan bli mycket varm när du använder den. Använd grillvantar eller andra värmebeständiga handskar när du grillar – för att undvika brännskador.
- Använd bara grillverktyg av material som tål hög värme.
- För att få den mest effektiva, renliga och säkra tändningen av grillen rekommenderar vi att du använder tändbriketter, kolstartare eller en elektrisk grilltändare. Om du använder tändvätska får du inte tända grillen om det finns tändvätska på grillens utsida, i området runt grillen eller på dina egna kläder eller liknande.
- Använt inte etanol eller bensin för att tända eller återtända grillkolen/briketterna. Om du använder vätskor för att tända grillen ska du bara använda tändvätskor som är godkända enligt SS-EN 1860-3.
- Du får aldrig återtända grillen med någon form för flytande vätska, inte heller tändvätska, eftersom grillkolen fortfarande kan vara glödande och därmed orsaka stora lågor, brandfara och skador på grillen.
- Kontrollera alltid att grillkolen eller briketterna är helt släckta innan du tar bort askan.
- Lämna aldrig en grill som används, eller som nyligen har använts, utan att kontrollera att grillkolen är helt släckta.
- Låt grillen svalna i minst 24 timmar innan du tömmer den, eller töm resterna av grillkolen/briketterna i en metallhink. Töm aldrig rester av grillkolen/briketterna direkt på marken.
- Sticklågor kan förekomma om varmt fett eller delar av mat faller ner på de brinnande grillkolen/briketterna. Ha alltid vatten tillgängligt för att kunna släcka eventuella sticklågor.
- Tänk på brandrisken.
- Använd inte grillen i stark vind.
- Ha alltid en hink vatten i närheten när du grillar.
- Lämna aldrig en tänd grill utan tillsyn.
- Vänta med att grilla tills ett vitt asklager täcker grillkolen/briketterna.
- Häll ALDRIG använda grillkol eller briketter tillbaka i påsen!
- Förvara grillkol och briketter torrt, väl ventilerat och skilda från tändkällor.
- Tillverkaren har försökt undvika vassa kanter på alla delar vid tillverkningen. Trots detta ska du kontrollera om grillens delar eventuellt har vassa kanter. Om det behövs ska du använda handskar när du monterar grillen.



WARNING! HÅLL BARN, DJUR OCH ANDRA SOM BEHOVER TILLSYN PÅ SÄKERT AVSTÅND FRÅN GRILLENS OMRÅDE. GRILLEN KAN BLI MYCKET VARM!

WARNING! FLYTTA ALDRIG GRILLEN NÄR DU HAR TÄNT DEN, ELLER MEDAN DEN FORTFARANDE ÄR VARM.

WARNING! RÖR INTE GRILLENS KROPP NÄR DEN ÄR TÄND. GRILLEN KAN VARA MYCKET VARM, OCH DET KAN FINNAS RISK FÖR BRÄNNSKADOR.

WARNING! ANVÄND INTE FLYTANDE VÄTSKOR SOM T.EX. SPRIT, BENSIN, DIESEL, FOTOGEN ELLER ALKOHOL FÖR ATT TÄNDA ELLER ÅTERTÄNDA GRILLEN. VI REKOMMENDERAR ATT DU ANVÄNDER TÄNDBRIKETTER, KOLSTARTARE ELLER EN ELEKTRISK GRILLTÄNDARE.

Innan du börjar använda grillen

PLACERA GRILLEN

- ◆ Se till att grillen är placerad minst 150 cm i alla riktningar från husväggar, träd och plantor samt andra brännbara material och vätskor när du använder den.
- ◆ Du får inte placera grillen under tak eller utskjutande byggnadsdelar.
- ◆ Se till att grillen är placerad på en plats med god ventilation.
- ◆ Du får inte använda grillen under normal marknivå.

Tända grillen

TÄNDKUBER

- ◆ Lägg ut grillkolen/briketterna i en pyramid.
- ◆ Lägg 2 - 3 tändkuber bland grillkolen och tänd dem försiktigt med tändstickor.
- ◆ När grillkolen/briketterna brinner och det inte längre kommer lågor eller rök ska du fördela dem utöver kolgallret. Använd aldrig händerna, plastbestick eller brännbara föremål när du flyttar om kolen. Använd grillverktyg.
- ◆ Kontrollera att grillgallret är rätt placerat.
- ◆ Fyll på mera grillkol vid behov.

TÄNDVÄTSKA

- ◆ Vi rekommenderar inte att du använder tändvätska - av flera orsaker.
- ◆ Tändvätska kan skapa höga lågor och ökar risken för brännskador.
- ◆ Tändvätska som ansamlas i botten av grillen kan orsaka höga uppflamningar efter att grillen har varit tänd ett tag.
- ◆ Stora mängder tändvätska i botten av grillen kan orsaka höga uppflamningar som kan skada grillens yta.
- ◆ Spilld tändvätska utanför grillen kan brinna på grillens utsida.
- ◆ Grillkol/briketter med påförd tändvätska, och som antänds innan tändvätskan har absorberats helt av grillkolen/briketterna, kan avge höga lågor och orsaka brännskador. Dessutom kan stora lågor skada grillens yta.

Mängd grillkolkol / briketter



**DU FÅR INTE ÖVERFYLLA GRILLEN MED GRILLKOL/
BRIKETTER, EFTERSOM DET KAN SKADA GRILLENS EMALJ.
SKADOR SOM ORSAKAS AV FELAKTIG ANVÄNDNING ACCEP-
TERAS INTE SOM REKLAMATIONSORSAK.**

GRILLKOL/BRIKETTER - MAX MÄNGD

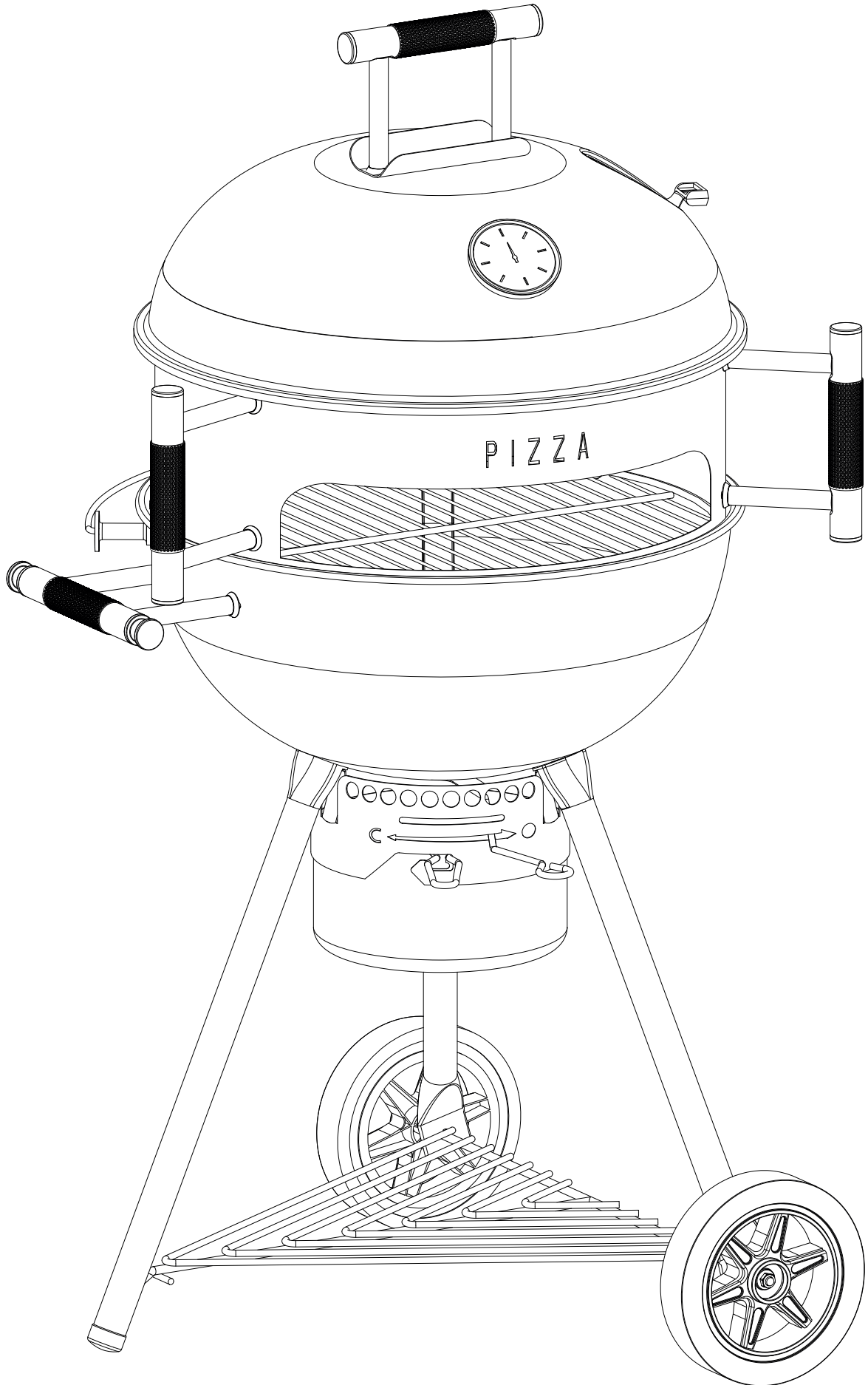
MAXIMAL MÄNGD GRILLKOL

2 KG


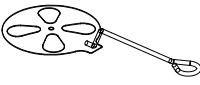

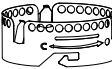












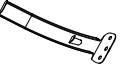
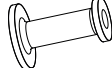


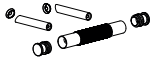


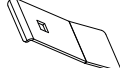
MAXIMAL MÄNGD GRILLBRIKETTER






2,5 KG

Montering



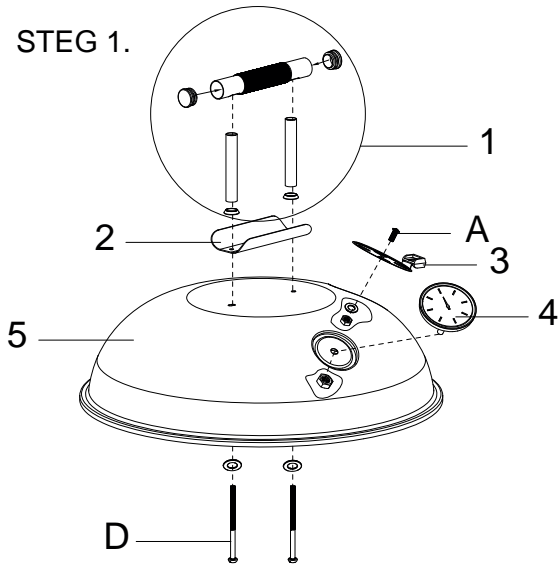
Komponentlista översikt

1		4 stk.	13		1 stk.
2		1 stk.	14		1 stk.
3		1 stk.	15		1 stk.
4		1 stk.	16		1 stk.
5		1stk.	17		2 stk.
6		1 stk.	18		1 stk.
7		1 stk.	19		1 stk.
8		1 stk.	20		2 stk.
9		3 stk.	21		2 stk.
10		1 stk.	22		1 stk.
11		1 stk.	23		1 stk.
12		3 stk.	24		1 stk.

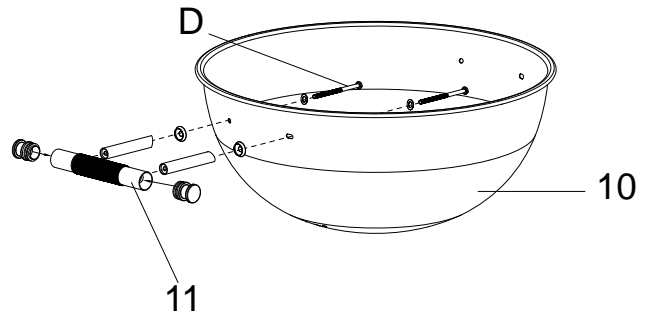
A	 (M6X12)	3 stk.	D	 (M6X100)	10 stk.
B	 (M6X10)	6 stk.	E	 (M8)	2 stk.
C	 (M6)	2 stk.			

Montering

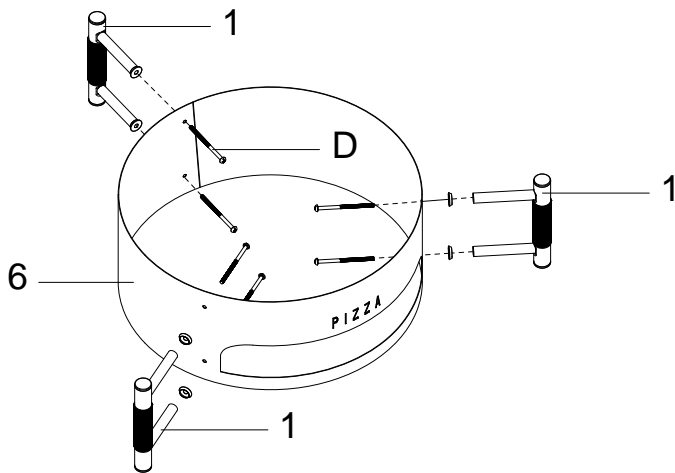
STEG 1.



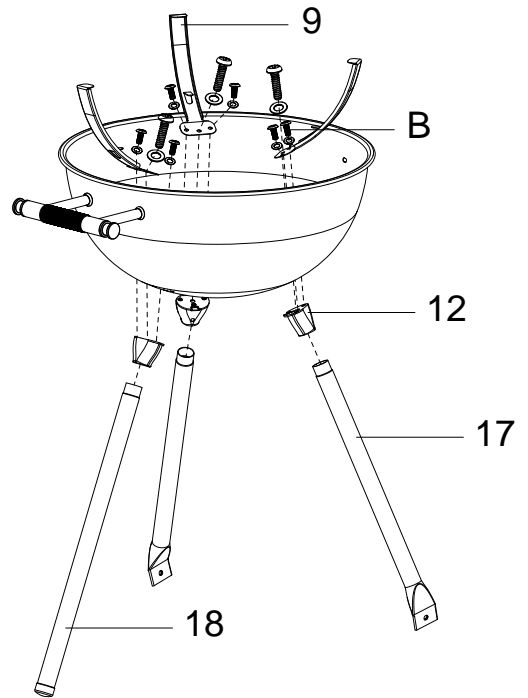
STEG 2.



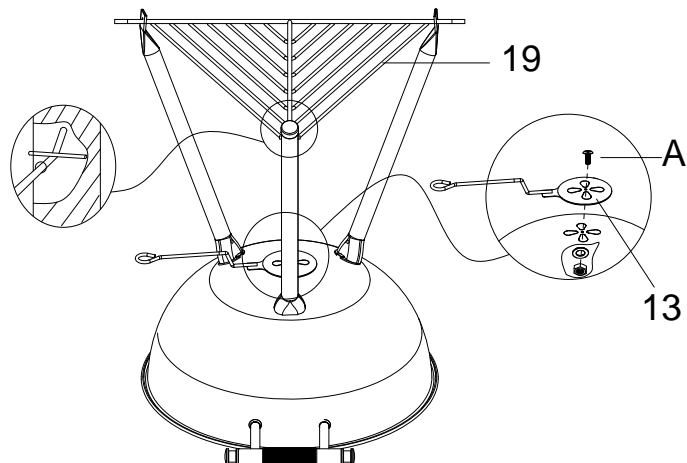
STEG 3.



STEG 4.

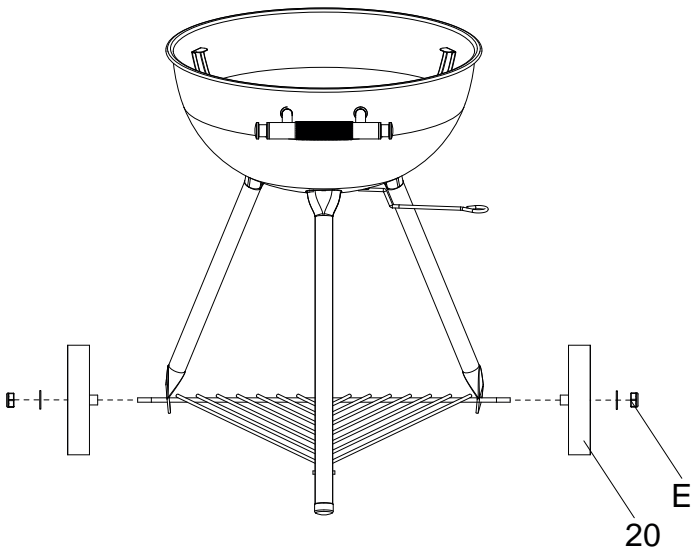


STEG 5.

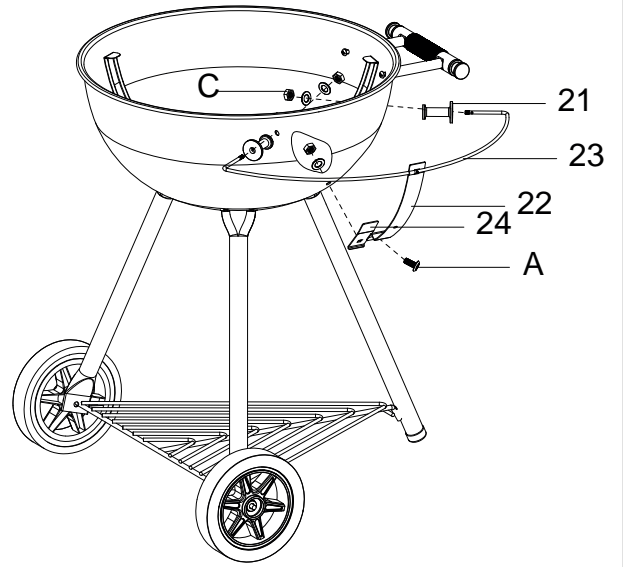


Montering

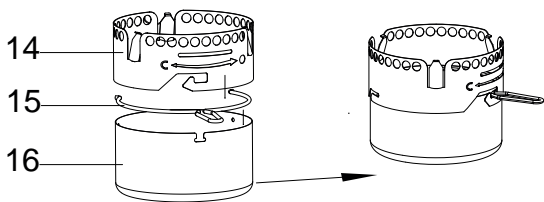
STEG 6.



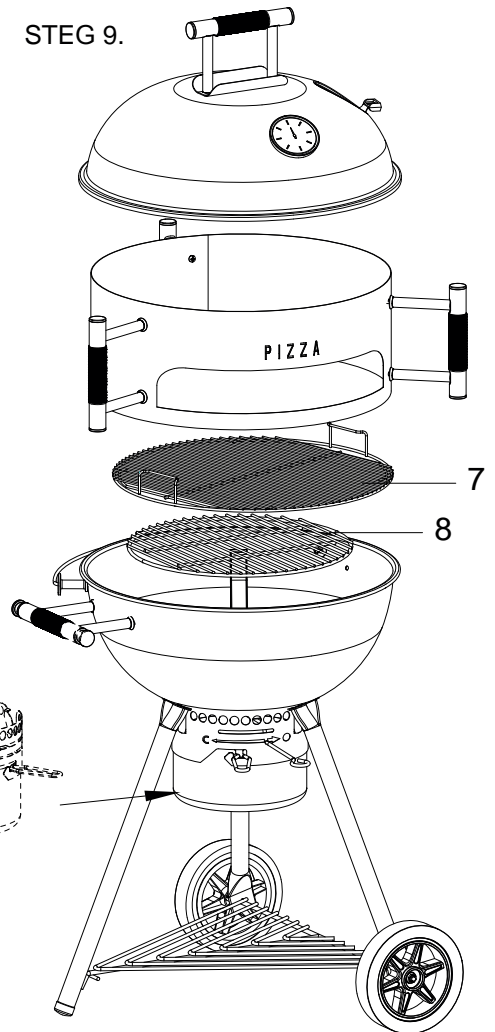
STEG 7.



STEG 8.



STEG 9.



När du grillar

- ◆ Rätt mängd grillkol/briketter beskrivs på sidan 5.
- ◆ Du får inte överfylla grillen med grillkol/briketter. Grillen kan bli för varm för matlagning, och värmen kan innebära en risk för personer eller djur som finns i närheten.
- ◆ Om du använder för stora kvantiteter grillkol/briketter kan du också skada grillens yta och därmed orsaka brott i lacken/emaljeringen. Lack och emalj finns där för att skydda grillen, och skador på lacken eller emaljeringen kan orsaka rostbildning.
- ◆ Grillen kan bli mycket varm under grillningen. Använd gärna grillvantar när du grillar.
- ◆ Om det kommer sticklågor eller andra lågor från grillkolen/briketterna under grillningen – på grund av matfett, marinad eller liknande, som droppar ner på grillkolen, rekommenderar vi att du använder en sprutflaska för att försiktigt spruta vatten på grillkolen.
- ◆ När grillningen är avslutad får du inte använda stora mängder KALLT vatten för att släcka kolen. Det kan skada grillens lack/emalj. Använd gärna sand, eller spruta på små mängder vatten under en längre tid.
- ◆ Kontrollera att all glöd är släckt innan du tar bort resterna av grillkolen/briketterna. Detta kan ta upp till 24 timmar. Lagg alltid aska och rester av grillkol på en brandsäker plats.

Underhåll

- ◆ För att underlätta rengöringen av din grill kan du täcka grillkroppens insida med aluminiumfolie innan du lägger i grillkolen och börjar använda grillen. Lagg den blanka sidan upp mot kolen. Kom ihåg att göra öppningar för ventilationen genom att göra hål i aluminiumfolien där det behövs.
- ◆ Tvätta grillgallret i varmt såpvatten så snabbt som möjligt efter grillningen. Torka väl av gallret efteråt, och förvara grillgallret på en torr plats när du inte använder det. Vi rekommenderar att du smörjer in grillgallret med matolja mellan varje grillning och före förvaring.
- ◆ Om du förvara grillen utomhus bör du täcka över den. Alternativt kan du förvara grillen inomhus, i ett garage eller under tak.
- ◆ **VARNING!** Kontrollera att alla grillkolen är släckta och att det inte finns några glödrester innan du ställer undan grillen för förvaring.
- ◆ Det är viktigt att du rengör både grillen och grillgallren varje gång du har använt grillen, dessutom också innan du ställer undan grillen för en längre tids förvaring. Rester av marinad, fett och liknande kan orsaka mögel och förstärka rostbildningar.
- ◆ Om det uppstår ripor eller sprickor i lacken eller emaljeringen rekommenderar vi att du reparerar dem med värmebeständig lack så snabbt som möjligt. Du hittar den i järn- och bygghandlare, färgaffärer, verkstäder med mera. Eventuella rostskador bör repareras tidigt, innan de sprids.

GODE TIPS

★ **HÅLL GRILLEN REN.** En ren grill ger bättre effekt, mindre rök och mindre uppflamning.

★ **FORVÄRM GRILLEN SÅ ATT KOLEN ÄR GRÅA NÄR DU LÄGGER MATEN PÅ GRILLGALLREN.** Det ger ett bättre grillresultat, och grillningen går snabbare.



Så här startade det

I 2005 reste fyra unga, talangfulla norska kockar till New York för att laga mat vid ett arrangemang i Central Park. Kockarna trivdes med att arbeta tillsammans, och gästerna tyckte mycket om maten. En av gästerna var så entusiastisk att han bokade de fyra kockarna för ännu ett arrangemang i Los Angeles.

Idén om "The Flying Culinary Circus" hade skapats.

Snabbspola framåt – kockarna har nu, fjorton år senare, rest till mer än 56 länder över hela världen.

De har kokat mat i Cannes, Miami, Moskva, Saint Barth, Singapore, Cape Town, och listan bara fortsätter, kungliga och kändisar som Shakira, The Black Eyed Peas, Pharell Williams och Eva Longoria har uppskattat kockarnas kulinariska koncept. Men som kockarna själva säger det – "det rör sig inte om hur berömda gästerna är, det rör sig bara om att dela glädjen i att laga mat".

Konsument kontakt

Denna grill täcks av reklamationsrätt enligt svensk konsumentlagstiftning.
Grillen genomgår en sträng kvalitetskontroll och provning i fabriken

Om det mot förmodan skulle saknas delar
i paketet, eller om grillen är skadad, ber vi dig kontakta återförsäljaren eller den
nedanstående konsumentkontakten för att få vidare hjälp.

Fel som har orsakats av felaktig användning, bristfälligt underhåll eller ändring av grillen,
medför att reklamationsrätten upphör att gälla.

Förstörda delar som inte har orsakats av fel på grillen faktureras enligt gällande prislista
plus frakt och expeditonsavgift.

Om du behöver delar eller vill reklamera ber vi att du kontaktar din återförsäljare eller
konsumentkontakten:

FCC PRODUCTS AS

KJELLER VEST 3, 2007 KJELLER, NORWAY

☎ 031 189095

☎ +47 924 78 600

✉ support@fccproducts.no
www.fccproducts.no

Vid reklamation ska du bifoga inköpsbevis .

Producerad i Kina för FCC Products AS

Vi letar alltid efter sätt att förbättra våra produkter. Därför förbehåller vi oss rätten att när som helst ändra
tekniska specifikationer. Du hittar alltid den senaste handboken på www.fccproducts.no.