

The Flying Culinary Circus.

FCCBBQ



KAASUKÄYTTÖINEN PIZZAGRILLI

ASENNUS, KÄYTTÖ JA HUOLTO-OHJEET KAASUGRILLI FCC-G-18400-00



! VAIN ULKOKÄYTTÖÖN!
LUE OHJEKIRJAT JA TUTUSTU
TUOTTEeseen ENNEN GRILLIN
KÄYTTÄMISTÄ

Share the fun of cooking!

SISÄLLYSLUETTELO

VAROITUKSET	3
Tekniset tiedot.....	4
Kaasukategoria.....	4
Räjätyskuva.....	5
Osaluettelo.....	6
Kokoamisohjeet.....	6
Vuototesti	10
Kaasun liittäminen.....	10
Ennen grillin käyttämistä.....	11
Resepti: The Fast and Furious Zero Yeast Pizza.....	12
Sytyttämisohejet.....	13
VAROITUKSET.....	14
Puhdistaminen.....	15
Pizzajuustonpuhdistus.....	16
Vianetsintä.....	17
Kuluttajapalvelu.....	20

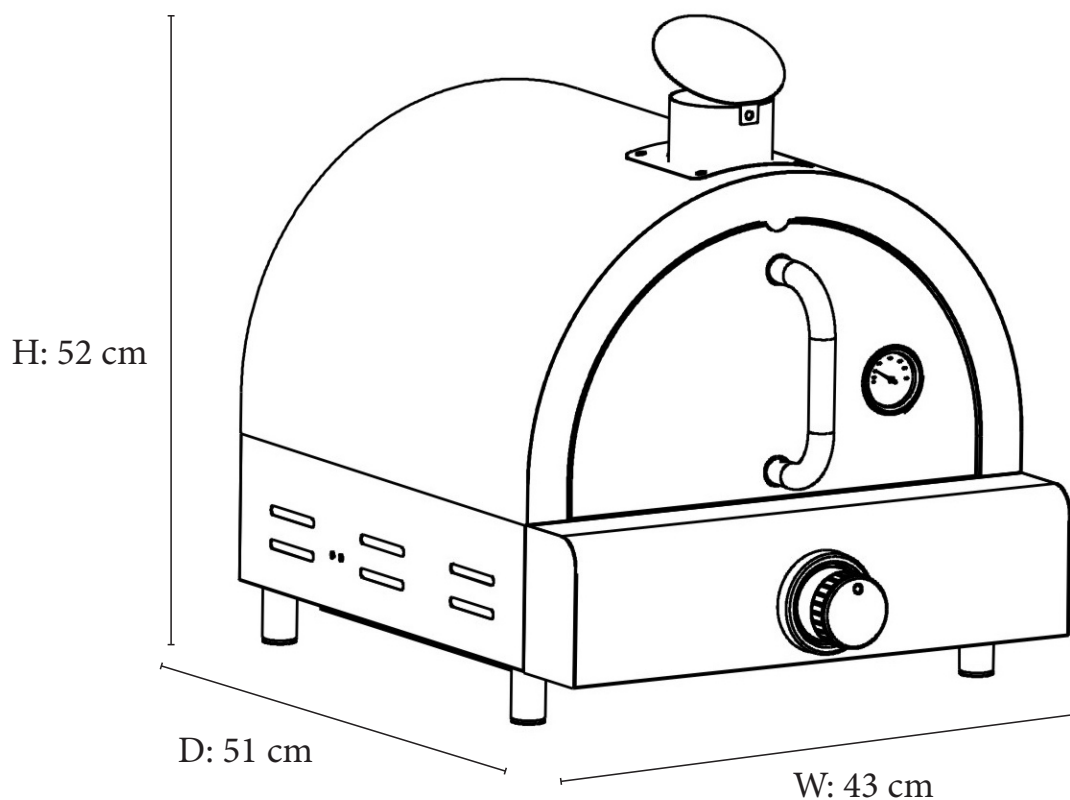
Onnittelut uudesta pizzagrillistä!



VAROITUKSET

- OVAKAVIEN HENKILÖ-JA OMAISUUSVAHINKOJEN VAARA, JOS OHJEITA EI NOUDATETA.
- JOTKUT GRILLIN OSAT VOIVAT OLLA TERÄVIÄ. OTA SE HUOMIOON JA KÄYTÄ SUOJAKÄSINEITÄ KOOTTAESSA JA NOSTETTAESSA. TERÄVÄT REUNAT VOIVAT VAHINGOITTA.
- GRILLI ON TARKOITETTU VAIN ULKOKÄYTTÖÖN HYVIN TUULETETUISSA TILOISSA. ÄLÄGRILLAA SULJETUISSA TAI KATETUISSA TILOISSA, JOISSA VAARANA ON HAPENPUUTE.
- GRILLIN ULKOPINNAT OVAT ERITTÄIN KUUMIA KÄYTÖN AIKANA. PIDÄ LAPSET, ELÄIMET JA VALVONTAA VAATIVAT TURVALLISELLA ETÄISYYDELLÄ. ÄLÄ SIIRÄ TOIMIVAA TAI KAASUPULLON LIITETTÄ GRILLIÄ.
- SULJE SÄÄDIN KÄYTÖN JÄLKEEN JA IRROTA SE PULLOSTA.
- GRILLIN MUUTTAMISESTA VOI SEURATA VAARA JA TAKUUN KUMOUTUMINEN.
- ÄLÄ SÄILYTÄ KAASUPULLOA TOIMIVAN GRILLIN ALLA, SILLÄ KAASUVUODOSTA VOI AIHEUTUA VAKAVIA VAHINKOJA. ASETA PULLO KÄYTÖN AJAKSI GRILLIN VIEREEN.
- ÄLÄ ASETA GRILLIPEITETTÄ TAI MUUTA PALAVAA GRILLIN ALLE, KUN SITÄ KÄYTETÄÄN TAI SE ON KUUMA.
- LAAVAKIVIÄ, HIILIÄ TAI BRIKETTEJÄ EISAA KÄYTTÄÄ.
- PUHDISTA GRILLI SÄÄNNÖLLISESTI JA HUOLELLISESTI.

TEKNISET TIEDOT



Kokonaisteho: 3,8 kW

Kaasun kulutus: 277 grammaa/tunti

Kaasupullo (ei sisälly): Käytä Pohjoismaissa hyväksytyjä vakiopulloja.

Vaikka sekä butaania että propaania voidaan käyttää, suosittelemme butaanin käyttöä Norjassa.

Hyväksytyt letku ja säädin voidaan useimmista kaasugrillien varusteista myyvistä liikkeistä.

HUOMAA! Tuotteeseen liitettävän kaasuletkun pituus saa olla enintään 150 cm.

• KÄYTÄ VAIN OHJEKIRJASSA ILMOITETTUA KAASULAATUA JA -KATEGORIAA.

KÄYTTÖMAAT	VENTTIILIN KOKO	Kaasulaatu	Kaasukategoria
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	Läpim. 0,93 mm	G30 (butaani), G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 28-30 mbar	I3B/P(30)

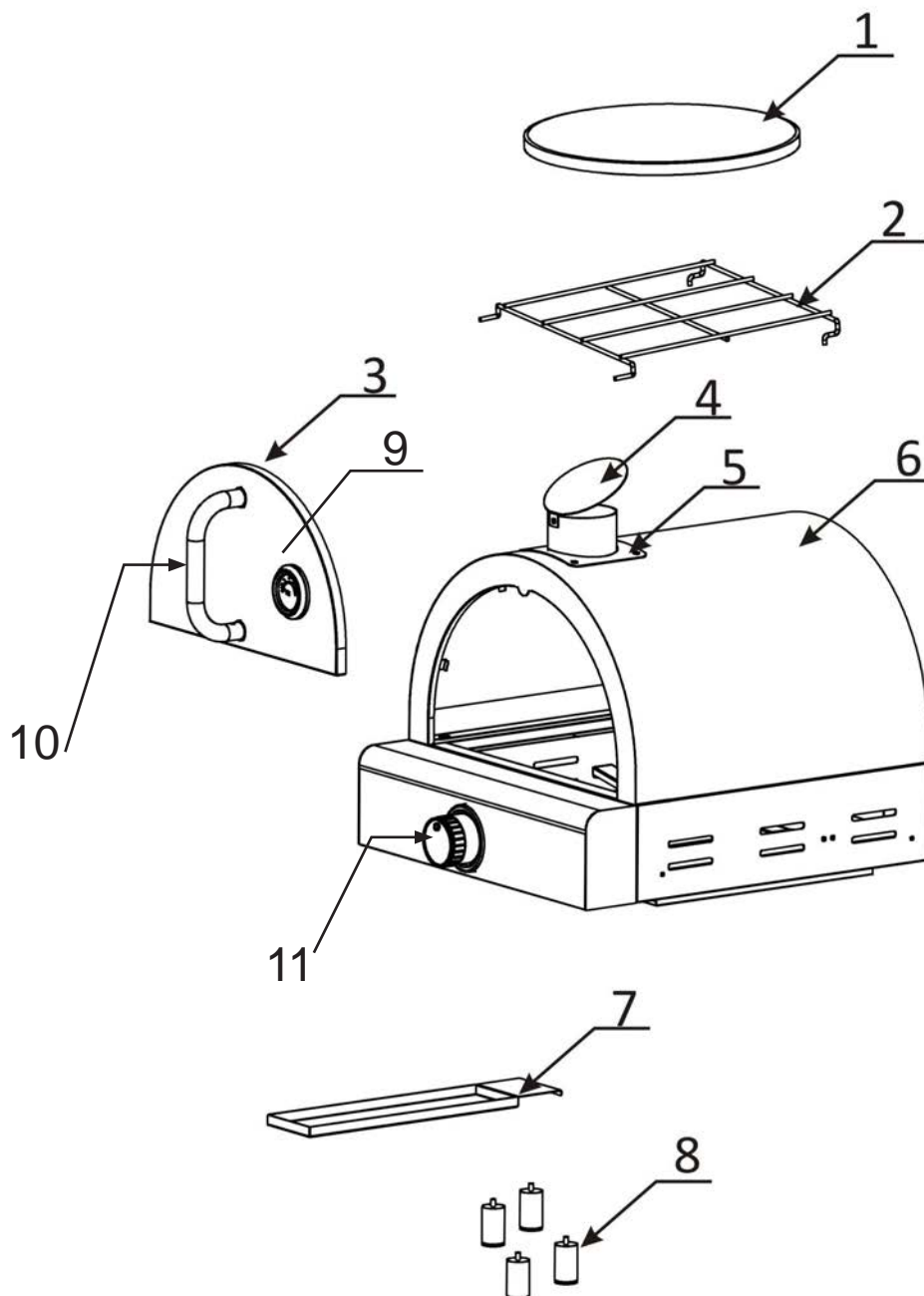
SEURAAVIA KAASULAATUJA VOIDAAN KÄYTTÄÄ:

- I3B/P(30): G30(butaani), G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 28-30 mbar

CE 1008
 Tuote on valmistettu
 EUROPEAN GAS APPLIANCE STANDARD
 EN498 JA EN484
 mukaisesti ja sillä on CE-sertifiointi

The Flying Culinary Circus
 PIZZAGRILL

RÄJÄYTYSKUVA



Osa	Nimike	Määrä
1	PIZZAKIVI	1
2	PIZZAKIVEN RITILÄ	1
3	LUUKKU/GRILLIN OVI	1
4	PIIPUN HATTU	1
5	PIIPPU	1
6	GRILLIN RUNKO (valmiiksi koottu)	1
7	RASVANKERÄÄJÄ	1
8	GRILLIN JALKA	4
9	LÄMPÖMITTARI	1
10	KAHYVA	1
11	SÄÄDIN	1

Kiinnitystarvikkeet

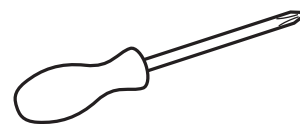
5	Ruuvit
---	--------

Käytä varaosia tilattaessa osaluettelon numeroa.

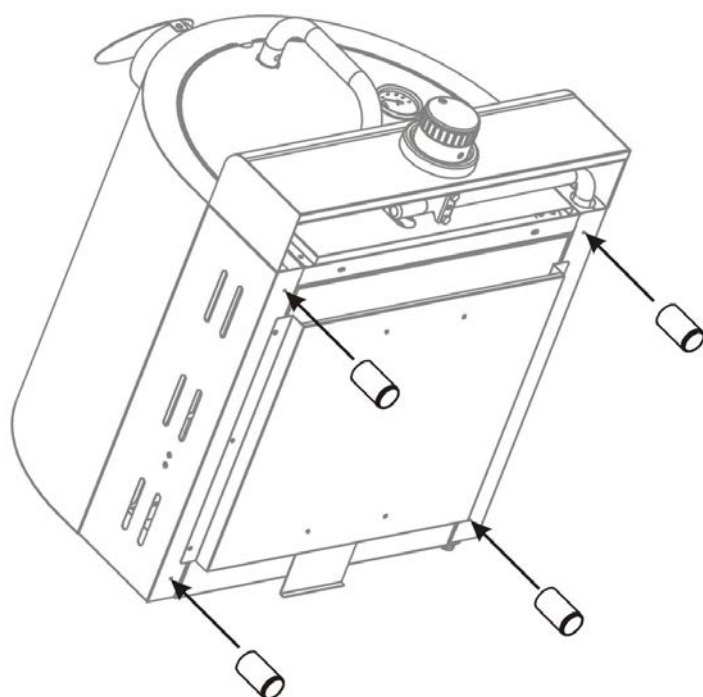
KOKOAMISOHJEET

Noudata ohjeita vaihe vaiheelta.

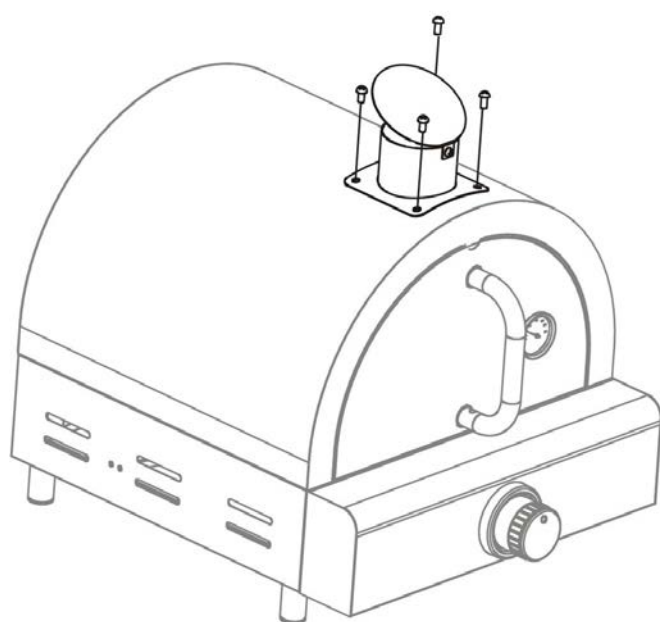
Grillin runko on valmiiksi koottu.
Kokoamiseen tarvitaan ruuvitaltta (ei sisälly).



**HUOM! KÄYTÄ SÄHKÖTYÖKALUJA VAROEN.
NIIDEN VOIMA VOI TUHOTA RUUVIT.**



1 Kiinnitä jalat grilliin.

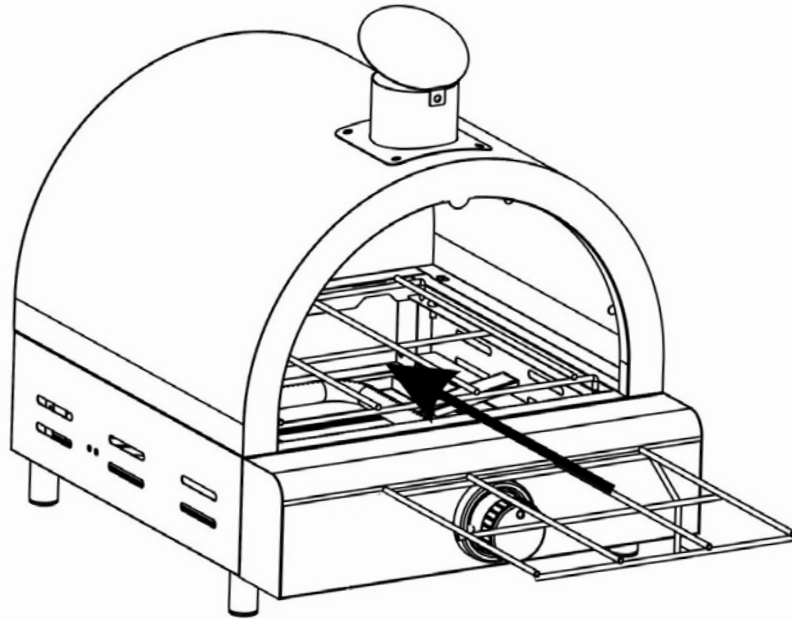


2

Kiinnitä piippu ruuveilla.

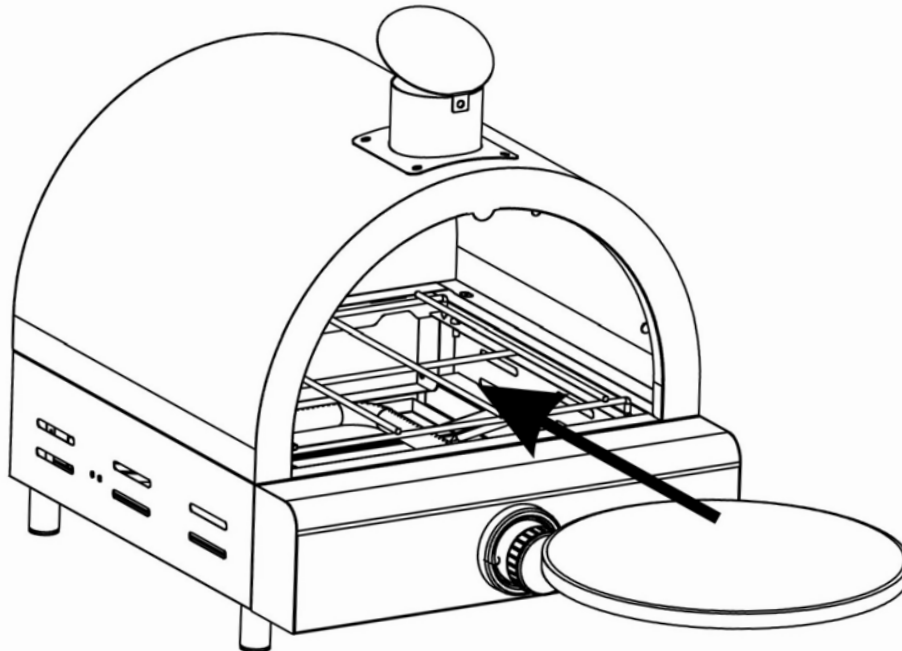
The Flying Culinary Circus
PIZZAGRILL

KOKOAMISOHJEET



3

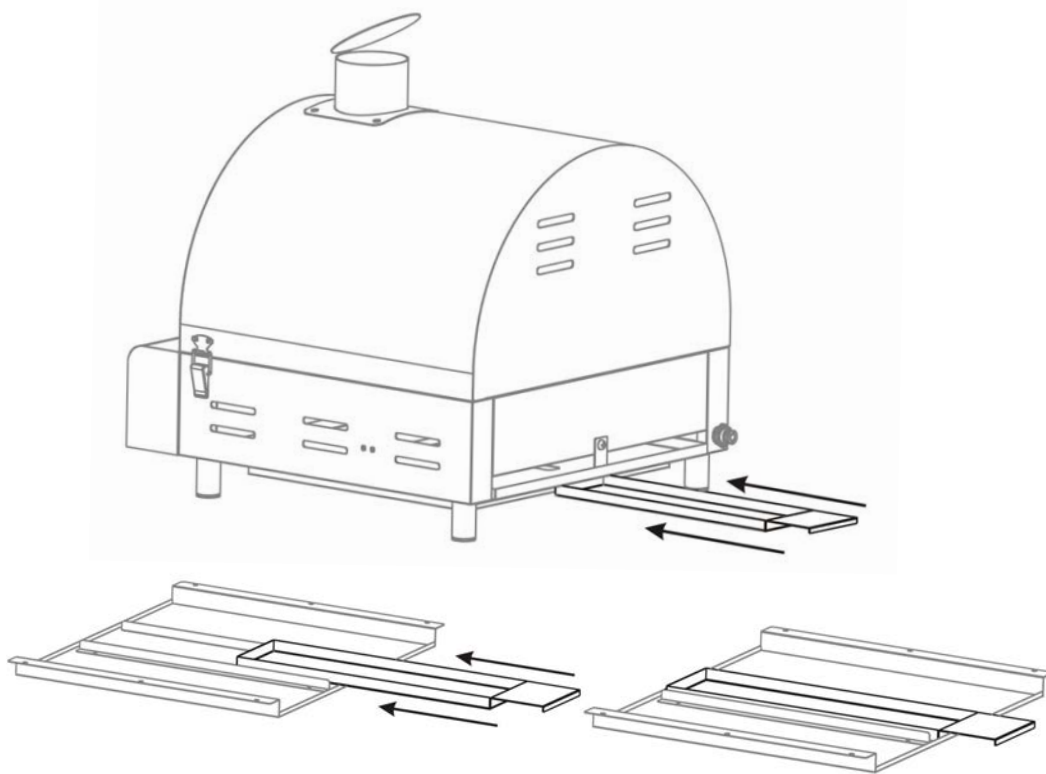
Työnnä pizzaritilä uuniin.



4

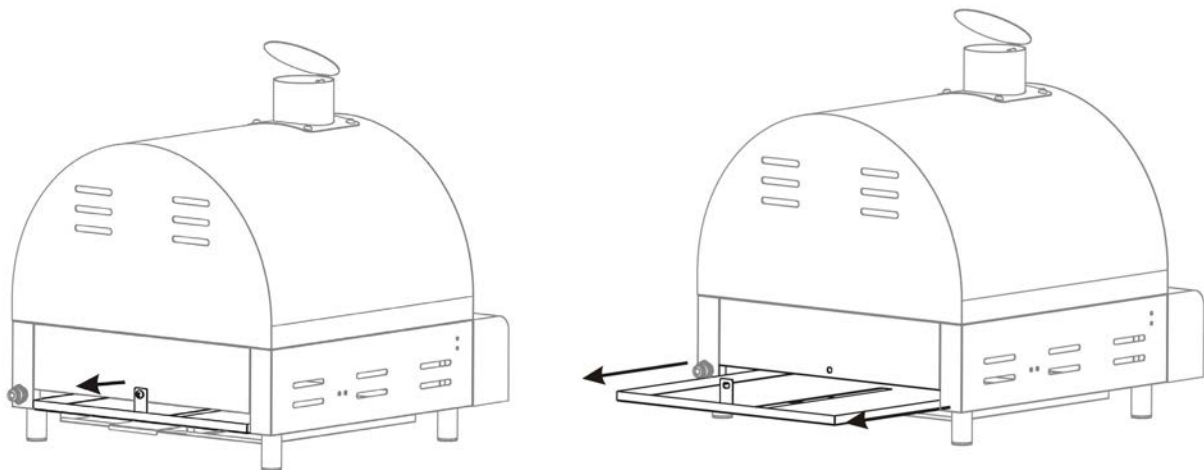
Aseta pizzakivi varovasti ritilälle.

KOKOAMISOHJEET



5

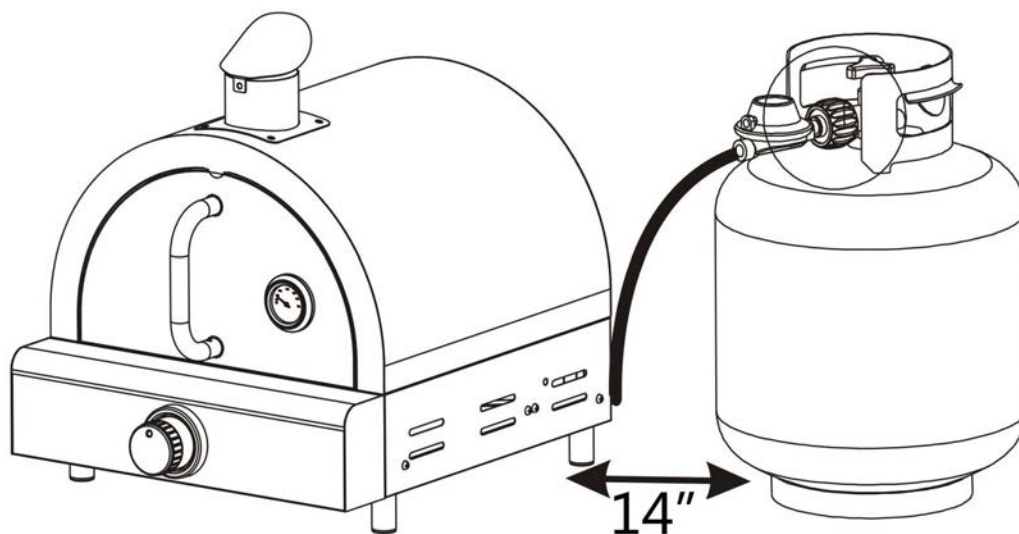
Työnnä rasvankerääjä takaa grillin alle.



6

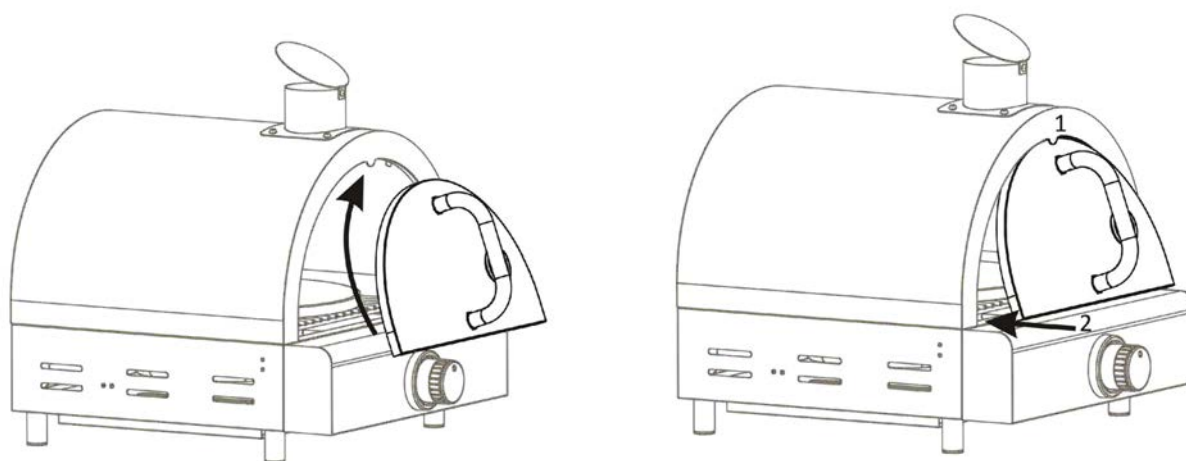
Poista pohjalevy ja puhdista se säännöllisesti, sillä siihen kertyy ruoan jäämiä.

KOKOAMISOHJEET



7

Liitä kaasupullo takapuolen kaasuventtiiliin. Jätä pullo riittävän kauaksi pizzagrillistä.



8

Irrota etukansi varovasti. Tartu kahvaan, työnnä kantta alaspäin ja nosta se pois kuvan mukaisesti.

VUOTOTESTI

TÄRKEÄÄ!

VUOTOTESTI ON TEHTÄVÄ ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÖNOTTOA, JOKA KERRAN, KUN PULLO, SÄÄDIN TAI LETKU VAIHDETAAN SEKÄ AINA, JOS GRILLI ON OLLUT PITKÄÄN KÄYTTÄMÄTTÄ.

ASETA GRILLI PAIKKAAN, JOSSA ON HYVÄ ILMANVAIHTO

- 1** SEKOITA 2 ASTIANPESUAINETTA YHTEEN OSAAN VETTÄ.
- 2** SAMMUTA KAIKKI AVOTULET, LÄMMÖNLÄHTEET JA SAVUKKEET TESTAUSPAIKAN YMPÄRISTÖSTÄ.
- 3** SULJE KAIKKI GRILLIN SÄÄTIMET ASETOON "OFF".
- 4** SÄTT REGULATOR I LÄGE "AV" OCH ANSLUT GASOLTUBEN.
- 5** SIVELE SEOSTA KAIKKIIN PULLON JA SÄÄTIMEN LIITÄNTÖIHIN, KOKO LETKUN PITUUDELLA JA KAIKKIIN GRILLIN VENTTIILEIHIN
- 6** AVAA KAASUNSÄÄDIN JA TARKASTA HUOLELLISESTI, NÄKYKÖ JOSSAIN SEOKSELLA SIVELLYSSÄ KOHDASSA KUPLIA.
- 7** JOS KUPLIA NÄKYVÄT, SULJE KAASUN TULO JA KORJAA ONGELMA. TESTAA UUELLEEN. GRILLIÄ EI SAA OTTAA KÄYTTÖÖN ENNEN KUIN VARMISTETTU, ETTÄ VUOTOJA EI OLE.
- 8** JOS VUOTOJA ON EDELLEEN HAVAITTAVISSA, OTA YHTEYS MYYJÄÄN VIAN KORJAAMISEKSI.

! HUOM!
LIEKKEJÄ EI SAA
KÄYTTÄÄ
VUOTOJEN
ETSIMISEEN!

KAASUN LIITTÄMINEN

LETKU JA SÄÄDIN

★TARKASTA, ONKO KAASULETKUSSA, HALKEAMIA, VAURIOITA JA HAURASTUMIA. ÄLÄ KÄYTÄ VIOITTUNUTTA KAASULETKUA.

★TARKASTA, ETTÄ SÄÄTIMEN LIIKKUVA MUOVIOISA ON EHIÄ EIVÄTKÄ GRILLIN KUUMAT OSAT VAURIOITA SITÄ.

★KÄYTÄ HYVÄKSYTTYÄ KAASUPULLOA, JOHON SÄÄDIN SOPII. 10 KG TAI SUUREMPAA PULLOA SUOSITELLAAN.

★TARKASTA, ETTÄ KAASUPULLO ON LUJALLA JA TASAISELLA ALUSTALLA LIITÄNTÄÄ ALEMPANA. POHJOISMAISSA SUOSITELLAAN PROPAANIN KÄYTTÖÄ, MUTTA BUTAANIAKIN VOIDAAN KÄYTTÄÄ. BUTAANI EI SOVELLU KYLMIIN LÄMPÖTILOIHIN.

SEURAAVIA KAASUJA VOIDAAN KÄYTTÄÄ GRILLIN POLTTOAINEENA

I3+ : butaani 28-30mbar, propaani 37mbar

I3B/P(30): G30(Butaani), G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 28-30 mbar

I3B/P(50): G30(butaani),G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 50mbar

I3B/P(37): G30(butaani),G31(propaani) ja niiden seokset, LPG 37 mbar

★ASENNA SÄÄDIN JA LETKU.

★NOUDATA SÄÄDINSARJAN OHJEITA.

ENNEN GRILLIN KÄYTTÄMISTÄ

VAROITUS!

ÄLÄ SÄILYTÄ KAASUPULLOA TOIMIVAN GRILLIN ALLA. JOS SÄILYTÄT PULLOA GRILLIN ALLA, KUN SITÄ EI KÄYTETÄ, IRROTA SÄÄDIN.

ÄLÄ SIIRÄ TOIMIVAA TAI KAASUPULLOON LIITETTYÄ GRILLIÄ.

KÄYTTÖPAIKKA

- ◆ ASETA GRILLI KÄYTÖN AJAKSI VÄHINTÄÄN 150 CM PÄÄHÄN SEINISTÄ, PUISTA JA PENSAISTA SEKÄ MUISTA PALAVISTA AINEISTA/NESTEISTÄ.
- ◆ ÄLÄ ASETA GRILLIÄ KATON TAI KATOKSEN ALLE..
- ◆ ASETA GRILLI PAIKKAAN, JOSSA ON HYVÄ ILMANVAIHTO.
- ◆ EI SAA KÄYTTÄÄ MAANPINTAA SYVEMMÄLLÄ.



VIIMEINEN TARKASTUS

- ◆ TARKASTA, ETTÄ KAIKKI SÄÄTIMET TOIMIVAT OIKEIN.
- ◆ TARKASTA, ETTÄ KAASULETKUSSA EI OLE HALKEAMIA EIKÄ VAURIOITA. (TARKASTA JOKA KERRAN, KUN OTAT GRILLIN KÄYTTÖÖN).
- ◆ VARMISTA, ETTÄ KAASUPULLO JA - LETKU EIVÄT KOSKETA KUUMIA ESINEITÄ.

VINKKEJÄ RUOANLAITTOON

- ★ PIDÄ GRILLI PUHTAANA. Puhdas grilli on tehokkaampi sekä savuaa ja liekehtii vähemmän.
- ★ ESILÄMMITÄ GRILLI JA PIZZAKIVEÄ 10 minuutin verran täydellä teholla ennen kuin alat valmistaa ruokaa grillissä. Tämä nopeuttaa grillausta ja saat paremman lopputuloksen.
- ★ NORMAALI PAISTOAIKA PIZZALLE ON 10-12 MIN



NOPEA & VAARALLISEN HYVÄ **PIZZA**, HIIVATON

Pizzataikina:

300 g vehnä jauhoja
Ripaus sokeria
Ripaus suolaa
3 tl oliiviöljyä
180 g vettä

Pizzakastike:

1/2 sipuli
1 valkosipulin kynsi
1 tölkki tomaattimurskaa
3 tl oliiviöljyä
1 timjamin oksa
1 rosmariinin oksa
1 persiljanippu
1 tl sokeria
1 tl balsamietikkaa
riipaus cayenne-pippuria

Pizzapohja:

Sekoita kuivat ainekset ja lisää oliiviöljy ja vesi. Alusta taikina joustavaksi ja jaa se halutun kokoisiksi paloiksi. Jauhota pizzalapio ennen kuin asetat sille pizzapohjan. Levitä kastike pizzapohjalle ja ripottele lopuksi päälle juustoraaste. Tämän jälkeen voit käyttää mitä tahansa täytteitä haluat tai mitä löydät omasta keittiöstäsi. Ravistelemalla pizzalapiota kevyesti saat siirrettyä pizzan näppärästi grilliin.

Pizzakastike:

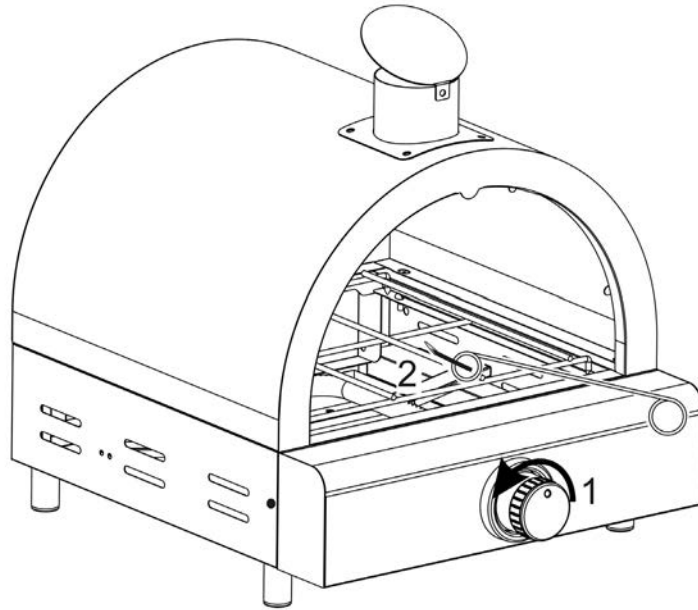
Hienonna valkosipuli ja sipuli. Kuullota ensin sipulia oliiviöljyssä keskilämmöllä ja lisää sitten pannulle valkosipuli ja paista vielä muutaman minuutin ajan. Sido yrtit yhteen narulla ja lisää ne kastikkeeseen yhtä aikaa tomaattimurskeen, balsamietikan ja cayenne-pippurin kanssa. Anna kastikkeen kiehua alhaisella lämmöllä 10-15 minuuttia. Mausta lopuksi sokerilla, suolalla ja pippurilla. 10 cm narua (yrttien solmimiseen)

GET MORE FANTASTIC RECIPES:

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

The Flying Culinary Circus
PIZZAGRILL

SYTYTTÄMISOHJEET



SYTYTTÄMISOHJEET

1. Tarkista, että säädin on OFF-asennossa. Poista uunin ovi ja avaa kaasupullon venttiili.
2. Paina polttimen säädintä ja käännä vastapäivään polttimen sytyttämiseksi. Käännä säädin suuren liekin asentoon.
3. Jos poltin ei syty, käännä säädin takaisin asentoon OFF ja odota viisi minuuttia. Toista vaiheet alkaen kohdasta 2.
4. Lämpötilaa säädetään kääntämällä säädin suuren tai pienen liekin väliseen asentoon. Suuri liekki tuottaa paljon lämpöä.
5. Kun sammutat grillin, käännä säädin OFF-asentoon ja suljen kaasupullon venttiili.

MANUAALINEN SYTYTYS

Jos grilli ei syty normaalilla sytyttimellä, noudata seuraavia ohjeita.

1. Tarkista, että säädin on OFF-asennossa
2. Irrota kansi/ovi grillistä.
2. Kiinnitä pitkä tulitikku tulitikun pitimeen. Sytytä tulitikku ja pidä se polttimen yläpuolella. Paina samalla säädinnappia ja käännä vastapäivään HIGH-asentoon.

JOS GRILLI EI SYTY NORMAALISTI
TAI MANUAALISESTI, KATSO
VIANETSINTÄOHJEET TAI OTA YHTEYS
MYYJÄÄN.

VAROITUS

PIDÄ TOIMIVAA GRILLIÄ SILMÄLLÄ. PIDÄ LAPSET, ELÄIMET JA VALVONTAA VAATIVAT TURVALLISELLA ETÄISYYDELLÄ.

GRILLI ON TARKOITETTU VAIN ULKOKÄYTTÖÖN EIKÄ SITÄ SAA KÄYTTÄÄ KATON ALLA. GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ MAANPINTAA SYVEMMÄLLÄ. KAASUA VOI KERTYÄ SYVENNYKSIIN JA SE VOI RÄJÄHTÄÄ. KAASUN KERTYMINEN VOI JOHTAA MYÖS HAPEN PUUTTEeseen.

GRILLISSÄ KÄYTETÄÄN VAIN KAASUA. ÄLÄ KÄYTÄ LAAVAKIVIÄ, BRIKETTEJÄ, GRILLIHIIHIÄ, SYTYTYSAINETA JNE. TÄSSÄ GRILLISSÄ.

ÄLÄ SYTYTÄ GRILLIÄ, KUN KANSI ON KIINNI.

TARKASTA VUODOT SÄÄNNÖLLISESTI JA AINA, KUN KAASUPULLO VAIHDETAAN TAI PITKÄN VARASTOINNIN JÄLKEEN. TARKASTA AINA ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ, ONKO KAASULETKUSSA, HALKEAMIA JA VAURIOITA. KOPPLA IFRÅN GRILLEN FRÅN GASOLTUBEN NÄR DEN INTE ANVÄNDS OCH INNAN GRILLEN SKA FLYTTAS.

TARKASTA VUODOT SÄÄNNÖLLISESTI JA AINA, KUN KAASUPULLO VAIHDETAAN TAI PITKÄN VARASTOINNIN JÄLKEEN. TARKASTA AINA ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ, ONKO KAASULETKUSSA, HALKEAMIA JA VAURIOITA.

IRROTA GRILLI PULLOSTA, KUN SITÄ EI KÄYTETÄ, JA ENNEN SIIRTÄMISTÄ.

JOS GRILLIÄ SÄILYTETÄÄN KELLARISSA TAI MUUSSA MAANALAISESSA TILASSA, PULLOA EI SAA SÄILYTTÄÄ SAMASSA PAIKASSA, VAAN SE ON SÄILYTETTÄVÄ MAANPINNAN TASOLLA.

GRILLIN TUULETUSAUKKOJA EI SAA MISSÄÄN TAPAUKSESSA TUKKIA TAI SULKEA.

TARKASTA ENNEN KÄYTTÖÄ, ETTÄ POLTTIMEN JA SIVUPOLTTIMEN SUUTIN (VENTURI) EI OLE TUKOSSA.

KÄYTÄ SUOJAKÄSINEITÄ GRILLIÄ KOOTTAESSA JA NOSTETTAESSA - TERÄVÄT REUNAT VOIVAT VAHINGOITTA.

ÄLÄ ASETA GRILLIPEITETTÄ TAI MUUTA PALAVAA GRILLIN ALLE, KUN SITÄ KÄYTETÄÄN TAI SE ON KUUMA

PUHDISTA GRILLI SÄÄNNÖLLISESTI JA HUOLELLISESTI.

KUNNOSSAPITO

- ★ Tarkasta säännöllisesti, että polttimet palavat oikein.
- ★ Poista grilliritilä ja liekinvaimentimet.
- ★ Sytytä grilli normaalisti.
- ★ Käännä säätimiä pienen tehon asennosta suuren tehon asentoon, ja tarkasta, eroavatko tehot, ja että liekki on kirkkaan sininen, ei oranssi. Jos poltin käyttäytyy epänormaalisti, katso vianetsintätaulukko.
- ★ Jos rasva tai vanhat ruokajäämät peittävät polttimen, poista ne grilliharjalla.

HYÖNTEISET JA TUHOELÄI

Hyönteiset tai muut tuhoeläimet voivat "asettua asumaan" grilliin, kun se seisoo pitkään varastoituna. Jos sytyttämisen kanssa on ongelmia tai liekit ovat epätasaisia, kutsumattomat vieraat voivat estää kaasun tulon. Pura silloin polttimet ja puhdista ne. Asenna polttimet takaisin, kun ne ovat täysin kuivat.

- ★ Tarkasta, että hiiret tai rotat eivät ole vahingoittaneet kaasuletkua.

PUHDISTAMINEN

- ★ Käytä yleiseen puhdistamiseen vain vettä ja mahdollisesti mietoa puhdistusainetta.
- ★ Älä käytä palavia puhdistusaineita.
- ★ Ennen kuin puhdistat ritilät, jätä kansi auki ja polta grilliä käytön jälkeen noin 10 minuuttia. Puhdista ritilät sitten grilliharjalla. Kun puhdistat vedellä, käytä normaalia astianpesuainetta, ei hankaavia puhdistusaineita. Grilliritilöitä ei saa pestä koneessa, koska se vahingoittaa emalointia. Kuivaa ritilät huolellisesti pesun jälkeen ja sivele ne ruokaöljyllä.
- ★ Pese rasvakuppi säännöllisesti, jotta se ei houkuttele tuholaisia ja ala haisemaan.
- ★ Säilytä grilli kuivassa paikassa tai peitä se peitteellä, kun et käytä sitä.
- ★ Estä ulkopuolisten osien ruostuminen suojaamalla ne autovahalla vuosittain. Jos meri on alle 5 km etäisyydellä, grilli kannattaa säilyttää sisätiloissa, koska suolapitoinen ilma voi lyhentää grillin käyttöikää.
- ★ Aseta rasvakupin pohjalle kissanhiekkaa, joka imee rasvaa. Se estää rasvapalot ja helpottaa rasvakupin puhdistamista.
- ★ Poista ruoista poistuva rasva grillistä.
- ★ Puhdista rasvakuppi säännöllisesti, jotta rasvaa ei valu yli.
- ★ Valurauta- ja teräsosat ruostuvat luonnollisesti, mutta se ei vaikuta grilliin. Pese/poista pintaruoste.
- ★ Grillipeitettä käytettäessä grillin on oltava puhdas ja kuiva, ja ilman on vaihduttava riittävästi. Peitteen sisäpuolelle kertyy muuten kosteutta, joka voi aiheuttaa suuria ruostevaurioita.

PIZZAKIVEN HUOLTO



PIZZAKIVEN HUOLTO

Ennen ensimmäistä käyttökertaa pese pizzakivi käsin vedellä ja liinalla.

PIZZAKIVEN PUHDISTUS

- ★ Pizzakiven on aina oltava kylmä ennen sen irrottamista grillistä tai sen puhdistamista.
- ★ Irrota ruoantähteet mieluiten nylonpesusienellä.
- ★ Älä koskaan pese kiveä saippualla tai muulla pesuaineella, sillä huokoinen materiaali imee kemikaalit ja maut, jotka näin ollen saattavat siirtyä ruokaan.
- ★ Tahrojen poistamiseksi tee vedestä ja leivinjauhoista seos, levitä se kivelle ja harjaa kivi puhtaaksi harjalla tai nylonpesusienellä. Huuhtelee lopuksi pizzakivi huolellisesti.

Pizzakiveä ei saa koskaan

- ★ liottaa vedessä
- ★ pestä asianpesukoneessa
- ★ puhdistaa paistouunin itsepuhdistusohjelmalla

NÄIN KÄYTÄ PIZZAKIVEÄ

- ★ Aseta pizzakivi grilliin tai paistouuniin ja käynnistä grilli tai uuni.
- ★ Esilämmitä grilliä 250 – 300 °C:ssa noin 15-30 min.
- ★ Kauli pizzataikina halutun kokoiseksi. Sirottele päälle vehnäjauhoja, jotta taikina ei tartu alustaan.
- ★ Sirottele pizzakivelle vähän vehnäjauhoja juuri ennen kuin asetat sille pizzan.
- ★ Sulje kansi ja anna pizzan paistua valmiiksi. Normaali paistoaika on noin 17-10 minuuttia – lämpötilasta riippuen.
- ★ Seuraa tarkasti pizzan paistumista – näin vältät pizzan palamisen.
- ★ Anna pizzakiven jäähtyä ennen kuin siirrät sen pois grillistä.

1. ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ PIZZAKIVEÄ AVOTULELLA.
2. VÄLTÄ PIZZAKIVEN ALTISTUMISTA SUURILLE LÄMMÖNVAIHTELUILLE. ÄLÄ KOSKAAN PANE PIZZAKIVELLE JÄÄTYNEITÄ RUOKATAVAROITA.
3. KIVI VOI HALJETA HELPOSTI, JOS SE PUTOAA MAAHAN/LATTIALLE TAI JOS SEN PÄÄLLE ASETETAAN RASKAITA ESINEITÄ.
4. PIZZAKIVI KUUMENEE ERITTÄIN KUUMAKSI KÄYTÖN AIKANA JA PYSYY KUUMANA PITKÄÄN KÄYTÖN JÄLKEENKIN. KÄYTÄ PIZZAKIVEÄ AINA VASTA, KUN SE ON SAAVUTTANUT OIKEAN LÄMPÖTILAN.
5. ÄLÄ KOSKAAN JÄÄHDYTÄ PIZZAKIVEÄ KYLMÄLLÄ VEDELLÄ, KUN SE ON VIELÄ KUUMA.
6. KUIVAA KIVI PUHDISTUKSEN JÄLKEEN (ILMAN SAIPPUAVETTÄ) PUHTAALLA NUKKAAMATTOMALLA LIINALLA.

VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
POLTIN EI SYTY	Ei kaasua	Tarkasta, että kaasuventtiili on auki, tai vaihda pullo.
	Säädin on vioittunut	Tarkasta säädin, vaihda tarvittaessa
	Polttimen tukos	Puhdista poltin
	Kaasuventtiilin tai letkun tukos	Puhdista kaasuventtiili/vaihda letku.
	Grilliiä ei ole koottu oikein	Tarkasta asennusohjeet
	Sytyttimen johdin on liitetty väärin tai on viallinen	Tarkasta johtimen oikea asennus
PIENI LIEKKI TAI KAASUA TULEE VÄHÄN	Kaasupullo on tyhjä	Vaihda kaasupullo
	Pullon venttiili on irronnut	Sulje säädin, odota 30 sekuntia ja sytytä grilli uudelleen. Mikäli liekki on edelleen pieni, sulje säädin, irrota venttiili pullosta, kiinnitä venttiili uudelleen ja tee vuototesti. Jos kaikki on kunnossa, avaa kaasun tulo, odota 30 sekuntia ja sytytä grilli uudelleen.
LIEKKI SAMMUU	Kova tuuli alueella	Käännä grillin etuosa tuuleen päin,
	Kaasua virtaa vähän	tai nosta lämpötilaa.
	Pullon venttiili on irronnut	Täytä kaasusäiliö
LETKU PALAA	Poltin ja/tai letku on tukossa.	Käännä säädin asentoon OFF. Puhdista poltin ja sen ympäristö.

PIZZAGRILLIN LISÄVARUSTEET



PIZZAKIVI



PIZZAPYÖRÄ, TURBOMALLI



PIZZAVARUSTESETTI

The Flying Culinary Circus
PIZZAGRILL



Näin kaikki alkoi

Vuonna 2005 neljä nuorta ja lahjakasta norjalaista kokkia matkusti New Yorkiin valmistamaan ruokaa eräässä tapahtumassa Central Park -keskuspuistossa. Kokit hääräsivät mielellään yhdessä keittiössä ja vieraat arvostivat suuresti heidän valmistamaansa ruokaa. Yksi vieraista innostui niin paljon, että hän tilasi nämä neljä kokkia vielä yhteen toiseen tapahtumaan, tällä kerralla Los Angelesiin.

Idea kokkikvartetista «The Flying Culinary Circus» oli syntynyt.

Kelaa nopeasti eteenpäin – nyt, kolmetoista vuotta tämän jälkeen, norjalainen kokkikvartetti on matkustanut yli 56 maassa ympäri maailmaa.

He ovat valmistaneet ruokaa Cannesissa, Miamissa, Moskovassa, Saint Barthissa, Singaporessa, Cape Townissa. Lista vain jatkuu; siellä on kuninkaallisia ja muita kuuluisuuksia kuten Shakira, The Black Eyed Peas, Pharell Williams ja Eva Longoria, jotka kaikki ovat arvostaneet suuresti kokkien kulinaarista konseptia. Mutta kuten kokit itse sanovat: «Tässä ei ole kysymys siitä, kuinka kuuluisia vieraamme ovat, vaan kuinka me voimme jakaa ruoanvalmistuksen ilon heidän kanssaan».

KULUTTAJAPALVELU

Tästä tuotteesta voi valittaa kuluttajansuojelulain mukaisesti.
Tuotetta testataan tiukkojen laatuksien mukaan tehtaalla.

Jos pakkauksesta vastoin odotuksia sattuisi puuttumaan osia tai tuote on vahingoittunut,
ota yhteyttä jälleenmyyjään tai alla mainittuun kuluttajapalveluun.

Valitusoikeus raukeaa, jos tuotteessa on vikoja, jotka johtuvat tuotteen väärinkäytöstä,
puuttuvasta huollosta tai tuotteeseen itse tehdyistä muutoksista.

Vioittuneista osista, jotka eivät kuulu valituksen piiriin, laskutetaan voimassaolevan hinnaston
mukaan ja hintaan lisätään rahti ja käsittelykulut.

Jos tarvitset osia tai haluat tehdä valituksen tuotteesta, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai
kuluttajapalveluun:

FCC PRODUCTS AS

KJELLER VEST 3, 2007 KJELLER, NORWAY

+46 031 189095
+47 924 78600

✉ support@fccproducts.no
www.fccproducts.no

Valituksen yhteydessä pyydämme lähettämään ostokuitin
ja tuotteen sarjanumeron.

Sarjanumero löytyy grillin sivuun kiinnitetystä hopeanvärisestä tarrasta.

Tuote on valmistettu Kiinassa. Valmistuttaja: FCC Products Co.

Me parannamme jatkuvasti tuotteitamme. Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään. Uusimmat käyttöohjeet löytyvät aina
osoitteesta www.fccproducts.no.

The Flying Culinary Circus
PIZZAGRILL