

*The Flying Culinary Circus*

# FCCBBQ



## GASELDAD PIZZAGRILL

**INSTRUKTION FÖR MONTERING OCH ANVÄNDNING**

FCC-G-19420-00 / PGO4



**ENDAST FÖR ANVÄNDNING UTOMHUS!**  
LÄS HANDBOKEN OCH GÖR DIG  
BEKANT MED PRODUKTEN INNAN DU  
ANVÄNDER GASOLGRILLEN.



*Share the fun of cooking!*

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Varningar .....	3
Tekniska data.....	4
Gaskategori.....	4
Sprängskiss.....	5
Översikt delar.....	6
Monteringsinstruktion .....	6
Läcktest.....	10
Ansluta gasen .....	10
Innan grillen används.....	11
Pizzarecept: The Fast and Furious Zero Yeast Pizza.....	12
Tändinstruktion.....	13
Varningar.....	14
Underhåll och rengöring.....	15
Underhåll pizzasten.....	16
Felsökning .....	17
Konsumentkontakt.....	20

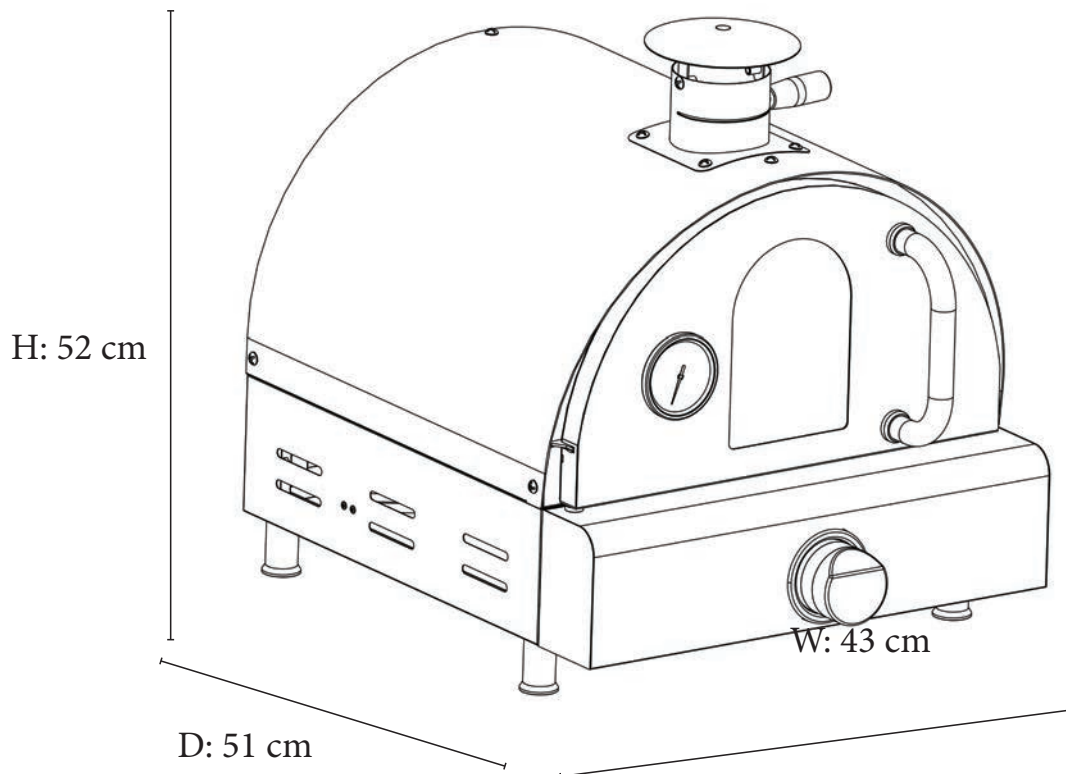
**Grattis till din nya Flying pizzagrill!**



# 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.

## Tekniska data



**Totaleffekt:** 3,8 kW

**Gasförbrukning:** 277 gram/timme

**Gasflaska (ingår ej):** Använd standard gasflaska godkänd för användning i Sverige.

Även om du kan använda både butan och propan rekommenderar vi att du använder propangas i Sverige.

Godkänd slang och regulator kan du köpa i de flesta affärer som säljer utrustning för gasgrillar.

**OBS! Gasslangan som ska användas med denna grill får inte överstiga 120 cm.**

**ANVÄND BARA DEN GASTYP OCH GASKATEGORI SOM ANGES I HANDBOKEN.**

FÖR ANVÄNDNING I LAND	VENTILSTORLEK	GASTYP	GASKATEGORI
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) och blandningar av dessa, LPG 28 - 30 mbar (2,8 - 3,0 kPa)	I3B/P(30)

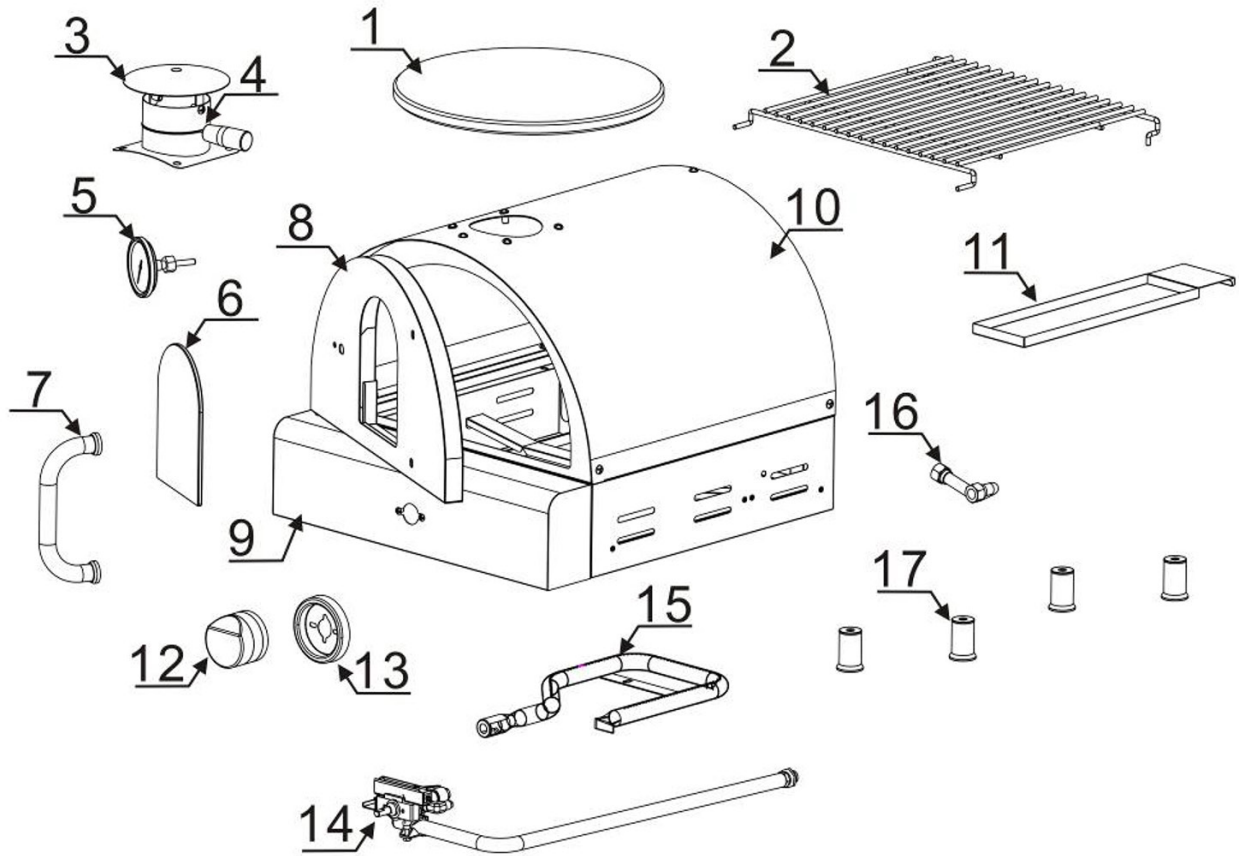
### FÖLJANDE GASTYPER KAN ANVÄNDAS

- I3B/P(30): G30 (Butan), G31 (propan) och blandningar av dessa, LPG 28 - 30 mbar (2,8 - 3,0 kPa)

**CE** 0845-19  
 Grillen är tillverkad enligt  
 EUROPEAN GAS  
 APPLIANCE STANDARD  
 SS-EN 498 OCH SS-EN 484  
 och är CE-certifierad.

*The Flying Culinary Circus.*  
 PIZZAGRILL

# SPRÄNGSKISS



Nr.	Beskrivning	Antall
1	PIZZSTEN	1
2	GALLER FÖR PIZZASTEN	1
3	SKORSTENSLOCK	1
4	SKORSTEN	1
5	TERMOMETER	1
6	GLAS TILL DÖRR	1
7	DÖRRHANDTAG	1
8	DÖRR	4
9	MANÖVERPANEL	1
10	OVN TOPP	1
11	FETTUPPSAMLARE	1
12	GASVRED	1
13	RAM TILL GASVRED	1
14	VENTIL	1
15	BRENNARE	1
16	FLEXIBEL GASSLANG	1
17	GRILLFÖTTER	4

Antal		
A	M5 x8 skruv	6Z
B	M5 mutter	1
C	M6x50 skruv	4

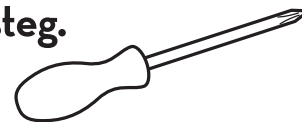
När du beställer reservdelar måste du ange numret som finns i delistan.

# Montering

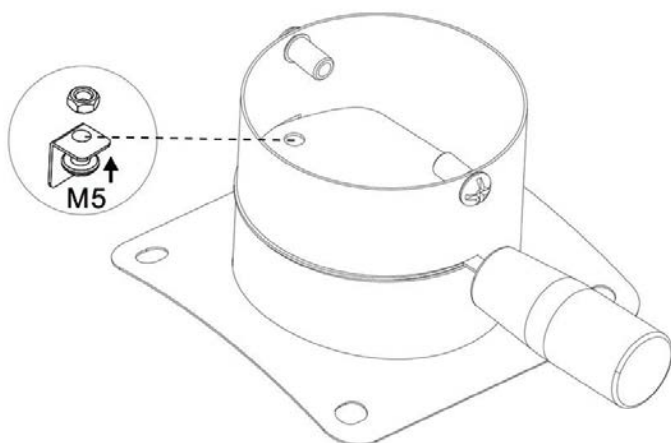
Vennligst følg denne anvisningen steg for steg.

Grillkroppen er ferdig montert.

Skrujern er nødvendig før montering (ikke inkludert).

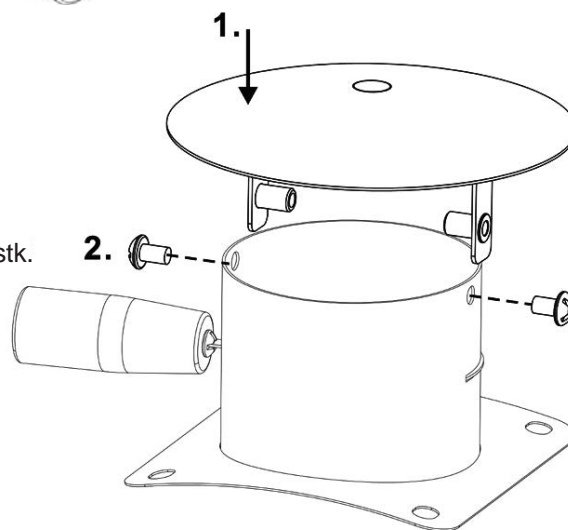


**OBS! UTØV FORSIKTIGHET VED BRUK AV ELEKTRONISK VERKTØY UNDER MONTERING, SIDEN STYRKEN I DISSE KAN ØDELEGGE SKRUENE.**

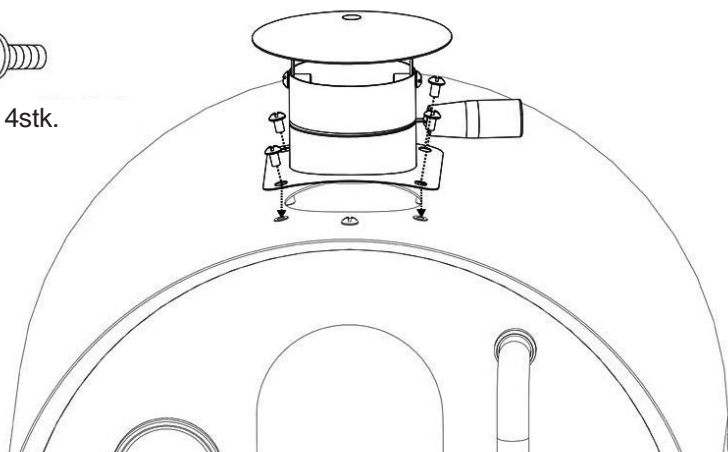


SETT SAMMEN PIPEN

M5x8 2stk.



M5x8 4stk.

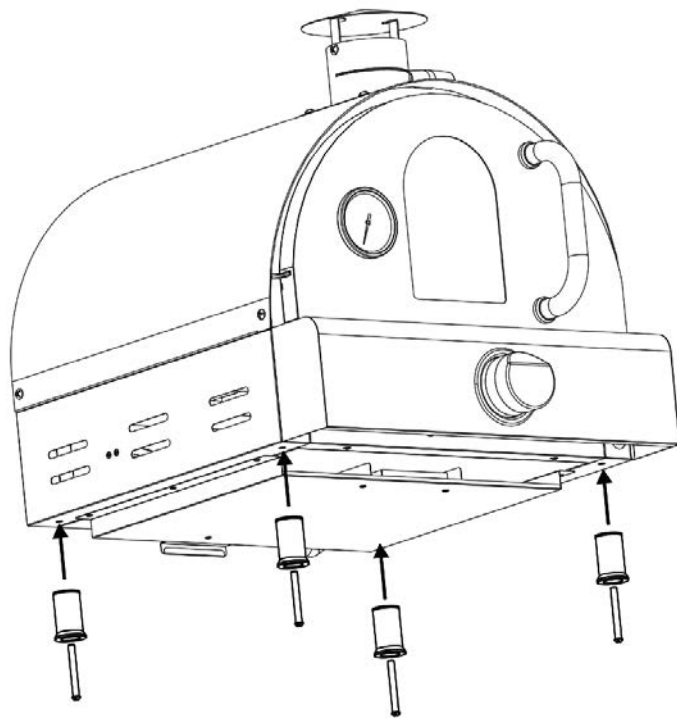


*The Flying Culinary Circus.*  
PIZZAGRILL

# Montering

## 2

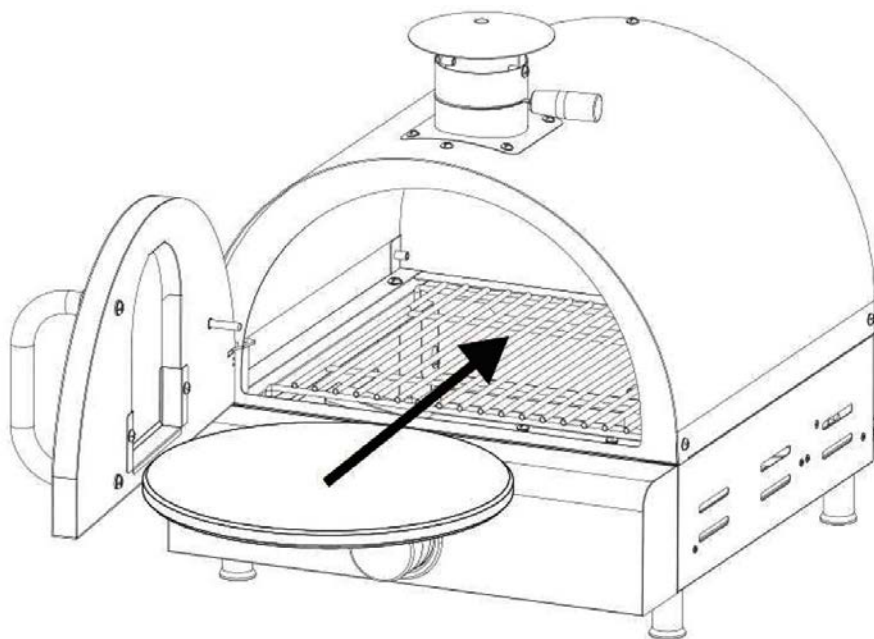
MONTER BENENE



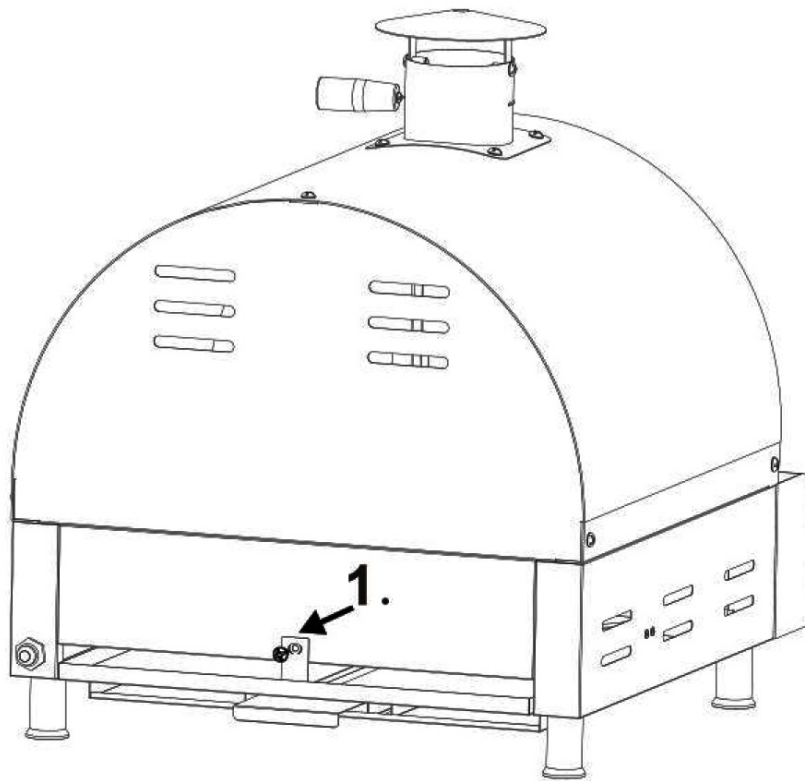
M6x50 2stk. ....

## 3

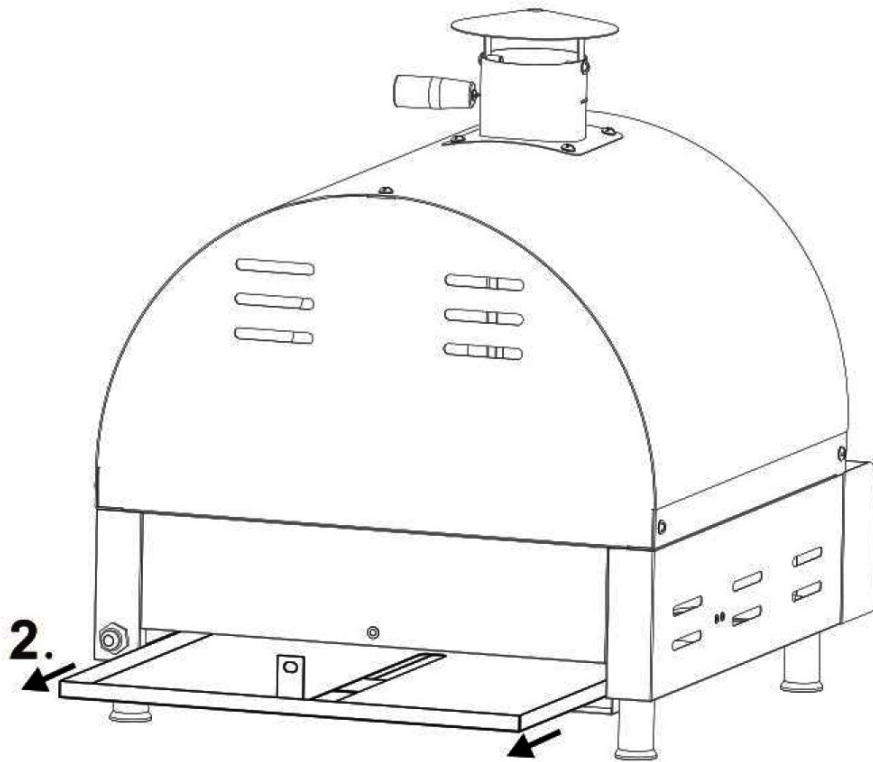
LEGG INN PIZZASTEINEN



# Montering

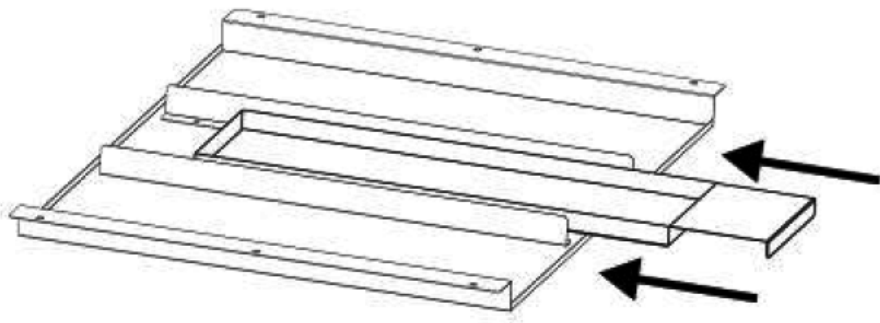
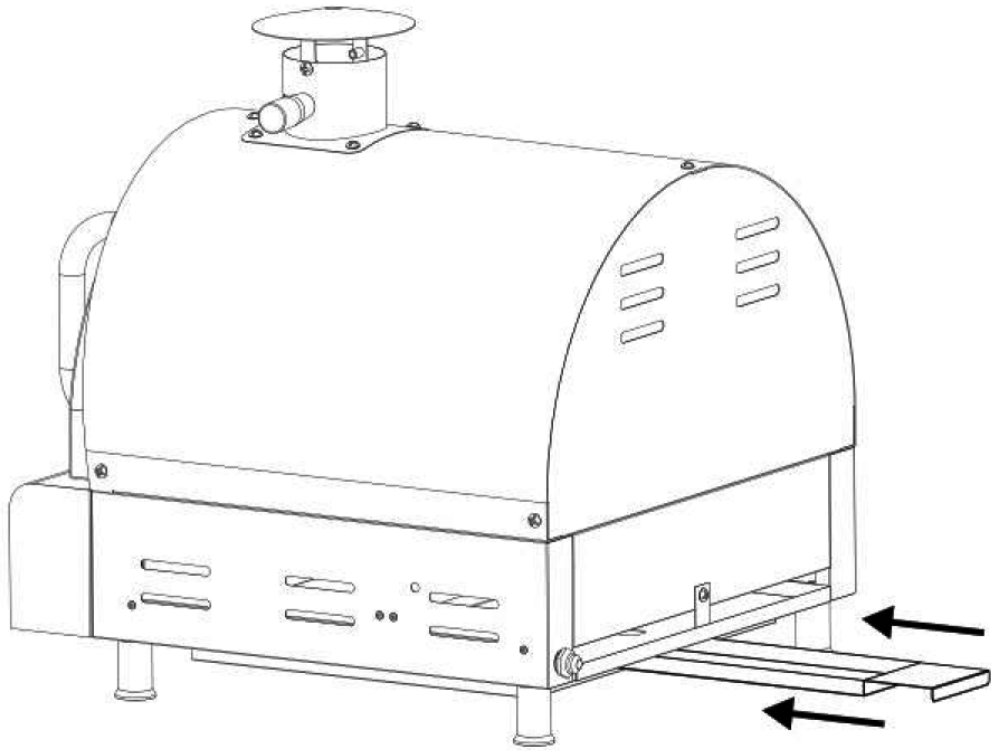


**4** RENGJØRING  
Ta ut bunnplaten og  
rengjør den regelmessig,  
da det vil samle seg  
matrester i den.





# Montering



# 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

## Tilkobling av gass

### 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.

## Før grillen tas i bruk

### 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 bryteren fungerer som den 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 OG PIZZASTEINEN** i ca. 10 minutter på full styrke før mat legges på grillen. Det vil gi et bedre grillresultat og grillingen tar kortere tid.
- ★ **NORMALT VIL STEKETIDEN VÆRE 10-12 MIN** før pizzaen er ferdigstekt.



KJAPP & FARLIG GOD

## PIZZA UTEN GJÆR

### Pizza deig:

300 g hvetemel  
en klype sukker  
en klype salt  
3 ts oliven olje  
180 g vann

### Pizza saus:

½ løk  
1 fedd hvitløk  
1 boks tomater  
3 ts oliven olje  
1 kvist timian  
1 kvist rosemarin  
1 kvist persille  
1 ts sukker  
1 ts balsamicoeddik  
en klype cayenne pepper  
10 cm hyssing (til å knyte sammen urtene)

### Pizzabunn:

Bland sammen de tørre ingrediensene og rør inn olivenolje og vann. Kna deigen til den er smidig og del i ønskede størrelser. Strø mel over pizzaspaden før deigen legges på. Fordel saus utover deigen og ha på ost. Deretter kan du bruke hva du ønsker eller kan finne på kjøkkenet. Rist lett på pizzaspaden så pizzaen sklir av og inn i grillen.

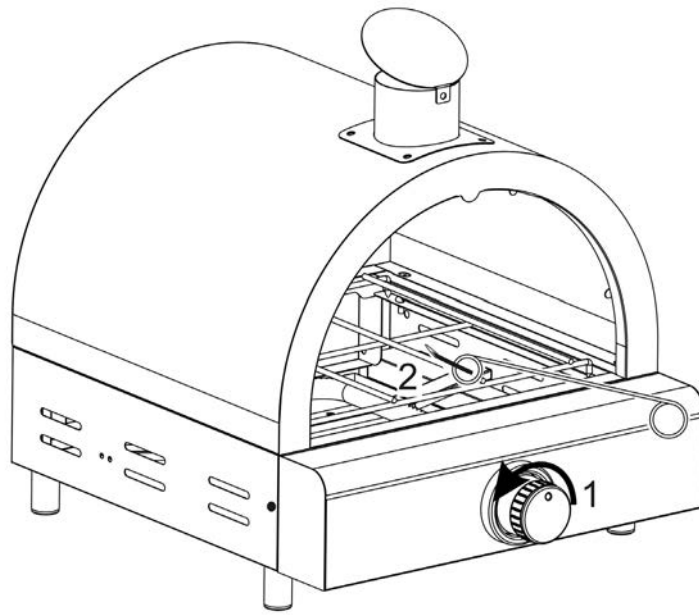
### Pizzasaus:

Finhakk hvitløk og løk. Stek løken i olivenolje på middels varme til den blir blank og tilsett deretter hvitløken og stek videre i noen minutter. Knyt sammen urtene med hyssing og ha i sausen sammen med bokstomat, balsamicoeddik og kajennepepper. La sausen småkoke i 10-15 minutter på middels varme. Smak til med sukker, salt og pepper.

GET MORE FANTASTIC RECIPES:

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

# Tenninstruksjon



## TENNINSTRUKSJON

1. Sjekk at bryteren står i OFF modus. Fjern ovnsdøren og åpne gassventilen på gassflasken.
2. Trykk inn og vri bryteren mot klokka for å tenne brenneren.  
Sett bryteren til stor flamme.
3. Hvis brenneren ikke tennes, skru bryteren tilbake til OFF modus og vent i 5 minutter. Gjenta prosedyren fra punkt 2.
4. Temperaturen reguleres ved å vri bryteren mellom stor flamme eller liten flamme. Stor flamme betyr sterk varme.
5. For å skru av grillen, vri bryteren til OFF modus og steng av gassventilen på gassflasken.

## 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. Fjern lokket/døren på grillen.
2. Plassere en lang fyrstikk i fyrstikkholderen. Tenn så fyrstikken og hold den over brenneren, mens du trykker inn og vrir tennerknappen mot klokka til HIGH posisjon.

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, OPPTENNINGSNIDLER ETC. I GRILLEN.
- TENN ALDRI GRILLEN MED GRILLDØREN LUKKET.
- LEKKASJETEST SKAL JEVLIG 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 ELLER ER 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.

### STAINLESS STEEL GRILLKROPP OG PIPE

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 rustfritt stål beskyttelsesmiddel, som f.eks WD-40 for å unngå rust.

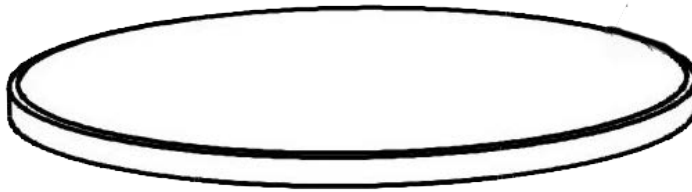
### PIZZAGRILLRIST

Grillristen kan bløtlegges mildt såpevann. For vanskelige, fastbrente flekker, bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Skyll godt med vann tilslutt.

## 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 fettoppsamleren, bunnplaten, grillristen og pizzaplaten tilbake.

## Vedlikehold av pizzastein



### VEDLIKEHOLD AV PIZZASTEIN

Før du bruker produktet for første gang, må pizzasteinen vaskes for hånd med klut og vann.

### RENGJØRING AV PIZZASTEIN

- ★ Pizzasteinen skal alltid være kald før du tar den ut av grillen eller ovnen og rengjør den.
- ★ Bruk gjerne nylonsvamp for å fjerne matrester.
- ★ Bruk aldri såpe eller annet vaskemiddel, da steinen vil absorbere såpe som kan komme i kontakt med maten.
- ★ For å fjerne flekker kan du lage en blanding av vann og bakepulver sammen med børste eller nylonsvamp. Skyll steinen ren etterpå.

Pizzasteinen må aldri

- ★ Bløtlegges i vann.
- ★ Vaskes i oppvaskmaskin.
- ★ utsettes for selvrensingsprogram på stekeovnen for å rengjøre.

### SLIK BRUKER DU PIZZASTEINEN

- ★ Plasser pizzasteinen på grillen eller i ovnen og sett på varme.
- ★ Forvarm grillen til 250 – 300°C i ca 15-30 min.
- ★ Kjevle pizzadeigen i ønsket størrelse. Bruk mel for å unngå at deigen setter seg fast.
- ★ Ha gjerne litt mel på pizzasteinen – rett før pizzaen plasseres på stenen.
- ★ Lukk lokket og la pizzaen bakes. Normal steketid er ca. 7-10 minutter – avhengig av temperatur.
- ★ Følg nøye med ved steking – slik at pizzaen ikke blir brent.
- ★ La pizzasteinen avkjøle før den fjernes fra grillen.

1. ANVEND ALDRI STEINEN OVER ÅPEN FLAMME.
2. ALDRI UTSETTE STEINEN FOR STORE TEMPERATURFORANDRINGER. LEGG ALDRI FROSSEN MAT PÅ PIZZASTEINEN.
3. STEINEN KAN LETT BREKKE OM DEN SKULLE FALLE NED PÅ BAKKEN/GULVET ELLER OM TUNGE TING BLIR PLASSERT OPPÅ DEN.
4. PIZZASTEINEN BLIR SVÆRT VARM UNDER BRUK OG OGSÅ LENGE ETTER BRUK. ALLTID BRUK STEINEN NÅR DEN HAR NÅDD RIKTIG TEMPERATUR.
5. ALDRI AVKJØL STEINEN MED KALDT VANN NÅR DEN ER VARM.
6. ETTER RENGJØRING (UTEN SÅPEVANN), TØRK STEINEN MED EN LOFRI KLUT.



# Feilsøking

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
<b>BRENNER VIL IKKE TENNE</b>	Ingen gasstilførsel	Sjekk om gassventil er åpnet, eller bytt gassbeholder.
	Regulator er defekt	Regulator bør sjekkes, evt. erstattes
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventilen eller slangen	Rengjør gassventil/bytt slange.
	Grillen er ikke montert riktig	Sjekk monteringsanvisning.
	Ledning for tenner er ikke montert riktig, eller er defekt	Kontrollér at ledningen er montert riktig
<b>LAV FLAMME ELLER LITE GASSTILFØRSEL</b>	Gassbeholder er tom	Erstatt gassbeholder
	Overskytningsventil har løsnet	Skru av bryteren, vent i 30 sek. tenn grillen på nytt. Dersom flammen fortsatt er lav, skru av bryteren, steng av gasventilen. koble fra regulator. tilkoble regulator igjen, og gjør en gasslekkasjetest. hvis alt er ok, åpne gasstilførselen igjen, vent 30 sek og tenn grillen.
<b>FLAMME SLUKNER</b>	Sterk vind i området	Plasser grillen slik at fronten står mot vinden, eller øk temperaturen.
	Lav gasstilførsel	Refill gassbeholderen
	Overskytningsventil har løsnet	Se punkt over.
<b>BRANN I SLANGEN</b>	Brenner og/eller slangen er blokkert.	Skru bryteren til OFF. Rengjør brenneren og området rundt.

## Tilbehør til Pizzagrill

KAN KJØPES HOS DIN NÆRMESTE FORHANDLER.



PIZZASTEIN



DOBBELT TURBOHJUL



PIZZASETT

*The Flying Culinary Circus.*  
PIZZAGRILL



## 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»

## 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:

**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](http://www.fccproducts.no).