

*The Flying Culinary Circus*

# FCCBBQ



## DRIFTER 2.0

**BRUKERMANUAL & VEDLIKEHOLD**

FCC-G-19733-20 / EX211A



**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 Drifter 2.0 .....	4
Gassinformasjon .....	4
Sprengskisse .....	5
Deleoversikt i tabell .....	6
Montering av grillen .....	7
Lekkasjetest.....	18
Regulator og slange .....	19
Siste sjekk .....	20
Tenninstruksjon.....	21
Advarsler .....	22
Vedlikehold og rengjøring .....	23
Fettbrann .....	24
Grillet purre .....	25
Feilsøking .....	27
Forbrukerkontakt.....	28



# ADVARSLER

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



Høyde: 103 cm

Dybde: 57,5 cm

Bredde: 118,5 cm

**Totaleffekt:** 6,6 kW

**Gassforbruk:** 472 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 GASSTYPER OG GASSKATEGORI SOM ER ANGITT I MANUALEN.

BENYTTES I LAND	VENTILSTØRRELSE	GASSTYPE	GASS KATEGORI
AL, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MK, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	Dia 0.89 mm	G30 (butan), G31 (propan) og blandinger av disse	I3B/P(30)

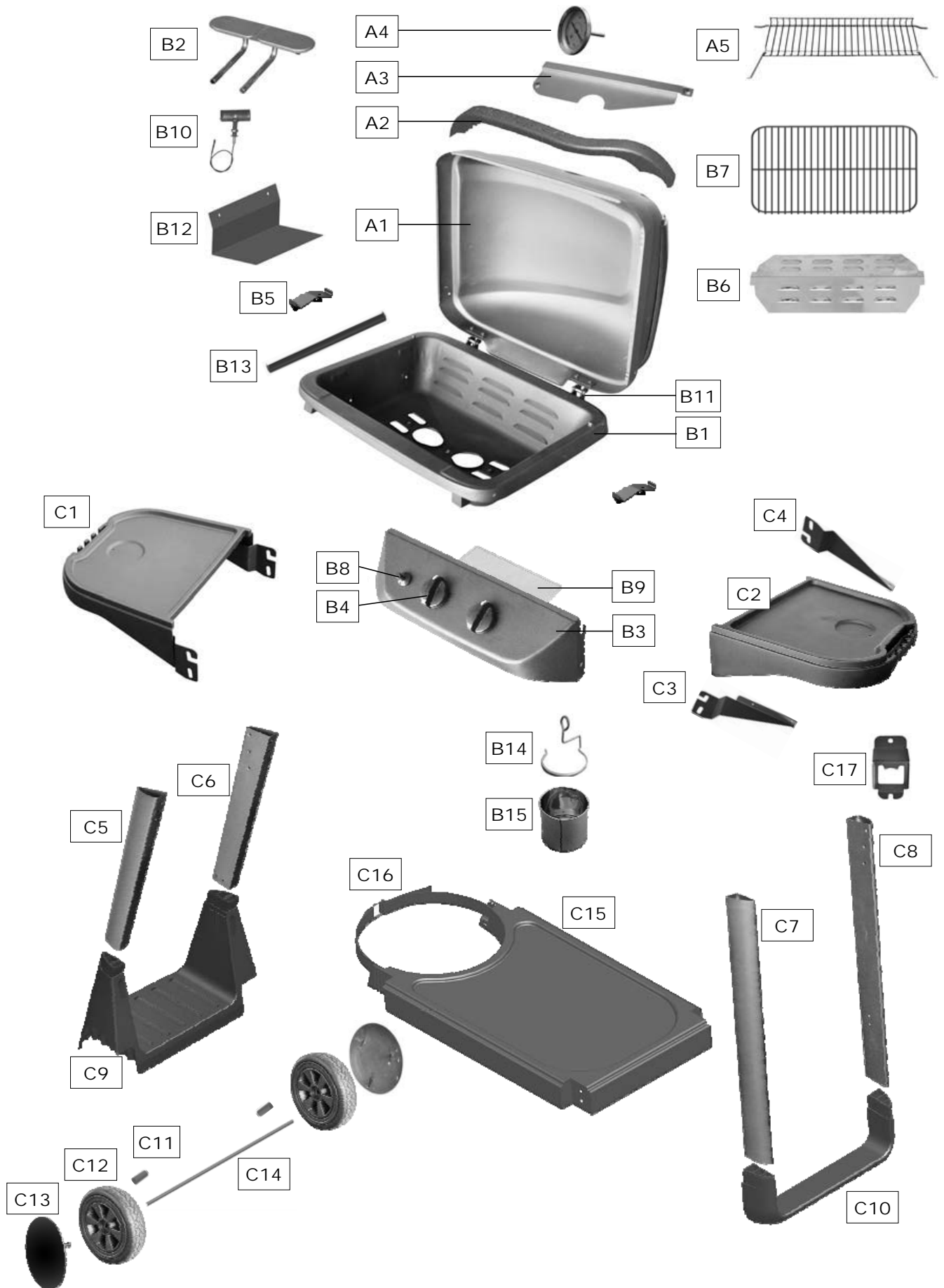
### DENNE GRILLEN BRUKER FØLGENDE GASS

- I3B/P(30): G30(Butan), G31(propan) og blandinger av disse.

CE 0359-18

Produktet er produsert i henhold til  
EUROPEAN GAS APPLIANCE  
STANDARD EN498-2012 og har CE sertifisering.

# Sprengskisse



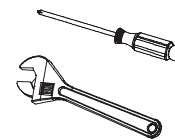
# Deleliste

KODE	BESKRIVELSE	ANT.
A1	LOKK (FERDIGMONTERT PÅ GRILLKROPP)	1
A2	HÅNDTAK TIL LOKK	1
A3	VARMESKJOLD TIL HÅNDTAK	1
A4	TERMOMETER	1
A5	VARMEHYLLE	1
B1	GRILLKROPP	1
B2	BRENNER	1
B3	KONTROLLPANEL	1
B4	BRYTER (FERDIGMONTERT)	2
B5	FLAMMETEMMER BRAKETT	2
B6	FLAMMETEMMER	1
B7	GRILLRIST	1
B8	PIETZO TENNERKNAPP (FERDIGMONTERT)	1
B9	VARMESKJOLD TIL KONTROLLPANEL	1
B10	ELEKTRODE	1
B11	HENGSEL	2
B12	VARMESKJOLD	1
B13	AVSTIVERPROFIL	2
B14	FETTKOPPHOLDER	1
B15	FETTKOPP	1
C1	SIDEBORD (MED BRAKETT)	1
C2	SIDEBORD (UTEN BRAKETT)	1
C3	SIDEBORD BRAKETT A	1
C4	SIDEBORD BRAKETT B	1
C5	VENSTRE FREMRE BEN	1
C6	VENSTRE BAKRE BEN	1
C7	HØYRE FREMRE BEN	1
C8	HØYRE BAKRE BEN	1
C9	GASSFLASKE-HYLLE	1
C10	ENDEBØYLE / FOT	1
C11	AVSTANDSHYLSE TIL HJUL	2
C12	HJUL	2
C13	HJULKAPSEL	2
C14	HJULAKSEL	1
C15	BUNNHYLLE	1
C16	FESTESTROPP TIL GASSFLASKE	1
C17	FLASKEÅPNER	1

# Montering

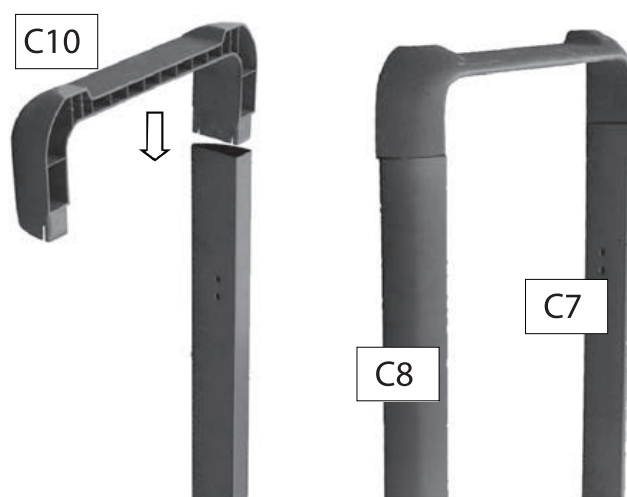
KODE	FESTEMATERIALE	ANT.
D1	M6X15 SKRUE	30
D2	M5X15 SKRUE	2
D3	M5X10 SKRUE	2
D4	M4X10 SKRUE	4
D5	ST4.0X10 SKRUE	4
D6	ST4.0X15 SKRUE	4
D7	ST4.8X15 SKRUE	6
D8	LÅSEMUTTER	2
D9	M4 MUTTER	4
D10	M5 MUTTER	2
D11	AVSTANDSTYKKE	10
D12	SLANGEHOLDER	1

Vennligst følg denne anvisningen steg for steg.  
Bruk en stjerneskrutrekker og en skiftenøkkel /fastnøkkel ved montering



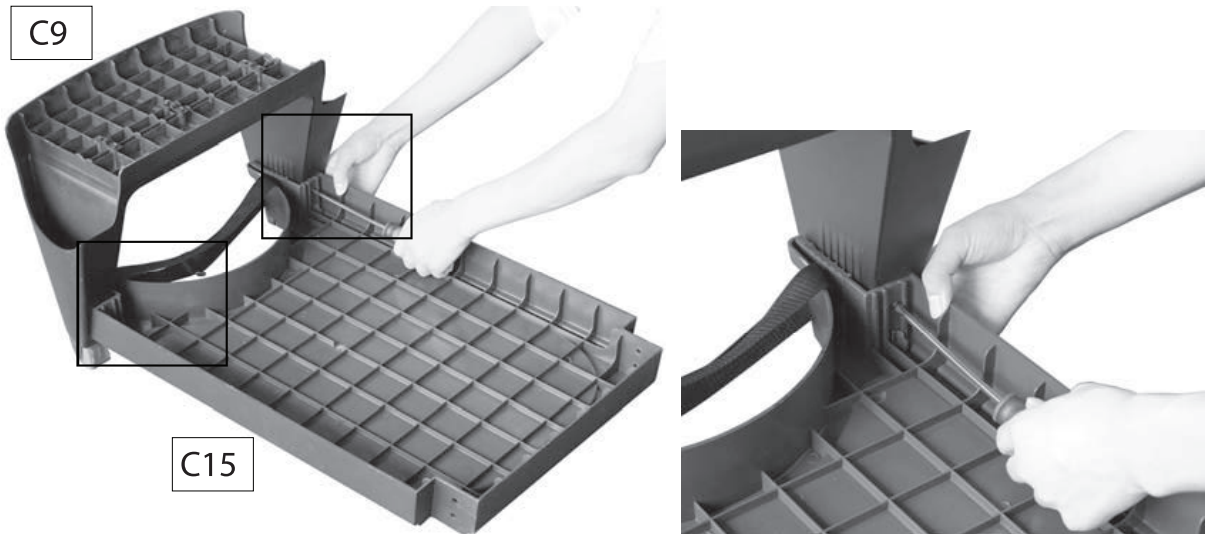
## OBS!

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



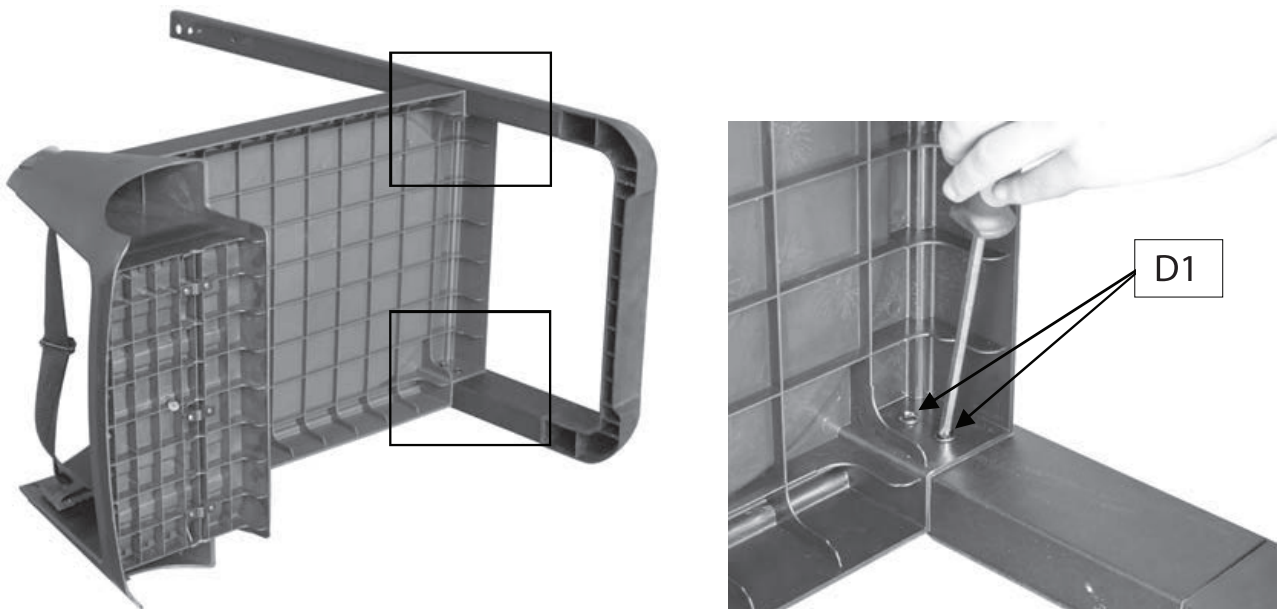
**1.** Fest fremre høyre ben (C7) og høyre bakre ben (C8) til endebøylen (C10). Bena skyves inn på endebøylen. Er delene vanskelige å tre på kan man banke lett med en liten gummiklubbe eller lignende. Pass på at du ikke skader delene.

## 2



**2.** Fest gassflaske-hyllen (C9) til bunnhyllen (C15) ved hjelp av 2 stk. ST4.8x15 skruer (D7). Pass på at du ikke trekker til skruene for hardt slik at plasten på gassflaske-hyllen skades.

## 3

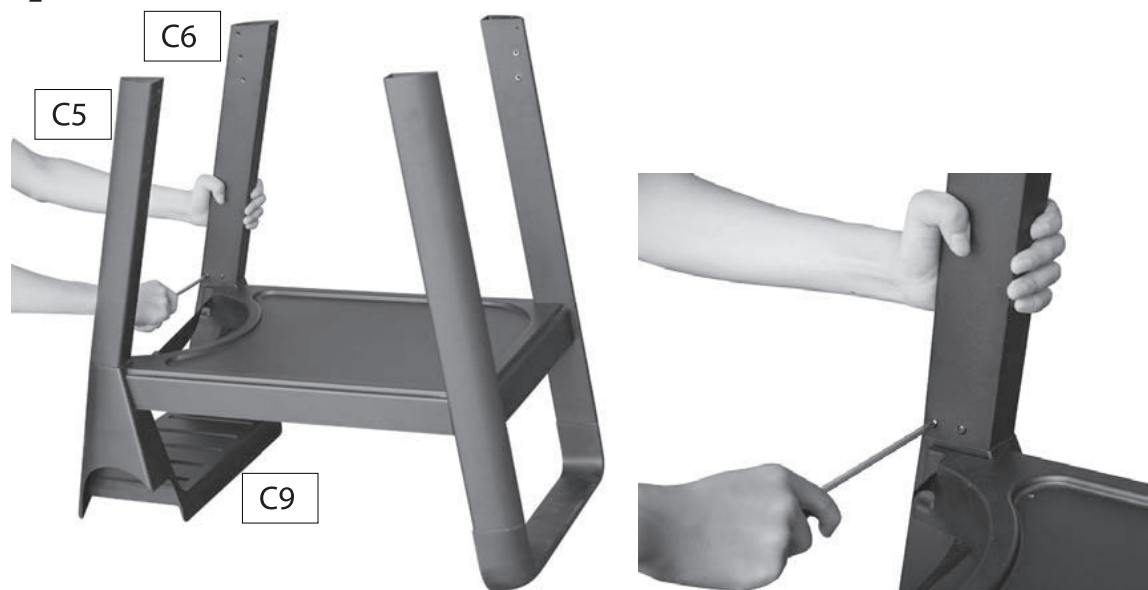


**3.** Fest bena du monterte sammen i steg 1 til den nederste hyllen med 4 stk. M6x15 skruer (D1).



## Montering

4



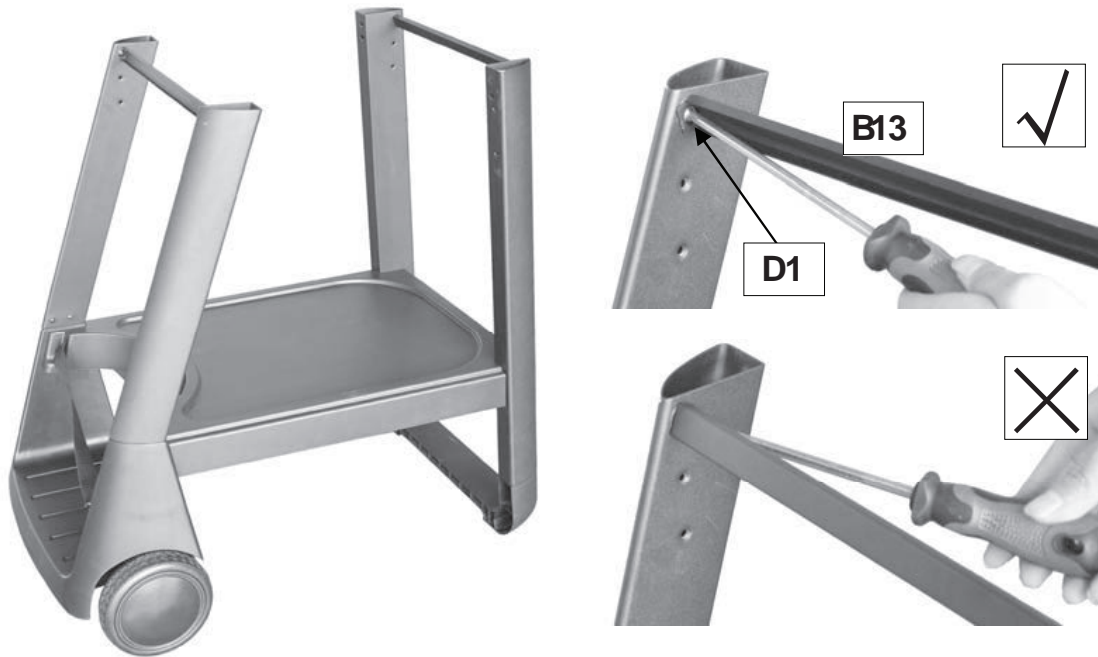
4. Fest venstre fremre ben (C5) og venstre bakre ben (C6) til gassflaske-hyllen (C9) med 4 stk ST4.8x15 skruer (D7).

5



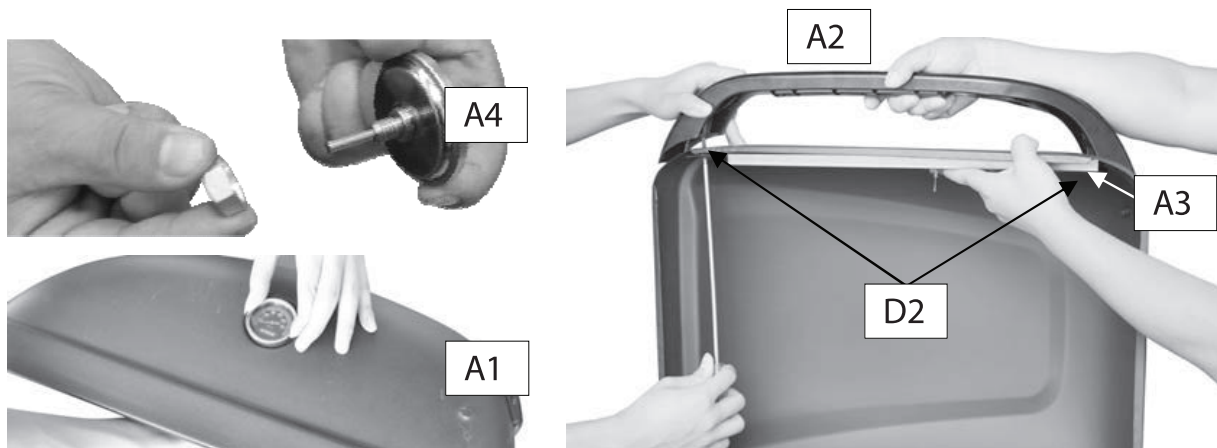
5. Skyv inn hjulakselen (C14) gjennom klemmene under gassflaske-hyllen (C9) og trekk til skruene. Unngå å ikke stramme skruene for hardt slik at ikke plasten skades. Sett avstandshylse (C11) på hver ende av hjulakselen (C14). NB: Avstandshylsene er pakket inn i en plastpose som inneholder elektrode, fettkopp og fettkopp holder. Sett på hjulene (C12) på hver ende av akselen. Skru fast hulene med 2 stk. låseskrue (D8). Sett deretter på hulkapsler (C13) på utsiden av hjulene.

## 6



**6.** Snu forsiktig understellet så det står riktig vei.  
Fest avstiverprofiler (B13) til bena med 4 stk. M6x15 skruer (D1).

## 7



**7.** Skru av mutteren på termometeret (A4). Tre termometeret gjennom hullet i lokket (A1) og skru fast med mutteren på innsiden.  
Sett på håndtaket (A2) og varmeskjoldet til håndtaket (A3) på lokket med 2 stk. M5x15 skruer (D2).

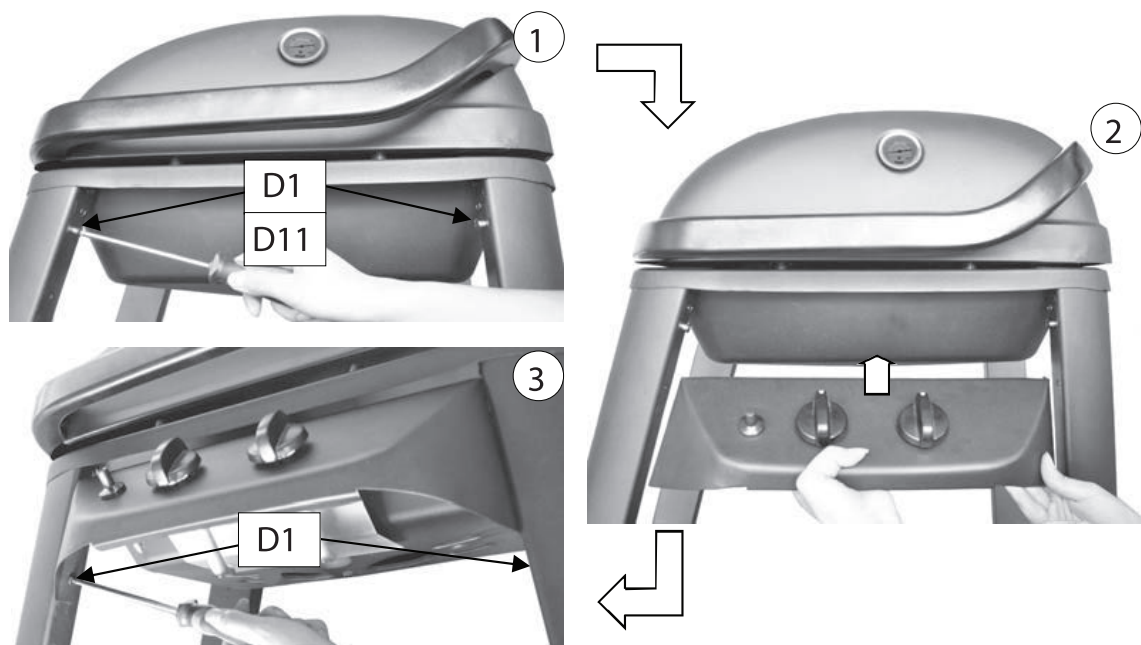
8



**8.** Sett forsiktig grillkroppen (B1) på toppen av bena. Fest grillkroppen til bena med 8 stk. M6x15 skruer (D1). Pass på at tappene passer på toppen av hvert ben som vist over.

**ADVARSEL: SLIPP IKKE GRILLKROPPEN FØR DEN ER Plassert RIKTIG PÅ TOPPEN AV ALLE BENA. DERSOM GRILLKROPPEN ER FEIL SATT PÅ KAN DU SKADE DEG SELV ELLER GRILLEN OM DEN FALLER NED.**

9



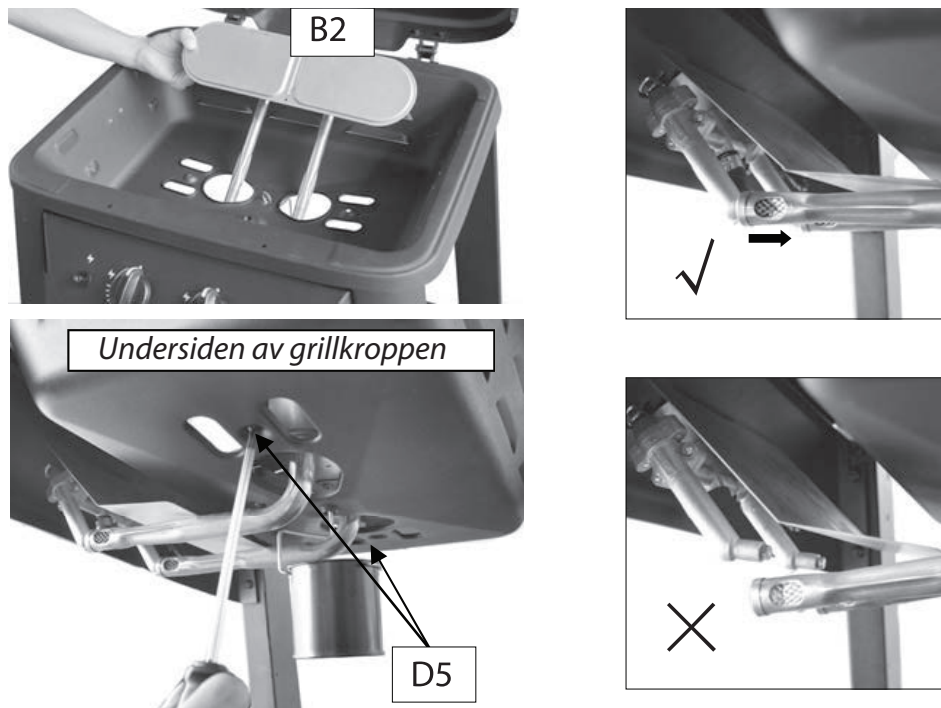
**9.** Monter en M6x15 B (D1) og et avstandstykket (D11) i øverste hull på hvert fremre ben. Plasser kontrollpanelet (B3) slik at avstandstykkene passer med sporene på hver side av kontrollpanelet og skru fast til understellet med 2 stk. M6x15 skruer (D1).

## 10



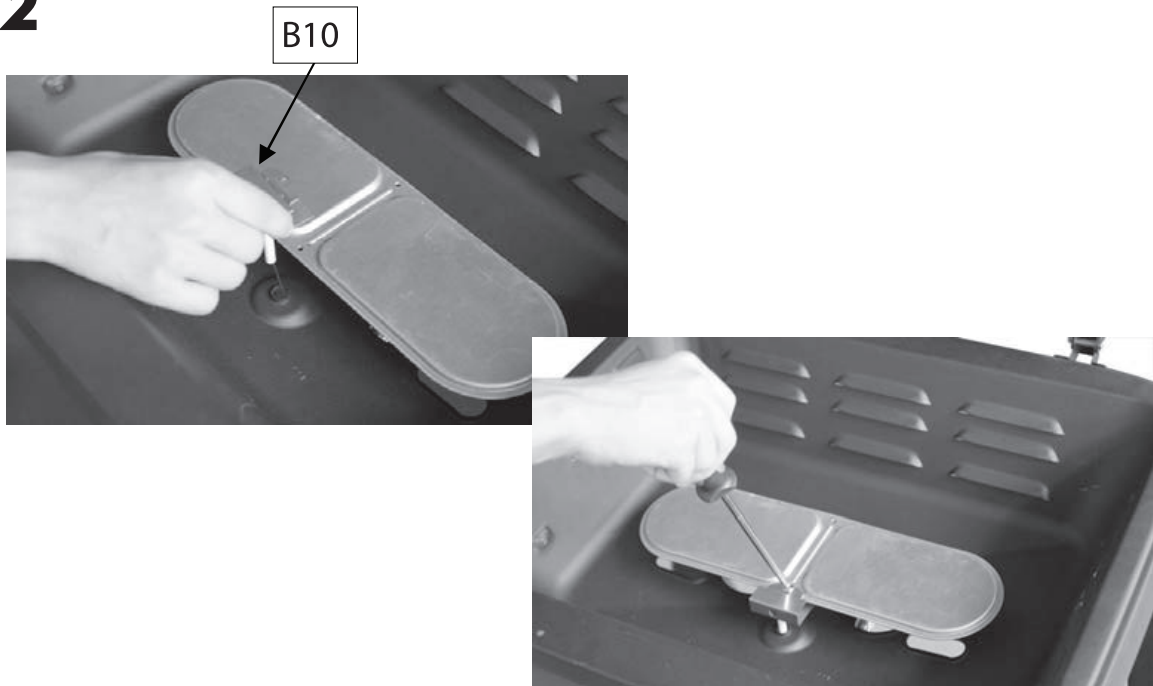
**10.** Tre fettkopp holderen (B14) gjennom hullet i grillkroppen. Tilpass fettkoppen (B15) til fettkopp holderen.

## 11



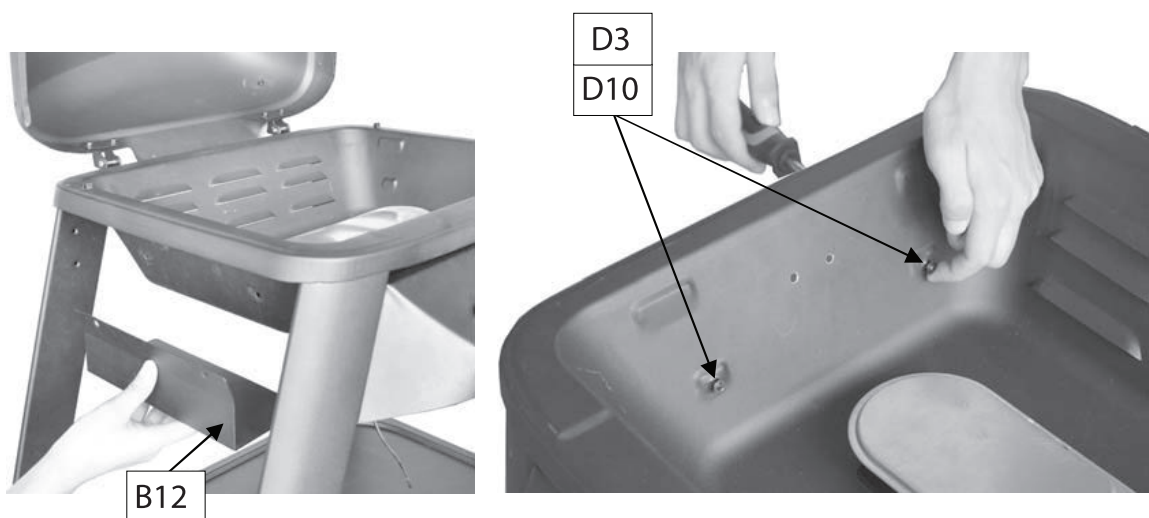
**11.** Tre brenneren (B2) inn i grillkroppen. Pass på at venturi rørene passer over endene på gassventilene fra frontpanelet. Overgangene skal være løse/romslige og er ikke ment å skulle være tette. Skru deretter fast brenneren med 2 stk. ST4.0x10 skruer (D5).

## 12



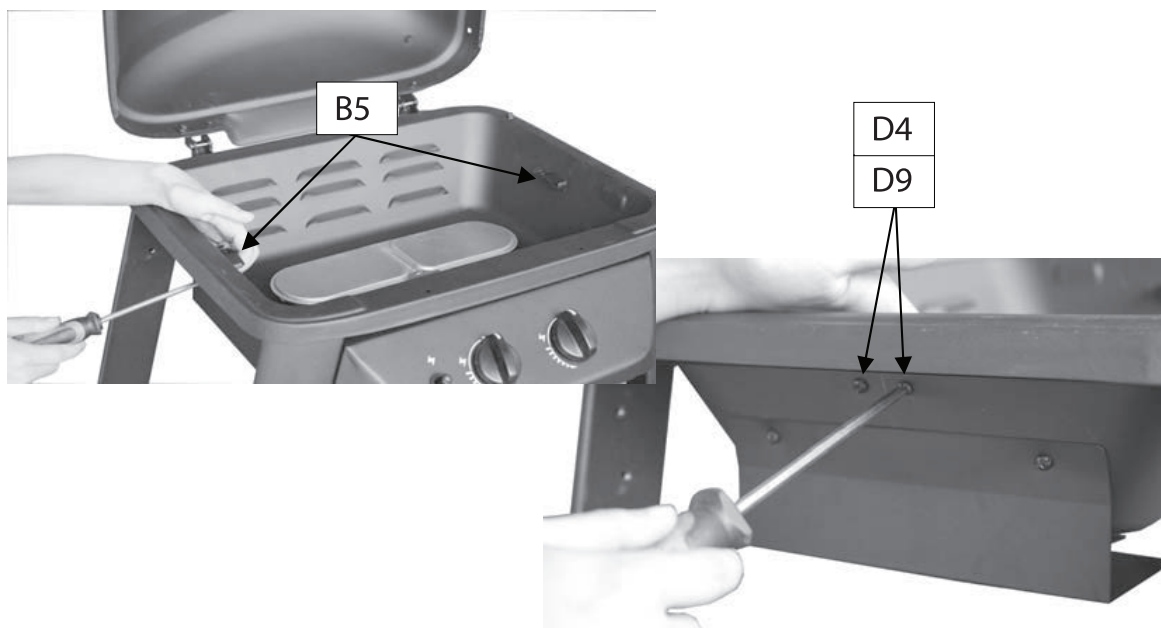
**12.** Sett i elektroden (B10) i hullet i bunnen av grillkroppen og skru fast med 1 stk. ST4.0x10 skrue (D5).

## 13



**13.** Fest varmeskjoldet (B12) til grillkroppen med 2 stk. M5x10 skruer (D3) og M5 mutter (D10).

## 14



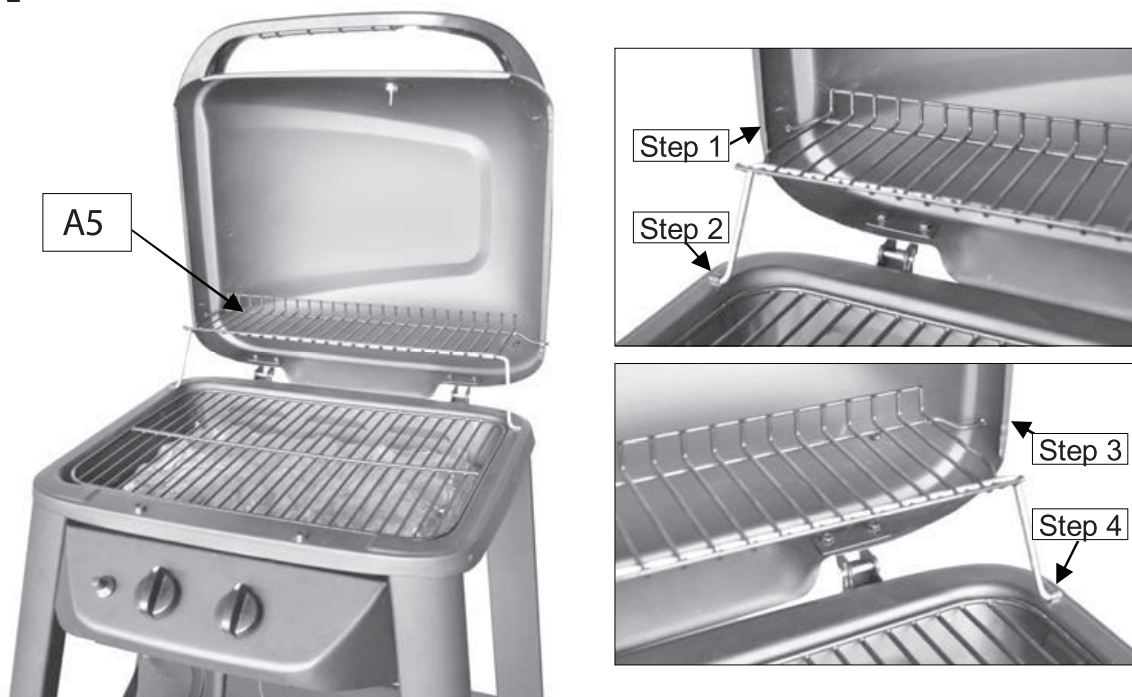
**14.** Fest flammeholder brakettene (B5) til grillkroppen ved hjelp av 4 stk. M4x10 skruer (D4) og M4 mutter (D9).

## 15



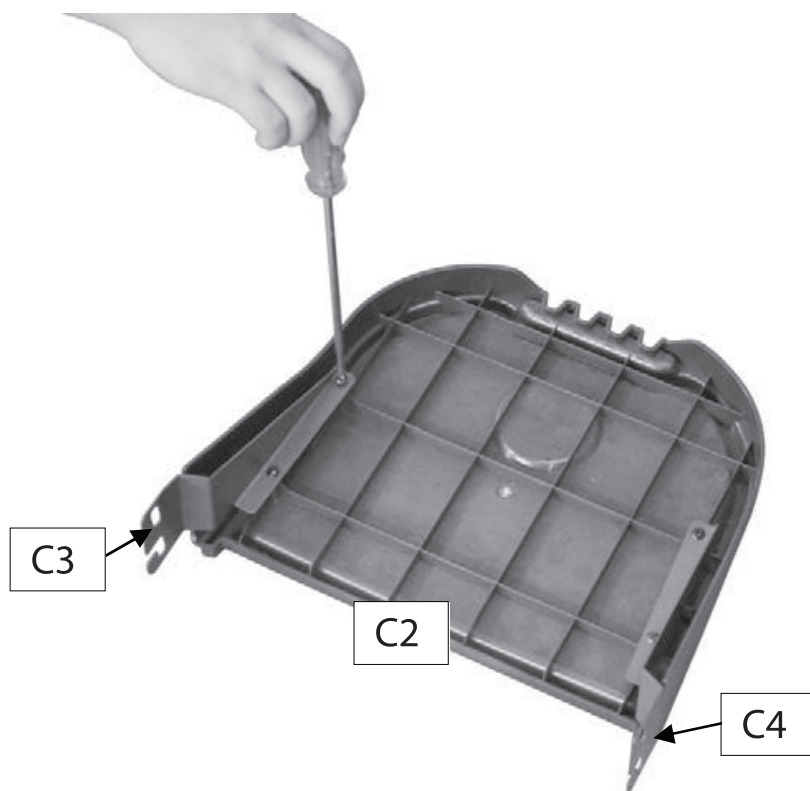
**15.** Leg forsiktig oppi flammeholderen (B6) på brakettene i grillkroppen. Pass på at flammeholderen er i vannrett nivå med grillkroppen. Legg i grillristen (B7).

## 16



**16.** Fest varmehyllen (A5) til lokket og grillkroppen som vist over. Pass på at de korte tappene går gjennom hullene i lokket, tilpass deretter de lange bena til hullene i grillkroppen.

## 17



**17.** Fest sidebord brakett A (C3) og sidebord brakett B (C4) til sidebordet (C2) med 4 stk. ST4.Ox15 skruer (D6).

## 18



**18.** Tre en avstandshylse (D11) på en M6x15 skrue (D1) og skru den inn i øverste hull på det høyre bakre benet. Gjenta dette på det høyre fremre benet. Skru fast det høyre sidebordet (C2) til grillen ved å tre en avstandshylse (D11) på en M6x15 skrue (D1) og tilpasse hullet på hyllen med det nedre hullet i det bakre høyre benet og skru fast. Gjenta det samme med hylle, skrue og hylse på det fremre høyre benet. Heng sidebordet på den øvre avstandshylsen slik at side bordet er oppslått.

## 19

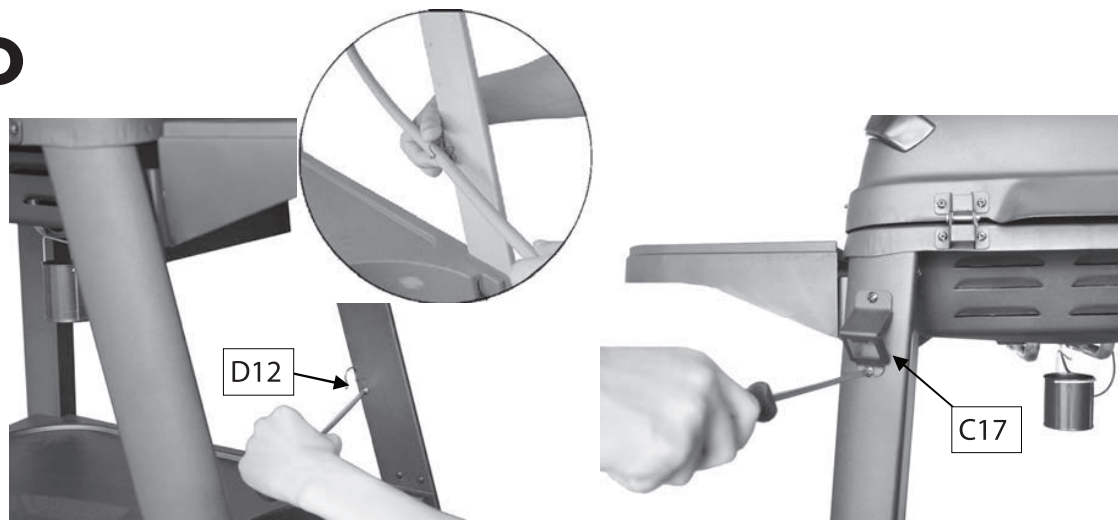


**19.** Tre en avstandshylse (D11) på en M6x15 skrue (D1) og skru den inn i øverste hull på det venstre bakre benet. Gjenta dette på det venstre fremre benet. Skru fast det venstre sidebordet (C2) til grillen ved å tre en avstandshylse (D11) på en M6x15 skrue (D1) og tilpasse hullet på hyllen med det nedre hullet i det bakre venstre benet og skru fast. Gjenta det samme med hylle, skrue og hylse på det fremre venstre benet. Heng sidebordet på den øvre avstandshylsen slik at side bordet er oppslått.



## Montering

# 20



**20.** Fest slangeholderen (D12) i det øverste hullet på venstre fremre ben med en ST4.0x10 skrue (D5), så kan gasslange (medfølger ikke) tres igjennom holderen som vist på bildet.

**VIKTIG:** Sjekk jevnlig at slangen ikke har kontakt med varme overflater, slik som grillkroppen eller varmeskjoldet.

Skru på flaskeåpneren (C17) på høyre bakre ben med 2 stk. M6x15 skrue (D1).



1. Max diameter eller bredde er 315mm.
2. Max høyde (inkludert regulator) er 580mm.

## NB!

GRILLEN ER NÅ FERDIG MONTERT. ALL SKJØTER OG KOBLINGER MÅ LEKKASJETESTES FØR GRILLEN TAS I BRUK. UTFØR TESTEN ÅRLIG ELLER HVER GANG GASSFLASKEN HAR VÆRT FRAKOBLET ELLER ER SKIFTET UT. LES NØYE AVSNITTET OM GASSLEKKASJETEST.

# 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

## Regulator og slange

### 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.**

### 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.

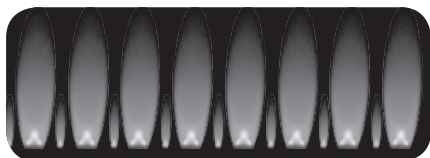
# Tenninstruksjon

## TENNING

1. Åpne lokket (lokket skal alltid være åpent når grillen tennes).
2. Kontroller at alle bryterne er i OFF posisjon. Åpne gasstilførselen på regulatoren.
3. Skyv inn og drei venstre bryter til full styrke posisjon. Trykk tenningsknappen raskt gjentatte ganger til venstre del av brenneren tenner.
4. Hvis brenneren ikke tenner etter at du har fulgt prosedyren ovenfor, slår du alle bryterne i OFF posisjon og skru av gasstilførselen på regulatoren. Vent 5 minutter. Gjenta deretter prosedyren fra steg 2.
5. Hvis brenneren fremdeles ikke tenner, skru bryterne til OFF og skru av gasstilførselen. Vent 5 minutter for at overskytende gass skal bli borte og prøv å tenne grillen manuelt.
6. Dersom venstre del av brenneren er tent kan den andre delen tennes ved å dreie den høyre bryteren til full styrke posisjon.

## FLAMMENE SKAL SE SLIK UT

Flammene skal være blå og stabile. Ved stor, gulaktig flamme, oppflamming eller ustabil flamme, sjekk tabell om feilsøking.



## MANUELL TENNING

Du kan tenne grillen manuelt hvis normal tenning ikke fungerer. Bruk beskyttelse som f.eks en grillhanske når du tenner opp.

1. Les instruksjonene før manuell tenning av grillen.
2. Åpne lokket (lokket skal alltid være åpent når grillen tennes).
3. Kontroller at alle bryterne er i OFF posisjon. Åpne gasstilførselen på regulatoren.
4. Før inn en tent fyrstikk i hullet som er under på høyre side av grillkroppen.
5. Skyv og drei høyre kontrollknapp mot urviseren til full flamme posisjon.
6. Etter at den høyre delen brenneren er tent kan venstre del tennes ved å vri venstre bryter til full flamme.

Hvis brenneren fremdeles ikke tenner, se feilsøkings tabell.

**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 grillristene, 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.
- Fettopsamlere 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 FORÅRSAKES AV FETT, SKADER METALLET, LAKKEN OG EMALJEN. SKADER PÅ GRILLEN FORÅRSAKET AV FETTBRANN DEKKES IKKE AV GARANTIE, 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 FORÅRSAKET AV OVEROPPHETING, VIL IKKE BLI DEKKET AV GARANTIE.





## GRILLET PURRE

- 2 purrer
- 3 skiver gammelt brød
- 100 g karamelliserte mandler
- 3 ss sukker
- 1 vårløk
- Salt & pepper
- Chimichurri, salsa verde eller pesto

Kutt purren i 10 cm lange stykker så de beholdes hele. Skyll grundig og kok dem i saltet vann i 3-4 minutter.

Varm opp en panne og smelt sukkeret til det blir brunt, pass på at det ikke blir brent. Når sukkeret er karamellisert kan mandlene legges i og røres inn i sukkeret. Legg mandlene på et bakepapir til avkjøling. Deretter grovkuttes mandlene.

Lag chimichurri eller din favoritt saus.

Grill brødet til det er tørt og bryt det opp i stykker. Pensle purren med olje, krydre med salt og pepper og grill til den blir gylden og mør. Legg på en tallerken med masse chimichurri på toppen, finhakk vårløk og dryss den på sammen med mandler og brødstykker.

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 56 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
<b>BRENNER VIL IKKE TENNE VED BRUK AV TENNEREN</b>	GASSBEHOLDER ER TOM	BYTT GASSBEHOLDER
	REGULATOR ER DEFEKT	REGULATOR BØR SJEKES, EVT. ERSTATTES
	BLOKKERING I BRENNER	RENGJØR BRENNEREN
	BLOKKERING I GASSVENTILEN ELLER SLANGEN	RENGJØR GASSVENTILEN OG GASSLANGEN
	ELEKTRODEN ER TILGRISET 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
<b>BRENNER VIL IKKE TENNE VED HJELP AV FYRSTIKKER</b>	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
<b>LAV FLAMME ELLER FLASHBACK (BRANN I BRENNERSLANGEN - HVESENDE LYD)</b>	GASSBEHOLDER ER FOR LITEN	10 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
<b>VANSKER MED Å VRI PÅ GASSVENTILBRYTEREN</b>	GASSVENTIL SITTER FAST	GASSVENTILEN BØR SKIFTES UT. NB! BRYTER MÅ TRYKES INN FØR DEN VRIDES
<b>KRAFTIG RØYK</b>	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](http://www.fccproducts.no).