The Flying Culinary Circus

FCCBBQ

PERFECTION 4.1

BRUKERMANUAL & VEDLIKEHOLD

FCC-GG-201937-41/ BGO2-410A

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 Perfection 4.1 4
Gassinformasjon 4
Sprengskisse 5
Deleoversikt i tabell 6
Festemateriell 7
Montering av grillen 8
Lekkasjetest 16
Siste sjekk 17
Tenningsinstruksjoner 18
Advarsler 19
Vedlikehold & rengjøring 20
Fettbrann 21
Singapore Chili Crab 22
Feilsøking 23
Reklamasjon og forbrukerkontakt 24

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 REKLAMASJONSRETTEN PÅ PRODUKTET.
- GRILLEN SKAL RENGJØRES REGELMESSIG OG GRUNDIG.

Tekniske data

L: 142 cm

H: 120 cm

TOTALEFFEKT: 16,3 kW
GASSFORBRUK: 1164 gram/time
GASSBEHOLDER (ikke inkludert):
Bruk standardbeholder godkjent for bruk i Norge. Helst 10/11 kg.
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.

FOR BRUK I LAND	VENTILSTØRRELSE	GASSTYPE	GASSKATEGORI
LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,E-E,LT, LV,MT,SK,SI, BG,IS,NO,TR, HR,RO,IT,HU	0.88 mm Hovedbrenner 0.85 mm Sidebrenner	G30 (butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 28-30 mbar	I3B/P(30)

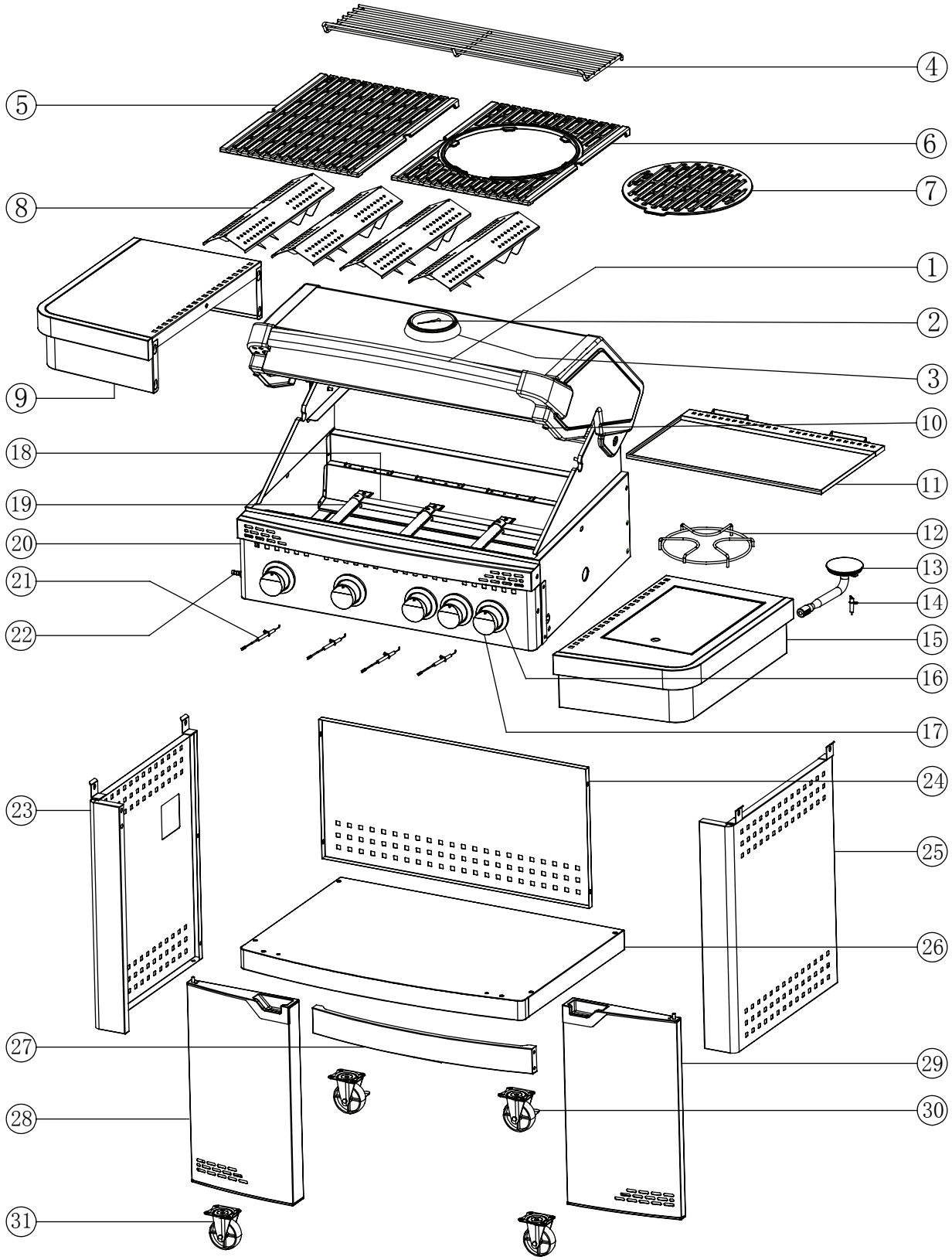
FØLGENDE GASSTYPER KAN BRUKES

- I3B/P(30): G30(Butan), G31(propan) og blandinger av disse, LPG 28-30 mbar

CE 1008 CS 3138

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

Sprengskisse



Deleliste

KODE	BESKRIVELSE	ANTALL
1	HÅNDTAK TIL LOKK	1
2	TERMOMETER	1
3	INNFATNING TIL TERMOMETER	1
4	VARMEHYLLE	1
5	GRILLRIST A	1
6	GRILLRIST B	1
7	GRILLRIST C	1
8	FLAMMETEMMER	4
9	SIDEBORD	1
10	DEMPER FOR LOKK	4
11	FETTBRETT	1
12	SIDEBRENNER KOKERIST	1
13	SIDEBRENNER	1
14	SIDEBRENNER ELEKTRODE	1
15	SIDEBRENNER SIDEBORD	1
16	INNFATTNING TIL BRYTER	5
17	BRYTER	5
18	GASS KRYSSKANAL	3
19	HOVEDBRENNER	4
20	GRILLKROPP	1
21	HOVEDBRENNER ELEKTRODE	4
22	GASSRØR MED VENTILER	1
23	VENSTRE SIDEPANEL TIL UNDERSKAP	1
24	BAKRE PANEL TIL UNDERSKAP	1
25	HØYRE SIDEPANEL TIL UNDERDSKAP	1
26	BUNNPANEL TIL UNDERSKAP	1
27	STØTTEPROFIL FOR UNDERSKAP	1
28	VENSTRE SKAPDØR	1
29	HØYRE SKAPDØR	1
30	HJUL MED BREMS	2
31	HJUL UTEN BREMS	2
32	DØRSTOPPER	1

FESTEMATERIELL					
Kode	Beskrivelse	Antall	Kode	Beskrivelse	Antall
A	M6x16 skrue	24	D	M6 skive	16
B	M6 stoppskive	16	E	M5x12 skrue	4
C	M6x12 skrue	14	F	M4x10 skrue	2

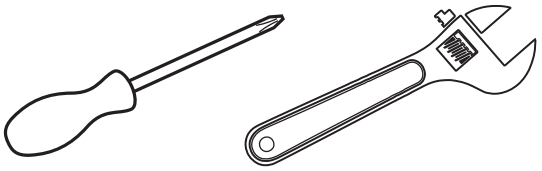
OBS!
UTØV FORSIKTIGHET VED BRUK AV ELEKTRONISK VERKTØY
UNDER MONTERING, SIDEN STYRKEN I DISSE KAN ØDELEGGE SKRUENE.

Vennligst følg denne anvisningen steg for steg.

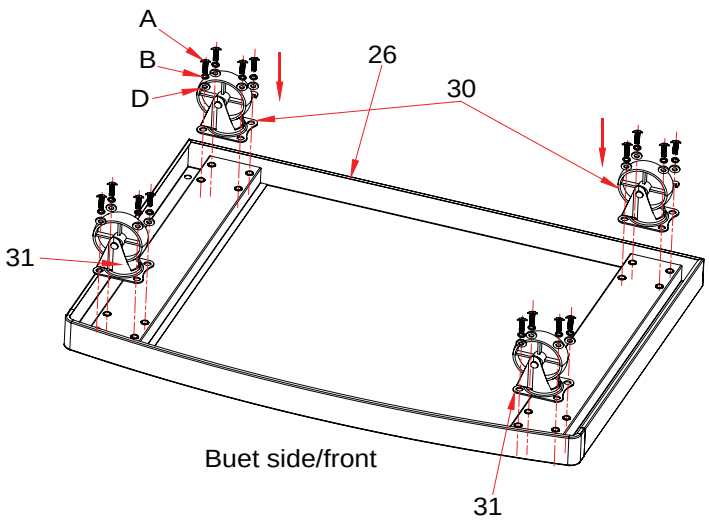
Det anbefales at grillen monteres av to personer.

Grillkroppen er ferdig montert.

Skrujern og skiftnøkkel er nødvendig for montering (ikke inkludert).



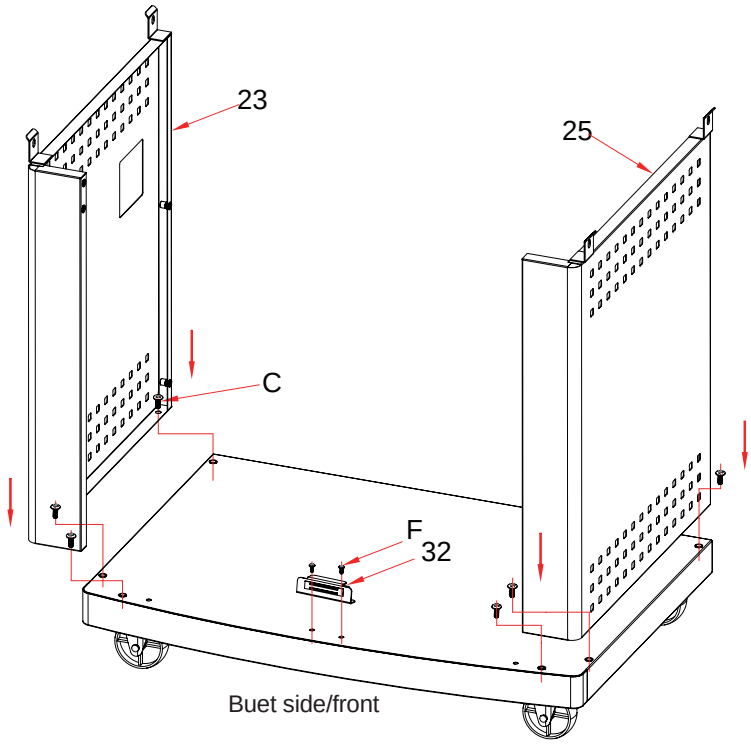
1



26		1Stk.
30		2 Stk.
31		2 Stk.
A		16 Stk.
B		16 Stk.
D		16 Stk.

1. Snu bunnpanelet (26) og monter hjulene med brems (30) og uten brems (31) med delene A, B og D.

2



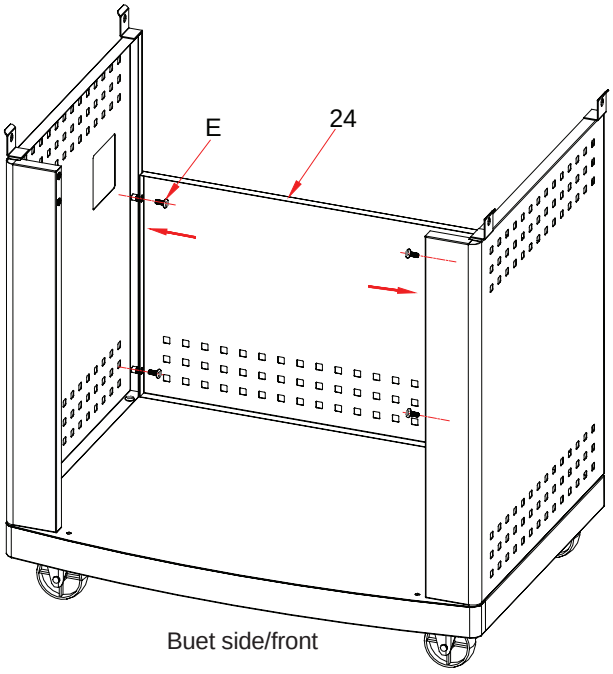
23		1 Stk.
25		1 Stk.
C		6 Stk.
F		2 Stk.
32		1 Stk.

2. Montér venstre sidepanel (23) og høyre sidepanel (25) som illustrert over. Montér samtidig dørstopper (32) til bunnpanelet med skrue F.

3

24 1 Stk.

E 4 Stk.

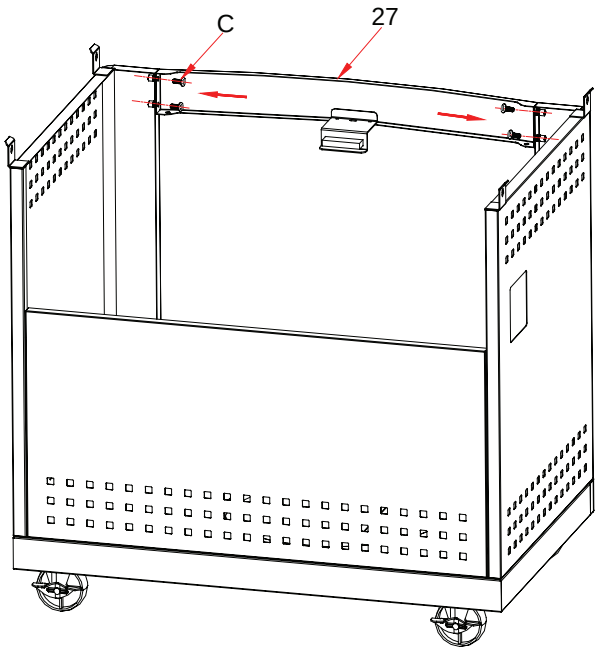


3. Montér bakre panel (24) med skrue E som vist på illustratsjonen.sidepanel

4

27 1 Stk.

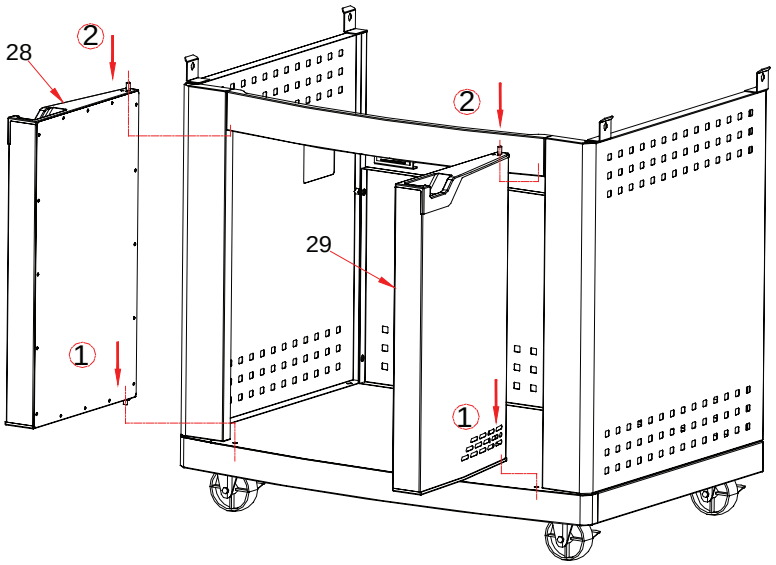
C 4 Stk.



4. Montér støttestaget (27) med skrue C.

5

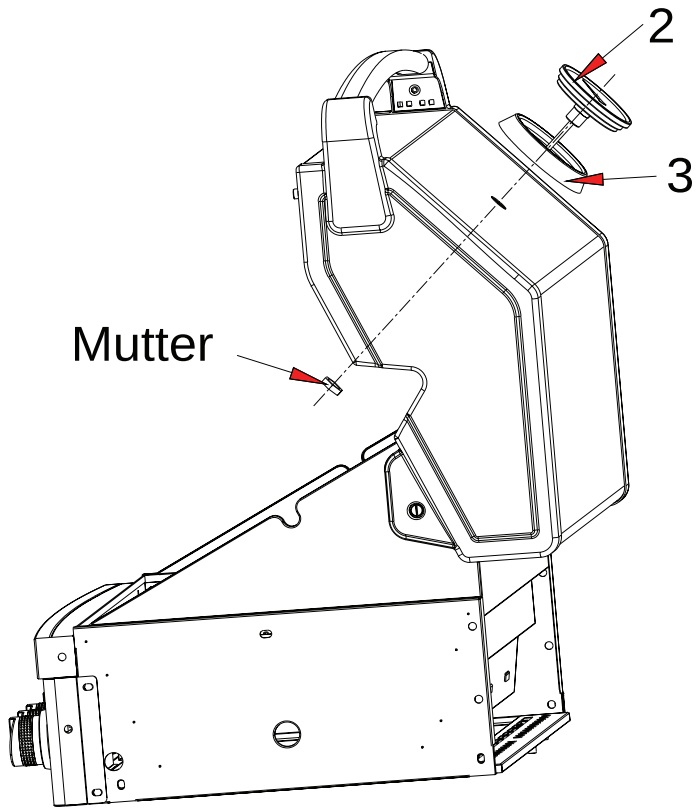
28 1 Stk.
29 1 Stk.



5. Sett inn venstre dør (28) i kabinettet ved å entre tappen i bunnen av døren inn i hullet på bunnpanelet (26) Se punkt 1. Press deretter inn den fjærbelastede tappen på toppen av døren og før den inn i hullet i det øvre støttestaget. Se punkt 2

6

2 1 Stk.
3 1 Stk.

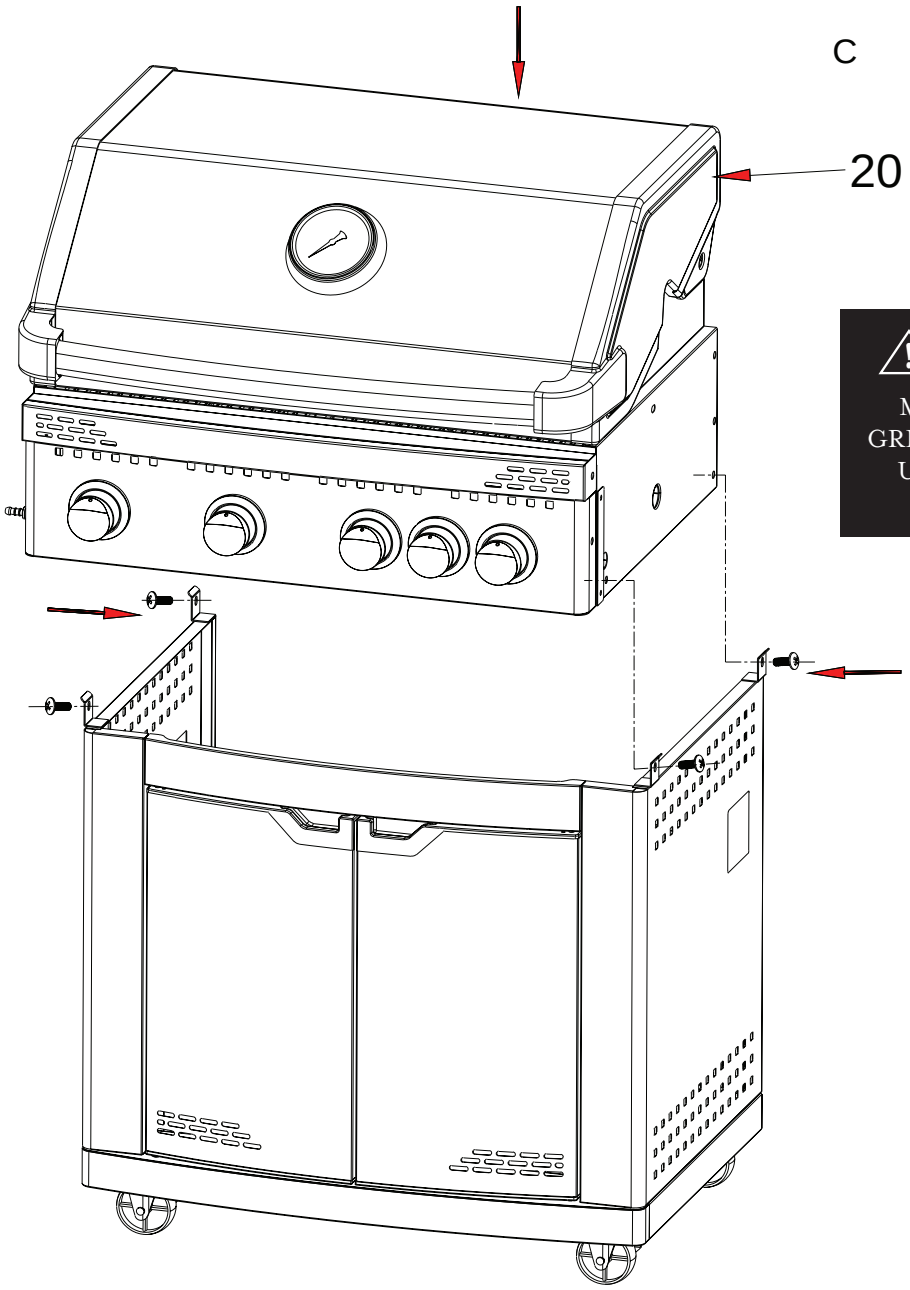


6. Skru av mutteren til termometeret (2). Fest deretter termometeret (2) til lokket med innfatningen (3) og skru fast mutteren på innsiden av lokket .

7

20 1 Stk.

C 4 Stk.



OBS!

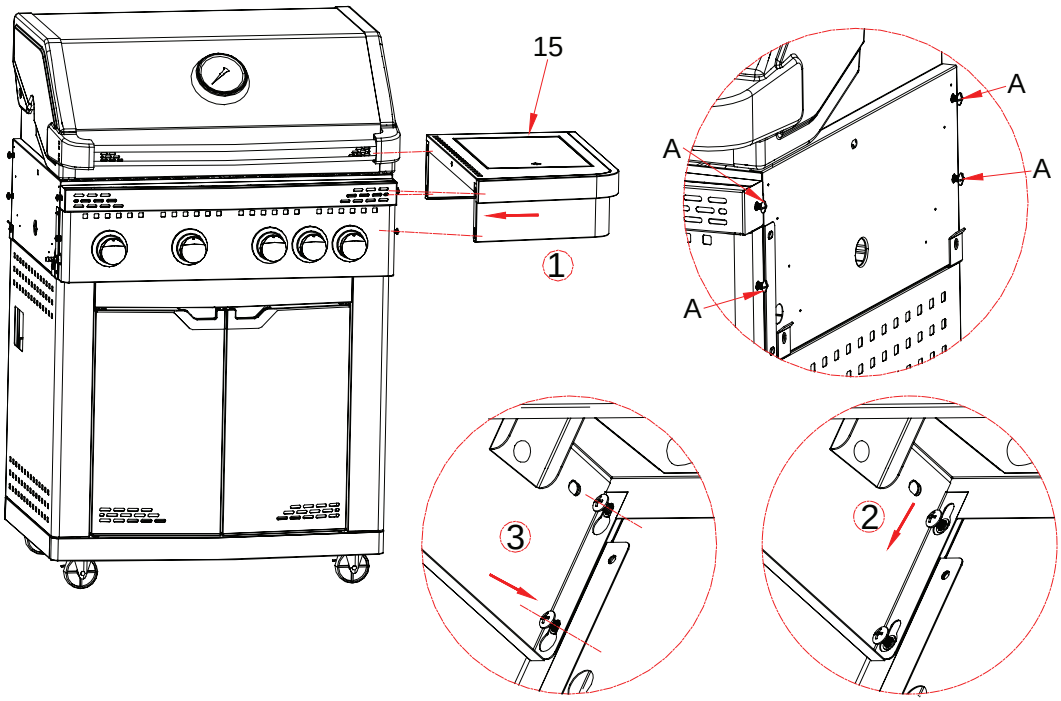
MONTERING AV GRILLKROPPEN BØR UTFØRES AV TO PERSONER.

7. Senk grillkroppen (20) ned i kabinettet og fest denne med skruene (C) som vist på tegningen.

8

15 1 Stk.

A 4 Stk.

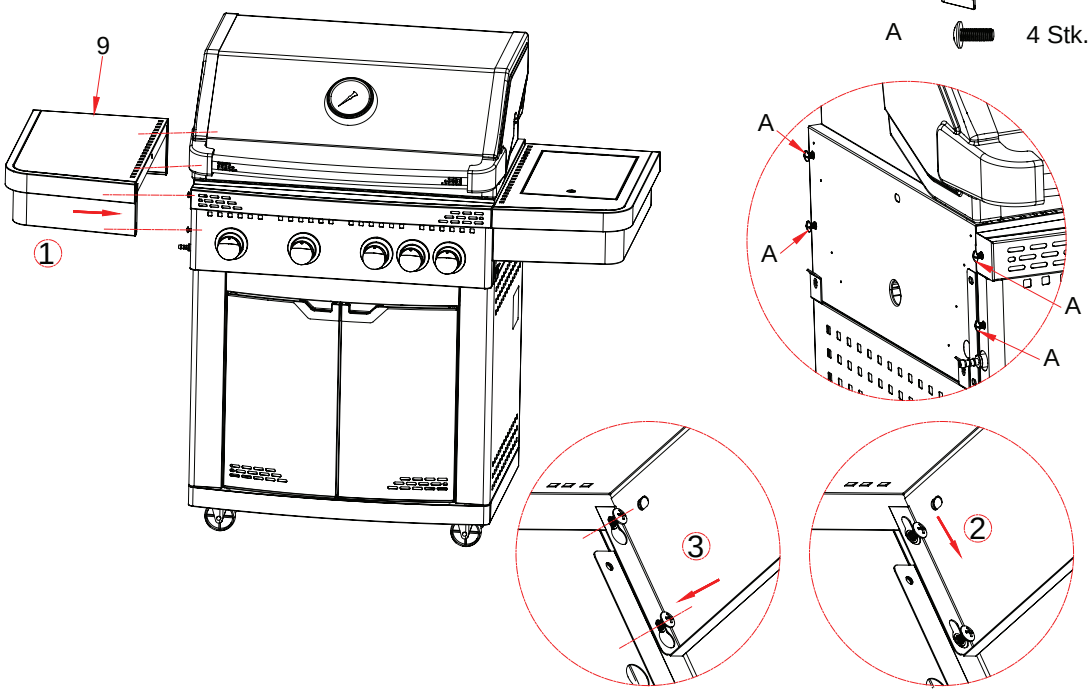


8. Skru inn 4 stk. skruer (A) halvveis inn i høyre side av grillkroppen (20), heng på sidebrenner bordet (15) og skru fast skruene (A).

9

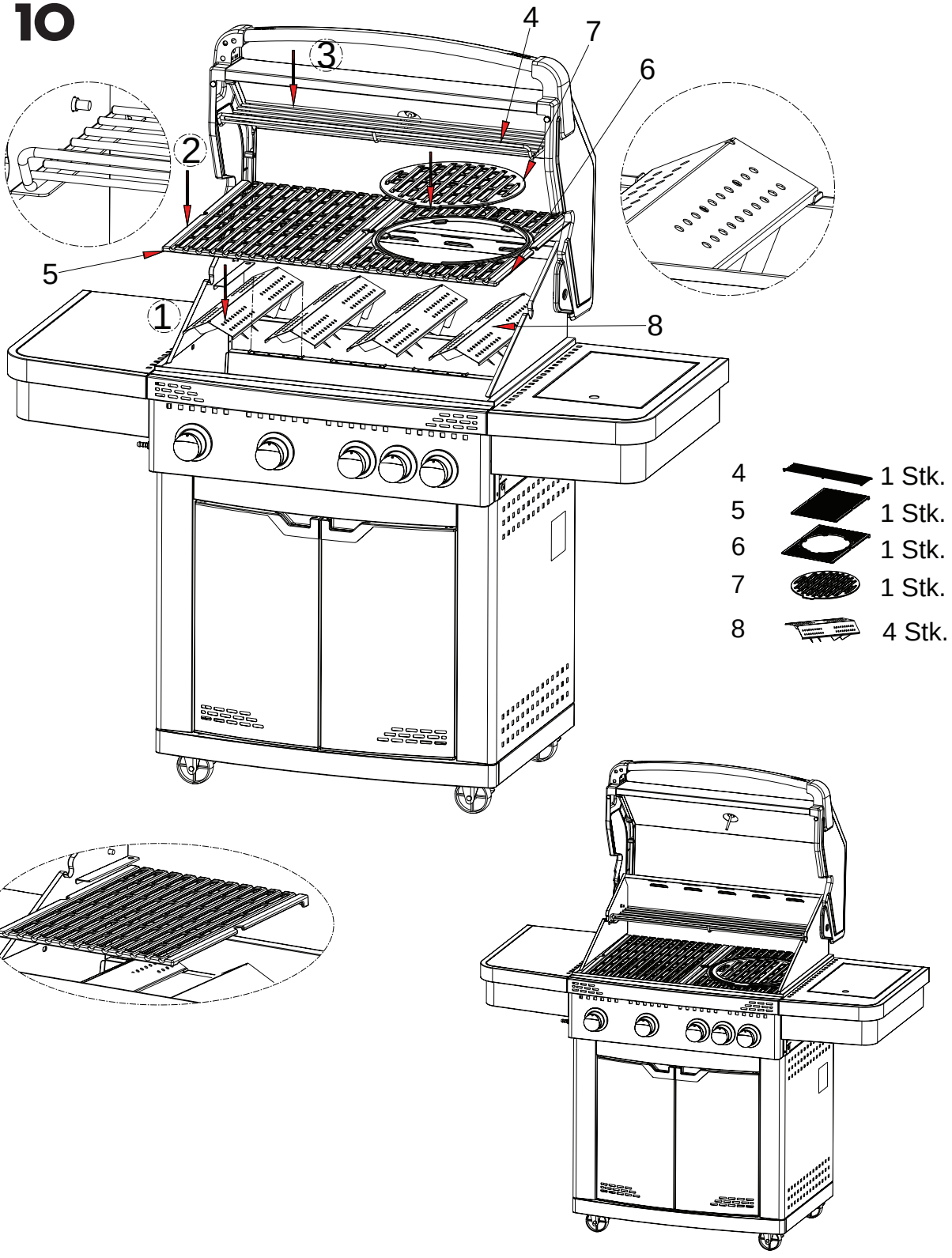
9 1 Stk.

A 4 Stk.



9. Skru inn 4 stk. skruer (A) halvveis inn i venstre side av grillkroppen (20), heng på sidebordet (9) og skru fast skruene (A).

10

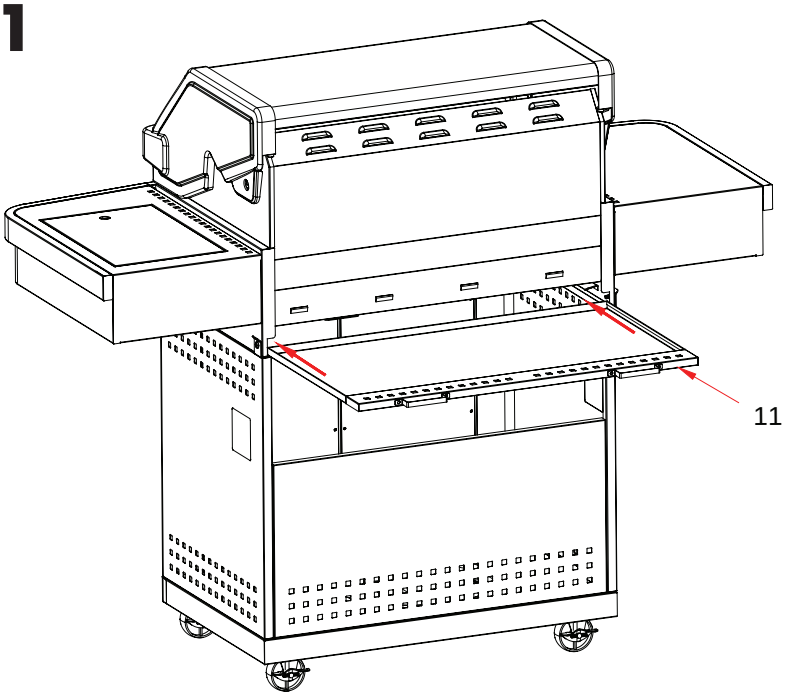


4		1 Stk.
5		1 Stk.
6		1 Stk.
7		1 Stk.
8		4 Stk.

10. Legg i flammetemmerne (8), -> støpejern grillrist A (5), -> støpejern grillrist med MGS åpning B (6), -> støpejern grillrist for MGS åpning C> (7) -> og varmehylle (4) i grillkroppen i denne rekkefølgen.
NB: Pass på at utsparingen i grillristen med MGS åpning A (5) og tilsvarende på grillristen som skal oppi (6) vender mot front for enkelt å løfte ut grillrist (6) ved behov.

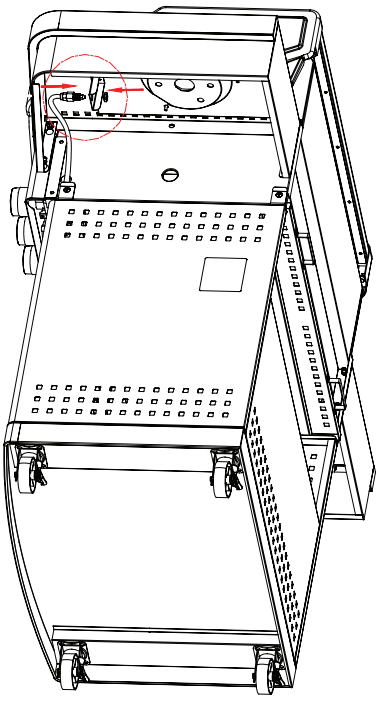
11 1 stk.

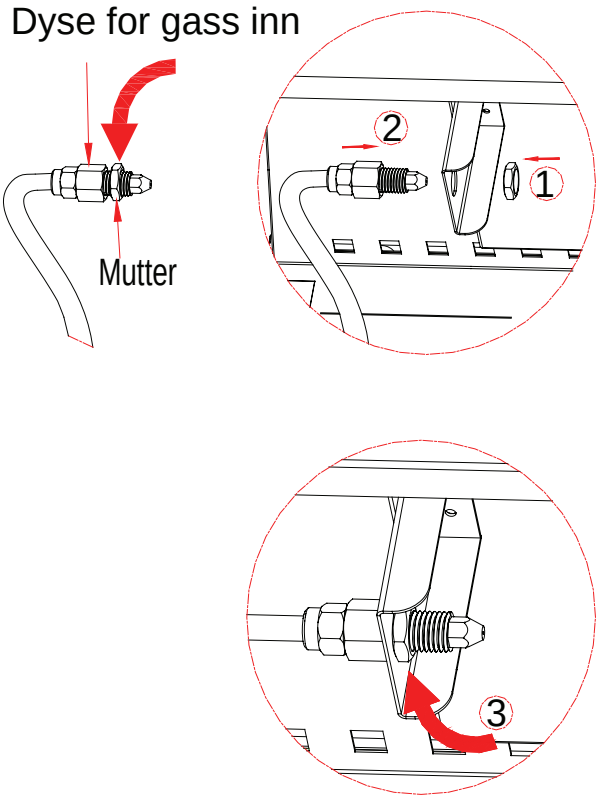
11



11. Skyv fettbrettet (11) helt inn i åpningen på baksiden av grillkroppen.

12



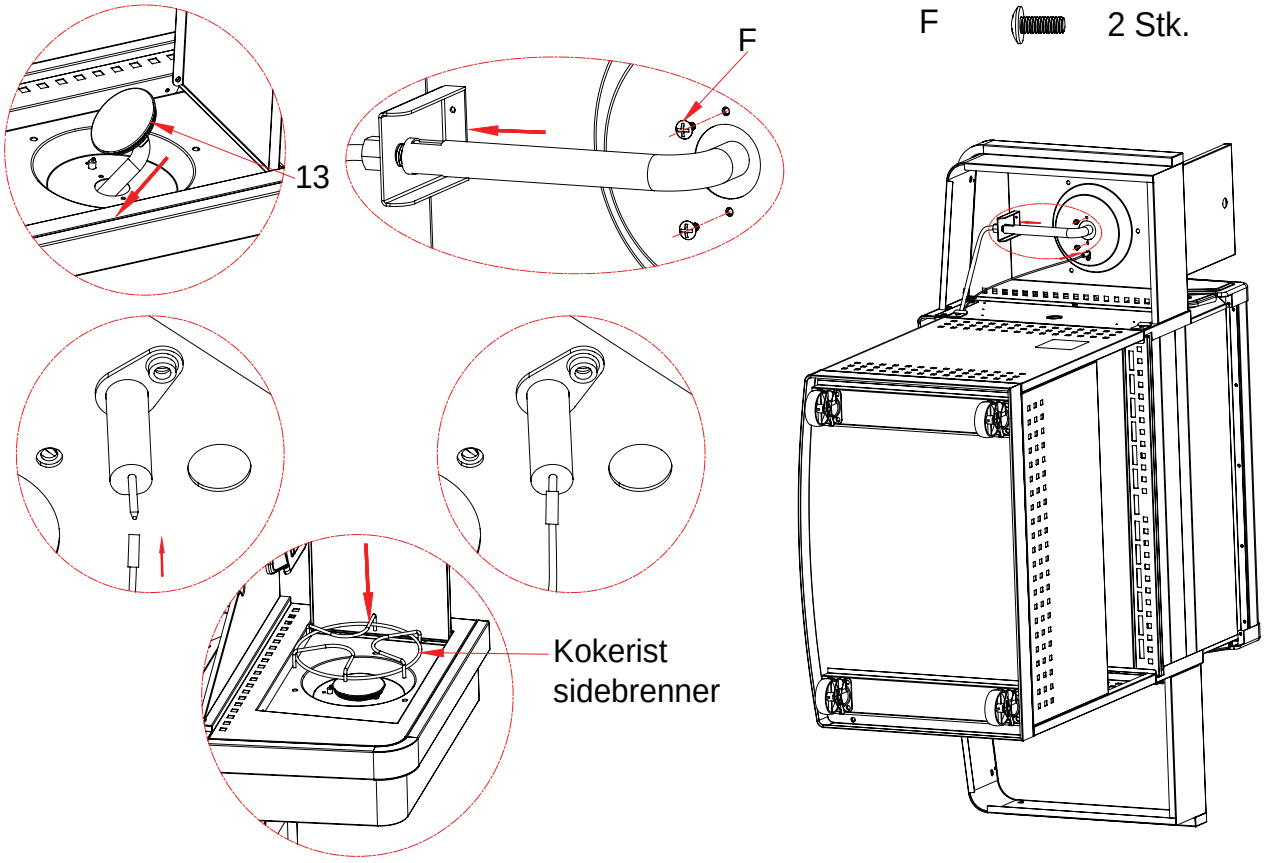


12. Løsne mutterne på sidebrenner dysen. Skyv dysen inn i hullet på braketten som vist over på illustrajon 2. Skru på mutteren og dra etter som vist på illustrajon 3.

13

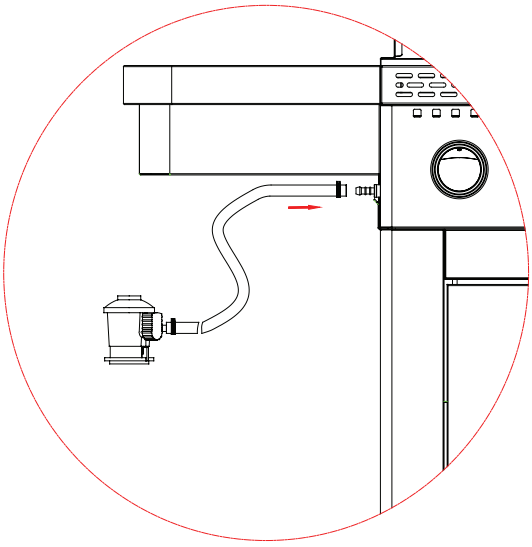
13 1 Stk.

F 2 Stk.



13. Montér sidebrenner røret (13) ved å føre det gjennom hullet i sidebordet (15), og deretter over dysen for gass inn og skru fast sidebrenner rører (13) med skuer F.
Sett deretter på tennledningen til sidebrenner elektroden.
Sett på kokeristen (12) på sidebrenneren.

14



14. Da gjenstår å montere på regulator og slange (følger ikke med) til dysen for gass inn og sikre med slangeklemmer.

ADVARSEL

FØR GRILLEN TAS I BRUK MÅ EN NØYAKTIG LEKKASJETEST FORETAS. LEKKASJETEST BØR GJØRES JEVNLIG 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 utføres
3. Skru alle brytere på grillen i AV-posisjon.

⚠NB!
BENYTT ALDRI ÅPEN FLAMME FOR Å GJENNOKMFØRE EN LEKKASJETEST

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.

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

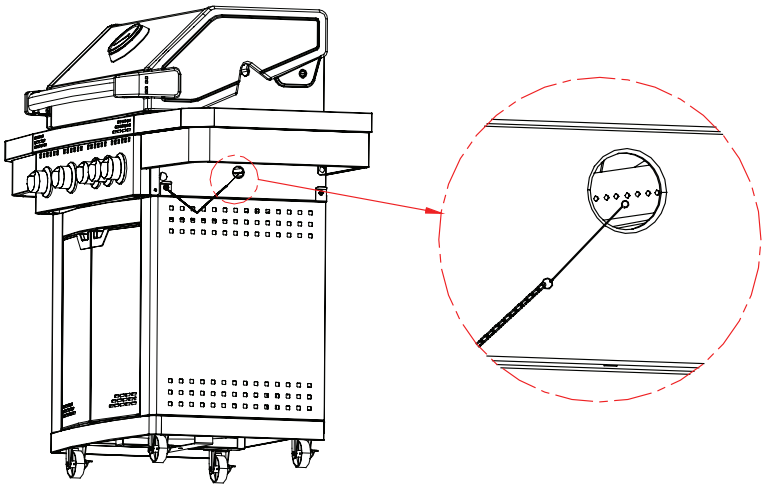
1. Sjekk at alle brytere står i OFF modus. Åpne gassventilen.
2. Åpne lokket.
3. Trykk inn og vri kontrollbryteren langsomt mot klokken til MAX posisjon.
4. Elektroden vil gi en gnist når bryteren når MAX posisjon og elektroden vil tenne brenneren. Gjenta samme operasjon med de andre kontrollbryterne.
5. Dersom brenneren ikke tennes etter 5 sekunder, skru umiddelbart kontrollbryteren til OFF modus. Vent i fem sekunder, forsøk igjen og repeter fra punkt 3.
6. Dersom brenneren fortsatt ikke er tent, se i feilsøkingstabellen i manualen eller utfør manuell tenning.

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. Åpne lokket på grillen.
3. Bruk en lang fyrstikk eller grillighter.

Tenn så fyrstikken eller grillighteren og hold den mot tenningshullet på høyre side av grillen mens du trykker inn og vri bryteren mot klokka til MAX posisjon. (Se illustrasjonen under).



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 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 JEVNLIG 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, ER FUKTIG ELLER VARM.

VEDLIKEHOLD

★Sjekk jevnlig at brennerne brenner riktig.
★Fjern grillristen og flammetemmerne.
★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 i feilsøkingstabellen .
★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 flammetemmer 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 og fettbrettet.

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 flammetemmer 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. Fjern rester av fett og mat etter at grillen har vært brukt.

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 GARANTIEN, DA DETTE ER FEIL BRUK.

BRUK ALDRI VANN TIL Å SLUKKE FETTBRANN!

The Flying Culinary Circus

Prøv en av våre favoritter på grillen

SINGAPORE CHILI CRAB

Kongekrabbe-loins delt i to på langs
Kinesiske boller
Fersk koriander
ca. 7 dl frityrolje 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 minut¬ter. 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 kjøttsiden ned på grillen. Friter de kinesiske bollene til de er gylne.

Legg krabben i sausen og dryss over koriander rett før servering.

Se oss lage denne på YouTube

GET MORE FANTASTIC RECIPES:
youtube.com/flyingculinaryTV

Feilsøking

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
BRENNER VIL IKKE TENNE	Tom gassbeholder	Skift gassbeholder
	Regulator er defekt	Regulator bør sjekkes, evt. erstattes
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventilen eller slangen	Rengjør gassventilen og gasslangen
	Elektroden er tilgriset av fett	Rengjør elektroden
	Sterk vind i området.	Flytt grillen i le for vinden
	Ledning for tenner er ikke montert riktig, eller er defekt	Kontrollér at ledningen er montért riktig
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 slangen	Rengjør gassventilen og slangen
	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 trykkes inn før den vris
KRAFTIG RØYK	Matrester i fettoppsamleren	Rengjør fettoppsamleren. Skjær bort overfødig fett på maten

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.