

The Flying Culinary Circus

FCCBBQ



PERFORMANCE 4.1s

BRUKERMANUAL & VEDLIKEHOLD

FCC-G-18230-41 / GD4843S



KUN FOR UTENDØRS BRUK!
LES MANUALEN OG GJØR DEG KJENT MED
GRILLEN FØR DEN TAS I BRUK.

Share the fun of cooking!

Innhold

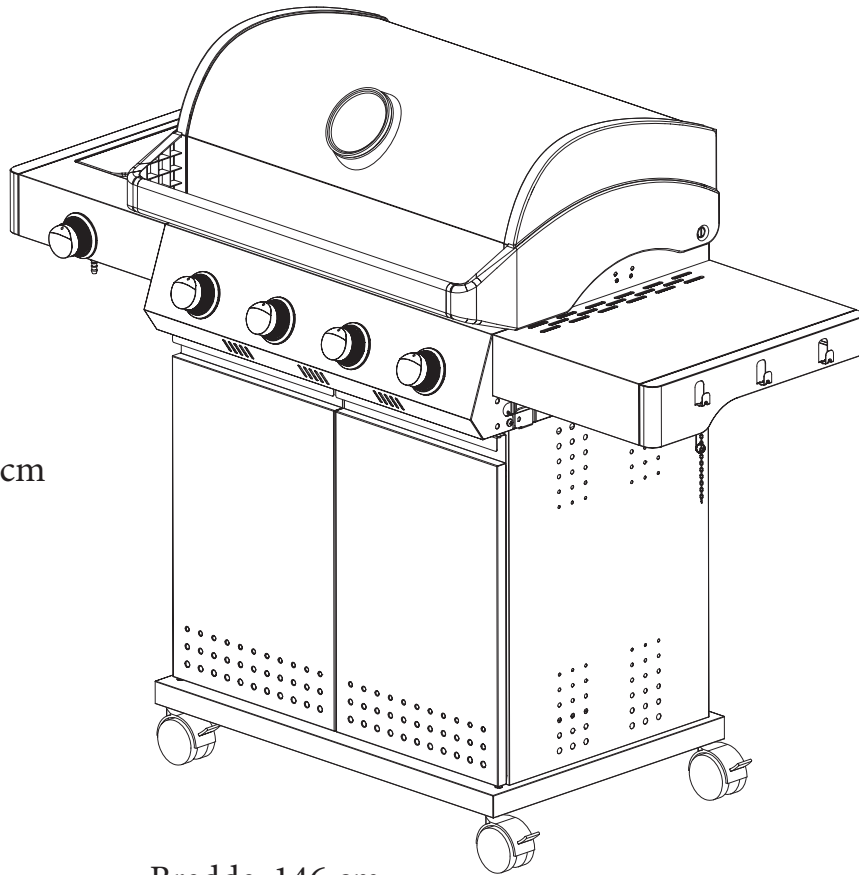
Advarsler.....	3
Tekniske data om Performance 4.1s	4
Gassinformasjon	4
Sprengskisse	5
Deleoversikt i tabell	6
Montering av grillen	7
Lekkasjetest.....	14
Regulator og slange	15
Siste sjekk	16
Tenninstruksjon.....	17
Advarsler	18
Vedlikehold og rengjøring	19
Fettbrann	20
Singapor Chili Krabbe.....	21
Feilsøking	23
Forbrukerkontakt.....	24



ADVARSLER

- VED Å IKKE FØLGE VEDLAGTE INSTRUKSJONER RISIKERER MAN ALVORLIGE SKADER PÅ PERSONER OG FASTE INSTALLASJONER.
- GRILLEN ER KUN BEREGET 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: 120 cm

Bredde: 146 cm

Totaleffekt: 17.2 kW (hovedbrenner 14 kW + sidebrenner 3.2 kW).

Gassforbruk: 1253 gram/time (hovedbrenner: 1020 gram/time + sidebrenner: 233 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 GASSTYPE OG GASSKATEGORI SOM ER ANGITT I MANUALEN.

BENYTTES I LAND	VENTILSTØRRELSE	GASSTYPE	GASS KATEGORI
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU	Dia 0.91 mm 0.86 mm (sidebrenner)	G30 (butan), G31 (propan) og blandinger av disse	I3B/P(30)

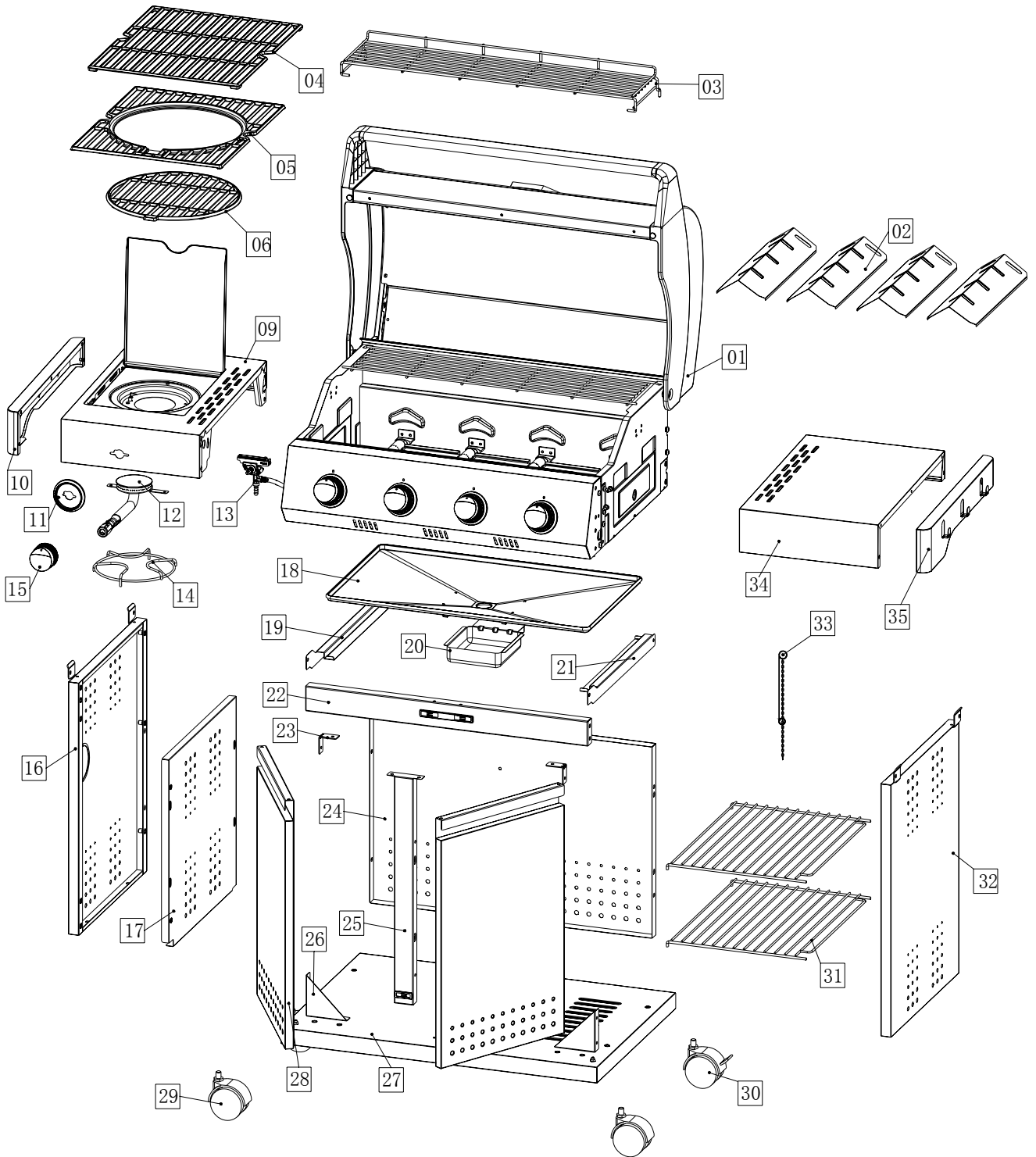
DENNE GRILLEN BRUKER FØLGENDE GASS

• I3B/P(30): G30(Butane), G31(propene) og blandinger av disse.

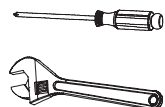
CE 2531-18

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

Sprengskisse



Vennligst følg denne anvisningen steg for steg. På grunn av grillens tyngde, anbefales det at monteringen utføres av 2 personer.



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

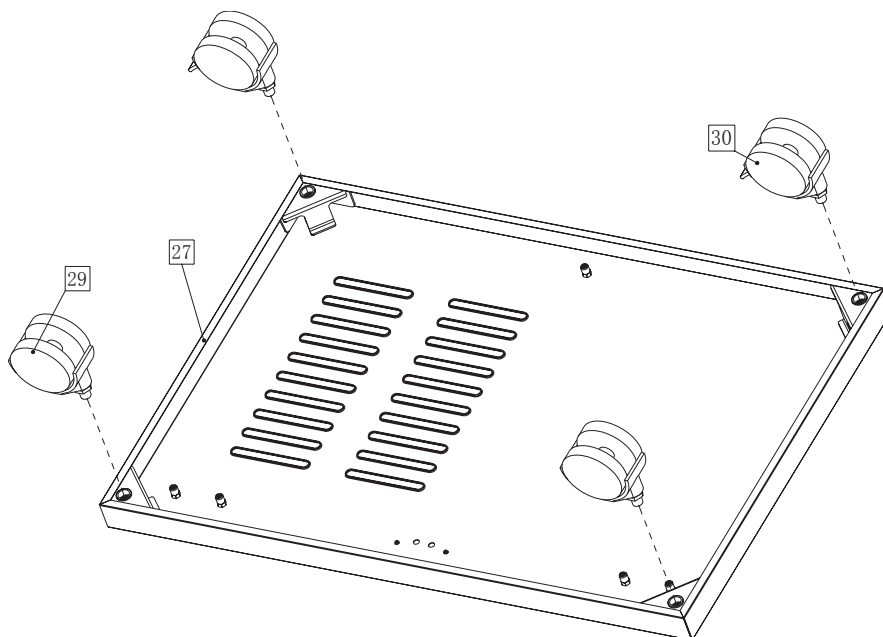
Deleliste

KODE	BESKRIVELSE	ANTALL
1	GRILLKROPP, FERDIG MONTERT	1
2	FLAMMETEMMER	4
3	VARMEHYLLE	1
4	GRILLRIST I STØPEJERN	1
5	MGS GRILLRIST I STØPEJERN	1
6	MGS RUND GRILLRIST I STØPEJERN	1
9	SIDEBRENNER SIDEBORD	1
10	DEKORLIST TIL SIDEBRENNERBORD	1
11	INNFATNING TIL KONTROLLBRYTER	1
12	SIDEBRENNER	1
13	VENTIL FOR SIDEBRENNER	1
14	KOKERIST	1
15	KONTROLLBRYTER	1
16	VENSTRE SIDEPANEL	1
17	SKILLEVEGG	1
18	FETTBRETT	1
19	VENSTRE SKINNE FOR FETT BRETT	1
20	FETTKOPP	1
21	HØYRE SKINNE FOR FETTBRETT	1
22	DØRBJELKE	1
23	BRAKETT TIL DØRBJELKE	2
24	BAKPANEL	1
25	DØRSTOLPE	1
26	FORSTERKET VINKELBRAKETT	2
27	BUNNPLATE	1
28	DØR	2
29	HJUL	2
30	LÅSBARE HJUL	2
31	TRÅDHYLLE	2
32	HØYRE SIDEPANEL	1
33	FYRSTIKKHOLDER	1
34	HØYRE SIDEBORD	1
35	DEKORLIST TIL HØYRE SIDEBORD	1

KODE	FESTEMATERIELL	ANTALL
A	M6 x 12 SKRUE	44
B	TAPP FOR DØR	2
D	M4x8 SKRUE	12

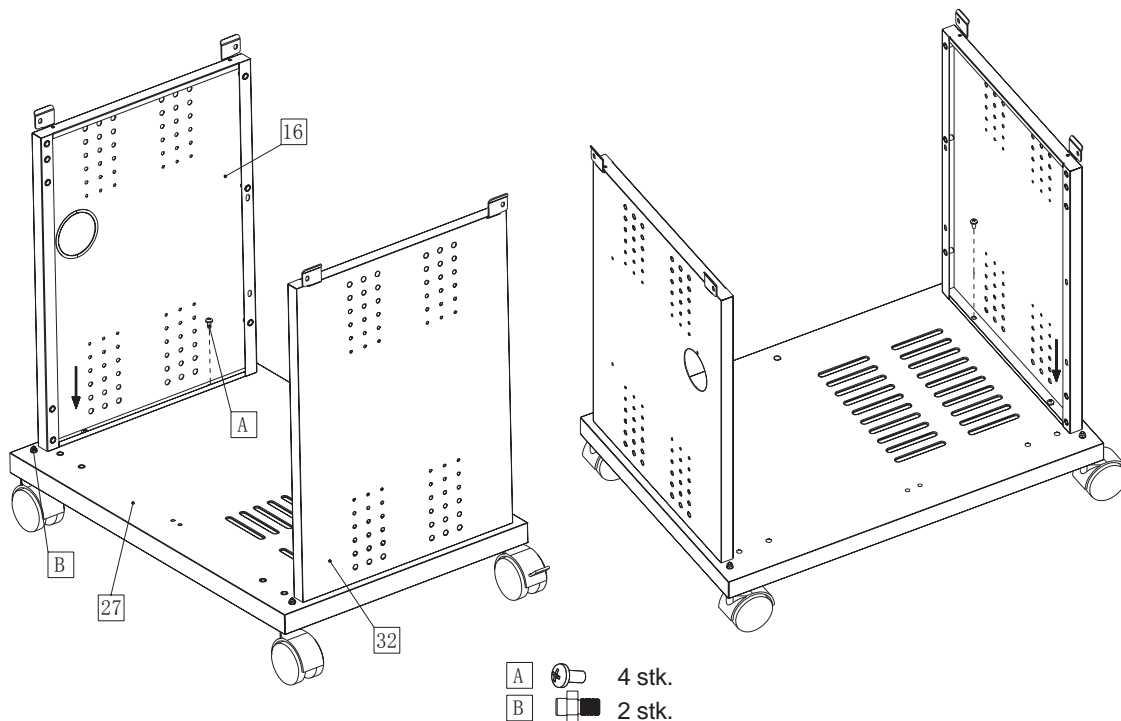
Montering

1



1. Monter de fire hjulene (29) og (30). Monter de låsbare hjulene som vist på tegningen. stram til skruene på hjulene så de sitter fast i bunnplaten (27).

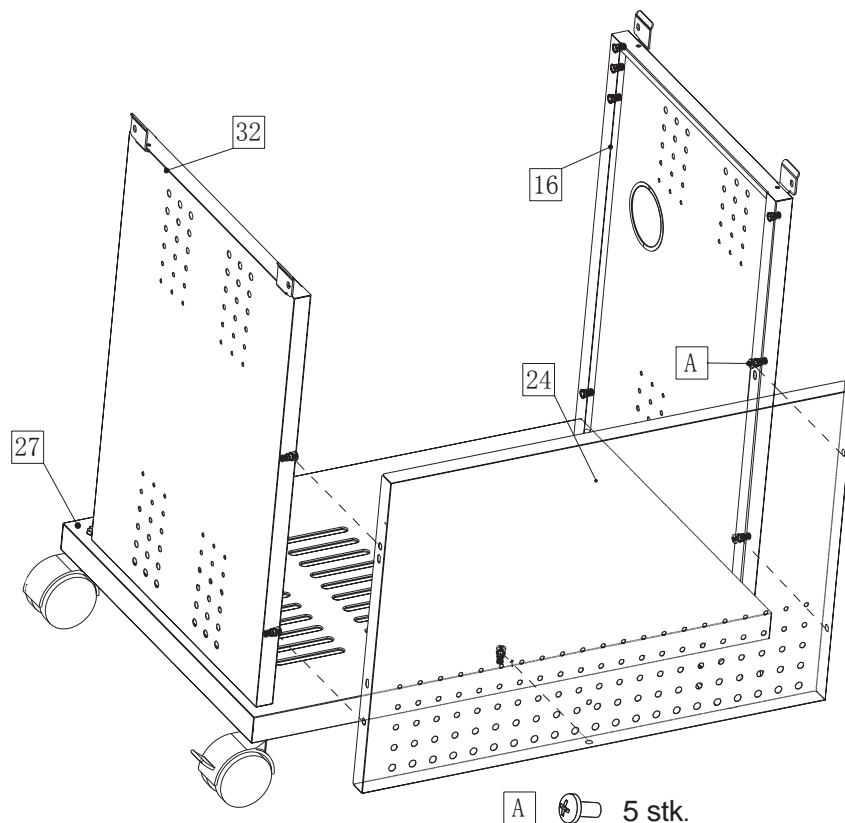
2



2. Benytt skrue (A) venstre sidepanel (16) og høyre sidepanel (32) til bunnplaten (27). Skru også fast tapp til dør (B) til bunnpanelet som vist på figuren.

Montering

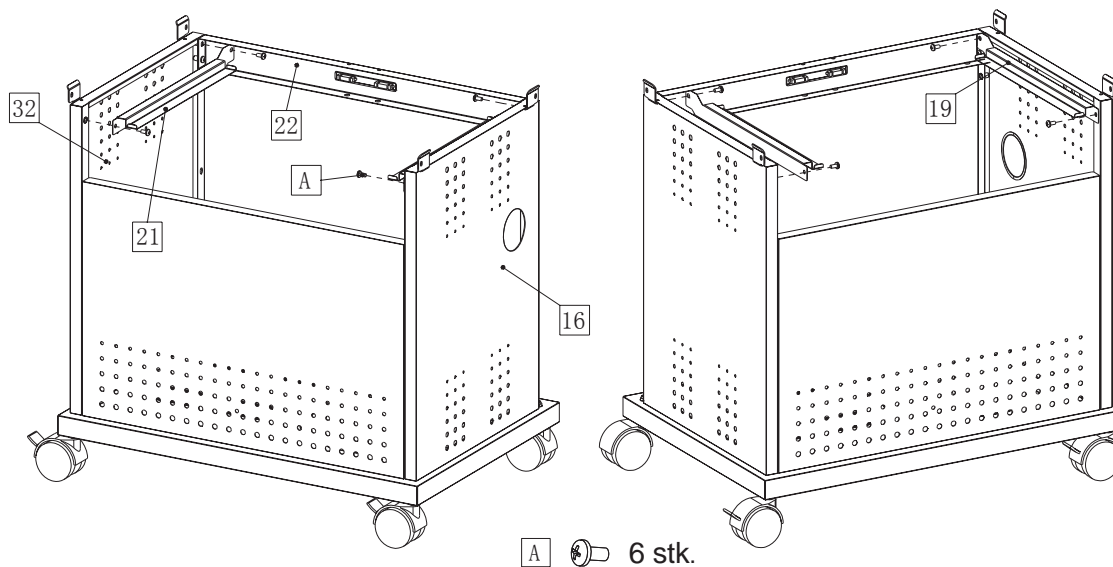
3



A  5 stk.

- 3.** Benytt skrue (A) for å feste bakpanel (24) til venstre sidepanel (16), høyre sidepanel (32) og bunnplate (27).

4

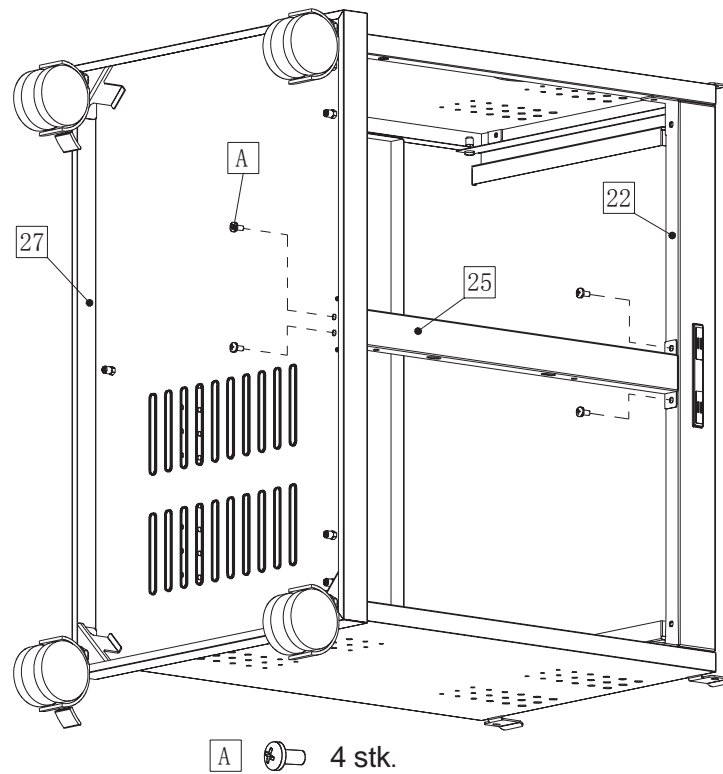


A  6 stk.

- 4.** Fest dørbjelken (22) med hjelp av skrue (A) til venstre sidepanel (16) og høyre sidepanel (32). Fest deretter venstre skinne (19) og høyre skinne for fettbrett (21) til sidepanelene med skrue (A) som vist på figuren.

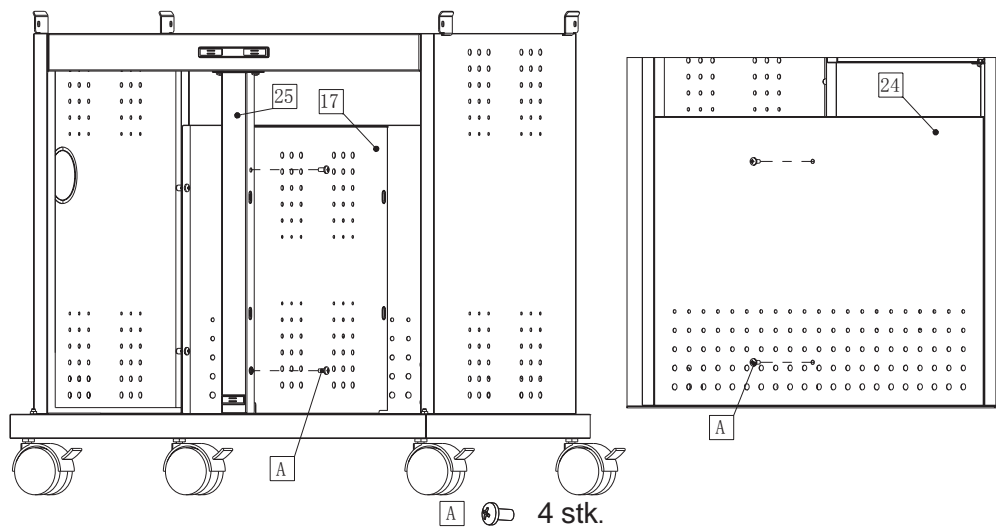
Montering

5



5. Benytt skrue (A) til å feste dørstolpen (25) til dørbjelken (22) bunnplaten (27).

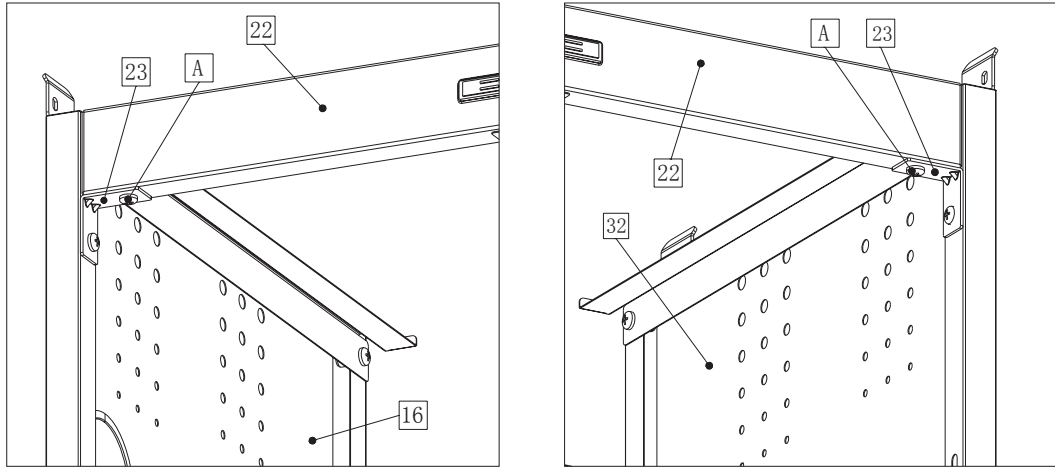
6



6. Benytt skrue (A) til å feste skilleveggen (17) til dørstolpen (25) og bakpanelet (24).

Montering

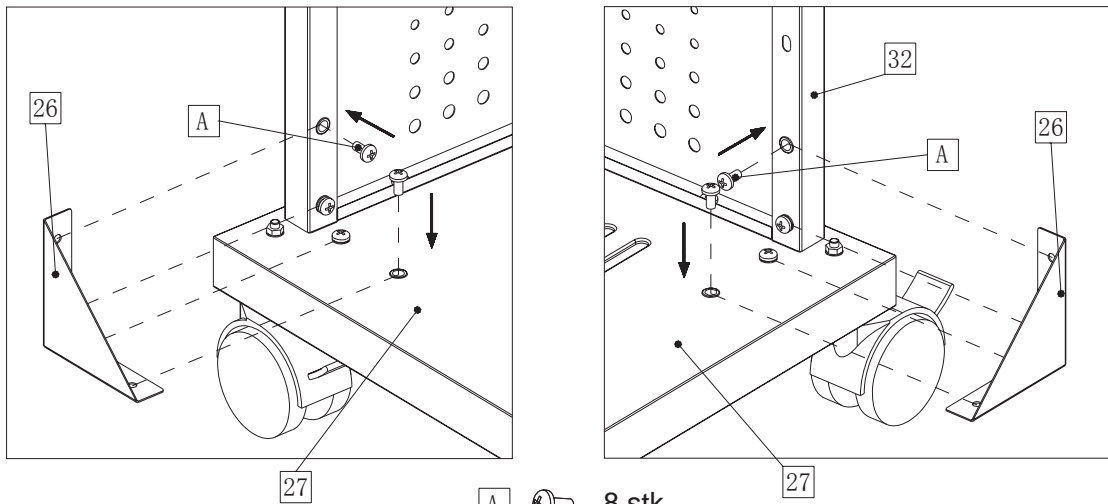
7



A  4 stk.

7. Fest nå brakett til dørbjelke (23) med skrue (A) til dørbjelke (22) og sidepanelene.

8

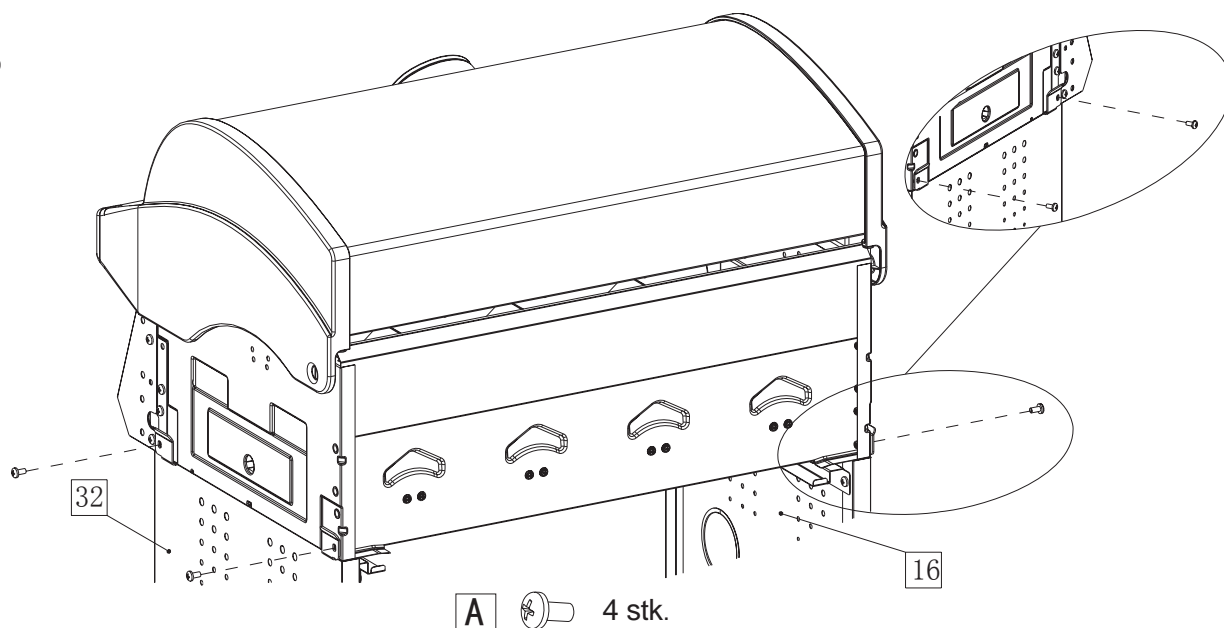


A  8 stk.

8. Benytt skrue (A) til å feste vinkelbrakett (26) til bunnplaten (27) og sideveggene.

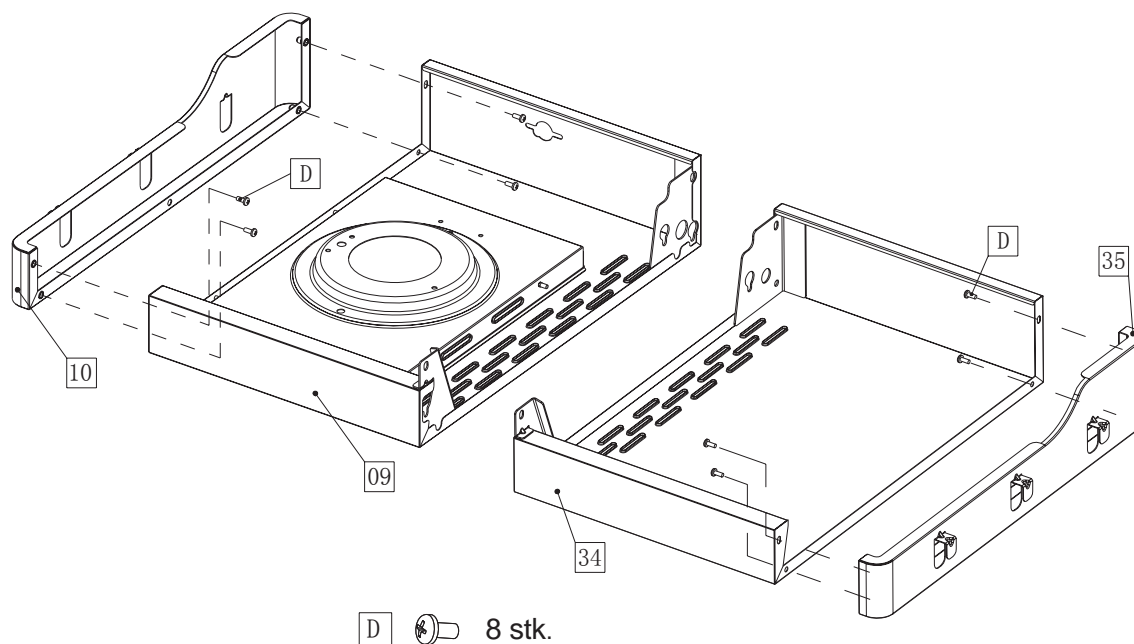
Montering

9



9. Benytt skrue (A) for å festegrillkroppen (01) til sidepanelene som vist på figuren.

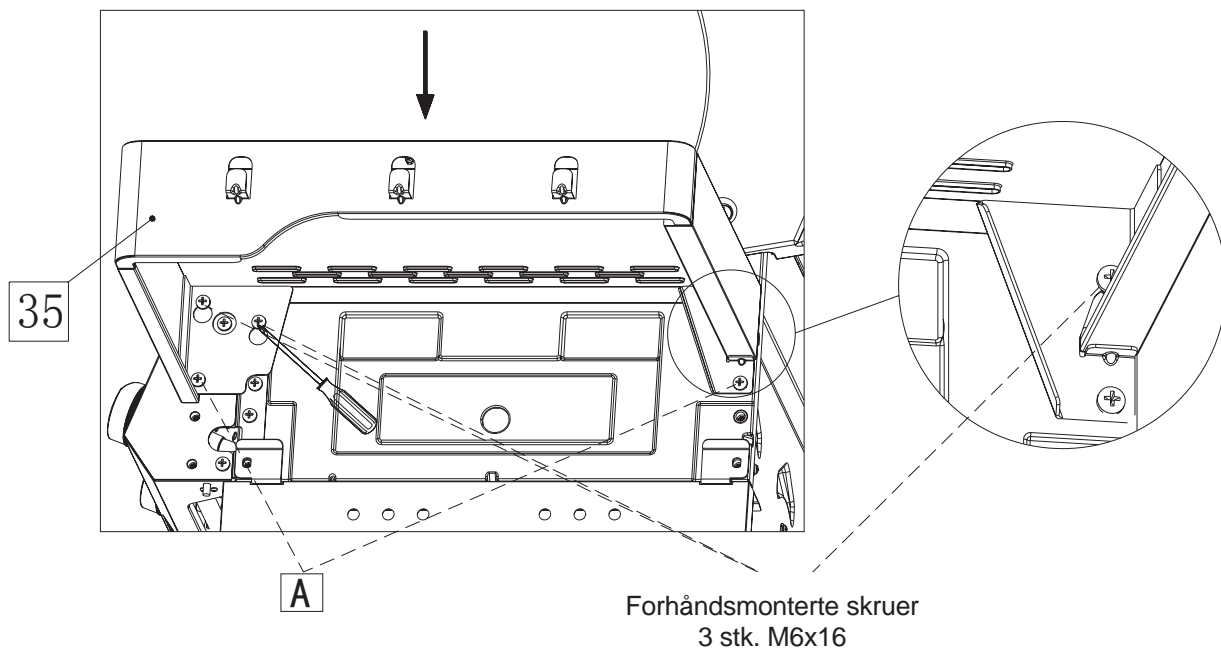
10



10. Monter dekorlist til høyre sidebord (35) med skrue (D). Fest deretter dekorlist til sidebrennerbord (10) til sidebrenner sidebord (09) med skrue (D).

Montering

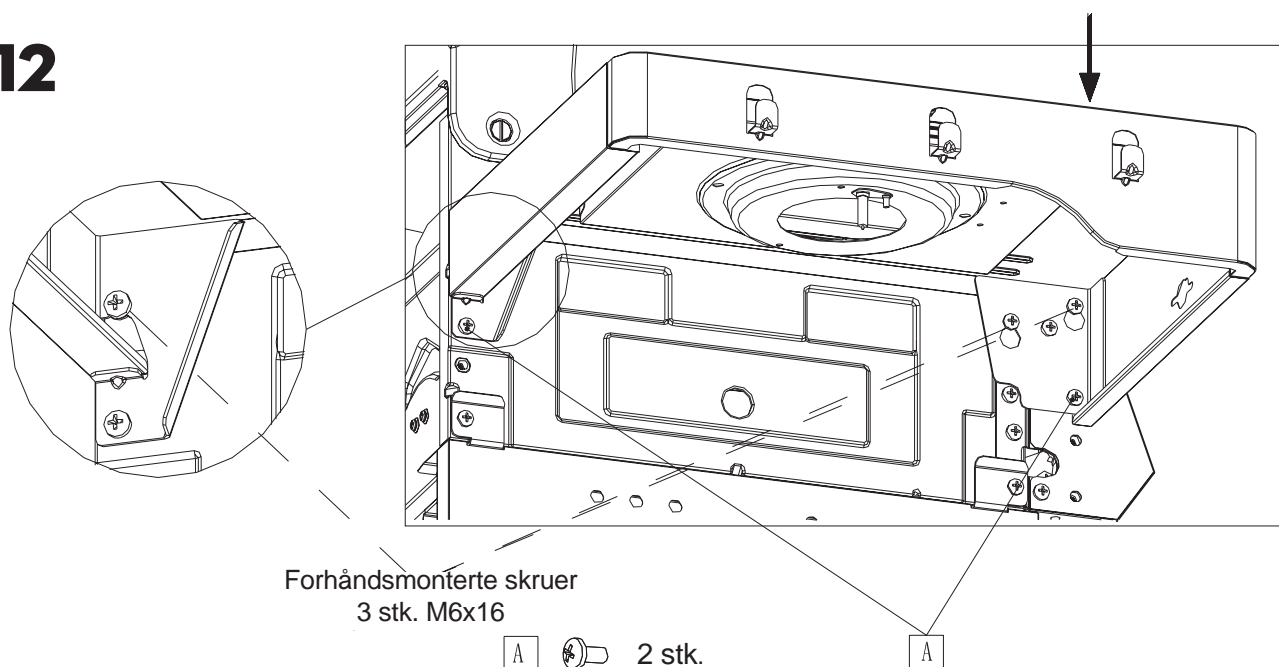
11



A  2 stk.

- 11.** Monter høyre sidebord ved å tilpasse hullene sidebordet til de tre forhåndsmonterte skruene (M6x16) i grillkroppen. La skruene gli inn i slissene og sikre bordet med skrue (A). Dra til alle skruene med stjerneskrutrekker.

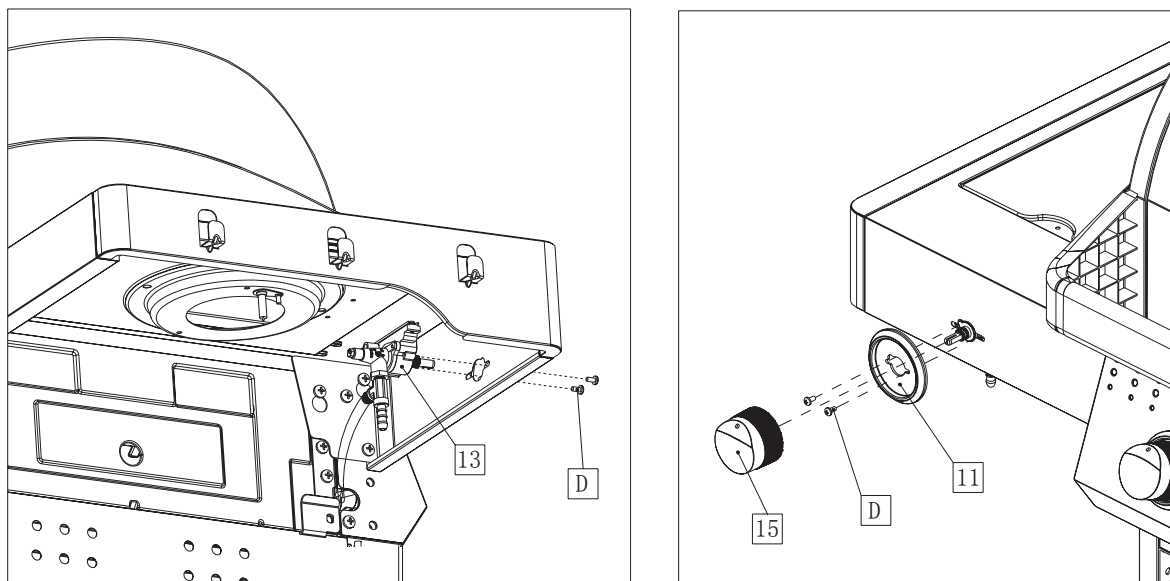
12



A  2 stk.

- 12.** Monter sidebrenner sidebord ved å tilpasse hullene sidebordet til de tre forhåndsmonterte skruene (M6x16) i grillkroppen. La skruene gli inn i slissene og sikre bordet med skrue (A). Dra til alle skruene med stjerneskrutrekker.

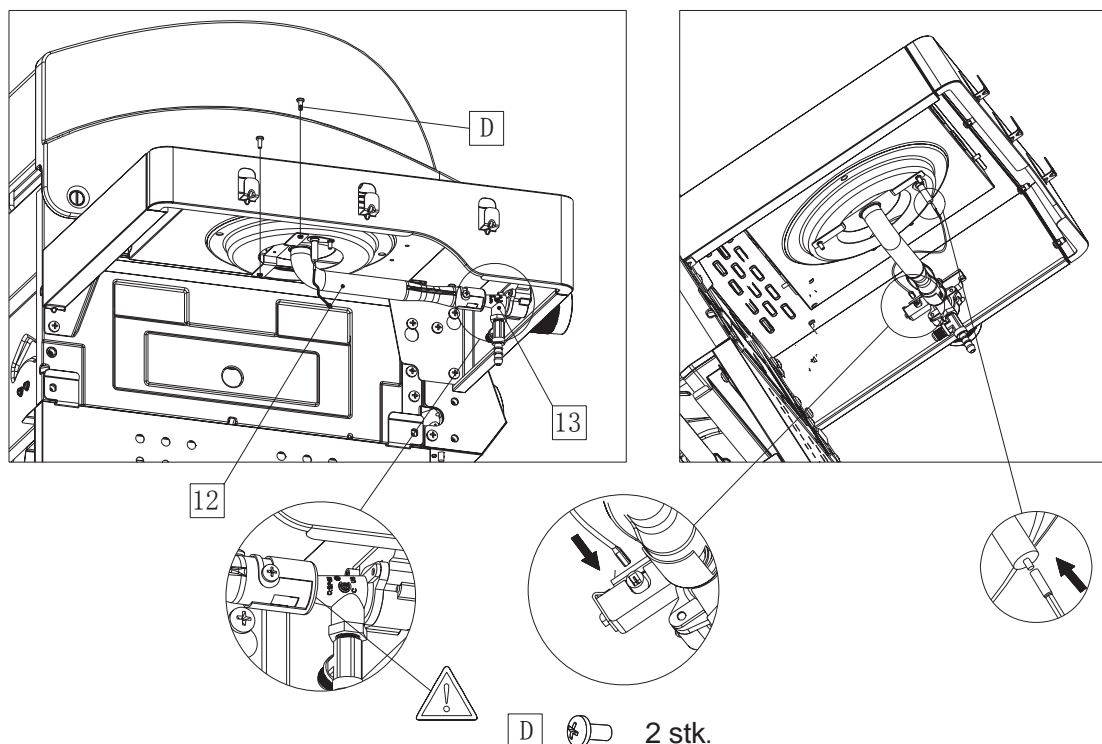
13



D  2 stk.

13. Benytt skrue (D) for å feste ventil til sidebrenner (13) og innfatningen til kontrollbryter (11) til sidebrennerbordet. Sett deretter på kontrollbryter(15).

14

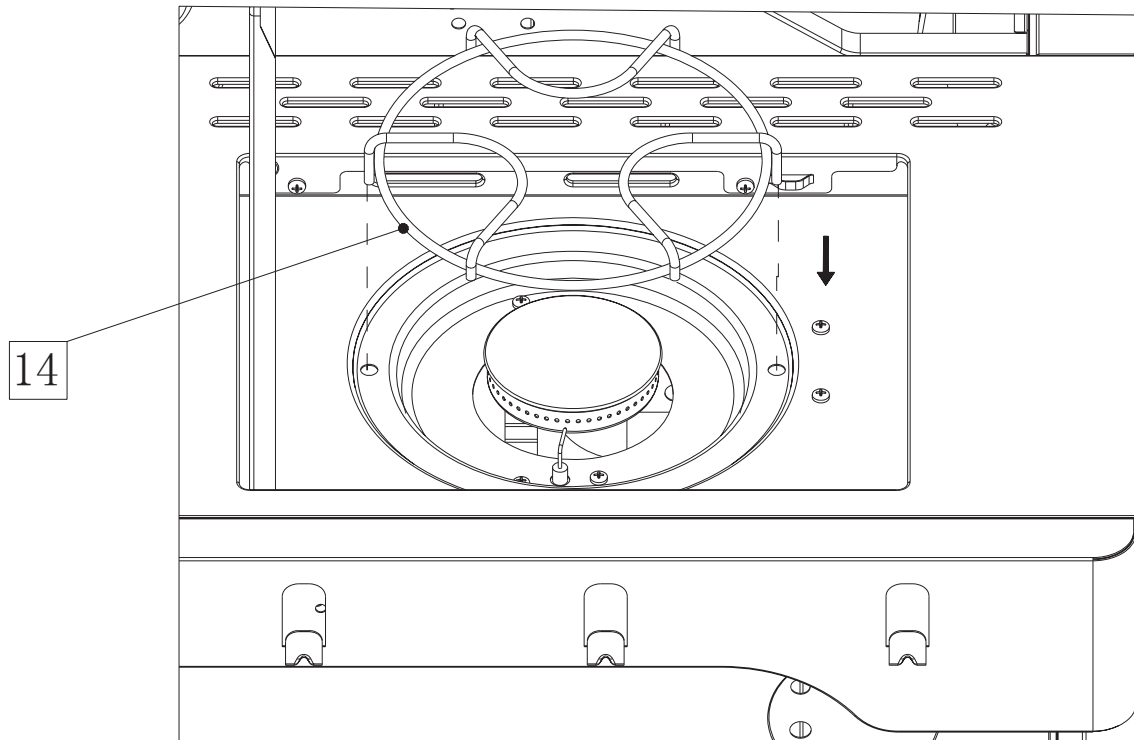


D  2 stk.

14. Monter sidebrenner ved å føre sidebrenner røret over ventilen og fest deretter sidebrenneren til sidebrennerbordet med skrue (D) som vist på figuren over.

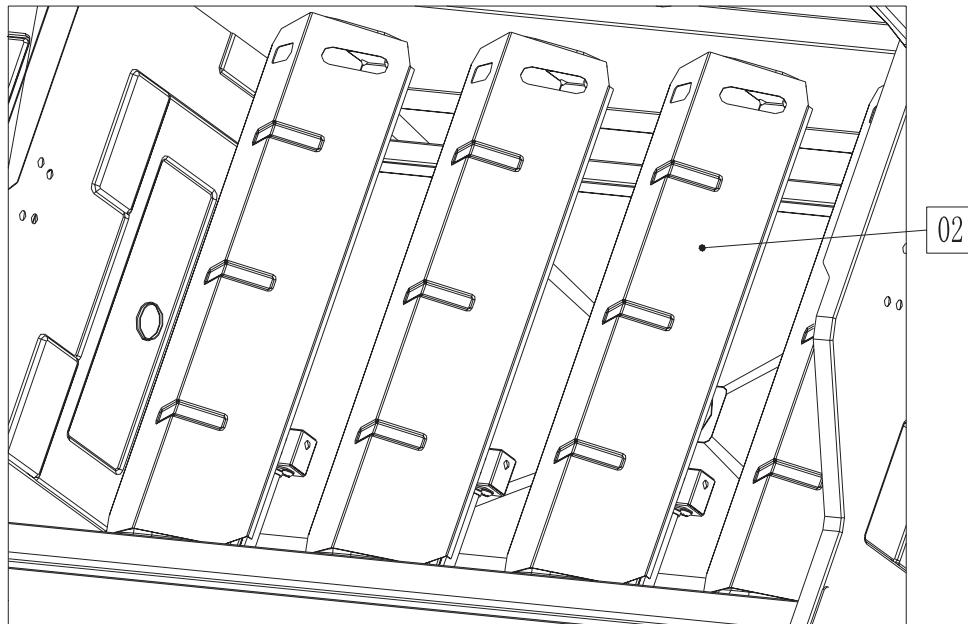
Monter tennledningen til tennerbryter og elektroden på sidebrenneren.
Pass på at ledningen monteres riktig.

15



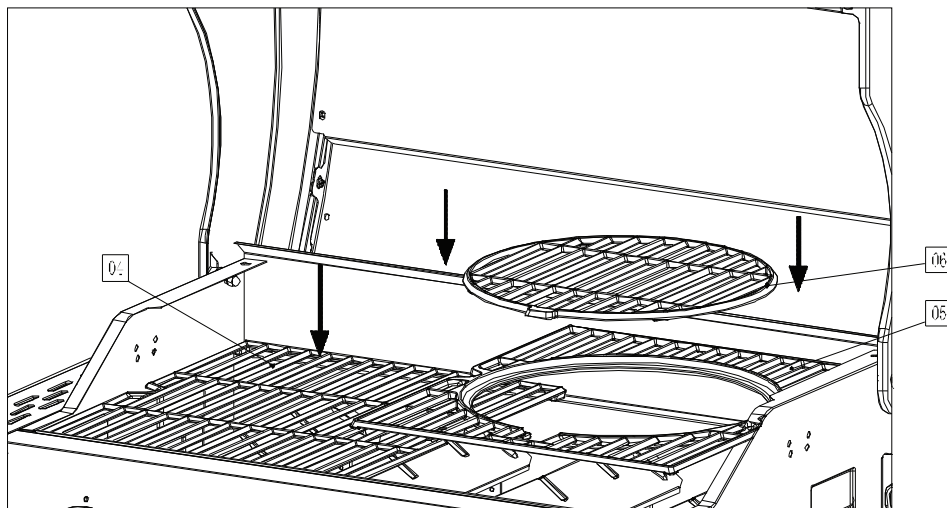
15. Sett i kokeristen (14) i hullene på sidebrennerbordet.i

16



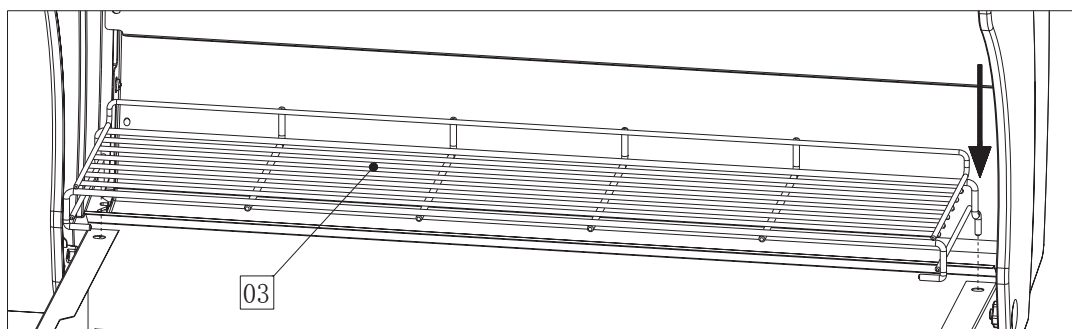
16. Legg i flammetemerre (02) i grillkroppen som vist over.

17



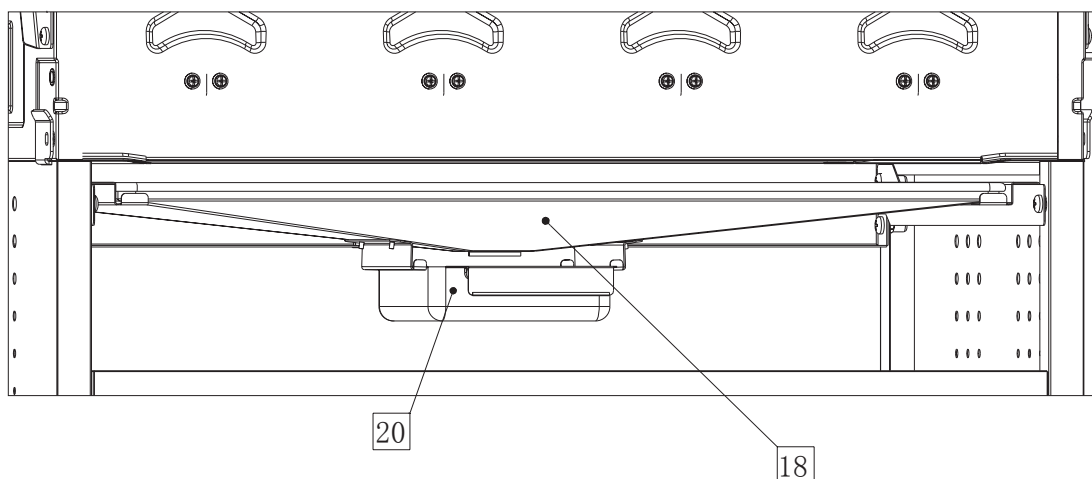
17. Legg i grillristen (04) og MGS grillristen (05) ned i grillkroppen. Legg deretter i den runde MGS grillristen (06) ned i den runde åpningen på MGS grillristen (05).

18



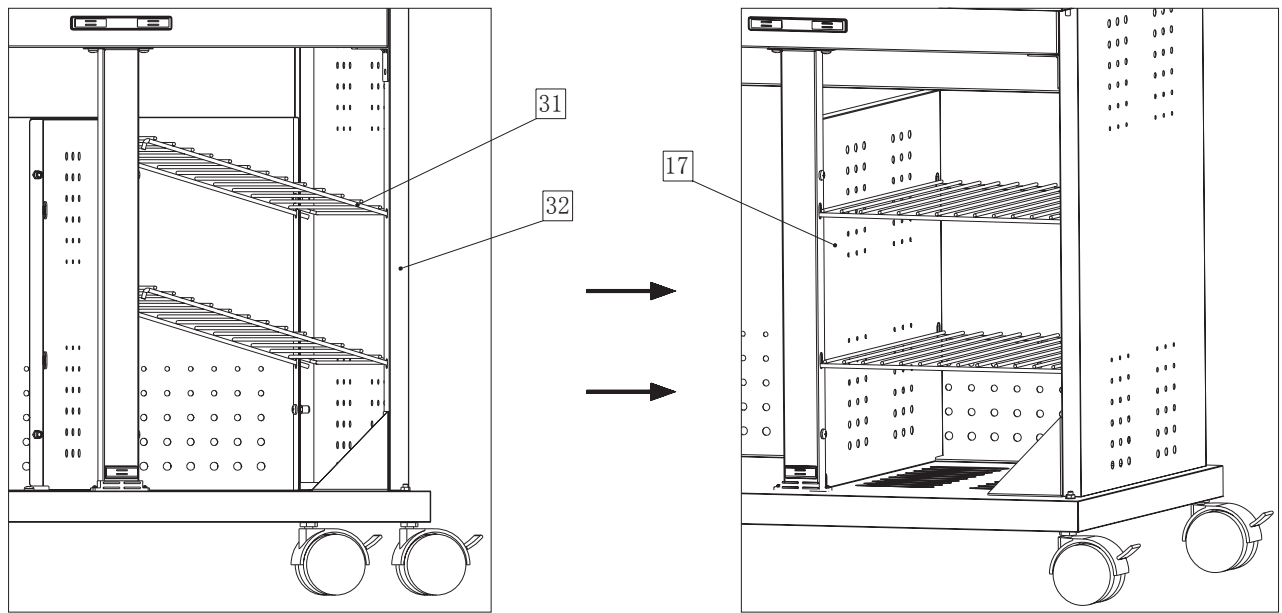
18. Sett i varmehyllen (03), pass på at tappene på hyllen føres inn i hullene i grillkroppen som vist på figuren over.

19



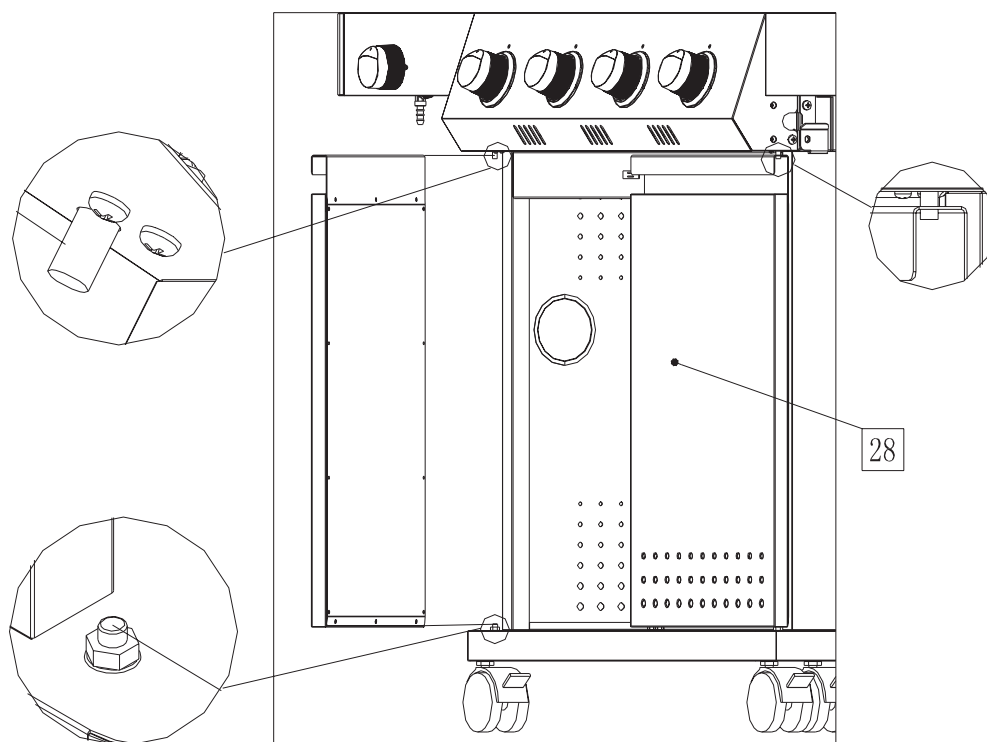
19. Skyv inn fettbrettet (18) fra baksiden i sporet under grillkroppen. Sett deretter fettkoppen (20) inn i sporet under fettbrettet som vist på figuren over.

20



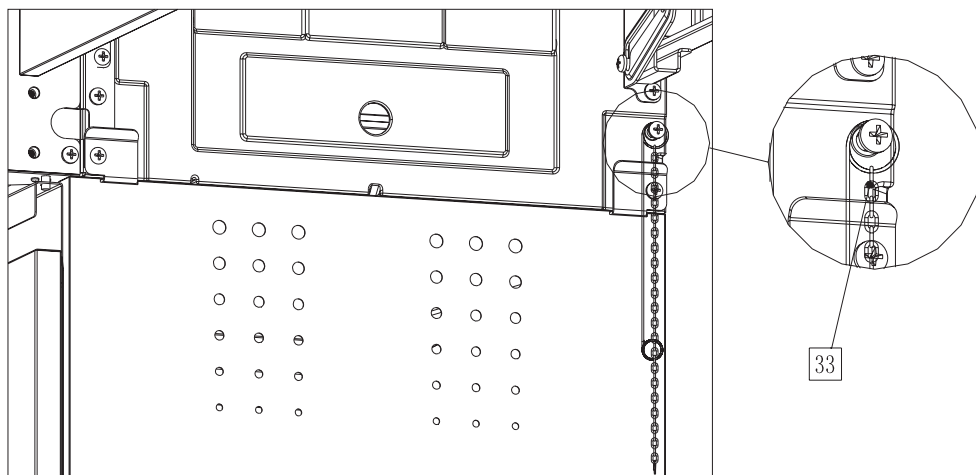
20. Sett inn trådhyller (31) i rommet mellom høyre sidepanel (32) og skilleveggen (17) i skapet. Før hyllene inn på skrå og fest dem i sideveggene som vist på figuren.

21



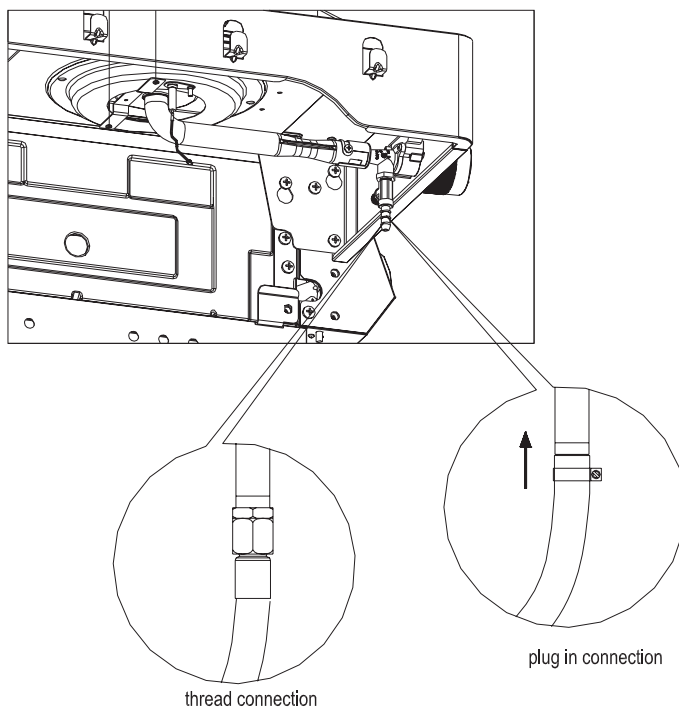
21. Monter dørene (28) i skapet ved å føre hullet i nederdelen av døren inn på tappen (B). Fest toppen av døren ved å klemme inn den fjærbelastede tappen oppe og skyv døren inn så tappen treffer hullet på toppen av døren.

22



22. Heng kjedet med fyrstikkholder (33) på skruen på høyre side av grillkroppen.

23



23. Monter korrekt gasslange på sidebrenner ventilen.
 1) Hvis gassinnløpet er en dyse, tre gasslangen på dysen og fest med en slangeklamme.
 2) Hvis gassinnløpet har gjenger, skru på slangen og pass at den skrues godt til

NB!

GRILLEN ER NÅ FERDIG MONTERT. GJØR EN LEKKASJETEST PÅ SLANGE OG KOBLINGER FØR GRILLEN TAS I BRUK. GJØR DENNE LEKKASJETESTEN ÅRLIG OG HVER GANG GASSFLASKEN HAR VÆRT FRAKOBLET ELLER BYTTES UT.

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 YANN.

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.

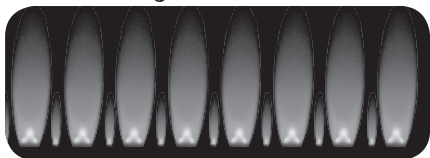
Tenn instruksjon

TENNING

1. Åpne lokket (lokket skal alltid være åpent når grillen tennes).
2. Pass på at alle brytere er i "OFF" modus. Åpne gasstilførselen på regulatoren.
3. Trykk og vri bryteren langsomt mot klokka, til MAX posisjon. Elektroden vil lage gnist for å tenne brennerne. Gjenta samme prosedyre for hver av brennerne.
4. Vri kontrollknappen til OFF-modus umiddelbart hvis brenneren ikke tenner innen 5 sekunder. Repeter fra trinn 3, gjentakende ganger.
5. Om brenneren fortsatt ikke tenner, steng gasstilførselen og vent i fem minutter for at gassen skal forsvinne. Gjenta fra trinn 3, eller utfør manuell tenning med åpen flamme.
6. Juster bryterne til ønsket temperatur.

FLAMMENE SKAL SE SLIK UT

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



MANUAL TENNING

Hvis grillen ikke tenner ved bruk av normal tenner, bruk følgende prosedyre for manuell tenning.

Følg punkt 1 og 2 i tenninstruksjonen.

- Bruk en lang fyrstikk eller grilligther.
- Plasser en tent fyrstikk/ligther ved åpningen på siden av grillen, som vist på bildet under.
- Trykk inn og vri bryteren for den aktuelle brenneren i full posisjon, mens du holder den tente fyrstikken ved åpningen.
- Tenn resterende brennere ved å vri brenneren ved siden av den som er tent, i full posisjon. Tenn én brenner av gangen



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, OPPTENNINGSNØRER 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 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 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.



SINGAPOR CHILI KRABBE

Kongekrabbe-loins delt i to på langs
Kinesiske boller
Fersk koriander
ca. 7 dl fritureolje 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 kuttet tomatene. La det småkoke i 5 minutter. 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 gygne.

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

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
BRENNER VIL IKKE TENNE VED BRUK AV TENNEREN	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
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 TRYKES INN FØR DEN VRIDES
KRAFTIG RØYK	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.