

F C C
B B Q

EXECUTIVE
— 6.2 —



Användning och underhåll

MANUAL



FCC-G-20350-62SE / 6111-F2G-1



**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
Översikt delar	5
Monteringsinstruktion	6
Regulator och slang	10
Läcktest	11
Tändinstruktion	12
Sista kontroll	13
Underhåll	14
Felsökning	15
Konsumentkontakt	16



Varningar

DENNA PRODUKT ÄR DESIGNAD SOM ETT HEMTILLBEHÖR OCH ÄR INTE LÄMP-
LIG FÖR PROFESSIONELL ANVÄNDNING I EN RESTAURANG ELLER LIKNANDE.

OM DU INTE FÖLJER ANVISNINGARNA I DENNA HANDBOKEN RISKERAR DU ALL-
VARLIGA SKADOR PÅ PERSONER OCH FASTA INSTALLATIONER.

GRILLEN ÄR ENDAST AVSEDD FÖR ANVÄNDNING UTOMHUS PÅ VÄL VENTILE-
RADE PLATSER. GRILLA ALDRIG I SLUTNA UTRYMMEN ELLER ÖVERBYGGNAD,
DETTA KAN INNEBÄRA EN RISK FÖR BRAND.

FLYTTA ALDRIG GRILLEN UNDER ANVÄNDNING ELLER MED TILLOPPAD GASOL-
TUB.

STÄNG GASOLTILLFÖRSELN PÅ REGULATORN EFTER ANVÄNDNING OCH KOPP-
LA BORT DEN FRÅN GASOLTUBEN.

ÄNDRING AV GRILLEN KAN MEDFÖRA FARA OCH ELIMINERAR REKLAMATIONS-
RÄTTEN PÅ PRODUKTEN.

HÅLL ALLTID GRILLEN UNDER UPPSYN NÄR DEN ANVÄNDS. ÅTKOMLIGA DELAR
PÅ GRILLEN BLIR MYCKET HETA UNDER ANVÄNDNING. HÅLL BARN, DJUR OCH
PERSONER SOM INTE KAN TA ANSVAR FÖR SIG SJÄLV UN DAN NÄR DU ANVÄN-
DER GRILLEN.

DENNA GRILL ÄR ENDAST AVSEDD FÖR ANVÄNDNING UTOMHUS OCH FÅR INTE
ANVÄNDAS UNDER TAK. GRILLEN FÅR INTE ANVÄNDAS PÅ PLATSER SOM NOR-
MALT ÄR UNDER MARKNIVÅ. GAS KAN DÅ SAMLAS I SVACKOR OCH MEDFÖRA
EXPLOSIONSRISK. GAS SOM SAMLAS KAN OCKSÅ ORSAKA KVÄVNING.

UTFÖR LÄCKAGETESTER OFTA OCH ALLTID EFTER BYTE AV GASOLTUB ELLER
EFTER EN LÄNGRE TIDSFÖRVARING. KONTROLLERA ALLTID GASLANGEN FÖR
SKADOR OCH SPRICKOR VARJE GÅNG GRILLEN SKA ANVÄNDAS.

OM GRILLEN FÖRVARAS I ETT GARAGE ELLER I EN KÄLLARE UNDER MARKNIVÅ,
FÅR INTE GASOLTUBEN FÖRVARAS PÅ SAMMA PLATS, EFTERSOM DEN MÅSTE
FÖRVARAS ÖVER MARKNIVÅ.

NÄR ÖVERDRAG ANVÄNDS MÅSTE GRILLEN VARA KALD, REN OCH TORR. SE TILL
ATT DET FINNS GOD VENTILATION.

Denna apparat får inte kastas som osorterat kommunalt avfall. Det måste returneras till en
utsedd insamlingsplats för återvinning. Du hjälper till att spara resurser och skydda miljön.
Kontakta dina lokala myndigheter för mer information.

Denna apparat använder också 1xAA-batteri. Använda batterier måste kasseras på rätt sätt.
Batterisäljande butiker och kommunala insamlingsställen erbjuder specialbehållare för
bortskaffning av batterier.



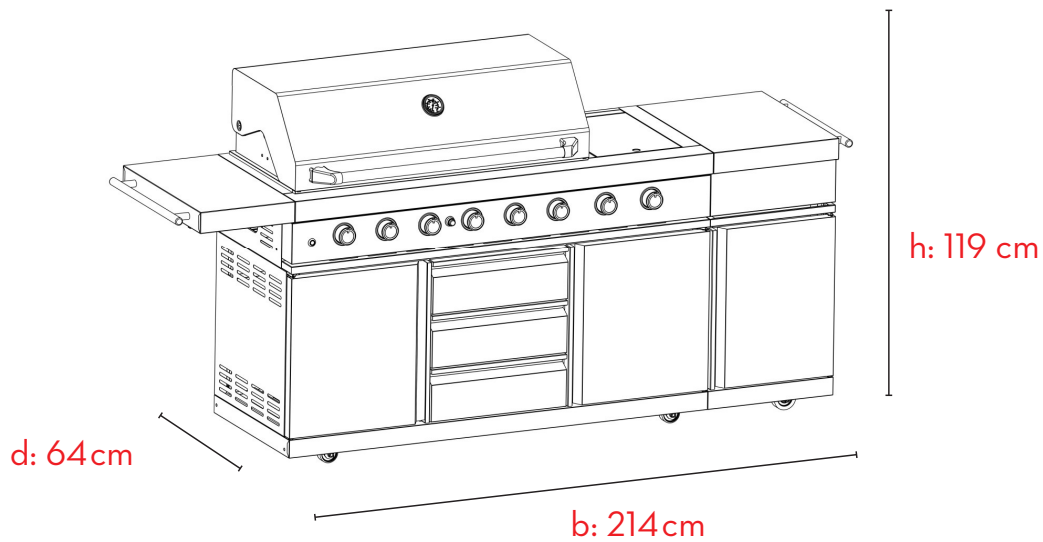
Tekniska data

Total värmeinmatning: 27,7 kW

Gaskonsumtion: 2016 gram/timme

Gasoltub (ingår inte): Använd standardbehållare godkänd i Sverige. 10-11 kg eller större rekommenderas. Även om båda butan och propan kan användas rekommenderas propan för användning i Sverige. Slang och regulator ska vara godkända för användning i Sverige och CE-märkta.

NB! Gasolslangen till denna produkt får inte vara längre än 120 cm.




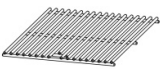
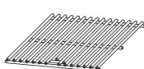

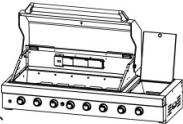
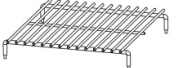
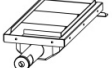



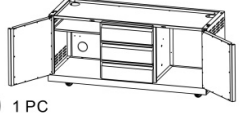
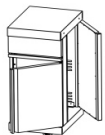

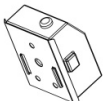

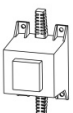
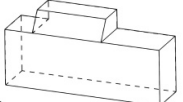

ANVÄND BARA GASTYP OCH GASKATEGORI SOM ANGES I HANDBOKEN.

ANVÄNDNING I LÄNDER	VENTIL STORLEK	GASTYP	GASKATEGORI
BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ, GB,GR,LV	0.93 mm huvudbrännare 0.93 mm bakbrännare 0.93 mm sidobrännare	G30 (butan), G31 (propan) och blandningar av dessa, LPG 28-30 mbar	I3B/P(30)

CE 2531-19

Produkten är producerad enligt
EUROPEAN GAS APPLIANCE STANDARD
EN498 och EN484 och har CE-certifiering.

Översikt delar

 1 1 PC	 2 1 PC	 3 2 PCS	 4 6 PCS
 5 1 PC	 6 1 PC	 7 1 PC	 8 2 PCS
 9 1 PC	 10 1 PC	 11 1 PC	 12 1 PC
 13 1 PC	 14 1 PC	 15 1 PC	 16 1 PC
 17 1 PC	 M6 Screw 18 9 PCS		

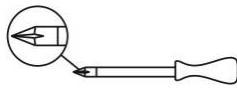
KOD	BESKRIVNING	ANTAL
1	VÄRMEHYLLA	1
2	GRILLGALLER	1
3	GRILLGALLER	2
4	FLAMTÄMJARE	6
5	GRILLKROPP	1
6	SIDOBÄNNARE SPISGALLER	4
7	INFRARÖD SIDOBÄNNARE	1
8	HANDTAG	2
9	SIDOBORD	1
10	FETTBRIKCKA	1
11	SKÅP	1
12	SKÅP FÖR GASOLFLASKA	1
13	ROTISSERIE	1
14	ROTISSERIE MOTOR	1
15	FÄSTE FÖR ROTISSERIE MOTOR	1
16	TRANSFORMATOR	1
17	ÖVERDRAG	1
18	M6x10 SKRUV	9

Montering

Innan du börjar montera produkten, se till att alla delar finns.
Jämför delar med innehållsförteckningen. Försök inte att montera
produkten om några delar saknas eller är skadad.

Ta bort allt förpackningsmaterial från grillen.

Tools required:
Philips Skruvjärn
Hanskar (om nödvändigt)

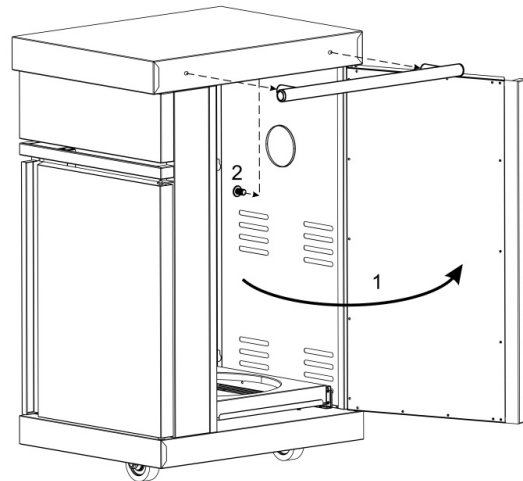
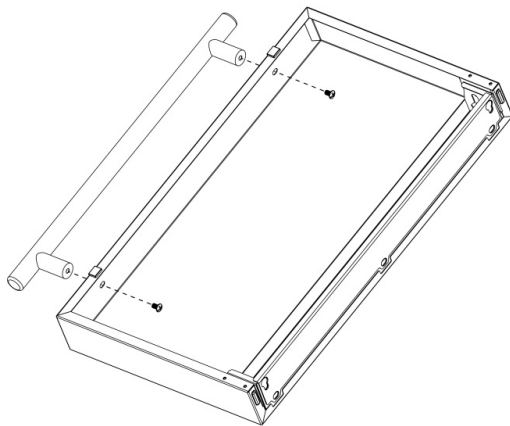


OBS!

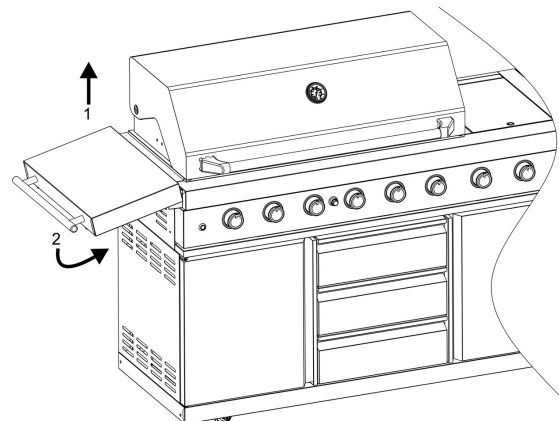
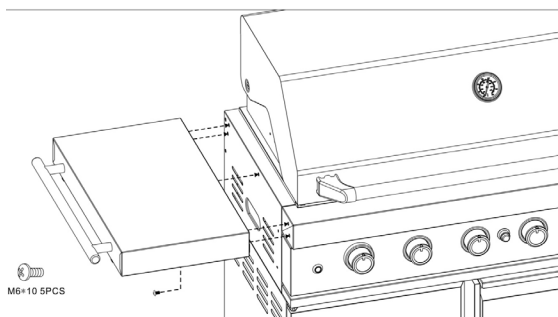
AKTA VID ANVÄNDNING AV ELEKTRISKA
VERKTYG EFTERSOM KRAFTEN I DESSA
KAN FÖRSTÖRA SKRUVARNA.

1. Handtag på skåp (Nr. 8)

 M6*10 4PCS

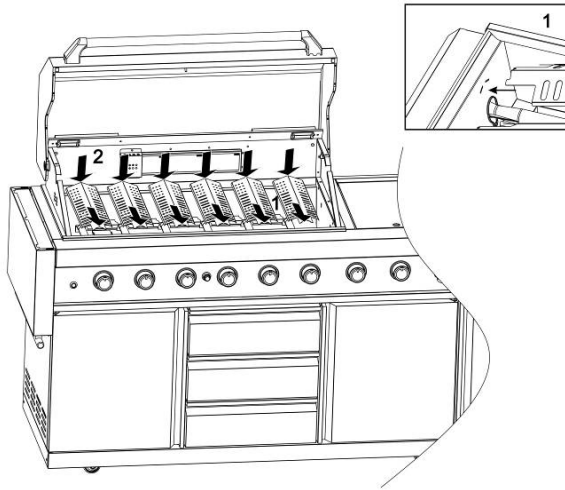


2. Sidobord (Nr.9)

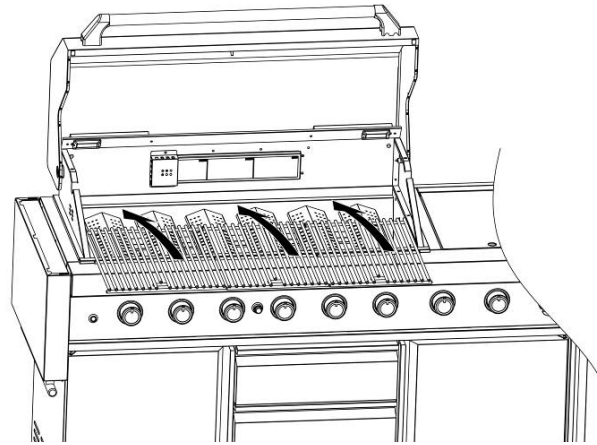


Montering

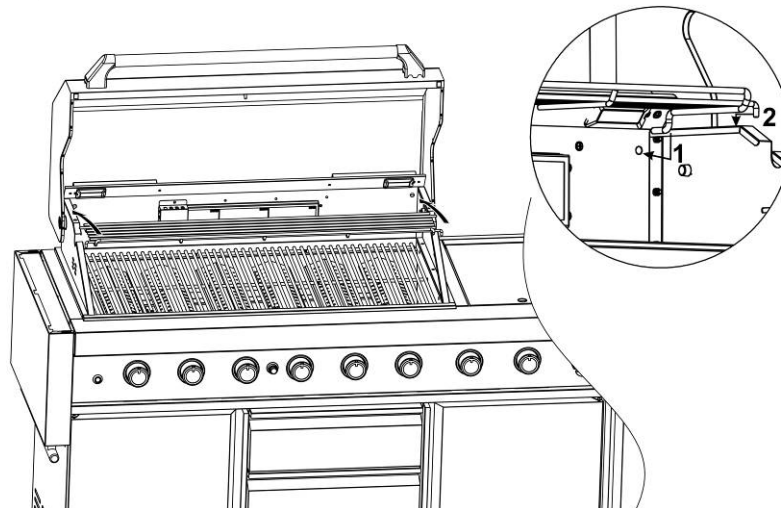
3. Flamtämjare (Nr. 4)



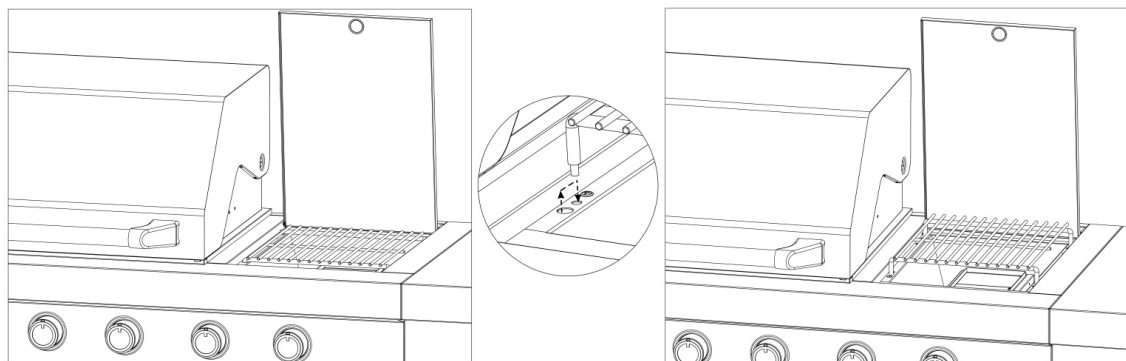
4. Grillgaller (Nr. 2 och 3)



5. Värmehylla (Nr. 1)

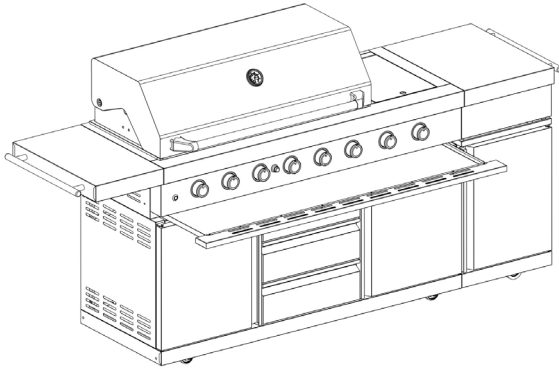


6. Sidobrännar spisgaller (No. 6)



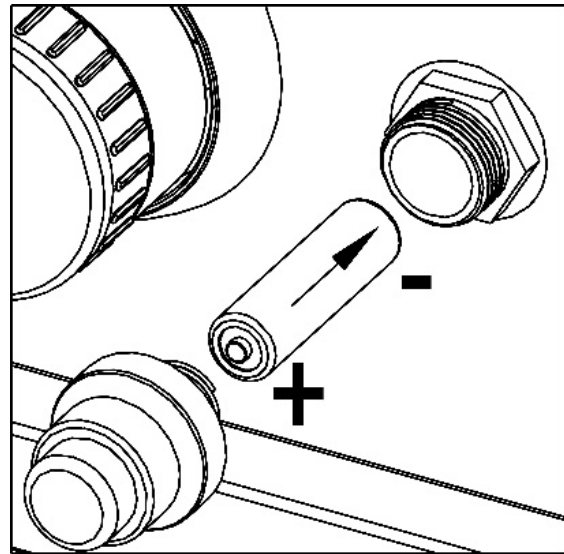
Montering

7. Fettbricka (No. 10)

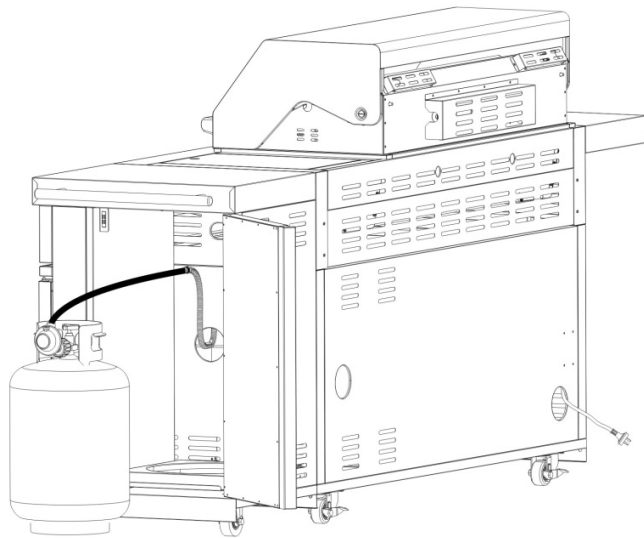
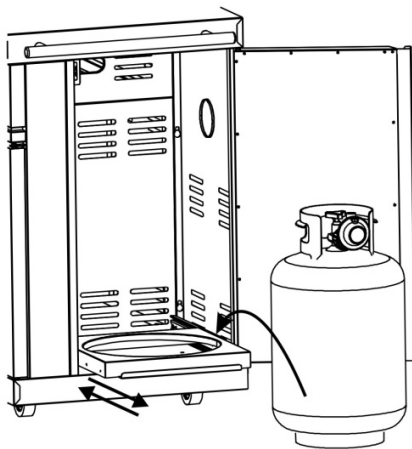


8. Tändare

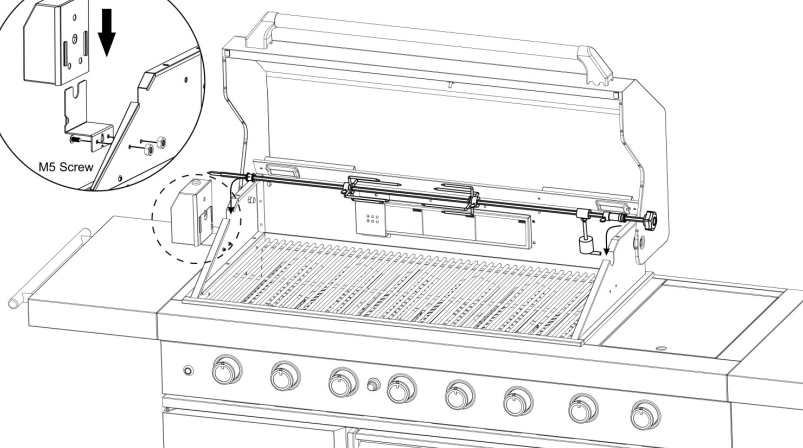
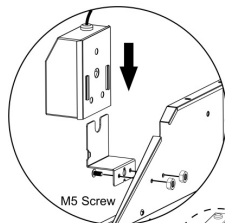
1xAA BATTERI BEHÖVS.
(BATTERI ÄR INTE INKLUDERAD)



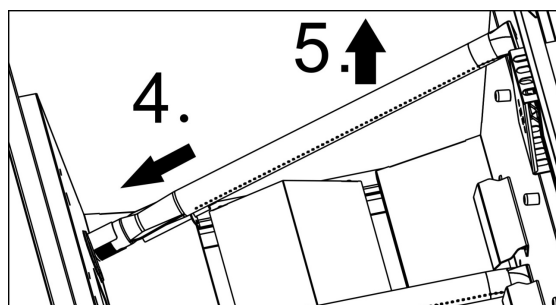
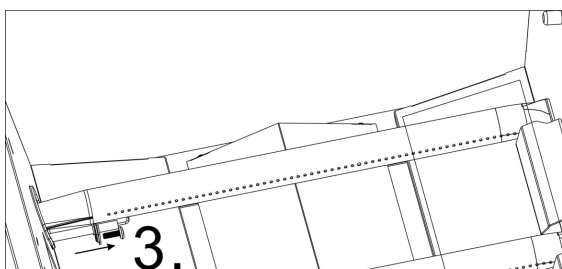
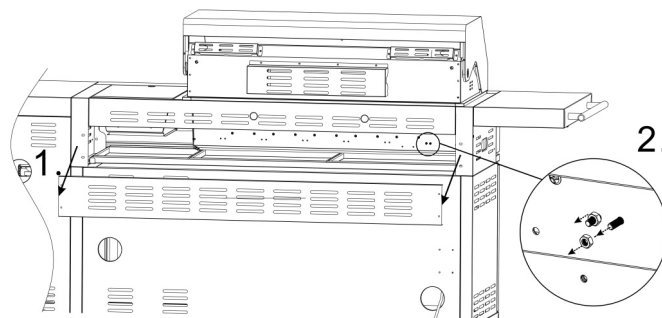
9. För gasoltuben



10. Rotisserie kit

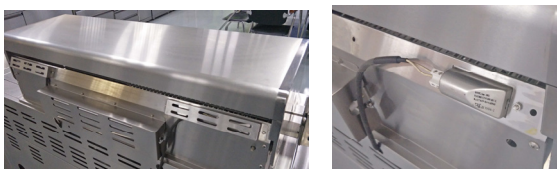


Byta huvudbrännare

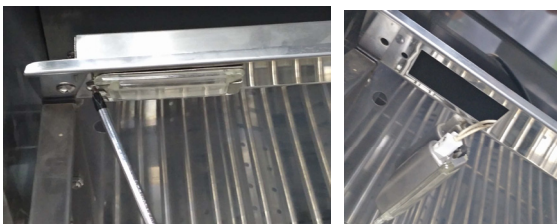


Byta grilljus/lampa

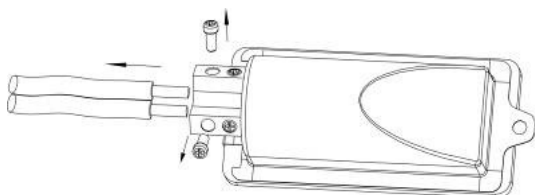
1. Ta av locket på baksidan av lampan.



2. Ta ut lampan



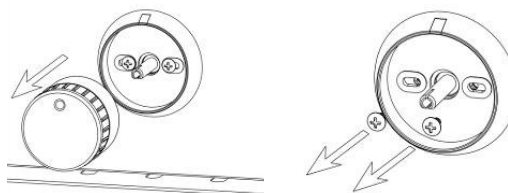
3. Koppla loss kabeln-



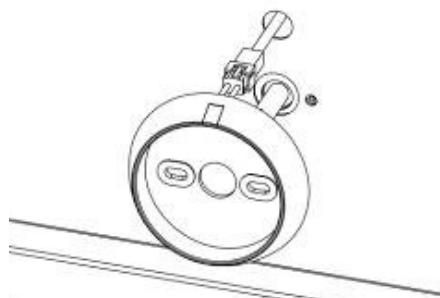
4. Sätt tillbaka en ny lampa, skruva fast lampan och koppla till kabeln.

Byta LEDljus i gasvredet

1. Dra av vredet och skruva loss ramen.



2. Ta av enheten och koppla loss kabeln.



3. Byt ut med en ny och sätt ihop igen

Följ dessa instruktioner noggrant för att undvika allvarliga skador på din grill, dig själv eller din egendom.

SLANG

- Ansluta gasslangen på inloppet för gas, placerad under sidobordet på grillens vänster sida. Använd fastnyckel och dra åt försiktig.
- Montera slang och regulator. Följ monteringsanvisningarna som medföljer regulatorsatsen.
- Använd aldrig tejp, lim, silikon etc. på kopplingen.
- Gasslangen får inte överstiga 120 cm i längd.
- Kontrollera gasslangen regelbundet för sprickor, skador och poröshet. Använd aldrig en skadad gasslang.

REGULATOR

- Kontrollera att alla gasvred på manöverpanelet står i OFF-läge för regulatorn anslutas.
- För användning i Nordiska länder rekommenderas propangas, men butangas kan också användas. Propangas är den vanligaste förekommande gasolsorten i Sverige. Butan är inte lämplig att använda vid låga temperaturer.
- Se till att gasoltuben står på en fast, plan yta, och är lägre än anslutningen till grillen.
- Använd en godkänd gasoltub som passar till regulatorn. Sådana kan köpas på ställen som säljer gasolprodukter i Sverige. Gasoltub på åtminstone 10 kg rekommenderas.



FÖRVARA ALDRIG GASOLTUBEN UNDER GRILLEN VID ANVÄNDNING. VID FÖRVARING AV GASOLTUB UNDER GRILLEN NÄR DEN INTE ANVÄNDS, KOPPLA BORT REGULATORN.

FLYTTA ALDRIG GRILLEN VID ANVÄNDNING ELLER OM GASOLTUBEN ÄR ANSLUTEN.

Innan grillen används måste en noggrann läcktest göras.

Läcktest får aldrig utföras genom at använda öppna lågor, always use a soapy water solution

1. Gör en blandning av två delar diskmedel och en del vatten.
2. Släck alla öppna lågor, värmekällor och cigaretter i närheten där läcktestet ska utföras.
3. Ställ alla reglage i läge "OFF".
4. Sätt regulator i läge "av" och anslut gasoltuben
5. Pensla blandningen på alla fogar och kopplingar på gasoltuben, regulatorn, hela slangen och alla ventiler på grillen.
6. Öppna gastillförseln på regulatorn och kontrollera noga om det kommer bubblor på någon av ställena där blandningen är penslad.
7. OM BUBBLOR SYNS, STÄNG GASTILLFÖRSELN OCH ÅTGÄRDA LÄCKAN. GÖR DÄREFTER ETT NYTT LÄCKAGETEST. GRILLEN FÅR INTE ANVÄNDAS INNAN DU ÄR SÄKER PÅ ATT DET INTE FINNS LÄCKAGE.
8. Om du efter upprepade försök fortfarande har problem med gasläckage kontakta återförsäljaren för att åtgärda problemet.

INNAN GRILLEN ANVÄNDS MÅSTE EN NOGGRANN LÄCKTEST GÖRAS. LÄCKTEST BÖR GÖRAS VARJE GÅNG GASOLTUB, REGULATOR ELLER SLANG BYTS OCH ANNARS EFTER ATT GRILLEN INTE VARIT I ANVÄNDNING UNDER EN LÄNGRE PERIOD.



TÄNDA GRILLEN

1. Locket måste vara öppet när brännaren tänds. Ställ dig inte med ansiktet direkt över gasgrillen när du tänder den. Med alla gasvred på gasgrillen i läge **OFF**, vrid gascylinderventilen till **ON**-läge vid regulatorn.
2. Tryck in gasvredet och vrid moturs till HI-läge, håll sedan in tändningsknappen ⚡ i 2-3 sekunder (ett ljud hörs), så brännaren tänds. Om brännaren inte tänds, vrid gasvredet till OFF-läge och vänta i 5 minuter tills gasen försvinner och upprepa sedan denna process.
3. För att tända de andra brännarna, upprepa samma process för den intilliggande brännaren och fortsätt i följd tills alla brännare är tända.
4. Förvärm grillen i cirka 10 minuter på maximal temperatur. Efter avslutad förvärmning, vrid alla brännare till LO läge för bästa tillagningsresultat. Justera värmen genom att vrida gasvredet till HI 🔥 /LO 🔥 läge.
Bakbrännaren är endast aktiv i HI 🔥 läge.
5. To turn the barbecue OFF, turn the cylinder valve or regulator switch to the **OFF** position and then turn all of the control knobs on the barbecue clockwise to the **OFF** position.

TÄNDA MANUELT

1. Följ ovanstående steg 1-3 (förutom att trycka på tändningsknappen).
2. För huvudbrännaren, placera tändstickan i tändstickshållar-kedjan. Tänd tändstickan och placera den i tändhålet på höger sida om grillkroppen. För sidobrännaren, placera tändstickan över hålen på sidobrännarhuvudet.
3. Tryck in gasvredet och vrid moturs till HI-läge, brännaren ska nu tändas. Om brännaren inte tänds, vrid gasvredet till **OFF**-läge och vänta i 5 minuter tills gasen försvinner och upprepa sedan denna process.

Sidobrännaren är konstruerad för kastrull/panna med diameter 180-260mm.

Sidobrännarlocket kan inte användas som arbetsbord, sätt inte något på sidobrännarlocket medan det inte fungerar

Innan du lagar mat för första gången ska du tända på alla huvudbrännare och fortsätta bränna i 15 minuter med locket stängt och vred på HI-läget. Detta kommer att "värma upp" de inre delarna och sprida lukten från den målade ytan.

Färgen på matlagningsområdet kan förändras. Det är normalt och det är materialets natur.



**OM GRILLEN INTE TÄNDER VID NORMAL ELLER MANUELL TÄNDNING,
LÄS I FELSÖKNINGS-TABELL ELLER KONTAKTA DIN ÅTERFÖRSÄLJARE.**

PLACERING AV GRILL

- Kontrollera att grillen är placerad minst 150 cm i alla riktningar från husvägg, träd, buskar och andra brännbara material/vätskor.
- Grillen får inte placeras under tak eller utbyggnad.
- Placera grillen på en plats med god ventilation.
- Använd inte grillen under normal marknivå.



SISTA KONTROLL

- Kontrollera att alla gasvred fungerar som de ska.
- Kontrollera att gaslangen är fri från sprickor och skador (Bör kontrolleras varje gång grillen ska användas).
- Gasoltub och gaslang får inte komma i kontakt med heta föremål.

GODA RÅD

- **HÅLL GRILLEN REN.** En ren grill ger bättre effekt, mindre rök och mindre lågor.
- **FÖRVÄRM GRILLEN** i ca. 10 minuter med full styrka innan maten läggs på grillen. Detta ger bättre grillresultat och grillningen tar mindre tid.

Håll grillkroppen och tillbehören rena för att undvika fettbrand.

OM DET UPPSTÅR FETTBRAND

Vid fettbrand ska du stänga av gastillförseln och koppla bort gasregulatorn. Låt locket vara öppet och vänta tills branden självsläcks.



FETTBRÄNDER SKADAR METALLEN, LACKEN OCH EMALJEN. SKADOR PÅ GRILLEN PÅ GRUND AV FETTBRAND TÄCKS INTE AV GARANTIN, EFTERSOM DETTA ORSAKAS AV FELAKTIG ANVÄNDNING.



ANVÄND ALDRIG VATTEN FÖR ATT SLÄCKA EN FETTBRAND! RENGÖR GRILLEN REGELBUNDET FÖR ATT UNDVIKA FETTBRAND.

UNDERHÅLL

- Kontrollera regelbundet att brännarna brinner korrekt.
- Ta bort grillgaller och flamtämjare.
- Tänd grillen på ett normalt sätt.
- Vrid reglagen från låg till hög. Kontrollera om det är skillnad på styrkan och att lågan är klar och blå, inte orange. Om brännaren fungerar onormalt – läs avsnitt om "Felsökning".
- Om fett eller rester från tidigare användning täcker brännarna, borstas detta bort med en grillborste.

UNDERHÅLL AV BRÄNNARE

1. Alla gasvred måste vara i OFF-läge. Kontrollera att gastillförseln är avstängd eller frånkopplad.
2. Ta bort grillgaller, fettuppsamlaren och fettkopp.
3. Ta bort skruven på brännarens ende med hjälp av en skruvmejsel.
4. Lyft försiktigt varje brännare upp och bort från ventilöppningarna.
5. Använd en grillborste för att rengöra brännarens utsida.
6. Rengör eventuella blockerade hål/öppningar med en hård tråd, t.ex. ett öppet pappersklämma.
7. Kontrollera brännaren för skador. Vid normalt slitage och korrosion, kan vissa hål förstöras. Om det förekommer stora sprickor eller hål, byt brännare.
8. Sätt tillbaka brännaren försiktigt. Sätt i skruven (från steg 3)
9. Sätt i flamtämjare och grillgaller.

RENGÖRING

All rengöring och underhåll ska utföras när apparaten är sval och med gastillförseln avstängd efter varje användning.

Förväxla INTE brun eller svart ansamling av fett och rök för färg. Gasogrillen har ingen målad yta på insidan.

Applicera en stark lösning av tvättmedel och vatten eller använd en BBQ-rengöringsmedel med skurborste på insidan av locket och botten av grillkroppen. Skölj och låt lufttorka helt.

Applicera INTE en kaustisk rengöringsmedel / ugnrensare på målade ytor.

Använd INTE slipande eller brandfarliga rengöringsmedel, eftersom det kan skada produktens delar och kan orsaka brand.

PLASTDELAR

Använd endast rent vatten och eventuellt milda rengöringsmedel. Torka av med en ren trasa.

GRILLKROPP

Vid dåligt underhåll/rengöring kommer grillkroppen att rosta. För att behålla grillens vackra design och yta rekommenderas att använda milda tvättmedel och varmt vatten. Torka ytan med en icke-slipande tvättduk. Syrfri olja rekommenderas för att undvika rost.

GRILLGALLER OCH FLAMTÄMJARE

Grillgaller och flamtämjare borstas regelbundet med en grillborste för grovrengöring. Använd en mild tvålvattenlösning. Icke-slipande tvättmedel kan användas vid envisa fläckar. Skölj därefter med vatten. Se till att kokplattorna är väl torkade före lagring.

INSEKTER OCH SKADEDJUR

Insekter eller andra skadedjur kan «bosätta» sig i grillen. Om man har problem med att tända grillen eller upplever ojämna lågor kan förklaringen vara att ovälkomna gäster blockerar gastillförseln.

- Demontera brännaren och rengör denna. Montera brännaren igen när den är helt torr.
- Kontrollera samtidigt att gasslangen inte har skadats av möss eller råttor.

Felsökning

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
BRÄNNAREN TÄNDER INTE	Tom gasoltub	Byt gasoltub
	Skadad regulator	Kontrollera / byt ut regulatorn
	Brännaren är blockerad	Rengör brännaren
	Gastilförseln är blockerad	Rengör gasventil eller slang
	Elektroden är trasig eller smutsig	Rengör elektroden
	Blåsiga förhållanden	Placera grillen i en mindre exponerad position
	Tändkabeln är skadad eller monterad felaktigt	Se till att kabeln är korrekt monterad
BRÄNNAREN VIL INTE TÄNDA MED TÄNDSTICKA	Tom gasoltub	Byt gasoltub
	Oregelbunden gasförsörjning	Kontrollera / byt ut regulatorn
	Brännaren är blockerad	Rengör brännaren
	Gasförsörjning eller slang är blockerad	Rengör gasventil eller slang
LÅG FLAMMA ELLER BACKFIRE	Gasoltuben är för liten	11 kg gasoltub rekommenderas
	Brännaren är blockerad	Rengör brännaren
	Gasförsörjning eller slang är blockerad	Rengör gasventil eller slang
	Blåsiga förhållanden	Placera grillen i en mindre exponerad position
PROBLEM ATT VRIDA GASVREDET	Gasventil fastnat	Byt gasventil. OBS! Gasvredet ska vara tryckt in och vänd
TJOCK RÖK	Fet mat på grillen	Trim bort överskottsfett från kött. Rengör fettuppsamlaren.

Konsument kontakt

Denna produkt täcks av reklamationsrätt enligt svensk konsumentlagstiftning.
Produkten har genomgått en sträng kvalitetskontroll och provning i fabriken.

Om det mot förmodan skulle saknas delar
i paketet, eller om grillen är skadad, ber vi dig kontakta återförsäljaren eller den nedanstående
konsumentkontakt för att få vidare hjälp

Fel som har orsakats av felaktig användning, bristfälligt underhåll eller ändring av grillen,
medför att reklamationsrätten upphör att gälla.

Om det behövs nya delar eller om det gäller garantikrav, kontakta din återförsäljare eller
konsumentkontakt:

FCC PRODUCTS AS
KJELLER VEST 3, 2007 KJELLER, NORWAY

☎ 031 189095

✉ support@fccproducts.no

www.fccbbq.com

Vid reklamation ska du bifoga inköpsbevis och det serienummer
som finns på grillens förpackning och CE-märkning på grillen.

Producerad i Kina för FCC Products AS

Vi letar alltid efter sätt att förbättra våra produkter. Därför förbehåller vi oss rätten att när som helst ändra
tekniska specifikationer. Du hittar alltid den senaste handboken på www.fccbbq.com