



# PORTABLE GAS BBQ



FCC-G-20500-00 / FCC-G-20500-25 / PB-2500-VW01

## MANUAL:

Montering, användning, underhåll och säkerhet

### ! ENDAST FÖR ANVÄNDNING UTOMHUS!

LÄS HANDBOKEN, FÖLJ INSTALLATIONSINSTRUKTIONER STEG FÖR STEG. LÄR KÄNNA DIN GRILL OCH SÄKERHETS-INSTRUKTIONER INNAN GRILLEN ANVÄNDS!

SE HUR DU MONTERAR  
DIN GRILL HER:





### VILKA ÄR VI?

The Flying Culinary Circus är världens första resande kockgrupp. I 2005 reste vi, Trond, Hans-Kristian, Mathias och Tor, till New York. En resa som skulle bli livets äventyr. Med 65 länder och 300 000 timmar med kulinariska erfarenheter i förklädet, har vi utvecklat, designat och producerat ett brett spektrum av grillar och tillbehör som vi menar tillför något nytt och unikt till grillutbudet i Norden.

Något vi alltid har haft en stor förkärlek till är grillning som matlagningsmetod. Oavsett om vi har haft en trädgårdsfest, njutit av sommarkvällar i parken, serverat celebra gäster på den franska Rivieran eller spenderat tid i stugan, står alltid grillning i centrum för oss. Grillning är smak, det är känslor, rök och doft. Det är tuftt, och det är kärlek. Men framförallt är det riktigt härligt när man gör det på rätt sätt, och med rätt verktyg kan man upptäcka nya smaker och kombinationer. För alla våra produkter är den gemensamma nämnaren hög kvalitet och funktionalitet till ett bra pris. Vi skall inspirera och dela glädjen med att laga mat i allt vi gör.

Som vår vision: Share the fun of cooking!

# FCC BBQ

*by The Flying Culinary Circus*



Hans-Kristian, Mathias, Trond och Tor

---

Historien om FCC .....	2
Varningar .....	5
Tekniska data och gasinformation .....	6
Översikt delar .....	7
Gasbehållare .....	8
Användning av grillen .....	9
Recept .....	14
Felsökning .....	15
Konsumentkontakt .....	16

DENNA GRILL SKA ENBART ANVÄNDAS MED EN BUTANGASBEHÅLLARE PÅ 220 GRAM.

VI REKOMMENDERAR:

- FCC GRAB'N'GRILL ARTIKLENR: FCC-GB-501401



- ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK
- ANVÄND INTE GRILLEN I DIREKT SOLLJUS.
- UTSÄTT INTE BOTTEN FÖR SMUTS OCH SAND.
- DENNA GRILL SKA ALLTID ANVÄNDAS PÅ EN VÅGRÄT, SÄKER OCH STABIL YTA.
- ANVÄND INTE GRILLEN OVANPÅ PLASTHÖLJET!
- MODIFIERA INTE GRILLEN.
- TILLGÄNGLIGA DELAR KAN BLI MYCKET VARMA UNDER ANVÄNDNING.
- BARN OCH PERSONER SOM KRÄVER TILLSYN SKA HÅLLAS PÅ AVSTÅND FRÅN GRILLEN NÄR DEN ANVÄNDS.
- SPRAYA INTE AEROSOLER I NÄRHETEN AV GRILLEN NÄR DEN ANVÄNDS.
- LÄMNA INTE GRILLEN OBEVAKAD NÄR DEN ANVÄNDS.
- TA INTE PÅ BRÄNNARE, TREFOT OSV. NÄR GRILLEN ANVÄNDS ELLER EFTER ANVÄNDNING.
- DENNA GRILL SKA INTE ANVÄNDAS I NÄRHETEN AV BRÄNNBARA MATERIAL OCH SKA PLACERAS MINST 30 CM FRÅN NÄRLIGGANDE YTOR (VÄGG, TAK).
- SKULLE DENNA GRILL UTVECKLA ETT FEL SKA DEN ÅTERLÄMNAS TILL FÖRSÄLJNINGSTÄLLET TILLSAMMANS MED GARANTIBEVIS SOM SÄKERSTÄLLER ATT GARANTIINFORMATIONEN OVAN ÄR KORREKT IFYLLED.
- UNDER INGA FÖRHÅLLANDEN SKA DU FÖRSÖKA REPARERA DENNA GRILL ELLER MIXTRA MED NÅGON AV DESS DELAR.
- ANVÄND INTE GRILLEN OM DEN HAR SKADADE ELLER SLITNA PACKNINGAR, OM DEN LÄCKER, ÄR SKADAD ELLER INTE FUNGERAR SOM DEN SKA.
- LUTA DIG INTE ÖVER GRILLEN NÄR DU TÄNDER DEN. FLAMMOR KAN BLOSSA UPP I 2-3 SEKUNDER NÄR GRILLEN TÄNDS, VILKET BEROR PÅ ATT GASTRYCK BYGGS UPP.

**Total värmeeffekt:** 2,4kW

**Gasförbrukning:** 174 gram/timme

**Gasolbehållare (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.

### VENTIL STORLEK

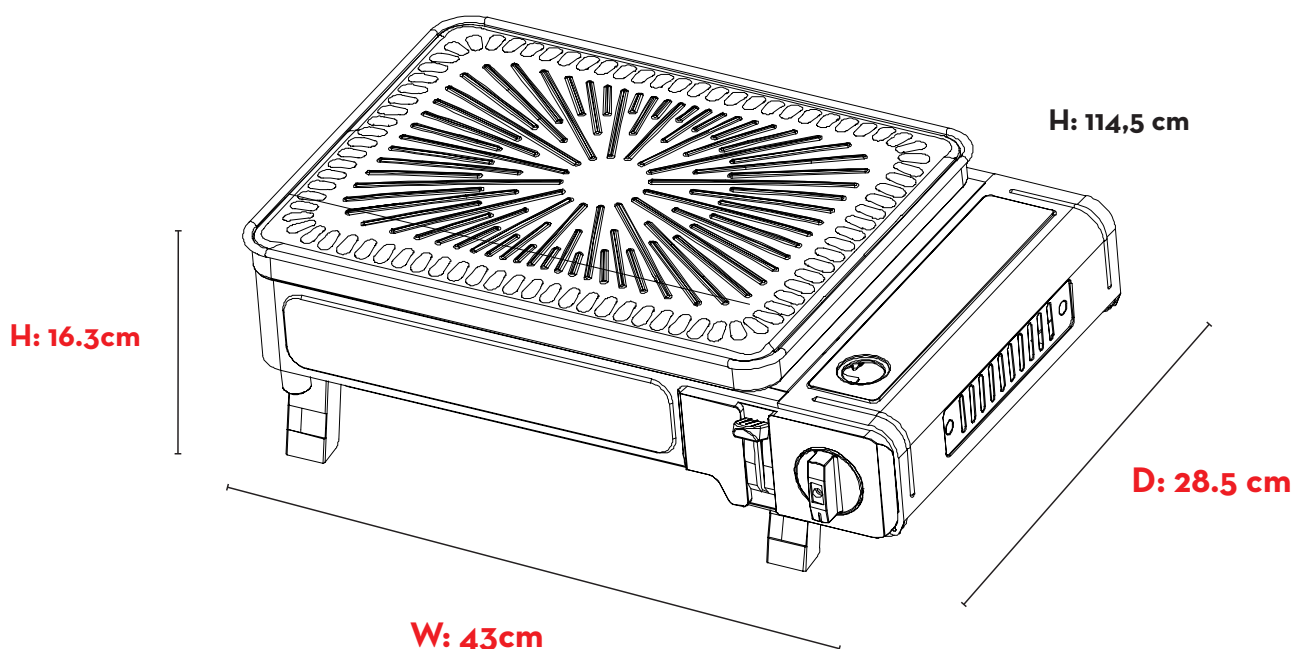
### GASTYP

### GASKATEGORI

0.59 mm Brennare

Butan gas

Ångtryck butan

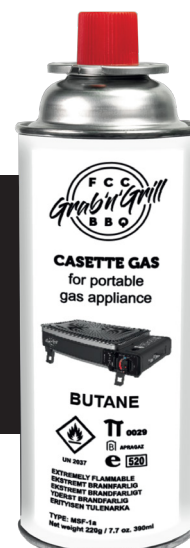


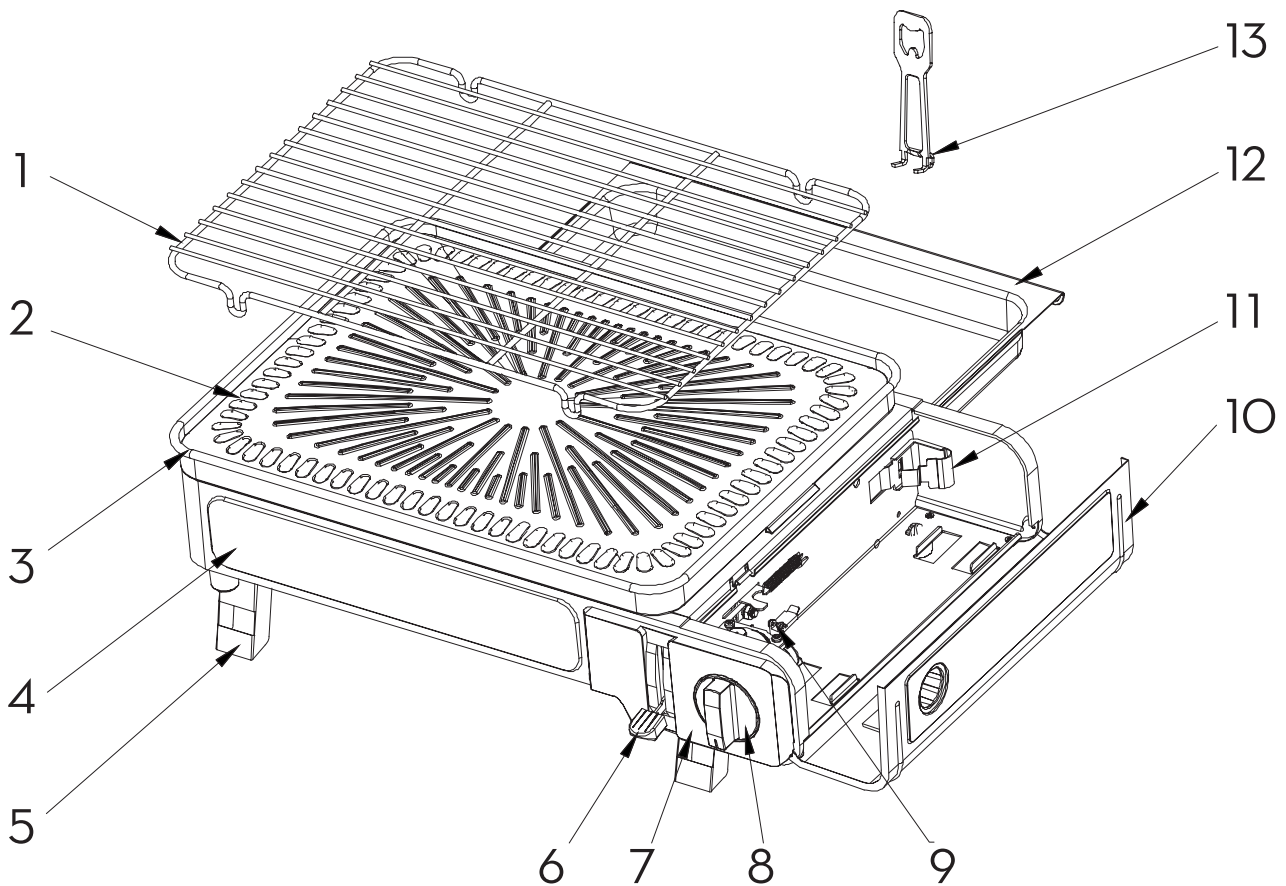
**CE** 1336-23

Produkten är tillverkad i enlighet med  
European Gas Appliances Regulation (EU) 2016/426



**ANVÄND ENBART DEN GASTYP OCH GASKATEGORI  
SOM ANGES PÅ MÄRKNINGSETIKETTEN.  
VI REKOMMENDERAR ATT DU ANVÄNDER  
GRAB'N'GRILL GASBEHÅLLARE.**





1 GRILLGALLER

2 STEKPLATTA

3 VÄRMESKÖLD

4 BRÄNNKAMMARE

5 VIKBARA BEN

6 GASBEHÅLLARE OCH UTLÖSNINGSSPAK

7 DEKORPLATTA

8 KONTROLLVRED

9 VENTILDEL

10 SKYDD FÖR GASBEHÅLLARE

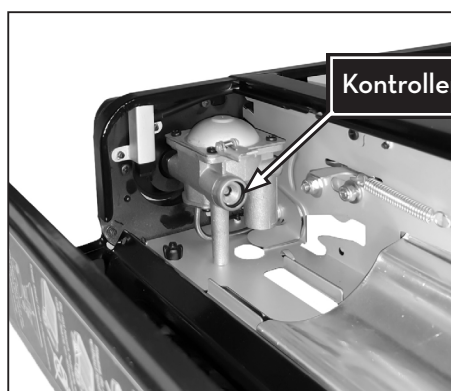
11 PLACERINGSTAPP FÖR GASBEHÅLLARE

12 FETTUPPSAMLARE

13 FLASKÖPPNARE/LYFTVERKTYG



**PRODUKTKATEGORI ÄR DIREKT TRYCK BUTAN OCH GRILLEN SKA ENBART ANVÄNDAS MED EN BUTANGASBEHÅLLARE ELLER ETT KOMPATIBELT ALTERNATIV I ENLIGHET MED EN417.**



**Kontrollera packningen regelbundet!**

När du byter ut eller tar bort en gasbehållare ska du kontrollera att packningarna (mellan gasbehållare och grill) sitter där de ska och är i bra skick.

Kasta använda gasbehållare på ett säkert sätt. Gasbehållare får inte punkteras eller brännas.

- Kontrollera att packningarna (mellan grill och gasbehållare) sitter där de ska och är i bra skick.
- Använd inte grillen om den har skadade eller slitna förslutningar, om den läcker, är skadad eller inte fungerar som den ska.
- Om grillen läcker (gaslukt) ska du genast ta den ut till en väl ventilerad plats, där du kan hitta läckan och stoppa den.
- Om du vill kontrollera läckan ska du göra det utomhus. Försök inte hitta läckor med hjälp av eld, använd tvålvatten.
- Butangas har dåliga antändningsegenskaper vid låga temperaturer. Temperaturer under 10 °C kan påverka om grillen kan tändas och hur varm den blir.

## VAR FÖRSIKTIG MED GASBEHÅLLAREN

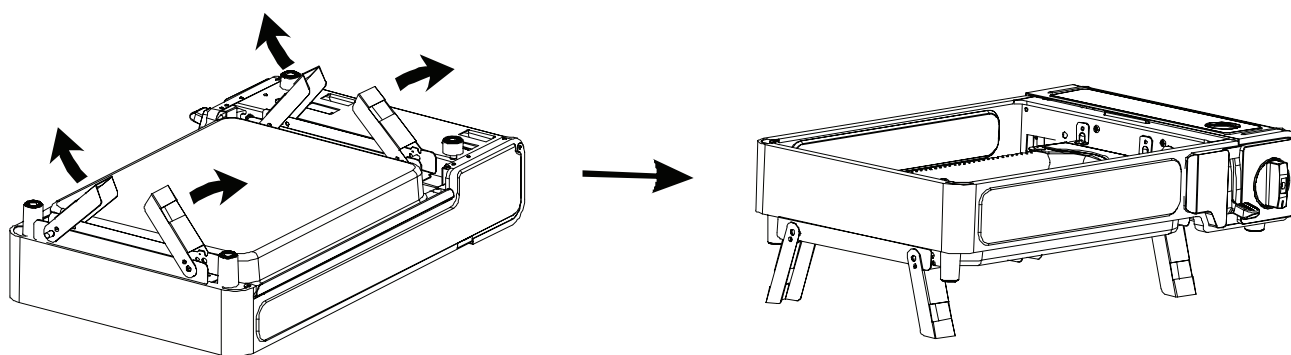
1. Gasbehållaren ska inte förvaras i närheten av brännbara produkter eller utsättas för direkt solljus. Säkerställ att ventilen är ordentligt stängd efter användning. Förvara aldrig gasbehållare vid temperaturer över 40 °C.
2. Förvara inte grill eller gasbehållare i slutna utrymmen.
3. Gasbehållaren får inte punkteras eller brännas.
4. Fyll inte på gas i en tom behållare.
5. Förvaras oåtkomligt för barn.
6. Kontrollera att gasbehållaren är tom innan du byter den (skaka på den för att höra ljudet av vätskan).
7. Denna grill ska inte användas i närheten av brännbara material (se rekommenderade avstånd), väggar osv.
8. Byt gasbehållare på en väl ventilerad plats, utomhus, på avstånd från antändningskällor såsom öppen eld, gaslåg, elsladdar och andra människor.





DESSA INSTRUKTIONER ÄR FRAMTAGNA FÖR DIN SÄKERHET OCH VI REKOMMENDERAR ATT DU LÄSER IGENOM DEM NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER DIN NYA GRILL.

NÄR DU HAR LÄST IGENOM BRUKSANVISNINGEN OCH VET HUR GRILLEN SKA ANVÄNDAS OCH SKÖTAS OM, SKA DU FÖRVARA DENNA BRUKSANVISNING PÅ EN SÄKER PLATS FÖR FRAMTIDA BRUK.



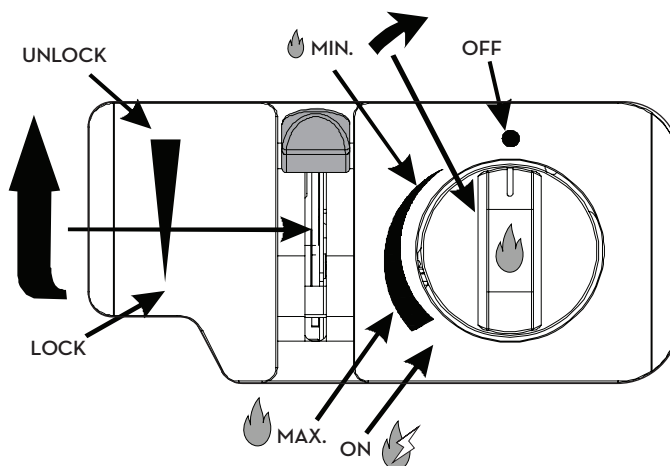
## VIK UT BENEN PÅ GRILLEN INNAN ANVÄNDNING!

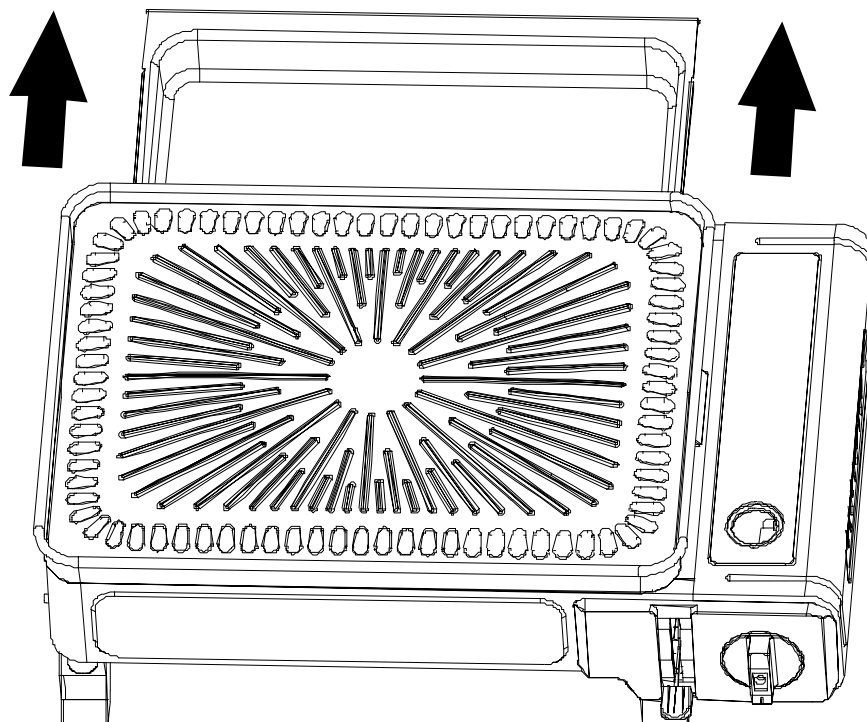
Säkerställ att grillen står på en rak och jämn yta när den används.

Placera inte grillen på en brännbar yta såsom ett träbord, eller en yta som kan skadas av värme.

1

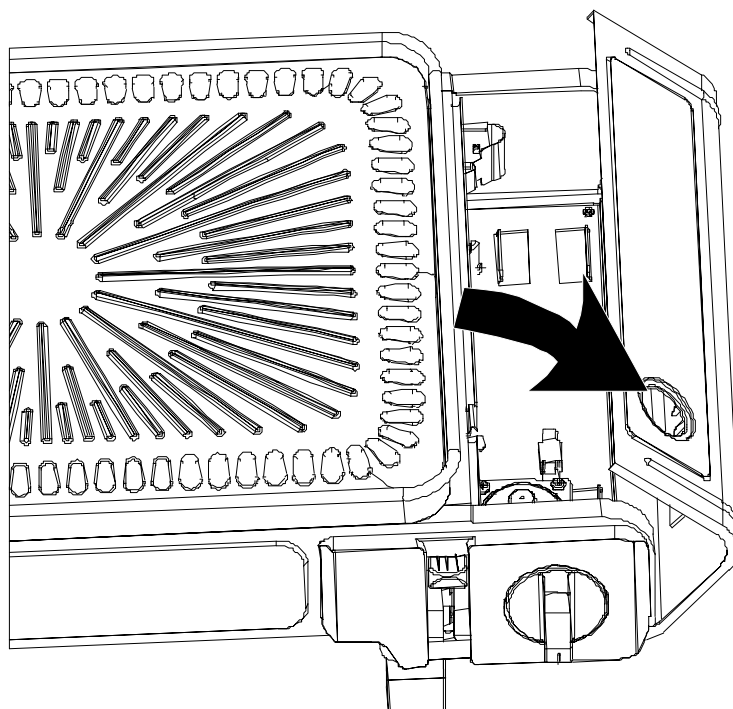
När du sätter in gasbehållaren ska du säkerställa att kontrollvredet (8) är i av-läge och att utlösningsspaken på gasbehållaren (6) är i olåst läge (Unlock).



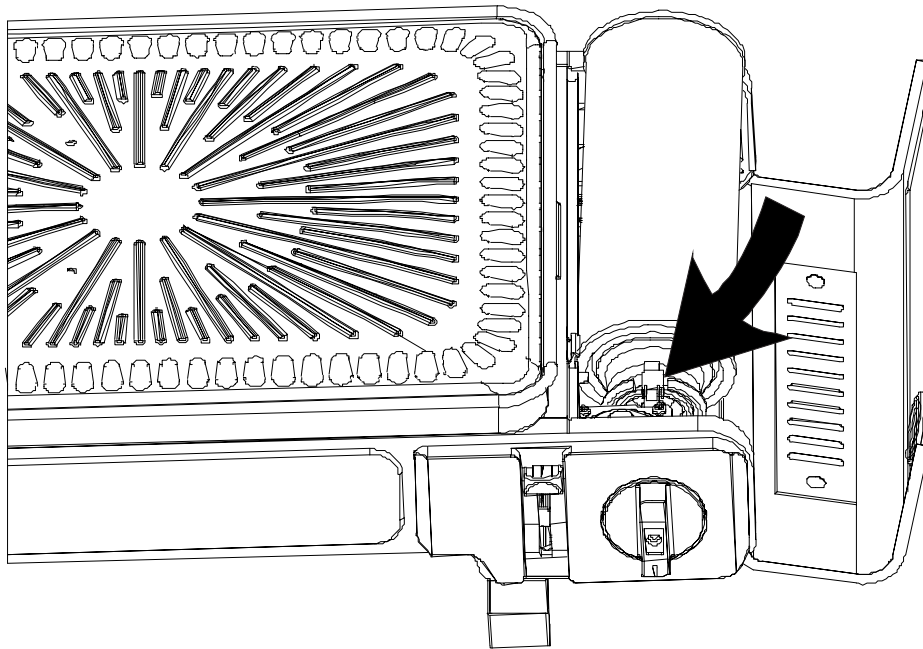
**2**

Häll cirka 800 ml vatten i fettuppsamlaren och placera den i rätt läge innan du tänder grillen.

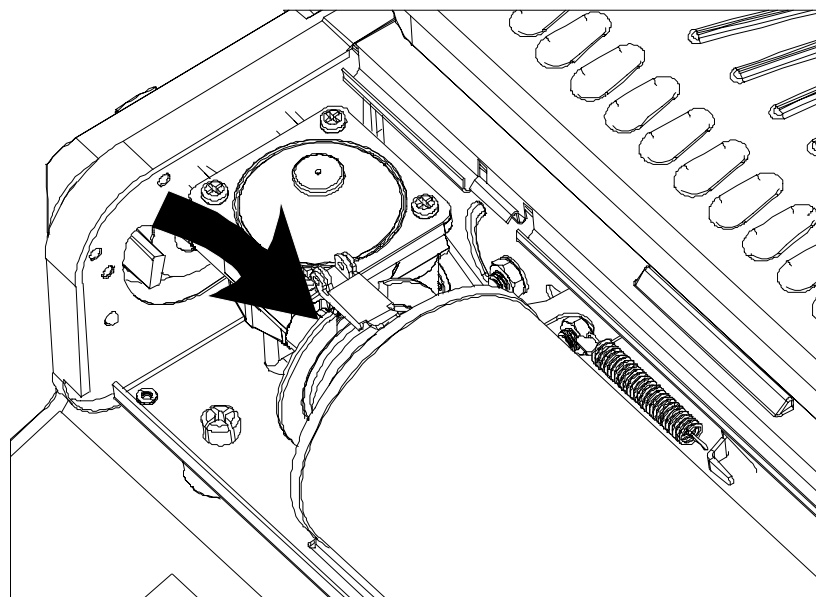
Vattnet gör det enklare att rengöra fettuppsamlaren och skyddar den mot överhettnig.

**3**

Öppna skyddet för gasbehållaren (10).

**4**

Placera gasbehållaren i vaggan. Detta ska vara ett kompatibelt alternativ i enlighet med EN417.

**5**

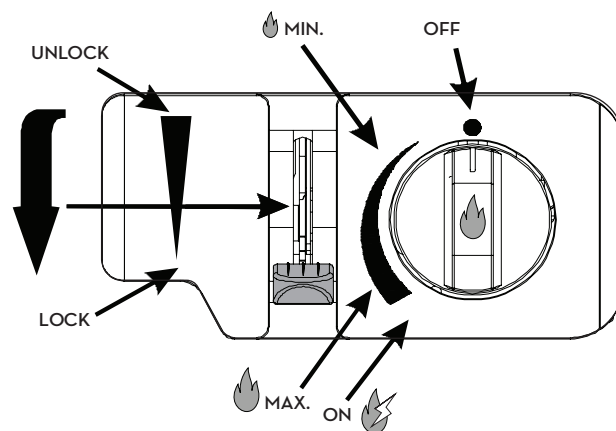
Säkerställ att gasbehållaren sitter korrekt i packningen och att dess öppning är i linje med placeringstappen (9).

## 6

Tryck ner behållarens låsspak (7) i låst läge och stäng sedan skyddet för gasbehållaren (10).

### VIKTIGT

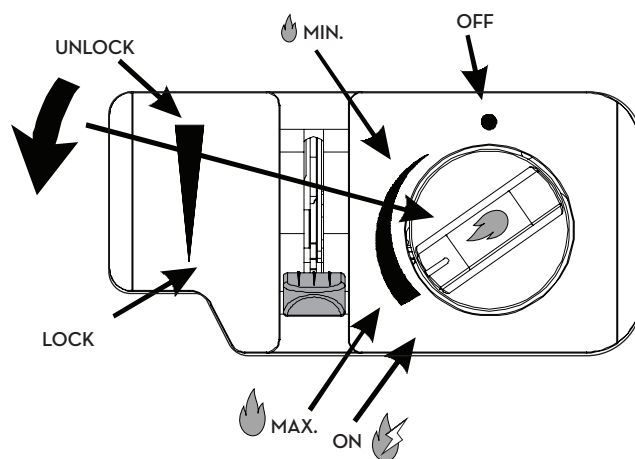
Kontrollera att du inte känner lukten eller hör ljud av läckor innan du går vidare. Grillen är nu redo att tändas och användas.



## 7

### Antändningssekvens

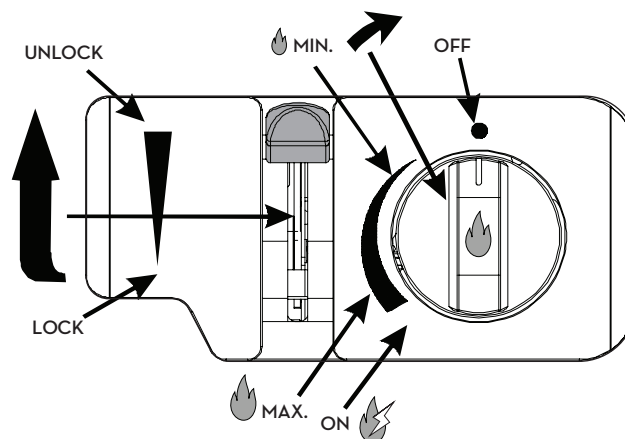
Vrid kontrollvredet (8) hela vägen motsols för att tända grillen och vrid det sedan till önskat läge.



### Stänga av brännaren

Vrid kontrollvredet (8) hela vägen medsols till av-läge och flytta behållarens lås- och utlösningsspak till olåst av-läge.

Ta ur gasbehållaren och förvara den på en torr och sval plats.



---

## INNAN DU TÄNDER GRILLEN:

Flammor kan blossa upp när grillen tänds, vilket beror på att gstryck byggs upp. Luta dig inte över grillen när du tänder den för att undvika skador på hår och hud.

Som en säkerhetsåtgärd när du har tagit ur gasbehållaren, vrid på kontrollvredet för att tända grillen ett par gånger. Detta säkerställer att eventuell kvarvarande gas i kopplingen har förbränts.

**Försök aldrig att ta ur gasbehållaren när brännaren är på.**

---

## ATT TÄNKA PÅ VID GRILLNING:

### Tömma fettuppsamlare

Häll cirka 800 ml vatten i fettuppsamlaren och placera den i rätt läge innan du tänder grillen.

Var uppmärksam på ångbildning i fettuppsamlaren när grillen har använts en längre tid. Kontrollera vattenmängden ungefär en gång i timmen.

Det är viktigt att kontrollera fettuppsamlaren regelbundet. Vi rekommenderar att du tömmer fettuppsamlaren när den är fylld till ungefär två tredjedelar och håller på vatten igen.

Töm och rengör alltid fettuppsamlaren när du har använt grillen.

### Kassera olja på ett säkert sätt.

Häll inte ut olja i avlopp eller mark eftersom detta resulterar i förorening av vattendrag eller grundvatten.

Använd inte metallredskap, då dessa kan skada den skyddande stekytan.

Ha alltid tillsyn över grillen när den används för att undvika onödig överhettning av grillytorna eftersom detta kan leda till sämre effektivitet.

---

## ATT TÄNKA PÅ VID RENGÖRING:

Rengör grillen när den är avstängd och sval. Rengör ytan på stekplattorna med en fuktig trasa och torka sedan av dem. Under inga omständigheter får någon del av grillen torkas av eller rengöras med en slipande, kemisk eller alkoholbaserad rengöringslösning.

## Försök att göra en av våra favoriter



## SATÉ PONOROGO

MALAYSISKT GRILLSPETT MED MARINERAD KYCKLING,  
NÖTKÖTT OCH SCAMPI SAMT HEMMAGJORD  
JORDNÖTSSÅS

4 PORTIONER

### INGREDIENSER

200 g kycklingfilé  
200 g nötkött  
200 g scampi  
1 knippe koriander

Skär kyckling och nötkött i lämpliga bitar, skölj scampin och ta ur tarmen. Marinera över natten.

### INGREDIENSER TILL MARINAD

1 knivsudd svartpeppar  
1/4 lcitrongräs  
1 schalottenlök  
2 röda chilifrukt, utan kärnor  
1 msk fint riven, färsk ingefära  
1 tsk gurkmeja  
1 tsk malen koriander  
1 tsk malen kummin  
1/2 dl sojasås  
1/2 dl fisksås  
50 g farinsocker  
2 dl solrosolja

**Marinad:** Detta är en mycket enkel marinad. Den innehåller många ingredienser och kan tyckas komplicerad, men det

gäller bara att hitta och mäta alla ingredienser korrekt. Mixa alla ingredienser till marinaden i en mixer eller köksmaskin tills de är väl blandade.

### INGREDIENSER TILL JORDNÖTSSÅS

10 g fresh ginger  
1 chili, with seeds  
50 g coconut powder  
1 1/2 dl peanut butter  
50g brown sugar  
1 dl fish sauce  
2 tbsp. tamarind paste  
1 carton coconut milk (4 dl)  
1/2 dl soya sauce 300 g peanuts

**Jordnötssås:** Jordnötssåsen är enkel att förbereda. Mixa alla ingredienser förutom jordnötterna i en mixer eller köksmaskin på samma sätt som för marinaden. Häll såsen i en stekpanna och koka upp på låg värme under omrörning. Var försiktig så att såsen inte bränner vid. Krossa jordnötterna grovt med en mortel eller kniv och mixa snabbt i en köksmaskin med ett blad som inte är för fint. Tillsätt i såsen när den har kokat upp.

När kyckling, nötkött och scampi har marinerat i 24 timmar, trä bitarna på träspett indränkta i vatten. Grilla spetten på grillen eller i en stekpanna, eller stek dem lätt i förväg och avsluta på grillen innan servering. Vi rekommenderar det sistnämnda om du har många gäster. På så sätt slipper du att stå i köket och kan umgås med dina gäster i stället. Strö över den finhackade koriandern och servera med jordnötssåsen som en dipp. Vi rekommenderar även lite färsk mango.

GET MORE FANTASTIC RECIPES:

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

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
DET GÅR INTE ATT TÄNDA GRILLEN	Gasbehållaren är tom.	Byt ut gasbehållaren.
	Trycksäkerhetsspak är i öppet läge.	För spaken till låst läge.
	Gasbehållaren sitter inte på rätt plats.	Kontrollera att gasbehållaren sitter rätt och att kontrollvredet är i låst läge.
	Blockerad brännare	Rengör brännaren med en stålborste för att ta bort eventuell smuts eller fett.
	Kontrollvredet fungerar inte som det ska.	Kontakta din återförsäljare.
	Vid blåst	Placera grillen på en plats som är mindre utsatt för vinden.
	Låg utomhustemperatur	Butangas är olämplig att använda vid temperaturer under 10 °C.
FLAMMOR SAKNAS ELLER ÄR OJÄMNA	Gasbehållaren är tom.	Byt ut gasbehållaren.
	Blockerad brännare	Rengör brännaren med en stålborste för att ta bort eventuell smuts eller fett.
	Vid blåst	Placera grillen på en plats som är mindre utsatt för vinden.
	Låg utomhustemperatur	Butangas är olämplig att använda vid temperaturer under 10 °C.
ELDEN SLOCKNAR UNDER ANVÄNDNING	Gasbehållaren är tom.	Byt ut gasbehållaren.
	Blockerad brännare	Rengör brännaren
	Vid blåst	Placera grillen på en plats som är mindre utsatt för vinden.
	Låg utomhustemperatur	Butangas är olämplig att använda vid temperaturer under 10 °C.



FETTBRAND 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.!



# PORTABLE GAS BBQ

## REKLAMATION

Denna grill täcks av reklamationsrätt enligt svensk konsumentlagstiftning. Grillen genomgår 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 konsumentkontakten för att få vidare hjälp.

I händelse av skada på produkten ber vi att bilder på skadorna och produktens förpackning bifogas klagomålet.

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

Förstörda delar som inte har orsakats av fel på grillen faktureras enligt gällande prislista plus frakt och expeditionsavgift. Om du behöver delar eller vill reklamera ber vi att du kontaktar din återförsäljare eller konsumentkontakten:

## FCC PRODUCTS AS

KJELLER VEST 3, 2007 KJELLER,  
NORWAY



+47 924 78 600

Telefontid mån-fre 10:00-14:00

✉ support@fccbbq.com

FCCBBQ.NO

FCCBBQ.SE

FCCBBQ.COM

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

---

PRODUCERAD I KINA FÖR FCC PRODUCTS

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.se](http://www.fccbbq.se)