

F C C
B B Q

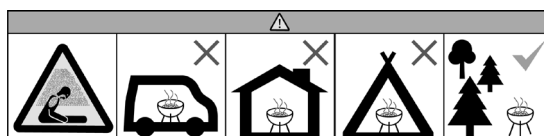
SUPERIOR
57



FCC-C-22057 / 22022NB

HANDBOK: Montering, underhåll och säkerhet

! ENDAST FÖR
UTOMHUSANVÄNDNING!
LES GÖR DIG VÄL BEKANT MED SÄKERHETS-
ANVISNINGARNA OCH VARNINGARNA
INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA GRILLEN.



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 matlagningsslag. 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

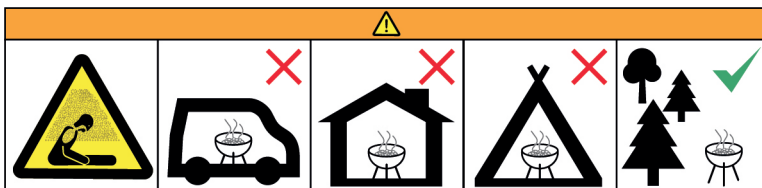
- HÅLL BARN, DJUR OCH ANDRA SOM BEHÖVER TILLSYN PÅ SÄKERT AVSTÅND FRÅN GRILLENS OMRÅDE. GRILLEN KAN BLI MYCKET VARM!
- FLYTTA ALDRIG GRILLEN NÄR DU HAR TÄNT DEN, ELLER MEDAN DEN FORTFARANDE ÄR VARM. RÖR INTE GRILLENS KROPP NÄR DEN ÄR TÄND. GRILLEN KAN VARA MYCKET VARM, OCH DET KAN FINNAS RISK FÖR BRÄNNSKADOR.
- ANVÄND INTE FLYTANDE VÄTSKOR SOM T.EX. SPRIT, BENSIN, DIESEL, FOTOGEN ELLER ALKOHOL FÖR ATT TÄNDA ELLER ÅTERTÄNDA GRILLEN. VI REKOMMENDERAR ATT DU ANVÄNDER TÄNDBRIKETTER, KOLSTARTARE ELLER EN ELEKTRISK GRILLTÄNDARE.

- OM DU INTE FÖLJER ANVISNINGARNA OCH VARNINGARNA I DENNA ANVÄNDARHANDBOK, OCH ÄR OFÖRSIKTIG NÄR DU ANVÄNDER GRILLEN KAN DU, FÖRUTOM MATERIELLA SKADOR, ORSAKA BRAND, EXPLOSION, ALLVARLIGA PERSONSKADOR ELLER DÖDSFALL.
- RÖR INTE GRILLENS KROPP NÄR DEN ÄR TÄND. GRILLEN KAN VARA MYCKET VARM, OCH DET KAN FINNAS RISK FÖR BRÄNNSKADOR.
- FLYTTA ALDRIG GRILLEN NÄR DU HAR TÄNT DEN, ELLER MEDAN DEN FORTFARANDE ÄR VARM.
- HÅLL BARN, DJUR OCH ANDRA SOM BEHÖVER TILLSYN PÅ SÄKERT AVSTÅND FRÅN GRILLENS OMRÅDE. GRILLEN KAN BLI MYCKET VARM!
- DET ÄR VIKTIGT ATT DU RENGÖR BÅDE GRILLEN OCH GRILLGALLREN EFTER VARJE ANVÄNDNING, OCH OCKSÅ FÖRE EN LÄNGRE TIDS FÖRVARING.

KOLOXIDFARA!

ATT ANVÄNDA KOL INOMHUS KAN DÖDA DIG. DET AVGER KOLOXID, SOM ÄR EN LUKTFRI GAS. ANVÄND ALDRIG KOL I SLUTNA RUM, T.EX. BOSTÄDER, BILAR ELLER TÄLT.

OM DU INTE FÖLJER ANVISNINGARNA OCH VARNINGARNA I DENNA ANVÄNDARHANDBOK, OCH ÄR OFÖRSIKTIG NÄR DU ANVÄNDER GRILLEN KAN DU, FÖRUTOM MATERIELLA SKADOR, ORSAKA BRAND, EXPLOSION, ALLVARLIGA PERSONSKADOR ELLER DÖDSFALL.



- ENDAST FÖR UTOMHUSANVÄNDNING! FÅR INTE ANVÄNDAS UNDER MARKISER, ÖVERBYGGNADER, PARASOLLER ELLER LIKNANDE.
- GRILLEN SKA PLACERAS PÅ ETT JÄMNT, PLANT OCH STABILT UNDERLAG, MED BRA AVSTÅND TILL BYGGNADER, TRÄD OCH ANDRA BRÄNNBARA MATERIAL.
- FLYTTA INTE GRILLEN MEDAN DU ANVÄNDER DEN.
- GRILLEN KAN BLI MYCKET VARM NÄR DU ANVÄNDER DEN. ANVÄND GRILLVANTAR ELLER ANDRA VÄRMEBESTÄNDIGA HANDSKAR NÄR DU GRILLAR - FÖR ATT UNDVIKA BRÄNNSKADOR.
- ANVÄND BARA GRILLVERKTYG AV MATERIAL SOM TÅL HÖG VÄRME.
- FÖR ATT FÅ DEN MEST EFFEKTIVA, RENLIGA OCH SÅKRA TÄNDNINGEN AV GRILLEN REKOMMENDERAR VI ATT DU ANVÄNDER TÄNDBRIKETTER, KOLSTARTARE ELLER EN ELEKTRISK GRILLTÄNDARE. OM DU ANVÄNDER TÄNDVÄTSKA FÅR DU INTE TÄNDA GRILLEN OM DET FINNS TÄNDVÄTSKA PÅ GRILLENS UTSIDA, I OMRÅDET RUNT GRILLEN ELLER PÅ DINA EGNA KLÄDER ELLER LIKNANDE.
- ANVÄNT INTE ETANOL ELLER BENSIN FÖR ATT TÄNDA ELLER ÅTERTÄNDA GRILLKOLEN/ BRIKETTERNA. OM DU ANVÄNDER VÄTSKOR FÖR ATT TÄNDA GRILLEN SKA DU BARA ANVÄNDA TÄNDVÄTSKOR SOM ÄR GODKÄNDA ENLIGT SS-EN 1860-3.
- DU FÅR ALDRIG ÅTERTÄNDA GRILLEN MED NÅGON FORM FÖR FLYTANDE VÄTSKA, INTE HELLER TÄNDVÄTSKA, EFTERSOM GRILLKOLEN FORTFARANDE KAN VARA GLÖDANDE OCH DÄRMED ORSAKA STORA LÅGOR, BRANDFARA OCH SKADOR PÅ GRILLEN.
- KONTROLLERA ALLTID ATT GRILLKOLEN ELLER BRIKETTERNA ÄR HELT SLÄCKTA INNAN DU TAR BORT ASKAN.
- LÄMNA ALDRIG EN GRILL SOM ANVÄNDS, ELLER SOM NYLIGEN HAR ANVÄNTS, UTAN ATT KONTROLLERA ATT GRILLKOLEN ÄR HELT SLÄCKTA.
- LÅT GRILLEN SVALNA I MINST 24 TIMMAR INNAN DU TÖMMER DEN, ELLER TÖM RESTERNA AV GRILLKOLEN/BRIKETTERNA I EN METALLHINK. TÖM ALDRIG RESTER AV GRILLKOLEN/ BRIKETTERNA DIREKT PÅ MARKEN.
- STICKLÅGOR KAN FÖREKOMMA OM VARMT FETT ELLER DELAR AV MAT FALLER NER PÅ DE BRINNANDE
- GRILLKOLEN/BRIKETTERNA. HA ALLTID VATTEN TILLGÄNGLIGT FÖR ATT KUNNA SLÄCKA EVENTUELLA STICKLÅGOR.
- TÄNK PÅ BRANDRISKEN.
- ANVÄND INTE GRILLEN I STARK VIND.
- HA ALLTID EN HINK VATTEN I NÄRHETEN NÄR DU GRILLAR.
- LÄMNA ALDRIG EN TÄND GRILL UTAN TILLSYN.
- VÄNTA MED ATT GRILLA TILLS ETT VITT ASKLAGER TÄCKER GRILLKOLEN/BRIKETTERNA.
- HÄLL ALDRIG ANVÄNDA GRILLKOL ELLER BRIKETTER TILLBAKA I PÅSEN!
- FÖRVARA GRILLKOL OCH BRIKETTER TORRT, VÄL VENTILERAT OCH SKILDA FRÅN TÄNDKÄLLOR.

REKOMMENDERAD MÄNGD GRILLKOL	1,5 KG
MAXIMAL MÄNGD GRILLKOL	1,8 KG
REKOMMENDERAD MÄNGD GRILLBRIKETTER	1,8 KG
MAXIMAL MÄNGD GRILLBRIKETTER	2,2 KG

Du får inte överfylla grillen med grillkol/briketter så att glödande kol faller ner från kolgallren mot grillkroppen. Om du överfyller grillen kan glödande kol som faller av kolgallret falla ut genom ventilationsöppningen och orsaka brandrisk eller materiell skada. Glödande kol som faller av från kolgallret på grund av överfyllning och hamnar intill grillkroppen kan skada grillens lack och reducera grillens livslängd.

SKADOR SOM ORSAKAS AV FELAKTIG ANVÄNDNING ACCEPTERAS INTE SOM REKLAMATIONSORSAK.


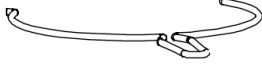





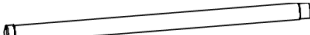
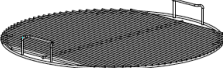
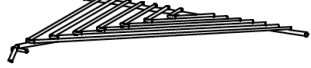
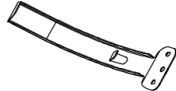

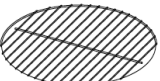


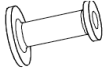

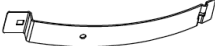


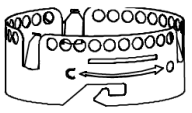
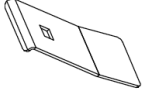







FÖRE MONTERINGEN:

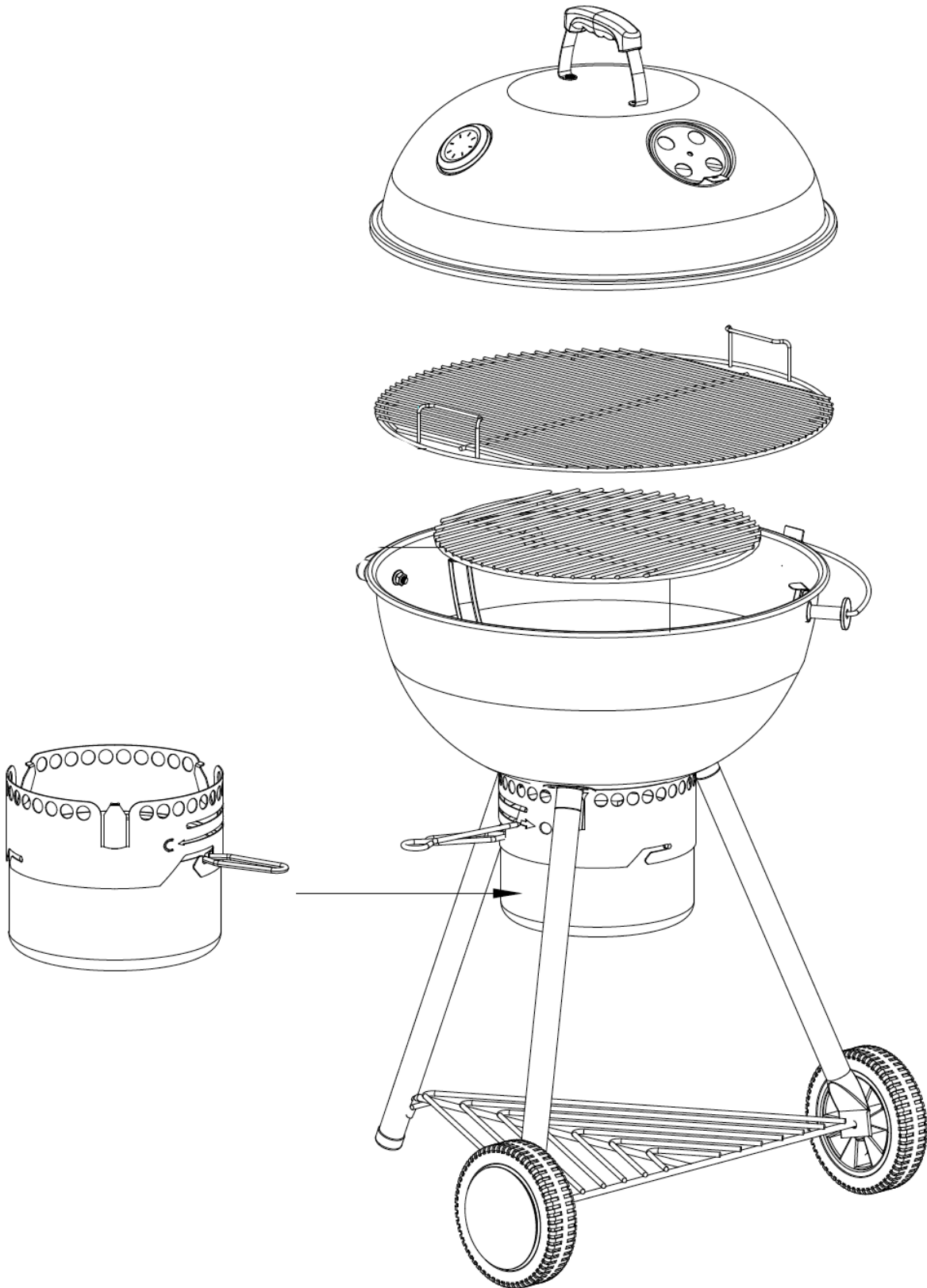
- Läs noggrant genom monteringsanvisningen för din grill. Följ anvisningarna och säkerhetsföreskrifterna.
- Lägg fram delarna och verktygen så att de är lätta att komma åt. Kontrollera att alla delar stämmer med förteckningen.
- Kontrollera att inga delar ligger dolda i emballaget. Kasta inte emballaget innan du har hittat alla delar och grillen är färdigmonterad.
- Ta god tid på dig!
- För stora grillar rekommenderar vi att man alltid är 2 personer – så att det blir lättare att hålla delarna på plats vid monteringen.

VID MONTERINGEN:

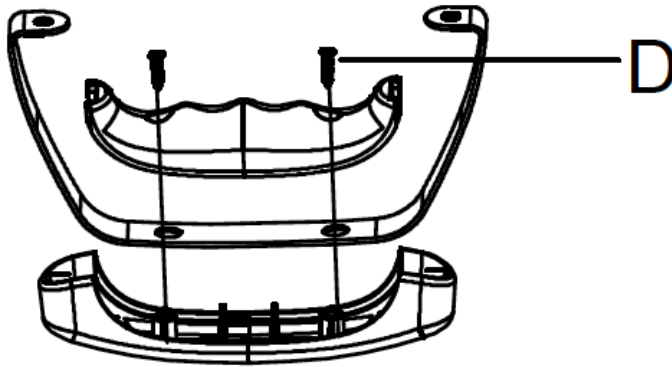
- För att undvika spänningar ska du först montera delarna lösligensamman. När alla delar är monterade kan du dra åt alla skruvar.

No.	Image	QTY.	No.	Image	QTY.
1		2	12		1
2		1	13		1
3		1	14		2
4		1	15		1
5		1	16		1
6		3	17		2
7		1	18		2
8		1	19		2
9		3	20		1
10		1	21		1
11		1	22		1


Nr.	Bild	Beskrivning	Ant.
A		M6x15 skruv, bricka och mutter	13
B		M6x30 skruv och bricka til ben	3
C		M8 Mutter för termometer	2
D		M5 x12 skruv	2
E		M6x12 mutter	4



1

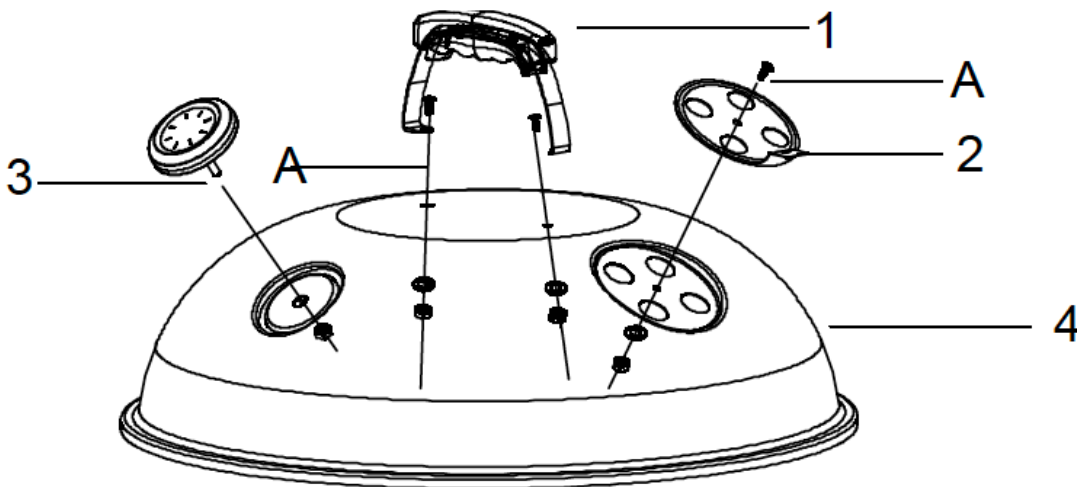


D. M5 x 12




4 PCS

2

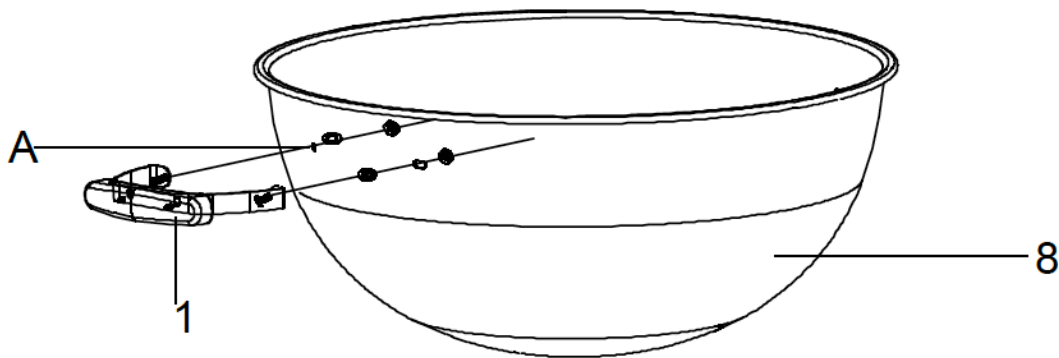


A. M6 x 15



3 PCS

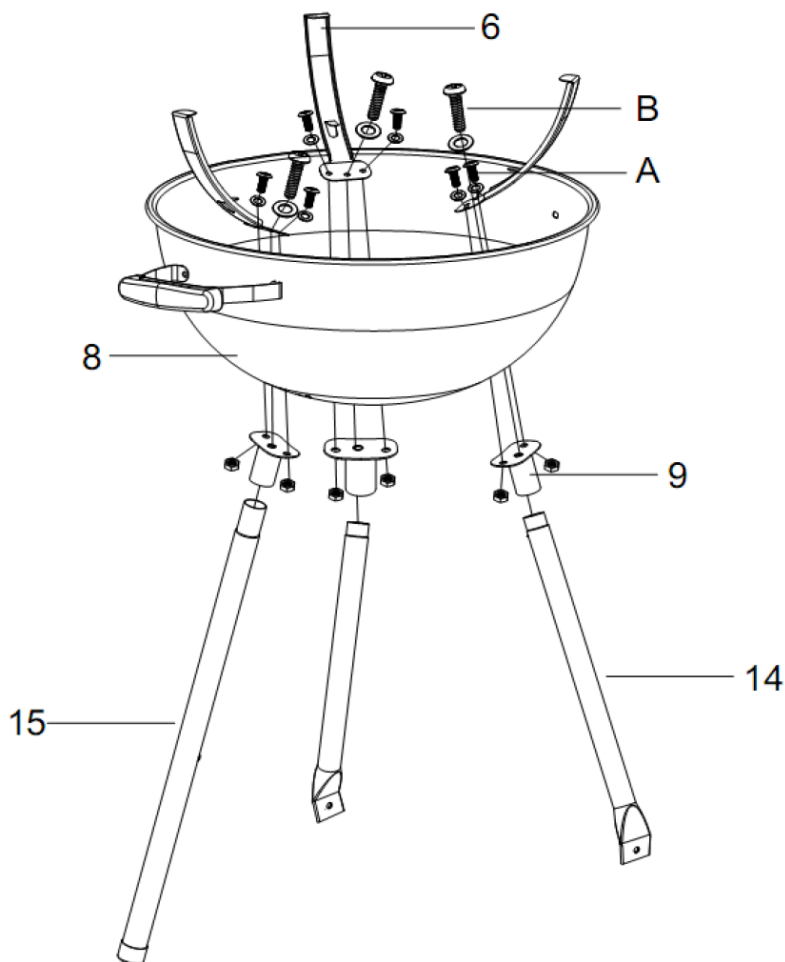
3



A. M6 x 15

2 PCS

4



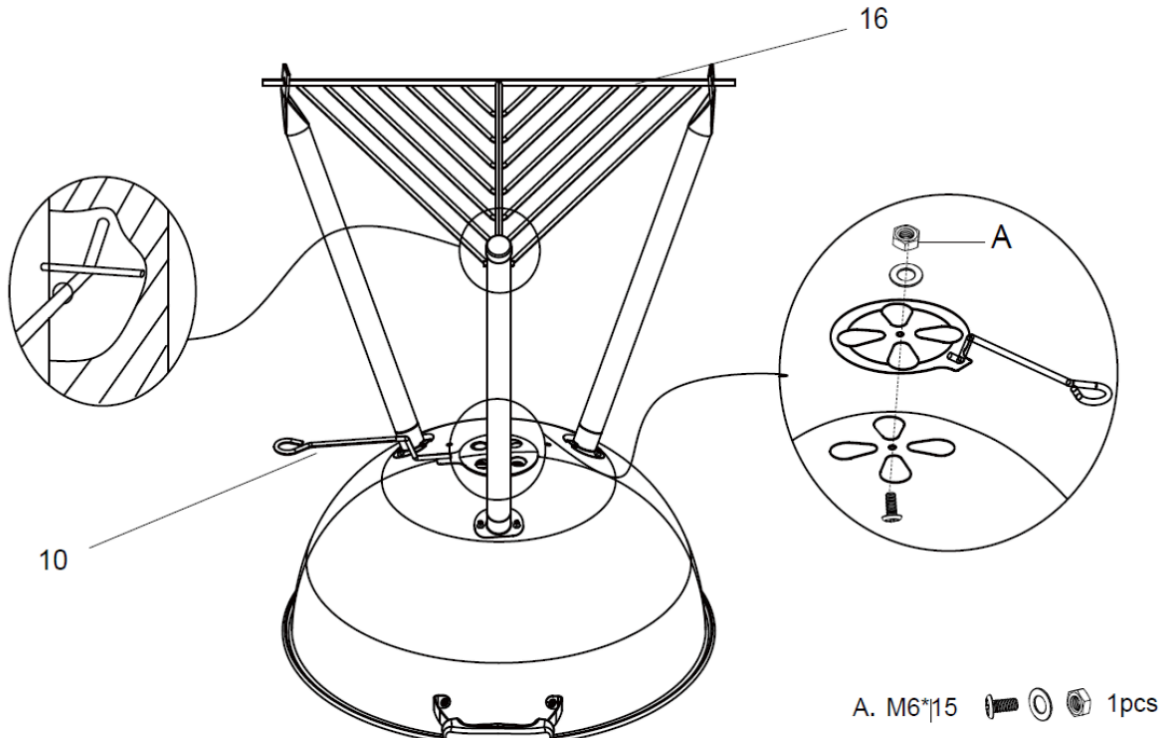
A. M6 x 15

6 PCS

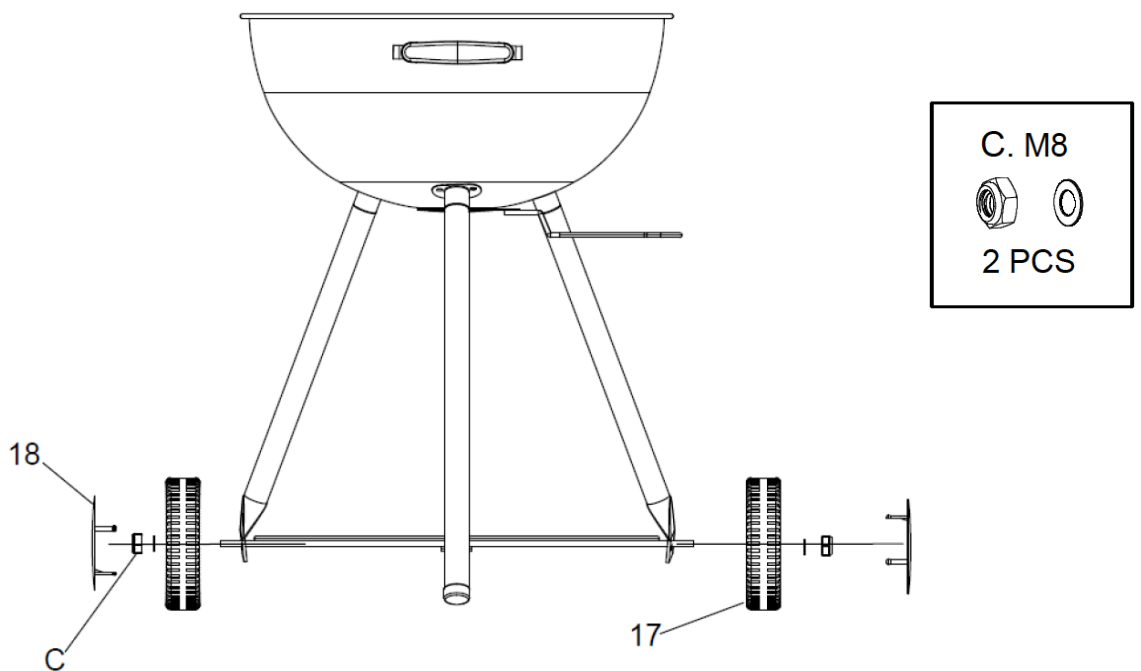
B. M6 x 30

3 PCS


5




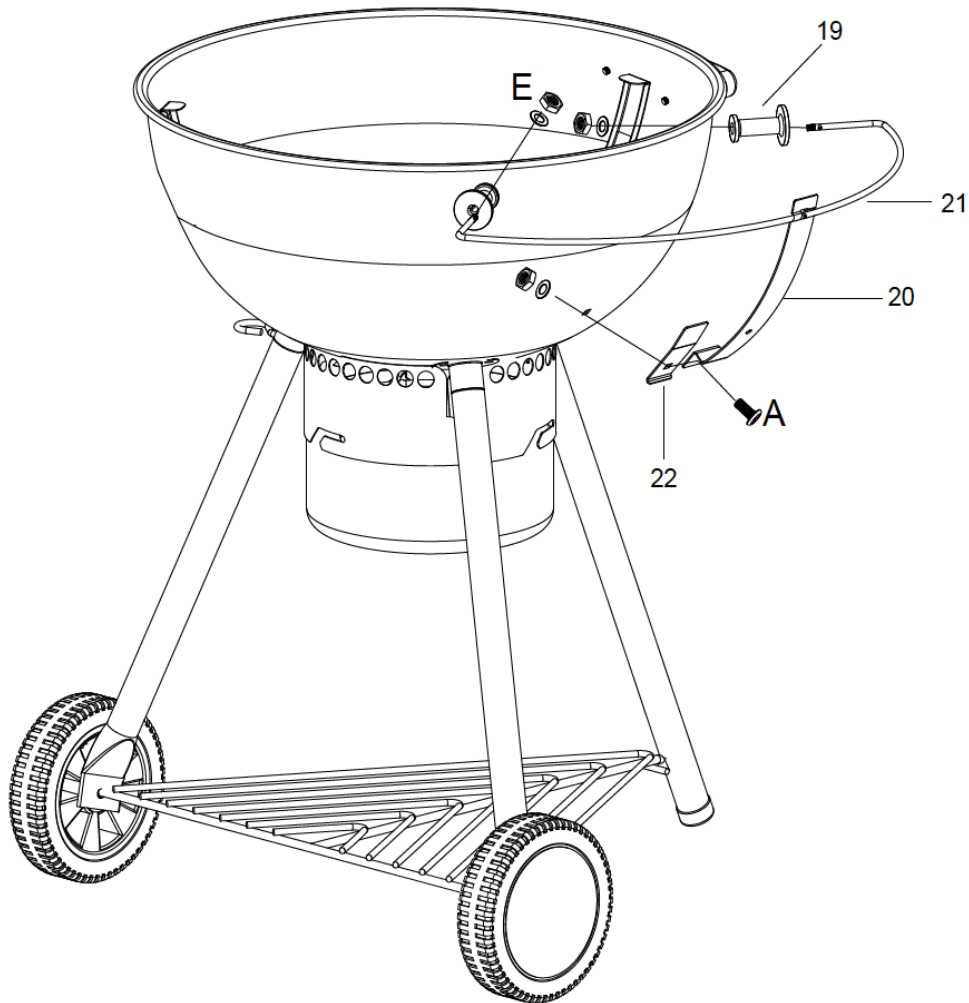
6



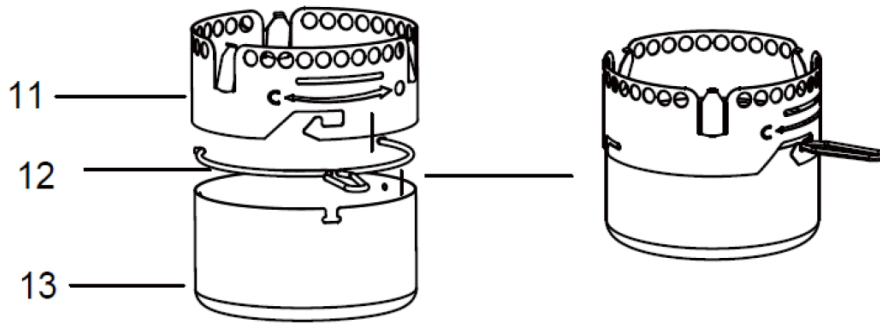
7

A. M6 x 15

 1 PCS

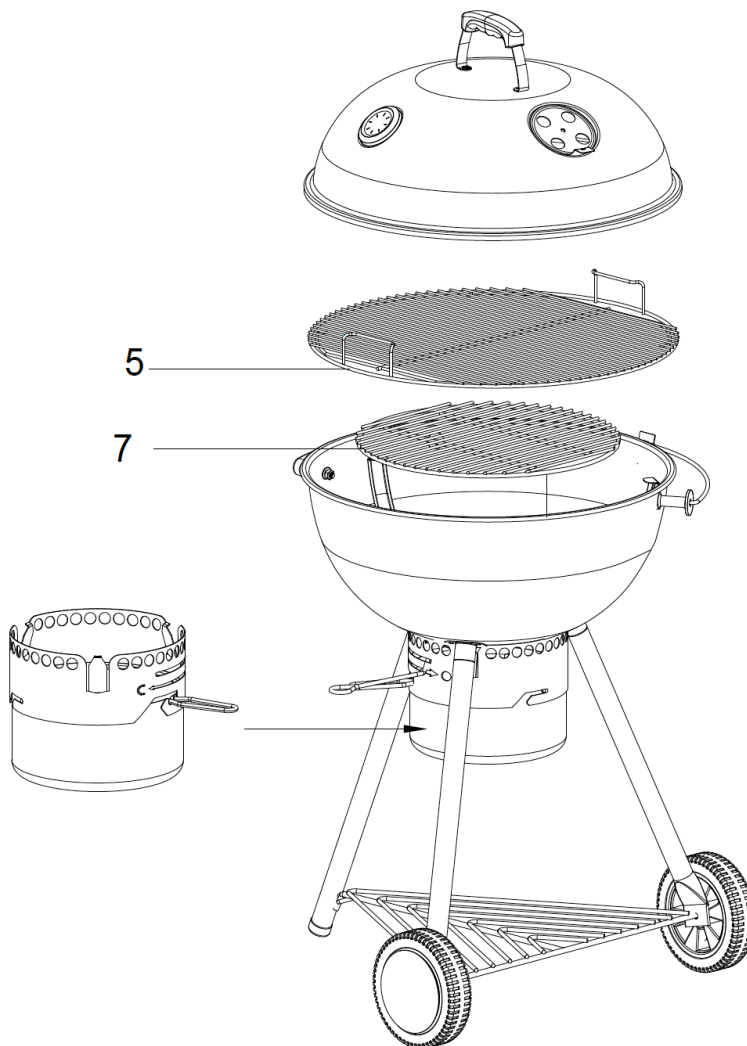
E. M6

 2 PCS



8



9



VI REKOMMENDERAR ATT DU ANVÄNDER TÄNDBRIKETTER, KOLSTARTARE ELLER EN ELEKTRISK GRILLTÄNDARE FÖR ATT TÄNDA GRILLKOL/BRIKETTER, OCH **INTE TÄNDVÄTSKA.**

NÄR DU TÄNDER:

- For griller med lokk: Ha alltid lokket av eller i åpen stilling under opptenning og lukk aldri lokket før flammene fra grillkullet har lagt seg -da dette kan skade lokketoverflate.
- **OBS!** Kun dersom flammene kommer ut av kontroll, kan lokket lukkes -for å dempeflammene.
- Lakkerte overflater kan ta skade av ekstrem varme.

TÄNDBRIKETTER

- Placera grillkolen/briketterna i en pyramid.
- Lägg 3 - 6 tändbriketter mellom grillkolen och tänd dem försiktigt med tändstickor.
- När grillkolen/briketterna brinner och lågorna/röken har upphört ska du fördela dem ut över kolgallret. Använd aldrig fingrar, plastbestick eller brännbara föremål för att flytta på kolen. Använd grillverktyg.
- Kontrollera att grillgallret är rätt placerat.
- Lägg på mer grillkol vid behov.

KOLSTARTARE

- Lägg på tändbriketterna / tändpåsarna från undersidan. När det har bildats en grå hinna över grillkolen/briketterna kan du hålla ut dem på grillens kollar.

ELEKTRISK GRILLTÄNDARE

- Legg et tunt skikt grillkol eller briketter på kolgallret. Placera tändaren på grillkolet/briketterna, och kontrollera att tändarens handtak ligger utenfor grillen.
- Lägg ett nytt skikt grillkol eller briketter i en pyramid över tändaren
- Sätt tändarens stickkontakt i vägguttaget
- Grillkolen/briketterna är tända efter ca 8 -15 minuter.
- Fördela grillkolen/briketterna i ett jämnt skikt på kolgallret. Nu kan du börja grilla.

TÄNDVÄTSKA

DET FINNS FLERA SKÄL TILL ATT VI INTE REKOMMENDERAR ATT DU ANVÄNDER TÄNDVÄTSKA:

- Tändvätska kan skapa stora lågor och ökar risken för brandskador.
- Tändvätska som ansamlas i grillens botten kan orsaka kraftig uppflamning efter att grillen har varit tänd ett tag.
- Stora mängder tändvätska i grillens botten kan orsaka kraftig uppflamning, som kanskada grillens yta.
- Tändvätska som spills utanför grillen kan brinna på grillens utsida.
- Grillkol/briketter som har stänkts med tändvätska, och som tänds innan tändvätskan har sugits upp av grillkolen/briketterna, kan orsaka stora lågor och orsakabrandskador. Dessutom kan kraftiga lågor skada grillens yta.

- Uppgifter om rätt mängd grillkol/briketter hittar du på sidan 6 i denna användarhandbok.
- Du får inte överfylla grillen med grillkol/briketter. Grillen kan bli för varm för matlagning, och värmen kan vara en risk för personer eller djur som finns i närheten.
- Om du använder för mycket grillkol kan du också skada grillens yta och därmed orsaka brott i lacken/emaljeringen. Lacken och emaljen finns där för att skydda grillen, och skador på lacken/emaljeringar kan orsaka rostbildning.
- Grillen kan bli mycket varm när du grillar. Använd gärna grillvantar när du grillar.
- Om det förekommer sticklågor eller andra lågor från grillkolen/briketterna vid grillningen – på grund av att matfett, marinad eller liknande droppar ner på grillkolen – rekommenderar vi att du använder en sprayflaska för att försiktigt spruta vatten på grillkolen.
- När grillningen är avslutad får du inte släcka med stora mängder KALLT vatten. Det kan skada grillens lack/emalj. Använd gärna sand, eller spruta på små mängder vatten över längre tid.
- Kontrollera att alla glödrester är släckta innan du tar bort resterna av grillkolen/briketterna. Detta kan ta upp till 24 timmar. Placera alltid aska och rester av grillkol på en brandsäker plats.

PLACERA GRILLEN

- SE TILL ATT GRILLEN ÄR PLACERAD MINST 150 CM I ALLA RIKTNINGAR FRÅN HUSVÄGGAR, TRÄD OCH PLANTOR SAMT ANDRA BRÄNNBARA MATERIAL OCH VÄTSKOR NÄR DU ANVÄNDER DEN.
- DU FÅR INTE PLACERA GRILLEN UNDER TAK ELLER UTSKJUTANDE BYGGNADSDELAR.
- SE TILL ATT GRILLEN ÄR PLACERAD PÅ EN PLATS MED GOD VENTILATION.
- DU FÅR INTE ANVÄNDA GRILLEN UNDER NORMAL MARKNIVÅ.

GODA RÅD

- HÅLL GRILLEN REN.
En ren grill ger bättre effekt, mindre rök och mindre uppflamning.
- FORVÄRM GRILLEN SÅ ATT KOLEN ÄR GRÅA NÄR DU LÄGGER MATEN PÅ GRILLGALLREN.
Detta ger ett bättre grillresultat, och grillningen går snabbare.

- För att underlätta rengöringen av din grill kan du täcka grillkroppens insida med aluminiumfolie innan du lägger i grillkolen och börjar använda grillen. Lägg den blanka sidan upp mot kolen. Kom ihåg att göra öppningar för ventilationen genom att göra hål i aluminiumfolien där det behövs.
- Tvätta grillgallret i varmt såpvatten så snabbt som möjligt efter grillningen. Torka väl av gallret efteråt, och förvara grillgallret på en torr plats när du inte använder det. Vi rekommenderar att du smörjer in grillgallret med matolja mellan varje grillning och före förvaring.
- Om du förvara grillen utomhus bör du täcka över den. Alternativt kan du förvara grillen inomhus, i ett garage eller under tak.
- **VARNING!** Kontrollera att alla grillkolen är släckta och att det inte finns några glödrester innan du ställer undan grillen för förvaring.
- Det är viktigt att du rengör både grillen och grillgallren varje gång du har använt grillen, dessutom också innan du ställer undan grillen för en längre tids förvaring. Rester av marinad, fett och liknande kan orsaka mögel och förstärka rostbildningar.
- Om det uppstår ripor eller sprickor i lacken eller emaljeringen rekommenderar vi att du reparerar dem med värmebeständig lack så snabbt som möjligt. Du hittar den i järn- och byggvaruaffärer, färgaffärer, verkstäder med mera. Eventuella rostskador bör repareras tidigt, innan de sprids.

F C C B B Q

S U P E R I O R

57

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.

TILLVERKAD 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