

F C C
B B Q

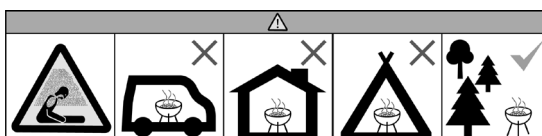
SUPERIOR
47



FCC-C-22047 / 22018N

KÄYTTÖOHJEET: Asennus, huolto ja turvallisuus

! VAIN ULKOKÄYTTÖÖN!
TUNNUSTA ITSESI TURVALLISUUSSA
OHJEET JA VAROITUKSET
ENNEN KUIN ALOITAT KÄYTTÄÄ GRILLIÄ.



FCC BBQ

by *The Flying Culinary Circus*

KEITÄ ME OLEMME?

The Flying Culinary Circus on maailman ensimmäinen kiertävä kokkausryhmä. Vuonna 2005 Trond, Hans-Kristian, Mathias ja Tor matkustivat New Yorkiin. Siitä matkasta kehkeytyi heidän elämänsä seikkailu. Olemme kiertäneet kokin asuissamme 65 maata, kartuttaneet ruoanlaittokokemustamme 300 000 tunnilla ja kehittäneet, suunnitelleet ja tuottaneet laajan valikoiman grillejä ja lisävarusteita, jotka tuovat Pohjoismaiden grillimarkkinoille jotain uutta ja ainutlaatuista.

Grillaus on aina ollut lempitapojamme laittaa ruokaa. Oli kyse puutarhajuhlista, kesäillasta puistossa, kuuluisien vieraiden kestitsemisestä Ranskan Rivieralla tai yksinkertaisesta mökkireissusta, grillaus on aina kaiken keskipiste. Mahtavia makuja, rankkaa työtä, siistiä menoa ja rakkautta maailman mahtavinta kokkausmenetelmää kohtaan! Vuosi 2023 on FCC BBQ:lle jo kuudes vuosi, ja olemmekin hyvin ylpeitä ja nöyriä yrityksemme saavuttamasta menestyksestä. Kaikkia FCC BBQ:n tuotteita yhdistävät korkea laatu, käytännöllisyys ja edullinen hinta. Haluamme innostaa maailmaa ruoanlaiton kautta. Jo visiomme sen sanoo:

Jaa ruoanlaiton hauskuus!



Hans-Kristian, Mathias, Trond ja Tor

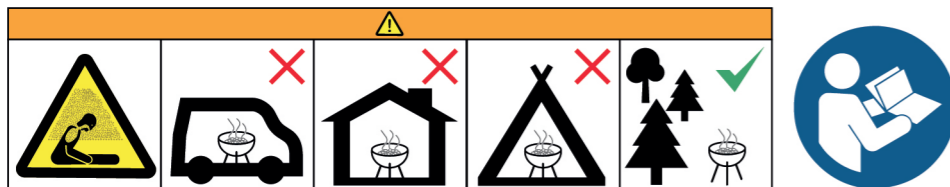
- PIDÄ LAPSET, ELÄIMET JA VALVONTAA VAATIVAT TURVALLISELLA ETÄISYYDELLÄ, KOSKA GRILLI VOI OLLA ERITTÄIN KUUMA.
- ÄLÄ KOSKAAN SIIRTELE SYTYTETTYÄ TAI VIELÄ LÄMMINTÄ GRILLIÄ.
- ÄLÄ KOSKE SYTYTETYN GRILLIN RUNKOA, KOSKA SE VOI OLLA ERITTÄIN KUUMA JA AIHEUTTAA PALOVAMMOJA.
- VAROITUS! ÄLÄ KÄYTÄ NESTEITÄ, KUTEN SPIIRITÄ, BENSIINIÄ, DIESELIÄ, PALOÖLJYÄ TAI ALKOHOLIA GRILLIN SYTYTTÄMISEEN TAI UUELLEEN SYTYTTÄMISEEN. SUOSITTELEMME SYTYTYSPALOJEN KÄYTTÖÄ.

- OHEISTEN OHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI JOHTAA VAKAVIIN HENKILÖVAHINKOIHIN TAI VAHINGOITTA A KIINTEITÄ RAKENNELMIA/ASENNUKSIA.
- GRILLI ON TARKOITETTU AINOASTAAN ULKOKÄYTTÖÖN HYVIN TUULETETUISSA TILOISSA.
- ÄLÄ KOSKAAN GRILLAA SULJETUISSA TILOISSA TAI KATOSTEN ALLA. HAPEN PUUTTEEN VAARA.
- GRILLIN OSAT VOIVAT OLLA ERITTÄIN KUUMIA KÄYTÖN AIKANA. PIDÄ LAPSET JA MUUT VALVONTAA VAATIVAT TURVALLISEN VÄLIMATKAN PÄÄSSÄ GRILLISTÄ.
- ÄLÄ KOSKAAN SIIRTELE GRILLIÄ KÄYTÖN AIKANA.
- PUHDISTA GRILLI PERUSTEELLISESTI SÄÄNNÖLLISIN VÄLIAJOIN.

HIILIMONOKSIDIN VAARA!

HIILEN KÄYTTÖ SISÄTILOISSA VOI JOHTAA KUOLEMAAN. HIILI MUODOSTAA PALAESSAAN HIILIMONOKSIDIA (HÄKÄ CO), JOKA ON HAJUTON KAASU. ÄLÄ KOSKAAN POLTA HIILIÄ SULJETUISSA TILOISSA KUTEN ASUNNOISSA, AUTOISSA TAI TELTASSA.

MIKÄLI TÄMÄN OHJEKIRJAN OHJEITA JA VAROITUKSIA EI NOUDATETA TAI GRILLIÄ KÄYTETÄÄN VAROMATTOMASTI, SEURAUKSENA VOI OLLA TULIPALO SEKÄ VAKAVIA HENKILÖVAHINKOJA TAI KUOLEMA, JA LISÄKSI MATERIAALISIA VAHINKOJA.



- VAIN ULKOKÄYTTÖÖN! EI SAA KÄYTTÄÄ MARKIISIEN, KATOSTEN, AURINKOVARJOJEN TAI VASTAAVIEN ALLA.
- GRILLI ON ASETETTAVA TASAISELLE, VAAKASUORALLE JA TUKEVALLE ALUSTALLE JA RIITTÄVÄN KAUKAS RAKENNUKSISTA, PUISTA JA MUISTA HELPOSTI SYTYTYVISTÄ MATERIAALEISTA.
- ÄLÄ SIIRTELE GRILLIÄ KÄYTÖN AIKANA.
- GRILLI VOI OLLA ERITTÄIN KUUMA. KÄYTÄ GRILLATTAESSA GRILLIKINTAITA TAI MUITA LÄMMÖNKESTÄVIÄ KÄSINEITÄ PALOVAMMOJEN EHKÄISEMISEKSI.
- KÄYTÄ KOVAA LÄMPÖÄ KESTÄVIÄ GRILLAUSVÄLINEITÄ.
- SUOSITTELEMME KÄYTTÄMÄÄN SYTYTYSPALOJA, JOLLOIN SYTYTTÄMINEN ONNISTUU PUHTAASTI JA TURVALLISESTI. JOS KÄYTÄT SYTYTYSNESTETTÄ, GRILLIÄ EI SAA SYTYTTÄÄ, JOS SYTYTYSNESTETTÄ ON ROISKUNUT GRILLIN ULKOPUOLELLE, GRILLIN YMPÄRILLE TAI VAATTEISIIN.
- ÄLÄ KÄYTÄ ETANOLIA TAI BENSIINIÄ GRILLIHIILIEN/BRIKETTIEIN SYTYTTÄMISEEN TAI UUELLEEN SYTYTTÄMISEEN. JOS KÄYTÄT GRILLIN SYTYTTÄMISEEN NESTEITÄ, KÄYTÄ VAIN STANDARDIN EN 1860-3 MUKAAN HYVÄKSYTTYJÄ SYTYTYSNESTEITÄ.
- GRILLIÄ EI SAA KOSKAAN SYTYTTÄÄ UUELLEEN MINKÄÄNLAISILLA NESTEELLÄ, EI MYÖSKÄÄN SYTYTYSNESTEELLÄ, SILLÄ GRILLIHIILET VOIVAT EDELLEENKIN HEHKUA, JA NESTEEN LISÄÄMINEN AIHEUTTAA SUURIA LIEKKEJÄ, TULIPALON VAARAN JA VAURIOITTA GRILLIÄ.
- VARMISTA AINA, ETTÄ GRILLIHIILET TAI BRIKETIT OVAT TÄYSIN SAMPUNEET ENNEN KUIN TYHJENNÄT GRILLIN TUHKASTA.
- ÄLÄ KOSKAAN LÄHDE GRILLIN LUOTA, KUN SE ON KÄYTÖSSÄ, TAI KUN SITÄ ON JUURI KÄYTETTY, VARMISTAMATTA ENSIN, ETTÄ KAIKKI HIILET OVAT TÄYSIN SAMPUNEET.
- TYHJENNÄ LOPUT HIILISTÄ/BRIKETEISTÄ METALLIASTIAAN. ÄLÄ KOSKAAN KAADA HIILIÄ/BRIKETTEJÄ SUORAAN MAAHAN.
- PISTOLIEKIT OVAT MAHDOLLISIA, JOS LÄMMINTÄ RASVAA TAI RUOAN PALASIA PUTOAA PALAVILLE HIILILLE/BRIKETEILLE. PIDÄ AINA VETTÄ KÄSILLÄ MAHDOLLISTEN PISTOLIEKKIEN SAMMUTTAMISEKSI.
- ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ KOVALLA TUULELLA.
- PIDÄ AINA VESISANKO LÄHELLÄ, KUN GRILLAAT.
- ALOITA GRILLAUS VASTA, KUN VALKOINEN TUHKAKERROS PEITTÄÄ HIILET/BRIKETIT.
- ÄLÄ TYHJENNÄ KÄYTETTYJÄ HIILIÄ TAI BRIKETTEJÄ TAKAISIN SÄKKIIN.
- SÄILYTÄ HIILET JA BRIKETIT KUIVASSA JA HYVIN TUULETETUSSA PAIKASSA EROTETTUNA SYTYTYSMILÄHEITÄ.

GRILLIHIILIEN ENIMMÄISMÄÄRÄ	1,5 KG
SUOSITELTAVA GRILLIHIILIEN MÄÄRÄ	1,8 KG
BRIKETTIEN ENIMMÄISMÄÄRÄ	1,8 KG
SUOSITELTAVA BRIKETTIEN MÄÄRÄ	2,2 KG

Älä täytä grilliin liikaa hiiliä/brikettejä, koska hehkuvat hiilet voivat putoilla hiiliritilältä grillikaukaloon. Jos grilliä täytetään liikaa, hiiliritilältä putoilevat hehkuvat hiilet voivat pudota ulos ilmanvaihtoaukosta ja sytyttää tulipalon tai aiheuttaa materiaalivahinkoja. Liian täydeltä hiiliritilältä grillikaukaloon putoilevat hehkuvat hiilet voivat vaurioittaa grillin maalia ja lyhentää grillin käyttöikää.

VÄÄRINKÄYTÖSTÄ JOHTUVAT VAURIOT EIVÄT OLE REKLAMAATION PERUSTE.



ENNEN KOKOAMISTA

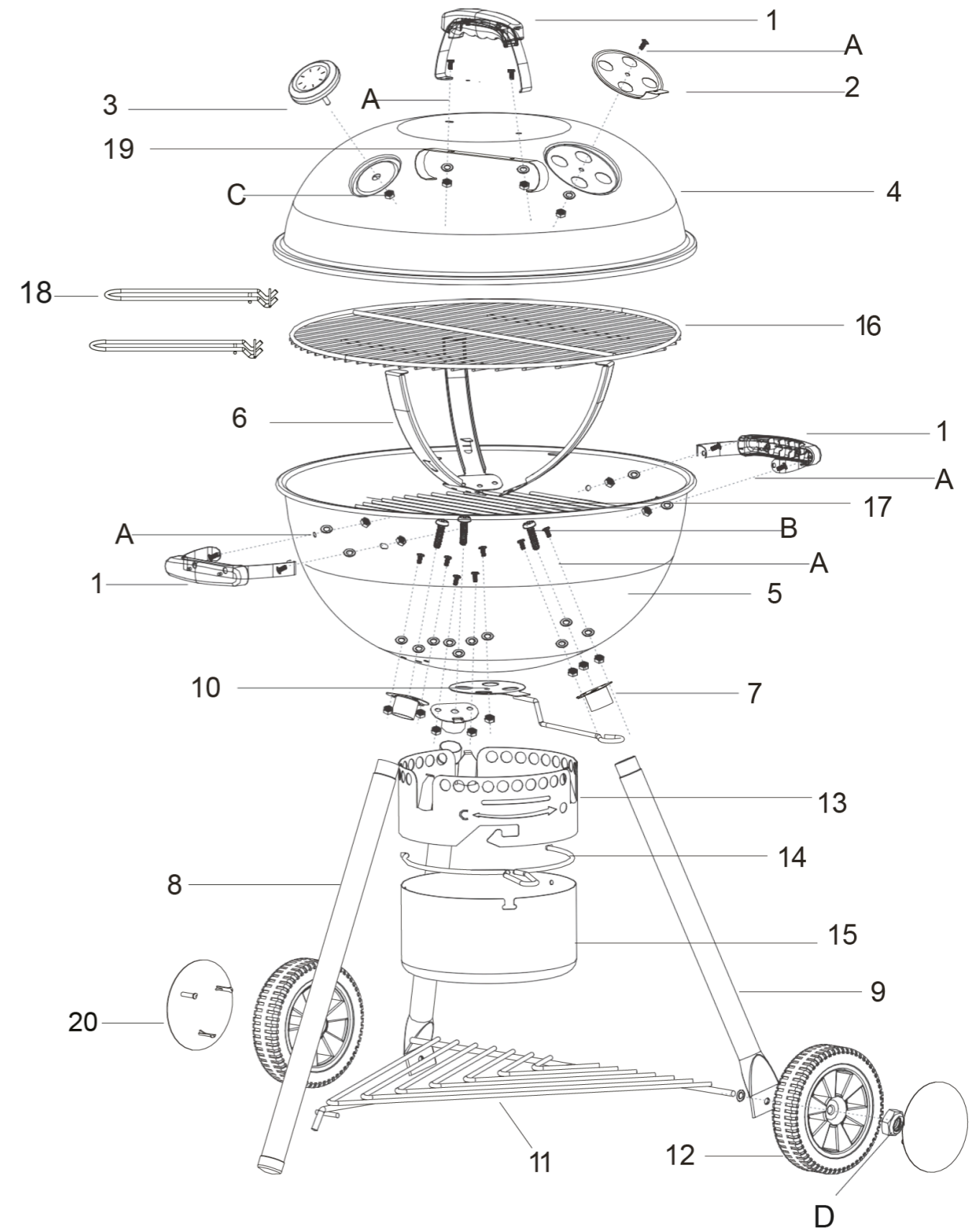
- Lue grillin kokoamisohjeet huolellisesti. Noudata ohjeita ja turvallisuusmääräyksiä.
- Aseta osat ja työkalut esille. Tarkasta listasta, että kaikki osat ovat mukana.
- Tarkasta, ettei pakkauksen sisälle ole jäänyt mitään osia. Älä hävitä pakkausta ennen kuin kaikki osat ovat löytyneet ja grilli on valmiiksi koottu.
- Varaa riittävästi aikaa!
- Suosittelemme 2 henkilöä suuren grillin kokoamiseen osat on silloinhelpompi pitää paikallaan.

KOKOAMISEN AIKANA

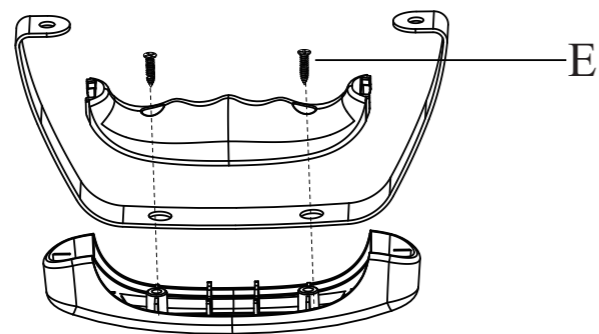
- Vältä jännitteitä kiinnittämällä kaikki osan ensin löysästi. Kun kaikki osat on koottu, kaikki ruuvit voidaan kiristää.

NR.	KUVA	MÄÄRA	NR.	KUVA	MÄÄRA
1		3	11		1
2		1	12		2
3		1	13		1
4		1	14		1
5		1	15		1
6		3	16		1
7		3	17		1
8		1	18		2
9		2	19		1
10		1	20		2

NR.	KUVA	OSA	MÄÄRA
A		M6X12 RUUVI, M6 LEVY JA MUTTERI	14
B		M6X30 LEVY JA RUUVIT JALKOIHIN	3
C		LÄMPÖMITTARIN MUTTERI	1
D		MUTTERI/LEVY M8	2
E		M5X16MM RUUVI	6

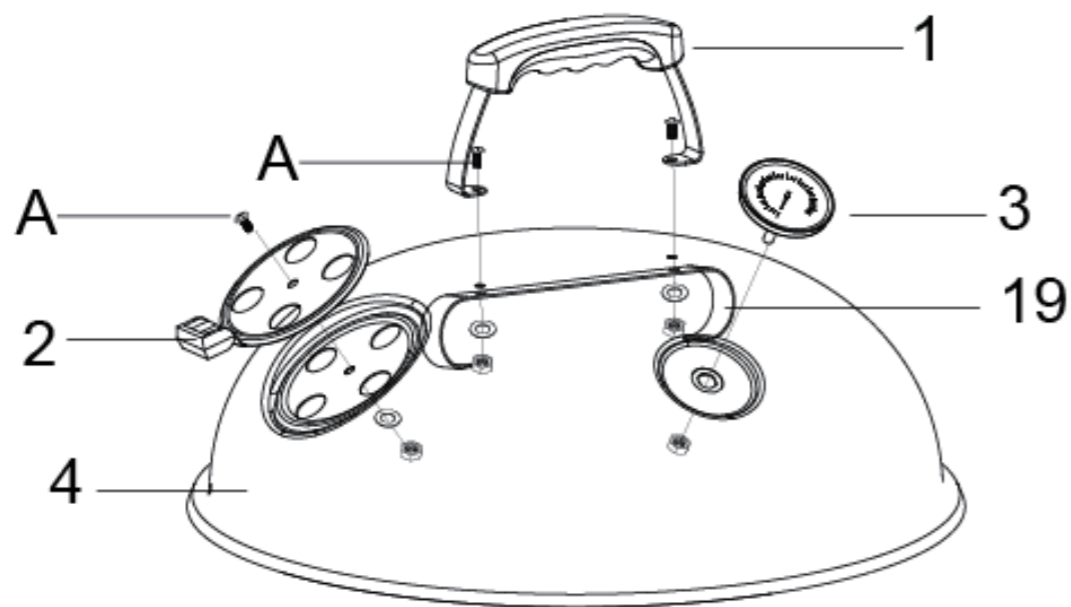


1



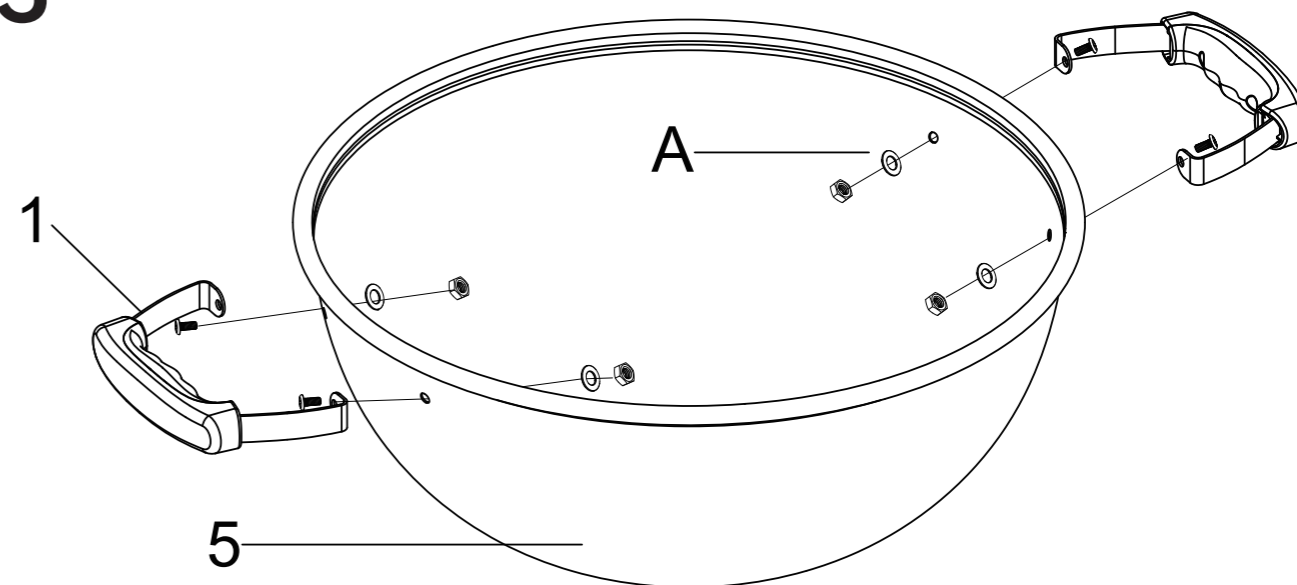
E. M5x16  6PCS

2

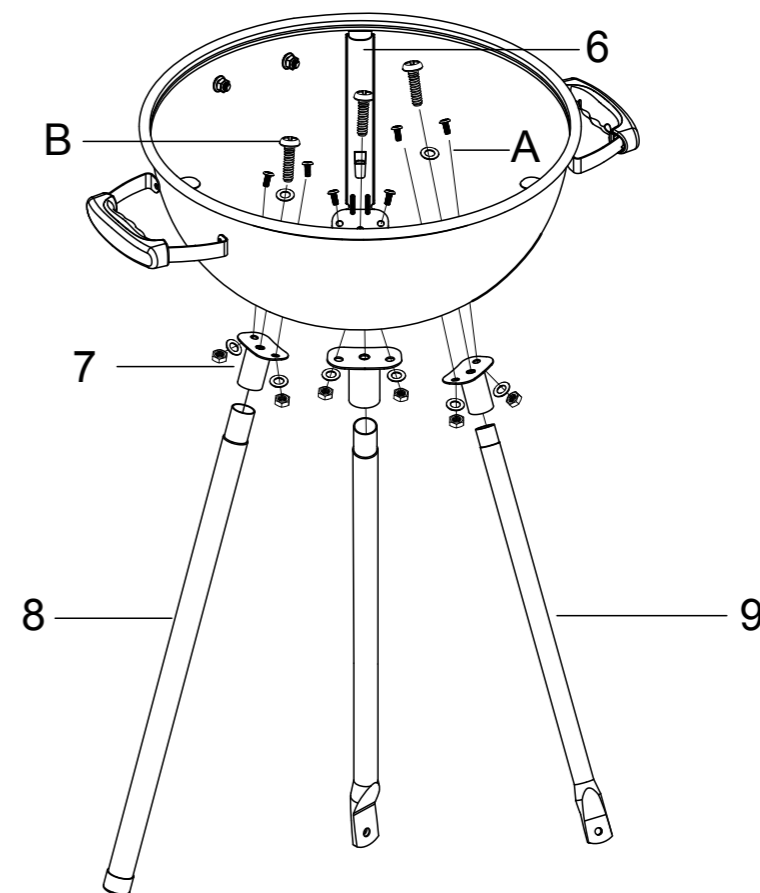


A. M6x12    3PCS

3



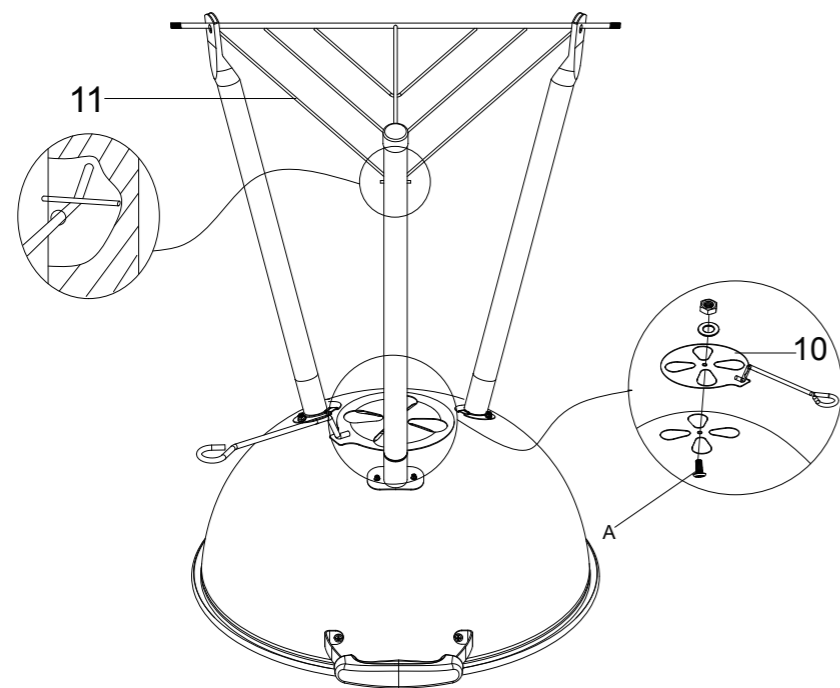
4



A. M6x12    6PCS

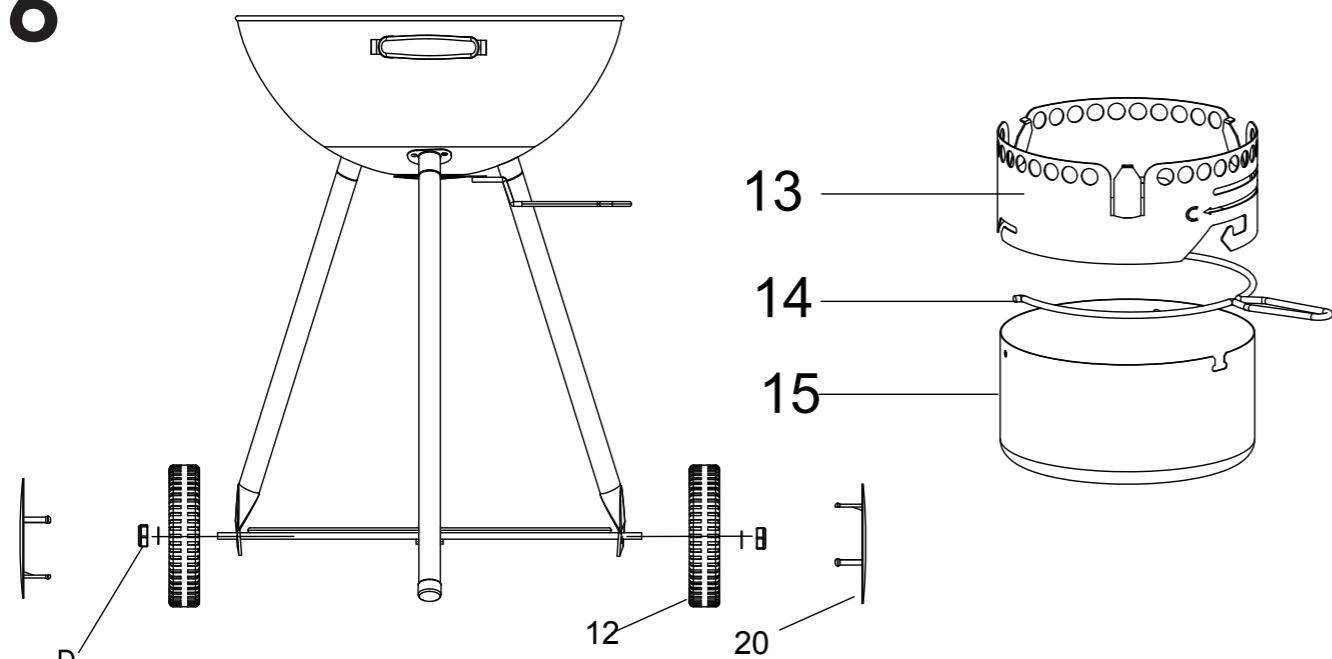
B. M6x30   3PCS

5



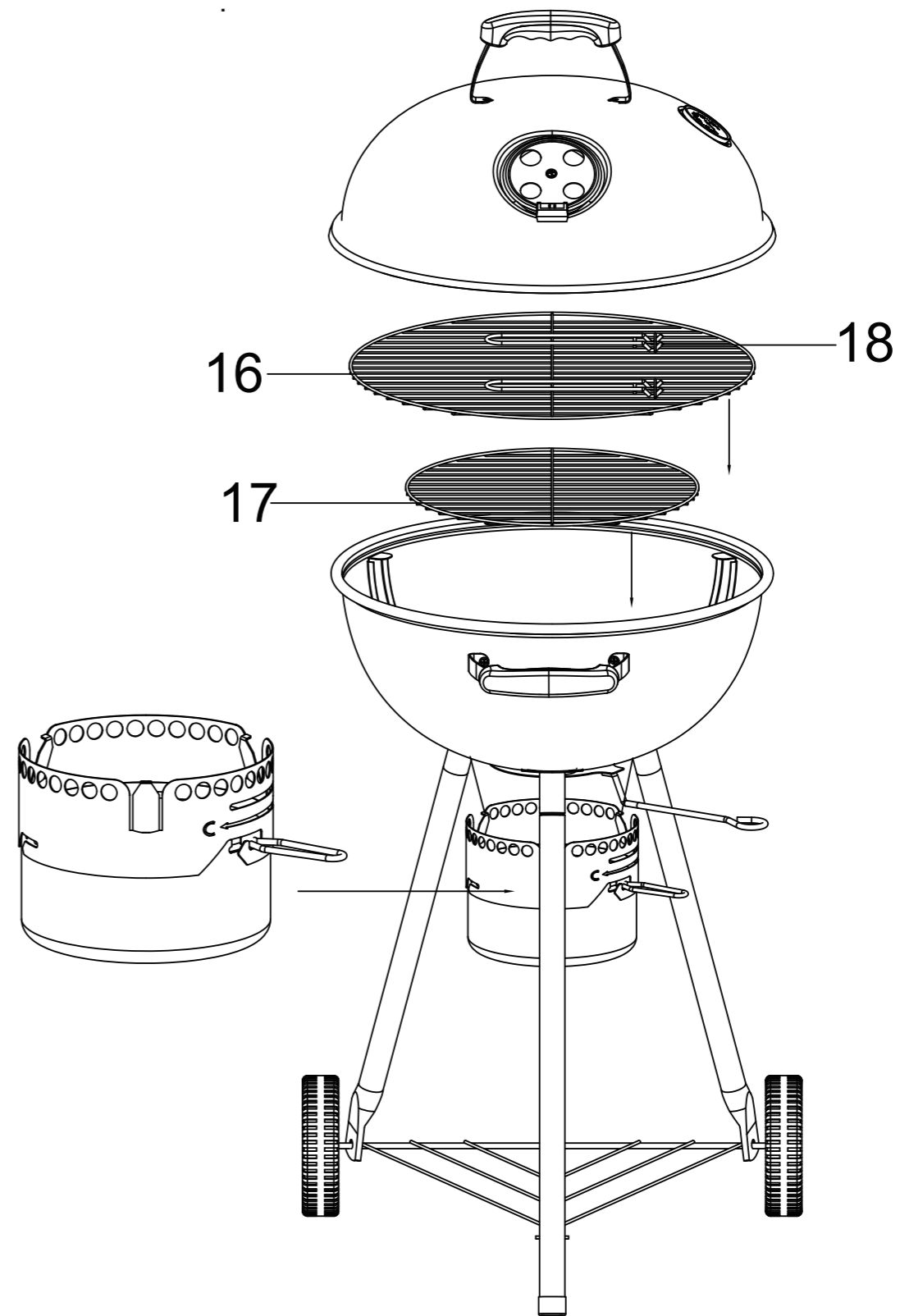
A. M6x12    1PCS

6



D. M8   2PCS

7



SUOSITTELEMME GRILLIHIILIEN/BRIKETTIEN SYTYTTÄMISEEN SYTYTYSPALOJA, GRILLISYTYTINTÄ TAI SÄHKÖKÄYTTÖISTÄ GRILLINSYTYTYTINTÄ.
ÄLÄ KÄYTÄ SYTYTYSNESTETTÄ.

SYTYTETTÄESSÄ

- Kannellinen grilli: Poista kansi tai pidä se auki sytyttämisen ajan, äläkä sulje sitä ennen hiilien liekit ovat asettuneet kannen pinta voi muuten vaurioitua.
- HUOM! Kansi voidaan sulkea liekkien vaimentamiseksi, jos palaminen on hallitsematonta.
- Kuumuus voi vahingoittaa maalattuja pintoja.

SYTYTYSPALAT

- Kasaa hiilet/brikitit pyramidiksi.
- Aseta 3-6 sytytyspalaa hiilien väliin ja sytytä ne varovasti tulitikulla.
- Kun hiilet/brikitit palavat ja liekit/savuaminen on loppunut, levitä hiilet/brikitit ritilälle.
- Älä käytä sormia, muovivälineitä tai tulenarkoja esineitä hiilien siirtämiseen. Käytä grillausvälineitä.
- Tarkasta, että grilliritilä on kunnolla paikoillaan.
- Lisää hiiliä tarvittaessa.

SÄHKÖKÄYTTÖINEN GRILLINSYTYTIN

- Aseta sytytyspalat / sytytuspussit alapuolelta.
- Kun harmaa kalvo peittää hiilet/brikitit, ne voidaan kaataa grillin hiiliritilälle.

SÄHKÖKÄYTTÖINEN GRILLINSYTYTIN

- Levitä ohut kerros hiiliä tai brikettejä hiiliritilälle. Aseta sytytin hiilien/brikettien päälle niin, että sytyttimen kahva on grillin ulkopuolella.
- Aseta uusi kerros hiiliä tai brikettejä keoksi sytyttimen päälle.
- Liitä sytyttimen pistoke pistorasiaan.
- Hiilet/brikitit syttyvät noin 8-15 minuutin kuluttua.
- Levitä hiilet/brikitit tasaiseksi kerrokseksi hiiliritilälle; grillaaminen voi alkaa.

SYTYTYSNESTE

- Emme suosittele sytytysnesteen käyttöä useasta syystä.
- Sytytysneste voi liekehtyä ja lisätä palovammojen vaaraa.
- Grillin pohjalle kertynyt sytytysneste voi hulmahtaa, kun grillissä on ollut tuli jonkun aikaa.
- Grillin pohjalle kertynyt suuri määrä sytytysnestettä voi palaa suurella liekillä, joka voi vahingoittaa grillin pintaa.
- Grillin ulkopuolelle roiskunut sytytysneste voi syttyä.
- Kun sytytysnesteellä valellut grillihiilet/brikitit sytytetään ennen kuin neste on imeytynyt kokonaan hiiliin/briketteihin, vaarana ovat suuret liekit ja siitä seuraavat palovammat. Suuret liekit voivat lisäksi vahingoittaa grillin pintaa.

- Oikean grillihiili/brikettien määrän valitseminen, kts. sivu 5.
- Grilliä ei saa täyttää liian täyteen hiiliä/brikettejä. Grilli saattaa tällöin kuumeta liikaa ruoanlaittoa varten ja lämpö voi vaarantaa grillin läheisyydessä oleskelevien henkilöiden tai eläinten turvallisuuden.
- Liian suuri määrä grillihiiliä voi myös vahingoittaa grillin pintaa, ja samalla maalipintaa/emalointia.
- Maali/emalointi suojaavat grilliä, ja kun pinta vaurioituu, se saattaa ruostua.
- Grilli voi olla erittäin kuuma. Käytä grillikintaita grillauksen aikana.
- Mikäli hiilistä/briketeistä nousee grillattaessa pistoliekejä tai muita liekkejä, kun hiilille putoilee rasvaa, marinadia tms., sumuta hiilille hieman vettä ruiskepullosta.
- Kun grillaaminen päätetään, älä sammuta suurella määrällä KYLMÄÄ vettä, koska grillin maali/emali voi vahingoittua. Käytä hiekkaa tai suihkuta pieniä määriä vettä vähitellen. Varmista ennen hiilien/brikettien poistamista, että ne eivät enää kyde. Tämä saattaa kestää jopa 24 tuntia. Kerää tuhka ja loput grillihiilet paloturvalliseen paikkaan.

GRILLIN SIOITTAMINEN

- GRILLIN YMPÄRILLÄ ON OLTAVA VÄHINTÄÄN 150 CM TILAA JOKA SUUNTAAN KAIKISTA PINNOISTA JA MATERIAALEISTA KUTEN TALON SEINISTÄ, PUISTA JA KASVEISTA JA KAIKISTA MUISTA TULENAROISTA MATERIAALEISTA/NESTEISTÄ.
- GRILLIÄ EI SAA SIOITTA KATON TAI KATOKSEN ALLE.
- VARMISTA, ETTÄ GRILLI ON SIOITETTU PAIKKAAN, JOSSA ON HYVÄ TUULETUS.
- GRILLIÄ EI SAA KÄYTTÄÄ NORMAALIN MAAN PINNAN ALLA.

HYVIÄ VIHJEITÄ

- PIDÄ GRILLI PUHTAANA.
Puhdas grilli on tehokkaampi, savuaa vähemmän ja synnyttää vähemmän liekkejä.
- ESILÄMMITÄ GRILLI NIIN, ETTÄ HIILLOS ON HARMAA, KUN RUOKA ASETETAAN GRILLIRITILÄLLE. Saat paremman grillituloksen ja grillausaika lyhenee.

- Grillin puhdistuksen helpottamiseksi voit vuorata grillin vaipan sisäpuolen alumiinifoliolla ennen grillihiilien täyttämistä ja grillin käyttöönottoa. Käännä folion kirkas puoli hiiliin päin. Huolehdi ilmanvaihdosta tekemällä reikiä alumiinifolioon tarvittavista kohdista.
- Pese grilliritilä lämpimällä saippuavedellä mahdollisimman pian grillauksen jälkeen. Kuivaa ritilä hyvin pesun jälkeen, ja säilytä sitä kuivassa paikassa, kun sitä ei käytetä. Suosittelemme sivelemään grilliritilän ruokaöljyllä puhdistamisen jälkeen, grillausten välillä ja ennen säilytystä.
- Jos grilliä säilytetään ulkona, se pitää peittää. Grilliä voi myös säilyttää sisätiloissa, autotallissa tai katon/katoksen alla.
- **VAROITUS!** Varmista ennen grillin varastointia, että grillihiilet ovat sammuneet eivätkä enää kyde.
- Muista, että grilli ja grilliritilät on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen, ja myös ennen pitkäaikaista varastointia.
- Marinadin, ruokaöljyn, rasvan tms. jäänteet voivat homehtua ja nopeuttaa ruostumista.
- Korjaa maalin tai emalin naarmut tai halkeamat lämmönkestävällä maalilla mahdollisimman nopeasti. Sitä on saatavana rauta- ja rakennustarvikeliikkeissä, maalikaupoissa, korjaamoissa. Mahdolliset ruostevauriot on korjattava ajoissa ennen maalin levittämistä.

F C C B B Q

SUPERIOR 47

TAKUUYVAATIMUS

Tuote on kuluttajansuojalainsäädännön alainen tuote. Laatu tarkastetaan huolellisesti ja tuote testataan tehtaalla.

Mikäli pakkauksesta puuttuu osia tai tuote on vahingoittunut, ota yhteys myyjään tai alla mainittuun kuluttajapalveluun.

Jos tuotteessa on vaurioita, liitä valitukseen mukaan kuvia vauriosta ja pakkauksesta.

Reklamaatio-oikeutta ei ole, jos syynä on virheellinen käyttö, puuttuvat huolto tai tuotteen muutos.

Vaurioituneista osista, jotka eivät ole takuun alaisia, laskutetaan voimassa olevan hinnaston mukainen hinta + rahti ja toimitusmaksu.

Jos tarvitset osia tai haluat reklamoida, ota yhteys myyjään tai kuluttajapalveluun:

FCC PRODUCTS AS

KJELLER VEST 3, 2007 KJELLER,
NORWAY

☎ + 47 924 78 600 / +46 031 189095

Tuki palvelee: Ma-Pe 10:00-14:00

✉ support@fccbbq.com

FCCBBQ.NO

FCCBBQ.SE

FCCBBQ.COM

Reklamaation yhteydessä on esitettävä ostotosite ja sarjanumero.

Sarjanumero on kaapin oven sisäpuolella.

VALMISTETTU KIINASSA. VALMISTUTTAJA FCC PRODUCTS

Kehitämme jatkuvasti tuotteitamme. Siksi pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin milloin hyvänsä.

Uusin ohjekirja on saatavana osoitteessa www.fccbbq.com.