

FCC BBQ

by The Flying Culinary Circus.



PIZZA MAESTRO

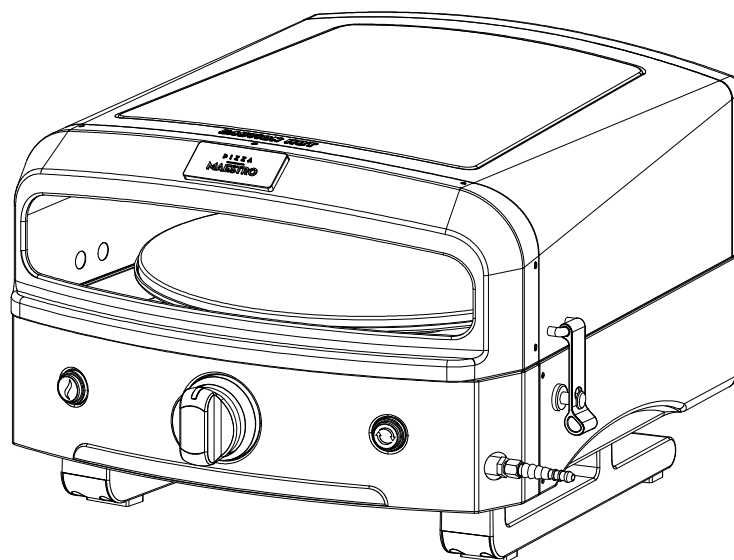
Brukermanual - FCC-G-22562



KUN UTENDØRS BRUK!
LES MANUALEN MED INSTRUKSJONER
OG ADVARSEL NØYE FØR BRUK.

PIZZA MAESTRO

Pizzaovn - FCC-G-22562



ADVARSEL!

For å minimere faren for brann, brannskader eller andre skader, les brukermanualen nøye og grundig før du tar i bruk pizzaovnen. Før rengjøring, sørg for at gassen er avstengt, bryteren står i OFFposisjon og at ovnen/steinen er kald. Dersom anvisninger i manualen ikke følges kan dette føre til brann, eksplosjon eller alvorlige brannskader på eiendeler og personer.

KUN FOR UTENDØRS BRUK!

FARE!

HVIS DET LUKTER GASS:

- SKRU AV GASSTILFØRSELEN PÅ PIZZOVNEN.
- SKRU AV GASSTILGANG PÅ REGULATOR OG KOBLE DEN FRA GASSBEHOLDER.
- SLUKK ALLE ÅPNE FLAMMER.

ADVARSEL!

ENKELTE DELER PÅ PIZZAOVNEN BLIR MEGET VARME UNDER BRUK. HOLD BARN OG ANDRE SOM TRENGER TILSYN PÅ SIKKER AVSTAND.

PIZZAOVNEN ER KUN BEREGNET FOR UTENDØRS BRUK PÅ GODT VENTILERTE OMRÅDER.

LEKKASJETEST (SE SIDE 11) SKAL ALLTID FORETAS FØR PIZZAOVNEN TAS I BRUK OG VED BYTTE AV GASSBEHOLDER.

UTFØR OGSÅ LEKKASJETEST OM PRODUKTET IKKE HAR VÆRT I BRUK OVER LENGRE TID. SJEKK ALLTID GASSLANGE FOR SKADER ELLER SPREKKER FØR PIZZAOVNEN SKAL BRUKES.

BRUK ALDRI PIZZAOVNEN I LUKKEDE ROM ELLER OVERBYGG, DETTE KAN MEDFØRE FARE FOR SURSTOFFMANGEL.

VED Å IKKE FØLGE INSTRUKSJONENE OG SIKKERHETSANVISNINGER I DENNE MANUALEN, RISIKERER MAN ALVORLIGE SKADER PÅ PERSONER OG FASTE INSTALLASJONER.

OMBYGGING/MODIFISERING AV PIZZAOVNEN KAN MEDFØRE FARE OG ELIMINERE REKLAMASJONSRETTE PÅ PRODUKTET.

HOLD ALLTID OPPSYN MED PIZZAOVNEN UNDER BRUK OG HA EGNET SLUKKINGSUTSTYR INNEN REKKEVIDDE.

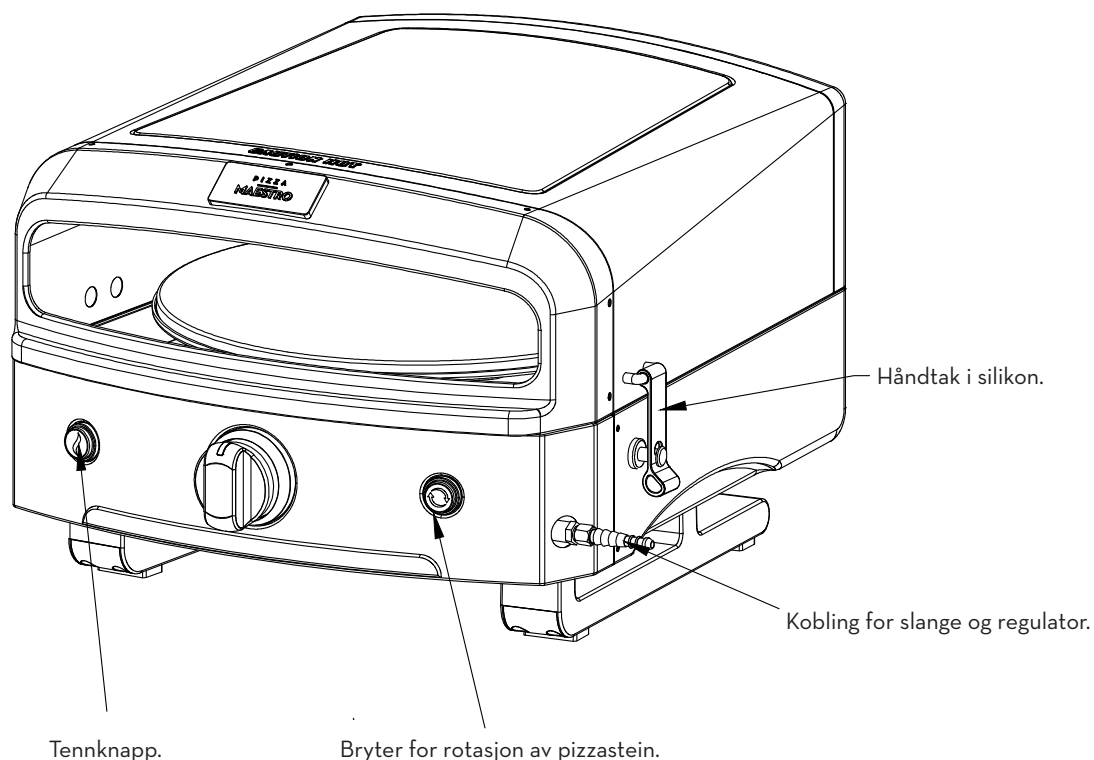
PIZZAOVNEN BØR IKKE OPERERES AV BERUSEDE PERSONER.

PIZZAOVNEN 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.

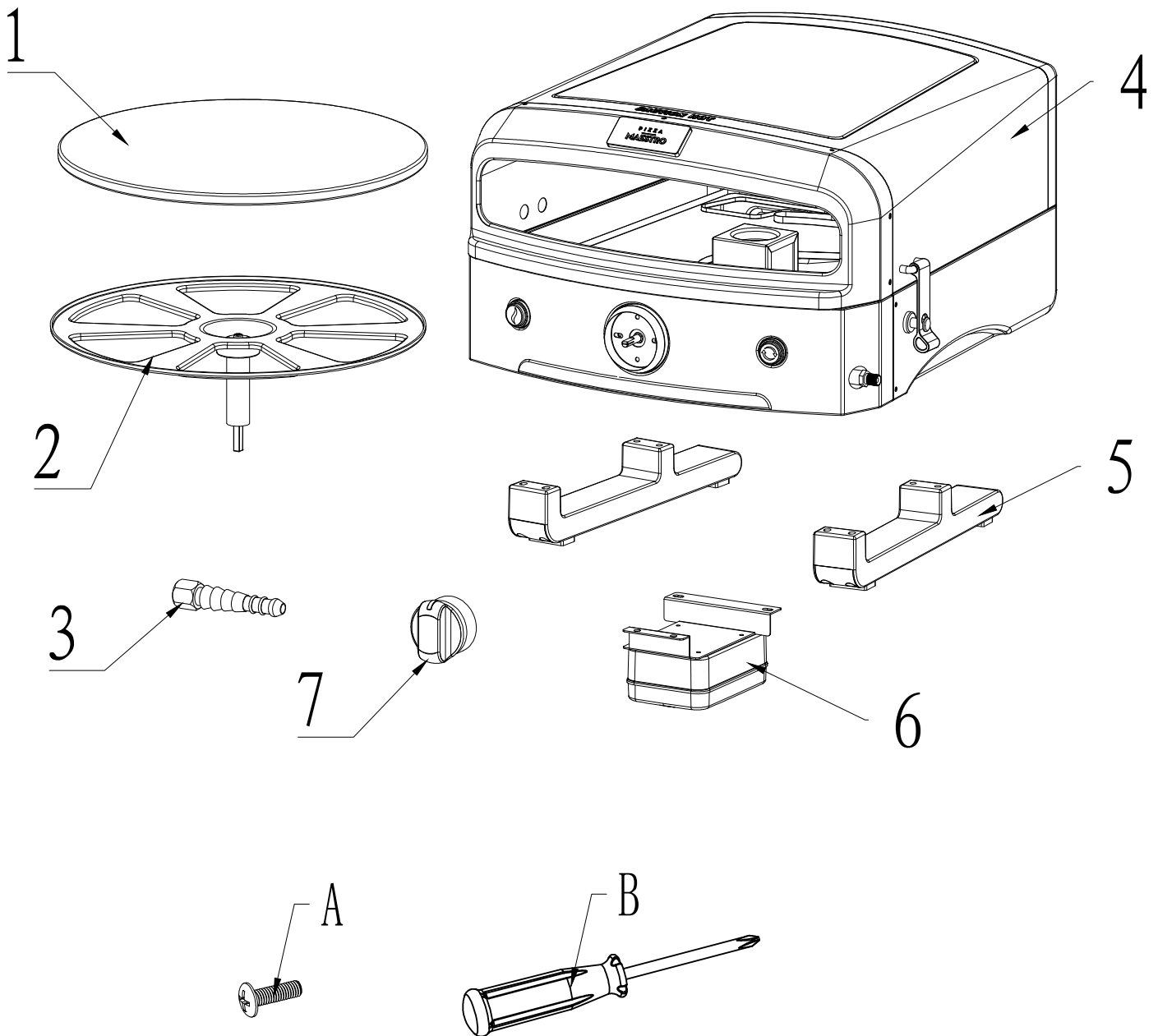
PIZZAOVNEN SKAL RENGJØRES REGELMESSIG OG GRUNDIG FOR Å FORHINDRE UKONTROLLERT FETTBRANN.

SE OGSÅ SIDE 14-15 FOR FLERE RÅD OG TIPS OM PIZZAOVNEN OG SIKKERHET.

TEKNISK INFO



PIZZA MAESTRO FCC-G-22562			CE PIN: 2531DO-O166
Kategori	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)
Gasstype	Butan	Propan	Butan, propan og blandinger av disse
Gasstrykk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
Totaleffekt	7,6kW (Hovedbrenner effekt: 4,2 kW / Infrarød brenner effekt: 3,4 kW)		
Gassforbruk (g/t)	553 g/h (Hovedbrenner: 306 g/t. Infrarød brenner: 247 g/t)		
Ventilstørrelse	Hovedbrenner: 1,04mm Infrarød brenner: 0,94mm		
Brukes i følgende land	BE, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, SI, PT	BG, CY, DK, EE, FI HR, HU, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, TR, PL	
Produktet skal installeres i samsvar med gjeldende forskrifter og bare brukes på godt ventilerte områder. Se instruksjonene før du installerer og bruker produktet.			



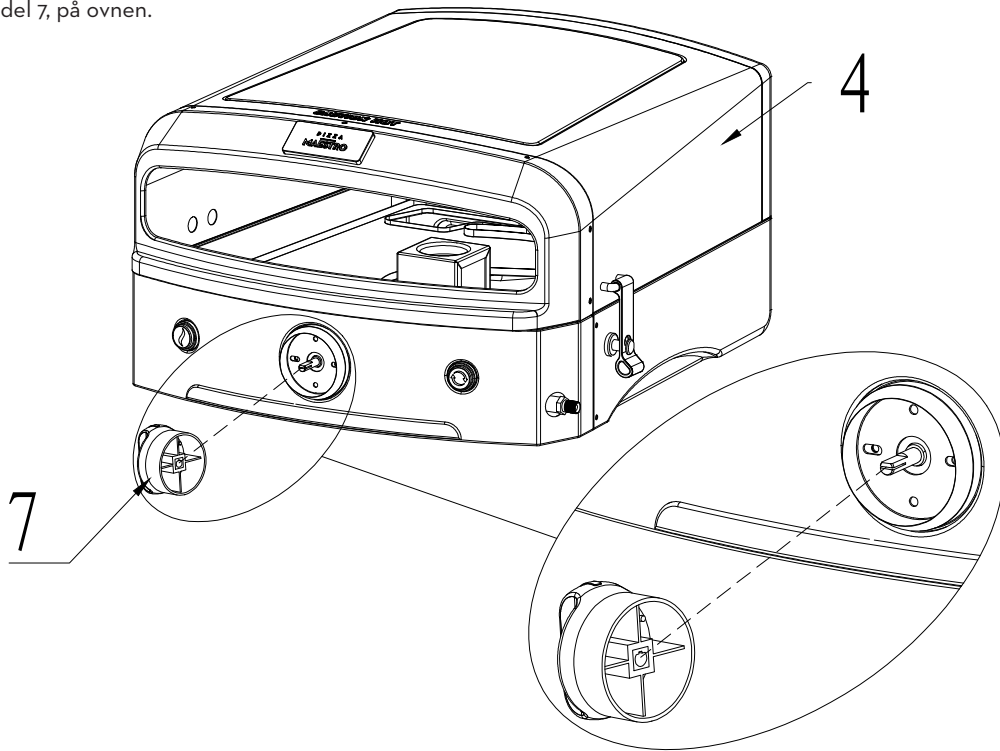
NUMMER	NAVN	ANT.
1	Pizzastein	1 stk.
2	Rotasjonsplate	1 stk.
3	Gasstilkobling	1 stk.
4	Pizzaovn	1 stk.
5	Bein	2 stk.
6	DC Motor	1 stk.
7	Kontrollbryter	1 stk.
A	M6x15 skrue	12 stk.
B	Skrutrekker	1 stk.

MONTERING

SAMMENLIGN DELELISTEN MED INNHOLDET I ESKEN. ENKELTE DELER KAN VÆRE Plassert I ISOPOREN I SIDEVEGGENE PÅ EMBALLASJEN. PIZZASTEINEN LIGGER INNE I SELVE OVNEN OG MÅ TAS UT AV EMBALLASJEN. IKKE MONTER DENNE PIZZAOVNEN DERSOM DET MANGLER DELER, KONTAKT HELLER FORHANDLER ELLER SUPPORT@FCCBBQ.NO.

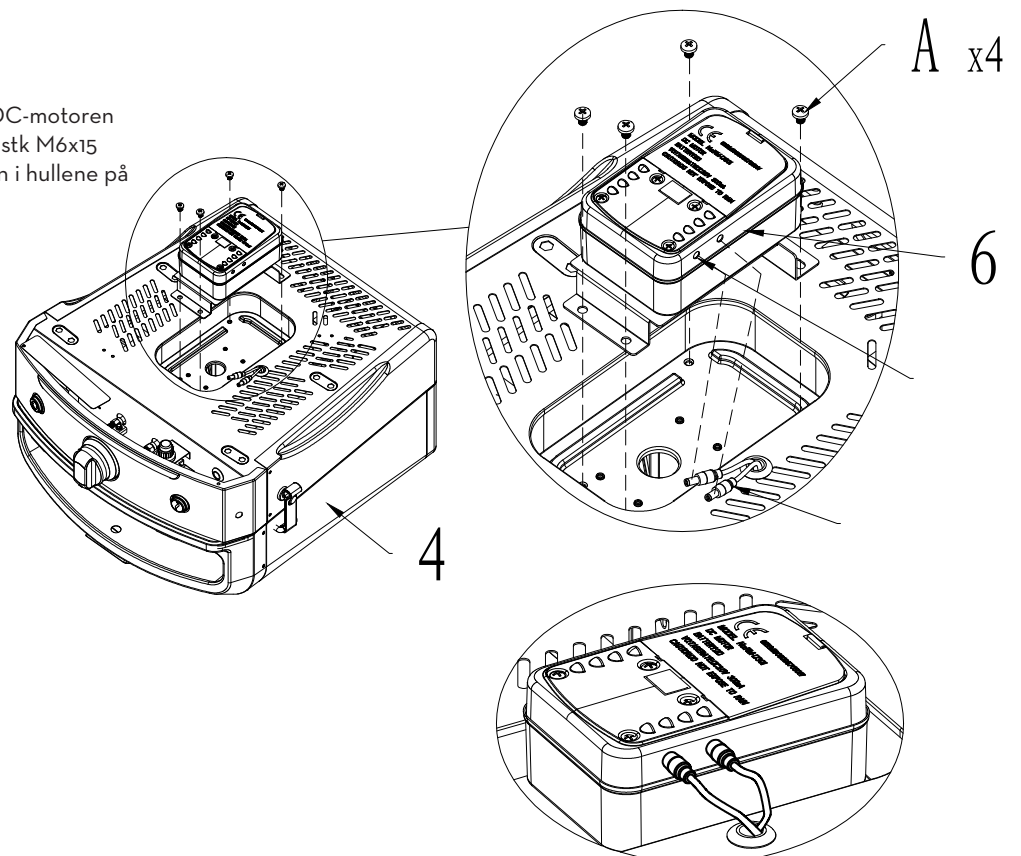
STEG 1

Fest kontrollbryteren, del 7, på ovnen.



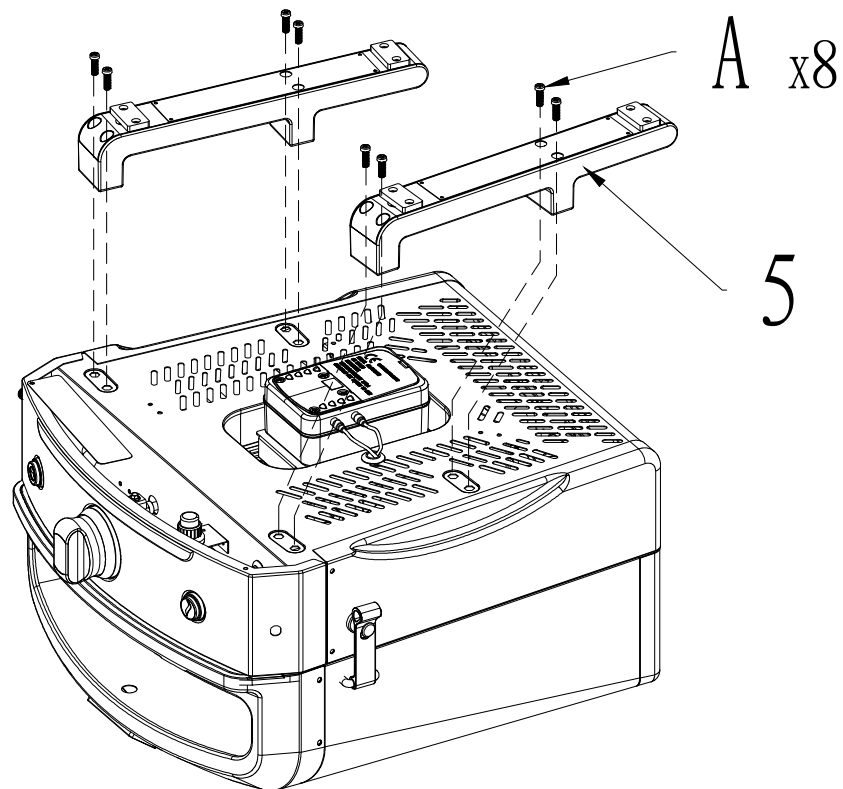
STEG 2

Snu pizzaovnen (4) opp-ned, og plasser DC-motoren (6) inn i sporet. Skru motoren fast med 4 stk M6x15 skruer (A). Koble strømkablene fra ovnen i hullene på motoren slik tegningen viser.



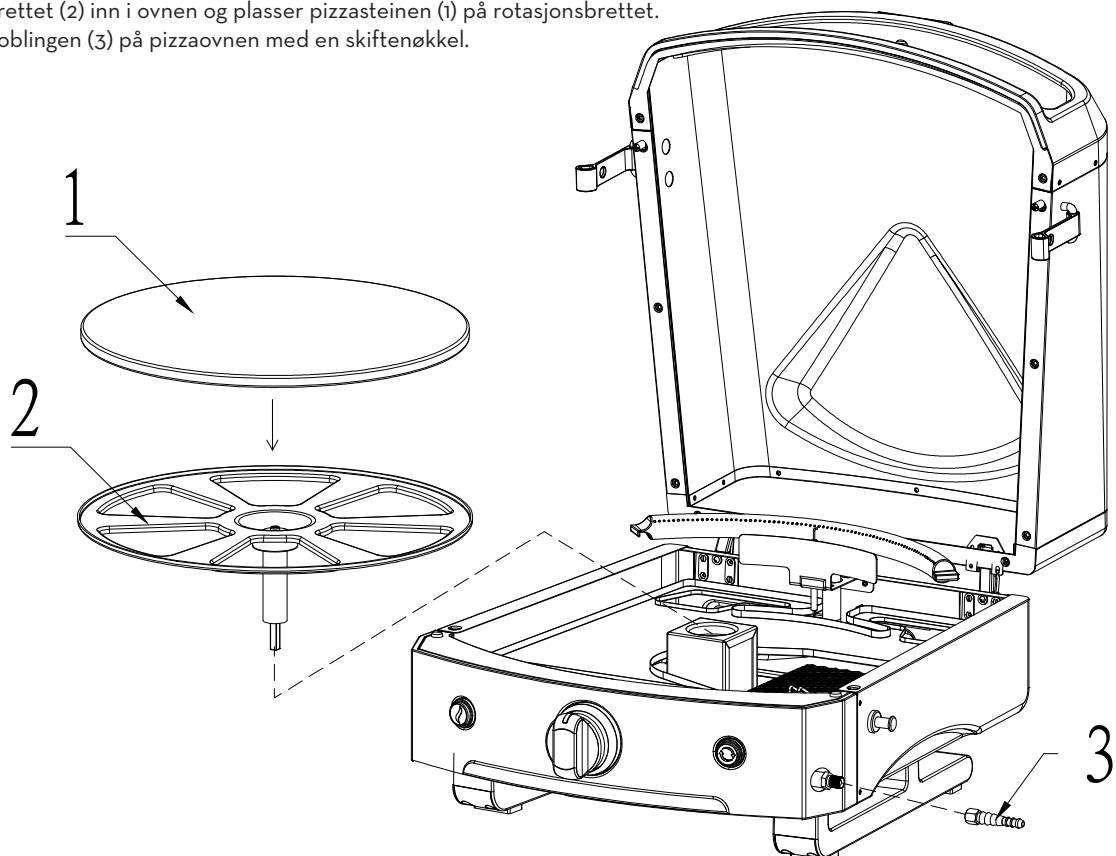
STEG 3

Fest bena (5) på ovnen med 8 stk M6x15 skruer (A).



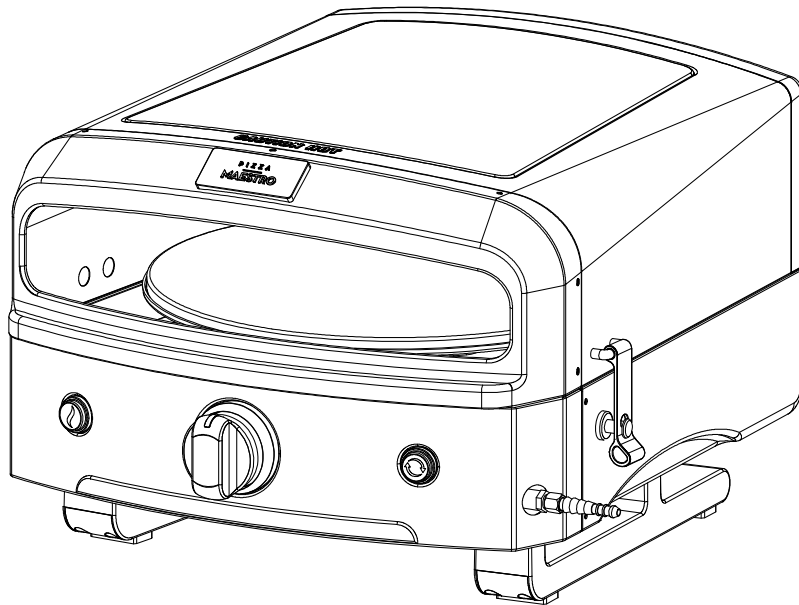
STEG 4

Vend pizzaovnen tilbake til riktig side opp, og åpne lokket.
Sett rotasjonsbrettet (2) inn i ovnen og plasser pizzasteinen (1) på rotasjonsbrettet.
Monter gasstilkoblingen (3) på pizzaovnen med en skiftenøkkel.

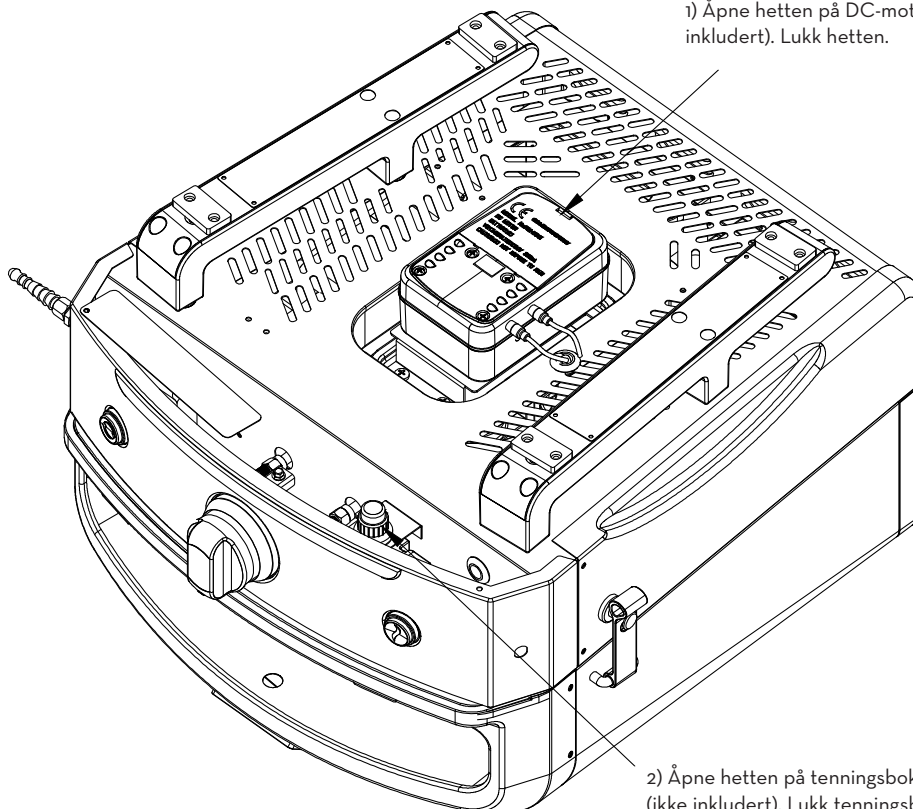


MONTERING

Pizzaovnen er ferdig montert, men batterier må settes inn før den kan brukes.



STEG 5
SETT INN BATTERIER PÅ FØLGENDE MÅTE:



1) Åpne hetten på DC-motoren og sett inn ett D-batteri (ikke inkludert). Lukk hetten.

2) Åpne hetten på tenningsboksen, sett inn ett AAA-batteri (ikke inkludert). Lukk tenningsboksen.

FØLG DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FOR Å UNNGÅ ALVORLIGE SKADER PÅ OVNEN OG FORÅRSAKE PERSONSKADER.

SLANGE

- Koble gasslangen til gassinntaket på ovnen. Stram godt til.
- Monter regulatoren og slangen. Følg monteringsanvisningen som fulgte regulatorsettet.
- Ikke bruk forseglingsstape, lim eller væske på tilkoblingen.
- Gasslanger som brukes på dette produktet, må ikke være lengre enn 120 cm.
- Kontroller gasslangen regelmessig for sprekker, skader og rate. Bruk aldri en skadet gasslange.

GASSLANGEN BØR LIGGE SOM FØLGER:

- Uten kveiler og ikke bøyd.
- Ikke være i kontakt med andre deler på ovnen.

REGULATOR

- Kontroller at bryteren på kontrollpanelet er i OFF posisjon før regulatoren kobles til gassflasken.
- Koble regulatoren til gassflasken i henhold til din regulator og flaskeforhandlerens instruksjoner.
- Vi anbefaler propangass til bruk i Norden, men butan kan også benyttes. Butan er dårlig egnet for lave temperaturer.
- Kontroller at regulatoren ikke er skadet.
- Sjekk at gassflasken står på en fast, plan overflate og er lavere enn gassinntaket på grillen.
- Bruk en godkjent gassflaske som passer til regulatoren. Flasker på 5/8/11 kg anbefales.

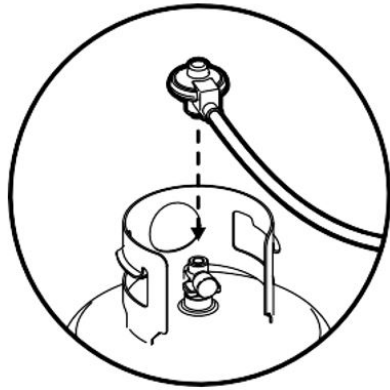
OPPBEVAR ALDRI GASSBEHOLDEREN UNDER GRILLEN NÅR DU GRILLER.

KOBLE FRA REGULATOREN FOR Å OPPBEVARE GASSBEHOLDEREN UNDER GRILLEN UTENOM BRUK.

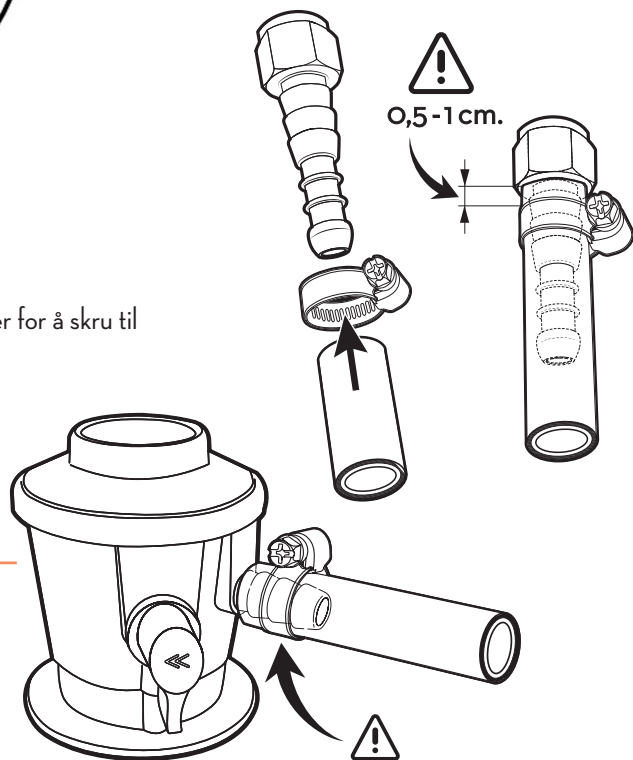
FLYTT ALDRI GRILLEN NÅR DEN ER I BRUK ELLER ER TILKOBLET GASSBEHOLDER.

TILKOBLING AV GASS

KOBLE TIL GASSLANGEN TIL GASSNIPPELEN PÅ OVNEN. PASS PÅ AT SLAGEN ER TILPASSET KORREKT OG SLANGEKLEMMEN STRAMMET TIL.



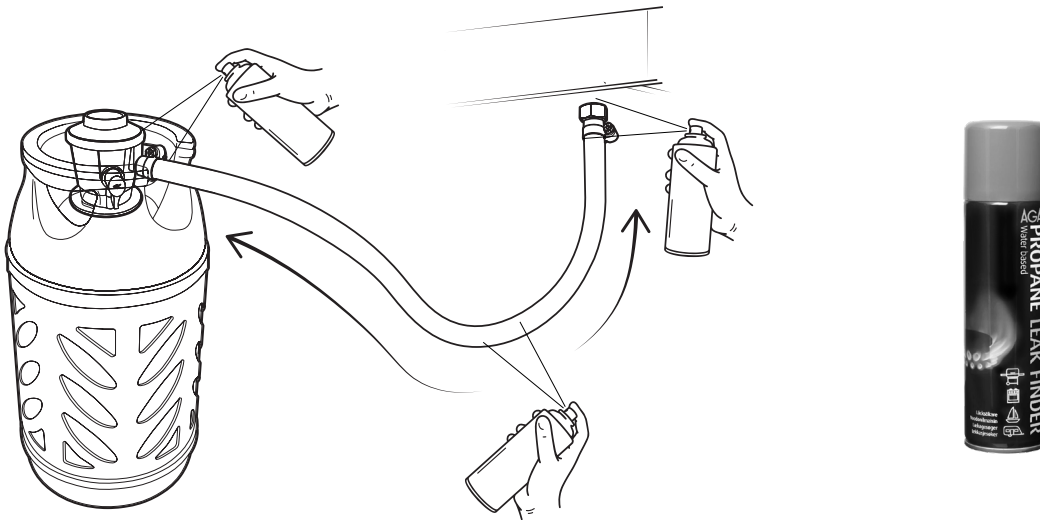
1. Tre gasslangen helt inn på gassnippelen.
2. Plassere slangeklemmen 0,5-1cm fra slangens ende.
3. Bruk pipenøkkel (str. 7), fastnøkkel (str. 7) eller skrutrekker for å skru til slangeklemmen og stram godt til.
4. **VIKTIG!** Det skal utføres en gasslekkasjetest som beskrevet på side 11 før pizzaovnen tas i bruk.



LEKKASJETEST

FØR PIZZAOVNEN TAS I BRUK SKAL EN LEKKASJETEST UTFØRES!

SJEKK ALDRI FOR LEKKASJER VED Å BRUKE ÅPEN FLAMME. BENYTT LEKKASJESPRAY ELLER ALTERNATIVT EN SÅPEVANN BLANDING (TO DELER OPPVASKSÅPE OG EN DEL VANN).



1. Slukk alle levende flammer, varmekilder og sigaretter i området der lekkasjetesten skal utføres.
2. Skru bryteren på pizzaovnen i AV-posisjon.
3. Sett regulatoren i AV-posisjon og koble den til gassbeholderen.
4. Spray på lekkasjespray (evt. pensle såpeblandingen) på alle skjøter og koblinger på gassbeholderen, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på ovnen.
5. Åpne gasstilførselen på regulatoren og sjekk nøye om det kommer bobler på noen av stedene hvor blandingen er påført.
6. **HVIS DET OPPSTÅR BOBLER, LUKK GASSTILFØRSELEN OG STRAM TIL ALLE KOBLINGER / SKJØTER. GJØR SÅ EN NY TEST. PIZZAOVNEN MÅ IKKE TAS I BRUK FØR MAN ER SIKKER PÅ AT DET IKKE FINNES LEKKASJER. GASSLEKKASJE KAN MEDFØRE UKONTROLLERT BRANN SOM KAN SKADE PERSONER, FASTE INSTALLASJER OG PIZZAOVNEN.**
7. Hvis man etter gjentatte utbedringsforsøk fortsatt opplever gasslekkasje, ta kontakt med forhandler eller FCC BBQ support på support@fccbbq.no for hjelp til å løse problemet.

LEKKASJETEST SKAL GJØRES JEVNLI OG HVER GANG GASSBEHOLDER, REGULATOR ELLER SLANGE SKIFTES.

TEST OGSÅ FOR GASSLEKKASJE DERSOM PIZZAOVNEN IKKE HAR VÆRT I BRUK PÅ EN STUND.

TENNINSTRUKSJONER

FØR TENNING AV PIZZAOVNEN

- Sjekk at det er utført en gasslekkasjetest.
- Sjekk at all emballasje er fjernet, sjekk også inni ovnen.
- KUN BRUKES UTENDØRS! Forsikre deg om at ovnen er plassert på et godt ventilert sted for å unngå karbondioksidforgiftning.

ADVARSEL!

ALDRI LEN DEG OVER OVNEN NÅR DU TENNER DEN!
GASSANSAMLING KAN ANTENNES OG FØRE TIL BRANNSKADER PÅ HUD, HÅR OG KLÆR!

TENNINSTRUKSJONER

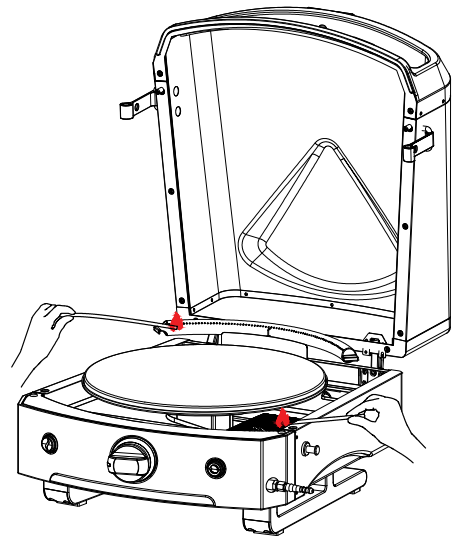
1. Åpne lokket.
2. Forsikre deg om at kontrollknappen er i "AV" -posisjon.
3. Åpne ventilen på gassbeholderen.
4. Vri knappen til "MAX"-posisjon, og trykk samtidig inn tenningsknappen. Brenneren skal tenne nå. Hvis brenneren ikke tenner, gjenta samme prosedyre 2 eller 3 ganger.
5. Hvis tenning ikke skjer innen 5 sekunder, vri bryterne til AV, vent 5 minutter og gjenta prosedyren over.



Trykk og hold knappen nede i noen sekunder mens du tenner pizzaovnen, helt til flammen er stabil.

MANUELL TENNING

1. Sett en fyrstikk i enden av tennholderen og tenn fyrstikken.
2. Før tennholderen med flammen gjennom kokeristsporene for å nå brenneren.
3. Trykk og vri kontrollbryteren til "HIGH" -innstillingen. Etter at brenneren er tent, sjekk at flammen er stabil og har en blå-gul farge. En flamme mellom 2,5-5 cm fra brennerne skal vises.
4. Hvis brenneren ikke tennes, vri bryterne til "AV"-posisjon. Vent fem minutter med lokket åpent til gassen er forsvunnet, og gjenta deretter tenninstruksjonen.
5. Juster brennerne til ønsket temperatur.



Den medfølgende tennholderen kan brukes til manuell tenning. Plasser en fyrstikk i holderen og før den manuelt til brenneren til det oppstår en flamme fra brenneren.

SKRU AV PIZZAOVNEN

1. Slå av gasstilførselen på gassflasken etter bruk.
2. Lukk gassflasken.
3. Skru bryteren til (AV) på pizzaovnen.

PLASSERING AV PIZZAOVNEN

- Pizzaovnen bør plasseres på et jevnt, solid og varmebestandig underlag, utendørs.
- Vask bort produksjonsrester på ovnen med varmt vann før du bruker den for aller første gang. Såpe eller oppvaskmidler er ikke nødvendig.
- Pizzaovnen bør stå i trygg avstand fra brennbart materiale når den er i bruk, minst 150 cm i alle retninger fra husvegger, trær, brennbare væsker osv.



- Må ikke brukes under tak eller lukkede rom.
- Pizza Maestro vil fungere best når den er skjermet for vinden.
- Ikke plasser pizzaovnen på underlag av plast eller glass når ovnen er i bruk.
- Vent minst én time etter at ovnen er slått av før du rengjør inne i ovnen, utvendig eller flytter den.
- Ikke utsett ovnen for fuktighet, eller avkjøl den med vann. Dette kan skade produktet!
- Oppbevar pizzaovnen innendørs når den ikke er i bruk eller i tilfelle dårlig vær som kraftig regn, snø eller sterk vind.
- Vi anbefaler at du oppbevarer pizzaovnen på et tørt sted.
- Forsikre deg om at pizzaovnen brukes på et godt ventilert sted for å unngå karbondioksidforgiftning.
- Ovnene må ikke brukes under normalt bakkenivå, da dette kan føre til eksplosjonsfare eller mangel på oksygen.

SLIK BRUKER DU PIZZA MAESTRO

- Forvarm ovnen i minst 20-25 minutter.
- Snu/roter pizzaen regelmessig for å få en jevnt stekt skorpe.
- VIKTIG! Hvis du velger å ikke bruke rotasjonsfunksjonen, sørg for å snu pizzaen regelmessig, manuelt. Pizzaen blir brent om den blir liggende for lenge uten å bli snudd eller rotert.
- VIKTIG! Hold øye med pizzaen hele tiden. Type bunn, pizzafyll og varmenivåer vil gi forskjellige resultater og være avgjørende for hvor ofte det er nødvendig å rotere/vende pizzaen når den stekes.

TIPS: Skru varmen på max effekt ved forvarming, og skru ned varmen med 10-20% under steking. Roter pizzaen ofte for best resultat. Hvis toppingen på pizzaen er stekt før basen, skru ned varmen. Steinen vil fortsatt være varm, å steke ferdig bunnen.

- **Ikke plasser pizzaovnen i direkte sollys. Vi anbefaler at du holder den innendørs når den ikke er i bruk.**
- **Malte deler og plastdeler kan falme litt over tid, men dette vil ikke påvirke ovnens ytelse.**
- **Ikke reparer eller bytt ut noen deler av ovnen, med mindre det er nevnt i brukermanualen eller etter at du har kontaktet FCC BBQ.**
- **Ikke bruk ovnen til å tilberede veldig fet mat eller andre matvarer som kan forårsake fettbrann.**
- **Ikke prøv å modifisere fabrikkmonterte deler.**
- **Regulatorer og gasslanger selges separat og må overholde nasjonale forskrifter.**

PIZZASTEIN

- IKKE BRUK PIZZASTEINEN OVER ÅPEN FLAMME.
- Unngå ekstreme temperatursvingninger for steinen.
- IKKE PLASSER FROSSEN MAT PÅ EN VARM STEIN.
- Steinen er skjør og kan brette/knuse ved støt eller fall.
- Pizzasteinen er veldig varm under bruk og holder seg varm lenge etter bruk.
- IKKE KJØL NED STEINEN MED VANN NÅR STEINEN ER VARM.
- Bruk en egnet rengjøringsbørste og skrape for rengjøring. Ved bruk av fuktig klut må steinen tørke over natten før den kan varmes igjen.

• REGNRJØRING

- All rengjøring og vedlikehold må utføres når pizzaovnen er kald.
- Kontroller at gassen er skrudd av på pizzaovnen og regulatoren er koblet fra gassbeholderen.
- Bruk en blanding av oppvaskmiddel og vann, eller bruk et egnet grill-rengjøringsmiddel og en nylon skurebørste/skuresvamp ved vedlikehold av utsiden. Skyll godt og la ovnen lufttørke helt. Ikke bruk kaustisk soda, alkoholholdige eller slipende vaskemidler. Dette kan skade ovnen.
- INGEN DELER KAN RENGJØRES I OPPVASKMASKINEN.

DELER AV PLAST

Bruk kun rent vann og eventuelt milde rengjøringsmidler. Tørk med en ren klut.

LAKKERTE DELER OG DELER I STAINLESS STEEL

Understell, frontpanel, grillkropp etc. produsert i lakkert stål eller stainless steel kan ved manglede vedlikehold/rengjøring kunne ruste.

- For å beholde ovnens flotte design og overflate anbefales det å bruke milde, ikke-slipende rengjøringsmidler og varmt vann. Tørk overflaten med en ikke-slipende klut.
- Lakkerte overflater behandles med bivoks
- Deler i Stainless Steel behandles med et tynt lag syrefri olje en til to ganger årlig.
- For pizzaovner som plasseres i kystnære strøk anbefaler vi at man behandler pizzaovnen oftere.

INSEKTER OG SKADEDYR

Insekter og andre skadedyr kan ta "bolig" i pizzaovnen om den står ubrukt over lengre tid. Opplever du problemer med opptenning eller ujevne flammer, kan dette skyldes skadedyr som blokkerer gasstilførselen.

- Demonter brennerne og rengjør disse ved mistanke om skadedyr i ovnen. Monter brenneren igjen når den er helt tørr.
- Sjekk at gasslangen ikke har sprekker eller skader etter mus og rotter.

VIKTIG

- Gassbeholderen skal alltid plasseres ved siden av pizzaovnen når den er i bruk.
- Lukk gasstilførselen på regulatoren når pizzaovnen ikke er i bruk. Ved lagring skal gassbeholderen kobles fra regulatoren.
- Hvis pizzaovnen lagres i garasje eller kjeller under bakkenivå, skal ikke gassbeholder oppbevares på samme sted.
- DETTE PRODUKTET ER BEREGNET FOR BRUK I PRIVATE HUSHOLDNINGER OG ER IKKE EGNET FOR PROFESJONELL BRUK I EN RESTAURANT ELLER LIGNENDE.
- Overtrekk skal ikke påføres før pizzaovnen er helt kald og tørr. Fuktighet på innsiden av overtrekket kan forårsake store dannelser av overflaterust for deler som er i lakkert stål og stainless steel.
- Unngå å oppbevare pizzaovnen i direkte sollys da deler av stainless steel eller glatte flater kan reflektere sollys og forårsake brann.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	FOREBYGGENDE/LØSNING
BRENNER VIL IKKE TENNE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tom gassbeholder 2. Regulator er defekt 3. Blokkering i brenner 4. Blokkering i gassventilen eller slangen 5. Elektroden er tilgriset 6. Sterk vind i området 7. Ledning for tenner er ikke montert riktig, eller er defekt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skift gassbeholder 2. Regulator bør sjekkes, evt. erstattes 3. Rengjør brenneren 4. Rengjør gassventil og gasslange 5. Rengjør elektroden 6. Flytt grillen i le for vinden 7. Kontroller at ledningen er montert riktig vei.
PLUTSELIG FALL I EFFEKT ELLER LAV FLAMME	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tom for gass 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontroller gassmengde i beholder. 2. Skru av gassbryter, vent 30 sekunder og tenn ovnen på nytt. Hvis flammene fortsatt er små, skru av gassbryter og regulator bryter. Koble fra regulator. Koble til regulator igjen og utfør gasslekkasjetest. Skru på regulator og vent 30 sekunder før ovnen skrues på igjen.
FLAMMENE BLÅSES UT	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kraftig vind eller kastevind 2. Lite gass i beholder 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vend pizzaovnens åpning vekk fra vinden 2. Fyll på gass i beholder 3. Se punktet over
OPPFLAMMING	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oppsamling av fett 2. For mye fett i maten 3. Overdreven temperatur i ovn. 4. Større mengder mel på pizzasteinen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rengjør ovnen og steinen 2. Trim bort fett fra kjøttet 3. Juster (lavere) temperatur på steking 4. Børst bort overflødig melrester 5. Snu steinen
FLASHBACK (BRANN I BRENNERRØR - HVESENDE LYD)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gassbeholder er for liten 2. Blokkering i brenneren 3. Blokkering i gassventilen eller slangen 4. Sterk vind i området 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 5/8/11 kg gassbeholder anbefales 2. Rengjør brenneren 3. Rengjør gassventilen og slangen 4. Flytt grillen i le for vind



Dette produktet er dekket med reklamasjonsrett i henhold til forbrukerlovgevingen.

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.

Ved skader på produktet ber vi om at bilder av skaden og produktets emballasje vedlegges reklamasjonen.

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, NORGE

+47 924 78 600 / +46 031 189095 (MAN-FRE 10:00-14:00)
support@fccbbq.no

FCCBBQ.NO
FCCBBQ.SE
FCCBBQ.COM

Ved reklamasjon på produktet skal kjøpsbevis og serienummer vedlegges.
Serienummer finnes på pizzaovnen eller emballasjen.

Produsert i Kina for FCC Products

Denne pizzaovnen må ikke kastes som usortert kommunalt avfall. Lever til godkjent innsamlingssted for gjenvinning. Ved å gjøre dette bidrar du til å spare ressurser og beskytte miljøet. Kontakt kommunale myndigheter for mer informasjon.



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.fccbbq.no