

F C C
B B Q

MANSSION
3.0s



FCC-G-24595-30 / K113DF3

BRUGERMANUAL

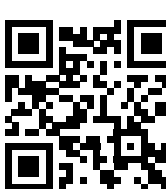
Montering, vedligeholdelse og sikkerhed

! KUN TIL BRUG UDENDØRS!
LÆS MANUALEN, FØLG INSTALLATIONS-INSTRUKTIONERNE
TRIN FOR TRIN, BLIV FORTROLIG MED GRILLEN OG
SIKKERHEDS-INSTRUKTIONERNE FØR BRUG AF GRILLEN!

SCAN QR-KODEN
OG TILMELD GRILLEN
FOR UDVIDET GARANTI



SCAN QR-KODEN
FOR AT SE
MONTERINGSVIDEO



FCC BBQ

by The Flying Culinary Circus

HVEM ER VI?

The Flying Culinary Circus er verden første omrejsende kokkegruppe. I 2005 rejste Trond, Hans-Kristian, Mathias og Tor til New York. En rejse, der endte med at blive et livs eventyr. Fra vores rejse i 65 lande og erfaring fra 300.000 timer i kokketøjet har vi udviklet, designet og produceret en bred vifte af grill og tilbehør, der tilføjer noget nyt og unikt til grillsortimentet i Norden.


Grilning og barbecue er en tilberedningsmåde, som vi altid har haft en forkærlighed for. Om vi holder havefest, nyder sommeraftener i parken, disker op for kendte gæster på Den Franske Riviera eller blot tager på hyttetur, så er grillen altid i centrum. Det er fantastiske smage, det er sejt, det er cool og det er kærligheden til verdens mest fantastiske tilberedningsmåde! 2023 bliver FCC BBQ's sjette år, og vi er meget stolte og ydmyge over den succes og det, vi har opnået med virksomheden. Fælles for alle FCC BBQ-produkterne er høj kvalitet og funktionalitet til en god pris. Vi vil at inspirere verden og dele glæden ved at lave mad.

Som vores vision: Share the Fun of Cooking!



Hans-Kristian, Mathias, Trond og Tor

Historien om FCC	2
Advarsler.....	5
Tekniske data	6
Læs inden montering	7
Komponentoversigt	8
Ekspllosionstegning	9
Monteringsvejledning	10
Regulator og slange - Tilslutning af gas	22
Lækagetest	23
Før grillen tages i brug	24
Vejledning for optænding	25
Vedlikeholdelse og rengøring	26
Råd, tips og sikkerhed	28
Fejlfinding	29
Multi Grill System	30
Forbrugerkontakt	32

- 
- GRILLENS TILGÆNGELIGE DELE BLIVER MEGET VARME UNDER BRUG. HOLD BØRN OG ANDRE, SOM SKAL HOLDES UNDER OPSYN, PÅ SIKKER AFSTAND.
 - GRILLEN ER KUN BEREGNET TIL UDENDØRS BRUG PÅ VEL VENTILEREDE PLADSER.
 - LÆKAGETEST (SE SIDE 23) SKAL ALTID UDFØRES INDEN GRILLEN TAGES I BRUG, OG NÅR GASBEHOLDEREN UDSKIFTES. UDFØR OGSÅ EN LÆKAGETEST, HVIS PRODUKTET IKKE HAR VÆRET BRUGT I LANG TID OG INDEN DEN NYE GRILLSÆSON. KONTROLLER ALTID GASSLANGEN FOR SKADER OG REVNER, INDEN DU BRUGER GRILLEN.
 - GRILL ALDRIG I LUKKEDE RUM ELLER OVERBYGNINGER, DA DETTE KAN FØRE TIL RISIKO FOR ILMANGEL.
 - FØLGES DEN MEDFØLGENDE VEJLEDNING IKKE, ER DER RISIKO FOR ALVORLIGE SKADER PÅ PERSONER OG FASTE INSTALLATIONER.
 - MODIFICERING/ÆNDRING AF GRILLEN KAN MEDFØRE FARE OG RESULTERER I AT REKLAMATIONSRETEN PÅ PRODUKTET BORTFALDER.
 - OVERVÅG ALTID GRILLEN UNDER BRUG, OG HOLD PASSENDE SLUKNINGSUDSTYR INDEN FOR RÆKKEVIDDE. GRILLEN BØR IKKE BETJENES AF BERUSEDE PERSONER.
 - GRILLEN MÅ IKKE BRUGES PÅ STEDER, SOM LIGGER LAVERE END DET OMGIVENDE OMRÅDE. DA GAS ER TUNGERE END LUFT, KAN DEN SAMLE SIG PÅ LAVE STEDER, OG DERMED RESULTERE I EKSPLOSIONSFARE. GASANSAMLING KAN OGSÅ MEDFØRE ILMANGEL.
 - GRILLEN SKAL RENGØRES REGELMÆSSIGT OG OMHYGGELIGT FOR AT FORHINDRE UKONTROLLERET FEDTBAND. SE MER OM FEDTBAND PÅ SIDE 26.
 - SE OGSÅ SIDE 28 FOR FLERE RÅD OG TIP OM GRILLNING OG SIKKERHED.

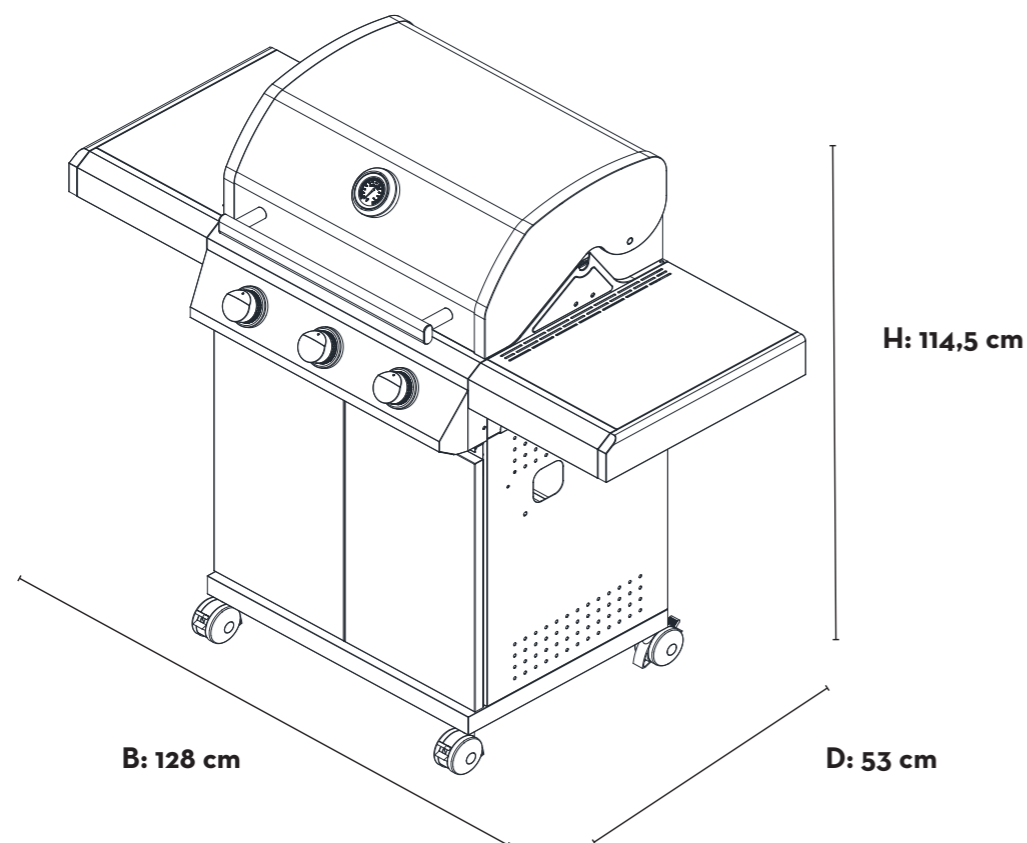
FØRSTE GANG GRILLEN SKAL I BRUG - AFBRÆNDING AF GRILLEN
 FØR GRILLAPPARATET TAGES I BRUG FOR FØRSTE GANG, ER DET VIGTIGT AT FORETAGE EN FULDSTÆNDIG AFBRÆNDING. TÆND OP FOR GRILLEN OG LAD DEN KØRE I MINDST 15 MINUTTER VED MAKS TEMPERATUR FOR AT AFBRÆNDE APPARATET. DET VIL "VARMERENSE" DE INDVENDIGE KOMPONENTER, FJERNE LUGTE OG ETHVERT FREMMEDLEGE.

Totaleffekt: 13,5kW

Gassforbrug: 764 gram/time

Gasbeholder (ikke inkluderet): Brug en standardbeholder godkendt til brug i Danmark. Helst 10/11 kg. Selvom både butan og propangas kan bruges, anbefales propangas til brug. Godkendt slange og regulator kan købes de fleste steder, hvor de sælger udstyr til gasgrill.

Bemærk! Til dette produkt må gasslangens længde maksimalt være 120 cm.



BRUK KUN DEN GASTYPE OG GASKATEGORI SOM ER ANGIVET I MANUALEN.

TIL BRUG I LAND	VENTILSTØRRELSE	GASTYPE	GASKATEGORI
AL, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, HR, TR, BG, IS, LU, MT, MK, GB, GR, LV, IS	Ø 0.92 mm Hovedbrænder Ø 0.88 mm Sidebrænder	G30(Butan G31 Propan) og blandinger af disse, LPG 28-30 mbar	I3B/P(30)

CE 2575-23

Produktet er fremstillet i henhold til
European Gas Appliances Regulation (EU) 2016/426

**FØLG DISSE INSTRUKTIONER NØJE FOR AT UNDGÅ
ALVORLIG PERSONSKADE ELLER BESKADIGELSE AF DIN GRILL.**

Sørg for, at alle dele og skruer er inkluderet ved at sammenligne styklisten med indholdet i kassen. Tjek også, at alt er ubeskadiget, inden produktet monteres.

Hvis grillen er skadet i transport, skal grillen ikke monteres før man kontakter forhandler eller support@fccbbq.com.

Transportskader på dele, lak eller emalje skal meldes til forhandleren eller FCC BBQ før montering og brug af grillen. Hvis der rapporteres om skader efter installationen, er der en mulighed for, at der kan være opstået skader under installationen. Dette kan så ikke betragtes som transportskade.

Bemærk, nogle dele kan være placeret i isoporen/stryrofoam for at beskytte delen under transport. Hvis dele mangler, skal du først kontrollere emballagen omhyggeligt.

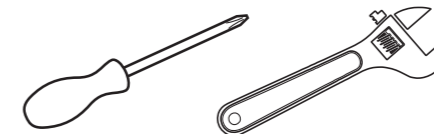
Fjern alt emballagemateriale og plastfolie fra grillen, inden grillen tages i brug.

GRILLEN SKAL MONTERES PÅ EN PLAN OVERFLADE.







- FØLG INSTRUKTIONERNE I DENNE MANUAL FOR AT UNDGÅ FEJLMONTERING. DELE AF SAMLINGEN VIL KRÆVE TUNGE LØFT, SOM ANBEFALT UDFØRES AF TO PERSONER SAMMEN, FOR AT UNDGÅ PERSONSKADE OG BESKADIGELSE AF GRILLEN. NOGLE METALDELE KAN VÆRE SKARPE, BRUG BESKYTTESHANDSKER.
- ELVÆRKTØJ BØR IKKE BRUGES TIL AT MONTERE GRILLEN. VÆRKTØJER MED FOR MEGET KRAFT KAN BESKADIGE OVERFLADEBEHANDLINGEN PÅ SKRUER, BESKADIGE EMALJEREDE / LAKEREDE DELE AF GRILLEN SAMT LØSNE FORMONTEREDE MØTRIKKER.
- HVIS PRODUKTETS LAK ELLER EMALJE ER BESKADIGET UNDER INSTALLATIONEN, ANBEFALER VI, AT SKADEN BEHANDLES MED DET SAMME FOR AT UNDGÅ SENERE RUSTSKADER. EGNET VARMEBESTANDIG LAK KAN BESTILLES FRA SUPPORT@FCCBBQ.COM.

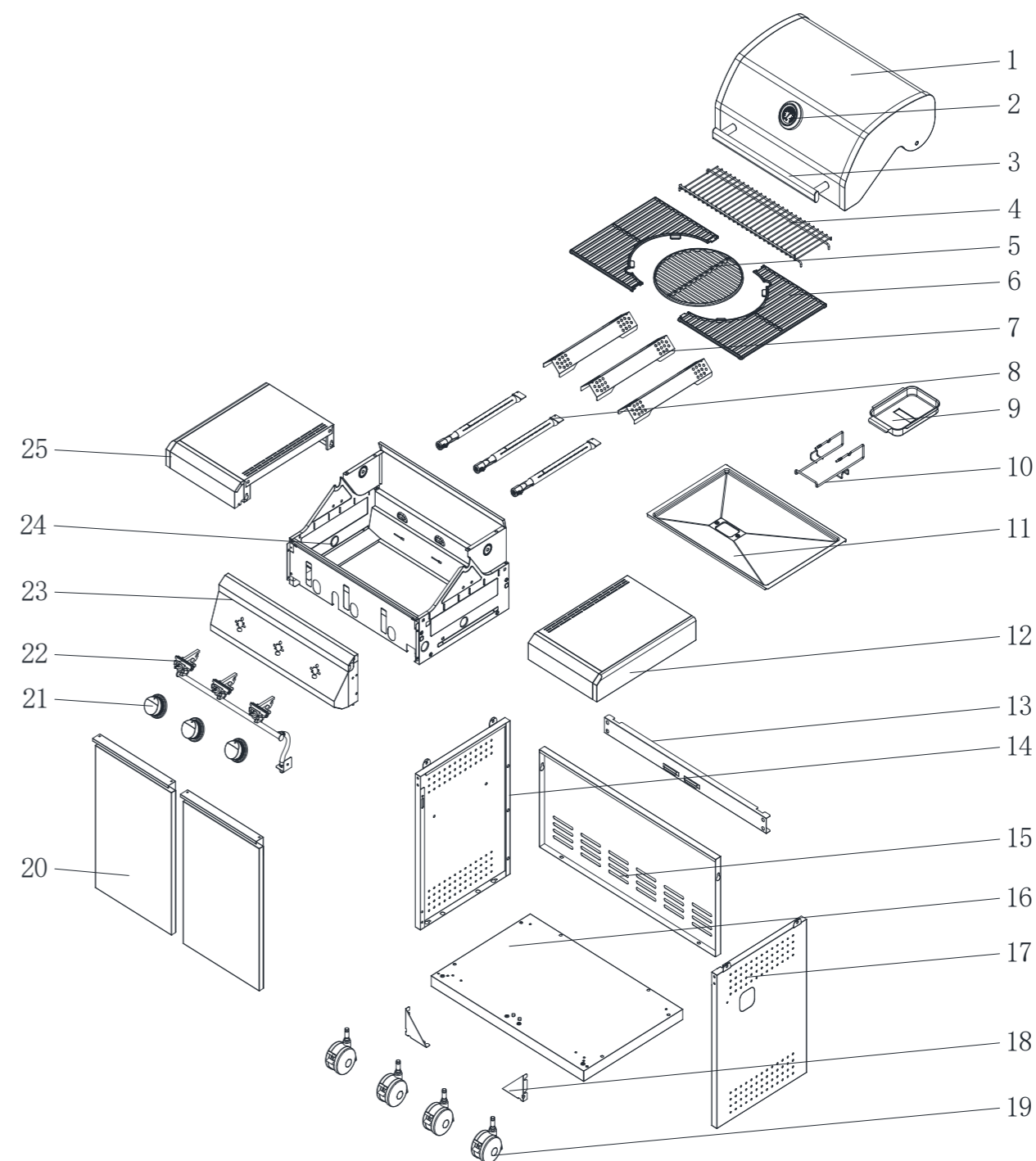
En stjerneskrueetrækker og en skruenøgle (medfølger ikke) er nødvendig ved montering af grillen.



GRILLEN BØR MONTERES AF TO PERSONER.

KODE	BESKRIVELSE	ANTAL
1	LÅG	1
2	TERMOMETER	1
3	HÅNDTAG	1
4	VARMEHYLDE	1
5	RUND GRILL	1
6	GRILL MED MGS ÅBNING	2
7	FLAMMEFÆSTE	3
8	BRÆNDER	3
9	FEDT KOP	1
10	FEDT KOPHOLDER	1
11	FETTBRÆD	1
12	HØJRE SIDEBORD	1
13	FORBJÆLKE	1
14	VENSTRE SIDEPANEL	1
15	BAGPANEL	1
16	BUNDPLADE	1
17	HØJRE SIDEPANEL	1
18	TREKANTET STØTTEBESLAG	1
19	LÅSBARE HJUL	1
20	DØR	2
21	KNOP	3
22	RØR MED VENTILER	1
23	KONTROLPANEL	1
24	GRILLKROPP	1
25	VENSTRE SIDEBORD	1

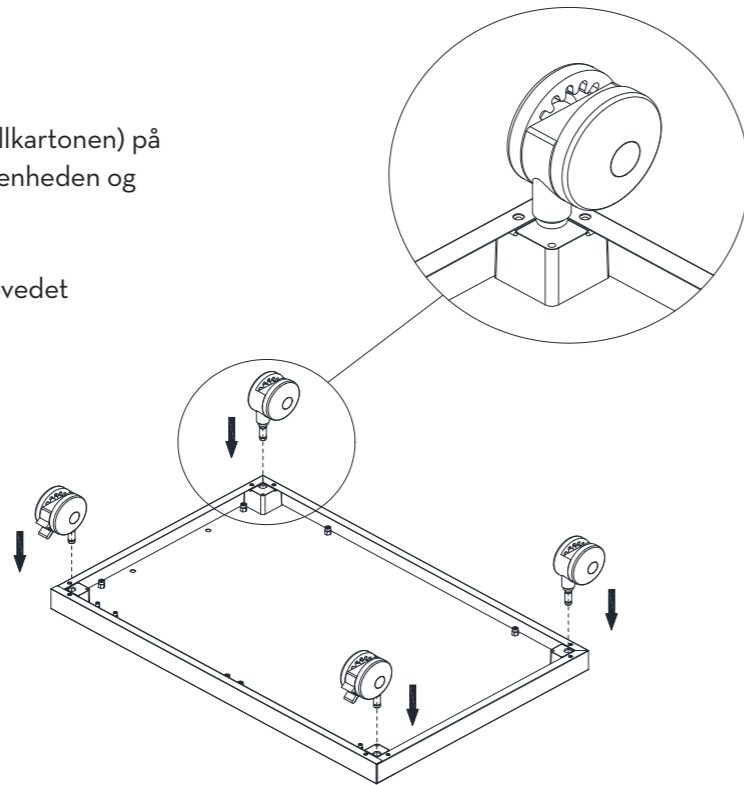
HARDWARE			
KODE	BESKRIVELSE	FIGUR	ANTAL
A	SKRUE		7
B	SKRUE		12
C	DØRSTIFT		2
D	PLANSKIVE		4



1

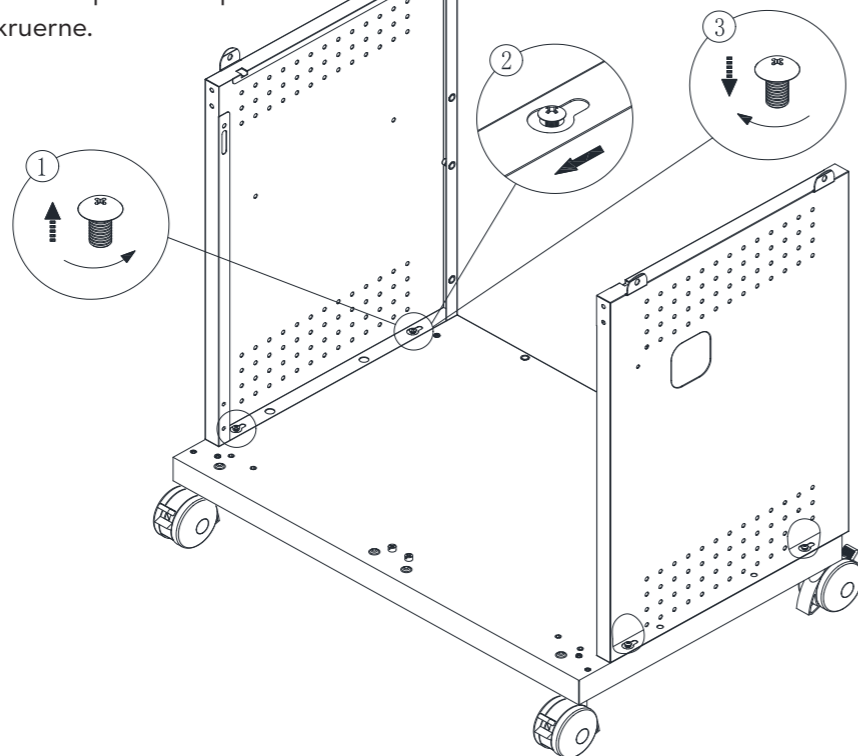
Læg et stykke pap (f.eks. grillkartonen) på gulvet for at undgå at ridse enheden og dele under monteringen.

Vend bundpladen (16) på hovedet og tryk/skub hjulene (19).



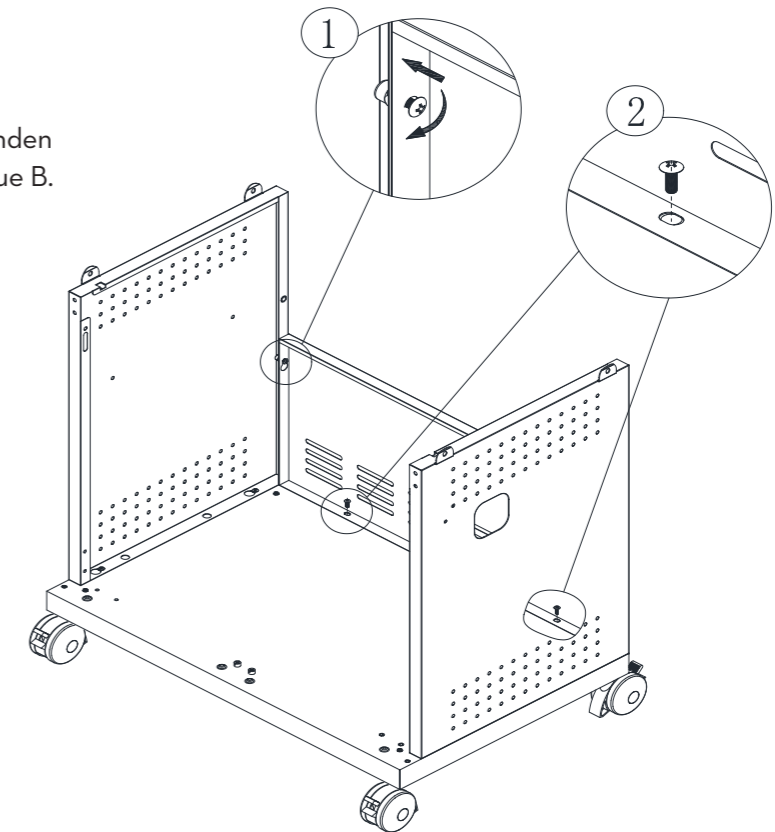
2

Løsn de forudinstallerede skruer på bundpanelet (16), og skub sidepanelerne på (14 og 17), og spænd skruerne.



3

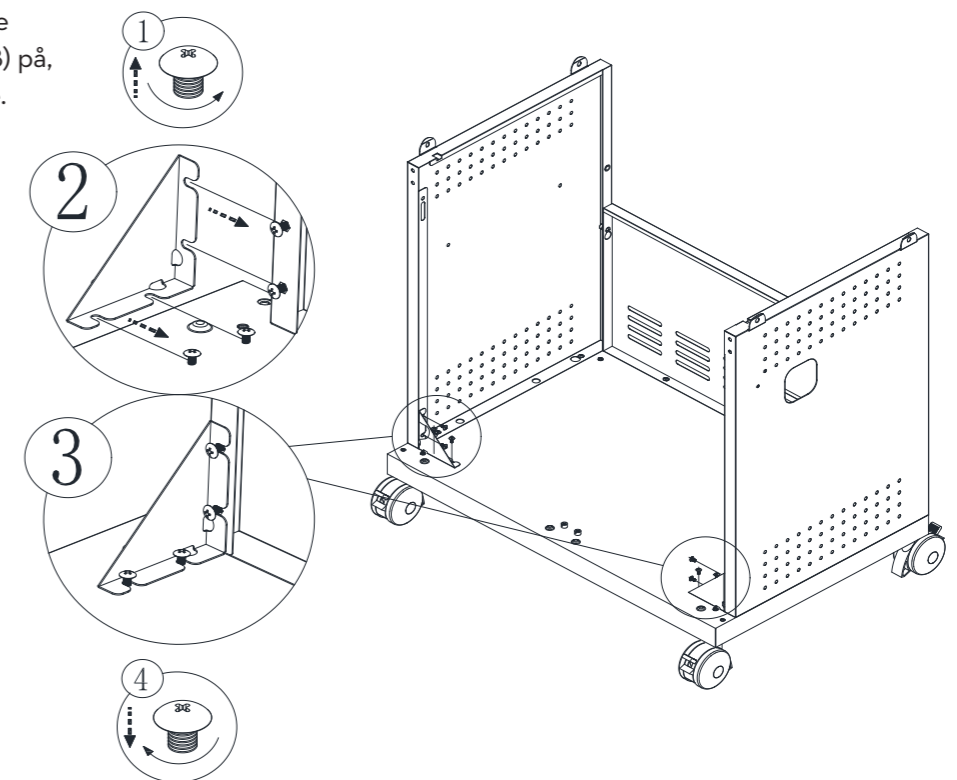
Fastgør bagpanelet (15) til bunden og sidepanelerne med 4x skrue B.



BX4

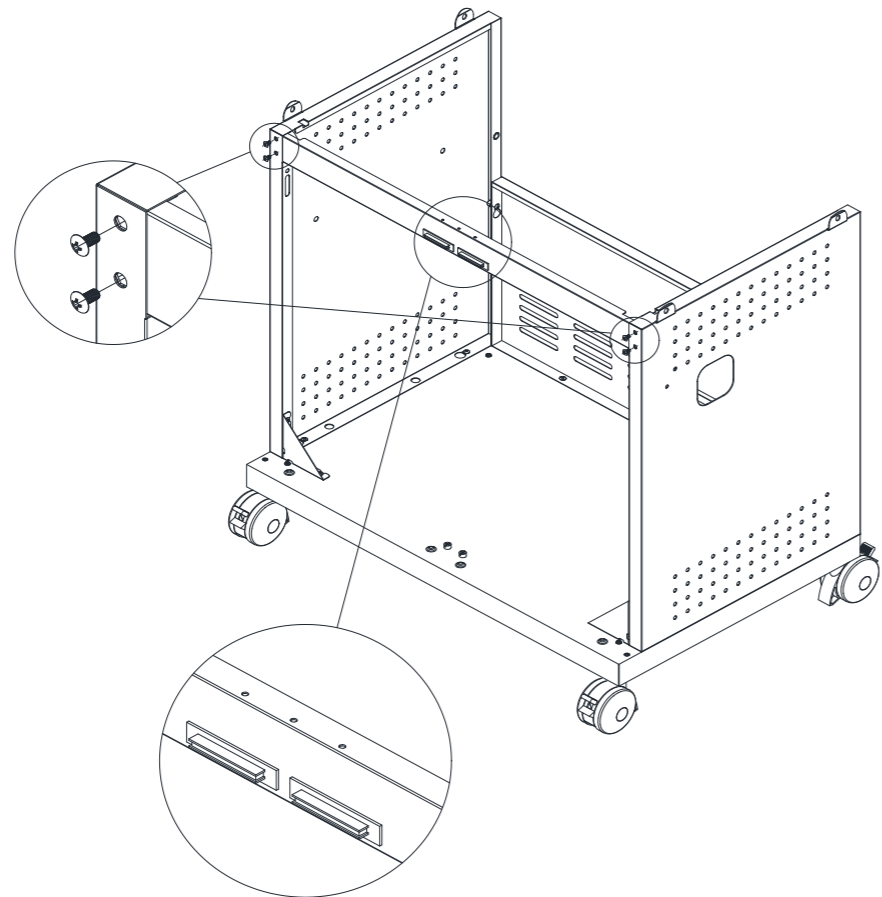
4

Løsn de forudinstallerede skruer foran på slæden og skub de trekantede støttebeslag (18) på, og stram derefter skruerne.



5

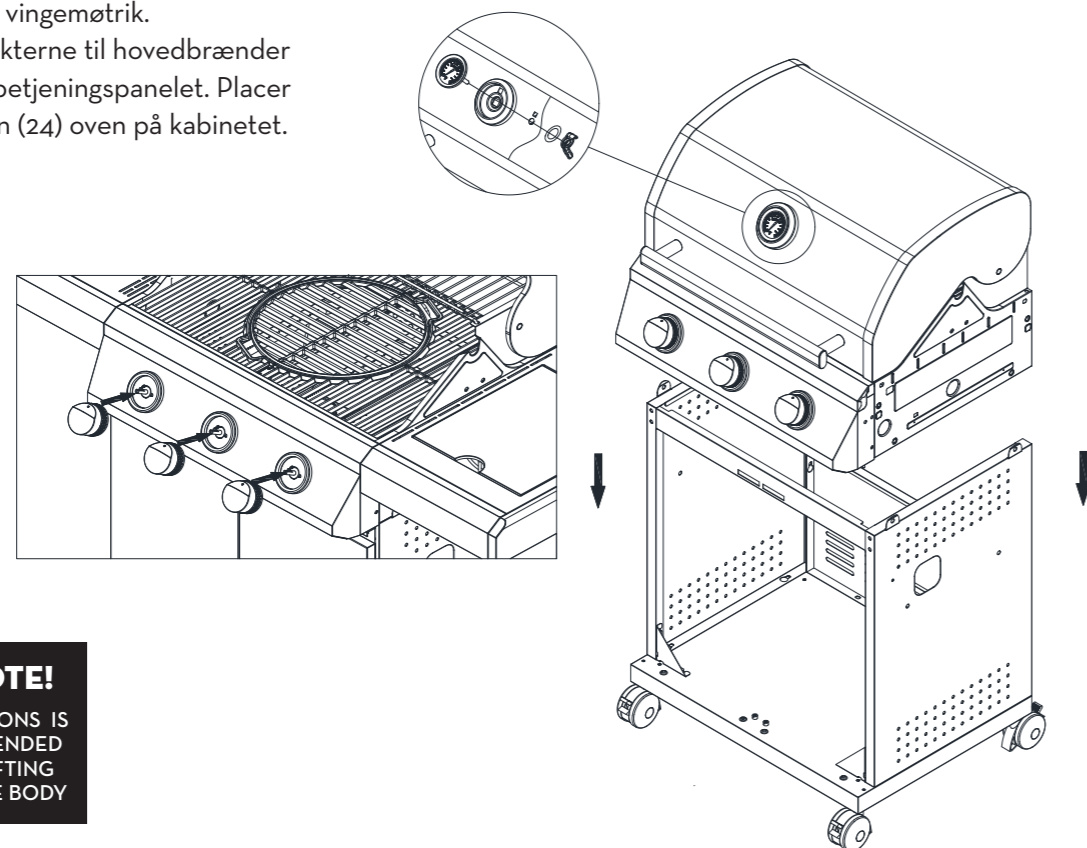
Fastgør vognens forreste bjælke (13) til sidepanelerne med 4x skrue A.



AX4

6

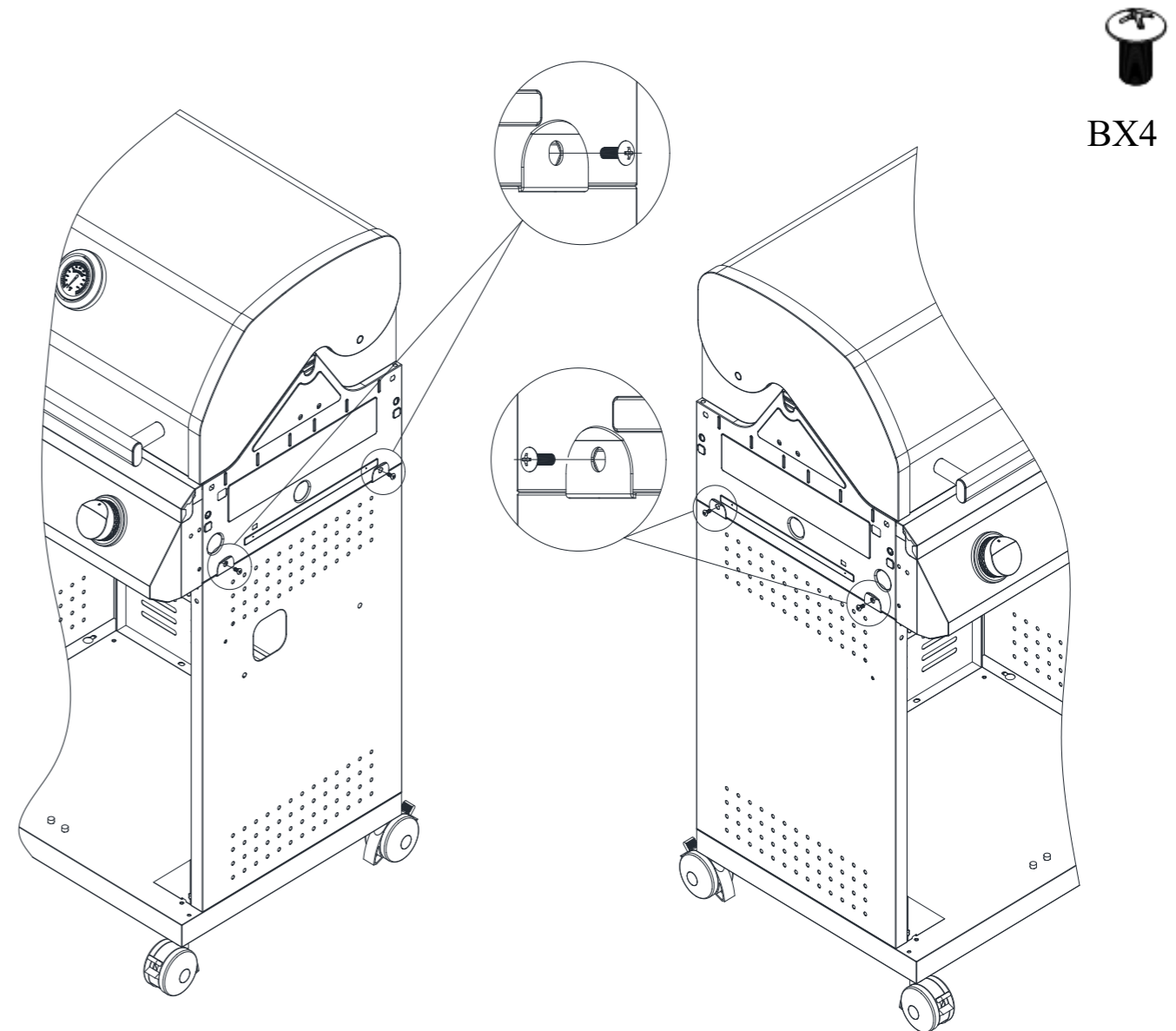
Sæt termometeret (2) på låget med en skive og vingemøtrik. Skub kontakterne til hovedbrænder (21) ind på betjeningspanelet. Placer grillkroppen (24) oven på kabinetet.



NOTE!
 TWO PERSONS IS
 RECOMMENDED
 WHEN LIFTING
 THE STOVE BODY

7

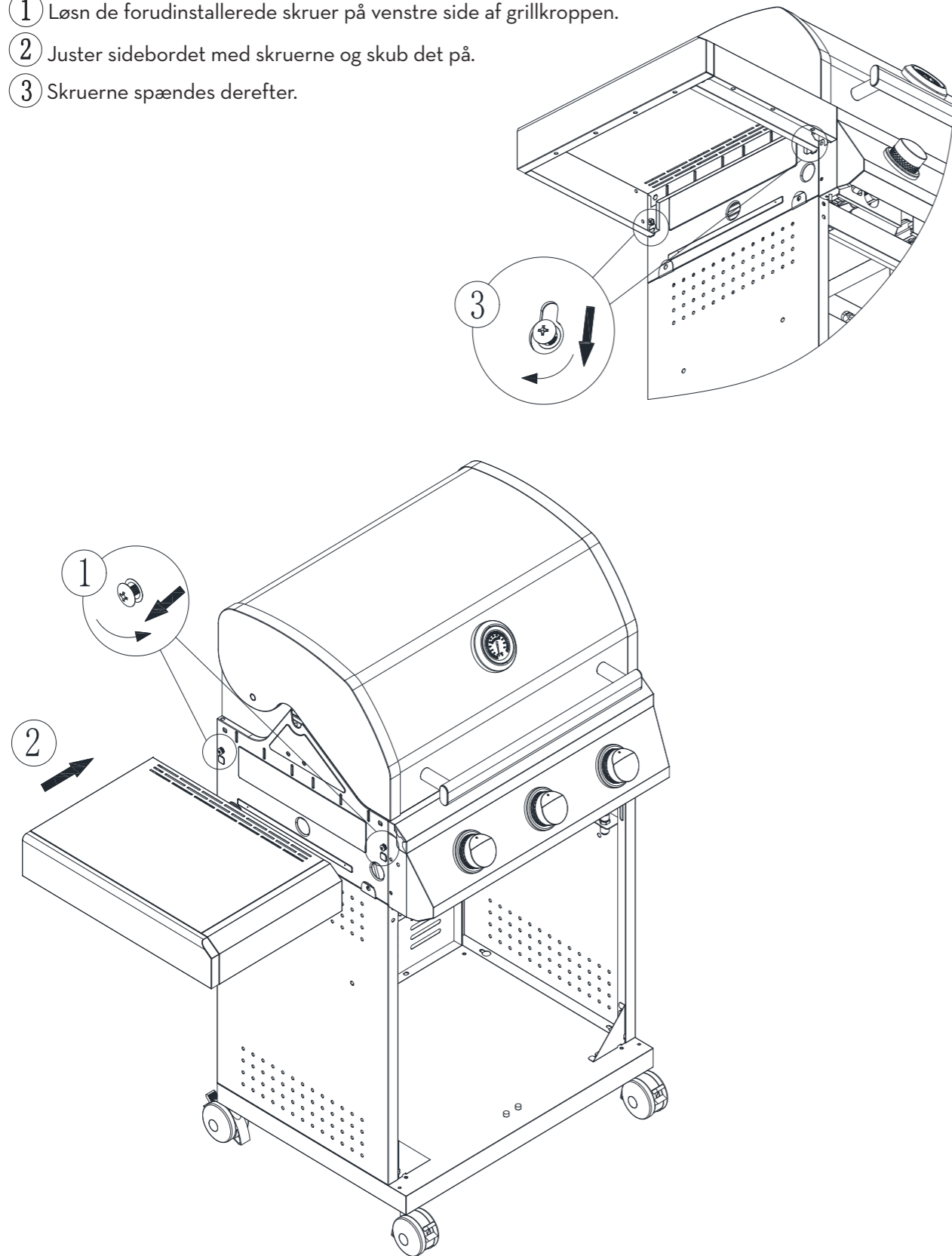
Fastgør grillhuset med 4x skrue B. Skru alle skruer i, før de spændes.



BX4

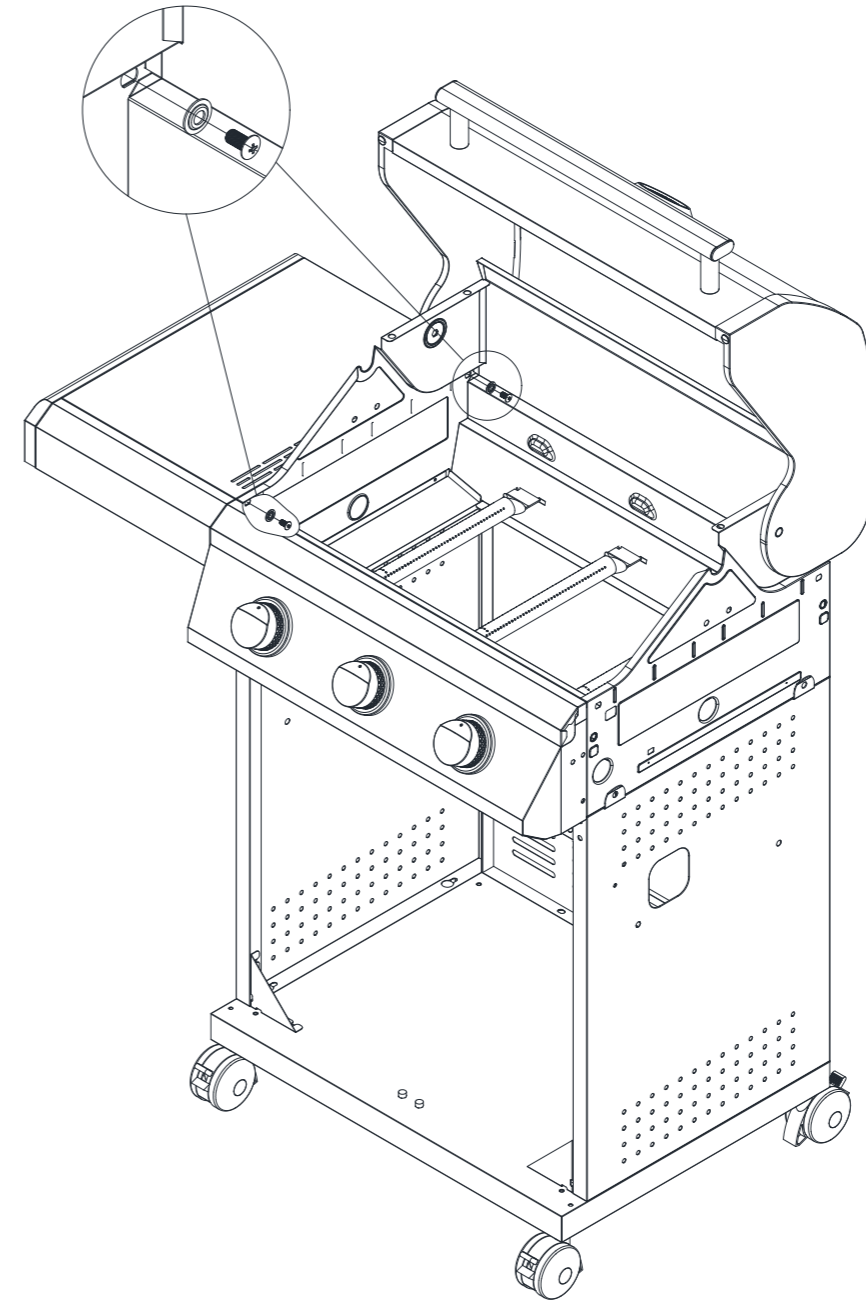
8

- ① Løsn de forudinstallerede skruer på venstre side af grillkroppen.
- ② Juster sidebordet med skruerne og skub det på.
- ③ Skruerne spændes derefter.



9

Fastgør venstre sidebord ved at fastgøre 2x skrue B med 2x skive D fra indersiden af grillkroppen.



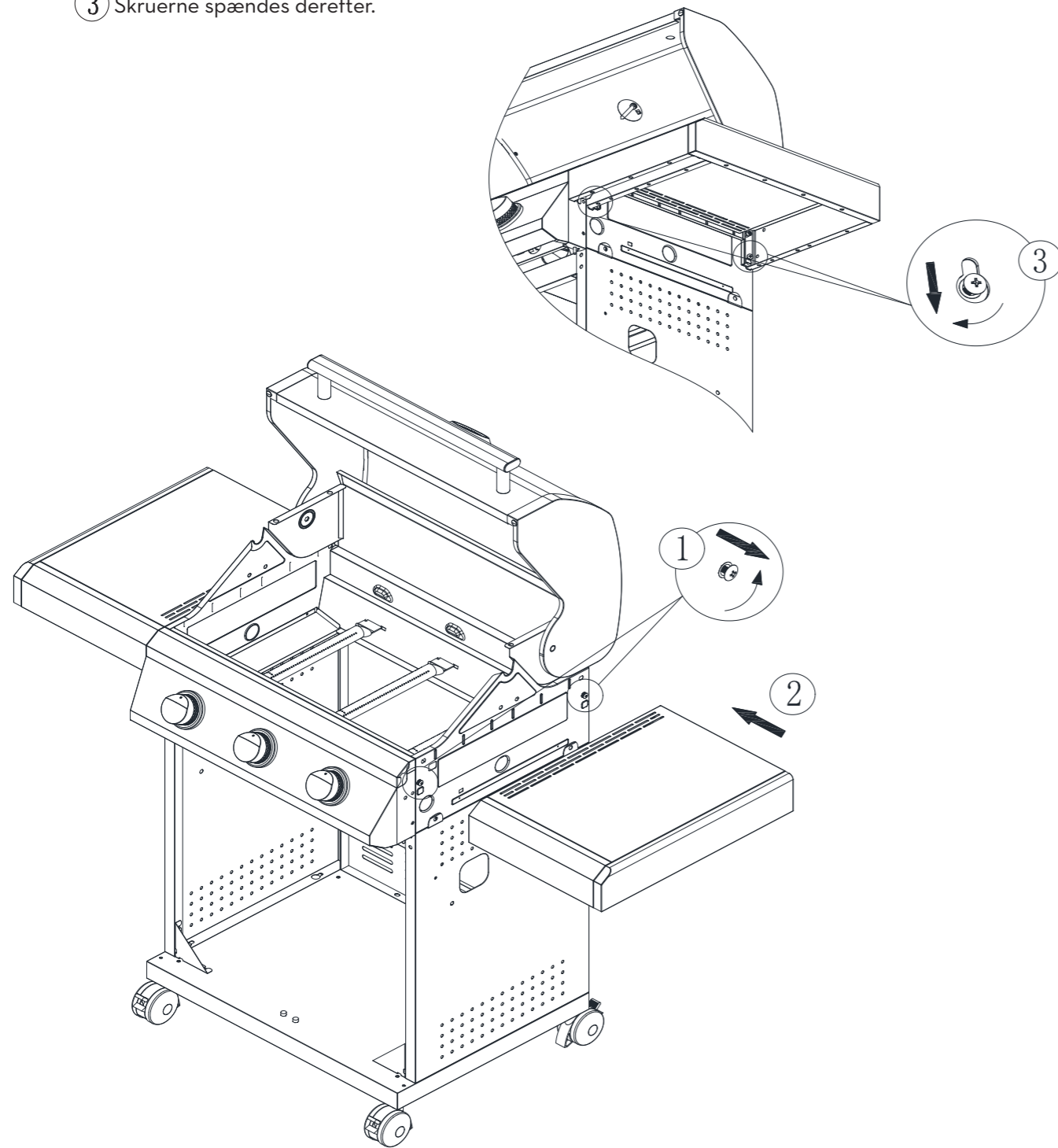
Bx2



Cx2

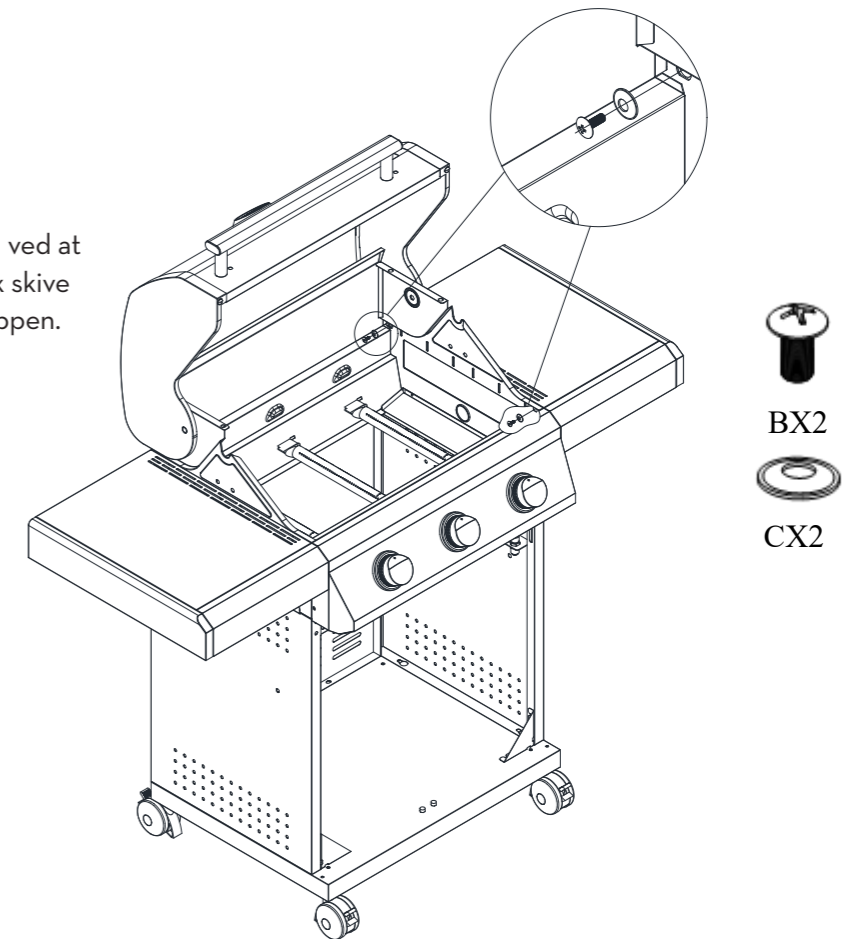
10

- ① Løsn de forudinstallerede skruer på højre side af grillkroppen.
- ② Juster sidebordet med skruerne og skub det på.
- ③ Skruerne spændes derefter.



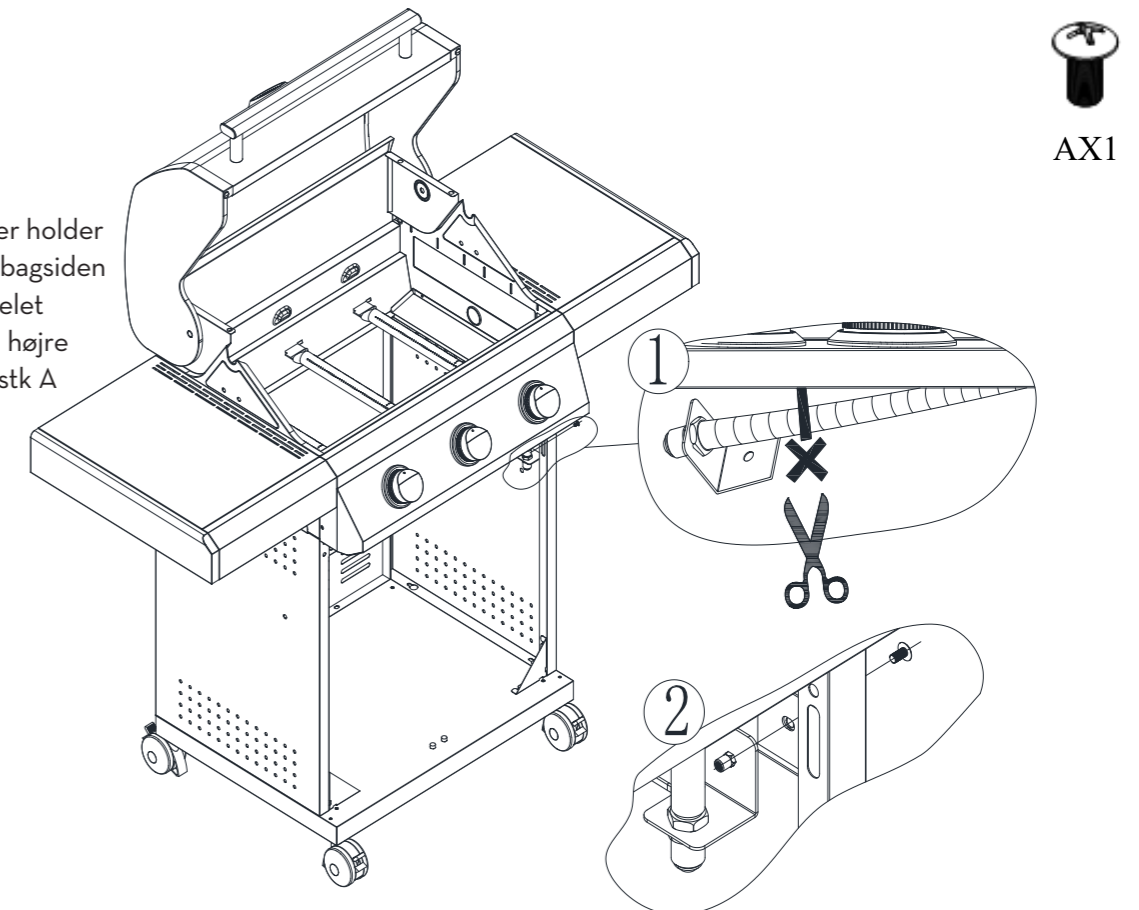
11

Fastgør det højre sidebord ved at fastgøre 2x skrue B med 2x skive D fra indersiden af grillkroppen.



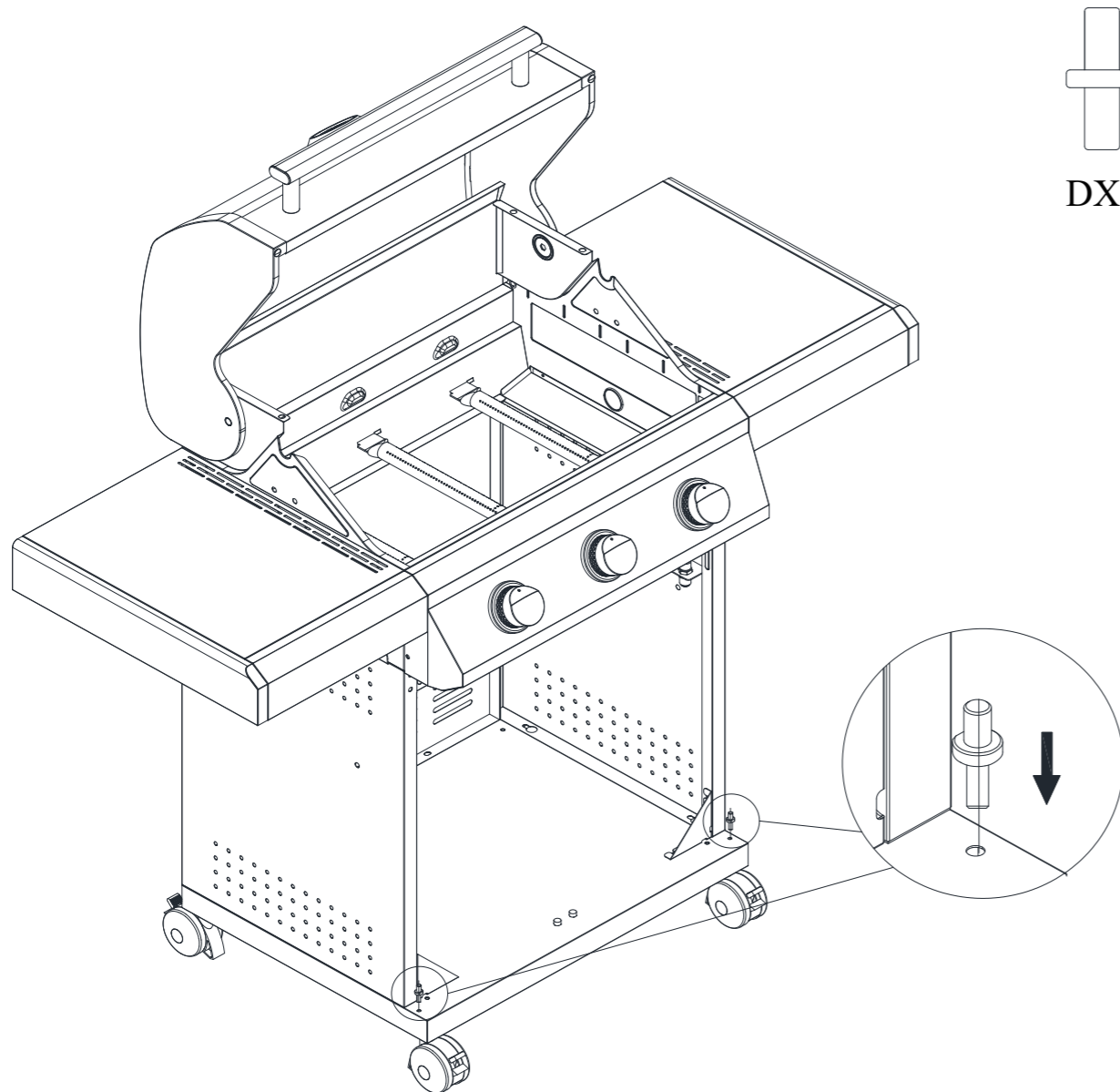
12

Fjern strimlen, der holder gasledningen på bagsiden af betjeningspanelet og fastgør den til højre sidepanel med 1 stk A skrue.



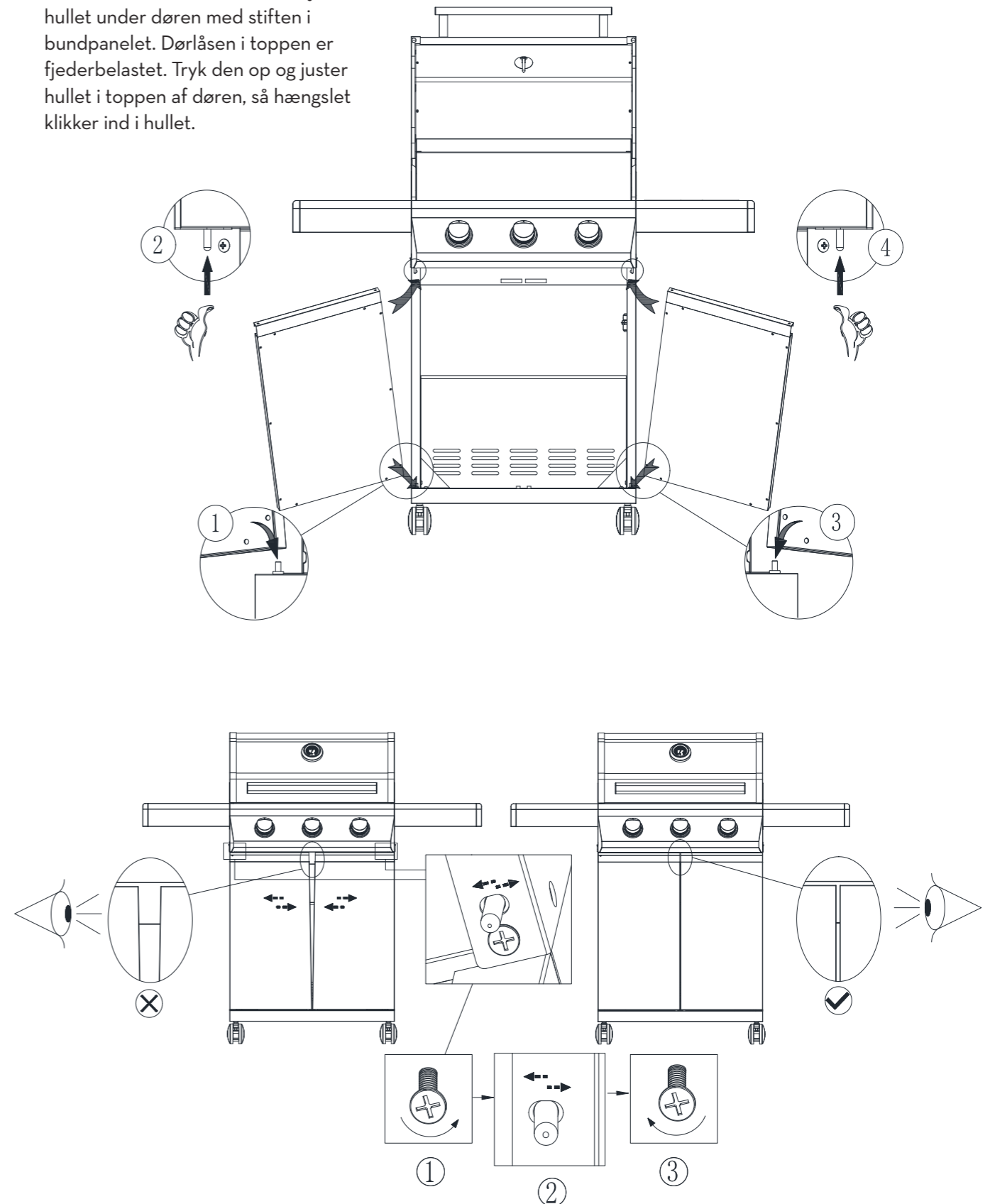
13

Indsæt 2x dørstifter C i bundpladen.



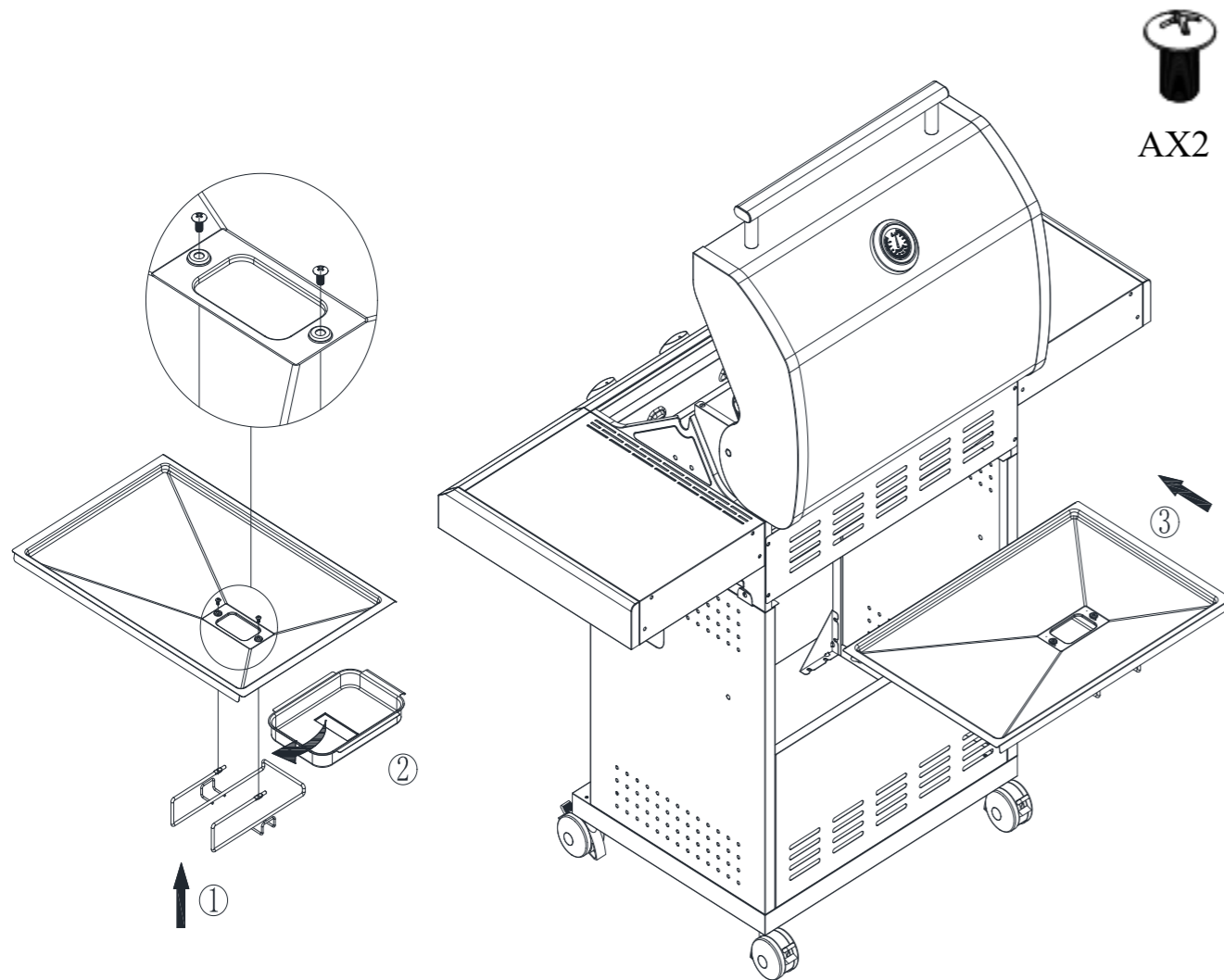
14

For at installere dørene skal du justere hullet under døren med stiften i bundpanelet. Dørlåsen i toppen er fjederbelastet. Tryk den op og juster hullet i toppen af døren, så hængslet klikker ind i hullet.



15

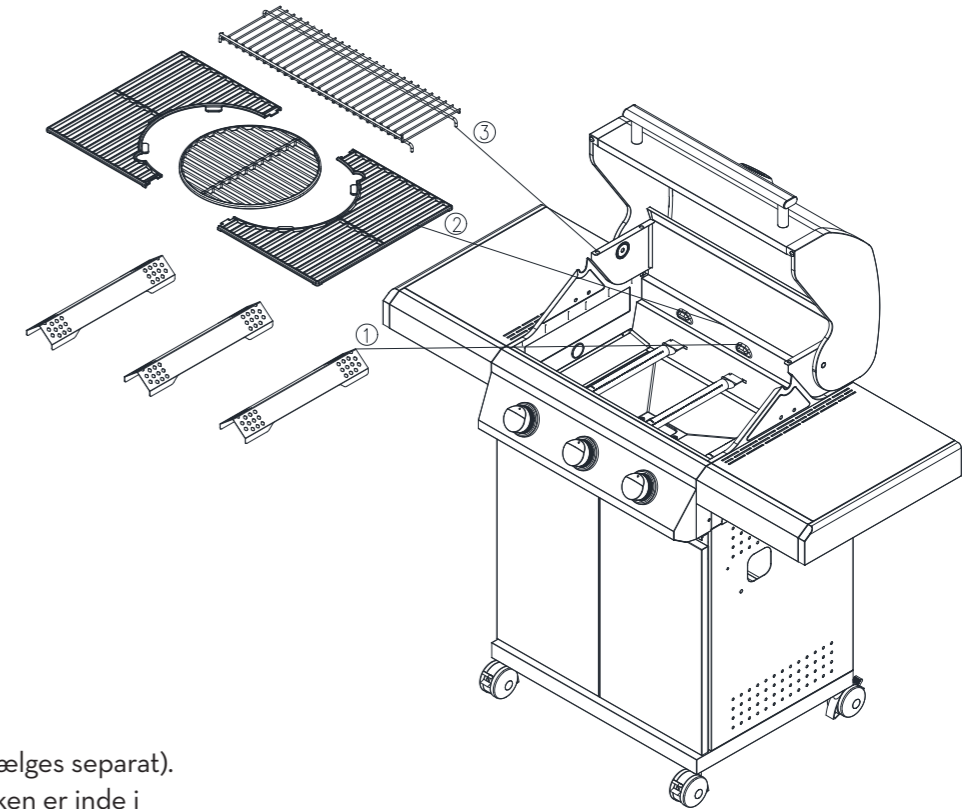
Fastgør fedtkopholderen (10) til fedtbakken (11) med 2x skrue A.
 Skub derefter fedtkopholderen på kopholderen.
 Indsæt den samlede fedtbakke under grillhuset bag på grillen.



AX2

16

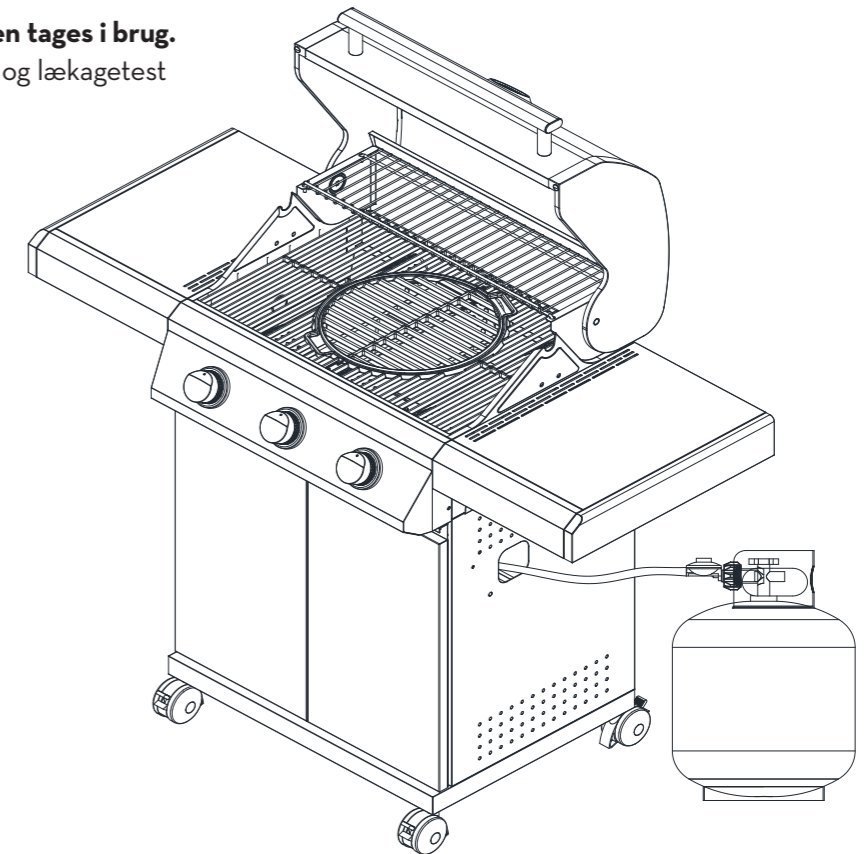
- ① Tilpass flammemetemmerne til sporene inne i grillkroppen.
- ② Legg i grillristene
- ③ Plasser varmekyllen.



17

Tilføj en regulator og slange (sælges separat).
 Brug ikke grillen, mens gasflasken er inde i skabet.

Udfør en lækagetest, før grillen tages i brug.
 Læs mere om regulator, slange og lækagetest på næste side.



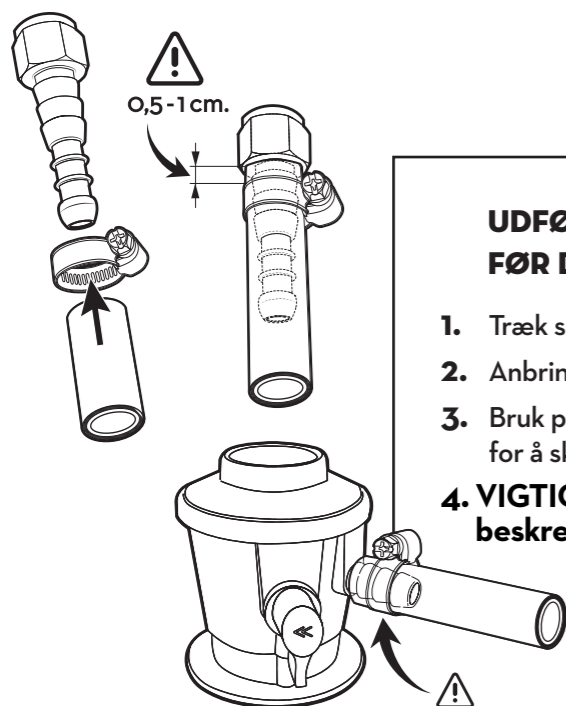
FØLG DISSE INSTRUKTIONER NØJE FOR AT UNDGÅ ALVORLIGE SKADER PÅ DIN GRILL OG FORÅRSAGE PERSONSKADE.

SLANGE

- Tilslut gasslangen til gasindgangen på grillen. Stram godt.
- Installer regulatoren og slangen. Følg installationsinstruktionerne, der fulgte med regulatorsættet.
- Brug ikke forseglingsstape, lim eller væske på forbindelsen.
- Gasslanger, der anvendes til dette produkt, må ikke være længere end 120 cm.
- Kontroller regelmæssigt gasslangen for revner, skader og rådne.
Brug aldrig en beskadiget gasslange.

REGULATOR

- Kontroller, at alle vred på kontrolpanelet er i OFF-position, inden regulatoren tilsluttes gasflasken.
- Tilslut regulatoren til gasflasken i henhold til din regulator og flaskehandlerens anvisninger.
- Vi anbefaler propangas til brug i de nordiske lande, men butan kan også bruges. Butan er dårligt egnet til lave temperaturer.
- Kontroller, at regulatoren ikke er beskadiget.
- Kontroller, at gasflasken er på en fast, plan overflade og er lavere end gasindløbet på grillen.
- Brug en godkendt gasflaske, der passer til regulatoren.
- Flasker på 10 kg eller mere anbefales.

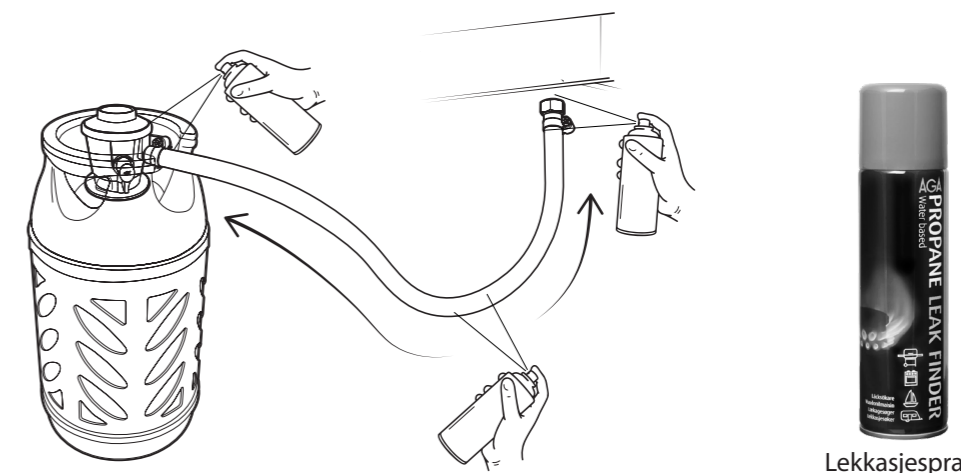


UDFØR ALTID EN LÆKAGETEST, FØR DU BRUGER GRILLEN!

1. Træk slangen helt ind i gasniplen..
2. Anbring slangeklemmen 0,5 - 1 cm fra enden af slangen.
3. Brug pipenøkkel (str 7), fastnøkkel (str 7) eller skrutrekker for å skru til slangeklemmen og stram godt til.
4. **VIGTIG!** Der skal udføres en gaslækagetest som beskrevet på næste side inden grillen tages i brug.

FØR GRILLEN BRUGES, SKAL EN LÆKAGETEST UDFØRES!

KONTROLLER ALDRIG FOR LÆKAGER VED HJÆLP AF ÅBEN ILD, BRUG EN LÆKAGESPRAY ELLER ALTERNATIVT EN SÆBEVANDBLANDING (TO DELE OPVASKEMIDDEL OG EN DEL VAND).



Lekkasjespray

GASSLEKKASJE TEST

1. Sluk alle levende flammer, varmekilder og cigaretter i det område, hvor lækagetesten skal udføres.
2. Drej alle afbrydere på grillen til OFF-position.
3. Sæt regulatoren i OFF-position og tilslut den til gastanken
4. Spray på lækagespray (eller børst sæbeblandingen) på alle samlinger og tilslutninger på gastanken, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på grillen.
5. Åbn gastilførslen på regulatoren og kontroller omhyggeligt for bobler der hvor blandingen påføres.
6. HVIS DER OPSTÅR BOBLER, LUK GASFORSYNINGEN, OG STRAM ALLE KOBLINGER / LED. GØR DEREFTER EN NY TEST.

! GRILLEN SKAL IKKE BRUGES, FØR DU ER SIKKER PÅ, AT DER IKKE ER LÆKAGER. GASLÆKAGE KAN FORÅRSAGE UKONTROLLERET BRAND, SOM KAN SKADE PERSONER, FASTE INSTALLATIONER OG DIN GRILL

7. Hvis du stadig oplever gaslækage efter gentagne reparationsforsøg, skal du kontakte din forhandler eller FCC BBQ-support på support@fccbbq.com for at få hjælp til at løse problemet.

!

- LÆKAGETEST SKAL UDFØRES REGELMÆSSIGT, OG HVER GANG GASBEHOLDEREN, REGULATOREN ELLER SLANGEN UDSKIFTES.
- TEST OGSÅ FØR NY GRILLSÆSON, OG HVIS GRILLEN IKKE ER BLEVET BRUGT I EN PERIODE.

GRILLENS PLACERING

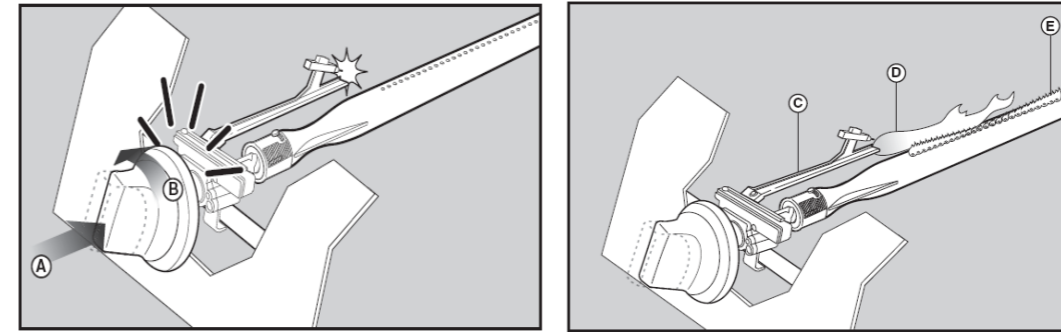
- Grillen skal være placeret mindst 150 cm i alle retninger fra husvægge, træer og planter samt andre brændbare materialer/væsker under brug.
- Grillen må ikke placeres under tag eller udbygninger.
- Sørg for at grillen er placeret på et sted med god ventilation.
- Grillen må ikke anvendes under normal jordniveau.

**SIDSTE CHECK**

- Kontrollér, at alle afbrydere fungerer, som de skal.
- Kontrollér, at gaslangen ikke har sprækker eller skader. (Dette bør gøres, hver gang grillen skal anvendes).
- Sørg for, at såvel gascylinder som gaslange ikke kommer i kontakt med varme genstande.

GODE TIPS

- **HOLD GRILLEN REN.** En ren grill giver en bedre effekt, mindre røg, mindre flammer og mindsker risikoen for fedtbrande.
- **FORVARM GRILLEN** i ca. 10-15 minutter ved fuld styrke, inden maden sættes på grillen. Dette giver et bedre grillresultat og grillningen tager kortere tid. Efter forvarmning justeres temperaturen efter den type mad, der grilles. Maden kan brænde på, hvis temperaturen er for høj.

**ADVARSEL:**

Hvis brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder, lukkes for gasforsyningen og der ventes i 5 minutter, før proceduren gentages.

TÆNDINGSVEJLEDNING

1. Låget skal være åbent, når brænderen tændes. Stå ikke med ansigtet direkte over gasgrillen, når du tænder den. Gasgrillen har følgende antændelsesmetoder: PILOT GAS CONTROL IGNITION
2. Sæt alle gasknapper på gasgrillen i stilling "OFF", og drej gascylinderventilen til position "ON" på regulatoren.
3. For at skabe en gnist skal du trykke knappen ind (A) og holde den der i 3-5 sekunder, så gassen kan strømme ud. Derefter skal du dreje knappen mod uret til "HIGH" (B). Det kan tænde brænderantændelsesrøret (C). Du hører et "klik" fra tænderen og kan også se en orange flamme på ca. 10 cm, der kommer fra brænderantændelsesrøret på venstre side af brænderen (D). Hold brænderknappen inde i endnu to sekunder efter "klik"-lyden. Det får gassen til at strømme helt ned i brænderrøret (E), så tænding sikres.
4. Når brænderen er tændt, tændes de tilstødende brændere, når deres knapper drejes til "HIGH". Ved indstillingen "HIGH" skal brænderflammen være ca. 12-20 mm lang med et minimum af orange flamme. Drej gasknappen helt mod uret til laveste indstilling.
5. Kontakt forhandleren for at få hjælp, hvis du har problemer med at tænde gasgrillen ved at følge ovenstående trin.
6. Forvarm grillen i ca. 10 minutter på fuld styrke, før maden lægges på ristene. Dette giver et bedre grillresultat, og grillningen tager kortere tid

Hvis brænderne ikke tænder efter 5 sekunder, skal du sætte alle vred i "OFF"-position og lukke regulatoren på gasflasken. Vent i 5 minutter. Gentag ovenstående procedure.

MANUEL TÆNDING

Hvis grillen ikke tænder ved brug af den normale tænder, bruges følgende tændprocedure. Brug en lang tændstikholder eller lighter.

LÆN DIG IKKE OVER GRILLEN UNDER TÆNDING.

1. Åbn låget og løfte af grillristen.
2. Placer tændstikken/lighteren ved en af brænderne.
3. Stå ikke bøjet ind over grillen.
4. Drej brænderknappen for den aktuelle brænder over på maks.-indstilling.
5. Tænd de resterende brændere ved at dreje brænderknappen for nabobrænderen over på maks indstilling. Tænd en brænder ad gangen.

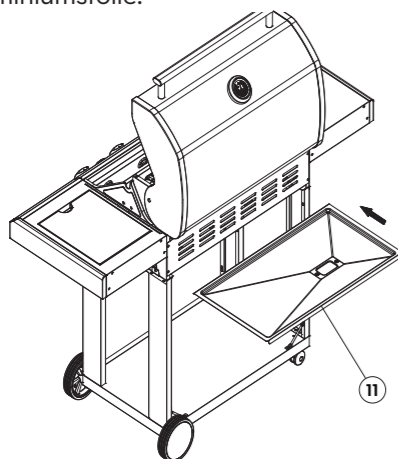
**HOLD GRILLENHED, GRILLRISTE OG
TILBEHØR RENT FOR AT UNDGÅ FEDTBRAND.**
HVIS FETTBRANN OPPSTÅR

I tilfælde af fedtbrand skal du om muligt lukke gastilførslen på regulatoren / grillen og koble fra regulatoren. I tilfælde af mindre fedtbrand skal du vente til ilden slukker alene. I tilfælde af større fedtbrande skal du bruge et passende slukningsmiddel (CO₂-apparat, brandtæppe osv.) og prøve at kvæle branden.

**! BRUG ALDRIG VAND TIL AT SLUKKE EN FEDTBRAND!
RENGØR GRILLEN REGELMÆSSIGT FOR AT UNDGÅ FEDTBRAND!**

SÅDAN UNDGÅES FEDTBRAND

Kontroller fedtskålen (11) efter hver grillning og rengør regelmæssigt med en nylonbørste og opvaskemiddel, hvor ofte det vil være nødvendigt, afhænger af hvor meget og type mad der grilles. For at forenkle rengøringen anbefaler vi at tilføje kattekuld eller aluminiumsfolie.



Rengør grillristen efter grillning med en grillbørste og om nødvendigt med sæbe og vand. I tilfælde af synlig ophobning af fedt og madrester i grillrummet fjernes disse med en plastskraber eller med en nylonbørste, vand og opvaskemiddel. Kontroller under forvarmning, at der ikke er tegn på antændelse. Når du griller mad med højt fedtindhold eller olie, skal du være opmærksom og være ekstra opmærksom. Brug gerne bakker i aluminiumsfolie for at forhindre store mængder i at strømme ind i fedtbægeret.

Forlad ikke grillen, når den er tændt, og luk gastilførslen hurtigst muligt, hvis der er tegn på fedtbrand.

VEDLIGEHOOLD AF GRILLROMMET

- Kontroller regelmæssigt, at brænderne brænder korrekt.
- Fjern grillristen.
- Tænd grillen på normal måde.
- Drej kontakten fra lav til høj. Kontroller, om der er forskel i styrke, og at flammen er klar og blå. Flammen bør ikke være orange. Hvis brænderen opfører sig unormalt, skal du læse fejlfindingstabellen.
- Fjern fedt og gammelt madrester på brænderne med en nylonbørste, og kontroller, at der ikke er tilstoppede huller i brænderen.

VEDLIGEHOOLD AF BRÆNDERE

1. Alle brydere skal være i OFF-tilstand. Kontroller, at gastilførslen er slukket, og at regulatoren er frakoblet gasflasken.
2. Ta av grillgitter og fedtkoppen.
3. Fjern skruerne på brænderen, brug en skruetrækker.
4. Løft forsigtigt brænderne ud af ventiludgangen.
5. Brug en nylonbørste til at rengøre brænderens yderside.
6. Rengjør blokkerte ganger/kanaler ved å bruke en metallstreng eller f.eks bøye til en binders.
7. Brug en nylonbørste til at rengøre brænderens yderside. Rengør blokkerte passager/kanaler ved hjælp af en metalstreng eller f.eks. Bøje en papirclips. Kontroller, at insekter, spindelvæv osv. Ikke blokerer brænderens inderside. Fjern i så fald dette.
8. Kontroller, om brænderen er beskadiget. Små huller og korrosion kan forekomme ved normal brug af grillen. Hvis der er revner eller huller, skal brænderen udskiftes med en ny.
9. Efter rengøringen skal brænderen placeres på plads og skrues på.
10. Sæt fedtkoppen og grillristen på igen.

RENGØRING

Al rengøring og vedligeholdelse skal udføres, når grillen er kold. Sørg for, at gastilførslen er slået fra og fra, og at regulatoren er frakoblet gasflasken. Brug en blanding af opvaskemiddel og vand, eller brug en separat grillrens med en nylon skrubbebørste/ skuresvamp på indersiden af låget og i selve det indre grillhus. Skyl godt og lad det lufttørre helt. Brug ikke kaustisk soda, alkoholholdige eller slibende rengøringsmidler. Dette kan beskadige grillen og forårsage brand. Grillrist i støbejern, fedtbakker og fedtkopper må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

PLASTIKDELE

Brug kun rent vand og milde rengøringsmidler. Tør af med en ren klud.

LAKEREDE DELE OG DELE I STAINLESS STEEL

Underdel, frontpanel, sidebord og andre dele af grillen, der er fremstillet af lakeret stål eller rustfrit stål, kan ved manglende vedligeholdelse/rengøring begynde at ruste. For at bevare grillens flotte udseende og overflade skal grillen rengøres jævnligt med milde rengøringsmidler og varmt vand for at fjerne rester af salt, fedt og andet, der kan beskadige overfladen. Efter vask, tør overfladen med en blød klud. Pas på at grillen er helt tør inden der lægges et overtræk over.

Lakerede overflader behandles med polermiddel (fx bilpolish) og dele i rustfrit stål behandles med et tyndt lag syrefri olie en til to gange årligt. For grill, der placeres i kystnære områder, anbefaler vi, at man behandler dem oftere for at undgå at salt, som følger med vind/regn, ikke skaber overfladerust på metallet.

Overfladerust fjernes ved at rengøre fladen og påføre polermiddel. Bemærk venligst, at garantien kun dækker gennemtæring.



For at se hvordan man bør rengøre grillen, se vores rengøringsfilm:
<https://www.youtube.com/watch?v=sC-KW5siUTO&t=1s>

GRILLRISTE OG FLAMMETÆMMERE

Grillriste og flammestæmmere børstes regelmæssigt med en grillbørste til grov rengøring. Grillristen kan gennemblødes i mildt sæbevand. Brug vanskelige, brændte pletter med et ikke-slibende rengøringsmiddel. Skyl godt med vand og tør godt.

NB! Grillrister skal være helt tørre, før de placeres tilbage i grillen. Ved hovedrengøring inden opbevaring af grillen i en længere periode, er du velkommen til at indsætte grillristene med et tyndt lag madolie.

TIPS: Efter delene er indsmurt med madolie, pakkes de ind i avispapir. Avispapiret vil holde delene indsmurte og mættede. Dette vil forebygge rust i støbejernet.

INSEKTER OG SKADEDYR

Insekter eller andre skadedyr kan tage "ophold" i grillen, når grillen er ubrugt i lang tid. Hvis du har problemer med antændelsen eller oplever ujævn flamme, kan dette skyldes skadedyr der blokerer gastilførslen.

- Demonter brænderne, og rengør dem, hvis der er mistanke om skadedyr i grillen. Genmonter brænderne, når de er helt tørre.
- Kontroller, at gasslangen ikke er revnet eller beskadiget af mus og rotter.

! BRANDE FORÅRSAGET AF FEDT BESKADIGER METAL, LAK OG EMALJE. SKADER PÅ GRILLEN FORÅRSAGET AF FEDTBRAND ER IKKE DÆKKET AF GARANTIE!

ADVARSLER OG SIKKERHEDSINFORMATION

- Gasbeholderen skal altid placeres ved siden af grillen, når den er i brug.
- Luk gastilførslen på regulatoren, når grillen ikke er i brug, og træk regulatoren af ved opbevaring af gastanken under grillen.
- Hvis grillen opbevares i en garage eller kælder under jordoverfladen, bør gasbeholderen ikke opbevares på samme sted.
- DETTE PRODUKT ER BEREGNET TIL BRUG I PRIVATE HUSHOLDNINGER OG ER IKKE EGNET TIL PROFESSIONEL BRUG I EN RESTAURANT ELLER LIGNENDE
- Grill overtræk bør ikke påføres, før grillen er helt kold og tør. Fugt på indersiden af overtræket vil medføre store formationer af overfladerust for de af grilldelene, der er i lakeret stål og stainless steel.
- DELE I PLAST KAN MÅSKE FALME UNDER INDFLYDELSE AF SOLLYS.
- LAKEREDE DELE KAN MÅSKE BLEGES UNDER INDFLYDELSE AF SOLLYS.

RÅD OG TIPS

- Forvarm altid grillen i 10-15 minutter inden du begynder at grille. På denne måde fordeler støbejernsristene varmen jævnt over grilloverfladen.
- Udendørstemperatur, vind, sne og regn kan give en afvigelse på op til 30% på temperaturen vist på termometeret og den temperatur, der faktisk er på grilloverfladen.
- Sørg for, at grillen er på en stabil og lige overflade for at forhindre fedt i at løbe ud af fedtopsamlingsystemet.
- For at lette rengøringen af fedtbakker kan katteaffald bruges til at absorbere fedt.
- Sørg for, at grillen opbevares tørt under et tag eller under et overtræk. Vand fra sne, is og regn, der kommer ind i grillen, kan overfylde fedtopsamlingsystemet og forårsage lækage til overfladen.
- Vi anbefaler brugen af originale FCC BBQ-overtræk til den bedste mulige beskyttelse mod regn, pollen og forurening. Husk, at grillen skal være helt tør og kold, før belægningen påføres. Grill overtræk er lige så vandtæt begge veje, og fugt på indersiden kan forårsage store rustskader på malede og stainless steel overflader.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
BRÆNDEREN VIL IKKE TÆNDE	Tom gasflaske	Udskift gasflasken
	Beskadiget regulator	Kontrollér/udskift regulator
	Brænderen er blokeret	Rengør brænderen
	Gasforsyningen er blokeret	Rengør gas-venturirøret eller slangen
	Elektroden er gået i stykker eller tilsmudset	Rengør elektroden
	Tændingsknappen er defekt	Kontakt forhandleren
	Ved blæsevej	Anbring grillen på et mindre udsat sted.
	Tændtråden er beskadiget eller ikke korrekt monteret	Kontrollér, at tråden er korrekt monteret
LAV FLAMME	Tom gasflaske	Udskift gasflasken
	Ujævn gasforsyning	Kontrollér/udskift regulator
	Brænderen er blokeret	Rengør brænderen
	Gasforsyningen eller slangen er blokeret	Rengør gas-venturirøret eller slangen
LAV FLAMME ELLER BAGSLAG	Gasflasken er for lille	10 kg flaske eller derover anbefales
	Brænderen er blokeret	Rengør brænderen
	Gasforsyningen eller slangen er blokeret	Rengør gas-venturirøret eller slangen
	Ved blæsevej	Anbring grillen på et mindre udsat sted
PROBLEMER MED AT DREJE KNAPPERNE	Gasventil sidder fast	Udskift gasventilen. NB! Knapperne skal trykkes ind og drejes.
KRAFTIG RØG	Fede fødevarer på grillen	Fjern overskydende fedt fra kødet. Rengør fedtbakken.



MULTI GRILL SYSTEM

UDFORSK NYE OG SPÆNDENDE TILBEREDNINGSMULIGHEDER

Grill med Multi Grill System har grillrist med en løs del som kan fjernes og erstattes med forskellige pander, stegeplader eller pizzasten. Udforsk nye og spændende tilberedningsmuligheder med Multi Grill System, når du griller.

KULINARISK ALSIDIGHED

Alt MGS-tilbehør tjener et specifikt formål, således du kan tilberede mange forskellige retter på grillen. Ved at inkludere MGS-tilbehør i dit grilludstyr kan du forbedre dine kulinariske færdigheder udendørs og nyde et bredere udvalg af lækre retter.

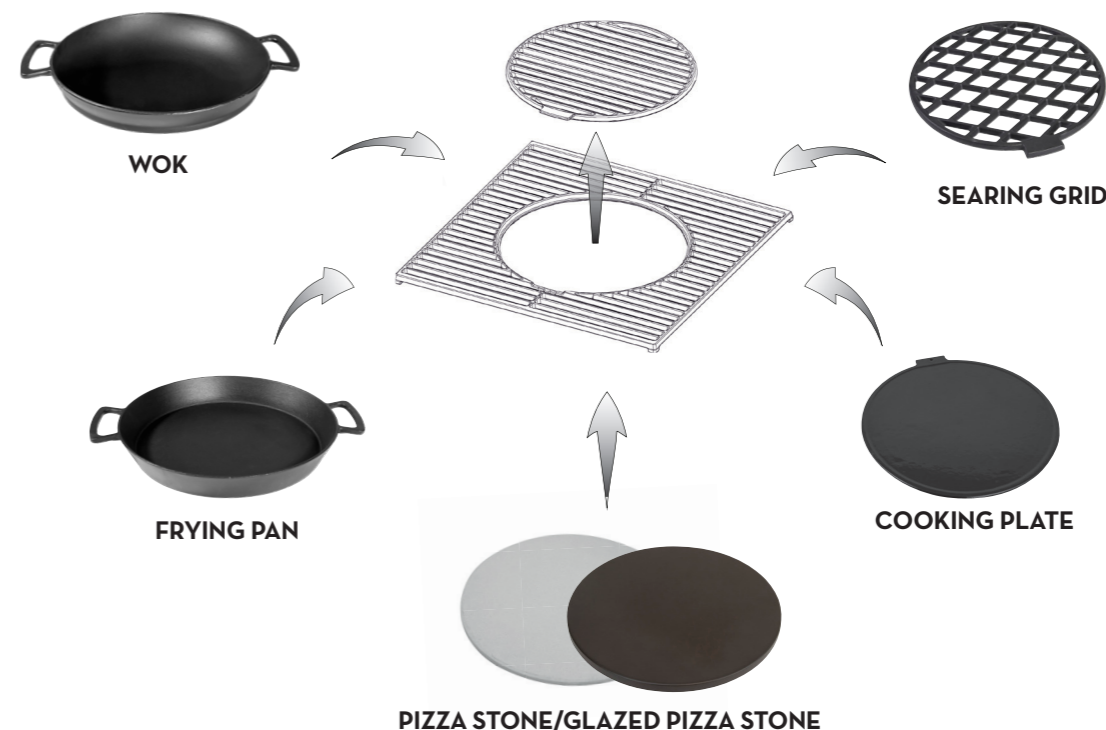


TEMPERATURKONTROL

MGS-tilbehør giver dig bedre kontrol over stegetemperatur og varmefordeling på grillen. Pizzastenen fordeler for eksempel varmen jævnt for ensartet bagning, og Searing Grid sørger for høj varme for perfekt stegte bøffer. Temperaturkontrollen sikrer, at maden tilberedes korrekt og hjælper med at undgå, at maden brænder på eller ikke tilberedes ensartet.

NEM RENGØRING

Brug af MGS-tilbehør kan bidrage til at begrænse fedtdryp og dermed forhindre flammeopblusning. Det resulterer i en renere stegeoverflade og nemmere rengøring.



WOK

Emaljeret wokpande i støbejern. En effektiv måde at tilberede råvarer på. Wokpanden har flad bund, og kan også bruges på stegepladen, samt placeres på bordet under servering.

FRYING PAN

Bruges til stir-fry eller lav varme for gryderet, omelet og fisk og skaldyr. Emaljeret overflade for at undgå at maden brænder fast og for nem rengøring.

PIZZA STONE

Cordieritt er et materiale som tåler høj temperatur og hurtigt bliver varmt. Stenen kan også bruges i grillovn.

GLAZED PIZZA STONE

Med glaseret overflade bliver det nemmere at rengøre pizzastenen. Slidstærk glasering forhindrer falmning, revner og at pizzaen sætter sig fast. Stenen kan også bruges til andet bagværk.

COOKING PLATE

Stegeplade i emaljeret støbejern. Undgå, at skaldyr og grøntsager falder gennem grillristen. Forhindrer flammeopblusning under grilning af råvarer med meget fedt.

SEARING GRID

Grillrist i støbejern, som giver flotte grillmærker. Emaljeret for nem rengøring.

F C C
B B Q

MANSSION
3.0s

REKLAMATIONSRET

Dette produkt er dækket af en reklamationsret i henhold til købeloven. Produktet gennemgår en streng kvalitetskontrol og testning på fabrikken.

Skulle der mod forventning mangle dele i pakken, eller er produktet beskadiget, kontakt da forhandleren eller nedenstående forbrugerkontakt for videre hjælp.

Fejl, som skyldes forkert brug, manglende vedligeholdelse eller modifikation af produktet, medfører, at reklamationsretten bortfalder.

Ødelagte dele, som ikke skyldes fejl på produktet, faktureres efter gældende prisliste + fragt og ekspeditionsgebyr.

Ved behov for reservedele eller ved reklamation, kontakt forhandler eller forbrugerkontakt:

FCC PRODUCTS AS

KJELLER VEST 3, 2007 KJELLER,
NORWAY



+47 924 78 600

Man-Fre 10:00-14:00

✉ support@fccbbq.com

FCCBBQ.NO

FCCBBQ.SE

FCCBBQ.COM

Ved reklamation på produktet skal købsbevis og serienummer vedlægges.

Serienummer kan findes inden for døren.

PRODUCERET I KINA FOR FCC PRODUCTS

Vi arbejder hele tiden med at forbedre vores produkter. Derfor forbeholder vi os retten til når som helst at ændre tekniske specifikationer. Du kan altid finde den nyeste manual på WWW.FCCBBQ.COM