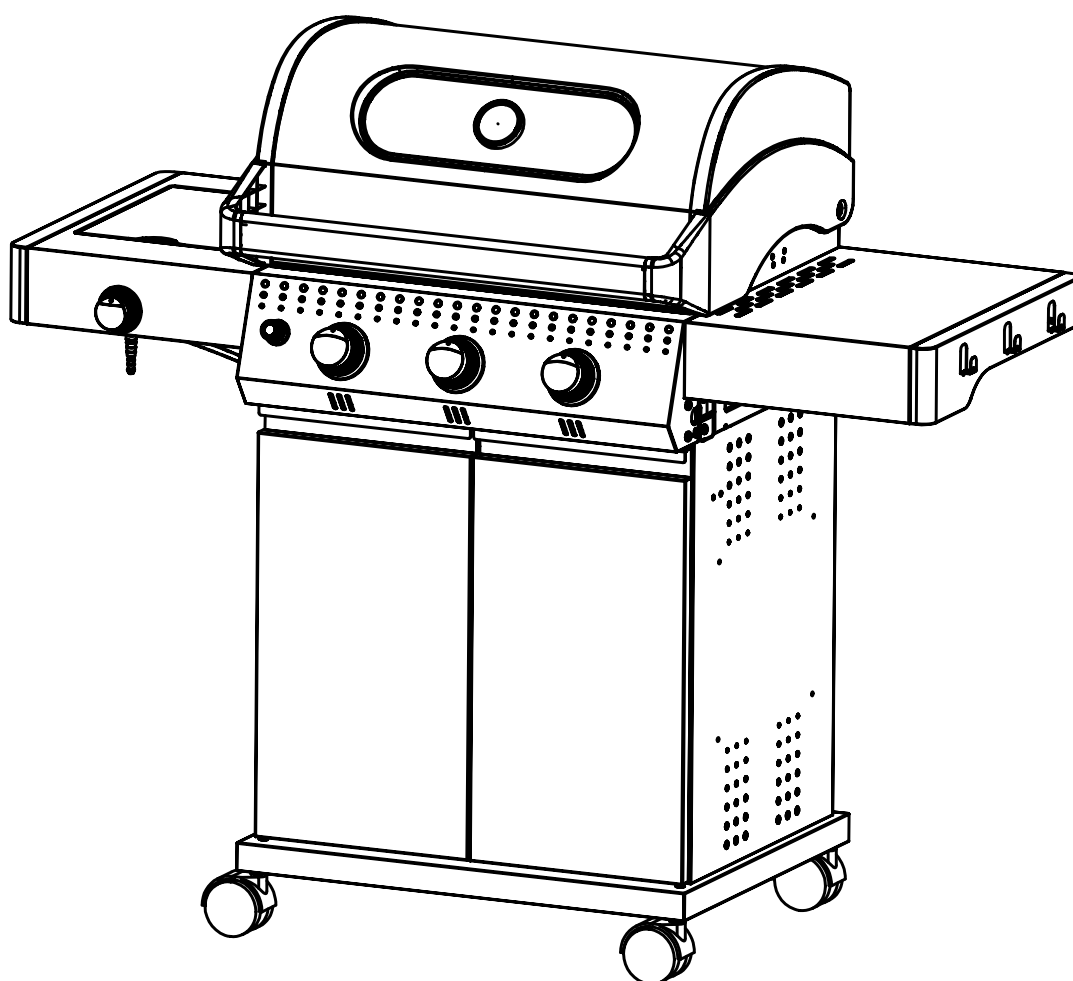




Performance III Pro 3.1s



KUN FOR UTENDØRS BRUK!

Les manualen og følg instruksjonene nøye. Gjør deg kjent med grillen og sikkerhetsanvisningene før grillen tas i bruk!

FCC-G-26210-31

SKANN QR-KODEN
OG REGISTRER GRILLEN
FOR UTVIDET GARANTI



SKANN QR-KODEN
FOR Å SE
MONTERINGSVIDEO



Montering, vedlikehold og sikkerhet

RCC

HISTORIEN OM FCC



The Flying Culinary Circus er verdens første omreisende kokkegruppe. I 2005 dro Trond, Hans-Kristian, Mathias og Tor til New York. En reise som endte opp med å bli et eventyr for livet.

Med 65 land og 300 000 timer med kulinariske erfaringer i forkleet, har vi utviklet, designet og produsert et bredt spekter av griller og tilbehør som tilfører noe nytt og unikt for grillsortimentet i Skandinavia.

Fellesnevnerne for alle våre produkter er høy kvalitet, funksjonalitet til en god pris.

Vi ønsker å inspirere verden gjennom matlaging med vår visjon: "Share the Fun of Cooking!"

INNHold

Historien om FCC	3
Advarsler	5
Tekniske data	6
Les før montering	7
Deleliste	8
Sprengskisse	9
Montering av grillen	10
Regulator og slange - Koble til gassen	26
Lekkasjetest må utføres før grillen tas i bruk	27
Tenninstruksjon	28
Siste sjekk	29
Vedlikehold og rengjøring	30
Råd, tips og sikkerhet	32
Feilsøking	33
Multigrill System	34
Forbrukerkontakt og informasjon	36

ADVARSLER!

- Enkelte deler på grillen blir meget varme under bruk. Hold barn og andre som trenger tilsyn på sikker avstand.
- Grillen er kun beregnet for utendørs bruk på godt ventilerte områder.
- Lekkasjetest (se side 27) skal alltid foretas før grillen tas i bruk og ved bytte av gassbeholder. Utfør også lekkasjetest om produktet ikke har vært i bruk over lengre tid og i forkant av ny grillsesong. Sjekk alltid gasslangen for skader og sprekker før grillen skal brukes.
- Grill aldri i lukkede rom eller overbygg, dette kan medføre fare for surstoffmangel.
- Ved å ikke følge instruksjoner og sikkerhetsanvisninger i denne manualen risikerer man alvorlige skader på personer og faste installasjoner.
- Ombygging/modifisering av grillen kan medføre fare og eliminerer reklamasjonsretten på produktet.
- Hold alltid oppsyn med grillen under bruk og ha egnet slukningsutstyr innen rekkevidde. Grillen bør ikke opereres av berusede personer.
- Grillen 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.
- Grillen skal rengjøres regelmessig og grundig for å forhindre ukontrollert fettbrann. Se mer om fettbrann på side 30.
- Se også side 32 for flere råd og tips om grillen og sikkerhet.

Førstegangs bruk – Avbrenning av grillen

Før grillen anvendes første gang, er det viktig å brenne av grillen. Tenn grillen og skru den på maksimal temperatur. Åpne alle ventiler og lukk lokket. La grillen brenne i ca 15 min. Avbrenningen vil rengjøre de indre komponentene, fjerne lukt og fremmedlegemer i grillen.



TEKNISKE DATA

Totaleffekt: 15W (Hovedbrenner 10.5kW, Sidebrenner 4.5kW)

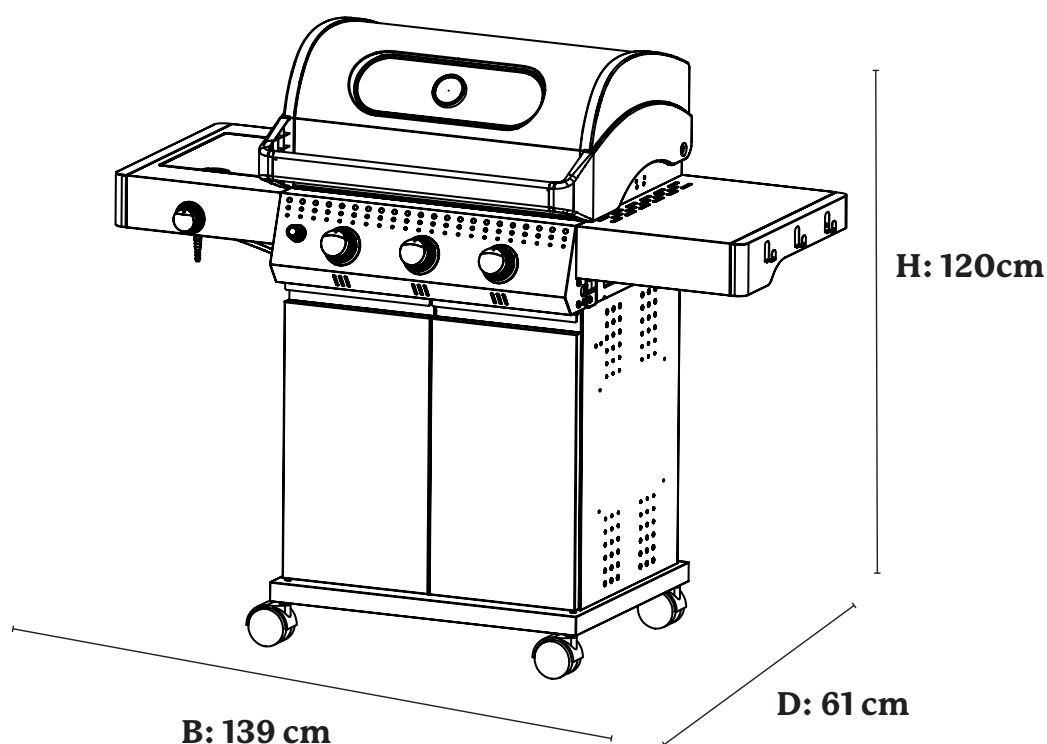
Gassforbruk: 1093 gram/time

Gassbeholder (ikke inkludert): Bruk standardbeholder godkjent for bruk i Norge. Helst 10/11kg.
Selv om både butan-og propangass kan brukes, anbefales propangass for bruk i Norge.

Regulator og slange selges separat og er ikke en del av denne grillen.

De fleste forhandlere av gassdrevne produkter har regulator og gasslange for salg.

NB! Gasslange som anvendes skal ikke overstige 120 cm.



BRUK KUN GASSTYPE OG GASSKATEGORI SOM ER ANGITT I MANUALEN.

BENYTTES I LAND	VENTILSTØRRELSE	GASSTYPE	GASSKATEGORI
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT	Ø0.91 mm Hovedbrenner Ø1.04 mm Sidebrenner	G30(Butan) G31 (Propan) og blandinger av disse	I3B/P(30)

FCC-G-26210-31 / GD4236RS-G

CE 2531-25

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

LES FØR MONTERING

FØLG DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FOR Å UNNGÅ ALVORLIG PERSONSKADE ELLER SKADE PÅ GRILLEN DIN.

Forsikre deg om at alle deler og skruer følger med ved å sammenligne delelisten med innholdet i esken. Sjekk også at alt er uten skader før montering av produktet

Hvis grillen er skadet i transport, skal grillen ikke monteres før man kontakter forhandler eller support@fccproducts.no.

Transportskader på deler, lakk eller emalje må meldes til forhandler eller FCC Products før montering og bruk av grillen. Dersom skader meldes inn etter montering er det en mulighet for at det kan ha oppstått skader under montering. Dette kan da ikke betraktes som transportskade.

Vær oppmerksom på at noen deler kan være plassert i isoporen for å beskytte delen under transport. Hvis deler mangler, sjekk først emballasjen nøye.
Fjern alle rester av pakkemateriale og eventuell plastfolie fra grillen før du bruker grillen.

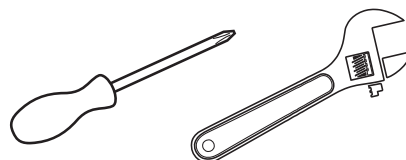
GRILLEN MÅ MONTERES PÅ ET PLANT UNDERLAG.

- Følg rekkefølgen i denne manualen for å unngå feilmontering.
- Deler av monteringen vil kreve tunge løft som bør utføres av to personer sammen, for å unngå personskader og skader på grillen. Enkelte metaldeler kan være skarpe, bruk beskyttelseshansker.
- Elektroverktøy skal ikke anvendes for å montere grillen. Verktøy med for stor kraft kan skade overflatebehandlingen på skruer, skade emaljerte/lakkerte deler av grillen, samt løsne forhåndsmonterte muttere.
- Dersom produktets lakk eller emalje skades ved montering, anbefaler vi at skaden umiddelbart behandles for å unngå senere rustskader.
Egnet varmebestandig lakk kan bestilles fra support@fccproducts.no.



En stjerneskrutrekker og en skiftenøkkel (ikke inkludert) er nødvendig når du monterer grillen.

GRILLEN BØR MONTERES AV TO PERSONER.

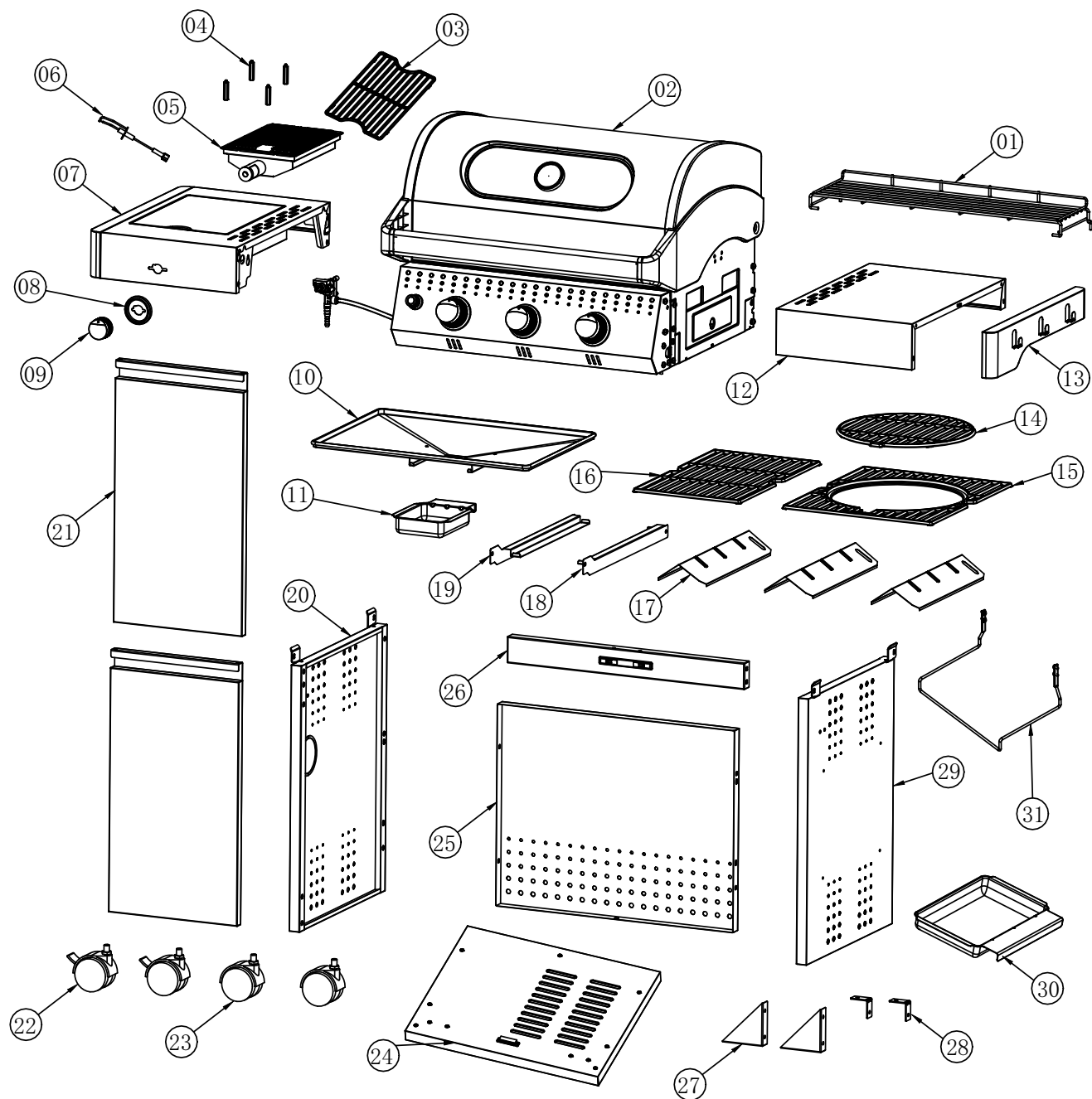


DELLISTE

KODE	BESKRIVELSE	ANT
1	VARMEHYLLE	1
2	GRILLKROPP	1
3	EMALJERT STØPEJERNSRIST TIL SIDEBRENNER	1
4	BEN TIL SIDEBRENNERRIST	4
5	IR SIDEBRENNER	1
6	IR SIDEBRENNER TENNSTIFT	1
7	DEKORPANEL VENSTRE SIDEBRENNERBORD	1
8	DEKORRING TIL SIDEBRENNER	1
9	LITEN BRYTER TIL SIDEBRENNER	1
10	FETTBRETT	1
11	FETTKOPP	1
12	HØYRE SIDEBORD	1
13	DEKORPANEL HØYRE SIDEBORD	1
14	RUND MGS-GRILLRIST	1
15	MGS-GRILLRIST	1
16	GRILLRIST	1
17	FLAMMETEMMER	3
18	VENSTRE SKINNE FOR FETTBRETT	1
19	HØYRE SKINNE FOR FETTBRETT	1
20	VENSTRE SIDEPANEL	1
21	DØR	2
22	HJUL MED BREMS	2
23	HJUL UTEN BREMS	2
24	BUNNPLATE	1
25	BAKPANEL	1
26	DØRBJELKE	1
27	VINKEL BRAKETT	2
28	BRAKETT	2
29	HØYRE SIDEPANEL	1
30	FETTKOPP FOR SIDEBRENNER	1
31	FETTKOPPHOLDER	1

SKRUESETT		
KODE	BESKRIVELSE	ANT
A	M6X12 SKRUE	35
B	NEDRE DØRHENGSEL	2
C	M4X8 SKRUE (SUS304)	1
D	M4X8 SKRUE	6

SPRENGSKISSE

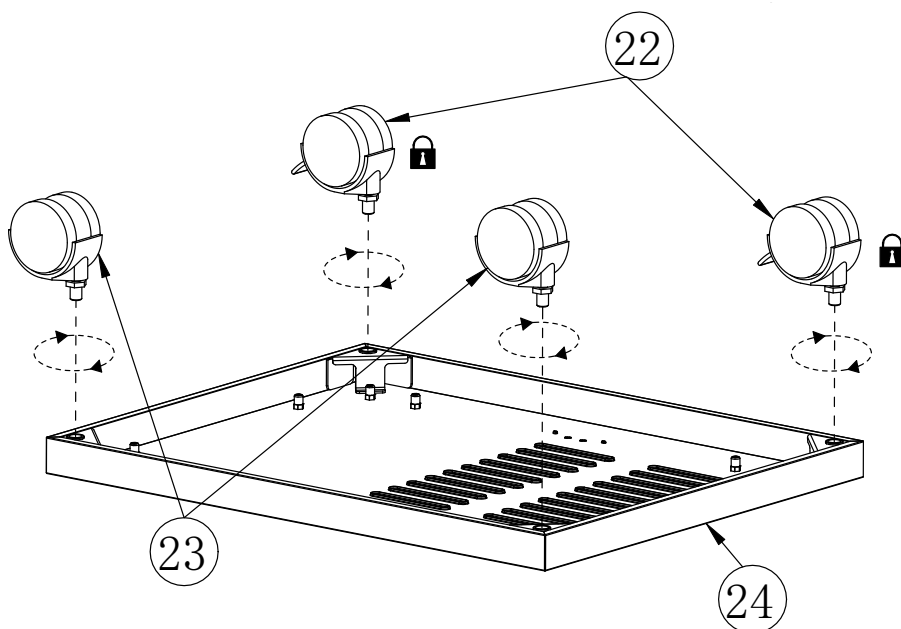


MONTERING

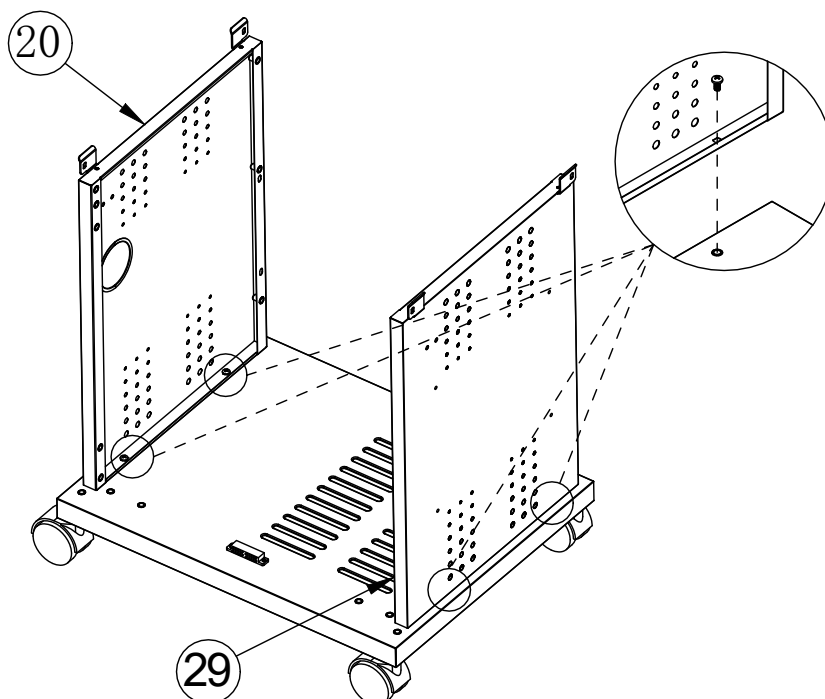
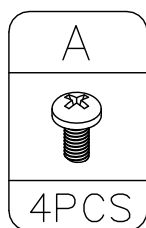
Legg et stykke papp på gulvet (f.eks. esken produktet er pakket i) for å unngå riper på delene under montering.



- 1** Monter hjul med og uten brems (22 og 23) til bunnplate (24).



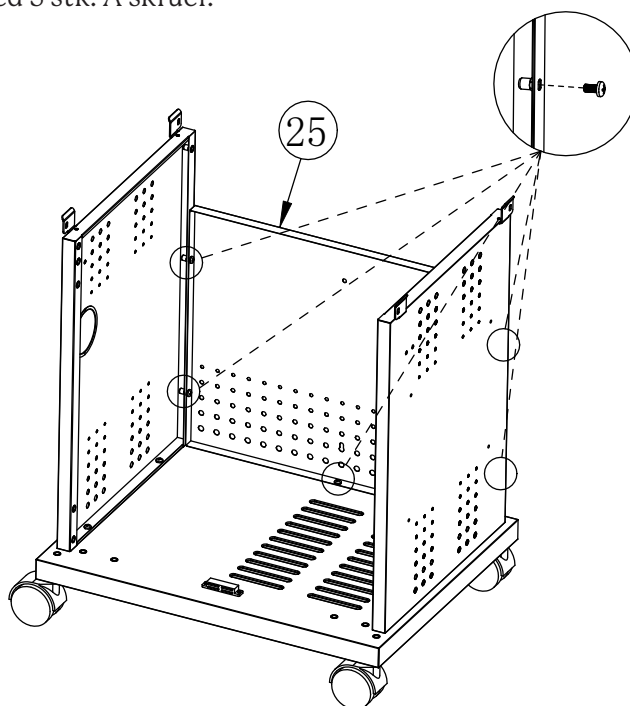
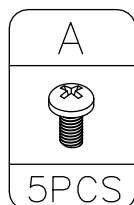
- 2** Monter høyre og venstre sidepanel (20 og 29) til bunnplaten (24) med 4 stk. A skruer.



MONTERING

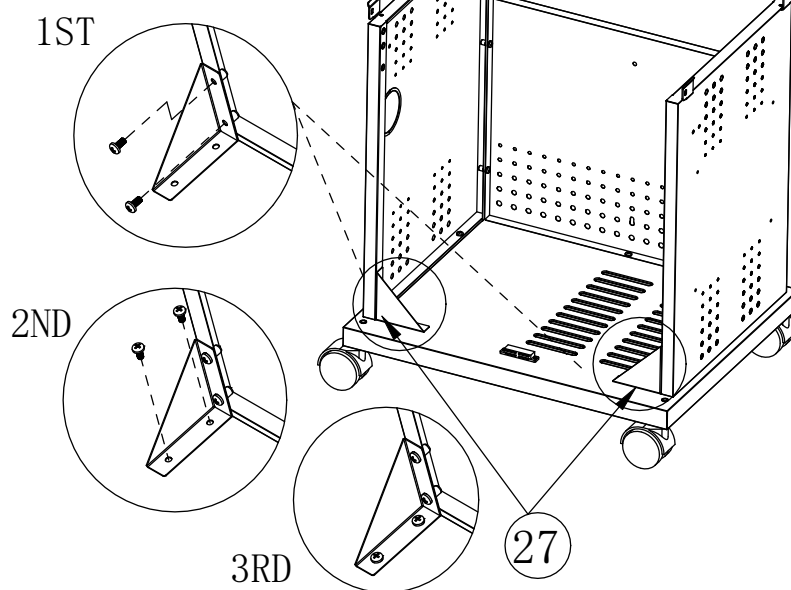
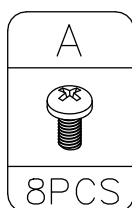
3

Monter bakpanel (25) med 5 stk. A skruer.



4

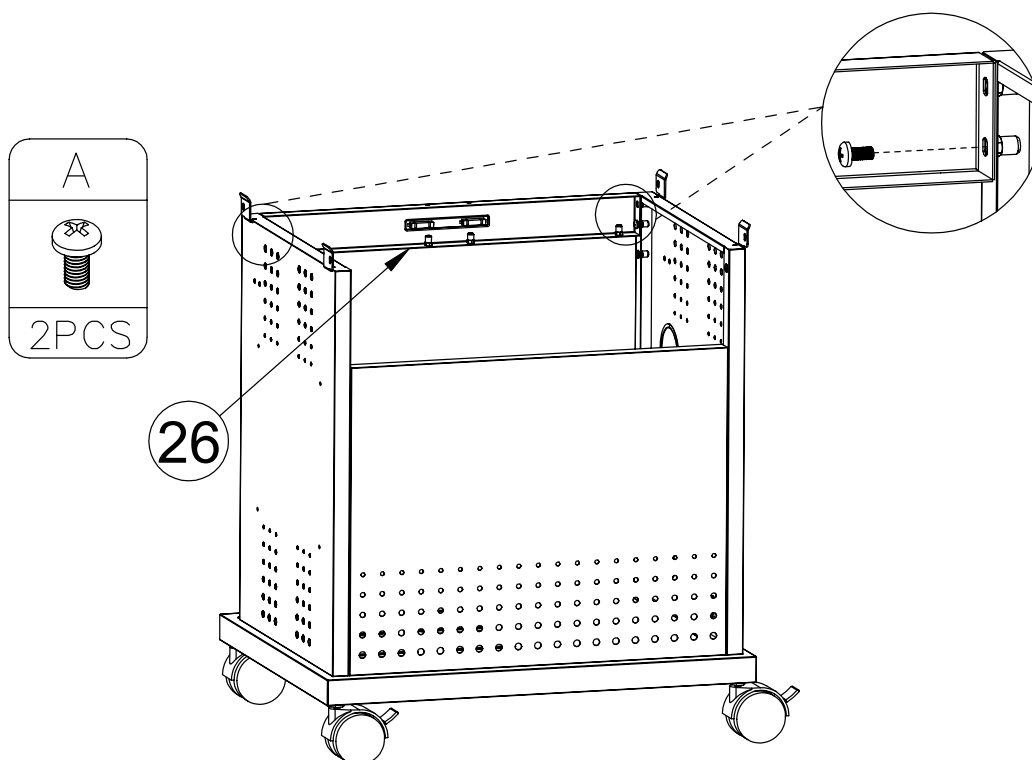
Monter 2 stk. braketter (27) med 8 stk. A skruer.



MONTERING

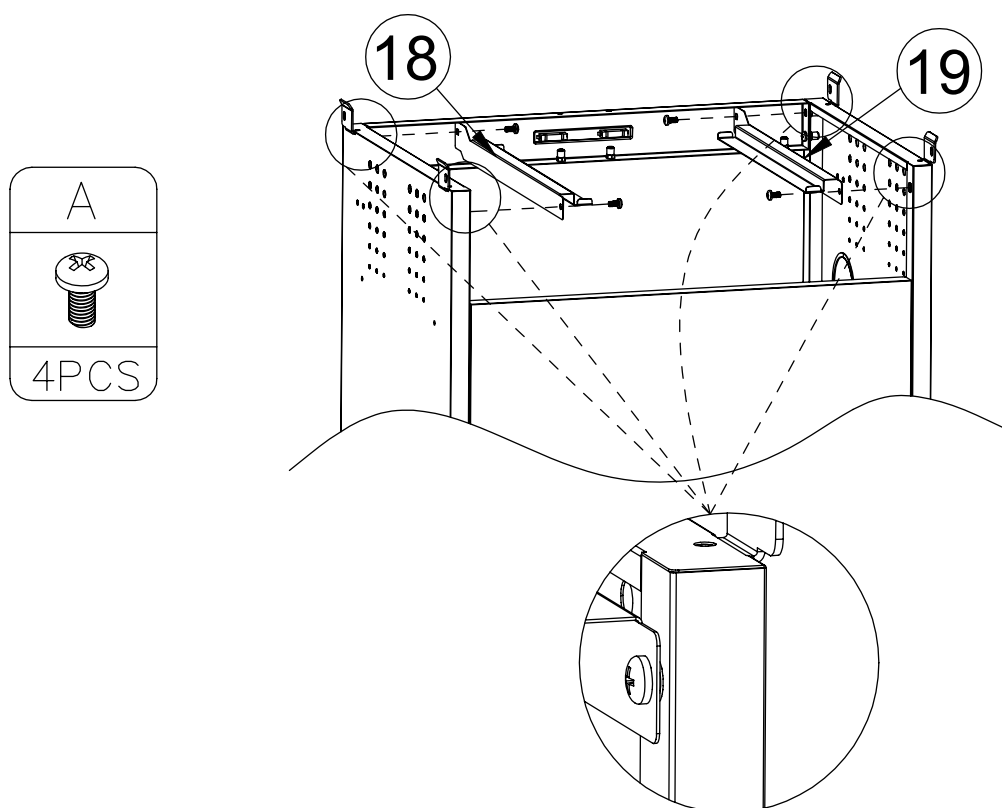
5

Monter dørbjelke (26) med 2 stk. A skruer. Skru skruene i nederste hull på hver side.



6

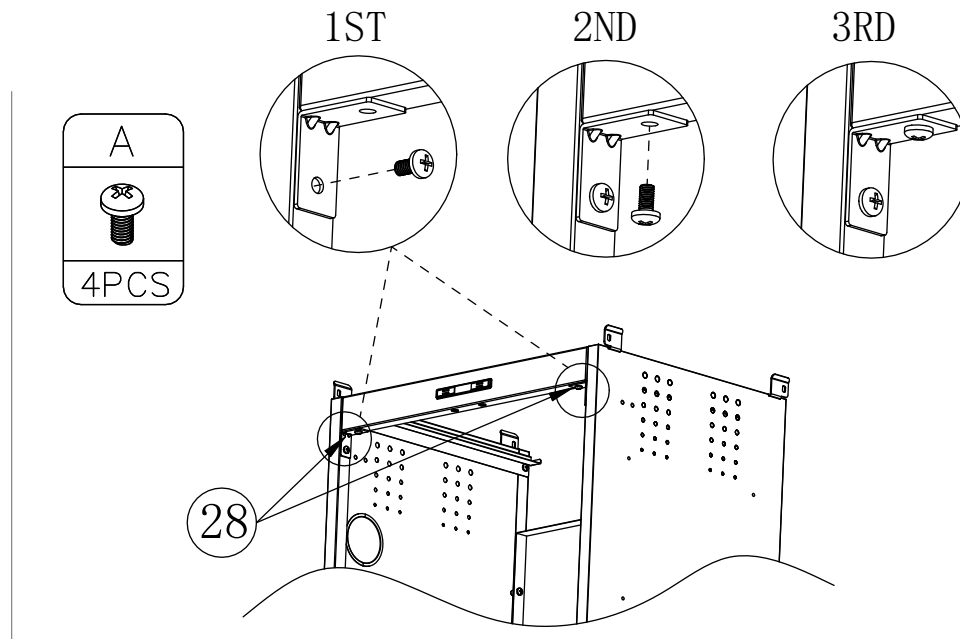
Monter støtteskinne for fettbrett (18 og 19) med 4 stk. A skruer.



MONTERING

7

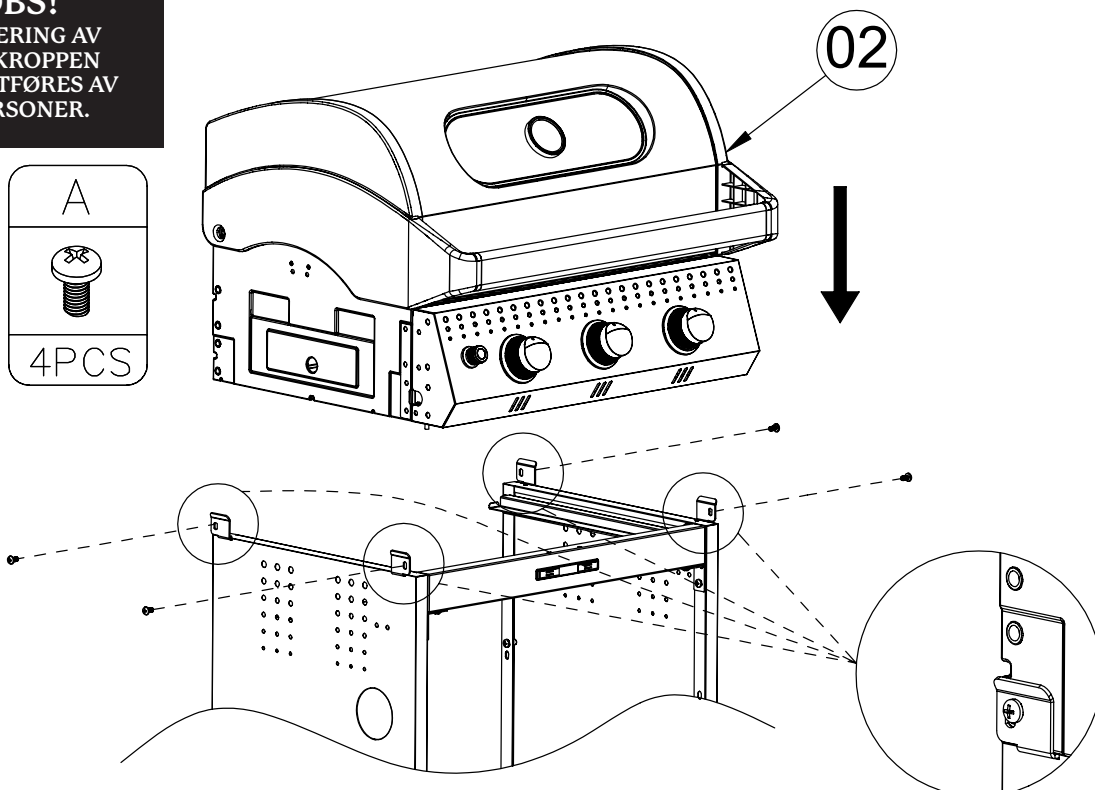
Monter 2 stk. vinkelbraketter (28) med 4 stk. A skruer.



8

Monter grillkroppen del 2 til underskapet. Entre alle 4 A skruene før man strammer til.

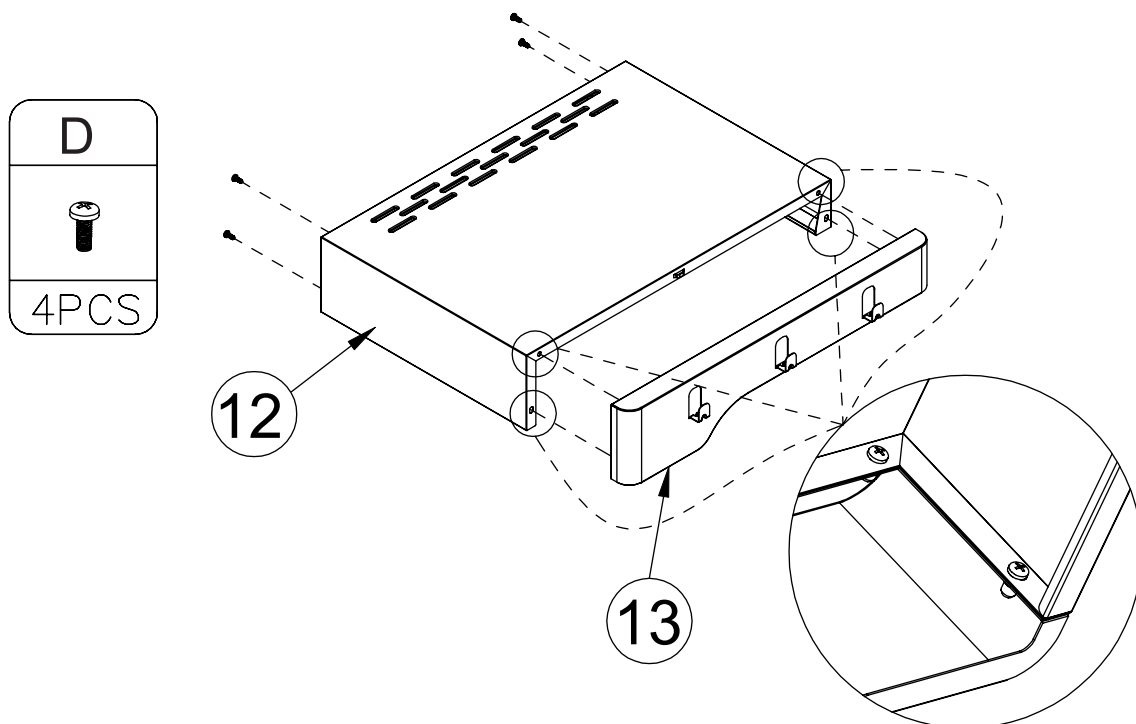
⚠ OBS!
MONTERING AV
GRILLKROPPEN
BØR UTFØRES AV
TO PERSONER.



MONTERING

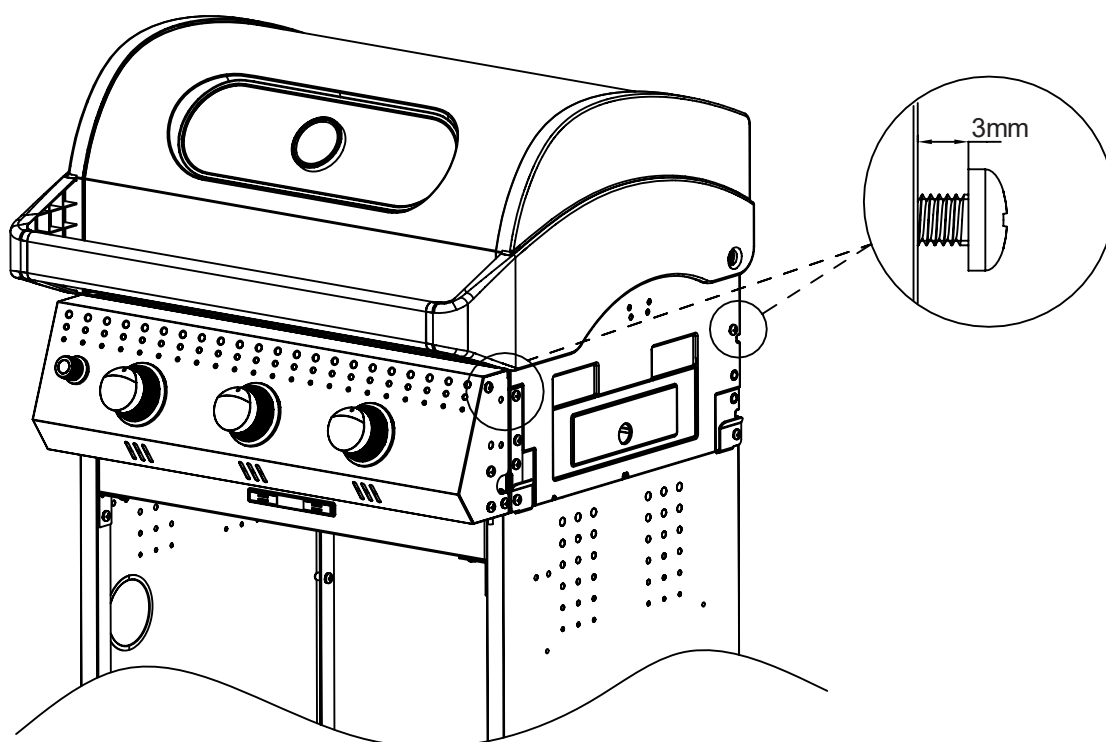
9

Monter høyre dekorpanel (13) til høyre sidebord (12) med 4 stk. D skruer.



10

Løsne den forhåndsmonterte skruen på grillkroppen omtrent 3 mm.



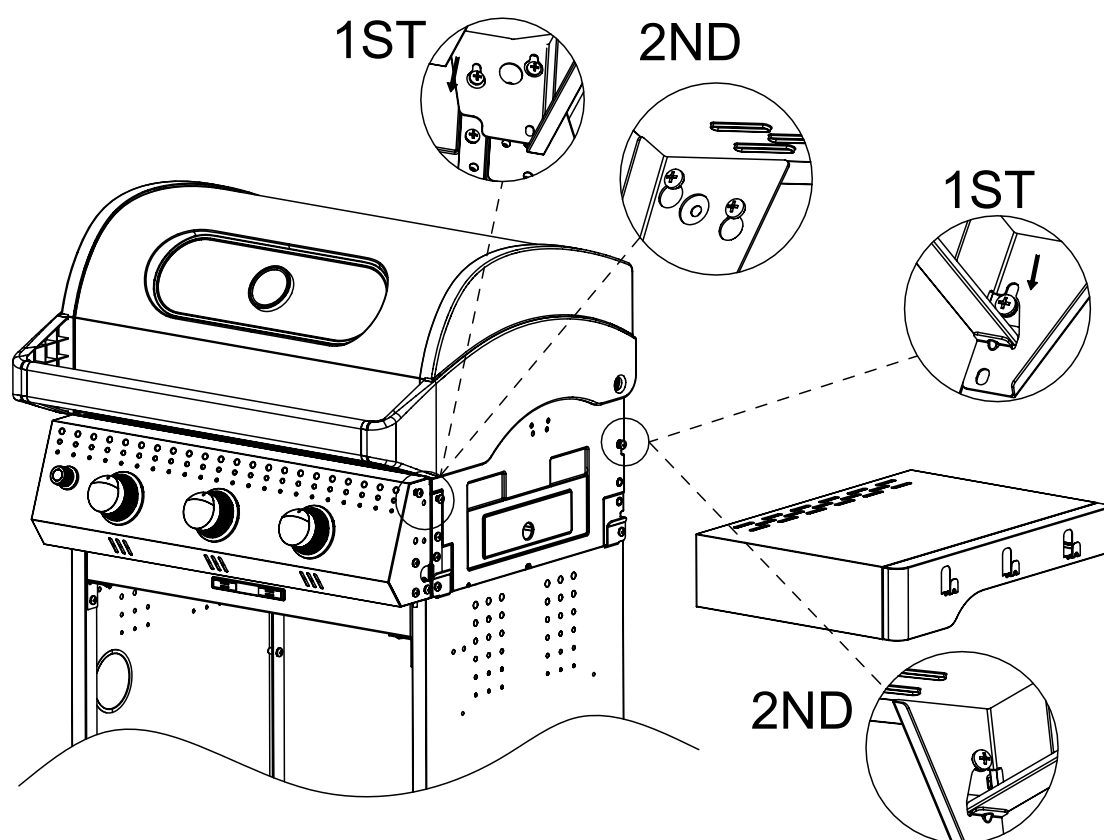
MONTERING

11

Monter høyre sidebord og stram til skruene.

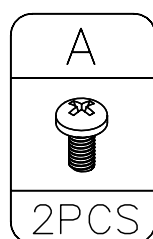
1) Hekt sidebordet (12) på skruene.

2) Stram skruene.



12

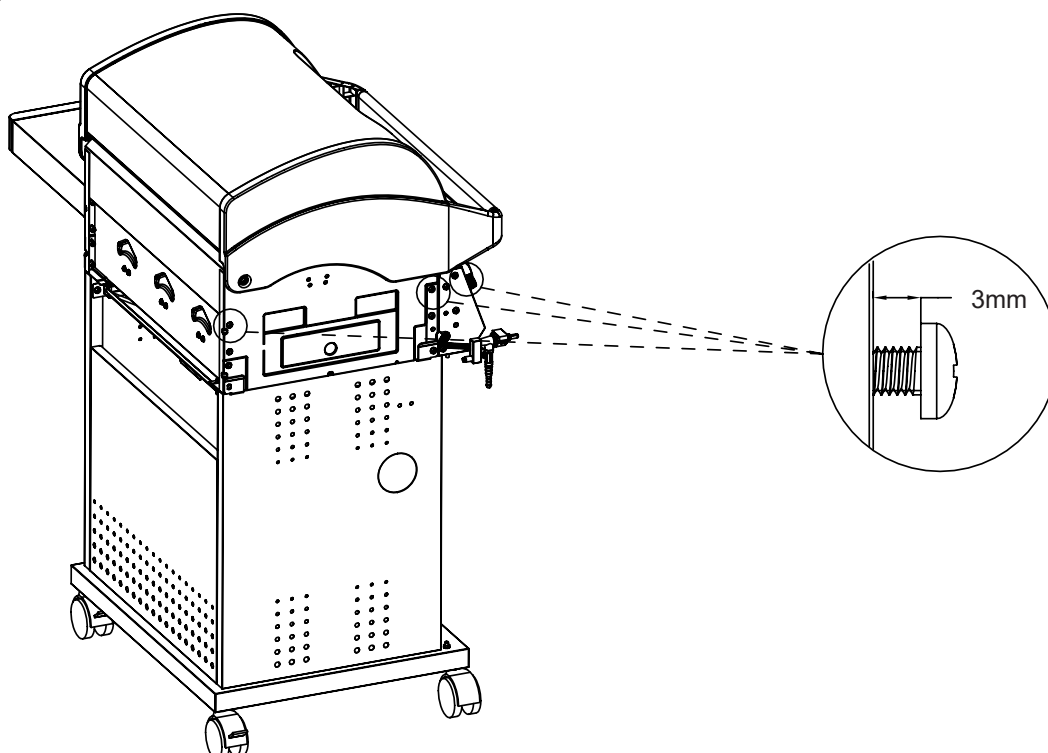
Fest høyre sidebord med 2 stk. A skruer.



MONTERING

13

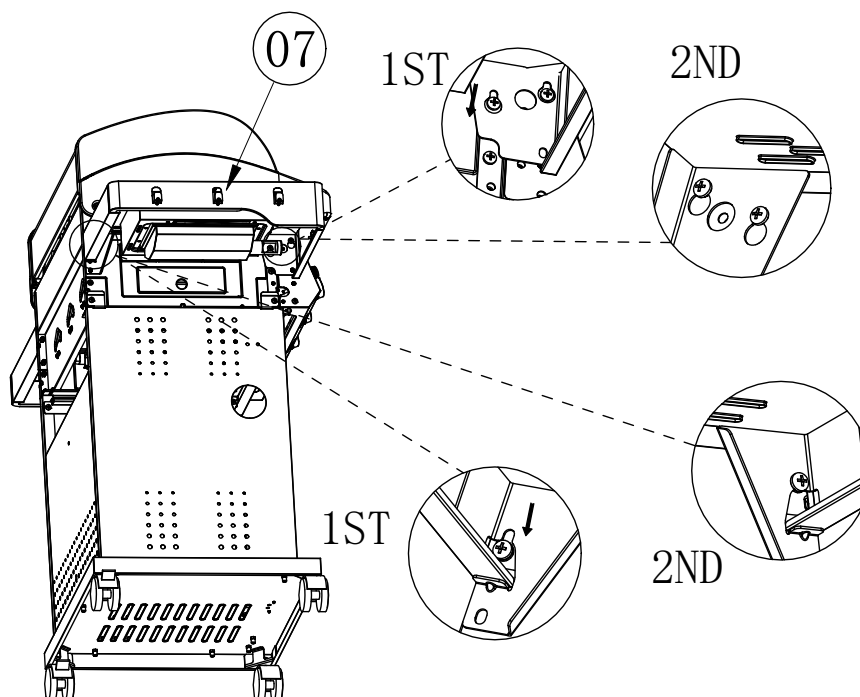
Løsne den forhåndsmonterte skruen på grillkroppen omtrent 3 mm.



14

Monter venstre sidebord og stram til skruene.

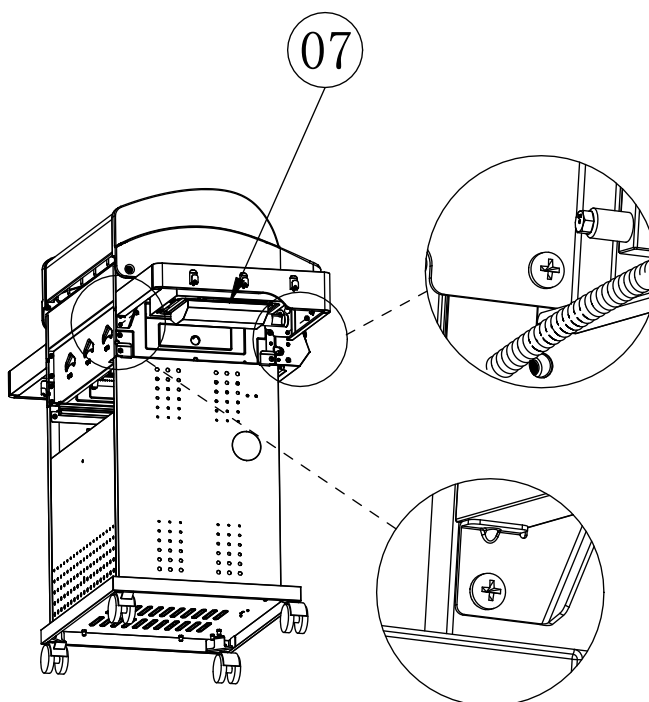
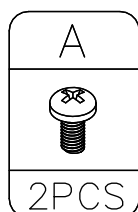
- 1) Hekt sidebordet på skruene.
- 2) Stram skruene.



MONTERING

15

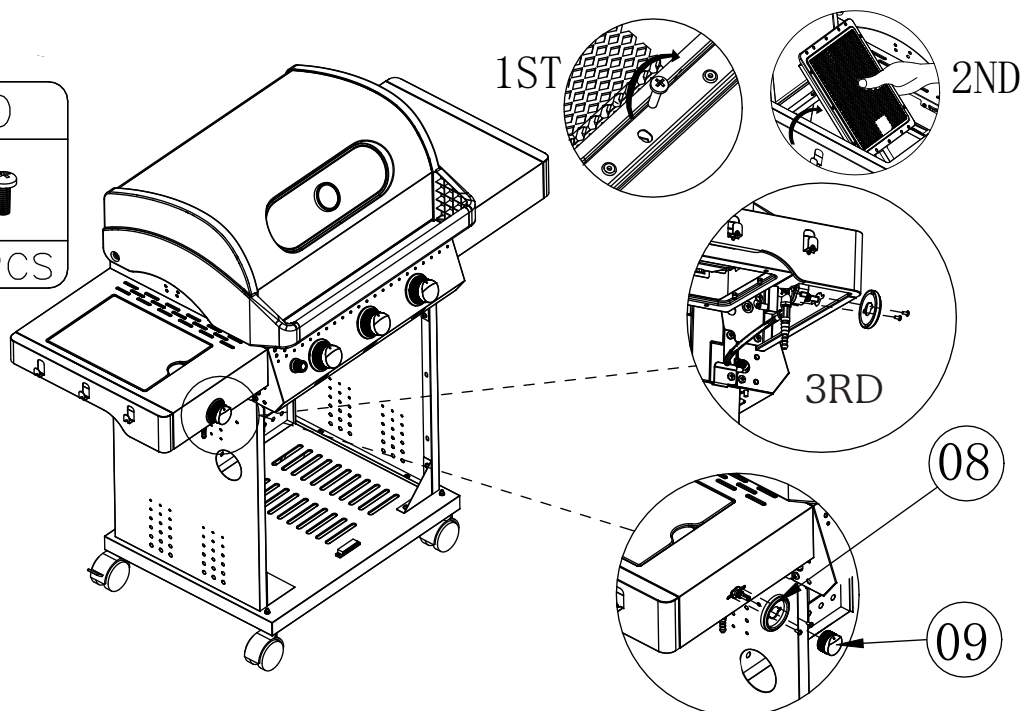
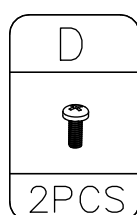
Fest venstre sidebord med 2 stk. A skruer



16

Monter gassventilen til sidebrenner med dekorring sidebrenner (8) med 2 stk. D skruer. Skyv på liten bryter til sidebrenner (9).

1. Skru løs skruen som fester IR brenner.
2. Løft ut IR brenner.
3. Monter gassventilen til sidebrenner sammen med dekorring og skru fast med 2 stk D skruer. Skyv så på bryter.

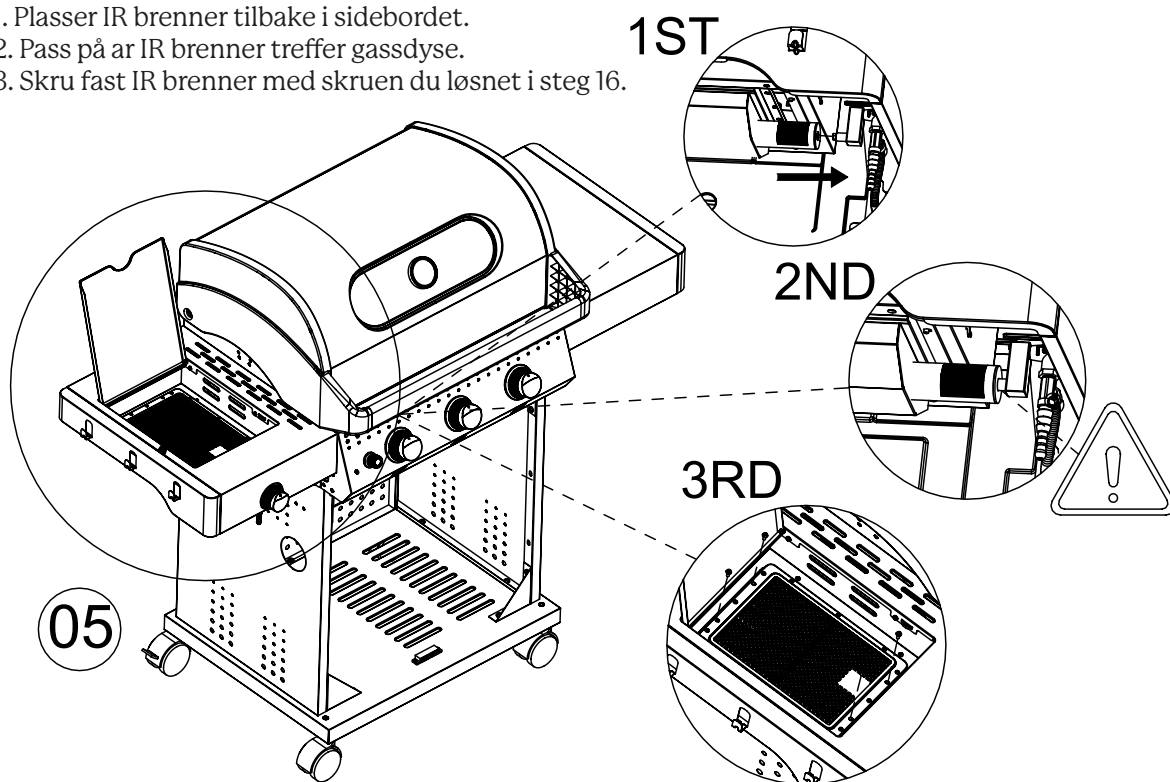


MONTERING

17

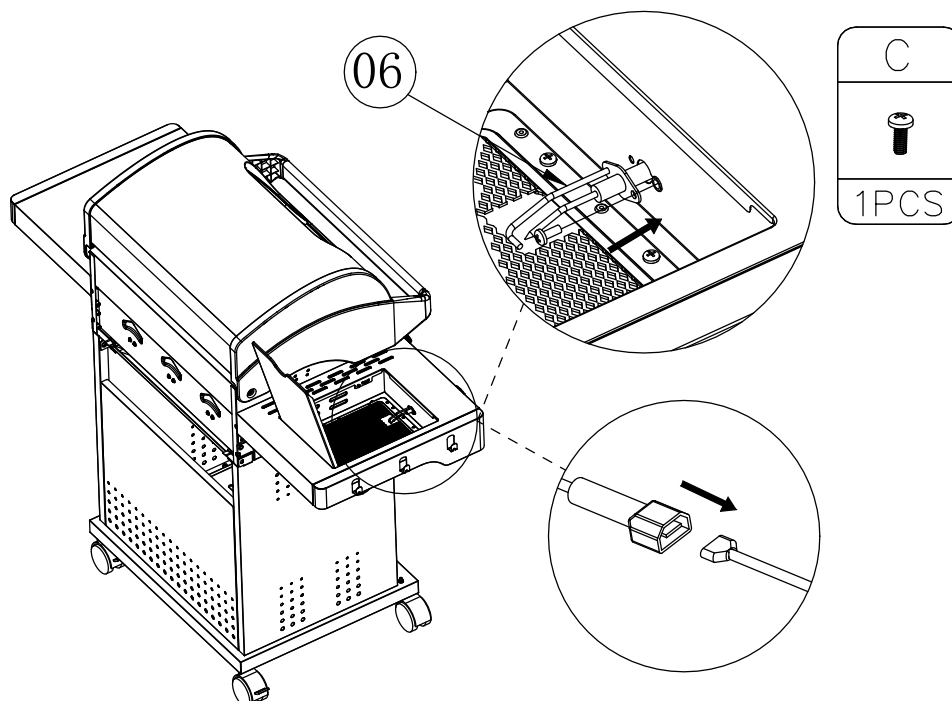
Løsne den forhåndsmonterte IR brenneren så plasser den på gassdyse til sidebrenner. Stram skruene igjen. Sett inn IR brenner etter ventilen i steg 17 er på plass.

1. Plasser IR brenner tilbake i sidebordet.
2. Pass på at IR brenner treffer gassdyse.
3. Skru fast IR brenner med skruen du løsnet i steg 16.



18

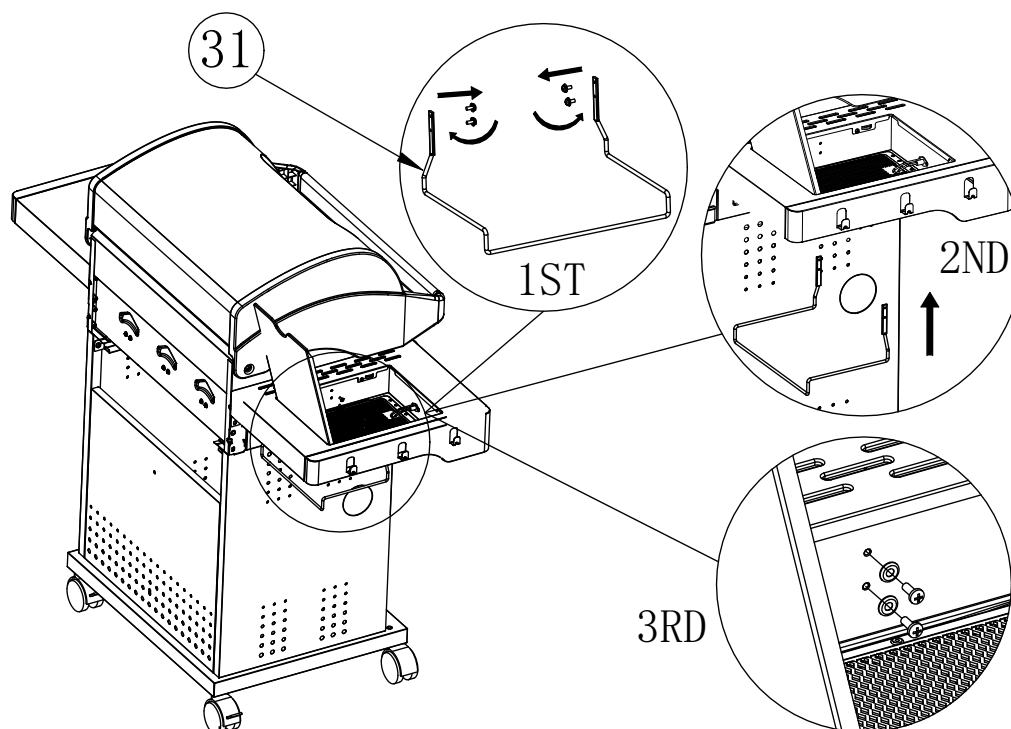
Monter del 6 tennstift til IR brenner med 1 stk. C skrue.
Koble sammen tenningsledning på sidebrennerens underside.



MONTERING

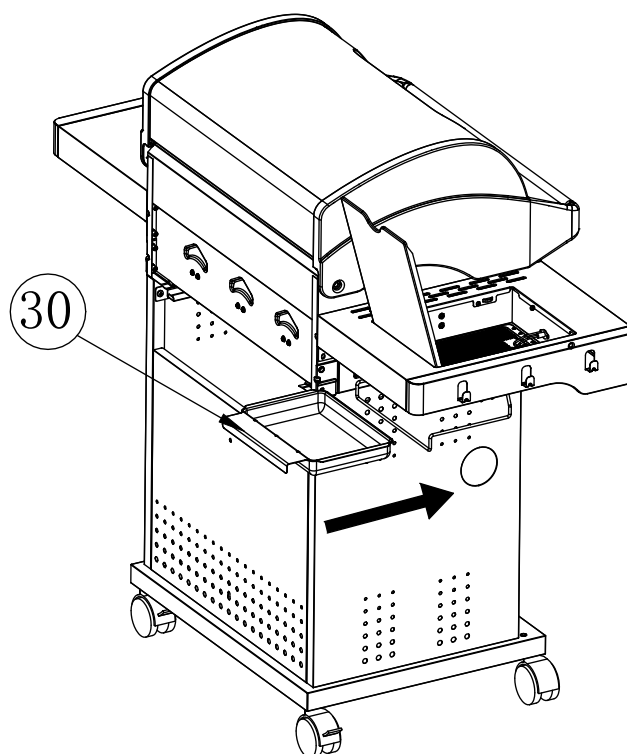
19

Etter å ha løsnet de forhåndsinstallerte skruene 31, monter fettkoppeholderen (31) som vist på figuren.



20

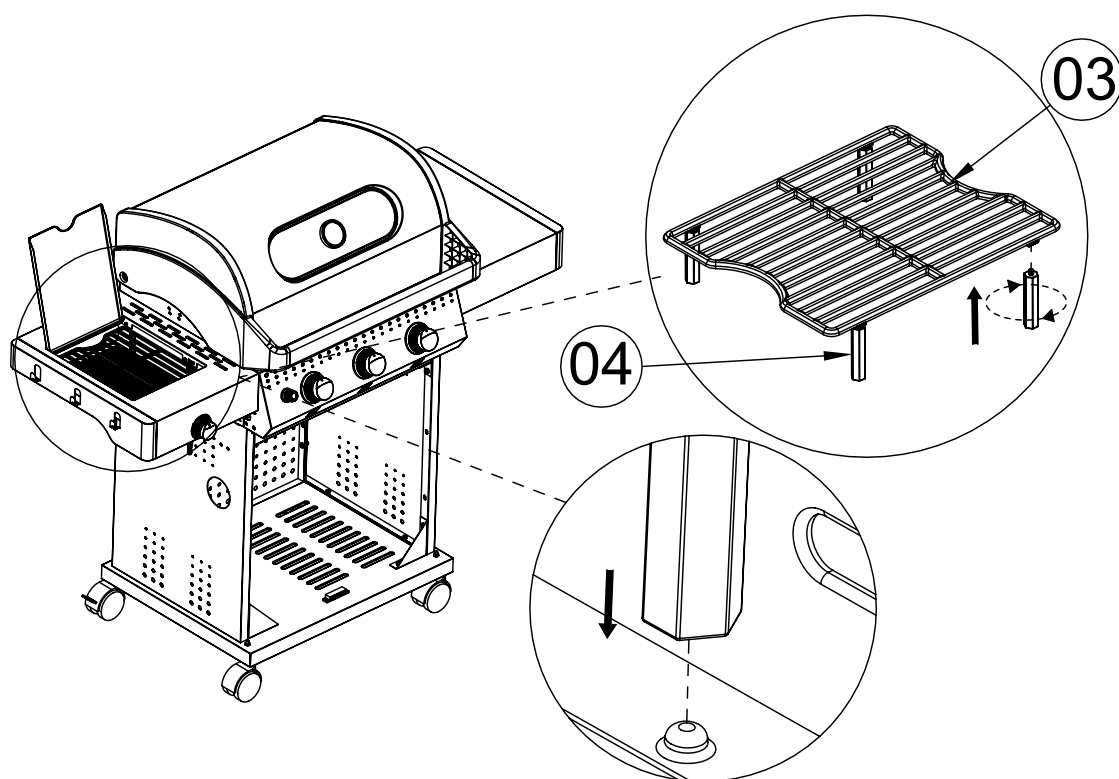
Plasser fettkopp for sidebrenner (30).



MONTERING

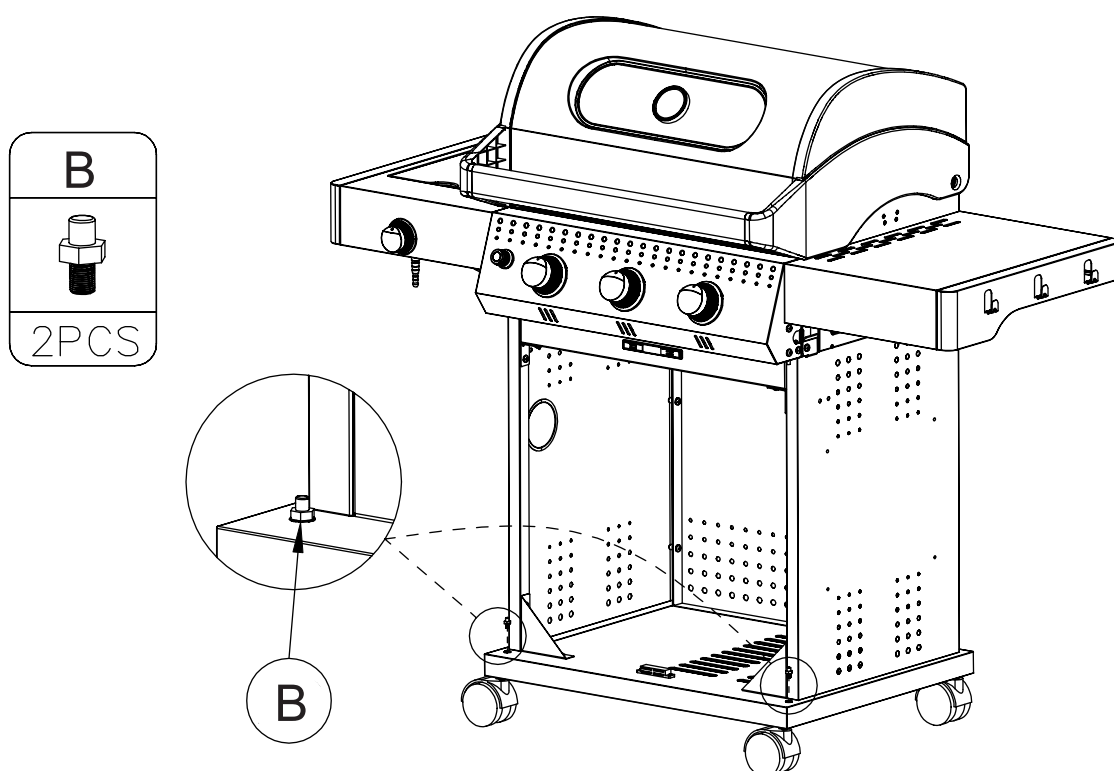
21

Monter 4 stk. ben (4) til sidebrennerrist (3). Plasser så risten slik at den står på de opphøyde punktene på sidebrennerer rommet.



22

Monter 2 stk. B skruer holder til dør.



MONTERING

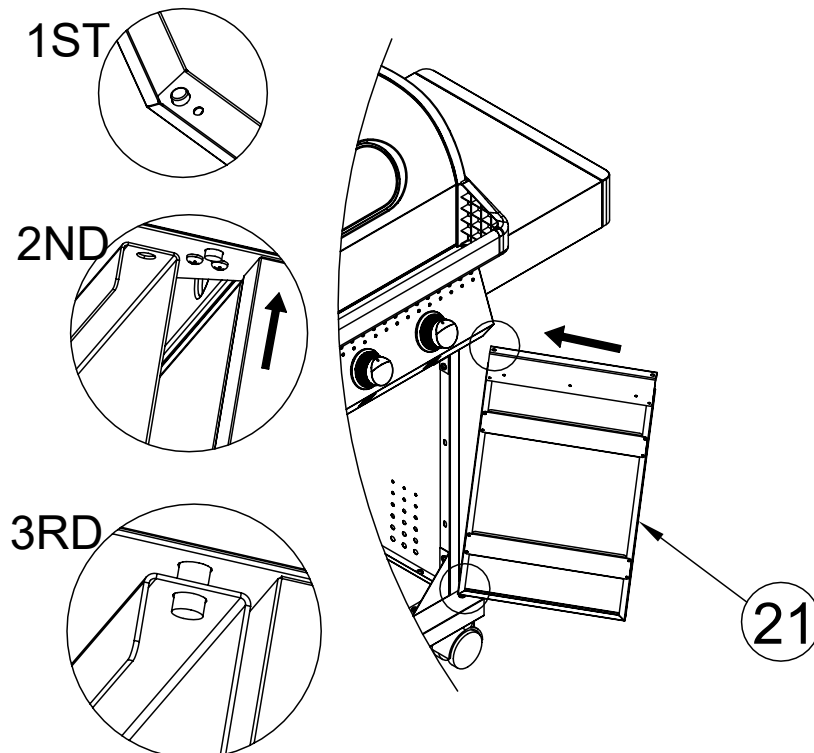
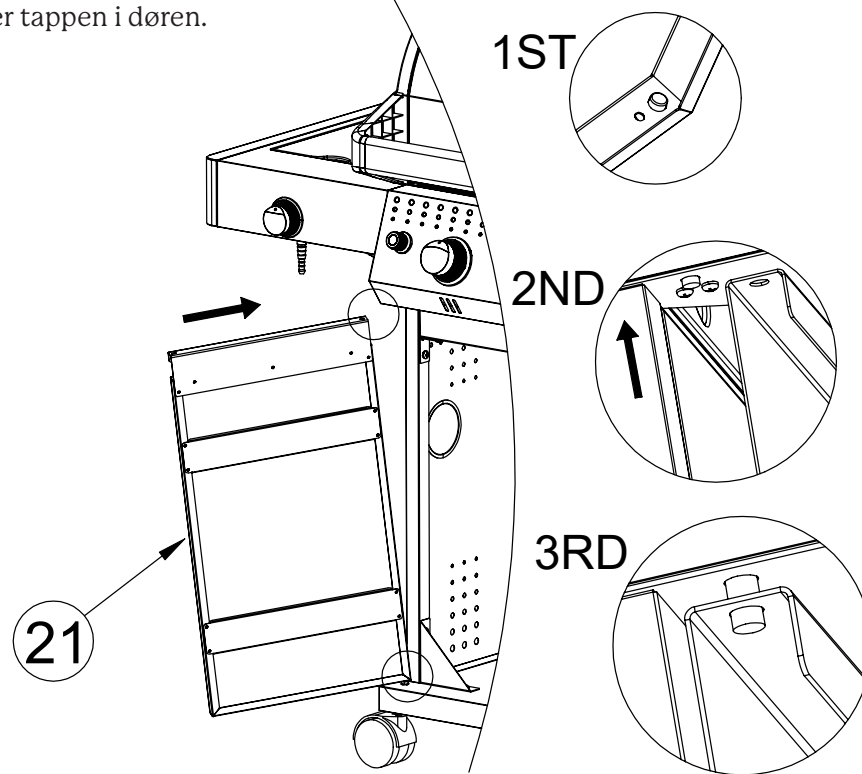
23

Hekt på del 21, 2 stk. dører.

1) Sett døren på holder til dør.

2) Klem inn den fjærbelastede tappen.

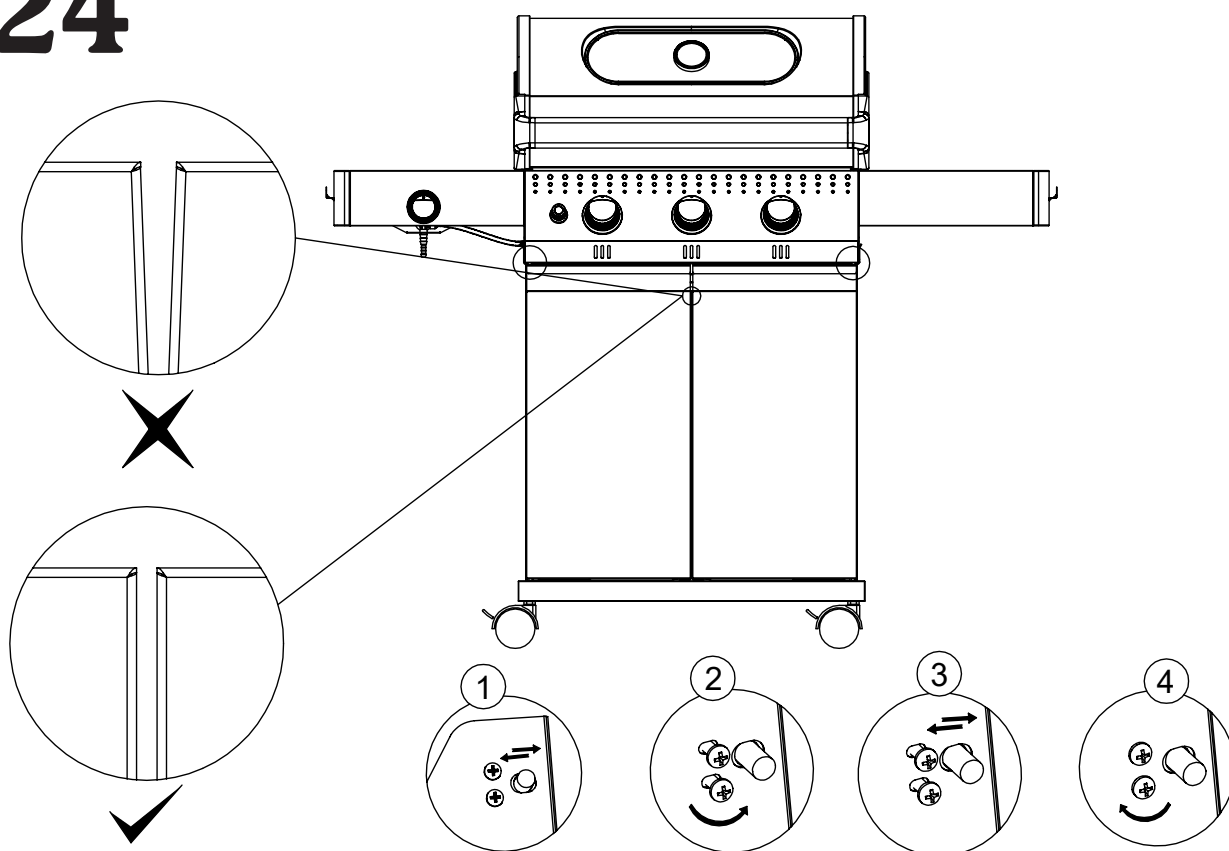
3) Plasser tappen i døren.



MONTERING

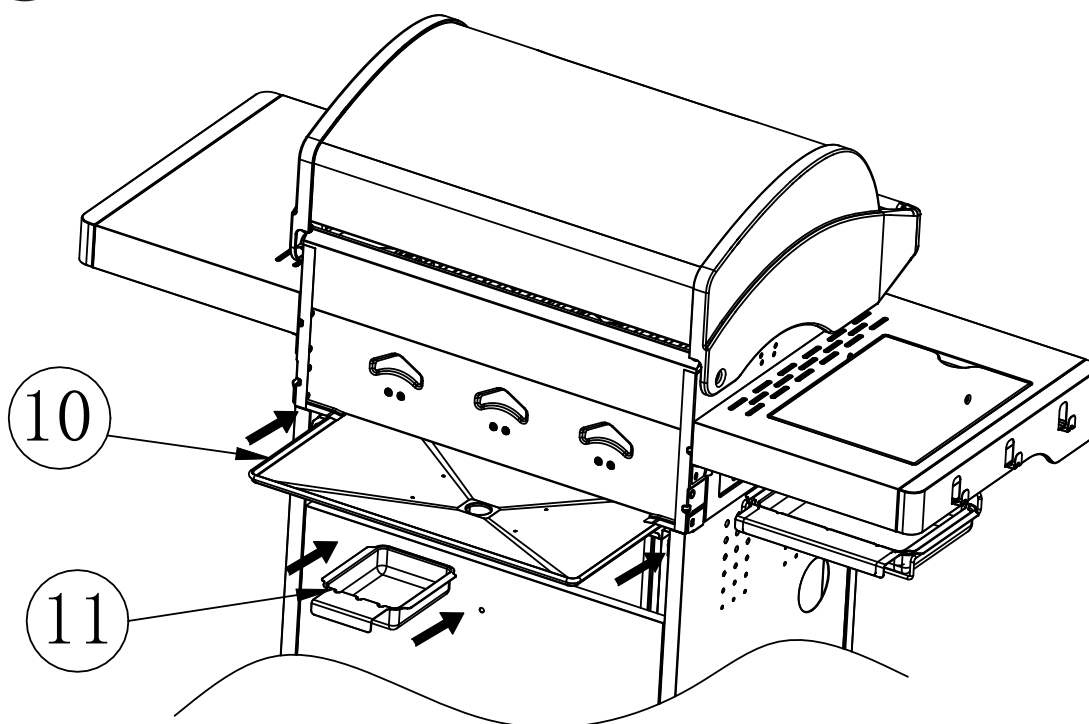
24

Om dørene er skjeve kan de justeres som anvist.



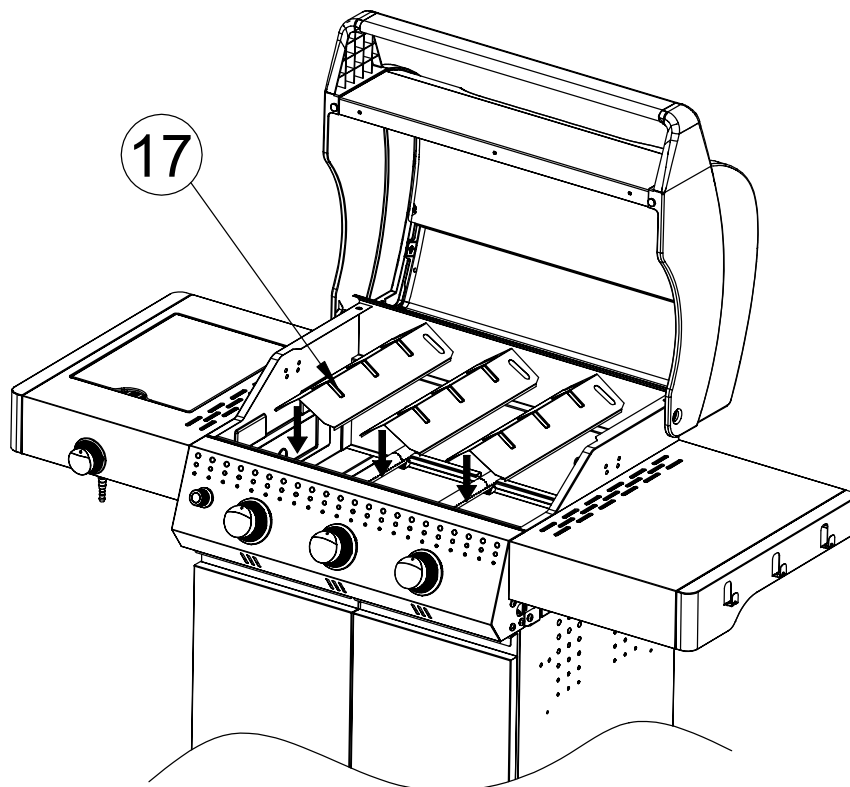
25

Plasser fettbrett (10) og fettkopp (11) fra grillens bakside.

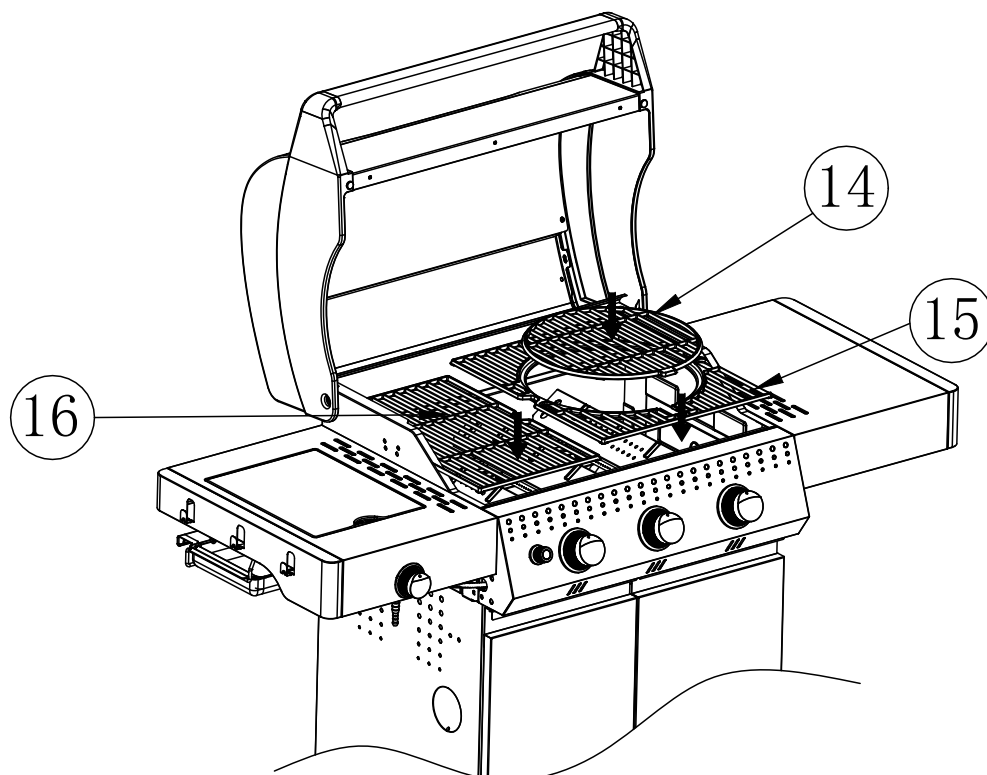


MONTERING

26 Plasser flammetermere (17) inn i grillkroppen.



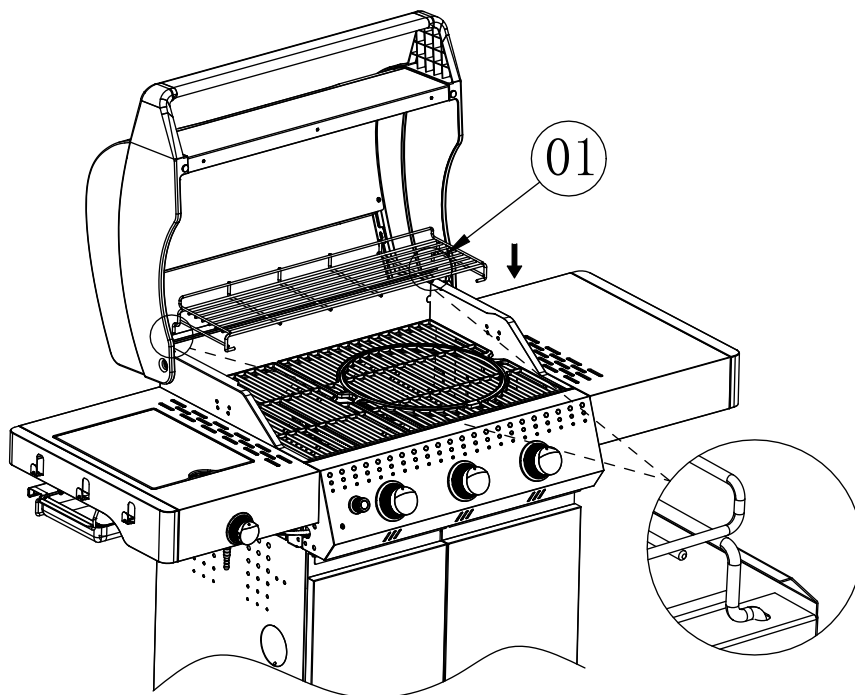
27 Sett inn grillristen (16) og MGS-grillristen (15) i grillkroppen. Sett deretter inn den runde MGS-grillristen (14) i den runde åpningen på MGS-grillristen (15).



MONTERING

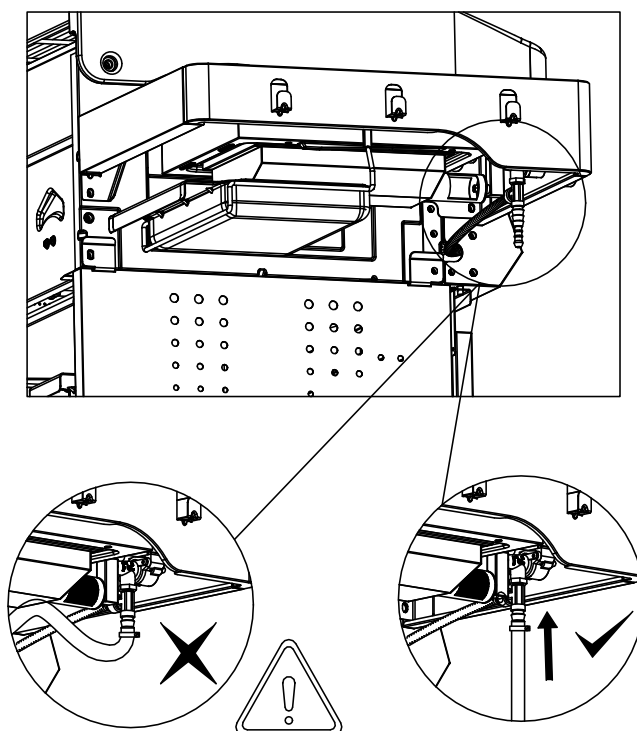
28

Plasser varmhylle (1).



29

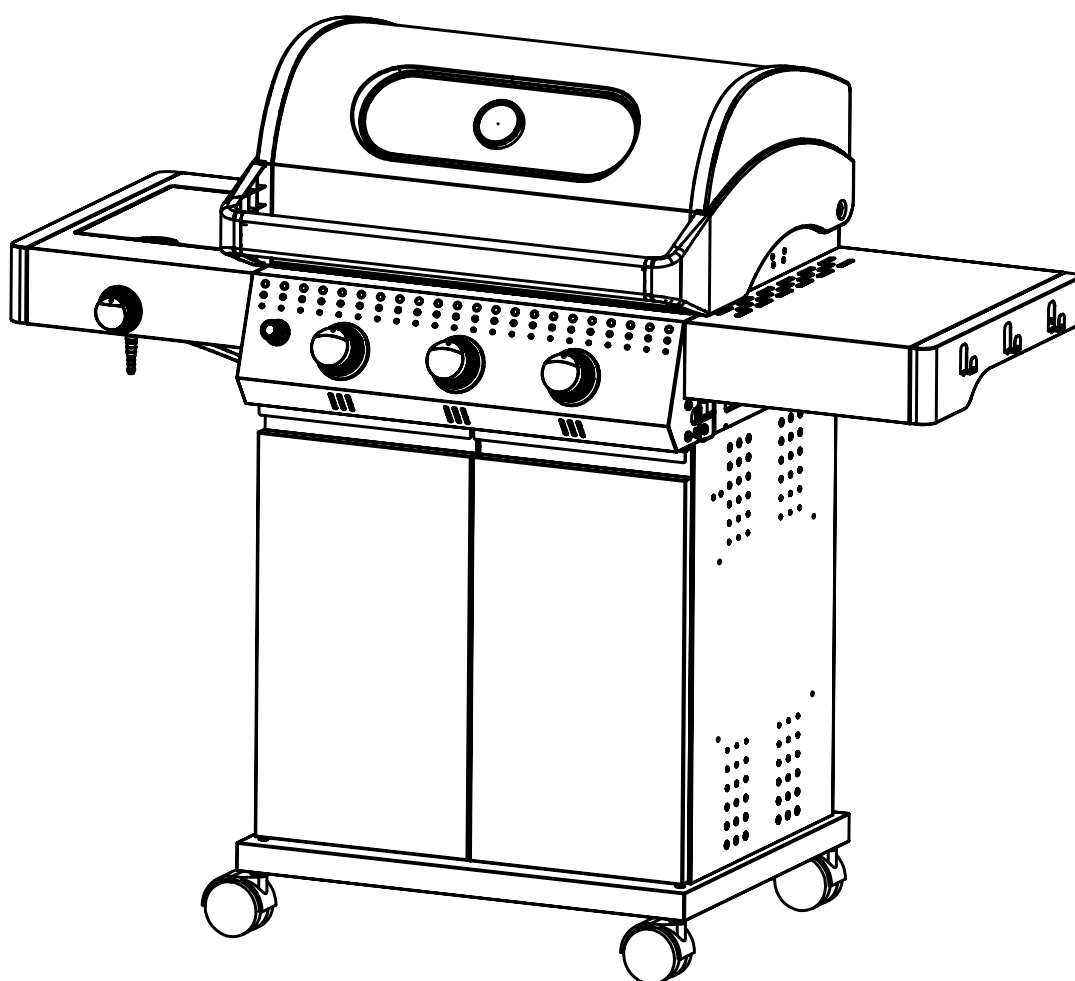
Monter slange og regulator. Dette medfølger ikke.



MONTERING

30

Grillen er nå ferdig montert.



NB!

GRILLEN ER NÅ FERDIG MONTERT. GJØR EN LEKKASJETEST PÅ SLANGE OG KOBLINGER FØR GRILLEN TAS I BRUK. GJØR DENNE LEKKASJETESTEN ÅRLIG OG HVER GANG GASSFLASKEN HAR VÆRT FRAKOBLET ELLER BYTTES UT.



KOBLE GASSTILFØRSEL

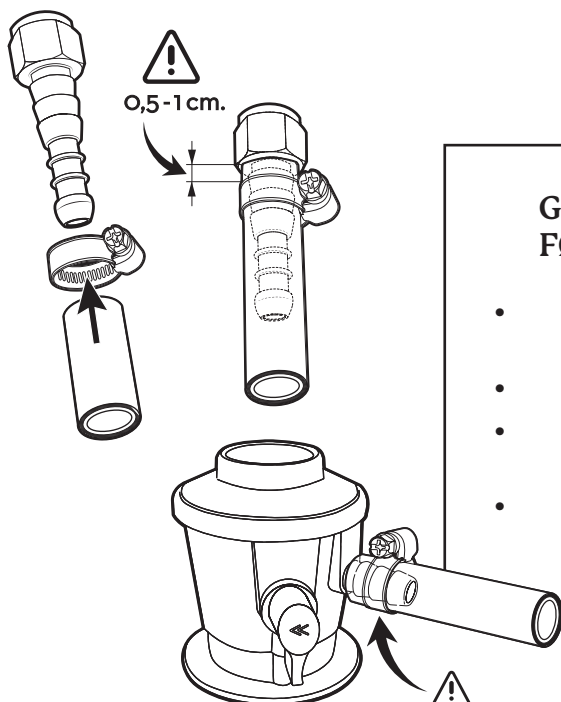
FØLG DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FOR Å UNNGÅ ALVORLIG SKADE PÅ GRILLEN OG FORÅRSAKE PERSONSKADER.

SLANGE

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

REGULATOR

- Kontrollér at alle brytere 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.
- Kontrollér 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 10 kg eller over anbefales.



GJENNOMFØR ALLTID EN LEKKASJETEST FØR DU TAR GRILLEN I BRUK!

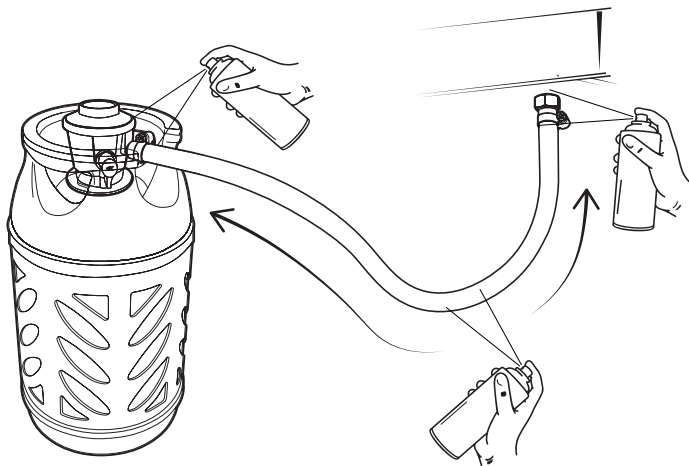
- Tre slangen helt inn på regulatoren. På gassgriller er gassnippelen konisk så tre slangen så langt inn som mulig.
- Plassere slangeklemmen 0,5 – 1 cm fra slangens ende.
- Bruk pipenøkkel (str 7), fastnøkkel (str 7) eller skrutrekker for å skru til slangeklemmen og stram godt til.
- **VIKTIG! Det skal utføres en gasslekkasjetest som beskrevet på neste side før grillen tas i bruk.**

Om slangen er for trang for å tre på gassnippelen, kan man bruke litt såpe på enden av slangen. Bruk aldri brennbare væsker. Alternativt, kan man dyppe tuppen av slangen i kokende vann så slangen utvider seg.

LEKKASJETEST

FØR GRILLEN TAS I BRUK SKAL EN LEKKASJETEST UTFØRES!

SJEKK ALDRI FOR LEKKASJER VED Å BRUKE ÅPEN FLAMME!
benytt lekkasjespray eller alternativt en såpevannblanding
(to deler oppvasksåpe og en del vann).



Lekkasjespray



GASSLEKKASJE TEST

- Slukk alle levende flammer, varmekilder og sigaretter i området der lekkasjetesten skal utføres.
- Skru alle brytere på grillen i AV-posisjon.
- Sett regulatoren i AV-posisjon og koble den til gassbeholderen.
- Spray på lekkasjespray (evt. Pensle såpeblandingen) på alle skjøter og koblinger på gassbeholderen, regulatoren, hele slangen og alle ventiler på grillen.
- Åpne gasstilførselen på regulatoren og sjekk nøye om det kommer bobler på noen av stedene hvor blandingen er påført.

**HVIS DET OPPSTÅR BOBLER, LUKK GASSTILFØRSELEN OG STRAM
ALLE KOBLINGER/SKJØTER. GJØR SÅ EN NY TEST.**

**GRILLEN MÅ IKKE TAS I BRUK FØR MAN ER SIKKER PÅ AT DET IKKE FINNES LEK-
KASJER. GASSLEKKASJE KAN MEDFØRE UKONTROLLERT BRANN SOM KAN SKADE
PERSONER, FASTE INSTALLASJONER OG GRILLEN DIN**

Hvis man etter gjentatte utbedringsforsøk fortsatt opplever gasslekkasje, ta kontakt med forhandler eller FCC support på support@fccproducts.no for hjelp til å løse problemet.

Lekkasjetest SKAL gjøres jevnlig og hver gang gassbeholder, regulator eller slange skiftes.

Test også i forkant av ny grillsesong og dersom grillen ikke har vært brukt på en stund. Vi anbefaler at gasslekkasjetest utføres minst 2 ganger i sesongen uavhengig av om man har byttet gassflaske eller ikke.

TENNINSTRUKSJON

TENNE GRILLEN

1. Lokket skal alltid være åpent ved tenning av grillen. Stå aldri bøyd over grillen når du skal tenne den, beskytt ansiktet ditt i tilfelle oppflamming.
2. Pass på at alle brytere står i OFF-modus. Åpne gasstilførselen på regulatoren.
3. Trykk og hold tenningsknappen, og samtidig trykk og vri en hvilken som helst bryter sakte til HI posisjon. Hold tenningsknappen inne til brenneren er tent.
4. Når brenneren er tent, kan neste brenner tennes på samme måte. Tenn de resterende brennerne etter behov.

Hvis brennerne ikke tennes etter 5 sekunder, setter du alle bryterne i "OFF"-posisjon og stenger regulatoren på gassflasken. Vent i 5 minutter. Gjenta prosedyren ovenfor.

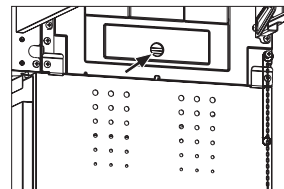
TIPS: Forvarm grillen i 10-15 minutter på maksimal temperatur. Etter ferdig forvarming, vri alle brennere til LO-posisjon for best mulig matlagingsresultat.

TENNE GRILLEN MANUELT

Hvis den innebygde tenneren ikke fungerer eller om du ønsker å tenne grillen manuelt ved å bruke en lang fyrstikk eller en peislighter.

LEN DEG IKKE OVER GRILLEN MENS DU TENNER!

1. Pass på at alle bryterne står i "OFF"-posisjon.
2. Åpne lokket. Lokket må alltid være åpent når grillen tennes.
3. Åpne for gassen fra gassflasken med regulatoren.
4. Tenn en lang fyrstikk eller en peislighter og putt den inn i tennhullet på venstre eller høyre sidevegg av grillkroppen.
5. Trykk inn bryteren til brenneren nærmest tennhullet og vri bryteren venstre til HI posisjon. Forsikre deg om at brenneren tenner og forblir tent.
6. Forsikre deg om at brenneren tenner og forblir tent.
7. Tilstøtende brennere kan tennes ved å skyve inn bryteren og vri til den til venstre.



Hvis brennerne ikke tennes etter 5 sekunder, setter du alle bryterne i "OFF"-posisjon og stenger regulatoren på gassflasken. Vent i 5 minutter. Gjenta prosedyren ovenfor.

HVIS GRILLEN IKKE TENNER MED VANLIG ELLER MANUELL METODE, SKRU ALLE BRYTERE TIL OFF-POSISJON OG LUKK GASSTILFØRSELEN. VENT 5 MINUTTER FØR DU PRØVER Å TENNE IGJEN. OM GRILLEN FREMDELES IKKE TENNER, LES FEILSØKINGSTABELLEN ELLER TA KONTAKT MED FORHANDLER SUPPORT@FCCPRODUCTS.NO .



TENNINSTRUKSJON

TENNING AV IR-SIDEBRENNER

1. Åpne lokket på sidebrenneren.
2. Pass på at alle bryter står i OFF-modus. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. Trykk og hold tenningsknappen, og samtidig trykk og vri bryter sakte til HI posisjon. Hold tenningsknappen inne til brenneren er tent.

Hvis IR brenner ikke tennes etter 5 sekunder, setter du alle bryterne i OFF-posisjon og stenger regulatoren på gassflasken. Vent i 5 minutter. Gjenta prosedyren ovenfor.

NB! Gryter må ikke brukes på IR-brenneren.

TENNE IR-SIDEBRENNER MANUELT

Hvis den innebygde tenneren ikke fungerer, kan grillen tennes manuelt ved å bruke en lang fyrstikk eller en peislighter. Ikke len deg over grillen mens du tenner!

1. Åpne lokket på sidebrenneren.
2. Pass på at alle bryter står i OFF-modus. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. Hold en lang fyrstikk mot IR-brenner for å tenne manuelt mens du vrir på bryter.

SISTE SJEKK

PLASSERING AV GRILLEN

- Pass på at grillen er plassert minst 150 cm i alle retninger fra husvegg, trær og planter og andre brennbare materialer/væsker under bruk.
- Grillen skal ikke plasseres under tak eller utbygg.
- Sørg for at grillen er plassert på et sted med god ventilasjon.
- Grillen må ikke brukes under normalt bakkenivå, da dette kan føre til eksplosjonsfare og fare for oksygenmangel.

SISTE SJEKK

- Sjekk at bryterne fungerer som de skal.
- Sjekk at gasslangen er fri for sprekker og skader (Bør alltid sjekkes før grillen skal brukes).
- Gassbeholder og gasslange må ikke komme i kontakt med varme gjenstander.

GODE TIPS

- **HOLD GRILLEN REN.** En ren grill gir bedre effekt, mindre røyk, mindre oppflamming og reduserer risikoen for fettbrann.
- **FORVARM GRILLEN** i ca. 10-15 minutter på full styrke før mat legges på grillen. Det vil gi et bedre grillresultat og grillingen tar kortere tid. Etter forvarming justeres temperaturen i henhold til hvilken type mat som grilles. Maten kan bli brent om temperaturen er for høy.

VEDLIKEHOLD

HOLD GRILLKROPPEN, FLAMMETEMMERE, GRILLRISTER OG TILBEHØR RENT FOR Å UNNGÅ FETTBRANN.

HVIS FETTBRANN OPPSTÅR

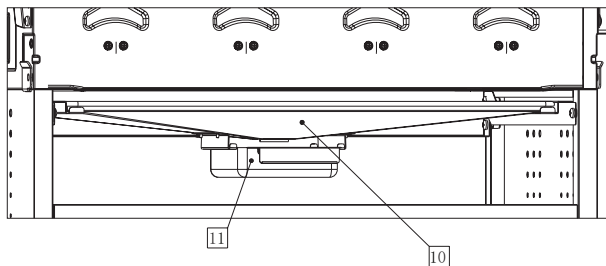
Ved fettbrann, hvis mulig lukk gasstilførselen på regulatoren/grillen og koble fra regulator. Ved en mindre fettbrann vent til brannen slukker av seg selv. Ved større fettbrann, bruk egnet slukkemiddel (CO2 apparat, brannteppe osv) og forsøk å kvele brannen.

**BRUK ALDRI VANN TIL Å SLUKKE EN FETTBRANN!
RENGJØR GRILLEN REGELMESSIG
FOR Å UNNGÅ FETTBRANN!**



SLIK UNNGÅR DU FETTBRANN

Sjekk fettbrettet og fettkoppen etter hver grilling og rengjør jevnlig med nylonbørste og oppvaskmiddel. Hvor ofte det er nødvendig, vil avhenge av hvor mye og type mat som grilles. For å forenkle rengjøringen av fettbrettet anbefaler vi at man legger aluminiumsfolie også strør luktfri kattesand over. Kattesanden trekker til seg fett og forhindrer oppflamming. Rengjøring vil også bli enklere. Bytt sanden regelmessig.



Grillrister og flammestemme rengjøres ved behov med en grillbørste, såpe og vann.

Ved synlige ansamlinger av fett og matrester i grillrommet, fjernes disse med en plastskrape eller med en nylonbørste, vann og oppvaskåpe. Sjekk under forvarming at det ikke er antydninger til oppflamming.

Ved grilling av matvarer med mye fett eller olje, ta hensyn og følg ekstra godt med. Bruk gjerne bakker i aluminiumsfolie for å unngå at store mengder fett renner ned på flammestemme og på fettbrettet. Forlat ikke grillen når den er tent og lukk gasstilførselen så raskt som mulig ved antydning til fettbrann.

VEDLIKEHOLD AV GRILLROMMET

- Sjekk jevnlig at brennerne brenner riktig.
- Fjern grillristen og flammestemme.
- Tenn grillen på normal måte.
- Vri bryteren fra lav til høy. Sjekk om det er forskjell i styrken, og at flammen er klar og blå. Flammen skal ikke være oransje. Hvis brenneren oppfører seg unormalt, les i feilsøkingstabellen.
- Fjern rester av fett og gamle matrester på brennerne med en nylonbørste og sjekk at ingen hull i brenneren er tette.

VEDLIKEHOLD AV BRENNERE

1. Alle brytere må stå i OFF modus. Sjekk at gasstilførselen er stengt av og regulatoren er frakoblet fra gassflasken.
2. Ta av grillristen, flammestemme og fettbrettet.
3. Ta ut låsesplinten som holder brenner på plass.
4. Løft forsiktig ut brennerne fra ventil utløpet.
5. Bruk en nylonbørste for å rengjøre utsiden av brenneren.
6. Rengjør blokkerte ganger/kanaler ved å bruke en metallstreng eller f.eks bøy til en binders.
7. Sjekk at insekter, spindelvev etc. ikke blokkerer innvendig i brenneren. I så fall fjern dette.
8. Sjekk om brenneren er ødelagt. Små hull og korrosjon kan forekomme ved vanlig bruk av grillen. Er det sprekker eller hull, bør brenneren byttes ut med en ny.
9. Etter rengjøring, monter brenneren på plass og sikre den med låsesplinten igjen.
10. Sett flammestemme, fettbrett og grillrist tilbake.

IR BRENNER

Hvis IR brenner får lavere effekt kan dette skyldes oppsamling av aske fra brente matrester. For å rengjøre IR brenner så la den brenne i min 5 minutter, deretter vent til den er helt kald før man støvsuger den. Dette bør gjøres jevnlig i forhold til bruk. Man kan også ta ut IR brenner av grillen/sidebordet og snu den på hodet mens man børster den med en myk kost.

VEDLIKEHOLD

SKADER PÅ GRILLEN FORÅRSAKET AV FETTBRANN DEKKES IKKE AV GARANTIE!



RENGJØRING

All rengjøring og vedlikehold skal utføres når grillen er kald. Pass på at gasstilførselen er slått AV/OFF og regulatoren er koblet fra gassflasken. Bruk en blanding av oppvaskmiddel og vann, eller bruk et eget grill-rengjøringsmiddel med nylon skurebørste/skuresvamp på innsiden av lokket og i selve innvendig grillkropp. Skyll godt og la lufttørke helt. Ikke bruk kaustisk soda, alkoholholdige eller slipende vaskemidler. Dette kan skade grillen og forårsake brann. Grillrister i støpejern, fettbrett og fettkopp skal ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

RENGJØRING MED GRILLBØRSTE

Når grillen rengjøres med grillbørste er det viktig at overflatene som brukes til matlaging sjekkes nøye før bruk. Mindre ståltrådbiter kan løsne fra grillbørster og videre feste seg til maten. Dersom dette oppstår, må børsten ikke lenger benyttes og grillristen må sjekkes nøye. Dette kan medføre en fare ved svelging.

PLASTDELER

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

LAKKERTE DELER OG DELER I STAINLESS STEEL

Frontpanel og andre deler av grillen som er produsert i lakkert stål eller stainless steel kan ved manglende vedlikehold/rengjøring begynne å ruste. For å beholde grillens flotte utseende og overflate må grillen vaskes jevnlig med milde rengjøringsmidler og varmt vann, for å fjerne rester av salt, fett og annet som kan skade overflaten. Etter vask, tørk overflaten med en myk klut. Pass på at grillen er helt tørr før man legger over et overtrekk.

Lakkerte overflater behandles med poleringsmiddel (f.eks bilpolish) og deler i stainless steel behandles med et tynt lag syrefri olje en til to ganger årlig. For griller som plasseres i kystnære strøk anbefaler vi at man behandler grillen oftere for å unngå at salter som følger med vind/regn ikke skaper overflaterust på metallet. Overflaterust fjernes ved å rengjøre flaten og påføre poleringsmiddel. Vennligst noter at garantien kun dekker gjennomrusting. rust kan oppstå dersom punktene ovenfor ikke følges.

GRILLRIST OG FLAMMETEMMERE

Grillrist og flammestemme børstes jevnlig med en grillbørste for grovrengjøring. Grillristen kan bløtlegges i mildt såpevann. For vanskelige, fastbrente flekker, bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Skyll godt med vann og tørk godt.

NB! Grillristene skal være helt tørre før de plasseres tilbake i grillen. Ved hovedrengjøring før grillen lagres for en lengre periode, sett gjerne inn grillristene med et tynt lag med matolje.

TIPS ved oppbevaring av rister: Etter at ristene er satt inn med matolje, pakk ristene inn i avis-papir. Avispapiret vil holde på oljen og ristene vil bli mettet og faren for at støpejern skal ruste, er redusert.

INFRARØD BRENNER

For effektiv rens av infrarød brenner, la den brenne på full styrke i 10 minutter. Normalt vil dette være nok for å brenne vekk matrester og skitt. Dersom det trengs ytterligere rens, la brenneren bli helt kald og bruk en støvsuger for å fjerne løse rester.

INSEKTER OG SKADEDYR

Insekter eller andre skadedyr kan ta "bolig" i grillen når grillen står ubrukt over lengre tid. Har du problemer med opptenning eller opplever ujevne flammer, kan dette skyldes skadedyr som blokkerer gasstilførselen.

- Demonter brennerne og rengjør disse ved mistanke om skadedyr i grillen. Montér brennerne igjen når de er helt tørre.
- Sjekk at gasslangen ikke har sprekker eller skader etter mus og rotter.

For å unngå rustskader anbefaler vi å beskytte grillen med et tilpasset grilltrekk, eller å unngå å lagre den ute i det fri eller utsette den for regn.



For å se hvordan man bør rengjøre grillen se vår rengjøringsfilm:
<https://youtu.be/sC-KW5siUTO>

VIKTIG Å HUSKE, SMART Å VITE

ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON

- Gassbeholderen skal alltid plasseres ved siden av grillen når den er i bruk.
- Lukk gasstilførelsen på regulatoren når grillen ikke er i bruk og ved lagring av gassbeholder under grillen koble fra regulator.
- Hvis grillen lagres i garasje eller kjeller under bakkenivå, skal ikke gassbeholder oppbevares samme sted.
- Benyttes for store dimensjoner på tilbehør vil varmen stenges inne og skape en overoppheting som kan skade grillen.
- **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 grillen er helt kald og tørr. Fuktighet på innsiden av overtrekket vil forårsake store dannelser av overflaterust for de av grillens deler som er i lakkert stål og stainless steel.
- Unngå å oppbevare grillen i direkte sollys da deler av grillen som inneholder stainless steel eller glass kan reflektere sollys og forårsake brann.
- Deler i plast vil kunne bleke under påvirkning av sollys.
- Lakkerte deler vil kunne bleke under påvirkning av sollys.

BRUK AV SIDBRENNEREN

NB! Gryter må ikke brukes på IR-brenneren.

RÅD OG TIPS

- Forvarm alltid grillen 10-15 minutter innen du starter å grille. Da får støpejernristene tatt opp og fordelt varmen jevnt over grillflaten.
- Utendørs temperatur, vind, snø og regn vil kunne gi et avvik på opptil 30% på den temperaturen som vises i termometeret og den temperaturen som reelt er på grillflaten.
- Unngå å legge mat helt ut i kanten (ca 1,5 cm) på grillristen. Fett som renner ned langs sideveggene på grillrommet vil kunne dryppe ned på underlaget.
- Pass på at grillen står på et stabilt og rett underlag for å hindre at fett renner ut fra fettoppsamlingssystemet.
- For å forenkle rengjøring av fettbrett kan kattesand brukes for å absorbere fett.
- Sørg for at grillen oppbevares tørt under tak eller under overtrekk. Vann fra snø, is og regn som kommer inn i grillen vil kunne overfylle fettoppsamlingssystemet og forårsake lekkasje mot underlaget.
- Vi anbefaler bruk av FCC originale overtrekk for best mulig beskyttelse mot regn, pollen og forurensing. Husk at grillen må være helt tørr og kald før overtrekk påføres. Overtrekket er like vanntett begge veier og fuktighet på innsiden vil kunne forårsake store rustskader på lakkerte og stainless steel overflater.
- Det kan oppstå kondens i termometeret ved regnvær eller høy luftfuktighet. Dette vil forsvinne når grillen står i solen eller grillen er i bruk.

ADVARSEL FOR LOKK MED VINDU

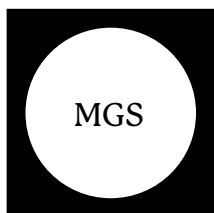
- Ikke påfør kaldt vann på glasset mens grillen er i bruk.
- Vent til grillen er avkjølt før du rengjør, ikke rengjør umiddelbart med kaldt vann etter bruk.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
BRENNER VIL IKKE TENNE	Tom gassbeholder	Skift gassbeholder
	Regulator er defekt	Regulator bør sjekkes, evt. erstattes
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventilen eller slangen	Rengjør gassventilen og gasslangen
	Elektroden er tilgriset av fett	Rengjør elektroden
	Tennerknappen er ødelagt	Kontakt salgsted / support
	Sterk vind i området	Flytt grillen i le for vinden
	Ledning for tenner er ikke montert riktig, eller er defekt	Kontrollér at ledningen er montert riktig
	Batteriet i tenneren er tomt	Skift batteri
BRENNER VIL IKKE TENNE VED MANUELL TENNING	Gassbeholder er tom	Bytt gassbeholder
	Ujevn gasstilførsel	Sjekk regulator eller koble til en ny
	Blokkering i brenner	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventil eller gasslangen	Rengjør gassventilen og gasslangen
LAV FLAMME ELLER FLASHBACK (BRANN I BRENNERSLANGEN - HVESENDE LYD)	Gassbeholder er for liten	10 kg gassbeholder eller større anbefales til grillen
	Blokkering i brenneren	Rengjør brenneren
	Blokkering i gassventilen eller slangen	Rengjør gassventilen og slangen
	Sterk vind i området	Flytt grillen i le for vind
VANSKER MED Å VRI PÅ GASSVENTIL-BRYTEREN	Gassventil sitter fast	Gassventilen bør skiftes ut. NB! Bryter må trykkes inn før den vrís
KRAFTIG RØYK	Matrester i fettoppsamlere	Rengjør fettoppsamlere. Skjær bort overfødig fett på maten

TILBEHØR

SELGES SEPARAT, TILGJENGELIG HOS DIN GRILLFORHANDLER



MULTI GRILL SYSTEM

NYE MULIGHETER FOR KREATIV MATLAGING PÅ GRILLEN

Ved å bruke MGS-tilbehør som en wok, frying pan, pizza stone, cooking plate eller searing grid på grillen, kan du utvide mulighetene for utendørs matlaging betydelig. Her er tre gode grunner til å bruke MGS-tilbehør:

KULINARISK ALLSIDIGHET

Hvert av MGS-tilbehørene tjener et spesifikt formål, slik at du kan tilberede et mangfold av retter på grillen.

Ved å inkludere MGS-tilbehør i ditt grillrepertoar, kan du heve dine kulinariske ferdigheter utendørs og nyte et bredere utvalg av deilige retter.



TEMPERATUR KONTROLL

MGS-tilbehør gir deg bedre kontroll over steketemperaturer og varmefordelingen på grillen. Pizza Stone fordeler for eksempel varmen jevnt for konsistent baking, mens Searing Grid gir høy varme for perfekt steking av biff.

Temperaturkontrollen sikrer at maten tilberedes riktig og hjelper til å forhindre brenning eller ujevn matlaging.

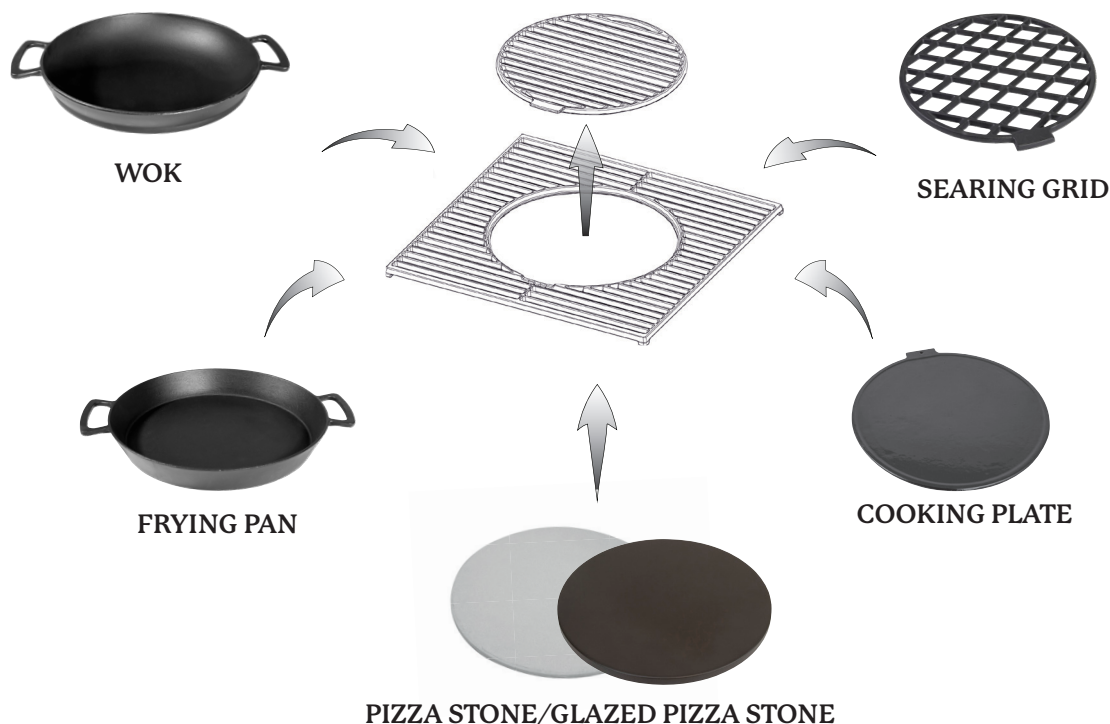
ENKLERE RENHOLD

Bruk av MGS-tilbehør kan bidra til å begrense drypp og forhindre oppblussing, noe som resulterer i en renere kokeoverflate og enklere rengjøring.



TILBEHØR

SELGES SEPARAT, TILGJENGELIG HOS DIN GRILLFORHANDLER



WOK

Emaljert wok i støpejern som tilbereder maten energieffektivt og bevarer næringsinnholdet i råvarene. Sauser og supper kan også tilberedes i wok.

FRYING PAN

Gir deg valget mellom å steke kjøtt med høy varme, eller lavere varme for gryteretter, omeletter, sjømat og grønnsaker. Porselens emaljefinish for å forhindre klebing og for enkel rengjøring. Passer inn i MGS-systemet og holder seg på plass under matlaging.

PIZZA STONE CORDIERITE

Cordieritt er et materiale som tåler høy varme og effektivt oppnår høy temperatur. Med pizzastein er du garantert en sprø pizzabunn og kan steke pizza på få minutter.

GLAZED PIZZA STONE

Med glasert overflate blir det enklere å rengjøre pizzasteinen. Non-stick overflate hindrer at pizzaen setter seg fast, og steinen tåler godt varmemendringer.

COOKING PLATE

Stekeplate i emaljert støpejern. Forhindrer oppflamming ved grilling av råvarer med mye fett. Egg og fisk vil ikke sette seg fast og man kan enkelt lage en grillskorpe på kjøtt før man griller det på indirekte varme. Unngå at skaldyr og grønnsaker faller gjennom grillristen. Stekeplaten kan brukes på begge sider. Den ene siden er glatt og den andre siden har en riflet overflate.

SEARING GRID

Ekstra støpejern som gir flotte grillmerker på kjøttet. Porselen emaljefinish for å forhindre klebing og for enklere rengjøring.

REKLAMASJONSRETT

Dette produktet er dekket med reklamasjonsrett i henhold til forbrukerlovgivningen. 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,
NORWAY

☎ +47 924 78 600

✉ support@fccproducts.no

Vår supportavdeling er bemannet mellom kl 09:00 og 15:00 mandag til fredag.

Skann koden for å komme direkte til supportsiden



*Ved reklamasjon på produktet skal kjøpsbevis og serienummer vedlegges
Serienummer kan finnes på bunnplaten.*

PRODUSERT I KINA FOR FCC PRODUCTS

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 Fccproducts.no



By the Flying
Culinary Circus

Fccproducts.no