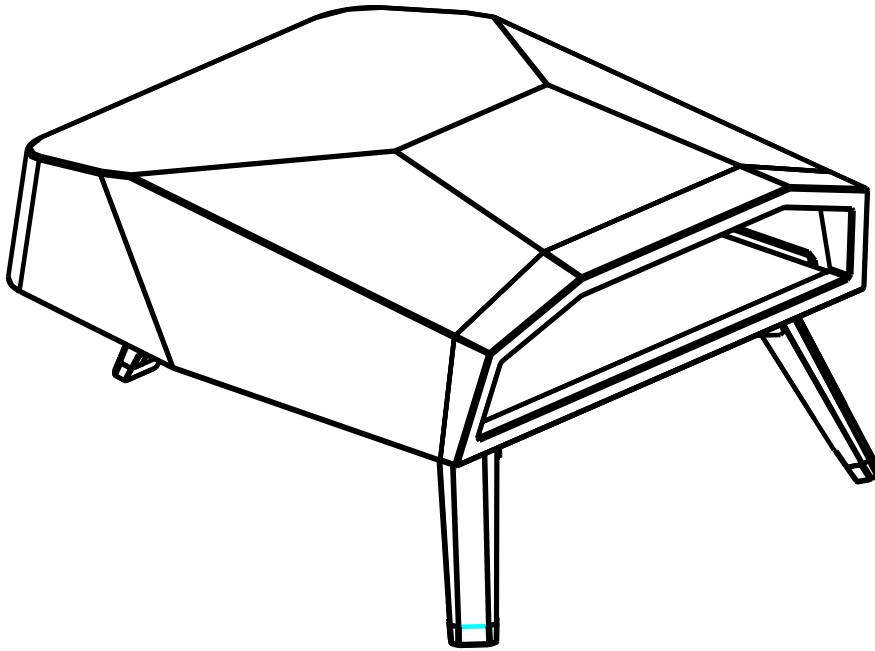




# Pizza Chef Grande



## KUN FOR UTENDØRS BRUK!

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

FCC-G-22623

# Montering, vedlikehold og sikkerhet

**RCR**

# 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 ovner og tilbehør som tilfører noe nytt og unikt for ovnsortimentet 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
Montering .....	8
Regulator og slange - Koble til gassen .....	10
Lekkasjetest må utføres før ovnen tas i bruk .....	11
Brukermanual.....	12
Tenninstruksjon .....	13
Vedlikehold og rengjøring .....	15
Siste sjekk .....	16
Feilsøking .....	17
Forbrukerkontakt og informasjon .....	18

# ADVARSLER!

- Enkelte deler på pizzaovnen blir meget varme under bruk. Hold barn og andre som trenger tilsyn på sikker avstand.
- Ovnene er kun beregnet for utendørs bruk på godt ventilerte områder.
- Lekkasjetest (se side 11) skal alltid foretas før ovnen 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 ovnen skal brukes.
- Bruk aldri pizzaovn 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 ovnen kan medføre fare og eliminerer reklamasjonsretten på produktet.
- Hold alltid oppsyn med ovnen under bruk og ha egnet slukningsutstyr innen rekkevidde. Ovnene bør ikke opereres av berusede personer.
- Ovnene 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.
- Ovnene skal rengjøres regelmessig og grundig for å forhindre ukontrollert fettbrann.



## **Førstegangs bruk – Avbrenning av ovnen**

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

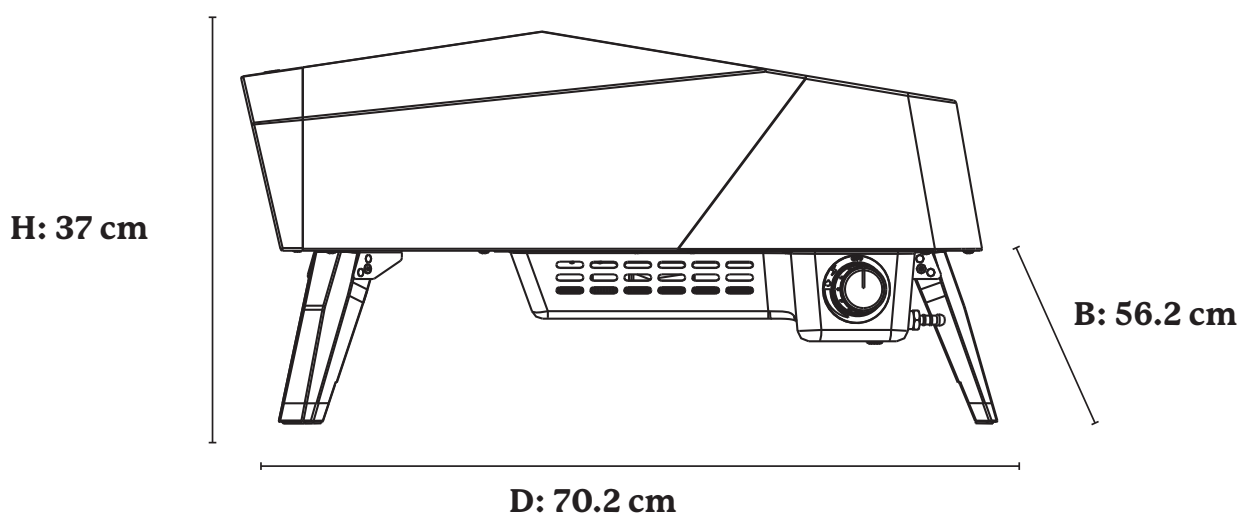
# TEKNISKE DATA

**Totaleffekt:** 8.0kW

**Gassforbruk:** 582 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. Godkjent slange og regulator kan kjøpes på de fleste steder som selger utstyr til gass.

**NB!** Gasslange som brukes til dette produktet skal ikke overstige 120 cm.



**BRUK KUN GASSTYPE OG GASSKATEGORI SOM ER ANGITT I MANUALEN**

BENYTTES I LAND	VENTILSTØRRELSE	GASSTYPE	GASSKATEGORI
AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, LV	Ø 1.4 mm	G30 (Butan G31 Propan) og blandinger av disse	I3B/P(30)

**CE** 1336-24

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 APPARATET.**

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

**Hvis produktet er skadet i transport, skal det ikke benyttes før man kontakter forhandler eller [support@fccproducts.no](mailto:support@fccproducts.no).**

Transportskader på deler, lakk eller pizzastein må meldes til forhandler eller FCC Products før bruk. Dersom skader meldes inn etter bruk er det en mulighet for at skadene kan ha oppstått ved feilbruk. Dette kan da ikke betraktes som transportskade.

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

## ADVARSEL!



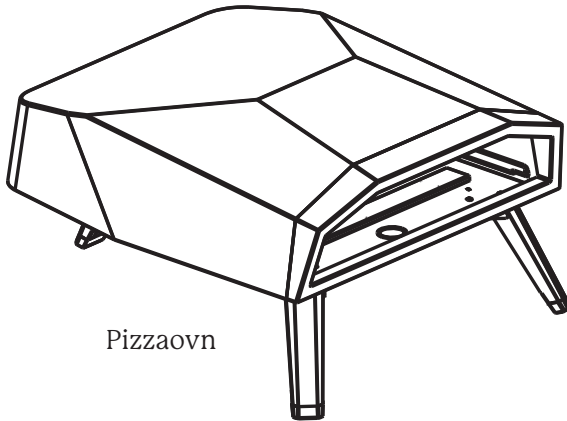
- **LES OG FØLG BRUKERVEILEDNINGEN FØR APPARATET TAS I BRUK.**
- **APPARATET BLIR MEGET VARM UNDER BRUK.**
- **HOLD BARN OG ANDRE SOM TRENGER TILSYN PÅ AVSTAND, NÅR APPARATET ER I BRUK.**

# MONTERING

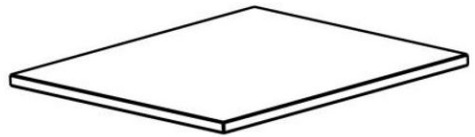
Legg papp på gulvet (f.eks esken produktet er pakket i) for å unngå riper på delene under montering.



- 1 Før montering, sørg for at alle deler er tilstede. Hvis noen del mangler eller er skadet, må du ikke forsøke å montere apparatet. Kontakt kundeservice for reservedeler.

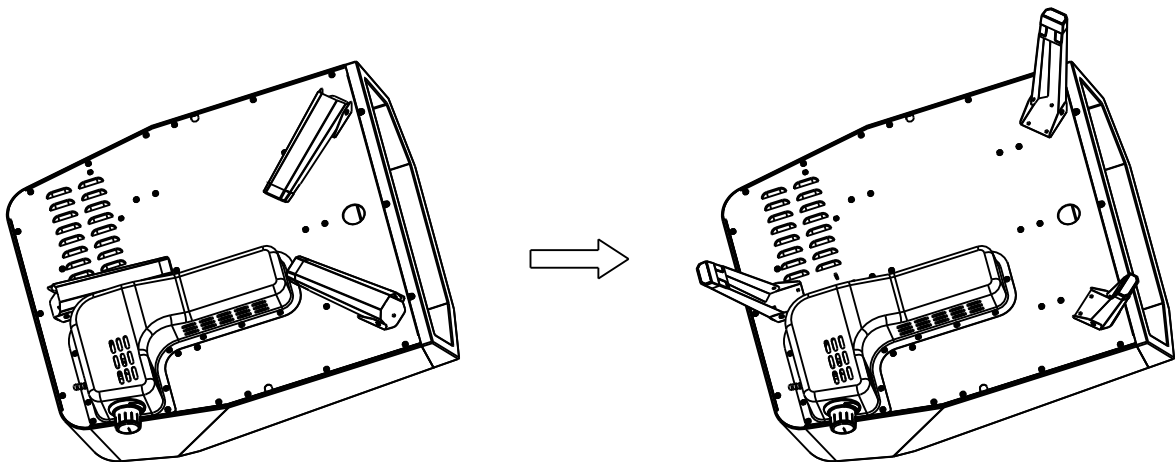


Pizzaovn



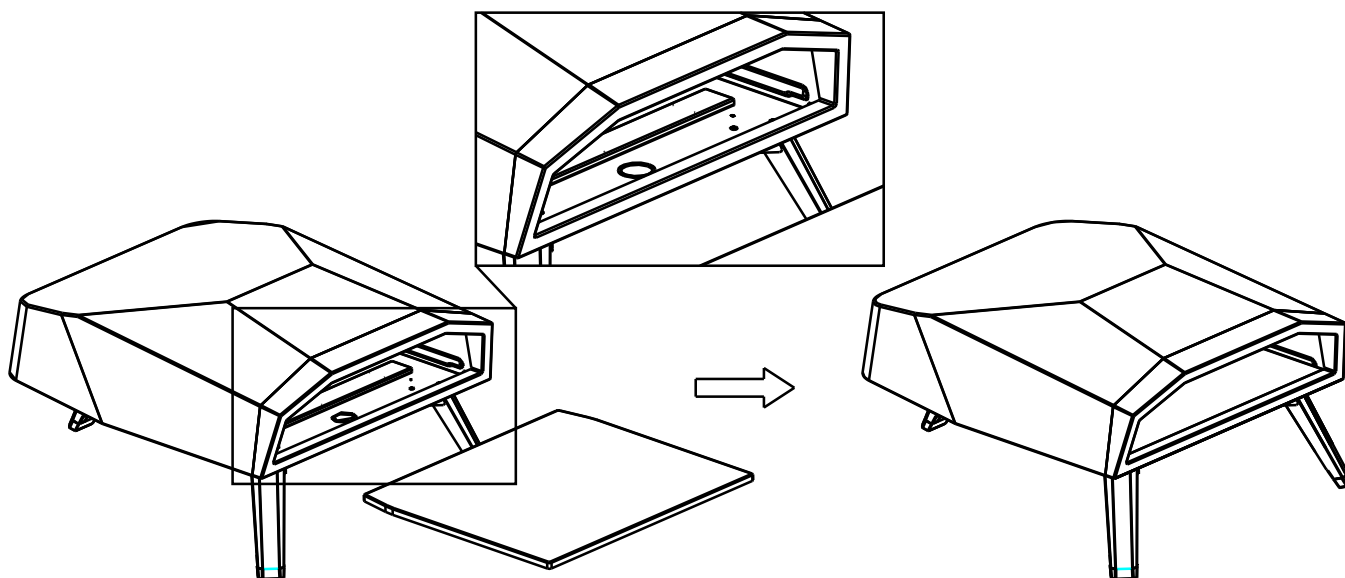
Pizzastein

- 2 Snu pizzaovnen opp-ned og fold ut bena.

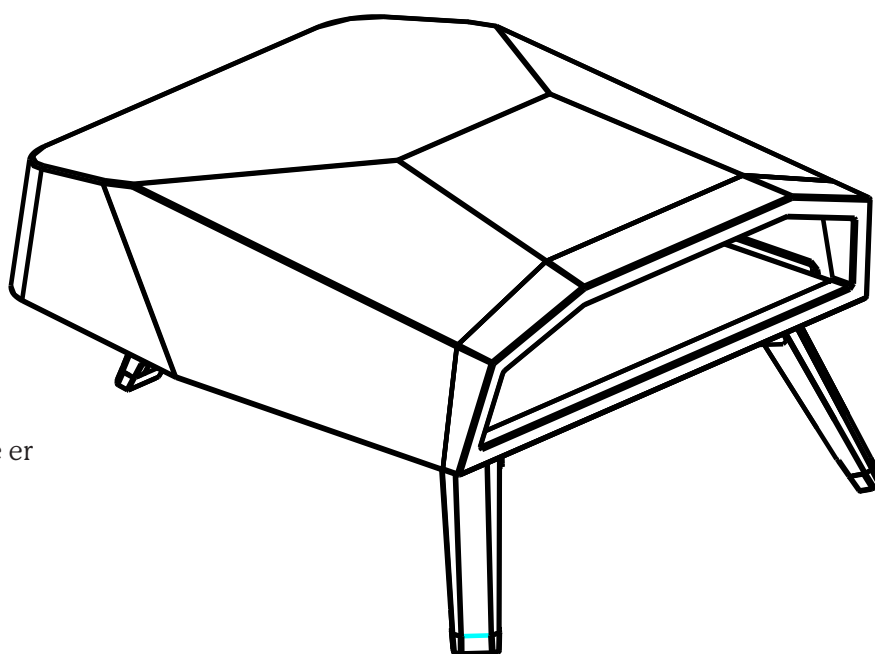


# MONTERING

**3** Legg inn pizzasteinen som anvist på tegningen.

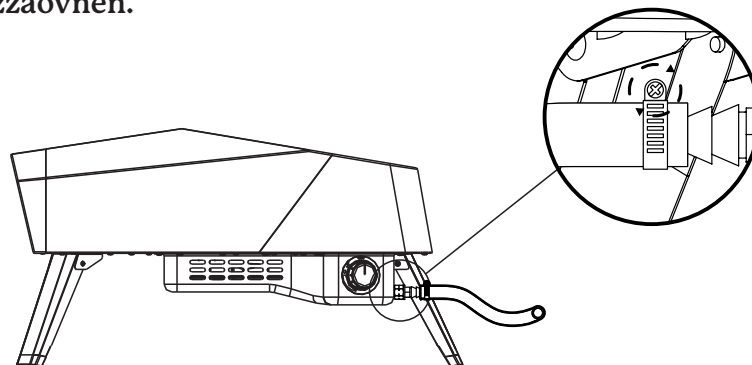


**4** Pizza Chef Grande er ferdig montert.



# KOBLE GASSTILFØRSEL

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

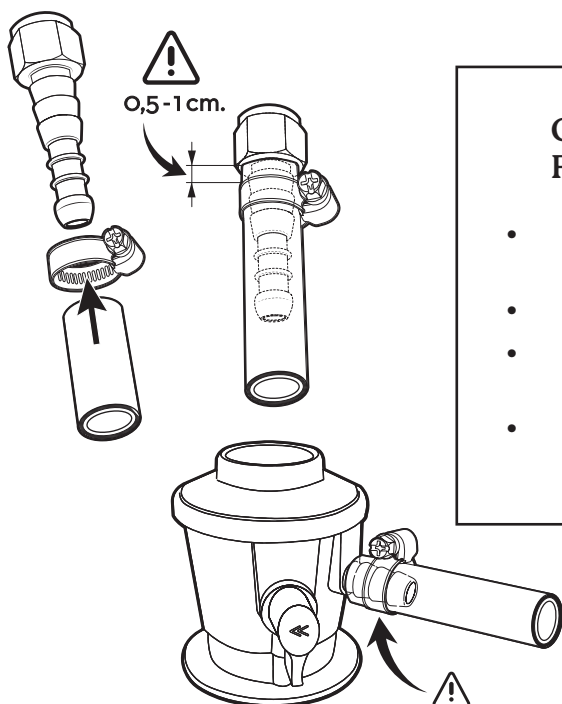


## SLANGE

- Koble gasslangen til gassinntaket på pizzaovnen. 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 pizzaovnen.
- Bruk en godkjent gassflaske som passer til regulatoren. Flasker på 10 kg eller over anbefales.



## GJENNOMFØR ALLTID EN LEKKASJETEST FØR DU TAR OVNE I BRUK!

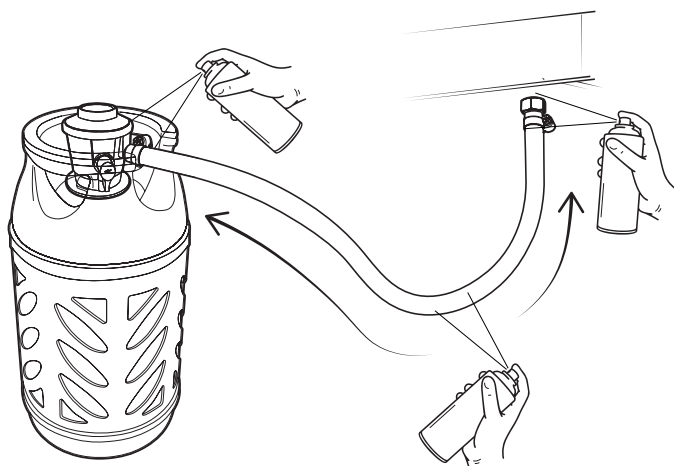
- Tre slangen helt inn på regulatoren. På gassgriller er gassnippelen konisk så tre slangen så langt inn som mulig.
- Plassere slangeklemmen 0,5 – 1 cm fra slangens ende.
- Bruk pipenøkkel (str 7), fastnøkkel (str 7) eller skrutrekker for å skru til slangeklemmen og stram godt til.
- **VIKTIG! Det skal utføres en gasslekkasjetest som beskrevet på neste side før ovnen 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 PIZZAOVNEN 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 ovnen 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 ovnen.
- Åpne gasstilførselen på regulatoren og sjekk nøye om det kommer bobler på noen av stedene hvor blandingen er påført.

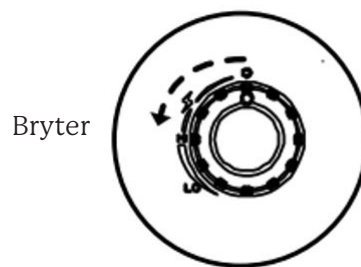
**HVIS DET OPPSTÅR BOBLER, LUKK GASSTILFØRSELEN OG STRAM  
 ALLE KOBLINGER/SKJØTER. GJØR SÅ EN NY TEST.**

**OVNEN 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 INSTALLASJONER OG PIZZAOVNEN.**

Hvis man etter gjentatte utbedringsforsøk fortsatt opplever gasslekkasje, ta kontakt med forhandler eller FCC kundeservice på [support@fccproducts.no](mailto: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 ovnen 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.**

# INSTRUKSJONER



## SLIK BRUKER DU PIZZA CHEF

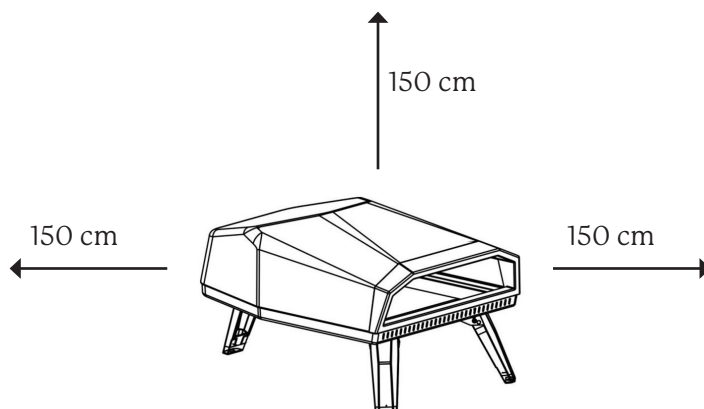
1. Forvarm pizzaovnen i minst 15–20 minutter.

**Tips:** Bruk full effekt når du forvarmer og skru ned varmen med 10–20% under steking. Eller roter pizzaen oftere for bedre resultat. Hvis fyllet er ferdig før bunnen, skru ned varmen og steinen vil fortsette å varme bunnen fra undersiden.

2. Vend/roter pizzaen jevnlig for å få en jevnt stekt skorpe.
3. **VIKTIG!** Hvis pizzaen blir liggende for lenge uten å vendes/roteres vil pizzaen kunne bli brent.
4. **VIKTIG!** Følg med på pizzaen under hele prosessen, ulik bunn, fyll og varme vil kunne gi forskjellig resultat og krav til vending.

## PLASSERING AV PIZZAOVN

- Pizzaovnen skal plasseres i sikker avstand til brennbare materialer under bruk – minst 150cm i alle retninger fra husvegg, trær, brennbare væsker osv.
- Pizzaovnen skal ikke plasseres under tak eller utbygg.
- Pizzaovnen vil fungere best når i le for vind.
- **OBS! Bord i glass eller plast er ikke å anbefale som underlag til pizzaovnen når den er i bruk.**
- Vent minst en time etter at pizzaovnen er avslått før rengjøring av overflater og ovnrom eller flytting.
- Ikke utsett pizzaovnen for fuktighet eller forsøk å avkjøle med vann. Dette kan skade ovnen.
- Lagre pizzaovnen innendørs under perioder uten bruk og ved dårlig vær, som kraftig regn, snø eller vind. Vi anbefaler å lagre pizzaovnen i et tørt miljø.
- Sørg for at pizzaovnen er plassert på et sted med god ventilasjon for å unngå kullosforgiftning.
- Pizzaovnen skal ikke brukes under normal bakkenivå, da dette kan medføre eksplosjonsfare og fare for surstoffmangel.



# TENNINSTRUKSJON

**ALDRI SE INN I OVNEN, ELLER HA ANSIKTET DITT NÆR OVNEN MENS DU TENNER! GASSANSAMLING FRA OVNROMMET KAN ANTENNE, OG FORÅRSAKE BRANNSKADER PÅ HUD, HÅR OG KLÆR.**



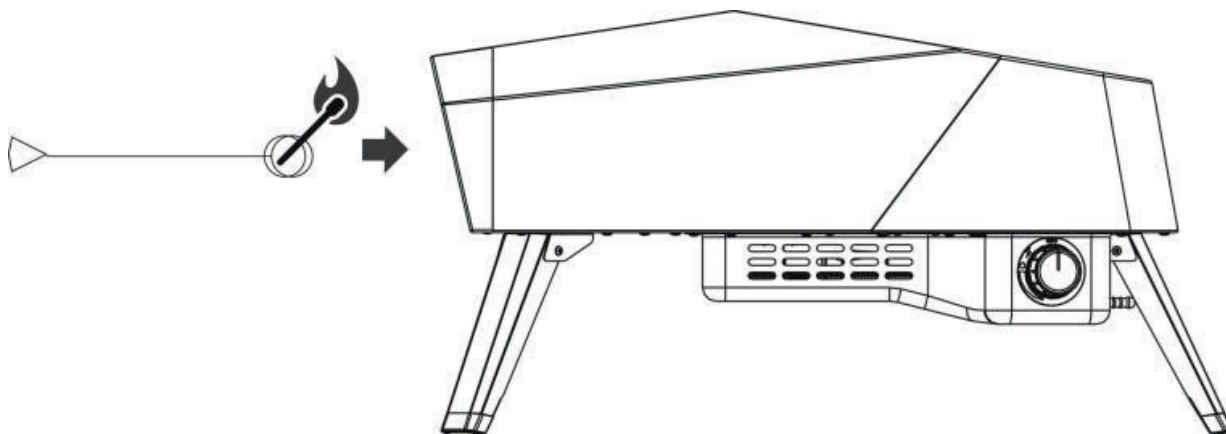
## TENNINSTRUKSJONER

1. Pass på at bryteren står i "OFF"-posisjon. Åpne for gassen fra gassflasken med regulatoren.
2. Trykk inn bryteren og sakte vri den til venstre til du hører et klikk og brenneren tennes.  
Tips: Hold inne og vri i 5 sekunder for å slippe ut gass før du vrir til klikket.
3. Fortsett å holde bryteren inne i 5 sekunder etter tenning før du slipper.
4. Hvis brenneren ikke tenne setter 5 sekunder, setter du bryteren i "OFF"-posisjon og stenger regulatoren på gassflasken. Vent 15 minutter. Gjenta prosedyren ovenfor.

## MANUELL TENING

Hvis tenneren ikke vil tenne etter gjentatte forsøk med bryter, så kan ovnen tennes med fystikk.

1. Hvis du allerede har forsøkt å tenne pizzaovnen med bryteren, vent 5 minutter for gassen til å spre seg.
2. Plasser en fyrstikk i fyrstikkholderen og før den mot brenneren gjennom åpningen.
3. Trykk inn og vri bryteren for å tenne gassen. Kontroller at brenneren tenner og forblir tent.
4. Hvis brenneren ikke tennes etter 5 sekunder, setter du bryteren i "OFF"-posisjon og stenger regulatoren på gassflasken. Vent i 5 minutter. Gjenta prosedyren ovenfor.



**HVIS BRENNEREN IKKE TENNER, VRI BRYTEREN TIL AV-STILLING (LUKK GASSTILFØRSELEN) OG VENT 5 MINUTTER FØR DU PRØVER Å TENNE IGJEN. HVIS OVNEN FORTSATT IKKE TENNES MED NORMAL ELLER MANUELL METODE, LES FEILSØKINGSTABELLEN ELLER KONTAKT DIN FORHANDLER.**

# VIKTIG!

## PIZZASTEIN

1. IKKE BRUK pizzasteinen over åpen flamme.
2. Unngå ekstreme temperatursvigninger for steinen. IKKE PLASSER frossen mat på en varm stein.
3. Steinen er skjør og kan brette/knuse ved støt eller fall.
4. Pizzasteinen er veldig varm under bruk og holder seg varm lenge etter bruk.
5. IKKE kjøøl ned steinen med vann når steinen er varm.
6. Pizzasteinen må ikke vaskes med vann. Dette kan føre til at steinen sprekker.

## LAGRING

- Ikke oppbevar pizzaovnen i direkte sollys og helst innendørs når den ikke er i bruk.
- Lakkerte deler og deler i plast kan overtid bleke noe, dette påvirker ikke ovnens ytelse
- Ikke reparer eller bytt noen deler til denne ovnen med mindre det er nevnt i manualen eller gjennom kontakt med FCC kundeservice.
- Unngå å oppbevare pizzaovnen i direkte sollys da deler av ovnen som inneholder stainless steel eller glatte flater kan reflektere sollys og forårsake brann.
- Ikke bruk ovnen til å grille veldig fettfylt mat eller andre retter som kan føre til fettbrann.
- Deler som er fabrikkmonterte skal ikke justeres av bruker. Ta kontakt med FCC kundeservice.
- Regulator og gasslange selges separate og skal følge nasjonale retningslinjer.
- Vi anbefaler bruk av FCC originale overtrekk for best mulig beskyttelse mot regn, pollen og forurensning. Husk at ovnen må være helt tørr og kald før du legger på overtrekket. Trekket er like vanntett begge veier og fukt på innsiden kan gi store rustskader på malte og rustfrie overflater.

## GASSBEHOLDER

- Gassbeholderen skal alltid plasseres ved siden av pizzaovnen når den er i bruk.
- Lukk gasstilførselen på regulatoren når pizzaovnen ikke er i bruk og ved lagring av gassbeholder under pizzaovnen koble fra regulator.
- Hvis pizzaovnen lagres i garasje eller kjeller under bakkenivå, skal ikke gassbeholder oppbevares på same sted.
- **DETTE PRODUKTET ER BEREGNET FOR BRUK I PRIVATE HUSHOLDNINGER OG ER IKKE EGNET FOR PROFESJONELL BRUK I EN RESTURANT 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 de av pizzaovnens deler som er i lakkert stål og stainless steel.
- Oppbevar aldri gassbeholderen under ovnen når du griller.
- Koble fra regulatoren for å oppbevare gassbeholderen under pizzaovnen utenom bruk.
- Flytt aldri ovnen når den er i bruk eller er tilkoblet gassbeholder.

# VEDLIKEHOLD

## RENGJØRING

- 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 ovn-rengjøringsmiddel med nylon skurebørste/skuresvamp ved vedlikehold av utsiden. Skyld godt og la lufttørke helt. Ikke bruk kaustisk soda, alkoholholdige eller slipende vaskemidler. Dette kan skade ovnen.
- **Pizzastein:** Hvis steinen blir brent, kan du fjerne flekker med fint sandpapir for å slippe steinen.
- **MERK!** Pizzasteinen må ikke vaskes med vann. Dette kan føre til at steinen sprekker. Høy luftfuktighet kan også føre til at steinen sprekker. Oppbevar alltid pizzasteinen på et tørt og fuktig fritt område..
- **INGEN DELER KAN RENGJØRES I OPPVASKMASKINEN.**

## DELER I PLAST

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

## LAKKERTE DELER OG DELER I STAINLESS STEEL

Understell, frontpanel, ovn som er 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 og 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.

## INNSEKTER OG SKADEDYR

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

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

# SISTE SJEKK

## PLASSERING AV PIZZAOVN

- Pass på at ovnen er plassert minst 150 cm i alle retninger fra husvegg, trær og planter og andre brennbare materialer/væsker under bruk.
- Ovnen skal ikke plasseres under tak eller utbygg.
- Sørg for at ovnen er plassert på et sted med god ventilasjon.
- Ovnen 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 ovnen skal brukes).
- Gassbeholder og gasslange må ikke komme i kontakt med varme gjenstander.

## GODE TIPS

- **HOLD OVNEN REN.** En ren ovn gir bedre effekt, mindre røyk, mindre oppflamming og reduserer risikoen for fettbrann.
- **FORVARM OVNEN** i ca. 15–20 minutter på full styrke før pizzasteking. Det vil gi et bedre ovnresultat og steking tar kortere tid. Etter forvarming justeres temperaturen i henhold til hvilken type pizza som stekes. Pizzaen kan bli brent om temperaturen er for høy.

# FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	FORSLAG TIL LØSNING
<b>BRENNER VIL IKKE TENNE</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tom gassbeholder</li> <li>2. Regulator er defekt</li> <li>3. Blokkering i brenner</li> <li>4. Blokkering i gassventilen eller slangen</li> <li>5. Elektroden er tilgriset</li> <li>6. Sterk vind i området</li> <li>7. Ledning for tenner er ikke montert riktig, eller defekt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skift gassbeholder</li> <li>2. Regulator bør sjekkes/erstattes</li> <li>3. Rengjør brenneren</li> <li>4. Rengjør gassventil og gassslange</li> <li>5. Rengjør elektroden</li> <li>6. Flytt pizzaovnen i le for vinden</li> <li>7. Kontroller at ledningen er montert riktig vei.</li> </ol>
<b>PLUTSELIG FALL I EFFEKT ELLER LAV FLAMME</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tom for gass</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontroller gassmengde i beholder</li> <li>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 du skrur på ovnen igjen.</li> </ol>
<b>FLAMMENE SLUKKES</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kraftig eller kastevind</li> <li>2. Lite gass i beholder</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vend pizzaovnen vekk fra vinden</li> <li>2. Fyll på gass i beholder</li> <li>3. Se punktet over</li> </ol>
<b>LAV FLAMME OG LAV TEMPERATUR</b>	Regulatoren kan ha fått slag eller hard medfart	Bytt til ny regulator
<b>OPPFLAMMING</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oppsamling av fett</li> <li>2. For mye fett i maten</li> <li>3. Overdreven temperature i ovn.</li> <li>4. Større mengder mel på pizzasteinen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rengjør ovnen og steinen</li> <li>2. Skjær bort fett fra kjøttet</li> <li>3. Juster (lavere) temperature på steking</li> <li>4. Børst bort overflødig melrester</li> <li>5. Snu steinen</li> </ol>
<b>FLASHBACK (BRANN I BRENNERRØR – HVESENDE LYD)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gassbeholder er for liten</li> <li>2. Blokkering i brenneren</li> <li>3. Blokkering i gassventilen eller slangen</li> <li>4. Sterk vind i området</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10 kg gassbeholder eller større anbefales</li> <li>2. Rengjør brenneren</li> <li>3. Rengjør gassventilen og slangen</li> <li>4. Flytt pizzaovnen i le for vind</li> </ol>

## 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

Man–Fre 10:00–14:00

✉ [support@fccproducts.no](mailto:support@fccproducts.no)

Skann koden for å komme direkte til supportsiden



*Ved reklamasjon på produktet skal kjøpsbevis og serienummer vedlegges*

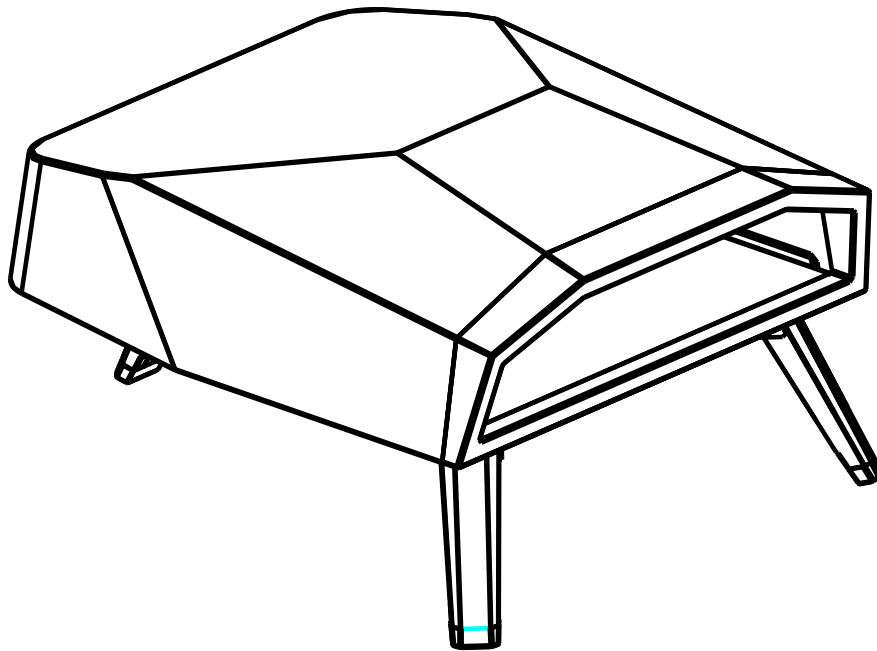
---

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](http://Fccproducts.no).



# Pizza Chef Grande



**ENDAST FÖR  
UTOMHUS ANVÄNDNING!**

Les gör dig väl bekant med säkerhets-anvisningarna  
och varningarna innan du börjar använda eldtunnan.

FCC-G-22623

Montering, användning, underhåll och säkerhet

**RCR**

## HISTORIEN OM FCC



**The Flying Culinary Circus** är världens första resande kockgrupp.

I 2005 reste vi, Trond, Hans-Kristian, Mathias och Tor, till New York. En resa som skulle bli livets äventyr. Med 65 länder och 300 000 timmar med kulinariska erfarenheter i förklädet, har vi utvecklat, designat och producerat ett brett spektrum av grillar och tillbehör som vi menar tillför något nytt och unikt till grillutbudet i Norden.

Något vi alltid har haft en stor förkärlek till är grillning som matlagningsmetod. Oavsett om vi har haft en trädgårdsfest, njutit av sommarkvällar i parken, serverat celebra gäster på den franska Rivieran eller spenderat tid i stugan, står alltid grillning i centrum för oss. Grillning är smak, det är känslor, rök och doft. Det är tufft, och det är kärlek. Men framförallt är det riktigt härligt när man gör det på rätt sätt, och med rätt verktyg kan man upptäcka nya smaker och kombinationer. För alla våra produkter är den gemensamma nämnaren hög kvalitet och funktionalitet till ett bra pris. Vi skall inspirera och dela glädjen med att laga mat i allt vi gör. Som vår vision: Share the fun of cooking!

# INNHÅLLSFÖRTECKNING

Historien om FCC .....	21
Varningar.....	23
Tekniska data .....	24
Läs innan montering .....	25
Montering .....	26
Regulator och slang .....	28
Läcktest.....	29
Användning.....	30
Tändningsinstruktion .....	31
Underhåll och rengöring .....	32
Sista kontroll.....	34
Felsökning .....	35
Konsumentkontakt .....	36

# VARNINGAR!

- Åtkomliga delar på ugnen blir mycket heta under användning. Håll barn, djur och personer som inte kan ta ansvar för sig själv undan när du använder ugnen.
- Ugnen är endast avsedd för användning utomhus på väl ventilerade platser.
- Läcktest (se sidan 29) måste alltid utföras innan du använder ugnen och när du byter gasolbehållare. Gör också ett läcktest om produkten inte har använts på länge och före en ny grillsäsong. Kontrollera alltid gasslangen för skador och sprickor innan du använder ugnen.
- Använd aldrig pizzaugnen i slutna rum eller överbyggnader, eftersom det kan leda till syrebrist.
- Underlåtenhet att följa instruktionerna och säkerhetsanvisningarna i denna handbok kan leda till allvarliga skador på personer och fasta installationer
- Ombyggnad/modifiering av ugnen kan orsaka fara och eliminera rätten att klaga på produkten.
- Övervaka alltid ugnen under användning och ha lämplig släckningsutrustning inom räckhåll. Ugnen ska inte användas av berusade personer.
- Ugnen får inte användas på platser som ligger under normal marknivå. Gas kan ackumuleras och orsaka explosionsrisk. Gasackumulering kan också orsaka syrebrist.
- Ugnen måste rengöras regelbundet och noggrant för att förhindra okontrollerad fettbrand.

## FÖRSTA ANVÄNDNINGEN – BRÄNNA AV UGNEN

Innan du använder pizzaugnen för första gången, är det viktigt att du utför en fullständig avbränning. Tänd uteugnen och låt den vara på i minst 15 minuter på högsta temperaturen för att bränna av enheten. Detta värmerengör de inre komponenterna, får lukter att försvinna och tar bort eventuella främmande ämnen.



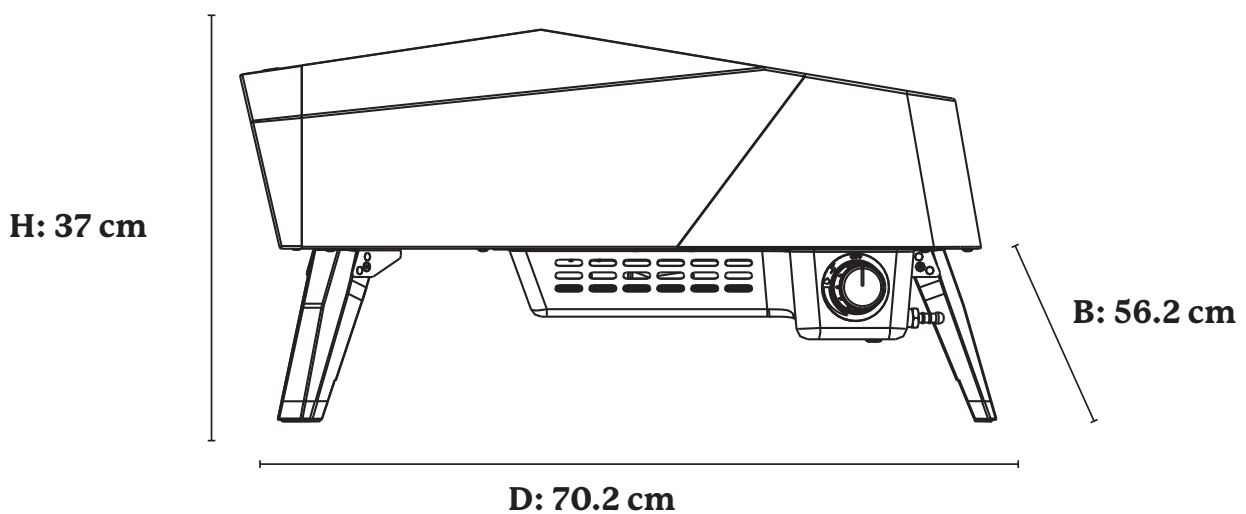
# TEKNISKA DATA

**Total effekt:** 8.0kW

**Gasförbrukning:** 582 gram/timme

**Gasolbehållare (ingår inte):** Använd standardbehållare godkänd i Sverige. 10-11 kg eller större rekommenderas. Även om båda butan och propan kan användas rekommenderas propan för användning i Sverige. Slang och regulator ska vara godkända för användning i Sverige och CE-märkta.

**NB! Gasolslangen till denna produkt får inte vara längre än 120 cm.**



**ANVÄND BARA GASTYP OCH GASKATEGORI SOM ANGES I HANDBOKEN.**

ANVÄNDNING I LÄNDER	VENTIL STORLEK	GASTYP	GASKATEGORI
AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, LV	Ø 1.4 mm	G30 (Butan G31 Propan) och blandinger av dessa	I3B/P(30)

**CE** 1336-24

Produkten är tillverkad i enlighet med European Gas Appliances Regulation (EU) 2016/426

# LÄS INNAN MONTERING

Se till att alla delar och skruvar ingår genom att jämföra dellistan med lådans innehåll. Kontrollera också att allt är oskadat innan du monterar produkten.

**Om ugnen är skadad under transport ska du inte montera ugnen innan du kontaktar din återförsäljare eller support@fccproducts.no.**

Transportskador på delar, lack eller pizzasten måste rapporteras till återförsäljaren eller FCC Support innan du monterar och använder ugnen. Om skada rapporteras efter finns det en möjlighet att skada kan ha uppstått under montering. Detta kommer inte att betraktas som transportskador.

**Observera att vissa delar som ska monteras kan vara placerade i frigit för att skydda delen under transport. Om delar saknas, kontrollera först förpackningen noggrant. Ta bort alla rester av förpackning och eventuell plast-folie från ugnen.**

**UGNEN SKA MONTERAS PÅ ETT PLANT UNDERLAG.**

## **VARNING!**



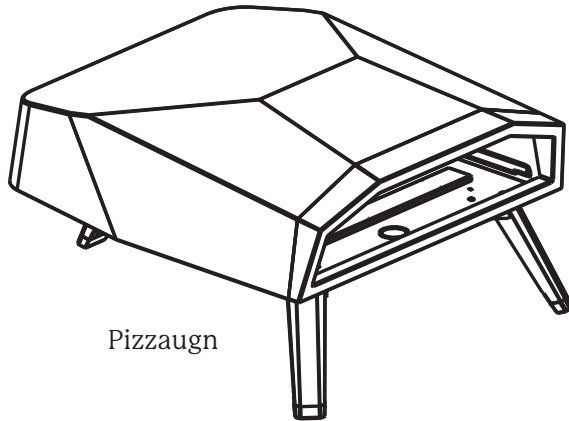
- **LÄS BRUKSANVISNINGARNA INNAN DU ANVÄNDER DENNA APPARAT.**
- **TILLGÄNGLIGA DELAR KAN VARA MYCKET VARMA.**
- **HÅLL BARN OCH ANDRA I BEHÖV AV TILLSYN PÅ AVSTÅND.**

# MONTERING

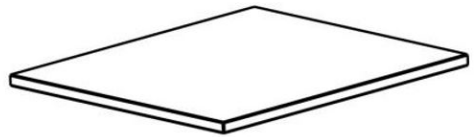
Lägg en bit kartong på golvet (använd t.ex. ugnens kartong) för att undvika repor på enheten och delarna under monteringen.



- 1 Innan montering, se till att alla delar finns med. Om någon del saknas eller är skadad, försök inte att montera apparaten. Kontakta konsumentkontakten för reservdelar.

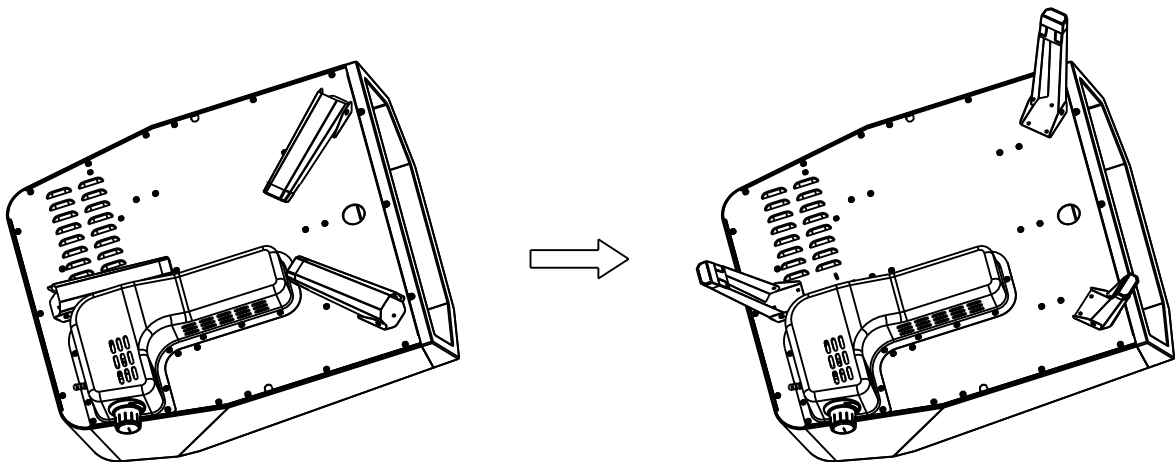


Pizzaugn



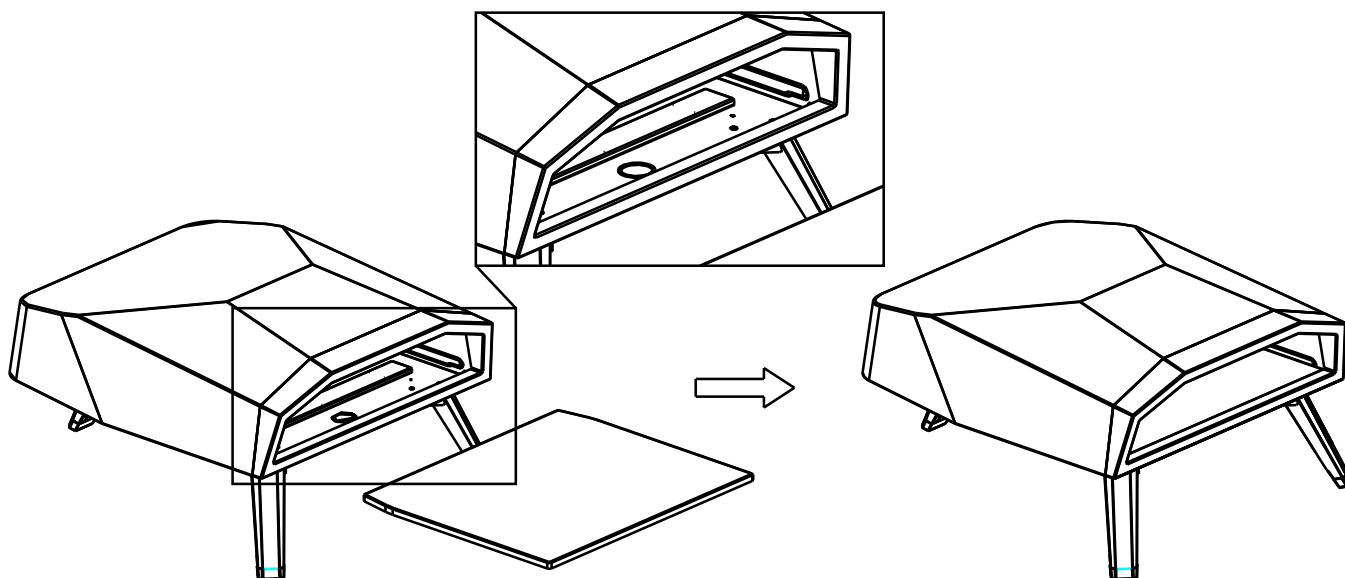
Pizzasten

- 2 Vänd pizzaugnen upp och ner och vik ut benen.

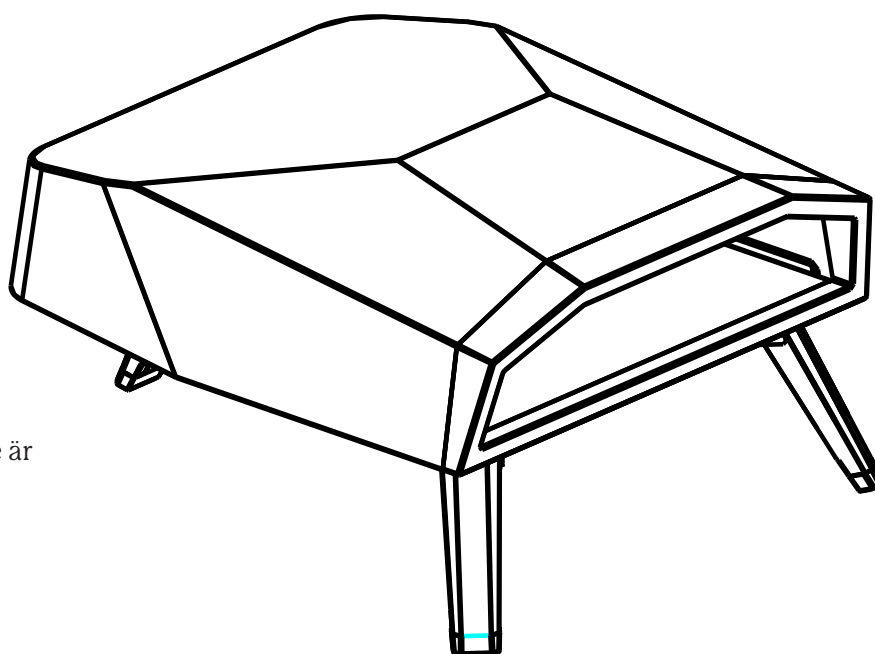


# MONTERING

**3** Sätt i pizzastenen enligt ritningen.

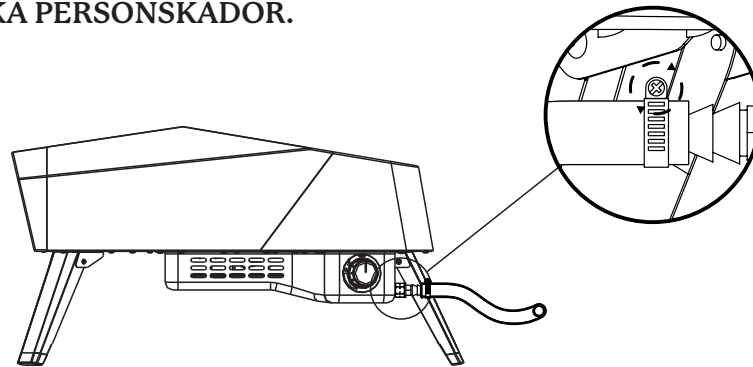


**4** Pizza Chef Grande är färdigmonterad.



# REGULATOR OCH SLANG

FÖLJ DESSA INSTRUKTIONER NOGGRANT FÖR ATT UNDVIKA ALLVARLIG SKADA PÅ UGNEN OCH ORSAKA PERSONSKADOR.

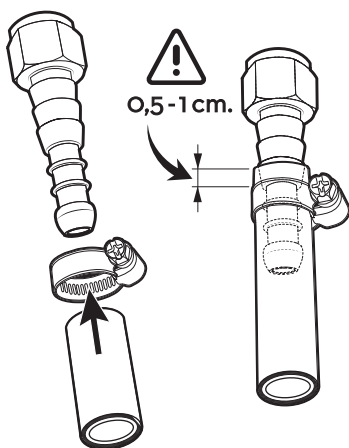


## SLANG

- Anslut gasslangen till gasinloppet på ugnen. Dra åt ordentligt.
- Installera regulatoren och slangen. Följ installationsanvisningarna som medföljer styrenheten.
- Använd aldrig tejp, lim, silikon etc. på kopplingen.
- Gasslangen får inte överstiga 120 cm i längd.
- Kontrollera gasslangen regelbundet för sprickor, skador och poröshet. Använd aldrig en skadad gasslang.

## REGULATOR

- Kontrollera att alla gasvred på kontrollpanelen är i OFF-läge innan regulatoren ansluts till gasolbehållaren.
- Anslut regulatoren till gasolbehållaren enligt instruktionerna från din regulator och gasolhandlare.
- Vi rekommenderar propangas för användning i de nordiska länderna, men butan kan också användas. Butan är dåligt lämpad för låga temperaturer.
- Kontrollera att regulatoren inte är skadad
- Kontrollera att gasbehållaren är på en fast, plan yta och är lägre än gasinloppet på ugnen.
- Använd en godkänd gasbehållare som passar regulatoren. Behållare på 10 kg eller mer rekommenderas.



### GÖR ALLTID ETT LÄCKTEST INNAN DU ANVÄNDER UGNEN!

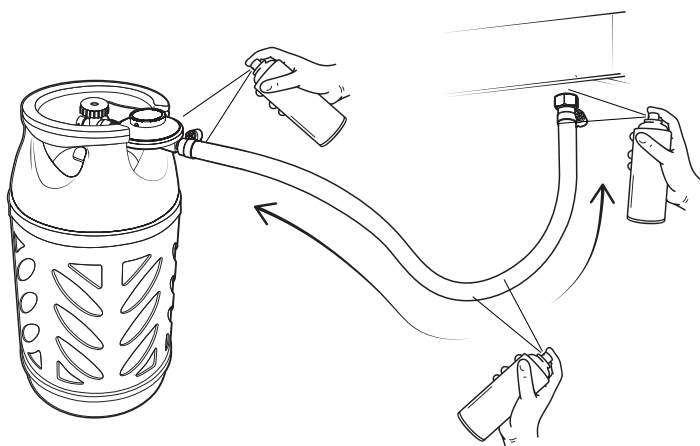
- Skjut in slangen helt på regulatoren. På gasgrillar är gasnippeln konisk, så skjut in slangen så långt som möjligt.
- Placera slangklämman 0,5 - 1 cm från slangens ände.
- Använd en hylsnyckel (storlek 7), skiftnyckel (storlek 7) eller skruvmejsel för att dra åt slangklämman och dra åt ordentligt.
- **VIKTIGT!** Ett läcktest enligt beskrivningen på nästa sida måste utföras innan du använder ugnen.

*Om slangen är för trång för att träs på gasnippeln, kan man använda lite såpa på slangens ände. Använd aldrig brännbara vätskor. Alternativt kan man doppa slangens ände i kokande vatten så att slangen expanderar.*

# LÄCKTEST

INNAN UGNEN ANVÄNDAS MÅSTE EN LÄCKTEST UTFÖRAS!

**KONTROLLERA ALDRIG FÖR LÄCKAGE MED ÖPPEN ELD, använd en läcksökningspray eller alternativt en tvålvattenblandning (två delar diskmedel och en del vatten).**



Läcksökningspray



## LÄCKTEST

1. Släck alla levande lågor, värmekällor och cigaretter i det område där läcktestet ska utföras.
2. Ställ alla reglage i läge "OFF".
3. Sätt regulator i läge "av" och anslut gasolbehållaren.
4. Spraya på läcktest spray (eller borsta tvålblandningen) på alla fogar och anslutningar på gasolbehållaren, regulatorn, hela slangen och alla ventiler på ugnen.
5. Öppna gastillförseln på regulatorn och kontrollera noggrant om det finns bubblor på någon av de platser där spray/blandningen appliceras.

**OM BUBBLOR UPPSTÅR, STÄNG GASTILLFÖRSELN OCH ÅTGÄRDA LÄCKAN. GÖR DÄREFTER EN NY TEST.**

**UGNEN FÅR INTE ANVÄNDAS INNAN DU ÄR SÄKER PÅ ATT DET INTE FINNS LÄCKAGE. GASLÄCKAGE KAN ORSAKA OKONTROLLERAD BRAND SOM KAN SKADA PERSONER, FASTA INSTALLATIONER OCH UGNEN.**

Om du fortfarande upplever gasläckage efter upprepade reparationsförsök, kontakta din återförsäljare eller FCC på support@fccproducts.no för hjälp med att lösa problemet.

**Läcktest måste göras regelbundet och varje gång gasolbehållaren, regulator eller slangen byts ut. Gör också en läcktest när grillsäsongen startar och om ugnen inte har använts på ett tag. Vi rekommenderar att utföra ett läcktest minst två gånger per säsong, oavsett om du har bytt gasflaska eller inte.**

# INSTRUKTIONER

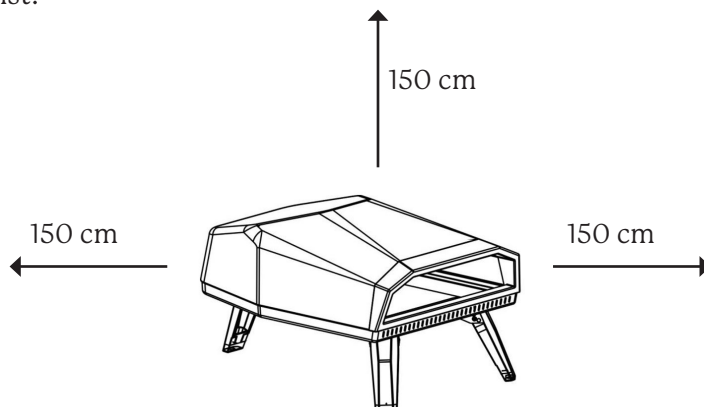


## HUR MAN ANVÄNDER PIZZA CHEF GRANDE

1. Värm pizzaugnen i minst 15–20 minuter.  
**Tips:** Använd full effekt vid förvärmning och sänk värmen med 10–20 % under stekningen – eller rotera pizzan oftare för bättre resultat. Om fyllningen är klar innan botten, sänk värmen så fortsätter stenen att värma från botten.
2. Vänd/rotera pizzan regelbundet för att få en jämn tillagad skorpa.
3. **VIKTIG!** Om pizzan får stå för länge utan att vända/roteras kan pizzan brännas.
4. **VIKTIG!** Håll koll på pizzan under hela processen, olika botten, fyllning och värme kan ge olika resultat och krav på vändning.

## PLACERING AV PIZZAUGNEN

- Pizzaugnen ska placeras på säkert avstånd från brandfarliga material vid användning - minst 150 cm i alla riktningar från husväggar, träd, brandfarliga vätskor mm.
- Pizzaugnen får inte placeras under tak eller tillbyggnad.
- Pizzaugnen fungerar bäst när den är skyddad från vinden.
- **NOTERA! Bord av glas eller plast rekommenderas inte som bas för pizzaugnen när den används.**
- Vänta minst en timme efter att pizzaugnen har stängts av innan du rengör ytor eller flyttar ugnen.
- Utsätt inte pizzaugnen för fukt och försök inte kyla den med vatten. Detta kan skada ugnen.
- Förvara pizzaugnen inomhus under perioder då den inte används och vid dåligt väder, som kraftigt regn, snö eller blåst. Vi rekommenderar att förvara pizzaugnen i en torr miljö.
- Se till att pizzaugnen placeras på en plats med god ventilation för att undvika kolmonoxidförgiftning.
- Pizzaugnen får inte användas under normal marknivå, då detta kan leda till explosionsrisk och risk för syrebrist.



# TÄNDINSTRUKTION

**TITTA INTE IN I PIZZAUGNEN NÄR DU TÄNDER DEN. EN GASANSAMLING KAN FYLLA UGNSUTRYMMET OCH ORSAKA BRÄNNSKADOR PÅ HUD, HÅR OCH KLÄDER.**



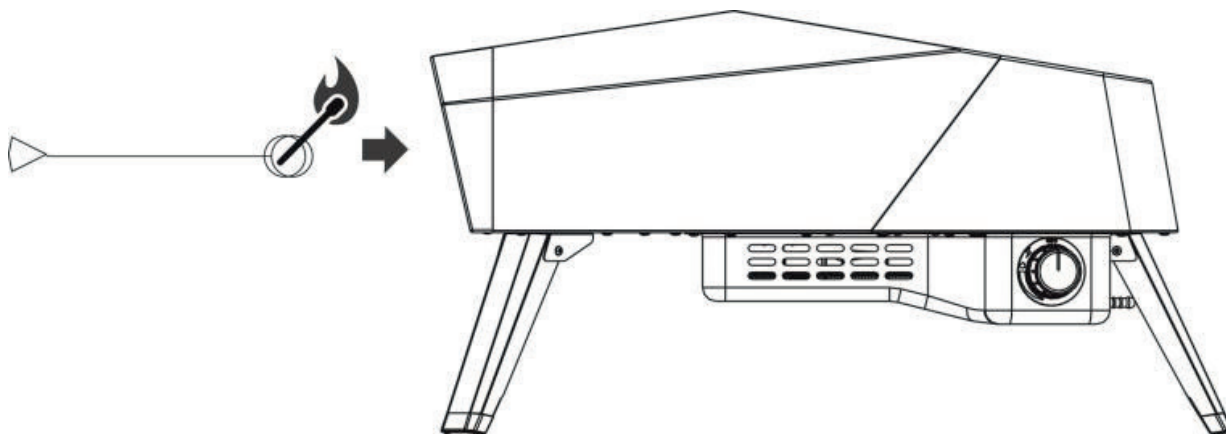
## TÄNDA PIZZAUGNEN

1. Kontrollera att vredet står i läge OFF (FRÅN). Öppna gasmatningen från gasflaskan med regulatorn.
2. Tryck in vredet och vrid det sakta mot vänster tills du hör ett klick och brännaren tänds.  
Tips: Håll intryckt och vrid i 5 sekunder för att släppa ut gas innan du vrider till klicket.
3. Håll vredet intryckt i ytterligare 5 sekunder efter tändningen innan du släpper det.
4. Om brännaren inte tänds efter 5 sekunder ska du ställa vredet i läge OFF (FRÅN) och stänga av regulatorn på gasflaskan. Vänta i 5 minuter. Upprepa proceduren enligt ovan.

## TÄNDA PIZZAUGNEN MANUELLT

Om brännaren inte vill tända efter upprepade försök med vredet kan du tända pizzaugnen med en tändsticka.

1. Om du redan har försökt tända pizzaugnen med vredet ska du vänta i 5 minuter för att ge gasen tid att spridas.
2. Placera en tändsticka i tändstickshållaren och för in den mot brännaren genom öppningen.
3. Tryck in och vrid vredet för att tända gasen. Kontrollera att brännaren tänds och fortsätter att brinna.
4. Om brännaren inte tänds efter 5 sekunder ska du ställa vredet i läge OFF (FRÅN) och stänga regulatorn på gasflaskan. Vänta i 5 minuter. Upprepa proceduren enligt ovan.



**OM UGNEN INTE TÄNDER VID NORMAL ELLER MANUELL METOD  
LÄS FELSÖKNINGSTABELLEN ELLER KONTAKTA ÅTERFÖRSÄLJARE  
ELLER FCC SUPPORT: [SUPPORT@FCCPRODUCTS.NO](mailto:SUPPORT@FCCPRODUCTS.NO)**

# VIKTIGT!

## PIZZASTEN

1. Använd inte pizzastenen över öppen eld.
2. Undvik extrema temperaturvariationer för stenen. Lägg inte frusen mat på en varm sten.
3. Stenen är spröd och kan brytas/krossas vid stötar eller fall.
4. Pizzastenen är mycket varm när du använder den, och den håller sig varm länge efter användningen.
5. Kyl inte ner stenen med vatten när den är varm.
6. Pizzastenen får inte tvättas med vatten. Detta kan göra att stenen spricker.

## FÖRVARING

- Förvara inte ugnen i direkt solljus. Förvara den helst inomhus när du inte använder den.
- Lackerade delar och delar av plast kan efter hand blekna något. Detta påverkar inte ugnens prestanda.
- Reparera eller byt inte några delar i denna ugn, såvida inte detta anges i bruksanvisningen eller efter kontakt med FCC konsumentkontakt.
- Undvik att förvara pizzaugnen i direkt solljus eftersom delar av ugnen som innehåller rostfritt stål eller släta ytor kan reflektera solljus och orsaka brand.
- Använd inte ugnen för att grilla fet mat eller andra rätter som kan orsaka fettbrand.
- Du får inte justera några fabriksmonterade delar. Kontakta FCC konsumentkontakt.
- Regulatorn och gasslangen säljs separat. Dessa delar ska uppfylla nationella normer och föreskrifter.
- Vi rekommenderar användning av FCC överdrag för bästa möjliga skydd mot regn, pollen och föroreningar. Tänk på att ugnen måste vara helt torr och kall innan du sätter på överdraget. Överdraget är lika vattentätt åt båda hållen och fukt på insidan kan orsaka stora rostskador på målade och rostfria ytor.

## GASBEHÅLLARE

- Ställ alltid gasflaskan bredvid pizzaugnen när du använder den, inte under.
- Stäng av gasmatningen på regulatorn när du inte använder pizzaugnen, och när du förvarar gasflaskan under pizzaugnen ska du koppla loss regulatorn.
- Om du förvarar pizzaugnen i ditt garage eller under normal marknivå ska du förvara gasflaskan på en annan plats.
- **DENNA PIZZAUGN ÄR AVSEDD ATT ANVÄNDAS I PRIVATA HUSHÅLL. DEN ÄR INTE LÄMPLIG ATT ANVÄNDAS PROFESSIONELLT I EN RESTAURANG ELLER MOTSVARANDE.**

# UNDERHÅLL

## RENGÖRING

- Pizzaugnen ska vara kall när du utför rengöring och underhåll. Kontrollera att gasen är avstängd på pizzaugnen och att regulatorn är losskopplad från gasflaskan.
- Använd en blandning av diskmedel och vatten, eller använd ett lämpligt grillrengöringsmedel, med en nylondiskborste eller en skursvamp när du rengör utsidan. Skölj av ordentligt och låt den lufttorka fullständigt. Du får inte använda kaustiksoda, alkoholhaltiga eller slipande rengöringsmedel. Detta kan skada pizzaugnen.
- **Pizzasten:** Om stenen bränns kan du ta bort fläckar med fint sandpapper för att slipa stenen.
- **NOTERA!** Pizzastenen får inte tvättas med vatten. Detta kan göra att stenen spricker. Hög luftfuktighet kan också göra att stenen spricker. Förvara alltid pizzastenen på ett torrt och fuktfritt utrymme.
- **DU FÅR INTE RENGÖRA NÅGRA DELAR I DISKMASKINEN!**

## PLASTDELAR

Använd bara rent vatten och eventuellt milda rengöringsmedel. Torka av med en ren trasa.

## LACKERADE DELAR OCH DELAR AV ROSTFRITT STÅL

Underredet, manöverpanelen, utsidan av ugnen m.m., som är tillverkade av lackerat stål eller rostfritt stål, kan rosta om underhållet är bristfälligt. Vi rekommendera att du använder milda, icke slipande rengöringsmedel och varmt vatten när du underhåller ugnens snygga design. Torka av ytan med en icke slipande trasa.

Lackerade ytor behandlar du med bivax. Delar av rostfritt stål behandlar du med ett tunt skikt syrefri olja en till två gånger per år. Om pizzaugnen finns i kustnära områden rekommenderar vi att du behandlar den oftare.

## INSEKTER OCH SKADEDJUR

Insekter eller andra skadedjur kan «bosätta sig» i pizzaugnen när den står oanvänd under en längre period. Om du har problem med tändningen eller om du upplever ojämna lågor kan detta bero på skadedjur som blockerar gasmatningen.

- Demontera brännaren och rengör den om du misstänker skadedjur i pizzaugnen. Montera brännaren igen när den är helt torr.
- Kontrollera att slangen inte har några sprickor eller andra skador efter möss och råttor.

# SISTE SJEKK

## PLACERING AV PIZZAUGN

- Se till att ugnen placeras minst 150 cm åt alla håll från husväggen, träd och växter och andra brandfarliga material/vätskor under användning.
- Ugnen får inte placeras under tak eller tillbyggnad.
- Se till att ugnen placeras på en plats med god ventilation.
- Ugnen får inte användas under normal marknivå, eftersom detta kan leda till explosionsrisk och risk för syrebrist.

## SISTA KONTROLL

- Kontrollera att vredet fungerar som det ska.
- Kontrollera att gasslangen inte har några sprickor eller andra skador (ska alltid kontrolleras innan du använder pizzaugnen).
- Kontrollera att gasflaskan och gasslangen inte har kontakt med delar av pizzaugnen som kan bli varma.

## BRA TIPS

- **HÅLL UGNEN REN.** En ren ugn ger bättre effekt, mindre rök, mindre uppflammning och minskar risken för fettbränder.
- **FÖRVÄRM UGNEN** i ca. 15–20 minuter på full effekt innan pizzan gräddas. Det kommer att ge ett bättre ugnresultat och stekningen tar kortare tid. Justera efter förvärmning temperaturen beroende på vilken typ av pizza som bakas. Pizzan kan brännas temperaturen är för hög.

# FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösningsförslag
<b>BRÄNNAREN VILL INTE TÄNDA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tom gasflaska</li> <li>2. Regulatorn är defekt</li> <li>3. Brännaren är blockerad</li> <li>4. Gasventilen eller slangen är blockerad</li> <li>5. Smutsig elektrod</li> <li>6. Kraftig vind i området</li> <li>7. Brännarens ledning är inte monterad eller är defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Byt gasflaskan</li> <li>2. Kontrollera eller byt regulatorn</li> <li>3. Rengör brännaren</li> <li>4. Renör gasventilen och gasslangen</li> <li>5. Rengör elektroden</li> <li>6. Flytta pizzaugnen i lä för vinden</li> <li>7. Kontrollera att ledningen är monterad och att ledningen är monterad på rätt sätt.</li> </ol>
<b>PLÖTSLIG EFFEKTSÄNKNING ELLER LÅG LÅGA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gasflaskan är tom</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollera gasvolymen i gasflaskan</li> <li>2. Stäng av gasvredet, vänta 30 sekunder och tänd ugnen igen. Om lågan fortfarande är låg, stäng av gasvredet och gasregulatorn. Koppla loss regulatorn. Koppla på regulatorn igen och gör ett läckttest. Montera regulatorn och vänta 30 sekunder innan du startar ugnen igen.</li> </ol>
<b>LÅGAN BLÅSES UT</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kraftig vind eller kastvind</li> <li>2. Lite gas i gasflaskan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vänd pizzaugnen i lä för vinden</li> <li>2. Fyll på gas i gasflaskan</li> <li>3. Se föregående punkt</li> </ol>
<b>LITEN LÅGA OCH LÅG TEMPERATUR</b>	Regulatorn kan ha skadats	Byt till ny regulator
<b>UPPFLAMNING</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fettansamling</li> <li>2. För mycket fett i maten</li> <li>3. För hög ugnstemperatur.</li> <li>4. Större mängder mjöl på pizzastenen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rengör ugnen och stenen</li> <li>2. Skär bort fett från köttet</li> <li>3. Sänk temperaturen i pizzaugnen</li> <li>4. Borsta bort överflödiga mjölrester</li> <li>5. Vänd stenen</li> </ol>
<b>FLASHBACK (BRAND I BRÄNNARRÖRET .- VÄSANDE LJUD)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gasflaskan är för liten</li> <li>2. Blockering i brännaren</li> <li>3. Blockering i gasventilen eller slangen</li> <li>4. Kraftig vind i området</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10 kg gasflaska eller större rekommenderas</li> <li>2. Rengör brännaren</li> <li>3. Rengör gasventilen och slangen</li> <li>4. Flytta pizzaugnen i lä för vinden</li> </ol>

## REKLAMATION

Denna grill täcks av reklamationsrätt enligt svensk konsumentlagstiftning. Ugnen genomgår en sträng kvalitetskontroll och provning i fabriken.

Om det mot förmodan skulle saknas delar i paketet, eller om ugnen är skadad, ber vi dig kontakta återförsäljaren eller den nedanstående konsumentkontakten för att få vidare hjälp.

I händelse av skada på produkten ber vi att bilder på skadorna och produktens förpackning bifogas klagomålet.

Fel som har orsakats av felaktig användning, bristfälligt underhåll eller ändring av ugnen, medför att reklamationsrätten upphör att gälla.

Förstörda delar som inte har orsakats av fel på ugnen faktureras enligt gällande prislista plus frakt och expeditionsavgift. Om du behöver delar eller vill reklamera ber vi att du kontaktar din återförsäljare eller konsumentkontakten:

## FCC PRODUCTS AS

KJELLER VEST 3, 2007 KJELLER,  
NORWAY

+47 924 78 600

Mån–Fre 10:00–14:00

✉ support@fccproducts.no

Skanna koden för att komma direkt till supportsidan.



*Vid reklamation ska du bifoga inköpsbevis och det serienummer som finns på ugnens CE-märkning på ugnens bottenpanel.*

---

PRODUCERAD I KINA FÖR FCC PRODUCTS

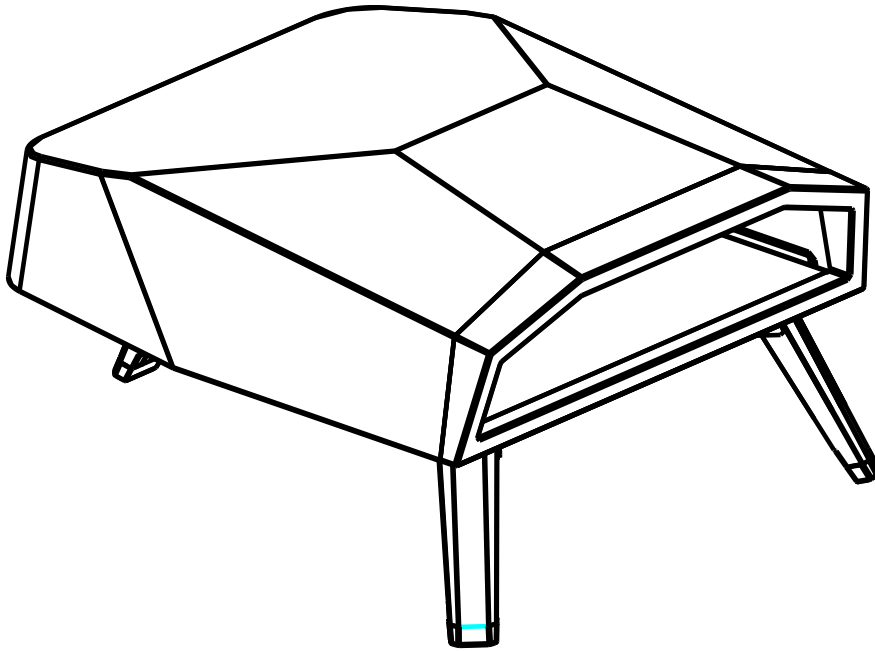
Vi letar alltid efter sätt att förbättra våra produkter. Därför förbehåller vi oss rätten att när som helst ändra tekniska specifikationer. Du hittar alltid den senaste handboken på [Fccproducts.no](http://Fccproducts.no)

**FCC** By the Flying  
Culinary Circus

[Fccproducts.no](http://Fccproducts.no)



# Pizza Chef Grande



**OUTDOOR USE ONLY!**  
Read the operating instructions and warnings  
before using the appliance.

FCC-G-22623

## Assembly, maintenance and safety

**RCR**

## THE STORY OF FCC



The Flying Culinary Circus is the world's first traveling cooking group. In 2005 Trond, Hans-Kristian, Mathias, and Tor went to New York. A journey that ended up being an adventure of a lifetime.

With 65 countries and 300,000 hours of culinary experience in the Chef whites, we have developed, designed, and produced a wide range of grills and accessories that add something new and unique to the grill range in Scandinavia.

Each product is a testament to our commitment to high quality, functionality, and affordability.

We want to inspire the world through cooking with our vision: "Share the Fun of Cooking!"

# CONTENTS

The story of FCC .....	39
Warnings .....	41
Technical data .....	42
Read before assembly .....	43
Assembly instructions .....	44
Regulator and hose - Connecting the gas .....	46
Gas leak test .....	47
User instructions .....	48
Lighting instructions .....	49
Maintenance.....	50
Final check .....	52
Troubleshooting .....	53
Consumer Contact .....	54

## WARNING!

- Accessible parts of the pizza oven become very hot during use. Keep children and others who need supervision at a safe distance.
- The pizza oven is intended for outdoor use only in well-ventilated areas.
- Leak tests (see page 47) must always be carried out before the pizza oven is used and when replacing the gas cylinder. Also perform a leak test if the product has not been in use for a long time and in advance of a new grill season. Always check the gas hose for damage and cracks before using the pizza oven.
- Never use pizza oven in closed rooms or under roofs, as this may lead to a lack of oxygen.
- Failure to follow the instructions provided can imply a risk of serious injury to personnel and fixed installations.
- Rebuilding/modifying the pizza oven can cause danger and will invalidate the warranty.
- Always supervise the pizza oven during use and keep suitable extinguishing equipment within reach. The pizza oven should not be operated by intoxicated persons.
- The pizza oven must not be used in places that are below normal ground level. Gas can accumulate and represent a danger of explosion. Gas accumulation can also cause oxygen deficiency.
- The pizza oven must be cleaned regularly and thoroughly to prevent uncontrolled grease fire.



### FIRST TIME USE – GRILL BURN-OFF

Before using the pizza oven for the first time, it is important to complete a burn-off. Fire up the pizza oven and operate for a minimum of 15 minutes on max temperature to burn-off the unit. This will “heat clean” the internal components, dissipate odors and rid it of any foreign matter.

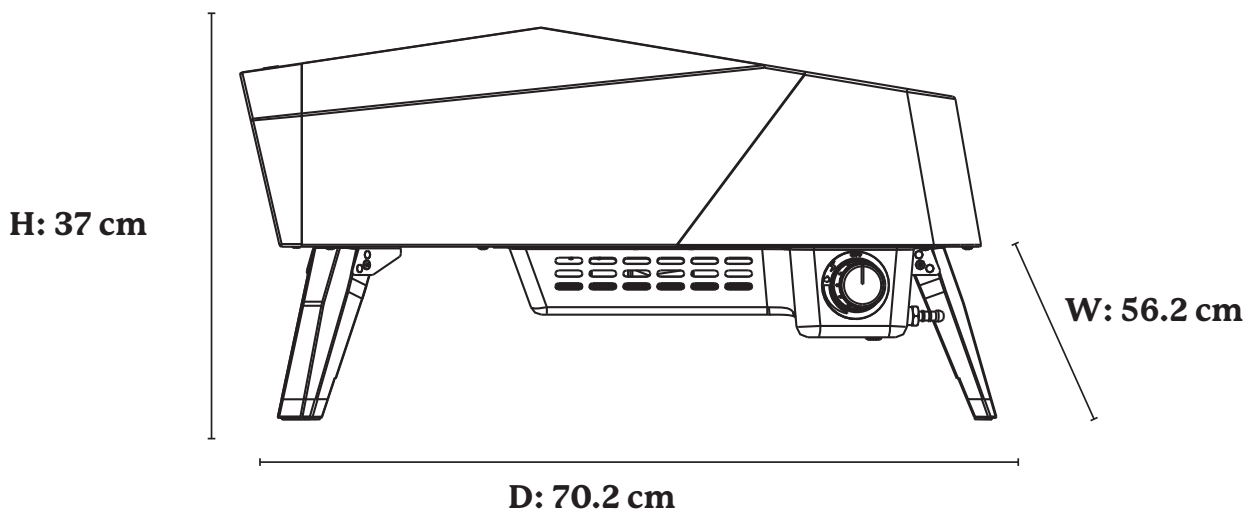
# TECHNICAL DATA

**Total Heat input:** 8 kW

**Gas consumption:** 582 g/h)

**Gas cylinder (not included):** Use standard cylinder approved for use in the Nordic Region. Even though butane and propane gas can be used, we recommend propane for use in the Nordic Region. Approved hoses and regulators are available from most outlets selling gas equipment.

**NB!** Gas hoses used for this product must not exceed 120 cm in length.



**USE ONLY GAS TYPE AND GAS CATEGORY ENTERED IN THIS MANUAL.**

DESTINATION OF COUNTRIES TO USE	VALVE SIZE	GAS TYPE	GAS CATEGORY
AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, LV	Ø 1.4 mm	G30 (Butane G31 Propane) and their mixtures	I3B/P(30)

**CE** 1336-24

The product is manufactured in accordance with European Gas Appliances Regulation (EU) 2016/426

# READ BEFORE ASSEMBLY

**FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO AVOID SERIOUS PERSON INJURY OR DAMAGE TO THE PRODUCT.**

Make sure that all parts are included by comparing the parts list with the contents of the box. Also check that everything is undamaged before using the product.

**If the appliance is damaged during transport, do not start using it before contacting your dealer or [support@fccproducts.no](mailto:support@fccproducts.no).**

Transport damage to parts, varnish or pizza stone must be reported to the dealer or FCC Products before using the appliance. If damage is reported after, there is a possibility that damage may have occurred during incorrect use. This will not be considered as transport damage.

**Please note that some parts may be located in the Styrofoam to protect the part during transport. If parts are missing, first check the packaging carefully. Remove all remnants of packaging material and any plastic foil before using the appliance.**

## WARNING



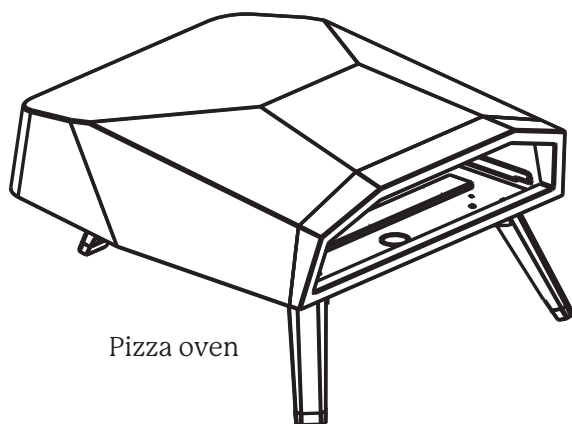
- **READ THE OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**
- **ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT.**
- **KEEP CHILDREN AND OTHERS IN NEED OF SUPERVISION AT A DISTANCE.**

# ASSEMBLY

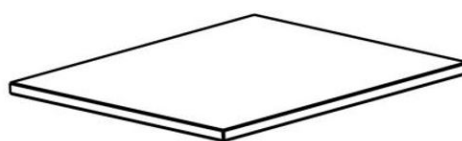
Place a piece of cardboard on the floor (e.g the outer carton) to prevent scratching the unit and parts during assembly.



- 1 Before assembly, make sure all parts are present. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the appliance. Contact customer service for replacement parts.

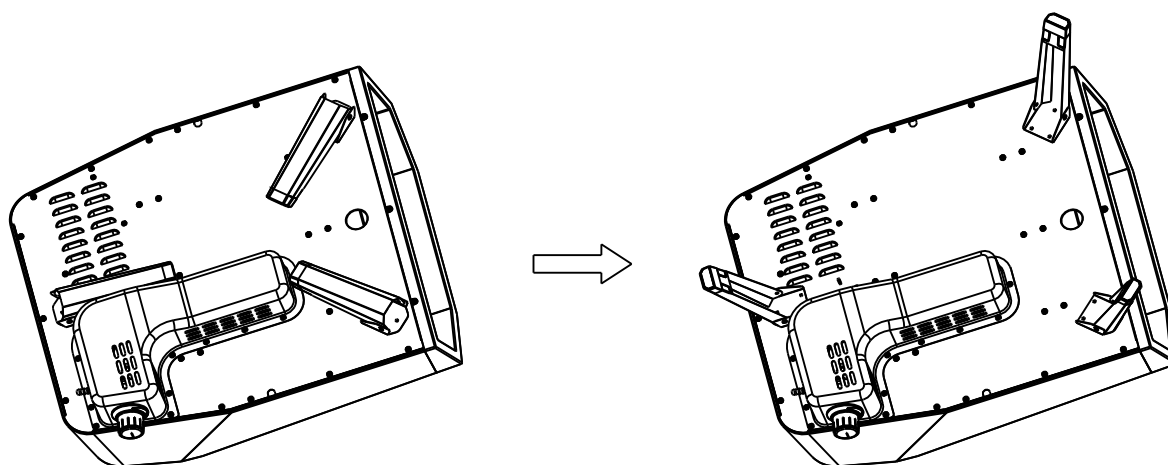


Pizza oven



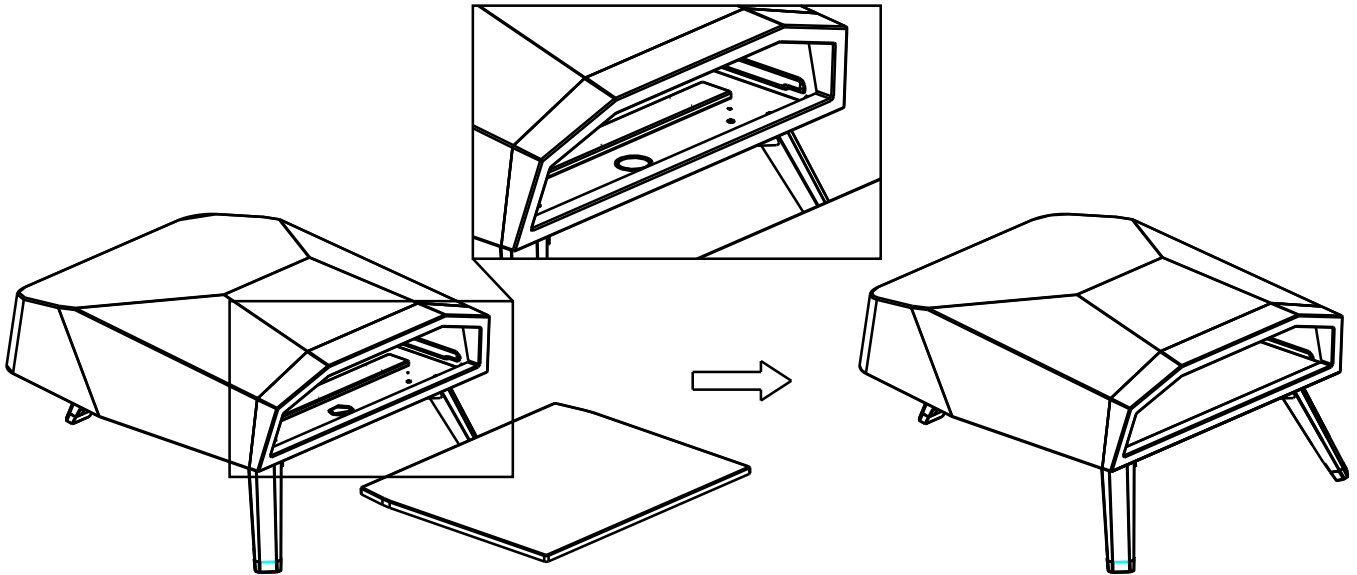
Pizza stone

- 2 Turn the pizza oven upside-down and unfold the legs.

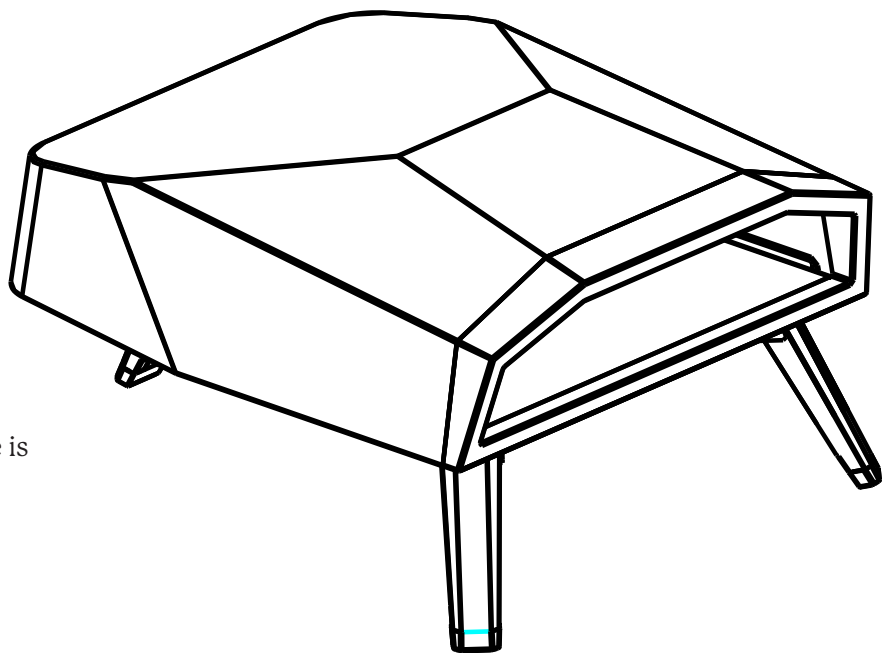


# ASSEMBLY

**3** Insert the pizza stone as shown.

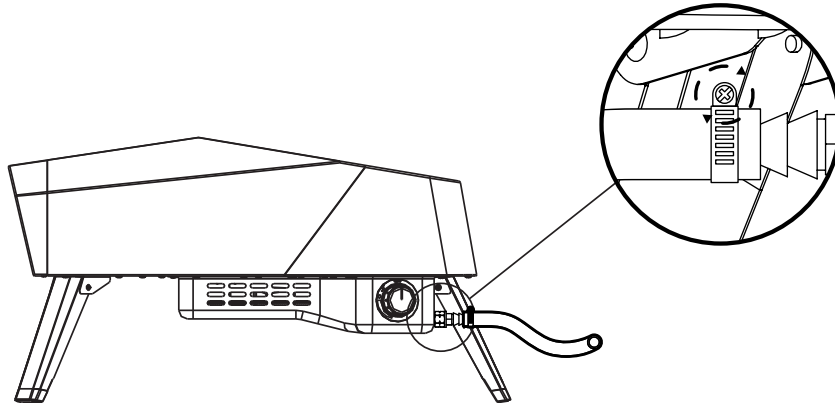


**4** Pizza Chef Grande is fully assembled.



# CONNECTING GAS

FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO AVOID SERIOUS DAMAGE TO THE PIZZA OVEN AND CAUSE PERSONAL INJURY.

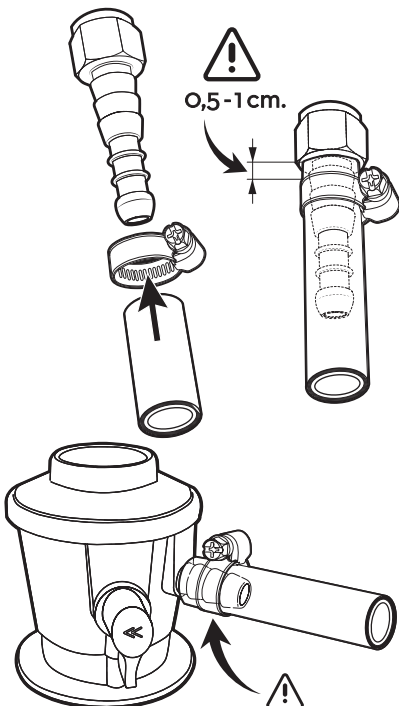


## HOSE

- Connect the gas hose to the gas inlet on the pizza oven. Tighten well.
- Install the regulator and hose. Follow the installation instructions that came with the controller set.
- Do not use sealing tape, glue or liquid on the connection.
- Gas hoses used for this product must not be longer than 120 cm.
- Check the gas hose regularly for cracks, damage and rot.  
**Never use a damaged gas hose.**

## REGULATOR

- Check that all controls on the control panel are in the OFF position before connecting the regulator to the gas cylinder.
- Connect the regulator to the gas cylinder according to your regulator and the cylinder dealer's instructions.
- We recommend propane gas for use in the Nordic countries, but butane can also be used. Butane is poorly suited for low temperatures.
- Check that the regulator is not damaged.
- Check that the gas cylinder is on a firm, level surface and is lower than the gas inlet on the pizza oven.
- Use an approved gas cylinder that fits the regulator. Cylinders of 10 kg or more are recommended.



### ALWAYS PERFORM A LEAK TEST BEFORE USING THE PIZZA OVEN!

- Thread the hose all the way onto the regulator. Gas grill nipple is conical so thread as far in as possible.
- Place the hose clamp 0.5–1 cm from the end of the hose.
- Use a socket wrench (size 7), wrench (size 7) or screwdriver to tighten the hose clamp and tighten well.
- **IMPORTANT! A gas leak test must be performed as described on next page before using the oven.**

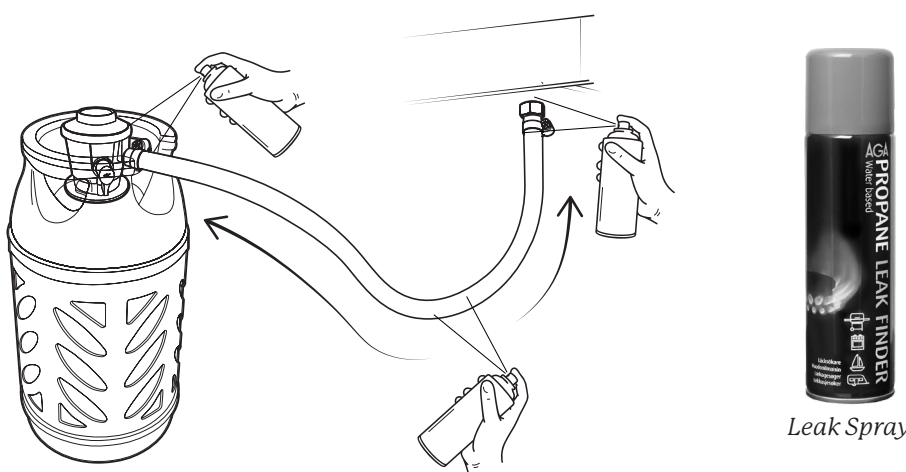
*If the hose is too tight to thread onto the gas nipple, use soap at the tip of the hose. Never use flammable liquids. Alternatively, dip the tip of the hose in boiling water, and the hose will expand.*

# GAS LEAK TEST


**BEFORE USING THE PIZZA OVEN, A LEAK TEST MUST BE CARRIED OUT!**

**NEVER CHECK FOR LEAKS BY USING AN OPEN FLAME!  
USE A LEAK SPRAY OR ALTERNATIVELY A SOAPY WATER MIXTURE  
(TWO PARTS DISHWASHING SOAP AND ONE PART WATER).**





*Leak Spray*



**GAS LEAK TEST**

1. Extinguish all live flames, heat sources and cigarettes in the area where the leak test is to be performed.
2. Turn all controls on the pizza oven to the OFF position.
3. Set the regulator to the OFF position and connect it to the gas cylinder.
4. Spray the leaking spray (or brush the soap mixture) on all joints and connections on the gas cylinder, regulator, the entire hose and all valves on the pizza oven.
5. Open the gas supply on the regulator and carefully check for bubbles in any of the places where the spray mixture is applied.

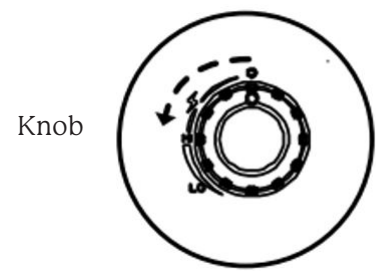
**If bubbles occur, close the gas supply and tighten all connections/joints. Then do a new test.**

**THE PIZZA OVEN MUST NOT BE USED UNTIL YOU ARE SURE THERE ARE NO LEAKS. GAS LEAK CAN CAUSE UNCONTROLLED FIRE WHICH MAY INJURY PERSONS, FIXED INSTALLATIONS AND YOUR PIZZA OVEN.**

If detected leakage cannot be rectified, do not attempt to cure leakage but consult your dealer or FCC Products at [support@fccproducts.no](mailto:support@fccproducts.no) for help in solving the problem.

**Leak test must be done regularly and every time the gas cylinder, regulator or hose is replaced. Also test before new grill season and if the pizza oven has not been used for a while. We recommend to perform a gas leak test at least twice a season, regardless of whether you have changed the gas bottle or not**

# HOW TO USE PIZZA CHEF GRANDE



## INSTRUCTIONS

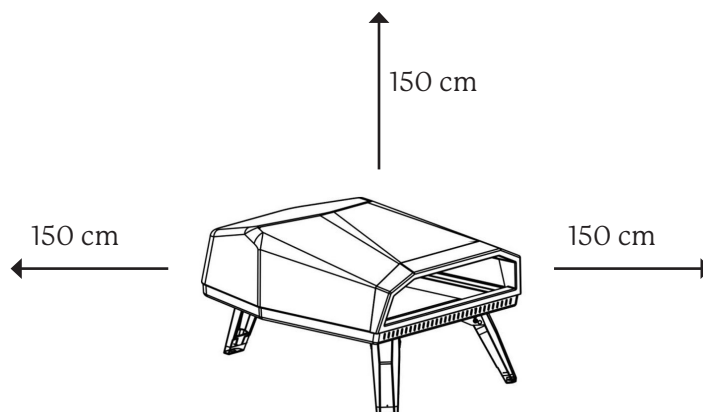
1. Preheat the oven for at least 15-20 minutes. Turn the knob anti-clockwise for max temperature.

**Tip:** Use full power when preheating, and turn the heat down by 10–20% during cooking.  
OR rotate the pizza more often for a better result. If the topping is cooked before the base, turn the heat down. The pizza stone will continue to heat the base from below.

2. Turn/rotate the pizza regularly with a pizza spade to get an evenly-baked crust.
3. **IMPORTANT!** If the pizza is left too long without being turned or rotated, it will get burnt.
4. **IMPORTANT!** Keep an eye on your pizza all the time. Different bases, toppings and heat levels will give different results and how often turning is required.

## PLACING THE PIZZA OVEN

- Place the pizza oven in a safe distance from flammable materials when in use – at least 150 cm in any direction from house walls, trees, flammable fluids, etc.
- Do not use the oven under a roof or canopy.
- Pizza Chef Grande will work best when sheltered from the wind.
- **NOTE! Plastic or glass table tops are unsuitable surfaces to stand the oven on when in use.**
- Ensure the oven is used in a well-ventilated place, to avoid carbon dioxide poisoning.
- Do not use below normal ground level, as this can cause a risk of explosion or lack of oxygen.
- Store your oven indoors when not in use and in the event of bad weather such as heavy rain, snow or strong winds. We recommend storing Pizza Chef in a dry place.
- Do not store the pizza oven in direct sunlight, as parts of the oven in stainless steel or smooth surfaces can reflect the sun's rays and cause a fire.



# LIGHTING INSTRUCTIONS

**NEVER PUT YOUR FACE CLOSE TO THE OVEN WHILE LIGHTING!  
GAS INSIDE CAN IGNITE, CAUSING BURNS TO SKIN, HAIR AND CLOTHES.**



## LIGHTING THE PIZZA CHEF GRANDE

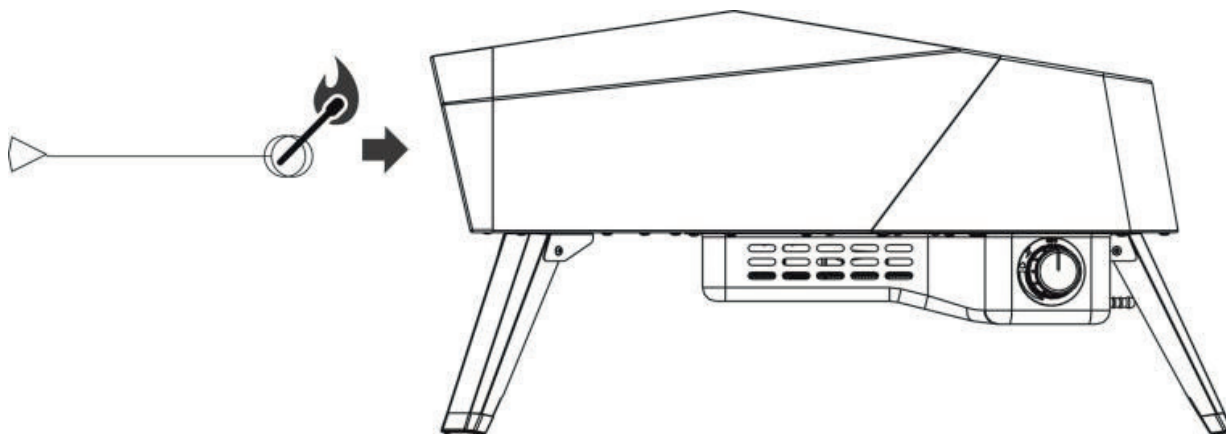
1. Check the switch is in the “OFF” position. Open the gas supply from the gas bottle using the regulator.
2. Press and turn the switch to the left until you hear a click, and the burner lights.

**Tip:** Hold the switch down and turned for 5 seconds to get the gas flowing before turning all the way and hearing the click.

3. Continue to hold the switch for another 5 seconds after ignition before releasing it.
4. If the burner does not light after 5 seconds, set the switch to the “OFF” position, and close the regulator on the gas bottle. Wait for 5 minutes. Repeat the procedure above.

## MANUAL LIGHTING

1. If the igniter will not light the oven after repeated attempts using the switch, the oven can be lit with matches.
2. If you have already attempted to light the oven with the switch, wait 5 minutes for the gas to disperse.
3. Put a match in the matchstick holder, light it, and insert through the opening to the burner.
4. Press and turn the switch to start the gas flow. Check that the burner is lit, and remains lit.
5. If the burner does not light after 5 seconds, set the switch to the “OFF” position, and close the regulator on the gas bottle. Wait for 5 minutes. Repeat the procedure above.



**IF THE BURNER DOES NOT IGNITE, TURN THE SWITCHES TO THE OFF POSITION  
(CLOSE THE GAS SUPPLY) AND WAIT 5 MINUTES BEFORE TRYING TO IGNITE AGAIN.**

**IF THE PIZZA OVEN STILL DOES NOT LIGHT WITH NORMAL OR MANUAL METHOD,  
READ THE TROUBLESHOOTING TABLE OR CONTACT YOUR DEALER.**

# NOTE!

## PIZZA STONE

1. DO NOT USE the pizza stone over an open flame.
2. Avoid extreme temperature fluctuations for the stone.  
DO NOT PLACE frozen food on a hot stone.
3. DO NOT PLACE HEAVY ITEMS ON THE PIZZA STONE. The stone is brittle, and can break due to impact or if dropped.
4. CAUTION! The stone gets very hot when in use, and remains hot long after use.
5. DO NOT cool the stone down with water when it is hot.
6. DO NOT clean the pizza stone with water, this may cause the stone to crack.

## STORAGE

- Do not store the pizza oven in direct sunlight.
- We recommend keeping it indoors when not in use.
- If storing the oven in a garage or basement below ground level, do not keep the gas bottle in the same place.
- Do not store the pizza oven in direct sunlight, as parts of the oven in stainless steel or smooth surfaces can reflect the sun's rays and cause a fire.
- Painted and plastic parts can fade a little over time, but this will not affect the oven's performance.
- Do not repair or replace any parts of the oven, unless referred to in the manual or after contacting FCC Support.
- Do not grill very greasy food or other foods that can cause a fat fire.
- Do not attempt to adjust factory-fitted parts. Contact FCC Support if you have questions.
- Regulators and gas hoses are sold separately and must comply with national regulations.
- We recommend the use of FCC original covers for the best possible protection against rain, pollen and pollution. Remember that the oven must be completely dry and cold before applying the cover. The cover is equally waterproof both ways and moisture on the inside can cause major rust damage on painted and stainless steel surfaces.

## GAS BOTTLE

- Always place the gas bottle by the side of the oven when in use, never under the oven.
- Switch off the gas supply at the regulator when the oven is not in use, and disconnect the oven from the regulator before storing.
- If storing the oven in a garage or basement below ground level, do not keep the gas bottle in the same place.
- **THIS PRODUCT IS INTENDED FOR USE IN PRIVATE HOMES. IT IS NOT SUITABLE FOR PROFESSIONAL USE IN A RESTAURANT OR THE LIKE.**

# MAINTENANCE

## CLEANING

- All cleaning and maintenance must be done when the oven is completely cold.
- Check that the gas is turned off, and the regulator disconnected from the gas bottle.
- Use a mixture of washing up liquid and water, or use a suitable grill cleaner with a nylon scrubbing brush/scouring sponge to clean the outside. Rinse off well, and allow to air dry. Do not use caustic soda, alcohol-based fluids or abrasive cleaners. They can damage the oven
- **Pizza stone:** If stone gets burned you can remove stains with fine sand paper to grind the stone.
- **NOTE!** The pizza stone must not be washed with water. This may cause the stone to crack. High moist in air can also cause the stone to crack. Always keep the pizza stone stored in a dry and moist free area.
- **NEVER CLEAN ANY PART IN A DISHWASHER.**

## PLASTIC PARTS

Use clean water only, a mild detergent can be added. Wipe off with a clean cloth.

## PAINTED AND STAINLESS STEEL PARTS

The underframe, front panel, grill body, etc. which are made of painted or stainless steel can rust if not properly maintained. To maintain the appearance and surfaces of the oven, we recommend using non-abrasive cleaners with hot water. Dry surfaces with a non-abrasive cloth.

Painted surfaces can be treated with beeswax, and stainless steel parts with a thin layer of non-acidic oil once or twice annually. If the pizza oven is located in coastal areas: we recommend more frequent maintenance.

## INNSECTS AND PESTS

Insects and other pests can infest the oven when it is left unused for long periods. If you experience problems lighting it or irregular flames, it may be due to an insect blocking the gas supply.

- Remove the burner and clean it if you suspect the presence of insects or pests in your oven. Make sure the burner is completely dry before replacing it.
- Check that the gas hose is not split or damaged due to mice or rats.

# FINAL CHECK

## PLACEMENT OF THE PIZZA OVEN

- Ensure that the oven is placed at least 150 cm in all directions from house walls, trees, plants and other flammable materials or liquids when in use.
- Do not place the oven under a roof or overhang.
- Make sure that the oven is placed in a well-ventilated place to avoid carbon monoxide poisoning.
- The pizza oven must not be used below normal ground level, as this can lead to an explosion hazard and a risk of lack of oxygen.

## FINAL CHECK

- Check that the control knobs work normally.
- Check that the gas hose is free of cracks and damage (it should always be done before using the pizza oven).
- Check that the gas cylinder and hose do not come into contact with hot objects.

## GOOD ADVICE

- **KEEP THE OVEN CLEAN.** A clean oven gives better effect, less smoke, less irregular flames and reduces the risk of fat burning.
- **PREHEAT THE PIZZA OVEN AND STONE** for 15–20 minutes at maximum temperature. After preheating, adjust the controls according to the type of grilling and the desired grilling result. Using too much heat can result in burnt and overcooked food.

# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION/SOLUTION
<b>BURNER WILL NOT LIGHT</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No gas flow</li> <li>2. Coupling nut and regulator not fully connected</li> <li>3. Obstruction of gas flow</li> <li>4. Disengagement of burner to valve</li> <li>5. Incorrect assembly</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check to see if propane tank is empty</li> <li>2. Turn the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only – do not use tools</li> <li>3. Clear burner tube</li> <li>4. Reengage burner and valve</li> <li>5. Check steps in assembly instructions</li> </ol>
<b>SUDDEN DROP IN GAS FLOW OR LOW FLAME</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Out of gas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check for gas in propane tank</li> <li>2. Turn off gas control knob, wait 30seconds and light oven. If flames are still low, turn off gas control knob and propane tank valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak test. Turn on propane tank valve, wait 30 seconds and then light oven.</li> </ol>
<b>FLAMES BLOW OUT</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. High or gusting winds</li> <li>2. Low on propane gas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn front of oven away from wind</li> <li>2. Refill propane tank</li> <li>3. Refer to Sudden drop in gas flow above</li> </ol>
<b>LOW FLAMES AND LOW TEMPERATURE</b>	The regulator may have got strokes or hits	Replace with a new regulator
<b>FLARE-UP</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grease buildup</li> <li>2. Excessive fat in meat</li> <li>3. Excessive cooking temperature</li> <li>4. Excess flour on the cooking surface</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean oven</li> <li>2. Trim fats from meat before cooking</li> <li>3. Adjust (lower) temperature accordingly</li> <li>4. Brush remnant flour from cooking surface</li> <li>5. Flip stone</li> </ol>
<b>FLASHBACK (FIRE IN BURNER TUBE, ROARING SOUND FROM BURNER)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Burner and/or burner tubes are blocked</li> <li>2. Pressure drops during ignition</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn gas control knob off. Clean burner and/or burner tubes.</li> <li>2. Turn off oven, ensure the tank valve is fully open (if applicable) and relight.</li> </ol>

## WARRANTY CLAIM

This product is covered by a warranty in accordance with consumer legislation. It has undergone strict quality controls and testing at the factory. If there are any parts missing or the product has been damaged, please contact your dealer or the consumer contact below for help.

In the event of damage to the product, we ask for pictures of the damage and damage to the product's packaging is attached to the complaint.

Faults due to misuse, lack of maintenance or modification of the product will invalidate the warranty. Damaged parts not due to a fault with the product will be invoiced according to our price list + carriage and administration fee.

If new parts are needed or in the event of a warranty claim, please contact your dealer or consumer contact:

## FCC PRODUCTS AS

KJELLER VEST 3, 2007 KJELLER,  
NORWAY

+47 924 78 600

Support opening hours: Mon–Fri 10:00–14:00

✉ support@fccproducts.no

Scan code to reach Consumer contact:



*Always attach your receipt and product serial number when making a warranty claim.*

---

PRODUCED IN CHINA FOR FCC PRODUCTS.

We are always looking for ways we can improve our products. Therefore, we reserve the right to change technical specifications at any time. You will always find the latest manual on [Fccproducts.no](http://Fccproducts.no)

**FCC** By the Flying  
Culinary Circus

**Fccproducts.no**



