

FCCBBQ

by The Flying Culinary Circus



Fire Pit Square

BRUKERMANUAL & VEDLIKEHOLD



FCC-G-21071



KUN FOR UTENDØRS BRUK!
LES MANUALEN, FØLG MONTERINGS-
ANVISNINGENE STEG FOR STEG.
GJØR DEG KJENT MED BÅLGRILLEN
OG SIKKEHETSANVISNINGENE FØR
GRILLEN TAS I BRUK!

Share the fun of cooking!

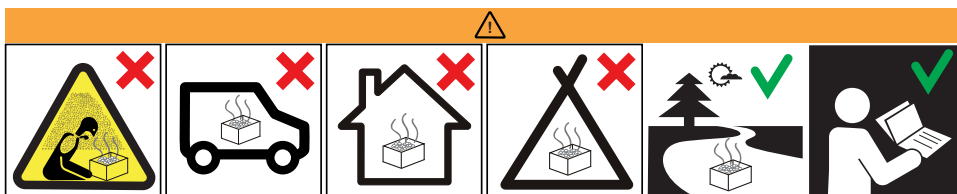
ADVARSLER

- VED Å IKKE FØLGE VEDLAGTE INSTRUKSJONER RISIKERER MAN ALVORLIGE SKADER PÅ PERSONER OG FASTE INSTALLASJONER.
- BÅLGRILLEN ER KUN BEREKNET FOR UTENDØRS BRUK PÅ GODT VENTILERTE OMRÅDER.
- GRILL ALDRI I LUKKEDE ROM ELLER OVERBYGG, DETTE KAN MEDFØRE FARE FOR SURSTOFFMANGEL.
- ENKELTE DELER PÅ BÅLGRILLEN BLIR MEGET VARME UNDER BRUK. HOLD BARN OG ANDRE SOM TRENGER TILSYN PÅ SIKKER AVSTAND.
- FLYTT ALDRI BÅLGRILLEN MENS DEN ER I BRUK.
- BÅLGRILLEN SKAL RENGJØRES REGELMESSIG OG GRUNDIG.

KARBONMONOKSID FARE!

Å BRENNE KULL/VED INNENDØRS KAN DREPE DEG. KULL AVGIR KARBONMONOKSID SOM ER EN LUKTFRI GASS. BRENN ALDRI KULL/VED I LUKKEDE ROM, FOR EKSEMPEL I BOLIGER, BILER ELLER TELT.

DERSOM MAN IKKE ETTERKOMMER ANVISNINGENE OG ADVARSLENE I DENNE MANUALEN, SAMT UTVISER FORSIKTIGHET VED BRUK AV GRILLEN, KAN DET MEDFØRE BRANN OG ALVORLIG PERSONSKADE ELLER DØD, I TILLEGG TIL MATERIELLE SKADER.



NO: ADVARSEL!
Bruk ikke sprit eller bensin for å tenne grillen!

EN: WARNING!
Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

- Kun for utendørs bruk! Må ikke brukes under markiser, overbygg, parasoller, eller lignende.
- Bålgrillen må settes på et jevnt, rett og stabilt underlag, og i god avstand fra bygninger, trær og andre brennbare materialer.
- Flytt ikke på bålgrillen når den er i bruk.
- Bålgrillen kan bli svært varm under bruk. Benytt grillvotter eller andre varmebestandige hansker under grilling for å unngå brannskader.
- Benytt kun grillredskaper av materiale som tåler høy varme.
- For effektiv, renslig og sikker opptenning av grillen anbefales bruk av tennbriketter. Ved bruk av tennvæske, må grillen ikke tennes dersom det er tennvæske på utsiden av grillen, på området rundt grillen eller på egne klær og lignende.
- Ikke bruk etanol eller bensin for å tenne eller re-tenne grillkullet/brikettene/veden.
- Bålgrillen må aldri re-tennes med flytende væske i noen form, heller ikke tennvæske, da grillkullet fremdeles kan være glødende og dermed forårsake store flammer, brannfare og skader på grillen.
- Forsikre deg alltid om at grillkull eller briketter er helt slukket før asken fjernes.
- Forlat aldri en grill som er i bruk, eller nettopp har vært brukt, uten å forsikre deg om at alt grillkull er helt slukket.
- Tøm rester av grillkull/briketter/ved i en metallbøtte. Tøm aldri rester fra grillen direkte på bakken.
- Stikkflammer kan forekomme dersom varmt fett eller deler av mat faller ned på det brennende grillkullet/brikettene/veden. Ha alltid vann tilgjengelig for å slukke eventuelle stikkflammer.
- Ikke bruk bålgrillen i sterk vind.
- Ha alltid en bøtte vann i nærheten når du griller.
- Vent med å grille til et hvitt lag av aske dekker kullet/brikettene/veden.
- Tøm ikke brukt kull eller briketter tilbake i pakken.
- Hold kull, briketter og ved tørt, godt ventilert og adskilt fra antennelseskilder.



ADVARSEL! HOLD BARN, DYR OG ANDRE SOM TRENGER TILSYN PÅ TRYGG AVSTAND FRA GRILLENS OMRÅDE, BÅLGRILLEN KAN BLI SVÆRT VARM.

ADVARSEL! FLYTT ALDRI BÅLGRILLEN ETTER AT DEN ER TENT, ELLER MENS DEN FREMDELES ER VARM. **ADVARSEL!** IKKE RØR VED GRILLENS KROPP NÅR DEN ER TENT, DA GRILLEN KAN VÆRE SVÆRT VARM OG DET KAN VÆRE FARE FOR BRANNSKADER.

ADVARSEL! IKKE BRUK FLYTENDE VÆSKER SOM SPRIT, BENSIN, DIESEL, PARAFIN ELLER ALKOHOL FOR TENNING ELLER RE-TENNING AV BÅLGRILLEN. VI ANBEFALER BRUK AV TENNBRIKETTER.

Før grillen tas i bruk

PLASSERING AV GRILLEN

- ◆ Pass på at bålgrillen er plassert minst 150 cm i alle retninger fra husvegg, trær og planter og andre brennbare materialer/væsker under bruk.
- ◆ Bålgrillen skal ikke plasseres under tak eller utbygg.
- ◆ Sørg for at bålgrillen er plassert på et sted med god ventilasjon.
- ◆ Bålgrillen må ikke brukes under normalt bakkenivå.

Opptenning

TENNBRIKETTER

- ◆ Plasser grillkull/briketter/vedkubber i en pyramide.
- ◆ Plasser 2 - 3 stk tennbriketter i pyramiden og tenn dem forsiktig med fyrstikker.
- ◆ Når grillkullet/brikettene/veden brenner og flammer/røyk har sluttet, fordel det utover kullristen. Anvend aldri fingre, plastbestikk eller brennbare objekter til å flytte på kull/ved. Anvend grillverktøy.
- ◆ Kontroll at grillristen er plassert riktig.
- ◆ Legg på mer grillkull/vedkubber ved behov.

TENNVÆSKE

- ◆ Vi anbefaler ikke bruk av tennvæske av flere årsaker.
- ◆ Tennvæske kan skape store flammer og øker sjansen for brannskader.
- ◆ Tennvæske som samler seg i bunnen av grillen kan gi store oppflammer etter at grillen har vært tent en stund.
- ◆ Store mengder tennvæske i bunnen av grillen kan gi stor oppflamming, som kan skade grillens overflate.
- ◆ Tennvæske som søles utenfor grillen, kan brenne på grillens utside.
- ◆ Grillkull/briketter/vedkubber som er påført tennvæske, og som tenner før tennvæsken har trukket helt inn, kan gi store flammer og forårsake brannskader. I tillegg kan for store flammer skade grillens overflate.

Kull/ved mengde



**BÅLGRILLEN MÅ IKKE OVERFYLLES MED VED/KULL/
BRIKETTER , FORDI DETTE KAN SKADE LAKKEN PÅ GRILLEN
SKADER SOM FØLGE AV FEIL BRUK VIL IKKE VÆRE
GRUNNLAG FOR REKLAMASJON.**

MAKSIMAL MENGDE

KULL

2 KG

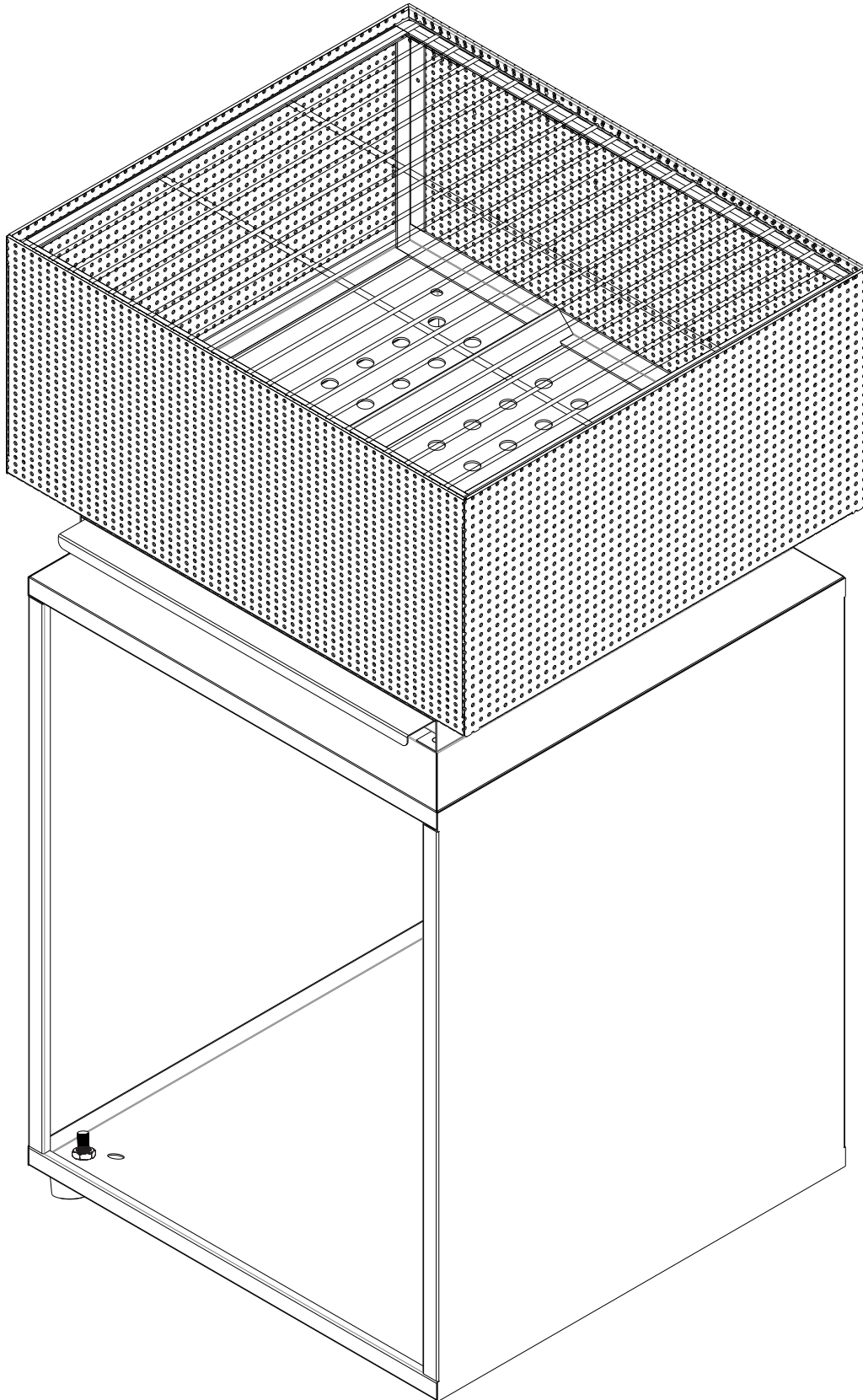
BRIKETTER

2,5 KG

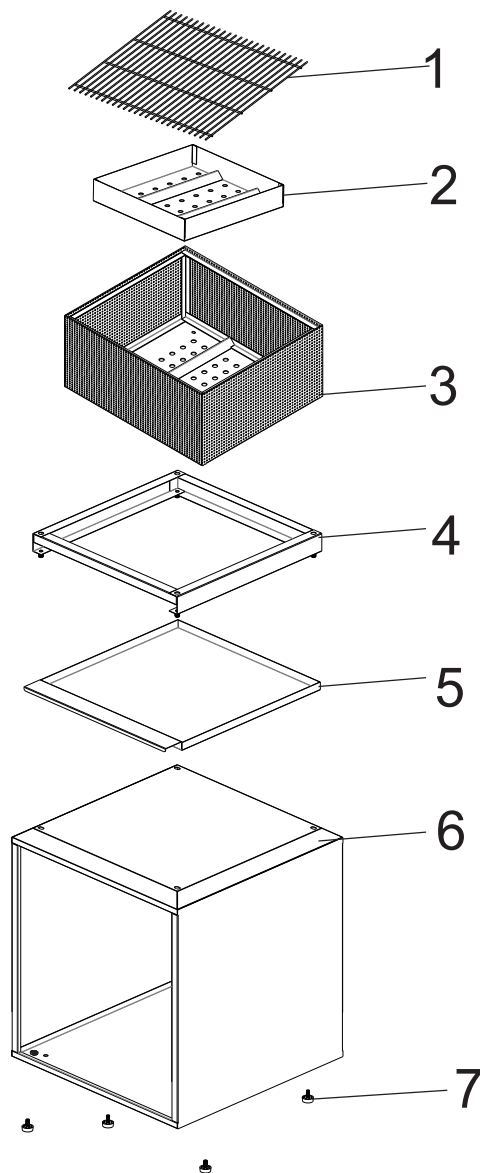
VED

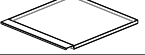
3 KG

Montering



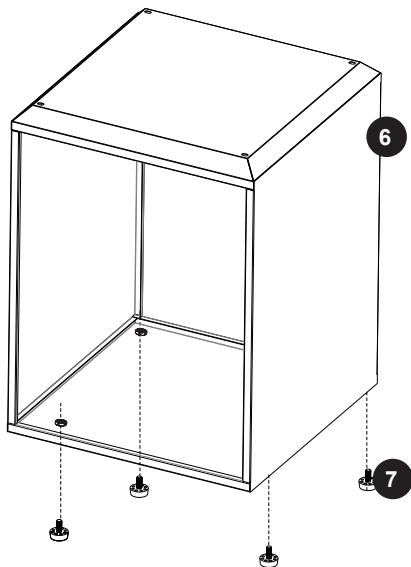
Deleliste oversikt



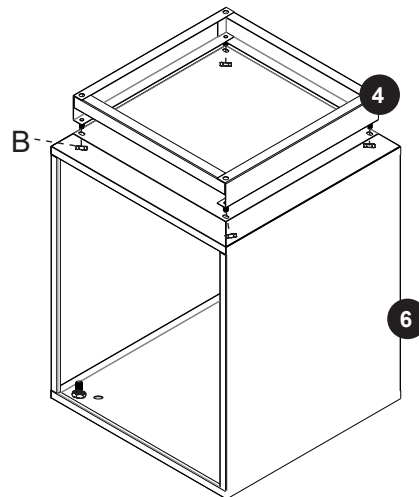
Del	Bilde	Antall
1		1
2		1
3		1
4		1
5		1
6		1
7		4
A	 M6x12	4
B	 M6 Nut	4

Montering

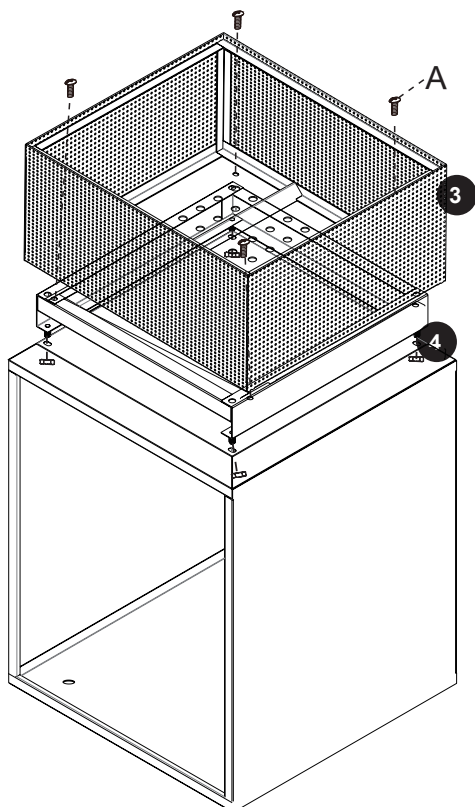
1. MONTER BEINA/KNOTTENE 4 STK. (7) PÅ UNDERSIDEN AV VEDSTATIVET (6).



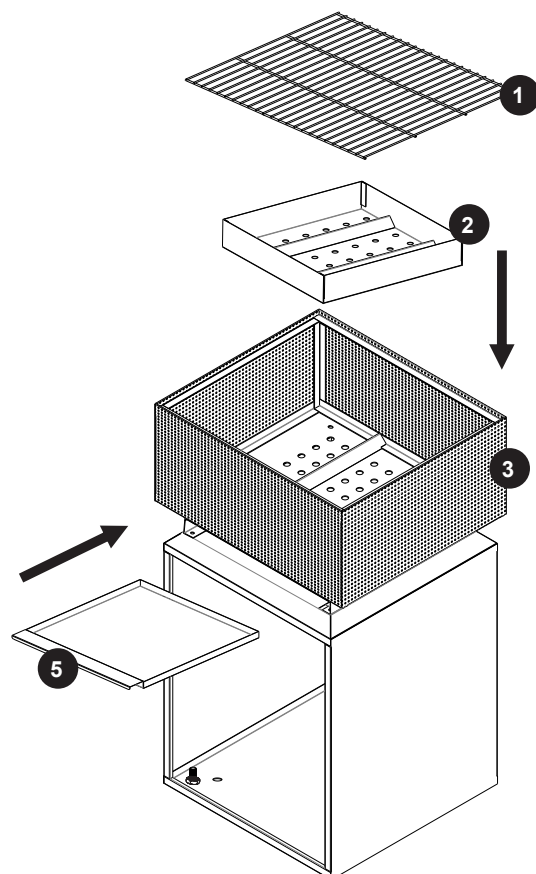
2. SKRU FAST UNDERSTELLET TIL BÅLGRILLEN (4) MED SKRUE (A) OG MUTTER (B). PÅ VEDSTATIVET (6).



3. BÅLGRILLEN (3) MONTERES PÅ UNDERSTELLET (4) MED SKRUE (A).



4. LEGG FETTKOPPEN (2) OG GRILLRISTEN (1) I BÅLGRILLEN. SKYV ASKESAMLEREN (5) UNDER BÅLGRILLEN. BÅLGRILLEN ER NÅ KLAR TIL BRUK



Under grilling

- ◆ For riktig mengde grillkull/briketter/ved – se side 5.
- ◆ Bålgrillen må ikke overfylles med grillkull/briketter/ved. Bålgrillen kan bli for varm for matlaging og varmen kan utgjøre en risiko for personer eller dyr som er i nærheten.
- ◆ Bruk av for stor mengde grillkull kan også skade grillens overflate, og dermed forårsake brudd i lakk/ emaljering. Lakk og emaljering er påført for å beskytte grillen, og skade på lakk/emaljering kan forårsake rust.
- ◆ Bålgrillen kan bli svært varm under grilling. Benytt gjerne grillvotter under grilling.
- ◆ Dersom det kommer stikkflammer eller andre flammer fra grillkullet/brikettene under grilling - på grunn av matfett, marinade eller lignende som drypper ned på grillkullet - anbefales det å benytte en sprayflaske for å dusje vann svakt på grillkullet.
- ◆ Når grillingen er ferdig, må det ikke slukkes med store mengder KALDT vann, da dette kan skade grillens lakk / emalje. Bruk gjerne sand eller dusj på små mengder vann over et lengre tidsrom.
- ◆ Forsikre deg om at alle glør er slukket før rester av grillkull/briketter/vedkubber fjernes. Dette kan ta opptil 24 timer. Deponer alltid aske og rester av grillkull på et brannsikkert sted.

Vedlikehold

- ◆ For å gjøre renholdet av bålgrillen lettere, kan du dekke grillkroppens innside med aluminiumsfolie før grillkull helles på, og grillen tas i bruk. Bruk den blanke siden opp mot kullet. Husk å lage åpninger til ventilasjon ved å lage hull i aluminiumsfolien der hvor det er nødvendig.
- ◆ Vask grillristen i varmt såpevann så fort som mulig etter grilling. Tørk risten godt etterpå, og oppbevar grillristen på et tørt sted når den ikke er i bruk. Vi anbefaler at grillristen settes inn med matolje etter rengjøring, mellom hver grilling og før lagring.
- ◆ Ved oppbevaring av grillen utendørs, bør den tildekkes. Alternativt kan grillen lagres innendørs, i garasje eller under tak.
- ◆ **ADVARSEL!** Forsikre deg om at ilden er slukket og at det ikke finnes noen rester av glør, før grillen settes bort for lagring.
- ◆ Det er viktig at både grillen og grillristene rengjøres hver gang etter bruk, og også i forkant av lengre lagring. Rester av marinade, fett, o.l. kan forårsake mugg og forsterke rustdannelser.
- ◆ Ved riper eller sprekker i lakk eller emaljering, anbefales det å reparere disse med varmebestandig lakk så snart som mulig. Dette er tilgjengelig i jern- og byggevareforhandlere, malingsbutikker, verksteder, osv. Eventuelle rustskader bør repareres tidlig, før spredning.
- ◆ Denne grillen kan ruste ved mangelfullt vedlikehold

GODE TIPS

- ★ HOLD BÅLGRILLEN REN. En ren grill gir bedre effekt, mindre røyk og mindre oppflamming.
- ★ FORVARM BÅLGRILLEN SLIK AT KULLET ER GRÅTT NÅR MATEN LEGGES PÅ GRILLRISTEN. Det vil gi et bedre grillresultat og grillingen tar kortere tid.

DENNE BÅLGRILLEN ER PRODUSERT
I LAKKERT OG EMALJERT STÅL OG KAN DERFOR RUSTE
I OVERFLATEN OG SKJØTER.

DETTE PÅVIRKER IKKE BÅLGRILLENS EGENSKAPER

FOR Å MINIMERE RUSTDANNELSER SØRG FOR Å:

- IKKE OVERSKRIDE ANBEFALTE MENGDER KULL/
BRIKETTER/VED SOM ER OPPGITT
I DENNE BRUKERMANUALEN.
- IKKE BRUKE TENNVÆSKE ELLER ANDRE TYPER
FLYTENDE BRENSSEL TIL OPPTENNING.
- DEKKE BÅLGRILLEN TIL MED OVERTREKK ELLER
PLASSERE GRILLEN I LY FOR VÆR OG VIND
NÅR DEN IKKE ER I BRUK.
- HOLDE BÅLGRILLEN REN OG POLERE LAKKERTE
OVERFLATER 1-2 GANGER I ÅRET.
(I KYSTNÆRE STRØK, OFTERE.)



Slik startet det

I 2005 dro fire unge talentfulle norske kokker til New York for å kokkelere på et arrangement i Central Park. Kokkene trivdes med å jobbe sammen, og gjestene satt stor pris på maten. En av gjestene var så entusiastisk at han booket de fire kokkene til enda et arrangement i Los Angeles.

Idéen om «The Flying Culinary Circus» var skapt.

Spol raskt fremover – kokkene har nå, fjorten år senere, reist til over 65 land over hele verden. De har kokkelert i Cannes, Miami, Moskva, Saint Barth, Singapore, Cape Town og listen bare fortsetter, kongelige så vel som kjendiser som Shakira, The Black Eyed Peas, Pharell Williams og Eva Longoria har satt stor pris på kokkenes kulinariske konsept... Men som kokkene selv sier det « det dreier seg ikke om hvor berømte gjestene er, det handler bare om å dele gleden med å lage mat»

Forbrukerinformasjon

Dette produktet er dekket av 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 (Telefontid MAN-FRE 10:00-14:00)

✉ Support@fccbbq.com

FCCBBQ.NO

FCCBBQ.SE

FCCBBQ.COM

Ved reklamasjon på produktet skal kjøpsbevis 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 www.fccbbq.no