

FCC BBQ

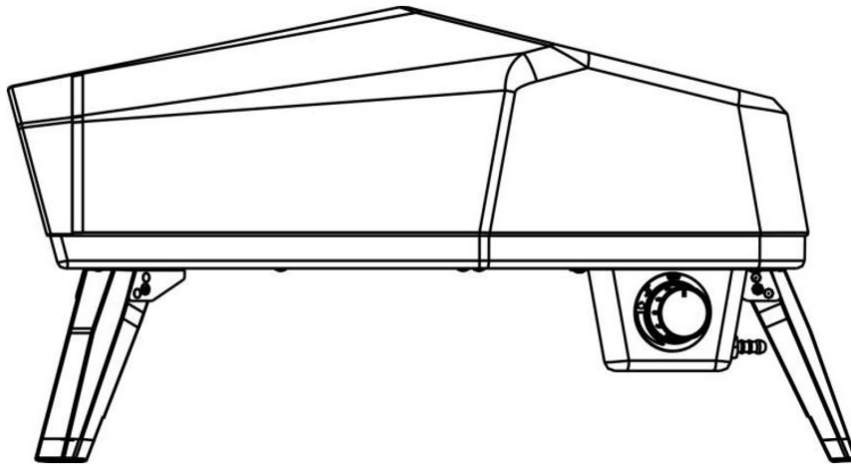
by The Flying Culinary Circus

PIZZA CHEF Brukermanual



PIZZA CHEF

Pizzaovn - FCC-G-2256O-00



ADVARSEL!

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

KUN FOR UTENDØRS BRUK!

FARE!

Hvis du lukter gass:

- Skru av gasstilførselen på Pizzovnen.
- Skru av gasstilgang på regulator og koble denne fra gassbeholder.
- Slukk alle åpne flammer

ADVARSEL!

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

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

LEKKASJETEST (SE SIDE 7) SKAL ALLTID FORETAS FØR PIZZAOVNEN TAS I BRUK OG VED BYTTE AV GASSBEHOLDER. UTFØR OGSÅ LEKKASJETEST OM PRODUKTET IKKE HAR VÆRT I BRUK OVER LENGRE TID. SJEKK ALLTID GASSLANGE FOR SKADER ELLER SPREKKER FØR PIZZAOVNEN SKAL BRUKES.

BRUK ALDRI PIZZAOVNEN I LUKKEDE ROM ELLER OVERBYGG. DETTE KAN MEDFØRE FARE FOR SURSTOFFMANGEL. VED Å IKKE FØLGE INSTRUKSJONENE OG SIKKERHETSANVISNINGER I DENNE MANUALEN, RISIKERER MAN ALVORLIGE SKADER PÅ PERSONER OG FASTE INSTALLASJONER.

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

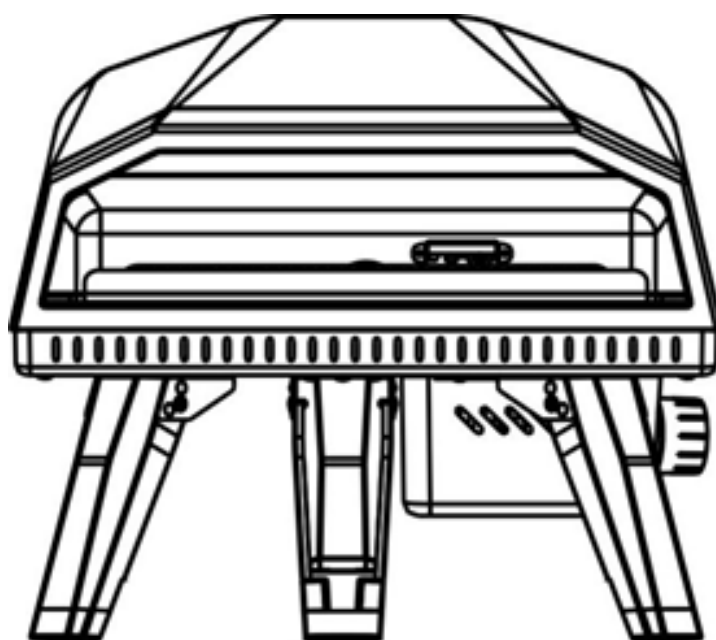
HOLD ALLTID OPPSYN MED PIZZAOVNEN UNDER BRUK OG HA EGNET SLUKKINGSUTSTYR INNEN REKKEVIDDE.


PIZZAOVNEN BØR IKKE OPERERES AV BERUSEDE PERSONER.

PIZZAOVNEN MÅ IKKE BRUKES PÅ STEDER SOM ER UNDER NORMALT BAKKENIVÅ. GASS KAN SAMLE SEG OPP OG MEDFØRE FARE FOR EKSPLOSJON. GASSANSAMLING KAN OGSÅ MEDFØRE SURSTOFFMANGEL.

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

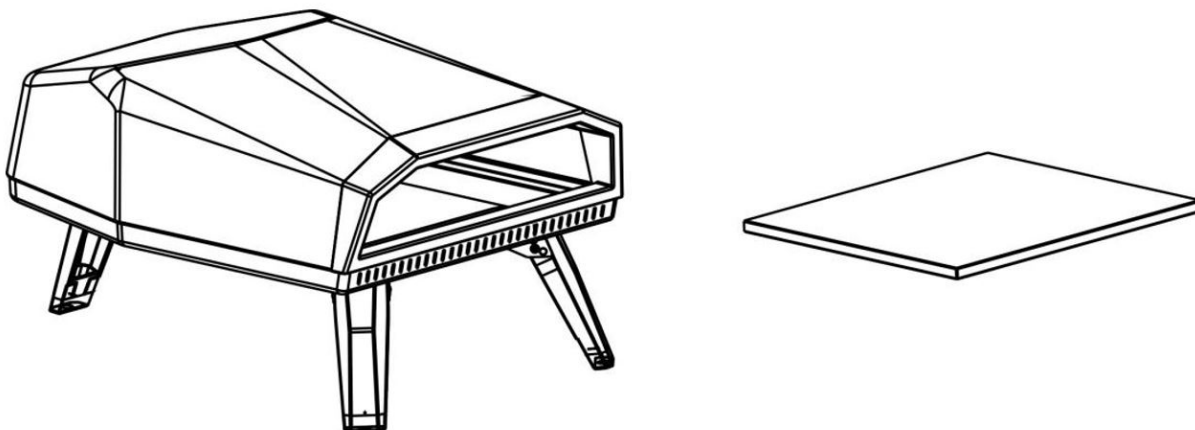
SE OGSÅ SIDE 8-9 FOR FLERE RÅD OG TIPS OM PIZZAOVNEN OG SIKKERHET.



				 PIN: 2575DM29062
Kategori	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Type gass	Butane	Propane	Butane, propane or their mixture	
Gasstrykk	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Totaleffekt	4.4 kW			
Produkttype	A1			
Ventilstørrelse	1.08mm	1.08mm	0.94mm	
Benyttes i land	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, LV	AT, CH, DE, SK	
KUN FOR UTENDØRS BRUK! Les og følg brukerveiledningen før grillen tas i bruk. ADVARSEL! Deler av grillen blir meget varme. Hold barn og andre som trenger tilsyn på avstand				

DELEOVERSIKT:

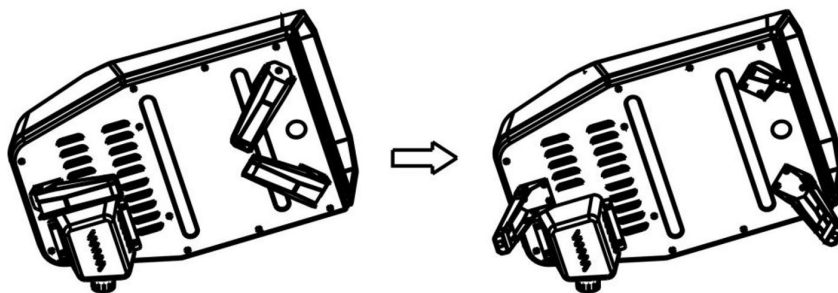
1. FCC BBQ Pizza Chef
2. Pizzastein



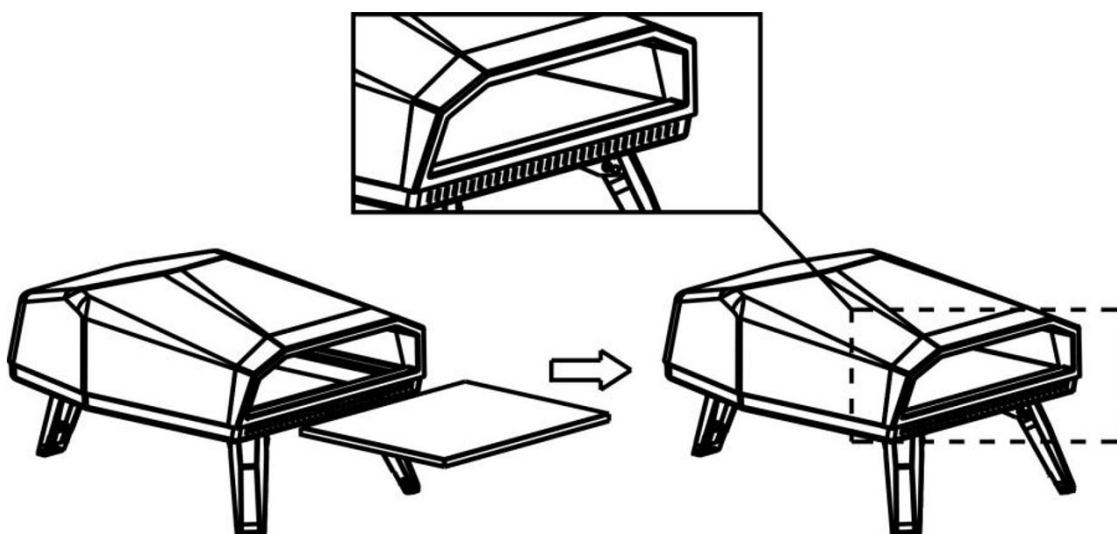
MONTERING

Sammenlign delelisten med innholdet i esken, vennligst noter at enkelte deler kan være plassert i isoporen i sideveggene på emballasjen. Pizzasteinen ligger inne i selve ovnen og må tas ut av emballasjen. Ikke monter denne Pizzaovnen dersom det mangler deler, kontakt heller forhandler eller support@fccbbq.no.

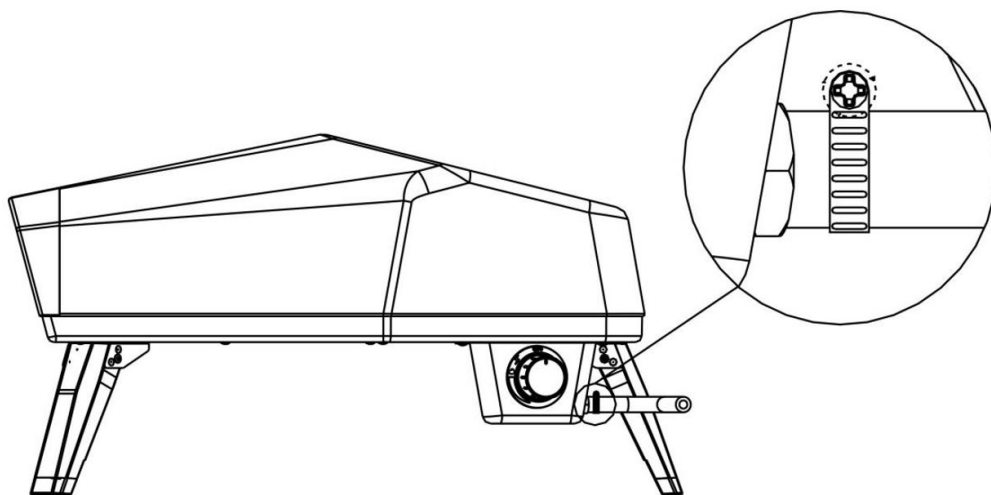
1. FOLD UT BENA



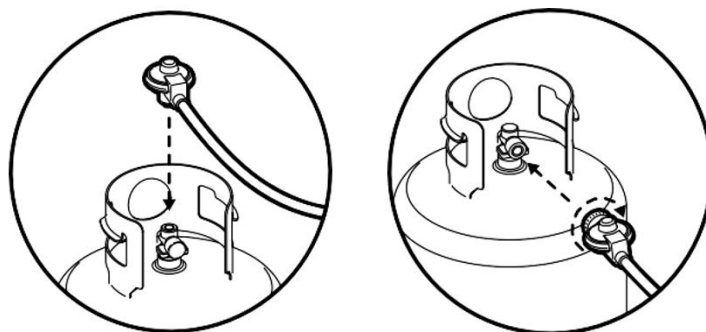
2. PLASSER PIZZASTEINEN SOM ANVIST



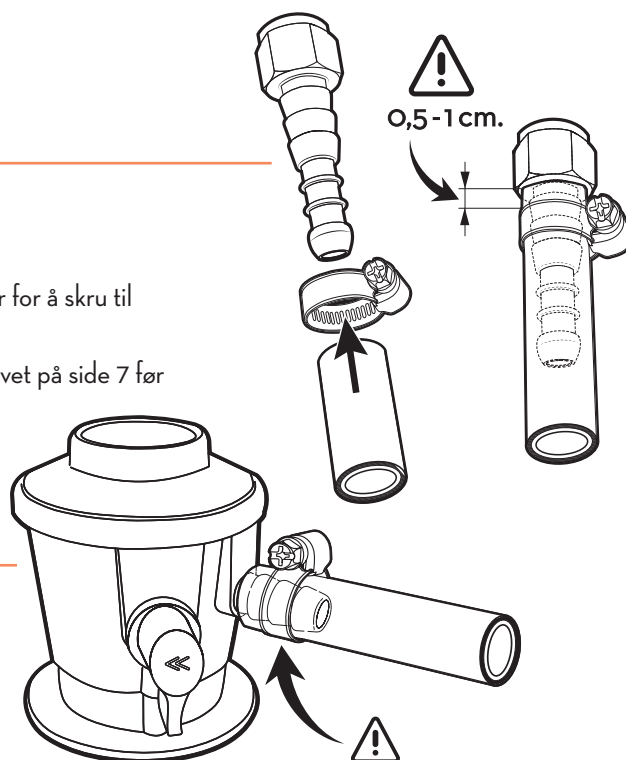
3. MONTERING AV SLANGEN TIL PIZZAOVNEN (REGULATOR OG SLANGE SELGES SEPARAT)



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



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



REGULATOR OG SLANGE (SELGES SEPARAT)

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

SLANGE

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

REGULATOR

- Kontroller at bryteren på kontrollpanelet er i OFF posisjon før regulatoren kobles til gassflasken.
- Koble regulatoren til gassflasken i henhold til din regulator og flaskeforhandlerens instruksjoner.
- Vi anbefaler propangass til bruk i Norden, men butan kan også benyttes. Butan er dårlig egnet for lave temperaturer.
- Kontroller at regulatoren ikke er skadet.
- Sjekk at gassflasken står på en fast, plan overflate og er lavere enn gassinntaket på grillen.
- Bruk en godkjent gassflaske som passer til regulatoren. Flasker på 10kg eller over anbefales.

OPPBEVAR ALDRI GASSBEHOLDEREN UNDER GRILLEN NÅR DU GRILLER.

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

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

LEKASJETEST

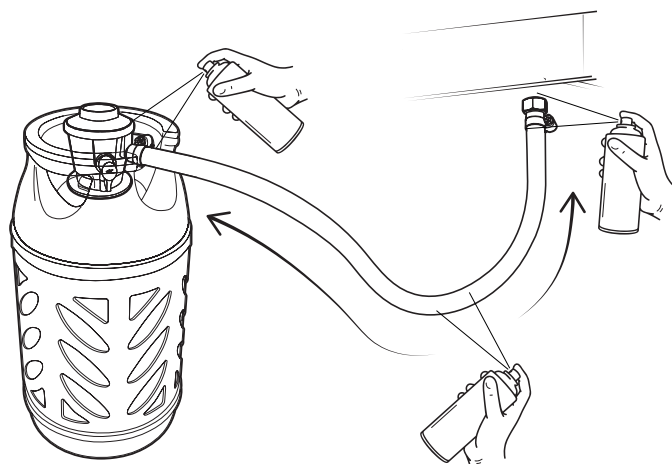
FØR PIZZAOVNEN TAS I BRUK SKAL EN LEKKASJETEST UTFØRES!

Sjekk aldri for lekkasjer ved å bruke åpen flamme, benytt lekkasjespray eller alternativt en såpevann blanding (to deler oppvasksåpe og en del vann).

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

6. HVIS DET OPPSTÅR BOBLER, LUKK GASSTILFØRSELEN OG STRAM TIL ALLE KOBLINGER / SKJØTER. GJØR SÅ EN NY TEST. PIZZAOVNEN MÅ IKKE TAS I BRUK FØR MAN ER SIKKER PÅ AT DET IKKE FINNES LEKKASJER. GASSLEKKASJE KAN MEDFØRE UKONTROLLERT BRANN SOM KAN SKADE PERSONER, FASTE INSTALLASJER OG PIZZAOVNEN.

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



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

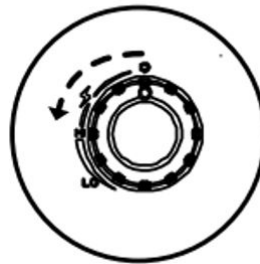
TEST OGSÅ DERSOM PIZZAOVNEN IKKE HAR VÆRT I BRUK PÅ EN STUND.

INSTRUKSJONER FOR BRUK AV PIZZAOVNEN

Brenneren har en totaleffekt på 4,4KW.

For å starte:

1. Kontroller at gasslekkasjetest er utført.
2. Fjern all emballasje og andre fremmedartikler.
3. Tenn brenneren ved å følge tennanvisningen under.



TENNINSTRUKSJONER FOR Å TENNE PIZZAOVNEN

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.

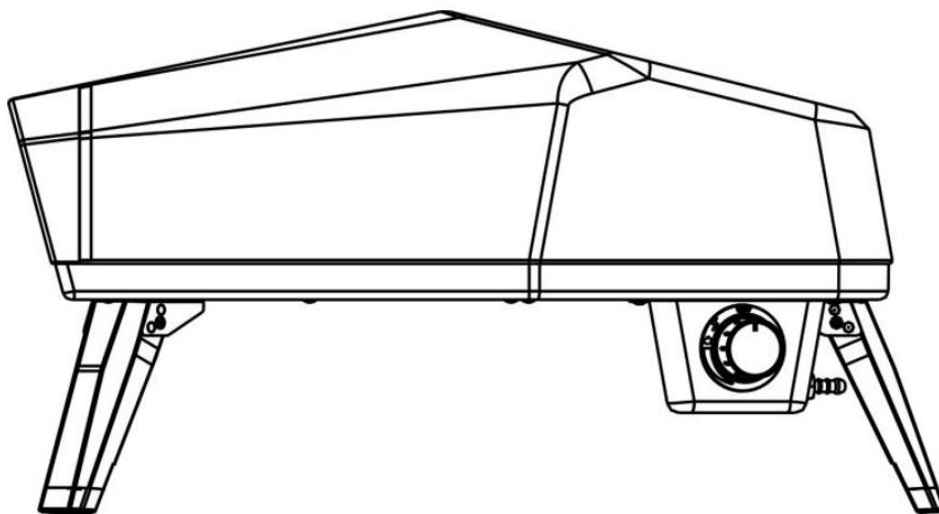
Tips: Hold inne og vri i 5 sekunder for å slippe ut gass før du vrir til klikket.

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 i 5 minutter. Gjenta prosedyren ovenfor.

IKKE SE INN I PIZZAOVNEN NÅR DU TENNER, DA GASSANSAMLING KAN FYLLE GRILLROMMET OG FØRE TIL BRANNSKADER PÅ HUD, HÅR OG KLÆR.

TENNE GRILLEN MANUELT

1. Hvis tenneren ikke vil tenne etter gjentatte forsøk med bryter, så kan ovnen tennes med fyrstikk.
2. Hvis du allerede har forsøkt å tenne pizzaovnen med bryteren, vent 5 minutter for gassen til å spre seg.
3. Plasser en fyrstikk i fyrstikkholderen og før den mot brenneren gjennom åpningen.
4. Trykk inn og vri bryteren for å tenne gassen. Kontroller at brenneren tenner og forblir tent.
5. 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.



PLASSERING AV PIZZAOVNEN

- 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.
- FCC BBQ Pizza Chef vil fungere best når i le for vind.
- 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 grillrom eller flytting.
- Ikke utsett Pizza ovnen 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 kullforgiftning.
- Pizzaovnen skal ikke brukes under normal bakkenivå, da dette kan medføre eksplosjonsfare og fare for surstoffmangel.



SISTE SJEKK

- Sjekk at bryteren fungerer som den skal.
- Sjekk at gasslangen er fri for sprekker og skader (skal alltid sjekkes før Pizzaovnen brukes).
- Sjekk at gassbeholder og gasslange ikke er i kontakt med deler av grillen som kan bli varme.

HVORDAN BRUKE FCC BBQ PIZZA CHEF

- Forvarm pizzaovnen i minst 15-20 minutter.
- Vend/roter pizzaen jevnlig for å få en jevnt stekt skorpe.
- VIKTIG! Hvis pizzaen blir liggende for lenge uten å vendes/roteres vil pizzaen kunne bli brent.
- VIKTIG! Følg med på pizzaen under hele prosessen, ulik bunn, fyll og varme vil kunne gi forskjellig resultat og krav til vending.

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.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Ikke oppbevar FCC BBQ PIZZA CHEF 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 BBQ.
- 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 BBQ Support.
- Regulator og gasslange selges separate og skal følge nasjonale retningslinjer.

PIZZASTEIN

1. IKKE BRUK pizzasteinen over åpen flamme.
2. Unngå ekstreme temperatursvingninger 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. Bruk en egnet rengjøringsbørste og skrape for rengjøring. Ved bruk av fuktig klut må steinen tørke over natten før den kan varmes.

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 grill-rengjøringsmiddel med nylon skurebørste/skuresvamp ved vedlikehold av utsiden. Skyld godt og la lufttørke helt. Ikke bruk kaustik soda, alkoholholdige eller slipende vaskemidler. Dette kan skade grillen. INGEN DELER KAN RENGJØRES I OPPVASKMASKINEN.

PLASTIKK DELER

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

LAKKERTE DELER OG DELER I STAINLESS STEEL

Understell, frontpanel, grillkropp osv. Som er produsert i lakkert stål eller stainless steel kan ved manglete 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

Insekter eller andre skadedyr kan ta "bolig" i pizzaovnen når grillen 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 grillen. Monter brenner igjen når den er helt tør.
- Sjekk at gasslangene ikke har sprekker eller skader etter mus og rotter.

VIKTIG Å HUSKE, SMART OG VITE:

- 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 grillen 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 grillens deler som er i lakkert stål og stainless steel.
- Unngå å oppbevare Pizzaovnen i direkte sollys da deler av ovnen som inneholder stainless steel eller glatte flater kan reflektere sollys og forårsake brann.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Mulig årsak	Forslag til løsning
Brenner vil ikke tenne	<ol style="list-style-type: none">1. Tom gassbeholder2. Regulator er defekt3. Blokkering i brenner4. Blokkering i gassventilen eller slangen5. Elektroden er tilgriset6. Sterk vind i området7. Ledning for tenner er ikke montert riktig, eller defekt	<ol style="list-style-type: none">1. Skift gassbeholder2. Regulator bør sjekkes, evt. Erstattes3. Rengjør brenneren4. Rengjør gassventil og gasslange5. Rengjør elektroden6. Flytt grillen i le for vinden7. Kontroller at ledningen er montert riktig vei.
Plutselig fall i effekt eller lav flamme	<ol style="list-style-type: none">1. Tom for gass	<ol style="list-style-type: none">1. Kontroller gassmengde i beholder2. 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.
Flammene blåses ut	<ol style="list-style-type: none">1. Kraftig eller kastevind2. Lite gass i beholder	<ol style="list-style-type: none">1. Vend pizzaovnen vekk fra vinden2. Påfyll gass i beholder3. Se punkt 1 over
Oppflamming	<ol style="list-style-type: none">1. Oppsamling av fett2. For mye fett i maten3. Overdreven temperature i ovn.4. Større mengder mel på pizzasteinen	<ol style="list-style-type: none">1. Rengjør ovnen og steinen2. Trim bort fett fra kjøttet3. Juster (lavere) temperature på steking4. Børst bort overflødig melrester5. Snu steinen
Flashback (brann i brennerrør - hvesende rør)	<ol style="list-style-type: none">1. Gassbeholder er for liten2. Blokkering i brenneren3. Blokkering i gassventilen eller slangen4. Sterk vind i området	<ol style="list-style-type: none">1. 10 kg gassbeholder eller større anbefales2. Rengjør brenneren3. Rengjør gassventilen og slangen4. Flytt grillen i le for vind

Dette produktet er dekket med reklamasjonsrett i henhold til forbrukerlovgivingen. Produktet gjennomgår streng kvalitetskontroll og testing på fabrikk. Skulle det mot formodning mangle deler i pakken eller produktet være skadet, ta kontakt med forhandler eller nedenstående forbrukerkontakt for videre hjelp.

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

Defekter som skyldes feilbruk, manglende vedlikehold eller modifikasjon av produktet, medfører bortfall av reklamasjonsretten.

Ødelagte deler som ikke skyldes reklamasjon, faktureres etter gjeldene prisliste + frakt og ekspedisjonsgebyr.

Ved behov for deler eller ved reklamasjon, ta kontakt med forhandler eller forbrukerkontakt:

FCC PRODUCTS AS
KJELLER VEST 3, 2007 KJELLER, NORGE

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

FCCBBQ.NO
FCCBBQ.SE
FCCBBQ.COM

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

Produsert i Kina for FCC Products

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



Vi jobber hele tiden med å forbedre våre produkter. Vi forbeholder oss derfor retten til å endre tekniske spesifikasjoner når som helst. Du vil alltid finne den nyeste manualen på www.fccbbq.no



FCC BBQ

www.fccbbq.com

Contact:

FCC Products AS, Kjeller Vest 3, 2007 Kjeller, Norway

E-mail: support@fccbbq.com