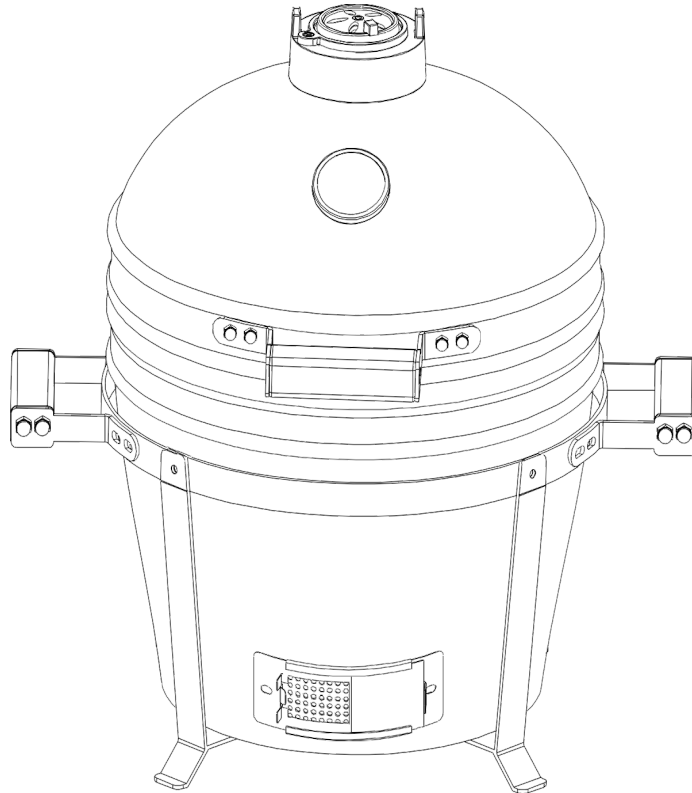




Hiiligrilli Kamado HIBANA S15

6438565594353 / AU-15 (All-black)



Käyttöohjeet - Säilytä tulevaa tarvetta varten

TÄRKEÄÄ - Poista kaikki pakkausmateriaalit huolellisesti ennen laitteen käyttöä, mutta säilytä turvaohjeet. Nämä ohjeet muodostavat osan tuotetta.
Huomioi kaikki näissä ohjeissa olevat turvallisuusvaroitukset.
Lue ohjeet kokonaan ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Ohjeita tulee säilyttää tuotteen kanssa.
Tämä tuote on tarkoitettu **AINOASTAAN** kotikäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tai sopimuksellisiin tarkoituksiin.

Kunnossapitoa ja turvallista käyttöä koskevat ohjeet

TIETOA KAMADOSTA

Arkeologit ovat löytäneet peräti 4000 vuoden takaa suuria saviastioita, joiden uskotaan olevan Kamado-keramiikkagrillin varhaisia muotoja. Grilli on kehittynyt usealla tavalla noista ajoista. Nyt siinä on irrotettava kansi, kuumuuden hallintaa parantava vetoluukku ja pääasiallisen polttoaineen vaihto puusta hiileen. Japanissa Mushikamado oli riisin höyryttämiseen suunniteltu pyöreä saviruukku, jossa oli irrotettava kupumainen kansi. Nimi "Kamado" on itse asiassa japanin kieltä ja tarkoittaa "uunia" tai "kypsennystä". Amerikkalaiset ottivat tämän nimen käyttöön, ja nykyään siitä on tullut yleisnimi tämän tyyppisille keraamisille kypsennysastioille.

Kamado-uunit ovat erittäin monikäyttöisiä. Grillauksen ja savustamisen lisäksi niissä voidaan kätevästi paistaa pizzaa, leipää, piirakoita ja pikkuleipiä. Erinomaisen lämmöneristyksensä ansiosta grilli saavuttaa korkean lämpötilan ja sitä ylläpidetään hallitsevalla ilmavirtaa tarkasti laitteen ylä- ja alaosissa olevilla ilma-aukoilla. Korkea lämpötila on ihanteellinen hampurilaisten ja makkaroitten nopeaan kypsentämiseen, ja matalammilla lämpötiloilla suurempia paisteja voidaan kypsentää hitaasti. Kokeile myös erilaisten puulastujen lisäämistä hiiliin saadaksesi grillattavasta lihasta entistäkin maukkaampaa.

VAROITUS - HUOMIO!

- Tämä laite on tarkoitettu **VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. ÄLÄ** käytä sisätiloissa.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet **AINA** turvallisen etäisyyden päässä grillistä sen ollessa käytössä.
- **ÄLÄ KOSKAAN** jätä palavaa tulta valvomatta.
- **HÄKÄMYRKYTYSVAARA - ÄLÄ KOSKAAN** syytä tätä tuotetta, tai anna sen hehkua tai jäähtyä suljetuissa tiloissa.
- **ÄLÄ** käytä tätä tuotetta teltassa, asuntovaunussa, autossa, kellarissa, ullakolla tai veneessä.
- **ÄLÄ** käytä tätä tuotetta markiisien tai aurinkovarjojen alla tai huvimajoissa.
- **PALOVAARA** – Tuote voi vapauttaa kuumia kipinöitä sen käytön aikana.
- **HUOMIO - ÄLÄ** käytä bensiiniä, spriitä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja tuotteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen. Käytä ainoastaan EN 1860-3 vaatimusten mukaisia sytytysaineita.
- Käytä Kamado-grillissä grillihiililohkoja. Ne palavat pidempään ja tuottavat vähemmän ilmavirtaa estävää tuhkaa.
- **ÄLÄ** käytä tässä tuotteessa kivihiihtä.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kannen laitteen ollessa kuuma, on tärkeää avata se vain raolleen, niin että ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti. Näin vältetään leimahduksilta, jotka voivat aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Noudata **AINA KYPSENNYSOHJEITA**, jotka löytyvät näiden käyttöohjeiden sivulta 4.
- **ÄLÄ** käytä Kamadoa terassilautojen tai muiden tulenarkojen pintojen, kuten kuivan ruohon, sahanpurujen, lehtien tai koristekaarnojen päällä.
- Varmista, että Kamado on sijoitettu vähintään kahden metrin päähän helposti syttyvistä kohteista.
- **ÄLÄ** käytä Kamadoa lämmitysuunina.
- **HUOMIO:** Koska tämä tuote on erittäin kuuma, **ÄLÄ** siirtele sitä sen ollessa käytössä.
- Käytä **AINA** kuumuutta kestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumaa keramiikkaa tai kypsennyspintoja.
- Anna laitteen jäähtyä täydellisesti ennen sen puhdistamista tai asettamista säilytykseen.
- Tarkista laite aina ennen käyttöä kulumisen ja vaurioiden varalta, ja vaihda uuteen tarpeen mukaan.

KAMADON SYTYTTÄMINEN

- Syytä tuli asettamalla rullalle kääritty sanomalehti ja sytytyspaloja hiiliastiaan Kamadon pohjalle. Laita sitten 2 - 3 kourallista grillihiiliä sanomalehden päälle. Kamadon voi sytyttää myös piippusytyttimen avulla.
- **ÄLÄ** käytä bensiiniä, spriitä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen.
- Avaa alaventtiili ja syytä sanomalehti pitkävartisella sytyttimellä tai tulitikulla.
- **ÄLÄ** laita laitteeseen liikaa polttoainetta – jos tuli on liian voimakas, Kamado voi vahingoittua.
- Anna palaa kunnes kaikki polttoaine on käytetty loppuun ja sammunut.
- Jos ensimmäiset polttokerrat ovat liian voimakkaita, huopatiiviste voi vahingoittua ennen kuin sen muoto on muodostunut oikein.
- Tarkasta kaikkien kiinnikkeiden kireys ensimmäisen käyttökerran jälkeen. Kannen pohjaan kiinnittävä metallirengas laajenee kuumuuden vaikutuksesta ja saattaa löystyä. Tarkasta rengas ja kiristä sitä tarvittaessa kiintoavaimella.
- Nyt voit käyttää Kamadoa tavalliseen tapaan.

SAMMUTUS

- Sammuta laite – lopeta polttoaineen lisääminen ja sulje kaikki venttiilit ja kansi niin, että tuli sammuu luonnollisesti.
- **ÄLÄ** käytä vettä grillihiilien sammuttamiseen, koska se voi vahingoittaa keraamista Kamadoa.

Kunnossapitoa ja turvallista käyttöä koskevat ohjeet

VARASTOINTI

- Kun Kamado ei ole käytössä, suojaa se sään vaikutuksilta peittämällä suojapeitteellä. Grillin tulee olla täysin jäähtynyt ennen peitteen laittoa.
- Käyttäessäsi Kamadoa paina molemmat pyörät lukitusasentoon niin, ettei laite pääsisi liikkumaan käytön aikana.
- Kamado kannattaa säilyttää peitteen alla autotallissa tai vajassa talvella, jotta se olisi täysin suojattu.
- Vältä veden kertymistä grilliin, erityisesti talviaikaan. Keramiikkaan imeytynyt vesi ja jäätyminen tai nopea kuumennus voivat halkaista keraamisia rakenteita.

PUHDISTUS

- Kamado on itsepuhdistuva. Kuumenna laite 260 °C lämpötilaan 30 minuutin ajaksi niin se polttaa pois ruoantähteet ja lian.
- **ÄLÄ** käytä vettä tai pesuaineita Kamadon sisäosien puhdistukseen. Seinämät ovat huokoisia ja imevät itseensä kaikki käytetyt nesteet, mikä voi aiheuttaa Kamadon halkeilua. Poista tuhka ja puhdista ritilät jokaisen käytön jälkeen. Käytä soveltuvaa grilliharjaa tai puhdistusliinoja. Vältä voimakkaita kemikaaleja, jotka voivat vahingoittaa keraamisia rakenteita.
- Puhdista ulkopinnat vasta kun Kamado on jäähtynyt. Käytä kosteaa pyyhettä ja mietoa pesuainetta.
- Kromipäälystetty grilliritilä **EI** ole astianpesukoneenkestävä. Käytä mietoa astianpesuainetta ja lämmintä vettä.

HUOLTO

- Kiristä renkaat ja öljyä sarana kaksi kertaa vuodessa tai useammin tarpeen mukaan.
- Tarkista tiivisteet säännöllisesti ja vaihda ne tarvittaessa. Hyvä tiiviste varmistaa tasaisen lämpötilan ja tehokkaan polton.
- Keraamiseen pinnoitteeseen voi ajan kuluessa ilmestyä pieniä hiushalkeamia (mikrohalkeamia). Tämä ilmiö on normaalia pinnoitemateriaalille, eikä se vaikuta tuotteen laatuun, turvallisuuteen tai käyttöominaisuuksiin. Halkeamat eivät ole rakenteellisia vaurioita, vaan luonnollinen seuraus lämpötilavaihteluista.

SYTYTYS-, KÄYTTÖ- JA HUOLTOTIETOJA

- Varmista, että Kamado on tasaisella, vakaalla ja kuumuutta kestävällä pinnalla poissa helposti syttyvien esineiden läheisyydestä.
- Varmista, että Kamadon yläpuolella on vähintään kaksi metriä tilaa ja vähintään kahden metrin varoetäisyys sitä ympäröivistä esineistä.
- Sytytä tuli asettamalla rullalle kääritty sanomalehti ja sytytyspaloja hiiliastian Kamadon pohjalle. Laita sitten 2 - 3 kourallista grillihiiliä sanomalehden päälle.
- **ÄLÄ** käytä bensiiniä, spriitä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja laitteen sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen.
- Avaa alaventtiili ja sytytä sanomalehti pitkävartisella sytyttimellä tai tulitikulla. Kun tuli on syttynyt, jätä alaventtiili ja kansi auki noin 10 minuutin ajaksi ja kokoa kuumat kekäleet pieneksi kasaksi.
- Anna hiilien kumentua ja pidä niitä hehkuvan punaisina vähintään 30 minuutin ajan ennen grillin ensimmäistä käyttökertaa. **ÄLÄ** aloita grillausta, ennen kuin hiilien pinnalla on tuhkerrostuma.
- Älä kohenna tai kääntele hiiliä, kun ne ovat syttyneet. Tällä tavoin hiilet palavat tasaisemmin ja tehokkaammin.
- Kun hiilet ovat syttyneet, käytä **AINA** kuumuudenkestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumia keraamisia osia tai kypsennyspintoja.
- Lue alta kypsennysohjeet lämpötilan ja kypsennyksen keston mukaan.

KYPSENNYS MATALASSA LÄMPÖTILASSA

- Sytytä grillihiilet yllä olevien ohjeiden mukaisesti. **ÄLÄ** siirtele tai kohenna hiiliä niiden syttyttyä.
- Avaa alaventtiili kokonaan ja jätä kansi auki noin 10 minuutin ajaksi ja kokoa kuumat kekäleet pieneksi kasaksi.
- Tarkkaile Kamadoa, kunnes se on saavuttanut haluamasi lämpötilan. Sivulla 4 ovat kypsennysohjeet lämpötilan mukaan.
- Sulje alaventtiili kokonaan, jotta lämpötila säilyisi.
- Nyt voit käyttää Kamadoa kypsentämiseen.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kannen laitteen ollessa kuuma, on tärkeää avata se vain raolleen, niin että ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti. Näin vältetään leimahduksilta, jotka voivat aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Noudata **AINA KYPSENNYSOHJEITA**, jotka löytyvät näiden käyttöohjeiden sivulta 4.
- Käytä **AINA** kuumuutta kestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumaa keramiikkaa tai kypsennuspintoja.

SAVUSTUSOPAS

- Noudata yllä olevia hitaan kypsennyksen ohjeita.
- Tarkkaile Kamadoa, kunnes se on saavuttanut haluamasi lämpötilan. Sivulla 4 ovat kypsennysohjeet lämpötilan mukaan.
- Jätä alaventtiili hieman avoimeksi.
- Sulje yläventtiili ja jatka lämpötilan tarkistamista vielä muutaman minuutin ajan.
- Ripottele puulastuja kuumien hiilien päälle. Käytä kuumuudenkestäviä käsineitä.
- Nyt voit käyttää Kamadoa savustamiseen.
- **VINKKI:** Liota puulastuja vedessä 15 minuutin ajan, jotta savustusprosessi pitkittyisi.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kannen laitteen ollessa kuuma, on tärkeää avata se vain raolleen, niin että ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti. Näin vältetään leimahduksilta, jotka voivat aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Noudata **AINA KYPSENNYSOHJEITA**, jotka löytyvät näiden käyttöohjeiden sivulta 4.
- Käytä **AINA** kuumuutta kestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumaa keramiikkaa tai kypsennuspintoja.

Kunnossapitoa ja turvallista käyttöä koskevat ohjeet

KYPSENTÄMINEN KORKEISSA LÄMPÖILOISSA

- Sytytä grillihiilet sivulla 3 olevien ohjeiden mukaisesti.
- Sulje kansi ja avaa ylä- ja alaventtiilit kokonaan.
- Tarkkaile Kamadoa, kunnes se on saavuttanut haluamasi lämpötilan. Sivulla 4 ovat kypsennysohjeet lämpötilan mukaan.
- Sulje yläventtiili puoliksi ja jatka lämpötilan tarkistamista vielä muutaman minuutin ajan.
- Nyt voit käyttää Kamadoa kypsentämiseen.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kannen laitteen ollessa kuuma, on tärkeää avata se vain raolleen, niin että ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti. Näin vältetään leimahduksilta, jotka voivat aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Noudata **AINA KYPSENNYSOHJEITA**, jotka löytyvät näiden käyttöohjeiden sivulta 4.
- Käytä **AINA** kuumuutta kestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumaa keramiikkaa tai kypsennyspintoja.





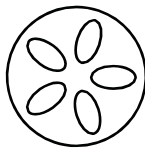

KYPSENNYSTIETOJA

- **ÄLÄ** aloita grillausta ennen kuin hiilien pinnalla on tuhkerrostuma.
- Lue nämä ohjeet ja noudata niitä kypsentaessasi ruokaa Kamadolla.
- Pese kädet aina ennen raa'an lihan käsittelemistä ja sen jälkeen sekä ennen ruokailua.
- Säilytä raaka liha aina kaukana kypsästä lihasta ja muista elintarvikkeista.
- Tarkista ennen ruoanlaittoa, että grillin pinta ja työkalut ovat puhtaita eikä niissä ole ruoantähteitä.
- **ÄLÄ** käytä samoja välineitä kypsän ja raa'an ruoan käsittelyyn.
- Varmista, että liha on läpikypsää ennen kuin syöt.
- **HUOMIO** – raa'an tai kypsentämättömän lihan syönti voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen (esim. bakteerit, kuten kolibakteeri).
- Vältäaksesi raakaan lihaan liittyvät riskit, tarkista, että liha on kypsää leikkaamalla siihen viilto.
- **HUOMIO** – jos liha on riittävän kypsää, siitä valuvien lihasnesteiden tulee olla kirkkaita eikä lihassa tule olla vaaleanpunaista/punaista nestettä.
- Suuret lihapalat ja paistit kannattaa esikypsentää ennen niiden grillaamista.
- Puhdista Kamado-grillin pinnat ja välineet aina ruoanlaiton jälkeen.

POLTTOAINEEN LISÄÄMINEN

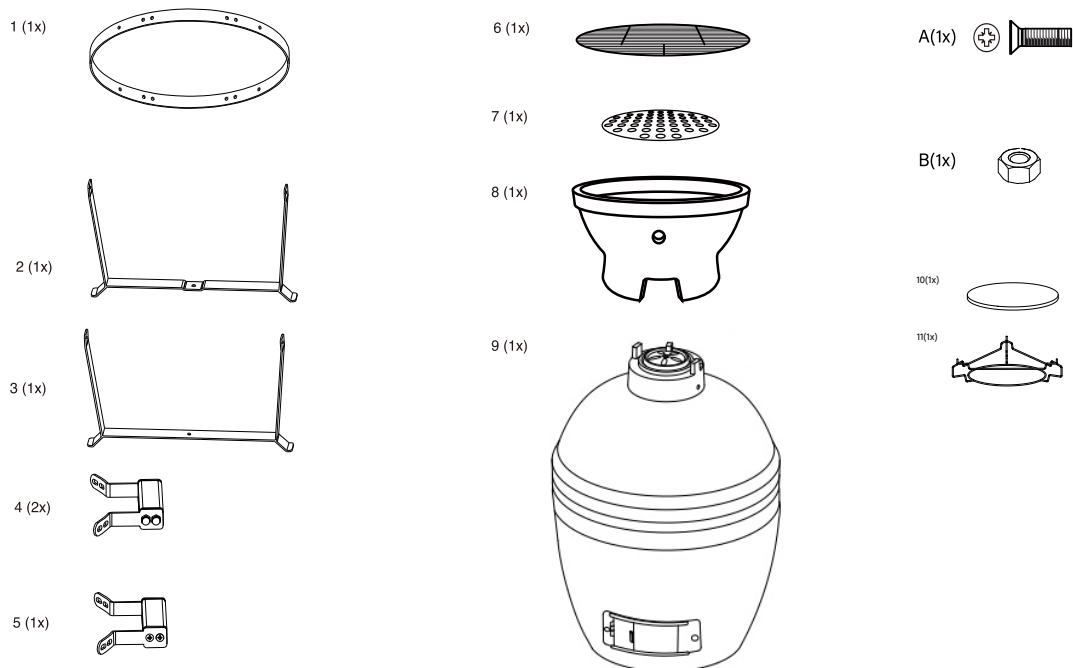
- Kamado pysyy erittäin kuumana usean tunnin ajan sen venttiilien ollessa suljettuna. Jos sinun täytyy kypsentää ruokaa pidemmän aikaa (esim. suuri paisti tai hidas savustaminen), Kamadoon joudutaan ehkä lisäämään hiiliä. Lisää vain hiiliä ja jatka kypsentämistä yllä kuvailulla tavalla.

KYPSENNYSLÄMPÖTILAOPAS

Hidas kypsentaminen / (110 °C-135 °C) savustus		Yläosan ilma- aukko	Alaosan ilma-aukko
Naudanrinta	2 tuntia n. puolta kilo (0,45 kg) lihaa kohti		
Nyhtöpossu	2 tuntia n. puolta kilo (0,45 kg) lihaa kohti		
Kokonainen broileri	3-4 tuntia		
Ribsit	3-5 tuntia		
Paistit	9+ tuntia		
Grillaus / paahtaminen (160 °C-180 °C)		Yläosan ilma-aukko	Alaosan ilma-aukko
Kala	15-20 min.		
Possun sisäfilee	15-30 min.		
Kanapalat	30-45 min.		
Kokonainen broileri	1-1,5 tuntia		
Lampaanpotka	3-4 tuntia		
Kalkkuna	2-4 tuntia		
Kinkku	2-5 tuntia		
Ruskistaminen (260 °C-370 °C)		Yläosan ilma-aukko	Alaosan ilma-aukko
Pihvi	5-8 min		
Porsaankyljykset	6-10 min.		
Hampurilaiset	6-10 min.		
Makkarat	6-10 min.		

Auki 

Kiinni 

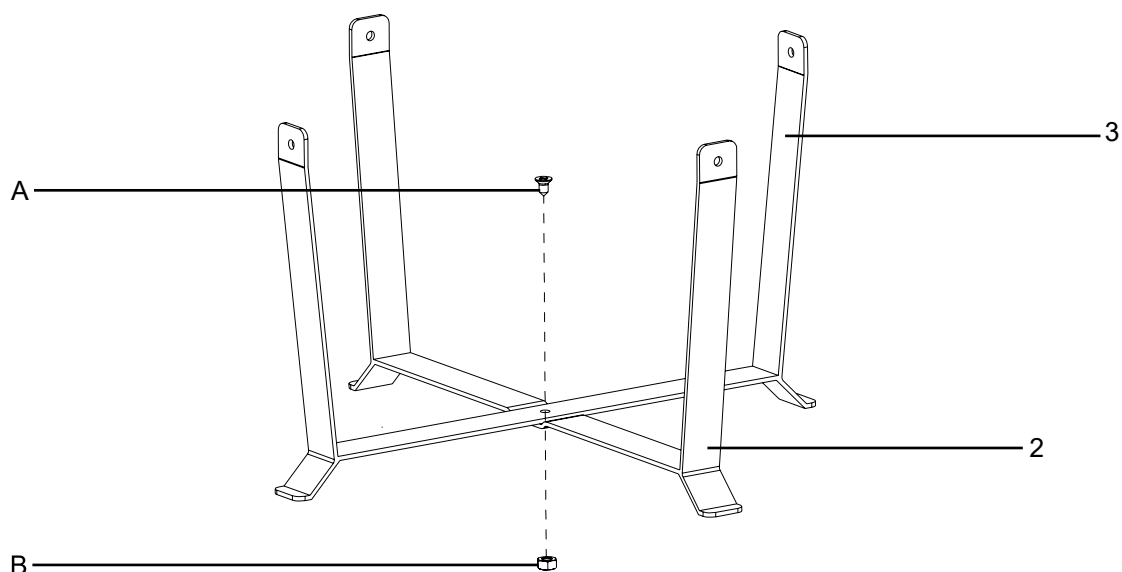


Lue ohjeet huolellisesti ennen asennusta. Tarkista kaikki osat osaluettelosta.

Suorita asennus pehmeälle pinnalle, jotta vältetään maalin naarmuuntuminen. Säilytä nämä ohjeet myöhempää tarvetta varten. Kiristä pultit vain löysästi kokoamisen helpottamiseksi ja kiristä sitten kokonaan, kun asennus on valmis.

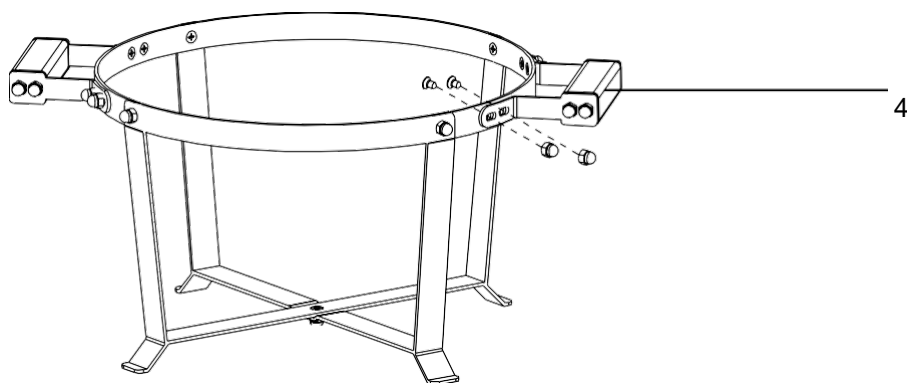
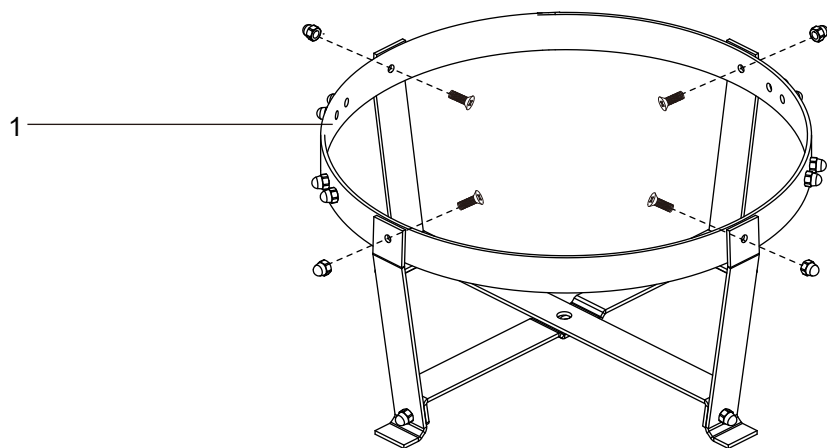
VAROITUS - ÄLÄ kiristä pultteja liikaa, jotta pultit eivät vahingoita Kamado- grillin rakenteita.

TÄRKEÄÄ - Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen käyttöä, mutta pidä ohjeet ja säilytä ne yhdessä tämän tuotteen kanssa. Varmista, että kansi on suljettu ennen kokoamista.



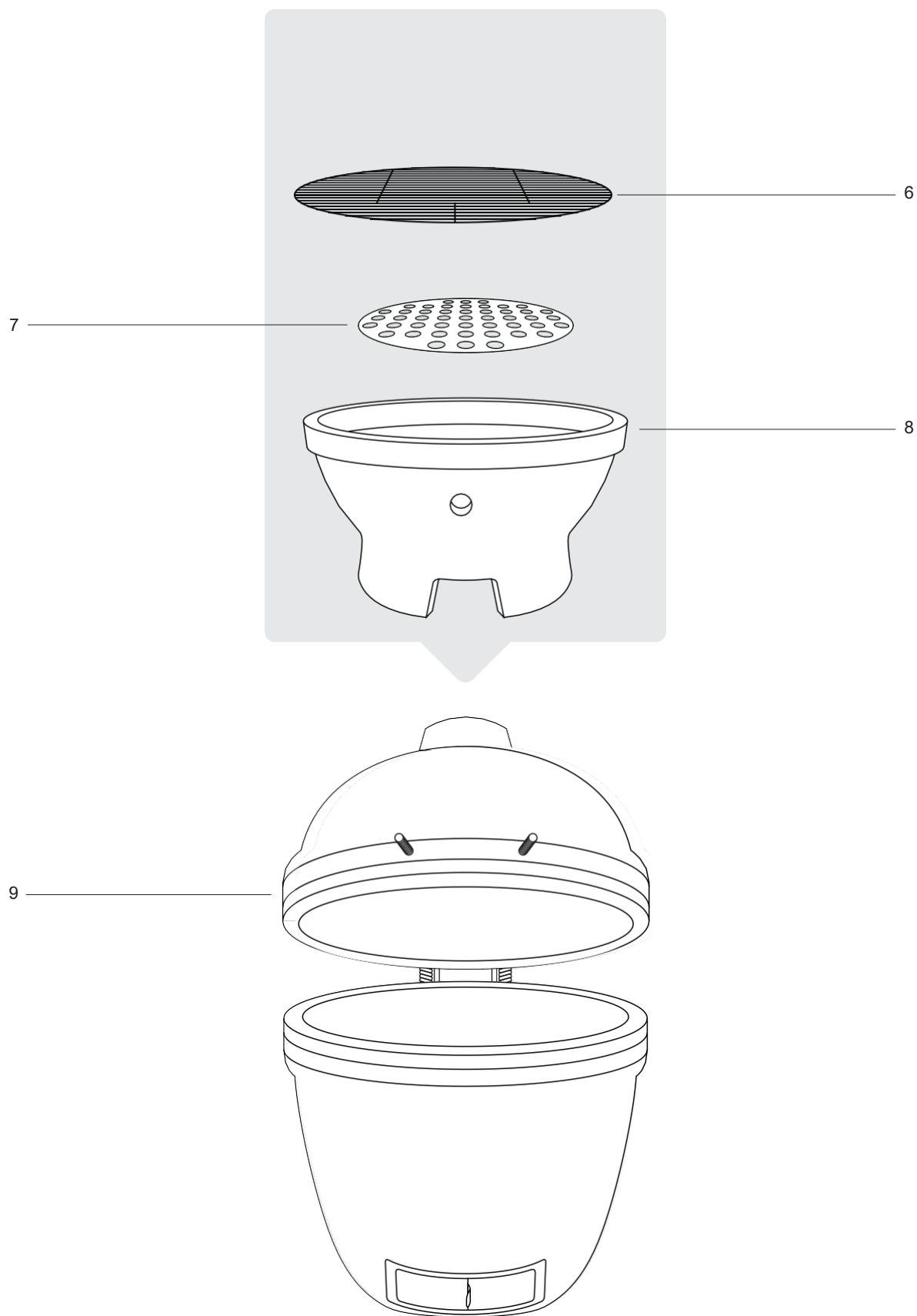
VAIHE 1 - Lukitse kiinnike (2) ja kiinnike (3) käyttämällä 1x ruuvia (A) ja 1x kupukantaista mutteria (B).

VAIHE 2- Kiinnitä kiinnike (vaihe1) tukirenkaaseen (1) käyttämällä 4x ruuveja ja 4x kupukantaista mutteria .

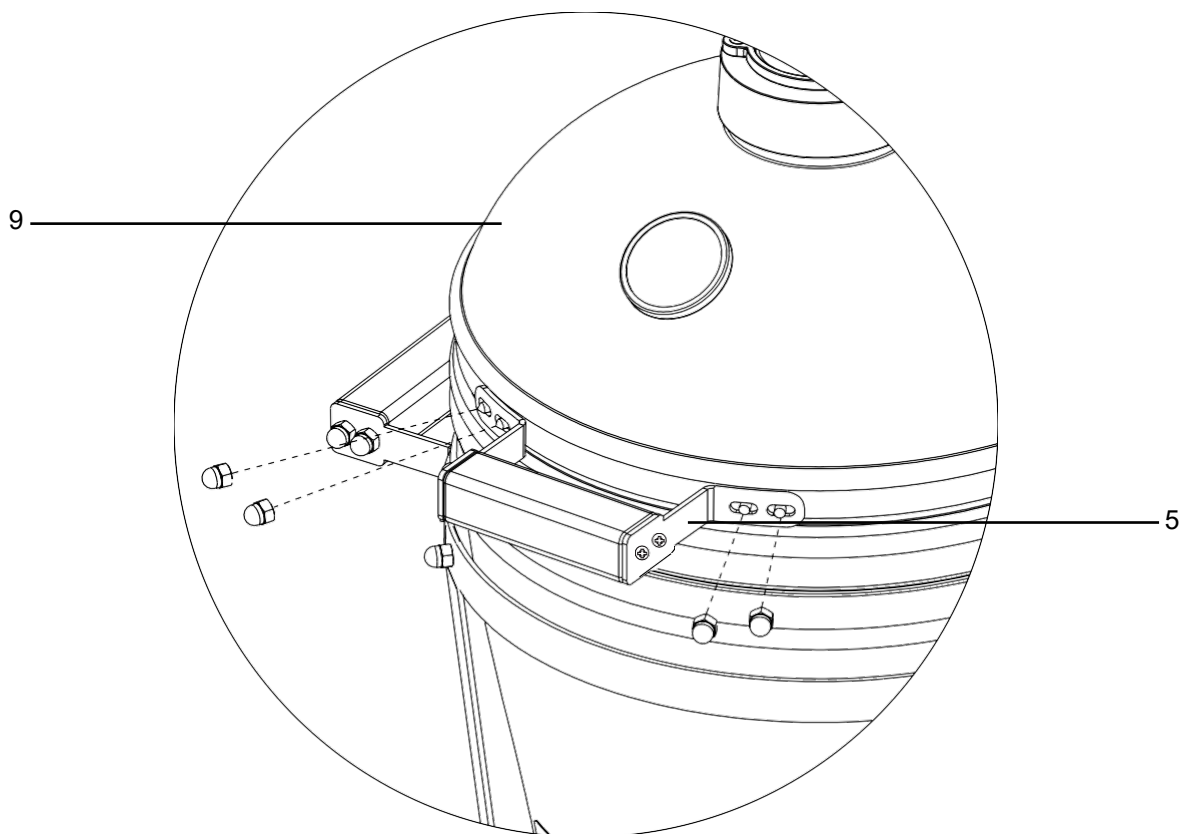


VAIHE 3 - Kiinnitä 2x kahvat (4) tukirenkaan (1) kanteen. Aloita kohdistamalla kahvan pulttien reiät kannessa oleviin esiasennettuihin pultteihin. Kiinnitä kahva (4) 4x esikiinnitetyllä kupukantamutterilla.

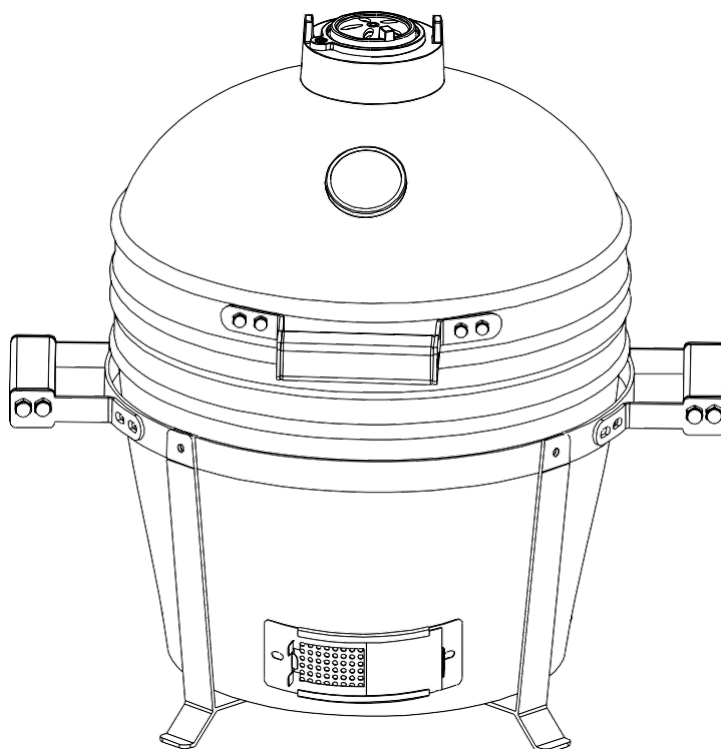
VAIHE 4 - Aseta Kamado-grilli kehikkoon niin, että alaventtiili on kehikon etuosassa. Näin venttiilillä on tilaa avautua ja sulkeutua esteettä.



Vaihe 5 - Kun grilli on asetettu luotettavasti kehikkoon, aseta tulisija (8), hiiliritilä (7) ja grilliritilä (6) Kamadon sisälle asennuskaaviossa kuvatulla tavalla.



VAIHE 6 - Kiinnitä kahva (5) grillin kanteen (9). Aloita kohdistamalla kahvan pulttien reiät kannessa oleviin esiasennettuihin pultteihin. Kiinnitä kahva (5) 4x esikiinnitetyllä kupukantamutterilla.



Takuutiedot

Takuu myönnetään vain kuluttaja-asiakkaille ja siihen voivat vedota vain kuluttaja-asiakkaat.

Tokmanni myöntää takuun kahdeksi (2) vuodeksi siitä päivästä alkaen, kun laite on luovutettu/toimitettu kuluttajalle.

Takuun antaja

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Tuote, jota takuu koskee

Takuun alainen BBQ King -tuote, jonka käyttöohjeen osana tämä takuutodistus on.

Takuuehdot

Takuunalaiset korjaukset suoritetaan Tokmannin osoittamassa valtuutetussa huoltokeskuksessa. Kuluttajan tulee ottaa yhteyttä Tokmannin asiakaspalveluun lisätietojen saamiseksi.

Kuluttajan on esitettävä kuitti tai ostotodistus vedotessaan takuuseen.

Takuu ei koske vikaantumista tai vaurioita, jotka aiheutuvat:

- asiakkaan huolimattomuudesta
- tapaturmasta tai muusta onnettomuudesta esim. ukkosvahingosta.
- käyttö- tai hoito-ohjeiden laiminlyönnistä tai niiden vastaisesta toiminnasta.
- tavaran vääränlaisesta tai käyttötarkoituksen vastaisesta käsittelystä tai käytöstä.

Tuotteen korjaaminen tai vaihtaminen ei pidennä tuotteen alkuperäisen takuun voimassaoloaikaa.

Mikäli takuuhuoltoon tuleva kone todetaan virheettömäksi tai todetaan virhe, joka ei kuulu takuun piiriin, Tokmannilla on oikeus periä kohtuullinen korvaus (50 € + toimituskulut) tarkistuksesta aiheutuneita kuluista.

Ostajalla on oikeus valintansa mukaan vaatia, että Tokmanni joko korjaa virheen tai toimittaa virheettömän tavaran. Tokmanni ei kuitenkaan ole velvollinen oikaisemaan virhettä ostajan vaatimalla tavalla tai lainkaan, jos siihen on este, jota Tokmanni ei voi voittaa, tai jos siitä aiheutuisi Tokmannille kohtuuttomia kustannuksia. Arvioinnissa otetaan erityisesti huomioon virheen merkitys sekä tavaran arvo, jos virhettä ei olisi, sekä se, voidaanko oikaisu suorittaa muulla tavalla aiheuttamatta ostajalle merkittävää haittaa. Jos virhettä ei voida oikaista yllä kuvatulla tavalla, ostajalla on oikeus saada virhettä vastaava hinnanalennus tai purkaa kauppa, jos virhe ei ole vähäinen.

Takuu täydentää asiakkaan lakimääräisiä oikeuksia ja on Tokmannin tarjoama lisäetu, jolla ei rajoiteta asiakkaan kuluttajansuojalain mukaisia oikeuksia.

Tokmanni Oy

Isolammintie 1 04600 Mäntsälä

www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu

Valmistettu Kiinassa

Distributed by

Dollarstore AB

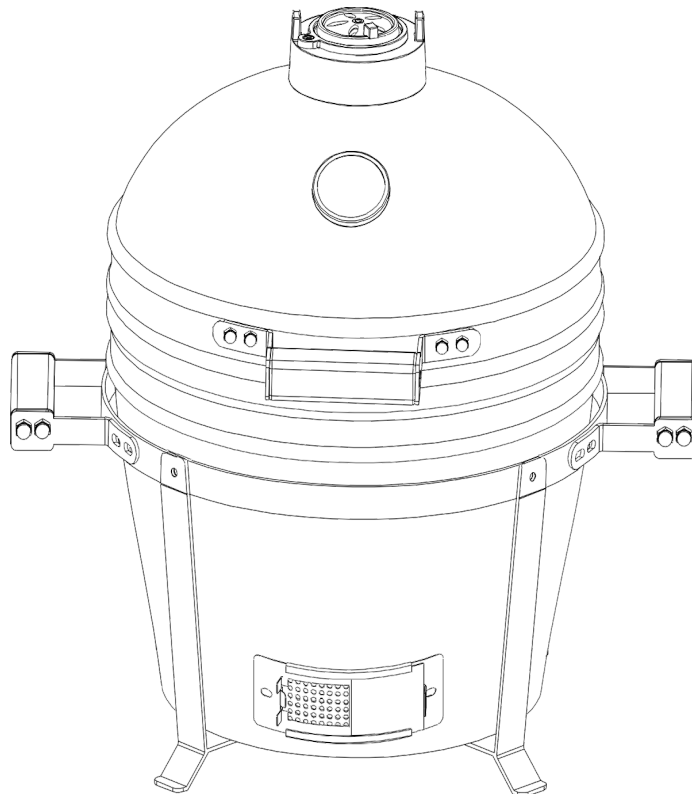
Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

dollarstore.se/kundservice



Bordsgrill Kamado HIBANA S15

6438565594353 / AU-15 (All-black)



Bruksanvisning - Spara den för framtida behov

VIKTIGT – Avlägsna allt förpackningsmaterial innan du använder produkten, men spara säkerhetsanvisningarna. Dessa anvisningar utgör en del av produkten.

Läs alla säkerhetsvarningar i dessa anvisningar.

Läs alla anvisningar noggrant och spara dem för framtida bruk. Dessa anvisningar ska förvaras tillsammans med produkten.

Den här produkten är avsedd **ENDAST** för hemmabruk och ska inte användas kommersiellt eller i kommersiellt syfte.

Anvisningar för skötsel och säker användning

OM DIN KAMADO

Arkeologerna har upptäckt 4 000 år gamla, stora keramiska kärl som antas vara tidiga versioner av Kamados keramiska grillar. De har utvecklats på många sätt sedan dess: avtagbart lock, draglucka för bättre värmekontroll och veden har bytts ut mot kol som primärt bränsle. I Japan var Mushikamado en rund lerkruka med avtagbart kupolformat lock, som användes för att ånga ris. Namnet 'Kamado' är det japanska ordet för 'ugn' eller 'spis'. Namnet adopterades av amerikanerna och är numera synonymt med keramiska ugnar i en här stilen.

Kamado-grillar är extremt mångsidiga. De används som grill eller rökugn men kan utan problem även användas för bakning av pizza, bröd, pajer och kakor inne i grillen. Tack vare sina utomordentliga varmhållningsegenskaper är det möjligt att uppnå och bibehålla höga temperaturer genom exakt kontrollerad luftgenomströmning via ventilerna på ovan- och undersidan. Höga temperaturer är ideala för snabb tillagning av hamburgare och korv, medan lägre temperaturer medger tillagning av större rätter som kräver längre tid. Prova med att tillsätta lite träspån i kolet eller kombinera träspån av olika smaker så att ditt kött blir ännu smakligare.

VARNING - OBSERVERA!

- Enheten är **ENDAST** avsedd för **UTOMHUSBRUK**. Använd **INTE** inomhus.
- **Håll ALLTID barn och sällskapsdjur på säkert avstånd från grillen när den används.**
- **Lämna ALDRIG en brinnande eld utan uppsikt.**
- **RISK för kolmonoxidförgiftning – Tänd ALDRIG den här produkten eller låt den glöda eller svalna i stängda utrymmen.**
- **Använd INTE den här produkten i ett tält, en husvagn, bil, källare, vind eller båt.**
- **Använd INTE produkten under markiser, parasoller eller i lusthus.**
- **BRANDRISK – Het glöd kan släppas ut vid användningen.**
- **VAR FÖRSIKTIG - Använd INTE bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller återtända grillen. Använd endast tändmedel som uppfyller kraven i EN 1860-3.**
- **Använd endast träkolsbriketter i din Kamado-grill. De har längre brinntid och bildar mindre aska som kan begränsa luftflödet.**
- **Använd INTE stenkol i den här produkten.**
- **VIKTIGT: När du ska öppna locket vid höga temperaturer är det viktigt att först bara glänta lite på locket så att luften kan strömma sakta och säkert. Detta förhindrar uppflamning som kan orsaka personskador.**
- **FÖLJ ALLTID råden i TILLAGNINGSSINFORMATION på sidan 4 i den här bruksanvisningen.**
- **Använd INTE Kamado på trädäck eller andra antändliga ytor som torrt gräs, träspån, löv eller dekorationsbark.**
- **Se till att Kamadon står minst 2 meter från antändliga föremål.**
- **Använd INTE det här Kamadon som kamin.**
- **OBS: Eftersom denna produkt blir mycket het får du inte flytta den medan den är i bruk.**
- **ANVÄND ALLTID värmetåligen vantar när du hanterar heta keramiska delar eller tillagningsytor.**
- **Låt apparaten svalna helt innan du rengör den eller ställer den till förvaring.**
- **Undersök alltid enheten innan du använder, särskilt gällande förslitning eller skador och byt ut delar vid behov.**

HÄRDA KAMADO

- Tänd grillen genom att placera en ihoprullad dagstidning med några tändkuber på träkolsplattan i Kamados botten. Placera sedan 2 eller 3 nävar träkolsbitar ovanpå dagstidningen. Kamado kan också tändas med piptändare.
- Använd **INTE** bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller återtända grillen.
- Öppna den undre ventilen och tänd tidningspappret med hjälp av en lång tändare eller tändstickor.
- Använd **INTE** för mycket bränsle – om elden blir för intensiv kan Kamadon skadas.
- Låt Kamadon stå tills allt bränsle har förbrukats och elden slocknat.
- Om den första eldningen är för intensiv kan filtätningen skadas innan den har fått en chans att hårdas ordentligt.
- Inspektera alla fästdon efter första användningstillfället. Metallbandet som kopplar samman locket och basen expanderar av värmen och kan bli löst. Kontrollera och vid behov drar åt bandet med hjälp av en skiftnyckel.
- Nu kan du använda Kamadon som vanligt.

AVSTÄNGNING

- När du vill släcka – slutar du lägga i bränsle, stänger alla ventiler och locket och låter elden själv dö.
- Använd **INTE** vatten för att släcka träkolen, det kan skada den keramiska Kamadon.

Anvisningar för skötsel och säker användning

FÖRVARING

- Om du förvarar Kamadon utomhus när den inte används bör den täckas över med ett lämpligt regnskydd, efter att den har svalnat helt.
- Det förkromade grillgallret tål **INTE** diskmaskin. Använd ett mildt rengöringsmedel med varmt vatten.
- När du ska använda Kamadon trycker du ner båda hjullåsen för att förhindra att den flyttar sig medan den används.
- Under vintern rekommenderar vi att du förvarar Kamadon under ett skydd i ett garage eller skjul, för bästa skydd.

Skydda grillen mot väderpåverkan genom att använda ett skyddsöverdrag.

Undvik att vatten samlas i grillen, särskilt under vintertid. Vatten som tränger in i keramiken och därefter fryser eller snabb upphettning kan orsaka sprickor i de keramiska delarna.

RENGÖRING

- Kamadon är självrengörande. Värm upp den till 260 °C i 30 minuter så bränns all mat och allt spill bort.
- Använd **INTE** vatten eller rengöringsprodukter för att göra rent insidan av din Kamado. Väggarna är porösa och absorberar eventuell vätska som används, vilket kan leda till att Kamadon spricker. Om det är mycket sot i Kamadon, använder du en borste eller askredskapet (medföljer ej) för att skrapa bort kolresterna innan nästa användningstillfälle.
- Använd icke slipande rengöringsmedel för att göra rent gallren, när Kamadon har svalnat helt.
- Vänta tills Kamadon är kall och rengör sedan utsidan med en trasa fuktad med mildt rengöringsmedel.
- Avlägsna aska och rengör grillgallren efter varje användning. Använd en lämplig grillborste eller rengöringsdukar. Undvik starka kemikalier som kan skada de keramiska delarna.

UNDERHÅLL

- Dra åt banden samt smörj gångjärnen två gånger om året, eller oftare vid behov.
- Kontrollera tätningarna regelbundet och byt ut dem vid behov. En bra tätning säkerställer en jämn temperatur och effektiv förbränning.
- Med tiden kan små hårfina sprickor (mikrosprickor) uppstå i den keramiska beläggningen. Detta fenomen är normalt för materialet och påverkar inte produktens kvalitet, säkerhet eller funktionsegenskaper. Sprickorna är inte strukturella skador, utan en naturlig följd av temperaturväxlingar.

TÄNDNING, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Se till att Kamadon står på en stabil, plan och värmebeständig yta som inte är lättantändlig, på avstånd från lättantändliga föremål.
- Placera Kamadon så att den har minst två meters utrymme uppåt och två meters avstånd till andra föremål i närheten.
- Tänd grillen genom att placera en ihoprullad dagstidning med några tändkuber på träkolsplattan i Kamados botten. Placera sedan 2 eller 3 nävar träkolsbitar ovanpå dagstidningen.
- Använd **INTE** bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller återtända grillen.
- Öppna den undre ventilen och tänd tidningspappret med hjälp av en lång tändare eller tändstickor. När det har börjat brinna låter du den undre ventilen och locket vara öppna i ungefär 10 minuter och samlar kolen i en liten hög.
Låt träkolen värmas upp och håll dem glödheta i minst 30 minuter innan grillen används för första gången. Tillaga **INTE** innan kolets yta är täckt av aska.
- Rör inte om i eller vänder kolet när de har börjat brinna. Då kan träkolen brinna mer enhetligt och effektivt.
- När Kamadon är tänd bör du **ALLTID** använda värmebeständiga handskar när du hanterar de varma keramik- eller tillagningsytorna.
- Se anvisningarna nedan gällande tillagningstemperaturer och tidsåtgång.

TILLAGNING VID LÅG TEMPERATUR

- Tänd träkolsbitarna i enlighet med anvisningarna ovan. Flytta **INTE** eller rör om i träkolen när de har antänts.
- Låt den undre ventilen och locket vara öppna i ungefär 10 minuter och samlar kolen i en liten hög.
- Håll Kamadon under uppsikt tills önskad temperatur har uppnåtts. Se tillagningstemperaturer på sida 4.
- Stäng den undre ventilen helt, för att bibehålla temperaturen.
- Nu kan du börja använda Kamadon för tillagning.
- **VIKTIGT:** När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att du bara lyfter det en liten bit, så att luften får flöda in sakta och säkert. Detta förhindrar uppflamning som kan orsaka personskador.
- Följ **ALLTID** råden i **TILLAGNINGSGENOMGÅNG** på sidan 4 i den här bruksanvisningen.
- Använd **ALLTID** värmetåligena vantar när du hanterar heta keramik- eller tillagningsytor.

RÖKNING

- Följ anvisningar ovan som om du ska starta långsam tillagning.
- Håll Kamadon under uppsikt tills önskad temperatur har uppnåtts. Se tillagningstemperaturer på sida 4.
- Lämna den undre ventilen lite öppen.
- Stäng den övre ventilen och fortsätt kontrollera temperaturen i några minuter till.
- Strö träflisen ovanpå de heta träkolen. Använd värmebeständiga handskar.
- Nu kan du börja använda Kamadon för rökning.
- **TIPS:** Dränk träflisen i vatten i 15 minuter, för att förlänga rökningssprocessen.
- **VIKTIGT:** När du ska öppna locket vid höga temperaturer är det viktigt att först bara glänta lite på locket så att luften kan strömma sakta och säkert. Detta förhindrar uppflamning som kan orsaka personskador.
- Följ **ALLTID** råden i **TILLAGNINGSGENOMGÅNG** på sidan 4 i den här bruksanvisningen.
- Använd **ALLTID** värmetåligena vantar när du hanterar heta keramik- eller tillagningsytor.

Anvisningar för skötsel och säker användning

TILLAGNING VID HÖG TEMPERATUR

- Tänd träkolsbitarna i enlighet med anvisningarna på sida 3.
- Stäng locket och öppna den undre och övre ventilen helt.
- Håll Kamadon under uppsikt tills önskad temperatur har uppnåtts. Se tillagningstemperaturer på sida 4.
- Stäng den övre ventilen till hälften och fortsätt kontrollera temperaturen i några minuter till.
- Nu kan du börja använda Kamadon för tillagning.
- **VIKTIGT:** När du ska öppna locket vid höga temperaturer är det viktigt att först bara glänta lite på locket så att luften kan strömma sakta och säkert. Detta förhindrar uppflamning som kan orsaka personskador.
- Följ **ALLTID** råden i **TILLAGNINGSGRÄDER** på sidan 4 i den här bruksanvisningen.
- Använd **ALLTID** värmetåliga vantar när du hanterar heta keramik- eller tillagningsytor.











TILLAGNINGSGRÄDER















- Tillaga **INTE** innan kolen är täckt av aska.
- Läs och följ råden innan du tillagar på din Kamado.
- Tvätta alltid händerna före och efter hanteringen av rått kött och innan du äter.
- Håll alltid rått kött skilt från tillagat kött och annan mat.
- Innan du tillagar, se till att grillens ytor och redskap är rena och fria från gamla matrester.
- Använd **INTE** samma redskap för hantering av tillagade och icke tillagade matvaror.
- Kontrollera att allt kött är ordentligt tillagat innan du äter det.
- **VAR FÖRSIKTIG** – Att äta rått eller dåligt tillagat kött kan orsaka matförgiftning (till exempel bakteriestammar som E. coli).
- För att undvika dåligt tillagat kött kan du skära i det för att se till att det tillagats helt igenom.
- **VAR FÖRSIKTIG** – Om köttet har tillagats ordentligt ska köttsaften vara klar och det ska inte finnas rosa/röd eller köttfärgad saft.
- Vi rekommenderar att du försteker stora bitar kött och köttstycken innan du tillagar dem på grillen.
- Rengör alltid tillagningsytorna och redskapen när du har lagat mat på din Kamado-grill.









PÅFYLLNING AV BRÄNSLE


- Om båda ventilerna är stängda bibehåller Kamadon en hög temperatur i flera timmar. Om du behöver längre tillagningstid (t.ex. om du rostar hela köttstycken eller långrocker) kanske du behöver fylla på mer träkol i Kamadon. Lägg bara i mer träkol och fortsätt tillaga enligt ovan.

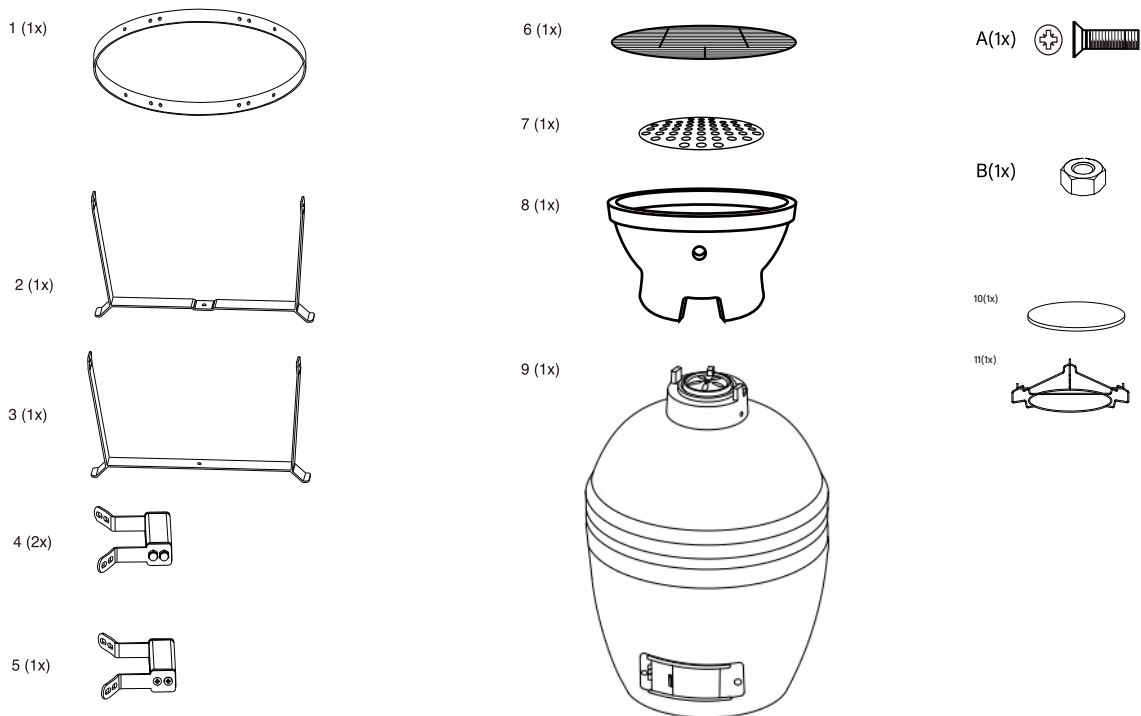
ANVISNINGAR FÖR TILLAGNINGSTEMPERATURER

Lång tillagningstid / Rökning (110 °C-135 °C)		Övre ventil	Nedre ventil
Oxbringa	Ca. 2 tim per halv kilo (0,45 kg) kött		
Pulled Pork	Ca. 2 tim per halv kilo (0,45 kg) kött		
Hel kyckling	3-4 timmar		
Revben	3-5 timmar		
Stek	9+ timmar		

Grill / Stek (160 °C-180 °C)		Övre ventil	Nedre ventil
Fisk	15-20 min.		
Fläskfilé	15-30 min.		
Kycklingdelar	30-45 min.		
Hel kyckling	1-1,5 timmar		
Lammben	3-4 timmar		
Kalkon	2-4 timmar		
Skinka	2-5 timmar		

Bryna (260 °C-370 °C)		Övre ventil	Nedre ventil
Biff	5-8 min.		
Fläskkotlett	6-10 min.		
Hamburgare	6-10 min.		
Korv	6-10 min.		

Öppen  Stängd 

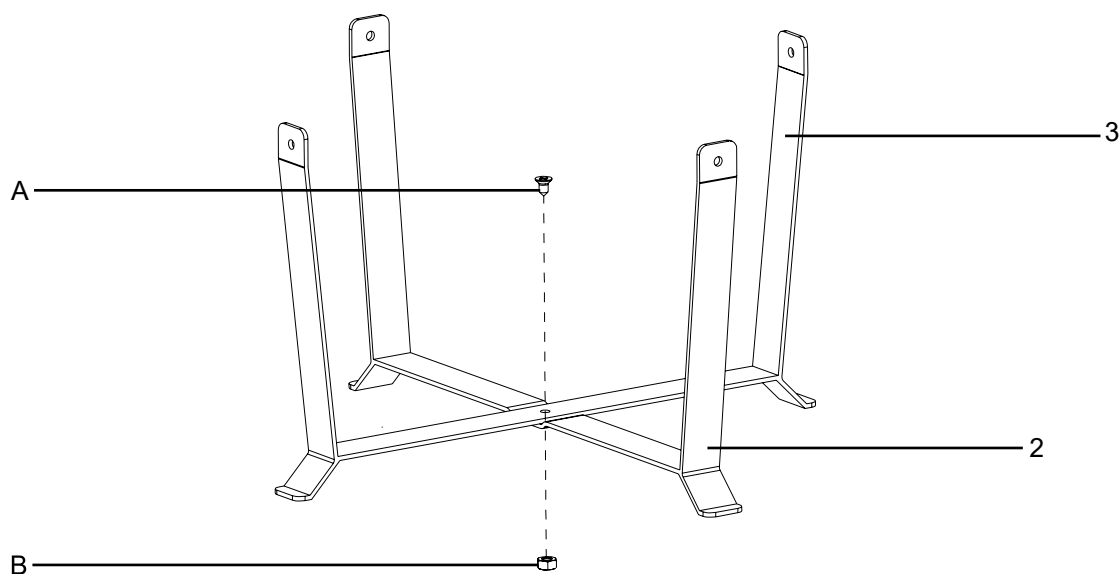


Läs anvisningarna noga före montering. Kontrollera alla delar i delslistan.

Utför monteringen på en mjuk yta för att undvika att färgen repas. Spara dessa anvisningar för framtida referens. Dra åt bultarna löst för att underlätta monteringen, och dra sedan åt dem helt när monteringen är klar.

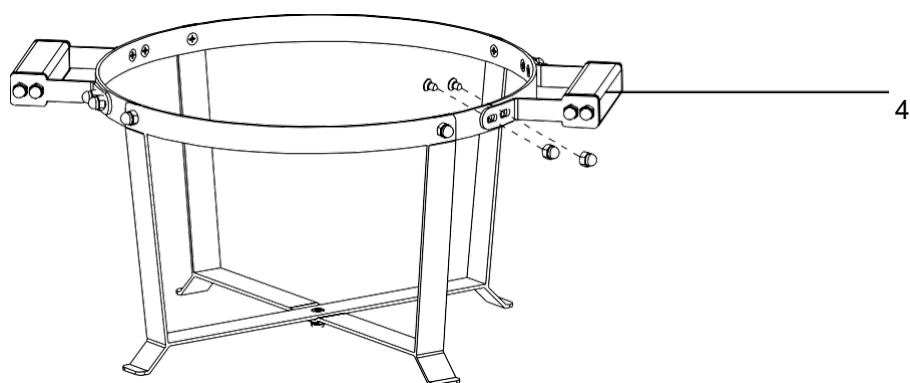
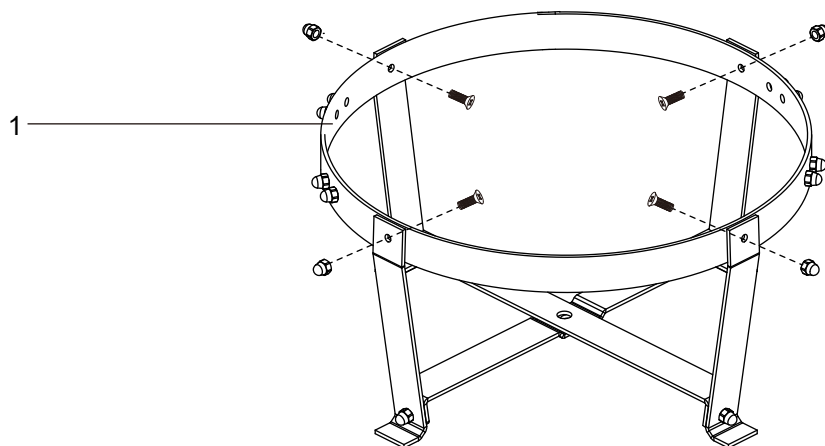
VARNING - Dra INTE åt bultarna för mycket så att de skadar Kamado-grillens konstruktion.

VIKTIGT - Ta bort allt förpackningsmaterial innan användning, men spara säkerhetsinstruktionerna och förvara dem tillsammans med produkten. Se till att locket är stängt innan du börjar monteringen.



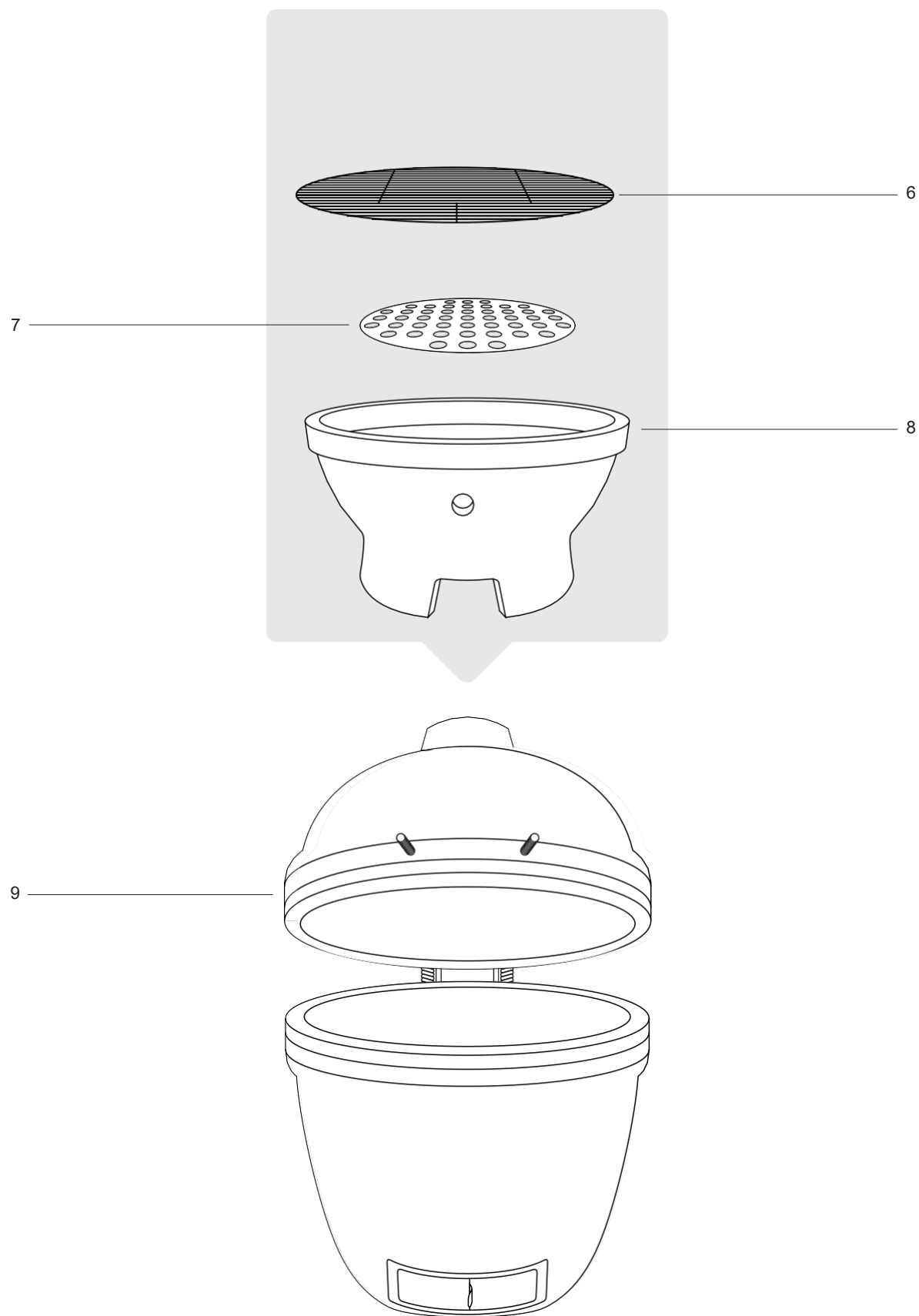
STEG 1 - Fäst fäste (2 och 3) genom att använda 1x skruv (A) och 1x kupolmutter (B).

STEG 2- Fäst fäste (steg 1) i stödhjulet (1) genom att använda 4x skruvar och 4x kupolmuttrar .

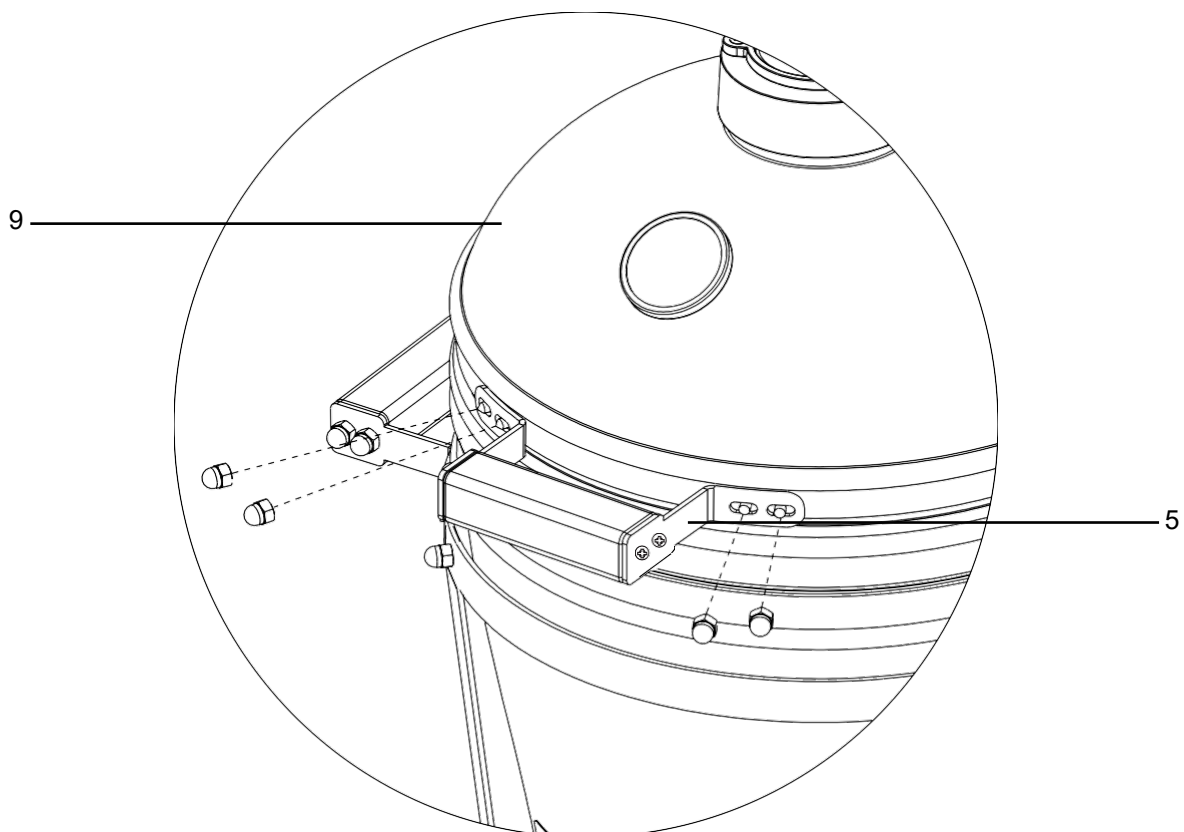


STEG 3 - Fäst 2x handtag (4) i stödringens (1) lock. Börja med att rikta handtagsbultarnas hål med de förmonterade bultarna i locket. Fäst handtag (4) med 4x förmonterade kupolmuttrar.

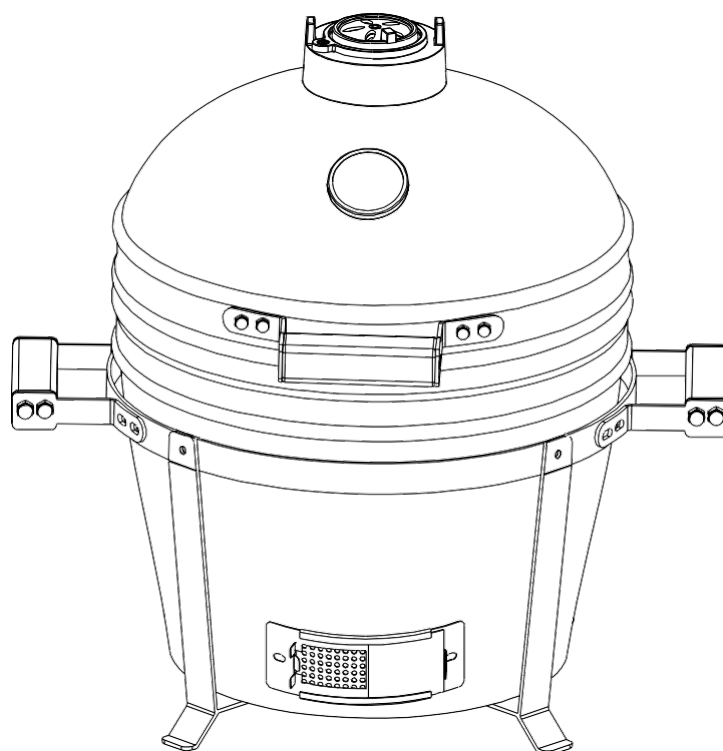
STEG 4 - Placera Kamado-grillen i vagnen så, att den nedre ventilen är i vagnens framsida. På detta sätt kan ventilen öppnas och stängas utan förhinder.



STEG 5 - När grillen sitter stadigt på plats i vagnen, placera fyrboxen (8), träkolsplattan (7) ja grillgallret (6) i Kamado-grillen såsom visas i monteringsritningen.



STEG 6 - Fäst handtaget (5) i grillens lock (9). Börja med att rikta handtagsbultarnas hål med de förmonterade bultarna i locket. Fäst handtag (5) med 4x förmonterade kupolmuttrar.



Garantiuppgifter

Garantin beviljas endast konsumentkunder och kan endast åberopas av konsumentkunder.

Tokmanni beviljar två (2) års garanti från och med datumet när apparaten överläts/levererades till konsumenten.

Garantigivare

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Produkt som omfattas av garantin

BBQ King-produkt där detta garanticertifikat utgör en del av bruksanvisningen.

Garantivillkor

Garantireparationer utförs av ett servicecenter som auktoriserats av Tokmanni. Konsumenten ska kontakta Tokmannis kundtjänst för ytterligare information.

Konsumenten måste visa upp ett kvitto eller inköpsbevis när hen åberopar garantin.

Garantin gäller inte för fel eller skador orsakade av:

- kundens vårdslöshet
- olyckshändelse eller annan olycka, till exempel åskskada
- försummelse att följa bruks- eller skötselanvisningarna eller att man agerat i strid med dem
- felaktig eller oavsiktlig hantering eller användning av produkten.

Reparation eller utbyte av produkten förlänger inte den ursprungliga garantiperioden.

Om en produkt som kommer in för garantiservice visar sig vara fri från defekter eller om ett fel upptäcks som inte täcks av garantin, har Tokmanni rätt att uppbära en skälig ersättning (50 € + fraktkostnader) för inspektionen.

Köparen har rätt att efter eget val kräva att Tokmanni antingen åtgärdar felet eller levererar en felfri vara. Tokmanni är dock inte skyldigt att åtgärda felet på det sätt köparen begär, eller överhuvudtaget, om det finns hinder som Tokmanni inte kan övervinna, eller om det skulle medföra oskäliga kostnader för Tokmanni. Vid bedömningen tar man hänsyn till felets betydelse och varans värde om det inte förelåg något fel, samt om korrigeringsåtgärder kan utföras på annat sätt utan att det orsakar köparen väsentlig olägenhet. Om felet inte kan åtgärdas på ovannämnda sätt har köparen rätt att få ett prisavdrag motsvarande felet eller upphäva affären om felet är betydande.

Garantin kompletterar kundens lagliga rättigheter och är en ytterligare förmån som erbjuds av Tokmanni och begränsar inte kundens rättigheter enligt konsumentskyddslagen.

Tokmanni Oy

Isolammintie 1 04600 Mäntsälä

www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu

Produsert i Kina.

Distributed by

Dollarstore AB

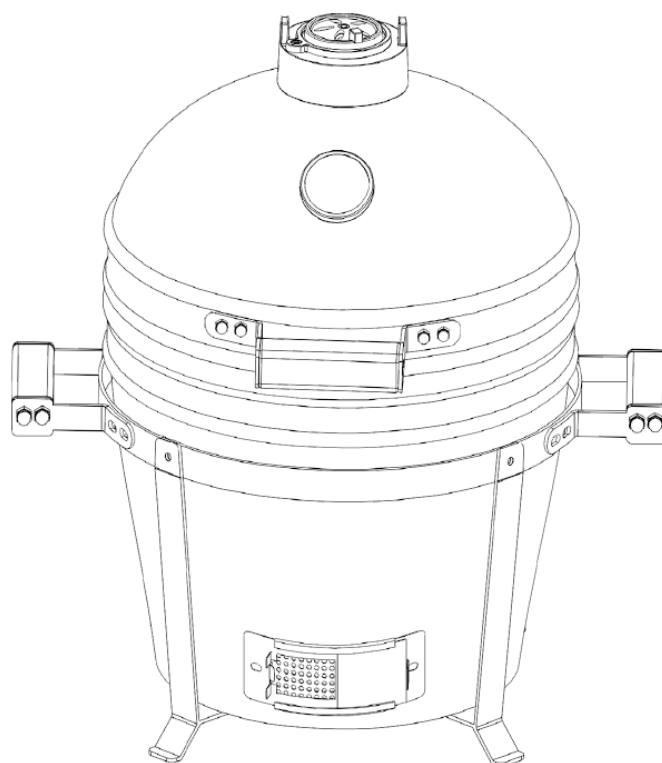
Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

dollarstore.se/kundservice



Bordgrill Kamado HIBANA S15

6438565594353 / AU-15 (All-black)



Brugsanvisningen, gem den til fremtidige behov

VIGTIGT - Fjern alt emballagemateriale, før du bruger produktet, men opbevar sikkerhedsinstruktionerne. Disse instruktioner er en del af produktet.

Læs alle sikkerhedsadvarsler og -instruktioner.

Læs alle instruktioner grundigt og gem dem til senere brug. Disse instruktioner skal være sammen med produktet.

Dette produkt er **KUN** beregnet til hjemmebrug og må ikke anvendes kommercielt eller til kommercielle formål.

OM DIN KAMADO

Arkæologer har fundet store keramiske beholdere, der er 4.000 år gamle, og som menes at være tidlige versioner af Kamado-keramiske grill. Siden da har de udviklet sig på mange måder: aftagelige låg, luge for bedre varmekontrol, og træ er blevet erstattet af trækul som det primære brændsel. I Japan var Mushikamado en rund lerpotte med et aftageligt kuppelformet låg, der blev brugt til at dampe ris. Navnet "Kamado" er det japanske ord for "ovn" eller "komfur". Navnet blev overtaget af amerikanerne og er nu synonymt med keramiske ovne i denne stil.

Kamado-grillene er meget alsidige. De bruges som grill eller røgeovne, men kan også uden problemer bruges til at bage pizza, brød, tærter og kager inde i grillen. Takket være dens enestående varmebevarende egenskaber er det muligt at opnå og opretholde høje temperaturer gennem præcist kontrolleret luftstrøm med ventilerne i top og bund. Høje temperaturer er ideelle til hurtig tilberedning af hamburgere og pølser, mens lavere temperaturer gør det muligt at tilberede større retter, der kræver mere tid. Prøv at tilføje nogle træflis til trækullet eller kombinere træflis med forskellige smage for at gøre dit kød endnu mere velsmagende.

ADVARSEL - BEMÆRK!

- **Enheden er KUN beregnet til UDENDØRSBRUG. Må IKKE anvendes indendørs.**
- **Hold ALTID børn og kæledyr på sikker afstand til grillen, når den er i brug.**
- **Efterlad ALDRIG en brændende ild uden opsyn.**
- **RISIKO for kullilteforgiftning - Tænd ALDRIG dette produkt, og lad det ikke ulme eller køle af i lukkede rum.**
- **Brug IKKE dette produkt i et telt, en husvogn, bil, kælder, vind eller båd.**
- **Brug IKKE produktet under markiser, parasoller eller i lysthuse.**
- **BRANDFARE - Der kan frigives varme gløder under brug.**
- **VÆR FORSIGTIG - Brug IKKE benzin, terpentin, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde eller genoptænde grillen. Anvend kun optændingsmidler, der lever op til kravene i EN 1860-3.**
- **Brug kun trækulbriketter i din Kamado-grill. De har en længere brændetid og producerer mindre aske, som kan begrænse luftstrømmen.**
- **Brug IKKE stenkul i dette produkt.**
- **VIGTIGT: Når du åbner låget ved høje temperaturer, er det vigtigt først at åbne låget en smule, så luften kan strømme langsomt og sikkert ud. Dette forhindrer opblussen, der kan forårsage personskader.**
- **Følg ALTID anvisningerne i TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONERNE på side 4 i denne brugsanvisning.**
- **Brug IKKE Kamado på træterrasser eller andre brændbare overflader såsom tørt græs, træflis, blade eller dekorativ bark.**
- **Sørg for at placere Kamadon mindst 2 meter fra brændbare genstande.**
- **Brug IKKE Kamadon som varmeelement.**
- **BEMÆRK: Eftersom dette produkt bliver meget varmt, må du ikke flytte det, mens det er i brug.**
- **BRUG ALTID varmebestandige handsker ved håndtering af varme keramiske dele eller tilberedningspladser.**
- **Lad apparatet køle af helt, før du rengør det eller sætter det i opbevaring.**
- **Kontroller altid enheden før brug, og vær særlig opmærksom på slitage eller skader, og udskift dele, hvis det er nødvendigt.**

HÆRDE KAMADO

- Tænd grillen ved at lægge en sammenrullet avis med et par tændblokke på kulbakken i bunden af Kamado. Læg derefter 2 eller 3 håndfulde trækulstykker oven på avisen. Du kan også tænde med en grillstarter.
- Brug IKKE benzin, terpentin, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde eller genoptænde grillen.
- Åbn den nedre ventil og tænd avisen med en lang lighter eller tændstikker.
- Brug IKKE for meget brændstof – hvis ilden bliver for intens, kan Kamado blive beskadiget
- Lad Kamadon stå, indtil alt brændstof er brugt og ilden er slukket.
- Hvis den indledende fyring er for intens, kan filtets tætning blive beskadiget, inden den har haft mulighed for at hærde ordentligt.
- Inspicer alle fastgørelser efter første brug. Metalbåndet, der forbinder låget og bunden, udvider sig på grund af varme og kan blive løst. Kontroller og stram om nødvendigt båndet med en skruenøgle.
- Nu kan du bruge Kamadon som normalt.

SLUKNING

- Når du vil slukke ilden, skal du stoppe med at tilføje brændstof, lukke alle ventiler og låget og lade ilden brænde ud af sig selv.
- Brug IKKE vand til at slukke kullet, da dette kan beskadige den keramiske Kamado.

Instruktioner til pleje og sikker brug

OPBEVARING

- Hvis du opbevarer Kamadon udendørs, når den ikke er i brug, skal den dækkes med et passende regnslag, når den er kølet helt af.
- Den forkromede grillrist kan **IKKE** vaskes opvaskemaskine. Brug et mildt rengøringsmiddel med varmt vand.
- Når du bruger Kamadon, skal du trykke begge hjullåse ned for at forhindre, at den bevæger sig under brug.
- Om vinteren anbefaler vi, at du opbevarer din Kamado under tag i en garage eller et skur for at give den bedste beskyttelse.

Beskyt grillen mod vejret ved hjælp af et beskyttende overtræk.

Undgå at vand samles i grillen, især om vinteren. Vand, der trænger ind i keramikken og derefter fryser, eller hurtig opvarmning kan forårsage revner i de keramiske dele.

RENGØRING

- Kamadon er selvrensende. Varm den op til 260 °C i 30 minutter for at brænde al mad og spild af.
- Brug **IKKE** vand eller rengøringsmidler til at rengøre indersiden af din Kamado. Væggene er porøse og absorberer enhver væske, der bruges, hvilket kan få Kamadon til at revne. Hvis der er meget sod i Kamado, skal du bruge en børste eller et askeredskab (medfølger ikke) til at skrabe kulstofresterne væk inden næste brug.
- Brug ikke-slibende rengøringsmidler til at rengøre ristene, når Kamadon er kølet helt af.
- Vent, indtil Kamadon er kølet af, og rengør derefter ydersiden med en klud fugtet med et mildt rengøringsmiddel.
- Fjern aske og rengør grillristene efter hver brug. Brug en egnet grillbørste eller rengøringsklude. Undgå stærke kemikalier, som kan beskadige de keramiske dele.

VEDLIGEHOLDELSE

- Stram båndene og smør hængslerne to gange om året eller oftere, hvis det er nødvendigt.
- Kontroller tætningerne regelmæssigt og skift ud ved behov. En god tætning sikrer en jævn temperatur og effektiv forbrænding.
- Over tid kan der opstå små hårfine revner (mikrorevner) i den keramiske belægning. Dette fænomen er normalt for materialet og påvirker ikke produktets kvalitet, sikkerhed eller funktionelle egenskaber. Revnerne er ikke strukturelle skader, men en naturlig følge af temperaturudsving.

TÆNDING, BRUG OG VEDLIGHOLDELSE

- Sørg for, at Kamadon placeres på en stabil, flad og varmebestandig overflade, der ikke er brandfarlig, og væk fra brandfarlige genstande.
- Placer Kamadon sådan, at der er mindst to meter fri plads over og to meter fri plads omkring den.
- Tænd grillen ved at lægge en sammenrullet avis med et par tændblokke på kulbakken i bunden af Kamado. Læg derefter 2 eller 3 håndfulde trækulstykker oven på avisen.
- Brug **IKKE** benzin, terpentin, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde eller genoptænde grillen.
- Åbn den nederste åbning og tænd avisen med en lang lighter eller tændstikker. Når det er begyndt at brænde, skal du lade den nedre ventil og låget stå åbent i ca. 10 minutter og samle kullet i en lille bunke. Lad kullet varme op og hold det glødende i mindst 30 minutter, før du bruger grillen for første gang. Start **IKKE** madlavningen før overfladen af kullet er dækket af aske.
- Rør ikke ved eller vend ikke på kullet, når det er begyndt at brænde. Dette gør det muligt for kullet at brænde mere jævnt og effektivt.

- Når Kamadon er tændt, skal du **ALTID** bruge varmebestandige handsker, når du håndterer de varme keramiske overflader eller kogeplader.
- Se instruktionerne nedenfor for tilberedningstemperaturer og -tid.

TILBEREDNING VED LAV TEMPERATUR

- Tænd kulstykkerne i henhold til instruktionerne ovenfor. Flyt **IKKE** eller rør ved Kullet, når det er tændt.
- Lad den nederste ventil og låget stå åbent i ca. 10 minutter og samle kullet i en lille bunke.
- Hold øje med Kamadon, indtil den ønskede temperatur er nået. Se tilberedningstemperaturer på side 4.
- Luk den nederste ventil helt for at opretholde temperaturen.
- Nu kan du begynde at bruge Kamadon til madlavning.
- **VIGTIGT:** Når du åbner låget ved høje temperaturer, er det vigtigt at du først åbner det en smule, så luften kan strømme langsomt og sikkert ud. Dette forhindrer opblussen, der kan forårsage personskader.
- Følg **ALTID** anvisningerne i **TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONERNE** på side 4 i denne brugsanvisning.
- Brug **ALTID** varmebestandige handsker ved håndtering af varme keramiske dele eller tilberedningsoverflader.

RYGNING

- Følg ovenstående instruktioner, hvis du vil starte langsom tilberedning.
- Hold øje med Kamadon, indtil den ønskede temperatur er nået. Se tilberedningstemperaturer på side 4.
- Efterlad den nedre ventil lidt åben.
- Luk den øvre ventil og fortsæt at kontrollere temperaturen i nogle minutter.
- Drys træflis oven på det varme kul. Brug varmebestandige handsker.
- Nu kan du begynde at bruge Kamadon til rygning.
- **TIPS:** Sæt træfliserne i vand i 15 minutter for at forlænge rygningen.
- **VIGTIGT:** Når du åbner låget ved høje temperaturer, er det vigtigt først at åbne låget en smule, så luften kan strømme langsomt og sikkert ud. Dette forhindrer opblussen, der kan forårsage personskader.
- Følg **ALTID** anvisningerne i **TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONERNE** på side 4 i denne brugsanvisning.
- Brug **ALTID** varmebestandige handsker ved håndtering af varme keramiske dele eller tilberedningsoverflader.

Instruktioner til pleje og sikker brug

TILBEREDNING VED HØJ TEMPERATUR

- Tænd kulstykkerne i henhold til instruktionerne på side 3.
- Luk låget og åbn den nederste og øverste ventil helt.
- Hold øje med Kamadon, indtil den ønskede temperatur er nået. Se tilberedningstemperaturer på side 4.
- Luk den øvre ventil halvvejs og fortsæt at kontrollere temperaturen i nogle minutter.
- Nu kan du begynde at bruge Kamadon til madlavning.
- **VIGTIGT:** Når du åbner låget ved høje temperaturer, er det vigtigt først at åbne låget en smule, så luften kan strømme langsomt og sikkert ud. Dette forhindrer opblussen, der kan forårsage personskader.
- Følg **ALTID** anvisningerne i **TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONERNE** på side 4 i denne brugsanvisning.
- Brug **ALTID** varmebestandige handsker ved håndtering af varme keramiske dele eller tilberedningsoverflader.







OPLYSNINGER OM MADLAVNING

- Start **IKKE** madlavningen før kullene er dækket af aske.
- Læs og følg instruktionerne, inden du laver mad på Kamadon.
- Vask altid hænderne før og efter, når du håndterer råt kød og inden du spiser.
- Hold altid råt kød adskilt fra tilberedt kød og andre fødevarer.
- Inden du starter madlavningen, sørg for, at grillens overflader og redskaber er rene og frie for gamle madrester.
- Brug **IKKE** de samme redskaber til håndtering af tilberedt og ubehandlet mad.
- Sørg for, at alt kød er lavet ordentligt, inden det spises.
- **VÆR FORSIGTIG** - Spisning af råt eller dårligt tilberedt kød kan forårsage madforgiftning (f.eks. bakterier som E. coli).
- For at undgå dårligt tilberedt kød kan du skære i det for at sikre dig, at det er gennemstegt.
- **VÆR FORSIGTIG** - Hvis kødet er tilberedt korrekt, skal kødsaften være klar, og der må ikke være lyserød/rød eller kødfarvet saft.
- Vi anbefaler, at du forsteger store kødstykker og kødudskæringer, inden du tilbereder dem på grillen.
- Rengør altid tilberedningsoverfladerne og redskaberne efter madlavning på din Kamado-grill.

PÅFYLDNING AF BRÆNDSTOF

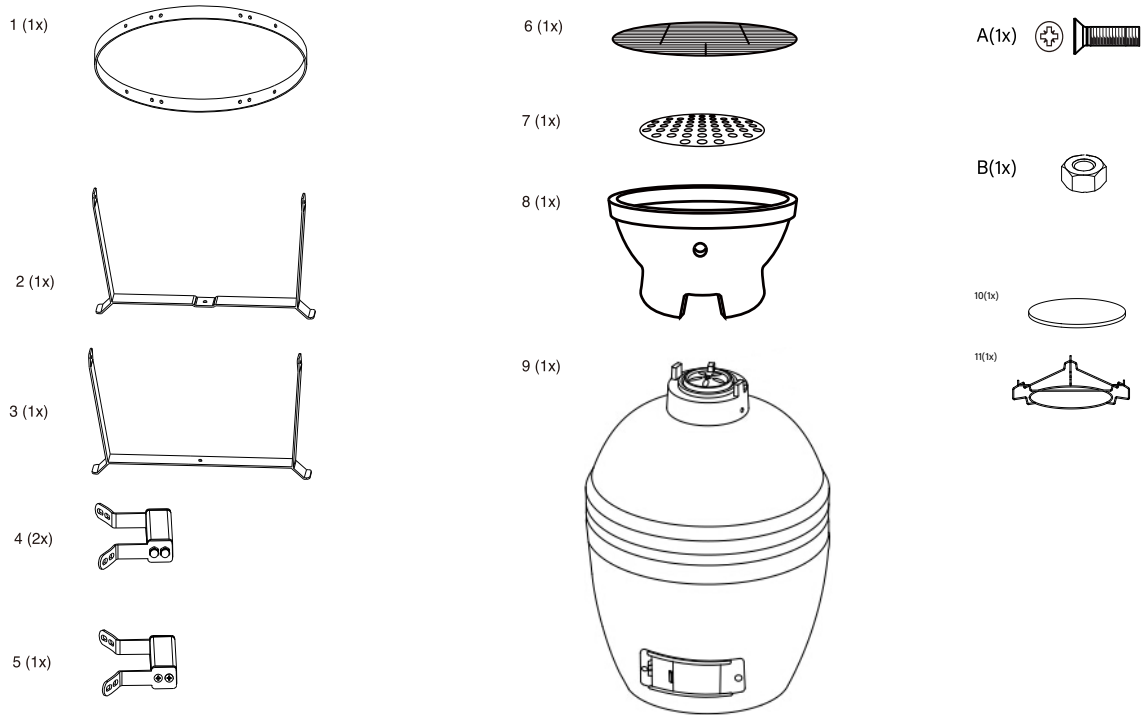
- Hvis begge ventiler er lukkede, opretholder Kamadon en høj temperatur i flere timer. Hvis du har brug for længere tilberedningstid (f.eks. hvis du steger hele stykker kød eller ryger i lang tid), kan det være nødvendigt at tilføje mere kul til Kamado. Tilføj blot mere trækul og fortsæt tilberedningen som ovenfor.

ANVISNINGER TIL TILBEREDNINGSTEMPERATURER

Lang tilberedningstid / Røgning (110 °C -135 °C)		Øvre ventil	Nedre ventil
Oksekødsbryst	Ca. 2 timer per halvkilo (0,45 kg) kød		
Pulled Pork	Ca. 2 timer per halvkilo (0,45 kg) kød		
Hel kylling	3-4 timer		
Ribben	3-5 timer		
Steg	9+ timer		
Grill / Steg (160 °C- 180 °C)		Øvre ventil	Nedre ventil
Fisk	15-20 min.		
Svinekød	15-30 min.		
Kyllingedele	30-45 min.		
Hel kylling	1-1,5 timer		
Lammekølle	3-4 timer		
Kalkun	2-4 timer		
Skinke	2-5 timer		
Brune (260 °C- 370 °C)		Øvre ventil	Nedre ventil
Bøf	5-8 min.		
Svinekotelet	6-10 min.		
Hamburger	6-10 min.		
Pølse	6-10 min.		

Åben ○ Lukket ●

Delliste

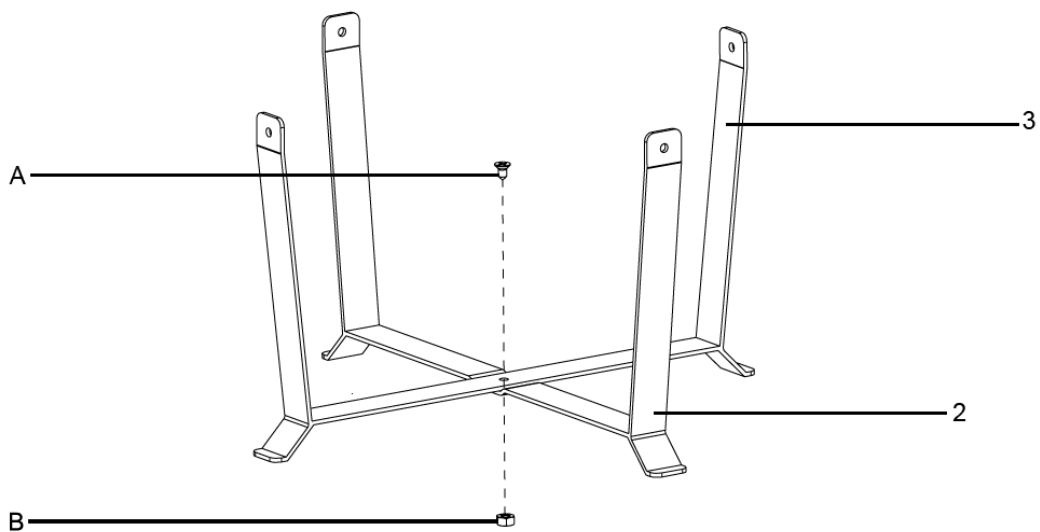


Læs instruktionerne omhyggeligt inden montering. Kontroller alle dele i dellisten.

Udfør monteringen på blødt underlag for at undgå skader og ridser. Gem disse instruktioner for senere brug. Spænd boltene løst for at lette monteringen, og spænd derefter helt, når monteringen er færdig.

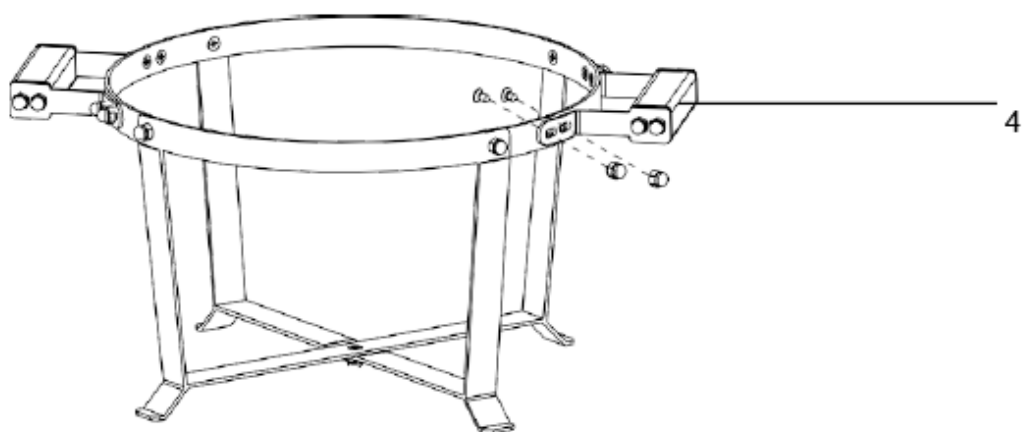
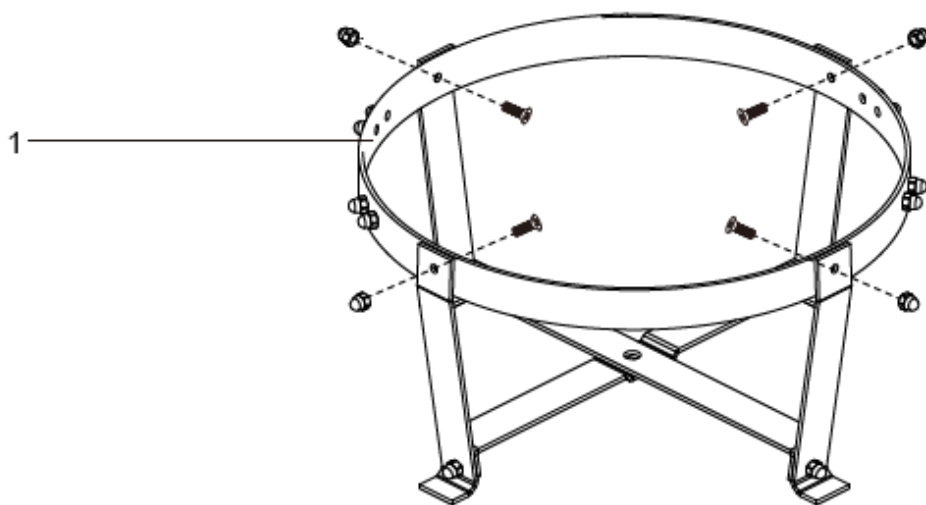
ADVARSEL - Spænd IKKE boltene for meget, så at de kan beskadige Kamado-grillens konstruktion.

VIGTIGT - Fjern alt emballagemateriale før brug, men gem sikkerhedsinstruktionerne og opbevar dem sammen med produktet. Sørg for, at låget er slukket, før du begynder monteringen.



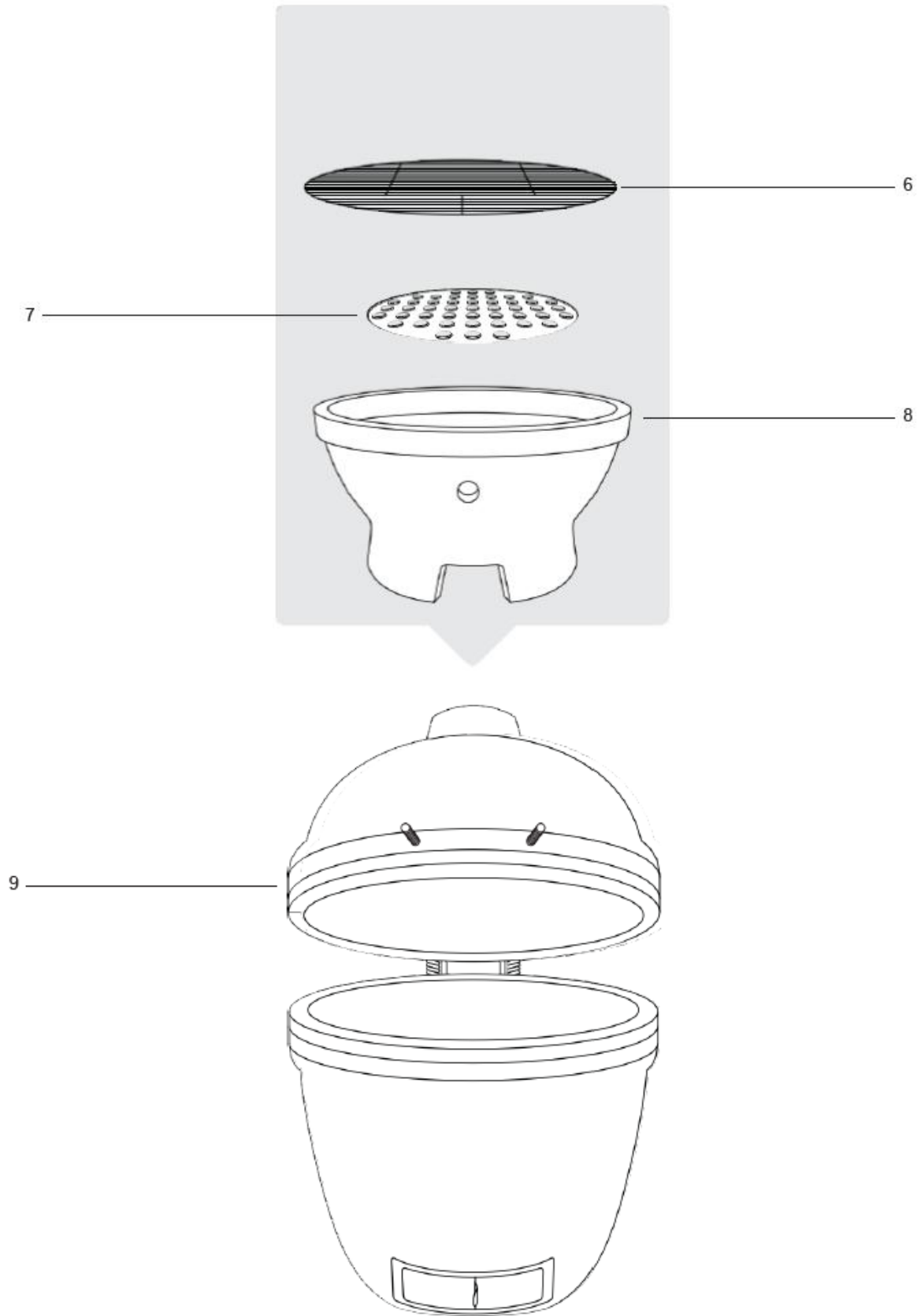
STEG 1 - Fastgør beslag (2 og 3) ved at bruge 1x skrue (A) og 1x kuppelmøtrik (B).

STEG 2- Fastgør beslag (steg 1) i støttehjulet (1) ved at bruge 4x skruer og 4x kuppelmøtrikker.

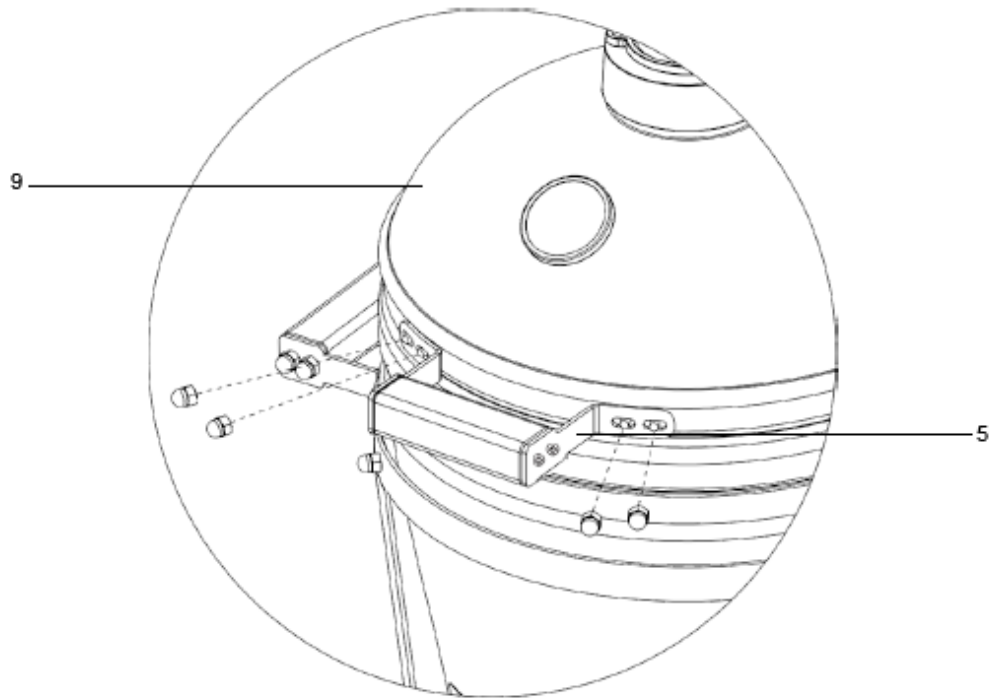


STEG 3 - Fastgør 2x håndtag (4) i støtteringens (1) låg. Start med at justere hullerne i håndtagsboltene med de færdiginstallerede bolte i låget. Fastgør håndtag (4) med 4x færdiginstallerede kuppelmøtrikker.

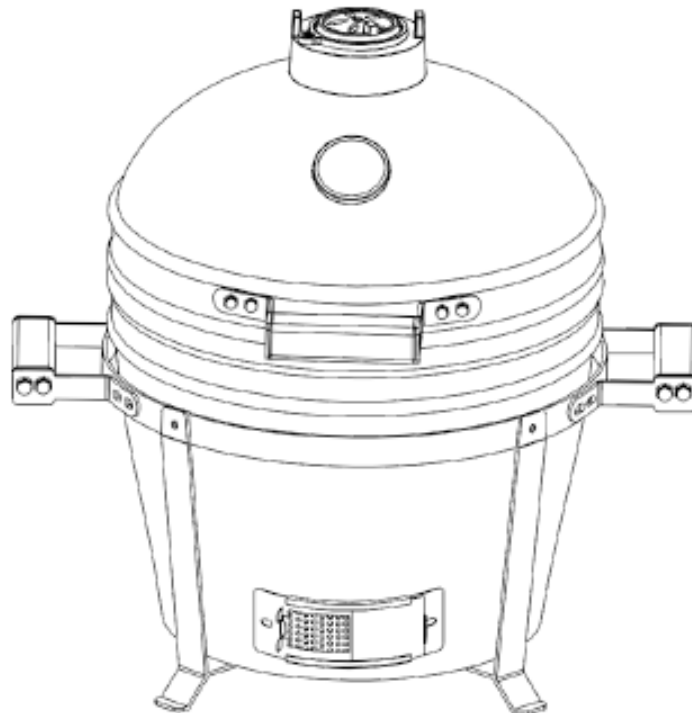
STEG 4 - Placer Kamado-grillen i vognen sådan, at den nedre ventil er i vognens forside. På den måde kan ventilen åbnes og slukkes uden problemer.



STEG 5 - Når grillen sidder stadigt på plads i vognen, placer fyrtårnet (8), kulpladen (7) og grillristen (6) i Kamado-grillen, som vises i samlingstegningen.



STEG 6 - Fastgør håndtaget (5) i grillens låg (9). Start med at justere hullerne i håndtagsboltene med de færdiginstallerede bolte i låget. Fastgør håndtag (5) med 4x færdiginstallerede kuppelmøtrikker.



Garantioplysninger

Garantien ydes kun til forbrugerkunder og kan kun påberåbes af forbrugerkunder.

Tokmanni yder to (2) års garanti fra og med den dato, hvor apparatet blev overdraget/leveret til forbrugeren.

Garantiyder

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Produkt omfattet af garantien

BBQ King-produkt, hvor dette garantibevis udgør en del af brugsanvisningen.

Garantibetingelser

Garantireparationer udføres af et servicecenter autoriseret af Tokmanni. Forbrugeren skal kontakte Tokmannis kundeservice for at få yderligere oplysninger.

Forbrugeren skal forevise kvittering eller købsbevis ved påberåbelse af garantien.

Garantien gælder ikke for fejl eller skader forårsaget:

- kundens skødesløshed
- ulykkeshændelse eller andet uheld, for eksempel tordenvejr
- manglende overholdelse af brugs- eller plejeanvisningen, eller handling i strid med disse
- forkert eller utilsigtet håndtering eller brug af produktet.

Reparation eller udskiftning af produktet forlænger ikke den oprindelige garantiperiode.

Hvis et produkt, der indleveres til garantiservice, viser sig at være frit for defekter, eller hvis der opdages en fejl, der ikke er dækket af garantien, har Tokmanni ret til at opkræve en rimelig godtgørelse (50 € + fragtomkostninger) for eftersynet.

Køber har ret til efter eget skøn at kræve, at Tokmanni enten udbedrer manglen eller leverer en fejlfri vare. Tokmanni er dog ikke forpligtet til at afhjælpe manglen på den måde, køber anmoder om, eller overhovedet, hvis der er forhindringer, som Tokmanni ikke kan overkomme, eller hvis det vil medføre urimelige omkostninger for Tokmanni. Ved vurderingen tages der hensyn til fejllens betydning og varens værdi, hvis der ikke forelå fejl, samt om rettelser kan foretages på anden måde uden at medføre væsentlig ulempe for køber. Hvis fejlen ikke kan udbedres på ovennævnte måde, har køber ret til et prisnedslagsvarende til fejlen eller til at ophæve købet, hvis fejlen er af betydning.

Garantien er et supplement til kundens lovbestemte rettigheder og er en ekstra ydelse, der tilbydes af Tokmanni, og den begrænser ikke kundens rettigheder jævnfør loven om forbrugerbeskyttelse.

Tokmanni Oy

Isolammintie 1 04600 Mäntsälä

www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu

Fremstillet i Kina.

Distributed by

Dollarstore AB

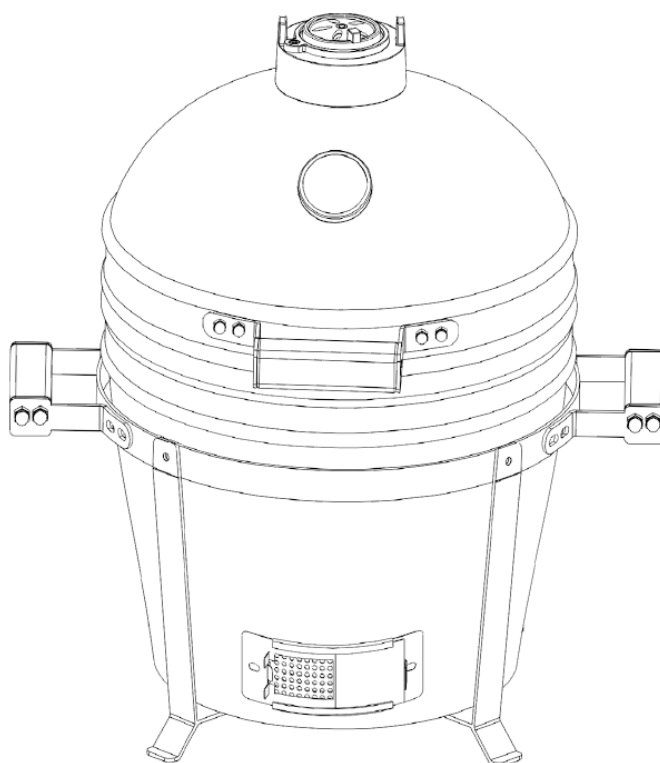
Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

dollarstore.se/kundservice



Bordgrill Kamado HIBANA S15

6438565594353 / AU-15 (All-black)



Bruksanvisning – Ta vare på den for fremtidig bruk.

VIKTIG – Fjern alt emballasjemateriale før du bruker produktet, men ta vare på sikkerhetsinstruksjonene. Disse instruksjonene er en del av produktet.

Les alle sikkerhetsadvarsler i disse instruksjonene.

Les alle instruksjonene nøye og ta vare på dem for fremtidig bruk. Disse instruksjonene skal oppbevares sammen med produktet.

Dette produktet er **KUN** beregnet for privat bruk og skal ikke brukes kommersielt eller til kommersielle formål.

OM DIN KAMADO

Arkeologer har funnet 4000 år gamle, store keramiske kar som antas å være tidlige versjoner av keramiske kamadogriller. Siden den gang har de utviklet seg på mange måter: avtakbart lokk, trekkventil for bedre varmekontroll, og ved har blitt erstattet av kull som primært brensel. I Japan var mushikamado en rund leirkrukke med avtakbart kuppelformet lokk som ble brukt til å dampe ris. Navnet «kamado» er det japanske ordet for «ovn» eller «komfyr». Navnet ble adoptert av amerikanerne og er nå synonymt med keramiske ovner av denne typen.

Kamadogriller er svært allsidige. De brukes som griller eller røykovner, men kan også brukes til å bake pizza, brød, paier og kaker inne i grillen. Takket være sine eksepsjonelle varmebevarende egenskaper er det mulig å oppnå og opprettholde høye temperaturer gjennom nøyaktig kontrollert luftgjennomstrømning via ventilene på over- og undersiden. Høye temperaturer er ideelle for rask tilberedning av burgere og pøiser, mens lavere temperaturer gjør det mulig å tilberede større retter som krever lengre tid. Prøv å tilsette litt trespon i kullet eller kombinere trespon med forskjellige smaker for å gjøre kjøttet enda mer smakfullt.

ADVARSEL – MERK!

- **Enheden er KUN beregnet for UTENDØRS BRUK. Må IKKE brukes innendørs.**
- **Hold ALLTID barn og kjæledyr på trygg avstand fra grillen når den er i bruk.**
- **La ALDRI en brennende ild stå uten tilsyn.**
- **RISIKO for karbonmonoksidforgiftning – Tenn ALDRI dette produktet eller la det ulme eller avkjøles i lukkede rom.**
- **IKKE bruk dette produktet i telt, campingvogn, bil, kjeller, loft eller båt.**
- **IKKE bruk produktet under markiser, parasoller eller i paviljonger.**
- **BRANNFARE – Det kan oppstå glør under bruk.**
- **VÆR FORSIKTIG – IKKE bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til å tenne eller tenne grillen på nytt. Bruk kun tennmidler som oppfyller kravene i EN 1860-3.**
- **Bruk kun trekullbriketter i kamadogrillen. De har lengre brenntid og produserer mindre aske, noe som kan begrense luftstrømmen.**
- **IKKE bruk steinkull i dette produktet.**
- **VIKTIG: Når du skal åpne lokket ved høye temperaturer, er det viktig å først åpne lokket litt slik at luften kan strømme sakte og kontrollert inn. Dette forhindrer oppflamming som kan forårsake personskader.**
- **Følg ALLTID rådene i TILBEREDNINGSGRANNSLAGET på side 4 i denne bruksanvisningen.**
- **IKKE bruk kamadogrillen på terrasser av tre eller andre brennbare overflater som tørt gress, flis, løv eller bark.**
- **Sørg for at kamadogrillen står minst 2 meter fra brennbare gjenstander.**
- **IKKE bruk denne kamadogrillen som ovn eller peis.**
- **MERK: Siden dette produktet blir svært varmt, må du ikke flytte det mens det er i bruk.**
- **BRUK ALLTID varmebestandige hansker når du håndterer varme keramiske deler eller tilberedningsflater.**
- **La apparatet kjøle seg helt ned før du rengjør det eller setter det bort til oppbevaring.**
- **Inspiser alltid apparatet før bruk, spesielt for tegn på slitasje eller skader, og bytt ut deler ved behov.**

HERDE KAMADO

- Tenn grillen ved å legge en sammenrullet avis med noen tennbriketter på trekullristen i bunnen av kamadoen. Legg deretter 2–3 håndfuller trekullbiter oppå avisen. Kamadoen kan også tennes med pipelighter.
- **IKKE bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til å tenne eller tenne grillen på nytt.**
- Åpne den nedre ventilen og tenn avispapiret med en lang lighter eller fyrstikker.
- **IKKE bruk for mye brensel – hvis ilden blir for intens, kan kamadoen bli skadet.**
- La kamadoen stå til alt brenselet har brent opp og ilden har slukket helt.
- Hvis den første opptenningen er for intens, kan filtpakningen bli skadet før den har fått herdet ordentlig.
- Inspiser alle festene etter første gangs bruk. Metallbåndet som kobler sammen lokket og basen, utvider seg ved varme og kan løsne. Kontroller og stram båndet ved behov med en skiftenøkkel.
- Du kan nå bruke kamadoen som normalt.

SLUKKING

- Hvis du ønsker å slukke grillen, slutter du å legge i mer brensel, lukker alle ventiler og lokket, og lar ilden dø ut av seg selv.
- **IKKE bruk vann til å slukke trekullet, da dette kan skade den keramiske kamadogrillen.**

Instruksjoner for vedlikehold og sikker bruk

OPPBEVARING

- Hvis du oppbevarer kamadoen utendørs når den ikke er i bruk, bør den dekket med et passende regntrekk etter at den har kjølt seg helt ned.
- Den forkrommede grillristen tåler **IKKE** oppvaskmaskin. Bruk et mildt rengjøringsmiddel med varmt vann.
- Når du skal bruke kamadoen, trykker du ned begge hjullåsene for å forhindre at den beveger seg under bruk.
- Om vinteren anbefaler vi at du oppbevarer kamadoen under tak i en garasje eller et skur for best mulig beskyttelse.

Beskytt grillen mot vær og vind ved å bruke et beskyttelsestrekk.

Unngå at det samler seg vann i grillen, spesielt om vinteren. Vann som trenger inn i keramikken og deretter fryser eller varmes opp raskt, kan forårsake sprekker i de keramiske delene.

RENGJØRING

- Kamadoen er selvrensende. Varm den opp til 260 °C i 30 minutter for å brenne bort matrester og søl.
- **IKKE** bruk vann eller rengjøringsmidler til å rengjøre innsiden av kamadoen. Veggene er porøse og absorberer væske som brukes, noe som kan føre til at kamadoen sprekker. Hvis det er mye sot i kamadoen, bruker du en børste eller et askeredskap (følger ikke med) til å skrape av kullrestene før neste bruk.
- Bruk ikke-slipende rengjøringsmidler til å rengjøre ristene når kamadoen har kjølt seg helt ned.
- Vent til kamadoen er kald, og rengjør deretter utsiden med en klut fuktet med et mildt rengjøringsmiddel.
- Fjern aske og rengjør grillristene etter hver bruk. Bruk en egnet grillbørste eller rengjøringskluter. Unngå sterke kjemikalier som kan skade de keramiske delene.

VEDLIKEHOLD

- Stram stroppene og smør hengslene to ganger i året, eller oftere ved behov.
- Kontroller tetningene regelmessig og bytt dem ved behov. En god tetning sikrer jevn temperatur og effektiv forbrenning.
- Over tid kan det oppstå små hårfine sprekker (mikrosprekker) i det keramiske belegget. Dette fenomenet er normalt for materialet og påvirker ikke produktets kvalitet, sikkerhet eller funksjonelle egenskaper. Sprekkene er ikke strukturelle skader, men en naturlig følge av temperaturendringer.

TENNING, BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Sørg for at kamadoen står på en stabil, flat og varmebestandig overflate som ikke er brennbar, og i god avstand fra brennbare gjenstander.
- Plasser kamadoen slik at det er minst to meter fri høyde over den og to meter fri plass rundt den.
- Tenn grillen ved å legge en sammenrullet avis med noen tennbriketter på trekullristen i bunnen av kamadoen. Legg deretter 2–3 håndfuller trekullbiter oppå avisen.
- IKKE bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til å tenne eller tenne grillen på nytt.
- Åpne den nedre ventilen og tenn avispapiret med en lang lighter eller fyrstikker. Når det begynner å brenne, lar du den nedre ventilen og lokket stå åpne i omtrent 10 minutter og samler kullet i en liten haug. La trekullet varmes opp og gløde i minst 30 minutter før du bruker grillen for første gang. **IKKE** begynn å grille før kullet er dekket av et lag med aske.
- Ikke rot i eller snu kullet etter at det har begynt å brenne. Dette gjør at trekullet brenner jevnere og mer effektivt.
- Når kamadoen er tent, må du **ALLTID** bruke varmebestandige hansker når du håndterer varme keramiske deler eller grillflater.
- Se instruksjonene nedenfor angående tilberedningstemperaturer og tidsbruk.

TILBEREDNING VED LAV TEMPERATUR

- Tenn trekullbitene i henhold til instruksjonene ovenfor. **IKKE** flytt eller rot i kullet når det er tent.
- La den nedre ventilen og lokket stå åpne i omtrent 10 minutter, og samle kullet i en liten haug.
- Hold øye med kamadoen til ønsket temperatur er nådd. Se tilberedningstemperaturer på side 4.
- Lukk den nedre ventilen helt for å opprettholde temperaturen.
- Nå kan du begynne å bruke kamadoen til matlaging.
- **VIKTIG:** Når du åpner lokket ved høye temperaturer, er det viktig at du bare løfter det litt, slik at luften kan strømme inn sakte og kontrollert. Dette forhindrer oppflamming som kan forårsake personskader.
- Følg **ALLTID** rådene i **TILBEREDNINGSMÅTID** på side 4 i denne bruksanvisningen.
- Bruk **ALLTID** varmebestandige hansker når du håndterer varme keramiske deler eller tilberedningsflater.

RØYKING

- Følg instruksjonene ovenfor hvis du vil starte langtidssteking.
- Hold øye med kamadoen til ønsket temperatur er nådd. Se tilberedningstemperaturer på side 4.
- La den nedre ventilen stå litt åpen.
- Lukk den øvre ventilen og fortsett å kontrollere temperaturen i noen minutter til.
- Strø treflisen over det varme trekullet. Bruk varmebestandige hansker.
- Du kan nå begynne å bruke kamadoen til røyking.
- **TIPS:** Bløtlegg treflisen i vann i 15 minutter for å forlenge røykeprosessen.
- **VIKTIG:** Når du skal åpne lokket ved høye temperaturer, er det viktig først å bare åpne det litt, slik at luften kan strømme sakte og kontrollert inn. Dette forhindrer oppflamming som kan forårsake personskader.
- Følg **ALLTID** rådene i **TILBEREDNINGSMÅTID** på side 4 i denne bruksanvisningen.
- Bruk **ALLTID** varmebestandige hansker når du håndterer varme keramiske deler eller tilberedningsflater.

Instruksjoner for vedlikehold og sikker bruk

TILBEREDNING VED HØY TEMPERATUR

- Tenn trekullbitene i henhold til instruksjonene på side 3.
- Lukk lokket og åpne den nedre og øvre ventilen helt.
- Hold øye med kamadoen til ønsket temperatur er nådd. Se tilberedningstemperaturer på side 4.
- Lukk den øvre ventilen halvveis og fortsett å kontrollere temperaturen i noen minutter til.
- Nå kan du begynne å bruke kamadoen til matlaging.
- **VIKTIG:** Når du skal åpne lokket ved høye temperaturer, er det viktig først å bare åpne det litt, slik at luften kan strømme sakte og kontrollert inn. Dette forhindrer oppflamming som kan forårsake personskader.
- Følg **ALLTID** rådene i **TILBEREDNINGSSINFORMASJON** på side 4 i denne bruksanvisningen.
- Bruk **ALLTID** varmebestandige hansker når du håndterer varme keramiske deler eller tilberedningsflater.







TILBEREDNINGSSINFORMASJON

- **IKKE** begynn å tilberede før kullet er dekket av aske.
- Les og følg instruksjonene før du tilbereder mat på kamadogrillen.
- Vask alltid hendene før og etter håndtering av rått kjøtt, og før du spiser.
- Hold alltid rått kjøtt adskilt fra tilberedt kjøtt og annen mat.
- Før du tilbereder mat, må du sørge for at grillflatene og redskapene er rene og fri for gamle matrester.
- **IKKE** bruk de samme redskapene til håndtering av tilberedt og rå mat.
- Kontroller at alt kjøtt er gjennomstekt før du spiser det.
- **VÆR FORSIKTIG** – Å spise rått eller dårlig tilberedt kjøtt kan føre til matforgiftning (f.eks. bakteriestammer som E. coli).
- For å unngå dårlig tilberedt kjøtt kan du skjære i det for å kontrollere at det er gjennomstekt.
- **VÆR FORSIKTIG** – Når kjøttet er ferdig tilberedt, skal kjøttsaften være klar, og det skal ikke være rosa/rød eller kjøttfarget saft.
- Vi anbefaler at du forsteker store kjøttstykker og kjøttbiter før du tilbereder dem på grillen.
- Rengjør alltid tilberedningsflatene og redskapene etter at du har laget mat på kamadogrillen.

PÅFYLLING AV BRENSSEL

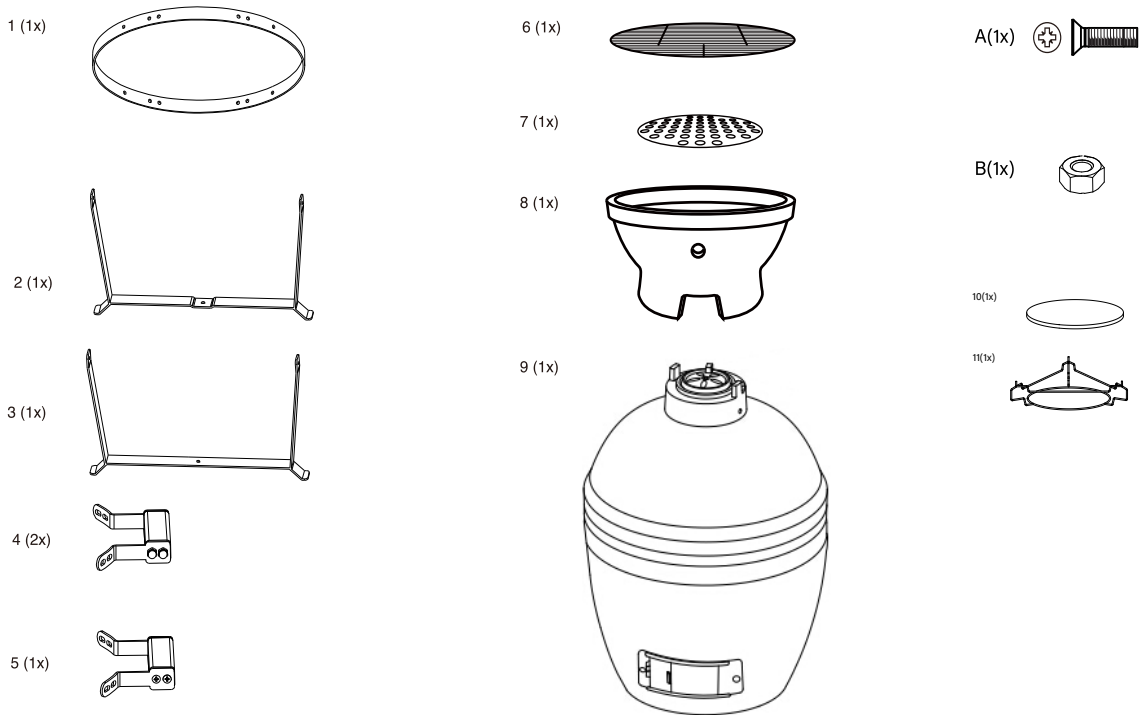
- Hvis begge ventilene er lukket, vil kamadoen opprettholde en høy temperatur i flere timer. Hvis du trenger lengre tilberedningstid (f.eks. ved steking av hele kjøttstykker eller langtidsrøyking), kan det hende du må fylle på mer trekull i kamadoen. Legg bare i mer trekull og fortsett tilberedningen som beskrevet ovenfor.

INSTRUKSJONER FOR TILBEREDNINGSTEMPERATURER

Lang tilberedningstid / Røyking (110 °C -135 °C)		Øvre ventil	Nedre ventil
Oksebryst	Ca. 2 timer per halv kilo (0,45 kg) kjøtt		
Pulled pork	Ca. 2 timer per halv kilo (0,45 kg) kjøtt		
Hel kylling	3–4 timer		
Ribbe	3–5 timer		
Stek	9+ timer		
Grill / Stek (160 °C–180 °C)		Øvre ventil	Nedre ventil
Fisk	15–20 min		
Svinefilet	15–30 min		
Kyllingbiter	30–45 min		
Hel kylling	1–1,5 timer		
Lammelår	3–4 timer		
Kalkun	2–4 timer		
Skinke	2–5 timer		
Bruning (260 °C–370 °C)		Øvre ventil	Nedre ventil
Biff	5–8 min		
Svinekotelett	6–10 min		
Hamburger	6–10 min		
Pølse	6–10 min		

Åpen ○ Lukket ●

Deleliste

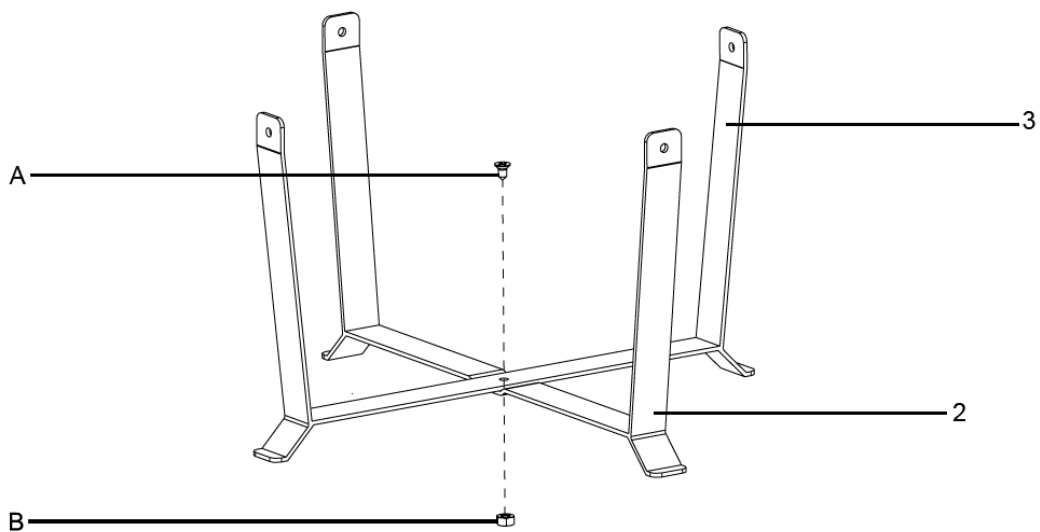


Les instruksjonene nøye før montering. Kontroller alle delene i delelisten.

Utfør monteringen på et mykt underlag for å unngå riper i lakken. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig bruk. Stram boltene løst for å lette monteringen, og stram dem deretter helt når monteringen er ferdig.

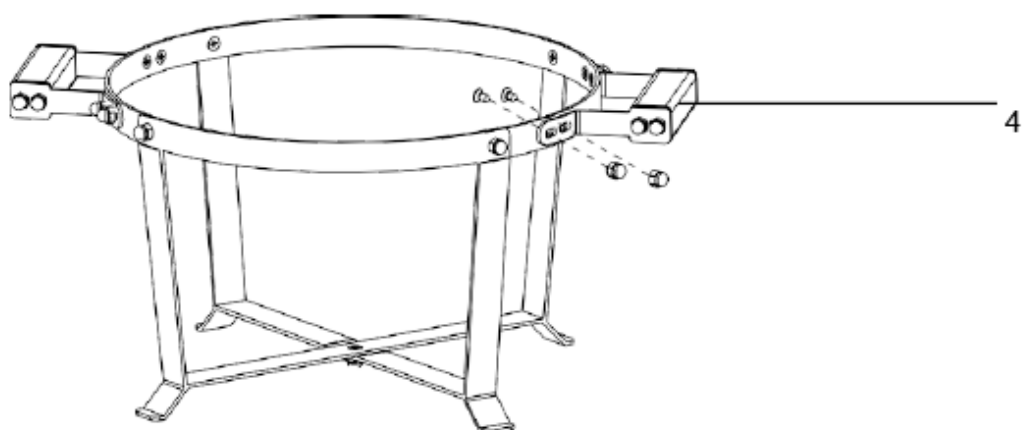
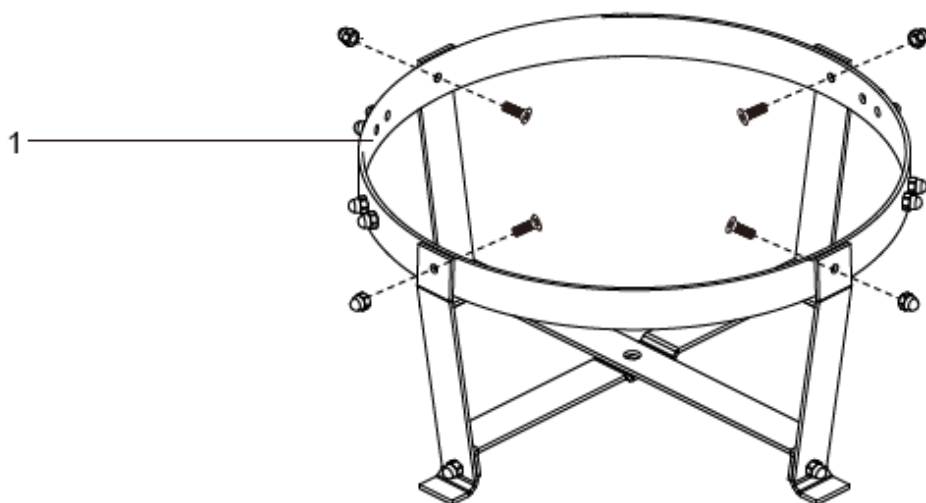
ADVARSEL – IKKE stram boltene for hardt, da dette kan skade kamadogrillens konstruksjon.

VIKTIG – Fjern alt emballasjemateriale før bruk, men ta vare på sikkerhetsinstruksjonene og oppbevar dem sammen med produktet. Sørg for at lokket er lukket før du begynner monteringen.



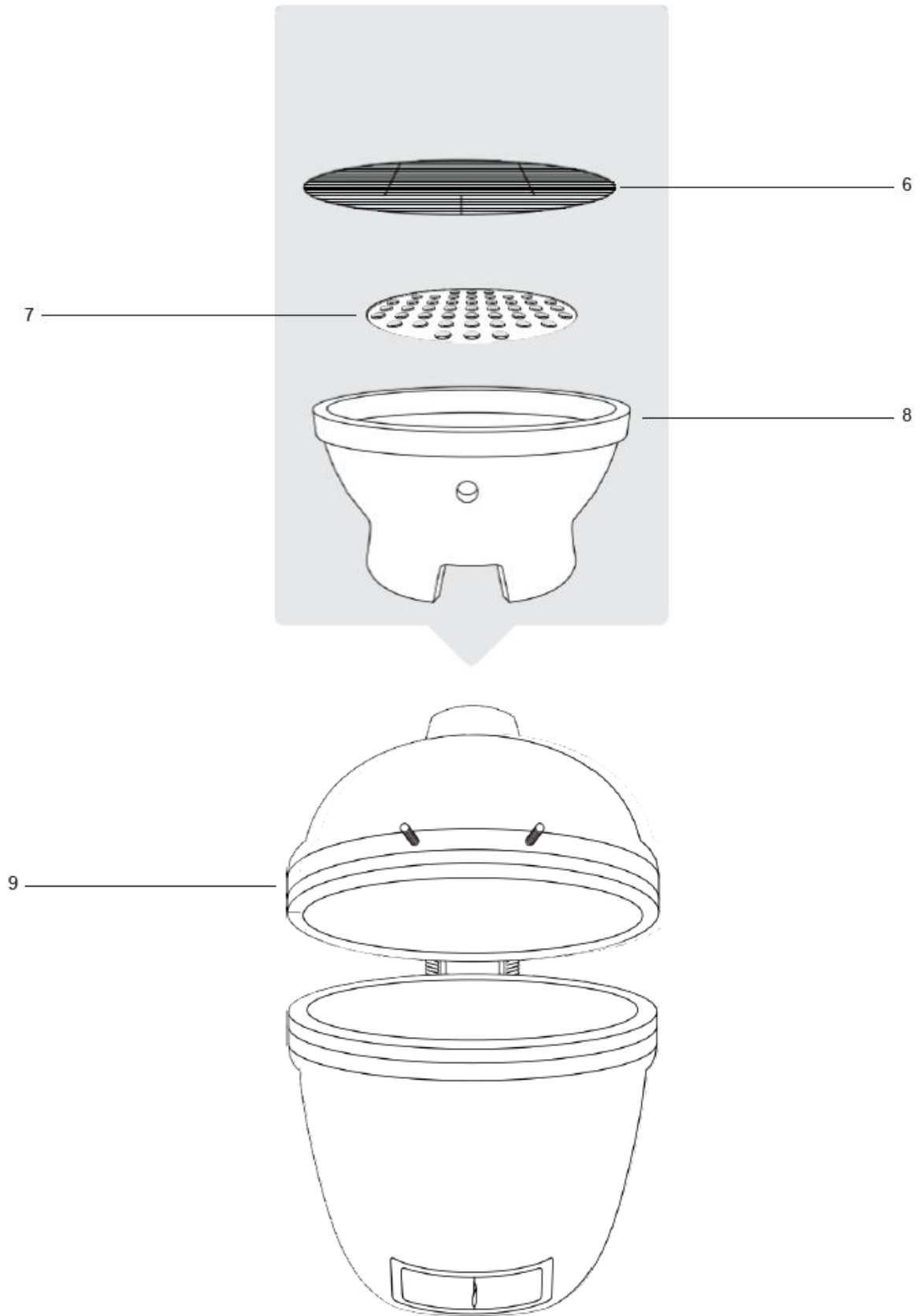
TRINN 1 – Fest braketten (2 og 3) med 1 skrue (A) og 1 kuppelmutter (B).

TRINN 2 – Fest braketten (trinn 1) til støttehjulet (1) med 4 skruer og 4 kuppelmuttere.

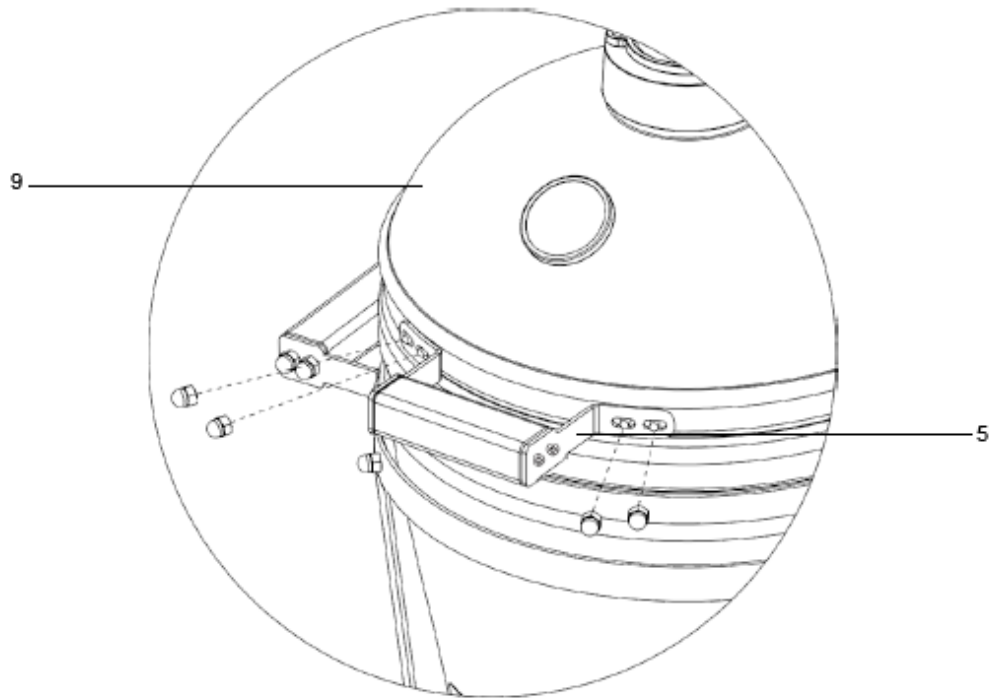


TRINN 3 – Fest 2 håndtak (4) til støtteringens (1) lokk. Begynn med å justere hullene i håndtakets bolter med de ferdigmonterte boltene i lokket. Fest håndtakene (4) med 4 ferdigmonterte kuppelmuttere.

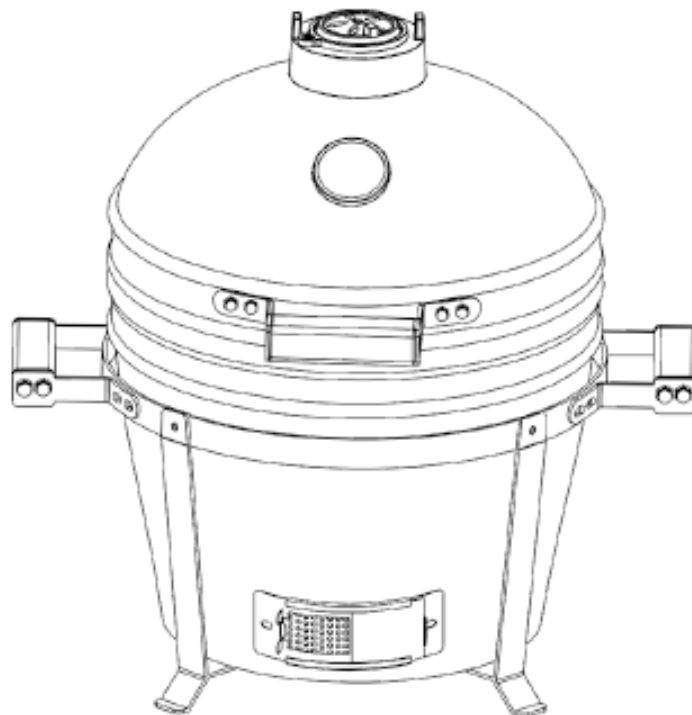
TRINN 4 – Plasser kamadogrillen i vognen slik at den nedre ventilen er foran på vognen. Dette gjør at ventilen kan åpnes og lukkes uten hindringer.



TRINN 5 – Når grillen er sikkert på plass i vognen, plasserer du brennkammeret (8), trekullristen (7) og grillristen (6) i kamadogrillen som vist på monteringsstegningen.



TRINN 6 – Fest håndtaket (5) til grillokket (9). Begynn med å justere hullene i håndtakets bolter med de ferdigmonterte boltene i lokket. Fest håndtakene (5) med 4 ferdigmonterte kuppelmuttere.



Garantiopplysninger

Garantien gis kun til forbrukerkunder og kan kun påberopes av forbrukerkunder.

Tokmanni gir to (2) års garanti fra den datoen produktet ble overlevert/levert til forbrukeren.

Garantigiver

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Produkt dekket av garantien

BBQ King-produkt der dette garantibeviset er en del av bruksanvisningen.

Garantivilkår

Garantireparasjoner utføres av et servicesenter som er autorisert av Tokmanni. Forbrukeren må kontakte Tokmannis kundeservice for ytterligere informasjon.

Forbrukeren må fremvise kvittering eller kjøpsbevis når garantien påberopes.

Garantien dekker ikke feil eller skader forårsaket av:

- kundens uaktsomhet
- uhell eller ulykke, for eksempel lynnedslag
- unnlatelse av å følge bruks- eller vedlikeholdsinstruksjonene, eller handlinger i strid med disse
- feilaktig eller utilsiktet håndtering eller bruk av produktet

Reparasjon eller utskifting av produktet forlenger ikke den opprinnelige garantiperioden.

Hvis et produkt som sendes inn for garantiservice viser seg å være uten defekter, eller hvis det oppdages en feil som ikke dekkes av garantien, har Tokmanni rett til å kreve en rimelig kompensasjon (€50 + fraktkostnader) for inspeksjonen.

Kjøperen har rett til å velge om Tokmanni skal reparere feilen eller levere et feilfritt produkt. Tokmanni er imidlertid ikke forpliktet til å utbedre feilen på den måten kjøperen ønsker, eller i det hele tatt, hvis det er hindringer som Tokmanni ikke kan overvinne, eller hvis det ville medføre urimelige kostnader for Tokmanni. Ved vurderingen tas det hensyn til feilens betydning og varens verdi hvis den hadde vært feilfri, samt om utbedringen kan utføres på annen måte uten å forårsake betydelig ulempe for kjøperen. Hvis mangelen ikke kan utbedres på ovennevnte måte, har kjøperen rett til å få et prisavslag tilsvarende mangelen eller heve kjøpet hvis feilen er betydelig.

Garantien supplerer kundens juridiske rettigheter og er en ekstra fordel som tilbys av Tokmanni, og begrenser ikke kundens rettigheter i henhold til forbrukerkjøpsloven.

Tokmanni Oy

Isolammintie 1 04600 Mäntsälä

www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu

Produsert i Kina.

Distributed by

Dollarstore AB

Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

dollarstore.se/kundservice