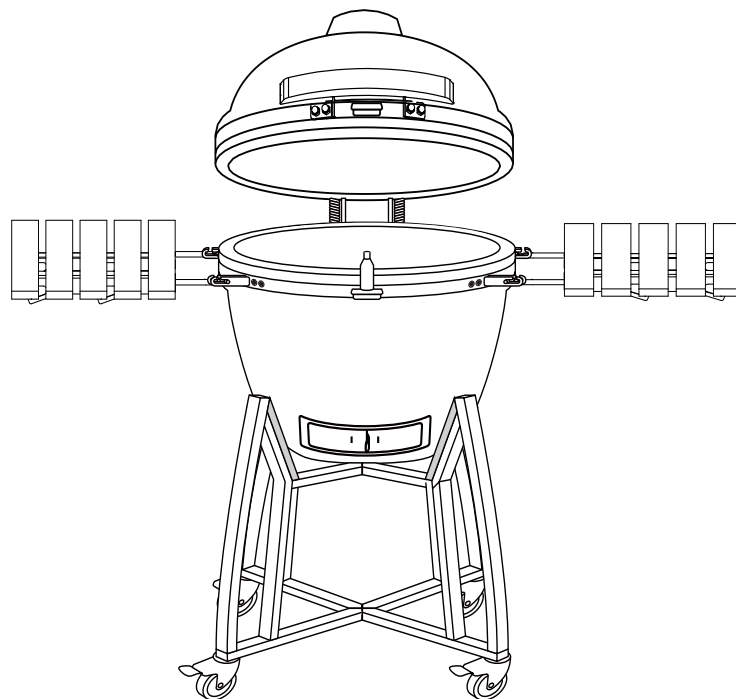




## Hiiligrilli / Kolgrill / Kulgrill / Kamado Hibana L21

Käyttö- ja asennusohjeet/ Bruks- och monterings anvisningar  
Brugs- og monteringsanvisning /Bruks- og monteringsinstruksjoner

6438565594360 / AU-21 (All Black)



Tämä käyttöohje on alkuperäisen ohjeen käännös.

Den här bruksanvisning är översättning av original bruksanvisningen.

Denne brugsanvisning er en oversættelse af den originale brugsanvisning.

Denne bruksanvisningen er en oversettelse av den originale bruksanvisningen.

# FI

Käyttöohjeet - Säilytä tulevaa tarvetta varten

**TÄRKEÄÄ** - Poista kaikki pakkausmateriaalit huolellisesti ennen käyttöä, mutta säilytä turvaohjeet.

Nämä ohjeet muodostavat osan tuotetta.

Huomioi kaikki näiden ohjeiden turvavaroitukset.

Lue ohjeet kokonaan ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Ohjeet tulee säilyttää tuotteen kanssa.

Tämä tuote on tarkoitettu VAIN kotikäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tai sopimuksellisiin tarkoituksiin.

Huolto ja turvalliset käyttöohjeet

## TIETOA KERAAMISESTA GRILLISTÄ

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

Keraamiset-uunit ovat erittäin monikäyttöisiä. Grillauksen ja savustamisen lisäksi niissä voidaan kätevästi paistaa pizzaa, leipää, piirakoita ja pikkuleipiä. Erinomaisen lämmöneristyksen ansiosta korkea lämpötila saavutetaan ja sitä ylläpidetään hallitsemalla ilmavirtaa tarkasti laitteen ylä- ja alaosissa olevilla ilma-aukoilla. Korkea lämpötila on ihanteellinen hampurilaisten ja makkaroiden nopeaan kypsentämiseen ja matalammilla lämpötiloilla suurempia paisteja voidaan kypsentää hitaasti. Kokeile myös erilaisten puulastujen lisäämistä hiiliin saadaksesi grillattavasta lihasta entistäkin maukkaampaa.

## **VAROITUS - HUOMIO! TURVALLISUUTESI VUOKSI!**

**Vain ulkokäyttöön! Älä käytä laitetta rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa. Lue käyttöohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä.**

**ÄLÄ käytä grilliä ellei sen kokoonpano ole oikein tai sen osat ovat puutteellisesti kiinnitettynä. Koska tämä grilli on erittäin kuuma, älä siirtele sitä sen ollessa käytössä. Pidä lapset ja lemmikit poissa käyttöalueelta.**

**Ennen laitteen käyttöä**

**Tarkasta mahdolliset silmämääräiset vauriot ennen laitteen purkamista ja käyttöä. Mikäli havaitset mitä tahansa vaurioita, älä käytä laitetta.**

## **YLEISET TURVALLISUUSOHJEET**

**Huomioitava jokaisen käyttökerran aikana**

**Älä käytä sisätiloissa!**

**VAROITUS!** Älä käytä alkoholia tai bensiiniä grillin sytyttämiseksi tai sen uudelleen sytyttämiseksi! Käytä vain standardin EN1860-3 mukaisia sytykkeitä.

**VAROITUS!** Koska tämä grilli on erittäin kuuma, älä siirtele sitä sen ollessa käytössä!

**–VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikit poissa käyttöalueelta!

**–Sijoita grilli tasaisen, vaakasuoran, luotettavan, kuumuutta kestävän ja puhtaan pinnan päälle.**

Sijoita grilli vähintään 1 metrin päähän herkästi syttyvistä materiaaleista, kuten markiiseista, puupatioista tai -huonekaluista.

Älä siirtele grilliä sen ollessa käytössä.

Sytytä hiilet ainoastaan katetussa paikassa.

Grillen är redo för matlagning endast när bränslet är täckt med aska.

Grilli on valmis ruuanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.

Tietyt ruoka-aineet muodostavat herkästi syttyviä rasvoja ja lihasnesteitä. Puhdista grilli säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tyhjennä tuhka vasta sitten, kun hiilet ovat täysin palaneet ja jäähtyneet.

Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen tai tiedon puute estävät heitä käyttämästä laitetta turvallisesti.

Näille henkilöille on kerrottava laitteen mahdolliset vaaratekijät ja laitteen käyttöä heidän toimestaan on valvottava heidän turvallisuudestaan vastuussa olevan henkilön toimesta.

Kaikki laitemuutokset lisäävät turvallisuusvaaroja ja ovat siksi kiellettyjä.

Älä suorita mitään luvattomia muunnoksia tai korjauksia itse.

Käytä aina uuni- tai grillikintaita grillauksen aikana.

Käytä ainoastaan kuumuuden kestäviä pitkäkahvaisia grillausvälineitä.

Anna grillin jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista ja/tai asettamista säilytykseen.

Tarvittaessa kiristä kaikki ruuvit uudelleen grillin turvallisen vakauden varmistamiseksi.



Älä käytä grilliä ahtaissa tiloissa ja/tai asuintiloissa, kuten esim. taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, matkailuautoissa ja veneissä. Tappavan häikämyrkytyksen vaara.

## GRILLIN SYTYTTÄMINEN

- Sytytä tuli asettamalla rullalle kääritty sanomalehti ja sytytyskuutioita hiiliastiaan (7) grillin pohjalle. Laita sitten 2 - 3 kourallista grillihiiliä sanomalehden päälle.
- **ÄLÄ** käytä bensiiniä, spriitä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen.
- Avaa alaventtiili ja sytytä sanomalehti pitkävartisella sytyttimellä tai tulitikulla.
- **ÄLÄ** laita laitteeseen liikaa polttoainetta – jos tuli on liian voimakas, grilli voi vahingoittua.
- Anna palaa kunnes kaikki polttoaine on käytetty loppuun ja sammunut.
- Jos ensimmäiset polttokerrat ovat liian voimakkaita, huopatiiviste voi vahingoittua ennen kuin se on kypsynyt kunnolla.
- Tarkista kaikkien kiinnikkeiden kireys ensimmäisen käyttökerran jälkeen. Kannen pohjaan kiinnittävä metallirengas laajenee kuumuuden vaikutuksesta ja saattaa löystyä. Tarkista rengas ja kiristä sitä tarvittaessa kiintoavaimella.
- Nyt voit käyttää grilliä tavalliseen tapaan.

## SAMMUTUS

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

## Huolto ja turvalliset käyttöohjeet

### SÄILYTYS

- Kun grilli ei ole käytössä ja jos sitä säilytetään ulkona, peitä se sopivalla suojuksella laitteen jäähtyttyä täysin.
- Kromipäällystetty grilliritilä **EI** ole tiskikoneenkestävä. Käytä mietoa tiskiainetta ja lämmintä vettä.
- Käyttäessäsi grilliä paina molemmat pyörät lukitusasentoon ettei laite pääsisi liikkumaan käytön aikana.
- Grilli 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

- Grilli on itsepuhdistuva. Kuumenna se 260 °C lämpötilaan 30 minuutin ajaksi niin se polttaa pois ruoantähteet ja lian.
- **ÄLÄ** käytä vettä tai pesuaineita grillin sisäosien puhdistukseen. Seinämät ovat huokoisia ja imevät itseensä kaikki käytetyt nesteet, mikä voi aiheuttaa grillin halkeilua. Jos laitteessa on liikaa nokea, voit raaputtaa sen pois teräsharjalla tai tuhkanpoistotyökälulla (ei mukana) ennen seuraavaa käyttöä.
- Puhdista ritilät ja arinat ei-hankaavalla puhdistusaineella kun laite on jäähtynyt täysin.
- Puhdista ulkopinnat vasta kun grilli on jäähtynyt. Käytä kostea pyyhettä ja mietoa pesuainetta.
- Poista tuhka ja puhdista ritilät jokaisen käytön jälkeen. Käytä soveltuvaa grilliharjaa tai puhdistusliinoja. Vältä voimakkaita kemikaaleja, jotka voivat vahingoittaa keraamisia rakenteita.

### 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 grilli on tasaisella, vakaalla ja kuumuutta kestäväällä pinnalla poissa helposti syttyvien esineiden läheisyydestä.
- Varmista, että grillin yläpuolella on vähintään 2 metriä tilaa ja vähintään 2 metrin varoetäisyys sitä ympäröivistä esineistä.
- Sytytä tuli asettamalla rullalle kääritty sanomalehti ja sytytyskuutioita hiiliastiaan (7) grillin pohjalle. Laita sitten 2 - 3 kourallista grillihiiliä sanomalehden päälle.
- **ÄLÄ** käytä bensiiniä, spriitä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen.
- Avaa alaventtiili ja sytytä sanomalehti pitkävartisella sytyttimellä tai tulitikulla. Kun tuli on syttynyt, jätä alaventtiili ja kansi auki noin 10 minuutiksi ja kokoa kuumat kekäleet pieneksi kasaksi.
- Anna hiilien kuumeta 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 minuutiksi ja kokoa kuumat kekäleet pieneksi kasaksi.
- Tarkkaile grilliä kunnes se on saavuttanut haluamasi lämpötilan. .
- Sulje alaventtiili kokonaan, jotta lämpötila säilyisi.
- Nyt voit käyttää grilliä kypsennykseen.
- **TÄRKEÄÄ:** Kun avaat kannen grillin ollessa kuuma, on tärkeää avata se vain raolleen, niin että ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti. Näin vältetään leimahduksilta, jotka voivat aiheuttaa loukkaantumisia.
- Noudata **AINA KYPSENNYSOHJEITA**, jotka löytyvät näiden käyttöohjeiden sivuilta.
- Käytä **AINA** kuumuutta kestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumaa keramiikkaa tai kypsennyspintoja.

## SAVUSTUSOPAS

- Noudata yllä olevia hitaan kypsennyksen ohjeita.
- Tarkkaile grilliä kunnes se on saavuttanut haluamasi lämpötilan.
- Jätä alaventtiili hieman avoimeksi.
- Sulje yläventtiili ja jatka lämpötilan tarkistamista vielä muutaman minuutin ajan.
- Ripottele puulastuja kuumien hiilten päälle. Käytä kuumuudenkestäviä käsineitä.
- Nyt voit käyttää grilliä 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 loukkaantumisia.
- Noudata **AINA KYPSENNYSOHJEITA**, jotka löytyvät näiden käyttöohjeiden sivuilta.
- Käytä **AINA** kuumuutta kestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumaa keramiikkaa tai kypsennyspintoja.

## KYPSENTÄMINEN KORKEISSA LÄMPÖTILOISSA

- Sytytä grillihiilet ohjeiden mukaisesti.
- Sulje kansi ja avaa ylä- ja alaventtiilit kokonaan.
- Tarkkaile grilliä kunnes se on saavuttanut haluamasi lämpötilan.
- Sulje yläventtiili puoliksi ja jatka lämpötilan tarkistamista vielä muutaman minuutin ajan.
- Nyt voit käyttää grilliä kypsennykseen.
- **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 loukkaantumisia.
- Noudata **AINA KYPSENNYSOHJEITA**, jotka löytyvät näiden käyttöohjeiden sivuilta..
- Käytä **AINA** kuumuutta kestäviä käsineitä käsitellessäsi kuumaa keramiikkaa tai kypsennyspintoja.

## KYPSENNYSTIETOJA

- **ÄLÄ** aloita grillausta ennen kuin hiilien pinnalla on tuhkerrostuma.
- Lue nämä neuvot ja noudata niitä kypsentaessasi ruokaa grillillä.
- 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 alikypsän lihan syönti voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen (esim. bakteerit, kuten kolibakteeri).
- Vältäaksesi raakaan lihaan liittyvät riskit, tarkista, että liha on kypsää leikkaamalla se auki.
- **HUOMIO** – jos liha on riittävän kypsää, siitä valuvien nesteiden tulee olla kirkkaita eikä lihassa tule olla vaaleanpunaista/punaista nestettä.
- Suuret lihapalat ja paistit kannattaa esikypsentää ennen niiden grillaamista.
- Puhdista grillin pinnat ja välineet aina ruoanlaiton jälkeen.

## POLTTOAINEEN LISÄÄMINEN

- Venttiilit suljettuina grilli pysyy erittäin kuumana usean tunnin ajan. Jos sinun täytyy kypsentää pidemmän aikaa (esim. suuri paisti tai hidas savustaminen), hiiliä joudutaan ehkä lisäämään. Lisää vain hiiliä ja jatka kypsentämistä yllä kuvailulla tavalla.

## KYPSENNYSLÄMPÖTILAOPAS

### Hidas kypsennys / savustus (110 °C-135 °C)

Naudan rintapala	2 h /0,45 kg
Revitty possu	2 h/0,45 kg
Kokonainen kana	3-4 h
Grillikylki	3-5 h
Paistit	9+ h

### Yläventtiili



### Alaventtiili



### Grillaus / paahto (160 °C-180 °C)

Kala	15-20 min
Possun sisäfilee	15-30 min
Kanapalat	30-45 min
Kokonainen broileri	1-1,5 h
Lampaanpotka	3-4 h
Kalkkuna	2-4 h
Kinkku	2-5 h

### Yläventtiili



### Alaventtiili



### Ruskistaminen (260 °C-370 °C)

Pihvi	5-8 min.
Porsaankyljykset	6-10 min.
Hampurilaiset	6-10 min.
Makkarat	6-10 min

### Yläventtiili



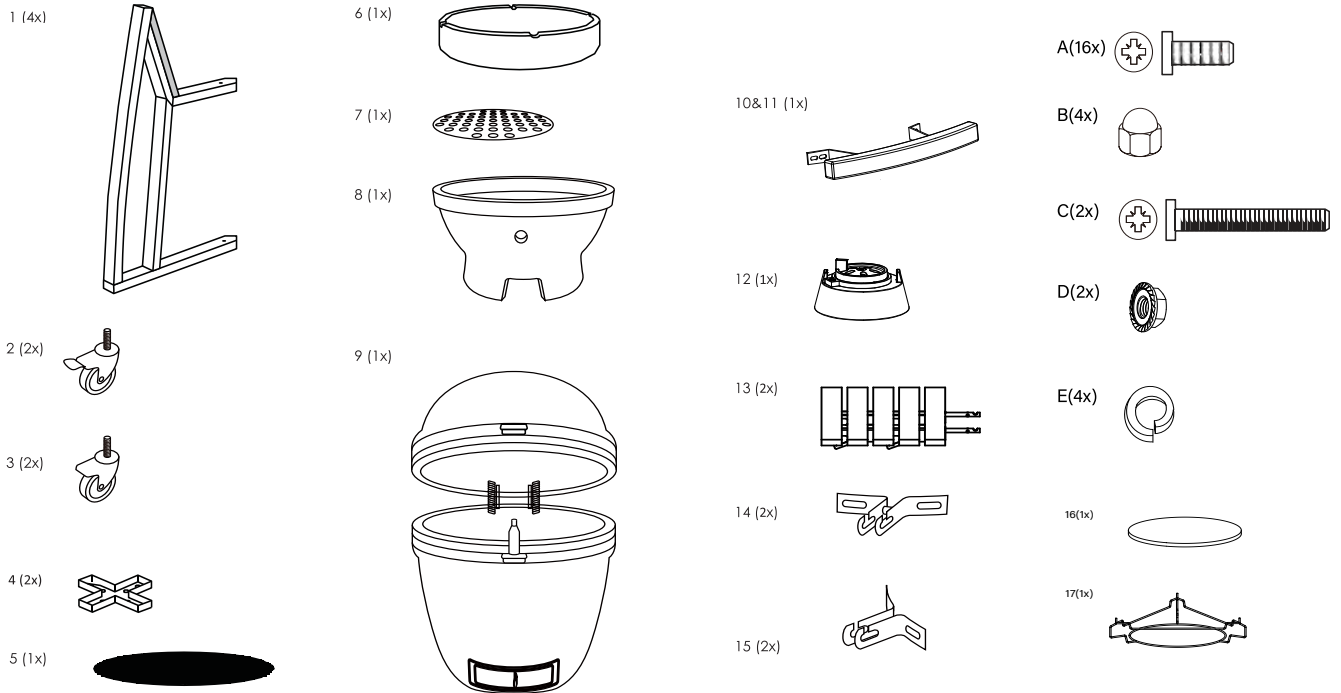
### Alaventtiili



Auki ○

Kiinni ●

## Osat

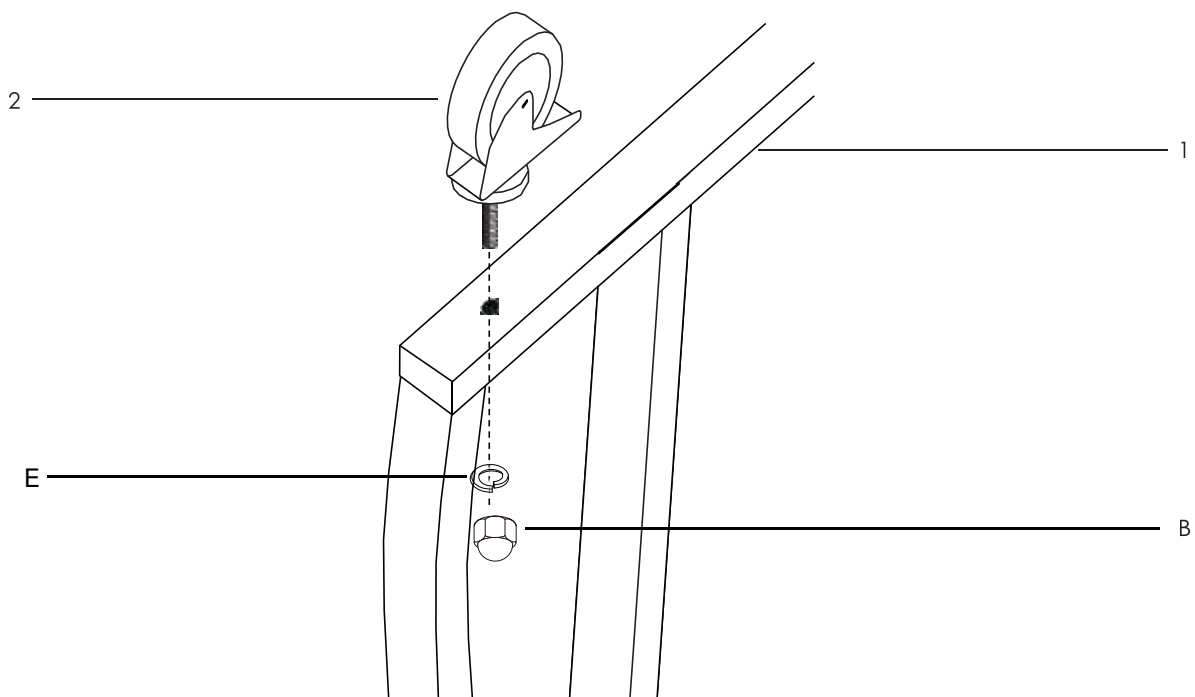


Lue ohjeet huolellisesti ennen kokoamista. Tarkista, että sinulla on kaikki osaluettelossa mainitut osat. Kokoaa grilli pehmeällä alustalla ettei sen maali naarmuttuisi. Säilytä nämä tiedot myöhempää käyttöä varten. Jotta kokoaminen sujuisi vaivattomasti, kiristä muttereita vain hieman ja kiristä ne kokonaan vasta kun kokoaminen on suoritettu.

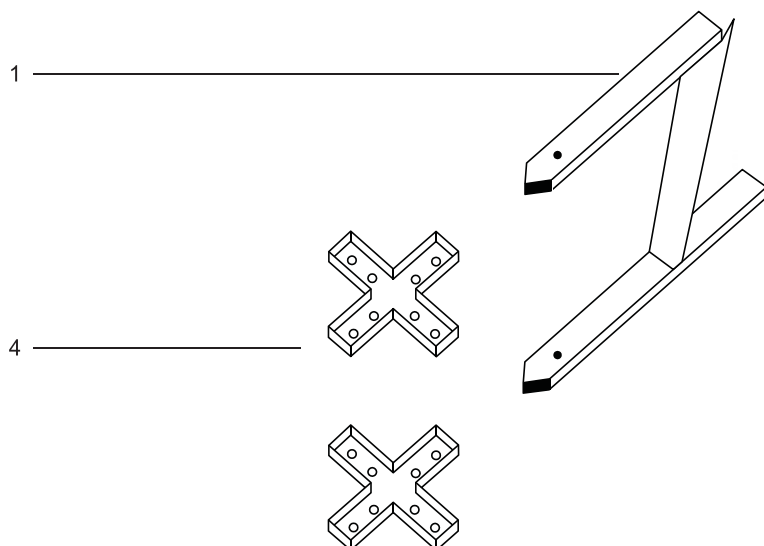
**VAROITUS - ÄLÄ** kiristä muttereita liikaa. Kiristä niitä vain kohtuullisesti niin, että pultit ja Kamado-grillin osat eivät vaurioidu.

## Asennusohjeet

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

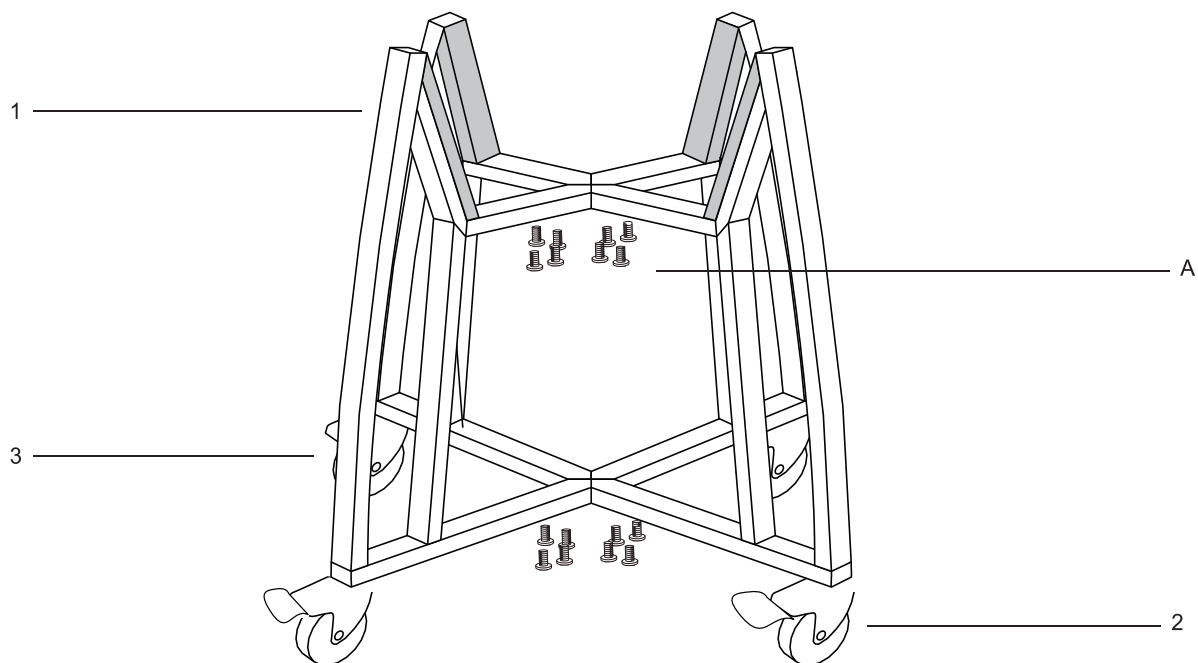


**VAIHE 1** - Kiinnitä kierteitetyt kääntyvät pyörät (2 ja 3) kuhunkin neljään kiinnikkeeseen (1) työntämällä ne aukon läpi. Kiinnitä kääntyvät pyörät mutterilla (B) säädettävää kiintoavainta käyttämällä.



**VAIHE 2** - Kokoa kehikko laittamalla kaksi ristikkäistä kappaletta (4) yhteen neljästä kiinnikkeestä (1) sekä ylhäälle että alhaalle.

**VAIHE 3** - Laita ristikkappaleet (4) kaikkiin kolmeen kiinnikkeeseen (1).

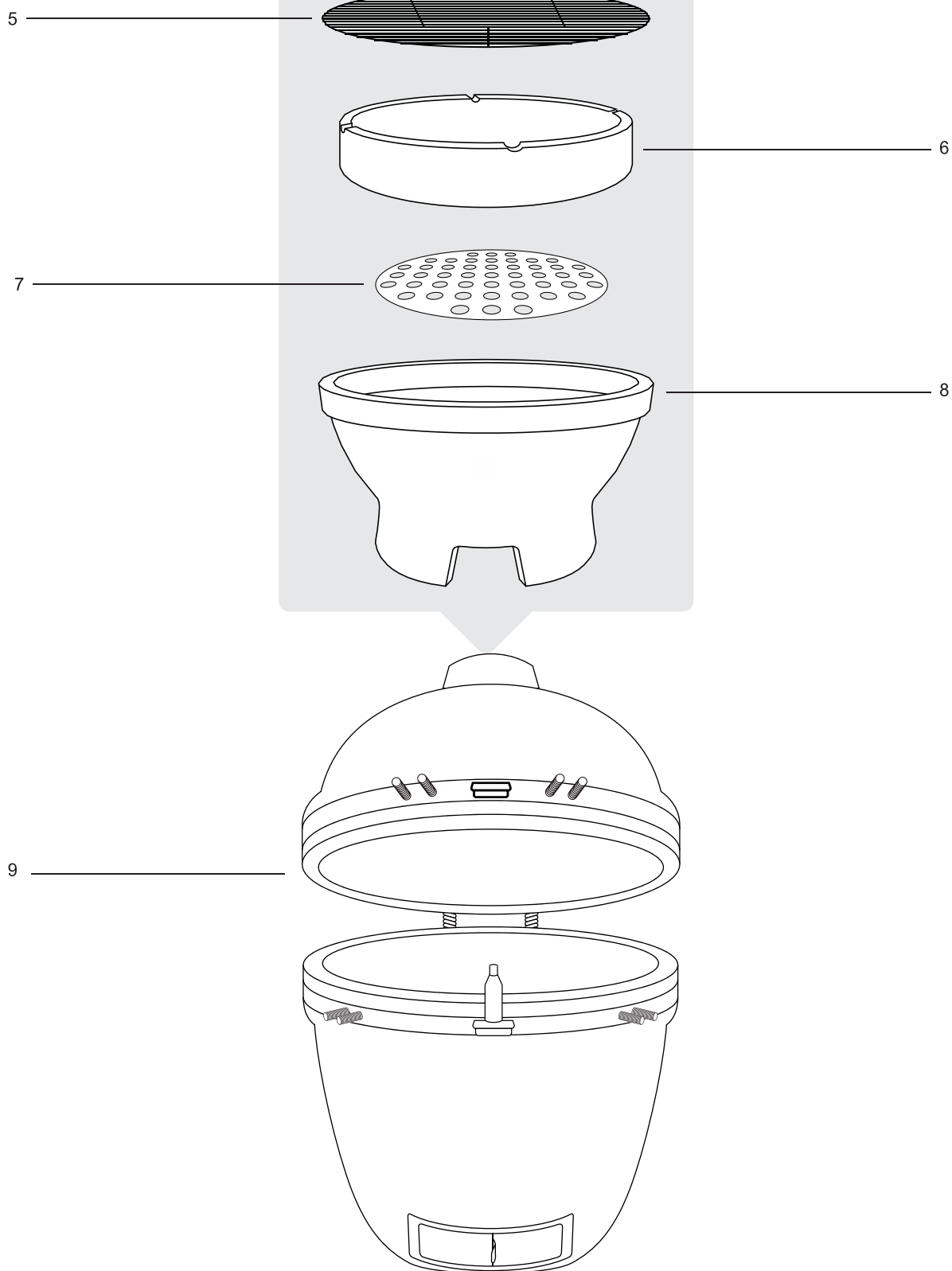


**VAIHE 4** - Kiinnitä kiinnikkeet (1) ristikkappaleisiin (4) 16 ruuvilla (A). Varmista, että kehikko on tukeva ja kaikki ruuvit kiristetty ennen kuin asetat grillin (9) siihen.

**VAIHE 5** - Ennen kuin asetat grillin (9) kehikkoon, poista kaikki grillin sisällä olevat osat, jotta grillin nostaminen olisi helpompaa.

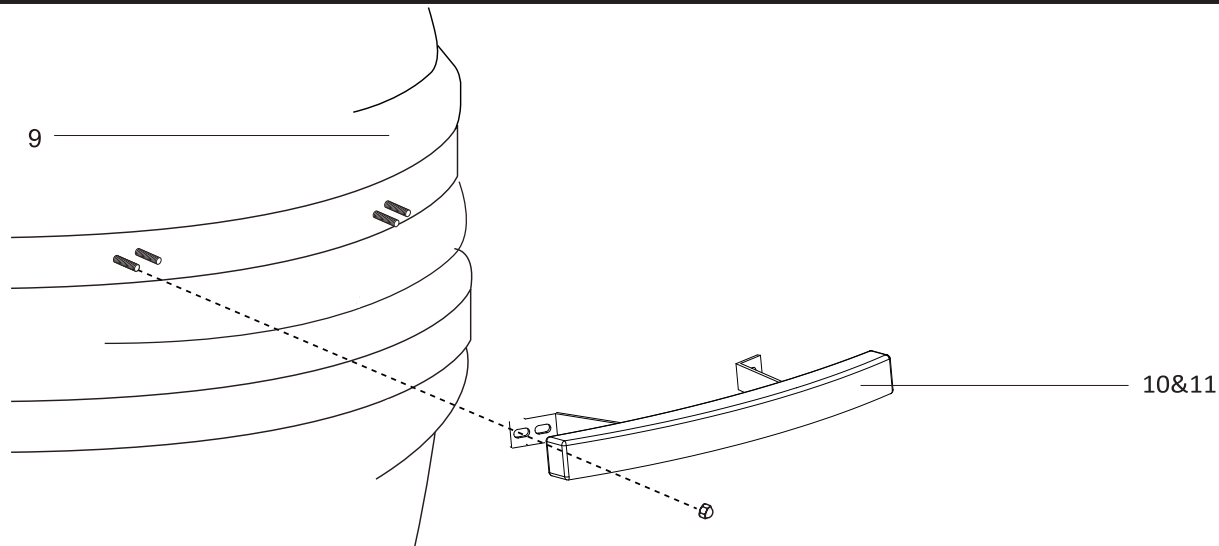
**VAIHE 6** - Grillin nostamiseen kehikkoon tarvitaan vähintään kaksi ihmistä. Laita toinen käsi grillin alaventtiilin kohdalle ja toinen grillin alle. Saranasta tai sivupöydistä nostaminen voi aiheuttaa loukkaantumisia tai vaurioittaa laitetta.

**VAIHE 7** - Aseta grilli kehikkoon niin, että alaventtiili on kehikon etuosassa. Näin venttiilillä on tilaa avautua ja sulkeutua esteettä.



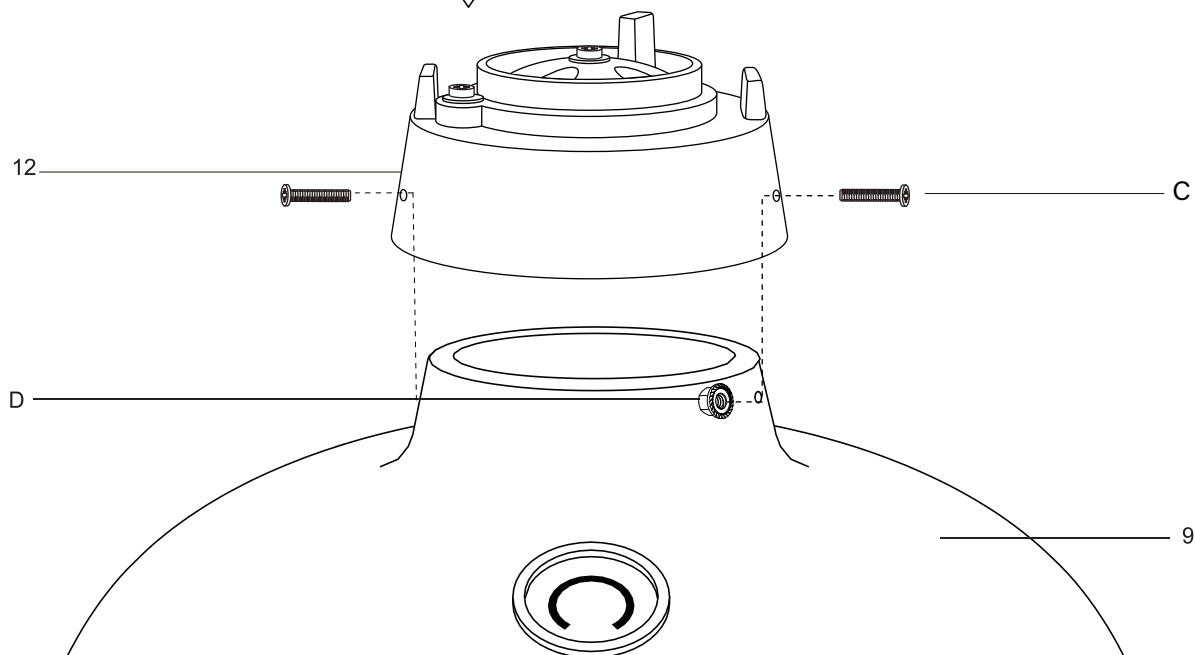
**VAIHE 8** - Kun grilli on asetettu kehikkoon tukevasti, lisää tulisija (8), hiiliastia (7), ylempi rengas (6) ja grilliritilä (5) Grillin sisään kokoamiskaaviossa esitetyllä tavalla.

**VAIHE 9** - Paina käntöpyörien vipuja (2) alaspäin niin, että käntöpyörät lukkiutuvat eikä grilli pääse liikkumaan käytön aikana.

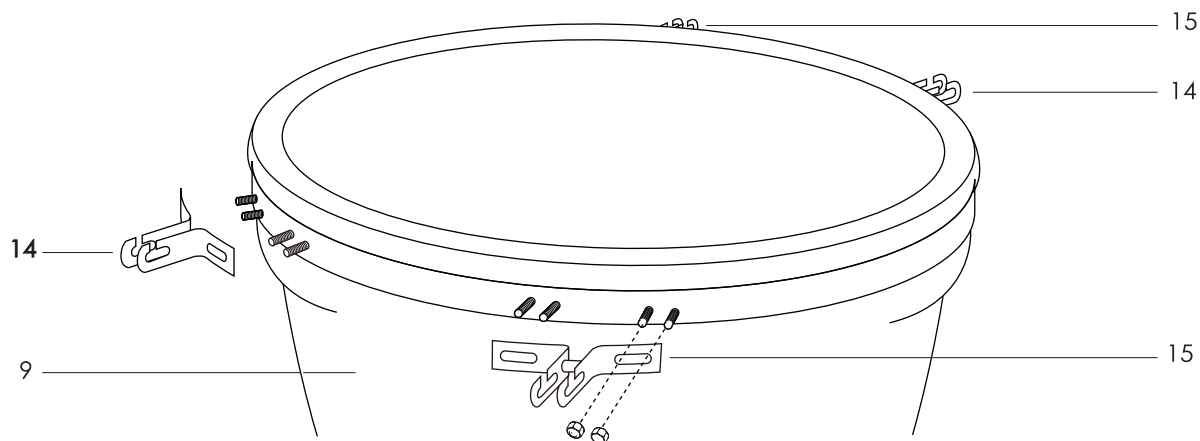


**VAIHE 10** - Kiinnitä kahva (10) -grillin kanteen (9) kiinnittämällä 2 kädensijaa kiinnikkeisiin (11) käyttämällä 2 esiliitettyä pulttia ja pyöreäpäisiä pultteja. Kiinnitä kahva (11) kiinnikkeisiin (10) käyttämällä 2 pulttia ja mutteria

Varmista, että yläventtiilin pultti on vasemmalla puolella asennuksen aikana.

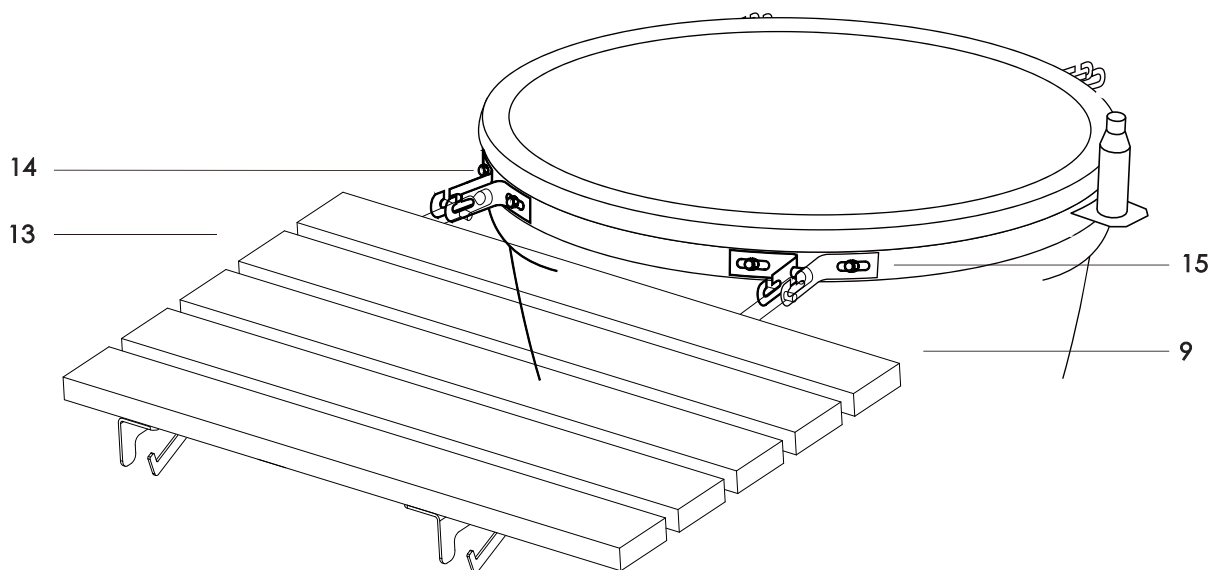


**VAIHE 11** - Kiinnitä yläventtiili (12) grilliin (9) asettamalla se grillin päälle niin, että pultin reiät ovat kohdakkain. Kiinnitä käyttämällä 2 pulttia (D) ja mutteria (C). Varmista, että yläventtiilin pultti on vasemmalla puolella asennuksen aikana.



**VAIHE 12** Kiinnitä 2 pöytäkiinnikettä (14) grilliin (9) käyttämällä 4 esiliitettyä pulttia ja pyöreäpäistä pulttia kiinnikettä kohti. Huomaa yllä olevassa kaaviossa osoitettu asento

**VAIHE 13** Kiinnitä 2 pöytäkiinnikettä (15) grilliin (9) käyttämällä 4 esiliitettyä pulttia ja pyöreäpäistä pulttia kiinnikettä kohti. Huomaa yllä olevassa kaaviossa osoitettu asento.



**VAIHE 14** - Laita 2 pöydän saranaa kuhunkin pöydän kiinnikkeeseen (14 ja 15).

**Grilli on nyt valmis käytettäväksi, mutta varmista että olet lukenut käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöä.**

## 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](http://www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu)

Valmistettu Kiinassa

Distributed by

Dollarstore AB

Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

[dollarstore.se/kundservice](http://dollarstore.se/kundservice)

# SV

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 noga och spara dem för framtida bruk. Dessa anvisningar ska förvaras tillsammans med produkten.

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

## **FÖR DIN SÄKERHET!**

**Endast för utomhusbruk! Använd inte i en byggnad, i ett garage eller i ett annat slutet utrymme. Läs anvisningarna innan du monterar och använder grillen.**

**ANVÄND INTE** grillen om den inte är fullständigt monterad och samtliga delar är ordentligt fastsatta. Denna grill blir mycket het. Flytta den inte under användning. Håll barn och husdjur borta.

**Kontrollera om grillen visar några tecken på skador efter uppackning och innan varje användning.**

**Om du upptäcker skador får du inte använda grillen.**

## **ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR**

**Måste följas varje gång du använder grillen!**

– Använd inte inomhus!

– **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända grillen! Använd endast tändved i enlighet med standarden EN 1860-3.

– **VARNING!** Denna grill blir mycket het. Flytta den inte under användning!

– **VARNING!** Håll barn och husdjur borta från grillen!

Placera grillen på en jämn, horisontell, säker, värmetålig och ren yta.

Sätt grillen minst 1 meter från lättantändliga material såsom markiser, träuteplatser eller möbler.

Flytta inte grillen under användning.

Tänd endast kolet på en skyddad plats.

Vissa livsmedel producerar brandfarliga fetter och safter. Rengör grillen regelbundet, helst efter varje användning.

Häll ut askan först när kolet har brunnit ut och svalnat helt.

**Risk för brännskada och olyckor!**

Denna grill är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysik, sensorisk eller mental förmåga, inte heller av personer som saknar nödvändig erfarenhet och kunskap. Dessa personer måste informeras om farorna med grillen och övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Ändringar på produkten utgör en stor säkerhetsrisk och är förbjudna. Utför inte några otillåtna åtgärder själv.
- Använd alltid ugn- eller grillhandskar när du grillar.
- Använd endast långskaftade köksredskap med värmetåliga handtag.
- Låt grillen kallna helt innan den rengörs och/eller sätts i förvaring.
- Kontrollera skruvarnas stabilitet innan varje användning. Vid behov kan du dra åt alla skruvar igen för att säkerställa att grillen står stadigt.



Använd inte grillen i ett slutet och/eller beboeligt utrymme, t.ex. i hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödlig koloxidförgiftning.

## ANVISNINGAR FÖR SKÖTSEL OCH SÄKER ANVÄNDNING

Anvisningar för skötsel och säker användning

### OM DIN KERAMISKA GRILL

Arkeologerna har upptäckt 4 000 år gamla stora keramiska kärl som antas vara tidiga versioner av keramiska ugnar. 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 antogs av amerikanerna och är numera synonymt med keramiska ugnar i en här stilen.

Keramiska ugnar är extremt mångsidiga. De används som grillugn eller rökugn men kan utan problem även användas för bakning av pizza, bröd, pajer och kakor inne i ugnen. 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 perfekta för snabb tillagning av hamburgare och korv, medan lägre temperaturer möjliggör 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 godare.

### HÄRDA GRILLEN

- Tänd grillen genom att placera en hoprullad tidning med några tändkuber eller fasta braständare på träkolsplattan (7) i grillens botten. Placera sedan två eller tre nävar träkolsbitar ovanpå tidningen.
- Använd INTE bensen, lacknafta, tändvätska, alkohol eller motsvarande kemikalier för att tända eller återtända grillen.
- Öppna den undre ventilen och tänd tidningspappret med hjälp av en lång tändare eller säkerhetständstickor.
- Använd INTE för mycket bränsle – grillen kan skadas om elden blir för intensiv.
- Låt grillen stå tills allt bränsle har brunnit upp och elden slocknat.
- Om den första eldningen är för intensiv kan tätningen skadas innan den har fått en chans att härdas ordentligt.
- Inspektera alla fästen efter första användningstillfället. Metallbandet som kopplar samman locket och basen expanderar av värmen och kan bli löst. Vi rekommenderar att du kontrollerar och vid behov drar åt bandet med hjälp av en skiftnyckel.
- Nu kan du använda grillen som vanligt.

### SLÄCKA GRILLEN

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

Anvisningar för skötsel och säker användning

### FÖRVARING

- Om du förvarar grillen utomhus när den inte används måste du täcka över den 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 grillen trycker du ner båda hjullåsen för att förhindra att den flyttar sig medan den används.
- Under vintern rekommenderar vi att du förvarar grillen under ett skydd i ett garage eller skjul för bästa skydd.
- Skydda grillen mot väder och vind genom att använda ett skyddsöverdrag.
- Undvik att vatten samlas i grillen, särskilt under vintertid. Vatten som tränger in i keramiken och fryser eller snabb uppvärmning kan orsaka sprickor i de keramiska delarna.

## RENGÖRING

- Grillen är självrengörande. Värm upp den till 260 °C i 30 minuter så att alla matrester och allt spill bränns bort.
- Använd INTE vatten eller andra rengöringsprodukter för att göra rent insidan av din grill. Väggarna är porösa och absorberar eventuell vätska som används, vilket kan leda till att grillen spricker. Om det är mycket sot i grillen använder du en borste eller askredskapet (medföljer inte) för att skrapa bort kolresterna innan nästa användningstillfälle.
- Använd icke slipande rengöringsmedel för att göra rent gallren när grillen har svalnat helt.
- Vänta tills grillen är kall och rengör sedan utsidan med en trasa som du fuktat med mildt rengöringsmedel.
- Avlägsna aska och rengör grillgallren efter varje användningsgång. 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 egenskaper. Sprickorna är inte strukturella skador utan en naturlig följd av temperaturväxlingar.

## TÄNDNING, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Se till att grillen står på en stabil, plan och värmetålig yta som inte är lättantändlig, och placera den på avstånd från föremål som kan fatta eld.
- Placera grillen så att den har minst två meters utrymme uppåt och två meters avstånd till andra föremål i närheten.
- Tänd grillen genom att placera en hoprullad dagstidning med några tändkuber eller fasta braständare på träkolsplattan (7) på grillens botten. Placera sedan två eller tre nävar träkolsbitar ovanpå tidningen.
- Använd INTE bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller återtända ugnen.
- Öppna den undre ventilen och tänd tidningspappret med hjälp av en lång tändare eller säkerhetständstickor.
- När kolet har börjat brinna låter du den nedre ventilen och locket vara öppna i ungefär 10 minuter för att skapa ett lager glödande kol.
- Låt kolet bli hett och hålla en jämn glöd i minst 30 minuter innan du börjar tillaga något på grillen. Tillaga INTE innan bränslet förvandlats till aska.
- Vi rekommenderar att du inte rör om i eller vänder kolet när det har börjat brinna. Då kan träkolen brinna mer enhetligt och effektivt.
- När grillen är tänd ska du ENDAST 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 brinner.
- Låt den undre ventilen och locket vara öppna i ungefär 10 minuter för att bygga upp ett lager glödande kol.
- Håll grillen under uppsikt tills önskad temperatur har uppnåtts.
- Stäng den undre ventilen helt för att bibehålla temperaturen.
- Nu kan du börja använda grillen för tillagning.
- VIKTIGT! När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att bara lyfta det en liten bit åt gången, så att luften kan strömma in långsamt och kontrollerat. Detta förhindrar bakdrag eller uppflammande lågor som kan orsaka skador.
- Följ ALLTID råden i TILLAGNINGSGRÄNSINFORMATION i den här bruksanvisningen.
- Använd ALLTID värmetåliga handskar när du hanterar heta keramik- eller tillagningsytor.

## RÖKNING

- Följ anvisningarna ovan som om du ska göra långsam tillagning.
- Håll grillen under uppsikt tills önskad temperatur har uppnåtts.
- Lämna den undre ventilen en aning öppen.

- Stäng den övre ventilen och fortsätt kontrollera temperaturen i några minuter till.
- Ta på dig värmebeständiga handskar och strö träflis i en cirkel ovanpå de heta träkolen.
- Nu kan du börja använda grillen för rökning.
- TIPS: Dränk träflisen eller tillagningsplankorna i vatten i 15 minuter för att förlänga rökningssprocessen.
- VIKTIGT! När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att bara lyfta det en liten bit åt gången, så att luften kan strömma in långsamt och kontrollerat. Detta förhindrar bakdrag eller uppflammande lågor som kan orsaka skador.
- Följ ALLTID råden i TILLAGNINGSGRÄNSINFORMATION i den här bruksanvisningen.
- Använd ALLTID värmeståliska handskar när du hanterar heta keramik- eller tillagningsytorna.

## TILLAGNING VID HÖG TEMPERATUR

- Tänd träkolsbitarna i enlighet med anvisningarna.
- Stäng locket och öppna den undre och övre ventilen helt.
- Håll grillen under uppsikt tills önskad temperatur har uppnåtts.
- Stäng den övre ventilen till hälften och fortsätt kontrollera temperaturen i några minuter till.
- Nu kan du börja använda grillen för tillagning.
- VIKTIGT! När du öppnar locket vid höga temperaturer är det viktigt att bara lyfta det en liten bit åt gången, så att luften kan strömma in långsamt och kontrollerat. Detta förhindrar bakdrag eller uppflammande lågor som kan orsaka skador.
- Följ ALLTID råden i TILLAGNINGSGRÄNSINFORMATION i den här bruksanvisningen.
- Använd ALLTID värmeståliska handskar när du hanterar heta keramik- eller tillagningsytorna.

## TILLAGNINGSGRÄNSINFORMATION

- Tillaga INTE innan bränslet är täckt av aska.
- Läs och följ råden innan du tillagar mat på grillen.
- Tvätta alltid händerna innan och efter att du hanterat rått kött och innan du äter.
- Håll alltid rått kött skilt från tillagat kött och annan mat.
- Innan du tillagar mat, 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 grill.

## PÅFYLLNING AV BRÄNSLE

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

## ANVISNINGAR FÖR TILLAGNINGSTEMPERATURER

### Lång tillagningstid/rökning (110 °C–135 °C)

Oxbringa	2 tim. per 0,45 kg
Pulled Pork	2 tim. per 0,45 kg
Hel kyckling	3–4 tim.
Revben	3–5 tim.
Stek	9+ tim.

### Övre ventil



### Undre ventil



### Grillning/stekning (60 °C–180 °C)

Fisk	15–20 min.
Fläskfilé	15–30 min.
Kycklingdelar	30–45 min.
Hel kyckling	1–1,5 tim.
Lammben	3–4 tim.
Kalkon	2–4 tim.
Skinka	2–5 tim.

### Övre ventil



### Undre ventil



### Bryning (260 °C–370 °C)

Stek	5–8 min.
Fläskkotlett	6–10 min.
Hamburgare	6–10 min.
Korv	6–10 min.

### Övre ventil

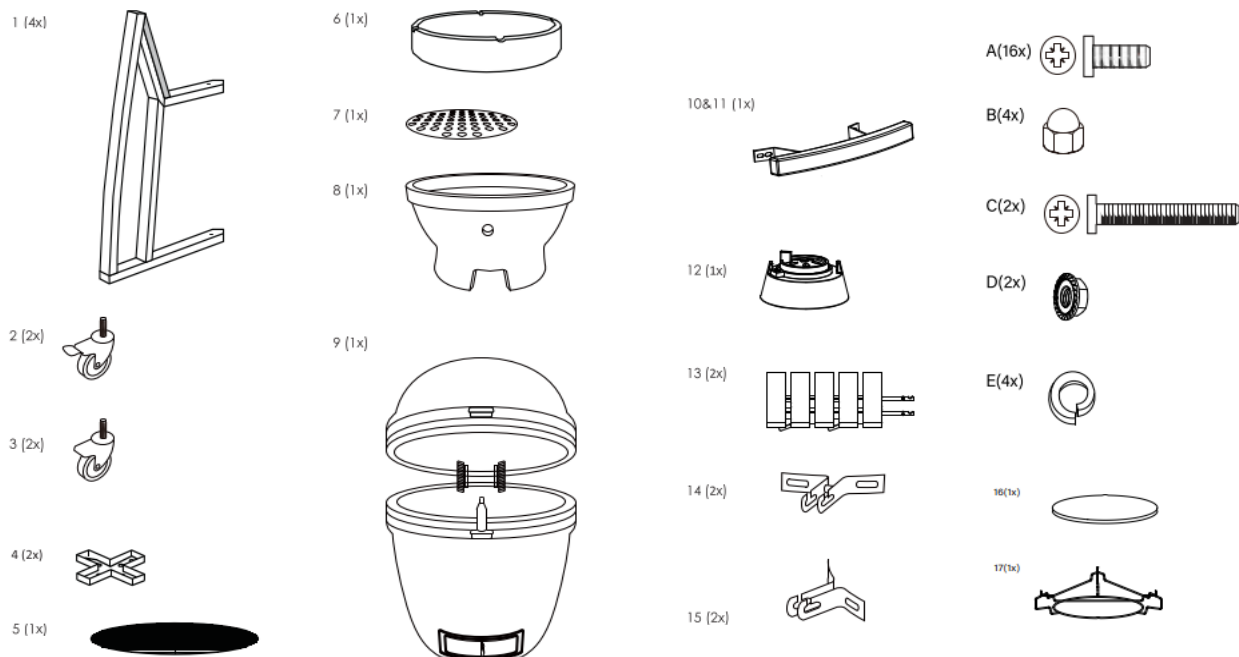


### Undre ventil



Öppen ○ Stängd ●

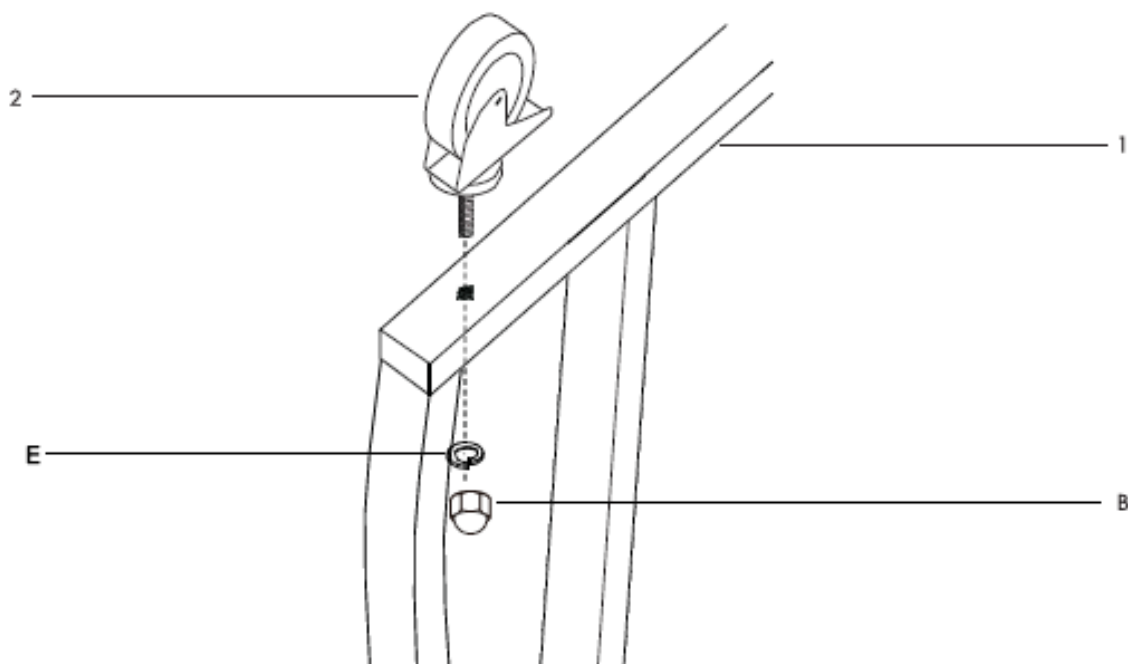
## Delar



Läs anvisningarna noga innan du monterar grillen. Kontrollera att du har alla delar som nämns i delförteckningen. Montera grillen på ett mjukt underlag för att undvika repor på lacken. Spara denna information för framtida behov. För att underlätta monteringen kan du dra åt bultarna försiktigt till en början och dra åt dem hårdare när monteringen är klar.

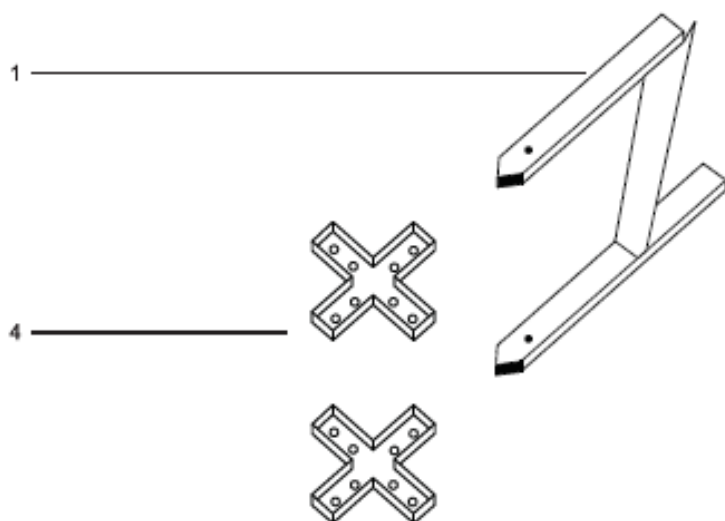
**VARNING** – Dra **INTE** åt muttrarna för hårt. Dra endast åt dem måttligt så att bultarna och Kamado-grillens delar inte skadas.

**VIKTIGT** – Ta bort allt förpackningsmaterial innan användning, men spara bruksanvisningen och förvara den tillsammans med grillen. Se till att locket är stängt innan du påbörjar monteringen.



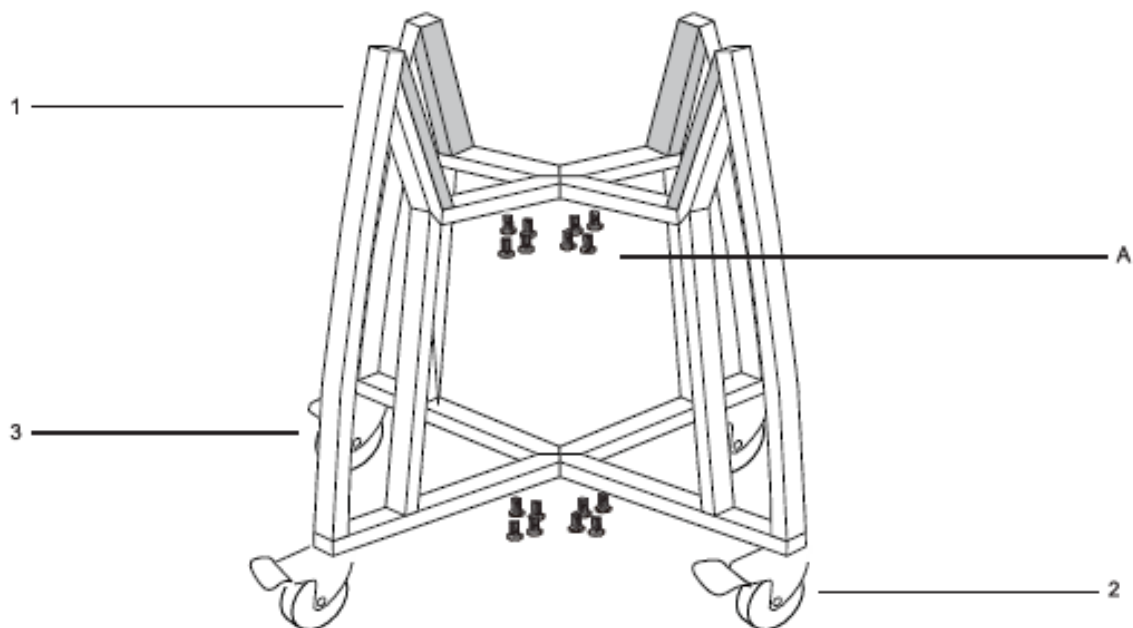
**STEG 1** – Fäst de gängade styrhjul (2 och 3) på var och en av de fyra fästena (1) genom att trycka dem genom öppningen. Fäst styrhjul med en mutter (B) med en justerbar skiftnyckel.

## Monteringsanvisningar



**STEG 2** – Montera vagnen genom att placera två korsstycken (4) på ett av de fyra fästena (1) både upptill och nedtill.

**STEG 3** – Placera korsstycken (4) i alla tre fästena (1).

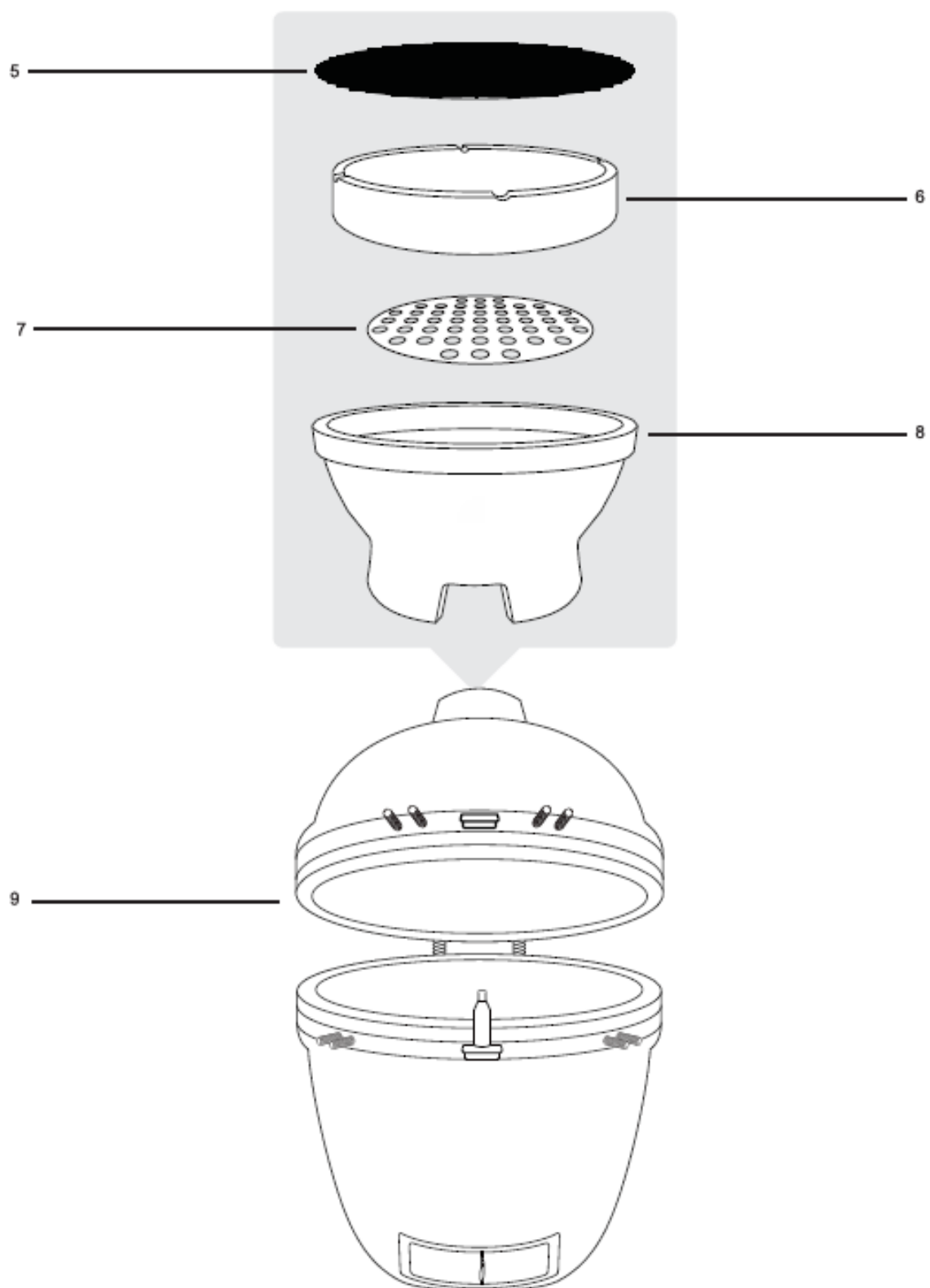


**STEG 4** – Sätt fast fästena (1) i korsstyckarna (4) med 16 skruvar (A). Se till att vagnen är stadig och att alla skruvar är åtdragna innan du placerar grillen (9) på den.

**STEG 5** – Innan du placerar grillen (9) i vagnen måste du ta bort alla delar inuti grillen för att göra det lättare att lyfta grillen.

**STEG 6** – Det behövs minst två personer för att lyfta grillen på vagnen. Sätt ena handen vid grillens nedre ventil och den andra under grillen. Att lyfta grillen i gångjärnet eller sidoborden kan orsaka personskada eller skada på grillen.

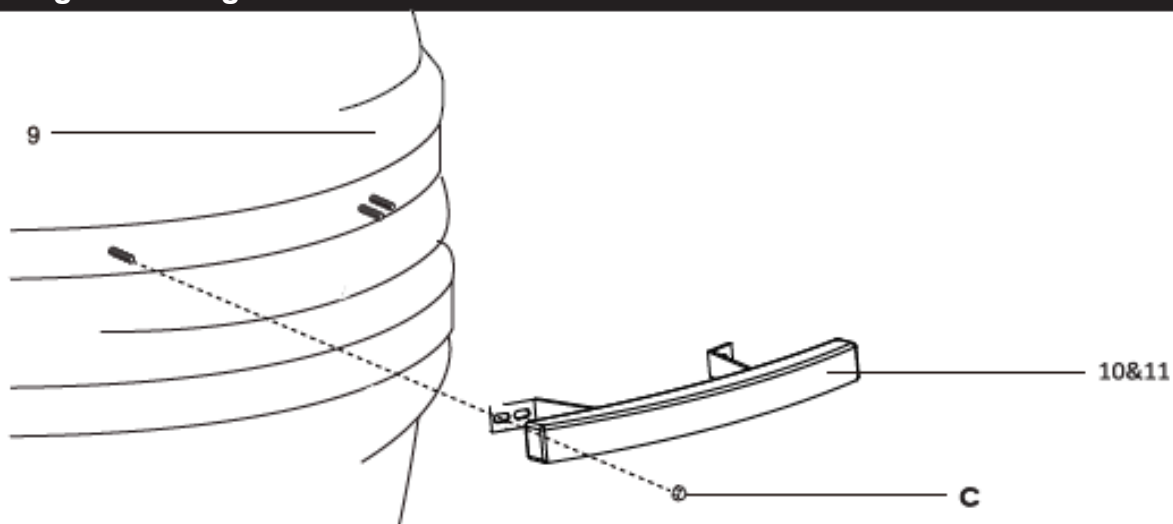
**STEG 7** – Placera grillen i vagnen så att den nedre ventilationen är framtill på vagnen. Detta ger utrymme att öppna och stänga ventilen utan hinder.



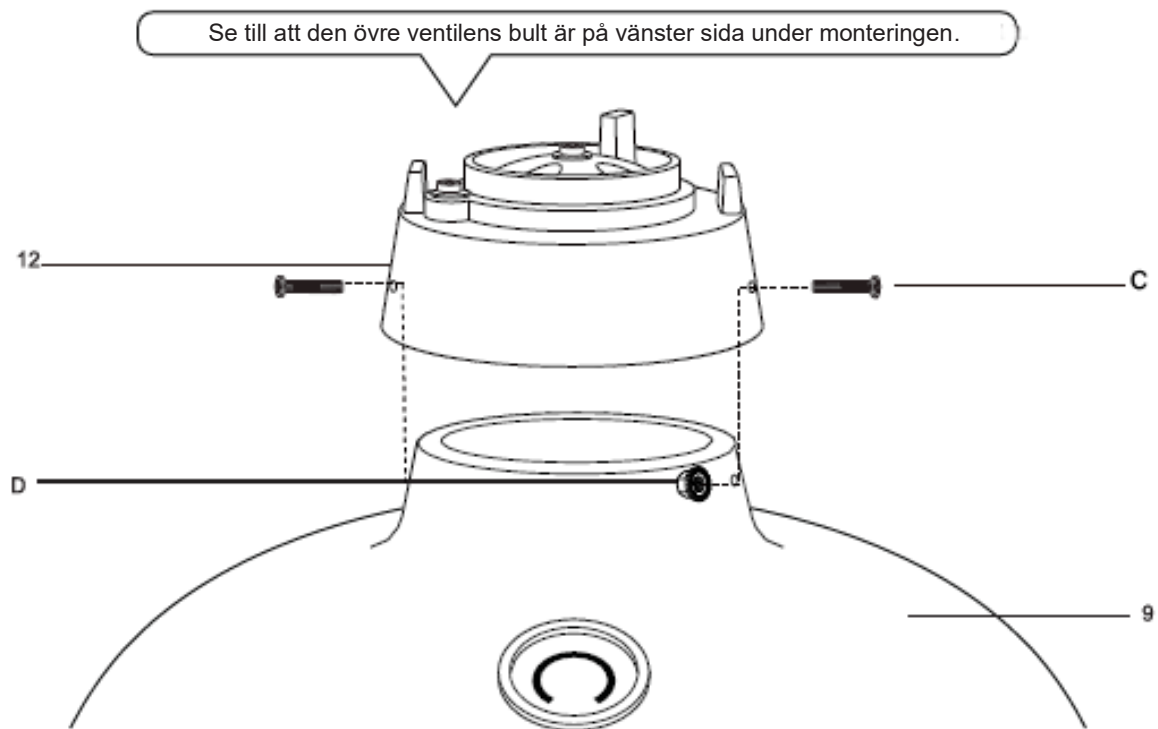
**STEG 8** – När grillen sitter stadigt i vagnen, placerar du fyrboxen (8), träkolsplattan (7), övre ringen (6) och grillgallret (5) i grillen såsom visas å monteringsritningen.

**STEG 9** – Tryck ner styrspekarna (2) för att låsa styrhjulerna på plats och se till att grillen inte kan flytta sig under användningen.

## Monteringsanvisningar

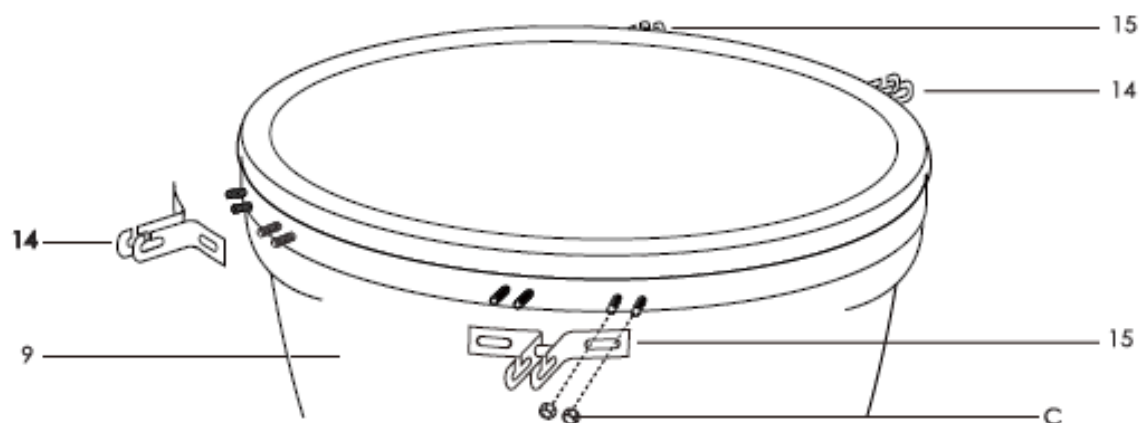


**STEG 10** – Montera handtagen (10) på grillens (9) lock genom att först fästa de två handtagskonsolerna (11) med hjälp av de två förmonterade bultarna och brickorna. Sätt fast handtagen (11) på konsolerna med muttrar.



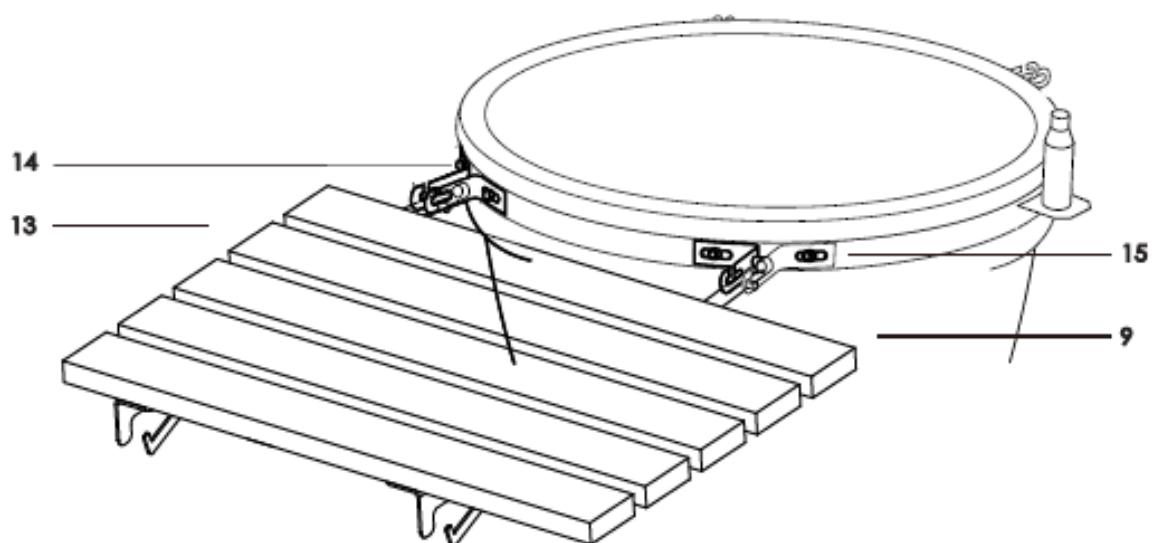
**STEG 11** – För att montera den övre ventilen (12) på grillen (9) placerar du den på grillen och riktar in båda bulthålen. Fäst med två bultar (D) och muttrar (C). Kontrollera att den övre ventilens bult är på vänster sida när du monterar den.

## Monteringsanvisningar



**STEG 12** – Fäst de två bordsfästena (14) på grillen (9) med de fyra förmonterade bultarna och bultarna med runda huvuden mot fästet. Notera positionen som visas i diagrammet ovan.

**STEG 13** – Fäst de två bordsfästena (15) på grillen (9) med de fyra förmonterade bultarna och bultarna med runda huvuden mot fästet. Notera positionen som visas i diagrammet ovan.



**STEG 14** – Sätt två bordsgångjärn i varje bordsfäste (14 och 15).

**Grillen är nu redo att användas, men se till att du har läst bruksanvisningen noga innan du använder grillen.**

# 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 korrigerande åtgärder 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](http://www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu)

Tillverkad i Kina

Distributed by

Dollarstore AB

Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

[dollarstore.se/kundservice](http://dollarstore.se/kundservice)

# DA

Brugsanvisningen, gem den til fremtidige behov.

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

Læs alle sikkerhedsadvarsler og -instruktioner.

Læs alle instruktioner omhyggeligt 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.

## **FOR DIN SIKKERHEDS SKYLD!**

**Kun til udendørs brug! Må ikke anvendes i en bygning, garage eller andet lukket område. Læs instruktionerne, inden du monterer og bruger grillen.**

**ANVEND IKKE grillen, hvis den ikke er fuldt monteret, og samtlige dele er fastgjort ordentligt. Denne grill bliver meget varm. Flyt den ikke under brugen. Hold børn og husdyr på afstand.**

Kontroller, om grillen udviser tegn på skader efter udpakning og før hver brug.

Hvis du opdager skader, må du ikke anvende grillen.

## **GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER**

**Skal følges hver gang du bruger grillen!**

– Brug ikke indendørs!

– **ADVARSEL!** Anvend ikke sprit eller benzin til optænding af grillen! Anvend kun optændingsbrænde i henhold til standarden EN 1860-3.

– **ADVARSEL!** Denne grill bliver meget varm. Flyt den ikke under brugen!

– **ADVARSEL!** Hold børn og husdyr på afstand af grillen!

Placer grillen på en jævn, vandret, sikker, varmebestandig og ren overflade.

Stil grillen mindst 1 m fra letantændelige materialer som markiser, træterrasser eller møbler.

Flyt ikke grillen under brug.

Tænd altid kullene på et beskyttet sted.

Visse fødevarer afgiver brandfarlige fedtstoffer og safter. Rengør grillen regelmæssigt, helst efter hver brug.

Hæld først asken ud, når kullene er brændt ud og er kølet helt af.

**Risiko for brandskade og ulykker!**

Denne grill er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, og heller ikke af personer, der mangler den nødvendige erfaring eller viden. Disse personer skal informeres om farerne ved grillen og overvåges af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Modifikationer af produktet udgør en stor sikkerhedsrisiko og er forbudt. Foretag ikke selv noget, der ikke er tilladt.
- Anvend altid ovn- eller grillhandsker, når du griller.
- Anvend kun langskaftede køkkenredskaber med varmebestandige håndtag.
- Lad grillen køle helt af, inden den rengøres og/eller sættes til opbevaring.
- Kontroller skruernes stabilitet inden hver brug. Ved behov kan du stramme alle skruerne igen for at sikre, at grillen står stabilt.



Anvend ikke grillen i et lukket og/eller beboet rum, fx hus, telt, campingvogn, autocamper, båd. Risiko for dødelig kulilteforgiftning.

## INSTRUKTIONER TIL PLEJE OG SIKKER BRUG

Instruktioner til pleje og sikker brug

### OM DIN KERAMISKE GRILL

Arkæologer har fundet store keramiske beholdere, der er 4.000 år gamle, og som menes at være tidlige versioner af keramiske ovne. 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.

Keramiske ovne er meget alsidige. De bruges som grillovn 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 perfekte 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 bedre.

### HÆRDE GRILLEN

- Tænd grillen ved at lægge en sammenrullet avis med et par tændblokke eller faste tændere på kulbakken (7) i bunden af grillen. Læg derefter to eller tre håndfulde trækulstykker oven på avisen.
- Brug IKKE benzin, terpentiner, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde eller genoptænde grillen.
- Åbn den nedre ventil og tænd avisen med en lang lighter eller sikkerhedstændstikker.
- Brug IKKE for meget brændstof – grillen kan beskadiges, hvis ilden bliver for intensiv.
- Lad grillen stå, indtil alt brændstof er brændt og ilden er slukket.
- Hvis den indledende fyring er for intens, kan tætningen beskadiges, inden den har haft mulighed for at hærde ordentligt.
- Inspicer alle beslag efter første brug. Metalbåndet, der forbinder låget og bunden, udvider sig på grund af varme og kan blive løst. Vi anbefaler, at du kontrollerer og strammer om nødvendigt båndet med en skruenøgle.
- Nu kan du bruge grillen som normalt.

### SLUKNING AF GRILL

- Når du vil slukke grillen, 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 trækullet, da dette kan beskadige den keramiske grillen.

Instruktioner til pleje og sikker brug

### OPBEVARING

- Hvis du opbevarer grillen 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 i opvaskemaskine – brug et mildt rengøringsmiddel med varmt vand.
- Når du bruger grillen, skal du trykke begge hjullåse ned for at forhindre, at den bevæger sig under brug.
- Om vinteren anbefaler vi, at du opbevarer din grill under tag i en garage eller et skur for at give den bedste beskyttelse.
- Beskyt grillen mod vejret og vind ved hjælp af et beskyttende overtræk.
- Undgå at vand samles i grillen, især om vinteren. Vand, der trænger ind i keramikken og fryser, eller hurtig opvarmning kan forårsage revner i de keramiske dele.

## RENGØRING

- Grillen er selvrensende. Varm den op til 260 °C i 30 minutter for at brænde alle madrester og spild af.
- Brug IKKE vand eller rengøringsmidler til at rengøre indersiden af din grill. Væggene er porøse og absorberer enhver væske, der bruges, hvilket kan få grillen til at revne. Hvis der er meget sod i grillen, 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 grillen er kølet helt af.
- Vent, indtil grillen 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 ved behov.
- 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 egenskaber. Revnerne er ikke strukturelle skader, men en naturlig følge af temperaturudsving.

## TÆNDING, BRUG OG VEDLIGHOLDELSE

- Sørg for, at grillen placeres på en stabil, flad og varmebestandig overflade, der ikke er brandfarlig, og væk fra brandfarlige genstande.
- Placer grillen 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 eller faste tændere på kulbakken (7) i bunden af grillen. Læg derefter to eller tre håndfulde trækulstykker oven på avisen.
- Brug IKKE benzin, terpentint, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde eller genoptænde ovnen.
- Åbn den nedre ventil og tænd avispapiret med en lang lighter eller sikkerhedstændstikker.
- Når kullet er begyndt at brænde, skal du lade den nedre ventil og låget stå åbne i ca. 10 minutter og samle kullet i en lille bunke.
- Lad kullet varme op og oprethold en jævn glød i mindst 30 minutter, før du begynder at grille. Kog IKKE, før brændstoffet er blevet til aske.
- Vi anbefaler, at du ikke rør 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 grillen er tændt, skal du KUN bruge varmebestandige handsker, når du håndterer de varme keramiske overflader eller tilberedningsoverflader.
- Se instruktionerne nedenfor for tilberedningstemperaturer og -tid.

## TILBEREDNING VED LAV TEMPERATUR

- Tænd kulstykkerne i henhold til instruktionerne ovenfor. Flyt IKKE eller rør ved trækullet, når det er tændt.
- Lad den nedre ventil og låget stå åbent i ca. 10 minutter før du bygger op et lager af glødende kul.
- Hold øje med grillen, indtil den ønskede temperatur er nået.
- Luk den nederste ventil helt for at opretholde temperaturen.
- Nu kan du begynde at bruge grillen 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 tilbageslag eller flammer, der kan forårsage skader.
- Følg ALTID anvisningerne i TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONERNE i denne brugsanvisning.
- Brug ALTID varmebestandige handsker ved håndtering af varme keramiske dele eller tilberedningsoverflader.

## RYGNING

- Følg ovenstående instruktioner, hvis du vil gøre langsom tilberedning.
- Hold øje med grillen, indtil den ønskede temperatur er nået.
- Lad den nedre ventil bliver lidt åben.

- Luk den øvre ventil og fortsæt at kontrollere temperaturen i nogle minutter.
- Tag varmebestandige handsker på og drys træflis i en cirkel oven på det varme trækul.
- Nu kan du begynde at bruge grillen til rygning.
- TIPS: Sæt træfliserne eller tilberedningspladerne i vand i 15 minutter for at forlænge rygningen.
- 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 tilbageslag eller flammer, der kan forårsage skader.
- Følg ALTID anvisningerne i TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONERNE i denne brugsanvisning.
- Brug ALTID varmebestandige handsker ved håndtering af varme keramiske dele eller tilberedningsoverflader.

## TILBEREDNING VED HØJ TEMPERATUR

- Tænd kulstykkerne i henhold til instruktionerne.
- Luk låget og åbn den nederste og øverste ventil helt.
- Hold øje med grillen, indtil den ønskede temperatur er nået.
- Luk den øvre ventil halvvejs og fortsæt at kontrollere temperaturen i nogle minutter.
- Nu kan du begynde at bruge grillen 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 tilbageslag eller flammer, der kan forårsage skader.
- Følg ALTID anvisningerne i TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONERNE i denne brugsanvisning.
- Brug ALTID varmebestandige handsker ved håndtering af varme keramiske dele eller tilberedningsoverflader.

## OPLYSNINGER OM MADLAVNING

- Start IKKE madlavningen før brændslet er dækket af aske.
- Læs og følg instruktionerne, inden du laver mad på grillen.
- Vask altid hænderne før og efter, når du håndterer rå kød og inden du spiser.
- Hold altid rå kød adskilt fra tilberedt kød og andre fødevarer.
- Inden du starter lave mad, 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 rå 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 grill.

## PÅFYLDNING AF BRÆNSLE

- Hvis begge ventiler er lukkede, opretholder grillen 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 grillen. Tilføj blot mere trækul og fortsæt tilberedningen som ovenfor.

## ANVISNINGER TIL TILBEREDNINGSTEMPERATURER

### Lang tilberedningstid/rygning (110 °C–135 °C)

Oksekødsbryst	2 timer per 0,45 kg
Pulled Pork	2 timer per 0,45 kg
Hel kylling	3–4 timer
Ribben	3–5 timer
Steg	9+ timer

#### Øvre ventil



#### Undre ventil



### Grilning/stegning (60 °C–180 °C)

Fisk	15–20 min.
Svinekød	15–30 min.
Kyllingedele	30–45 min.
Hel kylling	1–1,5 timer
Lammekølle	3–4 tim.
Kalkun	2–4 tim.
Skinke	2–5 tim.

#### Øvre ventil



#### Undre ventil



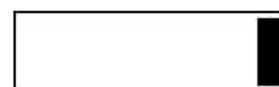
### Brune (260 °C–370 °C)

Steg	5–8 min.
Svinekotelet	6–10 min.
Hamburger	6–10 min.
Pølse	6–10 min.

#### Øvre ventil



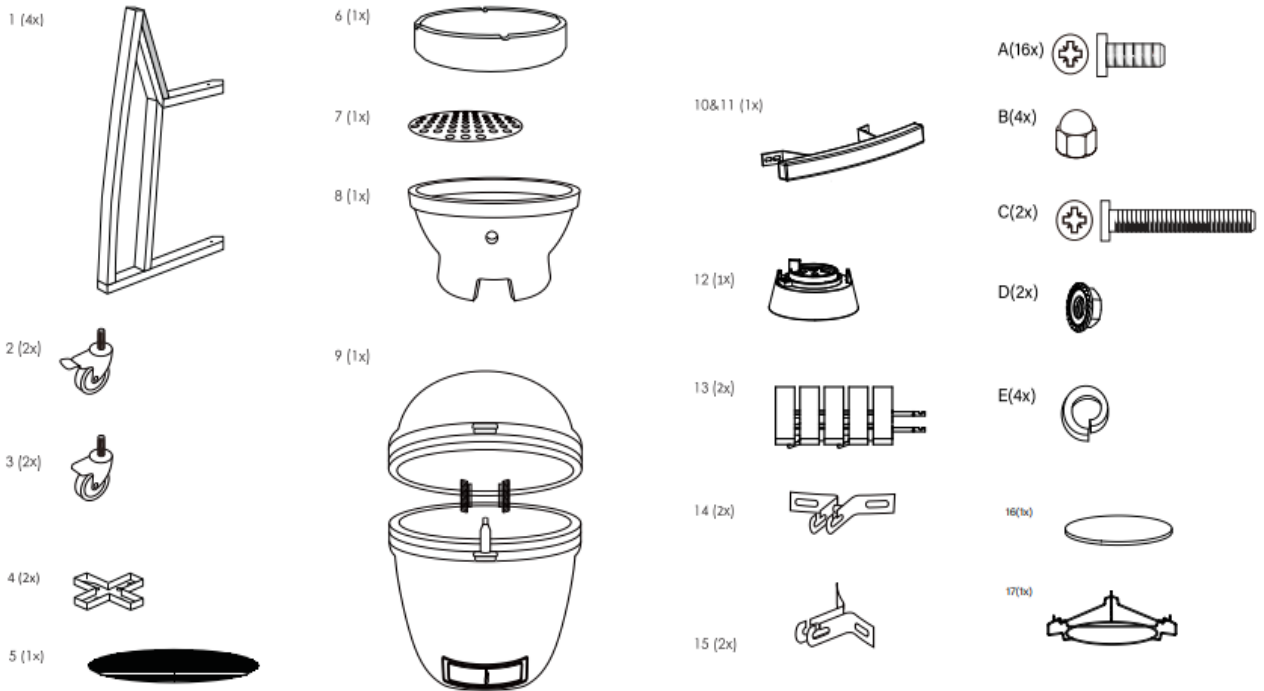
#### Undre ventil



Åben ○

Lukket ●

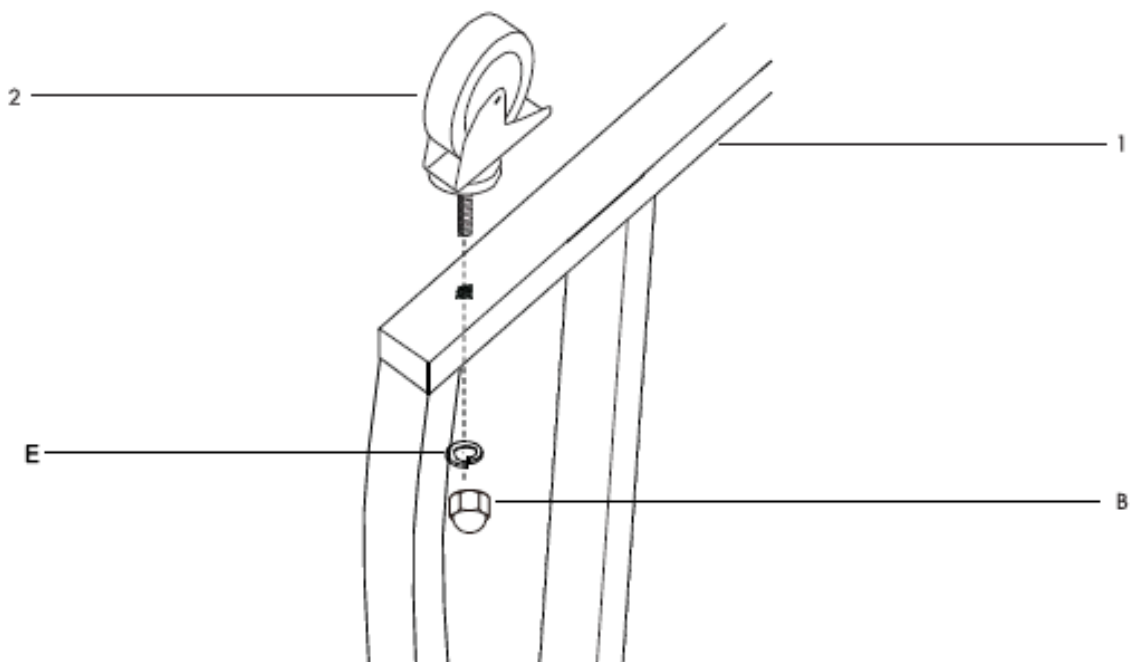
## Dele



Læs instruktionerne nøje, inden du monterer grillen. Kontroller, at du har alle de dele, der er angivet på delelisten. Placer grillen på en blød overflade for at undgå at ridse lakken. Gem denne information til senere brug. For at lette monteringen kan du først stramme boltene let og derefter stramme dem mere, når monteringen er færdig.

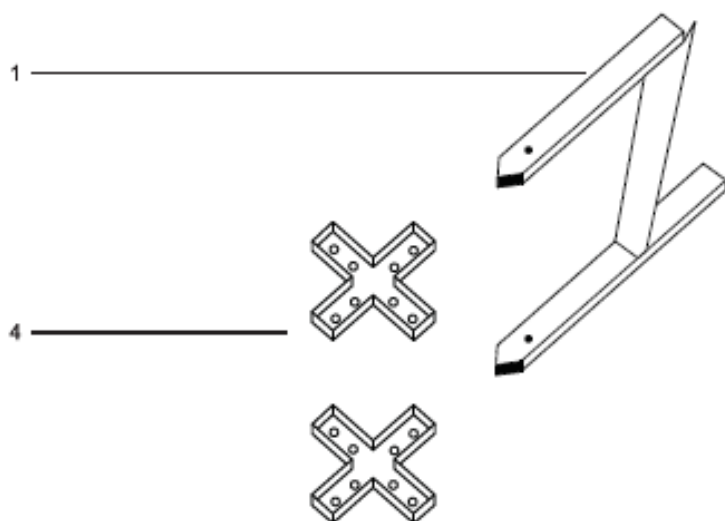
**ADVARSEL** – Stram **IKKE** møtrikkerne for hårdt. Stram dem kun moderat, så boltene og delene på grillen ikke beskadiges.

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



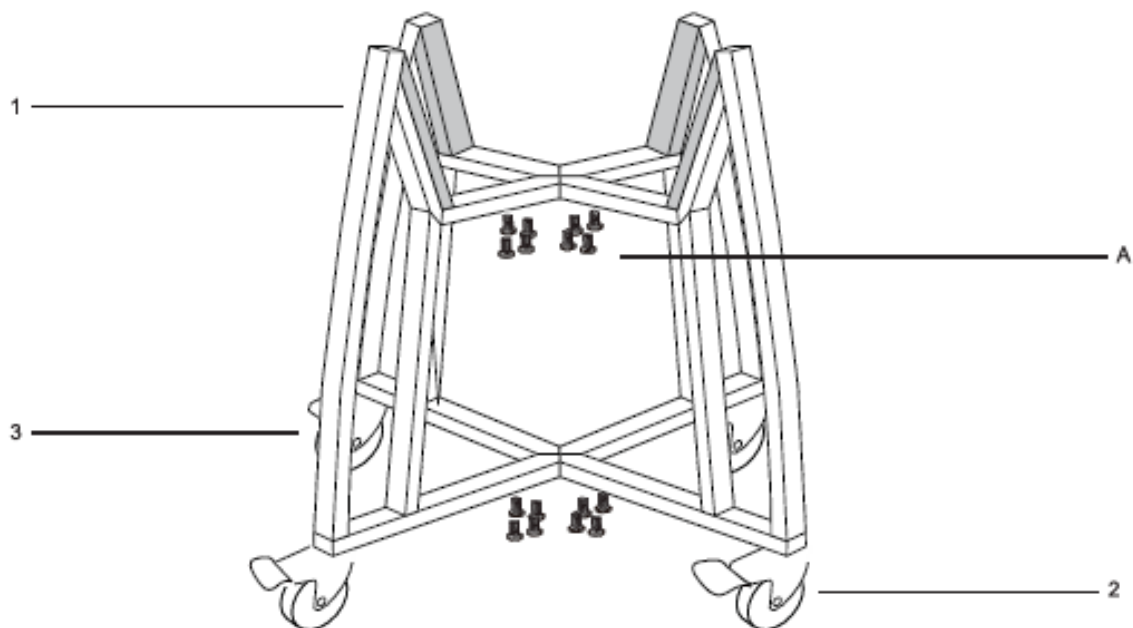
**STEG 1** – Fastgør de gevind styrehjulene og 3) på hver af de fire beslag (1) ved at skubbe dem gennem åbningen. Fastgør styrehjulene med møtrik (B) med en justerbar skiftenøgle.

## Monteringsanvisninger



**STEG 2** – Saml vognen ved at placere to krydsstykker (4) på en af de fire beslag (1) både øverst og nederst.

**STEG 3** – Placer krydsstykker (4) i alle tre beslag (1).



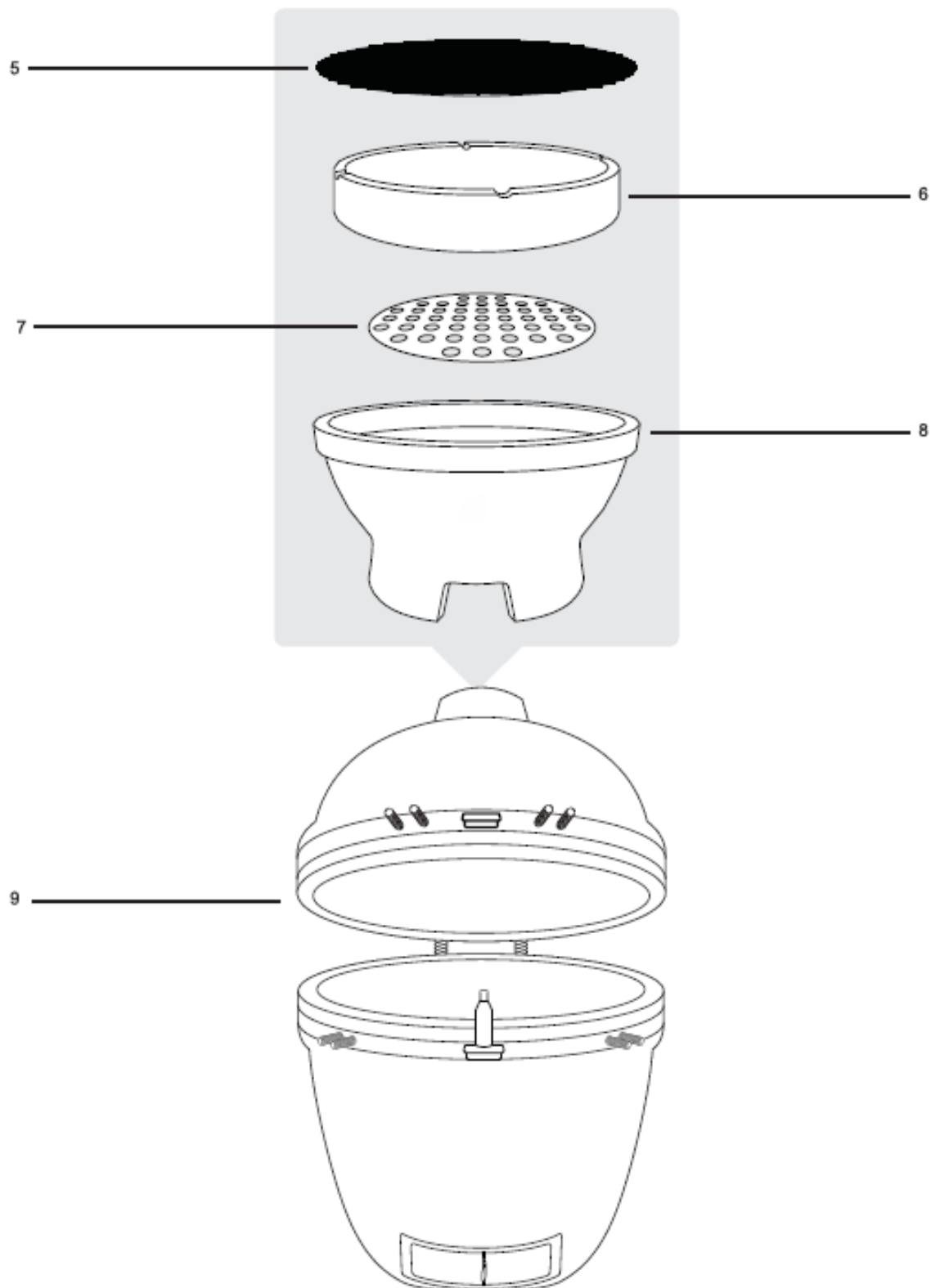
**STEG 4** – Fastgør beslagene (1) i krydsstykkene (4) med 16 skruer (A). Sørg for, at vognen er stabil, og at alle skruer er strammet, inden grillen (9) placeres på den.

**STEG 5** – Inden du placerer grillen (9) i vognen, skal du fjerne alle dele inde i grillen for at gøre den lettere at løfte.

**STEG 6** – Mindst to personer skal løfte grillen på vognen. Placer den ene hånd på grillens nederste ventil og den anden under grillen. Hvis du løfter grillen i hængslet eller sidebordene, kan det medføre personskade eller beskadigelse af grillen.

**STEG 7** - Placer grillen i vognen sådan, at den nedre ventil er i vognens forside. Sådan har man plads til at åbne og lukke ventilen uden hinder.

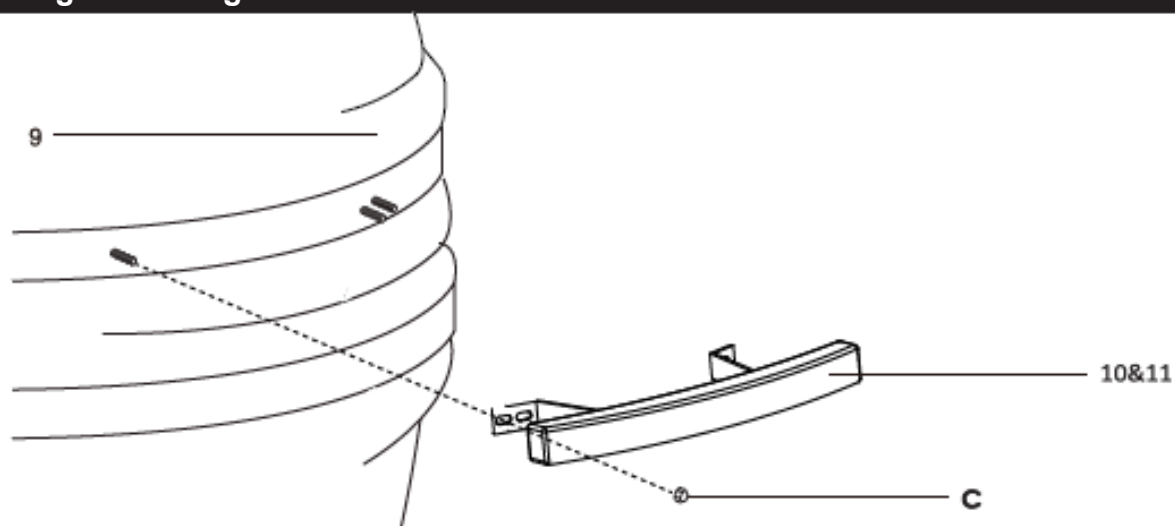
## Monteringsanvisninger



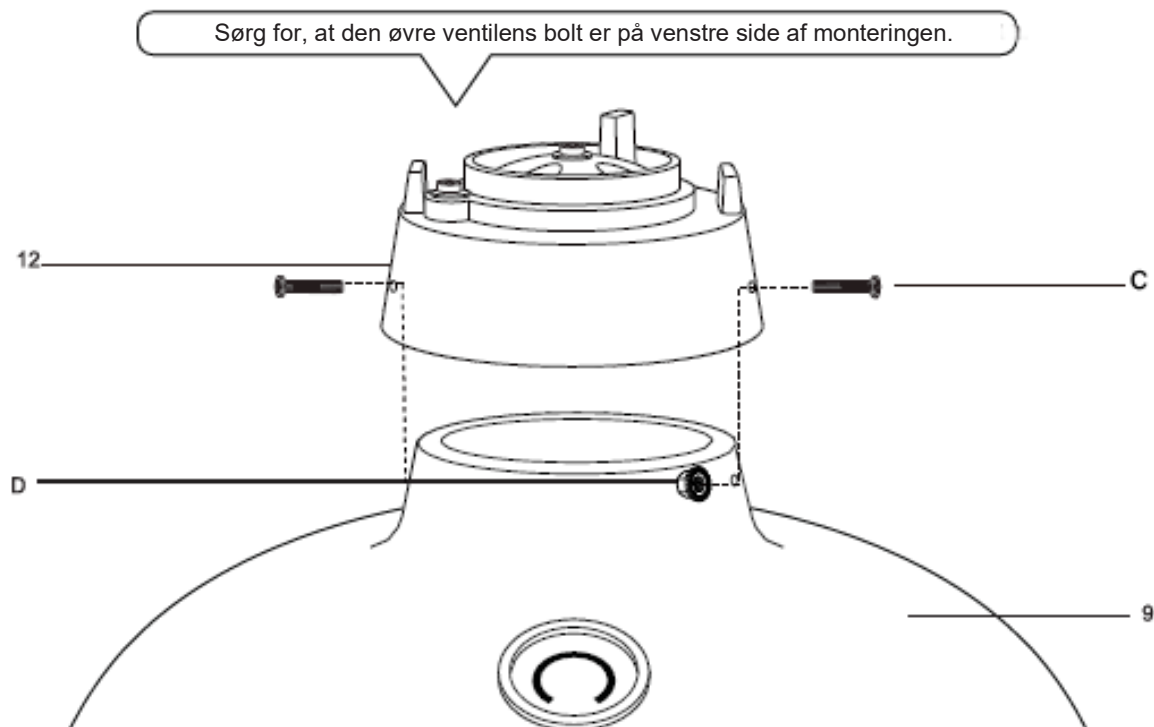
**STEG 8** - Når grillen sidder stadigt på plads i vognen, placer fyrtårnet (8), kulpladen (7) og øvre ringen (6) og grillristen (5) i grillen, som vises i samlingstegningen.

**STEG 9** – Tryk ned håndtagene (2) for at låse hjulene fast og sikre, at grillen ikke kan bevæge sig under brug.

## Monteringsanvisninger

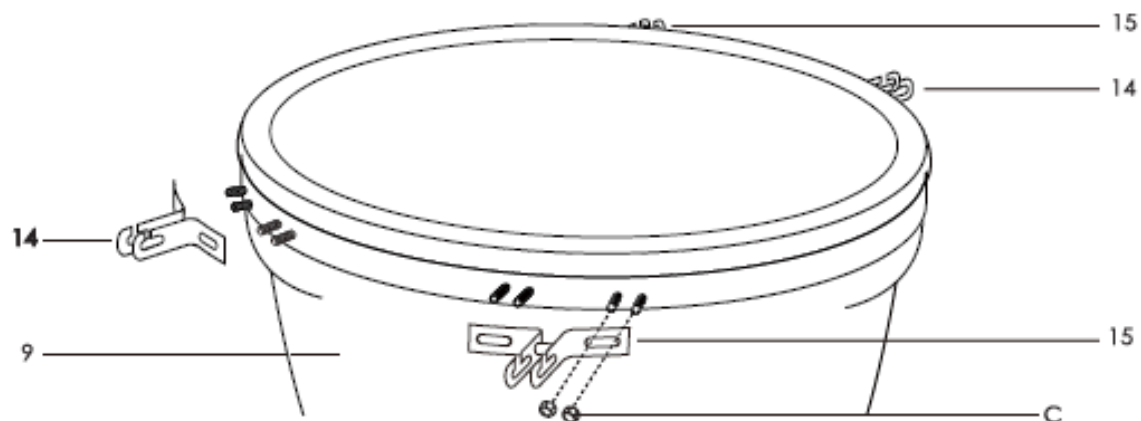


**STEG 10** – Monter håndtagene (10) på grillens (9) låg ved at først fastgøre de to håndtagskonsoller (11) ved hjælp af de to færdigmonterede bolte og bakken. Fastgør håndtagene (11) på konsollerne med møtrikker.



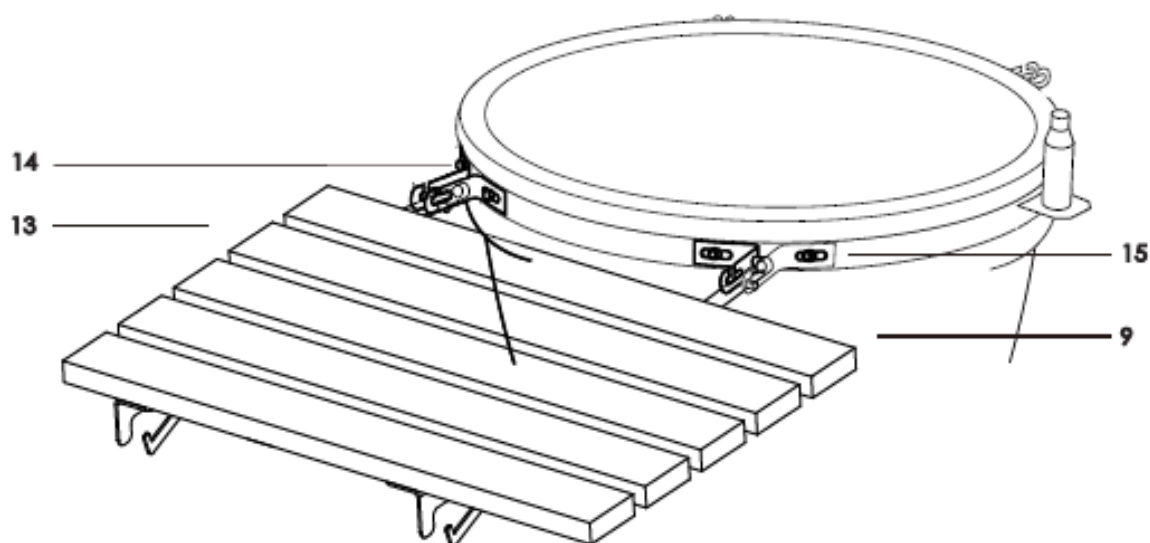
**STEG 11** – For at montere den øverste ventil (12) på grillen (9) skal du placere den på grillen og justere begge bolthuller. Fastgør med to bolte (D) og møtrikker (C). Sørg for, at den øvre ventilens bolt er på venstre side, når du monterer den.

## Monteringsanvisninger



**STEG 12** – Fastgør de to bordbeslag (14) til grillen (9) ved hjælp af de fire færdigmonterede bolte og boltene med runde hoveder vendt mod beslaget. Bemærk positionen vist i diagrammet ovenfor.

**STEG 13** – Fastgør de to bordbeslag (15) på grillen (9) ved hjælp af de fire færdigmonterede bolte og bolte med runde hoveder vendt mod beslaget. Bemærk positionen vist i diagrammet ovenfor.



**STEG 14** – Indsæt to bordhængsler i hver bordbeslag (14 og 15).

**Grillen kan nu bruges men sørg for, at du har læst brugsanvisningen omhyggeligt inden du bruger grillen.**

# 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](http://www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu)

Fremstillet i Kina

Distributed by

Dollarstore AB

Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

[dollarstore.se/kundservice](http://dollarstore.se/kundservice)

# NO

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 instruksjoner 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 til kommersielle formål.

## **FOR DIN SIKKERHET!**

**Kun til utendørs bruk! Ikke bruk i bygninger, garasjer eller andre lukkede rom. Les instruksjonene før du monterer og bruker grillen.**

**IKKE bruk grillen med mindre den er ferdig montert og alle deler er godt festet. Denne grillen blir veldig varm. Ikke flytt den under bruk. Hold barn og kjæledyr unna.**

**Kontroller grillen for tegn på skader etter utpakking og før hver bruk.**

**Hvis du oppdager skader, må du ikke bruke grillen.**

## **GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER**

**Må følges hver gang du bruker grillen!**

**– Ikke bruk innendørs!**

**– ADVARSEL! Ikke bruk alkohol eller bensin til å tenne grillen! Bruk kun tennved i samsvar med standarden EN 1860-3.**

**– ADVARSEL! Denne grillen blir veldig varm. Ikke flytt den under bruk!**

**– ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr unna grillen!**

**Plasser grillen på et jevnt, horisontalt, sikkert, varmebestandig og rent underlag.**

**Plasser grillen minst 1 meter unna brennbare materialer som markiser, treterrasser eller møbler.**

**Ikke flytt grillen under bruk.**

**Tenn kun kullet i et beskyttet område.**

**Noen matvarer avgir brennbare fettstoffer og væsker. Rengjør grillen regelmessig, helst etter hver bruk.**

**Tøm ut asken først når kullet har brent ut og kjølt seg helt ned.**

**Fare for brannskader og ulykker!**

Denne grillen er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som mangler nødvendig erfaring og kunnskap. Slike personer må informeres om farene ved grillen og overvåkes av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.

– Modifikasjoner av produktet utgjør en stor sikkerhetsrisiko og er forbudt. Ikke utfør ulovlige inngrep selv.

Bruk alltid ovns- eller grillhansker når du griller.

Bruk kun kjøkkenredskaper med langt skaft og varmebestandige håndtak.

– La grillen avkjøles helt før du rengjør og/eller setter den til oppbevaring.

– Kontroller at skruene sitter godt før hver bruk. Ved behov kan du stramme alle skruene igjen for å sikre at grillen står stødig.



Ikke bruk grillen i lukkede og/eller bebodde rom, f.eks. i hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.

## INSTRUKSJONER FOR VEDLIKEHOLD OG SIKKER BRUK

Instruksjoner for vedlikehold og sikker bruk

### OM DIN KERAMISKE GRILL

Arkeologer har funnet 4000 år gamle keramiske kar som antas å være tidlige versjoner av keramiske ovner. Siden den gang har de utviklet seg på mange måter: avtakbart lokk, trekventil for bedre varmekontroll, og ved er byttet ut med 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 tatt i bruk av amerikanerne og er nå synonymt med keramiske ovner av denne typen.

Keramiske ovner er ekstremt allsidige. De brukes som grillovner eller røykovner, men kan uten problemer brukes til å bake pizza, brød, paier og kaker inne i ovnen. 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 perfekt for rask tilberedning av hamburgere og pølser, mens lavere temperaturer gjør det mulig å tilberede større retter som krever mer tid. Prøv å tilsette litt trespon i kullet eller kombiner trespon med ulike smaker for å gjøre kjøttet enda bedre.

### HERDE GRILLEN

- Tenn grillen ved å legge en sammenrullet avis med noen tennbriketter eller tennposer på trekullristen (7) i bunnen av grillen. Legg deretter to eller tre håndfuller med trekullbiter oppå avisen.
- IKKE bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller lignende kjemikalier til å tenne eller tenne grillen på nytt.
- Åpne den nedre ventilen og tenn avisepapiret med en lang lighter eller sikkerhetsfyrstikker.
- IKKE bruk for mye brensel – grillen kan bli skadet hvis ilden blir for intens.
- La grillen stå til alt brenselet har brent opp og ilden har slukket.
- Hvis den første ilden er for intens, kan tetningen bli skadet før den har fått herdet ordentlig.
- Inspiser alle fester etter første gangs bruk. Metallbåndet som kobler sammen lokket og basen, utvider seg ved varme og kan løsne. Vi anbefaler at du kontrollerer og ved behov strammer båndet med en skiftenøkkel.
- Du kan nå bruke grillen som vanlig.

### SLUKKE GRILLEN

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

Instruksjoner for vedlikehold og sikker bruk

### OPPBEVARING

- Hvis du oppbevarer grillen utendørs når den ikke er i bruk, må du dekke den til med et egnet 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 grillen, trykker du ned begge hjullåsene for å hindre at den beveger seg under bruk.
- Om vinteren anbefaler vi at du oppbevarer grillen 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 fryser, eller rask oppvarming, kan forårsake sprekker i de keramiske delene.

## RENGJØRING

- Grillen er selvrensende. Varm den opp til 260 °C i 30 minutter for å brenne bort matrester og søl.
- IKKE bruk vann eller andre rengjøringsmidler til å rengjøre innsiden av grillen. eggene er porøse og absorberer eventuell væske som brukes, noe som kan føre til at grillen sprekker. Hvis det er mye sot i grillen, bruker du en børste eller et askeredskap (følger ikke med) til å skrape bort kullrester før neste bruk.
- Bruk ikke-slipende rengjøringsmidler til å rengjøre ristene når grillen er helt avkjølt.
- Vent til grillen 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 egenskaper. Sprekkene er ikke strukturelle skader, men en naturlig følge av temperaturendringer.

## TENNING, BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Sørg for at grillen står på et stabilt, flatt og varmebestandig underlag som ikke er lett antennelig, og plasser den på avstand fra gjenstander som kan ta fyr.
- Plasser grillen 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 eller tennposer på trekullristen (7) i bunnen av grillen. Legg deretter to eller tre håndfuller med 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 avisepapiret med en lang lighter eller sikkerhetsfyrstikker.
- Når kullet har begynt å brenne, lar du den nedre ventilen og lokket stå åpne i omtrent 10 minutter for å danne et lag med glødende kull.
- La kullet bli varmt og holde en jevn glød i minst 30 minutter før du begynner å tilberede mat på grillen. IKKE tilbered noe før brenselet har blitt til aske.
- Vi anbefaler at du ikke rører i eller vender kullet når det har begynt å brenne. Dette gjør at trekullet brenner jevnere og mer effektivt.
- Når grillen er tent, må du KUN bruke varmebestandige hansker når du håndterer de varme keramiske overflatene eller stekeflatene.
- Se instruksjonene nedenfor angående tilberedningstemperaturer og tidsbruk.

## TILBEREDNING VED LAV TEMPERATUR

- Tenn trekullbitene i henhold til instruksjonene ovenfor. IKKE flytt eller rot i trekullet når det brenner.
- La den nedre ventilen og lokket stå åpne i omtrent 10 minutter for å bygge opp et lag med glødende kull.
- Hold øye med grillen til ønsket temperatur er nådd.
- Lukk den nedre ventilen helt for å holde temperaturen stabil.
- Nå kan du begynne å bruke grillen til matlaging.
- VIKTIG! Når du skal åpne lokket ved høye temperaturer, er det viktig å bare åpne det litt om gangen, slik at luften kan strømme langsomt og kontrollert inn. Dette forhindrer tilbakeslag eller oppflamming som kan forårsake skader.
- Følg ALLTID rådene i TILBEREDNINGSSINFORMASJON i denne bruksanvisningen.
- Bruk ALLTID varmebestandige hansker når du håndterer varme keramiske overflater eller tilberedningsflater.

## RØYKING

- Følg instruksjonene ovenfor hvis du vil starte langtidssteking.
- Hold øye med grillen til ønsket temperatur er nådd.
- La den nedre ventilen stå litt åpen.

- Lukk den øvre ventilen og fortsett å kontrollere temperaturen i noen minutter til.
- Ta på varmebestandige hansker og strø treflis i en sirkel oppå det varme kullet.
- Nå kan du begynne å bruke grillen til røyking.
- TIPS: Bløtlegg treflis eller grillplanker i vann i 15 minutter for å forlenge røykeprosessen.
- VIKTIG! Når du skal åpne lokket ved høye temperaturer, er det viktig å bare åpne det litt om gangen, slik at luften kan strømme langsomt og kontrollert inn. Dette forhindrer tilbakeslag eller oppflamming som kan forårsake skader.
- Følg ALLTID rådene i TILBEREDNINGSSINFORMASJON i denne bruksanvisningen.
- Bruk ALLTID varmebestandige hansker når du håndterer varme keramiske deler eller tilberedningsflater.

### **TILBEREDNING VED HØY TEMPERATUR**

- Tenn trekullbitene i henhold til instruksjonene.
- Lukk lokket og åpne den nedre og øvre ventilen helt.
- Hold øye med grillen til ønsket temperatur er nådd.
- Lukk den øvre ventilen halvveis og fortsett å kontrollere temperaturen i noen minutter til.
- Nå kan du begynne å bruke grillen til matlaging.
- VIKTIG! Når du skal åpne lokket ved høye temperaturer, er det viktig å bare åpne det litt om gangen, slik at luften kan strømme langsomt og kontrollert inn. Dette forhindrer tilbakeslag eller oppflamming som kan forårsake skader.
- Følg ALLTID rådene i TILBEREDNINGSSINFORMASJON i denne bruksanvisningen.
- Bruk ALLTID varmebestandige hansker når du håndterer varme keramiske deler eller tilberedningsflater.

### **TILBEREDNINGSSINFORMASJON**

- IKKE lag mat før brenselet er dekket av aske.
- Les og følg instruksjonene før du lager mat på grillen.
- 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 å håndtere tilberedt og ubehandlet mat.
- Kontroller at alt kjøtt er gjennomstekt før du spiser det.
- VÆR FORSIKTIG – Å spise rått eller underkøkt kjøtt kan forårsake matforgiftning (f.eks. bakteriestammer som E. coli).
- For å unngå dårlig tilberedt kjøtt kan du skjære i det for å sikre at det er gjennomstekt.
- VÆR FORSIKTIG – Hvis kjøttet er gjennomstekt, 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 stekeflatene og redskapene etter at du har laget mat på grillen.

### **PÅFYLLING AV BRENSSEL**

- Hvis begge ventilene er lukket, holder grillen en høy temperatur i flere timer. Hvis du trenger lengre tilberedningstid (f.eks. hvis du tilbereder hele kjøttstykker eller langtidsrøyker), kan det være nødvendig å fylle på mer trekull. Legg bare i mer kull og fortsett tilberedningen som beskrevet ovenfor.

## INSTRUKSJONER FOR TILBEREDNINGSTEMPERATURER

### Lang tilberedningstid/røyking (110 °C–135 °C)

Oksebryst	2 timer per 0,45 kg
Pulled pork	2 timer per 0,45 kg
Hel kylling	3–4 timer
Ribbe	3–5 timer
Stek	9+ timer

#### Øvre ventil



#### Nedre ventil



### Grilling/steking (60 °C–180 °C)

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

#### Øvre ventil



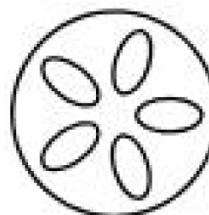
#### Nedre ventil



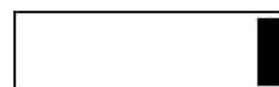
### Bruning (260 °C–370 °C)

Stek	5–8 min
Svinekotelett	6–10 min
Hamburger	6–10 min
Pølse	6–10 min

#### Øvre ventil



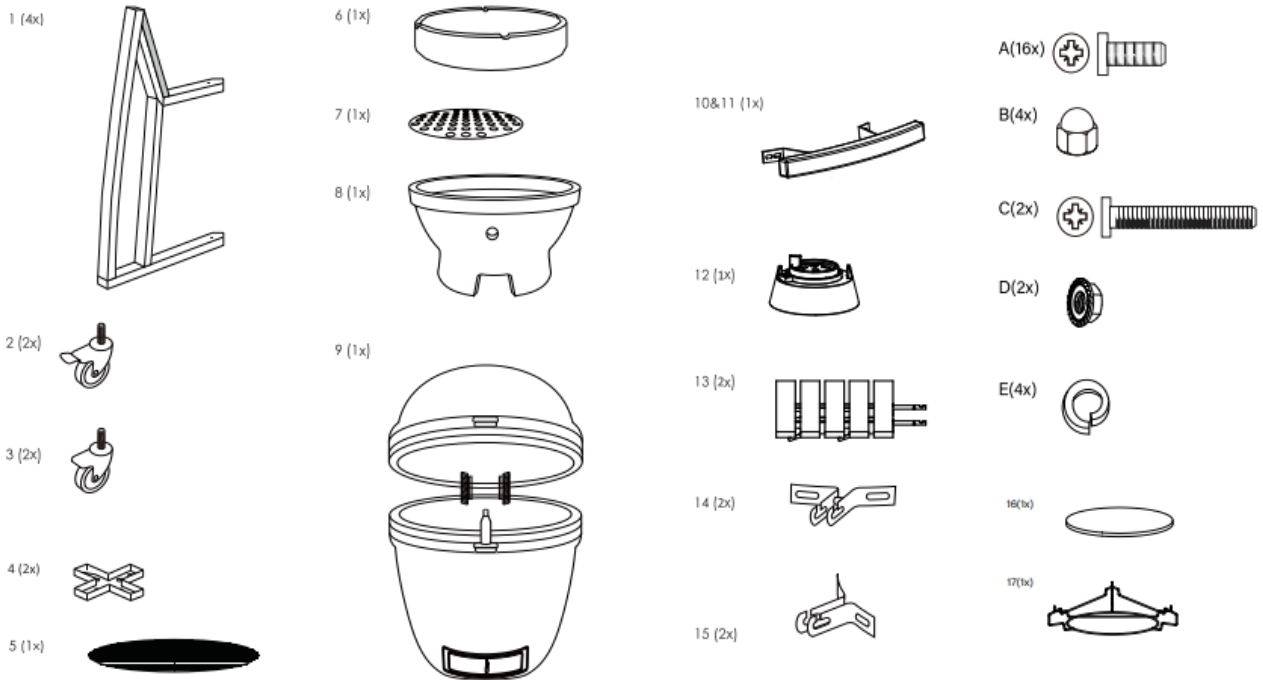
#### Nedre ventil



Åpen ○

Lukket ●

## Deler

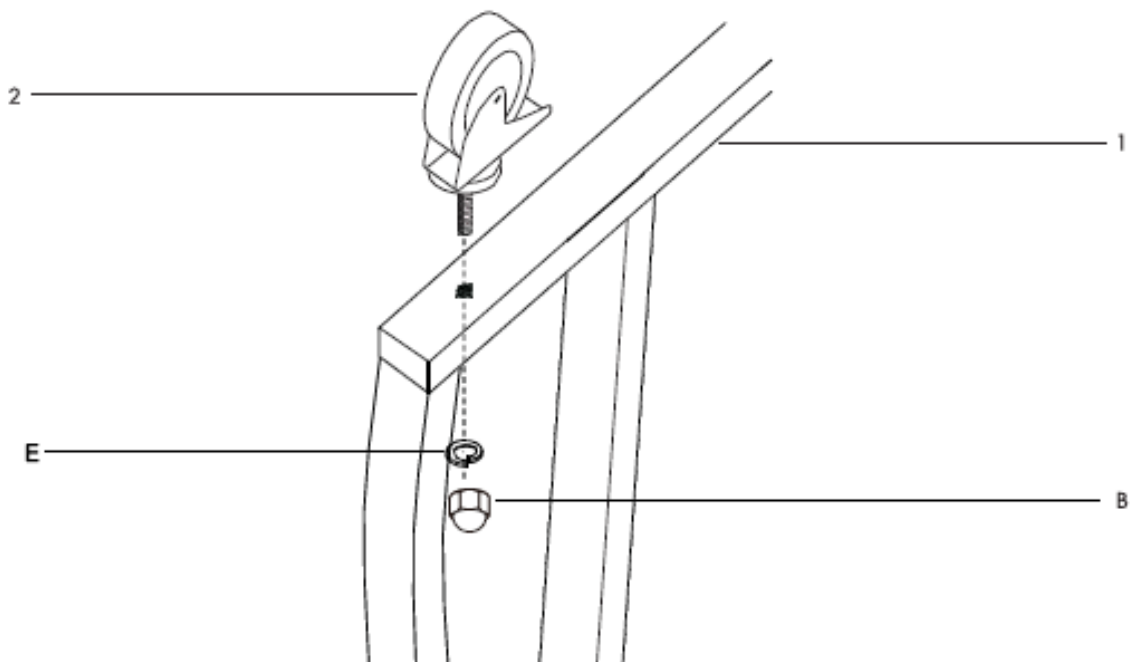


Les instruksjonene nøye før du monterer grillen. Kontroller at du har alle delene som er oppført i delelisten.

Monter grillen på et mykt underlag for å unngå riper i lakken. Ta vare på denne informasjonen for fremtidig bruk. For å gjøre monteringen enklere kan du stramme boltene forsiktig i starten og stramme dem hardere når monteringen er fullført.

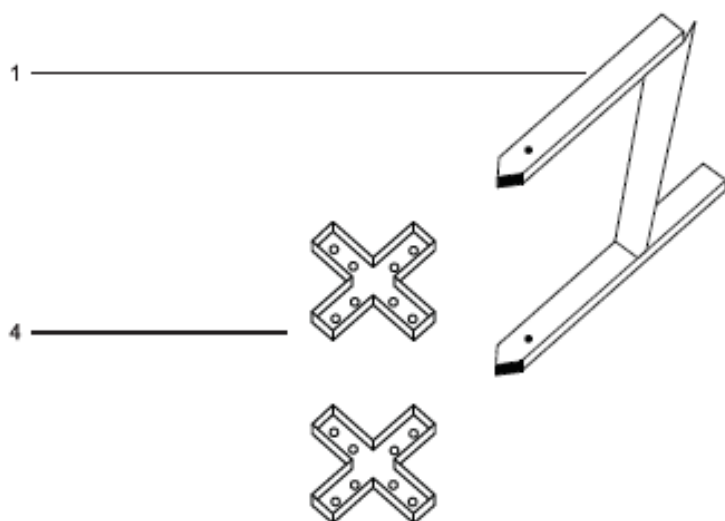
**ADVARSEL – IKKE** stram mutrene for hardt. Stram dem kun moderat, slik at boltene og delene på kamadogrillen ikke blir skadet.

**VIKTIG** – Fjern alt emballasjemateriale før bruk, men ta vare på bruksanvisningen og oppbevar den sammen med grillen. Sørg for at lokket er lukket før du begynner monteringen.



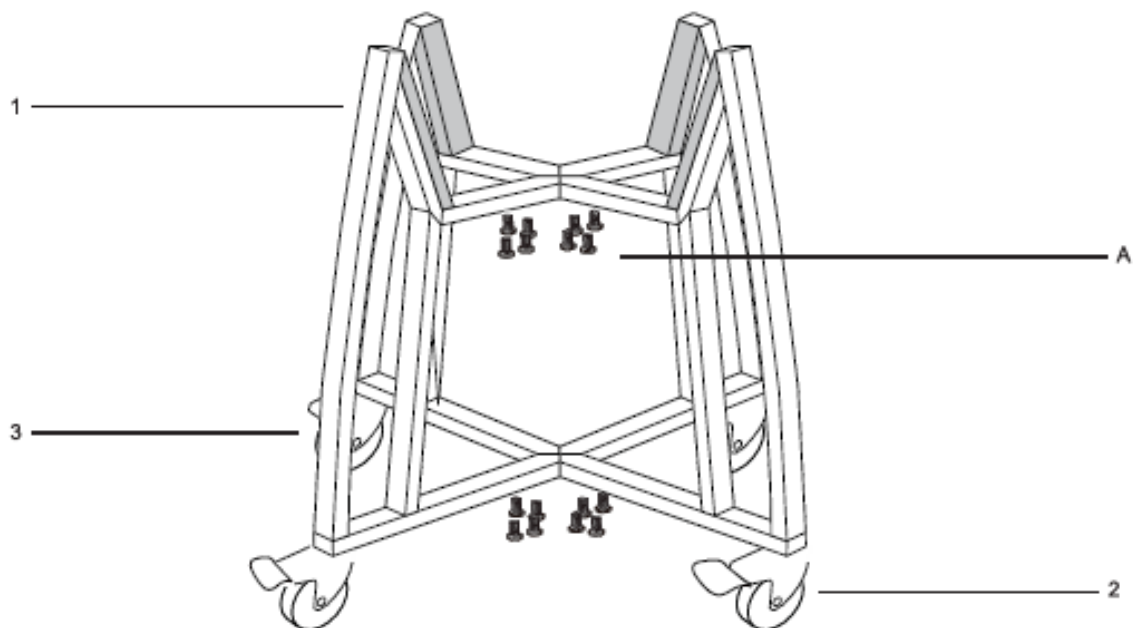
**TRINN 1** – Fest de gjengede styrehjulene (2 og 3) til hver av de fire brakettene (1) ved å skyve dem gjennom åpningen. Fest styrehjulene med en mutter (B) ved hjelp av en justerbar skiffenøkkel.

## Monteringsinstruksjoner



**TRINN 2** – Monter vognen ved å plassere to krysstag (4) på en av de fire brakettene (1), både øverst og nederst.

**TRINN 3** – Plasser krysstag (4) i alle tre brakettene (1).



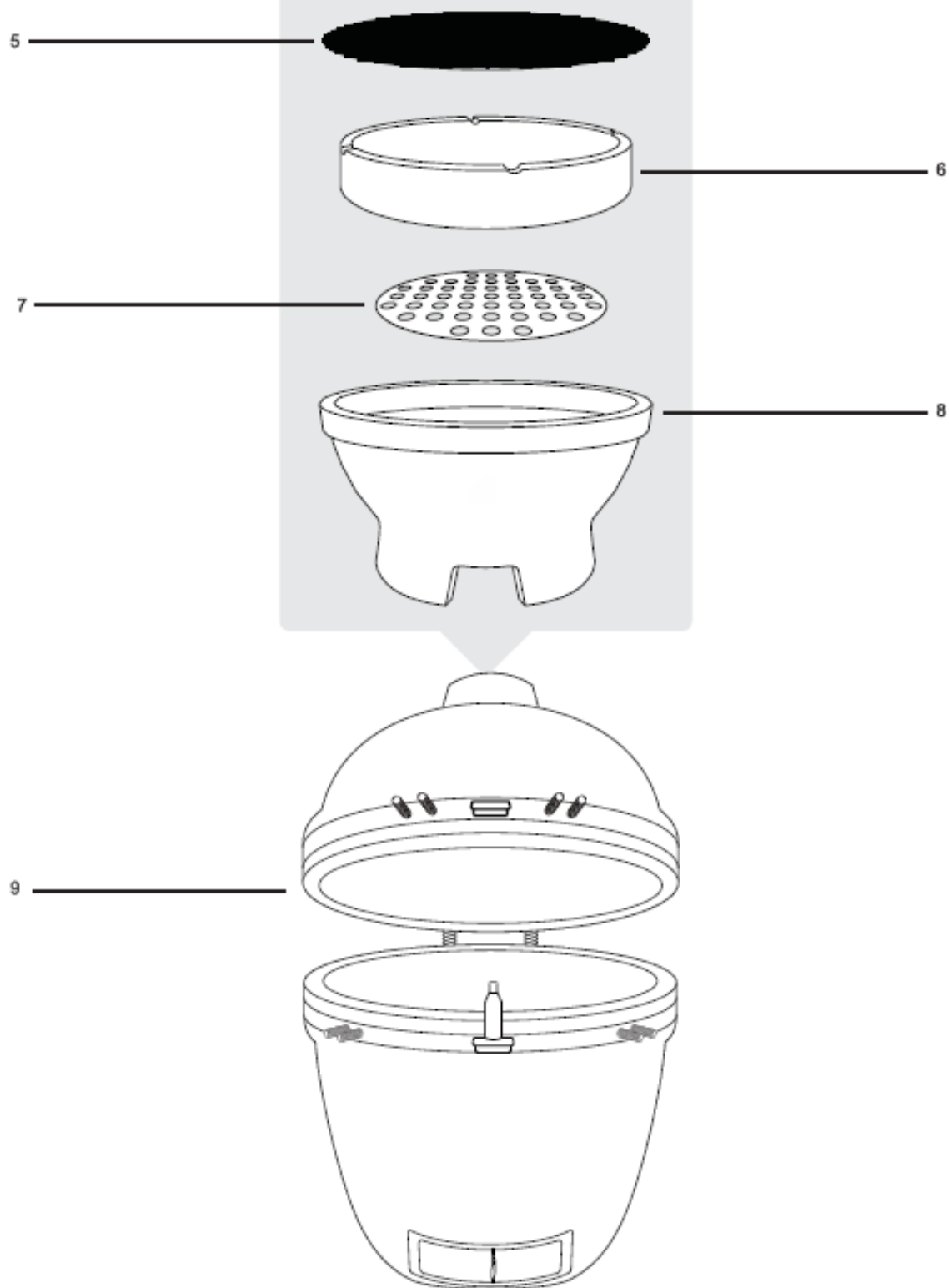
**TRINN 4** – Fest brakettene (1) til krysstagene (4) med 16 skruer (A). Kontroller at vognen er stabil, og at alle skruer er strammet før du plasserer grillen (9) på den.

**TRINN 5** – Før du plasserer grillen (9) i vognen, må du ta ut alle delene inne i grillen for å gjøre den lettere å løfte.

**TRINN 6** – Det trengs minst to personer for å løfte grillen opp på vognen. Plasser den ene hånden på den nedre ventilen på grillen og den andre under grillen. Hvis du løfter grillen i hengselet eller sidebordene, kan det føre til personskader eller skade på grillen.

**TRINN 7** – Plasser grillen i vognen slik at den nedre ventilen er foran på vognen. Dette gir plass til å åpne og lukke ventilen uten hindringer.

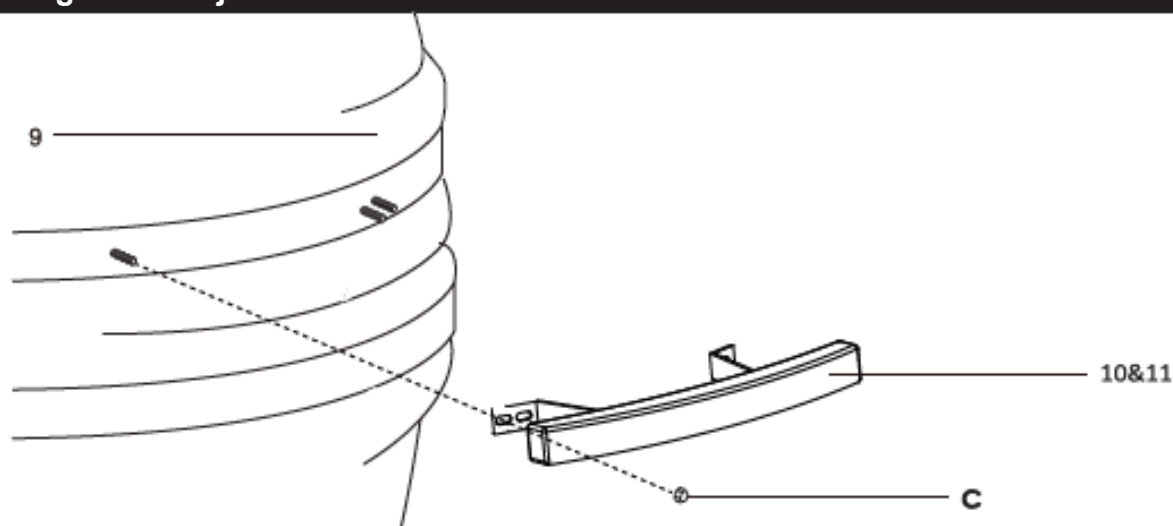
## Monteringsinstruksjoner



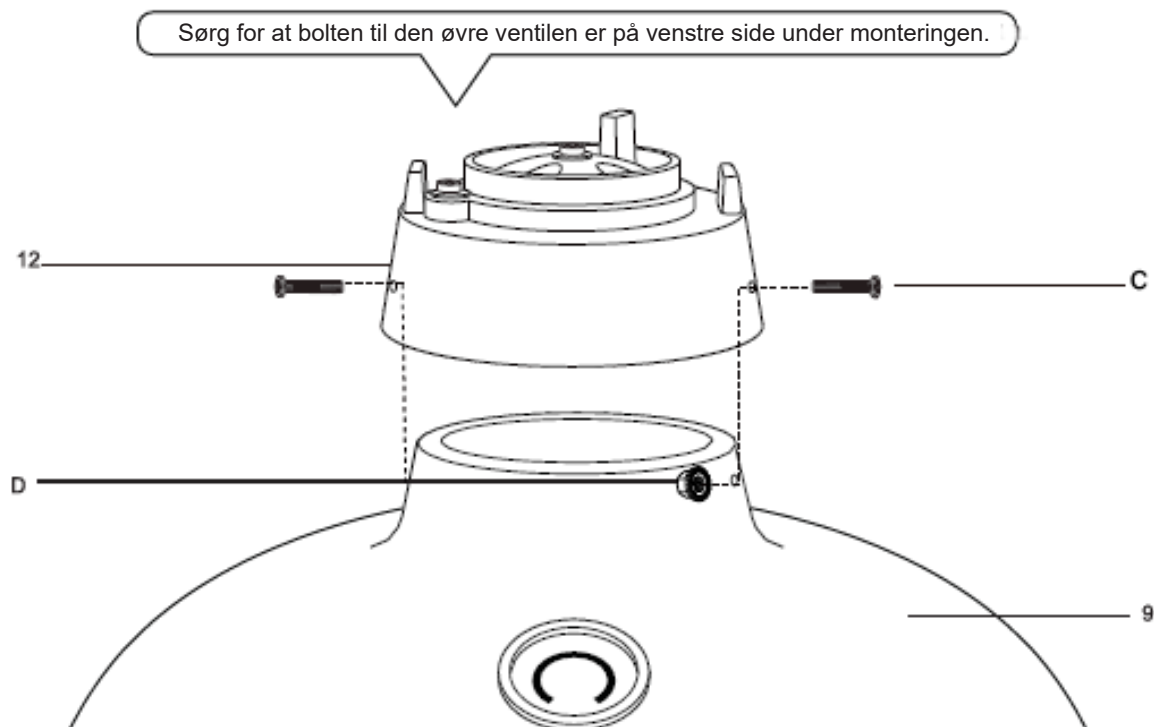
**TRINN 8** – Når grillen står stødig i vognen, plasserer du brennkammeret (8), kullristen (7), den øvre ringen (6) og grillristen (5) i grillen som vist på monteringstegningen.

**TRINN 9** – Trykk ned styrespakene (2) for å låse styrehjulene på plass, og sørg for at grillen ikke kan bevege seg under bruk.

## Monteringsinstruksjoner

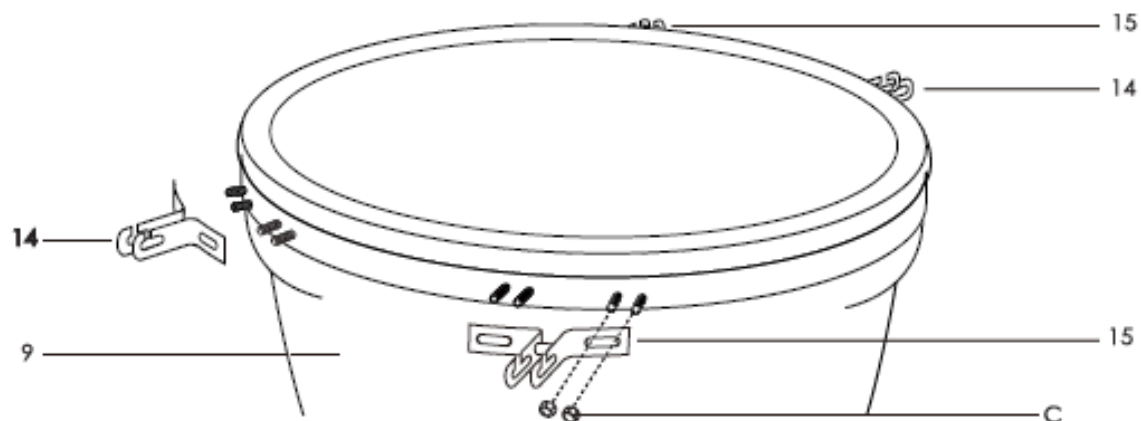


**TRINN 10** – Monter håndtakene (10) på grilllokket (9) ved først å feste de to håndtaksbrakettene (11) med de to ferdigmonterte boltene og skivene. Fest håndtakene (11) til brakettene med muttere.



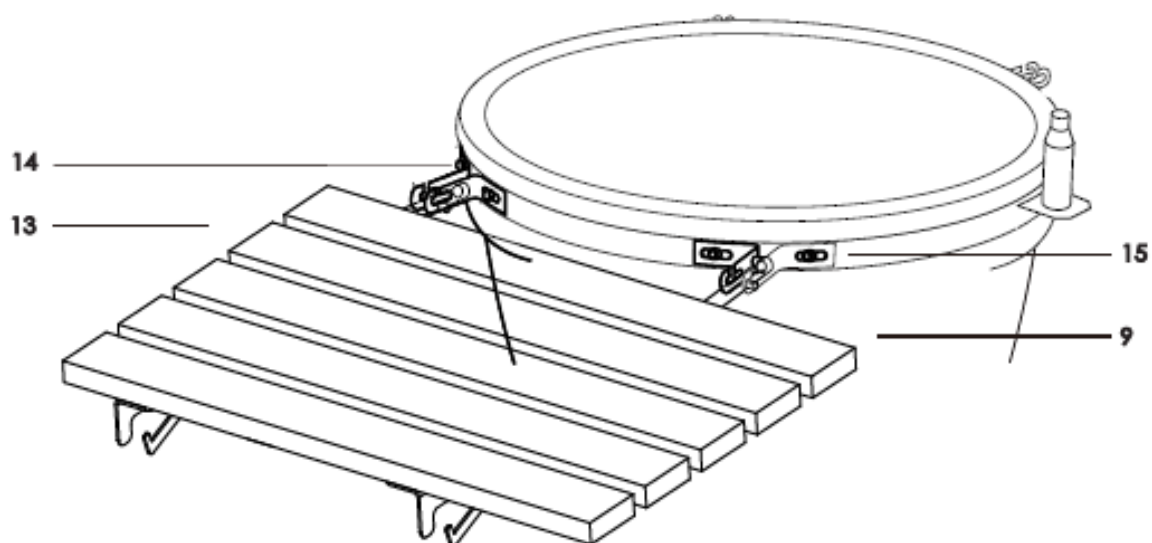
**TRINN 11** – For å montere den øvre ventilen (12) på grillen (9) plasserer du den på grillen og retter inn begge bolthullene. Fest med to bolter (D) og muttere (C). Kontroller at bolten til den øvre ventilen er på venstre side når du monterer den.

## Monteringsinstruksjoner



**TRINN 12** – Fest de to bordbrakettene (14) til grillen (9) med de fire ferdigmonterte boltene, med boltenes runde hode vendt mot braketten. Merk posisjonen som vist i diagrammet ovenfor.

**TRINN 13** – Fest de to bordbrakettene (15) til grillen (9) med de fire forhåndsmonterte boltene, med boltenes runde hode vendt mot braketten. Merk posisjonen som vist i diagrammet ovenfor.



**TRINN 14** – Sett to bordhengsler inn i hver bordbrakett (14 og 15).

Grillen er nå klar til bruk, men sørg for at du har lest bruksanvisningen nøye før du tar den i bruk.

# 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](http://www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu)

Produsert i Kina

Distributed by

Dollarstore AB

Borgarfjorsgatan 18, 16440 Kista

[dollarstore.se/kundservice](http://dollarstore.se/kundservice)