

Hoovi

Kamado ohjekirja

**Säilytä käyttöohje.**

Huomio – poista varovasti uunia ympäröivät pakkaukset, mutta säilytä käyttöohje. Noudata kaikkia käyttöohjeessa mainittuja turvallisuusohjeita. Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se tulevaisuutta varten.



Lisätietoa Kamadosta

Arkeologit ovat löytäneet 4000 vuotta vanhoja saviastioita, joita pidetään Kamado-uunien edeltäjinä. Siitä lähtien uunit ovat muuttuneet paljon: avattava kansi, ilmanvaihtoaukot sekä puun korvaaminen puuhiilellä polttoaineena. Japanissa Mushikamado oli pyöreä savipata avattavalla kannella, joka oli tarkoitettu riisin keittämiseen. Nimi 'kamado' tarkoittaa japanin kielessä uunia tai paistopintaa. Amerikkalaiset ottivat tämän nimen käyttöön, ja nykyään se on vakiintunut yleiseksi nimitykseksi tämän tyyppisille keraamisille ulkouuneille.

Kamadot ovat erittäin monipuolisia. Grillaamisen ja savustamisen lisäksi niitä voidaan käyttää myös pizzan, leivän, piirakoiden, keksien ym. valmistamiseen. Erinomaisten lämmönsäilytysominaisuuksien ansiosta niissä voidaan saavuttaa sekä matalia että korkeita lämpötiloja, joita voidaan säädellä ylä- ja alaosan ilmanvaihtoaukkojen avulla.

VAROITUKSET!

- Tämä Kamado on tarkoitettu vain ulkokäyttöön – älä käytä sisätiloissa, parvekkeella, veneessä tai muussa suljetussa tilassa.
- Pidä lapset ja lemmikit aina turvallisen välimatkan päässä Kamadosta, kun grilli on kuuma.
- Älä koskaan jätä palavaa tulta ilman valvontaa.
- Tulipalovaara – käytön aikana voi sinkoutua kuumia kekäleitä.
- VAROITUS – ÄLÄ käytä bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja grillin sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen. Tällaiset nesteet imeytyvät keraamiseen runkoon ja jättävät makua ruokiin, joita valmistat Hoovi Kamadossa. Käytä vain ruoanlaittoon tarkoitettuja sytytyspaloja grillin sytyttämiseen.
- On erittäin suositeltavaa käyttää palahiiltä Kamadossa. Se palaa pidempään ja tuottaa vähemmän tuhkaa, joka voisi estää ilmankiertoa. Älä käytä brikettejä, öljyliusketta tai kivihiiltä.
- TÄRKEÄÄ: Kun avaat kannen korkeissa lämpötiloissa, nosta kantta vain hieman, jotta ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti. Tämä estää takaiskuja tai leimahduksia, jotka voivat aiheuttaa loukkaantumisia.
- ÄLÄ käytä Kamadoa terassilla tai muulla helposti syttyvällä pinnalla, kuten kuivalla ruoholla, puuhakepinnalla, lehdillä tai koristekaarnalla.
- Varmista, että Kamado sijaitsee vähintään 2 metrin päässä palavista materiaaleista.
- Älä käytä Kamadoa uunina tai huonekaluna.
- Älä koskaan siirrä Kamadoa käytön aikana tai sen ollessa kuuma. Keraaminen runko kuumenee ruoanlaiton aikana ja voi kestää useita tunteja jäähtyä käytön jälkeen.
- Käytä aina kuumuutta kestäviä käsiineitä käsitellessäsi kuumaa keramiikkaa tai kypsennyspintoja.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen siirtämistä tai varastointia.
- Tarkista aina laite ennen käyttöä kulumien ja vaurioiden varalta, ja vaihda osat tarvittaessa.
- Jos Kamadoa ei käytetä pitkään aikaan, suosittelemme poistamaan puiset sivupöydät – ne voivat vahingoittaa sateesta, kovasta tuulesta tai kosteudesta.
- Suosittelemme käyttämään erityistä Hoovi Kamado -sadesuojaa suojamaan Kamadoa sääolosuhteilta. Varmista, ettei vettä pääse keraamiseen runkoon alle +5 °C lämpötilassa. Kosteus voi imeytyä huokoiseen keraamiseen runkoon ja jäähtyä, mikä voi aiheuttaa mikromurtumia. Jos vettä pääsee runkoon, kuivaa se liinalla ja lämmitä grilli miedolla lämmöllä kuivumisen varmistamiseksi.
- Älä käytä Kamadoa takkana – tämä voi vahingoittaa tiivistenauhaa.
- Ensimmäisen käytön aikana älä lämmitä Kamadoa yli 170–180 °C lämpötilaan.
- Älä täytä laitetta liikaa polttoaineella – liian voimakas tuli voi vahingoittaa Kamadoa.
- Ensimmäisen käytön jälkeen tarkista kaikkien kiinnikkeiden kireys. Metallivanne, joka yhdistää kannen ja rungon, voi laajentua lämmön vaikutuksesta ja löystyä. Suosittelemme tarkistamaan ja tarvittaessa kiristämään sen jakoavaimella.
- Kamadon sammuttaminen – lopeta polttoaineen lisääminen ja sulje kaikki ilmaluukut sekä kansi, jotta tuli sammuu luonnollisesti. ÄLÄ käytä vettä hiilien sammuttamiseen, sillä se voi vahingoittaa keraamista Kamadoa.



Varastointi

- Kun Kamadoa ei käytetä ja se säilytetään ulkona, peitä se täysin jäähtyneenä sopivalla sadesuojalla.
- The cooking grid is NOT dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
- Käytön aikana paina molempia lukituspyöriä alas estääksesi laitteen liikkumisen käytön aikana.
- Suositellaan, että Kamado säilytetään talvella katoksen alla, esimerkiksi autotallissa tai varastossa, täydellisen suojan varmistamiseksi.

Puhdistus

- Kamado on itsepuhdistuva. Kuumenna se noin 260 °C:seen 30 minuutin ajan, jolloin kaikki ruoantähteet ja roskat palavat pois.
- ÄLÄ käytä vettä tai muita puhdistusaineita Kamadon sisäpuolen puhdistamiseen. Seinät ovat huokoisia ja imevät nesteet, mikä voi aiheuttaa Kamadon halkeamisen. Jos noki kertyy liikaa, käytä teräsharjaa tai Hoovi-tuhkalasta poistaaksesi hiilen jäännökset ennen seuraavaa käyttöä.
- Puhdista grillirivit ja -pinnat ei-hankaavalla puhdistusaineella vasta, kun laite on täysin jäähtynyt.
- Puhdista ulkopinta vasta, kun Kamado on jäähtynyt, käyttämällä kosteaa liinaa ja mietoa pesuainetta.

Huolto

- Kiristä metallivanteet ja voitele saranat kaksi kertaa vuodessa tai useammin tarpeen mukaan.
- Jos Hoovi Kamadoa ei käytetä pitkään aikaan (esim. talvella), suosittelemme polttamaan Kamadon puhtaaksi ruoantähteistä ennen varastointia. Suosittelemme säilyttämään puiset sivupöydät kuivassa paikassa homeen muodostumisen estämiseksi.
- Pitkäaikaisen varastoinnin aikana homeen muodostumisen estämiseksi suosittelemme pitämään ylä- ja alailmaluukut avoinna. Turvallisuussyistä suosittelemme polttamaan Kamadon puhtaaksi aina, kun säilytät sitä pitkän aikaa. Home voi silti muodostua, vaikka sitä ei näkyisi.

Sytytys-, käyttö- ja hoito-ohjeet

- Varmista, että Hoovi Kamado on sijoitettu pysyväälle, tasaiselle, lämmönkestävältä ja palamattomalta pinnalta vähintään 2 metrin päähän kaikista palavista esineistä.
- Tulen sytyttämiseksi aseta rullattu sanomalehti hiilialustalle Kamadon pohjalle ja lisää sen päälle sytytyskuutioita tai kiinteitä sytytyspaloja. Peitä sanomalehti sitten 5–10 cm palahihihellä.
- Avaa alailmaluukku ja sytytä sanomalehti pitkällä tulitikulla tai aseta sytytetty sytytyskuutio sen päälle. Pidä alailmaluukku auki noin 10 minuuttia tulen syttymisen jälkeen.
- Kun sytytät Hoovi Kamadon ensimmäistä kertaa, anna tulen palaa vähintään 30 minuuttia ennen ruoan asettamista Kamadoon.
- Suositellaan, ettet sekoita tai käännä hiiliä sen jälkeen, kun ne ovat syttyneet. Tämä mahdollistaa hiilien palamisen tasaisemmin ja tehokkaammin.
- Kun tuli on syttynyt, käytä kuumaa keramiikkaa tai kypsennyspintoja käsitellessäsi aina kuumuutta kestäviä käsineitä.

Matalan lämpötilan kypsennysopas

- Sytytä palahiilet yllä olevien ohjeiden mukaisesti. Älä liikuta tai sekoita hiiliä sytyttämisen jälkeen.
- Avaa alailmaluukku kokonaan ja jätä kansi auki noin 10 minuutiksi, jotta syntyy pieni kerros kuumia kekäleitä.
- Seuraa Kamadoa, kunnes se saavuttaa lähes halutun lämpötilan. Muista – Kamadon kuumentaminen on aina helpompaa kuin sen jäädyttäminen. Jos haluat saavuttaa 100 °C, suosittelemme aloittamaan ilmaluukkujen sulkemisen noin 90 °C:ssa ja säätämään lämpötila tarkasti 100 °C:seen.



Savustamisopas

- Noudata yllä olevia ohjeita ikään kuin aloittaisit hitaan kypsennyksen.
- Seuraa Kamadoa, kunnes se saavuttaa lähes halutun lämpötilan.
- Jätä alailmaluukku hieman auki.
- Sulje yläilmaluukku ja jatka lämpötilan tarkistamista muutaman minuutin ajan.
- Käytä kuumuutta kestäviä käsineitä ja ripottele puuhakepaloja tai -lohkoja kuumien hiilien päälle.
- Nyt Kamado on valmis savustuskäyttöön.
- VINKKI: Liota puuhakepaloja tai kypsennyslautoja vedessä 15 minuuttia savustuksen kestävyys pidentämiseksi.

Korkean lämpötilan kypsennysopas

- Sytytä palahiilet yllä olevien ohjeiden mukaisesti.
- Sulje kansi ja avaa ylä- ja alailmaluukut täysin.
- Seuraa Kamadoa, kunnes se saavuttaa lähes halutun lämpötilan.
- Sulje yläilmaluukku puoleen väliin ja jatka lämpötilan tarkistamista muutaman minuutin ajan.
- Nyt Kamado on valmis ruoanlaittoon.
- **TÄRKEÄÄ: Kun avaat kannen korkeissa lämpötiloissa, nosta kantta vain hieman muutamaksi sekunniksi, jotta ilma pääsee sisään hitaasti ja turvallisesti. Tämä estää takaiskuja tai leimahduksia, jotka voivat aiheuttaa loukkaantumisia.**

Ruoanlaitto

- Älä aloita ruoanlaittoa ennen kuin polttoaineella on ohut tuhkerros pinnallaan.
- Pese aina kädet ennen ja jälkeen raakanahan käsittelyn sekä ennen syömistä. Suosittelemme käyttämään elintarvikelaatuisia kumihanskoja.
- Pidä raaka liha aina erillään muista ruoista. Älä käytä samoja välineitä raakanahan ja muiden ruokien käsittelyyn.
- Ennen ruoanlaittoa varmista, että grillipinnat ja välineet ovat puhtaita eivätkä sisällä vanhoja ruokajäämiä.
- Varmista, että kaikki liha on kypsennetty huolellisesti ennen syömistä.
- VAROITUS – raakaan tai vajaakypsennettyyn lihaan tarttuminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen (esim. bakteerikannat, kuten E. coli).
- Alikypsennetyn lihan riskin vähentämiseksi käytä aina erityistä lihalämpömittaria tai, jos mittaria ei ole saatavilla, leikkaa liha auki varmistaaksesi, että se on kypsytetty täysin läpi.
- Jos liha on kypsennetty riittävästi, lihamehut ovat kirkkaita, eikä niissä ole jälkiä vaaleanpunaisesta tai punaisesta lihamehusta tai liha väristä.
- Ruoanlaiton jälkeen Hoovi Kamadossa puhdista aina grillipinnat ja välineet.

Polttoaineen lisääminen

- Kun ilmaluukut ovat suljettuina, Hoovi Kamado säilyttää korkean lämpötilan useita tunteja. Jos tarvitset pidemmän kypsennysajan (esim. kokonaisen ruhon paistamiseen tai hitaan savustuksen aikana), voi olla tarpeen lisätä hiiliä. Lisää vain hieman lisähiiltä ja jatka kypsennystä. Käytä aina kuumuutta kestäviä käsineitä Hoovi Kamadon käytön aikana.

Hoovi

Kokoonpano

Ennen uuden Hoovi Kamado -grillin kokoamista lue tämä käyttöohje huolellisesti.

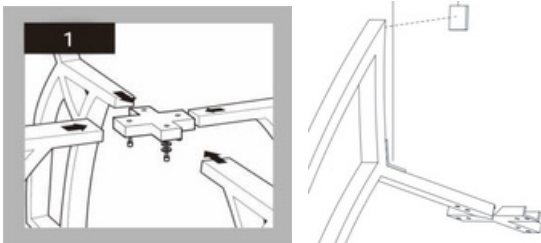
Kokoa grilli pehmeälle pinnalle suojataksesi sitä vahingoittumiselta, kuten naarmuilta. Säilytä tämä käyttöohje grillin mukana.

Varoitus! Älä kiristä muttereita ja pultteja liikaa, sillä ne voivat katketa tai vahingoittaa keraamista runkoa. Ne tulisi kiristää sen verran, että ne eivät irtoa käsin, mutta ei enempää. Tarkista pulttien kireys säännöllisesti (suosittelemme vähintään kaksi kertaa vuodessa).

Varoitus – poista pakkaukset Hoovi Kamadon ympäriltä varovasti. Älä hävitä käyttöohjetta. Pidä Kamadon kansi suljettuna koko kokoamisen ajan. Poista kaikki Kamadon sisältä.

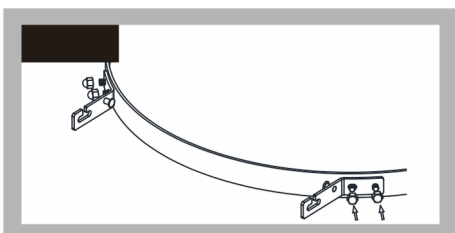
1. Vaunun kokoaminen

Käännä vaunu ylösalaisin helpompaa kokoamista varten. Kokoa vaunu työntämällä kaksi "X"-liitintä jalkojen päihin. Kiinnitä ne ruuveilla, jotka toimitettiin pakkauksen mukana. Suosittelemme kiristämään ruuvit vasta, kun kaikki ruuvit ovat paikallaan, jotta kokoaminen olisi helpompaa. Aseta pyörät jalkojen päissä oleviin reikiin. Käytä muttereita ja aluslevyjä ja kiristä pyörien ruuvit. Kiinnitä 8 itsekiinnittyvää pehmustetta jalkoihin kuvan mukaisesti.



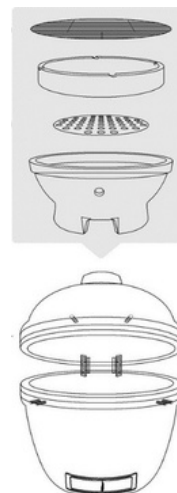
2. Hyllytelineen kiinnitys

Kiinnitä hyllytelineet metallivanteiden alaosan keraamisen rungon sivuilla oleviin tappeihin niin, että telineen urat osoittavat ylöspäin. Kiinnitä mutterit jokaiseen tappiin ja kiristä ne mukana toimitetulla avaimella.



3. Grillin kokoaminen

Ota kaikki osat Hoovi Kamadosta ennen nostamista. Grilli on raskas, joten sen nostamiseen vaaditaan kaksi henkilöä, jotta se voidaan asettaa vaunulle. Käytä hyllytelineitä nostokahvoina, nosta grilli ja aseta se vaunuun siten, että etummaisen alailmaluukun edessä olevat jalat, joissa on lukittavat pyörät, jäävät oikeaan kohtaan. Aseta tulikuppi / tulirenkaat (mallista riippuen yhdessä tai kahdessa osassa) Kamadon sisään ja aseta valurautaritiä tulikuppiin. Aseta kypsennysritilä keraamisen tulikupin päälle. Sulje kansi ja asenna yläilmaluukku.



4. Kahvan kokoaminen

Kiinnitä kahva asettamalla kahvakiinnike saranaa vastapäätä olevien tappien päälle. Kierrä mutteri kumpaankin tappiin ja kiristä.



TAKUU- JA VASTUUEHDOT

Hoovi Kamado -grillit/savustimet/uunit ovat rajoitetun takuun piirissä. Alla olevien ehtojen mukaisesti Hoovi takaa ensimmäisille yksityisostajille, että Hoovi:n valmistama ja toimittama keraaminen grilli-savustin/uuni, kun sitä käytetään sen tarkoituksen mukaisesti normaaleissa olosuhteissa, on materiaalien ja valmistuksen virheettömässä kunnossa.

Takuu myönnetään ensimmäisille Hoovi Kamado -ulkouunin omistajille seuraavin ehdoin:

1 vuoden takuu

- Kaikille Hoovi Kamado -grilli/savustin/uuniin käytetyille keraamisille osille.

1 vuoden takuu

- Lämpömittarille
- Tulenkestävälle tiivistenuhalle
- Puisille osille

180 päivän takuu:

- Kaikille Hoovi Kamado -uunissa käytetyille metalliosille

Takuu on voimassa ainoastaan, jos Hoovi Kamadoa käytetään sen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti. Takuu ei kata vahinkoja (esim. kolhuja tai naarmuja), jotka johtuvat tuotteen normaalista kulumisesta tai Kamado-uunin tai sen osien ulkonäön muutoksista, jotka eivät vaikuta sen toimintaan. Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat tuotteen virheellisestä käytöstä, eli sen käyttämisestä muihin tarkoituksiin kuin mihin se on suunniteltu. Takuu ei kata keraamisiin osiin, puuosiin tai lämpömittariin kohdistuvia vahinkoja, jotka johtuvat väärästä säilytyksestä, liiallisesta kosteudesta, korjauksesta, käytöstä, huollosta tai asennuksesta, luonnonilmiöistä tai onnettomuuksista, luvattomien lisävarusteiden asentamisesta tai uunin muokkaamisesta, kuljetusvahingoista tai muista fyysisistä vaurioista, olipa ne tahallisia tai tahattomia. Hoovi Kamado -uunin tulee olla säilytetty ja käytetty käyttöohjeiden mukaisesti – takuu ei koske uunia, joka on vaurioitunut liiallisen kosteuden vuoksi, säilytetty sopimattomassa ympäristössä tai asetettu palavalle pinnalle. Hoovi Kamado -puuosille ei myönnetä takuuta ulko-olosuhteiden aiheuttamista vaurioista, kuten halkeamista, haalistumisesta tai muista ulkoisista vaikutuksista. Takuu ei koske vahinkoja, jotka johtuvat sopimattomien nesteiden tai polttoaineiden käytöstä uunissa – mukaan lukien helposti syttyvät nesteet, puhdistusaineet, puuhake, hiili jne. Takuu ei ole voimassa, jos kuluttaja ei heti ilmoita myyjälle Hoovi Kamado -uunin viasta ja jatkaa sen käyttöä.

Takuu on voimassa tuotteen ostopäivästä alkaen ja koskee vain laitteen alkuperäistä ostajaa. Jos materiaalissa tai valmistuksessa ilmenee vika sovellettavan takuuajan kuluessa ja vika johtuu tuotteen normaalista käytöstä, Hoovi-tiimi voi omalla harkinnallaan korvata tai korjata viallinen osa. Tämän takuun puitteissa Hoovi vastaa osien korjauksesta tai vaihdosta. Takuu ei kata työ- tai kuljetuskustannuksia, kuljetuskustannuksia tai muita korjaukseen, huoltoon tai Kamadon käyttöön liittyviä kustannuksia. Vikailmoituksen tekemisen yhteydessä ostajan on valokuvattava tuotteen viallisen osan vahingon arvioimiseksi.

Takuu ei ole voimassa, jos Hoovi Kamado -uuni on ostettu kolmannen osapuolen tai luvattoman jälleenmyyjän kautta. Takuu on voimassa vain, kun tuote on rekisteröity. Mahdolliset halkeamat tai muut keraamisen uunin pinnassa olevat vauriot, jotka havaitaan ostohetkellä, on merkittävä ostokuittiin. Takuu ei kata pieniä kosmeettisia halkeamia ulkopinnoissa, naarmuja, kolhuja, halkeamia tai murtumia, jotka eivät vaikuta uunin toimintaan ja ovat täysin turvallisia. Kemikaalit, lannoitteet, korkea kosteus, kloori, nurmikon torjunta-aineet ja suola voivat vahingoittaa uunin metallimaalipintoja, puuosia ja pinnoitteita. Tämän vuoksi uunin metalliosiin, valurautaan ja ruostumattomaan teräkseen sovellettava takuu ei kata hapettumista, haalistumista, ruostetta tai muita vikoja. Tämä takuu ei ole siirrettävissä eikä koske jälleenmyynnin yhteydessä.



Tämä takuu ei ole voimassa, eikä Hoovi ole vastuussa viivästyksistä, keskeytyksistä tai hankaluuksista aiheutuneista vahingoista, eikä vahingoista, jotka johtuvat satunnaisista, tahallisista tai tahattomista toimista. Ostajan ainoa oikeus tämän takuun rikkomistapauksessa rajoittuu tuotteen tai sen osien korjaamiseen tai vaihtamiseen tämän takuun ehtojen mukaisesti.

TAKUU ON YKSINOMAINEN JA KORVAA KAIKKI MUUT TAKUUT, KIRJALLISET TAI SUULLISET, ILMAISET TAI NIMELLISET; TÄMÄ SISÄLTÄÄ, MUTTA EI RAJOITU, TAKUUN LAADUKKUUDESTA JA LAITTEEN SOPIVUUDESTA KÄYTETTÄVÄKSI TIETTYYN TARKOITUKSEEN. KAIKKIEN OLETETTUIJEN TAKUIDEN, MUKAAN LUKIEN EPÄSUORA KAUPALLISUUSTAKUU TAI LAITTEEN KÄYTTÖ TIETTYYN TARKOITUKSEEN, KESTO ON NIMENOMAISESTI RAJOITETTU SOVELTUVAN KOMPONENTIN TAKUUAJAN PITUUTEEN.

RAJOITETUN TAKUUN TAI MINKÄ TAHANSA OLETETUN TAKUUN RIKKOUTUMISEN TAPAUKSESSA OSTAJAN OIKEUS RAJOITTUU KOMPONENTTIEN VAIHTOON TAKUUEHTOJEN MUKAISTEN RAJOITUSTEN PIIRISSÄ. HOOVI EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA OLE VASTUUSSA SATUNNAISISTA, SEURAAMUKSELLISISTA TAI EPÄSUORISTA VAHINGOISTA.

TAKUUPALVELUN SAANTI

Ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjääsi takuupalvelua varten. Kansainvälisessä takuupalvelussa ota yhteyttä siihen jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen. Ennen yhteydenottoa varmista, että sinulla on seuraavat tiedot saatavilla:

- Mallin nimi
- Väri
- Ostokuitti ensimmäiselle ostajalle
- Ostopäivämäärä
- Lyhyt kuvaus mallista

Tyytyväisyytesi on meille tärkeää. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Hoovin viralliseen maahantuojaan.