

Hoovi

Kamado instruction manual



Palun säilitada kasutusjuhend.

Tähelepanu – ettevaatlikult eemalda ahju ümbritsevad pakendid, aga jäta kasutusjuhend alles. Palun jälgi kõiki ohutusnõudeid, mis on kirjas kasutusjuhendis. Palun loe kasutusjuhend hoolikalt läbi ning säilita see tulevikuks.

Please keep this manual for future reference.

Carefully remove any packaging before use. There instructions are part of the product. Please take note of all of the safety warnings listed in these instructions.

Eesti.....	3
English.....	9

Hoovi

Kamadost lähemalt

Arheoloogid on leidnud 4000 aasta vanuseid savist anumaid, mis arvatakse olevat Kamado ahjude eelkäijad. Alates sellest ajast on ahjud palju muutunud: lahtikäiv kaas, ventilatsioonivad ning kütmiseks on puidu asemel hakatud kasutama puusütt. Jaapanis oli Mushikamado ümmargune savist pott lahtikäiva kaanega, mis oli mõeldud riisi keetmiseks. Nimi "kamado" tähendab Jaapani keeles ahju või küpsetuspinda. Selle nime võtsid kasutusele Ameeriklased ning nüüdseks on see kujunenud üldiseks väljendiks seda tüüpi keraamilistele väliahjustele.

Kamadod on väga mitmekülgsed. Peale grillimise ja suitsutamise saab neid kasutada ka pitsa, leiva, pirukate, küpsiste jpm valmistamiseks. Tänu suurepärasele temperatuuri säilitamise võimalusele on võimalik saavutada madalaid ja kõrgeid temperatuure(90-450° C), mida saab kontrollida ülemise ja alumise ventilatsiooniva kaudu.

HOIATUS!

- Toode on mõeldud kasutamiseks vaid välitingimustes.
- Ära lase lapsi ega lemmikloomi ahju lähedusse kui ahi on kasutusel.
- **Ära kunagi** jätta kasutusel olevat ahju järelvalveta.
- Ära kasuta ahju telgis, haagises, autos, rõdul, toas, paadis ega muudes suletud ruumides.
- **Süttimisoht** – kuum ahi võib kiirata väga kuumu temperatuuri kasutamisel.
- **Tähelepanu** – ära kasuta bensiini, süütevedelikku, alkoholi ega muid sarnaseid tooteid ahju süütamiseks. Süütevedelik imbib keraamilisse sisepinda, selles sisalduvad keemikaalid aga saastavad ahju pikaks ajaks ning rikuvad valmistatava toidu maitse. Kasutage ahju süütamiseks lõhnatuid, kuivi, tahkeid grillsöe süütekuubikuid.
- Soovituslik on kasutada ahjus puusöe tükke. Need põlevad kauem ning toodavad vähem tuhka.
- Ära kasuta ahjus briketti, põlevkivi ega kivisütt.
- **Tähelepanu!** Kui avad ahju kaane kõrge temperatuuri juures, siis ava see esmalt vaid osaliselt. Siis siseneb õhk ahju sisemusse vaikselt ning ohutult hoides ära kuumu auru ning sädemete järsu eemaldumise, mis võib põhjustada vigastusi.
- Ära kasuta ahju terrassil ega muudel kergesti süttivatel pindadel nagu näiteks kuivanud rohul, puulaastudel, kuivanud lehtedel või dekoratiivsel puukoorel.
- Jälgi, et ahi oleks vähemalt 2 meetri kaugusel süttivatest asjadest.
- Ära kasuta ahju mööbliesemena.
- **Tähelepanu!** Ahi võib muutuda kasutamisel väga kuumaks. Ära liiguta ahju selle kasutamise ajal.
- **Alati** kasuta kuumusekindlaid kindaid kui puutud kokku kuumu keraamikaga või küpsetuspindadega.
- Lase ahjul **täielikult** maha jahtuda enne kui hakkad teda liigutama või ladustama.
- **Alati** uuri enne kasutamist ahju erinevate osade seisukorda ja vigastusi ning vajadusel asenda need.
- **Tähelepanu!** Perioodiks, kui ei grillita, on soovitatav eemaldada puidust töötasapinnad, kuna välitingimused võivad neid kahjustada (tuul, vihm, päike, miinuskraadid). Soovitame kasutada katet mis kaitseb ahju ja pikendab eluiga.
- **Tähelepanu!** Kaitske ahju vihma eest; hoolitsege selle eest, et vesi ei pääseks ahju sisemusse. Kui te ahju ei kasuta, katke see veekindla kattega. Ahju võib kasutada ka vihm ja lumesajus, kuid selle sisemust tuleb niiskuse eest kaitsta. Ahju poorseesse sisemusse sattunud vesi võib külmade saabumisel jäätuda ja keraamilised osad võivad mõraneda. Sellepärast ei tohi ka ahju sisemuse puhastamiseks vett kasutada. Kui vesi on sattunud ahju sisemusse, siis kuivatage see riide või paberiga ja kütke ahju madala kuumusega mõlemad õhutusluugid maksimaalselt avatud.
- Lõkke tegemine ahjus on keelatud, kuna kõrge leek võib kahjustada tihendit! Kasuta toiduvalmistamiseks grillsütt.
- Esimesel grillimisel ärge kütke ahju üle 170-180 kraadi(C). Siis kinnitub tihend täielikult ahju külge.
- Ära kasuta ahjus eelsüüdatud grillsütt! Äkiline temperatuurimuutus võib keraamikat kahjustada.

Hoovi

Teadmiseks

- Ära liiguta ahju enne kui puusüsi on täielikult kustunud.
- Pärast esimest kasutamist kontrolli üle kõik kruvid ja mutrid, sest kuumusega võivad nad lahti minna. Vajadusel pinguta neid nii palju, et nad ei oleks sõrmedega lahtikeeratavad.

Kustutamine

- Et ahju kustutada, sulge kõik ventilatsiooniavad ning lase sõel kustuda naturaalselt.
- Ära kunagi kasuta vett või muid vahendeid puusõe kustutamiseks. See võib kahjustada ahju keraamilisi osi.

Hoiustamine

- Kui ahi ei ole kasutuses ja kui sa hoiustad teda väljas, siis aseta ahjule sobiv vihmakate. Vihmakatte tohib ahjule asetada vaid siis kui ahi on täielikult maha jahtunud.
- Roostevabast metallist grillrest ei ole masinpestav. Kasuta nuustikut ja sooja vett.
- Kamado ahju kasutades jälgi, et ratastel olevad pidurid oleksid lukustatud.
- Soovitatakse talvisel perioodil ahju hoiustada siseruumis täieliku kaitse eesmärgil.

Puhastamine

- Kamado ahi on isepuhastuv. Kuumuta ahi 260 kraadi juurde 30 minutiks ning see põletab ära kõik toidu ja muud jäätmed.
- Ära kasuta vett ega muid puhastusvahendeid ahju sisu puhastamiseks. Kamado siseseinad on poorsed ning nad imavad vedeliku endasse, mis võib põhjustada mõranemist. Kui seinte külge koguneb palju tahma, siis kasuta traatharja tahma eemaldamiseks.

Säilitamine

- Kontrolli mutreid ning õlita liikuvaid osi vähemalt 2 korda aastas. Mutrid peavad olema kinni piisavalt tugevalt, et neid ei saaks sõrmega lahti keerata.
- Kui ahi jääb pikemaks ajaks seisma (nt talvel), siis soovitame sellele eelnevalt ahi toidujääkidest puhastada vastavalt kasutusjuhendile. Soovitame hoida puidust küljelaudasid kuivas kohas, et vältida hallituse teket.
- Et vältida hallituse teket ahjus pikema ajalisel säilitamisel soovitame lahti jätta nii ülemine kui alumine tuulutusava. Juhul kui hallitus peaks siiski tekkima saab selle hävitada kuumutades ahju 300 kraadini (C).

Süütamine, kasutamine ning ohutus

- Jälgi, et ahi oleks asetatud tasasele mittesüttivale pinnasele, eemale süttivatest asjadest.
- Ahju süütamiseks aseta rullikeeratud ajaleht koos mõne süütekuubikuga puusõe alumise plaadi peale ning lisa 5-10 cm puusütt.
- Ava alumine ventilatsiooniluuk ning süüta süütekuubik või paber pika tulemasinaga või pikkade tikkudega. Kui need on süttinud, siis jäta alumine ventilatsiooniluuk lahti 10 minutiks.
- Soovituslikult ära liiguta hõõguvat puusütt kuni nad on täielikult süttinud. See laseb sõel hõõguda efektiivsemalt.
- Kui puusüsi on süüdatud, siis kasuta kindlasti kuumusekindlaid kindaid, kui puutud kokku kuuma keraamikaga või küpsetuspindadega.

Madalal temperatuuril küpsetamise juhend

- Süüta ahjus olev puusüsi eelnevalt kirjeldatud meetodil.
- Ava alumine ventilatsiooniava täielikult ning jäta see lahti 10 minutiks.
- Jälgi termomeetrit kuni ahi on saavutanud soovitud temperatuuri. Kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri, siis sulge alumine ventilatsiooniava.

Suitsutamise juhend

- Jälgi termomeetrit ning kui ahi on saavutanud soovitud temperatuuri, siis jäta ventilatsiooniava kergelt lahti.
- Sulge ülemine ventilatsiooniava ning jälgi veel termomeetrit mõned minutid.
- Kasutades kuumusekindlaid kindaid, raputa niisutatud puidulaaste või lepaklotse kuuma puusõe peale.
- Nüüd oled sa valmis kasutama Kamado ahju suitsutamiseks.
- Nõuanne: leota puidulaaste vees 15 minutit, et pikendada suitsutamise protsessi.

Kõrge temperatuuriga küpsetamise juhend

- Süüta ahjus olev puusüsi eelnevalt kirjeldatud meetodil.
- Sulge kaas ning ava täielikult alumine ja ülemine ventilatsiooniava.

Hoovi

- Jälgi termomeetrit kuni ahi on saavutanud soovitud temperatuuri.
- Sulge ülemine ventilatsioonitava poolenisti ning jälgi termomeetrit veel mõned minutid.

Toidu küpsetamise informatsioon

- Palun jälgi seda kasutusjuhendit kui kasutad Hoovi Kamado ahju.
- Ära alusta küpsetamist enne kui söe peale on tekkinud tuhakiht.
- Alati pese oma käsi enne ja pärast toore lihaga kokkupuutumist.
- Alati hoia toores liha eraldi küpsetatud lihast ja muudest toiduainetest.
- Ära kasuta samu vahendeid toore ja küpsetatud liha käitlemiseks.
- Enne küpsetamist veendu, et ahju pinnad oleksid puhtad.
- Veendu, et liha oleks täielikult küpsenud enne söömist.
- Tähelepanu – toore või väheküpsetatud liha söömine võib põhjustada toidumürgitust.
- Veendumaks, et liha on täielikult küpsenud, lõika liha pooleks.
- Kui liha on küpsenud korrektselt, siis peaksid lihast väljuvad mahlad olema läbipaistvad ja seal ei tohiks olla roosakat/punakat vedelikku.
- Peale Kamado kasutamist alati puhasta ahju pinnad ning grilltarvikud.

Puusõe lisamine

- Kui ventilatsioonitavad on suletud, siis ahi säilitab kõrget temperatuuri mitu tundi. Kui sul on vaja pikemat küpsetusaega, siis lisa lihtsalt puusütt juurde ning jätkka.

Hoovi

Kokkupanemine

Enne Hoovi Kamado ahju kokkupanemist loe juhend hoolikalt läbi.

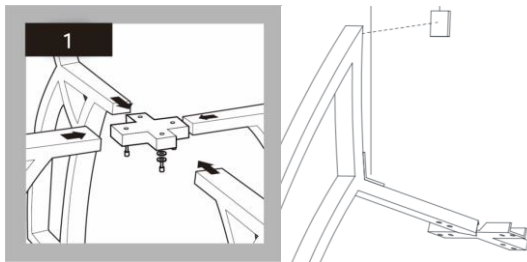
Pane ahi kokku pehmel pinnal, et vältida värvikriimustusi. Palun jäta see juhend alles.

Hoiatus! Ära keera mutreid ja kruve liiga kõvasti! Keera mutreid ja kruve mõõduka jõuga, et vältida nende ja ahju kahjustamist. Mutrid peavad olema kinni keeratud piisava jõuga, et neid ei saaks lahti keerada näppudega.

Tähelepanu – ettevaatlikult eemalda ahju ümbritsevad pakendid, aga jäta kasutusjuhend alles. Jälgi, et ahju kaas on kinnises asendis ahju kokkupanemise ajal. Tõsta kamado keraamilise kere seest välja kõik detailid.

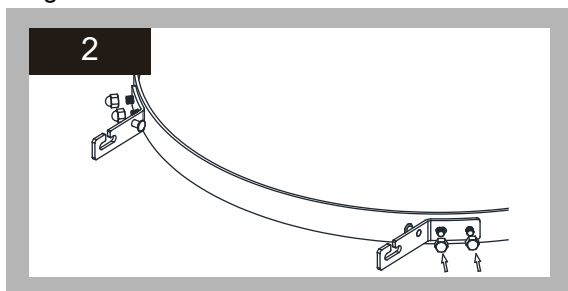
1. Jalgade kokkupanek

Keera jalad tagurpidi kokkupanemise hõlbustamiseks. Soovitame kokkupanemise ajal jätta kõik kruvid natukene lahti ning pingutada alles siis, kui kõik kruvid on omal kohal. Pane jalad kokku kasutades kahte metallist risti, mis kinnituvad jalgade otstesse ning kinnita nad pakendis olevate kruvidega. Paigalda 4 pikka ja 4 lühikest pehmendust jalgade sisekülgedele nagu pildil näidatud. Pane külge rattad, kasuta pakendis olevaid seibe ning pinguta mutrid. Kui jalad on kokkupandud pinguta üle kõik kruvid ja mutrid.



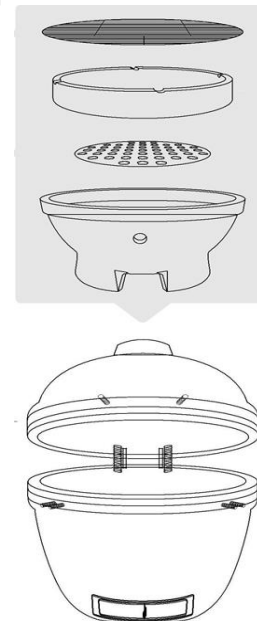
2. Küljeriulite kandurid

Eemalda kamado metallist vöö küljes olevad mutrid ning aseta riiuli metallist kandurid poltide otsa, mis on kamado külgedel. Jälgi et riiulikinnituse küljes olevad avaused jääksid üles. Pinguta mutrid.



3. Kamado kere kokkupanek

Võta välja kõik Kamado keraamilise kere seest enne selle tõstmist jalgadele. Kuna Kamado on raske, siis peab seda jalgadele tõstma kahekesti. Tõsta kamado jalgade peale riiuli kanduritest. Kui Kamado on jalgadele asetatud, siis saab sisse tõsta keraamilise sisu (olenevalt mudelist kas ühes või kahes osas) ning asetada tuleaseme sisse malmist tulealuse. Aseta sisse küpsetusrest. Sulge kaas ning suru ülemine siiber õhutusaugu peale.



4. Kaane käepideme külgepanek

Kinnita käepide Kamado kaane esiküljele. Selleks keera lahti kaane metallist vööl olevad mutrid, aseta käepide poltide külge ning keera mutrid kinni.



GARANTIITINGIMUSED

Hoovi Kamado ahjudele kehtib piiratud garantii. Vastavalt alltoodud tingimustele ja sätetele garanteerib Hoovi esmaostjale, et Hoovi poolt valmistatud või tarnitud keraamilised grillid, mida kasutatakse otstarbeliselt eratarbija poolt tavatingimustes, ei ole tootmis- ega materjalidefektidega.

Garantii antakse Hoovi Kamado grilli erasikust esmaostjale järgmiste tähtaegadega:

1- aastane garantii

- Kõikidele keraamilistele osadele, mida kasutatakse Hoovi Kamado ahjudes

1-aastane garantii:

- Temperatuurimõõdikule
- Tulekindlale tihendile
- Puitosadele

180-päevane garantii:

- Kõikidele metallosadele, mis on kasutusel Hoovi Kamado ahjus

Garantii kehtimise eelduseks on Hoovi Kamado ahju kasutamine vastavalt ahjuga kaasatulevale kasutusjuhendile. Garantii ei kata toote kasutamisel tavapärasest kulumisest tekkinud kahjustusi (nt täkkeid või kriimustusi) ega muutuseid Kamado ahju või selle komponentide välimuses, mis ei mõjuta selle toimimisvõimet. Garantii ei kata toote väärkasutusest tekkinud vigastusi või kahjustusi, mis on tekkinud toote kasutamisel muul kui selleks ettenähtud otstarbel. Garantii ei kata toote mittenouetekohase hoiustamise, remondi, kasutamise, hoolduse või paigalduse tõttu tekkinud kahjustusi, looduse süül või õnnetuse tõttu tekkinud kahjustusi, ahjule volitamata lisaseadmete paigaldamise või ahju modifitseerimise tõttu tekkinud kahjustusi, transpordikahjustusi ega muid tahtlikult või tahtmatult tekitatud füüsilisi vigastusi. Hoovi Kamado ahju tuleb hoiustada ja kasutada kasutusjuhendist lähtuvalt – garantii ei kehti juhul, kui kamado, puitosad, termomeeter või metallosad on saanud kahjustusi ülemäärase niiskuse tõttu, kui ahju hoitakse sobimatus keskkonnas või kui ahi on paigutatud süttivale pinnale. Hoovi Kamado puidust osade garantii ei hõlma välitingimustest tekkinud kahjustuste nagu praod, pleekimine, hallitus jmt. Garantii ei kehti juhul kui ahjus on kasutatud mistahes vedelikke või sobimatut kütust – sealhulgas süütevedelikku, puhastusaineid, puuhalge, kivisütt vmt. Garantii ei kehti juhul kui tarbija ei teavitanud müüjat Hoovi Kamado ahjul ilmnenud veast koheselt ning jätkas ahju kasutamist.

Garantii kehtib toote ostukuupäevast ja vaid seadme esmasele ostjale. Kui materjali- või valmistamisedefekt avastatakse kehtiva garantiiperioodi korral ja on tekkinud toote tavapärasel kasutamisel, asendab või parandab Hoovi meeskond omal äranägemisel defektse komponendi. Vastavalt käesolevale garantiile võtab Hoovi endale vastutuse parandustööde või osade vahetamise eest. Garantii ei hõlma tööjookulusid, transpordikuluseid ega muid parandamise, teenuse või ahju kasutamisega seotud kulusid. Pretensiooni esitamisel peab ostja kahju hindamiseks toote defekte pildistama ning koos defekti kirjeldusega edasimüüjale edastama.

Garantiid ei kohaldata kui Hoovi Kamado ahi on ostetud kolmandalt isikult või volitamata edasimüüjalt. Mistahes mõrad või muud kahjustused keraamiliste ahjude viimistluses, mis on avastatud ostu käigus, tuleb ülesse märkida ostukviitungile. Garantiid ei kohaldata väikestele kosmeetilistele välistele glasuurimõradele, kriimustustele, mõrkidele, pragunemisele ega mõranemisele, mis ei mõjuta ahju tööd ning on täiesti ohutud. Kemikaalid, väetised, kõrge niiskusetase, kloor, murupestiitsiidid ja sool võivad kahjustada ahju metallivärvi, puitosasisid ja kattematerjale. Seepärast ei kehti ahju metall-, malm- ja roostevabast terasest osadele kohaldatav garantii OKSÜDATSIOONI, PLEEKUMISE, ROOSTE ja muude DEFEKTIDE korral. Käesolev garantii ei saa olla ega ole edasimüümisel ülekantav.

Käesolevat garantiid ei kohaldata ning Hoovi ei võta vastutust kahju eest, mille on põhjustanud viivitus, tegevuse peatamine, transpordi probleemid või ebamugavused, ning mistahes juhusliku, tahtliku ja/või tahtmatu tegevuse tulemustest juhtuva kahju eest. Ostja ainuõigus antud garantii rikkumise osas piirneb toote või selle osade remondi või välja vahetamisega käesolevas garantiis ära toodud korras.



GARANTII ON EKSKLUSIIVNE JA ASENDAB KÕIKI TEISI KIRJALIKKE VÕI SUULISI, OTSESEID VÕI KAUDSEID GARANTIISID, SEE HÕLMAB, KUID EI OLE PIIRATUD MÜÜGIKÕLBLIKUSE GARANTII EGA SEADME SOBIVUSEGA KASUTAMISEKS KONKREETSEL EESMÄRGIL. KÕIGI KAUDSETE GARANTIIDE KESTUS, SEALHULGAS KAUDSE MÜÜGIKÕLBLIKUSE GARANTII VÕI SEADME SOBIVUSEGA KASUTAMISEKS KONKREETSEL EESMÄRGIL, ON SELGELT PIIRATUD KOHALDATAVA KOMPONENDI GARANTIIPERIOODI PIKKUSEGA.

PIIRATUD GARANTII VÕI MISTAHES MUU KAUDSE GARANTII RIKKUMISEL ON OSTJAL ÕIGUS GARANTIITINGIMUSTES TOODUD PIIRANGUTE KOHALELT VAID KOMPONENTIDE ASENDAMISELE. ÜHELGI JUHUL EI VASTUTA HOOVI MISTAHES ERIOLUKORDADEST TEKKINUD, TEISEJÄRGULISTE VÕI KAUDSETE KAHJUDE EEST.

JUURDEPÄÄS GARANTIITEENUSELE

Garantiiteenuse saamiseks võtke palun ühendust kohaliku edasimüüjaga. Rahvusvahelise garantiiteenuse jaoks võtke ühendust edasimüüjaga riigist, kust toote ostsite. Enne kontakteerumist veenduge, et teil on alljärgnev teave käepärast:

- Mudeli nimetus
- Värv
- Esmase ostja ostu kinnitav ostutõend
- Ostukuupäev
- Probleemi lühikirjeldus

Teie rahulolu on meile oluline. Kui probleem teile meelepärasel viisil ei lahene kontakteeruge Hoovi ametliku maaletoojaga.

Hoovi

About kamado grills

Dating back 4000 years ago archaeologists have discovered large clay vessels thought to be early incarnations of the Kamado ceramic cooker. Since then it has evolved in many ways; removable lid, added draft door for better heat control and the switch from wood to charcoal as the primary fuel. In Japan the Mushikamado was a round clay pot with a removable domed lid designed for steaming rice. The name 'Kamado' is, in fact, the Japanese word for 'stove' or 'cooking range'. This name was adopted by the Americans and has now become a generic term for this style of ceramic cooker.

Kamado cookers are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking but also pizzas, bread, pies and cookies can be baked effortlessly inside them. Due to their excellent heat retention properties, high temperatures can be achieved and maintained by precise control of airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for cooking burgers and sausages whilst low heats will cook larger pieces of meat over a longer period of time.

WARNINGS!

- This Kamado is for outdoor use only. DO NOT use indoor or on a balcony, boat or any other enclosed space.
- Keep kids and pets at a safe distance from the kamado at all times when the grill is hot.
- Never leave a burning fire unattended.
- Fire hazard – Hot embers may emit while in use.
- CAUTION - DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. These types of liquids will permeate into the ceramic body and leave a taste to the food you cook on your Hoovi Kamado. Only use fire starters meant for cooking to light your grill.
- It is highly recommended that you use lump charcoal in your Kamado. It burns for longer and produces less ash which can restrict the airflow. Do not use briquettes, oil shale or coal.
- IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- DO NOT use the Kamado on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.
- Ensure that the Kamado is positioned at least 2 metres away from flammable items.
- Do not use the Kamado as a furnace or furniture.
- Never move the Kamado when in use or hot. The ceramic body becomes hot during cooking and may take up to several hours to cool down after usage.
- Always use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- Allow the unit to cool down completely before moving or storing.
- Always inspect the unit prior to use for fatigue and damage and replace when necessary.
- When not using the Kamado for a longer time period we suggest you remove the wooden sidetables – they may be damaged by rain, strong winds, humidity etc.
- We suggest you use a special Hoovi Kamado rain cover to protect the Kamado from the elements. Make sure that rain does not get into the ceramic body with temperatures of less than 5 degrees Celsius. The humidity may go into the porous ceramic body and get iced which may create micro cracks in the ceramic body. When water does get into the ceramic body then wipe it off with a dry cloth and heat up the grill at low temperature to dry it off.
- Do not use the Kamado as a fireplace – this may damage the felt gasket.
- During your first cook do not heat the Kamado to more than 170-180 degrees Celsius.
- Do not overload the unit with fuel – if the fire is too intense this could damage the Kamado.
- After first use inspect all fasteners for tightness. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and this could become loose. It is recommended you check and if necessary tighten the band with a spanner.
- How to extinguish your Kamado – stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally. DO NOT use water to extinguish the charcoals as this could damage the ceramic Kamado.

Storage

- When not in use, and if stored outside, cover the Kamado once completely cooled with a suitable rain cover.
- The cooking grid is NOT dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
- When using the Kamado push down on both of the locking wheels to stop the unit moving about during use.
- It is recommended for the Kamado to be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.



Cleaning

- The Kamado is self cleaning. Heat it up to about 260°C for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
- DO NOT use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your Kamado. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the Kamado to crack. If the soot becomes excessive then use a wire brush or the Hoovi ash tool to scrape off the carbon remnants before the next use.
- To clean the grills and grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.
- To clean the outer surface wait until the Kamado is cooled down and use a damp cloth with a mild detergent.

Maintenance

- Tighten the bands and oil the hinge 2 times a year or more if needed.
- If the Hoovi Kamado will not be used for a longer period of time (i.e. winter) then we suggest burning the Kamado clean from food residue before storing it. We suggest you store the wooden sidetables in a dry place to avoid mold forming on them.
- To avoid mold in the Kamado when storing for a longer period of time we suggest you keep top and bottom vents open. For safety reasons we suggest you burn the Kamado clean after every time you store it for a longer period of time. Mold may still form even if it is not visible.

Lighting, usage and care information

- Ensure your Hoovi Kamado is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface at least 2m away from any flammable items.
- To start a fire place a rolled up newspaper with some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate on the base of the Kamado. Then place 5-10 cm-s of lump charcoal over the top of the newspaper.
- Open the lower vent and light the newspaper with long matches or put a lit firestarter cube on it. Keep the lower vent open for about 10 minutes after the fire has been lit.
- When firing up your Hoovi Kamado for the first time then let the fire burn for at least 30 minutes before putting food on the Kamado.
- It is recommended you don't stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.
- Once alight ONLY use heat resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

Low temperature cooking guide

- Light the lump charcoal according to the the instructions above. DO NOT move or stoke the coals once lit.
- Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Monitor the Kamado until it has risen to almost the desired temperature. Remember – it is always easier to get the Kamado hotter than cool it down. If you want to reach 100 degrees we suggest you start closing the vents at around 90 degrees and then dial the temperature in to exactly 100.

Smoking guide

- Follow the instructions above as if you were starting a slow cook.
- Monitor the Kamado until it has risen to almost the desired temperature.
- Leave the bottom vent slightly open.
- Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
- Using heat resistant gloves sprinkle wood chips or chunks over the hot charcoal.
- You are now ready to use the Kamado to smoke on.
- TIP: Soak your wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

High temperature cooking guide

- Light the lump charcoal according to instructions found above.
- Close the lid and fully open the top and bottom vents.



- Monitor the Kamado until it has risen to almost the desired temperature.
- Close the top vent half way and continue to check the temperature for a few more minutes.
- You are now ready to use the Kamado for cooking on.
- **IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly for a few seconds, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.**

Cooking food

- Do not cook until the fuel has a coating of ash.
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating. We recommend on using food-grade rubber gloves.
- Always keep raw meat away from other foods. Do not use the same utensils for raw meat and other foods.
- Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- CAUTION – eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E. coli).
- To reduce the risk of under cooked meat always use a special meat thermometer or if you do not have a thermometer at hand cut open the meat to ensure it is cooked all the way through.
- If the meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- After cooking on your Hoovi Kamado always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Refuelling

With the vents closed, the Hoovi Kamado stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Just add some additional charcoal and continue. Always use heat resistant gloves when operating a working Hoovi Kamado.

Hoovi

Assembly

Before assembling your new Hoovi Kamado grill read this manual through.

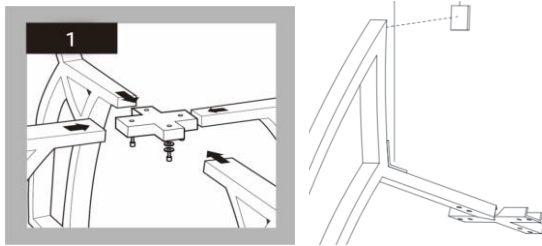
Assemble the grill on a soft surface to protect it from accidental damage like scrapes. Keep this manual with the grill.

Warning! Do not tighten nuts and bolts too tightly or you may break them or damage the ceramic body. They should be tight enough so that they would not come loose by hand but not much more. Regularly check the bolts on the grill (we recommend at least 2 times a year).

Warning – carefully remove the packaging around your Hoovi Kamado. Don't throw away the manual. Keep the lid of your Kamado closed while you put it together. Remove everything from the inside of the Kamado.

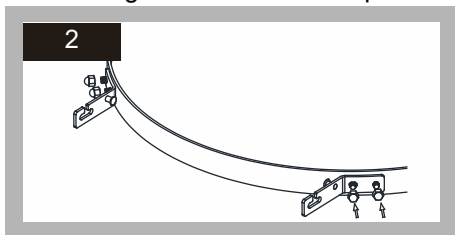
1 Cart assembly

Flip cart upside down for easy assembly. Assemble cart by inserting two „X“ connectors into leg ends. Screw them together by using bolts that came with the package. We recommend tightening the bolts when all the bolts are in to make assembly easier. Insert wheels through the holes at the ends of the legs. Use nuts and washers and tighten the wheel bolts. Attach 8 self adhesive pads on the legs as shown on the picture.



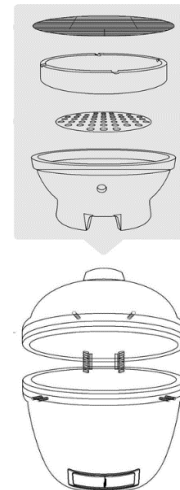
2 Shelf bracket

Mount shelf brackets over studs on the sides of the metal bands of the bottom ceramic grill body with bracket slots facing up. Mount nuts on each stud and tighten them with the provided wrench.



3 Grill assembly

Take all parts out of your Hoovi Kamado before lifting. The grill is heavy and requires 2 people to lift it onto the cart. Using the shelf brackets as lift handles, lift the grill and set it into the cart so that the front bottom vent is in between the legs with lockable wheels. Place fire bowl / firering (dependant on your model this may be in 1 or 2 pieces) inside the Kamado and place the cast iron grate into the fire bowl. Place cooking grid onto the ceramic fire bowl. Close lid and install the top vent.



4 Handle assembly

Attach the handle by placing handle bracket over studs opposite the hinge. On both stud screw on the nut and tighten.



TERMS OF WARRANTY

Hoovi Kamado Grill/Smoker/Ovens are subject to a limited warranty. Subject to the terms and conditions set forth below, Hoovi warrants to first-time private purchasers that a ceramic Grill- Smoker/Oven manufactured and supplied by Hoovi, to be used for their intended use by the consumer under normal conditions, shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty will be given to first-time Hoovi Kamado outdoor oven owners with the following terms:

1-year warranty

- For all ceramic parts used in Hoovi Kamado Grill- Smoker/Oven

1-year warranty:

- For temperature meter
- For fireproof gasket
- For wood parts

180-day warranty:

- For all metal parts used in the Hoovi Kamado oven

The warranty is subject to the use of the Hoovi Kamado in accordance with the instructions provided with the kamado. The warranty does not cover damage (e.g., dents or scratches) caused by normal wear and tear of the product or changes in the appearance of the Kamado oven or its components that do not affect its performance. The warranty does not cover damage resulting from improper use of the product that results from its use for purposes other than those for which it was intended. The warranty does not cover damage to the ceramics, to the wooden parts, to the thermometer caused by improper storage, excessive moisture, repair, use, maintenance or installation of the product, damage due to nature or accident, damage caused by the installation of unauthorized oven accessories or modification of the oven, transportation damage, or other physical damage caused either intentionally or unintentionally. The Hoovi Kamado oven must be stored and used in accordance with the instructions for use - the guarantee does not apply if the oven has been damaged due to excessive humidity, if it has been stored in an unsuitable environment or if the oven has been placed on a flammable surface. Hoovi Kamado wood parts are not warranted for damage caused by the outdoors conditions, such as cracks, fading, etc. The warranty does not apply if any liquid or unsuitable fuel is used in the furnace - including flammable liquids, cleaning agents, wood chips, coal, etc. The warranty does not apply if the consumer did not immediately notify the seller of a defect in the Hoovi Kamado oven and continued to use the oven.

The warranty is valid from the date of purchase of the product and is limited to the original purchaser of the device. If a defect in material or workmanship is discovered during the applicable warranty period and is due to normal use of the product, the Hoovi team will, at its sole discretion, replace or repair the defective component. Under this warranty, Hoovi accepts responsibility for repair or replacement of parts. The warranty does not cover labor costs, transportation costs or other costs related to repair, service, or operation of the Kamado. When filing a claim, the buyer must photograph the defects in the product to assess the damage.

The warranty does not apply if the Hoovi Kamado oven was purchased from a third party or unauthorized dealer. The warranty is valid only upon registration of the product. Any cracks or other damage to the ceramic oven finishes discovered during the purchase must be noted on the purchase receipt. The warranty does not apply to small cosmetic cracks in exterior glazes, scratches, dents, cracks, or fractures that do not affect the operation of the oven and are completely safe. Chemicals, fertilizers, high humidity, chlorine, grass pesticides, and salt can damage the oven's metal paint, wood components, and coatings. Therefore, the warranty applicable to the metal, cast iron, and stainless-steel parts of the oven do not apply to OXIDATION, FADING, RUST, and other DEFECTS. This warranty cannot be and is not transferable on resale.

This warranty does not apply, and Hoovi will not be liable for any damage resulting from delay, suspension or inconvenience, or for any damage resulting from the incidental, intentional and/or unintentional act.

The buyer's exclusive right regarding breach of this warranty is limited to repairing or replacing the product or parts thereof as set forth in this warranty.



THE WARRANTY IS EXCLUSIVE AND REPLACES ANY OTHER WARRANTIES, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED; THIS INCLUDES BUT IS NOT LIMITED TO THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND SUITABILITY OF THE DEVICE FOR USE FOR A PARTICULAR PURPOSE. DURATION OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF INDIRECT MERCHANTABILITY OR FOR THE USE OF THE DEVICE FOR A SPECIFIC PURPOSE, IS EXPRESSLY LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY PERIOD OF THE APPLICABLE COMPONENT.

IN THE EVENT OF BREACH OF THE LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY, THE BUYER IS LIMITED TO THE REPLACEMENT OF COMPONENTS UNDER THE LIMITATIONS SET OUT IN THE WARRANTY TERMS. IN NO EVENT SHALL HOOVI BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL OR INDIRECT DAMAGES.

ACCESS TO THE WARRANTY SERVICE

Please contact your local dealer for warranty service. For international warranty service, contact your dealer in the country where you purchased the product. Before contacting, make sure you have the following information available:

- Model name
- Color
- Proof of purchase for first-time buyer
- Date of purchase
- A brief description of the model

Your satisfaction is important to us. If the problem persists, please contact the official importer of Hoovi.