

HAJKA

FIRST USE

SKARPA KANTER

Vid tillverkningen av bottendelen finns det risk att vissa kanter är skarpa. Känn efter försiktigt, om de upplevs skarpa kan du slipa dem med det medföljande slippappret – använd ett par handskar så att du inte skär dig!

HUR DU DISKAR DELARNA

Delarna kan ha spår av tillverkning, det vill säga fett och metallrester. Så här rengör du delarna.

Diska för hand: lock + bakkärl
I maskin: gallret, tallriken, botten
Diska inte: plåten med hakarna

Locket (aluminium): för hand med diskmedel och ljummet vatten

Bakkäret: för hand med diskmedel och ljummet vatten

Pizzaplåten (kolstål): torka av med fuktig trasa, olja in med tunt lager matolja

Gallret (rostfritt): diska i maskin

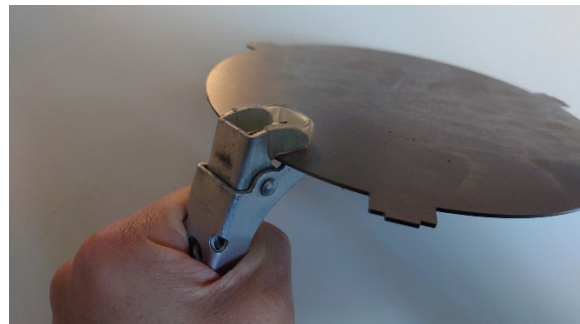
Tallriken (rostfri): diska i maskin

Plåten med hakarna: skall inte diskas!

Botten (rostfritt): diska i maskin

JUSTERA TRANGIA-HANDTAGET + SKYDD AV SILIKON

1. Eftersom bakkäret är tjockare än de flesta kastruller (1,5 mm) behöver Trangia-handtaget justeras för att inte deformera kärlet. Ett skydd av silikon (slang) följer också med.
2. Vrid ut de yttre hakarna som på handtag i mitten – det gör att materialet i bakkäret inte kläms (det vänsta är som handtaget är tillverkat)
3. Trä på silikonslangen
4. Ta "pizzaplåten" och kläm hårt med handtaget, det gör öppningen större så att det blir anpassat till det kärl som följer med Hajka.
- 5.



HAJKA

FIRST USE

BAKKÄRLET MED KERAMISK BELÄGGNING

Bakkärlet har en tålig keramisk beläggning. Den kan däremot skadas av vassa föremål. Använd endast köksredskap i trä eller plast.

SILIKON-KNOPPEN

Diska först locket, trä sedan silikonknoppen från undersidan genom locket – det kommer var lite trögt men det går! Det är trögt för att den ska sitta fast bra.

Silikonet tål värme upp till 250 grader, om du använder för hög värme på ditt kök finns risk att knoppen smälter.

Långtidsförvaring: knoppen av silikon mår bäst av att inte förvaras vikt – lägg ihop alla delar av din Hajka och fäll upp knoppen så att den pekar uppåt. Självklart klarar knoppen att förvaras vikt när du har den nedpackad i din kajak eller ryggsäck, detta är för långtidsförvaring när du inte använder din Hajka.

ANVÄND INTE MAX EFFEKT

ANVÄND INTE HÖG EFFEKT – ugnen fungerar bäst med låg eller medelvärme. Om du använder hög effekt kommer maten att brännas.

Men du kan även förstöra ugnen: värmeskölden kommer att bli sned, all aluminium i ugnen blir mjuk och silikonknoppen kommer smälta.



SÄKERHET, EJ PÅ TOPPMONTERADE KÖK

STÄLL INTE UGNEN PÅ ETT TOPPMONTERAT KÖK – risken är stor att ugnen tippar, gasflaskan kan också bli för varm av värmereflektionen från ugnen.



HAJKA

FIRST USE

UNBOXING - First use HAJKA Outdoor Oven

Sharp Edges

During the manufacturing of the bottom part, there is a risk that some edges may be sharp. Feel carefully; if they are sharp, you can sand them with the included sandpaper – wear gloves to avoid cutting yourself!

How to Clean the Parts

The parts may have traces of manufacturing, such as grease and metal residue. Here's how to clean them:

Hand wash: lid + baking pan

In the machine: the grid, plate, bottom

Do not wash: the tray with hooks

Lid (aluminum): Hand wash with dish soap and lukewarm water

Baking pan: Hand wash with dish soap and lukewarm water

Pizza tray (carbon steel): Wipe with a damp cloth, oil with a thin layer of cooking oil

Grid (stainless steel): Wash in the machine

Plate (stainless steel): Wash in the machine

Tray with hooks: Should not be washed!

Bottom (stainless steel): Wash in the machine

Baking Pan with Ceramic Coating

The baking pan has a durable ceramic coating. However, sharp objects can damage it. Only use kitchen utensils made of wood or plastic.

HAJKA

FIRST USE

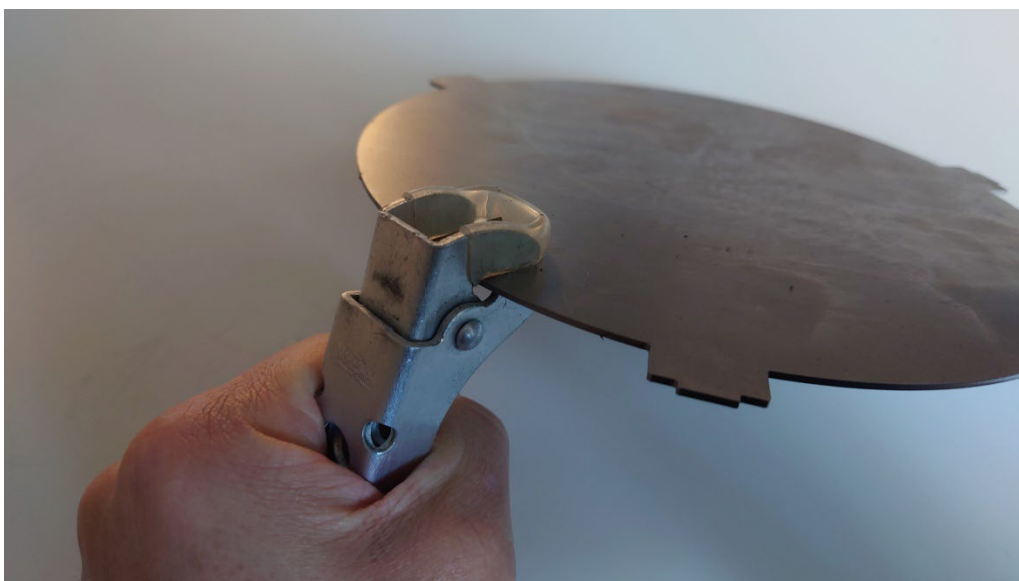
Adjusting the Trangia Handle + Silicone Protector

Since the baking pan is thicker than most pots (1.5 mm), the Trangia handle needs to be adjusted to prevent the pan from deforming. A silicone protector (tube) is also included.

Twist out the outer hooks as on the handle in the middle – this ensures that the material in the baking pan is not pinched (the left side is how the handle is made).

Slide on the silicone tube.

Take the "pizza tray" and clamp it tightly with the handle; this will make the opening larger, allowing you to adapt it to the pot that comes with the Hajka.



HAJKA

FIRST USE

Silicone Knob

First, wash the lid, then slide the silicone knob from the underside through the lid – it may be a bit stiff, but it will go through! It's stiff so that it stays in place securely.

The silicone can withstand heat up to 250°C, but if you use too high a heat on your stove, there is a risk that the knob will melt.

Long-term Storage: The silicone knob is best stored not bent – assemble all parts of your Hajka and stand the knob up so it points upwards. Of course, the knob can be stored bent when packed in your kayak or backpack. This is for long-term storage when you're not using your Hajka.

Safety, Not for Top-Mounted Stoves

DO NOT PLACE THE OVEN ON A TOP-MOUNTED STOVE – there is a significant risk that the oven will tip over, and the gas cylinder can also overheat due to the heat reflection from the oven.



HÅJKA

FIRST USE

Do Not Use Maximum Power

DO NOT USE HIGH POWER – the oven works best with low or medium heat. Using high power will burn the food.

You could also damage the oven: the heat shield will become warped, all the aluminum in the oven will soften, and the silicone knob will melt.

