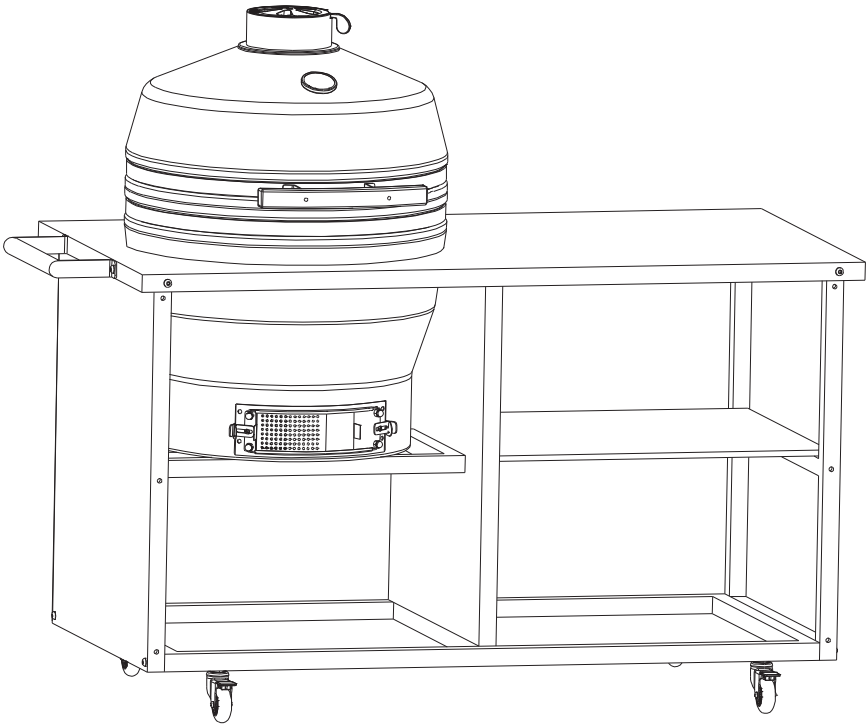


BBQKAMYAKUBK



FRANÇAIS

Informations utiles6
Symboles.....7
Conseils d'utilisation8
Garantie.....11
Montage.....54

**IMPORTANT, À CONSERVER POUR
CONSULTATION ULTÉRIEURE :
À LIRE ATTENTIVEMENT**

ESPAÑOL

Informaciones útiles.....13
Símbolos.....14
Consejos de uso.....15
Garantía.....18
Montaje.....54

**IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA
FUTURAS REFERENCIAS:
LEA ATENTAMENTE**

ENGLISH

Useful information.....20
Symbols.....21
Directions for use.....22
Guarantee.....25
Mounting.....54

**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE
REFERENCE: PLEASE READ
CAREFULLY**

NEDERLANDS

Nuttige informatie	26
Symbolen.....	27
Gebruiksadviezen.....	28
Garantie.....	31
Montage.....	54

**BELANGRIJK, BEWAAR VOOR
TOEKOMSTIGE REFERENTIE:
ZORGVULDIG LEZEN**

PORTUGUÊS

Informação útil	33
Símbolos.....	34
Dicas para usar	35
Garantia.....	38
Montagem.....	54

**IMPORTANTE, CONSERVE A
REFERÊNCIA DA FATURA:
LEIA CUIDADOSAMENTE**

ITALIANO

Informazione utile	40
Simboli.....	41
Consigli d'uso	42
Garanzia.....	45
Montaggio.....	54

**IMPORTANTE, CONSERVARE PER
ULTERIORI CONSULTAZIONI:
LEGGERE ATTENTAMENTE**

DEUTSCH

Nützliche Informationen	47
Symboles.....	48
Verwendungshinweise	49
Garantie.....	52
Montage	54

**WICHTIG, FÜR SPÄTEREN
GEBRAUCH AUFBEWAHREN:
BITTE SORGFÄLTIG LESEN**



Garantie : 2 ans
Garantía : 2 años
Warranty: 2 years
Garantie: 2 jaar
Garantia: 2 anos
Garanzia : 2 anni
Garantie: 2 Jahre



Destiné à un usage domestique
Destinado a un uso doméstico
For domestic use
Bestemd voor huishoudelijk gebruik
Para uso doméstico
Destinato ad un uso domestico
Nur für den Privatgebrauch vorgesehen



Attention : risques de blessures, porter des gants pendant le montage.

Cuidado : riesgo de lesión, use guantes de seguridad durante el montaje.

Caution : risk of injury, use safety gloves during the assembly.

Waarschuwing: risico op verwondigen, draag handschoenen tijdens de montage.

Cuidado: risco de ferimentos, usar luvas de segurança durante a montagem.

Attenzione : rischio infortunio, indossare i guanti durante il montaggio

Warnung : Verletzungsgefahr, während der Montage unbedingt Schutzhandschuhe tragen.

INFORMATIONS UTILES

A PROPOS DE VOTRE KAMADO

- Le Kamado doit son origine au Mushi-kamado provenant du Japon. Ce pot rond en terre cuite avec un dôme amovible était utilisé pour la cuisson du riz à la vapeur.
- La céramique, qui est le composant principal du Kamado, lui assure une conservation de la chaleur. Les températures élevées peuvent être maintenues dans la durée grâce à un contrôle précis du flux d'air.
- Le barbecue Kamado offre ainsi des modes de cuisson divers : cuisson à basse température (cuisson lente), cuisson à haute température (cuisson rapide), fumage. Une bonne utilisation de votre Kamado vous permettra de révéler les saveurs de vos aliments.

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT TOUTE UTILISATION

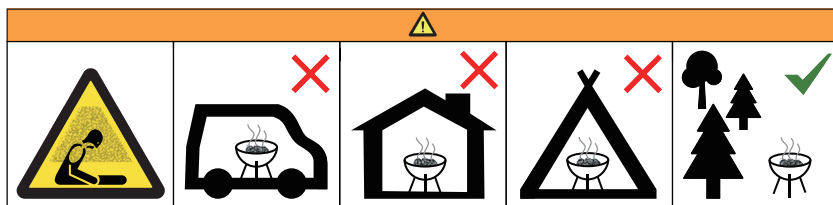
- Lire attentivement les instructions de montage suivantes avant d'assembler et d'utiliser ce produit. Si vous assemblez ce produit pour quelqu'un d'autre, veuillez lui remettre ce document pour qu'il en prenne connaissance pour une utilisation future.
- Le Kamado doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Pour votre sécurité, n'allumez pas le Kamado en utilisant un combustible ou allume-feu liquide.
- Avant la première utilisation, placez la grille de charbon au fond du Kamado, remplissez la cuve avec du charbon et allumez-le pour lui permettre de brûler et de devenir incandescent pendant au moins 30 minutes.
- N'utilisez pas de bois type bûche avec votre Kamado charbon.
- La cuve a une capacité d'environ 3kg de charbon de bois standard. Il est conseillé d'utiliser des gants pendant l'utilisation du Kamado pour se protéger de la chaleur et des flammes.

ATTENTION!

- **ATTENTION!** : Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- **ATTENTION!** : Ne pas utiliser dans des locaux fermés!
- **ATTENTION!** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.
- **ATTENTION!** : Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- **ATTENTION!** : Soyez prudent au sujet des bords coupants. Tous les efforts ont été faits lors de la fabrication du Kamado pour détecter et supprimer les endroits coupants/bords saillants. Cependant, vous devez manipuler soigneusement toutes les pièces pour éviter tout risque de blessure.
- **ATTENTION!** : Le bac récupérateur de cendres n'est pas une cheminée d'allumage. Ne pas placer de charbon ni tenter de démarrer un feu avec cet accessoire au risque d'endommager le barbecue.
- **ATTENTION!** : Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Ne pas placer d'aliments sur la grille tant qu'il n'y a pas de braises.
- **ATTENTION!** : Pour usage extérieur uniquement.

SYMBOLES

Les symboles ci-dessous sont apposés sur votre produit. Veuillez étudier et apprendre leur signification. Une meilleure interprétation de ces symboles vous permettra de faire fonctionner le produit de façon la plus sûre.



Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux.

Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

CONSEILS D'UTILISATION

CONSEILS DE SECURITE ALIMENTAIRE

- Lavez-vous les mains à l'eau chaude savonneuse avant toute manipulation de viande, volaille et poisson frais.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur une assiette ayant été en contact avec des aliments crus.
- Lavez à l'eau savonneuse puis rincez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec de la viande ou du poisson cru.

CONSEILS POUR L'ALLUMAGE

1. Nettoyez la grille du Kamado avant la 1ère utilisation.
2. Bloquez les roues pour empêcher le Kamado de bouger pendant son utilisation.
3. Placez du petit bois sec, du papier journal froissé ou des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 sur la grille charbon. Ensuite, disposez 2-3 poignées de charbon de bois par-dessus. Le charbon ne doit pas dépasser la moitié de la hauteur de la cuve.
4. Ouvrez l'aération inférieure puis allumez le journal et le charbon avec des allumettes.
5. Laissez brûler le charbon pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres gris clair, cela indique que les braises sont bien chaudes. Les répartir uniformément dans la cuve.
6. Ne surchargez pas la cuve de combustible. Si le feu est trop intense, cela pourrait altérer le joint d'étanchéité.
7. Une fois allumé, n'utilisez que des gants résistants à la chaleur
8. Vous pouvez commencer à cuire vos aliments sur le Kamado.

CUISSON A BASSE TEMPERATURE (CUISSON LENTE) !

1. Allumez le charbon de bois selon les conseils d'allumage. Ne déplacez pas le charbon une fois en feu pour qu'il brûle uniformément.
2. Ouvrez entièrement l'aération inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant une dizaine de minutes pour obtenir des braises.
3. Fermez ensuite le capot et laissez l'aération supérieure entrouverte.
4. Une fois la température souhaitée atteinte, fermez l'aération inférieure pour maintenir la chaleur. Vous pouvez cuisiner avec votre Kamado en suivant le guide de cuisson.

CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE

1. Allumez le charbon de bois selon les conseils d'allumage. Ne déplacez pas le charbon une fois en feu pour qu'il brûle uniformément.
2. Ouvrez entièrement l'aération inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant une dizaine de minutes pour obtenir des braises.
3. Fermez le capot et ouvrez entièrement les aérations inférieure et supérieure.
4. Une fois la température souhaitée atteinte, vous pouvez cuisiner avec votre Kamado en suivant le guide de cuisson.

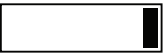
FUMAGE

1. Allumez le charbon de bois selon les conseils d'allumage. Ne déplacez pas le charbon une fois en feu pour qu'il brûle uniformément.
2. Ouvrez entièrement l'aération inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant une dizaine de minutes pour obtenir des braises.
3. Fermez le capot et l'aération supérieure. Laissez l'aération inférieure légèrement ouverte.
4. Une fois la température souhaitée atteinte, vous pouvez utiliser votre Kamado pour le fumage en suivant le guide de cuisson.
5. A l'aide de gants résistants à la chaleur, mettez des copeaux de bois de fumage au-dessus du charbon chaud. Vous pouvez d'abord tremper les copeaux dans l'eau pendant 15min pour prolonger le processus de fumage.

GUIDE DE CUISSON

1. Attendez au moins 30 minutes que le charbon ait bien brûlé et qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres claires avant de placer les aliments sur la grille du Kamado.
2. Ne piquez jamais une viande avec une fourchette pendant la cuisson, elle va perdre de son jus et se dessécher.
3. Privilégiez l'utilisation d'une spatule ou d'une pince pour la retourner. Évitez de la saler en début de cuisson car la viande va se rétracter et perdre de son goût.
4. Évitez d'aplatir les viandes hachées, vous ne ferez qu'en extraire les délicieuses saveurs.
5. Pour une cuisson optimale, ne soulevez pas le couvercle toutes les minutes pour vérifier la cuisson des aliments. La chaleur va s'échapper et le temps de cuisson sera du coup prolongé. Cela évitera également les appels de flammes et donc que les aliments ne deviennent noirs. Le couvercle permet aussi de faire appel à la chaleur tournante et rendra vos aliments plus moelleux à la cuisson.

- La grille de cuisson chauffe rapidement et permet de garder une chaleur uniforme. Elle peut être utilisée pour tous les types de cuisson.
- La plaque à pizza (en option) est idéale pour cuisiner vos pizzas faites maison et cuire vos différentes pâtes. Elle offre un maintien et une distribution supérieurs de la chaleur. Pour préparer vos pizzas, suivez le guide de cuisson haute température.

Cuisson basse température / Fumage (110°C-135°C)		Aération supérieure	Aération intérieur
Poitrine de boeuf	2H par 500gr		
Porc	2H par 500gr		
Poulet entier	3-4H		
Côtes	3-5H		
Rotis	9+H		
Grill / Roast (160°C-180°C)		Aération supérieure	Aération intérieur
Poisson	15-20mins		
Filet de porc	15-30mins		
Morceaux de poulet	30-45mins		
Poulet entier	1-1.5H		
Gigot d'agneau	3-4H		
Dinde	2-4H		
Jambon	2-5H		
Cuisson haute température (260°C-370°C)		Aération supérieure	Aération intérieur
Steak	5-8mins		
Côtes de porc	6-10mins		
Burgers	6-10mins		
Saucisses	6-10mins		

POUR ETEINDRE LE BARBECUE

Ouvert  Fermé 

- Fermez toutes les aérations et le couvercle.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, cela pourrait altérer la structure du Kamado.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Le Kamado est auto-nettoyant : chauffez-le jusqu'à 260°C pendant 30 minutes pour brûler tous les aliments et débris restants.
- Attendez que le Kamado ait complètement refroidi avant de vider les cendres.
- Pour nettoyer la grille de cuisson, utilisez un nettoyant non abrasif.
- Un effet de craquellement peut apparaître sur la surface extérieure de votre Kamado après utilisation, ceci est un phénomène tout à fait normal qui n'altère en aucun cas la qualité de votre Kamado. Cet effet disparaîtra à l'aide d'un chiffon humide, à froid.
- En période de non-utilisation prolongée, rangez le Kamado dans un endroit propre et sec.
- Serrez les bandes et huilez la charnière au moins 2 fois par an.

GARANTIE

- Sweeek garantit ses produits contre tout vice de fabrication et de matériau pour une durée de 2 ans à partir de la date de réception par le consommateur. En cas de défaut de conformité, nous vous invitons à contacter rapidement notre service client et à ne pas utiliser le produit.
- Si une pièce s'avère défectueuse pendant la période de garantie, votre seul et unique recours sera la réparation ou le remplacement de la pièce défectueuse selon les modalités définies par le SAV Sweeek. La mise en œuvre de la garantie Sweeek (WALIBUY) s'effectue par le remplacement des pièces endommagées. Sweeek se réserve le droit de contrôler le produit avant l'acceptation de sa prise en garantie.
- Si un produit est jugé défectueux par Sweeek, la garantie couvre la réparation ou le remplacement du produit défectueux uniquement. Sweeek ne sera pas responsable des coûts ou dommages subis à la suite d'une utilisation abusive de ce produit. Sweeek ne sera pas responsable des coûts, pertes ou dommages engendrés par la perte de ce produit.
- Cette garantie ne s'applique pas en cas d'abus, de mauvaise manipulation ou de réparation non autorisée.
- Nos produits sont prévus pour une utilisation dans un cadre privé et personnel. Toute utilisation dans un cadre professionnel (location, activités scolaires, ...) annulerait automatiquement toutes les garanties.
- Ce produit est conçu pour une utilisation spécifique. Une utilisation inappropriée peut entraîner des risques graves pour l'utilisateur et annuler sa garantie.

LISTE DES EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

- Les défauts ou dommages résultants d'une erreur de montage ou du non-respect des conditions d'utilisation du produit.
- Les dommages résultants d'une utilisation non conforme aux spécifications techniques ou d'utilisation du produit. (Non-respect des conseils d'utilisation, d'entretien, de stockage et de protection, défaut de surveillance).
- Les dommages liés à l'utilisation de produits abrasifs, ou d'entretien non adaptés.
- Les modifications, interventions ou réparations effectuées sur le produit sans accord préalable du vendeur.
- Les atteintes au produit résultant de son usure normale eu égard à sa nature, sa fonction, sa composition et son prix.
- Les dommages résultants de causes externes tels que : choc, négligence, incendie, inondation, vandalisme, catastrophe naturelle, neige, intempérie... Dans ce cas, nous vous invitons à contacter votre assurance.
- Les phénomènes de décoloration par lumières naturelles ou artificielles.
- L'apparition de rouille ou de corrosion.
- La décoloration ou corrosion prématurée suite à une utilisation proche du littoral (dans un rayon de 20km) ou dans une zone à risque caniculaire élevé.
- Les dommages sur les pièces d'usure ou sensibles non signalés à réception du produit (éléments gonflables, éléments en verre, pièces mobiles, pièces de frottements, éléments de protection ou antichute).
- Les dommages liés à une utilisation intensive ou professionnelle.
- Les défauts de couture ou d'arrachement non signalés à la réception du produit.

INFORMACIONES ÚTILES

ACERCA DE KAMADO

- El Kamado debe su origen al Mushi-kamado de Japón. Esta olla redonda de barro con cúpula desmontable se utilizaba para cocer arroz al vapor.
- La cerámica, que es el componente principal del Kamado, garantiza la conservación del calor. Las altas temperaturas pueden mantenerse a lo largo del tiempo gracias a un control preciso del flujo de aire.
- La barbacoa Kamado ofrece varios métodos de cocción: cocción a baja temperatura (cocción lenta), cocción a alta temperatura (cocción rápida), ahumado. Utilizar correctamente su Kamado le permitirá realzar los sabores de sus alimentos.

LEA ATENTAMENTE ANTES DE USAR

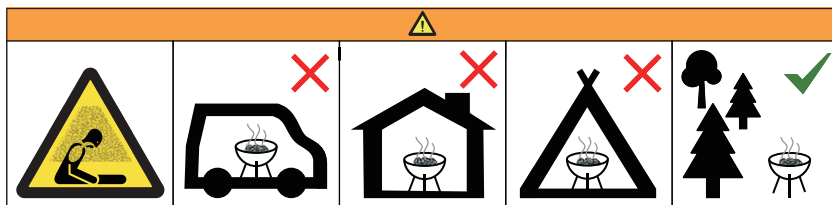
- Lea atentamente las siguientes instrucciones de montaje antes de montar y utilizar este producto. Si está ensamblando este producto para otra persona, por favor entréguele este documento para que lo lea y pueda utilizarlo en el futuro.
- El Kamado debe instalarse sobre una superficie horizontal estable antes de su uso.
- Por su seguridad, no encienda el Kamado utilizando combustible líquido o encendedores.
- Antes del primer uso, coloque la rejilla de carbón en la parte inferior del Kamado, llene la olla con carbón y enciéndalo para permitir que arda y brille durante al menos 30 minutos.
- No utilice troncos de madera con el carbón de su Kamado.
- El depósito tiene una capacidad aproximada de 3 kg de carbón estándar. Es aconsejable utilizar guantes cuando utilice el Kamado para protegerse del calor y las llamas.

ADVERTENCIA!

- ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- ¡ATENCIÓN! ¡No utilizar en locales cerrados!
- ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.
- ¡ATENCIÓN! : ¡No deje la barbacoa al alcance de niños y animales domésticos!
- ¡ATENCIÓN! : Tenga cuidado con los bordes afilados. En la fabricación del Kamado se ha hecho todo lo posible para detectar y eliminar los bordes afilados. No obstante, debe manipular todas las piezas con cuidado para evitar cualquier riesgo de lesión.
- ¡ATENCIÓN! : El recipiente de recogida de cenizas no es una zona de encendido. No coloque carbón ni intente iniciar un fuego con este accesorio ya que podría dañar la parrilla.
- ¡ATENCIÓN! : Antes de empezar a cocinar, espere a que una capa de ceniza cubra el combustible. No coloque alimentos en la parrilla hasta que haya brasas.
- ¡ATENCIÓN! : Sólo para uso en exteriores.

SÍMBOLOS

Los siguientes símbolos aparecen en su producto. Por favor, estudie y aprenda su significado. Una mejor interpretación de estos símbolos le permitirá utilizar el producto de la forma más segura.



No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.

CONSEJOS DE USO

CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Lávese las manos con agua caliente y jabón antes de manipular carne, aves y pescado frescos.
- No descongele la carne, el pescado ni las aves a temperatura ambiente. Descongélalos en el frigorífico.
- No coloque nunca alimentos cocinados en un plato que haya estado en contacto con alimentos crudos.
- Lave con agua jabonosa todos los platos y utensilios que hayan estado en contacto con carne o pescado crudos y aclárelos después.

CONSEJOS DE ENCENDIDO

1. Limpie la parrilla del Kamado antes del primer uso.
2. Bloquee las ruedas para evitar que el Kamado se mueva durante su uso.
3. Coloque leña seca, papel de periódico arrugado o encendedores que cumplan la norma EN 1860-3 sobre la parrilla de carbón.
A continuación, coloque 2-3 puñados de carbón encima. El carbón no debe superar la mitad de la altura de la cubeta.
4. Abra la rejilla de ventilación inferior y encienda el periódico y el carbón con cerillas.
5. Dejar que el carbón arda durante unos 30 minutos, hasta que se cubra de una ligera película gris de ceniza, lo que indica que las brasas están calientes. Distribúyalas uniformemente en el depósito. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.
6. No llenar demasiado el depósito con combustible. Si el fuego es demasiado intenso, podría dañar la junta.
7. Una vez encendido, utilice únicamente guantes resistentes al calor.
8. Puede empezar a cocinar sus alimentos en el Kamado.

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA (COCCIÓN LENTA)

1. Encienda el carbón siguiendo las instrucciones de encendido. No mueva el carbón una vez que esté ardiendo para que se queme uniformemente.
2. Abra completamente la rejilla de ventilación inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para obtener brasas.
3. A continuación, cierre la tapa y deje entreabierto el respiradero superior.
4. Una vez alcanzada la temperatura deseada, cierre la ventilación inferior para

COCCIÓN A ALTA TEMPERATURA

1. Encienda el carbón siguiendo las instrucciones de encendido. No mueva el carbón una vez encendido para que arda uniformemente.
2. Abra completamente el respiradero inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para obtener brasas.
3. Cierre la tapa y abra completamente los respiraderos superior e inferior.
4. Una vez alcanzada la temperatura deseada, puede cocinar con su Kamado según la guía de cocción.

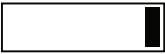
AHUMAR

1. Encienda el carbón siguiendo las instrucciones de encendido. No mueva el carbón una vez encendido para que arda uniformemente.
2. Abra completamente el respiradero inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para obtener brasas.
3. Cierre la tapa y el respiradero superior. Deje el respiradero inferior ligeramente abierto.
4. Una vez alcanzada la temperatura deseada, puede utilizar su Kamado para ahumar siguiendo la guía de cocción.
5. Utilizando guantes resistentes al calor, coloque astillas de madera para ahumar sobre el carbón caliente. Puede remojar primero las astillas en agua durante 15 minutos para prolongar el proceso de ahumado.

GUÍA DE COCINA

1. Espere al menos 30 minutos para que el carbón se queme por completo y se cubra con una película de ceniza ligera antes de colocar los alimentos en la parrilla Kamado.
2. Nunca pinche una carne con un tenedor mientras se cocina, perderá sus jugos y se secará.
3. Utilice una espátula o pinzas para dar la vuelta a la carne. No añada sal al principio de la cocción, ya que la carne se encogerá y perderá su sabor.
4. Evite aplastar las carnes picadas, ya que sólo conseguirá extraer los deliciosos sabores.
5. Para una cocción óptima, no levante la tapa cada minuto para comprobar que los alimentos están cocinados. El calor se escapará y el tiempo de cocción se prolongará. Esto también evitará que los alimentos se inflamen y se pongan negros. La tapa también permite utilizar el calor giratorio y hará que los alimentos queden más blandos al cocinarse.

- La rejilla de cocción se calienta rápidamente y mantiene el calor uniforme. Se puede utilizar para todo tipo de cocciones.
- La bandeja para pizza opcional es ideal para cocinar pizzas caseras y masas diversas. Ofrece una mayor retención y distribución del calor. Para preparar sus pizzas, siga la guía de cocción a alta temperatura.

Cocción a baja temperatura / Ahumado (110°C-135°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Pecho de buey	2H por 500g		
Cerdo	2H por 500g		
Pollo entero	3-4H		
Costillas	3-5H		
Asado	9+H		
Parrilla / Asado (160°C-180°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Pescado	15-20 min.		
Solomillo de cerdo	15-30min.		
Trozos de pollo	30-45min.		
Pollo entero	1-1,5H.		
Pierna de cordero	3-4H		
Pavo	2-4H		
Jamón	2-5H.		
Quemar (260°C-370°C)		Ventilación superior	Ventilación inferior
Bistec	5-8min		
Chuletas de cerdo	6-10min		
Hamburguesas	6-10min		
Salchichas	6-10min		

Abierto  Cerrado 

PARA APAGAR LA BARBACOA

- Cierre todas las ventilaciones y la tapa.
- No utilice agua para apagar el carbón, ya que podría dañar la estructura del Kamado.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- El Kamado es autolimpiable: caliéntelo a 260°C durante 30 minutos para quemar los restos de comida y residuos.
- Espere a que el Kamado se haya enfriado completamente antes de vaciar las cenizas.
- Para limpiar la rejilla de cocción, utilice un limpiador no abrasivo.
- Un efecto de agrietamiento puede aparecer en la superficie exterior de su Kamado después de su uso, esto es un fenómeno normal y no afecta a la calidad de su Kamado de ninguna manera. Este efecto desaparecerá con un paño húmedo cuando esté frío.
- Cuando no utilice el Kamado por un largo periodo de tiempo, guárdelo en un lugar limpio y seco.
- Apriete las bandas y lubrique la bisagra al menos dos veces al año.

GARANTÍA

- Sweeek garantiza sus productos contra cualquier defecto de fabricación y material por un período de 2 años a partir de la fecha de recepción por parte del consumidor. En caso de falta de conformidad, le invitamos a ponerse en contacto rápidamente con nuestro servicio de atención al cliente y no utilizar el producto.
- Si una pieza resulta defectuosa durante el período de garantía, su única y exclusiva solución será la reparación o sustitución de la pieza defectuosa según los términos definidos por el servicio postventa de Sweeek. La implementación de la garantía Sweeek (WALIBUY) se realiza mediante la sustitución de piezas dañadas. Sweeek se reserva el derecho de inspeccionar el producto antes de aceptar su garantía.
- Si Sweeek considera que un producto es defectuoso, la garantía cubre únicamente la reparación o el reemplazo del producto defectuoso. Sweeek no será responsable de ningún costo o daño incurrido como resultado del mal uso de este producto. Sweeek no será responsable de ningún costo, pérdida o daño causado por la pérdida de este producto.
- Esta garantía no se aplica en caso de abuso, mal manejo o reparación no autorizada.
- Nuestros productos están diseñados para su uso en un entorno privado y personal. Cualquier uso en un contexto profesional (alquiler, actividades escolares, etc.) anulará automáticamente todas las garantías.
- Este producto está diseñado para un uso específico. El uso inadecuado puede causar riesgos graves al usuario y anular la garantía.

LISTA DE EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

- Defectos o daños resultantes de un error de montaje o incumplimiento de las condiciones de uso del producto.
- Daños resultantes de un uso que no se ajuste a las especificaciones técnicas o al uso del producto. (Incumplimiento de los consejos de uso, mantenimiento, almacenamiento y protección, falta de supervisión).
- Daños relacionados con el uso de productos abrasivos o un mantenimiento inadecuado.
- Modificaciones, intervenciones o reparaciones realizadas en el producto sin acuerdo previo del vendedor.
- Daños en el producto resultantes del desgaste normal teniendo en cuenta su naturaleza, función, composición y precio.
- Daños resultantes de causas externas como: shock, negligencia, incendio, inundación, vandalismo, desastres naturales, nieve, mal tiempo, etc. En este caso, le invitamos a contactar con su seguro.
- Fenómenos de decoloración provocados por la luz natural o artificial.
- La aparición de óxido o corrosión.
- Decoloración prematura o corrosión tras su uso cerca de la costa (dentro de un radio de 20 km) o en una zona con alto riesgo de olas de calor.
- Daños en piezas de desgaste o sensibles no reportados al recibir el producto (elementos inflables, elementos de vidrio, piezas móviles, piezas de fricción, elementos de protección o anticaídas).
- Daños relacionados con un uso intensivo o profesional.
- Defectos de costura o desgarro no reportados al recibir el producto.

USEFUL INFORMATION

ABOUT YOUR KAMADO

- The Kamado owes its origin to the Mushi-kamado from Japan. This round clay pot with a removable dome was used for steaming rice.
- The ceramic, which is the main component of the Kamado, ensures that it retains heat. High temperatures can be maintained over time thanks to precise control of the air flow.
- The Kamado barbecue offers various cooking methods: low temperature cooking (slow cooking), high temperature cooking (fast cooking), and smoking. Using your Kamado correctly will allow you to bring out the flavours of your food.

READ CAREFULLY BEFORE USING

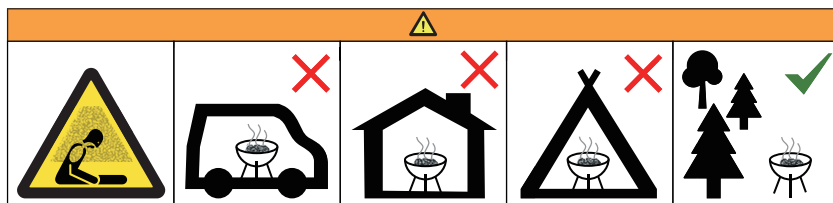
- Read the following assembly instructions carefully before assembling and using this product. If you are assembling this product for someone else, please give them this document to read for future use.
- The Kamado should be installed on a stable horizontal surface before use.
- For your safety, do not light the Kamado using liquid fuel or firelighters.
- Before first use, place the charcoal grate on the bottom of the Kamado, fill the pan with charcoal and light it to allow it to burn and glow for at least 30 minutes.
- Do not use wood logs with your Kamado charcoal.
- The tank has a capacity of approximately 3kg of standard charcoal. It is advisable to use gloves when using the Kamado to protect yourself from heat and flames.

WARNING!

- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- **WARNING!** Do not use indoors!
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!
- **WARNING!** Keep children and pets away.
- **WARNING!** : Be careful with sharp edges. Every effort has been made in the manufacture of the Kamado to detect and remove sharp edges. However, you must handle all parts carefully to avoid any risk of injury.
- **WARNING!** : Do not place charcoal in the ash tray or attempt to start a fire in it as this may damage the grill.
- **WARNING!** : Before starting to cook, wait for a layer of ash to cover the fuel. Do not place food on the grill until there are embers.
- **WARNING!** : For outdoor use only.

SYMBOLS

The symbols below are on your product. Please study and learn their meaning. A better interpretation of these symbols will allow you to operate the product in the safest way.



Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

DIRECTIONS FOR USE

- Wash your hands with hot soapy water before handling fresh meat, poultry and fish.
- Do not defrost meat, fish or poultry at room temperature. Thaw them in the refrigerator.
- Never place cooked food on a plate that has been in contact with raw food.
- Wash all plates and utensils that have been in contact with raw meat or fish with soapy water and then rinse.

LIGHTING TIPS

1. Clean the grill of the Kamado before the first use.
2. Block the wheels to prevent the Kamado from moving during use.
3. Place dry kindling, crumpled newspaper or firelighters that comply with EN 1860-3 on the charcoal grill.
Then place 2-3 handfuls of charcoal on top. The charcoal should not exceed half the height of the pan.
4. Open the bottom vent and light the newspaper and charcoal with matches.
5. Let the charcoal burn for about 30 minutes, until it is covered with a light grey film of ash, which indicates that the embers are hot.
Do not overload the tank with fuel. If the fire is too intense, it could damage the seal.
Do not cook before the fuel has a coating of ash
7. Once lit, use only heat resistant gloves.
8. You can start cooking your food on the Kamado.

LOW TEMPERATURE COOKING (SLOW COOKING)!

1. Light the charcoal according to the lighting instructions. Do not move the charcoal once it is burning so that it burns evenly.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to get embers.
3. Then close the cover and leave the top vent ajar.
4. Once the desired temperature has been reached, close the bottom vent to maintain the heat. You can cook with your Kamado according to the cooking guide.

HIGH TEMPERATURE COOKING

1. Light the charcoal according to the lighting instructions. Do not move the charcoal once it is burning so that it burns evenly.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to get embers.
3. Close the cover and open the top and bottom vents fully.

Once the desired temperature has been reached, you can cook with your Kamado according to the cooking guide.

SMOKING

1. Light the charcoal according to the lighting instructions. Do not move the charcoal once it is burning so that it burns evenly.
2. Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to get embers.
3. Close the cover and the top vent. Leave the bottom vent slightly open.
4. Once the desired temperature has been reached, you can use your Kamado for smoking by following the cooking guide.
5. Using heat-resistant gloves, place smoking wood chips on top of the hot charcoal. You can first soak the chips in water for 15min to prolong the smoking process.

COOKING GUIDE

1. Wait at least 30 minutes until the coals have burnt down to a clear film of ash before placing the food on the Kamado grill.
2. Never prod meat with a fork while cooking, it will lose its juices and dry out.
3. Use a spatula or tongs to turn the meat. Do not add salt at the beginning of cooking, as this will cause the meat to shrink and lose its flavour.
4. Avoid flattening ground meats, as this will only extract the delicious flavours.
5. For optimal cooking, do not lift the lid every minute to check the food is cooked. The heat will escape and the cooking time will be prolonged. This will also prevent the food from flaring up and turning black. The lid also allows you to use the rotating heat and will make your food softer when cooked.

- The cooking grid heats up quickly and keeps the heat even. It can be used for all types of cooking.
- The optional pizza tray is ideal for cooking homemade pizzas and various doughs. It offers superior heat retention and distribution. To prepare your pizzas, follow the high temperature cooking guide.

Low temperature cooking / Smoking (110°C-135°C)		Upper ventilation	Lower ventilation
Beef brisket	2hrs per 500g		
Pork	2hrs per 500g		
Whole chicken	3-4hrs		
Ribs	3-5hrs		
Roasts	9+hrs		
Grill / Roast (160°C-180°C)		Upper ventilation	Lower ventilation
Fish	15-20 Min.		
Pork Tenderloin	15-30 Min.		
Chicken Pieces	30-45 Min.		
Whole Chicken	1-1.5 Hrs.		
Leg of lamb	3-4 Hrs.		
Turkey	2-4 Hrs.		
Ham	2-5 Hrs.		
Sear (260°C-370°C)		Upper ventilation	Lower ventilation
Steak	5-8mins		
Pork ribs	6-10mins		
Burgers	6-10mins		
Sausages	6-10mins		

Open  Closed 

TO EXTINGUISH THE BARBECUE

- Close all vents and the lid.
- Do not use water to extinguish the charcoal, as this may damage the structure of the Kamado.

MAINTENANCE TIPS

- The Kamado is self-cleaning: heat it to 260°C for 30 minutes to burn off any remaining food and debris.
- Wait until the Kamado has cooled completely before emptying the ashes.
- To clean the cooking grate, use a non-abrasive cleaner.
- A cracking effect may appear on the outer surface of your Kamado after use, this is a normal phenomenon and does not affect the quality of your Kamado in any way. This effect will disappear with a damp cloth when cold.
- When not in use for a longer period of time, store the Kamado in a clean and dry place.
- Tighten the bands and oil the hinge at least twice a year.

WARRANTY

- Sweeek guarantees its products against any manufacturing and material defects for a period of 2 years from the date of receipt by the consumer. In the event of a lack of conformity, we invite you to quickly contact our customer service and not to use the product.
- If a part proves defective during the warranty period, your sole and exclusive remedy will be the repair or replacement of the defective part according to the terms defined by Sweeek after-sales service. The implementation of the Sweeek (WALIBUY) guarantee is carried out by replacing damaged parts. Sweeek reserves the right to inspect the product before accepting its warranty.
- If a product is deemed defective by Sweeek, the warranty covers repair or replacement of the defective product only. Sweeek will not be responsible for any costs or damages incurred as a result of misuse of this product. Sweeek will not be responsible for any costs, losses or damages caused by the loss of this product.
- This warranty does not apply in the event of abuse, mishandling or unauthorized repair.
- Our products are intended for use in a private and personal setting. Any use in a professional context (rental, school activities, etc.) will automatically void all warranties.
- This product is designed for a specific use. Improper use may cause serious risks to the user and void the warranty.

LIST OF WARRANTY EXCLUSIONS

- Defects or damage resulting from an assembly error or non-compliance with the conditions of use of the product.
- Damage resulting from use that does not comply with the technical specifications or use of the product. (Non-compliance with advice on use, maintenance, storage and protection, lack of supervision).
- Damage linked to the use of abrasive products or unsuitable maintenance.
- Modifications, interventions or repairs carried out on the product without prior agreement from the seller.
- Damage to the product resulting from normal wear and tear having regard to its nature, function, composition and price.
- Damage resulting from external causes such as: shock, negligence, fire, flooding, vandalism, natural disaster, snow, bad weather, etc. In this case, we invite you to contact your insurance.
- Discoloration phenomena caused by natural or artificial light.
- The appearance of rust or corrosion.
- Premature discoloration or corrosion following use near the coast (within a 12 miles radius) or in a high heatwave risk area.
- Damage to wearing or sensitive parts not reported upon receipt of the product (inflatable elements, glass elements, moving parts, friction parts, protection or fall protection elements).
- Damage linked to intensive or professional use.
- Sewing or tearing defects not reported upon receipt of the product.

NUTTIGE INFORMATIE

OVER DE KAMADO

- De Kamado dankt zijn oorsprong aan de Mushi-kamado uit Japan. Deze ronde pot van klei met een afneembare koepel werd gebruikt om rijst in te stomen.
- Het keramiek, dat het hoofdbestanddeel van de Kamado is, zorgt ervoor dat de warmte wordt vastgehouden. Hoge temperaturen kunnen langer worden vastgehouden dankzij een nauwkeurige regeling van de luchtstroom.
- De Kamado barbecue biedt verschillende kookmethodes: koken op lage temperatuur (slow cooking), koken op hoge temperatuur (snelkoken), roken. Door de Kamado op de juiste manier te gebruiken, komen de smaken van het voedsel beter tot hun recht.

VOOR GEBRUIK AANDACHTIG LEZEN

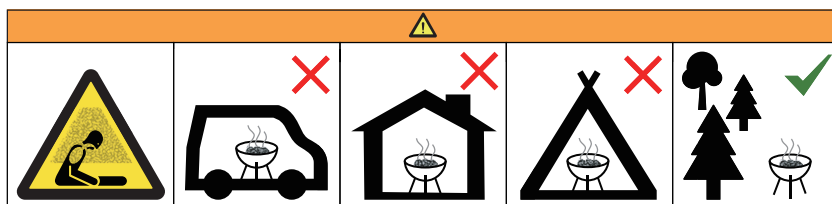
- Lees de volgende montage-instructies zorgvuldig door voordat u dit product in elkaar zet en gebruikt. Als u dit product voor iemand anders in elkaar zet, geef dit document dan door voor toekomstige referentie.
- De Kamado moet voor gebruik op een stabiele horizontale ondergrond worden geïnstalleerd.
- Voor uw veiligheid is het niet toegestaan de Kamado aan te steken met vloeibare brandstof of aanmaakblokjes.
- Plaats voor het eerste gebruik het houtskoolrooster op de bodem van de Kamado, vul de kuip met houtskool en steek het aan, zodat het minstens 30 minuten kan branden en gloeien.
- Gebruik geen hout zoals houtblokken met uw Kamado.
- De kuip heeft een capaciteit van ongeveer 3 kg standaard houtskool. Het is raadzaam handschoenen te gebruiken bij het gebruik van de Kamado om uzelf te beschermen tegen hitte en vlammen.

WAARSCHUWING!

- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Niet binnenshuis gebruiken!
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- **WAARSCHUWING!** : Pas op voor scherpe randen. Bij de fabricage van de Kamado is alles in het werk gesteld om scherpe punten/randjes op te sporen en te verwijderen. Wees echter voorzichtig met alle onderdelen om elk risico op letsel te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** : De asschaal is geen brikettenstarter. Leg er geen houtskool in en probeer geen vuur te starten met dit deel ; u zou hiermee de barbecue kunnen beschadigen.
- **WAARSCHUWING!** : Voordat u begint te koken, wacht tot de kolen zijn bedekt met een laag as. Plaats geen voedsel op de grill tot de vlammen volledig verdwenen zijn.
- **WAARSCHUWING!** : Uitsluitend bedoeld voor buitengebruik.

SYMBOLLEN

De onderstaande symbolen zijn aangebracht op uw product. Gelieve deze te bestuderen en hun betekenis te leren. Een betere interpretatie van deze symbolen stelt u in staat om het product veilig te bedienen.



De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergiftiging.

GEBRUIKSADVIEZEN

VOEDSELVEILIGHEID

- Was uw handen met heet water en zeep voordat u vers vlees, gevogelte en vis aanraakt.
- Ontdooi vlees, vis of gevogelte niet bij kamertemperatuur. Laat het ontdooien in de koelkast.
- Leg nooit gekookt voedsel op een bord dat in contact is geweest met rauw voedsel.
- Was alle borden en eetgerei die in contact zijn geweest met rauw vlees of rauwe vis af met zeep en spoel af met heet water.

AANMAAKINSTRUCTIES

1. Reinig de grill van de Kamado voor het eerste gebruik.
2. Blokkeer de wielen om te voorkomen dat de Kamado tijdens het gebruik verschuift.
3. Leg droog aanmaakhout, verfrommelde kranten of aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3 op de houtskoolgrill. Leg er dan 2-3 handenvol houtskool op. Die Kohle darf nicht höher als die Hälfte der Höhe des Behälters sein.
4. Open het onderste ventilatiegat en steek de krant en de houtskool aan met lucifers.
5. Laat de houtskool ongeveer 30 minuten branden, tot er een laagje lichtgrijze as op ligt, dit geeft aan dat de kolen heet zijn. Verdeel ze gelijkmatig in de tank. begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd
6. Vul de tank niet te vol met brandstof. Als het vuur te intens is, kan het de afdichting beschadigen.
7. Eenmaal aangestoken, gebruik alleen hittebestendige handschoenen.
8. U kunt vervolgens beginnen met koken op de Kamado.

KOKEN OP LAGE TEMPERATUUR (SLOW COOKING)

1. Steek de houtskool aan volgens de aanmaakinstructies. Verplaats de houtskool niet als het eenmaal brandt, zodat het gelijkmatig brandt.
2. Open de onderste opening volledig en laat het deksel ongeveer tien minuten open om sintels te krijgen.
3. Sluit vervolgens het deksel en laat de bovenste ventilatieopening op een kier staan.
4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, sluit u de onderste ventilatieopening om de warmte te behouden.

KOKEN OP HOGE TEMPERATUUR

1. Steek de houtskool aan volgens de aanmaakinstructies. Verplaats de houtskool niet als het eenmaal brandt, zodat het gelijkmatig brandt.
2. Open de onderste opening volledig en laat het deksel ongeveer tien minuten open om sintels te krijgen.
3. Sluit het deksel en open de bovenste en onderste ventilatieopeningen volledig.
4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, kunt u koken met uw Kamado door de kookgids te volgen

ROKEN

1. Steek de houtskool aan volgens de aanmaakinstructies. Verplaats de houtskool niet als het eenmaal brandt, zodat het gelijkmatig brandt.
2. Open de onderste opening volledig en laat het deksel ongeveer tien minuten open om sintels te krijgen.
3. Sluit de kap en de bovenste ventilator. Laat de onderste ventilatieopening iets open.
4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, kunt u uw Kamado gebruiken om te roken.
5. Leg met hittebestendige handschoenen rookhoutsnipper bovenop de hete houtskool. U kunt de chips eerst 15min in water laten weken om de rooktijd te verlengen.

KOOKGIDS

1. Wacht minstens 30 minuten totdat de houtskool is doorgebrand en bedekt is met een laagje lichte as voordat u het voedsel op de Kamado grill legt.
2. Prik tijdens het koken nooit met een vork in vlees, want dan verliest het zijn sappen en droogt het uit.
3. Gebruik in plaats daarvan een spatel of een tang om het vlees om te draaien. Vermijd het zouten van het vlees aan het begin van de bereiding, omdat het dan zal krimpen en zijn smaak zal verliezen.
4. Vermijd het platdrukken van gemalen vlees, u drukt dan de heerlijk smaak eruit.
5. Voor een optimale garing moet het deksel niet elke minuut worden opgetild om de garing van het voedsel te controleren. De hitte zal ontsnappen en de kooktijd wordt zo verlengd. Dit voorkomt ook flare-ups en dat het voedsel zwart wordt. Met het deksel gesloten wordt roterende warmte gebruikt en wordt het voedsel zachter tijdens het koken.

- Het rooster warmt snel op en houdt de warmte gelijkmatig. Het kan worden gebruikt voor alle manieren van koken.
- De optionele pizzaplaat is ideaal voor het bereiden van zelfgemaakte pizza's en ander soort deeg. Dit houdt de warmte beter vast en zorgt voor een betere verdeling. Om uw pizza's te bereiden, volgt u de kookgids voor hoge temperaturen.

Low cooking/ Roken (110°C-135°C)		Ventilatiegat boven	Ventilatiegat onder
Braadstuk	2u per 500g		
Varkensvlees	2u per 500g		
Hele kip	3-4u		
Karbonade	3-5u		
Rollade	9+u		
Grillen / Braten (160°C-180°C)		Ventilatiegat boven	Ventilatiegat onder
Vis	15-20 Min.		
Varkenshaas	15-30 Min.		
Kipstukjes	30-45 Min.		
Hele kip	1-1.5 Uur.		
Lamsbout	3-4 Uur.		
Kalkoen	2-4 Uur.		
Ham	2-5 Uur.		
Snelkoken op hoge temperatuur (260°C-370°C)		Ventilatiegat boven	Ventilatiegat onder
Steak	5-8min		
Karbonade	6-10min		
Burgers	6-10min		
Braadworst	6-10min		

DE BARBECUE UITMAKEN

Open  Gesloten 

- Sluit alle ventilatieopeningen en het deksel.
- Gebruik geen water om de houtskool te doven, aangezien dit de structuur van de Kamado kan beschadigen.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

- De Kamado is zelfreinigend: verhit hem tot 260°C gedurende 30 minuten om alle overgebleven voedsel en resten weg te branden.
- Wacht tot de Kamado volledig is afgekoeld voordat u de as verwijdt.
- Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel om het rooster schoon te maken.
- Na gebruik kan de buitenkant van uw Kamado barsten vertonen, dit is een normaal verschijnsel en heeft geen enkele invloed op de kwaliteit van uw Kamado. Dit kunt u met een vochtige doek verwijderen als het is afgekoeld.
- Bewaar de Kamado op een schone en droge plaats wanneer hij langere tijd niet wordt gebruikt.
- Trek de banden aan en smeer het scharnier minstens twee keer per jaar.

GARANTIE

- Sweeek garandeert haar producten tegen eventuele fabricage- en materiaalfouten gedurende een periode van 2 jaar vanaf de datum van ontvangst door de consument. In geval van een gebrek aan conformiteit nodigen wij u uit om snel contact op te nemen met onze klantenservice en het product niet te gebruiken.
- Als een onderdeel tijdens de garantieperiode defect blijkt te zijn, bestaat uw enige en exclusieve oplossing uit de reparatie of vervanging van het defecte onderdeel, volgens de voorwaarden die zijn gedefinieerd door de klantenservice van Sweeek. De uitvoering van de Sweeek (WALIBUY) garantie vindt plaats door het vervangen van beschadigde onderdelen. Sweeek behoudt zich het recht voor het product te inspecteren alvorens de garantie te aanvaarden.
- Indien een product door Sweeek als defect wordt beschouwd, dekt de garantie alleen reparatie of vervanging van het defecte product. Sweeek is niet verantwoordelijk voor eventuele kosten of schade als gevolg van misbruik van dit product. Sweeek is niet verantwoordelijk voor eventuele kosten, verliezen, omzetgemis of schade veroorzaakt door dit product.
- Deze garantie is niet van toepassing in geval van misbruik, verkeerd gebruik of ongeoorloofde reparatie.
- Onze producten zijn bedoeld voor gebruik in een privé- en persoonlijke context; bij gebruik in een professionele context (verhuur, schoolactiviteiten, enz.) vervallen automatisch alle garanties.
- Dit product is ontworpen voor een specifiek gebruik. Onjuist gebruik kan ernstige risico's voor de gebruiker veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

LIJST VAN GARANTIE UITSLUITINGEN

- Defecten of schade als gevolg van een montagefout of het niet naleven van de gebruiksvoorwaarden van het product.
- Schade als gevolg van gebruik dat niet voldoet aan de technische specificaties of gebruik van het product. (Het niet opvolgen van adviezen over gebruik, onderhoud, opslag en bescherming, gebrek aan toezicht).
- Schade als gevolg van het gebruik van schurende producten of ongepast onderhoud.
- Wijzigingen, interventies of reparaties uitgevoerd aan het product zonder voorafgaand akkoord van de verkoper.
- Schade aan het product als gevolg van normale slijtage, gelet op de aard, functie, samenstelling en prijs.
- Schade als gevolg van externe oorzaken zoals: schok, nalatigheid, brand, overstroming, vandalisme, natuurramp, sneeuw, slecht weer, enz. In dit geval nodigen wij u uit om contact op te nemen met uw verzekering.
- Verkleuringsverschijnselen veroorzaakt door natuurlijk of kunstlicht.
- Het uiterlijk van roest of corrosie.
- Voortijdige verkleuring of corrosie na gebruik nabij de kust (binnen een straal van 20 km) of in een gebied met een hoog hittegolfrisico.
- Schade aan slijtage- of gevoelige onderdelen die niet bij ontvangst van het product zijn gemeld (opblaasbare elementen, glaselementen, bewegende delen, wrijvingsdelen, beschermings- of valbeveiligingselementen).
- Schade verbonden aan intensief of professioneel gebruik.
- Naai- of scheurfouten die niet zijn gemeld bij ontvangst van het product.

INFORMAÇÃO ÚTEIS

SOBRE O SEU KAMADO

- O Kamado deve as suas origens ao Mushi-kamado do Japão. Esta panela redonda de barro com uma cúpula amovível era utilizada para cozer arroz a vapor.
- A cerâmica, que é o principal componente do Kamado, garante a retenção do calor. As temperaturas elevadas podem ser mantidas ao longo do tempo graças ao controlo preciso do fluxo de ar.
- O barbecue Kamado oferece uma variedade de modos de cozedura: cozedura a baixa temperatura (cozedura lenta), cozedura a alta temperatura (cozedura rápida) e defumação. Se utilizar corretamente o seu Kamado, conseguirá realçar todo o sabor dos seus alimentos.

LER ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR

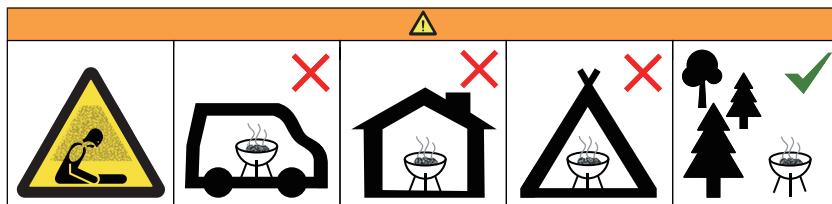
- Leia atentamente as seguintes instruções de montagem antes de montar e utilizar este produto. Se estiver a montar este produto para outra pessoa, entregue-lhe este documento para que o leia para utilização futura.
- O Kamado deve ser instalado numa superfície horizontal estável antes de ser utilizado.
- Para sua segurança, não acenda o Kamado com qualquer combustível líquido ou líquido de isqueiro.
- Antes da primeira utilização, colocar a grelha de carvão no fundo do Kamado, encher o tabuleiro com carvão e acendê-lo para deixar arder e brilhar durante pelo menos 30 minutos.
- Não utilize madeira, como toros, com o carvão do seu Kamado.
- O depósito tem uma capacidade de cerca de 3 kg de carvão vegetal normal. É aconselhável usar luvas quando utilizar o Kamado para se proteger do calor e das chamas.

ATENÇÃO!

- **ATENÇÃO!** : Este barbecue fica muito quente. Não o desloque durante a utilização.
- **ATENÇÃO!** : Não utilizar em espaços fechados!
- **ATENÇÃO!** Não utilizar álcool ou gasolina para acender ou reacender o fogo! Utilizar apenas acendalhas que cumpram a norma EN1860-3!
- **ATENÇÃO!** : Mantenha o barbecue fora do alcance das crianças e dos animais domésticos.
- **ATENÇÃO!** : Tenha cuidado com as arestas afiadas. Foram feitos todos os esforços durante o fabrico do Kamado para detetar e remover pontos/arestas afiadas. No entanto, é necessário manusear todas as peças com cuidado para evitar qualquer risco de ferimentos.
- **ATENÇÃO!** : O coletor de cinzas não é uma chaminé de ignição. Não coloque carvão ou tentar iniciar um incêndio com este acessório, correndo o risco de o barbecue.
- **ATENÇÃO!** : Antes de começar a cozinhar, esperar que uma camada de cinzas cubra o combustível. Não colocar alimentos no grelhador enquanto não houver brasas.
- **ATENÇÃO!** : Apenas para utilização no exterior.

SÍMBOLOS

Os símbolos abaixo são apresentados no seu produto. Por favor, estude e aprenda o seu significado. Uma melhor interpretação destes símbolos permitir-lhe-á utilizar o produto da forma mais segura possível.



Não utilize o barbecue em espaços confinados e/ou habitáveis, como casas, tendas, caravanas, autocaravanas ou barcos.

Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.

DICAS PARA USAR

CONSELHOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- Lave as mãos com água quente e sabão antes de manusear carne fresca, aves e peixe.
- Não descongele a carne, o peixe ou as aves à temperatura ambiente. Descongele-os no frigorífico.
- Nunca coloque alimentos cozinhados num prato que tenha estado em contacto com alimentos crus.
- Lave todos os pratos e utensílios de cozinha que tenham estado em contacto com carne ou peixe crus com água e sabão e depois enxagúe.

INSTRUÇÕES DE ILUMINAÇÃO

1. Limpe o grelhador Kamado antes de o utilizar pela primeira vez.
2. Bloqueie as rodas para evitar que o Kamado se mova durante a utilização.
3. Coloque gravetos secos, jornais amassados ou acendalhas que cumpram a norma EN 1860-3 na grelha de carvão.

Em seguida, colocar 2-3 punhados de carvão vegetal por cima. O carvão vegetal não deve ultrapassar metade da altura da taça.

4. Abrir a abertura inferior e acender o jornal e o carvão com fósforos.
5. Deixe o carvão arder durante cerca de 30 minutos, até ficar coberto por uma película de cinzas cinzentas claras, o que indica que as brasas estão quentes. Distribua-as uniformemente no depósito.
6. Não encher demasiado o depósito com combustível. Se o fogo for demasiado intenso, pode danificar o vedante.
7. Uma vez aceso, utilize apenas luvas resistentes ao calor.
8. Pode começar a cozinhar os seus alimentos no Kamado.

COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA (COZEDURA LENTA) !

1. Acender o carvão de acordo com as instruções de acendimento. Não mova o carvão depois de estar aceso para que queime uniformemente.
2. Abrir completamente o respiradouro inferior e deixar a tampa aberta durante cerca de dez minutos para obter brasas.
3. Em seguida, feche a tampa e deixe a abertura superior entreaberta.
4. Quando a temperatura desejada for atingida, feche a abertura inferior para manter o calor. Já pode cozinhar com o seu Kamado seguindo o guia de cozedura.

COZEDURA A ALTA TEMPERATUR

1. Acender o carvão vegetal de acordo com as instruções de acendimento. Não mexer o carvão depois de estar aceso, para que a combustão seja homogénea.
2. Abra completamente a abertura inferior e deixe a tampa aberta durante cerca de dez minutos para obter brasas.
3. Fechar a tampa e abrir completamente as aberturas de ventilação superior e inferior.
- 4 Quando a temperatura desejada for atingida, pode utilizar o seu Kamado para cozinhar de acordo com as instruções de cozedura.

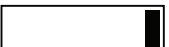
FUMAR

1. Acender o carvão vegetal de acordo com as instruções de acendimento. Não mexer o carvão depois de estar aceso para que a combustão seja homogénea.
2. Abrir completamente a abertura inferior e deixar a tampa aberta durante cerca de dez minutos para obter brasas.
3. Fechar a tampa e a abertura superior. Deixar a abertura inferior ligeiramente aberta.
4. Uma vez atingida a temperatura desejada, pode utilizar o seu Kamado para fumar, seguindo o guia de cozedura.
5. Usando luvas resistentes ao calor, coloque as aparas de madeira para fumar em cima do carvão quente. Podes primeiro mergulhar as aparas em água durante 15 minutos para prolongar o processo de fumagem.

GUIA DE COZINHA

1. Espere pelo menos 30 minutos até que o carvão esteja queimado e coberto com uma película de cinzas leves antes de colocar os alimentos no grelhador Kamado.
2. Nunca pique a carne com um garfo durante a cozedura, pois perderá os seus sucos e secará.
3. Utilizar uma espátula ou uma pinça para virar a carne. Evite adicionar sal no início da cozedura, pois a carne encolherá e perderá o seu sabor.
4. Evite achatar a carne picada, pois isso só lhe retira o sabor delicioso.
5. Para uma cozedura óptima, não levante a tampa a cada minuto para verificar se os alimentos estão cozinhados. O calor escapa-se e o tempo de cozedura é prolongado. Isto também evita que os alimentos se queimem e fiquem pretos. A tampa também permite utilizar o calor rotativo, tornando os alimentos mais macios quando cozinhados.

- A grelha de cozedura aquece rapidamente e mantém um calor uniforme. Pode ser utilizada para todos os tipos de cozedura.
- A grelha para pizza opcional é ideal para cozinhar pizzas caseiras e vários tipos de massa. Oferece uma retenção e distribuição de calor superiores. Para preparar as suas pizzas, siga o guia de cozedura a alta temperatura.

Cozinhar / Fumar a baixa temperatura (110°C-135°C)		Ventilação superior	Ventilação inferior
Peito de vaca	2H por 500gr		
Carne de porco	2H por 500gr		
Frango inteiro	3-4H		
Costeletas	3-5H		
Assados	9+H		
Grelhar / Assar (160°C-180°C)		Ventilação superior	Ventilação inferior
Peixe	15-20 min.		
Lombo de porco	15-30 min.		
Pedaços de frango	30-45 min.		
Frango inteiro	1-1,5 horas.		
Perna de borrego	3-4 horas.		
Peru	2-4 horas.		
Presunto	2-5 horas.		
Cozedura a alta temperatura (260°C-370°C)		Ventilação superior	Ventilação inferior
Bife	5-8min		
Costeletas de porco	6-10min		
Hambúrgueres	6-10min		
Salsichas	6-10min		

PARA DESLIGAR O BARBECUE

Aberto  Fechado 

- Fechar todas as aberturas de ventilação e a tampa.
- Não utilizar água para apagar o carvão, pois isso poderia danificar a estrutura do Kamado.

CONSELHOS DE MANUTENÇÃO

- O Kamado é auto-limpante: aqueça-o a 260°C durante 30 minutos para queimar os restos de comida e detritos.
- Espere que o Kamado arrefeça completamente antes de deitar fora as cinzas.
- Para limpar a grelha de cozedura, utilizar um produto de limpeza não abrasivo.
- Pode aparecer um efeito de crepitação na superfície exterior do seu Kamado após a utilização, trata-se de um fenómeno completamente normal que não afecta de modo algum a qualidade do seu Kamado. Este efeito desaparece com um pano húmido quando está frio.
- Quando não estiver a ser utilizado durante longos períodos, guarde o Kamado num local limpo e seco.
- Apertar as correias e lubrificar a dobradiça pelo menos duas vezes por ano.

GARANTIA

- A Sweeek garante os seus produtos contra quaisquer defeitos de fabrico e de material por um período de 2 anos a partir da data de recepção pelo consumidor. Em caso de falta de conformidade, convidamo-lo a contactar rapidamente o nosso serviço de apoio ao cliente e a não utilizar o produto.
- Se uma peça apresentar defeito durante o período de garantia, a sua única e exclusiva solução será a reparação ou substituição da peça defeituosa de acordo com os termos definidos pelo serviço pós-venda da Sweeek. A implementação da garantia Sweeek (WALIBUY) realiza-se através da substituição de peças danificadas. A Sweeek reserva-se o direito de inspecionar o produto antes de aceitar a garantia.
- Se um produto for considerado defeituoso pela Sweeek, a garantia cobre apenas a reparação ou substituição do produto defeituoso. A Sweeek não será responsável por quaisquer custos ou danos incorridos como resultado do uso indevido deste produto. A Sweeek não será responsável por quaisquer custos, perdas ou danos causados pela perda deste produto.
- Esta garantia não se aplica em caso de abuso, manuseio incorreto ou reparo não autorizado.
- Nossos produtos destinam-se ao uso em ambientes privados e pessoais. Qualquer utilização em contexto profissional (aluguer, atividades escolares, etc.) anulará automaticamente todas as garantias.
- Este produto foi concebido para uma utilização específica. O uso indevido pode causar sérios riscos ao usuário e anular a garantia.

LISTA DE EXCLUSÕES DA GARANTIA

- Defeitos ou danos resultantes de erro de montagem ou incumprimento das condições de utilização do produto.
- Danos resultantes de utilização não conforme com as especificações técnicas ou utilização do produto. (Não cumprimento dos conselhos de utilização, manutenção, armazenamento e protecção, falta de supervisão).
- Danos associados ao uso de produtos abrasivos ou manutenção inadequada.
- Modificações, intervenções ou reparos realizados no produto sem acordo prévio do vendedor.
- Danos ao produto resultantes do desgaste normal tendo em conta a sua natureza, função, composição e preço.
- Danos resultantes de causas externas como: choque, negligência, incêndio, inundações, vandalismo, catástrofe natural, neve, intempéries, etc. Neste caso, convidamo-lo a contactar o seu seguro.
- Fenómenos de descoloração provocados pela luz natural ou artificial.
- Aparecimento de ferrugem ou corrosão.
- Descoloração prematura ou corrosão após utilização perto da costa (num raio de 20 km) ou numa área de alto risco de ondas de calor.
- Danos em peças de desgaste ou sensíveis não comunicadas no momento da recepção do produto (elementos insufláveis, elementos de vidro, peças móveis, peças de fricção, elementos de protecção ou de protecção contra quedas).
- Danos ligados ao uso intensivo ou profissional.
- Defeitos de costura ou rasgo não informados no recebimento do produto.

INFORMAZIONE UTILE

INFORMAZIONI SUL TUO KAMADO

- Il Kamado deve la sua origine al Mushi-kamado proveniente dal Giappone. Questa pentola rotonda in terracotta con cupola rimovibile veniva utilizzata per cucinare il riso al vapore.
- La ceramica, che è il componente principale del Kamado, assicura la conservazione del calore. Le alte temperature possono essere mantenute nel tempo grazie al controllo preciso del flusso d'aria.
- Il barbecue Kamado offre così diverse modalità di cottura: cottura a bassa temperatura (cottura lenta), cottura ad alta temperatura (cottura rapida), affumicatura. Un buon uso del tuo Kamado ti permetterà di rivelare i sapori dei tuoi cibi.

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'USO

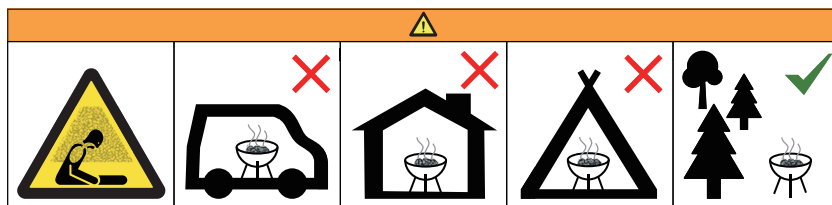
- Leggere attentamente le seguenti istruzioni di montaggio prima di assemblare e utilizzare questo prodotto. Se stai assemblando questo prodotto per qualcun altro, ti preghiamo di fornirgli questo documento in modo che possa leggerlo per un uso futuro.
- Kamado deve essere installato su un supporto orizzontale stabile prima dell'uso.
- Per la vostra sicurezza, non accendere il Kamado utilizzando combustibile liquido o accendifuoco.
- Prima del primo utilizzo, posizionare la griglia di carbone sul fondo del Kamado, riempire il serbatoio con carbone e accenderlo per bruciare e diventare incandescente per almeno 30 minuti.
- Non utilizzare legno tipo log con il carbone Kamado.
- Il serbatoio ha una capacità di circa 3kg di carbone di legna standard. Si consiglia di utilizzare guanti durante l'uso di Kamado per proteggersi dal calore e dalle fiamme.

ATTENZIONE!

- **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.
- **ATTENZIONE!** Non utilizzarlo in ambienti chiusi
- **ATTENZIONE!** Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3
- **ATTENZIONE!** Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.
- **ATTENZIONE!** : Prestare attenzione ai bordi taglienti. Durante la produzione del Kamado è stato fatto ogni sforzo per rilevare e rimuovere i punti taglienti/sporgenti. Tuttavia, è necessario gestire attentamente tutte le parti per evitare il rischio di lesioni.
- **ATTENZIONE!** : Il raccoglitore di cenere non è un camino di accensione. Non mettere del carbone né tentare di accendere un fuoco con questo accessorio per evitare il danneggiamento del barbecue.
- **ATTENZIONE!** : Prima di iniziare la cottura, attendere che uno strato di cenere copra il combustibile. Non mettere il cibo sulla griglia fino a quando non ci sono braci.
- **ATTENZIONE!** : Solo per uso esterno.

SIMBOLI

I simboli seguenti sono apposti sul tuo prodotto. Studia e impara il loro significato. Una migliore interpretazione di questi simboli vi permetterà di far funzionare il prodotto nel modo più sicuro.



Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

CONSIGLI D'USO

CONSIGLI DI SICUREZZA ALIMENTARE

- Lavati le mani con acqua calda e sapone prima di maneggiare carne, pollame e pesce fresco.
- Non scongelare carne, pesce o pollame a temperatura ambiente. Farli scongelare in frigorifero.
- Non mettere mai cibi cotti su un piatto che è stato a contatto con cibi crudi.
- Lavare con acqua saponata e sciacquare tutti i piatti e gli utensili da cucina che sono stati a contatto con carne o pesce crudo.

CONSIGLI PER L'ACCENSIONE

1. Pulire la griglia di Kamado prima del primo utilizzo.
2. Bloccare le ruote per impedire al Kamado di muoversi durante l'uso.
3. Collocare sulla griglia carbone legna secca, giornale stropicciato o accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3.
Quindi disporre 2-3 maniglie di carbone sopra. Il carbone non deve superare la metà dell'altezza del serbatoio.
4. Apra l'aerazione inferiore quindi accenda il giornale ed il carbone con i fiammiferi.
5. Lasciare bruciare il carbone per circa 30 minuti, fino a quando non è coperto da una pellicola di cenere grigio chiaro, indica che la brace è ben calda. Distribuirli uniformemente nel serbatoio. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere
6. Non sovraccaricare il serbatoio del combustibile. Se il fuoco è troppo intenso, potrebbe danneggiare la guarnizione.
7. Una volta acceso, utilizzare solo guanti resistenti al calore
8. Puoi iniziare a cucinare il tuo cibo sul Kamado.

COTTURA A BASSA TEMPERATURA (COTTURA LENTA)!

1. Accendere il carbone secondo i suggerimenti di accensione. Non spostare il carbone una volta in fiamme in modo che bruci uniformemente.
2. Aprire completamente l'aerazione inferiore e lasciare il coperchio aperto per una decina di minuti per ottenere braci.
3. Chiudere quindi il cofano e lasciare l'aerazione superiore socchiusa.
4. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, chiudere l'aerazione inferiore per mantenere il calore. Puoi cucinare con il tuo Kamado seguendo la guida alla cottura.

COTTURA AD ALTA TEMPERATURA

1. Accendere la carbonella secondo i suggerimenti di accensione. Non spostare il carbone una volta in fiamme in modo che bruci uniformemente.
2. Aprire completamente l'aerazione inferiore e lasciare il coperchio aperto per una decina di minuti per ottenere braci.
3. Chiudere il coperchio e aprire completamente le prese d'aria superiore e inferiore.
4. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, puoi cucinare con il tuo Kamado seguendo la guida di cottura.

AFFUMICATURA

1. Accendere il carbone secondo i suggerimenti di accensione. Non spostare il carbone una volta in fiamme in modo che bruci uniformemente.
2. Aprire completamente l'aerazione inferiore e lasciare il coperchio aperto per una decina di minuti per ottenere braci.
3. Chiudere il coperchio e l'aerazione superiore. Lasciare l'aerazione inferiore leggermente aperta.
4. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, è possibile utilizzare il Kamado per l'affumicatura seguendo la guida di cottura.
5. Utilizzando guanti resistenti al calore, mettere trucioli di legna da ardere sopra il carbone caldo. Prima puoi immergere i trucioli in acqua per 15 minuti per prolungare il processo di affumicatura.

GUIDA ALLA COTTURA

1. Attendere almeno 30 minuti che il carbone sia ben bruciato e coperto con una pelliola di cenere chiara prima di posizionare il cibo sulla griglia del Kamado.
2. Non pungere mai una carne con una forchetta durante la cottura, perderà il suo succo e si asciugherà.
3. Utilizzare una spatola o una pinza per capovolgerla. Evitate di salarla all'inizio della cottura perché la carne si ritrae e perde sapore.
5. Per una cottura ottimale, non sollevare il coperchio ogni minuto per controllare la cottura del cibo. Il calore fuoriuscirà e il tempo di cottura sarà del colpo prolungato. Eviterà anche il richiamo delle fiamme e quindi il cibo diventerà nero. Il coperchio consente anche di utilizzare il calore rotante e renderà il cibo più morbido durante la cottura.

- La griglia di cottura si riscalda rapidamente e mantiene un calore uniforme. Può essere utilizzata per tutti i tipi di cottura.
- La piastra per pizza (opzionale) è ideale per cucinare le tue pizze fatte in casa e cucinare la tua pasta diversa. Offre un mantenimento e una distribuzione superiori del calore. Per preparare le pizze, seguire la guida di cottura ad alta temperatura.

Cottura bassa temperatura/ Affumicatura (110°C-135°C)		Aerazione superiore	Aerazione inferiore
Petto di manzo	2H per 500gr		
Maiale	2H per 500gr		
Pollo intero	3-4H		
Costole	3-5H		
Arrosti	9+H		
Grigliare / Arrostire (160°C-180°C)		Aerazione superiore	Aerazione inferiore
Pesce	15-20 min.		
Filetto di maiale	15-30 min.		
Pezzi di pollo	30-45 min.		
Pollo intero	1-1,5 ore.		
Cosciotto di agnello	3-4 ore.		
Tacchino	2-4 ore.		
Prosciutto	2-5 ore.		
Cottura ad alta temperatura (260°C-370°C)		Aerazione superiore	Aerazione inferiore
Bistecca	5-8min		
Costolette di maiale	6-10min		
Hamburger	6-10min		
Salsicce	6-10min		

PER SPEGNERE IL BARBECUE

Aperto  Chiuso 

- Chiudere tutte le prese d'aria e il coperchio.
- Non usare acqua per spegnere il carbone, potrebbe alterare la struttura del Kamado.

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Kamado è autopulente: riscaldalo fino a 260 C per 30 minuti per bruciare tutto il cibo e i detriti rimanenti.
- Aspetta che il Kamado si sia completamente raffreddato prima di svuotare le ceneri.
- Per pulire la griglia di cottura, utilizzare un detergente non abrasivo.

- Un effetto di scricchiolio può apparire sulla superficie esterna del vostro Kamado dopo l'uso, questo è un fenomeno del tutto normale che non altera in alcun modo la qualità del vostro Kamado. Questo effetto scomparirà con l'aiuto di un panno umido, freddo.
- Durante i periodi di inutilizzo prolungato, conservare il Kamado in un luogo pulito e asciutto.
- Stringere le strisce e lubrificare la cerniera almeno 2 volte all'anno.

GARANZIA

- Sweeek garantisce i propri prodotti contro eventuali difetti di fabbricazione e di materiale per un periodo di 2 anni dalla data di ricevimento da parte del consumatore. In caso di difetto di conformità ti invitiamo a contattare tempestivamente il nostro servizio clienti e a non utilizzare il prodotto.
- Se una parte risulta difettosa durante il periodo di garanzia, l'unico ed esclusivo rimedio sarà la riparazione o la sostituzione della parte difettosa secondo i termini definiti dal servizio post-vendita Sweeek. L'attuazione della garanzia Sweeek (WALIBUY) avviene mediante la sostituzione delle parti danneggiate. Sweeek si riserva il diritto di ispezionare il prodotto prima di accettarne la garanzia.
- Se un prodotto viene ritenuto difettoso da Sweeek, la garanzia copre esclusivamente la riparazione o la sostituzione del prodotto difettoso. Sweeek non sarà responsabile per eventuali costi o danni sostenuti a seguito di un uso improprio di questo prodotto. Sweeek non sarà responsabile per eventuali costi, perdite o danni causati dalla perdita di questo prodotto.
- Questa garanzia non si applica in caso di abuso, cattiva gestione o riparazione non autorizzata.
- I nostri prodotti sono destinati all'uso in un ambiente privato e personale. Qualsiasi utilizzo in un contesto professionale (noleggio, attività scolastiche, ecc.) annullerà automaticamente tutte le garanzie.
- Questo prodotto è progettato per un uso specifico. Un uso improprio può comportare gravi rischi per l'utente e invalidare la garanzia.

ELENCO DELLE ESCLUSIONI DALLA GARANZIA

- Difetti o danni derivanti da un errore di montaggio o dal mancato rispetto delle condizioni d'uso del prodotto.
- Danni derivanti da un utilizzo non conforme alle specifiche tecniche o all'utilizzo del prodotto. (Non rispetto dei consigli d'uso, manutenzione, conservazione e protezione, mancanza di supervisione).
- Danni legati all'utilizzo di prodotti abrasivi o ad una manutenzione inadeguata.
- Modifiche, interventi o riparazioni effettuate sul prodotto senza previo consenso del venditore.
- Danni al prodotto derivanti dalla normale usura tenuto conto della sua natura, funzione, composizione e prezzo.
- Danni derivanti da cause esterne quali: urto, negligenza, incendio, inondazioni, atti vandalici, calamità naturali, neve, intemperie, ecc. In questo caso vi invitiamo a contattare la vostra assicurazione.
- Fenomeni di scolorimento causati dalla luce naturale o artificiale.
- La comparsa di ruggine o corrosione.
- Scolorimento o corrosione prematura in seguito all'uso vicino alla costa (entro un raggio di 20 km) o in un'area ad alto rischio di ondate di caldo.
- Danni a parti soggette ad usura o sensibili non segnalati al ricevimento del prodotto (elementi gonfiabili, elementi in vetro, parti mobili, parti di attrito, elementi di protezione o anticaduta).
- Danni legati all'uso intensivo o professionale.
- Difetti di cucitura o strappi non segnalati al ricevimento del prodotto.

NÜTZLICHE INFORMATIONEN

ÜBER IHREN KAMADO GRILL

- Der Kamado Grill verdankt seinen Ursprung dem Mushi-Kamado aus Japan. Dieser runde Tontopf mit einer abnehmbaren Kuppel wurde ursprünglich zum Dämpfen von Reis verwendet.
- Der Hauptbestandteil des Kamado ist Keramik, was für die Wärmespeicherung sorgt. Hohe Temperaturen können dank der präzisen Steuerung des Luftstroms über einen längeren Zeitraum aufrechterhalten werden.
- Der Kamado-Grill bietet verschiedene Garmethoden: Niedertemperaturgaren (langsames Garen), Hochtemperaturgaren (schnelles Garen), Räuchern. Bei einer korrekten Anwendung Ihres Kamado, können Sie die Aromen Ihrer Speisen gänzlich entfalten.

VOR DER ANWENDUNG SORGFÄLTIG LESEN

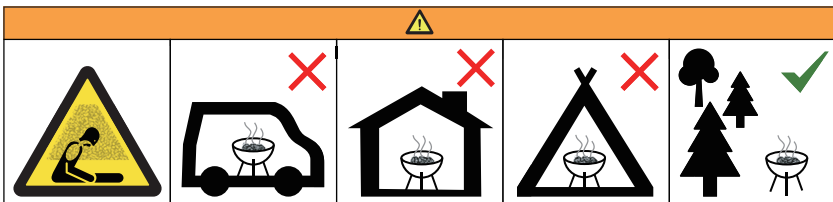
- Lesen Sie die folgende Anwendungsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt aufbauen und verwenden. Wenn Sie dieses Produkt für eine andere Person aufbauen, geben Sie dieses Dokument für eine künftige Anwendung an die Person weiter.
- Der Kamado Grill muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen horizontalen Unterlage aufgebaut werden.
- Zu Ihrer Sicherheit dürfen Sie den Kamado Grill nicht mit flüssigem Brennstoff oder Feueranzündern anzünden.
- Vor dem ersten Gebrauch den Kohlerost auf den Boden des Kamados legen, den Tank mit Holzkohle füllen und anzünden. Die Kohle sollte mindestens 30 Minuten lang brennen um glühen zu können.
- Verwenden Sie kein Holz wie Scheite für Ihrem Kamado Grill.
- Der Tank hat ein Fassungsvermögen für ca. 3 kg Standard Holzkohle. Es ist ratsam, bei der Benutzung des Kamado Grills Handschuhe zu tragen, um sich vor Hitze und Flammen zu schützen.

WARNUNG!

- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!"
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten
- **ACHTUNG!** : Seien Sie achtsam mit scharfen Kanten. Bei der Herstellung des Kamado Grills wurden alle Anstrengungen unternommen, um scharfe Stellen/ Kanten zu erkennen und zu entfernen. Sie müssen jedoch alle Teile sorgfältig behandeln, um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden.
- **ACHTUNG!** : Der Aschesammler dient nicht zum Anzünden. Platzieren Sie hier keine Holzkohle und versuchen Sie nicht, auf diese Weise ein Feuer zu entfachen, da dies den Grill beschädigen kann.
- **ACHTUNG!** : Warten Sie vor dem Kochbeginn, bis eine Ascheschicht den Brennstoff bedeckt. Legen Sie das Grillgut erst auf den Grill, wenn eine Glut vorhanden ist.
- **ACHTUNG!** : Nur für den Einsatz im Freien geeignet.

SYMBOLES

Sie finden folgende Symbole an Ihrem Produkt. Bitte informieren Sie sich über ihre Bedeutung. Ein richtiges Verständnis dieser Symbole sorgt für den sichersten Umgang mit dem Produkt.



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung

VERWENDUNGSHINWEISE

HINWEISE ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Waschen Sie Ihre Hände mit heißem Seifenwasser, bevor Sie frisches Fleisch, Geflügel und Fisch anfassen.
- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur auf. Tauen Sie die Lebensmittel im Kühlschrank auf.
- Stellen Sie niemals gekochte Speisen auf einen Teller, der mit rohen Speisen in Berührung gekommen ist.
- Waschen Sie mit Seifenwasser und spülen Sie anschließend alle Teller und Utensilien, die mit rohem Fleisch oder Fisch in Berührung gekommen sind, sorgfältig ab.

HINWEISE ZUM ANZÜNDEN

1. Reinigen Sie den Kamado Grill vor dem ersten Gebrauch.
2. Blockieren Sie die Räder, um zu verhindern, dass sich der Kamado während des Gebrauchs bewegt.
3. Legen Sie trockenes Anzündholz, zerknülltes Zeitungspapier oder Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen, auf den Holzkohlegrill. Legen Sie dann 2-3 Handvoll Holzkohle darauf. Die Kohle darf nicht höher als die Hälfte der Höhe des Behälters sein.
4. Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und zünden Sie die Zeitung und die Holzkohle mit Streichhölzern an.
5. Lassen Sie die Holzkohle ca. 30 Minuten brennen, bis sie mit einem hellgrauen Aschefilm bedeckt ist, dies zeigt an, dass die Glut heiß ist. Verteilen Sie sie gleichmäßig im Tank. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist
6. Überfüllen Sie den Tank nicht mit Brennstoff. Wenn das Feuer zu stark ist, könnte es die Dichtung beschädigen.
7. Nach dem Anzünden nur hitzebeständige Handschuhe verwenden.
8. Sie können nun mit dem Garen Ihrer Speisen auf dem Kamado Grill beginnen

GAREN MIT NIEDRIGER TEMPERATUR (LANGSAMES GAREN)

1. Zünden Sie die Holzkohle entsprechend der Anzündanleitung an. Bewegen Sie die Holzkohle nicht mehr, sobald sie brennt, damit sie gleichmäßig abbrennt.
2. Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel ca. 10 Minuten lang offen, um eine Glut zu erhalten.
3. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den oberen Lüftungsschlitz geöffnet.
4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, sluit u de onderste ventilatieopening om de warmte te behouden.

GAREN MIT HOHER TEMPERATUR

1. Zünden Sie die Holzkohle entsprechend der Anzündanleitung an. Bewegen Sie die Holzkohle nicht mehr, sobald sie brennt, damit sie gleichmäßig abbrennt.
2. Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel ca. 10 Minuten lang offen, um eine Glut zu erhalten.
3. Schließen Sie die Abdeckung und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschlitze vollständig.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie mit Ihrem Kamado Grill kochen, indem Sie die Kochanleitung befolgen.

SMOKER

1. Zünden Sie die Holzkohle entsprechend der Anzündanleitung an. Bewegen Sie die Holzkohle nicht mehr, sobald sie brennt, damit sie gleichmäßig abbrennt.
2. Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel ca. 10 Minuten lang offen, um eine Glut zu erhalten.
3. Schließen Sie die Abdeckung und den oberen Lüftungsschlitz. Lassen Sie den unteren Lüftungsschlitz leicht geöffnet.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie Ihr Kamado Grill zum Räuchern verwenden, indem Sie die Kochanleitung befolgen.
5. Legen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen Räucherholzspäne auf die heiße Kohle. Sie können die Späne vorab 15 min in Wasser einweichen, um den Räuchervorgang zu verlängern.

KOCHANLEITUNG

1. Warten Sie mindestens 30 Minuten, bis die Holzkohle durchgebrannt und mit einer leichten Ascheschicht bedeckt ist, bevor Sie die Speisen auf den Kamado legen.
2. Stechen Sie beim Kochen niemals mit einer Gabel in das Fleisch, es verliert seinen Saft und trocknet aus.
3. Verwenden Sie einen Spatel oder eine Zange, um das Fleisch zu wenden. Geben Sie zu Beginn des Garvorgangs kein Salz hinzu, da das Fleisch sonst schrumpft und seinen Geschmack verliert.
4. Vermeiden Sie es, Hackfleisch flach zu drücken, da dies nur die köstlichen Aromen herauszieht.
5. Um ein optimales Garen zu erreichen, heben Sie den Deckel nicht jede Minute an, um das Gargut zu kontrollieren. Die Hitze entweicht und die Garzeit verlängert sich. Sie können dadurch auch verhindern, dass das Essen aufflackert und schwarz wird. Der Deckel ermöglicht auch die Nutzung der Rotationswärme und macht Ihre Speisen beim Garen weicher.

- Der Grillrost heizt schnell auf und hält die Hitze gleichmäßig. Er kann für eine Vielzahl an verwendet werden.
- Die Pizzapfanne (separat erhältlich) ist ideal für die Zubereitung selbstgemachter Pizzen und verschiedener Teige. Die bietet eine hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung. Um Ihre Pizzen zuzubereiten, folgen Sie der Anleitung zum Garen bei hoher Temperatur.

Garen mit niedriger Temperatur (langsames Garen) / Smoker (110° C – 135° C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Rinderbrust	2 Stunden pro 500 gr		
Schweinefleisch	2 Stunden pro 500 gr		
Ganzes Huhn	3 – 4 Stunden		
Rippchen	3 – 5 Stunden		
Braten	9+ Stunden		
Grillen / Braten (160°C-180°C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Fisch	15-20 Min.		
Schweinefilet	15–30 Min.		
Hähnchenteile	30–45 Min.		
Ganzes Hähnchen	1–1,5 Stunden		
Lammkeule	3–4 Stunden		
Truthahn	2–4 Stunden		
Schinken	2–5 Stunden		
Garen mit hoher Temperatur (260° C – 370° C)		Obere Lüftung	Untere Lüftung
Steak	5 – 8 Min.		
Schweinekoteletts	6 – 10 Min.		
Burger	6 – 10 Min.		
Würstchen	6 – 10 Min.		

ZUM AUSSCHALTEN DES GRILLS

Offen  Geschlossen 

- Schließen Sie den Deckel und alle Lüftungsöffnungen.
- Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Holzkohle, da dies die Struktur des Kamado Grills verändern könnte.

PFLEGEHINWEISE

- Der Kamado ist selbstreinigend: Heizen Sie ihn 30 Minuten lang bei 260°C auf, um Essensreste und Ablagerungen auszubrennen.
- Warten Sie, bis der Kamado vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entleeren.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochgitters ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.

- Es kann sein, dass an der Außenfläche Ihres Kamado Grills nach dem Gebrauch ein Riss entsteht, dies ist eine völlig normale Erscheinung, die die Qualität Ihres Kamados in keiner Weise beeinträchtigt. Dieser Effekt verschwindet mit Hilfe eines feuchten Tuchs, wenn der Grill völlig abgekühlt ist.
- Lagern Sie den Kamado Grill bei längerer Nichtbenutzung an einem sauberen und trockenen Ort.
- Ziehen Sie die Bänder nach und ölen Sie das Scharnier mindestens zweimal pro Jahr.

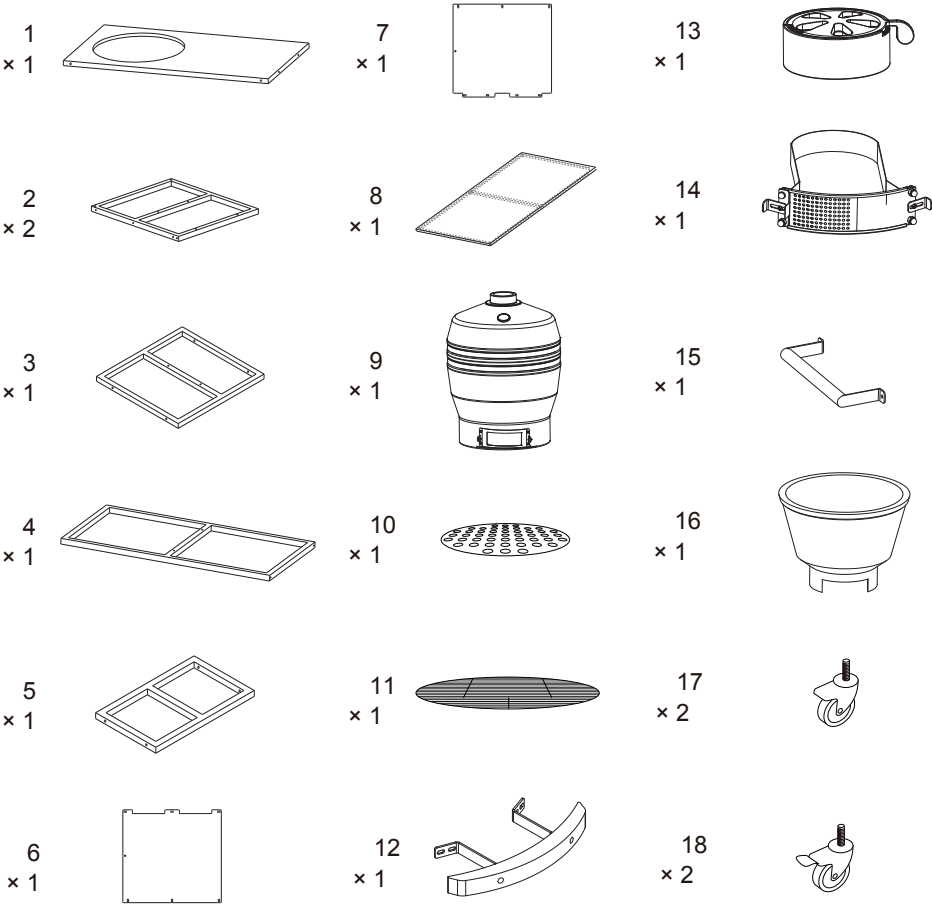
GARANTIE

- Sweeek garantiert für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Datum des Erhalts durch den Verbraucher, dass seine Produkte frei von Herstellungs- und Materialfehlern sind. Im Falle einer Nichtkonformität bitten wir Sie, sich umgehend an unseren Kundenservice zu wenden und das Produkt nicht zu verwenden.
- Sollte sich während der Garantiezeit herausstellen, dass ein Teil defekt ist, besteht Ihr einziges und ausschließliches Rechtsmittel in der Reparatur oder dem Austausch des defekten Teils gemäß den vom Sweeek-Kundendienst festgelegten Bedingungen. Die Umsetzung der Sweeek (WALIBUY)-Garantie erfolgt durch den Austausch beschädigter Teile. Sweeek behält sich das Recht vor, das Produkt zu prüfen, bevor die Garantie übernommen wird.
- Wenn Sweeek ein Produkt als fehlerhaft erachtet, deckt die Garantie nur die Reparatur oder den Austausch des fehlerhaften Produkts ab. Sweeek übernimmt keine Verantwortung für Kosten oder Schäden, die durch den Missbrauch dieses Produkts entstehen. Sweeek übernimmt keine Verantwortung für Kosten, Verluste oder Schäden, die durch den Verlust dieses Produkts entstehen.
- Diese Garantie gilt nicht im Falle von Missbrauch, unsachgemäßer Handhabung oder unbefugter Reparatur.
- Unsere Produkte sind für den Einsatz im privaten und persönlichen Bereich bestimmt. Bei jeglicher Nutzung im beruflichen Kontext (Vermietung, Schulaktivitäten usw.) erlöschen automatisch sämtliche Garantien.
- Dieses Produkt ist für eine bestimmte Verwendung konzipiert. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu ernsthaften Gefahren für den Benutzer führen und zum Erlöschen der Garantie führen.

LISTE DER GARANTIEAUSSCHLÜSSE

- Mängel oder Schäden, die auf einen Montagefehler oder die Nichteinhaltung der Nutzungsbedingungen des Produkts zurückzuführen sind.
- Schäden, die aus einer nicht den technischen Spezifikationen entsprechenden Verwendung oder Verwendung des Produkts resultieren. (Nichtbeachtung der Hinweise zu Gebrauch, Wartung, Lagerung und Schutz, mangelnde Aufsicht).
- Schäden, die auf die Verwendung von Schleifmitteln oder unsachgemäße Wartung zurückzuführen sind.
- Änderungen, Eingriffe oder Reparaturen am Produkt ohne vorherige Zustimmung des Verkäufers.
- Schäden am Produkt, die auf normale Abnutzung in Bezug auf Beschaffenheit, Funktion, Zusammensetzung und Preis zurückzuführen sind.
- Schäden, die auf äußere Ursachen zurückzuführen sind, wie zum Beispiel: Schock, Fahrlässigkeit, Feuer, Überschwemmung, Vandalismus, Naturkatastrophe, Schnee, schlechtes Wetter usw. In diesem Fall bitten wir Sie, sich an Ihre Versicherung zu wenden.
- Verfärbungserscheinungen durch natürliches oder künstliches Licht.
- Das Auftreten von Rost oder Korrosion.
- Vorzeitige Verfärbung oder Korrosion nach Verwendung in Küstennähe (im Umkreis von 20 km) oder in einem Gebiet mit hohem Hitzewellenrisiko.
- Schäden an Verschleißteilen oder empfindlichen Teilen, die bei Erhalt des Produkts nicht gemeldet wurden (aufblasbare Elemente, Glaselemente, bewegliche Teile, Reibungsteile, Schutz- oder Absturzsicherungselemente).
- Schäden im Zusammenhang mit intensiver oder professioneller Nutzung.
- Näh- oder Reißfehler, die bei Erhalt des Produkts nicht gemeldet wurden.

MONTAGE / MONTAJE / ASSEMBLY / MONTAGEM / MONTAGGIO



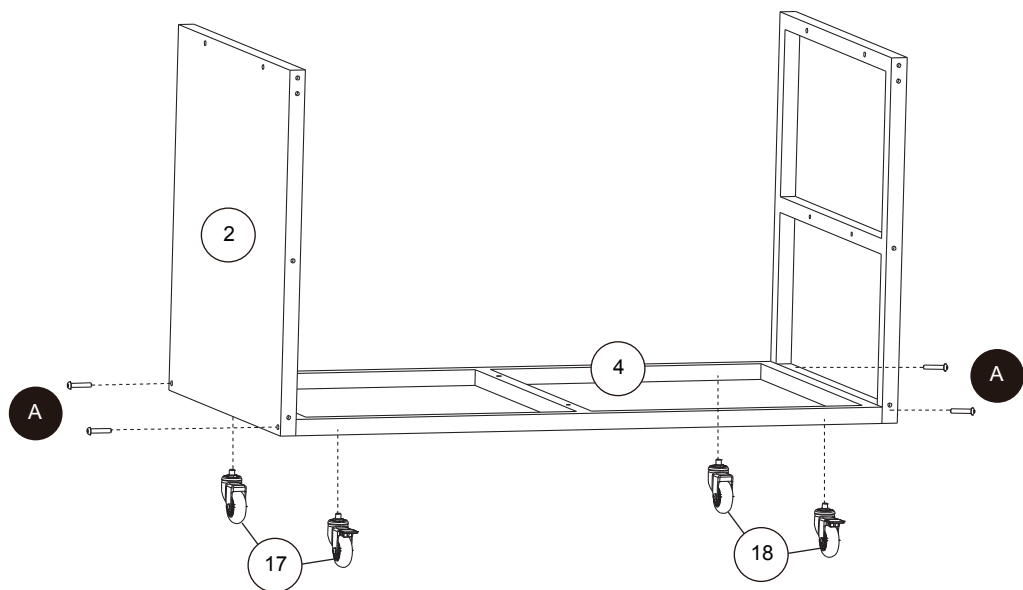
x 16

x 4

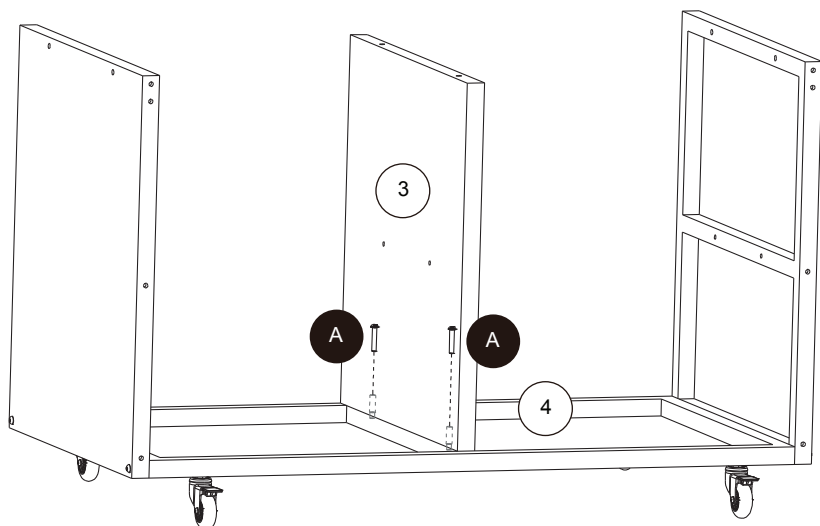
x 21

x 4

1
A x4

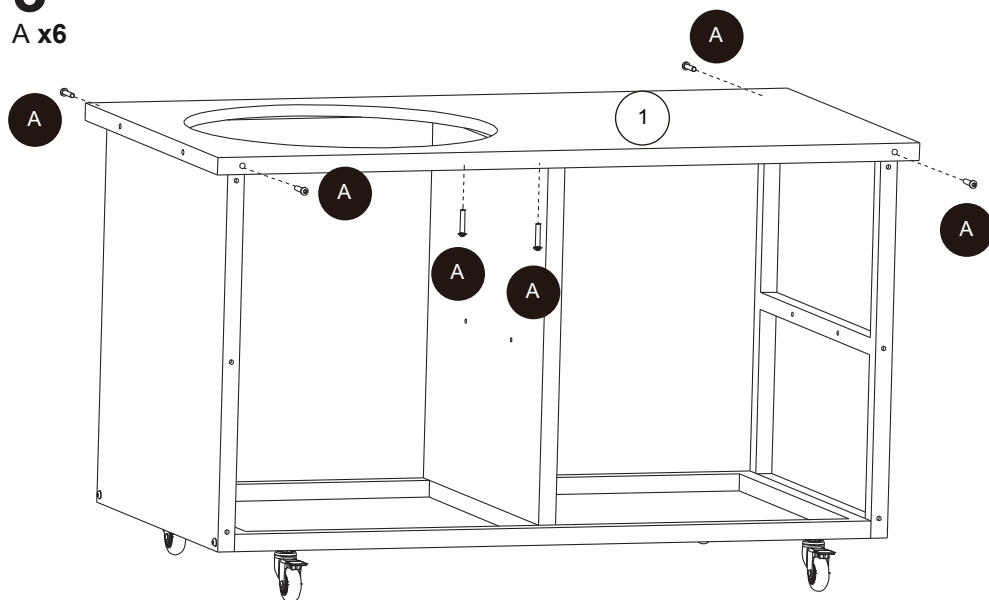


2
A x2



3

A x6

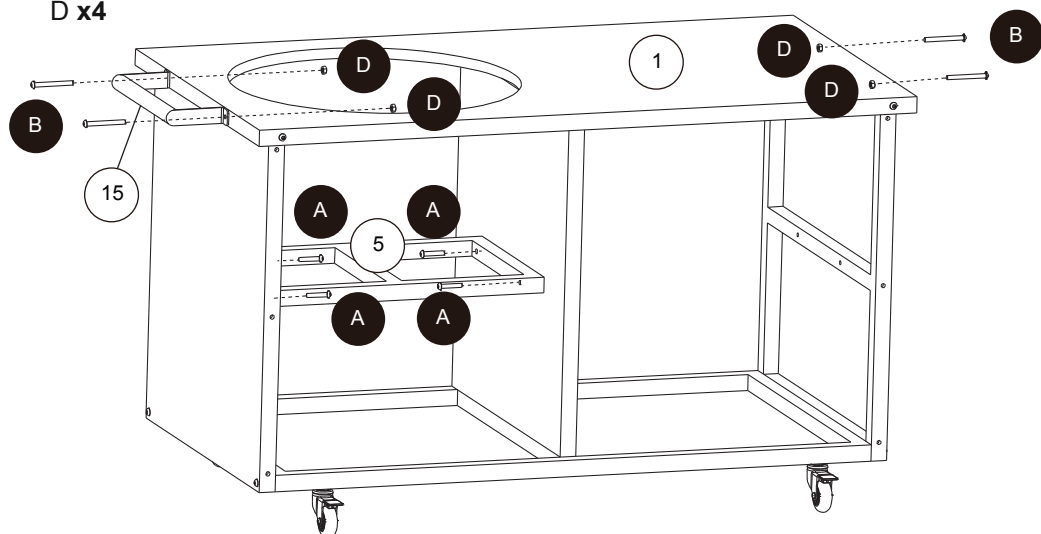


4

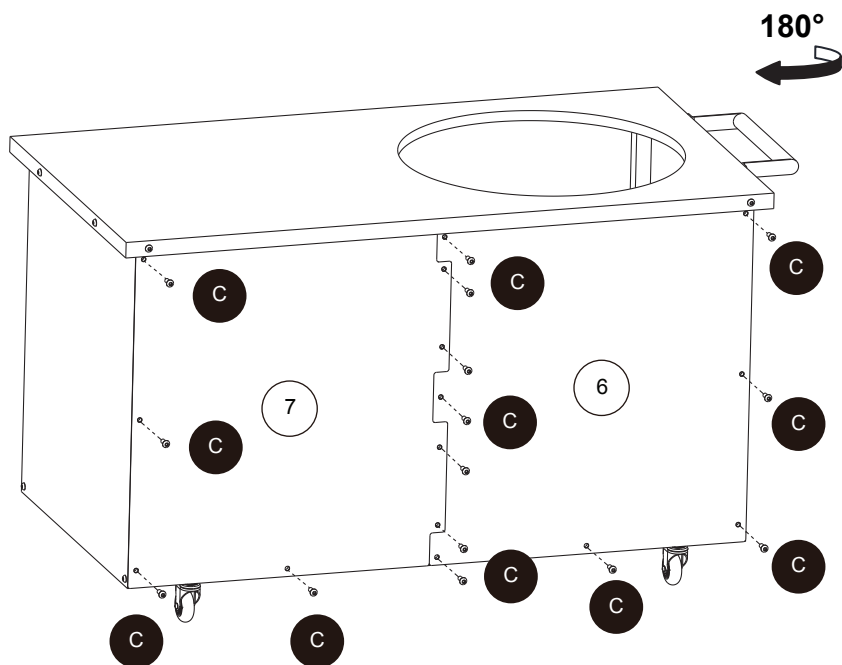
A x4

B x4

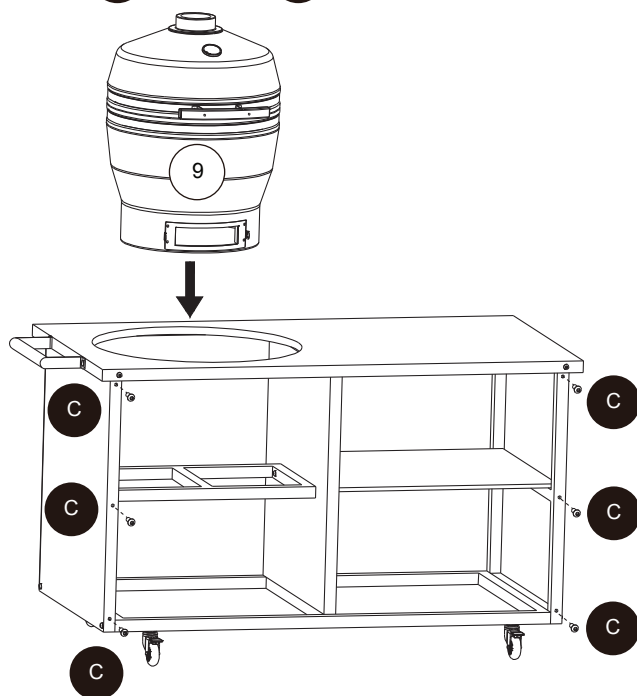
D x4



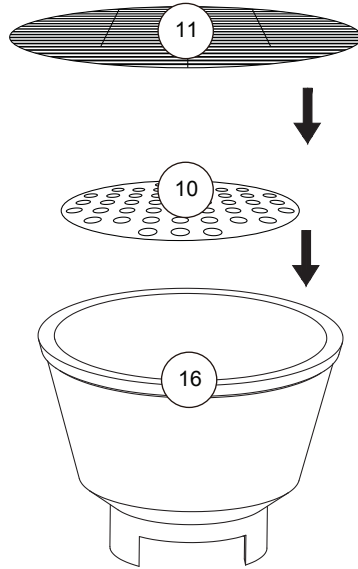
5
C x15



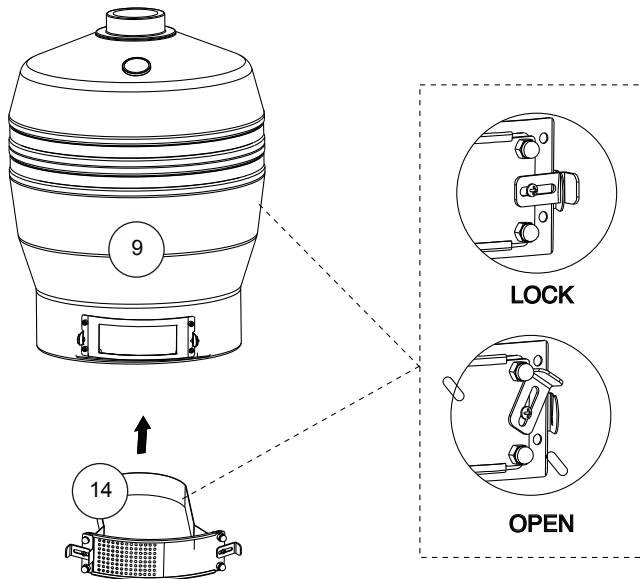
6
C x6



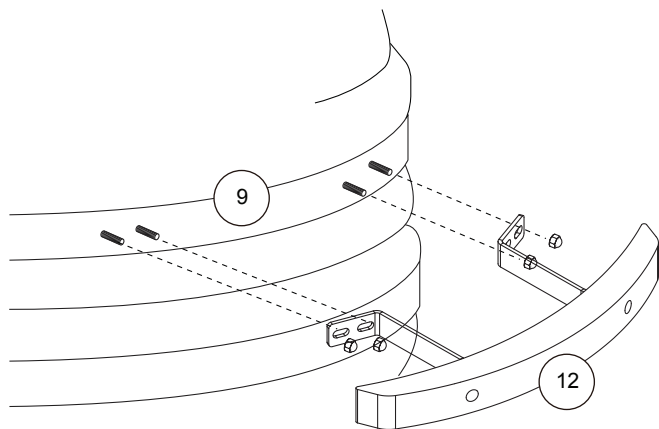
7



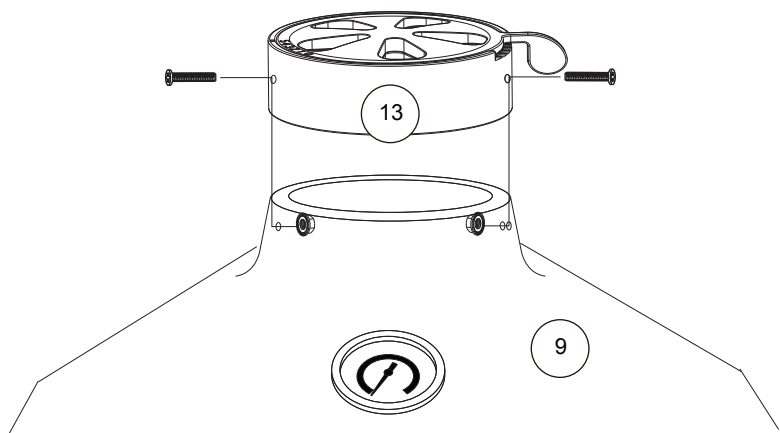
8

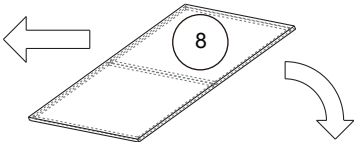
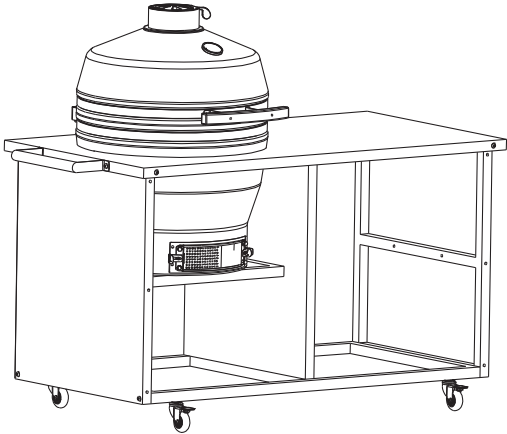


9



10





IMPORTÉ PAR WALIBUY SAS
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANCE

IMPORTADO POR WALIBUY SPAIN SL
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANCIA

IMPORTED BY ALICE'S GARDEN UK LTD
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANCE

INGEVOERD DOOR WALIBUY SAS
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANKRIJK

IMPORTADO POR WALIBUY SPAIN SL
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANÇA

IMPORTATO DA WALIBUY ITALIA S.R.L
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANCIA

IMPORTIERT VON WALIBUY SAS
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANKREICH

IMPORTOWANE PRZEZ WALIBUY SAS
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANCJA



SERVICE APRÈS VENTE :
SERVICIO POSTVENTA :
AFTER SALES SERVICE :
AFTER-SALES :
SERVIÇO PÓS-VENDA :
CONTATTO :
CONTACT :
KUNDENDIENST :
SERWIS POGWARANCYJNY :

www.sweeek.help



FR
Pensez à
donner ou recycler.



Association

ou



Magasin

ou



Déchèterie

<https://quefairedemesdechets.fr>