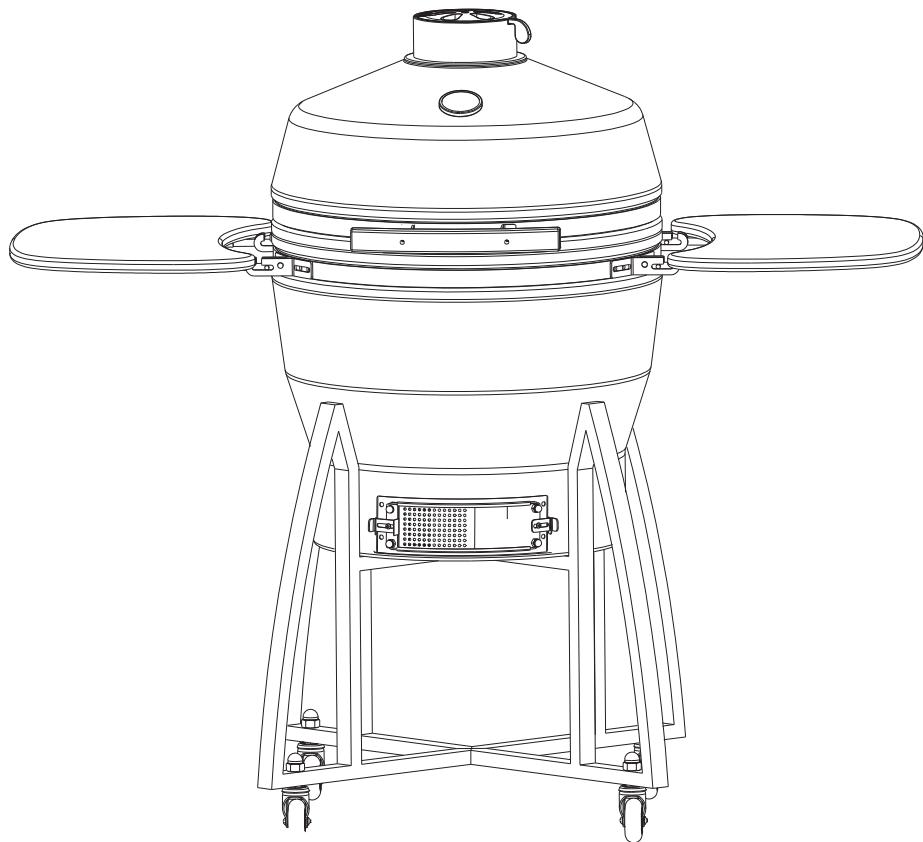


sweeek.

KAMADO

6/11/2023

BBQKAM22



sweeek.fr - sweeek.be - sweeek.es - sweeek.nl - sweeek.co.uk
sweeek.pt - sweeek.it - alicesgarden.com.au - sweeek.de

FRANÇAIS

| | |
|------------------------------|----|
| Informations utiles | 6 |
| Symboles..... | 7 |
| Conseils d'utilisation | 8 |
| Garantie..... | 11 |
| Montage..... | 48 |

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

ESPAÑOL

| | |
|---------------------------|----|
| Informaciones útiles..... | 12 |
| Símbolos..... | 13 |
| Consejos de uso..... | 14 |
| Garantía..... | 17 |
| Montaje..... | 48 |

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

ENGLISH

| | |
|-------------------------|----|
| Useful information..... | 18 |
| Symbols..... | 19 |
| Directions for use..... | 20 |
| Guarantee..... | 23 |
| Mounting..... | 48 |

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

NEDERLANDS

| | |
|--------------------------|----|
| Nuttige informatie | 24 |
| Symbolen..... | 25 |
| Gebruiksadviezen..... | 26 |
| Garantie..... | 29 |
| Montage..... | 48 |

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

PORTUGUÊS

| | |
|-------------------------|----|
| Informação útilis | 30 |
| Símbolos..... | 31 |
| Dicas para usar | 32 |
| Garantia..... | 35 |
| Montagem..... | 48 |

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

ITALIANO

| | |
|--------------------------|----|
| Informazione utile | 36 |
| Simboli..... | 37 |
| Consigli d'uso | 38 |
| Garanzia | 41 |
| Montaggio..... | 48 |

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

DEUTSCH

| | |
|-------------------------------|----|
| Nützliche Informationen | 42 |
| Symbole | 43 |
| Verwendungshinweise | 44 |
| Garantie | 47 |
| Montage | 48 |

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



Attention : risques de blessures

Cuidado : riesgo de lesión

Caution : risk of injury

Waarschuwing: risico op verwondigen

Cuidado: risco de ferimentos

Attenzione : rischio infortunio

Warnung : Verletzungsgefahr

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

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.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- ATTENTION : Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu.
- Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- 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.
- 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.
- 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 A HAUTE TEMPERATURE

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. Evitez 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 inférieure |
|---|---------------------|---------------------|
| Poitrine de boeuf 2 H par 500gr | | |
| Porc 2 H par 500gr | | |
| Poulet entier 3-4 H | | |
| Côtes 3-5 H | | |
| Rotis 9+ H | | |

| Cuisson haute température (260°C-370°C) | Aération supérieure | Aération inférieure |
|---|---------------------|---------------------|
| Steak 5-8 Min. | | |
| Côtes de porc 6-10 Min. | | |
| Burgers 6-10 Min. | | |
| Saucisses 6-10 Min. | | |

Ouvert

fermé

POUR ETEINDRE LE BARBECUE

- 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 toutes les pièces du barbecue contre tout vice de fabrication et de matériau pendant une période de 2 ans à compter de la date de réception par le consommateur.
- 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 oeuvre de la garantie Sweeek. (WALIBUY) s'effectue par le remplacement des pièces endommagées, frais aller/retour à la charge de l'acheteur.
- Cette garantie ne s'applique pas en cas d'abus, de mauvaise manipulation ou de réparation non autorisée. Dès le retour du produit défectueux dans nos ateliers, il sera expertisé et vous serez tenu informé des réparations effectuées.
- Nos appareils sont prévus pour une utilisation dans un cadre privé et personnel, une utilisation dans un cadre professionnel annulerait automatiquement toutes les garanties.

LISTE DES EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

- Les dommages, défaillances ou défauts imputables à des causes d'origine externe.
- Les pannes résultant de la modification de la construction et des caractéristiques d'origine de l'appareil.
- Les pannes affectant les pièces non conformes à celles préconisées par le constructeur.
- Les réglages accessibles au bénéficiaire sans démontage de l'appareil.
- Les frais de mise en service, nettoyage et les essais non consécutifs à un dommage garanti.
- Le non-respect des instructions du constructeur.
- Les réparations et dommages subis par l'appareil après une réparation effectuée par toute autre personne qu'un réparateur de nos ateliers, ou sans accord préalable de notre part.
- Les réparations de fortune ou provisoires ainsi que les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- Les dommages dus à la corrosion, à l'oxydation.
- Le remplacement des pièces d'usure.
- Le remplacement des pièces manquantes/abîmées à réception, non signalées sur le bordereau de livraison.

INFORMACIÓNES 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

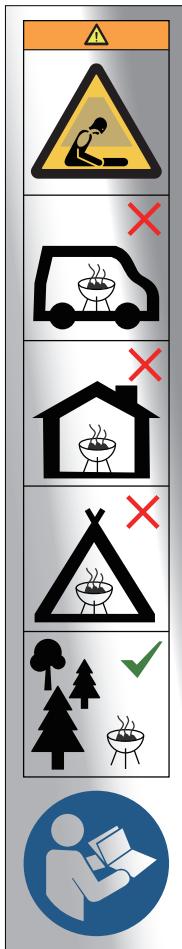
- Lea atentamente las siguientes instrucciones de montaje antes de montar y utilizar este producto. Si está ensamblando este producto para otra persona, por favor entréguele este documento para que lo lea y pueda utilizarlo en el futuro.
- El Kamado debe instalarse sobre una superficie horizontal estable 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!

- Esta barbacoa se calentará mucho. No la mueva durante su uso.
- No la utilice en lugares cerrados.
- ATENCIÓN: No utilice alcohol, gasolina o líquidos similares para encender o reactivar el fuego.
- No deje la barbacoa al alcance de niños y animales domésticos.
- 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.
- 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.
- 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 utilice la barbacoa en espacios cerrados y/o habitables, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos.

Riesgo de muerte por intoxicación de 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. Descongélelas 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.
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 mantener el calor. Puede cocinar con su Kamado según la guía de cocción.

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 | | |
| Cocción a alta temperatura (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, guárdearlo en un lugar limpio y seco.
- Apriete las bandas y lubrique la bisagra al menos dos veces al año.

GARANTÍA

- Sweeek. garantiza todas las piezas de la barbacoa contra defectos de fabricación y de material durante un período de 2 años a partir de la fecha de recepción por el consumidor.
- Si una pieza es defectuosa durante el período de garantía, su único y exclusivo remedio será la reparación o sustitución de la pieza defectuosa siguiendo las instrucciones del Servicio Posventa Sweeek.
- La aplicación de la garantía Sweeek. (WALIBUY) se realiza mediante la sustitución de las piezas dañadas, los costos ida y vuelta a cargo del comprador.
- Esta garantía no se aplica en los casos de abuso, mal manejo o reparación no autorizada. Desde la devolución del producto defectuoso en nuestra fábrica, se peritará y se le informará de las reparaciones.
- Nuestros aparatos están diseñados para un uso en un entorno privado y personal, una utilización en un entorno profesional anulará automáticamente todas las garantías.

LISTA DE EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

- Daños, averías o defectos imputables a causas externas.
- Averías derivadas de la modificación de la construcción y características originales del aparato.
- Las averías que afecten a piezas no conformes con las recomendadas por el fabricante.
- Los ajustes accesibles al beneficiario sin desmontar el aparato.
- Los gastos de puesta en marcha, limpieza y comprobación que no sean consecuencia de una avería garantizada.
- El incumplimiento de las instrucciones del fabricante.
- Las reparaciones y daños sufridos por el aparato tras una reparación efectuada por una persona que no sea un reparador de nuestros talleres, o sin nuestro acuerdo previo.
- Las reparaciones improvisadas o provisionales, así como las consecuencias de la agravación de los daños resultantes de las mismas.
- Los daños debidos a la corrosión o a la oxidación.
- Sustitución de piezas de desgaste.
- Sustitución de piezas faltantes/dañadas en el momento de la recepción, no indicadas en el albarán de entrega.

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!

- This barbecue will become very hot. Do not move it during use.
- Do not use in closed rooms!
- CAUTION! Do not use alcohol, gasoline or similar liquids to start or reactivate the fire.
- Do not leave the barbecue within the reach of children and pets.
- 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.
- 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.
- 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 confined and/or habitable spaces, e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats.

Risk of death from carbon monoxide poisoning.

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.

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 |
|--|-------------------|-------------------|
| <p>Beef brisket 2hrs per 500g</p> <p>Pork 2hrs per 500g</p> <p>Whole chicken 3-4hrs</p> <p>Ribs 3-5hrs</p> <p>Roasts 9+hrs</p> | | |
| High temperature cooking (260°C-370°C) | Upper ventilation | Lower ventilation |
| <p>Steak 5-8mins</p> <p>Pork ribs 6-10mins</p> <p>Burgers 6-10mins</p> <p>Sausages 6-10mins</p> | | |

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.

GUARANTEE

- Sweeek. guarantees all parts of the BBQ against production, and material faults, during a 2-year period from the date of receipt of the product.
- If a piece is defective within the warranty period, the only and exclusive way to resolve this is through the repair or replacement of said piece following the advice provided by the Sweeek. after sales department.
- The warranty Sweeek. (WALIBUY) is used to substitute damaged pieces, and to cover return costs incurred by the buyer.
- This warranty is null and void in cases of abuse, misuse, or non-authorised repair of the product. Repairs will be agreed and carried out following the defective piece's arrival at our factory.
- Our products are designed for private and personal use. Professional use will automatically nullify the warranty.

LIST OF WARRANTY EXCLUSIONS

- Damage, failures or defects attributable to external causes.
- Breakdowns resulting from modification of the construction and original characteristics of the appliance.
- Breakdowns affecting parts that do not conform to those recommended by the manufacturer.
- Adjustments accessible to the beneficiary without dismantling the appliance.
- The costs of commissioning, cleaning and testing not resulting from a guaranteed damage.
- Failure to comply with the manufacturer's instructions.
- Repairs and damage suffered by the appliance after a repair carried out by anyone other than a repairer from our workshops, or without prior agreement from us.
- Makeshift or temporary repairs as well as the consequences of any aggravation of the damage resulting from them.
- Damage due to corrosion or oxidation.
- Replacement of wearing parts.
- Replacement of missing/damaged parts upon receipt, not indicated on the delivery note.

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! !

- ACHTUNG: Dieser Grill wird sehr heiß werden. Bewegen Sie ihn während des Gebrauchs nicht.
- Nooit gebruiken in een afgesloten ruimte!
- ACHTUNG: Verwenden Sie keinen Alkohol oder Benzin, um das Feuer zu entzünden oder zu reaktivieren!
- Lassen Sie den Grill nicht in der Reichweite von Kindern und Haustieren liegen.
- 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.
- 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.
- Uitsluitend bedoeld voor buitengebruik .

SYMBOLEN

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.
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 rookhoutsnippers 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 | |

| Snelkoken op hoge temperatuur (260°C-370°C) | Ventilatiegat boven | Ventilatiegat onder |
|---|---------------------|---------------------|
| Steak | 5-8min | |
| Karbonade | 6-10min | |
| Burgers | 6-10min | |
| Braadworst | 6-10min | |

Open Gesloten

DE BARBECUE UITMAKEN

- 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 verwijdert.
- 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

- Sweek. garandeert uw apparaat tegen productie- en materiaalfouten gedurende 2 jaar vanaf de ontvangst door de consument.
- Indien een onderdeel defect blijkt te zijn tijdens de garantieperiode, dan is uw enige optie de reparatie of vervanging van het defecte onderdeel volgens de modaliteiten gedefinieerd door de aftersales van Sweek. De garantie omvat geen transportkosten van onderdelen en/of het product.
- De garantie van Sweek. (WALIBUY) omvat de vervanging van beschadigde onderdelen, de vervoerkosten zijn ten laste van de koper.
- Deze garantie is niet van toepassing op verkeerd gebruik, verkeerde manipulatie of niet-toegelaten reparatie. Als het defecte product naar onze werkplaats moet worden gebracht, wordt dit grondig gecontroleerd en wordt u op de hoogte gebracht van de nodige reparaties.
- Onze apparaten zijn geschikt voor privé en persoonlijk gebruik. Het gebruik in een professioneel kader annuleert automatisch alle garanties.

LIJST VAN GARANTIE UITSLUITINGEN

- Schade, defecten of gebreken die toe te schrijven zijn aan externe oorzaken,
- Defecten die voortvloeien uit de wijziging van de constructie en originele kenmerken van het apparaat,
- Defecten van onderdelen die niet overeenkommen met de aanbevelingen van de fabrikant,
- Instellingen toegankelijk voor de koper zonder demontage van het apparaat,
- De kosten voor ingebruikstelling, afstelling, reiniging en proeven die niet optreden na een schade onder garantie,
- De niet-naleving van de instructies van de fabrikant,
- Reparaties en schade van het apparaat na een reparatie door ieder ander persoon dan een reparateur van onze werkplaats, of zonder onze voorafgaande goedkeuring,
- Geïmproviseerde of tijdelijke reparaties evenals de gevolgen van de eventuele verergering van de schade daardoor,
- Schade die te wijten is aan corrosie, oxidatie, slechte aansluiting,
- Vervanging van de versleten onderdelen,
- De vervanging van ontbrekende/beschadigde onderdelen bij ontvangst die niet aangegeven zijn op de leverbon.

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

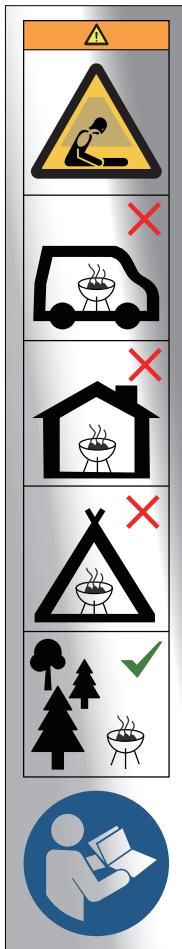
- Leia atentamente as seguintes instruções de montagem antes de montar e utilizar este produto. Se estiver a montar este produto para outra pessoa, entregue-lhe este documento para que o leia para utilização futura.
- O Kamado deve ser instalado numa superfície horizontal estável antes de ser utilizado.
- 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.

AVISO!

- Este barbecue fica muito quente. Não o desloque durante a utilização.
- Não utilizar em espaços fechados!
- ATENÇÃO: Não utilize álcool, gasolina ou líquidos semelhantes para acender ou reacender o fogo.
- Mantenha o barbecue fora do alcance das crianças e dos animais domésticos.
- 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.
- Antes de começar a cozinhar, esperar que uma camada de cinzas cubra o combustível. Não colocar alimentos no grelhador enquanto não houver brasas.
- 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 enxágue.

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 move 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 TEMPERATURA

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 cozinar 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 Carne de porco Frango inteiro Costeletas Assados | 2H por 500gr 2H por 500gr 3-4H 3-5H 9+H |   |
| Cozedura a alta temperatura (260°C-370°C) | Ventilação superior | Ventilação inferior |
| Bife Costeletas de porco Hambúrgueres Salsichas | 5-8min 6-10min 6-10min 6-10min |   |

Aberto



Fechado



PARA DESLIGAR O BARBECUE

- 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, tratar-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

- Sweeek. garante todas as peças de churrasco contra defeitos de fabricação e materiais por um período de 2 anos a partir da data de recepção pelo consumidor.
- Se qualquer parte é encontrado com defeito durante o período de garantia, o seu único e exclusivo recurso será a reparação ou substituição da peça defeituosa conforme indicado pelo Sweeek. .
- A implementação da garantia Sweeek. (WALIBUY) é através da substituição de peças danificadas, custos de / para a responsabilidade do comprador.
- Esta garantia não se aplica em caso de abuso, manuseio incorreto ou reparo não autorizado. Após a devolução do produto defeituoso em nossas oficinas, ele será avaliado e você será informado sobre os reparos realizados.
- Nossos dispositivos destinam-se ao uso em ambientes particulares e pessoais, usar em um ambiente profissional iria automaticamente anular todas as garantias.

LISTA DE EXCLUSÕES DA GARANTIA

- Danos, falhas ou defeitos devido a causas de origem externa.
- Falhas resultantes da modificação da construção e das características originais do aparelho.
- Falhas que afetam as peças que não estão em conformidade com as recomendadas pelo fabricante.
- Configurações acessíveis ao beneficiário sem desmontar o dispositivo.
- Custos de comissionamento, limpeza e testes não-conseqüenciais para danos garantidos.
- Falha em cumprir as instruções do fabricante.
- Reparar e danificar o aparelho após reparos feitos por qualquer pessoa que não seja um técnico de reparos de nossas oficinas, ou sem acordo prévio da nossa parte.
- Reparações temporárias ou temporárias e as consequências do agravamento possível dano resultante.
- Danos devido à corrosão, oxidação.
- Substituição de peças de desgaste.
- Substituição de peças faltantes / danificadas na recepção, não indicada no deslizamento de entrega.

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 quanti durante l'uso di Kamado per proteggersi dal calore e dalle fiamme.

ATTENZIONE!

- ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo. Non spostarlo durante l'uso.
- Non utilizzare in ambienti chiusi!
- ATTENZIONE! Non usare alcool, benzina o altri liquidi analoghi per accendere o riattivare il fuoco.
- Non lasciare il barbecue alla portata di bambini e animali domestici.
- 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.
- 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.
- 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 spazi ristretti e/o abitabili, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche.
Rischio 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 accendifumo 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.
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 pellicola 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.
4. Evitate di appiattire le carni macinate, ne estrarrete solo i deliziosi sapori.

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 Maiale Pollo intero Costole Arrosti | 2H per 500gr 2H per 500gr 3-4H 3-5H 9+H |  |  |
| Cottura ad alta temperatura (260°C-370°C) | Aerazione superiore | Aerazione inferiore | |
| Bistecca Costolette di maiale Hamburger Salsicce | 5-8min 6-10min 6-10min 6-10min |  |  |

Open



Chiuso



PER SPEGNERE IL BARBECUE

- 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. assicura tutte le parti del barbecue contro i difetti di materiali e di fabbricazione per un periodo di 2 anni dalla data di ricevimento da parte del cliente.
- Se una parte è difettosa durante il periodo di garanzia, le uniche soluzioni saranno la riparazione o la sostituzione della parte difettosa come definito dal servizio post-vendita Sweeek.
- La garanzia Sweeek. (WALIBUY) viene effettuata mediante la sostituzione delle parti danneggiate, i costi di restituzione a carico del compratore.
- La presente garanzia non è valida in caso di abuso, uso improprio o riparazione non autorizzata. Al ritorno del prodotto difettoso nella nostra fabbrica, sarà valutato e il cliente verrà informato delle riparazioni.
- I nostri dispositivi sono progettati per un uso privato e personale, un utilizzo in un quadro professionale annullerà automaticamente tutte le garanzie.

ELENCO DELLE ESCLUSIONI DALLA GARANZIA

- Danni, guasti o difetti imputabili a cause di origine esterna.
- I guasti risultanti dalla modifica della costruzione e delle caratteristiche originali dell'apparecchio.
- Guasti alle parti non conformi a quelle raccomandate dal costruttore.
- Le impostazioni accessibili al beneficiario senza smontare l'apparecchio.
- Spese di messa in servizio, pulizia e prove non conseguenti a un danno garantito.
- Inosservanza delle istruzioni del costruttore.
- Riparazioni e danni subiti dall'apparecchio dopo una riparazione effettuata da una persona diversa da un riparatore delle nostre officine, o senza il nostro previo consenso.
- Riparazioni di fortuna o provvisorie e le conseguenze dell'eventuale aggravamento del danno risultante.
- Danni dovuti a corrosione, ossidazione.
- La sostituzione delle parti soggette a usura.
- La sostituzione dei pezzi mancanti/danneggiati al momento della ricezione, non segnalati sulla bolla di consegna.

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 (langses 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.

ACHTUNG !

- ACHTUNG: Dieser Grill wird sehr heiß werden. Bewegen Sie ihn während des Gebrauchs nicht.
- Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!
- ACHTUNG: Verwenden Sie keinen Alkohol oder Benzin, um das Feuer zu entzünden oder zu reaktivieren!
- Lassen Sie den Grill nicht in der Reichweite von Kindern und Haustieren liegen.
- 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.
- Warten Sie vor dem Kochbeginn, bis eine Ascheschicht den Brennstoff bedeckt. Legen Sie das Grillgut erst auf den Grill, wenn eine Glut vorhanden ist.
- 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.



De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken/Verwenden Sie den Grill nicht auf engstem Raum oder in Wohnbereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten.

Todesgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

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

- Reinigen Sie den Kamado Grill vor dem ersten Gebrauch.
- Blockieren Sie die Räder, um zu verhindern, dass sich der Kamado während des Gebrauchs bewegt.
- 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.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und zünden Sie die Zeitung und die Holzkohle mit Streichhölzern an.
- 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.
- Überfüllen Sie den Tank nicht mit Brennstoff. Wenn das Feuer zu stark ist, könnte es die Dichtung beschädigen.
- Nach dem Anzünden nur hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Sie können nun mit dem Garen Ihrer Speisen auf dem Kamado Grill beginnen

GAREN MIT NIEDRIGER TEMPERATUR (LANGSAMES GAREN)

- Zünden Sie die Holzkohle entsprechend der Anzündanleitung an. Bewegen Sie die Holzkohle nicht mehr, sobald sie brennt, damit sie gleichmäßig abbrennt.
- Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel ca. 10 Minuten lang offen, um eine Glut zu erhalten.
- Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den oberen Lüftungsschlitz geöffnet.
- 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 Lüftungsschlitz 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 (langsame 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 | |
| Garen mit hoher Temperatur (260° C – 370° C) | Obere Lüftung | Untere Lüftung |
| Steak | 5 – 8 Minuten |  |
| Schweinekoteletts | 6 – 10 Minuten |  |
| Burger | 6 – 10 Minuten | |
| Würstchen | 6 – 10 Minuten | |

Offen Geschlossen 

ZUM AUSSCHALTEN DES GRILLS

- 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.

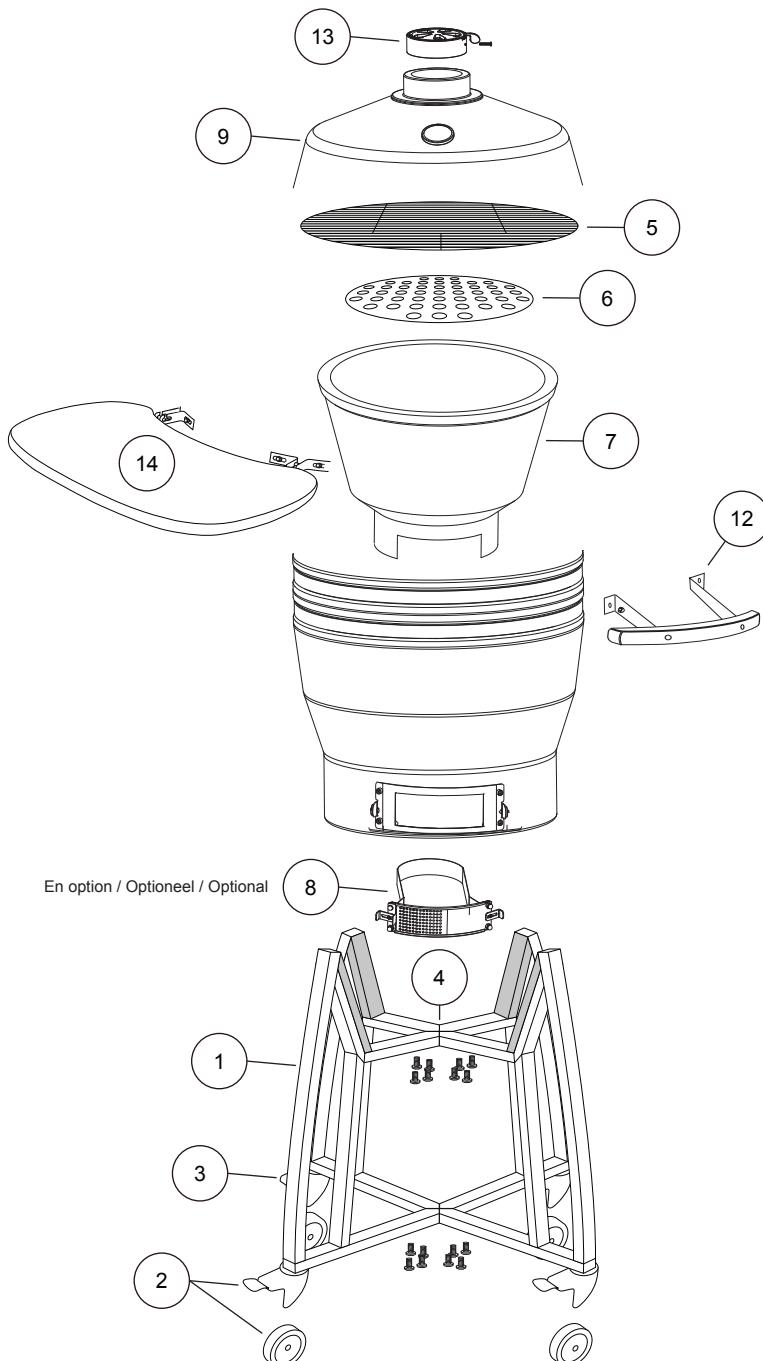
GARANTIE

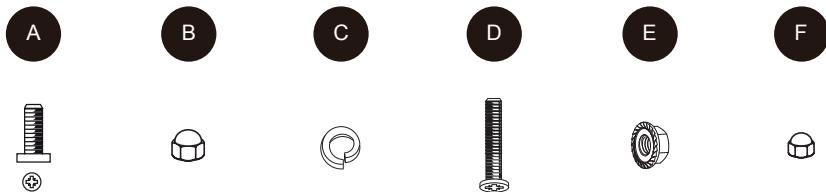
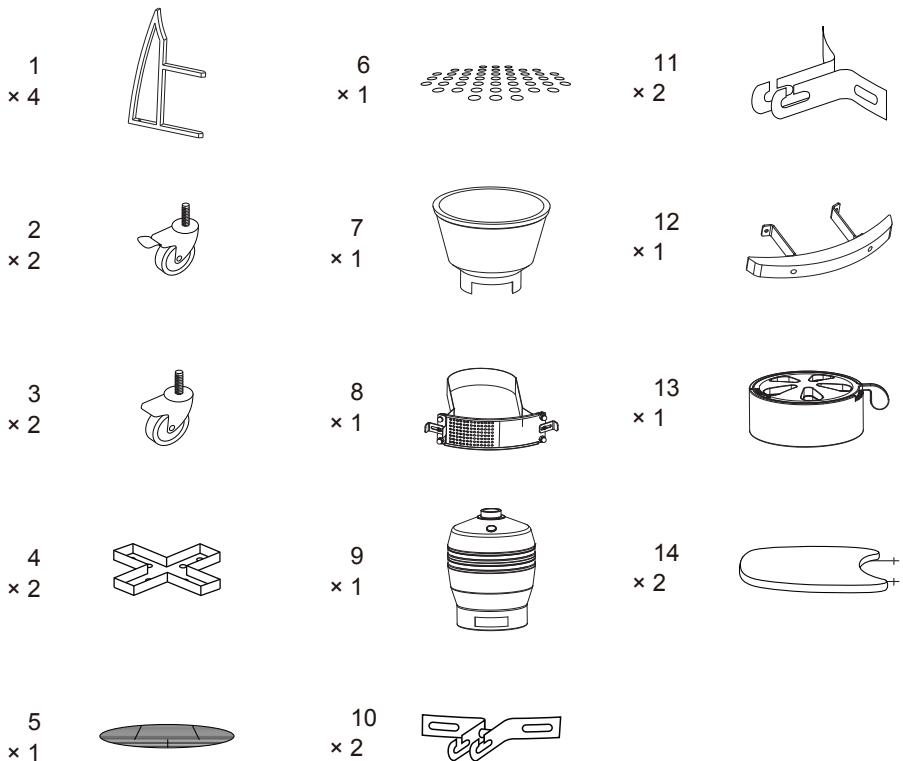
- Bei Sweek. erhält der Verbraucher für alle Grillteile für einen Zeitraum von 2 Jahren der Verbraucher die Ware erhalten hat.
- Wenn sich herausstellt, dass ein Teil während der Garantiezeit defekt ist, können Sie von Ihrem Recht Gebrauch machen, indem das defekte Teil gemäß den vom Kundendienst von Sweek. festgelegten Bedingungen repariert oder ersetzt wird.
- Die Umsetzung der Garantie von Sweek. (WALIBUY) erfolgt durch den Ersatz der beschädigten Teile, Hin- und Rückversand erfolgt zu Lasten des Käufers.
- Diese Garantie gilt nicht bei Missbrauch, falscher Handhabung oder unbefugter Reparatur. Sobald das defekte Produkt in unsere Werkstätten zurückgeschickt wurde, wird es bewertet und Sie werden über die durchgeführten Reparaturen informiert.
- Unsere Geräte sind für den Privatgebrauch vorgesehen. Durch professionellen Gebrauch erlischt automatisch die Gültigkeit aller Garantien.

LISTE DER GARANTIAUSSCHLÜSSE

- Schäden, Ausfälle oder Mängel, die auf externe Ursachen zurückzuführen sind.
- Fehler aufgrund von Änderungen an der Konstruktion und den ursprünglichen Eigenschaften des Geräts.
- Fehler bei Teilen, die nicht den vom Hersteller empfohlenen entsprechen.
- Die Einstellungen, die zugänglich sind, ohne das Gerät abzubauen.
- Die Kosten für Inbetriebnahme, Reinigung und Tests bei einem garantiepflichtigen Schaden.
- Nichtbeachtung der Herstelleranweisungen.
- Reparaturen und Schäden am Gerät nach einer Reparatur durch eine andere Person außerhalb unseren Werkstätten oder ohne unsere vorherige Zustimmung.
- Behelfsmäßige oder vorübergehende Reparaturen sowie die Folgen einer daraus resultierenden Verschlimmerung des Schadens.
- Schäden durch Korrosion, Oxidation.
- Austausch von Verschleißteilen.
- Der Austausch fehlender/beschädigter Teile nach Erhalt, die nicht auf dem Lieferschein angegeben sind.

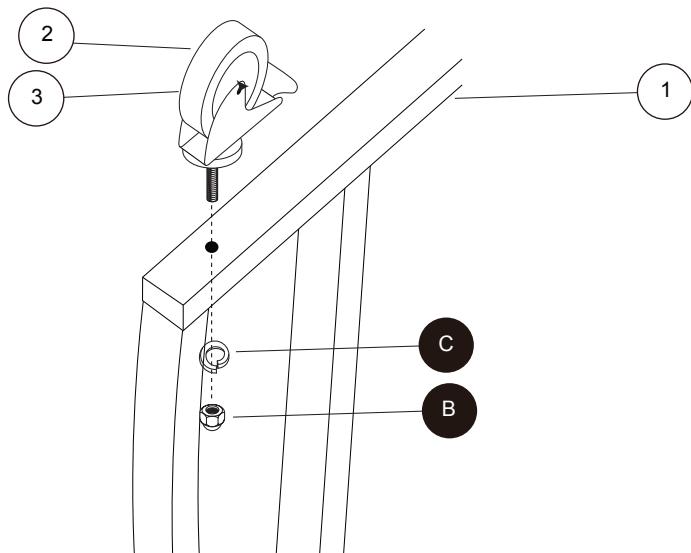
MONTAGE / MONTAJE / ASSEMBLY / MONTAGEM / MONTAGGIO





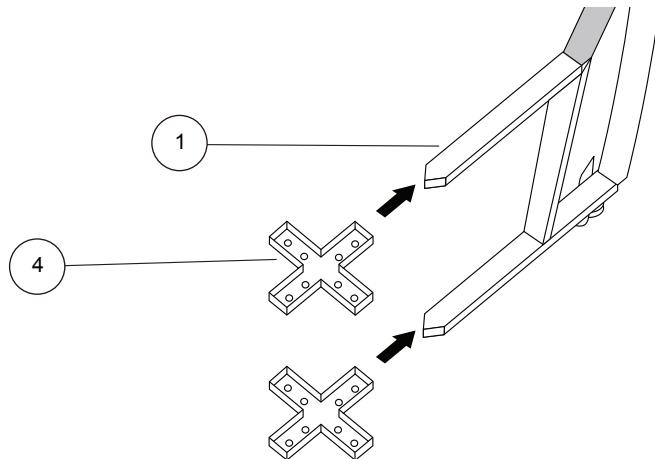
| | | | | | |
|------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|------------------|-------------------|
| M6x12mm $\times 34$ | M12 $\times 4$ | M12 $\times 4$ | M5x40mm $\times 2$ | M5 $\times 2$ | M6 $\times 18$ |
|------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|------------------|-------------------|

1
B x4
C x4

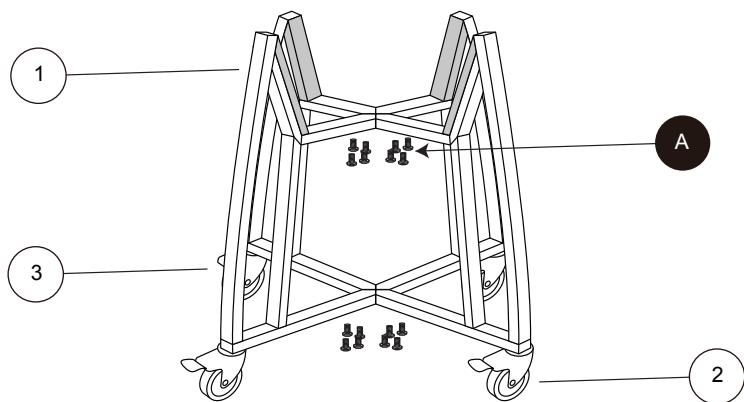


X4

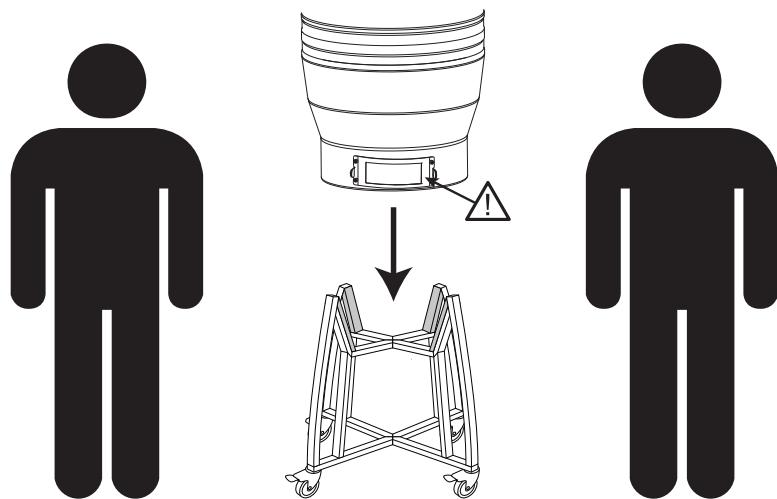
2



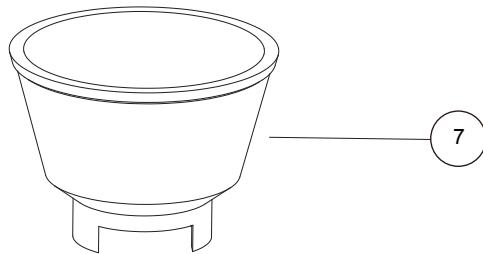
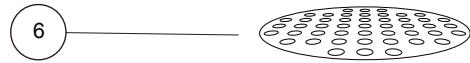
3
A x16



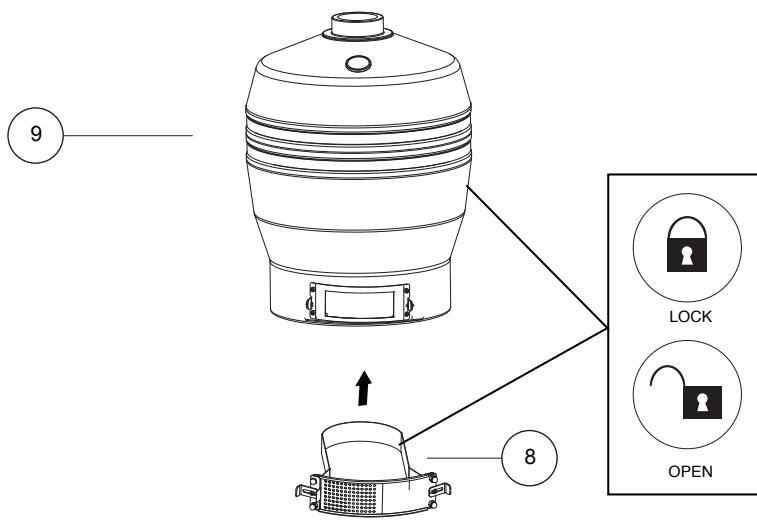
4



5



6

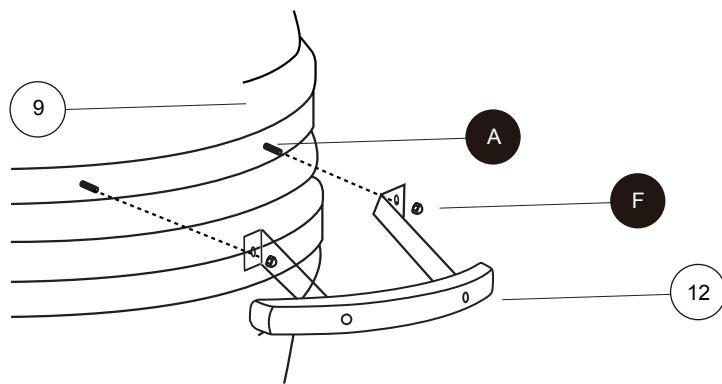


EN OPTION / OPTIONEEL / OPTIONAL

7

A x2

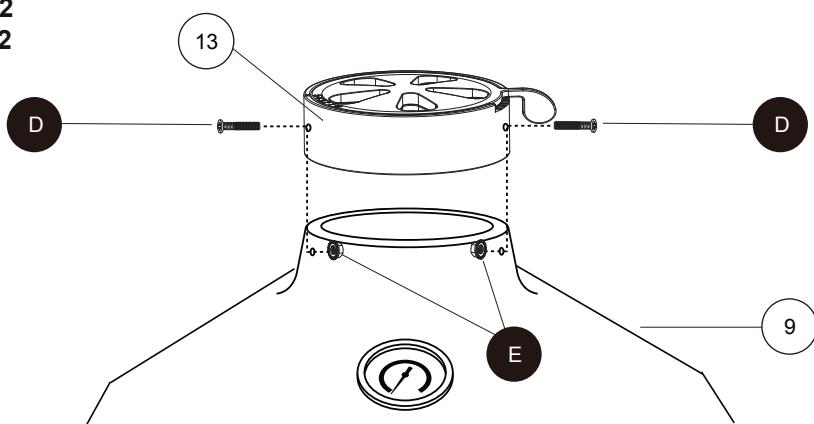
F x2



8

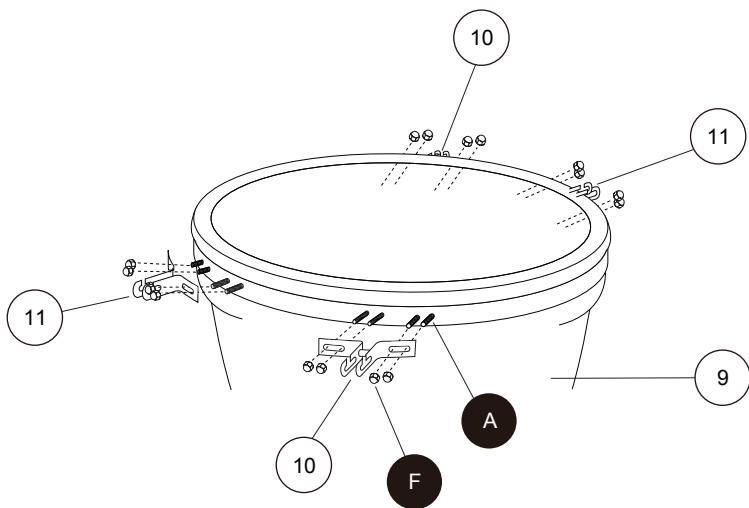
D x2

E x2

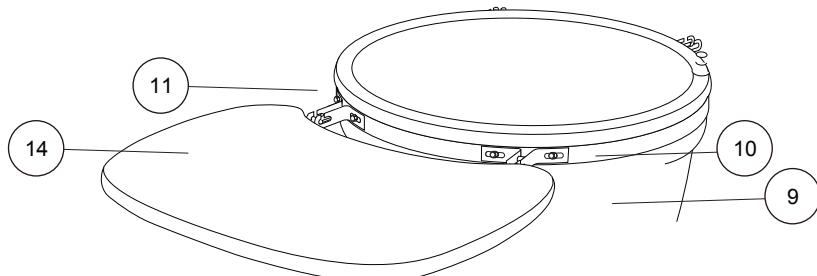


9

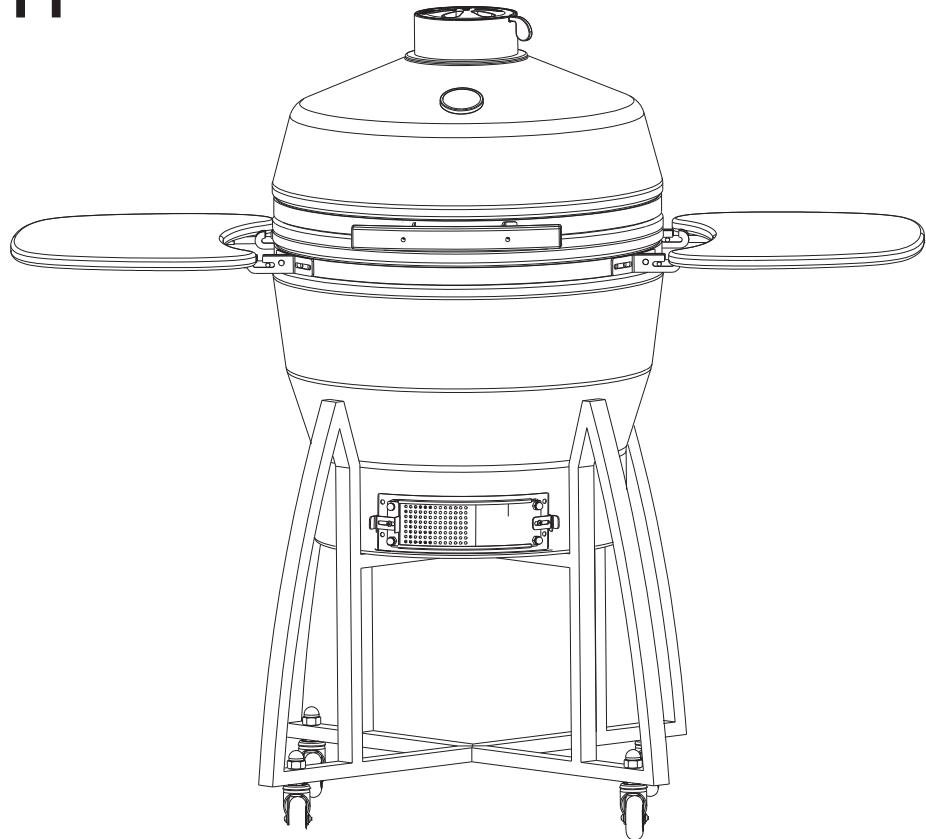
A x16
F x16



10



11



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

IMPORTADO POR WALIBUY SPAIN SL
Calle Mallorca 289, Entresuelo 2, 08037 BARCELONA - ESPAÑA

IMPORTED BY ALICE'S GARDEN UK LTD
23 Copenhagen Street, LONDON N10JB - UNITED KINGDOM

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

IMPORTADO POR WALIBUY SPAIN SL
Calle Mallorca 289, Entresuelo 2, 08037 BARCELONA - ESPANHA

IMPORTATO DA WALIBUY ITALIA S.R.L
Via Torino 60, 20123 MILANO - ITALIA

IMPORTED BY ALICE'S GARDEN OUTDOOR PTY LTD
Level 22, 101 Grafton Street, Bondi Junction NSW, 2022 - AUSTRALIA

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



<https://quefairedemesdechets.fr>