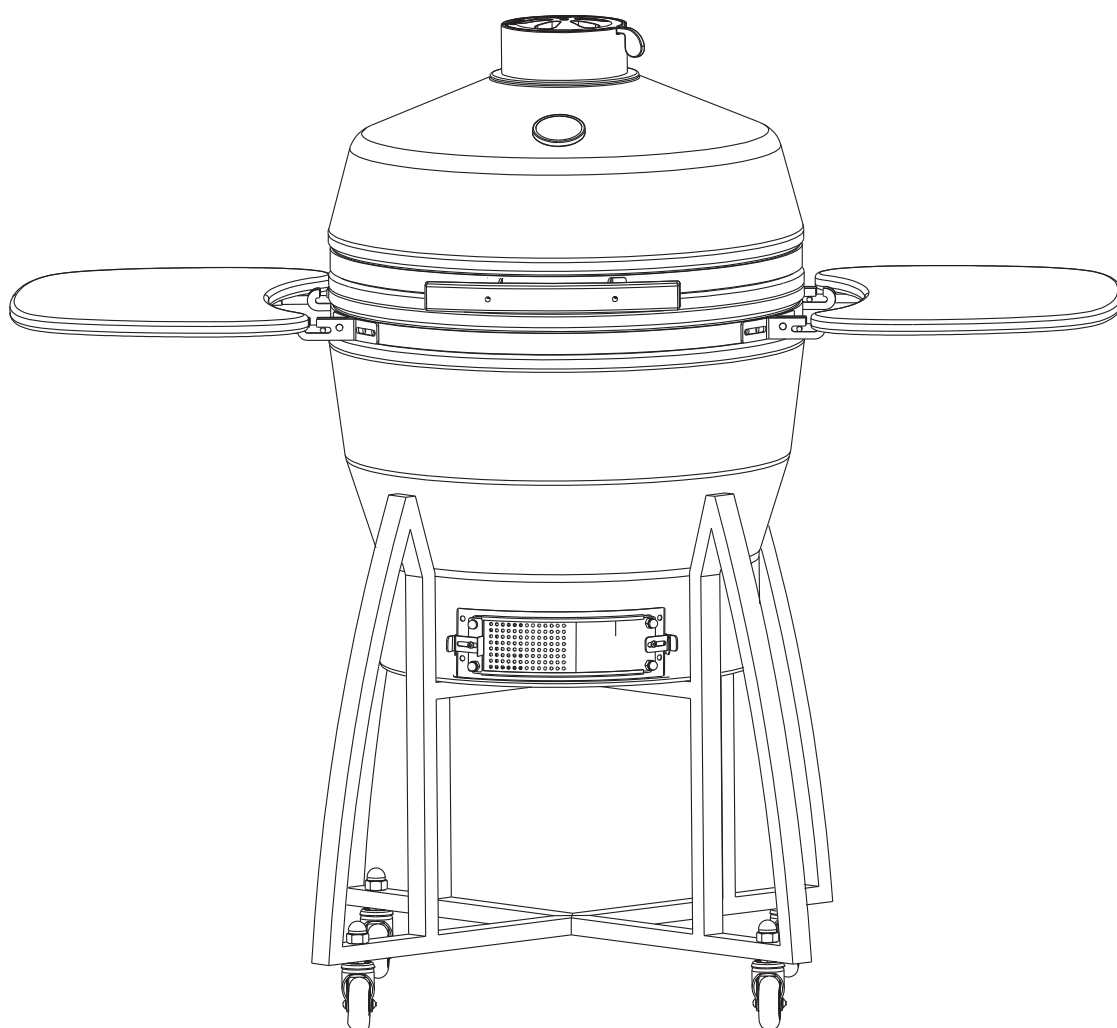




## FRANÇAIS

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Avertissements .....         | 4  |
| Symboles .....               | 5  |
| Conseils d'utilisation ..... | 5  |
| Conseils d'entretien .....   | 7  |
| Garantie .....               | 7  |
| Montage .....                | 36 |

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

## ENGLISH

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Warnings .....             | 8  |
| Symbols .....              | 9  |
| Directions for use .....   | 9  |
| Care and maintenance ..... | 11 |
| Warranty .....             | 11 |
| Assembly .....             | 36 |

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

## ESPAÑOL

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Advertencias .....              | 12 |
| Símbolos .....                  | 13 |
| Consejos de utilización .....   | 13 |
| Consejos de mantenimiento ..... | 15 |
| Garantía .....                  | 15 |
| Montaje .....                   | 36 |

**IMPORTANTE, CONSERVAR**  
PARA FUTURAS CONSULTAS:  
LEA ATENTAMENTE

## PORTUGUÊS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Advertências .....            | 16 |
| Símbolos .....                | 17 |
| Conselhos de utilização ..... | 17 |
| Conselhos de manutenção ..... | 19 |
| Garantia .....                | 19 |
| Montagem .....                | 36 |

**IMPORTANTE, A MANTER**  
PARA REFERÊNCIA FUTURA:  
PARA LER COM ATENÇÃO

## ITALIANO

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Avvertenze.....                    | 20 |
| Simboli.....                       | 21 |
| Consigli per l'uso .....           | 21 |
| Consigli per la manutenzione ..... | 23 |
| Garanzia.....                      | 23 |
| Montaggio.....                     | 36 |

**IMPORTANTE**, SI PREGA  
DI CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO:  
SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE

## NEDERLANDS

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Waarschuwingen .....     | 24 |
| Symbolen.....            | 25 |
| Gebruiksaanwijzing ..... | 25 |
| Onderhoudstips .....     | 27 |
| Garantie.....            | 27 |
| Montage.....             | 36 |

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

## DEUTSCH

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Warnhinweise .....      | 28 |
| Symbole.....            | 29 |
| Anwendungshinweise..... | 29 |
| Pflegehinweise .....    | 31 |
| Garantie.....           | 31 |
| Montage.....            | 36 |

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

## POLSKI

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Ostrzeżenia .....                     | 32 |
| Symbola.....                          | 33 |
| Wskazówki dotyczące rozpalania.....   | 33 |
| Wskazówki dotyczące pielęgnacji ..... | 35 |
| Gwarancja .....                       | 35 |
| Montaż.....                           | 36 |

**WAŻNE**, ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ:  
PRZECZYTAJ UWAŻNIE



**ATTENTION :**  
**RISQUES DE BLESSURES**  
**PORTER DES GANTS PENDANT LE MONTAGE**



**DESTINÉ À**  
**UN USAGE**  
**DOMESTIQUE**



**GARANTIE :**  
**2 ANS**

## À 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.

## 1/ AVERTISSEMENTS

### IMPORTANT ! À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT TOUTE UTILISATION

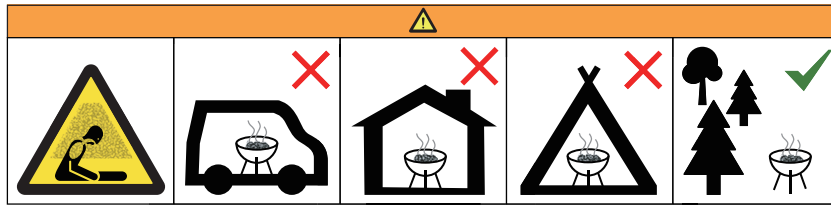
- Lire attentivement les instructions de montage suivantes avant d'assembler et d'utiliser ce produit. Si vous assemblez ce produit pour quelqu'un d'autre, veuillez lui remettre ce document pour qu'il en prenne connaissance pour une utilisation future.
- Le Kamado doit être installé sur un support horizontal 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 barbecue 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 ! 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.

## 2/ CONSEILS D'UTILISATION

### 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.

### CONSEILS DE SÉCURITÉ 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 LA CUISSON

- 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.
- 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 barbecue.
- Pour une cuisson optimale, évitez de soulever 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 donc que les aliments ne deviennent noirs. Le couvercle permet également de faire appel à la chaleur tournante et rendra vos aliments plus moelleux à la cuisson.

## CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE (CUISSON LENTE) !

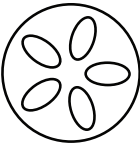
1. Allumez le charbon de bois selon les conseils d'allumage. Ne déplacez pas le charbon une fois en feu pour qu'il brûle uniformément.
2. Ouvrez entièrement l'aération inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant une dizaine de minutes pour obtenir des braises.
3. Fermez ensuite le capot et laissez 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.

## 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. À 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.

## 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.

| Cuisson basse température / Fumage (110°C-135°C) |              | Aération supérieure                                                                  | Aération intérieure                                                                   |
|--------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 intérieure                                                                   |
| 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 intérieure                                                                   |
| Steak                                            | 5-8mins      |  |  |
| Côtes de porc                                    | 6-10mins     |                                                                                      |                                                                                       |
| Burgers                                          | 6-10mins     |                                                                                      |                                                                                       |
| Saucisses                                        | 6-10mins     |                                                                                      |                                                                                       |

Ouvert  Fermé 

## POUR ÉTEINDRE 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.

### 3/ 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.

### 4/ 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, sweeek prendra en charge la réparation ou le remplacement de la pièce, et ce selon les modalités définies par le SAV sweeek. La mise en œuvre de la garantie sweeek 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, etc.) 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 telles 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.

**EN**



**WARNING:**  
**RISK OF INJURY,**  
**USE SAFETY GLOVES DURING THE ASSEMBLY.**



**FOR**  
**DOMESTIC USE**



**WARRANTY:**  
**2 YEARS**

## **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.

## **1/ WARNINGS**

### **IMPORTANT ! READ CAREFULLY BEFORE USING**

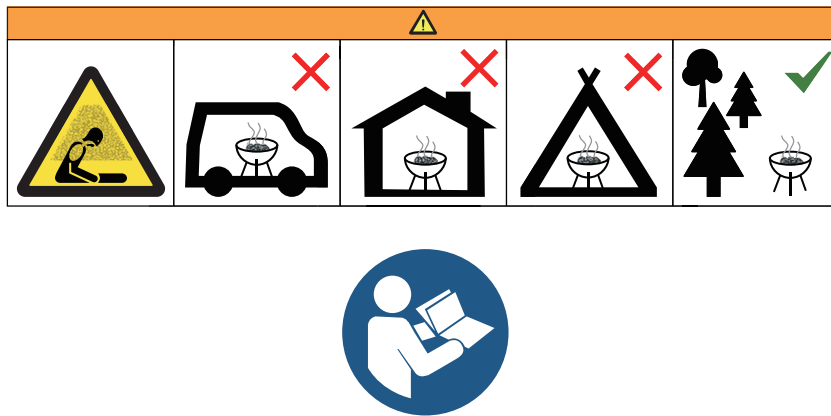
- Read the following assembly instructions carefully before assembling and using this product. If you are assembling this product for someone else, please give them this document to read for future use.
- The Kamado should be installed on a stable horizontal surface before use.
- For your safety, do 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 during the manufacture of BBQ to detect and remove any sharp edges, however, you must handle all parts carefully to avoid 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!** For external use only.

## SYMBOLS

The symbols below are fixed to your product. Please study and learn their meaning. A better interpretation of these symbols will enable you to operate the product safely.



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.

## 2/ INSTRUCTIONS FOR USE

### 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.
4. Then place 2-3 handfuls of charcoal on top. The charcoal should not exceed half the height of the pan.
5. Open the bottom vent and light the newspaper and charcoal with matches.
6. 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.
7. 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
8. Once lit, use only heat resistant gloves.
9. You can start cooking your food on the Kamado.

### FOOD SAFETY TIPS

- Wash your hands with soap and warm water before handling meat, poultry and fresh fish.
- Do not thaw meat, fish or poultry at room temperature. Let them thaw in the refrigerator.
- Never place cooked food on a plate that has been in contact with raw food.
- Wash with soap and water and rinse all plates and utensils that came in contact with raw meat or raw fish.

### COOKING TIPS

- Before you start cooking, wait until a layer of ash has formed over the fuel. Do not place any food on the grill until there are embers.
- Wait at least 30 minutes as the coal burns and is covered with a light film of ash before placing the food on the grill.
- For best results, avoid lifting the lid every minute to check on the food. Heat will escape, which will prolong the cooking time. This will also prevent the flame from flaring up, so the food won't burn. The lid also allows for convection cooking, making your food more tender as it cooks.

## 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.

## 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.

## 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.

| Low temperature cooking / Smoking (110°C-135°C) |               | Upper ventilation                                                                    | Lower ventilation                                                                     |
|-------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Beef brisket                                    | 2hrs for 500g |  |  |
| Pork                                            | 2hrs for 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.

### **3/ CARE INSTRUCTIONS**

- 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.

### **4/ 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, sweeek will repair or replace the part in accordance with the terms and conditions defined by sweeek after-sales service. The sweeek guarantee is implemented by replacing the damaged parts. sweeek reserves the right to inspect the product before accepting its guarantee.
- 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 unauthorised 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.

**ES**



**ADVERTENCIA:**  
**RIESGO DE LESIONES**  
**LLEVAR GUANTES DURANTE EL MONTAJE**



**SÓLO PARA**  
**USO DOMÉSTICO**



**GARANTÍA:**  
**3 AÑOS**

## 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.

## 1/ ADVERTENCIAS

### ¡IMPORTANTE! LEA ATENTAMENTE ANTES DE CUALQUIER USO

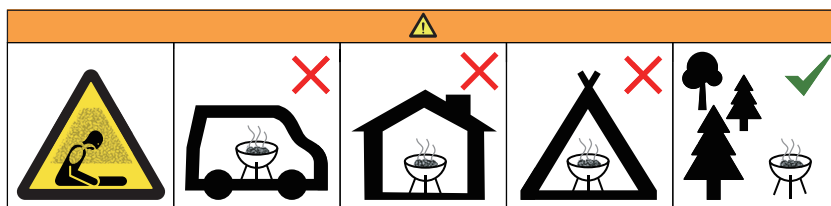
- Lea atentamente las siguientes instrucciones de montaje antes de montar y utilizar este producto. Si está ensamblando este producto para otra persona, por favor entréguele este documento para que lo lea y pueda utilizarlo en el futuro.
- El Kamado debe instalarse sobre una superficie horizontal estable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

### ¡ATENCIÓN!

- ¡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 los niños y animales domésticos!
- ¡ATENCIÓN! Tenga cuidado con los bordes cortantes. Se ha hecho un gran esfuerzo durante la fabricación de la barbacoa para detectar y eliminar las partes cortantes/bordes punzantes. Sin embargo, usted debe manejar todas las piezas con cuidado para evitar todo riesgo de lesiones.
- ¡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! Para uso externo únicamente.

## SÍMBOLOS

Los símbolos a continuación se colocan en su producto. Por favor, estudie y aprenda su significado. Una mejor interpretación de estos símbolos le permitirá utilizar el producto de forma 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.

## 2/ CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

### 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.
4. A continuación, coloque 2-3 puñados de carbón encima. El carbón no debe superar la mitad de la altura de la cubeta.
5. Abra la rejilla de ventilación inferior y encienda el periódico y el carbón con cerillas.
6. 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.
7. No llenar demasiado el depósito con combustible. Si el fuego es demasiado intenso, podría dañar la junta.
8. Una vez encendido, utilice únicamente guantes resistentes al calor.
9. Puede empezar a cocinar sus alimentos en el Kamado.

### CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Lávese las manos con agua tibia y jabón antes de manipular carne, ave y pescado fresco.
- No descongele carne, pescado o pollo a temperatura ambiente. Descongélalos en el refrigerador.
- Nunca coloque alimentos cocidos en un plato que haya estado en contacto con alimentos crudos.
- Lavar con agua y jabón y enjuagar todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carne o pescado crudo.

### CONSEJOS DE COCCIÓN

- Antes de empezar a cocinar, espera a que se forme una capa de ceniza sobre el combustible. No coloques los alimentos en la parrilla hasta que haya brasas.
- Espera al menos 30 minutos a que el carbón se haya quemado bien y esté cubierto por una capa de ceniza clara antes de colocar los alimentos en la parrilla de la barbacoa.
- Para una cocción óptima, no levante la tapa cada minuto para comprobar la cocción. El calor se escapará y entonces el tiempo de cocción será más prolongado. Esto también evitará las llamaradas y que los alimentos no se vuelvan negros. La tapa también permite utilizar la convección y que sus alimentos estén blandos durante la cocción.

## COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA (COCCIÓN LENTA)

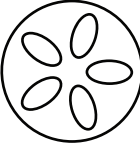
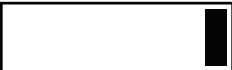
1. Encienda el carbón siguiendo las instrucciones de encendido. No mueva el carbón una vez que esté ardiendo para que se queme uniformemente.
2. Abra completamente la rejilla de ventilación inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para obtener brasas.
3. A continuación, cierre la tapa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

## 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.

## 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.

| 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     |                                                                                      |                                                                                       |

## 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.

Abierto  Cerrado 

### 3/ 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.

### 4/ GARANTÍA

- sweeek garantiza sus productos contra cualquier defecto de fabricación y material por un período de 3 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 periodo de garantía, sweeek reparará o sustituirá la pieza de acuerdo con los términos y condiciones definidos por el servicio posventa de sweeek. La garantía sweeek se aplica mediante la sustitución de las 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 se hará responsable por ningún costo, pérdida o daño derivado de 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 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.



**ADVERTÊNCIA:**  
**RISCOS DE FERIMENTOS**  
**USAR LUVAS DURANTE A MONTAGEM**



**PARA UMA**  
**UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA**



**GARANTIA:**  
**3 ANOS**

## **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.

## **1/ ADVERTÊNCIAS**

### **IMPORTANT ! À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT TOUTE UTILISATION**

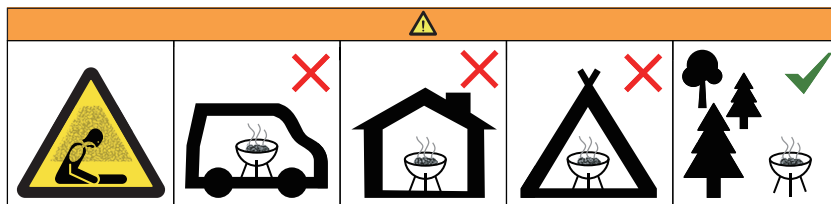
- Leia atentamente as seguintes instruções de montagem antes de montar e utilizar este produto. Se estiver a montar este produto para outra pessoa, entregue-lhe este documento para que o leia para utilização futura.
- O Kamado deve ser instalado numa superfície horizontal estável antes de ser utilizado.
- 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 ficará muito quente. Não se mova durante o uso.
- **ATENÇÃO!** Não use em salas fechadas!
- **ATENÇÃO!** Não utilizar álcool ou gasolina para acender ou reacender o fogo! Utilizar apenas acendalhas que cumpram a norma EN1860-3!
- **ATENÇÃO!** Não deixe o churrasco seguro para crianças e animais de estimação.
- **ATENÇÃO!** Tenha cuidado com bordas afiadas. Todo esforço foi feito durante a fabricação da barbecue para detectar e remover pontos / bordas afiadas. No entanto, você deve manusear todas as peças com cuidado para evitar qualquer risco de lesão.
- **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!** Apenas para uso externo.

## SÍMBOLOS

Os símbolos abaixo são exibidos em seu produto. Por favor, estude e aprenda o seu significado. Uma interpretação melhor destes símbolos permitirá que você opere o produto da maneira mais segura.



Não use a churrasqueira em um espaço confinado e / ou habitável, por exemplo, casas, tendas, caravanas, campistas, barcos.  
Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.

## 2/ CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

### 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.
4. Em seguida, colocar 2-3 punhados de carvão vegetal por cima. O carvão vegetal não deve ultrapassar metade da altura da taça.
5. Abrir a abertura inferior e acender o jornal e o carvão com fósforos.
6. 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.
7. Não encher demasiado o depósito com combustível. Se o fogo for demasiado intenso, pode danificar o vedante.
8. Uma vez aceso, utilize apenas luvas resistentes ao calor.
9. Pode começar a cozinhar os seus alimentos no Kamado.

### DICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- Lave as mãos com água morna e sabão antes de manusear carne, aves e peixe fresco.
- Não descongele carne, peixe ou aves à temperatura ambiente. Descongele-os na geladeira.
- Nunca coloque alimentos cozidos em um prato que tenha estado em contato com alimentos crus.
- Lave com água e sabão e depois lave todos os pratos e utensílios de cozinha que tenham estado em contacto com carne crua ou peixe.

### DICAS PARA COZINHAR

- Antes de começar a cozinhar, aguarde até que uma camada de cinzas cubra o combustível. Não coloque alimentos na grelha enquanto não houver brasas.
- Aguarde pelo menos 30 minutos até que o carvão tenha queimado bem e esteja coberto por uma camada de cinzas claras antes de colocar os alimentos na grelha do barbecue.
- Para um cozimento ideal, não levante a tampa a cada minuto para verificar o cozimento dos alimentos. O calor irá escapar e o tempo de cozimento será prolongado. Isso também evita chamas para que os alimentos não fiquem pretos. A tampa também permite que você use o calor rotativo e fará sua comida mais suave quando cozido.

## COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA (COZEDURA LENTA) !

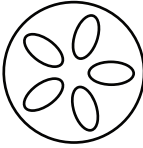
1. Acender o carvão de acordo com as instruções de acendimento. Não mova o carvão depois de estar aceso para que queime uniformemente.
2. Abrir completamente o respiradouro inferior e deixar a tampa aberta durante cerca de dez minutos para obter brasas.
3. Em seguida, feche a tampa e deixe a abertura 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.

## 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 homogênea.
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. Pode primeiro mergulhar as aparas em água durante 15 minutos para prolongar o processo de fumaça.

## 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 homogênea.
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.

| 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      |                                                                                      |                                                                                       |
| Hambúrgues                                         | 6-10min      |                                                                                      |                                                                                       |
| Salsichas                                          | 6-10min      |                                                                                      |                                                                                       |

## 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.

Aberto  Fechado 

### 3/ 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.

### 4/ GARANTIA

- A sweeek garante os seus produtos contra quaisquer defeitos de fabrico e de material por um período de 3 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 se revelar defeituosa durante o período de garantia, a sweeek irá reparar ou substituir a peça de acordo com os termos e condições definidos pelo serviço pós-venda da sweeek. A garantia sweeek é implementada através da substituição das peças danificadas. A sweeek reserva-se o direito de inspecionar o produto antes de aceitar a sua 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 DE 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 proteção, 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, inundação, 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.



**ATTENZIONE: RISCHIO DI LESIONI**  
**INDOSSARE I GUANTI DURANTE IL MONTAGGIO**



**SOLO PER**  
**USO DOMESTICO**



**GARANZIA:**  
**2 ANNI**

## 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.

## 1/ AVVERTENZE

### IMPORTANTE ! LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DEL USO

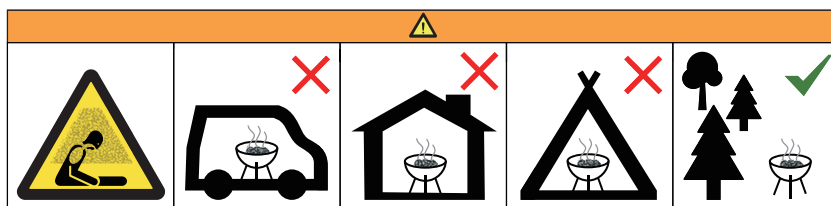
- Leggere attentamente le seguenti istruzioni di montaggio prima di assemblare e utilizzare questo prodotto. Se stai assemblando questo prodotto per qualcun altro, ti preghiamo di fornirgli questo documento in modo che possa leggerlo per un uso futuro.
- Kamado deve essere installato su un supporto orizzontale 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!** Attenzione ai bordi taglienti. Durante la fabbricazione, sono stati fatti i massimi sforzi per evitare i bordi taglienti/parti sporgenti. Nonostante ciò, dovete manipolare con precauzione tutti i pezzi per evitare il rischio di infortunio.
- **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!** Solo per uso esterno.

## SIMBOLI

I seguenti simboli sono visualizzati sul tuo prodotto. Studiare e imparare il loro significato. Una migliore conoscenza di questi simboli ti consentirà di utilizzare 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.

## 2/ CONSIGLI PER L'USO

### 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.
4. Quindi disporre 2-3 maniglie di carbone sopra. Il carbone non deve superare la metà dell'altezza del serbatoio.
5. Apra l'aerazione inferiore quindi accenda il giornale ed il carbone con i fiammiferi.
6. 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.
7. Non sovraccaricare il serbatoio del combustibile. Se il fuoco è troppo intenso, potrebbe danneggiare la guarnizione.
8. Una volta acceso, utilizzare solo guanti resistenti al calore.
9. Puoi iniziare a cucinare il tuo cibo sul Kamado.

### CONSIGLI DI SICUREZZA ALIMENTARE

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

### CONSIGLI PER LA COTTURA

- Prima di iniziare la cottura, attendere che uno strato di cenere ricopra il combustibile. Non mettere gli alimenti sulla griglia finché non ci sono le braci.
- Attendere almeno 30 minuti affinché il carbone abbia bruciato bene e sia ricoperto da un velo di cenere chiara prima di mettere gli alimenti sulla griglia del barbecue.
- Per una cottura ottimale, non sollevare il coperchio ogni minuto per controllare la cottura dei cibi. Il calore sfuggirà e il tempo di cottura sarà prolungato. Questo eviterà anche le fiamme in modo che gli alimenti non diventino neri. Il coperchio consente inoltre di utilizzare il calore rotante e renderà il cibo più morbido quando viene cotto.

## COTTURA A BASSA TEMPERATURA (COTTURA LENTA)!

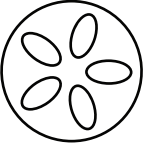
1. Accendere il carbone secondo i suggerimenti di accensione. Non spostare il carbone una volta in fiamme in modo che bruci uniformemente.
2. Aprire completamente l'aerazione inferiore e lasciare il coperchio aperto per una decina di minuti per ottenere braci.
3. Chiudere quindi il cofano e lasciare 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.

## 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.

## 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.

| 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      |                                                                                      |                                                                                       |

Aperto  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.

### 3/ 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.

### 4/ 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 un componente risulta difettoso durante il periodo di garanzia, sweeek riparerà o sostituirà il componente secondo i termini e le condizioni definiti dal servizio post-vendita sweeek. La garanzia sweeek si attua con la sostituzione delle parti danneggiate. sweeek si riserva il diritto di ispezionare il prodotto prima di accettare 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 ESCLUSIONI DI 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.



**WAARSCHUWING:**  
**RISICO OP VERWONDINGEN**  
**DRAAG HANDSCHOENEN TIJDENS DE MONTAGE**



**BESTEMD VOOR**  
**HUISHOUELIJK**  
**GEBRUIK**



**GARANTIE:**  
**2 JAAR**

## 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.

## 1/ WAARSCHUWINGEN

### BELANGRIJK! AANDACHTIG DOORLEZEN VÓÓR HET GEBRUIK

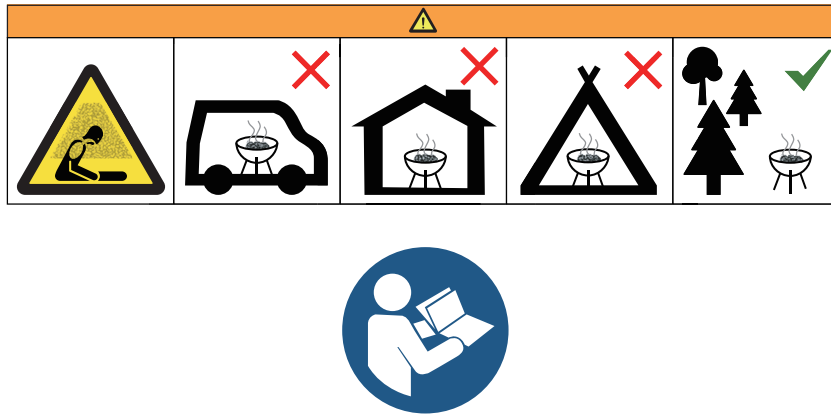
- Lees de volgende montage-instructies zorgvuldig door voordat u dit product in elkaar zet en gebruikt. Als u dit product voor iemand anders in elkaar zet, geef dit document dan door voor toekomstige referentie.
- De Kamado moet voor gebruik op een stabiele horizontale ondergrond worden geïnstalleerd.
- 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!** Let op de scherpe randen. De barbecue is gemaakt en bestudeerd om geen scherpe punten / uitstekende randen te hebben. Toch is het mogelijk dat sommige onderdelen iets scherper dan verwacht zijn. Het is daarom van belang voorzichtig met de barbecue om te gaan.
- **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!** Enkel 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.

## 2/ GEBRUIKSAANWIJZING

### ENKELE TIPS OM UW BARBECUE AAN TE STEKEN

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.

### TIPS VOOR VOEDSELZEKERHEID

- Was uw handen met zeep en warm water voordat u met het vlees, gevogelte en vis aan de gang gaat
- Gebruik geen ontdooit vlees, vis of gevogelte in kamertemperatuur. Laat het in de koelkast ontdooien.
- Plaats nooit gekookt voedsel op een plaat die in contact stond met rauw voedsel.
- Was met zeep en water en spoel alle borden en bestek die in contact zijn gekomen met vlees of rauwe vis.

### KOOKTIPS

- Wacht, voordat u begint met grillen, tot er een laagje as over de brandstof ligt. Leg geen voedsel op het rooster zolang er nog geen gloeiende kolen zijn.
- Wacht minstens 30 minuten tot de kolen goed zijn opgebrand en bedekt zijn met een laagje lichte as, voordat u het voedsel op het rooster van de barbecue legt.
- Om het voedsel zo goed mogelijk te bakken gelieve het deksel niet om de minuut op te tillen. De warmte zal ontsnappen en de baktijd zal dan langer duren. Het zal ook de oproep van de vlammen vermijden, en voedsel zal daardoor zwart worden. Dankzij de deksel word uw voedsel zacht gekookt.

## 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.

## 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 rookhoutsnippen bovenop de hete houtskool. U kunt de chips eerst 15min in water laten weken om de rooktijd te verlengen.

## 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

| 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     |                     |                     |

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.

### 3/ ONDERHOUDSTIPS

- 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 verwijderd.
- 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.

### 4/ 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, zal sweeek het onderdeel repareren of vervangen in overeenstemming met de voorwaarden die door sweeek after-sales service zijn gedefinieerd. De garantie van sweeek wordt uitgevoerd door de beschadigde onderdelen te vervangen. sweeek behoudt zich het recht voor om het product te inspecteren voordat de garantie wordt geaccepteerd.
- 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 MET UITSLUITINGEN VAN GARANTIE

- 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.



**WARNUNG:**  
**VERLETZUNGSGEFAHR**  
**BEI DER MONTAGE HANDSCHUHE TRAGEN**



**BESTIMMT**  
**FÜR DEN**  
**PRIVATGEBRAUCH**



**GARANTIE:**  
**2 JAHRE**

## 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.

## 1/ WARNHINWEISE

### WICHTIG! VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN

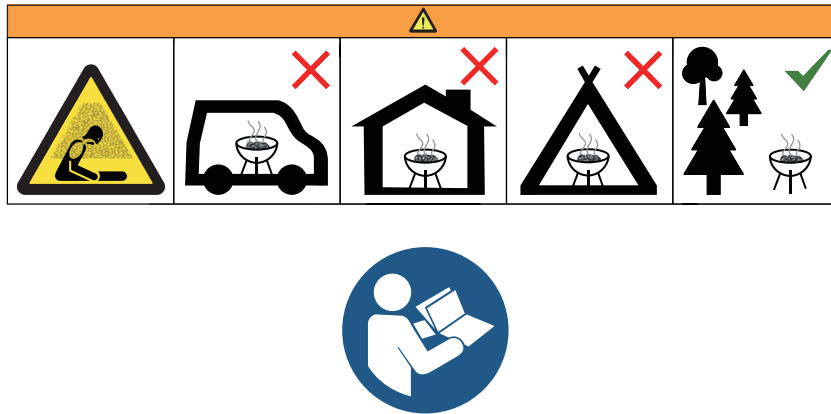
- Lesen Sie die folgende Anwendungsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt aufbauen und verwenden. Wenn Sie dieses Produkt für eine andere Person aufbauen, geben Sie dieses Dokument für eine künftige Anwendung an die Person weiter.
- Der Kamado Grill muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen 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!** Achten Sie auf scharfe Kanten. Bei der Herstellung des Grills wurde darauf geachtet, scharfe/hervorstehende Kanten zu vermeiden. Kontrollieren Sie den Grill dennoch sorgfältig, um das Verletzungsrisiko 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!** Nur für den Außenbereich.

## SYMBOLS

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.

## 2/ WARNHINWEISE

### TIPPS 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

### TIPPS ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Waschen Sie Ihre Hände mit heißem Seifenwasser, bevor Sie mit frischem Fleisch, Geflügel und Fisch arbeiten.
- Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur auftauen. Tauen Sie sie im Kühlschrank auf.
- Stellen Sie gekochtes Essen niemals auf einen Teller, der mit Rohkost in Kontakt gekommen ist.
- In Seifenwasser waschen und dann alle Teller und Küchenutensilien abspülen, die mit rohem Fleisch oder Fisch in Kontakt gekommen sind.

### GRILLTIPPS

- Warten Sie vor Beginn des Grillvorgangs, bis sich eine Ascheschicht über dem Brennstoff gebildet hat. Legen Sie keine Speisen auf den Rost, solange noch keine Glut vorhanden ist.
- Warten Sie mindestens 30 Minuten, bis die Kohle vollständig durchgeglüht ist und sich eine Schicht aus heller Asche gebildet hat, bevor Sie die Speisen auf den Grillrost legen.
- Um ein optimales Garen zu erreichen, sollten Sie den Deckel nicht jede Minute anheben, um die Lebensmittel zu überprüfen. Die Hitze entweicht und die Garzeit wird verlängert. Dies verhindert auch die Entstehung von Flammen, damit das Essen nicht schwarz wird. Der Deckel ermöglicht auch die Verwendung von Umluft, wodurch Ihre Speisen während des Kochens weicher werden.

## GAREN MIT NIEDRIGER TEMPERATUR (LANGSAMES GAREN)

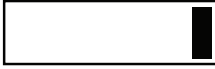
1. Zünden Sie die Holzkohle entsprechend der Anzündanleitung an. Bewegen Sie die Holzkohle nicht mehr, sobald sie brennt, damit sie gleichmäßig abbrennt.
2. Öffnen Sie die untere Entlüftung vollständig und lassen Sie den Deckel ca. 10 Minuten lang offen, um eine Glut zu erhalten.
3. Schließen Sie den 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.

## 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.

## 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.

| 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

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

Offen  Geschlossen 

### 3/ 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.

### 4/ 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 ein Teil während der Garantiezeit als defekt erweisen, wird sweeek die Reparatur oder den Ersatz des Teils übernehmen, und zwar gemäß den vom sweeek Kundendienst festgelegten Modalitäten. Die Inanspruchnahme der sweeek-Garantie erfolgt durch den Ersatz der beschädigten Teile. sweeek behält sich das Recht vor, das Produkt vor der Garantieübernahme zu überprüfen.
- 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 eine nicht ordnungsgemäße Verwendung 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 Verwendung resultieren, die nicht den technischen Spezifikationen oder der Nutzung des Produkts entspricht. (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 zerbrechlichen 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.
- Naht- oder Reißfehler, die bei Erhalt des Produkts nicht gemeldet wurden.



**UWAGA: RYZYKO OBRAŻEŃ  
PODCZAS MONTAŻU NALEŻY NOSIĆ RĘKAWICE**



**PRZEZNACZONE  
DO UŻYTKU  
DOMOWEGO**



**GWARANCJA:  
2 LATA**

## INFORMACJE O TWOIM KAMADO

- Kamado powstało na wzór japońskiego Mushi-kamado. Ten okrągły garnek z gliny z zdejmowaną pokrywką był używany do gotowania ryżu na parze.
- Ceramika, która jest głównym materiałem Kamado, zapewnia mu doskonałe utrzymywanie ciepła.
- Grill Kamado oferuje zatem różne tryby gotowania: gotowanie w niskiej temperaturze (wolne gotowanie), gotowanie w wysokiej temperaturze (szybkie gotowanie) oraz wędzenie. Właściwe korzystanie z grilla Kamado pozwoli Ci wydobyć pełnię smaków potraw.

## 1/ OSTRZEŻENIA

### **WAŻNE! PROSIMY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA**

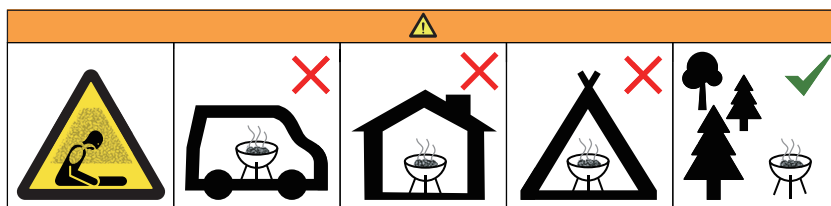
- Przed montażem i użyciem produktu należy uważnie zapoznać się z poniższą instrukcją montażu. Jeśli montujesz produkt dla innej osoby, przekaz jej niniejszą instrukcję, aby mogła się z nią zapoznać przed przyszłym użyciem.
- Przed użyciem kamado należy ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie zapalaj kamado przy użyciu paliwa lub płynnego środka rozpałkowego.
- Przed pierwszym użyciem umieść ruszt na węgiel na dnie kamado, napełnij komorę węglem drzewnym i rozpal go, aby mógł się palić i rozżarzyć przez co najmniej 30 minut.
- Nie używaj drewna w postaci polan w kamado na węgiel drzewny.
- Komora ma pojemność około 3 kg standardowego węgla drzewnego. Zaleca się używanie rękawic podczas korzystania z kamado, aby chronić się przed ciepłem i płomieniami.

### **UWAGA!**

- UWAGA! Ten grill bardzo się nagrzewa. Nie przesuwaj go podczas użytkowania.
- UWAGA! Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!
- UWAGA! Nie używaj alkoholu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania ognia! Używaj wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
- UWAGA! Nie pozostawiać grilla w zasięgu dzieci i zwierząt domowych.
- UWAGA! Należy zachować ostrożność w związku z ostrymi krawędziami. Przy produkcji grilla dołożono wszelkich starań, aby wykryć i usunąć ostre wystające elementy/krawędzie. Należy obchodzić się ostrożnie ze wszystkimi elementami, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- UWAGA! Pojemnik na popiół nie służy jako kominiek rozpałkowy. Nieumieszczaj w nim węgla drzewnego ani nie próbuj rozpałać ognia za pomocą tej części, ponieważ grozi to uszkodzeniem grilla.
- UWAGA! Wyłącznie do użytku na zewnątrz.

## SYMBOLE

Poniższe symbole znajdują się na produkcie. Prosimy o zapoznanie się z nimi i poznanie ich znaczenia. Lepsze zrozumienie tych symboli pozwoli na korzystanie z produktu w sposób jak najbezpieczniejszy.



Nie używaj grilla w zamkniętych i/lub mieszkalnych pomieszczeniach, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, łodziach. Istnieje ryzyko śmierci z powodu zatrucia tlenkiem węgla.

## 2/ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZPALANIA

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZPALANIA

1. Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić ruszt kamado.
2. Zablokuj kółka, aby zapobiec przemieszczaniu się kamado podczas użytkowania.
3. Na grillu węglowym umieść suche podpałki, pogniecione gazety lub podpałki zgodne z normą EN 1860-3. Następnie ułóż na nich 2–3 garście węgla drzewnego. Węgiel nie powinien przekraczać połowy wysokości komory.
4. Otwórz dolny otwór wentylacyjny, a następnie podpal gazetę i węgiel drzewny zapalnikami.
5. Pozwól węglowi palić się przez około 30 minut, aż pokryje się warstwą jasnoszarego popiołu – oznacza to, że żar jest już wystarczająco gorący. Rozłóż go równomiernie w komorze.
6. Nie przeładuj komory węglem. Zbyt intensywny ogień może uszkodzić uszczelkę.
7. Po rozpaleniu używaj wyłącznie rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
8. Możesz rozpocząć pieczenie potraw na kamado.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

- Przed każdą obróbką świeżego mięsa, drobiu i ryb należy umyć ręce w ciepłej wodzie z mydłem.
- Nie rozmrażaj mięsa, ryb ani drobiu w temperaturze pokojowej. Rozmrażaj je w lodówce.
- Nigdy nie kładź gotowanych potraw na talerzu, który miał kontakt z surowymi produktami spożywczymi.
- Umyj wodą z mydłem, a następnie opłucz wszystkie talerze i przybory kuchenne, które miały kontakt z surowym mięsem lub rybami.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Przed rozpoczęciem grillowania należy poczekać, aż węgiel pokryje się warstwą popiołu. Nie należy kłaść potraw na ruszcie, dopóki nie pojawią się żarzące się węgle.
- Należy poczekać co najmniej 30 minut, aż węgiel dobrze się rozżarzy i pokryje się warstwą jasnego popiołu, zanim można będzie położyć potrawy na ruszcie grilla.
- Aby uzyskać najlepszy efekt pieczenia, unikaj podnoszenia pokrywy co minutę w celu sprawdzenia stopnia wypieczenia potraw. Ciepło będzie się ulatniać, co wydłuży czas pieczenia. Pozwoli to również uniknąć nagłego wzrostu płomieni, dzięki czemu potrawy nie przypalą się. Pokrywa pozwala również na wykorzystanie funkcji obiegu powietrza, dzięki czemu potrawy będą bardziej soczyste po upieczeniu.

## PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE (WOLNE PIECZENIE)!

1. Rozpal węgiel drzewny zgodnie z instrukcją rozpalania. Nie przekładaj węgla po rozpaleniu, aby spalał się równomiernie.
2. Otwórz całkowicie dolny otwór wentylacyjny i pozostaw pokrywę otwartą przez około dziesięć minut, aby uzyskać żar.
3. Następnie zamknij pokrywę i pozostaw górny otwór wentylacyjny lekko otwarty.
4. Po osiągnięciu pożądanej temperatury zamknij dolny otwór wentylacyjny, aby utrzymać ciepło. Możesz gotować na grillu Kamado, postępując zgodnie z instrukcją gotowania.

## WĘDZENIE

1. Rozpal węgiel drzewny zgodnie z instrukcją rozpalania. Nie przesuwaj węgla po rozpaleniu, aby spalał się równomiernie.
2. Otwórz całkowicie dolny otwór wentylacyjny i pozostaw pokrywę otwartą przez około dziesięć minut, aby uzyskać żar.
3. Zamknij pokrywę i górny otwór wentylacyjny. Dolny otwór wentylacyjny pozostaw lekko otwarty.
4. Po osiągnięciu pożądanej temperatury można używać kamado do wędzenia, postępując zgodnie z instrukcją gotowania.
5. Za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę umieść wióry do wędzenia nad rozżarzonymi węglami. Wióry można najpierw namoczyć w wodzie przez 15 minut, aby przedłużyć proces wędzenia.

## PIECZENIE W WYSOKIEJ TEMPERATURZE

1. Rozpal węgiel drzewny zgodnie z instrukcją rozpalania. Nie przesuwaj węgla po rozpaleniu, aby spalał się równomiernie.
2. Całkowicie otwórz dolny otwór wentylacyjny i pozostaw pokrywę otwartą przez około dziesięć minut, aby uzyskać żar.
3. Zamknij pokrywę i całkowicie otwórz dolny oraz górny otwór wentylacyjny.
4. Po osiągnięciu żądanej temperatury możesz rozpocząć gotowanie w kamado, postępując zgodnie z instrukcją gotowania.

| Gotowanie w niskiej temperaturze / Wędzenie (110°C-135°C) |                    | Górna wentylacja                                                                     | Mniejsza wentylacja                                                                   |
|-----------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Mostek wołowy                                             | 2 godziny na 500 g |  |  |
| Wieprzowina                                               | 2 godziny na 500 g |                                                                                      |                                                                                       |
| Cały kurczak                                              | 3-4 godziny        |                                                                                      |                                                                                       |
| Żebra                                                     | 3-5 godzin         |                                                                                      |                                                                                       |
| Pieczenie                                                 | 9+godzin           |                                                                                      |                                                                                       |
| grillować/piec (160°C-180°C)                              |                    | Górna wentylacja                                                                     | Mniejsza wentylacja                                                                   |
| Ryba                                                      | 15-20minut         |  |  |
| Filet wieprzowy                                           | 15-30minut         |                                                                                      |                                                                                       |
| Kawałki kurczaka                                          | 30-45minut         |                                                                                      |                                                                                       |
| Cały kurczak                                              | 1-1.5 godz.        |                                                                                      |                                                                                       |
| Udko jagnięce                                             | 3-4 godziny        |                                                                                      |                                                                                       |
| Indyk                                                     | 2-4 godziny        |                                                                                      |                                                                                       |
| Szynka                                                    | 2-5 godz.          |                                                                                      |                                                                                       |
| Gotowanie w wysokiej temperaturze (260°C-370°C)           |                    | Górna wentylacja                                                                     | Mniejsza wentylacja                                                                   |
| Stek                                                      | 5-8 minut          |  |  |
| Żeberka wieprzowe                                         | 6-10 minut         |                                                                                      |                                                                                       |
| Burgery                                                   | 6-10 minut         |                                                                                      |                                                                                       |
| Kiełbasy                                                  | 6-10 minut         |                                                                                      |                                                                                       |

Otwarty  Zamknięte 

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GASZENIA GRILLA

- Zamknij wszystkie otwory wentylacyjne i pokrywę.
- Nie używaj wody do gaszenia węgla drzewnego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie konstrukcji kamado.

### 3/ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI

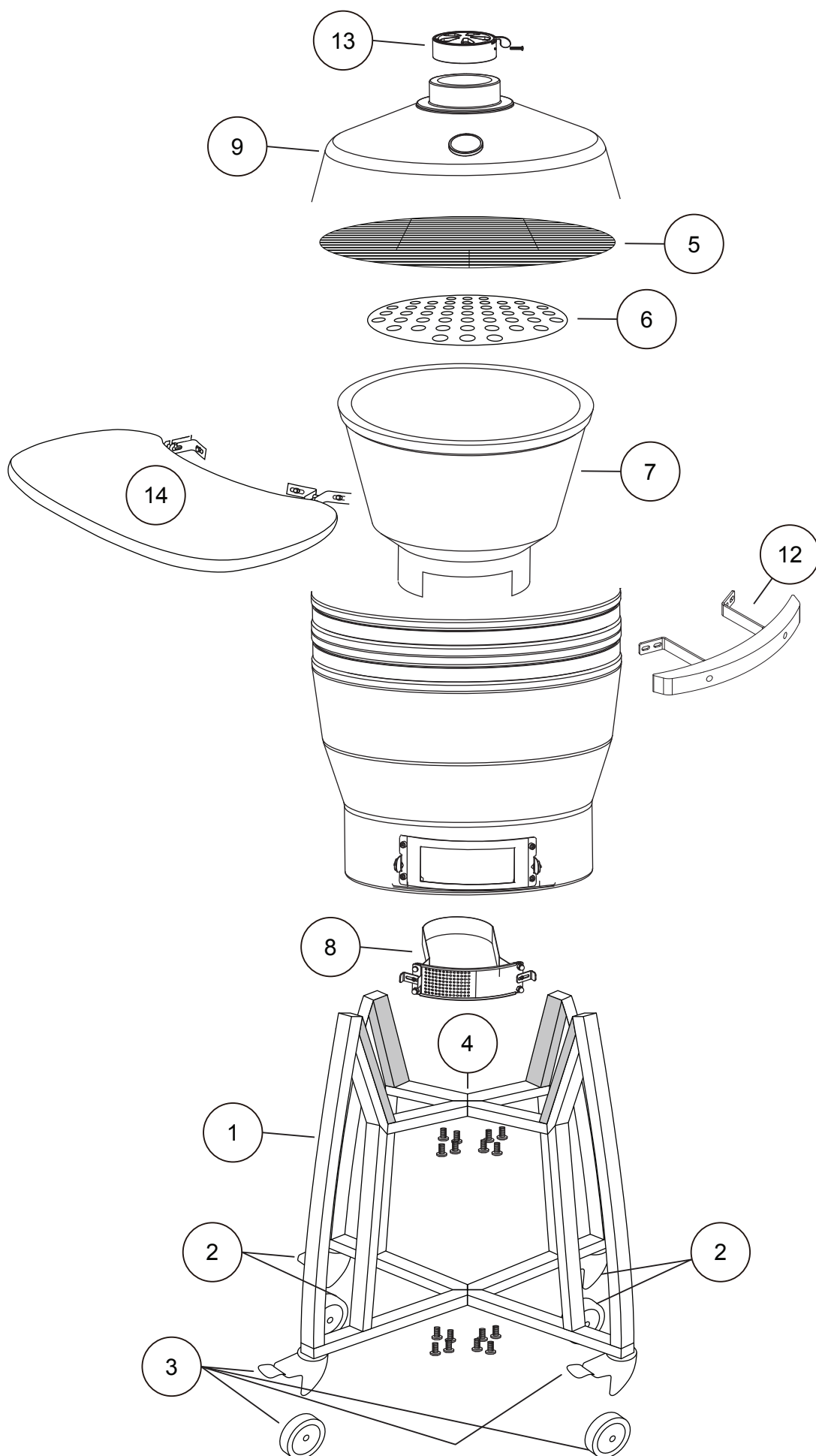
- Kamado jest samoczyszczące: należy je podgrzać do temperatury 260°C na 30 minut, aby spalić wszelkie resztki potraw i zanieczyszczenia.
- Przed usunięciem popiołu należy poczekać, aż Kamado całkowicie ostygnie.
- Do czyszczenia rusztu należy używać środka czyszczącego bez właściwości ściernych.
- Po użyciu na zewnętrznej powierzchni kamado może pojawić się efekt spękania; jest to zjawisko całkowicie normalne, które w żaden sposób nie wpływa na jakość kamado. Efekt ten można usunąć za pomocą wilgotnej szmatki, gdy kamado jest zimne.
- W przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu należy przechowywać kamado w czystym i suchym miejscu.
- Co najmniej dwa razy w roku należy dokręcić paski i nasmarować zawiasy olejem.

### 4/ GWARANCJA

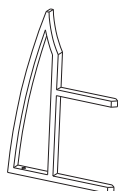
- sweeek udziela gwarancji na swoje produkty pod względem wad fabrycznych na okres 2 lat od daty otrzymania produktu przez konsumenta. W przypadku braku zgodności z opisem zachęcamy do szybkiego kontaktu z naszym działem obsługi klienta i nieużywania produktu.
- Jeśli część okaże się wadliwa w okresie gwarancyjnym, sweeek pokryje koszty naprawy lub wymieni część zgodnie z warunkami określonymi przez serwis posprzedażowy sweeek. Gwarancja sweeek dotyczy wymiany uszkodzonych części. sweeek zastrzega sobie prawo do sprawdzenia produktu przed uznaniem gwarancji.
- Jeżeli sweeek uzna produkt za wadliwy, gwarancja obejmuje wyłącznie naprawę lub wymianę wadliwego produktu. sweeek nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty lub szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użycia tego produktu. sweeek nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty, straty lub szkody spowodowane utratą tego produktu.
- Ta gwarancja nie ma zastosowania w przypadku nadużycia, niewłaściwego użytkowania lub naprawy bez autoryzacji.
- Nasze produkty są przeznaczone do użytku domowego i osobistego; używanie ich w celach zawodowych (wynajem, zajęcia w szkole itp.) powoduje automatyczną utratę wszelkich gwarancji.
- Ten produkt jest przeznaczony do określonego zastosowania. Niewłaściwe użytkowanie może stanowić poważne zagrożenie dla użytkownika i skutkować utratą gwarancji.

### LISTA PRZYPADKÓW UNIEWAŻNIAJĄCYCH GWARANCJĘ

- Wady lub uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego montażu lub nieprzestrzegania warunków użytkowania produktu.
- Uszkodzenia wynikające z niezgodnego użytkowania ze specyfikacjami technicznymi lub zasadami użytkowania produktu (nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących użytkowania, konserwacji, przechowywania i ochrony, brak nadzoru).
- Uszkodzenia związane z użyciem środków ściernych lub nieodpowiednich środków czyszczących.
- Zmiany, naprawy lub interwencje dokonane na produkcie bez uprzedniej zgody sprzedawcy.
- Uszkodzenia produktu wynikające z normalnego zużycia, biorąc pod uwagę jego charakter, funkcję, skład i cenę.
- Uszkodzenia powstałe wskutek czynników zewnętrznych, takich jak: wstrząs, zaniedbanie, pożar, powódź, wandalizm, klęska żywiołowa, śnieg, zła pogoda itp. W takim przypadku zalecamy kontakt z ubezpieczycielem.
- Zjawiska przebarwień spowodowane światłem naturalnym lub sztucznym.
- Pojawienie się rdzy lub korozji.
- Przedwczesne odbarwienie lub korozja spowodowane użytkowaniem w pobliżu wybrzeża (w promieniu 20 km) lub na obszarze o wysokim ryzyku fal upałów.
- Uszkodzenia części zużywalnych lub wrażliwych, niezgłoszonych przy odbiorze produktu (elementy nadmuchiwane, elementy szklane, części ruchome, mechanizmy ciernie, elementy ochronne lub zabezpieczające przed upadkiem).
- Uszkodzenia związane z intensywnym lub profesjonalnym użytkowaniem.
- Wady szycia lub rozdarcia, które nie zostały zgłoszone przy odbiorze produktu.



1  
x 4



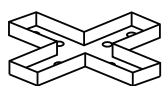
2  
x 2



3  
x 2



4  
x 2



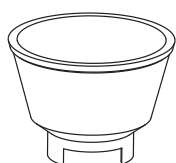
5  
x 1



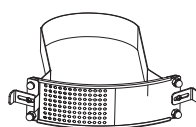
6  
x 1



7  
x 1



8  
x 1



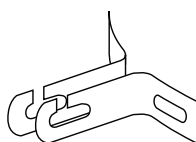
9  
x 1



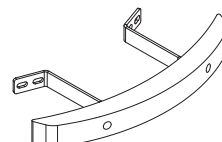
10  
x 2



11  
x 2



12  
x 1



13  
x 1



14  
x 2



M6x12mm  
x 36



M12  
x 4



M12  
x 4



M5x40mm  
x 2



M5  
x 2



M6  
x 20

|    | FR                    | EN                    | ES                      | PT                    |
|----|-----------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|
| 1  | Pieds                 | Cart                  | Pies                    | Pés                   |
| 2  | Roues                 | Caster                | Ruedas                  | Rodas                 |
| 3  | Freins                | Brake caster          | Frenos                  | Travões               |
| 4  | Croix de renforcement | Cross of cart         | Cruz de refuerzo        | Cruz de reforço       |
| 5  | Grille de cuisson     | Cooking grid          | Parrilla de cocción     | Grelha de cozedura    |
| 6  | Grille à charbon      | Charcoal grid         | Parrilla de carbón      | Grelhador a carvão    |
| 7  | Foyer                 | Firebox               | Hogar                   | Caixa de fogo         |
| 8  | Unité d'aération      | Bottem vent unit      | Unidad de ventilación   | Unidade de ventilação |
| 9  | Partie centrale       | Main body of barbecue | Parte central           | Parte central         |
| 10 | Support droit         | bracket right         | Soporte derecho         | Suporte direito       |
| 11 | Support gauche        | bracket left          | Soporte izquierdo       | Suporte esquerdo      |
| 12 | Poignée               | handle unit           | Asa                     | Pega                  |
| 13 | Aérateur supérieur    | Top vent unit         | Salida de aire superior | Saída de ar superior  |
| 14 | Tablette              | Sidetable unit        | Estante                 | Prateleira            |

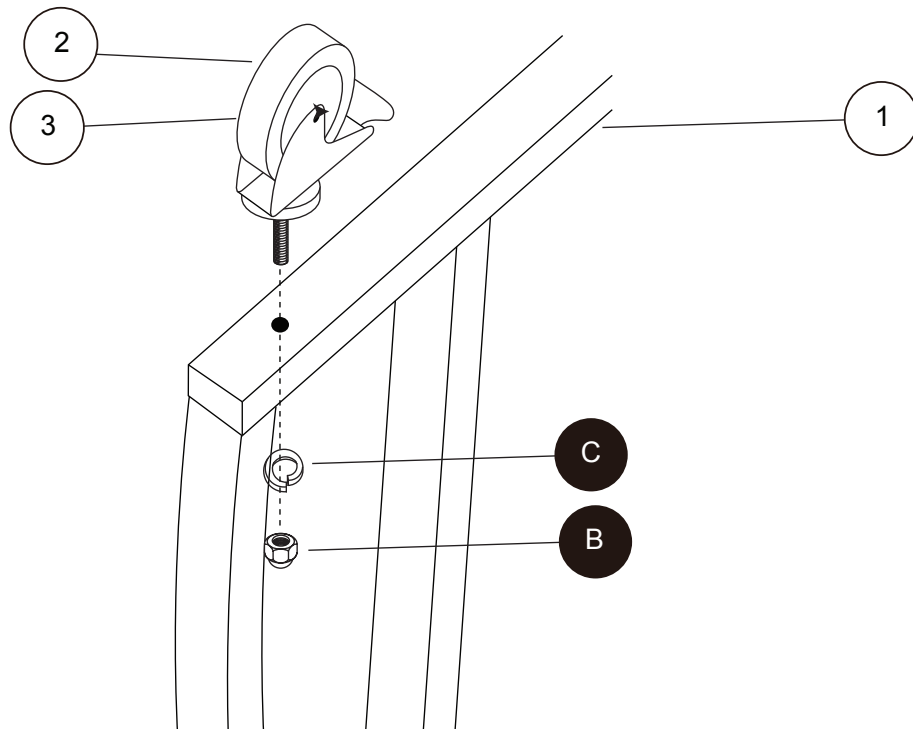
|    | IT                         | NL                    | DE                | PL                       |
|----|----------------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|
| 1  | Piedi                      | Voeten                | Füße              | Nózki                    |
| 2  | Ruote                      | Wielen                | Räder             | Kółka                    |
| 3  | Freni                      | Remmen                | Bremsen           | Hamulce                  |
| 4  | Croce di rinforzo          | Versterkingskruis     | Verstärkungskreuz | Krzyż wzmacniający       |
| 5  | Griglia di cottura         | Kookrooster           | Grillrost         | Rusztły do pieczenia     |
| 6  | Griglia a carbone          | Houtskoolrooster      | Kohlegrill        | Ruszt do węgla drzewnego |
| 7  | Focolare                   | Vuurkorf              | Feuerstelle       | Komora                   |
| 8  | Unità di ventilazione      | Ventilatie-eenheid    | Belüftungseinheit | Otwór wentylacyjny       |
| 9  | Parte centrale             | Centraal gedeelte     | Mittelteil        | Część środkowa           |
| 10 | Supporto destro            | Rechter steun         | Rechte Halterung  | Podpora pionowa          |
| 11 | Supporto sinistro          | Linker steun          | Linke Halterung   | Lewa podpórka            |
| 12 | Maniglia                   | Handgreep             | Handgriff         | Uchwyt                   |
| 13 | Bocchetta d'aria superiore | Bovenste luchtrooster | Oberer Belüfter   | Górny otwór wentylacyjny |
| 14 | Ripiano                    | Legplank              | Ablage            | Półka boczna             |



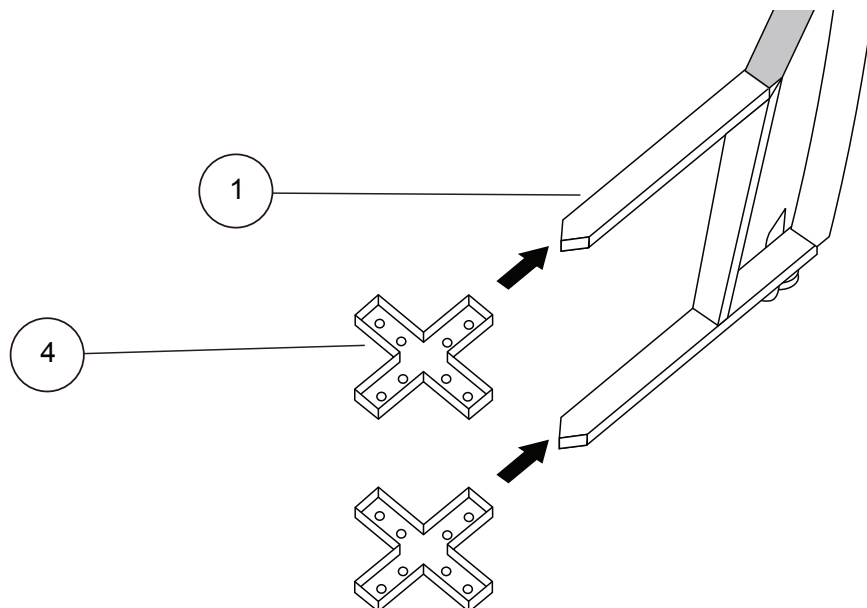
**1**

B x4  
C x4

**X4**

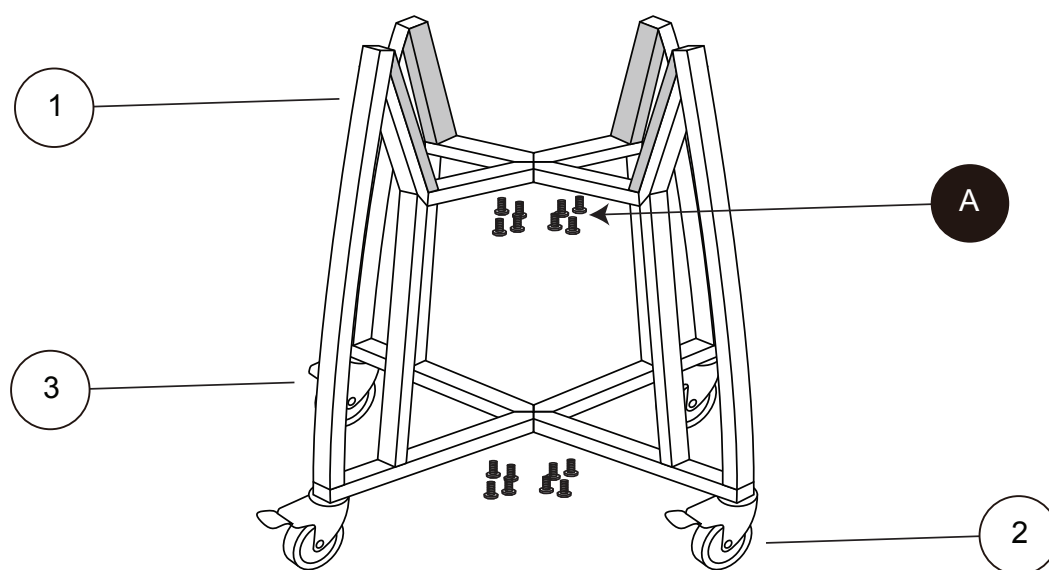


**2**

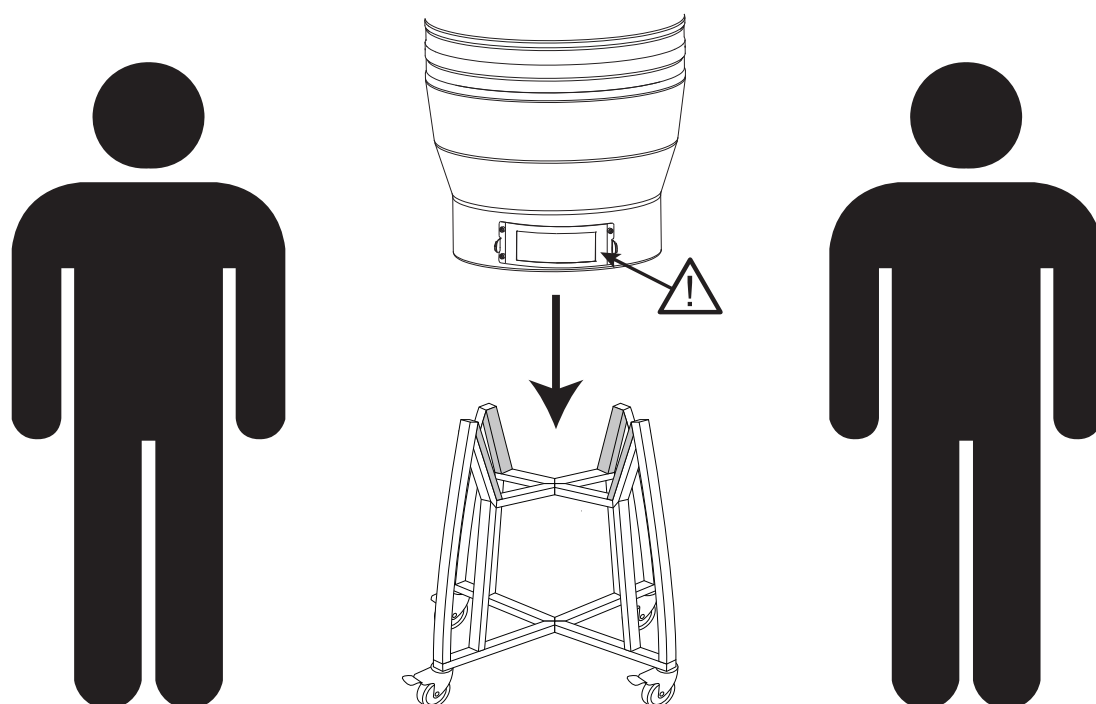


# 3

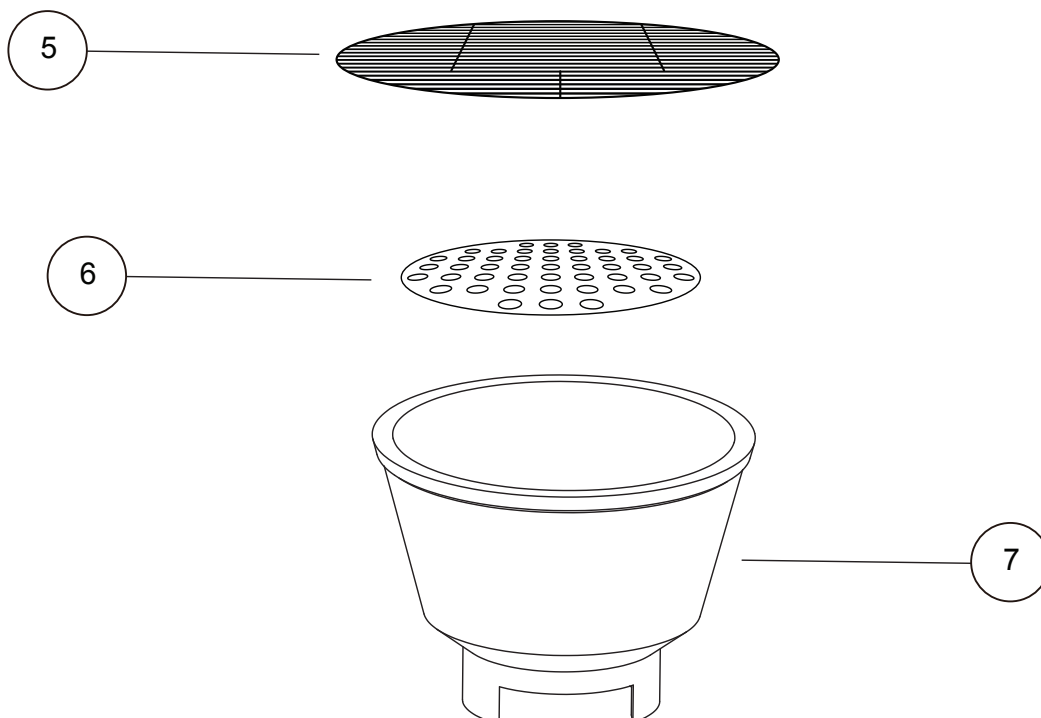
A x16



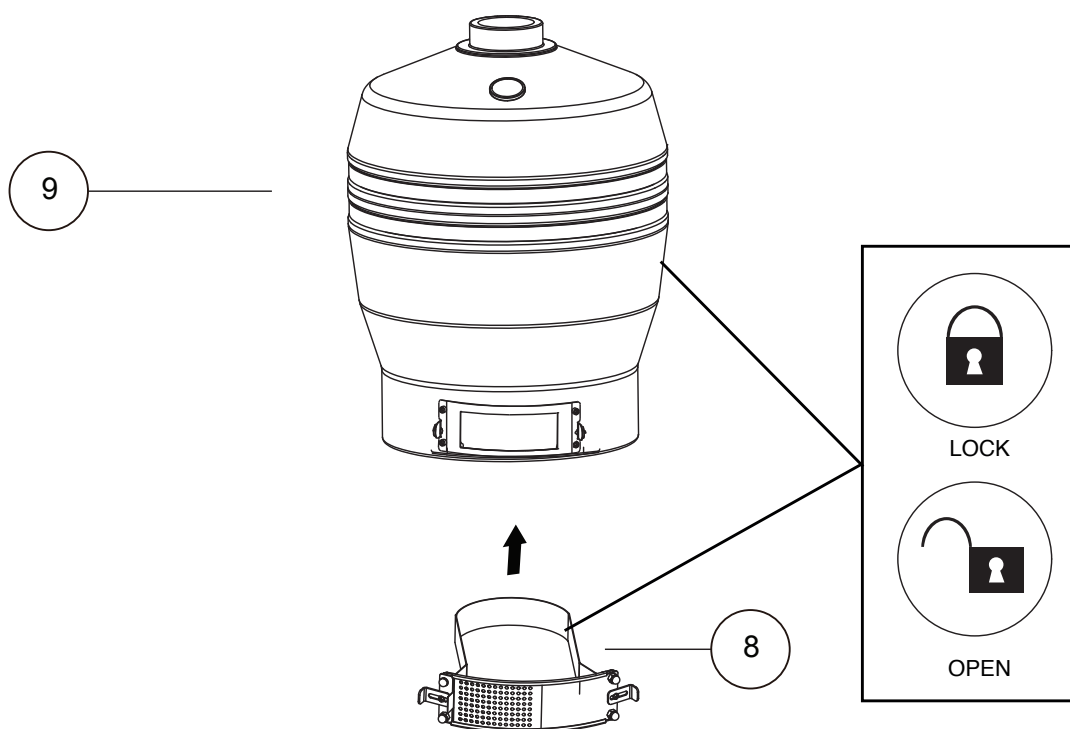
# 4



# 5



# 6

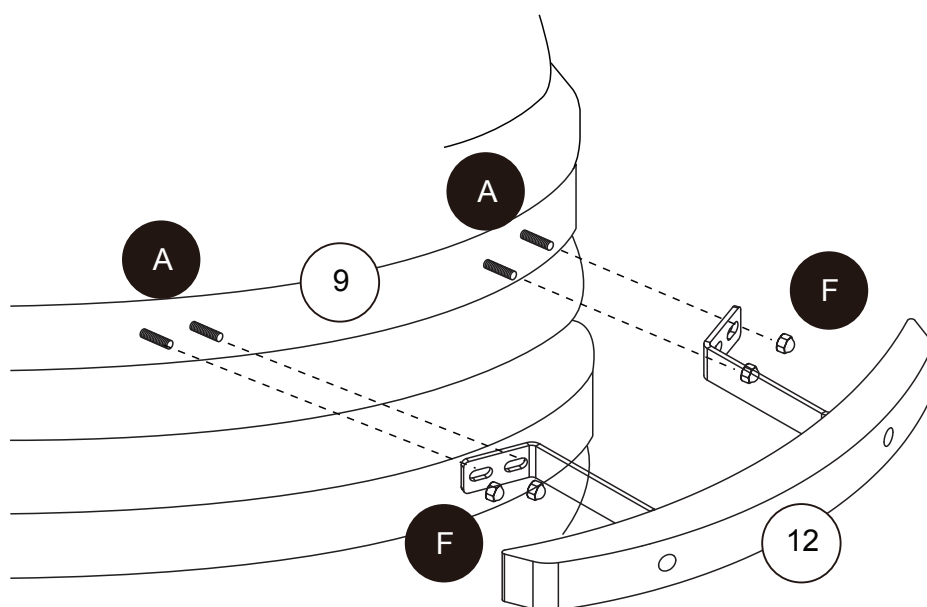


En option / En opción / Optional  
Optioneel / Opcional / Opzionale / Optional

# 7

A x4

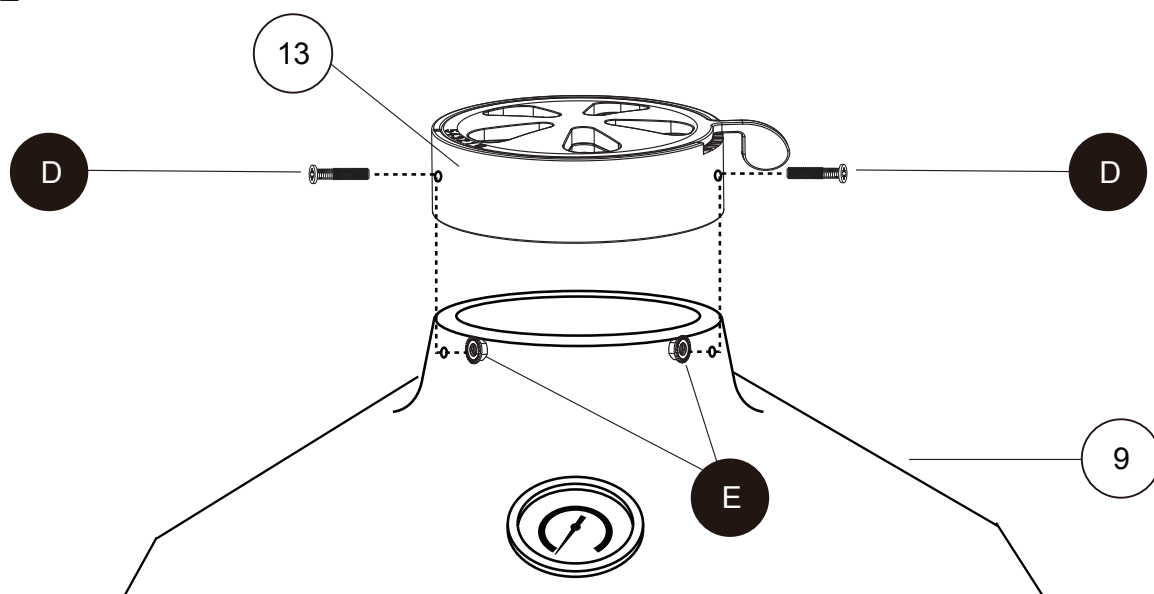
F x4



# 8

D x2

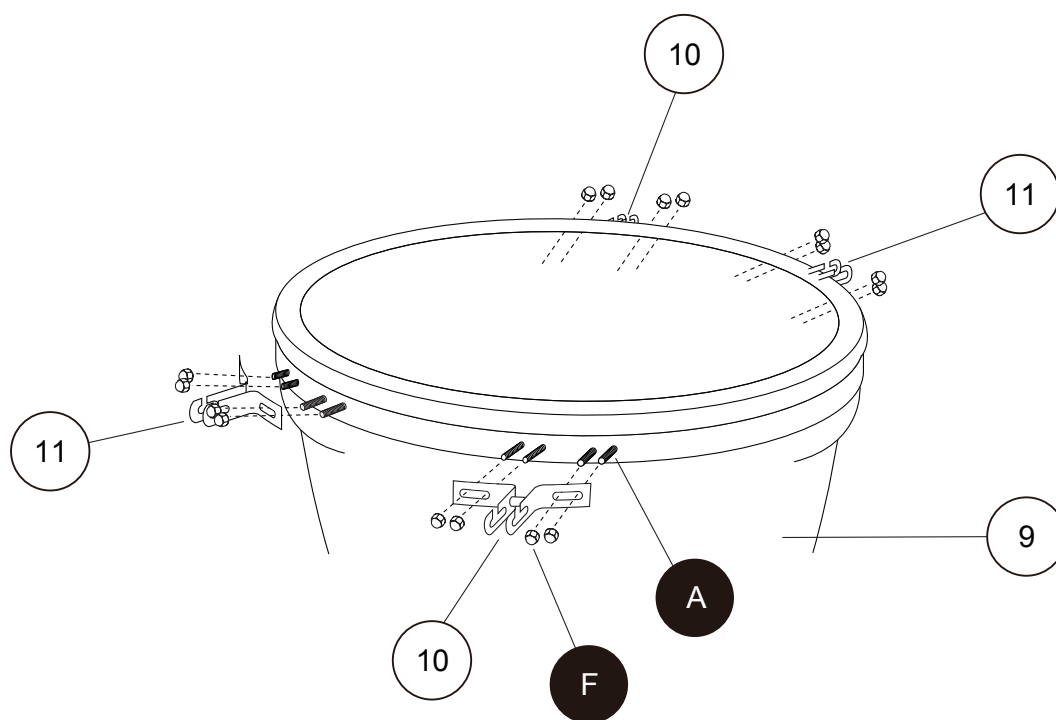
E x2



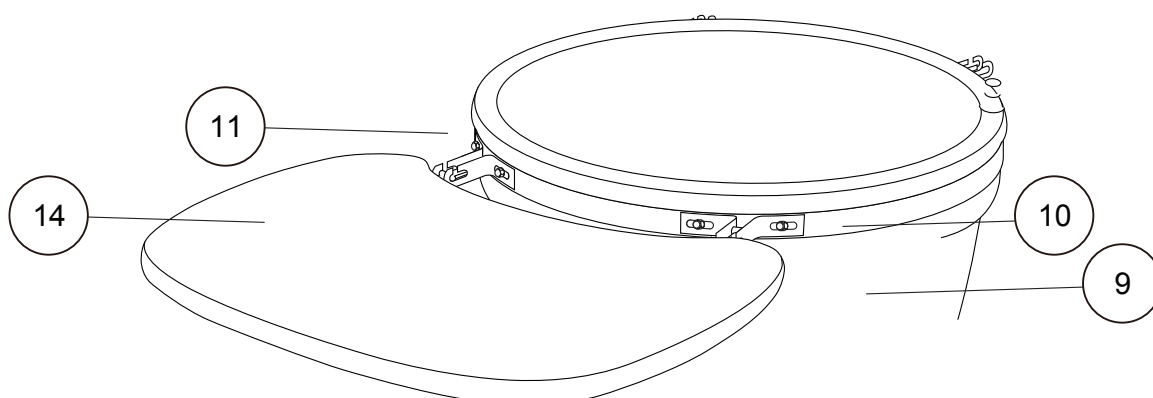
# 9

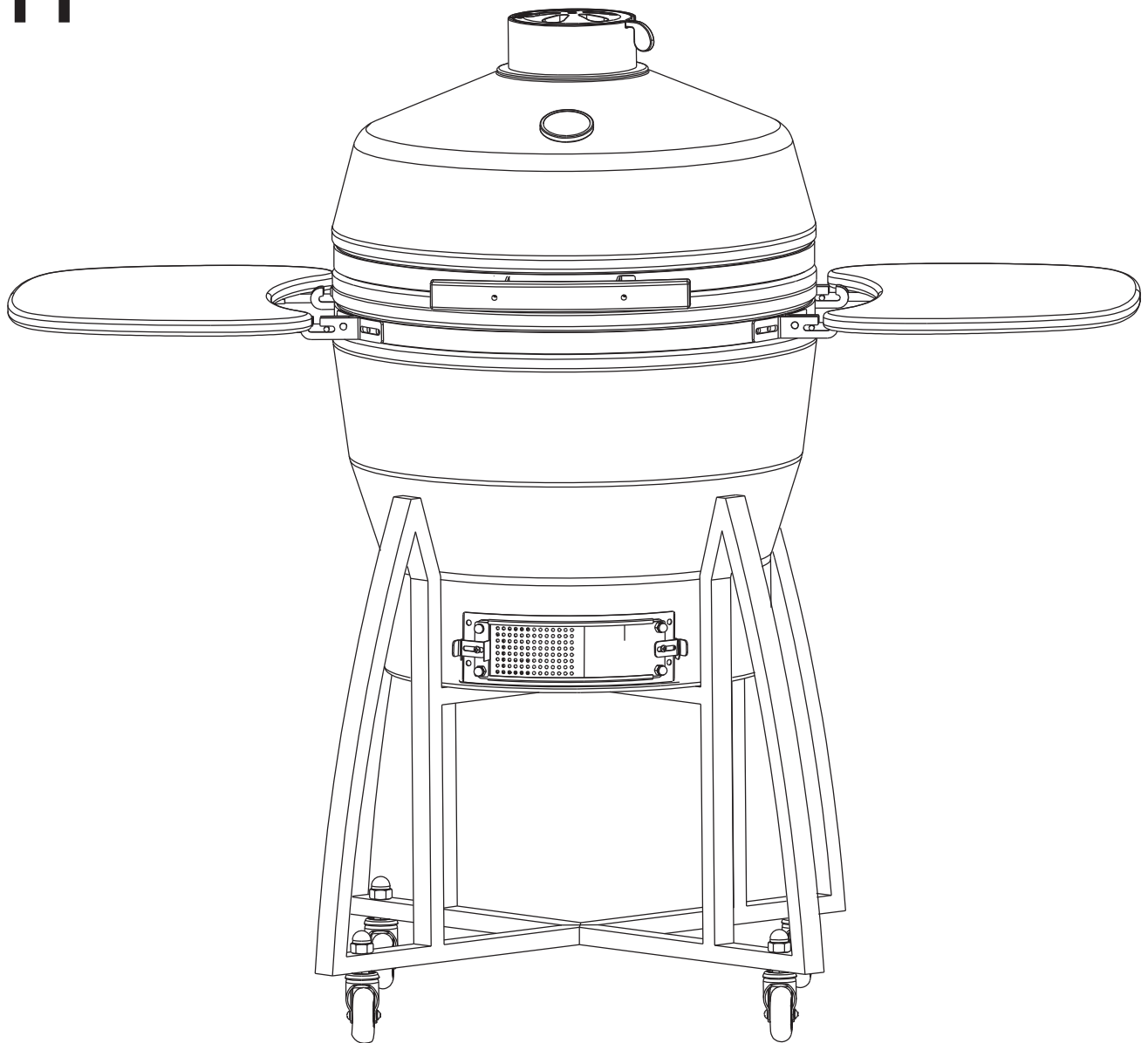
A x16

F x16



# 10











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

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

IMPORTED BY WALIBUY SAS  
270 avenue de l'Espace, 59118 WAMBRECHIES - FRANCE

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

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

IMPORTATO DA WALIBUY SAS  
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



**SWEEEEK ME**



SERVICE APRÈS VENTE :

SERVICIO POSTVENTA :

AFTER SALES SERVICE :

AFTER-SALES :

SERVIÇO PÓS-VENDA :

CONTATTO :

CONTACT :

KUNDENDIENST :

SERWIS POGWARANCYJNY :

**[www.sweeek.help](http://www.sweeek.help)**



**FR**

**Pensez à  
donner ou recycler.**



Association

ou



Magasin

ou



Déchèterie

<https://quefairedemesdechets.fr>