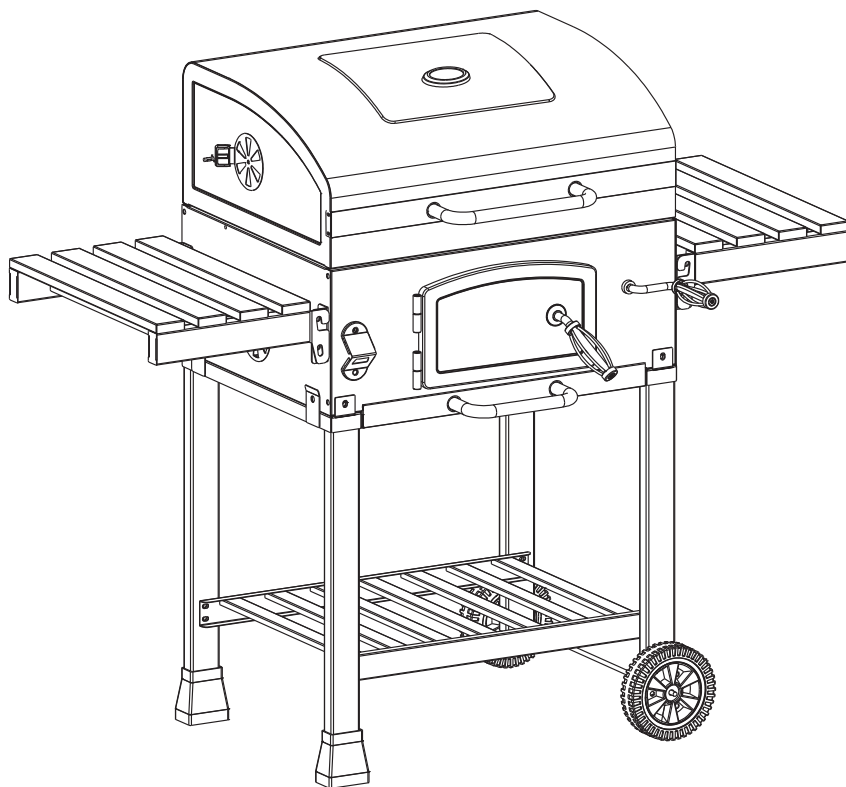


BBQF109



FRANÇAIS

Avertissements	6
Conseils d'utilisation	7
Conseils d'entretien	9
Garantie	9
Montage	46

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

ESPAÑOL

Advertencia	11
Consejos de uso	12
Consejos de mantenimiento	13
Garantía	13
Montaje	46

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

ENGLISH

Warnings	16
Instructions for use	17
Care and maintenance	19
Warranty	19
Assembly	46

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

NEDERLANDS

Waarschuwingen	21
Instructies voor gebruik	22
Onderhoudstips	24
Garantie	24
Montage	46

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

PORTUGUÊS

Advertência	26
Instruções de utilização	27
Cuidados e manutenção	29
Garantia	29
Montagem	46

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

ITALIANO

Avvertenze	31
Istruzioni per l'uso	32
Consigli per la manutenzione	33
Garanzia	33
Montaggio	46

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

DEUTSCH

Warnungen	36
Anwendungstipps	37
Pflegehinweise	39
Garantie	39
Montage	46

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

POLSKI

Ostrzeżenia	41
Instrukcja użytkowania	42
Czyszczenie i konserwacja	44
Gwarancja	44
Montaż	46

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



Garantie : 2 ans
Garantía : 3 años
Warranty: 2 years
Garantie: 2 jaar
Garantia: 3 anos
Garanzia : 2 anni
Garantie: 2 Jahre
Gwarancja: 2 lata



Destiné à un usage domestique
Destinado a un uso doméstico
For domestic use
Bestemd voor huishoudelijk gebruik
Para uso doméstico
Destinato ad un uso domestico
Przeznaczone do użytku domowego



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

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

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

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

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

Attenzione : rischio infortunio, indossare i guanti durante il montaggio

Warnung: Verletzungsgefahr, während der Montage unbedingt Schutzhandschuhe tragen.

Uwaga: ryzyko obrażeń – podczas montażu należy nosić rękawiczki.

AVERTISSEMENTS

IMPORTANT! À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT TOUTE UTILISATION

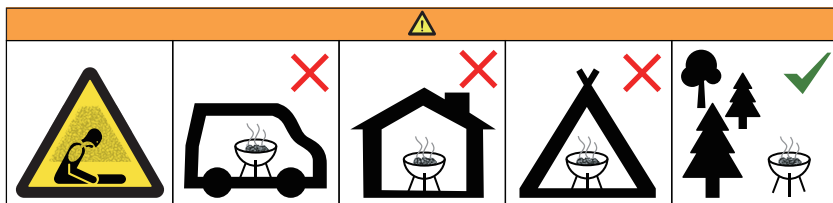
- Lire attentivement les instructions de montage suivantes avant d'assembler et d'utiliser ce produit. Si vous assemblez ce produit pour quelqu'un d'autre, veuillez lui remettre ce document pour qu'il en prenne connaissance pour une utilisation future.
- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Pour votre sécurité, n'allumez pas le barbecue en utilisant un combustible ou allume-feu liquide. Avant la première utilisation, placer la grille de charbon au fond du barbecue, remplir la cuve avec du charbon, et allumez-le pour lui permettre de brûler et de devenir incandescent pendant au moins 30 minutes.
- La cuve a été conçue pour recevoir une quantité de 1,2kg de charbon de bois standard. N'utilisez pas de bois type bûche avec votre barbecue charbon.
- Il est conseillé d'utiliser des gants durant le montage, mais également pendant l'utilisation du barbecue pour éviter tout risque de blessure (coupure, brûlure, etc.).

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.

CONSEILS D'UTILISATION

CONSEILS POUR L'ALLUMAGE

1. Nettoyer la grille du barbecue avant la 1^{ère} utilisation.
2. Disposer le charbon en pyramide dans le bac à charbon (7).
3. Placer du petit bois sec, du papier journal froissé ou des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3, uniformément à l'intérieur de la pyramide de charbon.
4. Il est préférable d'allumer le charbon avec des allumettes.
5. Laisser brûler le charbon pendant environ 30 minutes. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Les répartir uniformément dans la cuve.
6. Vous pouvez commencer à cuire vos aliments sur le barbecue.
7. Le bac à charbon est réglable en hauteur. Vous pouvez ajuster la distance entre le charbon et la grille de cuisson à l'aide de la manivelle (14). Vous pouvez également ventiler le charbon à l'aide des grilles d'aération (3).

La garantie ne concerne que le remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux et qui, après examen, sont jugées défectueuses par sweeek.

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

- 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.
- Ne jamais piquer une viande avec une fourchette pendant la cuisson, elle va perdre de son jus et se dessécher.
- Privilégiez l'utilisation d'une spatule ou d'une pince pour la retourner. Évitez également de la saler en début de cuisson car la viande va se rétracter et perdre de son goût.
- Évitez également d'aplatir les viandes hachées, vous ne ferez qu'en extraire les délicieuses saveurs.
- 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.
- Pour ajuster votre cuisson, vous pouvez monter ou descendre le bac à charbon à l'aide de la manivelle ⁽¹⁴⁾.
- Vous pouvez également attiser les braises à l'aide des grilles d'aération ⁽³⁾.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Attendez que le barbecue et le charbon aient complètement refroidi avant de vider les cendres.
- Après chaque utilisation retirer la grille et l'entreposer dans un endroit sec et propre.
- Après chaque utilisation, videz et nettoyez le bac récupérateur de cendres.
- Il n'est pas nécessaire de laver la grille après chaque utilisation. Décollez simplement les résidus à l'aide d'une brosse à laiton ou d'aluminium froissé, et ensuite essuyez la grille avec du papier absorbant.
- Environ une fois par an nettoyez le barbecue avec un détergent doux et de l'eau. Rincez-le à l'eau claire et essuyez-le.

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, ...) 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.

ADVERTENCIA

IMPORTANTE: LEER ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR

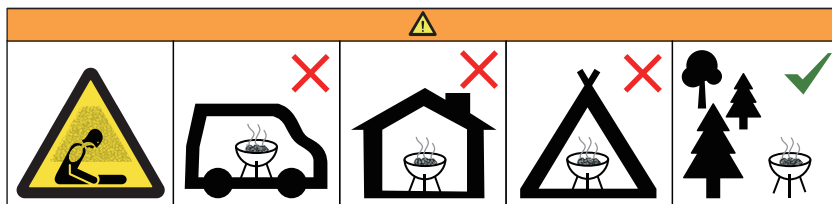
- Lea las siguientes instrucciones de montaje antes de ensamblar y utilizar el producto. Si usted ensambla este producto para otra persona, debe darle este documento para su consideración en un uso futuro.
- La barbacoa debe ser instalada sobre un soporte horizontal estable antes de su utilización.
- Para su seguridad no encienda la barbacoa utilizando un combustible o encendedor líquido. Antes del primer uso, ubique la parrilla de carbón al fondo de la barbacoa, llene el tanque con carbón, y enciéndalo para que se queme y se vuelva incandescente durante al menos 30 minutos.
- El tanque ha sido diseñado para contener 1,2kg de carbón de leña estándar. No utilice troncos de madera con su barbacoa.
- Para evitar cualquier lesión (corte, quemadura, etc.), se recomienda fuertemente el uso de guantes de seguridad, tanto en el proceso de montaje, como al usar la barbacoa.

¡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 20 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.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

CONSEJOS PARA EL ENCENDIDO

1. Limpie la parrilla de la barbacoa antes del primer uso.
2. Coloque el carbón en forma de una pirámide en el depósito de carbón (7).
3. Coloque leña seca, papel de periódico arrugado o iniciadores de fuego conformes a la norma EN1860-3, de manera uniforme dentro de la pirámide de carbón.
4. Es mejor encender el carbón con fósforos.
5. Deje quemar el carbón durante unos 30 minutos. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas. Repártalas de manera uniforme en el tanque.
6. Usted puede comenzar a cocinar su comida en la barbacoa.
7. La altura del depósito de carbón es ajustable. Puede ajustar la distancia entre el carbón y la parrilla de cocción con la manivela (14). También puede enrollar el carbón con las rejillas de ventilación (3).

La garantía sólo se aplica a la sustitución de las piezas que resulten defectuosas en el contexto de un uso y mantenimiento normales y que después del examen, son estimadas como defectuosas por sweeek.

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

- Espere al menos 30 minutos, que el carbón haya quemado y esté bien cubierto con una fina capa de cenizas antes de colocar los alimentos en la parrilla.
- Nunca pinche la carne con un tenedor durante la cocción, perderá su jugo y se secará.
- Considere el uso de una espátula o pinzas para voltearla. Además, evite salar la carne al principio de la cocción porque la carne encogerá y perderá su sabor.
- Evite también aplanar la carne picada, esto extraerá los deliciosos sabores.
- 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.
- Para ajustar su cocción, puede subir o bajar la bandeja de carbón con la manivela (14).
- También puede ventilar las brasas con las rejillas de ventilación (3).

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- Espere hasta que la barbacoa y el carbón se hayan enfriado completamente antes de vaciar la ceniza.
- Después de cada uso, retire la parrilla y guárdela en un lugar limpio y seco.
- Después de cada uso, vacíe y limpie los restos de ceniza.
- No es necesario lavar la parrilla después de cada uso. Simplemente retire el residuo con un cepillo de latón o con aluminio arrugado, y luego limpie la parrilla con papel absorbente.
- Aproximadamente una vez al año, limpie la barbacoa con un detergente suave y agua. Enjuague con agua limpia y seque.

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 la 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 LA GARANTÍA

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

WARNING

IMPORTANT! READ CAREFULLY BEFORE USE

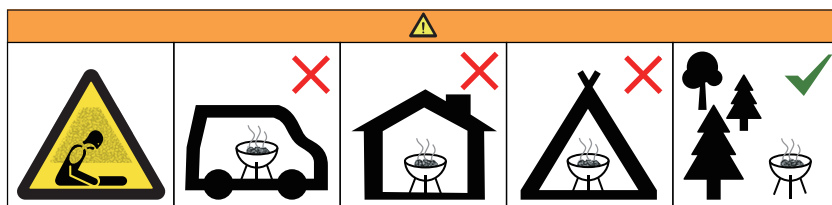
- Read the following assembly instructions before assembling and using the product. If you assemble this product for someone else, please give them this document to read for future use.
- The barbecue must be installed on a stable horizontal support before use.
- For your safety, do not turn on the grill using a liquid fuel or firelighters. Before the first use, place the coal grill at the end of the barbecue, fill the tank with coal, and turn it on for it to burn incandescent for at least 30 minutes.
- The tank has been designed to hold 1,2kg (2,6lbs) standard charcoal. Do not use wooden logs with your coal barbecue.
- In order to prevent any harm (cut, burn, etc.), it is strongly advised to use security globes when assembling and using the BBQ

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 relighting! 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 20 -mage 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.

DIRECTIONS FOR USE

IGNITING TIPS

1. Clean the grill before the first use.
2. Arrange the charcoal in the shape of a pyramid in the charcoal bin (7).
3. Place the dry kindling, crumpled paper or fire starter log conforming to the standard EN1860-3, evenly inside the charcoal pyramid.
4. It is better to light the charcoal with matches.
5. Allow the coal to burn for about 30 minutes. Do not cook before the fuel has a coating of ash. Spread the coal evenly in the tank.
6. You can now start to cook your food on the barbecue.
7. The height of the charcoal bin is adjustable. You can adjust the distance between the charcoal and the cooking grate using crank (14). You may also vent the charcoal using the ventilation grids (3).

The warranty applies only to the replacement of parts that are proved to be defective within the framework of a normal use and maintenance and which upon examination, are found to be defective by sweeek.

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

- 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.
- Never poke the meat with a fork while cooking, else it will lose its juices and dry out.
- Consider using a spatula or tongs to flip over the meat. Salt the meat at the end of its cooking time or else it will shrink and lose its taste.
- Also avoid flattening minced meat, you will only extract the delicious flavors.
- For optimum cooking, do not lift the lid every minute to check the cooking. Lifting the lid will allow the heat to escape and thus the cooking time will be prolonged and this will also flare up the fire which renders the food black. The cover down also allows to use the convection heat that leaves the cooked food tender.
- To adjust your cooking, you can raise or lower the charcoal bin using crank ¹⁴.
- You can also fan the embers with the ventilation grids ³.

CARE AND MAINTENANCE

- Wait until the barbecue and coal have completely cooled before emptying the ash.
- After each use, remove the rack and store in a clean, dry place.
- It is not necessary to wash the grid after use. Simply peel off the residue with a brass brush or crumpled aluminum, and then wipe the grill with paper towels.
- Approximately once a year clean the barbecue with a mild detergent and water. Rinse with clear water and wipe dry.

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 applies to the replacement of damaged parts. sweeek reserves the right to inspect the product before accepting the 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 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.

WAARSCHUWINGEN

BELANGRIJK: ZORGVULDIG LEZEN VÓÓR ELK GEBRUIK

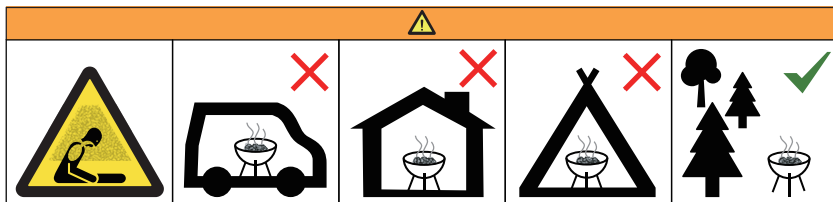
- Lees de instructies vóór de montage en gebruik van het product. Als u dit product voor iemand anders monteert, geef dan deze handleiding door voor toekomstige referentie.
- De barbecue moet vóór gebruik op een stabiele horizontale onderplaats worden geïnstalleerd.
- Voor uw veiligheid is het van belang de barbecue niet aan te steken met brandstof of andere soorten vloeistoffen. Voor het eerste gebruik moet u de bak met houtschool vullen en de barbecue minstens 30 minuten alleen laten branden.
- De bak is ontworpen voor 1,2 kg standaard houtschool. Gebruik geen houtblokken voor uw houtschoolbarbecue.
- Het wordt aangeraden om tijdens de montage, maar ook tijdens het gebruik van de barbecue handschoenen te dragen om elk risico op letsel (snijwonden, brandwonden, enz.) te voorkomen.

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!** Wees voorzichtig met scherpe randen. Bij de productie van de barbecue is er alles aan gedaan om scherpe plekken en uitstekende randen op te sporen en te verwijderen. U dient echter voorzichtig met alle onderdelen om te gaan om het risico op letsel te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** De asopvangbak is geen aanmaakplaats. Leg er geen houtschool in en probeer geen vuur te starten met dit deel; u kunt hiermee de barbecue 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 gesloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, ander voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergiftiging.

GEBRUIKSAANWIJZING

ENKELE TIPS OM UW BARBECUE AAN TE STEKEN

1. Maak de grill schoon voor het eerste gebruik.
2. Leg de houtskool als piramide in de houtskoolbak ⁽⁷⁾.
3. Plaats droog aanmaakhout, verfrommelde krant of aanmaakblokjes (die voldoen aan de EN 1860-3 normen) gelijkmatig in de kolen piramide.
4. Het is aan te raden om de houtskool met lucifers aan te steken.
5. Laat de houtskool ongeveer 30 minuten branden. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit geeft aan dat de kolen heet zijn. Verspreid de kolen gelijkmatig in de kuip.
6. U kunt nu beginnen met het bereiden van uw gerechten op de barbecue.
7. De houtskoolbak is in hoogte verstelbaar. U kunt de afstand tussen de houtskool en het grillrooster instellen met behulp van de slinger ⁽¹⁴⁾. U kunt de kolen ook ventileren met behulp van de ventilatieroosters ⁽³⁾.

De garantie heeft alleen betrekking op de vervanging van onderdelen die bij normaal gebruik en onderhoud defect blijken te zijn en die na onderzoek door sweeek als defect worden beoordeeld.

TIPS VOOR VOEDSELVEILIGHEID

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

TIPS VOOR HET BEREIDEN

- Wacht minstens 30 minuten totdat de houtskool goed is opgebrand en bedekt is met een laagje lichte as, voordat u het voedsel op het rooster van de barbecue legt.
- Prik tijdens het bakken nooit met een vork in het vlees, want dan verliest het zijn sappen en wordt het droog.
- Indien beschikbaar, gebruik maken van een spatel of een tang om het voedsel te draaien. Voeg ook geen zout toe aan het begin van het bakken, anders zal het vlees krimpen en zijn smaak verliezen.
- Vermijd ook het platdrukken van gehakt, want daarmee haalt u alleen maar de heerlijke smaken eruit.
- Voor een optimaal kookresultaat gelieve het deksel niet om de minuut op te tillen. De warmte zal ontsnappen en de baktijd zal dan langer duren. Dit voorkomt ook vlammen, zodat het eten niet zwart wordt. De deksel zorgt er ook voor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en maakt uw eten malser tijdens het koken.
- Om de bereiding aan te passen, kunt u de houtskoolbak omhoog of omlaag zetten met de slinger ⁽¹⁴⁾.
- U kunt tevens de gloeiende kolen aanwakkeren met behulp van de ventilatieroosters ⁽³⁾.

ONDERHOUDSTIPS

- Wacht tot de barbecue en de kolen volledig zijn afgekoeld voordat u de as verwijdt.
- Na elk gebruik, verwijder het rooster en bewaar het op een schone, droge plek.
- Maak na elk gebruik de ascontainer leeg en reinig deze.
- Het is niet noodzakelijk om het rooster te wassen na ieder gebruik. Haal enkel het residu af met een messingborstel of verfrommelde aluminiumfolie, en veeg het rooster vervolgens af met keukenpapier.
- Reinig de barbecue ongeveer één keer per jaar met een mild schoonmaakmiddel en water. Spoel hem af met schoon water en veeg hem droog.

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 de after-sales service van sweeek zijn gedefinieerd. De garantie van sweeek is van toepassing op de vervanging van beschadigde onderdelen. 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 verschijnen 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 slijtagegevoelige of kwetsbare onderdelen die niet bij ontvangst van het product zijn gemeld (opblaasbare elementen, glazen elementen, 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.

ADVERTÊNCIA

IMPORTANTE: LEIA CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR

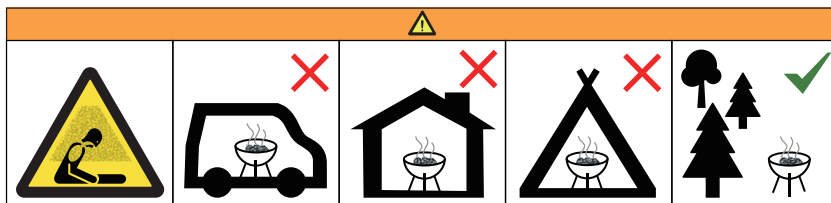
- Leia as seguintes instruções de montagem cuidadosamente antes de montar e usar este produto. Se você estiver montando este produto para outra pessoa, por favor, forneça este documento para referência futura.
- A churrasqueira deve ser instalada em um suporte horizontal estável antes do uso.
- Para sua segurança, não acenda a barbecue usando combustível líquido ou arrancadores de fogo. Antes da primeira utilização, coloque o grelhador a carvão na parte inferior da grelha, encha a cuba com carvão e acenda-a para permitir que queime e resplandeça durante pelo menos 30 minutos.
- Não use lenha tipo madeira com sua barbecue a carvão
- O tanque tem uma capacidade de cerca de 1,2 kg de carvão padrão. É aconselhável usar luvas enquanto usa a churrasqueira para se proteger do calor e das chamas.

AVISO!

- **ADVERTÊNCIA!** Este barbecue ficará muito quente. Não se mova durante o uso.
- **ADVERTÊNCIA!** Não use em salas fechadas!
- **ATENÇÃO!** Não utilizar álcool ou gasolina para acender ou reacender o fogo! Utilizar apenas acendalhas que cumpram a norma EN 1860-3!
- **ADVERTÊNCIA!** Não deixe o churrasco seguro para crianças e animais de estimação.
- **ADVERTÊNCIA!** 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.
- **ADVERTÊNCIA!** O coletor de cinzas 20 não é uma chaminé de ignição. Não coloque carvão ou tentar iniciar um incêndio com este acessório, correndo o risco de o barbecue.
- **ADVERTÊNCIA!** 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.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

DICAS PARA IGNIÇÃO

1. Limpe a barbecue antes do primeiro uso.
2. Coloque o carvão pirâmide na cuba do carvão (7).
3. Coloque uma pequena madeira seca, jornal amassado ou isqueiros de acordo com a norma EN 1860-3, uniformemente dentro da pirâmide de carvão.
4. É melhor acender carvão com fósforos.
5. Deixe o carvão queimar por cerca de 30 minutos. Antes de começar a assar, verifique se o carvão está coberto de cinzas. Distribua-os uniformemente na cuba do tanque.
6. Você pode começar a cozinhar sua comida na barbecue.
7. O escaninho de carvão é ajustável em altura. Você pode ajustar a distância entre o carvão e a grelha de cozimento usando a manivela (14). Você também pode ventilar o carvão usando as grades de ventilação (3).

A garantia cobre apenas a substituição de peças que se revelem defeituosas no uso e manutenção normal e que, após exame, sejam consideradas defeituosas pelo sweeek.

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

- Espere pelo menos 30 minutos para o carvão queimar bem e cubra com cinza clara antes de colocar os alimentos na churrasqueira.
- Nunca pique a carne com um garfo durante o cozimento, ela perderá suco e secará.
- Use uma espátula ou um alicate para devolvê-lo. Evite também salga-lo no início da cozedura porque a carne vai encolher e perder o sabor.
- Também evite achatar a carne picada, você só extrairá os deliciosos sabores.
- 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.
- Para ajustar a sua cozedura, pode elevar ou baixar o tacho de carvão com a manivela (14).
- Você também pode ventilar as brasas com as grades de ventilação (3).

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Espere até que o churrasco e o carvão tenham esfriado completamente antes de esvaziar as cinzas.
- Após cada uso, remova o rack e guarde-o em local seco e limpo.
- Não é necessário lavar a grelha após cada utilização. Simplesmente retire o resíduo com uma escova de latão ou alumínio esmagada e, em seguida, limpe a grade com toalhas de papel.
- Aproximadamente uma vez por ano, limpe a churrasqueira com detergente neutro e água. Lave com água limpa e seque.

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 da sweeek aplica-se à substituição de 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 DA GARANTIA

- Defeitos ou danos resultantes de erro de montagem ou incumprimento das condições de utilização do produto.
- Danos resultantes de utilização não conforme com as especificações técnicas ou utilização do produto. (Não cumprimento dos conselhos de utilização, manutenção, armazenamento e 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.

AVVERTENZE

DA LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO

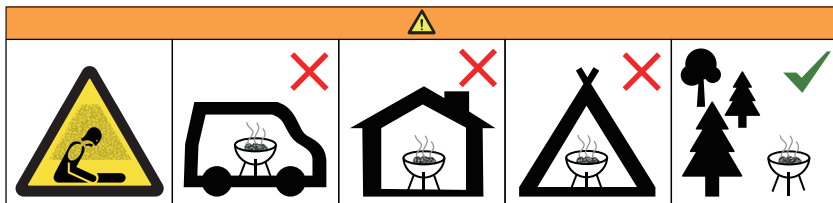
- Leggere attentamente le seguenti istruzioni di montaggio prima di assemblare e di utilizzare questo prodotto. Se ha assemblato questo prodotto per qualcun altro, si prega di consegnarle questo manuale per la sua considerazione durante l'utilizzo futuro.
- Il barbecue deve essere installato su un supporto orizzontale stabile prima dell'utilizzo.
- Per la vostra sicurezza, non accendere il barbecue usando combustibile o acendifuoco liquido. Prima del primo utilizzo, posizionare la griglia per il carbone nella parte inferiore del barbecue, riempire il deposito con carbone e accenderla; lasciarla bruciare per almeno 30 minuti.
- Non utilizzare legno di tipo ceppo nel vostro barbecue.
- Il deposito ha una capacità di circa 1,2 kg di carbone standard. Si consiglia di usare i guanti durante l'utilizzo il barbecue per proteggersi dal caldo 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 20 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.

CONSIGLI PER L'USO

CONSIGLI PER L'ACCENSIONE

1. Pulire la griglia prima del primo utilizzo.
2. Collocare il carbone in forma piramidale nel vaschetta di carbone (7).
3. Mettere piccoli legni secchi, giornali accartocciati o accendi fuochi conformi alla norma EN 1860-3, uniformemente all'interno della piramide del carbone.
4. È meglio accendere il carbone con dei fiammiferi.
5. Lasciare bruciare il carbone per circa 30 minuti. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere. Indicando che le braci sono calde. Distribuirli uniformemente nel deposito.
6. Puoi iniziare a cucinare il cibo sul barbecue.
7. Il deposito del carbone è regolabile in altezza. È possibile regolare la distanza tra il carbone e la griglia di cottura utilizzando la manovella (14). Può anche ventilare il carbone usando le griglie di ventilazione (3).

La garanzia copre solo la sostituzione di parti che si dimostrino difettose durante un normale uso e manutenzione e che, a seguito di un esame, sono ritenute difettose da sweeek.

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. Scongela 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

- Attendere almeno 30 minuti affinché il carbone si bruci bene e coprire con la cenere pulita prima di posizionare i cibi sulla griglia del barbecue.
- Non pungere la carne con una forchetta durante la cottura, perderà il succo e si asciugherà.
- Utilizzare una spatola o una pinza per restituirlo. Evitare anche di salarlo all'inizio della cottura perché la carne si restringe e perde il suo sapore.
- Inoltre, evitando di appiattire la carne macinata, estrarrai solo i deliziosi sapori.
- 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.
- Per regolare la cottura, è possibile alzare o abbassare il vassoio della carbonella con la manovella ⁽¹⁴⁾.
- Si può anche ventilare la brace utilizzando le griglie di ventilazione ⁽³⁾.

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Aspettare che il barbecue e il carbone si siano completamente raffreddati prima di svuotare le ceneri.
- Dopo ogni utilizzo, rimuovere la griglia e conservarla in un luogo asciutto e pulito.
- Non è necessario lavare la griglia dopo ogni utilizzo. Basta rimuovere i residui con una spazzola di ottone o di alluminio , quindi pulire la griglia con carta assorbente.
- Circa una volta all'anno, pulire il barbecue con un detergente delicato e acqua. Risciacquare con acqua pulita e asciugare.

GARANZIA

- sweeek garantisce i propri prodotti contro eventuali difetti di fabbricazione e di materiale per un periodo di 2 anni dalla data di ricevimento da parte del consumatore. In caso di difetto di conformità ti invitiamo a contattare tempestivamente il nostro servizio clienti e a non utilizzare il prodotto.
- Se una parte risulta difettosa durante il periodo di garanzia, sweeek riparerà o sostituirà la parte secondo i termini e le condizioni definite dal servizio post-vendita sweeek. La garanzia sweeek si applica alla sostituzione di 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 DELLE ESCLUSIONI DALLA GARANZIA

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

WARNHINWEISE

WICHTIG! LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH

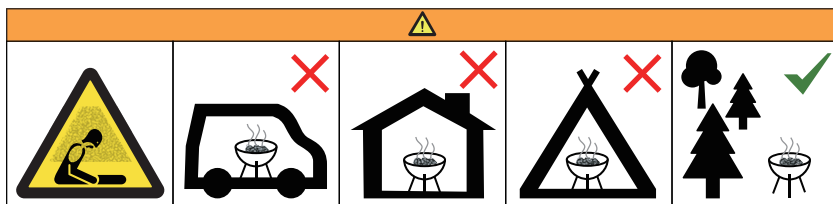
- Lesen Sie die folgenden Montageanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt zusammenbauen und verwenden. Wenn Sie dieses Produkt für eine andere Person zusammenbauen, geben Sie dieses Dokument zur späteren Verwendung an diese weiter.
- Der Grill muss vor dem Gebrauch auf einem stabilen horizontalen Untergrund installiert werden.
- Zünden Sie den Grill zu Ihrer Sicherheit nicht mit flüssigem Brennstoff oder Anzünder an. Füllen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schale mit Holzkohle und lassen Sie den Grill mindestens 30 Minuten lang alleine brennen.
- Das Grillbecken wurde für eine Menge von 1,2 kg Standard-Holzkohle ausgelegt. Verwenden Sie für Ihren Holzkohlegrill keine Holzscheite.
- Es ist ratsam, beim Grillen und Aufbauen Handschuhe zu tragen, um Verletzungsrisiken (Schnittwunden, Verbrennungen, usw.) zu vermeiden.

WARNUNG!

- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden
- **ACHTUNG!** 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.

SYMBOLE

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.

ANWENDUNGSHINWEISE

TIPPS ZUM ANZÜNDEN

1. Reinigen Sie den Grill vor dem ersten Gebrauch.
2. Geben Sie die Holzkohle in Form von einer Pyramide in den Kohlenbehälter ⁽⁷⁾.
3. Legen Sie trockenes Anzündholz, zerknülltes Papier oder Anzünder gemäß der Norm VON 1860-3 gleichmäßig in die Holzkohle.
4. Zünden Sie die Holzkohle vorzugsweise mit Streichhölzern an.
5. Lassen Sie die Holzkohle etwa 30 Minuten lang brennen. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist. Dies zeigt an, dass die Glut heiß ist. Verteilen Sie sie gleichmäßig in dem Grillbecken.
6. Sie können Ihr Essen nun auf den Grill legen.
7. Der Kohlenbehälter ist höhenverstellbar. Sie können den Abstand zwischen der Holzkohle und dem Grillrost mit der Kurbel ⁽¹⁴⁾ einstellen. Sie können die Holzkohle auch durch die Lüftungsgitter ⁽³⁾ belüften.

Die Garantie bezieht sich nur auf den Austausch von Teilen, die sich bei normaler Verwendung und Wartung als defekt erweisen und nach Prüfung von sweeek als defekt eingestuft werden.

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 mindestens 30 Minuten, bis die Holzkohle brennt und mit einem Film aus leichter Asche bedeckt ist, bevor Sie die Lebensmittel auf den Grillrost legen.
- Stechen Sie während des Garens niemals mit einer Gabel in das Fleisch, da es sonst seinen Saft verliert und austrocknet.
- Verwenden Sie zum Umdrehen einen Spatel oder eine Zange. Salzen Sie das Fleisch am Ende der Garzeit, da es sonst schrumpft und seinen Geschmack verliert.
- Klopfen Sie Hackfleisch nicht platt, es würde so seine köstlichen Aromen verlieren.
- Um ein optimales Garen zu erreichen, sollten Sie den Deckel nicht jede Minute anheben, um die Lebensmittel zu überprüfen. Durch das Anheben des Deckels entweicht die Hitze, was die Garzeit verlängert und außerdem das Feuer anfacht, wodurch das Essen verbrennt. Bei geschlossenem Deckel kann auch die Konvektionswärme genutzt werden, die das Gargut zart macht.
- Um den Garvorgang zu regulieren, können Sie den Grillbecken mit der Kurbel ⁽¹⁴⁾ anheben oder absenken.
- Sie können die Glut auch mit Hilfe der Lüftungsgitter ⁽³⁾ auffächern.

PFLEGEHINWEISE

- Warten Sie, bis der Grill und die Holzkohle vollständig abgekühlt sind, bevor Sie die Asche leeren.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Gitter und lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort.
- Leeren und reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Ascheauffangbehälter.
- Es ist nicht erforderlich, das Gitter nach jedem Gebrauch zu waschen. Ziehen Sie die Rückstände einfach mit einer Messing- oder Aluminiumbürste ab und wischen Sie den Grill mit Papiertüchern ab.
- Reinigen Sie den Grill etwa einmal im Jahr mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie ihn mit sauberem Wasser ab und wischen Sie ihn trocken.

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.

OSTRZEŻENIE

WAŻNE! PRZECZYTAJ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM

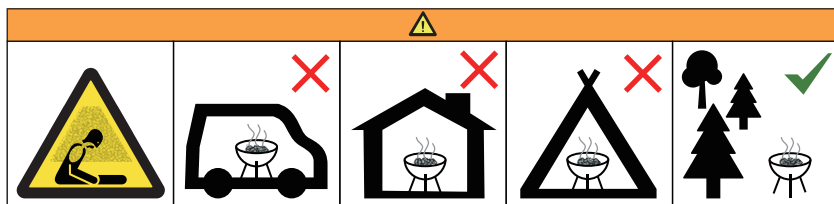
- Przed montażem i użytkowaniem tego produktu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję montażu. Jeśli montujesz ten produkt dla kogoś innego, przekaż mu ten dokument, które może być przydatny w przyszłości.
- Przed użyciem grilla należy zainstalować na stabilnym, poziomym wsporniku.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie rozpalaj grilla paliwem płynnym ani podpałką płynną. Przed pierwszym użyciem umieść ruszt na węgiel drzewny na dnie grilla, wypełnij palenisko węglem drzewnym i podpal go, aby żarzył się przez co najmniej 30 minut.
- Zbiornik został zaprojektowany na umieszczenie max. 1,2kg standardowego węgla drzewnego. Do grilla węglowego nie używaj drewna.
- Zaleca się używanie rękawic podczas montażu, ale także podczas korzystania z grilla, aby uniknąć ryzyka obrażeń (przecięcia, poparzenia itp.).

UWAGA!

- UWAGA! Ten grill będzie bardzo gorący. Nie przesuwaj go podczas użytkowania.
- UWAGA! Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych!
- UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania! Używać wyłącznie rozpałek zgodnych z normą EN1860-3!
- UWAGA! Nie zostawiaj grilla w zasięgu dzieci i zwierząt.
- UWAGA! Uważaj na ostre krawędzie. Podczas produkcji grilla dołożono wszelkich starań, aby wykryć i usunąć ostre/wystające krawędzie. Jednakże ze wszystkimi częściami należy obchodzić się ostrożnie, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- UWAGA! Taca na popiół nie jest przeznaczona do rozpalania grilla. Nie wkładaj węgla ani nie próbuj rozpałać ognia za pomocą popielnika, ponieważ może to spowodować uszkodzenie grilla.
- UWAGA! Tylko do użytku na zewnątrz.

SYMBOLIKA

Poniższe symbole są umieszczone na Państwa produkcie. Prosimy o zapoznanie się z ich znaczeniem. Lepsze zrozumienie tych symboli pozwoli Państwu na bezpieczniejsze użytkowanie produktu.



Nie używaj grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych, na przykład w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, samochodach kempingowych, łodziach. Ryzyko śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZPALANIA

1. Przed pierwszym użyciem wyczyść grill.
2. Ułóż węgiel na kształt piramidy w pojemniku na węgiel (7).
3. Umieść suchą podpałkę, pogniecioną gazetę lub podpałkę zgodną z normą EN 1860-3, równomiernie wewnątrz piramidy węglowej.
4. Węgiel najlepiej rozpałać zapalkami.
5. Pozostawić węgiel do rozpalenia przez około 30 minut. Przed rozpoczęciem grillowania sprawdź, czy paliwo jest pokryte popiołem. że żar jest gorący. Rozprowadz wszystko równomiernie w misie.
6. Możesz zacząć smażyć jedzenie na grillu.
7. Taca na węgiel drzewny ma regulowaną wysokość. Za pomocą korby (14) można regulować odległość węgla od rusztu. Węgiel drzewny można również wietrzyć za pomocą kratki wentylacyjnych (3).

Gwarancja obejmuje jedynie wymianę części, które okażą się wadliwe w trakcie normalnego użytkowania i konserwacji, a które po sprawdzeniu zostaną uznane za wadliwe lub nie przez sweeek.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

- Przed kontaktem ze świeżym mięsem, drobiem i rybami umyj ręce ciepłą wodą z mydłem.
- Nie rozmrażaj mięsa, ryb ani drobiu w temperaturze pokojowej. Rozmroź je w lodówce.
- Nigdy nie kładź gotowanej żywności na talerzu, który miał kontakt z surową żywnością.
- Umyj wodą z mydłem, a następnie wypłucz wszystkie talerze i przybory kuchenne, które miały kontakt z surowym mięsem lub rybą.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Przed umieszczeniem potrawy na grillu odczekaj co najmniej 30 minut, aż węgiel drzewny dobrze się rozpali i pokryje warstwą jasnego popiołu.
- Nigdy nie nakłuwaj mięsa widelcem podczas gotowania, gdyż puści soki i wyschnie.
- Do obracania użyj szpatułki lub szczypiec. Unikaj także solenia na początku gotowania, ponieważ mięso skurczy się i straci smak.
- Unikaj także spłaszczania mielonego mięsa, stracisz w ten sposób pyszne smaki.
- Aby zapewnić optymalne gotowanie, unikaj podnoszenia pokrywy co minutę w celu sprawdzenia stopnia wysmażenia potraw. Ciepło ucieknie, przez co czas gotowania się wydłuży. Zapobiegnie to również czernieniu żywności. Pokrywka umożliwi również korzystanie z obrotowego źródła ciepła, dzięki czemu żywność staje się bardziej miękka podczas gotowania.
- Aby dostosować sposób gotowania, możesz podnieść lub opuścić tacę na węgiel za pomocą korby ⁽¹⁴⁾.
- Można także podsycać żar za pomocą kratki wentylacyjnych ⁽³⁾.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed wyrzuceniem popiołu poczekaj, aż grill i węgiel drzewny całkowicie ostygną.
- Po każdym użyciu zdejmij ruszt z grilla i przechowuj całość w suchym, czystym miejscu.
- Po każdym użyciu opróżnij i wyczyść tackę na popiół.
- Nie ma konieczności mycia grilla po każdym użyciu. Wystarczy usunąć pozostałości za pomocą mosiężnej szczotki lub pogniecionego aluminium, a następnie wytrzeć grill ręcznikami papierowymi.
- Mniej więcej raz w roku czyść grill łagodnym detergentem i wodą. Oplucz go czystą wodą i osusz.

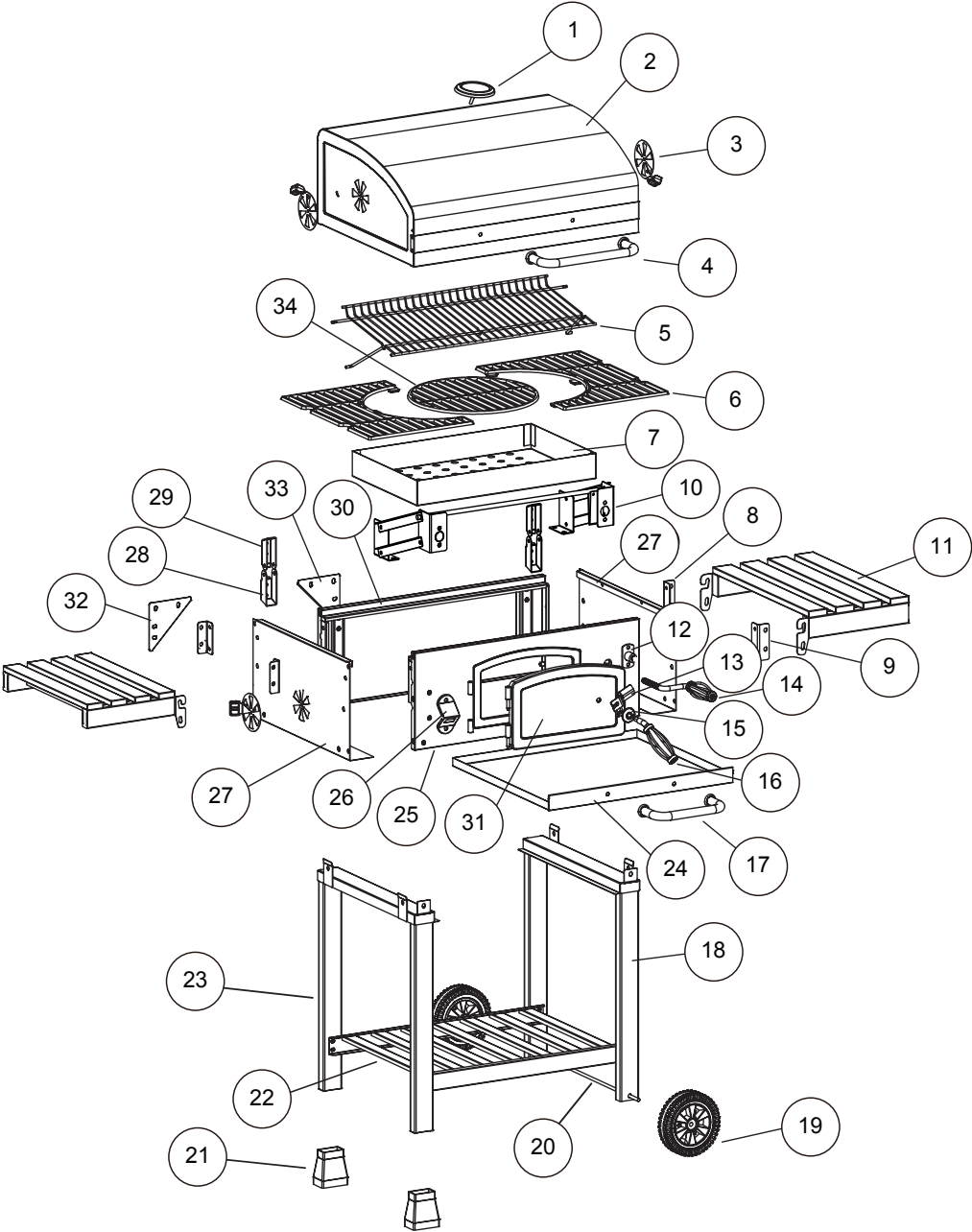
GWARANCJA

- 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 w okresie gwarancyjnym okaże się, że jakiś element jest wadliwy, firma sweeek pokryje koszty naprawy lub wymiany elementu zgodnie z warunkami określonymi przez dział obsługi posprzedażowej sweeek. Realizacja gwarancji sweeek polega na wymianie uszkodzonych elementów. 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 produktu. sweeek nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty, straty lub szkody spowodowane utratą tego produktu.
- Niniejsza gwarancja nie ma zastosowania w przypadku nadużycia, nieprawidłowej obsługi lub nieautoryzowanej naprawy.
- 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 spowodować poważne ryzyko dla użytkownika i utratę gwarancji.

LISTA PRZYPADKÓW UNIEWAŻNIAJĄCYCH GWARANCJĘ

- Wady lub uszkodzenia powstałe na skutek błędu montażowego lub nieprzestrzegania warunków użytkowania produktu.
- Uszkodzenia wynikające z użytkowania niezgodnego ze specyfikacjami technicznymi lub użytkowania produktu. (Nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących użytkowania, konserwacji, przechowywania i ochrony, brak nadzoru).
- Uszkodzenia związane ze stosowaniem produktów ściernych lub nieodpowiednią konserwacją.
- Modyfikacje, ingerencje lub naprawy produktu dokonane bez uprzedniej zgody sprzedawcy.
- Uszkodzenia produktu wynikające z normalnego zużycia, biorąc pod uwagę jego charakter, funkcję, skład i cenę.
- Szkody powstałe z przyczyn zewnętrznych takich jak: wstrząs, zaniedbanie, pożar, powódź, wandalizm, klęska żywiołowa, śnieg, zła pogoda itp. W takim przypadku zapraszamy do kontaktu z ubezpieczycielem.
- Zjawiska przebarwień spowodowane światłem naturalnym lub sztucznym.
- Pojawienie się rdzy lub korozji.
- Przedwczesne odbarwienie lub korozja w wyniku użytkowania w pobliżu wybrzeża (w promieniu 20 km) lub w obszarze o dużym 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.

MONTAGE / MONTAJE / ASSEMBLY / MONTAGEM / MONTAGGIO /
MONTAŽ



1
x 1



10
x 1



19
x 2



2
x 1



11
x 2



20
x 1



3
x 4



12
x 1



21
x 2



4
x 1



13
x 1



22
x 1



5
x 1



14
x 1



23
x 1



6
x 2



15
x 1



24
x 1



7
x 1



16
x 1



25
x 1



8
x 2



17
x 1



26
x 1



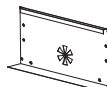
9
x 2



18
x 1



27
x 2



28
x 2



31
x 1



34
x 1



29
x 2



32
x 1



M6X12
x 52



M6X35
x 10

30
x 1



33
x 1



x 8



M5X10
x 4



M5
x 4



M6
x 1



M8
x 2



Ø6,5
x 1



x 2



M5X30
x 2



Ø5
x 4



Ø5
x 4



M6X10
x 1

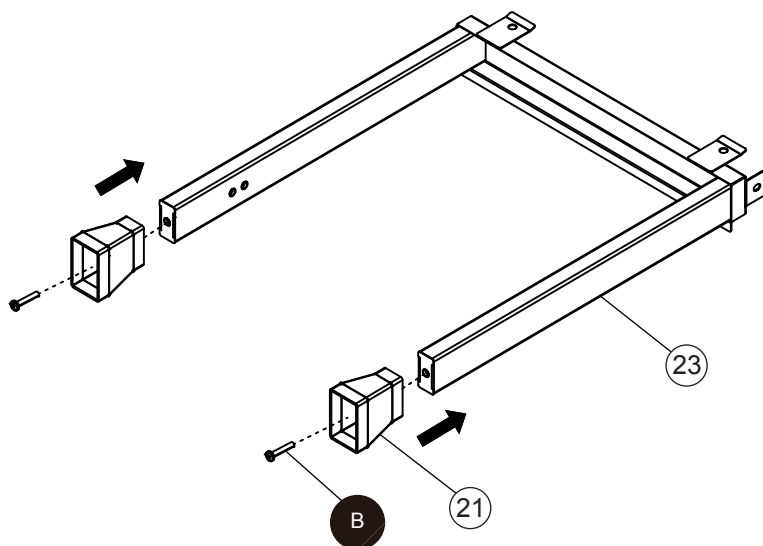


	FR	ES	EN
01	Thermomètre	Termómetro	Thermometer
02	Capot	Capucha	Lid
03	Aérateurs	Rejillas de ventilación	Airvent
04	Poignée du capot	Asa de la campana	Lid handle
05	Grille de chauffe	Rejilla de calentamiento	Warming rack
06	Grille de cuisson (gauche et droite)	Rejilla de cocción (izquierda y derecha)	Cooking grid (left & right)
07	Bac à charbon	Bandeja de carbón	Charcoal tray
08	Support arrière de la tablette droite	Soporte estante trasero derecho	Connection to side table (rear)
09	Support avant de la tablette droite	Soporte estante delantero derecho	Connection to side table (front)
10	Système réglage hauteur	Sistema de ajuste de altura	Height adjusting system
11	Tablette droite	Estante derecho	Side table
12	Support manivelle	Soporte de manivela	Height adjust handle fixation
13	Fixation de la petite porte	Fijación puerta pequeña	Charcoal door handle fixation
14	Manivelle	Manivela	Height adjust handle
15	Rondelle de la poignée de porte du bac à charbon	Arandela de la manilla de la carbonera	Charcoal bin door handle washer
16	Poignée de la petite porte	Manivela de la puerta	Charcoal door handle
17	Poignée pour le bac à récupérateur de cendres	Asa para cenicero	Handle for ash tray
18	Pieds droits	Patas rectas	Right legs
19	Roues	Ruedas	Wheels
20	Essieu de la roue	Eje de rueda	Wheel axle
21	Cache pieds	Cubrepiés	Foot cap
22	Étagère inférieure	Estante inferior	Bottom shelf
23	Pieds gauche	Pies izquierdos	Left legs
24	Bac à récupérateur de cendres	Bandeja recoge cenizas	Ash tray
25	Partie avant de la cuve	Parte delantera del depósito	Front panel of firebowl
26	Décapsuleur	Abridor de botellas	Bottle opener
27	Partie latérale de la cuve	Lado de la tolva	Side panel of firebowl
28	Charnière de la cuve	Bisagra de la cuba	Hinge to firebowl
29	Charnière du capot	Bisagra del capó	Hinge to lid
30	Partie arrière de la cuve	Parte trasera de la cuba	Rear panel for firebowl
31	Porte du bac à charbon	Puerta de la bandeja de carbón	Charcoal door
32	Triangle entre la cuve et les pieds gauche	Triángulo entre la cuba y las patas izquierdas	Triangle connection between firebowl and left legs
33	Triangle entre la cuve et les pieds droits	Triángulo entre la cuba y las patas derechas	Triangle connection between firebowl and right legs
34	Grille de cuisson ronde (milieu)	Rejilla de cocción redonda (centro)	Middle round grid

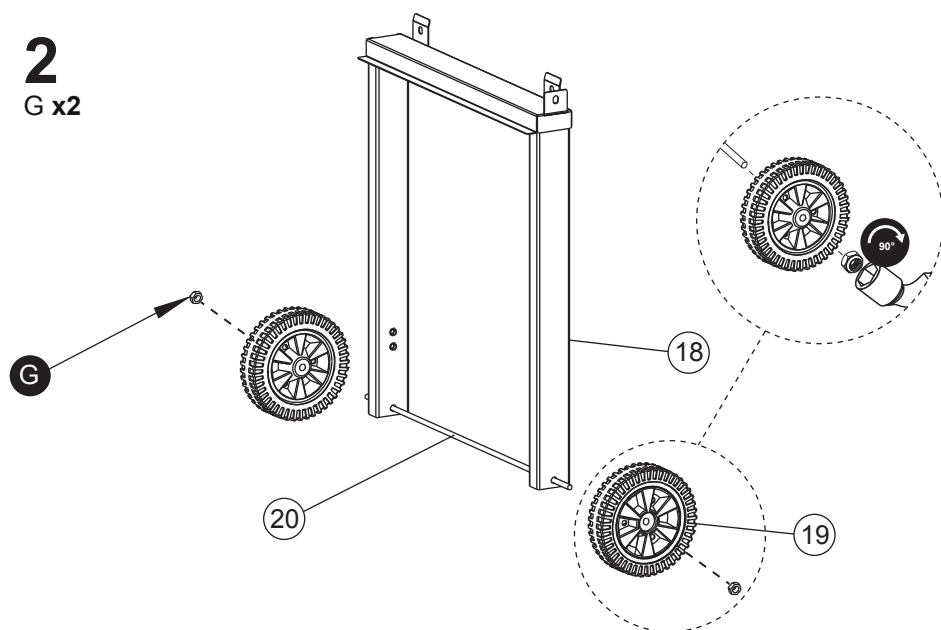
	NL	PT	IT
01	Thermometer	Termómetro	Termometro
02	Kap	Campânula	Coperchio
03	Ventilatieopeningen	Saídas de ar	Prese d'aria
04	Handgreep kap	Pega da campânula	Maniglia del coperchio
05	Verwarmingsrooster	Grelha de aquecimento	Griglia di riscaldamento
06	Kookrooster (links en rechts)	Grelha de cozedura (esquerda e direita)	Griglia di cottura (sinistra e destra)
07	Houtskoollade	Tabuleiro para carvão vegetal	Vassoio per il carbone
08	Achterste planksteun rechts	Suporte da prateleira traseira direita	Supporto posteriore del ripiano destro
09	Schapsteun rechtsvoor	Suporte da prateleira dianteira direita	Supporto anteriore del ripiano destro
10	Hoogte verstelsysteem	Sistema de regulação da altura	Sistema di regolazione dell'altezza
11	Rechter plank	Prateleira direita	Ripiano destro
12	Slingersteun	Suporte da manivela	Supporto della manovella
13	Bevestiging kleine deur	Fixação da porta pequena	Fissaggio della porticina
14	Zwengel	Pega da manivela	Manovella
15	Deurgreep handvat houtskoollak wasmachine	Arruela do puxador da porta do depósito de carvão	Rondella della maniglia della porticina del vassoio per il carbone
16	Handgreep deur	Manípulo da porta	Maniglia della porticina
17	Handgreep voor asopvangbak	Pega para o tabuleiro de recolha de cinzas	Maniglia per il contenitore di raccolta delle ceneri
18	Rechte poten	Pés rectos	Piedi destri
19	Wielen	Rodas	Ruote
20	Wielas	Eixo da roda	Asse della ruota
21	Voetdeksel	Cobertura dos pés	Copri-piedi
22	Onderste plank	Prateleira inferior	Ripiano inferiore
23	Voetjes links	Pés esquerdos	Piedi sinistri
24	Asopvangbak	Tabuleiro de recolha de cinzas	Vassoio raccoglitore di cenere
25	Voorkant tank	Frente do depósito	Parte anteriore del serbatoio
26	Flesopener	Abridor de garrafas	Apribottiglie
27	Zijkant vultrechter	Lado da tremonha	Parte laterale del serbatoio
28	Scharnier kom	Dobradiça da cuba	Cerniera del serbatoio
29	Scharnier van de kap	Dobradiça da campânula	Cerniera del coperchio
30	Achterkant van kom	Parte de trás da cuba	Parte posteriore del serbatoio
31	Deur houtskoollade	Porta do tabuleiro do carvão vegetal	Sportello del vassoio del carbone
32	Driehoek tussen ketel en linker voeten	Triângulo entre a cuba e os pés esquerdos	Triangolo tra il serbatoio e i piedini sinistri
33	Driehoek tussen ketel en rechter voeten	Triângulo entre a cuba e os pés direitos	Triangolo tra il serbatoio e i piedini destri
34	Rond rooster (midden)	Grelha de cozedura redonda (meio)	Griglia di cottura rotonda (centrale)

	DE	PL
01	Thermometer	Termometr
02	Abdeckung	Pokrywa
03	Lüfter	Otwory wentylacyjne
04	Griff der Haube	Uchwyt pokrywy
05	Heizgitter	Ruszt grzewczy
06	Grillrost (links und rechts)	Ruszt do grillowania (lewy i prawy)
07	Kohlebehälter	Pojemnik na węgiel
08	Hintere Halterung der rechten Ablage	Tylnie wsporniki prawej półki
09	Vordere Halterung der rechten Ablage	Przednie wsporniki prawej półki
10	Höhenverstellungssystem	System regulacji wysokości
11	Rechte Ablage	Prawa półka
12	Kurbelhalterung	Wspornik korby
13	Halterung für die kleine Tür	Mocowanie małych drzwiczek
14	Kurbel	Korba
15	Unterlegscheibe für den Türgriff des Kohlebehälters	Podkładka do uchwytu drzwiczek pojemnika na węgiel
16	Griff für die kleine Tür	Uchwyt małych drzwiczek
17	Griff für den Aschebehälter	Uchwyt do pojemnika na popiół
18	Rechte Beine	Prawe nóżki
19	Räder	Kółka
20	Radachse	Oś kółka
21	Fußabdeckungen	Osłona nóżek
22	Unteres Regal	Dolna półka
23	Linke Beine	Lewa nóżka
24	Aschebehälter	Pojemnik na popiół
25	Vorderer Teil des Behälters	Przednia część misy
26	Flaschenöffner	Otwieracz do butelek
27	Seitenteil des Behälters	Boczna część misy
28	Scharnier des Behälters	Zawias misy
29	Scharnier der Haube	Zawias pokrywy
30	Hintere Teil des Behälters	Tylna część misy
31	Tür des Kohlebehälters	Drzwiczki pojemnika na węgiel
32	Dreieck zwischen der Wanne und den linken Füßen	Trójkąt między misą a lewymi nóżkami
33	Dreieck zwischen der Wanne und den rechten Füßen	Trójkąt między misą a prawymi nóżkami
34	Runder Grillrost (Mitte)	Okrągły ruszt do grillowania (środkowy)

1
B x2

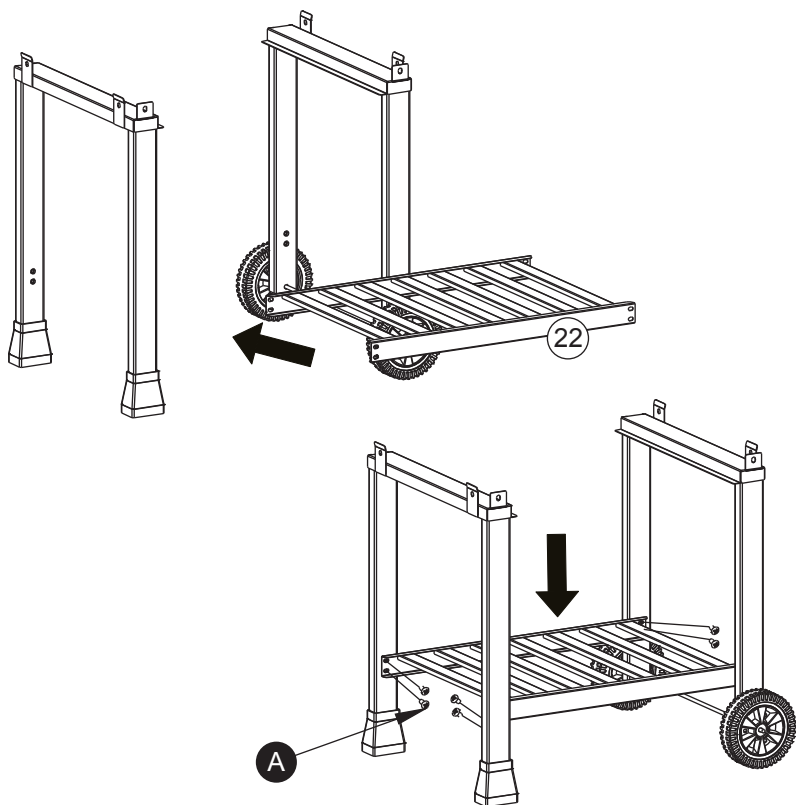


2
G x2



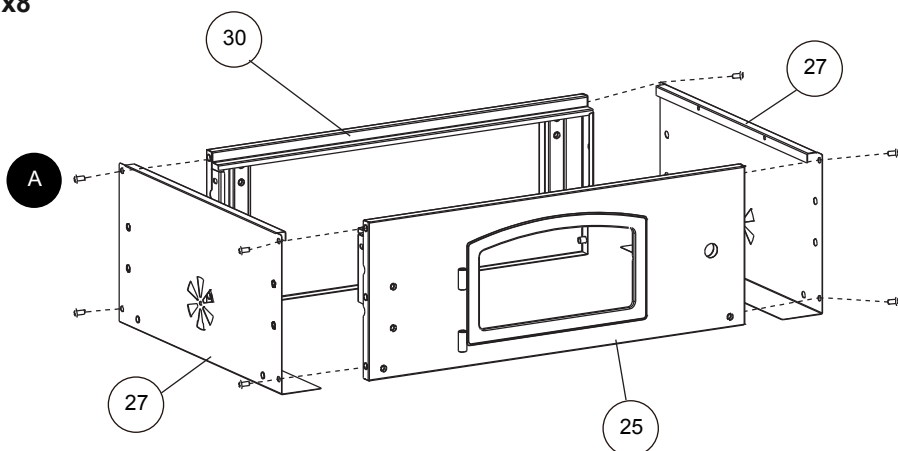
3

A x8

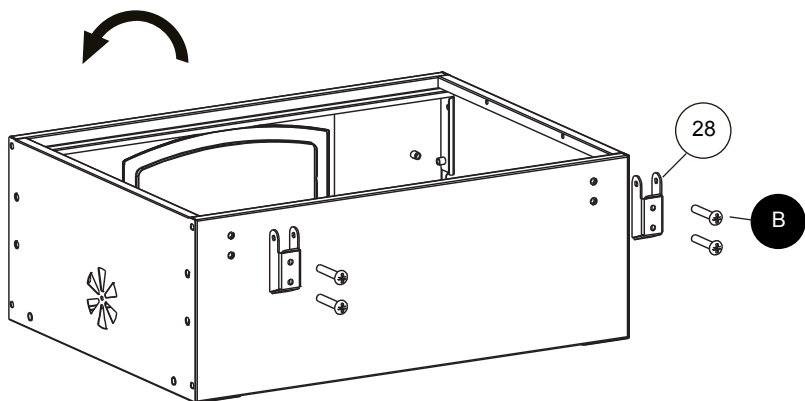


4

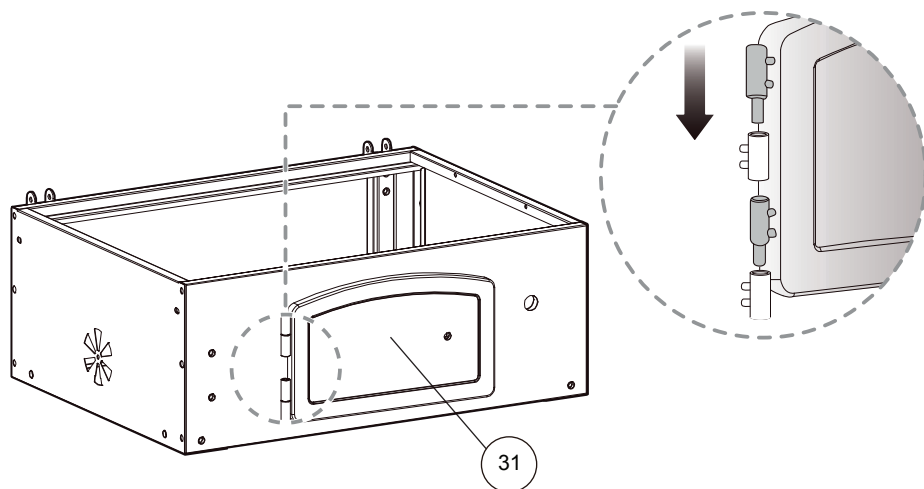
A x8



5
B x4

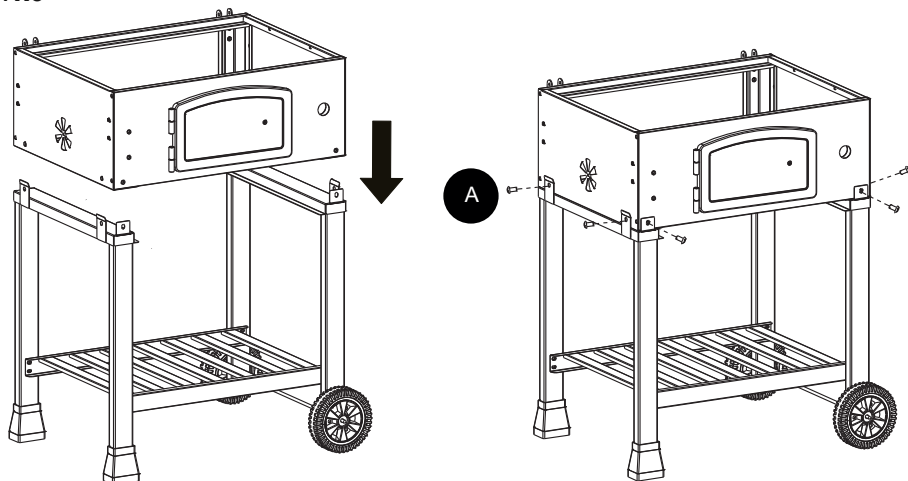


6



7

A x6



8

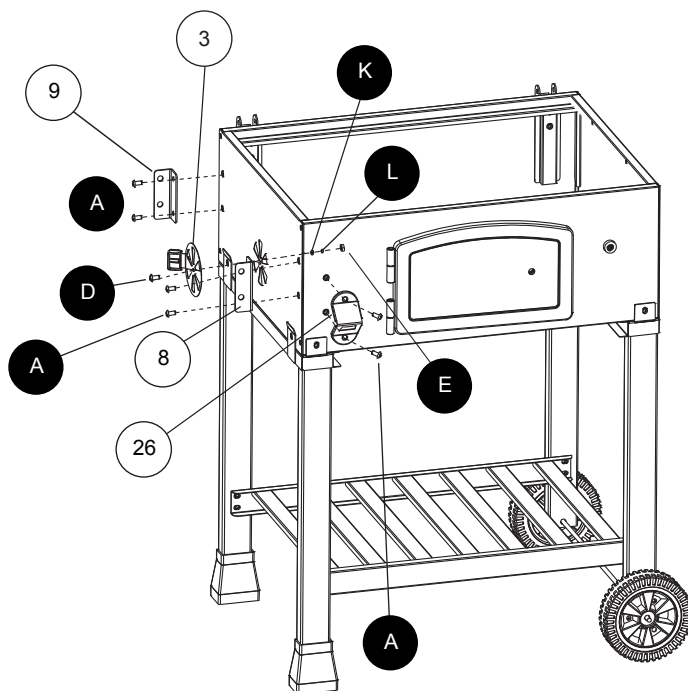
A x6

D x1

E x1

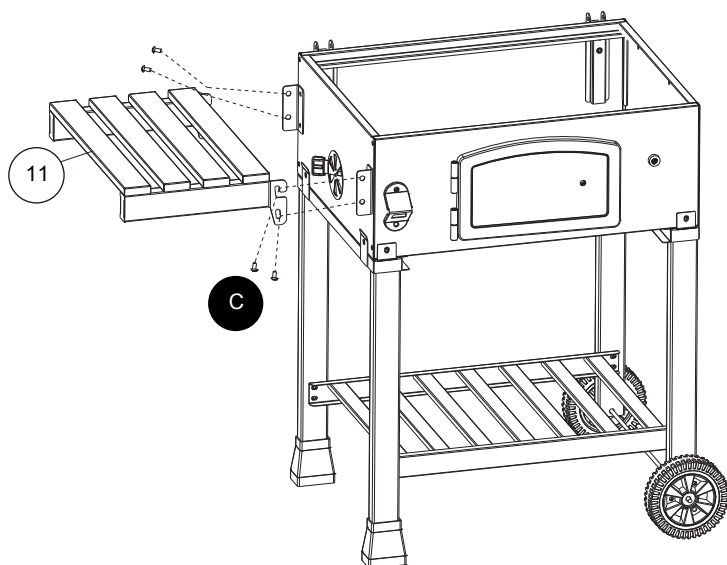
K x1

L x1



9

C x4



10

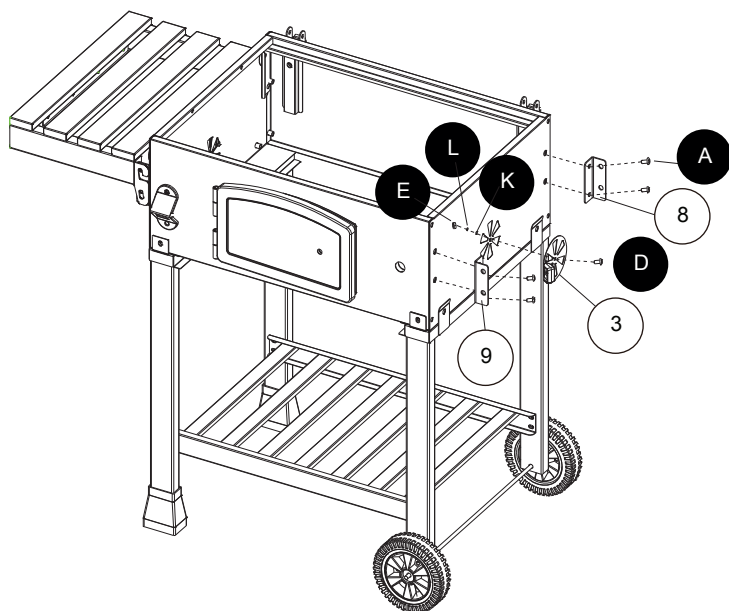
A x4

D x1

E x1

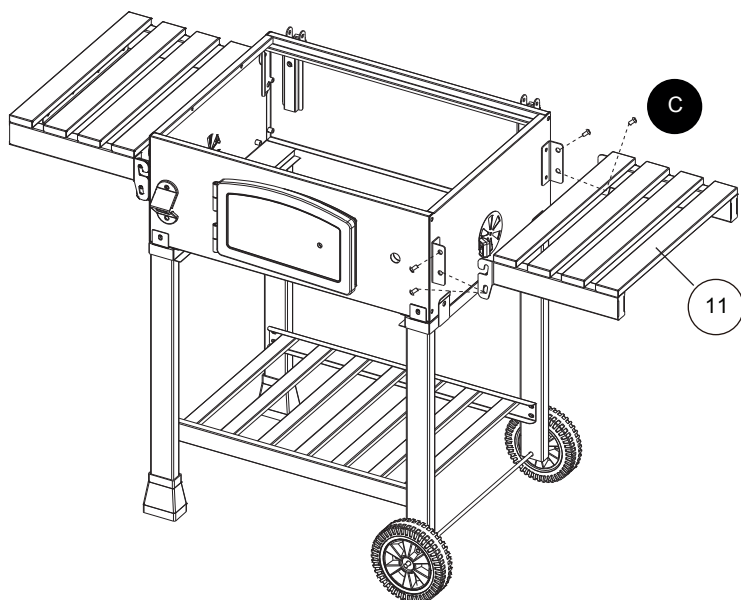
K x1

L x1



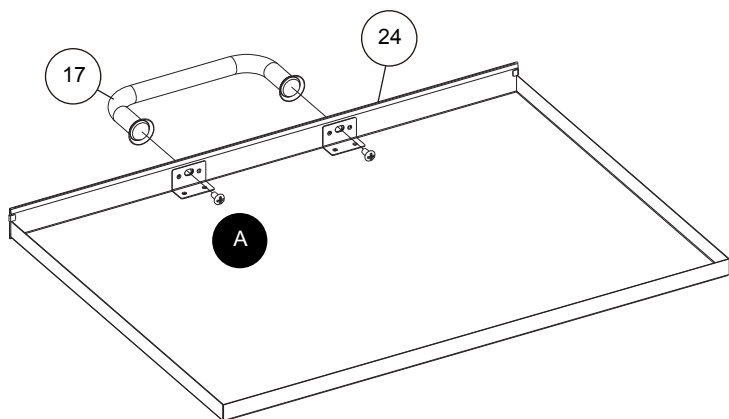
11

C x4

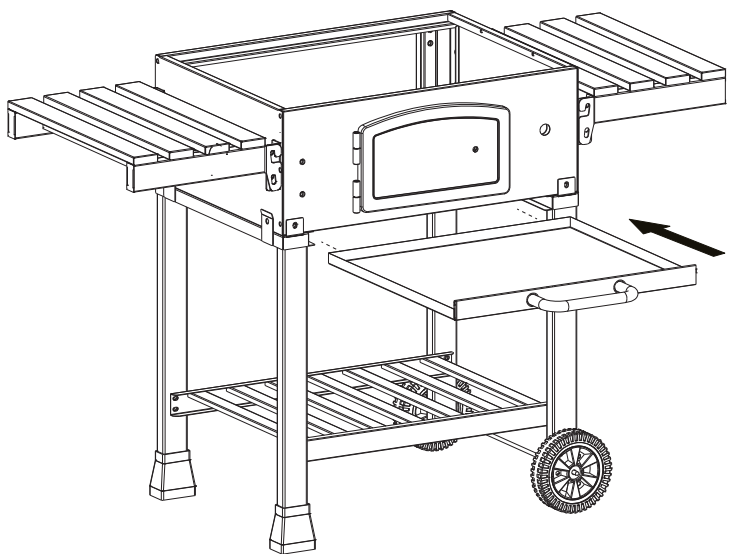


12

A x2

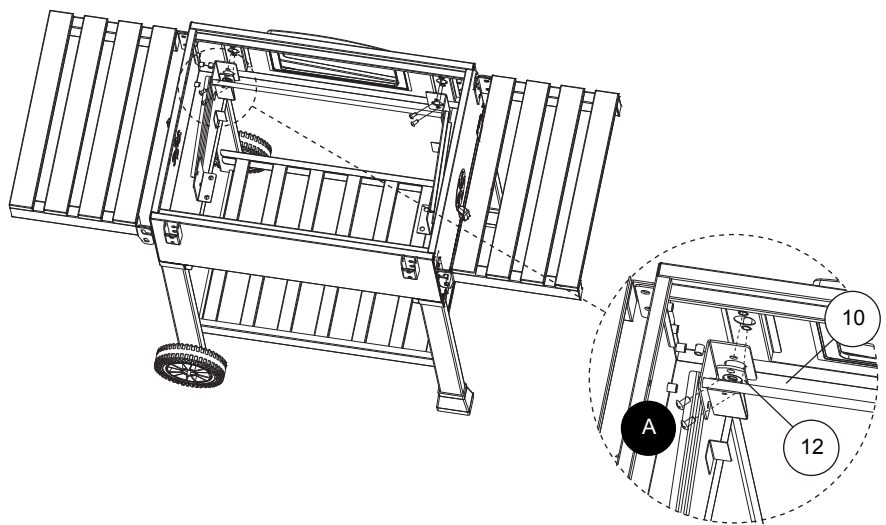


13



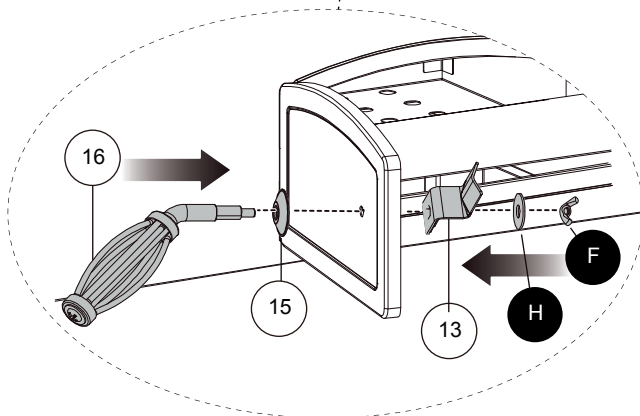
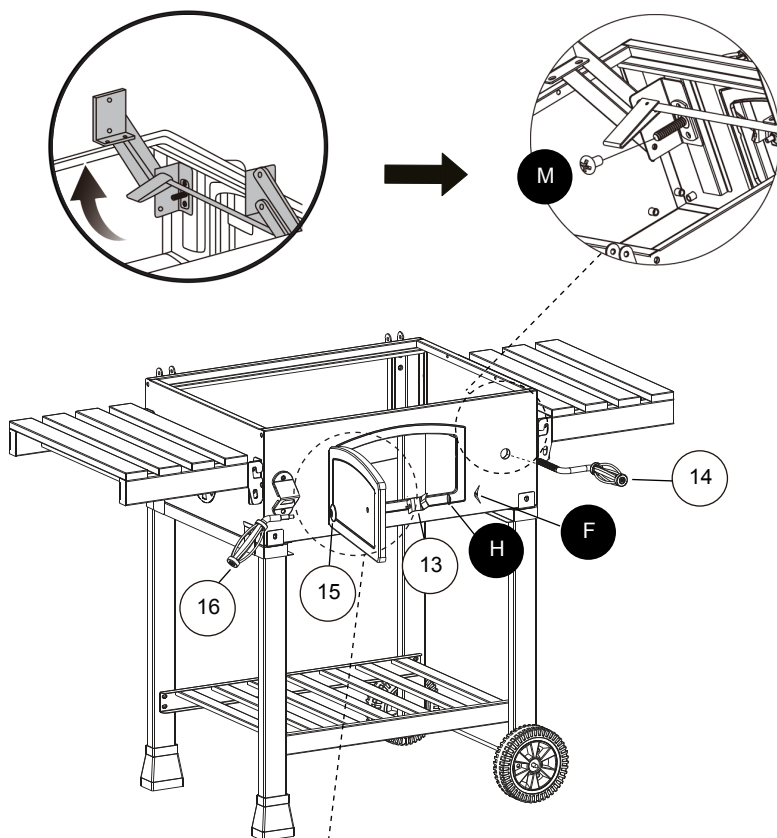
14

A x4



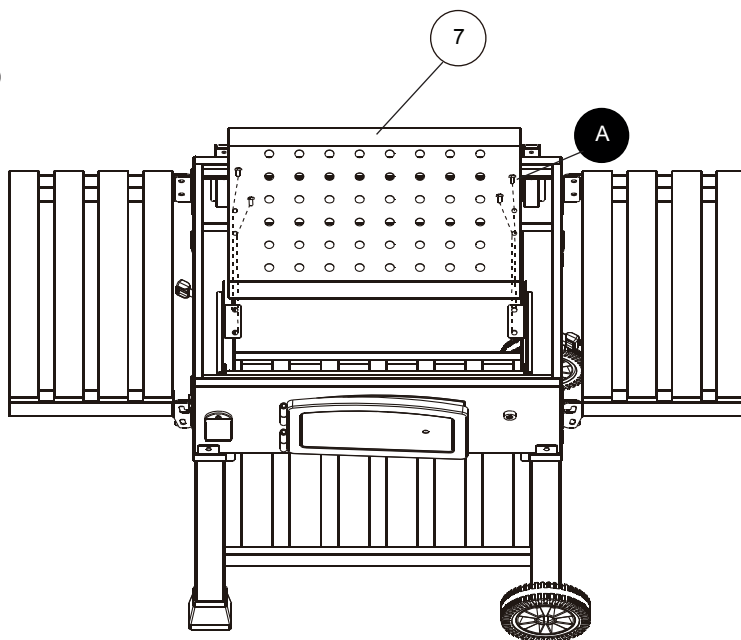
15

F x1
H x1
M x1



16

A x4



17

A x2

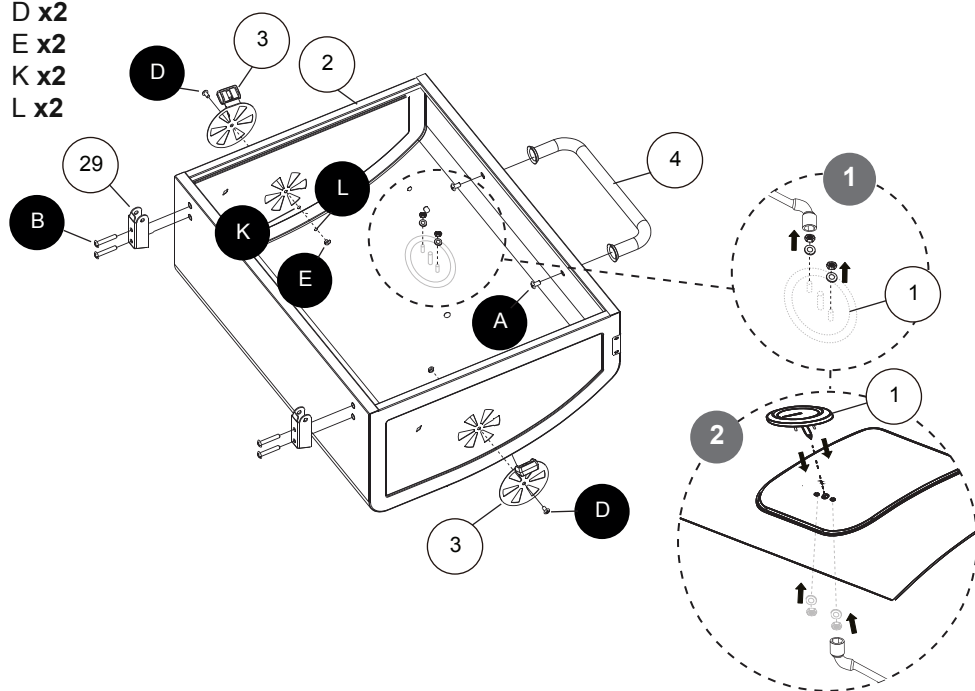
B x4

D x2

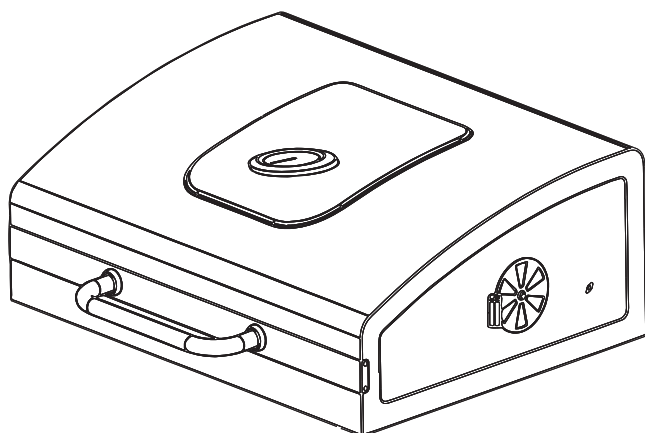
E x2

K x2

L x2

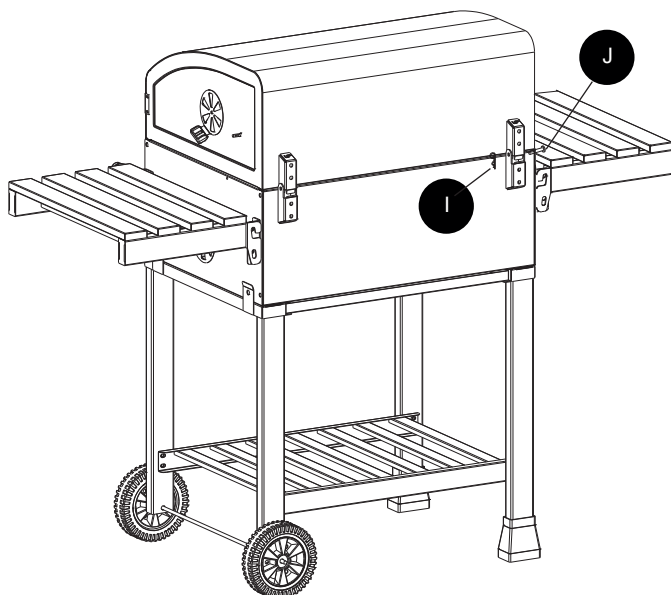


18

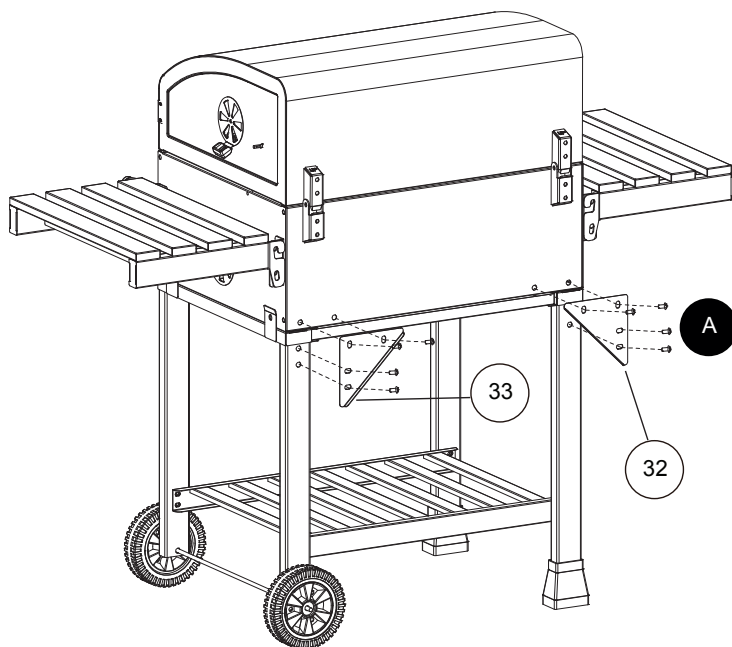


19

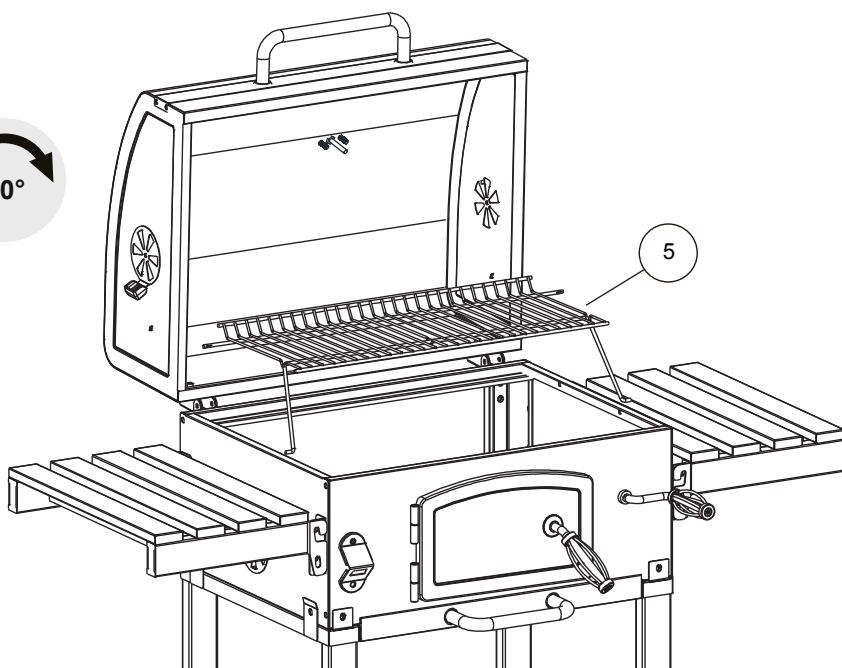
I x2
J x2



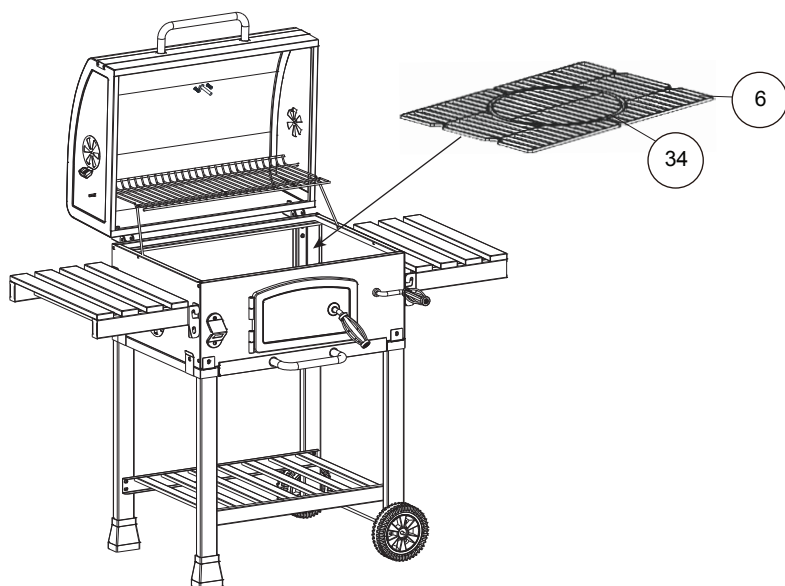
20
A x8



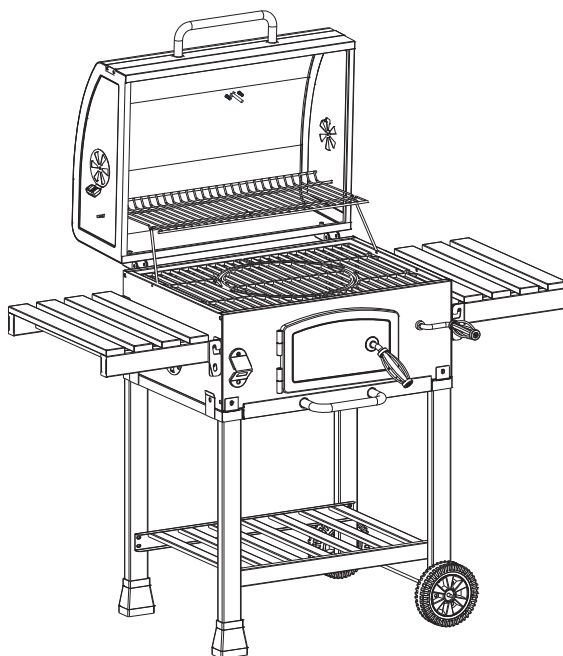
21



22



23



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



FR

**Pensez à
donner ou recycler.**



Association

ou



Magasin

ou



Déchèterie

<https://quefairedemesdechets.fr>