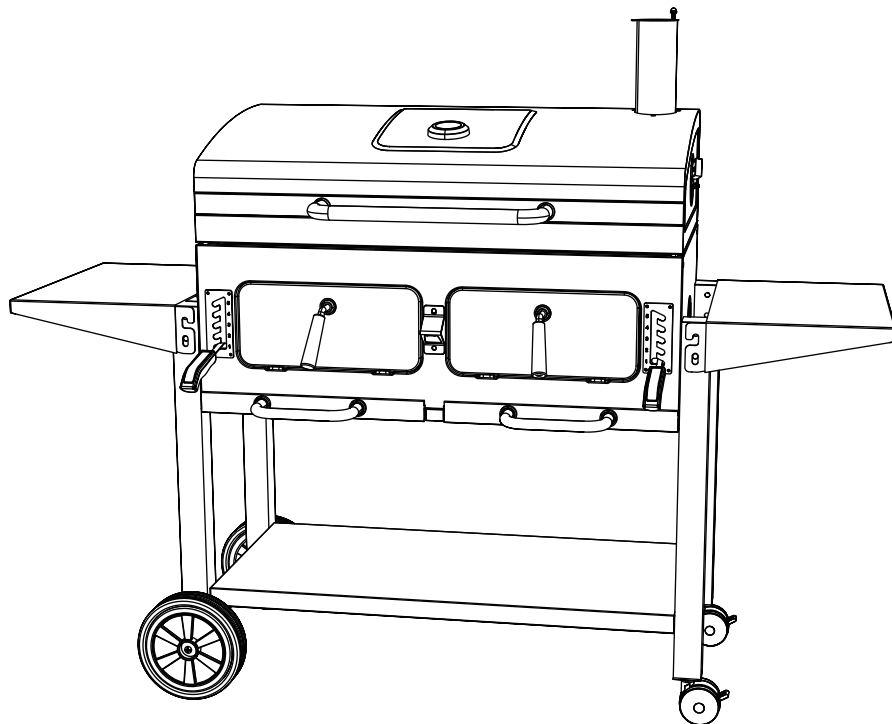


# sweeek.

# BERNARD XL

29/08/2024

BBQF109XL



sweeek.fr - sweeek.be - sweeek.es - sweeek.nl - sweeek.co.uk  
sweeek.pt - sweeek.it - sweeek.de - sweeek.pl

**FRANÇAIS**

Informations utiles .....	5
Symboles.....	6
Conseils d'entretien.....	7
Garantie.....	8
Montage.....	40

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

**ESPAÑOL**

Informaciones útiles.....	10
Símbolos.....	11
Consejos de mantenimiento.....	12
Garantía.....	13
Montaje.....	40

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

**ENGLISH**

Useful information.....	15
Symbols.....	16
Directions for maintenance.....	17
Guarantee.....	18
Assembly.....	40

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

## NEDERLANDS

Nuttige informatie .....	20
Symbolen.....	21
Onderhoud.....	22
Garantie.....	23
Montage.....	40

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

## PORTUGUÊS

Informação úteis .....	25
Símbolos.....	26
Dicas para cuidar.....	27
Garantia.....	28
Montagem.....	40

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

## ITALIANO

Informazione Utile.....	30
Simboli.....	31
Consigli per la manutenzione .....	32
Garanzia.....	33
Montaggio.....	40

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

Nützliche Informationen.....	35
Symbole.....	36
Pflegehinweise .....	37
Garantie.....	38
Montage.....	40

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



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



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



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

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

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

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

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

**Attenzione** : rischio infortunio, indossare i guanti durante il montaggio.

**Warnung** : Verletzungsgefahr, während der Montage unbedingt Schutzhandschuhe tragen.

## INFORMATIONS UTILES

### 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 !** Il est interdit d'utiliser ce produit en barbecue ouvert.
- **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 autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu !
- **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 !** Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Ne pas placer d'aliments sur la grille tant qu'il n'y a pas de braises.
- **ATTENTION !** Pour usage extérieur uniquement.

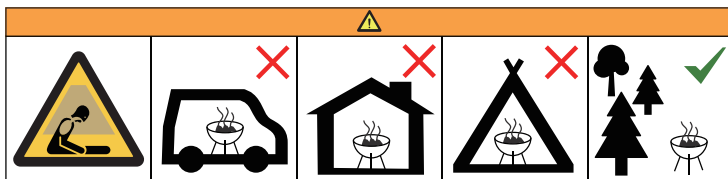
## CONSEILS POUR L'ALLUMAGE

1. Nettoyer la grille du barbecue avant la 1<sup>ère</sup> utilisation.
2. Disposer le charbon en pyramide dans le bac à charbon (A10).
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. Abaisser le bac à charbon à son niveau le plus bas en utilisant la manivelle (A24).
5. Il est préférable d'allumer le charbon avec des allumettes.
6. Laisser 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 le bac à charbon (A10).
7. Vous pouvez commencer à cuire vos aliments sur le barbecue.
8. 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 (A24). Vous pouvez également ventiler le charbon à l'aide des grilles d'aération (A1).

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 Sweek.

## 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'ENTRETIEN

---

### 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 (A24).
- Vous pouvez également attiser les braises à l'aide des grilles d'aération (A1).

### CONSEILS D'ENTRETIEN

- Attendez que le barbecue et le charbon aient complètement refroidi avant de vider les cendres.
- Après chaque utilisation, videz et nettoyez le bac récupérateur de cendres.
- Après chaque utilisation retirez la grille et l'entreposer dans un endroit sec et propre.
- 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, votre seul et unique recours sera la réparation ou le remplacement de la pièce défectueuse selon les modalités définies par le SAV Sweeek. La mise en œuvre de la garantie Sweeek (WALIBUY) s'effectue par le remplacement des pièces endommagées. Sweeek se réserve le droit de contrôler le produit avant l'acceptation de sa prise en garantie.
- Si un produit est jugé défectueux par Sweeek, la garantie couvre la réparation ou le remplacement du produit défectueux uniquement. Sweeek ne sera pas responsable des coûts ou dommages subis à la suite d'une utilisation abusive de ce produit. Sweeek ne sera pas responsable des coûts, pertes ou dommages engendrés par la perte de ce produit.
- Cette garantie ne s'applique pas en cas d'abus, de mauvaise manipulation ou de réparation non autorisée.
- Nos produits sont prévus pour une utilisation dans un cadre privé et personnel. Toute utilisation dans un cadre professionnel (location, activités scolaires, ...) annulerait automatiquement toutes les garanties.
- Ce produit est conçu pour une utilisation spécifique. Une utilisation inappropriée peut entraîner des risques graves pour l'utilisateur et annuler sa garantie.



## LISTE DES EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

## INFORMACIONES ÚTILES

---

### LEA CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR

- 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 prohibido usar el asador/barbacoa con la cubierta abierta!
- ¡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!
- ¡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! Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas. No coloque alimentos en la parrilla, mientras no haya brasas.
- ¡ATENCIÓN! Para uso externo únicamente.

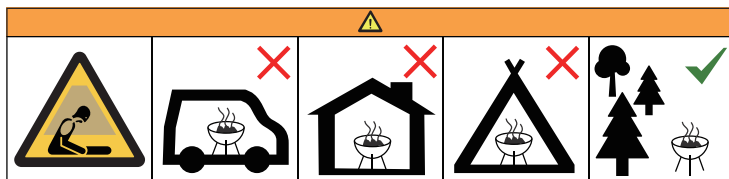
## CONSEJOS PARA EL ENCENDIDO

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 (A10).
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. Baje la bandeja de carbón a su nivel más bajo con la manivela (A24).
5. Es mejor encender el carbón con fósforos.
6. Deje quemar el carbón durante unos 30 minutos, hasta que se cubra con una capa de ceniza gris, esto indica que las brasas están calientes. Distribuirlos uniformemente en el depósito de carbón (A10).
7. Usted puede comenzar a cocinar su comida en la barbacoa.
8. La altura del depósito de carbón es ajustable. Puede ajustar la distancia entre el carbón y la parrilla de cocción con la manivela (A24). También puede enrollar el carbón con las rejillas de ventilación (A1).

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.

## 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 MANTENIMIENTO

---

### 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 (A24).
- También puede ventilar las brasas con las rejillas de ventilación (A1).

### INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

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

## LISTA DE EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

## USEFUL INFORMATION

---

### READ CAREFULLY BEFORE USING

- 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 and become 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!** It is prohibited to use the BBQ with the hood/cover open.
- **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!
- **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!** Do not cook before the fuel has a coating of ash. Do not place food on the grid as long as there are no embers.
- **WARNING!** For external use only.

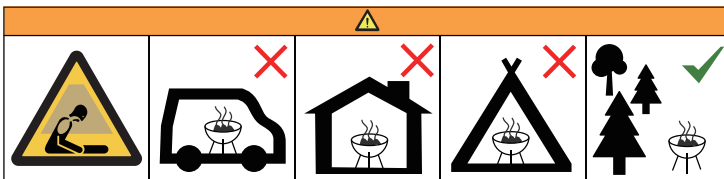
## IGNITING TIPS

1. Clean the grill before the first use.
2. Arrange the charcoal in the shape of a pyramid in the charcoal bin (A10).
3. Place the dry kindling, crumpled paper or fire starter log conforming to the standard EN1860-3, evenly inside the charcoal pyramid.
4. Lower the charcoal bin to its lowest level using crank (A24).
5. It is better to light the charcoal with matches.
6. Allow the coal to burn for about 30 minutes, until it is covered by a film of light grey ash, which indicates that the coal is hot. Distribute them evenly in charcoal bin (A10).
7. You can now start to cook your food on the barbecue.
8. The height of the charcoal bin is adjustable. You can adjust the distance between the charcoal and the cooking grate using crank (A24). You may also vent the charcoal using the ventilation grids (A1).

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 Sweek.

## 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 MAINTENANCE

---

### 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 (A24).
- You can also fan the embers with the ventilation grids (A1).

### CARE INSTRUCTIONS

- Wait until the barbecue and coal have completely cooled before emptying the ash.
- After each use, empty and clean the ash tray.
- 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, your sole and exclusive remedy will be the repair or replacement of the defective part according to the terms defined by Sweeek after-sales service. The implementation of the Sweeek (WALIBUY) guarantee is carried out by replacing damaged parts. Sweeek reserves the right to inspect the product before accepting its warranty.
- If a product is deemed defective by Sweeek, the warranty covers repair or replacement of the defective product only. Sweeek will not be responsible for any costs or damages incurred as a result of misuse of this product. Sweeek will not be responsible for any costs, losses or damages caused by the loss of this product.
- This warranty does not apply in the event of abuse, mishandling or unauthorized repair.
- Our products are intended for use in a private and personal setting. Any use in a professional context (rental, school activities, etc.) will automatically void all warranties.
- This product is designed for a specific use. Improper use may cause serious risks to the user and void the warranty.

## LIST OF WARRANTY EXCLUSIONS

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

## NUTTIGE INFORMATIE

---

### AANDACHTIG DOORLEZEN VÓÓR HET GEBRUIK

- Lees deze handleiding voor uw eigen veiligheid voordat u de machine gebruikt. Als u uw apparaat aan iemand anders geeft, zorgt u er dan altijd voor dat dit met de handleiding is.
- De barbecue moet voor gebruik op een stabiele horizontale steun 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 houtskool vullen en de barbecue minstens 30 minuten alleen laten branden.
- De tank is ontworpen voor 1,2kg standaard houtskool. Gebruik geen houtblokken voor uw houtskoolbarbecue.
- • Gebruik handschoenen tijdens de montage en ook bij het gebruik van de barbecue om elk risico op verwondingen (snijwonden, brandwonden, enz.) te voorkomen.

### WAARSCHUWING!

- **WAARSCHUWING!** Het is niet toegestaan dit product als open barbecue te gebruiken.
- **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 vuur!
- **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!** Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Plaats geen voedsel op het rooster wanneer er geen gloeiende kolen zijn.
- **WAARSCHUWING!** Enkel voor buitengebruik.

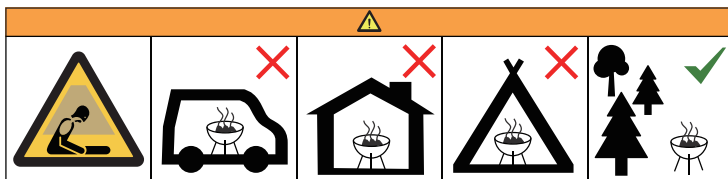
## ENKELE TIPS OM UW BARBECUE AAN TE STEKEN

1. Maak de grill schoon voor het eerste gebruik.
2. Leg de houtskool als piramide in de houtskoolbak (A10).
3. Plaats droog aanmaakhout, verfrommelde krant of aanmaakblokjes (die voldoen aan de EN 1860-3 normen) allemaal gelijkmatig in de kolen piramide.
4. Laat de houtskoolbak tot zijn laagste niveau zakken met behulp van de slinger (A24).
5. Het is best om de houtskool met lucifers aan te steken.
6. Laat het houtskool ongeveer 30 minuten branden, totdat het bedekt is met een laag as. Dit geeft aan dat de kolen heet zijn. Verdeel ze gelijkmatig in de houtskoolbak (A10).
7. U kunt nu beginnen met uw eten op de grill koken.
8. De houtskoolbak is in hoogte verstelbaar. U kunt de afstand tussen de houtskool en het grillrooster instellen met behulp van de slinger (A24). U kunt de kolen ook ventileren met behulp van de ventilatieroosters (A1).

De garantie is enkel van toepassing op onderdelen die na onderzoek defect zijn verklaard door Sweeek en de barbecue op een normale manier is gebruikt en onderhouden.

## SYMBOLEN

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



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

## ONDERHOUD

---

### 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

- Ten minste 30 minuten wachten totdat de kolen heetgloeïend en bedekt zijn met zichtbaar as. Plaats daarna uw voedsel op de grill.
- Prik nooit on het vlees met een vork tijdens het braden, anders drogen alle sappen van het vlees uit.
- Indien beschikbaar, gebruik maken van een spatel of een tang om het voedsel te draaien. Vermijd ook het gebruik van keukenzout, anders zal het vlees krimpen en zijn smaak verliezen.
- Vermijd ook gehakt vlees te verpletten, anders zal dit de heerlijke smaak weg halen.
- 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.
- Om de bereiding aan te passen, kunt u de houtskoolbak omhoog of omlaag doen met de slinger (A24).
- U kunt tevens de gloeiende kolen aanwakkeren met de ventilatieroosters (A1).

### ONDERHOUDTIPS

- Wacht totdat de BBQ en steenkoLEN volledig afgekoeld zijn vóór het legen van het as.
- Maak na elk gebruik de ascontainer leeg en reinig deze.
- Na elk gebruik, verwijder het rek en bewaar het op een schone, droge plek.
- Het is niet noodzakelijk om het rooster te wassen na ieder gebruik. Haal enkel het residu af met een messing borstel of een verfrommeld aluminium, en veeg de grill met tissuepapier af.
- Was de BBQ ongeveer één keer per jaar met een zachteardige schoonmaakmiddel en water. Afspoelen met schoon water en droog wrijven.

## GARANTIE

---

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

## LIJST VAN GARANTIE UITSLUITINGEN

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



## INFORMAÇÃO ÚTEIS

---

### 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.
- O tanque foi concebido para conter 1,2kg de carvão padrão. Não use lenha tipo madeira com sua barbecue a carvão
- Para evitar qualquer lesão (cortes, queimaduras, etc.), o uso de luvas de segurança é fortemente recomendado, tanto no processo de montagem como ao usar a churrasqueira).

### AVISO!

- **ADVERTÊNCIA!** É proibido usar a churrasqueira com o capuz/capa aberta!
- **ADVERTÊNCIA!** Este barbecue ficará muito quente. Não se mova durante o uso.
- **ADVERTÊNCIA!** Não use em salas fechadas!
- **ADVERTÊNCIA!** Não utilizar bebidas espirituosas ou gasolina para acender ou reacender!
- **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 não é uma chaminé de ignição. Não coloque carvão ou tentar iniciar um incêndio com este acessório, correndo o risco de o barbecue.
- **ADVERTÊNCIA!** Antes de cozinhar, espere uma camada de cinzas para cobrir o combustível. Não coloque comida na grelha até não haver brasas.
- **ADVERTÊNCIA!** Apenas para uso externo.

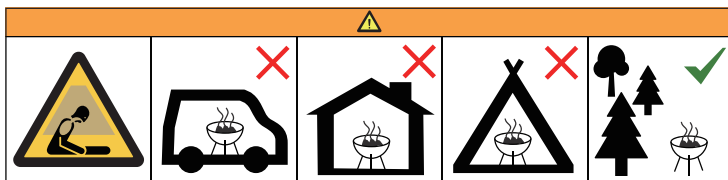
## DICAS PARA IGNIÇÃO

1. Limpe a barbecue antes do primeiro uso.
2. Coloque o carvão pirâmide na cuba do carvão (A10).
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. Abaixe o silo de carvão até seu nível mais baixo usando a manivela (A24).
5. É melhor acender carvão com fósforos.
6. Deixe o carvão queimar por cerca de 30 minutos até que esteja coberto com uma película de cinza claro, indicando que as brasas estão quentes. Distribua-os uniformemente na cuba do carvão (A10).
7. Você pode começar a cozinhar sua comida na barbecue.
8. O escaninho de carvão é ajustável em altura. Você pode ajustar a distância entre o carvão e a grelha de cozimento usando a manivela (A24). Você também pode ventilar o carvão usando as grades de ventilação (A1).

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.

## 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.

## DICAS PARA CUIDAR

---

### 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 achatá-la 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 (A24).
- Você também pode ventilar as brasas com as grades de ventilação (A1).

### DICAS DE MANUTENÇÃO

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

## LISTA DE EXCLUSÕES DA GARANTIA

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

## INFORMAZIONE UTILE

---

### LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DEL USO

- 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 accendifuoco 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.
- Il deposito è stato progettato per contenere 1,2kg di carbone standard. Non utilizzare legno di tipo ceppo nel vostro barbecue.
- Si consiglia di utilizzare i guanti durante il montaggio, ma anche durante l'uso del barbecue per evitare qualsiasi rischio di lesioni (tagli, ustioni, etc.).

### ATTENZIONE!

- **ATTENZIONE!** Questo prodotto non può essere utilizzato su un barbecue aperto.
- **ATTENZIONE!** Il barbecue può diventare molto caldo. Non spostare durante l'utilizzo.
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare in un luogo chiuso!
- **ATTENZIONE!** Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma!
- **ATTENZIONE!** Non lasciare il barbecue a portata dei bambini o degli 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!** Prima di cucinare, attendere che uno strato di cenere copra il carburante. Non mettere il cibo sulla griglia finché non ci sono braci.
- **ATTENZIONE!** Solo per uso esterno.

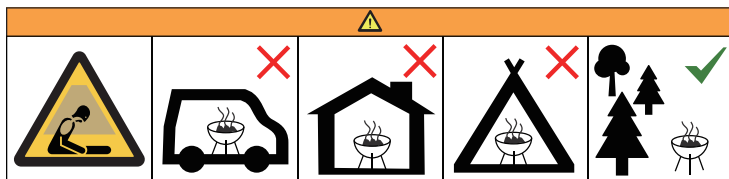
## CONSIGLI PER L'ACCENSIONE

1. Pulire la griglia prima del primo utilizzo.
2. Collocare il carbone in forma piramidale nel vaschetta di carbone (A10).
3. Mettere piccoli legni secchi, giornali accartocciati o accendi fuochi conformi alla norma EN 1860-3, uniformemente all'interno della piramide del carbone.
4. Abbassare il deposito di carbone al livello più basso usando la manovella (A24).
5. È meglio accendere il carbone con dei fiammiferi.
6. Lasciare bruciare il carbone per circa 30 minuti finché non viene coperto con un film di cenere grigio chiaro, indicando che le braci sono calde. Distribuirli uniformemente nel vaschetta di carbone (A10).
7. Puoi iniziare a cucinare il cibo sul barbecue.
8. Il deposito del carbone è regolabile in altezza. È possibile regolare la distanza tra il carbone e la griglia di cottura utilizzando la manovella (A24). Può anche ventilare il carbone usando le griglie di ventilazione (A1).

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.

## 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 ristretto e / o abitabile, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche.

Rischio di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

## CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

---

### 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 sollevare o abbassare la padella del carbone usando la manovella (A24).
- È anche possibile ventilare le braci con le griglie di ventilazione (A1).

### CONSIGLI DI MANTENIMENTO

- Aspettare che il barbecue e il carbone si siano completamente raffreddati prima di svuotare le ceneri.
- Dopo ogni utilizzo, svuotare e pulire il contenitore della cenere.
- 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, l'unico ed esclusivo rimedio sarà la riparazione o la sostituzione della parte difettosa secondo i termini definiti dal servizio post-vendita Sweeek. L'attuazione della garanzia Sweeek (WALIBUY) avviene mediante la sostituzione delle parti danneggiate. Sweeek si riserva il diritto di ispezionare il prodotto prima di accettarne la garanzia.
- Se un prodotto viene ritenuto difettoso da Sweeek, la garanzia copre esclusivamente la riparazione o la sostituzione del prodotto difettoso. Sweeek non sarà responsabile per eventuali costi o danni sostenuti a seguito di un uso improprio di questo prodotto. Sweeek non sarà responsabile per eventuali costi, perdite o danni causati dalla perdita di questo prodotto.
- Questa garanzia non si applica in caso di abuso, cattiva gestione o riparazione non autorizzata.
- I nostri prodotti sono destinati all'uso in un ambiente privato e personale. Qualsiasi utilizzo in un contesto professionale (noleggio, attività scolastiche, ecc.) annullerà automaticamente tutte le garanzie.
- Questo prodotto è progettato per un uso specifico. Un uso improprio può comportare gravi rischi per l'utente e invalidare la garanzia.

## ELENCO DELLE ESCLUSIONI DALLA GARANZIA

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

## NÜTZLICHE INFORMATIONEN

---

### VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN

- 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. Setzen Sie den Holzkohlenrost vor dem ersten Gebrauch auf den Boden des Grills, füllen Sie den Grill mit Holzkohle und zünden Sie sie an, damit sie mindestens 30 Minuten lang brennen und glühen kann.
- Verwenden Sie für Ihren Holzkohlegrill keine Holzscheite.
- Der Grill hat eine Kapazität von ca. 1,2 kg Standardkohle. Es ist ratsam, beim Grillen Handschuhe zu tragen, um sich vor Hitze und Flammen zu schützen

### WARNUNG!

- **ACHTUNG!** Es ist verboten, dieses Produkt als offenen Grill zu verwenden.
- **ACHTUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß. Bewegen Sie ihn nicht während des Gebrauchs.
- **ACHTUNG!** Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- **ACHTUNG!** Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren Feuer.
- **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!** Warten Sie vor dem Grillen, bis sich eine Ascheschicht auf der Kohle bildet. Legen Sie keine Lebensmittel auf den Grill, wenn keine Glut vorhanden ist.
- **ACHTUNG!** Nur für den Außenbereich.

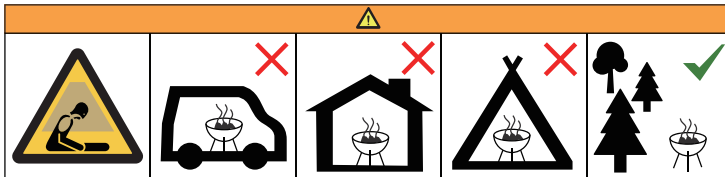
## HINWEISE ZUM ANZÜNDEN

1. Reinigen Sie den Grill vor dem ersten Gebrauch.
2. Geben Sie die Holzkohle in Form von einer Pyramide in den Kohlenbehälter (A10).
3. Geben Sie Kleinholz (Anbrennholz), zerknülltes Zeitungspapier oder Feueranzünder nach EN 1860-3 gleichmäßig in die Kohlepyramide hinein.
4. Senken Sie den Kohlenbehälter mit der Handkurbel (A24) auf das niedrigste Niveau ab.
5. Idealerweise sollte die Kohle mit Streichhölzern angezündet werden.
6. Lassen Sie die Holzkohle etwa 30 Minuten brennen, bis sie mit einem Film hellgrauer Asche bedeckt ist. Dies weist darauf hin, dass die Glut heiß ist. Verteilen Sie die Glut gleichmäßig in der Kohlepflanne (A10).
7. Sie können Ihr Essen nun auf dem Grill zubereiten.
8. Der Kohlenbehälter ist höhenverstellbar. Sie können den Abstand zwischen der Holzkohle und dem Grillrost mit der Kurbel (A24) einstellen. Sie können die Holzkohle auch durch die Lüftungsgitter (A1) 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.

## 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.



Verwenden Sie den Grill nicht auf engstem Raum oder in Wohnbereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Todesgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

## PFLEGEHINWEISE

---

### 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.

### KOCHTIPPS

- Warten Sie mindestens 30 Minuten, bis die Holzkohle gut angebrannt ist und mit einem Film aus heller Asche bedeckt ist, bevor Sie das Essen auf den Grill legen.
- Stechen Sie während des Kochens niemals mit einer Gabel in das Fleisch, da es sonst seinen Saft verliert und austrocknet.
- Verwenden Sie zum Umdrehen vorzugsweise einen Spatel oder eine Zange. Vermeiden Sie es, zu Beginn des Kochens zu salzen, da das Fleisch sonst schrumpft und seinen Geschmack verliert.
- Vermeiden Sie es auch, Hackfleisch glatt zu streichen. Denn die köstlichen Aromen werden so herausgelöst.
- Um ein optimales Garen zu gewährleisten, sollte der Deckel nicht jede Minute zur Überprüfung des Fleisches angehoben werden. Die Hitze entweicht auf diese Weise und die Kochzeit wird verlängert. Wenn der Deckel zu bleibt, werden Flammenrufe verhindert und das Essen wird nicht schwarz. Der Deckel ermöglicht Ihnen auch die Nutzung der Rotationswärme und macht Ihre Speisen beim Kochen weicher.
- Um das Garverhalten anzupassen, können Sie die Kohlenpfanne mit der Kurbel anheben oder absenken (A24).
- Sie können die Glut auch mit Hilfe der Lüftungsgitter (A1) auff ächern.

### WARTUNGSTIPPS

- Warten Sie, bis der Grill und die Holzkohle vollständig abgekühlt sind, bevor Sie die Asche leeren.
- Leeren und reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Ascheauffangbehälter.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Gitter und lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort.
- 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

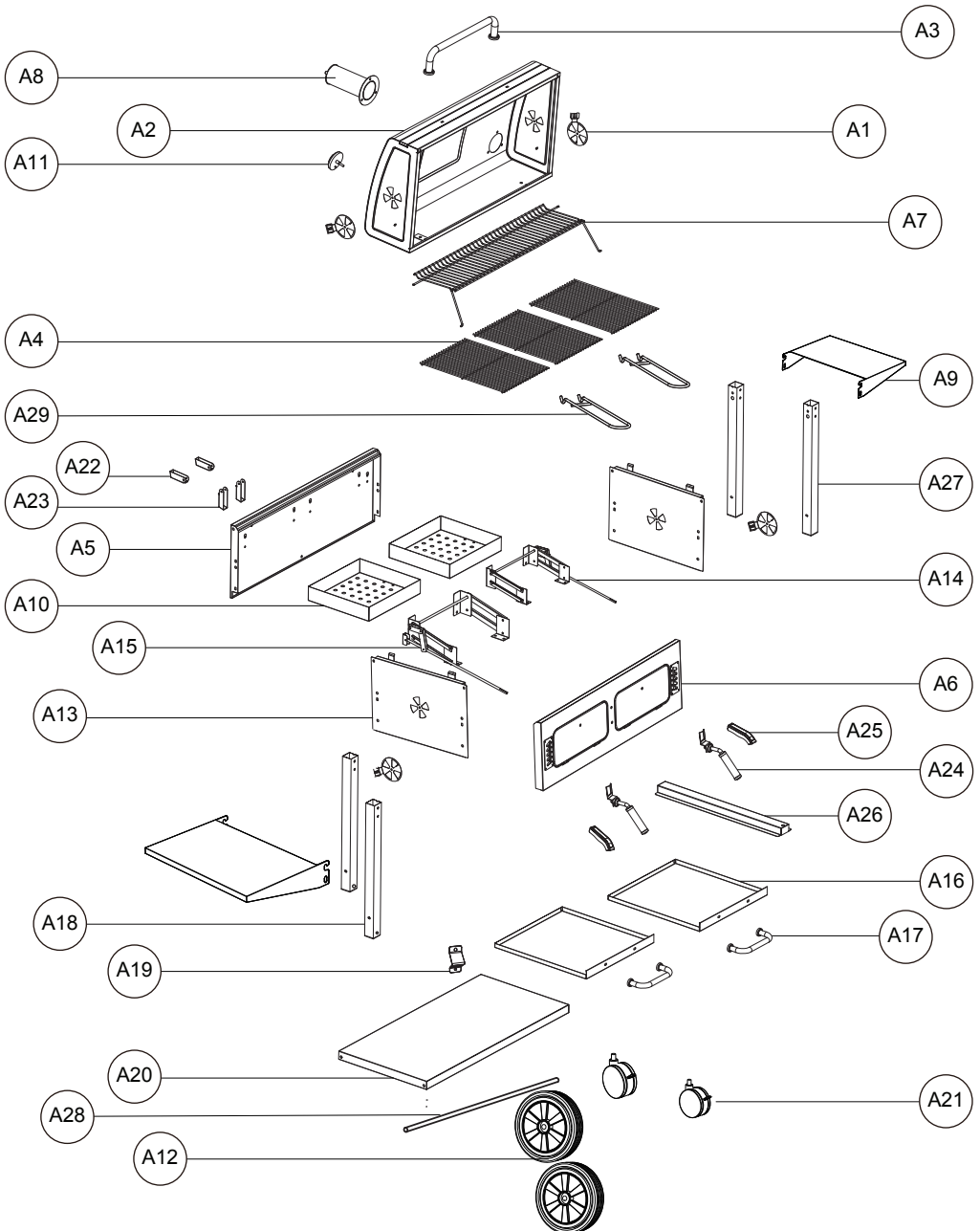
---

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

## LISTE DER GARANTIEAUSSCHLÜSSE

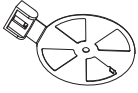
- Mängel oder Schäden, die auf einen Montagefehler oder die Nichteinhaltung der Nutzungsbedingungen des Produkts zurückzuführen sind.
- Schäden, die aus einer nicht den technischen Spezifikationen entsprechenden Verwendung oder Verwendung des Produkts resultieren. (Nichtbeachtung der Hinweise zu Gebrauch,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

# MONTAGE / MONTAJE / ASSEMBLY / MONTAGEM / MONTAGGIO

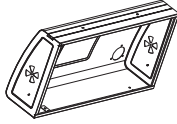




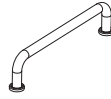
A1  
x 4



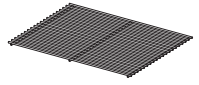
A2  
x 1



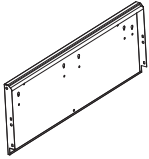
A3  
x 1



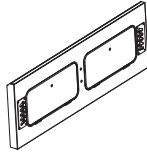
A4  
x 3



A5  
x 1



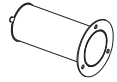
A6  
x 1



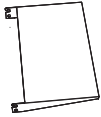
A7  
x 1



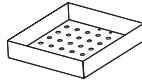
A8  
x 1



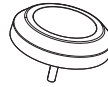
A9  
x 2



A10  
x 2



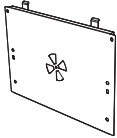
A11  
x 1



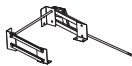
A12  
x 2



A13  
x 2



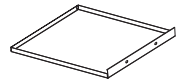
A14  
x 1



A15  
x 1



A16  
x 2



A17  
x 2



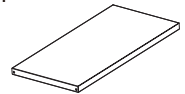
A18  
x 2

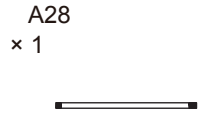
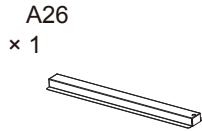
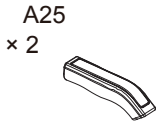
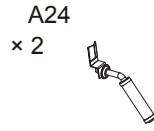
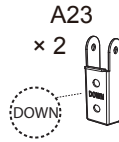
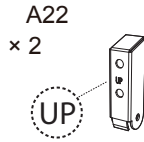
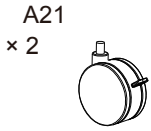


A19  
x 1



A20  
x 1





x 44



x 11



x 4



x 8



x 2



Ø6  
x 7



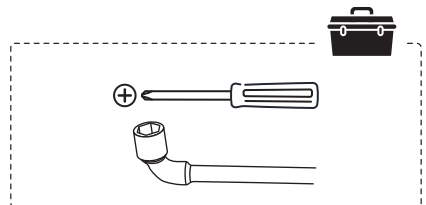
Ø8  
x 2



x 2



x 2



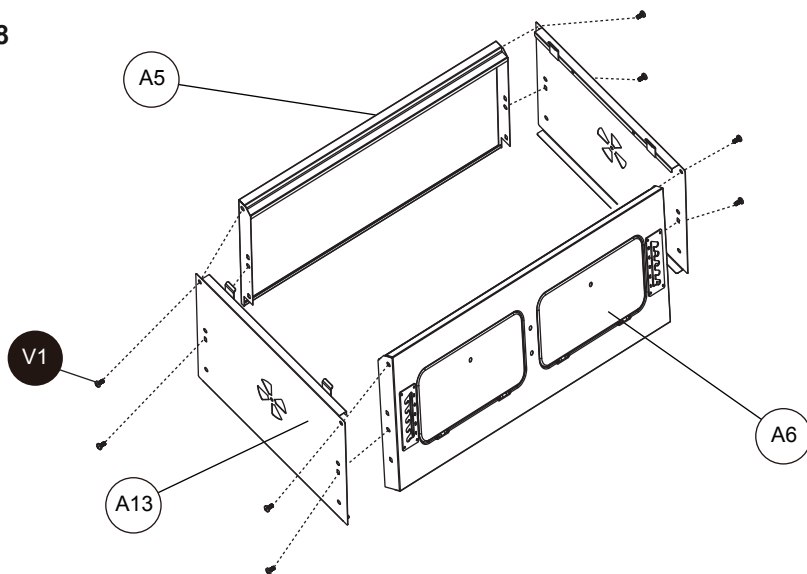
	FR	ES	EN
A1	Aérateur	Ventilador	Air vent
A2	Capot	Campana	Lid
A3	Poignée	Asa	Lid handle
A4	Plaque de cuisson	Placa de cocción	Cooking grid
A5	Panneau arrière de la cuve	Panel trasero	Rear panel of firebowl
A6	Panneau avant de la cuve	Panel frontal	Front panel of firebowl
A7	Grille de chauffe	Rejilla calefactora	Warming rack
A8	Cheminée	Chimenea	Chimney
A9	Tablette latérale	Estante lateral	Side table
A10	Bac à charbon	Bandeja de carbón	Charcoal tray
A11	Thermomètre	Termómetro	Thermometer
A12	Roues	Ruedas	Wheels
A13	Panneau latéral de la cuve	Panel lateral del depósito	Side panel of fire bowl
A14	Système d'ajustement de la hauteur droit	Sistema de ajuste de altura, derecha	Height adjustment system (right)
A15	Système d'ajustement de la hauteur gauche	Sistema de ajuste de altura, izquierda	Height adjustment system (left)
A16	Plateau à cendres	Bandeja de cenizas	Ash tray
A17	Poignée du plateau à cendres	Asa del cenicero	Handle for ash tray
A18	Pied gauche	Pie izquierdo	Left leg tube
A19	Décapsuleur	Abrebotellas	Bottle opener
A20	Étagère inférieure	Estante inferior	Bottom shelf
A21	Bloc roues	Bloqueo de rueda	Castor
A22	Charnière du capot	Bisagra de la campana	Hinge to lid
A23	Charnière de la cuve	Bisagra de la cubeta	Hinge to firebowl
A24	Manivelle	Manivela	Crank
A25	Support d'ajustement de la hauteur du bac à charbon	Soporte de ajuste de altura de la bandeja de carbón	Charcoal tray height adjustment handle
A26	Support	Soporte	Bracket
A27	Pied droit	Pie recto	Right leg tube
A28	Barre de maintien de la roue	Barra de sujeción de la rueda	Wheel axle
A29	Poignée de la plaque de cuisson	Asa de la placa de cocción	Handle for cooking grid

	NL	PT	IT
A1	Ventilator	Ventilador	Ventilatore
A2	Kap	Campânula	Cappuccio
A3	Handgreep	Pega	Maniglia
A4	Kookplaat	Placa de aquecimento	Piastra di cottura
A5	Achterpaneel	Painel traseiro	Pannello posteriore
A6	Voorpaneel	Painel frontal	Pannello frontale
A7	Verwarmingsrooster	Grelha de aquecimento	Griglia di riscaldamento
A8	Schoorsteen	Chaminé	Camino
A9	Zijplank	Prateleira lateral	Ripiano laterale
A10	Houtskoollade	Tabuleiro para carvão vegetal	Vassoio per la carbonella
A11	Thermometer	Termómetro	Termometro
A12	Wielen	Rodas	Ruote
A13	Zijpaneel tank	Painel lateral do depósito	Pannello laterale del serbatoio
A14	Hoogteverstelsysteem, rechts	Sistema de regulação da altura, à direita	Sistema di regolazione in altezza, destro
A15	Hoogteverstelsysteem links	Sistema de regulação da altura, à esquerda	Sistema di regolazione dell'altezza a sinistra
A16	Aslade	Tabuleiro de cinzas	Cassetto cenere
A17	Handvat aslade	Pega do cinzeiro	Maniglia del cassetto cenere
A18	Linkervoet	Pé esquerdo	Piede sinistro
A19	Flesopener	Abre-garrafas	Apribottiglie
A20	Onderste plank	Prateleira inferior	Ripiano inferiore
A21	Wielblok	Bloco da roda	Blocco ruota
A22	Kapscharnier	Dobradiça da tampa	Cerniera della cappa
A23	Scharnier kom	Dobradiça da taça	Cerniera della vasca
A24	Krukas	Manivela	Manovella
A25	Beugel voor hoogteverstelling van de houtskoollade	Suporte de regulação da altura do tabuleiro do carvão vegetal	Staffa per la regolazione dell'altezza del vassoio portacarbone
A26	Steun	Suporte	Supporto
A27	Rechte voet	Pé reto	Piede dritto
A28	Vasthoudbeugel wiel	Barra de retenção da roda	Barra di fissaggio della ruota
A29	Handgreep kookplaat	Pega da placa de cozinhar	Maniglia del piano cottura

A1	Belüfter
A2	Haube
A3	Griff
A4	Kochplatte
A5	Rückwand des Kochtopfs
A6	Vorderwand des Kochtopfs
A7	Heizgitter
A8	Kamin
A9	Seitenablage
A10	Kohlebehälter
A11	Thermometer
A12	Räder
A13	Seitenwand des Behälters
A14	Rechtes Höhenverstellsystem
A15	Linkes Höhenverstellsystem
A16	Aschenschale
A17	Griff der Aschenschale
A18	Linker Fuß
A19	Flaschenöffner
A20	Unteres Regal
A21	Radblock
A22	Scharnier der Haube
A23	Scharnier des Behälters
A24	Kurbel
A25	Halterung für die Höhenverstellung des Kohlebehälters
A26	Halterung
A27	Rechter Fuß
A28	Haltestange für das Rad
A29	Griff des Kochfelds

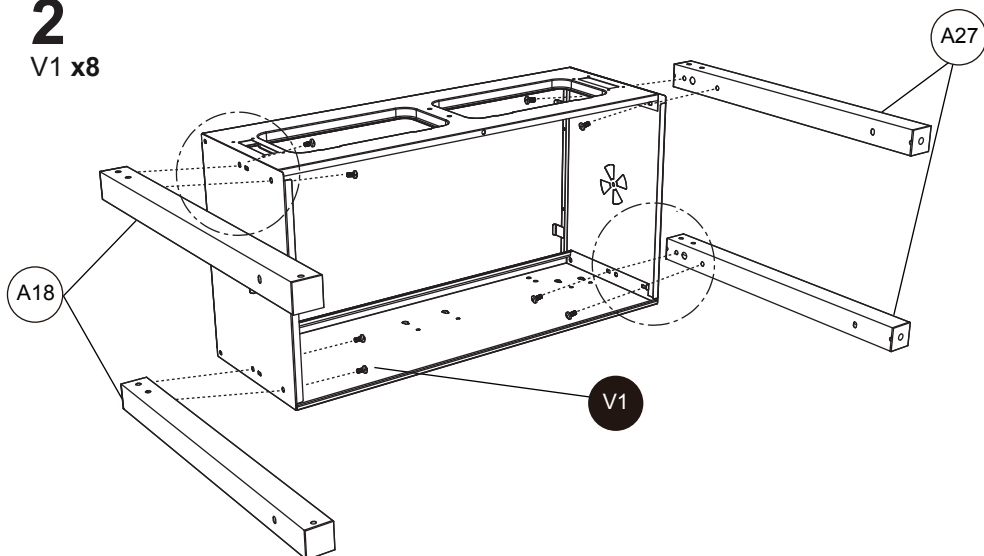
# 1

V1 x8



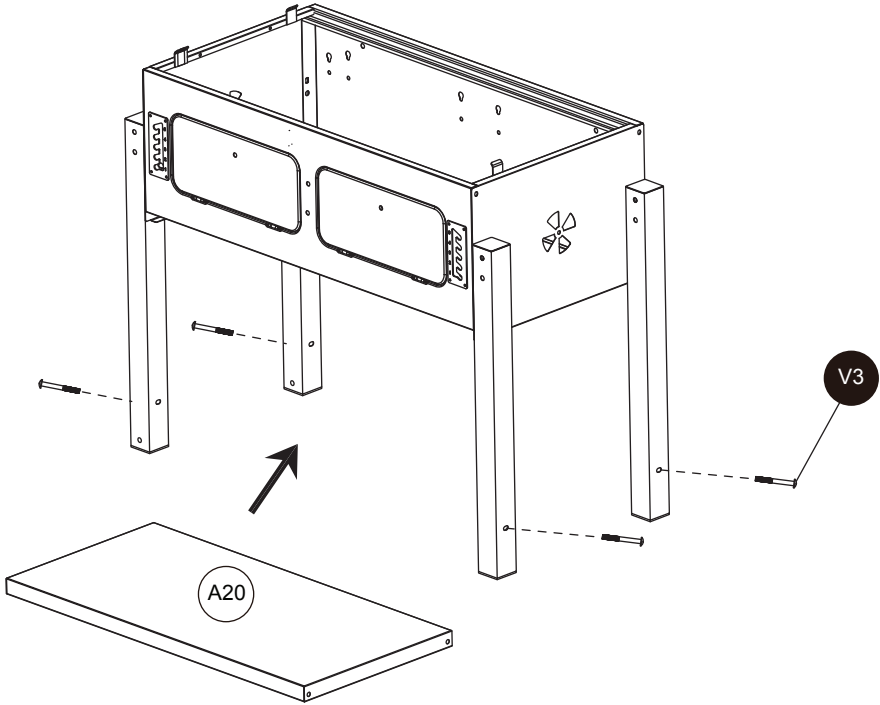
# 2

V1 x8



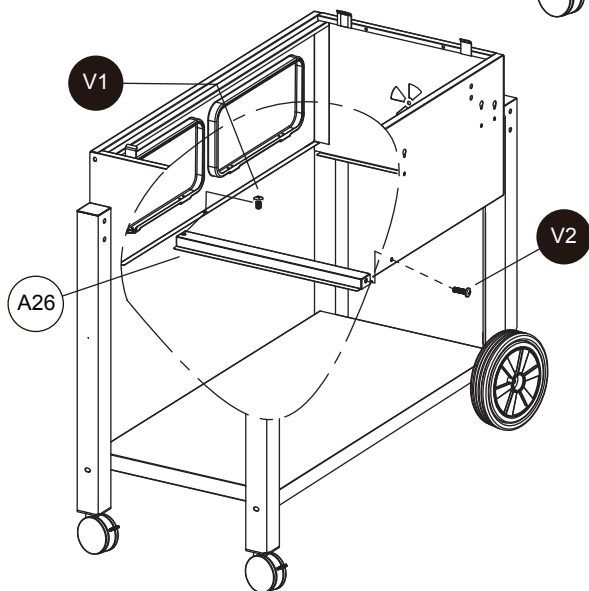
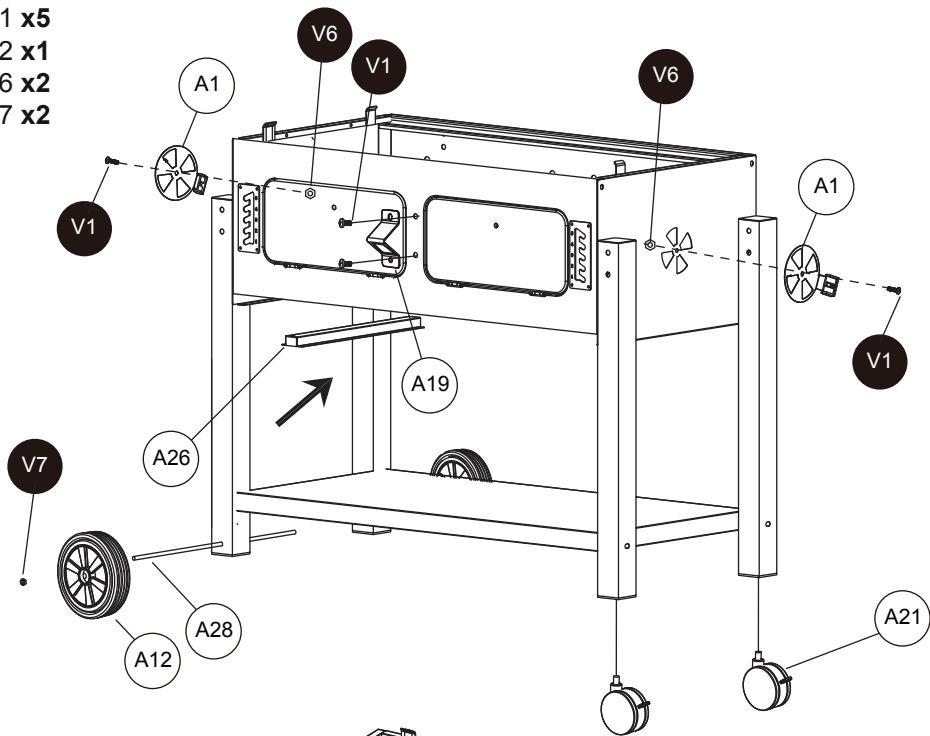
# 3

V3 x4



# 4

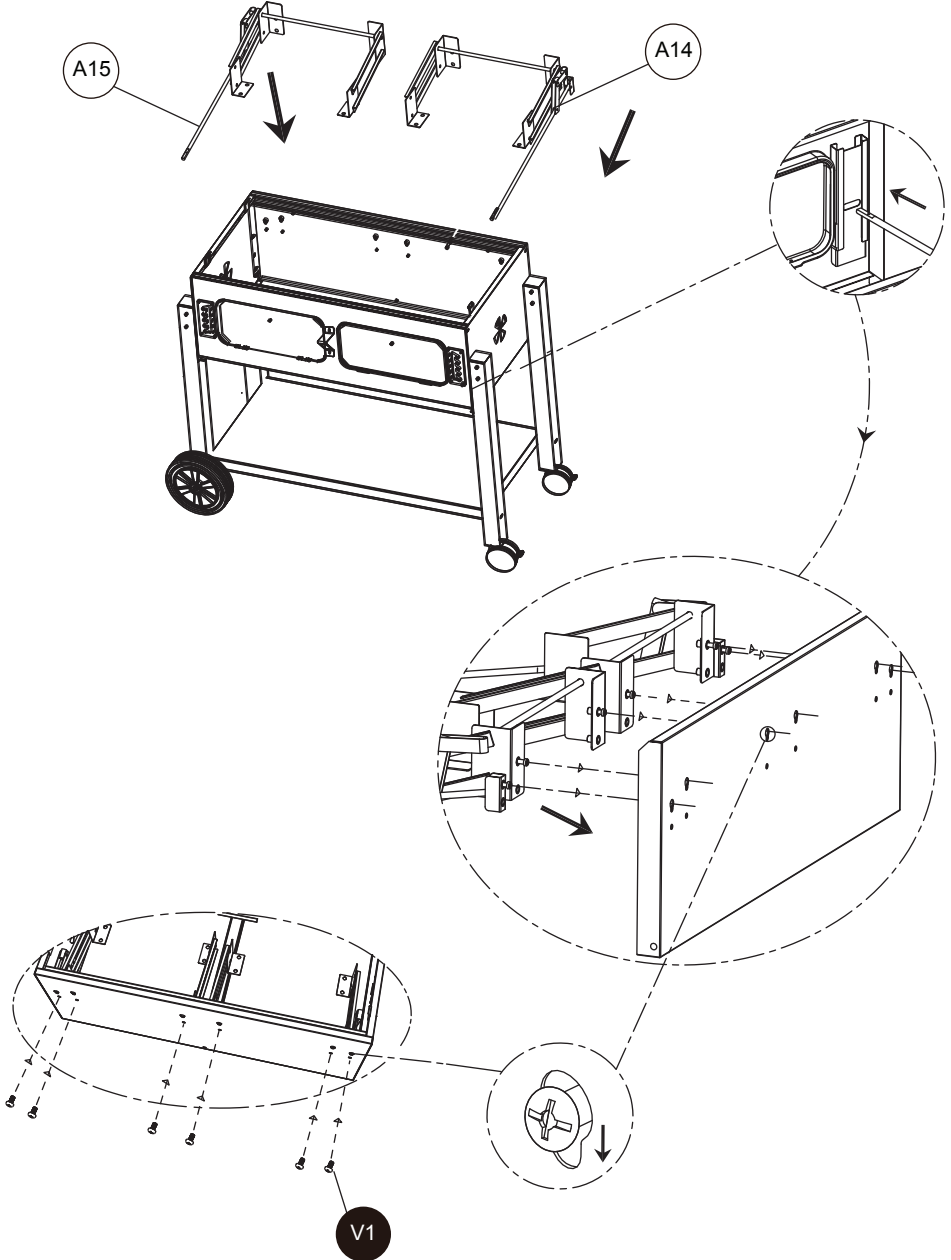
- V1 x5
- V2 x1
- V6 x2
- V7 x2





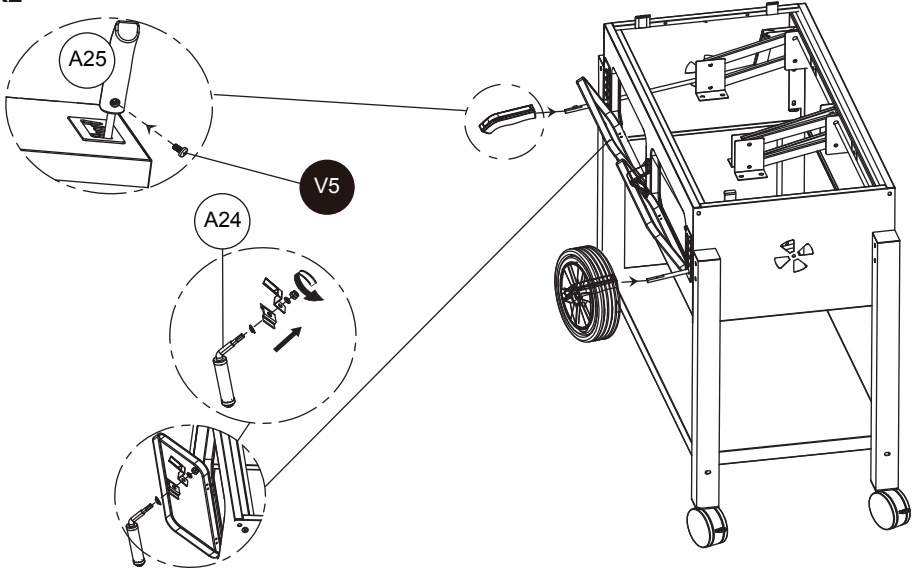
# 5

V1 x6



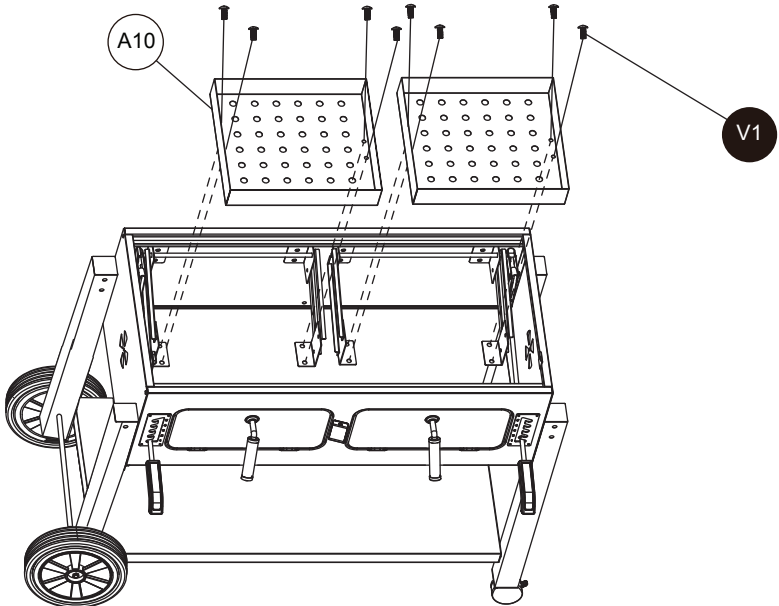
# 6

V5 x2



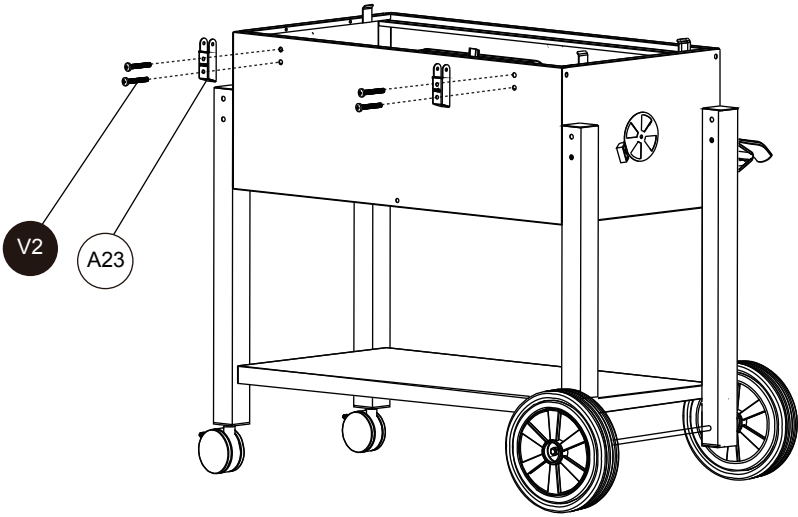
# 7

V1 x8



# 8

V2 x4

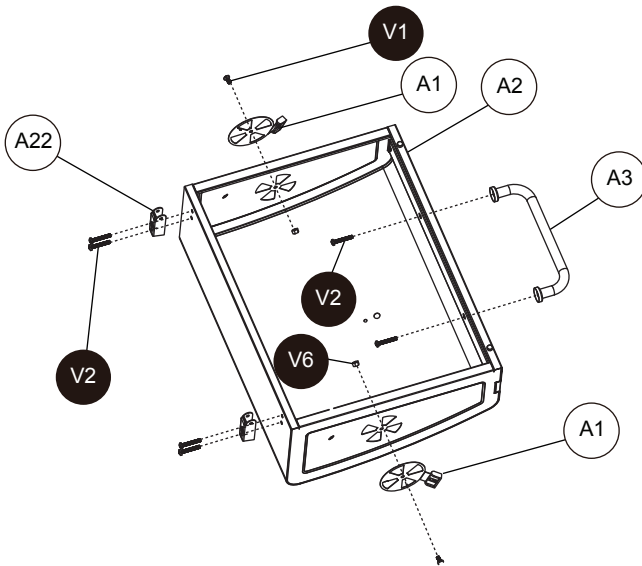


# 9

V1 x2

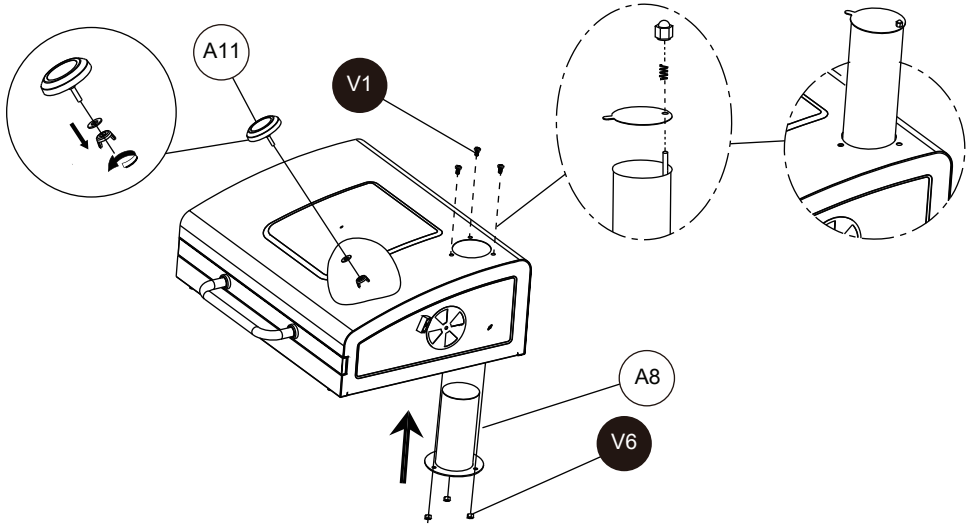
V2 x6

V6 x2



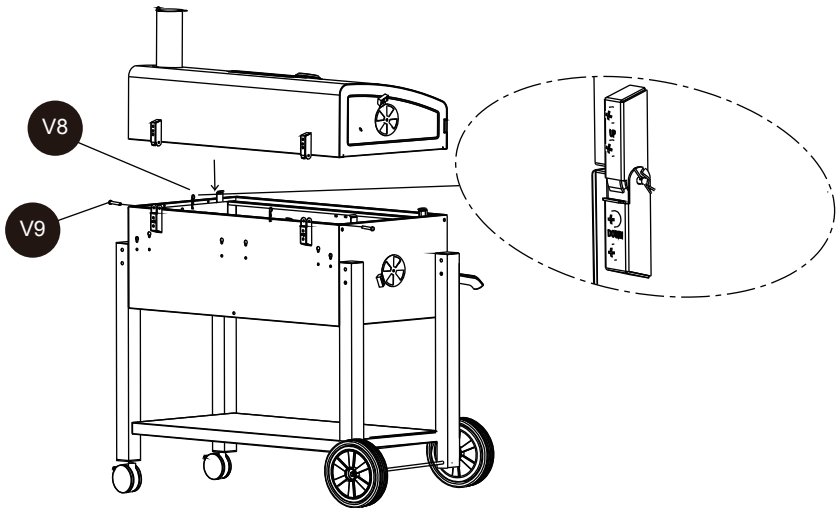
# 10

V1 x3  
V6 x3



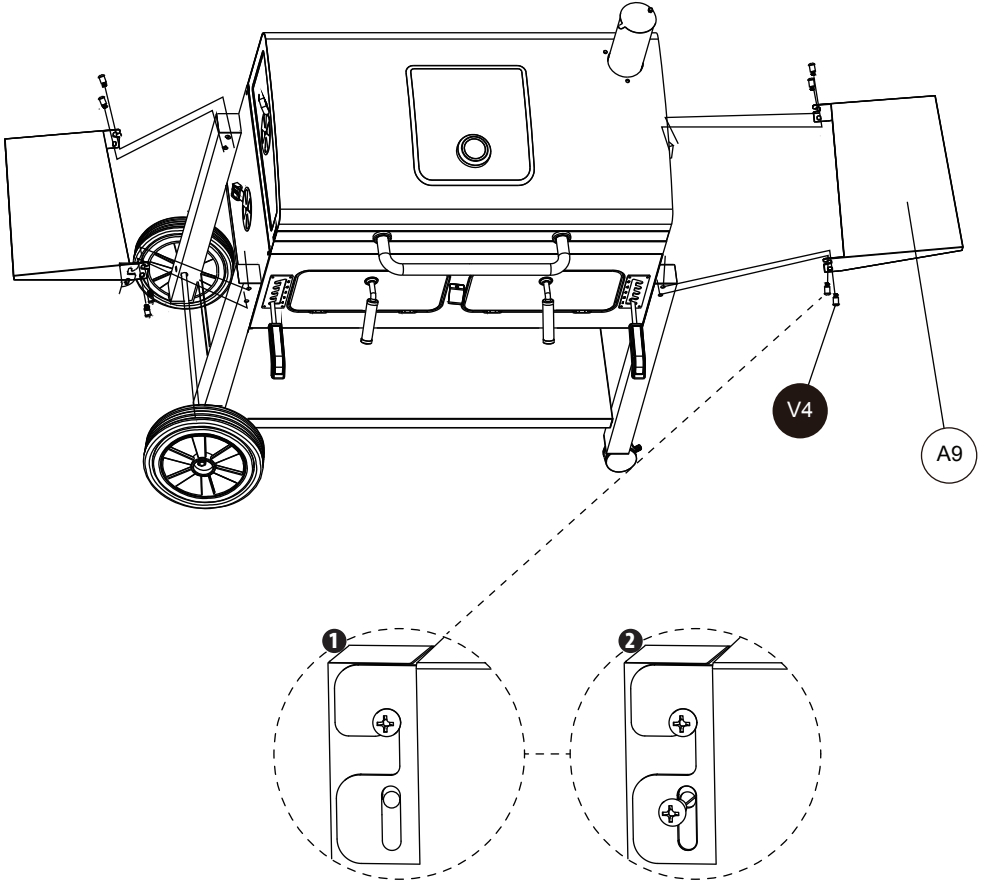
# 11

V8 x2  
V9 x2



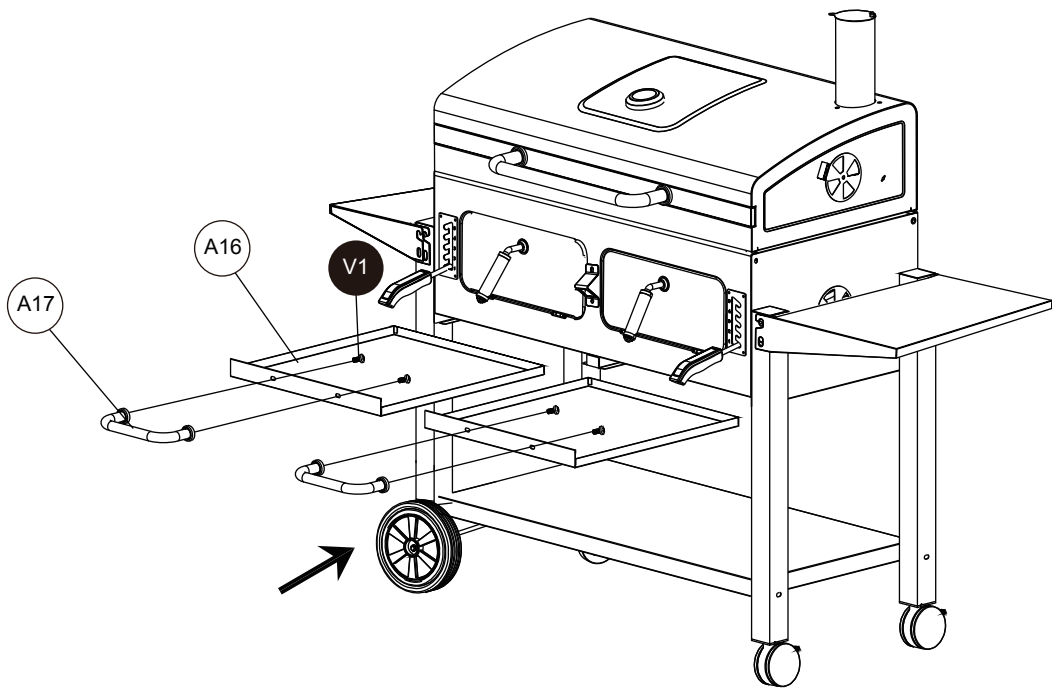
# 12

V4 x8

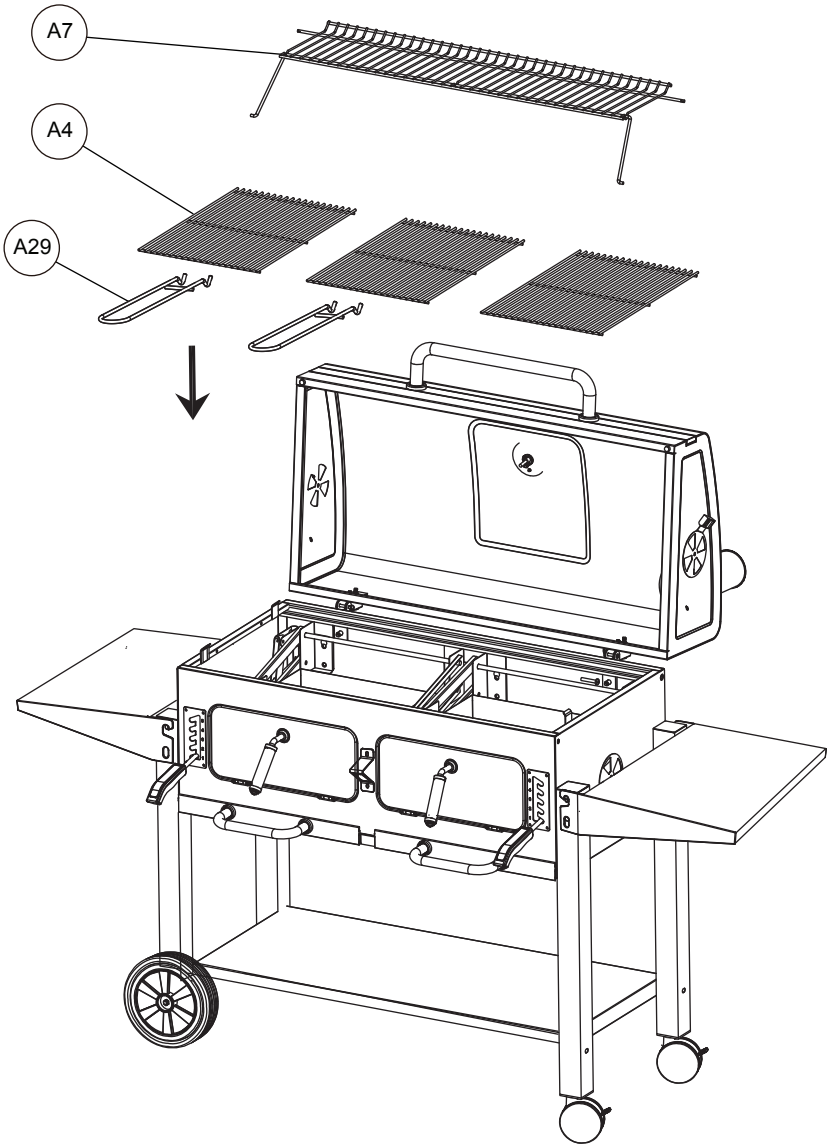


# 13

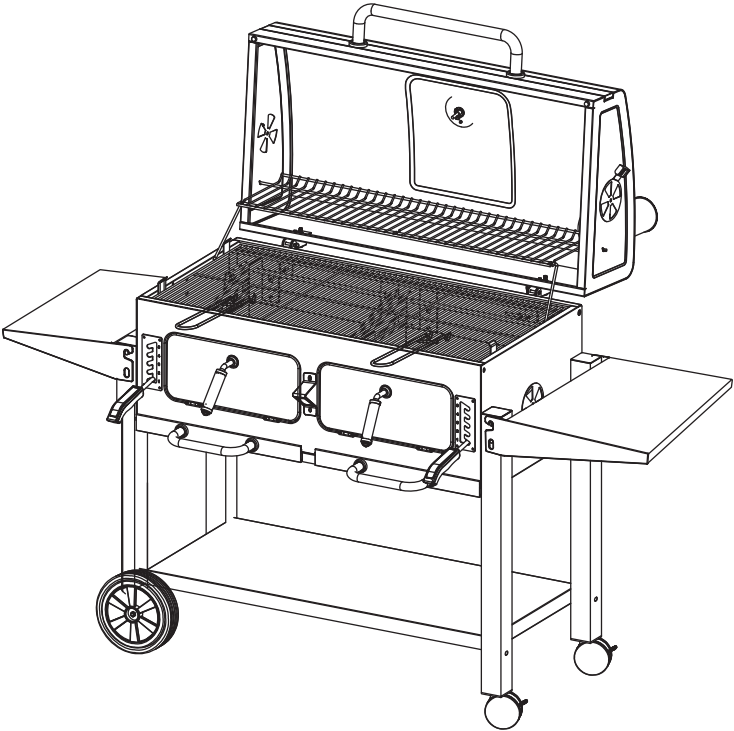
V1 x4



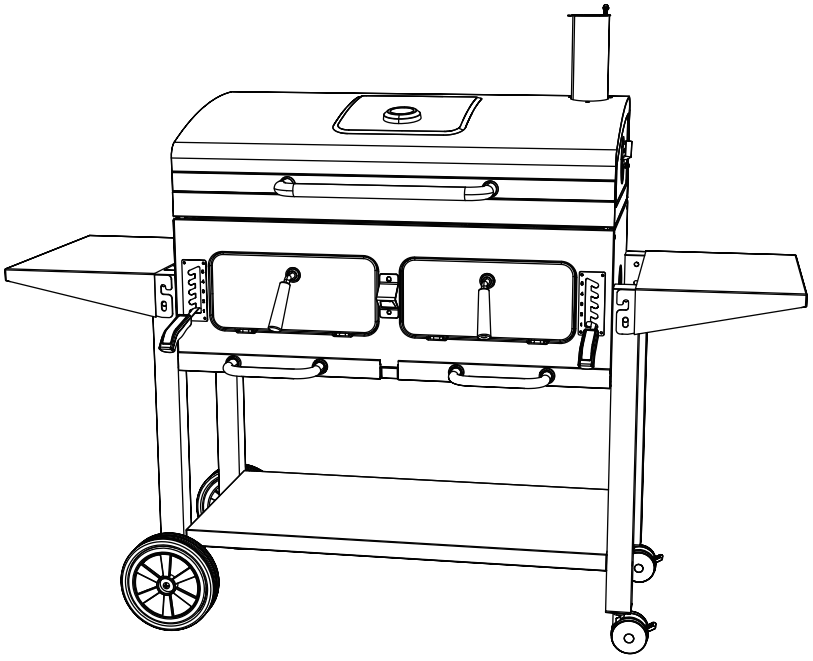
# 14



15



16











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

IMPORTADO POR WALIBUY SPAIN SL  
Avenida de Roma 157, 08011 BARCELONA - ESPAÑA

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

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

IMPORTADO POR WALIBUY SPAIN SL  
Avenida de Roma 157, 08011 BARCELONA - SPANHA

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

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

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

 SWEEEK 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.



ou



ou



Déchèterie

<https://quefairedemesdechets.fr>