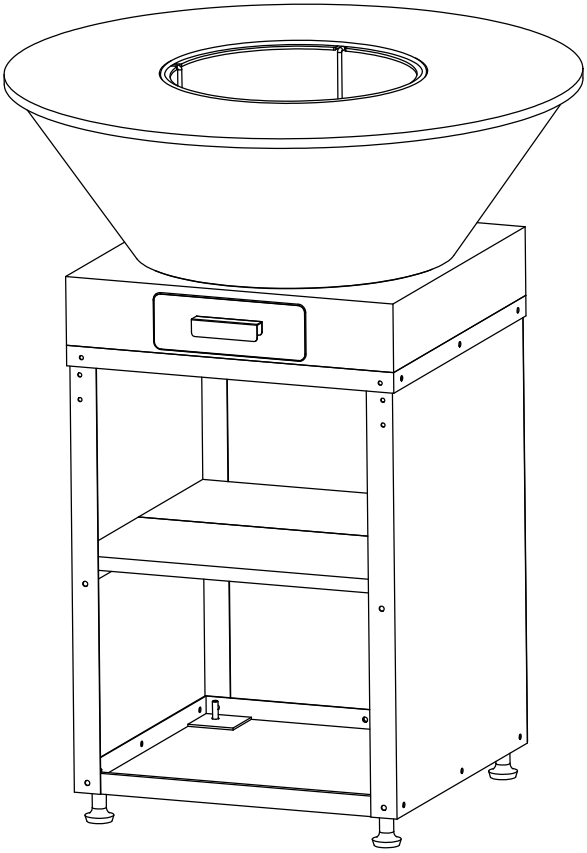
sweeek.

MOMBACHO

25/08/2025

FPBBQ804



1H

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

INDEX / ÍNDICE / CONTENTS / INHOUD / INDICE / INHALT / SPIS TREŚCI

FRANÇAIS

Avertissements 5
Conseils d'utilisation 7
Conseils d'entretien 9
Garantie 11
Montage 69

IMPORTANT, À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE : À LIRE ATTENTIVEMENT

ESPAÑOL

Advertencia 13
Consejos de uso 15
Consejos de mantenimiento 17
Garantía 19
Montaje 69

IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA FUTURAS REFERENCIAS: LEA ATENTAMENTE

ENGLISH

Warning 21
Instructions for use 23
Care and maintenance 25
Warranty 27
Assembly 69

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: PLEASE READ CAREFULLY

NEDERLANDS

Waarschuwingen 29
Instructies voor gebruik 31
Onderhoudstips 33
Garantie 35
Montage 69

BELANGRIJK, BEWAAR VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE: ZORGVULDIG LEZEN

PORTUGUÊS

Advertência 37
Instruções de utilização 39
Cuidados e manutenção 41
Garantia 43
Assembleia 69

IMPORTANTE, CONSERVE A REFERÊNCIA DA FATURA: LEIA CUIDADOSAMENTE

ITALIANO

Avvertenze 45
Istruzioni per l'uso 47
Consigli per la manutenzione 49
Garanzia 51
Montaggio 69

IMPORTANTE, CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI: LEGGERE ATTENTAMENTE

DEUTSCH

Warnungen 53
Anwendungstipps 55
Pflegehinweise 57
Garantie 59
Montage 69

WICHTIG, FÜR SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN: BITTE SORGFÄLTIG LESEN

POLSKI

Ostrzeżenia 61
Wskazówki dotyczące użytkowania 63
Wskazówki dotyczące konserwacji 65
Gwarancja 67
Montaż 69

WAŻNE, ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ: NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ.



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
Nur für den Privatgebrauch vorgesehen
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: istnieje ryzyko odniesienia obrażeń, podczas montażu należy nosić rękawiczki.

AVERTISSEMENTS

IMPORTANT! À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT TOUTE UTILISATION

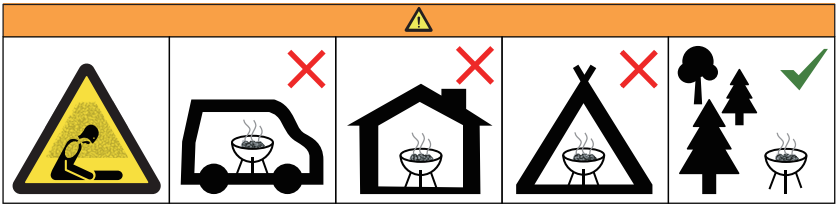
- Lire attentivement les instructions de montage suivantes avant d'assembler et d'utiliser ce produit. Si vous assemblez ce produit pour quelqu'un d'autre, veuillez lui remettre ce document pour qu'il en prenne connaissance pour une utilisation future.
- Le braséro doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Pour votre sécurité, n'allumez pas le braséro 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.
- Toujours porter des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation. Ne pas manipuler les plaques de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil. Lorsque vous soulevez la plaque de cuisson, veillez à ne pas vous pincer les doigts. Vos mains doivent tenir l'anneau intérieur plutôt que le bord extérieur
- Lors de la fabrication de ce produit, nous avons particulièrement pris soin de retirer toutes les parties de ce produit qui auraient pu s'avérer coupantes. Cependant restez toujours très attentif dans la manipulation de ce produit, afin d'éviter tout risque d'incident.
- Le produit doit être placé dans un endroit sûr. Il ne doit pas être placé à proximité de bâtiments, de murs, de meubles d'extérieur, de piscines gonflables ou d'autres objets inflammables. Les objets situés à proximité pourraient s'enflammer sous l'effet de la chaleur ou des flammes. Ne le placez pas sur une terrasse ou toute autre surface inflammable telle que l'herbe sèche, les copeaux de bois et les feuilles.
- L'utilisation de matériaux inadéquats dans ce produit peut être extrêmement dangereuse. N'utilisez pas d'objets hautement inflammables tels que des vêtements, des chiffons, des serviettes en papier, des mouchoirs ou d'autres matériaux susceptibles de brûler de manière incontrôlée.N'utilisez pas d'essence, de térébenthine, d'essence à briquet, d'alcool ou de substances similaires pour allumer un feu.

ATTENTION!

- ATTENTION ! Pour usage extérieur uniquement.
- 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 ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- 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.
- Cet appareil n'est pas un barbecue.
- Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- Ne pas retirer de bûche ou essayer de les replacer une fois le feu allumé.
- Ne pas utiliser votre braséro sous un parasol, pergola ou store.
- Ne surchargez pas le braséro avec du combustible. N'ajoutez pas de combustible supplémentaire lorsque le feu est éteint
- Lors de l'utilisation, cet appareil doit être éloigné de tout matériau inflammable.
- Risque d'incendie. Le vent provoque un mouvement de va-et-vient de la fumée et du feu, ce qui peut entraîner la propagation des étincelles et des braises. Lorsque vous utilisez l'appareil pendant une brise légère, faites attention aux petites étincelles ou aux braises qui volent autour de l'appareil. Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets susceptibles de s'enflammer.

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

- Ce produit doit être convenablement assemblé avant la première utilisation, ainsi que la visserie fermement serrée. Il pourra être difficile de resserrer après plusieurs utilisations, la chaleur ayant une influence sur le métal.

CONSEILS D'ALLUMAGE

- La cuve a été conçue pour recevoir une quantité de 1,2kg de charbon de bois standard ou 4 petites bûches maximum. Il est important d'allumer un petit feu pendant environ 30 minutes pour permettre à la plaque de cuisson de chauffer correctement, puis de commencer à faire un plus grand feu après un certain temps de refroidissement.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible
- Il est conseillé d'utiliser des bûches séchées et du bois non traité. Il est déconseillé d'utiliser du bois utilisé pour la construction, car il peut atteindre une température trop élevée qui risque de déformer la plaque de cuisson.

- Placez du petit bois sec ou du charbon de bois, et du papier journal au milieu du braséro. Il est important d'allumer un petit feu avec 4 petites bûches maximum pendant environ 30 minutes pour permettre à la plaque de cuisson de chauffer correctement, puis de commencer à faire un plus grand feu après un certain temps de refroidissement.
- Disposez les bûches ou du charbon de bois, de façon pyramidale, autour du tas de papier journal et petit bois.
- Allumez d'abord un petit feu et laissez-le croître lentement. Si la chaleur se développe trop rapidement et trop fortement, elle risque de déformer la plaque de cuisson
- Pour plus de simplicité, utilisez une allumette pour allumer le tout.

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

- Une fois que la plaque de cuisson est suffisamment chaude pour la cuisson, ajoutez un peu d'huile à l'endroit où vous avez l'intention de placer les aliments. La plaque de cuisson doit toujours être suffisamment graissée
- Le milieu de la plaque de cuisson a été légèrement abaissé afin de permettre à l'huile ou au jus de cuisson de s'écouler dans le fond de la cuve. Lorsque la plaque de cuisson est chauffée, elle est encore plus enfoncée, et si la chaleur se développe trop rapidement et trop fortement, la plaque de cuisson risque de se déformer.
- 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. Evitez également de la saler en début de cuisson car la viande va se rétracter et perdre de son gout.
- Évitez également d'aplatir les viandes hachées, vous ne ferez qu'en extraire les délicieuses saveurs.

- Veuillez noter qu'il ne faut jamais éteindre le feu en jetant du sable ou de l'eau sur le produit, car cela pourrait entraîner des déformations, de la rouille ou un décollement de la peinture. Le mieux est de laisser le feu s'éteindre de lui-même.
- Après utilisation, le produit peut rester chaud pendant des heures. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le brasero a refroidi avant d'enlever les cendres

CONSEILS D'ENTRETIEN

- La matière constituant ce braséro est principalement composée d'acier, qui sera exposé à de fortes chaleurs. Il est donc inévitable que des premières marques de corrosion apparaissent après les premières utilisations. Pour limiter l'action corrosive de la rouille, vous pouvez nettoyer et stocker à l'abri et au sec votre braséro, une fois bien éteint, après utilisation.
- La plaque de cuisson étant en acier, l'ajout d'huile de cuisson permet de créer une surface antiadhésive naturelle et de protéger la plaque de la rouille et des dommages. L'assaisonnement d'une plaque consiste à recouvrir la surface d'une fine couche d'huile, puis à chauffer la casserole à haute température pour permettre à l'huile de pénétrer et de se lier au métal. Sans cette couche d'huile carbonisée, la plaque se corroderait et rouillerait à cause de l'oxygène et de l'humidité de l'air. Répétez l'ajout d'huile et frottez-la uniformément sur la plaque 3 à 4 fois jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur brune.
- La plaque de cuisson est fabriquée en acier et présente déjà des signes de corrosion à l'arrivée. Une fois que vous aurez traité la plaque de cuisson avec de l'huile et gratté les taches de corrosion, elle sera à nouveau comme neuve.
- La plaque de cuisson peut commencer à se corroder avec le temps si elle n'est pas huilée correctement. Nous recommandons de huiler la plaque de cuisson tous les 7 à 10 jours lorsqu'elle n'est pas utilisée. Toute corrosion qui se développe peut être enlevée à l'aide d'une brosse métallique. Il est conseillé de chauffer la plaque de cuisson au préalable, afin de décoller la couche de corrosion. Une fois la plaque de cuisson traitée avec de l'huile, elle sera à nouveau comme neuve.
- Si la plaque de cuisson présente une corrosion excessive après une longue période d'inutilisation, nous recommandons de polir la surface de la plaque à l'aide d'une brosse métallique.

- Pour les premières fois, nous recommandons d'utiliser de l'huile d'olive. L'huile d'olive a un point de combustion plus bas, ce qui permet à la plaque de cuisson d'obtenir un beau ton brun-noir. Après les premières utilisations, vous pouvez commencer à utiliser des huiles naturelles comme l'huile de tournesol et l'huile d'arachide, qui ont un point de combustion plus élevé. La cuisson de l'huile dans la plaque de cuisson la protège également de la corrosion.
- Les résidus alimentaires et l'excédent d'huile ou de jus de cuisson restés sur la plaque de cuisson peuvent simplement être poussés dans le feu à l'aide d'une spatule. Frottez souvent la plaque de cuisson avec un chiffon huilé et elle sera à nouveau impeccable. Il est préférable de frotter fréquemment la plaque de cuisson.
- Une légère décoloration de la finition à l'intérieur du braséro peut se produire après utilisation.
- Une fois la cuisson terminée, nettoyez la plaque de cuisson en suivant la procédure décrite ci-dessus. Lorsque la plaque est encore légèrement chaude, frottez-la à nouveau avec de l'huile. La plaque sera ainsi correctement protégée et prête pour la prochaine fois.
- Pour éviter que le braséro ne se bouche, nous vous recommandons de retirer les cendres du tiroir après chaque utilisation, une fois que vous êtes certain que le feu est éteint et que le produit est refroidi. Il est toutefois conseillé de conserver une fine couche de cendres au fond de la vasque pour protéger la surface.
- Il est recommandé de garder le produit à l'abri de la pluie lorsqu'il n'est pas utilisé afin d'éviter la rouille ou les taches
- La couleur de la plaque de cuisson est d'abord naturelle, puis elle devient plus foncée après l'utilisation plus la plaque est utilisée, plus elle est foncée. Les changements de couleur sont normaux
- Nettoyez toujours la grille de cuisson après utilisation
- NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CHIMIQUES APRÈS UTILISATION
- Les produits de nettoyage chimiques peuvent provoquer un incendie lors de la prochaine utilisation du produit.

GARANTIE

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

LISTE DES EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

ADVERTENCIA

IMPORTANTE: LEER ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR

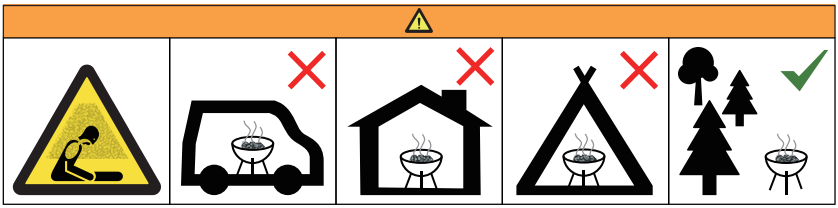
- Lea las siguientes instrucciones de montaje antes de ensamblar y utilizar el producto. Si usted ensambla este producto para otra persona, debe darle este documento para su consideración en un uso futuro.
- El brasero debe ser instalada sobre un soporte horizontal estable antes de su utilización.
- Para su seguridad no encienda el brasero 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.
- Use siempre guantes resistentes al calor cuando lo use. Al levantar la placa, tenga cuidado de no pillarse los dedos. Las manos deben sujetar el anillo interior y no el borde exterior.
- Durante la fabricación de este producto, hemos sido especialmente cuidadosos para quitar todas las partes del producto que puede ser peligrosas. Pero siempre hay que tener mucho cuidado en el manejo de este producto para evitar cualquier riesgo de incidente.
- El producto debe colocarse en un lugar seguro. No debe colocarse cerca de edificios, paredes, muebles de exterior, piscinas hinchables u otros objetos inflamables. Los objetos cercanos podrían incendiarse por el calor o las llamas. No lo coloque sobre terrazas u otras superficies inflamables como hierba seca, virutas de madera y hojas.
- El uso de materiales inadecuados en este producto puede ser extremadamente peligroso. Utilice sólo carbón vegetal. No utilice objetos altamente inflamables como ropa, trapos, toallas de papel, pañuelos u otros materiales que puedan arder sin control. No utilice gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol o sustancias similares para encender el fuego.

¡ATENCIÓN!

- ¡ATENCIÓN! Para uso externo únicamente.
- ¡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! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- ¡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.
- No quite la leña o trate de reemplazarla una vez que esté el fuego encendido.
- No use su estufa de exterior debajo de una sombrilla, pérgola o toldo.
- No sobrecargue el brasero con combustible. No añada más combustible cuando el fuego esté apagado.
- Cuando esté en uso, este electrodoméstico debe mantenerse alejado de materiales inflamables.

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

- Este producto debe ser montado adecuadamente antes de su uso, y los tornillos deben estar firmemente apretados. Puede ser difícil de apretar después de varios usos, el calor afecta al metal.

CONSEJOS DE ENCENDIDO

- El tanque ha sido diseñado para contener 1,2kg de carbón de leña estándar o no más de 4 troncos pequeños. Es importante encender un fuego pequeño durante unos 30 minutos para permitir que la placa de cocción se caliente adecuadamente, y luego encender un fuego más grande cuando se haya enfriado un poco.
- Antes de empezar a cocinar, espera a que una capa de ceniza cubra el combustible.
- Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas
- Se recomienda utilizar troncos secos y madera sin tratar. No utilice madera de construcción, ya que podría alcanzar temperaturas demasiado altas y deformar la placa de cocción.

- Coloca encima un poco de leña seca o carbón vegetal y el periódico en el medio de braséro. Es importante encender un fuego pequeño con no más de 4 troncos pequeños durante unos 30 minutos para permitir que la placa de cocción se caliente adecuadamente, y luego encender un fuego más grande cuando se haya enfriado un poco.
- Coloca los troncos o el carbón, de forma piramidal, en torno al montón de papel de periódico y trozos de leña pequeños
- Encienda primero un fuego pequeño y déjelo crecer lentamente. Si el calor se desarrolla demasiado rápido y con demasiada fuerza, podría causar deformaciones en la placa de cocción.
- Para simplificar, use un fósforo para encender el todo.

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. Descongélelos 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

- Una vez que la placa de cocción esté lo suficientemente caliente para cocinar, añada un poco de aceite donde vaya a colocar los alimentos. La placa de cocción debe estar siempre suficientemente engrasada.
- La parte central de la placa de cocción se ha bajado ligeramente para permitir que el aceite o los jugos de cocción escurran hacia el fondo de la olla. No manipule las placas de cocción mientras el aparato esté en funcionamiento. No manipule las placas de cocción mientras el aparato esté en funcionamiento. Cuando la placa se calienta, se baja aún más, y si el calor se desarrolla demasiado rápido y con demasiada fuerza, la placa puede deformarse
- 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.

- Tenga en cuenta que nunca debe apagar el fuego arrojando arena o agua sobre el producto, ya que podría deformar, oxidar o descascarar la pintura. Es mejor dejar que el fuego se extinga solo
- Después de su uso, el producto puede permanecer caliente durante horas. Asegúrate de que el fuego se ha apagado por completo y de que el brasero se ha enfriado antes de retirar las cenizas.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- El material de este brasero se compone principalmente de acero que estará expuesto a un calorextremo. Por tanto, es inevitable que las primeras marcas de corrosión aparezcan después de la primera utilización. Para limitar los efectos corrosivos de óxido, se puede limpiar y secar su brasero. También recomendamos almacenar su producto a cubierto en un lugar seco después de su uso.
- Al ser de acero, el aceite de cocina crea una superficie antiadherente natural y protege la placa de la oxidación y los daños. Sazonar una placa de cocción consiste en recubrir la superficie con una fina capa de aceite y, a continuación, calentar la placa a una temperatura elevada para que el aceite penetre y se adhiera al metal. Sin esta capa de aceite carbonizado, la placa se corroería y oxidaría por el oxígeno y la humedad del aire. Repite la adición de aceite y frótalo uniformemente sobre la placa 3 o 4 veces hasta que adquiera un color marrón.
- La placa de cocción es de acero y ya muestra signos de corrosión a su llegada. Una vez que haya tratado la placa con aceite y raspado las manchas de corrosión, volverá a estar como nueva.
- La placa de cocción puede corroerse con el tiempo si no se engrasa correctamente. Se recomienda engrasar la placa de cocción cada 7 ó 10 días cuando no se utilice. La corrosión puede eliminarse con un cepillo de alambre. Es aconsejable calentar previamente la placa para desprender la capa de corrosión. Una vez tratada con aceite, la placa volverá a estar como nueva.
- Si la placa de cocción se corroe excesivamente tras un largo periodo de desuso, se recomienda pulir la superficie con un cepillo de alambre.
- Para las primeras veces, recomendamos utilizar aceite de oliva. El aceite de oliva tiene un punto de combustión más bajo, lo que ayudará a que la placa de cocción adquiera un bonito tono marrón-negro.Después de los primeros usos, puede empezar a utilizar aceites naturales como el de girasol y el de cacahuete, que tienen puntos de combustión más altos. La cocción del aceite en la placa de cocción también la protege de la corrosión.

- Los restos de comida y el exceso de aceite o jugos de cocción que queden en la placa de cocción pueden empujarse simplemente al fuego con una espátula. Frote la placa a menudo con un paño aceitado y volverá a estar impecable. Es mejor fregar la placa de cocción con frecuencia.
- Después del uso, puede producirse una ligera decoloración del acabado interior del brasero.
- Cuando haya terminado de cocinar, limpie la placa de cocción como se ha descrito anteriormente. Cuando la placa esté aún ligeramente caliente, frótela de nuevo con aceite. De este modo, la placa estará bien protegida y lista para la próxima vez.
- Para evitar que el brasero se atasque, le recomendamos que retire las cenizas del cajón después de cada uso, una vez que esté seguro de que el fuego se ha apagado y el producto se ha enfriado. No obstante, es aconsejable mantener una fina capa de ceniza en el fondo del recipiente para proteger la superficie.
- Es aconsejable mantener el producto alejado de la lluvia cuando no se utilice para evitar que se oxide o se manche
- El color de la placa de cocción es natural al principio y se oscurece con el uso; cuanto más se utiliza la placa, más se oscurece. Los cambios de color son normales.
- Limpie siempre la rejilla de cocción después de cada uso.
- NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA QUÍMICOS DESPUÉS DE SU USO
- Los productos de limpieza químicos pueden provocar un incendio la próxima vez que utilice el producto.

GARANTÍA

- sweeek garantiza sus productos contra cualquier defecto de fabricación y material por un período de 3 años a partir de la fecha de recepción por parte del consumidor. En caso de falta de conformidad, le invitamos a ponerse en contacto rápidamente con nuestro servicio de atención al cliente y no utilizar el producto.
- Si una pieza resulta defectuosa durante el periodo de garantía, sweeek reparará o sustituirá la pieza de acuerdo con los términos y condiciones definidos por el servicio posventa de sweeek. La garantía sweeek se aplica mediante la sustitución de las piezas dañadas. sweeek se reserva el derecho de inspeccionar el producto antes de aceptar su garantía.
- Si sweeek considera que un producto es defectuoso, la garantía cubre únicamente la reparación o el reemplazo del producto defectuoso. sweeek no será responsable de ningún costo o daño incurrido como resultado del mal uso de este producto. sweeek no se hará responsable por ningún costo, pérdida o daño derivado de la pérdida de este producto.
- Esta garantía no se aplica en caso de abuso, mal manejo o reparación no autorizada.
- Nuestros productos están diseñados para su uso en un entorno privado y personal. Cualquier uso en un contexto profesional (alquiler, actividades escolares, etc.) anulará automáticamente todas las garantías.
- Este producto está diseñado para un uso específico. El uso inadecuado puede causar riesgos graves al usuario y anular la garantía.

LISTA DE EXCLUSIONES DE 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.

WARNING

IMPORTANT! READ CAREFULLY BEFORE USE

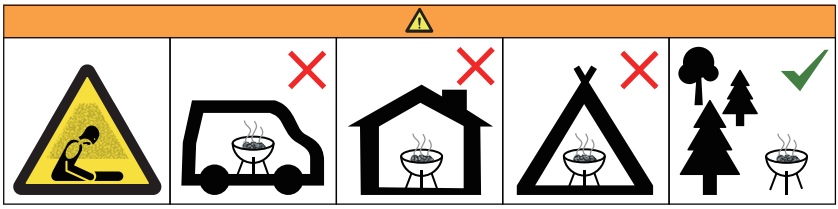
- Read the following assembly instructions before assembling and using the product. If you assemble this product for someone else, please give them this document to read for future use.
- The brazier must be installed on a stable horizontal support before use.
- For your safety, do not turn on the brazier 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.
- Always wear heat-resistant gloves when using it. Do not handle the hobs while the appliance is in operation. When lifting the hob, take care not to pinch your fingers. Your hands should be holding the inner ring rather than the outer edge.
- During the manufacturing of this product, we take great caution in removing all sharp parts. However you must always be very careful in handling this product in order to avoid any risk of incident.
- The product should be placed in a safe location. It should not be placed near buildings, walls, outdoor furniture, inflatable poots or other flamable objects. Nearby objects could catch fire from heat or flammes. Do not place on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips and leaves.
- Using unsuitable materials in this product can be extremely dangerous. Do not use highly flammable objects such as clothing, rags, paper towels, handkerchiefs or other materials that could burn uncontrollably. Do not use petrol, turpentine, lighter fluid, alcohol or similar substances to start a fire.

WARNING!

- WARNING! For external use only.
- WARNING! Do not use indoors!
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- 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.
- This product is not a barbecue.
- Do not remove log or try to replace them once the fire is burning.
- Do not use your chimnea under a parasol, awning or pergola.
- Do not overload the fire bowl with fuel. Do not add additional fuel when the fire burns down
- When in use this appliance should be kept away from flammable materials.
- Fire hazard. Wind causes smoke and fire to be blown back and forth, which can cause sparks and coals to spread. When using the product during a light breeze, be careful of small sparks or coals flying around. Do not place the product near objects that may catch fire.

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

- It is very important to assemble this product properly before use : All the screws must be well tightened before use as it will be difficult to tighten these after several uses as the heat affects the metal.

IGNITION TIPS

- The tank has been designed to hold 1,2kg (2,6lbs) standard charcoal or no more than 4 small logs. It is important to light a small fire for roughly 30 minutes to allow the cooking plate to settle properly and then start building a larger fire after it cooling down for a while.
- Before starting to cook, wait for a layer of ash to cover the fuel.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Suggest using dried logs and untreated wood. Do not suggest using wood which used for construction as it may get a too high temperature that might cause the cooking plate to warp.
- Place some dry kindling or charcoal on top and newspaper in the middle of the brazier. It is important to light a small fire with no more than 4 small logs for roughly 30 minutes to allow the cooking plate to settle properly and then start building a larger fire after it cooling down for a while.

- Arrange the logs or charcoal like a pyramid, around the pile of newspaper and kindling.
- Light a small fire first and then let it slowly grow. If the heat develops too quickly and too strongly, it might cause deformation on the cooking plate.
- Light the fire with a match.

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

- Once the cooking plate is hot enough for cooking, add some oil where you intend to place the food. The cooking plate should be always sufficiently greased.
- The middle of the cooking plate was produced with slightly downward in order to lead the oil or cooking juice drain back into the bowl. When the cooking plate is heated, it will be pressed down further, and if heat develops too quickly and too strongly, this may cause the cooking plate to warp.
- 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.
- Please note that you should never extinguish the fire by throwing sand or water into the product as this may cause deformation, rust or peeling paint. The best way is to let the fire die out on its own.
- After use, the product can remain hot for hours. Make sure the fire is completely extinguished and the fire bowl has cooled down before removing the ashes.

CARE AND MAINTENANCE

- The material of this brazier is mainly composed of steel that will be exposed to extreme heat. It is therefore inevitable that the first corrosion marks appear after the first use. To limit the corrosive effects of rust, you must switch off the brazier after use, clean and store away in a dry place
- The cooking plate is made of carbon steel, adding cooking oil helps to create a natural, non-stick surface and protect the plate from rust and damage. Seasoning a plate involves coating the surface with a thin layer of oil, then heating the pan to a high temperature to allow the oil to penetrate and bond with the metal. Without this layer of carbonized oil, the plate would corrode and rust due to the oxygen and moisture in the air. Repeat adding oil and rub it evenly on the plate 3-4 times until its color turns into brown.
- The hob is made of steel and already shows signs of corrosion on arrival. Once you have treated the hob with oil and scraped off the corrosion stains, it will be as good as new again
- The cooking plate may start corroding over time if it is not oiled properly. We recommend oiling the cooking plate every 7 to 10 days while it is not in use. Any corrosion that does develop can be removed using steel wire brush. Suggest to heat the cooking plate before-hand, because that will loosen up the layer of corrosion. Once you treat the cooking plate with oil, it will be good as new again.
- In the event that cooking plate get an excessive corrosion after a long time not using, we recommend polishing it's the plate surface with a wire brush.
- For the first few times, we recommend using olive oil. Olive oil has a lower combustion point, which will help the cooking plate get a nice brown-black tone. After the first few uses, you can start using natural oil types like sunflower oil and groundnut oil, which have higher combustion points. Baking the oil into the cooking plate also protects it from corrosion.
- Food residues and excess oil or cooking juices left on the hob can simply be pushed into the fire with a spatula. Rub the hob often with an oiled cloth and it will be spotless again. It's best to scrub the hob frequently.
- A slight discolouration of the finish inside the brazier may occur after use.
- When cooking is done, clean the cooking plate as per the procedure outlined above when the plate is still under a slight warm temperature, rub it with oil once more. This ensures that it will be properly protected and ready for next time

- To prevent the fire bowl from getting clogged, we recommend that you remove the ashes from the drawer after every use, once you are certain that the fire is out and the product is cooled down. However, still suggest keeping a thin layer of ash at the fire bowl bottom as protection of the surface.
- It is recommended to keep the product sheltered from rain when not in use so as to avoid rust or stains
- The colour of the hob is initially natural, then becomes darker after use; the more the hob is used, the darker it becomes. Changes in colour are normal.
- Always clean the cooking grid after use.
- DO NOT USE CHEMICAL CLEANING PRODUCTS AFTER USE
- Chemical cleaning products may cause a flash-fire the next time you use the product.

WARRANTY

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

LIST OF WARRANTY EXCLUSIONS

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

WAARSCHUWINGEN

BELANGRIJK: LEZEN VÓÓR HET GEBRUIK

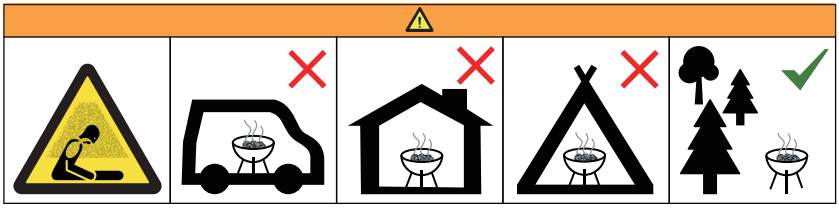
- Lees de instructies vóór de montage en gebruik van het product. Als u dit product voor iemand anders monteert, geef dan deze handleiding door voor toekomstige referentie.
- De brasero moet vóór gebruik op een stabiele horizontale onderplaats worden geïnstalleerd.
- Voor uw veiligheid is het van belang de brasero niet aan te steken met brandstof of andere soorten vloeistoffen. Voor het eerste gebruik moet u de bak met houstkool vullen en de barbecue minstens 30 minuten alleen laten branden.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen tijdens gebruik. Raak de kookplaten niet aan terwijl het apparaat in werking is. Let er bij het optillen van de kookplaat op dat je vingers niet bekneld raken. Uw handen moeten de binnenste ring vasthouden en niet de buitenste rand.
- Let op scherpe randen. De vuurkorf is gemaakt en bestudeerd om geen scherpe randen / of uitstekende punten te hebben. Toch is het mogelijk dat sommige onderdelen iet scherper zijn dan verwacht. Ga daarom met zorgvuldigheid met dit product om.
- Het product moet op een veilige plaats worden neergezet. Plaats het niet in de buurt van gebouwen, muren, buitenmeubilair, opblaasbare zwembaden of andere brandbare voorwerpen. Objecten in de buurt kunnen vlam vatten door hitte of vlammen. Plaats het niet op vlonders of andere brandbare oppervlakken zoals droog gras, houtsnippers en bladeren.
- Het gebruik van ongeschikte materialen in dit product kan zeer gevaarlijk zijn. Gebruik alleen houtskool. Gebruik geen licht ontvlambare voorwerpen zoals kleding, lappen, papieren handdoeken, zakdoeken of andere materialen die ongecontroleerd kunnen branden. Gebruik geen benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of soortgelijke stoffen om vuur te maken.

WAARSCHUWING!

- WAARSCHUWING! Enkel voor buitengebruik.
- 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! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- 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.
- Dit apparaat is geen barbecue
- Zodra het vuur brandt, probeer nooit houtblokken te verwijderen of te vervangen
- Gebruik geen terrasverwarmer onder een parasol, pergola of luifel
- Overlaad de vuurkorf niet met brandstof. Voeg geen extra brandstof toe als het vuur uit is
- Tijdens gebruik dient dit apparaat op afstand te staan van brandbare materialen
- Brandgevaar. Wind zorgt ervoor dat rook en vuur heen en weer worden geblazen, waardoor vonken en kolen zich kunnen verspreiden. Als u het product gebruikt bij een licht briesje, pas dan op voor rondvliegende vonken of kolen. Plaats het product niet in de buurt van voorwerpen die vlam kunnen vatten.

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 koolmonoxidevergifitiging.

GEBRUIKSAANWIJZING

- Dit product moet correct samengesteld worden voor het eerste gebruik, dat wilt zeggen dat alles goed vast gezet moet worden. Na meerdere gebruiken zal het moeilijk zijn om de barbecue te verstellen wegens de hitte die het metaal lichtelijk zal laten veranderen.

AANSTEEKTIPS

- De tank is ontworpen voor 1,2kg standaard houtskool of niet meer dan 4 kleine houtblokken. Het is belangrijk om een klein vuur te maken gedurende ongeveer 30 minuten om de kookplaat goed te laten opwarmen, en dan een groter vuur te maken nadat het een beetje is afgekoeld.
- Wacht voordat je begint te koken tot de brandstof bedekt is met een laag as.
- Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.
- Gebruik gedroogd hout en onbehandeld hout. Gebruik geen hout dat voor de bouw is gebruikt, omdat het een te hoge temperatuur kan krijgen waardoor de kookplaat krom kan trekken.

- Leg er wat droog aanmaakhout of houtskool en plaats kleine balletjes krantenpapier, stokjes of een aanmaakblokjes in het midden van de vuurkorf. Het is belangrijk om een klein vuur te maken met niet meer dan 4 kleine houtblokken gedurende ongeveer 30 minuten om de kookplaat goed te laten opwarmen, en dan een groter vuur te maken nadat het een beetje is afgekoeld.
- Leg de houtblokken of houtskool in een soort van pyramide vorm rond de krantbolletje, stokjes of aanmaakblokjes.
- Steek eerst een klein vuur aan en laat het dan langzaam groeien. Als de hitte zich te snel en te sterk ontwikkelt, kan dit vervorming van de kookplaat veroorzaken.
- Gebruik een lucifer om de vuurkorf aan te steken.

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.and then start building a larger fire after it cooling down for a while.

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

- Zodra de kookplaat heet genoeg is om te koken, voeg je wat olie toe op de plaats waar je het voedsel wilt plaatsen. De kookplaat moet altijd voldoende ingevet zijn.
- Het midden van de kookplaat is iets verlaagd zodat olie of kookvocht naar de bodem van de pan kan lopen. Als de kookplaat wordt verwarmd, wordt deze nog verder verlaagd en als de hitte zich te snel en te sterk ontwikkelt, kan de kookplaat kromtrekken.
- 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.

- Het vuur mag nooit worden geblust door zand of water op het product te gooien, omdat dit kan leiden tot vervorming, roest of afbladderen van de verf. Het beste is om het vuur zichzelf te laten doven
- Na gebruik kan het product urenlang heet blijven. Zorg ervoor dat het vuur helemaal uit is en de vuurkorf is afgekoeld voordat je de as verwijdert

ONDERHOUDSTIPS

- Het materiaal van de vuurkorf bestaat voornamelijk uit staal dat wordt blootgesteld aan hoge temperaturen. Het is dus onvermijdelijk dat de eerste tekenen van corrosie zullen verschijnen na een aantal keer gebruikt te zijn. Om de corrosieve werking van roest te beperken, kunt u na gabruik uw apparaat reinigen en op een droge plek opbergen, wanneer deze eenmaal afgekoeld is.
- Omdat de kookplaat van staal is, zorgt het toevoegen van bakolie voor een natuurlijk antiaanbakoppervlak en beschermt het de kookplaat tegen roest en beschadiging. Het kruiden van een kookplaat houdt in dat het oppervlak wordt bedekt met een dun laagje olie, waarna de pan tot een hoge temperatuur wordt verhit zodat de olie kan binnendringen en zich met het metaal kan verbinden. Zonder deze laag verkoolde olie zou de plaat corroderen en roesten door de zuurstof en het vocht in de lucht. Herhaal de toevoeging van olie en wrijf het gelijkmatig 3 tot 4 keer over de plaat totdat deze bruin wordt.
- De kookplaat is gemaakt van staal en vertoont bij aankomst al tekenen van corrosie. Nadat u de kookplaat met olie hebt behandeld en de corrosievlekken hebt weggeschraapt, is hij weer zo goed als nieuw.
- De kookplaat kan na verloop van tijd gaan roesten als hij niet goed wordt geolied. We raden aan om de kookplaat om de 7 tot 10 dagen te oliën als hij niet in gebruik is. Eventuele corrosie kan worden verwijderd met een staalborstel. Het is raadzaam om de kookplaat eerst te verwarmen om de corrosielaag los te maken. Nadat de kookplaat met olie is behandeld, ziet hij er weer zo goed als nieuw uit.
- Als de kookplaat overmatig gecorrodeerd raakt na een lange periode van niet-gebruik, raden we aan het oppervlak te polijsten met een staalborstel.
- De eerste paar keer raden we aan om olijfolie te gebruiken. Olijfolie heeft een lager verbrandingspunt, waardoor de kookplaat een mooie bruinzwarte tint krijgt. Na de eerste paar keer gebruik kun je natuurlijke oliesoorten zoals zonnebloemolie en arachideolie gaan gebruiken, die een hoger verbrandingspunt hebben. Het inbakken van de olie in de kookplaat beschermt deze ook tegen corrosie.

- Etensresten en overtollige olie of kookvocht op de kookplaat kunnen gewoon met een spatel in het vuur worden geduwd. Wrijf de kookplaat vaak schoon met een geoliede doek en hij is weer brandschoon. Het is het beste om de kookplaat vaak te schrobben.
- Na gebruik kan de afwerking aan de binnenkant van het kookvuur licht verkleuren.
- Als u klaar bent met koken, reinigt u de kookplaat zoals hierboven beschreven. Als de kookplaat nog een beetje heet is, wrijf hem dan opnieuw in met olie. Zo is de kookplaat goed beschermd en klaar voor de volgende keer.
- Om te voorkomen dat de vuurkorf verstopt raakt, raden we aan de as na elk gebruik uit de lade te verwijderen, zodra je zeker weet dat het vuur uit is en het product is afgekoeld. Het is echter raadzaam om een dun laagje as op de bodem van de pan te bewaren om het oppervlak te beschermen.
- Het is raadzaam om het product uit de regen te houden als het niet gebruikt wordt om roest of vlekken te voorkomen.
- De kleur van de kookplaat is aanvankelijk natuurlijk, maar wordt donkerder na gebruik; hoe vaker de kookplaat wordt gebruikt, hoe donkerder hij wordt. Kleurveranderingen zijn normaal.
- Maak het kookrooster altijd schoon na gebruik.
- GEBRUIK GEEN CHEMISCHE REINIGINGSMIDDELEN NA GEBRUIK
- Chemische reinigingsmiddelen kunnen een steekvlam veroorzaken wanneer u het product de volgende keer gebruikt.

GARANTIE

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

LIJST 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.

ADVERTÊNCIA

IMPORTANTE: LEIA CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR

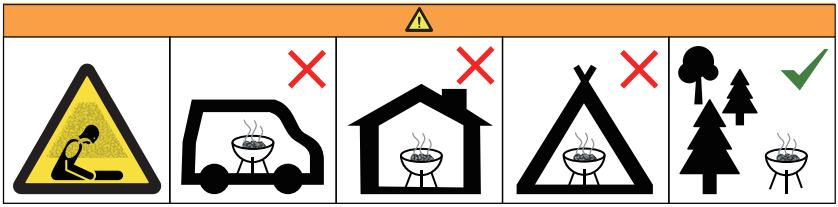
- Leia as seguintes instruções de montagem cuidadosamente antes de montar e usar este produto. Se você estiver montando este produto para outra pessoa, por favor, forneça este documento para referência futura.
- A braseiro deve ser instalada em um suporte horizontal estável antes do uso.
- Para sua segurança, não acenda a braseiro 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.
- Use sempre luvas resistentes ao calor quando usar. Não manusear a placa de cozedura durante
- o funcionamento do aparelho. Ao levantar a placa de cozedura, tenha cuidado para não entalar os dedos. As mãos devem segurar o anel interior e não o bordo exterior.»
- Durante a fabricação deste produto, tomamos um cuidado especial para remover todas as partes deste produto que poderia estar cortando. No entanto, tenha sempre muito cuidado ao manusear este produto, para evitar qualquer risco de incidente.
- O produto deve ser colocado num local seguro. Não deve ser colocado perto de edifícios, paredes, mobiliário de exterior, piscinas insufláveis ou outros objectos inflamáveis. Os objectos próximos podem incendiar-se devido ao calor ou às chamas. Não colocar no terraço ou em qualquer outra superfície inflamável, como relva seca, aparas de madeira e folhas.
- A utilização de materiais inadequados neste produto pode ser extremamente perigosa. Utilizar apenas carvão vegetal. Não utilize objectos altamente inflamáveis, como roupa, trapos, toalhas de papel, lenços ou outros materiais que possam arder incontrolavelmente. Não utilize gasolina, terebintina, líquido de isqueiro, álcool ou substâncias semelhantes para atear o fogo.

AVISO!

- ADVERTÊNCIA! Apenas para uso externo.
- 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 EN1860-3!
- ADVERTÊNCIA! Este barbecue ficará muito quente. Não se mova durante o uso.
- 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.
- Este dispositivo não é um churrasco.
- Não remova logs ou tente substituí-los quando o fogo estiver ligado.
- Não use o seu braseiro sob um guarda-sol, pergola ou toldo.
- Não sobrecarregar o braseiro com combustível. Não adicionar combustível suplementar quando o fogo estiver apagado.
- Quando em uso, este aparelho deve ser mantido longe de materiais inflamáveis.
- Risco de incêndio. O vento faz com que o fumo e o fogo sejam soprados para trás e para a frente, o que pode provocar a propagação de faíscas e brasas. Quando utilizar o produto durante uma brisa ligeira, tenha cuidado com pequenas faíscas ou carvões que se espalham. Não coloque o produto perto de objectos que possam incendiar-se.

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

- Este produto deve ser montado corretamente antes do primeiro uso, e os fixadores devem estar bem apertados. Ele pode ser difícil de apertar após vários usos, o calor tem uma influência sobre o metal.

DICAS DE IGNIÇÃO

- O tanque foi concebido para conter 1,2kg de carvão padrão o não mais de 4 pequenos troncos. É importante acender uma pequena fogueira durante cerca de 30 minutos para permitir que a placa aqueça corretamente e, em seguida, acender uma fogueira maior depois de ter arrefecido um pouco.
- Antes de começar a cozinhar, esperar que uma camada de cinzas cubra o combustível.
- Recomenda-se a utilização de troncos secos e de madeira não tratada. A madeira utilizada para a construção não deve ser utilizada, pois pode atingir temperaturas demasiado elevadas, o que pode deformar a placa.

- Colocar um pouco de lenha seca ou carvão vegetal no topo e um jornal no meio do braseiro. É importante acender uma pequena fogueira com não mais de 4 pequenos troncos durante cerca de 30 minutos para permitir que a placa aqueça corretamente e, em seguida, acender uma fogueira maior depois de ter arrefecido um pouco.
- Organize os toros ou o carvão de forma piramidal ao redor da pilha de jornais e pequenas madeiras.
- Acender primeiro um pequeno lume e depois deixá-lo crescer lentamente. Se o calor se desenvolver demasiado depressa e com demasiada intensidade, pode provocar deformações na placa de cozedura
- Para simplificar, use uma combinação para iluminar tudo.

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

- Quando a placa de cozedura estiver suficientemente quente para cozinhar, adicione um pouco de óleo no local onde pretende colocar os alimentos. A placa de cozedura deve estar sempre suficientemente untada.
- O centro da placa de cozedura foi ligeiramente rebaixado para permitir que o óleo ou os sucos da cozedura escorram para o fundo do recipiente. Quando a placa de cozedura é aquecida, fica ainda mais baixa e, se o calor se desenvolver demasiado depressa e com demasiada intensidade, a placa pode deformar-se.
- 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.
- Tenha em atenção que o fogo nunca deve ser extinto atirando areia ou água para cima do produto, uma vez que isso pode provocar deformações, ferrugem ou descamação da pintura. É preferível deixar o fogo extinguir-se por si próprio.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- O material que constitui este braseiro é composto principalmente de aço, que será exposto a altas temperaturas. Ele é portanto, inevitável que as primeiras marcas de corrosão apareçam após os primeiros usos. Limitar a ação corrosiva da ferrugem, você pode limpar e armazenar no abrigo e secar seu braseiro, uma vez bem, após o uso.
- Como a placa é feita de aço, a adição de óleo de cozinha cria uma superfície antiaderente natural e protege a placa da ferrugem e dos danos. Temperar uma placa de fogão implica revestir a superfície com uma fina camada de óleo e, em seguida, aquecer a panela a uma temperatura elevada para permitir que o óleo penetre e se ligue ao metal. Sem esta camada de óleo carbonizado, a placa corroeria e enferrujaria devido ao oxigénio e à humidade do ar. Repita a adição de óleo e esfregue-o uniformemente sobre a placa 3 a 4 vezes até esta ficar castanha.
- A placa de cozinha é feita de aço e já apresenta sinais de corrosão à chegada. Depois de ter tratado a placa de cozedura com óleo e de ter raspado as manchas de corrosão, ela ficará como nova
- A placa de cozedura pode começar a corroer-se com o tempo se não for lubrificada corretamente. Recomenda-se lubrificar a placa a cada 7 a 10 dias quando não estiver a ser utilizada. A corrosão que se desenvolve pode ser eliminada com uma escova de arame. É aconselhável aquecer previamente a placa para soltar a camada de corrosão. Depois de ter sido tratada com óleo, a placa de cozedura ficará como nova.
- Se a placa de cozedura ficar excessivamente corroída após um longo período de desuso, recomenda-se polir a superfície com uma escova de arame.
- Nas primeiras vezes, recomendamos a utilização de azeite. O azeite tem um ponto de combustão mais baixo, o que ajudará o prato de cozedura a obter um tom castanho-escuro agradável. Após as primeiras utilizações, pode começar a utilizar tipos de óleo naturais como o óleo de girassol e o óleo de amendoim, que têm pontos de combustão mais elevados. A cozedura do óleo na placa de cozedura também a protege da corrosão.

- Os resíduos de alimentos e o excesso de óleo ou de sumos de cozinha deixados na placa podem ser simplesmente empurrados para o lume com uma espátula. Esfregue frequentemente a placa de cozedura com um pano oleado e esta ficará novamente impecável. É preferível esfregar a placa com frequência
- Após a utilização, pode ocorrer uma ligeira descoloração do acabamento do interior do braseiro.
- Quando tiver terminado de cozinhar, limpe a placa de cozedura como descrito acima. Quando a placa de cozedura ainda estiver ligeiramente quente, esfregar novamente com óleo. Desta forma, a placa de cozedura fica bem protegida e pronta para a próxima vez.
- Para evitar que o braseiro fique entupido, recomendamos que retire as cinzas da gaveta após cada utilização, quando tiver a certeza de que o fogo está apagado e o produto arrefeceu. No entanto, é aconselhável manter uma fina camada de cinzas no fundo da panela para proteger a superfície.
- É aconselhável manter o produto ao abrigo da chuva quando não estiver a ser utilizado para evitar ferrugem ou manchas.
- A cor da placa de cozedura é inicialmente natural e depois torna-se mais escura após a utilização; quanto mais a placa for utilizada, mais escura se torna. As alterações de cor são normais.
- Limpar sempre a grelha de cozedura após a utilização.
- NÃO UTILIZAR PRODUTOS QUÍMICOS DE LIMPEZA APÓS A UTILIZAÇÃO
- Os produtos de limpeza químicos podem provocar um incêndio na próxima vez que utilizar o produto

GARANTIA

- A sweeek garante os seus produtos contra quaisquer defeitos de fabrico e de material por um período de 3 anos a partir da data de recepção pelo consumidor. Em caso de falta de conformidade, convidamo-lo a contactar rapidamente o nosso serviço de apoio ao cliente e a não utilizar o produto.
- Se uma peça se revelar defeituosa durante o período de garantia, a sweeek irá reparar ou substituir a peça de acordo com os termos e condições definidos pelo serviço pós-venda da sweeek. A garantia sweeek é implementada através da substituição das peças danificadas. A sweeek reserva-se o direito de inspecionar o produto antes de aceitar a sua garantia.
- Se um produto for considerado defeituoso pela sweeek, a garantia cobre apenas a reparação ou substituição do produto defeituoso. A sweeek não será responsável por quaisquer custos ou danos incorridos como resultado do uso indevido deste produto. A sweeek não será responsável por quaisquer custos, perdas ou danos causados pela perda deste produto.
- Esta garantia não se aplica em caso de abuso, manuseio incorreto ou reparo não autorizado.
- Nossos produtos destinam-se ao uso em ambientes privados e pessoais. Qualquer utilização em contexto profissional (aluguer, atividades escolares, etc.) anulará automaticamente todas as garantias.
- Este produto foi concebido para uma utilização específica. O uso indevido pode causar sérios riscos ao usuário e anular a garantia.

LISTA DE EXCLUSÕES 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

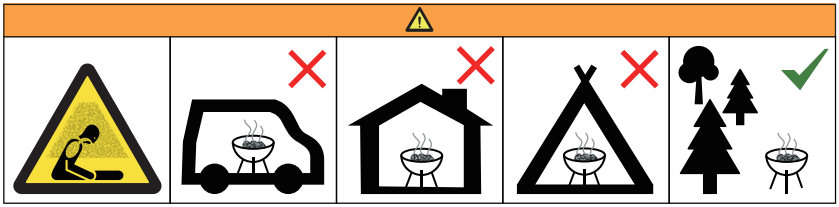
- Leggere attentamente le seguenti istruzioni di montaggio prima di assemblare e di utilizzare questo prodotto. Se ha assemblato questo prodotto per qualcun altro, si prega di consegnarle questo manuale per la sua considerazione durante l’utilizzo futuro.
- Il braciere deve essere installato su un supporto orizzontale stabile prima dell’utilizzo.
- Per la vostra sicurezza, non accendere il braciere 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.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante l’uso. Non maneggiare i piani di cottura mentre l’apparecchio è in funzione. Quando si solleva il piano di cottura, fare attenzione a non schiacciarsi le dita. Le mani devono tenere l’anello interno e non il bordo esterno.
- Durante la fabbricazione di questo prodotto, è stato necessario prestare particolare attenzione alla rimozione di parti taglienti. Tuttavia, stare molto attenti per evitare qualsiasi rischio di incidente.
- Il prodotto deve essere collocato in un luogo sicuro. Non deve essere collocato vicino a edifici, pareti, mobili da esterno, piscine gonfiabili o altri oggetti infiammabili. Gli oggetti vicini potrebbero prendere fuoco a causa del calore o delle fiamme. Non collocare il prodotto su terrazze o altre superfici infiammabili come erba secca, trucioli di legno e foglie.
- L’utilizzo di materiali non idonei in questo prodotto può essere estremamente pericoloso. Utilizzare solo carbone di legna. Non utilizzare oggetti altamente infiammabili come indumenti, stracci, tovaglioli di carta, fazzoletti o altri materiali che potrebbero bruciare in modo incontrollato. Non utilizzare benzina, trementina, liquido per accendini, alcol o sostanze simili per accendere il fuoco.

ATTENZIONE!

- ATTENZIONE! Solo per uso esterno.
- 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! Questo barbecue diventerà molto caldo, nonmovimentarlo durante il funzionamento.
- 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 ne tentare di accendere un fuoco con questo accessorio per evitare il danneggiamento del barbecue
- Questa unità non è un barbecue.
- Non rimuovere i tronchi o provare a sostituirli una volta che il fuoco è acceso.
- Non utilizzare il braciere sotto un ombrellone, un pergolato o una tenda da sole.
- Non sovraccaricare il braciere di combustibile. Non aggiungere altro combustibile quando il fuoco è spento.
- Durante l'uso, questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
- Rischio di incendio. Il vento fa sì che il fumo e il fuoco vengano spinti avanti e indietro, provocando la propagazione di scintille e braci. Quando si utilizza il prodotto in presenza di una leggera brezza, prestare attenzione a piccole scintille o braci che volano in giro. Non collocare il prodotto vicino a oggetti che potrebbero prendere fuoco.

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

- Questo prodotto deve essere correttamente assemblato prima del primo utilizzo e gli elementi di fssaggio devono essere serrati saldamente. Potrebbe essere difcile stringere dopo diversi usi dovuto all'influenza del calore sul metallo

CONSIGLI PER L'ACCENSIONE

- Il deposito è stato progettato per contenere 1,2kg di carbone standard o non più di 4 ceppi. È importante accendere un piccolo fuoco per circa 30 minuti per consentire al piano di cottura di riscaldarsi correttamente, quindi accendere un fuoco più grande dopo che si è raffreddato un po'.
- Prima di iniziare la cottura, attendere che uno strato di cenere ricopra il combustibile.
- Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.
- Si consiglia di utilizzare tronchi essiccati e legno non trattato. Si sconsiglia l'uso di legno usato per l'edilizia perché potrebbe raggiungere una temperatura troppo elevata che potrebbe causare la deformazione della piastra di cottura.

- Mettere sopra un po' di legna secca o di carbonella e il giornale al centro del braciere. È importante accendere un piccolo fuoco con non più di 4 ceppi per circa 30 minuti per consentire al piano di cottura di riscaldarsi correttamente, quindi accendere un fuoco più grande dopo che si è raffreddato un po'.
- Disporre i ceppi o la carbonella in forma piramidale attorno alla pila di giornali e i legnetti.
- Accendere prima un piccolo fuoco e poi lasciarlo crescere lentamente. Se il calore si sviluppa troppo rapidamente e con troppa forza, potrebbe causare la deformazione della piastra di cottura.
- Per semplicità, usare un fammifero per l'accensione.

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. Scongelare in frigorifero.
- Non mettere mai i cibi cotti su un piatto che è stato a contatto con cibi crudi.
- Lavare con acqua e sapone e quindi risciacquare tutti i piatti e gli utensili da cucina che sono stati a contatto con carne cruda o pesce.

CONSIGLI PER LA COTTURA

- Una volta che la piastra di cottura è sufficientemente calda per la cottura, aggiungere un po' d'olio dove si intende posizionare il cibo. La piastra di cottura deve essere sempre sufficientemente unta.
- Il centro del piano di cottura è stato leggermente abbassato per consentire all'olio o ai succhi di cottura di defluire sul fondo della padella. Quando il piano di cottura viene riscaldato, si abbassa ulteriormente e se il calore si sviluppa troppo rapidamente e con troppa forza, il piano di cottura può deformarsi
- 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.

- Si prega di notare che il fuoco non deve mai essere spento gettando sabbia o acqua sul prodotto, poiché ciò potrebbe causare deformazioni, arrugginimento o scrostamento della vernice. È meglio lasciare che il fuoco si spenga da solo
- Dopo l'uso, il prodotto può rimanere caldo per ore. Assicurarsi che il fuoco sia completamente spento e che il braciere si sia raffreddato prima di rimuovere le ceneri.

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Il materiale che costituisce questo braciere è composto principalmente da acciaio, che sarà esposto a temperature elevate. È quindi inevitabile che i primi segni di corrosione appaiano dopo i primi usi. Per limitare l'azione corrosiva della ruggine, pulire e conservare il tuo braciere in un posto asciuto e al riparo
- Poiché il piano cottura è in acciaio, l'aggiunta di olio da cucina crea una superficie antiaderente naturale e protegge il piano da ruggine e danni. L'insaporimento di un piano cottura consiste nel ricoprire la superficie con un sottile strato di olio, quindi riscaldare la padella ad alta temperatura per consentire all'olio di penetrare e legarsi al metallo. Senza questo strato di olio carbonizzato, la piastra si corrode e arrugginisce a causa dell'ossigeno e dell'umidità dell'aria. Ripetere l'aggiunta di olio e strofinarlo uniformemente sulla piastra per 3-4 volte finché non diventa marrone.
- Il piano cottura è in acciaio e già all'arrivo presenta segni di corrosione. Una volta trattato con olio e rimosso le macchie di corrosione, il piano di cottura tornerà come nuovo.
- Il piano di cottura può iniziare a corrodersi con il tempo se non viene oliato correttamente. Si consiglia di oliare il piano di cottura ogni 7-10 giorni quando non viene utilizzato. La corrosione che si sviluppa può essere rimossa con una spazzola metallica. È consigliabile riscaldare prima il piano di cottura per allentare lo strato di corrosione. Una volta trattato con olio, il piano cottura tornerà come nuovo.
- Se il piano di cottura si corrode eccessivamente dopo un lungo periodo di inutilizzo, si consiglia di lucidare la superficie con una spazzola metallica.
- Per le prime volte, si consiglia di utilizzare l'olio d'oliva. L'olio d'oliva ha un punto di combustione più basso, che aiuterà la piastra di cottura a ottenere una bella tonalità marrone-nera. Dopo i primi utilizzi, si può iniziare a usare oli naturali come l'olio di girasole e l'olio di arachide, che hanno un punto di combustione più alto. La cottura dell'olio nella piastra di cottura la protegge anche dalla corrosione.

- I residui di cibo e l'olio o i succhi di cottura in eccesso rimasti sul piano di cottura possono essere semplicemente spinti nel fuoco con una spatola. Strofinando spesso il piano cottura con un panno oliato, sarà di nuovo immacolato. È meglio strofinare il piano di cottura frequentemente.
- Dopo l'uso può verificarsi un leggero scolorimento della finitura all'interno del braciere.
- Al termine della cottura, pulire il piano di cottura come descritto sopra. Quando il piano di cottura è ancora leggermente caldo, strofinarlo nuovamente con l'olio. In questo modo il piano di cottura sarà protetto e pronto per la prossima volta.
- Per evitare che il braciere si intasi, si consiglia di rimuovere la cenere dal cassetto dopo ogni utilizzo, quando si è certi che il fuoco sia spento e il prodotto si sia raffreddato. Tuttavia, è consigliabile mantenere un sottile strato di cenere sul fondo della pentola per proteggere la superficie.
- È consigliabile tenere il prodotto al riparo dalla pioggia quando non viene utilizzato per evitare che si arrugginisca o si macchi.
- Il colore del piano di cottura è inizialmente naturale, poi diventa più scuro con l'uso; più il piano di cottura viene usato, più diventa scuro. I cambiamenti di colore sono normali.
- Pulire sempre la griglia di cottura dopo l'uso.
- NON USARE PRODOTTI CHIMICI PER LA PULIZIA DOPO L'USO
- I prodotti chimici per la pulizia possono causare un incendio al successivo utilizzo del prodotto.

GARANZIA

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

ELENCO 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

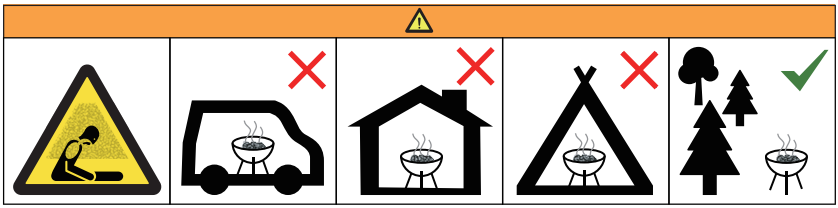
- Lesen Sie die folgenden Montageanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt zusammenbauen und verwenden. Wenn Sie dieses Produkt für eine andere Person zusammenbauen, geben Sie dieses Dokument zur späteren Verwendung an diese weiter.
- Der Feuerschale muss vor dem Gebrauch auf einem stabilen horizontalen Untergrund installiert werden.
- Zünden Sie den Feuerschale 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.
- Tragen Sie bei der Verwendung immer hitzebeständige Handschuhe. Während des Betriebs nicht mit den Kochplatten hantieren. Achten Sie beim Anheben des Kochfelds darauf, dass Sie sich nicht die Finger einklemmen. Ihre Hände sollten eher den inneren Ring als den äußeren Rand festhalten.
- Bei der Herstellung dieses Produkts haben wir besonders auf den Einsatz von scharfen Teilen verzichtet. Seien Sie jedoch beim Umgang mit diesem Produkt immer sehr vorsichtig, um das Unfallrisiko zu vermeiden.
- Das Produkt sollte an einem sicheren Ort aufgestellt werden. Es sollte nicht in der Nähe von Gebäuden, Wänden, Außenmöbeln, aufblasbaren Schwimmbecken oder anderen brennbaren Gegenständen aufgestellt werden. Objekte in der Nähe könnten durch Hitze oder Flammen Feuer fangen. Stellen Sie das Gerät nicht auf Terrassendielen oder andere brennbare Oberflächen wie trockenes Gras, Holzspäne und Blätter.
- Die Verwendung ungeeigneter Materialien in diesem Produkt kann äußerst gefährlich sein. Verwenden Sie nur Holzkohle. Verwenden Sie keine leicht entzündlichen Gegenstände wie Kleidung, Lappen, Papierhandtücher, Taschentücher oder andere Materialien, die unkontrolliert brennen können.
- Verwenden Sie kein Benzin, Terpentin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Substanzen, um ein Feuer zu entfachen.

WARNUNG!

- ACHTUNG! Nur für den Außenbereich.
- ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzûndhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden
- 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 20 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.
- Dieses Gerät ist kein Grill
- Entfernen Sie keine Holzscheite und versuchen Sie nicht, sie zu ersetzen, nachdem das Feuer angezündet wurde.
- Verwenden Sie Ihre Feuerstelle nicht unter einem Sonnenschirm, einer Pergola oder einer Markise.
- Überladen Sie den Bratrohr nicht mit Brennstoff. Legen Sie keinen zusätzlichen Brennstoff nach, wenn das Feuer erloschen ist.
- Während des Gebrauchs muss dieses Gerät von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Brandgefahr. Durch den Wind werden Rauch und Feuer hin und her geblasen, wodurch sich Funken und Kohlen ausbreiten können. Wenn Sie das Gerät bei einer leichten Brise benutzen, achten Sie auf umherfliegende kleine Funken oder Kohlen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gegenständen auf, die Feuer fangen könnten.

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

- Dieses Produkt muss vor dem ersten Gebrauch ordnungsgemäß zusammengebaut und die Schrauben fest angezogen werden. Nach mehreren Anwendungen lassen sich die Schrauben eventuell schwerer nachziehen, da die Hitze das Metall beeinflusst.

TIPPS ZUM ANZÜNDEN

- Der Behälter ist für eine Menge von 1,2 kg Standard-Holzkohle oder maximal 4 kleine Holzscheite ausgelegt. Es ist wichtig, ein kleines Feuer zu entzünden für etwa 30 Minuten anzuzünden, damit sich die Herdplatte richtig aufheizen kann, und dann nach einer gewissen Abkühlzeit mit einem größeren Feuer zu beginnen.
- Warten Sie vor dem Kochen, bis eine Ascheschicht den Brennstoff bedeckt. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Verwenden Sie getrocknetes Holz und unbehandeltes Holz. Verwenden Sie kein Bauholz, da die Temperatur zu hoch sein kann und sich die Kochplatte dadurch verziehen könnte.

- Legen Sie trockenes Kleinholz oder Holzkohle auf und Zeitungspapier in die Mitte der Feuerstelle. Es ist wichtig, ein kleines Feuer mit maximal 4 kleinen Holzscheiten zu entzünden für etwa 30 Minuten anzuzünden, damit sich die Herdplatte richtig aufheizen kann, und dann nach einer gewissen Abkühlzeit mit einem größeren Feuer zu beginnen.
- Ordnen Sie die Holzscheite oder Holzkohle pyramidenförmig um den Stapel Zeitungspapier und das Anzündholz an.
- Zünden Sie zuerst ein kleines Feuer an und lassen Sie es dann langsam wachsen. Wenn sich die Hitze zu schnell und zu stark entwickelt, kann es zu Verformungen auf der Kochplatte kommen.
- Verwenden Sie der Einfachheit halber ein Streichholz, um alles anzuzünden.

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 warmem Seifenwasser, bevor Sie Fleisch, Geflügel und frischen Fisch anfassen.
- Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur auftauen. Tauen Sie sie im Kühlschrank auf.
- Stellen Sie gekochtes Essen niemals auf einen Teller, der mit rohen Lebensmitteln in Kontakt gekommen ist.
- Waschen Sie alle Teller und Utensilien, die mit rohem Fleisch oder rohem Fisch in Berührung gekommen sind, ab.

GRILLTIPPS

- Sobald die Kochplatte heiß genug zum Kochen ist, geben Sie etwas Öl an die Stelle, an der Sie das Essen platzieren möchten. Die Kochplatte sollte immer ausreichend eingefettet sein.
- Die Mitte des Backblechs wurde etwas abgesenkt, damit das Öl oder der Bratensaft in den Boden des Kochgeschirrs fließen kann. Wenn die Kochplatte erhitzt wird, wird sie noch weiter nach unten gedrückt. Wenn sich die Hitze zu schnell und zu stark entwickelt, kann sich die Kochplatte verformen.
- 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 verliert so seine köstlichen Aromen.

- Beachten Sie, dass Sie das Feuer niemals mit Sand oder Wasser löschen sollten, da dies zu Verformungen, Rost oder Farbablösung führen kann. Am besten ist es, das Feuer von selbst ausgehen zu lassen.
- Nach dem Gebrauch kann das Produkt stundenlang heiß bleiben. Stellen Sie sicher, dass das Feuer vollständig erloschen und der Feuerkorb abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.

PFLEGEHINWEISE

- Die Feuerschale besteht hauptsächlich aus Stahl, der hoher Hitze ausgesetzt wird. Daher treten erste Anzeichen von Rost unweigerlich nach dem ersten Gebrauch auf. Um die korrosive Wirkung von Rost zu begrenzen, können Sie Ihre Feuerstelle nach Gebrauch an einem trockenen und geschützten Ort reinigen und lagern.
- Da die Herdplatte aus Stahl besteht , sorgt die Zugabe von Speiseöl für eine natürliche Antihaft-Oberfläche und schützt die Platte vor Rost und Beschädigungen. Beim Würzen eines Backblechs wird die Oberfläche mit einer dünnen Ölschicht überzogen und der Topf dann auf hohe Temperaturen erhitzt, damit das Öl eindringen und sich mit dem Metall verbinden kann. Ohne diese verkohlte Ölschicht würde die Platte aufgrund des Sauerstoffs und der Luftfeuchtigkeit korrodieren und rosten. Wiederholen Sie die Zugabe des Öls und reiben Sie es 3- bis 4-mal gleichmäßig auf die Platte, bis sie eine braune Farbe annimmt.
- Die Kochplatte ist aus Stahl gefertigt und weist bei der Ankunft bereits Korrosionsspuren auf. Sobald Sie die Kochplatte mit Öl behandelt und die Korrosionsflecken abgekratzt haben, wird sie wieder wie neu aussehen
- Das Kochfeld kann mit der Zeit anfangen zu korrodieren, wenn es nicht richtig geölt wird. Wir empfehlen, das Kochfeld alle 7 bis 10 Tage zu ölen, wenn es nicht benutzt wird. Eine sich entwickelnde Korrosion kann mit einer Drahtbürste entfernt werden. Es ist ratsam, das Kochfeld vorher zu erhitzen, damit sich die Korrosionsschicht löst. Sobald die Kochplatte mit Öl behandelt wurde, sieht sie wieder wie neu aus
- Wenn das Kochfeld nach längerer Nichtbenutzung übermäßig korrodiert ist, empfehlen wir, die Oberfläche des Kochfelds mit einer Drahtbürste zu polieren.
- Für die ersten Male empfehlen wir die Verwendung von Olivenöl. Olivenöl hat einen niedrigeren Brennpunkt, wodurch die Kochplatte einen schönen braun-schwarzen Farbton erhält. Nach den ersten Anwendungen können Sie natürliche Ölsorten wie Sonnenblumenöl und Erdnussöl verwenden, die einen höheren Brennpunkt haben. Das Einbrennen des Öls in die Kochplatte schützt sie außerdem vor Korrosion.

- Speisereste und überschüssiges Öl oder Bratensaft, die auf der Herdplatte zurückgeblieben sind, können einfach mit einem Spatel ins Feuer geschoben werden. Reiben Sie die Herdplatte häufig mit einem geölten Tuch ab, dann sieht sie wieder makellos aus. Am besten ist es, die Herdplatte häufig zu reiben.
- Nach dem Gebrauch kann es zu einer leichten Verfärbung der Oberfläche im Inneren der Herdplatte kommen.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, reinigen Sie das Kochfeld wie oben beschrieben. Wenn das Backblech noch leicht warm ist, reiben Sie es erneut mit Öl ein. So wird die Platte richtig geschützt und ist bereit für das nächste Mal.
- Um zu verhindern, dass der Feuerkorb verstopft, empfehlen wir Ihnen, die Asche nach jeder Benutzung aus der Schublade zu entfernen, sobald Sie sicher sind, dass das Feuer erloschen und das Produkt abgekühlt ist. Es ist jedoch ratsam, eine dünne Ascheschicht auf dem Boden der Feuerschale zu behalten, um die Oberfläche zu schützen.
- Es wird empfohlen, das Produkt vor Regen zu schützen, wenn es nicht benutzt wird, um Rost oder Flecken zu vermeiden.
- Die Farbe der Herdplatte ist zunächst natürlich und wird nach der Benutzung dunkler, je öfter die Platte
- Reinigen Sie den Grillrost immer nach der Benutzung.
- VERWENDEN SIE NACH DEM GEBRAUCH KEINE CHEMISCHEN REINIGUNGSMITTEL
- Chemische Reinigungsmittel können bei der nächsten Verwendung des Produkts einen Flammenbrand verursachen.

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.

OSTRZEŻENIA

WAŻNE! PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE PRZED KORZYSTANIEM Z URZĄDZENIA

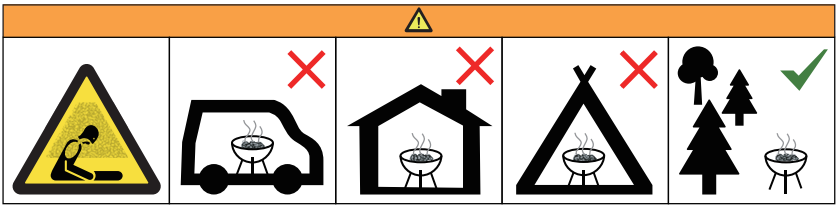
- Przed montażem i użyciem tego produktu należy uważnie zapoznać się z poniższą instrukcją montażu. Jeśli montujesz ten produkt dla innej osoby, przekaż jej ten dokument, aby mogła się z nim zapoznać na przyszłość.
- Przed użyciem palenisko musi być ustawione na stabilnej, poziomej powierzchni.
- Ze względów bezpieczeństwa nie rozpalać paleniska przy użyciu paliwa lub płynnego środka rozpalającego. Przed pierwszym użyciem należy umieścić ruszt na węgiel na dnie grilla, napełnić komorę węglem i rozpalić go, aby mógł się palić i rozżarzyć przez co najmniej 30 minut.
- Podczas użytkowania urządzenia należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę. Nie dotykaj płyt grzewczych, gdy urządzenie jest w użyciu. Podnosząc płytę grzewczą, uważaj, aby nie przytrzasnąć sobie palców. Ręce powinny trzymać wewnętrzny pierścień, a nie zewnętrzną krawędźs.
- Podczas produkcji tego produktu dołożyliśmy szczególnych starań, aby usunąć wszystkie elementy, które mogłyby stanowić zagrożenie skaleczeniem. Należy jednak zawsze zachować szczególną ostrożność podczas posługiwania się tym produktem, aby uniknąć ryzyka wypadku.
- Produkt należy umieścić w bezpiecznym miejscu. Nie wolno go ustawiać w pobliżu budynków, ścian, mebli ogrodowych, nadmuchiwanych basenów ani innych łatwopalnych przedmiotów. Przedmioty znajdujące się w pobliżu mogą się zapalić pod wpływem ciepła lub płomieni. Nie należy umieszczać urządzenia na tarasie ani na żadnej innej łatwopalnej powierzchni, takiej jak sucha trawa, wióry drzewne czy liście.
- Stosowanie nieodpowiednich materiałów w tym produkcie może być bardzo niebezpieczne. Nie używaj przedmiotów łatwopalnych, takich jak odzież, ścierki, ręczniki papierowe, chusteczki do nosa ani innych materiałów, które mogą ulec niekontrolowanemu spaleniu. Nie używaj benzyny, terpentyny, gazu do zapalniczek, alkoholu ani podobnych substancji do rozpalania ognia.

UWAGA!

- UWAGA! Wyłącznie do użytku na zewnątrz.
- UWAGA! Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!
- UWAGA! Do rozpalania lub ponownego rozpalania nie wolno używać spirytusu ani benzyny! Należy stosować wyłącznie środki wspomagające rozpalanie zgodne z normą EN 1860-3!
- UWAGA! Ten grill bardzo się nagrzewa. Nie należy go przemieszczać podczas użytkowania.
- UWAGA! Nie pozostawiać grilla w zasięgu dzieci i zwierząt domowych.
- UWAGA! Należy zachować ostrożność w związku z ostrymi krawędziami. Podczas produkcji grilla dołożono wszelkich starań, aby wykryć i usunąć ostre miejsca oraz wystające krawędzie. Niemniej jednak należy ostrożnie obchodzić się ze wszystkimi elementami, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- UWAGA! Pojemnik na popiół nie służy jako kominek do rozpalania. Nie należy umieszczać w nim węgla drzewnego ani próbować rozpalania ognia za pomocą tego akcesorium, ponieważ grozi to uszkodzeniem paleniska.
- To urządzenie nie jest grillem.
- Należy używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
- Nie wyjmować polan ani nie próbować ich ponownie wkładać po rozpalaniu ognia.
- Nie używać paleniska pod parasolem, pergolą ani markizą.
- Nie należy przepełniać paleniska środkiem opałowym. Nie należy dodawać.
- Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od wszelkich materiałów łatwopalnych.
- Ryzyko pożaru. Wiatr powoduje rozprzestrzenianie się dymu i ognia w różnych kierunkach, co może prowadzić do przenoszenia iskier i żaru. W przypadku używania urządzenia przy lekkim wietrze należy uważać na drobne iskry lub żar latające wokół niego. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych.

SYMBOLE

Poniższe symbole znajdują się na produkcie. Prosimy o zapoznanie się z nimi i nauczenie się ich znaczenia. Lepsze zrozumienie tych symboli pozwoli na jak najbezpieczniejsze korzystanie z produktu.





Nie używaj grilla w zamkniętych i/lub mieszkalnych pomieszczeniach, takich jak np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łodzie.
Ryzyko śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Produkt należy odpowiednio złożyć przed pierwszym użyciem, a śruby mocno dokręcić. Dokręcenie śrub po kilkukrotnym użyciu może być trudne, ponieważ ciepło wpływa na metal

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZPALANIA

- Komora została zaprojektowana tak, aby pomieścić 1,2 kg standardowego węgla drzewnego lub maksymalnie 4 małe polana. Ważne jest, aby rozpalić niewielki ogień przez około 30 minut, aby płyta grzewcza mogła się odpowiednio nagrzać, a następnie, po pewnym czasie ochłodzenia, rozniecić większy ogień.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy poczekać, aż paliwo pokryje się warstwą popiołu.
- Zaleca się stosowanie wysuszonych polan i drewna
- Zaleca się stosowanie wysuszonych polan i drewna nieimpregnowanego. Nie zaleca się stosowania drewna budowlanego, ponieważ może ono osiągnąć zbyt wysoką temperaturę, co grozi odkształceniem płyty grzewczej.

- Umieść suche drobne drewno lub węgiel drzewny oraz gazetę na środku paleniska. Ważne jest, aby rozpalić niewielki ogień, używając maksymalnie 4 małych polan, i pozostawić go na około 30 minut, aby płyta grzewcza odpowiednio się nagrzała, a następnie, po pewnym czasie schłodzenia, rozniecić większy ogień.
- Ułóż polana lub węgiel drzewny w kształcie piramidy wokół stosu gazet i drobnych gałązek.
- Najpierw rozpal niewielki ogień i pozwól mu powoli się rozprzestrzeniać. Jeśli ciepło będzie narastać zbyt szybko i zbyt intensywnie, może to spowodować odkształcenie płyty grzewczej.
- Aby ułatwić sobie zadanie, użyj zapałki do rozpalania.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wymianę części, które okażą się wadliwe w warunkach normalnego użytkowania i konserwacji oraz które po zbadaniu zostaną uznane przez firmę sweeek za wadliwe.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Gdy płyta grzewcza nagrzeje się wystarczająco do smażenia, dodaj odrobinę oleju w miejscu, w którym zamierzasz położyć potrawę. Płyta grzewcza powinna być zawsze odpowiednio natłuszczona.
- Środek płyty grzewczej został nieznacznie obniżony, aby olej lub soki z potraw mogły spływać na dno komory. Po podgrzaniu płyta grzewcza zapada się jeszcze bardziej, a jeśli ciepło narasta zbyt szybko i zbyt intensywnie, istnieje ryzyko jej odkształcenia.
- Podczas pieczenia nigdy nie nakłuwaj mięsa widelcem, bo straci ono sok i wyschnie.
- Do obracania mięsa najlepiej używać łopatki lub szczypiec. Należy również unikać solenia mięsa na początku smażenia, ponieważ mięso się skurczy i straci swój smak.
- Należy również unikać spłaszczania mielonego mięsa, ponieważ spowoduje to jedynie utratę jego wyśmienitego smaku.

- Należy pamiętać, że nigdy nie wolno gasić ognia, zasypując produkt piaskiem lub polewając go wodą, ponieważ może to spowodować odkształcenia, rdzewienie lub złuszczanie się farby. Najlepiej jest poczekać, aż ogień sam zgaśnie.
- Po użyciu produkt może pozostać gorący przez wiele godzin. Przed usunięciem popiołu upewnij się, że ogień całkowicie zgasł, a palenisko ostygło.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI

- Materiał, z którego wykonano to palenisko, to głównie stal, która będzie narażona na działanie wysokich temperatur. Nie da się więc uniknąć pojawienia się pierwszych śladów korozji już po kilku pierwszych użyciach. Aby ograniczyć działanie rdzy, po zakończeniu użytkowania należy wyczyścić palenisko i przechowywać je w suchym, osłoniętym miejscu, po całkowitym wygaszeniu ognia.
- Ponieważ płyta do smażenia jest wykonana ze stali, dodanie oleju do smażenia pozwala stworzyć naturalną powierzchnię nieprzywierającą oraz chronić płytę przed rdzą i uszkodzeniami. Przygotowanie płyty polega na pokryciu powierzchni cienką warstwą oleju, a następnie podgrzaniu patelni do wysokiej temperatury, aby olej mógł wniknąć i
- związać się z metalem. Bez tej warstwy zwęglonego oleju patelnia uległaby korozji i zardzewiałaby pod wpływem tlenu i wilgoci zawartej w powietrzu. Powtarzaj wcieranie oleju 3–4 razy, równomiernie rozprowadzając go po płycie, aż zbrązowieje.
- Płyta grzewcza jest wykonana ze stali i już w momencie dostawy wykazuje ślady korozji. Po nasmarowaniu płyty olejem i zeskrobaniu śladów korozji będzie znów wyglądała jak nowa.
- Płyta grzewcza może z czasem ulec korozji, jeśli nie będzie odpowiednio naoliwiona. Zalecamy smarowanie płyty grzewczej olejem co 7–10 dni, gdy nie jest używana. Ewentualną korozję można usunąć za pomocą szczotki drucianej. Zaleca się wcześniejsze podgrzanie płyty grzewczej, aby złuszczyć warstwę korozji. Po nasmarowaniu olejem płyta grzewcza znów będzie wyglądać jak nowa.
- Jeśli po dłuższym okresie nieużywania płyta grzewcza wykazuje nadmierną korozję, zalecamy wypolerowanie jej powierzchni za pomocą szczotki drucianej.

- Przy pierwszych użyciach zalecamy stosowanie oliwy z oliwek. Oliwa z oliwek ma niższą temperaturę dymienia, co pozwala patelni uzyskać ładny brązowo-czarny odcień. Po pierwszych użyciach można zacząć stosować naturalne oleje, takie jak olej słonecznikowy i arachidowy, które mają wyższą temperaturę dymienia. Wypalanie oleju na płycie grzewczej chroni ją również przed korozją.
- Resztki jedzenia oraz nadmiar oleju lub soku z gotowania, które pozostały na płycie grzewczej, można po prostu zepchnąć do ognia za pomocą łopatki. Wystarczy często przetrzeć płytę grzewczą naoliwioną szmatką, a znów będzie lśnić czystością. Najlepiej jest często wycierać płytę grzewczą.
- Po użyciu może wystąpić niewielkie odbarwienie powłoki wewnątrz paleniska.
- Po zakończeniu gotowania należy wyczyścić płytę grzewczą zgodnie z procedurą opisaną powyżej. Gdy płyta jest jeszcze lekko ciepła, należy ponownie przetrzeć ją olejem. Dzięki temu płyta będzie odpowiednio zabezpieczona i gotowa do następnego użycia.
- Aby zapobiec zatkaniu się paleniska, zalecamy usuwanie popiołu z szuflady po każdym użyciu, po upewnieniu się, że ogień jest całkowicie wygaszony, a produkt ostygł. Zaleca się jednak pozostawienie cienkiej warstwy popiołu na dnie paleniska w celu ochrony jego powierzchni.
- Zaleca się przechowywanie produktu w miejscu chronionym przed deszczem, gdy nie jest używany, aby zapobiec rdzewieniu lub powstawaniu plam.
- Kolor płyty grzewczej jest początkowo naturalny, a następnie ciemnieje wraz z intensywnością użytkowania – im częściej płyta jest używana, tym ciemniejsza się staje. Zmiany koloru są zjawiskiem normalnym.
- Zawsze należy wyczyścić ruszt po zakończeniu użytkowania.
- NIE NALEŻY UŻYWAĆ CHEMICZNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA
- Środki czyszczące na bazie chemicznej mogą spowodować pożar podczas kolejnego użycia urządzenia.

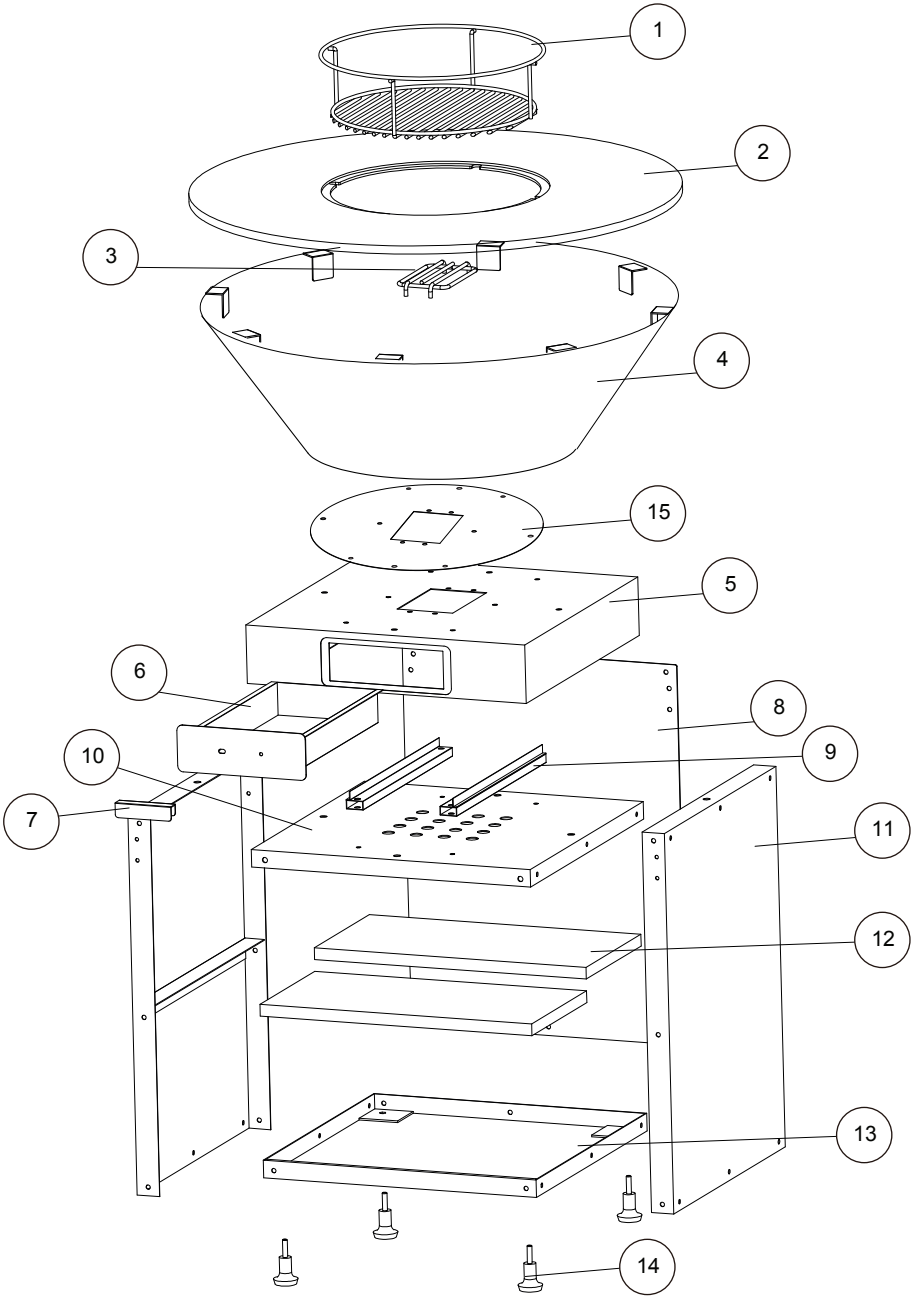
GWARANCJA

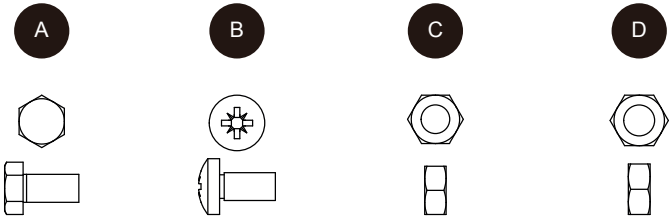
- sweeek udziela gwarancji na swoje produkty pod względem wad fabrycznych na okres 2 lat od daty otrzymania produktu przez konsumenta. W przypadku braku zgodności z opisem zachęcamy do szybkiego kontaktu z naszym działem obsługi klienta i nieużywania produktu.
- Jeśli część okaże się wadliwa w okresie gwarancyjnym, jedynym i wyłącznym środkiem zaradczym. Jeśli część okaże się wadliwa w okresie gwarancyjnym, firma sweeek naprawi lub wymieni część zgodnie z warunkami określonymi przez serwis posprzedażowy sweeek. Gwarancja firmy sweeek jest realizowana poprzez wymianę uszkodzonych części. Firma sweeek zastrzega sobie prawo do sprawdzenia produktu przed zaakceptowaniem gwarancji.
- Jeżeli sweeek uzna produkt za wadliwy, gwarancja obejmuje wyłącznie naprawę lub wymianę wadliwego produktu. sweeek nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek koszty lub szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użycia tego produktu. sweeek nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek 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 cierne, 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 / MONTAŻ





× 8
M8X16

× 36
M6X12

× 32
M6

× 8
M8

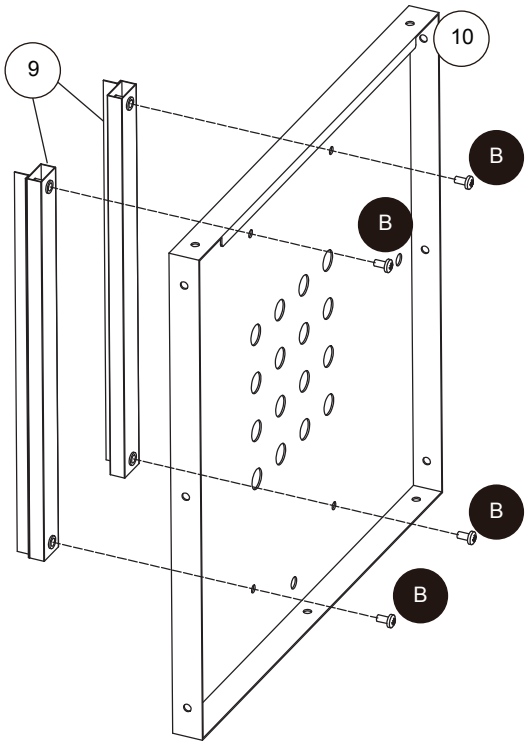
	FR	ES	EN
1	Grille de cuisson	Parrilla de cocción	Cooking grid
2	Plaque de cuisson	Placa de cocción	Cooking plate
3	Grille charbon	Parrilla de carbón	Charcoal grid
4	Cuve	Cubeta	Fire bowl
5	Boîte pour tiroir à cendres	Cajón ceniza	Box for ash tray drawer
6	Tiroir à cendres	Cajón de cenizas	Ash tray drawder
7	Poignée pour tiroir à cendres	Tirador del cajón de cenizas	Handle of ash tray drawer
8	Panneau arrière	Panel trasero	Rear panel of cabinet
9	Rail pour tiroir à cendres	Barra de fresno	Rail for ash tray
10	Panneau supérieur	Panel superior	Top panel of cabinet
11	Panneau latéral	Panel lateral	Side panel of cabinet
12	Panneau en bois	Panel de madera	Wooden panel
13	Panneau inférieur	Panel inferior	Bottom panel of cabinet
14	Pied réglable	Pie regulable	Adjustable leg
15	Plaque de séparation	Placa divisoria	Partition plate

	NL	PT	IT
1	Kookrooster	Grelha de cozedura	Griglia di cottura
2	Kookplaat	Placa de cozedura	Piastra di cottura
3	Houtskoolrooster	Grelhador a carvão	Griglia a carbone
4	Bak	Bacia	Bacino
5	Asladebak	Caixa da gaveta das cinzas	Cassetto cenere
6	Aslade	Gaveta de cinzas	Cassetto cenere
7	Handvat aslade	Pega da gaveta das cinzas	Maniglia del cassetto cenere
8	Achterpaneel	Painel traseiro	Pannello posteriore
9	Ash lade rail	Calha da gaveta em cinza	Guida del cassetto in frassino
10	Bovenpaneel	Painel superior	Pannello superiore
11	Zijpaneel	Painel lateral	Pannello laterale
12	Houten paneel	Painel de madeira	Pannello in legno
13	Bodempaneel	Painel inferior	Pannello inferiore
14	Verstelbare voet	Pé regulável	Piedino regolabile
15	Scheidingsplaat	Placa divisória	Piastra di separazione

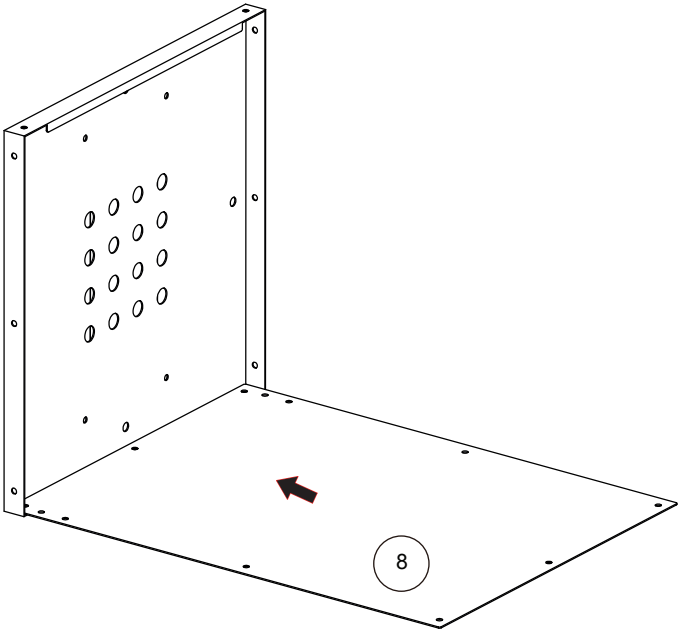
	DE	PL
1	Grillrost	Ruszt do pieczenia
2	Grillplatte	Płyta grzewcza
3	Kohlerost	Ruszty na węgiel
4	Wanne	Misa paleniska
5	Kasten für Aschenschublade	Pojemnik na szufladę na popiół
6	Ascheschublade	Szuflada na popiół
7	Griff für Aschelade	Uchwyt do szuflady na popiół
8	Rückwand	Panel tylny
9	Schiene für Aschelade	Prowadnica szuflady na popiół
10	Oberes Paneel	Panel górny
11	Seitenwand	Panel boczny
12	Holzpaneel	Panel drewniany
13	Unteres Paneel	Panel dolny
14	Verstellbarer Fuß	Nóżka regulowana
15	Trennwand	Płyta przegrody

1

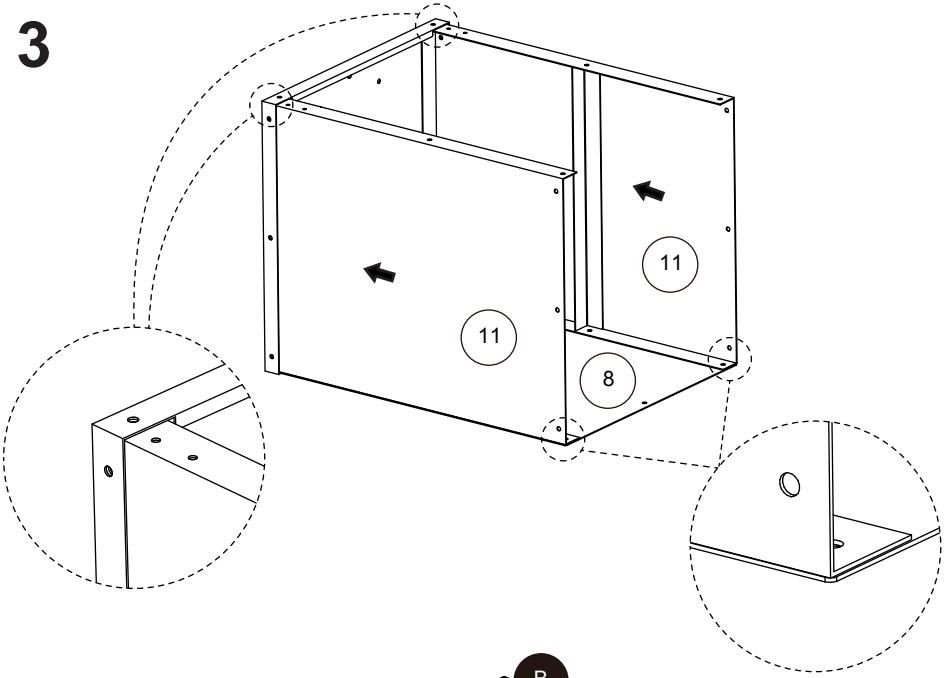
B **x4**



2

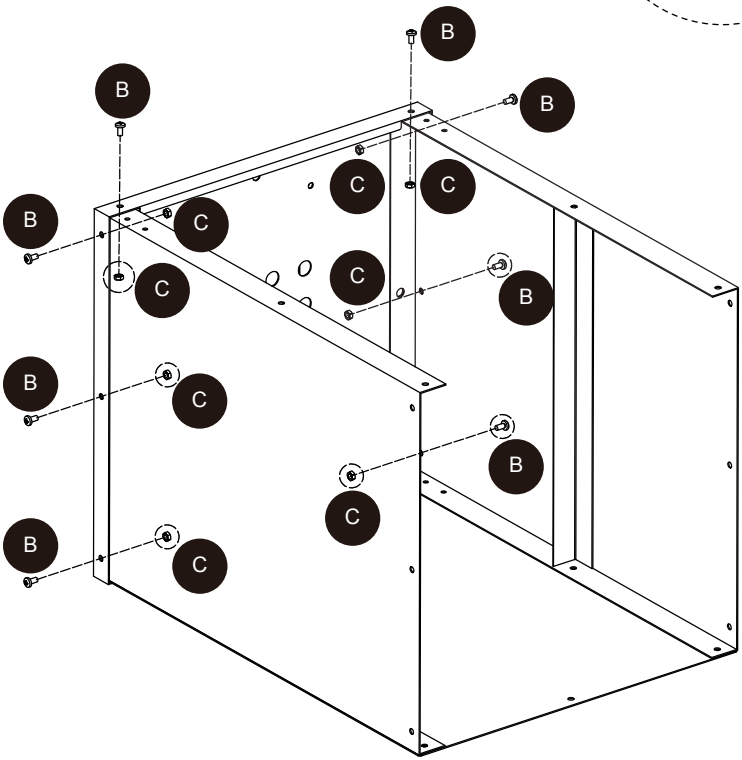


3



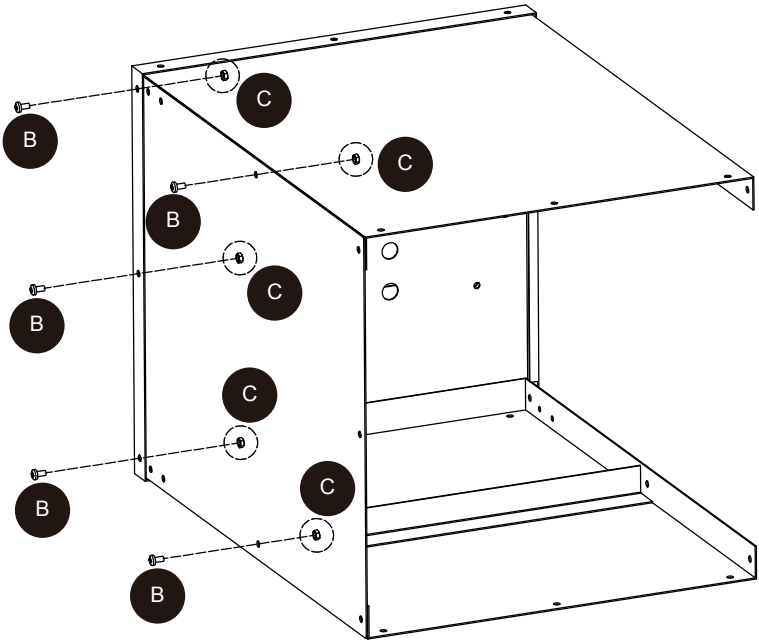
4

B **x8**
C **x8**

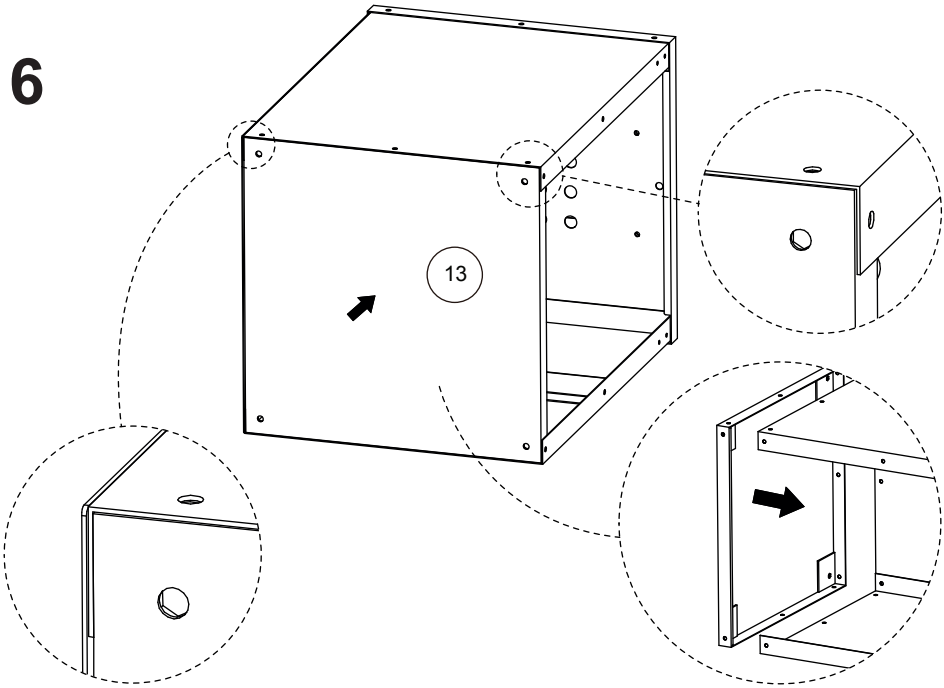


5

B **x5**
C **x5**

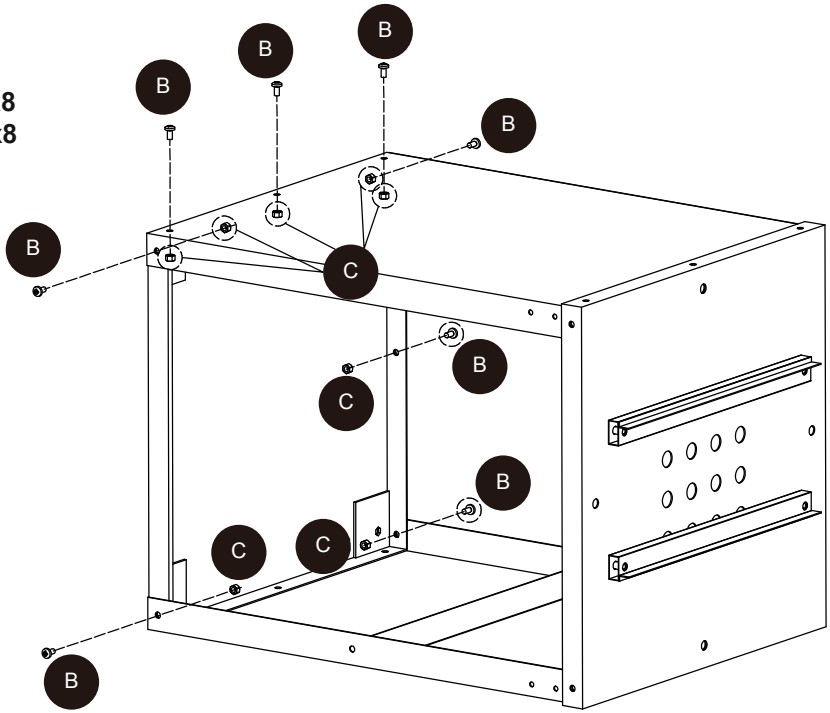


6



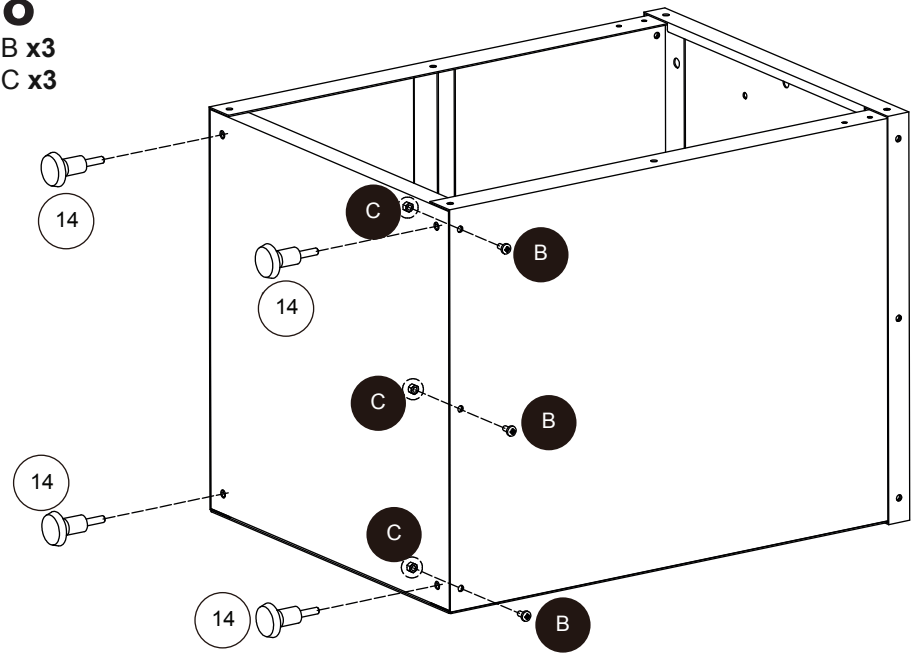
7

B **x8**
C **x8**



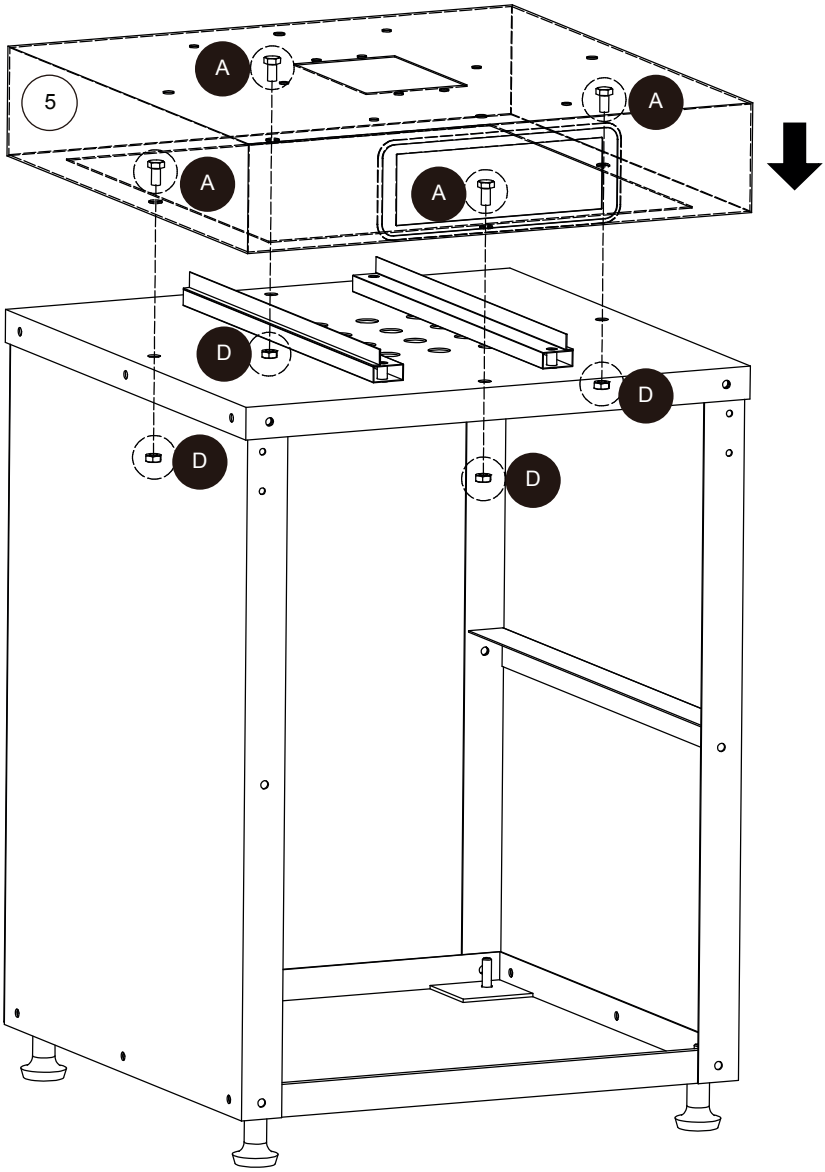
8

B **x3**
C **x3**



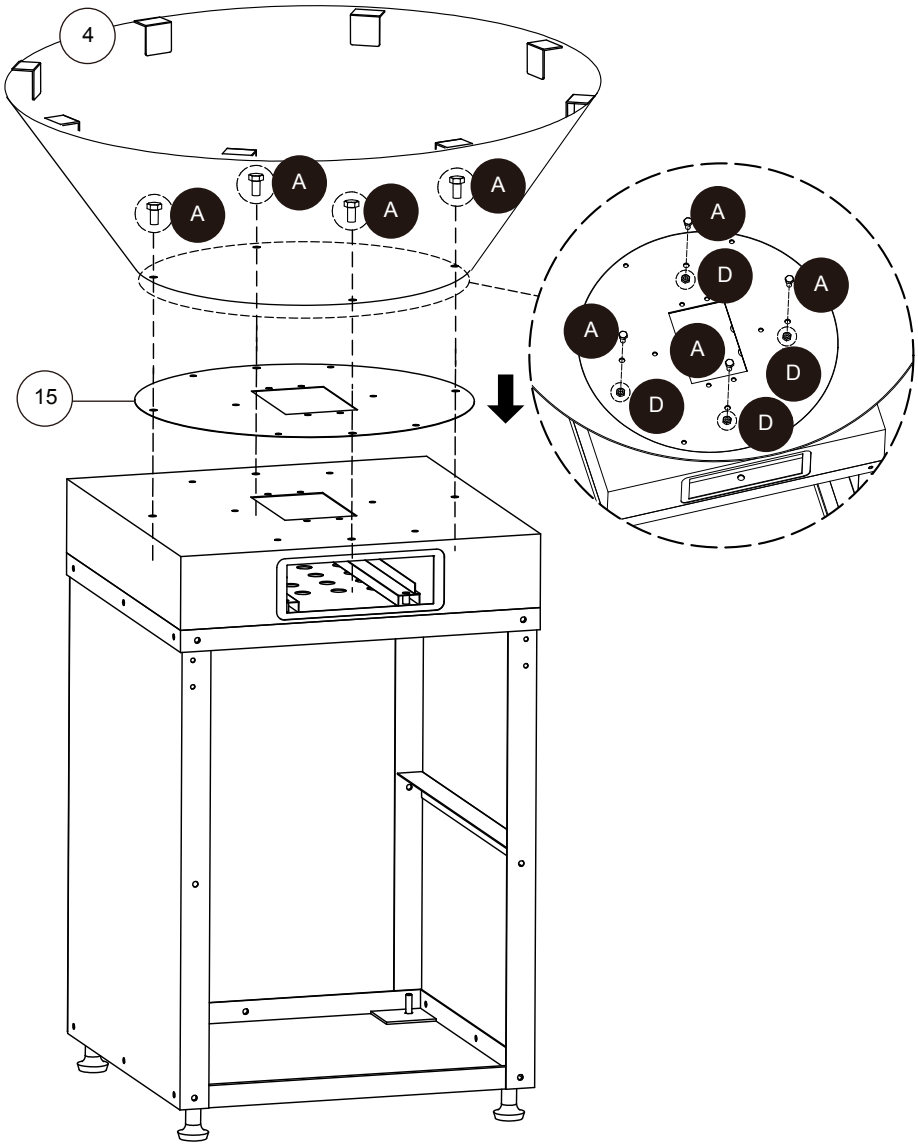
9

A **x4**
D **x4**



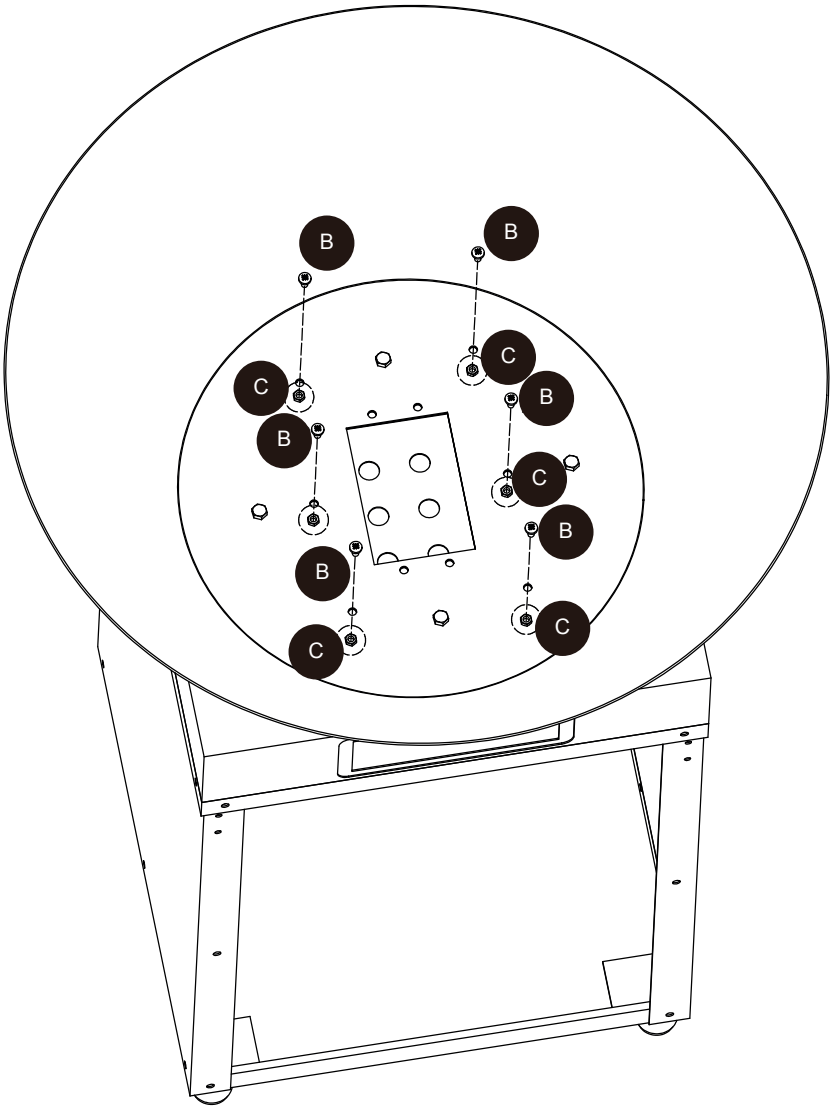
10

A **x4**
D **x4**



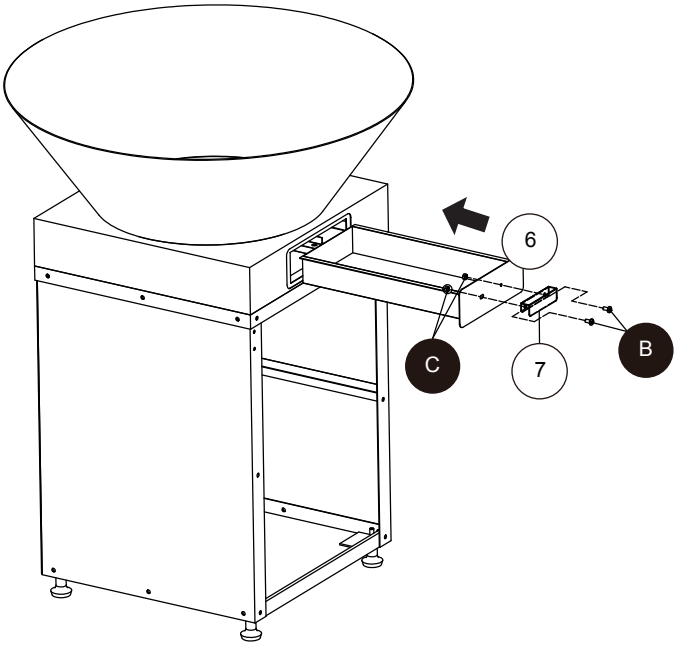
11

B **x6**
C **x6**

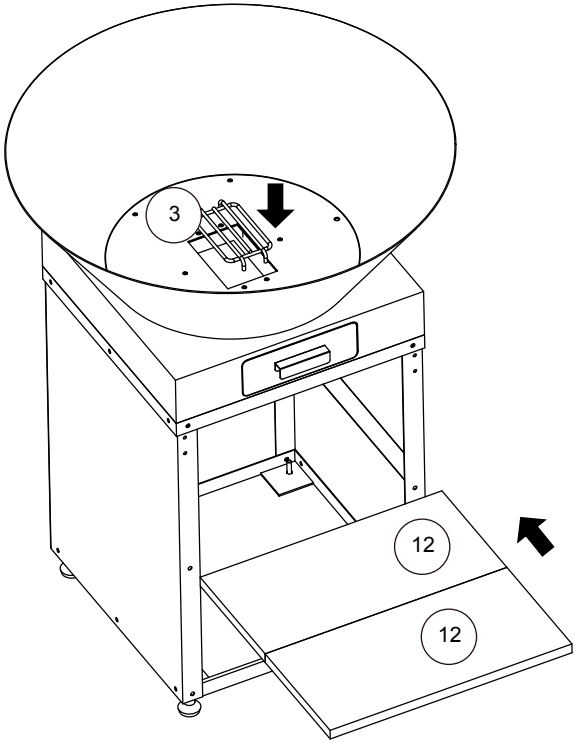


12

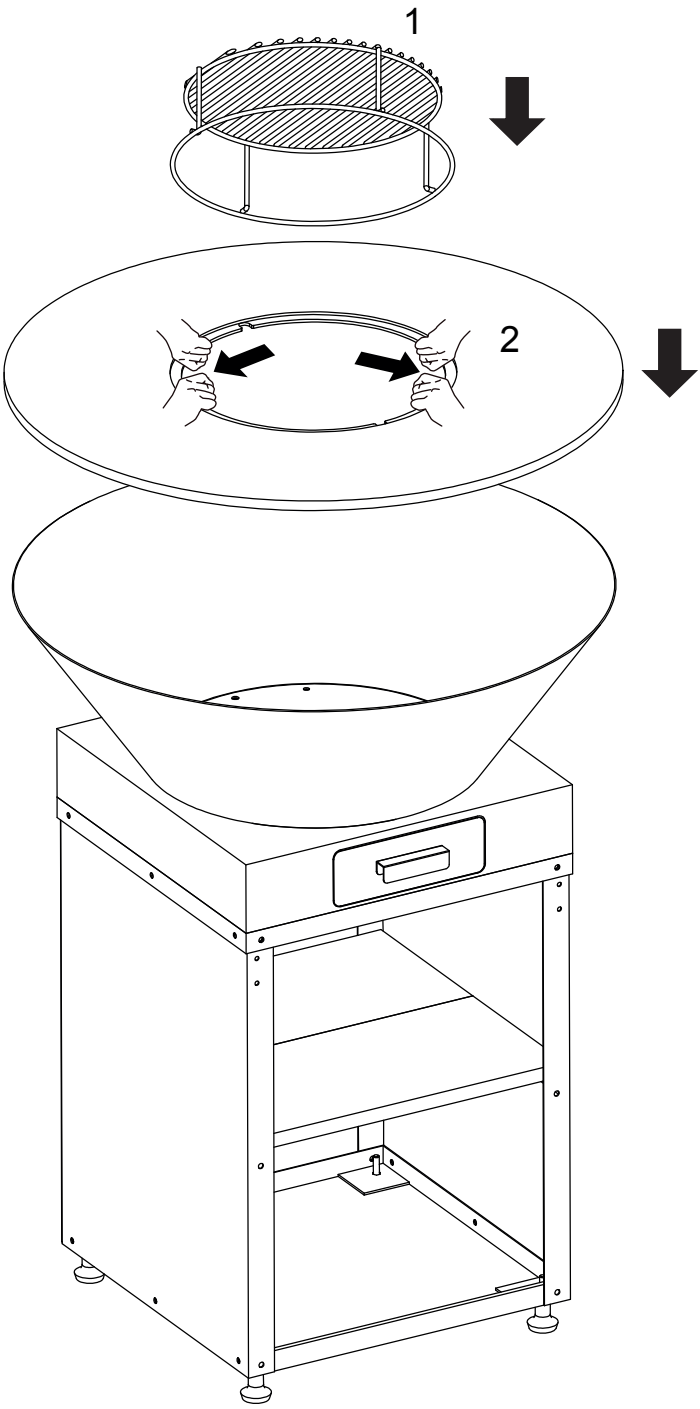
B **x2**
C **x2**



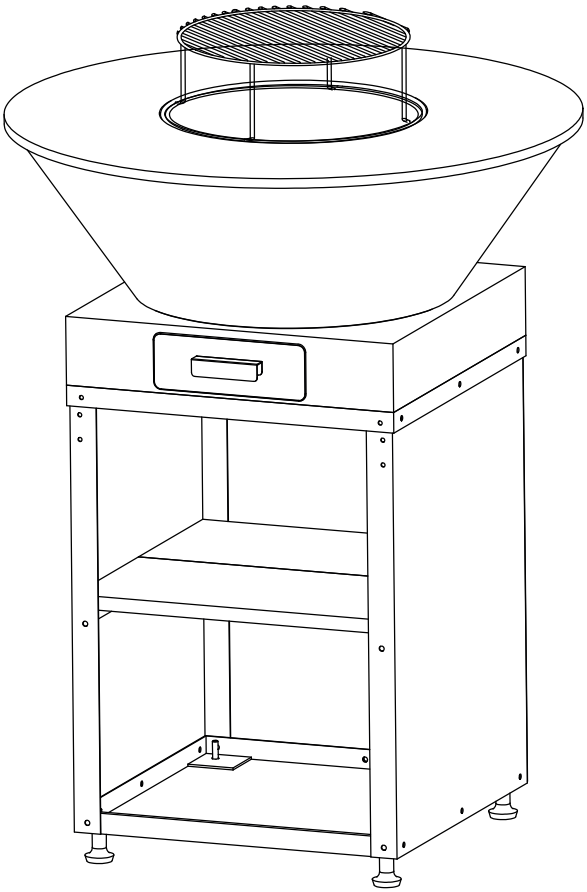
13



14



15



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

SWEEEK 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.

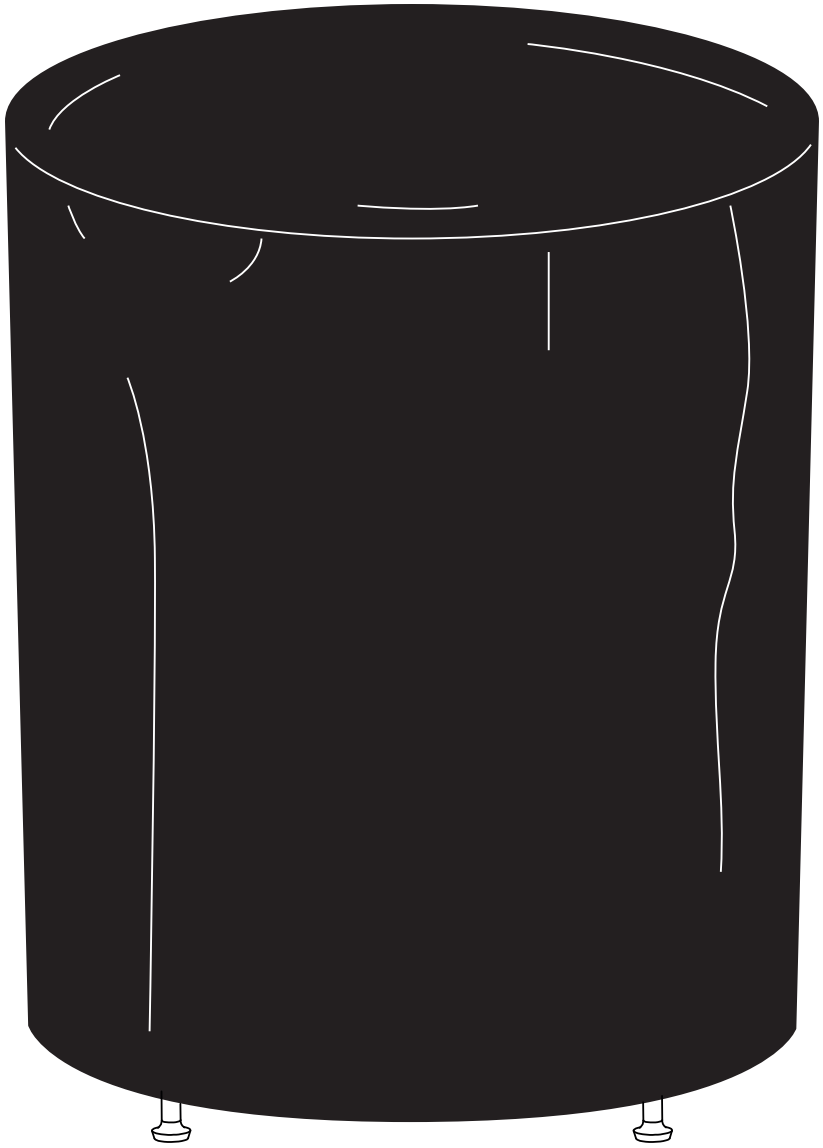
Association ou Magasin ou Déchèterie

https://quefairedemesdechets.fr

sweeek.

FPCOVER

24/08/2026





INDEX / ÍNDICE / CONTENTS / INHOUD / INDICE / INHALT / INDEKS

FRANÇAIS

Conseils d'utilisation....4
Conseils d'entretien....4
Garantie....4
Montage....20

IMPORTANT, À CONSERVER
POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE :
À LIRE ATTENTIVEMENT

ENGLISH

Directions for use....6
Care and maintenance....6
Warranty....6
Assembly....20

IMPORTANT, RETAIN
FOR FUTURE REFERENCE :
READ CAREFULLY

ESPAÑOL

Consejos de utilización....8
Consejos de mantenimiento....8
Garantía....8
Montaje....20

IMPORTANTE, CONSERVAR
PARA FUTURAS CONSULTAS :
LEA ATENTAMENTE

PORTUGUÊS

Conselhos de utilização....10
Cuidados e manutenção....10
Garantia....10
Montagem....20

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

ITALIANO

Consigli per l'uso 12
Consigli per la manutenzione 12
Garanzia 12
Montaggio 20

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

NEDERLANDS

Gebruiksaanwijzing 14
Onderhoudstips 14
Garantie 14
Montage 20

BELANGRIJK, BEWAAR VOOR
TOEKOMSTIGE REFERENTIE:
ZORGVULDIG LEZEN

DEUTSCH

Anwendungshinweise 16
Pflegehinweise 16
Garantie 16
Montage 20

WICHTIG, FÜR SPÄTEREN
GEBRAUCH AUFBEWAHREN:
BITTE SORGFÄLTIG LESEN

POLSKI

Instrukcja użytkowania 18
Czyszczenie i konserwacja 18
Gwarancja 18
Montaż 20

WAŻNE, ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ:
PRZECZYTAJ UWAŻNIE

FR



ATTENTION : RISQUES DE BLESSURES



DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE



GARANTIE : 2 ANS

1/ CONSEILS D'UTILISATION

- Ne pas laisser les enfants manipuler la housse.
- Tenir le produit éloigné des enfants.
- Laisser refroidir complètement l'appareil avant d'y mettre la housse. Le capot pourrait détériorer la housse et son revêtement si celle-ci est appliquée alors que certains éléments sont chauds.
- Prendre garde à ce qu'aucun élément saillant ou pointu ne dépasse, afin d'éviter d'abîmer la housse en la positionnant.
- Il est conseillé de ne pas laisser son produit dans un environnement humide, même protégé de sa housse, car le risque de condensation sera important.
- Bien que cette housse protège votre barbecue contre la poussière, la saleté et les éclaboussures, elle n'est pas adaptée à un usage prolongé en extérieur pendant l'hiver. L'exposition continue aux conditions climatiques sévères (pluie, neige, gel) peut entraîner l'usure prématurée de la housse et compromettre la protection du barbecue.

2/ CONSEILS D'ENTRETIEN

- Nettoyer la housse à l'aide d'une brosse à poils souples et de l'eau tiède pour enlever les saletés.
- Ne pas laver ou sécher en machine, cela risque d'abîmer le revêtement protecteur.
- S'assurer que la housse soit bien sèche avant de la remiser, afin d'éviter tout risque d'apparition de moisissures.

3/ 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.

EN



WARNING: RISK OF INJURIES



FOR DOMESTIC USE ONLY



WARRANTY: 2 YEARS

1/ DIRECTIONS FOR USE

- Do not allow children to handle the cover.
- Keep away from children.
- Let the unit cool down before covering. The hood could damage the cover and its coating if it's put on while some elements are still hot.
- When positioning the cover, ensure that no sharp or protruding element stick out in order to avoid damaging it.
- It is advisable that you do not leave your product in a humid environment, even protected by the cover, as there is a risk of condensation.
- Although this cover protects your barbecue from dust, dirt and splashes, it is not suitable for prolonged outdoor use during the winter. Continued exposure to severe weather conditions (rain, snow, frost) can lead to premature wear of the cover and compromise the barbecue's protection.

2/ CARE AND MAINTENANCE

- Clean the cover with a soft brush and lukewarm water to remove dirt.
- Do not wash or dry in a washing machine, it may damage the protective coating.
- Ensure that the cover is completely dry before storing in order to prevent mold.

3/ WARRANTY

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

LIST OF WARRANTY EXCLUSIONS

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

ES



ADVERTENCIA : RIESGO DE LESIONES



SÓLO PARA USO DOMÉSTICO



GARANTÍA : 3 AÑOS

1/ CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- No deje que los niños manejen la funda.
- Mantener el producto alejado de los niños.
- Dejar el aparato enfriarse antes de poner la funda. La tapa pueden deteriorar la funda y su revestimiento si la funda se aplica mientras que algunos elementos están calientes.
- Tenga cuidado de que ningún elemento sobresaliente o puntiagudo excede para evitar deteriorar la funda colocándola.
- Es aconsejable no dejar su producto en un entorno húmedo, a pesar de que el aparato sea protegido con su funda, porque el riesgo de condensación será importante.
- Aunque esta funda protege su barbacoa del polvo, la suciedad y las salpicaduras, no es adecuada para un uso prolongado al aire libre durante el invierno. La exposición continuada a condiciones climáticas severas (lluvia, nieve, heladas) puede provocar un desgaste prematuro de la funda y comprometer la protección de la barbacoa.

2/ CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- Limpiar la funda con un cepillo fl exible y agua templada para limpiar la suciedad.
- No lavar ni secar en lavadora. Esto podría deteriorar el revestimiento protector.
- Asegurarse de que la funda esté completamente seca antes de guardarla para evitar cualquier riesgo de aparición de moho.

3/ GARANTÍA

- sweeek garantiza sus productos contra cualquier defecto de fabricación y material por un período de 3 años a partir de la fecha de recepción por parte del consumidor. En caso de falta de conformidad, le invitamos a ponerse en contacto rápidamente con nuestro servicio de atención al cliente y no utilizar el producto.
- Si una pieza resulta defectuosa durante el periodo de garantía, sweeek reparará o sustituirá la pieza de acuerdo con los términos y condiciones definidos por el servicio posventa de sweeek. La garantía sweeek se aplica mediante la sustitución de las piezas dañadas. sweeek se reserva el derecho de inspeccionar el producto antes de aceptar su garantía.
- Si sweeek considera que un producto es defectuoso, la garantía cubre únicamente la reparación o el reemplazo del producto defectuoso. sweeek no será responsable de ningún costo o daño incurrido como resultado del mal uso de este producto. sweeek no se hará responsable por ningún costo, pérdida o daño derivado de la pérdida de este producto.
- Esta garantía no se aplica en caso de abuso, mal manejo o reparación no autorizada.
- Nuestros productos están diseñados para su uso en un entorno privado y personal. Cualquier uso en un contexto profesional (alquiler, actividades escolares, etc.) anulará automáticamente todas las garantías.
- Este producto está diseñado para un uso específico. El uso inadecuado puede causar riesgos graves al usuario y anular la garantía.

LISTA DE EXCLUSIONES DE GARANTÍA

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

PT



ADVERTÊNCIA : RISCOS DE FERIMENTOS



PARA UMA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA



GARANTIA : 3 ANOS

1/ CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- Não deixe as crianças manusearem a capa.
- Mantenha o produto longe das crianças.
- Deixar arrefecer o aparelho antes de o cobrir. O exaustor pode danificar a cobertura e o seu revestimento se esta for colocada enquanto alguns elementos ainda estão quentes.
- Ao colocar a cobertura, certifique-se de que nenhum elemento pontiagudo ou saliente sobressai, para evitar danificá-la.
- É aconselhável não deixar o produto num ambiente húmido, mesmo protegido pela cobertura, pois existe o risco de condensação.
- Embora esta cobertura proteja o seu barbecue do pó, da sujidade e dos salpicos, não é adequada para uma utilização prolongada no exterior durante o inverno. A exposição contínua a condições climatéricas severas (chuva, neve, geada) pode levar ao desgaste prematuro da cobertura e comprometer a proteção do barbecue.

2/ CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Limpe a cobertura com uma escova de cerdas macias e água morna para remover a sujeira.
- Não lave ou deixe secar na máquina, pois isso pode danifi car o revestimento protetor.
- Certifique-se de que a capa esteja completamente seca antes de guardá-la, para evitar qualquer risco de crescimento de fungos.

3/ GARANTIA

- A sweeek garante os seus produtos contra quaisquer defeitos de fabrico e de material por um período de 3 anos a partir da data de recepção pelo consumidor. Em caso de falta de conformidade, convidamo-lo a contactar rapidamente o nosso serviço de apoio ao cliente e a não utilizar o produto.
- Se uma peça se revelar defeituosa durante o período de garantia, a sweeek irá reparar ou substituir a peça de acordo com os termos e condições definidos pelo serviço pós-venda da sweeek. A garantia sweeek é implementada através da substituição das peças danificadas. A sweeek reserva-se o direito de inspecionar o produto antes de aceitar a sua garantia.
- Se um produto for considerado defeituoso pela sweeek, a garantia cobre apenas a reparação ou substituição do produto defeituoso. A sweeek não será responsável por quaisquer custos ou danos incorridos como resultado do uso indevido deste produto. A sweeek não será responsável por quaisquer custos, perdas ou danos causados pela perda deste produto.
- Esta garantia não se aplica em caso de abuso, manuseio incorreto ou reparo não autorizado.
- Nossos produtos destinam-se ao uso em ambientes privados e pessoais. Qualquer utilização em contexto profissional (aluguer, atividades escolares, etc.) anulará automaticamente todas as garantias.
- Este produto foi concebido para uma utilização específica. O uso indevido pode causar sérios riscos ao usuário e anular a garantia.

LISTA DE EXCLUSÕES DE GARANTIA

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

IT



ATTENZIONE : RISCHIO DI LESIONI



SOLO PER USO DOMESTICO



GARANZIA : 2 ANNI

1/ CONSIGLI PER L'USO

- Non lasciare che i bambini maneggino la custodia.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di mettere la custodia. Il cappuccio potrebbe danneggiare la custodia e il rivestimento se applicata mentre alcuni elementi sono caldi.
- Fare attenzione a che nessun elemento appuntito o sporgente ecceda, per evitare di danneggiare la custodia posizionandola.
- Si consiglia di non lasciare il prodotto in un ambiente umido, anche protetto dalla sua custodia, perché il rischio di condensazione é importante.
- Sebbene questa copertura protegga il barbecue da polvere, sporcizia e schizzi, non è adatta a un uso prolungato all'aperto durante l'inverno. L'esposizione continua a condizioni atmosferiche avverse (pioggia, neve, gelo) può portare a un'usura prematura della copertura e compromettere la protezione del barbecue.

2/ CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Pulire la custodia con una spazzola a setole morbide e acqua tiepida per rimuovere lo sporco.
- Non lavare o asciugare in lavatrice/asciugatrice poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento protettivo.
- Assicurarsi che la custodia sia completamente asciutta prima di riporla, per evitare il rischio di muffa.

3/ GARANZIA

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

ELENCO ESCLUSIONI DI GARANZIA

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

NL



WAARSCHUWING : RISICO OP VERWONDINGEN



BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK



GARANTIE : 2 JAAR

1/ GEBRUIKSAANWIJZING

- Laat kinderen de hoes niet hanteren.
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens deze af te dekken. Het deksel kan de hoes en de voering beschadigen als deze wordt gebruikt terwijl bepaalde elementen nog heet zijn.
- Om schade aan de hoes te voorkomen, zorg ervoor dat er geen scherpe of puntige element uitsteken bij het afdekken.
- Het is aanbevolen om uw product niet in vochtige omgeving te laten, zelfs als het afgedekt is met de hoes. Dit vanwege het risico op condensatie.
- Hoewel deze hoes uw barbecue beschermt tegen stof, vuil en spatten, is deze niet geschikt voor langdurig buitengebruik tijdens de winter. Voortdurende blootstelling aan barre weersomstandigheden (regen, sneeuw, vorst) kan leiden tot vroegtijdige slijtage van de hoes en de bescherming van de barbecue in gevaar brengen.

2/ ONDERHOUDSTIPS

- Reinig de hoes met een zachte borstel en warm water om vuil te verwijderen.
- Dit product kan niet in de wasmachine of droger. Dit kan de beschermende coating beschadigen.
- Zorg ervoor dat de hoes volledig droog is vóór zijn opslag, om elk risico op schimmelgroei te voorkomen.

3/ GARANTIE

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

LIJST MET UITSLUITINGEN VAN GARANTIE

- Defecten of schade als gevolg van een montagefout of het niet naleven van de gebruiksvoorwaarden van het product.
- Schade als gevolg van gebruik dat niet voldoet aan de technische specificaties of gebruik van het product. (Het niet opvolgen van adviezen over gebruik, onderhoud, opslag en bescherming, gebrek aan toezicht).
- Schade als gevolg van het gebruik van schurende producten of ongepast onderhoud.
- Wijzigingen, interventies of reparaties uitgevoerd aan het product zonder voorafgaand akkoord van de verkoper.
- Schade aan het product als gevolg van normale slijtage, gelet op de aard, functie, samenstelling en prijs.
- Schade als gevolg van externe oorzaken zoals : schok, nalatigheid, brand, overstroming, vandalisme, natuurramp, sneeuw, slecht weer, enz. In dit geval nodigen wij u uit om contact op te nemen met uw verzekering.
- Verkleuringsverschijnselen veroorzaakt door natuurlijk of kunstlicht.
- Het 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.

DE



WARNUNG :
VERLETZUNGSGEFAHR



FÜR DEN PRIVATEN
GEBRAUCH BESTIMMT



GARANTIE :
2 JAHRE

1/ ANWENDUNGSHINWEISE

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Schutzabdeckung hantieren.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Schutzhülle anbringen. Wenn die Schutzabdeckung auf ein noch heißes Gerät angebracht wird, könnte die Abdeckung und seine Beschichtung beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass keine scharfen oder spitzen Teile hervorstehen, damit die Hülle beim Positionieren nicht beschädigt wird.
- Es ist ratsam, das Produkt nicht in einer feuchten Umgebung zu lassen, auch wenn es durch die Hülle geschützt ist, da die Gefahr der Kondensation groß ist.
- Obwohl diese Hülle Ihren Grill vor Staub, Schmutz und Spritzern schützt, ist sie nicht für einen dauerhaften Gebrauch im Freien während des Winters geeignet. Wenn Sie ständig harten Witterungsbedingungen (Regen, Schnee, Frost) ausgesetzt sind, kann die Hülle vorzeitig verschleißen und den Schutz Ihres Grills beeinträchtigen.

2/ PFLEGEHINWEISE

- Um Schmutz zu entfernen, reinigen Sie die Schutzabdeckung mit einer Bürste mit weichen Borsten und lauwarmem Wasser.
- Nicht in der Maschine waschen oder trocknen, da dies die Schutzschicht beschädigen kann.
- Um Schimmelbildung zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Bezug vor der Aufbewahrung gut getrocknet ist.

3/ 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.

PL



UWAGA:
RYZYKO OBRAŻEŃ



PRZEZNACZONE DO
UŻYTKU PRYWATNEGO



GWARANCJA:
2 LATA

1/ INSTRUKCJE UZYTKOWANIA

- Nie pozwalaj dzieciom dotykać pokrowca.
- Trzymaj produkt z dala od dzieci.
- Przed założeniem pokrowca poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Pokrywa może uszkodzić pokrowiec jeśli zostanie nałożony, gdy niektóre elementy są gorące.
- Upewnij się, że nie ma żadnych wystających lub ostrych części, aby uniknąć uszkodzenia pokrowca podczas nakładania.
- Zaleca się, aby nie pozostawiać produktu w wilgotnym środowisku, nawet chronionego przez pokrowiec, ponieważ istnieje ryzyko kondensacji.
- Mimo że pokrowiec chroni grill przed kurzem, brudem i zachlapaniem, nie nadaje się do długotrwałego użytkowania na zewnątrz w okresie zimowym. Ciągłe narażenie na trudne warunki pogodowe (deszcz, śnieg, mróz) może prowadzić do przedwczesnego zużycia pokrowca i pogorszenia ochrony grilla.

2/ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść obudowę za pomocą szczotki z miękkim włosiem i letniej wody, aby usunąć zabrudzenia.
- Nie prać w pralce ani nie suszyć, gdyż może to spowodować uszkodzenie powłoki ochronnej.
- Przed nałożeniem pokrowca, upewnij się, że pokrywa jest całkowicie sucha, aby uniknąć ryzyka pojawienia się pleśni.

3/ GWARANCJA

- sweeek udziela gwarancji na swoje produkty pod względem wad fabrycznych na okres 2 lat od daty otrzymania produktu przez konsumenta. W przypadku braku zgodności z opisem zachęcamy do szybkiego kontaktu z naszym działem obsługi klienta i nieużywania produktu.
- Jeśli część okaże się wadliwa w okresie gwarancyjnym, firma sweeek naprawi lub wymieni część zgodnie z warunkami określonymi przez serwis posprzedażowy sweeek. Gwarancja firmy sweeek jest realizowana poprzez wymianę uszkodzonych części. Firma sweeek zastrzega sobie prawo do sprawdzenia produktu przed zaakceptowaniem gwarancji.
- Jeżeli sweeek uzna produkt za wadliwy, gwarancja obejmuje wyłącznie naprawę lub wymianę wadliwego produktu. sweeek nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek koszty lub szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użycia tego produktu. sweeek nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek 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.

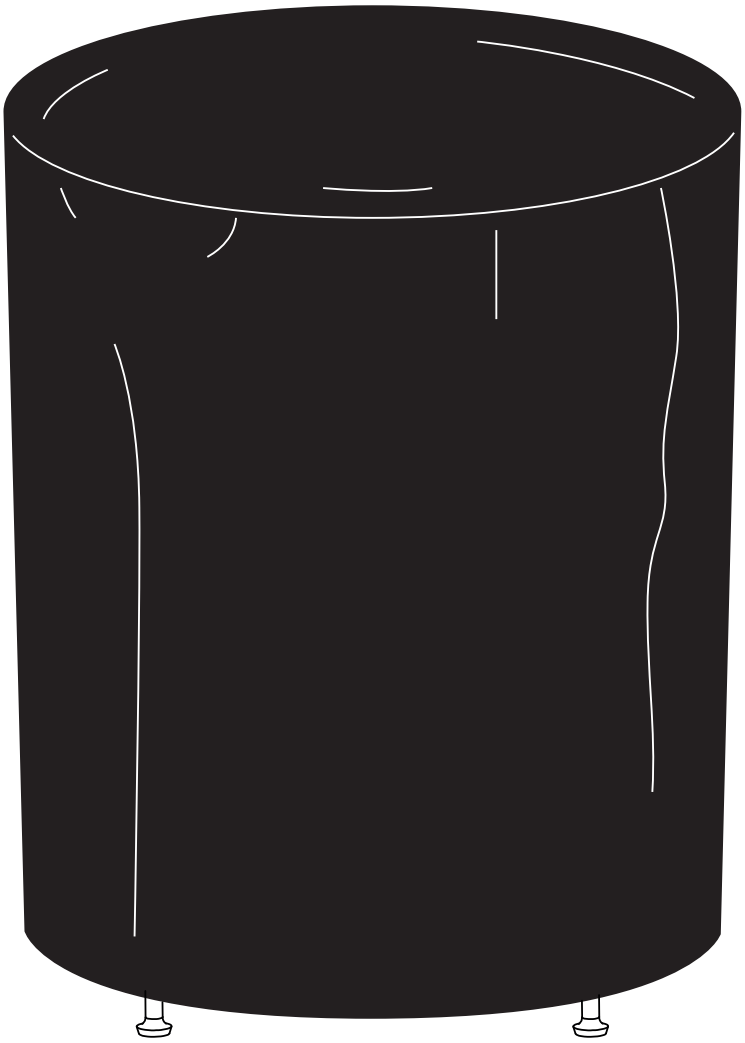
LISTA PRZYPADKÓW UNIEWAŻNIAJĄCYCH GWARANCJĘ

- 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 cierne, 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 / MONTAGE / MONTAŻ

5 MIN

1



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

SWEEEK 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