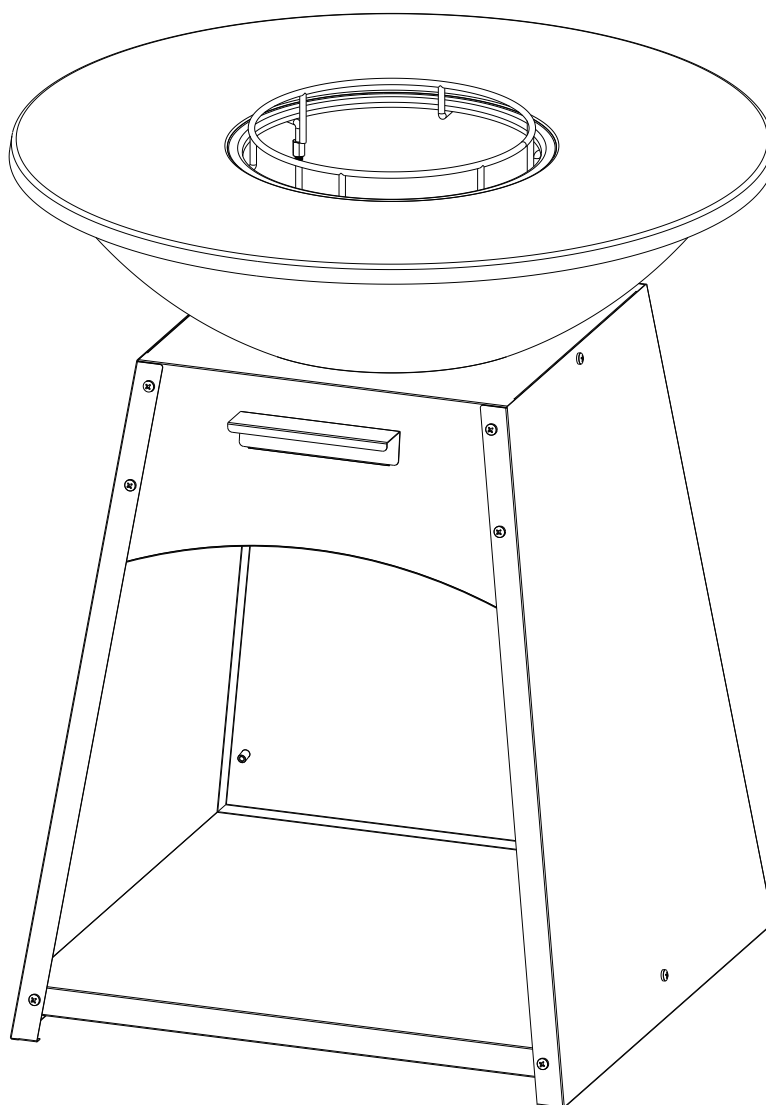


Guide de l'utilisateur / Manual Instruction
Bedienungsanleitung / Manual de instrucciones
Istruzioni manuali / Handinstructies
Instrução Manual / Instrukcja obsługi

CORVERA



FOYER POUR BARBECUE/BARBECUE FIRE PIT
GRILLKAMIN/HOGAR DE FUEGO DE BARBACOA
FUOCO PER BARBECUE/BARBECUE VUURPLAATS
FOGO DE CHURRASCO/GRILL KOMINEK

1544835

LISEZ CES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE



Pour votre sécurité , VEUILLEZ NOTER:

1. Ne pas utiliser à l'intérieur !
2. AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3!
3. AVERTISSEMENT ! Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
4. Ne cuisinez pas avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.
5. N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone mortel.
6. Le barbecue doit être installé sur une base solide et plane avant d'être utilisé .
7. Recommandation : Le barbecue doit être chauffé et le combustible maintenu au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le barbecue.
8. AVERTISSEMENT ! Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.
9. AVERTISSEMENT ! Ne touchez pas les parties métalliques du barbecue avant qu'il ne soit complètement refroidi, à moins de porter des gants de protection.
10. Avertissement ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.
11. Recommandez l'utilisation de combustible, de charbon de bois ou d'un autre combustible solide approprié .
12. Utilisation recommandée de Capacité maximale de chargement de combustible (bois): 1kg.

Comment l'utiliser ?

1. Mettez le combustible dans le foyer, libre à vous de le placer, pas plus haut que la hauteur de la plaque de cuisson.
2. Utilisez un allume-feu conforme à la norme EN 1860-3 pour allumer certains objets inflammables, tels que du carton ou du papier journal. Lorsque le feu prend, ajoutez le charbon de bois ou un autre combustible solide approprié .
3. Le bois et le charbon de bois peuvent tous deux être utilisés . La capacité de chargement maximale de bois recommandée est de 1 kg (si vous souhaitez utiliser du charbon de bois, la quantité maximale de charbon de bois est généralement de 1 kg).

Entretien :

Protection

Après utilisation, enduisez le moule d'huile et couvrez-le d'un couvercle.

Nettoyage

Pour nettoyer le barbecue la prochaine fois, prenez une brosse à long manche et brossez la surface de cuisson pour enlever l'excès d'huile et les restes d'aliments.

Faites attention car les surfaces peuvent être chaudes. Protégez vos mains en utilisant un gant de cuisine pour tenir la brosse.

Laissez refroidir avant de les laver dans une solution savonneuse chaude. Veillez à ce que les grilles soient débarrassées de tout dépôt de graisse ou de nourriture séchée après chaque séance de cuisson.

Lavez les grilles à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez les grilles avant de les remettre sur le barbecue

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE BUILDING AND USING YOUR BARBECUE



For your safety, PLEASE NOTE:

1. Do not use indoors!
2. WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
3. WARNING! Keep children and pets away.
4. Do not cook before the fuel has a coating of ash.
5. 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.
6. The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.
7. Recommendation: The barbecue shall be heated up and the fuel kept red for at least 30 minutes prior to the first cooking on the barbecue.
8. WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
9. WARNING ! Do not touch metal parts of barbecue until it has completely cooled, unless wearing protective gloves.
10. Warning ! Do not use in closed rooms.
11. Recommend use fuel, charcoal or related suitable solid fuel.
12. Recommend use Maximum fuel (wood) loading capacity: 1kgs.

How to use?

1. Put the fuel in fire pit, free to place, no higher than the height of the cooking plate.
2. Use a firelighters complying to EN 1860-3 to light some flammable objects, such as cardboard or newspaper. when ignites, then add the charcoal or related suitable solid fuel.
3. Both wood and charcoal can be used .Recommend use Maximum wood loading capacity is 1kgs. (if you want to use the charcoal, generally the Maximum amount of charcoal is 1kgs.).

Maintenance:

Protection

After use, coat the baking pan with oil and cover with a lid.

Cleaning

To clean barbecue for next time, take a long-handled brush and brush the cooking surface to remove excess oils and food scraps.

Be careful as surfaces may be hot. Protect your hands by using an oven mitt to hold the brush.

Allow to cool before washing in a warm soapy solution. Ensure that any dried fat/food deposits are cleaned off the grills after every cooking session. Wash the grills with hot soapy water then rinse and dry the grills before returning them to the barbecue.

LESEN SIE VOR DEM AUFBAU UND DER VERWENDUNG IHRES GRILLS DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH



Sicherheitshinweise BITTE BEACHTEN:

1. Nicht im Innenbereich verwenden!
2. WARNUNG! Zum An- oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Feueranzünder verwenden, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
3. WARNUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.
4. Nicht kochen, bevor sich eine Ascheschicht auf dem Brennstoff gebildet hat.
5. Den Grill nicht in beengten und/oder Wohnräumen verwenden, z.B. Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.
6. Der Grill muss vor der Verwendung auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden.
7. Empfehlung: Vor dem ersten Grillen muss der Grill aufgeheizt werden und der Brennstoff muss mindestens 30 Minuten rot glühen.
8. WARNUNG! Dieser Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
9. WARNUNG! Die Metallteile des Grills erst berühren, wenn er vollständig abgekühlt ist, es sei denn, Sie tragen Schutzhandschuhe.
10. Warnung! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden.
11. Es wird empfohlen, Brennstoff, Holzkohle oder einen ähnlichen geeigneten Festbrennstoff zu verwenden.
12. Empfohlenes maximales Fassungsvermögen für Brennstoff (Holz): 1 kg

Wie wird er verwendet?

1. Füllen Sie den Brennstoff in die Feuerschale, die Höhe der Kochplatte nicht überschreiten.
2. Verwenden Sie zum Anzünden von brennbaren Materialien, wie Karton oder Zeitungspapier, einen der Norm EN 1860-3 entsprechenden Feueranzünder. Nach dem Entzünden fügen Sie Holzkohle oder einen geeigneten Festbrennstoff hinzu.
3. Sowohl Holz als auch Holzkohle können verwendet werden. Das empfohlene maximale Fassungsvermögen für Holz beträgt 1 kg. (Wenn Sie Holzkohle verwenden möchten, beträgt die maximale Holzkohlemenge generell 1kg.)

Wartung:

Schutz

Nach der Verwendung die Grillpfanne mit Öl bestreichen und mit einem Deckel bedecken.

Reinigung:

Um den Grill für das nächste Mal zu reinigen, bürsten Sie die Grillfläche mit einer langstieligen Bürste ab, um überschüssiges Öl und Speisereste zu entfernen.

Vorsicht, die Oberflächen können heiß sein. Schützen Sie Ihre Hände, indem Sie einen Ofenhandschuh zum Halten der Bürste verwenden.

Vor dem Abwaschen in warmer Seifenlauge abkühlen lassen. Die Grillroste müssen nach jedem Grillvorgang von angetrockneten Fett-/Speiseablagerungen gereinigt werden. Die Grillroste mit heißem Seifenwasser abwaschen, dann spülen und trocknen, bevor sie wieder auf den Grill gelegt werden.

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE MONTAR Y UTILIZAR SU BARBACOA



1. ¡NO utilice nunca el producto en interiores!
2. ¡ADVERTENCIA! No utilice alcohol o gasolina para encender o reavivar el fuego. Utilice únicamente encendedores conformes con la normativa EN1860-3.
3. ¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a los niños y a las mascotas.
4. NO cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
5. No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos. Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.
6. La barbacoa debe instalarse sobre una base nivelada y segura antes de su uso.
7. Recomendación: Deje que el carbón se caliente y se mantenga al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción en la barbacoa.
8. ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho, No la mueva durante el funcionamiento.
9. ¡ADVERTENCIA! No toque las partes metálicas de la barbacoa hasta que se haya enfriado completamente, a menos que lleve guantes de protección.
10. ¡Advertencia! No utilice la barbacoa en espacios cerrados.
11. Como combustible, se recomienda utilizar carbón vegetal o combustible sólido adecuado.
12. Capacidad máxima de carga de combustible (madera) recomendada: 1kg.

Utilización de la barbacoa

1. Ponga el combustible en el recipiente para el fuego, colóquelo donde desee pero nunca más alto que la altura de la placa de cocción.
2. Utilice un encendedor que cumpla con la norma EN 1860-3 para encender algunos objetos inflamables, como cartón o papel periódico. Cuando se encienda, añada el carbón vegetal o el combustible sólido adecuado.
3. Se puede utilizar tanto madera como carbón vegetal. Se recomienda utilizar una capacidad máxima de carga de madera de 1 kg (si se quiere utilizar el carbón vegetal, por lo general, la cantidad máxima de carbón es de 1 kg.)

Mantenimiento:

Protección

Después de usar la barbacoa, cubra la bandeja de hornear con aceite y cúbrala con una tapa.

Limpieza

Para limpiar la barbacoa para su próxima utilización, utilice un cepillo de mango largo y cepille la superficie de cocción para eliminar el exceso de aceite y los restos de comida.

Tenga cuidado, las superficies pueden estar calientes. Protéjase las manos utilizando un guante de cocina para sujetar el cepillo.

Deje que se enfríe antes de lavarlo con una solución jabonosa tibia. Asegúrese de limpiar los depósitos de grasa y alimentos secos de las parrillas después de cada sesión de cocción. Lave las parrillas con agua caliente y jabón, luego enjuague y seque las parrillas antes de volver a colocarlas en la barbacoa.

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI MONTARE E USARE IL TUO BARBECUE



Per la vostra sicurezza, NOTA BENE:

1. Non utilizzare all'interno!
2. ATTENZIONE! Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere! Utilizzare solo accendi fuoco conformi alla EN 1860-3!
3. ATTENZIONE! Tieni lontani bambini e animali domestici.
4. Non cuocere prima che il combustibile abbia un rivestimento di cenere.
5. Non utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitabile, ad es. case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
6. Il barbecue deve essere installato su una base piana e sicura prima dell'uso.
7. Raccomandazione: il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile deve essere mantenuto rosso per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul barbecue.
8. ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento.
9. ATTENZIONE! Non toccare le parti metalliche del barbecue finché non si è completamente raffreddato, se non indossando guanti protettivi.
10. Attenzione! Non utilizzare in ambienti chiusi.
11. Si consiglia di utilizzare combustibile, carbone di legna o combustibile solido idoneo correlato.
12. Consiglia l'uso Capacità di carico massima del combustibile (legna): 1kg.

Come usarlo?

1. Mettere il combustibile nel braciere, libero di posizionare, non più alto dell'altezza della piastra di cottura.
2. Utilizzare un accendi fuoco conforme alla EN 1860-3 per accendere alcuni oggetti infiammabili, come cartone o giornali. quando si accende, quindi aggiungere il carbone o il relativo combustibile solido adatto.
3. È possibile utilizzare sia legno che carbone. Consiglia l'uso La capacità massima di carico del legno è di 1 kg (se si desidera utilizzare il carbone, generalmente la quantità massima di carbone è di 1 kg).

Manutenzione:

Protezione

Dopo l'uso, ungere la teglia con olio e coprire con un coperchio.

Pulizia

Per pulire il barbecue per la prossima volta, prendi una spazzola dal manico lungo e spazzola la superficie di cottura per rimuovere oli in eccesso e avanzi di cibo.

Fare attenzione perché le superfici potrebbero essere calde. Proteggi le tue mani usando un guanto da forno per tenere il pennello.

Lasciare raffreddare prima di lavare in una soluzione saponosa calda. Assicurarsi che eventuali depositi di grasso/cibo essiccato vengano rimossi dalle griglie dopo ogni sessione di cottura. Lavare le griglie con acqua calda e sapone, quindi sciacquare e asciugare le griglie prima di rimetterle sul barbecue.

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG VOORDAT U UW BARBECUE INSTALLEERT EN IN GEBRUIK NEEMT



Voor uw veiligheid, LET OP:

1. Niet binnenshuis gebruiken!
2. WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!
3. WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.
4. Begin niet te koken voordat de brandstof bedekt is met een laagje as.
5. Gebruik de barbecue niet in een omsloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten. Fataal risico op vergiftiging door koolmonoxide.
6. De barbecue moet vóór gebruik op een veilige en vlakke ondergrond worden geïnstalleerd.
7. Aanbeveling: Laat de barbecue opwarmen en houd de brandstof minimaal 30 minuten roodgloeiend voordat u begint te koken op de barbecue.
8. WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, verplaats deze dus niet tijdens het gebruik.
9. WAARSCHUWING! Raak de metalen onderdelen van de barbecue niet aan totdat deze volledig is afgekoeld, tenzij u beschermende handschoenen draagt.
10. Waarschuwing! Niet gebruiken in gesloten ruimtes.
11. Het wordt aanbevolen om brandstof, houtskool of gerelateerde geschikte solide brandstof te gebruiken.
12. Aanbevolen maximale vulcapaciteit voor brandstof (hout): 1kg.

Gebruiksmethode

1. Plaats de brandstof vrij in de vuurschaal, niet hoger dan de hoogte van de kookplaat.
2. Gebruik aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3 om iets brandbaars aan te steken, zoals karton of krantenpapier. Wanneer aangestoken, voegt u de houtskool of verwante geschikte solide brandstof toe.
3. U kunt zowel hout als houtskool gebruiken. De aanbevolen maximale vulcapaciteit voor hout is 1kg (als u houtskool wilt gebruiken, dan is de maximale hoeveelheid houtskool gewoonlijk 1kg).

Onderhoud:

Bescherming

Smeer de kookplaat na gebruik in met olie en plaats er een deksel op.

Reiniging

Om de barbecue voor de volgende keer schoon te maken, gebruikt u een borstel met lange steel en om overtollige olie en etensresten van het kookoppervlak te verwijderen.

Wees voorzichtig, omdat de oppervlakken nog heet kunnen zijn. Houd de borstel vast met een ovenwant om uw handen te beschermen.

Laat afkoelen voordat u het schoonmaakt in een warm sopje. Zorg ervoor dat opgedroogd vet/voedselresten na elke kooksessie van de grill worden verwijderd. Was de roosters in een heet sopje, spoel de roosters af en droog ze voordat u ze weer op de barbecue plaatst.

LEIA CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE MONTAR E UTILIZAR O SEU BARBECUE



Para sua segurança, TENHA EM ATENÇÃO O:

1. Não o utilize dentro de casa!
2. AVISO! Não o utilize bebidas alcoólicas ou petróleo para acender ou voltar a acender! Utilize apenas acendalhas em conformidade com a norma EN 1860-3!
3. AVISO! Mantenha crianças e animais afastados.
4. Não cozinhe antes do combustível ter uma camada de cinzas.
5. Não o utilize o barbecue num espaço confinado e/ou habitável, por ex. Casa, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte devido a envenenamento com monóxido de carbono.
6. O barbecue deve ser instalado numa base nivelada e segura antes de utilizar.
7. Recomendação: O barbecue deve ser aquecido e o combustível mantido incandescente durante pelo menos 30 minutos antes de começar a cozinhar no barbecue.
8. AVISO! Este barbecue irá ficar muito quente, não o mova durante a sua utilização.
9. AVISO! Não toque nas peças de metal do barbecue até ter arrefecido por completo, exceto se utilizar luvas de proteção.
10. Aviso! Não o utilize em divisões fechadas.
11. Recomenda-se a utilização de combustível do tipo carvão ou combustível só lido adequado semelhante.
12. Capacidade de carga máxima de combustível recomendada (madeira): 1kgs.

Como utilizar?

1. Coloque o combustível no braseiro, com espaço suficiente e não o mais alto que a altura da placa para cozinhar.
2. Utilize acendalhas em conformidade com a norma EN 1860-3 para acender alguns objetos inflamáveis, como cartão ou jornais. Quando acender, adicione o carvão ou combustível só lido adequado.
3. Pode utilizar madeira e carvão. Capacidade máxima de carga de madeira recomendada é 1kg. (Se pretender utilizar carvão, geralmente a quantidade máxima de carvão é 1kg).

Manutenção:

Proteção

Depois de utilizar, revista a bandeja para cozinhar com óleo e tape com uma tampa.

Limpeza

Para limpar o barbecue para a próxima utilização, pegue numa escova com cabo comprida e escove a superfície de cozinhar para remover o excesso de óleo e restos de comida.

Cuidado, pois as superfícies podem estar quentes. Proteja as mãos ao utilizar uma luva de cozinha para segurar a escova.

Deixe arrefecer antes de lavar com uma solução de sabonete e água morna. Certifique-se de que quaisquer resíduos de gordura/comida secos são limpos das grelhas após cada utilização. Lave as grelhas com água quente e detergente e enxague e seque as grelhas antes de voltar a colocar no barbecue.

PRZED PRZYSTAPIENIEM DO MONTAŻU I KORZYSTANIA Z GRILLA NALEŻY DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ



Ze względów bezpieczeństwa NALEŻY PAMIĘTAĆ, że:

1. Nie używaj grilla w pomieszczeniach!
2. OSTRZEŻENIE! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpałki! Używaj wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860- 3!
3. OSTRZEŻENIE! Nie dopuszczać do grilla dzieci ani zwierząt domowych.
4. Nie piecz, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.
5. Nie używaj grilla w ciasnych i/lub mieszkalnych pomieszczeniach, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, domach samochodowych, łódkach. Niebezpieczeństwo śmierci na skutek działania tlenku węgla.
6. Przed użyciem grill musi zostać zainstalowany na bezpiecznym, poziomym podłożu.
7. Zalecenie: Grill należy rozgrzać, poczekać, aż paliwo rozpali się i będzie utrzymywało czerwony żar przez co najmniej 30 minut przed pierwszą partią grillowania.
8. OSTRZEŻENIE! Grill bardzo rozgrzewa się, dlatego nie należy go przesuwac podczas jego pracy.
9. OSTRZEŻENIE! Nie dotykaj metalowych części grilla, dopóki nie ostygnie, chyba że po założeniu rękawic ochronnych.
10. Ostrzeżenie! Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach.
11. Zaleca się stosowanie paliwa w postaci węgla drzewnego lub podobnego paliwa stałego.
12. Zaleca się stosowanie maksymalnego dopuszczalnego obciążenia paliwem (drewnem): 1kg.

Jak użytkować?

1. Umieść paliwo w misie paleniskowej, na wolnym miejscu, nie wyżej niż na wysokość płyty opiekającej.
2. Używaj podpałek zgodnych z normą EN 1860-3, aby zapalić niektóre łatwopalne przedmioty, takie jak karton lub gazeta. Po zapaleniu dodaj węgiel drzewny lub odpowiednie paliwo stałe.
3. Zarówno drewno, jak i węgiel drzewny mogą być używane. Zalecane maksymalne dopuszczalne obciążenie drewnem wynosi 1kg. (Jeśli chcesz użyć węgla drzewnego, zazwyczaj maksymalna ilość węgla drzewnego wynosi 1kg.)

Konserwacja:

Ochrona

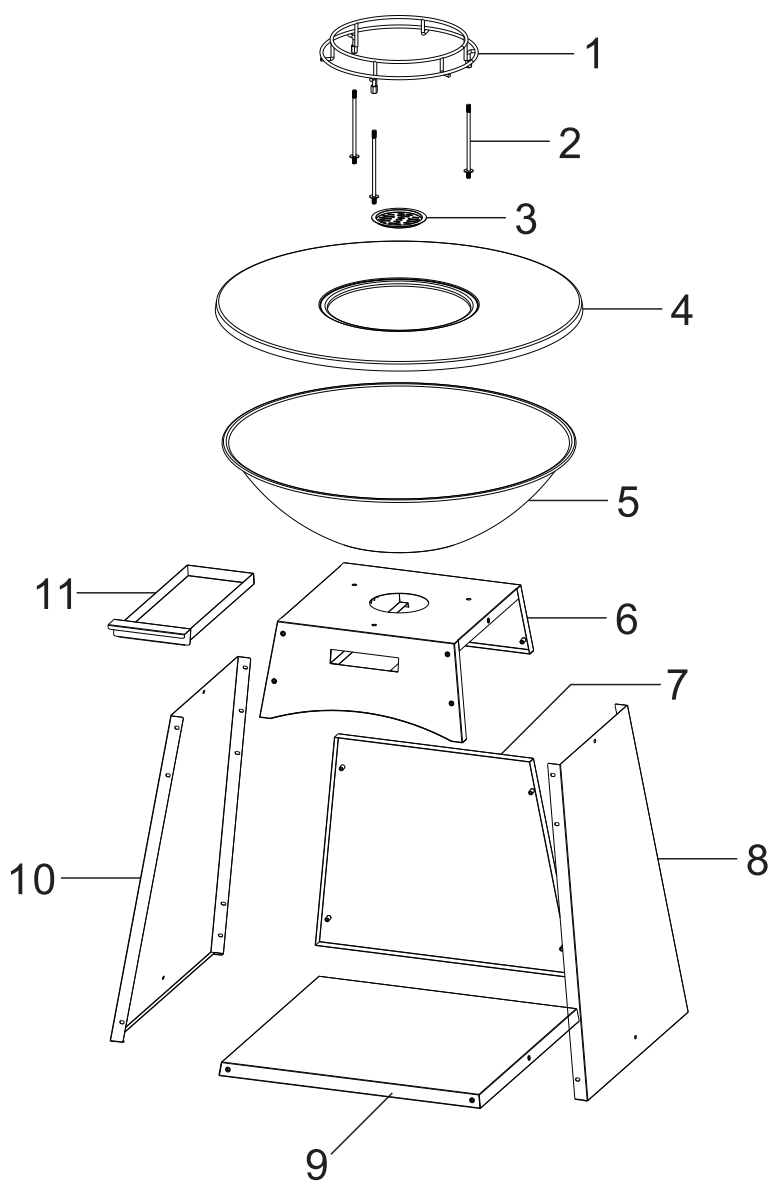
Po użyciu przesmarować płytę do pieczenia olejem i przykryć pokrywą.

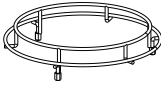
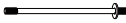
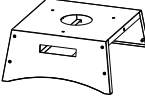
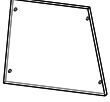
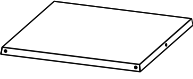
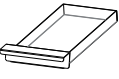
Czyszczenie

Aby wyczyścić grill na następny raz, należy wziąć szczotkę i wyczyścić powierzchnię do pieczenia usuwając nadmiar olejów i resztek jedzenia.

Zachować ostrożność, ponieważ powierzchnie mogą być gorące. Aby zabezpieczyć ręce, należy chwycić szczotkę za pomocą rękawic kuchennych.

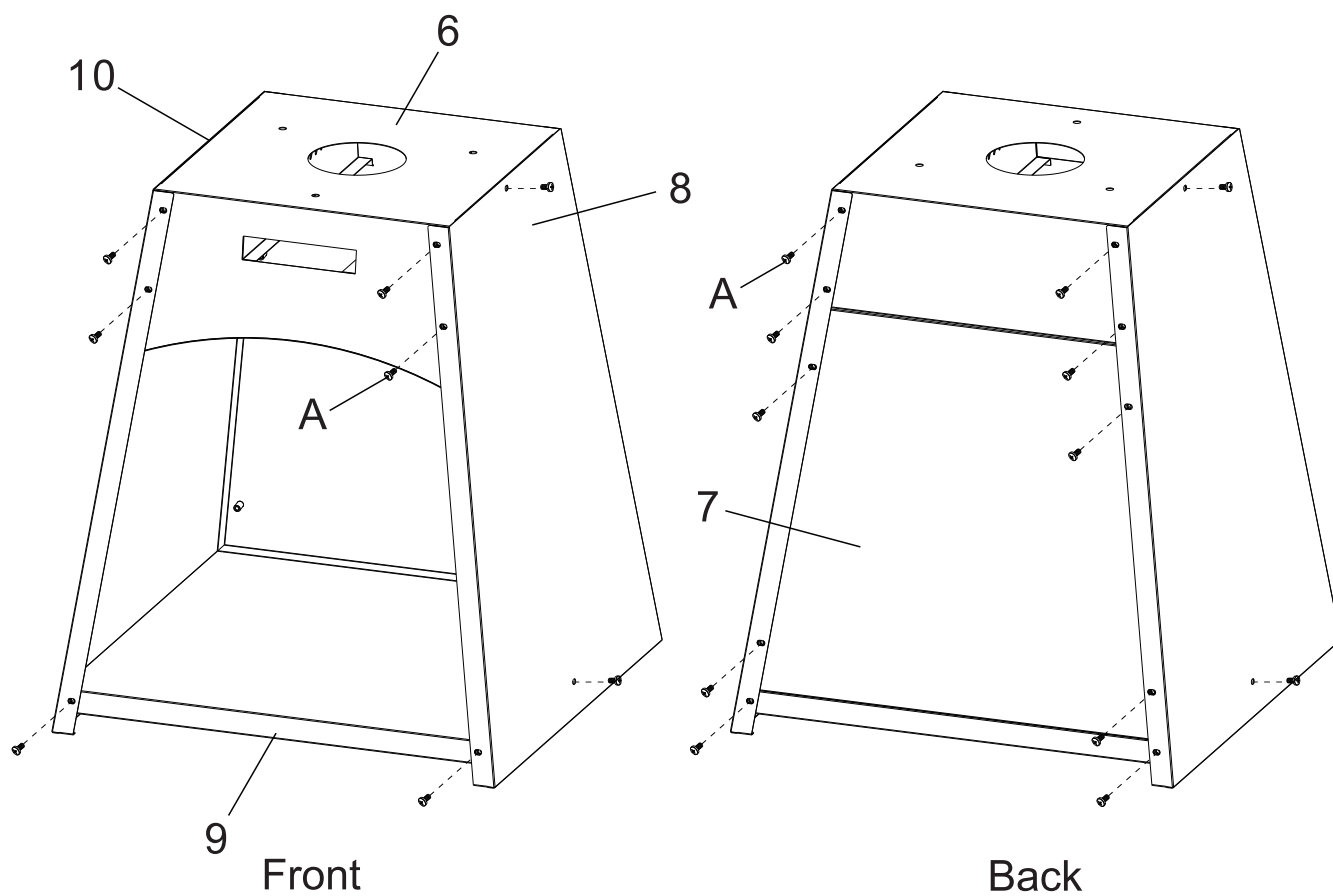
Przed myciem w ciepłym roztworze mydła należy odczekać, aż grill ostygnie. Po zakończeniu pieczenia upewnij się, że wszystkie osuszone tłuszcze/resztki jedzenia zostały usunięte z grilla. Umyj siatki gorącą wodą z mydłem, a następnie wypłucz i osusz siatki przed ponownym ich włożeniem do grilla.



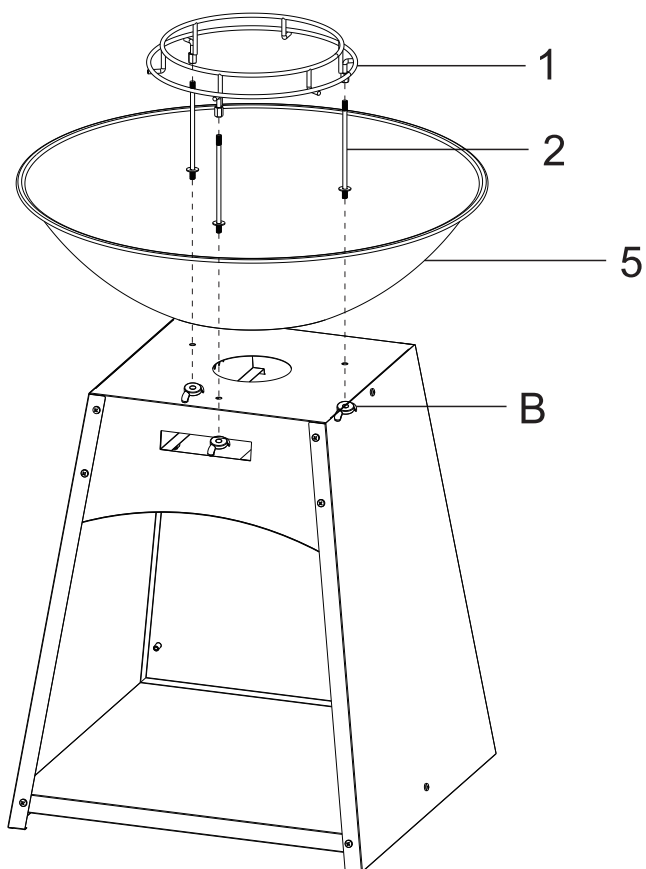
1		x1
2		x3
3		x1
4		x1
5		x1
6		x1
7		x1
8		x1
9		x1
10		x1
11		x1

A	M6x16 	x20
B	M8 	x3

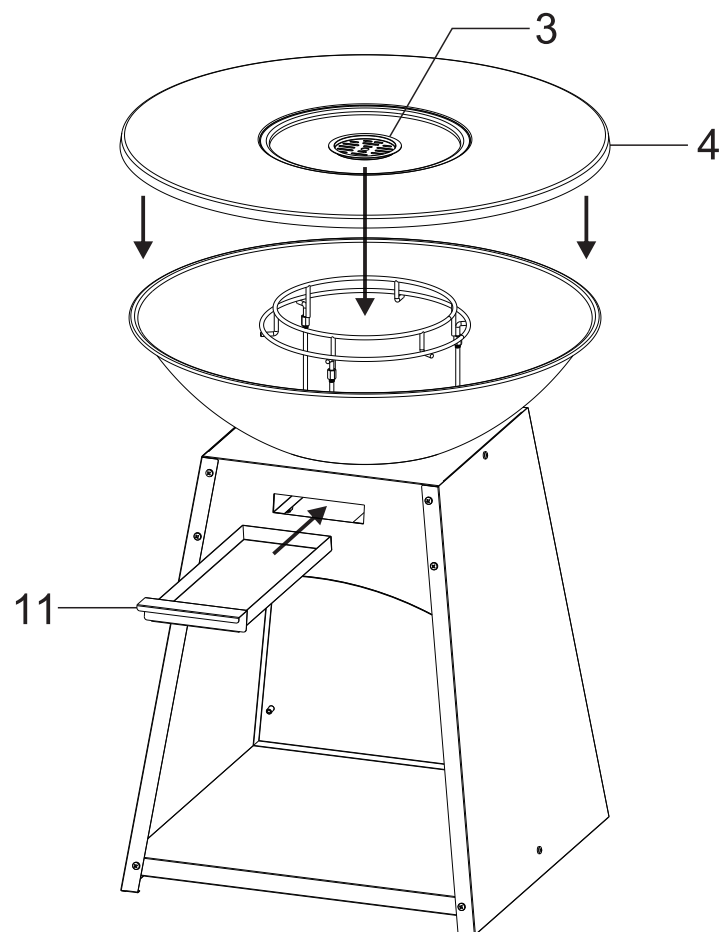
1



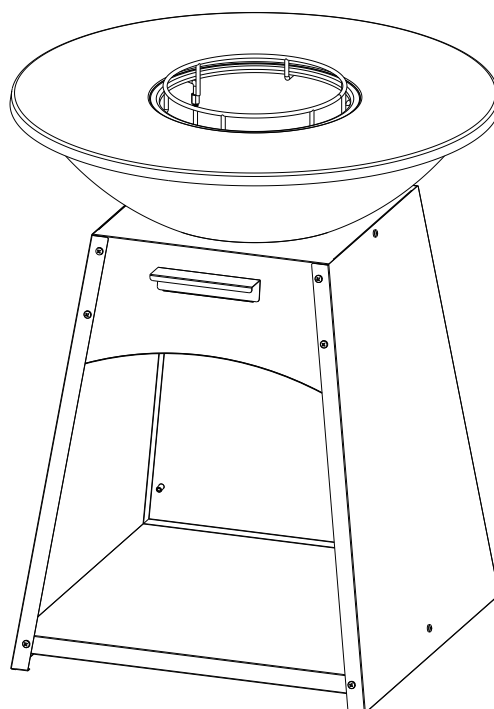
2



3



4





Vente-unique^{.com}

VS-OCT-2025

Imported by - Importé par
VENTE-UNIQUE.COM
9-11 Rue Jacquard 93310 Le Pré-Saint-Gervais
Made in China/ Fabriqué en Chine