

LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation

Barbecue fumoir portable



Référence : DOC269
Version : 1.5
Langue : Français

WWW.LIVOO.FR

Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

CONSIGNES DE SECURITE



MERCI DE LIRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR UN USAGE ULTERIEUR.

-  **1. ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
-  **2. ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**
-  **3. ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !**
-  **4. ATTENTION ! 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.**
- 5. Le barbecue doit être installé sur un support ou sol plan, horizontal, stable et résistant à la chaleur avant et pendant l'utilisation.**

Notice d'utilisation

6. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.

7. Une utilisation ou action incorrecte et le non-respect des consignes de sécurités indiquées dans cette notice peuvent être à l'origine de blessures ou dommages corporels graves, voire mortels.

8. Une utilisation ou action incorrecte et le non-respect des consignes de sécurités indiquées dans cette notice peuvent être à l'origine de départ de feu d'incendie ou d'explosion, provoquant des dommages matériels importants.

9. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

10. N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau.

11. N'obstruez pas les orifices d'aération du barbecue.

12. L'appareil est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur et conformément à la réglementation locale.

13. N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux, matières ou substances inflammables. N'utilisez pas à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible.



14. ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. N'utilisez des allume-feux que s'ils sont conformes à la norme EN 1860-3 !

15. Le barbecue doit être chauffé et le combustible maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

16. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Notice d'utilisation

17. N'utilisez que du charbon de bois ou briquettes de charbon de bois conformes à la norme NF EN1860-2 comme combustible dans la cuve.
18. Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve. Utilisez le support à charbon fourni (grille foyère).
19. La quantité de charbon de bois à utiliser doit être au maximum de 50% de la capacité maximum de la cuve.
20. Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
21. Cet appareil est à usage privé uniquement. Ne pas utiliser dans le cadre de manifestations ou dans des lieux accueillant du public.
22. Ne modifiez pas l'appareil.
23. Ne couvrez pas l'appareil durant son utilisation.
24. N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
25. N'utilisez pas le barbecue si toutes les parties ne sont pas en place. Assurez-vous de suivre les instructions d'assemblage pour assembler correctement ce barbecue. Un assemblage incorrect peut être dangereux.
26. Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés et résistants à la chaleur afin de manipuler les aliments en cuisson. Portez des gants de protection lors de l'usage du barbecue pour éviter toutes brûlures. Certaines parties accessibles peuvent être très chaudes.
27. Ne pas couvrir la grille de cuisson avec une feuille d'aluminium, plat ou récipient pour éviter l'accumulation de chaleur. Ne pas faire de cuisson en papillote.

Notice d'utilisation

28. Laissez refroidir totalement le barbecue, les cendres et ses accessoires ou parties avant de procéder à son nettoyage et de le ranger. Il est recommandé de vider les cendres 24 heures après l'utilisation du barbecue.

29. Toujours laisser refroidir avant de le ranger ou le nettoyer.

30. Nettoyez l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de graisses (risque d'incendie).

31. Veuillez stocker l'appareil dans un endroit sec et abrité.

32. La quantité de charbon de bois utilisé doit être de 0.8 kg max.

Bien que ce barbecue ait été fabriqué pour éviter les rebords affûtés, faites attention quand vous manipulez toutes les pièces afin d'éviter tout risque de blessure. Retirez tous les emballages de protection et maintenez-les à l'écart des enfants. Lisez attentivement les instructions de sécurité avant de commencer à utiliser votre barbecue. Référez-vous à la liste des pièces et aux schémas de montage pour assembler votre barbecue. Assurez-vous qu'aucune partie ou pièce ne manque ou soit abîmée/cassée, susceptible de nuire au bon fonctionnement de l'appareil. La garantie de cet appareil ne peut pas être appliquée pour des conditions anormales d'utilisation, des conditions de stockage incorrectes, un défaut d'entretien, une modification du produit, une utilisation à des fins professionnelles.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.livoo.fr

ALLUMAGE ET UTILISATION DU BARBECUE

Assurez-vous que le barbecue soit positionné sur une surface stable et plane. Mettez une seule couche de charbon de bois dans la cuve en vous assurant de bien avoir positionné le support à charbon (grille foyère). L'appareil ne doit pas être rempli de combustible à plus de 50% de sa capacité.

Une cuve excessivement chargée en combustible se détériorerait très vite et la température atteinte serait trop élevée pour cuire vos aliments et potentiellement un danger (brûlures ou incendie).

N'utilisez pas d'allume-feu liquide ou de gel allume-feu. N'utilisez que des cubes solides.

Portez des gants de protection et ouvrez en grand les aérations pour que l'air s'engouffre et accélère la combustion.

Pour la première utilisation, le barbecue doit être chauffé et le combustible maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson. Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Placez la grille de cuisson sur les supports de la partie cylindrique supérieur du corps de l'appareil. Assurez-vous que le bord de la grille repose solidement sur les supports. Placez vos aliments sur la grille.

Ne grillez jamais vos aliments dans les flammes et assurez-vous que les allume-feux soient complètement consumés avant de mettre à cuire vos aliments.

Notice d'utilisation

Pour les utilisations suivantes, attendez d'obtenir des braises suffisantes et utilisez un tisonnier pour étaler le charbon de façon homogène sur toute la surface de la cuve. Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.



ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

Lors du rechargement du barbecue, mettez des gants de protection adaptés. Ôtez l'ensemble des aliments présents sur la grille de cuisson, retirez la grille de cuisson puis rechargez la cuve avec les combustibles recommandés. N'ajoutez pas d'allume-feu. Repositionnez ensuite la grille de cuisson.

FUMAGE

Pour cette méthode de cuisson, utilisez du bois aromatique. Des essences d'arbre comme le pommier ou le cerisier sont particulièrement adaptées. Vous pouvez également utiliser de la sciure de certains arbustes comme le genévrier.

1. Allumez le bois ou charbon placé sur la grille foyer. Ajoutez petit à petit des morceaux de bois ou de charbon de bois. Pendant ce temps, laissez les orifices de ventilation ouverte.
 2. Placez les aliments sur le gril, fermez les orifices de ventilation et le clapet de régularisation de la cheminée afin de réduire le flux d'air. Maintenez ainsi une température de cuisson très basse. Refermez le couvercle. Une fois le fumage commencé, la température doit être maintenue autour de 70°C. Grâce au thermomètre situé sur le couvercle, vous pouvez surveiller la température de près. Plus vous mettrez d'aliments à fumer, plus la température baissera. Le fumage pourra donc être plus ou moins long selon le remplissage du fumoir.
- Si la température trop élevée : refermez le couvercle. Fermez les entrées d'air situées sur le couvercle et sur le conteneur à cendres. Si la température reste élevée, placez quelques copeaux de bois trempés préalablement dans l'eau sur les cendres. Cela rehausse également la saveur de vos aliments.
 - Si la température trop basse : attisez le feu en ouvrant les entrées d'air situées sur le couvercle et sur le conteneur à cendres.

Astuces et pratiques

1. Ajoutez des copeaux de bois parfumés (pommier, chêne, noyer) pour donner davantage de saveur à vos aliments. Pour éviter toute brûlure, utilisez pour cela une pince métallique.
2. Une fois le fumage commencé, évitez autant que possible de soulever le couvercle. Chaque fois que vous le soulevez, une quantité importante de chaleur et de fumée s'échappe ce qui prolonge le temps de cuisson et peut provoquer des accidents.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Après chaque cuisson, attendez l'extinction totale du combustible et le refroidissement total du barbecue. Videz la cuve et les plaques pour le charbon et nettoyez votre barbecue et vos ustensiles après chaque utilisation afin d'éviter un dépôt de graisse fortement inflammable et toxique.

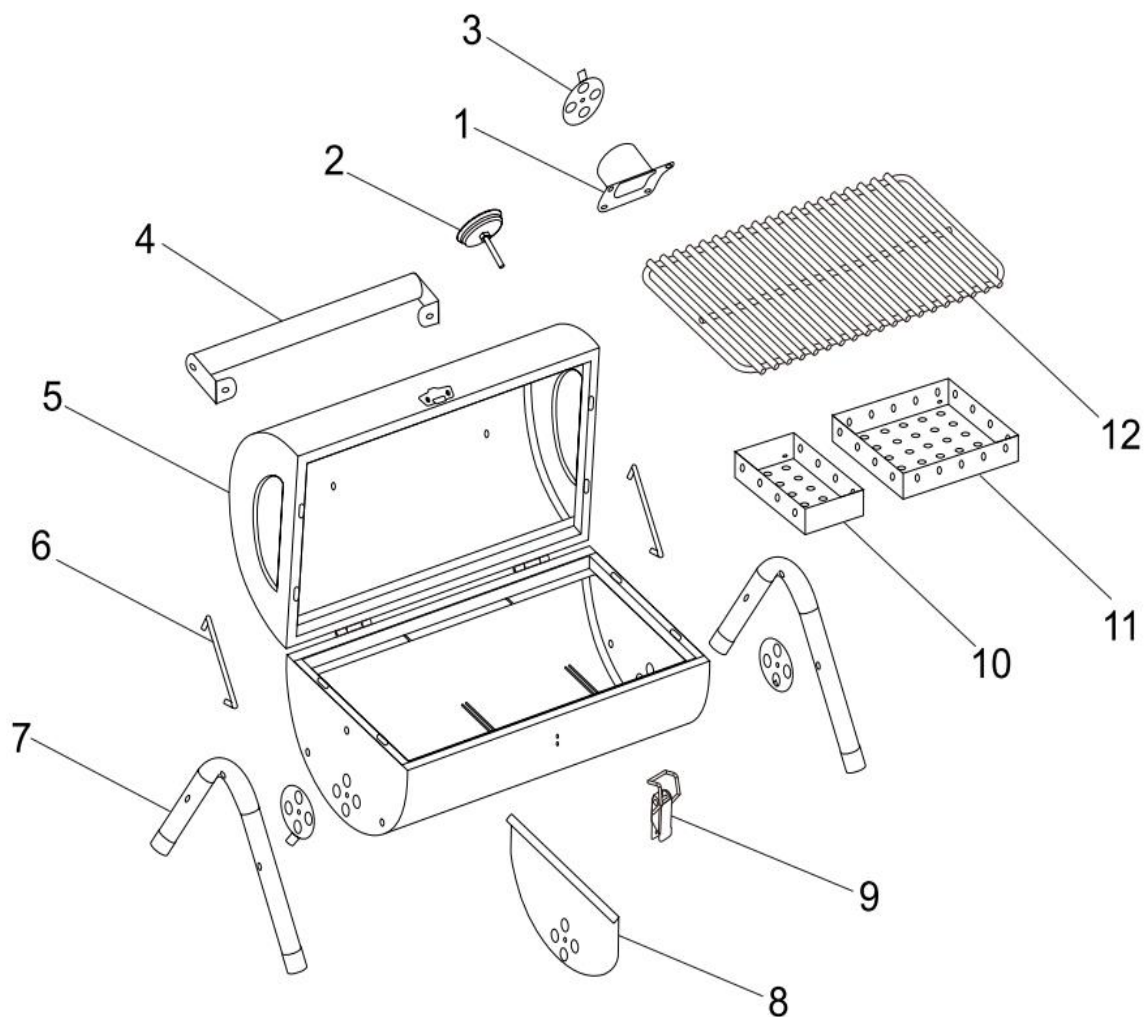
N'utilisez pas d'objet tranchant ou de nettoyeur abrasifs pour la grille de cuisson ou la cuve. Il est préférable d'utiliser un dégraissant.

Ne laissez pas d'eau stagnante dans la cuve. Le produit pourrait rouiller et cela provoquera une détérioration rapide des matériaux.

Protéger votre appareil avec une housse si vous le laissez à l'extérieur lors des beaux jours. Mettez votre produit à l'abri de la pluie et de l'humidité pendant les périodes prolongées de non utilisation.

Notice d'utilisation

ASSEMBLAGE



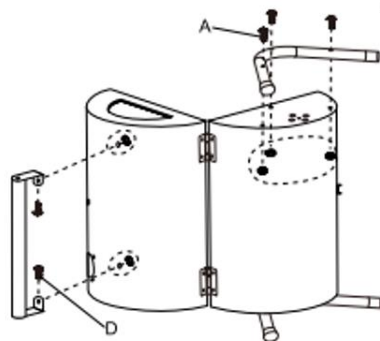
Liste des pièces :

Article	Description	Qté	Article	Description	Qté
1	Cheminée	1PC	2	Thermomètre	1PC
3	Orifice d'aération	3PCS	4	Poignée en métal	1PC
5	Corps	1PC	6	Barre de soutien	2PCS
7	Jambe	2PCs	8	Panneau d'espacement	1PC
9	Loquet	1PC	10	Petite plaque pour charbon de bois	1PC
11	Grande plaque pour charbon de bois	1PC	12	Grille de cuisson	1PC
A	Sets de vis M6X25MM	6SETS	B	Sets de vis M6X15MM	8SETS
C	Sets de vis M6X10MM	4SETS	D	Sets de vis M5X10MM	5SETS

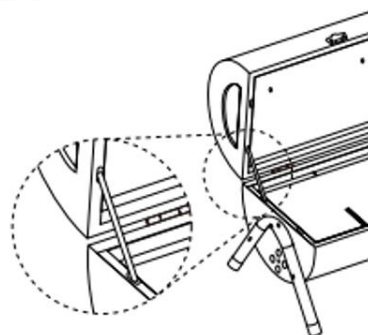
Notice d'utilisation

Etapes d'assemblage :

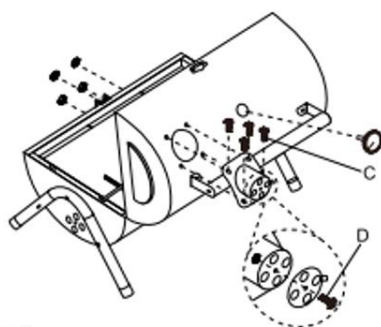
Etape 1



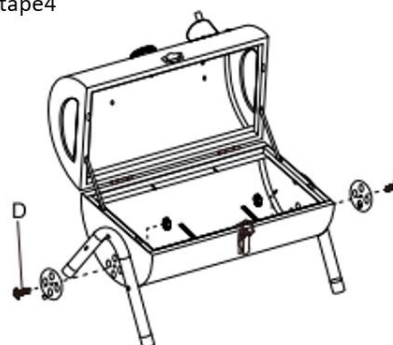
Etape 2



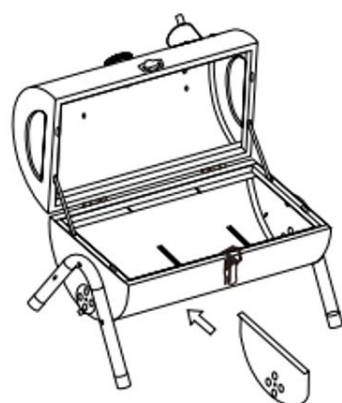
Etape 3



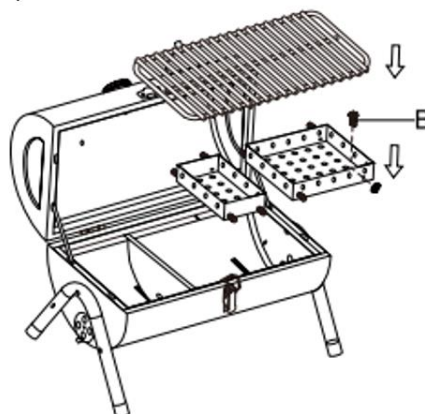
Etape 4



Etape 5



Etape 6



LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis