

Notice d'utilisation

User Manual / Manual de instrucciones / Bedienungsanleitung /
Manuale d'uso / Manual de instruções / Gebruiksaanwijzing

Référence : **DOC332**

Barbecue à charbon baril

Barrel charcoal barbecue/ Barbacoa de carbón de barril/ Kohlegrill Fass/ Barbecue a carbonella/ Barbecue a carvão em barril/ Vat houtskoolbarbecue



LIVOO

Version : v.1.0

www.livoo.fr

Merci d'avoir choisi un produit Livoo !

Votre mixer, votre barbecue, vos écouteurs ne sont pas simplement des objets, c'est une extension de vous qui vous permet de vous rapprocher des vôtres, de les réunir, de rire et de partager.

L'ambition de Livoo est de vous aider à vivre votre vie à fond qu'elles que soient vos envies tout au long de l'année. Hiver raclette, été barbecue. Ou l'inverse. C'est vous qui décidez. Profitez de cette liberté pour des feel good moments au quotidien.

C'est pour cela que nous innovons sans cesse et créons des produits astucieux, plein de pep's et surtout accessibles.

Retrouvez l'ensemble de notre collection sur notre site www.livoo.fr

Livoo, complice de votre quotidien jusque sur les réseaux



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Consigne de sécurité

Merci de lire les instructions ci-dessous avec attention avant d'utiliser l'appareil et de les conserver pour un usage ultérieur.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut l'endommager ou blesser l'utilisateur. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil dans le but pour lequel il est conçu. Nous refusons toutes responsabilités quant aux dégâts (aux dommages et intérêts) dus à une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.



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 !

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.

4. Le barbecue doit être installé sur un support ou sol plan, horizontal, stable et résistant à la chaleur avant et lors de l'utilisation.
5. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.

6. 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.
7. 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.
8. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
9. N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau.
10. N'obstruez pas les orifices d'aération du barbecue.
11. L'appareil est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur et conformément à la réglementation locale.
12. Ne pas utiliser à proximité de matériaux, matières ou substances inflammables. Ne pas utiliser à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible.
13.  ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Utilisez

uniquement des allume-feux conformes à l'EN 1860-3 !

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

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

16. 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.

17. Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve. Utilisez le support à charbon fourni.

18. Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.

19. Cet appareil est à usage privé uniquement. Ne l'utilisez pas dans le cadre de manifestations ou dans des lieux accueillant du public.

20. Ne modifiez pas l'appareil.

21. Ne couvrez pas l'appareil durant son utilisation.

22. N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

23. N'utilisez pas le barbecue si toutes les parties ne sont pas en place. Reférez-vous à la liste des pièces et aux schémas de montage pour assembler votre barbecue. Un assemblage incorrect peut être dangereux.

24. 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.

25. Ne couvrez pas la grille de cuisson avec une feuille d'aluminium, un plat ou un récipient pour éviter l'accumulation de chaleur. Ne faites pas de cuisson en papillote.

26. 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.

27. Laissez le toujours refroidir avant de le ranger ou le nettoyer.

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

29. Stocker l'appareil dans un endroit sec et abrité.

30. La quantité de charbon de bois utilisé ne doit pas dépasser la moitié de la capacité maximale du foyer.

31. Ne pas utiliser à l'intérieur.

Bien que ce barbecue ait été fabriqué pour éviter les rebords affûtés, faites attention quand vous manipulez 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.

Assemblage : voir document joint

Avant l'assemblage, contrôlez que toutes les pièces sont disponibles. Procédez à l'assemblage sur une surface plane, propre et stable afin d'éviter de détériorer la peinture ou l'appareil lui-même. Pour un assemblage simple, serrez tout d'abord légèrement les vis et serrez-les complètement uniquement à la fin de l'assemblage. Serrez les vis avec une force modérée pour éviter d'endommager les vis ou les composants de l'appareil.

Allumage

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. 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 génèrerait potentiellement un danger (brûlures ou incendie). Positionnez les allume-feux solides et allumez-les.

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 (si le modèle en possède) pour que l'air s'engouffre et accélère la combustion.

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

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 le déplacez pas 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. Vous pouvez ensuite repositionner la grille de cuisson.

Utilisation

Ne grillez jamais vos aliments dans les flammes.

Assurez-vous que les allume-feux soient complètement consumés avant de mettre à cuire vos aliments.

Ne déplacez pas et ne remuez pas les braises après leur allumage.

- Ouvrez complètement les événements inférieurs de l'appareil et le couvercle pendant environ 10 minutes pour former un petit lit de braises.
- Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée.
- Fermez complètement les événements inférieurs pour maintenir la température.
- Vous êtes maintenant prêt à utiliser le barbecue.

- **IMPORTANT** : lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de le soulever délicatement pour permettre à l'air de s'échapper et pour empêcher une éjection d'air brûlant ou un embrasement qui pourraient causer des blessures.
- Suivez toujours les indications de cuisson.
- Portez toujours des gants résistant à la chaleur lorsque vous travaillez avec de la céramique ou des surfaces de cuisson chaudes.

Pour ajouter du combustible

Lorsque les ouvertures de ventilation sont fermées, le barbecue peut rester à haute température pendant plusieurs heures. Vous pouvez ouvrir les événements supérieurs pour évacuer la fumée ou réduire la température. Si vous avez besoin d'une durée de cuisson plus longue (par exemple lorsque vous faites frire un rôti entier ou que vous fumez lentement), il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois. Il suffit d'ajouter du charbon et de continuer comme ci-dessus.

Instructions sur les températures de cuisson

IMPORTANT : Ne réglez pas les événements supérieurs ou inférieurs à mains nues aussi longtemps que le barbecue fonctionne. Ceci pourrait provoquer de graves blessures !

Il est recommandé de toujours utiliser des gants résistant à la chaleur lorsque vous vous servez d'appareils chauds.

Eteindre les braises

Pour éteindre l'appareil, cessez d'abord d'ajouter du combustible et fermez le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.

NE PAS utiliser d'eau pour éteindre le charbon de bois car cela pourrait endommager le barbecue

Nettoyage et stockage

Après chaque cuisson, attendre l'extinction totale du combustible et le refroidissement total du barbecue.

Videz la cuve et/ou le récupérateur de cendres et nettoyez votre barbecue et vos ustensiles après chaque utilisation afin d'éviter tout 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 très puissant.

Ne laissez pas d'eau stagnante dans la cuve afin d'éviter qu'elle ne rouille.

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

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

Thank you for choosing a Livoo product!

EN

Your blender, your barbecue, and your headphones are not just objects, they are extensions of yourself, allowing you to get closer to your friends and family, to bring them together, to laugh and to share experiences. Livoo's aim is to help you live your life to the fullest, whatever wishes you have throughout the year. Winter raclette, summer barbecue. Or the other way around. It's up to you. Take advantage of this freedom for feel good moments every day.

That's why we're constantly innovating and creating clever products full of zest, but most of all, accessible. Find our entire collection on our website www.livoo.en.

Livoo, your daily companion till social networks



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Safety Instructions

Please, take time to read well the instruction sheet before the first use and keep them for a future use.

A misuse of the appliance can damage it or hurt the user. Assure that you use the appliance for the use for which it is designed. We refuse any responsibilities as for the damages by an incorrect use or a bad manipulation.



1.  CAUTION: This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.
2.  WARNING! Keep children and pets away

3.  WARNING! Do not use the barbecue in a confined and/or habitable spaces such as houses, sheds, caravan, tents, camper vans, garages, arbours, boat, etc. Risk of fire and suffocation, death by carbon monoxide poisoning.
4. The barbecue must be installed on a flat, level, stable and heat-resistant surface or floor before and during use.
5. Use the appliance only for its intended purpose.
6. Incorrect use or action and non-compliance with the safety instructions in this manual can result in serious injury or death.
7. Incorrect use or action and failure to observe the safety instructions in this manual may result in fire or explosion, causing serious material damage.
8. Never leave the appliance unattended during use.
9. Do not attempt to limit flare-ups or extinguish charcoal with water.
10. Do not obstruct the ventilation openings of the barbecue
11. The appliance is intended for outdoor use only and in accordance with local regulations

12. Do not use near flammable materials or substances. Do not use within 1.5 metres of combustible material.
13.  WARNING: Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting, use only firelighters complying to EN1860-3.
14. The barbecue must be heated up and the fuel kept glowing for at least 30 minutes before the first cooking.
15. Before starting to cook, wait for a layer of ash to cover the fuel.
16. Only use charcoal or charcoal briquettes that comply with the EN1860-2 standard as fuel in the pan.
17. Do not place the charcoal directly on the bottom of the tank. Use the charcoal holder provided (springform pan).
18. Do not wear loose clothing when lighting or using the barbecue.
19. This appliance is for private use only. Do not use at events or in public places.
20. Do not modify the appliance.
21. Do not cover the appliance during use.
22. Do not use the barbecue in strong winds.

23. Do not use the barbecue if all parts are not in place. Refer to the parts list and assembly diagrams to assemble your barbecue. Incorrect assembly can be dangerous.
24. Use appropriate heat-resistant barbecue utensils to handle cooking food. Wear protective gloves when using the barbecue to avoid burns. Some accessible parts can be very hot.
25. Do not cover the cooking grate with foil, dish or container to avoid heat build-up. Do not cook in foil.
26. Allow the barbecue, ashes and accessories or parts to cool completely before cleaning and storing. It is recommended to empty the ashes 24 hours after using the barbecue.
27. Always allow to cool before storing or cleaning.
28. Clean the appliance and its accessories after each use to avoid the accumulation of grease (risk of fire).
29. Please store the appliance in a dry and sheltered place.
30. The quantity of charcoal used must not exceed half the maximum capacity of the fireplace.
31. Do not use indoor.

Although this barbecue has been manufactured to avoid sharp edges, take care when handling all parts to avoid the risk of injury.

Remove all protective packaging and keep it away from children. Read the safety instructions carefully before you start using your barbecue.

Refer to the parts list and assembly diagrams to assemble your barbecue. Make sure that no parts or pieces are missing or damaged/broken, which could impair the proper functioning of the appliance. The guarantee for this appliance cannot be applied for abnormal conditions of use, incorrect storage conditions, lack of maintenance, modification of the product, professional use".

Assembly: see joined document

Prior to assembly, check all parts against the parts list. Assemble the appliance on a flat, clean and stable surface to avoid damaging the paintwork or the appliance itself. For ease of assembly, only loosely tighten bolts and then tighten fully when assembly is complete.

Do not over-tighten bolts. Only tighten all bolts with moderate pressure to avoid damaging the bolts or components of the barbecue.

Lighting

Make sure the barbecue is positioned on a stable and level surface. Put a single layer of charcoal in the bowl, making sure that the charcoal rack is positioned correctly. The appliance must not be filled with fuel to more than 50% of its capacity.

An overfilled vessel will deteriorate very quickly and the temperature reached will be too high to cook your food and potentially dangerous (burns or fire).

Position solid fire starters and light.

Do not use liquid firelighters or fire lighting gel. Use only solid cubes

Wear protective gloves and open the vents wide (if the model has them) so that air can flow in and accelerate combustion.

The barbecue must be heated and the fuel kept glowing for at least 30 minutes before the first cooking.

Before starting to cook, wait for a layer of ash to cover the fuel.

For subsequent use, wait until there are sufficient embers and use a poker to spread the charcoal evenly over the entire surface of the pan.



CAUTION: This barbecue will become very hot. Do not move it during use.

When reloading the barbecue, wear suitable protective gloves, remove all food from the cooking grate, remove the cooking grate and reload the pan with the recommended fuels. Do not add firelighters. You can then reposition the cooking grate.

Use of the device

Never grill your food in the flames.

Make sure that the fire starters are completely burned out before you start cooking your food.

- Open the bottom vents fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Monitor the barbecue until it has risen to the desired temperature.
- Fully close the bottom vents to maintain the temperature.
- You are now ready to use the barbecue for cooking on.
- IMPORTANT: When opening the lid at high temperatures it is essential to lift the lid only slightly, allowing air to enter slowly and safely, preventing any backdraft or flare-ups that may cause injury.
- ALWAYS follow the FOOD COOKING INFORMATION in this instruction manual.

- ALWAYS use heat resistant gloves when handling hot cooking surfaces.

Refueling

With the vents closed, the barbecue stays at a high temperature for several hours. You can open the top vents to evacuate smoke or reduce temperature. If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Just add some additional charcoal and continue as above.

Cooking temperature guide

IMPORTANT: Do not adjust top or bottom vents while the charcoal barbecue is in use. This could result in serious injury. It is recommended to always use heat-resistant gloves when working with hot appliances.

Extinguishing

To extinguish unit – stop adding fuel and close the lid to allow the fire to die naturally.

DO NOT use water to extinguish the charcoals as this could damage the barbecue.

Cleaning and maintenance

After each cooking, wait for the fuel to burn out and the barbecue to cool down completely.

Empty the pan and/or ash pan and clean your barbecue and utensils after each use to avoid a highly flammable and toxic grease deposit.

Do not use sharp objects or abrasive cleaners for the cooking grill. It is preferable to use a strong degreaser.

Do not leave standing water in the barbecue, as this can cause rust and rapid deterioration of the materials.

Protect your appliance with a cover if you leave it outside in fine weather. Protect from rain and moisture when not in use for long periods of time.

- *Non contractual illustration*
 - *Product information is subject to change without prior notice.*
-

Gracias por haber elegido un producto Livoo!

ES

Su batidora, su barbacoa, sus auriculares no son simples objetos, son una extensión de usted que le permite conectar con su gente, reunirla, reír e interactuar. El objetivo de Livoo es ayudarle a vivir su vida a tope sean cuales sean sus gustos a lo largo del año. Raclette en invierno, barbacoa en verano. O al revés. Usted decide. Aproveche esta libertad para disfrutar de momentos de bienestar en su vida diaria. Por eso innovamos constantemente y creamos productos inteligentes, con chispa y, sobre todo, asequibles.

Descubre toda nuestra colección en nuestra página web www.livoo.fr.

Livoo, tu compañero diario hasta las redes sociales!



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Instrucciones de seguridad

www.livoo.fr

Por favor, tómese el tiempo de leer bien la hoja de instrucciones antes del primer uso y guárdela para un uso futuro.

El uso incorrecto del aparato puede causar daños al aparato o lesiones al usuario. Asegúrese de utilizar el aparato para el fin para el que ha sido diseñado. No aceptamos ninguna responsabilidad por los daños (desperfectos) causados por un uso incorrecto o un mal manejo.



1.  PRECAUCIÓN: Esta barbacoa se calentará mucho. No la mueva durante su uso.
2.  PRECAUCIÓN: No deje la barbacoa al alcance de los niños y los animales domésticos.
3.  ADVERTENCIA: No utilice la barbacoa en espacios cerrados y/o habitables como casas, cobertizos, caravanas, tiendas de campaña, autocaravanas, garajes, glorietas, barcos, etc. Riesgo de incendio y asfixia, y muerte por intoxicación de monóxido de carbono.
4. La barbacoa debe instalarse sobre una superficie o un suelo plano, nivelado, estable y resistente al calor antes y durante su uso.
5. Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.

6. El uso o el accionar incorrectos y el incumplimiento de las instrucciones de seguridad de este manual pueden provocar lesiones graves o la muerte.
7. El uso o el accionar incorrectos y el incumplimiento de las instrucciones de seguridad de este manual pueden provocar incendios o explosiones que pueden ocasionar daños materiales graves.
8. No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su uso.
9. No intente limitar llamaradas ni apagar el carbón con agua.
10. No obstruya las aberturas de ventilación de la barbacoa.
11. El aparato está destinado a ser utilizado únicamente en exteriores y de acuerdo con la normativa local.
12. No lo utilice cerca de materiales o sustancias inflamables. No lo utilice a menos de 1,5 metros de materiales combustibles.
13.  PRECAUCIÓN No utilice alcohol, gasolina o líquidos similares para iniciar o reavivar el fuego. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.

14. La barbacoa se debe calentar y el fuego se debe mantener incandescente durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
15. Antes de empezar a cocinar, espere a que una capa de ceniza cubra el combustible.
16. En la sartén, utilice como combustible únicamente carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal que cumplan con la norma EN1860-2.
17. No coloque el carbón directamente en el fondo del depósito. Utilice el soporte para el carbón vegetal suministrado (molde desmontable).
18. No lleve ropa suelta cuando encienda o utilice la barbacoa.
19. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No lo utilice en eventos o en lugares públicos.
20. No modifique el aparato.
21. No cubra el aparato durante su uso.
22. No utilice la barbacoa cuando haya vientos fuertes.
23. No utilice la barbacoa si todas sus piezas no están en su sitio. Asegúrese de seguir las instrucciones de montaje para instalar la

barbacoa correctamente. Instalarla de forma incorrecta puede ser peligroso.

24. Utilice utensilios de barbacoa adecuados y resistentes al calor para manipular los alimentos. Utilice guantes de protección cuando use la barbacoa para evitar quemaduras. Algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes.
25. No cubra la rejilla de cocción con papel de aluminio, platos o recipientes para evitar la acumulación de calor. No cocine con papel de aluminio.
26. Deje que la barbacoa, las cenizas y los accesorios y las piezas se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos. Se recomienda retirar las cenizas 24 horas después de utilizar la barbacoa.
27. Deje siempre que se enfríe antes de guardarla o limpiarla.
28. Limpie el aparato y sus accesorios después de cada uso para evitar la acumulación de grasa (que presenta riesgos de incendio).
29. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido.
30. La cantidad de carbón vegetal utilizado no debe superar la mitad de la capacidad máxima de la chimenea.

31. No utilizar en interiores.

Anche se questo barbecue è stato fabbricato in modo da evitare bordi taglienti, prestare attenzione quando si maneggiano tutte le parti per evitare il rischio di lesioni.

Rimuovere tutti gli imballaggi protettivi e tenerli lontani dalla portata dei bambini. Leggere con attenzione le istruzioni di sicurezza prima di iniziare a utilizzare il barbecue.

Fare riferimento all'elenco delle parti e agli schemi di montaggio per assemblare il barbecue. Assicurarsi che non manchino parti o pezzi che potrebbero compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio. La garanzia per quest'apparecchio non può essere applicata per condizioni anomale di utilizzo, condizioni di stoccaggio errate, mancanza di manutenzione, modifica del prodotto, uso professionale.

Montaje: véase documento adjunto

Antes del montaje, compruebe que dispone de todas las piezas. Realice el montaje sobre una superficie plana, limpia y estable para evitar dañar la pintura o el propio aparato. Para un montaje sencillo, apriete los tornillos sólo ligeramente al principio y a fondo al final.

Apriete los tornillos con fuerza moderada para evitar dañar los tornillos o los componentes del aparato.

Accensione

Assicurarsi che il barbecue sia posizionato su una superficie stabile e piana. Mettere un solo strato di carbonella nella ciotola, assicurandosi che il portacarbone sia stato posizionato correttamente. L'apparecchio non deve essere riempito di combustibile superando il 50% della sua capacità.

Un recipiente troppo pieno si deteriorerà molto rapidamente e la temperatura raggiunta sarà troppo alta per cuocere gli alimenti e potenzialmente pericolosa (bruciature o incendio).

Posizionare gli accendifuoco solidi e accendere.

Non utilizzare accendifuoco liquidi o gel per l'accensione del fuoco. Usare solo cubetti solidi

Indossare guanti protettivi e aprire bene le prese d'aria (se il modello ne è dotato) per fare in modo che l'aria possa entrare e accelerare la combustione.

Il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile mantenuto incandescente per almeno 30 minuti prima della prima cottura.

Prima di iniziare la cottura, attendere che uno strato di cenere copra il combustibile.

Per le cotture successive, aspettare che vi sia brace sufficiente e usare un attizzatoio per spargere la carbonella in modo uniforme su tutta la superficie della padella.



ATTENZIONE: Questo barbecue diventerà molto caldo. Non muoverlo durante l'uso.

Quando si ricarica il barbecue, indossare guanti protettivi adatti, rimuovere tutto il cibo dalla griglia di cottura, rimuovere la griglia e ricaricare la padella con i combustibili raccomandati. Non aggiungere accendifuoco. Si può quindi riposizionare la griglia di cottura.

Uso del dispositivo

Nunca ase sus alimentos en las llamas.

Asegúrese de que los encendedores estén completamente quemados antes de empezar a cocinar su comida.

- No mueva ni avive las brasas una vez hayan encendido.
- Abra completamente la ventilación inferior y deje la tapa abierta durante unos 10 minutos para formar una pequeña base de brasas calientes.

- Monitoree el barbecue hasta que haya alcanzado la temperatura deseada (consulte Guía de temperatura para cocción).
- Cierre completamente la ventilación inferior para mantener la temperatura.
- Ahora está listo para usar el barbecue para cocinar.
- **IMPORTANTE:** Al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla solo ligeramente, permitiendo que el aire entre lentamente y con seguridad, evitando cualquier contracorriente o estallido que pueda causar lesiones.
- Siga SIEMPRE la INFORMACIÓN SOBRE COCINAR ALIMENTOS en este manual de instrucciones.
- Utilice SIEMPRE guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies de cocción.

Reabastecimiento de combustible

Con las ventilaciones cerradas, el barbecue permanece a una temperatura alta durante varias horas. Puedes abrir las rejillas de ventilación superiores para evacuar el humo o reducir la temperatura. Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo, al asar un corte entero o ahumar alimentos lentamente), es posible que necesite agregar más carbón. Simplemente agregue un poco más de carbón y continúe se indica anteriormente.

Guía de temperatura para cocción

IMPORTANTE: No ajuste la ventilación superior o inferior mientras la barbacoa de carbón esté en uso. Esto podría causar lesiones graves. Se recomienda utilizar siempre guantes resistentes al calor cuando trabaja con electrodomésticos calientes.

Extinción

Para extinguir la unidad, deje de agregar combustible y cierre la tapa para permitir que el fuego se extinga naturalmente. No use agua para extinguir los carbones, ya que esto podría dañar el barbecue .

Limpieza y mantenimiento

Dopo ogni cottura, attendere che il combustibile si spenga e che il barbecue si raffreddi completamente.

Svuotare la padella e/o il cassetto della cenere e pulire il barbecue e gli utensili dopo ogni utilizzo per evitare il formarsi un deposito di grasso altamente infiammabile e tossico.

Non usare oggetti appuntiti o detergenti abrasivi per la griglia di cottura o la padella. È preferibile usare uno sgrassatore potente.

Non lasciare acqua stagnante nella pentola, perché questo può causare ruggine e un rapido deterioramento dei materiali.

Proteggere l'apparecchio con una copertura se lo si lascia fuori con il bel tempo. Proteggere dalla pioggia e dall'umidità quando non si usa per lunghi periodi di tempo.

- ilustración no contractuales
- La información del producto está sujeta a cambios sin previo aviso.

Danke, dass du dich für ein Livoo-Produkt entschieden hast!

Ihr Mixer, Ihr Grill, Ihre Kopfhörer sind nicht einfach nur Gegenstände, sie sind eine Erweiterung Ihrer selbst, die es Ihnen ermöglicht, Ihren Mitmenschen näher zu kommen, sie zu treffen, mit ihnen zu lachen und sich mit ihnen zu unterhalten. Livoo will Ihnen dabei helfen, ihr Leben in vollen Zügen zu genießen, egal zu welcher Jahreszeit. Winter Raclette, Sommer Grillen. Oder umgekehrt. Sie entscheiden. Nutzen Sie diese Freiheit für Feel Good-Momente im Alltag. Aus diesem Grund sind wir ständig innovativ und schaffen Produkte, die clever, peppig und vor allem erschwinglich sind.

Unser gesamtes Sortiment findest du auf unserer Webseite www.livoo.fr.

Livoo, Ihr täglicher Begleiter in den sozialen Netzwerken!



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, die Gebrauchsanweisung vor dem ersten Gebrauch gut zu lesen und bewahren Sie sie für einen späteren Gebrauch auf. Eine Fehlbedienung des Gerätes oder ein unsachgemäßer Gebrauch kann Schaden anfügen oder den Benutzer verletzen. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät für den vorhergesehenen Zweck benutzen; wir lehnen jede Verantwortung für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder schlechte Handhabung ab.



1.  VORSICHT: Dieser Grill wird sehr heiß.
Bewegen Sie den Grill während der Verwendung nicht.
2.  VORSICHT: Lassen Sie den Grill nicht in Reichweite von Kindern und Haustieren.
3.  WARNUNG! Benutzen Sie den Grill nicht in begrenzten Räumen und/oder Wohnräumen, wie in Häusern, Schuppen, Wohnwagen, Zelten, Wohnmobilen, Garagen, Gartenlauben, Booten, usw. Es besteht Brandgefahr sowie Erstickungsgefahr durch eine Kohlenmonoxidvergiftung, die zum Tode führen kann.
4. Der Grill muss vor und während dem Gebrauch auf einer flachen, ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche oder einem Boden aufgestellt sein.
5. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
6. Die unsachgemäße Verwendung oder Handhabung sowie die Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise in dieser Anleitung können zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen.

7. Die unsachgemäße Verwendung oder Handhabung sowie die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Anleitung können zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwere Sachschäden verursachen.
8. Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
9. Versuchen Sie nicht, ein Aufflammen zu begrenzen oder die Holzkohle mit Wasser zu löschen.
10. Die Lüftungsschlitze des Grills dürfen nicht blockiert werden.
11. Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Freien und in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften bestimmt.
12. Nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Substanzen verwenden. Verwenden Sie das Gerät nicht innerhalb von 1,5 Metern von brennbaren Materialien.
13.  **VORSICHT:** Verwenden Sie keinen Alkohol, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten, um ein Feuer zu entfachen oder wieder anzufachen. Verwenden Sie nur Anzündhilfen, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!

14. Der Grill muss vor dem Erstgebrauch erhitzt werden und das Brennmaterial muss für mindestens 30 Minuten glühend gehalten werden.
15. Warten Sie, bis eine Ascheschicht das Brennmaterial bedeckt, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
16. Verwenden Sie als Brennmaterial im Kessel nur Holzkohle oder Holzkohlebriketts, die der Norm EN1860-2 entsprechen.
17. Legen Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Boden des Kessels. Verwenden Sie den mitgelieferten Holzkohlerost (Springform).
18. Tragen Sie beim Anzünden oder Benutzen des Grills keine weite Kleidung.
19. Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für Veranstaltungen oder an öffentlichen Orten.
20. Das Gerät nicht modifizieren.
21. Das Gerät während des Betriebs nicht abdecken.
22. Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
23. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn eines seiner Teile nicht in Position angebracht ist. Befolgen Sie unbedingt die Montageanleitung, um den Grill ordnungsgemäß zusammenzubauen. Ein

unsachgemäßer Zusammenbau kann gefährlich sein.

24. Verwenden Sie geeignetes, hitzebeständiges Grillbesteck, um das Grillgut zu handhaben. Tragen Sie bei der Benutzung des Grills Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Einige zugängliche Teile können sehr heiß sein.
25. Decken Sie den Grillrost nicht mit Folie, Tellern oder Behältern ab, um einen Hitzestau zu vermeiden. Kein Grillen von Grillgut in Aluminiumfolie.
26. Lassen Sie den Grill, die Asche, das Zubehör oder die Zubehöerteile vollständig abkühlen, bevor Sie den Grill reinigen und lagern. Es wird empfohlen, die Asche 24 Stunden nach der Benutzung des Grills zu entleeren.
27. Vor dem Lagern oder der Reinigung das Gerät stets abkühlen lassen.
28. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Fettansammlungen zu vermeiden (Brandgefahr).
29. Bitte lagern Sie das Gerät an einem trockenen und geschütztem Ort.

30. Die Menge der verwendeten Holzkohle darf nicht mehr als die Hälfte der maximalen Kapazität des Kamins betragen.

31. Nicht in Innenräumen verwenden.

Obwohl dieser Grill so gefertigt wurde, dass das Vorhandensein scharfer Kanten vermieden wird, sollten Sie beim Umgang mit allen Teilen vorsichtig sein, um eine Verletzungsgefahr zu vermeiden.

Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und halten Sie sie von Kindern fern. Lesen Sie sorgfältig die Sicherheitshinweise, bevor Sie Ihren Grill in Betrieb nehmen.

Beziehen Sie sich auf die Teileliste und die Montagediagramme für den Zusammenbau Ihres Grills.

Stellen Sie sicher, dass keine Teile fehlen oder beschädigt/zerbrochen sind, welche die ordnungsgemäße Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen könnten. Der Garantieanspruch für dieses Gerät verfällt bei unsachgemäßer Verwendung, falscher Lagerung, ausbleibender Wartung, Modifizierungen oder kommerzieller Nutzung des Geräts.

Zusammenbau: siehe beigefügtes Dokument

Überprüfen Sie vor dem Zusammenbau, ob alle Teile vorhanden sind. Führen Sie den Zusammenbau auf einer ebenen, sauberen und stabilen Fläche durch, um Beschädigungen des Lacks oder des Geräts selbst zu vermeiden. Für einen einfachen Zusammenbau ziehen Sie die Schrauben zunächst nur leicht an und ziehen sie erst am Ende des Zusammenbaus vollständig fest.

Ziehen Sie die Schrauben mit mäßiger Kraft an, um eine Beschädigung der Schrauben oder der Bauteile des Geräts zu vermeiden.

Anfeuern

Vergewissern Sie sich, dass der Grill auf einer stabilen und ebenen Fläche steht. Geben Sie eine einzige Schicht Holzkohle in den Kessel und achten Sie darauf, dass der Holzkohlerost ordnungsgemäß positioniert ist. Das Gerät darf nicht mehr als zu 50 % seines Fassungsvermögens mit Brennmaterial befüllt werden.

Ein zu überfüllter Behälter führt zu raschem Materialverfall und die erreichte Temperatur ist für das Garen Ihrer Speisen zu hoch, außerdem besteht eine mögliche Gefährdung (Verbrennungs- oder Brandgefahr). Bringen Sie feste Grillanzünder in Position und zünden Sie sie an.

Verwenden Sie keine flüssigen Grillanzünder oder ein Anzündgel. Nur feste Anzündwürfel verwenden.

Tragen Sie Schutzhandschuhe und öffnen Sie die Lüftungsschlitze weit (falls das Modell über solche verfügt), damit Luft einströmen und die Verbrennung beschleunigt werden kann.

Der Grill muss vor dem Erstgebrauch erhitzt werden und das Brennmaterial muss für mindestens 30 Minuten glühend gehalten werden.

Warten Sie, bis eine Ascheschicht das Brennmaterial bedeckt, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

Für nachfolgende Verwendungen, warten Sie, bis genügend Glut vorhanden ist und verteilen Sie die Holzkohle mit einem Schürhaken gleichmäßig auf der gesamten Kesseloberfläche. **Warten Sie, bis eine Ascheschicht das Brennmaterial bedeckt, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.**



nicht.

ACHTUNG: Dieser Grill wird sehr heiß. Bewegen Sie den Grill während der Verwendung

Tragen Sie beim Nachfüllen des Grills geeignete Schutzhandschuhe, entfernen Sie alle Lebensmittel vom Grillrost, nehmen Sie den Grillrost ab und füllen Sie den Kessel mit dem empfohlenen Brennmaterial nach. Fügen Sie keinen Feueranzünder hinzu. Setzen

Gerätezeichnung

Grillen Sie Ihr Grillgut niemals in den Flammen.

Vergewissern Sie sich, dass die Grillanzünder vollständig abgebrannt sind, bevor Sie mit der Zubereitung Ihrer Speisen beginnen.

- Bewegen oder schüren Sie die Kohlen nach dem Anzünden nicht.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung vollständig und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, bis sich ein kleines und heißes Glutbett gebildet hat.
- Kontrollieren Sie den Kohlegrill Fass, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat (siehe Temperaturanweisungen für das Garen).
- Schließen Sie die untere Lüftungsöffnung vollständig, um die Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Der Kohlegrill Fass ist nun für den Garvorgang einsatzbereit.
- WICHTIG: Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es unerlässlich, diesen zunächst nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher einströmen kann und es nicht zu einem Flammendurchschlag oder Aufflackern kommt, die zu Verletzungen führen könnten.
- Befolgen Sie IMMER die HINWEISE ZUM GAREN VON SPEISEN in dieser Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie STETS hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik- oder Kochflächen anfassen.

Nachfüllen von Brennmaterial

Bei geschlossenen Lüftungsöffnungen behält der Kohlegrill Fass mehrere Stunden lang eine hohe Temperatur bei. Sie können die oberen Lüftungsöffnungen öffnen, um den Rauch abzuführen oder die Temperatur zu senken. Falls Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Braten einer ganzen Keule oder bei einem langsamen Räuchervorgang), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle nachzufüllen. Legen Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle nach und fahren Sie wie oben beschrieben fort.

Temperaturanweisungen für das Garen

WICHTIG: Verstellen Sie die obere oder untere Lüftungsöffnungen nicht, solange der Holzkohlegrill in Betrieb ist. Dies könnte zu ernsthaften Verletzungen führen! Es wird empfohlen, stets hitzebeständige Handschuhe zu verwenden, wenn sie mit Geräten arbeiten, die heiß werden.

Löschen

Zum Löschen des Kohlegrill Fass: Geben Sie kein neues Brennmaterial mehr hinzu und schließen Sie den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise erlischt.

Verwenden Sie KEIN Wasser zum Löschen der Kohlen, da dies Kohlegrill Fass beschädigen könnte.

Reinigung und Wartung

Warten Sie nach jedem Garvorgang, bis das Brennmaterial verbrannt ist und der Grill vollständig abgekühlt ist.

Leeren Sie den Kessel und/oder Aschefang und reinigen Sie den Grill und die Utensilien nach jedem Gebrauch, um hochentflammbare und giftige Fettablagerungen zu vermeiden.

Verwenden Sie am Grillrost oder Kessel keine spitzen Gegenstände oder Scheuermittel.

Es wird empfohlen, einen starken Fettlöser zu verwenden.

Lassen Sie kein Wasser im Kessel stehen, da dies Rostbildung und einem schnellen Materialverfall verursachen kann.

Schützen Sie Ihr Gerät mit einer Abdeckung, wenn Sie es bei guten Witterungsbedingungen draußen stehen lassen.

Schützen Sie das Gerät bei längerem Nichtgebrauch vor Regen und Feuchtigkeit.

- Nicht vertragliche Illustration
 - Die Produktinformationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
-

Grazie per avere scelto un prodotto Livoo!

IT

Il tuo mixer, il tuo barbecue, i tuoi auricolari non sono solo oggetti, sono un'estensione di te che ti permette di stare accanto alla tua famiglia e ai tuoi amici, di riunirli, ridere e condividere molte cose. Livoo vuole aiutarti a vivere a fondo la tua vita qualunque siano i tuoi desideri durante tutto l'anno. D'inverno, la raclette e d'estate il barbecue. O viceversa. Tocca te decidere. Approfitta di questa tua libertà per ottenere momenti feel good quotidiani. Ecco perché innoviamo continuamente e creiamo prodotti ingegnosi e efficienti e soprattutto accessibili a tutti. Ritrova l'insieme della nostra collezione sul nostro sito www.livoo.fr.

Livoo, il tuo compagno quotidiano fino alle reti sociali!



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Istruzioni di sicurezza

Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per un uso futuro. Un uso improprio dell'apparecchio può causare danni all'apparecchio stesso o lesioni all'utente. Assicurarsi di utilizzare l'apparecchio per lo scopo per cui è stato progettato. Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni causati da un uso scorretto o da una cattiva gestione.



1.  ATTENZIONE: Questo barbecue diventerà molto caldo. Non muoverlo durante l'uso.
2.  ATTENZIONE: Non lasciare il barbecue alla portata dei bambini e degli animali domestici.
3.  ATTENZIONE! Non utilizzare il barbecue in spazi ristretti e/o abitabili come case, capannoni, roulotte, tende, camper, garage, pergolati, barche, ecc. Rischio d'incendio e di soffocamento, morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
4. Il barbecue deve essere installato su una superficie o un pavimento piatto, piano, stabile e resistente al calore prima e durante l'uso.
5. Usare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.

6. L'uso o azioni scorrette e il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza contenute in questo manuale possono provocare gravi lesioni o la morte.
7. Un uso o azioni non corretti e la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza contenute in questo manuale possono provocare incendi o esplosioni, causando gravi danni materiali.
8. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
9. Non tentare di limitare le fiammate o di spegnere il carbone con acqua.
10. Non ostruire le aperture di ventilazione del barbecue.
11. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso all'aperto e nel rispetto delle norme locali.
12. Non usare vicino a materiali o sostanze infiammabili. Non utilizzare entro 1,5 metri da materiale combustibile.
13.  **ATTENZIONE:** Non usare alcool, benzina o liquidi simili per accendere o riaccendere un fuoco. Usare solo starter di accensione conformi alla norma EN 1860-3!

14. Il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile mantenuto acceso per almeno 30 minuti prima della prima cottura.
15. Prima di iniziare a cucinare, attendere che uno strato di cenere copra il combustibile.
16. Utilizzare come combustibile nella pentola solo carbonella o bricchetti di carbone conformi alla norma EN1860-2.
17. Non mettere la carbonella direttamente sul fondo della pentola. Utilizzare il portacarbone in dotazione (stampo a cerniera).
18. Non indossare abiti larghi quando si accende o si usa il barbecue.
19. Questo apparecchio è solo per uso privato. Non utilizzare in occasione di eventi o in luoghi pubblici.
20. Non modificare l'apparecchio.
21. Non coprire l'apparecchio durante l'uso.
22. Non utilizzare il barbecue in caso di vento forte.
23. Non utilizzare il barbecue se tutte le parti non sono al loro posto. Assicurarsi di seguire le istruzioni di montaggio per assemblare correttamente questo barbecue. Un montaggio errato può essere pericoloso.

24. Usare utensili appropriati resistenti al calore per maneggiare il cibo in cottura. Indossare guanti protettivi quando si utilizza il barbecue per evitare ustioni. Alcune parti accessibili possono essere molto calde.
25. Non coprire la griglia di cottura con carta stagnola, piatti o contenitori per evitare l'accumulo di calore. Non cucinare nella carta stagnola.
26. Lasciar raffreddare completamente il barbecue, la cenere e gli accessori o le parti prima di pulire e riporre. Si raccomanda di svuotare la cenere 24 ore dopo l'utilizzo del barbecue.
27. Lasciar sempre raffreddare prima di riporre o pulire.
28. Pulire l'apparecchio e i suoi accessori dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso (rischio d'incendio).
29. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e riparato.
30. La quantità di carbone utilizzata non deve superare la metà della capacità massima del caminetto.
31. Non utilizzare in ambienti chiusi.

Anche se questo barbecue è stato fabbricato in modo da evitare bordi taglienti, prestare attenzione quando si maneggiano tutte le parti per evitare il rischio di lesioni.

Rimuovere tutti gli imballaggi protettivi e tenerli lontani dalla portata dei bambini. Leggere con attenzione le istruzioni di sicurezza prima di iniziare a utilizzare il barbecue.

Fare riferimento all'elenco delle parti e agli schemi di montaggio per assemblare il barbecue. Assicurarsi che non manchino parti o pezzi che potrebbero compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio. La garanzia per quest'apparecchio non può essere applicata per condizioni anomale di utilizzo, condizioni di stoccaggio errate, mancanza di manutenzione, modifica del prodotto, uso professionale.

Montaggio: vedi documento allegato

Prima di procedere al montaggio, verificare che tutti i componenti siano disponibili. Montare su una superficie piana, pulita e stabile per evitare di danneggiare la vernice o l'apparecchio stesso. Per un montaggio semplice, stringere le viti solo leggermente all'inizio e completamente alla fine.

Serrare le viti con forza moderata per evitare di danneggiare le viti o i componenti dell'apparecchio.

Accensione

Assicurarsi che il barbecue sia posizionato su una superficie stabile e piana. Mettere un solo strato di carbonella nella ciotola, assicurandosi che il portacarbone sia stato posizionato correttamente.

L'apparecchio non deve essere riempito di combustibile superando il 50% della sua capacità.

Un recipiente troppo pieno si deteriorerà molto rapidamente e la temperatura raggiunta sarà troppo alta per cuocere gli alimenti e potenzialmente pericolosa (bruciature o incendio).

Posizionare gli accendifuoco solidi e accendere.

Non utilizzare accendifuoco liquidi o gel per l'accensione del fuoco. Usare solo cubetti solidi

Indossare guanti protettivi e aprire bene le prese d'aria (se il modello ne è dotato) per fare in modo che l'aria possa entrare e accelerare la combustione.

Il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile mantenuto incandescente per almeno 30 minuti prima della prima cottura.

Prima di iniziare la cottura, attendere che uno strato di cenere copra il combustibile.

Per le cotture successive, aspettare che vi sia brace sufficiente e usare un attizzatoio per spargere la carbonella in modo uniforme su tutta la superficie della padella. **Prima di iniziare a cucinare, attendere che uno strato di cenere copra il combustibile.**



ATTENZIONE: Questo barbecue diventerà molto caldo. Non muoverlo durante l'uso.

Quando si ricarica il barbecue, indossare guanti protettivi adatti, rimuovere tutto il cibo dalla griglia di cottura, rimuovere la griglia e ricaricare la padella con i combustibili raccomandati. Non aggiungere accendifuoco.

Utilizzo dell'apparecchio

Non grigliare mai i cibi sulle fiamme.

Prima di iniziare a cuocere i cibi, assicurarsi che i fuochi siano completamente spenti.

- Non spostare né alimentare le braci una volta accese.
- Aprire completamente lo sfiato inferiore e lasciare il coperchio aperto per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di braci calde.
- Sorvegliare il barbecue finché non raggiunge la temperatura desiderata (vedere la guida alla cottura a temperatura).
- Chiudere completamente lo sfiato inferiore per mantenere la temperatura.
- A questo punto il barbecue è pronto per essere utilizzato per cucinare.
- **IMPORTANTE:** quando si apre il coperchio ad alte temperature, è essenziale sollevarlo solo leggermente, in modo da consentire all'aria di entrare lentamente e in sicurezza, evitando che si verifichino correnti di ritorno o fiammate che potrebbero causare lesioni.

- Seguire SEMPRE le INFORMAZIONI SULLA COTTURA DEGLI ALIMENTI riportate nel presente manuale di istruzioni.

- Utilizzare SEMPRE guanti resistenti al calore quando si maneggiano o superfici di cottura calde.

Rifornimento

Con le bocchette chiuse, la temperatura del barbecue rimane alta per diverse ore. È possibile aprire le bocchette superiori per evacuare il fumo o ridurre la temperatura. Se si necessita di un tempo di cottura più lungo (ad esempio per arrostitire un pezzo intero o per affumicare lentamente), potrebbe essere necessario aggiungere altra carbonella. È sufficiente aggiungere altra carbonella e continuare come sopra.

Guida alla temperatura di cottura

IMPORTANTE: non regolare lo sfianto superiore o inferiore mentre il barbecue a carbonella è in funzione. Ciò potrebbe causare lesioni gravi. Si raccomanda di utilizzare sempre guanti resistenti al calore quando si lavora con apparecchi caldi.

Spegnimento

Per spegnere l'unità, interrompere l'aggiunta di combustibile e chiudere il coperchio per consentire al fuoco di spegnersi naturalmente.

NON usare acqua per spegnere le braci, perché potrebbe danneggiare il barbecue.

Pulizia e manutenzione

Dopo ogni cottura, attendere che il combustibile si spenga e che il barbecue si raffreddi completamente.

Svuotare la padella e/o il cassetto della cenere e pulire il barbecue e gli utensili dopo ogni utilizzo per evitare il formarsi un deposito di grasso altamente infiammabile e tossico.

Non usare oggetti appuntiti o detergenti abrasivi per la griglia di cottura o la padella. È preferibile usare uno sgrassatore potente.

Non lasciare acqua stagnante nella pentola, perché questo può causare ruggine e un rapido deterioramento dei materiali.

Proteggere l'apparecchio con una copertura se lo si lascia fuori con il bel tempo. Proteggere dalla pioggia e dall'umidità quando non si usa per lunghi periodi di tempo.

- illustrazione non contrattuale

- informazioni sui prodotti sono soggette a modifiche senza preavviso

Obrigado por ter escolhido Livoo!

PT

A tua varinha, o teu barbecue, os teus fones não são simples objetos, são uma extensão de ti que te permite que te aproximes dos teus, que os reúnas, que rias e que partilhas. A ambição de Livoo consiste em ajudar-te a viver a tua vida a fundo independentemente das tuas vontades ao longo de todo o ano. Inverno raclette, verão barbecue. Ou ao contrário. Tu decides. Aproveita esta liberdade para momentos diários de feel good. É por isso que inovamos constantemente e criamos produtos astuciosos, repletos de dinamismo e sobretudo acessíveis.

Conhece toda a nossa coleção no nosso site www.livoo.fr

Livoo, o seu companheiro diário mesmo nas redes



@Livoo



www.livoo.fr
@livoo_officiel



@Livoo

Instruções de segurança

Leia as seguintes instruções cuidadosamente antes de utilizar o aparelho e as mantenha para utilização futura. Uma utilização inadequada do aparelho pode causar danos ao mesmo ou lesionar o utilizador. Tenha certeza de utilizar o aparelho para o propósito a que ele foi projetado. Não aceitamos nenhuma responsabilidade por danos causados pela utilização incorreta ou falha no manuseio.



1.  **ATENÇÃO:** Esta churrasqueira irá ficar muito quente. Não mova o dispositivo durante a utilização.
2.  **ATENÇÃO:** Não deixe a churrasqueira dentro do alcance de crianças e animais de estimação.
3.  **ADVERTÊNCIA!** Não utilize a churrasqueira em espaços confinados e/ou habitáveis como casas, galpões, caravana, tendas, caravanas de campistas, garagens, pérgolas, bote etc. Risco

de incêndio e asfixia, morte por envenenamento de monóxido de carbono.

4. A churrasqueira deve ser instalada em uma superfície ou piso plana, nivelada, estável e resistente ao calor antes e durante o uso.
5. Utilize o aparelho apenas para seu propósito destinado.
6. A utilização ou ação incorreta e não conformidade com as instruções de segurança neste manual podem resultar em lesão grave ou óbito.
7. A utilização ou ação incorreta e falha em observar as instruções de segurança neste manual podem resultar em incêndio ou explosão, provocando grave dano material.
8. Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
9. Não tente limitar os surtos ou extinguir o carvão com água.
10. Não obstrua as aberturas de ventilação da churrasqueira"
11. O aparelho se destina apenas para utilização externa e de acordo com os regulamentos locais

12. Não utilize próximo a materiais ou substâncias inflamáveis. Não utilize o aparelho dentro de 1,5 metros de material combustível.
13.  ATENÇÃO: Não utilize álcool, gasolina ou líquidos similares para acender ou reacender um fogo. Utilize apenas acendedores se estiverem em conformidade com a EN 1860-3!
14. A churrasqueira deve ser aquecida e o fogo mantido radiante por no mínimo 30 minutos antes do primeiro cozimento.
15. Antes de iniciar o cozimento, espere uma camada de cinza cobrir o combustível.
16. Utilize apenas carvão ou briquetes de carvão que estejam em conformidade com o padrão EN1860-2 como combustível na panela.
17. Não coloque o carvão diretamente na parte inferior do tanque. Utilize o porta-carvão fornecido (forma de fundo removível).
18. Não vista roupas soltas quando acendendo ou ao utilizar a churrasqueira.
19. Este aparelho é destinado apenas para utilização privada. Não utilize em eventos ou em locais públicos.
20. Não modifique o aparelho.
21. Não cubra o aparelho durante a utilização.

22. Não utilize a churrasqueira durante ventos fortes.
23. Não utilize a churrasqueira se todas as peças não estiverem no lugar. Certifique-se de seguir as instruções do conjunto para montar adequadamente esta churrasqueira. Montagem incorreto pode ser perigosa.
24. Utilize utensílios de churrasqueira resistentes ao calor apropriados para lidar com alimentos para cozimento. Vista luvas de proteção quando utilizando a churrasqueira para evitar queimaduras. Algumas peças acessíveis podem ficar muito quentes.
25. Não cubra a grade de cozimento com folha, prato ou container para evitar acúmulo de aquecimento. Não cozinhe em folha de alumínio.
26. Permita a churrasqueira, cinzas e acessórios ou peças esfriarem completamente antes de limpar e armazenar. Recomenda-se esvaziar as cinzas 24 horas após utilizar a churrasqueira.
27. Sempre espere resfriar antes de armazenar ou limpar.
28. Limpe o aparelho e seus acessórios após cada utilização para evitar o acúmulo de gordura (risco de incêndio).

29. Armazene o aparelho em um local seco e coberto.
30. A quantidade de carvão vegetal utilizada não deve exceder metade da capacidade máxima da lareira.
31. Não utilizar em espaços interiores.

Embora esta churrasqueira tenha sido fabricada para evitar bordas pontiagudas, tome cuidado ao manusear todas as peças para evitar o risco de lesão.

Remova toda a embalagem de proteção e a mantenha distante das crianças. Leia as instruções cuidadosamente antes de você iniciar a utilização de sua churrasqueira.

Consulte a lista de peças e diagramas de conjunto para montar sua churrasqueira. Assegure de que nenhuma peça ou pedaço esteja ausente ou danificado/quebrado, que possa prejudicar o funcionamento do aparelho. A garantia para este aparelho não pode ser aplicada para condições de utilização anormais, condições de armazenamento incorreto, falta de manutenção, modificação do produto, utilização profissional”.

Montagem: ver documento em anexo

Antes da montagem, verificar se todas as peças estão disponíveis. A montagem deve ser efectuada sobre uma superfície plana, limpa e estável para evitar danificar a pintura ou o próprio aparelho. Para uma montagem simples, apertar ligeiramente os parafusos no início e completamente no fim.

Apertar os parafusos com uma força moderada para não danificar os parafusos ou os componentes do aparelho.

Ignição

Assegure de que a churrasqueira esteja posicionada em uma superfície estável e nivelada. Coloque uma camada simples de carvão na tigela, assegurando de que a prateleira de carvão esteja corretamente posicionada. O aparelho não deve ser preenchido com combustível acima de 50% de sua capacidade.

Um recipiente com excesso de combustível irá se deteriorar muito rapidamente e a temperatura alcançada será muito alta para cozinhar seu alimento e potencialmente perigosa (queimaduras ou incêndio).

Posicione os acendedores sólidos e acenda.

Não utilize acendalhas líquidas ou gel de ignição. Utilize apenas cubos sólidos

Utilize luvas de proteção e abra bem as ventilações (se o modelo incluir) de modo que o ar possa fluir para dentro e acelerar a combustão.

A churrasqueira deve ser aquecida e o fogo mantido radiante por no mínimo 30 minutos antes do primeiro cozimento.

Antes de iniciar o cozimento, espere uma camada de cinza cobrir o combustível.

Para utilização subsequente, espere até que haja brasas suficientes e utilize um espeto para espalhar o carvão uniformemente sobre toda a superfície da panela. **Antes de iniciar o cozimento, espere uma camada de cinza cobrir o combustível.**



ATENÇÃO: esta churrasqueira irá ficar muito quente.

Quando recarregando a churrasqueira, utilize luvas de proteção adequadas, remova todo o alimento da grade de cozimento, remova a grade de cozimento e recarregue a panela com os combustíveis recomendados. Não adicione acendalhas. Você pode em seguida reposicionar a grade de cozimento.

Uso do dispositivo

Nunca grelhe seu alimento nas chamas.

Certifique-se de que os acendedores de fogo estão completamente queimados antes de começar a cozinhar seu alimento.

- Uma vez aceso o carvão, não o mova nem o acenda.
- Abra a ventilação inferior completamente e deixe a tampa aberta por aproximadamente dez minutos para acumular um pequeno leito de brasas.
- Monitore o barbecue até que tenha subido para a temperatura desejada (veja o guia de cozimento de temperatura).
- Feche totalmente a ventilação inferior para manter a temperatura.
- Agora está pronto para utilizar o barbecue para cozinhar.
- **IMPORTANTE:** ao abrir a tampa em altas temperaturas, é essencial levantar a tampa apenas levemente, permitindo que o ar entre lentamente e seguramente, impedindo qualquer retrocesso ou explosão que possa causar lesões.
- **SEMPRE** siga as **INFORMAÇÕES SOBRE COZIMENTO DE ALIMENTOS**, neste manual de instruções.
- **SEMPRE** utilize luvas resistentes ao calor ao manipular cerâmica quente ou superfícies de cozimento.

Reabastecimento

Com as ventilações fechadas, o barbecue permanece em uma alta temperatura por várias horas. Pode abrir as aberturas de ventilação superiores para evacuar o fumo ou reduzir a temperatura. Se requerer um maior tempo de cozimento (por ex.: ao assar uma junta inteira ou ao fumar lentamente), pode ser necessário adicionar mais carvão. É só adicionar um pouco de carvão extra e continue conforme acima.

Guia de temperatura de cozimento

IMPORTANTE: não ajuste a ventilação superior ou inferior enquanto a churrasqueira a carvão cerâmico estiver sendo utilizada. Isso poderia resultar em lesão grave. Recomenda-se sempre utilizar luvas resistentes ao calor ao trabalhar com aparelhos quentes.

Extinção

Para extinguir a unidade, pare de adicionar combustível e feche a tampa para permitir que o fogo se apague naturalmente.

NÃO utilize água para apagar os carvões. Isso pode danificar o barbecue.

Limpeza e manutenção

Após cada cozimento, espere pelo combustível queimar e a churrasqueira irá resfriar completamente. Esvazie a panela e/ou panela de cinzas e limpe sua churrasqueira e utensílios após cada uso para evitar acúmulo de gordura tóxica e altamente inflamável.

Não utilize objetos pontiagudos ou removedores abrasivos na grade de cozimento ou na panela. É preferível utilizar um desengordurante forte.

Não deixe água parada na panela, como isto pode causar ferrugem e rápida deterioração dos materiais.

Proteja seu aparelho com uma tampa se você o deixar ao ar livre com boas condições de tempo. Proteja da chuva e humidade quando não estiver sendo utilizado por longos períodos.

- Foto não contratual
- O fabricante reserva-se no direito de fazer alterações sem aviso prévio dos seus produtos

Dank je dat je voor een Livoo-product hebt gekozen!

Je mixer, je barbecue, je oortjes zijn niet gewoon maar voorwerpen, ze zijn een verlengstuk van jou waarmee je je band met je dierbaren versterkt, ze samenbrengt, samen lacht en fijne momenten deelt. Livoo wil ervoor zorgen dat je intensief leeft, waar je ook zin in hebt, het hele jaar lang. Gourmetten in de winter, barbecueën in de zomer. Of omgekeerd, dat bepaal je zelf. Profiteer van deze vrijheid voor dagelijkse feel good-momenten. Daarom innoveren wij voortdurend en maken wij slimme producten, met veel punch, maar die vooral betaalbaar zijn.

Je vindt onze hele collectie op onze site www.livoo.fr

Livoo, je dagelijkse partner, ook op de netwerken.



@Livoo



@livoo_officiel



@Livoo

Veiligheidsvoorschriften

Lees de volgende instructies zorgvuldig door vóór u het apparaat gebruikt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan schade aan het apparaat of letsel aan de gebruiker veroorzaken. Zorg ervoor dat u het apparaat gebruikt voor het doel waarvoor het is ontworpen. Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade (schade) veroorzaakt door onjuist gebruik of verkeerd gebruik.



1.  **VOORZICHTIG:** Deze barbecue kan zeer heet worden. Verplaats het niet tijdens gebruik.
2.  **VOORZICHTIG:** Laat de barbecue niet binnen het bereik van kinderen en huisdieren.
3.  **WAARSCHUWING!** De barbecue niet in een kleine en/of bewoonbare ruimte zoals huizen, schuren, caravans, tenten, campers, garages, priëlen, boten, enz. gebruiken. Er bestaat kans op brand- en verstikkingsgevaar, overlijden door koolmonoxidevergiftiging.
4. De barbecue moet voor en tijdens gebruik op een vlakke, vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond of vloer worden geplaatst.
5. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
6. Onjuist gebruik of verkeerd handelen en het niet naleven van de veiligheidsinstructies in deze handleiding kan leiden tot ernstig letsel of de dood.
7. Onjuist gebruik of handeling en het niet naleven van de veiligheidsinstructies in deze handleiding kan resulteren in brand of explosie, met ernstige materiële schade tot gevolg.
8. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

9. Probeer opflakkingen niet te beperken of houtskool te blussen met water.
10. Blokkeer de ventilatieopeningen van de barbecue niet.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis en in overeenstemming met de lokale regelgeving.
12. De barbecue niet gebruiken in de buurt van ontvlambare materialen of stoffen. Niet gebruiken binnen 1,5 meter van brandbaar materiaal.
13.  **VOORZICHTIG:** Gebruik geen alcohol, benzine of soortgelijke vloeistoffen om vuur te maken of opnieuw aan te wakkeren. Gebruik alleen aanmaakblokjes als ze voldoen aan EN 1860-3!
14. De barbecue moet worden opgewarmd en de brandstof moet minstens 30 minuten gloeien voordat de eerste keer wordt gekookt.
15. Alvorens te beginnen met koken, wacht u tot een laag as de brandstof bedekt.
16. Gebruik alleen houtskool of houtskoolbriketten die voldoen aan de EN1860-2 norm als brandstof in de pan.

17. Plaats de houtskool niet direct op de bodem van de tank. Gebruik de meegeleverde houtskoolhouder (springvorm).
18. Draag geen losse kleding bij het aansteken of gebruiken van de barbecue.
19. Dit apparaat is uitsluitend voor privé-gebruik. Niet gebruiken bij evenementen of op openbare plaatsen.
20. Wijzig het apparaat niet.
21. Dek het apparaat niet af tijdens gebruik.
22. Gebruik de barbecue niet bij harde wind.
23. Gebruik de barbecue niet als niet alle onderdelen op hun plaats zitten. De montage-instructies opvolgen om deze barbecue goed in elkaar te zetten. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.
24. Gebruik geschikt hittebestendig barbecuegerei om het koken van voedsel te hanteren. Draag beschermende handschoenen bij het gebruik van de barbecue om brandwonden te voorkomen. Sommige toegankelijke delen kunnen erg heet zijn.
25. Bedek het grillrooster niet met folie, schaal of bak om warmteontwikkeling te voorkomen. Niet koken in folie.

26. Laat de barbecue, as en accessoires of onderdelen volledig afkoelen alvorens deze te reinigen en opbergen. Het wordt aanbevolen om de as 24 uur na gebruik van de barbecue te legen.
27. Laat altijd de barbecue afkoelen alvorens het op te berg of reinigen.
28. Reinig het apparaat en de accessoires na elk gebruik om vetophoping te voorkomen (brandgevaar).
29. Bewaar het apparaat op een droge en beschutte plaats.
30. De gebruikte hoeveelheid houtskool mag niet groter zijn dan de helft van de maximale capaciteit van de haard.
31. Niet binnenshuis gebruiken.

Ondanks dat deze barbecue is vervaardigd om scherpe randen te voorkomen, moet u voorzichtig zijn bij het hanteren van alle onderdelen om het risico op letsel te voorkomen.

Verwijder alle beschermende verpakkingsmaterialen en houd het uit de buurt van kinderen. Lees de veiligheidsinstructies aandachtig door voordat u uw barbecue gaat gebruiken.

Raadpleeg de onderdelenlijst en montageschema's om uw barbecue te monteren. Controleer of er geen onderdelen of stukken ontbreken of beschadigd/gebroken zijn, die de goede werking van het apparaat kunnen schaden. De garantie voor dit apparaat is niet geldig voor abnormale gebruiksomstandigheden, onjuiste opslagomstandigheden, gebrek aan onderhoud, wijziging van het product, professioneel gebruik".

Montage: zie bijgevoegd document

Controleer voor de montage of alle onderdelen beschikbaar zijn. Monteer op een vlakke, schone en stabiele ondergrond om beschadiging van het lakwerk of het apparaat zelf te voorkomen. Voor eenvoudige montage draait u de schroeven eerst lichtjes aan en pas op het einde helemaal.

Draai de schroeven met matige kracht aan om beschadiging van de schroeven of de onderdelen van het apparaat te voorkomen.

Aansteken

Controleer of de barbecue op een stabiele en vlakke ondergrond staat. Leg een enkele laag houtskool in de vuurkom en zorg ervoor dat het houtskoolrek correct is geplaatst. Het apparaat mag niet voor meer dan 50% van zijn capaciteit met brandmateriaal worden gevuld.

Een vuurkom met te veel brandmateriaal zal zeer snel verslechteren en de bereikte temperatuur zal te hoog zijn om uw voedsel te koken en mogelijk gevaarlijk (brandwonden of vuur).

Plaats stevige aanmaakblokjes en aansteken.

Gebruik geen vloeibare aanmaakblokjes of aanmaakgel. Gebruik alleen massieve aanmaakblokjes.

Draag beschermende handschoenen en zet de ventilatieopeningen wijd open (als het model daarvan is voorzien) zodat lucht naar binnen kan stromen en de verbranding versnelt.

De barbecue moet worden verwarmd en het brandmateriaal moet minstens 30 minuten gloeien vóór de eerste keer wordt gekookt.

Voordat u begint te koken, wacht tot een laag as het brandmateriaal bedekt.

Voor daaropvolgend gebruik, wacht tot er voldoende sintels zijn en gebruik een pook om de houtskool gelijkmatig over het hele oppervlak van de pan te verdelen. **Voordat u begint te koken, wacht tot een laag as het brandmateriaal bedekt.**



VOORZICHTIG: Deze barbecue wordt erg heet. Niet verplaatsen tijdens gebruik.

Bij het opnieuw vullen van de barbecue, draag geschikte beschermende handschoenen, verwijder al het voedsel van het kookrooster, verwijder het kookrooster en vul de pan opnieuw met de aanbevolen brandstoffen. Geen aanmaakblokjes toevoegen. U kunt het kookrooster dan verplaatsen.

Gebruik van het apparaat

Grill uw voedsel nooit in de vlammen.

Zorg ervoor dat de aanmaakblokjes volledig zijn uitgebrand voordat je begint met het koken van je eten.

- Verplaats of stook de kolen niet als ze eenmaal zijn aangestoken.
- Open de onderste ventilatieopening volledig en laat het deksel ongeveer 10 minuten open staan om een klein bedje van hete sintels te maken.
- Houd de barbecue in de gaten totdat deze op de gewenste temperatuur is gekomen (zie kookgids voor de temperatuur).
- Sluit de ventilatieopening aan de onderkant volledig om de temperatuur op peil te houden.
- Je bent nu klaar om de barbecue te gebruiken om op te koken.
- **BELANGRIJK:** Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het essentieel om het deksel slechts een klein beetje op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en terugslag of opflakkeringen die letsel kunnen veroorzaken, wordt voorkomen.
- Volg **ALTIJD** de **KOOKINFORMATIE** in deze gebruiksaanwijzing.
- Draag **ALTIJD** hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of kookoppervlakken.

Tanken

Met de ventilatieopeningen gesloten blijft de barbecue enkele uren op een hoge temperatuur. Als u een langere kooktijd nodig heeft (bijvoorbeeld bij het braden van een hele joint of langzaam roken), kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. Voeg gewoon wat extra houtskool toe en ga verder zoals hierboven.

Gids voor kooktemperaturen

BELANGRIJK: Pas de ventilatieopening aan de boven- of onderkant niet aan terwijl de houtskoolbarbecue in gebruik is. Dit kan ernstig letsel tot gevolg hebben. U kunt de bovenste ventilatieopeningen openen om rook af te voeren of de temperatuur te verlagen. Het wordt aanbevolen om altijd hittebestendige handschoenen te gebruiken bij het werken met hete apparaten.

Blussen

Om het apparaat te blussen – stop met het toevoegen van brandstof en sluit deksel zodat de vuur om op natuurlijke wijze te sterven.

Gebruik GEEN water om de houtskool te doven, omdat dit het keramiek kan beschadigen barbecue.

Schoonmaak en onderhoud

Na iedere keer koken, wacht tot het brandmateriaal is opgebrand en de barbecue volledig is afgekoeld. Maak de pan en/of aspan leeg en reinig uw barbecue en keukengerei na elk gebruik om een zeer ontvlambare en giftige vetafzetting te voorkomen.

Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen voor het grillrooster of de pan. Het verdient de voorkeur om een sterke ontvetter te gebruiken.

Laat geen stilstaand water in de pan staan, dit kan in roest en een snelle aantasting van de materialen resulteren.

Bescherm uw apparaat met een hoes als u het bij mooi weer buiten laat staan. Bescherm tegen regen en vocht wanneer het gedurende lange tijd het apparaat niet wordt gebruikt.

- Geen contractuele foto
- Zorgen over de kwaliteit van zijn producten de bouwer(fabrikant) behoudt het recht om wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANCE