



METALOCACHOEIRA

NOXON®
LISBOA

ÍNDICE

1 NOXON® LISBOA	3
1.1 NOXON® LISBOA	3
1.2 DETALHES	3
2. TERMOS DE GARANTIA POR ELEMENTO	4
3. INFORMAÇÕES E AVISOS IMPORTANTES	5
4. CONFIGURAÇÕES DO GRELHADOR	7
5. COZINHAR COM AS DICAS	8
5.1 A MELHOR MADEIRA A UTILIZAR	8
5.2 A MELHOR FORMA DE ACENDER O LUME	8
5.3 O MELHOR ÓLEO A UTILIZAR	9
6. PRIMEIRO USO	9
6.1 PRIMEIRO FOGO	9
6.2 RETIRAR O ÓLEO DE FÁBRICA DA PLACA DE COZEDURA	9
7. SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO	10
8. MANUTENÇÃO	10
8.1 A PLACA DE COZEDURA	10
8.2 O CONE	11
8.3 A BASE	11

1. NOXON® LISBOA

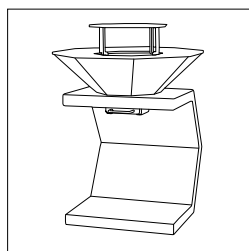
OBRIGADO PELA SUA COMPRA DO GRELHADOR NOXON®! A NOSSA COLEÇÃO FOI CRIADA PARA PROPORCIONAR EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS INESQUECÍVEIS, ELEVANDO A SUA COZINHA AO AR LIVRE A UM NOVO NÍVEL. COM MATERIAIS DE ALTA QUALIDADE E UM DESIGN INOVADOR, AJUDAMOS A TRANSFORMAR O SEU JARDIM NUM VERDADEIRO ESPAÇO GOURMET.

ANTES DE COMEÇAR A SUA JORNADA COM O GRELHADOR NOXON®, RECOMENDAMOS QUE LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL. COM ESTAS DICAS E TRUQUES, VAMOS GUIÁ-LO EM TUDO: DESDE O ACENDIMENTO DO SEU PRIMEIRO FOGO ATÉ À MANUTENÇÃO APÓS O USO. AQUI ENCONTRARÁ TAMBÉM AS INSTRUÇÕES DE MONTAGEM, INFORMAÇÕES IMPORTANTES E AS CONDIÇÕES DE GARANTIA DO SEU GRELHADOR NOXON® LISBOA.

1.1 NOXON® LISBOA

O NOXON® Lisboa é o modelo de entrada da coleção NOXON®. Possui um design prático e compacto que se encaixa perfeitamente em qualquer jardim ou pátio. Com um tamanho menor, o NOXON® Lisboa não ocupa muito espaço, enquanto a área de preparo, semelhante a uma prancha, oferece bastante espaço para cozinhar os seus pratos favoritos. Este modelo atende a grupos de 10 a 20 pessoas de cada vez, tornando-o ideal para pequenas reuniões familiares e cozinha do dia a dia.

A unidade apresenta um sistema inovador de fluxo de ar que melhora a combustão da madeira e diminui o fumo. Graças a este sistema, a placa de cozimento também aquece mais rapidamente e mantém uma temperatura consistentemente alta. A base da unidade de cozimento consiste em 4 partes separadas e deve ser montada pelo consumidor com os 4 parafusos incluídos.



NOXON® LISBOA

1.2 DETALHES

Material da placa de cozimento	Aço
Material da base	Aço Corten
Espessura da placa de cozimento	10 mm
Espessura do cone	5 mm
Espessura da base	3 mm
Diâmetro da placa de cozimento	74 cm
Peso	108,5 kg

2. TERMOS DE GARANTIA POR ELEMENTO

O material de construção de todas as unidades de cozinha NOXON® conta com uma garantia vitalícia limitada para compradores ou proprietários originais, desde que a venda tenha sido efetuada por um revendedor autorizado e a garantia tenha sido registada da forma requerida, através do NOXON®, em metalocachoeira.pt.

	B2C	B2B
Placa de cozinha	4 anos	4 anos
Cone em aço Corten	2 anos	4 anos
Base em aço Corten	4 anos	4 anos

A garantia abrange exclusivamente defeitos de fabrico e aplica-se ao comprador ou proprietário original de uma unidade de cozinha NOXON®, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- O produto foi adquirido diretamente à NOXON® ou através de um revendedor autorizado.
- A unidade de cozinha foi montada, utilizada e mantida de acordo com as instruções constantes no manual do utilizador.

A GARANTIA NÃO COBRE OS SEGUINTE CASOS

- Desgaste, corrosão, deformação e descoloração de componentes expostos ao fogo.
- Corrosão e descoloração resultantes de agentes ou influências externas.
- Irregularidades visuais que sejam inerentes ao processo de fabrico.
- Danos decorrentes do incumprimento das instruções de utilização e manutenção descritas neste manual.

3. INFORMAÇÕES E AVISOS IMPORTANTES

3.1 AVISO! Leia atentamente este manual, pois contém informações essenciais para a montagem correta e a utilização segura da churrasqueira. Antes de montar e utilizar o equipamento, certifique-se de que leu e compreendeu todos os avisos e instruções. Guarde este manual para futuras consultas.

3.2 AVISO! O não cumprimento destas instruções pode resultar em incêndio, explosão ou risco de queimaduras, com potencial para causar danos materiais, ferimentos graves ou até a morte.

3.3 PERIGO DE MONÓXIDO DE CARBONO! A combustão da madeira liberta monóxido de carbono – um gás inodoro e potencialmente fatal. Utilize esta churrasqueira exclusivamente no exterior e assegure-se de que o espaço está bem ventilado.

3.4 AVISO! Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender o fogo! Utilizar apenas acendalhas que cumpram a norma **EN 18850-3!**

3.5 PROIBIDA A UTILIZAÇÃO EM ESPAÇOS FECHADOS! Não utilize a prancha em espaços confinados e/ou habitáveis, como habitações, tendas, caravanas ou embarcações.

3.6 AVISO! Esta churrasqueira atinge temperaturas muito elevadas.

3.7 AVISO! Mantenha as crianças e animais de estimação afastados da churrasqueira durante a utilização.

3.8 Não inicie o processo de confeção antes de o combustível estar totalmente coberto por uma camada de cinza.

3.9 Não use a churrasqueira em ambientes internos ou em qualquer outro lugar que não sejam produtos da mesma marca, NOXON®.

3.10 Para evitar a formação de rebarbas nas quinas e arestas na chama de aço da sua unidade NOXON®, evite deslocá-la rolando-a. Este tipo de movimentação pode danificar a superfície, provocando rebarbas que comprometem o uso adequado da espátula de limpeza, impossibilitando a raspagem eficiente do topo da chapa.

3.11 Os elementos fabricados em aço Corten podem libertar resíduos que originam manchas alaranjadas em roupas, pele e nas superfícies com as quais entram em contacto. Em dias de chuva, a água que escorre destes elementos pode conter partículas corrosivas, capazes de manchar de forma permanente superfícies de pedra ou madeira em tons claros.

3.12 A cor da unidade pode sofrer alterações ao longo do tempo, uma vez que o processo de corrosão pode não estar totalmente desenvolvido. Não nos responsabilizamos por quaisquer mudanças de cor que possam ocorrer.

3.13 Quaisquer componentes de aço Corten que apresentem menor grau de corrosão no momento de entrega não serão elegíveis para substituição. Todos os componentes sofrerão corrosão natural ao longo do tempo, em função das condições climáticas. A empresa não se responsabiliza por eventuais variações no nível de corrosão entre diferentes elementos.

GRELHADOR NOXON® LISBOA



4. CONFIGURAÇÃO DO GRELHADOR

4.1 Utilize sempre o grelhador em conformidade com todos os códigos e regulamentos locais de segurança contra incêndio.

4.2 Antes de cada utilização, verifique todas as porcas, parafusos e cavilhas, garantindo que estão devidamente apertados e seguros.

4.3 Mantenha uma distância mínima de 3 metros de todos os materiais combustíveis, como madeira, plantas secas, ervas, pincéis, papel ou tecido.

4.4 Mantenha uma distância mínima de 3 metros de construções suspensas, paredes, caminhos, passagens de pessoas e animais de estimação ou outras estruturas.

4.5 Mantenha sempre um extintor (BC ou ABC) acessível durante a utilização da placa.

4.6 O grelhador deve ser instalado numa base segura e nivelada antes de ser usada.

4.7 Não utilize a placa em superfícies de madeira ou inflamáveis.

4.8 Esteja sempre atento ao mover ou ajustar qualquer parte do grelhador, há perigo de aprisionamento.

4.9 O produto deve ser nivelado horizontalmente antes de usar.

4.10 Certifique-se de que a placa de fluxo de ar esteja instalada e alinhada no centro do cone antes de usar o produto.

4.11 Não coloque o grelhador por cima ou perto de superfícies inflamáveis.

4.12 Certifique-se de que o produto está colocado numa superfície plana antes de começar a usá-lo.

4.13 Verifique se todos os parafusos estão apertados após mover o produto.

4.14 Manuseie com cuidado; o produto tem arestas cortantes.

4.15 Assegure-se de que o produto está posicionado corretamente antes e durante o uso.

4.16 Não desloque as Unidades de Culinária NOXON® após a sua montagem. O deslocamento pode causar danos nos pés ajustáveis ou nas porcas de fixação com as quais estão fixadas. Ao mover o produto, desmonte primeiro e depois monte novamente.

4.17 Não utilize os pés ajustáveis para alterar a altura total da sua unidade de Culinária NOXON®, use-os apenas para nivelar a placa. A unidade pode ficar instável se os pés ajustáveis forem estendidos a mais de 10 mm.

5. COZINHAR COM AS DICAS

O uso de álcool, medicamentos prescritos ou de venda livre pode comprometer a capacidade do utilizador de montar ou operar a churrasqueira com segurança. Nunca sobrecarregue a churrasqueira com madeira, pois isso pode causar ferimentos graves e danificar o equipamento.

5.1 A MELHOR MADEIRA A UTILIZAR

5.1.1 Recomendamos o uso de madeira mais macia, conforme a sua preferência. Desaconselhamos a utilização da maioria dos tipos de madeira dura, pois queimam a temperaturas mais elevadas e podem danificar a churrasqueira.

5.1.2 Não coloque mais de 6 pedaços de madeira no cone de uma só vez.

5.1.3 Certifique-se de que a madeira esteja completamente seca antes de acendê-la. Recomendamos que o teor de humidade não ultrapasse os 20%.

5.1.4 A NOXON® recomenda o uso de madeira de faia ou freixo como combustível, uma vez que estas madeiras se transformam em carvão de alta qualidade, quando queimadas.

5.2 A MELHOR FORMA DE ACENDER O LUME

5.2.1 O tamanho ideal do tronco a utilizar é cerca de 10 x 30 cm. Aconselha-se a não utilização de toros maiores, pois estes tendem a incendiar-se rapidamente, mas geralmente não queimam de forma eficiente devido à falta de espaço para o oxigénio no cone.

5.2.2 Quando estiver frio ou houver muito vento, pode ser necessário adicionar mais lenha. Após cerca de 3 horas, será necessário esvaziar o cone.

5.2.3 Empilhe os pedaços de madeira dois a dois, como se estivesse a construir uma cabana de troncos, com a casca virada para fora de forma a reduzir a formação de fumo.

5.2.4 A temperatura ambiente é um fator importante para determinar o tempo necessário para aquecer adequadamente a placa de cozedura. Este tempo pode variar entre 25 a 30 minutos durante a primavera e o verão, e de 45 a 60 minutos durante o outono e o inverno.

5.2.5 Quando a madeira do fogo inicial estiver a queimar corretamente, espalhe as brasas quentes ao redor das bordas da chapa de cozedura e adicione nova madeira no centro, com a casca voltada para cima. Repita o processo sempre que desejar manter a chapa de cozedura quente.

5.2.6 No outono e no inverno, será necessário adicionar mais lenha para manter a placa de cozedura quente. Quando há vento, a placa de cozedura estará mais quente no lado oposto à direção do vento. Para compensar, empurre mais brasas para o lado contrário do cone.

5.3 O MELHOR ÓLEO A UTILIZAR

5.3.1 Nas primeiras 2 a 3 vezes, recomenda-se a utilização de azeite: pois tem um ponto de combustão mais baixo, o que contribui para formar um belo tom castanho-escuro no prato de cozedura.

5.3.2 Após as primeiras 2 a 3 cozeduras, recomenda-se a utilização de óleos com um ponto de combustão mais elevado. O óleo de girassol ou de amendoim são exemplos de óleos que podem suportar elevadas temperaturas de fogo.

6. PRIMEIRO USO

6.1 PRIMEIRO FOGO

A placa de cozedura da unidade é fabricada em aço. Durante a processo de fabrico, a placa é ligeiramente pressionada no centro para permitir que os sumos em excesso da carne ou outros alimentos escurram para o fogo durante o processo de cozedura. O calor do fogo fará com que a placa de cozedura se curve ainda mais para baixo.

O primeiro fogo deve ser mantido baixo durante cerca de 30 minutos para permitir que o aço se acomode adequadamente. Se acender um fogo muito alto durante o primeiro uso da sua unidade de cozedura NOXON®, isso pode causar uma curvatura excessiva da placa de cozedura durante os usos seguintes.

Em alguns casos, a placa de cozedura pode curvar-se para cima no meio e ficar convexa. Se isso ocorrer, entre em contato com a loja onde adquiriu a sua unidade de cozedura, pois isso indica que o aço está a ser submetido a um stress inadequado.

6.2 RETIRAR O ÓLEO DE FÁBRICA DA PLACA DE COZEDURA

A placa de cozedura será coberta por uma camada protetora de óleo de fábrica no momento da entrega. Antes de utilizar a sua unidade de cozedura, esta camada deve ser removida.

Acenda o primeiro fogo e aqueça adequadamente a placa de cozedura. Regue um pouco de azeite de oliva sobre a placa e espalhe-o com um pano de cozinha ou pano branco. O azeite de oliva misturar-se-á com o óleo de fábrica, facilitando sua remoção. Raspe a placa com uma espátula para limpá-la. Atenção: quando a placa de cozedura não estiver devidamente aquecida, o óleo pode transformar-se em uma substância preta e pegajosa, difícil de remover.

6.2.3 Repita estas etapas de 2 a 3 vezes, até que as raspagens que se soltem apresentem uma cor bege, em vez de preta.

6.2.4 Uma vez que a placa de cozedura esteja limpa, ela está pronta para ser utilizada. Basta adicionar uma nova camada de azeite de oliva e começar a cozinhar!

7. SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO

7.1 Em caso de incêndio de óleo ou gordura, não tente apagar com água. Chame imediatamente os bombeiros.

A utilização de um extintor de incêndio tipo 'BC' ou 'ABC' pode, em algumas circunstâncias, conter o fogo.

7.2 O grelhador possui uma chama aberta. Mantenha as mãos, o cabelo e o rosto afastados das chamas. NÃO SE INCLINE sobre a prancha ao acendê-la ou ao usá-la. Cabelos soltos e roupas podem pegar fogo.

7.3 Não utilize o grelhador sem o uso de luvas de proteção adequadas.

7.4 Leia sempre o manual das luvas de proteção utilizadas e respeite as suas limitações.

7.5 Nunca deixe o grelhador sem supervisão enquanto estiver acesa.

7.6 Tenha cuidado ao retirar os alimentos da grelha. Todas as superfícies estão QUENTES e podem causar queimaduras. Use luvas/luvas de proteção e utensílios de cozinha longos e resistentes para proteção contra superfícies quentes ou salpicos de líquidos da confeção.

7.7 Nunca apague o fogo com água, pois isso pode danificar o grelhador. Deixe o fogo queimar até se extinguir naturalmente. Esse processo pode levar algum tempo.

7.8 Limpe e armazene o grelhador apenas quando ela tiver esfriado completamente para a temperatura ambiente.

8. MANUTENÇÃO

Quer cozinhe ao ar livre todos os dias ou apenas aos fins de semana, é essencial manter a sua unidade de cozedura em boas condições. Ao seguir estas dicas, poderá desfrutar do seu grelhador durante muitos anos.

8.1 A PLACA DE COZEDURA

8.1.1 Se utilizar frequentemente a sua Unidade de Culinária NOXON®, uma camada suave de carbono acumular-se-á na placa de cozedura, tornando-a mais suave e confortável de usar. Com o tempo, essa camada pode soltar-se em algumas áreas. Quando encontrar lascas na superfície, basta raspá-las com a espátula e aplicar uma nova camada de óleo. Assim, a camada de resíduos de carbono será renovada gradualmente.

8.1.2 A chapa de cozinha é feita de aço preto e poderá corroer-se se o óleo não for adequadamente incorporado nela. Após a incorporação do óleo, apenas uma corrosão mínima ocorrerá. Quando a chapa de cozinha não for utilizada durante períodos prolongados, recomendamos que a trate com óleo a cada 15 a 30 dias. Como tratar uma chapa fria com óleo pode ser complicado, utilizar uma garrafa de spray com revestimento de frigideira torna o processo mais eficiente.

8.1.3 Cubra a placa de cozedura com os produtos de proteção NOXON® para garantir uma maior durabilidade e proteção.

8.2 O CONE

8.2.1 Retirar as cinzas após cada utilização para evitar que o cone fique entupido. Se as cinzas húmidas permanecerem por um período muito longo no cone ou se a Unidade de Culinária NOXON® estiver em uma região muito húmida ou salina, podem formar-se lascas de aço tanto na parte interna quanto externa dos cones de aço Corten. Essas lascas podem ser facilmente removidas com a espátula.

8.2.2 Cinzas e brasas podem ficar quentes por um longo período de tempo. Às vezes, até por vários dias. Portanto, antes de descartar suas cinzas em uma lata de lixo comum, coloque-as sempre primeiro em uma lata vazia de zinco ou aço e jogue água sobre elas para que fiquem completamente molhadas. Somente depois disso, descarte-as na sua lata de lixo comum.

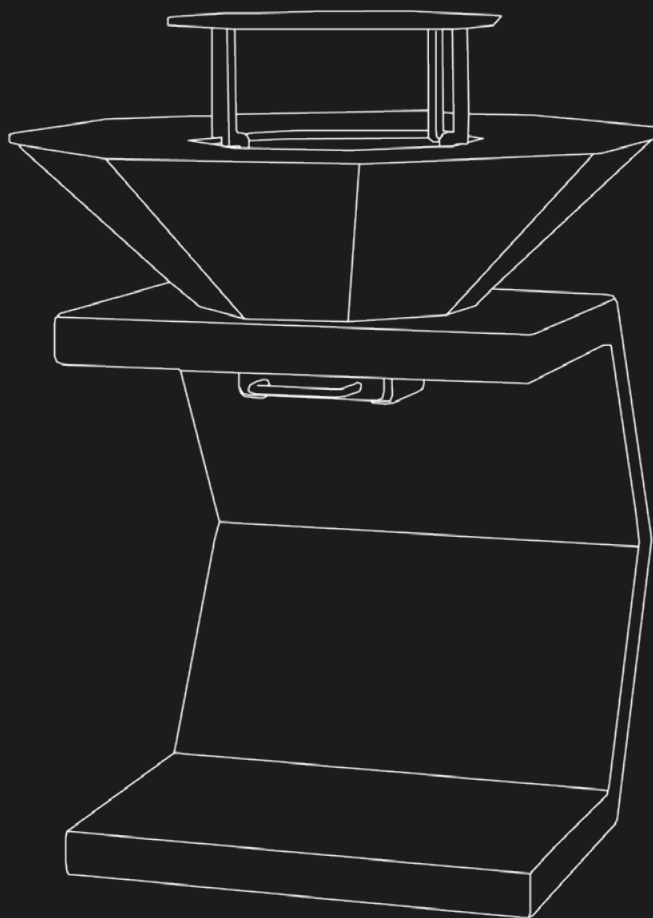
8.3 A BASE

8.3.1 Durante o cozimento, podem ocorrer respingos de óleo na base. Os respingos de óleo não podem ser removidos da base de aço Corten. No entanto, toda a base de aço Corten pode ser tratada com óleo usando um pano de cozinha, tornando os respingos invisíveis. Esse tratamento escurecerá toda a base. Quando chove, a água ligeiramente gordurosa pode escorrer da base Corten, o que pode manchar permanentemente superfícies de pedra ou madeira de tons claros.

8.3.2 O aço Corten é um metal que deve a sua cor a uma camada autoprotectora de corrosão que se forma naturalmente com o tempo. Esta camada protege o aço contra a perfuração por ferrugem. Asseguramos que este processo de corrosão já se tenha iniciado aquando da receção do seu aparelho de cozedura NOXON®. Após a entrega, são necessários mais 6 a 12 meses para que a corrosão inicial se transforme numa camada totalmente protetora.

METALOCACHOEIRA

NOXON® LISBOA



Saiba mais em
metalocachoeira.pt