



Barbecue à gaz Athéna

Barbecue a gás Athéna

720-0803REV1



- Consulter la notice avant l'utilisation.
- ATTENTION: Des parties accessibles peuvent être très chaudes.
- Eloigner les jeunes enfants et les animaux domestiques.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Cet appareil doit être placé sur un support pouvant résister à la chaleur.

A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux

- **Consultar o manual de instruções antes de utilizar!**
- **ATENÇÃO:** As peças acessíveis podem ficar muito quentes.
- Manter as crianças e animais domésticos afastados.
- Não movimentar o aparelho durante a utilização.
- Afastar o aparelho de materiais inflamáveis, durante o uso.
- Desligue o gás na botija (reductor) após cada utilização.
- Não efetuar modificações no aparelho.
- Este dispositivo deve ser colocado sobre um suporte capaz de suportar o calor.

EXCLUSIVAMENTE DESTINADO A UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR

SAS Équipement de la Maison

24 rue Auguste Chabrières
75015 Paris – France

Service consommateurs BP 80056

91919 BONDOUFLE CEDEX FRANCE

<https://www.bricomarche.com/aide-et-contact/contact>

CASA POR ITM SA

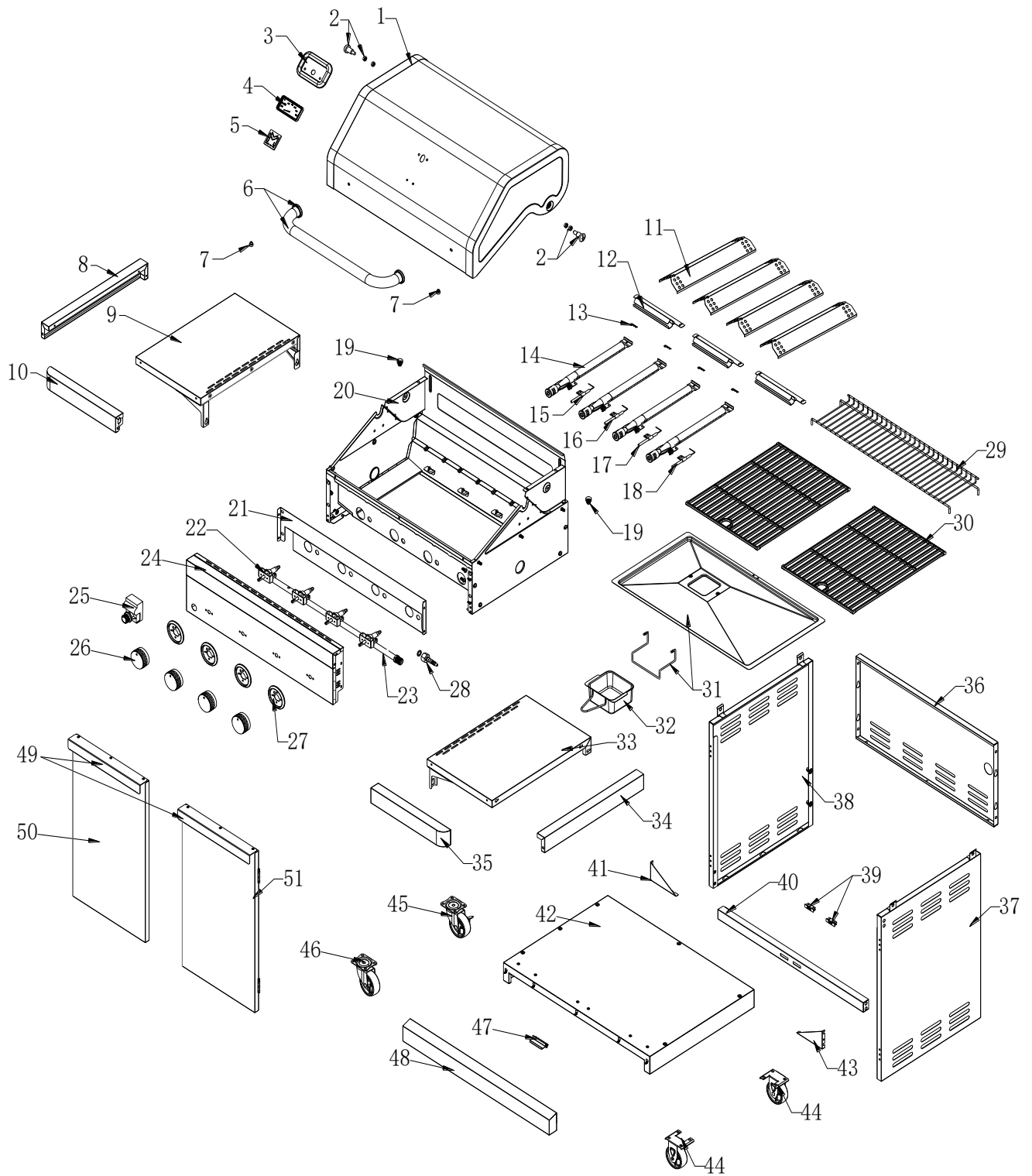
Lugar de Marrujo, Bugalhos,
2384-004 Alcanena - Portugal

Para mais informações contacte: Serviço de apoio a Consumidor,

Apartado 159 – Bugalhos, 2384-004 Alcanena – Portugal

apoioconsumidorportugal@mousquetaires.com

www.bricomarche.pt



Liste des pièces

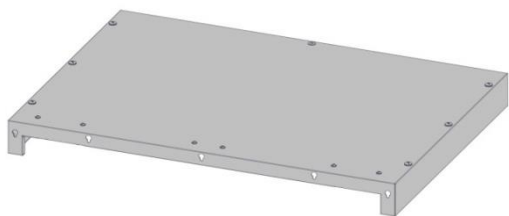
Não.	Descrição	Garantia (Ano)	Qtde	Não.	Descrição	Garantia (Ano)	Qtde
1	Couvercle	1	1	28	Adaptateur	1	1
2	Vis du couvercle	1	2	29	Grille de réchauffe	1	1
3	Support thermomètre	1	1	30	Grille de cuisson	1	2
4	Thermomètre	1	1	31	Tiroir à graisse	1	1
5	Logo	1	1	32	Bac à graisse	1	1
6	Poignée du couvercle	1	1	33	Aile droite	1	1
7	Tampon plastique A	1	2	34	Enjoliveur latéral aile droite	1	1
8	Enjoliveur latéral aile gauche	1	1	35	Enjoliveur frontal aile droite	1	1
9	Aile gauche	1	1	36	Panneau arrière	1	1
10	Enjoliveur frontal aile gauche	1	1	37	Panneau droit	1	1
11	Diffuseur de chaleur	1	4	38	Panneau gauche	1	1
12	Rampe d'inter-allumage	1	3	39	Aimant de porte	1	2
13	Goupille de bruleur	1	4	40	Barre frontale	1	1
14	Bruleur	1	4	41	Triangle gauche	1	1
15	Fil d'allumage bruleur A	1	1	42	Panneau inférieur	1	1
16	Fil d'allumage bruleur B	1	1	43	Triangle droit	1	1
17	Fil d'allumage bruleur C	1	1	44	Roulette	1	2
18	Fil d'allumage bruleur D	1	1	45	Roulette avec frein	1	1
19	Tampon plastique B	1	2	46	Roulette mobile	1	1
20	Foyer de cuisson	N/A	1	47	Butée de porte	1	1
21	Panneau isolant frontal	1	1	48	Enjoliveur panneau inférieur	1	1
22	Valve de gaz	1	4	49	Poignée de porte	1	2
23	Collecteur de gaz	1	1	50	Porte gauche	1	1
24	Panneau de contrôle	1	1	51	Porte droite	1	1
25	Module d'allumage électronique	1	1		Sachet de visserie		1
26	Bouton de contrôle	1	4		Manuel		1
27	Support de bouton	1	4				

Lista de peças

No.	Description pièce	Garantie (Année)	Qté	No.	Description pièce	Garantie (Année)	Qté
1	Tampa	1	1	28	Adaptador	1	1
2	Parafuso de cobertura	1	2	29	Grade de aquecimento	1	1
3	Suporte para termômetro	1	1	30	Grelha de cozinha	1	2
4	Termômetro	1	1	31	Gaveta de graxa	1	1
5	Logotipo	1	1	32	Bandeja de graxa	1	1
6	Alça de tampa	1	1	33	Asa direita	1	1
7	Tampão de plástico A	1	2	34	Asa direita	1	1
8	Guarnição da asa asa esquerda	1	1	35	Guarnição dianteira direita	1	1
9	Asa esquerda	1	1	36	Painel traseiro	1	1
10	Guarnição dianteira esquerda	1	1	37	Painel direito	1	1
11	Difusor de calor	1	4	38	Painel esquerdo	1	1
12	Rampa de bloqueio	1	3	39	Ímã da porta	1	2
13	Pino do queimador	1	4	40	Barra frontal	1	1
14	Queimador	1	4	41	Triângulo esquerdo	1	1
15	Fio de ignição do queimador A	1	1	42	Painel inferior	1	1
16	Fio de ignição do queimador B	1	1	43	Triângulo direito	1	1
17	Fio de ignição do queimador C	1	1	44	Roleta	1	2
18	Fio de ignição D	1	1	45	Roleta com freio	1	1
19	Tampão de plástico B	1	2	46	Roleta Móvel	1	1
20	Lareira de cozinha	N/A	1	47	Batente da porta	1	1
21	Painel isolante dianteiro	1	1	48	Guarnição do painel inferior	1	1
22	Válvula de gás	1	4	49	Maçaneta da porta	1	2
23	Coletor de gás	1	1	50	Porta esquerda	1	1
24	Painel de controle	1	1	51	Porta direita	1	1
25	Módulo de ignição eletrônica	1	1		Saco de parafusos		1
26	Botão de controle	1	4		Manual		1
27	Suporte de botão	1	4				

Descriptif des pièces - Lista de peças

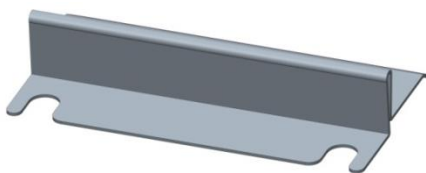
1



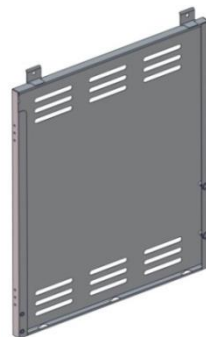
2



3



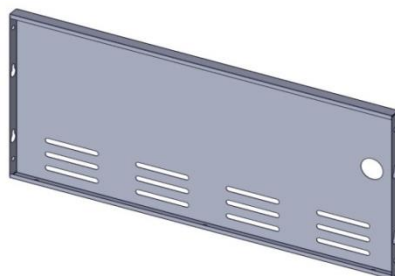
4



5



6



7



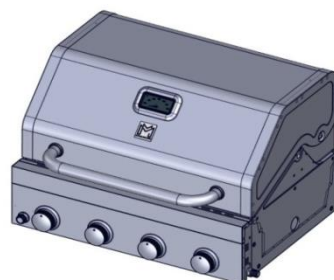
8



9

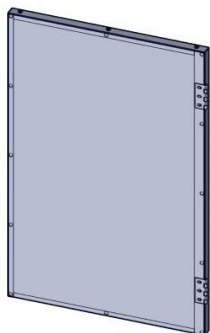


10

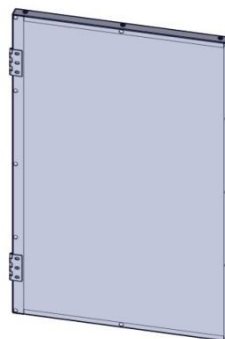


Descriptif des pièces - Lista de peças

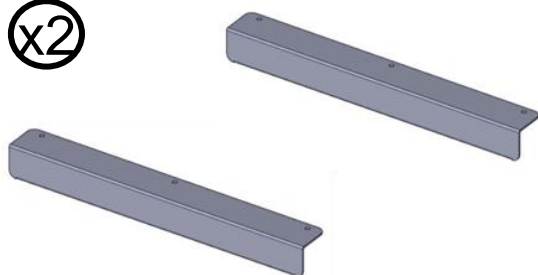
11



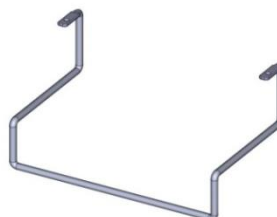
12



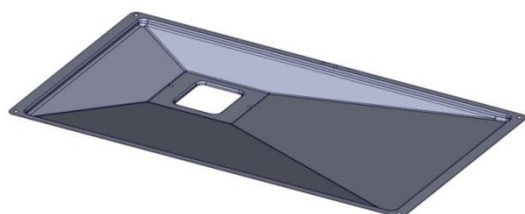
13 (x2)



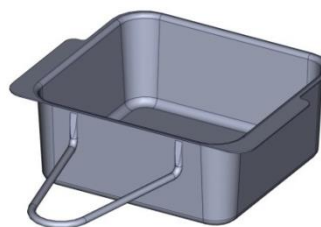
14



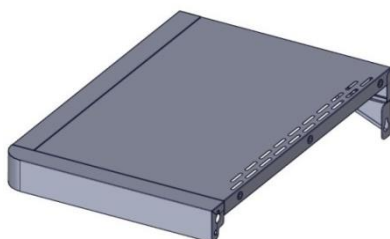
15



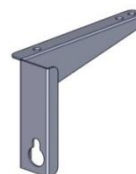
16



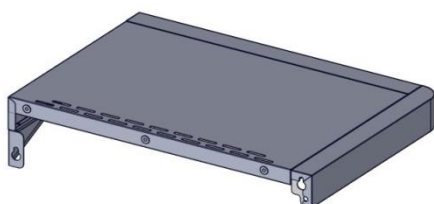
17



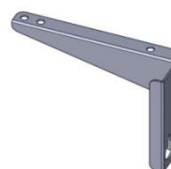
18



19

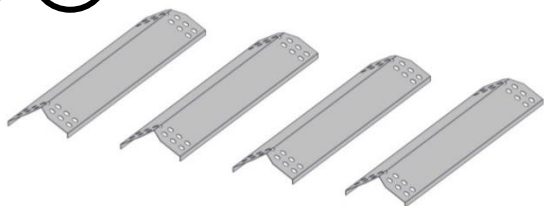


20



Descriptif des pièces - Lista de peças

21 (x4)



22 (x2)



23



24



25



Non destiné au marché Français
Adaptador de gás para uso em Portugal

(🔒)

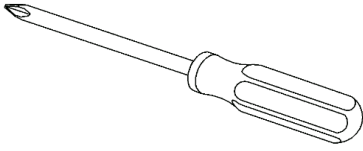


X2

Le montage nécessite deux personnes.

A montagem requer duas pessoas.

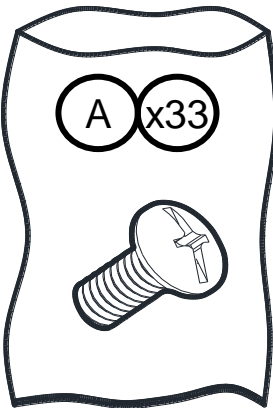
Outils requis - Ferramentas necessárias



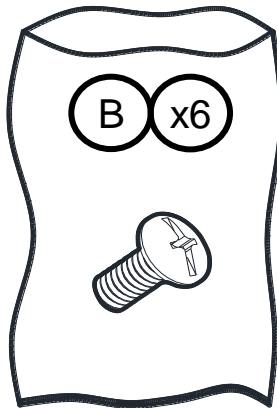
- Certaines vis sont préinstallées. Merci de les retirer et les visser à nouveau pour l'assemblage final.
- Ne pas trop serrer les pièces avant la fin du montage.
- Algumas peças vêm com parafusos pré-instalados. Desaperte, remova-os e volte a apertar na montagem final.
- Não aperte demais as peças antes do final da montagem.

Détail de la visserie - Lista de ferragens

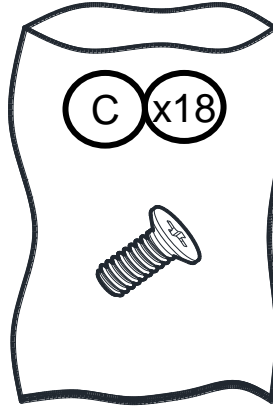
Vis cruciforme
Parafuso de fixação
1/4-20 x 5/8 "



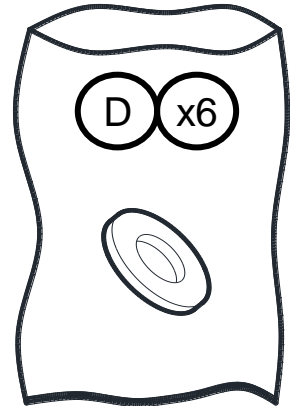
Vis cruciforme
Parafuso de fixação
5/32-32x 3/8 "



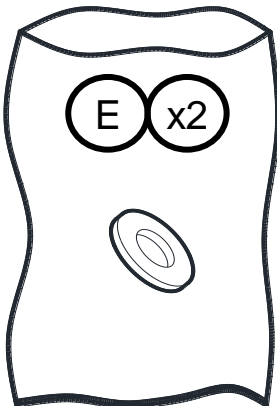
Vis cruciforme
Parafuso de fixação
5/32-32x 3/8 "



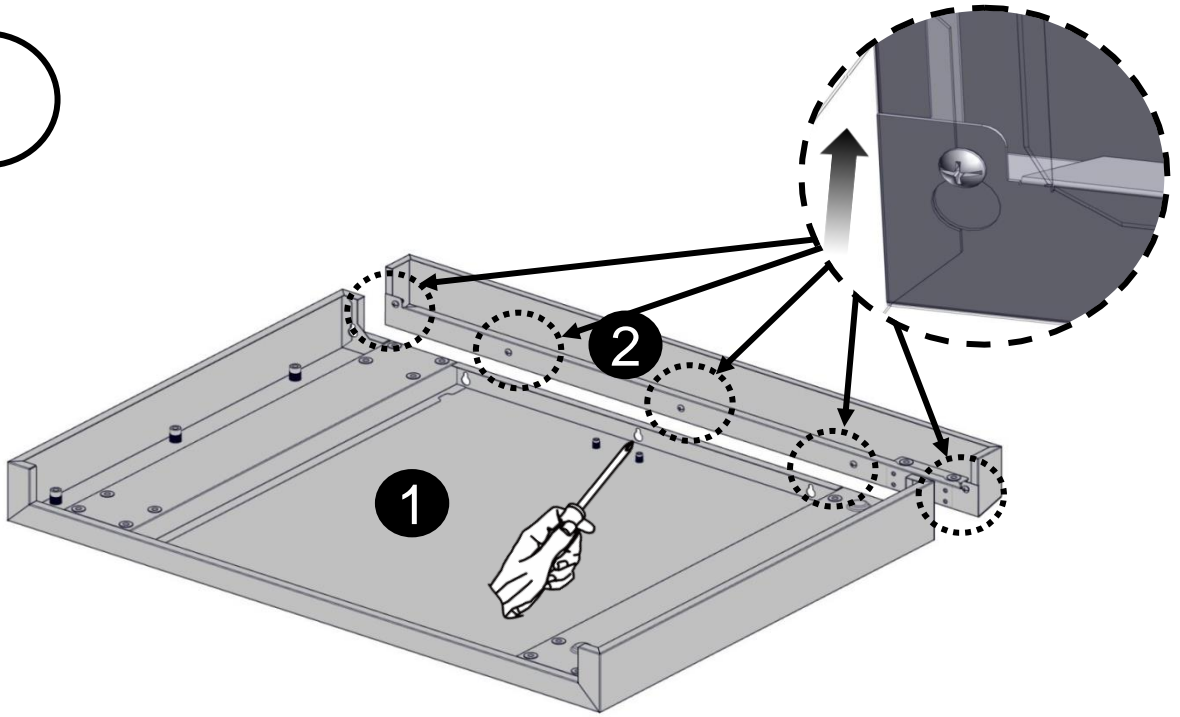
Rondelle
Anilha plana
1/4"



Rondelle
Anilha plana
5/32"

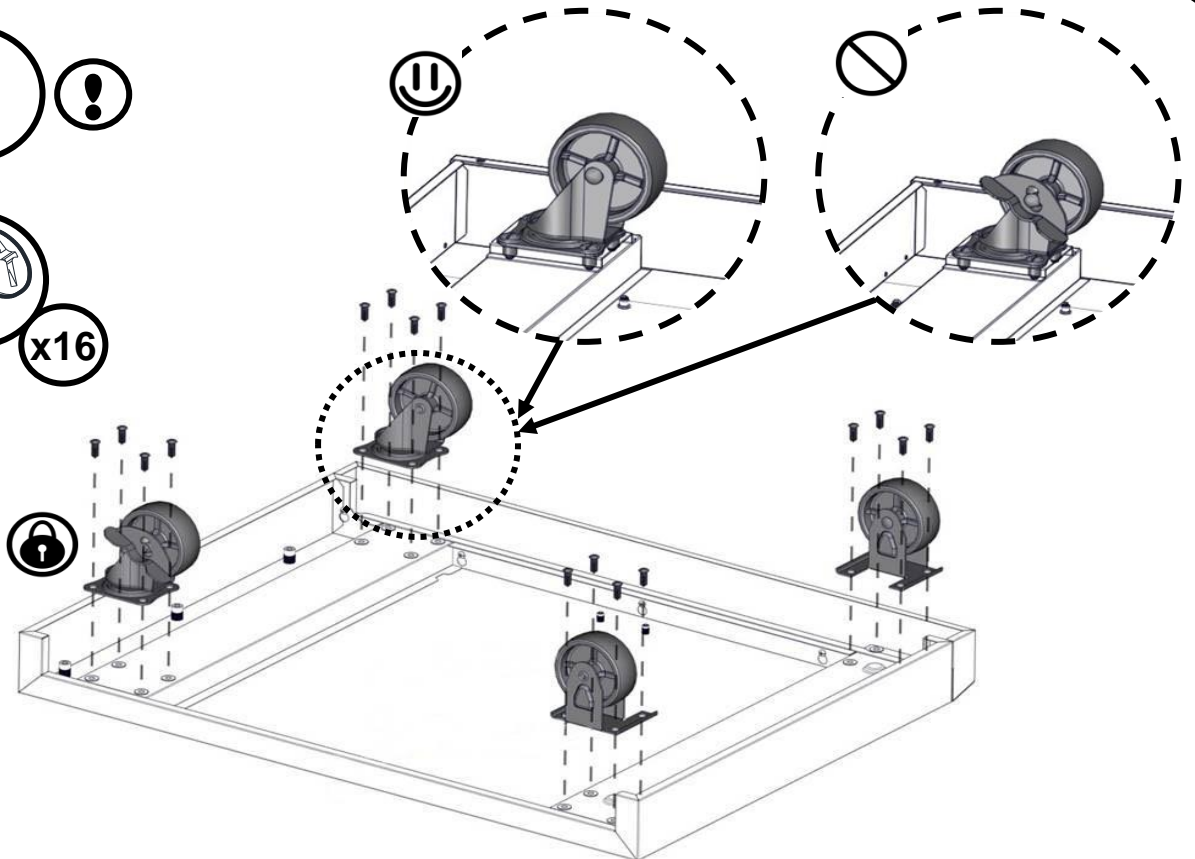


1

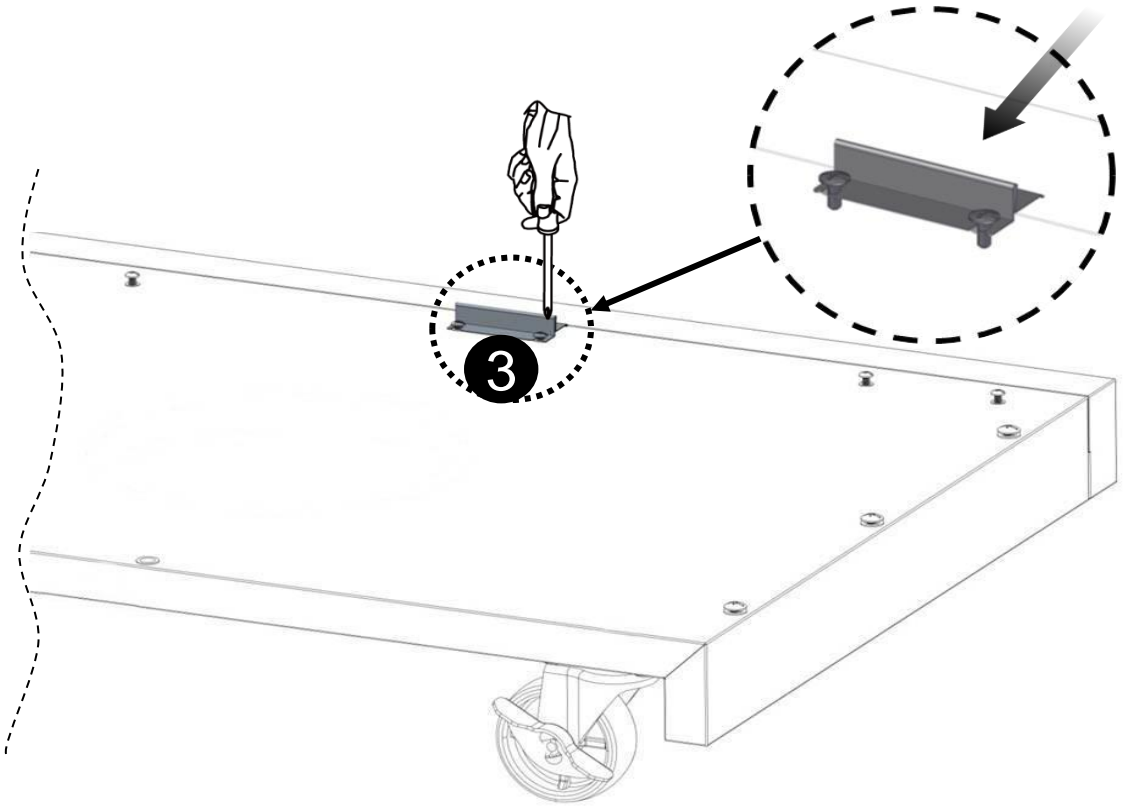


2 !

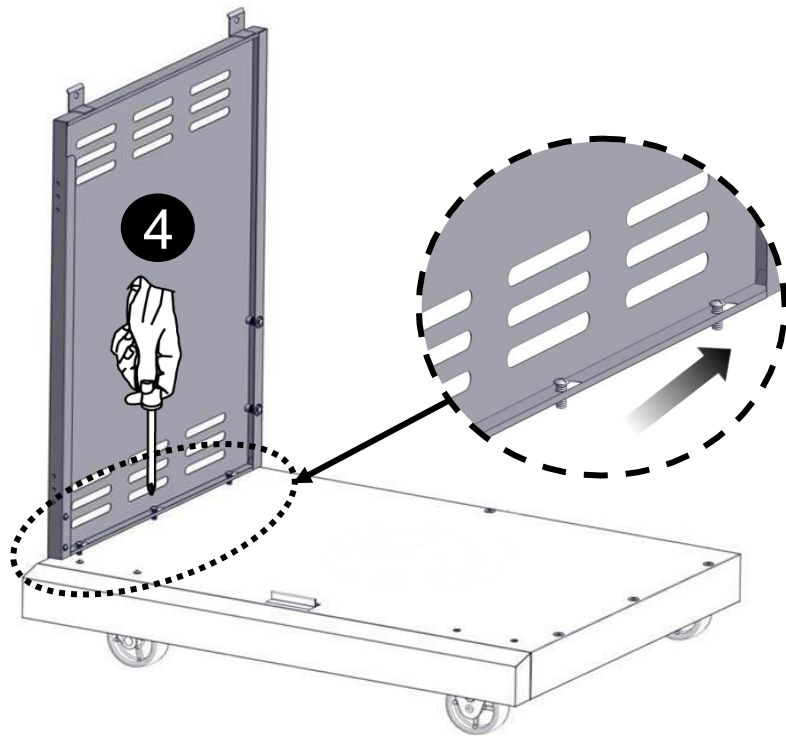
A
x16



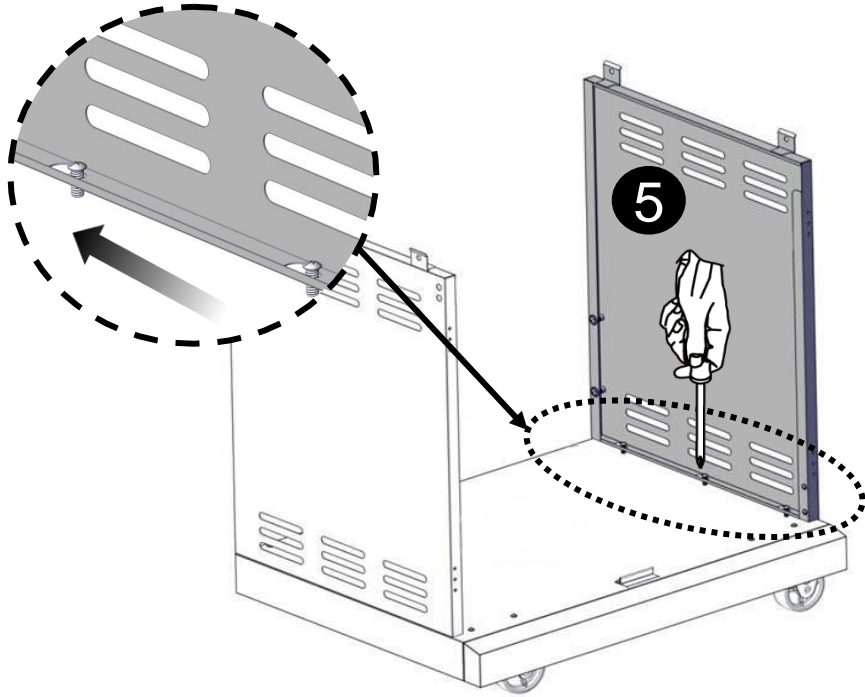
3



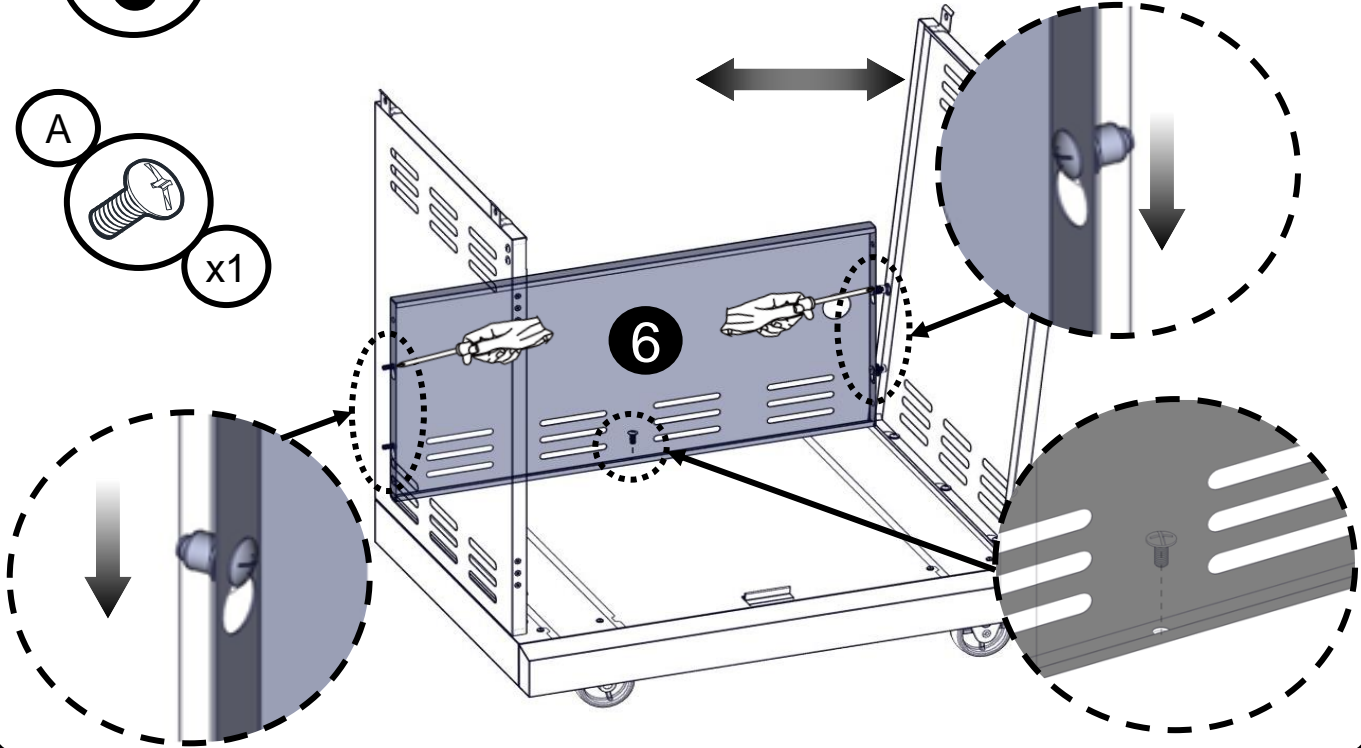
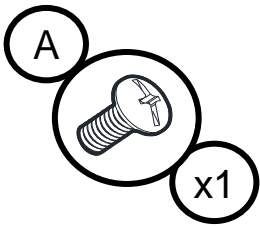
4



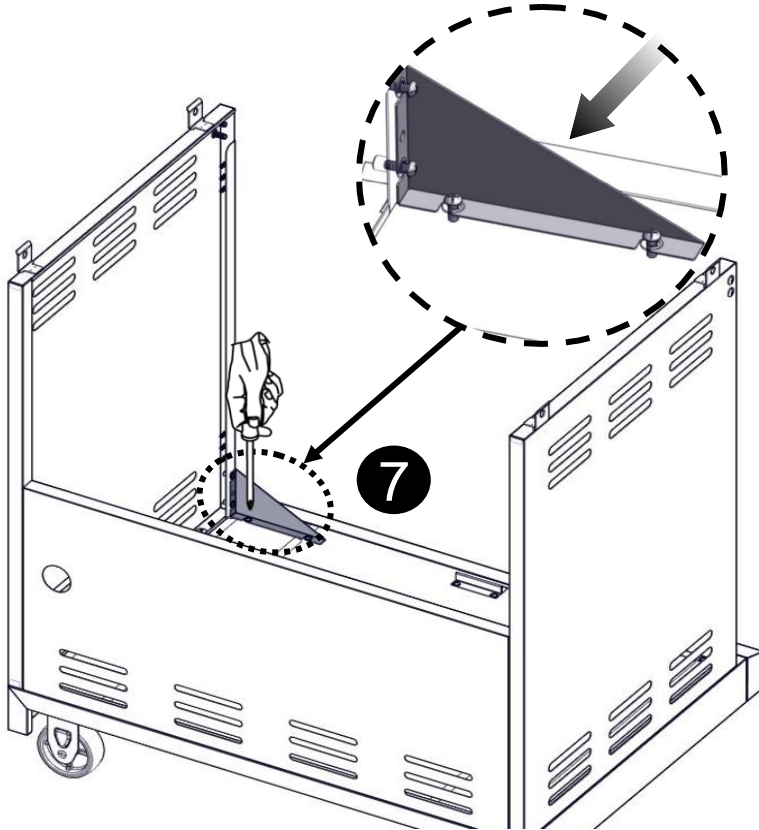
5



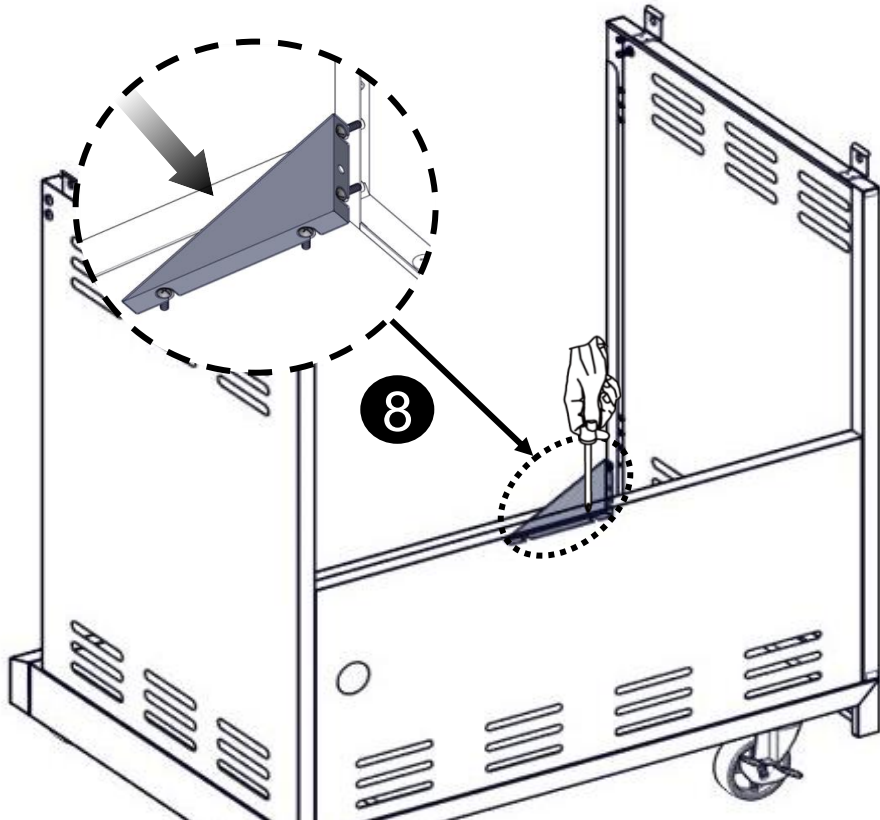
6

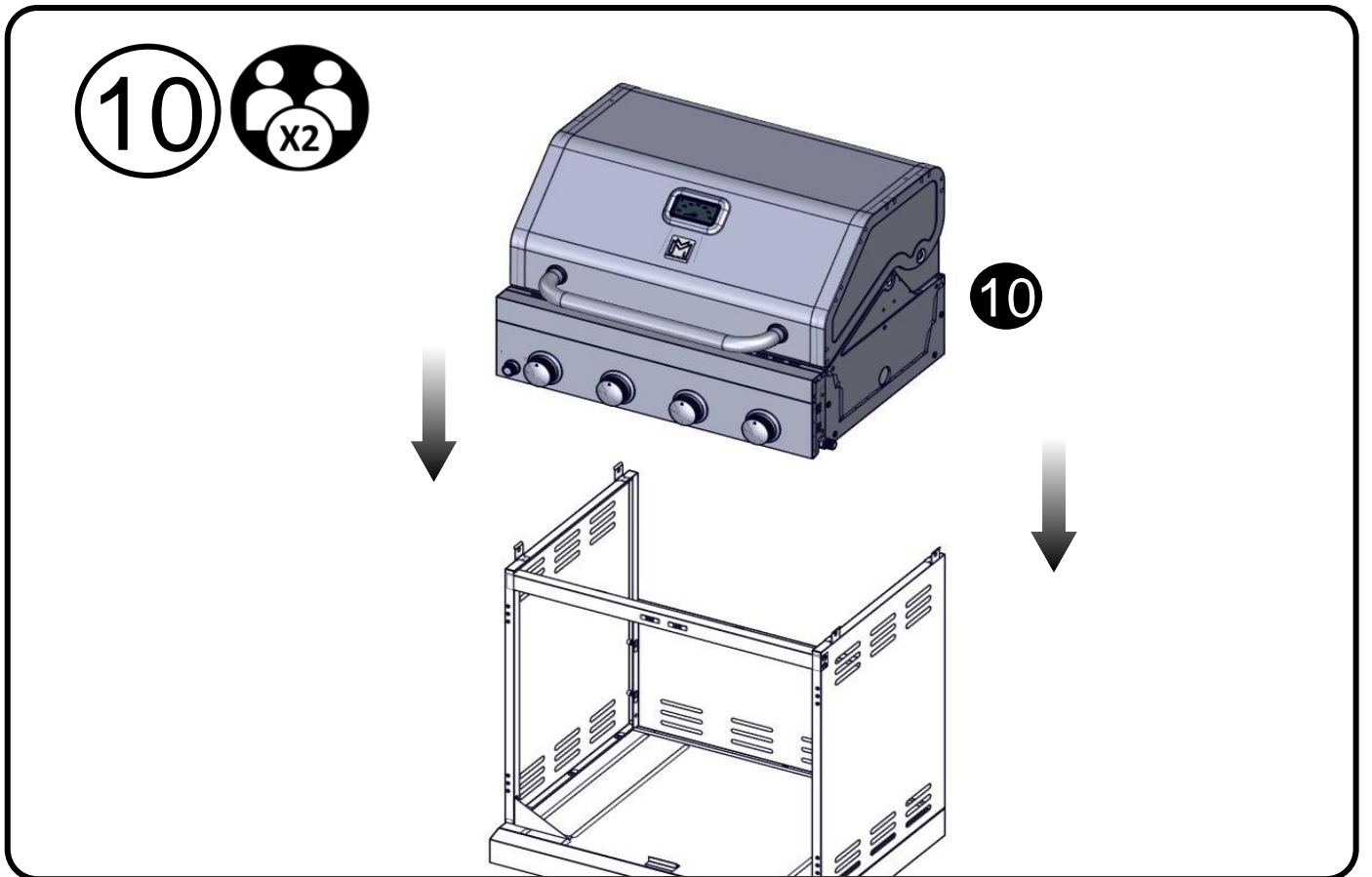
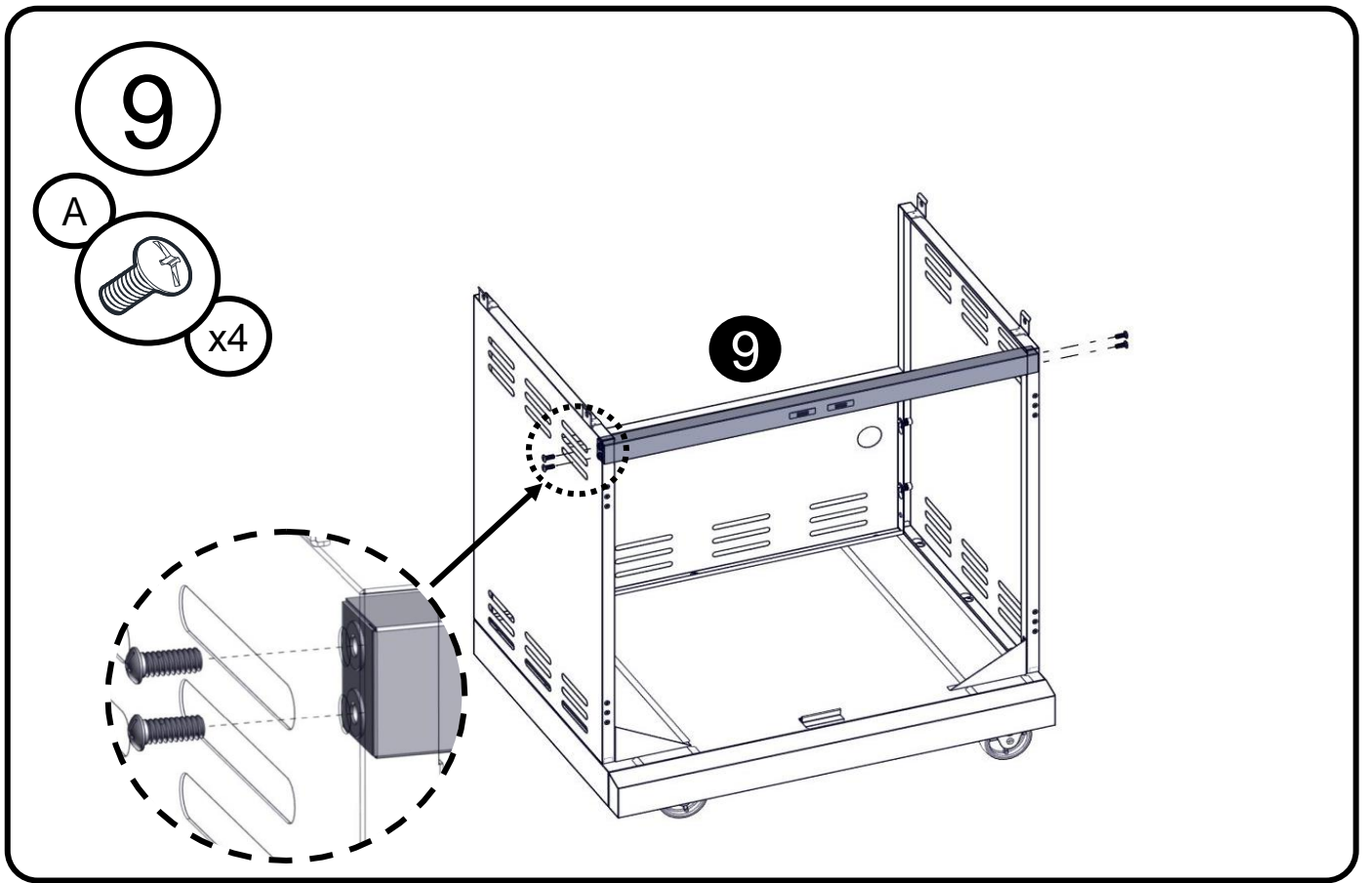


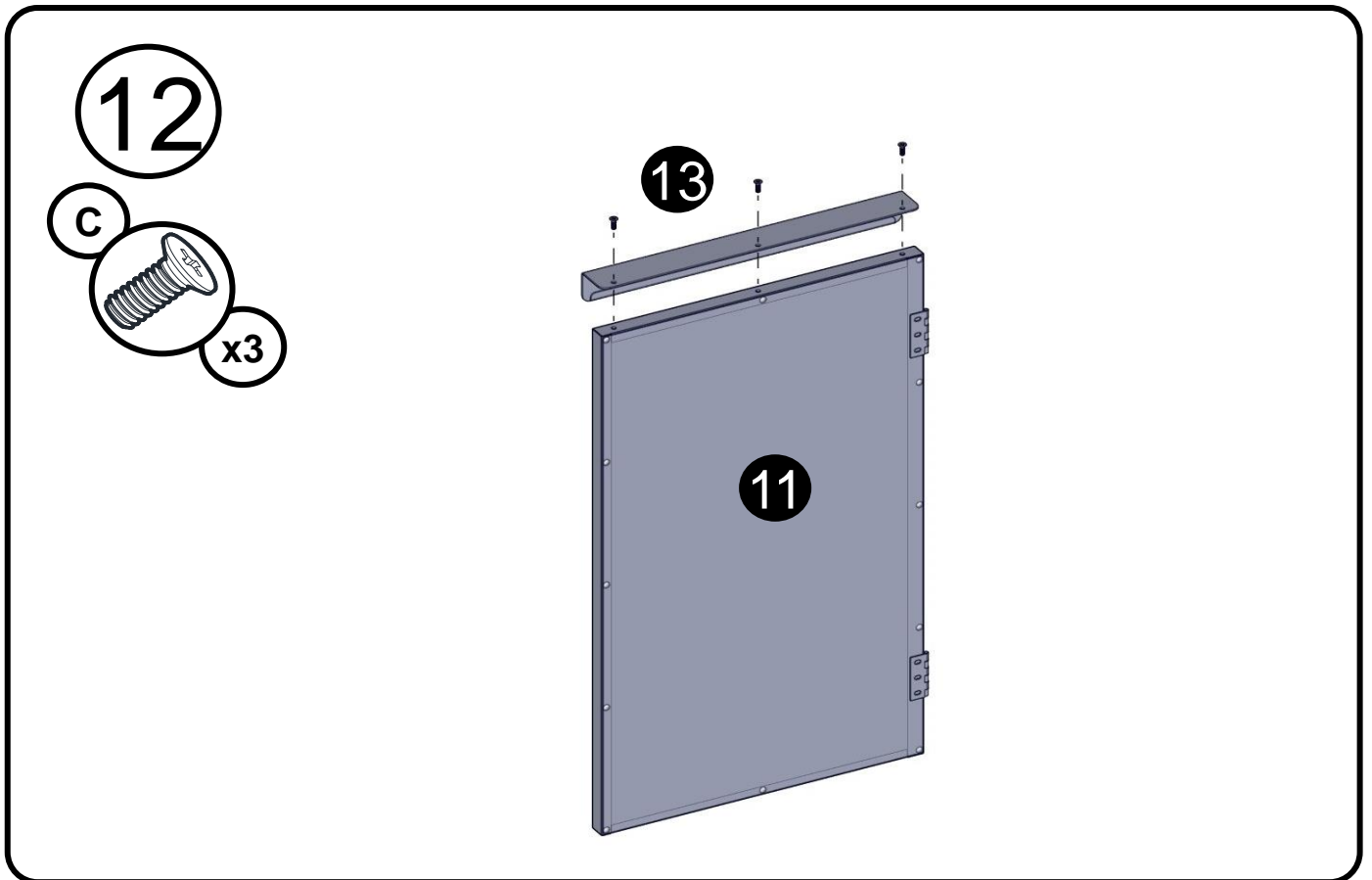
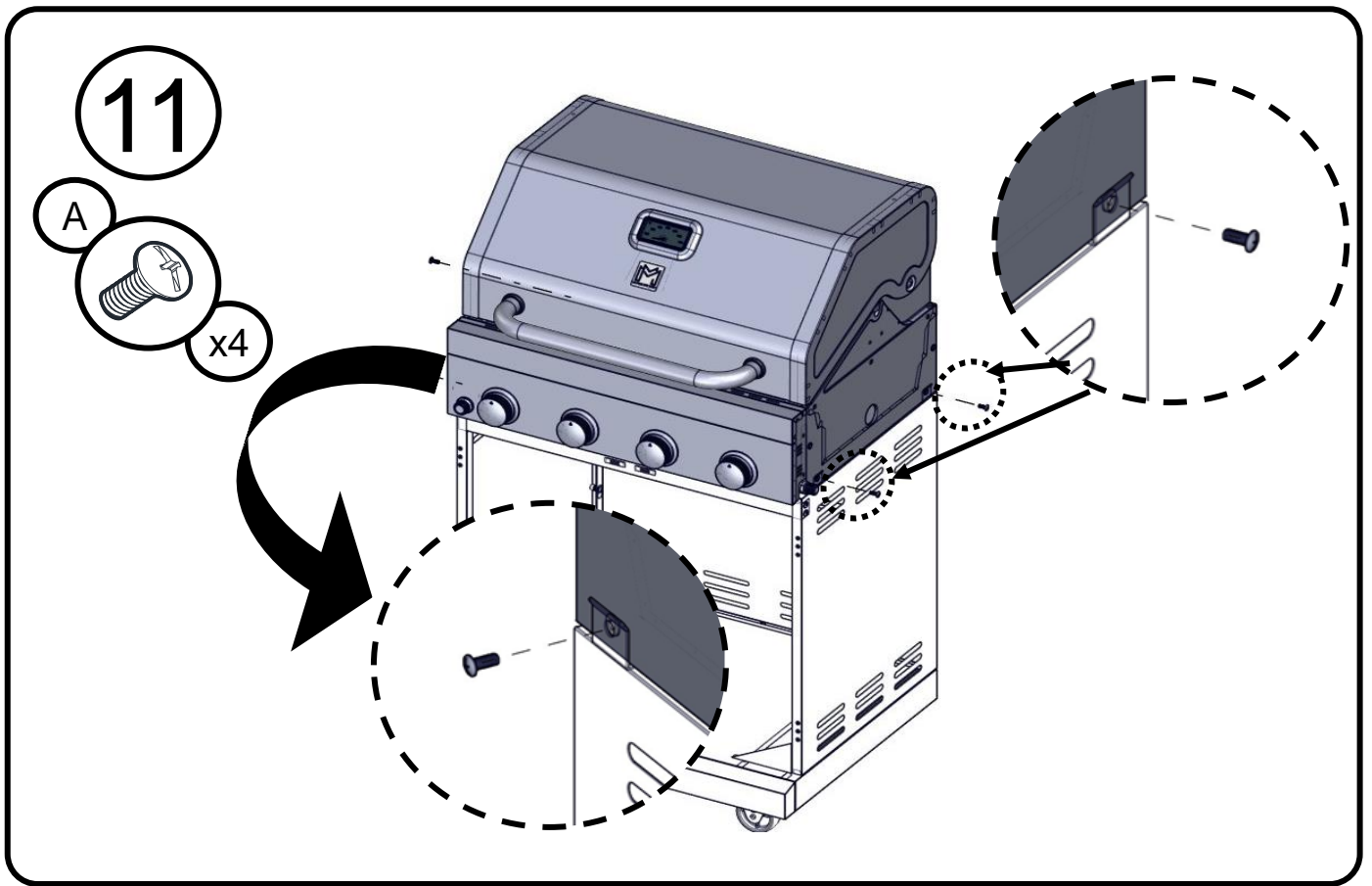
7

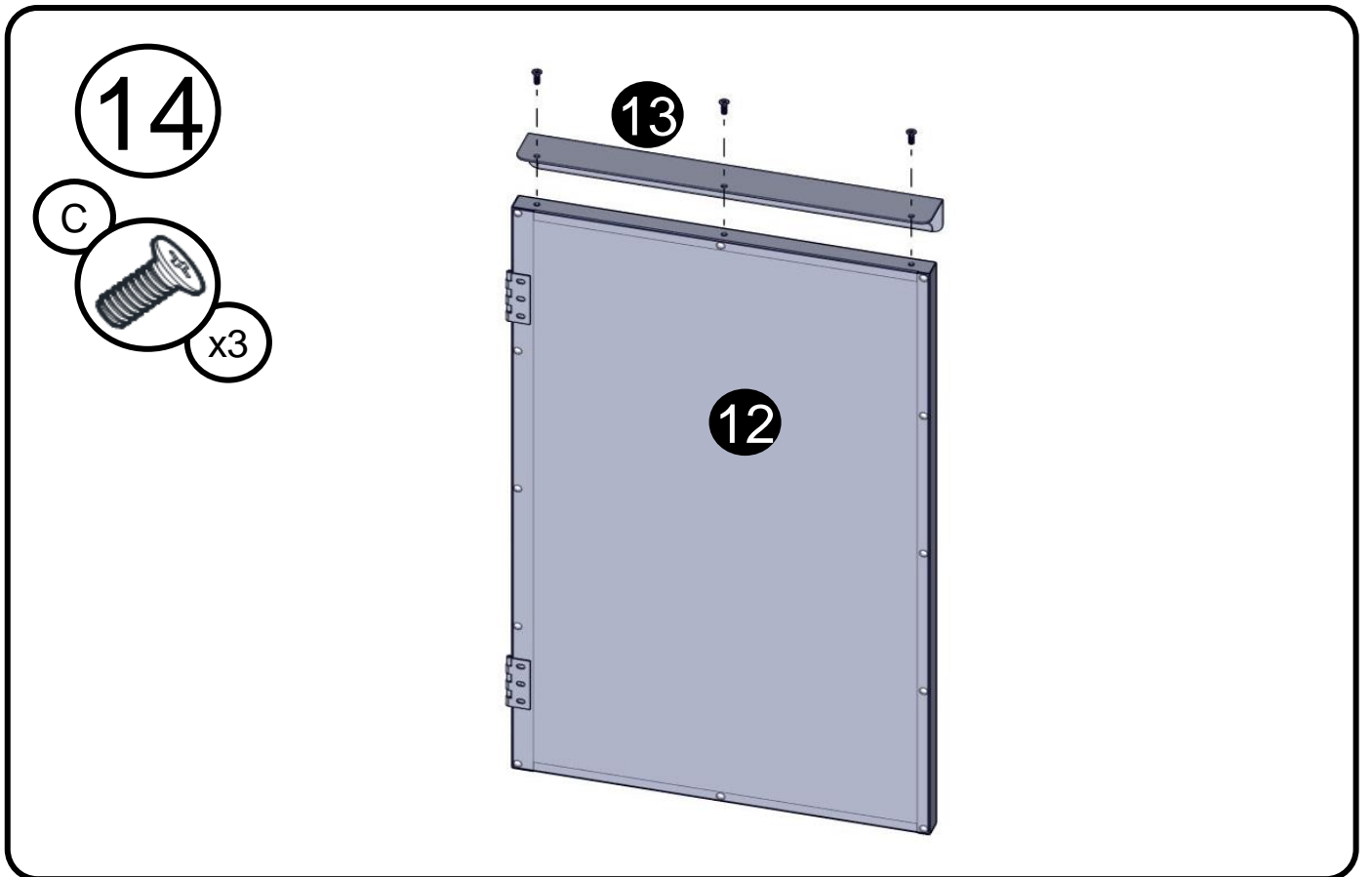
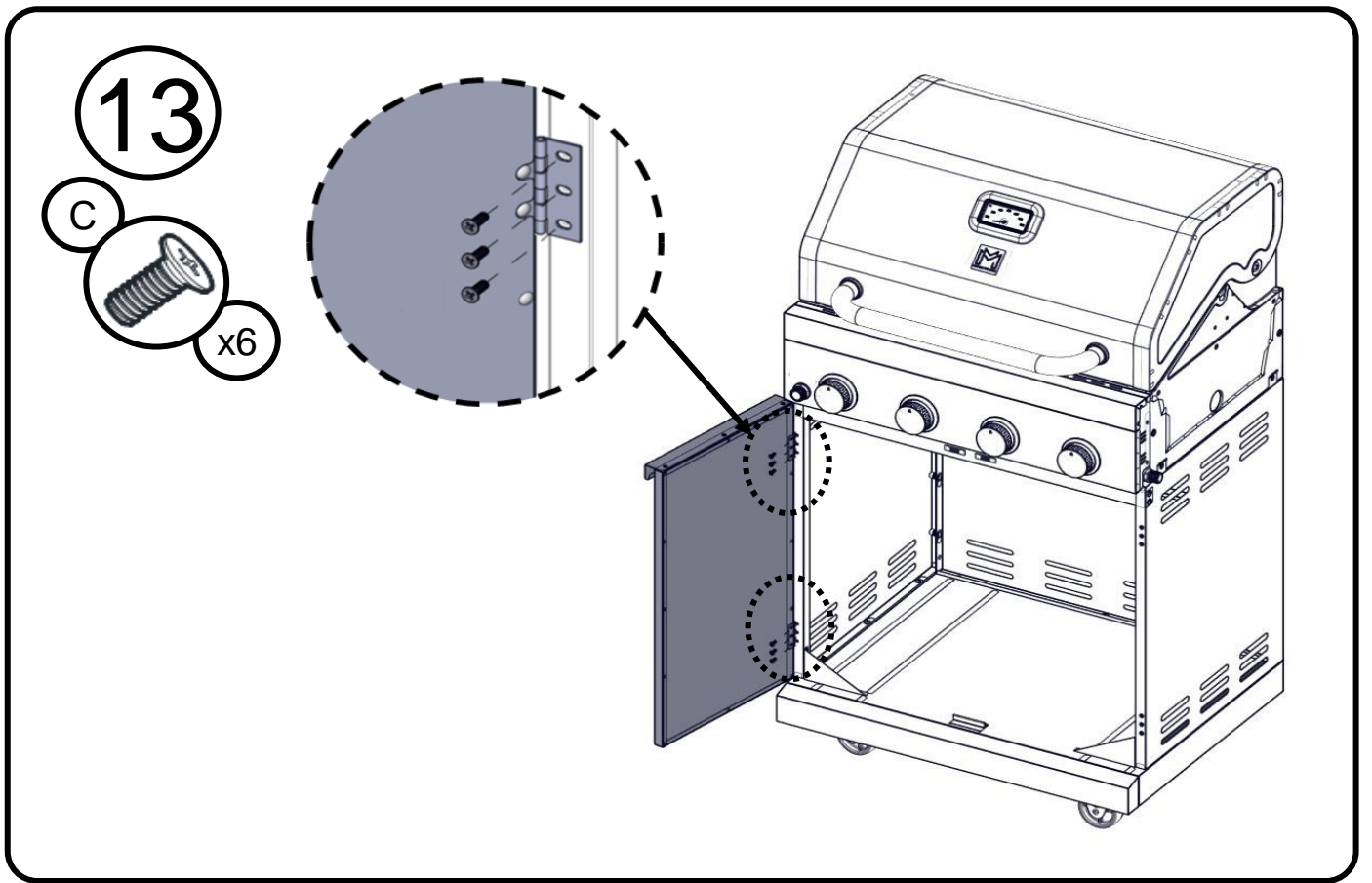


8

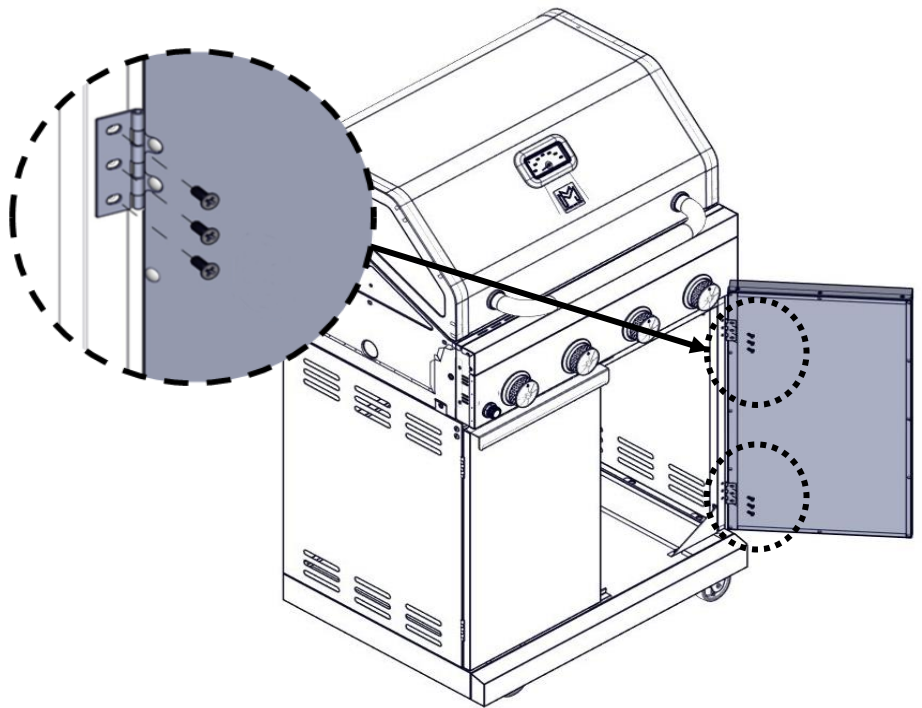
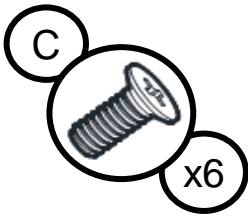




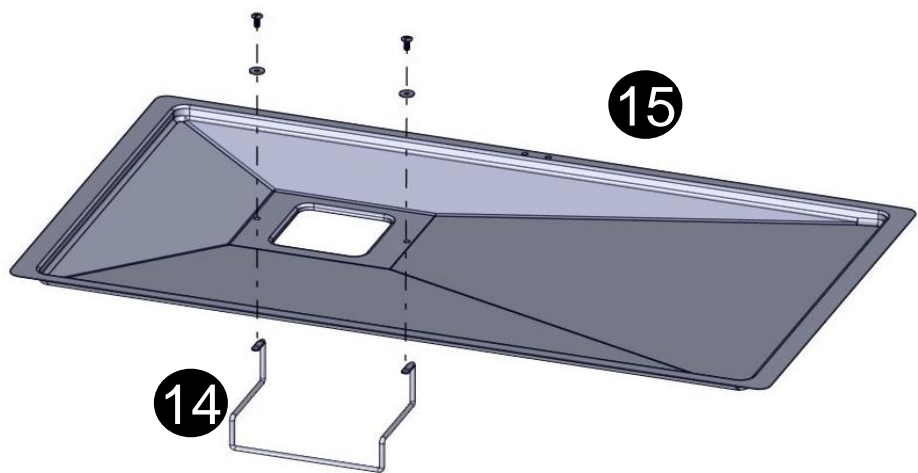
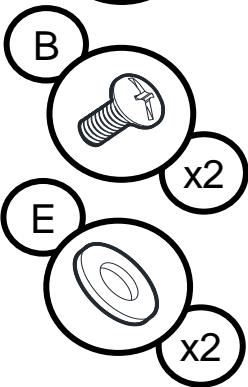




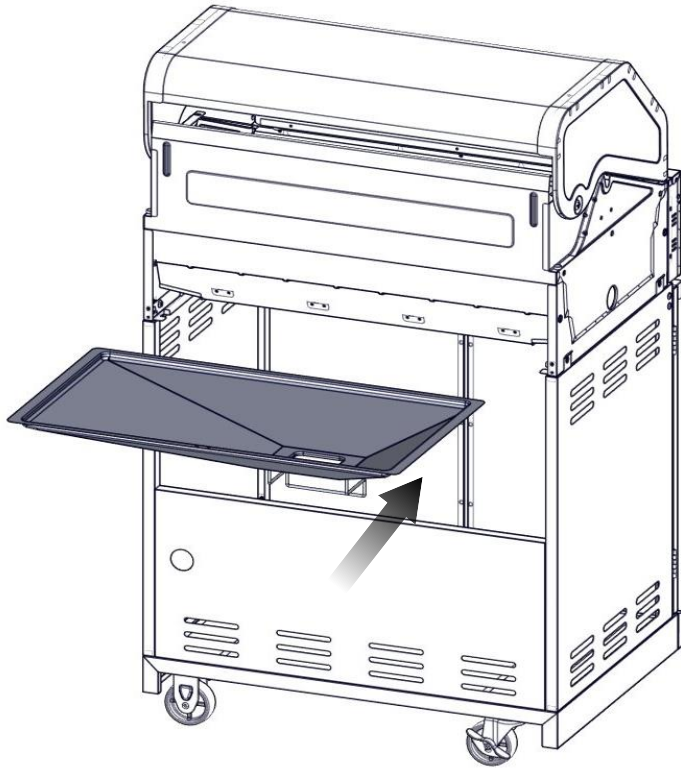
15



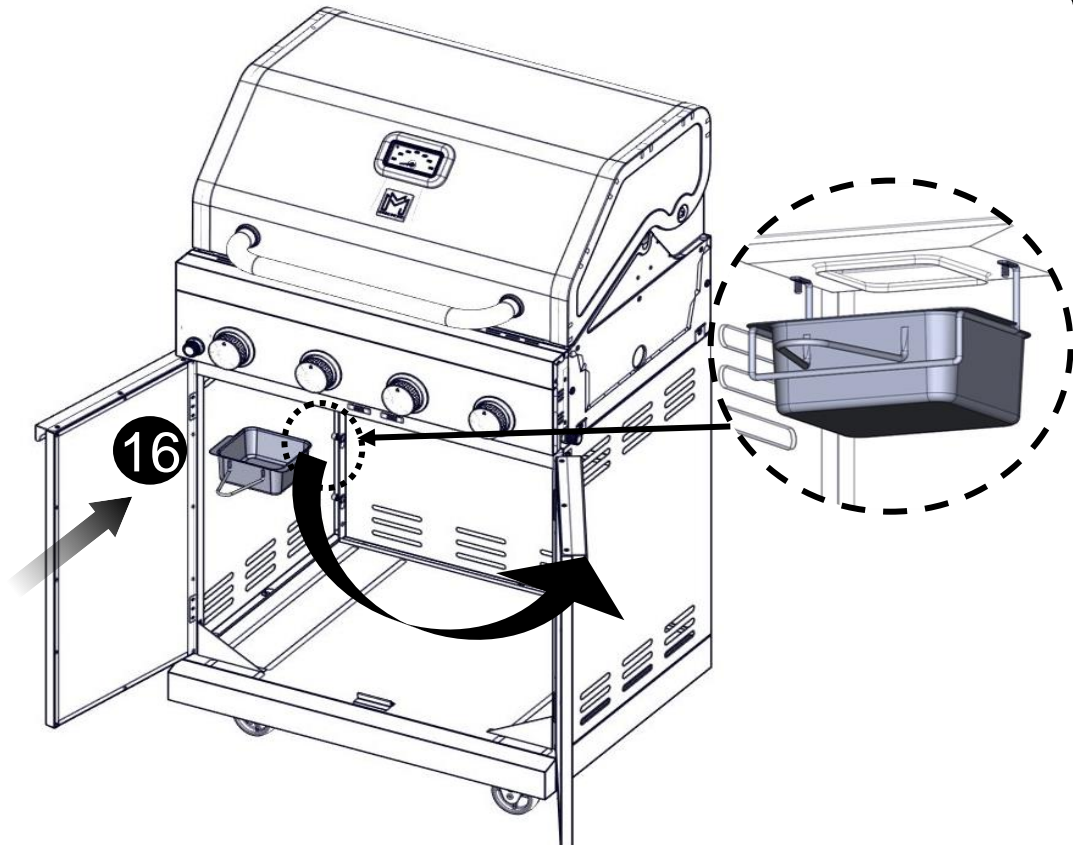
16



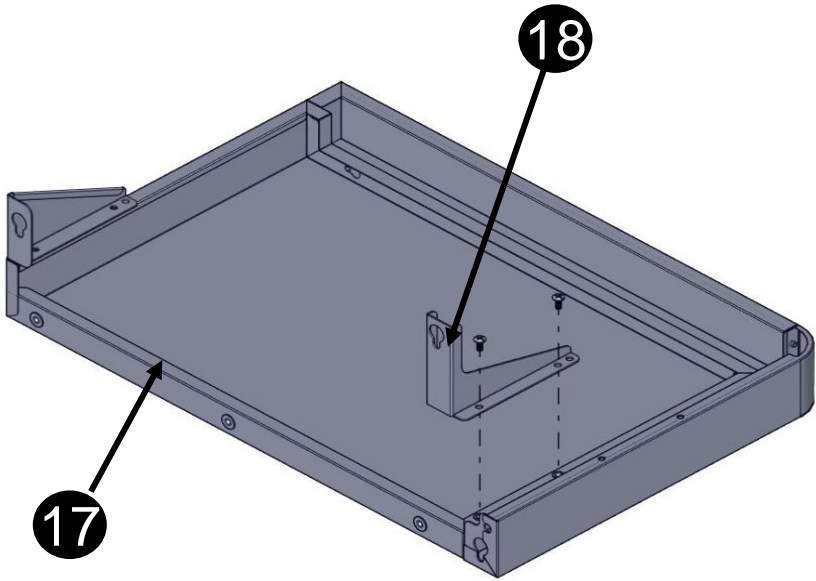
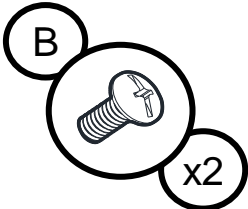
17



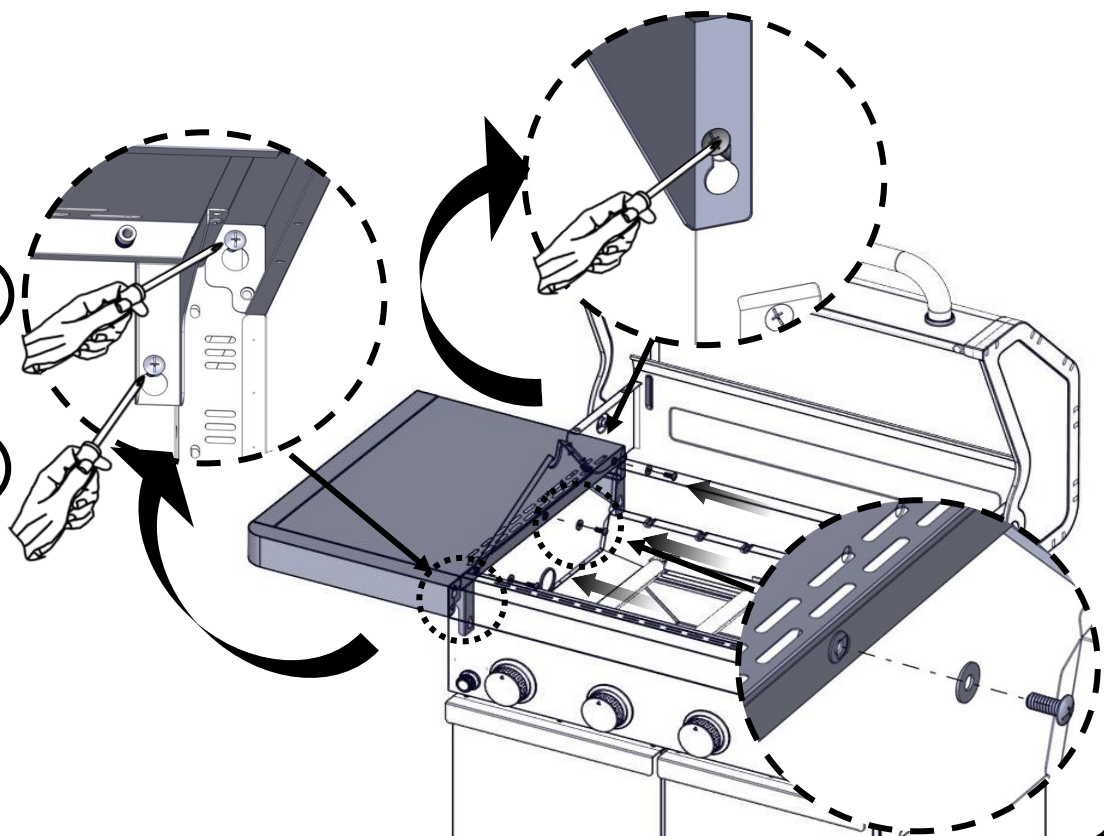
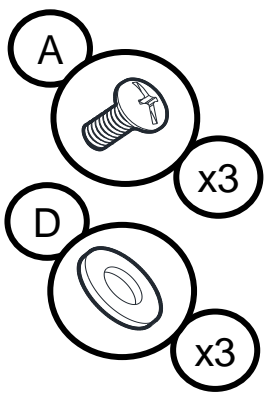
18

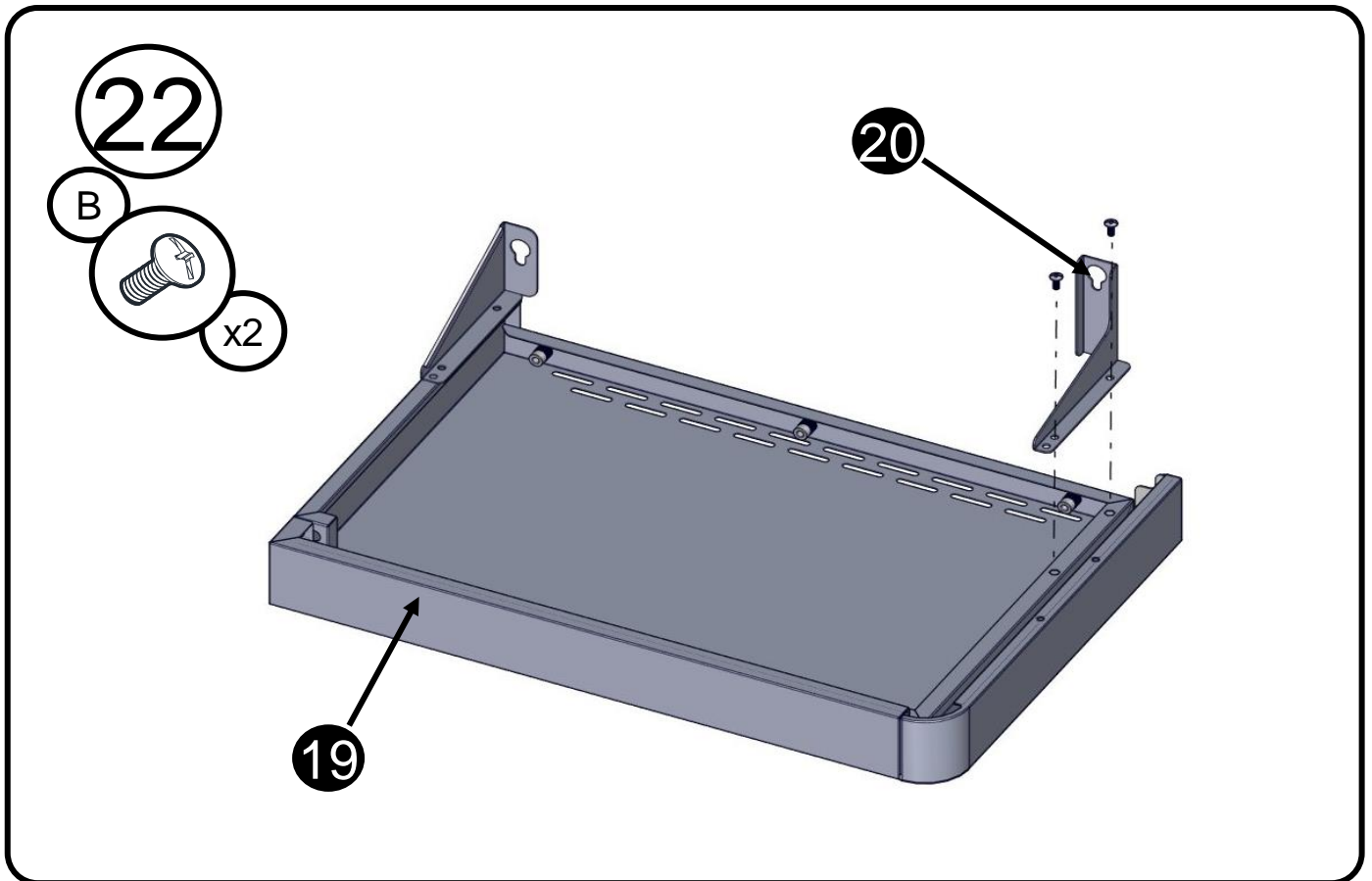
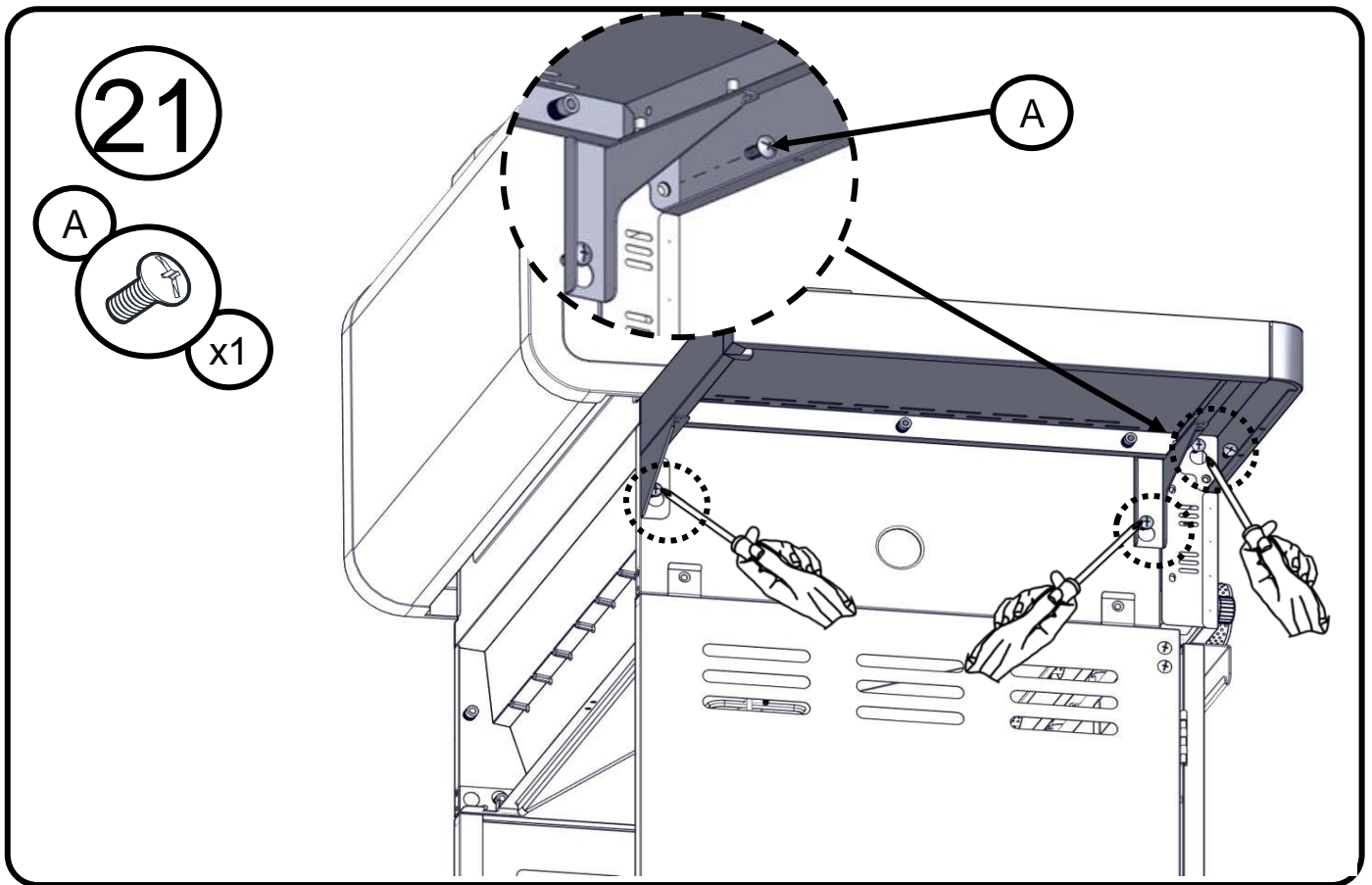


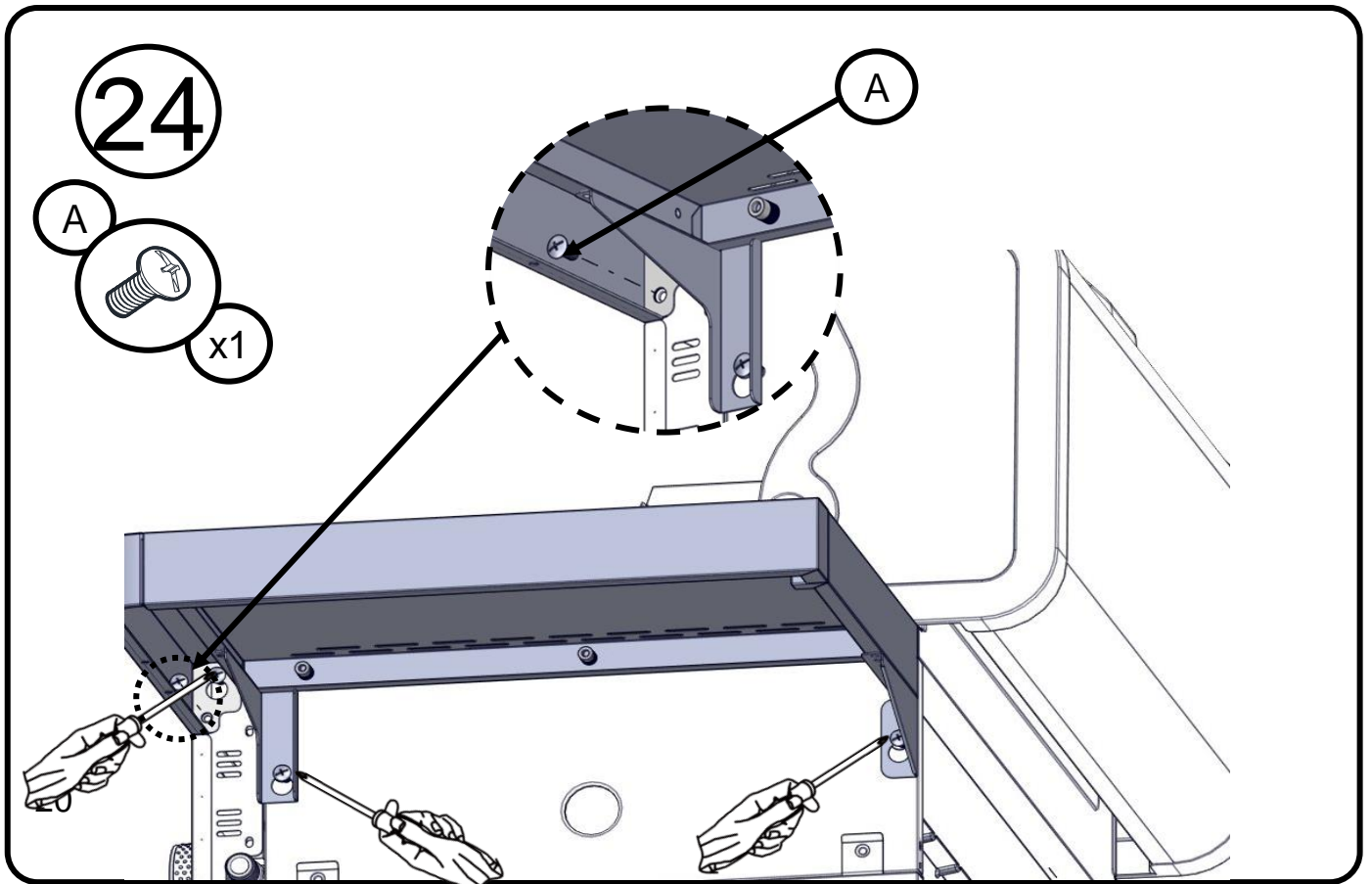
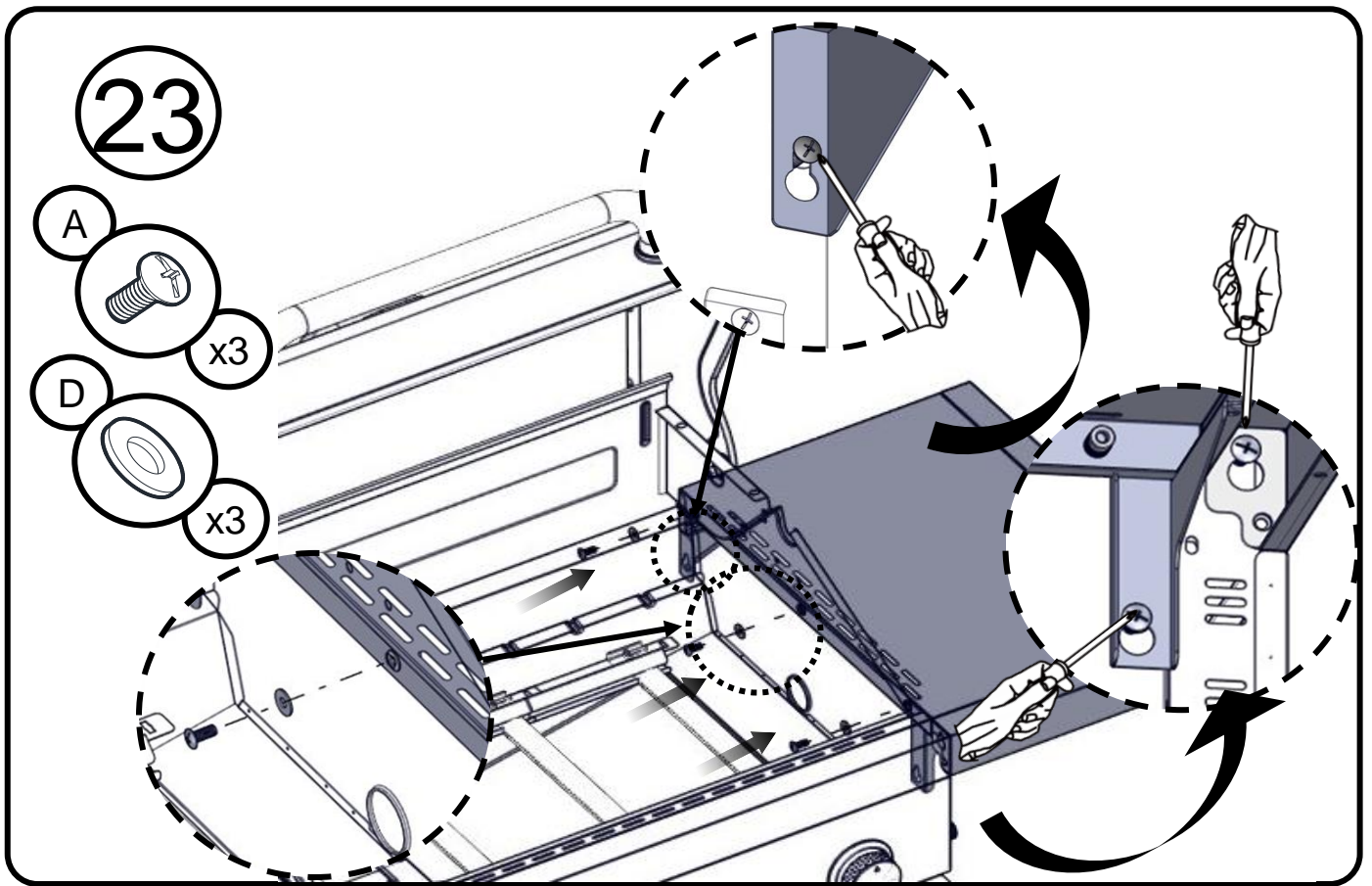
19



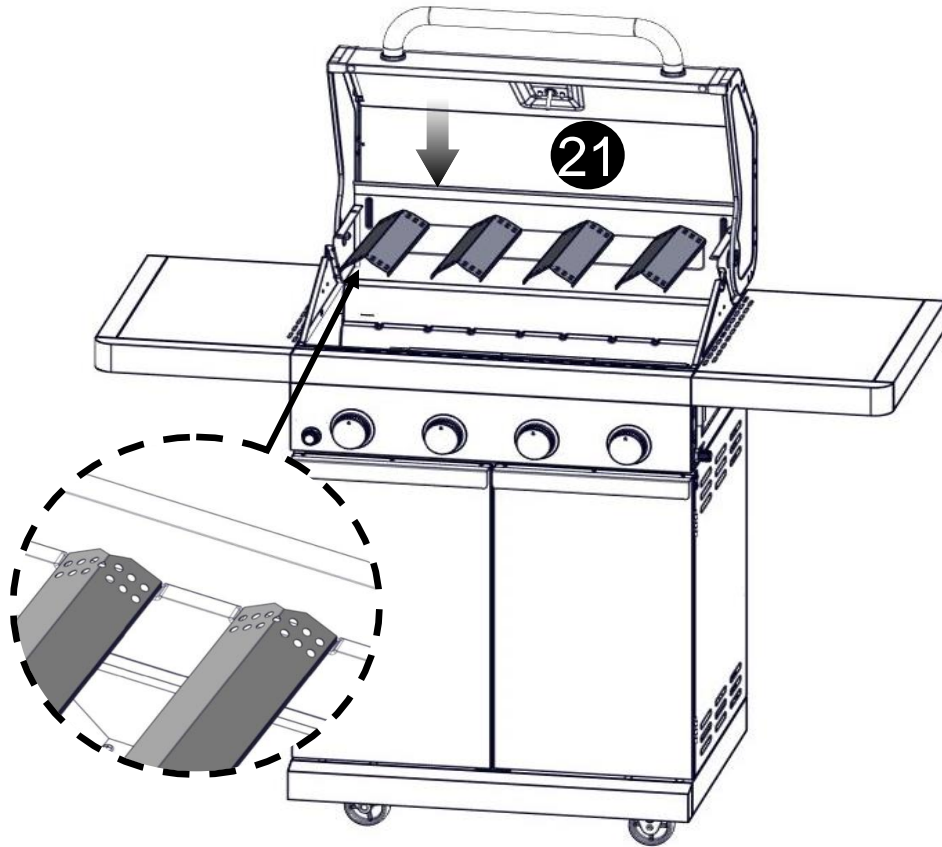
20



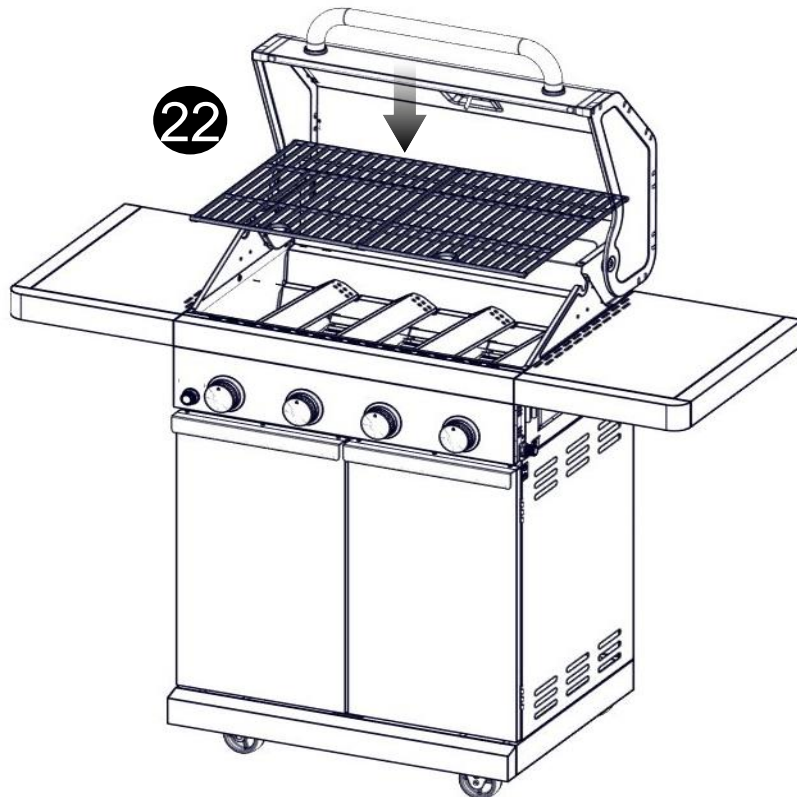




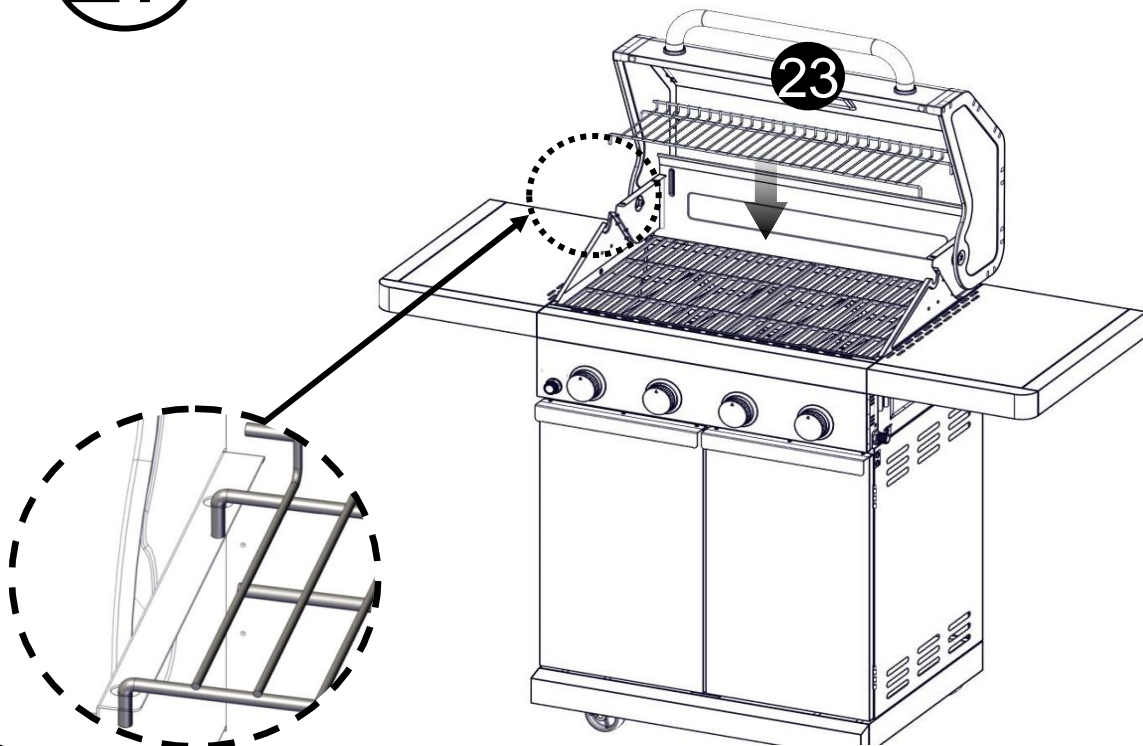
25



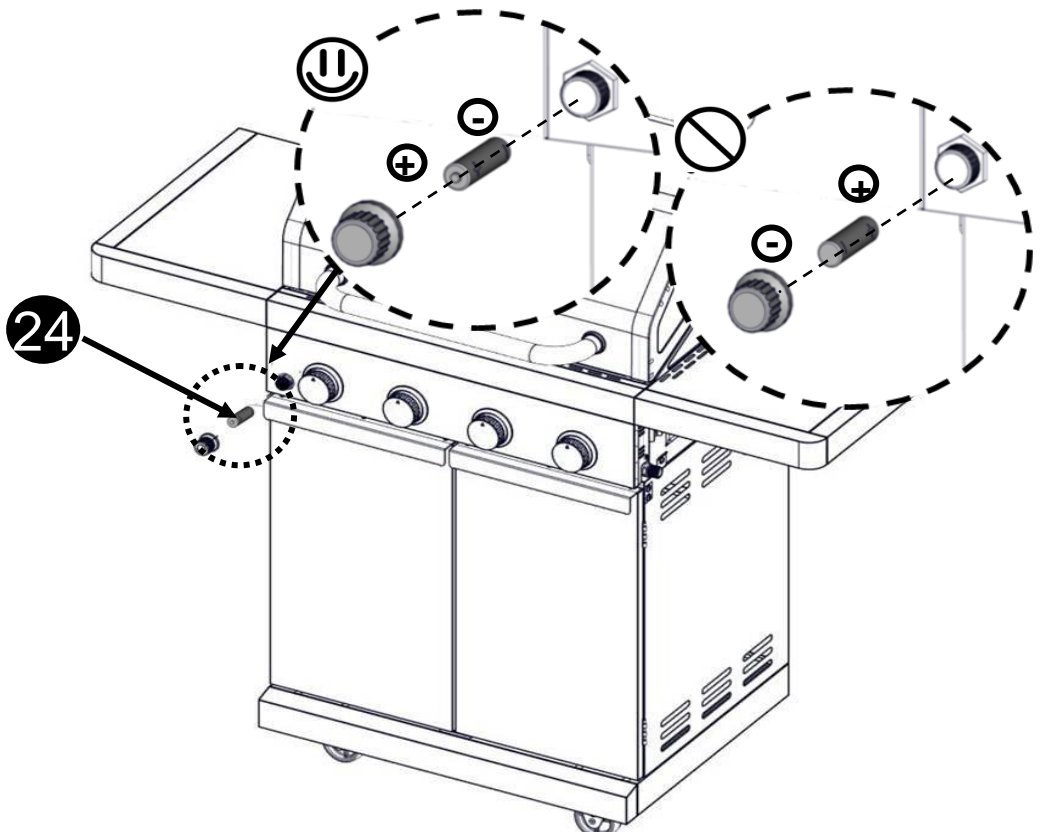
26



27



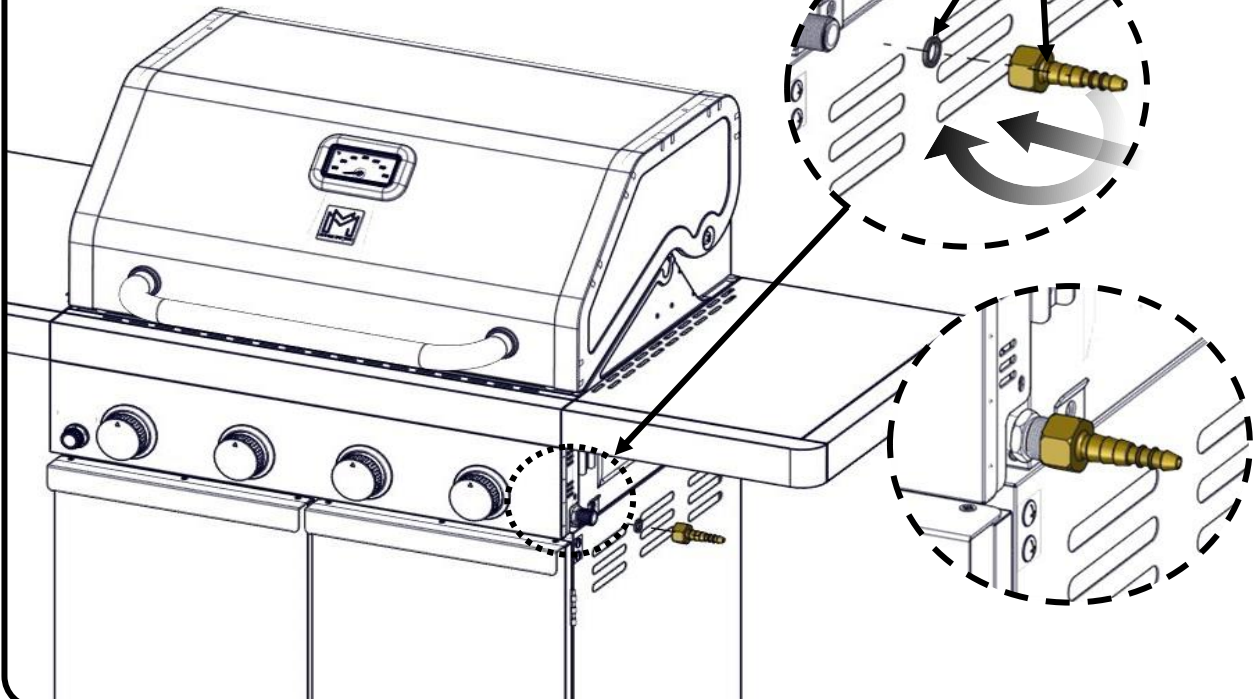
28



29

Non destiné au marché Français
Portugal uniquement

Adaptador de gás para uso em Portugal



Informations CE – Marcação CE

Nom de l'appareil	Gril à gaz extérieur à 4 brûleurs		
Modèle	720-0803REV1		
Appareil catégorie	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3B/P} (30)
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange
La pression du gaz (mbar)	28-30	37	30
Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)	0,85		0,85
Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)	Total: 11,72		
La consommation de gaz (g/h) (total)	Butane - Total: 853		
	Propane - Total: 838		
Remarques	1) A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux. 2) Consulter la notice avant l'utilisation. 3) AVERTISSEMENT: Il est interdit de placer de bouteille de gaz sur le panneau inférieur de l'appareil. 4) ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.		

Nombre del aparato	Barbecue a gás com 4 queimadores		
Modelo	720-0803REV1		
Categoria do gás	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3B/P} (30)
Tipo de gás	Butano	Propano	Butano, Propano ou uma mistura de ambos
Pressão de gás (mbar)	28-30	37	30
Injetores (mm)	0,85		0,85
Potência (kW)	Total: 11,72		
Débito Nominal (g/h)	Butano - Total: 853		
	Propano - Total: 838		
Anotações:	1) Para ser usado somente fora das instalações. 2) Consultar o manual de instruções antes da utilização. 3) ATENÇÃO: Não coloque a garrafa de gás sob o aparelho. 4) ATENÇÃO: as partes acessíveis podem estar muito quentes. Manter as crianças afastadas.		

Information fabricant - Informações do fabricante

Nexgrill Industries, Inc.
 14050 Laurelwood Pl,
 Chino, CA
 91710 USA

INSTRUCTIONS

(FR)

Remarques importantes:

-Certains aciers inoxydables utilisés pour nos barbecues et planchas sont magnétiques (Qualité et grade 430, 201 ou 202). Des particules métalliques peuvent y adhérer et entraîner des points de rouille. Nous recommandons de brosser rapidement ces points de rouille afin de limiter leur propagation et incrustation dans la structure.

- Si votre barbecue est équipé d'un allumage électronique, pensez bien à insérer votre pile (LR 6- AA, 1,5 V) dans le module d'allumage électronique pour que ce dernier puisse déclencher les étincelles d'allumage aux brûleurs.

-Penser bien à armer votre détendeur (Appuyer sur le bouton d'armement pendant 20 secondes) pour que le tube d'alimentation en gaz et les valves soient remplies de gaz. Dans le cas contraire, les brûleurs n'auront aucune puissance et ne s'allumeront pas ou se couperont régulièrement.

-Toutes les grilles et planchas utilisées pour nos barbecues sont en fonte émaillée: elles peuvent être d'apparence mate ou brillante avec des caractéristiques de cuisson comparables.

Avertissement

Ce système de connexion est exclusivement destiné au marché Portugais.

Ne peut être utilisé en France.



(A)



(B)

1- Branchement Gaz

Utilisez exclusivement un détendeur homologué NF par les autorités du pays.

ATTENTION : vous pouvez trouver dans le commerce des détendeurs qui ne donnent pas la pression préconisée. (Tableau ci-dessous).

Pour la France :

Utilisez exclusivement un détendeur marqué "NF" : Butane 28 mbar ou propane 37 mbar conforme à la norme européenne EN12-864 ou EN16129.

Brancher un tuyau de raccordement conforme aux normes NF : D36-125, XP D36-112 ou XP D 36-110.

La longueur du tuyau doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser les 1,5 mètres réglementaires.

Visser le tuyau gaz de raccordement muni d'un écrou G1/2 en vous assurant que celui-ci dispose d'un joint d'étanchéité sur la sortie fileté (pièce 23 de la vue éclatée page 2).

Dans ce cas, l'essai d'étanchéité décrit dans le paragraphe (2) est aussi à effectuer.

Vérifier que la date de péremption du tuyau d'alimentation n'est pas dépassée et dans tous les cas le changer s'il présente des signes visibles de détérioration.

Assurez vous que le tuyau n'est pas soumis à des efforts de torsion et qu'il soit visible sur toute sa longueur.

Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.

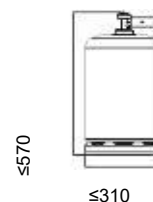
Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées ou modifiées par l'utilisateur.

ATTENTION : Ne jamais utiliser le barbecue ou la plancha sans détendeur.

Le tuyau souple doit être remplacé s'il est endommagé , selon la date de validité ou si les conditions nationales l'exigent.

Utilisez des bouteilles de gaz de capacité 6 kg ou 13 kg d'une hauteur maxi avec détendeur 570mm et d'une largeur maxi avec détendeur 310mm).

Ne jamais positionner le récipient de gaz dans ou sous l'appareil. Il doit être positionné sur une surface horizontale éloigné au maximum des parties chaudes du barbecue ou de la plancha.



Pays	Type de gaz	Pression du gaz
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK	I3+	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	I3B/P	30 mbar

Les codes de pays sont conformes à la norme EN ISO 3166-1: 2006.

2- Raccordement de bouteille et essai d'étanchéité

A pratiquer à l'extérieur des locaux en éloignant tous les matériaux inflammables, ne pas fumer.

S'assurer que le(s) bouton(s) de réglage soient fermés en position ● ARRET.

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé, visser le sur le détendeur et directement sur le barbecue.

Vérifier que le tuyau n'est pas soumis à des efforts de torsion.

Raccorder votre détendeur à la bouteille de gaz.

Pour le contrôle d'étanchéité, prenez de l'eau mélangée à du produit de vaisselle.

Mettre ce liquide à chaque endroit où le tuyau est raccordé et ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.

Si des bulles apparaissent, c'est qu'il y a une fuite de gaz :

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé :

- Vérifier la présence et le bon état du joint du détendeur et de votre tuyau à raccord vissé.
- Vérifier avoir bien serré le détendeur sur la bouteille.
- Vérifier que vous avez bien serré les raccords du tuyau sur le détendeur et sur la pièce.

En cas d'odeur caractéristique de gaz, fermer le robinet du récipient de gaz et procéder à nouveau à un essai d'étanchéité.

Si la fuite ne provient ni du raccordement au détendeur ni du raccordement au barbecue, il y a un défaut sur votre produit et il faut procéder au remplacement de la pièce défectueuse ou contacter un professionnel.

Ne jamais utiliser une flamme pour détecter une fuite de gaz.

3 - Avant la mise en marche

Assurez-vous :

- Que cet appareil soit éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Qu'il n'y a pas de fuite.
- Que les arrivées d'air des brûleurs ne soient pas obstruées.

(En effet, la poussière, des dépôts et même des toiles d'araignées peuvent obstruer les orifices d'arrivée mais aussi le collecteur d'alimentation en gaz des injecteurs.

Ce phénomène est très dangereux car le débit de gaz et d'air n'est plus suffisant voire même complètement stoppé avec un risque que le gaz s'enflamme au mauvais endroit).

- Que le tuyau ne soit pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes et qu'il ne soit ni craquelé, ni fissuré.

Ne pas utiliser votre barbecue ou votre plancha dans des locaux fermés. A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.

4 - Allumage des brûleurs -

▲ **Ne jamais allumer l'appareil couvercle fermé.**

IMPORTANT (pour les appareils équipés d'un allumage électronique): Le module d'allumage fonctionne grâce à une pile LR6-AA :

Dévisser le bouton en façade du module d'allumage électronique, insérer une pile LR6-AA 1,5 V face + vers l'extérieur.

S'assurer que TOUS les robinets sont fermés (position ● ARRET).

Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.

Si votre barbecue ou votre plancha est équipé de plusieurs brûleurs :

Pour allumer le ou les brûleurs, ouvrir le bouton correspondant au brûleur que vous voulez allumer sur plein débit et appuyer sur le module d'allumage électronique.

Pour éteindre le ou les brûleurs, ramener le bouton en position ARRET.

Appuyer sur le bouton du module pour obtenir l'allumage du brûleur, si l'allumage ne se fait pas, réessayer à nouveau plusieurs fois.

Dans tous les cas de figure assurez vous que le ou les brûleurs fonctionnent en regardant à l'intérieur de la cuve. Ne jamais laisser les boutons en position ouverte sans que le ou les brûleurs ne soient allumés. Si l'allumage ne se fait toujours pas, attendre 5 minutes avant de recommencer l'opération. Au démarrage, ne jamais allumer TOUS les brûleurs en même temps. Pour éteindre les brûleurs, ramener TOUS les boutons en position ● ARRET. Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse et est proscrite. En aucun cas les robinets et les injecteurs ne doivent être démontés par des personnes non habilitées par le fabricant. Ils sont réglés (avec un marquage) pour une combustion idéale: la modification du réglage peut être dangereux pour l'utilisation du barbecue. Ne jamais utiliser la bouteille de gaz en position couchée.

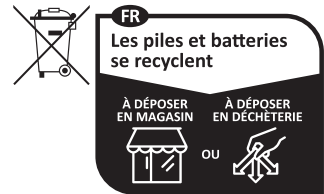
5 - Allumage manuel

En cas de non fonctionnement du module, un allumage manuel est possible. Pour ce faire, allumer une allumette et présenter celle-ci vers le brûleur à travers les orifices du côté de la cuve. Ouvrir le bouton de commande correspondant au brûleur que vous voulez allumer. Le brûleur s'enflamme, retirez l'allumette pour éviter les risques de brûlures. (Prendre de préférence des allumettes longues, style cheminée).

6 - Utilisation et fonctionnement du grill ou de la plancha

Recommandation : ce barbecue ou cette plancha, comme tous les appareils à gaz, demande un minimum de précautions.

● Utilisation de la pile LR6 AA : Insérez correctement (+/-) la pile dans le module d'allumage. Ne pas recharger, démonter, chauffer, déformer mettre au feu votre pile. Ne pas mélanger les piles neuves et anciennes, de composition ou de marque différente afin d'éviter les éventuels risques d'explosion, fuites ou tout autres dommages. Ne forcez pas la décharge de la pile. Retirez les piles usagées de l'appareil et les jeter dans un container réservé à cet usage. Gardez les piles hors de la portée des enfants. Ne laissez pas les enfants remplacer les piles sans la supervision d'un adulte. (Valable pour les appareils à module électronique)



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

● Elimination des piles usagées :
Ce symbole indique que la pile ne doit pas être jetée avec les autres déchets ménagers (valable dans toute l'U.E) afin d'éviter toute atteinte à l'environnement.
L'élimination des déchets et le recyclage est obligatoire et les piles doivent être disposées dans un réceptacle / container réservé à cette usage: point de collecte municipal, points de vente etc..
Merci de penser à l'environnement.

- Ne jamais allumer l'appareil lorsqu'il y a un fort vent, ne jamais placer l'appareil dans un courant d'air.
- Pour éviter les courants d'air, placer l'appareil à l'abri d'un mur ou d'une cloison pour éviter les retours de flamme.

Attention, certains organes de l'appareil peuvent être chauds, il est recommandé de porter des gants de protection.

- Utiliser votre barbecue / plancha sur un plan bien horizontal.
ATTENTION: des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants.
- Avant toutes cuissons, préchauffer votre appareil pendant 10 minutes.
- Lors de la première utilisation, préchauffer 20 minutes bouton ouvert en position plein débit.
- Cette opération stabilisera la peinture et dégagera une odeur au premier allumage seulement.

● **Ne jamais utiliser de charbon de bois, ni de pierre de lave.**

- Si lors de la cuisson le ou les brûleurs s'éteignent, mettre le ou les boutons en position ● ARRET.
- Lors du changement de bouteille de gaz, assurez-vous que vous êtes éloigné de toute source d'inflammation, refaire l'essai d'étanchéité.
- Pendant le fonctionnement, vérifier régulièrement que le ou les brûleurs ne soient pas éteints.
- Ne jamais laisser le grill ou la plancha sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Utiliser des gants protecteurs et/ou des ustensiles à long manche pour la cuisson ou la manipulation des aliments ou éléments particulièrement chauds.

- Des flammes accidentelles peuvent surgir pendant l'utilisation du grill ou de la plancha.
- Une accumulation de graisse ou de jus de viande peut s'enflammer: bien nettoyer et vider vos récupérateurs de graisse.
- Remettez le ou les boutons des brûleurs en position minimum le temps que les flammes disparaissent.

Pour éviter ce désagrément:

- Supprimer le gras des aliments avant cuisson.
- Si votre barbecue possède un capot plat : Ce capot sert UNIQUEMENT de protection.
- Dans le cas d'un couvercle plat celui-ci ne doit en aucun cas être fermé lorsque le barbecue ou la plancha fonctionne (brûleurs allumés).
- Si votre Barbecue possède un couvercle bombé :**DANGER CUISSON COUVERCLE FERMÉ**. La puissance de votre barbecue à été réalisée pour pouvoir griller correctement couvercle ouvert.

7 - Nettoyage et entretien

Attendre que l'appareil soit froid avant toute opération de nettoyage pour éviter tout risque de brûlures. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz soit fermé.

Après chaque utilisation:

Nettoyage de la plancha: Lorsque la plancha est encore tiède, prenez une spatule et grattez le dessus de la plancha et faites tomber les déchets dans le plateau de récupération des graisses.

Nettoyer le dessus des brûleurs, les parois de la cuve, la grille ET/OU la plancha à l'aide d'une éponge humide (eau plus produit vaisselle).

Ne pas utiliser de produit abrasif.

Tous les 10 allumages:

Enlever les poussières et nettoyer les accumulations de graisses ou résidus des électrodes d'allumage pour que leurs fonctionnements soient toujours constants.

Tous les 2 mois ou après une longue période de non-utilisation :

Le ou les brûleurs doivent être démontés, nettoyés et contrôlés.

Les orifices de passage d'air, de gaz et les trous des brûleurs, peuvent être obstrués par des nids d'insectes, des toiles d'araignées ou de la saleté.

Ces problèmes peuvent provoqués une diminution de la chaleur ou une inflammation dangereuse du gaz hors des brûleurs.

Remonter ensuite le ou les brûleurs et laisser sécher avant réutilisation.

L'entretien des brûleurs permet un bon fonctionnement et diminue leur oxydation dans le temps.

Remplacer les brûleurs si leur fonctionnement est incorrect (brûleur percé etc...).

8 - Transport et rangement

Ne déplacer pas l'appareil lors de son fonctionnement.

Attendez que le barbecue soit bien froid avant de le transporter.

Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue, assurez-vous que le récipient de gaz soit bien fermé.

Pour la période d'hiver, nettoyez les grilles ou la plaque de cuisson, les brûleurs, le tiroir et l'intérieur de la cuve.

Veuillez déconnecter le récipient de gaz de votre appareil pendant le stockage. Vérifier que le robinet soit bien fermé.

Ne stocker pas le barbecue ou la plancha avec sa bouteille, stocker la bouteille dans un endroit bien aéré.

Lorsque vous n'utilisez pas votre appareil pendant une longue période, stocker votre produit dans un endroit où ce dernier ne risque pas d'être endommagé par des chocs extérieurs et si possible à l'abri de l'humidité.

9 - Pièces de rechange

Gardez cette notice car pour toute demande de pièces détachées, il faudra rappeler la référence du barbecue ainsi que le numéro de la pièce perdue ou défectueuse.

Rappel: Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.

Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées ou modifiées par l'utilisateur.

Des questions, un problème, une pièce manquante? Avant de retourner l'appareil au magasin, contacter notre service après-vente: sav@my-nok.com

AVERTISSEMENT:

- Ne pas modifier l'appareil
- A n'utilisez qu'à l'extérieur des locaux.
- Consultez la notice avant l'utilisation.
- ATTENTION: des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

05,



© Proceda à separação seletiva das embalagens e coloque-as no respetivo ecoponto.

INSTRUCTIONS (PT)

Informações importantes:

- Alguns aços inoxidáveis utilizados nos nossos grelhadores são magnéticos (Qualidade e grau 430, 201 ou 202). Algumas partículas de metal podem aderir e provocar alguns pontos de ferrugem. Recomendamos escovar a ferrugem nesses pontos rapidamente para limitar sua propagação e incrustação na estrutura.

- Se o seu grelhador estiver equipado com um dispositivo de ignição eletrónica, por favor, coloque uma pilha do tipo (LR 6 - AA, 1.5V), não fornecida, no módulo de ignição eletrónica, para se ativar a ignição eletrónica do queimador.

- Não aplicável em Portugal: Pense cuidadosamente em armar o redutor de gás (pressionar o botão no redutor por 20 segundos) para que o tubo de abastecimento de gás e válvulas sejam devidamente preenchidos com gás. Se não, os queimadores não terão pressão suficiente e não funcionarão devidamente.

- Todos as grelhas e planchas utilizadas nos nossos aparelhos são em ferro fundido esmaltado: podem ter um aspeto fosco ou brilhante, mas com características de funcionamento comparáveis.

1 - Ligação do gás

Use exclusivamente um redutor de gás aprovado pelas autoridades nacionais.

AVISO: Pode encontrar reguladores à venda no mercado que não oferecem a pressão recomendada. (Tabela apresentada em baixo).

Para os seguintes países (ES, PT), o grelhador é fornecido com um adaptador final do tipo tetina (A) e a junta (B). Consulte em anexo:



(A)



(B)

ATENÇÃO:

● O tipo de mangueira que liga o aparelho à botija de gás não deverá exceder 1,50 m.

● A mangueira tem de ser substituída de acordo com a data de validade impressa nela.

● Mude de mangueira quando as condições nacionais assim o exigirem e/ou dependendo da sua validade.

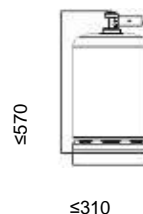
● Preste atenção ao estado da mangueira, de modo a certificar-se de que não fica torcida. Quaisquer modificações no produto podem ser perigosas.

As partes protegidas pelo fabricante ou pelo seu revendedor não podem ser manuseadas pelo utilizador.

● Nunca use o grelhador sem um redutor de gás apropriado.

● Apenas pode usar um redutor de gás em conformidade com a norma EN 12864 ou EN 16129.

Use botijas de gás com uma capacidade de 6 kg ou 13 kg com uma altura máxima de 570 mm, com um redutor de gás e uma largura máxima de 310 mm com um redutor de gás.



Nunca coloque a botija de gás sobre o grelhador ou no carro de suporte. Tem de ser colocada numa superfície nivelada e devidamente afastada das peças quentes do grelhador.

País	Tipo de gás	Pressão de gás
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK	I3+	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	I3B/P	30 mbar
PL	I3P	37 mbar
AT, CH, DE, LU, SK	I3B/P	50 mbar

Os códigos de país estão de acordo com a norma EN ISO 3166-1: 2006.

2 - Teste de fugas

Utilize no exterior e afastado de quaisquer materiais inflamáveis. Não fume. Certifique-se de que os botões de controlo estão desligados na posição ●OFF. Se usar uma mangueira, fixe na peça na extremidade do regulador e do grelhador.

Se usar uma mangueira com um parafuso de fixação, enrosque no regulador e diretamente na peça da extremidade. Certifique-se de que a mangueira não está torcida.

Enrosque o regulador à botija do gás.

Para efetuar este teste, use água misturada com detergente.

Aplique este líquido em cada área onde a mangueira esteja ligada e abra a válvula da botija do gás. Se aparecerem bolhas, existe uma fuga de gás:

Se usar uma mangueira:

- Certifique-se de que a junta do regulador e a junta (B) estão em bom estado.
- Certifique-se de que o regulador está bem fixado à peça da extremidade.
- Certifique-se de que montou devidamente a mangueira no regulador e na peça da extremidade (A).

Se usar uma mangueira de enroscar:

- Certifique-se de que a junta do regulador e a mangueira estão bem montadas e em bom estado.
- Certifique-se de que o regulador está bem fixado à botija.
- Certifique-se de que montou devidamente as ligações da mangueira no regulador e na peça da extremidade.

Caso lhe cheire a gás, feche a válvula da botija e volte a fazer o teste de hermeticidade.

Se a fuga não for na ligação do regulador ou na ligação da válvula, a peça da extremidade está defeituosa. Substitua-a. Nunca utilize uma chama para detetar uma fuga de gás.

3 - Antes da utilização

Certifique-se de que:

- Lê as instruções antes de usar o aparelho.
- Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante a utilização.
- Não há fugas.
- As entradas de ar ou bicos não estão obstruídos.
- As entradas de ventilação ou compartimento da botija não estão obstruídos.

Sujidade, lixo ou até mesmo teias de aranha podem obstruir os orifícios de entrada, mas também os orifícios que vão da estrutura do bico aos injetores. Isto pode ser perigoso, pois o gás e fluxo de ar deixam de ser suficientes, ou podem ser cortados por completo, com o risco do gás inflamar no local errado.

Certifique-se de que a mangueira não entra em contacto com peças que possam ficar quentes, e que não está rachada ou com fendas.

Não use o seu grelhador no interior. Usar apenas no exterior.

4 - Instruções de acendimento

▲ Nunca acenda os bicos com a cobertura fechada!

• Não fume enquanto acende o grelhador ou verifica as ligações de fornecimento de gás.

2. Certifique-se de que a botija de gás está suficientemente cheia.

3. Certifique-se de que todas as ligações de gás estão bem apertadas.

4. Ligue o abastecimento de gás. 5. Abra a tampa do grelhador.

6. Prima e rode um botão de controlo do bico para a posição ★. Prima o botão eletrónico da ignição durante 3 a 5 segundos para acender o bico.

7. Se o bico não acender passados 5 segundos, rode o manípulo para a posição ●OFF. Desligue o gás na botija e espere 5 minutos até que o gás desapareça. Volte a ligar o gás na botija e repita o passo 6.

8. Se o bico continuar sem acender, consulte a secção de acendimento com fósforo na página seguinte.

Quando começar, não acenda TODOS os bicos em simultâneo.

Para desligar os bicos, rode TODOS os botões para a posição ●OFF.

Não modifique o aparelho. Qualquer modificação do aparelho pode ser perigosa e é proibida.

As válvulas e injetores nunca poderão ser desmontados por pessoas que não estejam autorizadas pelo fabricante para fazê-lo.

Nunca use uma botija de gás de lado.

5 - Acendimento com fósforo

Caso a ignição electrónica falhe, pode acender manualmente o grelhador.

Para isso, acenda um fósforo e aproxime-o do bico através das aberturas na parte lateral do depósito. Rode o botão de controlo que corresponde ao bico que deseja acender.

O bico acende. Retire o fósforo para evitar o risco de queimaduras. (É preferível usar fósforos compridos criados para serem usados em lareiras).

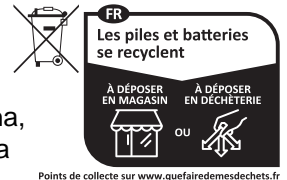
6 - Usar e operar o grelhador

Recomendação: Tal como todos os aparelhos a gás, o grelhador requer um número mínimo de precauções.

● **INSTRUÇÕES RELATIVAS ÀS PILHAS:** Insira as pilhas corretamente (+/-). Não recarregue, desmonte, coloque em curto-circuito, exponha ao fogo nem solde as pilhas. Não misture pilhas novas com pilhas usadas ou diferentes tipos de pilhas, de modo a evitar possíveis explosões, derrames ou qualquer outro tipo de danos. Não descarregue à força as pilhas. Retire as pilhas gastas do aparelho e elimine-as. Não aqueça as pilhas. Não deforme as pilhas. Mantenha as pilhas fora do alcance das crianças. Não permita que crianças substituam as pilhas sem a supervisão de um adulto. Não cubra nem modifique as pilhas. Guarde as pilhas na caixa original e afastadas de objetos de metal. Se não forem guardadas na caixa, não empilhe nem misture as pilhas. Retire as pilhas do aparelho se não o usar durante um longo período de tempo, a não ser que seja usado no caso de emergência. As pilhas podem ser eliminadas usando os mecanismos de eliminação de resíduos, desde que não haja normas que o proíbam. Use sempre pilhas do tipo e tamanho que melhor se adequa à utilização prevista. Guarde a informação fornecida com o aparelho como referência para escolher as pilhas adequadas. Limpe os contactos das pilhas e do aparelho antes de inserir as pilhas.

● ELIMINAÇÃO CORRETA DO PRODUTO

Este símbolo indica que este produto não deverá ser eliminado juntamente com o lixo doméstico comum na União Europeia. Para prevenir danos no ambiente ou na saúde humana devido à eliminação descontrolada do lixo, recicle para promover a reutilização sustentada de recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, use sistemas de devolução e de recolha, ou contacte o seu revendedor onde adquiriu o produto. Eles podem entregar o produto para uma reciclagem segura para o ambiente.



- Nunca acenda o aparelho quando houver muito vento e nunca coloque o aparelho onde haja correntes de ar.
- **AVISO:** Não obstrua as aberturas de ventilação do compartimento da botija do gás.
- **ATENÇÃO:** Preste atenção às precauções a serem tidas em conta quando mudar de botija do gás. Deverá fazer isto afastado de qualquer fonte de ignição.
- **ATENÇÃO:** As partes vedadas pelo fabricante não deverão ser manuseadas pelo utilizador.
- Para evitar correntes de ar, coloque o aparelho perto de uma parede ou divisória, para evitar contrafogo.
- **ATENÇÃO:** Recomendamos que use luvas de proteção quando manusear componentes particularmente quentes.
- Use o seu grelhador apenas numa superfície plana e horizontal. **CUIDADO:** As partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Antes de cozinhar, pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.
- Quando usar pela primeira vez, pré-aqueça durante 20 minutos com o botão completamente aberto.
- Esta operação estabiliza a tinta e liberta apenas um odor no primeiro acendimento.
- Nunca use carvão nem pedras de lava.
- Se, durante a cozedura, os bicos se desligarem, rode os botões para a posição ● OFF.
- Quando substituir a botija do gás, certifique-se de que retirou todas as fontes de ignição e volte a efetuar o teste de fugas.
- Durante o funcionamento, certifique-se de que os bicos não estão desligados.
- Nunca deixe o grelhador sem supervisão enquanto estiver ligado.
- Use luvas de proteção e/ou utensílios com pegadas compridas para cozinhar ou manusear comida particularmente quente.
- Podem aparecer chamas acidentais quando usar o grelhador.
- Uma acumulação de gordura ou sucos de carne podem incendiar e causar calor excessivo dentro do depósito.
- Rode os botões do bico para o mínimo até que as chamas desapareçam.

Para evitar esta inconveniência:

- Se o seu grelhador tiver uma cobertura plana: Esta cobertura age APENAS como proteção para o grelhador.
- No caso de cobertura plana, nunca pode ser fechada quando o grelhador estiver em funcionamento (com os bicos acesos).
- Se o seu grelhador tiver uma cobertura em cúpula: PERIGO QUANDO COZINHAR COM A COBERTURA FECHADA. A potência do seu grelhador foi definida para poder cozinhar adequadamente com a cobertura aberta.
- Se cozinhar com uma cobertura fechada (semelhante a estufar), tem de se certificar de que o fluxo de gás é definido para o nível mínimo.

O fluxo máximo de gás pode dar origem a uma acumulação de calor excessivo dentro da cobertura, podendo queimar o utilizador.

● Aviso: Alguma comida com muita gordura pode dar origem a chamas muito altas. Se isto acontecer, manuseie a cobertura com o máximo de cuidado. Recomendamos fortemente a utilização de luvas.

● Se usar folha de alumínio enquanto cozinha, o grelhador não pode ficar coberto por completo. Desligue o gás no cilindro do gás após a utilização.

7 - Limpeza e manutenção

Espere até que o aparelho esteja frio antes de efetuar a limpeza, de modo a evitar riscos de queimaduras.

Certifique-se de que as tomadas de lata estão fechadas.

Após cada utilização:

Limpeza da chapa: Enquanto a chapa estiver quente, raspe o topo com uma espátula e empurre quaisquer resíduos para o espaço de recolha do molho.

Limpe o grelhador para retirar resíduos de comida carbonizados.

Limpe o topo dos bicos e as partes laterais do espaço de recolha do molho

E/OU a chapa usando uma esponja húmida (água e detergente).

Não use produtos abrasivos.

A cada 10 vezes que acenda o bico:

Elimine o pó e fuligem do interior da ignição eletrónica e limpe, de modo a que funcione corretamente:

A cada 2 meses:

Os bicos têm de ser desmontados, limpos e verificados. Os orifícios do fluxo do ar e orifícios do bico podem ficar obstruídos por ninhos de insetos, teias de aranha ou sujidade.

Isto pode causar uma redução do calor ou uma ignição perigosa do gás afastada do bico.

A seguir, volte a montar os bicos e deixe secar antes da utilização.

Uma manutenção dos bicos assegura o funcionamento adequado e reduz a sua oxidação.

Substitua os bicos se eles não funcionarem corretamente (bico partido, etc.).

8 - Transporte e armazenamento

- Não mova o aparelho durante a utilização.

Espere até que o grelhador arrefeça por completo antes de o mover.

Quando não usar o grelhador, certifique-se de que a botija está devidamente fechada. Durante o Inverno, limpe o grelhador, bicos, bandeja dos pingos e o interior do depósito. Não guarde o grelhador juntamente com a botija e guarde a botija num local bem ventilado.

Quando não usar o grelhador durante um longo período de tempo, guarde-o onde não haja o risco de ser danificado por choques no exterior e, se possível, afastado da humidade.

9 - Peças sobresselentes

Guarde este manual, pois quaisquer pedidos de peças sobresselentes requerem que indique o código de referência do grelhador, bem como o número da peça perdida ou defeituosa.

Perguntas, problemas, peças em falta? Antes de devolver o aparelho ao seu revendedor, contacte o nosso departamento de apoio ao cliente.

Endereço de e-mail do serviço pós-venda: sav@my-nok.com

