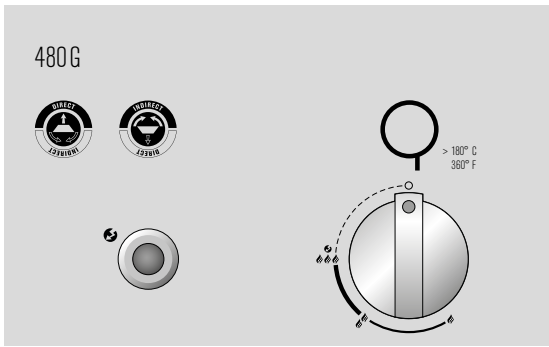




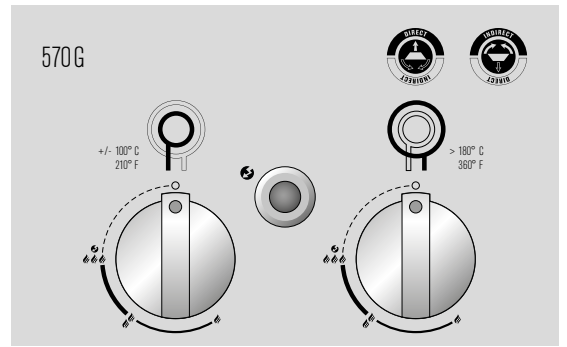
GAS MANUAL

P-420 G | P-420 G MINICHEF
CHELSEA 480 G | CHELSEA 480 G LH | KENSINGTON 480 G | LEON 570 G | GENEVA 570 G
AMBRI 480 G | ASCONA 570 G | MONTREUX 570 G
PARIS DELUXE 570 G | VENEZIA 570 G

1A



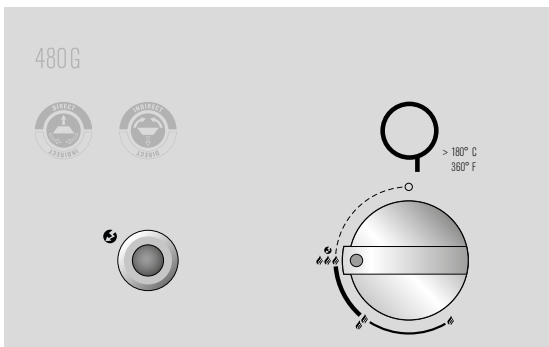
1B



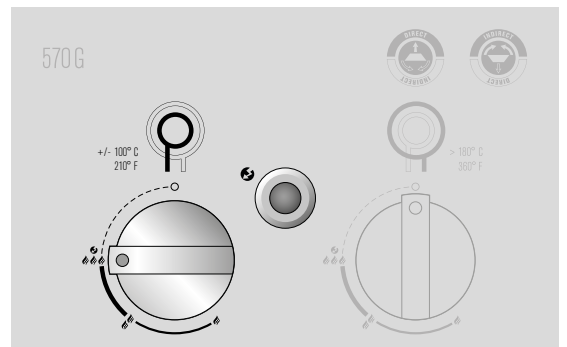
1C



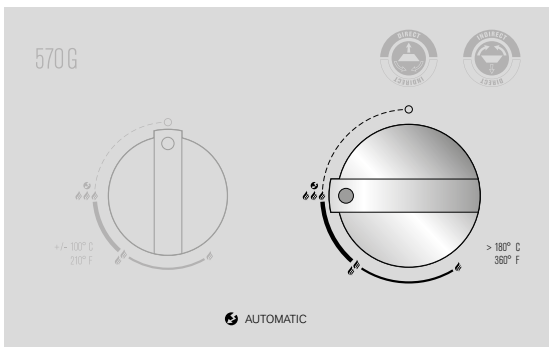
1D



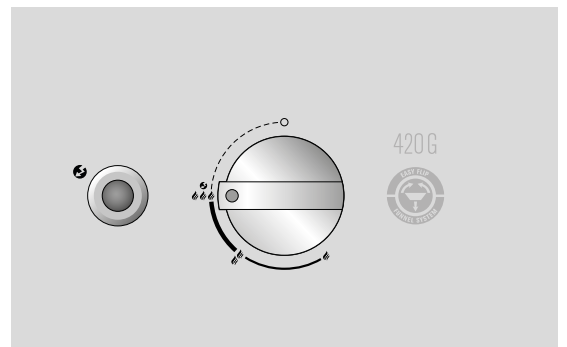
1E



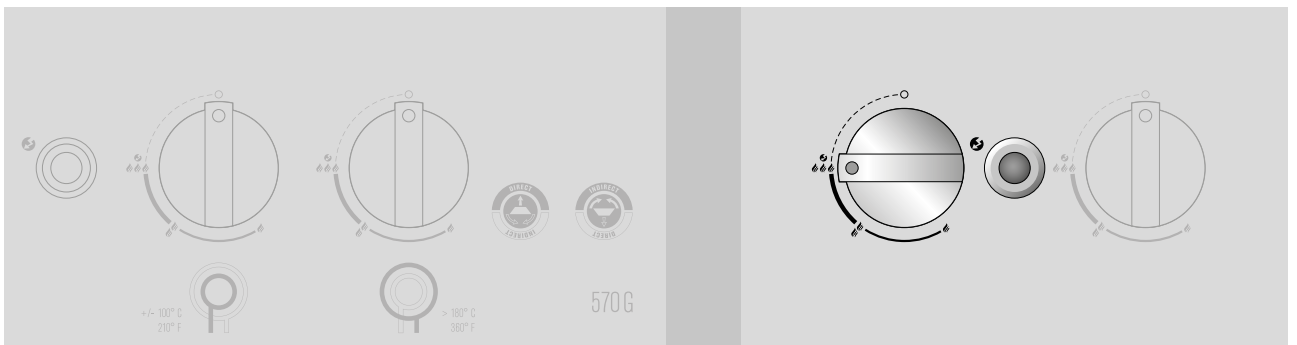
1F



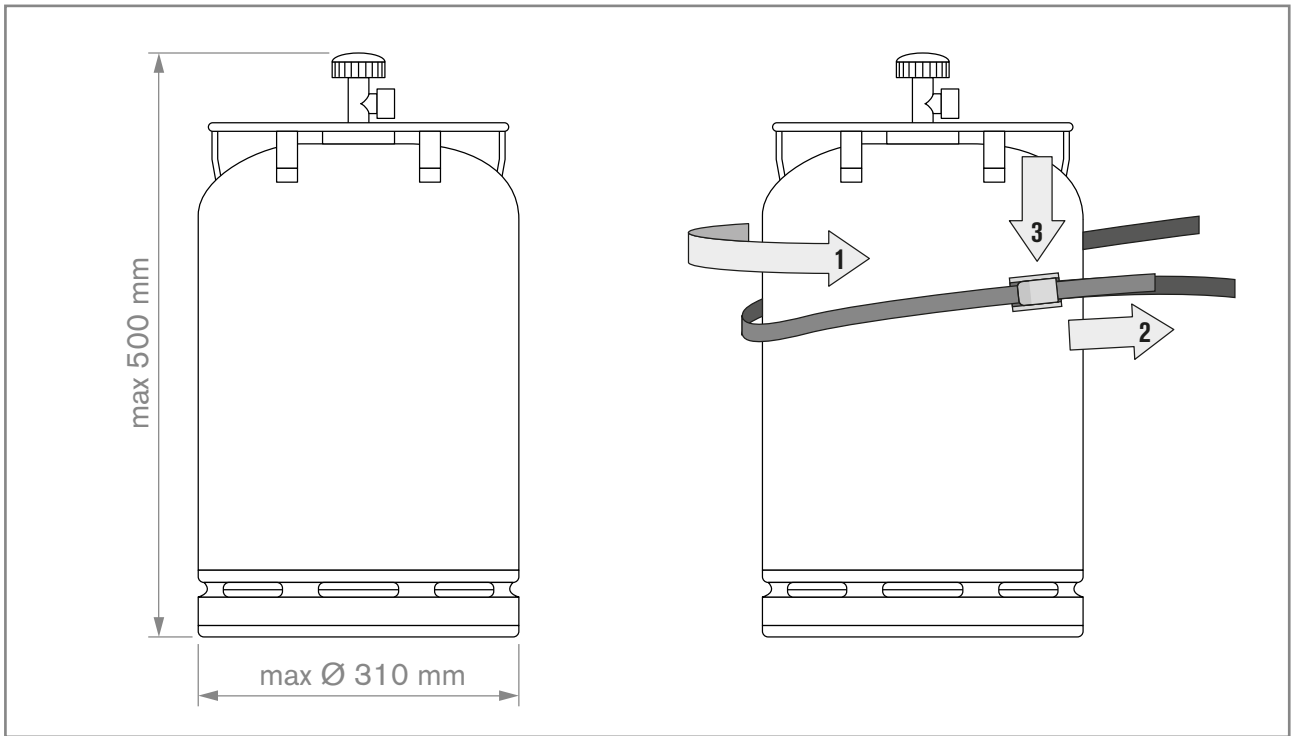
1G



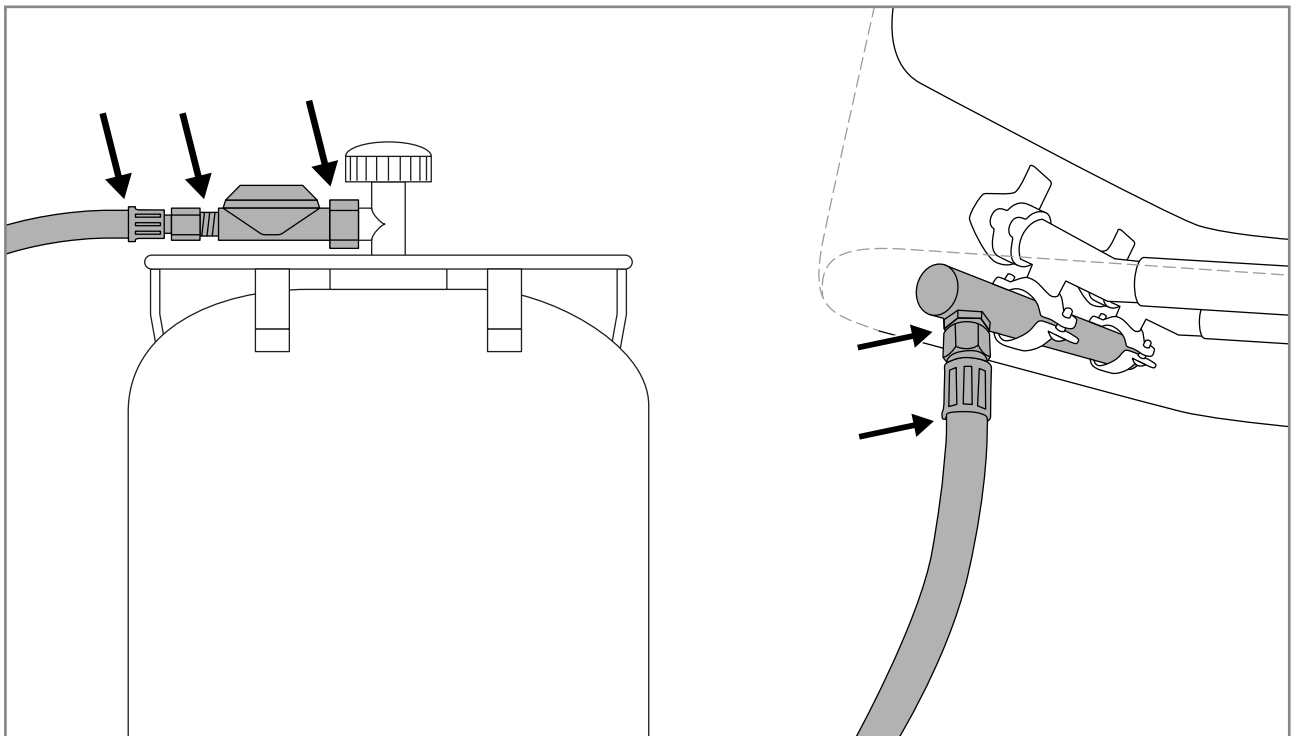
1H



2A



2B



CE0063 2016		D&B Household Switzerland AG Eggwilstrasse 28, 8052 Zürich	
PIN 0063 BP 3505			
Typ:	Serial No.:		
Article No.:	<input type="text"/>		
Made in China			
Bottone / Propane G30 / G31	30/37 mbar	Cat. L ₁ Cat. L _{2,3,4}	Total rate 2Qm

IMPORTANTE:

Comece por tomar nota do número de série do barbecue na contracapa deste manual. Dependendo do modelo de barbecue poderá encontrar este número no **autocolante com as características técnicas** afixado ou à estrutura do barbecue, ou à placa base.



Poderá encontrar tanto o número de artigo, quanto a designação do seu barbecue no **Welcome Card**, entregue na pasta de documentação.

Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Este contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção.

IMPORTANTE PARA A SUA SEGURANÇA

Todas as pessoas responsáveis pela utilização do barbecue devem conhecer e seguir com exatidão o respetivo processo de ignição. Mantenha o barbecue afastado do alcance das crianças. As instruções de montagem incluídas no manual correspondente devem ser rigorosamente cumpridas. Uma montagem incorreta pode ter consequências perigosas.

Não coloque líquidos, materiais inflamáveis ou botijas de gás suplentes junto ao barbecue. Nunca coloque o barbecue ou a(s) botija(s) de gás dentro de espaços fechados sem ventilação.

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o barbecue oval a gás. O barbecue apenas deve ser utilizado ao ar livre e deve ser mantido a uma distância de segurança de, pelo menos, 1,5 m de objetos inflamáveis.

BOTIJAS DE GÁS




- Sobre a placa de fundo apenas devem ser colocadas botijas de gás com um máximo de 7,5 kg. Posicione a botija no local previsto para o efeito, consulte o **MANUAL DE MONTAGEM**. (Apesar possuir uma placa de fundo, não pode colocar nenhuma garrafa de gás em cima do barbecue do modelo Kensington 480 G.)
- Para a sua fixação pode utilizar a correia fornecida para a botija ou o suporte previsto para as botijas de gás. Certifique-se de que não existem uniões roscadas com fugas. (**Fig. 2A**)
- Antes de cada colocação em funcionamento e após cada substituição da botija de gás efetue um **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**.
- As botijas de gás não devem ser expostas a uma temperatura superior a 50° C nem devem ser guardadas num espaço fechado ou numa cave.
- Tenha em atenção e siga as normas de segurança que se encontram assinaladas nas botijas de gás usadas.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA

Este manual do utilizador deve ser guardado pelo proprietário e deve estar sempre acessível.


Coloque o barbecue em funcionamento tal como descrito na secção **INSTRUÇÕES PARA ACENDER**.

- „Utilizar apenas no exterior “
- „Consultar o manual de instruções antes da utilização“
- „**ATENÇÃO:** existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças “
- „Este aparelho deve estar afastado dos materiais inflamáveis durante a utilização“
- „Não deslocar o aparelho durante a utilização“
- „Fechar a alimentação de gás depois do uso“
- Nunca utilize o barbecue sob um alpendre.
- Não manobre os aparelhos que estejam equipados com rodízios sobre pavimentos desnivelados ou degraus.

- Use luvas de proteção para tocar nas peças quentes.
- De acordo com o modelo do barbecue, coloque sempre o botão de regulação na posição  e feche a alimentação de gás na botija de gás.
- Ao substituir a botija de gás, certifique-se de que o botão de regulação do gás se encontra na posição  e de que a alimentação de gás está fechada na botija de gás. **IMPORTANTE:** Não devem encontrar-se fontes de ignição nas proximidades.
- Após a ligação de uma botija de gás nova efetue um controlo das peças de ligação conforme a instrução **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**.
- Se existir a suspeita de peças com fugas, coloque então o botão de regulação do gás na posição  e feche a alimentação de gás na botija de gás. As peças condutoras de gás devem ser inspecionadas por uma loja especializada em aparelhos a gás.
- Se o tubo de gás apresentar danos ou marcas de desgaste, o mesmo deve ser substituído imediatamente. O tubo não deve apresentar dobras nem fissuras. Não se esqueça de fechar o botão de regulação do gás e a alimentação de gás, antes de remover o tubo.
- Substitua o tubo e o regulador da pressão de gás após um período de utilização de 3 anos a partir da data de compra. Certifique-se de que o regulador da pressão de gás e o tubo estão em conformidade com as respetivas normas EN.
- O comprimento recomendado do tubo de gás é de 90cm, não devendo exceder os 150 cm.
- Nunca obstrua o orifício de admissão de ar grande redondo no fundo da base ou as ranhuras de ventilação na tampa. As aberturas de ventilação para a câmara da botija de gás não devem, independentemente das circunstâncias, ser fechadas nem cobertas.
- „Não modificar o aparelho“
- Não efetue quaisquer alterações à torneira do gás, ao dispositivo de segurança contra ignição, ao queimador ou a outras partes do barbecue. Se existir a suspeita de uma avaria, entre em contacto com um técnico qualificado.
- O barbecue é fornecido com o respetivo tubo de gás, incluindo o regulador da pressão de gás. É imprescindível que o tubo de gás seja afastado das superfícies exteriores quentes do barbecue. O tubo não deve ser dobrado. Nos modelos de barbecue com uma guia de tubos, é obrigatório que o tubo seja fixado na mesma.
- O tubo e o regulador estão em conformidade com a respetiva legislação do país e as normas EN.
- Se a potência total não for alcançada e houver uma suspeita de obstrução da alimentação de gás, entre em contacto com uma loja especializada em aparelhos a gás .
- Apenas utilize o barbecue sobre uma base fixa e segura. Durante o funcionamento do barbecue, não coloque o mesmo sobre um pavimento de madeira ou outras superfícies inflamáveis. Mantenha o barbecue afastado de materiais inflamáveis!
- Nos aparelhos com placas de granito evite um choque térmico da placa.
- Não guarde o barbecue nas proximidades de líquidos ou materiais facilmente inflamáveis.
- Se o barbecue for mantido num espaço fechado durante os meses de inverno, é imprescindível que a botija de gás seja removida. O mesmo deve ser sempre guardado ao ar livre, num local bem ventilado, sem qualquer possibilidade de acesso por parte das crianças.
- Antes de colocar o barbecue em funcionamento, proteja-o o melhor possível contra o vento.
- Se não pretender usar novamente o barbecue, o mesmo, após o seu arrefecimento, deve ser protegido com uma capa protetora contra as influências climáticas. As capas protetoras podem ser adquiridas junto do distribuidor de barbecues.
- Remova a capa protetora após uma forte chuva para evitar a acumulação de humidade.

ENSAIO DE ESTANQUEIDADE

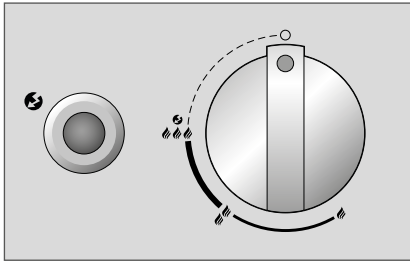
AVISO: Durante o ensaio de estanquidade não devem existir fontes de ignição nas proximidades. Também é proibido fumar. Nunca verifique a estanquidade com um fósforo aceso nem com chamas nuas, e faça-o sempre ao ar livre.

1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição .
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando uma solução saponácea constituída por 50 % de sabão líquido e 50 % de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás / o regulador da pressão de gás / o tubo de gás / a entrada de gás / a ligação na válvula). Também é possível utilizar um spray detetor de fugas. **(Fig. 2B)**
3. A formação de bolhas da solução saponácea indica pontos de fuga. **IMPORTANTE:** O barbecue apenas deve ser utilizado se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados. Feche a alimentação de gás na botija de gás.
4. Elimine os pontos de fuga, mediante o aperto das ligações, se tal for possível, ou substitua as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se não for possível eliminar os pontos de fuga, entre em contacto com o distribuidor de gás.

NOTA: Efetue o **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE** após cada ligação ou substituição da botija de gás, assim como também no início da época dos grelhados.

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS NA CONSOLA DE COMANDO

Níveis de aquecimento e ignição



- : A partir da posição
- 🔥 : potência mínima
- 🔥🔥 : potência média
- 🔥🔥🔥 : hohe Leistung
- 🔥🔥🔥🔥 : Ignição
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Botão de ignição

Posicionamento do funil EASY FLIP



- Posição direta do funil EASY FLIP
- Posição indireta do funil EASY FLIP

SISTEMA DE QUEIMADORES DO BARBECUE OVAL

Modelo com um queimador circular (Fig. 1A)

O queimador circular alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥.

Modelo com dois queimadores circulares (Fig. 1B)

O queimador circular grande alcança a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥. Este está concebido para utilizações num intervalo de temperaturas médias a elevadas.

O queimador circular pequeno está concebido para cozinhar a baixas temperaturas e apenas pode ser regulado ligeiramente. A diferença entre 🔥🔥🔥 e 🔥 não é perceptível. O queimador circular pequeno alcança temperaturas entre aprox. 100 e 120° C.






















Sistema de queimadores da superfície do barbecue no modelo VENEZIA 570 G (Fig. 1C)

Ambos os queimadores são idênticos. Estes alcançam a potência máxima no nível 🔥🔥🔥 e a potência mínima no nível 🔥. Estes estão concebidos para utilizações num intervalo de temperaturas médias a elevadas.






ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Limpe todas as peças que possam entrar em contacto com os alimentos.
2. Verifique todas as peças condutoras de gás, conforme descrito no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**. Faça também isto se o barbecue oval a gás tiver sido fornecido pelo comerciante.
3. Ligue o barbecue durante aprox. 20–25 minutos no nível 🔥🔥🔥.






INSTRUÇÕES PARA ACENDER

1. Verifique todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador da pressão de gás e a botija de gás quanto ao aperto firme. (proceda de acordo com as instruções no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**)
2. Abra a tampa do barbecue. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação de gás na botija de gás.
- 4 a. Modelo com um queimador circular:
Pressione o botão de regulação do gás e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Pressione o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado, até a faísca surgir e o gás arder. **(Fig. 1D)**
- 4 b. Modelos com dois queimadores circulares e botão de ignição separado:
Prima o botão de regulação do gás para o queimador circular grande e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    
Prima o botão de ignição preto e mantenha-o premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador.
Ou prima o botão de regulação do gás para o queimador circular pequeno (botão esquerdo) e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Prima o botão de ignição preto e mantenha-o premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador. **(Fig. 1E)**
- 4 b. Modelos com dois queimadores circulares sem botão de ignição separado:
Prima o botão de regulação do gás para o queimador circular grande e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    
Mantenha o botão da regulação de gás premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador. **(Fig. 1F)**
Ou prima o botão de regulação do gás para o queimador circular pequeno (botão esquerdo) e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Mantenha o botão da regulação de gás premido, até a faísca produzida incendiar o gás e acender o queimador.
5. Se o gás não acender dentro de 3 segundos, coloque o botão da regulação de gás em . Aguarde 2 minutos para que o gás não ardido possa volatilizar-se. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o barbecue em funcionamento, verifique as causas (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

INSTRUÇÕES PARA ACENDER O GÁS NO MODELO P-420 G / P-420 G MINICHEF

1. Verifique todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador da pressão de gás e a botija de gás quanto ao aperto firme. (proceda de acordo com as instruções descritas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
2. Abra a tampa do barbecue. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o barbecue com a tampa fechada.
3. Abra a alimentação de gás na botija de gás.
4. Pressione o botão de regulação do gás e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Acione várias vezes o botão de ignição vermelho até o gás se acender. **(Fig. 1G)**
5. Se o gás não acender dentro de 3 segundos, coloque o botão da regulação de gás em . Aguarde 2 minutos para que o gás não ardido possa volatilizar-se. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o barbecue em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

INSTRUÇÕES PARA ACENDER A SUPERFÍCIE SUPLEMENTAR DO BARBECUE NO MODELO VENEZIA 570 G

1. Verifique todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador da pressão de gás e a botija de gás quanto ao aperto firme. (proceda de acordo com as instruções descritas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
2. Remova a cobertura de granito da superfície suplementar do barbecue e coloque a mesma no suporte previsto para o efeito que se encontra sob o apoio lateral. **ATENÇÃO:** Nunca acenda o barbecue com a cobertura de granito fechada.
3. Abra a alimentação de gás na botija de gás.
4. Pressione o botão de regulação do gás no lado direito ou esquerdo e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível    . Pressione o botão de ignição e mantenha-o pressionado, até a faísca surgir e o gás acender. **(Fig. 1H)**
5. Se o gás não acender dentro de 3 segundos, coloque o botão da regulação de gás em . Aguarde 2 minutos para que o gás não ardido possa volatilizar-se. A seguir, repita o ponto 4.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar a superfície suplementar do barbecue em funcionamento, procure as causas para tal (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).
7. Para iniciar o segundo queimador siga o ponto 4.
8. Apenas cubra a superfície suplementar do barbecue com a placa de granito após o seu arrefecimento total.

SISTEMA DE FUNIL EASY FLIP QUE PERMITE DUAS OPÇÕES NUM SÓ BARBECUE



A peça central do barbecue oval a gás OUTDOORCHEF é o funil EASY FLIP que reflete a tecnologia inovadora desenvolvida pelos engenheiros da OUTDOORCHEF.

O funil EASY FLIP permite, num espaço de alguns segundos, mudar o aquecimento para uma distribuição direta ou indireta. Ao mesmo tempo, e enquanto placa de proteção inteligente evita o desencadear de chamas perigosas e a formação indesejável de fumo.

Com somente um movimento de mão é fácil passar de um aquecimento direto para um grelhar, cozinhar e assar indiretos; basta apenas virar o funil EASY FLIP.

AQUECIMENTO DIRETO



Ao grelhar e cozinhar diretamente



trabalha com altas temperaturas que se concentram na grelha. Por exemplo, para que um bife fique com as marcas de um bom grelhado,

AQUECIMENTO INDIRETO



Ao grelhar, cozinhar e assar indiretamente



o calor é distribuído uniformemente pelo barbecue oval fechado. Ideal, p. ex., para cozer legumes ou assar uma porção de carne.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA O BARBECUE OVAL A GÁS

Tão fácil de usar:

1. Coloque o funil EASY FLIP na posição pretendida. **ATENÇÃO:** Ao grelhar apenas altere a posição do funil mediante a utilização de luvas resistentes ao calor.
2. Se necessário, selecione o respetivo acessório.
3. Feche a tampa e aqueça o barbecue durante aprox. 10-15 minutos no nível
4. Após cozinhar, coloque sempre o botão da regulação de gás na posição . A seguir, feche a alimentação de gás na botija de gás. A torneira da botija também deve ser fechada mesmo se a botija estiver vazia.

SUGESTÕES E TRUQUES

Com aquecimento indireto



Porção grande de carne para assar ou frango inteiro: Graças ao funil EASY FLIP deixa de ser necessário virar as porções maiores de carne durante o respetivo tempo de cozedura. O calor do queimador a gás aumenta nos lados interiores do barbecue oval, distribuindo-se uniformemente pelo mesmo. Coloque os alimentos sobre a grelha pré-aquecida e feche a tampa. Deixe sempre alguma distância entre cada uma das porções de carne. Ao fechar a tampa, os alimentos são cozinhados uniformemente por todos os lados e os sucos permanecem no assado.

Para não deixar que as porções maiores sejam cozinhadas ao acaso, recomendamos a utilização do aparelho de medição da temperatura central, **OUTDOORCHEF GOURMET CHECK**, para obter resultados perfeitos.

Com aquecimento direto



Porções de carne mais pequenas como bifes, costeletas e salsichas: Os alimentos são posicionados centralmente na grelha pré-aquecida e são cozinhados por breves momentos com a tampa aberta. Afaste em seguida os alimentos para as bordas da grelha, reduza o calor (inserir a chama 1 do gráfico) e termine de cozinhar com a tampa fechada.

Para obter um resultado ideal em termos da cozedura rápida, recomendamos a utilização do prato em ferro fundido da **OUTDOORCHEF**.

Com o acessório certo é possível tirar mais partido do seu barbecue **OUTDOORCHEF**. Grelhar, cozinhar ou assar: Dê asas à sua criatividade e faça novas experiências.

Todos os acessórios do barbecue estão disponíveis em OUTDOORCHEF.COM Encontra a tabela **OUTDOORCHEF** relativa aos tempos para os grelhados em OUTDOORCHEF.COM

GRELHAR SOBRE A SUPERFÍCIE SUPLEMENTAR

Aqueça o barbecue durante aprox. 10 minutos em potência máxima de aquecimento . Coloque os alimentos sobre a grelha e regule a temperatura conforme pretendido .

APÓS GRELHAR

1. Coloque o botão de regulação do gás de cada queimador em
2. Feche a alimentação de gás na botija de gás.
3. Deixe o barbecue arrefecer completamente e limpe-o.
4. Cubra o barbecue com a capa protetora adequada.

LIMPEZA

Apenas é necessário limpar um pouco entre as passagens do barbecue, porque a maior parte da gordura evapora ou é recolhida no tabuleiro de recolha. Em caso de uma sujidade mais acentuada, aqueça o barbecue durante aprox. 10 minutos em potência de aquecimento máxima. Para a limpeza do funil e da grelha utilize uma escova para grelha com cerdas de latão.

Para uma limpeza bem feita, utilize o **OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER**. Opcionalmente, pode utilizar um esfregão de nylon e água com sabão para remover todas as incrustações soltas.

IMPORTANTE: Após cada limpeza profunda, o barbecue deve ser colocado no nível para uma secagem correta (combustão).

LIMPEZA DA SUPERFÍCIE SUPLEMENTAR DO BARBECUE NO MODELO VENEZIA 570 G

Apenas é necessário limpar um pouco entre as passagens do barbecue, porque a maior parte da gordura evapora ou é recolhida no tabuleiro de recolha. Para a limpeza da grelha e da placa grelhadora utilize uma escova para grelha com cerdas de latão (sem cerdas de aço).

Por último, pode retirar o tabuleiro de recolha para fora e limpar com o produto de limpeza **OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER**.

IMPORTANTE: Se utilizar algum produto de limpeza, o barbecue deve ser seco corretamente após a limpeza. Para acelerar o processo de secagem, pode ligar o barbecue e deixar o gás aceso durante alguns minutos no nível máximo.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO DE LIMPEZA OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER

IMPORTANTE: o barbecue não deve encontrar-se em funcionamento durante a aplicação do produto de limpeza OUTDOORCHEF BARBECUE-CLEANER. Usar luvas de proteção nas mãos e, se possível, óculos de proteção. Aplique o produto no barbecue ou nos acessórios, estando estes ainda ligeiramente quentes, e deixe atuar durante 15–30 min. Aplique novamente o produto nas superfícies sujas, lave completamente com água e deixe secar. **ATENÇÃO:** O OUTDOORCHEF BARBECUE CLEANER não pode ser utilizado em superfícies com revestimento pulverizado.

MANUTENÇÃO

Uma manutenção regular do barbecue assegura um funcionamento perfeito.

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. As aranhas e outros insetos podem causar obstruções, que devem ser eliminadas antes de utilizar o barbecue.
- Se o barbecue for deslocado regularmente sobre um piso irregular, verifique de tempos a tempos se todos os parafusos estão apertados.
- Se não utilizar o barbecue durante um longo período de tempo, deve efetuar um **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE** antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvidas, entre em contacto com o seu fornecedor de gás ou ponto de venda.
- Para evitar danos de corrosão, aplique óleo em todas as peças metálicas antes de um armazenamento prolongado.
- Após um armazenamento prolongado e, pelo menos, uma vez durante a época dos grelhados, deve verificar o tubo de gás quanto a fissuras, dobras e outros danos. O tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INDICAÇÕES DE SEGURANÇA**.

- Para que possa desfrutar do seu barbecue durante muito tempo, recomendamos o seguinte:
- Uma vez por ano aplique óleo para madeira em todos os componentes de madeira – isto evita a formação de fissuras.
- Após o seu arrefecimento completo, cubra o barbecue com uma capa protetora OUTDOORCHEF adequada contra influências climatéricas.
- Para evitar a acumulação de humidade, remova a capa protetora após uma forte chuva. As capas protetoras podem ser adquiridas junto do distribuidor de barbecues.

RESOLUÇÃO DE ERROS

O queimador não acende:

- Verifique se a alimentação de gás da botija de gás está aberta.
- Certifique-se de que existe gás suficiente na botija.
- Verifique se surgem faíscas a partir do eletrodo no queimador.

Sem faíscas:

- Certifique-se de que a bateria está inserida corretamente (nos barbecues com ignição elétrica).
- A distância entre o queimador e o eletrodo deve ser apenas de 5–8 mm.
- Verifique se os cabos na ignição elétrica e no eletrodo estão inseridos e apertados firmemente.
- Insira uma bateria nova (tipo AAA, LR03, 1.5 Volt) na ignição elétrica (nos barbecues com ignição elétrica).

Se não conseguir colocar o barbecue em funcionamento de acordo com as medidas mencionadas em cima, entre em contacto com o ponto de venda.

GARANTIA AO CONSUMIDOR

1. Garantia e relação com outros direitos do comprador

Com a compra deste produto OUTDOORCHEF junto de um distribuidor autorizado, receberá como cliente final particular (consumidor) uma garantia por parte do fabricante Outdoorchef AG "OC").

A garantia do fabricante concede-lhe direito a reivindicações de garantia contra o emitente da garantia, em conformidade com o presente acordo. As reivindicações de garantia são aplicáveis juntamente com outros direitos contratuais ou legais do consumidor. Tais outros direitos não são excluídos nem limitados por esta garantia. Portanto, o consumidor também pode fazer valer as suas outras reivindicações contratuais ou legais contra os respetivos devedores. Assim, por exemplo, reivindicações ao abrigo da Lei de Responsabilidade do Produto não são afetadas por esta garantia. Enquanto comprador, o consumidor também tem a possibilidade, em particular, de fazer reclamações de garantia contratuais contra o vendedor. Assim, por exemplo, uma possível rescisão do contrato de compra apenas pode ser intentada contra o vendedor, mas não contra a OC, no âmbito desta garantia.

2. Participantes e condições de garantia

O emitente da garantia é a OC. O beneficiário da garantia é qualquer cliente final que adquira um novo produto num distribuidor autorizado, para fins privados. A aquisição é realizada mediante a apresentação do comprovativo de compra. Uma aquisição para fins privados ocorre quando o produto é adquirido por uma pessoa singular para fins que essencialmente não podem estar associados à sua atividade comercial nem à

sua atividade profissional independente. Se for reconhecido um caso de garantia, o consumidor deve fazer valer as reivindicações da garantia, no prazo de dois meses, junto do emitente da garantia. Caso contrário, as reivindicações de garantia serão excluídas. Para defeitos óbvios, esta limitação do período começa no momento de receção do produto. A OC recomenda ao consumidor que verifique o produto quanto a defeitos imediatamente após a sua receção.

3. Âmbito

A garantia é válida a partir da data da compra e é concedida nos seguintes casos, desde que não existam factos de exclusão, nos termos do n.º 4:

- 3 anos para a cafeteira esmaltada (base e tampa) contra ferrugem.
- 3 anos para a grelha esmaltada contra corrosão ou queimadura.
- 3 anos para todas as peças de aço inoxidável contra corrosão ou queimadura.
- falha do esmalte antes da primeira utilização.
- 2 anos para todas as restantes anomalias de fabrico/material.

Irregularidades, diferenças de cor do esmalte ou defeitos mínimos insignificantes para o funcionamento e razoáveis para o consumidor enquanto cliente, tais como pontos de apoio relacionados com a produção na borda inferior da tampa ou nas pegas, não são considerados defeitos.

Num caso de garantia, a OC substituirá, por sua própria escolha, as peças danificadas ou defeituosas na totalidade, ou o produto. Na medida do razoável para o consumidor enquanto cliente, pode-se efetuar a substituição por um modelo comparável de tipo de construção mais novo, por exemplo, por um modelo sucessor. Se a funcionalidade do produto não for afetada por um defeito e, na medida do razoável para o consumidor enquanto cliente, também pode ser oferecida uma compensação financeira adequada em vez da reparação.

Durante o período de duração do processamento da garantia (verificação e eventual substituição), não há qualquer direito de reivindicar à OC um produto de substituição ou outra compensação. A execução da garantia ativa não causa um prolongamento nem um reinício do período de garantia. As peças trocadas passam a ser propriedade da OC. Apenas em caso de substituição do produto, o período de garantia é reiniciado. Quaisquer outras reivindicações contra o emitente da garantia não são cobertas por esta garantia. No entanto, as reivindicações do consumidor com base noutros fundamentos jurídicos, não são excluídas nem limitadas (ver também o n.º 1 acima).

4. Exclusão

A garantia é excluída nos seguintes casos:

- Desgaste normal sob condições normais de utilização, especialmente para peças gerais de desgaste, como funil, tocha, termómetro, ignição e bateria, eléctrodo, cabo de ignição, mangueira de gás, regulador de pressão do gás, aquecedor, refletor, película protetora de alumínio, grelhador ou grelha de carvão, grelha de ignição e tabuleiro coletor de carvão e gordura.
- Danos no esmalte durante a utilização de aparelhos, desde que se comprove que os danos não existiam antes da primeira utilização.
- Defeitos e/ou danos devido a uma utilização incorreta ou não conforme as prescrições, em particular devido à inobservância do manual, de utilização, das instruções de segurança ou das instruções de operação/manutenção (por exemplo, utilização de aparelhos ao ar livre em espaços fechados, danos resultantes de instalação incorreta, limpeza inadequada da superfície esmaltada do funil ou do grelhador, pela não realização de um teste de estanqueidade, desde que recomendado nas instruções de utilização, por utilização de substâncias químicas nocivas, por utilização abusiva, etc.).
- Defeitos e/ou danos que tenham sido feitos por meio de intervenções ou reparações por pessoas não autorizadas pela OC.
- Defeitos e/ou danos causados por influências meteorológicas destrutivas (por exemplo, granizo ou relâmpagos).
- Defeitos e/ou danos devidos a atos de vandalismo ou devido a dano intencional ou negligente, desde que não sejam atribuíveis à OC.
- Defeitos e/ou danos ocorridos durante o transporte para o comprador, nos casos em que o transporte não tenha sido providenciado pelo emitente da garantia.
- Defeitos e/ou danos por razões de força maior.
- Defeitos e/ou danos devido ao desgaste por utilização profissional para fins comerciais (por exemplo, utilização na hotelaria ou restauração).

5. Processamento da garantia

Em caso de garantia, entre em contato o mais breve possível connosco ou com um dos nossos distribuidores autorizados (comprovativo de registo comercial disponível em www.outdoorchef.com) e, além do seu endereço, indique se possível, o produto/a peça do produto, o recibo de compra, o número de série e o número de artigo (ambos podem ser encontrados no autocolante com as características técnicas do seu grelhador; para tal, consulte a primeira seção do manual de utilização). Descreva-nos o defeito incluindo também uma foto. Para verificar o caso de garantia, entregue o produto ao distribuidor ou à OC (garantia de entrega). Nos casos de garantia válidos, reembolsamos os custos de transporte e envio necessários e exigidos, caso contrário, enviaremos o produto às suas custas.

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

* Encontra uma lista de distribuidores no nosso website em OUTDOORCHEF.COM.

** Poderá consultar o número de série, bem como o número de artigo, no autocolante com as características técnicas que está afixado ao grelhador (para tal, leia a primeira secção deste **MANUAL DE UTILIZAÇÃO**).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

ASCONA 570 G / MONTREUX 570 G / PARIS DELUXE 570 G / VENEZIA 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	
- Queimador pequeno	1.20 kW
- Queimador grande	8.50 kW
Consumo de gás	702 g/h
28-30/37 mbar	
- Bico do queimador pequeno	0.55 mm/marcação: BF
- Bico do queimador grande	1.47 mm/marcação: BT
50 mbar	
- Bico do queimador pequeno	0.48 mm/marcação: AF
- Bico do queimador grande	1.27 mm/marcação: AT
Pressão do gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Botijas de gás recomendadas	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10,5 kg
Botijas de gás máximas permitidas na estrutura do barbecue	Butano máx. 7,5 kg Propano máx. 7,5 kg

LEON 570 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	8.50 kW
Consumo de gás	612 g/h
Bico (28-30/37 mbar)	1.47 mm/marcação: BT
Bico (50 mbar)	1.27 mm/marcação: AT
Pressão do gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Botijas de gás recomendadas	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10,5 kg
Botijas de gás máximas permitidas na estrutura do barbecue	Butano máx. 7,5 kg Propano máx. 7,5 kg

AMBRI 480 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	5.40 kW
Consumo de gás	389 g/h
Bico (28-30/37 mbar)	1.15 mm/marcação: BN
Bico (50 mbar)	1.02 mm/marcação: AN
Pressão do gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Botijas de gás recomendadas	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10,5 kg
Botijas de gás máximas permitidas na estrutura do barbecue	Butano máx. 7,5 kg Propano máx. 7,5 kg

CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	5.60 kW
Consumo de gás	397 g/h
Bico (28-30/37 mbar)	1.15 mm/marcação: BN
Bico (50 mbar)	1.02 mm/marcação: AN

Pressão do gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Botijas de gás recomendadas	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10,5 kg

P-420 G / P-420 G MINICHEF

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	4.30 kW
Consumo de gás	315 g/h
Bico (28-30/37 mbar)	1.02 mm/marcação: BL
Bico (50 mbar)	0.88 mm/marcação: AH
Pressão do gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Botijas de gás recomendadas	Butano máx. 13 kg Propano máx. 10,5 kg

Queimador lateral

CE	0063
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	3.80 kW
Consumo de gás	276 g/h
Bico (28-30/37 mbar)	0.98 mm/marcação: BK
Bico (50 mbar)	0.85 mm/marcação: AG
Pressão de gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Superfície suplementar do barbecue VENEZIA 570 G

CE	0063BT3928
Gás	Propano/butano 30/31
Potência	8.60 kW
Consumo de gás	630 g/h
Bico (28-30/37 mbar)	0.98 mm/marcação: BK
Bico (50 mbar)	0.88 mm/marcação: AH
Pressão de gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Categorias

I ₃ _{E/P} (30 mbar)	DK, FI, NL, NO, SE, LU
I ₃ _{E/P} (50 mbar)	CH, AT, DE
I ₃ ₊ (28/30/37 mbar)	BE, CH, ES, FR, GB, IT, PT

Ignição elétrica

Para a operação da ignição elétrica é necessária uma bateria (tipo AAA, LR03, 1.5 Volt).

Nota sobre a indicação de temperatura

A diferença em termos de indicação do termómetro pode ser de +/- 10 %.

Página de Internet

Encontra outras informações, sugestões e truques, receitas e dados interessantes sobre os produtos OUTDOORCHEF em OUTDOORCHEF.COM

BARBECUE CULTURE

Spring-It Soluções de Lazer Lda
Rua do Seixal, 90
4000-521 Porto
Portugal
Telefone/Fax: 220 967 228
Telemovel: 914 806 784
www.spring-it.pt

DISTRIBUTION



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany