



MANUAL DO UTILIZADOR

CASCAIS 570 G EVO

ÍNDICE

1.	O NÚMERO DE SÉRIE DO BARBECUE E PORQUE É IMPORTANTE	04
2.	MANUAL DO UTILIZADOR	04
2.1	Guardar o manual do utilizador	
3.	INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA	05
3.1	Instalação e Montagem	
3.2	Funcionamento	
3.3	Armazenagem e/ou sem uso	
4.	GARRAFAS DE GÁS	07
4.1	Segurar a garrafa de gás	
5.	PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO BARBECUE	08
5.1	Ligar o tubo de gás	
5.2	Teste de fugas	
6.	EXPLICAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO E DOS SISTEMAS DE QUEIMADORES	10
6.1	Explicação dos símbolos do painel de controlo do barbecue	
6.2	Sistemas de queimadores	
7.	EXPLICAÇÃO DO SISTEMA DE FUNIS	11
7.1	Posição normal	
7.2	Posição de vulcão	
7.3	Antes de usar o barbecue	
7.4	Depois de usar o barbecue	
8.	UTILIZAR O BARBECUE	12
8.1	Antes da primeira utilização	
8.2	Instruções para ligar	
9.	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	14
9.1	Limpar o barbecue	
9.2	Manutenção do barbecue	
10.	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	15
11.	GARANTIA AO CONSUMIDOR	15
12.	SUBSTITUIÇÃO DA PILHA	16
13.	PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO	17
14.	ELIMINAÇÃO	17
15.	INFORMAÇÃO TÉCNICA	18

1. O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU BARBECUE E PORQUE É IMPORTANTE

CE XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane

G30 / G31

Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_s (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG

Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH

Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus

Made in China

IMPORTANT:

Pode encontrar o número de série do seu barbecue, dependendo do modelo, na etiqueta de dados, que está colada na estrutura do barbecue ou então na base do barbecue.

O número de série e do item são importantes para facilitar o processo de consultas, pedidos de peças de substituição e reclamações garantia. Mantenha o Manual do Utilizador num local seguro. Ele contém informações importantes sobre segurança, utilização e manutenção. Por favor, escreva o número de série do barbecue no "Serial No." acima.

2. MANUAL DO UTILIZADOR

Por favor leia estas instruções antes de utilizar o seu barbecue a gás OUTDOORCHEF.

2.1 GUARDAR O MANUAL DO UTILIZADOR

Nota para o consumidor:	Este manual deve ser guardado pelo consumidor e mantido acessível a qualquer momento. O manual está disponível em www.spring-it.pt
Nota para o instalador:	Este manual deve ficar com o consumidor.

3. INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Por favor leia atentamente estas instruções antes de utilizar o seu barbecue a gás OUTDOORCHEF.

Utilize apenas ao ar livre.

Indicações de PERIGO, AVISO e CUIDADO aparecem neste manual para alertar para informação importante e crítica no uso do aparelho.

Por favor leia e siga estas instruções para garantir a segurança e evitar danos em materiais e pessoas.

- ⚠ **PERIGO:** Indica situações perigosas que resultam em morte ou ferimentos graves se estas instruções não forem observadas.
- ⚠ **AVISO:** Indica situações perigosas que podem resultar em morte ou ferimentos graves se estas instruções não forem observadas.
- ⚠ **CUIDADO:** Indica situações perigosas que podem resultar em ferimentos leves ou moderados se estas instruções não forem observadas

⚠ PERIGO	⚠ AVISO
Se sentir cheiro a gás: ▪ Desligue o abastecimento de gás ao barbecue. ▪ Apague todas as chamas. ▪ Abra a tampa. ▪ Se continuar a sentir o cheiro a gás, afaste-se do barbecue e contacte os bombeiros imediatamente.	▪ Não tenha líquidos, materiais e/ou gases inflamáveis (álcool, gás, material altamente inflamável, etc) perto do barbecue. ▪ Não guarde as garrafas de gás vazias perto do barbecue ou em salas fechadas.

3.1 INSTALAÇÃO E MONTAGEM

Leia as instruções antes de usar o aparelho.

Escolha o local que seja o mais protegido possível do vento antes de acender o barbecue.

- ⚠ **PERIGO:** Este barbecue não é adequado para ser instalado em barcos ou caravanas.
- ⚠ **AVISO:** O barbecue é fornecido com tubo de gás e redutor de gás adequados. É essencial manter o tubo de gás afastado das superfícies externas quentes do barbecue. O tubo não deve ser torcido. Nos modelos de barbecue que possuem suporte de tubo, é essencial que o tubo esteja bem seguro neste suporte.
- ⚠ **AVISO:** O tubo e o redutor correspondem aos respectivos regulamentos nacionais e às normas EN (redutor de pressão EN 16129/tubo de gás EN 16436).
- ⚠ **AVISO:** Não faça alterações ao aparelho. Contacte um especialista se suspeitar de alguma avaria ou mau funcionamento.
- ⚠ **AVISO:** Antes da primeira utilização e sempre depois de ligar uma garrafa de gás nova, verifique as ligações segundo as indicações a seguir na parte **TESTE DE FUGAS** deste manual.

3.2 FUNCIONAMENTO

Quem usar o barbecue deve conhecer e seguir com precisão o processo de ignição. As crianças não devem ser autorizadas a utilizar o barbecue.

Siga exatamente as instruções de montagem. A montagem incorreta pode ter consequências perigosas.

Não coloque líquidos ou materiais inflamáveis ou garrafas de gás sobressalentes nas proximidades do barbecue. Nunca instale o barbecue ou a garrafa de gás num local fechado e sem ventilação.

Leia atentamente estas instruções antes de usar o barbecue a gás OUTDOORCHEF. O barbecue destina-se apenas a utilização no exterior e deve ser garantida uma distância de segurança de pelo menos 1,5 m de objetos inflamáveis.

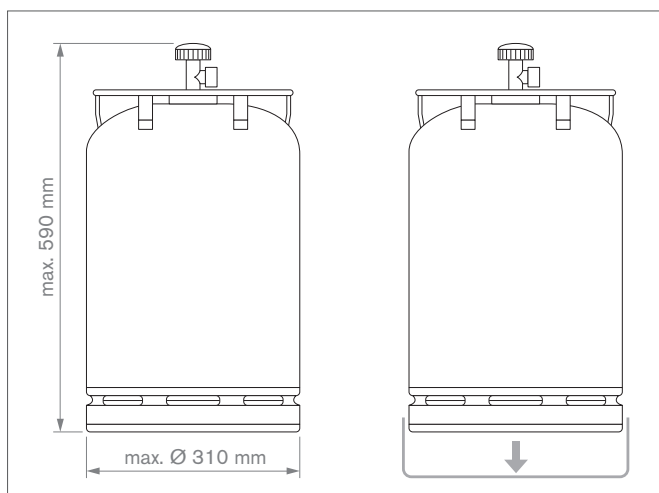
- ⚠ PERIGO:** Utilize o barbecue apenas ao ar livre. Nunca o use em ambientes fechados, por ex. em garagens, edifícios, tendas e outras áreas fechadas ou sob construções inflamáveis.
- ⚠ PERIGO:** Nunca use o barbecue sob uma cobertura.
- ⚠ PERIGO:** Este aparelho deve ser mantido longe de materiais inflamáveis durante o uso.
- ⚠ PERIGO:** Utilize o barbecue apenas em terreno firme e seguro. Nunca coloque o barbecue sobre pisos de madeira ou outras superfícies inflamáveis enquanto estiver em funcionamento. Mantenha o barbecue longe de materiais inflamáveis.
- ⚠ PERIGO:** Desligue o fornecimento de gás na garrafa de gás após o uso.
- ⚠ PERIGO:** Depois de grelhar, rode sempre o botão de regulação do gás para a posição  e feche o fornecimento de gás na garrafa.
- ⚠ PERIGO:** Ao trocar a garrafa de gás, certifique-se de que o botão regulador do gás esteja na posição  e o fornecimento de gás esteja fechado na garrafa de gás. Certifique-se de que não existem fontes de ignição nas proximidades da churrasqueira.
- ⚠ AVISO:** Substitua o tubo e o redutor de pressão do gás após um período de uso de 3 anos a partir da data de compra. Certifique-se de que o redutor de pressão de gás e o tubo cumprem as normas EN correspondentes (redutor de pressão de gás EN 16129/tubo de gás EN 16436).
- ⚠ AVISO:** Substitua imediatamente o tubo de gás se estiver danificada ou apresentar sinais de desgaste. O tubo não deve estar dobrado nem apresentar rachaduras. Não se esqueça de desligar o botão regulador do gás e o redutor de gás antes de remover o tubo.
- ⚠ AVISO:** Se suspeitar que há fuga de gás, rode o botão regulador de gás para a posição  e feche o fornecimento de gás na garrafa. Mandar verificar as peças que transportam gás num revendedor especializado em equipamentos de gás.
- ⚠ AVISO:** Nunca deixe o barbecue sem supervisão durante o funcionamento.
- ⚠ AVISO:** Não mova o aparelho durante o funcionamento.
- ⚠ AVISO:** Nunca bloqueie o orifício redondo de entrada de ar na base da cuba ou as aberturas de ar na tampa. As aberturas de ventilação no compartimento da garrafa de gás nunca devem ser fechadas ou tapadas.
- ⚠ AVISO:** Certifique-se sempre de que as pilhas estejam inseridas corretamente (polos + e - na posição correta). Ver instruções de montagem.
- ⚠ AVISO:** Em caso de líquido vertido das pilhas, evite o contato com a pele e descarte-as adequadamente. Nunca utilize pilhas estragadas.
- ⚠ AVISO:** Nunca exponha as pilhas a chamas ou altas temperaturas. Evite fazer curto-circuito às pilhas.
- ⚠ AVISO:** Partes acessíveis poderão estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- ⚠ CUIDADO:** O comprimento recomendado do tubo de gás é 90 cm, e não deve ser superior a 150cm.
- ⚠ CUIDADO:** O barbecue permanece quente durante algum tempo depois de desligado. Certifique-se de não se queimar nem colocar objetos sobre o barbecue devido ao perigo de queimaduras.
- ⚠ CUIDADO:** Use luvas de proteção ao tocar em partes quentes.
- ⚠ CUIDADO:** Entre em contato com um revendedor especializado em equipamentos de gás se a potência total não for alcançada e você suspeitar que pode haver um bloqueio no fornecimento de gás.
- ⚠ CUIDADO:** Os aparelhos com rodas giratórias não devem ser empurrados sobre pisos irregulares ou degraus.
- ⚠ CUIDADO:** Nunca coloque objetos quentes, como grelhas de barbecue, assadeiras e panelas de ferro fundido, nas prateleiras ou superfícies de preparação do seu barbecue. Isto pode danificar o verniz ou a pintura do aparelho.
- ⚠ CUIDADO:** Certifique-se de que o aparta gorduras esteja vazio antes de trocar a garrafa de gás para evitar que o aparta gorduras cheio caia e cause manchas.

3.3 ARMAZENAGEM E/OU SEM USO

- ⚠ PERIGO: Não guarde o barbecue perto de líquidos ou materiais altamente inflamáveis.
- ⚠ PERIGO: Se guardar o barbecue dentro de casa durante o inverno, é imprescindível a retirada da botija de gás. Deve ser sempre armazenado ao ar livre, em local bem ventilado e inacessível às crianças.
- ⚠ CUIDADO: Quando o barbecue não estiver em uso e depois de arrefecer completamente, proteja-a contra danos climáticos usando uma capa. As capas podem ser adquiridas no seu revendedor de barbecues.
- ⚠ CUIDADO: Para evitar a acumulação de condensação, retire a capa após chuva forte e deixe o barbecue secar.

4. GARRAFAS DE GÁS

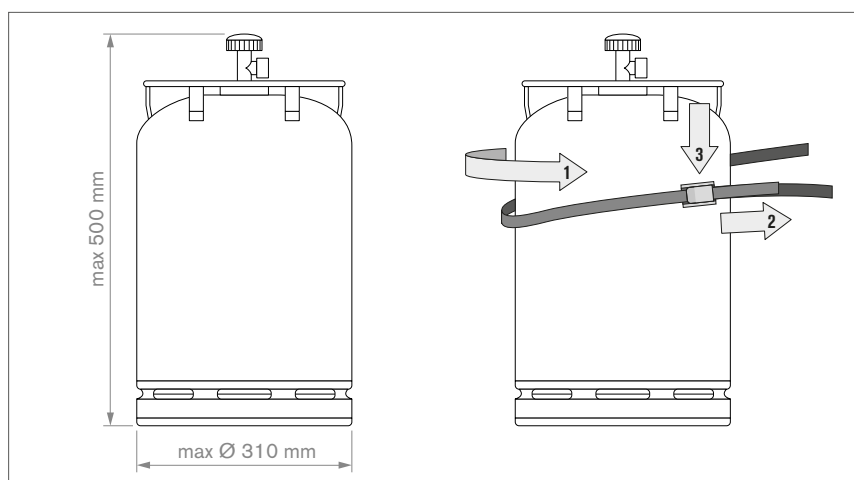
- Somente garrafas de gás com peso máximo de 8 kg podem ser colocadas na placa de base. Posicione a garrafa no espaço adequado.



- Certifique-se de que não há fugas nas ligações de gás.
- Realize o TEST DE FUGAS antes de usar o barbecue e depois de mudar a garrafa.
- As garrafas de gás não devem ser expostas a temperaturas superiores a 50°C e nunca devem ser armazenadas num local fechado ou cave.
- Leia e siga as instruções de segurança nas garrafas de gás utilizadas.
- **NOTA:** Verifique se o redutor de pressão e a garrafa de gás são aprovados para uso no seu país. Utilize apenas garrafas de gás que cumpram a norma nacional aplicável. Os diferentes sistemas de vedação significam que qualquer discrepância no regulador de pressão e nos sistemas da garrafa de gás impedirá o fecho seguro da vedação. Isso pode resultar em fuga de gás, que pode ser inflamado por uma chama ou por uma faísca. Por razões de segurança e responsabilidade, recomendamos em todos os casos verificar os barbecues a gás destinadas à venda e, se necessário, adaptar o redutor de pressão e o tubo de gás de acordo com os regulamentos nacionais, ou providenciar a execução deste trabalho.

4.1 SEGURAR A GARRAFA DE GÁS

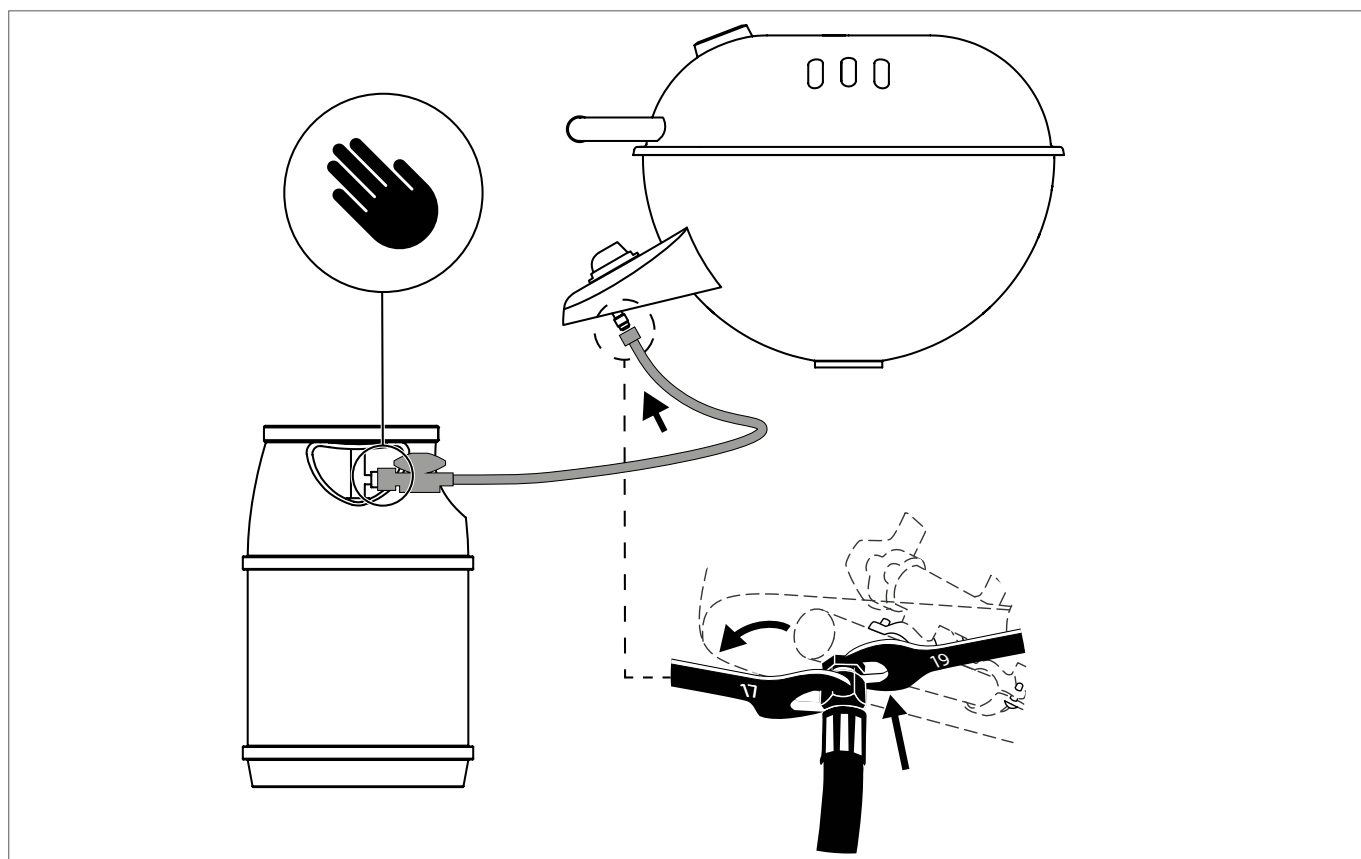
Utilize a cinta ou o suporte para garrafa de gás fornecidos para fixar a garrafa.
Certifique-se de que não há fugas nas ligações de gás.



5. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO BARBECUE

5.1 LIGAR O TUBO DE GÁS

⚠ AVISO: Utilize sempre a chave fornecida para fixar O TUBO de gás para garantir que a ligação está suficientemente segura. Para sua segurança, nunca aperte o tubo de gás apenas com a mão, para evistar risco de incêndios.

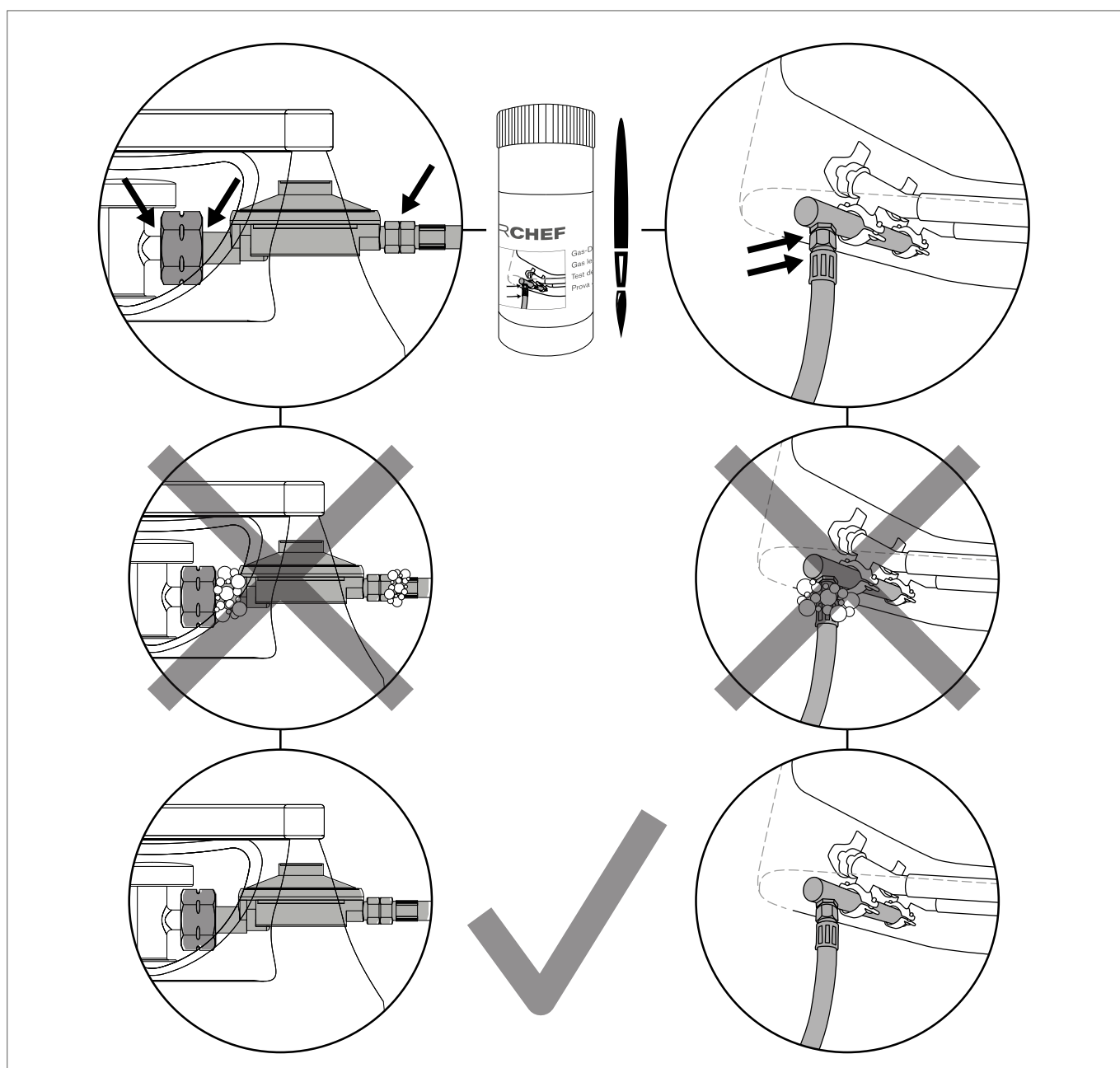


Consulte também as informações nas instruções de montagem separadas para do seu barbecue.

5.2 TESTE DE FUGAS

- ⚠ AVISO: Certifique-se de que não há fontes de ignição nas proximidades durante o teste de fugas. Isso também inclui fumar. Nunca verifique se há fugas com um fósforo aceso ou uma chama e faça sempre esta tarefa ao ar livre.
- ⚠ AVISO: Faça o **TESTE DE FUGAS** cada vez que a garrafa de gás for ligada ou trocada e também no início da época de barbecue.
- ⚠ AVISO: Não utilize o barbecue até que todas as fugas tenham sido eliminadas.

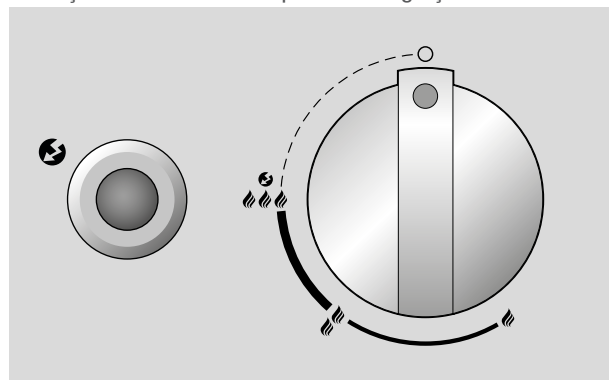
1. O botão regulador do barbecue deve estar na posição ○.
2. Abra o redutor de gás na garrafa e espalhe a solução de água com sabão fornecida ou uma solução de sabão caseira composta por 50% de sabão líquido e 50% de água em todas as partes que transportam gás (ligação na garrafa de gás / redutor de pressão de gás / tubo de gás / entrada de gás / ligação na válvula). Também pode usar um spray detetor de fugas.
3. A formação de bolhas na solução de sabão indica que há fugas. Desligue o fornecimento de gás na garrafa de gás.
4. Elimine as fugas reapertando as conexões se possível, ou então substitua as peças defeituosas.
5. Repita as etapas 1 e 2.
6. Entre em contato com seu revendedor especializado em equipamentos de gás se as fugas não puderem ser eliminadas.



6. EXPLICAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO E DOS SISTEMAS DE QUEIMADORES

6.1 EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS DO PAINEL DE CONTROLO DO BARBECUE

Definições / Níveis de temperatura e Ignição

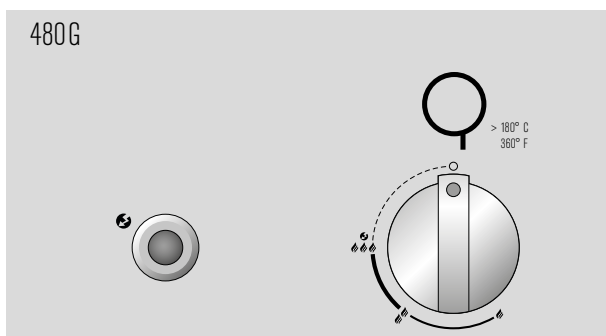


- : Posição Off (Desligado)
- 🔥 : Potência baixa
- 🔥🔥 : Potência Média
- 🔥🔥🔥 : Potência Alta
- 🔥🔥🔥🔥 : Ignição
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Isqueiro

6.2 SISTEMAS DE QUEIMADORES

Sistema de barbecue com um queimador

O queimador atinge a potência mais alta na posição 🔥🔥🔥 e a potência mais baixa na posição 🔥.



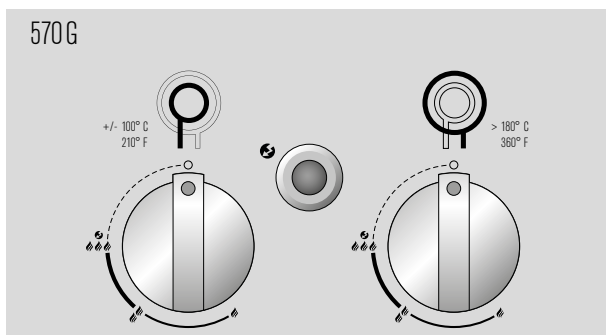
Sistema de barbecue com dois queimadores

O queimador grande atinge a potência mais alta na posição 🔥🔥🔥 e a potência mais baixa na posição 🔥.

Foi criado para ser usado a cozinhar em intervalos de temperatura Média a Alta.

O queimador pequeno foi projetado para cozinhar em baixas temperaturas e só pode ser ajustado num estreito intervalo de temperatura.

A diferença entre 🔥🔥🔥 e 🔥 não é visível. O queimador pequeno atinge uma temperatura de entre 100 °C a 120 °C.



7. EXPLICAÇÃO DO SISTEMA DE FUNIS

7.1 POSIÇÃO NORMAL - Calor Indireto



A POSIÇÃO NORMAL é a posição ideal do funil para a maioria das utilizações do barbecue e garante uma circulação de calor única dentro do barbecue. Os alimentos são cozinhados uniformemente por todos os lados, sem necessidade de virá-los. Carnes, peixes, legumes e muito mais permanecem deliciosamente suculentos, macios ou crocantes.

A POSIÇÃO NORMAL é, portanto, perfeita para todos os tipos de carne, peixes grelhados delicadamente, gratinados, legumes crocantes e também para assar pizza, tarte flambée, bolos ou pão.

7.2 POSIÇÃO DE VULCÃO - Calor Direto



Virar o funil para a POSIÇÃO DE VULCÃO permite cozinhar com temperatura muito alta na grelha e concentrada vinda de baixo, ideal para acessórios OUTDOORCHEF, como o Wok para Barbecue, a Flavouring Pan ou a Placa de Ferro Fundido.

Isto torna a POSIÇÃO DE VULCÃO perfeita para alimentos de grelha rápida, como bifes, picanha, vieiras ou legumes salteados no wok.

7.3 ANTES DE USAR O BARBECUE

- ⚠ **AVISO:** Use luvas resistentes ao calor se precisar alterar a posição do funil durante a utilização.
- ⚠ **AVISO:** Ao grelhar e cozinhar na posição de vulcão na temperatura 🔥🔥🔥, mantenha a tampa aberta. A tampa só pode ser mantida fechada entre as temperaturas 🔥 – 🔥🔥 ao grelhar na posição de vulcão.
- ⚠ **CUIDADO:** A gordura quente acumulada no recipiente coletor de gorduras pode causar queimaduras. Deixe a gordura arrefecer completamente antes de retirar o recipiente coletor.

1. Posicione o funil na posição desejada (posição normal ou de vulcão).
2. Selecione os acessórios apropriados, se necessário.
3. Pré-aqueça o barbecue com a tampa fechada por cerca de 10 a 15 minutos em 🔥🔥🔥 (posição normal).
4. Coloque o alimento a ser grelhado na grelha e controle a temperatura entre 🔥 – 🔥🔥🔥 de acordo com sua necessidade.

7.4 DEPOIS DE USAR O BARBECUE

1. Coloque o botão de regulação do gás de cada queimador na posição ○.
2. Desligue o redutor na garrafa de gás.
Deve ser fechado mesmo em garrafas vazias.
3. Deixe o barbecue arrefecer completamente e limpe-o.
4. Proteja o barbecue com a capa correspondente.

8. UTILIZAR O BARBECUE

8.1 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Limpe todas as peças que entram em contato com os alimentos.
2. Verifique todas as partes que transportam gás, conforme descrito na seção **TESTE DE FUGAS**.
Faça isto mesmo que o barbecue tenha sido entregue já montado pelo revendedor.
3. Deixe o barbecue queimar por cerca de 20–25 minutos na posição 🔥🔥🔥 (funil na posição normal).

8.2 INSTRUÇÕES PARA LIGAR

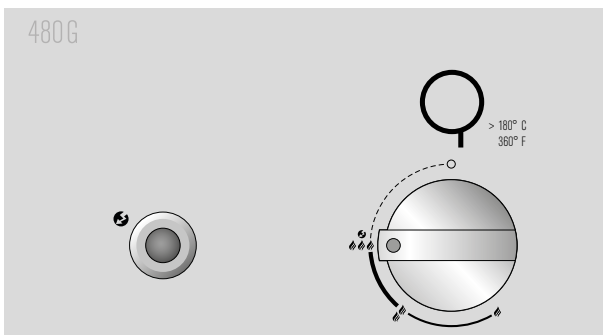
⚠ **AVISO:** Nunca ligue o barbecue com a tampa fechada.

1. Garanta que todas as ligações do tubo de gás, do regulador e da garrafa de gás estão bem apertadas (como descrito na seção **TESTE DE FUGAS**),
NOTA: No caso do MINICHEF 420G, as prateleiras laterais devem estar abertas durante a utilização do barbecue.

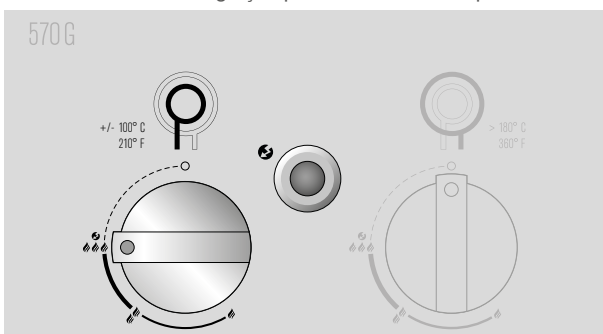
2. Abra a tampa do barbecue.

3. Abra o redutor na garrafa de gás.

4. a. Modelos com um queimador e botão de ignição separado:
Pressione o botão regulador de gás e gire-o no sentido anti-horário até à posição 🔥🔥🔥🔥.
Pressione o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado até que faça faísca e o queimador acenda.



- b. Modelos com dois queimadores e botão de ignição separado:
Pressione o botão regulador de gás do queimador grande e gire-o no sentido anti-horário até à posição 🔥🔥🔥🔥.
Pressione o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado até que faça faísca e o queimador acenda. Ou pressione o botão regulador de gás do queimador pequeno (botão da esquerda) e gire-o no sentido anti-horário até a posição 🔥🔥🔥🔥.
Pressione o botão de ignição preto e mantenha-o pressionado até que faça faísca e o queimador acenda.



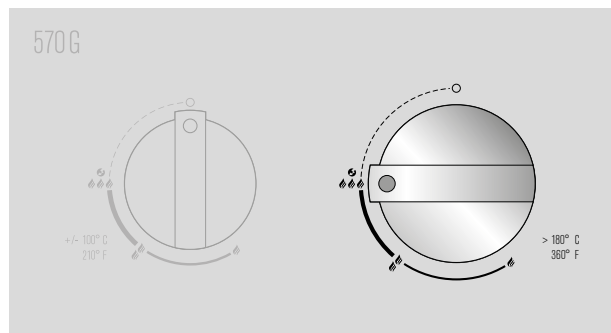
c. Modelos com dois queimadores e sem botão de ignição separado:

Pressione o botão regulador de gás do queimador grande e gire-o no sentido anti-horário até à posição 🔥🔥🔥🔥.

Pressione o botão regulador de gás e mantenha-o pressionado até que faça faísca e o queimador acenda.

Ou pressione o botão regulador de gás do queimador pequeno (esquerdo) e gire-o no sentido anti-horário até à posição 🔥🔥🔥🔥.

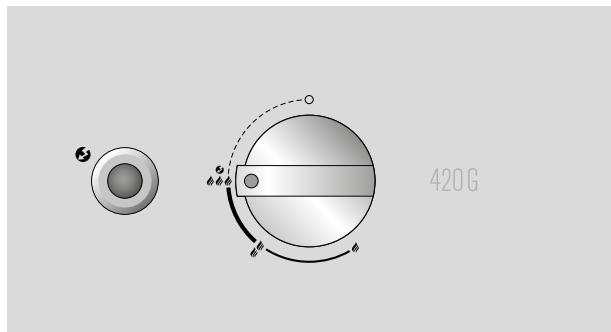
Pressione o botão regulador de gás e mantenha-o pressionado até que faça faísca e o queimador acenda.



5. Se o gás não acender em 5 segundos, rode o botão regulador para a posição ○.
Aguarde 2 minutos para permitir que o gás não queimado se dissipe. Em seguida, repita o passo 4
6. Caso não seja possível acender o barbecue após 3 tentativas, procure as causas (conforme descrito na secção RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS).

8.2.1 INSTRUÇÕES PARA LIGAR O CITY 420G não o CITY 420G SE

1. Garanta que todas as ligações do tubo de gás, do regulador e da garrafa de gás estão bem apertadas (como descrito na secção TESTE DE FUGAS),
2. Abra a tampa do barbecue.
3. Abra o redutor na garrafa de gás.
4. Pressione o botão regulador de gás e gire-o no sentido anti-horário até à posição 🔥🔥🔥🔥.
Pressione o botão de ignição preto várias vezes até que faça faísca e o queimador acenda.



5. Se o gás não acender em 5 segundos, rode o botão regulador para a posição ○.
Aguarde 2 minutos para permitir que o gás não queimado se dissipe. Em seguida, repita o passo 4
6. Caso não seja possível acender o barbecue após 3 tentativas, procure as causas (conforme descrito na secção RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS).

9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

9.1 LIMPAR O BARBECUE

⚠ AVISO: Ao limpar o interior do barbecue ao redor do queimador, tenha cuidado para não danificar os componentes do queimador.

LIMPAR O EXTERIOR DO BARBECUE

NOTA: Nunca use limpavidros ou outros sprays de limpeza para limpar o exterior do barbecue pois pode danificar as superfícies.

Limpe o exterior do barbecue e as prateleiras usando apenas produtos de limpeza normais não agressivos (por ex. detergente para a louça). No caso de produtos de limpeza especiais para barbecues (não recomendado), recomendamos testar primeiro o produto numa área escondida.

LIMPAR O INTERIOR DO BARBECUE

NOTA: Ao limpar com escova de barbecue de nylon, certifique-se sempre de que o barbecue já arrefeceu completamente.

Graças ao sistema de funil exclusivo, apenas é necessária uma pequena limpeza entre as utilizações do barbecue, porque a maior parte da gordura evapora ou fica acumulada no tabuleiro para gorduras.

Limpeza recomendada para sujidades mais intensas:

1. Aqueça o barbecue uns 10 minutos na potência máxima para queimar resíduos de alimentos (resíduos de carne, gordura, açúcar de marinadas, etc.).
2. Deixe o barbecue arrefecer completamente para que os resíduos de alimentos solidifiquem/endureçam (isto permite uma limpeza mais fácil e eficaz)
3. Limpe a grelha com uma escova OUTDOORCHEF de nylon ou latão para obter os melhores resultados (não utilize uma escova com cerdas de aço).
4. Retire a grelha do barbecue e limpe o funil com a escova de funil OUTDOORCHEF.

DICA: A preparação para a próxima utilização começa imediatamente porque se limpar a grelha do barbecue após cada utilização, evitará que tenha de o fazer antes da próxima vez que for utilizar o barbecue.

9.2 MANUTENÇÃO DO BARBECUE

Uma manutenção regular do seu barbecue vai garantir que ele funcione corretamente.

- Pelo menos duas vezes por ano, verifique todas as peças que transportam gás; verifique-as também após longos períodos de armazenamento. Aranhas ou insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes do uso.
- Se o barbecue for movido regularmente sobre terreno irregular, verifique de vez em quando se todos os parafusos ainda estão apertados.
- Se não utilizar o grelhador durante um longo período, deverá realizar um **TESTE DE FUGAS** antes de voltar a utilizá-lo. Em caso de dúvidas, contacte o seu fornecedor de gás ou o revendedor.
- Para evitar danos devido à corrosão, lubrifique com óleo todas as peças metálicas antes de longos períodos de armazenamento.
- Após longos períodos de armazenamento, e pelo menos uma vez por ano na época de barbecue, deverá verificar se a mangueira de gás tem fissuras, dobras ou outros danos. Uma mangueira de gás danificada deve ser substituída imediatamente por uma nova, conforme descrito na seção **INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA**.
- Depois de o seu barbecue ter arrefecido completamente, proteja-o dos efeitos das intempéries com uma capa OUTDOORCHEF adequada.
- Deixe sempre o barbecue secar completamente após a limpeza ou chuva para evitar qualquer condensação no termómetro do barbecue.
- Retire a capa após qualquer chuva para evitar a formação de condensação. As capas podem ser adquiridas no seu revendedor de barbecue.

10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O queimador não acende:

- Verifique se o gás está aberto no redutor da garrafa de gás.
 - Certifique-se de que há gás suficiente na garrafa.
 - Verifique se há passagem da faísca entre o eletrodo e o queimador.
- ⚠ CUIDADO: Esta inspeção só poderá ser realizada com o gás totalmente fechado!

Sem faísca:

- Certifique-se de que o power bank está ligado corretamente e totalmente carregado.
- A distância entre o queimador e o eletrodo deve ser de apenas 5–8 mm.
- Verifique se os cabos da ignição elétrica e do eletrodo estão conectados e firmemente ligados.
- Insira 2 pilhas novas (tipo AAA, LR03, 1,5 V) no acendedor elétrico.
- O queimador pode ser acendido manualmente com um isqueiro de bastão através da abertura na parte inferior do barbecue.

Sem potência ou potência reduzida:

- Verifique se os queimadores estão bloqueados por insectos ou aranhas/teias de aranha.

Pode encontrar mais informações sobre a limpeza dos queimadores aqui:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/questions-tips/how-should-i-clean-my-burners>

As rodas estão presas:

Para evitar que as rodas fiquem presas, recomendamos que remova qualquer poeira, sujidade e detritos das rodas pelo menos uma vez por ano para garantir que rodem o mais suavemente possível.

Caso ainda não consiga utilizar o barbecue após realizar os procedimentos listados acima, entre em contato com o revendedor.

11. GARANTIA AO CONSUMIDOR

Para obter informações detalhadas sobre a Garantia ao Consumidor, consulte os Termos e Condições Gerais (T&Cs) em

<https://www.outdoorchef.com/agb>

A marca registrada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial

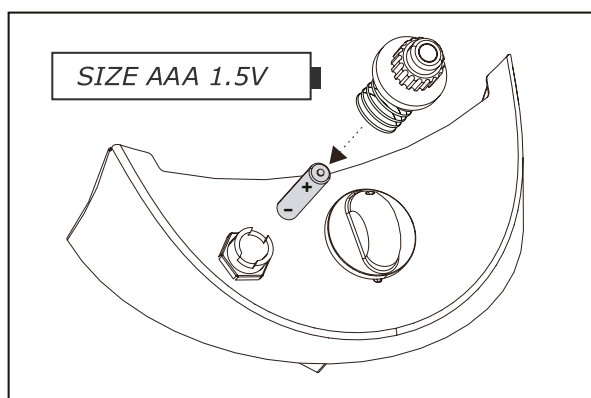
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

* Encontra uma lista de distribuidores no website www.outdoorchef.com

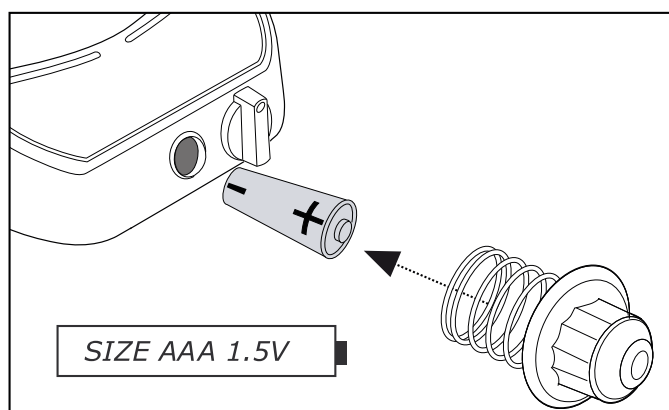
** O número de série e o número de artigo, estão no autocolante com as características técnicas do barbecue (veja a primeira secção deste documento).

12. SUBSTITUIÇÃO DA PILHA

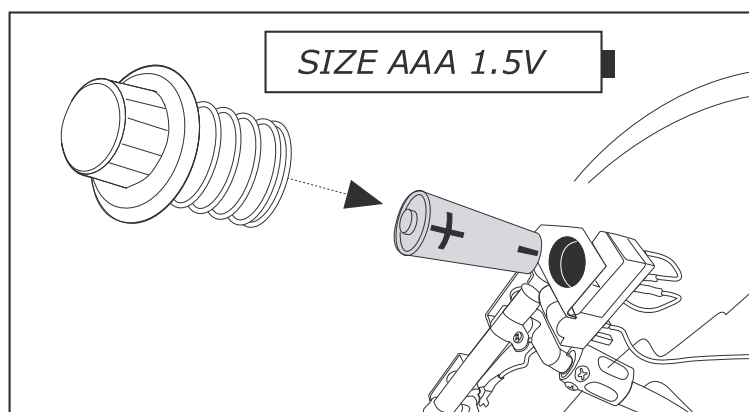
MINICHEF 420 G / CHELSEA 420 G / CITY 420 G / CITY 420 G SE



COMPACTCHEF 480 G / CHELSEA 480 G / CHELSEA 480 G LH / KENSINGTON 480 G | AMBRI 480 G



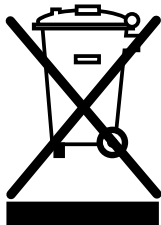
GENEVA 570 G | MONTREUX 570 G | CASCAIS 570 G EVO | LEON 570 G



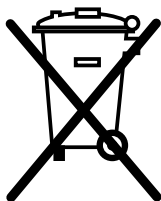
13. PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

As peças de reposição podem ser obtidas através de revendedores especializados.

14. ELIMINAÇÃO



Esta etiqueta indica que este produto e as pilhas que contém não podem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde devido à eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável. Para devolver o seu aparelho usado, utilize o sistema de devolução e recolha disponível no município ou contacte o revendedor onde adquiriu o produto. Este produto é adequado para reciclagem amigável ao ambiente.



Remova as pilhas do barbecue antes de levá-lo a um centro de reciclagem e elimine-o de acordo com as normas locais.

15. INFORMAÇÃO TÉCNICA

CASCAIS 570 G / MONTREUX 570 G / GENEVA 570 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potência	
- Queimador Pequeno	1.20 kW
- Queimador Pequeno	8.50 kW
Consumo Gás	702 g/h
Injectores (28–30/37 mbar)	
- Injector Queimador Peq.	0.55 mm/mark: BF
- Injector Queimador Grd.	1.47 mm/mark: BT
Injectores (50 mbar)	
- Injector Queimador Peq.	0.48 mm/mark: AF
- Injector Queimador Grd.	1.27 mm/mark: AT
Pressão Gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CASCAIS 570 G EVO

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potência	
- Queimador Pequeno	1.30 kW
- Queimador Pequeno	8.50 kW
Consumo Gás	713 g/h
Injectores (28–30/37 mbar)	
- Injector Queimador Peq.	0.55 mm/mark: BF
- Injector Queimador Grd.	1.40 mm/mark: BV
Injectores (50 mbar)	
- Injector Queimador Peq.	0.48 mm/mark: AF
- Injector Queimador Grd.	1.22 mm/mark: BG
Pressão Gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

LEON 570 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potência	8.50 kW
Consumo Gás	612 g/h
Injector (28–30/37 mbar)	1.47 mm/mark: BT
Injector (50 mbar)	1.27 mm/mark: AT
Pressão Gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Ignição Elétrica

Para acionar a ignição elétrica, você precisa de uma ou duas pilhas (tipo AAA, LR03, 1,5 Volt), dependendo do tipo de ignição elétrica. Para mais detalhes, consulte o parágrafo 12.

Nota sobre a temperatura no termómetro

A temperatura indicada pelo termómetro tem +/-10% de flutuação.

Website

Mais informações, dicas, sugestões, receitas e todo tipo de informação útil sobre os produtos OUTDOORCHEF podem ser encontradas em www.outdoorchef.com
www.spring-it.pt

AMBRI 480 G

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potência	5.40 kW
Consumo Gás	389 g/h
Injector (28–30/37 mbar)	1.15 mm/mark: BN
Injector (50 mbar)	1.02 mm/mark: AN
Pressão Gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

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

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potência	5.60 kW
Consumo Gás	397 g/h
Injector (28–30/37 mbar)	1.15 mm/mark: BN
Injector (50 mbar)	1.02 mm/mark: AN
Pressão Gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

CITY 420 G / CHELSEA 420 G / MINICHEF 420 G /

CITY 420 G SE

CE	0063
Gas	Propano/butano 30/31
Potência	4.30 kW
Consumo Gás	315 g/h
Injector (28–30/37 mbar)	1.02 mm/mark: BL
Injector (50 mbar)	0.88 mm/mark: AH
Pressão Gás	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

Categorias

I₃_{B/P} (30 mbar)
I₃_{B/P} (50 mbar)
I₃₊ (28/30/37 mbar)

CASCAIS 570 G EVO

NOTAS:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



outdoorchef



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | info@outdoorchef.com
Outdoorchef Deutschland GmbH | Wicker Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com
Spring-It Soluções de Lazer Lda | Rua do Seixal, 90 | 4000-521 Porto | Portugal

Art.-No.19.110.83