

E-210 • E-310 • E-410

E-425 • E-335

EP-325 • EP-335 • EP-425 • EP-435 • SP-435 • EP-445R

Manual do utilizador GPL

Guarde este Manual do utilizador para consulta futura, leia-o atentamente e, no caso de dúvidas, contacte-nos já hoje.

REGISTE-SE HOJE MESMO

É com prazer que o recebemos na nossa viagem pelo mundo do barbecue. Registe o seu grelhador e obtenha acesso a informações WEBER divertidas e envolventes, incluindo dicas, truques e como aproveitar ao máximo a sua experiência de barbecue.

Informações importantes de segurança

As indicações de PERIGO, AVISO e CUIDADO são utilizadas ao longo deste Manual do utilizador para destacar informações críticas e importantes. Leia e respeite estas indicações para garantir a segurança e evitar danos materiais. As declarações são definidas abaixo.

⚠ **PERIGO:** indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, **irá resultar em morte ou ferimentos graves.**

⚠ **AVISO:** indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, **poderá resultar em morte ou ferimentos graves.**

⚠ **CUIDADO:** indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, **poderá resultar em ferimentos ligeiros.**

UTILIZE APENAS NO EXTERIOR.

LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O DISPOSITIVO (GRELHADOR).

NOTA PARA O INSTALADOR: estas instruções devem ser entregues ao consumidor.

NOTA PARA O CONSUMIDOR: guarde estas instruções para consulta futura.

⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro de gás:

- Desligue a alimentação de gás para o dispositivo (grelhador).
- Apague qualquer chama exposta.
- Abra a tampa.
- Se o cheiro permanecer, afaste-se do dispositivo (grelhador) e solicite imediatamente a ajuda do seu fornecedor de gás ou dos bombeiros.

⚠ AVISO

- Não armazene ou utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na proximidade deste (grelhador) ou de qualquer outro dispositivo.
- Uma botija de GPL que não esteja a ser utilizada não deve ser guardada na proximidade deste (grelhador) ou de qualquer outro dispositivo.

Instalação e montagem

⚠ **PERIGO:** este grelhador não se destina a ser instalado em veículos ou barcos de recreio.

⚠ **AVISO:** utilize este grelhador apenas se todas as peças se encontrarem no seu lugar e se o grelhador tiver sido instalado de acordo com as instruções de montagem.

⚠ **AVISO:** não instale este modelo de grelhador numa estrutura embutida ou móvel.

⚠ **AVISO:** não modifique o dispositivo. O GPL não é gás natural. A conversão ou a tentativa de utilizar gás natural numa unidade de GPL ou utilizar GPL numa unidade de gás natural não é segura e irá anular a garantia.

• Quaisquer peças seladas pelo fabricante não devem ser modificadas pelo utilizador.

Operação

⚠ **PERIGO:** utilize o grelhador apenas no exterior, numa área bem ventilada. Não utilize em garagens, edifícios, passagens cobertas, tendas ou em qualquer outra área fechada ou sob uma estrutura combustível.

⚠ **PERIGO:** não utilize o grelhador em qualquer veículo nem nas áreas de armazenamento ou carga de qualquer veículo. Tal inclui, entre outros, automóveis, camiões, carrinhas, monovolumes, veículos utilitários desportivos, veículos de recreio e barcos.

⚠ **PERIGO:** quando estiver a ser usado, os materiais combustíveis não devem estar a menos de 61 cm (24 polegadas) da parte de trás ou das laterais do grelhador.

⚠ **PERIGO:** mantenha a área de cozedura livre de vapores e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool etc., bem como de materiais combustíveis.

⚠ **PERIGO:** este dispositivo deve estar afastado de materiais inflamáveis durante a utilização.

⚠ **PERIGO:** não coloque uma cobertura para grelhador ou outro objeto inflamável sobre o grelhador nem na área de armazenamento sob o mesmo enquanto este se encontra em funcionamento ou quente.

⚠ **PERIGO:** caso ocorra um incêndio com origem na gordura, desligue todos os queimadores e deixe a tampa fechada até o incêndio se extinguir.

⚠ **AVISO:** as partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.

⚠ **AVISO:** o consumo de álcool, medicamentos sujeitos a receita médica, medicamentos de venda livre ou drogas ilegais pode prejudicar a capacidade do utilizador de montar, deslocar, armazenar ou operar o grelhador com segurança.

⚠ **AVISO:** nunca deixe o grelhador sem supervisão durante a utilização ou o pré-aquecimento. Tenha cuidado ao utilizar este grelhador. A totalidade da cookbox fica quente durante a utilização.

⚠ **AVISO:** use luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a norma EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao utilizar o grelhador.

⚠ **AVISO:** não desloque o dispositivo durante a utilização.

⚠ **AVISO:** mantenha todos os cabos de alimentação elétrica e a mangueira de combustível afastados de superfícies quentes.

⚠ **CUIDADO:** este produto foi testado quanto à sua segurança e encontra-se certificado para utilização num determinado país. Consulte a designação do país na embalagem exterior.

• Não utilize o grelhador com carvão, briquetes ou pedras de lava.

• O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que sejam supervisionadas ou que lhes seja ministrada formação.



CARACTERÍSTICAS DESTE GRELHADOR

Para aceder à informação completa do utilizador, digitalize o código QR e introduza

o seu número de série ou navegue online em weber.com/literature-online

Número de série

Anote o número de série do seu grelhador na caixa acima para referência futura. O número de série encontra-se na etiqueta de dados do grelhador.

Orifícios da válvula do queimador e dados de consumo do SPIRIT

ORIFÍCIOS DA VÁLVULA DO QUEIMADOR				
País	Categoria de gás	Modelos de 2 queimadores	Modelos de 3 queimadores	Modelos de 4 queimadores
China, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estónia, Finlândia, Hong Kong, Hungria, Islândia, Índia, Israel, Japão, Coreia, Letónia, Lituânia, Malta, Países Baixos, Noruega, Roménia, Rússia, Singapura, Eslováquia, Eslovénia, África do Sul, Suécia, Turquia	I_{3B/P} (30 mbar ou 2.8 kPa)	Queimadores principais 1,03 mm	Queimadores principais 0,95 mm Queimador alto+ 0,95 mm Queimador lateral 0,97 mm	Queimadores principais 0,91 mm Queimador alto+ 0,91 mm Queimador lateral 0,97 mm
Bélgica, França, Grã-Bretanha, Grécia, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Portugal, Espanha, Suíça	I₃₊ (28-30/37 mbar)	Queimadores principais 0,96 mm	Queimadores principais 0,89 mm Queimador alto+ 0,89 mm Queimador lateral 0,91 mm	Queimadores principais 0,85 mm Queimador alto+ 0,85 mm Queimador lateral 0,91 mm
Polónia	I_{3B/P} (37 mbar)	Queimadores principais 0,96 mm	Queimadores principais 0,89 mm Queimador alto+ 0,89 mm Queimador lateral 0,91 mm	Queimadores principais 0,85 mm Queimador alto+ 0,85 mm Queimador lateral 0,91 mm
Áustria, Alemanha	I_{3B/P} (50 mbar)	Queimadores principais 0,90 mm	Queimadores principais 0,82 mm Queimador alto+ 0,82 mm Queimador lateral 0,84 mm	Queimadores principais 0,79 mm Queimador alto+ 0,79 mm Queimador lateral 0,84 mm

DADOS DE CONSUMO				
Categoria de gás	Modelos 210	Modelos 310	Modelos 325	Modelos 335
I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	7,8 kW Propano	7,0 kW Propano	9,1 kW Propano	12,6 kW Propano
	8,7 kW Butano	8,4 kW Butano	10,1 kW Butano	14,1 kW Butano
	548 g/h Propano	494 g/h Propano	639 g/h Propano	886 g/h Propano
	623 g/h Butano	601 g/h Butano	725 g/h Butano	1012 g/h Butano
I₃₊ (28-30/37 mbar)	7,8 kW Propano	7,0 kW Propano	9,1 kW Propano	12,6 kW Propano
	7,8 kW Butano	7,0 kW Butano	9,1 kW Butano	12,6 kW Butano
	548 g/h Propano	494 g/h Propano	639 g/h Propano	886 g/h Propano
	548 g/h Butano	494 g/h Butano	639 g/h Butano	886 g/h Butano
I_{3B/P} (37 mbar)	7,8 kW Propano	7,0 kW Propano	9,1 kW Propano	12,6 kW Propano
	8,7 kW Butano	8,4 kW Butano	10,1 kW Butano	14,1 kW Butano
	548 g/h Propano	494 g/h Propano	639 g/h Propano	886 g/h Propano
	623 g/h Butano	601 g/h Butano	725 g/h Butano	1012 g/h Butano
I_{3B/P} (50 mbar)	7,8 kW Propano	7,0 kW Propano	9,1 kW Propano	12,6 kW Propano
	8,7 kW Butano	8,4 kW Butano	10,1 kW Butano	14,1 kW Butano
	548 g/h Propano	494 g/h Propano	639 g/h Propano	886 g/h Propano
	623 g/h Butano	601 g/h Butano	725 g/h Butano	1012 g/h Butano

DADOS DE CONSUMO				
Categoria de gás	Modelos 410	Modelos 425	Modelos 435	Modelos 445
I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	8,2 kW Propano	10,3 kW Propano	13,8 kW Propano	15,8 kW Propano
	9,1 kW Butano	11,3 kW Butano	15,3 kW Butano	17,6 kW Butano
	577 g/h Propano	721 g/h Propano	968 g/h Propano	1112 g/h Propano
	650 g/h Butano	811 g/h Butano	1097 g/h Butano	1257 g/h Butano
I₃₊ (28-30/37 mbar)	8,2 kW Propano	10,3 kW Propano	13,8 kW Propano	15,8 kW Propano
	8,2 kW Butano	10,3 kW Butano	13,8 kW Butano	15,8 kW Butano
	577 g/h Propano	721 g/h Propano	968 g/h Propano	1112 g/h Propano
	577 g/h Butano	721 g/h Butano	968 g/h Butano	1112 g/h Butano
I_{3B/P} (37 mbar)	8,2 kW Propano	10,3 kW Propano	13,8 kW Propano	15,8 kW Propano
	9,1 kW Butano	11,3 kW Butano	15,3 kW Butano	17,6 kW Butano
	577 g/h Propano	721 g/h Propano	968 g/h Propano	1112 g/h Propano
	650 g/h Butano	811 g/h Butano	1097 g/h Butano	1257 g/h Butano
I_{3B/P} (50 mbar)	8,2 kW Propano	10,3 kW Propano	13,8 kW Propano	15,8 kW Propano
	9,1 kW Butano	11,3 kW Butano	15,3 kW Butano	17,6 kW Butano
	577 g/h Propano	721 g/h Propano	968 g/h Propano	1112 g/h Propano
	650 g/h Butano	811 g/h Butano	1097 g/h Butano	1257 g/h Butano

Informações importantes sobre o gás de petróleo liquefeito e as ligações de gás

O que é o GPL?

O gás de petróleo liquefeito, também chamado de GPL ou gás propano líquido, é o produto inflamável à base de petróleo, utilizado no seu grelhador. Quando não se encontra confinado e a temperatura e a pressão são moderadas, está na forma gasosa. No entanto, a uma pressão moderada dentro de um recipiente, como uma botija, o GPL está no estado líquido. À medida que a pressão da botija é aliviada, o líquido é rapidamente vaporizado e transforma-se em gás.

Dicas para o manuseamento seguro de botijas de GPL

- Uma botija de GPL amassada ou com ferrugem pode ser perigosa e deve ser verificada pelo seu fornecedor de GPL. Não utilize uma botija com uma válvula danificada.
- Apesar de a sua botija de GPL parecer estar vazia, pode ainda conter gás e a botija deve ser transportada e armazenada em conformidade.
- A botija de GPL deve ser instalada, transportada e armazenada em posição vertical segura. As botijas não devem sofrer quedas nem ser manuseadas com violência.
- Nunca armazene ou transporte a botija de GPL em condições em que a temperatura possa atingir 50 °C (125 °F) (a botija fica demasiado quente para ser segurada com a mão).
- Não devem existir fontes de ignição na proximidade ao manusear ou substituir a botija de gás.

Requisitos da botija de GPL

- Utilize botijas com uma capacidade mínima de 3 kg e capacidade máxima de 13 kg.

O que é um regulador?

O seu grelhador a gás está equipado com um regulador de pressão, um dispositivo que controla e mantém a pressão do gás uniforme, à medida que é libertado da botija de GPL.

Requisitos do regulador e da mangueira

- No Reino Unido, este grelhador deve estar equipado com um regulador em conformidade com a norma BS 3016, com uma potência nominal de 37 milibares.
- O comprimento da mangueira não deve ser superior a 1,5 metros.
- Evite dobrar a mangueira.
- Os conjuntos de regulador e mangueira de substituição devem respeitar as especificações da Weber-Stephen Products LLC.

Instalar a botija de GPL

Requisitos do armário

Os requisitos de tamanho máximo para botijas instaladas dentro do armário são:

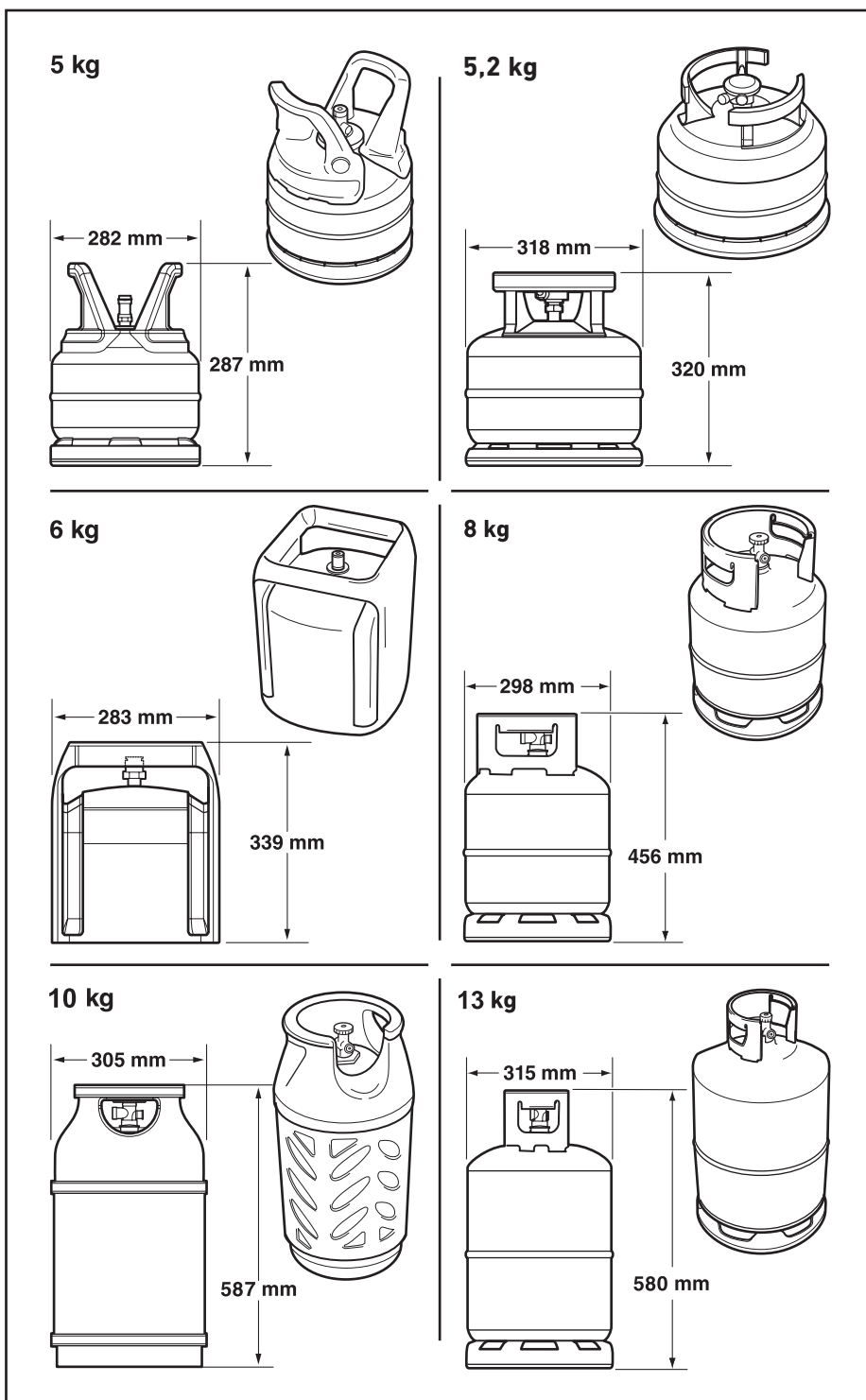
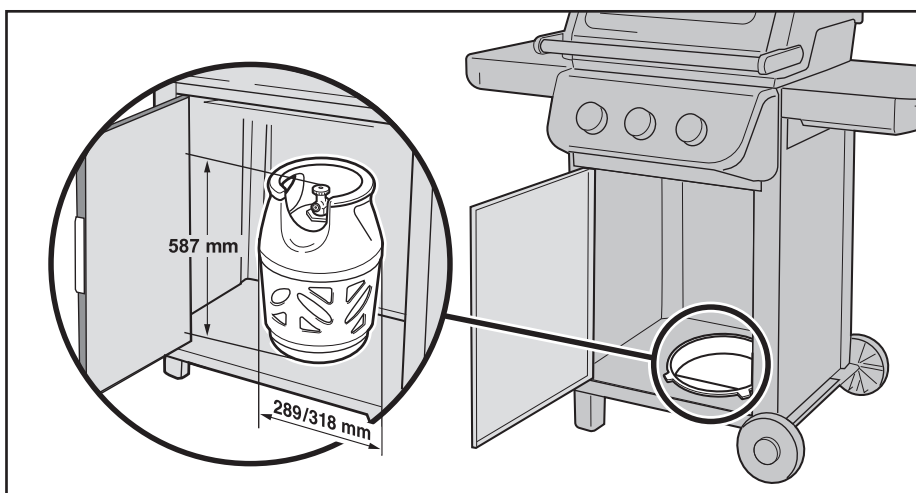
Capacidade da botija:	máx. 13 kg
Altura da botija:	máx. 587 mm
Largura da botija:	máx. 289 mm (base retangular) ou máx. 318 mm (base redonda)

A base da botija deve encaixar no suporte do depósito e ficar plana na base.

São apresentados alguns possíveis modelos de botija aprovados para instalação dentro do armário, com dimensões incluídas.

Se a sua botija não cumprir os requisitos de tamanho para ser colocada dentro do armário, tem de ser colocada no chão, fora do armário.

⚠ AVISO: se a botija de GPL não cumprir os requisitos de tamanho da botija para colocação dentro do armário, não tente colocar ou ligar a botija dentro do armário. Coloque e ligue a botija fora do armário. Se não o fizer, poderá provocar danos na mangueira e originar um incêndio ou explosão, o que poderá causar ferimentos graves ou morte e danos materiais.



Preparar a instalação da botija de GPL

A botija terá de ser fixada após a instalação dentro do armário.

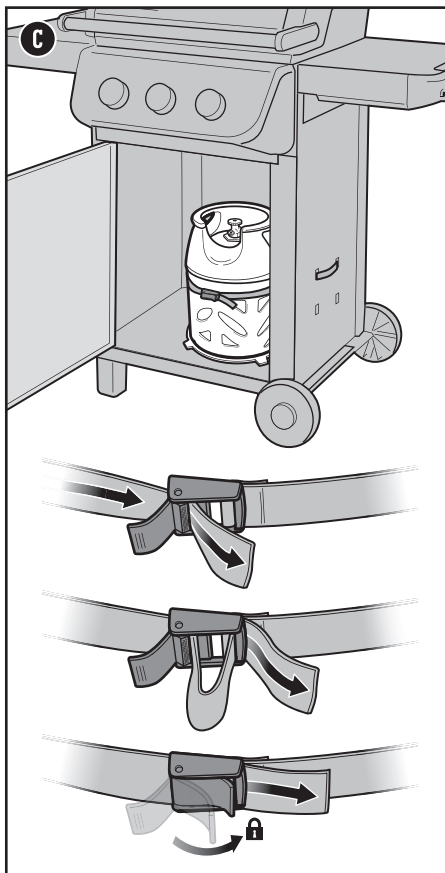
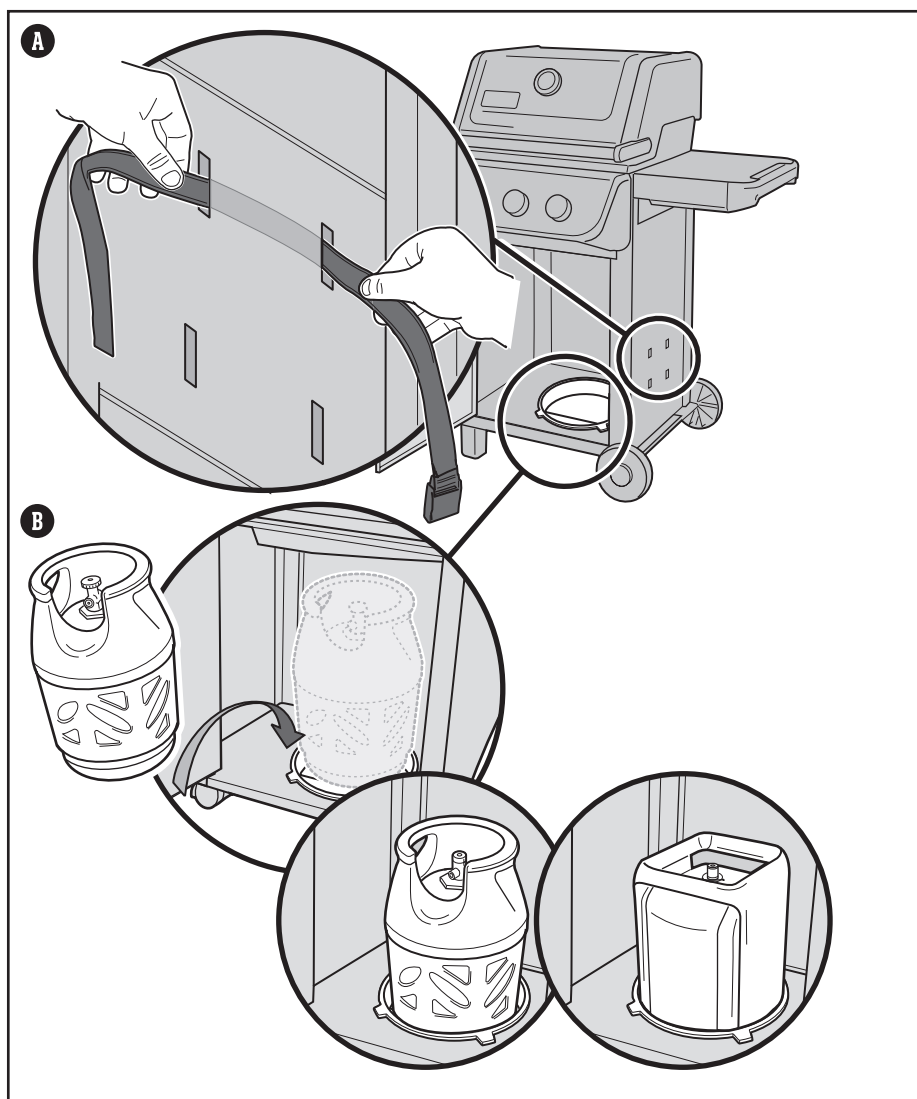
- 1) Abra a porta do armário.
- 2) Passe a cinta para fixar a botija através dos dois orifícios no painel lateral (A). Opte pelos orifícios inferiores ou superiores para a cinta, dependendo da altura da sua botija.

Instalação da botija de GPL

- 1) Levantar e colocar a botija no suporte da botija (B) no painel inferior. A base da botija deve encaixar dentro do suporte da botija.
- 2) Virar a botija de forma que a abertura da válvula fique virada para a frente do grelhador.
- 3) Fixar a botija com a cinta para a botija (C).
- 4) Ligar o regulador à botija de GPL. Consultar "LIGAR O REGULADOR À BOTIJA."

Instalação com colocação no chão

- 1) Abra a porta do armário.
- 2) Passe a mangueira do regulador para fora através da abertura no painel traseiro.
- 3) Coloque a botija no chão, fora do armário, atrás do grelhador.
- 4) Vire a botija de GPL de forma que a abertura da válvula fique virada para a frente.
- 5) Ligue o regulador à botija de GPL. Consulte "LIGAR O REGULADOR À BOTIJA."



A capacidade máxima da botija de GPL DENTRO do armário é de 13 kg.

O comprimento da mangueira não deve ser superior a 1,5 metros.

⚠ IMPORTANTE: recomendamos a substituição do conjunto da mangueira de gás do seu grelhador a gás a cada cinco anos. Alguns países podem exigir que a mangueira de gás seja substituída em intervalos de tempo inferiores a cinco anos; nesse caso, a exigência do país terá prioridade.

Para conjuntos de mangueira, regulador e válvulas de substituição, entre em contacto com um representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a weber.com.

Ligar a botija de GPL e verificar fugas

Ligar o regulador à botija

- 1) Verifique se todos os botões de controlo dos queimadores se encontram na posição off . Faça-o empurrando os botões para dentro e rodando no sentido dos ponteiros do relógio.

- 2) Identifique o seu tipo de regulador e ligue o regulador à botija de GPL, seguindo as respetivas instruções de ligação.

Nota: certifique-se de que a válvula da botija de GPL ou a alavanca do regulador está fechada antes de efetuar a ligação.

Ligar, rodando para a direita (A)

Enrosque o regulador na botija, rodando o encaixe no sentido dos ponteiros do relógio (a). Posicione o regulador de forma que o orifício de ventilação (b) fique virado para baixo.

Ligar, rodando para a esquerda (B)

Enrosque o regulador na botija, rodando o encaixe no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio.

Ligar, rodando a alavanca e encaixando na posição (C)

Rode a alavanca do regulador (a) no sentido dos ponteiros do relógio para a posição off. Empurre o regulador para baixo, em direção à válvula da botija, até o regulador encaixar na posição (b).

Ligar, deslizando o anel (D)

Certifique-se de que a alavanca do regulador se encontra na posição off (a). Deslize o anel do regulador para cima (b). Empurre o regulador para baixo, em direção à válvula da botija, e mantenha pressionado. Deslize o anel para baixo para fechar (c). Se o regulador não bloquear, repita o procedimento.

Nota: as ilustrações do regulador apresentadas neste manual podem não ser similares ao regulador que utiliza no seu grelhador, devido a diferentes regulamentações regionais ou nacionais.

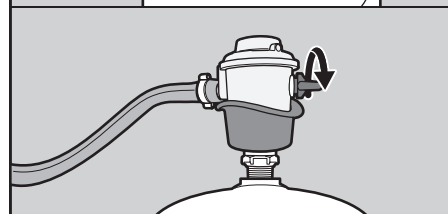
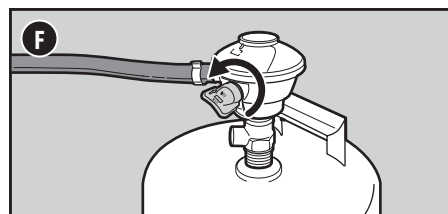
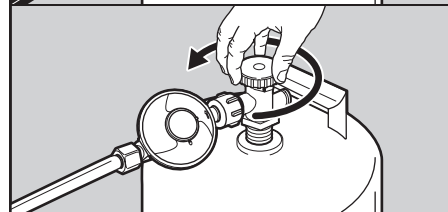
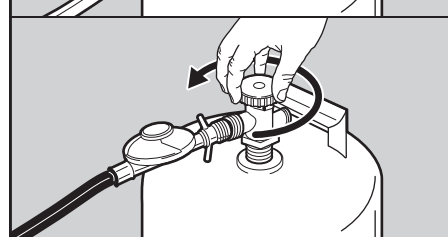
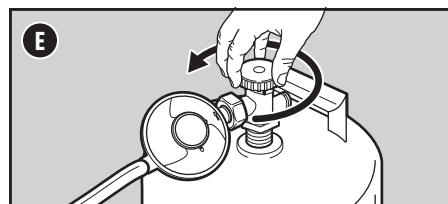
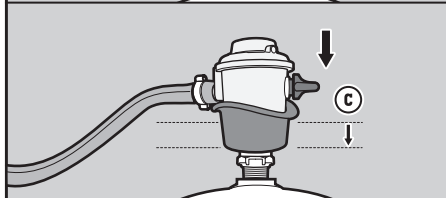
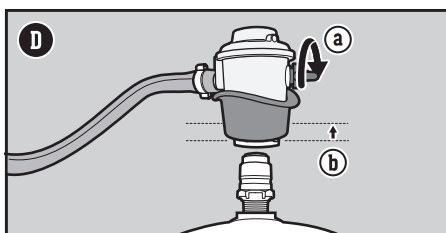
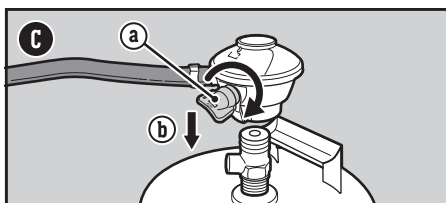
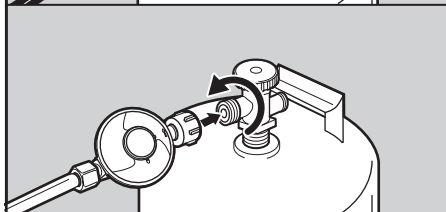
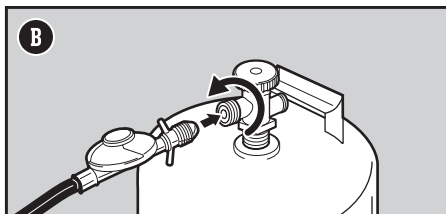
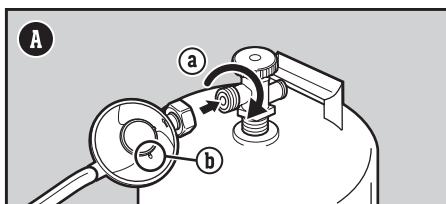
O que é uma verificação de fugas?

Assim que a botija de GPL estiver corretamente instalada, é necessário realizar uma verificação de fugas. Uma verificação de fugas é uma forma fiável de verificar se não existe uma fuga de gás após ligar a botija. Os encaixes seguintes devem ser verificados de cada vez que uma botija é reabastecida e reinstalada:

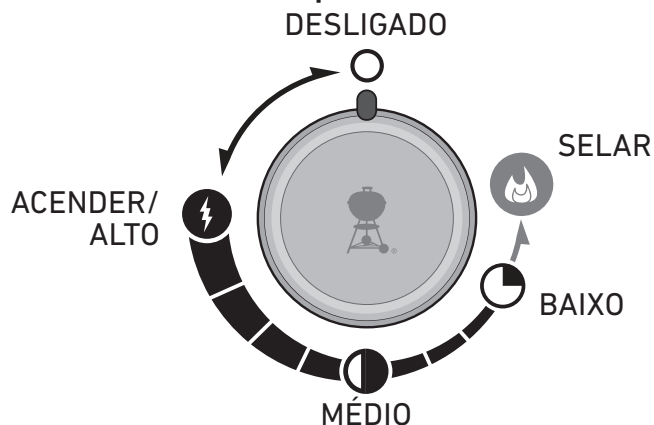
- O ponto de ligação entre o regulador e a botija.
- O ponto de ligação entre a mangueira de gás e o regulador de pressão.
- O ponto de ligação entre o regulador de pressão e o tubo de gás corrugado.

Verificação de fugas de gás

- 1) Humedeça os encaixes com uma solução de água e sabão, utilizando um vaporizador, escova ou pano. Pode preparar a sua própria solução de água e sabão, misturando 20% de sabão líquido e 80% de água, ou pode adquirir uma solução para verificação de fugas na secção de canalizações de qualquer drogaria.
- 2) Identifique o seu tipo de regulador. Ligue a alimentação de gás, rodando a válvula da botija no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (E) ou deslocando a alavanca do regulador para a posição ligada (F).



Definições do botão de controlo do queimador



⚠ PERIGO: não utilize uma chama para verificar a existência de fugas de gás. Certifique-se de que não existem faíscas ou chamas abertas na área durante a verificação de fugas.

⚠ PERIGO: uma fuga de gás pode causar um incêndio ou uma explosão.

⚠ PERIGO: não utilize o grelhador se houver uma fuga de gás.

⚠ PERIGO: se vir, cheirar ou ouvir o silvo de uma fuga de gás da botija de GPL:

1. Afaste-se da botija de GPL.
2. Não tente resolver sozinho o problema.
3. Contacte os bombeiros.

⚠ PERIGO: feche sempre a válvula da botija antes de separar o regulador. Não tente desligar o regulador de gás e o conjunto da mangueira ou qualquer outro encaixe do sistema de gás com o grelhador em funcionamento.

⚠ PERIGO: não armazene uma botija de GPL sobressalente sob o grelhador ou na sua proximidade. Nunca encha a botija mais de 80%. A não observância rigorosa destas indicações pode resultar num incêndio que pode causar morte ou ferimentos graves.

3) Caso se formem bolhas, existe uma fuga:

- Se a fuga se situar na ligação do regulador à botija ou na ligação da mangueira do regulador ao regulador **(G)**, desligue a alimentação de gás. **NÃO UTILIZE O GRELHADOR.**

Se existir uma fuga, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web.

4) Se não se formarem bolhas, a verificação de fugas está concluída:

- Desligue a alimentação de gás e limpe as ligações com água.

NOTA: visto que algumas soluções de verificação de fugas, incluindo água e sabão, podem ser ligeiramente corrosivas, todas as ligações devem ser enxaguadas com água após a verificação.

Precauções adicionais de verificação de fugas

Os encaixes seguintes devem ser verificados quanto a fuga de gás de cada vez que um depósito é reabastecido e reinstalado:

- No regulador e no ponto de ligação entre o regulador e a botija **(G)**.

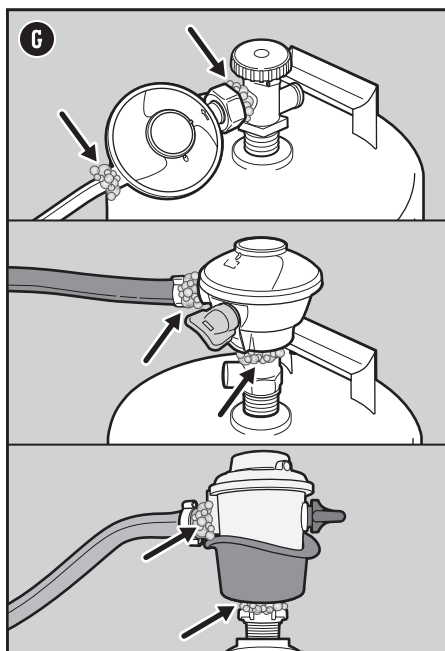
Siga as instruções para "Verificação de fugas de gás".

Separar o regulador da botija

Para remover uma botija:

- Confirme se a válvula da botija de GPL ou a alavanca do regulador estão totalmente fechadas.
- No interior do armário, solte o fecho da cinta de retenção da botija.
- Separe o regulador.
- Retire a botija.

Proceda com cuidado ao substituir uma botija de GPL (depósito) durante uma sessão de cozedura. Toda a cookbox e o sistema de controlo da gordura aquecem durante a utilização. Use sempre luvas termorresistentes ao manusear a botija de GPL (depósito). Aperte a cinta da botija depois de ligar a botija nova.



⚠ **PERIGO:** não revista o tabuleiro de gordura deslizante ou a cookbox com folha de alumínio.

⚠ **PERIGO:** antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura deslizante e o tabuleiro de recolha quanto à acumulação de gordura. Remova a gordura em excesso para evitar um incêndio com origem na gordura.

⚠ **AVISO:** proceda com cuidado ao remover o tabuleiro de recolha e ao eliminar a gordura quente.

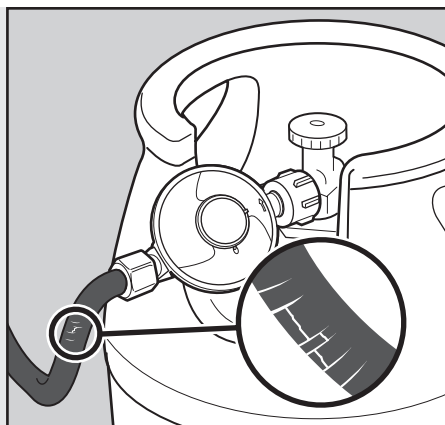
⚠ **AVISO:** use luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a norma EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao utilizar o grelhador.

⚠ **AVISO:** as escovas para grelhador devem ser verificadas regularmente quanto a cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas na grelha de cozedura ou na escova. A WEBER recomenda adquirir uma escova nova com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.

⚠ **AVISO:** se detetar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas mangueiras de substituição autorizadas pela WEBER.

⚠ **AVISO:** mantenha as aberturas de ventilação à volta do depósito limpas e livres de resíduos.

⚠ **AVISO:** mantenha todos os cabos de alimentação elétrica e a mangueira de combustível afastados de superfícies quentes.

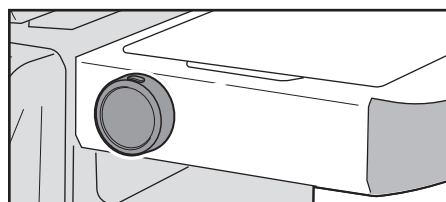


Inspeccionar a mangueira

É necessário inspeccionar regularmente a mangueira.

- Certifique-se de que o grelhador está desligado e frio.
- Verifique a mangueira quanto a indícios de fissuras, abrasões ou cortes **(A)**. se detetar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize o grelhador.

⚠ **AVISO:** se detetar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize o grelhador. Substitua-a utilizando apenas uma mangueira de substituição autorizada pela WEBER.



Ecrã de temperatura digital

Esta característica está disponível apenas em modelos selecionados.

O ecrã de temperatura digital oferece-lhe uma forma prática de verificar a temperatura da superfície do seu grelhador. Durante a utilização do grelhador, siga estas instruções para utilizar o ecrã de temperatura digital:

LIGAR o ecrã

- Prima e mantenha premido o botão de ligar/desligar durante 2 segundos para ligar o ecrã. O botão de ligar/desligar encontra-se na parte superior da unidade de visualização.

NOTA: o grelhador deve ser sempre pré-aquecido durante 10 minutos ou mais. Se o ecrã estiver aceso quando o grelhador está desligado, as luzes do ecrã irão percorrer uma sequência de arranque durante os primeiros 4 minutos enquanto a temperatura do grelhador é registada no ecrã. Se o ecrã for ligado depois de acender o grelhador, o ecrã apresentará automaticamente a temperatura do grelhador.

- Se pretender alternar entre Fahrenheit (°F) e Celsius (°C), puxe a unidade de visualização para fora da mesa para aceder ao botão na parte de trás. Prima o botão para alternar entre estas opções.

Luminosidade

Depois de ligado, o ecrã ficará com a luminosidade a 100% durante 15 minutos e, de seguida, escurecerá ligeiramente para preservar a vida útil da bateria. Para colocar o ecrã com a luminosidade a 100%, basta tocar no botão de ligar/desligar e a unidade de visualização irá atualizar para uma luminosidade a 100% durante 2 minutos.

DESLIGAR o ecrã

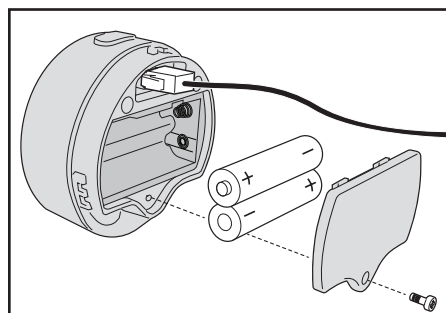
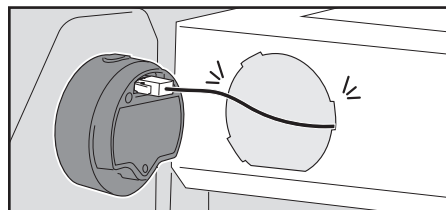
- Para desligar manualmente, prima e mantenha premido o botão de ligar/desligar durante 2 segundos.

NOTA: o ecrã vai desligar-se automaticamente quando já não for detetado calor durante 4 minutos ou depois de o grelhador ter arrefecido completamente.

Código de erro E-8: se existir um temporizador desligado, será apresentado "E-8" no ecrã. Contacte o Apoio ao cliente WEBER para obter ajuda.

Baterias

Quando for necessário substituir as 2 pilhas AA, aparecerá um ícone de pilha fraca na parte inferior do ecrã. Puxe a unidade de visualização para fora da mesa para aceder ao compartimento da bateria. Utilize apenas pilhas alcalinas. Não misture pilhas usadas e novas ou tipos diferentes de pilhas (padrão, alcalinas ou recarregáveis).



Acender o grelhador

Utilizar o sistema de ignição Snap-Jet para acender os queimadores

Cada botão de controlo do acendedor Snap-Jet cria uma faísca entre o eletrodo de ignição e o tubo de ignição do queimador. A energia para a faísca é gerada premindo o botão de controlo e rodando para a posição acender/alto. Cada botão de controlo opera um queimador e cada queimador acende de forma independente. Acenda os queimadores começando da esquerda para a direita. Para o pré-aquecimento todos os queimadores devem estar acesos, mas nem todos os queimadores precisam estar acesos durante a cozedura.

- 1) Abra a tampa (A).
- 2) Verifique se todos os botões de controlo dos queimadores se encontram na posição off ○. Faça-o empurrando os botões para dentro e rodando no sentido dos ponteiros do relógio (B).
Nota: é importante que todos os botões de controlo dos queimadores se encontrem na posição off ○ antes de ligar a botija de GPL.
- 3) Ligue a alimentação de gás, rodando a válvula da botija no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ou deslocando a alavanca do regulador para a posição on, dependendo da sua ligação entre o regulador e a botija.
- 4) Comece pelo queimador mais à esquerda. Empurre para dentro e segure o botão de controlo durante dois segundos (C) e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição acender/alto (D) até o ouvir encaixar (D). Continue a manter o botão de controlo premido durante dois segundos depois de ouvir o som de encaixe. Esta ação irá provocar uma faísca no acendedor e acender o queimador.
- 5) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas de cozedura.
- 6) Se o queimador não acender, rode o botão de controlo do queimador para a posição off ○ e repita o procedimento de acendimento uma segunda vez. Se o queimador continuar a não acender, rode o botão de controlo do queimador para a posição OFF (desligado) e aguarde cinco minutos para deixar o gás dissipar antes de tentar novamente ou tentar acender com um fósforo.
- 7) Se o queimador acender, repita os passos 4 a 6 para acender os restantes queimadores.

Caso os queimadores não acendam com a ignição Snap-Jet, consulte a secção RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS neste Manual do utilizador. Aí pode encontrar instruções sobre como acender o grelhador com um fósforo para ajudar a determinar o problema exato.

Pré-aquecer o grelhador

Pré-aquecer o grelhador é fundamental para um bom barbecue. O pré-aquecimento ajuda a evitar que os alimentos se colem à grelha, deixando a grelha quente o suficiente para criar marcas perfeitas. Além disso, queima os resíduos de uma refeição anterior.

- 1) Abra a tampa do grelhador.
- 2) Acenda o grelhador de acordo com as instruções de ignição neste Manual do utilizador.
- 3) Feche a tampa.
- 4) Pré-aqueça o grelhador com todos os queimadores na posição acender/alto (D) durante 10 a 15 minutos ou até o termómetro marcar 260°C (500°F).

Para apagar os queimadores

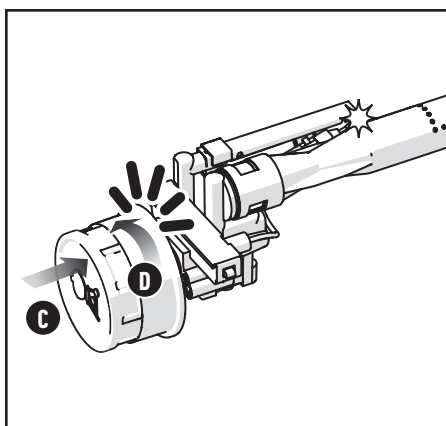
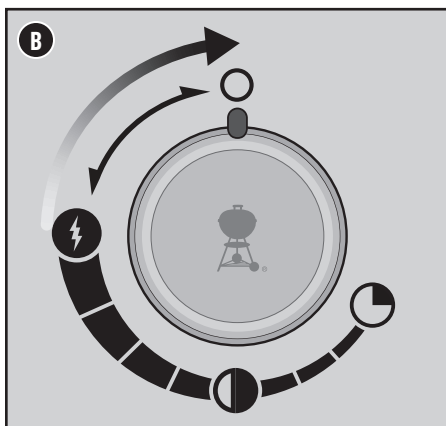
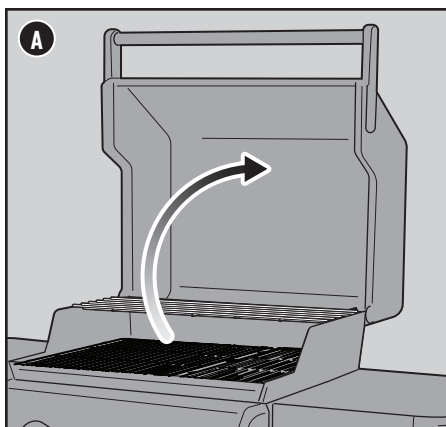
- 1) Empurre cada botão de controlo dos queimadores para dentro e rode totalmente no sentido dos ponteiros do relógio para a posição off ○.
- 2) Desligue a alimentação de gás na botija de GPL.

⚠ **AVISO:** abra a tampa durante a ignição.

⚠ **AVISO:** não se incline sobre o grelhador aberto durante a ignição ou a cozedura.

⚠ **AVISO:** cada queimador deve ser acendido individualmente, premindo o botão de ignição eletrónica.

⚠ **AVISO:** se a ignição não ocorrer quatro segundos após tentar acender o primeiro queimador, rode o botão de controlo do queimador para a posição off. Aguarde cinco minutos para que o gás acumulado se dissipe e, de seguida, repita o processo.



Utilizar a Sear Zone

Esta característica está disponível apenas em modelos selecionados.

A selagem é uma técnica de grelhar de forma direta, usada em carnes, como bife, partes de frango, peixe e costeletas. Ao selar, a superfície dos alimentos fica dourada a uma alta temperatura. Ao selar ambos os lados da carne, está a caramelizar a superfície do alimento, criando um sabor mais desejável.

Os dois queimadores adjacentes na Sear Zone têm uma definição adicional que aumenta a saída de calor para temperaturas para selar. Para utilizar a Sear Zone:

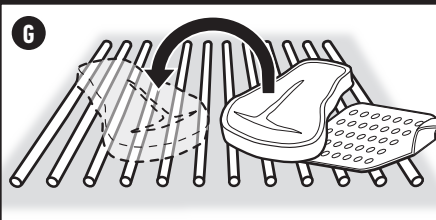
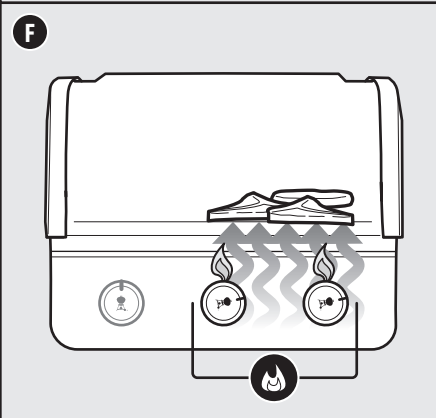
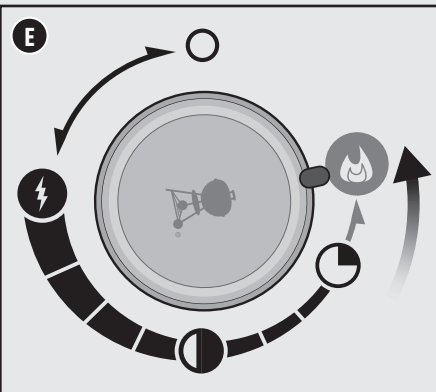
- 1) Abra a tampa e acenda todos os queimadores. Consulte ACENDER O GRELHADOR.
- 2) Pré-aqueça o grelhador com a tampa fechada e todos os queimadores na posição acender/alto (D) durante 15 minutos.
- 3) Após o pré-aquecimento, empurre os dois botões de controlo dos queimadores para dentro e rode-os no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de selar (E). Os queimadores para selar funcionam em conjunto (F). O(s) restante(s) queimador(es) pode(m) ser desligado(s) ou reduzido(s).
- 4) Coloque a carne diretamente sobre a Sear Zone e feche a tampa. Sele cada um dos lados durante um a quatro minutos (G), dependendo do tipo e da espessura da carne. Assim que a selagem estiver concluída, a carne pode ser passada para calor moderado e cozinhada de acordo com o seu grau de cozedura desejado.

Nota: cozinhe sempre com a tampa fechada para atingir o máximo de calor e evitar chamas altas.

À medida que for ganhando experiência na utilização da Sear Zone, convidamo-lo a experimentar diferentes tempos de selagem para descobrir quais os resultados que melhor se adaptam ao seu gosto.

Para apagar os queimadores

- 1) Empurre cada botão de controlo dos queimadores para dentro e rode totalmente no sentido dos ponteiros do relógio para a posição off ○.
- 2) Desligue a alimentação de gás.



Acender o queimador lateral

Usar a ignição Snap-Jet para acender o queimador lateral

Esta característica está disponível apenas em modelos selecionados.

Se um ou mais queimadores principais no seu grelhador já estiverem acesos e quiser acender o queimador lateral, avance para o passo 3. Se nenhum dos queimadores principais estiver aceso e quiser utilizar apenas o queimador lateral, comece pelo passo 1.

- 1) Verifique se o botão de controlo do queimador lateral está na posição off . Faça-o empurrando o botão para dentro e rodando no sentido dos ponteiros do relógio (A). Verifique também se todos os botões de controlo dos queimadores principais estão na posição off . *Nota: é importante que todos os botões de controlo dos queimadores se encontrem na posição off antes de ligar a botija de GPL.*
- 2) Ligue a alimentação de gás, rodando a válvula da botija no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ou deslocando a alavanca do regulador para a posição ON, dependendo da sua ligação entre o regulador e a botija.
- 3) Abra a tampa do queimador lateral (B).
- 4) Empurre o botão de controlo do queimador para dentro (C) e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição acender/alto até o ouvir encaixar. Continue a manter o botão de controlo premido durante dois segundos depois de ouvir o som de encaixe. Esta ação irá provocar uma faísca no acendedor e acender o queimador.
- 5) Verifique se o queimador lateral está aceso. Num dia ensolarado, poderá ser difícil ver a chama do queimador lateral.
- 6) Se o queimador não acender, rode o botão de controlo do queimador para a posição off e repita o procedimento de acendimento uma segunda vez. Se o queimador continuar a não acender, rode o botão de controlo do queimador para a posição OFF (desligado) e aguarde cinco minutos para deixar o gás dissipar antes de tentar novamente ou tentar acender com um fósforo.
- 7) Depois de o queimador lateral acender, continue a rodar o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até atingir a posição pretendida.
- 8) Se o queimador lateral não acender dentro de 4 segundos, rode o botão de controlo do queimador lateral para a posição off e aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender o queimador novamente.

Caso o queimador lateral não acenda com a ignição Snap-Jet, consulte a secção RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS. Aí pode encontrar instruções sobre como acender o queimador lateral com um fósforo para ajudar a determinar o problema exato.

Apagar o queimador lateral

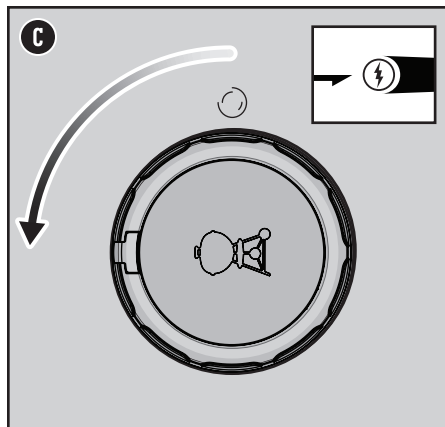
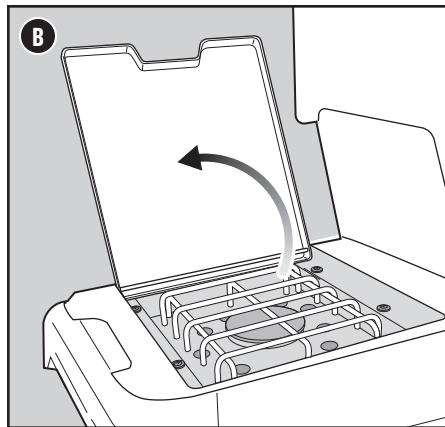
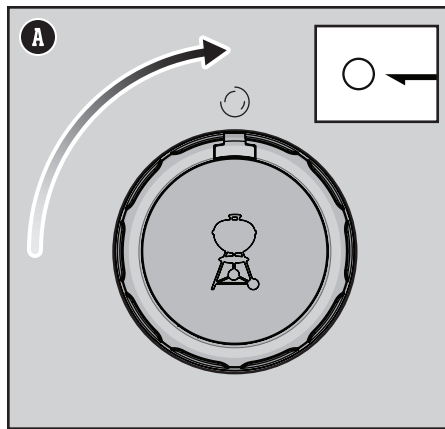
- 1) Empurre o botão de controlo do queimador lateral para dentro e rode totalmente no sentido dos ponteiros do relógio para a posição off .
- 2) Desligue a alimentação de gás.

Tamanho da panela a utilizar no queimador lateral

Mín. Diâmetro: 18 cm

Máx. Diâmetro: 26 cm

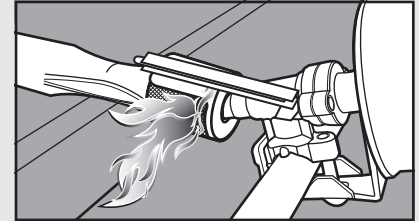
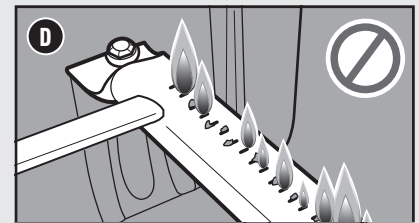
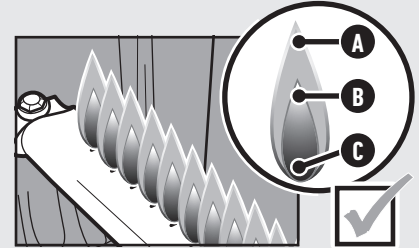
- ⚠ AVISO: abra a tampa do queimador lateral durante a ignição.
- ⚠ AVISO: não se incline sobre o queimador lateral durante a ignição ou a cozedura.
- ⚠ AVISO: se a ignição não ocorrer quatro segundos após tentar acender o queimador lateral, rode o botão de controlo do queimador para a posição off. Aguarde cinco minutos para que o gás acumulado se dissipe e, de seguida, repita o processo.



Padrão de chamas correto do queimador

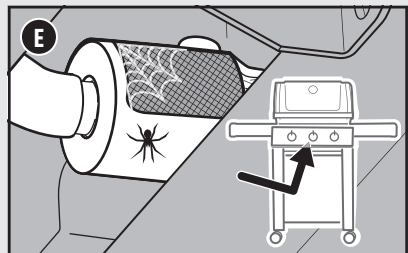
Os queimadores do seu grelhador foram ajustados de fábrica para a mistura correta de ar e gás. Quando os queimadores funcionam corretamente, é perceptível um padrão de chamas específico. As pontas podem ocasionalmente cintilar em amarelo (A), com um corpo em azul claro em cima (B) e azul escuro mais abaixo (C).

⚠ AVISO: orifícios sujos e bloqueados podem restringir o fluxo de gás, resultando num incêndio (D) no interior e à volta das válvulas de gás, causando danos graves no seu grelhador.



Filtros para aranhas

As aberturas do ar de combustão dos queimadores (E) estão equipadas com filtros em aço inoxidável para evitar que aranhas ou outros insetos teçam teias e façam ninhos no interior da secção venturi dos queimadores. Estes ninhos podem obstruir o fluxo normal de gás e provocar o refluxo do gás através da abertura do ar de combustão. Os sintomas deste tipo de obstrução incluem o odor a gás em conjunto com chamas do queimador que parecem amarelas e preguiçosas. Esta obstrução pode resultar num incêndio dentro e à volta da válvula de gás, causando danos graves no seu grelhador. Além disso, o pó e outros resíduos podem acumular-se no exterior do filtro para aranhas/insetos e obstruir o fluxo de gás nos queimadores. Mantenha os filtros para aranhas limpos. Consulte "Limpar os filtros para aranhas" na secção de Conservação do Produto.



⚠ AVISO: não tente reparar quaisquer componentes condutores de gás, componentes de queima, de ignição ou componentes estruturais sem entrar em contacto com a Weber-Stephen Products LLC, Departamento de Apoio ao Cliente.

⚠ CUIDADO: as aberturas do tubo do queimador devem ficar posicionadas corretamente sobre os orifícios da válvula.

Limpeza e manutenção

Limpar o interior do grelhador

Ao longo do tempo, o desempenho do seu grelhador pode diminuir caso não seja submetido a uma manutenção adequada. Baixas temperaturas, calor irregular e alimentos colados às grelhas de cozedura são sinais de que é necessária limpeza e manutenção. Quando o seu grelhador estiver desligado e frio, comece por limpar o interior, de cima para baixo. Recomenda-se uma limpeza minuciosa, pelo menos, duas vezes por ano. Uma utilização frequente poderá exigir uma limpeza trimestral.

Limpar a tampa

Ocasionalmente, pode deparar-se com partículas semelhantes a tinta no interior da tampa. Durante a utilização, a gordura e os vapores transformam-se lentamente em carbono, acumulando-se no interior da sua tampa. Eventualmente, estes depósitos descascam e ficam com uma aparência semelhante a tinta. Estes depósitos não são tóxicos, mas as partículas podem cair sobre os alimentos caso não limpe a tampa regularmente.

- 1) Escove a gordura carbonizada do interior da tampa com uma escova com cerdas em aço inoxidável (A). Para minimizar a posterior acumulação, depois de grelhar, o interior da tampa pode ser limpo com papel de cozinha enquanto o grelhador ainda se encontra morno (não quente).

Limpar as grelhas de cozedura

Grelhas limpas irão evitar que os alimentos da refeição seguinte adiram à grelha. Se limpar regularmente as suas grelhas de cozedura, os resíduos nas grelhas serão mínimos.

- 1) Com as grelhas instaladas, escove os resíduos da sua grelha de cozedura, utilizando uma escova com cerdas em aço inoxidável (B).
- 2) Retire as grelhas e coloque-as de lado.

Limpar as BARRAS FLAVORIZER

As BARRAS FLAVORIZER recolhem a gordura e os sucos que caem e, transformando-se em fumo, adicionam sabor aos alimentos. Quaisquer gorduras que não sejam vaporizadas pelas BARRAS FLAVORIZER são afastadas dos queimadores. Isto ajuda a prevenir chamas altas no interior do seu grelhador, protegendo os queimadores contra entupimento.

- 1) Raspe as BARRAS FLAVORIZER com um raspador de plástico (C).
- 2) Se necessário, escove as BARRAS FLAVORIZER com uma escova com cerdas em aço inoxidável.
- 3) Remova as BARRAS FLAVORIZER e coloque-as de lado.

Limpar os queimadores

Dois áreas dos queimadores, fundamentais para o desempenho ideal, são os orifícios (pequenas aberturas elevadas ao longo do comprimento dos queimadores) e os filtros para aranhas/insetos nas extremidades do queimador. Manter estas áreas limpas é fundamental para um funcionamento seguro.

Limpar os orifícios do queimador

- 1) Utilize uma escova com cerdas em aço inoxidável limpa para limpar a parte exterior dos queimadores, escovando o topo dos orifícios dos queimadores (D).
- 2) Ao limpar os queimadores, evite danificar o eletrodo de ignição, escovando cuidadosamente à volta do mesmo.

Limpar os filtros para aranhas

- 1) Localize as extremidades dos queimadores, no lado inferior do painel de controlo, no ponto de encontro com as válvulas.
- 2) Limpe o filtro para aranhas/insetos de cada queimador, utilizando uma escova de cerdas macias (E).

Limpeza do defletor de calor

Situado sob os queimadores, o defletor de calor distribui o calor uniformemente pela cookbox durante a cozedura. Ao manter o defletor de calor limpo estará a melhorar o desempenho do seu grelhador.

- 1) Raspe o defletor de calor com um raspador de plástico.
- 2) Se necessário, escove o defletor de calor com uma escova com cerdas em aço inoxidável.
- 3) Remova o defletor de calor e coloque de lado.

⚠ **Após a limpeza, certifique-se de que o defletor de calor está corretamente colocado.**

Limpar a cookbox

Analisar o interior da cookbox quanto à acumulação de gordura ou resíduos de alimentos. A acumulação excessiva pode causar um incêndio.

- 1) Utilize um raspador de plástico para raspar os resíduos da lateral e do fundo do grelhador em direção à abertura no fundo da cookbox. Esta abertura conduz os resíduos para o tabuleiro de gordura deslizante.

Limpar o sistema de controlo da gordura

O sistema de controlo da gordura é composto por um tabuleiro de gordura deslizante e um tabuleiro de recolha. Estes componentes foram concebidos para permitir uma remoção, limpeza e substituição fáceis; um passo essencial de cada vez que se prepara para grelhar.

Limpar o exterior do grelhador

O exterior do seu grelhador pode incluir superfícies em aço inoxidável, porcelana esmaltada ou plástico. A WEBER recomenda os seguintes métodos em função do tipo de superfície.

Limpar superfícies em aço inoxidável

Limpe aço inoxidável com um detergente não tóxico e não abrasivo para aço inoxidável ou um produto de polimento concebido para uso em produtos de exterior e grelhadores. Utilize um pano em microfibras para limpar na direção do grão do aço inoxidável. Não utilize papel de cozinha.

Nota: não corra o risco de danificar o aço inoxidável com pastas abrasivas. As pastas não limpam nem fazem o polimento. Irão alterar a cor do metal ao remover o revestimento superior em óxido de cromo.

Limpar superfícies pintadas, com componentes com revestimento esmaltado e em plástico

Limpe componentes pintados, com revestimento esmaltado e em plástico com água morna com sabão e papel de cozinha ou um pano. Após limpar as superfícies, enxague e seque bem.

Limpar o exterior de grelhadores em ambientes específicos

Se o seu grelhador estiver exposto a um ambiente particularmente agressivo, é recomendável limpar o exterior com maior frequência. Chuva ácida, substâncias químicas de piscina e água salgada podem provocar o aparecimento de ferrugem. Limpe o exterior do grelhador usando água morna com sabão. De seguida, enxague e seque bem. Adicionalmente, pode aplicar semanalmente um produto de limpeza para aço inoxidável para prevenir a ferrugem superficial.

Deslocar o grelhador

Verifique sempre os seus componentes internos para garantir que estão no lugar sempre que deslocar o seu grelhador

- 1) **Defletor de calor (F)** – Certifique-se de que está totalmente inserido na cookbox.
- 2) **Deslize o tabuleiro de gordura para fora (G)** – Acessível a partir da parte de trás do grelhador, certifique-se de que está totalmente inserido.

Limpeza à volta dos componentes eletrónicos

Utilize um pano macio húmido para limpar o interior do armário e à volta das mesas de apoio. Proceda com cuidado para não puxar nenhum dos fios ao limpar à volta dos componentes eletrónicos

CUIDADO: NUNCA PULVERIZE O GRELHADOR COM UM JATO DE ÁGUA CONTÍNUO, COMO DE UMA MANGUEIRA DE JARDIM OU JATO DE ALTA PRESSÃO. OS COMPONENTES ELETRÔNICOS PODEM SOFRER DANOS.

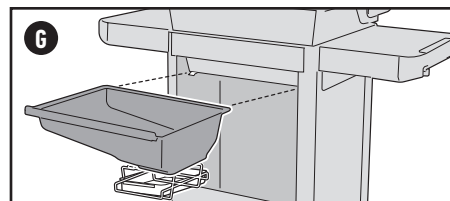
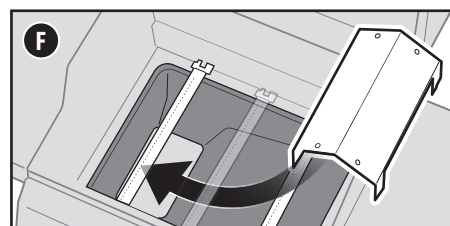
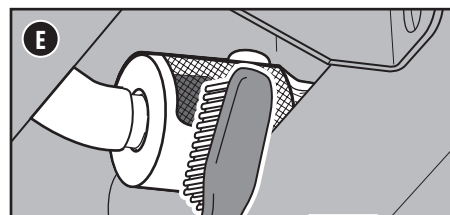
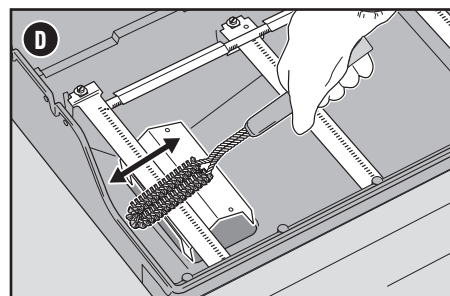
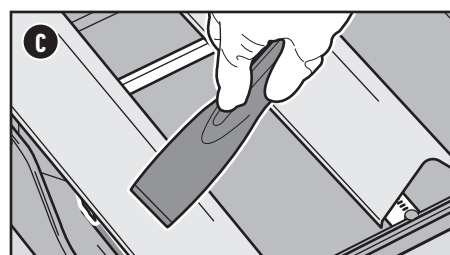
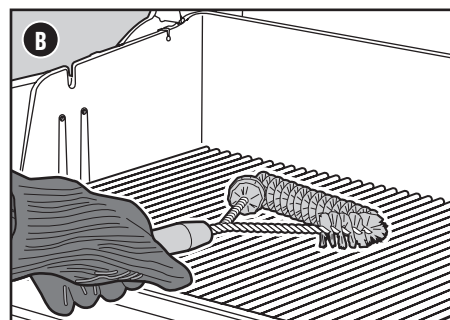
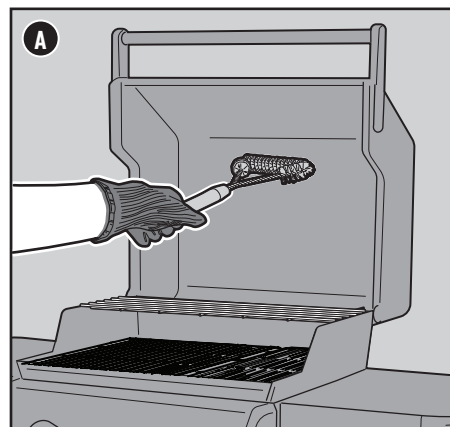
⚠ **AVISO:** desligue o grelhador e espere que este arrefeça antes de limpar minuciosamente.

⚠ **AVISO:** ao longo do tempo, podem formar-se superfícies rugosas nas BARRAS FLAVORIZER. Durante o manuseamento é recomendado usar luvas. Não limpe as BARRAS FLAVORIZER ou as grelhas de cozedura numa pia, máquina de lavar louça ou forno de autolimpeza.

⚠ **AVISO:** ao limpar os queimadores, nunca utilize uma escova que já tenha sido usada para limpar as grelhas de cozedura. Nunca coloque objetos afiados nos orifícios do queimador.

⚠ **CUIDADO:** não coloque quaisquer componentes do grelhador nas mesas de apoio, visto poderem riscar a tinta ou as superfícies em aço inoxidável.

⚠ **CUIDADO:** não utilize nenhum dos seguintes para limpar o seu grelhador: tintas ou massas de polimento abrasivos, detergentes contendo ácido, essências minerais ou xileno, produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza abrasivos (produtos de cozinha) ou discos de limpeza abrasivos.



UM OU MAIS QUEIMADORES PRINCIPAIS NÃO ACENDEM ou O QUEIMADOR LATERAL NÃO ACENDE

SINTOMA

- Os queimadores principais não acendem ou o queimador lateral não acende seguindo as instruções de ignição na secção “Funcionamento” deste Manual do utilizador.

CAUSA

Existe um problema no fluxo de gás.

SOLUÇÃO

Se um dos queimadores não acender, o primeiro passo é determinar se existe fluxo de gás para o(s) queimador(es). Para fazer esta verificação, siga as instruções abaixo em “Utilizar um isqueiro longo para acender o grelhador.”

Se NÃO CONSEGUIR acender o queimador, siga as instruções para desligar e voltar a ligar a botija de GPL.

Existe um problema com o sistema de ignição.

Se um dos queimadores não acender, o primeiro passo é determinar se existe fluxo de gás para o(s) queimador(es). Para fazer esta verificação, siga as instruções abaixo em “Utilizar um isqueiro longo para acender o grelhador.”

Se CONSEGUIR acender o queimador, contacte o apoio ao cliente para verificar o sistema de ignição.

Utilizar um isqueiro longo para acender o grelhador

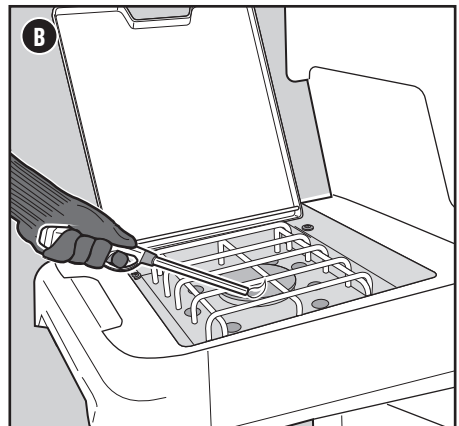
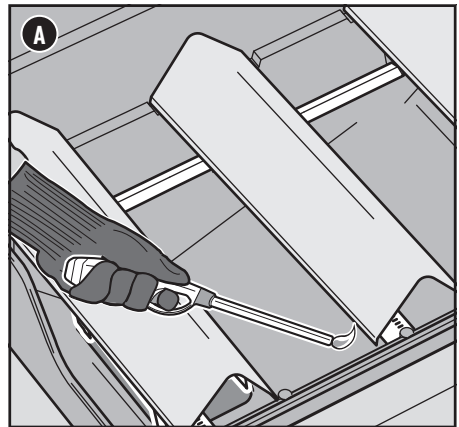
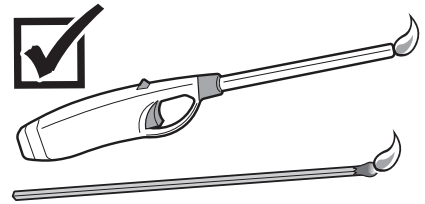
Utilizar um isqueiro longo ou fósforo longo para detetar a presença de fluxo de gás para os queimadores principais

- Abra a tampa do grelhador.
- Verifique se todos os botões de controlo dos queimadores (incluindo o botão de controlo do queimador lateral) se encontram na posição off ○. Faça-o empurrando os botões para dentro e rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
Nota: é importante que todos os botões de controlo dos queimadores se encontrem na posição off ○ antes de ligar a botija de GPL.
- Ligue a alimentação de gás, rodando a válvula da botija no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ou deslocando a alavanca do regulador para a posição on, dependendo da sua ligação entre o regulador e a botija.
- Comece pelo queimador mais à esquerda. Introduza um isqueiro longo aceso através das grelhas de cozedura, passando pelas BARRAS FLAVORIZER e junto ao queimador (A).
- Empurre o botão de controlo do queimador para dentro e rode-o lentamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição acender/alto ①.
- Verifique se o queimador está aceso, olhando pelas grelhas de cozedura e pelo semicírculo na barra FLAVORIZER.
- Se o queimador não acender dentro de 4 segundos, rode o botão de controlo do queimador para a posição off ○ e aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender o queimador novamente.
- Se o queimador acender, o problema reside no sistema de ignição. Contacte o Apoio ao cliente WEBER para verificar o sistema de ignição.

Utilizar um isqueiro longo ou fósforo longo para detetar a presença de fluxo de gás para o queimador lateral

Esta característica está disponível apenas em modelos selecionados.

- Abra a tampa do queimador lateral.
- Verifique se todos os botões de controlo dos queimadores (incluindo o botão de controlo do queimador lateral) se encontram na posição off ○. Faça-o empurrando os botões para dentro e rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
Nota: é importante que todos os botões de controlo dos queimadores se encontrem na posição off ○ antes de ligar a botija de GPL.
- Ligue a alimentação de gás, rodando a válvula da botija no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ou deslocando a alavanca do regulador para a posição on, dependendo da sua ligação entre o regulador e a botija.
- Segure um isqueiro longo aceso junto do queimador lateral (B).
- Empurre o botão de controlo do queimador lateral para dentro e rode-o lentamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição acender/alto ①.
- Verifique se o queimador lateral está aceso. Num dia ensolarado, poderá ser difícil ver a chama do queimador lateral.
- Se o queimador lateral não acender dentro de 4 segundos, rode o botão de controlo do queimador lateral para a posição off ○ e aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender o queimador novamente.
- Se o queimador acender, contacte o Apoio ao cliente WEBER para verificar o sistema de ignição.



PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para obter peças de substituição, contacte o seu revendedor local ou acesse a weber.com.



A Weber-Stephen Products LLC declara que o tipo de equipamento especificado está em conformidade com todas as diretivas aplicáveis. O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço de Internet:

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

PROBLEMAS? DÚVIDAS?

Não devolva o produto à loja.

Nós podemos ajudar.

Caso tenha dúvidas sobre a montagem, utilização ou manutenção do seu grelhador ou se precisar de peças de substituição, entre em contacto com o Apoio ao Cliente da Weber. Pode encontrar o número de série e o número do modelo na capa do seu manual do utilizador: estes serão necessários para todas as chamadas de assistência.

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

CONTACTE O APOIO AO CLIENTE

Caso continue a ter problemas, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto em weber.com.

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other Eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com