

E-315 • E-415
EX-325 • EX-425
E-435 • S-435 • EPX-435 • EPX-435R STEALTH

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.

Modelo: WNR003

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.

Armazenamento e/ou não utilização

- ⚠️ AVISO: feche a alimentação de gás na botija de gás após o uso.
- ⚠️ AVISO: as botijas de GPL devem ser armazenadas no exterior, fora do alcance das crianças, e não devem ser armazenadas num edifício, garagem ou outro espaço fechado.
- ⚠️ AVISO: após um período de armazenamento e/ou não utilização, antes de ser utilizado, o grelhador deve ser verificado quanto a fugas de gás ou queimadores entupidos.
- É permitido armazenar o grelhador no interior apenas se a botija de GPL for desligada e removida do grelhador.

- Obrigado por adquirir um produto WEBER.
- A Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") orgulha-se de fabricar produtos seguros, duradouros e de confiança.
- Esta é a Garantia Voluntária que a WEBER lhe oferece sem qualquer custo adicional. Contém as informações necessárias para solicitar a reparação do seu produto WEBER na improvável situação de uma falha ou defeito.
- De acordo com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos no caso de defeito no produto. Esses direitos incluem o desempenho suplementar ou a substituição, desconto no preço de compra e compensação. Na União Europeia, por exemplo, esta seria uma garantia legal de dois anos, tendo início na data de entrega do produto. Estes e outros direitos legais não são influenciados por esta garantia. Na verdade, esta garantia concede ao proprietário direitos adicionais, independentes da garantia legal obrigatória.
- **GARANTIA VOLUNTÁRIA WEBER**
- A WEBER garante ao comprador do produto WEBER (ou, no caso de o mesmo ser um presente ou uma situação promocional, à pessoa para a qual o mesmo foi adquirido como presente ou produto promocional) que o produto WEBER se encontra isento de defeitos de material e de fabrico durante o(s) período(s) de tempo abaixo indicado(s), quando montado e operado de acordo com o manual do utilizador que o acompanha. (Nota: se perder o seu Manual do utilizador WEBER, encontra-se disponível uma cópia online em www.weber.com ou na página específica do país para a qual o proprietário seja reencaminhado.) Sob circunstâncias de utilização e manutenção normais por uma única família numa casa ou apartamento, a WEBER concorda, dentro do âmbito desta garantia, reparar ou substituir peças defeituosas dentro dos períodos, limitações e exclusões aplicáveis listados abaixo. NA MEDIDA DO PERMITIDO PELAS LEIS APLICÁVEIS, ESTA GARANTIA ABRANGE SOMENTE O COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL AOS PROPRIETÁRIOS SUBSEQUENTES, EXCETO NO CASO DE PRESENTES OU ITENS PROMOCIONAIS, CONFORME INDICADO ACIMA.
- **RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO AO ABRIGO DESTA GARANTIA**
- Para garantir uma cobertura de garantia sem problemas, é importante (mas não necessário) registar o seu produto WEBER online em www.weber.com ou na página específica do país para o qual o Proprietário seja reencaminhado. Guarde também o seu recibo original e/ou fatura. Ao registar o seu produto WEBER está a confirmar a sua cobertura de garantia e a criar uma ligação direta com a WEBER caso necessite de entrar em contacto.
- A garantia acima aplica-se apenas se o proprietário utilizar o produto WEBER com cuidado razoável, seguindo todas as instruções de montagem, de utilização e de manutenção preventiva, conforme descrito no Manual do utilizador que o acompanha, a não ser que o proprietário possa provar que o defeito ou falha não está relacionado com o não cumprimento das obrigações mencionadas acima. Se viver numa zona costeira ou se o seu produto for utilizado na proximidade de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem e limpeza regulares das superfícies exteriores, conforme descrito no manual do utilizador que o acompanha.
- **TRATAMENTO DA GARANTIA/EXCLUSÃO DA GARANTIA**
- Se acredita possuir uma peça abrangida por esta Garantia, entre em contacto com o Apoio ao Cliente da WEBER, utilizando as informações de contacto na nossa página web (www.weber.com), ou na página específica do país para a qual o Proprietário seja reencaminhado). A WEBER irá, mediante investigação, reparar ou substituir (a seu critério) uma peça defeituosa abrangida por esta Garantia. Caso a reparação ou substituição não sejam possíveis, a WEBER pode escolher (a seu critério) substituir o grelhador em questão por um grelhador novo de valor igual ou superior. A WEBER pode solicitar a devolução de peças para inspeção, devendo as despesas de envio ser pré-pagas.
- Esta GARANTIA prescreve no caso de danos, deteriorações, descolorações e/ou oxidações pelas quais a WEBER não seja responsável, causados por:
 - Abuso, uso indevido, alteração, modificação, aplicação incorreta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação indevidas e falha na execução da manutenção normal e de rotina;
 - Insetos (como aranhas) e roedores (como esquilos), incluindo, entre outros, danos nos tubos dos queimadores e/ou nas mangueiras de gás;
 - Exposição à maresia e/ou fontes de cloro, como piscinas e banheiras quentes/spas;
 - Condições climáticas extremas, como granizo, furacões, terremotos, maremotos, tornados ou tempestades fortes.
- A utilização e/ou instalação de peças no seu produto WEBER que não sejam peças originais WEBER representam a anulação desta Garantia; quaisquer danos daqui resultantes não serão cobertos por esta Garantia. Qualquer conversão de um grelhador a gás não autorizada pela WEBER e não realizada por um técnico de assistência autorizado da WEBER resultará na anulação desta Garantia.

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Cookbox: 10 anos, inclui oxidação/corrosão (2 anos para pintura, à exceção de descoloração)
Conjunto da tampa: 10 anos, inclui oxidação/corrosão (2 anos para pintura, à exceção de descoloração)
Tubos dos queimadores em aço inoxidável: 10 anos, inclui oxidação/corrosão
Grelhas de cozedura em aço inoxidável: 5 anos, inclui oxidação/corrosão
Barras FLAVORIZER em aço inoxidável: 5 anos, inclui oxidação/corrosão
Grelhas de cozedura em ferro fundido com revestimento esmaltado: 5 anos, inclui oxidação/corrosão
Componentes eletrónicos e WEBER CONNECT: 3 anos
Todas as peças restantes: 2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

PARA ALÉM DA GARANTIA E DA ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE, CONFORME DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE GARANTIAS ADICIONAIS OU DECLARAÇÕES DE RESPONSABILIDADE VOLUNTÁRIAS QUE ULTRAPASSEM A RESPONSABILIDADE LEGAL QUE SE APLICA À WEBER. A PRESENTE DECLARAÇÃO DE GARANTIA TAMBÉM NÃO LIMITA OU EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES EM QUE A WEBER TENHA UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME PREVISTO NA LEI.

NÃO SE APLICARÃO GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DESTA GARANTIA. NENHUMA OUTRA GARANTIA OFERECIDA POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO O REVENDEDOR OU DISTRIBUIDOR, EM RELAÇÃO A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO "EXTENSÕES DA GARANTIA") VINCULARÁ A WEBER. ESTA GARANTIA DESTINA-SE APENAS À REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU DO PRODUTO.

SOB NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA, AO ABRIGO DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA, A REPARAÇÃO DEVE REPRESENTAR UM VALOR SUPERIOR AO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

VOCÊ ASSUME O RISCO E A RESPONSABILIDADE PELA PERDA, DANOS OU FERIMENTOS EM SI OU DANOS NA SUA PROPRIEDADE E/OU EM TERCEIROS E NAS SUAS PROPRIEDADES QUE RESULTEM DA UTILIZAÇÃO INDEVIDA OU ABUSIVA DO PRODUTO OU DO INCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO UTILIZADOR.

AS PEÇAS E OS ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DESTA GARANTIA ESTÃO COBERTOS APENAS PELO PERÍODO EQUIVALENTE AO TEMPO DE GARANTIA RESTANTE DO(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL ACIMA MENCIONADO(S).

ESTA GARANTIA APLICA-SE APENAS A CASAS OU APARTAMENTOS MONOFAMILIARES E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER USADOS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU PARTILHADOS, COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, RESORTS OU PROPRIEDADES ALUGADAS.

A WEBER PODE OCASIONALMENTE MODIFICAR O DESIGN DOS PRODUTOS. NENHUM DO CONTEÚDO DESTA GARANTIA DEVE SER CONSIDERADO COMO OBRIGAÇÃO, POR PARTE DA WEBER, DE INCORPORAR TAIS ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS PREVIAMENTE FABRICADOS, NEM TAIS ALTERAÇÕES DEVEM SER ENTENDIDAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE DESIGNS PRÉVIOS APRESENTAVAM DEFEITOS.

Consulte a lista de Unidades de Negócio Internacionais no final deste Manual do utilizador para informações de contacto adicionais.

Tecnologia WEBER CONNECT integrada

O termómetro digital com Wi-Fi® está disponível apenas em modelos selecionados.

Em primeiro lugar, transfira a aplicação WEBER CONNECT para receber:

- Notificações de virar e servir
- Contagens decrescentes para acabar de cozinhar
- Alertas de cozedura personalizados
- Ajuda para grelhar passo a passo

Ligar o seu grelhador ao Bluetooth® ou a uma rede Wi-Fi®

Para ligar o seu grelhador WEBER via Bluetooth® ou através da sua rede Wi-Fi® local, siga estes passos:



- 1) Verifique se o seu dispositivo inteligente tem o Bluetooth® ligado e se está ligado à sua rede Wi-Fi® local.
- 2) Utilizando o seu dispositivo inteligente, transfira a aplicação WEBER CONNECT da App Store para dispositivos Apple ou da Play Store no caso de dispositivos Android.
- 3) Prima o botão na parte superior do termómetro digital com Wi-Fi® para ativar o visor. O visor apresentará "APP" quando for desembalado pela primeira vez para indicar que é necessário iniciar a aplicação.
- 4) **Utilizando a câmara do seu dispositivo inteligente, leia o código QR único que se encontra no interior do armário.**
- 5) Abra a aplicação WEBER CONNECT e siga as instruções na aplicação para se ligar ao seu grelhador WEBER.

NOTA: o termómetro digital com Wi-Fi® deve ser emparelhado com a aplicação WEBER CONNECT no seu dispositivo inteligente, digitalizando o código QR único no grelhador antes de o utilizar pela primeira vez. Isto irá atualizar o firmware e iniciar a funcionalidade do visor digital.

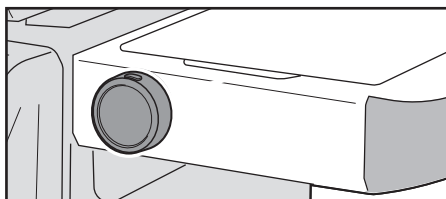
NOTA: para ligar com êxito o dispositivo inteligente ao seu grelhador através de uma rede Wi-Fi® local, primeiro certifique-se de que o seu grelhador está emparelhado com o seu dispositivo inteligente via Bluetooth® e que o grelhador está na área de alcance do seu router de Wi-Fi®. Se as tentativas de estabelecer a ligação não resultarem, tente mover o grelhador para dentro da área de alcance do router Wi-Fi® ou instale um amplificador de sinal para obter um sinal mais forte.

NOTA: a WEBER recomenda que o seu dispositivo inteligente possua a versão mais recente do respetivo sistema operativo antes de tentar ligar o seu grelhador ao Bluetooth® ou à sua rede Wi-Fi®.

weber
connect



Requer o WEBER CONNECT Smart Grilling Hub, vendido em separado, ou o termómetro digital com Wi-Fi®, integrado apenas em modelos selecionados.



Termómetro digital com Wi-Fi®

Esta característica está disponível apenas em modelos selecionados.

O termómetro digital com Wi-Fi® permite-lhe verificar comodamente as temperaturas do seu grelhador e de uma sonda para alimentos ligada. Durante a utilização do grelhador, siga estas instruções para utilizar o termómetro digital:

NOTA: o termómetro digital com Wi-Fi® deve ser emparelhado com a aplicação WEBER CONNECT no seu dispositivo inteligente, digitalizando o código QR único no grelhador antes de o utilizar pela primeira vez. Isto irá atualizar o firmware e iniciar a funcionalidade do visor digital.

LIGAR o ecrã

- 1) Prima o botão de alimentação para ligar o ecrã. O botão de ligar/desligar encontra-se na parte superior da unidade de visualização.
- 2) 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 durante uma cozedura, o ecrã ficará com a luminosidade a 100% durante 2 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%.

Ligar uma sonda para alimentos

Quando uma sonda para alimentos estiver ligada ao termómetro digital, o indicador da sonda de temperatura no ecrã acende-se. A temperatura apresentada pode alternar entre a temperatura interna do grelhador e a temperatura da sonda para alimentos ligada, premindo o botão na parte superior da unidade de visualização.

DESLIGAR o ecrã

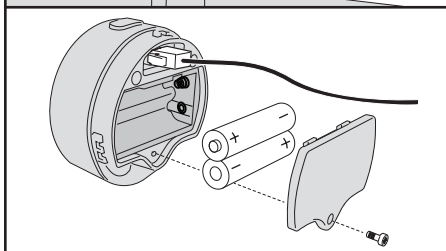
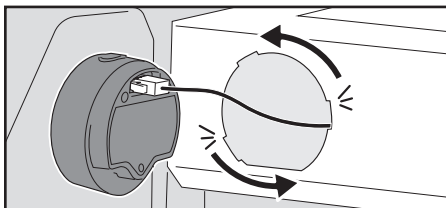
- 1) Para desligar manualmente, prima e mantenha premido o botão de ligar/desligar durante 3 segundos.

NOTA: o ecrã vai desligar-se automaticamente quando não for detetado calor durante 5 minutos ou depois de o grelhador ter arrefecido completamente.

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

Baterias

Quando estiver na altura de substituir as 2 pilhas AAA, o ícone da pilha apresentará uma pilha fraca. Gire e 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).



Grelhar com sondas para alimentos

Utilize a sonda para alimentos incluída para monitorizar a sua cozedura e garantir alimentos sempre perfeitos.

Siga estes passos para utilizar sondas para alimentos:

- 1) Quando o grelhador tiver pré-aquecido, abra a tampa e limpe as grelhas de cozedura, utilizando uma escova para grelhador ou um raspador; de seguida, regule o controlador para a temperatura desejada do grelhador.
- 2) Insira a(s) sonda(s) para alimentos no centro da parte mais grossa do seu alimento.
- 3) Coloque os alimentos nas grelhas.
- 4) Ligue a(s) sonda(s) para alimentos à porta do ecrã digital e, usando luvas de barbecue resistentes ao calor, passe os cabos das sondas de alimentos pela parte lateral do grelhador (A).
- 5) Feche a tampa do grelhador.

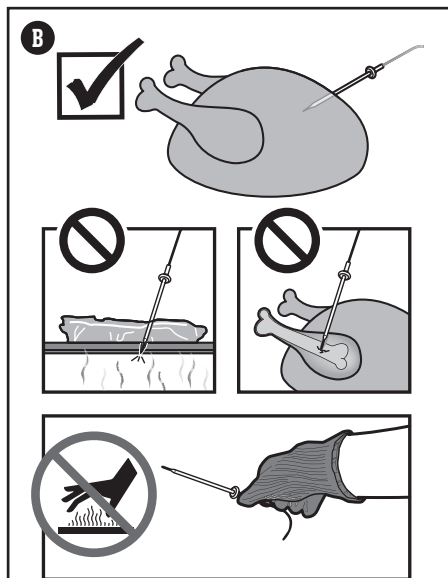
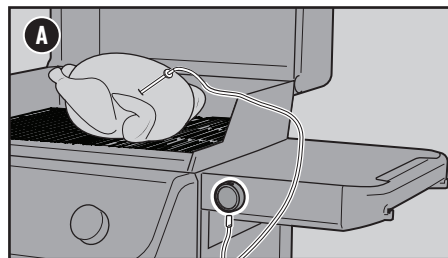
Sugestões para utilização da sonda de temperatura

- Para garantir uma leitura precisa, insira a sonda a uma profundidade mínima de 10 mm no centro da carne (B). No caso das aves, o ideal é colocar a sonda na parte mais espessa da coxa ou do peito, evitando o osso. Para cortes de carne grossos, insira a sonda a partir de cima ou dos lados em direção ao centro da carne.

Para garantir a utilização segura da sonda de temperatura para carne e evitar danos na sonda:

- Não exponha a sonda ou a cablagem ao contacto direto com as grelhas.
- Não mergulhe a sonda ou os respetivos fios em líquido.
- A sonda não é adequada para máquina de lavar loiça.

Nota importante: ao usar a sonda, encaminhe o fio da sonda de modo a que este não fique exposto a chamas ou a temperaturas superiores a 380 °C (715 °F). Evite expor a sonda a temperaturas inferiores a -30 °C (-22 °F). Temperaturas inferiores a -30 °C (-22 °F) ou acima de 300 °C (572 °F) não serão apresentadas na aplicação e farão com que a sonda seja eliminada da ligação.



△ AVISO

△ Risco de ferimentos! As sondas são muito afiadas. Proceda com cuidado ao manusear as sondas.

△ Risco de queimaduras! Manusear as sondas para alimentos sem proteção nas mãos irá provocar queimaduras graves. As sondas para alimentos não se destinam a ser tocadas com a mão desprotegida durante a utilização do grelhador, visto não possuírem isolamento térmico. Use sempre luvas termorresistentes durante a utilização deste produto para evitar sofrer queimaduras.

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:

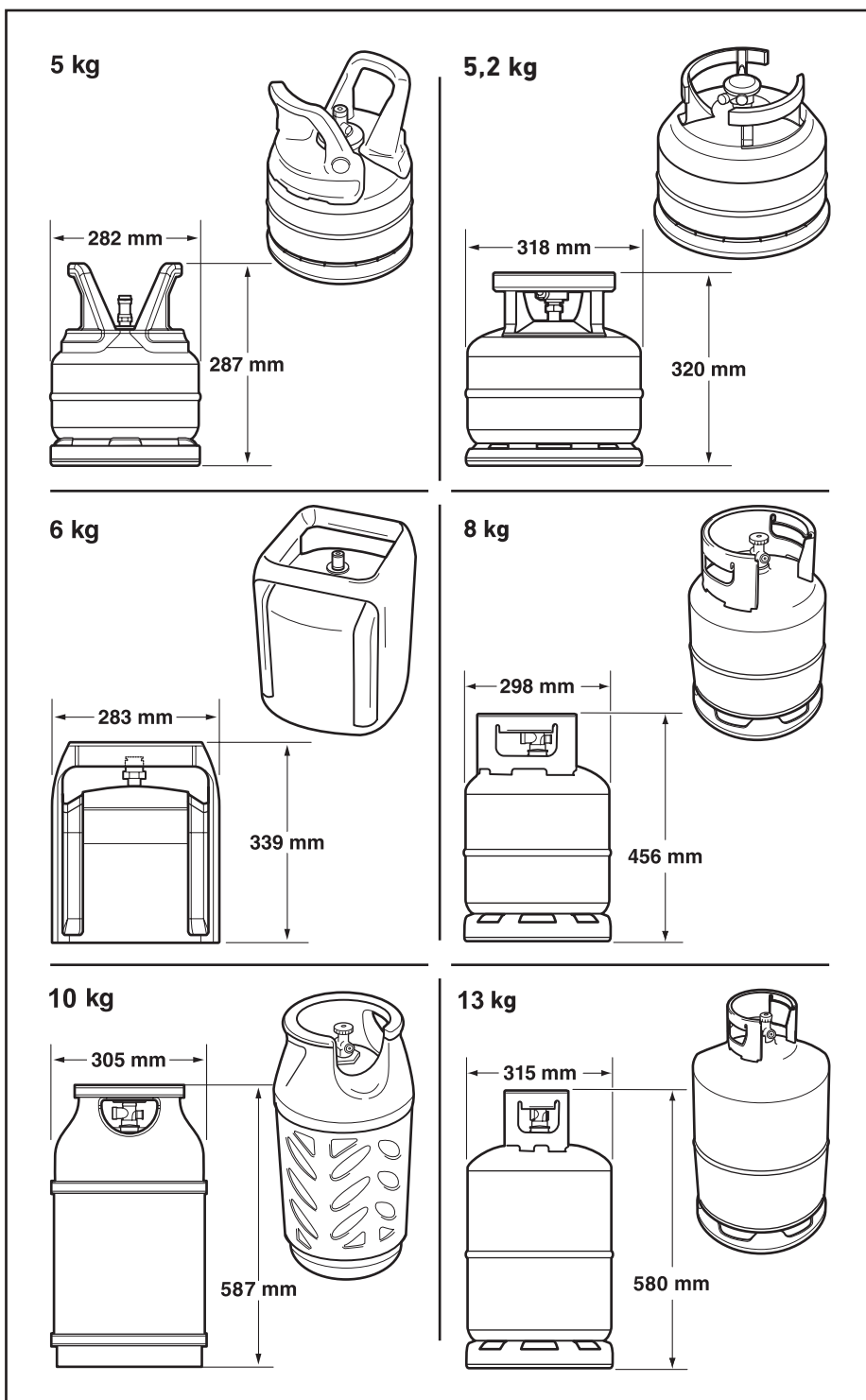
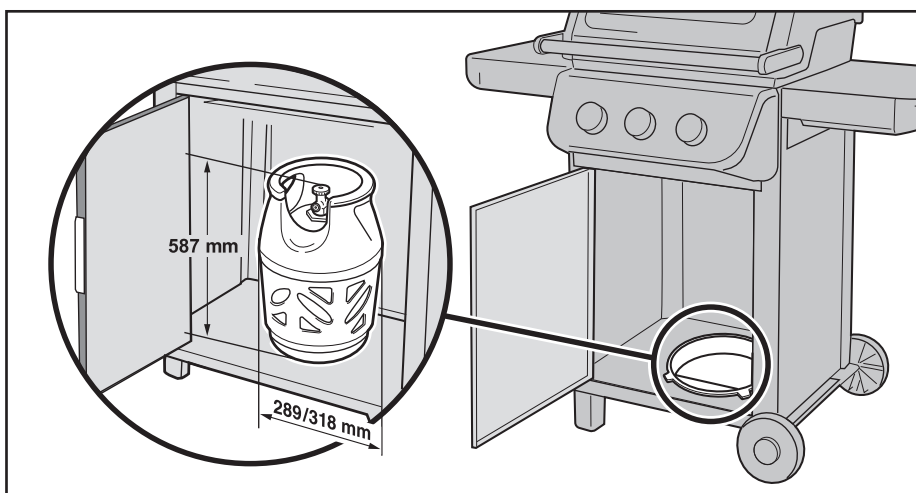
Capacidade da botija:	máx. 13 kg
Altura da botija:	máx. 587 mm
Largura da botija:	máx. 289 mm (base retangular) ou máx. 318 mm (base redonda)

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.

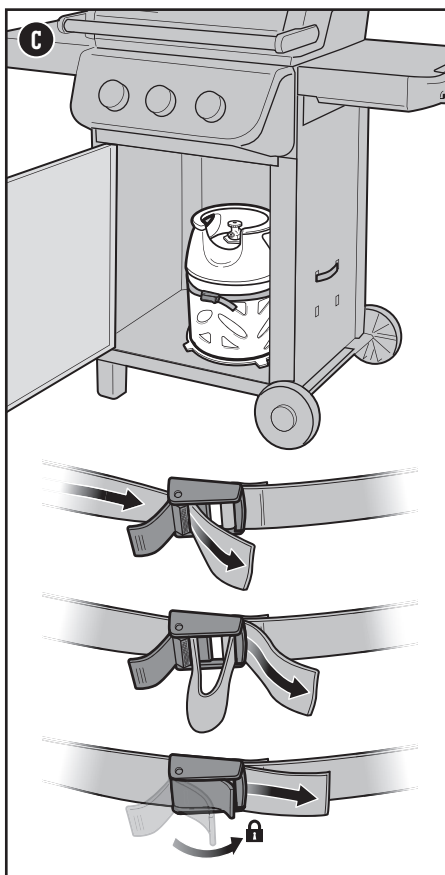
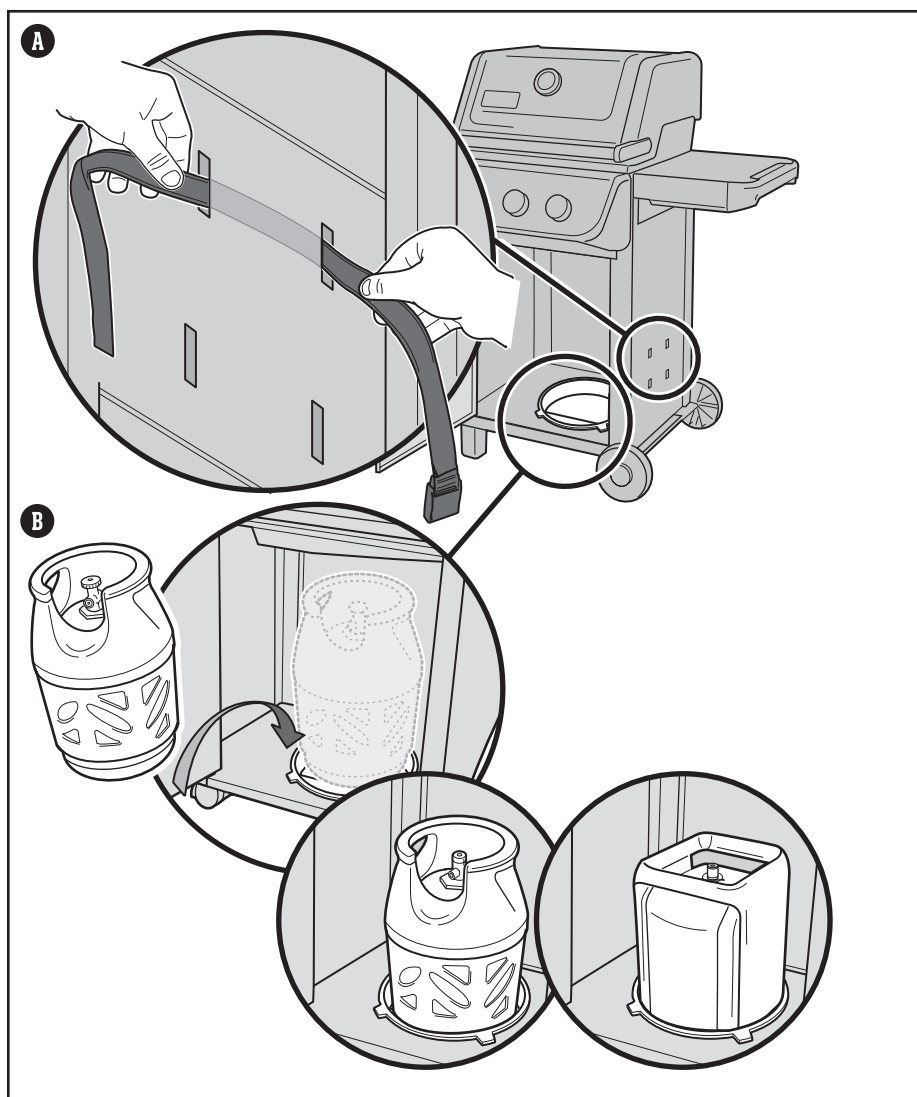
- 1) Abra a porta do armário.
- 2) Passe a cinta para fixar a botija através dos dois orifícios no painel lateral (A). Opte pelos orifícios inferiores ou superiores para a cinta, dependendo da altura da sua botija.

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.

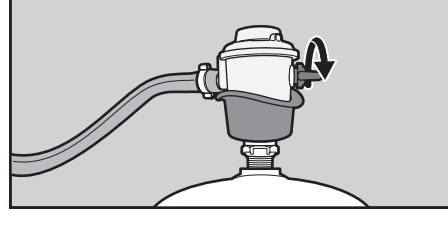
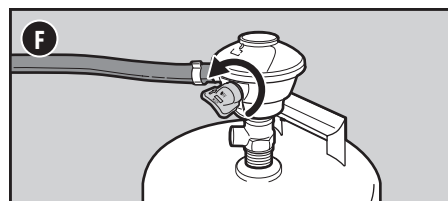
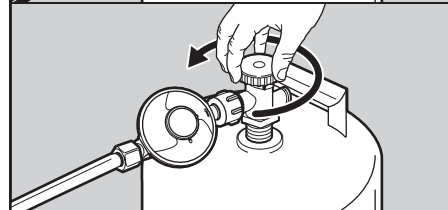
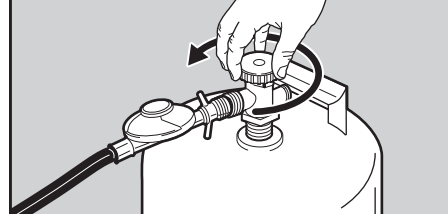
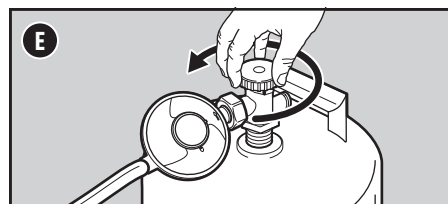
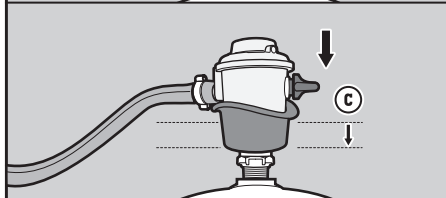
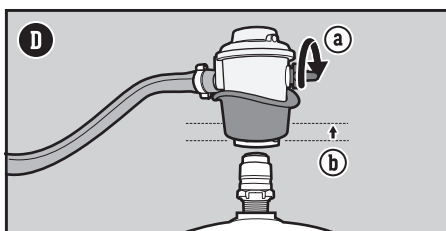
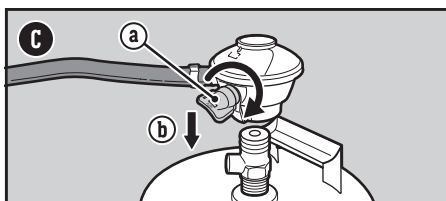
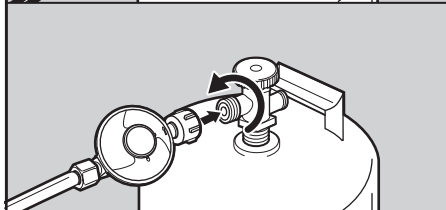
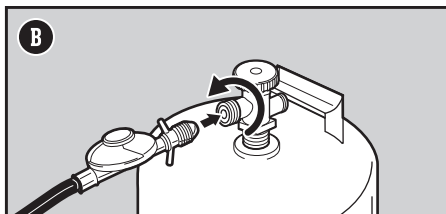
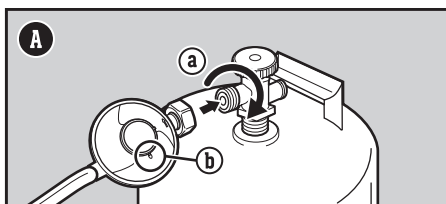
O que é uma verificação de fugas?

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:

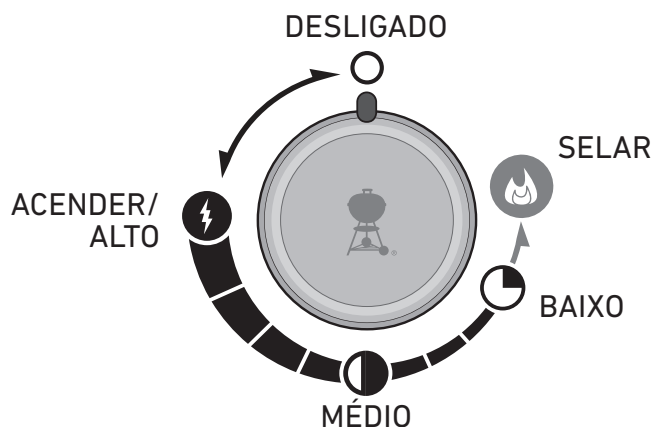
- O ponto de ligação entre o regulador e a botija.
- O ponto de ligação entre a mangueira de gás e o regulador de pressão.
- O ponto de ligação entre o regulador de pressão e o tubo de gás corrugado.

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)**.

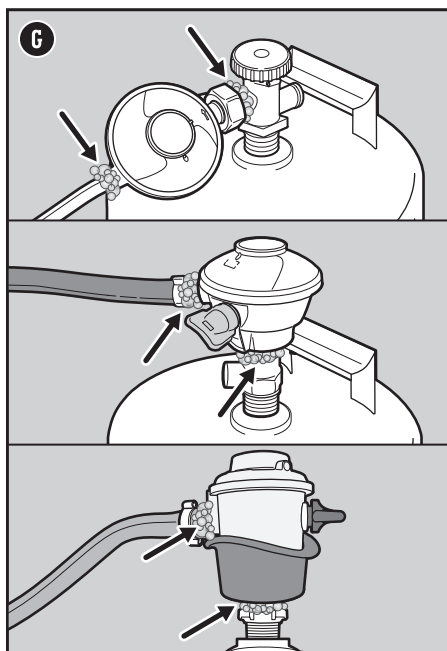
Siga as instruções para "Verificação de fugas de gás".

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 resistentes ao calor 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 resistentes ao calor 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.

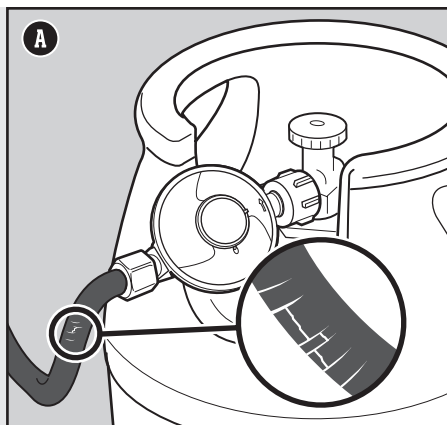
⚠ **AVISO:** mantenha todos os cabos de alimentação elétrica e a mangueira de combustível afastados de superfícies quentes.

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.



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

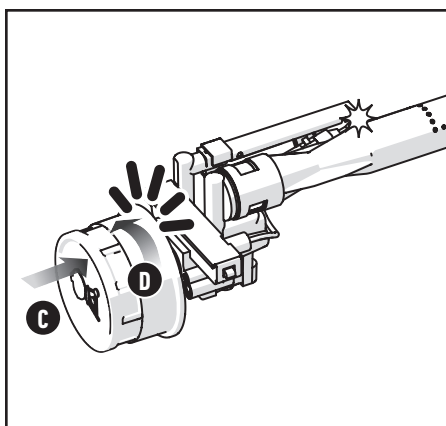
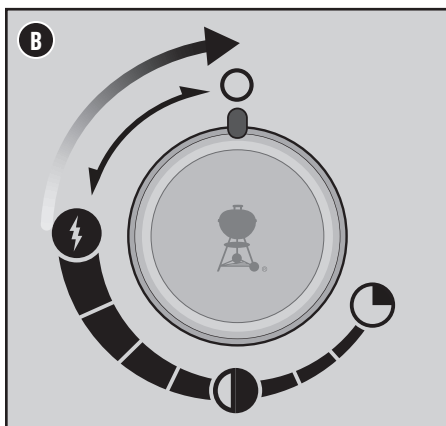
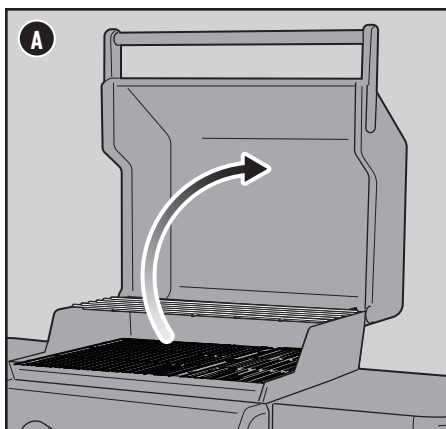
- 1) Empurre cada botão de controlo dos queimadores para dentro e rode totalmente no sentido dos ponteiros do relógio para a posição off ○.
- 2) Desligue a alimentação de gás na botija de GPL.

⚠ **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:

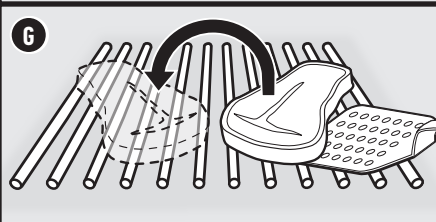
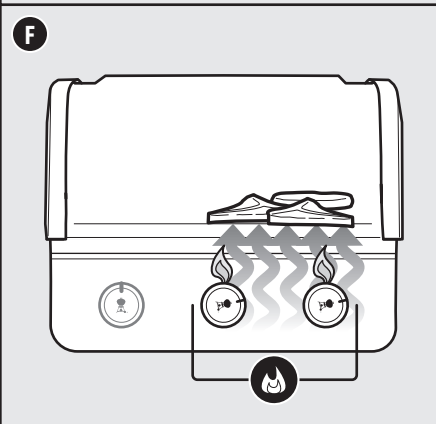
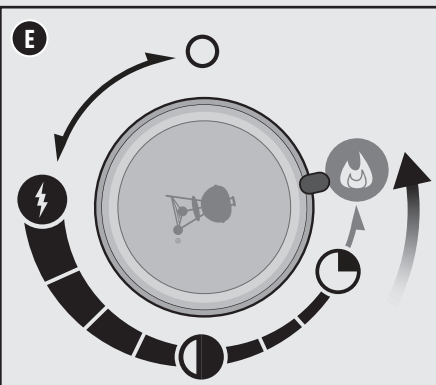
- 1) Abra a tampa e acenda todos os queimadores. Consulte ACENDER O GRELHADOR.
- 2) Pré-aqueça o grelhador com a tampa fechada e todos os queimadores na posição acender/alto (D) durante 15 minutos.
- 3) Após o pré-aquecimento, empurre os dois botões de controlo dos queimadores para dentro e rode-os no 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.

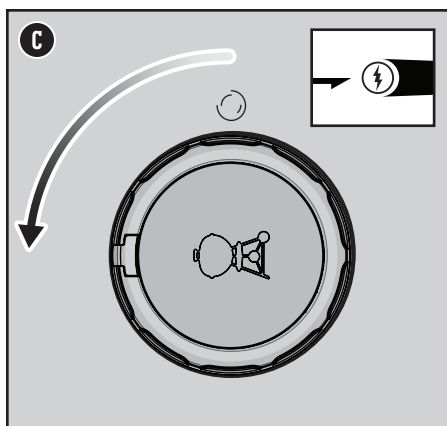
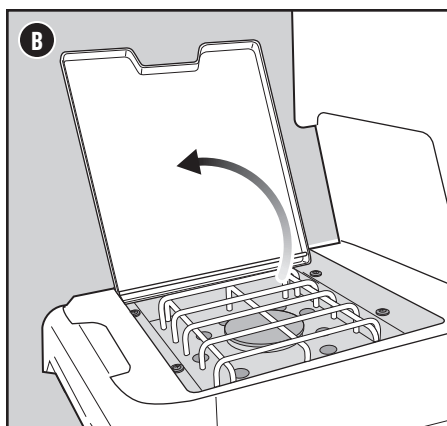
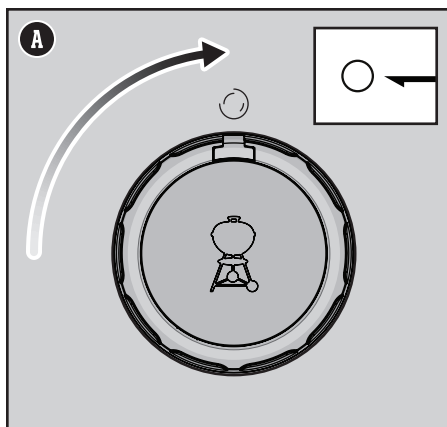
Se um ou mais queimadores principais no seu grelhador já estiverem acesos e quiser acender o queimador lateral, avance para o passo 3. Se nenhum dos queimadores principais estiver aceso e quiser utilizar apenas o queimador lateral, comece pelo passo 1.

- 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.

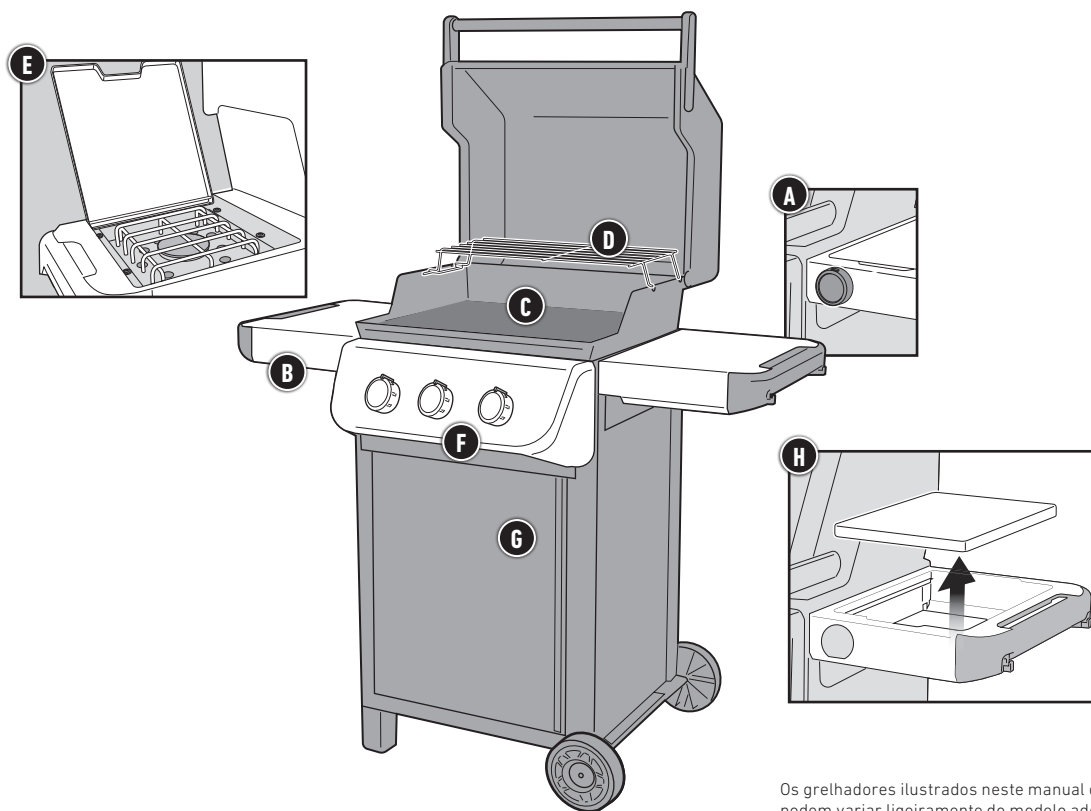


⚠ AVISO: abra a tampa do queimador lateral durante a ignição.

⚠ 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.

CARACTERÍSTICAS DO SPIRIT



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.

Lista completa de características

As características listadas abaixo estão disponíveis apenas em modelos selecionados.

A Termómetro digital com Wi-Fi®

O termómetro digital com Wi-Fi® permite-lhe verificar comodamente as temperaturas do seu grelhador e de uma sonda para alimentos ligada.

B Mesas de apoio

Use as mesas de apoio para manter as travessas, os temperos e os utensílios sempre à mão. Pendure os seus principais utensílios de barbecue nos ganchos, para facilidade de acesso e organização do seu espaço de trabalho no quintal.

C Grelhas de cozedura WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

O seu grelhador é compatível com a Outdoor Kitchen Collection graças às grelhas de cozedura incluídas. Acessórios adicionais Outdoor Kitchen Collection vendidos em separado.

D Grelha de aquecimento

Mantém os alimentos quentes ou tosta pães enquanto o prato principal acaba de grelhar na grelha.

E Queimador lateral

Utilize o queimador lateral para preparar em lume brando o seu molho BBQ ou para saltear vegetais enquanto o prato principal grelha sob a tampa.

F Sear Zone

A Sear Zone foi concebida para criar uma zona de calor intenso para rapidamente criar marcas de grelha na sua carne.

G Armário do grelhador

O armário sob o grelhador acrescenta espaço de armazenamento fechado para todos os seus utensílios e acessórios essenciais para o barbecue.

H Sistema de preparação, cozedura e armazenamento WEBER WORKS

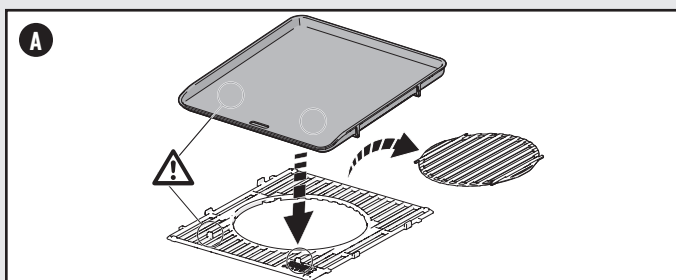
Este grelhador é compatível com o sistema de preparação, cozedura e armazenamento WEBER WORKS. Adicione uma grande variedade de acessórios (vendidos em separado) que mantêm os utensílios à mão, transportam coisas da cozinha, transformam a mesa de apoio numa estação de preparação, guardam o equipamento e muito mais.

Utilizar acessórios WEBER CRAFTED

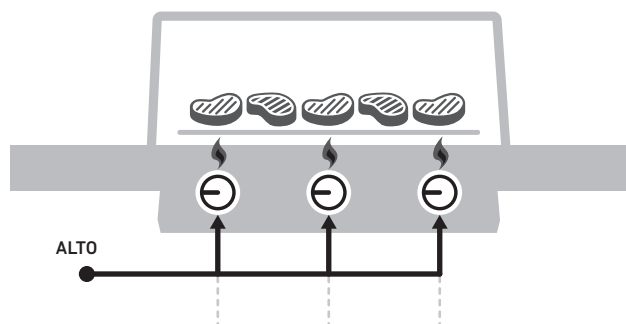
Acessórios WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection vendidos em separado.

Terá de utilizar o outro lado da grelha de cozedura reversível para acomodar acessórios WEBER CRAFTED.

- 1) Retire o acessório circular para grelhador.
- 2) Vire o grelhador.
- 3) Instale o acessório nos pinos de retenção (A).



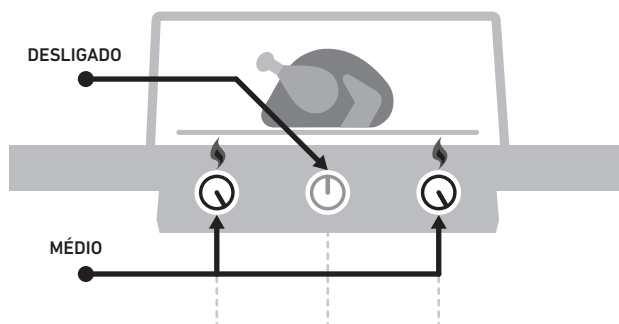
A chama - direta ou indireta



CONFIGURAÇÃO DO CALOR DIRETO

Utilize o método direto para alimentos menores e mais tenros que demorem menos de 20 minutos a cozinhar, como: hambúrgueres, bifes, costeletas, espetadas, pedaços de frango sem osso, filletes de peixe, marisco e vegetais cortados.

Com o calor direto, o fogo situa-se diretamente sob os alimentos. O calor sela a superfície dos alimentos, desenvolvendo sabores e texturas e criando uma deliciosa caramelização enquanto os alimentos são cozinhados até ao centro.



CONFIGURAÇÃO DO CALOR INDIRETO

Use o método indireto para peças de carne maiores que exijam um tempo de cozedura de 20 minutos ou mais ou para alimentos tão delicados que a exposição direta ao calor poderia secar ou queimá-los, como: assados, pedaços de ave com osso, peixes inteiros, filetes de peixe delicados, frangos inteiros, perus e entrecosto. O calor indireto também pode ser usado para o acabamento de alimentos mais espessos ou pedaços com osso que foram primeiro selados ou alourados com calor direto.

Com o calor indireto, o calor situa-se em ambos os lados do grelhador ou apenas num dos lados. Os alimentos repousam sobre a parte da grelha que não está acesa.

Práticas recomendadas no grelhador

Pré-aquecer sempre.

Se as grelhas de cozedura não estiverem quentes o suficiente, os alimentos vão colar e é provável que nunca consiga criar as maravilhosas marcas de grelha na sua carne. Mesmo se uma receita exigir calor médio ou baixo, primeiro pré-aqueça sempre o grelhador com calor alto. Abra a tampa, aumente o calor, feche a tampa e deixe a grelha de cozedura aquecer durante cerca de 15 minutos.

Não cozinhar em grelhas sujas.

Preparar alimentos numa grelha ainda suja nunca é uma boa ideia. Os restos de alimentos que permanecem na grelha atuam como cola, acabando por aderir também aos novos alimentos. Para evitar misturar o jantar de ontem e o almoço de hoje, certifique-se de que cozinha numa grelha limpa. Após pré-aquecer as grelhas, use uma escova com cerdas em aço inoxidável para criar uma superfície lisa e limpa.

Esteja sempre presente.

Antes de acender o grelhador, certifique-se de que tem tudo o que precisa ao seu alcance. Não se esqueça dos seus utensílios indispensáveis, os alimentos já temperados, os molhos e pratos limpos para os alimentos prontos. Ter que regressar à cozinha significa perder momentos de diversão e também pode ser o princípio de alimentos queimados. Os chefs franceses chamam-lhe "mise en place" (ou "colocar em posição"). Nós chamamos-lhe "estar presente".

Crie espaço de manobra.

Colocar demasiados alimentos nas grelhas de cozedura limita a sua flexibilidade. Deixe, pelo menos, um quarto da grelha de cozedura livre, com bastante espaço entre cada alimento, de forma a poder utilizar a pinça para movimentar facilmente os alimentos. Por vezes, grelhar requer tomar decisões em poucos segundos e a capacidade de mover os alimentos de uma área para outra. Por isso, garanta que tem espaço suficiente para trabalhar.

Tente não espreitar.

A tampa do seu grelhador não se destina apenas a proteger contra a chuva. A sua principal função é evitar a entrada de demasiado ar e a saída de calor e fumo. Quando a tampa está fechada, as grelhas de cozedura ficam mais quentes, os tempos de cozedura são mais rápidos, o sabor defumado é mais intenso e as chamas altas são reduzidas. Por isso, feche a tampa!

Vire só uma vez.

O que é melhor do que um bife suculento com marcas profundas e deliciosas margens caramelizadas? A chave para alcançar estes resultados é manter os alimentos no lugar. Por vezes temos a tendência de virar os alimentos antes de estes atingirem o nível pretendido de cor e sabor. Em praticamente todas as situações deve virar os alimentos só uma vez. Se mexer neles mais de uma vez, provavelmente também abre a tampa demasiadas vezes, o que representa vários outros problemas. Por isso, relaxe e confie no grelhador.

Controle o seu fogo interior.

Ao grelhar, por vezes é fundamental saber quando parar. A forma mais fiável de saber se os seus alimentos estão prontos é investir num termómetro de leitura instantânea. Esta pequena preciosidade vai ajudá-lo a identificar aquele momento crítico em que o alimento está no seu melhor.

Não tenha medo de experimentar.

Na década de 50, grelhar significava uma coisa: carne (e só carne) tostada sobre chamas abertas. O moderno chef de quintal não precisa de uma cozinha para preparar uma refeição completa. Use o seu grelhador para preparar entradas, acompanhamentos e até mesmo sobremesas. Registe o seu grelhador para ter acesso a conteúdos especiais que o vão manter inspirado. Teremos todo o prazer em acompanhá-lo nas suas aventuras de barbecue.

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

Duas 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

Análise 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 microfibra 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 crómio.

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 agreste, 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 no 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.

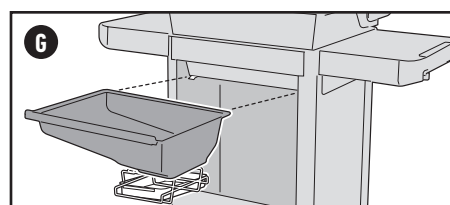
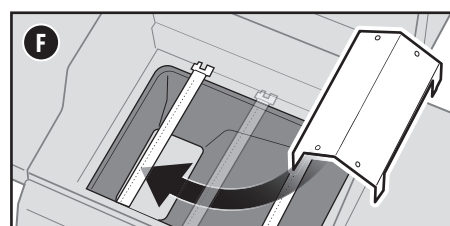
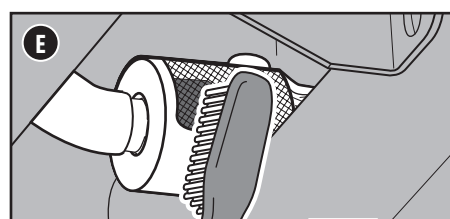
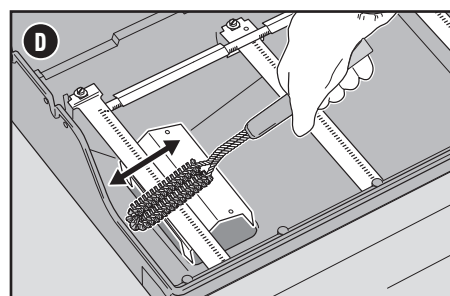
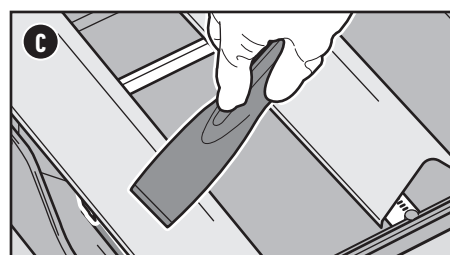
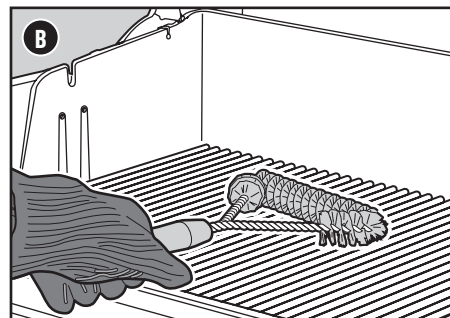
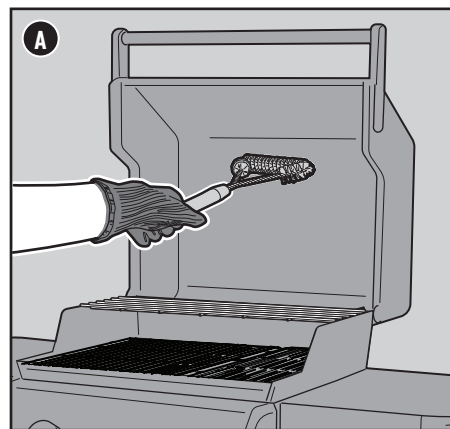
⚠ **AVISO:** desligue o grelhador e espere que este arrefeça antes de limpar minuciosamente.

⚠ **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 abrasivas, 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.

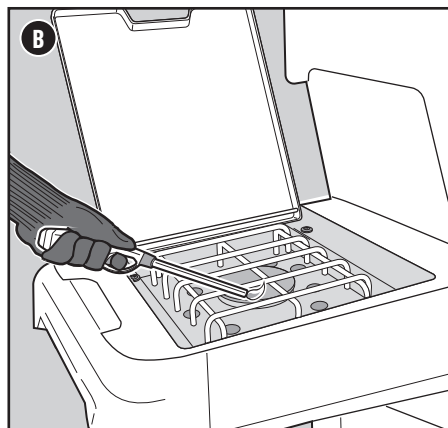
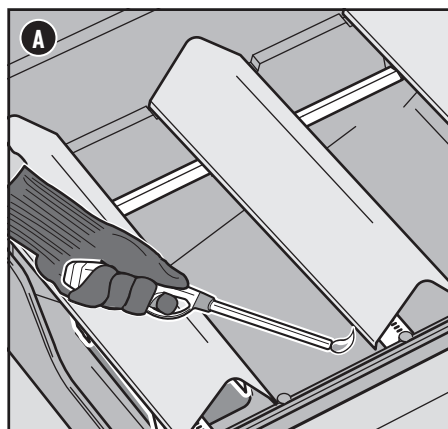
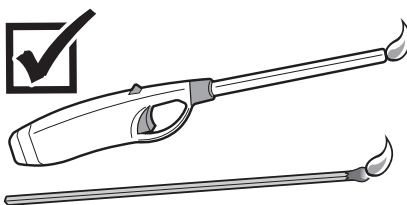
Se um dos queimadores não acender, o primeiro passo é determinar se existe fluxo de gás para o(s) queimador(es). Para fazer esta verificação, siga as instruções abaixo em “Utilizar um isqueiro longo para acender o grelhador.”

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.

Conservação da sonda de temperatura dos alimentos

Esta característica está disponível apenas em modelos selecionados.

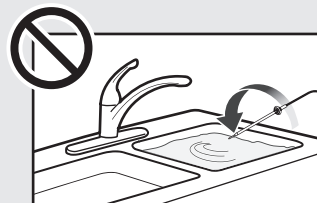
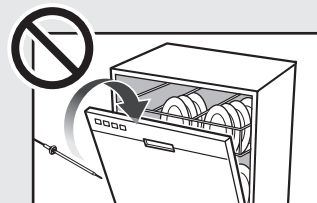
Limpeza da sonda de temperatura dos alimentos

Limpar a sonda antes da primeira utilização. A sonda deve ser limpa com água e um pano húmido.

As sondas de temperatura dos alimentos não são adequadas para a máquina de lavar louça e a exposição excessiva à água pode resultar em danos. Nunca submergir as sondas diretamente em água ou outros líquidos.

Armazenamento da sonda de temperatura dos alimentos

Depois de limpa, envolva a sonda quando esta não estiver a ser usada e guarde num espaço interior.



PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

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

FLUXO DE GÁS**SINTOMA**

- O grelhador não atinge a temperatura desejada ou não aquece uniformemente
- Um ou mais queimadores não acendem.
- A chama é baixa quando o queimador se encontra na posição alta.
- As chamas não percorrem todo o comprimento do queimador.
- O padrão de chamas do queimador é errático.

CAUSA

Alguns países possuem reguladores com um "dispositivo limitador de fluxo" que foi ativado. Esta função de segurança integrada no regulador restringe o fluxo de gás no caso de uma fuga de gás. Pode ativar inadvertidamente esta função de segurança sem a presença de uma fuga de gás. Isto ocorre geralmente quando liga o gás na botija de GPL e um ou mais botões de controlo não se encontram na posição off. Pode também ocorrer quando liga a botija de GPL demasiado depressa.

A botija de GPL está vazia ou com pouca carga.

A mangueira de combustível está dobrada ou torcida.

Os orifícios dos queimadores estão sujos.

SOLUÇÃO

Faça reset ao "dispositivo limitador de fluxo" fechando a válvula da botija de GPL e rodando todos os botões de controlo dos queimadores para a posição off O. Aguarde cinco minutos para que o gás acumulado se dissipe; de seguida, volte a acender o grelhador seguindo as instruções na secção "Funcionamento".

Volte a encher a botija de GPL.

Endireite a mangueira de combustível.

Limpe os orifícios dos queimadores. Consulte "Limpar os orifícios dos queimadores."

SINTOMA

- É perceptível o cheiro a gás em conjunto com chamas de aparência amarela e lenta.

CAUSA

Os filtros para aranhas nos queimadores estão obstruídos.

SOLUÇÃO

Limpe os filtros para aranhas. Consulte "Limpar os filtros para aranhas" na secção de Conservação do Produto. Consulte também as ilustrações e informações nesta secção acerca do padrão de chamas correto e dos filtros para aranhas.

SINTOMA

- Cheiro a gás e/ou um som sibilante.

CAUSA

O vedante interno de borracha na válvula da botija de GPL pode estar danificado.

SOLUÇÃO

Inspecione o vedante de borracha quanto a danos. No caso de danos, devolva a botija de GPL ao revendedor local.

GRELHADOR GORDUROSO (Assemelha-se a tinta a descascar e chamas altas)**SINTOMA**

- O interior da tampa tem a aparência de tinta a descascar.

CAUSA

As partículas visíveis são vapores acumulados que se transformaram em carbono, NÃO tinta.

SOLUÇÃO

Isso acontece ao longo do tempo com o uso recorrente do grelhador. Não é um defeito. Limpe a tampa. Consulte a secção "Conservação do produto".

SINTOMA

- Chamas altas ao grelhar ou pré-aquecer.

CAUSA

Existem restos de comida da refeição anterior.

SOLUÇÃO

Pré-aqueça o grelhador sempre com a configuração mais alta durante 10 a 15 minutos.

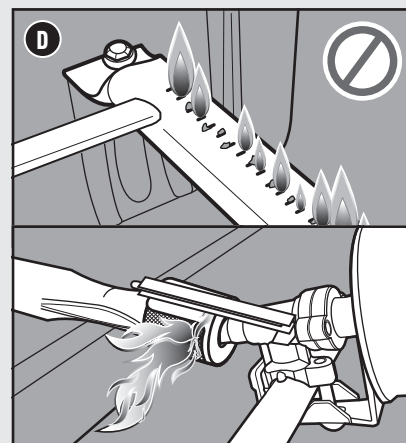
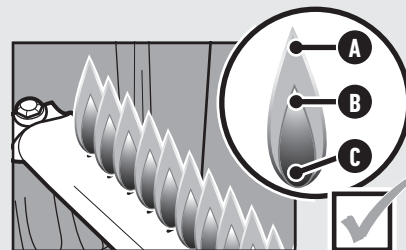
O interior do grelhador precisa de ser minuciosamente limpo.

Siga os passos na secção "Limpeza e manutenção" para limpar o interior do grelhador, de cima para baixo.

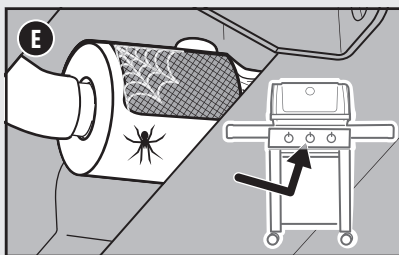
Padrão de chamas correto do queimador

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.

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 310/315	Modelos 325	Modelos 335
I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	7,8 kW Propano 8,7 kW Butano 548 g/h Propano 623 g/h Butano	7,0 kW Propano 8,4 kW Butano 494 g/h Propano 601 g/h Butano	9,1 kW Propano 10,1 kW Butano 639 g/h Propano 725 g/h Butano	12,6 kW Propano 14,1 kW Butano 886 g/h Propano 1012 g/h Butano
I₃₊ (28-30/37 mbar)	7,8 kW Propano 7,8 kW Butano 548 g/h Propano 548 g/h Butano	7,0 kW Propano 7,0 kW Butano 494 g/h Propano 494 g/h Butano	9,1 kW Propano 9,1 kW Butano 639 g/h Propano 639 g/h Butano	12,6 kW Propano 12,6 kW Butano 886 g/h Propano 886 g/h Butano
I_{3B/P} (37 mbar)	7,8 kW Propano 8,7 kW Butano 548 g/h Propano 623 g/h Butano	7,0 kW Propano 8,4 kW Butano 494 g/h Propano 601 g/h Butano	9,1 kW Propano 10,1 kW Butano 639 g/h Propano 725 g/h Butano	12,6 kW Propano 14,1 kW Butano 886 g/h Propano 1012 g/h Butano
I_{3B/P} (50 mbar)	7,8 kW Propano 8,7 kW Butano 548 g/h Propano 623 g/h Butano	7,0 kW Propano 8,4 kW Butano 494 g/h Propano 601 g/h Butano	9,1 kW Propano 10,1 kW Butano 639 g/h Propano 725 g/h Butano	12,6 kW Propano 14,1 kW Butano 886 g/h Propano 1012 g/h Butano
DADOS DE CONSUMO				
Categoria de gás	Modelos 410/415	Modelos 425	Modelos 435	Modelos 445
I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	8,2 kW Propano 9,1 kW Butano 577 g/h Propano 650 g/h Butano	10,3 kW Propano 11,3 kW Butano 721 g/h Propano 811 g/h Butano	13,8 kW Propano 15,3 kW Butano 968 g/h Propano 1097 g/h Butano	15,8 kW Propano 17,6 kW Butano 1112 g/h Propano 1257 g/h Butano
I₃₊ (28-30/37 mbar)	8,2 kW Propano 8,2 kW Butano 577 g/h Propano 577 g/h Butano	10,3 kW Propano 10,3 kW Butano 721 g/h Propano 721 g/h Butano	13,8 kW Propano 13,8 kW Butano 968 g/h Propano 968 g/h Butano	15,8 kW Propano 15,8 kW Butano 1112 g/h Propano 1112 g/h Butano
I_{3B/P} (37 mbar)	8,2 kW Propano 9,1 kW Butano 577 g/h Propano 650 g/h Butano	10,3 kW Propano 11,3 kW Butano 721 g/h Propano 811 g/h Butano	13,8 kW Propano 15,3 kW Butano 968 g/h Propano 1097 g/h Butano	15,8 kW Propano 17,6 kW Butano 1112 g/h Propano 1257 g/h Butano
I_{3B/P} (50 mbar)	8,2 kW Propano 9,1 kW Butano 577 g/h Propano 650 g/h Butano	10,3 kW Propano 11,3 kW Butano 721 g/h Propano 811 g/h Butano	13,8 kW Propano 15,3 kW Butano 968 g/h Propano 1097 g/h Butano	15,8 kW Propano 17,6 kW Butano 1112 g/h Propano 1257 g/h Butano



Fabricante:

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
EUA

Importador:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim, Alemanha
Tel: (+49) 307554184-0



A Weber-Stephen Products LLC declara que o tipo de equipamento de rádio especificado está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e outras diretivas aplicáveis.

• Modelo: WNR003

O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço de Internet:

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

Modelo: WNR003

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 130120
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

Apple e o logótipo Apple são marcas comerciais da Apple Inc., registadas nos E.U.A. e outros países. App Store é uma marca de serviço da Apple Inc. Android é uma marca comercial da Google LLC. Google Play e o logótipo da Google Play são marcas comerciais da Google LLC.

A marca nominativa e o logótipo Bluetooth® são marcas comerciais registadas, propriedade da Bluetooth SIG, Inc. e qualquer uso destas marcas pela Weber-Stephen Products LLC é feito sob licença. Outros nomes e marcas comerciais pertencem aos seus respetivos proprietários.