

# GENESIS



SMART

EX-335 • EX-435 • SX-435

EPX-335 • SE-EPX-335 • EPX-435 • SE-EPX-435

## Manual do proprietário GPL



### REGISTE-SE HOJE MESMO

É com prazer que o recebemos na nossa viagem pelo grande 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.

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

**52152**

11121  
pt

## Informações importantes de segurança

As indicações de **PERIGO**, **AVISO** e **CUIDADO** são utilizadas ao longo deste manual do proprietário para destacar informações críticas e importantes. Leia e respeite estas informações para garantir a segurança e evitar danos materiais. As indicações 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, **pode resultar em morte ou ferimentos graves.**
- ⚠ **CUIDADO:** indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, **pode resultar em ferimentos ligeiros.**

### ⚠ 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 locais.

### ⚠ 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.

UTILIZAR APENAS NO EXTERIOR.

CONSULTAR O MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO.

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

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

## Instalação e montagem

- ⚠ **PERIGO:** este grelhador não se destina a ser instalado em veículos de recreio ou barcos.
- ⚠ **AVISO:** não use este grelhador a menos que todas as peças se encontrem no seu lugar e que o grelhador tenha 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 aparelho. O gás propano líquido não é gás natural. A conversão ou a tentativa de utilizar gás natural numa unidade de gás propano líquido ou utilizar gás propano líquido numa unidade de gás natural não é segura e irá anular a garantia.

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

## Funcionamento

- ⚠ **PERIGO:** utilizar o grelhador apenas no exterior, numa área bem ventilada. Não utilizar em garagens, edifícios, passagens cobertas, tendas ou em qualquer outra área fechada ou sob um telhado combustível.
- ⚠ **PERIGO:** não utilizar o grelhador em qualquer veículo ou na área de carga de um veículo. Tal inclui, entre outros, automóveis, camiões, carrinhas, monovolumes, veículos utilitários desportivos, veículos de recreio e barcos.
- ⚠ **PERIGO:** é proibido utilizar o grelhador a menos de 61 cm de materiais combustíveis. Esta distância aplica-se à parte superior, inferior, traseira e laterais do grelhador.
- ⚠ **PERIGO:** mantenha a área de preparação dos alimentos livre de vapores e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool etc., bem como de materiais combustíveis.
- ⚠ **PERIGO:** este aparelho deve estar afastado dos materiais inflamáveis durante a utilização.
- ⚠ **PERIGO:** não coloque uma cobertura para grelhador ou outro objeto inflamável sobre o grelhador, na sua 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.
- ⚠ **ATENÇÃO:** existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças.
- ⚠ **AVISO:** Use luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao utilizar o grelhador.
- ⚠ **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. Utilize o grelhador de forma prudente. A totalidade da cookbox fica quente durante a utilização.
- ⚠ **AVISO:** não deslocar o aparelho durante a utilização.
- ⚠ **AVISO:** mantenha o cabo de alimentação elétrica e a mangueira de combustível afastados de superfícies quentes.
- ⚠ **CUIDADO:** a segurança deste produto foi testada e o produto 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.

## Armazenamento e/ou não utilização

- ⚠ **AVISO:** fechar a alimentação de gás depois do 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 estiver desligada e tiver sido removida do grelhador.

## Alimentação elétrica

- ⚠ **AVISO:** Este dispositivo 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 supervisionados ou lhes tenham sido dadas instruções relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ⚠ **AVISO:** As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ⚠ **AVISO:** Utilize apenas a fonte de alimentação fornecida com este aparelho.
- ⚠ **AVISO:** Este aparelho inclui uma ligação à terra apenas para propósitos funcionais.
- ⚠ **AVISO:** Para proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe o cabo ou as fichas em água ou noutro líquido.
- ⚠ **AVISO:** Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizada e antes de limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças.
- ⚠ **AVISO:** Não opere qualquer aparelho a gás de cozinha no exterior com um cabo, ficha ou após a avaria do aparelho ou ter sofrido qualquer tipo de dano. Contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a [www.weber.com](http://www.weber.com)
- ⚠ **AVISO:** Não deixe o cabo pendurado sobre a borda de uma mesa nem em contacto com superfícies quentes.
- ⚠ **AVISO:** Não utilize um aparelho a gás de cozinha no exterior para outros fins que não os indicados.
- ⚠ **AVISO:** Ao ligar, primeiro ligue a ficha ao aparelho de gás de cozinha no exterior e, em seguida, ligue o aparelho à tomada.
- ⚠ **AVISO:** Utilize apenas um circuito protegido por disjuntor diferencial (GFI) com este aparelho de gás de cozinha exterior.
- ⚠ **AVISO:** Nunca retire a ficha de ligação à terra, nem a utilize com um adaptador de 2 pinos.
- ⚠ **AVISO:** Utilize apenas cabos de extensão com uma ficha de ligação à terra de 3 pinos, com classificação adequada à do equipamento e aprovados para utilização no exterior com marcação W-A.

• Não ligue dois ou mais cabos de extensão juntos.

## OLÁ!

É com prazer que o recebemos na nossa viagem pelo grande mundo do barbecue. Leia este Manual do Proprietário e rapidamente estará pronto para cozinhar qualquer coisa no seu novo grelhador. Queremos estar presentes ao longo de toda a vida útil do seu grelhador, por isso dedique alguns minutos ao seu registo. Ao se registar para obter uma WEBER-ID, como parte do registo do seu grelhador iremos fornecer-lhe conteúdos de barbecue especiais, exclusivos para si.

Por isso, junte-se a nós online, no seu dispositivo inteligente ou de qualquer outra forma que prefira contactar-nos.

Obrigado por escolher a WEBER.

Estamos contentes por o ter connosco.



Até o seu grelhador pode atualizar o seu estado

**1** DESCARREGUE A APLICAÇÃO GRATUITA



**3** LIGAR E MONITORIZAR

**2** INSIRA A SONDA

**4** RESULTADOS PERFEITOS

RECURSO	VANTAGEM
<b>MONITOR REMOTO DO GRELHADOR</b>	<b>MONITORIZAÇÃO DO GRELHADOR VIA WI-FI E BLUETOOTH®</b> O acesso remoto ao grelhador dá-lhe a liberdade de se afastar e controlar o calor a partir do seu dispositivo inteligente.
<b>GRELHAR PASSO A PASSO</b>	<b>ALIMENTOS GRELHADOS NA PERFEIÇÃO</b> Saiba quando está na hora de virar, deixar repousar e servir: tudo diretamente a partir do seu dispositivo inteligente. Receba notificações sobre tudo: seja quando está na hora de virar ou uma contagem decrescente que é exibida quando os alimentos estão prontos.
<b>TERMÓMETROS DE ALIMENTOS ATIVADOS PELA APP</b>	<b>LEITURA INSTANTÂNEA DO ESTADO DOS ALIMENTOS</b> Consulte a temperatura dos alimentos e o grau de cozedura sem abrir a tampa. As sondas dos alimentos controlam o grau de cozedura do início ao fim e, através da aplicação, informam quando está na hora de virar, deixar repousar e servir.
<b>RECEITAS E INSTRUÇÕES</b>	<b>RECEITAS E PROGRAMAS DE COZEDURA WEBER</b> Receitas e programas de cozedura Weber com instruções passo a passo em tempo real, específicas para as suas preferências e o corte de carne.
<b>VISOR LED</b>	<b>PAINEL DE CONTROLO</b> O painel de controlo no visor LED do seu módulo é onde pode controlar visualmente as temperaturas, receber notificações, consultar o estado de conectividade e verificar o estado da sua refeição.



## ÍNDICE

- 2 Bem-vindo à Weber  
Informações importantes de segurança
- 4 A promessa Weber
- 5 Características do produto  
Características do GENESIS Smart  
Barbecue de alto desempenho
- 6 Começar  
Informações importantes sobre o gás  
propano líquido e as ligações de gás  
Instalar a botija de GPL  
Ligação da botija de GPL e verificação de fugas
- 12 Funcionamento  
A primeira utilização do seu grelhador  
Sempre que utiliza o grelhador  
Acender o grelhador  
Utilizar a Sear Zone  
Acender o queimador lateral  
Tecnologia WEBER CONNECT integrada  
Utilizar o módulo WEBER CONNECT  
Conservação da sonda de temperatura dos alimentos
- 18 Dicas e sugestões  
A chama - direta ou indireta  
Descubra as possibilidades  
Práticas recomendadas no grelhador  
Sabor defumado autêntico  
Extra na lateral  
Mais espaço de cozedura  
Grelhar à noite
- 22 Conservação do produto  
Limpeza e manutenção
- 24 Resolução de problemas
- 30 Guia de grelhados
- 31 Peças de substituição

# A promessa WEBER

Na WEBER orgulhamo-nos de duas coisas: fazer grelhadores que duram e garantir um excelente apoio ao cliente.

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 Proprietário que o acompanha. (Nota: se perder o seu Manual do Proprietário WEBER, encontra-se disponível uma cópia online em [www.weber.com](http://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](http://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 Proprietário 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 Proprietário 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](http://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 daí 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:  
12 anos, não abrange oxidação/queimaduras  
(2 anos para pintura, à exceção de descoloração)

Conjunto da tampa:  
12 anos, não abrange oxidação/queimaduras  
(2 anos para pintura, à exceção de descoloração)

Tubos dos queimadores em aço inoxidável:  
10 anos, não abrange oxidação/queimaduras

Grelhas de cozedura em aço inoxidável:  
10 anos, não abrange oxidação/queimaduras

Barras FLAVORIZER em aço inoxidável:  
10 anos, não abrange oxidação/queimaduras

Grelhas de cozedura em ferro fundido com revestimento esmaltado:  
10 anos, não abrange oxidação/queimaduras

Componentes WEBER CONNECT:  
3 anos

Todas as peças restantes:  
5 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 REININDICAÇÕES EM QUE A WEBER TENHA UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATORIA 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 PROPRIETÁRIO.

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, HÓTEIS, 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.

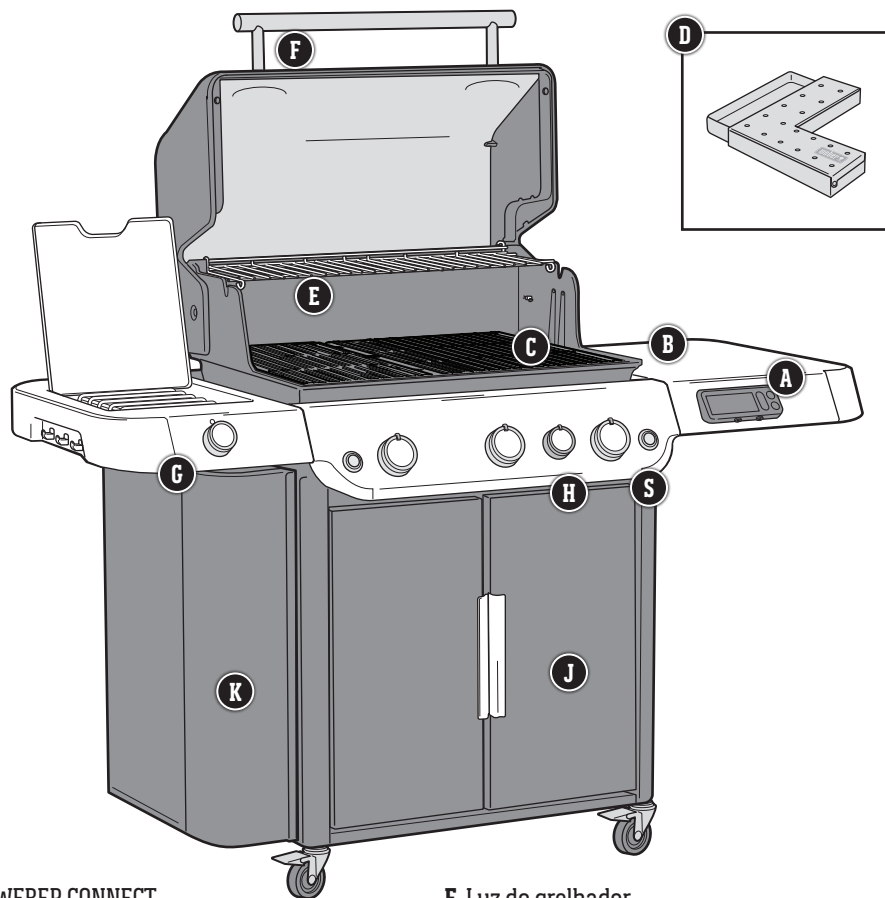
Consulte a lista de Unidades de Negócio Internacionais no final deste Manual do Proprietário para informações de contacto adicionais.



## PROTEJA O SEU INVESTIMENTO

Proteja o seu grelhador contra as intempéries com uma robusta cobertura premium.

# CARACTERÍSTICAS DO GENESIS Smart



## A WEBER CONNECT

Sinta-se confiante para cuidar do grelhador e dos seus convidados, utilizando a tecnologia WEBER CONNECT integrada. Este dispositivo controla a temperatura interna do grelhador e utiliza sondas de temperatura dos alimentos, permitindo-lhe controlar a temperatura dos seus alimentos. Também pode controlar o grelhador a partir do seu dispositivo inteligente com a app WEBER CONNECT via Bluetooth® ou ligação Wi-Fi. Está incluída uma sonda de temperatura dos alimentos. Sondas adicionais estão disponíveis em separado.

## B Mesa para Preparar e servir

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

## C Grelhas de cozedura e estrutura WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

O seu grelhador é Outdoor Kitchen Collection Ready (compatível com a Outdoor Kitchen Collection) graças às grelhas de cozedura e estrutura incluídas. Acessórios WEBER CRAFTED adicionais vendidos em separado. (Grelhas de cozedura premium em aço inoxidável disponíveis apenas nos modelos SE)

## D Caixa para defumar Genesis

Posicionada sob as grelhas de cozedura, a caixa para defumar adiciona continuamente fumo ao seu cozinhado. (apenas modelos SE)

## E Grelha de cozedura superior expansível

Mantém os alimentos quentes ou tosta pães, enquanto o prato principal acaba de grelhar na grelha. Abra-a quando precisar de uma superfície de cozedura secundária.

Algumas funcionalidades listadas estão disponíveis apenas em modelos selecionados.

## F Luz do grelhador

Integrada na pega da tampa, a luz LED ilumina a superfície de cozedura para continuar a grelhar mesmo depois de o sol se por. (apenas modelos SE e Premium)

## G 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.

## H Sear zone

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

## I Botões de controlo iluminados

Basta premir uma vez para todos os botões de controlo se iluminarem, proporcionando um controlo ideal quando grelha à noite. (Apenas modelos Premium)

## H Armário sob o grelhador

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

## K Armário do grelhador WEBER CRAFTED

Prático armazenamento lateral que facilita o acesso a todos os seus acessórios WEBER CRAFTED.

## BARBECUE DE ALTO DESEMPENHO

O sistema de barbecue de alto desempenho estabelece padrões no mundo dos grelhadores a gás e cria uma categoria própria para a Weber. Este poderoso sistema de barbecue baseia-se em mais de 65 anos de experiência em barbecues, habilidade culinária e, acima de tudo, nos desejos e nas necessidades de quem realmente importa – a comunidade dos amantes do barbecue. Cada componente foi concebido com um design exclusivo para garantir facilidade de utilização e assegurar uma satisfação inigualável na sua experiência de barbecue no quintal.

### 1 Ignição INFINITY

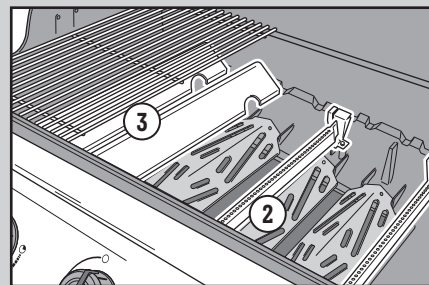
A ignição Infinity acende sempre. Pode estar certo de que estará pronto a cozinhar à primeira tentativa. Sem exceções.

### 2 Queimadores

O formato cónico exclusivo garante um fluxo constante de gás da frente para trás, assegurando uma boa distribuição do calor e garantindo que os alimentos grelham de modo uniforme e consistente em qualquer ponto das grelhas.

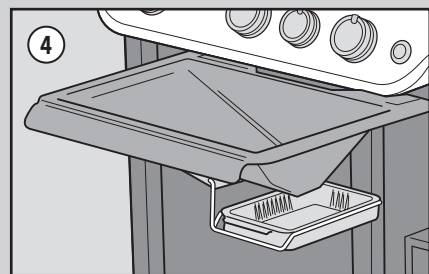
### 3 BARRAS FLAVORIZER

As clássicas BARRAS FLAVORIZER em aço inoxidável encontram-se no ângulo correto para recolher os sucos e as gorduras que escorrem, os quais se transformam em fumo e dão aos alimentos o irresistível sabor defumado que todos conhecemos e adoramos.



### 4 Sistema de controlo da gordura

Quaisquer gorduras que não sejam vaporizadas pelas FLAVORIZER BARS são afastadas dos queimadores, escorrendo para o recipiente de recolha descartável localizado no tabuleiro de recolha amovível, por baixo da cookbox. Basta remover o tabuleiro de recolha e substituir o recipiente de recolha descartável sempre que necessário.



Os grelhadores ilustrados neste Manual do Proprietário podem divergir ligeiramente do modelo adquirido.

## 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, 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 vaporiza-se rapidamente e transforma-se em gás.

### Dicas para o manuseamento seguro de botijas de GPL

- Uma botija de GPL com amolgadelas ou 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).

### 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.

## Orifícios da válvula do queimador e dados de consumo do GENESIS

ORIFÍCIOS DA VÁLVULA DO QUEIMADOR			
País	Categoria de gás	Modelos 335	Modelos 435
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	<b>I<sub>3B/P</sub></b> (30 mbar ou 2.8 kPa)	Queimadores principais 1,02 mm Queimador para selar 1,02 mm Queimador para selar 1,02 mm	Queimadores principais 0,98 mm Queimador para selar 0,98 mm Queimador para selar 1,02 mm
Bélgica, França, Reino Unido, Grécia, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Portugal, Espanha, Suíça	<b>I<sub>3+</sub></b> (28-30/37 mbar)	Queimadores principais 0,94 mm Queimador para selar 0,94 mm Queimador para selar 0,96 mm	Queimadores principais 0,92 mm Queimador para selar 0,92 mm Queimador para selar 0,96 mm
Polónia	<b>I<sub>3B/P</sub></b> (37 mbar)	Queimadores principais 0,94 mm Queimador para selar 0,94 mm Queimador para selar 0,96 mm	Queimadores principais 0,92 mm Queimador para selar 0,92 mm Queimador para selar 0,96 mm
Áustria, Alemanha	<b>I<sub>3B/P</sub></b> (50 mbar)	Queimadores principais 0,86 mm Queimador para selar 0,86 mm Queimador para selar 0,85 mm	Queimadores principais 0,84 mm Queimador para selar 0,84 mm Queimador para selar 0,85 mm

DADOS DE CONSUMO		
Categoria de gás	Modelos 335	Modelos 435
<b>I<sub>3B/P</sub></b> (30 mbar ou 2,8 kPa)	18,7 kW Propano 21,6 kW Butano 1336 g/h Propano 1572 g/h Butano	21,1 kW Propano 24,5 kW Butano 1505 g/h Propano 1784 g/h Butano
<b>I<sub>3+</sub></b> (28-30/37 mbar)	18,7 kW Propano 18,7 kW Butano 1336 g/h Propano 1361 g/h Butano	21,1 kW Propano 21,1 kW Butano 1505 g/h Propano 1533 g/h Butano
<b>I<sub>3B/P</sub></b> (37 mbar)	18,7 kW Propano 21,6 kW Butano 1336 g/h Propano 1572 g/h Butano	21,1 kW Propano 24,5 kW Butano 1505 g/h Propano 1784 g/h Butano
<b>I<sub>3B/P</sub></b> (50 mbar)	18,7 kW Propano 21,6 kW Butano 1336 g/h Propano 1572 g/h Butano	21,1 kW Propano 24,5 kW Butano 1505 g/h Propano 1784 g/h Butano

**△ 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](http://Aceda.a.weber.com).

## Instalar a botija de GPL

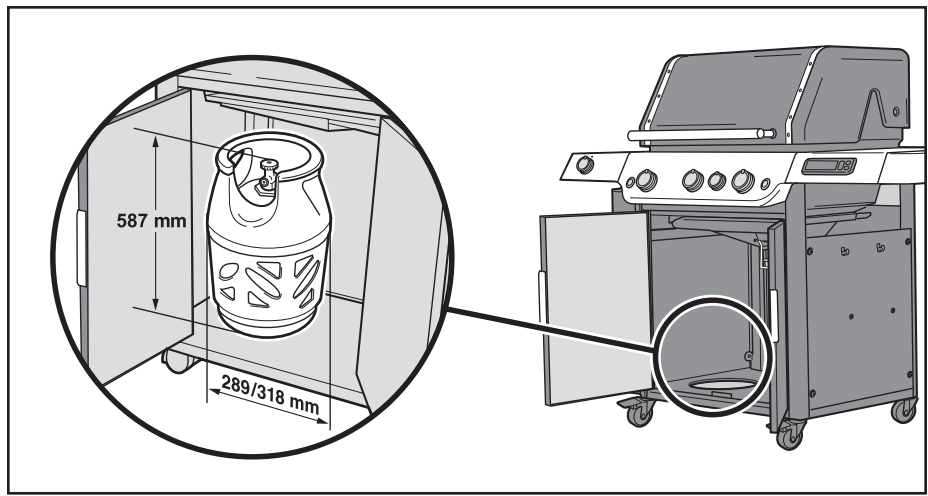
### Requisitos do armário

A botija de GPL deve encaixar dentro do armário do grelhador. Os requisitos de tamanho máximo para botijas instaladas dentro do armário são:

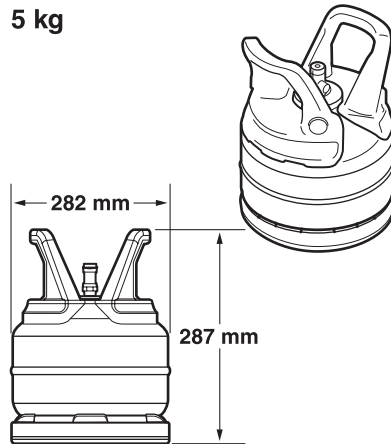
- Capacidade da botija:** 13 kg no máximo
- Altura da botija:** 587 mm no máximo
- Largura da botija:** 289 mm no máximo (base retangular) ou 318 mm no máximo (base redonda)

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

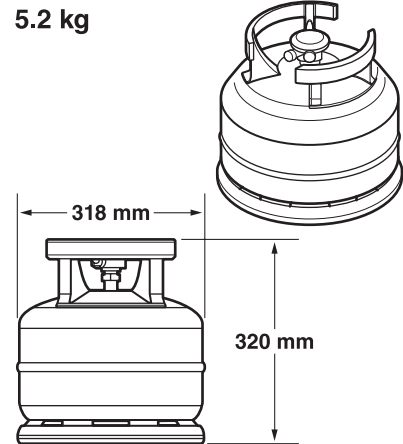
São apresentados alguns possíveis modelos de botija aprovados para instalação dentro do armário, com dimensões incluídas.



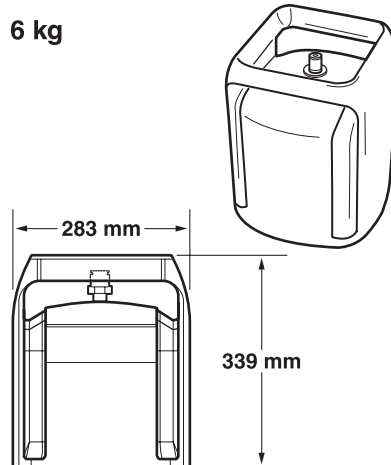
5 kg



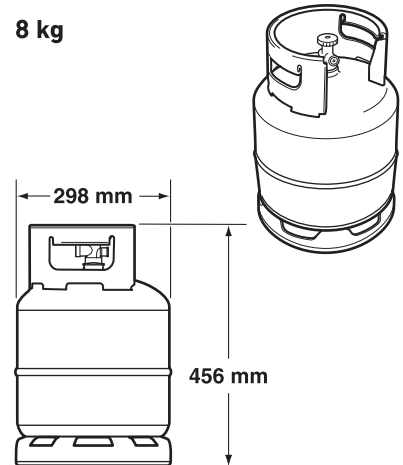
5.2 kg



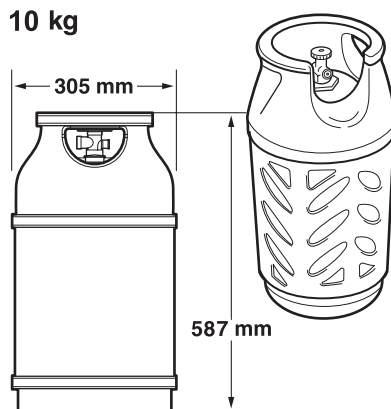
6 kg



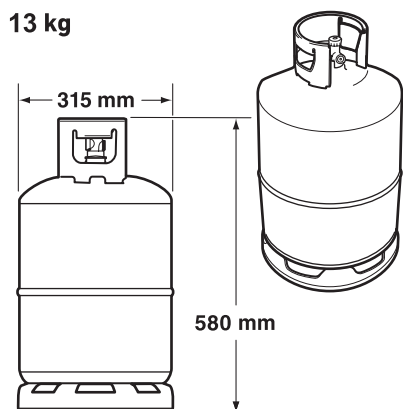
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ AVISO: Não utilize uma botija de GPL se esta não cumprir os requisitos de tamanho da botija para colocação no interior do armário.

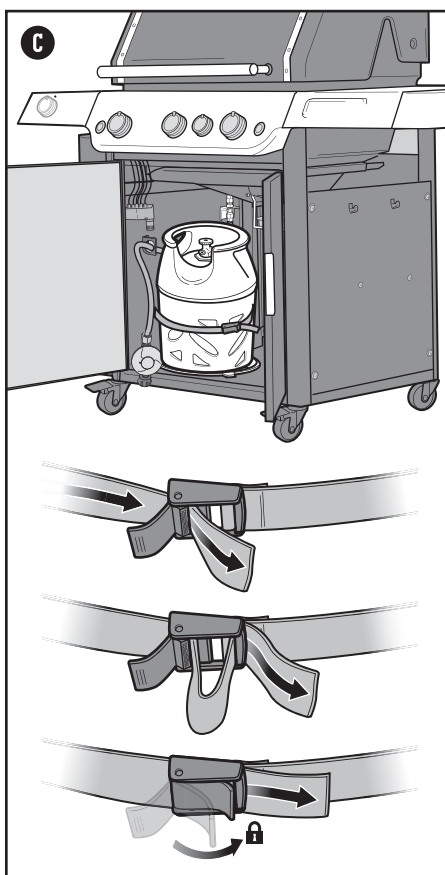
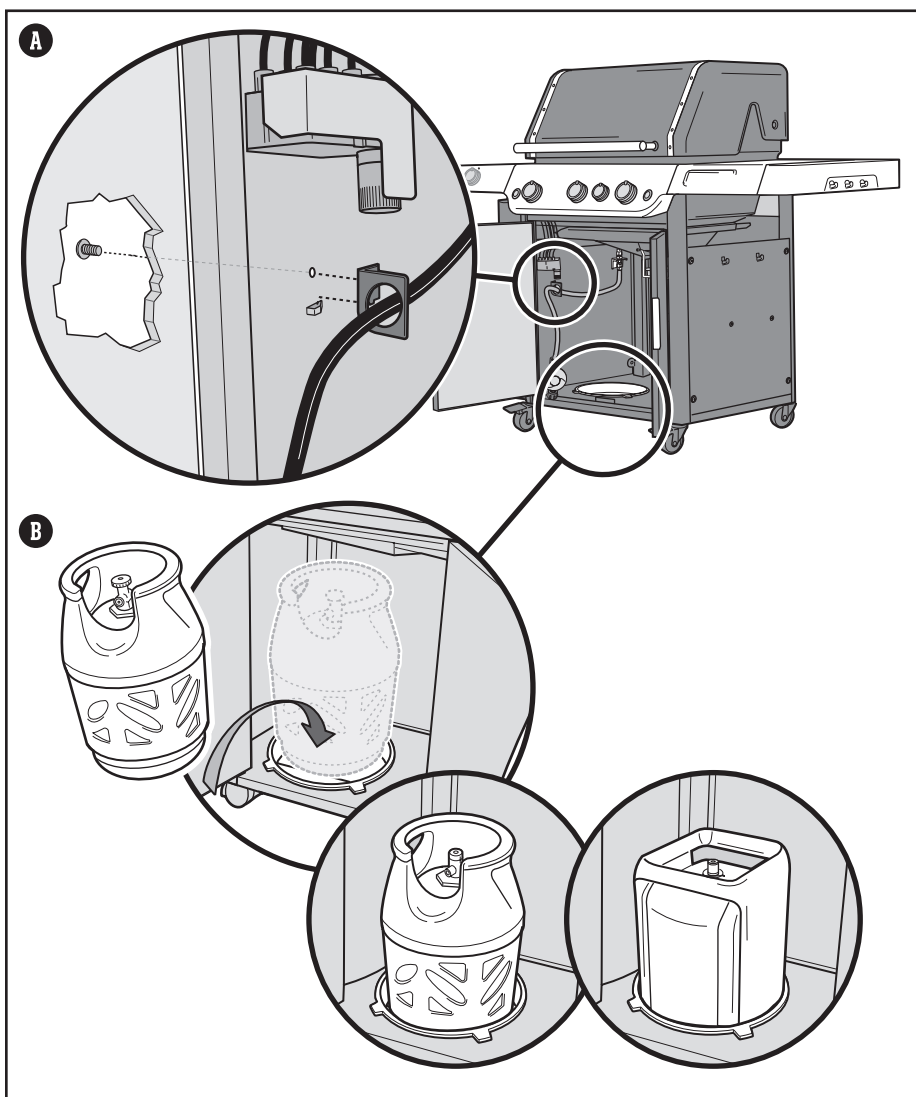
## Preparar a instalação da botija de GPL

A mangueira de gás deve ser fixada ao painel lateral com o suporte de retenção da mangueira fornecido.

- 1) Abrir a porta do armário.
- 2) Deslizar o suporte de retenção da mangueira (A) ao longo da mangueira para alinhar com a patilha de montagem no interior do painel esquerdo. Fixar com um parafuso Phillips.

## Instalação da botija de GPL

- 1) Levantar e colocar o cilindro no suporte de cilindro (B) no painel inferior. A base do cilindro deve encaixar no suporte do cilindro.
- 2) Vire 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."



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.

△ AVISO: A mangueira deve ser fixada ao painel lateral com o suporte de retenção da mangueira. 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.

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

**Ligar rodando no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio (B)**

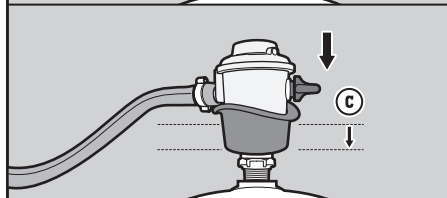
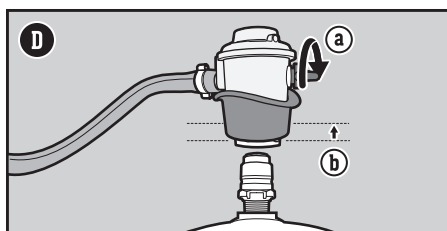
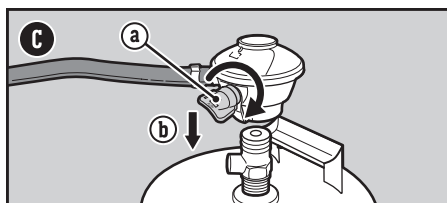
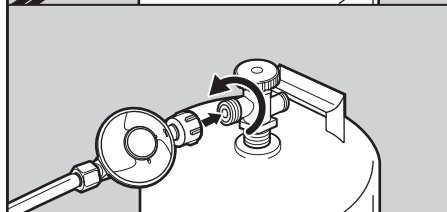
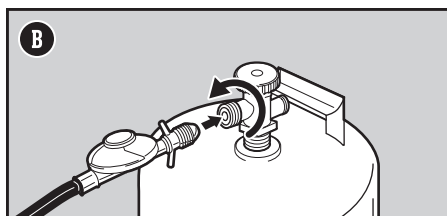
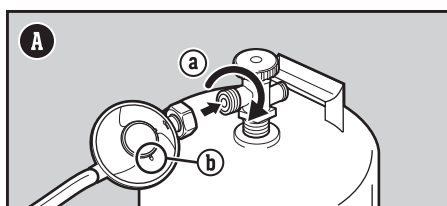
Enrosque o regulador na botija, rodando o encaixe no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio.

**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.*



⚠ 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 o problema sozinho.
3. Contacte os serviços de incêndio de emergência.

⚠ 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.

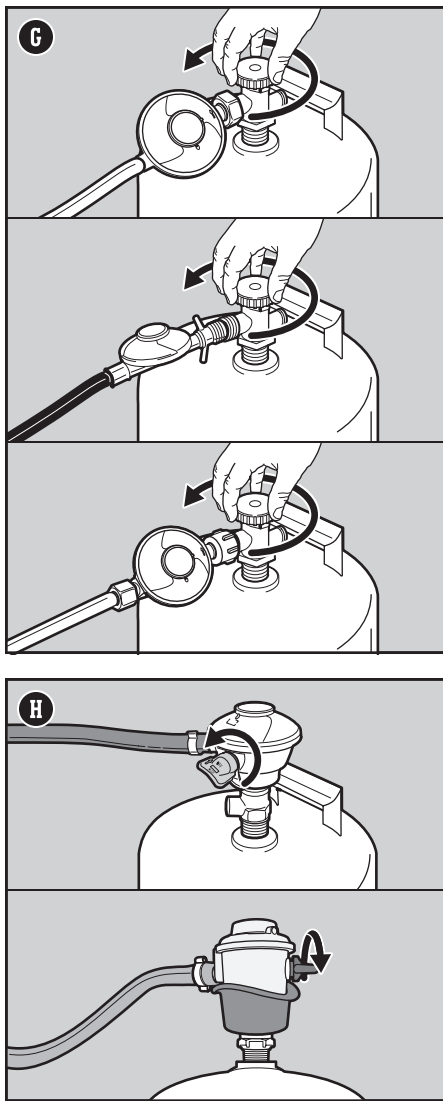
## O que é uma verificação de fugas?

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, uma escova ou um 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 (G) ou deslocando a alavanca do regulador para a posição ligada (H).



⚠ 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 o problema sozinho.
3. Contacte os serviços de incêndio de emergência.

⚠ 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:

- a) Se a fuga se situar na ligação do regulador à botija ou na ligação da mangueira do regulador ao regulador (I), desligue a alimentação de gás. NÃO UTILIZE O GRELHADOR.
- b) Se a fuga se situar num dos encaixes indicados na ilustração (J), volte a apertar o encaixe com uma chave de porcas e verifique novamente quanto a fugas com a solução de água e sabão. Se a fuga persistir, desligue o gás. NÃO UTILIZE O GRELHADOR.
- c) Se a fuga se situar em qualquer um dos encaixes indicados na ilustração (K), desligue o 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:

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

*NOTA: visto que algumas soluções de verificação de fugas, incluindo a água e o 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 (I).

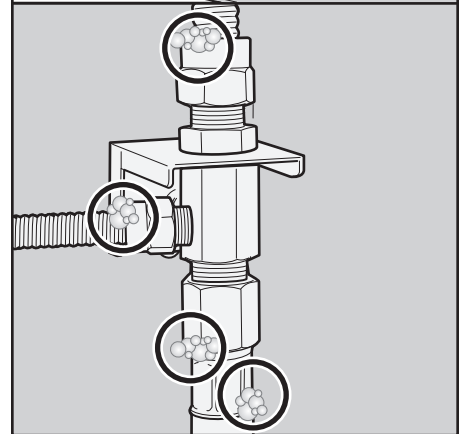
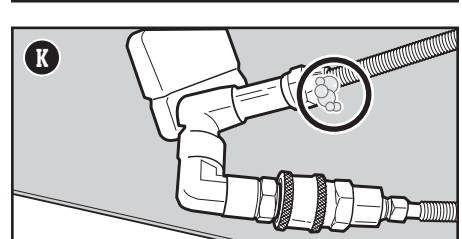
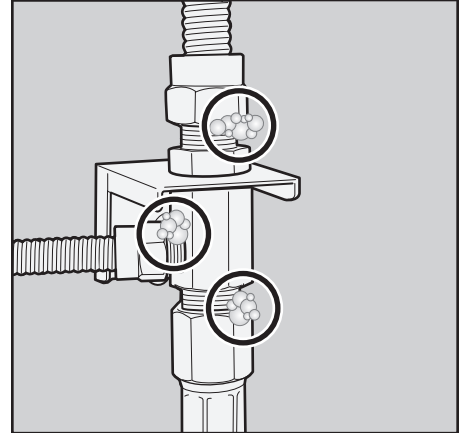
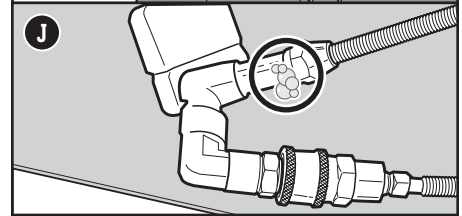
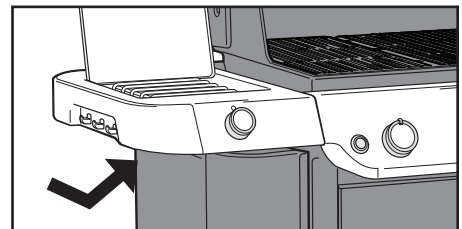
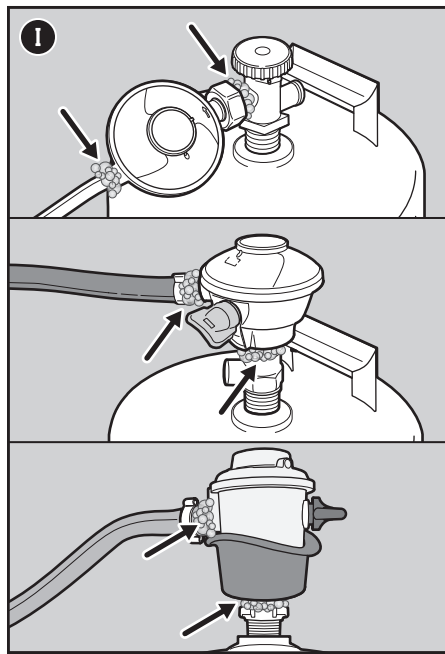
Siga as instruções para "Verificação de fugas de gás".

### Separar o regulador da botija

Para remover uma botija:

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

Proceda com cuidado ao substituir uma botija de GPL (depósito) durante a 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.



## A primeira utilização do seu grelhador

### Realizar uma queima inicial

Aqueça o grelhador com calor alto e a tampa fechada durante, pelo menos, 20 minutos antes de grelhar alimentos pela primeira vez.

### Sempre que utiliza o grelhador

#### Manutenção entre refeições

O plano de manutenção entre refeições inclui os seguintes passos simples, mas fundamentais e que devem ser realizados sempre antes de grelhar.

#### Verificação de gordura

O seu grelhador foi fabricado com um sistema de controlo da gordura que afasta a gordura dos alimentos, conduzindo-a para um recipiente descartável. Ao cozinhar, a gordura cai no tabuleiro de gordura deslizando até se depositar num recipiente descartável que reveste o tabuleiro de recolha. Este sistema deve ser limpo de cada vez que grelha, de forma a evitar incêndios.

1. Confirme que o grelhador está desligado e frio.
2. Abra as portas.
3. Aceda ao tabuleiro de gordura deslizando, puxando-o na sua direção até parar (A). Remova o excesso de gordura com um raspador de plástico. Raspe a gordura através da abertura no tabuleiro de gordura, em direção ao tabuleiro de recolha que se encontra abaixo.
4. Retire o tabuleiro de recolha (B). Verifique a existência de quantidades excessivas de gordura no recipiente descartável que reveste o tabuleiro de recolha. Elimine o recipiente de recolha descartável quando necessário e substitua por um novo.
5. Volte a instalar todos os componentes.

#### Inspeccionar a mangueira

É necessário inspeccionar regularmente a mangueira.

1. Confirme que o grelhador está desligado e frio.
2. Verifique a mangueira quanto a indícios de fissuras, abrasão ou cortes (C). Se detetar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize o grelhador.

#### Verifique o cabo de alimentação

É necessário efetuar uma inspeção de rotina do cabo de alimentação.

1. Confirme que o grelhador está desligado e frio.
2. Verifique o cabo de alimentação quanto a sinais de cortes ou danos. Se detetar qualquer tipo de danos no cabo de alimentação, não utilize o grelhador.
3. Ligue o cabo de alimentação à porta por baixo da mesa de apoio (D) antes de o ligar a uma tomada com ligação à terra.
4. Ligue o interruptor geral (E).

#### Pré-aqueça o grelhador

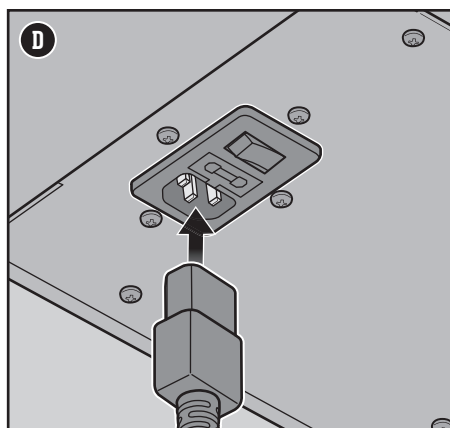
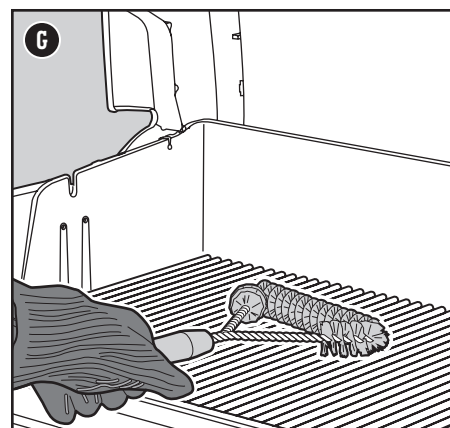
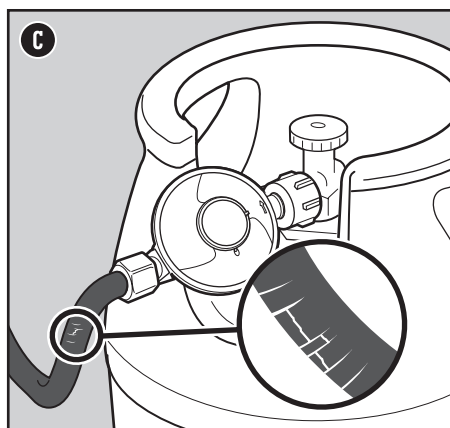
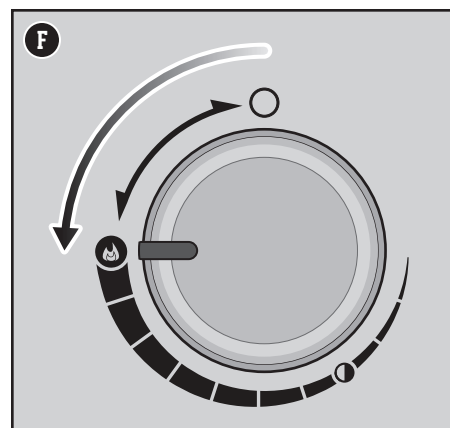
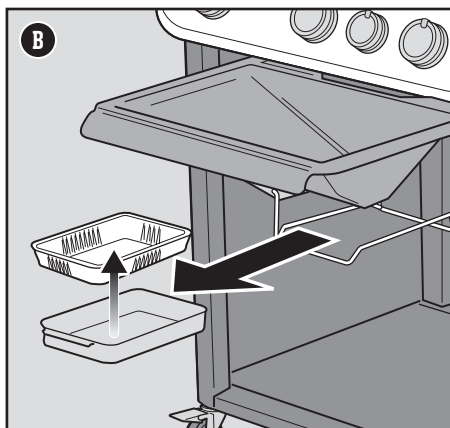
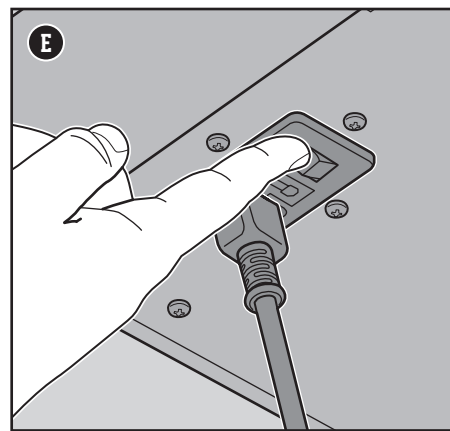
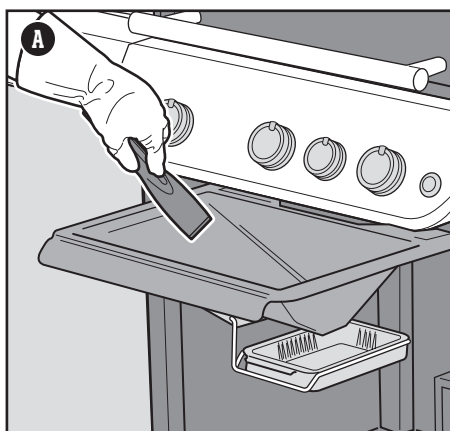
Pré-aquecer o grelhador é fundamental para um bom grelhado. O pré-aquecimento ajuda a evitar que os alimentos se colem à grelha, deixando a grelha quente o suficiente para criar marcas perfeitas. Além disso, queima os resíduos de uma refeição anterior.

1. Abra a tampa do grelhador.
2. Acenda o grelhador de acordo com as instruções de acendimento neste Manual do Proprietário.
3. Feche a tampa.
4. Pré-aqueça o grelhador com todos os queimadores na posição acender/alto (F) durante 15 minutos (F).

#### Limpar a grelha de cozedura

Após pré-aquecer será mais fácil remover eventuais restos de alimentos de utilizações anteriores. Grelhas limpas também evitam que os alimentos da refeição seguinte adiram à grelha.

1. Escove as grelhas utilizando uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável imediatamente após o pré-aquecimento (G).



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

⚠ **PERIGO:** Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura deslizando 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 eliminar a gordura quente.

⚠ **AVISO:** utilize luvas termorresistentes 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 nas grelhas ou na própria 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 o cabo de alimentação de combustível afastados de superfícies quentes.

## Acender o grelhador

### Utilizar o sistema de ignição eletrônica para acender o grelhador

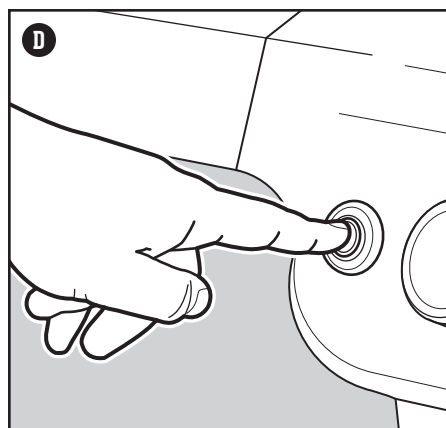
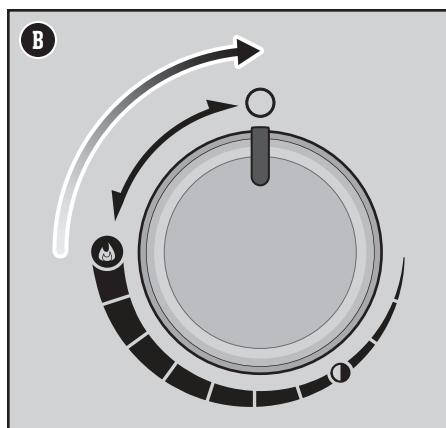
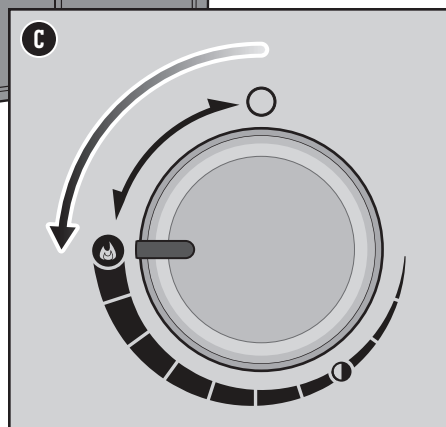
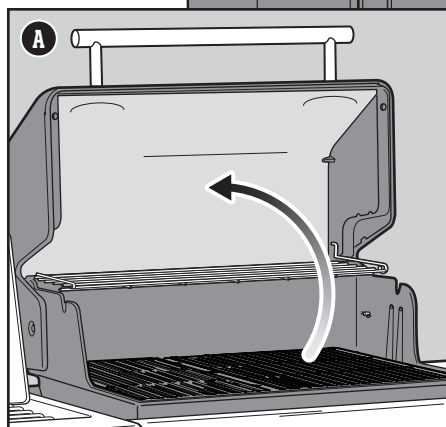
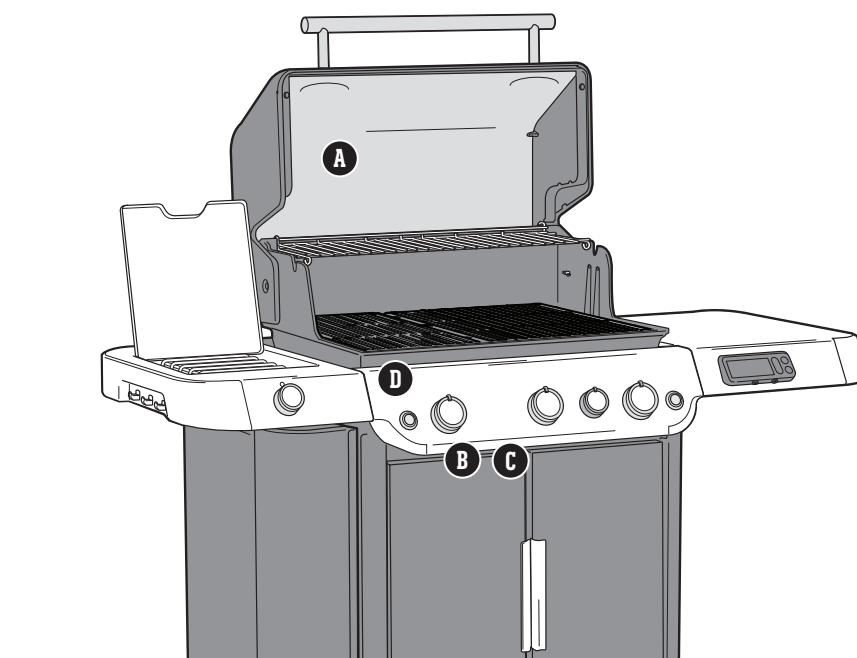
Cada botão controla um queimador e cada queimador acende de forma independente. Acenda os queimadores começando da esquerda para a direita. Para o pré-aquecimento todos os queimadores devem estar acesos, mas nem todos os queimadores precisam estar acesos durante a cozedura.

- 1) Abra a tampa do grelhador (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 o botão de controlo do queimador para dentro e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição acender/alto ● (C).
  - 5) Empurre e segure o botão da ignição eletrónica (D). Irá ouvir um "tique-taque".
  - 6) Verifique se o queimador está aceso, olhando pelas grelhas de cozedura e pelo semicírculo nas FLAVORIZER BARS.
  - 7) Se o queimador não acender, rode o botão de controlo do queimador para a posição off ○ e aguarde cinco minutos para deixar o gás se dissipar antes de tentar acender o queimador novamente.
  - 8) Se o queimador acender, repita os passos 4 a 6 para acender os restantes queimadores.

Caso os queimadores não acendam com a ignição eletrónica, consulte a secção RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS. Aí pode encontrar instruções sobre como acender o grelhador com um fósforo para ajudar a determinar o problema exato.

### 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

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.

A ignição do queimador para selar é igual à ignição de um queimador principal; cada queimador acende de forma independente.

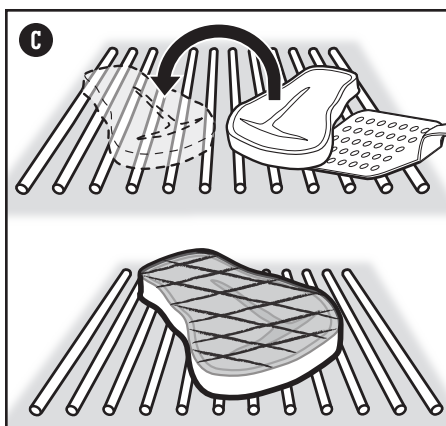
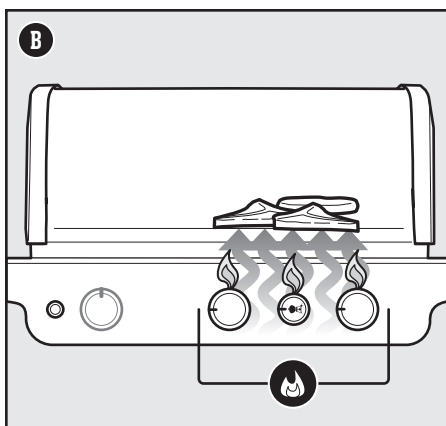
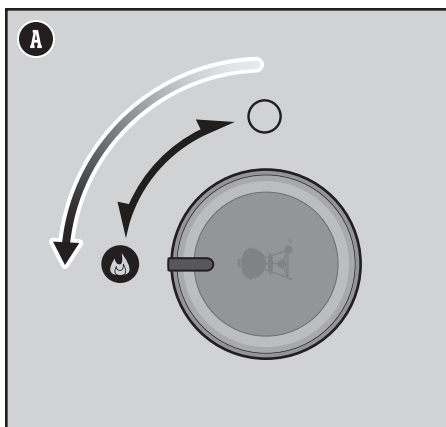
- 1) Abra a tampa e acenda todos os queimadores, incluindo o queimador para selar. Consulte UTILIZAR O SISTEMA DE IGNIÇÃO ELETRÔNICA PARA ACENDER O GRELHADOR.
- 2) Pré-aqueça o grelhador com a tampa fechada e todos os queimadores na posição acender/alto **●** durante 15 minutos.
- 3) Depois de pré-aquecer, deixe o botão de controlo do queimador para selar e os botões de controlo do queimador adjacente na posição acender/alto **●** (A). O queimador para selar funciona em conjunto com os queimadores adjacentes (B). O(s) restante(s) queimador(es) pode(m) ser desligado(s) ou reduzido(s).
- 4) Coloque a carne diretamente sobre a Sear Station e feche a tampa. Sele cada um dos lados durante um a quatro minutos (C), conforme o tipo e a 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 Station, 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 eletrônica para acender o queimador lateral

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 .

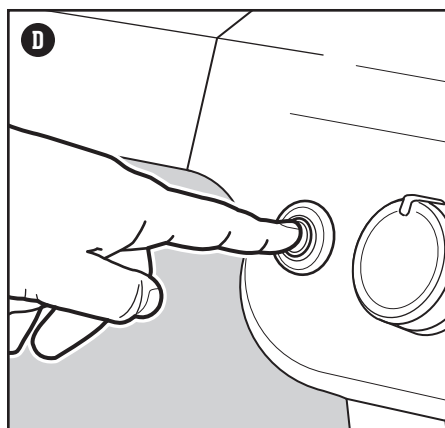
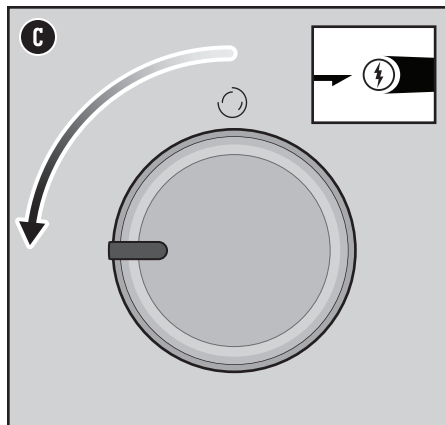
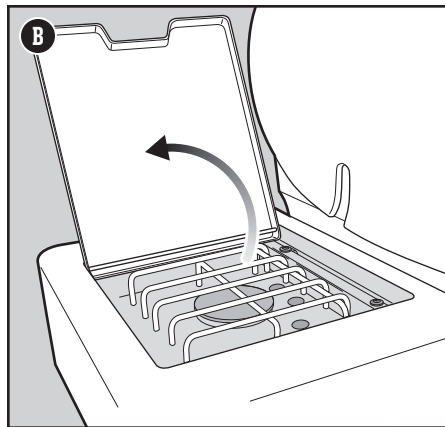
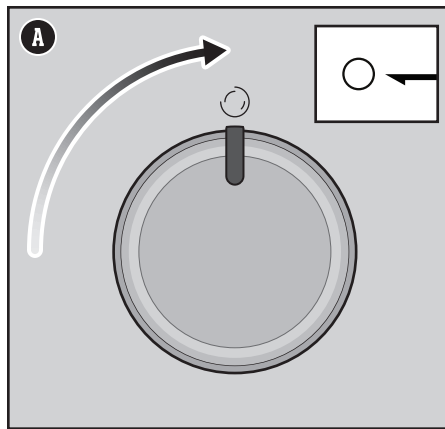
*Nota: É importante que todos os botões de controlo dos queimadores se encontrem na posição off antes de ligar a botija de GPL .*

- 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 lateral para dentro e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição acender/alto  (C).
- 5) Empurre e segure o botão da ignição eletrônica (D). Irá ouvir um clique do acendedor. Verifique se o queimador lateral está aceso. Num dia ensolarado, poderá ser difícil ver a chama do queimador lateral.
- 6) Depois de o queimador lateral acender, continue a rodar o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até atingir a posição pretendida.
- 7) 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 eletrônica, 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 na botija de GPL.



⚠ **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 lateral para a posição off. Aguarde cinco minutos para que o gás acumulado se dissipe e, de seguida, repita o processo.

## Tecnologia WEBER CONNECT integrada



### App WEBER CONNECT

Primeiro e mais importante.

Faça download da app WEBER CONNECT.

Abra a app para receber:

- Notificações de virar e servir
- Contagem decrescente para acabar de cozinhar
- Alertas de cozadura personalizados
- Apoio para grelhar passo a passo

### Ligar o seu grelhador ao Bluetooth® ou à rede Wi-Fi

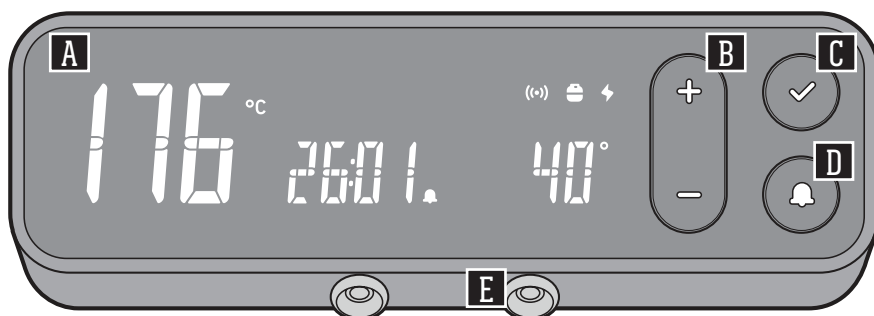
Para ligar o seu grelhador WEBER via Bluetooth® ou através da sua rede Wi-Fi local, siga estes passos:

*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.*

- 1) Prima qualquer botão no controlador de temperatura para LIGAR o módulo WEBER CONNECT.
- 2) Verifique se o seu dispositivo inteligente está ligado ao Bluetooth® ou à sua rede Wi-Fi local.
- 3) Utilizando o seu dispositivo inteligente, transfira a app WEBER CONNECT da App Store para dispositivos Apple ou da Play Store no caso de dispositivos Android.
- 4) Abra a app WEBER CONNECT e siga as instruções da aplicação para se ligar ao seu grelhador WEBER.

*NOTA: para ligar com êxito o seu dispositivo inteligente ao seu grelhador através de uma rede Wi-Fi local, primeiro certifique-se de que o seu grelhador está emparelhado 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.*

## Utilizar o módulo WEBER CONNECT



Modelo: CONTROLADOR WC2

### A Painel de controlo

O painel de controlo no visor LED do seu módulo é onde pode controlar visualmente as temperaturas, receber notificações, consultar o estado de conectividade e verificar o estado da sua refeição.



Prima os botões (+) ou (-) para aumentar ou diminuir as temperaturas desejadas. Prima o botão (✓) para confirmar a sua seleção.

### C (✓) Confirmar a seleção / Desligar o visor

Depois de selecionar uma temperatura pretendida, prima o botão (✓) para confirmar a seleção. Mantenha o mesmo botão premido durante três segundos para desligar o visor.

### D (🔔) Alerta da temperatura desejada

Prima o botão (🔔) para definir um alerta para a temperatura do grelhador e/ou da sonda para carne.

Prima os botões (+) ou (-) para aumentar ou diminuir a temperatura desejada.

Prima o (✓) botão para confirmar o alerta da temperatura desejada. Para cancelar o alerta, selecione a entrada pretendida e prima/mantenha premido o botão (-) até aparecer o traço.

### E Sondas de temperatura dos alimentos

O seu novo módulo WEBER CONNECT tem capacidade para até duas sondas de temperatura separadas (está incluída uma sonda) para ter o máximo controlo sobre o seu grelhador e conseguir resultados sempre perfeitos.

*NOTA: faça o download da app WEBER CONNECT para obter o software do grelhador e as funcionalidades mais recentes.*

Notificações	
	Um símbolo de wireless verde é apresentado no visor do módulo WEBER CONNECT quando existir ligação à app WEBER CONNECT através da sua rede Wi-Fi local.  Um símbolo de wireless azul é apresentado no visor do módulo WEBER CONNECT quando existir ligação à app WEBER CONNECT via Bluetooth®.
	É exibido o ícone de uma campainha quando é definida uma temperatura alvo.

## Definir uma notificação da temperatura do grelhador

Siga estes passos para definir uma notificação que o alerta quando o seu grelhador tiver atingido uma temperatura interna pretendida:

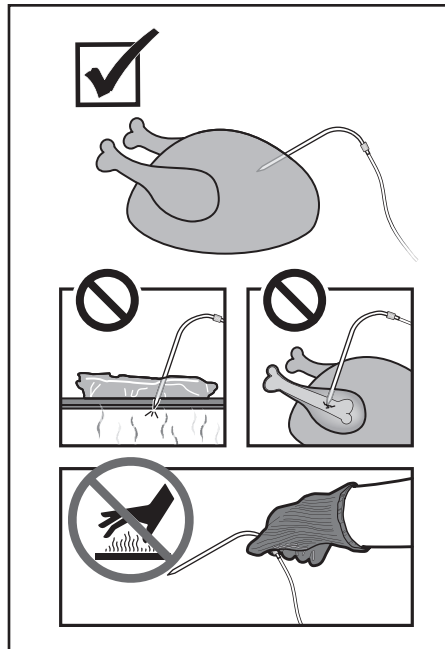
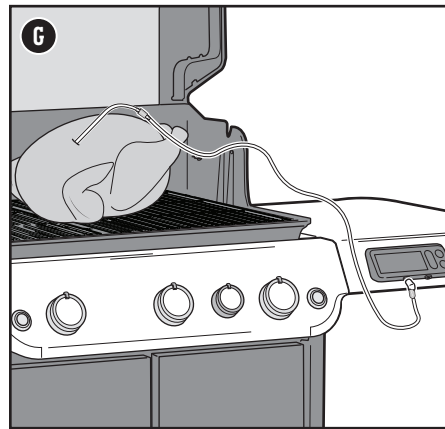
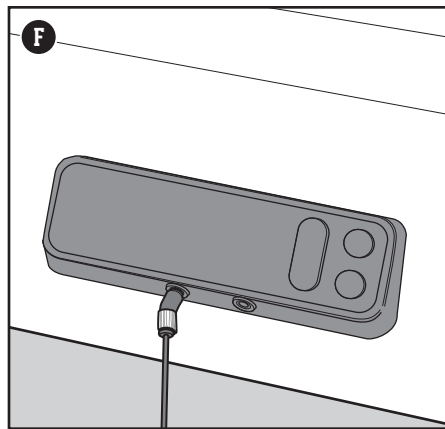
- 1) Prima qualquer botão no controlador de temperatura para LIGAR o módulo WEBER CONNECT.
- 2) Prima o botão com o símbolo de uma campainha para ativar a notificação de temperatura do grelhador.
- 3) Enquanto o visor estiver a piscar, prima os botões + ou - para definir a temperatura pretendida do grelhador. Prima o botão com o sinal de verificação para confirmar a sua seleção.
- 4) Repita os passos 2 e 3 para atualizar ou definir uma nova temperatura desejada.
- 5) Assim que o grelhador atingir a temperatura desejada do grelhador, o botão com o símbolo de uma campainha irá piscar, o controlador emite um sinal sonoro e, se estiver a usar a app WEBER CONNECT, irá receber uma notificação push no seu dispositivo inteligente.
- 6) Todas as funções do módulo WEBER CONNECT também podem ser definidas remotamente via Wi-fi ou Bluetooth® através da app WEBER CONNECT no seu dispositivo inteligente.

## Grelhar com sondas de temperatura dos alimentos

Utilize a sonda de temperatura dos alimentos incluída para monitorizar o seu grelhador WEBER e preparar refeições perfeitas, sempre.

Siga estes passos para utilizar sondas de temperatura dos 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 os botões de controlo para a temperatura desejada do grelhador.
- 2) Coloque os alimentos nas grelhas.
- 3) Ligue a(s) sonda(s) de temperatura dos alimentos nas portas do módulo WEBER CONNECT (F) e, utilizando luvas termorresistentes para grelhador, oriente os cabos das sondas através da ranhura lateral no grelhador (G).
- 4) Insira a(s) sonda(s) para alimentos no centro da parte mais grossa do seu alimento.
- 5) Feche a tampa do grelhador.
- 6) Prima qualquer botão no controlador de temperatura para LIGAR o módulo WEBER CONNECT.
- 7) Prima o botão com o símbolo de uma campainha para navegar entre a temperatura do grelhador e as sondas de temperatura para alimentos 1 e 2.
- 8) Após selecionar a sonda que está a usar, prima os botões + ou - para definir a temperatura desejada do alimento. Prima o botão com o sinal de verificação para confirmar a sua seleção.
- 9) Repita os passos 7 e 8 para atualizar ou definir uma nova temperatura desejada.
- 10) Assim que a sonda atingir a temperatura desejada do alimento, o botão com o símbolo de uma campainha irá piscar, o controlador emite um sinal sonoro e, se estiver a usar a app WEBER CONNECT, irá receber uma notificação push no seu dispositivo inteligente.
- 11) Todas as funções do módulo WEBER CONNECT também podem ser definidas remotamente via Wi-fi ou Bluetooth® através da app WEBER CONNECT no seu dispositivo inteligente.



## Conservação da sonda de temperatura dos alimentos

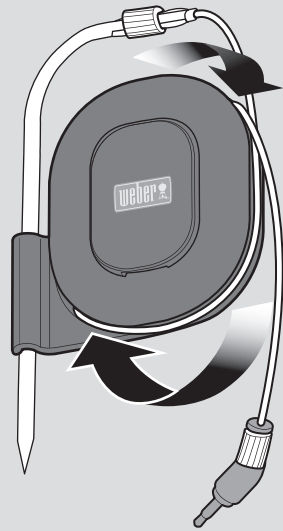
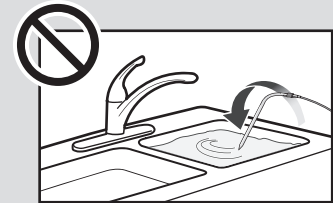
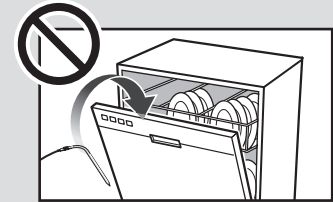
### Limpeza da sonda de temperatura dos alimentos

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.

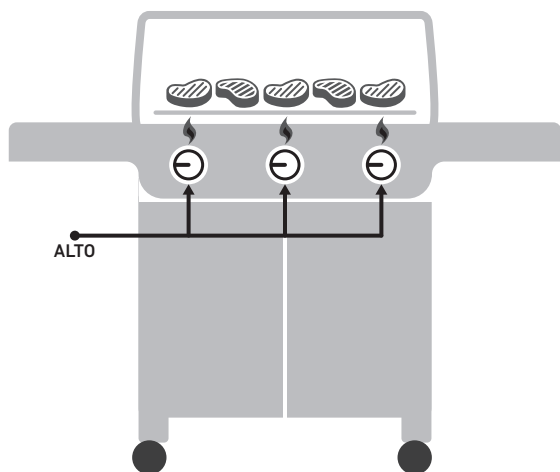


### △ AVISO

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

△ **Risco de queimaduras!** Manusear as sondas de temperatura dos alimentos sem proteção nas mãos irá provocar queimaduras graves. Os indicadores de sonda coloridos não se destinam a ser tocados 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.

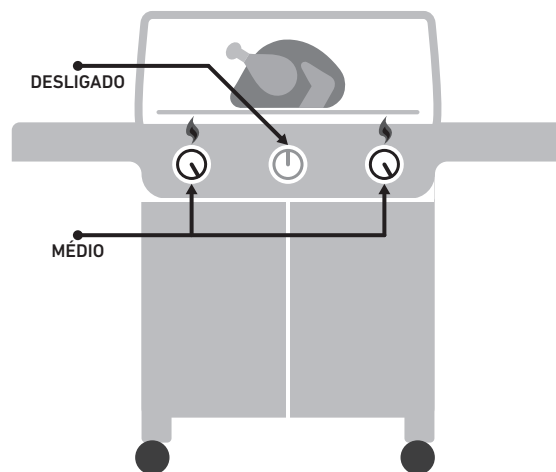
# A chama - direta ou indireta



## CALOR DIRETO CONFIGURAÇÃO

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.

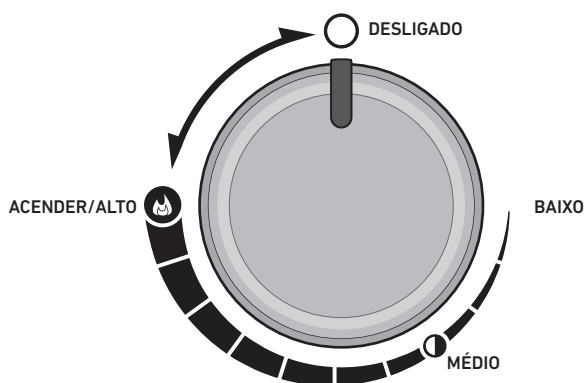
Com o calor direto, o fogo situa-se diretamente sob os alimentos. O calor sela a superfície dos alimentos, desenvolvendo sabores e texturas e criando uma deliciosa caramelização enquanto os alimentos são cozinhados até ao centro.



## CALOR INDIRETO CONFIGURAÇÃO

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, filletes 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.



## LUVAS PARA BARBECUE

No caso de dúvida, use-as. As luvas de qualidade são isoladas e protegem a mão e o antebraço.

# Descubra as possibilidades

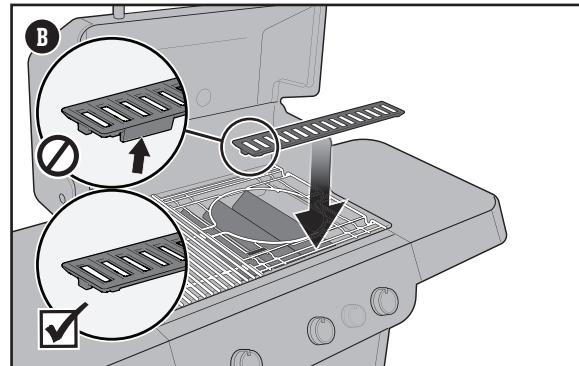
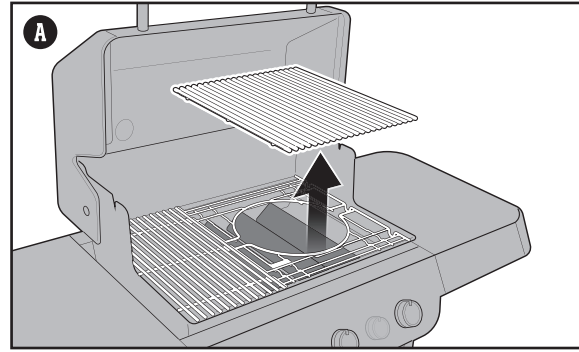
## WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection Ready

*Esta funcionalidade está disponível apenas em modelos selecionados.*

Alguns modelos são Outdoor Kitchen Collection Ready graças às Grelhas e Estrutura incluídas. Retire a grelha de cozedura do lado direito. Coloque a Estrutura no lado direito da cookbox para a maior amplitude de controlo do calor **(A)**.

O Espaçador incluído com o seu grelhador é utilizado apenas ao cozinhar com WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection **(B)**.

Procure estes e outros acessórios em [weber.com](http://weber.com).



# 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 churrasco.

# Sabor defumado autêntico

## Utilizar a Caixa para defumar

Esta funcionalidade está disponível apenas em modelos selecionados.

Use aparas de madeira seca na caixa para defumar: estas acendem rapidamente e produzem fumo mais depressa. Para alimentos que precisam de mais tempo para cozinhar, como assados, frango e peru, entre outros, encha toda a caixa para defumar com aparas de madeira. As aparas de madeira serão acendidas na extremidade da caixa para defumar que se encontra sobre o queimador e continuarão a queimar lentamente no interior para produzir fumo durante todo o processo de cozedura. À medida que for ganhando experiência na utilização da caixa para defumar, convidamo-lo a experimentar diferentes combinações de aparas de madeira para descobrir o sabor defumado que mais se adapta ao seu gosto.

### Opção 1: Configuração para cozedura indireta

- 1) Abra a tampa do grelhador.
- 2) Verifique se todos os botões de controlo dos queimadores se encontram na posição off **O** e o grelhador está frio. Faça-o empurrando os botões para dentro e rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
- 3) Retire as grelhas de cozedura para expor as BARRAS FLAVORIZER **(A)**.
- 4) Abra a tampa da caixa para defumar.
- 5) Encha a caixa para defumar com aparas de madeira, de uma extremidade à outra **(B)**. Feche a tampa da caixa para defumar.
- 6) Com o grelhador desligado, posicione a caixa para defumar sobre as duas BARRAS FLAVORIZER do lado direito, junto à frente do grelhador, certificando-se de que apenas a extremidade mais estreita com o logótipo WEBER fica diretamente sobre um queimador aceso **(C)**. Esta é a extremidade onde as aparas de madeira acendem primeiro. O corpo principal da caixa para defumar fica alinhado numa BARRA FLAVORIZER sem um queimador aceso por baixo.
- 7) Adicione água ao recipiente com água da caixa para defumar **(D)** para um fumo mais saboroso durante a cozedura.
- 8) Volte a colocar as grelhas de cozedura sobre a caixa para defumar **(E)**.
- 9) Acenda o grelhador e deixe pré-aquecer durante 10 minutos apenas com os queimadores principais acesos. Consulte "Acender o grelhador". Após o pré-aquecimento, desligue o queimador central e regule os queimadores externos para calor baixo **(F)**.

O fumo irá começar dentro de aprox. 10 minutos e dura até 90 minutos. Não tente mover componentes quentes para reabastecer a caixa para defumar com aparas de madeira. Mantenha a tampa do grelhador fechada durante a cozedura.

### Opção 2: Configuração para cozedura direta

A caixa para defumar é posicionada de forma a que o logótipo Weber se encontre sobre o queimador central durante o barbecue, com os queimadores principais regulados para calor baixo **(G)**.

#### Notas:

Para defumar com os melhores resultados, os queimadores utilizados devem estar regulados para calor baixo. Não posicione o corpo principal da caixa para defumar diretamente sobre um queimador. Isto poderia acender todas as aparas de madeira em simultâneo, resultando em reduzidos tempos de defumação.

Grelhe sempre com a tampa fechada para permitir que o fumo penetre bem nos alimentos.

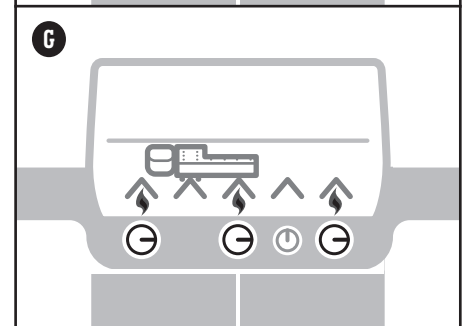
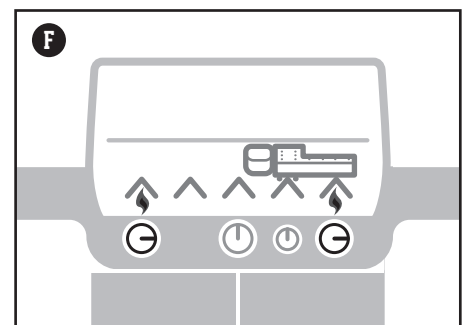
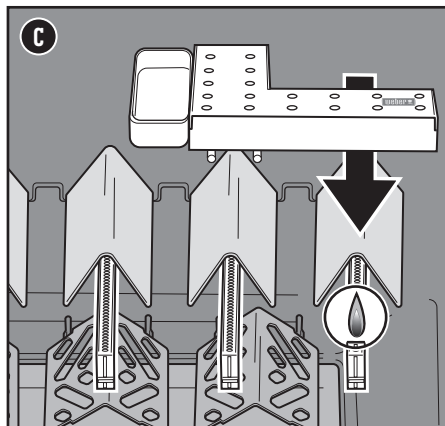
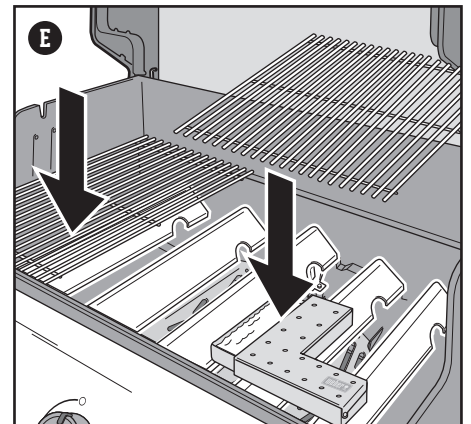
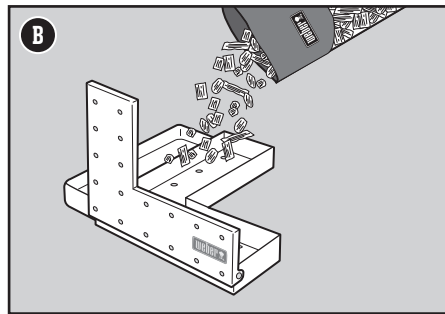
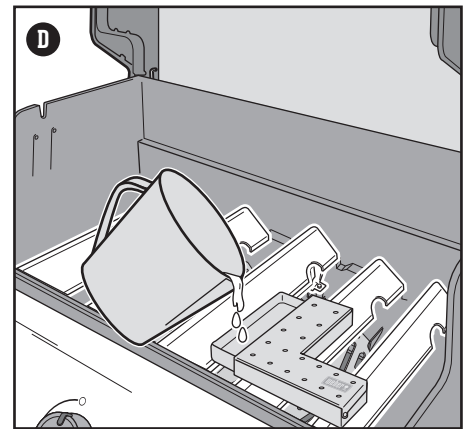
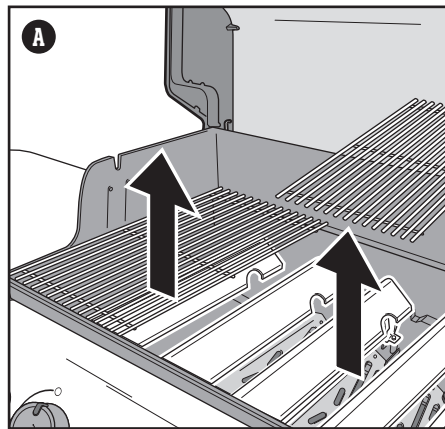
Quando acabar de defumar, desligue os queimadores e feche a tampa do grelhador até as aparas de madeira se apagarem.

Retire a caixa para defumar do grelhador se não estiver a ser utilizada.

## Limpar a Caixa para defumar

Antes de cada utilização, esvazie as cinzas da caixa para defumar de forma a permitir um fluxo de ar adequado.

Nota: defumar deixará um resíduo de fumo na superfície da caixa para defumar. Este resíduo não pode ser removido e não influencia o funcionamento. Em menor grau, irá acumular-se um resíduo de fumo no interior do seu grelhador a gás. Este resíduo não precisa de ser removido e não prejudica o funcionamento do seu grelhador a gás.



**⚠ PERIGO:** Não utilize produtos inflamáveis ou combustíveis na caixa para defumar para acender as aparas de madeira. Isto causará ferimentos graves.

**⚠ AVISO:** Não retire do grelhador componentes quentes durante a utilização.

**⚠ AVISO:** Nunca use madeira que foi tratada com ou exposta a produtos químicos.

**⚠ Evite sempre madeiras macias resinosas, como pinheiro, cedro e choupo.**

	APPLE FIRESPIKE	CHERRY FIRESPIKE	PECAN FIRESPIKE	HICKORY FIRESPIKE	MESQUITE FIRESPIKE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

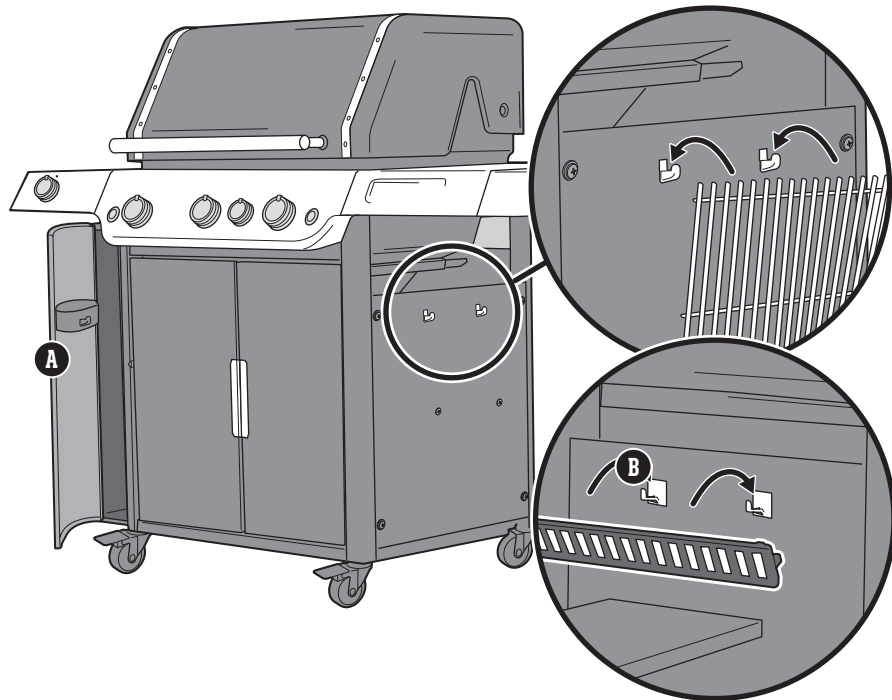
# Extra na lateral

## Armário do grelhador WEBER CRAFTED

Esta funcionalidade está disponível apenas em modelos selecionados.

A área de armazenamento lateral (A) é ideal para guardar acessórios e utensílios de barbecue. O cesto para condimentos ajustável mantém os objetos mais pequenos sempre à mão.

Certifique-se sempre de que o tapete em borracha está sempre no devido lugar de forma a proteger as superfícies.



## Ganchos de arrumação

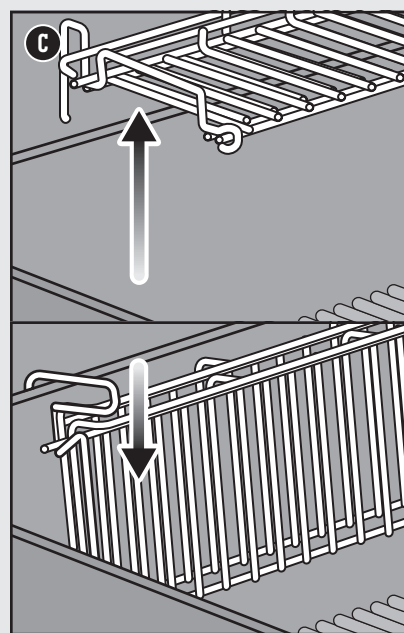
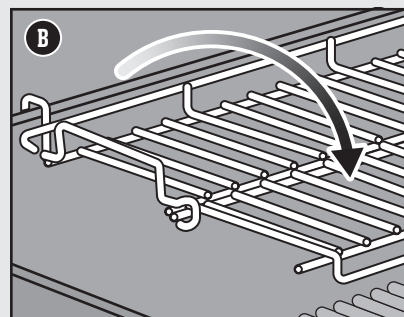
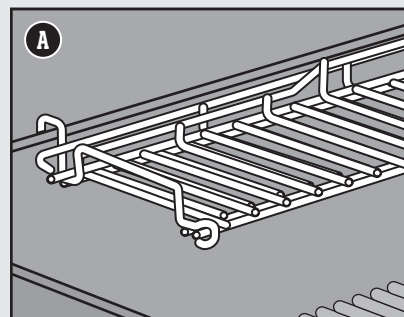
Use os ganchos duplos na lateral do armário (B) para guardar convenientemente as grelhas de cozedura no exterior do grelhador. Ganchos adicionais no interior do armário permitem guardar a grelha espaçadora WEBER CRAFTED, que pode ser usada com os acessórios WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection.

*Nota: Não coloque grelhas quentes em ganchos de armazenamento.*

# Mais espaço de cozedura

## Utilizar a grelha de cozedura superior expansível

Use-a como grelha de aquecimento para manter os alimentos quentes (A) ou abra-a se precisar de uma superfície de cozedura secundária. Para abrir, levante ligeiramente a metade da frente da grelha e rode para fora (B). Para guardar, dobre a grelha e retire toda a grelha da cookbox (C). Pendure a grelha verticalmente na borda traseira da cookbox. Use luvas termorresistentes para ajustar o suporte.

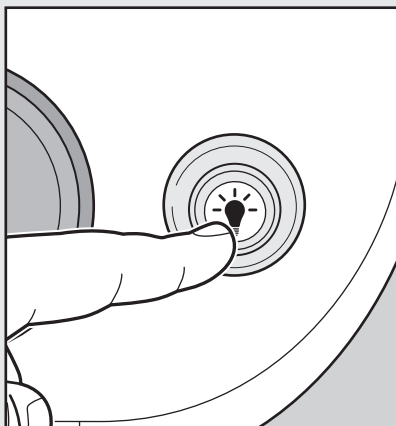
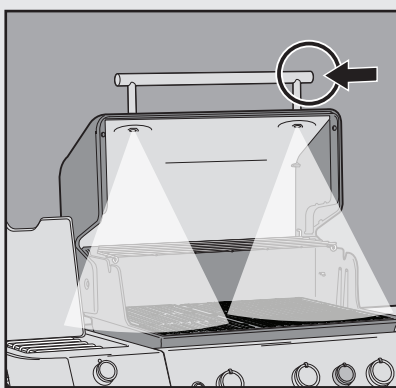


# Grelhar à noite

Esta funcionalidade está disponível apenas em modelos selecionados.

## Utilizar a luz do grelhador

Para ativar a luz do grelhador, prima o botão de acender. A luz do grelhador tem um sensor de inclinação que acende a luz caso a tampa do grelhador seja aberta e desliga a luz quando a tampa do grelhador é fechada. Se a tampa ficar aberta ou fechada durante mais de 30 minutos, a luz do grelhador apaga-se automaticamente. Para voltar a ligar a luz, prima o botão de acender.



## Utilizar os botões de controlo iluminados

Ao premir um botão, os botões de controlo dos queimadores iluminam-se. Prima o botão de ligar/desligar localizado no lado direito do painel de controlo para ligar ou desligar a iluminação dos botões.

## 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 uma toalha de papel enquanto o grelhador ainda se encontra morno (não quente).

### Limpar as grelhas de cozedura

Se limpar as suas grelhas de cozedura conforme recomendado, os resíduos nas grelhas devem ser 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 FLAVORIZER BARS com um raspador de plástico (C).
- 2) Se necessário, escove as FLAVORIZER BARS com uma escova com cerdas em aço inoxidável.
- 3) Remova as FLAVORIZER BARS e coloque-as de lado.

### Limpar os queimadores

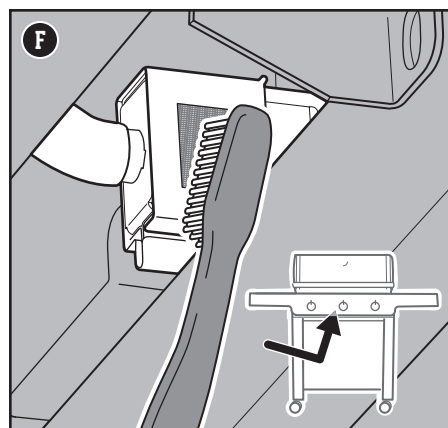
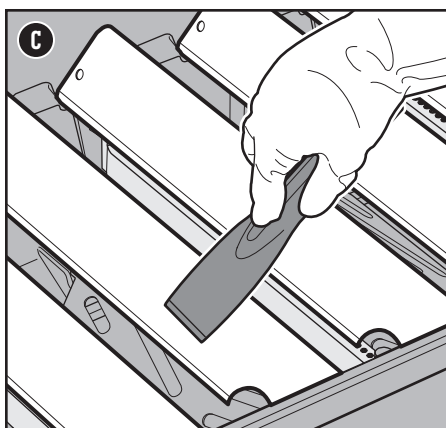
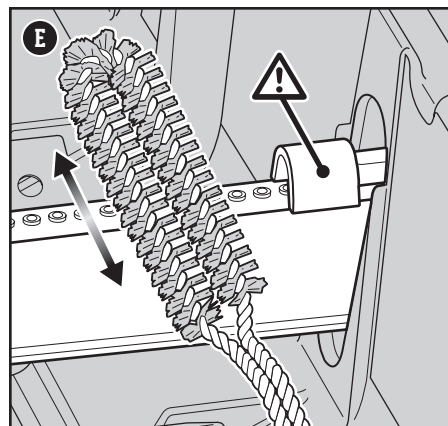
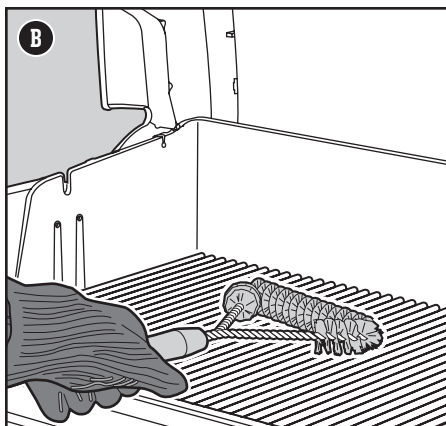
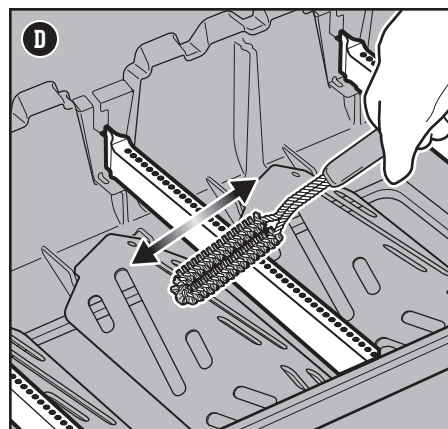
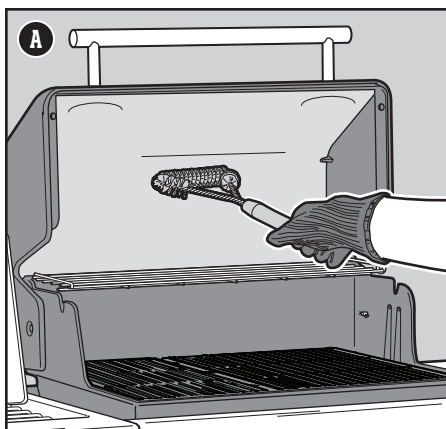
Duas áreas dos queimadores, fundamentais para o desempenho ideal, são os orifícios (pequenas aberturas elevadas ao longo do comprimento dos queimadores) e os filtros para aranhas/insetos nas extremidades do queimador. Manter estas áreas limpas é fundamental para um funcionamento seguro.

#### 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 (E).

#### 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 (F).



⚠ **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.

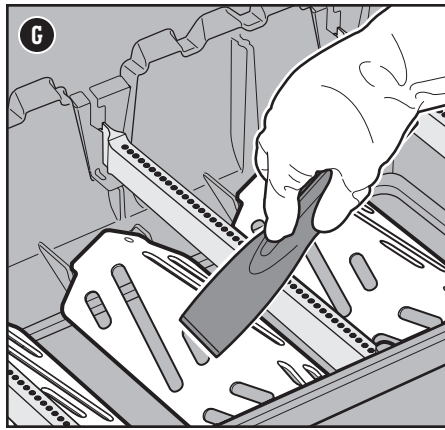
⚠ **CUIDADO:** coloque quaisquer componentes do grelhador nas mesas de apoio, visto poderem riscar a tinta ou as superfícies em aço inoxidável.

⚠ **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.

### Limpeza dos defletores de calor

Situados sob os queimadores, os defletores de calor distribuem o calor uniformemente pela cookbox durante a cozedura. Ao manter os defletores de calor limpos estará a melhorar o desempenho do seu grelhador.

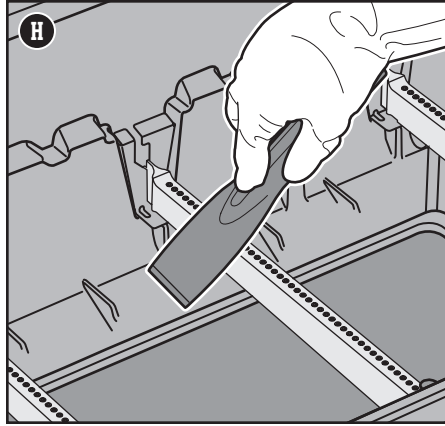
- 1) Raspe os defletores de calor com um raspador de plástico (G).
- 2) Se necessário, escove os defletores de calor com uma escova com cerdas em aço inoxidável.
- 3) Remova os defletores de calor e coloque de lado.



### Limpar a cookbox

Analise 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 (H). 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. Pode encontrar instruções sobre a inspeção do sistema de controlo da gordura em MANUTENÇÃO ENTRE REFEIÇÕES.

### 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 toalhas de papel.

*Nota: não arrisque riscar o aço inoxidável com pastas abrasivas. As pastas não se destinam a limpar nem a polir. 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 toalhas de papel 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.

### 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 LAVADORA DE ALTA PRESSÃO. OS COMPONENTES ELETRÓNICOS PODEM SOFRER DANOS.**

**RECIPIENTES EM ALUMÍNIO**

Perfeitos para revestir o tabuleiro de recolha, tornando a limpeza mais fácil e conveniente.

**ESCOVA PARA GRELHADOR**

Indispensável mesmo antes de pensar em grelhar. Uma escovagem rápida das grelhas quentes evita que os resíduos queimados de uma refeição passem para outros alimentos.

# 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 eletrônica na secção "Funcionamento" deste Manual do Proprietário.

## 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 fósforo para acender o grelhador".

Se **NÃO CONSEGUIR acender com o fósforo**, siga as sugestões para resolução de problemas no "FLUXO DE GÁS" na página seguinte.

Existe um problema com o sistema de ignição eletrônica.

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 fósforo para acender o grelhador".

Se **CONSEGUIR acender com o fósforo**, siga as instruções em "Verificar os componentes do sistema de ignição eletrônica".

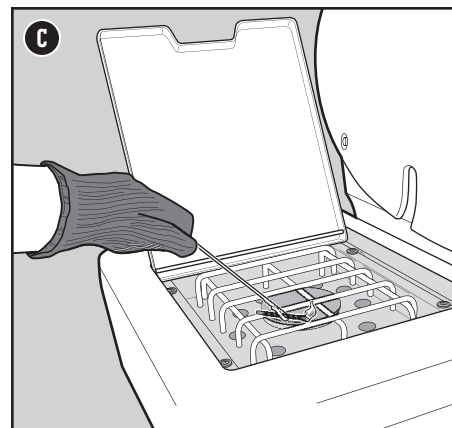
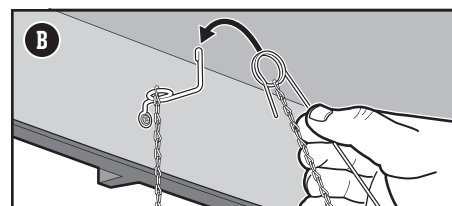
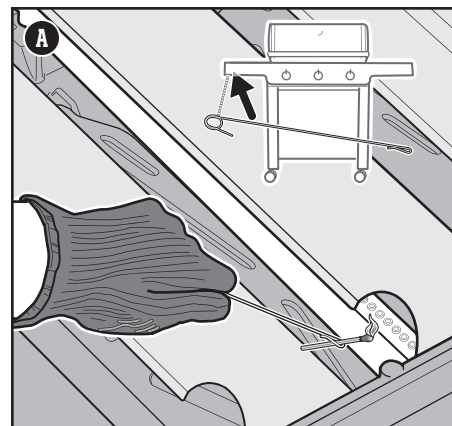
## Utilizar um fósforo para acender o grelhador

### Utilizar um fósforo para detetar a presença de fluxo de gás para os queimadores principais

- 1) Abra a tampa do grelhador.
- 2) 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.*
- 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. Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo. (O suporte para fósforos encontra-se sob a mesa de apoio esquerda.) Introduza o fósforo aceso através das grelhas de cozedura, passando pelas FLAVORIZER BARS e junto ao queimador **(A)**.
- 5) 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 **(B)**.
- 6) Verifique se o queimador está aceso, olhando pelas grelhas de cozedura e pelo semicírculo na FLAVORIZER BAR.
- 7) Se o queimador não acender dentro de 4 segundos, rode o botão de controlo do queimador para a posição off **(B)** e aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender o queimador novamente. Caso isso falhe ao fim de várias tentativas, siga as instruções de resolução de problemas com o fluxo de gás, na página seguinte.
- 8) Se o queimador acender, o problema reside no sistema de ignição. Siga as instruções para "Verificar os componentes do sistema de ignição eletrônica".
- 9) Substitua o suporte para fósforos, pendurando-o por baixo da mesa de apoio esquerda **(B)**.

### Utilizar um fósforo para detetar a presença de fluxo de gás para o queimador lateral

- 1) Abra a tampa do queimador lateral.
- 2) 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.*
- 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) Coloque o fósforo no suporte para fósforos e raspe o fósforo. (O suporte para fósforos encontra-se sob a mesa de apoio esquerda.) Segure o fósforo aceso junto do queimador lateral **(C)**.
- 5) 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 **(B)**.
- 6) Verifique se o queimador lateral está aceso. Num dia ensolarado, poderá ser difícil ver a chama do queimador lateral.
- 7) Se o queimador lateral não acender dentro de 4 segundos, rode o botão de controlo do queimador lateral para a posição off **(B)** e aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender o queimador novamente. Caso isso falhe ao fim de várias tentativas, siga as instruções de resolução de problemas com o fluxo de gás, na página seguinte.
- 8) Se o queimador acender, siga as instruções em "Verificar os componentes do sistema de ignição eletrônica".



## PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para obter peças de substituição, contacte o seu revendedor local ou aceda a [weber.com](http://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

### SOLUÇÃO

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.

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. Aguarde cinco minutos para que o gás acumulado se dissipe; de seguida, volte a acender o grelhador seguindo as instruções na secção "Funcionamento".

A botija de GPL está vazia ou com pouca carga.

Volte a encher a botija de GPL.

A mangueira de combustível está dobrada ou torcida.

Endireite a mangueira de combustível.

Os orifícios dos queimadores estão sujos.

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

### SOLUÇÃO

Os filtros para aranhas nos queimadores estão obstruídos.

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

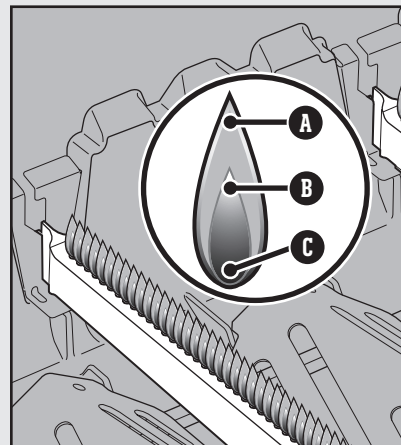
### SOLUÇÃO

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

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

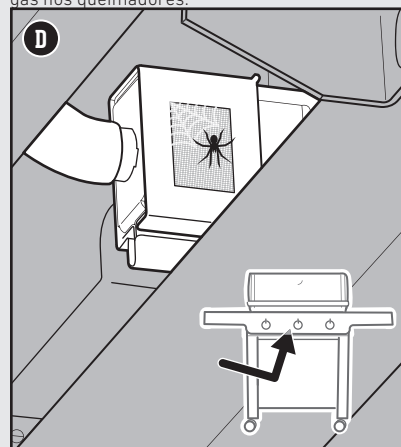
### Padrão de chamas correto do queimador

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).



### Filtros para aranhas

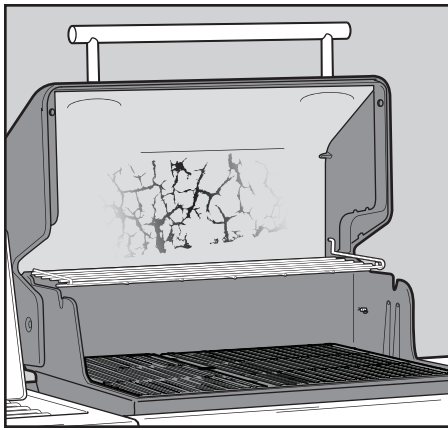
As aberturas do ar de combustão dos queimadores (D) estão equipadas com filtros em aço inoxidável para evitar que aranhas ou outros insetos teçam teias e façam ninhos no interior dos queimadores. Além disso, o pó e outros resíduos podem acumular-se no exterior do filtro para aranhas/insetos e obstruir o fluxo de gás nos queimadores.



⚠ 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.

⚠ AVISO: a não utilização de peças originais Weber-Stephen para qualquer reparação ou substituição irá anular qualquer garantia.

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



## GRELHADOR GORDUROSO (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.

### 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

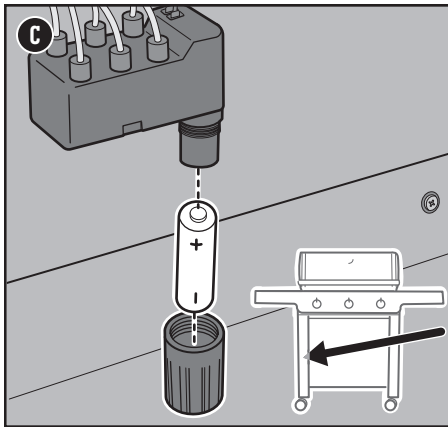
Existem restos de comida da refeição anterior.

O interior do grelhador deve ser limpo meticulosamente.

### SOLUÇÃO

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

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



### Verificar os componentes do sistema de ignição eletrónica

Ao pressionar o botão de ignição, deve ouvir um tiquetaque. Se não conseguir ouvir o tiquetaque, verifique a pilha e, de seguida, verifique os fios. Remova o escudo térmico para verificar essas peças.

#### Verificar a pilha

Existem três potenciais problemas com a pilha que alimenta o módulo de ignição e que devem ser verificados:

- 1) Algumas pilhas possuem um revestimento plástico protetor à volta. (Não confundir este plástico com a etiqueta da pilha.) Certifique-se de que o revestimento plástico foi removido.
- 2) Confirme se a pilha está corretamente instalada (C).
- 3) Se a pilha for velha, substitua por uma pilha nova.

#### Verificar os fios

Existem dois potenciais pontos problemáticos que devem ser verificados:

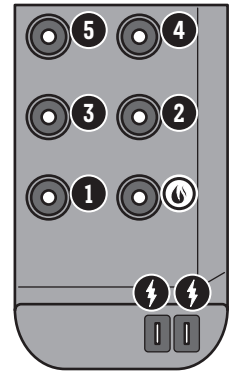
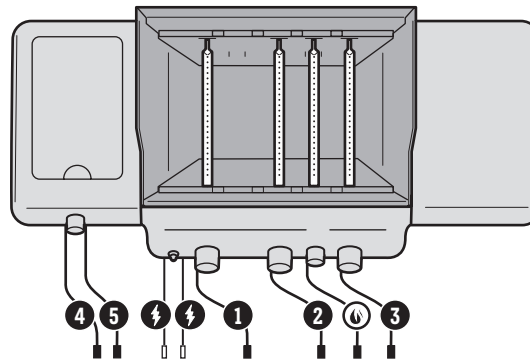
- 1) Verifique se os fios de ignição estão ligados de forma segura aos terminais no botão de ignição sob o painel de controlo.
- 2) Certifique-se de que os fios da ignição estão corretamente ligados ao módulo de ignição. Os terminais dos fios estão codificados por cores que correspondem aos terminais no módulo de ignição. O número de fios varia conforme o modelo.

NOTA: Substitua o escudo térmico no módulo de ignição.

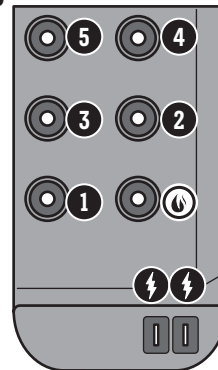
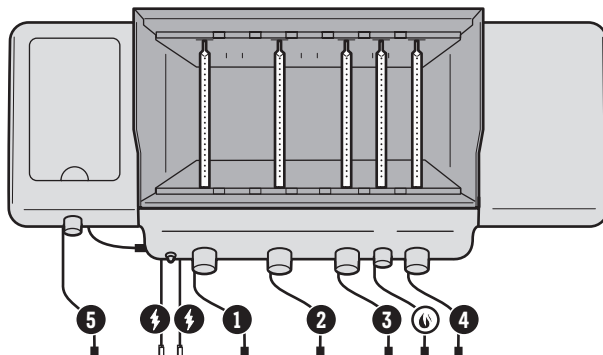
## CONTACTE O APOIO AO CLIENTE

Caso continue a ter problemas, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto em [weber.com](http://weber.com).

### Esquema dos fios do módulo do acendedor 335



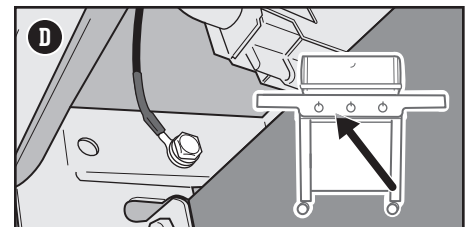
### Esquema dos fios do módulo do acendedor 435



#### Verificar o fio de ligação à terra

Os modelos 425s e 435 têm um fio de ligação à terra ligado ao suporte do coletor. Isto é visível sob o painel de controlo (D):

- 1) Certifique-se de que o fio de ligação à terra está bem fixo com um parafuso.



## PERDA DE POTÊNCIA

### SINTOMA

- O módulo WEBER CONNECT e os botões de controlo não ligam.

### CAUSA

Os fios estão desligados.

### SOLUÇÃO

Certifique-se de que todos os fios estão fixos aos terminais na parte de trás do módulo WEBER CONNECT e no painel de controlo sob a mesa de apoio. Consulte o "Esquema dos fios WEBER CONNECT".

O cabo de alimentação está desligado.

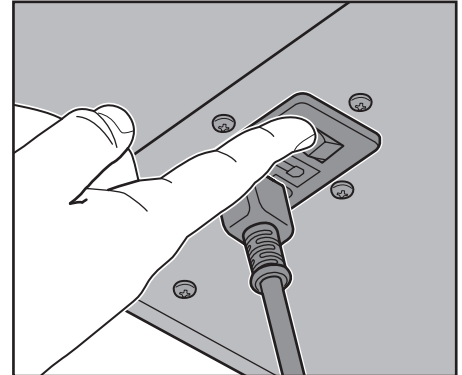
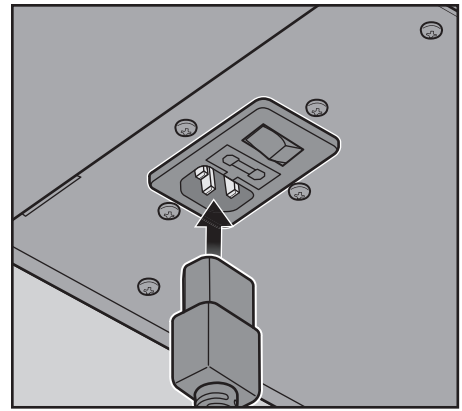
Verifique se o cabo de alimentação está ligado à porta sob a mesa de apoio e à tomada de parede. Verifique se o interruptor por baixo da mesa de apoio está ligado. Consulte "Verificar o cabo de alimentação".

O fusível queimou.

Se o grelhador continuar a não ligar depois de ter realizado as verificações acima, é provável que o fusível tenha queimado. Para obter instruções sobre como substituir o fusível do grelhador, consulte "Substituição de fusíveis".

O powerbank externo alternativo pode estar vazio.

Se estiver a utilizar um powerbank externo opcional, vendido em separado, separe-o do painel de controlo e consulte as instruções do fabricante sobre como recarregar. Consulte "Ligar um powerbank externo".



## O WEBER CONNECT APRESENTA PROBLEMAS DE CONETIVIDADE

### SINTOMA

- O Bluetooth® apresenta dificuldades em manter a conetividade ou em realizar o emparelhamento com um dispositivo inteligente.

### CAUSA

O Bluetooth® é um sinal de curto alcance.

### SOLUÇÃO

Se o módulo WEBER CONNECT estiver ligado, está pronto para o emparelhamento. Certifique-se de que o Bluetooth® no dispositivo inteligente está ligado e que o dispositivo está próximo do grelhador.

O Bluetooth® já se encontra emparelhado com outro dispositivo inteligente.

Se a luz indicadora de Bluetooth® estiver acesa, mas não intermitente, significa que já está emparelhado com um dispositivo inteligente. Desligue o Bluetooth® em qualquer dispositivo inteligente que não deseje emparelhar com o grelhador.

### SINTOMA

- O Wi-Fi apresenta dificuldades em manter a conetividade com uma rede Wi-Fi.

### CAUSA

O grelhador está fora do alcance do sinal da rede Wi-Fi.

### SOLUÇÃO

Para ligar o seu dispositivo inteligente com sucesso à sua rede Wi-Fi local, o grelhador deve estar dentro do raio de alcance do seu router 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.

## CÓDIGO DE ERRO SURGE NO VISOR

### SINTOMA

- Ao acender ou grelhar, surge um código de erro no visor digital.

### CAUSA

O módulo WEBER CONNECT é um dispositivo sensível a determinados fatores externos. Oscilações na fonte de alimentação ou na frequência de rádio podem influenciar a operação.

### SOLUÇÃO

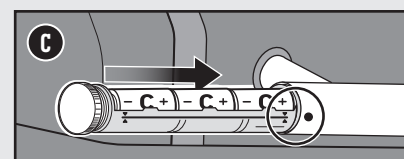
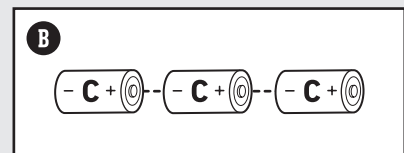
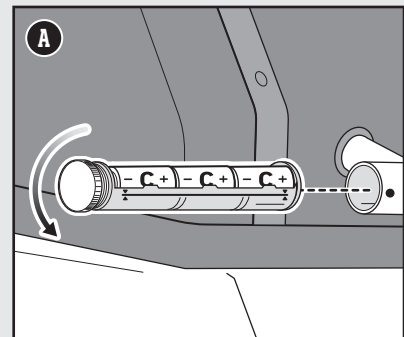
Contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto em [weber.com](http://weber.com).

### Substituir as pilhas da luz do grelhador

Utilize apenas pilhas alcalinas. Não misture pilhas usadas e novas ou tipos diferentes de pilhas (padrão, alcalinas ou recarregáveis). Caso não planeie utilizar o grelhador durante um mês ou mais, retire as pilhas.

- 1) Feche a tampa. Localize o compartimento das pilhas na lateral da pega da tampa e desaparafuse a tampa de fecho (A). Não substitua as pilhas com a tampa aberta.
- 2) Retire a manga da bateria.
- 3) Substitua as três pilhas de tamanho C (B).
- 4) Alinhe os indicadores gráficos (C) na manga e na pega enquanto volta a instalar a manga. Aperte a tampa.

NOTA: Limpe periodicamente as lentes com um pano húmido para manter a boa iluminação das luzes.



## Substituição do fusível

Se o seu módulo WEBER CONNECT não responder, mesmo depois de garantir todas as ligações elétricas, é possível que o fusível do grelhador tenha queimado. A fonte de alimentação do grelhador utiliza um fusível de cartucho. Esta peça simples e barata pode facilmente ser substituída, respeitando as seguintes instruções:

**CUIDADO:** para a substituição, use apenas um fusível com a capacidade e dimensão corretas. Caso contrário, anulará a garantia. O fusível correto é:

1,6A

250 V

5x20mm

### Fusível de fusão rápida

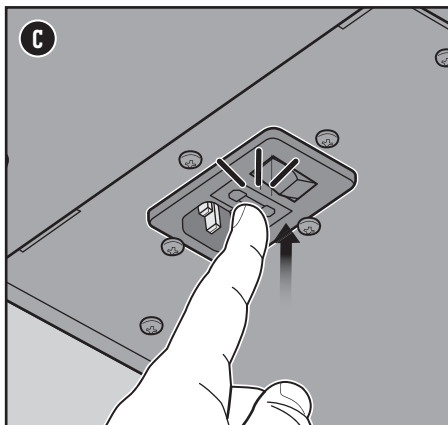
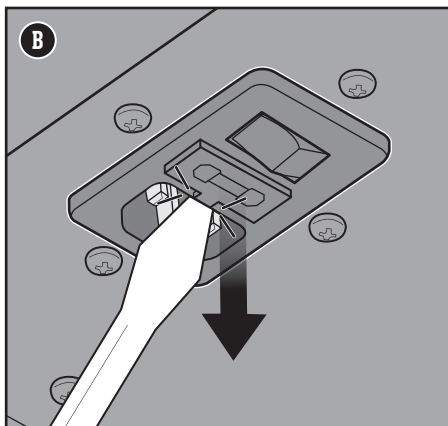
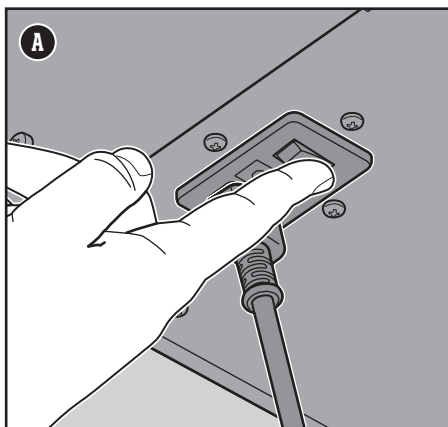
1. Certifique-se de que o grelhador está completamente frio; de seguida, desligue o grelhador e separe-o da fonte de alimentação **(A)**.
2. O fusível é instalado dentro do suporte do fusível localizado na parte inferior da mesa de apoio. Use uma chave de fendas para abrir suavemente o suporte do fusível e retire o fusível **(B)**.

**NOTA:** a WEBER recomenda substituir o fusível no caso de suspeita de falha.

3. Instale um fusível novo no suporte do fusível e reinstale o suporte do fusível no módulo de alimentação **(C)**.

**CUIDADO:** certifique-se de que o porta-fusível está totalmente instalado e fechado antes de utilizar a grelha.

4. Ligue à tomada, ligue o interruptor para permitir que o módulo funcione.



## Entrada de energia auxiliar

### Ligar um powerbank externo

Como alternativa à utilização de uma tomada de parede AC para alimentar o seu módulo WEBER CONNECT durante a cozedura, pode ligar um powerbank externo recarregável, vendido em separado.

O powerbank deve ter uma capacidade mínima de 10.000 mA-horas com um conector USB-A de 5 volt. Devido ao baixo consumo de energia do grelhador Genesis Smart, ao utilizar um powerbank recarregável deve usar a porta USB-A do powerbank para a entrada USB-C do grelhador, utilizando um cabo USB-A a USB-C, vendido em separado.

A prateleira sob a mesa de apoio pode alojar um powerbank com dimensões máximas de 10 cm de largura x 17,75 cm de profundidade x 3 cm de altura.

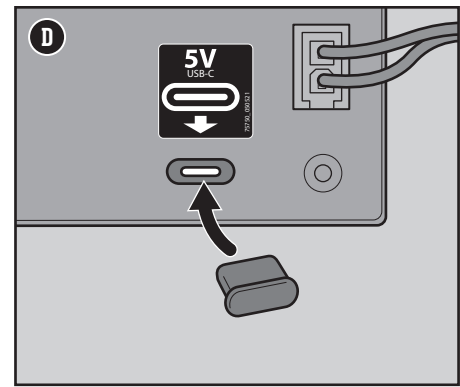
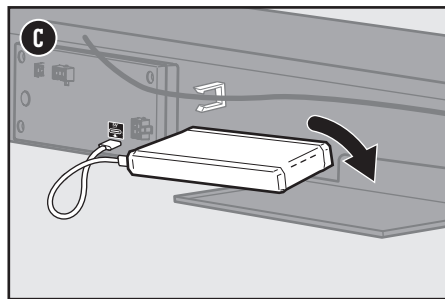
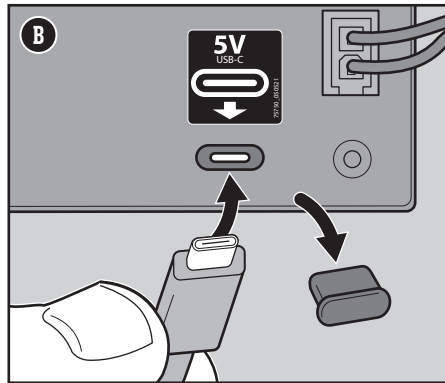
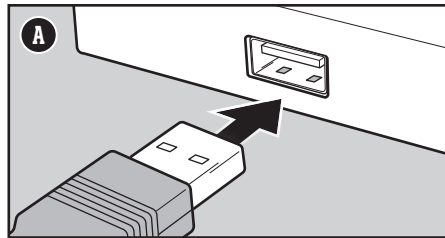
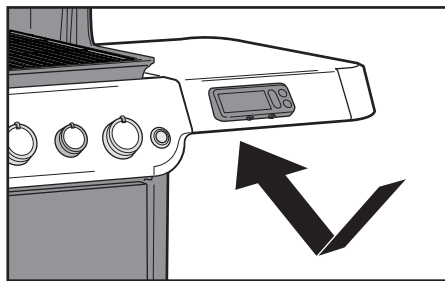
O módulo WEBER CONNECT irá ser automaticamente alimentado pelo powerbank se a alimentação AC se perder ou for desligada. O interruptor de alimentação controla apenas a corrente da tomada de parede para o grelhador.

- 1) Com um cabo USB-A para USB-C, ligue o cabo à porta USB-A no powerbank **(A)**.
- 2) Remova a tampa de silicone contra poeira da placa de controle. Ligue o cabo à porta USB-C na placa de controlo **(B)**.
- 3) Confirme se o powerbank está ligado.
- 4) Coloque o powerbank na prateleira pequena sob a mesa de apoio **(C)**.

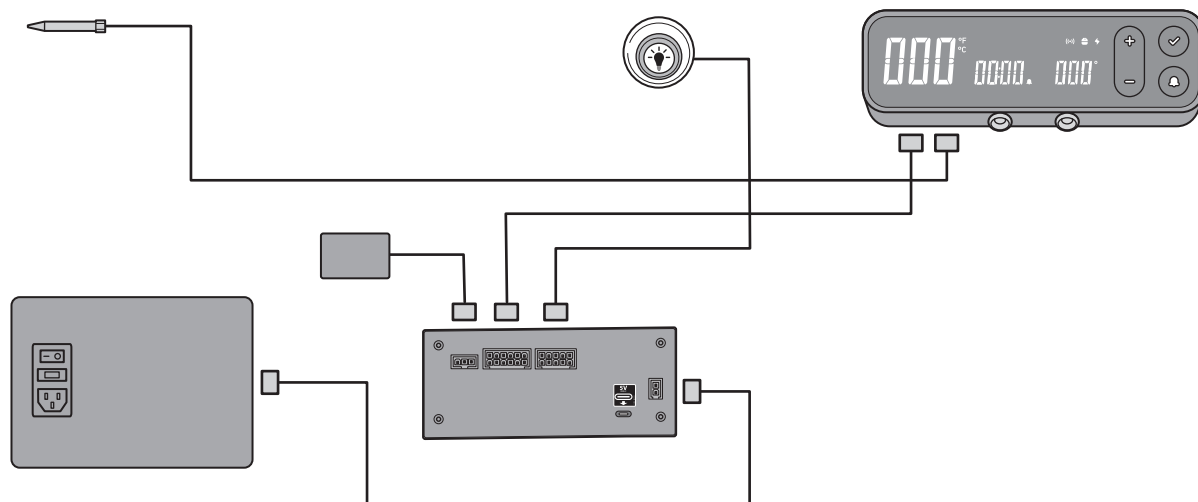
Consulte no guia do fabricante as instruções para carregar o powerbank na totalidade.

Informações adicionais relativamente à utilização de um powerbank:






- Não ligue o powerbank a uma tomada exterior enquanto se encontra ligado ao grelhador.
- Após a utilização, separe o powerbank do grelhador e guarde em local interior. Reinsira a tampa de silicone contra poeira na porta USB-C na placa de controlo **(D)**.
- O powerbank não alimenta os acendedores do queimador. Consulte "Verificar os componentes do sistema de ignição eletrónica".
- O conector USB-C na placa de controlo destina-se apenas a alimentação de entrada e não fornece energia.
- O conector USB-C no painel de controlo não se destina à transmissão de dados.
- Não armazene o powerbank no exterior.
- Recarregue o powerbank na totalidade após cada utilização. O nível da bateria do powerbank não é monitorizado pelo grelhador.
- Utilize apenas se a temperatura exterior se situar entre 10°F (-12°C) e 100°F (38°C) ou se o powerbank for concebido para condições com temperaturas superiores e/ou inferiores. Respeite as orientações do fabricante.



## Esquema de fios WEBER CONNECT

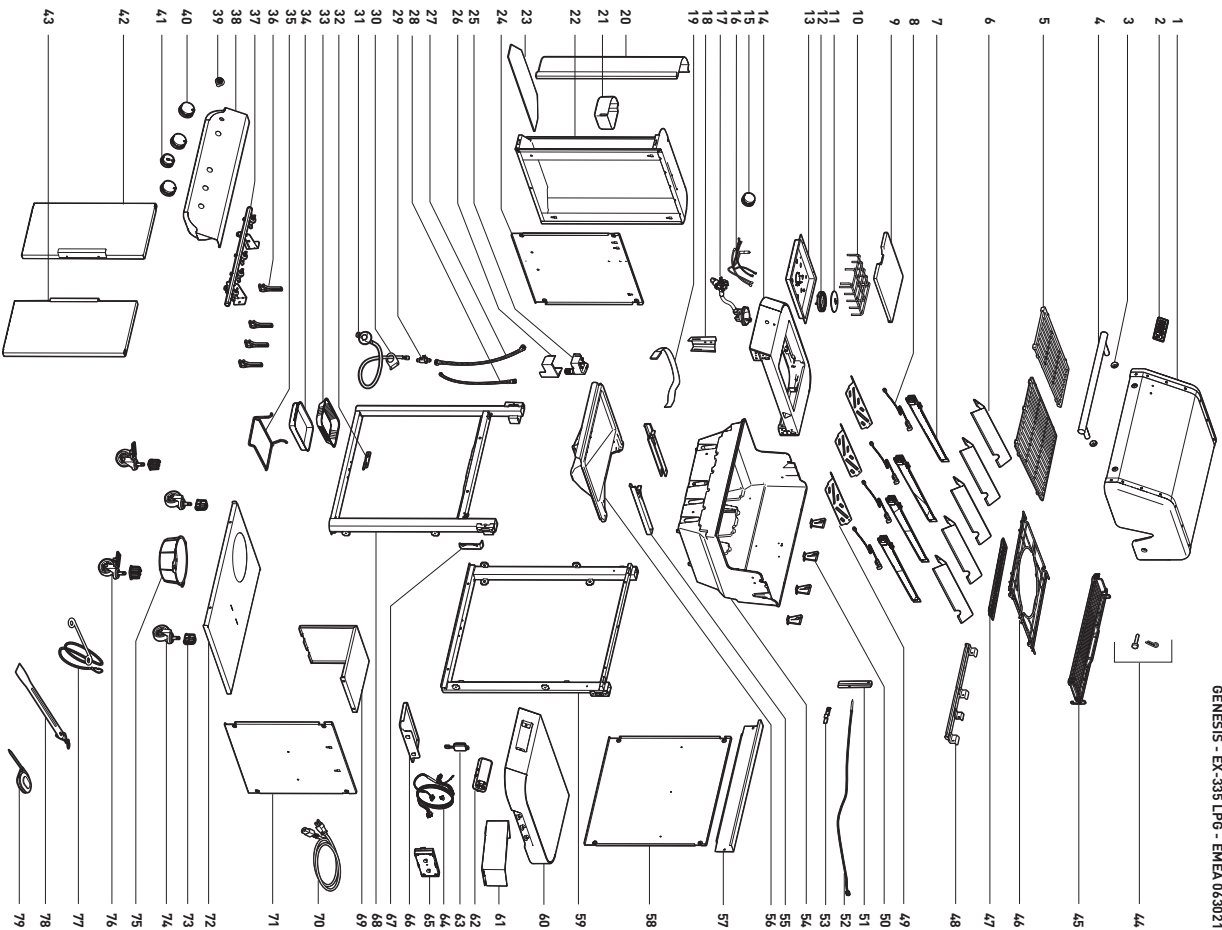


## Guia de grelhados

Tipo	Espessura/Peso	Tempo total aprox. de cozedura
 <b>CARNE VERMELHA</b>		
	19 mm de espessura	<b>4 a 6 minutos</b> calor direto forte
<b>Bife: New York strip, porterhouse, bife ancho, T-bone e lombo</b>	25 mm de espessura	<b>6 a 8 minutos</b> calor direto forte
	50 mm de espessura	<b>14 a 18 minutos</b> marcar 6 a 8 minutos com calor direto forte, depois 8 a 10 minutos com calor indireto forte
<b>Bife da vazia</b>	0,68 a 0,90 kg de peso, 19 mm de espessura	<b>8 a 10 minutos</b> calor direto médio
<b>Hambúrguer de carne moída</b>	19 mm de espessura	<b>8 a 10 minutos</b> calor direto médio
<b>Lombo</b>	1,3 a 1,8 kg	<b>45 a 60 minutos</b> 15 minutos com calor direto médio, depois 30 a 45 minutos com calor indireto médio
 <b>PORCO</b>		
<b>Bratwurst: fresca</b>	peça de 85 g	<b>20 a 25 minutos</b> calor direto baixo
	19 mm de espessura	<b>6 a 8 minutos</b> calor direto forte
<b>Costeleta: com ou sem osso</b>	31 a 38 mm de espessura	<b>10 a 12 minutos</b> marcar 6 minutos com calor direto forte, depois 4 a 6 minutos com calor indireto forte
<b>Costelas: costelinhas</b>	1,3 a 1,8 kg	<b>1½ a 2 horas</b> calor indireto médio
<b>Costelas: estilo campestre, com osso</b>	1,3 a 1,8 kg	<b>1½ a 2 horas</b> calor indireto médio
<b>Lombo</b>	0,454 kg	<b>30 minutos</b> marcar 5 minutos com calor direto forte, depois 25 minutos com calor indireto médio
 <b>AVES</b>		
<b>Peito de frango: sem osso, sem pele</b>	170 a 226 g	<b>8 a 12 minutos</b> calor direto médio
<b>Coxa de frango: sem osso, sem pele</b>	113 g	<b>8 a 10 minutos</b> calor direto médio
<b>Pedaços de frango: com osso, vários tamanhos</b>	85 a 170 g	<b>36 a 40 minutos</b> 6 a 10 minutos com calor direto baixo, depois 30 minutos com calor indireto médio
<b>Frango: inteiro</b>	1,8 a 2,2 kg	<b>1 a 1¼ horas</b> calor indireto médio
<b>Frango Cornish</b>	0,68 a 0,90 kg	<b>60 a 70 minutos</b> calor indireto médio
<b>Peru: inteiro, não recheado</b>	4,5 a 5,4 kg	<b>2 a 2½ horas</b> calor indireto médio
 <b>PEIXE E MARISCO</b>		
<b>Peixe ou filetes: alabote, luciano-vermelho, salmão, robalo, espadarte e atum</b>	6,3 a 12,7 mm de espessura	<b>3 a 5 minutos</b> calor direto médio
	25 a 31 mm de espessura	<b>10 a 12 minutos</b> calor direto médio
<b>Peixe: inteiro</b>	0,454 kg	<b>15 a 20 minutos</b> calor indireto médio
	1,36 kg	<b>30 a 45 minutos</b> calor indireto médio
<b>Camarão</b>	42,5 g	<b>2 a 4 minutos</b> calor direto forte
 <b>VEGETAIS</b>		
<b>Espargos</b>	12,7 mm de diâmetro	<b>6 a 8 minutos</b> calor direto médio
	com casca	<b>25 a 30 minutos</b> calor direto médio
<b>Milho</b>	sem casca	<b>10 a 15 minutos</b> calor direto médio
<b>Cogumelos</b>	shiitake ou cogumelos brancos	<b>8 a 10 minutos</b> calor direto médio
	portobello	<b>10 a 15 minutos</b> calor direto médio
<b>Cebola</b>	aberta a meio	<b>35 a 40 minutos</b> calor indireto médio
	rodela de 12,7 mm	<b>8 a 12 minutos</b> calor direto médio
<b>Batata</b>	inteira	<b>45 a 60 minutos</b> calor indireto médio
	rodela de 12,7 mm	<b>9 a 11 minutos</b> cozer 3 minutos, depois 6 a 8 minutos com calor direto médio

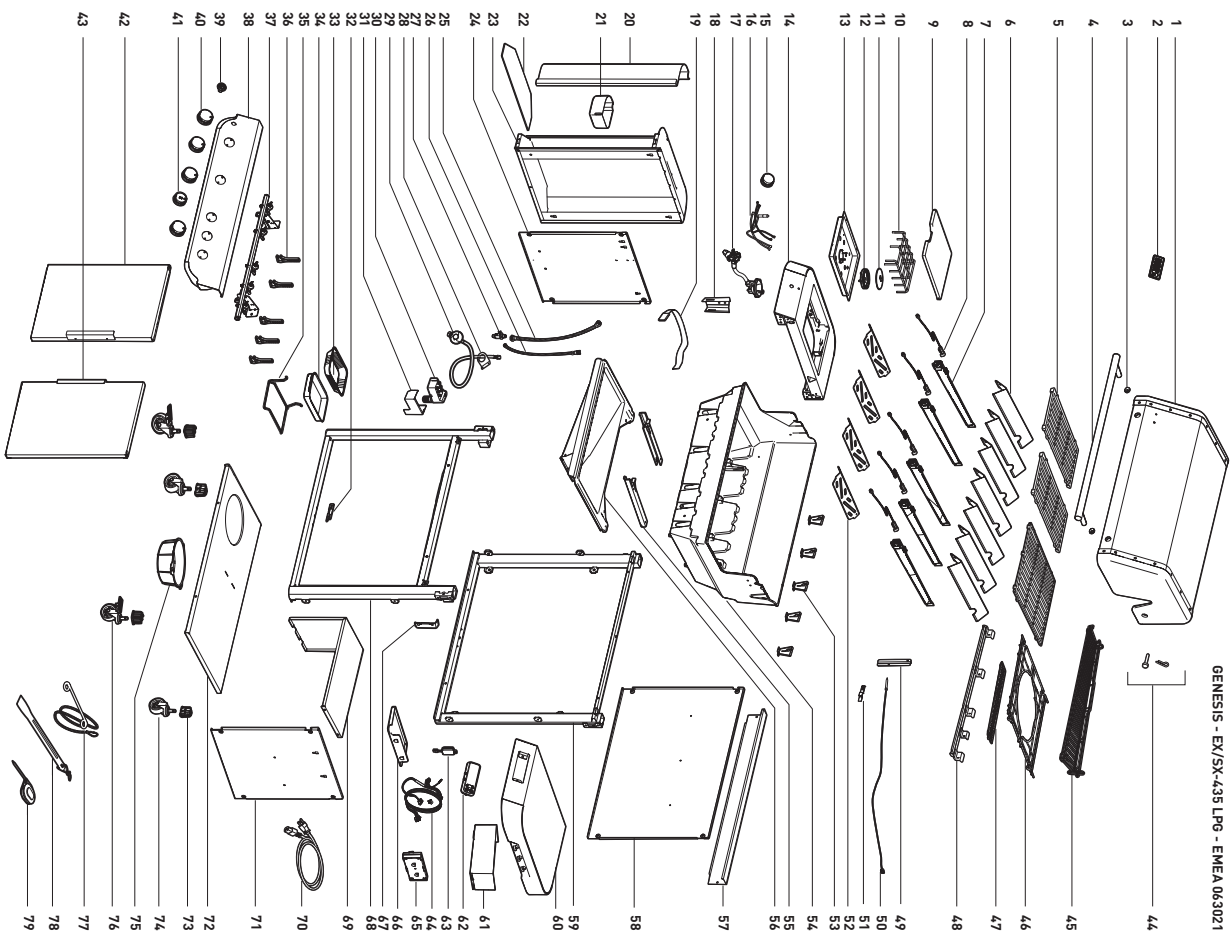
Os cortes, as espessuras, os pesos e tempos de cozedura acima são apenas referências. Fatores como a altitude, o vento e a temperatura exterior podem influenciar os tempos de cozedura. Duas regras básicas: grelhe bifes, filetes de peixe, pedaços de frango sem osso e vegetais utilizando o método direto e pelo período de tempo indicado na tabela (ou até alcançar o ponto pretendido), virando os alimentos uma vez a meio do tempo de cozedura. Grelhe assados, frango inteiro, pedaços de frango com osso, peixe inteiro e cortes mais espessos com o método indireto e pelo período de tempo indicado na tabela (ou até um termómetro de leitura instantânea registar a temperatura interior pretendida). Os tempos de cozedura para bife e borrego referem-se ao nível de cozedura médio, salvo indicação em contrário. Antes de cortar, deixe os assados, cortes de carne maiores e costeletas espessas repousar durante 5 a 10 minutos após cozinhar. A temperatura interna da carne irá aumentar 5 a 10 graus durante este período de tempo.

GENESIS - EX-335 L.P.G - EMEA 063021

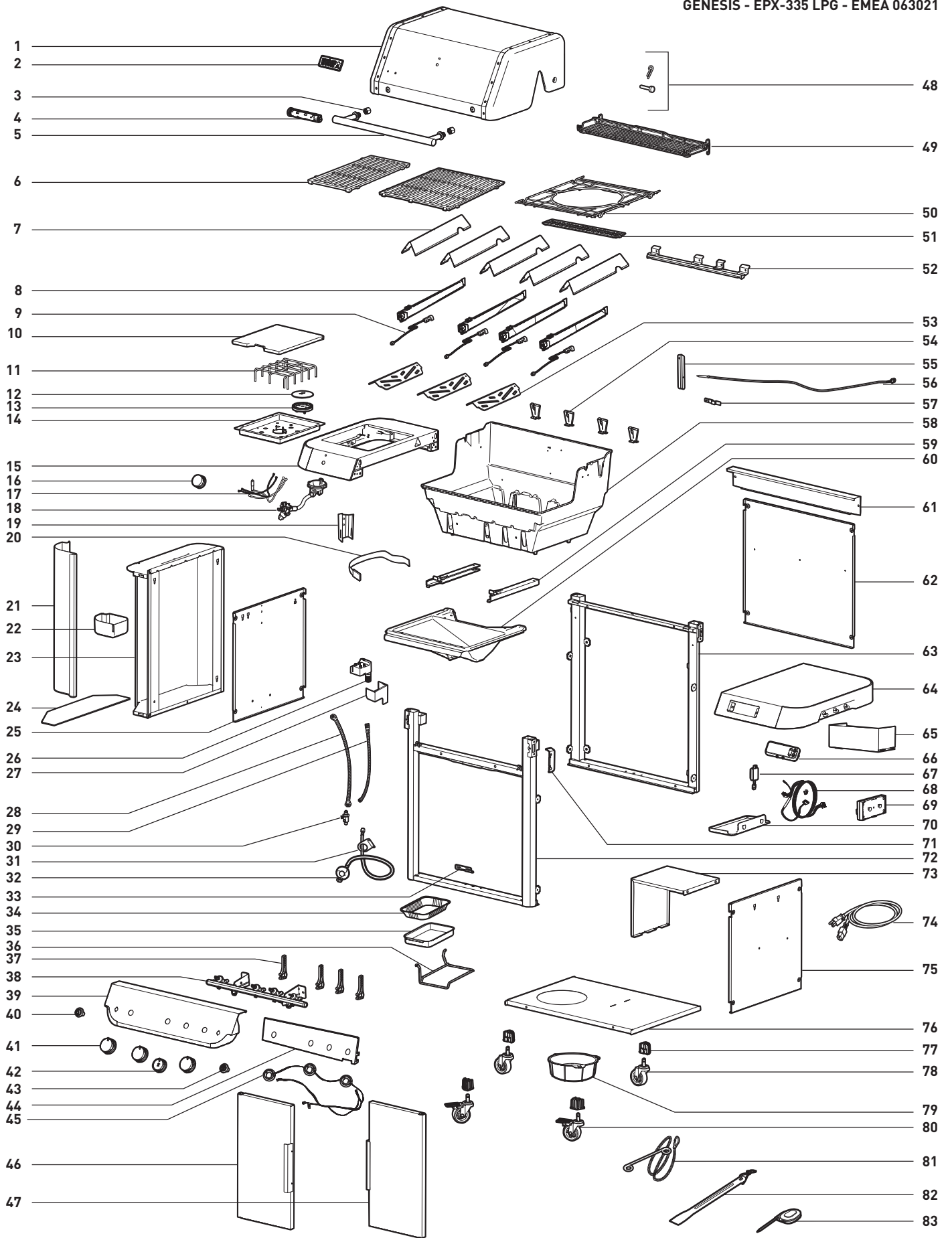


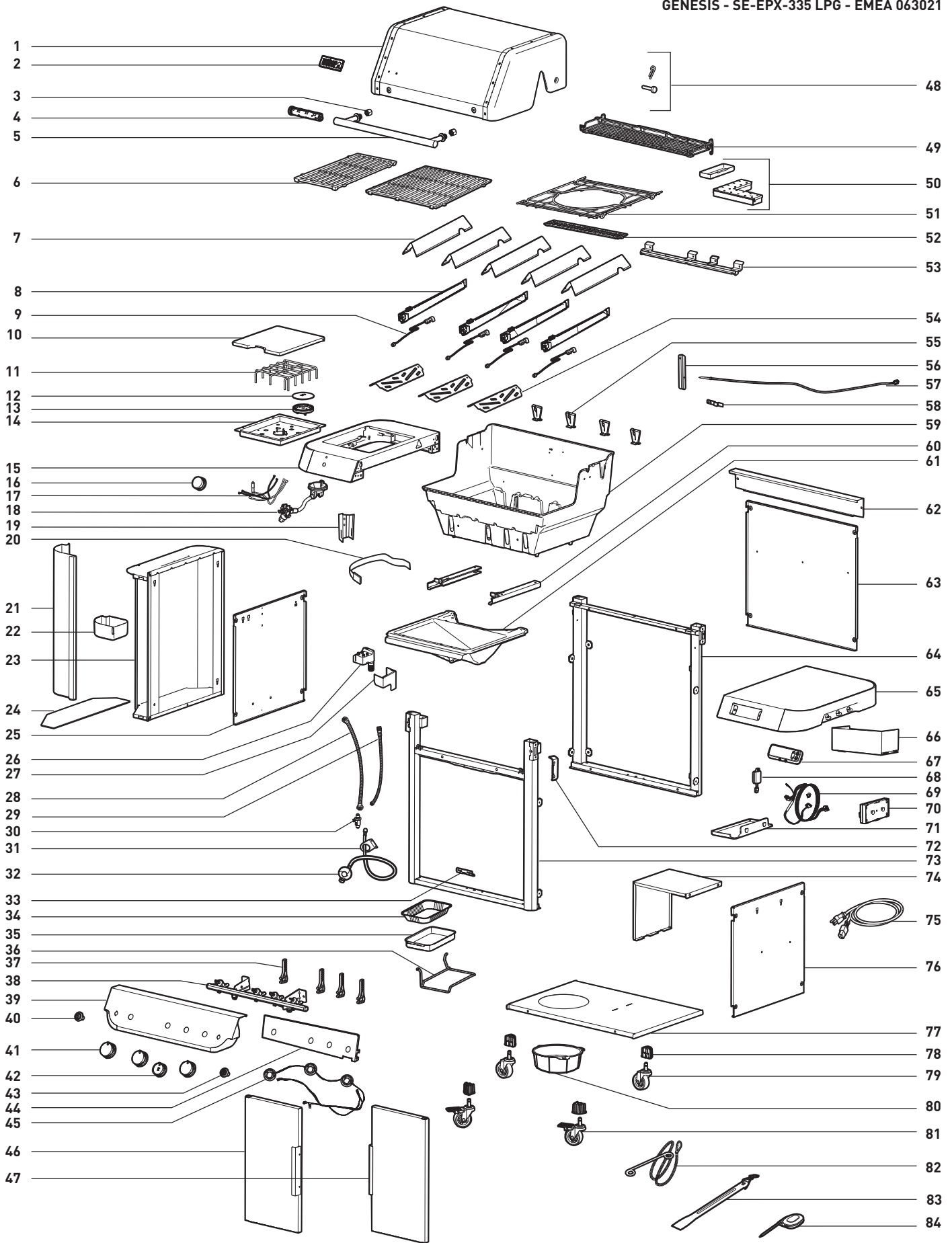
## GENESIS EX-335

GENESIS - EX/SX-435 L.P.G - EMEA 063021



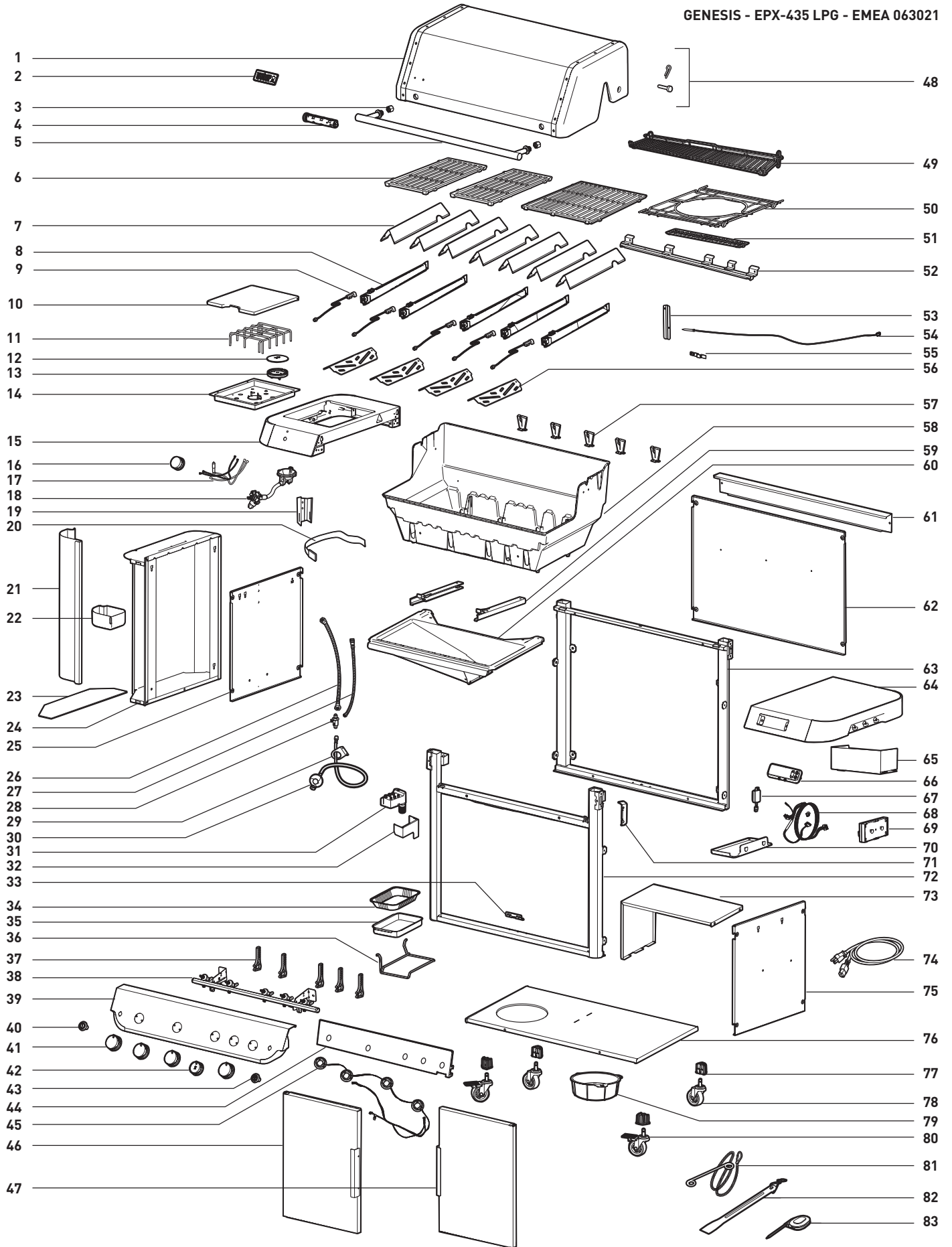
## GENESIS EX-435 · SX-435

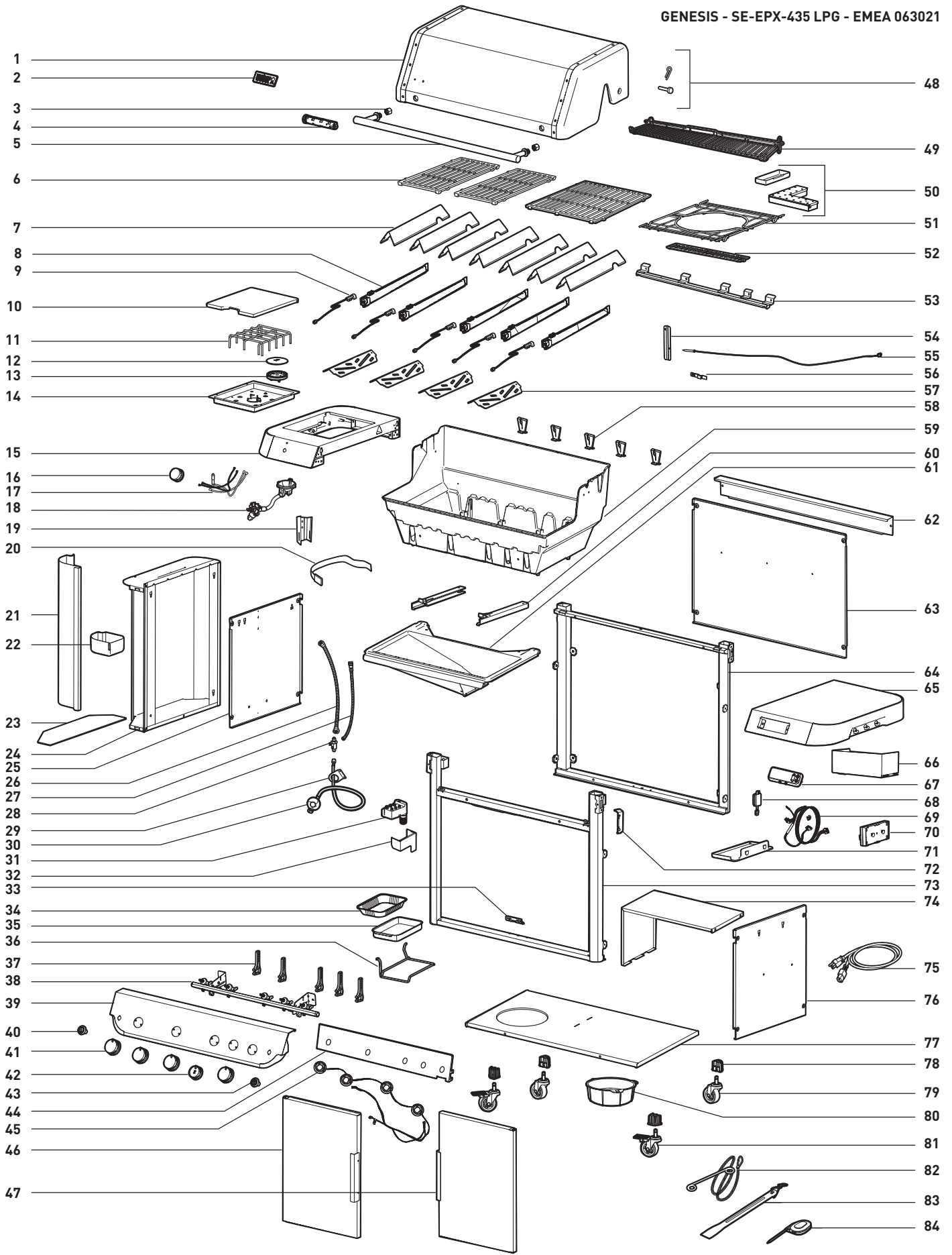




GENESIS EPX-435

GENESIS - EPX-435 LPG - EMEA 063021







Fabricante:

**Weber-Stephen Products LLC**

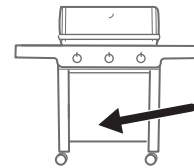
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
EUA

Importador:

**Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH**

Franklinstraße 28/29  
10587 Berlim  
Tel: (+49) 307554184-0

Número de série



Anote o número de série do seu grelhador na caixa acima para futura referência. O número de série encontra-se na etiqueta de dados localizada no interior do armário.

**Modelo: GEN1**

**ÁUSTRIA**

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

**BÉLGICA**

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

**CHILE**

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

**REPÚBLICA CHECA**

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.  
+42 267 312 973  
info-cz@weberstephen.com

**DINAMARCA**

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

**FRANÇA**

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

**ALEMANHA**

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

**ISLÂNDIA**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**ÍNDIA**

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

**ISRAEL**

D&S Imports  
+972 392 41119  
info@weber.co.il

**ITÁLIA**

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

**PAÍSES BAIXOS**

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

**POLÓNIA**

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

**RÚSSIA**

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

**ÁFRICA DO SUL**

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

**ESPAÑA**

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

**SUÍÇA**

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

**EMIRADOS ÁRABES UNIDOS**

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

**REINO UNIDO**

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

**EUA**

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

Para a República da Irlanda, contacte:  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Para outros países da Europa de Leste, como ROMÉNIA,  
ESLOVÉNIA, CROÁCIA ou GRÉCIA, contacte:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Para os países bálticos, contacte:  
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 e Google Play são marcas comerciais da Google Inc.

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.

© 2021 Concebido e fabricado pela Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 EUA.