

GENESIS II

EX-315 GBS

Manual do proprietário GPL



REGISTE-SE HOJE MESMO



Faça parte do mundo do barbecue: registre o seu grelhador a gás GENESIS II e tenha acesso a conteúdos especiais para se tornar num impressionante herói de quintal.

O registo é fácil e basta responder a algumas perguntas rápidas. Em menos de dois minutos, ative a sua WEBER-ID exclusiva e tenha acesso a inúmeros conhecimentos e conselhos WEBER. Nunca mais lhe faltará inspiração.



TELEFONE



TELEMÓVEL



E-MAIL



ONLINE

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

53026

051321
pt - Português

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.

Olá! É com prazer que o recebemos na nossa viagem pelo 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. Garantimos que nunca venderemos as suas informações nem lhe enviaremos e-mails desnecessários. E prometemos estar ao seu lado a cada passo do caminho. 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 smartphone 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 LIGUE E MONITORIZE

2 INSIRA A SONDA

4 RESULTADOS PERFEITOS

RECURSO	VANTAGEM
MONITOR REMOTO DO GRELHADOR	MONITORIZAÇÃO DO GRELHADOR VIA WI-FI E BLUETOOTH® O acesso remoto ao grelhador dá-lhe a liberdade de se afastar e controlar o calor a partir do seu dispositivo inteligente.
GRELHAR PASSO A PASSO	ALIMENTOS GRELHADOS NA PERFEIÇÃO 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.
TERMÓMETROS DE ALIMENTOS ATIVADOS PELA APP	LEITURA INSTANTÂNEA DO ESTADO DOS ALIMENTOS 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.
RECEITAS E INSTRUÇÕES	RECEITAS E PROGRAMAS DE COZEDURA WEBER Receitas e programas de cozedura Weber com instruções passo a passo em tempo real, específicas para as suas preferências e o corte de carne..
VISOR LED	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..

ÍNDICE

- 2 Bem-vindo à Weber
Informações importantes de segurança
- 4 A promessa Weber
Garantia
- 5 Características do produto
Características do GENESIS II
O sistema de barbecue GS4
- 6 Começar
Informações importantes sobre o gás de petróleo liquefeito e as ligações de gás
Orifícios da válvula do queimador e dados de consumo do GENESIS II
Instalação da botija de GPL e verificação de fugas
- 10 Funcionamento
A primeira utilização do seu grelhador
Sempre que utiliza o grelhador
Acender o grelhador
Tecnologia WEBER CONNECT integrada
Utilizar o módulo WEBER CONNECT
Conservação da sonda de temperatura dos alimentos
- 14 Dicas e sugestões
A chama - direta ou indireta
Práticas recomendadas para barbecue
Grelhar à noite
Otimizar o espaço no grelhador
- 16 Conservação do produto
Limpeza e manutenção
- 18 Resolução de problemas
- 22 Guia de barbecue
- 23 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 e as suas Unidades de Negócio Internacionais (listadas no final deste manual) ("WEBER") orgulham-se de fornecer um produto seguro, duradouro e fiável.

Esta é a Garantia Voluntária que a WEBER lhe oferece sem qualquer custo adicional. Contém as informações necessárias para solicitar a reparação ou substituição do seu produto WEBER na improvável situação de uma falha ou defeito.

De acordo com as leis aplicáveis, o Proprietário tem vários direitos no caso de defeito do produto. Esses direitos podem incluir o desempenho suplementar ou a substituição, desconto no preço de compra e compensação. Em alguns países da União Europeia, por exemplo, esta seria um direito legal de dois anos, tendo início na data de entrega do produto. Estes e outros direitos legais não são influenciados por esta Garantia Voluntária. Na verdade, esta Garantia Voluntária concede ao Proprietário direitos adicionais, independentes das disposições legais.

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) ("Proprietário") que o produto WEBER se encontra isento de defeitos de material e de fabrico durante dez (10) anos, ou três (3) anos no caso dos componentes WEBER CONNECT, a partir da data de compra, 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). A Garantia é aplicável na Europa, no Médio Oriente e em África (EMEA). A WEBER compromete-se a reparar ou substituir a peça com defeitos de material ou de fabrico, sujeito às limitações e exclusões listadas 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.

A WEBER confia nos seus produtos e tem todo o prazer em lhe oferecer a Garantia Voluntária descrita para defeitos de material no grelhador ou nos componentes relevantes; o desgaste normal está excluído.

- "Desgaste normal" inclui a deterioração visual ou outra deterioração imaterial que se possa verificar no seu grelhador com o passar do tempo, como oxidação da superfície, mossas, arranhões, etc.

No entanto, a WEBER irá honrar esta Garantia Voluntária para o grelhador ou seus componentes relevantes quando danos ou anomalias resultarem de um defeito material.

- "Defeito material" inclui a oxidação ou corrosão de determinadas peças ou outros danos ou falhas que impossibilitem a sua capacidade de usar segura e corretamente o seu grelhador.

Responsabilidades do Proprietário ao abrigo desta Garantia Voluntária/ Exclusão da Garantia

Para assegurar uma cobertura de Garantia sem problemas, é importante (mas não necessário) registar o seu produto WEBER online em www.weber.com. Guarde também o recibo original e/ou a fatura, visto ser necessária a prova de compra para a cobertura de garantia. A WEBER irá também exigir fotografias de quaisquer eventuais defeitos e o número de série do seu grelhador, antes de processar um pedido ao abrigo da garantia. Ao registar o seu produto WEBER está a confirmar a sua cobertura de garantia e cria uma ligação direta com a WEBER caso necessite de entrar em contacto.

A Garantia Voluntária acima aplica-se apenas se o Proprietário utilizar o produto WEBER com cuidado razoável, seguindo todas as instruções de montagem, instruções de utilização e manutenção preventiva, conforme descrito no Manual do Proprietário que o acompanha, a não ser que o Proprietário possa provar que o defeito material 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 regular e limpeza das superfícies exteriores, conforme descrito no Manual do Proprietário que o acompanha.

Esta Garantia Voluntária prescreve no caso de danos, deteriorações, descolorações e/ou oxidações pelas quais a WEBER não seja responsável, causadas 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 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.
- Chuva ácida e outros fatores ambientais.

A utilização e/ou instalação de peças no seu produto WEBER que não sejam peças originais WEBER representam a anulação desta Garantia Voluntária; quaisquer danos daí resultantes não serão cobertos por esta Garantia Voluntária. 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 Voluntária.

Processamento da Garantia

Se acredita possuir uma peça abrangida por esta Garantia Voluntária, entre em contacto com o seu representante do revendedor. Se necessário, pode também entrar em contacto com o Apoio ao Cliente da WEBER, utilizando as informações de contacto na nossa página web (www.weber.com). A WEBER irá, mediante investigação, reparar ou substituir (a seu critério) uma peça defeituosa abrangida por esta Garantia Voluntária. 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 pelo Proprietário. Os custos de envio serão reembolsados ao Proprietário se o defeito for coberto pela Garantia. Ao entrar em contacto com o seu representante do revendedor, tenha à mão as seguintes informações:

- Prova de compra
- Fotografias do alegado defeito
- Número de série do produto

Exclusões

PARA ALÉM DA GARANTIA E DAS EXCLUSÕES, CONFORME DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA VOLUNTÁRIA, 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 VOLUNTÁRIA TAMBÉM NÃO LIMITA OU EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES EM QUE A WEBER TENHA UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME PREVISTO NA LEI.

NÃO SE APLICARÃO QUAISQUER GARANTIAS APÓS O PERÍODO DE DEZ (10) ANOS, OU TRÊS (3) ANOS NO CASO DE COMPONENTES WEBER CONNECT, DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA. 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 VOLUNTÁRIA 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.

AS PEÇAS E OS ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA ESTÃO COBERTOS APENAS PELO RESTANTE DO PERÍODO DE DEZ (10) ANOS DE GARANTIA VOLUNTÁRIA ORIGINAL ACIMA MENCIONADO OU O PERÍODO ORIGINAL DE TRÊS (3) ANOS DE GARANTIA ACIMA MENCIONADO PARA COMPONENTES WEBER CONNECT.

ESTA LIMITAÇÃO NÃO SE APLICA EM CASOS DE INTENCIONALIDADE E NEGLIGÊNCIA GRAVE E CASOS DE PREJUÍZO PARA A VIDA HUMANA OU PARA A SAÚDE OU CASOS DE DANOS PESSOAIS. QUER O FERIMENTO SEJA RESULTADO DE UMA FALHA DA WEBER OU DOS SEUS REPRESENTANTES OU AGENTES LEGAIS.

ESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA APLICA-SE APENAS AO USO PRIVADO E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER USADOS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU PARTILHADOS, COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, RESORTS OU PROPRIEDADES ALUGADAS.

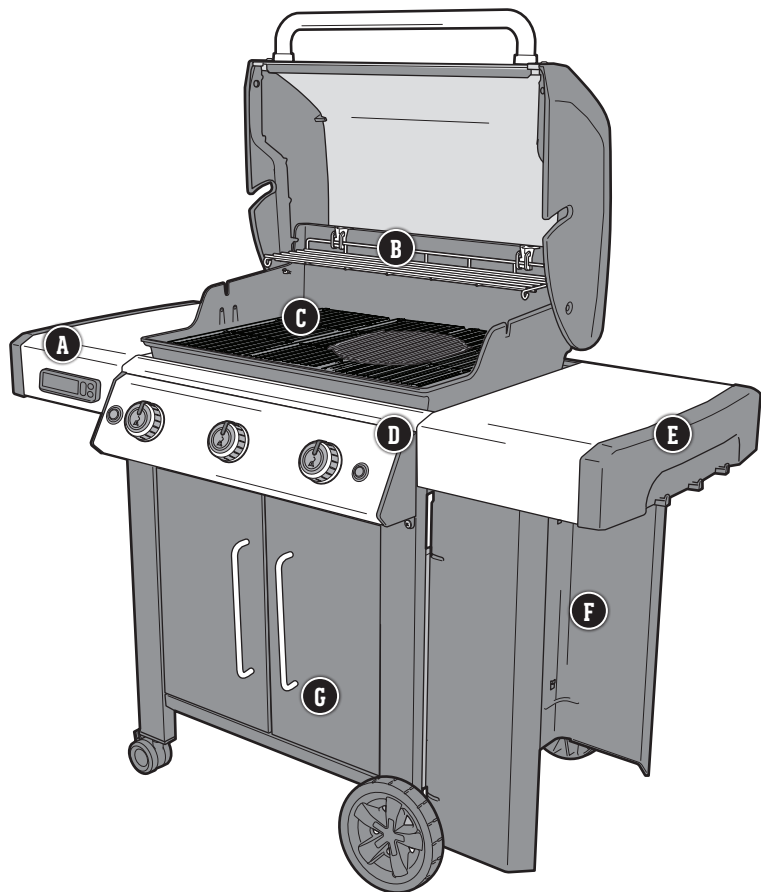
A WEBER PODE OCASIONALMENTE MODIFICAR O DESIGN DOS PRODUTOS. NENHUM DO CONTEÚDO DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA DEVE SER CONSIDERADO COMO OBRIGAÇÃO, POR PARTE DA WEBER, DE INCORPORAR TAIS ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS PREVIAMENTE FABRICADOS, NEM TAIS ALTERAÇÕES DEVEM SER ENTENDIDAS COMO UM RECONHECIMENTO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



PROTEJA O SEU INVESTIMENTO

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

CARACTERÍSTICAS DO GENESIS II



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 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 Grelha de aquecimento TUCK-AWAY

Mantém os alimentos quentes ou tosta pães, enquanto o prato principal acaba de grelhar na grelha. Dobre-a para baixo quando não estiver em uso para facilitar o armazenamento.

C Grelhas de cozedura GOURMET BBQ SYSTEM

Retire o acessório circular da grelha e transforme o seu grelhador numa placa, suporte para frangos, pedra para pizza ou em qualquer um dos diversos acessórios disponíveis no GOURMET BBQ SYSTEM.

D Botões de controlo iluminados

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

E Mesas de apoio com ganchos integrados para utensílios

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.

F Depósito de gás montado de lado

Montar o depósito de gás na parte exterior do grelhador facilita o acesso e a remoção.

G 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.

GS4 SISTEMA DE BARBECUE DE ALTO DESEMPENHO



O sistema de barbecue de alto desempenho GS4 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 do GS4 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



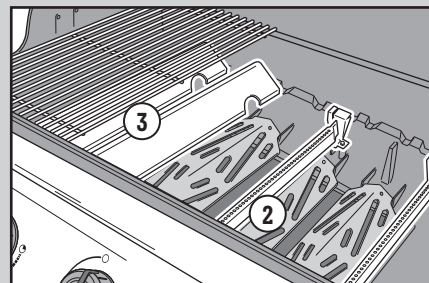
A ignição Infinity acende sempre. Pode estar certo de que estará pronto a cozinhar à primeira tentativa. Sem exceções.

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.

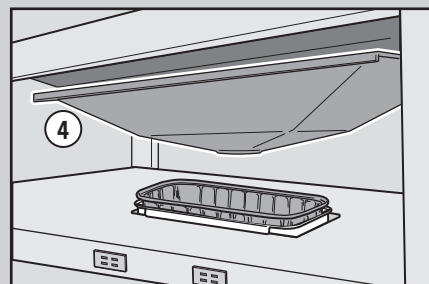
3 FLAVORIZER BARS

As clássicas FLAVORIZER BARS 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.



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 II


ORIFÍCIOS DA VÁLVULA DO QUEIMADOR			
País	Categoria de gás	Modelos de 3 queimadores	Modelos de 4 queimadores
China, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estónia, Finlândia, Hong Kong, Hungria, Islândia, Índia, Israel, Japão, Coreia, Letónia, Lituânia, Malta, Países Baixos, Noruega, Roménia, Rússia, Singapura, República Eslovaca, Eslovénia, África do Sul, Suécia, Turquia	I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	Queimadores principais 1,02 mm	Queimadores principais 0,98 mm
Bélgica, França, Grécia, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Portugal, Espanha, Suíça, Reino Unido	I₃ (28-30/37 mbar)	Queimadores principais 0,94 mm	Queimadores principais 0,91 mm
Polónia	I_{3P} (37 mbar)	Queimadores principais 0,94 mm	Queimadores principais 0,91 mm
Áustria, Alemanha	I_{3B/P} (50 mbar)	Queimadores principais 0,86 mm	Queimadores principais 0,82 mm
DADOS DE CONSUMO			
		Modelos de 3 queimadores	Modelos de 4 queimadores
		11,4 kW Propano 13,2 kW Butano	14,1 kW Propano 16,4 kW Butano
		815 g/h Propano 961 g/h Butano	1007 g/h Propano 1193 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.

Instalação da botija de GPL e verificação de 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.

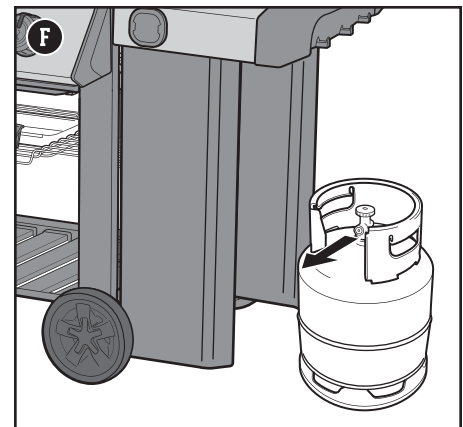
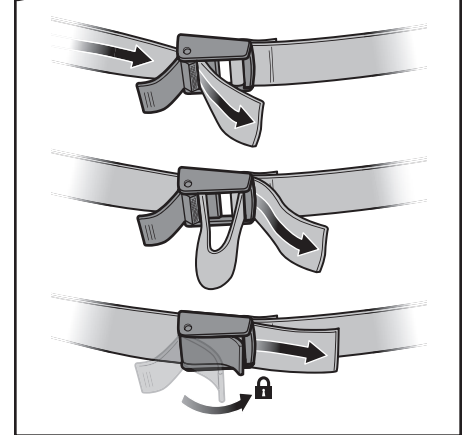
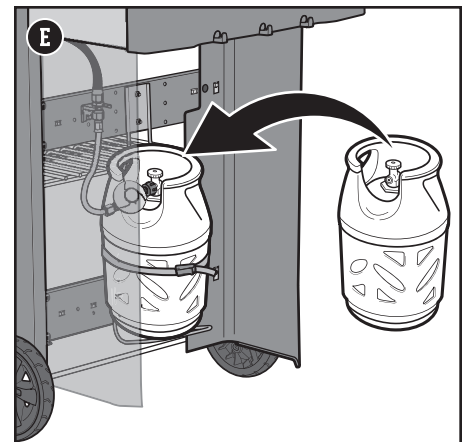
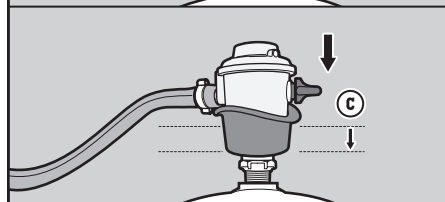
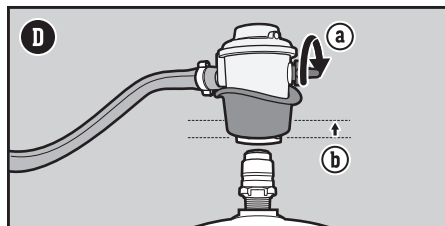
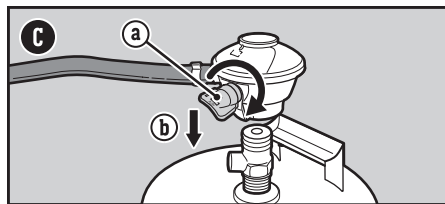
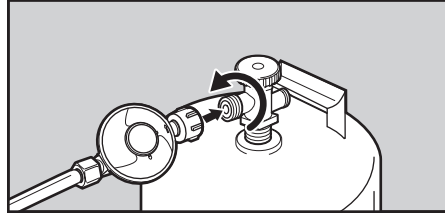
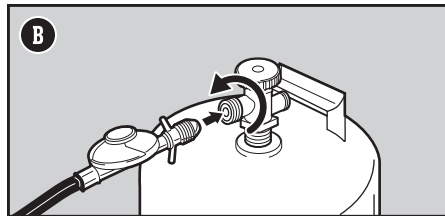
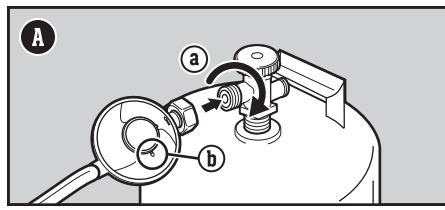
Colocação da botija de GPL

O tamanho e formato da botija determinam se esta é colocada no respetivo suporte ou no chão.

1) Identifique o tipo da sua botija de GPL e siga as respetivas instruções de colocação.

Colocação no suporte (E)
Vire a botija de forma que a abertura da válvula fique virada para a frente do grelhador. Levante a botija e coloque-a no suporte. Ajuste o cinto de forma a ficar justo à botija.

Colocação no chão (F)
Coloque a botija no chão, fora do armário de base, no lado direito do grelhador. Vire a botija de forma que a abertura da válvula fique virada para a frente do grelhador.



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:

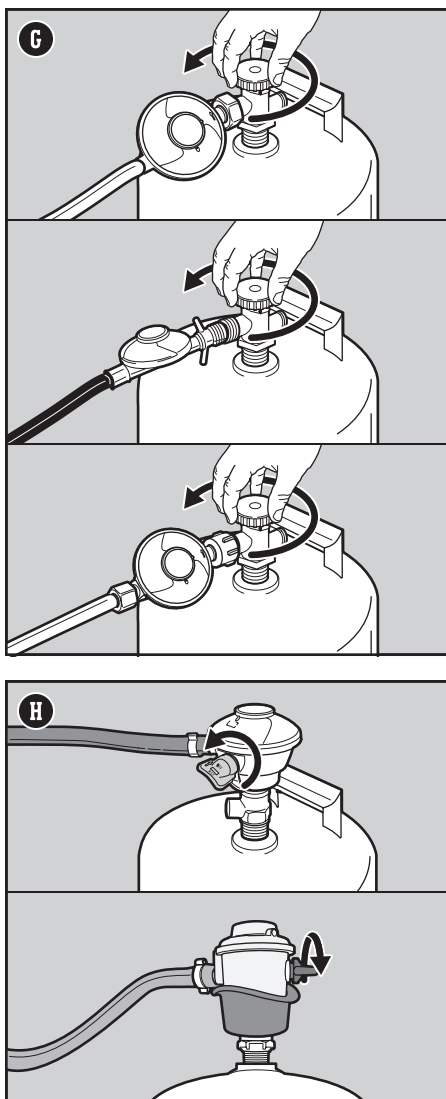
- O ponto de ligação entre o regulador e a botija.
- O ponto de ligação entre a mangueira de gás e o regulador de pressão.
- O ponto de ligação entre o regulador de pressão e o tubo de gás corrugado.

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 droguaria.
- 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).
- 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.



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

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

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

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

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

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

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

Precauções adicionais de verificação de fugas

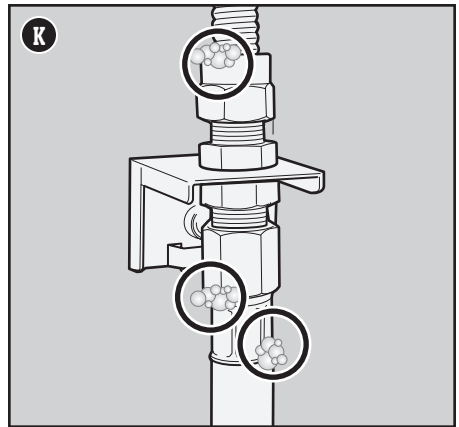
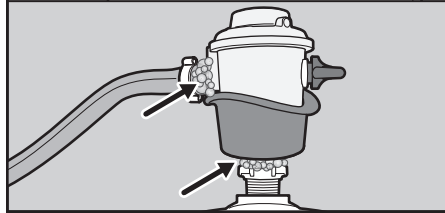
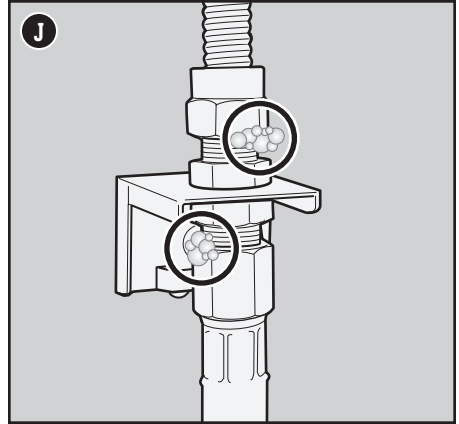
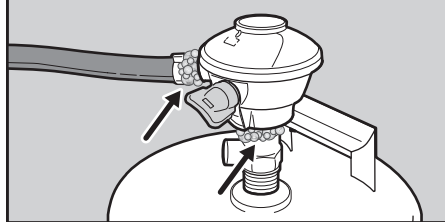
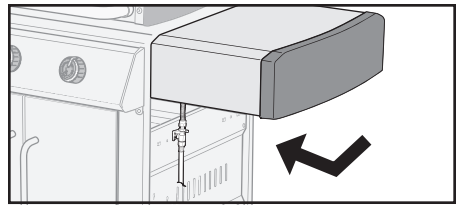
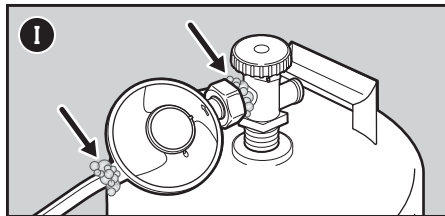
Os encaixes seguintes devem ser verificados quanto a fuga de gás de cada vez que um depósito é reabastecido e reinstalado:

- 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

- 1) Confirme se a válvula da botija de GPL ou a alavanca do regulador estão totalmente fechadas.
- 2) Separe o regulador.



A primeira utilização do seu grelhador

Efetuar 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 deslizante 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) Remova o tabuleiro de gordura deslizante, puxando o tabuleiro para fora do armário (A). Remova o excesso de gordura com um raspador de plástico.
- 3) 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.
- 4) Volte a instalar todos os componentes.

Inspecionar a mangueira

É necessário inspecionar 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.

Pré-aqueça o grelhador

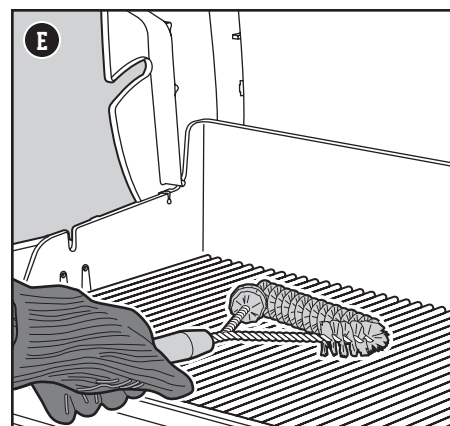
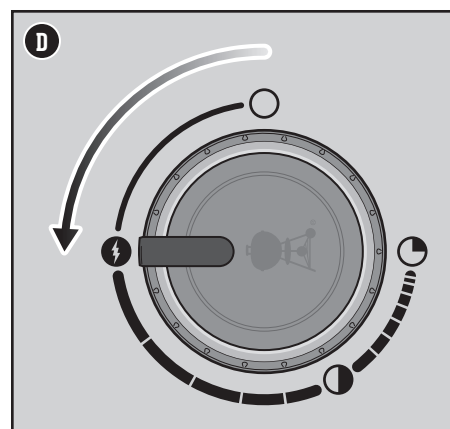
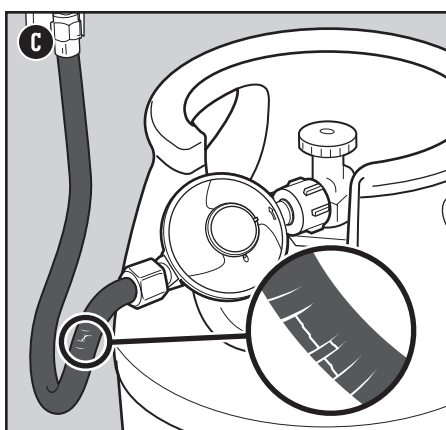
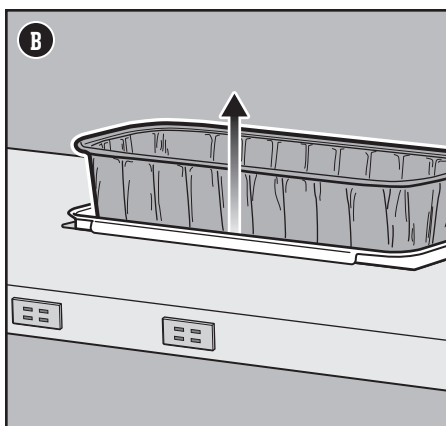
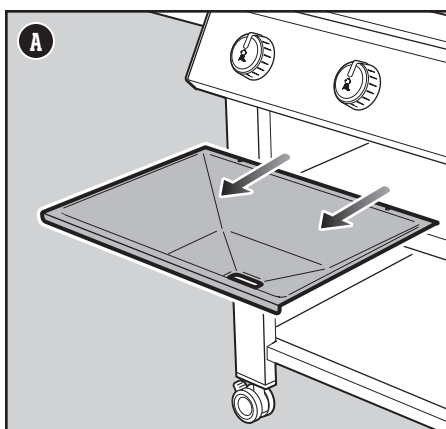
Pré-aquecer o grelhador é fundamental para um bom grelhado. O pré-aquecimento ajuda a evitar que os alimentos se colem à grelha, deixando a grelha quente o suficiente para criar marcas perfeitas. Além disso, queima os resíduos de uma refeição anterior.

- 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 (I) durante 15 minutos (D).

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 com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável imediatamente após o pré-aquecimento (E).



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

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

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

⚠ **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 de cozedura 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-a utilizando apenas uma mangueira de substituição autorizada pela WEBER.

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



Acender o grelhador

Utilizar o sistema de ignição eletrônica para acender o grelhador

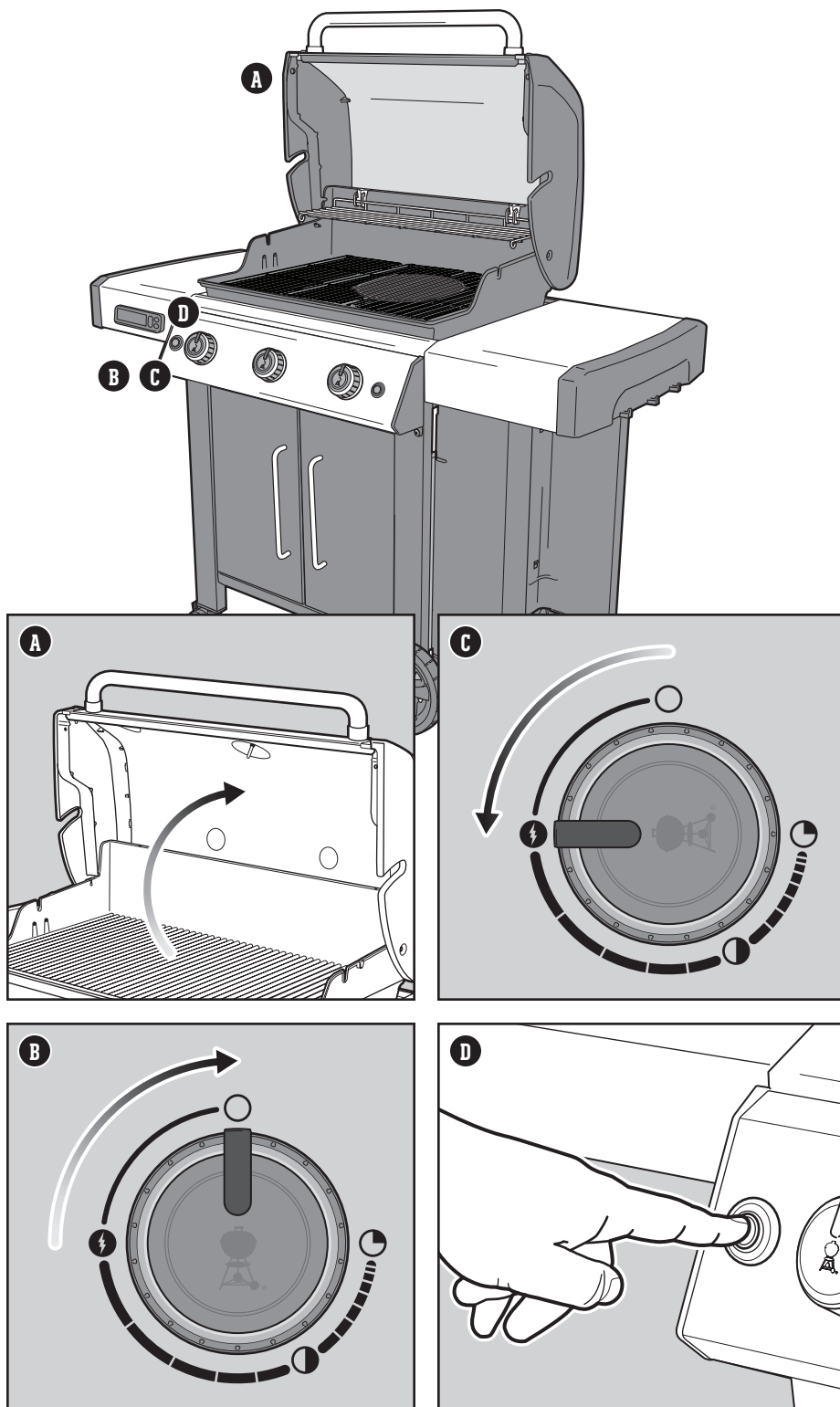
Cada botão controla um queimador e cada queimador acende de forma independente. Acenda os queimadores começando da esquerda para a direita. Para o pré-aquecimento todos os queimadores devem estar acesos, mas nem todos os queimadores precisam estar acesos durante a cozedura.

- 1) Abra a tampa do grelhador (A).
- 2) Verifique se todos os botões de controlo dos queimadores se encontram na posição off O. 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 O 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 O 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 o botão de controlo de cada queimador para dentro e rode totalmente no sentido dos ponteiros do relógio para a posição off O.
- 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.

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 cozedura personalizados
- Apoio para grelhar passo a passo

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

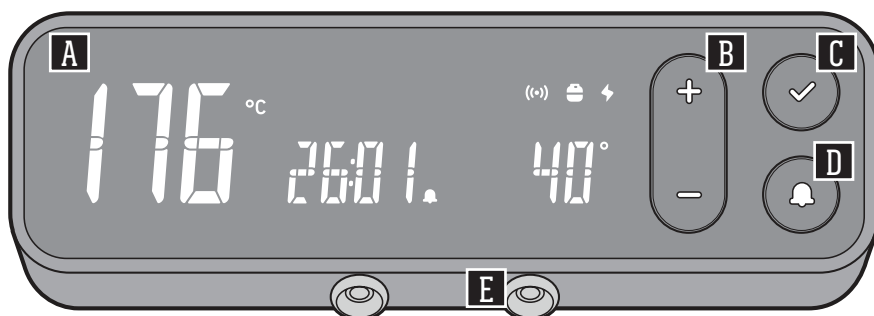
Para ligar o seu grelhador WEBER via Bluetooth® ou através da sua rede Wi-Fi local, siga estes passos:

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 dispositivo

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

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 dos alimentos separadas (uma sonda incluída) para ter total controlo do seu grelhador e obter resultados perfeitos sempre.

NOTA: faça download da aplicação WEBER CONNECT para ter acesso ao software de barbecue e às 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®.
	Um indicador de energia indica o nível de carga das pilhas do módulo WEBER CONNECT. Um nível de carga completo é representado a verde. Um nível baixo de carga é representado a vermelho.
	É exibido o ícone de uma campanha quando é definida uma temperatura alvo.

Definir uma notificação da temperatura do grelhador

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

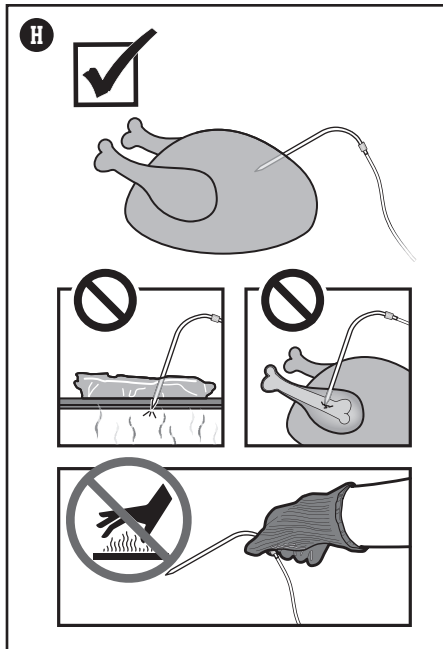
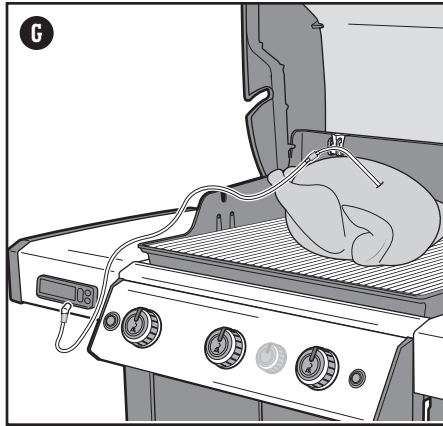
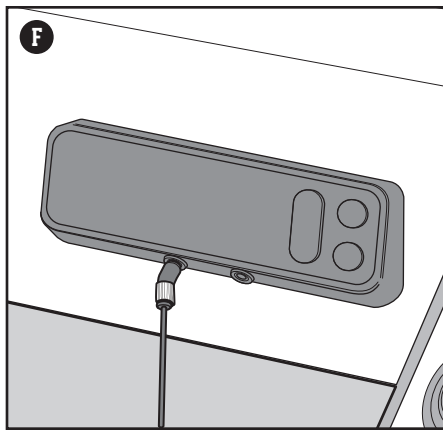
- 1) Prima qualquer botão no controlador de temperatura para LIGAR o módulo WEBER CONNECT.
- 2) Prima o botão com o símbolo de uma campainha para ativar a notificação de temperatura do grelhador.
- 3) Enquanto o visor estiver a piscar, prima os botões + ou - para definir a temperatura pretendida do grelhador. 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

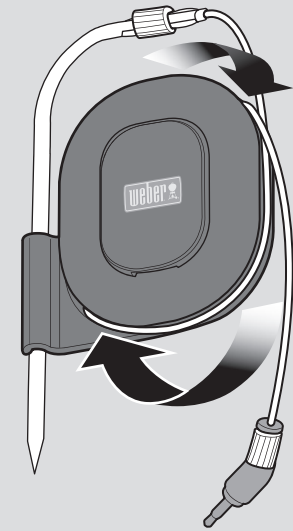
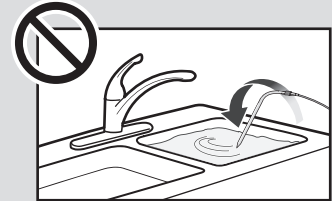
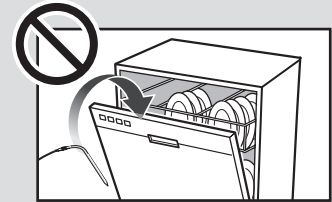
Limpeza da sonda de temperatura dos alimentos

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.

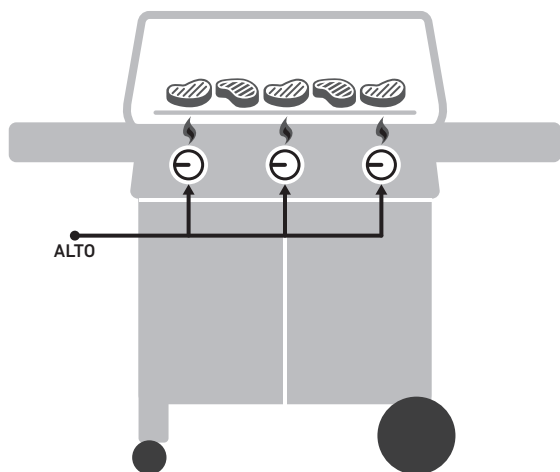


⚠ AVISO

⚠ **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 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.

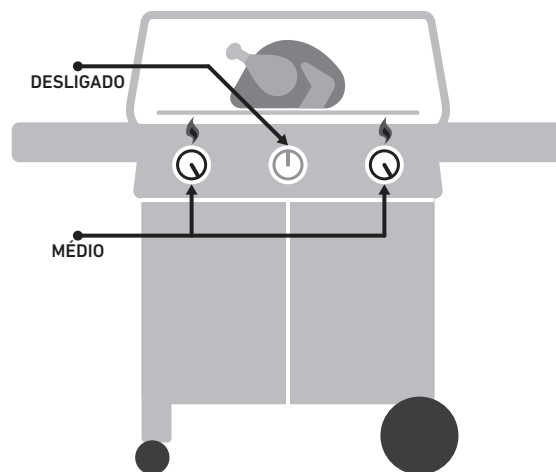
A chama - direta ou indireta



CALOR DIRETO CONFIGURAÇÃO

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

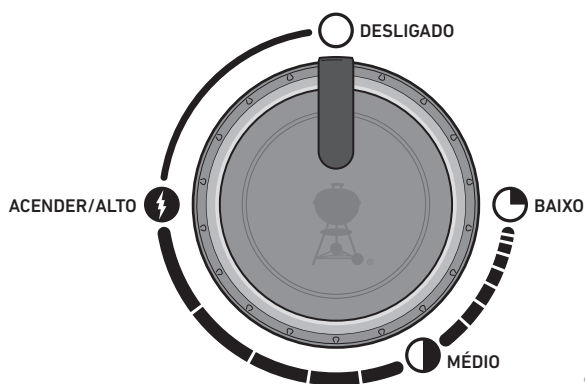
Com o calor direto, o fogo situa-se diretamente sob os alimentos. O calor sela a superfície dos alimentos, desenvolvendo sabores e texturas e criando uma deliciosa caramelização enquanto os alimentos são cozinhados até ao centro.



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.



TEMPORIZADOR

Evite a desilusão de queimar o seu jantar: basta utilizar um temporizador. Não é necessário nada rebuscado: apenas um que seja fiável e de fácil utilização.

LUVAS PARA CHURRASCO

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

Práticas recomendadas no grelhador

Pré-aquecer sempre.

Se as grelhas de cozedura não estiverem suficientemente quentes, os alimentos vão pegar e é provável que não consiga selar adequadamente os alimentos ou criar as maravilhosas marcas de grelha. 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 cozinhe 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 os sabores do jantar de ontem com os do almoço de hoje, certifique-se de que cozinha numa grelha limpa. Depois de 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 de barbecue indispensáveis, dos alimentos já untados e temperados, dos molhos e dos 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" (o que significa "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 função mais importante é evitar a entrada de demasiado ar e a saída de demasiado calor e fumo. Quando a tampa está fechada, as grelhas de cozedura ficam mais quentes, os tempos de confeção são mais rápidos, o sabor defumado é mais intenso e as chamas altas são reduzidas. Por isso, coloque a tampa!

Virar 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 confiável de saber se os seus alimentos estão prontos é investir num termómetro de leitura instantânea. Esta pequena precisidade vai ajudá-lo a identificar aquele momento crítico em que o alimento está no seu melhor.

Não tenha medo de experimentar.

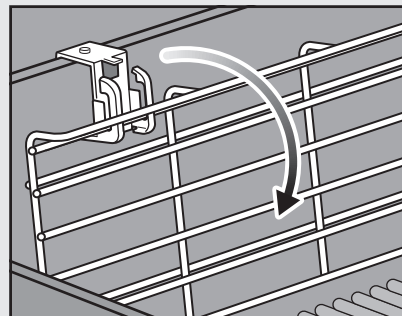
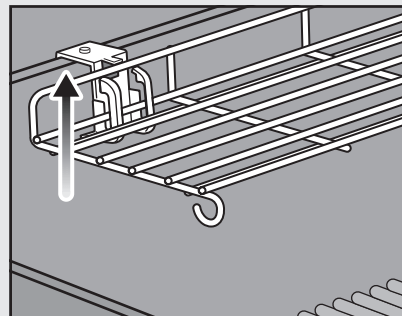
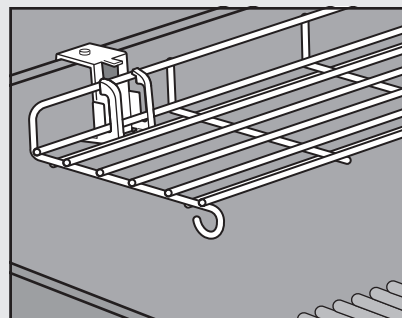
Na década de 50, fazer um churrasco significava uma coisa: carne (e só carne) chamuscada sobre chamas abertas. O moderno chef de quintal não precisa de uma cozinha para preparar uma refeição completa. Use o seu grelhador para preparar entradas, acompanhamentos e até mesmo sobremesas. Registe o seu grelhador para ter acesso a conteúdos especiais que o vão manter inspirado. Gostaríamos muito de o acompanhar nas suas aventuras de barbecue.

Otimizar o espaço no grelhador

Usar a grelha de aquecimento TUCK-AWAY

Use a grelha de aquecimento para manter os alimentos quentes ou rebata-a quando não estiver a ser usada.

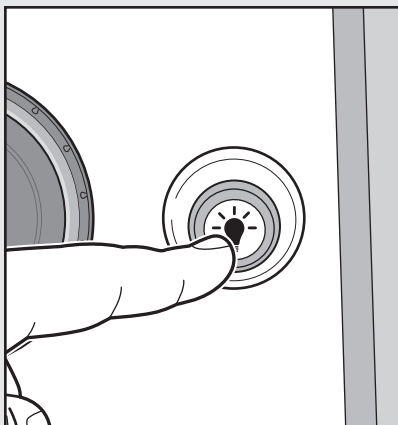
Para dobrar a grelha de aquecimento para baixo, levante ligeiramente o suporte e rode para baixo. Use luvas termorresistentes (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao ajustar a grelha.



Grelhar à noite

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 FLAVORIZER BARS

As FLAVORIZER BARS recolhem a gordura e os sucos que caem e, transformando-se em fumo, dão sabor aos alimentos. Quaisquer gorduras que não sejam vaporizadas pelas FLAVORIZER BARS 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

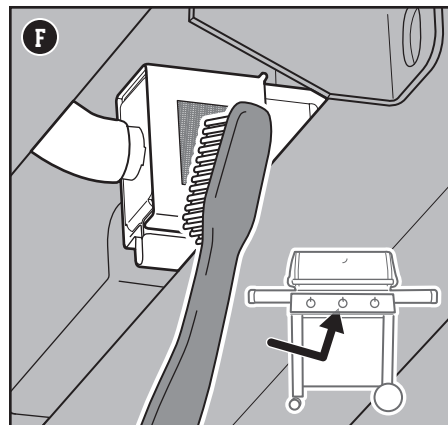
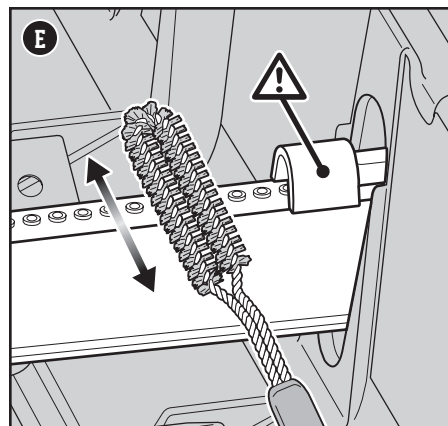
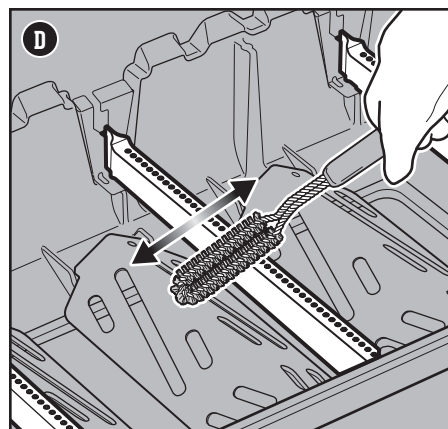
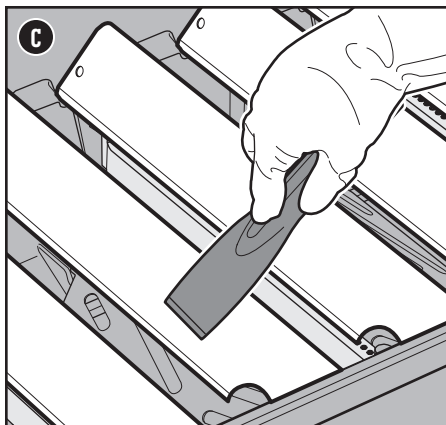
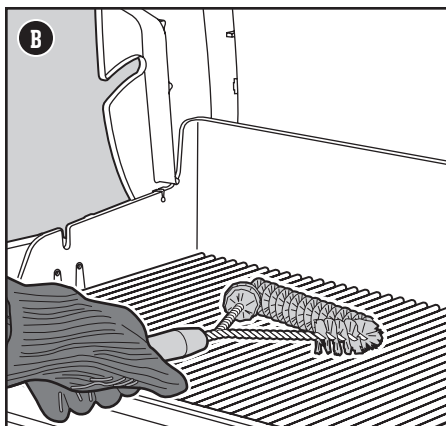
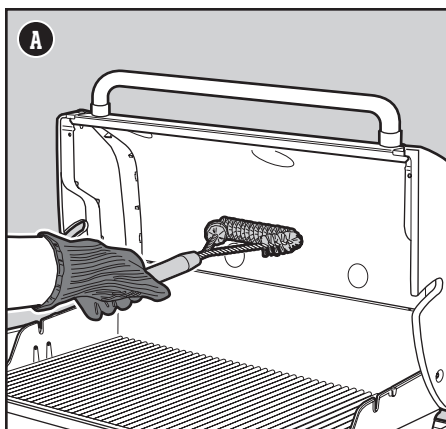
Duas áreas dos queimadores fundamentais para o desempenho ideal são os orifícios (pequenas aberturas elevadas ao longo do comprimento dos queimadores) e os filtros para aranhas/insetos nas extremidades do queimador. Manter estas áreas limpas é fundamental para um funcionamento seguro.

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.

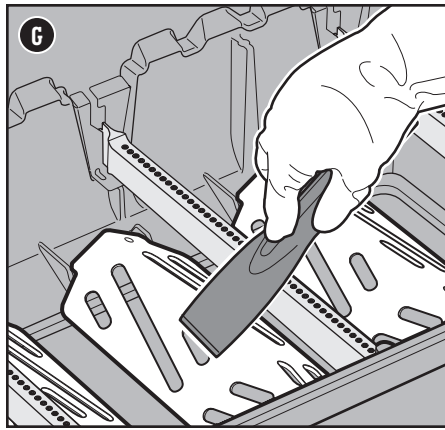
⚠ **CUIDADO:** Não coloque quaisquer componentes do grelhador nas mesas de apoio, visto poderem riscar a tinta ou as superfícies em aço inoxidável.

⚠ **CUIDADO:** Não utilize nenhum dos seguintes produtos/artigos para limpar o seu grelhador: tintas ou massas de polimento abrasivas para aço inoxidável, detergentes que contenham 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.

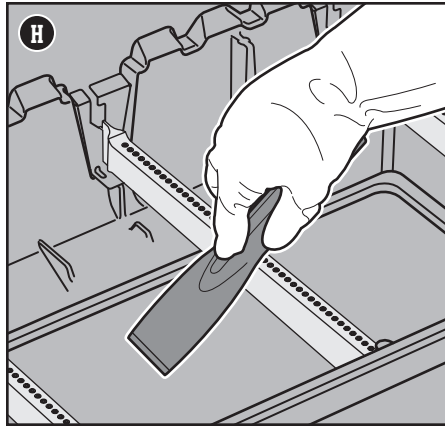
- 1) Raspe os defletores de calor com um raspador de plástico (G).
- 2) Se necessário, escove os defletores de calor com uma escova com cerdas em aço inoxidável.
- 3) Remova os defletores de calor e coloque de lado.



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, em porcelana esmaltada e componentes em plástico

Limpe componentes pintados, em porcelana esmaltada 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 localizados em ambientes específicos

Se o seu grelhador estiver exposto a um ambiente particularmente adverso, irá desejar 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.

Limpar o interior do armário

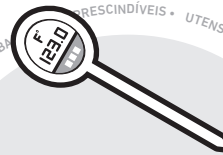
Utilize um pano macio húmido para limpar o interior do armário. Proceda com cuidado para não puxar nenhum dos fios ao limpar à volta dos componentes eletrónicos

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



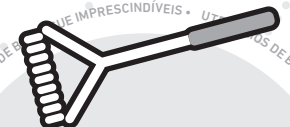
RECIPIENTES EM ALUMÍNIO

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



TERMÓMETRO

Pequeno e relativamente barato, este instrumento é essencial para avaliar rapidamente a temperatura interna da carne ao grelhar.



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.

O GRELHADOR NÃO ACENDE

SINTOMA

- O queimador não acende seguindo as instruções de ignição eletrônica na seção “Funcionamento” deste Manual do Proprietário.

CAUSA

Existe um problema no fluxo de gás.

SOLUÇÃO

Se o grelhador não acende, o primeiro passo é determinar se existe fluxo de gás para os queimadores. Para fazer essa verificação, siga as instruções abaixo para “Utilizar um fósforo para detectar a presença de fluxo de gás para os queimadores.”

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 o grelhador não acende, o primeiro passo é determinar se existe fluxo de gás para os queimadores. Para fazer essa verificação, siga as instruções abaixo para “Utilizar um fósforo para detectar a presença de fluxo de gás para os queimadores.”

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

Utilizar um fósforo para detectar a presença de fluxo de gás para os queimadores

- 1) Abra a tampa do grelhador.
- 2) Verifique se todos os botões de controle dos queimadores 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 controle 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 direita.) Introduza o fósforo aceso através das grelhas de cozedura, passando pelas FLAVORIZER BARS e junto ao queimador **(A)**.
- 5) Empurre o botão de controle do queimador para dentro e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição acender/alto .
- 6) Verifique se o queimador está aceso, olhando pelas grelhas de cozedura e pelo semicírculo nas FLAVORIZER BARS.
- 7) Se o queimador não acender dentro de 4 segundos, rode o botão de controle do queimador para a posição off 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 direita **(B)**.

Verificar os componentes do sistema de ignição eletrônica

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.

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

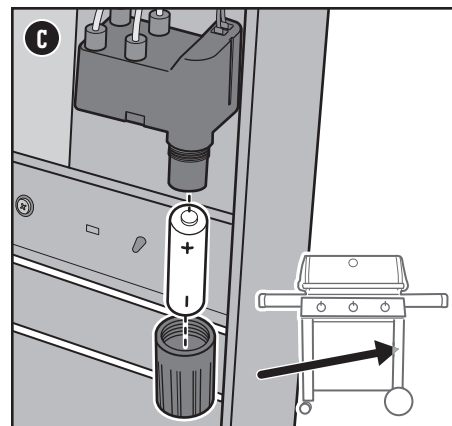
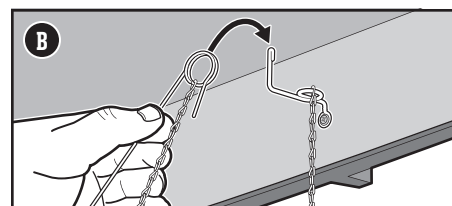
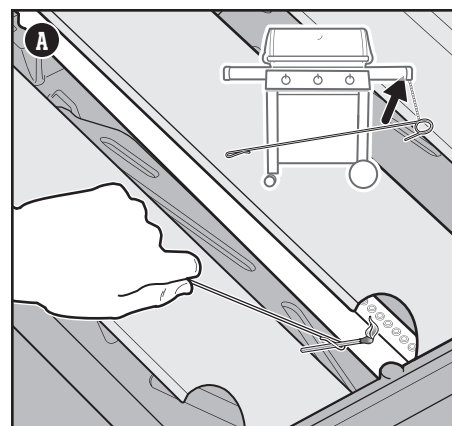
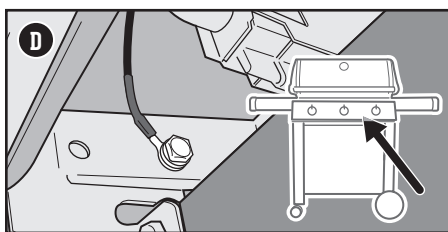
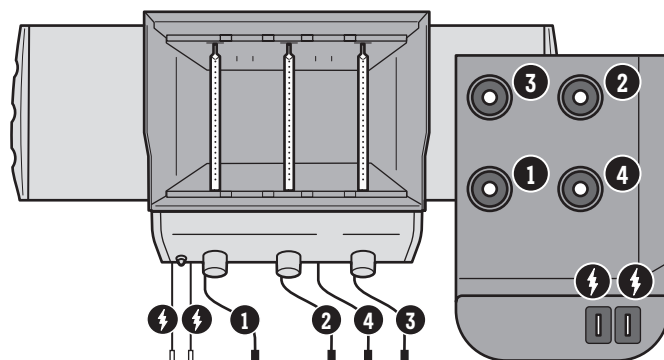
Existem dois potenciais pontos problemáticos que devem ser verificados:

- 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.

Verificar o fio de ligação à terra

Os modelos 310, 315, 355 e 435 têm um fio de ligação à terra ligado ao suporte do coletor. Este é visível se olhar sob o painel de controlo **(D)**:

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

**Esquema dos fios do módulo do acendedor 315**

FLUXO DE GÁS

SINTOMA

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

CAUSA


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

A botija de GPL está vazia ou com pouca carga.

A mangueira de combustível está dobrada ou torcida.

Os orifícios dos queimadores estão sujos.

SOLUÇÃO

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

Volte a encher a botija de GPL.

Endireite a mangueira de combustível.

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

SINTOMA

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

CAUSA

Os filtros para aranhas nos queimadores estão obstruídos.

SOLUÇÃO

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

SINTOMA

- Cheiro a gás e/ou um som sibilante.

CAUSA

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

SOLUÇÃO

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

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.

SOLUÇÃO

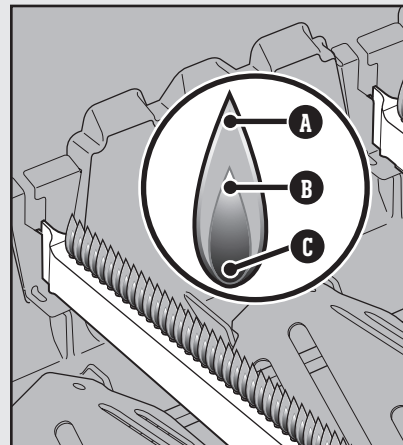
Pré-aqueça o grelhador sempre com a configuração mais alta durante 15 minutos.

O interior do grelhador precisa de ser minuciosamente limpo.

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

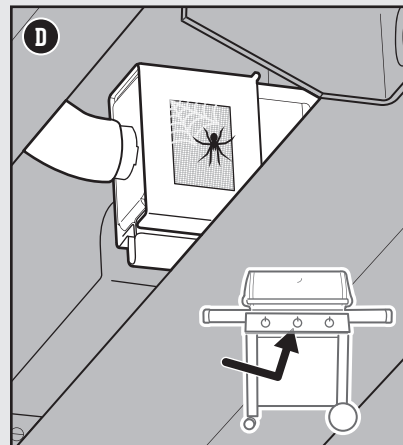
Padrão de chamas correto do queimador

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



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.



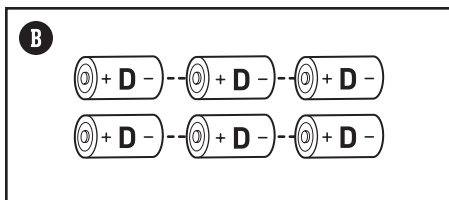
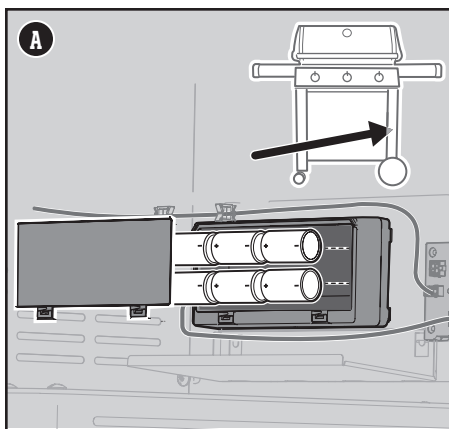
CONTACTE O APOIO AO CLIENTE

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

⚠ **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.



PERDA DE POTÊNCIA

SINTOMA

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

CAUSA

Os fios estão desligados.

As pilhas estão gastas.

O powerbank externo alternativo pode estar vazio.

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 no interior do armário. Consulte o "Esquema dos fios WEBER CONNECT".

Instale pilhas novas. Consulte "Substituir as pilhas do módulo WEBER CONNECT" nesta página.

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".

Substituir as pilhas do módulo WEBER CONNECT

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) Localize o alojamento da pilha no interior do armário, ao fundo, do lado direito.
- 2) Pressione as patilhas na tampa da bateria para abrir (A).
- 3) Substitua as seis pilhas D (B).

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.

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

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.

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 deslocar o grelhador 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.

Entrada de energia auxiliar

Ligar um powerbank externo

Como alternativa à utilização de seis pilhas alcalinas D 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 micro USB de 5 volt. A prateleira no interior do armário sob o grelhador pode alojar um powerbank com dimensões máximas de 10 cm de largura x 17,75 cm de profundidade x 3 cm de altura.

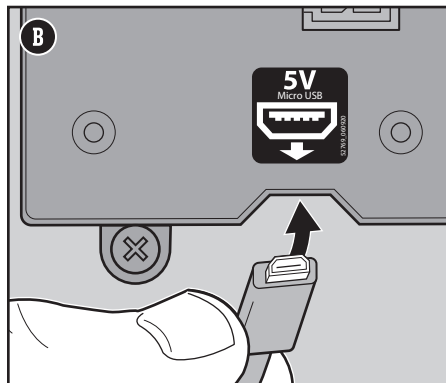
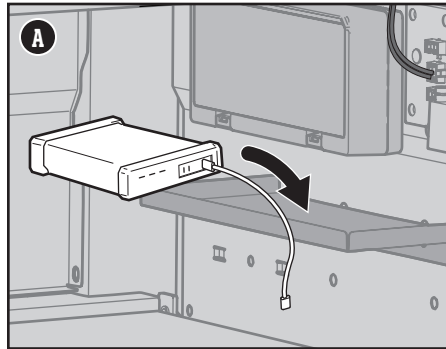
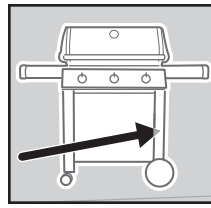
Para usar um powerbank externo não é necessário remover as pilhas alcalinas do conjunto das pilhas. Em alternativa, basta ligar o powerbank ao painel de controlo com o conector micro USB e o módulo WEBER CONNECT irá ser alimentado diretamente a partir do powerbank.

- 1) Abra o armário sob o grelhador.
- 2) Coloque o powerbank na prateleira pequena na parte inferior do painel lateral ao lado do conjunto das pilhas (A).
- 3) Ligue o cabo micro USB à parte inferior do painel de controlo (B).
- 4) Ligue o powerbank.

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

Informações adicionais relativamente à utilização de um powerbank:

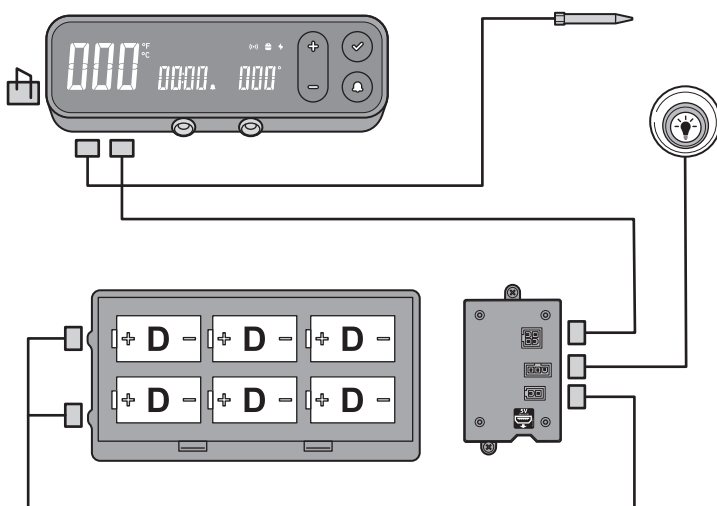
- Não ligue o powerbank a uma tomada exterior enquanto se encontra ligado ao grelhador.
- Após a utilização, separe o powerbank do grelhador e guarde em local interior.
- O powerbank não alimenta os acendedores do queimador. Consulte "Verificar os componentes do sistema de ignição eletrónica".
- O conector micro USB 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.
- 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.



PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

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






Esquema de fios WEBER CONNECT



CONTACTE O APOIO AO CLIENTE

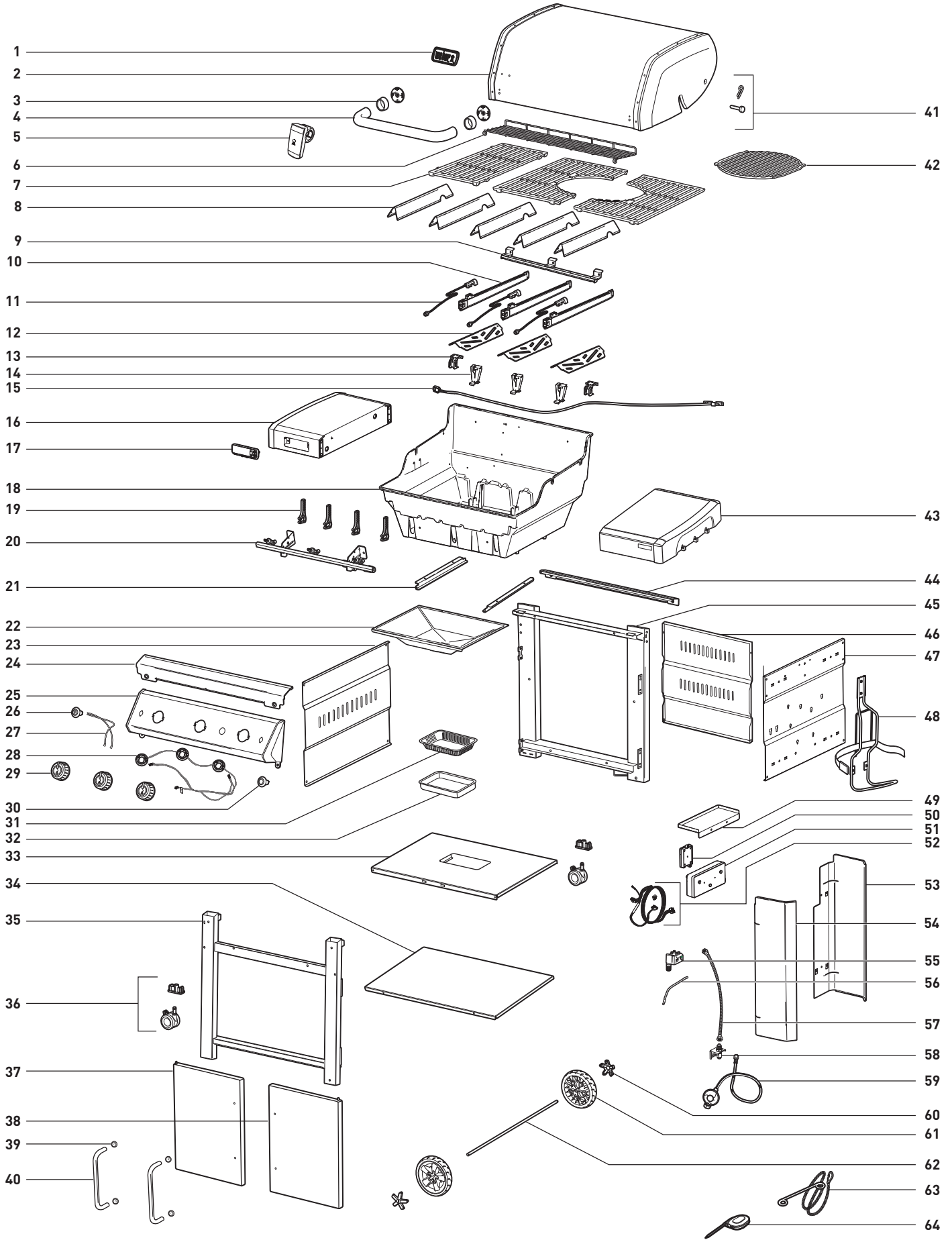
Caso continue a ter problemas, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto em weber.com.

Guia de barbecue

Tipo	Espessura/Peso	Tempo total aproximado de confeção
 CARNES VERMELHAS		
	19 mm de espessura	4 a 6 minutos calor direto alto
Bife: New York strip (bife de tira), porterhouse, bife da costela, T-bone e filé mignon (lombo)	25 mm de espessura	6 a 8 minutos calor direto alto
	50 mm de espessura	14 a 18 minutos selar 6 a 8 minutos com calor direto alto, depois 8 a 10 minutos com calor indireto alto
Bife da vazia	0,68 a 0,90 kg, 19 mm de espessura	8 a 10 minutos calor direto médio
Hambúrguer de carne picada	19 mm de espessura	8 a 10 minutos calor direto médio
Lombo	1,3 a 1,8 kg	45 a 60 minutos 15 minutos com calor direto médio, depois 30 a 45 minutos com calor indireto médio
 PORCO		
Bratwurst: fresca	salsicha de 85 g	20 a 25 minutos calor direto baixo
	19 mm de espessura	6 a 8 minutos calor direto alto
Costeleta: com ou sem osso	31 a 38 mm de espessura	10 a 12 minutos selar 6 minutos com calor direto alto, depois 4 a 6 minutos com calor indireto alto
Costelas: entrecosto	1,3 a 1,8 kg	1½ a 2 horas calor indireto médio
Costelas: cachaço, com osso	1,3 a 1,8 kg	1½ a 2 horas calor indireto médio
Lombo	0,454 kg	30 minutos selar 5 minutos com calor direto alto, depois 25 minutos com calor indireto médio
 AVES		
Peito de frango: sem osso, sem pele	170 a 226 g	8 a 12 minutos calor direto médio
Coxa de frango: sem osso, sem pele	113 g	8 a 10 minutos calor direto médio
Pedaços de frango: com osso, vários tamanhos	85 a 170 g	36 a 40 minutos 6 a 10 minutos com calor direto baixo, depois 30 minutos com calor indireto médio
Frango: inteiro	1,8 - 2,2 kg	1 a 1¼ horas calor indireto médio
Galinha Cornish	0,68 - 0,90 kg	60 a 70 minutos calor indireto médio
Peru: inteiro, não recheado	4,5 - 5,4 kg	2 a 2½ horas calor indireto médio
 PEIXE E MARISCO		
Peixe, filete ou posta: alabote, luciano-vermelho, salmão, robalo, espadarte e atum	6,3 a 12,7 mm de espessura	3 a 5 minutos calor direto médio
	25 - 31 mm de espessura	10 a 12 minutos calor direto médio
	0,454 kg	15 a 20 minutos calor indireto médio
Peixe: inteiro	1,36 kg	30 a 45 minutos calor indireto médio
Camarão	42,5 g	2 a 4 minutos calor direto alto
 VEGETAIS		
Espargos	12,7 mm de diâmetro	6 a 8 minutos calor direto médio
	com folha	25 a 30 minutos calor direto médio
Milho	desfolhado	10 a 15 minutos calor direto médio
	shiitake ou cogumelos brancos	8 a 10 minutos calor direto médio
Cogumelos	portobello	10 a 15 minutos calor direto médio
	cortada ao meio	35 a 40 minutos calor indireto médio
Cebola	rodela de 12,7 mm	8 a 12 minutos calor direto médio
	inteira	45 a 60 minutos calor indireto médio
Batata	rodela de 12,7 mm	9 a 11 minutos cozer ligeiramente 3 minutos, depois 6 a 8 minutos com calor direto médio

Os cortes, as espessuras, os pesos e os tempos de confeção 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 durante o tempo indicado na tabela (ou até alcançar o grau de cozedura pretendido), virando os alimentos uma vez a meio do tempo de confeção. Grelhe assados, aves inteiras, pedaços de ave com osso, peixes inteiros e cortes mais espessos usando o método indireto durante o tempo indicado na tabela (ou até um termómetro de leitura instantânea registar a temperatura interna desejada). Os tempos de cozedura para carne de vaca e borrego referem-se ao grau de cozedura médio, salvo indicação em contrário. Depois de cozinhar, deixe os assados, as peças de carne maiores e as costeletas e bifes grossos repousar entre 5 e 10 minutos antes de cortar. A temperatura interna da carne irá aumentar 5 a 10 graus durante este período de tempo.







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 situada atrás, no lado direito da estrutura do grelhador.

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 Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972392 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

ESPAÑHA

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.