



1000 1200 2000 2200

MANUAL DE UTILIZADOR DO GRELHADOR A GÁS GPL



Obrigado por adquirir um grelhador Weber®. Agora despenda de alguns minutos e proteja-o registando o seu produto online em www.weber.com®.

⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro a gás:

- 1) Feche imediatamente o gás que alimenta o equipamento.
- 2) Apague quaisquer chamas que tenham surgido.
- 3) Abra a tampa.
- 4) Se o cheiro continuar, afaste-se do equipamento e contacte imediatamente o seu fornecedor de gás ou os bombeiros da sua área.

Uma fuga de gás pode causar um incêndio ou uma explosão com possíveis ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais.

⚠ PERIGO

- 1) Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- 2) Não utilize o grelhador a uma distância de 1,5 m (5 pés) de qualquer material combustível. Materiais combustíveis incluem, entre outros, varandas de madeira ou madeira tratada, pátio ou alpendres.
- 3) Nunca utilize este aparelho a uma distância de 7,5 m (25 pés) de qualquer líquido inflamável.
- 4) Se ocorrer um incêndio, afaste-se do equipamento e contacte imediatamente os bombeiros da sua área. Não tente apagar um incêndio de óleo ou gordura com água.

Caso não siga estas instruções, poderá provocar um incêndio, explosão ou risco de queimaduras, que poderia provocar danos em bens, ferimentos ou mortes.

⚠ **AVISO:** Siga cuidadosamente todos os procedimentos de verificação de fugas presentes neste manual do utilizador antes de utilizar o grelhador. Faça-o mesmo se o grelhador tiver sido montado pelo representante.

⚠ **AVISO:** Não acenda este aparelho sem antes ler as secções **IGNIÇÃO DO QUEIMADOR** deste manual do utilizador.

ESTE EQUIPAMENTO DE GÁS DESTINA-SE A SER UTILIZADO APENAS EM ESPAÇOS EXTERIORES.

Este manual do utilizador contém informações importantes necessárias para a montagem adequada e utilização segura do aparelho.

Leia e respeite todos os avisos e instruções antes de montar e utilizar o aparelho.

Q - 1000/1200

CE:845CO-0015
ID: 0845

Q - 2000/2200

CE:845CO-0016
ID: 0845

57546

PT - PORTUGUESE
07/01/13

⚠ PERIGO

O não cumprimento das recomendações sobre PERIGOS, AVISOS e CHAMADAS DE ATENÇÃO contidos neste manual poderá provocar ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais resultantes de possível incêndio ou explosão.

AVISOS:

- ⚠ Guarde este manual do utilizador para futura referência.
- ⚠ Leia e respeite todos os avisos e instruções quando utilizar o aparelho.
- ⚠ A montagem incorrecta do grelhador pode ser perigosa. Siga as instruções de montagem atentamente.
- ⚠ Utilize o grelhador só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas. O grelhador deve ser correctamente montado de acordo com as instruções de montagem.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® nunca deve ser utilizado por crianças. As partes de fácil acesso do grelhador podem estar muito quentes. Mantenha crianças, idosos e animais de estimação afastados do grelhador quando este estiver em utilização.
- ⚠ Este grelhador a gás Weber® não se destina a ser utilizado para fins comerciais.
- ⚠ Este grelhador a gás Weber® não se destina a ser utilizado como aquecedor, pelo que nunca deve ser utilizada como tal.
- ⚠ Tenha o máximo cuidado quando utilizar o grelhador a gás Weber®. Durante a confecção dos alimentos ou durante a limpeza, ficará quente, não devendo ser abandonado ou deslocado enquanto estiver em funcionamento.
- ⚠ Não utilize carvão, briquetes nem pedra de lava no seu grelhador a gás Weber®.
- ⚠ Ao acender o grelhador ou cozinhar, nunca se incline sob o grelhador aberto.
- ⚠ Nunca coloque as mãos ou os dedos na extremidade frontal da cuba de cozedura quando o grelhador estiver quente ou a tampa aberta.
- ⚠ Não tente desligar o distensor de gás ou qualquer acessório de gás com o grelhador em funcionamento.
- ⚠ Utilize luvas de churrasco ou pegas de forno resistentes ao calor ao utilizar o grelhador.
- ⚠ Utilize o distensor fornecido com o grelhador a gás Weber®.
- ⚠ Siga as instruções de ligação do distensor para o tipo de grelhador que adquiriu.

- ⚠ Caso o queimador se desligue durante o funcionamento do grelhador, desligue a válvula do gás. Abra a tampa e aguarde cinco minutos antes de voltar a tentar acender o grelhador, utilizando as instruções de ignição.
- ⚠ Não coloque a churrasqueira sobre vidro nem uma superfície combustível; o calor pode ser conduzido através dos pés dos grelhadores portáteis.
- ⚠ Não coloque este modelo de grelhador numa construção integrada ou de deslizamento. Ignorar este AVISO pode causar um incêndio ou uma explosão que pode originar danos materiais e causar ferimentos graves ou morte.
- ⚠ Não armazene qualquer cartucho/botija de fornecimento de gás adicional (de reserva) ou desligado por baixo ou perto do grelhador.
- ⚠ Após um período de armazenamento e/ou não utilização, o grelhador a gás Weber® deverá ser verificado relativamente a fugas de gás e obstruções do queimador antes de ser novamente utilizado. Consulte as instruções presentes neste manual do utilizador para obter os procedimentos correctos.
- ⚠ Não utilize o grelhador a gás Weber® se houver uma fuga de gás.
- ⚠ Não utilize uma chama para verificar se existem fugas de gás.
- ⚠ Não coloque uma tampa do grelhador nem algo inflamável sobre o grelhador enquanto o mesmo estiver em utilização ou quente.
- ⚠ O gás butano/propano não é um gás natural. A conversão ou tentativa de utilização de gás natural em gás butano/propano é perigosa e anulará a garantia do grelhador.
- ⚠ Mantenha quaisquer cabos eléctricos e o tubo de alimentação de combustível afastados das superfícies quentes.
- ⚠ Não alargue o orifício da válvula nem as portas do queimador ao limpar a válvula ou o queimador.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® deve ser completa e regularmente limpo.
- ⚠ Um cartucho/botija de fornecimento de gás, com fissuras ou ferrugentos podem ser perigosos, pelo que deverão ser verificados pelo fornecedor de gás. Não utilize um cartucho/uma botija de fornecimento de gás que possua uma válvula danificada.
- ⚠ Embora o cartucho/botija de fornecimento de gás possa aparentar estar vazio, pode conter gás no interior, pelo que o cartucho/botija deve ser transportado e armazenado em conformidade.
- ⚠ Certifique-se de que está no exterior e afastado de qualquer fonte de ignição quando estiver a substituir ou a ligar o cartucho/botija de propano/butano.
- ⚠ Se ocorrer um incêndio provocado por gordura, desligue o queimador e deixe a tampa fechada até que o incêndio se extinga.
- ⚠ Se ocorrer a formação descontrolada de chamas, retire os alimentos das chamas até que as mesmas se extingam.
- ⚠ O consumo de álcool, medicamentos prescritos, medicamentos não prescritos ou drogas ilegais pode diminuir a capacidade do consumidor para montar, deslocar, armazenar ou operar correctamente e com segurança este aparelho.

AVISOS ADICIONAIS PARA Q® 1000/Q® 1200:

- ⚠ Utilize cartuchos descartáveis de butano/propano com um mínimo de capacidade de 430 g e um máximo de capacidade de 460 g. O cartucho deverá possuir uma válvula EN417 conforme ilustrado neste manual do utilizador.

Obrigado por adquirir um produto WEBER®. A Weber-Stephen Products LLC (“Weber”) orgulha-se por fornecer um produto seguro, durável e fiável.

Esta Garantia Limitada da Weber é-lhe fornecida sem custos adicionais. Contém as informações necessárias para reparar o produto WEBER® na eventualidade de uma falha ou defeito.

RESPONSABILIDADES DA WEBER

A Weber garante, ao comprador original do produto WEBER® (ou no caso de uma oferta ou promoção, à pessoa a quem foi oferecido), que o produto WEBER® está livre de defeitos de material e mão-de-obra no(s) período(s) de tempo especificado(s) abaixo quando montado e utilizado de acordo com o Manual do Utilizador que acompanha o produto. (Nota: se perder o Manual do Utilizador da WEBER®, encontra-se disponível uma cópia online em www.weber.com). Caso a utilização e manutenção seja efectuada numa residência familiar ou apartamento, a Weber concorda em reparar ou substituir peças defeituosas nos períodos de tempo aplicáveis, limitações e exclusões listados abaixo. ESTA GARANTIA LIMITADA SÓ SE APLICA AO COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL A FUTUROS UTILIZADORES, SALVO EM SITUAÇÕES DE OFERTAS OU PROMOÇÕES CONFORME MENCIONADO ACIMA.

RESPONSABILIDADES DO UTILIZADOR

Para garantir uma cobertura de garantia sem problemas, é importante que registe o produto WEBER® online em www.weber.com ou através do Serviço de Assistência da Weber ligando para o 1-800-446-1071. Guarde o recibo de compra original e/ou factura. Registrar o produto WEBER® confirma a cobertura da garantia e fornece uma ligação directa entre o utilizador e a Weber caso seja necessário entrar em contacto consigo.

O utilizador deve ter cuidado com o produto WEBER® e seguir todas as instruções de montagem, instruções de utilização e manutenção de prevenção conforme indicado no Manual do Utilizador que acompanha o produto. Se residir numa área costeira ou o produto estiver perto de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem e enxaguamento regular das superfícies exteriores conforme indicado no Manual do Utilizador que acompanha o produto. Se considerar que possui uma peça coberta por esta Garantia Limitada, entre em contacto com o Serviço de Assistência da Weber através do 1-800-446-1071 ou support@weberstephen.com. A Weber, após investigação, reparará ou substituirá (ao seu critério) uma peça defeituosa ao abrigo da presente Garantia Limitada. Caso não seja possível a reparação ou substituição, a Weber pode optar (ao seu critério) por substituir o grelhador em questão por um novo ou por um grelhador de valor igual ou superior. A Weber pode solicitar-lhe a devolução de peças para inspecção, sendo as despesas de envio pré-pagas.

Esta GARANTIA LIMITADA não abrange danos, deterioração, descoloração e/ou ferrugem provocados por:

- Abuso, utilização incorrecta, alteração, modificação, aplicação incorrecta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação incorrecta e falha na realização da manutenção normal e de rotina;
- Insectos (tal como aranhas) e roedores (tal como esquilos), incluindo mas não limitado a, danos dos tubos do queimador e/ou manguerias de gás;
- Exposição a maresia e/ou fontes de cloro tais como piscinas e banheiras de hidromassagem/spas;
- Condições climáticas rigorosas tais como granizo, furacões, terremotos, tsunamis ou explosões, tornados ou fortes tempestades.

A utilização e/ou instalação de peças no produto WEBER® que não sejam peças genuínas da Weber anulará a presente Garantia Limitada e quaisquer danos resultantes não serão abrangidos pela Garantia Limitada. Qualquer transformação de um grelhador a gás não autorizada pela Weber e realizada por um técnico de assistência autorizado da Weber anulará a presente Garantia Limitada.

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

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Cuba de cozedura: 5 anos contra ferrugem/aberturas (2 anos para a tinta excluindo desgaste ou descoloração)

Conjunto da tampa: 5 anos contra ferrugem/aberturas (2 anos para a tinta excluindo desgaste ou descoloração)

Tubos do queimador em aço inoxidável: 5 anos contra ferrugem/aberturas

Grelhas de cozedura em ferro fundido esmaltado: 5 anos contra ferrugem/aberturas

Componentes de plástico: 5 anos, excluindo desgaste ou descoloração

Todas as restantes peças: 2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

A WEBER NÃO OFERECE GARANTIAS IMPLÍCITAS INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZAÇÃO OU ADEQUAÇÃO PARA DETERMINADO FIM, ALÉM DO EXPRESSAMENTE INDICADO NA PRESENTE GARANTIA LIMITADA. NÃO SERÃO APLICÁVEIS QUAISQUER GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DA PRESENTE GARANTIA LIMITADA. NENHUMAS GARANTIAS FORNECIDAS POR QUALQUER PESSOA OU ENTIDADE, INCLUINDO UM FORNECEDOR OU REVENDEDOR REFERENTES A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO QUAISQUER “GARANTIAS ALARGADAS”) VINCULAM A WEBER. O ÚNICO RECURSO DA PRESENTE GARANTIA LIMITADA É A REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU PRODUTO. OS TERMOS DA PRESENTE GARANTIA LIMITADA FORNECEM O ÚNICO E EXCLUSIVO RECURSO RESULTANTE DA VENDA DOS PRODUTOS ABRANGIDOS PELA MESMA. A WEBER NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR QUALQUER PERDA OU DANOS ESPECIAIS, INDIRECTOS, ACIDENTAIS OU CONSEQUENTES. ALGUMAS JURISDIÇÕES NÃO PERMITEM A EXCLUSÃO NEM LIMITAÇÃO DE DANOS ACIDENTAIS OU CONSEQUENTES NEM LIMITAÇÕES REFERENTES À DURAÇÃO DA GARANTIA, PELO QUE AS EXCLUSÕES E LIMITAÇÕES ACIMA PODEM NÃO SE APLICAR A SI.

EM CASO ALGUM A INDEMNIZAÇÃO SERÁ SUPERIOR AO VALOR DO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

O UTILIZADOR É RESPONSÁVEL PELA PERDA, DANOS, LESÕES PESSOAIS E DANOS MATERIAIS E/OU LESÕES DE TERCEIROS E DANOS À SUA PROPRIEDADE RESULTANTES DA UTILIZAÇÃO INCORRECTA, ABUSO DO PRODUTO OU NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO UTILIZADOR QUE ACOMPANHA O PRODUTO.

ESTA GARANTIA LIMITADA CONFERE-LHE DIREITOS LEGAIS ESPECÍFICOS E TAMBÉM PODE TER OUTROS DIREITOS QUE VARIAM DE ACORDO COM AS JURISDIÇÕES.

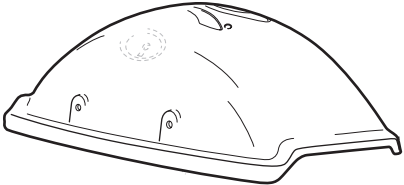
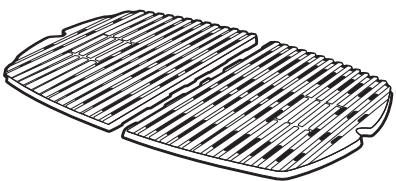
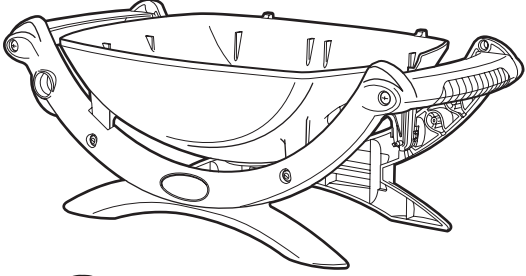
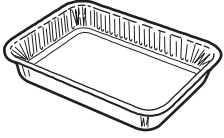
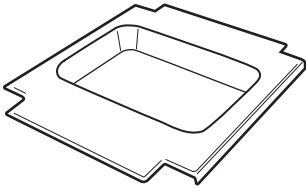
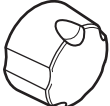
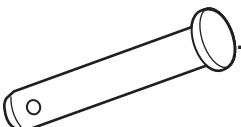
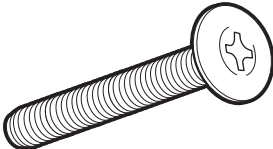
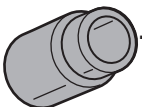
AS PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA LIMITADA SÃO GARANTIDAS APENAS PARA O(S) RESTANTE(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL(IS).

ESTA GARANTIA LIMITADA APLICA-SE APENAS À UTILIZAÇÃO EM RESIDÊNCIAS FAMILIARES OU APARTAMENTOS E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER UTILIZADOS EM AMBIENTES COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU COM VÁRIAS UNIDADES TAIS COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, ESTÂNCIAS OU PROPRIEDADES DE LOCAÇÃO.

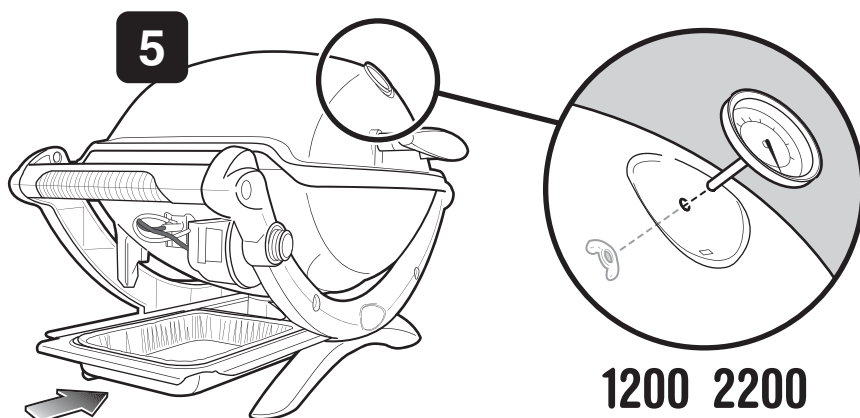
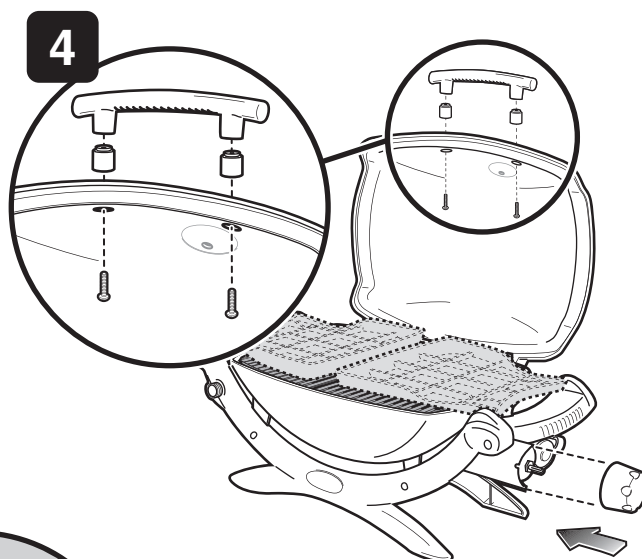
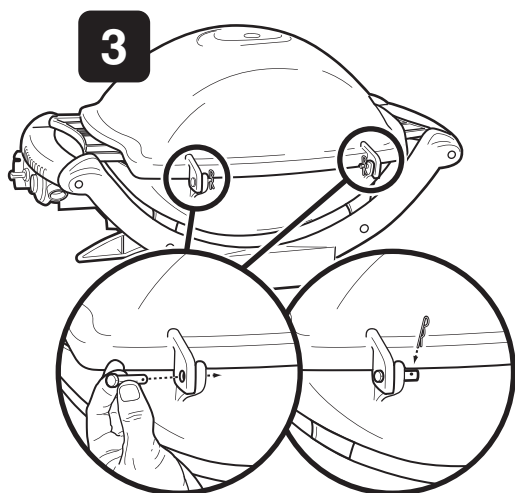
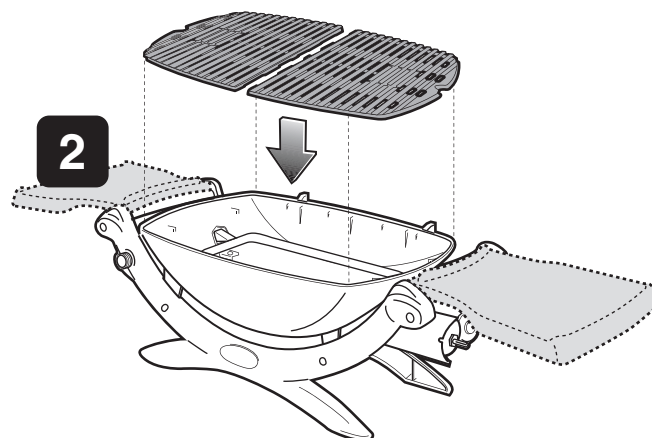
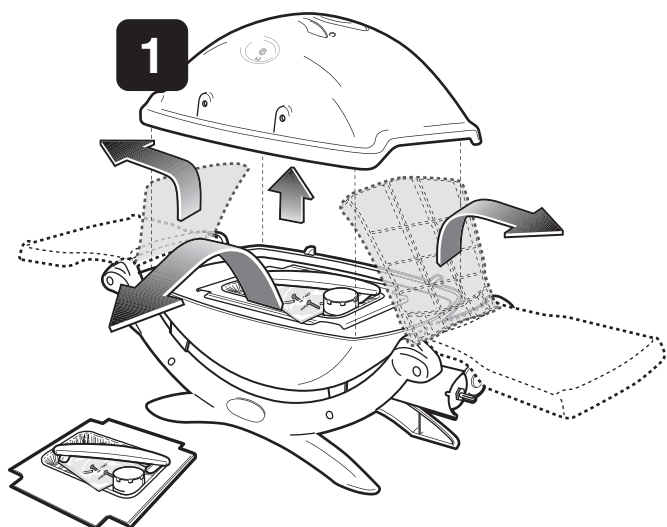
A WEBER PODE, PERIODICAMENTE, ALTERAR O DESIGN DOS SEUS PRODUTOS. NADA QUE ESTEJA CONTIDO NESTA GARANTIA LIMITADA SERÁ INTERPRETADO COMO OBRIGAÇÃO DA WEBER PARA INCORPORAR ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS ANTERIORMENTE FABRICADOS, NEM ESSAS ALTERAÇÕES PODEM SER INTERPRETADAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE OS DESIGNS ANTERIORES ESTAVAM DEFEITUOSOS.

AVISOS	2
GARANTIA	3
ÍNDICE	3
LISTA DE PEÇAS	4
MONTAGEM	5
VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 1000 ...	6
VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 1200 ...	7
VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 2000 ...	8
VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 2200 ...	9
INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O GÁS GPL E LIGAÇÕES DE GÁS GPL	10
O QUE É O GÁS GPL?	10
SUGESTÕES DE MANUSEAMENTO SEGURO PARA CARTUCHOS E BOTIJAS	10
DIRECTRIZES DE ARMAZENAMENTO E NÃO UTILIZAÇÃO	10
LIGAÇÕES E REQUISITOS DO DISTENSOR	10
LIGAR O DISTENSOR AO CARTUCHO	12
O QUE É UM DISTENSOR?	12
LIGAR O DISTENSOR AO CARTUCHO	12
LIGAR O DISTENSOR À BOTIJA	13
LIGAR O DISTENSOR À BOTIJA	13
PREPARAR A UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR - LIGADO A UM CARTUCHO ..	14
O QUE É UMA VERIFICAÇÃO DE FUGAS?	14
VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS DE GÁS APÓS A LIGAÇÃO A UM CARTUCHO	14
PREPARAR A UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR - LIGADO A UMA BOTIJA ...	15
VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS APÓS A LIGAÇÃO DE UMA BOTIJA	15
DESLIGAR O DISTENSOR	16
DESLIGAR O DISTENSOR DO CARTUCHO	16
DESLIGAR O DISTENSOR DA BOTIJA	16
VERIFICAÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR	17
SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR	17
COLECTOR DE RECOLHA AMOVÍVEL E BANDEJA DE RECOLHA DE GORDURAS DESCARTÁVEL	17
INSPECÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS	17
IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR ..	18
MÉTODOS DE IGNIÇÃO DO QUEIMADOR	18
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR	18
PARA APAGAR O QUEIMADOR	18
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR	19
PARA APAGAR O QUEIMADOR	19
DICAS E SUGESTÕES ÚTEIS SOBRE GRELHADOS	20
DICAS E SUGESTÕES	20
PRÉ-AQUECIMENTO	20
COZINHAR COM A TAMPA FECHADA	20
SISTEMA DE RECOLHA DE GORDURA	20
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	22
MANUTENÇÃO ANUAL	23
MANTENHA O GRELHADOR A GÁS WEBER® EM BOAS CONDIÇÕES	23
PADRÃO DE CHAMA DO QUEIMADOR	23
REDE(S) PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER®	23
ABERTURAS DO TUBO DO QUEIMADOR	23
LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR	24
MANUTENÇÃO REGULAR	25
EM BOM ESTADO — NO INTERIOR E EXTERIOR	25
LIMPAR O EXTERIOR DO GRELHADOR	25
LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR	25
OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO	26
MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO POR BOTÃO	26
MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA	26
MEMO	27

LISTA DE PEÇAS

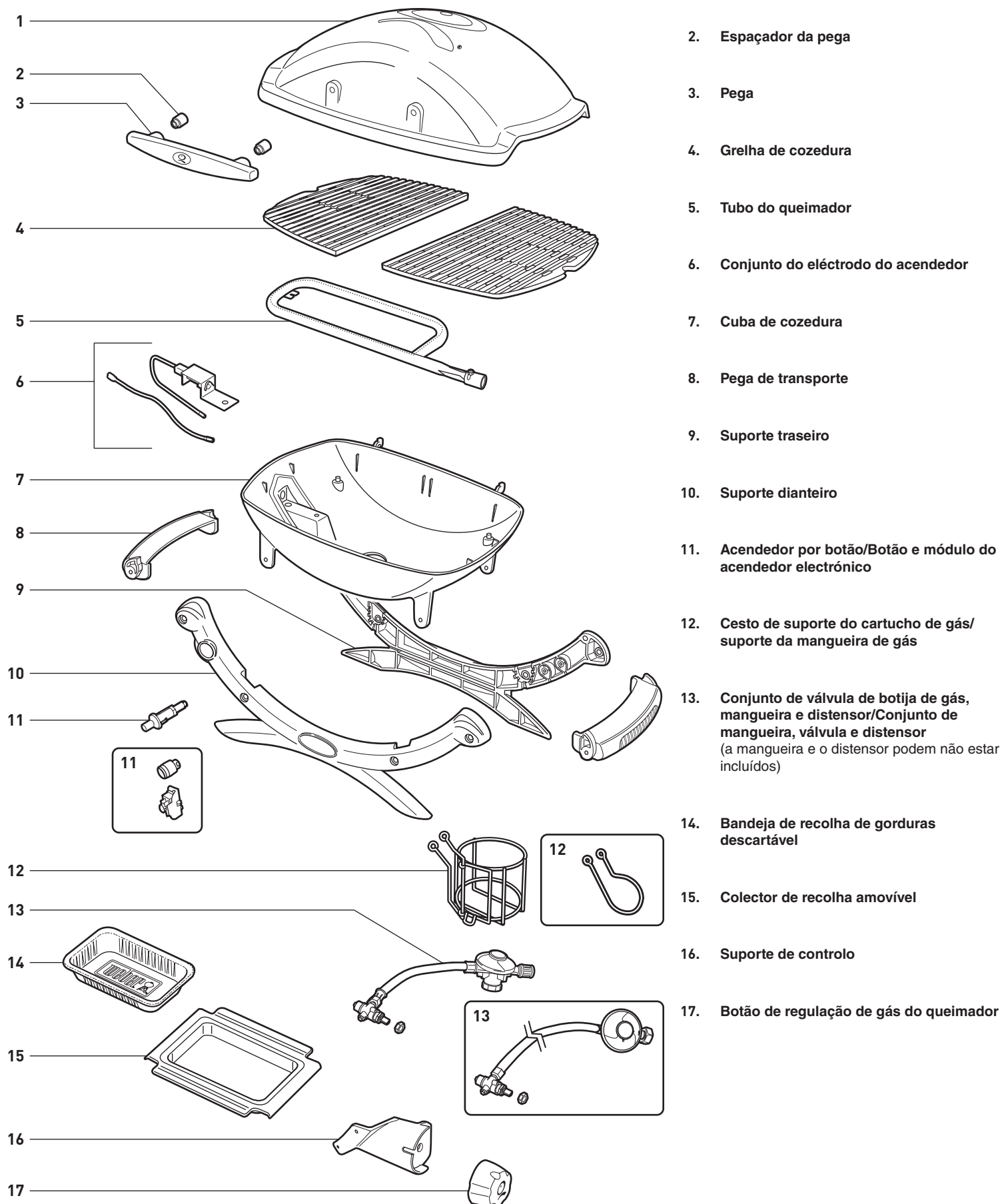
		1200	2200
	1		1
	1		
	1		1
	1		1
	1		
	1		
	1		
	2		
	2		
	2		
	2		

MONTAGEM



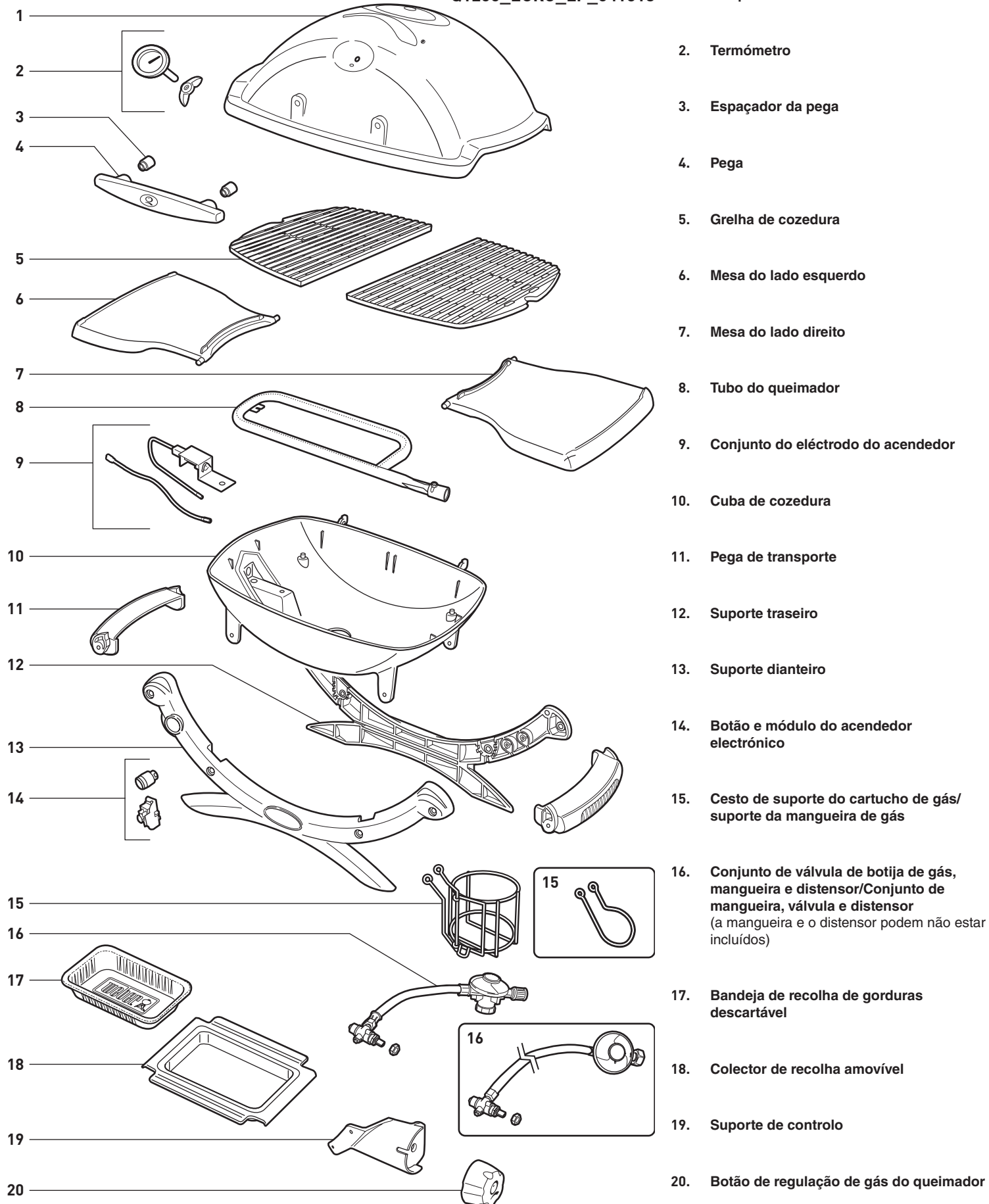
VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 1000

Q1000_EURO_LP_041613



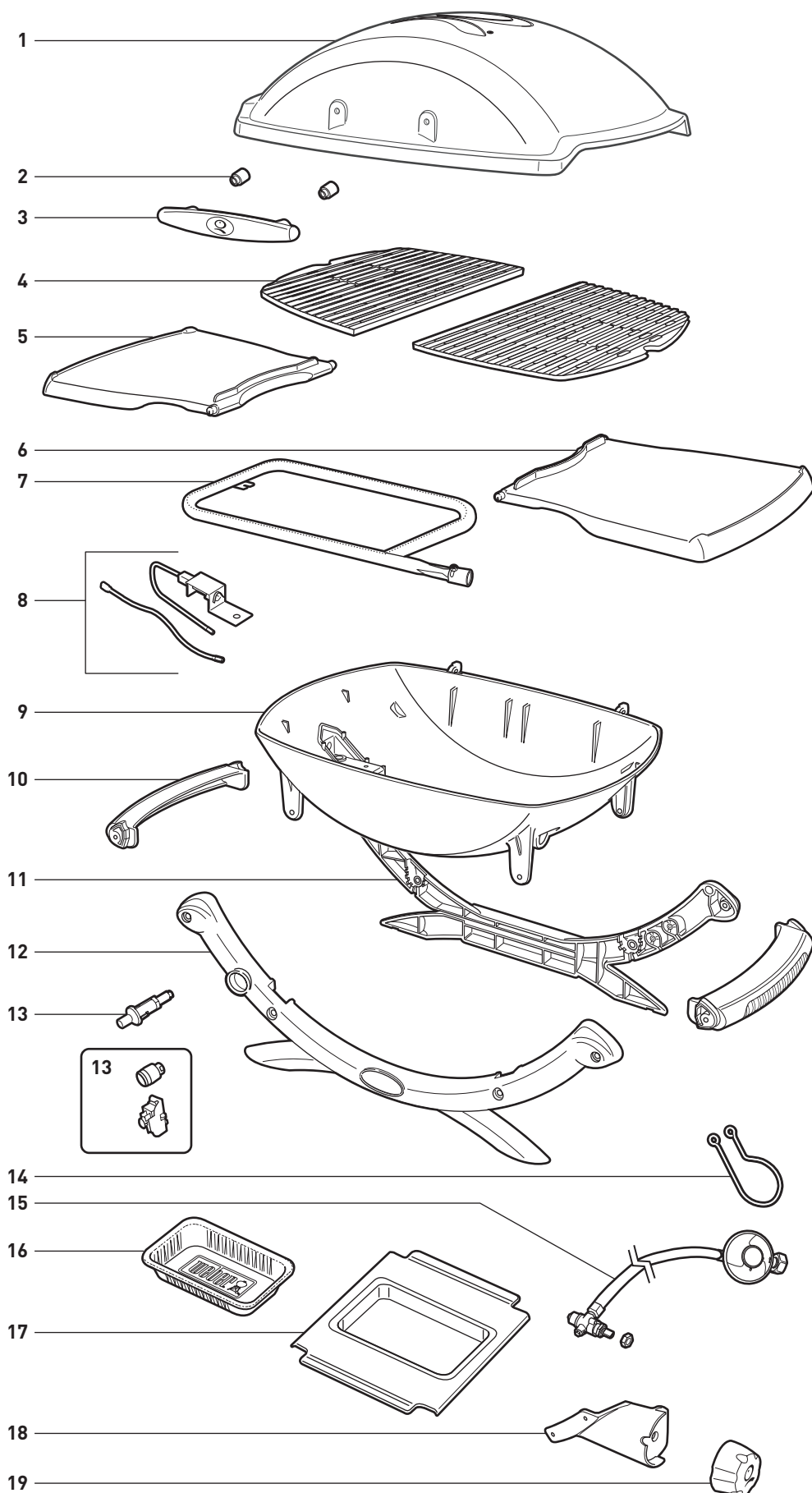
VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 1200

Q1200_EURO_LP_041613



VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 2000

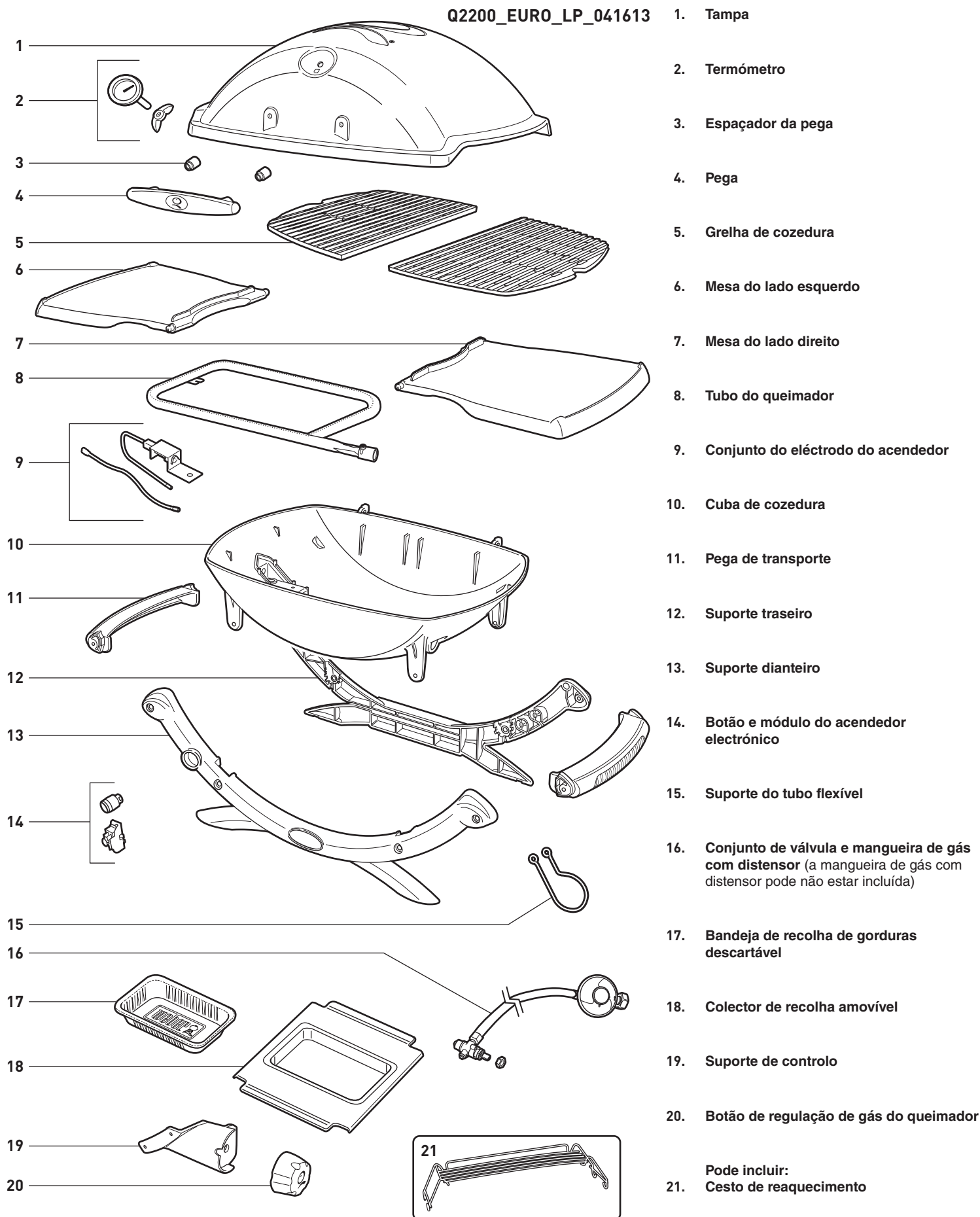
Q2000_EURO_LP_041613



1. Tampa
2. Espaçador da pega
3. Pega
4. Grelha de cozedura
5. Mesa do lado esquerdo
6. Mesa do lado direito
7. Tubo do queimador
8. Conjunto do eléctrodo do acendedor
9. Cuba de cozedura
10. Pega de transporte
11. Suporte traseiro
12. Suporte dianteiro
13. Acendedor por botão/Botão e módulo do acendedor electrónico
14. Suporte do tubo flexível
15. Conjunto de válvula e mangueira de gás com distensor (a mangueira de gás com distensor pode não estar incluída)
16. Bandeja de recolha de gorduras descartável
17. Colector de recolha amovível
18. Suporte de controlo
19. Botão de regulação de gás do queimador

VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 2200

Q2200_EURO_LP_041613

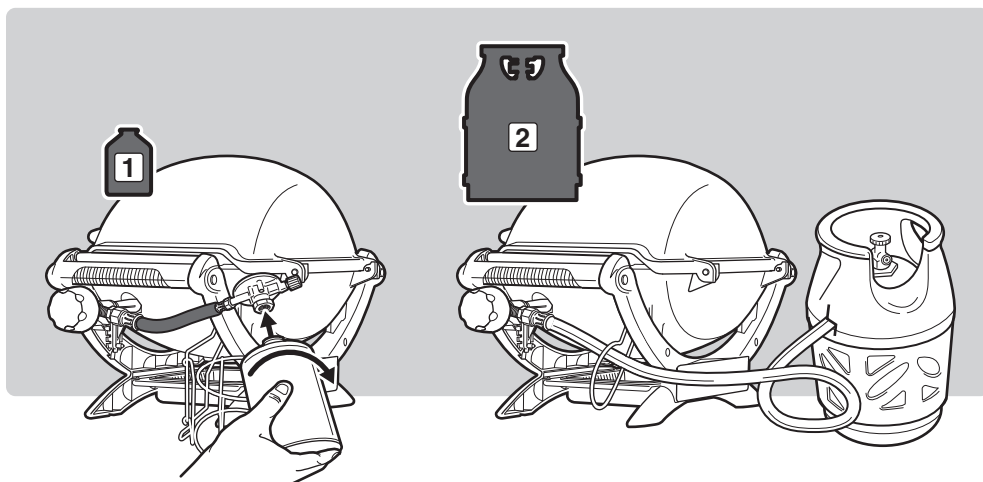


O QUE É O GÁS GPL?

O gás de petróleo liquefeito, também denominado GPL, gás GPL, propano líquido ou simplesmente propano ou butano, é o produto inflamável à base de petróleo utilizado para alimentar o grelhador. É um gás a temperaturas e pressão moderadas quando não está contido. Mas a uma pressão moderada dentro de um recipiente, tal como um cartucho ou botija, o GPL é um líquido. À medida que a pressão é libertada do cartucho ou botija, o líquido vaporiza rapidamente e torna-se em gás GPL.

- O GPL tem um odor semelhante ao gás natural. Deve prestar atenção a este odor.
- O GPL é mais pesado que o ar. Uma fuga de gás GPL pode acumular-se nas áreas baixas e evitar dispersão.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O GÁS GPL E LIGAÇÕES DE GÁS GPL



As instruções presentes neste manual do utilizador explicam a instalação de dois tipos possíveis de fontes de combustível: cartuchos de butano descartáveis (1) e botijas de propano de encher maiores (2). O grelhador adquirido utilizará uma das duas opções. Siga as instruções para a ligação de gás específica que corresponde ao seu grelhador.

SUGESTÕES DE MANUSEAMENTO SEGURO PARA CARTUCHOS E BOTIJAS

Existem várias directrizes e factores de segurança que necessita de considerar aquando da utilização de gás de petróleo liquefeito (GPL). Siga cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o grelhador a gás Weber®.

Sugestões para cartuchos e botijas

- Não utilize um cartucho/botija danificado. Um cartucho/botija amolgado ou ferrugento ou um cartucho/botija com uma válvula danificada pode ser perigoso e deve ser substituído imediatamente por um novo.
- Manuseie cartuchos/botijas “vazios” com o mesmo cuidado empregue para manusear cartuchos/botijas cheios. Mesmo quando um cartucho/botija não possui líquido, pode conter pressão de gás no seu interior.
- Os cartuchos/botijas não devem ser deixados cair nem manuseados grosseiramente.
- Nunca armazene nem transporte o cartucho/botija onde as temperaturas poderem atingir os 51 °C (o cartucho/botija pode ficar demasiado quente para segurar manualmente). Por exemplo: não deixe o cartucho/botija dentro de um carro num dia quente.
- Verifique a existência de fugas na junta em que o distensor se liga ao cartucho/botija sempre que ocorrer uma nova ligação. Por exemplo: teste sempre que o cartucho/botija for reinstalado.
- Os cartuchos/botijas devem ser mantidos afastadas das crianças.
- Não ligue a um fornecimento de gás natural (gás da rede). As válvulas e orifícios são concebidos exclusivamente para gás de petróleo liquefeito.
- As áreas em redor do cartucho/botija devem estar desobstruídas e sem detritos.
- O cartucho/botija não deve ser mudado nas proximidades de uma fonte de ignição.

Sugestão adicional para cartuchos

- Feche sempre a válvula de controlo de gás do distensor antes de desligar o distensor.

Sugestões adicionais para botijas

- Feche sempre a válvula da botija antes de desligar o distensor.
- As botijas têm de ser instaladas, transportadas e guardadas numa posição vertical.

DIRECTRIZES DE ARMAZENAMENTO E NÃO UTILIZAÇÃO

Para os grelhadores que estão armazenados há algum tempo, é importante seguir estas directrizes:

- Não armazene um cartucho/botija desligado num edifício, garagem ou outra área fechada.
- Verifique se as áreas por baixo da cuba de cozedura e o colectador de recolha amovível não contém resíduos que possam obstruir o fluxo de combustão ou a ventilação do ar.
- O grelhador a gás Weber® deve ser verificado relativamente à existência de fugas e quaisquer obstruções nos tubos do queimador antes da sua utilização. (Consulte “MANUTENÇÃO ANUAL”)
- As redes para aranhas/insectos devem também ser verificadas relativamente a possíveis obstruções. (Consulte “MANUTENÇÃO ANUAL”)

Directrizes adicionais para cartuchos

- Desligue o cilindro se: 1) estiver vazio; 2) o grelhador for armazenado numa garagem ou outra área fechada; 3) o grelhador estiver a ser transportado.

Directrizes adicionais para botijas

- O gás deve ser desligado na botija quando o grelhador a gás Weber® não estiver a ser utilizado.

⚠ AVISO: Certifique-se de que a válvula da botija está fechada quando o grelhador não estiver a ser utilizado.

- Se armazenar o grelhador a gás Weber® no interior, primeiro DESLIGUE o fornecimento de gás e armazene a botija no exterior, num espaço bem ventilado.
- Se não desligar a botija do grelhador a gás Weber®, certifique-se de que mantém o grelhador e a botija no exterior, numa área bem ventilada.

LIGAÇÕES E REQUISITOS DO DISTENSOR

Requisitos para cartuchos e botijas

- Evite dobrar a mangueira de gás.
- Substitua a mangueira de gás, conforme requerido pelos regulamentos nacionais.
- As partes seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo utilizador.
- Qualquer modificação efectuada no equipamento constitui um perigo potencial.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O GÁS GPL E LIGAÇÕES DE GÁS GPL

Requisitos adicionais para botijas

- No Reino Unido, este aparelho tem de estar equipado com um distensor em conformidade com a norma BS 3016, com um débito nominal de 37 milibares.
- O comprimento da mangueira de gás não deve ser superior a 1,5 metros.
- Só devem ser utilizadas uma mangueira de gás e um distensor de baixa pressão aprovados.
- Os conjuntos de distensores e mangueiras de gás de pressão de substituição devem ser aqueles especificados pelo fabricante do aparelho a gás para cozinhar ao ar livre.

PAÍS	TIPO E PRESSÃO DE GÁS
Bulgária, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estónia, Finlândia, Hungria, Islândia, Letónia, Lituânia, Malta, Holanda, Noruega, Roménia, República Eslovaca, Eslovénia, Suécia, Turquia	I ₃ B/P - 30 mbar
Bélgica, França, Grécia, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Portugal, Espanha, Suíça, Reino Unido	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar
Polónia	I ₃ B/P - 37 mbar
Áustria, Alemanha	I ₃ B/P - 50 mbar

	DADOS DE CONSUMO DO CARTUCHO		
		kW	g/h
	MÁXIMO DO QUEIMADOR PRINCIPAL DO CARTUCHO	2,8	202

	DADOS DE CONSUMO DA BOTIJA		
		kW	g/h
	MÁXIMO DO QUEIMADOR PRINCIPAL DA BOTIJA	3,7	264

CONJUNTO DE MANGUEIRA, DISTENSOR E VÁLVULA DE SUBSTITUIÇÃO

⚠ **AVISO IMPORTANTE:** É aconselhável substituir o conjunto da mangueira de gás do grelhador a gás Weber® a cada cinco anos. Alguns países podem exigir que a mangueira de gás seja substituída em menos de cinco anos, nesse caso, o requisito desse país tem prioridade.

Para substituir o conjunto de mangueira, distensor e válvula, entre em contacto com o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.

O QUE É UM DISTENSOR?

O grelhador a gás Weber® está equipado com um distensor de pressão, que é um dispositivo para controlar e manter a pressão do gás constante enquanto o gás é libertado do cartucho ou da botija.

⚠ PERIGO

Não armazene qualquer cartucho de fornecimento de gás adicional (de reserva) ou desligado por baixo ou perto do grelhador.

LIGAR O DISTENSOR AO CARTUCHO

LIGAR O DISTENSOR AO CARTUCHO

Utilize apenas cartuchos descartáveis de butano/propano com um mínimo de capacidade de 430 g e um máximo de capacidade de 460 g. O cartucho deverá possuir uma válvula EN417, conforme ilustrado (1).

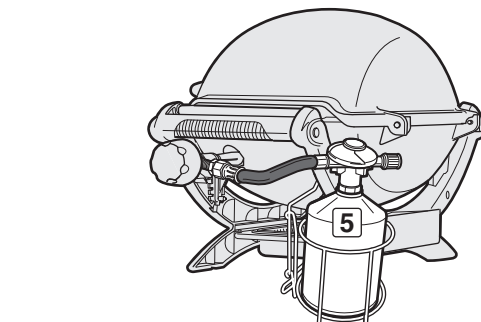
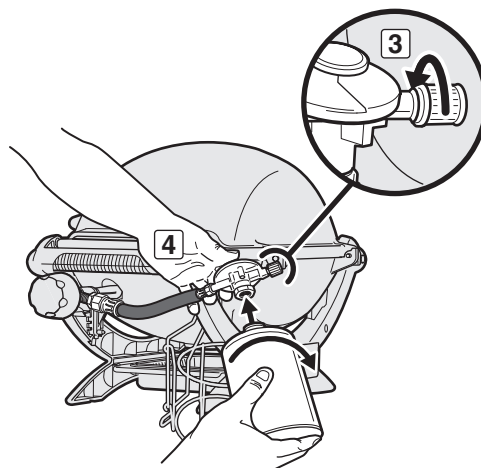
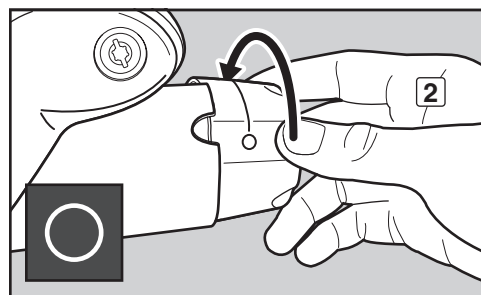
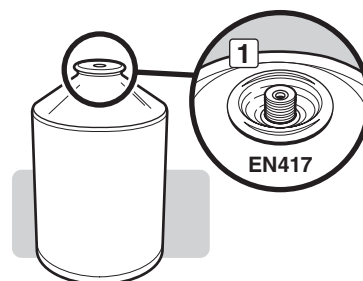
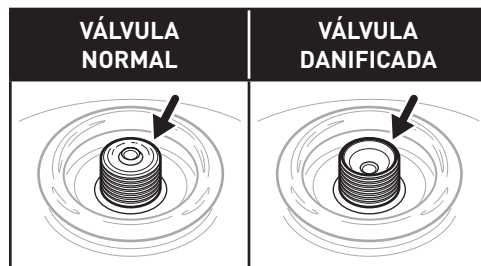
⚠ **ATENÇÃO:** Utilize apenas cartuchos marcados com “GÁS PROPANO” ou “MISTURA DE BUTANO-PROPANO”.

- A) Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está desligado empurrando e rodando-o para a direita para a posição desligado (O) (2).
- B) Certifique-se de que a válvula de controlo de gás do distensor está desligada rodando-a para a direita até parar (3).
- C) Empurre o cartucho descartável para o interior do distensor e rode para a direita até parar (4).

⚠ **AVISO:** Apertar apenas à mão. Se utilizar demasiada força, poderá danificar o acoplamento do distensor e a válvula do cartucho. Isso poderia causar uma fuga ou impedir o fluxo de gás.

- D) Coloque o cartucho descartável no cesto de suporte do cartucho de gás (5).

⚠ **AVISO:** O cartucho descartável deve adaptar-se ao interior do cesto de suporte.



INSTRUÇÕES PARA O CARTUCHO



Este símbolo representa instruções apenas para os grelhadores com CARTUCHOS DE BUTANO DESCARTÁVEIS como fonte de combustível.

INSTRUÇÕES PARA A BOTIJA



Este símbolo representa instruções apenas para os grelhadores com BOTIJAS DE PROPANO DE ENCHER como fonte de combustível.

LIGAR O DISTENSOR À BOTIJA

LIGAR O DISTENSOR À BOTIJA

Utilize apenas botijas com um mínimo de capacidade de 2,5 kg e um máximo de capacidade de 13 kg.

A) Ligue o distensor à botija.

⚠ AVISO: Certifique-se de que a válvula do distensor ou da botija está fechada.

Em alguns distensores é preciso premir ON para ligar e puxar OFF para desligar; outros possuem uma porca com aperto para a esquerda que liga à válvula da botija. Identifique o tipo do distensor e siga uma das instruções de ligação específicas para esse distensor.

Ligar ao rodar para a direita

Aparafuse o distensor à botija rodando o encaixe para a direita (1). Coloque o distensor de forma a que o orifício de ventilação (2) fique virado para baixo.

Ligar ao rodar para a esquerda

Aparafuse o distensor à botija rodando o encaixe para a esquerda (3) (4).

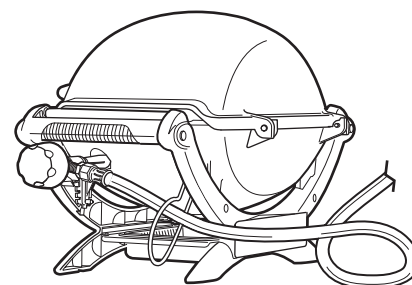
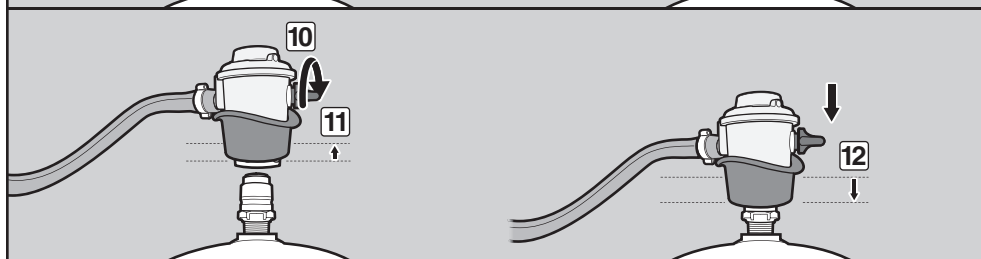
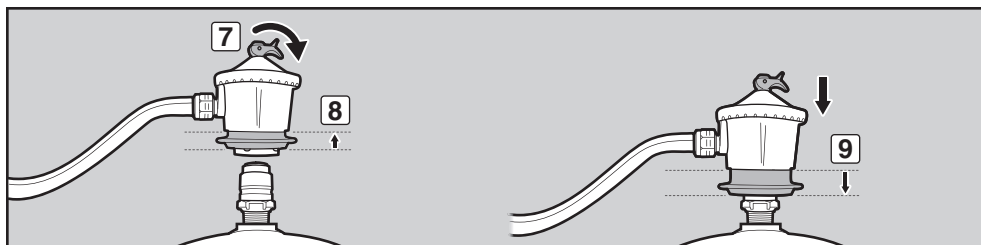
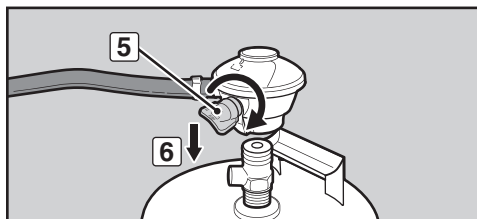
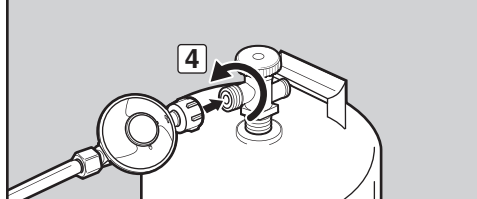
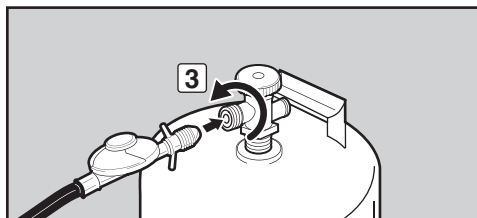
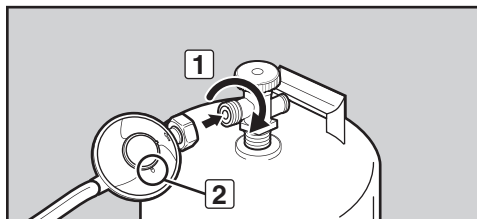
Ligar ao rodar/encaixar a alavanca na posição

Desloque a alavanca do distensor (5) para a posição desligado. Empurre o distensor para baixo na válvula da botija até o distensor encaixar na posição (6).

Ligar ao deslizar o anel

Certifique-se de que a alavanca do distensor se encontra na posição desligado (7) (10). Deslize o anel do distensor para cima (8) (11). Empurre o distensor para baixo na direcção da válvula da botija e mantenha a pressão. Deslize o anel para baixo para fechar (9) (12). Se o distensor não bloquear, repita o procedimento.

Nota: O distensor apresentado nas ilustrações deste manual poderá não ser semelhante ao que está a utilizar no seu grelhador, devido a regulamentos diferentes dos países ou regiões.



O QUE É UMA VERIFICAÇÃO DE FUGAS?

O sistema de combustível do grelhador possui ligações e encaixes. Uma verificação de fugas é uma forma fiável de garantir que não há fuga de gás em qualquer ligação ou encaixe.

Embora todas as ligações de fábrica tenham sido cuidadosamente verificadas relativamente à existência de fugas, é importante realizar uma verificação de fugas antes de utilizar o grelhador pela primeira vez, assim como sempre que desligar e voltar a ligar um encaixe e sempre que efectuar manutenção regular.

⚠ PERIGO

Não utilize uma chama aberta para verificar a existência de fugas de gás. Certifique-se de que não existem faíscas nem chamas abertas na área enquanto estiver a verificar a existência de fugas. As faíscas ou chamas poderão resultar em incêndio ou explosão, que poderá causar ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais.

- ⚠ **AVISO:** As ligações de gás do seu grelhador a gás foram testadas na fábrica. No entanto, recomendamos que verifique todas as ligações de gás quanto a fugas antes de utilizar o seu grelhador a gás.
- ⚠ **AVISO:** Efectue estas verificações de fugas, mesmo que o grelhador tenha sido montado pelo representante ou na loja.
- ⚠ **AVISO:** Sempre que desliga e volta a ligar um acessório de gás, deve verificar se existem fugas.

NOTA: Todas as ligações de fábrica foram cuidadosamente verificadas relativamente à existência

PREPARAR A UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR - LIGADO A UM CARTUCHO

de fugas e a chama dos queimadores foi testada. No entanto, como precaução de segurança, deve verificar todos os acessórios no que se refere a fugas antes de utilizar o grelhador a gás Weber®. O transporte e manuseamento pode despertar ou danificar um acessório de gás.

VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS DE GÁS APÓS A LIGAÇÃO A UM CARTUCHO

É necessário: Um frasco pulverizador, escova ou pano e uma solução de água e detergente. (Pode fazer a sua própria solução de água e detergente misturando 20% de detergente líquido e 80% de água ou pode comprar uma solução na secção de canalização de qualquer loja de equipamentos.)

- A) Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está desligado empurrando e rodando-o para a direita para a posição desligado (○) (1).
 - B) Ligue o fornecimento de gás rodando a válvula de controlo de gás do distensor para a esquerda (2).
- ⚠ **AVISO:** Não ligue o queimador quando verificar se existem fugas.

- C) Para verificar a existência de fugas, molhe os acessórios com a solução de água e detergente, utilizando um frasco pulverizador, escova ou pano. Se surgirem bolhas, ou se uma bolha aumentar, é sinal de que existe uma fuga. Aplique a solução de água e detergente nas seguintes ligações:

a) Ligação do distensor ao cartucho (3).

- ⚠ **AVISO:** Se existir uma fuga na ligação (3), retire o cartucho. **NÃO UTILIZE O GRELHADOR.** Instale um cartucho diferente e volte a verificar se existem fugas utilizando a solução de água com detergente. Se continuar a existir uma fuga após a instalação de um cartucho diferente, desligue o gás. **NÃO UTILIZE O GRELHADOR.** Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website.

Aceda a www.weber.com®.

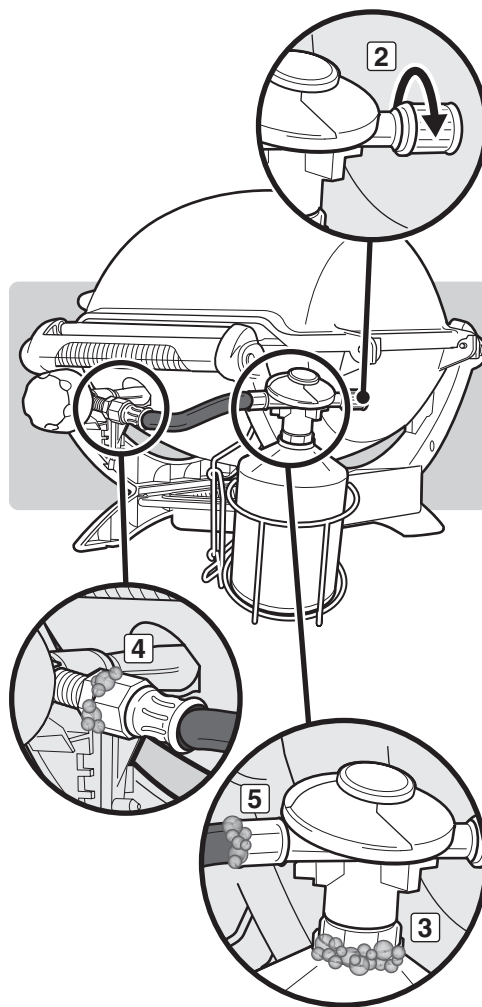
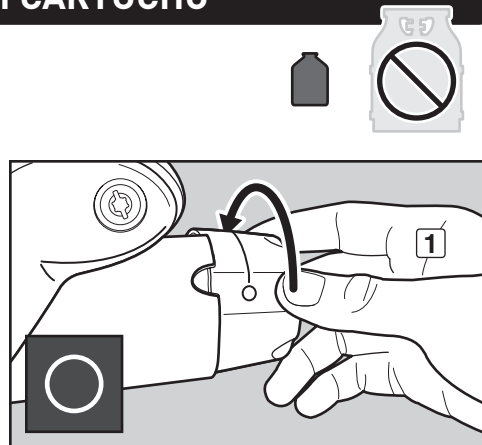
- b) Ligação da válvula à mangueria de gás do distensor (4).
- c) Ligação da mangueria de gás do distensor ao distensor (5).

- ⚠ **AVISO:** Se existir uma fuga nas ligações (4 ou 5), desligue o gás. **NÃO UTILIZE O GRELHADOR.** Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website.
- Aceda a www.weber.com®.

- D) Quando a verificação de fugas estiver terminada, desligue o fornecimento de gás na fonte e enxágue as ligações com água.

NOTA: Uma vez que as soluções de teste de fugas, incluindo a água e detergente, podem ser levemente corrosivas, todas as ligações devem ser enxaguadas com água após a verificação da existência de fugas.

Agora está pronto a utilizar o grelhador.



PREPARAR A UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR - LIGADO A UMA BOTIJA

VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS APÓS A LIGAÇÃO DE UMA BOTIJA

É necessário: Um frasco pulverizador, escova ou pano e uma solução de água e detergente. (Pode fazer a sua própria solução de água e detergente misturando 20% de detergente líquido e 80% de água ou pode comprar uma solução na secção de canalização de qualquer loja de equipamentos.)

- A) Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está desligado empurrando e rodando-o para a direita para a posição desligado (O).
- B) Ligue o fornecimento de gás na fonte.

Identifique o tipo do distensor. Siga as instruções para este distensor.

Rodar a válvula

Rode a válvula da botija para a esquerda (1) (2) (3).

Mover a alavanca

Desloque a alavanca do distensor para a posição ligado (4) (5) (6).

⚠ AVISO: Não ligue os queimadores quando verificar se existem fugas.

- C) Para verificar a existência de fugas, molhe os acessórios com a solução de água e detergente, utilizando um frasco pulverizador, escova ou pano. Se surgirem bolhas, ou se uma bolha aumentar, é sinal de que existe uma fuga. Aplique a solução de água e detergente nas seguintes ligações:

- a) Ligação da válvula à mangueira de gás do distensor (7).
- b) Ligação da mangueira de gás do distensor ao distensor (8).
- c) Ligação do distensor à botija (9).

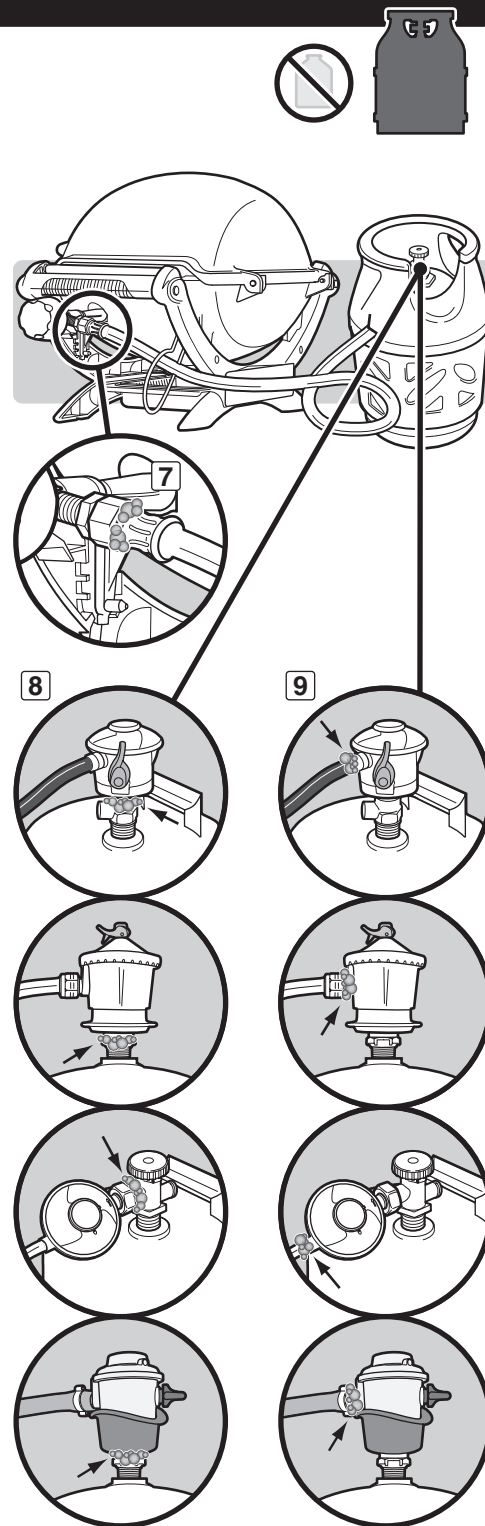
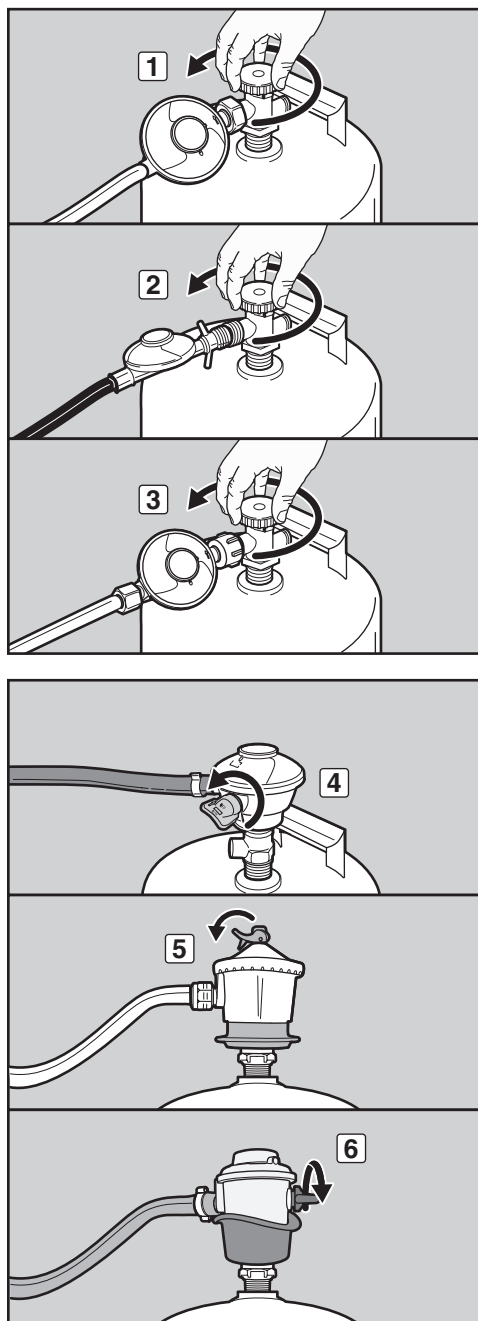
⚠ AVISO: Se existir uma fuga na ligação (7, 8 ou 9), desligue o gás. NÃO UTILIZE O GRELHADOR. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website.

Aceda a www.weber.com.

- D) Quando a verificação de fugas estiver terminada, desligue o fornecimento de gás na fonte e enxagúe as ligações com água.

NOTA: Uma vez que as soluções de teste de fugas, incluindo a água e detergente, podem ser levemente corrosivas, todas as ligações devem ser enxaguadas com água após a verificação da existência de fugas.

Agora está pronto a utilizar o grelhador.

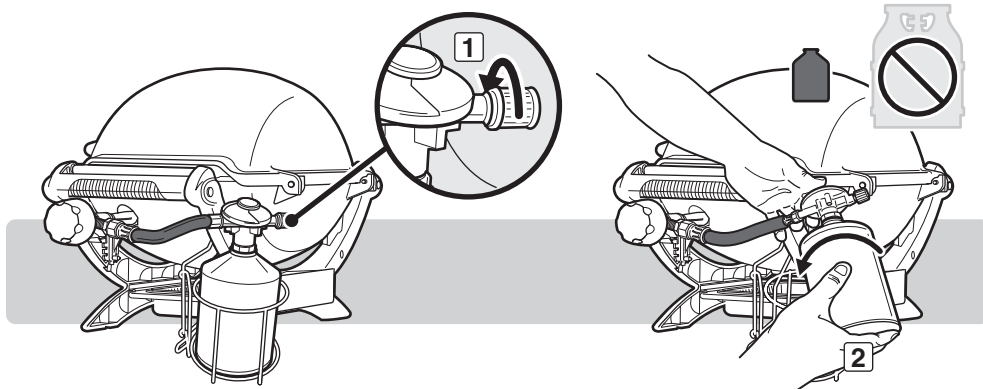


DESLIGAR O DISTENSOR

DESLIGAR O DISTENSOR DO CARTUCHO

Quando for necessário substituir o cartucho, siga estas instruções.

- Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está desligado empurrando e rodando-o para a direita para a posição desligado (O).
- Certifique-se de que a válvula de controlo de gás do distensor está desligada rodando-a para a direita até ficar presa (1).
- Desaparafuse o cartucho descartável do distensor rodando-o para a esquerda (2).



DESLIGAR O DISTENSOR DA BOTIJA

É recomendável abastecer a botija antes de estar completamente vazia. Para abastecer, leve a botija a um fornecedor de "Gás propano".

- Retire a botija ao desligar o fornecimento de gás e desligando o conjunto da mangueira de gás com distensor da botija.

⚠ AVISO: Certifique-se de que a válvula do distensor ou da botija está fechada.

Identifique o tipo do distensor. Siga as instruções de desconexão para esse distensor.

Desligar ao rodar para a esquerda

Desaperte o distensor da botija rodando o encaixe para a esquerda (1).

Desligar ao rodar para a direita

Desaperte o distensor da botija rodando o encaixe para a direita (2) (3).

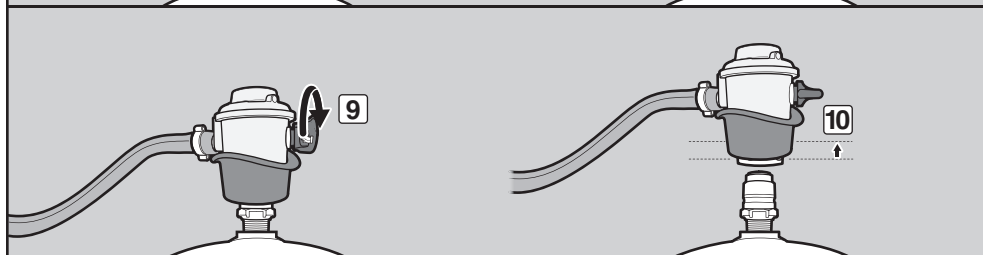
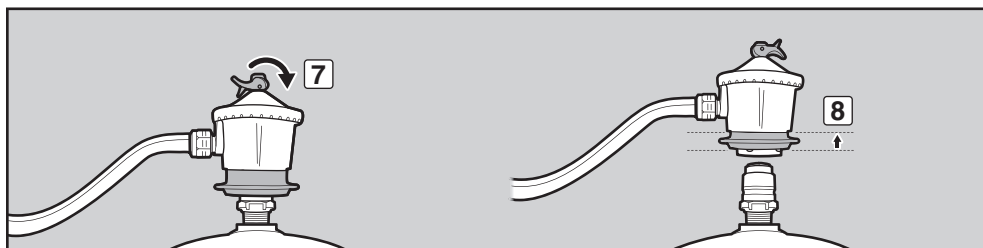
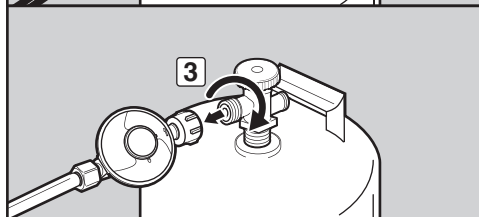
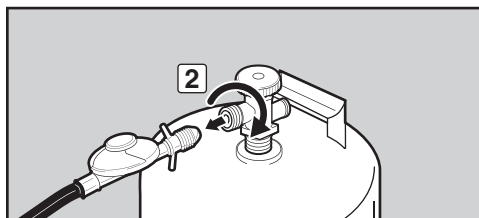
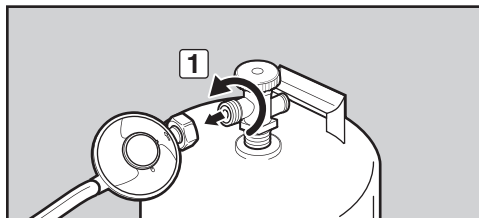
Desligar ao rodar a alavanca

Desloque a alavanca do distensor (4) para a posição desligado. Empurre a alavanca do distensor (5) até se libertar da botija (6).

Desligar ao deslizar o anel

Certifique-se de que a alavanca do distensor se encontra na posição desligado (7) (9). Deslize o anel do distensor para cima (8) (10) para o desligar da botija.

- Substitua a botija vazia por uma botija cheia.



SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Ter o hábito de efectuar algumas verificações de segurança antes de grelhar é uma boa prática.

A segurança deve ser considerada aquando da decisão da colocação e utilização do grelhador. Certifique-se de que lê os seguintes avisos antes de instalar ou utilizar o grelhador.

AVISOS:

- ⚠ Este grelhador só deve ser utilizado em ambientes exteriores, numa área bem ventilada. Não utilize no interior de garagens, edifícios, passagens de ar, abrigos, cabanas ou qualquer outro espaço fechado.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® nunca deve ser utilizado por baixo de telhados ou telheiros de material combustível que não estejam protegidos.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® não se destina a ser instalado dentro nem sobre caravanas e/ou barcos.
- ⚠ Não utilize o grelhador a gás Weber® na mala de qualquer veículo nem no interior de um veículo alugado, de transporte de pessoas, carrinha ou caravana.
- ⚠ Mantenha a área onde cozinha sem gases e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e materiais combustíveis.
- ⚠ Quando a churrasqueira está a ser utilizada, todo o compartimento de grelhar fica quente. Não tocar.
- ⚠ Não desloque o grelhador a gás Weber® durante a respectiva utilização nem enquanto o mesmo estiver aceso.
- ⚠ Durante a confecção dos alimentos, o equipamento deve estar colocado sobre uma superfície plana e estável numa área que não contenha materiais combustíveis.

COLECTOR DE RECOLHA AMOVÍVEL E BANDEJA DE RECOLHA DE GORDURAS DESCARTÁVEL

O grelhador foi construído com um sistema de recolha de gordura, que afasta a gordura da comida para um colector de recolha amovível. Para sua conveniência, também pode alinhar o colector de recolha amovível com uma bandeja de recolha de gorduras descartável Weber®, que ajuda a manter o colector de recolha amovível limpo durante mais tempo.

Limpar o colector de recolha amovível é tão importante como limpar a cuba de cozedura. Sempre que utilizar o grelhador, verifique o colector de recolha amovível relativamente à acumulação de gordura. Retire a gordura em excesso com um raspador de plástico (1). Lave o colector de recolha amovível com água morna com detergente e enxágüe com água.

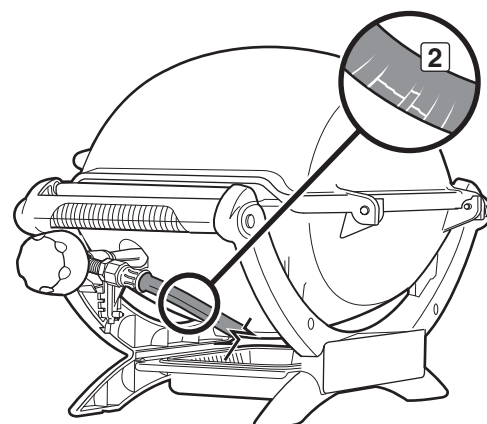
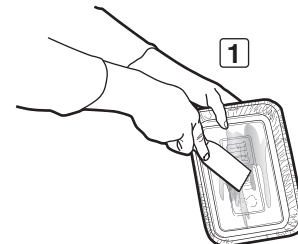
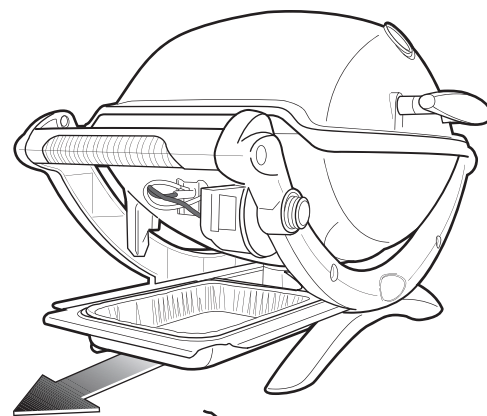
- ⚠ **AVISO:** Antes de utilizar, verifique sempre se o colector de recolha amovível e a bandeja de recolha de gorduras descartável têm gorduras acumuladas. Retire a gordura em excesso para evitar incêndio provocado por gordura. Um incêndio provocado por gordura pode causar ferimentos corporais graves ou danos materiais.

- ⚠ **ATENÇÃO:** Não forre a cuba de cozedura, o colector de recolha amovível nem a bandeja de recolha de gorduras descartável com folha de alumínio.

INSPECÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS

A mangueira de gás deve ser inspeccionada frequentemente a respeito de quaisquer sinais de fissuras (2).

- ⚠ **AVISO:** Verifique a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes antes de cada utilização do grelhador. Se a mangueira de gás estiver de alguma forma danificada, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas uma mangueira de gás aprovada pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.



MÉTODOS DE IGNIÇÃO DO QUEIMADOR

Existem duas formas de ligar o queimador. A primeira é utilizando o sistema de ignição integrado no grelhador. A segunda é utilizando um fósforo.

Seguem-se os passos para acender o grelhador utilizando o sistema de ignição. Na página seguinte encontram-se os passos para acender o grelhador com um fósforo.

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR

A) Abra a tampa do grelhador (1).

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa antes de acender o queimador do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe se o grelhador não acender, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

B) Desdobre as mesas laterais (2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).

C) Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está na posição desligado (O) (3). Verifique empurrando o botão de regulação de gás e rodando-o para a direita até parar.

D) Confirme se o cartucho ou a botija estão correctamente instalados.

E) Ligue a válvula do distensor utilizando uma das opções adequadas com base no tipo de distensor.

F) Empurre o botão de regulação de gás e rode-o para a esquerda para a posição start/alto (*) (4).

G1) Empurre o botão vermelho de ignição várias vezes para que faça clique de cada vez (5).
OU

G2) Mantenha premido o botão de ignição electrónico (6). Ouvirá o clique do acendedor.

H) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas de cozedura. Deverá ver uma chama.

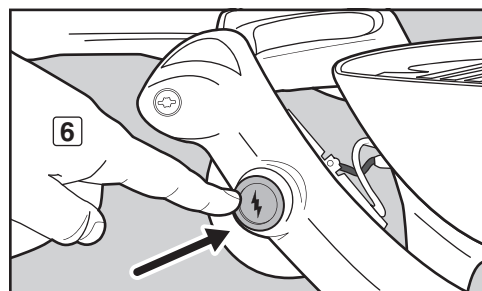
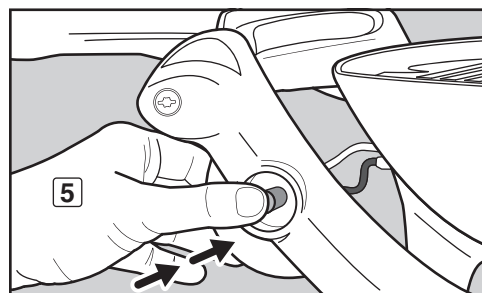
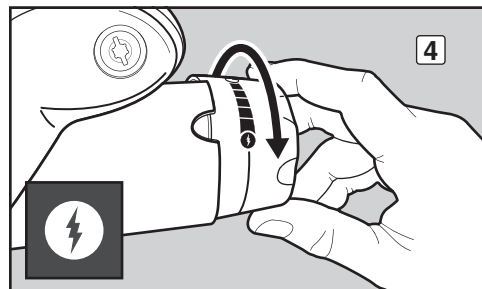
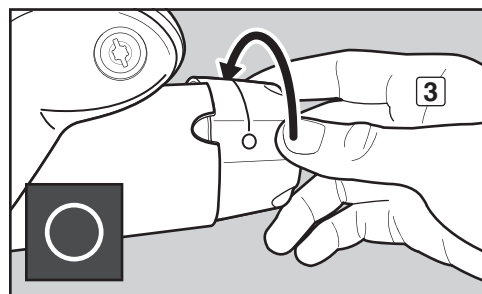
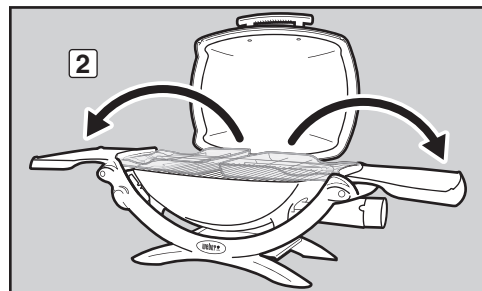
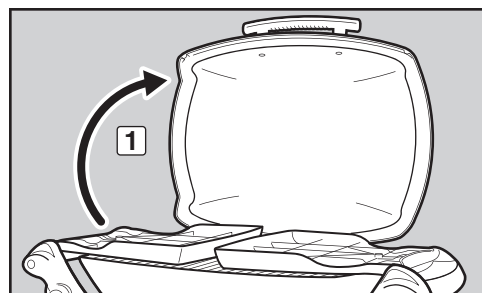
⚠ **AVISO:** Não se incline sobre o grelhador aberto quando o acender.

⚠ **AVISO:** Se o queimador não acender no espaço de cinco segundos, pare, desligue o botão de regulação de gás do queimador e aguarde cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente ou acender com um fósforo.

PARA APAGAR O QUEIMADOR

Empurre cada botão de regulação de gás do queimador e rode-o para a direita para a posição desligado (O).

⚠ **ATENÇÃO:** Não dobre as mesas laterais até a grelha estar fria (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).



Algumas pilhas estão envolvidas numa película de protecção de plástico. Este plástico tem de ser retirado antes de tentar acender o grelhador. Não confunda este plástico com o rótulo da pilha.

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR

Acender com um fósforo

A) Abra a tampa do grelhador (1).

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa antes de acender o queimador do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe se o grelhador não acender, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

B) Desdobre as mesas laterais (2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).

C) Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está na posição desligado (O) (3). Verifique empurrando o botão de regulação de gás e rodando-o para a direita até parar.

D) Confirme se o cartucho ou a botija estão correctamente instalados.

E) Ligue a válvula do distensor utilizando uma das opções adequadas com base no tipo de distensor.

F) Acenda um fósforo e coloque a chama sob o orifício de acendimento com fósforo (4). Segurando um fósforo aceso, empurre o botão de regulação de gás e rode-o para a esquerda para a posição start/alto (*) (5).

G) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas de cozedura. Deverá ver uma chama.

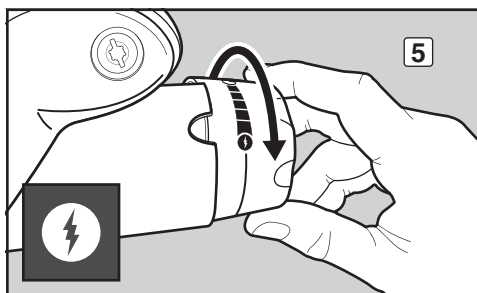
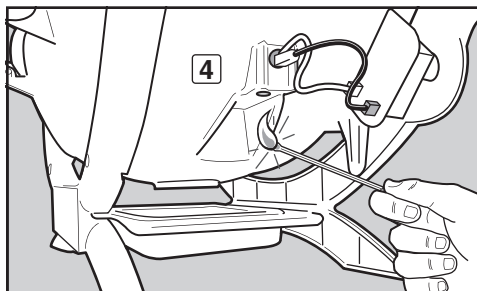
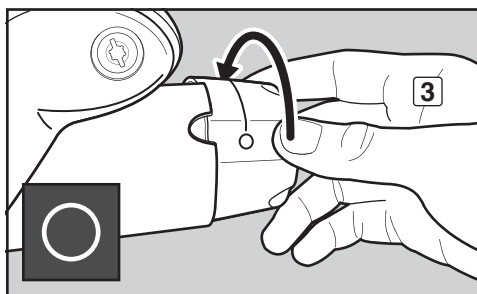
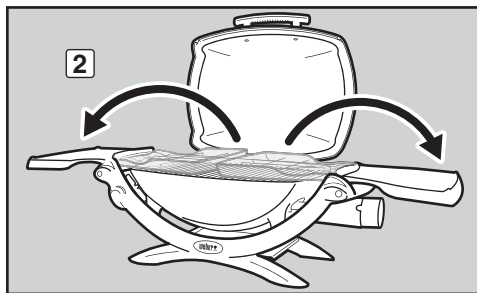
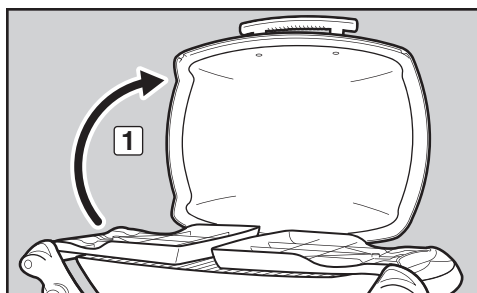
⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto quando o acender. Quando acender o grelhador, mantenha a face e o corpo a pelo menos 30 cm de distância do orifício de acendimento com fósforo.

⚠ AVISO: Se qualquer queimador não acender no espaço de cinco segundos, pare, desligue o botão de regulação de gás do queimador e aguarde cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente.

PARA APAGAR O QUEIMADOR

Empurre cada botão de regulação de gás do queimador e rode-o para a direita para a posição desligado (O).

⚠ ATENÇÃO: Não dobre as mesas laterais até a grelha estar fria (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).



DICAS E SUGESTÕES

- Pré-aqueça sempre o grelhador antes de cozinhar. Coloque o(s) queimador(es) em lume forte e feche a tampa; pré-aqueça durante 10 a 15 minutos.
- A temperatura do grelhador a gás pode ser maior que o normal nas primeiras utilizações.
- Os tempos de grelhagem da receita são baseados nas temperaturas exteriores de 21 °C (70 °F) e pouco ou nenhum vento. Permita um maior tempo de confecção em dias frios ou ventosos ou a altitudes mais elevadas. Permita menos tempo de confecção com temperaturas extremamente quentes.
- As condições de grelhagem podem exigir o ajuste dos botões de regulação de gás do queimador para obter as temperaturas de confecção correctas.
- Creste carnes e cozinhe com a tampa para baixo para obter sempre alimentos grelhados na perfeição.
- Acumular comida na grelha de cozedura implica a necessidade de mais tempo de confecção.
- Corte a gordura em excesso dos bifes, costeletas e assados, deixando apenas 6,4 mm (¼ pol.) de gordura. Menos gordura torna a limpeza mais fácil e é uma garantia contra labaredas indesejadas.
- De um modo geral, os grandes pedaços de carne requerem mais tempo de confecção do que os pedaços pequenos.
- Algumas comidas, como estufados ou filetes de peixe finos, necessitam de um recipiente para grelhar. As bandejas de alumínio descartáveis são muito convenientes, mas qualquer panela de metal com pegas à prova de fogo também pode ser utilizada.
- Os alimentos grelhados em recipientes, como feijões cozidos, necessitam de mais tempo se forem grelhados numa caçarola funda em vez de um tabuleiro.
- Utilize pinças em vez de um garfo para virar e manusear carnes e assim evitar perder sucros naturais. Utilize duas espátulas para manusear peixes grandes inteiros.
- Certifique-se sempre de que a cuba de cozedura e o colector de recolha amovível estão limpos e sem resíduos.
- Não forre a cuba de cozedura com folha de alumínio. Tal pode impedir que a gordura flua para o colector de recolha amovível.
- Caso ocorra uma labareda indesejada, desligue o(s) queimador(es) e mova a comida para uma outra área da grelha de cozedura. Quaisquer chamas serão rapidamente extintas. Após a extinção das chamas, volte a acender o grelhador. **NUNCA UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR CHAMAS NUM GRELHADOR A GÁS.**
- Utilizar um temporizador irá ajudar a distinguir entre “bem-passado” e “esturricado”.
- Com uma leve camada de óleo, os seus alimentos ficarão assados uniformemente e evita que adiram à grelha. Deverá pincelar ou pulverizar com óleo os alimentos e não directamente a grelha.
- Quando utilizar uma marinada, molho ou cobertura com um elevado teor de açúcar ou de outros ingredientes que queimem facilmente, pincele os alimentos com esse preparado apenas durante os últimos 5 a 10 minutos de confecção.

PRÉ-AQUECIMENTO

É importante pré-aquecer a grelha antes de grelhar. Para pré-aquecer: Acenda o grelhador de acordo com as instruções deste manual do utilizador; em seguida, coloque o(s) queimador(es) na posição start/alto (!), feche a tampa e pré-aqueça o grelhador. Isto irá demorar entre 10 a 15 minutos dependendo das condições de temperatura do ar e do vento. Após o pré-aquecimento, pode ajustar o(s) queimador(es) conforme pretendido.

⚠ AVISO: Caso o queimador se desligue enquanto o grelhador estiver em funcionamento, coloque o(s) botão(ões) de regulação de gás na posição DESLIGADO. Abra a tampa e aguarde cinco minutos antes de voltar a tentar acender o grelhador, utilizando as instruções de ignição.

COZINHAR COM A TAMPA FECHADA

Toda a confecção é feita com a tampa para baixo para proporcionar um calor circulado uniforme. Com a tampa fechada, o grelhador a gás cozinha de forma muito idêntica a um forno de convecção. O termómetro na tampa, uma funcionalidade de alguns dos nossos grelhadores, indica a temperatura de confecção no interior do grelhador. Todo o pré-aquecimento e grelhagem são feitos com a tampa fechada. Nada de espreitar — perde-se calor sempre que levantar a tampa.

SISTEMA DE RECOLHA DE GORDURA

O design único da grelha de cozedura possui calhas inclinadas em ferro fundido que afastam os pingos do(s) tubo(s) do queimador, evitando labaredas que podem queimar a comida. Os restantes pingos fluem para um colector de recolha amovível que desliza para uma fácil limpeza.

Para obter mais dicas sobre grelhados e receitas, visite www.weber.com®.

DICAS E SUGESTÕES ÚTEIS SOBRE GRELHADOS

CARNE VERMELHA	Espessura/peso	Tempo de grelhagem total aproximado
Bife: bife New York, costeleta e filet mignon (lombo)	2 cm de espessura (¾ inch)	3 a 5 minutos em lume forte
	2,5 cm de espessura (1 inch)	6 a 8 minutos em lume forte
Bife: Porterhouse e T-bone	2 cm de espessura (¾ inch)	4 a 6 minutos em lume forte
	2,5 cm de espessura (1 inch)	8 a 10 minutos em lume forte
Bife da vazia	700 a 900g (1½ - 2 pounds), 2 cm de espessura (¾ inch)	12 a 14 minutos em lume forte
Hambúrgueres de carne picada	2 cm de espessura (¾ inch)	8 a 10 minutos em lume médio
Lombo	1,4 a 1,8 kg (3-4 pounds)	25 a 30 minutos, crestar 10 minutos em lume forte, e grelhar 15 a 20 minutos em lume baixo
CARNE DE PORCO	Espessura/peso	Tempo de grelhagem total aproximado
Salsicha: fresca	cordão de 150 g (5 ounce)	10 a 15 minutos em lume baixo
Costeleta: com ou sem osso	2 cm de espessura (¾ inch)	10 a 15 minutos, crestar 6 minutos em lume forte, e grelhar 4 a 8 minutos em lume baixo
	3¼ a 3¾ cm de espessura (1¼ a 1½ inch)	14 a 18 minutos, crestar 8 minutos em lume forte, e grelhar 6 a 10 minutos em lume baixo
Costeletas: corte pequeno*	1,4 a 1,8 kg (3-4 pounds)	1 a 1,5 horas em lume baixo (com prateleira para costeletas**)
Costeletas: costela	1,4 a 1,8 kg (3-4 pounds)	1 a 1,5 horas em lume baixo, 30 minutos com o lado do osso virado para baixo, em seguida, vire a cada 10 - 15 minutos
Lombo	450 g (1 pound)	20 a 25 minutos, crestar 10 minutos em lume forte (virar 3 vezes), e grelhar 10 a 15 minutos em lume baixo
CARNE DE AVES	Espessura/peso	Tempo de grelhagem total aproximado
Peito de frango: sem osso e sem pele	175 a 230 g (6-8 ounces)	12 a 16 minutos em lume médio
Pedaços de frango: com osso, variado	85 a 175 g (3-6 ounces)	35 a 45 minutos em lume baixo
Frango: inteiro*	1,8 a 2,3 kg (4-5 pounds)	1 a 1,5 horas em lume médio (com grelhar para assar**)
Codorniz	1,4 a 1,8 kg (3-4 pounds)	30 a 35 minutos em lume médio (com grelha para assar**)
Peito de peru: com osso*	2,3 a 2,7 kg (5-6 pounds)	1 a 1,5 horas em lume médio
MARISCO	Espessura/peso	Tempo de grelhagem total aproximado
Peixe, filete ou bife: salmão, peixe-espada e atum	¾ a 1¼ cm de espessura (¼ a ½ inch)	6 a 8 minutos em lume médio
	2½ a 3¼ cm de espessura (1 a 1¼ inch)	8 a 10 minutos em lume médio
Peixe, filete ou bife: alabote e robalo	¾ a 1¼ cm de espessura (¼ a ½ inch)	10 a 12 minutos em lume médio
	2½ a 3¼ cm de espessura (1 a 1¼ inch)	12 a 14 minutos em lume médio
Camarão	50 g (1½ ounces)	3 a 5 minutos em lume médio
VEGETAIS	Espessura/peso	Tempo de grelhagem total aproximado
Espargos	4 cm de diâmetro (1½ inch)	3 a 5 minutos em lume médio
Milho	em casca	25 a 30 minutos em lume médio
	sem casca	10 a 15 minutos em lume médio
Cogumelos	shiitake ou de cultura	8 a 10 minutos em lume médio
	portabello	12 a 15 minutos em lume médio
Cebola	rodela com 1¼ cm (½ inch)	8 a 12 minutos em lume médio
Batata	inteiro	45 a 60 minutos em lume baixo
	rodela com 1¼ cm (½ inch)	14 a 16 minutos em lume médio

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
O queimador não acende quando prime o botão de ignição.	Certifique-se de que existe um fluxo de gás para o queimador tentando acender com fósforos. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR — Acender com um fósforo". Se o acendimento através de fósforos for bem-sucedido, o problema reside no sistema de ignição. Consulte "MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO POR BOTÃO" ou "MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA". Certifique-se de que os fios estão correctamente inseridos nos terminais do conjunto do eléctrodo do acendedor. Verifique se os fios estão ligados aos terminais do botão de ignição ou ao módulo de ignição electrónico. Consulte "MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO POR BOTÃO" ou "MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA". Se for instalada uma nova pilha, confirme se a película de plástico da mesma foi removida. Certifique-se de que a pilha está em bom estado e instalada correctamente. Consulte "MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA".
O queimador não acende ou a chama está baixa quando o botão de regulação de gás do queimador está na posição alta (↑).	Pouco ou nenhum combustível. Substitua o cartucho ou substitua ou abasteça a botija.
O padrão de chama do queimador não é constante.	Limpe as aberturas do queimador que percorrem toda a extensão do tubo do queimador. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL".
A chama está baixa quando o botão de regulação de gás está na posição alto (↑).	
As chamas não percorrem toda a extensão do tubo do queimador.	
O queimador queima com uma chama amarela ou cor-de-laranja, juntamente com o cheiro a gás.	Inspeccione a rede para aranhas/insectos para verificar se existem obstruções. (Bloqueio de orifícios.) Limpe a rede para aranhas/insectos. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL."
Ocorrência de labaredas.	O grelhador deve ser pré-aquecido com o queimador em lume forte durante 10 a 15 minutos.
⚠ ATENÇÃO: Não forre a cuba de cozedura com folha de alumínio.	Limpe cuidadosamente as grelhas de cozedura para remover a gordura. Consulte "LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR". A cuba de cozedura pode estar suja e não permitir o fluxo de gordura para o colector de recolha amovível. Limpe a cuba de cozedura. Consulte "LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR".
O interior da tampa parece estar a "descascar". (Semelhante a tinta a descascar.)	O interior da tampa é alumínio fundido. Não é pintado. Não pode "descascar." O que provavelmente está a ver é gordura já cozida que se transformou em carvão e está agora a cair em flocos. NÃO SE TRATA DE UM DEFEITO. Limpe cuidadosamente. Consulte "LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR".

Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.

MANTENHA O GRELHADOR A GÁS WEBER® EM BOAS CONDIÇÕES

⚠ PERIGO

A não correcção de quaisquer problemas descritos nesta página pode ter como resultado um incêndio, que pode resultar em possíveis ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais.

Para manter o grelhador a gás Weber® a funcionar de forma segura e eficiente como no primeiro dia, recomendamos que inspecione e limpe a(s) rede(s) para aranhas/insectos e o(s) tubo(s) do queimador pelo menos uma vez por ano. Abaixo encontram-se informações importantes sobre estas duas áreas do grelhador que devem ser submetidas a manutenção anual.

Se observar um padrão de chama incorrecto ou uma abertura do queimador obstruída, avance para as instruções “LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR” na página seguinte.

PADRÃO DE CHAMA DO QUEIMADOR

O(s) tubo(s) do queimador no grelhador a gás Weber® foi/foram preparado(s) de fábrica para a mistura correcta de ar e gás. É mostrado o padrão de chama correcto na ilustração e descrito abaixo:

- Tubo(s) do queimador (1)
- As pontas ficam, ocasionalmente, amarelas (2)
- Azul claro (3)
- Azul escuro (4)

Verifique o padrão da chama do queimador. Se as chamas não corresponderem à descrição supracitada, pode ser uma indicação de que a(s) rede(s) para aranhas/insectos está(ão) suja(s) ou obstruída(s).

REDE(S) PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER®

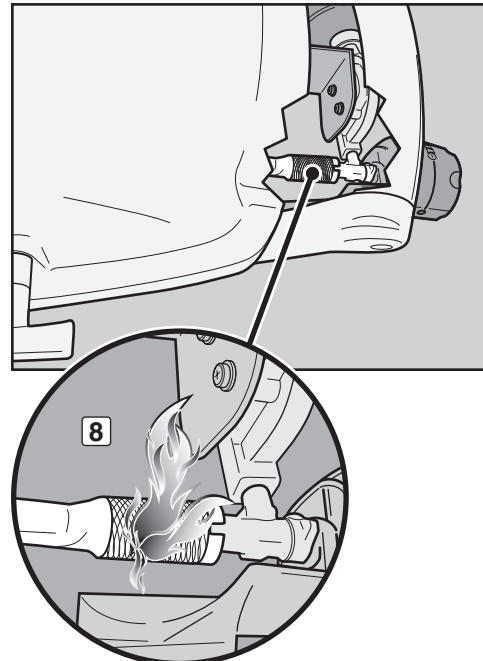
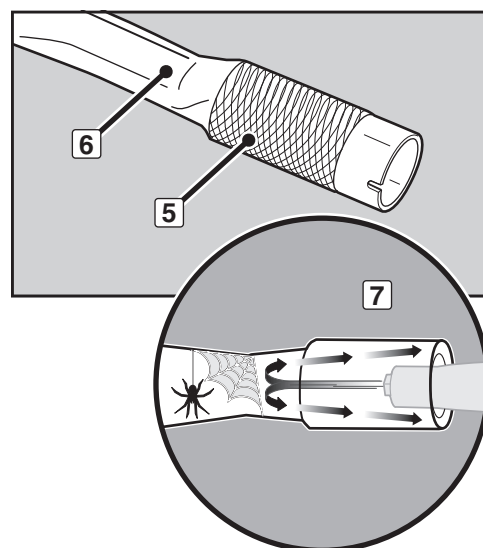
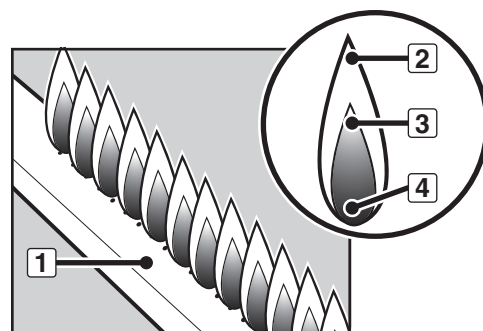
A(s) abertura(s) do ar de combustão do(s) tubo(s) do queimador (5) está(ão) equipadaa(s) com rede(s) em aço inoxidável para ajudar a evitar que as aranhas e os insectos façam ninhos na secção venturi (6) do(s) tubo(s) do queimador. Estes ninhos podem obstruir o fluxo normal de gás e podem provocar o refluxo de gás através da(s) abertura(s) do ar de combustão (7). Os sintomas deste tipo de obstrução incluem o cheiro a gás em conjunto com chamas do queimador de cor amarela e lentas. Esta obstrução pode provocar um incêndio na(s) e em torno da(s) válvula(s) de gás, provocando graves danos materiais no grelhador (8).

NOTA: Se a rede para aranhas/insectos ficar danificada ou não puder ser limpa, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Acesse a www.weber.com.

ABERTURAS DO TUBO DO QUEIMADOR

Ao longo do tempo, com a utilização repetida do grelhador, as aberturas do tubo do queimador ficam sujas. Aberturas obstruídas e sujas podem limitar o fluxo total de gás. Seguem-se formas para determinar se as aberturas do tubo do queimador estão sujas ou obstruídas.

- O grelhador não atinge a temperatura pretendida
- O grelhador aquece de forma não uniforme
- Um ou mais queimadores não acendem



LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR

Confirme se o grelhador está desligado e frio

- A) Verifique se o botão de regulação de gás está na posição desligado (O). Verifique empurrando o botão de regulação de gás e rodando-o para a direita até parar.
- B) Desligue a botija.
- C) Retire a tampa.
- D) Retire as grelhas de cozedura.

Retirar o tubo do queimador

É necessário: uma chave de porcas de 3/8".

- A) Retire o parafuso que fixa o tubo do queimador à cuba de cozedura (1).
- B) Faça deslizar cuidadosamente o tubo do queimador retirando-o da cuba de cozedura (2).

Limpar o tubo do queimador

É necessário: uma lanterna, um arame (aramé de cabine esticado), uma escova de cerdas de aço inoxidável e uma escova de cerdas suaves (escova de dentes).

- A) Observe o interior do tubo do queimador com uma lanterna (3).
- B) Elimine quaisquer detritos ou obstruções do interior do tubo do queimador com o arame (4).
- C) Verifique a rede para aranhas/insectos na extremidade do tubo do queimador e limpe-a utilizando uma escova de cerdas suaves (escova de dentes) (5).

⚠ ATENÇÃO: Não limpe a rede para aranhas/insectos com ferramentas duras ou afiadas. Não retire a rede para aranhas/insectos nem alargue as aberturas da rede.

- D) Utilize a escova de cerdas de aço para limpar o exterior do tubo do queimador. Assim, fica garantido que todas as aberturas do queimador ao longo do comprimento do tubo do queimador ficam totalmente abertas (6).

⚠ ATENÇÃO: Durante a limpeza, não alargue as aberturas do queimador.

Reinstalar o tubo do queimador

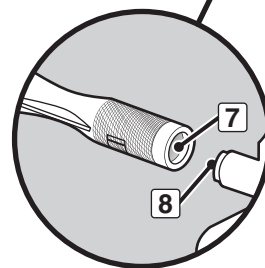
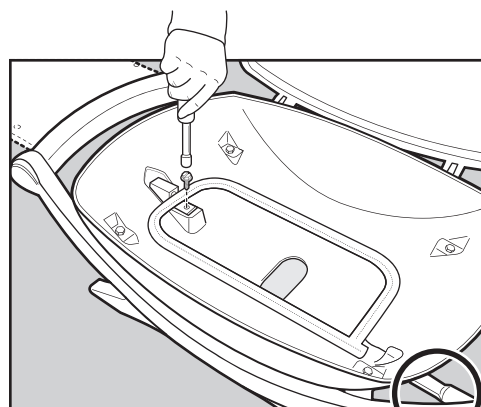
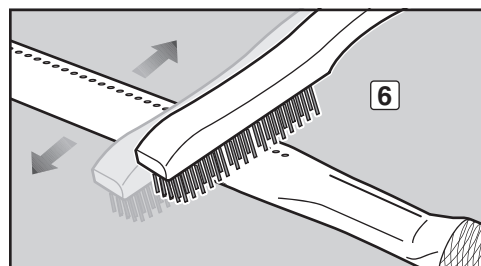
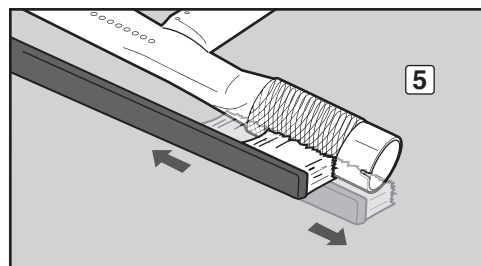
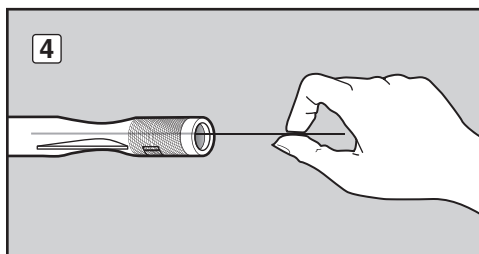
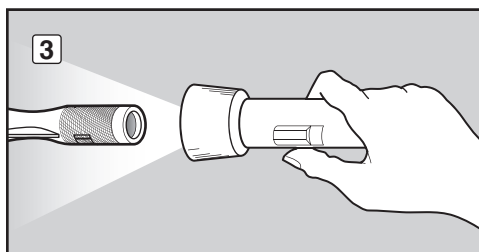
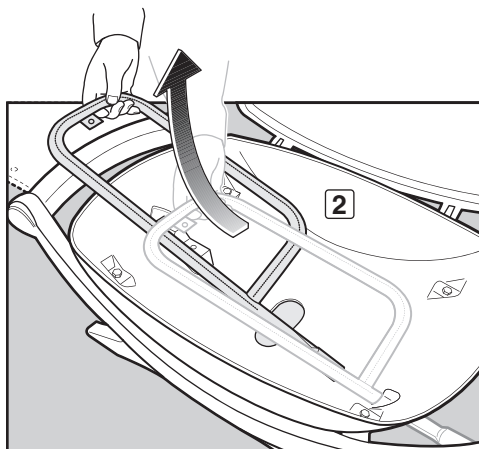
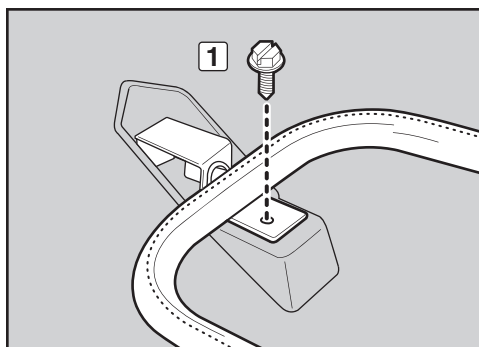
É necessário: uma chave de porcas de 3/8".

- A) Faça deslizar cuidadosamente o tubo do queimador no orifício no lado direito da cuba de cozedura, alinhando a abertura do tubo do queimador com o orifício da válvula.
- B) Volte a colocar o parafuso que fixa o tubo do queimador à cuba de cozedura.

⚠ ATENÇÃO: A abertura do tubo do queimador (7) devem estar correctamente posicionadas por cima do orifício da válvula (8).

⚠ AVISO: Sempre que desliga e volta a ligar um acessório de gás, deve verificar se existem fugas.

- C) Volte a colocar a tampa.
- D) Volte a colocar as grelhas de cozedura.



EM BOM ESTADO — NO INTERIOR E EXTERIOR

Os proprietários de grelhadores Weber® têm muito orgulho nos seus grelhadores. Exiba o seu orgulho e alegria. Mantenha o grelhador limpo e em bom estado — no interior e no exterior — seguindo estes passos de manutenção regular.

Para obter uma bandeja de recolha de gorduras descartável e grelhas de cozedura, entre em contacto com o revendedor local da sua área ou acesse a www.weber.com®. Se necessitar de mais assistência, entre em contacto com o representante do serviço de assistência ao cliente.

LIMPAR O EXTERIOR DO GRELHADOR

Para manter o bom aspecto do exterior do grelhador, utilize as seguintes directrizes para uma limpeza segura.

⚠ AVISO: Desligue o grelhador a gás Weber® e espere que o mesmo arrefeça antes de o limpar.

Superfícies pintadas, esmaltadas e de plástico

Utilize uma solução de água morna com um pouco de detergente para limpar superfícies externas e, em seguida, passe por água.

IMPORTANTE: Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido, álcoois minerais ou xileno. Para limpar o grelhador, não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes abrasivos (detergentes de cozinha), detergentes com constituintes cítricos, esfregões de limpeza abrasivos no grelhador ou nas superfícies do carrinho.

As mesas dobráveis para fora (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200) não devem ser utilizadas como tábuas de corte.

LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR

Para manter o funcionamento seguro e eficiente do grelhador, é importante remover quaisquer detritos e gordura em excesso que possam ter acumulado no interior do grelhador. Utilize as seguintes directrizes para uma limpeza segura.

Interior da tampa

A gordura acumulada em lascas assemelha-se a lascas de tinta. Limpe o interior da tampa com um toalhete de papel para evitar a acumulação de gordura. Lave o interior da tampa com água morna com detergente; em seguida, passe por água.

Componentes da cuba de cozedura e tubo do queimador

É necessário: Uma escova de cerdas de aço inoxidável e um raspador de plástico duro.

A) Raspe e escove as grelhas de cozedura com o raspador e a escova. Retire as grelhas de cozedura e coloque-as à parte.

⚠ ATENÇÃO: As escovas para grelhador devem ser verificadas regularmente quanto à existência de cerdas soltas ou desgaste excessivo. Substitua a escova se forem encontradas cerdas soltas nas grelhas de cozedura ou na escova. A Weber recomenda a compra de uma nova escova para grelhador de aço inoxidável no início de cada Primavera.

⚠ ATENÇÃO: Não limpe as grelhas de cozedura num forno com auto-limpeza.

B) Retire com uma escova quaisquer detritos do tubo do queimador. Não alargue as aberturas do queimador que percorrem toda a extensão do tubo do queimador (1).

C) Após a limpeza, volte a colocar as grelhas de cozedura.

Cuba de cozedura

Lave o interior da cuba de cozedura com água morna com um pouco de detergente; em seguida, passe por água.

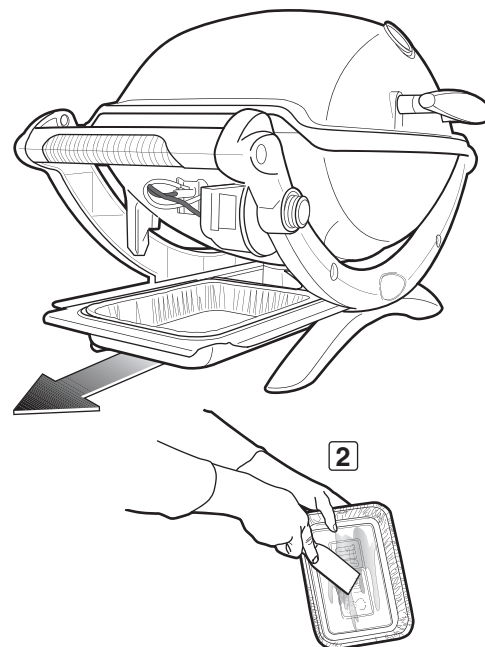
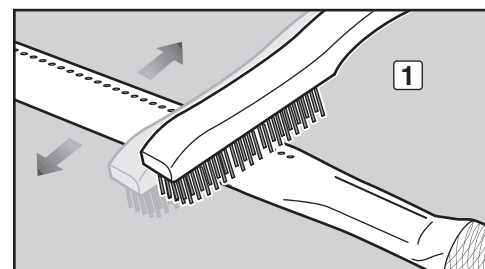
Colector de recolha amovível e bandeja de recolha de gorduras descartável

O grelhador foi construído com um sistema de recolha de gordura, que afasta a gordura da comida para um colector de recolha amovível. Para sua conveniência, também pode alinhar o colector de recolha amovível com uma bandeja de recolha de gorduras descartável Weber®, que ajuda a manter o colector de recolha amovível limpo durante mais tempo.

Limpar o colector de recolha amovível é tão importante como limpar a cuba de cozedura. Sempre que utilizar o grelhador, verifique o colector de recolha amovível relativamente à acumulação de gordura. Retire a gordura em excesso com um raspador de plástico (2). Lave o colector de recolha amovível com água morna com detergente e enxágüe com água.

⚠ AVISO: Antes de utilizar, verifique sempre se o colector de recolha amovível e a bandeja de recolha de gorduras descartável têm gorduras acumuladas. Retire a gordura em excesso para evitar incêndio provocado por gordura. Um incêndio provocado por gordura pode causar ferimentos corporais graves ou danos materiais.

⚠ ATENÇÃO: Não forre a cuba de cozedura, o colector de recolha amovível nem a bandeja de recolha de gorduras descartável com folha de alumínio.



OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO

O acendedor fornece uma faísca ao conjunto do eléctrodo do acendedor. Quer esteja a realizar manutenção regular ou a resolver um problema no sistema de ignição, leia o seguinte para manter o correcto funcionamento do sistema de ignição.

⚠ AVISO: Todos os controlos de controlo de gás e válvulas de abastecimento devem estar na posição DESLIGADO.

Se o acendedor não acender o grelhador Q®, necessitará de identificar o local de ocorrência do problema: no fluxo de gás ou no sistema de ignição. Comece por tentar acender o queimador com fósforos. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR — Acender com um fósforo". Se o acendimento através de fósforos for bem-sucedido, o problema reside no sistema de ignição.

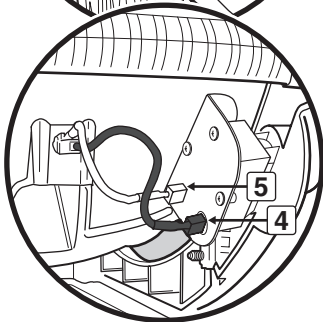
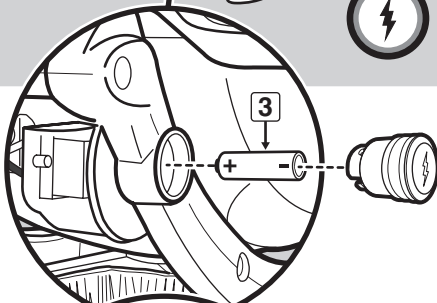
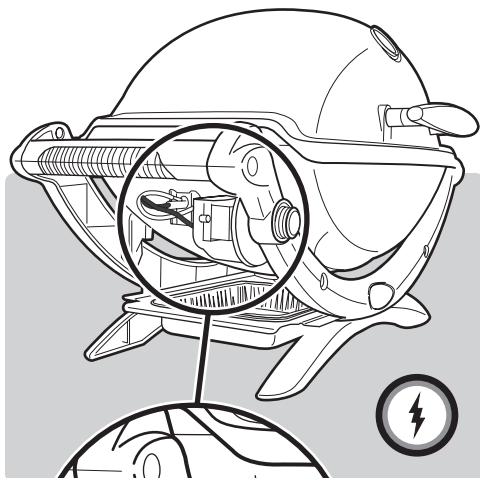
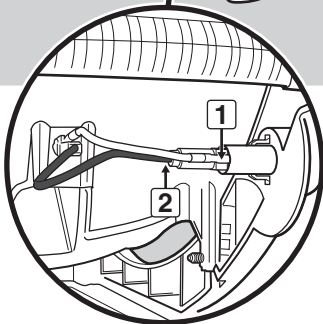
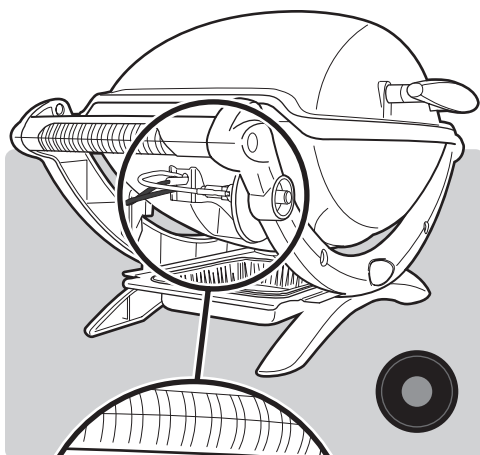
MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO POR BOTÃO

- Verifique se os fios de ignição branco (1) e preto (2) estão devidamente ligados.
- Certifique-se de que o botão de ignição é premido, clica e volta à posição exterior.

MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA

- Certifique-se de que a pilha AAA (apenas alcalina) está em bom estado e bem instalada (3). Algumas pilhas estão envolvidas numa película de protecção de plástico. Este plástico tem de ser retirado antes de instalar a pilha. Não confunda este plástico com o rótulo da pilha.
- Certifique-se de que ambos os fios do botão de ignição estão correctamente ligados ao módulo de ignição. Fio preto no terminal preto (4), fio branco no terminal branco (5).
- Certifique-se de que o botão de ignição electrónico está a funcionar, ouvindo e procurando faíscas no queimador.

Se o sistema de ignição electrónica continuar a não acender, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.



⚠ ATENÇÃO: Este produto foi testado relativamente à segurança e está certificado para utilização num determinado país. Consulte a designação do país localizada no exterior da caixa.

Estas peças podem ser componentes de transporte de gás ou de queima de gás. Contacte a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes para obter informações sobre peças sobressalentes originais Weber-Stephen Products LLC.

⚠ AVISO: Não tente efectuar quaisquer reparações em componentes de transporte ou de queima de gás sem ter contactado a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes. No caso de não respeitar este aviso, as suas acções podem dar origem a incêndio ou explosão que pode resultar em ferimentos pessoais graves ou morte ou ainda danos materiais.



Este símbolo indica que o produto não pode ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Para obter instruções relativamente à eliminação deste produto na Europa, visite www.weber.com e contacte o importador indicado para o seu país. Se não tiver acesso à Internet, contacte o seu representante para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.

Quando decidir eliminar o grelhador, todos os componentes eléctricos (por exemplo, motor do assador, baterias, módulo de ignição, luzes da pega) têm de ser retirados e eliminados adequadamente em conformidade com a norma REEE. Estes componentes devem ser eliminados separadamente do grelhador.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – C.S. 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TEL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED

The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
Printed in U.S.A.