



3000 3200

MANUAL DE UTILIZADOR DO GRELHADOR A GÁS GPL

CONJUNTO - PÁG. 10



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

**ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR A GÁS, LEIA
ATENTAMENTE ESTE MANUAL DO UTILIZADOR.**

⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro a gás:

- 1) Feche imediatamente a alimentação de gás do aparelho.
- 2) Apague quaisquer chamas abertas.
- 3) Abra a tampa.
- 4) Se o cheiro persistir, 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.

⚠ AVISO

- 1) Não armazene nem utilize gasolina ou outro vapor ou líquido nas imediações deste ou de qualquer aparelho.
- 2) Uma botija de fornecimento de gás não ligada para utilização não deve ser armazenada nas imediações deste ou de qualquer aparelho.

⚠ AVISO: Siga cuidadosamente todos os procedimentos de verificação de fugas neste Manual do Utilizador antes da utilização do grelhador. Faça-o mesmo que o grelhador tenha sido montado pelo representante.

⚠ AVISO: Não acenda este aparelho sem ler primeiro a secção **IGNIÇÃO DO QUEIMADOR** deste Manual do Utilizador.

**APENAS UTILIZAÇÃO
EXTERIOR.**

AVISO PARA O INSTALADOR: Estas instruções devem ser fornecidas ao proprietário que deve guardá-las para utilização futura.

CE:845CO-0017
ID: 0845

57573

PT - PORTUGUESE
07/31/13

⚠ PERIGO

O não cumprimento das recomendações sobre PERIGOS, AVISOS e CUIDADOS contidos neste Manual do Utilizador poderá provocar ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais resultantes de possível incêndio ou explosão.

AVISOS:

- ⚠ Uma montagem incorrecta do grelhador pode ser perigosa. Siga as instruções de montagem cuidadosamente.
- ⚠ 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 afastadas do grelhador quando este estiver em utilização.
- ⚠ Tenha o máximo cuidado ao 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 ou rocha vulcânica no grelhador a gás Weber®.
- ⚠ Ao acender o grelhador ou ao cozinhar, nunca se incline sobre o grelhador aberto.
- ⚠ Nunca coloque as mãos nem os dedos na extremidade frontal do compartimento de grelhar quando o grelhador está quente ou a tampa estiver aberta.
- ⚠ Quando o grelhador está a ser utilizado, todo o compartimento de grelhar aquece. Não toque.
- ⚠ Em nenhuma circunstância deverá tentar desligar o regulador de gás nem qualquer acessório de gás com o grelhador em funcionamento.
- ⚠ Utilize luvas para churrasco ou pegas de forno resistentes ao calor ao utilizar o grelhador.
- ⚠ Siga as instruções de ligação do regulador para o tipo de grelhador adquirido.
- ⚠ Caso os queimadores se apaguem durante a utilização do grelhador, desligue todas as válvulas de gás. Abra a tampa e aguarde cinco minutos antes de tentar ligar o grelhador, utilizando as instruções de ignição.
- ⚠ Os materiais inflamáveis não devem estar a menos de 60 cm do grelhador. Isto inclui a parte superior, inferior, posterior ou lateral do grelhador.
- ⚠ Não coloque este modelo de grelhador numa construção integrada ou corrediça. Ignorar este AVISO pode provocar um incêndio ou uma explosão que pode originar danos materiais e causar ferimentos graves ou morte.
- ⚠ Não armazene qualquer botija de fornecimento de gás adicional (de reserva) ou desligada por sob 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 voltar a ser utilizado. Consulte as instruções deste Manual do Utilizador para obter os procedimentos correctos.
- ⚠ Não utilize o grelhador a gás Weber® se existir alguma fuga nas ligações de gás.
- ⚠ Não utilize uma chama para verificar a existência de fugas de gás.
- ⚠ Não coloque uma tampa de grelhador ou qualquer outra coisa inflamável sobre ou na área de armazenamento sob o grelhador enquanto o grelhador está em funcionamento ou quente.
- ⚠ O gás propano liquefeito não é um gás natural. A conversão ou tentativa de utilização de gás natural numa unidade de gás propano liquefeito ou de gás propano liquefeito numa unidade de gás natural 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 os orifícios da válvula nem as aberturas do queimador ao limpar as válvulas ou os queimadores.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® deve ser limpo regularmente de forma metódica.
- ⚠ Uma botija de fornecimento de gás com fissuras ou ferrugem pode ser perigosa, pelo que deverá ser verificada pelo fornecedor de gás. Não utilize uma botija de fornecimento de gás que possua uma válvula danificada.
- ⚠ Embora possa parecer que a botija de fornecimento de gás esteja vazia, ainda pode estar presente gás e a botija deve ser transportada e armazenada em conformidade.
- ⚠ Se ocorrer um incêndio provocado por gordura, desligue todos os queimadores 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 extinguam.

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. Registar 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 mangueiras 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 anularão 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 COMERCIABILIDADE 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).

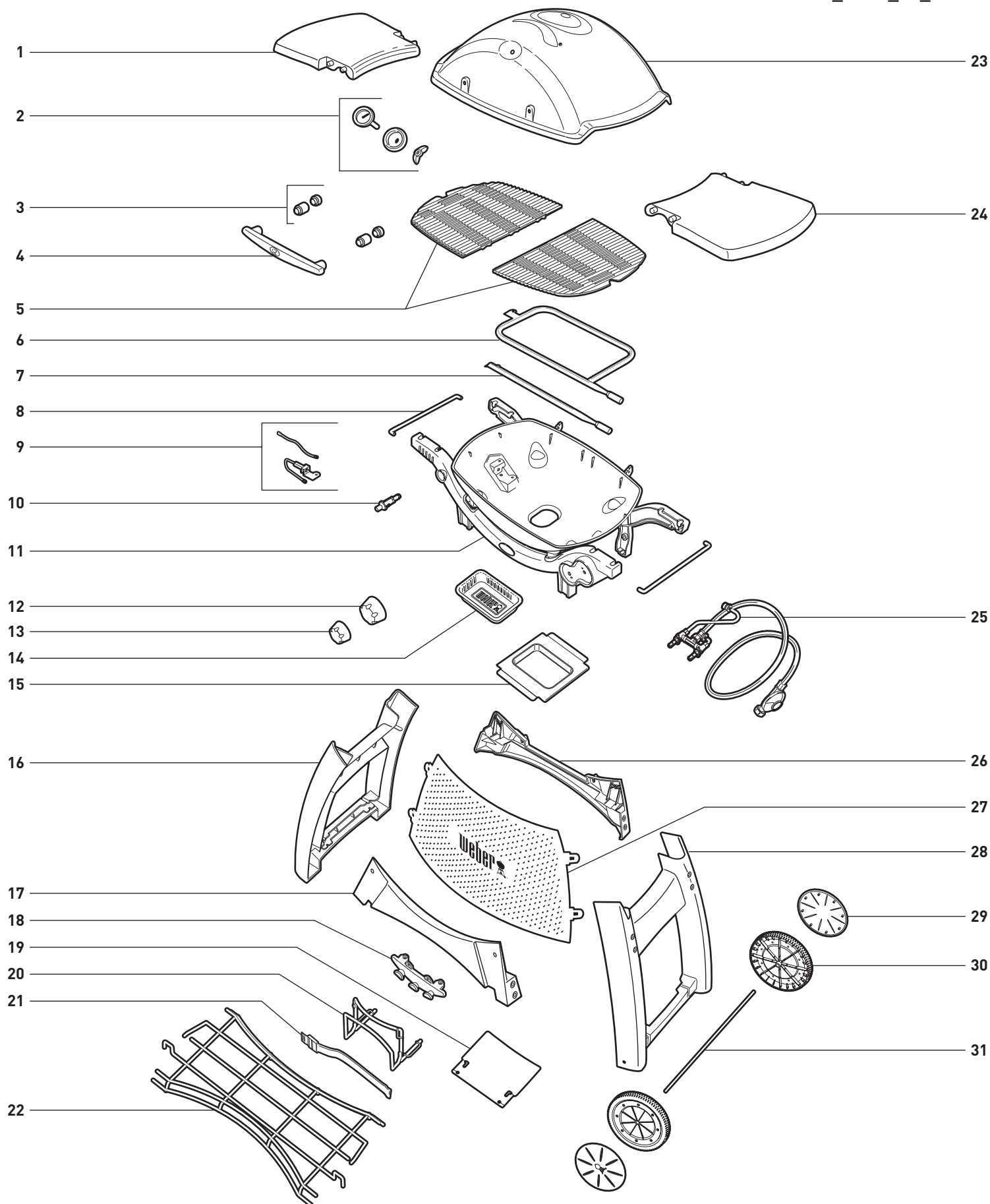
ESTA GARANTIA LIMITADA APLICA-SE APENAS À UTILIZAÇÃO EM RESIDÊNCIAS FAMILIARES OU APARTAMENTOS E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER UTILIZADOS EM AMBIENTES COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU COM VÁRIAS UNIDADES TAIS COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, ESTÂNCIAS OU PROPRIEDADES DE LOCAÇÃO.

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.

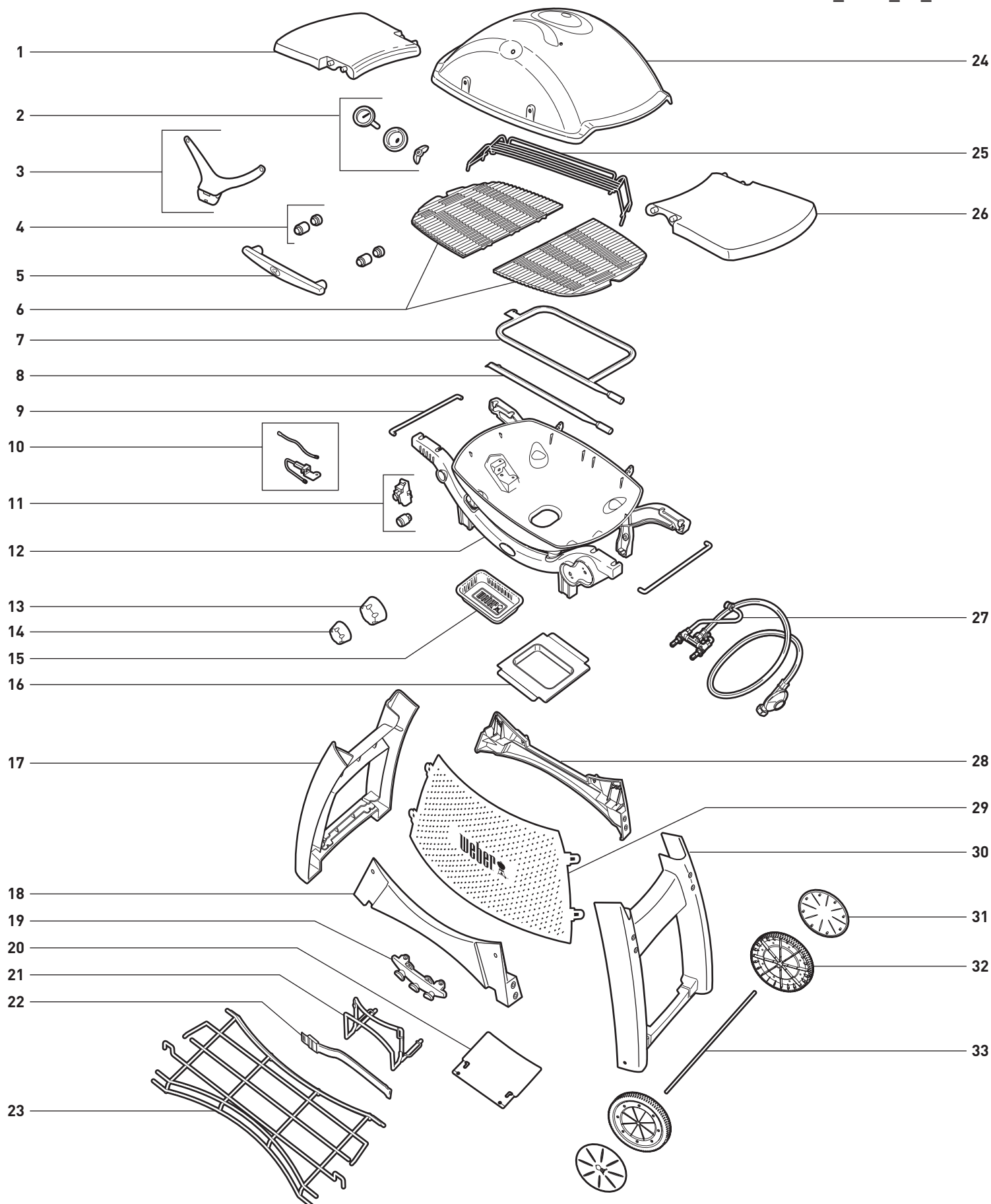
AVISOS	2
GARANTIA	3
ÍNDICE	3
VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 3000 ...	4
VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 3200 ...	6
LISTA DE PEÇAS	8
MONTAGEM	10
CARACTERÍSTICAS DE ARMAZENAMENTO	23
INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE AS LIGAÇÕES DE GÁS E DE GÁS GPL	24
O QUE É O GÁS GPL?	24
DICAS PARA O MANUSEAMENTO SEGURO DE BOTIJAS DE GPL	24
DIRECTRIZES DE ARMAZENAMENTO E NÃO UTILIZAÇÃO	24
REQUISITOS DA BOTIJA DE GPL	24
LIGAÇÕES E REQUISITOS DO DISTENSOR	24
INSTALAÇÃO DA BOTIJA DE GPL	25
ONDE É INSTALADA A BOTIJA DE GPL?	25
REQUISITOS PARA INSTALAÇÃO NO CARRINHO	25
INSTALAÇÃO NO CARRINHO	26
REQUISITOS PARA INSTALAÇÃO NO SOLO	26
INSTALAÇÃO NO SOLO	26
LIGAR O DISTENSOR	27
LIGAR O DISTENSOR À BOTIJA DE GPL	27
O QUE É UM DISTENSOR?	27
PREPARAR A UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR	28
O QUE É UMA VERIFICAÇÃO DE FUGAS?	28
VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS DE GÁS	28
DESLIGAR O DISTENSOR	30
DESLIGAR O DISTENSOR DA BOTIJA DE GPL	30
ABASTECER A BOTIJA DE GPL	30
VOLTAR A LIGAR A BOTIJA DE GPL	30
VERIFICAÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR	31
SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR	31
COLECTOR DE RECOLHA AMOVÍVEL E BANDEJA DE RECOLHA DE GORDURAS DESCARTÁVEL	31
INSPECÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS	31
IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR ..	32
MÉTODOS DE IGNIÇÃO DO QUEIMADOR	32
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR	32
PARA APAGAR O QUEIMADOR	32
DICAS E SUGESTÕES ÚTEIS PARA GRELHAR.	34
DICAS E SUGESTÕES	34
PRÉ-AQUECIMENTO	34
COZINHAR COM A TAMPA FECHADA	34
SISTEMA DE RECOLHA DE GORDURA	34
MÉTODOS DE CONFECÇÃO.	36
MÉTODO DIRECTO OU MÉTODO INDIRECTO?	36
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	37
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS GERAIS	37
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA LÂMPADA GRILL OUT® PARA PEGA ..	37
MANUTENÇÃO ANUAL	38
MANTENHA O GRELHADOR A GÁS WEBER® EM BOAS CONDIÇÕES ..	38
PADRÃO DE CHAMA DO QUEIMADOR	38
REDE(S) PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER®	38
ABERTURAS DO TUBO DO QUEIMADOR	38
LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR	39
MANUTENÇÃO REGULAR	41
EM BOM ESTADO — NO INTERIOR E EXTERIOR	41
LIMPEZA DO EXTERIOR DO GRELHADOR	41
LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR	41
INSPECÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS	41
OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO	42
MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO POR BOTÃO (Q® 3000)	42
MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA (Q® 3200)	42
MANTER A LÂMPADA GRILL OUT® PARA PEGA (Q® 3200)	42

VISTA EXPANDIDA DO WEBER® Q® 3000

Q3000_EURO_LP_073113

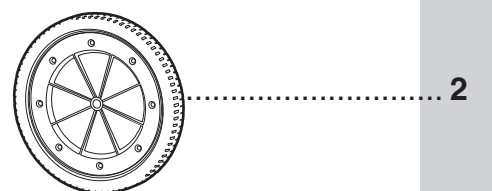
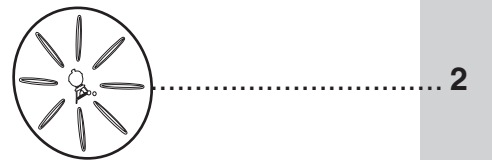
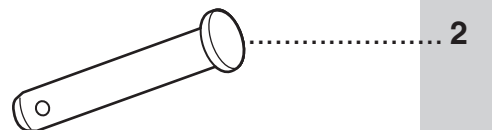
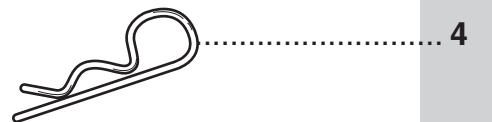
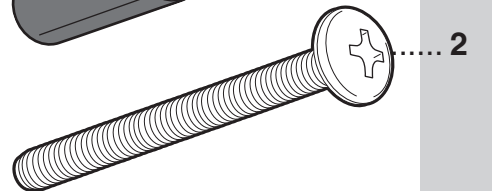
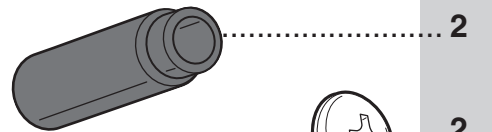
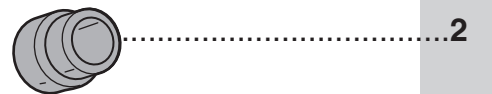
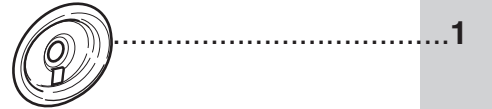
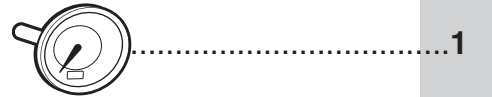
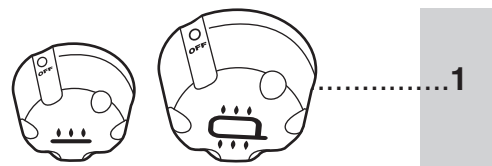
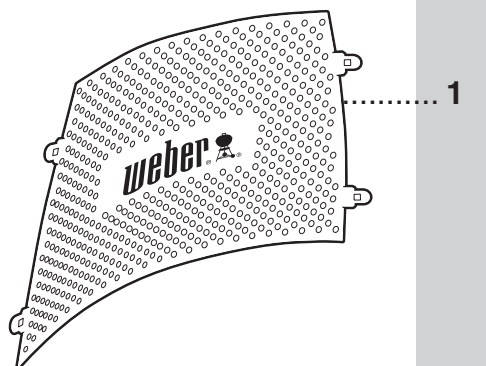
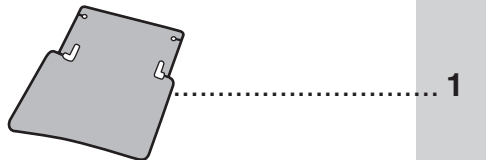
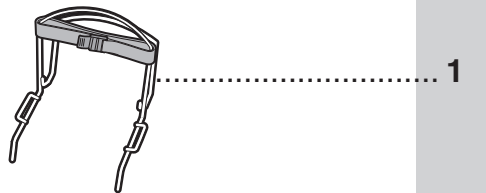
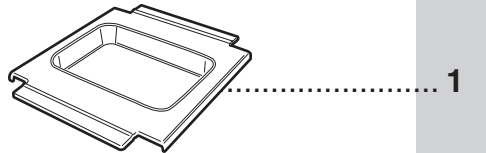
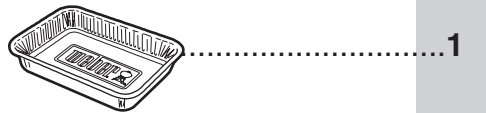
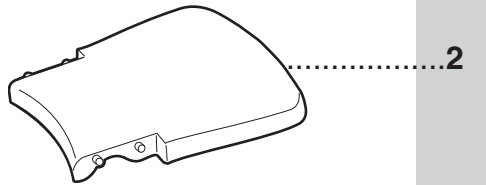
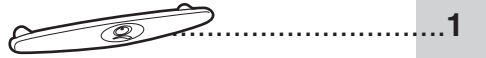
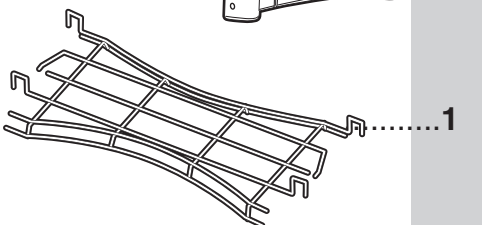
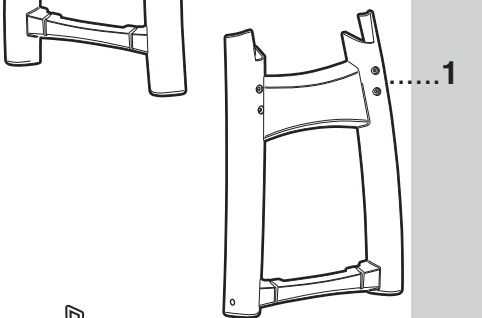
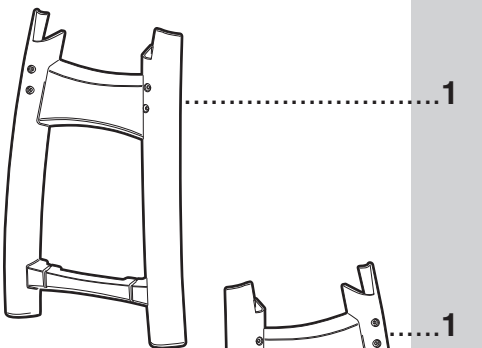
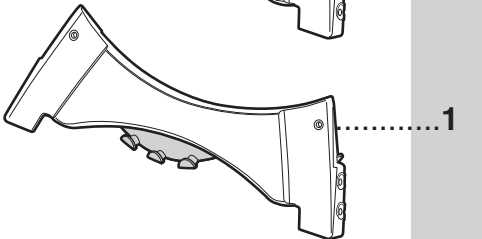
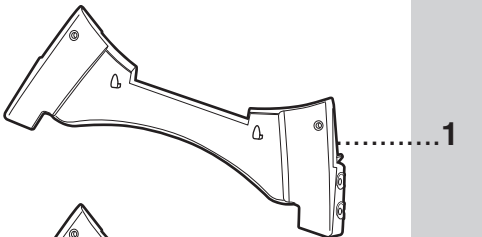
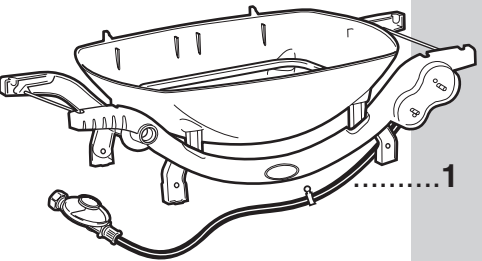
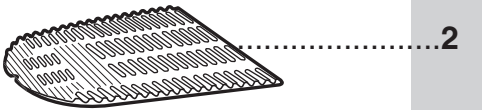
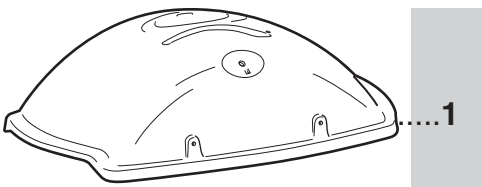


1. Mesa dobrável para baixo do lado esquerdo
2. Conjunto do termómetro
3. Espaçador da pega
4. Pega
5. Grelha de cozedura
6. Tubo do queimador exterior
7. Tubo do queimador interior
8. Cinta transversal metálica
9. Conjunto do eléctrodo do acendedor
10. Ignição por botão
11. Conjunto da cuba de cozedura/Suporte
12. Botão de regulação de gás do queimador (grande)
13. Botão de regulação de gás do queimador (pequeno)
14. Bandeja de recolha de gorduras descartável
15. Suporte da bandeja de recolha amovível
16. Pé esquerdo do carrinho
17. Cinta transversal dianteira
18. Suporte para utensílios
19. Base da botija
20. Suporte da botija
21. Correia para botija de gás
22. Estante inferior
23. Tampa
24. Mesa dobrável para baixo do lado direito
25. Conjunto válvula e collector - Distensor
26. Cinta transversal traseira
27. Esconde botija
28. Pé direito do carrinho
29. Tampa da roda
30. Roda
31. Eixo



1. Mesa dobrável para baixo do lado esquerdo
2. Conjunto do termómetro
3. Kit lâmpada Grill Out® para pega
4. Espaçador da pega
5. Pega
6. Grelha de cozedura
7. Tubo do queimador exterior
8. Tubo do queimador interior
9. Cinta transversal metálica
10. Conjunto do eléctrodo do acendedor
11. Botão de ignição electrónico/
Módulo de ignição electrónico
12. Conjunto da cuba de cozedura/Suporte
13. Botão de regulação de gás do queimador
(grande)
14. Botão de regulação de gás do queimador
(pequeno)
15. Bandeja de recolha de gorduras
descartável
16. Suporte da bandeja de recolha amovível
17. Pé esquerdo do carrinho
18. Cinta transversal dianteira
19. Suporte para utensílios
20. Base da botija
21. Suporte da botija
22. Correia para botija de gás
23. Estante inferior
24. Tampa
25. Cesto de reaquecimento
26. Mesa dobrável para baixo do lado direito
27. Conjunto válvula e collector - Distensor
28. Cinta transversal traseira
29. Esconde botija
30. Pé direito do carrinho
31. Tampa da roda
32. Roda
33. Eixo

LISTA DE PEÇAS





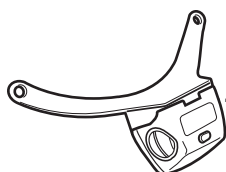
1



1



1



1

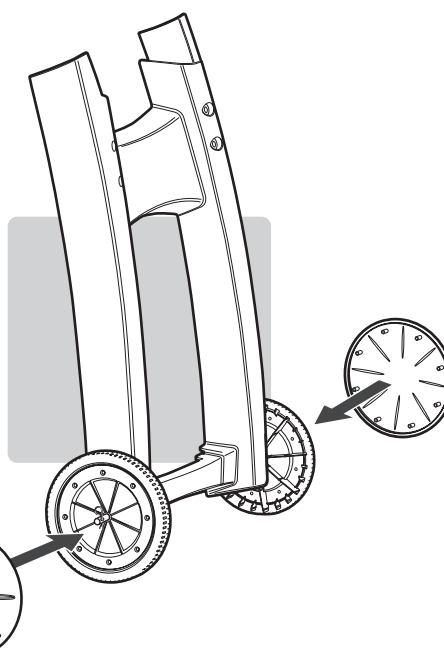
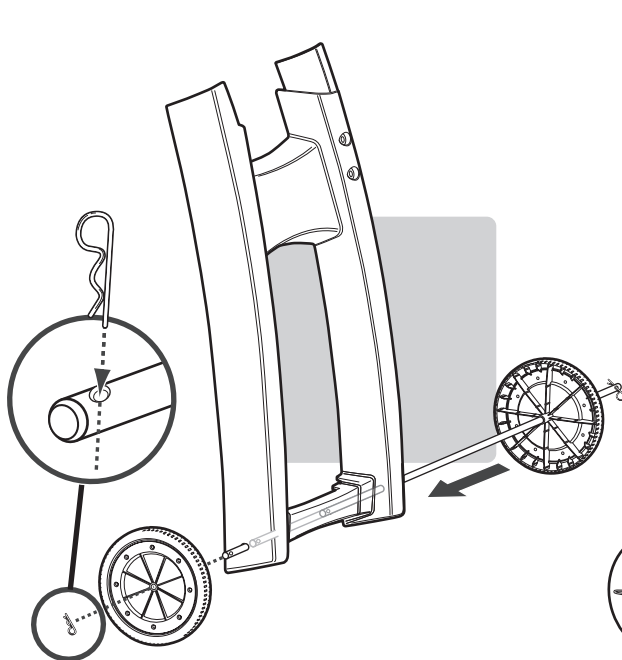
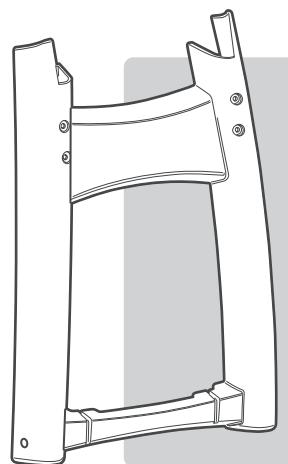
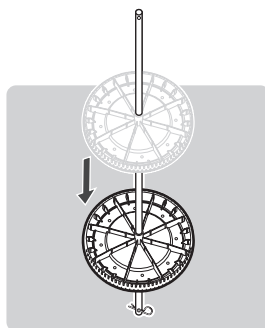
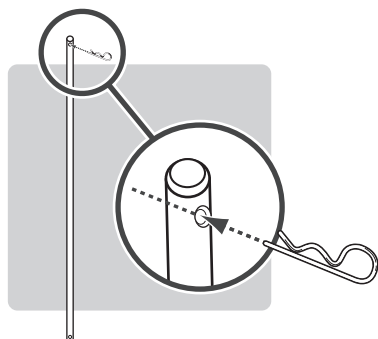
MONTAGEM

FERRAMENTAS NECESSÁRIAS:

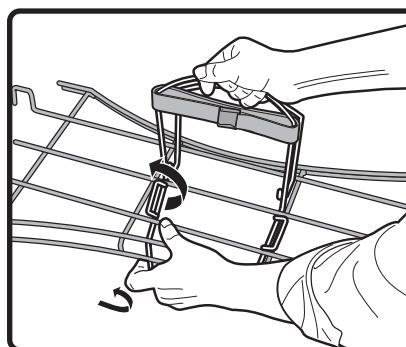
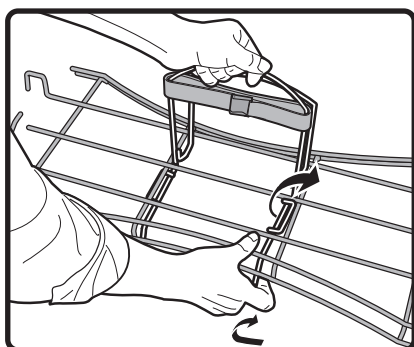
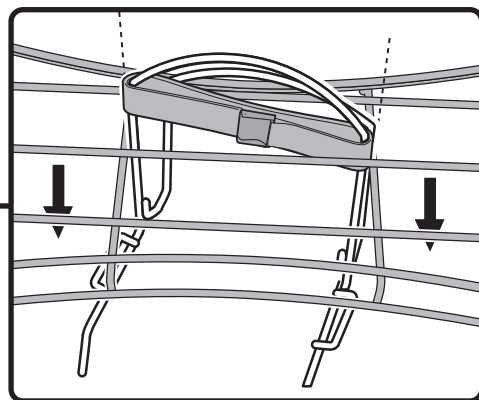
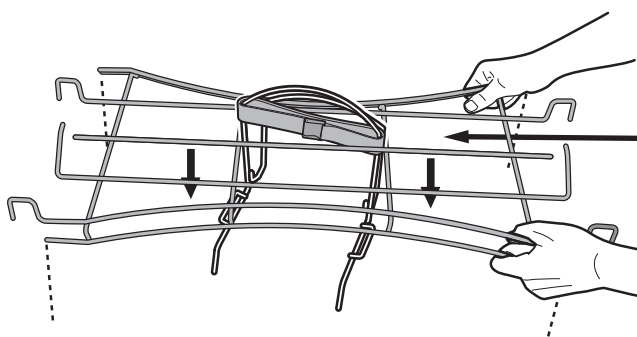
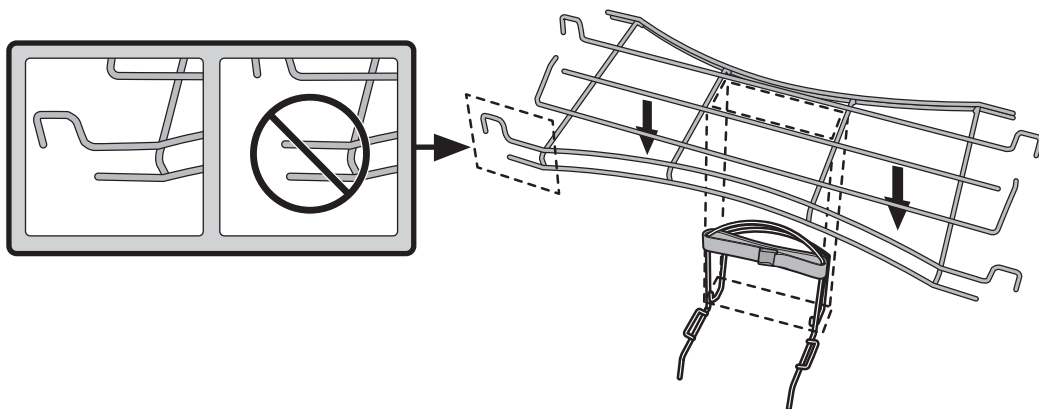


1

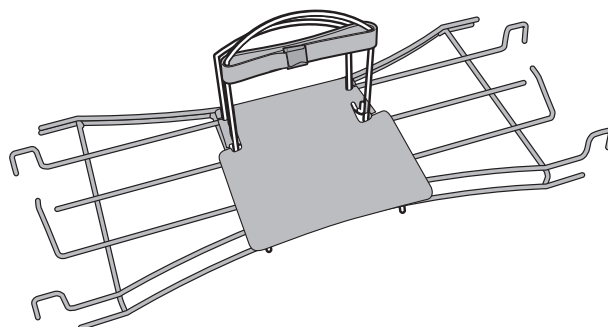
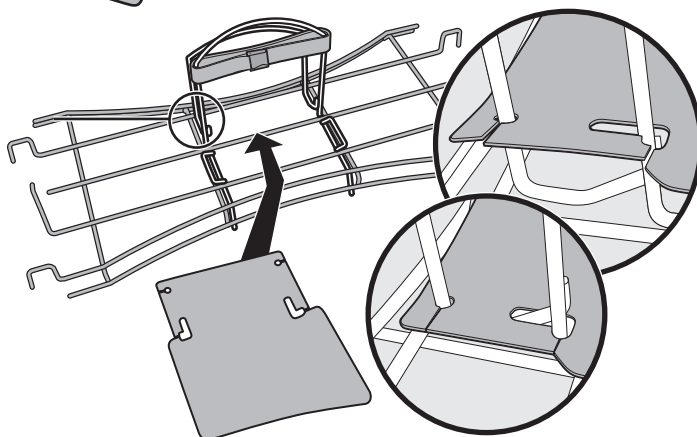
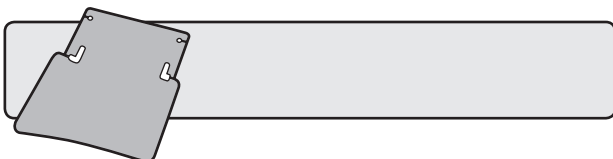
2-



2

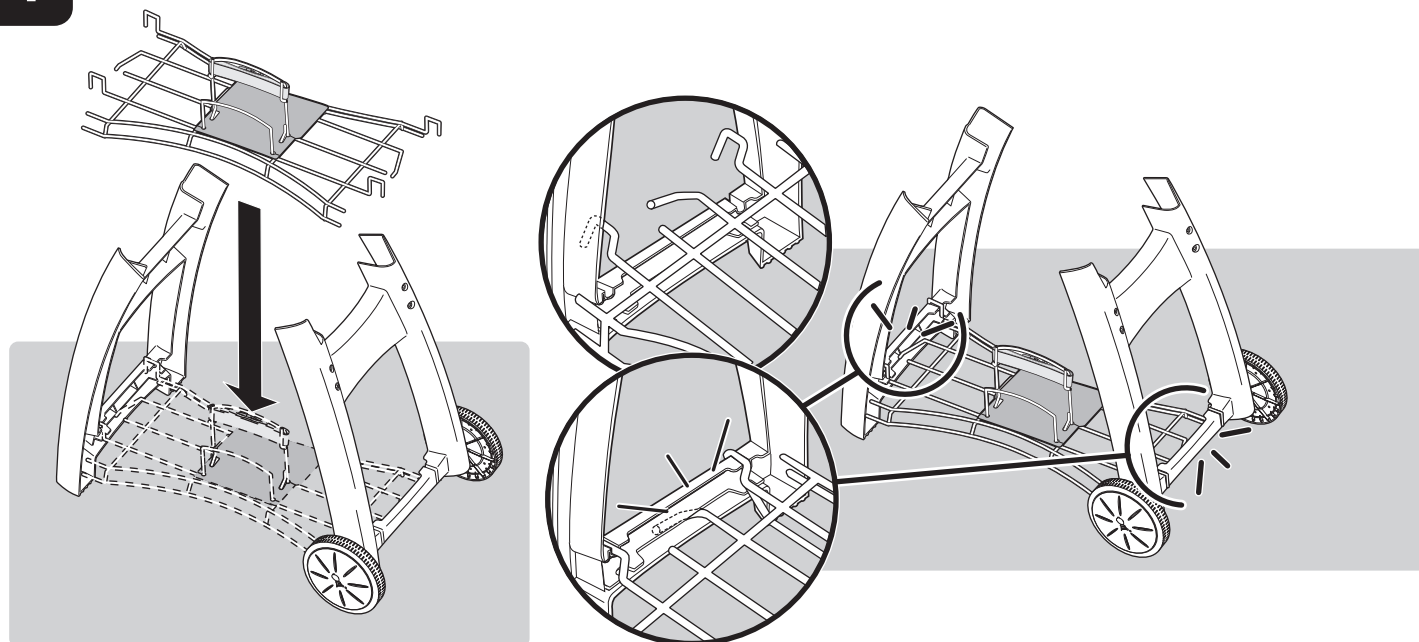


3



4

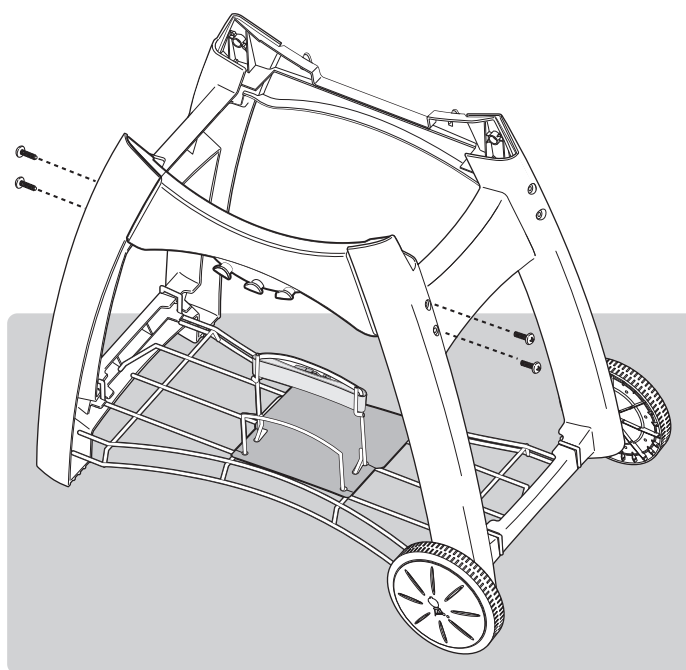
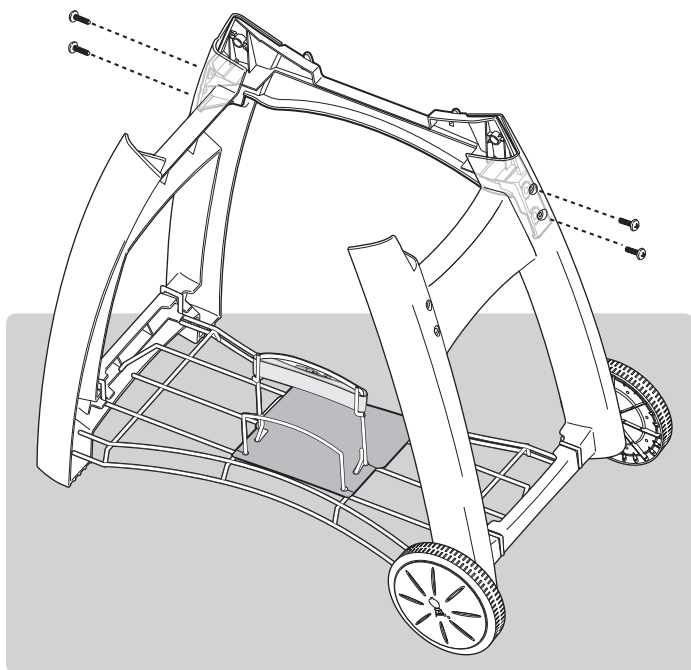
△ Coloque a estrutura da roda à direita.



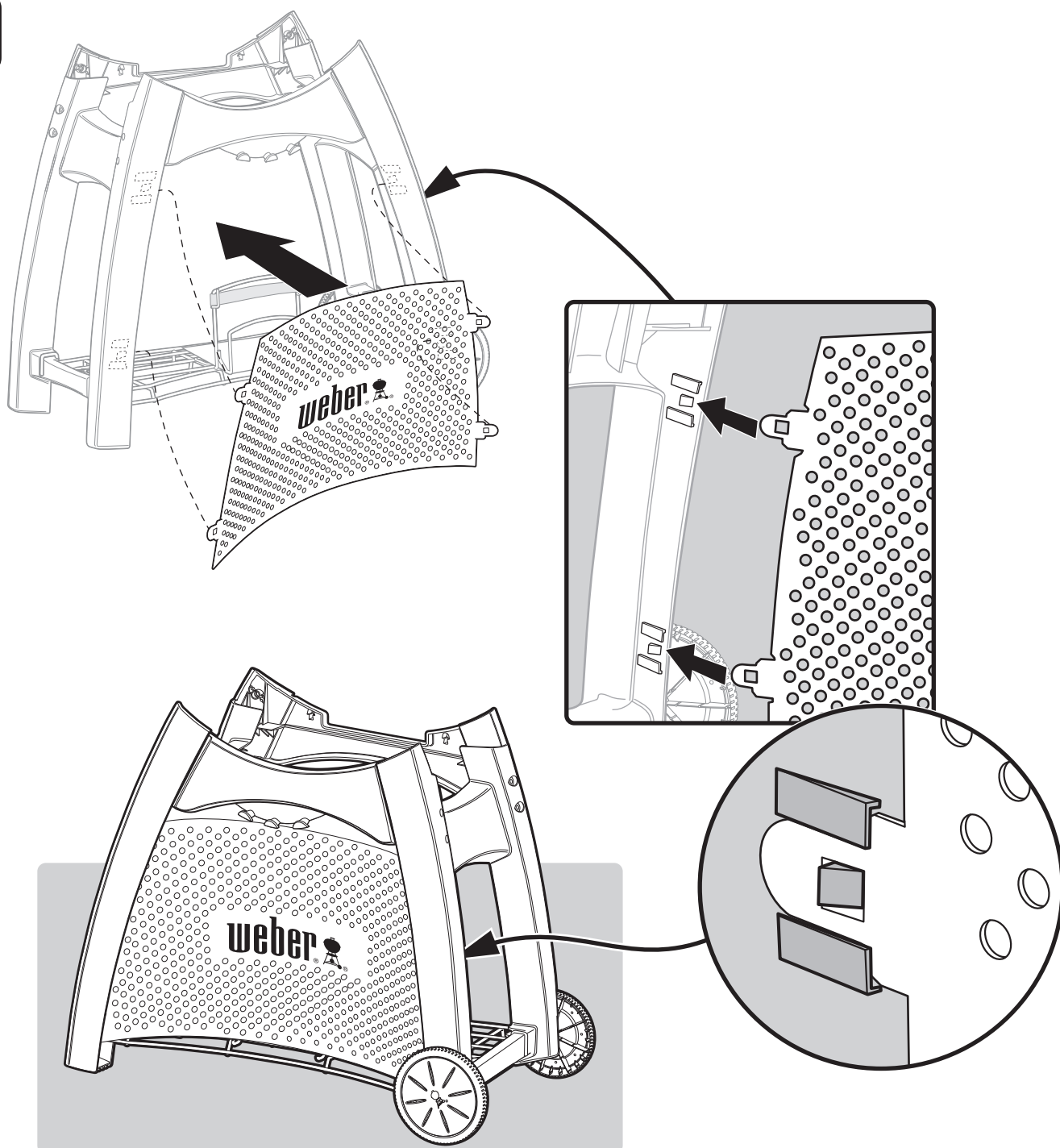
5



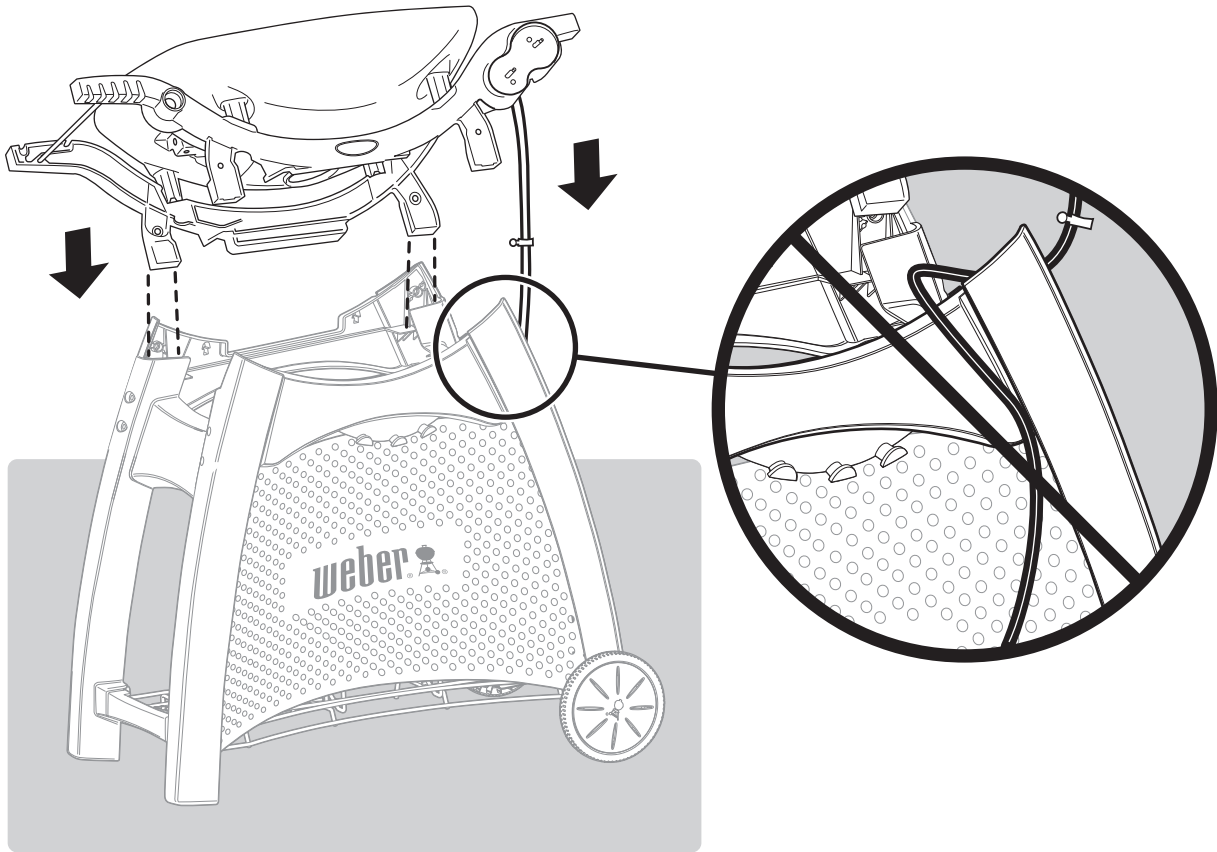
8-



6



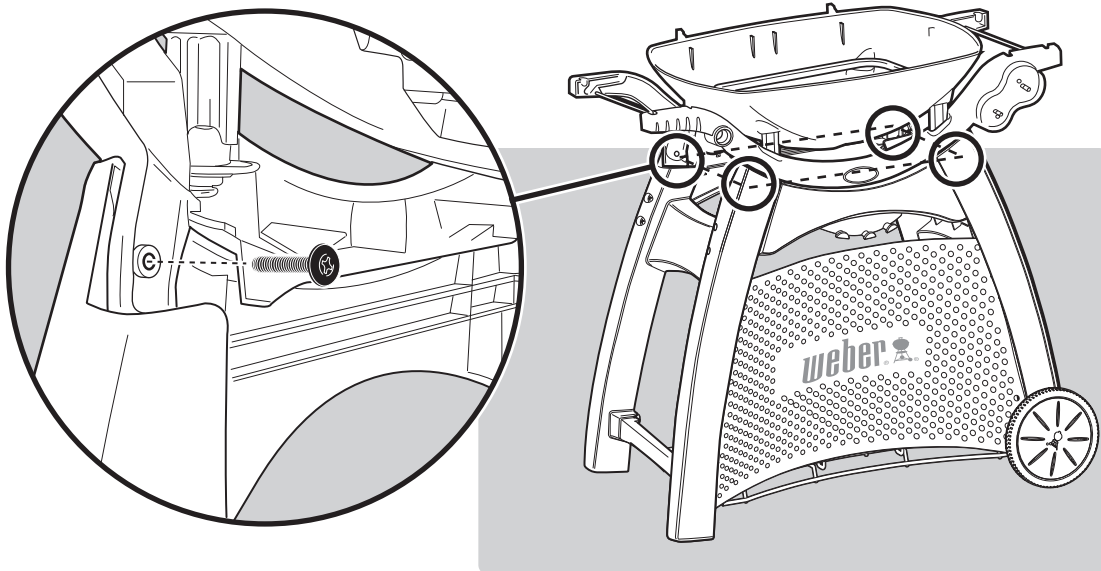
7



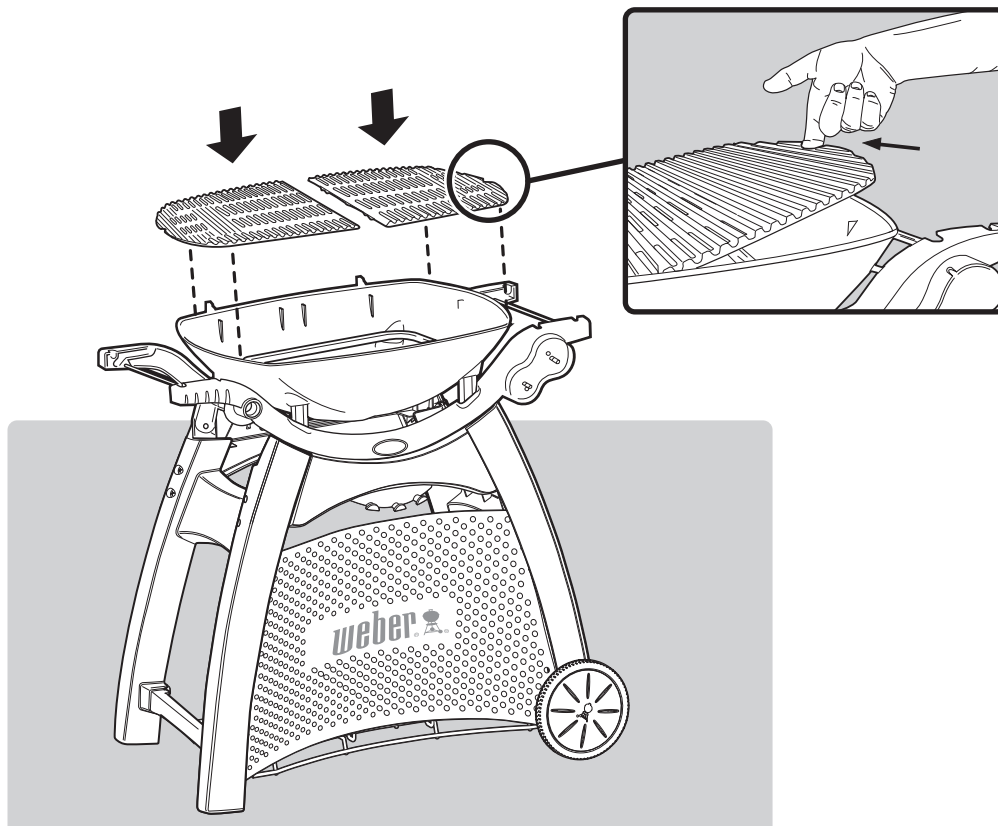
8



4-

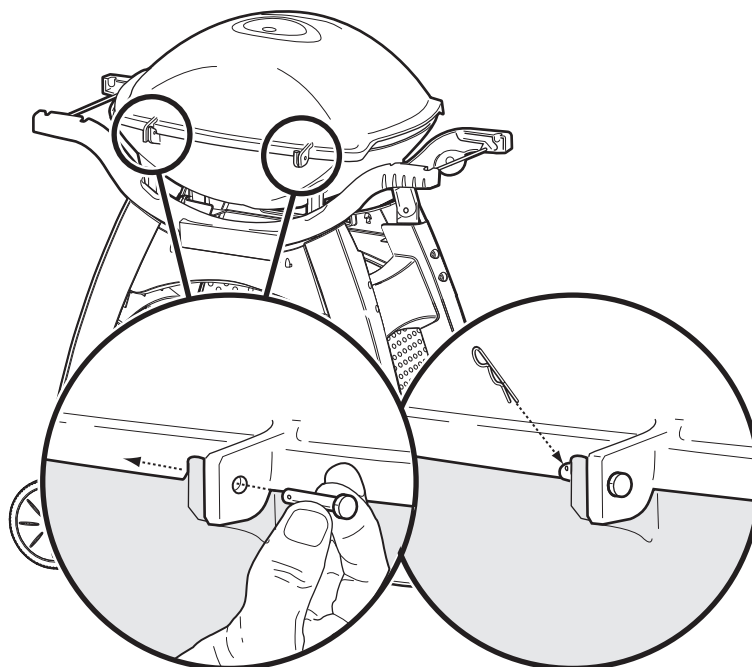


9

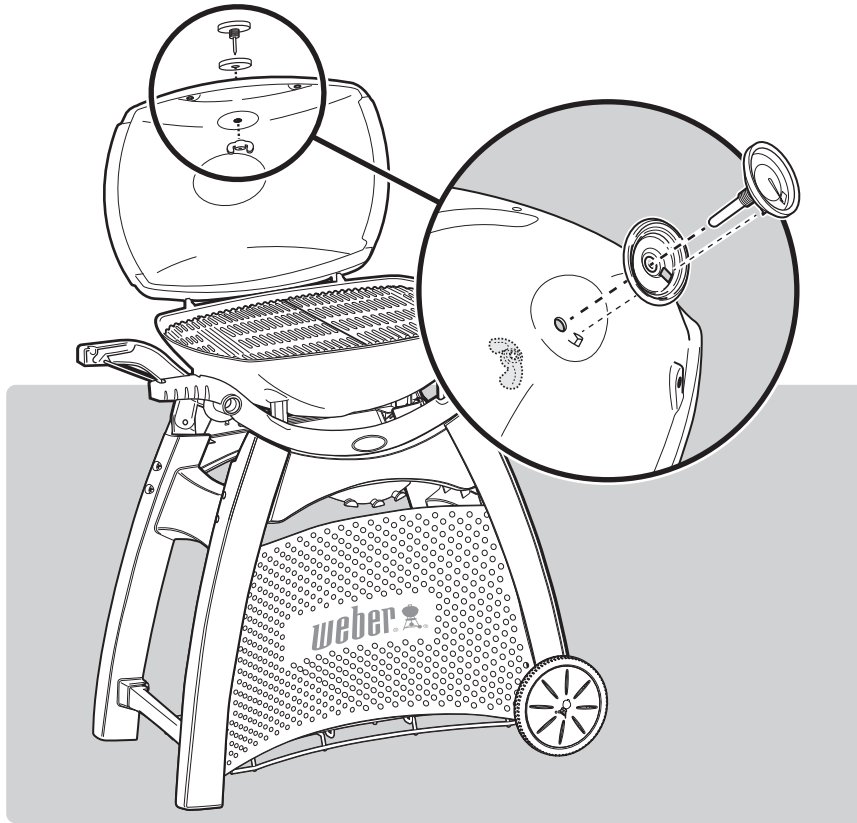


10

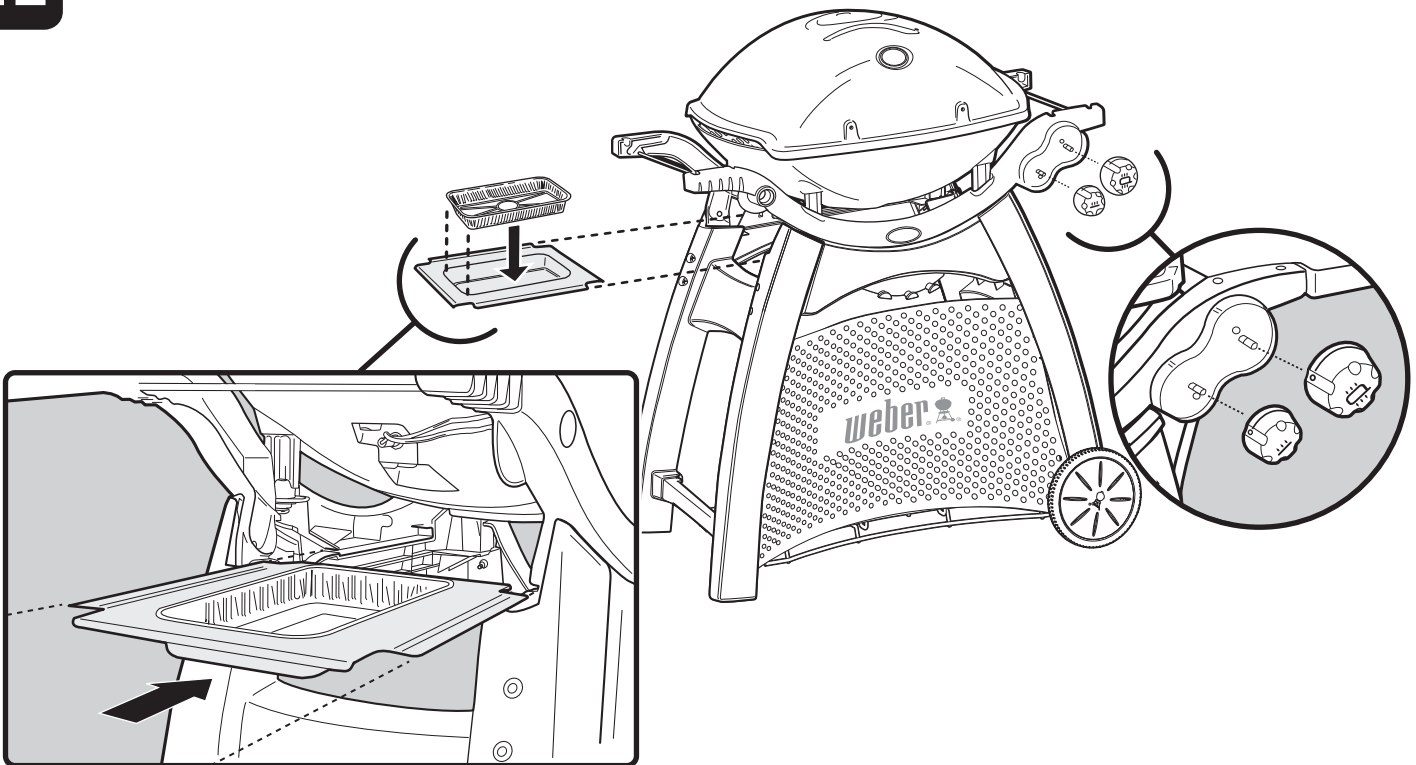
2-  2- 



11



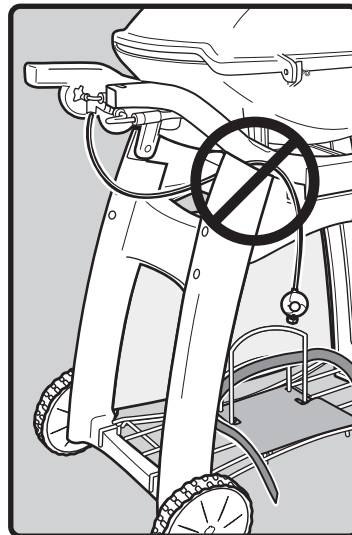
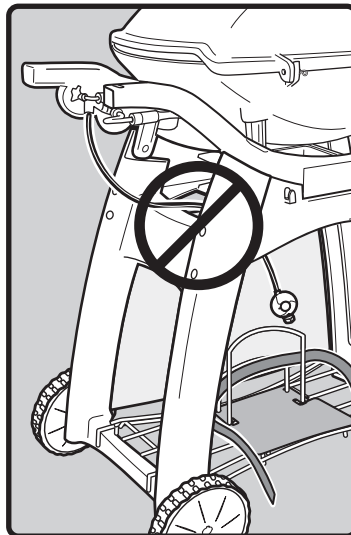
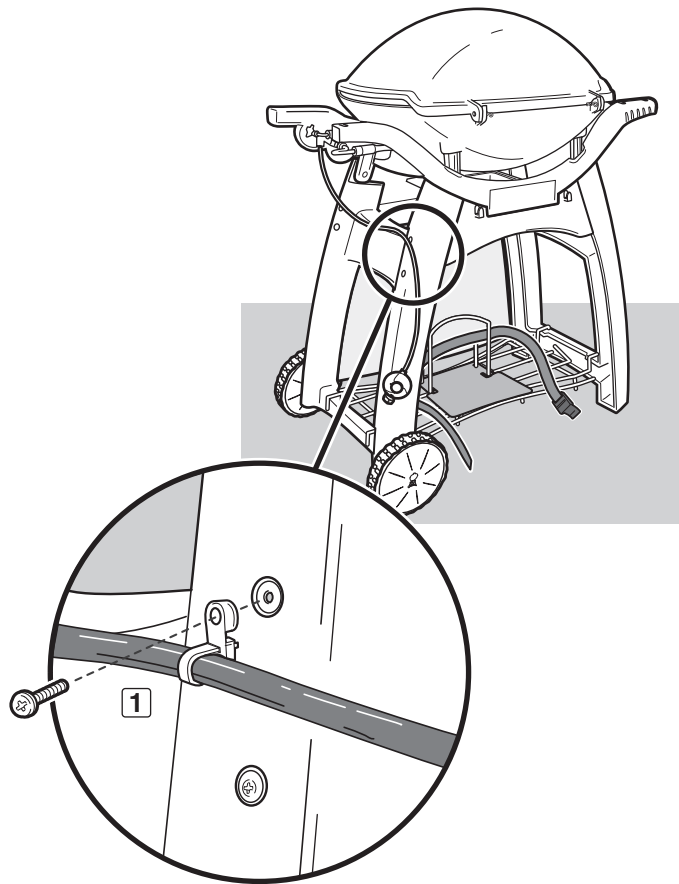
12



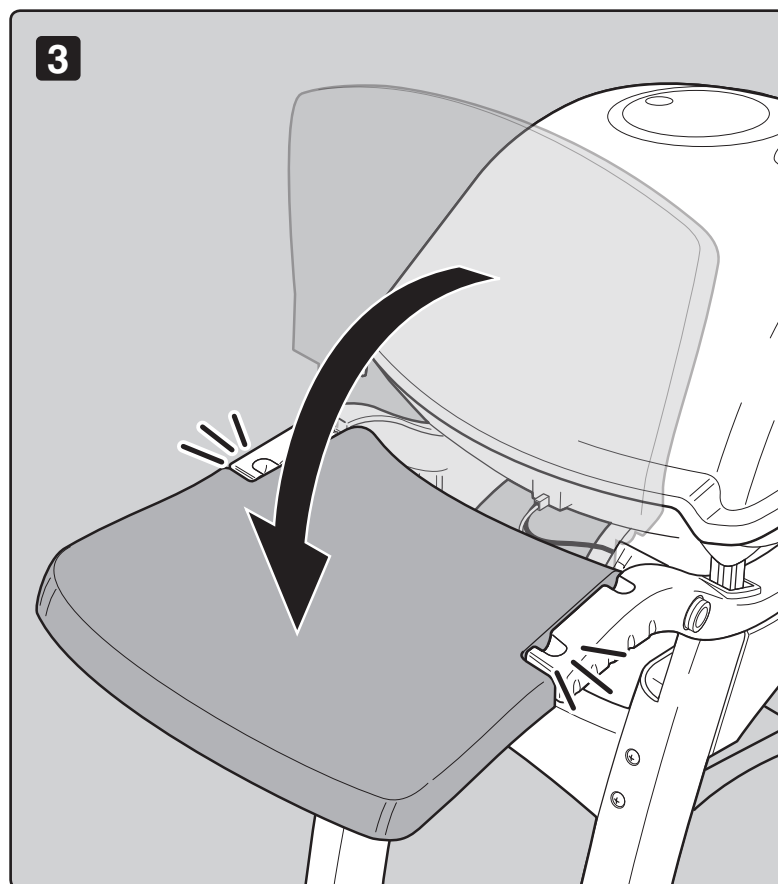
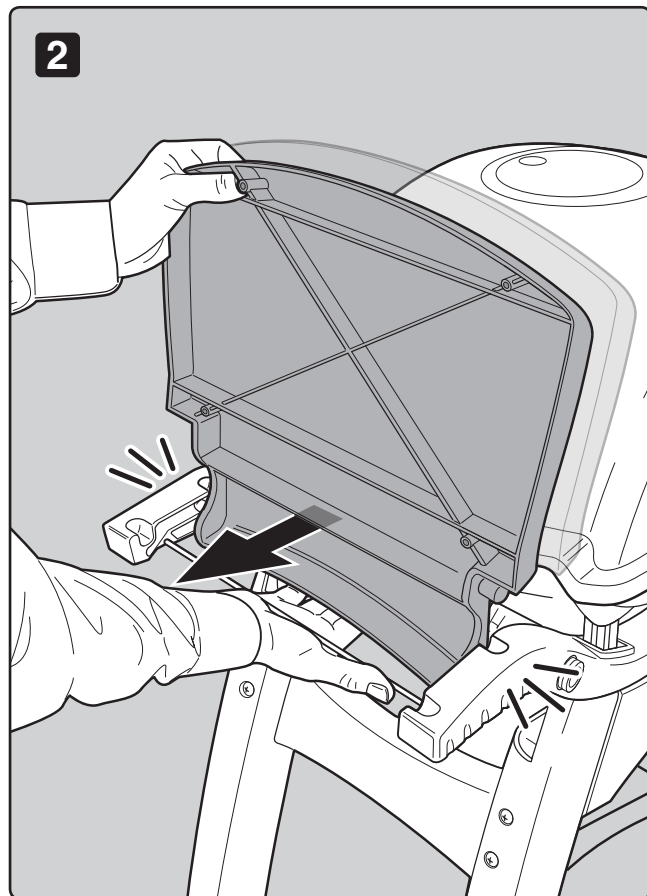
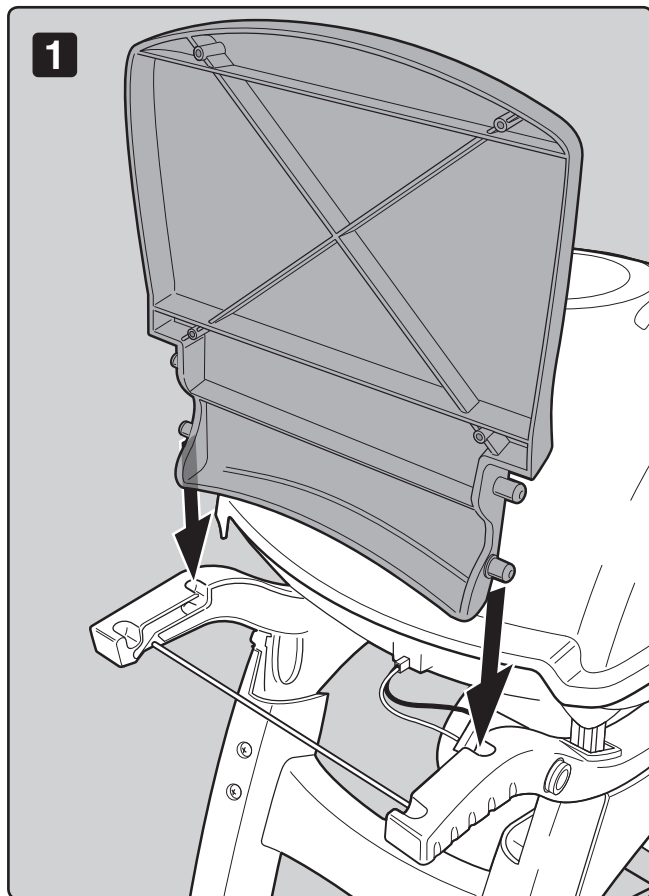
13

- A) Desenrole o tubo flexível e regulador do Weber® Q® 3000/3200.
- B) Retire o parafuso da perna, de seguida, fixe o tubo flexível e o grampo de retenção (1) à perna do carrinho.

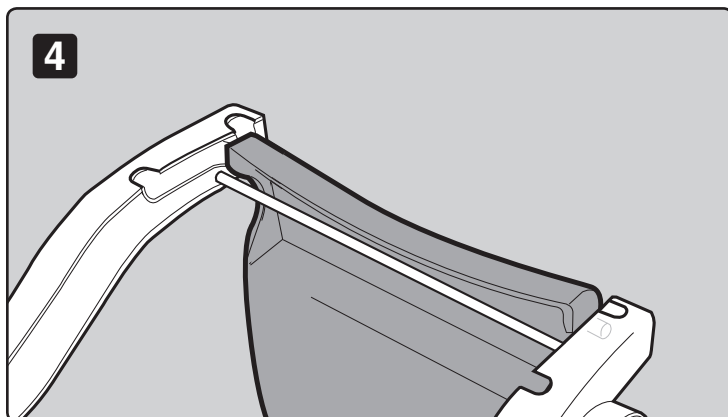
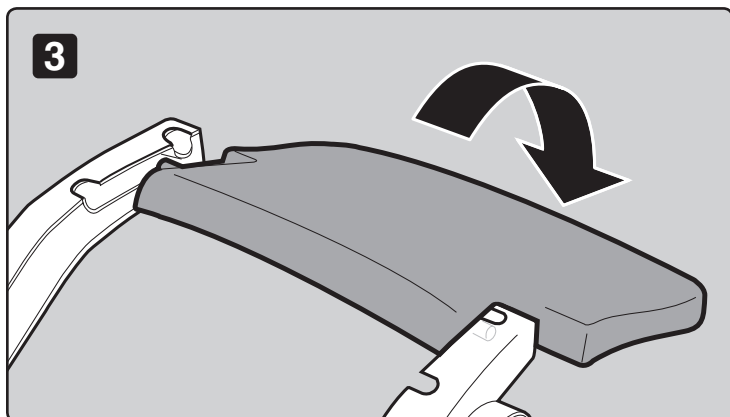
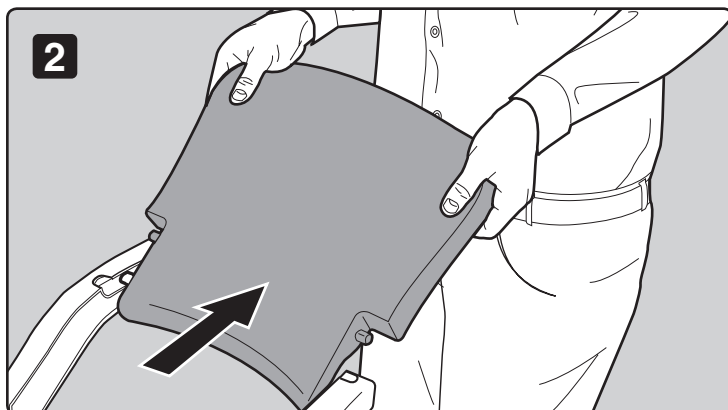
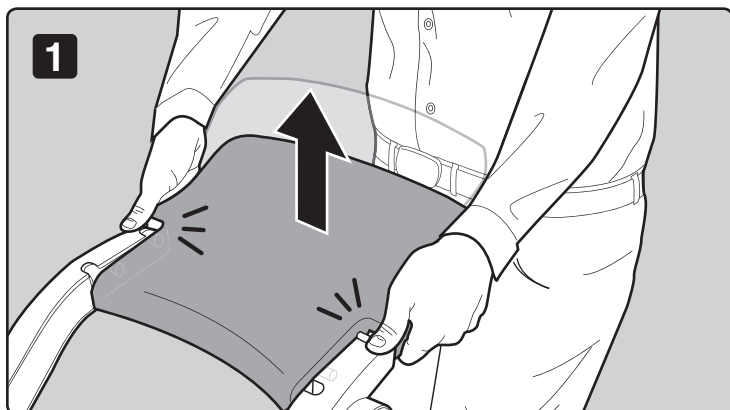
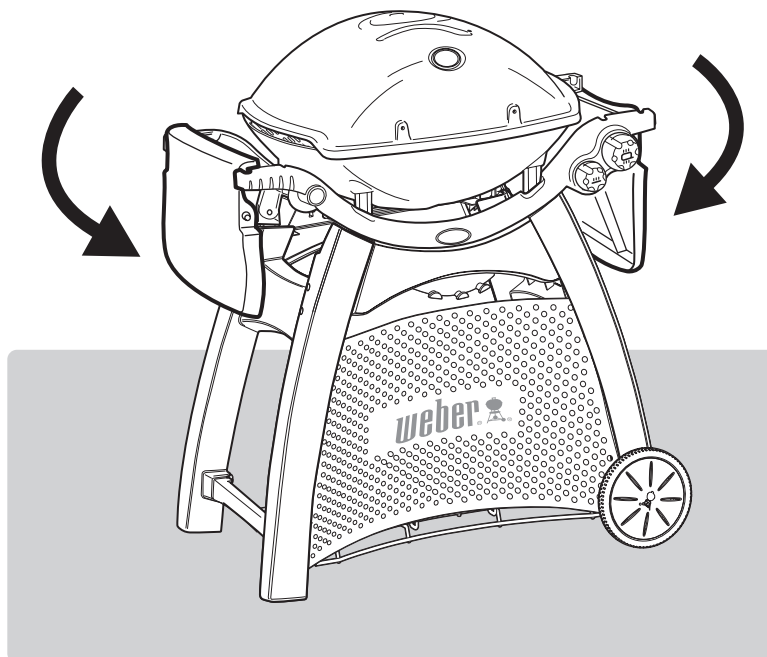
⚠ AVISO: O tubo flexível tem de ser fixo à perna do carrinho através do grampo de retenção do tubo flexível. Caso contrário, pode causar danos no tubo flexível resultando num incêndio ou explosão que pode causar ferimentos graves ou morte e danos materiais.



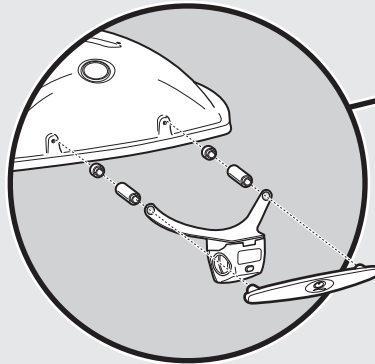
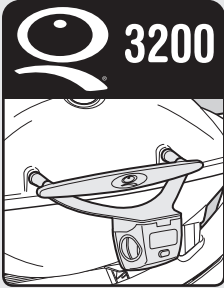
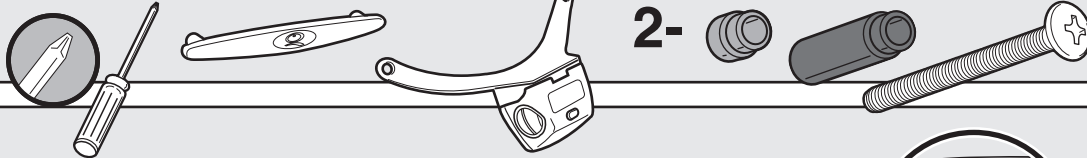
14



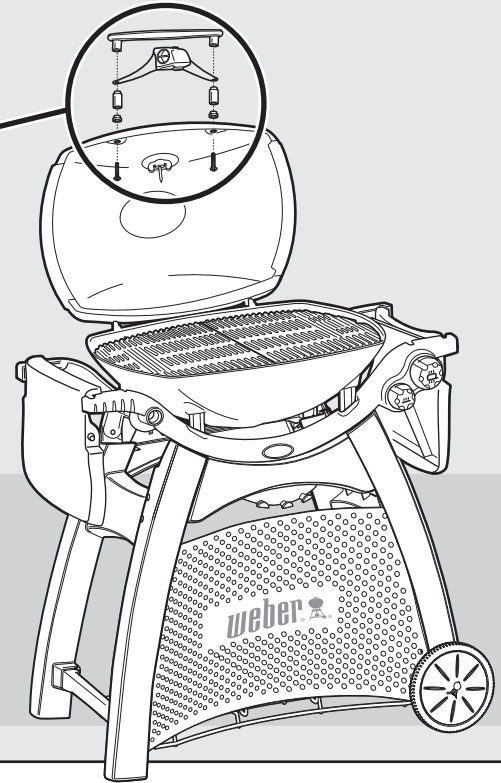
15



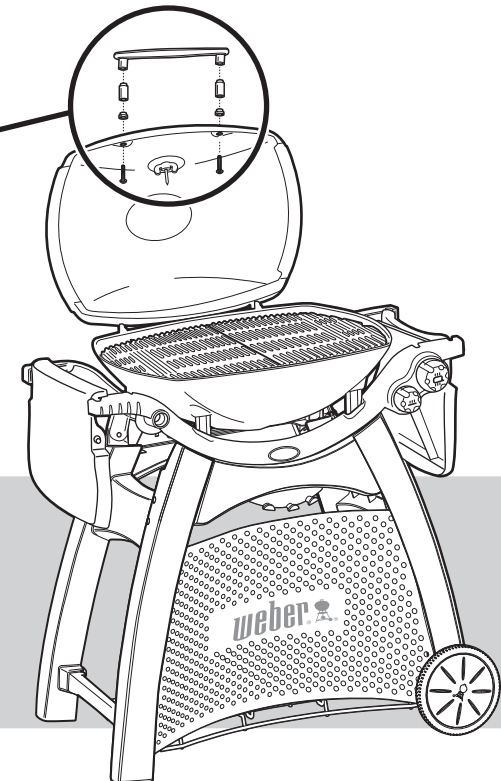
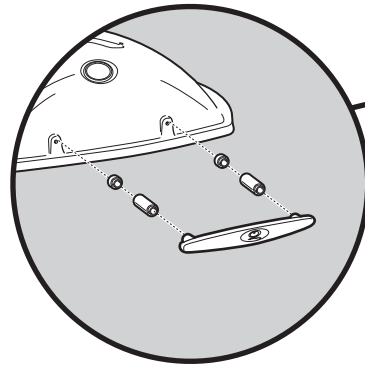
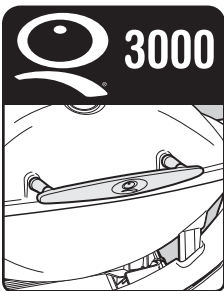
16



Pode ouvir um ruído na óptica. Isso é normal.



16

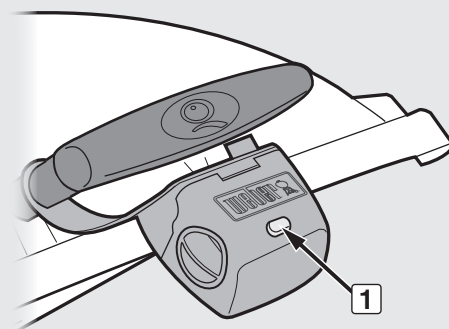
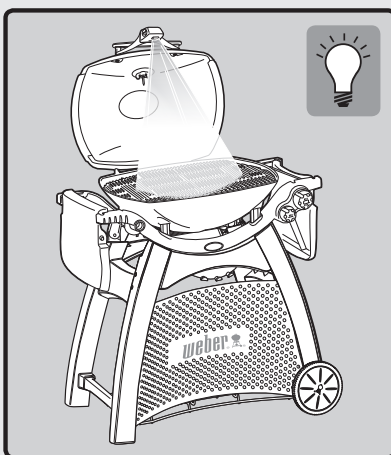
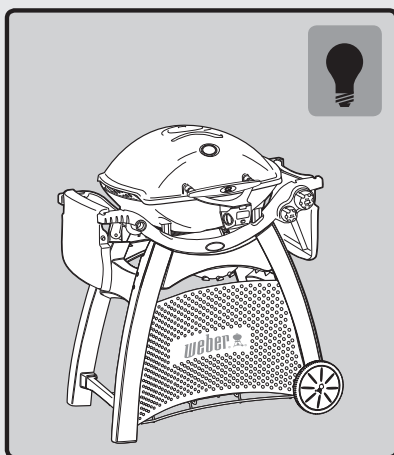
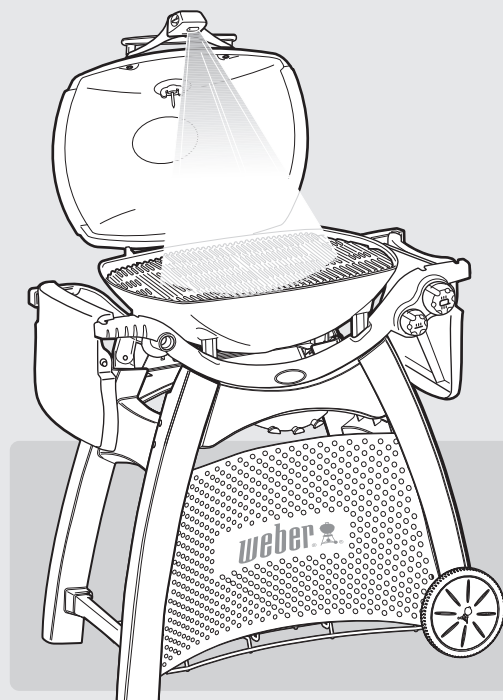
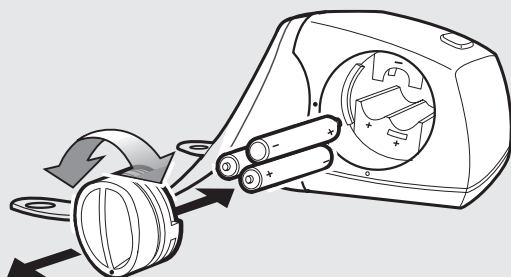


17

3-  AAA -
 3200

Necessita de 3 pilhas alcalinas “AAA” (não incluídas).

Utilize apenas pilhas alcalinas. Não misture pilhas novas com pilhas usadas ou diferentes tipos de pilhas (padrão, alcalinas ou recarregáveis). Se não tencionar usar a luz da pega Weber Q Grill Out™ durante um mês ou mais, retire as pilhas.



A luz de pega do Weber Q Grill Out™ tem um “sensor de inclinação”: Tampa para cima – Ligada / Tampa para baixo – Desligada. O botão de alimentação (1) activa ou desactiva o “sensor de inclinação”. Para uso diurno, desactive o sensor premindo o botão de alimentação (1).

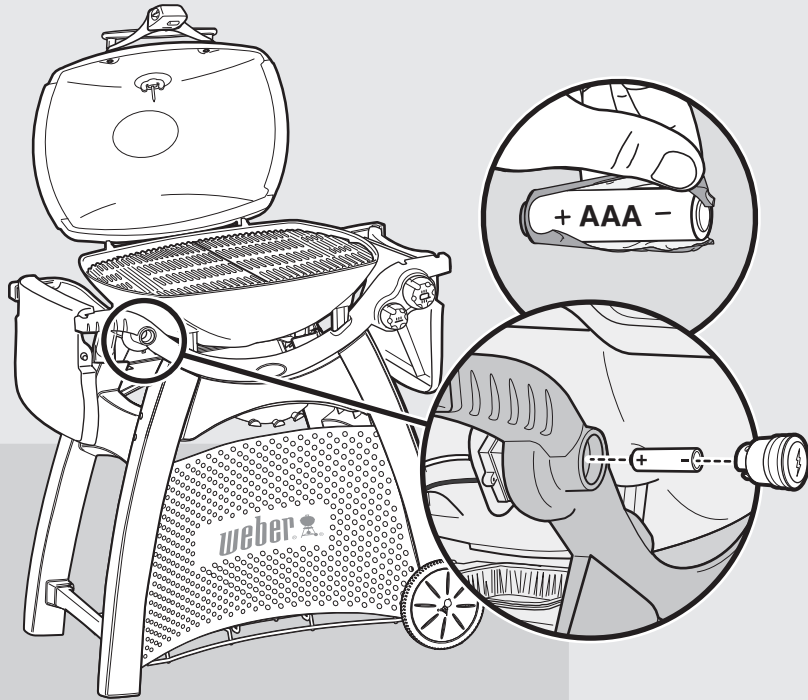
18



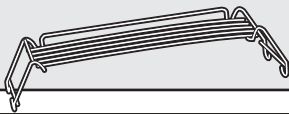
1-



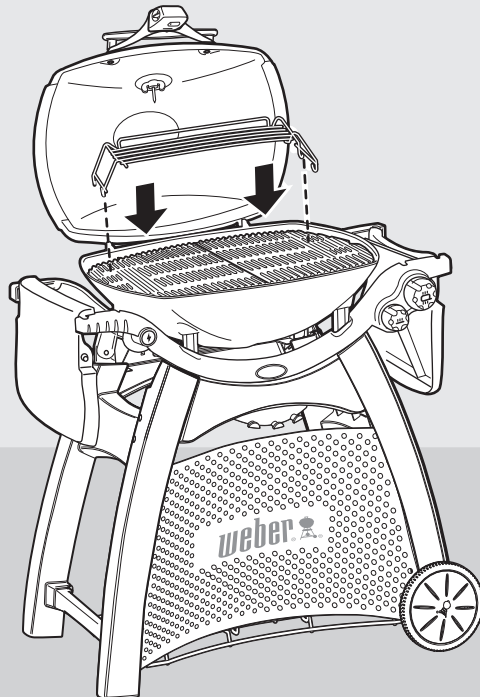
3200

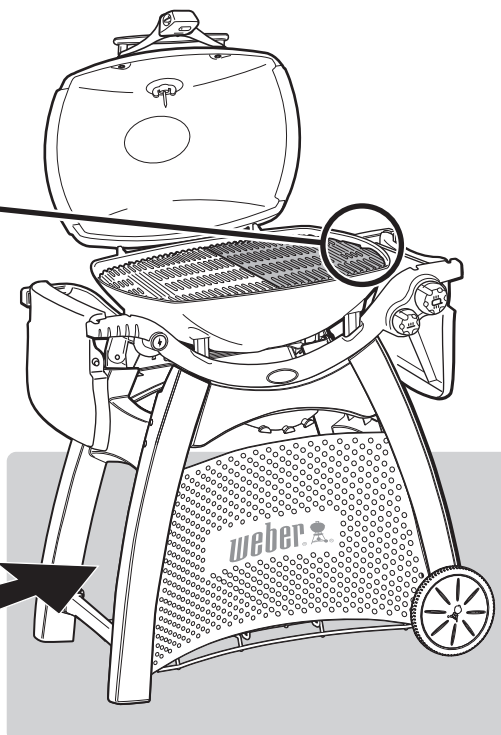
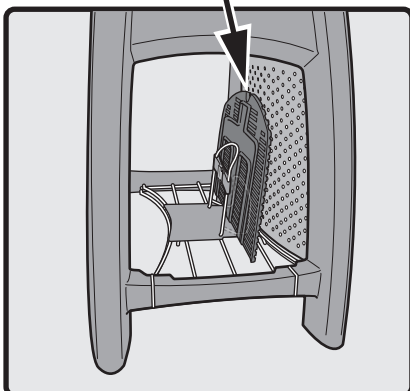
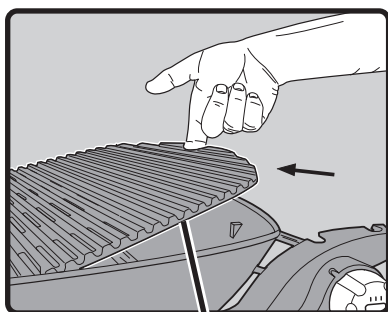
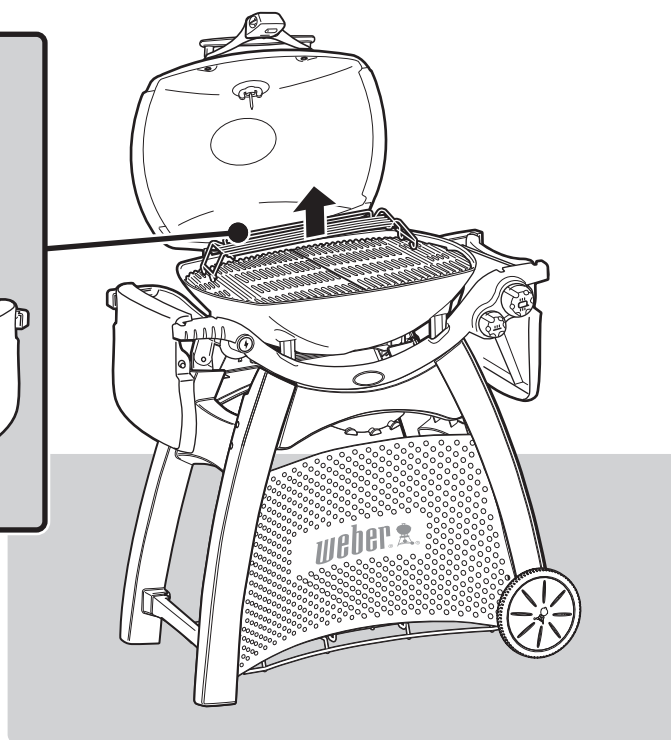
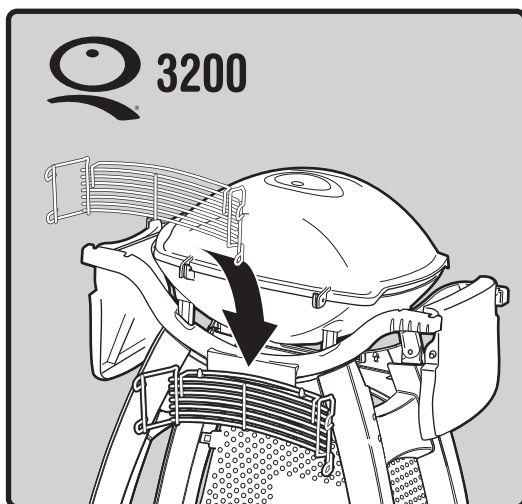


19



3200





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 uma botija, o GPL é um líquido. À medida que a pressão é libertada da 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.

DICAS PARA O MANUSEAMENTO SEGURO DE BOTIJAS DE GPL

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®.

- Feche sempre a válvula da botija de GPL antes de desligar o distensor.
- Não utilize uma botija danificada. Uma botija amolgada ou ferrugenta ou uma botija com uma válvula danificada pode ser perigosa e deve ser substituída imediatamente por uma nova.
- Manuseie botijas “vazias” com o mesmo cuidado empregue para manusear botijas cheias. Mesmo quando uma botija não possui líquido, pode conter pressão de gás no seu interior.
- As botijas têm de ser instaladas, transportadas e guardadas numa posição vertical. As botijas não devem ser deixadas cair nem manuseadas grosseiramente.
- Nunca armazene nem transporte a botija onde as temperaturas poderem atingir os 51 °C (a botija pode ficar demasiado quente para segurar manualmente). Por exemplo: não deixe a botija dentro de um carro num dia quente.
- Verifique a existência de fugas na junta em que o distensor se liga à botija sempre que ocorrer uma nova ligação. Por exemplo: verifique sempre que a botija for abastecida ou reinstalada.
- As botijas devem ser mantidas 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 da botija devem estar desobstruídas e sem detritos.
- A botija não deve ser mudada nas proximidades de uma fonte de ignição.

DIRECTRIZES DE ARMAZENAMENTO E NÃO UTILIZAÇÃO

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

- O gás deve ser desligado na botija de GPL 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.
- Não armazene uma botija desligada num edifício, garagem ou outra área fechada.
- 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.
- Verifique se as áreas por baixo da cuba de cozedura e o colector de recolha amovível não contêm 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.
- As redes para aranhas/insectos devem também ser verificadas relativamente a possíveis obstruções.

REQUISITOS DA BOTIJA DE GPL

- Utilize apenas uma botija de GPL de 3-13 kg.

LIGAÇÕES E REQUISITOS DO DISTENSOR

- 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. (Fornecido com o grelhador.)
- O comprimento da mangueira de gás não deve ser superior a 1,5 metros.
- 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.
- 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.
- Certifique-se de que o distensor está montado com o pequeno orifício de ventilação virado para baixo para não acumular água. Esta ventilação não deve ter sujidade, gordura, insectos, etc.

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				
	Propano kW	Butano kW	Propano g/h	Butano g/h
Weber® Q® 3000	6,1	6,36	434	453
Weber® Q® 3200	6,1	6,36	434	453

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®.

ONDE É INSTALADA A BOTIJA DE GPL?

O tipo e tamanho da botija comprada determina a sua instalação. Existem duas opções de instalação: fixa no suporte da botija na estante inferior do carrinho ou colocada no solo atrás do grelhador.

⚠ PERIGO

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

REQUISITOS PARA INSTALAÇÃO NO CARRINHO

A botija de GPL pode ser instalada na estante inferior do carrinho se a botija não exceder os requisitos de tamanho máximo para instalação no carrinho:

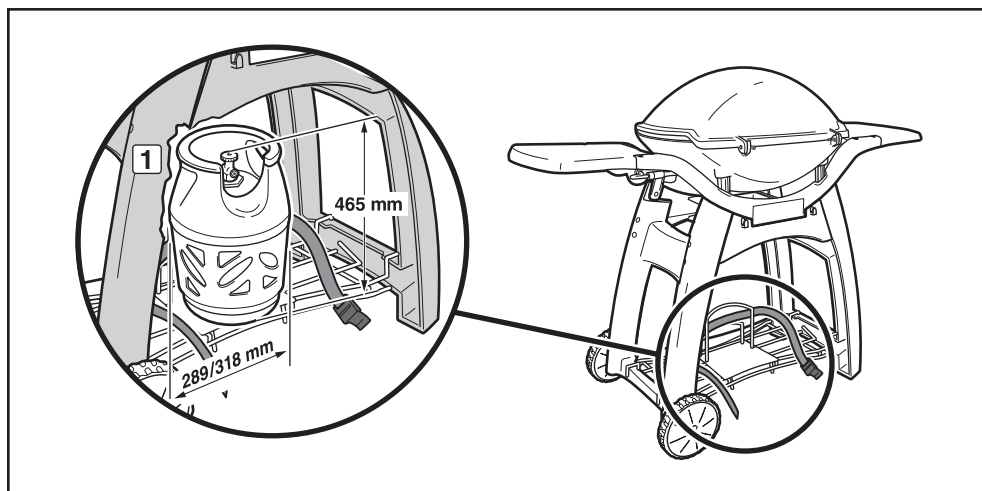
Capacidade da botija: máximo 6 kg

Altura da botija: máximo 465 mm

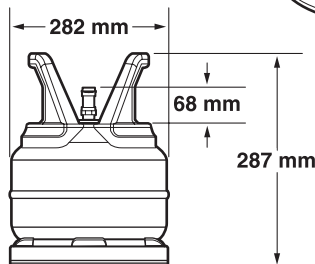
A botija deve ser fixa ao suporte da botija na estante inferior do carrinho utilizando a correia fornecida (1).

⚠ AVISO: Se a botija exceder os requisitos de tamanho máximo da botija para instalação no carrinho, não tente colocar nem ligar a botija ao carrinho. Coloque e ligue a botija no solo atrás do grelhador. Se não fizer isto pode causar danos na mangueira de gás resultando num incêndio ou explosão que pode causar ferimentos graves ou morte e danos materiais.

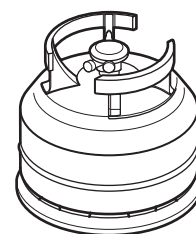
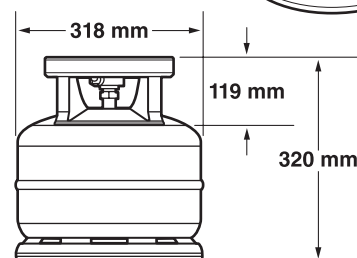
São ilustrados vários modelos possíveis de cilindros para instalação no carrinho, com dimensões.



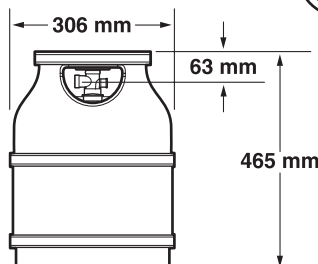
CALOR 5 kg



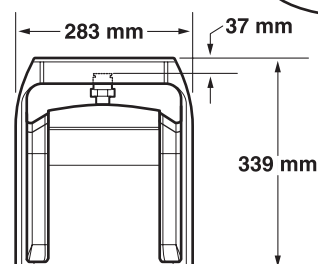
PRIMAGAZ 5.2 kg



BP 5 kg

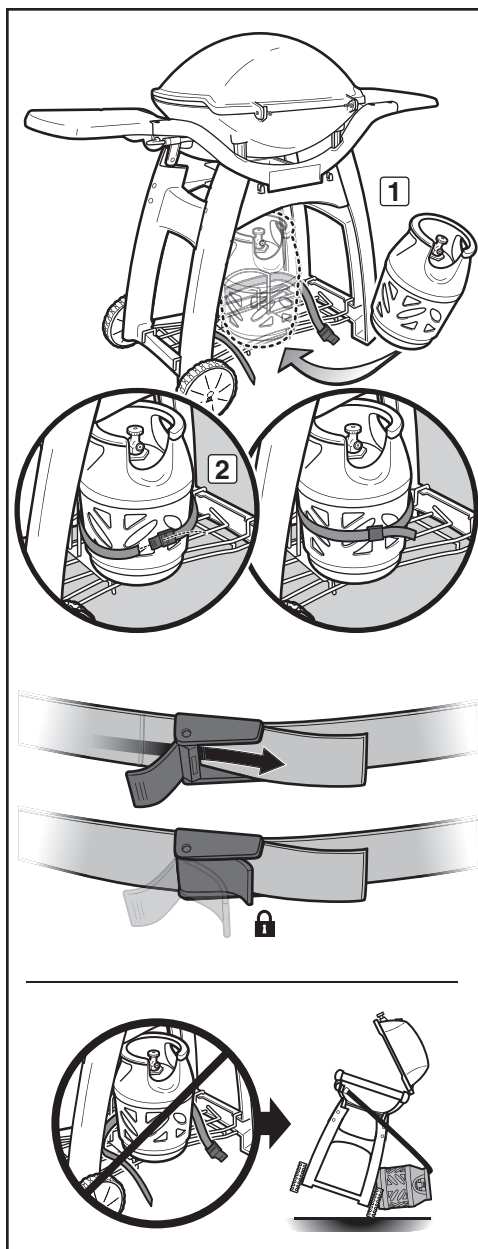


BUTAGAZ 6 kg



INSTALAÇÃO NO CARRINHO

- Certifique-se de que a base da botija está instalada de modo a evitar riscar a estante inferior. Eleve e coloque a botija de GPL na base da botija (1).
 - Rode a botija para que a abertura da válvula fique virada para o lado direito ou parte posterior do grelhador.
 - Fixe a botija ao suporte da botija utilizando a correia para botija de gás (2).
- ⚠ AVISO: A botija deve estar fixa ao suporte da botija quando o grelhador estiver em utilização.**
- Ligue o distensor à botija. Consulte "LIGAR O DISTENSOR À BOTIJA DE GPL"



A capacidade máxima da botija de GPL quando **INSTALADA NO CARRINHO** sob o grelhador é 6 kg.

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

REQUISITOS PARA INSTALAÇÃO NO SOLO

Se a botija de GPL exceder os requisitos de tamanho máximo para instalação no carrinho, a botija deve ser colocada no solo atrás do grelhador. Os requisitos de tamanho máximo para botijas instaladas no solo são:

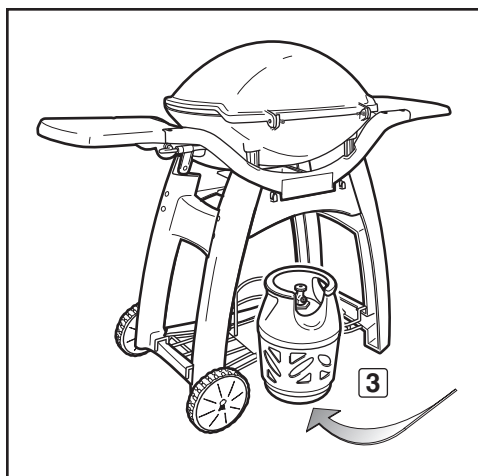
Capacidade da botija: máximo 13 kg

Altura da botija: máximo 587 mm

Largura da botija: máximo 306 mm

INSTALAÇÃO NO SOLO

- Coloque a botija de GPL, atrás do grelhador (3).
- Rode a botija para que a abertura da válvula fique virada para o lado direito ou parte posterior do grelhador.
- Ligue o distensor à botija. Consulte "LIGAR O DISTENSOR À BOTIJA DE GPL"



A capacidade máxima da botija de GPL quando **INSTALADA NO SOLO** é 13 kg.

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

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 da botija de GPL.

LIGAR O DISTENSOR À BOTIJA DE GPL

Utilize apenas botijas de GPL com um mínimo de capacidade de 3 kg e um máximo de capacidade de 13 kg.

A) Retire o parafuso do pé direito do carrinho. Insira o grampo de retenção da mangueira de gás. Volte a colocar o parafuso.

⚠ AVISO: A mangueira de gás tem de ser fixa ao pé do carrinho através do grampo de retenção da mangueira de gás. Se não fizer isto pode causar danos na mangueira de gás resultando num incêndio ou explosão que pode causar ferimentos graves ou morte e danos materiais.

B) Ligue o distensor à botija.

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

Em alguns distensores é necessário empurrar para ligar e puxar para desligar; outros possuem uma porca com rosca para a esquerda que está ligada 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).

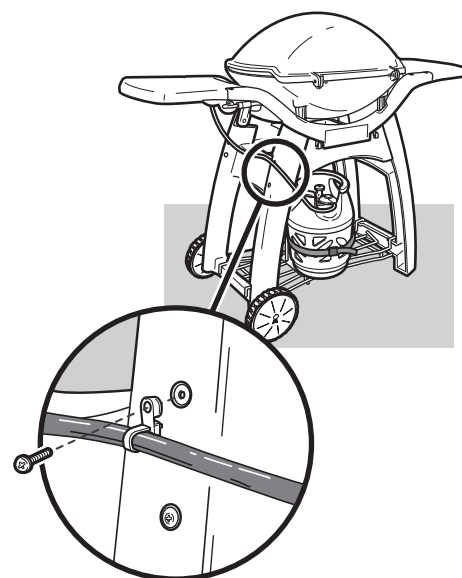
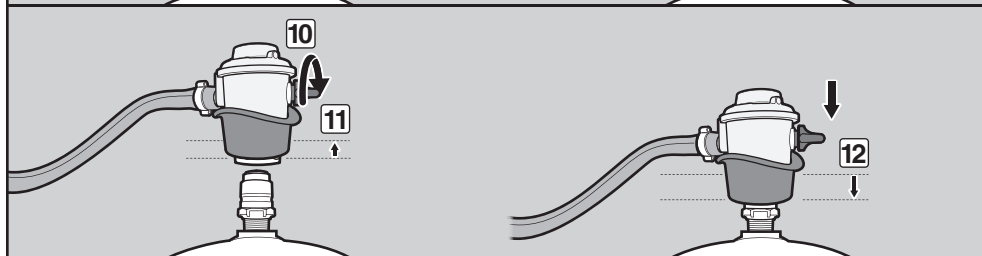
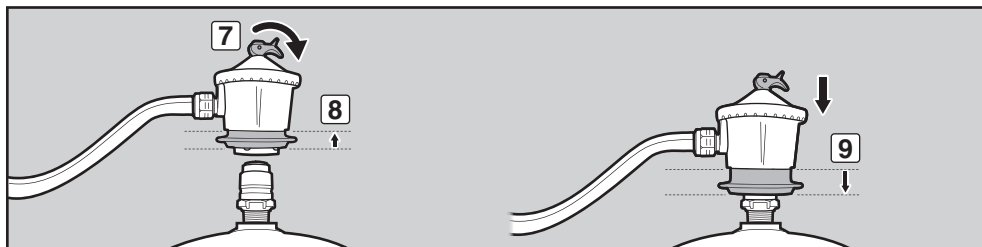
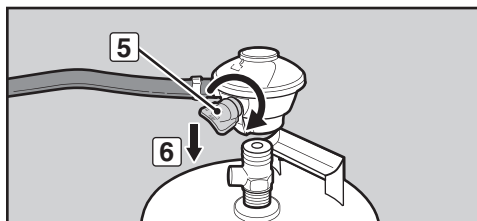
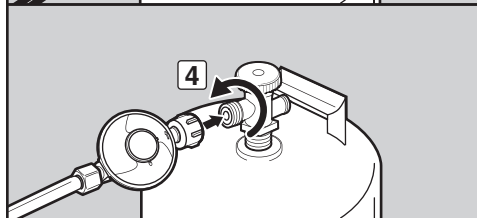
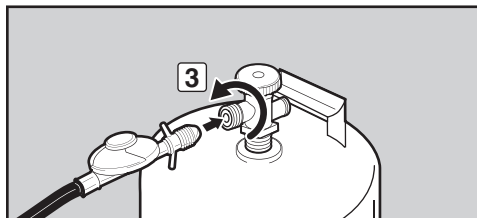
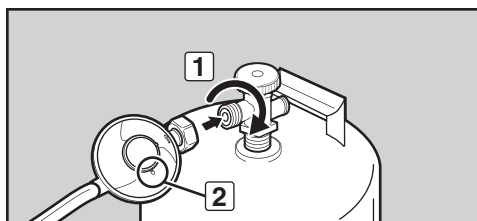
Ligar ao rodar/Encaixar a alavanca na posição

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 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 desapertar ou danificar um acessório de gás.

VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS DE GÁS

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 de verificação de fugas na secção de canalização de qualquer loja de equipamentos.)

- A) Certifique-se de que **TODOS** os botões de regulação de gás do queimador estão desligados. Verifique empurrando os botões de regulação de gás do queimador e rodando-os para a direita até pararem.
- B) Ligue o fornecimento de gás na fonte.

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

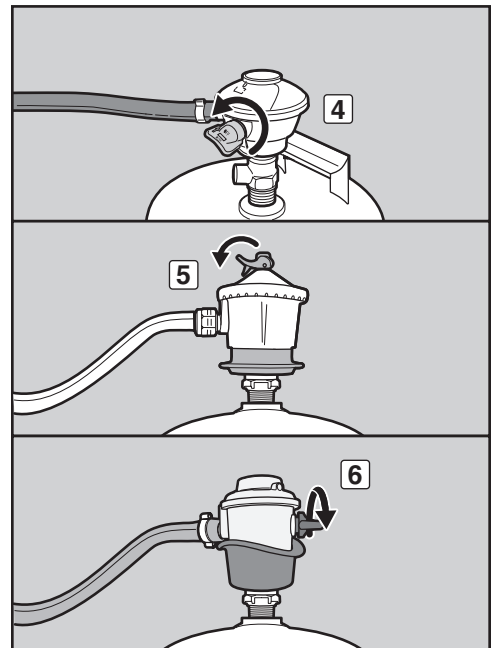
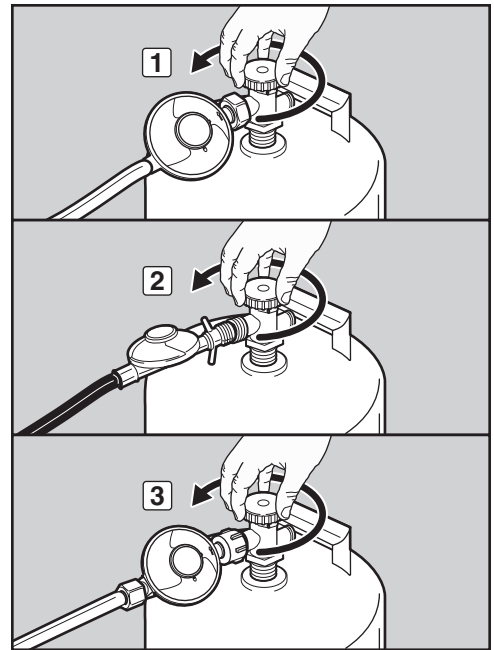
Rodar a válvula

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.



PREPARAR A UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR

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:

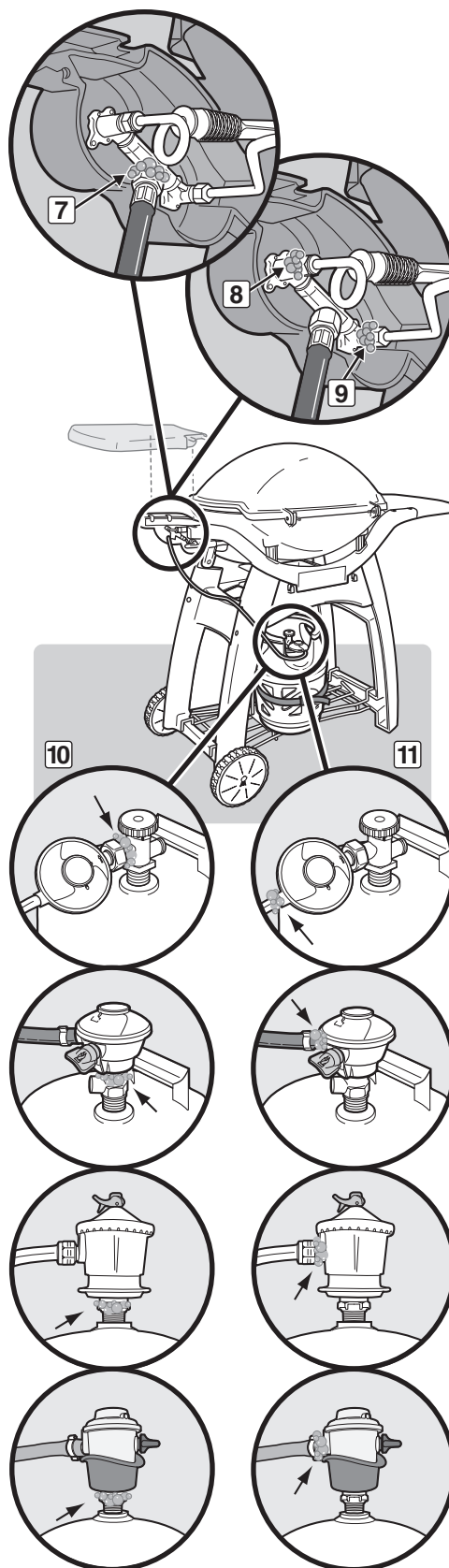
- Ligação do colectores de gás à mangueira de gás do distensor (7).
- Ligação da válvula à linha de gás do tubo do queimador exterior (8).
- Ligação da válvula à linha de gás do tubo do queimador interior (9).
- Ligação do distensor à botija (10).
- Ligação da mangueira de gás do distensor ao distensor (11).

⚠ AVISO: Se existir uma fuga nas ligações (7, 8, 9, 10 ou 11), 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.



DESLIGAR O DISTENSOR

DESLIGAR O DISTENSOR DA BOTIJA DE GPL

A) Retire a botija de GPL 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.

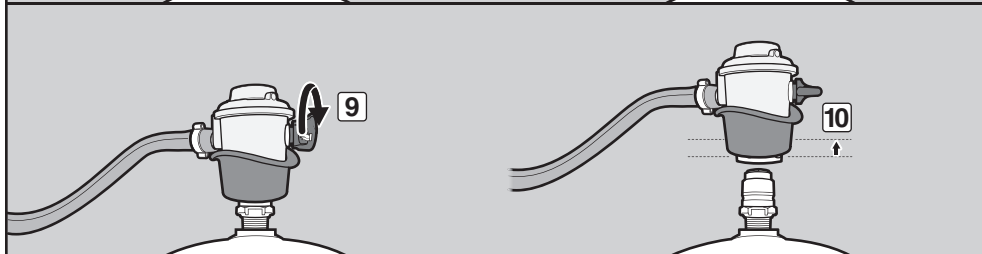
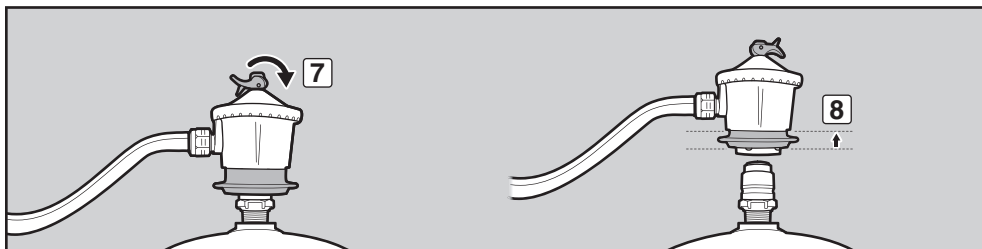
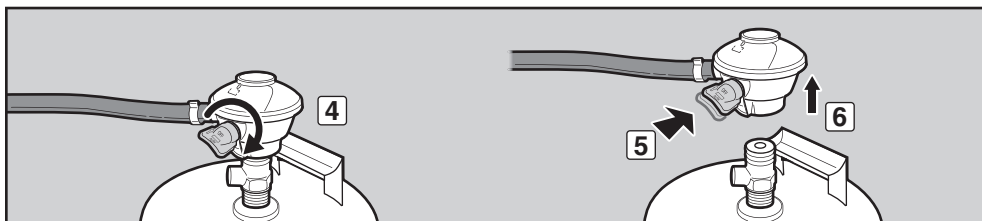
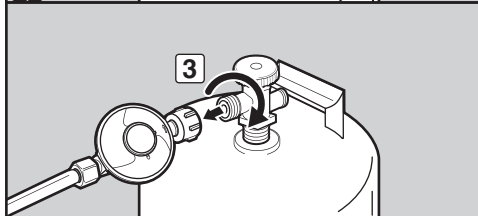
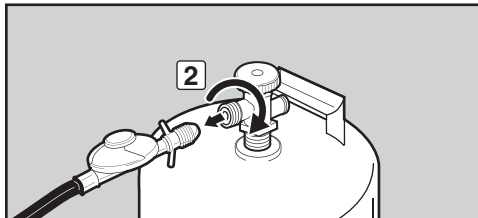
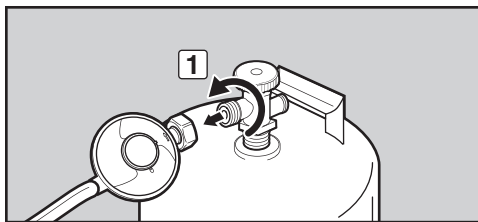
B) Substitua a botija vazia por uma botija cheia.

ABASTECER A BOTIJA DE GPL

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

VOLTAR A LIGAR A BOTIJA DE GPL

Consulte "LIGAR O DISTENSOR À BOTIJA DE GPL"



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 aparelho destina-se apenas a uma utilização no exterior e nunca deve ser utilizado em garagens e alpendres ou varandas cobertos ou fechados.
- ⚠ 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.
- ⚠ Os materiais inflamáveis não devem estar a menos de 60 cm do grelhador. Isto inclui a parte superior, inferior, posterior e lados do grelhador.
- ⚠ Mantenha a área onde cozinha sem gases e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e materiais combustíveis.
- ⚠ Este aparelho fica muito quente. Tenha muito cuidado quando estiverem presentes crianças ou idosos.
- ⚠ Não desloque o aparelho enquanto está incandescente.
- ⚠ Apenas utilize o grelhador numa superfície plana e nivelada.

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 colectador de recolha amovível. Para sua conveniência, também pode alinhar o colectador de recolha amovível com uma bandeja de recolha de gorduras descartável Weber®, que ajuda a manter o colectador de recolha amovível limpo durante mais tempo.

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

- ⚠ **AVISO:** Antes de utilizar, verifique sempre se o colectador 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.

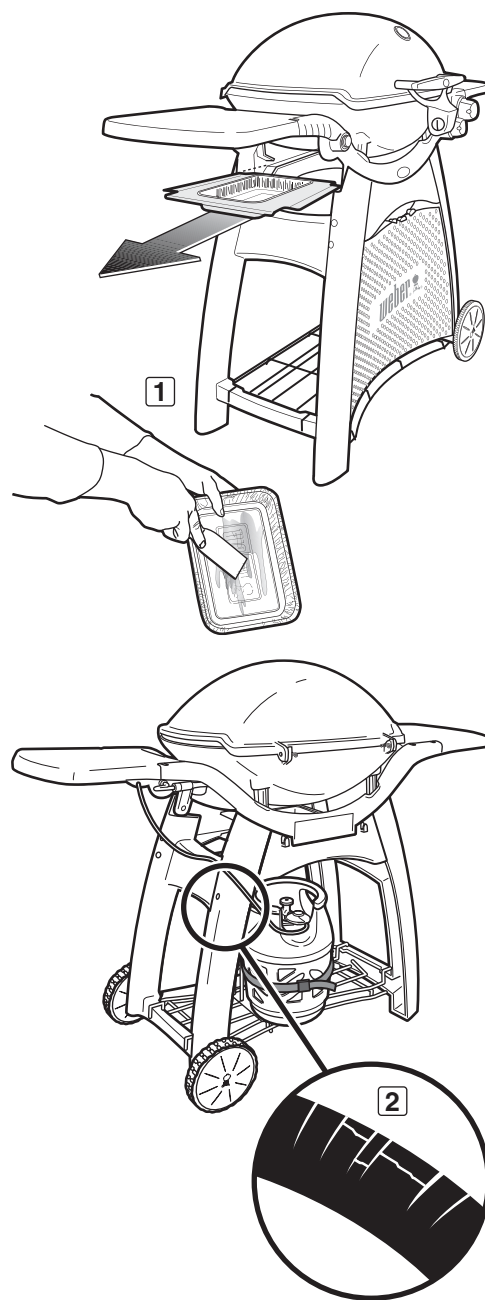
- ⚠ **ATENÇÃO:** Não forre a cuba de cozedura, o colectador de recolha amovível nem a bandeja de recolha de gorduras descartável com folha de alumínio.

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 os queimadores do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe se o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- B) Certifique-se de que **TODOS** os botões de regulação de gás do queimador estão desligados (2). Verifique empurrando os botões de regulação de gás do queimador e rodando-os para a direita até pararem.
- C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e distensor.
- D) Acenda o queimador exterior empurrando o botão de regulação de gás do queimador exterior e rodando-o para a esquerda para a posição start/alto (†) (3).
- E1) Empurre o botão vermelho de ignição várias vezes, para que faça clique de cada vez (4) (Q® 3000).
OU
- E2) Mantenha premido o botão de ignição electrónico (5) (Q® 3200). Ouvirá o clique do acendedor.
- F) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas de cozedura. Deverá ver uma chama.

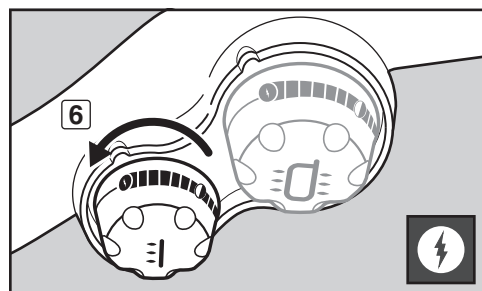
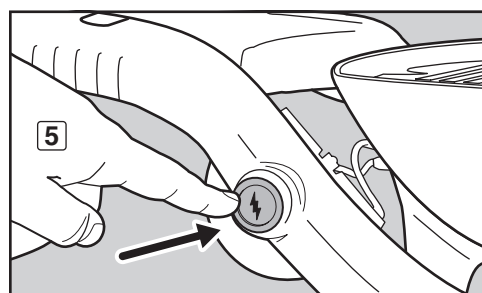
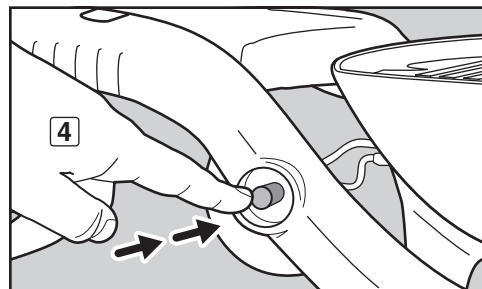
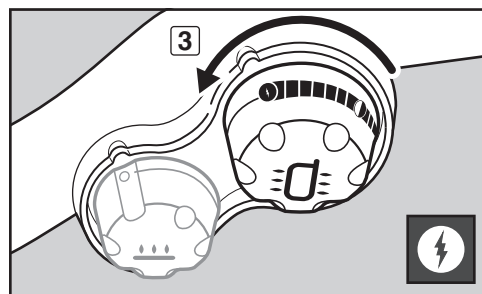
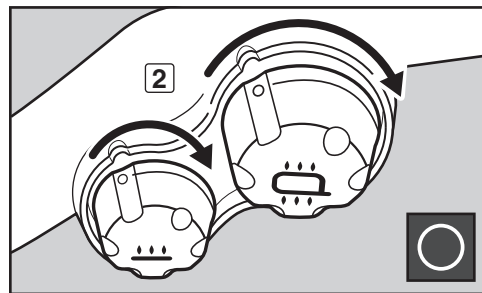
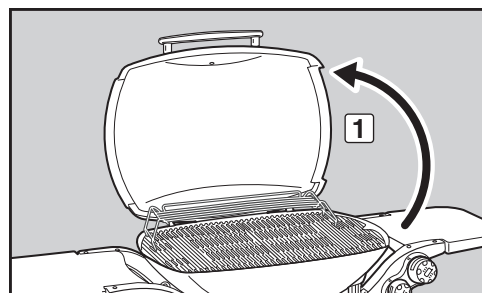
⚠ AVISO: Ao acender o grelhador ou cozinhar, nunca se incline sob o grelhador aberto.

⚠ 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.

- G) Depois de acender o queimador exterior, pode ligar o queimador interior. Empurre o botão de regulação de gás do queimador de pequenas dimensões e rode-o para a posição start/alto (†) (6). O queimador interior será, então, acendido pelo queimador exterior.

PARA APAGAR O QUEIMADOR

Empurre cada botão de regulação de gás do queimador e rode-o para a direita para a posição desligado (○). Desligue o fornecimento de gás na fonte.



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 os queimadores do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe se o grelhador não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- B) Certifique-se de que **TODOS** os botões de regulação de gás do queimador estão desligados (2). Verifique empurrando os botões de regulação de gás do queimador e rodando-os para a direita até pararem.
- C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e distensor.
- D) Acenda um fósforo e coloque a chama sob o orifício de acendimento com fósforo (3). Enquanto segura no fósforo aceso, acenda o queimador exterior empurrando o botão de regulação de gás do queimador de grandes dimensões e rodando-o para a esquerda para a posição start/alto (†) (4).
- E) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas de cozedura. Deverá ver uma chama.

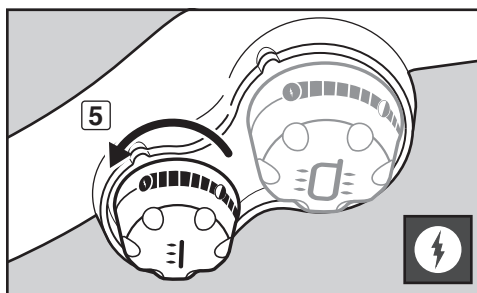
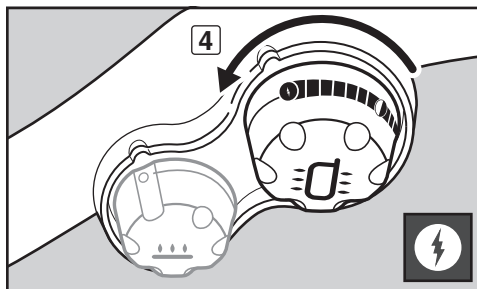
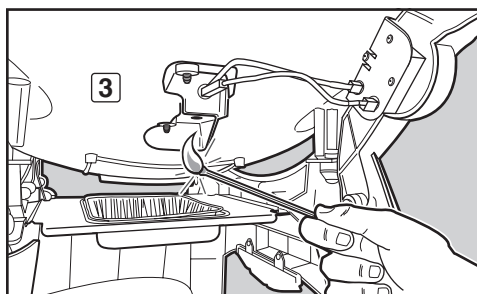
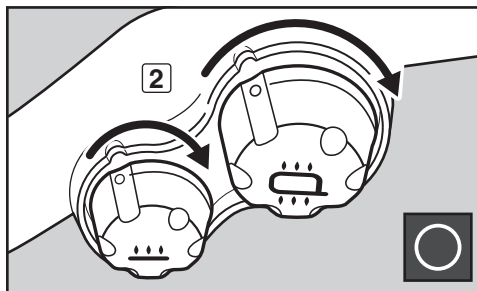
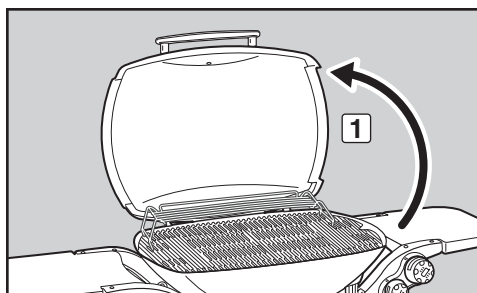
⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto quando o acender. Quando acender o grelhador, mantenha a face e o corpo a pelo menos 30 cm de distância do orifício de acendimento com fósforo.

⚠ AVISO: Se 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.

- F) Depois de acender o queimador exterior, pode ligar o queimador interior. Empurre o botão de regulação de gás do queimador de pequenas dimensões e rode-o para a posição start/alto (†) (5). O queimador interior será, então, acendido pelo queimador exterior.

PARA APAGAR O QUEIMADOR

Empurre cada botão de regulação de gás do queimador e rode-o para a direita para a posição desligado (○). Desligue o fornecimento de gás na fonte.



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 bifos, 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 sucos 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 PARA GRELHAR

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 no método directo
	2,5 cm de espessura (1 inch)	6 a 8 minutos em lume forte no método directo
Bife: Porterhouse e T-bone	2 cm de espessura (¾ inch)	4 a 6 minutos em lume forte no método directo
	2,5 cm de espessura (1 inch)	8 a 10 minutos em lume forte no método directo
Bife da vazia	700 a 900g (1½ - 2 pounds), 2 cm de espessura (¾ inch)	12 a 14 minutos em lume forte no método directo
Hambúrgueres de carne picada	2 cm de espessura (¾ inch)	8 a 10 minutos em lume médio no método directo
Lombo	1,4 a 1,8 kg (3-4 pounds)	25 a 30 minutos, crestar 10 minutos em lume forte no método directo, e grelhar 15 a 20 minutos em lume baixo no método indirecto
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 no método directo
Costeleta: com ou sem osso	2 cm de espessura (¾ inch)	10 a 15 minutos, crestar 6 minutos em lume forte no método directo, e grelhar 4 a 8 minutos em lume baixo no método indirecto
	3¼ a 3¾ cm de espessura (1¼ a 1½ inch)	14 a 18 minutos, crestar 8 minutos em lume forte no método directo, e grelhar 6 a 10 minutos em lume baixo no método indirecto
Costeletas: corte pequeno	1,4 a 1,8 kg (3-4 pounds)	1 a 1,5 horas em lume baixo no método indirecto (com prateleira para costeletas**)
Costeletas: costela	1,4 a 1,8 kg (3-4 pounds)	1 a 1,5 horas em lume baixo no método indirecto, 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 no método directo (virar 3 vezes), e grelhar 10 a 15 minutos em lume baixo no método indirecto
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 no método directo
Pedaços de frango: com osso, variado	85 a 175 g (3-6 ounces)	35 a 45 minutos em lume baixo no método directo
Frango: inteiro	1,8 a 2,3 kg (4-5 pounds)	1 a 1,5 horas em lume médio no método indirecto (com grelhar para assar**)
Codorniz	1,4 a 1,8 kg (3-4 pounds)	30 a 35 minutos em lume médio no método indirecto (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 no método indirecto
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 no método directo
	2½ a 3¼ cm de espessura (1 a 1¼ inch)	8 a 10 minutos em lume médio no método directo
Peixe, filete ou bife: alabote e robalo	¾ a 1¼ cm de espessura (¼ a ½ inch)	10 a 12 minutos em lume médio no método directo
	2½ a 3¼ cm de espessura (1 a 1¼ inch)	12 a 14 minutos em lume médio no método directo
Camarão	50 g (1½ ounces)	3 a 5 minutos em lume médio no método directo
VEGETAIS	Espessura/peso	Tempo de grelhagem total aproximado
Espargos	4 cm de diâmetro (1½ inch)	3 a 5 minutos em lume médio no método directo
Milho	em casca	25 a 30 minutos em lume médio no método directo
	sem casca	10 a 15 minutos em lume médio no método directo
Cogumelos	shiitake ou de cultura	8 a 10 minutos em lume médio no método directo
	portabello	12 a 15 minutos em lume médio no método directo
Cebola	rodela com 1¼ cm (½ inch)	8 a 12 minutos em lume médio no método directo
Batata	inteiro	45 a 60 minutos em lume baixo no método indirecto
	rodela com 1¼ cm (½ inch)	14 a 16 minutos em lume médio no método directo

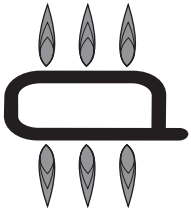
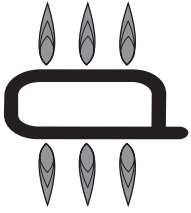
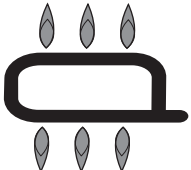
**Vendido à parte.

MÉTODOS DE CONFECCÃO

MÉTODO DIRECTO OU MÉTODO INDIRECTO?

O mais importante a saber quando se grelha é o método de confeção a utilizar para uma comida específica — directo ou indirecto. A diferença é simples. Com o método directo, que é semelhante a grelhar, a comida é confeccionada directamente sobre as chamas. Com o método indirecto, as chamas estão dispostas em ambos os lados da comida. O método indirecto é semelhante a assar, mas com os benefícios adicionais da textura, sabor e aspecto grelhado que não obtém num forno. Utilizar o método correcto é o caminho mais curto para grandes resultados — e a melhor forma de garantir segurança da assadura.

Em cada método, pode ajustar os queimadores conforme necessário. As definições de controlo — ALTO, MÉDIO, BAIXO ou DESLIGADO — são descritas na tabela à direita. Por exemplo, para assar bifes, posicione ambos os queimadores para ALTO, em seguida, para acabar a grelhagem, posicione ambos os queimadores para BAIXO. Para obter óptimas dicas de grelhagem, visite www.weber.com/recipes.

MÉTODOS DE CONFECCÃO E UTILIZAÇÕES	DEFINIÇÃO DE CONTROLO DO QUEIMADOR INTERIOR	DEFINIÇÃO DE CONTROLO DO QUEIMADOR EXTERIOR
PRÉ-AQUECER	 ALTO	 ALTO
BAIXO DIRECTO Pedacos de frango, salsicha	 BAIXO	 BAIXO
ASSAR Bifes e alimentos que necessitam de assar <i>Comece por assar bifes grossos sobre calor directo ALTO...</i> <i>...conclua confeccionando sobre calor directo BAIXO</i>	 ALTO	 ALTO
	 BAIXO	 BAIXO
INDIRECTO Frango inteiro pequeno	 DESLIGADO	 MÉDIO

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS GERAIS

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
O queimador não acende quando prime o botão de ignição.	Certifique-se de que existe um fluxo de gás para os queimadores 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 (Q® 3000)" ou "MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA (Q® 3200)". 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 (Q® 3000) ou ao módulo do ignição electrónico (Q® 3200). Consulte "MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO POR BOTÃO (Q® 3000)" ou "MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA (Q® 3200)". 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 (Q® 3200)".
Os queimadores não acendem.	Alguns países possuem distensores com um dispositivo de segurança contra o excesso de gás. O dispositivo de segurança contra o excesso de gás, que faz parte da ligação do grelhador à botija, pode ter sido activado. Para reiniciar o dispositivo de segurança contra o excesso de gás, feche a válvula da botija e coloque todos os botões de regulação de gás do queimador na posição desligado (○). Abra a tampa do grelhador. Aguarde pelo menos cinco minutos para o gás dissipar antes de tentar acender o grelhador. Rode LENTAMENTE a válvula da botija até estar completamente aberta. Aguarde alguns minutos; em seguida, acenda o grelhador. Consulte "IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL".
Os queimadores apresentam uma pequena chama intermitente quando os botões de regulação de gás do queimador estão na posição alta (†).	
A temperatura de grelhagem só atinge entre 121 e 149 °C (250 e 300 °F) quando os botões de regulação de gás do queimador estão na posição alta (†).	
O queimador não acende ou a chama está baixa quando o botão de regulação de gás do queimador está na posição alto (†).	Pouco ou nenhum combustível. Abasteça a botija. A mangueira de gás de combustível pode estar dobrada. Endireite a mangueira de gás de combustível.
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.	
Os queimadores queimam 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 todos os queimadores em lume forte durante 10 a 15 minutos.
⚠ ATENÇÃO: Não forne 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 colectador 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.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA LÂMPADA GRILL OUT® PARA PEGA

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
A Lâmpada Grill Out® para Pega não acende.	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 A LÂMPADA GRILL OUT® PARA PEGA". A luz só acende quando a tampa for aberta e o botão de alimentação estiver ligado. Abra a tampa e ligue o botão de alimentação.

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®

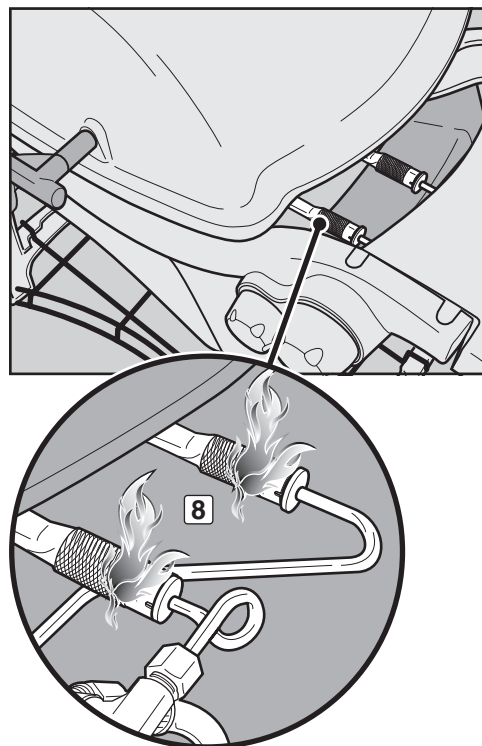
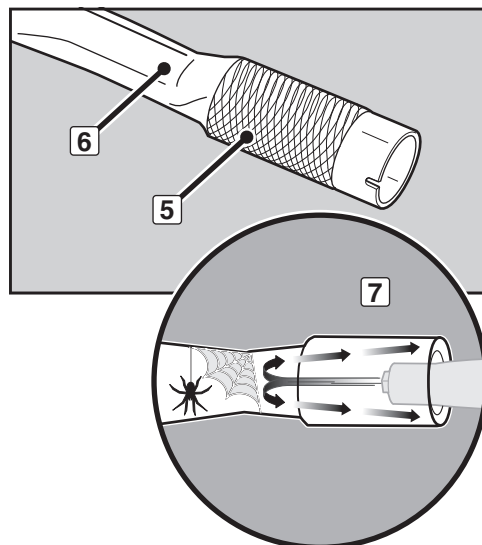
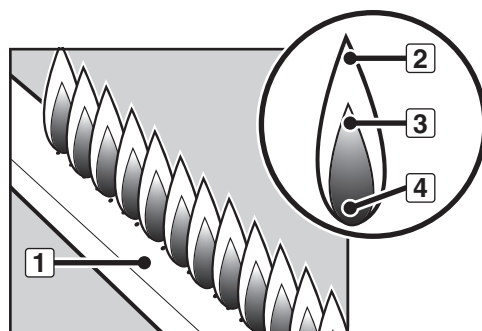
A(s) abertura(s) do ar de combustão do(s) tubo(s) do queimador (5) está(ão) equipadaa(s) com rede(s) em aço inoxidável para ajudar a evitar que as aranhas e os insectos teçam redes e façam ninho na secção venturi (6) do(s) tubo(s) do queimador. Estes ninhos podem obstruir o fluxo normal de gás e podem 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. Aceda 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 que o grelhador está desligado e frio

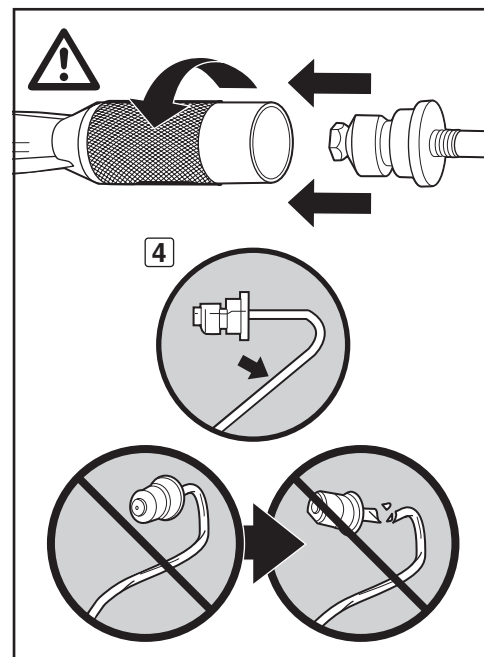
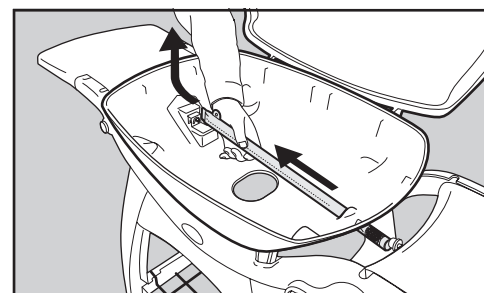
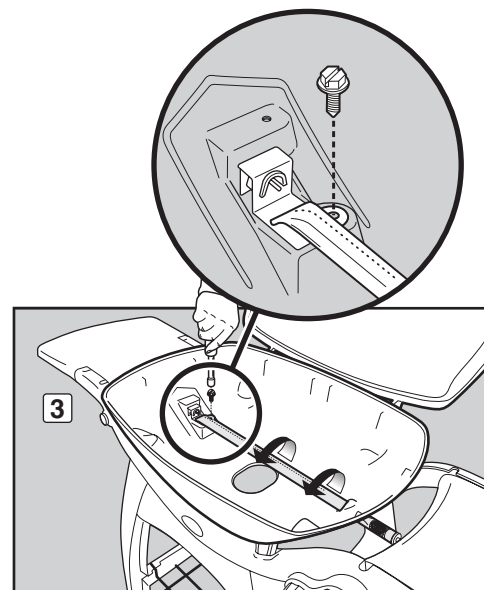
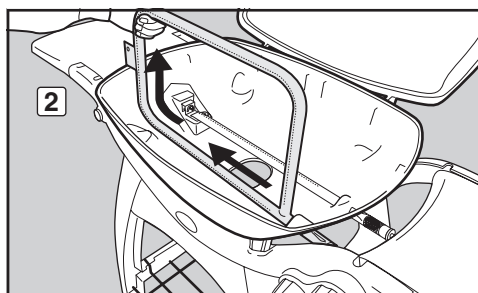
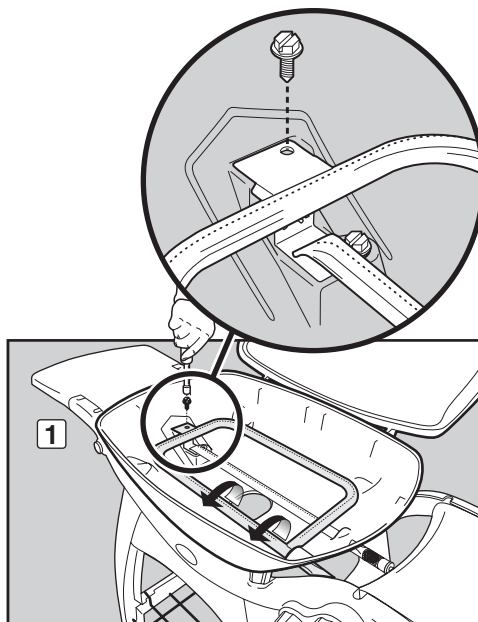
- A) Desligue o fornecimento de gás na fonte e desligue a botija de GPL.
- B) Verifique se todos os botões de regulação de gás do queimador estão na posição desligado (O). Verifique empurrando os botões de regulação de gás do queimador e rodando-os para a direita até pararem. Se não rodarem, já estão desligados. Se rodarem, continue a rodá-los para a direita até pararem; só então estão desligados.
- C) Abra a tampa e retire os componentes da cuba de cozedura.

Remover os tubos do queimador

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

- A) Retire os parafusos que fixam o tubo do queimador exterior à cuba de cozedura (1).
- B) Rode o tubo do queimador exterior em 90°. Deslize e eleve o tubo do queimador do orifício da válvula e retire-o da cuba de cozedura (2).
- C) Repita este procedimento para o tubo do queimador interior (3).

⚠ ATENÇÃO: Tenha cuidado ao remover ou reinstalar os tubos do queimador. Não force nem dobre as linhas de gás que ligam as válvulas de controlo aos tubos do queimador (4).



Limpar os tubos do queimador

É necessário: uma lanterna, um arame (arame 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 (5).

B) Elimine quaisquer detritos ou obstruções do interior dos tubos do queimador com o arame (6).

C) Verifique as redes para aranhas/insectos nas extremidades dos tubos do queimador e limpe-as utilizando a escova de cerdas suaves (7).

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

D) Utilize a escova de cerdas de aço para limpar o exterior dos tubos do queimador. Assim, fica garantido que todas as aberturas do queimador ao longo do comprimento dos tubos do queimador ficam totalmente abertas (8).

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

Reinstalar os tubos do queimador

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

A) Faça deslizar cuidadosamente o tubo do queimador interior no orifício no lado direito da cuba de cozedura (9), alinhando a abertura do tubo do queimador com o orifício da válvula (10).

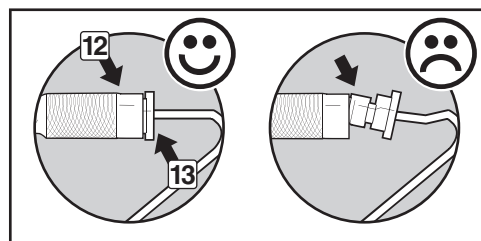
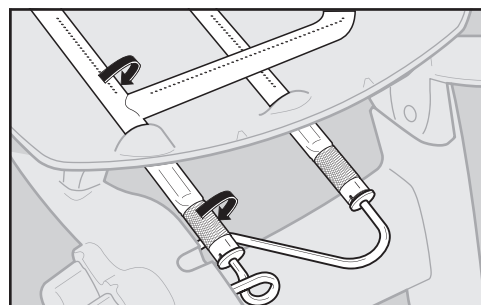
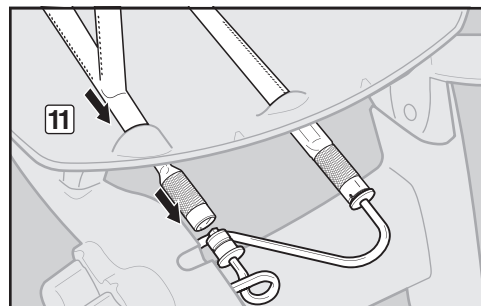
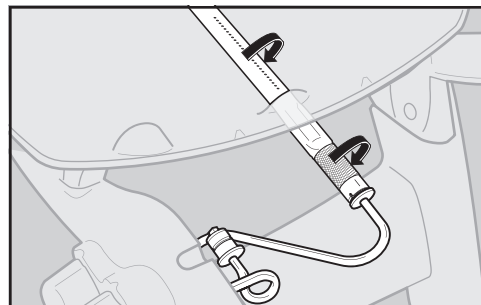
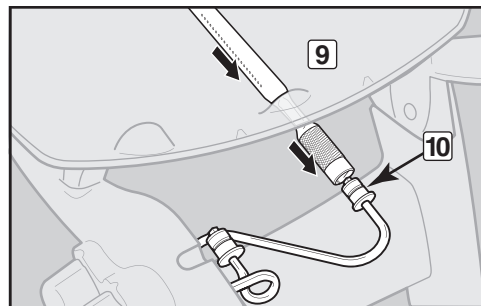
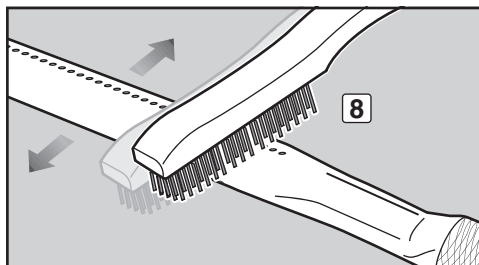
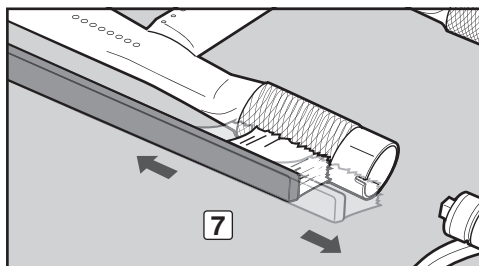
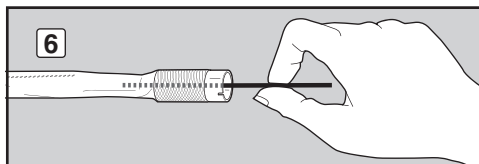
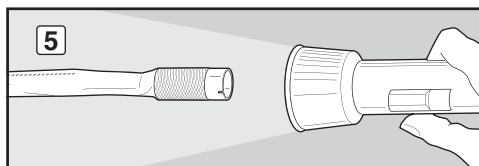
B) Volte a colocar os parafusos que fixam o tubo do queimador interior à cuba de cozedura.

C) Repita este procedimento para o tubo do queimador exterior (11).

⚠ ATENÇÃO: As aberturas do tubo do queimador (12) devem estar correctamente posicionadas por cima dos orifícios da válvula (13).

⚠ AVISO: Sempre que desliga e volta a ligar um acessório de gás, deve verificar se existem fugas. Consulte "VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS DE GÁS".

D) Volte a colocar os componentes da cuba 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.

LIMPEZA DO 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 detergente para limpar as superfícies exteriores; em seguida, lave com 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 baixo 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, lave com água.

Componentes da cuba de cozedura e tubos 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 os resíduos dos tubos 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 detergente; em seguida, lave com 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 enxágue com água.

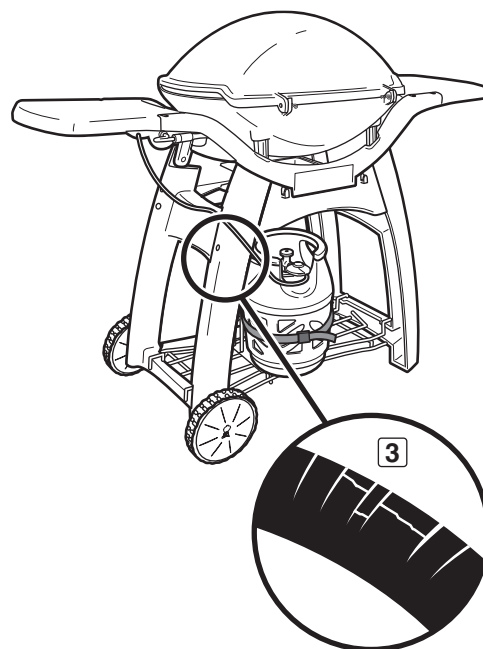
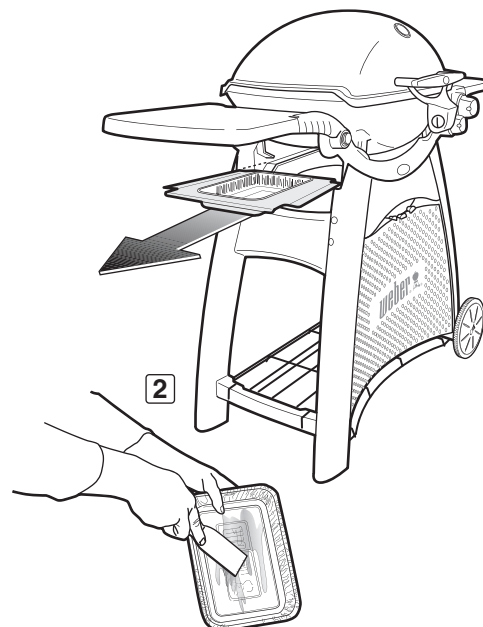
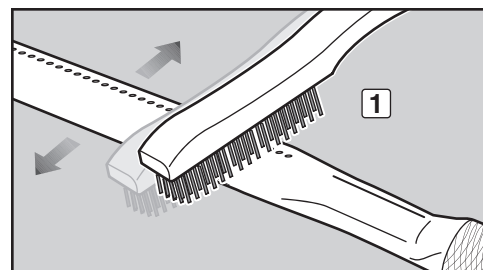
⚠ AVISO: Antes de utilizar, verifique sempre se o colector de recolha amovível e a bandeja de recolha de gorduras descartável têm gorduras acumuladas. Retire a gordura em excesso para evitar incêndio provocado por gordura. Um incêndio provocado por gordura pode causar ferimentos corporais graves ou danos 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 inspecionada frequentemente a respeito de quaisquer sinais de fissuras (3).

⚠ 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®.



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

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 botões de regulação de gás e válvulas de abastecimento devem estar na posição DESLIGADO.

Se o acendedor não acender o grelhador Q®, necessita identificar onde o problema está ocorrendo 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 (Q® 3000)

- 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.

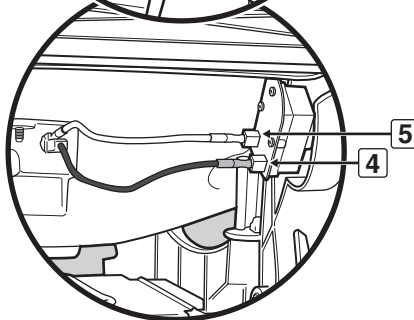
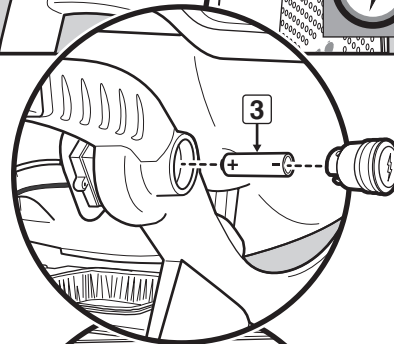
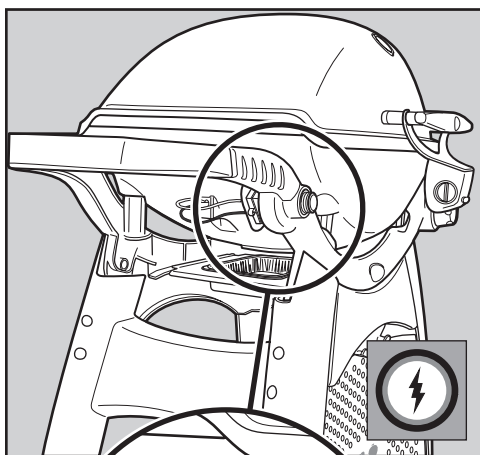
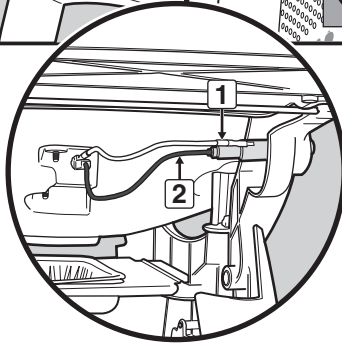
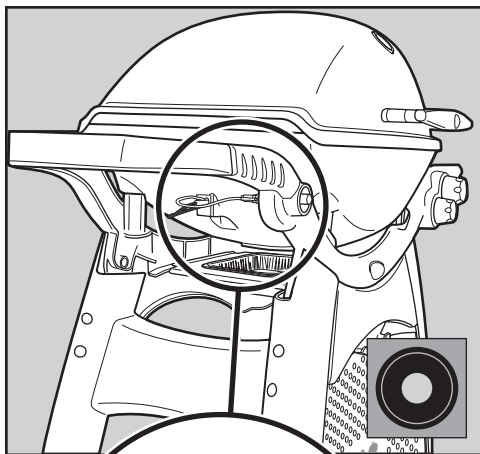
MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA (Q® 3200)

- 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.

MANTER A LÂMPADA GRILL OUT® PARA PEGA (Q® 3200)

- Certifique-se de que as três pilhas AAA (apenas alcalinas) estão em bom estado e bem instaladas. Consulte "MONTAGEM".
- 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.



⚠ 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

ООО 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.

O grelhador Weber® Q® inclui características e funcionalidades originalmente criadas por Robert DeMars da Original Ideas, Inc.

O Q® Cart® inclui características e funcionalidades originalmente criadas por Robert DeMars da Original Ideas, Inc.