

# SUMMIT®



## GRELHADOR A GÁS

Manual do Utilizador do Grelhador a Gás GPL

420

#56816



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

### ⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro a gás:

1. Feche imediatamente o gás que alimenta o equipamento.
2. Apague quaisquer chamas que tenham surgido.
3. Abra a tampa.
4. Se o cheiro 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 que pode resultar em possíveis ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais.

⚠ **AVISO:** Efectue cuidadosamente todos os procedimentos de verificação de fugas deste manual antes de utilizar o grelhador. Faça-o mesmo que o grelhador tenha sido montado pelo representante.

### ⚠ AVISO

1. Não armazene nem utilize combustível ou outro gás ou líquido inflamável junto deste ou de qualquer outro equipamento.
2. Uma botija de fornecimento de gás não ligada para utilização não deve ser armazenada junto deste ou de qualquer outro equipamento.

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

**INFORMAÇÃO PARA O INSTALADOR:**  
Este manual deverá ficar na posse do proprietário, que deverá guardá-lo para utilização futura.

**A SER UTILIZADO APENAS EM ESPAÇOS EXTERIORES.**

CE : 845BR-0035  
ID: 0845

56816 08/01/13 LP  
PT - PORTUGUESE

# AVISOS

## ⚠ PERIGO

O não cumprimento das recomendações sobre Perigos, Avisos e Chamadas de Atenção contidos neste manual poderá provocar ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais resultantes de possível incêndio ou explosão.

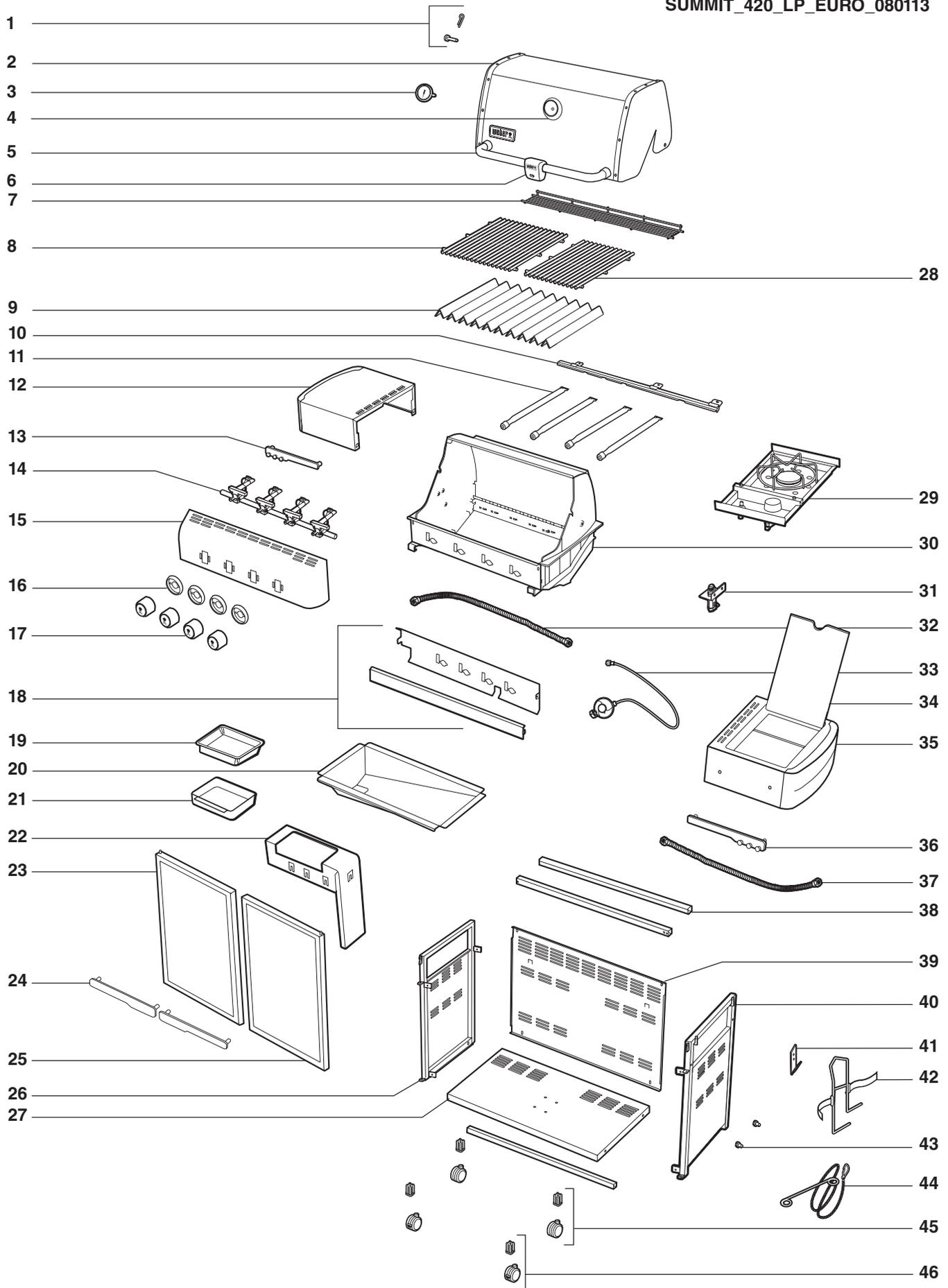
## ⚠ AVISOS

- ⚠ Siga as instruções de ligação do regulador para o tipo de grelhador que adquiriu.
- ⚠ Não armazene qualquer botija de fornecimento de gás de reserva ou desligada por baixo ou perto do grelhador.
- ⚠ Não coloque uma tampa de grelhador ou qualquer outro objecto inflamável em cima ou dentro da área de armazenamento localizada por baixo do grelhador.
- ⚠ Uma montagem inadequada pode ser perigosa. Siga cuidadosamente as instruções de montagem contidas neste manual.
- ⚠ Após um período de armazenamento e/ou não utilização, o grelhador a gás Weber deverá ser verificado relativamente a fugas de gás e obstruções do queimador antes de ser novamente utilizado. Consulte as instruções deste manual para obter os procedimentos correctos.
- ⚠ Não utilize uma chama para verificar se existem fugas de gás.
- ⚠ Não utilize o grelhador a gás Weber® se existir alguma fuga nas ligações de gás.
- ⚠ Não devem existir materiais inflamáveis a menos de 60 cm da parte posterior ou lados do grelhador.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® não deve ser utilizado por crianças. As partes de fácil acesso do grelhador podem estar muito quentes. Enquanto estiver a utilizá-lo, mantenha as crianças afastadas desse local.
- ⚠ Tenha o máximo cuidado quando utilizar o grelhador a gás Weber®. Durante a confecção dos alimentos ou limpeza, ficará quente, não devendo ser abandonado ou deslocado enquanto estiver em funcionamento.
- ⚠ Se os queimadores se apagarem durante a confecção dos alimentos, desligue todas as válvulas de gás. Abra a tampa e aguarde cerca de cinco minutos antes de tentar reacender a chama do gás, de acordo com as instruções de acendimento.
- ⚠ Não utilize carvão, briquetes ou pedra lávica no seu grelhador a gás Weber®.
- ⚠ Durante a confecção dos alimentos, nunca se incline sobre o grelhador aberto nem coloque as mãos ou dedos na extremidade frontal do compartimento de grelhar.
- ⚠ Se ocorrer a formação descontrolada de chamas, retire os alimentos das chamas até que as mesmas se extingam.
- ⚠ Se ocorrer um incêndio provocado por gordura, desligue todos os queimadores e deixe a tampa fechada até que o incêndio se extinga.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® deve ser limpo regularmente de forma meticulosa.
- ⚠ Durante a limpeza de válvulas ou queimadores, não alargue orifícios ou aberturas.
- ⚠ O gás propano liquefeito não é um gás natural. A conversão ou tentativa de utilização de gás natural numa unidade GPL é perigosa e anulará a garantia do grelhador.
- ⚠ 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.
- ⚠ Mesmo que a botija de fornecimento de gás possa parecer vazia, poderá conter ainda algum gás. A botija deve ser transportada e armazenada em conformidade.
- ⚠ Em nenhuma circunstância deverá tentar desligar o regulador de gás ou qualquer acessório de gás com o grelhador em funcionamento.
- ⚠ Utilize luvas de churrasco ou pegas de forno resistentes ao calor ao utilizar o grelhador.
- ⚠ Utilize o grelhador só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas. A unidade deve estar montada correctamente, de acordo com as instruções descritas em “Instruções de montagem”.
- ⚠ Não coloque um depósito de combustível dentro do armário.
- ⚠ Não coloque este modelo de grelhador numa construção integrada ou de deslizamento. Ignorar este aviso pode causar um incêndio ou uma explosão que podem originar danos materiais ou causar ferimentos graves ou morte. ♦

<b>AVISOS</b> .....	<b>2</b>	<b>IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL</b> .....	<b>20</b>
<b>ÍNDICE</b> .....	<b>3</b>	IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL .....	20
<b>VISTA EXPANDIDA</b> .....	<b>4</b>	PARA APAGAR .....	20
<b>LISTA DA VISTA EXPANDIDA</b> .....	<b>5</b>	IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL .....	21
<b>GARANTIA</b> .....	<b>6</b>	PARA APAGAR .....	21
<b>INSTRUÇÕES GERAIS</b> .....	<b>6</b>	<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>22</b>
ARMAZENAMENTO .....	6	<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO QUEIMADOR LATERAL</b> .....	<b>23</b>
FUNCIONAMENTO .....	6	<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA LUZ DA PEGA GRILL-OUT™</b> .....	<b>23</b>
<b>INSTRUÇÕES PARA O GÁS</b> .....	<b>7</b>	<b>MANUTENÇÃO</b> .....	<b>24</b>
DICAS PARA MANUSEAMENTO SEGURO DAS BOTIJAS DE GÁS PROPANO LIQUEFEITO .....	7	LIMPEZA .....	24
INSTALAR A BOTIJA .....	8	PRESEVE O AÇO INOXIDÁVEL .....	24
OPÇÕES DE LOCALIZAÇÃO DE INSTALAÇÃO DA BOTIJA .....	8	REDE PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER® .....	24
LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO .....	9	LIMPEZA DO TUBO DO QUEIMADOR .....	24
PREPARAÇÃO DA VERIFICAÇÃO DE FUGAS .....	10	SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS .....	25
VERIFICAR SE EXISTEM FUGAS DE GÁS .....	11	MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL .....	27
ABASTECER A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO .....	13	MANUTENÇÃO ANUAL .....	27
VOLTAR A LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO .....	13		
<b>CARACTERÍSTICAS DE LUZ</b> .....	<b>13</b>		
LUZ DA PEGA WEBER® GRILL OUT™ .....	13		
<b>ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR</b> .....	<b>14</b>		
TABULEIRO DE GORDURA CORREDIÇO E COLECTOR DE PINGOS DESCARTÁVEL .....	14		
INSPECÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL .....	14		
<b>OPERAÇÃO DE ACENDIMENTO</b> .....	<b>15</b>		
<b>IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL</b> .....	<b>16</b>		
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL .....	16		
PARA APAGAR .....	16		
IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL .....	17		
PARA APAGAR .....	17		
<b>DICAS PARA GRELHAR E CONSELHOS ÚTEIS</b> .....	<b>18</b>		
PRÉ-AQUECIMENTO .....	18		
COZINHAR COM A TAMPA FECHADA .....	18		
PINGOS E GORDURA .....	18		
SISTEMA FLAVORIZER® .....	18		
<b>MÉTODOS DE COZEDURA</b> .....	<b>19</b>		
COZEDURA DIRECTA .....	19		
COZEDURA INDIRECTA .....	19		

# VISTA EXPANDIDA

SUMMIT\_420\_LP\_EURO\_080113



## LISTA DA VISTA EXPANDIDA

- |                                     |                                     |                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Kit fixador da tampa e da taça   | 17. Manípulo grande                 | 33. Tubo flexível/Regulador           |
| 2. Tampa                            | 18. Aleta de água/protecção térmica | 34. Tampa do queimador lateral        |
| 3. Termómetro                       | 19. Colector de pingos descartável  | 35. Mesa do queimador lateral         |
| 4. Moldura do termómetro            | 20. Tabuleiro de gordura corrediço  | 36. Suporte direito dos utensílios    |
| 5. Pega                             | 21. Colector de recolha             | 37. Linha de gás do queimador lateral |
| 6. Luz da pega Grill Out™           | 22. Suporte do colector de recolha  | 38. Suporte da estrutura              |
| 7. Prateleira de aquecimento        | 23. Porta esquerda                  | 39. Painel posterior                  |
| 8. Grelha                           | 24. Pega da porta                   | 40. Painel direito da estrutura       |
| 9. Barra Flavorizer®                | 25. Porta direita                   | 41. Suporte e gancho da botija        |
| 10. Canal Crossover®                | 26. Painel esquerdo da estrutura    | 42. Gancho da botija                  |
| 11. Tubo do queimador               | 27. Painel inferior                 | 43. Carril da botija                  |
| 12. Mesa lateral                    | 28. Grelha                          | 44. Suporte para fósforos             |
| 13. Suporte esquerdo dos utensílios | 29. Queimador lateral               | 45. Roda                              |
| 14. Colector                        | 30. Compartimento de grelhar        | 46. Calços de bloqueio                |
| 15. Painel de controlo              | 31. Antepara                        |                                       |
| 16. Moldura do manípulo grande      | 32. Tubo flexível do colector       |                                       |

# GARANTIA

A Weber-Stephen Products LLC (Weber) garante ao COMPRADOR ORIGINAL deste grelhador a gás Weber®, que este não tem defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma:

Estruturas de alumínio - 2 anos para a pintura, exclui apagamento:	25 anos
Protecção em aço inoxidável:	25 anos
Protecção esmaltada:	25 anos
Montagem de compartimento de grelhar - 2 anos em tinta exclui o apagamento:	10 anos
Tubos dos queimadores em aço inoxidável:	10 anos
Grelhas de grelhagem em aço inoxidável:	5 anos contra ferrugem ou aberturas
Barras em aço inoxidável Flavorizer:	5 anos contra ferrugem ou aberturas
Grelhas em ferro forjado esmaltado:	5 anos contra ferrugem ou aberturas
Grelhas esmaltadas:	3 anos contra ferrugem ou aberturas
Barras esmaltadas Flavorizer:	2 anos contra ferrugem ou aberturas
Queimador de espeto por infravermelhos:	2 anos
Todas as restantes peças:	2 anos

Quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento. A Weber poderá solicitar-lhe um comprovativo da data de compra. PARA ISSO, GUARDE O TALÃO DE COMPRA OU A FACTURA.

Esta garantia limitada, restringir-se-á à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão defeituosas. Antes de devolver as peças, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com as despesas de transporte ou de envio por sua conta.

Esta garantia limitada não cobre quaisquer falhas ou dificuldades de operação devido a acidente, utilização abusiva, utilização incorrecta, alteração, utilização para fim não previsto, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção ou assistência inadequadas, ou ainda falta de manutenção normal ou regular, incluindo, entre outros, danos causados por insectos no interior dos tubos do queimador, conforme indicado no manual do utilizador.

A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão cobertos por esta garantia limitada.

Não existem outras garantias expressas excepto as mencionadas no presente documento e quaisquer garantias implícitas aplicáveis de comercialização e adequabilidade possuem uma duração limitada ao período de cobertura desta Garantia Limitada expressa por escrito. Em algumas regiões não é permitida a limitação da duração de uma garantia implícita, pelo que esta limitação poderá não ser aplicável no seu caso.

A Weber não é responsável por quaisquer danos especiais, indirectos ou consequenciais. Em algumas regiões não é permitida a exclusão ou limitação de danos indirectos ou consequenciais, pelo que esta limitação ou exclusão poderá não ser aplicável no seu caso.

A Weber não autoriza qualquer pessoa ou empresa a assumir em seu nome qualquer outra obrigação ou responsabilidade ligada à venda, instalação, utilização, remoção ou substituição deste equipamento: essa representação não implica qualquer vínculo para a Weber.

Esta garantia aplica-se apenas a produtos vendidos a retalho.

Visite [www.weber.com](http://www.weber.com)®, seleccione o seu país de origem e registe o seu grelhador.

# INSTRUÇÕES GERAIS

O seu grelhador a gás Weber® é um equipamento de cozinha para exteriores e portátil. Com o grelhador a gás Weber® poderá fazer grelhados, churrascos, assados e cozidos com resultados difíceis de igualar por equipamentos de cozinha de interior. A tampa fechada e as barras Flavorizer® conferem aquele sabor a "ar livre" aos alimentos.

O grelhador a gás Weber® é portátil, podendo assim alterar facilmente a localização do mesmo no jardim ou pátio. O facto de ser portátil significa que é possível levar o grelhador a gás Weber® consigo nas suas viagens.

O gás propano liquefeito (GPL) é mais rápido de usar e possibilita-lhe um maior controlo dos cozinhados do que o carvão.

- Estas instruções fornecem-lhe os requisitos mínimos para poder montar a churrasqueira a gás Weber®. Por isso, pedimos que leia atentamente antes de utilizar a churrasqueira a gás Weber®.
- O grelhador não pode ser utilizado por crianças.
- Não ligue a um fornecimento de gás natural (gás da rede). As válvulas e orifícios são concebidos exclusivamente para gás GPL.
- Não utilizar com briquetes de carvão ou pedra de lávica.
- Utilize apenas uma botija de gás GPL de 3 kg - 13 kg.
- No Reino Unido, este aparelho tem de estar equipado com um regulador em conformidade com a norma BS 3016, com um débito nominal de 37 milibares. (Fornecido com o grelhador.)
- Evite dobrar o tubo flexível.
- O comprimento do tubo flexível não deve ser superior a 1,5 metros.
- É aconselhável substituir o tubo flexível de gás do seu grelhador a gás Weber a cada 5 anos. Alguns países podem ter requisitos que o tubo flexível de gás seja substituído em menos de 5 anos, nesse caso, o requisito desse país tem prioridade.
- As partes seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo utilizador.
- Qualquer modificação efectuada no equipamento constitui um perigo potencial.
- Só devem ser utilizados um tubo flexível e um regulador de baixa pressão aprovados.
- Os conjuntos de reguladores e tubos flexíveis de pressão de substituição devem ser aqueles especificados pelo fabricante do aparelho a gás de grelhar para exteriores. ♦

## ARMAZENAMENTO

- Quando a churrasqueira a gás Weber® não estiver a ser utilizada, desligue a válvula da botija de fornecimento de gás.
- Ao armazenar a churrasqueira a gás Weber® dentro de casa, desligue a linha de fornecimento de gás. A botija de gás deve ser armazenada no exterior, num local bem ventilado.
- Se a botija de fornecimento de gás não for retirada da churrasqueira a gás Weber®, o grelhador e a botija de fornecimento de gás completos devem ser guardados num local exterior bem ventilado.
- As botijas de fornecimento de gás devem ser armazenadas no exterior numa área bem ventilada, fora do alcance das crianças. As botijas de fornecimento de gás desligadas não devem ser armazenadas num edifício, garagem ou noutra área fechada. ♦

## FUNCIONAMENTO

- ⚠ **AVISO: Este aparelho destina-se apenas a uma utilização no exterior e nunca deve ser utilizado em garagens e alpendres ou varandas cobertos ou fechados.**
- ⚠ **AVISO: A churrasqueira a gás Weber® nunca deve ser utilizada por baixo de telhados ou telheiros de material combustível que não estejam protegidos.**
- ⚠ **AVISO: O grelhador não deve ser utilizado quando existirem materiais inflamáveis a menos de 60 cm do topo, fundo, parte posterior ou lados do grelhador.**
- ⚠ **AVISO: A churrasqueira a gás Weber® não se destina a ser instalada dentro ou sobre caravanas e/ou barcos.**
- ⚠ **AVISO: Quando em utilização, o grelhador fica quente. Nunca deixe o aparelho sem supervisão.**
- ⚠ **AVISO: Mantenha quaisquer cabos eléctricos e o tubo de alimentação de combustível afastados das superfícies quentes.**
- ⚠ **AVISO: Mantenha a área onde cozinha sem gases e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc..., e materiais combustíveis.**
- ⚠ **AVISO: Nunca guarde uma botija de fornecimento de gás (de reserva) perto da churrasqueira a gás Weber®.**
- ⚠ **AVISO: Este aparelho fica muito quente. Tenha muito cuidado quando estiverem presentes crianças ou idosos.**
- ⚠ **AVISO: Não desloque o aparelho enquanto está incandescente.**
- ⚠ **AVISO: Use luvas de protecção quando utilizar este aparelho. ♦**

# INSTRUÇÕES PARA O GÁS

## DICAS PARA MANUSEAMENTO SEGURO DAS BOTIJAS DE GÁS PROPANO LIQUEFEITO

- Gás propano liquefeito (GPL) é um produto à base de petróleo como a gasolina e o gás natural. O gás GPL é um gás com temperaturas e pressões normais. Sob pressão moderada, dentro de uma botija, o gás GPL é um líquido. À medida que a pressão é libertada, o líquido evapora rapidamente e torna-se gás.
- O gás GPL tem um odor semelhante ao gás natural. Deve prestar atenção a este odor.
- O gás GPL é mais pesado que o ar. Uma fuga de gás GPL pode acumular-se nas áreas baixas e evitar dispersão.
- A botija GPL tem de ser instalada, transportada e guardada numa posição vertical. As botijas GPL não devem ser deixadas cair ou ser manuseadas grosseiramente.
- Nunca guarde ou transporte a botija GPL em locais onde as temperaturas podem atingir os 51°C (demasiado quente para segurar nas mãos - por exemplo: não deixe a botija GPL dentro de um carro num dia quente).
- Trate as botijas GPL "vazias" com o mesmo cuidado como quando estão cheias. Mesmo quando o depósito GPL está sem líquido pode ainda existir pressão de gás na botija. Feche sempre a válvula da botija antes de desligar.
- Não utilize uma botija GPL danificada. Botijas de GPL amolgadas ou ferrugentas, ou botijas com uma válvula danificada, podem ser perigosas e devem ser substituídas imediatamente por uma nova.
- A junta onde o tubo flexível liga à botija GPL tem de ser testada relativamente a fugas sempre que a botija GPL for ligada. Por exemplo, teste sempre que a botija GPL for enchida.
- Certifique-se de que o regulador está montado com o pequeno orifício de ventilação virado para baixo para não acumular água. Esta ventilação não deve ter sujidade, gordura, insectos etc. ♦

## TUBO, REGULADOR E VÁLVULA DE SUBSTITUIÇÃO

**⚠ AVISO IMPORTANTE: Recomendamos que substitua o tubo do gás do seu grelhador a gás Weber cada 5 anos. Alguns países podem requerer que o tubo do gás seja substituído num espaço inferior a 5 anos e, nesse caso, o requisito desse país tem precedência.**

**Para obter um tubo, regulador e válvula de substituição, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua zona através da informação de contacto contida no nosso Web site. Aceda a [www.weber.com](http://www.weber.com).**

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

DADOS DE CONSUMO		
	Propano kW	Butano kW
Summit® 420	18,0	20,2
Summit® 470	26,0	30,2
Summit® 620	21,1	24,0
Summit® 670	29,3	33,4

	Propano g/h	Butano g/h
Summit® 420	1.287	1.470
Summit® 470	1.858	2.198
Summit® 620	1.508	1.747
Summit® 670	2.094	2.431

# INSTRUÇÕES PARA O GÁS

## INSTALAR A BOTIJA

### Adquirir uma botija de gás cheia junto do seu fornecedor de gás

A botija tem de ser sempre instalada, transportada e guardada numa posição vertical. Nunca permita que a botija caia ou seja manuseada inadequadamente. Nunca armazene a botija onde as temperaturas possam exceder os 51° C (demasiado quente para a segurar na mão). Por exemplo, não deixe a botija no carro em dias quentes. (Consulte: "DICAS PARA MANUSEAMENTO SEGURO DAS BOTIJAS DE GÁS GPL"). ♦

### OPÇÕES DE LOCALIZAÇÃO DE INSTALAÇÃO DA BOTIJA

Pode montar a botija no painel lateral direito utilizando o gancho da botija ou coloque a botija no chão. A botija deve ser colocada fora do armário base, no lado direito do grelhador. Não tente instalar a botija no interior do armário base.

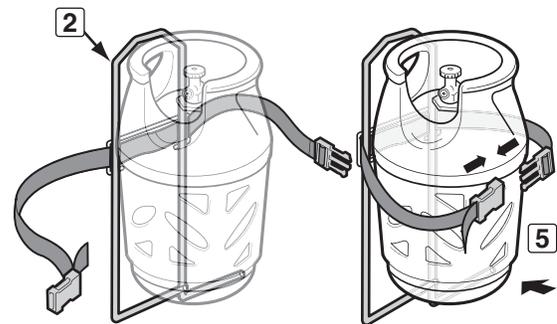
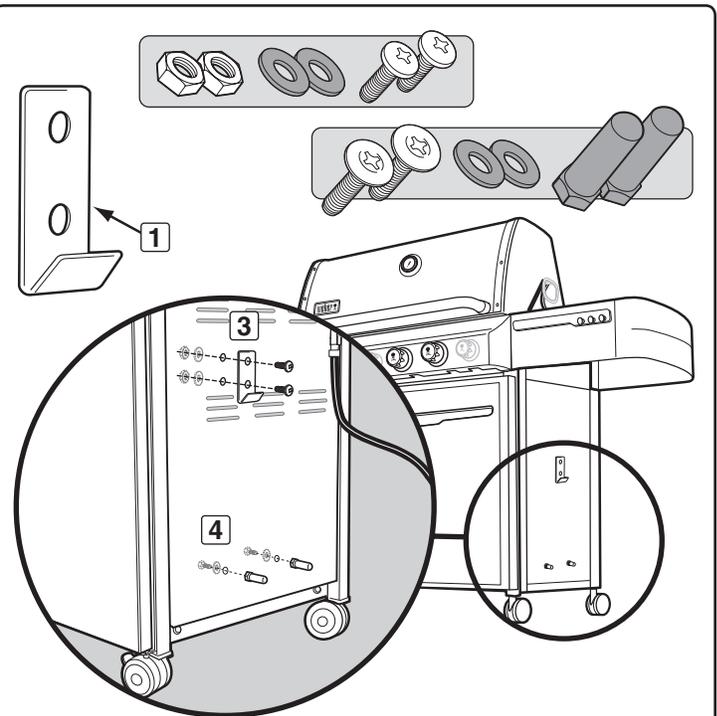
#### Instalação do gancho da botija

É necessário: o suporte do gancho da botija (1) e gancho da botija (2).

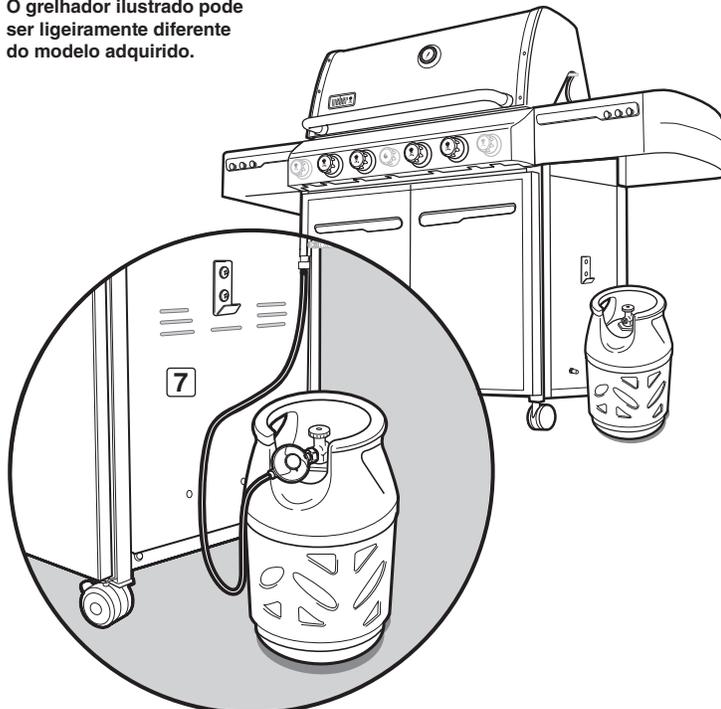
- Posicione o suporte do gancho da botija no painel exterior direito do grelhador. Aperte com parafusos, anilhas e porcas (3).
- Monte as calhas da botija (4) nos dois orifícios por baixo do suporte do gancho da botija. Aperte com parafusos, anilhas e porcas.
- Rode a botija de modo a que a abertura da válvula esteja virada para a parte dianteira da churrasqueira.
- Segure no gancho da botija e incline a botija de forma a que os dois suportes dobrados do gancho da botija estejam debaixo da flange da base da botija. Ajuste o comprimento da correia à botija e encaixe as extremidades (5).
- Levante e coloque o gancho da botija no suporte do gancho da botija, conforme indicado (6).

#### Instalação no chão

- Coloque a botija no chão, fora do armário base, no lado direito do grelhador (7).
- Rode a botija GPL de modo a que a abertura da válvula esteja virada para a parte dianteira da churrasqueira a gás Weber®. ♦



O grelhador ilustrado pode ser ligeiramente diferente do modelo adquirido.



# INSTRUÇÕES PARA O GÁS

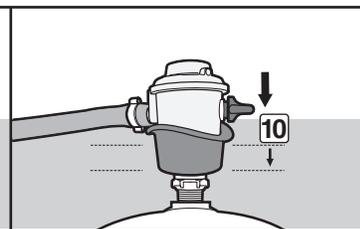
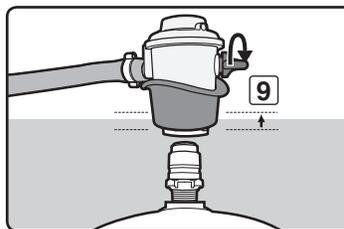
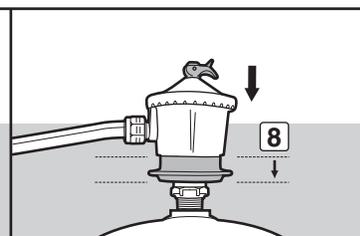
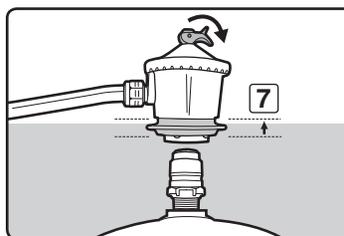
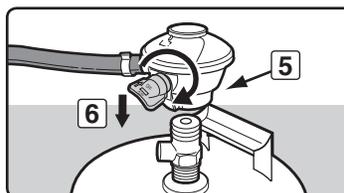
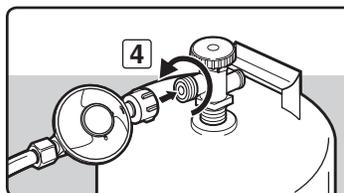
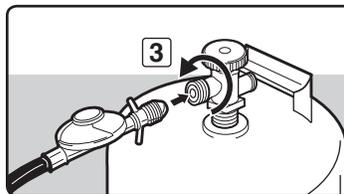
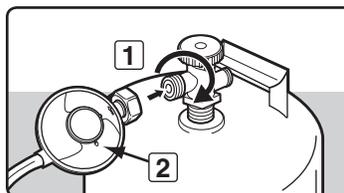
## LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO

**⚠ Aviso: Certifique-se de que a válvula do regulador ou da botija GPL está fechada.**

A) Ligue a botija GPL.

Em alguns reguladores é preciso premir ON para ligar e OFF para desligar, outros possuem uma porca que roda para a esquerda que liga à válvula da botija. Siga uma das instruções específicas de ligação do regulador com base no seu tipo de regulador.

- Aperte o acessório do regulador no depósito rodando para a direita (1). Coloque o regulador de forma a que o orifício de ventilação (2) fique virado para baixo.
- Aperte o acessório do regulador no depósito rodando para a esquerda (3) (4).
- Rode a alavanca do regulador (5) no sentido dos ponteiros do relógio para a posição desligar. Empurre o regulador para baixo na válvula do depósito até o regulador encaixar na posição (6).
- Certifique-se de que a alavanca do regulador se encontra na posição desligar. Deslize o anel do regulador para cima (7) (9). Empurre o regulador para baixo na direcção da válvula do depósito e mantenha a pressão. Deslize o anel para fechar (8) (10). Se o regulador não bloquear, repita o procedimento. ♦



# INSTRUÇÕES PARA O GÁS

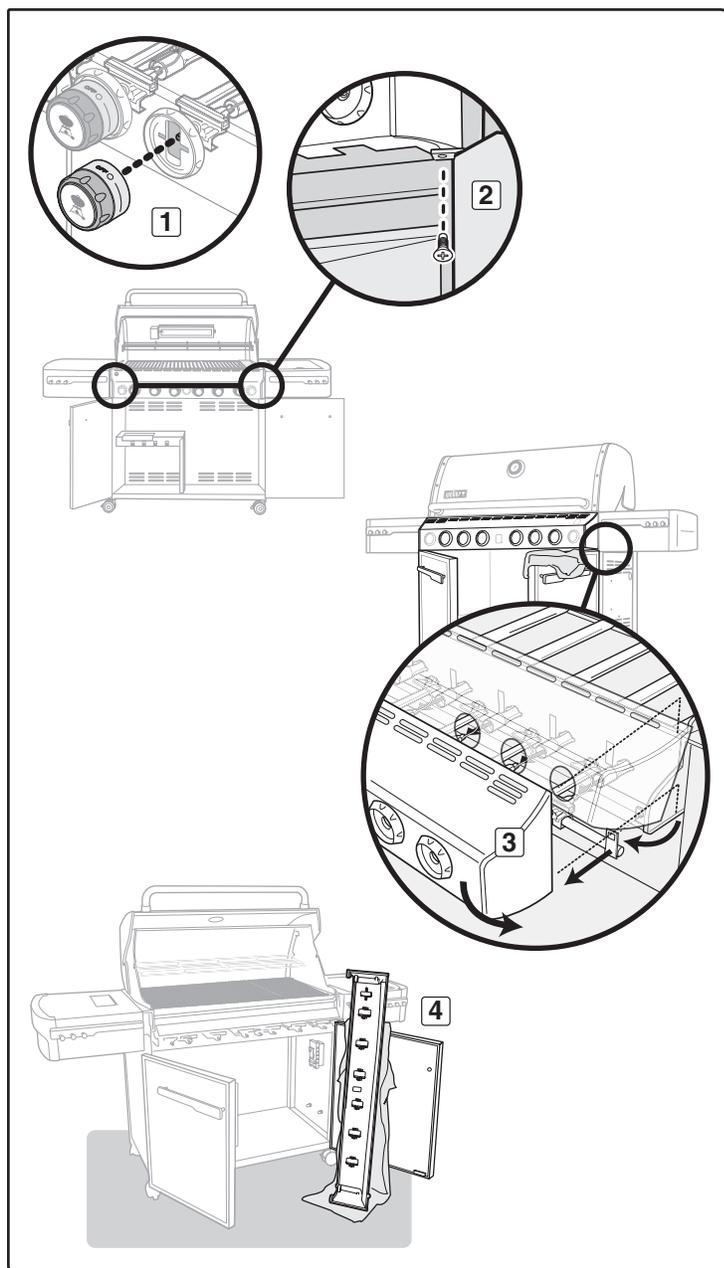
## PREPARAÇÃO DA VERIFICAÇÃO DE FUGAS

⚠ **AVISO:** As ligações de gás do seu grelhador a gás Summit® foram testadas na fábrica. No entanto, recomendamos que verifique todas as ligações de gás antes de utilizar o seu grelhador a gás Summit®.

### Retirar a consola de controlo de gás

Ferramentas necessárias: Chave de fendas e uma toalha.

- A) Retire os botões de regulação de gás do queimador (1).
- B) Abra ambas as portas. Com uma chave de fendas, retire os parafusos da parte inferior da consola de controlo de gás (2).
- C) Coloque uma toalha na parte superior do conjunto da porta direita. **Tal protege a consola de controlo de gás e o conjunto da porta de serem riscados nos passos seguintes.**
- D) Incline a parte inferior da consola de controlo de gás para a frente e eleve-a, afastando-a do grelhador (3).
- E) Abra completamente a porta direita. Coloque a consola de controlo de gás no piso, apoiada sobre a toalha que cobre o conjunto da porta direita (4).



# INSTRUÇÕES PARA O GÁS

## VERIFICAR SE EXISTEM FUGAS DE GÁS

### ⚠ PERIGO

Não utilize uma chama aberta para verificar se existem fugas de gás. Certifique-se de que não existem faíscas ou 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:** 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. A chama dos queimadores foi testada. No entanto, como precaução de segurança, deve voltar a verificar todos os acessórios no que se refere a fugas antes de utilizar a churrasqueira a gás Weber®. O transporte e manuseamento pode desapertar ou danificar um acessório de gás.*

⚠ **AVISO:** Efectue estas verificações de fugas, mesmo que o grelhador tenha sido montado pelo representante ou na loja.

*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.*

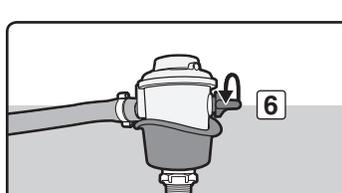
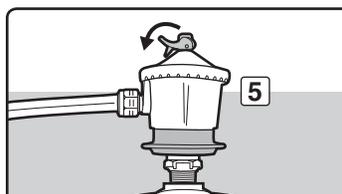
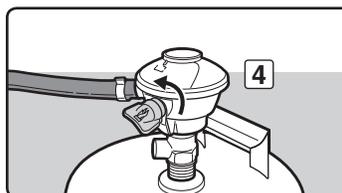
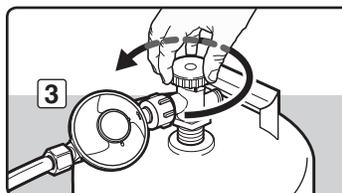
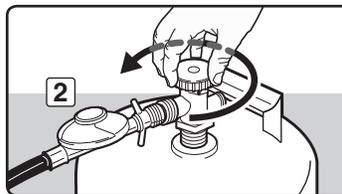
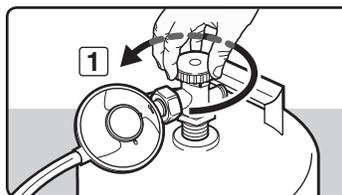
Se o grelhador tiver um queimador lateral, certifique-se de que este se encontra desligado.

Para verificar se existem fugas: abra a válvula da botija de gás, rodando a válvula da botija à mão, para a esquerda.

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

É necessário: uma solução de água e sabão e um pano ou pincel para a aplicar.

- A) Misture a água com o sabão.
- B) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador.
  - a) Rode a válvula da botija para a esquerda **(1) (2) (3)**.
  - b) Rode a alavanca do regulador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição ligar **(4)**.
  - c) Desloque a alavanca do regulador para a posição para ligar **(5) (6)**.
- C) Verifique se existem fugas molhando o acessório com a solução de água e sabão e verificando se surgem bolhas. Se surgirem bolhas, ou se uma bolha aumentar, é sinal de que existe uma fuga. Se existir uma fuga, desligue o gás e aperte o acessório. Volte a ligar o gás e verifique novamente utilizando a solução de água com sabão. Se a fuga não parar, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a [www.weber.com](http://www.weber.com)®.
- D) Quando a verificação de fugas estiver terminada, desligue o fornecimento de gás na fonte e enxagúe as ligações com água.



# INSTRUÇÕES PARA O GÁS

## Verifique

- A) Ligação de antepara e tubo de alimentação de gás (1).
- B) Ligação da linha de gás principal para o colectador (2).

**⚠ AVISO: Se existir uma fuga na ligação (1 ou 2), volte a apertar a união com uma chave inglesa e verifique novamente se existem fugas utilizando a solução de água com sabão. Se uma fuga persistir após reapertar o acessório, 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 Web site. Aceda a [www.weber.com](http://www.weber.com).**

- C) Ligação do tubo flexível do queimador lateral à antepara (3).
- D) Ligações do tubo flexível do queimador lateral para desactivação rápida, válvula do queimador lateral e orifício (4).
- E) Ligação do tubo flexível para o regulador (5).
- F) Ligação do regulador à botija (6).
- G) Ligações das válvulas ao colectador (7).

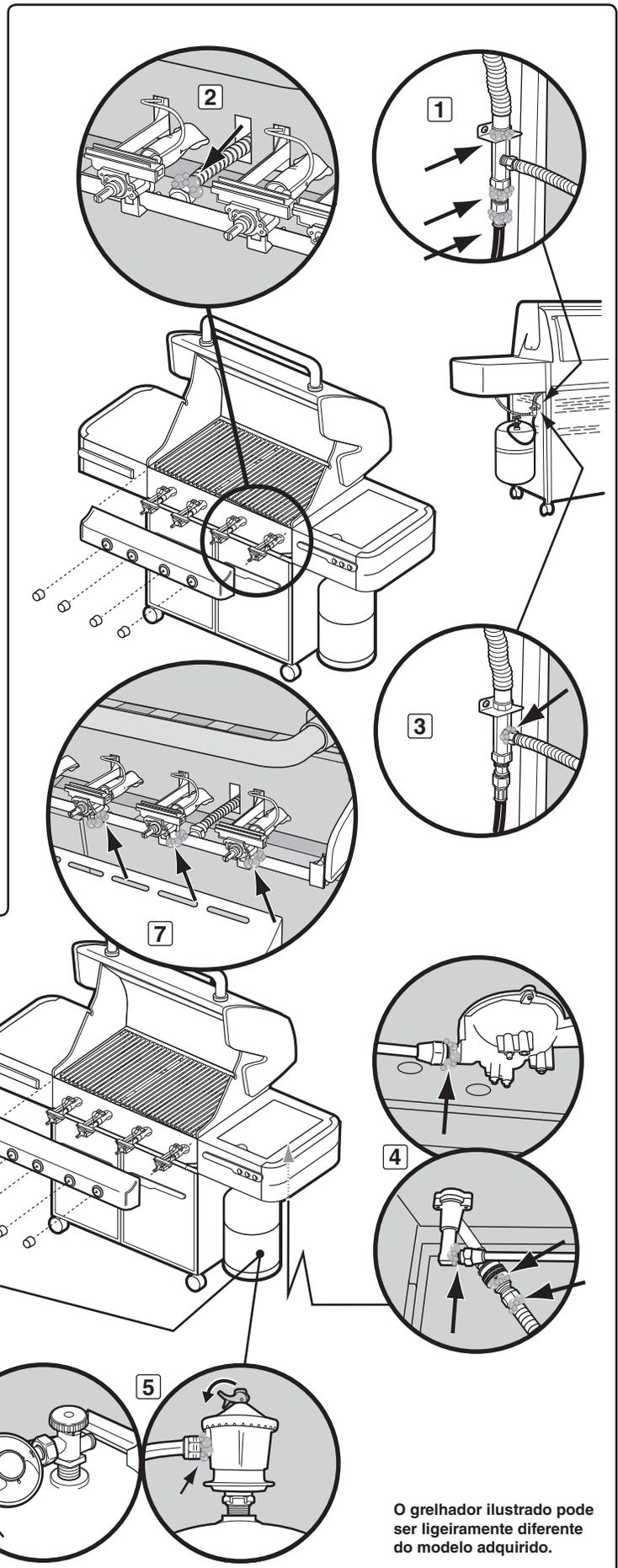
**⚠ AVISO: Se existir uma fuga na ligações (3, 4, 5, 6 ou 7), desligue o gás. NÃO UTILIZE O GRELHADOR. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a [www.weber.com](http://www.weber.com).**

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

## Reinstale o painel de controlo

Peças necessárias: painel de controlo, parafusos e manipuladores de controlo do queimador.

- A) Prenda o limite superior do painel de controlo nos suportes do painel de controlo em qualquer um dos lados da parte frontal do compartimento de grelhar.
- B) Alinhe os parafusos com os orifícios de parafuso no suporte e estrutura do painel de controlo.
- C) Aperte os parafusos.
- D) Coloque os manipuladores de controlo correspondentes nas hastas das válvulas. ♦



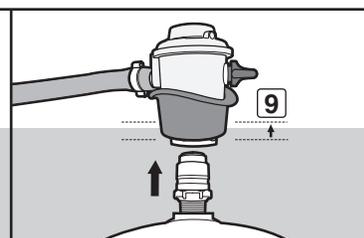
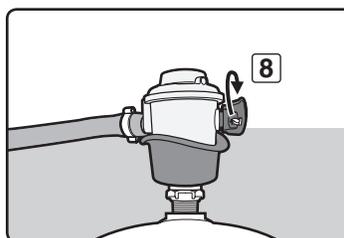
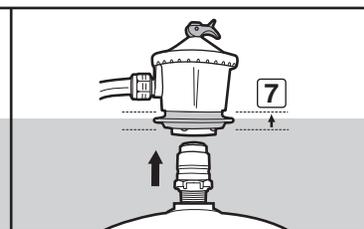
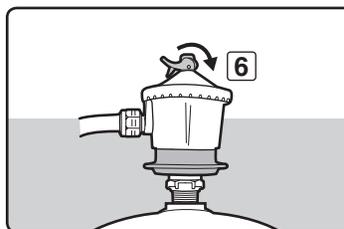
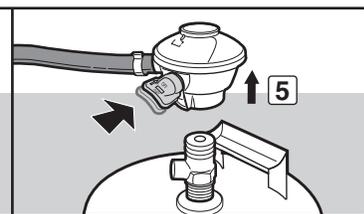
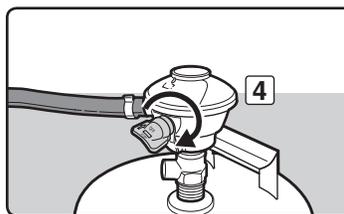
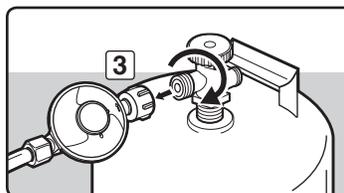
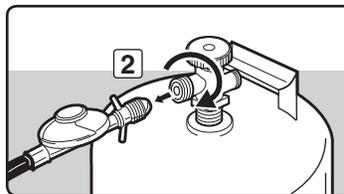
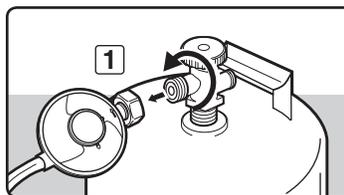
# INSTRUÇÕES PARA O GÁS

## ABASTECER A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO

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

Remoção da botija de fornecimento de gás:

- A) Desligue o fornecimento de gás e desligue o conjunto do tubo flexível e do regulador da botija. Siga uma das instruções específicas de ligação do regulador com base no seu tipo de regulador.
- a) Desaperte o acessório do regulador do depósito rodando para a esquerda (1).
  - b) Desaperte o acessório do regulador do depósito rodando para a direita (2) (3).
  - c) Rode a alavanca do regulador no sentido dos ponteiros do relógio (4) para a posição desligar. Empurre a alavanca do regulador até se libertar do depósito (5).
  - d) Desloque a alavanca do regulador para a posição desligar (6) (8). Deslize o anel do regulador para cima (7) (9) para desligar do depósito.
- B) Substitua a botija vazia por uma botija cheia. ♦



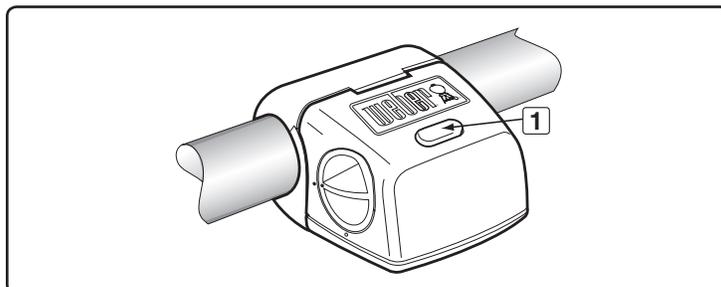
## VOLTAR A LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO

Consulte “LIGAR A BOTIJA DE PROPANO LIQUEFEITO”. ♦

## CARACTERÍSTICAS DE LUZ

### LUZ DA PEGA WEBER® GRILL OUT™

A luz da pega Weber Grill Out™ tem um “sensor de inclinação” integrado. Com o botão de alimentação (1) activado, a luz acende-se quando a tampa do grelhador está aberta. A luz desligar-se-á quando a tampa for fechada. Para uso diurno, desactive o sensor premindo o botão de alimentação. ♦



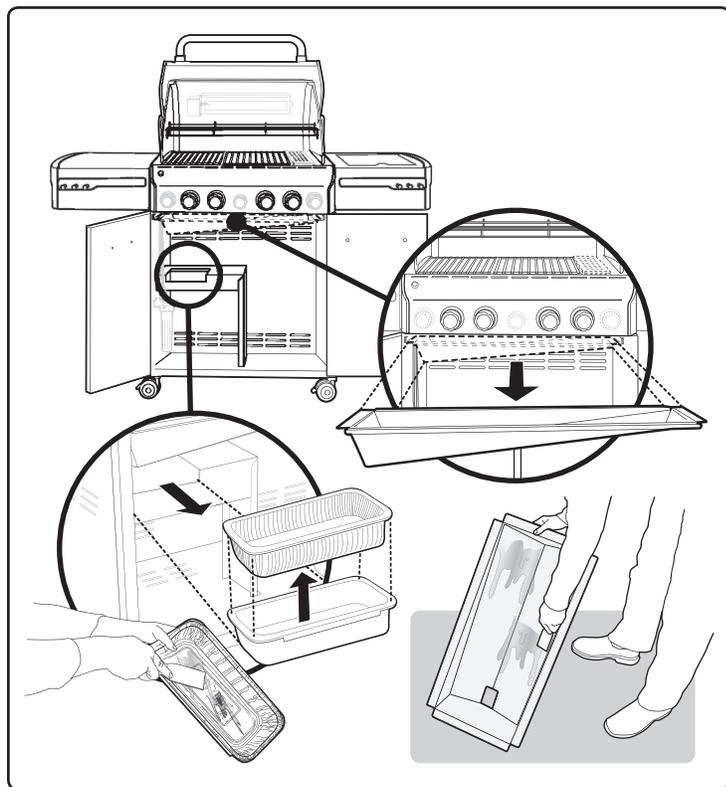
## ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR

### TABULEIRO DE GORDURA CORREDIÇO E COLECTOR DE PINGOS DESCARTÁVEL

O seu grelhador foi construído com um sistema de recolha de gordura. Sempre que utilizar o grelhador, verifique o tabuleiro de gordura corrediço e o colector de pingos descartável por acumulação de gordura.

Retire o excesso de gordura com uma espátula de plástico; consulte a ilustração. Quando necessário, lave o tabuleiro de gordura e o colector de pingos com uma solução de sabão e água, de seguida, enxagúe com água limpa. Substitua o colector de pingos descartável, conforme necessário.

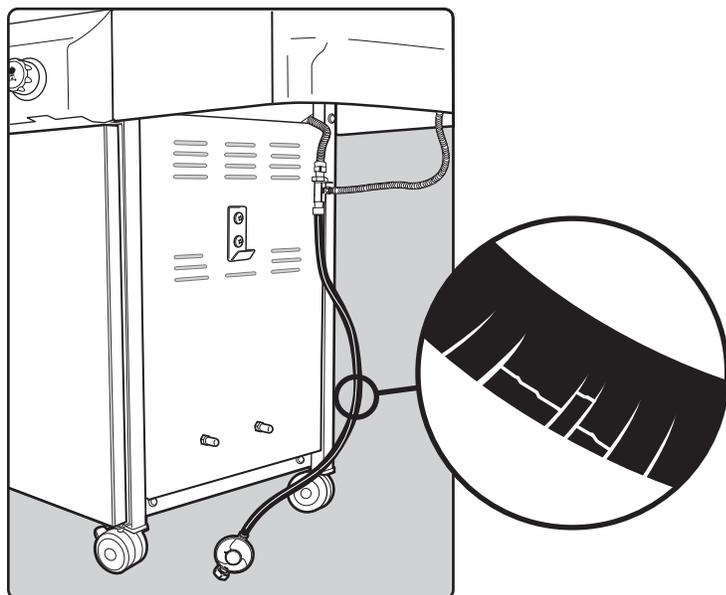
- ⚠ **AVISO:** Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura corrediço e o colector de pingos descartável por acumulação de gordura. Retire a gordura em excesso para evitar incêndio provocado por gordura. Um incêndio provocado por gordura pode causar ferimentos corporais graves ou danos materiais.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Não forne o tabuleiro de gordura corrediço com folha de alumínio. ♦



### INSPECÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL

O tubo flexível deve ser inspecionado a respeito de quaisquer sinais de fissuras.

- ⚠ **AVISO:** Verifique sempre a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes no tubo flexível, antes de utilizar o grelhador. Se o tubo flexível estiver de alguma forma danificado, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas um tubo flexível aprovado pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a [www.weber.com](http://www.weber.com). ♦

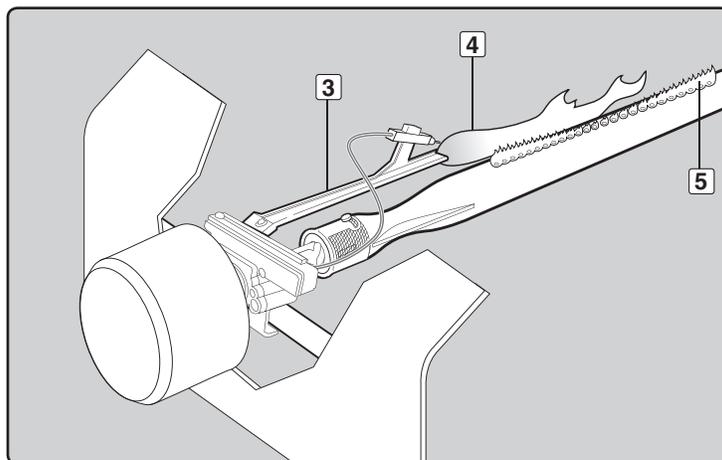
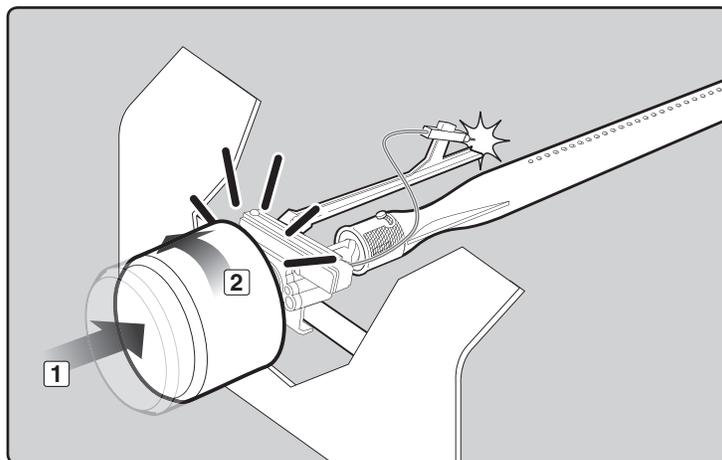


## OPERAÇÃO DE ACENDIMENTO

### ⚠ Abre sempre a tampa antes de acender os queimadores.

- A) Cada manípulo de controlo tem o seu próprio eléctrodo acendedor integrado. Para criar uma faísca tem de premir o manípulo de controlo (1) e rodar para LIGAR/ELEVADO (2).
- B) Esta acção vai gerar fluxo de gás e uma faísca no tubo de acendimento do queimador (3). Irá ouvir um “estalido” do acendedor. Irá também visualizar uma chama laranja de 7 mm (3") - 12 mm (5") no tubo de acendimento do queimador no lado esquerdo deste (4).
- C) **Continue a pressionar o manípulo de controlo do queimador durante dois segundos após o “estalido”.** Isto irá fazer com que o gás passe por completo no tubo do queimador (5) e garanta o acendimento.
- D) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas. Deverá ver uma chama. Se o queimador não acender na primeira tentativa, pressione o manípulo de controlo e rode para DESLIGAR. Repita novamente o procedimento de acendimento.

⚠ **AVISO: Se o queimador continuar a não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente ou antes de tentar acender com um fósforo.** ♦



# IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

## IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

### ⚠ PERIGO

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

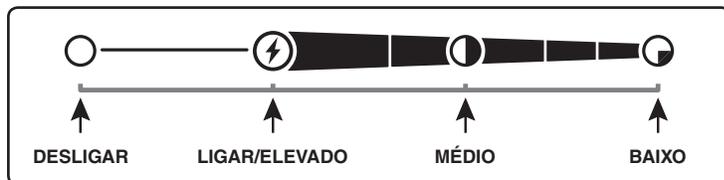
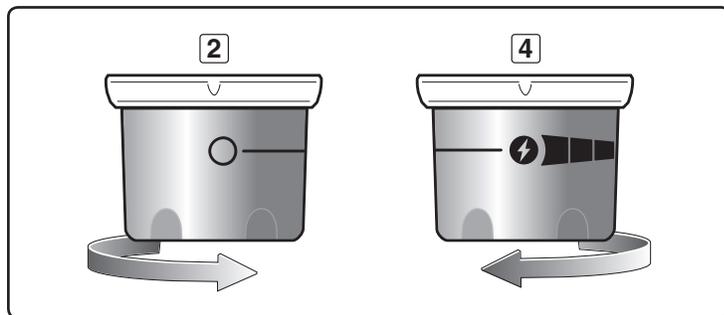
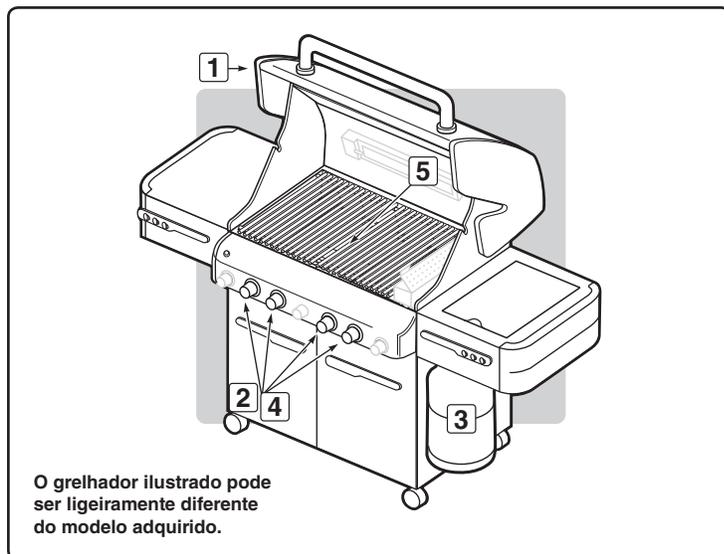
### Acendimento do queimador principal

*Nota: Cada acendedor do manípulo de controlo cria uma faísca no eléctrodo do acendedor do tubo de acendimento do queimador. Pode gerar a energia para a faísca, premindo o manípulo de controlo e rodando para LIGAR/ELEVADO. Isto ligará cada queimador individual.*

- Abra a tampa (1).
  - Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados (2). (Prima o botão de controlo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar que está na posição DESLIGAR.)
- ⚠ **AVISO: Os manípulos de controlo do queimador devem estar na posição DESLIGAR antes de ligar a válvula da botija de propano liquefeito.**
- Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador (3).
- ⚠ **AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto.**
- Pressione o manípulo de controlo e rode para LIGAR/ELEVADO até que ouça o acendedor a emitir um estalido - continue a segurar o manípulo de controlo durante dois segundos. Esta acção irá provocar uma faísca no acendedor, no tubo de acendimento do queimador e no queimador principal (4).
  - Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas. Deverá ver uma chama (5). Se o queimador não acender na primeira tentativa, pressione o manípulo de controlo e rode para DESLIGAR. Repita novamente o procedimento de acendimento.
- ⚠ **AVISO: Se o queimador continuar a não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente ou antes de tentar acender com um fósforo.** ♦

### PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás. ♦



# IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

## IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL

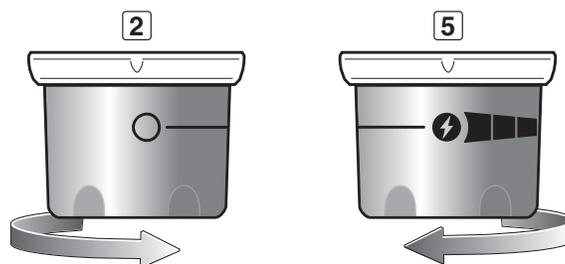
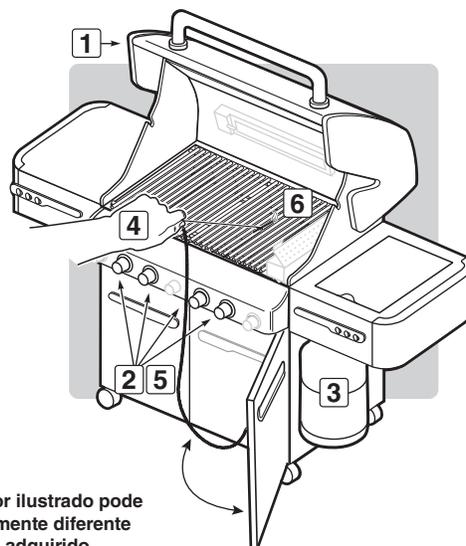
### ⚠ PERIGO

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

- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados (2). (Empurre cada manípulo de controlo e rode no sentido dos ponteiros do relógio para assegurar de que estão na posição DESLIGAR.)
- ⚠ **AVISO: Os manípulos de controlo do queimador devem estar na posição DESLIGAR antes de ligar a válvula da botija de propano liquefeito.**
- C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador (3).
- D) Coloque um fósforo no suporte para fósforos e acenda-o.
- ⚠ **AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto.**
- E) Introduza o suporte para fósforos e o fósforo aceso através das grelhas e barras Flavorizer® para acender o queimador seleccionado (4).
- F) Prima o manípulo de controlo e rode para LIGAR/ELEVADO (5).
- G) Verifique se o queimador está aceso, olhando através das grelhas. Deverá ver uma chama (6).
- ⚠ **AVISO: Se o queimador não acender, rode o manípulo de controlo do queimador para DESLIGAR e aguarde cinco minutos, para deixar dissipar o gás, antes de tentar novamente.** ♦

### PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás na fonte. ♦



# DICAS PARA GRELHAR E CONSELHOS ÚTEIS

- Pré-aqueça sempre o grelhador antes de cozinhar. Regule todos os queimadores para calor ELEVADO e feche a tampa; aqueça durante 10 minutos ou até o termómetro registar 260°-288°C (500°-550°F).
- Crestar carnes e grelhar com a tampa para baixo para obter sempre alimentos grelhados na perfeição.
- Os tempos para grelhar nas receitas têm como base temperaturas de 20°C (70°F) com pouco ou nenhum vento. Permita um maior tempo de confecção em dias frios ou ventosos, ou a maiores altitudes. Permita menos tempo de grelhagem com temperaturas extremamente quentes.
- Os tempos para grelhar podem variar devido às temperaturas, quantidade, tamanho e forma dos alimentos a serem grelhados.
- A temperatura do grelhador a gás pode ser maior que o normal nas primeiras utilizações.
- As condições para grelhar podem exigir o ajuste dos controlos dos queimadores para obter as temperaturas de grelhagem correctas.
- De um modo geral, os grandes pedaços de carne requerem mais tempo de confecção do que os pedaços pequenos. Uma grelha cheia de comida requer mais tempo de confecção do que uma grelha quase vazia. Os alimentos grelhados em recipientes, como feijões cozidos, necessitam de mais tempo se forem grelhados numa caçarola funda em vez de um tabuleiro.
- Corte a gordura em excesso dos bifés, costeletas e assados, deixando apenas 6,4 mm (¼ ") de gordura. Menos gordura torna a limpeza mais fácil e é uma garantia contra labaredas indesejadas.
- Os alimentos colocados na grelha directamente acima dos queimadores podem necessitar de ser virados ou movidos para uma área menos quente.
- Utilize tenazes em vez de um garfo para virar e manusear carnes e assim evitar perder sucos naturais. Utilize duas espátulas para manusear peixes grandes inteiros.
- Caso ocorra uma labareda indesejada, desligue todos os queimadores e mova a comida para uma outra área da grelha. 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.**
- Algumas comidas, como estufados ou filetes de peixe finos, necessitam de um recipiente para grelhar. Os tabuleiros de alumínio descartáveis são muito convenientes, mas qualquer panela de metal com pegas à prova de fogo também pode ser usada.
- Certifique-se sempre de que o tabuleiro de gordura e o colector de recolha estão limpos e sem resíduos.
- Não forre o tabuleiro de gordura corrediço com alumínio. Isto pode evitar que a gordura passe para o colector de recolha.
- Utilizar um temporizador irá ajudar a distinguir entre "bem-passado" e "esturricado". ♦

## PRÉ-AQUECIMENTO

O grelhador a gás Weber® é um equipamento de alta eficiência energética. Funciona a uma potência BTU baixa e económica. É importante pré-aquecer a grelha antes de grelhar. Acenda o grelhador a gás de acordo com as instruções no manual do utilizador. Para pré-aquecer: após o acendimento, regule todos os queimadores para LIGAR/ELEVADO, feche a tampa e aqueça até a temperatura atingir entre 260° e 288° C (500°F e 550°F), a temperatura para grelhar recomendada. Isto irá demorar entre 10 a 15 minutos dependendo das condições de temperatura do ar e do vento.

Pode ajustar os queimadores individuais, consoante o necessário. As definições de controlo são DESLIGAR, LIGAR/ELEVADO, MÉDIO ou BAIXO.

*Nota: Devido às condições de utilização, tais como o vento e as condições meteorológicas, poderá ser necessário regular os controlos do queimador para obter a temperatura de confecção adequada.*

*Nota: Se o grelhador perder calor enquanto estiver a cozinhar, consulte a secção de resolução de problemas deste manual.*

**⚠ AVISO: Não desloque a churrasqueira a gás Weber® durante a respectiva utilização ou enquanto a churrasqueira estiver quente.**

**Se os queimadores se apagarem durante a confecção dos alimentos, abra a tampa, desligue os queimadores e aguarde cinco minutos antes de voltar a acendê-lo.** ♦

## 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 indica a temperatura 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. ♦

## PINGOS E GORDURA

As barras Flavorizer® são concebidas para "fumar" a quantidade correcta de gotas, para dar gosto aos alimentos. As gotas em excesso e a gordura serão acumuladas no colector de recolha, debaixo do tabuleiro de gordura corrediço. Existem colectores de pingos descartáveis que se adaptam ao colector de recolha.

**⚠ AVISO: Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura corrediço e o colector de recolha a respeito de acumulação de gordura. Retire o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura no tabuleiro de gordura corrediço.** ♦

## SISTEMA FLAVORIZER®

Quando os sucos da carne pingam dos alimentos para as barras Flavorizer® especialmente inclinadas, criam fumo que dá aos alimentos aquele sabor irresistível a churrasco. Graças ao design único dos queimadores, às barras Flavorizer® e aos controlos de temperatura flexíveis, a formação descontrolada de labaredas é praticamente eliminada porque VOCÊ controla as chamas. O design especial das barras Flavorizer® e dos queimadores faz com que o excesso de gordura seja dirigido através do tabuleiro de gordura corrediço para o colector de recolha de gordura. ♦

## SEAR STATION®

A sua churrasqueira a gás Weber® podem incluir um queimador para crestar carnes e peixes finos. O queimador da Sear Station® tem uma definição de controlo ON ou OFF que funciona com os dois queimadores principais adjacentes. Com os queimadores de cretagem e adjacentes, pode crestar as carnes de forma eficaz, ao mesmo tempo que utiliza áreas de confecção para cozinhar com calor moderado (consulte "IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION®"). ♦

# MÉTODOS DE COZEDURA

A coisa mais importante a saber acerca de grelhar é o método de cozedura a utilizar para certos alimentos, calor directo ou indirecto. A diferença é simples: colocar a comida directamente sobre o fogo ou dispor o fogo nos lados da mesma. Utilizar o método correcto é o caminho mais curto para grandes resultados—e a melhor forma de garantir que os alimentos estão confeccionados. ♦

## COZEDURA DIRECTA

O método directo, semelhante a grelhar, significa que a comida é cozinhada directamente sobre a fonte de calor. Para uma cozedura homogénea, a comida deve ser virada uma vez, a meio do tempo indicado.

Utilize o método directo para comidas que demoram menos de 25 minutos a cozinhar: bifes, costeletas, kebabs, salsichas, vegetais, etc.

A cozedura directa é também necessária para crestar as carnes. Crestar cria uma fantástica textura crocante e caramelizada nos locais onde a comida está em contacto com a grelha. Dá também cor e sabor a toda a superfície. Bifes, costeletas, peitos de galinha e grandes pedaços de carne, todos beneficiam deste método.

Para crestar carnes, coloque-as em calor directo alto durante 2 a 5 minutos por lado. As peças mais pequenas requerem menos tempo a crestar. Normalmente, após a formação da crosta, a comida é cozinhada a uma temperatura inferior. Pode terminar de grelhar cozinhados rápidos com o método directo; utilize o método indirecto para cozinhados mais demorados.

Para configurar o grelhador a gás para grelhar directamente, pré-aqueça o grelhador com todos os queimadores em ELEVADO. Coloque a comida na grelha e ajuste todos os queimadores para a temperatura indicada na receita. Feche a tampa do grelhador e levante-a apenas para virar os alimentos ou para verificar a cozedura no final do tempo de cozedura recomendado. ♦

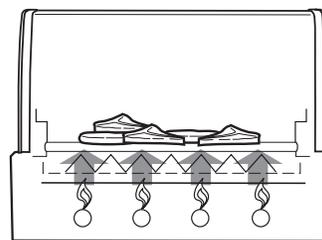
## COZEDURA INDIRECTA

O método indirecto é semelhante a assar, mas com os benefícios adicionais da textura, sabor e aspecto grelhado que não obtém num forno. Para configurar em cozedura indirecta, os queimadores de gás são acessos em ambos os lados da comida, mas não directamente sob esta. O calor aumenta, é reflectido na tampa, nas superfícies interiores do grelhador e circula para cozinhar lentamente a comida uniformemente em todos os lados, à semelhança de um forno de convecção, não sendo necessário virar a comida.

Utilize o método indirecto para comidas que necessitam de mais de 25 minutos no grelhador ou para comidas tão delicadas que a exposição directa às chamas deixa-as secas ou queimadas. Exemplos incluem carne assada, costelas, frangos inteiros, perus e outros grandes pedaços de carne, assim como filetes de peixe delicados.

Para configurar o grelhador a gás para cozedura indirecta, pré-aqueça o grelhador com todos os queimadores em ELEVADO. Ajuste os queimadores de cada lado da comida para a temperatura indicada na receita e desligue o(s) queimador(es) directamente por baixo da comida. Para os melhores resultados, coloque os assados, frangos ou grandes pedaços de carne numa grelha de assar no interior de um tabuleiro de alumínio descartável de grande espessura. Para tempos de confeção mais longos, adicione água ao tabuleiro de alumínio para evitar que os pingos queimem. Os pingos podem ser utilizados para fazer molhos. ♦

### 4 QUEIMADOR

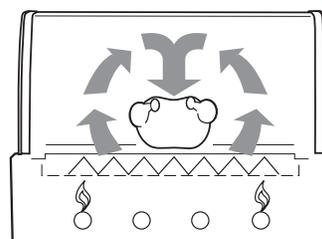


1 2 3 4  
H H H H

### MÉTODO DIRECTO

A comida é colocada na área das grelhas directamente sobre os queimadores acesos.

### 4 QUEIMADOR



1 4  
M M

### MÉTODO INDIRECTO

A comida é colocada na área das grelhas entre os queimadores acesos.

# IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

## IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

### ⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o queimador lateral ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o queimador lateral não acende, poderá causar a formação explosiva de labaredas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- A) Abra a tampa do queimador lateral (1).
- B) Verifique se a válvula do queimador lateral está desligada (pressione o manípulo de controlo e rode para a direita e rode para a direita para garantir que está na posição DESLIGAR), coloque todos os queimadores que não estão a ser utilizados na posição DESLIGAR, (pressione e rode para a direita) (2).
- C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador (3).
- D) Pressione e rode a válvula de controlo do queimador lateral para LIGAR/ELEVADO (4).
- E) Prima várias vezes o botão de ignição de modo a ouvir sempre um estalido até ver uma chama (5).

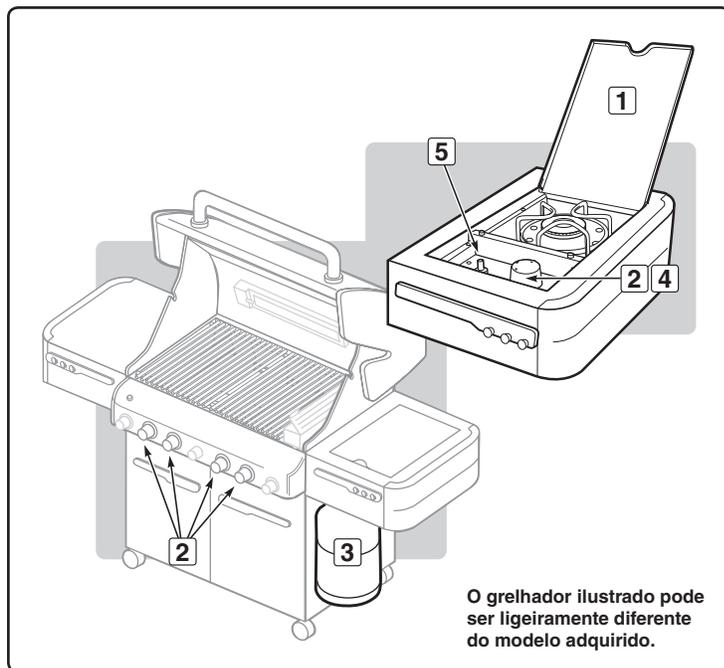
⚠ **ATENÇÃO:** A chama do queimador lateral pode ser difícil de ver num dia com muito sol.

⚠ **AVISO:** Se o queimador lateral não acender em cinco segundos:

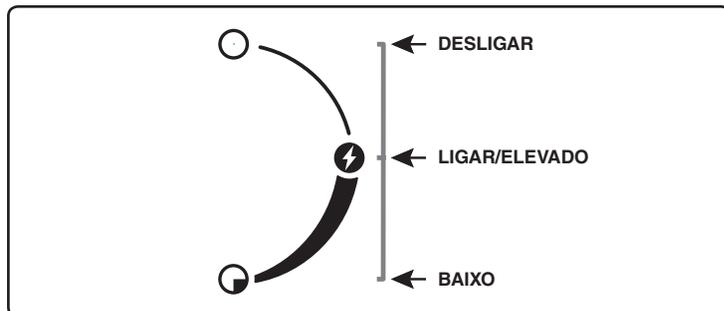
- a) Desligue a válvula de controlo do queimador lateral, os queimadores principais e a fonte de gás.
- b) Aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar novamente ou tentar acender com um fósforo (consulte “IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL”). ♦

### PARA APAGAR

Empurre para baixo e rode o manípulo lateral de controlo do queimador para a posição OFF. Certifique-se de que o queimador está desligado e arrefecido antes de fechar a tampa do queimador lateral. ♦



O grelhador ilustrado pode ser ligeiramente diferente do modelo adquirido.



# IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

## IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL

### ⚠ PERIGO

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

- A) Abra a tampa do queimador lateral (1).
- B) Verifique se a válvula do queimador lateral está desligada (2) (pressione o manípulo de controlo e rode para a direita para garantir que está na posição DESLIGAR), coloque todos os queimadores que não estão a ser utilizados na posição DESLIGAR, (pressione e rode para a direita).
- C) Ligue a válvula da botija utilizando uma das opções adequadas com base no tipo da sua botija e regulador (3).
- D) Coloque um fósforo num suporte para fósforos e acenda-o.
- E) Segure no suporte para fósforos e no fósforo aceso em cada lado do queimador lateral (4).
- F) Pressione e rode a válvula de controlo do queimador lateral para LIGAR/ELEVADO (5).

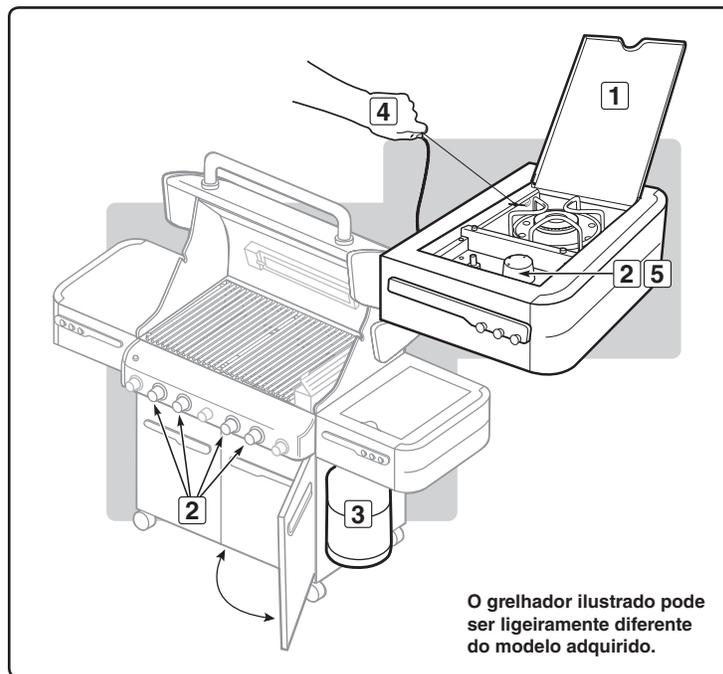
⚠ **ATENÇÃO:** A chama do queimador lateral pode ser difícil de ver num dia com muito sol.

⚠ **AVISO:** Se o queimador lateral não acender em cinco segundos:

- a) Desligue a válvula de controlo do queimador lateral, os queimadores principais e a fonte de gás.
- b) Aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar novamente. ♦

### PARA APAGAR

Empurre para baixo e rode o manípulo lateral de controlo do queimador para a posição OFF. Certifique-se de que o queimador está desligado e arrefecido antes de fechar a tampa do queimador lateral. ♦



O grelhador ilustrado pode ser ligeiramente diferente do modelo adquirido.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
Os queimadores queimam com uma chama amarela ou cor-de-laranja, juntamente com o cheiro a gás (é o normal para o tubo de acendimento do queimador).	Inspeccione a rede para aranhas/insectos para verificar se existem obstruções (bloqueio de orifícios).	Limpe a rede para aranhas/insectos. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL"
<p><b>Sintomas:</b></p> <p>Os queimadores não acendem ou têm uma chama intermitente pequena na posição HI ou a temperatura da churrasqueira alcança apenas 250° a 300° na posição ELEVADO.</p> <p><i>Alguns países possuem reguladores com um dispositivo de segurança contra o excesso de gás.</i></p>	O dispositivo de segurança contra excesso de gás, que faz parte da ligação do grelhador à botija de gás, pode ter sido activado.	Para reiniciar o dispositivo de segurança contra excesso de gás, desligue todos os manipuladores de controlo do queimador e a válvula da botija. Desligue o regulador da botija. Rode os manipuladores de controlo do queimador para ELEVADO. Aguarde pelo menos 1 minuto. Rode os manipuladores de controlo do queimador para DESLIGAR. Volte a ligar o regulador à botija. Ligue lentamente a válvula da botija. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL"
O queimador não acende ou a chama está fraca na posição ELEVADO.	O nível de combustível GPL está baixo ou vazio?	Abasteça a botija GPL.
	O tubo flexível de combustível está dobrado?	Endireite o tubo flexível de combustível.
	O queimador acende-se com um fósforo?	Se conseguir acender o queimador com um fósforo, verifique o sistema de ignição.
	Utilizou o acendedor várias vezes até acender o queimador principal? Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL"	Certifique-se de mantém o manipulador de controlo premido durante dois segundos após ligar o acendedor e ver a chama laranja no tubo de acendimento do queimador.
	O acendedor funciona? É possível visualizar uma faísca quando utiliza repetidamente o acendedor?	Tente acender manualmente o queimador. Consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL" Contacte a assistência ao cliente.
<p>Ocorrência de explosão de chamas:</p> <p><b>⚠ ATENÇÃO: Não forne o tabuleiro de gordura corrediço com folha de alumínio.</b></p>	Está a pré-aquecer o grelhador da forma indicada?	Coloque todos os queimadores em ELEVADO durante 10 a 15 minutos para pré-aquecimento.
	As grelhas e barras Flavorizer® estão revestidas de gordura queimada?	Limpe cuidadosamente. Consulte "LIMPEZA"
	O tabuleiro de gordura corrediço está sujo e não permite que a gordura passe para o colector de recolha?	Limpe o tabuleiro de gordura corrediço.
O padrão de chama do queimador não é constante. A chama é fraca quando o queimador está regulado para ELEVADO. As chamas não percorrem toda a extensão do tubo do queimador.	Os queimadores estão limpos?	Limpe os queimadores. Consulte "MANUTENÇÃO"
O interior da tampa parece estar a "descascar". (Semelhante a tinta a descascar.)	A tampa é esmaltada ou de aço inoxidável, não tinta. Ela 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. <b>NÃO SE TRATA DE UM DEFEITO.</b>	Limpe cuidadosamente. Consulte "LIMPEZA"
As portas do armário não estão alinhadas.	Verifique o pino de ajuste na base de cada porta.	Desaperte as porcas de ajuste. Deslize as portas até estarem alinhadas. Aperte a porca.
A churrasqueira parece perder calor ao cozinhar a temperaturas ambiente iguais ou inferiores a 10°C (50°F).	Existe gelo na superfície exterior da botija GPL?	O propano liquefeito na botija transforma-se em vapor de forma demasiado lenta para fornecer gás aos queimadores. Tal verifica-se porque a temperatura do ar arrefece a botija GPL, o que abranda o processo de vaporização. Desligue os manipuladores de controlo do queimador e a botija GPL. Substitua por uma botija GPL de reserva e retome a grelhagem.
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 <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .		

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO QUEIMADOR LATERAL

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
<p><b>O queimador lateral não acende.</b></p> <p><i>Alguns países possuem reguladores com um dispositivo de segurança contra o excesso de gás.</i></p>	<p>O fornecimento de gás está desligado?</p> <p>O dispositivo de segurança contra excesso de gás, que faz parte da ligação do grelhador à botija de gás, pode ter sido activado.</p>	<p>Ligue o fornecimento de gás.</p> <p>Para reiniciar o dispositivo de segurança contra excesso de gás, feche a válvula do depósito GPL e coloque todos os manipuladores de controlo do queimador na posição OFF. Abra o grelhador e as tampas do queimador lateral. Rode lentamente a válvula do depósito GPL até que a mesma esteja totalmente aberta. Aguarde alguns segundos antes de acender o queimador lateral. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL."</p>
<p><b>A chama é fraca na posição ELEVADO.</b></p>	<p>O tubo de combustível está arqueado ou dobrado?</p>	<p>Endireite o tubo flexível.</p>
<p><b>A ignição por botão não funciona.</b></p>	<p>O queimador acende-se com um fósforo?</p>	<p>Se o fósforo acender o queimador, verifique o distribuidor. Consulte "MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL."</p>
<p>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 <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>.</p>		

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA LUZ DA PEGA GRILL-OUT™

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
<p><b>A luz da pega do Weber Grill Out™ não acende.</b></p>	<p>As pilhas estão gastas?</p>	<p>Substitua as pilhas.</p>
	<p>As pilhas estão instaladas correctamente?</p>	<p>Veja a ilustração de montagem.</p>
	<p>A tampa está na posição para cima com o botão de alimentação ligado?</p>	<p>A luz irá acender quando a tampa é aberta.</p>
	<p>A luz da pega do Weber Grill Out™ está activada?</p>	<p>Prima o botão de alimentação.</p>
	<p>A luz da pega Weber Grill Out™ está posicionada correctamente na pega?</p>	<p>Ajuste a posição. Consulte a ilustração de montagem.</p>
<p>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 <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>.</p>		

## LIMPEZA

⚠ **AVISO:** Antes de proceder à limpeza do grelhador a gás Weber®, desligue-o e espere que o mesmo arrefeça.

⚠ **ATENÇÃO:** Não limpe as barras Flavorizer® nem as grelhas num forno com auto-limpeza.

**Superfícies exteriores** - Utilize uma solução de água morna com um pouco de detergente para limpar e, em seguida, passe por água.

⚠ **ATENÇÃO:** 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.

**Tabuleiro de gordura correção** - Retire a gordura em excesso, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

⚠ **ATENÇÃO:** Não forne o tabuleiro de gordura correção com folha de alumínio.

**Barras Flavorizer® e grelhas** - Limpe com uma escova de cerdas de aço inoxidável adequada. Quando for necessário, retire-a do grelhador e lave-a com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Para verificar a disponibilidade das grelhas e barras Flavorizer® contacte o serviço de assistência da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a [www.weber.com](http://www.weber.com).

**Colector de recolha** - Existem tabuleiros de alumínio descartáveis ou poderá forrar a caçarola de recolha com papel de alumínio. Para limpar a caçarola de recolha, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

**Termómetro** - Limpe com água morna com um pouco de detergente; limpe com uma escova plástica.

**Compartimento de grelhar** - Retire com uma escova os resíduos dos tubos do queimador. NÃO ALARGUE AS ABERTURAS DO QUEIMADOR. Lave o interior do compartimento de grelhar com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

**Tampa interior** - Enquanto a tampa ainda está quente, limpe por dentro com um toalhete para evitar a acumulação de gordura. A gordura acumulada em lascas assemelha-se a lascas de tinta.

**Superfícies em aço inoxidável** - Lave com um pano macio e uma solução de água com detergente. Tenha o cuidado de esfregar na direcção do alinhamento das fibras do aço inoxidável.

Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido, álcoois minerais ou xileno. Após a lavagem, passe bem por água. ♦

## PRESERVE O AÇO INOXIDÁVEL

O grelhador ou a caixa, a tampa, painel de controlo e prateleiras, podem ser de aço inoxidável. É fácil manter o bom aspecto do aço inoxidável. Limpe-o com água e detergente, passe por água limpa e seque. Para partículas persistentes, pode ser utilizada uma escova não metálica.

⚠ **IMPORTANTE:** Não utilize uma escova metálica ou detergentes abrasivos nas superfícies em aço inoxidável do grelhador, pois tal irá riscá-lo.

⚠ **IMPORTANTE:** Quando limpar superfícies certifique-se de que esfrega/limpa na direcção da fibra para conservar o aspecto do aço inoxidável. ♦

## REDE PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER®

O grelhador a gás Weber®, bem como qualquer outro equipamento a gás para exteriores, é um alvo para aranhas e outros insectos. Eles conseguem fazer ninho na secção venturi (1) dos tubos do queimador. Desta forma, o fluxo normal de gás pode ficar bloqueado, podendo causar o refluxo do gás através da abertura do ar de combustão, no painel de controlo, causando danos graves no grelhador.

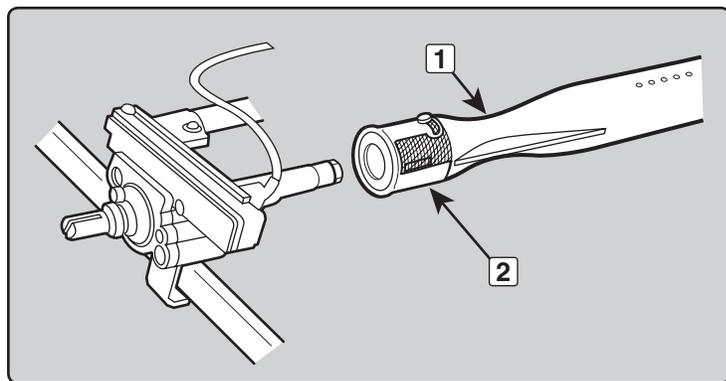
A abertura do ar de combustão do tubo do queimador está equipada com uma rede de aço inoxidável (2) para evitar que aranhas e outros insectos acedam aos tubos do queimador pelas aberturas do ar de combustão.

Recomendamos que a rede para aranhas/insectos seja inspeccionada, pelo menos, uma vez por ano. (Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL"). Inspeccione e limpe as redes para aranhas/insectos se ocorrer algum dos seguintes sintomas:

- A) Cheiro a gás em conjunto com chamas do queimador de cor amarela e lentas.
- B) O grelhador não atinge a temperatura.
- C) O grelhador aquece de forma não uniforme.
- D) Um ou mais queimadores não acendem.

### ⚠ PERIGO

A não correcção dos sintomas mencionados acima pode ter como resultado um incêndio, que pode resultar em possíveis ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais. ♦



## LIMPEZA DO TUBO DO QUEIMADOR

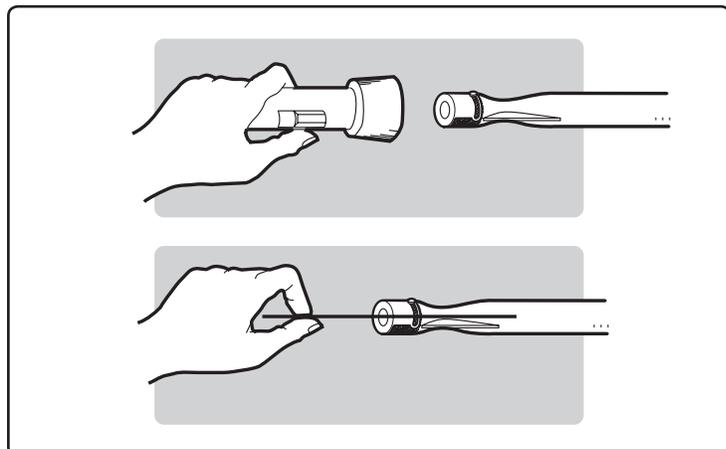
Desligue o fornecimento de gás.

Retire o colector (consulte "SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS").

Observe o interior de cada queimador com uma lanterna.

Limpe o interior dos queimadores com um arame (pode obter bons resultados com um arame de cabide esticado). Verifique e limpe a abertura do interruptor de ar nas extremidades dos queimadores. Verifique e limpe os orifícios das válvulas na base das mesmas. Utilize uma escova de cerdas de aço para limpar o lado exterior dos queimadores. Assim, fica garantido que todas as aberturas do queimador ficam totalmente abertas.

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



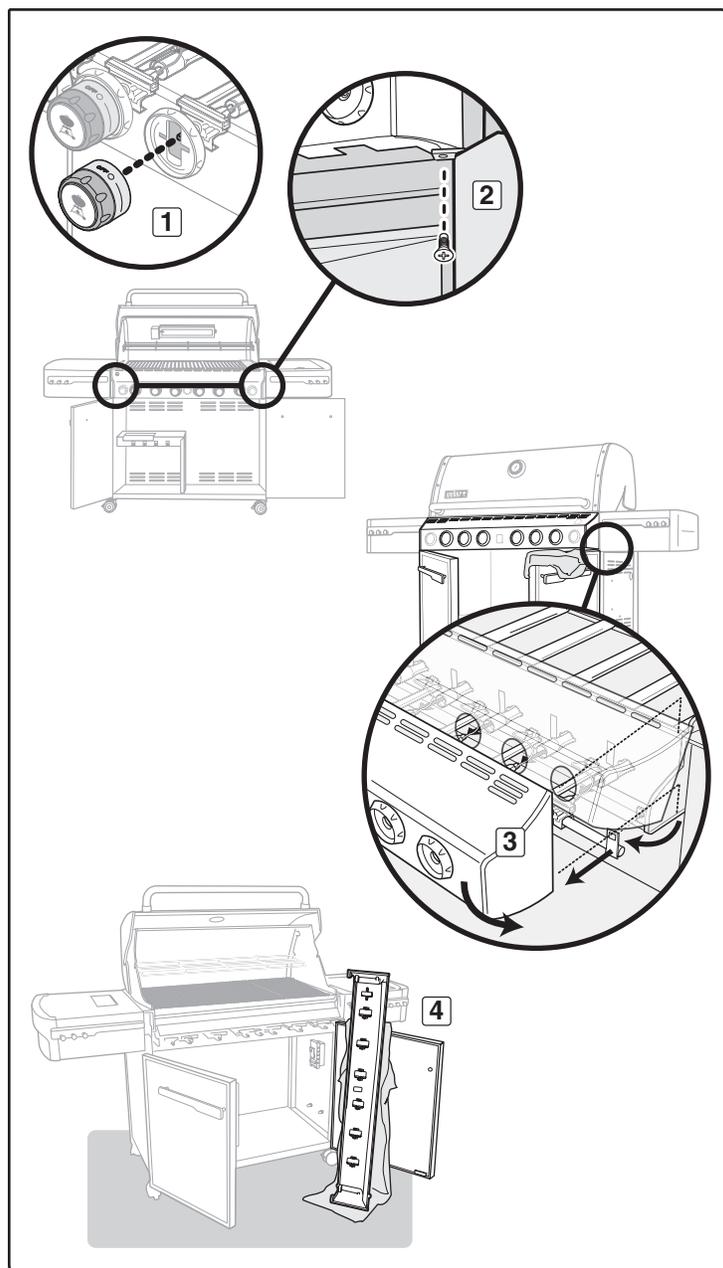
## SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS

- A) O grelhador a gás Summit® deve estar desligado e frio.
- B) Desligue o gás na fonte.
- C) Desligue o fornecimento de gás.
- D) Retire as grelhas de cozedura.
- E) Retire as barras Flavorizer®.
- F) Retire a caixa de defumar (se incluída no seu modelo).

### Retirar a consola de controlo de gás

Ferramentas necessárias: Chave de fendas e uma toalha.

- A) Retire os botões de regulação de gás do queimador (1).
- B) Abra ambas as portas. Com uma chave de fendas, retire os parafusos da parte inferior da consola de controlo de gás (2).
- C) Coloque uma toalha na parte superior do conjunto da porta direita. **Tal protege a consola de controlo de gás e o conjunto da porta de serem riscados nos passos seguintes.**
- D) Incline a parte inferior da consola de controlo de gás para a frente e eleve-a, afastando-a do grelhador (3).
- E) Abra completamente a porta direita. Coloque a consola de controlo de gás no piso, apoiada sobre a toalha que cobre o conjunto da porta direita (4).



## Retirar tubos do queimador

Ferramentas necessárias: Chaves de bocas de 5/16" e 3/8".

- A) Utilizando uma chave de bocas de 5/16", retire os parafusos que fixam o canal Crossover®. Retire o canal Crossover® da parte posterior interior da cuba de cozedura (5).
- B) Utilizando uma chave de bocas de 3/8", retire os parafusos que fixam o conjunto do colector de gás à cuba de cozedura. Afaste o conjunto do colector de gás dos tubos do queimador e deixe-o solto do armário do grelhador (6).
- C) Puxe o(s) tubo(s) do queimador seleccionado através da parte frontal da cuba de cozedura, retirando-os, e substitua por novo(s) tubo(s) do queimador (7).

## Reinstalar o colector de gás

- A) Para reinstalar o conjunto do colector de gás, inverta os passos de "Retirar tubos do queimador" descritos anteriormente.

**⚠ ATENÇÃO:** As aberturas do queimador (8) devem estar correctamente posicionadas sobre os orifícios da válvula (9). Certifique-se de que o lado oposto dos tubos do queimador (10) estão correctamente alinhados nas ranhuras no lado posterior da cuba de cozedura. Verifique a montagem correcta antes de instalar o colector de gás.

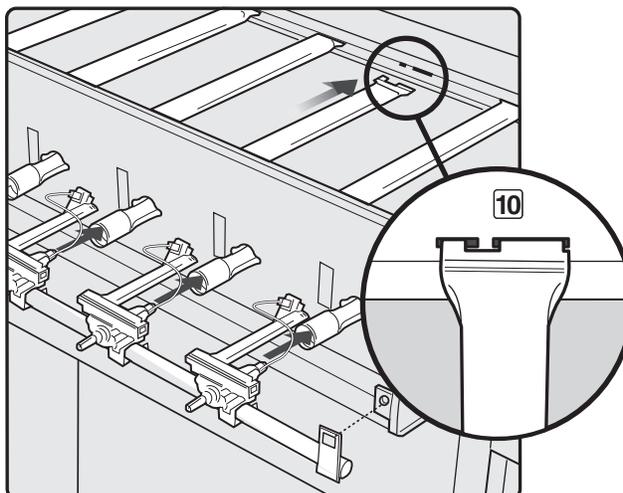
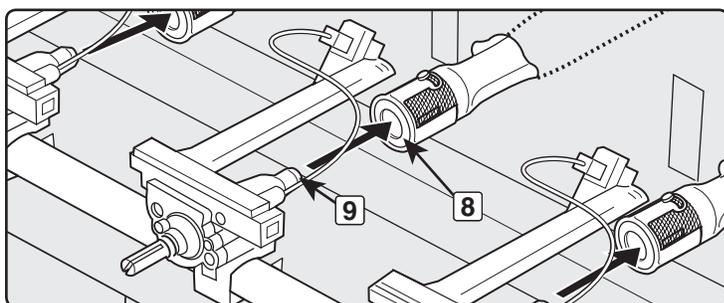
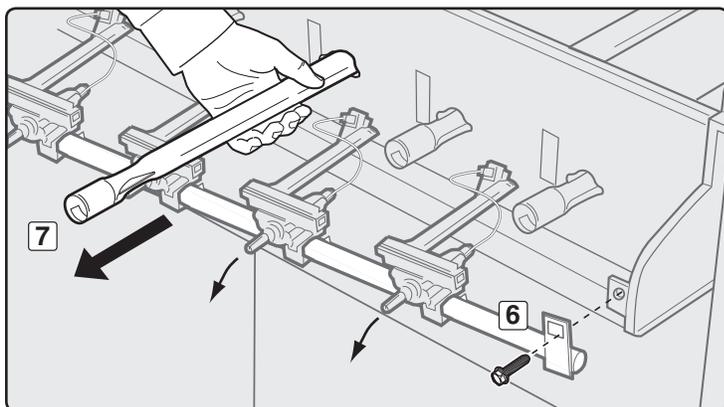
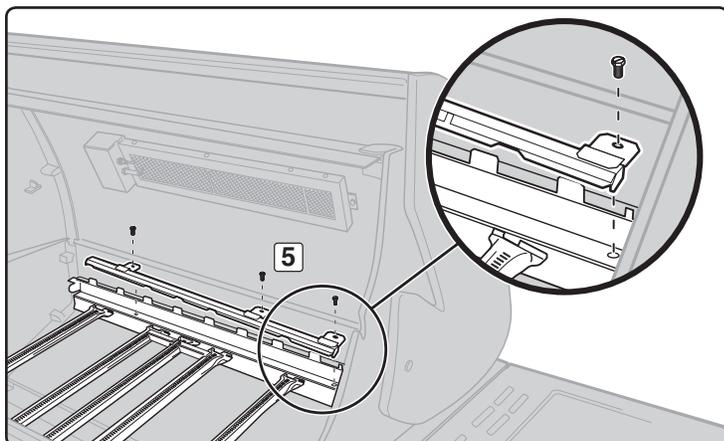
**⚠ AVISO:** Sempre que desliga e volta a ligar um acessório de gás, deve verificar se existem fugas. Consulte "VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS DE GÁS".

- B) Substitua os componentes da cuba de cozedura (não ilustrados).

## Reinstalar a consola de controlo de gás

- A) Para reinstalar o conjunto da consola de controlo de gás, inverta os passos de "Remover a consola de controlo de gás" descritos anteriormente.

**⚠ AVISO:** Certifique-se de que todas as peças estão montadas e as ferramentas estão totalmente apertadas antes de utilizar o grelhador. Caso este aviso não seja respeitado, pode ocorrer um incêndio, uma explosão ou falha estrutural, podendo resultar em ferimentos pessoais graves ou morte ou danos materiais. ♦



## MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

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

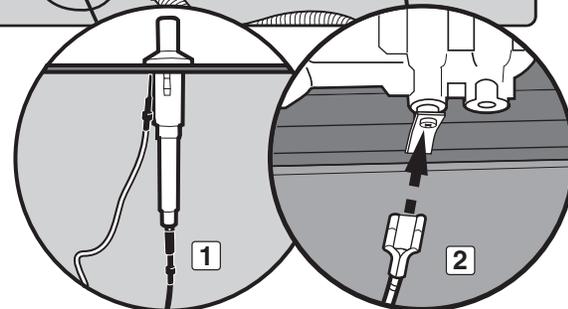
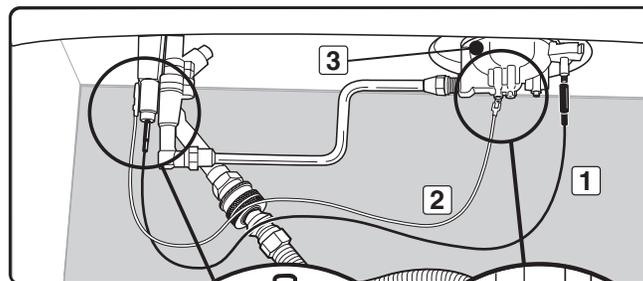
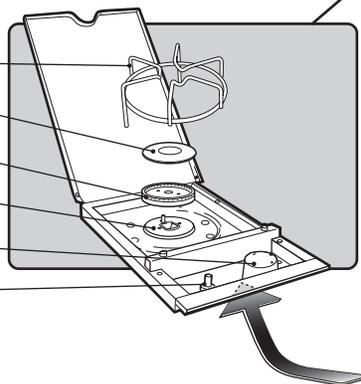
Certifique-se de que o fio preto está ligado entre o acendedor e o eléctrodo.

Certifique-se de que o fio branco está ligado entre o acendedor e o grampo de terra.

A faísca deve ser de cor branca/azul, não amarela.

- A) Fio do acendedor (1)
- B) Fio de ligação à terra (2)
- C) Queimador (3) ♦

Grelha do queimador lateral  
Tampa do queimador lateral  
Anel e cabeça do queimador lateral  
Eléctrodo do acendedor  
Manípulo de controlo  
Acendedor



## MANUTENÇÃO ANUAL

### Inspecção e limpeza das redes para aranhas/insectos

Para inspecionar as redes para aranhas/insectos, retire o painel de controlo. Se existir pó ou sujidade nas redes, retire os queimadores para limpar as redes.

Escove as redes para aranhas/insectos suavemente com uma escova de cerdas macias (por exemplo, uma escova de dentes usada).

**⚠ 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.**

Bata levemente no queimador para retirar resíduos e sujidade do interior do tubo do queimador. Logo que as redes para aranhas/insectos e os queimadores estejam limpos, volte a colocar os queimadores.

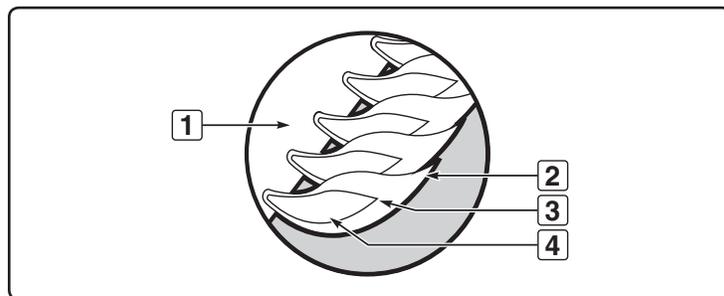
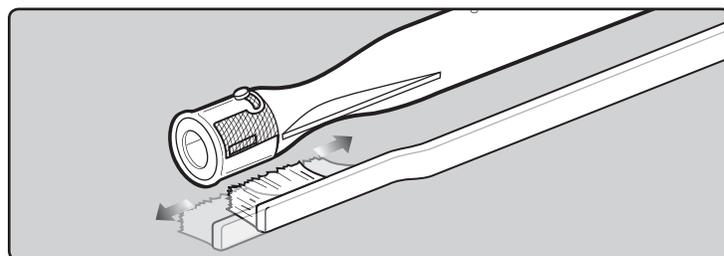
Se a rede para aranhas/insectos ficar danificada ou não puder ser limpa, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Padrão de chama do queimador

Os queimadores do grelhador a gás Weber® já vêm preparados de fábrica para a mistura correcta de ar e gás. É mostrado o padrão de chama correcto.

- A) Tubo do queimador (1)
- B) As pontas ficam, ocasionalmente, amarelas (2)
- C) Azuis claras (3)
- D) Azuis escuras (4)

Se as chamas não estiverem uniformes ao longo do tubo do queimador, efectue os procedimentos de limpeza do mesmo. ♦



**⚠ 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](http://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 11  
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 Cortes 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;  
customerservicenwe@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**

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

**OOO WEBER-STEPHEN Vostok**

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

**WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**

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

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

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

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



**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**

[www.weber.com](http://www.weber.com)