

GENESIS II

E-210 GBS • E-310 GBS • E-410 GBS • E-610 GBS

MANUAL DO PROPRIETÁRIO GPL

VAMOS GRELHAR



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

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



TELEFONE



TELEMÓVEL



E-MAIL



ONLINE

74441

030118

pt - Portuguese

Guarde este manual do proprietário para consulta futura, leia-o atentamente e, no caso de dúvidas, contacte-nos. Pode encontrar as informações de contacto no final deste manual.

Bem-vindo ao MUNDO WEBER

É com prazer que o recebemos na nossa viagem pelo mundo dos churrascos de quintal. Leia este manual de proprietário e rapidamente estará pronto para cozinhar qualquer coisa no seu novo grelhador. Queremos estar presentes ao longo de toda a vida útil do seu grelhador, por isso dedique alguns minutos ao seu registo. Garantimos que nunca iremos vender as suas informações ou enviar-lhe e-mails desnecessários. E prometemos estar ao seu lado a cada passo do caminho. Ao solicitar a sua WEBER ID, como parte do processo de registo iremos fornecer-lhe conteúdos especiais exclusivos para si e para o seu grelhador.

Por isso, junte-se a nós online, por telefone ou de qualquer outra forma em que prefira contactar-nos.

Obrigado por escolher a WEBER. Estamos contentes por o ter connosco.



Informações importantes de segurança

As indicações de **PERIGO**, **AVISO** e **CUIDADO** são utilizadas ao longo deste manual do proprietário para destacar informações críticas e importantes. Leia e respeite estas informações para garantir a segurança e evitar danos materiais. As indicações são definidas abaixo.

⚠ **PERIGO:** indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, **irá resultar em morte ou ferimentos graves.**

⚠ **AVISO:** indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, **pode resultar em morte ou ferimentos graves.**

⚠ **CUIDADO:** indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, **pode resultar em ferimentos ligeiros.**

⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro de gás:

- Desligue a alimentação de gás para o dispositivo (grelhador).
- Apague qualquer chama exposta.
- Abra a tampa.
- Se o cheiro permanecer, afaste-se do dispositivo (grelhador) e solicite imediatamente a ajuda do seu fornecedor de gás ou dos bombeiros locais.

UTILIZAR APENAS NO EXTERIOR.

CONSULTAR O MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO.

⚠ AVISO

- Não armazene ou utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na proximidade deste (grelhador) ou de qualquer outro dispositivo.
- Uma botija de GPL que não esteja a ser utilizada não deve ser guardada na proximidade deste (grelhador) ou de qualquer outro dispositivo.

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

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



CE:845CR-0040
ID:0845

Instalação e montagem

- △ PERIGO: este grelhador não se destina a ser instalado em veículos de recreio ou barcos.
 - △ AVISO: não use este grelhador a menos que todas as peças se encontrem no seu lugar e que o grelhador tenha sido instalado de acordo com as instruções de montagem.
 - △ AVISO: não instale este modelo de grelhador numa estrutura embutida ou móvel.
 - △ AVISO: não modifique o aparelho. O gás propano líquido não é gás natural. A conversão ou a tentativa de utilizar gás natural numa unidade de gás propano líquido ou utilizar gás propano líquido numa unidade de gás natural não é segura e irá anular a garantia.
- Quaisquer peças seladas pelo fabricante não devem ser modificadas pelo utilizador.

Funcionamento

- △ PERIGO: utilizar o grelhador apenas no exterior, numa área bem ventilada. Não utilizar em garagens, edifícios, passagens cobertas, tendas ou em qualquer outra área fechada ou sob um telhado combustível.
 - △ PERIGO: não utilizar o grelhador em qualquer veículo ou na área de carga de um veículo. Tal inclui, entre outros, automóveis, camiões, carrinhas, monovolumes, veículos utilitários desportivos, veículos de recreio e barcos.
 - △ PERIGO: é proibido utilizar o grelhador a menos de 61 cm de materiais combustíveis. Esta distância aplica-se à parte superior, inferior, traseira e laterais do grelhador.
 - △ PERIGO: mantenha a área de preparação dos alimentos livre de vapores e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool etc., bem como de materiais combustíveis.
 - △ PERIGO: este aparelho deve estar afastado dos materiais inflamáveis durante a utilização.
 - △ PERIGO: não coloque uma cobertura para grelhador ou outro objeto inflamável sobre o grelhador, na sua área de armazenamento sob o mesmo enquanto este se encontra em funcionamento ou quente.
 - △ PERIGO: caso ocorra um incêndio com origem na gordura, desligue todos os queimadores e deixe a tampa fechada até o incêndio se extinguir.
 - △ ATENÇÃO: existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças.
 - △ AVISO: Use luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao utilizar o grelhador.
 - △ AVISO: o consumo de álcool, medicamentos sujeitos a receita médica, medicamentos de venda livre ou drogas ilegais pode prejudicar a capacidade do utilizador de montar, deslocar, armazenar ou operar o grelhador com segurança.
 - △ AVISO: nunca deixe o grelhador sem supervisão durante a utilização ou o pré-aquecimento. Utilize o grelhador de forma prudente. A totalidade da cookbox fica quente durante a utilização.
 - △ AVISO: não deslocar o aparelho durante a utilização.
 - △ AVISO: mantenha o cabo de alimentação elétrica e a mangueira de combustível afastados de superfícies quentes.
 - △ CUIDADO: a segurança deste produto foi testada e o produto encontra-se certificado para utilização num determinado país. Consulte a designação do país na embalagem exterior.
- Não utilize o grelhador com carvão, briquetes ou pedras de lava.

Armazenamento e/ou não utilização

- △ AVISO: fechar a alimentação de gás depois do uso.
 - △ AVISO: as botijas de GPL devem ser armazenadas no exterior, fora do alcance das crianças, e não devem ser armazenadas num edifício, garagem ou outro espaço fechado.
 - △ AVISO: após um período de armazenamento e/ou não utilização, antes de ser utilizado o grelhador deve ser verificado quanto a fugas de gás ou queimadores entupidos.
- É permitido armazenar o grelhador no interior apenas se a botija de GPL estiver desligada e tiver sido removida do grelhador.

ÍNDICE

- 2 Bem-vindo à WEBER
Informações importantes de segurança
- 4 Características do produto
O sistema de barbecue GS4
Características do GENESIS II
- 6 Dicas e sugestões
A chama - direta ou indireta
Práticas recomendadas no grelhador
- 8 A promessa WEBER
Garantia
- 9 Começar
GENESIS II - Aberturas da válvula do queimador e Dados de consumo
Informações importantes sobre o gás propano líquido e as ligações de gás
Instalação da botija de GPL e verificação de fugas
- 12 Funcionamento
A primeira utilização do seu grelhador
Sempre que utiliza o grelhador
Acender o grelhador
- 14 Conservação do produto
Limpeza e manutenção
- 16 Resolução de problemas
- 18 Guia de grelhados
- 19 Peças de substituição

**SEMPRE O
MELHOR E O
MAIS RECENTE**

Pode obter online a versão mais recente deste Manual do proprietário

O SISTEMA DE BARBECUE GS4

O sistema de barbecue de alto desempenho GS4 define novos padrões no mundo da "culinária de quintal" e posiciona as séries de grelhadores a gás GENESIS II e o GENESIS II LX numa classe exclusiva. Este sistema de barbecue inovador baseia-se em mais de 30 anos de experiência em barbecues, habilidade culinária e, acima de tudo, levar em consideração os desejos e as necessidades de quem realmente importa – a comunidade dos amantes do barbecue.

Cada componente do GS4 foi concebido com um design exclusivo para garantir facilidade de utilização e assegurar uma satisfação inigualável na sua experiência de barbecue no quintal. Com a promessa de queimadores com a garantia de acenderem sempre, alimentos com sabor fumado e grelhados de modo uniforme independentemente de onde são colocados na grelha e ainda simplicidade de limpeza, você pode focar-se no que mais importa: reunir pessoas à volta do grelhador.

O sistema de barbecue GS4 é composto por quatro componentes principais: a ignição INFINITY, os queimadores de alto desempenho, as BARRAS FLAVORIZER e o sistema de controlo da gordura. Estes componentes asseguram que todos os aspetos da sua experiência de barbecue são fáceis e fiáveis, desde o momento em que os queimadores acendem até à manutenção geral do seu grelhador. E, em conjunto, criam o mais robusto sistema de barbecue em todos os grelhadores GENESIS II e GENESIS II LX.



1 Ignição eletrónica INFINITY

A ignição INFINITY foi concebida para acender sempre. Apoiado por uma generosa garantia, pode estar certo de que estará pronto a cozinhar à primeira tentativa. Sem exceções.

2 Queimadores de alto desempenho

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

3 BARRAS FLAVORIZER

As clássicas BARRAS FLAVORIZER da WEBER encontram-se no ângulo correto para recolher os sucos e as gorduras que escorrem, os quais se transformam em fumo e dão aos alimentos o irresistível sabor defumado que todos conhecemos e adoramos. Quaisquer gorduras que não sejam vaporizadas seguem a inclinação e são afastadas dos queimadores, escorrendo para o sistema de controlo da gordura.

4 Sistema de controlo da gordura

O sistema de controlo da gordura ajuda a remover a gordura e, em simultâneo, a reduzir o risco de chamas altas. Quaisquer gorduras que não sejam vaporizadas pelas BARRAS FLAVORIZER são afastadas dos queimadores, escorrendo para o recipiente de recolha descartável localizado no tabuleiro de recolha, por baixo da cookbox. Basta remover o tabuleiro de recolha e substituir o recipiente de recolha descartável sempre que necessário.



CARACTERÍSTICAS DO GENESIS II

Características do produto



A Mesas de apoio com ganchos integrados para utensílios

Utilize a mesa de apoio para manter as travessas, os temperos e os utensílios sempre à mão. Pendure os seus utensílios de barbecue essenciais nos ganchos, para facilidade de acesso e organização do seu espaço de trabalho no quintal. A mesa de apoio do lado esquerdo pode ser dobrada para baixo nos modelos equipados com dois e três queimadores.

B Termómetro integrado

Saber a temperatura no interior do seu grelhador permite-lhe ajustar o calor quando necessário.

C Grelha de cozedura do GOURMET BBQ SYSTEM

Retire o acessório circular da grelha e transforme o seu grelhador numa placa, suporte para frangos, pedra para *pizza* ou em qualquer uma das várias opções que o GOURMET BBQ SYSTEM tem para oferecer.

D Grelha de aquecimento TUCK-AWAY

A grelha de aquecimento TUCK-AWAY mantém os alimentos quentes ou tosta pão de hambúrguer, enquanto a refeição principal cozinha em baixo. A característica única TUCK-AWAY permite-lhe rebater a grelha quando não está a ser usada, garantindo um excelente espaço de cozedura e um conveniente espaço de armazenamento no interior do grelhador.

E Compatível com iGRILL 3

O mais recente acessório essencial para um barbecue – o termómetro digital Bluetooth iGRILL 3 monitoriza os seus alimentos do início ao fim, apresentando a temperatura em tempo real no seu dispositivo móvel. Depois de descarregar a aplicação WEBER iGRILL, ligue o iGRILL ao Bluetooth e pode utilizar até quatro sondas do termómetro do seu grelhador para os alimentos. (Vendido em separado.)

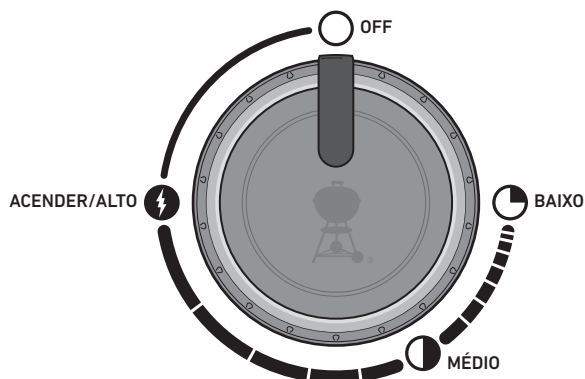
F Armazenamento da botija de gás de fácil acesso

Montar a botija de gás no exterior do grelhador faz com que seja fácil aceder à botija e removê-la, aumentando em simultâneo o espaço de armazenamento no carrinho.

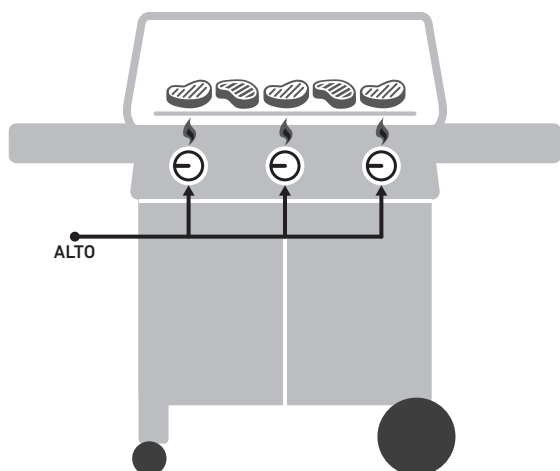
G Design de carrinho aberto

O design elegante de carrinho aberto garante espaço adicional e uma maior acessibilidade aos utensílios de barbecue.

A chama - direta ou indireta



CALOR DIRETO CONFIGURAÇÃO

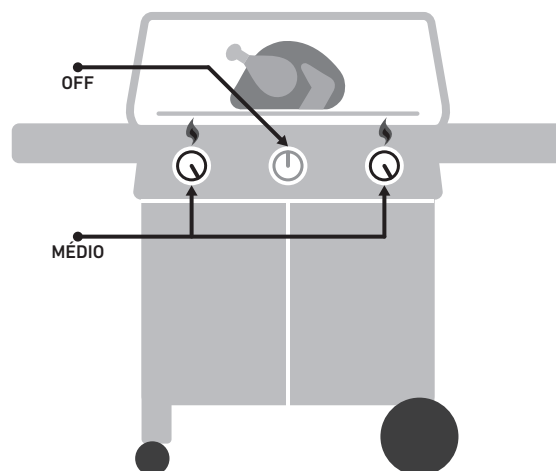


CALOR DIRETO CONFIGURAÇÃO

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

Com o calor direto, o fogo situa-se diretamente sob os alimentos. A superfície dos alimentos fica dourada, os sabores e a textura desenvolvem-se e cria-se uma deliciosa caramelização enquanto os alimentos são cozinhados até ao centro.

CALOR INDIRETO CONFIGURAÇÃO



CALOR INDIRETO CONFIGURAÇÃO

Use o método indireto para cortes de carne maiores que exijam um tempo de cozedura de 20 minutos ou mais ou para alimentos tão delicados que a exposição direta ao calor poderia secar ou queimá-los, como: assados, peças de ave com osso, peixe inteiro, filletes de peixe delicados, frango inteiro, peru e entrecosto. O calor indireto também pode ser usado para o acabamento de alimentos mais grossos ou pedaços com osso que foram primeiro marcados com calor direto.

O calor indireto permite distribuir o calor por ambos os lados da grelha ou concentrá-lo de um só lado. Os alimentos repousam sobre a parte da grelha que não está acesa.

Práticas recomendadas no grelhador

Pré-aquecer sempre.

Se as grelhas de cozedura não estiverem suficientemente quentes, os alimentos vão pegar e é provável que nunca tenha a oportunidade de criar as maravilhosas marcas de grelha na sua carne. Mesmo se uma receita exigir calor médio ou baixo, primeiro pré-aqueça sempre o grelhador com calor alto. Abra a tampa, aumente o calor e deixe a grelha de cozedura aquecer durante cerca de dez minutos ou até o termómetro na tampa indicar 260°C.

Não cozinhar em grelhas sujas.

Preparar alimentos numa grelha ainda suja nunca é uma boa ideia. Os restos de alimentos que permanecem na grelha atuam como cola, acabando por aderir também aos novos alimentos. Para evitar misturar o jantar de ontem e o almoço de hoje, certifique-se de que trabalha com uma grelha limpa. Após pré-aquecer as grelhas, use uma escova com cerdas em aço inoxidável para criar uma superfície lisa e limpa.

Esteja sempre presente.

Antes de acender o grelhador, certifique-se de que tem tudo o que precisa ao seu alcance. Não se esqueça dos seus utensílios indispensáveis, os alimentos já temperados, os molhos e pratos limpos para os alimentos prontos. Ter que regressar à cozinha significa perder momentos de diversão e também pode ser o princípio de alimentos queimados. Os chefs franceses chamam-lhe "mise en place" (o que significa "colocar em posição"). Nós chamamos-lhe estar presente.

Crie espaço de manobra.

Colocar demasiados alimentos nas grelhas de cozedura limita a sua flexibilidade. Deixe, pelo menos, um quarto da grelha de cozedura livre, com bastante espaço entre cada alimento, de forma a poder utilizar a pinça para movimentar facilmente os alimentos. Por vezes, grelhar requer tomar decisões em poucos segundos e a capacidade de mover os alimentos de uma área para outra. Por isso, garanta que tem espaço suficiente para trabalhar.

Procure não abrir a tampa.

A tampa do seu grelhador não se destina apenas a proteger contra a chuva. A sua função mais importante é evitar a entrada de demasiado ar e a saída de demasiado calor e fumo. Quando a tampa está fechada, as grelhas de cozedura ficam mais quentes, os tempos de cozedura são mais rápidos, o sabor defumado é mais intenso e as chamas altas são reduzidas. Por isso, coloque a tampa!

Virar só uma vez.

O que é melhor do que um bife suculento com marcas profundas e deliciosas margens caramelizadas? A chave para alcançar estes resultados é manter os alimentos no lugar. Por vezes temos a tendência de virar os alimentos antes de estes atingirem o nível pretendido de cor e sabor. Em praticamente todas as situações deve virar os alimentos só uma vez. Se mexer neles mais de uma vez, provavelmente também abre a tampa demasiadas vezes, o que representa vários outros problemas. Por isso, relaxe e confie no grelhador.

Controle o seu fogo interior.

Ao grelhar, por vezes é fundamental saber quando parar. A forma mais confiável de saber se os seus alimentos estão prontos é investir num termómetro de leitura instantânea. Esta pequena preciosidade vai ajudá-lo a identificar aquele momento crítico em que o seu alimento está no seu melhor.

Não tenha medo de experimentar.

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



PINÇA

Considere-a uma extensão da sua mão. As melhores pinças devem possuir um mecanismo de prensão fácil, pegas confortáveis e um sistema de bloqueio para se manterem compactas.



ESPÁTULA

Procure uma espátula com pega longa e pescoço curvo, de forma que a lâmina fique mais abaixo do que a pega. Desta forma é mais fácil levantar os alimentos das grelhas.



TEMPORIZADOR

Evite a desilusão de incendiar o seu jantar, utilizando um temporizador. Não é necessário nada rebuscado: basta um que seja fiável e fácil de usar.

A promessa WEBER (10 anos de garantia voluntária EMEA)

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

Obrigado por adquirir um produto WEBER. A Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 e as suas Unidades de Negócio Internacionais (listadas no final deste manual) ("WEBER") orgulham-se de fornecer um produto seguro, duradouro e fiável.

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

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

Garantia Voluntária WEBER

A WEBER garante ao Comprador do produto WEBER (ou, no caso de o mesmo ser um presente ou uma situação promocional, à pessoa para a qual o mesmo foi adquirido como presente ou produto promocional) ("Proprietário") que o produto WEBER se encontra isento de defeitos de material e de fabrico durante dez (10) anos a partir da data de compra, quando montado e operado de acordo com o Manual do Proprietário que o acompanha. (Nota: se perder o seu Manual do Proprietário WEBER, encontra-se disponível uma cópia online em www.weber.com). A Garantia é aplicável na Europa, no Médio Oriente e em África (EMEA). A WEBER compromete-se a reparar ou substituir a peça com defeitos de material ou de fabrico, sujeito às limitações e exclusões listadas abaixo. NA MEDIDA DO PERMITIDO PELAS LEIS APLICÁVEIS, ESTA GARANTIA ABRANGE SOMENTE O COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL AOS PROPRIETÁRIOS SUBSEQUENTES, EXCETO NO CASO DE PRESENTES OU ITENS PROMOCIONAIS, CONFORME INDICADO ACIMA.

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

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

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

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

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

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

A Garantia Voluntária acima aplica-se apenas se o Proprietário utilizar o produto WEBER com cuidado razoável, seguindo todas as instruções de montagem, instruções de utilização e manutenção preventiva, conforme descrito no Manual do Proprietário que o acompanha, a não ser que o Proprietário possa provar que o defeito material ou falha não está relacionado com o não cumprimento das obrigações mencionadas acima. Se viver numa zona costeira ou se o seu produto for utilizado na proximidade de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem regular e limpeza das superfícies exteriores, conforme descrito no Manual do Proprietário que o acompanha.

Esta Garantia Voluntária prescreve no caso de danos, deteriorações, descolorações e/ou oxidações pelas quais a WEBER não seja responsável, causadas por:

- Abuso, uso indevido, alteração, modificação, aplicação incorreta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação indevidas e falha na execução da manutenção normal e de rotina;
- Insetos (como aranhas) e roedores (como esquilos), incluindo, entre outros, danos nas mangueiras de gás;
- Exposição à maresia e/ou fontes de cloro, como piscinas e banheiras quentes/spas;
- Condições climáticas extremas, como granizo, furacões, terremotos, maremotos, tornados ou tempestades fortes.
- Chuva ácida e outros fatores ambientais.

A utilização e/ou instalação de peças no seu produto WEBER que não sejam peças originais WEBER representam a anulação desta Garantia Voluntária; quaisquer danos daí resultantes não serão cobertos por esta Garantia Voluntária. Qualquer conversão de um grelhador a gás não autorizada pela WEBER e não realizada por um técnico de assistência autorizado da WEBER resultará na anulação desta Garantia Voluntária.

Processamento da Garantia

Se acredita possuir uma peça abrangida por esta Garantia Voluntária, entre em contacto com o seu representante do revendedor. Se necessário, pode também entrar em contacto com o Apoio ao Cliente da WEBER, utilizando as informações de contacto na nossa página web (www.weber.com). A WEBER irá, mediante investigação, reparar ou substituir (a seu critério) uma peça defeituosa abrangida por esta Garantia Voluntária. Caso a reparação ou substituição não sejam possíveis, a WEBER pode escolher (a seu critério) substituir o grelhador em questão por um grelhador novo de valor igual ou superior. A WEBER pode solicitar a devolução de peças para inspeção, devendo as despesas de envio ser pré-pagas pelo Proprietário. Os custos de envio serão reembolsados ao Proprietário se o defeito for coberto pela Garantia.

Ao entrar em contacto com o seu representante do revendedor, tenha à mão as seguintes informações:

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

Exclusões

PARA ALÉM DA GARANTIA E DAS EXCLUSÕES, CONFORME DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA VOLUNTÁRIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE GARANTIAS ADICIONAIS OU DECLARAÇÕES DE RESPONSABILIDADE VOLUNTÁRIAS QUE ULTRAPASSEM A RESPONSABILIDADE LEGAL QUE SE APLICA À WEBER. A PRESENTE DECLARAÇÃO DE GARANTIA VOLUNTÁRIA TAMBÉM NÃO LIMITA OU EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES EM QUE A WEBER TENHA UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATORIA CONFORME PREVISTO NA LEI.

NÃO SE APLICARÃO GARANTIAS APÓS O PERÍODO DE DEZ (10) ANOS APLICÁVEL DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA. NENHUMA OUTRA GARANTIA OFERECIDA POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO O REVENDEDOR OU DISTRIBUIDOR, EM RELAÇÃO A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO "EXTENSÕES DA GARANTIA") VINCULARÁ A WEBER. ESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA DESTINA-SE APENAS À REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU DO PRODUTO.

SOB NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA, AO ABRIGO DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA, A REPARAÇÃO DEVE REPRESENTAR UM VALOR SUPERIOR AO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

AS PEÇAS E OS ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA ESTÃO COBERTOS APENAS PELO RESTANTE DO PERÍODO DE DEZ (10) ANOS DE GARANTIA VOLUNTÁRIA ORIGINAL ACIMA MENCIONADO.

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

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

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

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



PROTEJA O SEU INVESTIMENTO

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

GENESIS II - Aberturas da válvula do queimador e Dados de consumo

ABERTURAS DA VÁLVULA DO QUEIMADOR					
País	Categoria de gás	Modelos de 2 queimadores	Modelos de 3 queimadores	Modelos de 4 queimadores	Modelos de 6 queimadores
África do Sul, China, Chipre, Coreia, Dinamarca, Eslovénia, Estónia, Finlândia, Hong Kong, Hungria, Índia, Islândia, Israel, Japão, Letónia, Lituânia, Malta, Noruega, Países Baixos, República Checa, República Eslovaca, Roménia, Rússia, Singapura, Suécia, Turquia	I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	Queimadores principais 1,02 mm	Queimadores principais 1,00 mm	Queimadores principais 1,00 mm	Queimadores principais 0,90 mm
Bélgica, Espanha, França, Grécia, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Portugal, Reino Unido, Suíça	I₃ (28-30/37 mbar)	Queimadores principais 0,94 mm	Queimadores principais 0,94 mm	Queimadores principais 0,92 mm	Queimadores principais 0,84 mm
Polónia	I_{3P} (37 mbar)	Queimadores principais 0,94 mm	Queimadores principais 0,94 mm	Queimadores principais 0,92 mm	Queimadores principais 0,84 mm
Áustria, Alemanha	I_{3B/P} (50 mbar)	Queimadores principais 0,86 mm	Queimadores principais 0,86 mm	Queimadores principais 0,84 mm	Queimadores principais 0,78 mm

DADOS DE CONSUMO			
Modelos de 2 queimadores	Modelos de 3 queimadores	Modelos de 4 queimadores	Modelos de 6 queimadores
7,6 kW Propano 8,7 kW Butano	11,0 kW Propano 12,6 kW Butano	14,1 kW Propano 16,2 kW Butano	17,6 kW Propano 20,2 kW Butano
543 g/h Propano 633 g/h Butano	786 g/h Propane 917 g/h Butano	1008 g/h Propano 1179 g/h Butano	1258 g/h Propano 1470 g/h Butano

Informações importantes sobre o gás propano líquido e as ligações de gás

O que é o GPL?

O gás de petróleo liquefeito, também chamado de GLP ou gás propano líquido, é o produto inflamável à base de petróleo, utilizado no seu grelhador. Trata-se de um gás a temperatura e pressão moderadas quando não se encontra confinado. No entanto, a uma pressão moderada e dentro de um contentor, como uma botija, o GPL é líquido. À medida que a pressão da botija é aliviada, o líquido é rapidamente vaporizado e transforma-se em gás.

Dicas de manuseamento seguro de botijas de GPL

- Uma botija de GPL danificada ou com ferrugem pode ser perigosa e deve ser verificada pelo seu fornecedor de gás propano líquido. Não utilize uma botija com uma válvula danificada.
- Apesar de a sua botija de GPL parecer estar vazia, pode ainda possuir gás e a botija deve ser transportada e armazenada em conformidade.
- A botija de GPL deve ser instalada, transportada e armazenada em posição vertical segura. As botijas não devem sofrer quedas ou ser manuseadas com violência.
- Nunca armazene ou transporte a botija de GPL em condições de temperatura de 50°C (a botija fica demasiado quente para ser segurada com a mão).

Requisitos da botija de GPL

- Utilize botijas com uma capacidade mínima de 3 kg e capacidade máxima de 13 kg.

O que é um regulador?

O seu grelhador a gás está equipado com um regulador de pressão, um dispositivo que controla e mantém a pressão do gás uniforme à medida que o gás é libertado da botija de GLP.

Requisitos do regulador e da mangueira

- No Reino Unido este grelhador deve estar equipado com um regulador em conformidade com a BS 3016 e uma potência nominal de 37 milibar.
- O comprimento da mangueira não deve ser superior a 1,5 metros.
- Evite dobrar a mangueira.
- A montagem do regulador e da mangueira de substituição devem respeitar as especificações da Weber-Stephen Products LLC.

⚠ IMPORTANTE: Recomendamos a substituição do conjunto de mangueira do seu grelhador a gás a cada cinco anos. Alguns países podem exigir que a mangueira de gás seja substituída em intervalos de tempo inferiores a cinco anos; nesse caso, a exigência do país terá prioridade.

Para a substituição da mangueira, do regulador e dos conjuntos de válvulas, entre em contacto com um representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na página web. Aceda a weber.com.



Instalação da botija de GPL e verificação de fugas

Ligar o regulador à botija

- 1) Verifique se todos os botões de controlo dos queimadores se encontram na posição off. Faça-o empurrando os botões para dentro e rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
- 2) Identifique o seu tipo de regulador e ligue o regulador à botija de GPL seguindo as respetivas instruções de ligação.

Nota: certifique-se de que a válvula da botija de GPL ou a alavanca do regulador estão fechadas antes de efetuar a ligação.

Ligar rodando no sentido dos ponteiros do relógio (A)

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

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

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

Ligar rodando a alavanca e encaixando na posição (C)

Rode a alavanca do regulador (a) no sentido dos ponteiros do relógio para a posição off. Empurre o regulador para baixo, em direção à válvula da botija, até o regulador encaixar na posição (b).

Ligar deslizando o anel (D)

Certifique-se de que a alavanca do regulador se encontra na posição off (a). Deslize o anel do regulador para cima (b). Empurre o regulador para baixo, em direção à válvula da botija, e mantenha pressionado. Deslize o anel para baixo para fechar (c). Se o regulador não bloquear, repita o procedimento.

Nota: as ilustrações do regulador mostradas neste manual podem não ser similares ao regulador que utiliza no seu grelhador devido a diferentes regulamentações regionais ou nacionais.

Colocação da botija de GPL

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

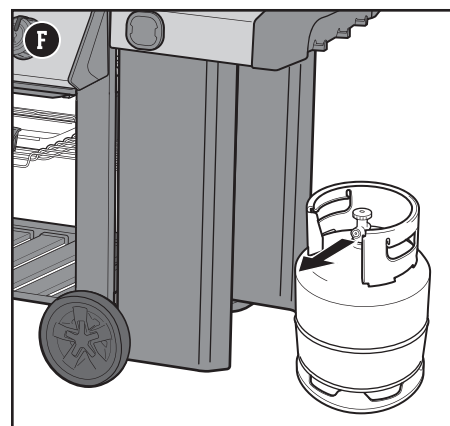
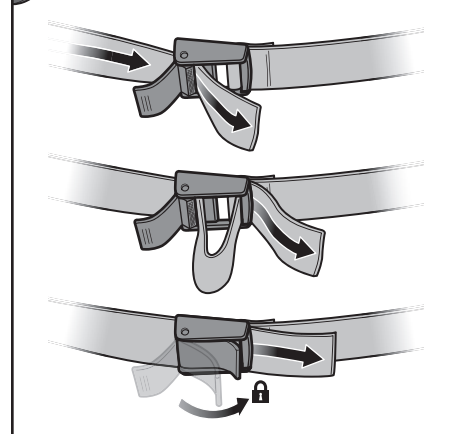
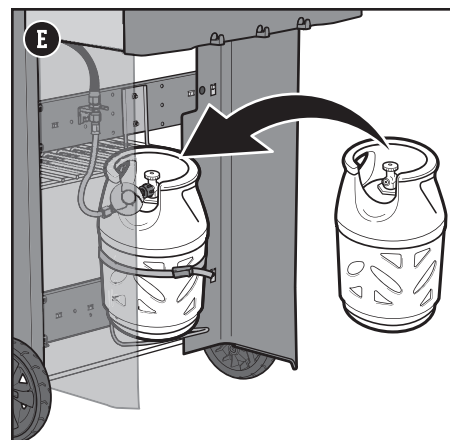
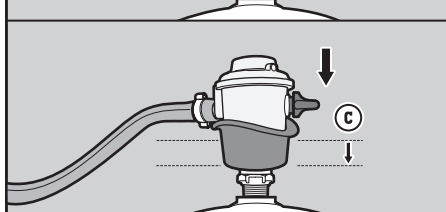
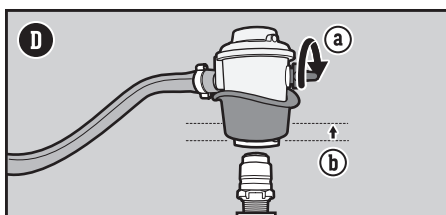
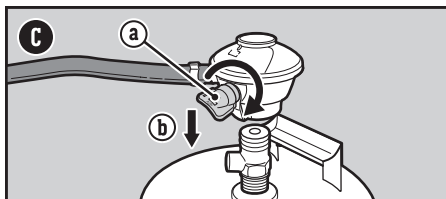
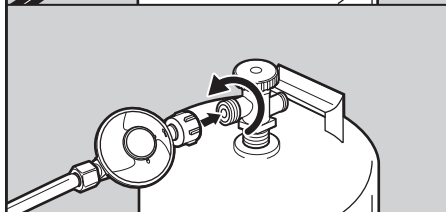
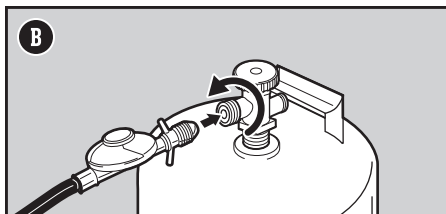
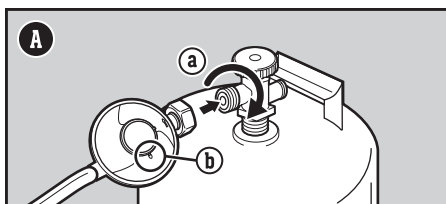
- 1) Identifique o tipo da sua botija de GPL e siga as instruções de colocação adequadas.

Colocação no suporte (E)

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

Colocação no chão (F)

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



O que é uma verificação de fugas?

Depois de a botija de GPL estar corretamente instalada é necessário realizar uma verificação de fugas. Uma verificação de fugas é uma forma fiável de verificar se não existe uma fuga de gás após ligar a botija. O encaixe entre o regulador e a botija deve ser verificado sempre que a botija é abastecida e reinstalada.

Verificação de fugas de gás

- 1) Humedeça os encaixes na botija e no regulador com uma solução de água e sabão, utilizando um pulverizador, um pincel ou pano. Pode preparar a sua própria solução de água e sabão misturando 20% de sabão líquido e 80% de água; pode também adquirir uma solução para verificação de fugas na secção de canalizações de qualquer loja de ferragens.
- 2) Identifique o seu tipo de regulador. Ligue a alimentação de gás rodando a válvula da botija no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (G) ou deslocando a alavanca do regulador para a posição ligada (H).
- 3) Se se formarem bolhas (I) na ligação entre o regulador e o cilindro ou na ligação entre a mangueira e o cilindro, existe uma fuga:
 - a) Desligue a alimentação de gás. **NÃO UTILIZE O GRELHADOR.** Contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web.
- 4) Se não se formarem bolhas, a verificação de fugas está concluída:
 - a) Desligue a alimentação de gás e limpe as ligações com água.

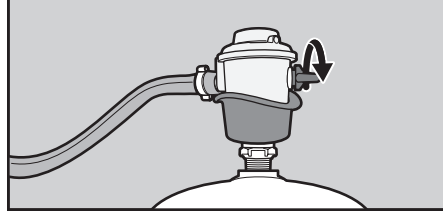
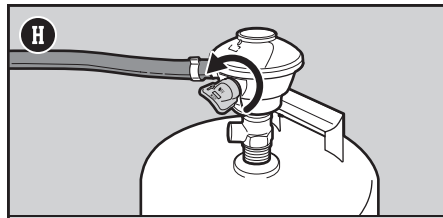
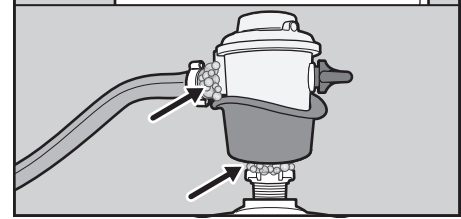
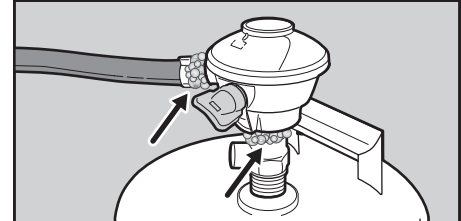
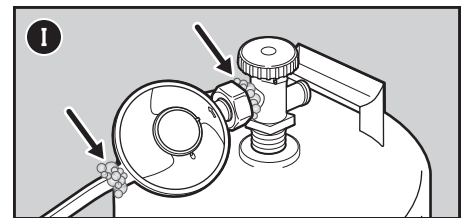
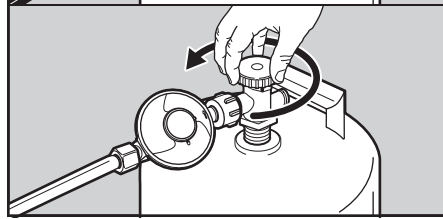
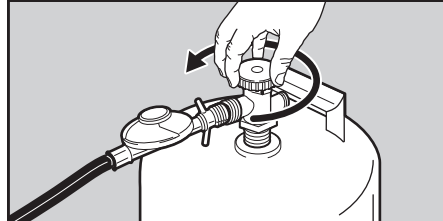
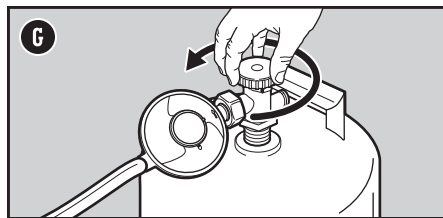
NOTA: visto que algumas soluções de verificação de fugas, incluindo a água e o sabão, podem ser ligeiramente corrosivas, todas as ligações devem ser enxaguadas com água após a verificação.

Precauções adicionais para verificação de fugas

O sistema de combustível do seu grelhador inclui outras ligações e encaixes. Estas ligações de fábrica foram cuidadosamente inspeccionadas quanto a fugas de gás e os queimadores foram testados com chamas. A WEBER recomenda realizar uma verificação exaustiva adicional de fugas após a montagem, bem como anualmente. As instruções respetivas podem ser consultadas online em Weber.com.

Separar o regulador da botija

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



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

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

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

⚠ **PERIGO:** Se vir, cheirar ou ouvir o chiado de uma fuga de gás da botija de gás propano líquido:
 1. Afaste-se da botija de gás propano líquido.
 2. Não tente resolver sozinho o problema.
 3. Chame os bombeiros.

⚠ **PERIGO:** Feche sempre a válvula da botija antes de desligar o regulador. Não tente desligar o regulador de gás e o conjunto da mangueira ou qualquer encaixe de gás durante a utilização do grelhador.

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



A primeira utilização do seu grelhador

Efetuar uma queima inicial

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

Sempre que utiliza o grelhador

Manutenção entre refeições

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

Verificação de gordura

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

- 1) Confirme que o grelhador está desligado e frio.
- 2) Remova o tabuleiro de gordura deslizante, puxando o tabuleiro para fora do armário (A). Remova a gordura em excesso com um raspador em plástico.
- 3) Remova o tabuleiro de recolha, pressionando para baixo a patilha do tabuleiro (B). Verifique a existência de quantidades excessivas de gordura no recipiente descartável que reveste o tabuleiro de recolha. Elimine o recipiente descartável quando necessário e substitua por um novo.
- 4) Volte a instalar todos os componentes.

Inspecionar a mangueira

É necessário inspecionar regularmente a mangueira.

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

Pré-aquecer o grelhador

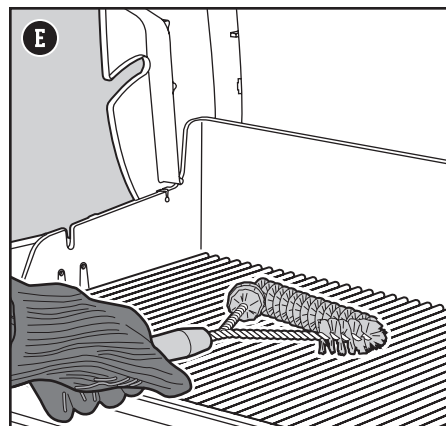
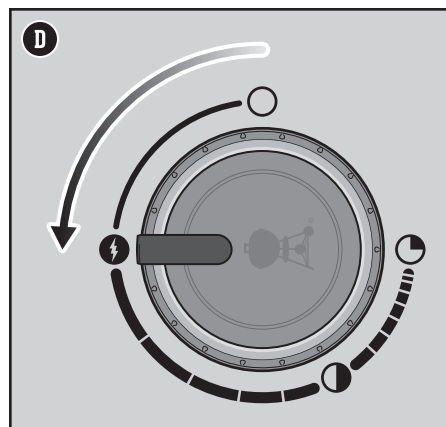
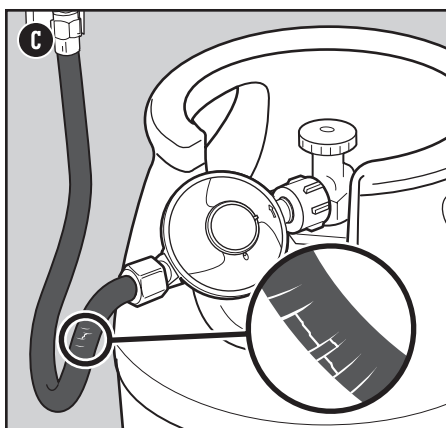
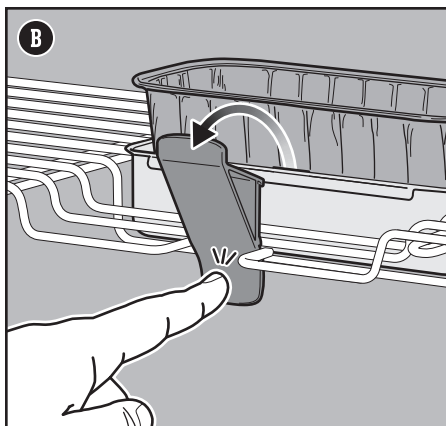
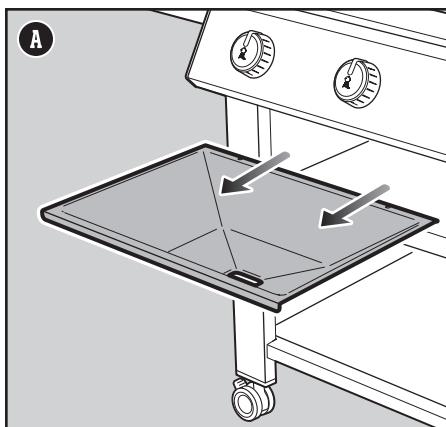
Pré-aquecer o grelhador é fundamental para um bom grelhado. O pré-aquecimento ajuda a evitar que os alimentos se colem à grelha, deixando a grelha quente o suficiente para criar marcas perfeitas. Além disso queima os resíduos de uma refeição anterior.

- 1) Abra a tampa do grelhador.
- 2) Acenda o grelhador de acordo com as instruções de acendimento neste manual do proprietário.
- 3) Feche a tampa.
- 4) Pré-aqueça o grelhador com todos os queimadores na posição acender/alto 🔥 durante 10 a 15 minutos ou até o termómetro marcar 260°C (D).

Limpar a grelha de cozedura

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

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



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

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

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

⚠️ AVISO: As escovas para grelhador devem ser verificadas regularmente quanto a cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas nas grelhas de cozedura ou na própria escova. A WEBER recomenda adquirir uma escova nova com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.

⚠️ AVISO: Se detetar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas mangueiras de substituição autorizadas pela WEBER.

⚠️ AVISO: Mantenha as aberturas de ventilação à volta do depósito desimpedidas e livres de detritos.

Acender o grelhador

Utilizar o sistema de ignição eletrónica para acender o grelhador

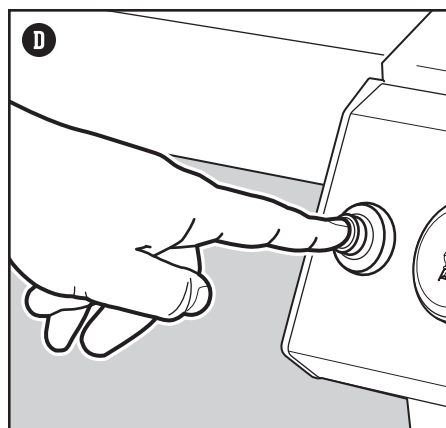
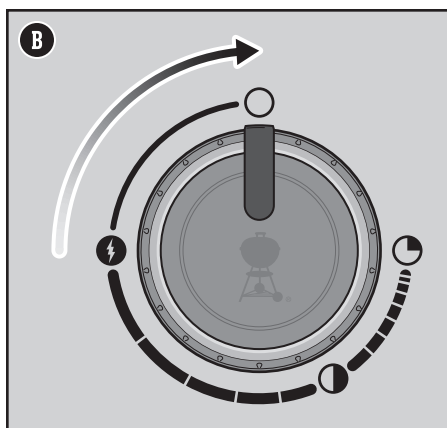
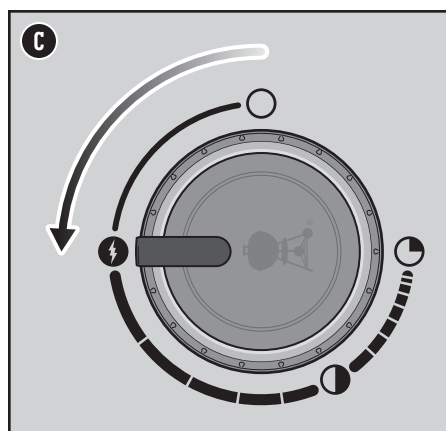
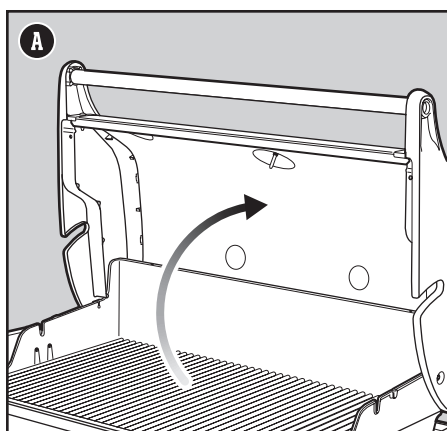
Cada botão controla um queimador e cada queimador acende de forma independente. Acenda os queimadores começando da esquerda para a direita. Para o pré-aquecimento todos os queimadores devem estar acesos, mas nem todos os queimadores precisam de estar acesos durante a cozedura.

- 1) Abra a tampa do grelhador (A).
- 2) Verifique se todos os botões de controlo dos queimadores se encontram na posição off ○. Faça-o empurrando os botões para dentro e rodando no sentido dos ponteiros do relógio (B).
Nota: é importante que todos os botões de controlo dos queimadores se encontrem na posição off ○ antes de ligar a botija de GPL.
- 3) Ligue a alimentação de gás rodando a válvula da botija no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ou deslocando a alavanca do regulador para a posição ligada, dependendo da sua ligação entre o regulador e a botija.
- 4) Comece pelo queimador mais à esquerda. Empurre o botão de controlo do queimador para dentro e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição acender/alto ⚡ (C).
- 5) Empurre e segure o botão da ignição eletrónica (D). Irá ouvir um "tique-taque".
- 6) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozedura e pelo semicírculo na BARRA FLAVORIZER.
- 7) Se o queimador não acender, rode o botão de controlo do queimador para a posição off ○ e aguarde cinco minutos para deixar o gás se dissipar antes de tentar acender o queimador novamente.
- 8) Se o queimador acender, repita os passos 4 a 6 para acender os restantes queimadores.

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

Apagar os queimadores

- 1) Empurre cada botão de controlo do queimador para dentro e rode totalmente no sentido dos ponteiros do relógio para a posição off ○.
- 2) Desligue a alimentação de gás na botija de GPL.



⚠ AVISO: Abra a tampa durante a ignição.

⚠ AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto durante a ignição ou a cozedura.

⚠ AVISO: Cada queimador deve ser aceso individualmente empurrando o botão de ignição eletrónica.

⚠ AVISO: Se a ignição não se verificar cinco minutos após tentar acender o primeiro queimador, rode o botão de controlo do queimador para a posição off. Aguarde cinco minutos para que o gás acumulado se dissipe e, de seguida, repita o processo.



LUVAS PARA BARBECUE

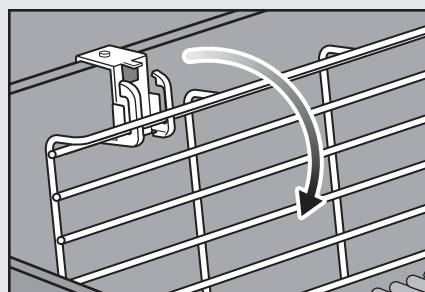
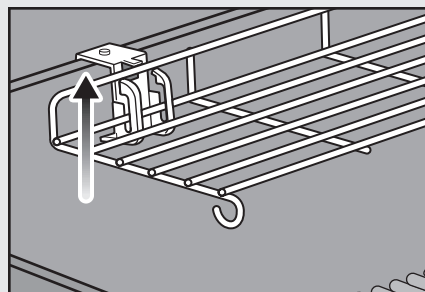
Em caso de dúvida, use-as.

As luvas de qualidade são isoladas e protegem a mão e o antebraço.

Otimizar o espaço no grelhador

Usar a grelha de aquecimento Tuck-Away

Use a grelha de aquecimento para manter os alimentos quentes ou rebata-a quando não estiver a ser usada. Para dobrar a grelha de aquecimento para baixo, levante ligeiramente o suporte e rode para baixo. Use luvas termorresistentes (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao ajustar a grelha.



Limpeza e manutenção

Limpar o interior do grelhador

Ao longo do tempo o desempenho do seu grelhador pode diminuir caso não seja submetido a uma manutenção adequada. Baixas temperaturas, calor irregular e alimentos colados às grelhas de cozedura são sinais de que é necessária uma limpeza e manutenção. Quando o seu grelhador estiver desligado e frio, comece por limpar o interior, de cima para baixo. Recomenda-se uma limpeza minuciosa pelo menos duas vezes por ano. No caso de uma utilização frequente, recomenda-se uma limpeza trimestral.

Limpar a tampa

Ocasionalmente pode deparar-se com partículas semelhantes a tinta no interior da tampa. Durante a utilização, a gordura e os vapores transformam-se lentamente em carbono, acumulando-se no interior da sua tampa. Eventualmente estes depósitos descascam e ficam com uma aparência semelhante a tinta. Estes depósitos não são tóxicos, mas as partículas podem cair sobre os alimentos caso não limpe a tampa regularmente.

- 1) Escove a gordura carbonizada do interior da tampa com uma escova com cerdas em aço inoxidável (A). Para minimizar a posterior acumulação, depois de grelhar, o interior da tampa pode ser limpo com uma toalha de papel enquanto o grelhador ainda se encontra morno (não quente).

Limpar as grelhas de cozedura

Se limpar as suas grelhas de cozedura conforme recomendado, os resíduos nas grelhas devem ser mínimos.

- 1) Com as grelhas instaladas, escove os resíduos da sua grelha de cozedura utilizando uma escova com cerdas em aço inoxidável (B).
- 2) Retire as grelhas e coloque de lado.

Limpar as BARRAS FLAVORIZER

As BARRAS FLAVORIZER recolhem a gordura e os sucos que caem e, transformando-se em fumo, dão sabor aos alimentos. Quaisquer gorduras que não sejam vaporizadas pelas BARRAS FLAVORIZER são afastadas dos queimadores. Isto ajuda a prevenir chamas altas no interior do grelhador, protegendo os queimadores contra entupimento.

- 1) Raspe as BARRAS FLAVORIZER com um raspador de plástico (C).
- 2) Se necessário, escove as BARRAS FLAVORIZER com uma escova com cerdas em aço inoxidável.
- 3) Remova as BARRAS FLAVORIZER e coloque de lado.

Limpar os queimadores

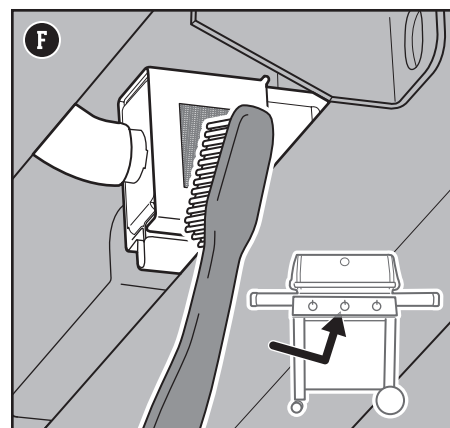
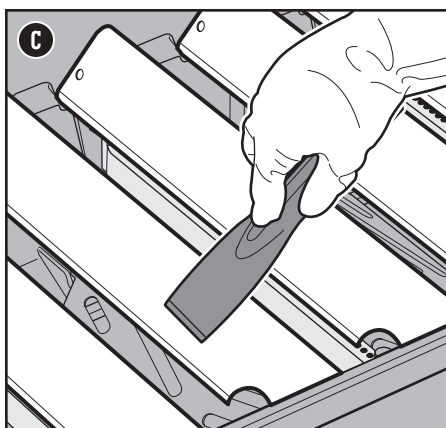
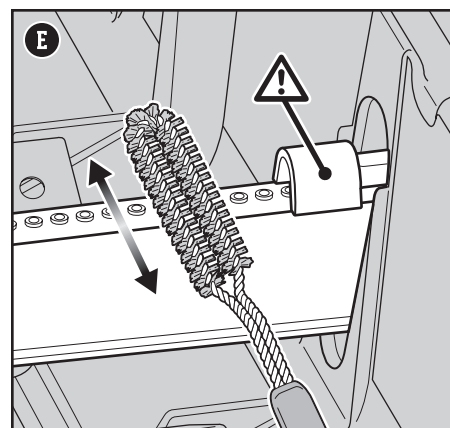
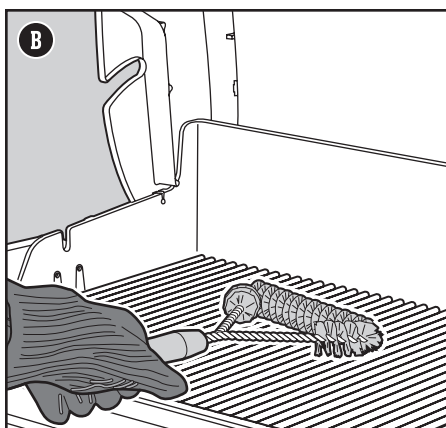
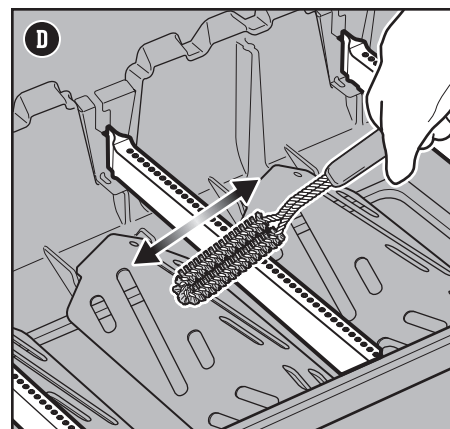
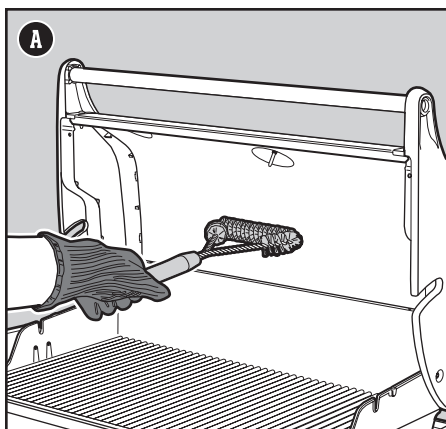
Dois áreas dos queimadores fundamentais para o desempenho ideal são os orifícios (pequenas aberturas elevadas ao longo do comprimento dos queimadores) e os filtros para aranhas/insetos nas extremidades do queimador. Manter estas áreas limpas é fundamental para um funcionamento seguro.

Limpar os orifícios do queimador

- 1) Utilize uma escova com cerdas em aço inoxidável limpa para limpar a parte exterior dos queimadores, escovando o topo dos orifícios dos queimadores (D).
- 2) Ao limpar os queimadores, evite danificar o eletrodo do acendedor, escovando cuidadosamente à volta do mesmo (E).

Limpar os filtros para aranhas

- 1) Localize a extremidade dos queimadores, no lado inferior do painel de controlo, no ponto de encontro com as válvulas.
- 2) Limpe o filtro para aranhas/insetos de cada queimador, utilizando uma escova de cerdas macias (F).



⚠ **AVISO:** desligue o grelhador e espere este arrefecer antes de limpar.

⚠ **AVISO:** ao longo do tempo, podem formar-se superfícies rugosas nas BARRAS FLAVORIZER. Durante o manuseamento é recomendado usar luvas. Não limpe as BARRAS FLAVORIZER ou as grelhas de cozedura numa pia, máquina de lavar louça ou forno de autolimpeza.

⚠ **AVISO:** ao limpar os queimadores nunca utilize uma escova que já tenha sido usada para limpar as grelhas de cozedura. Nunca coloque objetos afiados nos orifícios do queimador.

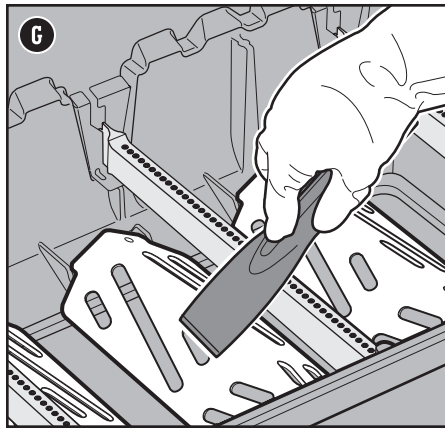
⚠ **CUIDADO:** não coloque quaisquer componentes do grelhador nas mesas de apoio, visto poderem riscar a tinta ou as superfícies em aço inoxidável.

⚠ **CUIDADO:** não utilize nenhum dos seguintes para limpar o seu grelhador: tintas ou massas de polimento abrasivos, detergentes contendo ácido, essências minerais ou xileno, produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza abrasivos (produtos de cozinha) ou discos de limpeza abrasivos.

Limpar os defletores de calor

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

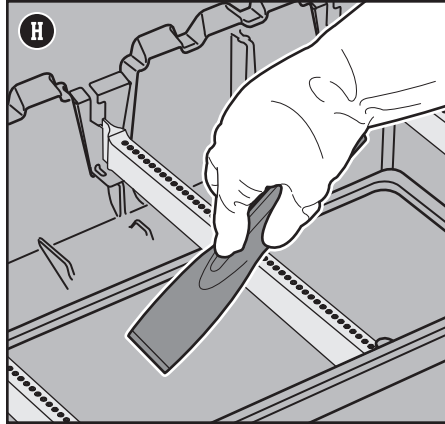
- 1) Raspe os defletores de calor com um raspador de plástico (G).
- 2) Se necessário, escove os defletores de calor utilizando uma escova com cerdas em aço inoxidável.
- 3) Remova os defletores de calor e coloque de lado.



Limpar a cookbox

Analise o interior da cookbox quanto à acumulação de gordura ou resíduos de alimentos. A acumulação excessiva pode causar um incêndio.

- 1) Utilize um raspador de plástico para raspar os resíduos da lateral e do fundo do grelhador em direção à abertura no fundo da (H). Esta abertura conduz os resíduos para o tabuleiro de gordura deslizante.



Limpar o sistema de controlo da gordura

O sistema de controlo da gordura é composto por um tabuleiro de gordura deslizante e um tabuleiro de recolha. Estes componentes foram concebidos para uma fácil remoção, limpeza e substituição; um passo fundamental de cada vez que prepara o grelhador. Pode encontrar instruções sobre a inspeção do sistema de controlo da gordura em MANUTENÇÃO ENTRE REFEIÇÕES.

Limpar o exterior do grelhador

O exterior do seu grelhador pode incluir superfícies em aço inoxidável, porcelana esmaltada ou plástico. A WEBER recomenda os seguintes métodos em função do tipo de superfície.

Limpar superfícies em aço inoxidável

Limpe aço inoxidável com um detergente não tóxico e não abrasivo para aço inoxidável ou um produto de polimento concebido para uso em produtos de exterior e grelhadores. Utilize um pano em microfibra para limpar na direção do grão do aço inoxidável. Não utilize toalhas de papel.

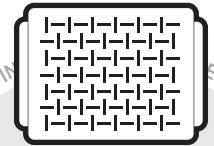
Nota: não arrisque riscar o aço inoxidável com pastas abrasivas. As pastas não limpam nem fazem o polimento. Irão alterar a cor do metal ao remover o revestimento superior em óxido de cromo.

Limpar superfícies pintadas, em porcelana esmaltada e componentes em plástico

Limpe componentes pintados, em porcelana esmaltada e em plástico com água quente com sabão e toalhas de papel ou um pano. Após limpar as superfícies, enxague e seque bem.

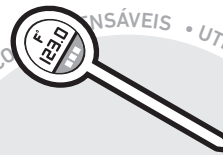
Limpar o exterior de grelhadores em ambientes específicos

Se o seu grelhador estiver exposto a um ambiente particularmente duro, irá desejar limpar o exterior com maior frequência. Chuva ácida, químicos de piscina e água salgada podem provocar o aparecimento de ferrugem. Limpe o exterior do grelhador com água quente com sabão. De seguida enxague e seque bem. Adicionalmente pode aplicar semanalmente um produto de limpeza para aço inoxidável para prevenir a ferrugem superficial.



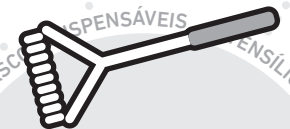
BANDEJA PARA GRELHADOS

Concebida para alimentos demasiado pequenos ou demasiado delicados para as grelhas de cozedura; a bandeja perfurada mantém os alimentos exatamente onde devem estar—sobre o grelhador e não dentro deste.



TERMÓMETRO

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



ESCOVA PARA GRELHADOR

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

GRELHADOR NÃO ACENDE

SINTOMA

• O queimador não acende seguindo as instruções de ignição eletrônica na secção “Funcionamento” deste manual do proprietário.

CAUSA

Existe um problema no fluxo de gás.

Existe um problema com o sistema de ignição eletrônica.

SOLUÇÃO

Se o grelhador não acender, o primeiro passo é determinar se existe fluxo de gás para os queimadores. Para verificar esta situação, siga as instruções abaixo “Utilizar um fósforo para detetar a presença de fluxo de gás para os queimadores.”

Se **não conseguir acender com o fósforo**, siga as sugestões para resolução de avarias na página seguinte.

Se o grelhador não acender, o primeiro passo é determinar se existe fluxo de gás para os queimadores. Para verificar esta situação, siga as instruções abaixo “Utilizar um fósforo para detetar a presença de fluxo de gás para os queimadores.”

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

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

- 1) Abra a tampa do grelhador.
- 2) Verifique se todos os botões de controlo dos queimadores se encontram na posição off ○. Faça-o empurrando os botões para dentro e rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
Nota: é importante que todos os botões de controlo dos queimadores se encontrem na posição off ○ antes de ligar a botija de GPL.
- 3) Ligue a alimentação de gás rodando a válvula da botija no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ou deslocando a alavanca do regulador para a posição ligada, dependendo da sua ligação entre o regulador e a botija.
- 4) Comece pelo queimador mais à esquerda. Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo. (O suporte para fósforos encontra-se sob a mesa de apoio direita.) Introduza o fósforo aceso através das grelhas de cozedura, passando pelas BARRA FLAVORIZER e junto ao queimador (A).
- 5) Empurre o botão de controlo do queimador para dentro e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição acender/alto 🔊.
- 6) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozedura e pelo semicírculo na BARRA FLAVORIZER.
- 7) Se o queimador não acender dentro de 4 segundos, rode o botão de controlo do queimador para a posição off ○ e aguarde cinco minutos para deixar o gás se dissipar antes de tentar acender o queimador novamente. Caso falhe ao fim de várias tentativas, siga as instruções para resolução de problemas com o fluxo de gás, na página seguinte.
- 8) Se o queimador acender, o problema reside no sistema de ignição. Siga as instruções para “Verificar os componentes do sistema de ignição eletrônica”.
- 9) Volte a colocar o suporte para fósforos pendurando-o por baixo da mesa de apoio (B).

Verificar os componentes do sistema de ignição eletrônica

Ao pressionar o botão de ignição deve ser audível um “tique-taque”. Se não ouvir o “tique-taque”, verifique a pilha e, de seguida, verifique os fios.

Verificar a pilha

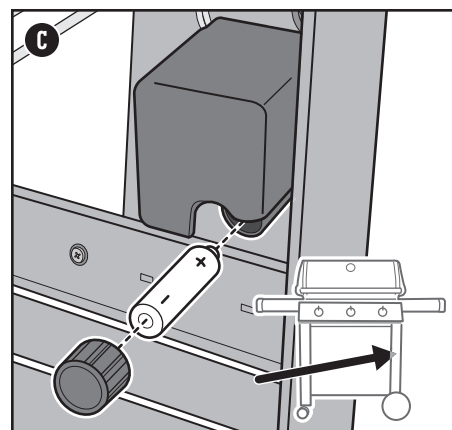
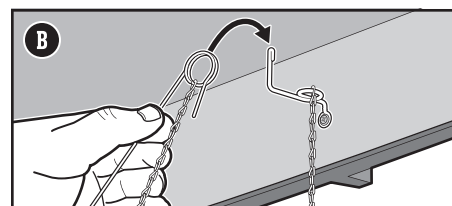
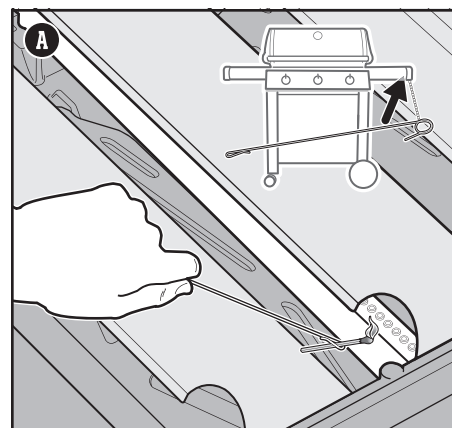
Existem três potenciais problemas com a pilha que alimenta o módulo de ignição e que devem ser verificados:

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

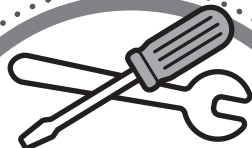
Verificar os fios

Existem dois potenciais pontos problemáticos que devem ser verificados:

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

**CONTACTE O APOIO AO CLIENTE**

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

**PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO**

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

CAUDAL DE GAS


SÍNTOMA

- La barbacoa no alcanza la temperatura deseada o se calienta de manera irregular.
- Uno o más de los quemadores no se encienden.
- Al colocar el mando de control del quemador en la posición de fuego alto, la llama es muy débil.
- Las llamas no cubren toda la longitud del quemador.
- Las llamas del quemador forman un patrón errático.

CAUSA

SOLUCIÓN

Algunos países tienen reguladores con un "dispositivo limitador de caudal" que se ha activado. Esta función de seguridad integrada en el regulador restringe el caudal de gas en caso de fuga de gas. La activación puede producirse inadvertidamente, incluso aunque no exista una fuga de gas. Normalmente, esto sucede al iniciar el suministro de gas en la bombona de LP y cuando uno o más de los mandos de control no se encuentran en la posición de cierre. También puede ocurrir si la bombona de LP se abre demasiado rápido.

Restablezca el "dispositivo limitador de caudal" cerrando la válvula de la bombona de LP y colocando todos los mandos de control de los quemadores en la posición de cierre . Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe y encienda de nuevo la barbacoa siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Uso".

La bombona de LP contiene poco gas o está vacía.

Rellene la bombona de LP.

La manguera de combustible está doblada o torcida.

Enderece la manguera de combustible.

Los puertos del quemador están sucios.

Limpie los puertos del quemador. Consulte la sección "Limpieza de los puertos de los quemadores".

SÍNTOMA

- Huele a gas y los quemadores producen llamas de aspecto débil y amarillento.

CAUSA

SOLUCIÓN

Los filtros de arañas de los quemadores están obstruidos.

Limpie los filtros de arañas. Consulte la sección "Limpieza de los filtros de arañas" en el apartado "Mantenimiento del producto". Consulte también las ilustraciones y la información descrita en esta sección en relación con el aspecto que deben presentar las llamas y los filtros de arañas.

SÍNTOMA

- Huele a gas o se escucha un ligero siseo.

CAUSA

SOLUCIÓN

El sello de caucho interno de la válvula de la bombona de LP podría estar dañado.

Compruebe si el sello de caucho presenta daños. Si detecta algún daño, devuelva la bombona a su distribuidor local.

GRELHADOR GORDUROSO (tinta a descascar e chamas altas)

SINTOMA

- O interior da tampa tem a aparência de tinta a descascar.

CAUSA

SOLUÇÃO

As partículas visíveis são vapores acumulados que se transformaram em carbono.

Isso acontece ao longo do tempo com o uso recorrente do grelhador. Não representa um defeito. Limpe a tampa. Consulte a secção "Conservação do produto".

SÍNTOMA

- Chamas altas ao grelhar ou pré-aquecer.

CAUSA

SOLUÇÃO

Existem restos de comida da refeição anterior.

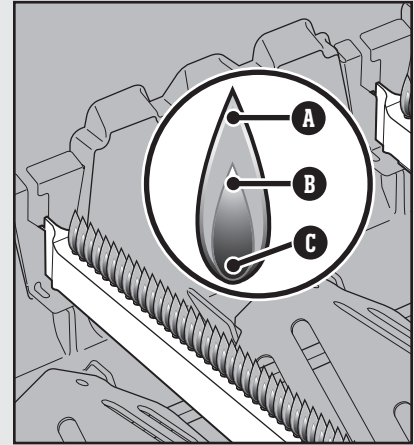
Pré-aqueça o grelhador sempre com a configuração mais elevada durante 10 a 15 minutos.

O interior do grelhador deve ser limpo meticulosamente.

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

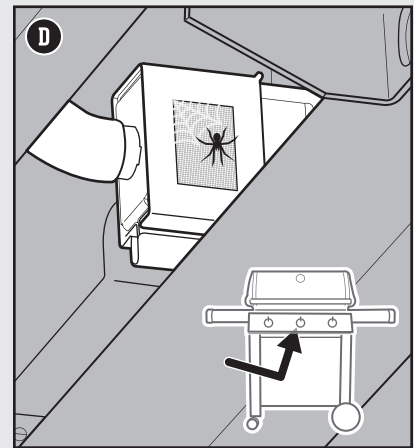
Padrão de chamas correto do queimador

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



Filtros para aranhas






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



⚠ **AVISO:** não tente reparar quaisquer componentes condutores de gás, componentes de queima, de acendimento ou componentes estruturais sem entrar em contacto com a Weber-Stephen Products LLC, Departamento de Apoio ao Cliente.

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

Guia de grelhados

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

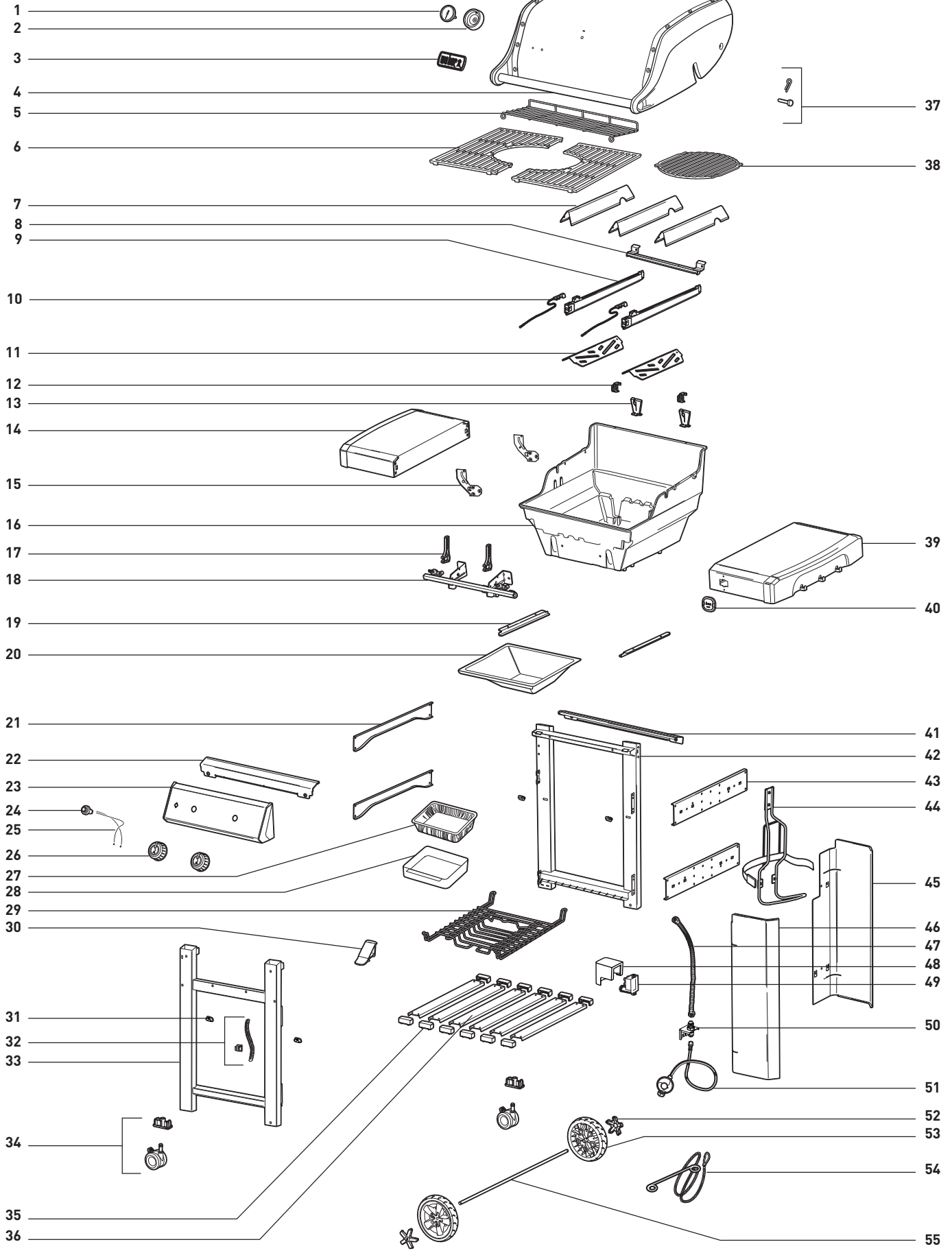
Os cortes, as espessuras, os pesos e tempos de cozedura acima são apenas referências. Fatores como a altitude, o vento e a temperatura exterior podem influenciar os tempos de cozedura. Duas regras básicas: grelhe bifes, filetes de peixe, pedaços de frango sem osso e vegetais utilizando o método direto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



GENESIS II E-210 GBS

GENESIS II_E210_LP_EN_110117

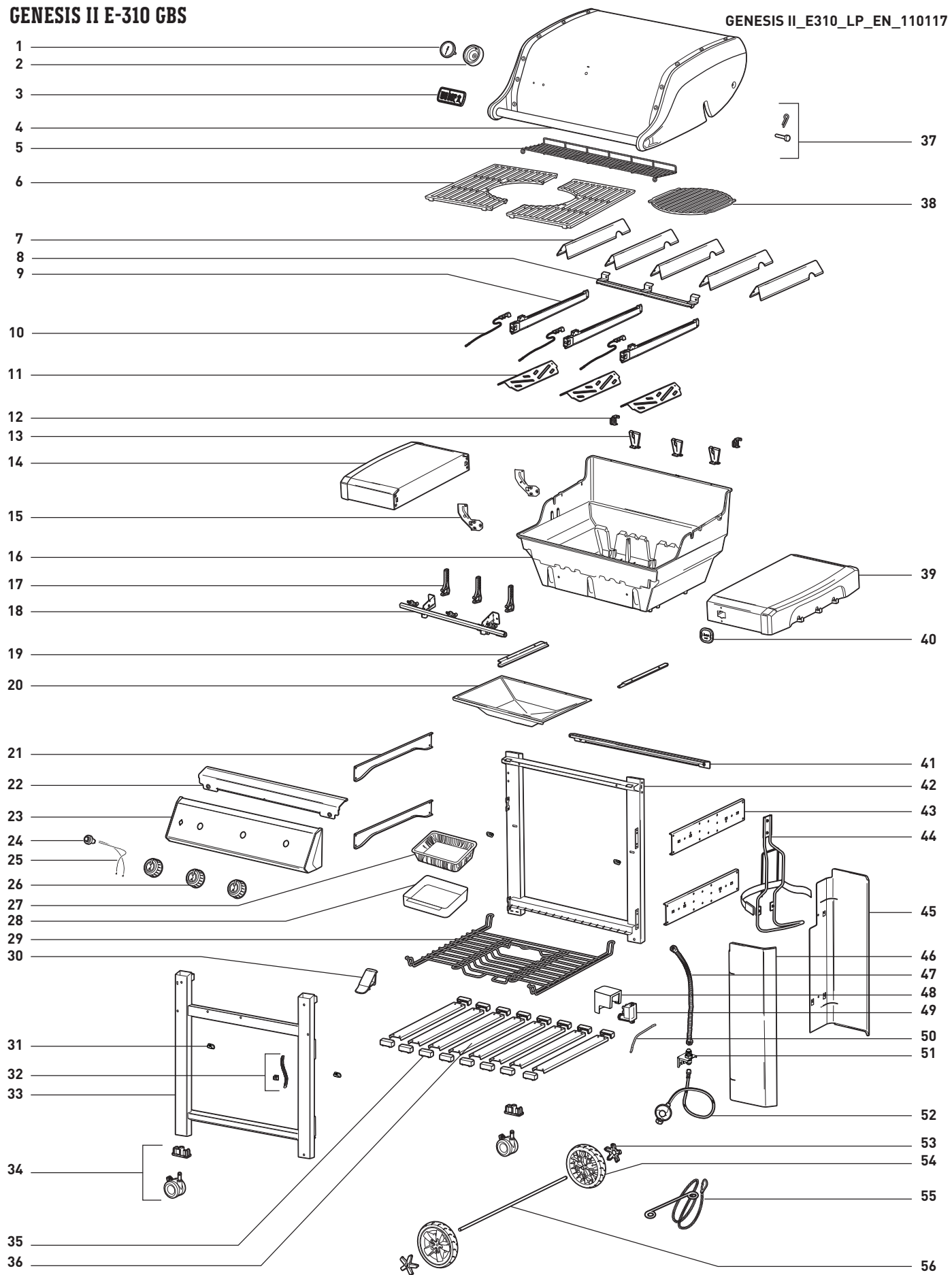
Peças de substituição



weber.com

GENESIS II E-310 GBS

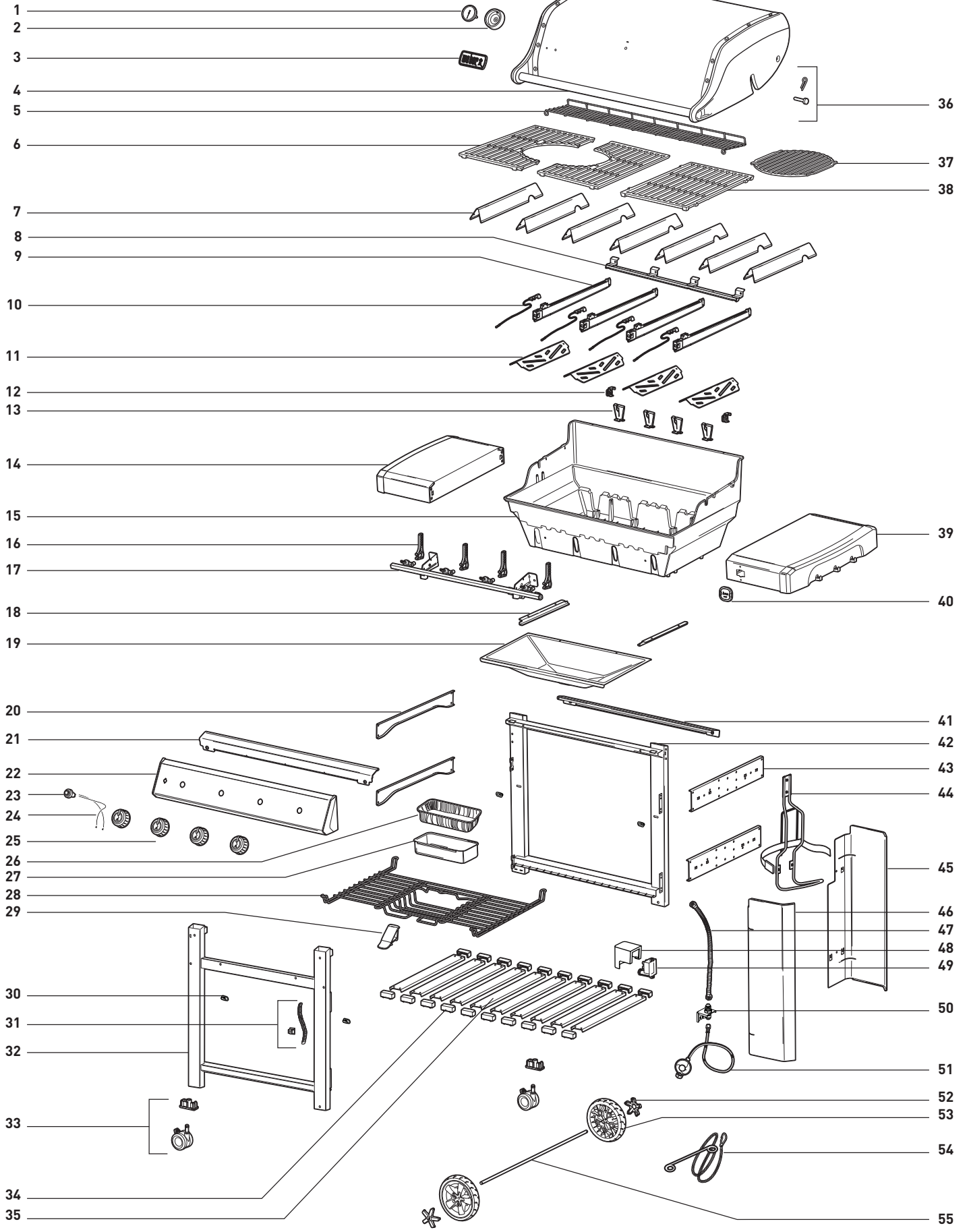
GENESIS II_E310_LP_EN_110117

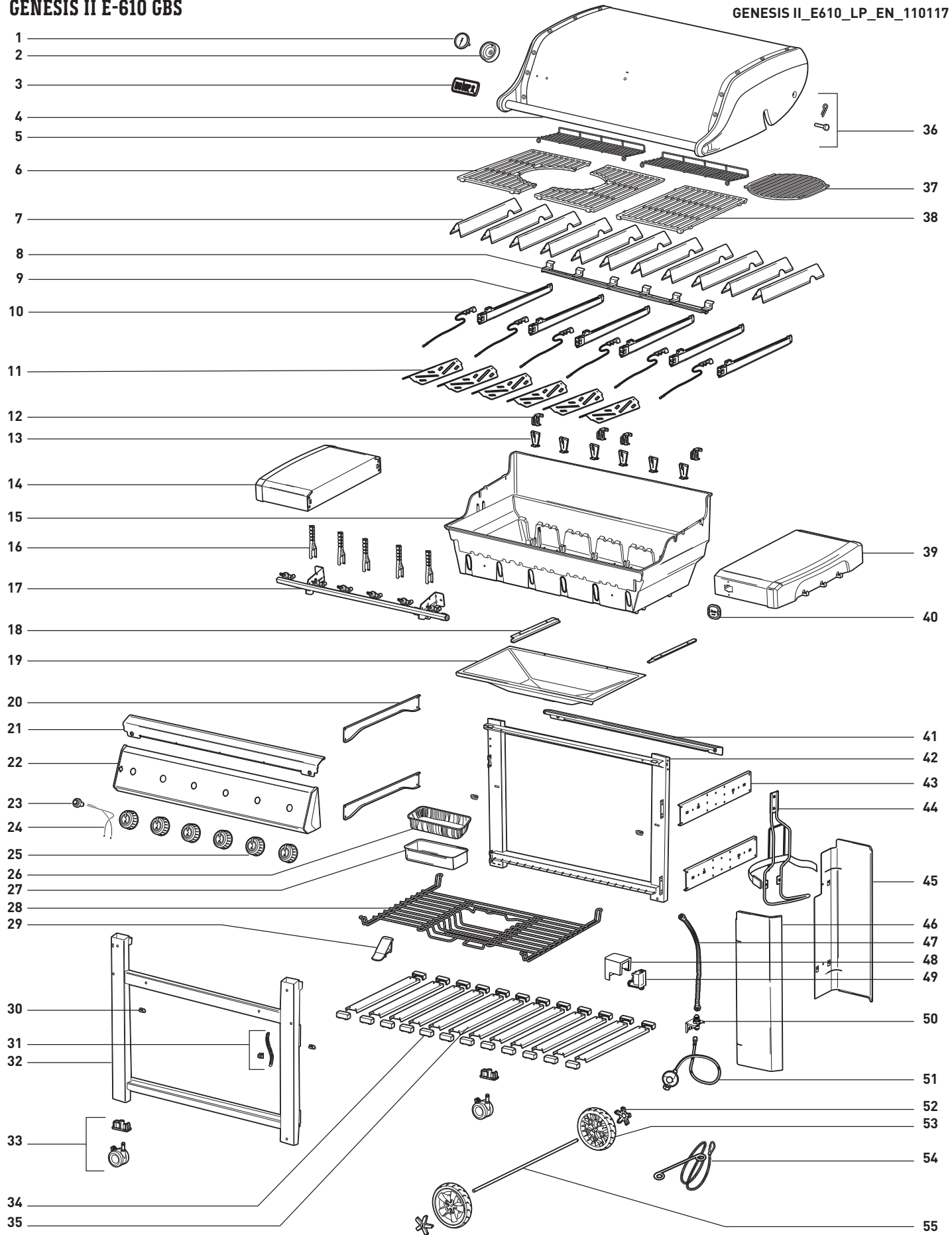


GENESIS II E-410 GBS

GENESIS II_E410_wGBS_LP_EN_110117

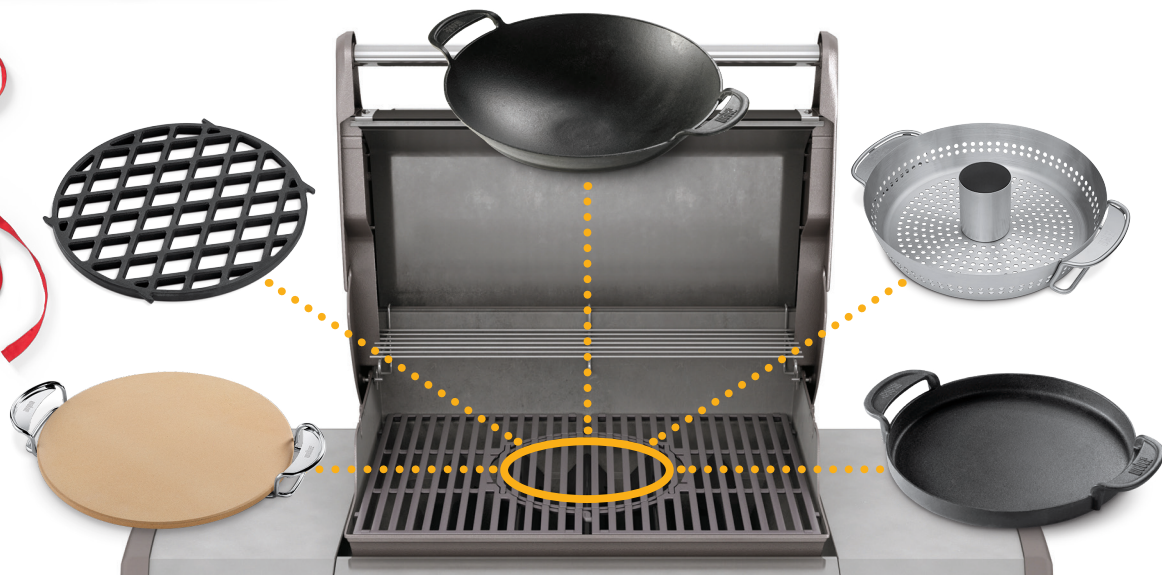
Peças de substituição





ACESSÓRIOS WEBER

Ferramentas e acessórios de cozinha essenciais para tirar o máximo proveito da sua experiência de churrasco.





Número de série



Anote o número de série do seu grelhador na caixa acima para futura referência. O número de série encontra-se na etiqueta de dados situada atrás, no lado direito da estrutura do grelhador.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

Weber-Stephen Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

WEBER Stephen Turkey
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
+90 212 659 64 80

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

USA

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

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

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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

weber.com

