



1400 2400

MANUAL DO UTILIZADOR DO GRELHADOR ELÉCTRICO

Antes de utilizar o grelhador eléctrico, leia atentamente este Manual do Utilizador.



AVISO!
PERIGO POTENCIAL DE CHOQUE

Este aparelho tem uma capacidade de
220-240 V - 50/60 Hz
Potência: 2200 W

- ⚠ Leia todas as instruções antes de utilizar.
 - ⚠ O aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
 - ⚠ O aparelho deve receber alimentação através de um disjuntor diferencial (RCD) com uma corrente residual de funcionamento que não ultrapasse 30 mA.
 - ⚠ Não utilize o aparelho se a ficha estiver danificada.
 - ⚠ O cabo de alimentação deve se examinado regularmente para detectar sinais de danos, não devendo utilizar o aparelho se o cabo estiver danificado.
 - ⚠ Não utilize o grelhador com um controlador de temperatura que tenha um cabo ou ficha danificados. Contacte a Weber para obter um controlador de temperatura de substituição. O controlador de temperatura foi especificamente concebido para este grelhador.
 - ⚠ Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador, antes de ligar o cabo de alimentação à tomada.
 - ⚠ Quando retirar o controlador de temperatura do grelhador, desligue-o primeiro da tomada.
 - ⚠ Durante longo período de não utilização, remova o controlador de temperatura do grelhador. Armazene sempre o controlador de temperatura dentro de casa quando não estiver a ser utilizado.
 - ⚠ Não coloque o controlador de temperatura com cabo de alimentação dentro de água para o limpar.
- ⚠ Não coloque o grelhador dentro de água quando o limpar.
 - ⚠ Para proteger contra choques eléctricos, não coloque a ficha, cabo de alimentação ou controlador do elemento de aquecimento dentro de água ou qualquer outro líquido.
 - ⚠ Mantenha a ficha e o cabo secos quando estiverem a ser utilizados.
 - ⚠ Não utilize o grelhador quando estiver a chover.
 - ⚠ Apenas utilize o grelhador numa superfície plana e estável.
 - ⚠ Não utilize carvão ou outros combustíveis inflamáveis neste grelhador. Este grelhador não foi concebido para utilizar carvão, podendo ocorrer um incêndio. O incêndio poderia provocar uma situação perigosa e danificar o grelhador.
 - ⚠ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos caso sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre a utilização do aparelho de modo seguro e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

IP# IPX4

57604

PT - PORTUGUESE
07/31/13

⚠ PERIGO

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

AVISOS:

- ⚠ Nunca altere este produto ou a forma como é utilizado.
- ⚠ Apenas utilize o grelhador da forma descrita no manual. Qualquer outra utilização não recomendada neste manual pode provocar um incêndio, choque eléctrico ou ferimentos pessoais.
- ⚠ Não utilize como aquecedor.
- ⚠ Não coloque o grelhador a funcionar sem supervisão.
- ⚠ Mantenha as crianças, idosos e animais afastados enquanto o grelhador estiver a ser utilizado.
- ⚠ Este aparelho está em conformidade com as normas técnicas e requisitos de segurança para dispositivos eléctricos.
- ⚠ Certifique-se sempre de que a tomada eléctrica a ser utilizada tem a tensão correcta de acordo com o aparelho de potência de entrada. As tomadas devem ser adequadas para equipamentos com um consumo de energia de 2200 Watts.
- ⚠ Certifique-se de que não existem outros aparelhos de alta tensão ligados ao mesmo circuito, quando utilizar o grelhador.
- ⚠ Desligue o grelhador quando não estiver a ser utilizado.
- ⚠ Afaste o cabo de alimentação das zonas de passagem.
- ⚠ Não deixe que o cabo de alimentação toque no grelhador quando este estiver quente.
- ⚠ Se estiver a utilizar uma extensão, deve ser concebida para utilização e tem uma capacidade de aparelho de potência de entrada.
- ⚠ Utilize a extensão mais curta possível. Não ligue 2 ou mais extensões em simultâneo.
- ⚠ Não deixe o controlador de temperatura ligado durante curtos períodos de não utilização.
- ⚠ Puxar o controlador pelo manípulo pode fazer com que saia. Retire o controlador de temperatura agarrando de lado.
- ⚠ Este grelhador destina-se apenas a ser utilizado no exterior. Não utilize dentro de casa ou para confecção industrial de alimentos
- ⚠ Não utilize o grelhador perto de materiais combustíveis, tais como madeira, erva seca, arbustos, etc.
- ⚠ Não deixe que o grelhador entre em contacto com materiais inflamáveis, tais como papel, paredes, cortinados, toalhas, produtos químicos, etc.
- ⚠ Não utilize o grelhador em zonas de grande circulação.
- ⚠ Não desloque o grelhador enquanto estiver a ser utilizado. Aguarde que o aparelho arrefeça antes de o deslocar ou arrumar.
- ⚠ Para evitar que o grelhador seja salpicado ou caia dentro de água, não utilize o grelhador a uma distância de 305 cm (10 pés) de qualquer elemento com água, tal como uma piscina ou um lago.
- ⚠ Não coloque este modelo de grelhador numa construção integrada ou de deslizamento. A não observância deste aviso pode resultar num incêndio ou explosão que poderá causar danos materiais ou ferimentos graves ou morte.
- ⚠ Se ocorrer um flamejo, não utilize água para apagar o fogo. Desligue o grelhador. Retire o cabo de alimentação da tomada e aguarde que o grelhador arrefeça.
- ⚠ Limpe regularmente a bandeja de recolha de gorduras.
- ⚠ O tabuleiro de gordura deve estar sempre colocado durante a utilização do grelhador.

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

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

RESPONSABILIDADES DA WEBER

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

RESPONSABILIDADES DO UTILIZADOR

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

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

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

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

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

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

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

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

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

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

Componentes de plástico: 5 anos, excluindo desgaste ou descoloração

Todas as restantes peças: 2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

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

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

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

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

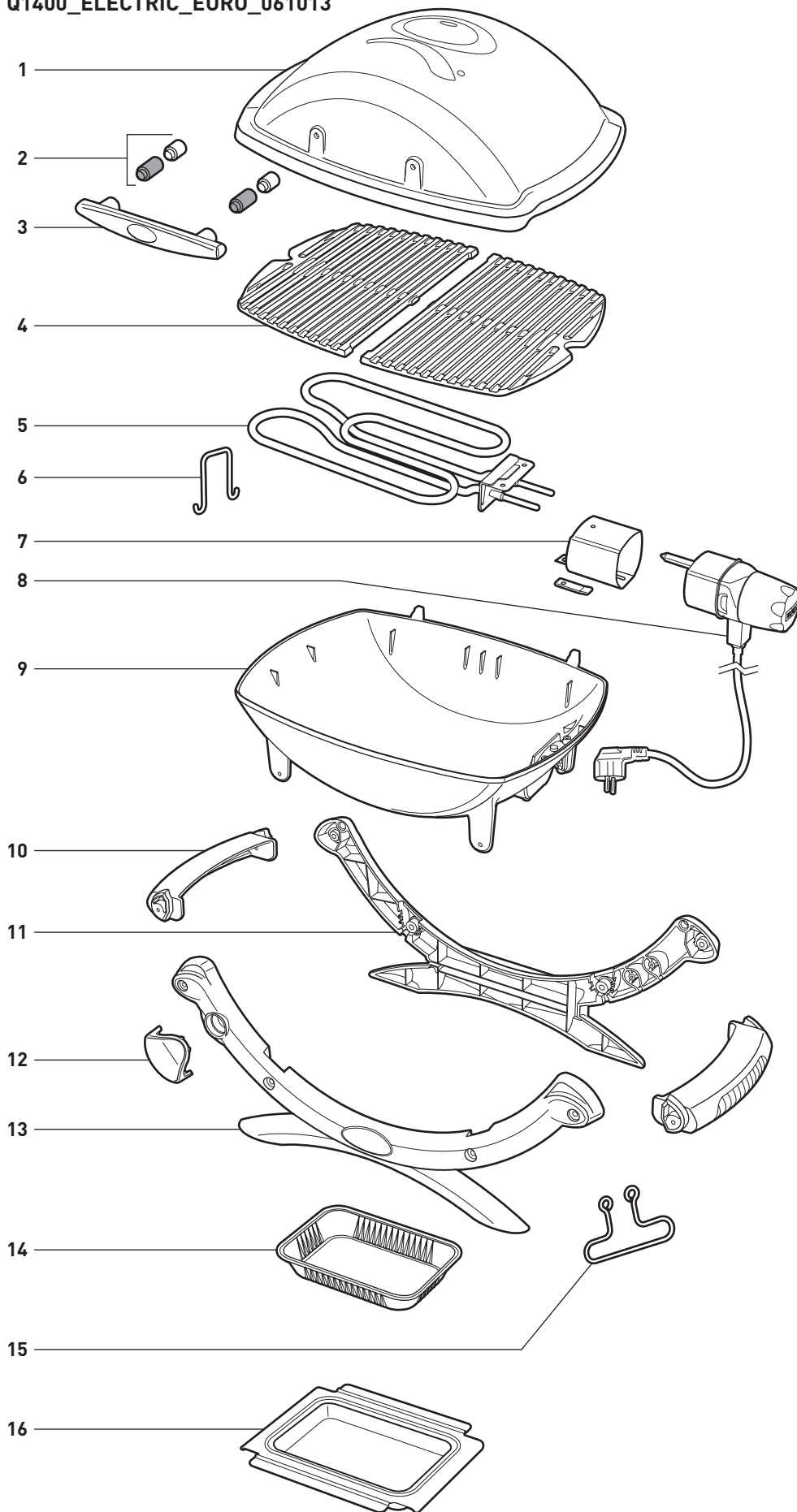
AS PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA LIMITADA SÃO GARANTIDAS APENAS PARA O(S) RESTANTE(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL(IS).

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

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

VISTA EXPANDIDA - Q® 1400

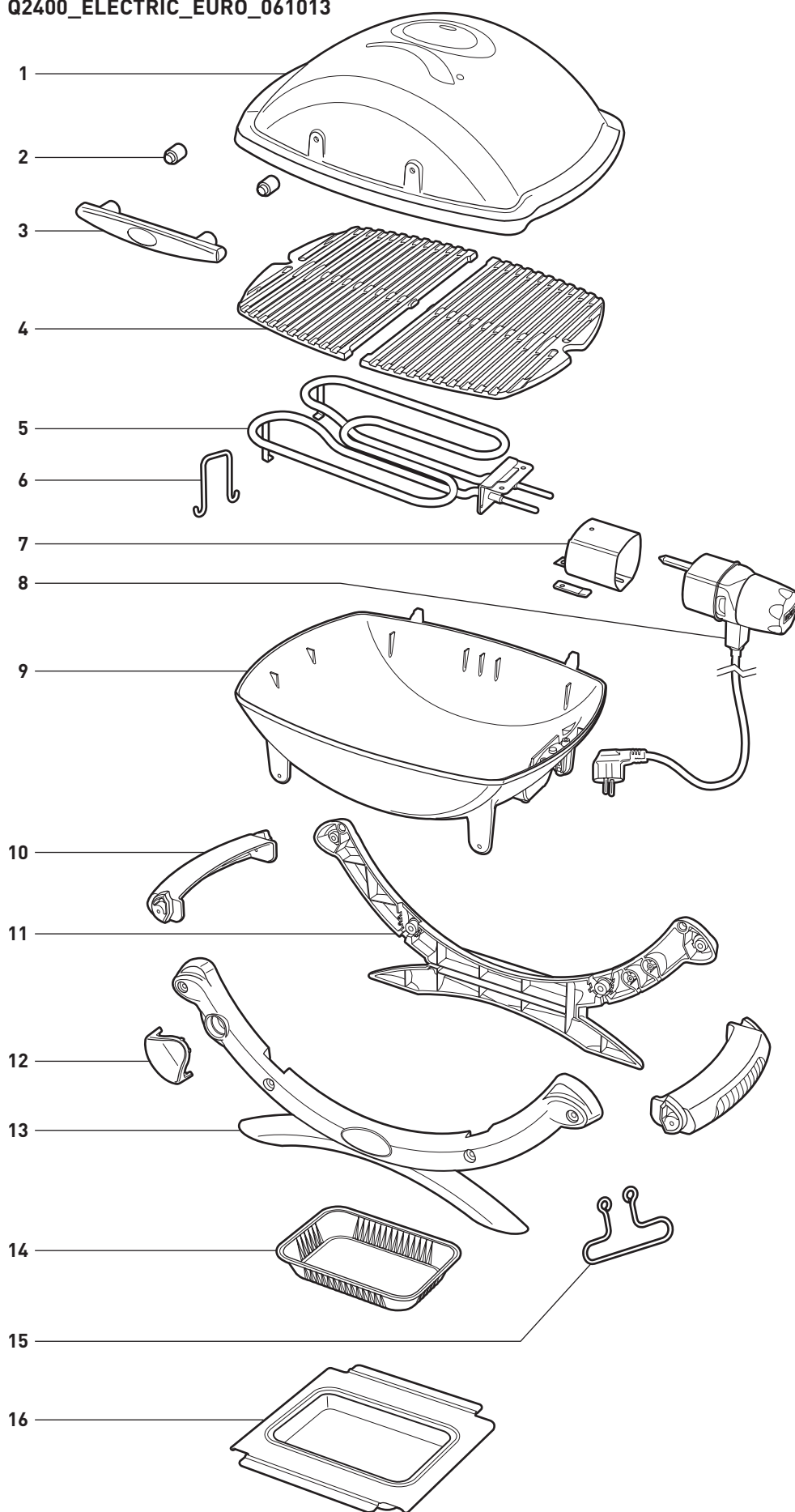
Q1400_ELECTRIC_EURO_061013



1. Tampa
2. Espaçador cerâmico /
Espaçador de plástico
3. Pega
4. Grelha
5. Montagem do elemento térmico
6. Suporte do elemento térmico
7. Manga de suporte do
controlador
8. Controlador
9. Compartimento de grelhar
10. Pega
11. Suporte traseiro
12. Logótipo do suporte
13. Suporte dianteiro
14. Colector de pingos descartável
15. Grampo metálico
16. Colector de recolha

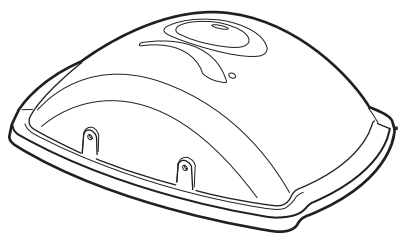
VISTA EXPANDIDA - Q® 2400

Q2400_ELECTRIC_EURO_061013

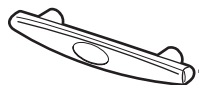


1. Tampa
2. Espaçador cerâmico
3. Pega
4. Grelha
5. Montagem do elemento térmico
6. Suporte do elemento térmico
7. Manga de suporte do controlador
8. Controlador
9. Compartimento de grelhar
10. Pega
11. Suporte traseiro
12. Logótipo do suporte
13. Suporte dianteiro
14. Colector de pingos descartável
15. Grampo metálico
16. Colector de recolha

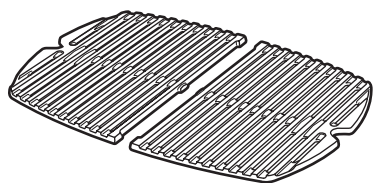
LISTA DE PEÇAS



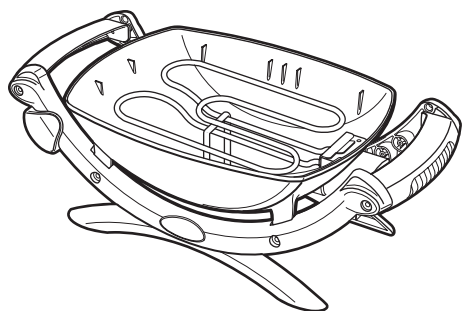
1



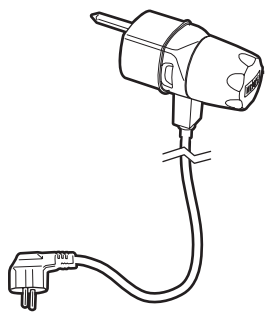
1



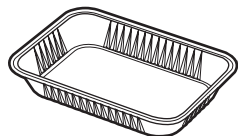
1



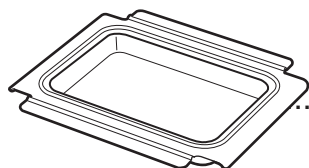
1



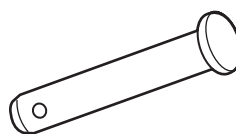
1



1



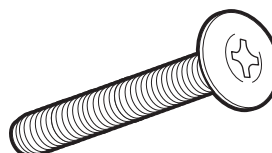
1



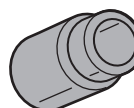
2



2

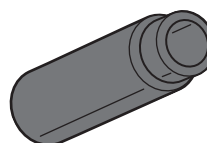


2



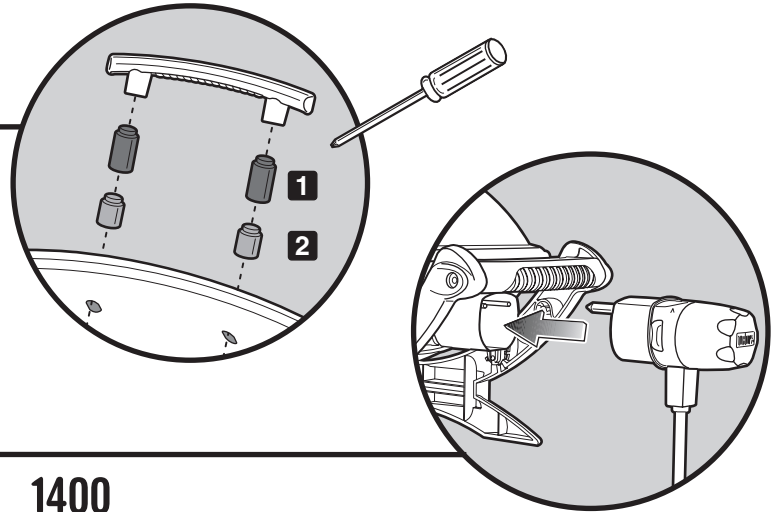
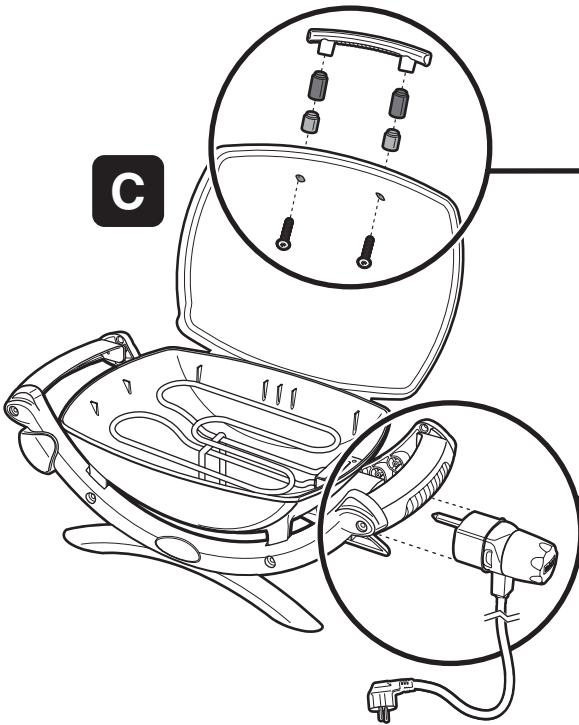
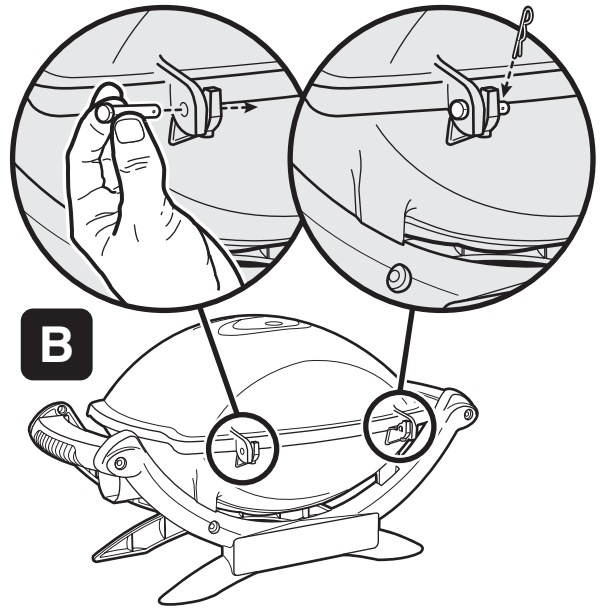
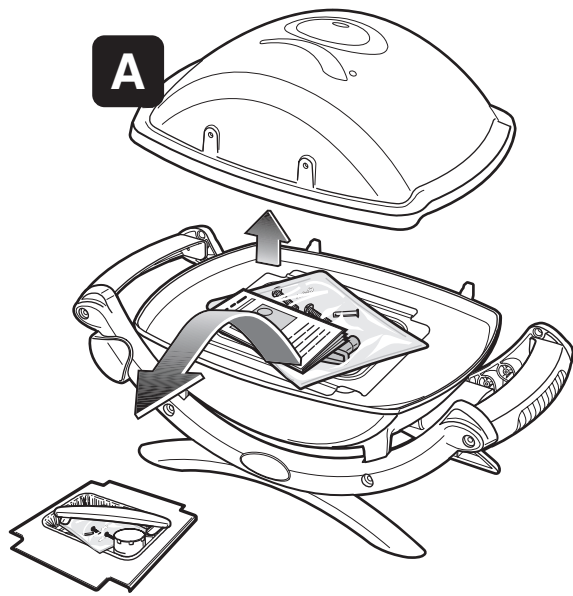
2

1400



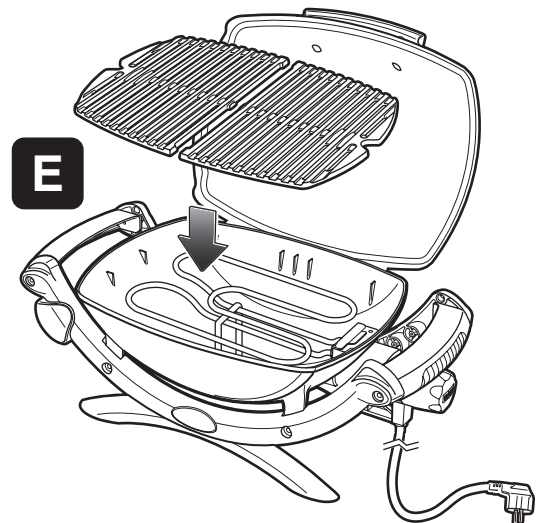
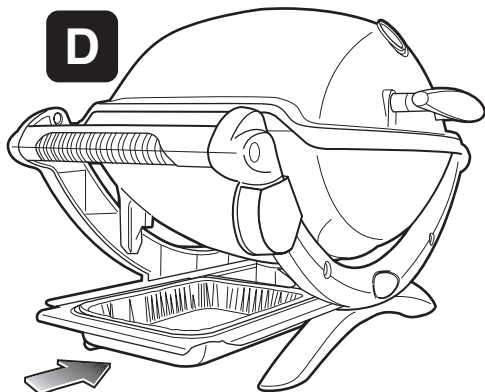
2

MONTAGEM



1400

⚠ ATENÇÃO: O espaçador de plástico preto (1) deve estar entre a pega e o espaçador cerâmico (2).



INSTRUÇÕES GERAIS

Se tiver dúvidas ou necessitar de conselhos sobre o seu grelhador ou sobre como utilizá-lo com segurança, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente na sua área. Utilize as informações de contacto no nosso website. Vá a www.weber.com.

Com o grelhador eléctrico Weber® poderá fazer grelhados, churrascos, assados e cozidos com resultados difíceis de igualar por equipamentos de cozinha de interior. A tampa fechada confere aquele sabor a "ar livre" aos alimentos. A electricidade é fácil de usar e possibilita-lhe um maior controlo dos cozinhados do que o carvão.

- Estas instruções fornecem-lhe os requisitos mínimos para poder montar o grelhador eléctrico Weber®. Leia atentamente as instruções antes de utilizar o grelhador eléctrico Weber®. Uma montagem inadequada pode ser perigosa.
- Este grelhador eléctrico Weber® não se destina a ser utilizado para fins comerciais.
- Não deixe o grelhador eléctrico Weber® sem supervisão quando estiver a ser utilizado.
- As partes seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo utilizador.
- Qualquer modificação efectuada no equipamento constitui um perigo potencial.
- Inspeccione visualmente o cabo, ficha e controlador do elemento de aquecimento para a existência de danos e desgaste antes de utilizar.
- Quando aquecer o grelhador pela primeira vez, pode surgir um pequeno odor a queimado. O grelhador está a queimar o excesso de lubrificantes existentes no elemento de aquecimento. Isto não afecta a segurança do grelhador.
- Para evitar incêndios ou choques eléctricos, peça sempre a intervenção de um electricista qualificado, caso seja necessário instalar novos circuitos ou tomadas.
- As tomadas com ligação à terra incorrecta podem provocar choques eléctricos.

- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão. Se tiver de utilizar um cabo de extensão, utilize o cabo mais pequeno possível. Não ligue 2 ou mais cabos de extensão em conjunto. Mantenha as ligações secas e fora do chão. Não deixe que o cabo fique pendurado por cima de uma mesa, onde alguém possa tropeçar ou possa ser puxado por crianças. Apenas utilize um cabo de extensão para utilização no exterior.
- Quando não estiver a ser utilizado, cubra o grelhador ou guarde numa zona abrigada.
- Limpe a grelha e a caixa para grelhar, entre utilizações.

ARMAZENAMENTO E/OU NÃO UTILIZAÇÃO

- Quando o grelhador eléctrico Weber® não estiver a ser utilizado, o manípulo de controlo da temperatura com o cabo de alimentação deve estar na posição "OFF" e deve ser DESLIGADO e guardado dentro de casa.

FUNCIONAMENTO

- ⚠ **AVISO: O seu grelhador eléctrico Weber® não deve ser utilizado em cima de uma superfície combustível.**
- ⚠ **AVISO: O grelhador eléctrico Weber® não se destina a ser instalado dentro ou sobre campings e caravanas e/ou barcos.**
- ⚠ **AVISO: Não utilize o grelhador a menos de 60 cm, a partir do topo, parte posterior ou lados do mesmo, de materiais combustíveis.**
- ⚠ **AVISO: Quando o grelhador está a ser utilizado, todo o compartimento de grelhar fica quente. Não deixe o aparelho sem supervisão.**

- ⚠ **AVISO: Mantenha o cabo de alimentação eléctrica afastado de qualquer superfície aquecida.**
- ⚠ **AVISO: Mantenha a área onde cozinha sem vapores e líquidos inflamáveis tais como petróleo, querosene, álcool, etc. e de outros materiais combustíveis.**
- ⚠ **AVISO: Durante a confecção dos alimentos, o equipamento deve estar colocado sobre uma superfície plana e estável numa área que não contenha materiais combustíveis.**
- ⚠ **AVISO: Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes de utilizar. Mantenha o cabo afastado do compartimento de grelhar.**

ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR

COLECTOR DE RECOLHA E COLECTOR DE PINGOS DESCARTÁVEL

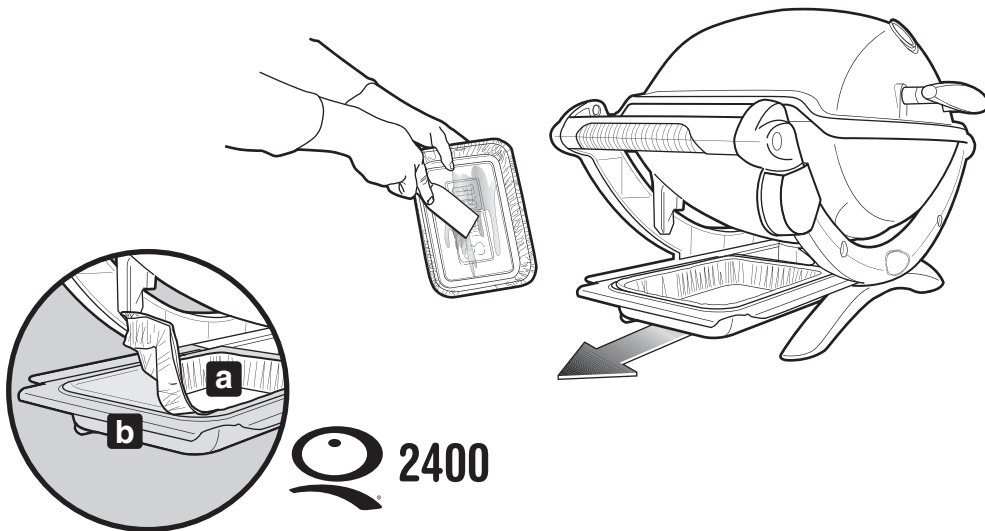
O seu grelhador foi construído com um sistema de recolha de gordura. Sempre que utilizar o grelhador, verifique o colector de recolha e o colector de pingos descartável a respeito de acumulação de gordura.

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

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

- ⚠ **ATENÇÃO: Não forre o tabuleiro de gordura corrediço com folha de alumínio.**

(Q® 2400) - Certifique-se de que o colector de pingos descartável (a) permanece plano no colector de recolha (b). Um colector de pingos dobrado pode interferir com a remoção do colector de recolha.



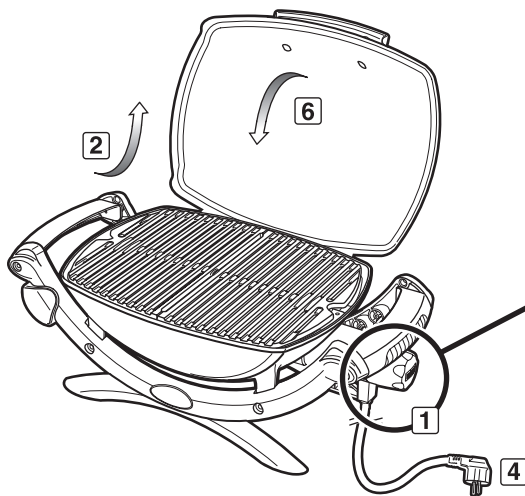
GRELHAR COM O SEU GRELHADOR ELÉCTRICO

**Este aparelho funciona com corrente eléctrica de 220-240 volts - 50/60Hz
Potência: 2200 W**

CONFEÇÃO DOS ALIMENTOS

⚠ AVISO: Desenrole totalmente o cabo de alimentação. Mantenha o cabo afastado do compartimento de grelhar.

- 1) Ligue o controlador de temperatura ao grelhador.
- ⚠ Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador, antes de ligar o cabo de alimentação à tomada.**



- 2) Abra a tampa.
- 3) Certifique-se de que o manípulo de controlo está em OFF (desligado). (Rode o manípulo de controlo para a esquerda para assegurar-se de que está na posição OFF.)
- 4) Ligue o cabo de alimentação a uma tomada protegida.

⚠ O aparelho deve receber alimentação através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente residual de funcionamento que não ultrapasse 30 mA.

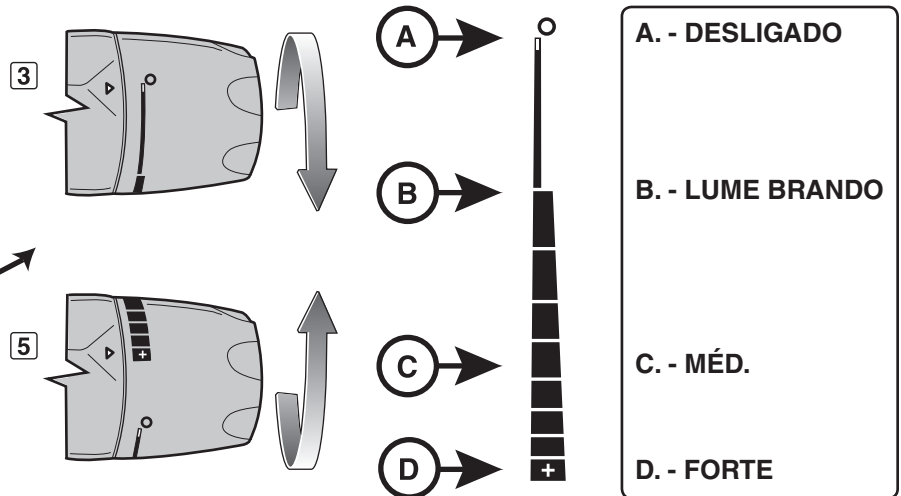
- 5) Pré-aqueça o grelhador. Rode o manípulo de controlo para HIGH (para a direita). A luz vermelha indica que a alimentação está ligada e o elemento térmico está a aquecer. A luz vermelha liga e desliga periodicamente à medida que o elemento de aquecimento se ajusta para manter a temperatura.

- 6) Feche a tampa. O tempo de pré-aquecimento demorará aproximadamente 20 minutos.

As temperaturas mais frias podem provocar um tempo de pré-aquecimento mais longo. Para cozinhar a uma temperatura mais baixa do grelhador: Pré-aqueça como indicado acima. Rode o manípulo de controlo para a esquerda, para a definição pretendida. Comece a grelhar.

Consulte a tabela de confecção de alimentos no fim do Manual de Utilizador para conhecer os tempos e definições de confecção aproximados para carnes. (ajuste consoante as condições).

⚠ AVISO: Quando a luz vermelha está apagada, o elemento térmico pode continuar quente.



CONFEÇÃO DOS ALIMENTOS

Para pré-aquecer o grelhador: Ligue o grelhador eléctrico Weber® de acordo com as instruções de confecção de alimentos neste manual de utilizador. Feche a tampa e coloque o manípulo de controlo do elemento térmico em "High". Pré-aqueça o grelhador durante cerca de 20 minutos um tempo de pré-aquecimento mais longo dependerá das condições de temperatura do ar e do vento. Aguarde 5 minutos adicionais de tempo de pré-aquecimento nos países em que a tensão é de 220 volts.

Nota: Conforme o vento e as condições meteorológicas, poderá ser necessário regular o manípulo de controlo da temperatura para obter a temperatura adequada à confecção de alimentos.

Pingos e gordura: Os pingos e gordura em excesso serão recolhidos no colector de recolha do tabuleiro inferior deslizante (localizado na parte inferior do grelhador). Existem colectores para pingos descartáveis® que se adaptam ao colector de recolha.

⚠ AVISO: Antes de cada utilização, verifique o colector de recolha e o fundo do grelhador relativamente à acumulação de gordura. Retire o excesso de gordura para evitar que o fundo do grelhador se incendeie.

⚠ AVISO: Não desloque o grelhador eléctrico Weber® quando estiver a ser utilizado ou enquanto estiver quente.

GRELHAR COM O SEU GRELHADOR ELÉCTRICO

Antes de começar a cozinhar com o grelhador (20 minutos) deverá aquecê-lo previamente.

Com uma leve camada de óleo, os seus alimentos ficarão assados uniformemente e evita que adiram à grelha. Deverá pincelar ou pulverizar com óleo os alimentos e não directamente na grelha.

Sugerimos que grelhe os alimentos com a tampa fechada. Porquê? Porque reduz o risco de explosão de chamas e cozinha os seus alimentos de forma mais rápida e mais uniforme.

Quando utilizar uma marinada, molho ou cobertura com um elevado conteúdo de açúcar ou de outros ingredientes que queimem facilmente, pincele os alimentos com esse preparado apenas durante os últimos 10 a 15 minutos de confecção.

Não se esqueça de, regularmente, escovar a grelha e limpar o colector de pingos localizado por baixo do grelhador.

Os seguintes cortes, espessuras, pesos e tempos de confecção são apenas orientações e não pretendem ser regras rígidas e rápidas. Os tempos de confecção são afectados por factores como o vento, a temperatura exterior e o grau desejado de assadura. Grelhe durante o tempo indicado na tabela ou até atingir o grau desejado de assadura, virando o alimento uma vez a meio do tempo de confecção. Os tempos de confecção para a carne de vaca e borrego são para uma assadura "média", a menos que indicado em contrário. Deixe que as costeletas e bifes grossos repousem 5 a 10 minutos antes de os cortar. A temperatura interna da carne aumentará ainda em cerca de 5 a 10 graus durante este tempo.

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

	Peça	Espessura e/ou peso	Tempo de confecção aproximado
Carne de vaca	Bife: bife, alcatra ou entrecosto	2 cm espessura 2,5 cm espessura 2,5 a 3 cm espessura	10 a 14 minutos, em lume forte 14 a 16 minutos, em lume forte 18 a 20 minutos, em lume forte
	Espetada	Cubos de 2,5 a 3 cm	12 a 14 minutos, em lume forte
	Hambúrguer ou rissol	2 cm espessura	12 a 16 minutos, em lume forte
Borrego	Costeletas de borrego	3 cm espessura	20 minutos, em lume forte
	Perna de borrego sem osso	1,4 - 1,6 kg	1 h 30 a 1 h 40 minutos, em lume médio
	Pedaço de borrego		35 a 40 minutos, em lume médio
Carne de porco	Costeleta: costela, lombo ou pá	2 a 2,5 cm espessura	20 a 30 minutos, em lume médio
	Lombo, sem osso	2 a 2,5 cm espessura	16 a 18 minutos, em lume médio
	Salsichas		28 a 32 minutos, em lume médio
Carne de aves	Peito de galinha, sem osso e sem pele	175 g	12 a 14 minutos, em lume médio
	Espetada	Cubos de 2,5 a 3 cm	14 a 16 minutos, em lume forte
	Galinha, metade	550 a 675g	1 a 1-1/4 horas, em lume médio
	Pedaços de galinha, com osso no peito/asa		40 minutos, em lume médio
	Pedaços de galinha, com osso na perna/coxa		40 a 50 minutos, em lume médio
Peixe e marisco	Peixe, filete ou fatia	1 a 2,5 cm espessura 2,5 a 3cm espessura	8 a 10 minutos, em lume forte 10 a 12 minutos, em lume forte
	Camarão grande		2 a 5 minutos, em lume forte
	Peixe inteiro	450 g 1 kg	15 a 20 minutos, em lume médio 20 a 30 minutos, em lume médio
Vegetais	Espargos		8 a 10 minutos, em lume forte
	Milho no pão, com casca		12 a 14 minutos, em lume forte
	Milho no pão, na casca		25 a 30 minutos, em lume forte
	Cogumelos: Portabello		12 a 15 minutos, em lume forte
	Cogumelos: Botão		10 a 12 minutos, em lume forte
	Cebola, fatias de 0,64 cm		10 a 12 minutos, em lume forte
	Batata, fatias de 0,64 cm		10 a 12 minutos, em lume forte
	Beringela, fatias de 1,27 cm		10 a 12 minutos, em lume forte
	Pimentos (inteiros)		12 a 15 minutos, em lume forte
	Pimentos (em quartos)		8 a 10 minutos, em lume forte
	Curgete 1,27 cm		8 a 10 minutos, em lume forte
	Curgete (metade)		12 a 14 minutos, em lume forte

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUÇÃO
O grelhador eléctrico não liga.	O controlador de temperatura está correctamente inserido no respectivo alojamento?	Retire e reinstale o controlador de temperatura. ⚠ Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador, antes de ligar o cabo de alimentação à tomada.
	A luz de alimentação vermelha está acesa e o manípulo de controlo da temperatura está totalmente virado para a direita, em "HIGH"?	
	Existe alimentação eléctrica na tomada?	Verifique o fornecimento de alimentação eléctrica.

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

LIMPEZA

⚠ **AVISO:** antes de limpar o grelhador eléctrico Weber®, desligue-o e aguarde até que arrefeça.

Controlador de temperatura com cabo de alimentação - Utilize uma solução de água morna com sabão e um pano húmido. Limpe e seque totalmente antes de utilizar.

⚠ **AVISO:** Para proteger contra choques eléctricos, não coloque a ficha, cabo de alimentação, elemento térmico ou controlador de temperatura dentro de água ou qualquer outro líquido.

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, ou esfregões de limpeza abrasivos.

⚠ **ATENÇÃO:** Não limpe o grelhador com esfregões de aço. Podem sair bocados do esfregão e provocar um curto-circuito nas peças eléctricas.

⚠ **Limpe regularmente o colectador de pingos pingos.**

Grelha - Pode ser efectuada uma limpeza geral da grelha imediatamente após a grelhagem. Enquanto o grelhador ainda estiver quente, esfregue a grelha com uma escova de cerdas de aço.

Para limpar minuciosamente quando o grelhador estiver frio, use uma escova de cerdas de aço para retirar as partículas, conforme necessário. Retire a grelha fria do grelhador e lave-a com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Para verificar a disponibilidade de uma grelha sobressalente, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através da informação de contacto contida no nosso website. Aceda a www.weber.com.

Colector de recolha - Sempre que utilizar o grelhador, verifique o colector de recolha quanto a acumulação de gordura. Retire o excesso de gordura com um raspador de plástico. Lave o colector de recolha com água morna com um pouco de detergente e passe por água. Existem colectores de pingos descartáveis que se adaptam ao colector de recolha.

⚠ **Limpe regularmente o colector de recolha.**

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.

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

LIMPAR O INTERIOR DO COMPARTIMENTO DE GRELHAR

⚠ **AVISO:** antes de proceder à limpeza do grelhador eléctrico Weber®, DESLIGUE-O e deixe-o arrefecer.

⚠ **AVISO:** Evite a acumulação de gordura na grelha e dentro do compartimento de grelhar. A limpeza regular da grelha e compartimento de grelhar entre utilizações é necessária para evitar a acumulação de gordura. Uma manutenção inadequada pode causar um incêndio de gordura que pode provocar ferimentos graves ou morte e danos materiais.

1) Desligue o cabo de alimentação do controlador de temperatura da tomada. Segure no controlador pela base por trás do manípulo de controlo (a.) e puxe para retirar (b.).

⚠ **ATENÇÃO:** Puxar o controlador pelo manípulo pode fazer com que saia.

2) Raspe a parte interior do compartimento de grelhar com um raspador de plástico, para remover a gordura acumulada.

⚠ **ATENÇÃO:** O suporte do elemento térmico é necessário para segurança por parte da entidade reguladora, não devendo ser removido.

⚠ **ATENÇÃO:** Para limpar o grelhador, não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes abrasivos (detergentes de cozinha), detergentes com constituintes cítricos, ou esfregões de limpeza abrasivos no elemento térmico. Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido, álcoois minerais ou xileno.

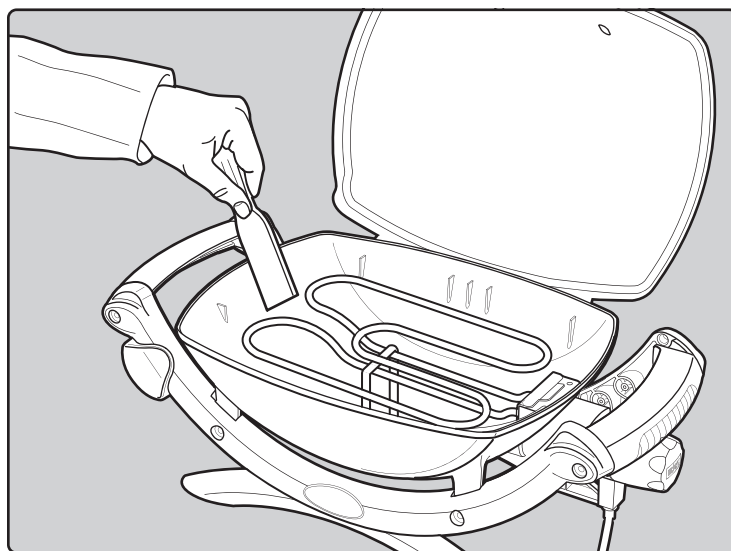
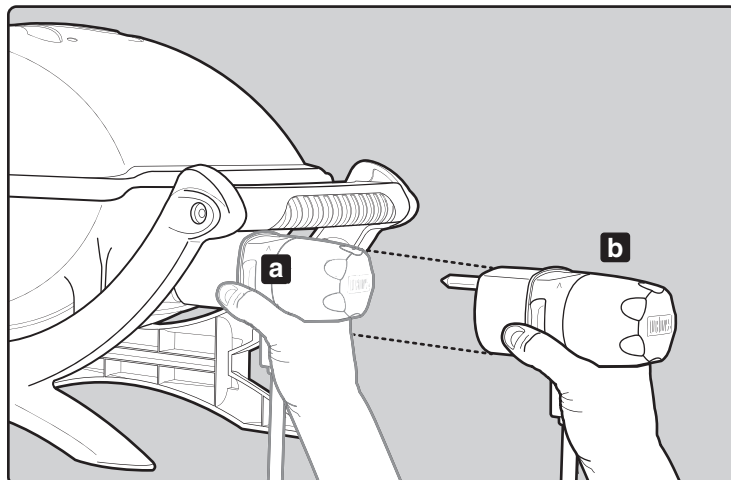
3) Volte a colocar o manípulo de controlo da temperatura e o cabo de alimentação antes de utilizar.

⚠ **Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador, antes de ligar o cabo de alimentação à tomada.**

As gotas em excesso e a gordura serão acumuladas no colector de recolha, debaixo do tabuleiro inferior deslizante. Existem colectores de pingos descartáveis que se adaptam ao colector de recolha.

⚠ **AVISO:** Antes de utilizar, verifique sempre o tabuleiro inferior tem gorduras acumuladas. Retire o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura no tabuleiro inferior deslizante.

⚠ **Se ocorrer um incêndio provocado por gordura, desligue o controlador de temperatura e deixe a tampa fechada até que o incêndio se extinga.**











⚠ ATENÇÃO: Este produto foi testado relativamente à segurança e está certificado para utilização num determinado país. Consulte a designação do país localizada na embalagem exterior.

Contacte a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes para obter informação sobre peças sobressalentes originais Weber-Stephen Products LLC.

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



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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
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 S.A. de C.V.

José Guadalupe Zuno #2302 PH, Col Americana.
Guadalajara, Jalisco 44160
MÉXICO
TEL: (52) (33) 3615-0736

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®