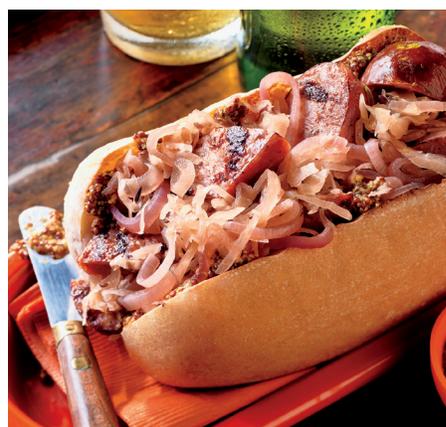


# SPIRIT II

E-210 GBS • E-310 GBS



Manual do proprietário GPL

## REGISTE-SE *hoje*

Faça parte do mundo dos churrascos: registre o seu grelhador a gás SPIRIT 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



FOR LIFE!

Guarde este Manual do Proprietário para consulta futura, leia-o atentamente e, no caso de dúvidas, contacte-nos já hoje.



## *bem-vindo à família*

É com prazer que o recebemos na nossa viagem pelo mundo do barbecue de quintal. Leia este Manual do 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 venderemos as suas informações nem lhe enviaremos e-mails desnecessários. E prometemos estar ao seu lado a cada passo do caminho. Ao registar 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.

### ⚠ 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.

UTILIZAR APENAS NO EXTERIOR.

CONSULTAR O MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO.

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

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

CE:2531CS-0132  
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 65 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: 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 A promessa Weber  
Garantia Voluntária Weber
- 5 Características do produto  
Funcionalidades do SPIRIT II  
Sistema de barbecue GS4
- 6 Dicas e sugestões  
A chama – Direta ou Indireta  
Práticas recomendadas no grelhador
- 8 Começar  
Informações importantes sobre o gás propano líquido e as ligações de gás  
Orifícios da válvula do queimador e dados de consumo do SPIRIT II  
Instalação da botija de GPL e verificação de fugas
- 12 Operação  
A primeira utilização do grelhador  
Sempre que utiliza o grelhador  
Acender o grelhador
- 14 Conservação do produto  
Limpeza e manutenção
- 16 Resolução de problemas
- 18 Peças de substituição
- 20 Guia de grelhados

**SEMPRE O  
MELHOR E O  
MAIS RECENTE**

Pode obter online a versão mais recente deste Manual do Proprietário.

## 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](http://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, moosas, 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](http://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](http://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 OBRIGATÓRIA 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.



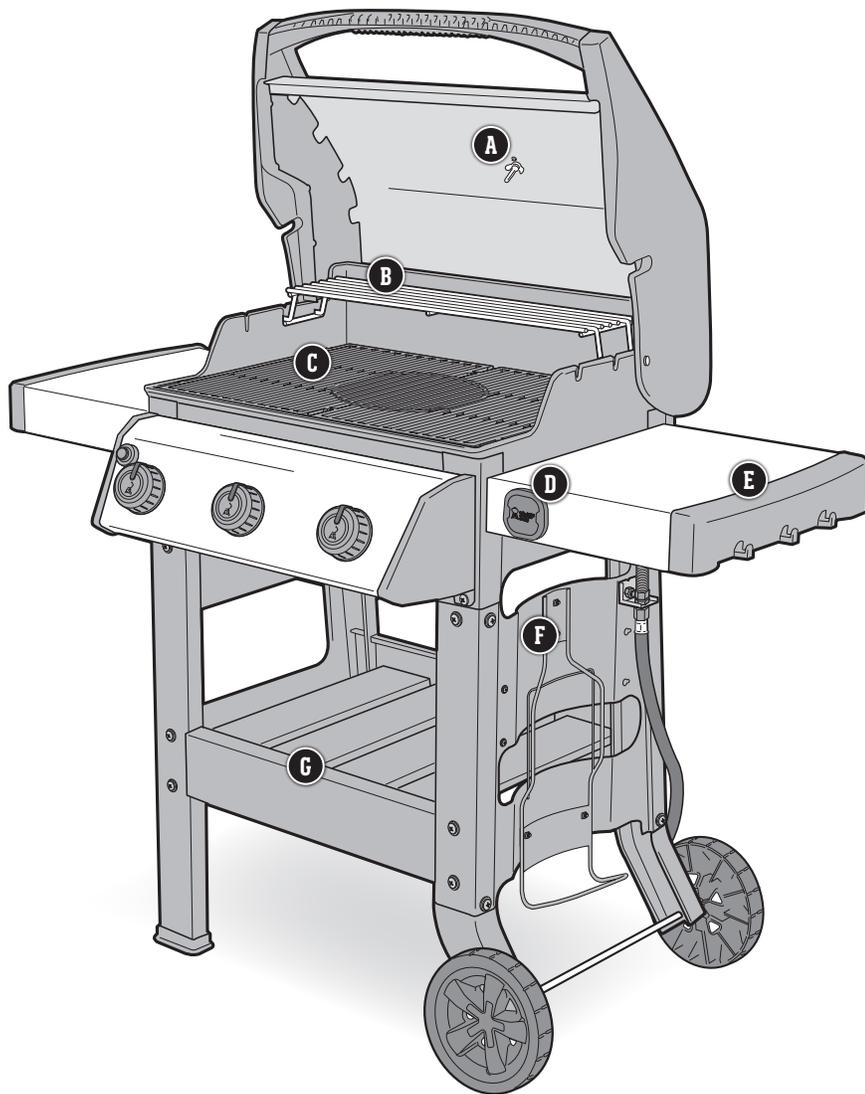
## PROTEJA O SEU INVESTIMENTO

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



REGISTO = GARANTIA

# FUNCIONALIDADES DO SPIRIT II



## A Termómetro integrado

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

## B Grelha de aquecimento

A grelha de aquecimento mantém os alimentos quentes ou tosta pão de hambúrguer, enquanto a refeição principal cozinha em baixo.

## C GOURMET BBQ SYSTEM, Grelhas de cozedura

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 Compatível com iGRILL 3

O termómetro ligado à aplicação 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 dispositivo e pode utilizar até quatro sondas do termómetro do seu grelhador para os alimentos. (Vendido em separado.)

## E Mesas de apoio com ganchos para utensílios integrados

Utilize as mesas de apoio para manter as travessas, os temperos e os utensílios sempre à mão. Pendure os seus utensílios essenciais de barbecue nos ganchos, para facilidade de acesso e organização do seu espaço de trabalho no quintal. A mesa de apoio esquerda rebate para encaixar em espaços mais estreitos.

## 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.

## SISTEMA DE BARBECUE GS4

O sistema de barbecue GS4 define um novo padrão no mundo da "culinária de quintal". 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 Crossover, os queimadores, 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, juntos, criam um poderoso motor de barbecue dentro de cada grelhador Spirit II.

### 1 Ignição INFINITY Crossover

A ignição INFINITY Crossover 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

Os robustos queimadores em aço inoxidável foram concebidos para durar e proporcionar uma distribuição de calor uniforme nas suas grelhas de cozedura.

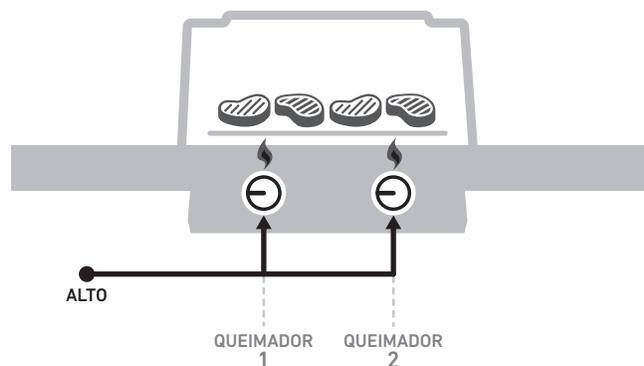
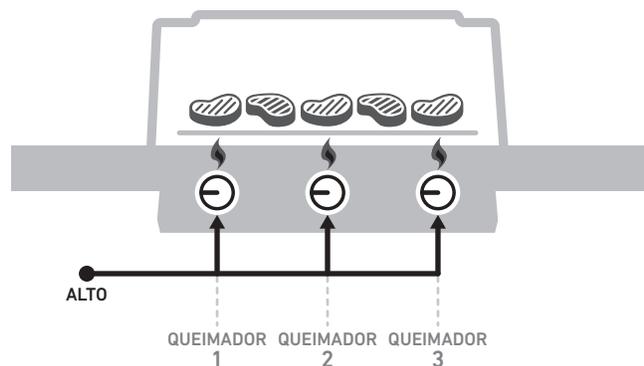
### 3 Barras FLAVORIZER

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.

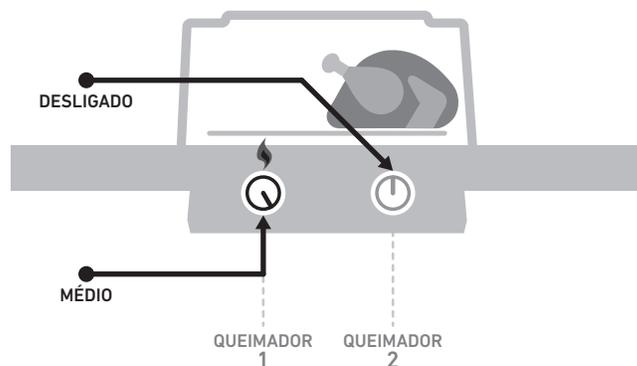
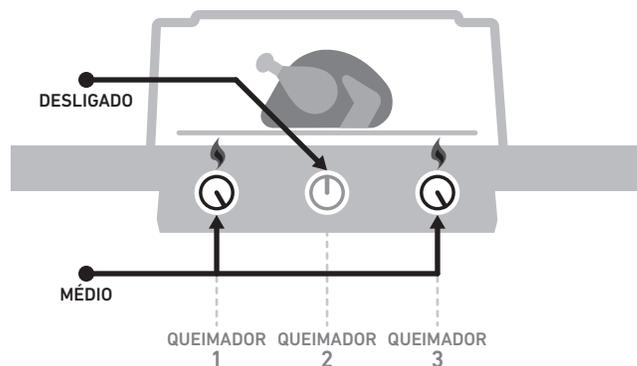
# A chama - direta ou indireta



## CALOR DIRETO CONFIGURAÇÃO

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

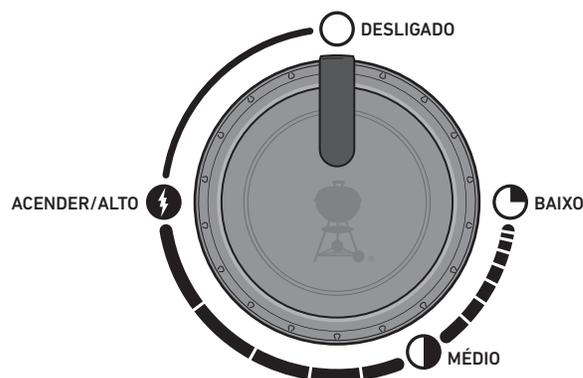
Com o calor direto, o fogo situa-se diretamente sob os alimentos. A superfície dos alimentos fica dourada, os sabores e a textura desenvolvem-se e cria-se uma deliciosa caramelização enquanto os alimentos são cozinhados até ao centro.



## CALOR INDIRETO CONFIGURAÇÃO

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.



O REGISTO É IMPORTANTE

# 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.

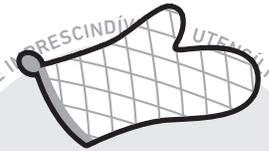
O que é melhor do que um bife suculento com marcas profundas e deliciosas margens caramelizadas? A chave para alcançar estes resultados é manter os alimentos no lugar. Por vezes temos a tendência de virar os alimentos antes de estes atingirem o nível pretendido de cor e sabor. Em praticamente todas as 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.



## LUVAS PARA BARBECUE

No caso de dúvida, use-as. As luvas de qualidade são isoladas e protegem a mão e o antebraço.



## ESPÁTULA

Procure uma espátula com pega comprida e curva, de forma que a lâmina fique mais abaixo do que a pega. Este formato torna mais fácil levantar os alimentos das grelhas de cozedura.



## TEMPORIZADOR

Evite a desilusão de incendiar o seu jantar: basta utilizar um temporizador. Não é necessário nada rebuscado: apenas um que seja fiável e de fácil utilização.

## 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.

## Orifícios da válvula do queimador e dados de consumo do SPIRIT II

ORIFÍCIOS DA VÁLVULA DO QUEIMADOR			
País	Categoria de gás	Modelos de 2 queimadores	Modelos de 3 queimadores
China, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estónia, Finlândia, Hong Kong, Hungria, Islândia, Índia, Israel, Japão, Coreia, Letónia, Lituânia, Malta, Países Baixos, Noruega, Roménia, Rússia, Singapura, República Eslovaca, Eslovénia, África do Sul, Suécia, Turquia	<b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar ou 2,8 kPa)</b>	Queimadores principais 1,02 mm	Queimadores principais 0,87 mm
Bélgica, França, Grécia, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Portugal, Espanha, Suíça, Reino Unido	<b>I<sub>3*</sub> (28-30/37 mbar)</b>	Queimadores principais 0,96 mm	Queimadores principais 0,83 mm
Polónia	<b>I<sub>3P</sub> (37 mbar)</b>	Queimadores principais 0,96 mm	Queimadores principais 0,83 mm
Áustria, Alemanha	<b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>	Queimadores principais 0,89 mm	Queimadores principais 0,75 mm
DADOS DE CONSUMO			
Categoria de gás	Modelos de 2 queimadores	Modelos de 3 queimadores	
<b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar ou 2,8 kPa)</b>	7,9 kW Propano	8,6 kW Propano	
	8,9 kW Butano	9,7 kW Butano	
<b>I<sub>3*</sub> (28-30/37 mbar)</b>	565 g/h Propano	615 g/h Propano	
	649 g/h Butano	707 g/h Butano	
<b>I<sub>3P</sub> (37 mbar)</b>	7,9 kW Propano	8,6 kW Propano	
	7,9 kW Butano	8,6 kW Butano	
<b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>	565 g/h Propano	615 g/h Propano	
	576 g/h Butano	627 g/h Butano	
<b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>	7,9 kW Propano	8,6 kW Propano	
	7,9 kW Butano	8,6 kW Butano	
<b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>	565 g/h Propano	615 g/h Propano	
	649 g/h Butano	707 g/h Butano	

**△ 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](http://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 apresentadas 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.

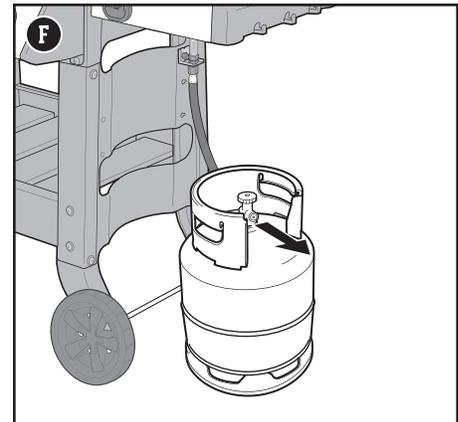
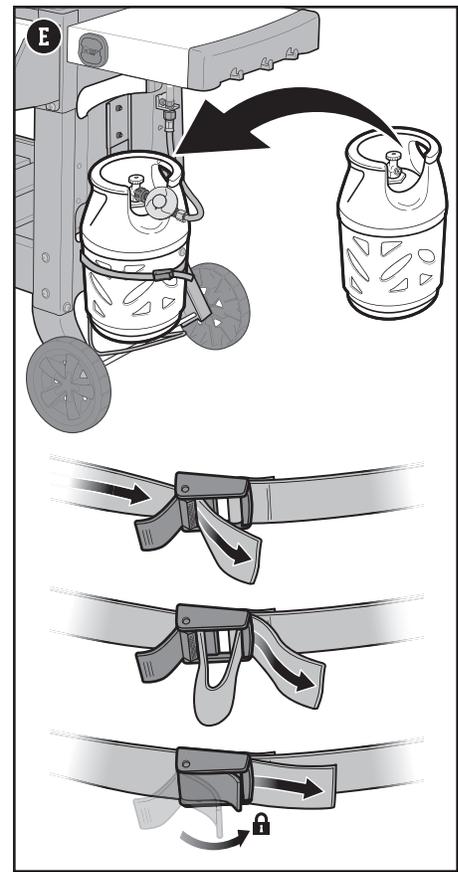
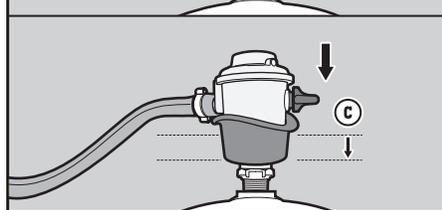
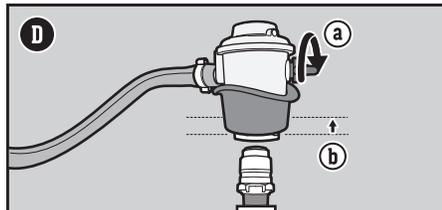
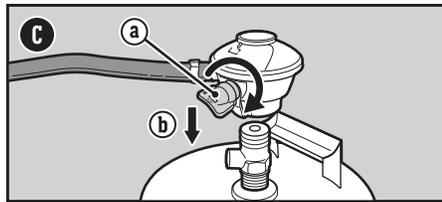
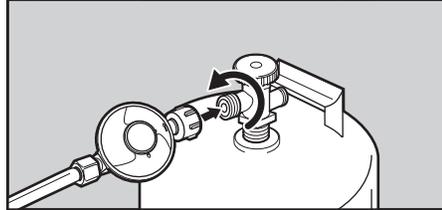
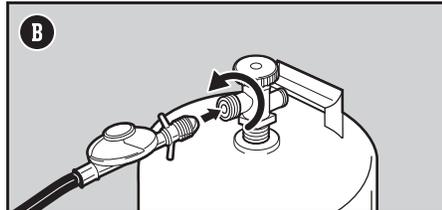
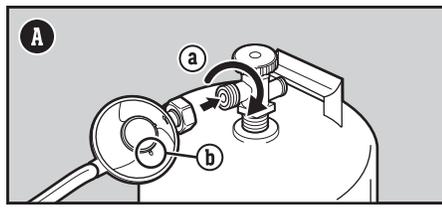
1) Identifique o tipo da sua botija de GPL e siga as instruções de colocação adequadas.

#### 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 à 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.



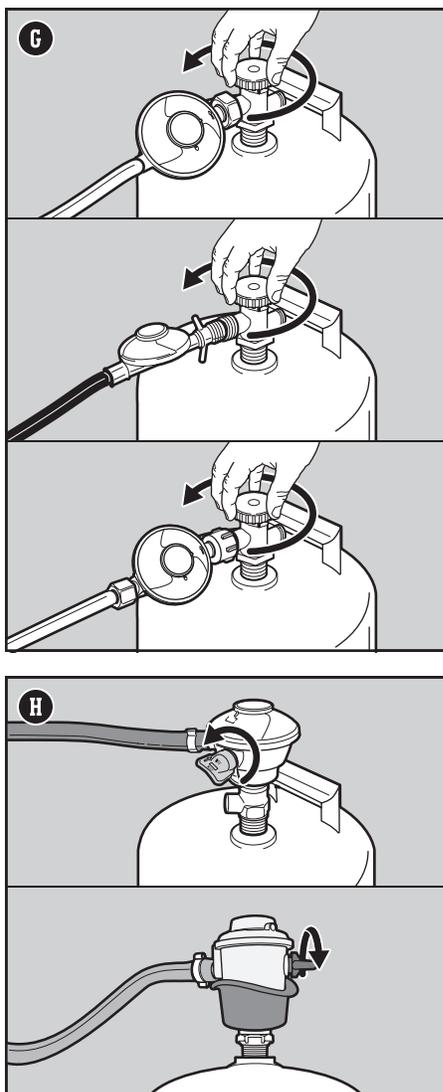
## O que é uma verificação de fugas?

Assim que a botija de GPL estiver corretamente instalada, é necessário realizar uma verificação de fugas. Uma verificação de fugas é uma forma fiável de verificar se o gás não apresenta fugas após ligar a botija. Os encaixes seguintes devem ser verificados de cada vez que uma botija é reabastecida e reinstalada:

- O ponto de ligação entre o regulador e a botija.
- O ponto de ligação entre a mangueira de gás e o regulador de pressão.
- O ponto de ligação entre o regulador de pressão e o tubo de gás corrugado.

## 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 droguaria.
- 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).



⚠ 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.



3) Se se formarem bolhas existe uma fuga:

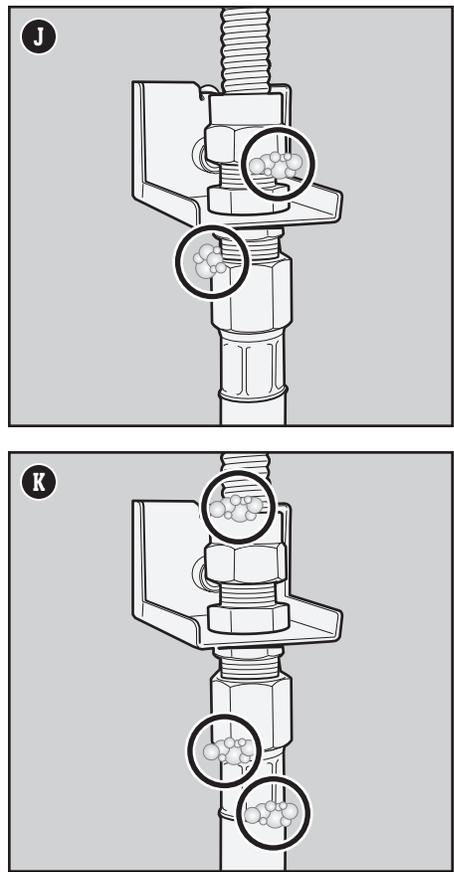
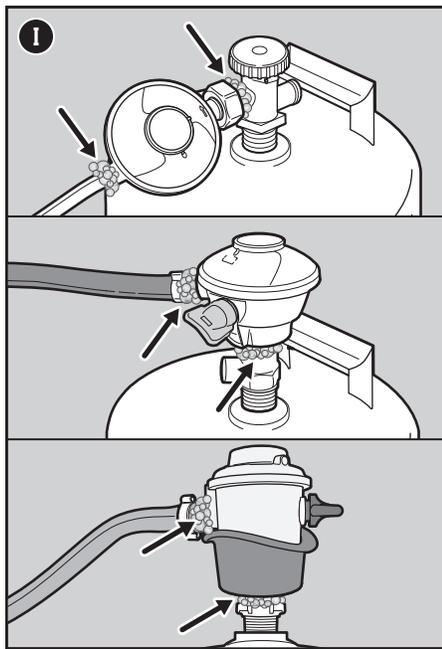
- a) Se a fuga se situar na ligação do regulador à botija ou na ligação da mangueira do regulador ao regulador (I), desligue a alimentação de gás. NÃO UTILIZE O GRELHADOR. Contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web.
- b) Se a fuga se situar num dos encaixes indicados na ilustração (J), volte a apertar o encaixe com uma chave inglesa e verifique novamente quanto a fugas com a solução de água e sabão. Se a fuga persistir, desligue o gás. NÃO UTILIZE O GRELHADOR.
- c) Se a fuga se situar em qualquer um dos encaixes indicados na ilustração (K), desligue o gás. NÃO UTILIZE O GRELHADOR.

Se existir uma fuga, 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 de verificação de fugas

Os encaixes seguintes devem ser verificados quanto a fuga de gás de cada vez que um depósito é reabastecido e reinstalado:

- No regulador e no ponto de ligação entre o regulador e a botija (I).

Siga as instruções para "Verificação de fugas de gás".

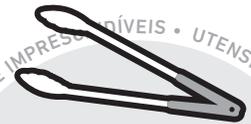
### Separar o regulador da botija

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



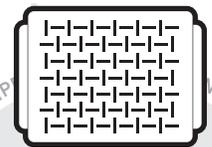
### PINCÉIS

Procure um pincel com cerdas em silicone resistentes ao calor e uma pega comprida e outro com fios compridos em algodão que absorvam os molhos mais finos, à base de vinagre.



### PINÇAS

Considere-as como uma extensão da sua mão. As melhores pinças devem possuir um mecanismo de tensão sem esforço, pegas confortáveis e um sistema de bloqueio para se manterem compactas.



### 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.

## 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 deslizando até se depositar num recipiente descartável que reveste o tabuleiro de recolha. Este sistema deve ser limpo de cada vez que grelha, de forma a evitar incêndios.

- 1) Confirme que o grelhador está desligado e frio.
- 2) Remova o tabuleiro de recolha deslizando, puxando-o para a frente (A).
- 3) Verifique a existência de quantidades excessivas de gordura no recipiente descartável que reveste o tabuleiro de recolha deslizando. 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 (B). Se detetar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize o grelhador.

#### Pré-aquecer o grelhador

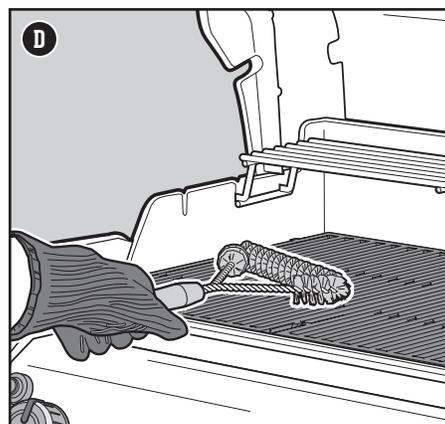
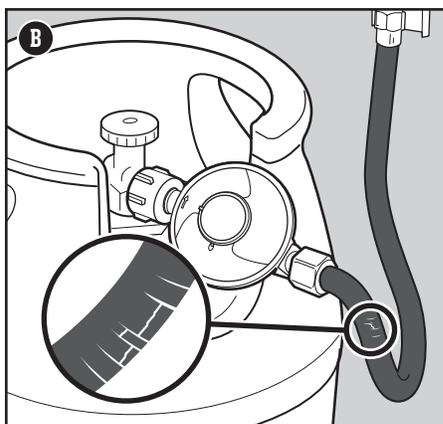
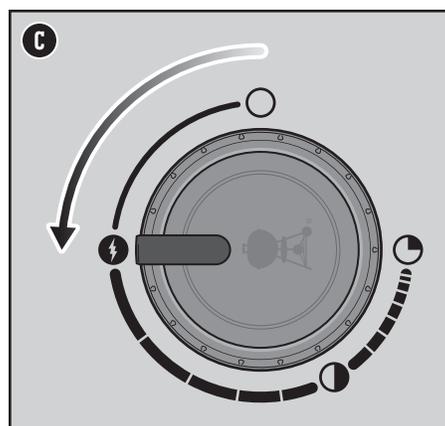
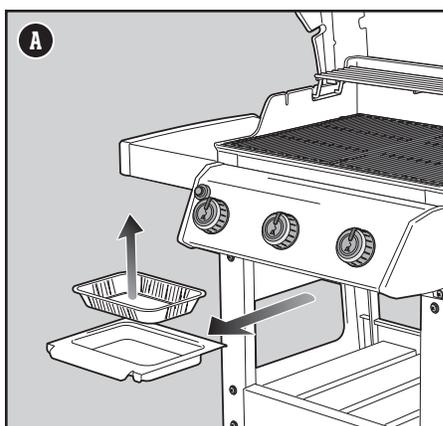
Pré-aquecer o grelhador é fundamental para um bom grelhado. O pré-aquecimento ajuda a evitar que os alimentos se colem à grelha, deixando a grelha quente o suficiente para criar marcas perfeitas. Além disso, queima os resíduos de uma refeição anterior.

- 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 grelhadores na posição acender/alto (C) durante 10 a 15 minutos ou até o termómetro marcar 260°C (C).

#### 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 (D).



⚠ **PERIGO:** não revista o tabuleiro de gordura deslizando ou a cookbox com folha de alumínio.

⚠ **PERIGO:** antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura deslizando e o tabuleiro de recolha quanto à acumulação de gordura. Remova o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura.

⚠ **AVISO:** proceda com cuidado ao remover o tabuleiro de recolha e eliminar a gordura quente.

⚠ **AVISO:** utilize luvas termorresistentes 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 limpas e livres de resíduos.



## Acender o grelhador

### Utilizar o sistema de ignição Crossover para acender o grelhador

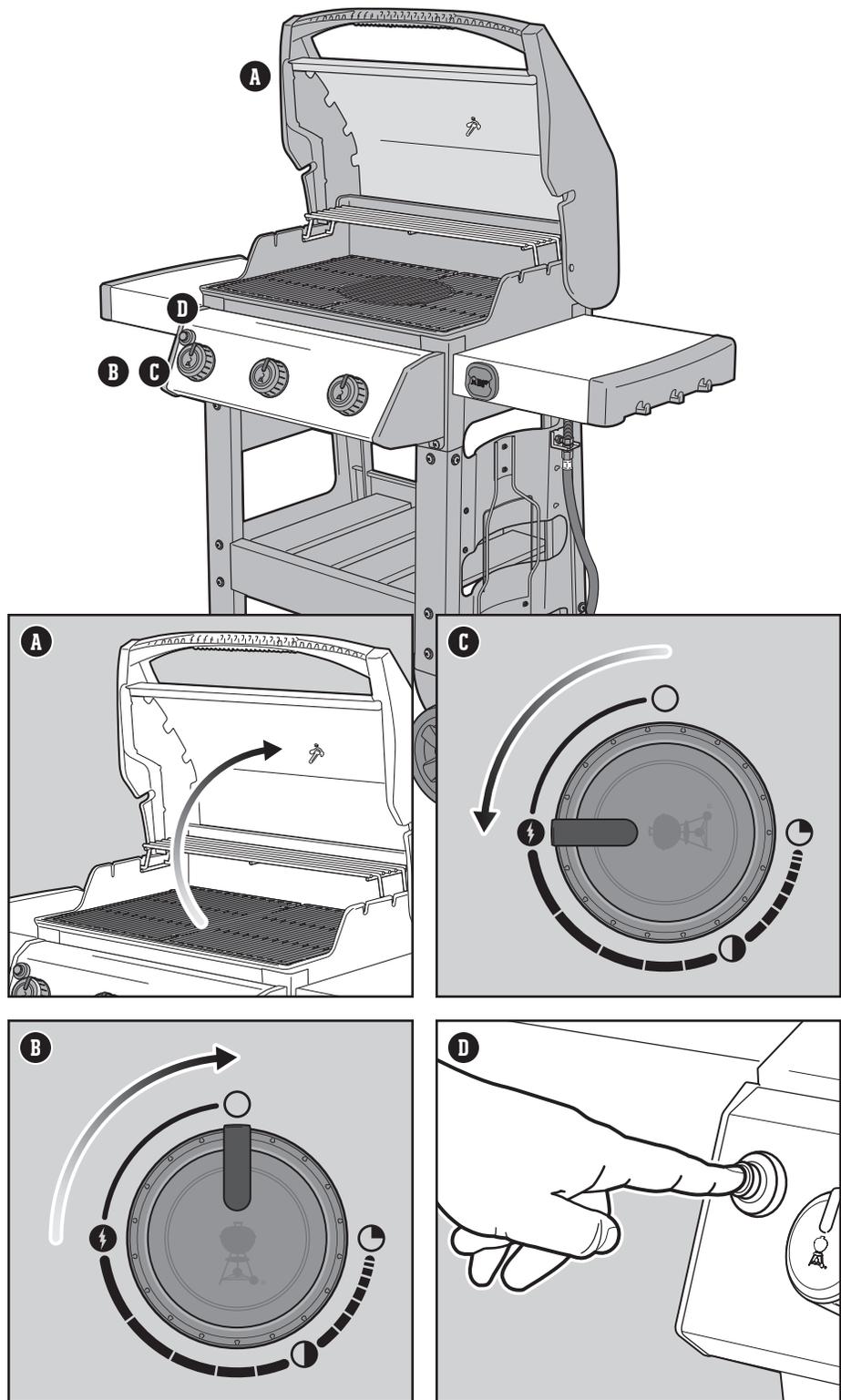
O sistema de ignição crossover acende o queimador mais à esquerda, o queimador 1, com uma faísca proveniente do eletrodo do acendedor. A energia para a faísca é gerada premindo o botão do acendedor. Irá ouvir um clique do acendedor. O(s) queimador(es) 2 (e 3) pode(m) ser aceso(s) depois de acender o queimador 1. No entanto, para o pré-aquecimento todos os queimadores devem estar acesos, mas nem todos precisam de estar acesos para grelhar.

- 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, queimador 1. 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).  
**IMPORTANTE: acenda sempre primeiro o queimador 1. O(s) outro(s) queimador(es) acende(m) a partir do queimador 1.**
- 5) Empurre e segure o botão da ignição eletrónica (D). Irá ouvir um "tique-taque".
- 6) Verifique se o queimador 1 está aceso, olhando através das grelhas de cozedura e das barras 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) Quando o queimador 1 acender, pode acender o queimador 2 (e o queimador 3).

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 dos queimadores 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: abrir a tampa durante a ignição.
- △ AVISO: não se incline sobre o grelhador aberto durante a ignição ou a cozedura.
- △ AVISO: se a ignição não ocorrer quatro segundos 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.

## 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 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. Uma utilização frequente poderá exigir 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 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

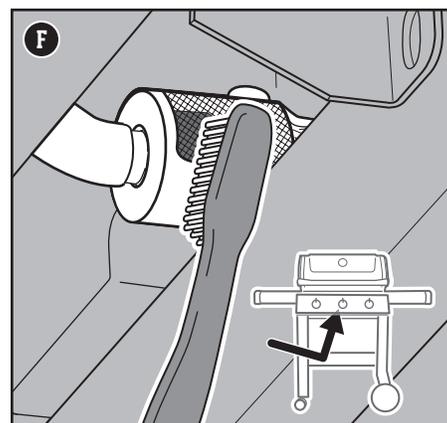
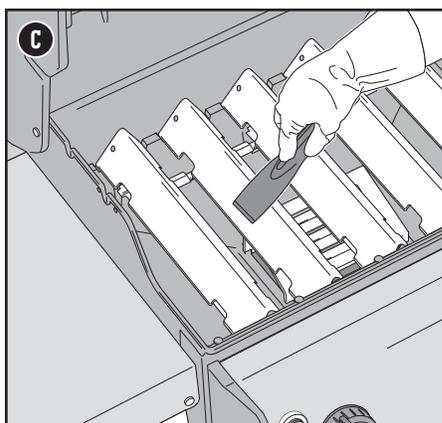
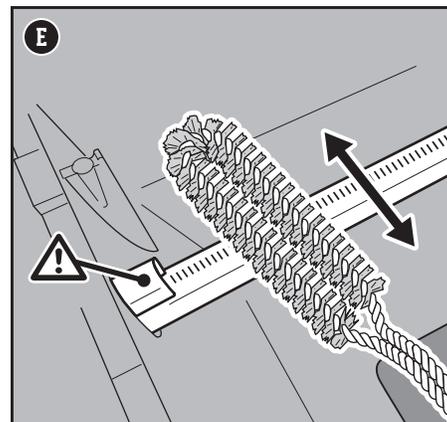
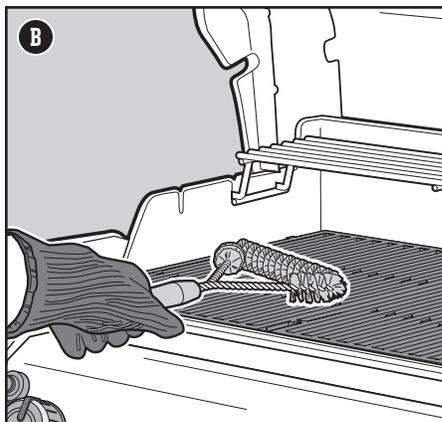
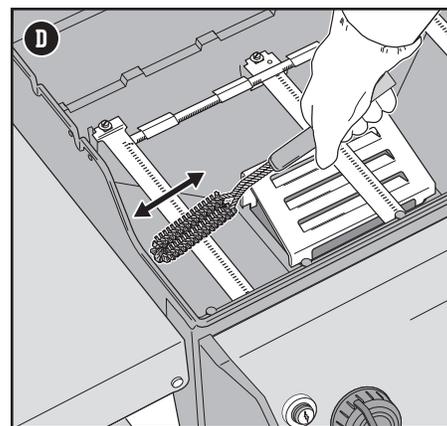
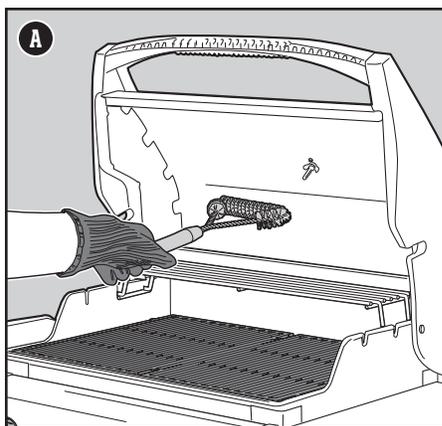
Duas áreas dos queimadores fundamentais para o desempenho ideal são os orifícios (pequenas aberturas ao longo do comprimento dos queimadores) e os filtros para aranhas/insetos nas extremidades do queimador. Manter estas áreas limpas é fundamental para um funcionamento seguro.

#### 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 elétrodo de ignição, escovando cuidadosamente à volta do mesmo (E).

#### Limpar os filtros para aranhas

- 1) Localize as extremidades 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.

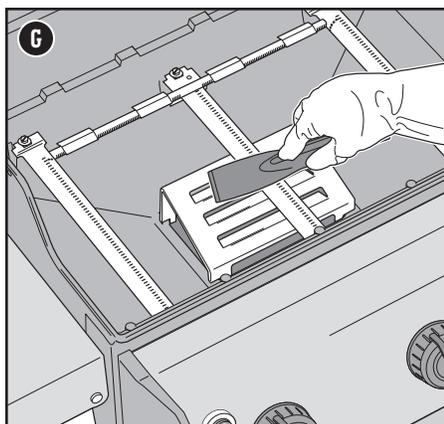
⚠ **CUIDADO:** não utilize nenhum dos seguintes para limpar o seu grelhador: tintas ou massas de polimento abrasivos, detergentes contendo ácido, essências minerais ou xileno, produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza abrasivos (produtos de cozinha) ou discos de limpeza abrasivos.



## Limpeza do defletor de calor

Situado sob os queimadores, o defletor de calor distribui o calor uniformemente pela cookbox durante a cozedura. Ao manter o defletor de calor limpo estará a melhorar o desempenho do seu grelhador.

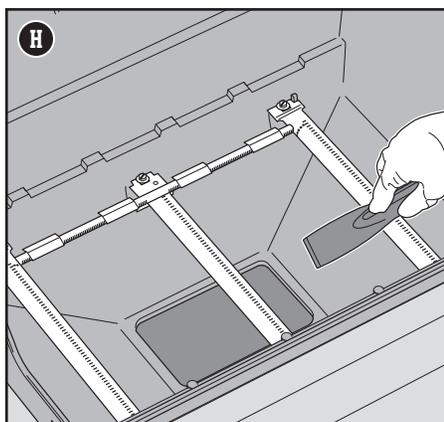
- 1) Raspe o defletor de calor com um raspador de plástico (G).
- 2) Se necessário, escove o defletor de calor com uma escova com cerdas em aço inoxidável.
- 3) Remova o defletor de calor e coloque de lado.



## 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 cookbox (H). Esta abertura afasta os resíduos para o tabuleiro de recolha deslizante.



## Limpar o sistema de controlo da gordura

O sistema de controlo da gordura é composto por um tabuleiro de recolha deslizante e um recipiente de recolha descartável. Estes componentes foram concebidos para permitir uma remoção, limpeza e substituição fáceis; um passo essencial de cada vez que se prepara para grelhar. 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 morna 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 agreste, é recomendável 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 morna com sabão. De seguida, enxague e seque bem. Adicionalmente pode aplicar semanalmente um produto de limpeza para aço inoxidável para prevenir a ferrugem superficial.

**RECIPIENTES EM ALUMÍNIO**  
Perfeitos para revestir o tabuleiro de recolha, tornando a limpeza mais fácil e conveniente.

**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 1, o 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 esquerda.) Introduza o fósforo aceso através das grelhas de cozedura, passando pelas barras 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 através das grelhas de cozedura e das barras 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) Depois de o queimador 1 acender, pode acender o queimador 2 (e o queimador 3).
- 10) Volte a colocar o suporte para fósforos, pendurando-o sob a mesa de apoio esquerda **(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

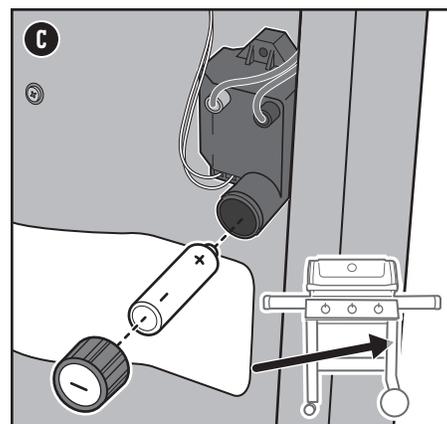
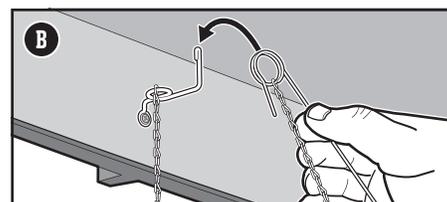
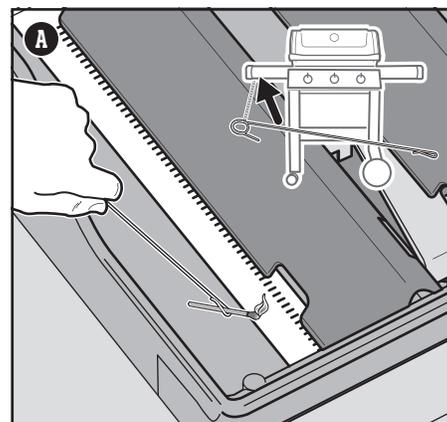
Existem três potenciais problemas com a pilha que alimenta o módulo de ignição e que devem ser verificados:

- 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.

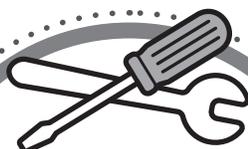
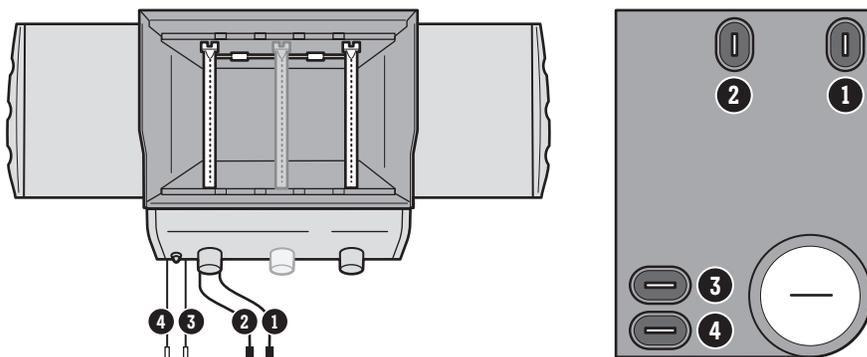
#### Verificar os fios

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.



### Esquema dos fios do módulo do acendedor



### PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para obter peças de substituição, contacte o seu revendedor local ou aceda a [weber.com](http://weber.com).

## FLUXO DE GÁS

### SINTOMA

- O grelhador não atinge a temperatura desejada ou não aquece uniformemente.
- Um ou mais queimadores não acendem.
- A chama é baixa quando o queimador se encontra na posição alta.
- As chamas não percorrem todo o comprimento do queimador.
- O padrão de chamas do queimador é errático.

### CAUSA

### SOLUÇÃO

Alguns países possuem reguladores com um "dispositivo limitador do fluxo" que foi ativado. Esta função de segurança integrada no regulador restringe o fluxo de gás no caso de uma fuga de gás. Pode ativar inadvertidamente esta função de segurança sem a presença de uma fuga de gás. Isto ocorre geralmente quando liga o gás na botija de GPL e um ou mais botões de controlo não se encontram na posição off. Pode também ocorrer quando liga a botija de GPL demasiado rápido.

Faça reset ao "dispositivo limitador de fluxo" fechando a válvula da botija de GPL e rodando todos os botões de controlo dos queimadores para a posição off O.

Aguarde cinco minutos para que o gás acumulado se dissipe; de seguida, volte a acender o grelhador seguindo as instruções na secção "Funcionamento".

A botija de GPL está vazia ou com pouca carga.

Volte a encher a botija de GPL.

A mangueira de combustível está dobrada ou torcida.

Endireite a mangueira de combustível.

Os orifícios dos queimadores estão sujos.

Limpe os orifícios dos queimadores. Consulte "Limpar os orifícios do queimador."

### SINTOMA

- É perceptível o cheiro a gás em conjunto com chamas de aparência lenta e preguiçosa.

### CAUSA

### SOLUÇÃO

Os filtros para aranhas nos queimadores estão obstruídos.

Limpe os filtros para aranhas. Consulte "Limpar os filtros para aranhas" na secção de Conservação do produto. Consulte também as ilustrações nesta secção acerca do correto padrão das chamas e dos filtros para aranhas.

### SINTOMA

- O cheiro a gás e/ou um som sibilante.

### CAUSA

### SOLUÇÃO

O selo interno de borracha na válvula da botija de GPL pode estar danificado.

Inspeccione o selo de borracha quanto a danos. No caso de danos, devolva o depósito ao revendedor 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".

### SINTOMA

- 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.

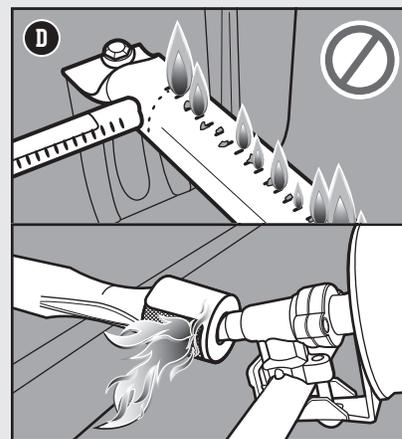
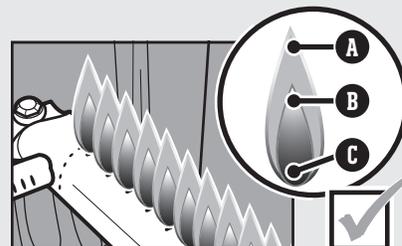
O interior do grelhador deve ser limpo meticulosamente.

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

## Padrão de chamas correto do queimador

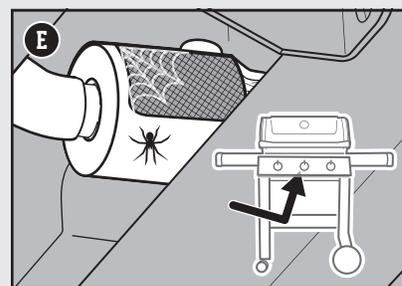
Os queimadores do seu grelhador foram ajustados de fábrica para a mistura correta de ar e gás. Quando os queimadores funcionam corretamente, é perceptível um padrão de chamas específico. As pontas podem ocasionalmente cintilar em amarelo (A), com um corpo em azul claro em cima (B) e azul escuro mais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

⚠ **AVISO:** orifícios sujos e bloqueados podem restringir o fluxo de gás, resultando num incêndio (D) no interior e à volta das válvulas de gás, causando danos graves no seu grelhador.



## Filtros para aranhas

As aberturas do ar de combustão dos queimadores (E) estão equipadas com filtros em aço inoxidável para evitar que aranhas ou outros insetos tecam 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.



## CONTACTE O APOIO AO CLIENTE

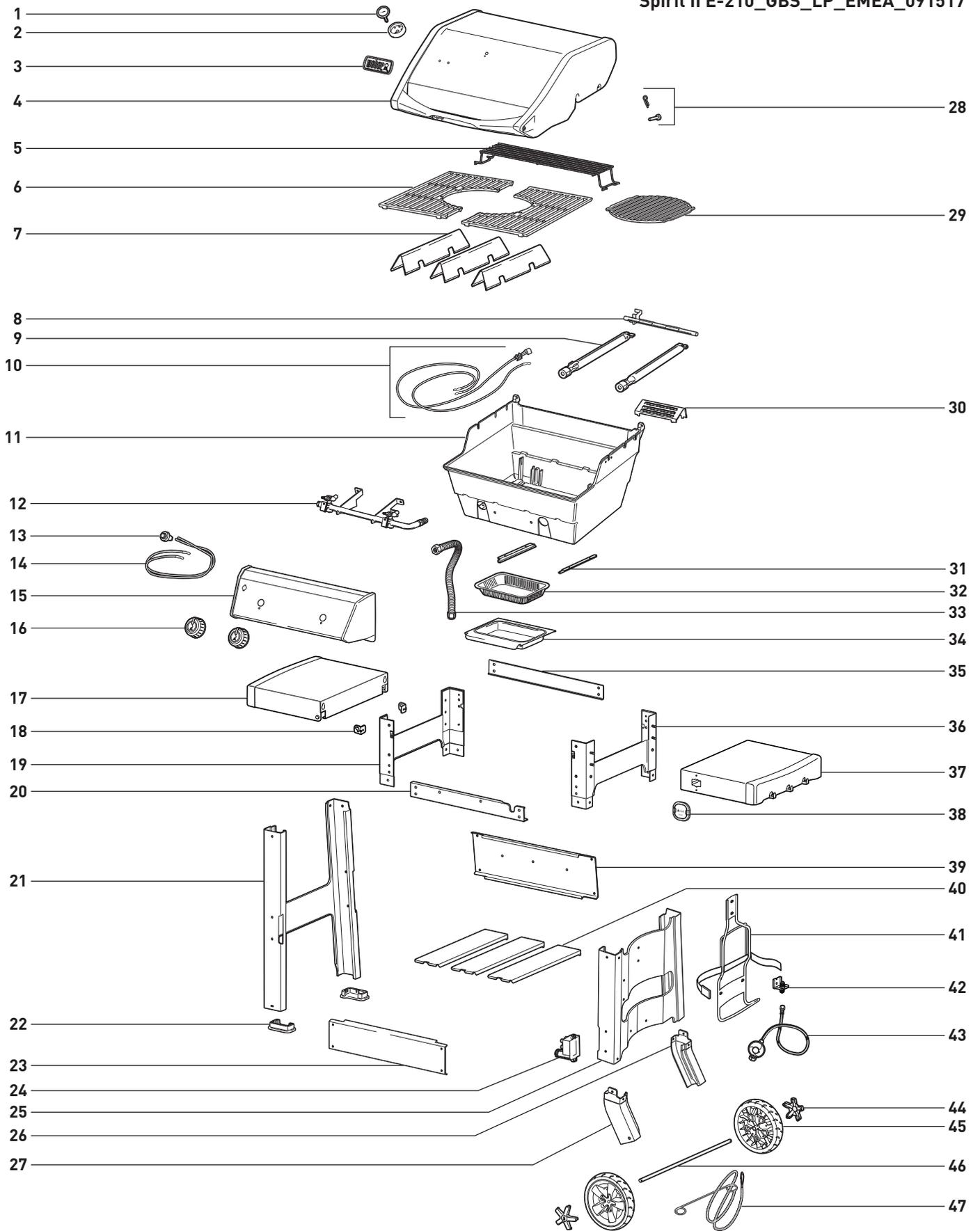
Caso continue a ter problemas, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto em [weber.com](http://weber.com).

⚠ **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.

**SPIRIT II E-210 GBS**

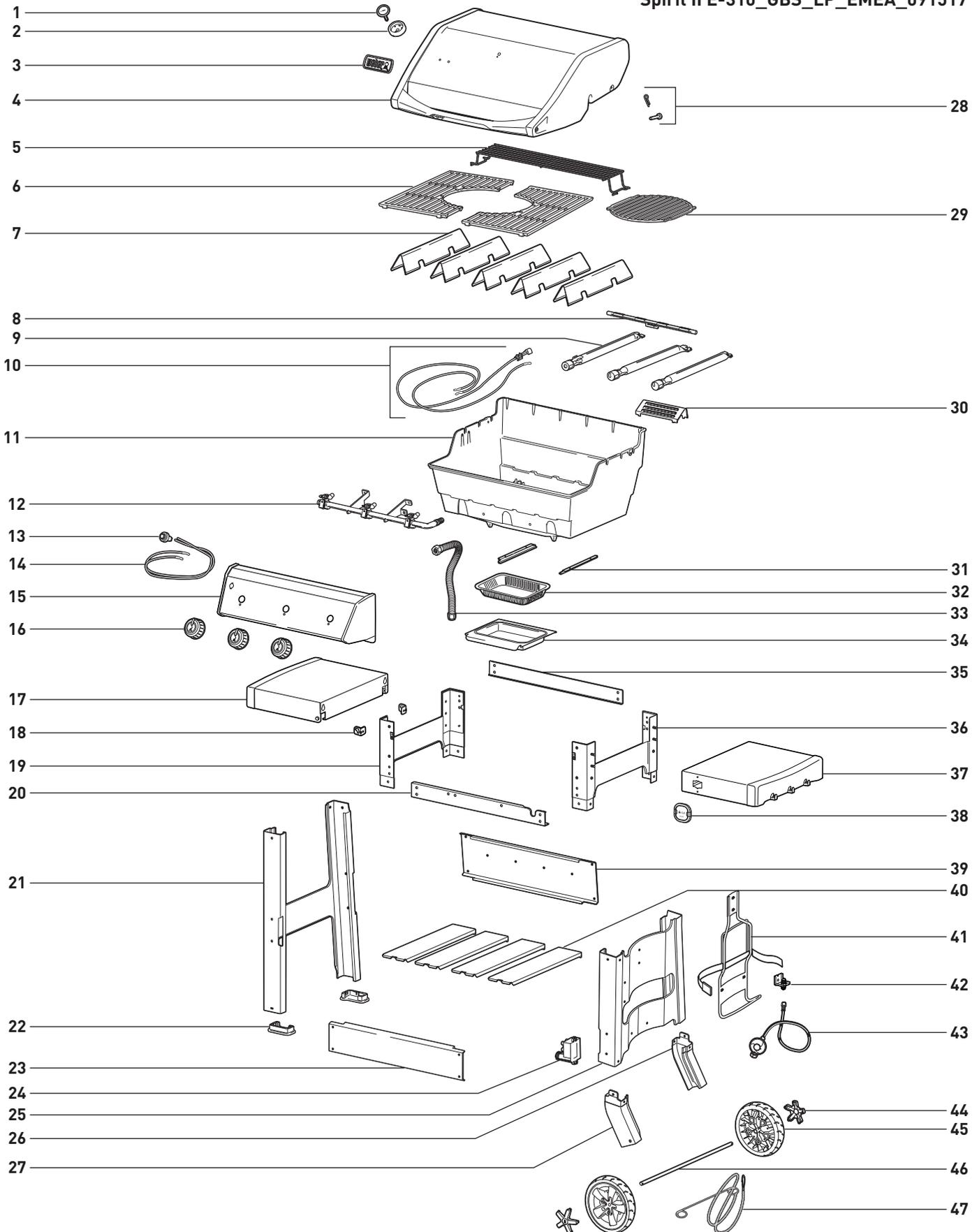
Spirit II E-210\_GBS\_LP\_EMEA\_091517



# SPIRIT II E-310 GBS

Spirit II E-310\_GBS\_LP\_EMEA\_091517

Peças de substituição



## Guia de grelhados

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

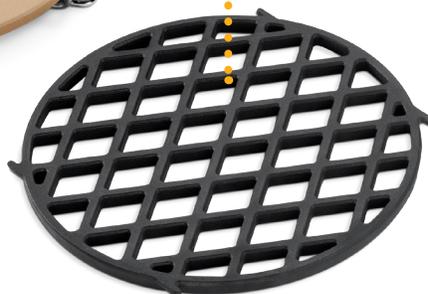
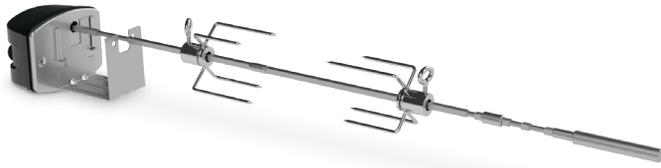




A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# ACESSÓRIOS WEBER

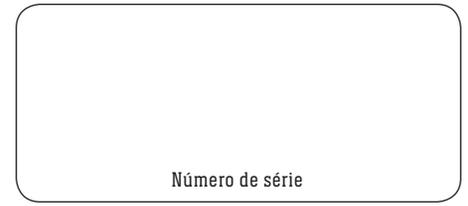
Ferramentas e acessórios de cozinha essenciais para tirar o máximo proveito da sua experiência de churrasco.



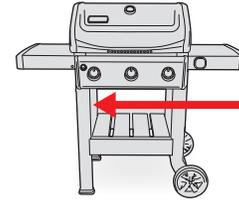
WEBER.COM



FOR LIFE!



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 localizada no interior da estrutura no lado esquerdo.

**ÁFRICA DO SUL**

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

**ALEMANHA**

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

**AUSTRÁLIA**

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

**ÁUSTRIA**

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

**BÉLGICA**

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

**CHILE**

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

**REPÚBLICA CHECA**

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

**DINAMARCA**

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

**EMIRADOS ÁRABES UNIDOS**

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

**ESPAÑA**

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

**EUA**

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

**FRANÇA**

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

**HUNGRIA**

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

**ÍNDIA**

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

**ISLÂNDIA**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**ISRAEL**

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

**ITÁLIA**

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

**MÉXICO**

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

**NOVA ZELÂNDIA**

Weber New Zealand ULC  
+64 9 570 6630

**POLÓNIA**

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

**PAÍSES BAIXOS**

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

**REINO UNIDO**

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

**RÚSSIA**

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

**SUÍÇA**

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

**TURQUIA**

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

Para a República da Irlanda contacte:  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Para outros países da Europa de Leste, como ROMÉLIA,  
ESLOVÉNIA, CROÁCIA ou GRÉCIA, contacte:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Para os países bálticos, contacte:  
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER.COM

