



SUMMIT

CENTRO DE CHURRASQUEIRA A CARVÃO

MANUAL DO PROPRIETÁRIO

REGISTRE A SUA CHURRASQUEIRA

Obrigado por adquirir a churrasqueira WEBER. Reserve alguns minutos para proteger seu investimento registrando online sua churrasqueira em www.churrasqueirasweber.com.br. Consulte o número de série na capa deste manual do proprietário.



⚠ PERIGO

Se sentir cheiro de gás:

- Desligue a alimentação de gás para o aparelho.
- Apague qualquer chama.
- Abra a tampa.
- Se o cheiro permanecer, afaste-se do aparelho e ligue imediatamente para o seu fornecedor de gás ou para os bombeiros.

Não seguir estas instruções pode resultar em incêndio ou explosão, o que pode causar danos à propriedade, lesões pessoais ou morte.

⚠ PERIGO

- Nunca deixe este aparelho funcionando sem vigilância.
- Nunca utilize este aparelho a menos de 60cm (2 pés) de qualquer estrutura ou material combustível ou de outro cilindro de gás.
- Nunca utilize este aparelho a menos de 7,5m (25 pés) de qualquer líquido inflamável.
- Se ocorrer um incêndio, afaste-se do aparelho e ligue imediatamente para os bombeiros. Não tente apagar incêndio em óleo ou graxa com água.

Não seguir estas instruções pode resultar em risco de incêndio, explosão ou de queimaduras, o que pode causar danos à propriedade, lesões pessoais ou morte.

Este manual de instruções contém informações importantes necessárias para a montagem adequada e utilização segura do aparelho.

Leia e siga todas as advertências e instruções antes de montar e utilizar o aparelho.

Siga todos os avisos e instruções quando utilizar o aparelho.

Guarde este manual para consultas futuras.

Siga cuidadosamente todos os procedimentos de verificação de vazamentos contido neste guia do proprietário antes de operar a churrasqueira. Faça as verificações mesmo que a churrasqueira tenha sido montada pelo revendedor.

Não acenda este aparelho sem primeiramente ler as seções de acendimento do queimador deste manual.

ESTE APARELHO DE GÁS É PROJETADO SOMENTE PARA O USO EXTERIOR.



54952

ptBR - Portuguese
10/31/18



INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

O não cumprimento das instruções de **PERIGOS, AVISOS e CUIDADOS** contidos neste guia do proprietário pode resultar em ferimentos graves ou morte, ou pode resultar em incêndio ou explosão, causando danos à propriedade.

PERIGO:

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.

- ⚠ Utilizar a churrasqueira apenas no exterior, em uma área bem ventilada. Não utilize em garagens, edifícios, passagens exteriores cobertas ou qualquer outra área fechada, ou embaixo de estruturas construídas com materiais combustíveis.
- ⚠ A churrasqueira não se destina e nunca deve ser usada como um aquecedor.
- ⚠ Mantenha a área de cozimento livre de vapores e de líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e outros materiais combustíveis.
- ⚠ Abra sempre a tampa antes de acender o queimador a gás, seja manualmente ou com um dispositivo de ignição. A tampa deve ficar aberta até que o carvão esteja totalmente aceso.
- ⚠ Caso ocorra um incêndio com origem em gordura, desligue o queimador e deixe a tampa fechada até o incêndio se extinguir.
- ⚠ A churrasqueira nunca deve ser utilizada por crianças. As partes acessíveis da churrasqueira podem estar muito quentes. Mantenha crianças e animais de estimação distantes enquanto a churrasqueira estiver em utilização.
- ⚠ Não tente desconectar o botijão de gás com a churrasqueira em operação.
- ⚠ Se o queimador apagar com a churrasqueira em operação, desligue a válvula de gás. Abra a tampa e espere cinco minutos antes de tentar reacender.
- ⚠ Não utilize a churrasqueira se houver vazamento de gás.
- ⚠ Não utilize uma chama para verificar a existência de vazamentos de gás.
- ⚠ Não coloque uma capa na churrasqueira ou qualquer outro objeto inflamável sobre ela ou na área de armazenamento embaixo dela enquanto a churrasqueira estiver em funcionamento ou ainda quente.
- ⚠ Se você vir, sentir o cheiro ou ouvir o chiado de um vazamento de gás do botijão de GLP:
 1. Afaste-se do botijão de gás propano líquido.
 2. Não tente corrigir o problema sozinho.
 3. Ligue para os bombeiros.
- ⚠ O gás propano líquido não é gás natural. A conversão ou a tentativa de utilização de gás natural em uma unidade de gás propano líquido ou vice-versa é perigosa e anulará a garantia.

- ⚠ Não alargue os orifícios do queimador durante a limpeza.
- ⚠ Não guarde um botijão extra (sobresselente) de propano líquido ou um botijão desconectado debaixo ou perto da churrasqueira.

AVISO:

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.

- ⚠ A churrasqueira não pode, nunca, ser deixada sem supervisão ou movida, quando em funcionamento.
- ⚠ Após um período guardada e/ou sem ser utilizada, a churrasqueira deve ser verificada quanto a vazamentos de gás ou entupimento dos queimadores antes de ser utilizada. Consulte as instruções no guia do proprietário para os procedimentos corretos.
- ⚠ Não utilize a churrasqueira a menos que todas as peças estejam no lugar. A churrasqueira deve ser montada corretamente de acordo com as instruções de montagem.
- ⚠ Não instale este modelo de churrasqueira em uma estrutura embutida ou deslizante.
- ⚠ Não se debruce sobre o gralhador aberto durante o acendimento ou cozimento.
- ⚠ Utilize luvas de churrasco ou outras luvas com isolamento térmico enquanto estiver operando a churrasqueira.
- ⚠ Utilize utensílios apropriados, com cabos longos e resistente ao calor..
- ⚠ Não coloque mãos ou dedos na borda frontal da cuba enquanto a churrasqueira estiver quente ou a tampa estiver aberta.
- ⚠ Utilize o regulador de pressão que é fornecido com o churrasqueira.
- ⚠ Mantenha quaisquer cabos de fornecimento de energia elétrica e a mangueira de fornecimento de combustível distante de qualquer superfície aquecida.
- ⚠ O consumo de álcool, medicamentos prescritos ou não ou de drogas ilegais pode prejudicar a capacidade do consumidor de montar, mover, armazenar ou operar churrasqueira a churrasqueira de forma apropriada e segura.
- ⚠ Sempre coloque carvão sobre a grelha de combustível. Não coloque carvão diretamente no fundo da cuba ou na placa difusora.
- ⚠ A churrasqueira deve ser completamente limpa regularmente.
- ⚠ Nunca despeje o carvão quente onde as pessoas possam pisar ou onde haja risco de incêndio. Nunca despeje de cinzas ou o carvão antes estejam totalmente apagados.
- ⚠ Ao cozinhar, churrasqueira deve estar sobre uma superfície segura e nivelada, longe de matérias combustíveis.

- ⚠ Forrar a cuba com papel alumínio irá obstruir o fluxo de ar. Em vez disso, utilize uma bandeja de gotejamento para capturar gotejamentos de carne quando cozinhar usando o método indireto.
- ⚠ As escovas para churrasqueira devem ser verificadas regularmente quanto a cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas nas grelhas de cozimento ou na própria escova. A WEBER recomenda adquirir uma escova nova com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera..
- ⚠ Não use roupas com mangas fluindo solta enquanto a iluminação ou a utilização do churrasqueira.
- ⚠ Nunca toque a grelha de cozimento ou de carvão, as cinzas, o carvão ou churrasqueira para ver se eles são quentes.
- ⚠ Esta churrasqueira WEBER não se destina a ser instalada em veículos recreativos ou barcos.
- ⚠ Não utilize fluido de acendimento, gasolina, álcool, ou outros líquido altamente volátil para acender ou reacender o carvão.

CUIDADO:

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode resultar ferimentos leves ou moderados.

- ⚠ Não remova as cinzas antes que o carvão esteja completamente queimado e o fogo totalmente extinto e a churrasqueira esteja fria.
- ⚠ Não guarde a churrasqueira até que as cinzas e o carvão estejam totalmente apagados.
- ⚠ A churrasqueira não se destina para uso comercial.
- ⚠ Não use água para controlar as explosões de chamas ou para apagar o carvão.
- ⚠ Não use churrasqueira durante ventos fortes.
- ⚠ Apague o carvão quando terminar de cozinhar. Para apagar, feche as aberturas da cuba e o abafador da tampa RAPIDFIRE.



GARANTIA

PT

Obrigado por adquirir um produto WEBER. A Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") orgulha-se de entregar um produto seguro, durável e confiável.

Esta é a Garantia Voluntária que a WEBER oferece a você sem qualquer custo adicional. Contém as informações necessárias para solicitar o consento do seu produto WEBER na improvável ocorrência de uma falha ou de um defeito.

De acordo com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos no caso de o produto apresentar defeito. Esses direitos incluem desempenho suplementar ou substituição, redução do preço de compra e compensação. Na União Europeia, por exemplo, a garantia legal é de dois anos, tendo início na data de entrega do produto. Estes e outros direitos legais não são afetados por esta cláusula de garantia. Na verdade, esta garantia concede ao proprietário direitos adicionais, independentes da garantia legal obrigatória.

GARANTIA VOLUNTÁRIA WEBER

A WEBER garante ao comprador do produto WEBER (ou, no caso de um presente ou de uma situação promocional, a pessoa para quem o produto foi comprado), que o produto WEBER está sem defeitos no material ou de fabricação pelo(s) período(s) especificado abaixo quando montado e operado de acordo com o manual do proprietário que o acompanha. (Nota: se você perder o seu manual do proprietário WEBER, uma cópia encontra-se disponível online em www.weber.com ou na página do respectivo país para a qual o proprietário pode ser encaminhado.) Sob condições normais de uso e manutenção, em casas ou apartamentos particulares unifamiliares, a WEBER concorda, no âmbito desta garantia, em consertar ou substituir peças defeituosas dentro dos prazos aplicáveis, limitações e exclusões listadas abaixo. DENTRO DO QUE FOR PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, ESTA GARANTIA SE ESTENDE APENAS AO COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL A PROPRIETÁRIOS POSTERIORES, EXCETO NO CASO DE PRESENTES E ITENS PROMOCIONAIS CONFORME INDICADO ACIMA.

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO RELACIONADAS A ESTA GARANTIA

Para garantir a cobertura da garantia sem problemas, é importante (mas não obrigatório) que você registre seu produto WEBER online em www.weber.com, ou no website específico do país para o qual o proprietário pode ser redirecionado. Guarde também sua nota fiscal original e/ou sua fatura. Ao registrar o seu produto WEBER, você está confirmando a sua cobertura de garantia e criando uma ligação direta com a WEBER, caso precisemos entrar em contato.

A garantia acima aplica-se apenas se o proprietário tiver um cuidado razoável com o produto WEBER, 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 ou falha é independente do não cumprimento das obrigações mencionadas acima. Se você mora em uma zona costeira ou se seu produto for utilizado nas proximidades de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem regular e limpeza das superfícies exteriores, conforme descrito no Manual do Proprietário que o acompanha.

TRATAMENTO DA GARANTIA/EXCLUSÃO DA GARANTIA

Se você acredita possuir uma peça que seja coberta por esta garantia, entre em contato com o Atendimento ao Cliente da WEBER utilizando as informações de contato no site (<http://www.churrasqueirasweber.com.br/> ou o site específico do país para o qual o Proprietário será redirecionado). A WEBER irá, mediante investigação, reparar ou substituir (a seu critério) uma peça defeituosa que estiver coberta por esta garantia. Caso a reparação ou substituição não sejam possíveis, a WEBER poderá escolher (a seu critério) substituir a churrasqueira em questão por um nova de valor igual ou superior. A WEBER pode solicitar a devolução de peças para inspeção, devendo as despesas de envio serem pré-pagas.

Esta GARANTIA expira caso existam danos, deteriorações, descolorações e/ou oxidações a respeito das quais a WEBER não é responsável e que tenham sido 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 fatores, danos aos tubos do queimador e/ou 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.

A utilização e/ou instalação de peças no seu produto WEBER que não sejam peças originais WEBER anulam esta garantia. Quaisquer danos resultantes disto não serão cobertos por esta Garantia. Qualquer conversão da churrasqueira a gás não autorizada pela WEBER e realizada por um técnico de assistência autorizada da WEBER provocará a anulação desta garantia.

As churrasqueiras ilustradas neste guia do proprietário podem ser ligeiramente diferentes do modelo adquirido.

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Montagem da cuba e da tampa:
10 Anos, não abrange oxidações/queimaduras

Grelhas de cozimento em aço inoxidável:
5 Anos, não abrange oxidações/queimaduras

Sistema de limpeza ONE-TOUCH:
5 Anos, não abrange oxidações/queimaduras

Componentes plásticos:
5 anos, excluindo desbotamento ou descoloração

Todas as peças restantes:
2 anos

EXCLUSÕES

ALÉM DA GARANTIA E DAS EXCLUSÕES DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, 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 TAMBÉM NÃO LIMITA OU EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES EM QUE A WEBER TEM UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME DESCRITO PELO ESTATUTO.

NÃO SE APLICARÃO GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DESTA GARANTIA. NENHUMA OUTRA GARANTIA OFERECIDA POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO O REVENDEDOR OU DISTRIBUIDOR, EM RELAÇÃO A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO "EXTENSÕES DA GARANTIA") VINCULARÃO A WEBER. AS ÚNICAS SOLUÇÕES DESTA GARANTIA SÃO O REPARAÇÃO OU A SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU PRODUTO.

SOB NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA ESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA DEVE RECUPERAR VALORES QUE SEJAM DE ALGUMA FORMA MAIORES QUE O PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

VOCÊ ASSUME O RISCO E A RESPONSABILIDADE PELA PERDA, DANO OU LESÃO A SI OU À SUA PROPRIEDADE E/OU A TERCEIROS E ÀS SUAS PROPRIEDADES QUE SURJAM DO MAU USO OU MAU TRATO DO PRODUTO, OU FALHA EM SEGUIR AS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO PROPRIETÁRIO QUE O ACOMPANHA.

PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS NO ÂMBITO DESTA GARANTIA ESTÃO COBERTOS APENAS PELO SALDO DOS PERÍODOS DE GARANTIA ORIGINAIS ACIMA MENCIONADOS.

ESTA GARANTIA APLICA-SE SOMENTE PARA UTILIZAÇÃO UNIFAMILIAR EM UMA CASA OU APARTAMENTO E NÃO SE APLICA ÀS CHURRASQUEIRAS WEBER® USADAS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU PARTILHADOS, COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, RESORTS OU PROPRIEDADES ALUGADAS.

A WEBER PODE, PERIODICAMENTE, ALTERAR O DESIGN DE SEUS PRODUTOS. NADA QUE ESTEJA CONTIDO NESTA GARANTIA DEVE SER ENTENDIDO COMO OBRIGAÇÃO POR PARTE DA WEBER DE INCORPORAR TAIS MUDANÇAS DE DESIGN EM PRODUTOS PREVIAMENTE FABRICADOS, NEM TAIS ALTERAÇÕES DEVEM SER ENTENDIDAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE DESIGNS PRÉVIOS APRESENTAVAM DEFEITOS.

Weber-Stephen PRODUCTS LLC
Centro de Atendimento ao Consumidor
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
E.U.A.

Para peças de reposição, ligue:
1-800-446-1071

CONTEÚDO

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
GARANTIA.....	3
VISTA EXPLODIDA	4
MONTAGEM.....	6
SISTEMA DE COZIMENTO.....	18
CARACTERÍSTICAS	19
USANDO O SISTEMA DE IGNIÇÃO A GÁS SNAP-JET	20
PREPARANDO-SE PARA USAR SUA CHURRASQUEIRA	21
MÉTODOS PARA GRELHAR - calor direto	22
MÉTODOS PARA GRELHAR - calor indireto	23
MÉTODOS PARA GRELHAR - defumação	24
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR - acendendo com sistema de ignição a gás SNAP-JET	26
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR - acendendo com um fósforo	27
MANUTENÇÃO DE ROTINA.....	28
MANUTENÇÃO ANUAL.....	30
MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE IGNIÇÃO A GÁS SNAP-JET	31
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	32

Peças de substituição

Se você precisar de peças de substituição ou tiver dúvidas sobre a montagem, utilização ou manutenção da sua churrasqueira, ligue para o serviço de atendimento ao consumidor WEBER.

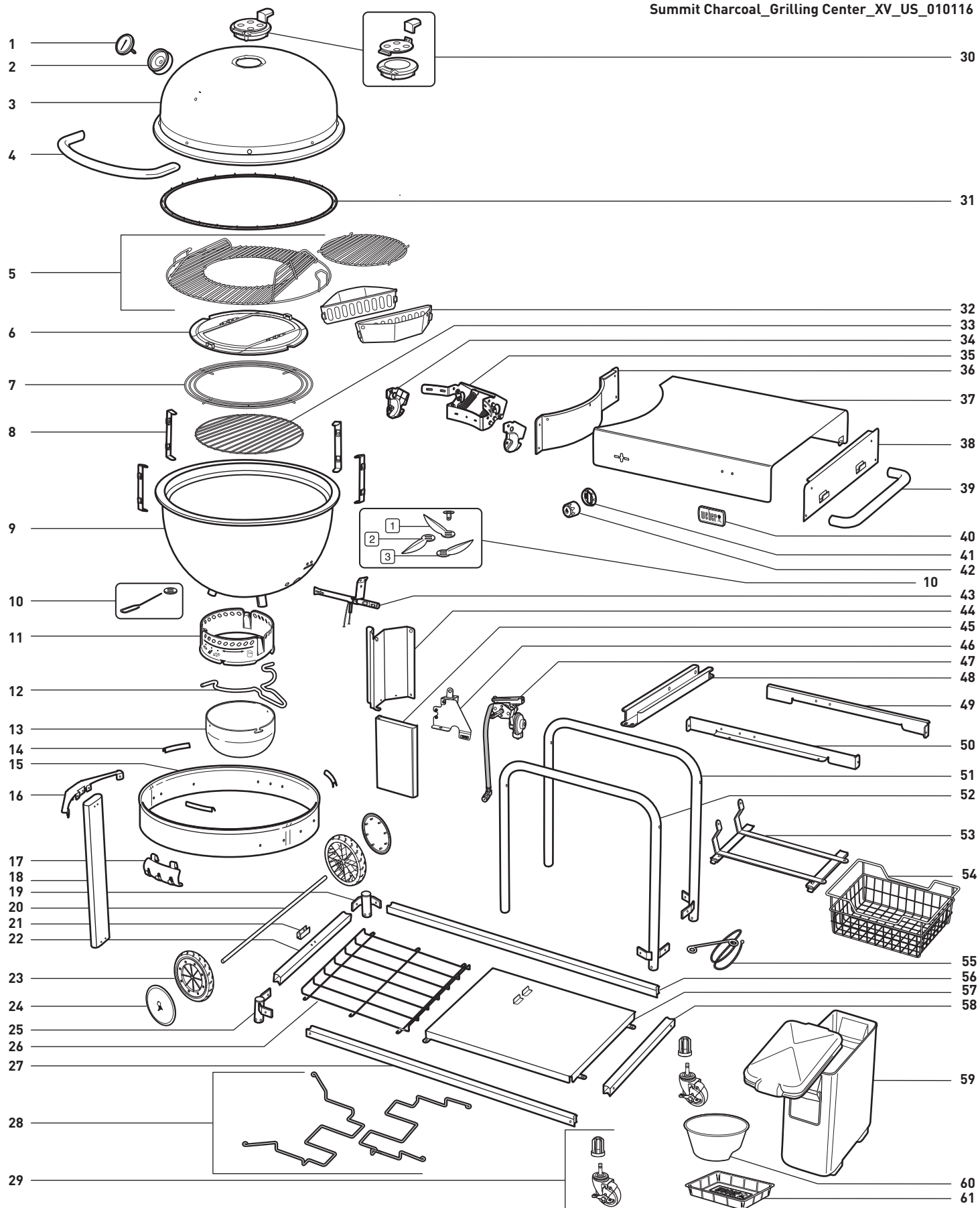
Para compras feitas nos EUA e Canadá
1-800-446-1071

Para compras feitas no México
01800-00-WEBER [93237] ext. 105



LISTA DE PEÇAS

Summit Charcoal Grilling Center_XV_US_010116

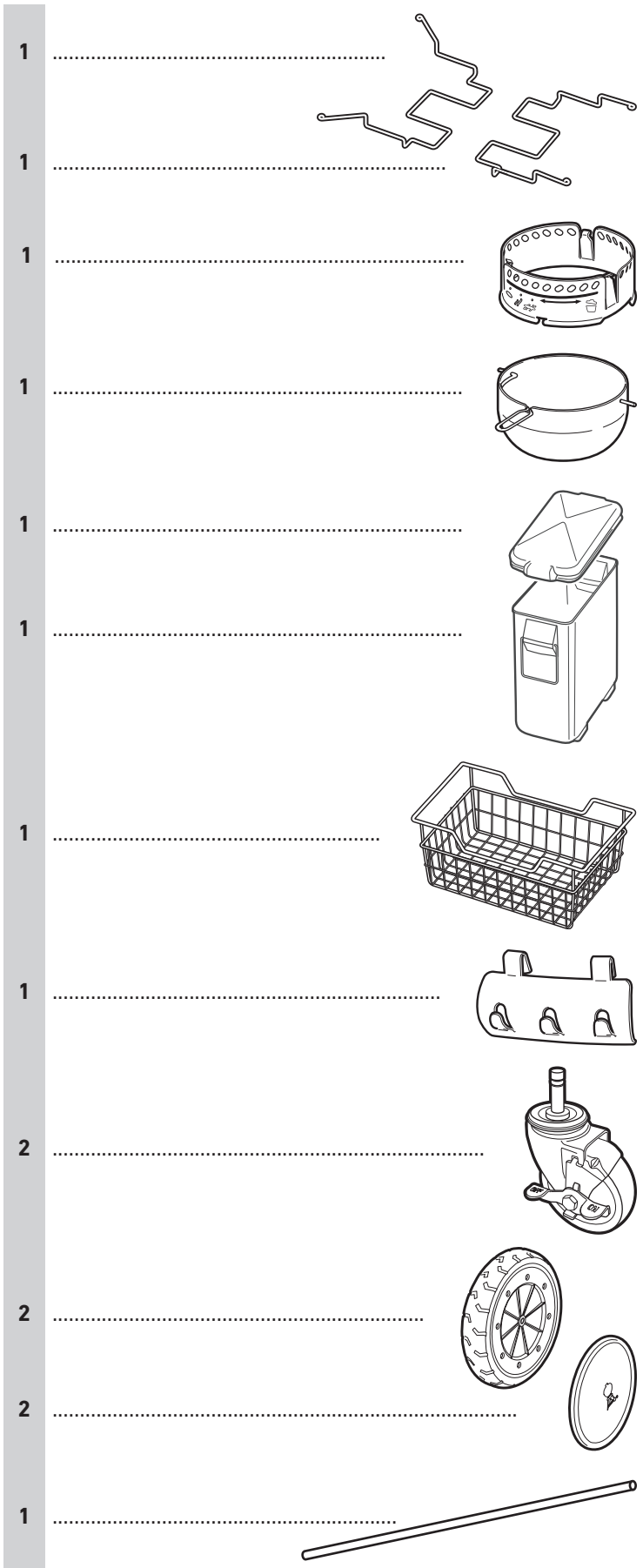
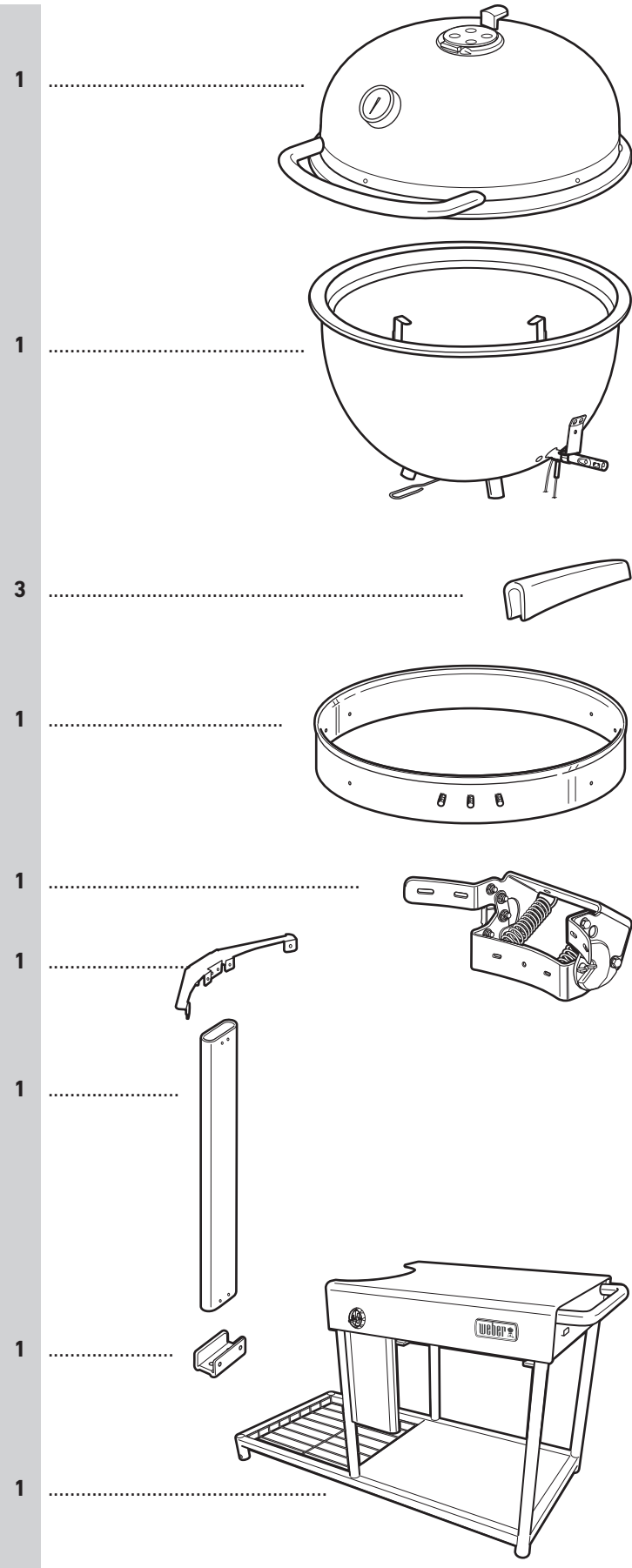




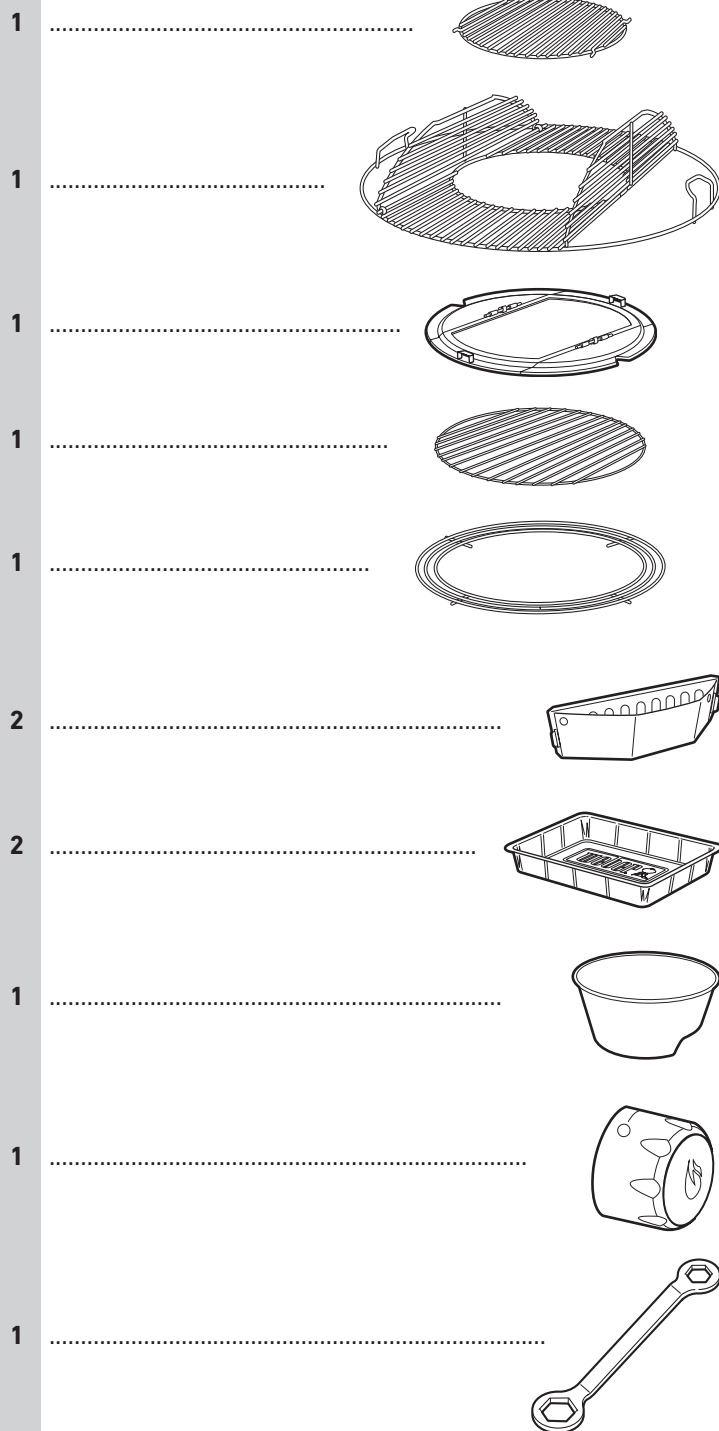
PT LISTA DA VISTA EXPLODIDA

1. Termômetro
2. Bisel do termômetro
3. Tampa
4. Alça da tampa
5. GBS Grelha de cozimento
6. Placa difusora
7. Anel central de apoio
8. Braçadeira do suporte da grelha
9. Cuba
10. Sistema de limpeza ONE-TOUCH
11. Anel do coletor de cinzas
12. Alça do coletor de cinzas
13. Coletor de cinzas de alta capacidade
14. Espaçador da cuba
15. Anel de apoio da cuba
16. Braçadeira do suporte do anel
17. Suporte de utensílios
18. Pé de suporte do anel
19. Suporte de roda traseira
20. Eixo
21. Montagem de suporte de anel
22. Conector da estrutura esquerda
23. Roda
24. Cobertura da roda
25. Braçadeira de roda dianteira
26. Cremalheira de fio da parte inferior
27. Trilho da estrutura frontal
28. Braçadeira de armazenamento da placa difusora
29. Rodízio com trava
30. Conjunto de abafador da tampa RAPIDFIRE
31. Gaxeta da tampa
32. CHAR-BASKET
33. Grelha de combustível
34. Guarda da dobradiça da tampa
35. Dobradiça da tampa
36. Painel esquerdo da mesa
37. Mesa
38. Painel direito da mesa
39. Alça da mesa
40. Placa do logotipo
41. Bisel do botão de controle do queimador
42. Botão de controle do queimador
43. Conjunto do queimador
44. Conjunto da caixa de ignição
45. Porta da caixa de ignição
46. Braçadeira da válvula
47. Conjunto da válvula
(mangueira e regulador com orifício e clipe)
48. Suporte central da mesa
49. Suporte traseiro da mesa
50. Suporte frontal da mesa
51. Estrutura da perna traseira
52. Estrutura da perna frontal
53. Braçadeira do cesto de arame
54. Cesta de arame
55. Suporte para fósforos
56. Trilho da estrutura traseira
57. Painel inferior
58. Conector da estrutura direita
59. Recipiente de armazenamento CHAR-BIN
60. Copo de carvão
61. Bandeja gotejamento descartável

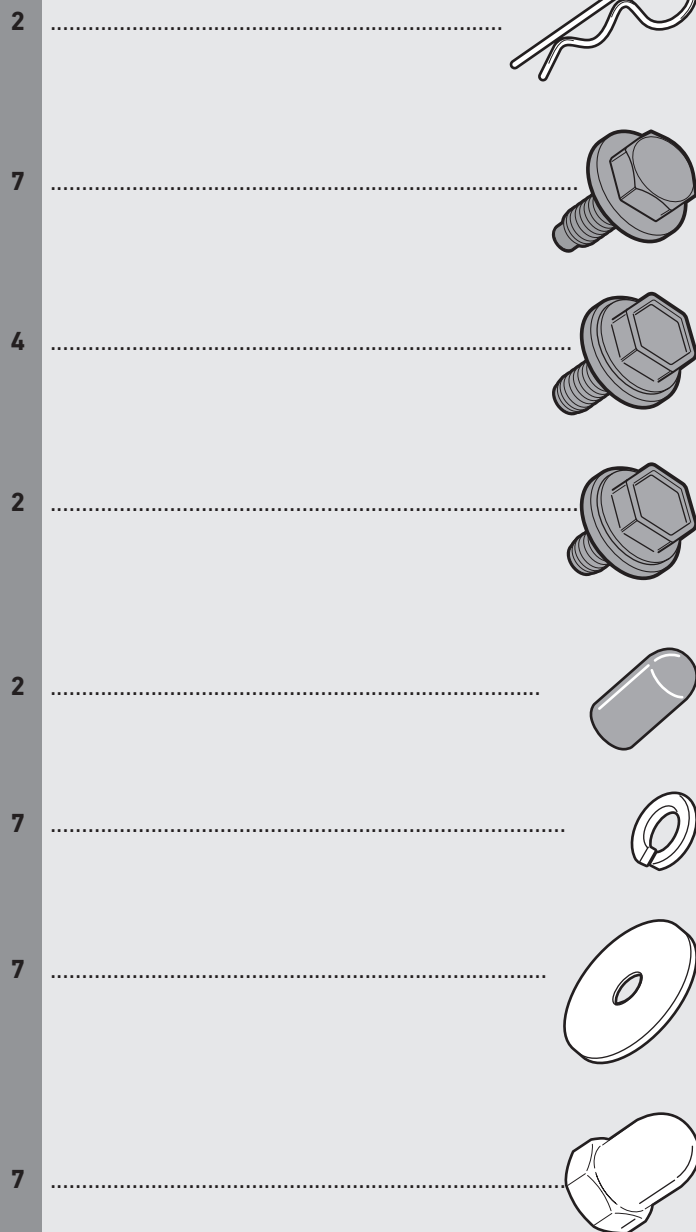
MONTAGEM



MONTAGEM



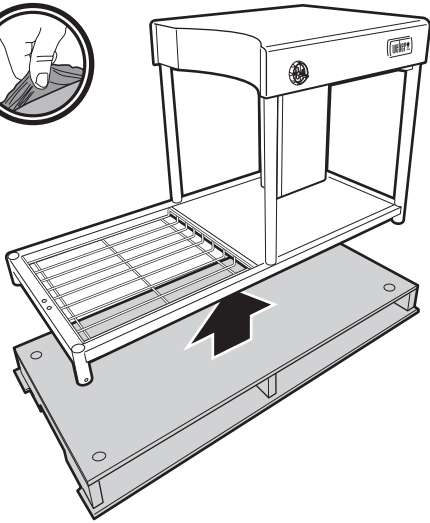
PT FERRAMENTAS NECESSÁRIAS:



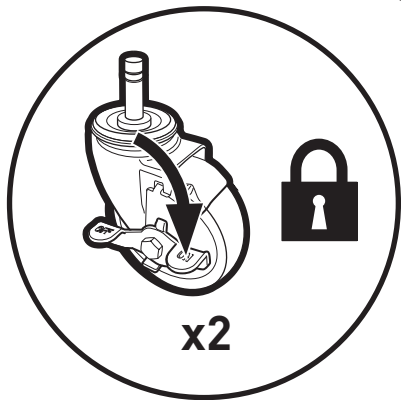
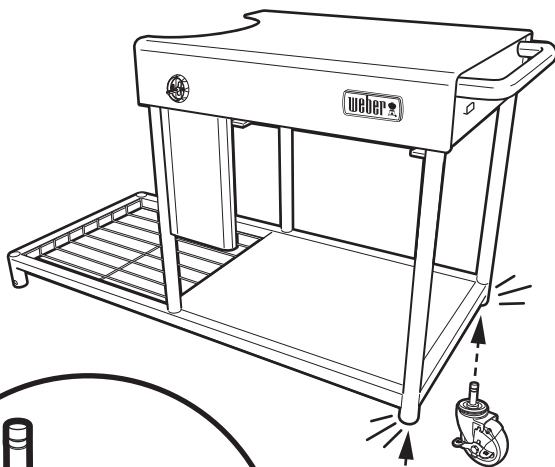
⚠ Remova a película protetora das peças de aço inoxidável antes de instalar.

MONTAGEM

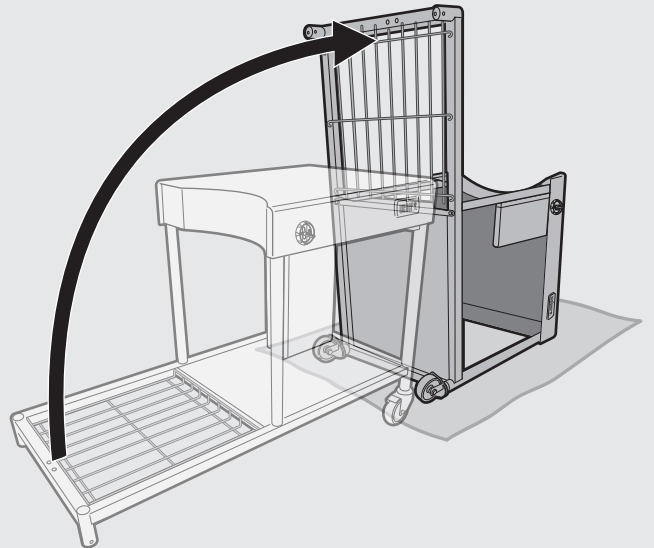
1  x2



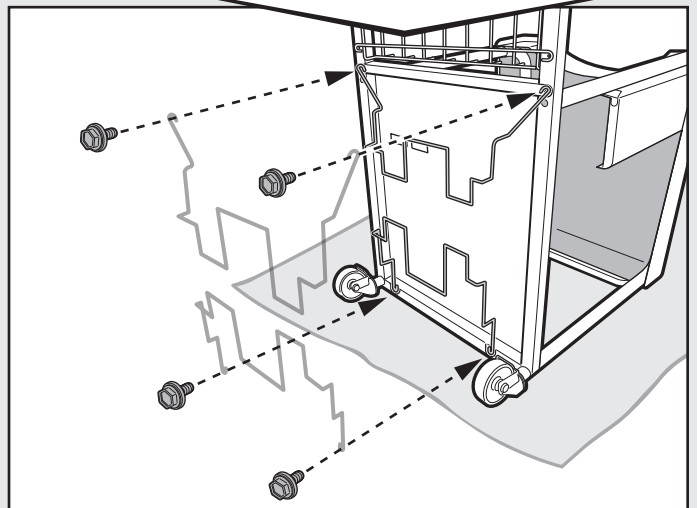
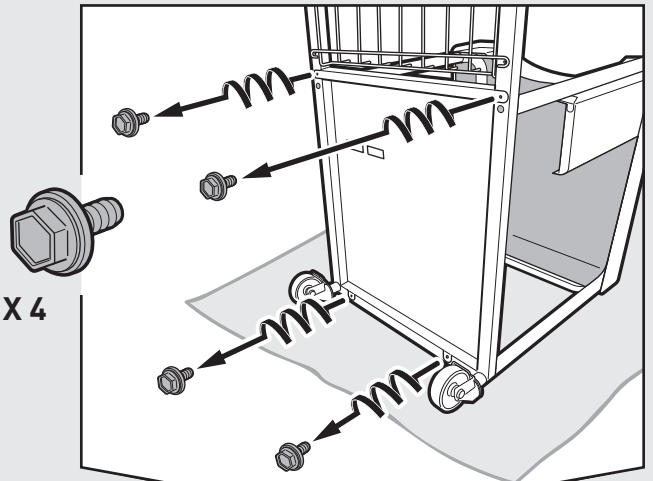
2  - 2  x2

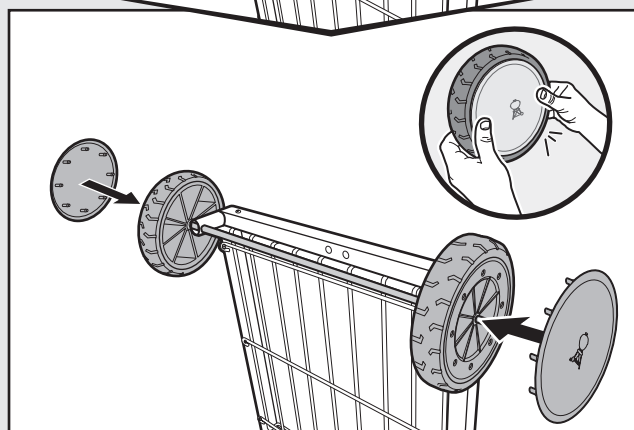
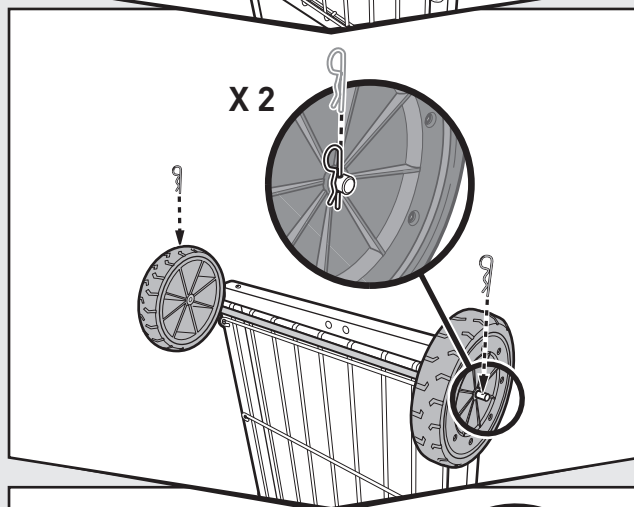
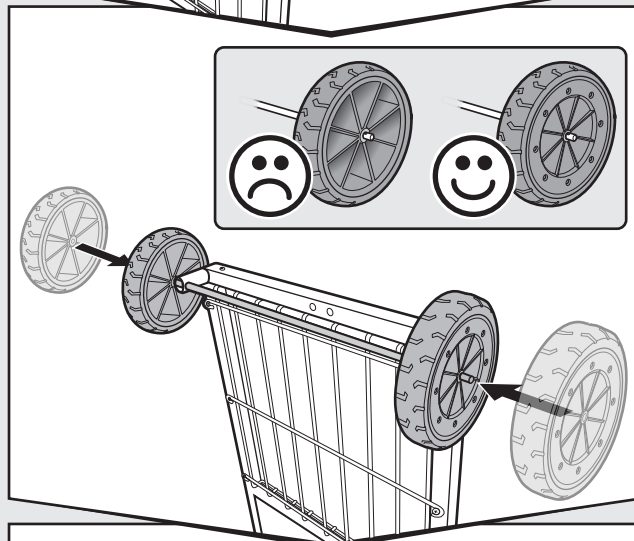
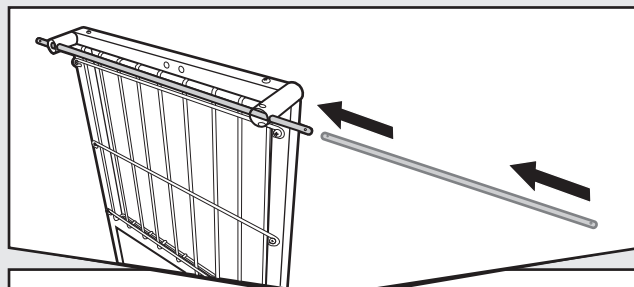
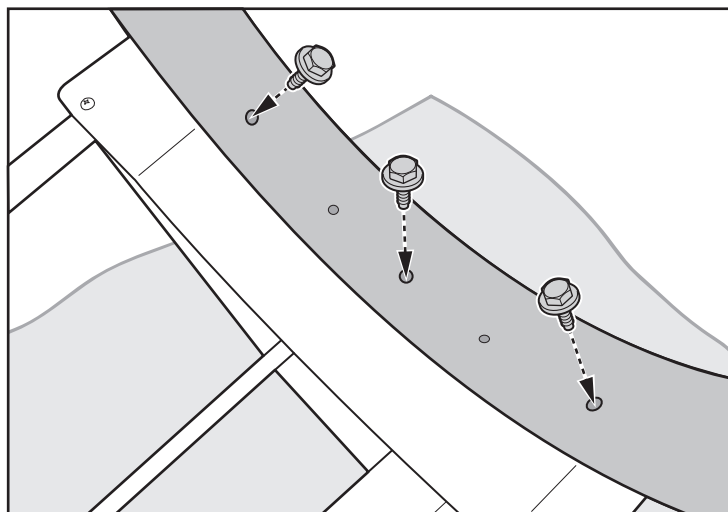
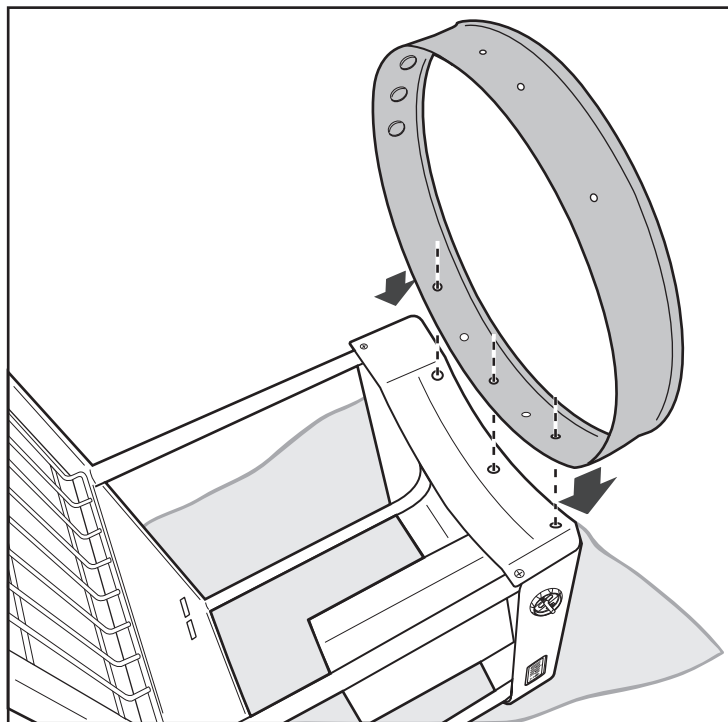


3  x2



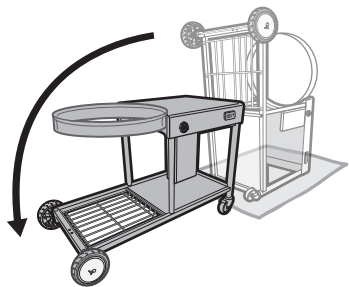
4



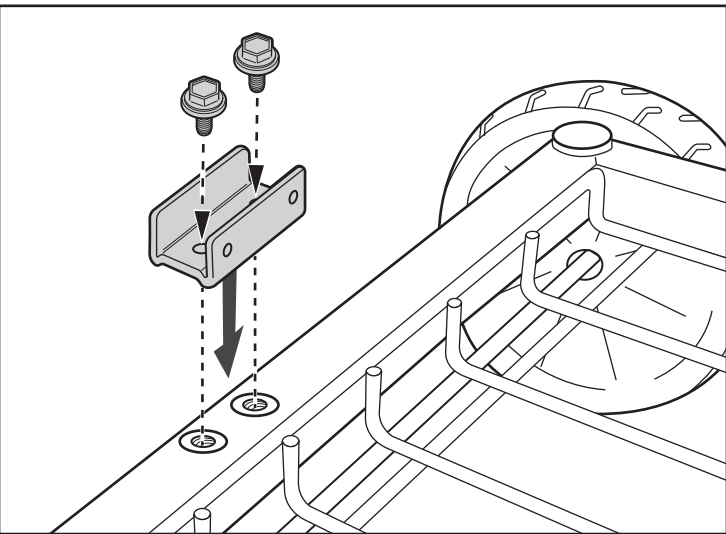


MONTAGEM

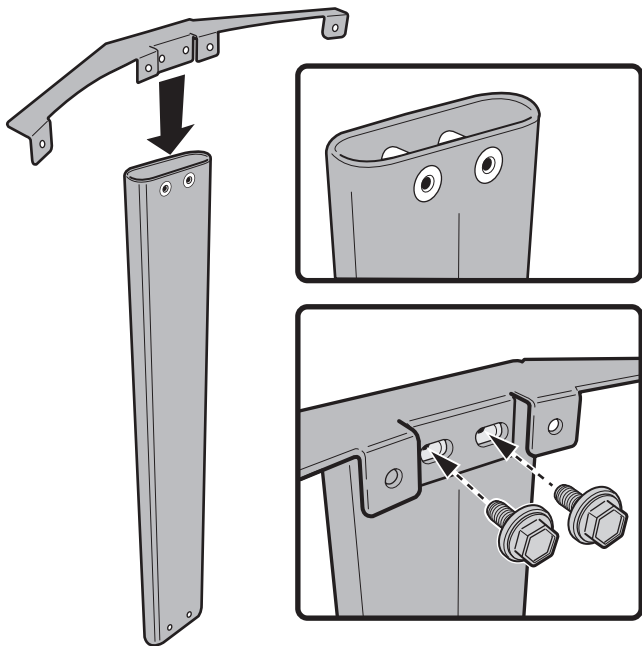
7



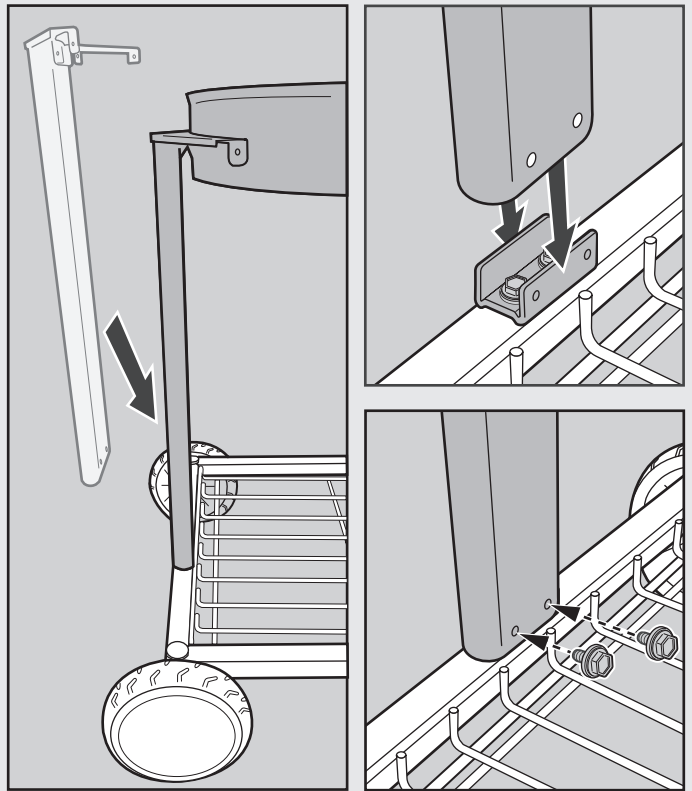
8



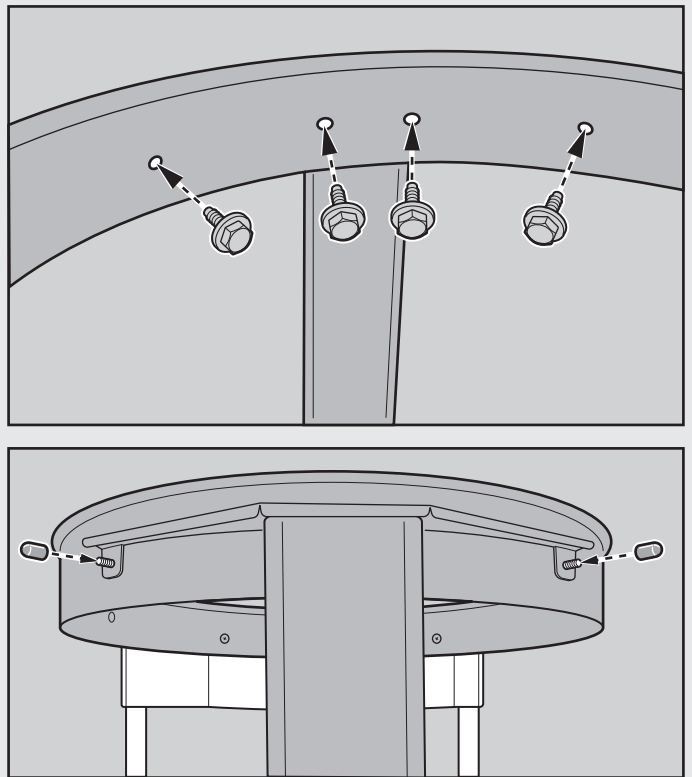
9



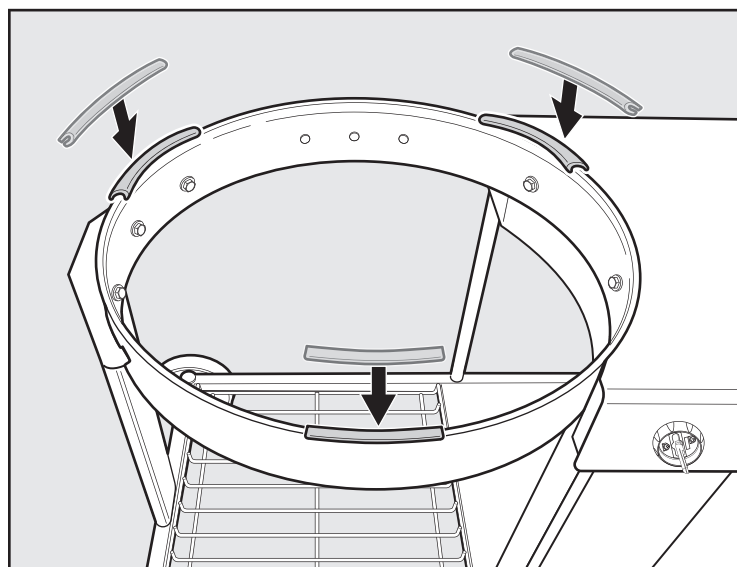
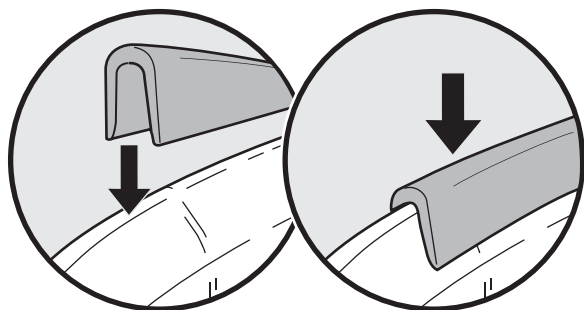
10



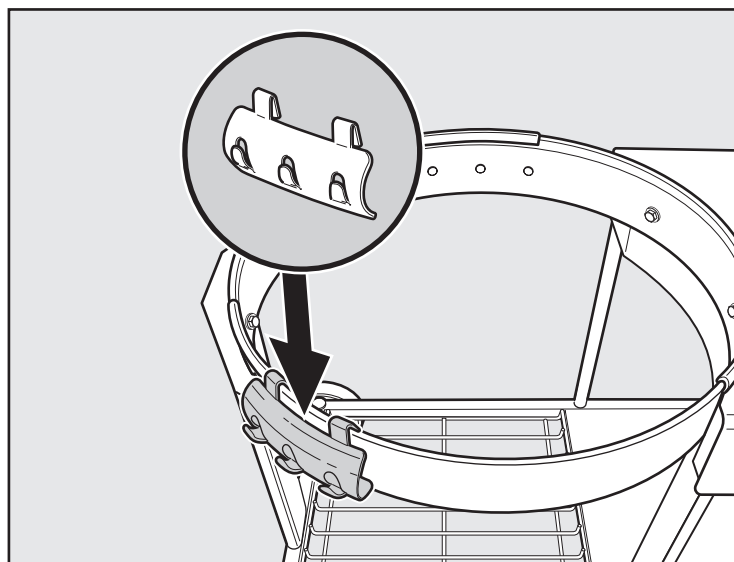
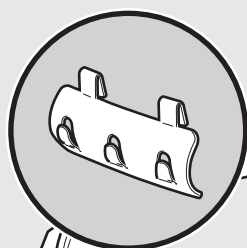
11



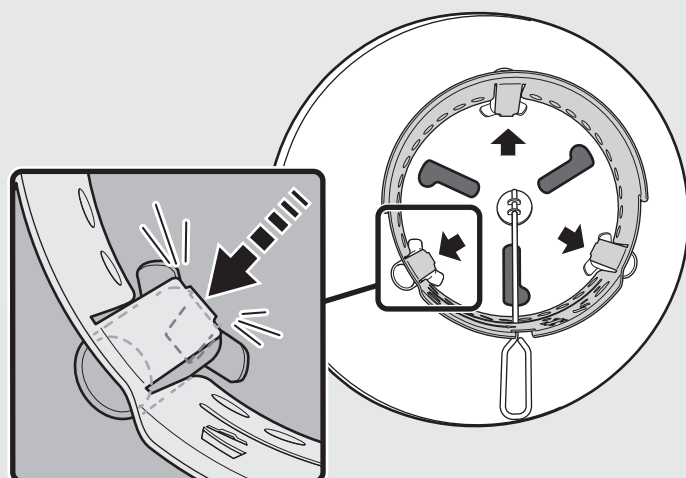
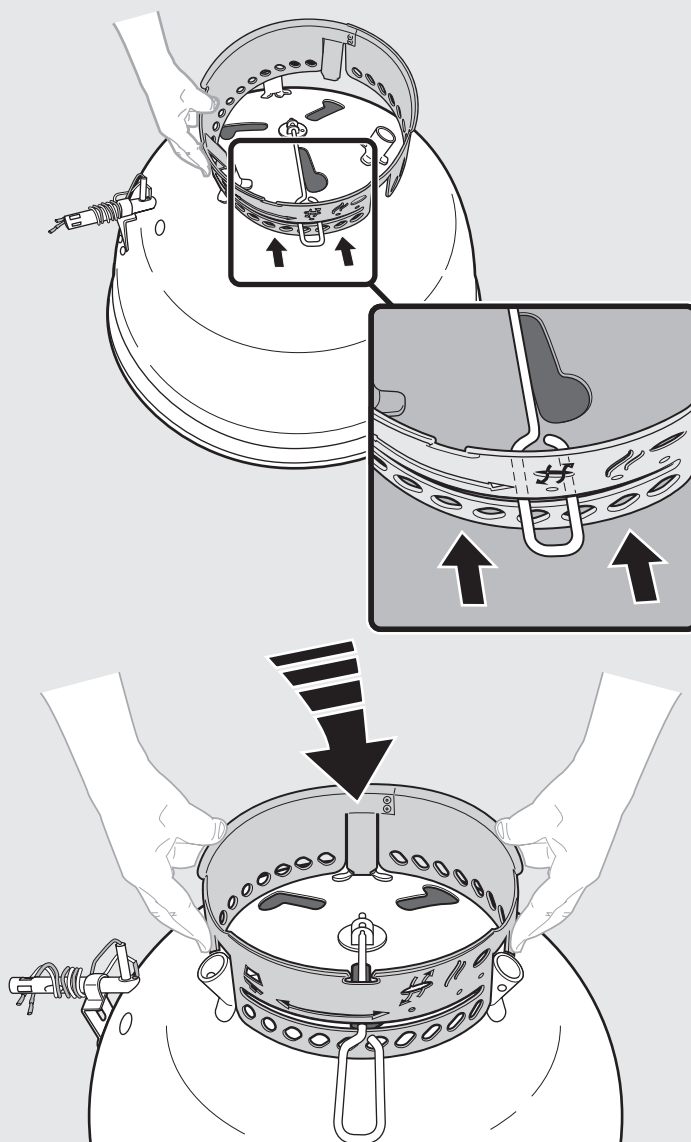
12



13

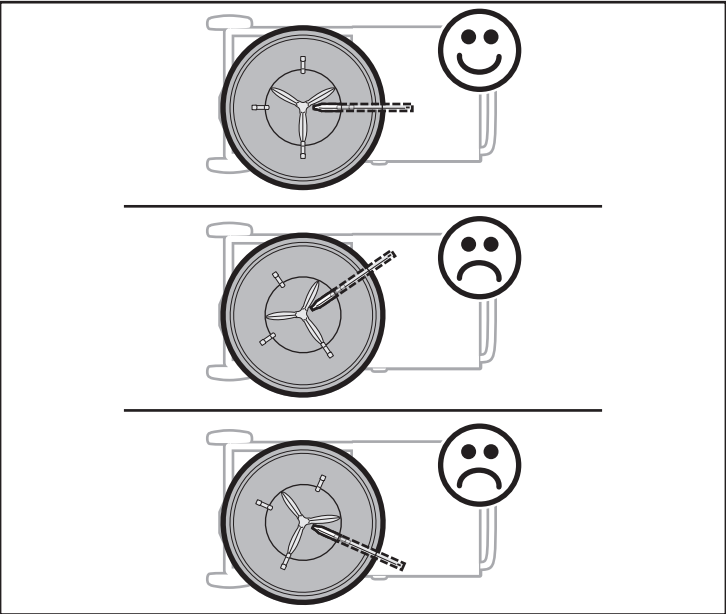
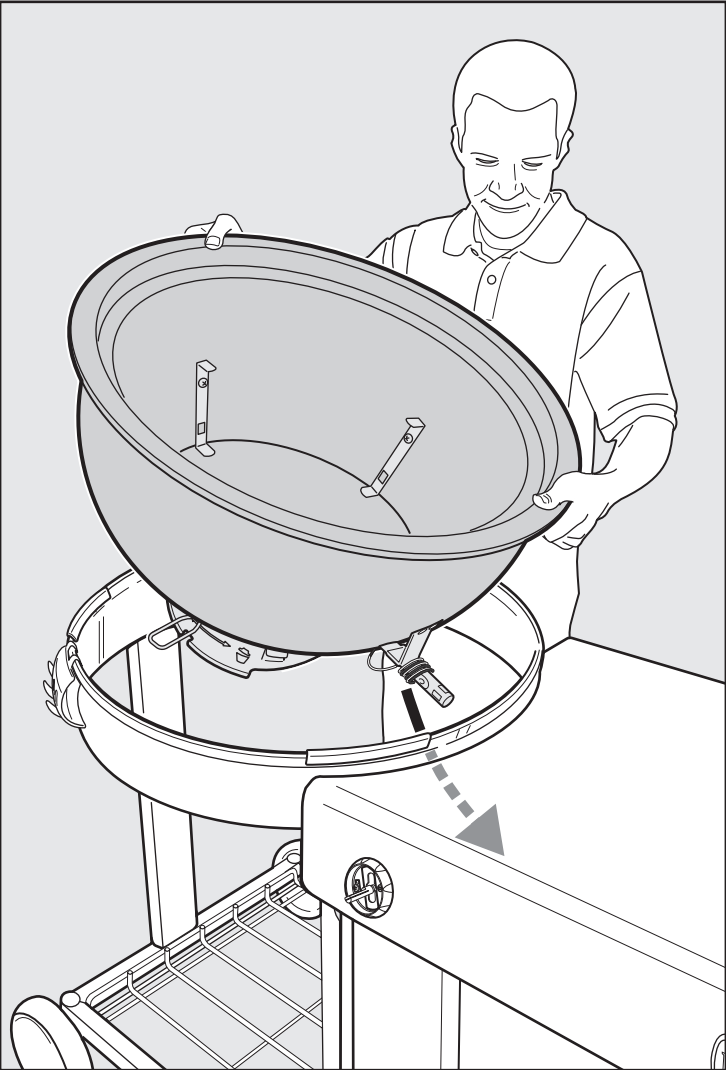


14

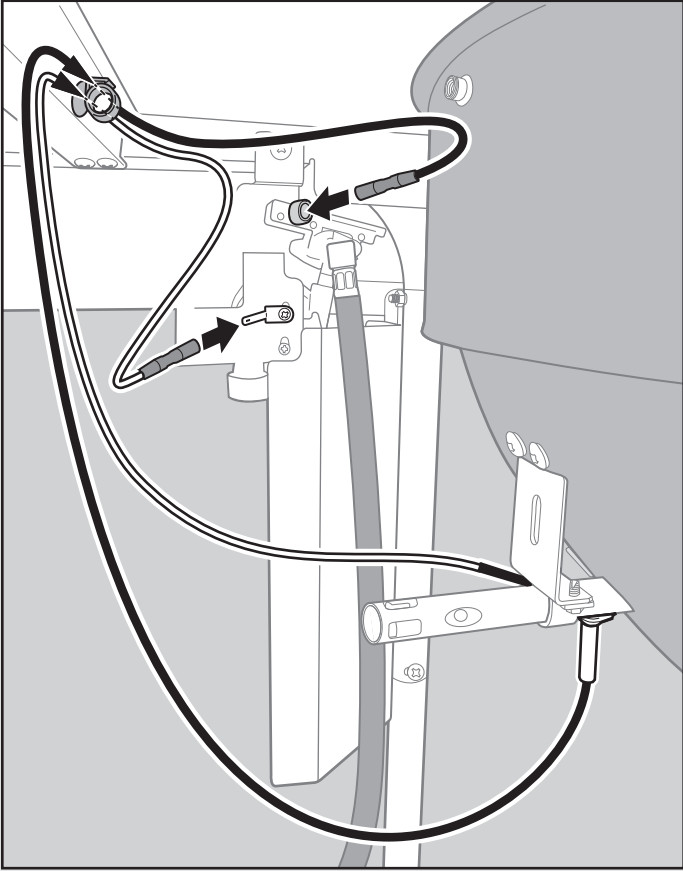
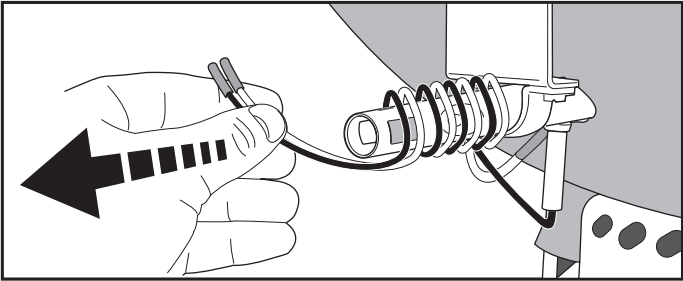
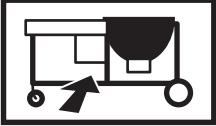


MONTAGEM

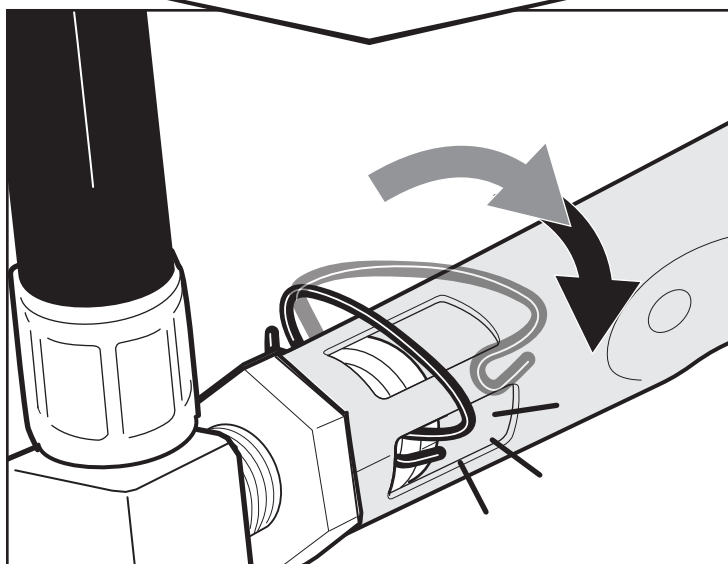
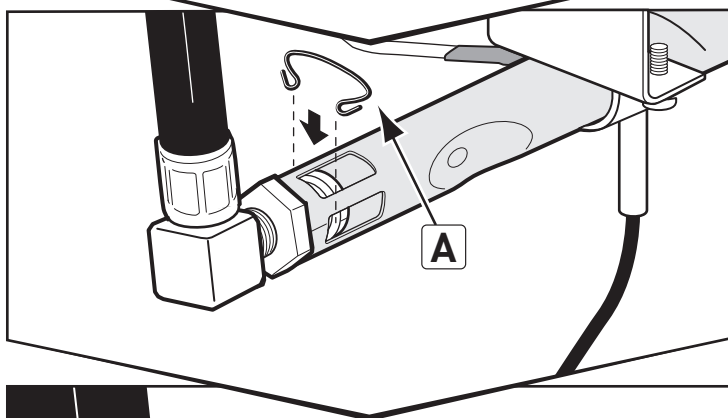
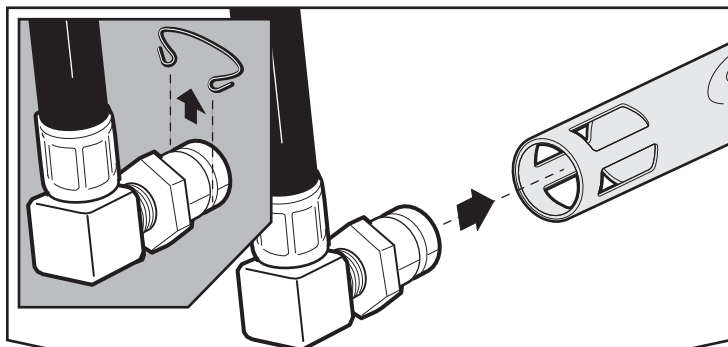
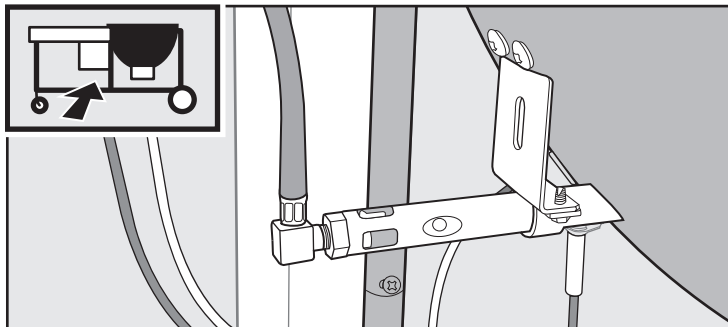
15



16



17



PT

⚠ PERIGO

Não utilize o sistema de ignição a gás SNAP-JET se o clipe de retenção (A) que prende a linha de gás e o orifício no tubo do queimador estiver faltando. Um clipe de retenção faltando pode fazer a mangueira de gás e o orifício se moverem para fora do tubo do queimador. Isso pode causar um incêndio resultando em lesões corporais graves ou morte e danos materiais.

⚠ AVISO: Antes da utilização, puxe a mangueira de gás e o orifício para certificar-se de que o clipe de retenção está no lugar e de que a mangueira de gás e o orifício estão presos de forma segura no interior do tubo do queimador.

MONTAGEM

18



- 3

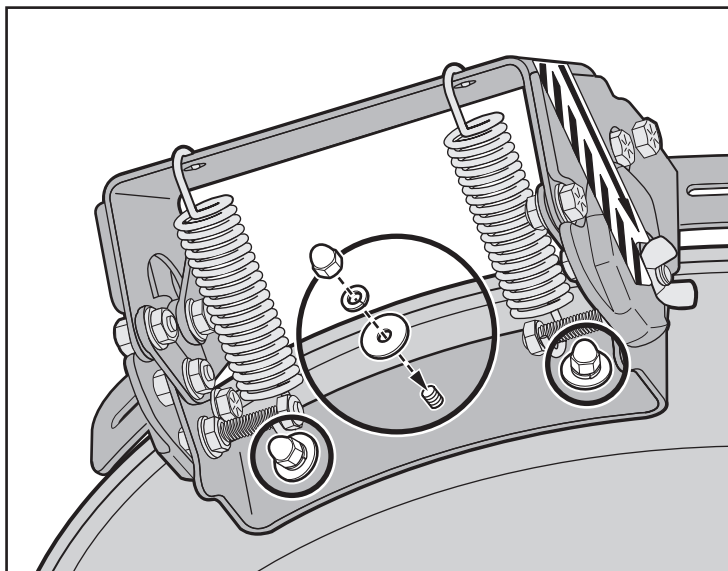
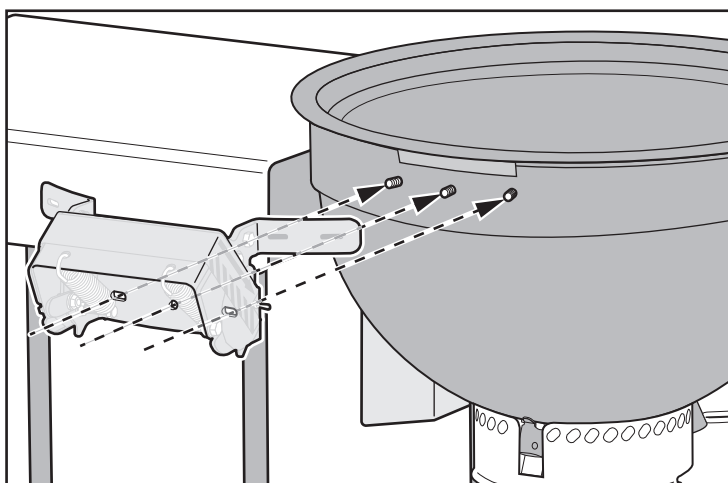
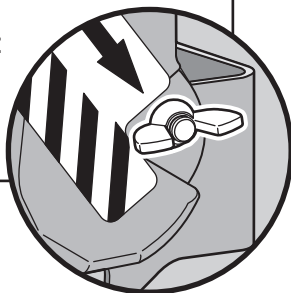


- 3



- 3

PT **⚠ CUIDADO: NÃO REMOVA OS PARAFUSOS DE SEGURANÇA ATÉ QUE A INSTALAÇÃO DA TAMPA ESTEJA COMPLETA.**



19



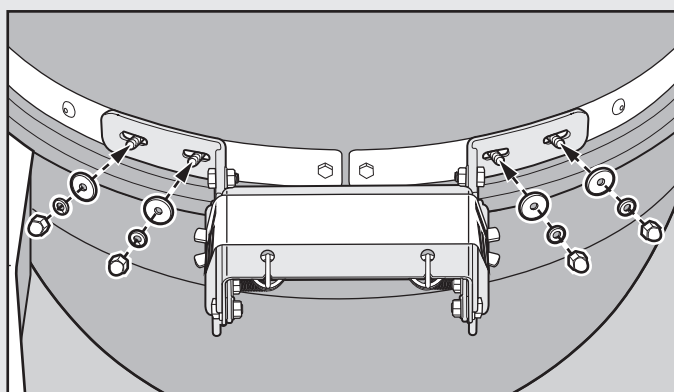
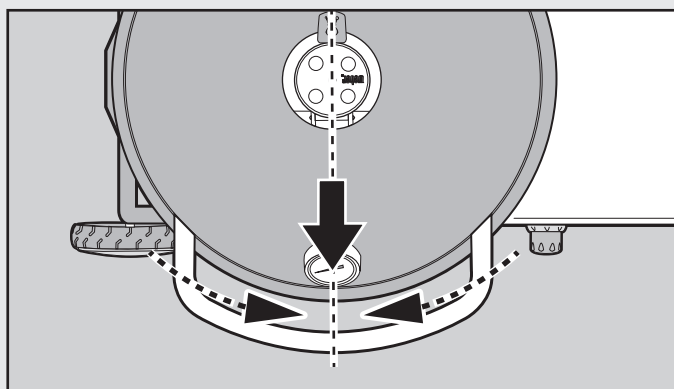
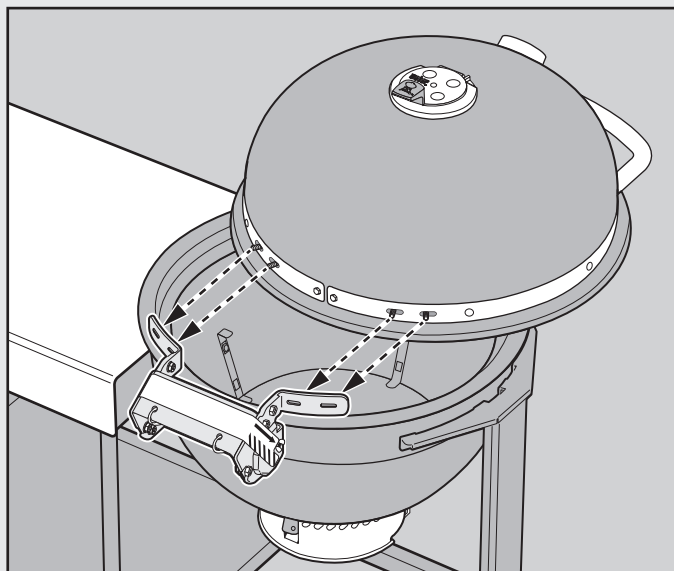
- 4



- 4

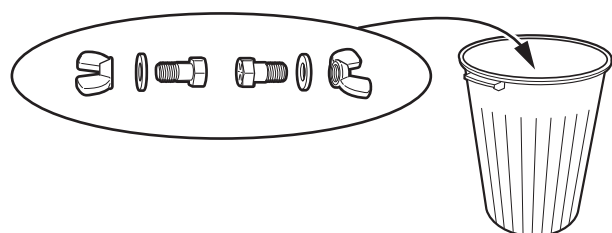
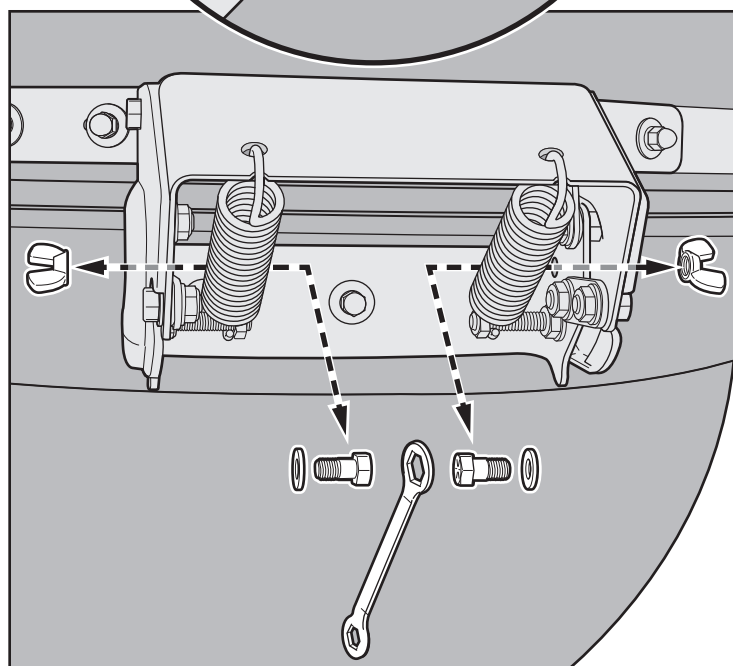
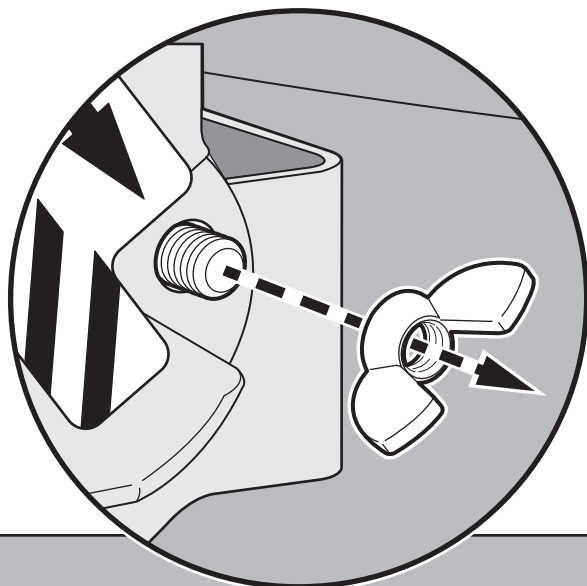


- 4

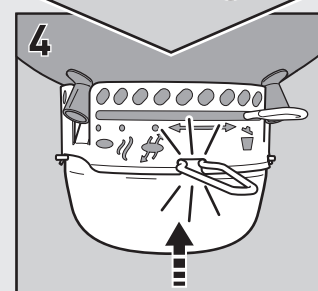
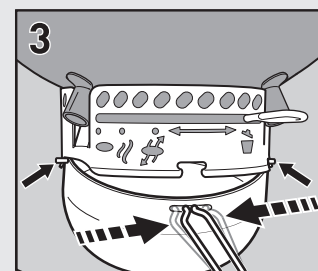
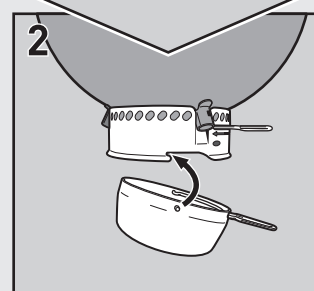
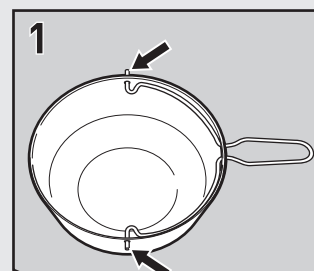
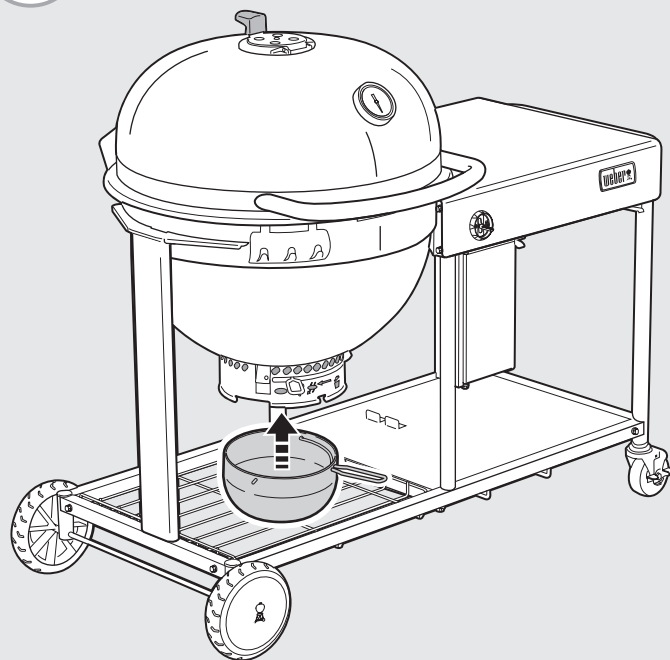


20

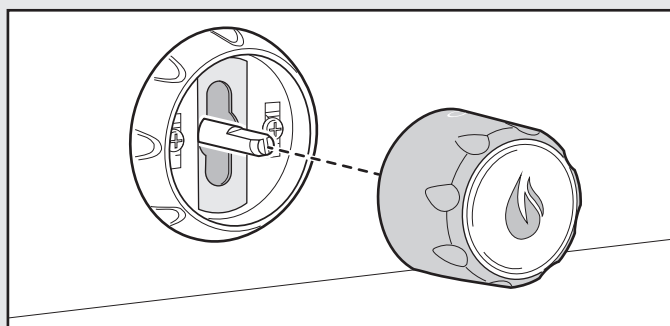
PT NÃO LEVANTE A TAMPA ATÉ QUE OS PARAFUSOS DE SEGURANÇA TENHAM SIDO RETIRADOS.



21

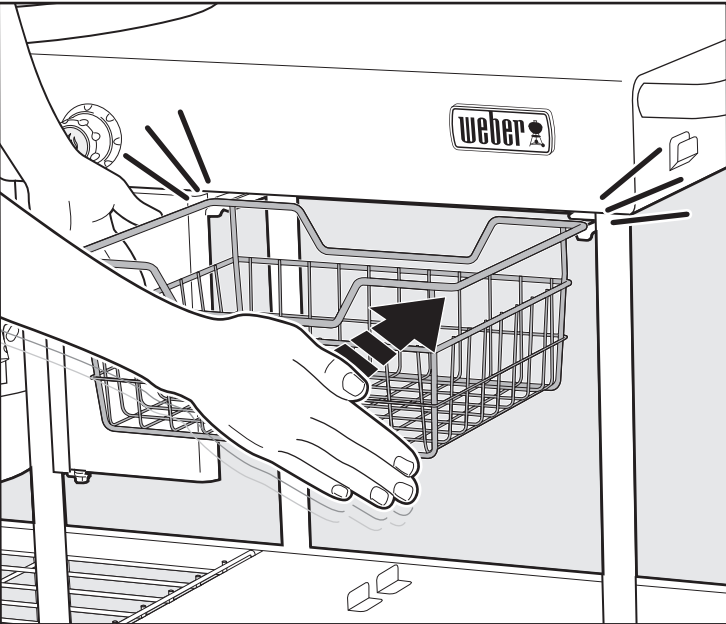


22

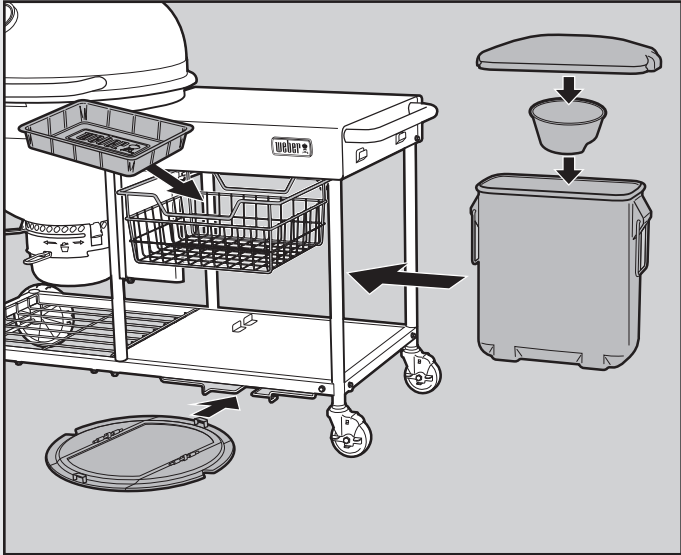


MONTAGEM

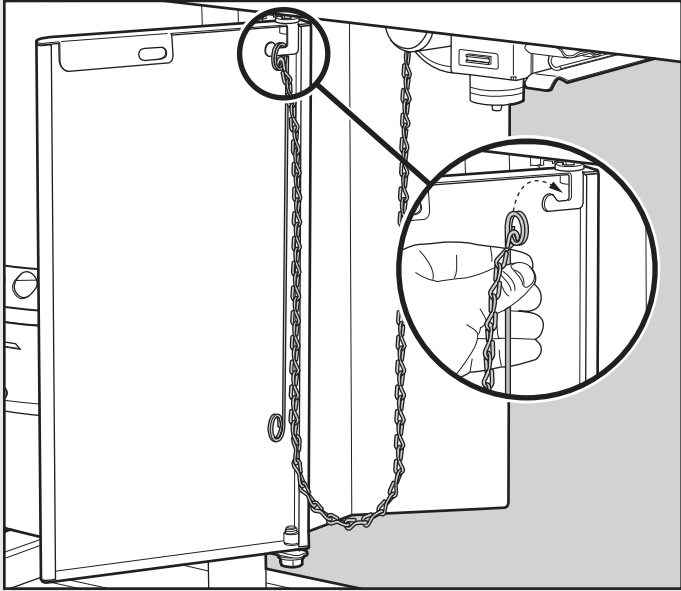
23

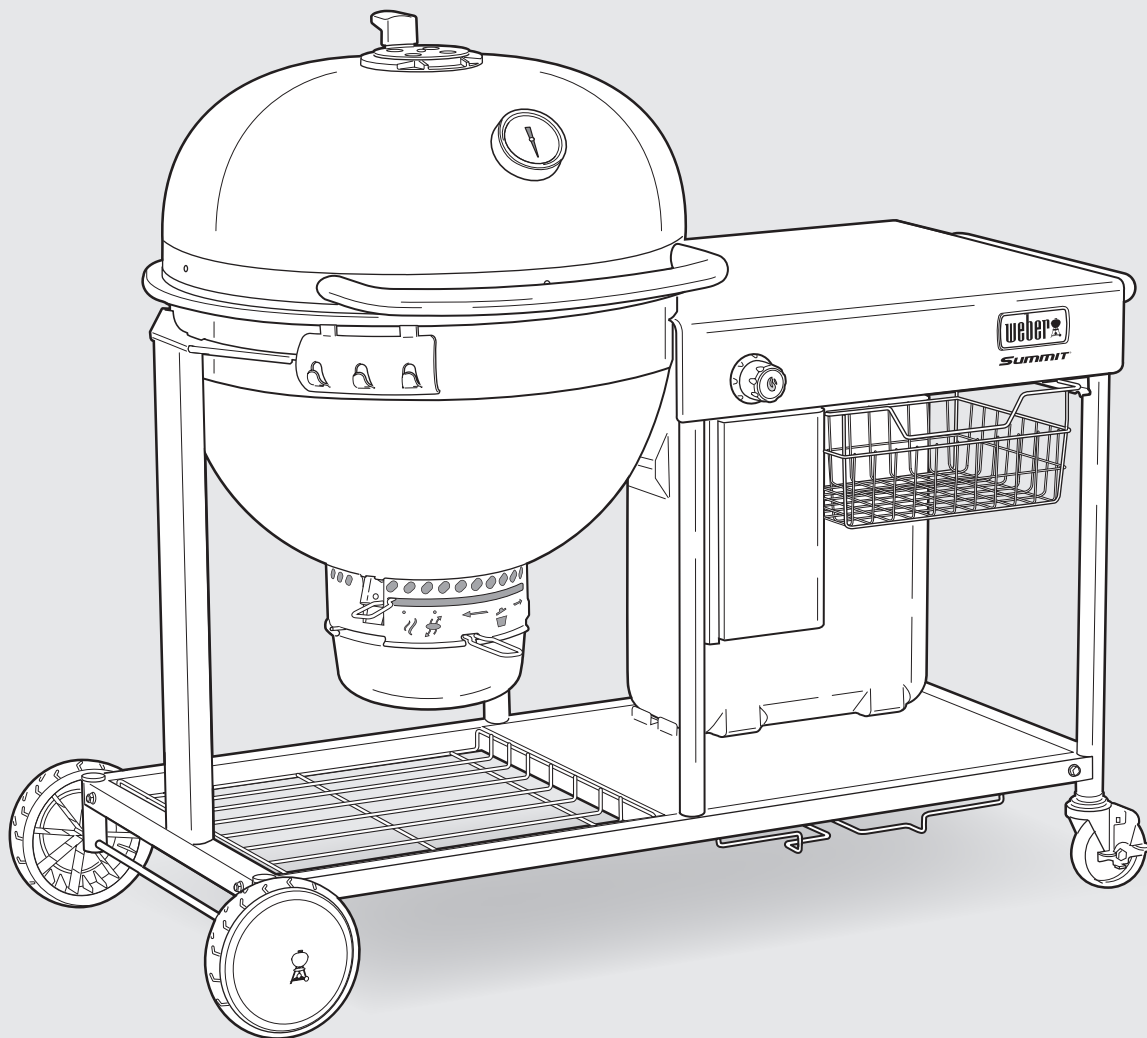


24



25



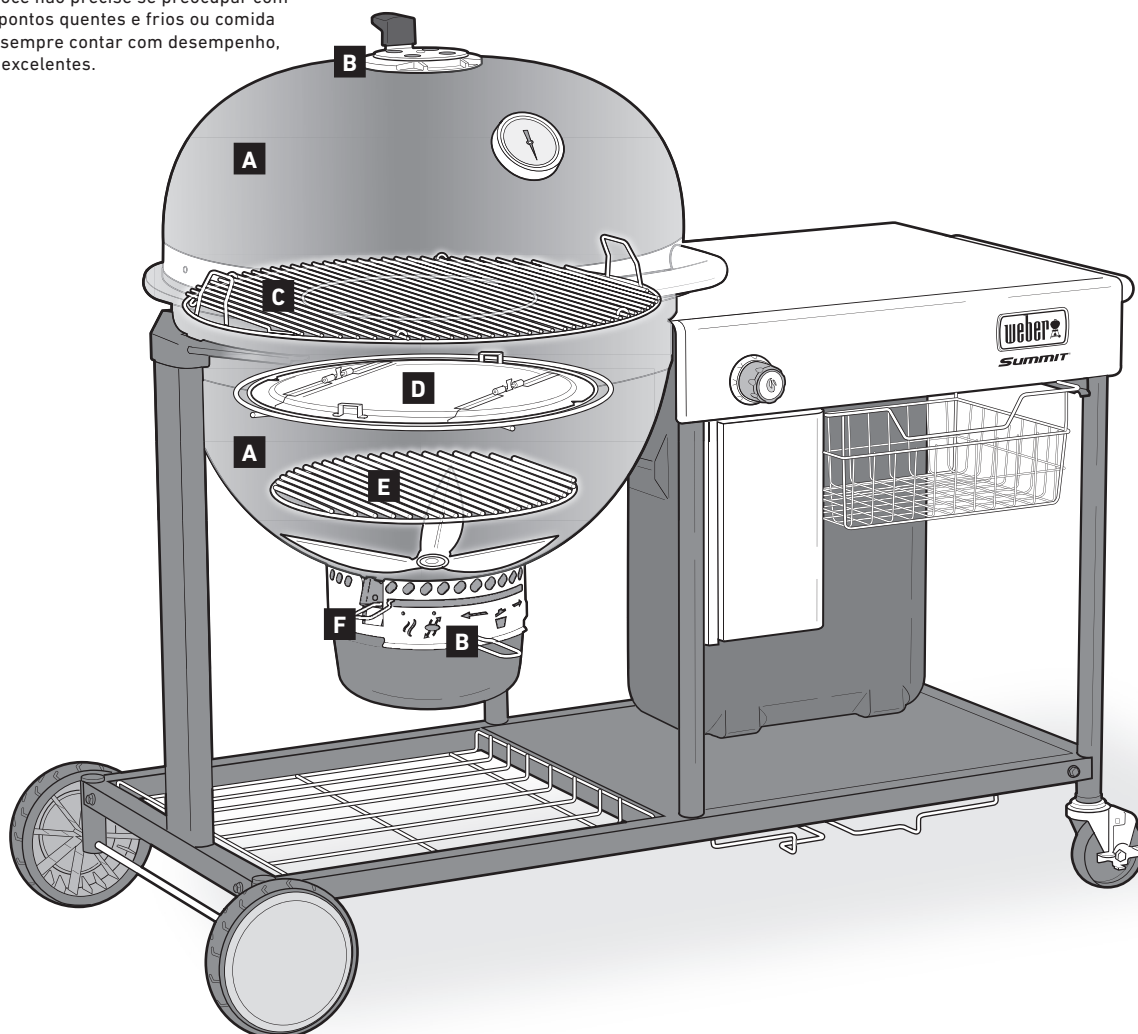


PT Certifique-se de que todas as peças estão montadas e que o equipamento está completamente fixado antes de utilizar a churrasqueira.



SISTEMA DE COZIMENTO

Um grande esforço foi dedicado ao projeto da sua churrasqueira a carvão. As churrasqueiras WEBER são projetadas para que você não precise se preocupar com explosões de chama, pontos quentes e frios ou comida queimada. Você pode sempre contar com desempenho, controle e resultados excelentes.



A A cuba e a tampa

A cuba e a tampa de paredes duplas, isoladas a ar, retêm o calor por períodos mais longos de cozimento e para um excelente controle de temperatura. O exclusivo formato de caldeira da sua churrasqueira SUMMIT Charcoal Grill permite o verdadeiro cozimento por convecção.

B Abafadores e aberturas

Um fator importante na churrasqueira a carvão é o ar. Quanto mais ar entrar na churrasqueira, mais quente ficará o fogo (até um certo ponto) e mais rápido o carvão irá queimar. A abertura da cuba na parte inferior da churrasqueira deve ficar aberta quando estiver grelhando ou na posição defumar quando estiver defumando. O abafador na parte superior é utilizado para controlar a temperatura dentro da churrasqueira. No entanto, nunca deve ficar completamente fechado.

C Grelha de cozimento GOURMET BBQ SYSTEM

Feita de aço inoxidável, a grelha oferece uma área ampla para que todos os seus pratos favoritos sejam feitos.

D Placa difusora

A placa difusora de aço inoxidável é utilizada para que a temperatura seja mantida consistente e para direcionar o calor e a fumaça para o entorno do alimento. Ela é sempre usada para defumar. No entanto, também pode ser usada para maximizar o espaço de grelhar ao se cozinhar indiretamente.

E Grelha de combustível

A grelha de combustível é feita para suportar o calor do fogo de carvão. Feita de aço resistente, esta grelha durável não dobra nem queima. A grelha pode ser movida para uma posição mais elevada na cuba para grelhar, e mais baixa para defumar.

F Sistema de limpeza ONE-TOUCH

O sistema de limpeza ONE-TOUCH de aço inoxidável permite uma limpeza sem maiores problemas. Conforme você move a alça para frente e para trás, as três lâminas da cuba movem as cinzas da parte inferior da churrasqueira para o coletor de cinzas de alta capacidade, para uma remoção de cinzas rápida e limpa. Estas mesmas aberturas funcionam como abafadores da cuba, ajudando a levar oxigênio até o fogo ou permitindo apagar o fogo facilmente.



A WEBER SUMMIT Charcoal Grill não é uma churrasqueira convencional. As características topo de linha e o design inovador permitem grelhar ou defumar com comodidade e facilidade. Do sistema de ignição a gás SNAP-JET à grelha de cozimento articulada, grelhar nunca foi mais fácil ou mais divertido.

GOURMET BBQ SYSTEM

A grelha de cozimento do GOURMET BBQ SYSTEM (A) é a grelha central circular dentro da grelha de cozimento articulada. É removível e pode ser substituída por qualquer uma das inserções do GOURMET BBQ SYSTEM (vendidas separadamente). Para conhecer a linha completa de produtos de inserção do GOURMET BBQ SYSTEM, visite nosso site: www.churrasqueirasweber.com.br.

Sistema de ignição a gás SNAP-JET

Acender o carvão nunca foi tão fácil com o sistema de ignição a gás SNAP-JET (B). Basta empilhar o carvão em cima do tubo do queimador e acendê-lo com o botão de controle do queimador.

Grelha de cozinhar articulada de aço inoxidável e placa difusora articulada de aço inoxidável

A grelha de cozimento e a placa difusora (C) são feitas para que carvão e madeira sejam facilmente adicionados quando estiver grelhando ou defumando. A grelha de cozimento articulada tem uma alça estendida para ser pendurada na borda da cuba.

Termômetro integrado

O termômetro grande e durável integrado à tampa (D) permite que você facilmente monitore a temperatura da sua churrasqueira. A zona de "defumação" no termômetro indica quando a grelha atingiu a temperatura ideal para defumar.

Abafador da tampa RAPIDFIRE

O abafador articulado da tampa RAPIDFIRE (E) maximiza o fluxo de ar e aumenta a temperatura rapidamente para permitir-lhe estar pronto para grelhar em 20 minutos. Também colabora com uma taxa de recuperação de temperatura rápida.

Recipiente de armazenamento CHAR-BIN

O CHAR-BIN removível (F) armazena pouco mais de 9kg de carvão. A tampa por pressão garante que o carvão fique seco e protegido contra os elementos.

Área de armazenamento de placa difusora

Uma cremalheira de fio (G) projetada para armazenar a placa difusora.

Dobradiça da tampa de fácil abertura

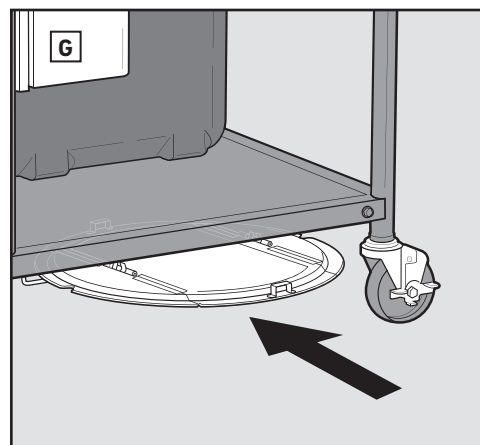
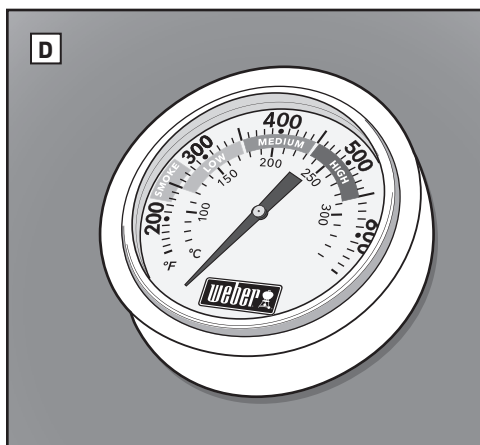
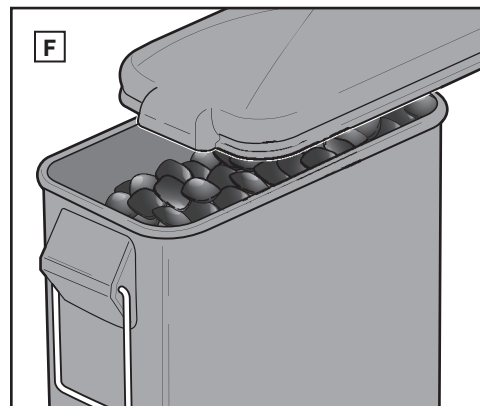
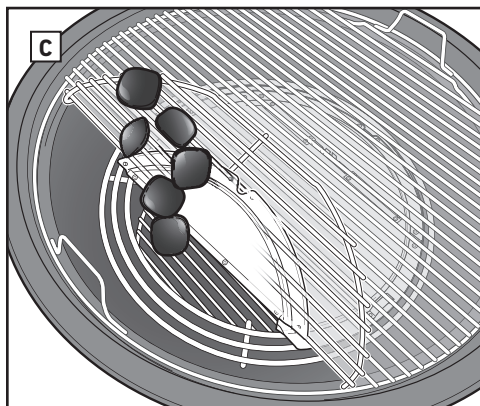
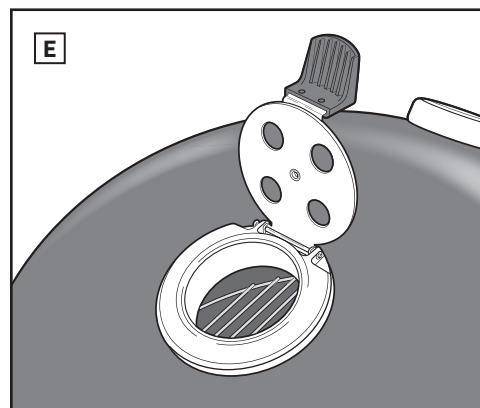
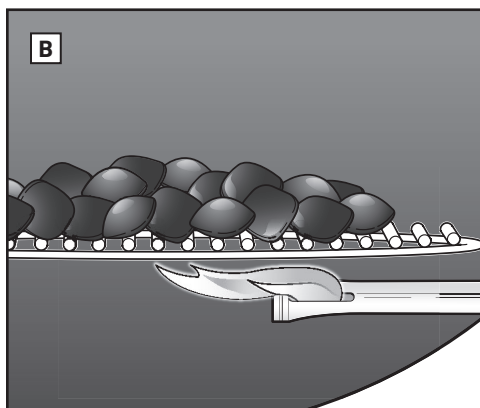
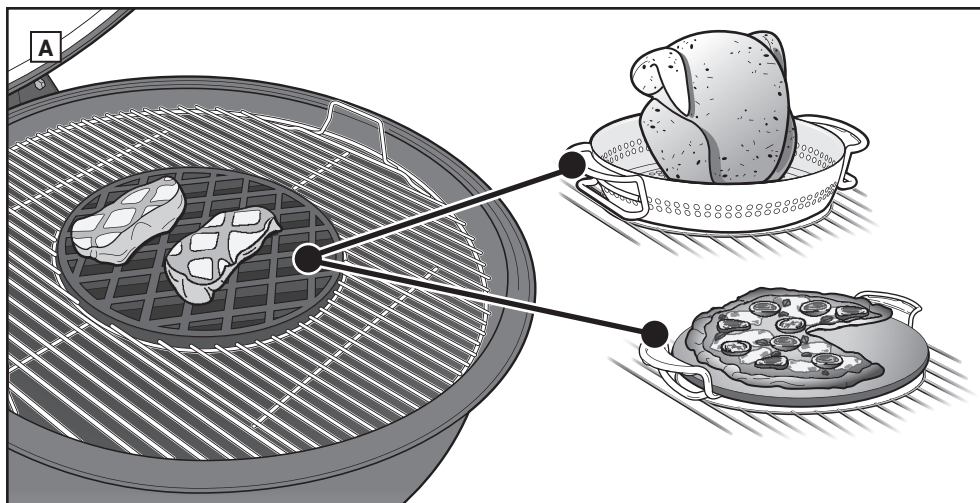
A tampa da sua churrasqueira foi projetada com uma dobradiça de mola para tornar a ação de abrir e fechar a tampa simples e segura. A dobradiça impede que a tampa bata ao fechar, evitando possíveis prejuízos ou danos à churrasqueira. (Não ilustrado).

Rodízio com trava

Rodízios de classe industrial facilitam o movimento ao redor do pátio, enquanto o mecanismo de bloqueio mantém a churrasqueira no lugar. (Não ilustrado).

Cesta de arame de aço inoxidável

A cesta de arame de aço inoxidável removível é ótima para armazenar acessórios e utensílios para grelhar. Fica convenientemente localizada debaixo da mesa de aço inoxidável para fácil acesso ao grelhar. (Não ilustrado).





USANDO O SISTEMA DE IGNIÇÃO A GÁS SNAP-JET

O QUE É GÁS LP?

Gás liquefeito de petróleo, também chamado de GLP, LP, líquido propano, ou simplesmente propano ou butano, é o produto inflamável, à base de petróleo, usado para abastecer sua churrasqueira. É gás quando está sob temperatura e pressão moderadas e não se encontra confinado. Mas sob pressão moderada e dentro de um contentor, como um botijão, o GLP é líquido. À medida que a pressão do botijão é aliviada, o líquido rapidamente vaporiza-se e transforma-se em gás.

- O GLP tem um odor similar ao gás natural. É necessário que você conheça este odor.
- O GLP é mais pesado que o ar. Um vazamento de GLP pode acumular-se em áreas baixas e resistir à dispersão.

⚠ PERIGO

NUNCA guarde um botijão de reposição de GLP embaixo ou perto de aparelhos a gás WEBER. A não observância rigorosa deste aviso pode resultar em um incêndio que pode causar morte ou ferimentos graves.

DICAS DE MANUSEIO SEGURO PARA BOTIJÕES DE GLP

Existem várias orientações e fatores de segurança que você precisa ter em mente ao usar GLP. Siga atentamente estas instruções antes de utilizar sua churrasqueira a gás WEBER.

- Não utilize um botijão de GLP danificado, amassado ou enferrujado.
- Manuseie botijões de GLP "vazios" com o mesmo cuidado como você manuseia os botijões cheios. Mesmo quando um botijão de GLP não tem líquido em seu interior, ainda pode haver pressão interna de gás.
- Os botijões não podem ser derrubados ou manipulados de forma bruta.
- Nunca armazene ou transporte o botijão de GLP em condições em que a temperatura possa atingir 51,7°C (125 °F) (o botijão fica muito quente para ser segurado com a mão). Por exemplo: não deixe o botijão de GLP dentro de um carro em um dia quente.
- Os botijões de GLP devem ser mantidos fora do alcance das crianças.

ARMAZENAMENTO E/OU NÃO UTILIZAÇÃO

Para as churrasqueiras que tenham sido guardadas ou não utilizadas por um longo período, é importante seguir estas diretrizes:

- Desconecte o botijão se: 1) estiver vazio; 2) a churrasqueira estiver guardada em uma garagem ou outra área fechada; 3) a churrasqueira estiver sendo transportada; 4) a churrasqueira não estiver em uso.
- Coloque uma capa na válvula de saída do botijão para proteger de poeira quando não estiver em uso.
- O botijão de GLP desconectado não deve ser armazenado em um prédio, uma garagem ou qualquer outra área fechada.
- A churrasqueira a gás WEBER deve ser verificada quanto a vazamentos de gás e obstruções no tubo do queimador antes de ser utilizada. (Consulte "VERIFICANDO VAZAMENTOS DE GÁS" e "MANUTENÇÃO ANUAL".)
- Verifique se a cuba e o coletor de cinzas de alta capacidade estão livres de detritos que possam obstruir o fluxo de combustão ou de ventilação.
- O tubo do queimador também deve ser verificado quanto a obstruções. (Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL".)

U.S. CÓDIGOS DE INSTALAÇÃO

A instalação deve estar de acordo com os códigos locais ou, na ausência de códigos locais, com a última edição do código nacional de gás combustível, ANSI Z223.1/ NFPA 54.

CÓDIGOS DE INSTALAÇÃO CANADENSE

Estas instruções, enquanto geralmente aceitável, não necessariamente são compatíveis com os códigos de instalação canadense. No Canadá, a instalação deste aparelho deve respeitar as normas locais e/ou a edição mais recente da norma CAN/CSA-B149.2 (código de manuseio e armazenamento de propano).

NOTA: Seu revendedor pode ajudá-lo a descobrir qual o botijão adequado à sua churrasqueira.

CONEXÕES DO REGULADOR

Sua churrasqueira a gás WEBER está equipada com um regulador de pressão, que é um dispositivo que controla e mantém a pressão do gás uniforme à medida que é liberado do botijão de GLP. Cada regulador de pressão WEBER é projetado para a retirada de vapor.

- O regulador de pressão fornecido com a churrasqueira a gás WEBER deve ser usado. Este regulador é configurado para uma pressão de coluna d'água de 11 polegadas.

USO DO QUEIMADOR

O recurso do queimador de gás em sua SUMMIT Charcoal Grillopera em 10.000 BTU. É unicamente para acender o carvão. Nunca deve ser usado para cozinhar.

INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO

Use botijões descartáveis de GLP com capacidade de 14,1oz ou 16,4 oz equipado com uma conexão CGA #600.

⚠ CUIDADO: Utilize apenas botijões marcados com "Combustível propano".

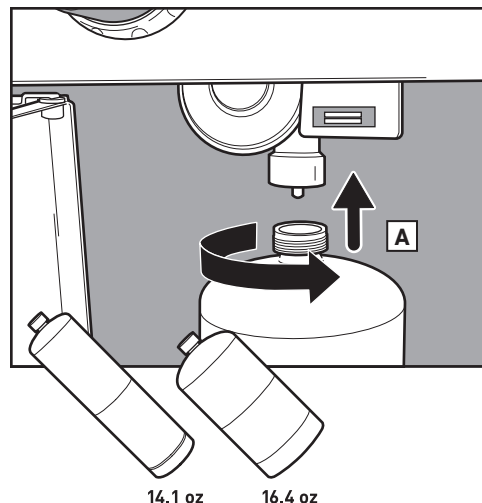
1. Certifique-se de que o botão de controle do queimador está desligado empurrando-o e girando-o no sentido horário até a posição desligado (OFF) (○).
2. Empurre o botijão de gás propano na direção do regulador e gire no sentido horário até que fique apertado (A).

⚠ AVISO: Não use uma chave inglesa para apertar a conexão. Usar uma chave inglesa pode danificar o acoplamento do regulador e pode causar um vazamento.

REMOVENDO O BOTIJÃO DE GLP

Quando o botijão LP precisar ser substituído, siga estas instruções para removê-lo.

1. Certifique-se de que o botão de controle do queimador está desligado empurrando-o e girando-o no sentido horário até a posição desligado (OFF) (○).
2. Desenrosque o botijão de gás propano de regulador.





O QUE É UMA VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTO?

O sistema de combustível da sua churrasqueira tem conexões e encaixes. Uma verificação de vazamento é uma maneira confiável de garantir que não há escapamento de gás por qualquer das conexões ou encaixes.

Embora todas as conexões feitas na fábrica tenham sido cuidadosamente verificadas quanto a vazamentos de gás, é importante executar uma verificação de vazamento antes de usar sua churrasqueira pela primeira vez, assim como sempre que você desconectar e reconectar um encaixe e a cada vez que executar a manutenção de rotina.

⚠ PERIGO

Não utilize uma chama para verificar se há vazamentos de gás. Certifique-se de que não há faíscas ou chamas na área enquanto você faz a verificação de vazamentos. Faíscas ou chamas resultarão em incêndio ou explosão, o que poderá causar lesões corporais sérias ou morte e danos à propriedade.

⚠ **AVISO:** As conexões de gás de sua churrasqueira a gás foram testadas na fábrica. Recomendamos, entretanto, que você verifique se há vazamentos em todas as conexões de gás antes de operar sua churrasqueira a gás.

⚠ **AVISO:** Realize estas inspeções de vazamentos mesmo que sua churrasqueira tenha sido instalada por um revendedor ou pelo pessoal da loja.

⚠ **AVISO:** Verifique se há vazamentos de gás sempre que desconectar e reconectar um encaixe de gás.

NOTA: Todas as conexões feitas na fábrica foram cuidadosamente inspecionadas quanto a vazamentos de gás e os queimadores foram testados com chamas. Entretanto, como precaução de segurança, você deve verificar todos os encaixes quanto a vazamentos antes de utilizar sua churrasqueira a gás WEBER. O transporte e o manuseio podem desapertar ou danificar os encaixes de gás.

VERIFICAÇÃO QUANTO A VAZAMENTOS DE GÁS

Você precisará de: Um frasco pulverizador, pincel ou pano e uma solução de água e sabão. (Você pode preparar a sua própria solução de água e sabão misturando 20% de sabão líquido e 80% de água. Ou então pode adquirir uma solução para verificação de vazamentos na seção de tubos e conexões de qualquer loja de bricolagem.)

1. Certifique-se de que o botão de controle do queimador está desligado empurrando-o e girando-o no sentido horário até a posição "desligado" (O).

⚠ **AVISO:** Não acenda os queimadores durante a verificação de vazamento.

2. Para verificar se há vazamentos, molhe os encaixes com a solução de água e sabão, usando um frasco pulverizador, pincel ou pano. Se formarem bolhas ou se uma bolha crescer, existe um vazamento. Aplique a solução de água e sabão nas seguintes conexões:

a. Conexão entre o regulador e o botijão (A).

⚠ **AVISO:** Se houver um vazamento na conexão (A), retire o botijão de gás propano. **NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.** Instale um outro botijão de gás propano e verifique novamente se há vazamentos com a solução de água e sabão. Se um vazamento persistir depois da instalação de um novo botijão de gás propano, remova o botijão de gás propano. **NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.** Entre em contato com o representante do atendimento ao cliente da sua área, utilizando as informações de contato do nosso site. Inicie uma sessão em www.churrasqueirasweber.com.br.

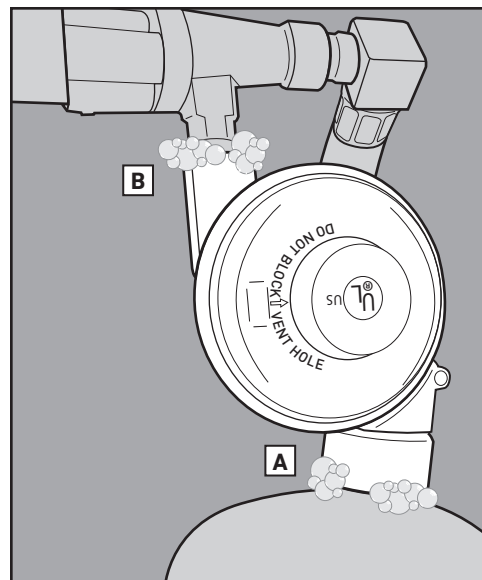
b. Conexão entre a mangueira e o regulador (B).

⚠ **AVISO:** Se houver um vazamento na conexão (B), remova o botijão de gás propano. **NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.** Entre em contato com o representante do atendimento ao cliente da sua área, utilizando as informações de contato do nosso site. Inicie uma sessão em www.churrasqueirasweber.com.br.

3. Quando terminar a verificação de vazamento, enxágue as conexões com água.

NOTA: Como algumas soluções de verificação de vazamento, incluindo a água e o sabão, podem ser ligeiramente corrosivas, todas as conexões devem ser enxaguadas com água após a verificação.

Agora você está pronto para usar sua churrasqueira.





MÉTODOS PARA GRELHAR - calor direto

Três métodos de cozimento na grelha podem ser utilizados na churrasqueira a carvão SUMMIT Charcoal Grill. Direto, indireto e defumação. Antes de continuar, defina qual método de cozimento será utilizado e siga as instruções adequadas deste manual do proprietário.

GRELHANDO COM CALOR DIRETO

Utilize o método direto para alimentos menores e mais tenros que demoram menos de 20 minutos para cozinhar, como hambúrgueres, bifes, costeletas, espetinhos, frangos desossados, filés de peixe, frutos do mar e vegetais fatiados.

No método direto, o fogo fica diretamente embaixo dos alimentos (A). Isto sela as superfícies da comida, desenvolvendo sabores, textura e criando uma deliciosa caramelização ao mesmo tempo em que também cozinha a comida até o centro.

O fogo direto gera calor radiante e condutivo. O calor radiante do carvão cozinha rapidamente a superfície do alimento mais próxima a ele. Ao mesmo tempo, o fogo aquece as barras de cozimento da grelha, que conduzem o calor diretamente para a superfície do alimento e criam aquelas marcas de grelha inconfundíveis e adoráveis.

Montagem da churrasqueira para calor direto

1. Posicione o anel de apoio central (B) na posição intermediária da cuba. Em seguida, posicione a grelha de combustível (C) dentro do anel de apoio central.
2. Empilhe o carvão na grelha de combustível, acima da ponta do tubo do queimador (D).
3. Acenda o carvão. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR - Acendendo com o sistema de ignição a gás SNAP-JET".

Nota: A tampa, os abafadores e as aberturas devem permanecer abertas quando estiver acendendo o carvão com a ignição a gás.

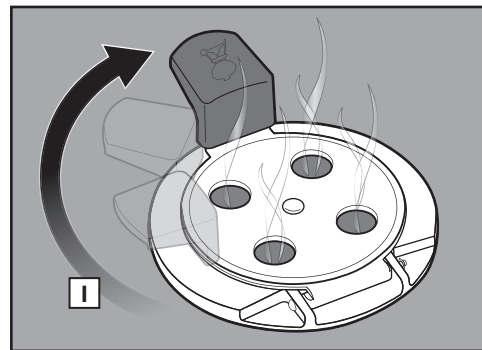
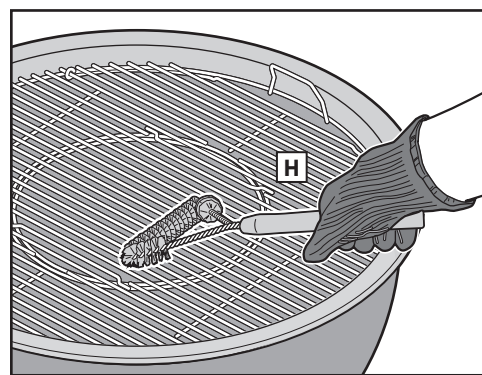
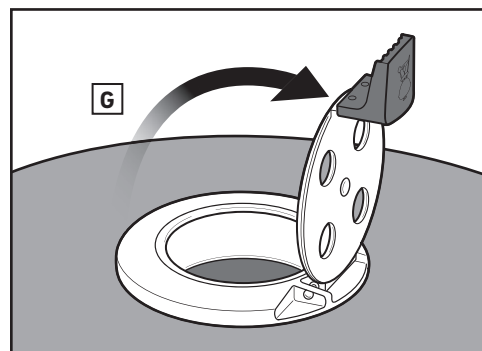
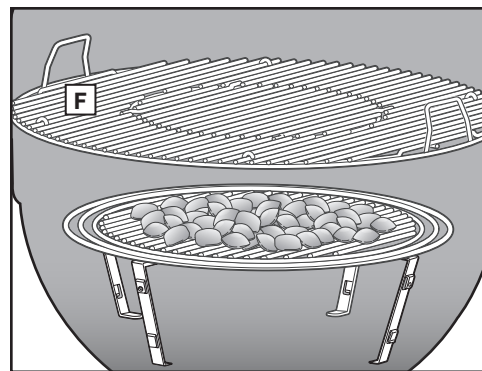
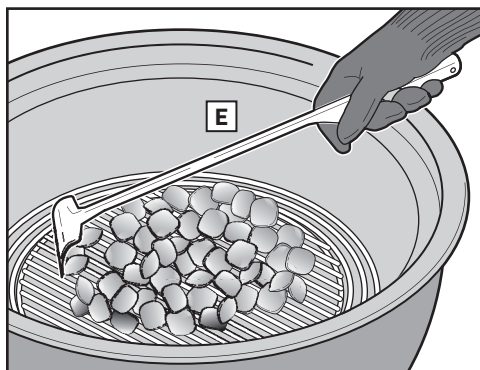
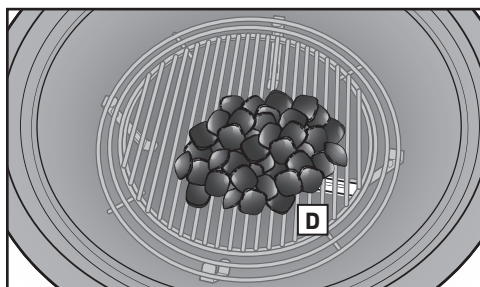
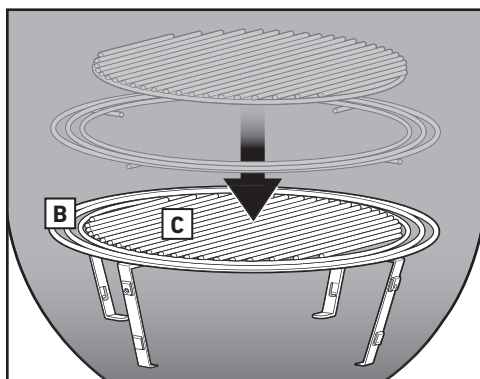
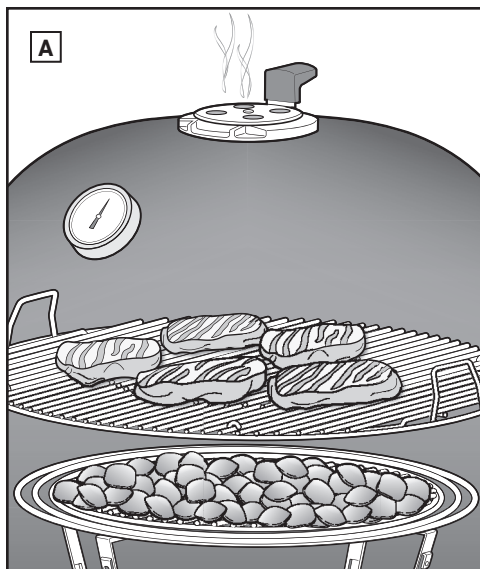
4. Coloque luvas de churrasco ou outras luvas com isolamento térmico. Com pinças longas ou um rastelo de carvão, distribua o carvão uniformemente por toda a grelha de combustível (E). Certifique-se de o combustível aceso está em contato com o que está apagado.
5. Posicione a grelha de cozimento na posição superior da cuba (F).
6. Feche a tampa e abra o abafador da tampa RAPIDFIRE (G).
7. Pré-aqueça a grelha de cozimento por aproximadamente 7 a 10 minutos ou até que a temperatura desejada seja atingida.
8. Quando a grelha de cozimento estiver pré-aquecida, limpe-a utilizando uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável (H).

Nota: Use uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas nas grelhas de cozimento ou na própria escova.

9. Comece a cozinhar quando o carvão tiver uma fina cobertura de cinzas. Consulte a temperatura e o tempo recomendados de cozimento na receita. Consulte o termômetro para obter a temperatura desejada. Girar o abafador superior irá aumentar ou diminuir o calor dentro da caldeira.

Quando terminar de cozinhar...

Feche os abafadores da tampa e as aberturas da cuba para apagar o carvão.



Quantidade de carvão para calor direto

Briquetes de carvão	Pedaços de carvão*	Briquetes WEBER
60 briquetes (1½ copos)	3½ copos	40 briquetes (1 copo)

* Quando medir a quantidade de carvão, utilize o copo medidor de carvão fornecido com sua churrasqueira.



GRELHANDO COM CALOR INDIRETO

Utilize o método indireto para cortes maiores de carne, que requerem 20 minutos ou mais de tempo de cozimento, ou para alimentos tão delicados que a exposição direta ao calor poderia deixá-los secos ou queimá-los, como assados, pedaços de aves com osso, peixes inteiros, filés de peixes delicados, frangos ou perus inteiros e costelas. O calor indireto também pode ser usado para dar acabamento em alimentos mais grossos ou cortes com ossos que primeiro foram selados ou dourados com calor direto.

Com calor indireto, o calor fica em ambos os lados da churrasqueira (A), ou em um único lado da churrasqueira. O alimento fica na parte da grelha de cozimento sem que haja carvão diretamente abaixo dela.

O calor radiante e condutivo ainda estão presentes, mas não são tão intensos durante o cozimento indireto. No entanto, se a tampa da churrasqueira estiver fechada, como deve estar, há um outro tipo de calor gerado: calor de convecção. O calor se eleva, reflete na tampa e nas superfícies internas da churrasqueira e circula para cozinhar lenta e uniformemente os alimentos, por todos os lados.

O calor de convecção não sela a superfície dos alimentos como o calor radiante e condutivo. Cozinha mais suavemente até o interior do alimento, como o calor de um forno.

Montagem da churrasqueira para o calor indireto

1. Posicione o anel de apoio central (B) na posição intermediária da cuba. Em seguida, posicione a grelha de combustível (C) dentro do anel de apoio central.
2. Posicione o carvão nas CHAR-BASKETS, na grelha de combustível, acima da ponta do tubo do queimador (D). Arrume as CHAR-BASKETS de maneira que elas fiquem paralelas ao tubo do queimador.
3. Acenda o carvão. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR - Acendendo com o sistema de ignição a gás SNAP-JET".

Nota: A tampa, os abafadores e as aberturas devem permanecer abertas quando estiver acendendo o carvão com a ignição a gás.

4. Coloque luvas de churrasqueira ou outras luvas com isolamento térmico. Com pinças longas, mova as Char-BASKETS para que se posicionem em ambos os lados do alimento (E).

Nota: Uma bandeja de gotejamento descartável deve ser colocada entre as CHAR-BASKETS para recoger gotejamentos e diminuir o tempo de limpeza.

Nota: Esta churrasqueira tem amplo espaço de cozimento para cozinhar simultaneamente com os métodos direto e indireto. Ao mover as CHAR-BASKETS para um dos lados da churrasqueira, você pode cozinhar diretamente o que estiver exatamente em cima das cestas e utilizar o lado restante da grelha para cozinhar indiretamente.

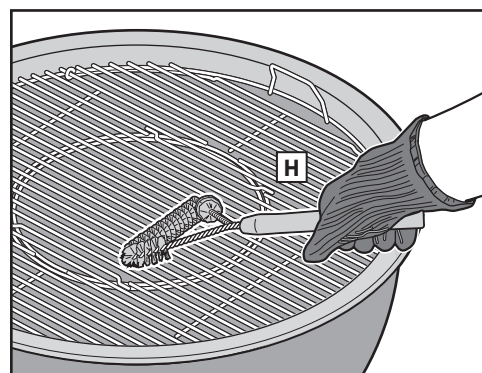
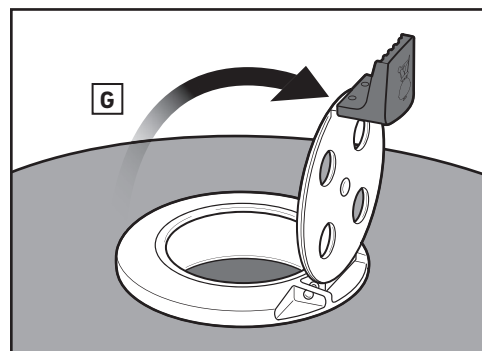
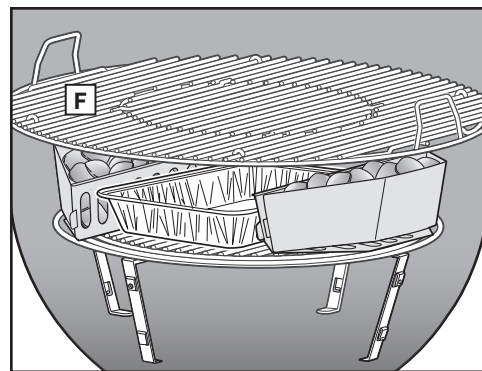
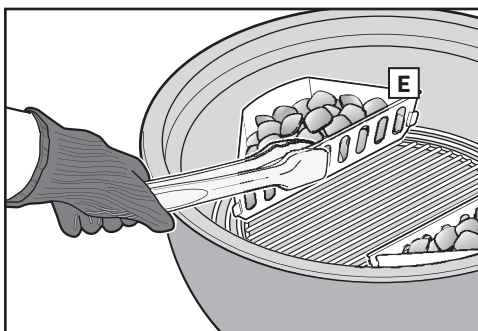
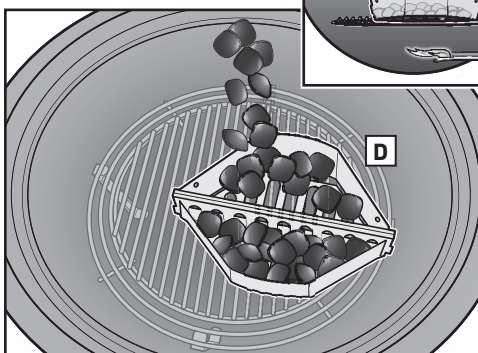
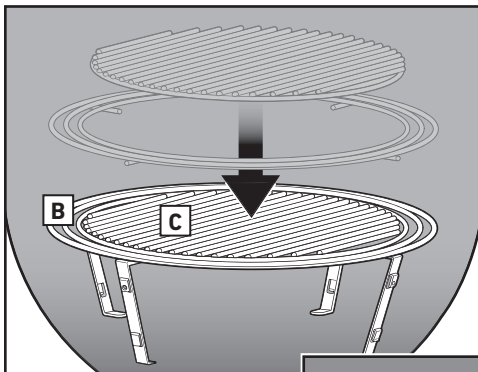
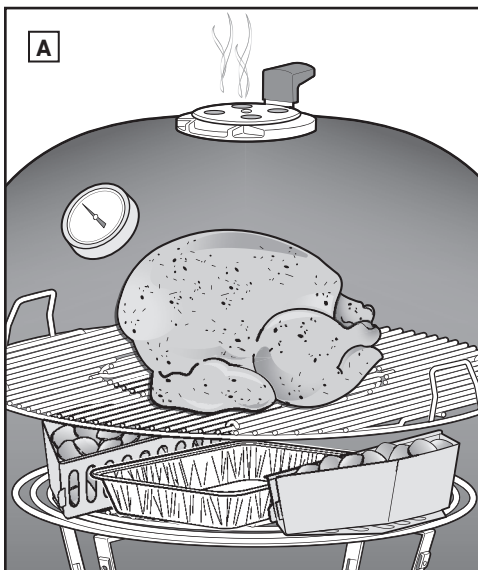
5. Posicione a grelha de cozimento na posição superior da cuba (F).
6. Feche a tampa e abra o abafador da tampa RAPIDFIRE (G).
7. Pré-aqueça a grelha de cozimento por aproximadamente 7 a 10 minutos ou até que a temperatura desejada seja atingida.
8. Quando a grelha de cozimento estiver pré-aquecida, limpe-a utilizando uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável (H).

Nota: Use uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas nas grelhas de cozimento ou na própria escova.

9. Comece a cozinhar quando o carvão tiver uma fina cobertura de cinzas. Consulte a temperatura e o tempo recomendados de cozimento na receita. Consulte o termômetro para obter a temperatura desejada. Girar o abafador superior irá aumentar ou diminuir o calor dentro da caldeira.

Quando terminar de cozinhar...

Feche os abafadores da tampa e as aberturas da cuba para apagar o carvão.



Quantidade de carvão vegetal para calor indireto

Briquetes de carvão para a primeira hora (por lado)	Briquetes de carvão para adicionar a cada hora adicional (por lado)
30 briquetes (¾ copo)	9 briquetes (¼ copo)
Pedaco de carvão* para a primeira hora (por lado)	Pedaco de carvão* para adicionar a cada hora adicional (cada lado)
2 copos	½ copo
Briquetes WEBER para a primeira hora (por lado)	Briquetes WEBER para adicionar a cada hora adicional (cada lado)
20 briquetes (½ copo)	8 briquetes (¼ copo)

* Quando medir a quantidade de carvão, utilize o copo medidor de carvão fornecido com sua churrasqueira.



MÉTODOS PARA GRELHAR - defumação

DEFUMAR

Defumar é cozinhar alimentos a baixas temperaturas, durante um período prolongado de tempo (A). Esta técnica também é conhecida como o "método baixo e lento". O cozimento baixo e lento mantém os sucos e o sabor no seu alimento e o resultado é uma peça extremamente macia de carne. Defumar funciona muito bem com grandes cortes de carne, tais como: peito bovino, peru, lombo de porco, costelas e frango inteiro.

Instalação de grelha para defumar

1. Posicione a grelha de combustível (B) na posição inferior da cuba e, em seguida, coloque o anel de apoio central na posição intermédia da cuba (C).
2. Empilhe o carvão na grelha de combustível sobre a ponta do tubo do queimador (D).
3. Acenda o carvão. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR - Acendendo com o sistema de ignição a gás SNAP-JET".

Nota: A tampa, os abafadores e as aberturas devem permanecer abertas quando estiver acendendo o carvão com a ignição a gás.

4. Coloque luvas de churrasqueira ou outras luvas com isolamento térmico. Com pinças longas, adicione pedaços ou lascas de madeira WEBER ao perímetro do carvão aceso (E).
5. Posicione a placa difusora dentro do anel de apoio central (F).

Nota: Uma bandeja de gotejamento descartável deve ser colocada na placa difusora para coletar gotejamentos e diminuir o tempo de limpeza. Adicione duas bandejas de gotejamento ao defumar pedaços maiores de carne.

6. Posicione a grelha de cozimento na posição superior da cuba (G).

Nota: As dobradiças da grelha de cozimento e a placa difusora devem ficar alinhadas para facilitar a adição de carvão durante a defumação.

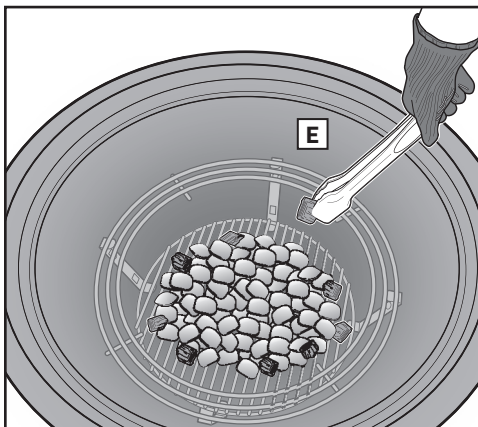
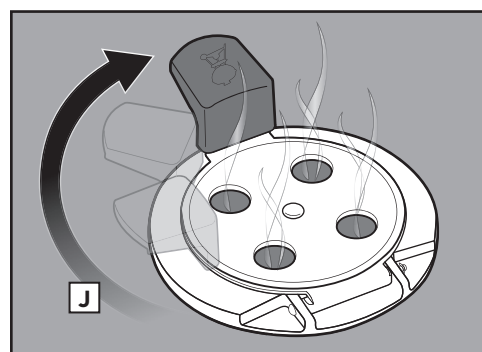
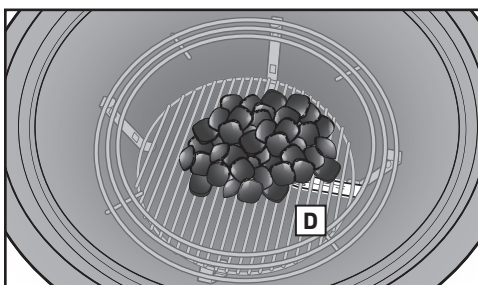
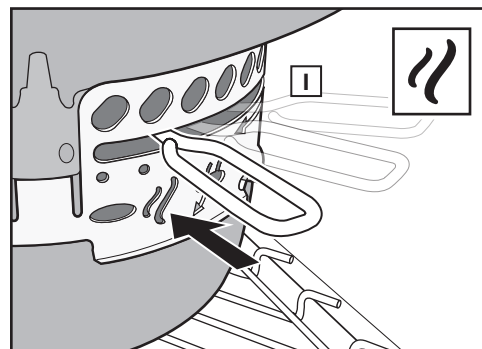
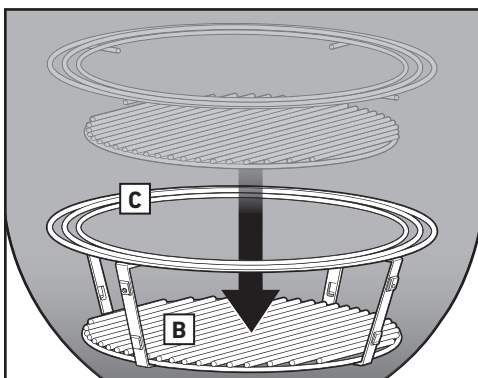
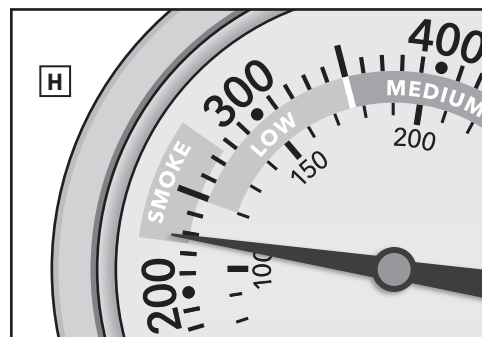
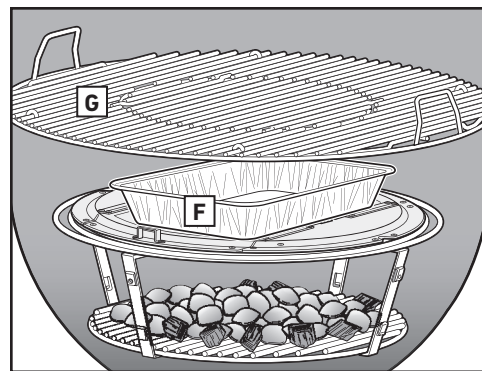
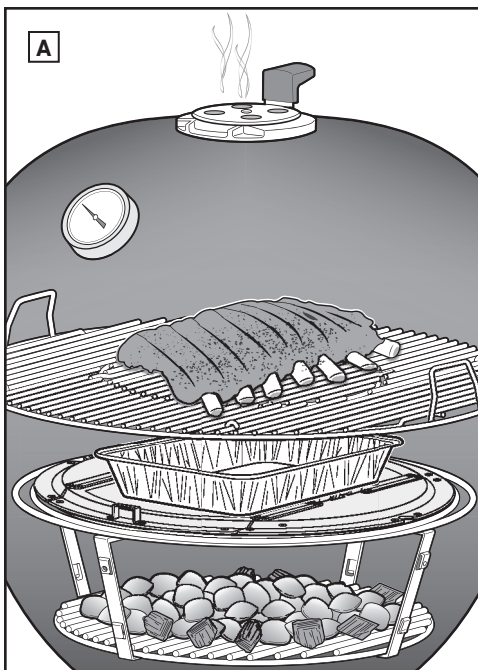
7. Feche a tampa.
8. Assim que o termômetro da churrasqueira acusar a temperatura de defumação (H), deslize o braço da abertura da cuba para a posição defumar (I) gire o abafador da tampa RAPIDFIRE (J) adequadamente para manter a temperatura recomendada de defumação.
9. Comece a cozinhar. Consulte a receita para ver o tempo recomendado de cozimento.

Reabastecimento

Adicione carvão conforme necessário para manter a temperatura na zona de defumação.

Quando terminar de cozinhar...

Feche os abafadores da tampa e as aberturas da cuba para apagar o carvão.





Quantidade de carvão para defumar e tempos de cozimento

	Peso	Tempo de cozimento	Briquetes de carvão	Pedaços de madeira
PEIXE	0,45 a 1,36 kg (1lb a 3lb)	1 a 2½ horas	De 60 a 80 briquetes (1¼ copos)	2 a 4
	1,36 a 2,7kg (3lb a 6lb)	2½ a 4 horas	De 60 a 80 briquetes (1¼ copos)	2 a 4
AVES	0,9 a 1,36kg (2lb a 3lb)	2 a 3½ horas	De 60 a 80 briquetes (1¼ copos)	1 a 3
	1,81 a 3,62kg (4lb a 8lb)	3½ a 4 horas	De 80 a 100 briquetes (2¼ copos)	2 a 4
	3,62 a 5,44kg (8lb a 12lb)	4 a 5 horas	De 80 a 100 briquetes (2¼ copos)	3 a 4
	5,44 a 8,1kg (12lb a 18lb)	8 a 10 horas	100 a 120 briquetes (2¼ copos)	3 a 5
PORCO	1,81 a 3,62kg (4lb a 8lb)	5 a 8 horas	De 80 a 100 briquetes (2¼ copos)	3 a 4
	3,62 a 5,44kg (8lb a 12lb)	8 a 12 horas	100 a 120 briquetes (2¼ copos)	3 a 5
CARNE BOVINA	1,81 a 3,62kg (4lb a 8lb)	7 a 12 horas	De 80 a 120 briquetes (2½ copos)	3 a 5
	3,62 a 5,44kg (8lb a 12lb)	12 a 18 horas	De 120 a 140 briquetes (3¼ copos)	3 a 5

Os tempos de cozimento para carne usam as definições do USDA para carnes ao ponto. Os tempos de cozimento listados são para alimentos que tenham sido completamente descongelados. Os pesos, quantidades de carvão e tempos de cozimento são referências e não regras estritas. Fatores como a altitude, o vento e a temperatura exterior podem influenciar os tempos de cozimento.

⚠ **AVISO:** Nunca utilize carvão impregnado com fluido de acendimento.

Sabores de madeira para defumar

Sabor de madeira	Características	Harmoniza com
Maçã	SUTIL Levemente adocicado com um sabor defumado frutado denso	Peixes Aves Carne de porco (particularmente presunto) Legumes
Cereja	SUTIL Levemente adocicado com um sabor defumado frutado	Peixes Aves Carne de porco Legumes
Nogueira-americana	RICO Pungente e esfumaçado com um sabor a bacon	Aves Carne de porco Carne bovina
Faia	SUTIL Delicado com um sabor levemente defumado	Peixes Aves Carne de porco Cordeiro Legumes
Noz-pecã	RICO Pungente com um sabor adocicado. Ideal para defumar em uma temperatura muito baixa.	Peixe Aves Carne de porco Cordeiro Carne bovina
Algarobeira	MARCANTE Sabor defumado forte e marcante com um final amargo.	Carne de porco Cordeiro Carne de vaca

DICAS E TRUQUES PARA SUCESSO AO GRELHAR

Escolha um local adequado para a churrasqueira

- Utilize a churrasqueira somente em espaço exterior, em uma área bem ventilada. Não utilize em garagens, edifícios, passagens exteriores cobertas ou qualquer outra área fechada.
- Mantenha sempre a grelha sobre uma superfície nivelada e segura.
- Não utilize a churrasqueira a menos de 60cm de qualquer material combustível. Materiais combustíveis são (mas não se limitam a): madeira ou plataformas de madeira tratada, terraços e varandas.

Pré-aqueça a churrasqueira

O pré-aquecimento da sua churrasqueira é um fator-chave ao grelhar direta e indiretamente. Embora isto não deva ser feito antes da defumação. Com todo o carvão incandescente, a temperatura sob a tampa deve chegar a quase 300°C depois de 7 a 10 minutos. O calor solta pedaços de alimento presos à grelha, facilitando a limpeza com uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável. O pré-aquecimento ajuda a evitar que os alimentos grudem na grelha e deixa a grelha quente o suficiente para criar marcas perfeitas.

Use luvas

Use sempre luvas de churrasqueira quando utilizar sua churrasqueira a carvão. Aberturas, abafadores, alças e a cuba vão ficar quentes durante a utilização. Certifique-se de manter as mãos e antebraços protegidos.

Sem combustível de ignição, sem problema

Se o tanque de combustível estiver vazio ou com pouco gás, você também pode acender sua churrasqueira manualmente, como faria com qualquer outra churrasqueira a carvão. A WEBER recomenda o uso de um acendedor chaminé (vendido separadamente) e de cubos acendedores de churrasqueira (vendidos separadamente) para acender o carvão manualmente. Evite usar fluido de acendimento, pois não é fácil de manusear e pode deixar o alimento com um sabor químico.

Coloque óleo na comida, não na grelha

Passar um pouco de óleo no seu alimento adiciona sabor e umidade, e também evita que o alimento grude na grelha. Não se recomenda lubrificar a grade, pois isso pode causar explosões de fogo desnecessárias.

Coloque a tampa!

Mantenha a tampa fechada, o máximo possível, pelas seguintes razões:

- Mantém a grelha quente o suficiente para selar o alimento quando estiver cozinhando diretamente.
- Prende o "esfumaçado" que é gerado quando a gordura e os sucos são vaporizados na churrasqueira.
- Impede explosões de chama ao limitar o oxigênio.

O que fazer e o que não fazer com a placa difusora

Quando estiver defumando, a placa difusora ajuda a manter a temperatura baixa e consistente e redireciona o calor e a fumaça para o entorno dos alimentos. No entanto, a placa difusora também pode ser utilizada ao cozinhar indiretamente, para maximizar a área disponível para cozinhar. Nunca coloque alimento ou combustível na placa difusora.

Controlar a chama

Explosões de chama acontecem, o que normalmente é bom porque selam a superfície do alimento. No entanto, muitas explosões podem queimar seu alimento. Manter a tampa fechada o máximo possível limita a quantidade de oxigênio dentro da churrasqueira, o que ajudará a extinguir qualquer explosão de chama. Se as chamas estiverem ficando fora de controle, mova o alimento para o calor indireto temporariamente, até que a sua intensidade diminua.

Cuidado com o tempo e a temperatura

Se você estiver grelhando em um clima mais frio ou em uma altitude mais elevada, o tempo de cozimento será mais longo. Vento forte irá aumentar a temperatura da churrasqueira.

Mantenha a churrasqueira limpa

Siga as instruções básicas de manutenção de rotina para manter sua churrasqueira com bom funcionamento e boa aparência por anos. Certifique-se de que toda a cinza e todo o carvão velho acumulados no fundo da caldeira e do coletor de cinzas foram removidos antes da utilização.

Defumar com madeira

Experimentar madeiras diferentes ao defumar é aconselhável para que você encontre o equilíbrio perfeito entre doce e salgado. Ao defumar por longos períodos de tempo, certifique-se de sempre usar pedaços de madeira em vez de lascas. Pedaços permitem que a defumação penetre lentamente por um longo período de cozimento. Lascas de madeira funcionam melhor para um tempo de cozimento mais curto porque eles não duram tanto quando uma defumação mais longa demanda.



MÉTODOS DE IGNIÇÃO DO QUEIMADOR

Há dois métodos de acendimento do queimador. O primeiro é usando o sistema de ignição a gás SNAP-JET incorporado ao botão de controle do queimador na sua churrasqueira. O segundo é com um fósforo.

A seguir se encontram os passos para acender a churrasqueira usando o sistema de ignição a gás SNAP-JET. Na página seguinte, são indicadas as etapas para acender a sua churrasqueira com um fósforo.

Instruções resumidas de acendimento também estão localizadas na caixa de ignição.

Ignição do Queimador – acendendo com o sistema de ignição a gás SNAP-JET

1. Gire o abafador de tampa RAPIDFIRE até a posição aberta (A).
2. Deslize o braço da abertura da cuba até a posição aberta (B).
3. Certifique-se de que o botão de controle do queimador está na posição desligada (OFF) (○) (C). Verifique isto empurrando o botão de controle do queimador e girando-o no sentido horário até parar.
4. Confirme se o botijão está instalado corretamente. Consulte "INSTALANDO O BOTIJÃO GLP."
5. Abra a tampa da churrasqueira (D).

⚠ PERIGO

Não abrir a tampa antes de acender o queimador da churrasqueira, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso a churrasqueira não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

6. Posicione o carvão na grelha de combustível. Consulte as seções "MÉTODOS DE GRELHAR" para a colocação adequada da grelha de combustível e do carvão.
7. Empurre o botão de controle do queimador e gire-o no sentido anti-horário para a (●) posição ligado (ON) (E). Você ouvirá um clique no acendedor. Repita até o queimador acender.
8. Verifique se o queimador está aceso observando a chama.

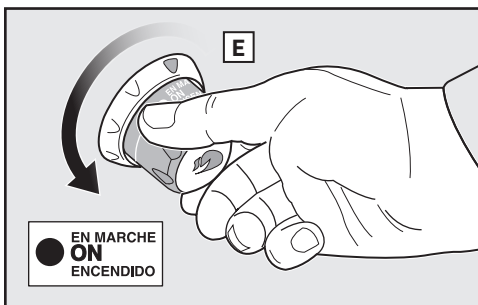
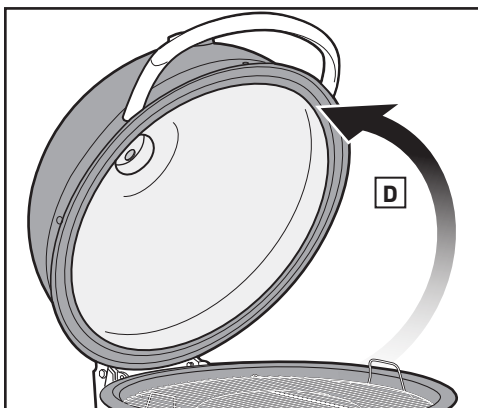
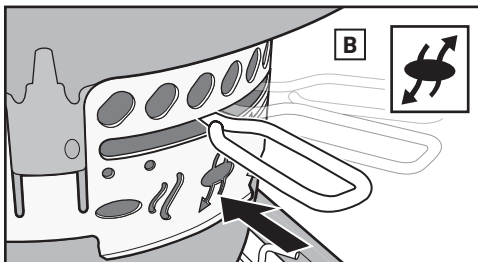
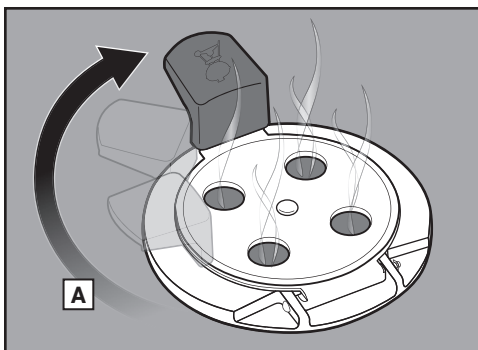
⚠ **AVISO:** Se o queimador não acender em cinco segundos, pare, gire o botão de controle do queimador para desligado (OFF) e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente com um fósforo.

⚠ **AVISO:** Não se debruce sobre a churrasqueira aberta ao acendê-la.

⚠ **CUIDADO:** Pode ser difícil ver a chama em um dia muito ensolarado.

9. Gire o botão de controle do queimador para a posição desligado (OFF) (○) depois de 12 a 14 minutos se cozinhar direta ou indiretamente. No entanto, se defumar, gire o botão de controle do queimador para a posição desligado (OFF) (○) depois de 7 a 10 minutos.

NOTA: O queimador serve apenas para acender o carvão, não para cozinhar. Gire o botão de controle do queimador imediatamente após o carvão acender para economizar o combustível do botijão.





Ignição do queimador – acendendo com um fósforo

1. Gire o abafador de tampa RAPIDFIRE até a posição aberta (A).
2. Deslize o braço da abertura da cuba até a posição aberta (B).
3. Certifique-se de que o botão de controle do queimador está na posição desligada (OFF) (○) (C). Verifique isto empurrando o botão de controle do queimador e girando-o no sentido horário até parar.
4. Confirme se o botijão está instalado corretamente. Consulte "INSTALANDO O BOTIJÃO GLP."
5. Abra a tampa da churrasqueira (D).

⚠ PERIGO

Não abrir a tampa antes de acender o queimador da churrasqueira, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso a churrasqueira não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

6. Consulte as seções "MÉTODOS DE GRELHAR" para a colocação adequada da grelha de combustível e do carvão. Posicione o carvão na grelha de combustível.
7. Insira o palito de fósforo no suporte (fixado no interior da porta) e acenda o fósforo. Insira o suporte de palito de fósforo com o fósforo aceso sob o carvão, próximo à ponta do tubo queimador (E).

⚠ AVISO: Não coloque a mão logo acima do queimador quando estiver acendendo com fósforo.

8. Empurre o botão de controle do queimador e gire-o *lentamente* no sentido anti-horário até a posição ligado (ON) (●) (F).
9. Verifique se o queimador está aceso observando a chama.

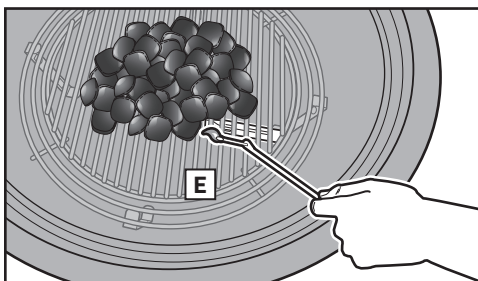
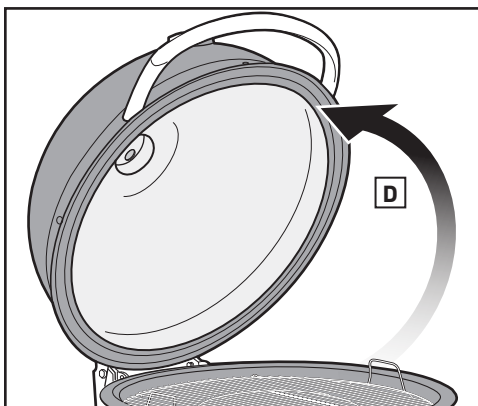
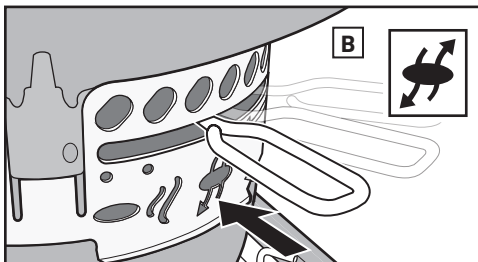
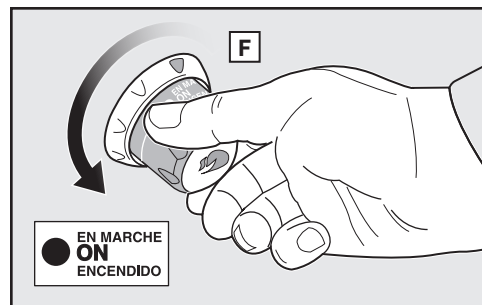
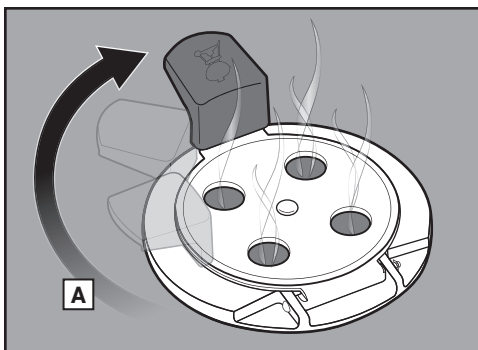
⚠ AVISO: Se o queimador não acender em cinco segundos, pare, gire o botão de controle do queimador para desligado (OFF) e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente com um fósforo.

⚠ AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta ao acendê-la.

⚠ CUIDADO: Pode ser difícil ver a chama em um dia muito ensolarado.

10. Gire o botão de controle do queimador para a posição desligado (OFF) (○) depois de 12 a 14 minutos se cozinhar direta ou indiretamente. No entanto, se defumar, gire o botão de controle do queimador para a posição desligado (OFF) (○) depois de 7 a 10 minutos.

NOTA: O queimador serve apenas para acender o carvão, não para cozinhar. Gire o botão de controle do queimador imediatamente após o carvão acender para economizar o combustível do botijão.





MANUTENÇÃO DE ROTINA

LIMPAR A PARTE INTERNA DA CHURRASQUEIRA

Limpar o interior da sua churrasqueira antes de cada utilização é essencial para mantê-la operando com desempenho máximo por anos.

⚠ AVISO: Apague a churrasqueira e espere que esfrie antes de fazer uma limpeza completa.

Limpe a tampa

De vez em quando, poderá notar cascas semelhantes a tinta no interior da tampa. Durante a utilização, a gordura e os vapores transformam-se lentamente em carbono e se depositam no interior da tampa. Eventualmente, este depósito descasca e fica com aparência muito semelhante a tinta. Estes depósitos não são tóxicos, mas as cascas podem cair sobre os alimentos se você não limpar a tampa regularmente.

Você precisará de: Uma malha não abrasiva de nylon, esponja e papel toalha.

1. Esfregue a graxa carbonizada no interior da tampa com uma esponja (A). Para minimizar o acúmulo de gordura no futuro, limpe o interior da tampa com papel toalha depois de cada utilização. Faça isso quando a grelha estiver morna (não quente) ao toque.

Limpendo as grelhas e a placa difusora

Se você tem limpado suas grelhas de cozimento rotineiramente após o pré-aquecimento, os resíduos nas mesmas devem ser mínimos. Você também deve fazer um esforço para manter mínimos os resíduos e o acúmulo no prato difusor entre as refeições. A utilização de uma bandeja de gotejamento descartável irá minimizar o esforço de limpeza.

Você precisará de: Uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável.

1. Com as grelhas de cozimento instaladas, escove os resíduos da sua grelha de cozimento utilizando uma escova de grelha com cerdas em aço inoxidável (B).
- ⚠ CUIDADO:** As escovas para churrasqueira devem ser verificadas regularmente quanto a cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas nas grelhas de cozimento ou na própria escova. A WEBER recomenda adquirir uma escova de grelha nova com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.
2. Remova as grelhas de cozimento.
 3. Com a placa difusora instalada, escove os resíduos da placa com uma escova de grelha de aço inoxidável.
 4. Retire a placa difusora.
 5. Com a grelha de combustível instalada, escove os resíduos presentes na mesma utilizando uma escova de grelha com cerdas em aço inoxidável.

Limpeza rápida do tubo do queimador

O tubo do queimador deve ser verificado periodicamente quanto a bloqueios e rapidamente limpos. Instruções para uma limpeza mais profunda podem ser encontradas na seção de MANUTENÇÃO ANUAL.

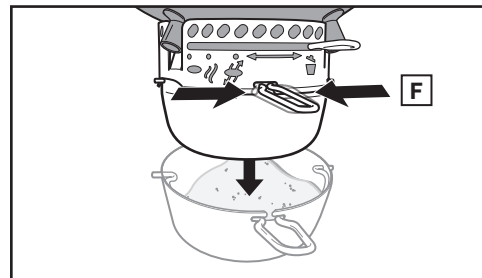
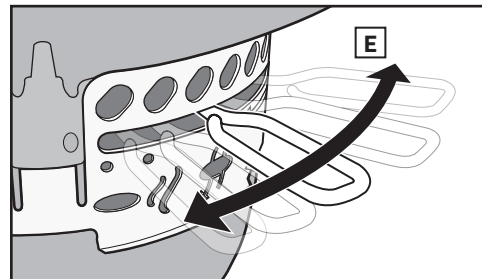
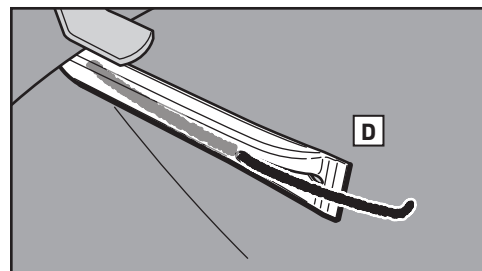
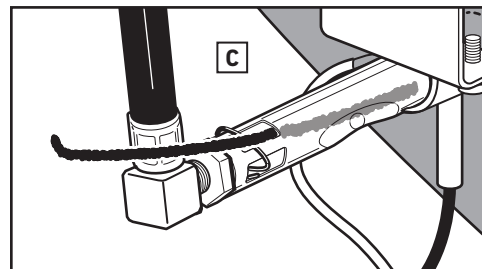
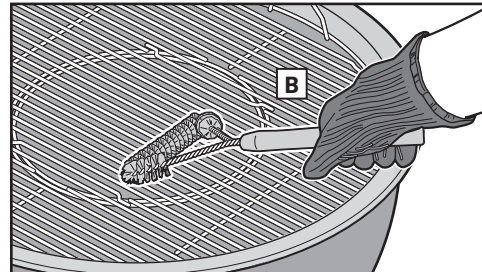
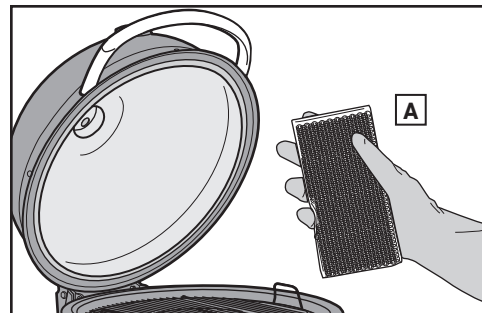
Você precisará de: Um limpador de cachimbo e uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável. Não utilize uma escova que já tenha sido utilizada para limpar as grelhas de cozimento.

1. Insira o limpador de cachimbo através da extremidade do tubo queimador (C). Tenha cuidado para não danificar o eletrodo de ignição.
2. Insira o limpador de cachimbo através dos orifícios do queimador (D).
3. Escove o exterior do tubo do queimador com uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável.

Limpendo a cuba

Para um fluxo de ar adequado e melhor cozimento com a grelha, remova cinzas acumuladas e carvão velho do fundo da caldeira e do coletor de cinzas antes de cada utilização.

1. Abra a tampa e retire as grelhas de cozimento, a grelha de combustível e a placa difusora.
2. Limpe as cinzas ou pedaços de carvão velho do fundo da cuba. O carvão necessita de oxigênio para queimar, então certifique-se de que não há nada entupindo as aberturas de ventilação. Mova a alça do sistema de limpeza ONE-TOUCH para trás e para a frente para mover as cinzas da parte inferior da grade para o coletor de cinzas (E).
3. Aperte a alça do coletor de cinzas para liberá-lo da grelha (F).

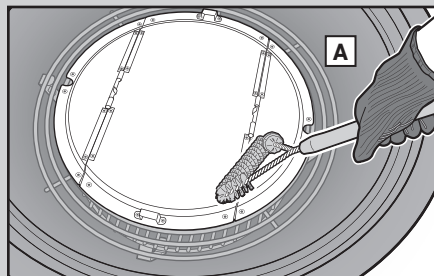


Método alternativo para a limpeza da placa difusora

Para remover o acúmulo intenso na placa difusora, limpe-a enquanto estiver quente.

Você precisará de: Uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável.

1. Durante o pré-aquecimento da churrasqueira, quando a temperatura é menor do que 350°C, escove os detritos da placa difusora com uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável (A).





LIMPANDO O EXTERIOR DA CHURRASQUEIRA

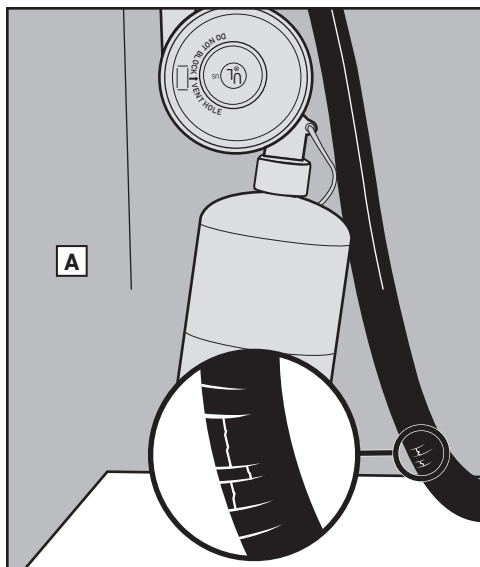
O exterior da sua churrasqueira pode ter superfícies de aço inoxidável, porcelana esmaltada e plástico. A WEBER recomenda os seguintes métodos em função do tipo de superfície. Em primeiro lugar, certifique-se de que todo o carvão está totalmente apagado e de que a grelha está fria.

Superfícies de aço inoxidável

Limpe o aço inoxidável com um detergente não tóxico e não abrasivo específico para este material ou com um produto para polimento concebido para uso em produtos de exterior e churrasqueiras. Não arrisque riscar o aço inoxidável com pastas abrasivas que não vão limpar ou polir, e sim mudar a cor do metal, removendo a camada superior do revestimento de óxido de cromo. Não utilize papel toalha.

Você precisará de: Um pano de microfibra, limpador de aço inoxidável.

1. Pulverize o limpador sobre as áreas de aço inoxidável da churrasqueira. Utilizando um pano em microfibra, limpe na direção do veio do aço inoxidável.



Superfícies pintadas e em porcelana esmaltada e componentes em plástico

Limpe as superfícies pintadas, de porcelana esmaltada e plásticas do lado de fora da sua churrasqueira com água morna e sabão.

Você precisará de: Água morna e sabão, papel toalha ou pano.

1. Limpe as superfícies com água morna e sabão. Enxágue e seque bem.

⚠ IMPORTANTE: Não utilize nenhum dos seguintes produtos para limpar a sua churrasqueira: tintas ou polidores de aço inoxidável 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.

LIMPANDO O EXTERIOR DAS CHURRASQUEIRAS EM AMBIENTES ESPECÍFICOS

Se a sua churrasqueira estiver exposta a um ambiente particularmente hostil, você deverá limpar o seu exterior com maior frequência. Chuva ácida, químicos de piscina e água salgada podem provocar o aparecimento de ferrugem. Limpe o exterior da churrasqueira com água morna com sabão. Em seguida, enxágue e seque bem. Adicionalmente, você pode aplicar semanalmente um produto de limpeza para aço inoxidável para prevenir a ferrugem superficial.

INSPECIONANDO A MANGUEIRA

1. Inspeção visualmente a mangueira para identificar quaisquer sinais de rachaduras (A).

⚠ AVISO: Antes de utilizar a churrasqueira, verifique a mangueira quanto a fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira. Substitua-a utilizando apenas mangueiras autorizadas pela WEBER. Entre em contato com o representante do atendimento ao cliente da sua área, utilizando as informações de contato do nosso site. Inicie uma sessão em www.churrasqueirasweber.com.br.



MANUTENÇÃO ANUAL

Para manter sua churrasqueira funcionando com a mesma segurança e eficiência do primeiro dia de uso, recomendamos que você inspecione e limpe o tubo do queimador pelo menos uma vez por ano. Ao longo do tempo, o tubo do queimador (A) pode ficar sujo e bloqueado. Aranhas e insetos podem fazer ninhos na sessão venturi (B) do tubo do queimador, fazendo com que o gás volte para fora do obturador de ar (C). Queimadores bloqueados e sujos (D) podem restringir o fluxo de gás. Esta obstrução pode resultar em incêndio no tubo do queimador e arredores, embaixo ou perto da caixa de ignição, causando sérios danos à sua churrasqueira.

São sintomas comuns de tubos bloqueados ou sujos:

- Cheiro de gás juntamente com chamas amareladas e fracas no queimador.
- Queimador fazendo ruídos de estalo.

⚠ PERIGO

A não correção de quaisquer sintomas descritos acima pode resultar em um incêndio que pode causar sérias lesões corporais ou morte, além de danos à propriedade.

PADRÃO DE QUEIMA DE CHAMA

O tubo do queimador na sua churrasqueira foi fabricado para a mistura de gás e ar correta. Quando o tubo do queimador está funcionando corretamente, é possível observar um padrão de chamas específico. As pontas devem ser amarelas piscantes (E), com azul escuro no meio (F) e azul claro mais próximo ao tubo do queimador (G). Se as chamas não coincidem com a descrição acima, ou se ocorrerem ruídos de estalo, pode ser uma indicação de que o queimador precisa ser limpo.

LIMPEZA COMPLETA DO TUBO DO QUEIMADOR

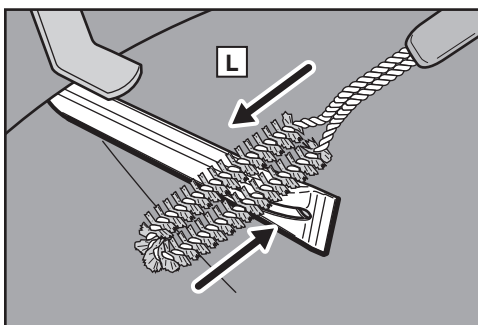
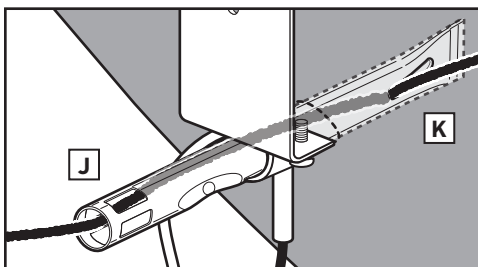
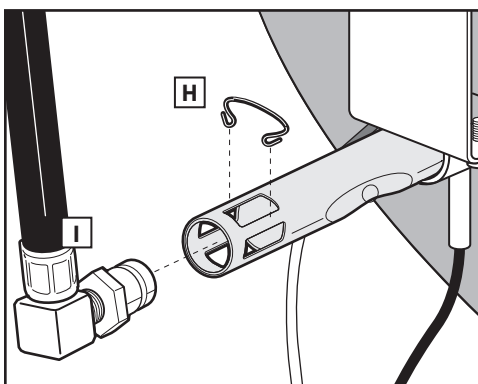
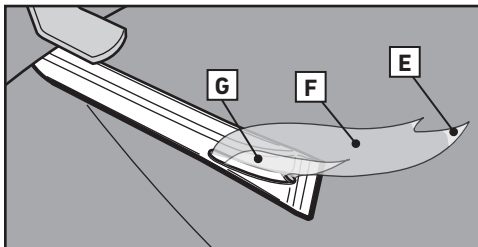
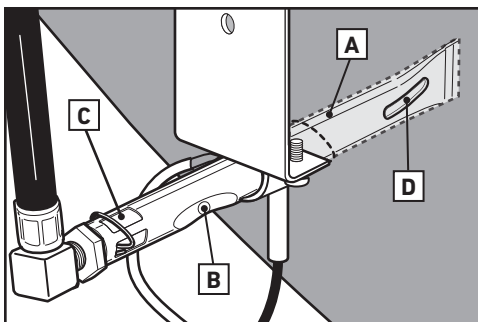
Você precisará de: Uma lanterna, limpador de cachimbo e uma escova para grelha com cerdas de aço inoxidável. Não utilize uma escova que já tenha sido utilizada para limpar grelhas.

1. Assegure-se de que a churrasqueira está desligada e fria.
2. Remova o clipe de retenção (H) e o encaixe da mangueira (I) do tubo do queimador.
3. Olhe dentro do tubo do queimador com uma lanterna e insira o limpador de cachimbo pela extremidade do tubo do queimador (J). Cuidado para não danificar o eletrodo de ignição.
4. Insira o limpador de cachimbo pelos orifícios do queimador (K).
5. Escove a parte externa do tubo do queimador com uma escova de cerdas de aço inoxidável (L).
6. Reinstale o encaixe da mangueira e o clipe de retenção no tubo do queimador.

⚠ **AVISO:** Antes da utilização, puxe o encaixe da mangueira para se certificar de que está bem preso no interior do tubo do queimador e de que o clipe de retenção está no lugar.

LIGUE PARA O ATENDIMENTO AO CLIENTE

Se você ainda estiver enfrentando problemas depois de limpar o tubo do queimador, entre em contato com um representante do atendimento ao cliente na sua área usando as informações de contato em www.churrasqueirasweber.com.br/.



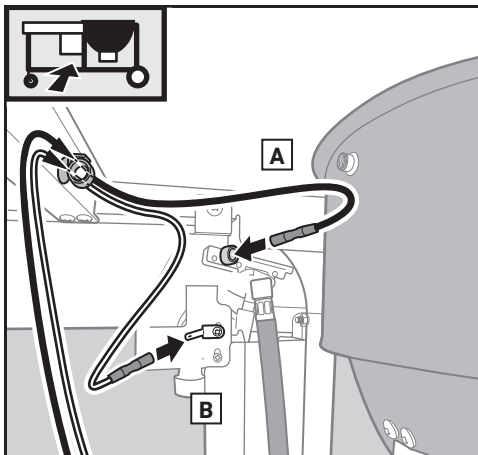


OPERAÇÃO DO SISTEMA DE IGNIÇÃO A GÁS SNAP-JET

O botão de controle do queimador tem um dispositivo de ignição interno. O dispositivo de ignição fornece uma faísca para o conjunto do eletrodo de ignição. Se você estiver executando uma manutenção de rotina ou uma verificação de resolução de problemas no sistema de ignição a gás SNAP-JET, leia o que se segue para manter o sistema funcionando corretamente.

⚠ AVISO: O botão de controle do queimador deve estar na posição OFF.

Se a churrasqueira não acende ao ser pressionado o controlador do queimador girando-o lentamente, você precisará identificar qual é o problema: se é o fluxo de gás ou o sistema de ignição. Comece por tentar acender o queimador com um fósforo. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR – Acendendo com um fósforo." Se o acendimento com o fósforo for bem-sucedido, o problema reside no sistema de ignição a gás SNAP-JET.



MANUTENÇÃO DOS COMPONENTES DE IGNIÇÃO

1. Assegure-se de que a churrasqueira está desligada e fria.
2. Verifique se o fio preto está ligado ao terminal vermelho na válvula (A).
3. Verifique se o fio branco está ligado ao terminal de terra, no parafuso (B).



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS GERAIS

Problemas	Soluções
O queimador não acende quando você pressiona e gira o botão de controle.	Certifique-se de que há fluxo de gás para o queimador. Tente acendê-lo com um fósforo. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR - Acendendo com um fósforo". Se o acendimento com fósforo funcionar, o problema é no sistema de ignição. Consulte "MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE IGNIÇÃO A GÁS SNAP-JET".
	Certifique-se de que os fios estão inseridos corretamente nos terminais. Verifique se o fio preto está conectado ao terminal vermelho na válvula. Verifique se o fio branco está conectado ao terminal terra, no parafuso. Consulte "MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE IGNIÇÃO A GÁS SNAP-JET".
O queimador não acende ou a chama é baixa.	O botijão de GLP pode estar com pouco combustível ou vazio. Substitua o botijão. Consulte "REMOVENDO O BOTIJÃO DE GLP".
O padrão de queima de chama é irregular. A chama dos queimadores está amarela ou alaranjada e há também cheiro de gás.	Inspecione o tubo do queimador verificar para possíveis obstruções. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL".
A parte interna da tampa parece estar "descascando." (semelhante a tinta descascando).	O interior da tampa é de alumínio. Não é pintado. Não pode "descascar". O que você está vendo é gordura acumulada que se tornou carbono e está soltando. ISTO NÃO É UM DEFEITO. Limpe cuidadosamente. Consulte "LIMPANDO A PARTE INTERNA DA CHURRASQUEIRA".

Se os problemas não puderem ser corrigidos com estes métodos, entre em contato com um representante de atendimento ao cliente na sua área utilizando a informação de contato do nosso site. Inicie uma sessão em <http://www.churrasqueirasweber.com.br>.



Weber-Stephen Products LLC
www.churrasqueirasweber.com.br/

© 2018 Concebido e projetado pela Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.