



PT

## MANUAL DO PROPRIETÁRIO DA CHURRASQUEIRA A CARVÃO

Não jogue fora. Este manual do proprietário contém perigos, avisos e advertências importantes sobre o produto. Para instruções de montagem, consulte o guia de montagem.

Visite [www.churrasqueirasweber.com.br](http://www.churrasqueirasweber.com.br), selecione o seu país de origem e registre hoje mesmo sua churrasqueira.



**54948**

31/10/18



**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.**

**Leia todas as informações de segurança contidas neste guia do proprietário antes de operar esta churrasqueira.**

## PERIGOS

- ⚠ Não use em ambientes fechados! Esta churrasqueira foi projetada para utilização no exterior, numa área bem ventilada e não se destina nem deve ser utilizada como aquecedor. Se usada em ambientes fechados, fumaças tóxicas vão se acumular e causar lesões corporais graves ou morte.
- ⚠ Não utilize em garagens, edifícios, passagens exteriores cobertas ou qualquer outra área fechada.
- ⚠ Não utilize gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis para acender o carvão. Se utilizar fluido de acendimento de carvão (não recomendado), remova qualquer fluido que possa ter sido drenado através das aberturas da cuba antes de acender o carvão.
- ⚠ Não adicione fluido de acendimento de carvão ou carvão impregnado com este fluido ao carvão quente ou morno. Tampe o fluido de acendimento de carvão após o uso e coloque-o a uma distância segura da churrasqueira.
- ⚠ Mantenha a área de cozimento livre de vapores e de líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e outros materiais combustíveis.

## AVISOS

- ⚠ Não use esta churrasqueira a menos que todas as peças estejam no lugar. Esta churrasqueira deve ser montada corretamente de acordo com as instruções de montagem. A montagem incorreta pode ser perigosa.
- ⚠ Nunca utilize a churrasqueira sem que o coletor de cinzas esteja instalado.
- ⚠ Não utilize esta churrasqueira embaixo de estruturas feitas de material combustível.
- ⚠ O consumo de álcool e medicamentos, prescritos ou não, pode prejudicar a capacidade do consumidor de montar a churrasqueira de maneira apropriada ou operá-la com segurança.
- ⚠ Tenha cuidado ao operar sua churrasqueira. Ela estará quente durante a utilização ou limpeza, e nunca deve ser deixada sem supervisão.
- ⚠ Esta churrasqueira fica muito quente. Não a mova durante a operação.
- ⚠ Mantenha crianças e animais de estimação distantes.
- ⚠ Esta churrasqueira não se destina a ser instalada em veículos recreativos ou barcos.
- ⚠ Não use esta churrasqueira a menos de 1,5m de qualquer material combustível. Materiais combustíveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou plataformas de madeira tratada, pátios e varandas.
- ⚠ Mantenha a churrasqueira sobre uma superfície segura e nivelada o tempo todo, longe de matérias combustíveis.
- ⚠ Não posicione a churrasqueira sobre vidro ou superfície combustível.
- ⚠ Não use churrasqueira durante ventos fortes.
- ⚠ 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 a churrasqueira para ver se eles são quentes.
- ⚠ Apague o carvão quando terminar de cozinhar. Para apagar, feche as aberturas da cuba e o abafador da tampa e coloque a tampa na cuba.
- ⚠ Utilize luvas de churrasco ou outras luvas com isolamento térmico enquanto estiver cozinhando, ajustando os respiradouros de ar (abafadores), adicionando de carvão e manuseando o termômetro ou tampa.

- ⚠ Utilize utensílios apropriados, com cabos longos e resistente ao calor.
- ⚠ Sempre coloque carvão sobre a grelha de carvão (inferior). Não coloque carvão diretamente no fundo da cuba.
- ⚠ Não se apoie sobre a mesa ou sobrecarregue sua extremidade.
- ⚠ Não utilize o suporte para tampa TUCK-AWAY como uma alça para içar ou transportar a churrasqueira.
- ⚠ Não pendure a tampa na a alça da cuba.
- ⚠ Nunca despeje o carvão quente onde as pessoas possam pisar ou onde haja risco de incêndio. Nunca despeje de cinzas ou o carvão antes que estejam totalmente apagados.
- ⚠ Não guarde a churrasqueira até que as cinzas e o carvão estejam totalmente apagados.
- ⚠ Não remova as cinzas antes que o carvão esteja completamente queimado e o fogo totalmente extinto e a churrasqueira esteja fria.
- ⚠ Mantenha os fios e cabos elétricos distantes de superfícies quentes da churrasqueira e longe de áreas de alto tráfego.
- ⚠ Não pendure a tampa na alça da cuba.
- ⚠ Não utilize o suporte para tampa TUCK-AWAY como uma alça para içar ou transportar a churrasqueira.
- ⚠ AVISO! Não utilize a churrasqueira em espaços confinados e/ou habitáveis, por exemplo, casas, tendas, vans, motor homes, barcos. Perigo de envenenamento por monóxido de carbono.

## PRECAUÇÕES

- ⚠ Não use água para controlar as explosões de chamas ou para apagar o carvão.
- ⚠ 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.

## PROPOSIÇÃO 65 da Califórnia

- ⚠ AVISO: Os subprodutos da combustão produzidos ao usar este produto contêm substâncias químicas reconhecidas no estado da Califórnia que causam câncer, defeitos congênitos ou outros danos reprodutivos.
- ⚠ AVISO: Este produto pode expor você a produtos químicos, incluindo o níquel, que é reconhecido no estado da Califórnia por causar câncer. Para mais informações, acesse [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).



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 conserto 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](http://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](http://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 e roedores, 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.

### PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Cuba, tampa e anel central:  
10 Anos, abrange oxidações e queimaduras

Sistema de limpeza ONE-TOUCH:  
5 Anos, abrange oxidações e 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 OBRIGATORIA 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

SEGURANÇA.....	2
GARANTIA.....	3
SISTEMA DE COZIMENTO.....	4
CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS DA CHURRASQUEIRA A CARVÃO.....	5
ANTES DE ACENDER.....	6
ACENDER O CARVÃO.....	7
MÉTODOS PARA GRELHAR.....	8
DICAS E TRUQUES PARA GRELHAR COM SUCESSO.....	10
GUIA PARA GRELHAR.....	11

## 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



## SISTEMA DE COZIMENTO

Um grande esforço foi dedicado ao projeto da sua churrasqueira a carvão WEBER. Nós projetamos nossas churrasqueiras para um desempenho tal que você não precisa 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

Todas as churrasqueiras a carvão WEBER possuem uma cuba e tampa feitas de aço cozido revestido com esmalte de porcelana. Isto é importante. Significa que sua churrasqueira nunca irá descascar ou lascas. A superfície refletiva permite o cozimento por convecção: o calor é irradiado ao redor dos alimentos de forma muito parecida com um forno para ambientes fechados, proporcionando resultados de cozimento uniformes.

### B Abafadores e aberturas

Um fator importante na churrasqueira a carvão é o ar. Quanto mais ar for permitido na churrasqueira, mais quente ficará o fogo (até um certo ponto) e mais frequentemente você precisará reabastecê-lo. Para minimizar o reabastecimento, mantenha a tampa fechada o máximo possível. As aberturas da cuba, na parte inferior da churrasqueira, devem ser deixadas abertas sempre que você estiver grelhando, mas para diminuir a taxa de queima, feche o abafador da tampa pela metade.

### C Grelha de cozimento

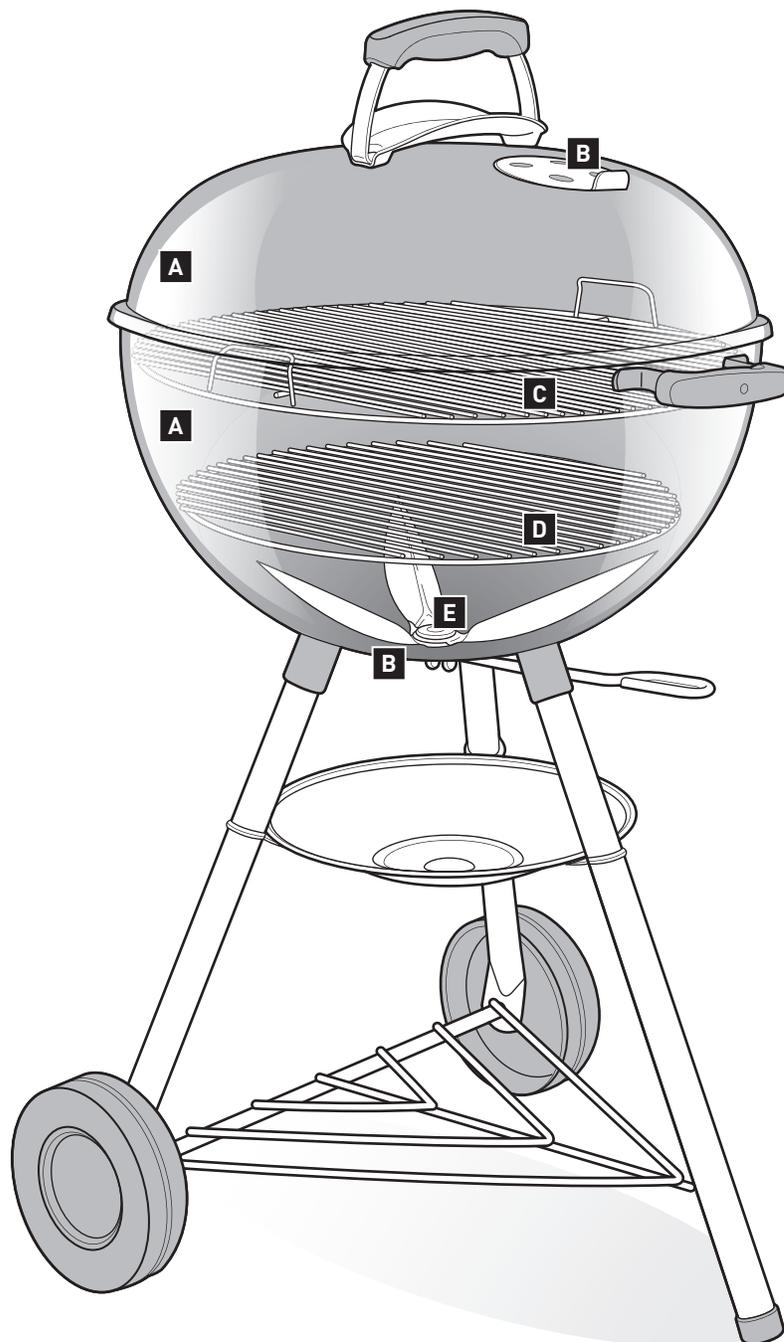
Feita de aço galvanizado reforçado, a grelha oferece uma área ampla para que todos os seus pratos favoritos sejam feitos.

### D Grelha do carvão

A grelha do carvão tem o necessário para suportar o calor do fogo originário do carvão. Feita de aço resistente, esta grelha durável não dobra nem queima. Além disso, deixa espaço suficiente para cozimento direto ou indireto, proporcionando a flexibilidade de cozinhar do jeito que você quiser.

### E Sistema de limpeza ONE-TOUCH

O sistema de limpeza ONE-TOUCH 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. Estas mesmas aberturas funcionam como abafadores da cuba, ajudando a levar oxigênio até o fogo ou permitindo apagar o fogo facilmente.





Dependendo do modelo que você comprou, sua churrasqueira pode ou não ser equipada com os recursos descritos nesta página.

## A GOURMET BBQ SYSTEM

Sua grelha de cozimento pode ser equipada com uma área especial no centro que é removível. Este recurso é projetado para permitir que você adicione facilmente componentes de cozimento do GOURMET BBQ SYSTEM WEBER, como uma pedra de pizza, panela wok, chapa, grelha para marcar a carne, suporte para frangos, frigideira ebelskiver, ou inserção de churrasco coreano (vendidos separadamente). Cada opção oferece a você oportunidades ilimitadas para experimentar novas receitas.

## B Termômetro integrado

Um termômetro durável integrado à tampa permite que você monitore facilmente a temperatura da sua churrasqueira.

## C Gancho da tampa

Dentro da tampa da churrasqueira há um gancho inclinado. Basta deslizar a tampa para o lado e pendurá-la na cuba.

## D Suporte de tampa TUCK-AWAY

O suporte de tampa TUCK-AWAY permite que você mova a tampa facilmente para o lado para verificar seu alimento ou adicionar carvão.

## E Grelha de cozimento articulada

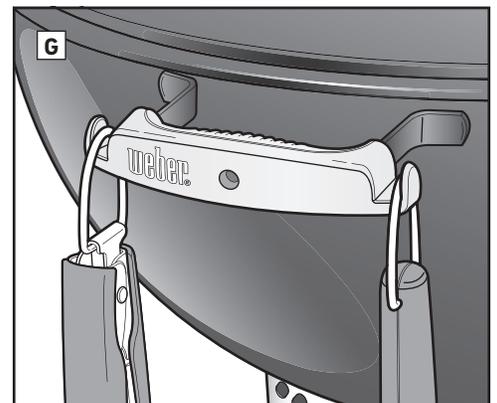
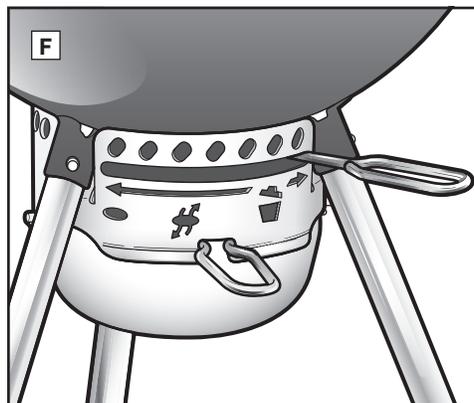
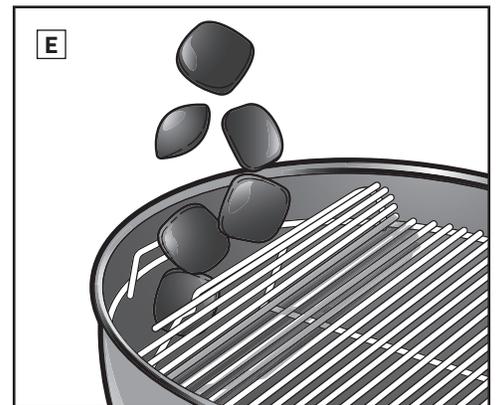
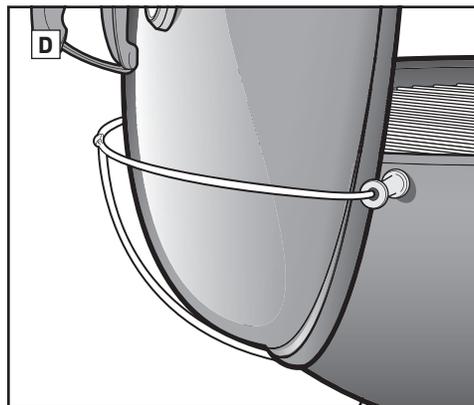
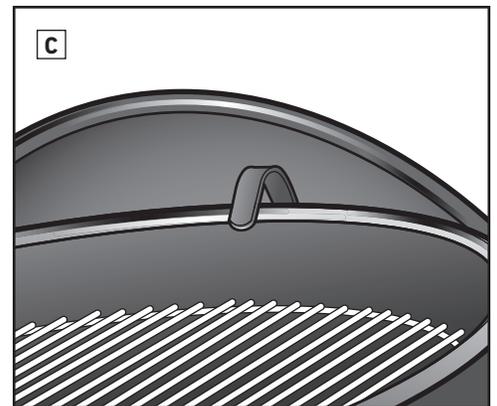
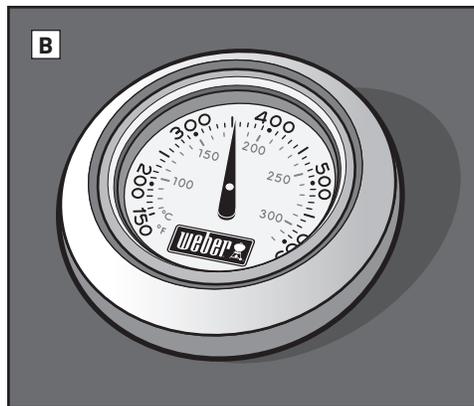
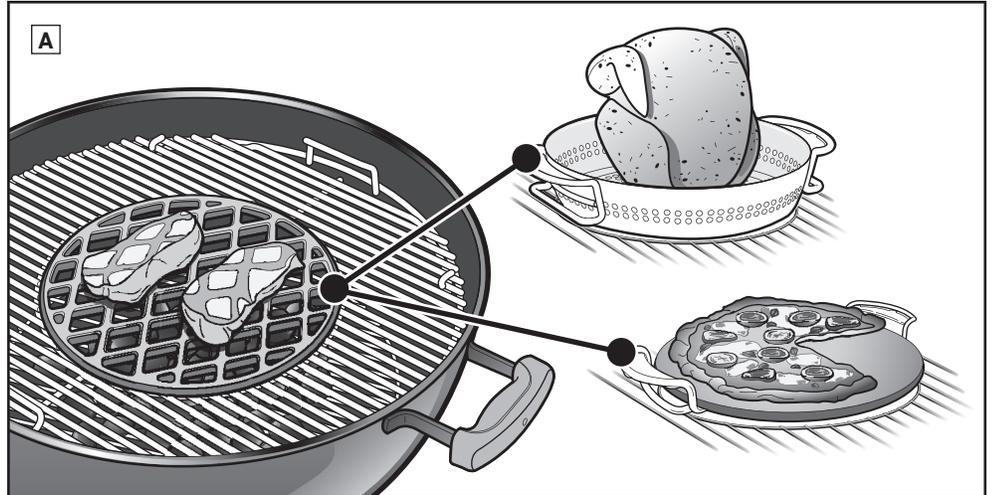
A grelha articulada tem, em cada um dos lados, uma área que se levanta para que você possa facilmente adicionar combustível.

## F Coletor de cinzas de alta capacidade

O coletor de cinzas de alta capacidade totalmente fechado impede que as cinzas se espalhem. Destaca-se facilmente para uma rápida e limpa remoção de cinzas.

## G Alça com ganchos para utensílios

A alça tem ganchos incorporados para que você tenha um lugar conveniente para pendurar seus utensílios.





## ANTES DE ACENDER

### 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 1,5m (5 pés) de qualquer material combustível. Materiais combustíveis são (mas não se limitam a): madeira ou plataformas de madeira tratada, terraços e varandas.

### Defina quanto carvão utilizar

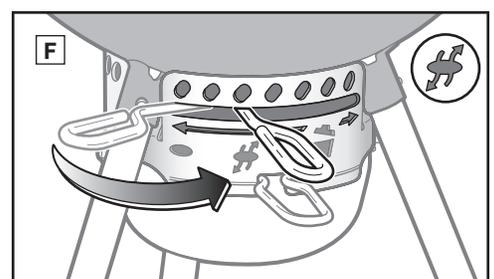
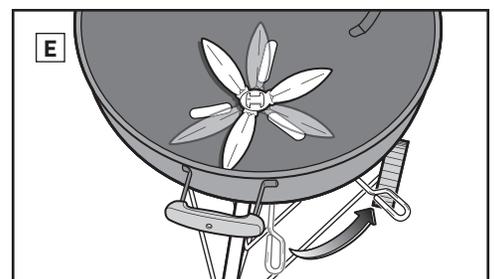
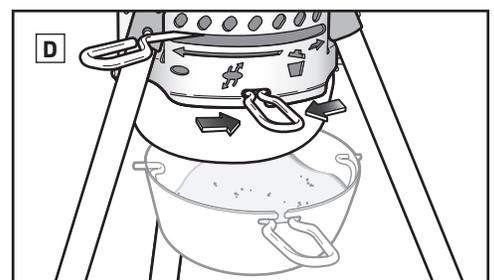
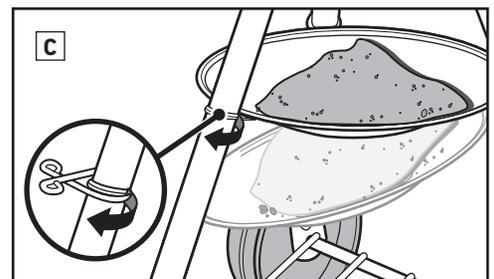
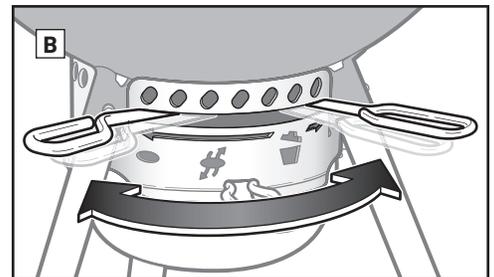
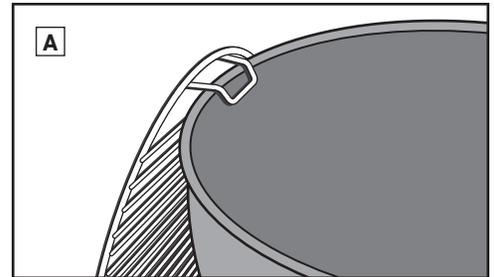
A quantidade de carvão depende do que você está grelhando e o do tamanho da sua churrasqueira. Se você está grelhando pedaços pequenos e tenros de alimentos que levam menos de 20 minutos para ficarem prontos, consulte o gráfico *quantidade de carvão para calor direto*. Se você está grelhando cortes maiores de carne, que requerem 20 minutos ou mais para ficarem prontos, ou alimentos delicados, consulte o gráfico *quantidade de carvão para calor indireto*. Para mais detalhes sobre a diferença entre cozimento direto e indireto, consulte a seção **MÉTODOS PARA GRELHAR**.

O carvão normalmente dura cerca de uma hora antes de estar todo queimado e pronto para ser substituído.

### Preparando a churrasqueira para ser acesa

1. Retire a tampa e posicione-a ao lado da sua churrasqueira utilizando o gancho localizado no interior da tampa, ou a alça de tampa TUCK-AWAY (dependendo do modelo da churrasqueira).
2. Retire a grelha (superior) da sua churrasqueira Para sua conveniência, pendure a grelha na cuba, no painel traseiro ou na estrutura da sua churrasqueira pela alça curva (uma característica em algumas das nossas churrasqueiras) (A). Se a grelha da sua churrasqueira tem o GOURMET BBQ SYSTEM, primeiro remova a área central destacável e, em seguida, a grelha completa da churrasqueira.
3. Retire a grelha de carvão (inferior) e limpe as cinzas ou pedaços de carvão do fundo da cuba. O carvão necessita de oxigênio para queimar, então certifique-se de que não há nada entupindo as aberturas de ventilação. Para churrasqueiras com sistema de limpeza ONE-TOUCH, mova a alça para trás e para frente para mover as cinzas da parte inferior para o coletor de cinzas (B).
4. Se sua churrasqueira tem um coletor de cinzas padrão, libere a presilha da perna para remover o coletor de cinzas (C) e, em seguida, descarte as cinzas. Se sua churrasqueira tem um coletor de cinzas de alta capacidade, aperte a alça do coletor de cinzas para soltá-lo da grelha (D).
5. Abra a ventilação da cuba movendo a alça toda para a direita (E) ou movendo para a posição aberta (F) (dependendo do modelo da churrasqueira).
6. Substitua a grelha de carvão (inferior).

*Nota: Instruções para a utilização de fluido de acendimento foram proposadamente deixadas fora deste manual do proprietário. Fluido de acendimento pode criar problemas. Pode também transmitir um sabor químico para seu alimento, o que não ocorre com os cubos de acendimento (vendidos separadamente). Se você optar por utilizar fluido de acendimento, siga as instruções do fabricante e NUNCA adicione o fluido de acendimento ao fogo aceso.*



### Quantidade de carvão para calor direto

Hambúrgueres, bifés, costeletas, espetinhos, pedaços de frango desossados, filés de peixe, frutos do mar, legumes fatiados

Diâmetro da grelha	Briquetes WEBER necessários	Briquetes de carvão necessários
47cm (18")	30	40
57cm (22")	40	50
67cm (26")	65	80
95 cm (37")	115	150

### Quantidade de carvão para calor indireto

Assados, pedaços de aves com osso, peixes inteiros, filés de peixes delicados, frangos inteiros ou perus, costelas

Diâmetro da grelha	Briquetes WEBER necessários para a primeira hora	Briquetes WEBER adicionados a cada hora adicional	Briquetes de carvão necessários para a primeira hora	Briquetes de carvão adicionados a cada hora adicional
47cm (18")	10 por lado	5 por lado	20 por lado	7 por lado
57cm (22")	15 por lado	7 por lado	25 por lado	8 por lado
67cm (26")	25 por lado	8 por lado	40 por lado	9 por lado
95 cm (37")	45 por lado	18 por lado	75 por lado	22 por lado



## Acender o carvão usando um acendedor chaminé

A maneira mais simples e mais completa de acender qualquer tipo de carvão é utilizando um acendedor chaminé. Particularmente, o acendedor chaminé RAPIDFIRE da WEBER (vendido separadamente). Consulte os avisos e advertências incluídos que vêm com o acendedor chaminé RAPIDFIRE antes de acender.

1. Coloque algumas folhas de jornal amassadas no fundo do acendedor chaminé e coloque o acendedor na grelha de carvão (A) ou coloque alguns cubos acendedores de churrasqueira no centro da grelha de carvão e o acendedor chaminé sobre eles (B).
2. Encha o acendedor chaminé com carvão (C).
3. Acenda os cubos acendedores de churrasqueira ou jornal através dos furos na lateral do acendedor chaminé (D).
4. Mantenha o acendedor chaminé no lugar até que o carvão esteja totalmente aceso. Você percebe que o carvão está totalmente aceso quando está coberto por uma camada branca de cinzas. Isto pode levar de 15 a 20 minutos.

*Nota: Os cubos acendedores de churrasqueira utilizados devem estar totalmente consumidos e os carvões cobertos de cinzas antes de o alimento ser colocado na grelha.*

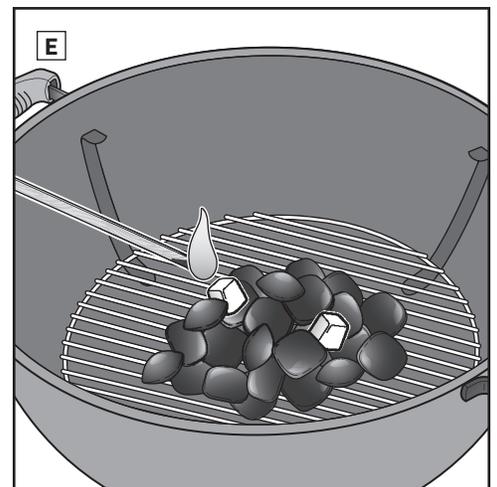
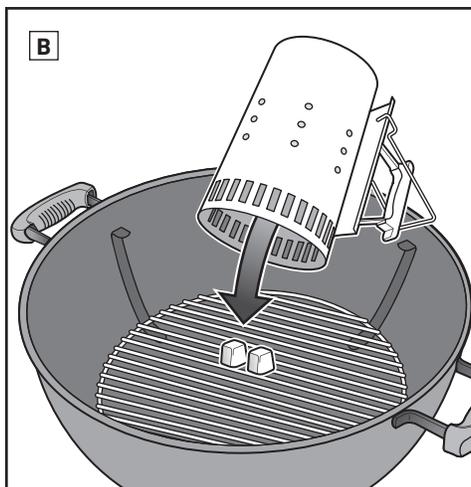
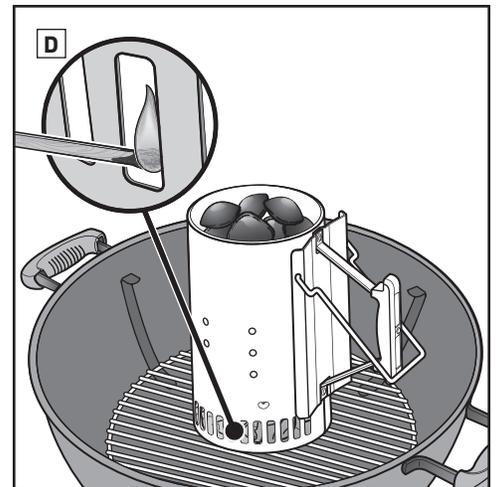
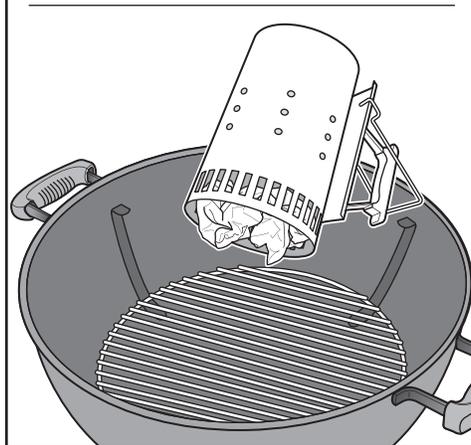
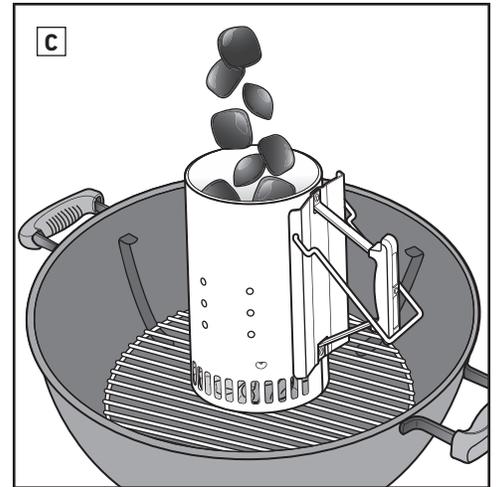
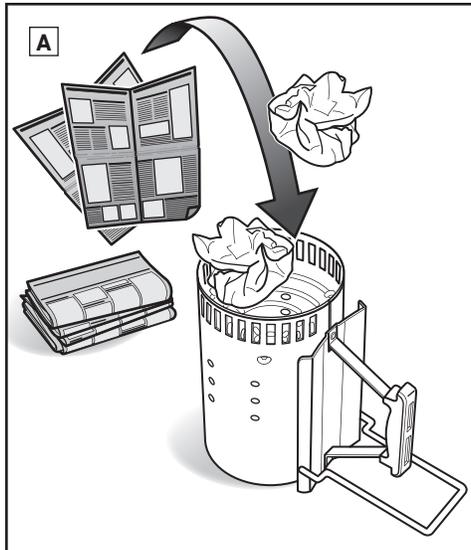
5. Quando o carvão estiver totalmente aceso, siga para as próximas páginas para ver as instruções sobre como organizar o carvão e começar a cozinhar de acordo com o método de cozimento desejado (método direto ou indireto).

## Acender o carvão utilizando cubos acendedores de churrasqueira

1. Construa uma pirâmide de carvão no centro da grelha de carvão (parte inferior) e insira alguns cubos acendedores de churrasqueira (vendido separadamente), dentro da pirâmide (E).
2. Utilizando um fósforo longo ou um isqueiro, acenda os cubos. Os cubos acendedores de churrasqueira vão então inflamar o carvão.
3. Espere o carvão acender completamente. Você percebe que o carvão está totalmente aceso quando está coberto por uma camada branca de cinzas. Isto pode levar de 15 a 30 minutos.

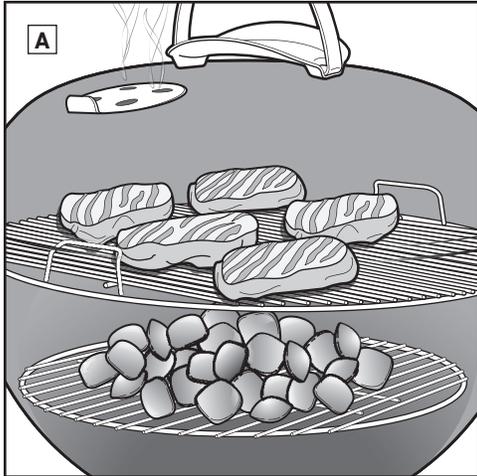
*Nota: Os cubos acendedores de churrasqueira utilizados devem estar totalmente consumidos e os carvões cobertos de cinzas antes de o alimento ser colocado na grelha.*

4. Quando o carvão estiver totalmente aceso, siga para as próximas páginas para ver as instruções sobre como organizar o carvão e começar a cozinhar de acordo com o método de cozimento desejado (método direto ou indireto).





## MÉTODOS PARA GRELHAR



### Grelhando com calor direto

Utilize o método direto para pedaços pequenos e tenros de alimentos que levam menos de 20 minutos para cozinhar, tais como:

- Hambúrgueres
- Bifes
- Costeletas
- Espetinhos
- Pedacos de frango desossado
- Filetes de peixe
- Frutos do mar
- Legumes fatiados

No método direto, o fogo fica diretamente embaixo dos alimentos **(A)**. Este método 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.

### Arrumando o carvão para calor direto

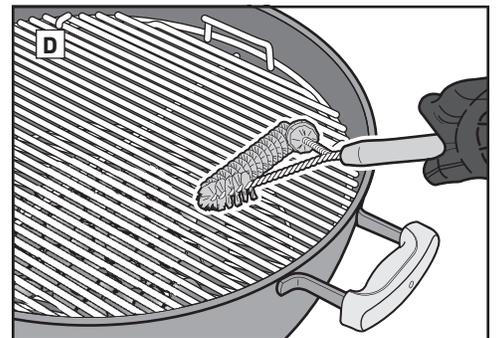
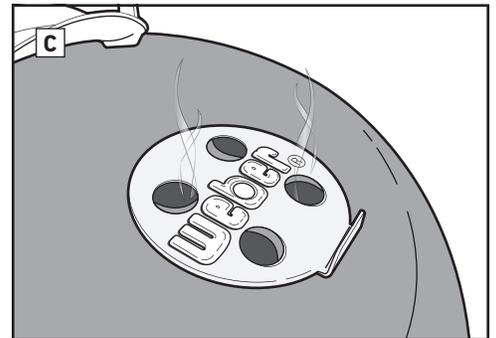
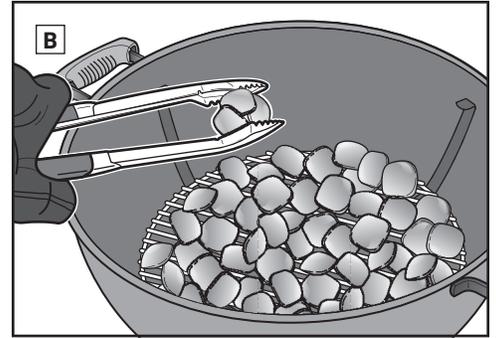
1. Coloque luvas de churrasqueira ou outras luvas com isolamento térmico.  
*CUIDADO: A churrasqueira, incluindo a alça da cuba e as alças do abafador e da abertura, fica quente. Certifique-se de vestir luvas de churrasqueira ou outras luvas com isolamento térmico para evitar que suas mãos se queimem.*
2. Depois que o carvão estiver totalmente aceso, distribua-o uniformemente por toda a grelha de carvão com pinças longas de churrasqueira **(B)** ou com um rastelo de carvão WEBER (vendido separadamente).
3. Certifique-se de que a alça do sistema de limpeza ONE-TOUCH e o abafador da tampa estão na posição totalmente aberta **(C, D)**.
4. Quando o carvão tiver se transformado totalmente em cinzas, reposicione a grelha de cozimento dentro da cuba.
5. Feche a tampa da churrasqueira.
6. Pré-aqueça a grelha de cozimento por cerca de 10 a 15 minutos.
7. Quando a grelha estiver pré-aquecida, abra a tampa. Utilizando uma escova de grelha, esfregue a grelha para limpá-la **(E)**.

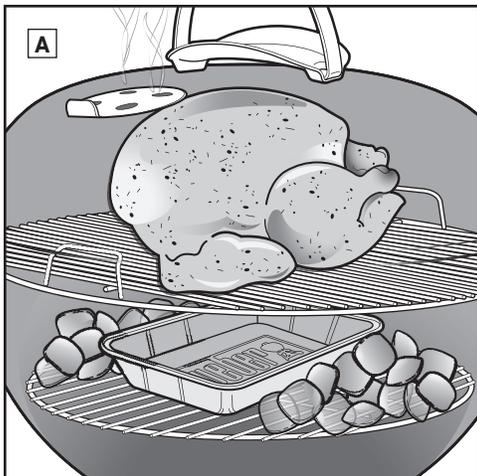
*Nota: Substitua a escova de grelha com cerdas de aço inoxidável se, ao usá-la, encontrar cerdas soltas na grelha ou na própria escova.*

8. Coloque seu alimento sobre a grelha de cozimento.  
*Nota: Ao remover a tampa da churrasqueira durante o cozimento, deslize-a para o lado em vez de abri-la para cima. Abri-la para cima pode criar sucção, levando cinzas ao seu alimento.*
9. Feche a tampa e consulte o tempo recomendado de cozimento na receita.

#### Quando terminar de cozinhar...

Feche os abafadores da tampa e as aberturas da cuba para apagar o carvão **(F)**.





## Grelhando com calor indireto

Utilize o método indireto para cortes de carne que necessitam de um tempo de cozimento de 20 minutos ou mais ou para alimentos que são tão delicados que a exposição direta à chama iria queimá-los ou deixá-los secos. Tais como:

- Assados
- Pedacos de aves com osso
- Peixes inteiros
- Filés de peixe delicados
- Frangos inteiros
- Perus
- 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 um ou em ambos os lados da churrasqueira. O alimento fica na parte da grelha de cozimento sem que haja carvão diretamente abaixo dela (A).

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.

Ao usar o método indireto de grelhar, você tem a opção de espalhar o carvão em brasas diretamente sobre a grelha de carvão (inferior) em lados opostos da cuba ou utilizar o WEBER CHAR-BASKETS (vendido separadamente). Alguns modelos de churrasqueira não incluem o CHAR-BASKETS.

## Organizando o carvão para calor indireto

1. Coloque luvas de churrasqueira ou outras luvas com isolamento térmico.

*CUIDADO: A churrasqueira, incluindo as suas alças, os abafadores da tampa e as aberturas da cuba, fica quente. Certifique-se de vestir luvas de churrasqueira ou outras luvas com isolamento térmico para evitar que suas mãos se queimem.*

2. Uma vez que o carvão esteja totalmente aceso, utilizando seu método indireto de grelhar preferido (consulte a seção "acender o carvão"), utilize luvas de churrasqueira ou outras luvas com isolamento térmico e pinças longas de churrasqueira para garantir que o carvão esteja corretamente posicionado nos lados opostos da cuba. Evite posicionar o carvão próximo às alças da cuba ou diretamente sob o termômetro ou sob o abafador da tampa (B). Uma bandeja de gotejamento pode ser colocada entre o carvão para coletar os gotejamentos de alimentos.

3. Certifique-se de que a alça do sistema de limpeza ONE-TOUCH e o abafador da tampa estejam na posição totalmente aberta (C, D).

4. Quando o carvão tiver se transformado totalmente em cinzas, reposicione a grelha de cozimento dentro da cuba. Se sua grelha de cozimento tiver lados articulados, certifique-se de que os mesmos estão diretamente acima do carvão, dentro da cuba. Isto tornará mais fácil a adição de mais carvão, se necessário.

5. Feche a tampa da churrasqueira.

6. Pré-aqueça a grelha por aproximadamente 10 a 15 minutos.

7. Quando a grelha estiver pré-aquecida, abra a tampa. Utilizando uma escova de grelha, esfregue a grelha para limpá-la (E).

*Nota: Substitua a escova de grelha com cerdas de aço inoxidável se, ao usá-la, encontrar cerdas soltas na grelha ou na própria escova.*

8. Posicione seu alimento no centro da grelha de cozimento, acima de uma bandeja de gotejamento, caso esteja usando uma.

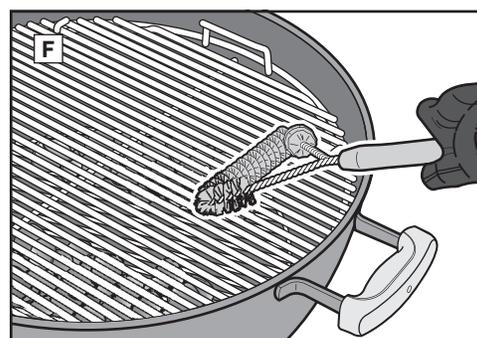
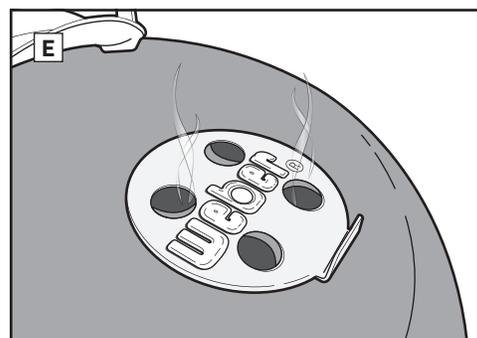
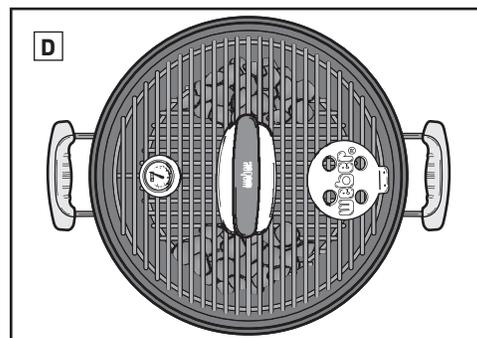
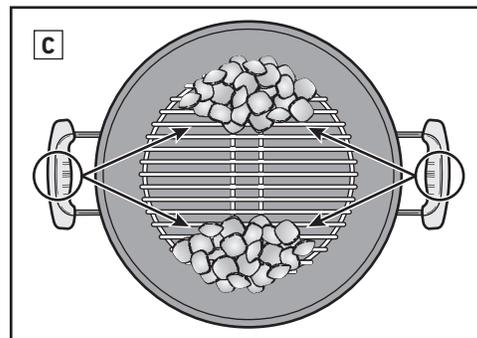
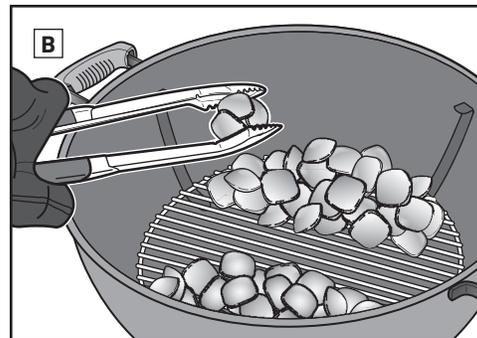
*Nota: Ao remover a tampa da churrasqueira durante o cozimento, deslize-a para o lado em vez de abri-la para cima. Abri-la para cima pode criar sucção, levando cinzas ao seu alimento.*

9. Deslize a tampa para fechá-la. Sempre posicione a tampa de forma que o termômetro não fique diretamente acima do carvão, onde ele ficaria diretamente exposto ao calor. Consulte a receita para ver o tempo recomendado de cozimento. Ajuste a posição da tampa e do abafador da cuba para diminuir a temperatura do interior da churrasqueira, se necessário.

*Nota: Gire o abafador da tampa até que esteja totalmente aberto para elevar a temperatura e feche-o mais para baixar a temperatura.*

## Quando terminar de cozinhar...

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





## Use luvas

Use sempre luvas de churrasco ou outras luvas com isolamento térmico quando estiver utilizando 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.

## Evite o fluido acendedor

Evite a utilização de fluido acendedor. Isto pode dar aos alimentos um sabor químico. Acendedores chaminé (vendidos separadamente) e cubos acendedores de churrasqueira (vendidos separadamente) são formas muito mais limpas e mais eficazes de acender o carvão.

## Pré-aqueça a churrasqueira

Pré-aquecer a sua churrasqueira com a tampa fechada por 10 a 15 minutos prepara a grelha de cozimento. Com o carvão incandescente, a temperatura sob a tampa deve chegar perto de 300°C. O calor solta quaisquer pedaços de alimentos presos à grelha e, assim, fica fácil tirá-los com a escova de grelha com cerdas de aço inoxidável. O pré-aquecimento ajuda a evitar que os alimentos grudem na grelha e também deixa a grelha quente o suficiente para criar marcas perfeitas.

*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.*

## Coloque óleo na comida, não na grelha

O óleo impede que os alimentos grudem e também adiciona sabor e umidade. Passar óleo levemente com um pincel ou pulverizá-lo sobre o alimento funciona melhor que escovar a grelha.

## Mantenha o fluxo de ar

Um fogo de carvão precisa de ar. A tampa deve ser mantida fechada o máximo possível, mas mantenha abertos o abafador da tampa e as aberturas da cuba. Remova as cinzas na parte inferior da churrasqueira regularmente para evitar que bloqueie as aberturas.

## Coloque a tampa

Por quatro razões importantes, a tampa deve permanecer fechada o máximo possível.

1. Mantém a grelha quente o suficiente para selar o alimento.
2. Acelera o tempo de cozimento e evita que os alimentos fiquem secos.
3. Prende o "esfumaçado" que é gerado quando a gordura e os sucos são vaporizados na churrasqueira.
4. Impede explosões de chama ao limitar o oxigênio.

## Controlar a chama

Explosões de chama acontecem, o que é bom porque selam a superfície do que estiver sendo grelhado. No entanto, muitas explosões podem queimar seu alimento. Mantenha a tampa fechada o máximo possível. Isto 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. Se o vento estiver forte, isto irá elevar a temperatura de uma churrasqueira a carvão. Então mantenha-se sempre perto de sua churrasqueira e lembre-se de manter a tampa fechada o máximo possível para que o calor não escape.

## Frescos ou congelados

Se grelhar alimentos frescos ou congelados, siga as orientações de segurança da embalagem e cozinhe sempre na temperatura interna recomendada. Alimentos congelados levarão mais tempo para grelhar e podem precisar que seja adicionado mais combustível, dependendo do tipo de alimento.

## Mantenha a churrasqueira limpa

Siga as instruções básicas de manutenção para manter sua churrasqueira com bom funcionamento e boa aparência por anos!

- Para manter o fluxo de ar adequado e para grelhar melhor, remova cinzas e carvão velho acumulados no fundo da caldeira e do coletor de cinzas antes da utilização. Certifique-se de que todo o carvão está totalmente apagado e que a grelha está fria antes de fazer isso.
- Você poderá notar cascas 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 tampa. Escove a gordura carbonizada do interior da tampa com uma escova de grelha com cerdas em aço inoxidável. Para minimizar acúmulos posteriores, o interior da tampa pode ser limpo com papel toalha enquanto a churrasqueira ainda estiver morna (não quente).
- Limpe as superfícies pintadas, esmaltadas de porcelana e plásticas do lado de fora da sua churrasqueira com água morna e sabão e um pano não abrasivo.
- Se a sua churrasqueira estiver exposta a um ambiente particularmente hostil, você deverá limpar o seu exterior com maior frequência. Chuva ácida, produtos químicos e água salgada podem provocar o aparecimento de ferrugem. A WEBER recomenda limpar o exterior da sua churrasqueira com água morna e sabão. Em seguida, enxágue e seque bem.
- Não utilize nenhum dos seguintes produtos para limpar a sua churrasqueira: polidores abrasivos de aço inoxidável ou tintas, detergentes que contêm ácido, essências minerais ou xileno, produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza abrasivos (produtos de cozinha) ou esponjas de limpeza abrasivas.



Os tempos de cozimento para carne de vaca e de cordeiro utilizam o padrão do USDA para ponto médio, salvo indicação em contrário. Os cortes, as espessuras, os pesos e os tempos de cozimento são apenas referências. Fatores como a altitude, o vento e a temperatura exterior podem influenciar os tempos de cozimento.

Visite [www.churrasqueirasweber.com.br](http://www.churrasqueirasweber.com.br) para obter receitas e dicas de cozimento na grelha.

	Espessura / peso	Tempo total aproximado	
CARNE VERMELHA	1,9cm (¾") de espessura	<b>4 a 6 minutos</b> calor direto forte	
	2,5cm (1") de espessura	<b>6 a 8 minutos</b> calor direto forte	
	5cm (2") de espessura	<b>14 a 18 minutos</b> dourar de 6 a 8 minutos com calor direto forte e, em seguida, grelhar 8 a 10 minutos com calor indireto forte	
	680g a 907g (1½lb a 2lb), 1,9cm (¾") de espessura	<b>8 a 10 minutos</b> calor direto médio	
	1,9cm (¾") de espessura	<b>8 a 10 minutos</b> calor direto médio	
Lombo	1,36kg a 1,81kg (3lb a 4lb)	<b>45 a 60 minutos</b> 15 minutos com calor direto médio e, em seguida, 30 a 45 minutos com calor indireto médio	
PORCO	Linguiça Bratwurst: fresca	Elo de 85g (3oz)	
	Costeleta: com ou sem osso	1,9cm (¾") de espessura	<b>6 a 8 minutos</b> calor direto forte
		3,17cm a 3,81cm (1¼" a 1½") de espessura	<b>10 a 12 minutos</b> dourar de 6 minutos com calor direto forte e, em seguida, grelhar 4 a 6 minutos com calor indireto forte
	Costelas: costelinhas, ponta de agulha	1,36kg a 1,81kg (3lb a 4lb)	<b>1½ a 2 horas</b> calor indireto médio
	Costelas: caipira, com osso	1,36kg a 1,81kg (3lb a 4lb)	<b>1½ a 2 horas</b> calor indireto médio
	Lombo	453g (1lb)	<b>30 minutos</b> dourar por 5 minutos com calor direto forte, em seguida grelhar 25 minutos com calor indireto médio
AVES	Peito de frango: sem osso, sem pele	170g a 226g (6oz a 8oz)	
	Coxa de frango: sem osso, sem pele	113g (4oz)	
	Pedaços de frango com osso, sortidos	85g a 170g (3oz a 6oz)	
	Frango: inteiro	1,81kg (4lb) a 2,26kg (5lb)	
	Galinhas de caça da Cornualha	680g (1½lb) a 907 g (2lb)	
	Peru: inteiro, comum	4,53kg (10lb) a 5,44kg (12lb)	
FRUTOS DO MAR	Peixe, filés ou postas: halibute, caranha vermelha, salmão, robalo, peixe-espada e atum	0,63cm a 1,27cm (¼ a ½") de espessura	
		2,54 cm a 3,17cm (1" to 1¼") de espessura	
	453g (1lb)		
	Peixe: inteiro	1,36 kg (3lb)	
		28 g (1½oz)	
VEGETAIS	Aspargos	1,27 cm (½") de diâmetro	
	Milho	com casca	
		descascado	
	Cogumelo	shitake ou button	
		portobello	
	Cebola	dividida ao meio	
Fatias de 1,27cm (½")			
Batata	inteira		
	Fatias de 1,27cm (½")		

Certifique-se de que o alimento cabe na grelha, com a tampa fechada, com aproximadamente 2,54 centímetros (1") entre o alimento e a tampa.

## Dicas de culinária

- Faça bifes, filés de peixe, pedaços de frango desossados e legumes grelhados utilizando o método direto, cozinhando pelo período de tempo indicado na tabela (ou até alcançar o ponto pretendido), virando os alimentos uma vez na metade do tempo de cozimento.
- Faça assados, frangos inteiros, pedaços de frango com osso, peixes inteiros e cortes mais espessos com o método indireto, cozinhando pelo período de tempo indicado na tabela (ou até que um termômetro de leitura instantânea registre a temperatura interna pretendida).
- Antes de cortar, deixe os assados, cortes de carne maiores e costeletas espessas descansarem por 5 a 10 minutos após o cozimento. A temperatura interna da carne irá aumentar de 5 a 10 graus durante este período de tempo.
- Para um sabor mais intenso de defumado, considere adicionar lascas ou pedaços de madeira, embebidos em água por pelo menos 30 minutos e escorridos. Você também pode adicionar ervas frescas umedecidas, como alecrim, tomilho ou louro. Coloque a madeira molhada ou as ervas diretamente sobre as brasas, antes de começar a cozinhar.
- Descongele os alimentos antes de grelhar. Ou então, no caso de o alimento estar congelado, permita um tempo maior de cozimento.

## Dicas de segurança de alimentos

- Não descongele carnes, peixes ou aves à temperatura ambiente. Descongele na geladeira.
- Lave as mãos minuciosamente com água quente e sabão antes de iniciar qualquer preparação da refeição e depois da manipulação de aves, peixe e carne fresca.
- Nunca coloque alimento cozido no mesmo prato em que o alimento cru estava.
- Lave com água quente e sabão todos os pratos e utensílios de cozinha que tenham entrado em contato com carnes ou peixes crus. Enxágue bem.



Weber-Stephen Products LLC  
[www.churrasqueirasweber.com.br/](http://www.churrasqueirasweber.com.br/)