

GENESIS II

E-335 • S-335 • SE-335 • CSE-335 • CSS-335
E-435 • S-435

Manual do proprietário LP



Faça o download do aplicativo iGRILL WEBER.

A bordo com o aplicativo gratuito de churrasqueiras da WEBER. O aplicativo WEBER é a sua resposta para tudo no churrasco e o levará desde a instalação do botijão de gás até o seu primeiro churrasco ao ar livre. Personalize o aplicativo para o seu gosto e modelo exato, registrando sua churrasqueira com algumas perguntas simples.

- Configuração da churrasqueira e instalação do botijão de gás
- Técnicas e guias de cozimento
- Temporizadores e ferramentas
- Receitas para todos os gostos
- Cardápios/receitas sazonais



Guarde este Manual do Proprietário para consulta futura, leia atentamente e, se tiver alguma dúvida, entre em contato conosco hoje.

54573

103118
ptBR - Portuguese

Informações importantes de segurança

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

- ⚠ **PERIGO:** Indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, **resultará em morte ou ferimentos graves.**
- ⚠ **AVISO:** Indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, **pode resultar em morte ou ferimentos graves.**
- ⚠ **CUIDADO:** Indica uma situação de perigo que, caso não seja evitada, **pode resultar em ferimentos leves ou moderados.**

⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro de gás:

- Desligue a alimentação de gás para o dispositivo (churrasqueira).
- Apague qualquer chama.
- Abra a tampa.
- Se o cheiro permanecer, afaste do aparelho (churrasqueira) e ligue para o seu fornecedor de gás ou bombeiros.

⚠ AVISO

- Não armazene ou utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades desta (churrasqueira) ou de qualquer outro dispositivo.
- O botijão LP não conectado para o uso não deve ser guardado nas proximidades desta (churrasqueira) ou de qualquer outro dispositivo.

UTILIZAR APENAS NO EXTERIOR.

LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O DISPOSITIVO (GRELHADOR).

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

NOTA PARA O CONSUMIDOR: Guarde estas instruções para referência futura.

Instalação e montagem

- ⚠ **PERIGO:** Esta churrasqueira não se destina a ser instalada em veículos de recreio ou barcos.
- ⚠ **AVISO:** Não use esta churrasqueira sem que todas as peças se encontrem devidamente posicionadas e que a churrasqueira tenha sido instalada de acordo com as instruções de montagem.
- ⚠ **AVISO:** Não instale este modelo de churrasqueira em uma estrutura embutida ou móvel.
- ⚠ **AVISO:** Não modifique o aparelho (churrasqueira). O gás propano líquido não é gás natural. A conversão ou tentativa de utilização de gás natural em uma unidade de gás propano líquido ou gás LP em uma unidade de gás natural é perigoso e anulará a garantia.
- Nos Estados Unidos, a instalação deve estar em conformidade com os códigos locais ou, na ausência de códigos locais, com o Código Nacional de Gás Combustível ANSI Z223.1/NFPA 54, Código de Instalação de Gás Natural e Propano, CSA B149.1, ou Código de Manuseio e Armazenamento de Propano, B149.2, ou a Norma para Veículos Recreativos, ANSI A119.2/NFPA 1192, e CSA Z240 Série RV, Código de Veículos Recreativos, conforme aplicável.
- No Canadá, a instalação dessa churrasqueira deve respeitar as normas locais e/ou a edição mais recente da norma CAN/CSA-B149.2 (Código de manuseio e armazenamento de propano). Estas instruções, enquanto geralmente aceitáveis, não necessariamente são compatíveis com os códigos de instalação canadense, particularmente com tubulação acima e abaixo do solo.
- No México, se houver códigos locais aplicáveis a aparelhos portáteis a gás, você deverá cumprir a última edição do Padrão Oficial Mexicano (NOM).
- Se uma fonte elétrica externa for utilizada (como uma rotisseria), ela deve ser aterrada eletricamente de acordo com códigos locais ou, na ausência de códigos locais, com o Código Elétrico Nacional, ANSI/NFPA 70 ou com o Código Elétrico Canadense, Parte 1, CSA C22.1.

Operação

- ⚠ **PERIGO:** Utilizar a churrasqueira apenas no exterior, em uma área bem ventilada. Não utilizar em garagens, edifícios, passagens cobertas, tendas ou em qualquer outra área fechada ou sob um telhado combustível.
- ⚠ **PERIGO:** Não utilize a churrasqueira em qualquer veículo nem nas áreas de armazenamento ou carga de qualquer veículo. Tal inclui, entre outros, automóveis, caminhões, caminhonetes, mini-vans, veículos utilitários esportivos, veículos recreativos e barcos.
- ⚠ **PERIGO:** Não use a churrasqueira a menos de 24 polegadas (61 cm) de materiais inflamáveis. Esta distância aplica-se à parte superior, inferior, traseira e às laterais da churrasqueira.
- ⚠ **PERIGO:** Mantenha a área de preparação dos alimentos livre de vapores e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool etc., bem como de materiais combustíveis.
- ⚠ **PERIGO:** Este aparelho (churrasqueira) deve estar afastado de materiais inflamáveis durante a utilização.
- ⚠ **PERIGO:** Não coloque uma cobertura para churrasqueira ou outro objeto inflamável sobre a churrasqueira ou na área de armazenamento sob a mesma enquanto esta se encontra em funcionamento ou quente.
- ⚠ **PERIGO:** Caso ocorra um incêndio com origem na gordura, desligue todos os queimadores e deixe a tampa fechada até o incêndio se extinguir.
- ⚠ **AVISO:** As partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.
- ⚠ **AVISO:** O consumo de álcool, medicamentos sujeitos a receita médica, medicamentos de venda livre ou drogas ilegais pode prejudicar a capacidade do utilizador de montar, deslocar, armazenar ou operar a churrasqueira de maneira adequada.

- ⚠ **AVISO:** Nunca deixe a churrasqueira sem supervisão durante a utilização ou o pré-aquecimento. Tenha cuidado ao utilizar esta churrasqueira. Durante a utilização, a totalidade da área de cozimento fica quente.
- ⚠ **AVISO:** Não mova o aparelho (churrasqueira) durante a utilização.
- ⚠ **AVISO:** mantenha o cabo de alimentação elétrica e a mangueira de combustível afastados de superfícies quentes.
- ⚠ **CUIDADO:** A segurança deste produto foi testada e o produto encontra-se certificado para utilização em um determinado país. Consulte a designação do país no exterior da embalagem.
- Não utilize a churrasqueira com carvão ou pedras de lava.

• Armazenamento e/ou não utilização

- ⚠ **AVISO:** Interrompa o fornecimento de gás no botijão de gás após a utilização.
- ⚠ **AVISO:** Os botijões de LP devem ser armazenados no exterior, fora do alcance das crianças, e não devem ser armazenados em um edifício, garagem ou outra área fechada.
- ⚠ **AVISO:** Após um período de armazenamento e/ou não utilização, a churrasqueira deve ser verificada quanto a fugas de gás ou queimadores entupidos antes de ser utilizada.
- ⚠ O armazenamento da churrasqueira no interior é permitido apenas se o botijão de LP estiver desconectado e removido da churrasqueira.

Proposta 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.
- ⚠ **PROPOSTA 65 AVISO:** O manuseio do material de cobre neste produto lhe expõe ao chumbo, uma substância química conhecida no estado da Califórnia por causar câncer, defeitos congênitos ou outros danos reprodutivos. *Lave as mãos após manusear este produto.*



Olá e bem-vindo à família WEBER!

leia este Manual do Proprietário e baixe o aplicativo gratuito WEBER Grills para que você esteja pronto e fazendo churrasco o mais rápido possível. O aplicativo WEBER Grills é a sua resposta grelhar tudo. Desde a instalação de botijões de gás a receitas e recursos personalizáveis, este aplicativo é onde você começará sua jornada de churrascos e nunca olhará para trás. Obrigado por escolher a WEBER!

CONTEÚDO

- 2 Bem-vindo à WEBER
Informações importantes de segurança
- 4 A promessa WEBER
Garantia
- 5 Características do produto
Gênesis II Recursos
GS4 Sistema de churrasco de alto desempenho
- 6 Dicas e sugestões
A chama - direta ou indireta
O que fazer e o que não fazer em um churrasco
- 8 Iniciar
Informações importantes sobre gás LP e conexões para gás
Instalação do botijão LP e Verificação de vazamento
Recarga ou a substituição de um botijão LP
- 12 Operação
A primeira utilização da sua churrasqueira
Sempre que utilizar a churrasqueira
Acender a churrasqueira
Acender o queimador lateral
- 16 Conservação do produto
Limpeza e manutenção
- 18 Resolução de problemas
- 21 Guia de grelhados
- 22 Peças de substituição

A Promessa WEBER

Na WEBER, estamos orgulhosos de duas coisas: fazer churrasqueiras que duram e garantir um excelente serviço ao consumidor.

Garantia

Obrigado por adquirir um produto WEBER. A Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 e suas Unidades de Negócio nas Américas ("WEBER") se orgulha de fornecer um produto seguro, duradouro e confiável.

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

De acordo com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos no caso de defeito no produto. Esses direitos incluem o desempenho suplementar ou a substituição, desconto no preço de compra e compensação. Estes e outros direitos legais não são influenciados por esta 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 situação promocional, à pessoa a quem foi concedido como um presente ou um item promocional) ("Proprietário"), que o produto WEBER está livre de defeitos no material e mão-de-obra por dez (10) anos da data de compra quando montado e operado em conformidade com o manual do proprietário que o acompanha, desgaste normal e rasgos excluídos. (Nota: Se perder o seu Manual do Proprietário WEBER, encontra-se disponível uma cópia online em www.weber.com.) A WEBER se compromete, dentro do âmbito desta garantia, a reparar ou substituir a peça defeituosa no material ou mão-de-obra sujeito às limitações e exclusões aplicáveis listados abaixo. NA MEDIDA DO QUE FOR PERMITIDO PELAS LEIS APLICÁVEIS, ESTA GARANTIA ESTENDE-SE SOMENTE AO COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL AOS PROPRIETÁRIOS SUBSEQUENTES, EXCETO NO CASO DE PRESENTES OU ITENS PROMOCIONAIS, CONFORME INDICADO ACIMA.

A WEBER está do lado dos seus produtos e tem o prazer de lhe proporcionar a Garantia descrita para defeitos de material na churrasqueira ou seus componentes relevantes, desgaste normal e rasgos excluídos.

- "O desgaste normal" inclui a deterioração cosmética e imaterial que pode vir com a propriedade da sua churrasqueira ao longo do tempo, tais como ferrugem na superfície, amassados / arranhões, etc.

No entanto, a WEBER irá honrar esta Garantia da churrasqueira ou seus componentes relevantes quando um dano ou disfunção for resultante de um defeito do material.

- "Defeito do material" inclui oxidações ou queimaduras de determinadas peças ou outros danos ou falha que iniba sua capacidade de usar a churrasqueira com segurança/de forma adequada.

Responsabilidades do Proprietário desta

Garantia / Exclusões da Garantia

Para garantir uma cobertura da Garantia isenta de problemas, é importante (mas não obrigatório) registrar o seu produto WEBER online em www.weber.com. Guarde também o seu recibo original e/ou fatura. O registro do seu produto WEBER confirma sua cobertura de garantia, agilizará quaisquer solicitações de Garantia que você precise fazer e cria uma ligação direta entre você e a WEBER caso precisemos entrar em contato. Se você não teve tempo para registrar sua churrasqueira antes de solicitar o serviço de Garantia, tenha as seguintes informações disponíveis quando ligar:

Nome - Endereço - Número de telefone - E-mail - Número de série - Data de compra - Revendedor da compra - Modelo - Cor - Problema principal

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 um 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.

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, danos nos 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.
- Chuva ácida e de outros fatores ambientais

A utilização e/ou instalação de peças no seu produto WEBER que não sejam peças originais WEBER representam a anulação desta garantia; quaisquer danos daqui resultantes 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.

Processamento de 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 em nosso site (www.weber.com). 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 pelo proprietário.

Ao entrar em contato com o Atendimento ao Cliente, tenha as seguintes informações em mãos:
Nome - Endereço - Número de telefone - E-mail - Número de série - Data de compra - Revendedor da compra - Modelo - Cor - Problema principal

Exclusões

PARA ALÉM DA GARANTIA E DAS EXCLUSÕES, CONFORME 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 ONDE A WEBER TEM UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME DESCRITO PELO ESTATUTO.

NENHUMA GARANTIA SERÁ APLICADA APÓS O PERÍODO DE DEZ (10) ANOS DESDE 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.

AS PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS NO ÂMBITO DESTA GARANTIA ESTÃO COBERTOS APENAS PELO BALANÇO DOS PERÍODOS DE GARANTIA ORIGINAIS DE DEZ (10) ANOS MENCIONADOS ACIMA.

ESTA GARANTIA APLICA-SE SOMENTE A UMA ÚNICA FAMÍLIA EM UMA CASA OU APARTAMENTO E NÃO SE APLICA AOS GRELHADORES DA WEBER® USADAS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU PARTILHADOS, COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, RESORTS OU PROPRIEDADES ALUGADAS.

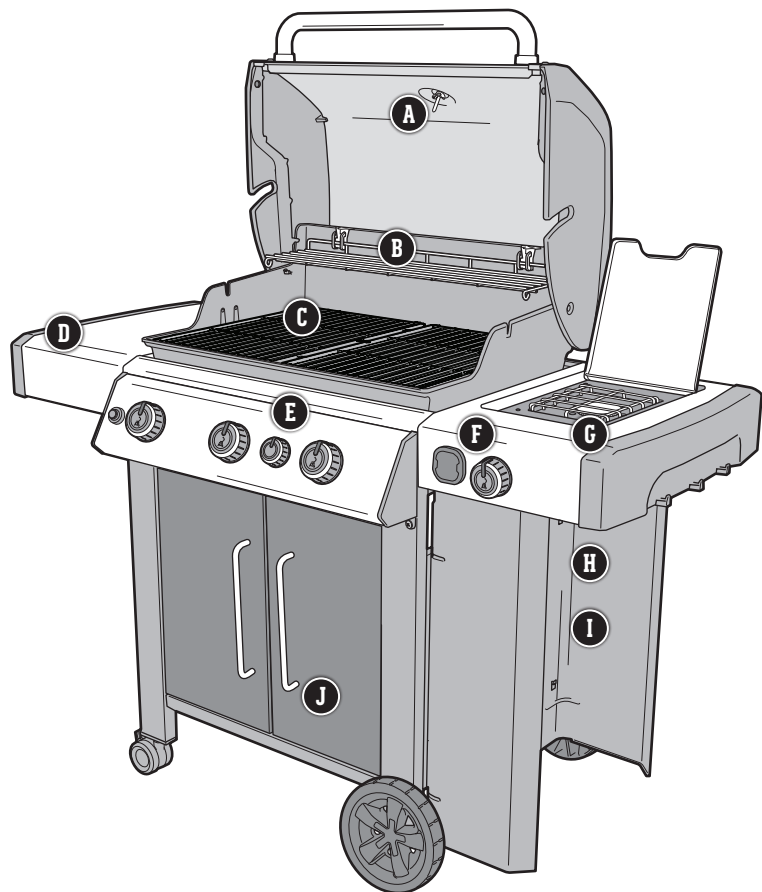
A WEBER PODE, PERIODICAMENTE, ALTERAR O DESIGN DE SEUS PRODUTOS. NADA QUE ESTEJA CONTIDO NESTA GARANTIA DEVE SER ENTENDIDO COMO OBRIGAÇÃO, POR PARTE DA WEBER, DE INCORPORAR TAIS MUDANÇAS DE DESIGN EM PRODUTOS PREVIAMENTE FABRICADOS, NEM TAIS ALTERAÇÕES DEVEM SER ENTENDIDAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE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



PROTEJA O SEU INVESTIMENTO

Proteja a sua churrasqueira contra as intempéries com uma robusta cobertura premium.

CARACTERÍSTICAS GENESIS II



A Termômetro integrado

Saber a temperatura no interior do alimento permite que você ajuste o calor quando necessário.

B Grelha de aquecimento TUCK-AWAY

Mantém o alimento aquecido ou tosta pãezinhos, enquanto o prato principal termina de cozinhar na grelha. Dobre-a quando não estiver em uso para facilitar o armazenamento.

C Grelhas de cozimento em ferro fundido com revestimento em porcelana esmaltada:

Grelhas de cozimento em ferro fundido e esmaltadas em porcelana proporcionam uma distribuição de calor uniforme em toda a superfície da grelha e uma retenção de calor superior. (S-335, SE-335, CSE-335, CSS-335, S-435 equipadas com grelhas de aço inoxidável.)

D Mesas de apoio com ganchos para utensílios integrados

Utilize as mesas de apoio para manter as travessas, os temperos e as ferramentas ao seu alcance. Pendure os seus utensílios de churrasqueira essenciais nos ganchos para um fácil acesso e organização do seu espaço de trabalho no quintal.

E Sear Station

A Sear Station é projetada para criar uma zona de calor intensa para adicionar rapidamente marcas de douragem à sua carne.

F Compatível com o iGRILL 3

O termômetro conectado ao aplicativo IGRILL 3 monitora os alimentos do início ao fim, exibindo a temperatura em tempo real no seu dispositivo móvel. (Acessório vendido separadamente.)

G Queimador lateral

Use o queimador lateral para ferver o molho BBQ ou refogue legumes enquanto o prato principal cozinha sob a tampa.

H Medidor de combustível

O medidor de combustível de fácil leitura localizado ao lado do tanque de gasolina permite ver quanto combustível é deixado no botijão.

I Botijão de gás montado ao lado

Montar o botijão de gás na parte externa da churrasqueira facilita o acesso e a remoção.

J Armário da churrasqueira

O armário da churrasqueira adiciona espaço de armazenamento embutido para todas as suas ferramentas e acessórios de churrasqueira essenciais.

GS4 SISTEMA DE CHURRASCO DE ALTO DESEMPENHO



O sistema de churrasco GS4 de alto desempenho define o padrão no mundo do cozimento a gás e coloca a WEBER em uma classe exclusiva. Este sistema de churrasco poderosa é baseado em mais de 65 anos de experiência em churrascos, habilidade culinária e, acima de tudo, os desejos e as necessidades de quem realmente importa: nossa comunidade dos amantes do churrasco. Cada componente do GS4 foi concebido para garantir facilidade de utilização e assegurar uma satisfação inigualável na sua experiência de churrasco no quintal.

1 Acendimento INFINITY



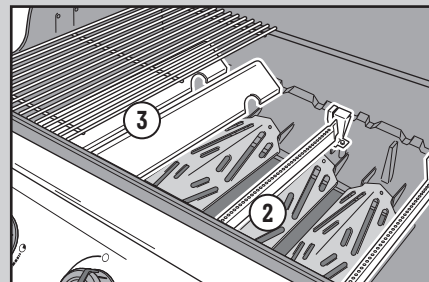
O acendimento Infinity é garantido. Pode estar certo de que você estará pronto para cozinhar na primeira tentativa, sempre.

2 Queimadores

O formato cônico exclusivo garante um fluxo constante de gás da frente para trás. Isso assegura uma distribuição uniforme do calor e garante que os alimentos grelham de modo uniforme e consistente em qualquer ponto das grelhas.

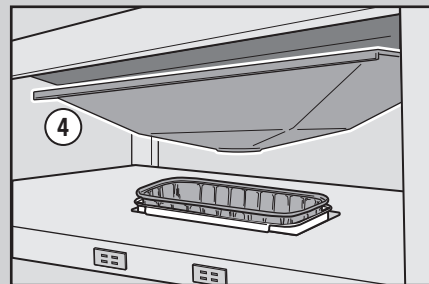
3 FLAVORIZER BARS

As FLAVORIZER BARS em aço inoxidável encontram-se no ângulo correto para recolher os pingos que se transformam em fumaça e chiaz, adicionando aquele irresistível sabor defumado que todos conhecemos e adoramos no seu alimento.

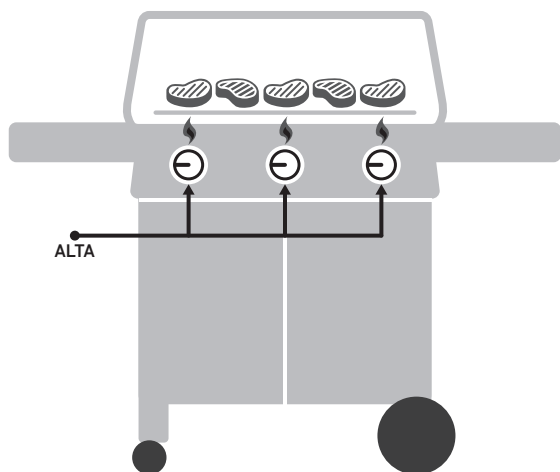


4 Sistema de controle de gordura

Quaisquer gotas que não sejam vaporizadas pelas FLAVORIZER BARS são afastadas dos queimadores e vão para dentro da bandeja de recolha descartável, localizada dentro da bandeja de pingos extensível sob a área de cozimento. Basta remover o recipiente de recolha e substituir a bandeja de recolha descartável sempre que necessário.



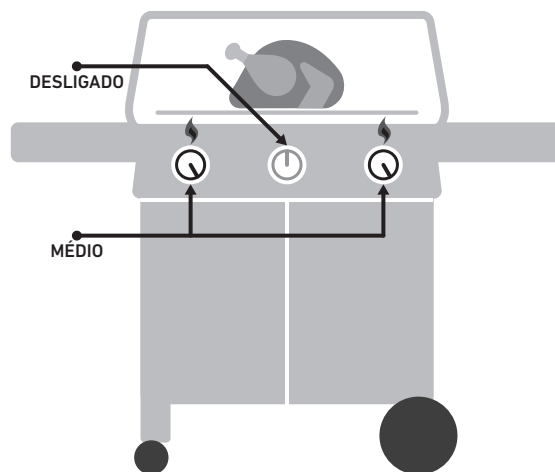
A chama - Direta ou indireta



CALOR DIRETO CONFIGURAÇÃO

Utilize o método direto para alimentos menores e mais tenros que demorem menos de 20 minutos a cozinhar, como: hambúrgueres, bifês, costeletas, kebabs, frango sem osso, filetes de peixe, frutos do mar e vegetais cortados.

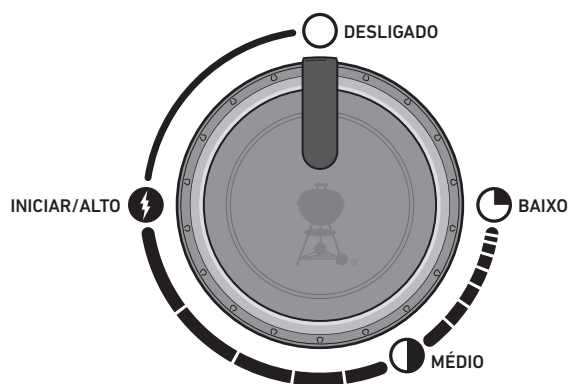
Com o calor direto, o fogo situa-se diretamente sob os alimentos. Ele queima as superfícies da comida, desenvolvendo sabores, textura e criando uma deliciosa caramelização ao mesmo tempo em que também cozinha a comida até o centro.



CALOR INDIRETO CONFIGURAÇÃO

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, perus inteiros e costelas. O calor indireto também pode ser usado para o acabamento de alimentos mais espessos ou pedaços com osso que primeiro foram tostados ou dourados com calor direto.

Com o calor indireto, o calor será em ambos os lados da grelha ou concentrado de um só lado. Os alimentos repousam sobre a parte da grelha de cozimento que não está acesa.





TEMPORIZADOR

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



LUVAS PARA CHURRASCO

Em caso de dúvida, use-as. As boas são isoladas e protegem a mão e o antebraço.

O que fazer e o que não fazer em um churrasco

Pré-aquecer sempre.

Se as grelhas de cozimento não estiverem suficientemente quentes, os alimentos irão grudar e é provável que nunca tenha a oportunidade de tostar corretamente ou criar as maravilhosas marcas de grelha na sua carne. Mesmo se uma receita exigir calor médio ou baixo, primeiro pré-aqueça sempre a churrasqueira com calor alto. Abra a tampa, aumente o calor, feixe a tampa e deixe a grelha de cozimento aquecer durante cerca de dez minutos ou até o termômetro na tampa indicar 260 °C (500 °F).

Não cozinhar em grelhas sujas.

Colocar alimentos em grelhas de cozimento ainda sujas nunca é uma boa ideia. Os restos de alimentos que permanecem na grelha atuam como cola, acabando por aderir também aos novos alimentos. Para evitar sentir o gosto do jantar de ontem no almoço de hoje, certifique-se de que cozinha em uma grelha limpa. Após pré-aquecer as grelhas, use uma escova com cerdas em aço inoxidável para criar uma superfície lisa e limpa.

Esteja sempre presente durante o processo.

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

Crie espaço de manobra.

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

Tente não abrir a tampa para espiar.

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

Virar só uma vez.

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

Saiba quando diminuir a chama.

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

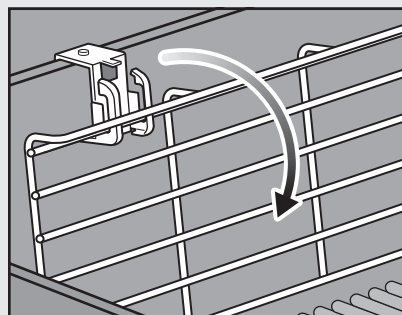
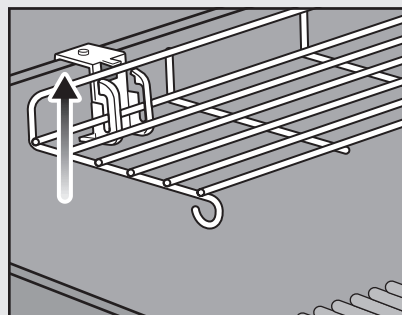
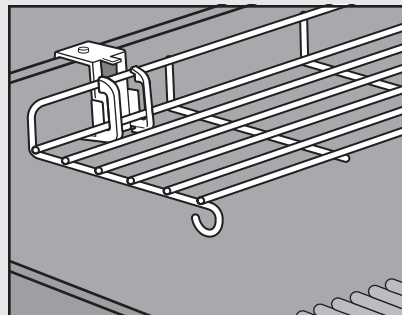
Não tenha receio de experimentar.

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

Otimizar o espaço da churrasqueira

Utilizando a grelha de aquecimento TUCK-AWAY

Utilize a grelha de aquecimento em cima, para manter os alimentos quentes, ou recolha-a quando não estiver em uso. Para dobrar a grelha de aquecimento, levante-a ligeiramente e rode-a para baixo. Utilize luvas termorresistentes ao ajustar a grelha.



Informações importantes sobre Gás LP e conexões para gás

O que é o gás LP?

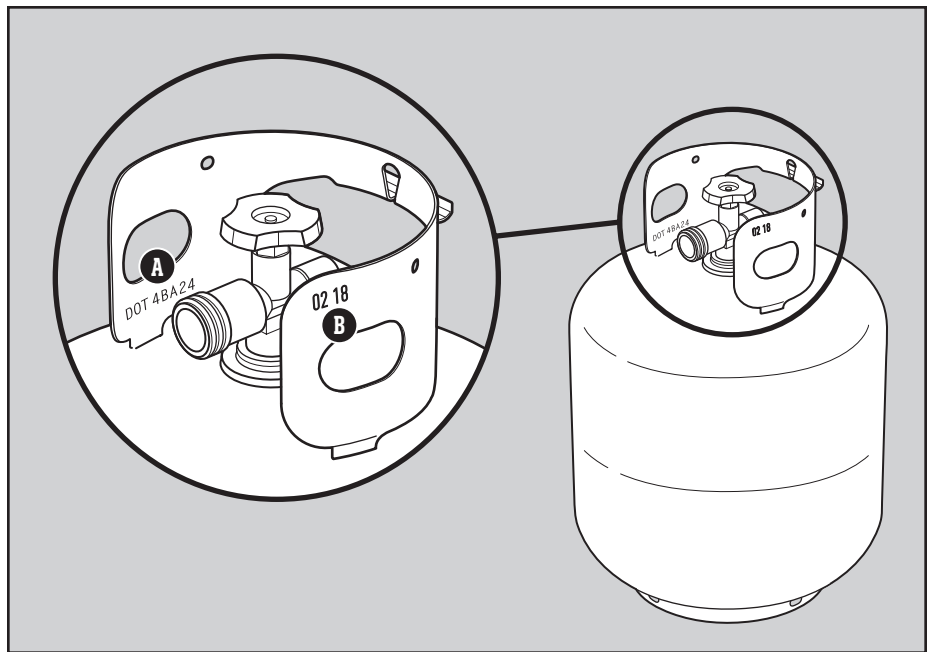
O gás liquefeito de petróleo, também chamado de gás LP, LP, propano líquido, ou simplesmente propano ou butano, é o produto à base de petróleo inflamável utilizado para abastecer sua churrasqueira. Trata-se de um gás a temperatura e pressão moderadas, quando não se encontra confinado. Mas a uma pressão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

Dicas de manuseio seguro para botijões LP

- Um botijão de propano líquido amassado ou enferrujado pode ser perigoso e deve ser verificado pelo seu fornecedor de propano líquido. Não use um botijão de propano líquido com uma válvula danificada.
- Apesar de a seu botijão de propano líquido parecer estar vazio, pode ainda possuir gás e o botijão deve ser transportado e armazenado em conformidade.
- O botijão de LP deve ser instalado, transportado e armazenado em posição vertical segura. Os botijões de LP não devem ser derrubados ou manipulados de forma bruta.
- Nunca armazenar ou transportar o tanque de LP, onde as temperaturas podem chegar a 51,7° C (125 ° F) (o botijão estará muito quente para segurar com a mão).
- Coloque a cobertura contra poeira na saída da válvula do botijão sempre que o botijão não estiver em uso. Instale somente o tipo de cobertura contra poeira na saída da válvula do botijão que é fornecida com a válvula do botijão. Outros tipos de coberturas ou plugues podem resultar no vazamento de propano.

Requisitos do botijão de LP

- O botijão deve ter, aproximadamente, 18% de polegada (46,35 cm) de altura e 12% polegadas (31,1 cm) de diâmetro com capacidade de 217 kg (20 libras) de LPG ou 47,6 libras (21,6 kg) de capacidade de água, conforme indicado pelo fabricante. Outros botijões podem ser aceitáveis, desde que sejam compatíveis com os meios de retenção da churrasqueira (escala do botijão).
- O botijão utilizado deve ser construído e marcado de acordo com as Especificações para Botijões de Gás LP dos EUA, Departamento de Transportes (D.O.T.); ou a Norma Canadense para Botijões, Esferas e Tubos para Transporte de Mercadorias Perigosas e Comissão, CAN/CSA-B339, conforme aplicável.
- Os botijões devem ser fornecidos com um OPD listado (Dispositivo de prevenção de enchimento excessivo) e uma conexão de botijão Tipo 1 (CGA 810). A conexão do botijão deve ser compatível com a conexão da churrasqueira.
- O botijão deve incluir um anel para proteger a válvula do botijão.
- Os botijões devem ter uma certificação D.O.T.(A) e uma data de teste (B) que seja dentro de cinco anos de uso atual.



O que é um regulador?

Sua churrasqueira a gás está equipada com um regulador de pressão, que é um dispositivo para controlar e manter a pressão uniforme do gás quando o gás é liberado do botijão de GLP.

Requisitos do regulador

- Devem ser utilizados o regulador e o conjunto de mangueiras fornecidos com esta churrasqueira. Este regulador possui um dispositivo de limitação de fluxo embutido na unidade que irá restringir o fluxo de gás no caso de um vazamento ser detectado.
- O regulador de substituição e os conjuntos de mangueiras devem ser conforme especificado pela Weber-Stephen Products LLC (dispositivo de conexão de botijão Tipo 1 (CGA 810) listado pela UL, conforme descrito na edição mais recente da norma ANSI Z21.81).

Instalação do botijão LP e Verificação de vazamento

Local de instalação

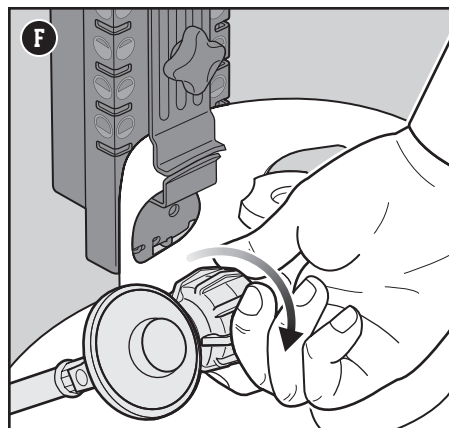
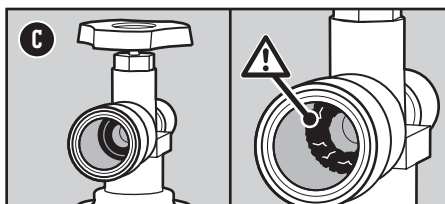
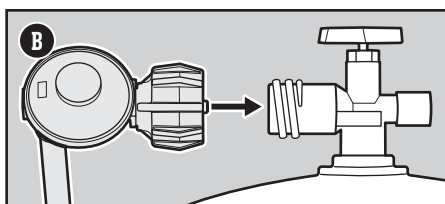
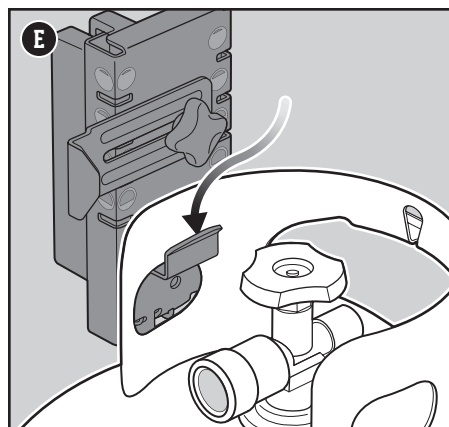
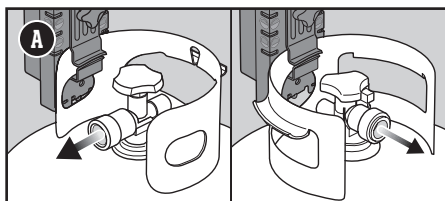
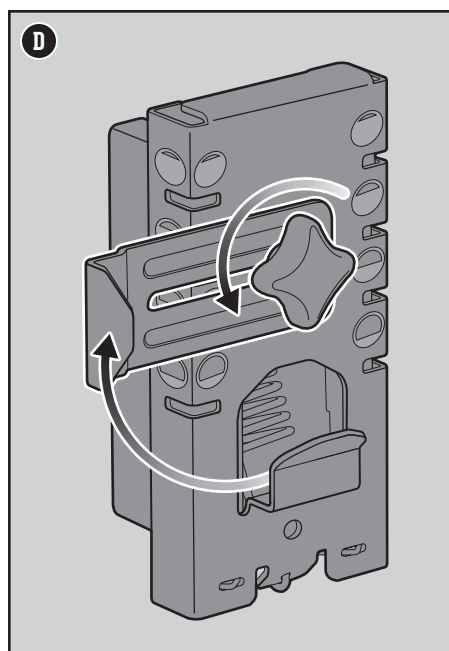
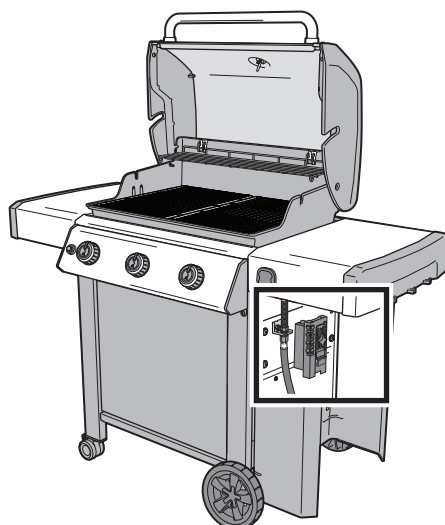
O botijão é pendurado na escala do tanque, localizada fora da base da estrutura, sob a mesa lateral direita. A forma do conjunto do anel (o anel de proteção de metal ao redor da válvula do botijão) determina uma das duas direções nas quais o botijão irá pendurar corretamente na escala do botijão (A).

Inspecione o botijão

- 1) Confirme se a válvula do botijão está totalmente fechada. Feche girando a válvula no sentido horário.
- 2) Confirme se a válvula do botijão é o tipo de acoplamento adequado para o regulador (B).
- 3) Inspeção a válvula do botijão, incluindo a vedação de borracha interna, quanto a danos ou detritos (C). Se estiver danificado, devolva o botijão ao revendedor local.

Instalar o botijão

- 1) Verifique se todos os seletores de controle dos queimadores se encontram na posição desligado . Faça-o empurrando os seletores para dentro e rodando-os no sentido horário.
- 2) Afrouxe a porca manual e gire a trava do botijão (D).
- 3) Levante o botijão até a posição na escala do botijão (E).
- 4) Gire a trava do tanque para baixo. Aperte a porca de mão.
- 5) Aparafuse o acoplamento do regulador na válvula do botijão, no sentido horário (F). Aperte apenas com os dedos. Usar uma chave inglesa pode danificar o acoplamento do regulador e pode causar um vazamento. Consulte "VERIFICANDO VAZAMENTOS DE GÁS".



O que é uma verificação de vazamento?

Uma vez que o botijão LP esteja instalado corretamente, é necessário realizar uma verificação de vazamento. Uma verificação de fugas é uma forma fiável de verificar se não existe uma fuga de gás após ligar o botijão. Este sistema de combustível na churrasqueira apresenta conexões de fábrica que foram cuidadosamente inspecionadas quanto a fugas de gás e os queimadores foram testados com chamas. A WEBER recomenda realizar uma verificação exaustiva de fugas após a montagem, bem como uma verificação anual. As seguintes conexões devem ser testadas:

- Onde o regulador se conecta ao botijão.
- Onde a mangueira de gás se conecta ao anteparo.
- Onde o anteparo se conecta à linha de gás ondulada.

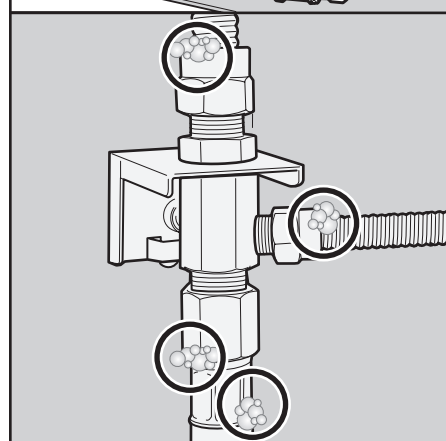
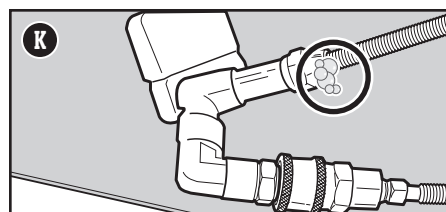
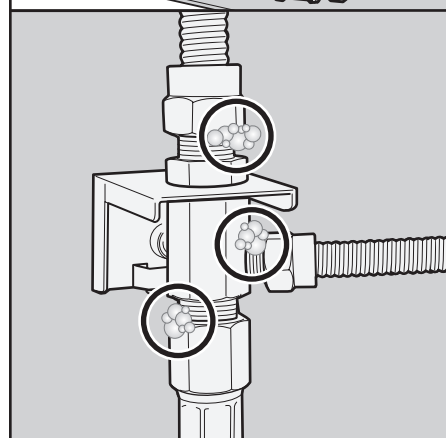
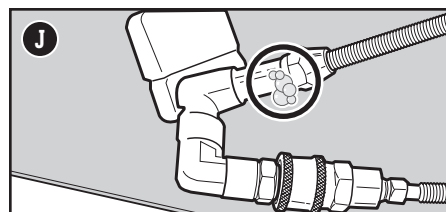
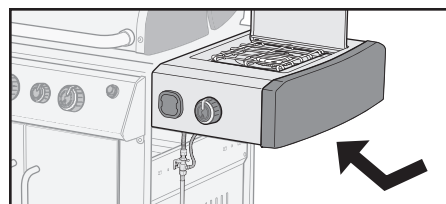
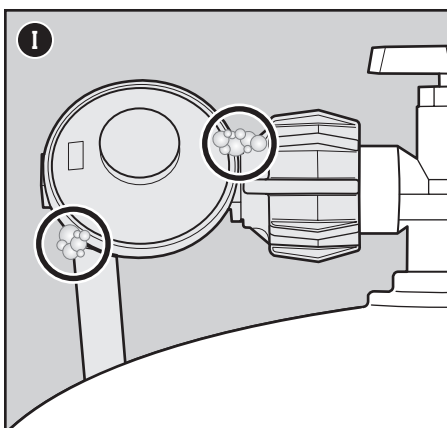
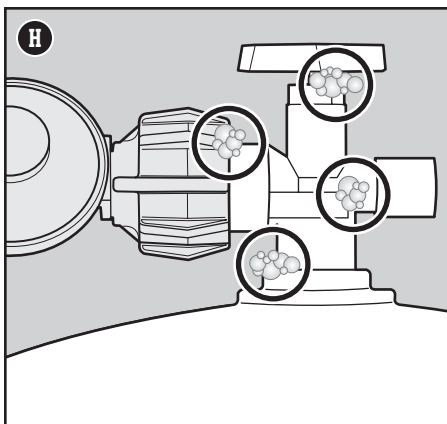
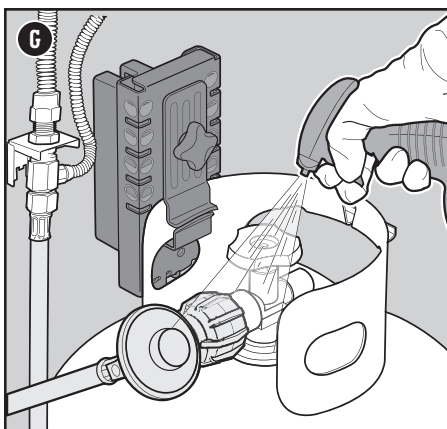
Verificação de fugas de gás

- 1) Umedeça os encaixes (G) com uma solução de água e sabão, utilizando um pulverizador, um pincel ou pano. Você pode preparar a sua própria solução de água e sabão misturando 20% de sabão líquido e 80% de água; pode também adquirir uma solução para verificação de fugas na seção de canalizações de qualquer loja de bricolagem.
- 2) Abra lentamente o fornecimento de gás girando a válvula do botijão no sentido anti-horário enquanto verifica se há bolhas.
- 3) Se aparecerem bolhas, há um vazamento:
 - a) Se o vazamento for no botijão (H), desligue o gás. **NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.** Desconecte o botijão e devolva-o ao seu revendedor local.
 - b) Se o vazamento for no regulador (I), desligue o gás. **NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.** Contate o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contato na nossa página web.
 - c) Se o vazamento estiver em qualquer conexão indicada na ilustração (J), aperte novamente a conexão com uma chave inglesa e verifique se há vazamentos com solução de água e sabão. Se o vazamento persistir, desligue o gás. **NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.**
 - d) Se o vazamento estiver em qualquer conexão indicada na ilustração (K), desligue o gás. **NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.**

Se houver um vazamento, entre em contato com o Representante de Apoio ao Cliente na sua área usando as informações de contato em nosso site.

- 4) Se não se formarem bolhas, a verificação de fugas está concluída:
 - a) Desligue a alimentação de gás no botijão e limpe as ligações com água.

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



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

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

⚠ **PERIGO:** Não utilize a churrasqueira se houver um vazamento de gás.

⚠ **PERIGO:** Se você vir, cheirar ou ouvir o chiado de uma fuga de gás do botijão de GLP:

- 1) Afaste-se do botijão de propano líquido.
- 2) Não tente corrigir o problema sozinho.
- 3) Ligue para os bombeiros.

⚠ **PERIGO:** Sempre feche a válvula do botijão antes de desconectar o regulador. Não tente separar o regulador de gás e o conjunto da mangueira ou qualquer encaixe de gás durante a utilização da churrasqueira.

⚠ **PERIGO:** Não armazene botijões de LP sobressalentes sob a churrasqueira ou nas suas proximidades. **NUNCA** encha o botijão além de 80% do abastecimento. A não observância rigorosa destes avisos pode resultar em um incêndio que pode causar morte ou ferimentos graves.

Recarga ou a substituição de um botijão LP

Quanto combustível há no botijão?

A escala do botijão indica a quantidade de combustível em um botijão padrão de 20 libras (9,07 kg) quando o botijão está suspenso da balança. O nível de combustível é verificado pela visualização da linha vermelha indicadora de nível, localizada na escala. Quando a linha do indicador está no topo, o botijão está cheio (L). Quando está no fundo, o botijão está vazio (M) e precisa ser removido para substituição ou recarga.

Remoção do botijão LP

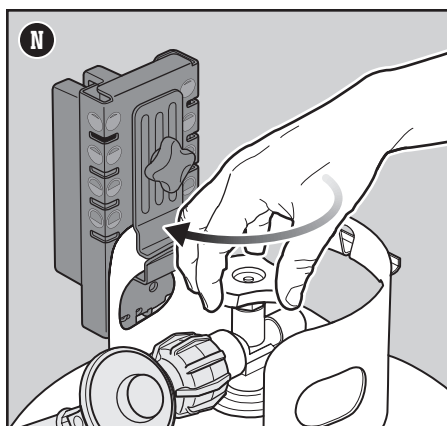
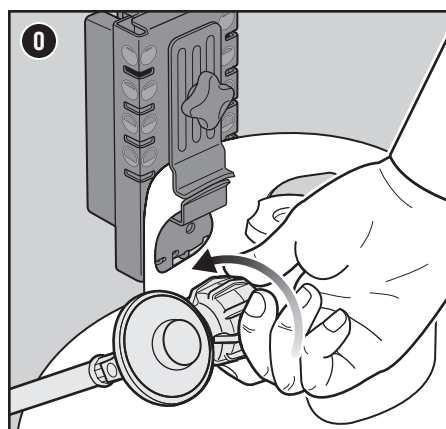
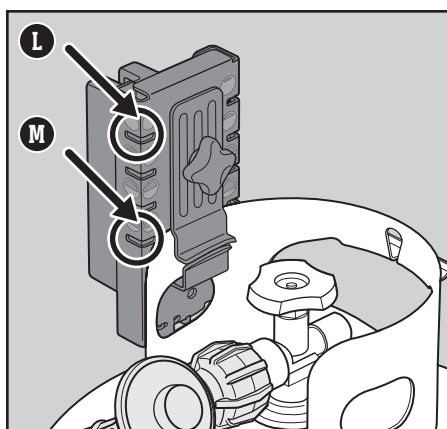
- 1) Confirme se a válvula do botijão está totalmente fechada. Feche girando a válvula no sentido horário (N).
- 2) Desparafuse o acoplamento do regulador girando com a mão no sentido anti-horário (O).
- 3) Afrouxe a porca borboleta do botijão com a mão e gire retirando a trava do botijão.
- 4) Levante o botijão da escala do botijão

Precauções adicionais para verificação de fugas

Os seguintes encaixes devem ser testados quanto a existência de vazamento de gás sempre que um botijão for reabastecido e reinstalado:

- Onde o regulador se conecta ao botijão (H) e no regulador (I).

Siga as instruções de "Verificação de vazamentos de gás".



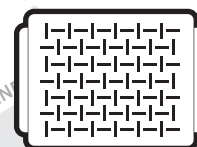
PINCEL E ESFREGÃO

Procure por uma escova com cerdas de silicone resistentes ao calor e uma alça longa, e um esfregão com longos fios de algodão que absorvem os molhos mais diluídos e à base de vinagre.



PINÇA

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



BANDEJA PARA GRELHAR

Concebida para alimentos muito pequenos ou delicados para as grelhas de cozimento; a bandeja perfurada mantém os alimentos exatamente onde devem estar—sobre a churrasqueira e não dentro dela.

A primeira utilização da sua churrasqueira

Efetuar uma queima inicial

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

Sempre que utilizar a churrasqueira

Manutenção entre refeições

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

Verificação de gordura

A sua churrasqueira foi fabricada com um sistema de controle de gordura que afasta a gordura dos alimentos, conduzindo-a para um recipiente descartável. Ao cozinhar, a gordura cai na bandeja de gordura extensível e se deposita em um recipiente descartável que reveste a bandeja de recolha. Este sistema deve ser limpo sempre que utilizar a churrasqueira, para evitar incêndios.

1. Confirme que a churrasqueira está desligada e fria.
2. Remova a bandeja de gordura extensível, puxando-a para fora do armário (A). Remova o excesso de gordura com uma espátula de plástico.
3. Retire a bandeja de recolha (B). Verifique a existência de quantidades excessivas de gordura no recipiente descartável que reveste a bandeja de pingos. Elimine a bandeja de pingos descartável quando necessário e substitua-a por uma nova.
4. Reinstale todos os componentes.

Inspeção a mangueira

É necessário inspecionar regularmente a mangueira.

1. Confirme que a churrasqueira está desligada e fria.
2. Verifique a mangueira para quaisquer sinais de rachaduras, abrasões ou cortes (C). Se detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira.

Preaqueça a churrasqueira

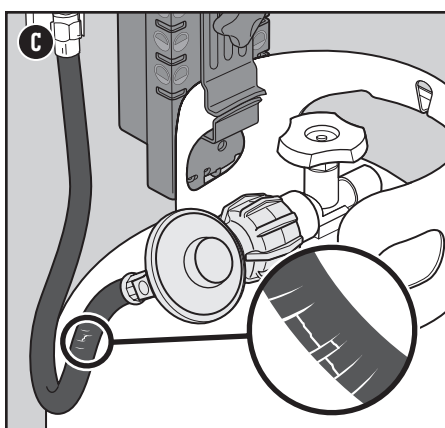
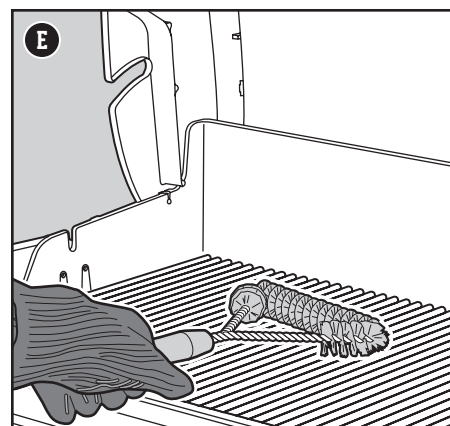
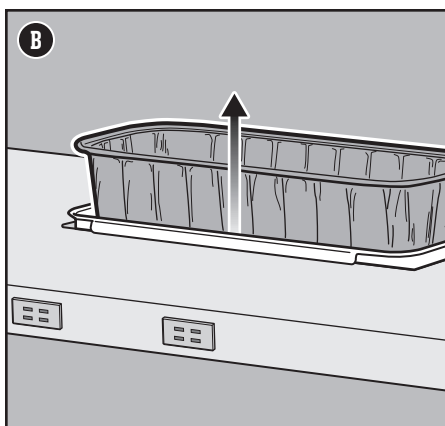
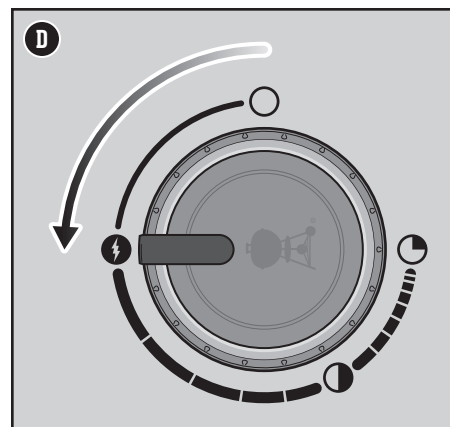
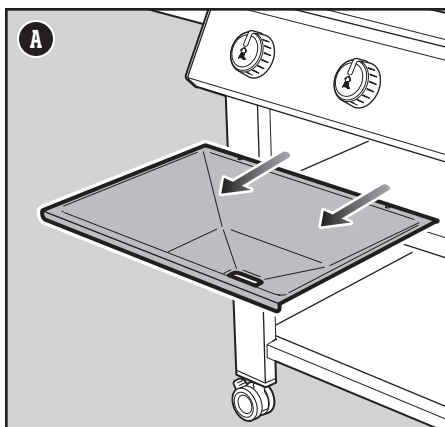
Preaquecer a churrasqueira é fundamental para um bom grelhado. O preaquecimento ajuda a evitar que os alimentos adiram à grelha, deixando a grelha quente o suficiente para criar marcas perfeitas. Além disso, queima os resíduos de uma refeição anterior.

1. Abra a tampa da churrasqueira.
2. Acenda a churrasqueira de acordo com as instruções de acendimento neste Manual do proprietário.
3. Feche a tampa.
4. Preaqueça a churrasqueira com todos os queimadores na posição acender/alto (D) durante 10 a 15 minutos ou até que o termômetro registre 260° C (500° F) (D).

Limpe a grelha de cozimento

Após preaquecer, será mais fácil remover eventuais restos de alimentos ou resíduos de utilizações anteriores. As grelhas limpas também evitam que os alimentos da refeição seguinte adiram.

1. Escove as grelhas com uma escova com cerdas em aço inoxidável imediatamente após o preaquecimento (E).



⚠ **PERIGO:** Não furre a bandeja de gordura extensível ou a área de cozimento com papel alumínio.

⚠ **PERIGO:** Verifique o acúmulo de gordura na bandeja de gordura extensível e bandeja de pingos antes de cada utilização. Remova o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura.

⚠ **AVISO:** Utilize luvas termorresistentes ao utilizar a churrasqueira.

⚠ **AVISO:** 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.

⚠ **AVISO:** Se detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira. Substitua-a usando apenas mangueiras autorizadas para substituição pela WEBER.

⚠ **AVISO:** Mantenha as aberturas de ventilação em torno de depósito livres e sem detritos.

Acender a churrasqueira

Utilizar o sistema de ignição eletrônica para acender a churrasqueira

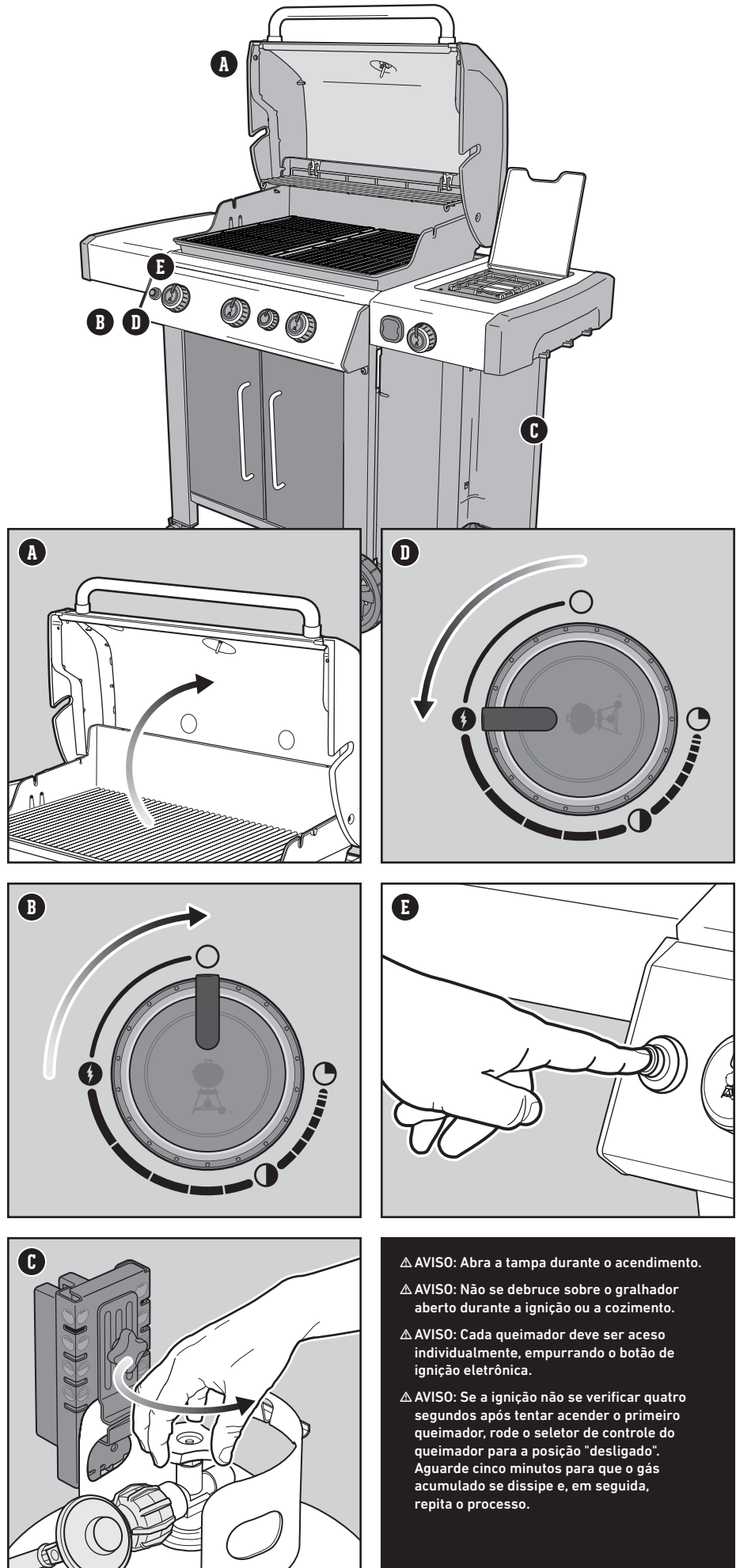
Cada seletor controla um queimador e cada queimador acende de forma independente. Acenda os queimadores começando da esquerda para a direita. Para o pré-aquecimento, todos os queimadores devem estar acesos, mas nem todos os queimadores precisam estar acesos durante a cozimento.

- 1) Abra a tampa da churrasqueira (A).
- 2) Verifique se todos os seletores de controle dos queimadores se encontram na posição "desligado" ○. Faça-o empurrando os seletores para dentro e rodando no sentido horário (B).
Nota: É importante que todos os botões de controle dos queimadores se encontrem na posição de desligado ○ antes de ligar o botijão de LP. Se não estiverem, o dispositivo de limitação de fluxo embutido no regulador será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP.
- 3) Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do tanque no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos (C).
Nota: É importante que o botijão LP seja ligado lentamente. Se for aberto muito rapidamente, o dispositivo de limitação de fluxo embutido no regulador será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP.
- 4) Comece pelo queimador mais à esquerda. Empurre o seletor de controle do queimador para dentro e rode-o no sentido anti-horário para a ⚡ posição iniciar/alto (D).
- 5) Pressione e mantenha pressionado o botão de ignição eletrônica (E). Você irá ouvir um "tique-taque".
- 6) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento e pelo semicírculo na FLAVORIZER BAR.
- 7) Se o queimador não acender, rode o seletor de controle do queimador lateral para a posição "desligado" ○ e aguarde cinco minutos para deixar o gás dissipar-se antes de tentar acender o queimador novamente.
- 8) Se o queimador acender, repita os passos 4 a 6 para acender os restantes queimadores.

Caso os queimadores não acendam com a ignição eletrônica, consulte a seção RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS. Nela você pode encontrar instruções sobre como acender a churrasqueira com um fósforo, para ajudar a determinar o problema exato.

Apagar os queimadores

- 1) Empurre cada seletor de controle dos queimadores para dentro e rode totalmente no sentido horário para a posição "desligado" ○.
- 2) Interrompa o fornecimento de gás no botijão de LP.



⚠ AVISO: Abra a tampa durante o acendimento.

⚠ AVISO: Não se debruce sobre o gralhador aberto durante a ignição ou a cozimento.

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

⚠ AVISO: Se a ignição não se verificar quatro segundos após tentar acender o primeiro queimador, rode o seletor de controle do queimador para a posição "desligado". Aguarde cinco minutos para que o gás acumulado se dissipe e, em seguida, repita o processo.

USO DA SEAR STATION

Selagem é uma técnica de grelhagem direta usada em carnes, como bife, partes de aves, peixe e costeletas. A selagem doura a superfície do alimento a uma temperatura elevada. Ao selar ambos os lados da carne, você carameliza a superfície do alimento, criando um sabor mais desejável.

O acendimento do queimador de selagem (C) é o mesmo de um queimador principal, cada queimador acende de forma independente.

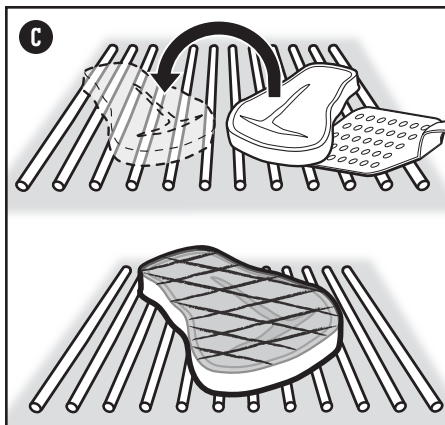
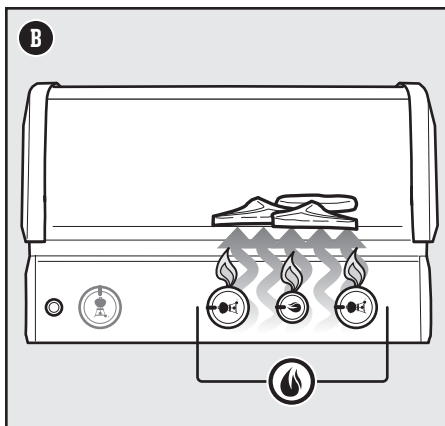
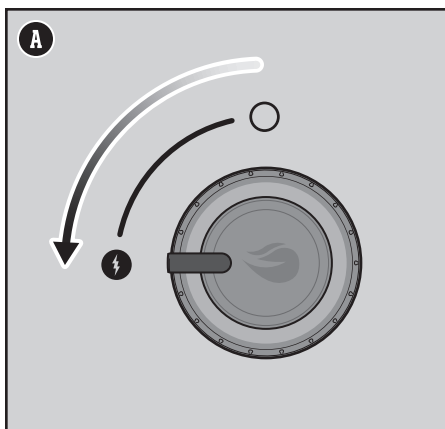
- 1) Abra a tampa e acenda todos os queimadores, incluindo o queimador (C). Consulte UTILIZAR O SISTEMA DE ACENDIMENTO ELETRÔNICO PARA ACENDER A CHURRASQUEIRA.
- 2) Pré-aqueça a churrasqueira com todos os queimadores na posição acender/alto (I) durante 10 a 15 minutos ou até que o termômetro registre 260° C (500° F).
- 3) Após o preaquecimento, solte o botão de controle do queimador de selagem (C) e os botões de controle do queimador adjacentes na posição (I) iniciar/alta (A). O queimador de selagem funciona em conjunto com queimadores adjacentes (B). Os queimadores restantes podem ser desligados ou colocados em baixa temperatura.
- 4) Posicione a carne diretamente sobre a sear station e feche a tampa. Sele cada lado em qualquer lugar de um a quatro minutos (C), dependendo do tipo e da espessura da carne. Uma vez que a selagem esteja completa, a carne pode ser levada ao fogo moderado e cozida até o ponto desejado.

Nota: Sempre cozinhe com a tampa fechada para alcançar o calor máximo e evitar labaredas.

Conforme você ganhar experiência no uso da sear station, nós o encorajamos a experimentar diferentes tempos para o processo de selagem, de modo a procurar os resultados que melhor se adaptem ao seu gosto.

Apagar os Queimadores

- 1) Empurre cada seletor de controle dos queimadores para dentro e rode totalmente no sentido horário para a posição "desligado" (O).
- 2) Interrompa o fornecimento de gás no botijão de LP.



Acender o queimador lateral

Utilizar o acendimento eletrônico para acender o queimador lateral

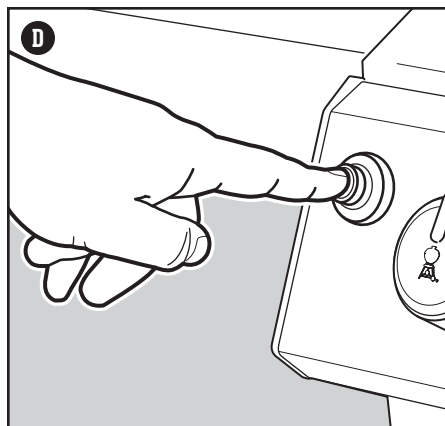
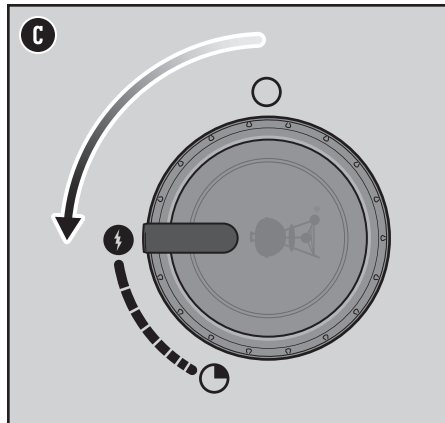
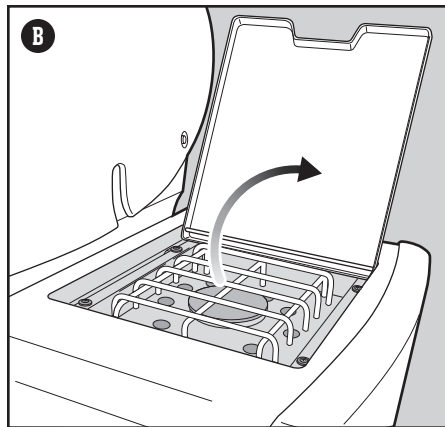
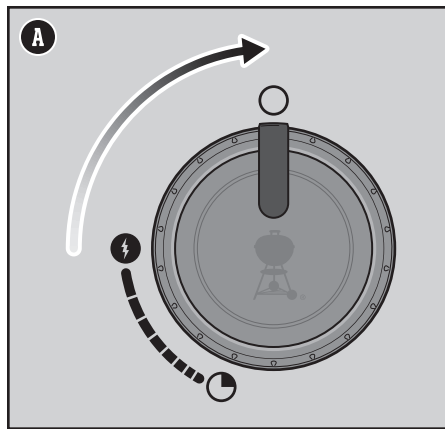
Se um ou mais queimadores principais na sua churrasqueira já estiverem acesos e quiser acender o queimador lateral, avance para o passo 3. Se nenhum dos queimadores principais estiver aceso e quiser utilizar apenas o queimador lateral, comece pelo passo 1.

- 1) Verifique se o seletor de controle do queimador lateral está na posição "desligado" ○. Faça-o empurrando o seletor para dentro e rodando no sentido horário (A). Verifique também se todos os seletores de controle dos queimadores principais estão na posição "desligado" ○.
Nota: É importante que todos os seletores de controle dos queimadores se encontrem na posição "desligado" antes de ligar o botijão de LP. Se não estiverem, o dispositivo de limitação de fluxo embutido no regulador será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP.
- 2) Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do tanque no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos.
Nota: É importante que o botijão LP seja ligado lentamente. Se for aberto muito rapidamente, o dispositivo de limitação de fluxo embutido no regulador será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP.
- 3) Abra a tampa do queimador lateral (B).
- 4) Empurre o seletor de controle do queimador lateral para dentro e gire-o no sentido anti-horário para a posição ❶ iniciar/alto (C).
- 5) Pressione e mantenha pressionado o botão de ignição eletrônica (D). Você ouvirá um clique no acendedor. Verifique se o queimador lateral está aceso. Em um dia ensolarado, poderá ser difícil ver a chama do queimador lateral.
- 6) Depois de o queimador lateral acender, continue a rodar o seletor no sentido anti-horário até atingir a posição pretendida.
- 7) Se o queimador lateral não acender dentro de 4 segundos, rode o seletor de controle do queimador lateral para a posição "desligado" ○ e aguarde cinco minutos para deixar o gás dissipar-se antes de tentar acender o queimador novamente.

Caso o queimador lateral não acenda com a ignição eletrônica, consulte a seção RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS. Nela você pode encontrar instruções sobre como acender o queimador lateral com um fósforo para ajudar a determinar o problema exato.

Para apagar o queimador lateral

- 1) Empurre o seletor de controle do queimador lateral para dentro e rode totalmente no sentido horário para a posição "desligado" ○.
- 2) Interrompa o fornecimento de gás no botijão de LP.



⚠ AVISO: Abra a tampa do queimador lateral durante o acendimento.

⚠ AVISO: Não se debruce sobre o queimador lateral durante a ignição ou a cozimento.

⚠ AVISO: Se a ignição não se verificar quatro segundos após tentar acender o queimador lateral, rode o seletor de controle do queimador para a posição "desligado". Aguarde cinco minutos para que o gás acumulado se dissipe e, em seguida, repita o processo.

Limpeza e manutenção

Limpar a parte de dentro da churrasqueira

Ao longo do tempo, o desempenho da sua churrasqueira pode diminuir caso não seja submetida a uma manutenção adequada. Baixas temperaturas, calor irregular e alimentos grudados às grelhas de cozimento são sinais de que é necessária limpeza e manutenção. Quando a sua churrasqueira estiver desligada e fria, comece por limpar o interior, de cima para baixo. Recomenda-se uma limpeza minuciosa pelo menos duas vezes por ano. Uma utilização frequente poderá exigir uma limpeza trimestral.

Limpar a tampa

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

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

Limpar as grelhas de cozimento

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

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

Limpar as FLAVORIZER BARS

As FLAVORIZER BARS recolhem as gotas que se transformam em vapor e cham, adicionando sabor ao seu alimento. Quaisquer gotas que não sejam vaporizadas pelas FLAVORIZER BARS são afastadas dos queimadores. Isto ajuda a prevenir chamas altas no interior da sua churrasqueira, protegendo os queimadores contra entupimento.

- 1) Raspe as FLAVORIZER BARS com uma espátula de plástico (C).
- 2) Se necessário, escove as FLAVORIZER BARS com uma escova com cerdas em aço inoxidável.
- 3) Remova as FLAVORIZER BARS e coloque-as à parte.

Limpar os queimadores

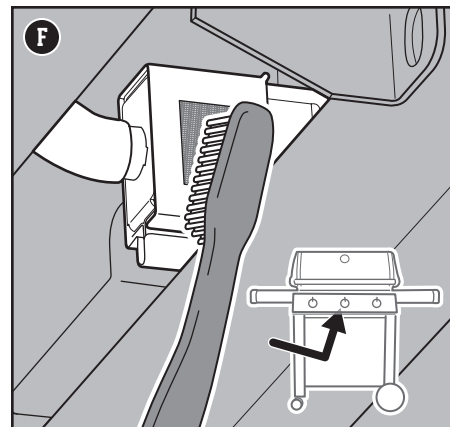
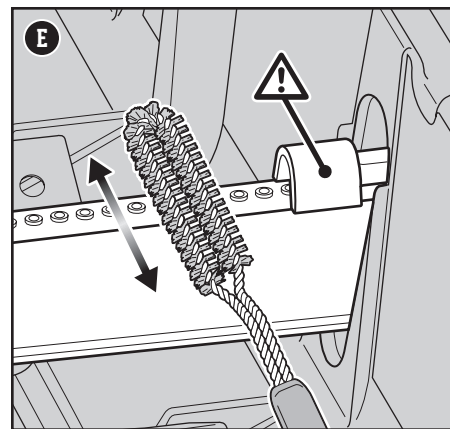
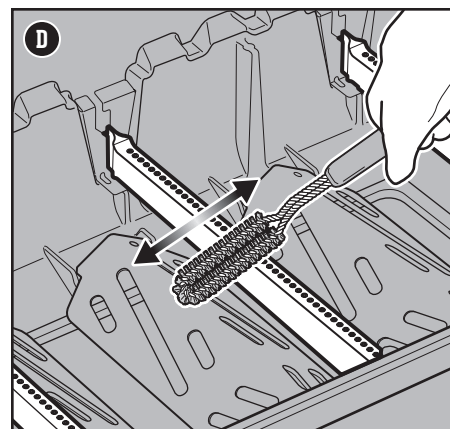
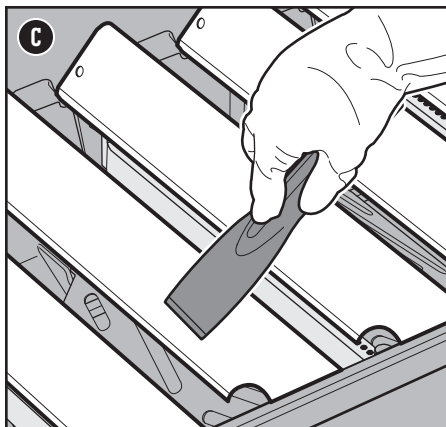
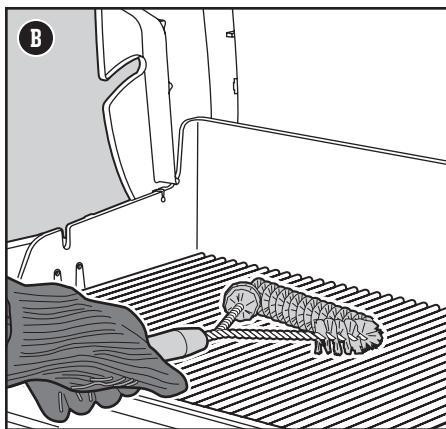
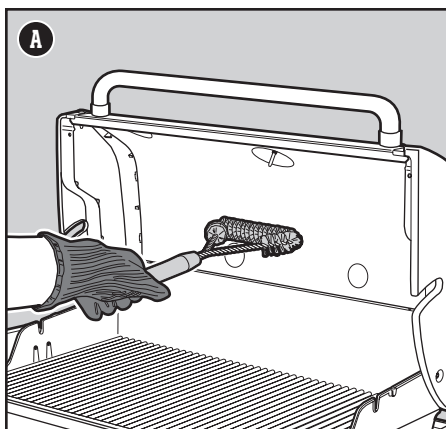
Dois áreas dos queimadores fundamentais para um desempenho ideal são os orifícios (pequenas aberturas elevadas ao longo do comprimento dos queimadores) e os filtros para aranhas/insetos nas extremidades do queimador. Manter estas áreas limpas é fundamental para um funcionamento seguro.

Limpar os orifícios do queimador

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

Limpar as telas de aranhas

- 1) Localize as extremidades dos queimadores, no lado inferior do painel de controle, no ponto de encontro com as válvulas.
- 2) Limpe as telas de aranhas/insetos em cada um dos queimadores utilizando uma escova de cerdas macias (F).



⚠ **AVISO:** Desligue a churrasqueira e espere que esta esfrie antes de limpar minuciosamente.

⚠ **AVISO:** Ao longo do tempo, as FLAVORIZER BARS podem desenvolver superfícies rugosas. Durante o manuseamento, é recomendado usar luvas. Não limpe as FLAVORIZER BARS ou as grelhas de cozimento em uma pia, lavadora de louças ou forno autolimpante.

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

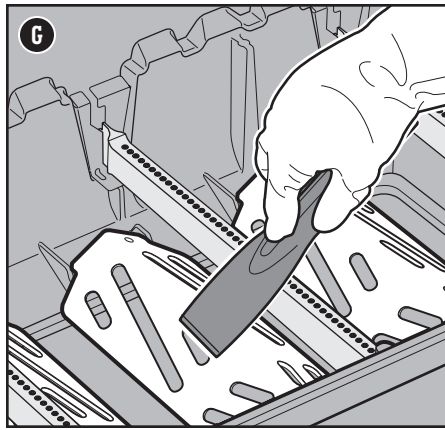
⚠ **CUIDADO:** Não coloque quaisquer componentes da churrasqueira nas mesas de apoio, pois podem riscar a pintura ou as superfícies em aço inoxidável.

⚠ **CUIDADO:** Não utilize nenhum dos seguintes para limpar a sua churrasqueira: tintas ou massas de polimento abrasivas, detergentes contendo ácido, essências minerais ou xileno, produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza abrasivos (produtos de cozinha) ou discos de limpeza abrasivos.

Limpar os defletores de calor

Situados sob os queimadores, os defletores de calor distribuem o calor uniformemente pela caixa de cozimento durante a cozimento. Manter os defletores de calor limpos ajuda a melhorar o desempenho da sua churrasqueira.

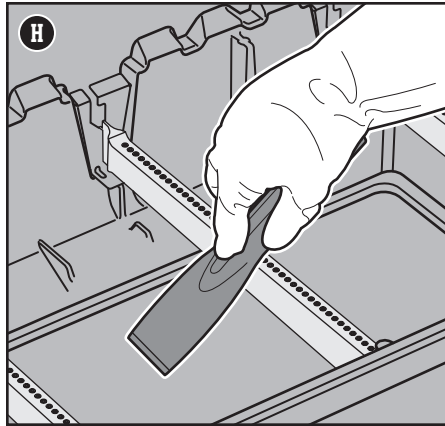
- 1) Raspe os defletores de calor com um raspador de plástico (G).
- 2) Se necessário, escove os defletores de calor utilizando uma escova com cerdas em aço inoxidável.
- 3) Remova os defletores de calor e coloque-os à parte.



Limpar a área de cozimento

Analisar o interior da caixa de cozimento quanto à acumulação de gordura ou de resíduos de alimentos. A acumulação excessiva pode causar um incêndio.

- 1) Utilize um raspador de plástico para raspar os resíduos da lateral e do fundo da churrasqueira em direção à abertura no fundo da área de cozimento (H). Esta abertura conduz os resíduos para a bandeja de gordura extensível.



Limpar o sistema de controle de gordura

O sistema de controle de gordura é composto por uma bandeja de gordura extensível e um recipiente de recolha. Estes componentes foram concebidos para uma fácil remoção, limpeza e substituição; um passo fundamental de cada vez que prepara a churrasqueira. Instruções sobre a inspeção do sistema de controle de gordura podem ser encontradas em MANUTENÇÃO ENTRE REFEIÇÕES.

Limpar o exterior da churrasqueira

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

Limpar superfícies em aço inoxidável

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

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

Limpar superfícies pintadas, em porcelana esmaltada e componentes em plástico

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

Limpar o exterior de churrasqueiras em ambientes específicos

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

UTENSÍLIOS DE CHURRASCO INDISPENSÁVEIS • UTENSÍLIOS DE CHURRASCO INDISPENSÁVEIS

RECIPIENTES EM ALUMÍNIO

Perfeitos para revestir a bandeja de coleta, tornando a limpeza mais fácil e conveniente.

UTENSÍLIOS DE CHURRASCO INDISPENSÁVEIS • UTENSÍLIOS DE CHURRASCO INDISPENSÁVEIS

TERMÔMETRO

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

UTENSÍLIOS DE CHURRASCO INDISPENSÁVEIS • UTENSÍLIOS DE CHURRASCO INDISPENSÁVEIS

ESCOVA PARA GRELHADOR

Indispensável, mesmo antes de pensar do churrasco. Uma escovagem rápida das grelhas quentes evita que os resíduos queimados de uma refeição anterior passem para suas refeições atuais.

QUEIMADOR PRINCIPAL OU QUEIMADOR LATERAL NÃO ACENDE

SINTOMA

Os queimadores principais ou o queimador lateral não acendem quando se seguem as instruções de ignição eletrônica na seção "Funcionamento" deste Manual do Proprietário.

CAUSA

Existe um problema no fluxo de gás.

SOLUÇÃO

Se um dos queimadores não acender, o primeiro passo é determinar se existe fluxo de gás para o(s) queimador(es). Para fazer esta verificação, siga as instruções abaixo em "Utilizar um fósforo para acender a churrasqueira".

Se **NÃO CONSEGUIR acender com o fósforo**, siga as sugestões para resolução de problemas "FLUXO DE GÁS", na página seguinte.





Existe um problema com o sistema de ignição eletrônica.

Se um dos queimadores não acender, o primeiro passo é determinar se existe fluxo de gás para o(s) queimador(es). Para fazer esta verificação, siga as instruções abaixo em "Utilizar um fósforo para acender a churrasqueira".






Se **CONSEGUIR acender com o fósforo**, siga as instruções em "Verificar os componentes do sistema de ignição eletrônica".

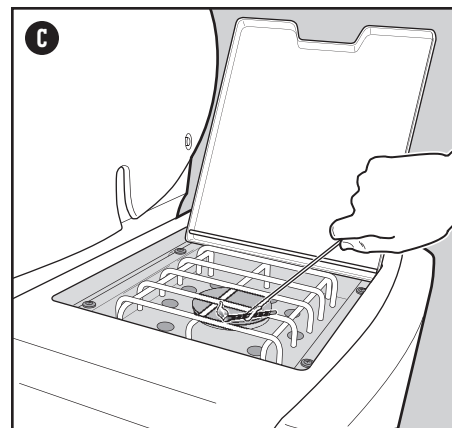
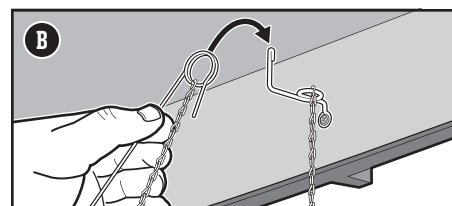
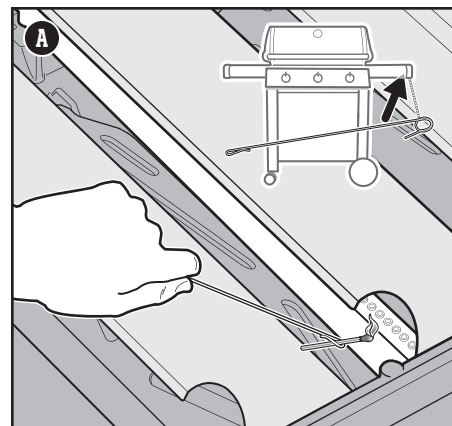
Usando fósforo para acender a churrasqueira

Utilizar um fósforo para detectar a presença de fluxo de gás nos queimadores principais

- Abra a tampa da churrasqueira.
- Verifique se todos os seletores de controle dos queimadores (incluindo o seletor de controle do queimador lateral) se encontram na posição "desligado" . Faça-o empurrando os seletores para dentro e rodando-os no sentido horário. *Nota: É importante que todos os seletores de controle dos queimadores se encontrem na posição  desligado antes de ligar o botijão de LP. Se não estiverem, o dispositivo de limitação de fluxo embutido no regulador será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP.*
- Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do tanque no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos. *Nota: É importante que o botijão LP seja ligado lentamente. Se for aberto muito rapidamente, o dispositivo de limitação de fluxo embutido no regulador será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP.*
- Comece pelo queimador mais à esquerda. Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo. (O suporte para fósforos encontra-se sob a mesa de apoio direita.) Introduza o fósforo aceso através das grelhas de cozimento, passando pelas FLAVORIZER bars e perto do queimador **(A)**.
- Aperte o botão de controle do queimador e gire-o no sentido anti-horário para a posição  iniciar/alto.
- Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento e pelo semicírculo na FLAVORIZER bar.
- Se o queimador não acender dentro de 4 segundos, rode o seletor de controle do queimador lateral para a posição "desligado"  e aguarde cinco minutos para deixar o gás dissipar-se antes de tentar acender o queimador novamente. Caso isso falhe ao fim de tentativas repetidas, siga as instruções de resolução de problemas com o fluxo de gás, na página seguinte.
- Se o queimador acender, o problema reside no sistema de ignição. Siga as instruções em "Verificar os componentes do sistema de ignição eletrônica".
- Coloque novamente o suporte para fósforos pendurando-o por baixo da mesa de apoio **(B)**.

Utilizar um fósforo para detectar a presença de fluxo de gás para o queimador lateral

- Abra a tampa do queimador lateral.
- Verifique se o seletor de controle do queimador lateral está na posição "desligado" . Faça-o empurrando o seletor para dentro e rodando no sentido horário. Verifique também se todos os seletores de controle dos queimadores principais estão na posição "desligado" . *Nota: É importante que todos os seletores de controle dos queimadores se encontrem na posição desligado  antes de ligar o botijão de LP. Se não estiverem, o dispositivo de limitação de fluxo embutido no regulador será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP.*
- Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do tanque no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos. *Nota: É importante que o botijão LP seja ligado lentamente. Se for aberto muito rapidamente, o dispositivo de limitação de fluxo embutido no regulador será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP.*
- Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo. (O suporte para fósforos encontra-se sob a mesa de apoio direita.) Segure um fósforo aceso perto do queimador lateral **(C)**.
- Aperte o botão de controle do queimador lateral e gire-o no sentido anti-horário para a posição  iniciar/alto.
- Verifique se o queimador lateral está aceso. Em um dia ensolarado, poderá ser difícil ver a chama do queimador lateral.
- Se o queimador lateral não acender dentro de 4 segundos, rode o seletor de controle do queimador lateral para a posição "desligado"  e aguarde cinco minutos para deixar o gás dissipar-se antes de tentar acender o queimador novamente. Caso isso falhe ao fim de tentativas repetidas, siga as instruções de resolução de problemas com o fluxo de gás, na página seguinte.
- Se o queimador acender, siga as instruções em "Verificar os componentes do sistema de ignição eletrônica".



PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para obter peças de substituição, contate o seu revendedor local ou acesse a weber.com.

FLUXO DE GÁS

SINTOMA

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

CAUSA

O "dispositivo limitador de vazão" foi ativado. Esta função de segurança integrada no regulador restringe o fluxo de gás no caso de uma fuga de gás. Pode ativar inadvertidamente esta função de segurança sem a presença de uma fuga de gás. Isto ocorre geralmente quando se liga o gás no botijão LP e um ou mais seletores de controle não se encontram na posição "desligado". Pode também ocorrer quando se liga o botijão LP muito depressa.

SOLUÇÃO

Reinicie o "dispositivo limitador de fluxo" fechando a válvula do botijão LP e rodando todos os seletores de controle dos queimadores para a posição desligado O. Aguarde cinco minutos para que o gás acumulado se dissipe; em seguida, acenda novamente a churrasqueira seguindo as instruções na seção "Funcionamento".

O botijão LP está baixo ou vazio.

Recarregar botijão LP

A mangueira de abastecimento está dobrada ou enrolada.

Endireite a mangueira de abastecimento.

Os orifícios dos queimadores estão sujos.

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

SINTOMA

- Sente-se o cheiro de gás em conjunto com chamas de aparência amarela e lenta.

CAUSA

As telas de aranhas nos queimadores estão obstruídas.

SOLUÇÃO

Limpe as telas de aranhas. Consulte "Limpar as telas de aranhas" na seção de Conservação do Produto. Consulte também as ilustrações nesta seção acerca do padrão das chamas correto e das telas de aranhas.

SINTOMA

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

CAUSA

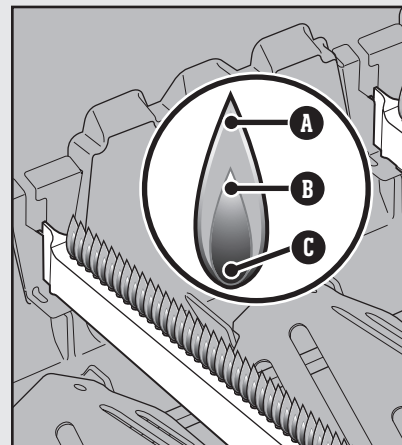
A borracha de vedação na válvula do botijão LP pode estar danificada.

SOLUÇÃO

Inspeccione o vedante de borracha quanto a danos. Se estiver danificado, devolva o botijão ao revendedor local.

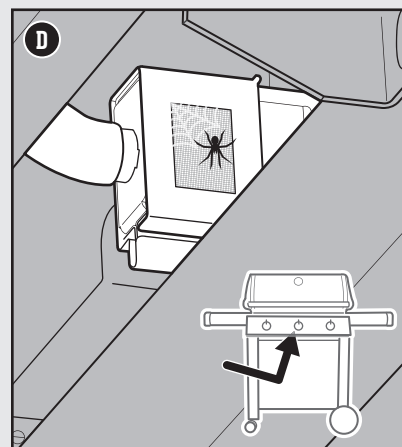
Padrão de chamas correto do queimador

Os queimadores da sua churrasqueira foram ajustados de fábrica para a mistura correta de ar e gás. Quando os queimadores funcionam corretamente, é possível observar um padrão de chamas específico. As pontas podem ocasionalmente cintilar em amarelo (A), com a chama gradualmente passando, de cima baixo, de azul claro (B) para azul escuro (C).



Telas de aranhas

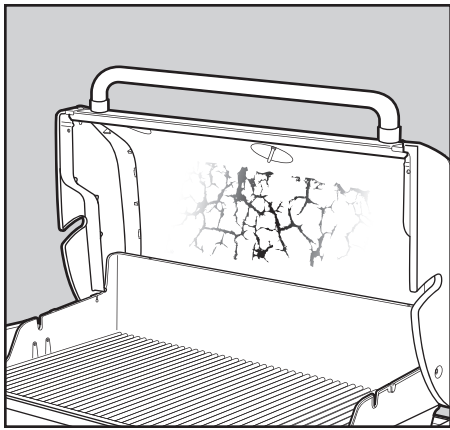
As aberturas do ar de combustão dos queimadores (D) estão equipadas com filtros em aço inoxidável para evitar que aranhas ou outros insetos teçam telas e façam ninhos no interior dos queimadores. Adicionalmente, o pó e outros resíduos podem acumular-se no exterior da tela de aranhas/insetos e obstruir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



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

⚠ AVISO: A não utilização de peças originais Weber-Stephen para qualquer conserto ou substituição anulará qualquer garantia.

⚠ CUIDADO: As aberturas do tubo do queimador devem estar posicionadas adequadamente sobre os orifícios da válvula.



GRELHADOR GORDUROSO (tinta descascando e labaredas)

SINTOMA

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

CAUSA

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

SOLUÇÃO

Isso acontece ao longo do tempo com o uso recorrente da churrasqueira. Isto não é um defeito. Limpe a tampa. Consulte a seção "Conservação do produto".

SINTOMA

- Labaredas ao grelhar ou durante o preaquecimento.

CAUSA

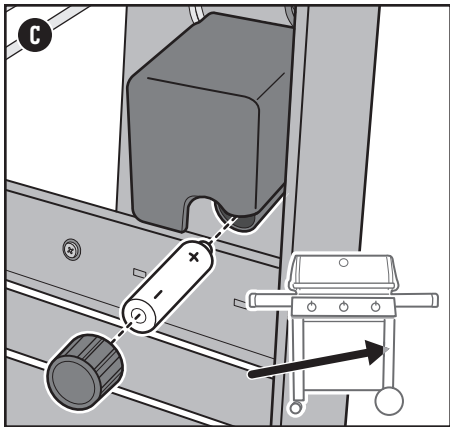
Existem restos de comida da refeição anterior.

A parte de dentro da churrasqueira deve ser limpa meticulosamente.

SOLUÇÃO

Pré-aqueça a churrasqueira com calor alto durante 10 a 15 minutos.

Siga os passos na seção "Limpeza e manutenção" para limpar o interior da churrasqueira de cima para baixo.



Verificar os componentes do sistema de ignição eletrônica

Ao pressionar o botão de ignição, você deverá conseguir ouvir um "tique-taque". Se não conseguir ouvir o "tique-taque", verifique a pilha e, em seguida, verifique os fios.

Verificar a pilha

Existem três potenciais problemas com a pilha que fornece energia ao módulo de ignição e que devem ser verificados:

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

Verificar os fios

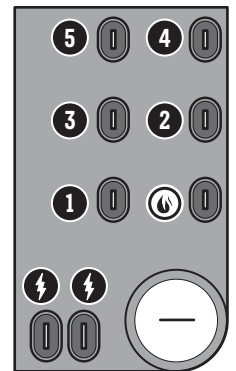
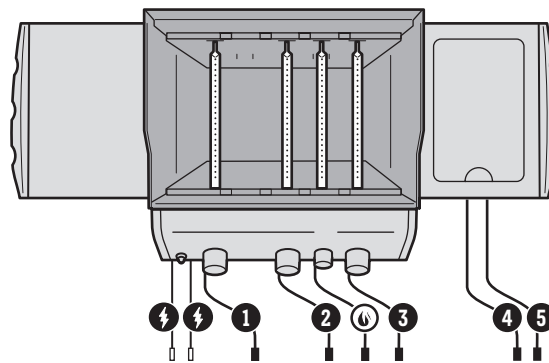
Existem dois potenciais pontos problemáticos que devem ser verificados:

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

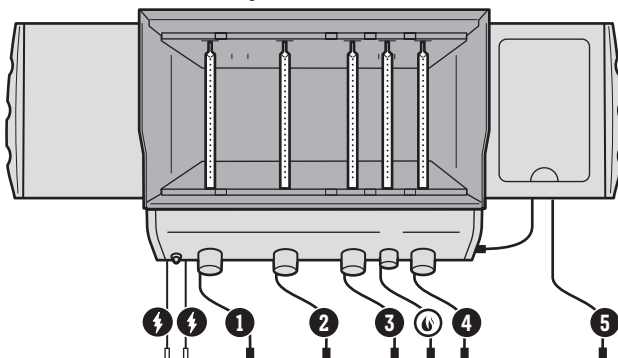
LIGUE PARA O ATENDIMENTO AO CLIENTE

Caso continue tendo problemas, contate o Representante do Apoio ao cliente da sua área, utilizando as informações de contato em weber.com.

335 Gráfico de fiação do módulo do acendedor



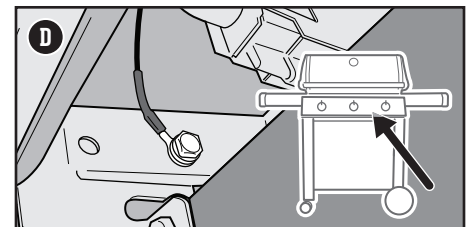
435 Gráfico de fiação do módulo do acendedor








Verificação do fio terra

Os modelos 310, 315 e 435 possuem um fio terra conectado ao suporte do coletor. Isso é visível abaixo do painel de controle (D):

- 1) Verifique se o fio terra está bem preso com um parafuso.



Guia de grelhados

Tipo	Espessura/Peso	Tempo total aproximado
 CARNE VERMELHA		
	¾ de polegada (19 mm) de espessura	4 a 6 minutos calor direto forte
Bife: Bife de contra-filé à New York, chuleta, alcatra, bisteca e filé mignon (lombo)	1 polegada (25 mm) de espessura	6 a 8 minutos calor direto forte
	2 polegadas (5 cm) de espessura	14 a 18 minutos marcar 6 a 8 minutos com calor direto forte, em seguida 8 a 10 minutos com calor indireto forte
Fraldinha	1½ a 2 libras (0,68 - 0,91 kg), ¾ de polegada (19 mm) de espessura	8 a 10 minutos calor direto médio
Hambúrgures de carne moída	¾ de polegada (19 mm) de espessura	8 a 10 minutos calor direto médio
Lombo	3 a 4 libras (1,36 - 1,81 kg)	45 a 60 minutos 15 minutos com calor direto médio, em seguida 30 a 45 minutos com calor indireto médio
 PORCO		
Salsicha Bratwurst: fresca	Ligação de 3 onças (85 g)	20 a 25 minutos calor direto baixo
	¾ de polegada (19 mm) de espessura	6 a 8 minutos calor direto forte
Costeleta: com ou sem osso	1¼ a 1½ polegadas (3,18 - 3,81 cm) de espessura	10 a 12 minutos marcar 6 minutos com calor direto forte, em seguida 4 a 6 minutos com calor indireto forte
Costelas: costelinhas, ponta de agulha	3 a 4 libras (1,36 - 1,81 kg)	1½ a 2 horas calor indireto médio
Costelas: caipira, com osso	3 a 4 libras (1,36 - 1,81 kg)	1½ a 2 horas calor indireto médio
Lombo	1 libra (0,45 kg)	30 minutos marcar 5 minutos com calor direto forte, em seguida 25 minutos com calor indireto médio
 AVES		
Peito de frango: sem osso, sem pele	6 a 8 onças (170-226 g)	8 a 12 minutos calor direto médio
Coxa de frango: sem osso, sem pele	4 onças (113g)	8 a 10 minutos calor direto médio
Pedaços de frango com osso, sortidos	3 a 6 onças (85-170 g)	36 a 40 minutos 6 a 10 minutos com calor direto baixo, em seguida 30 minutos com calor indireto médio
Frango: inteiro	4 a 5 libras (1,81-2,27 kg)	1 a 1¼ horas calor indireto médio
Galinhas de caça da Cornualha	1½ a 2 libras (0,68-0,91 kg)	60 a 70 minutos calor indireto médio
Peru: inteiro, comum	10 a 12 libras (4,54-5,44 kg)	2 a 2½ horas calor indireto médio
 FRUTOS DO MAR		
Peixe, filetes ou postas: halibute, caranha vermelha, salmão, robalo, espadarte e atum	¼ a ½ polegada (6,35-12,7 mm) de espessura	3 a 5 minutos calor direto médio
	1 a 1¼ polegada (25-31 mm) de espessura	10 a 12 minutos calor direto médio
Peixe: inteiro	1 libra (0,45 kg)	15 a 20 minutos calor indireto médio
	3 libras (1,36 kg)	30 a 45 minutos com calor indireto médio
Camarão	1½ onças (42,5 g)	2 a 4 minutos calor direto forte
 VEGETAIS		
Aspargos	½ polegada (12,7 mm) de diâmetro	6 a 8 minutos com calor direto médio
Milho	com casca	25 a 30 minutos calor direto médio
	descascado	10 a 15 minutos calor direto médio
Cogumelo	shiitake ou portobello	8 a 10 minutos calor direto médio
	dividida ao meio	10 a 15 minutos calor direto médio
Cebola	fatias de ½ polegada (12,7 mm)	35 a 40 minutos calor indireto médio
	inteira	8 a 12 minutos calor direto médio
Batata	fatias de ½ polegada (12,7 mm)	45 a 60 minutos calor indireto médio
		9 a 11 minutos cozinhar 3 minutos, depois 6 a 8 minutos com calor direto médio

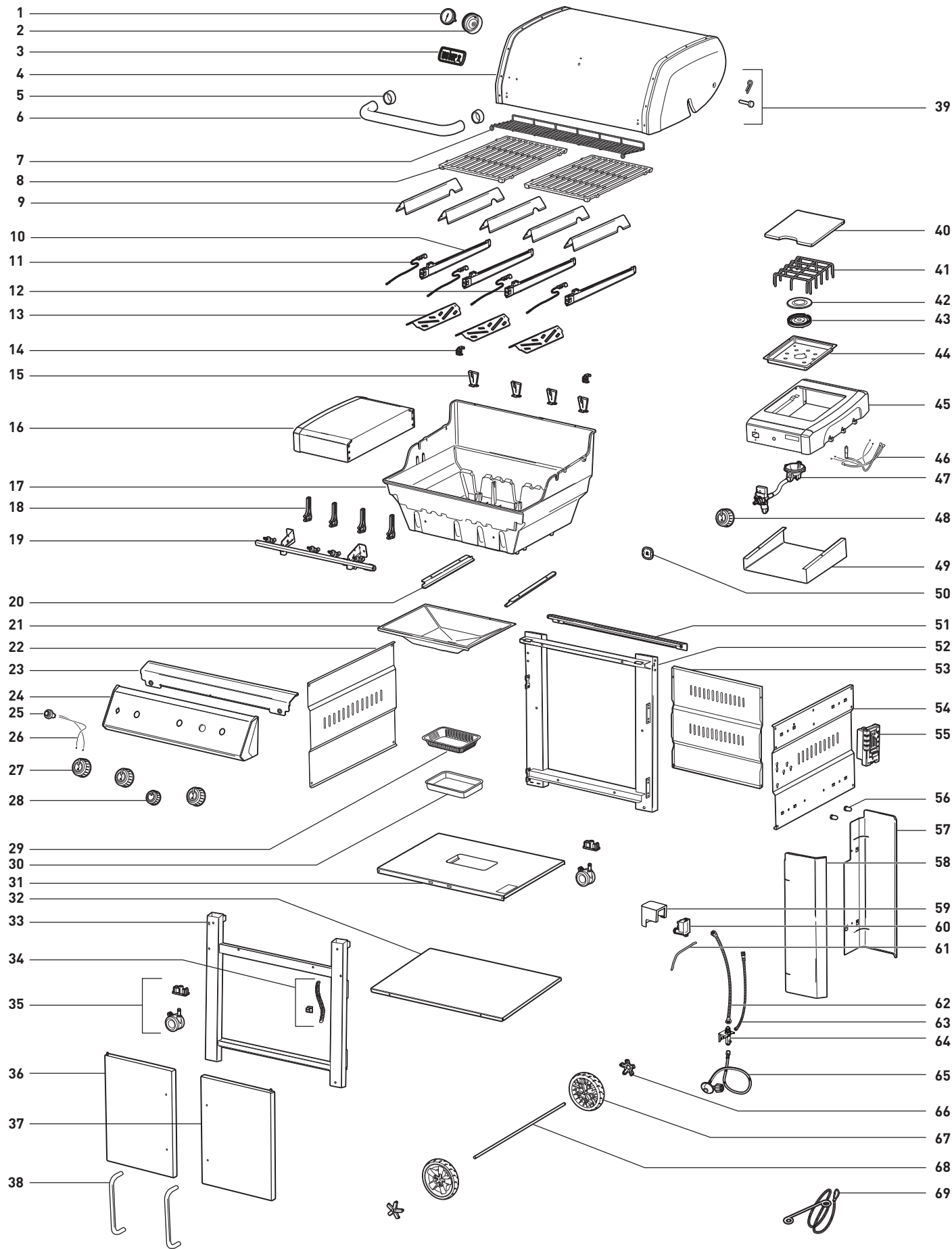
Os cortes, as espessuras, os pesos e tempos de cozimento acima são apenas referências. Fatores como a altitude, o vento e a temperatura exterior podem influenciar os tempos de cozimento. Duas regras básicas: Grelhe bifes, filetes de peixe, pedaços de frango sem osso e vegetais utilizando o método direto e pelo período de tempo indicado na tabela (ou até alcançar o ponto pretendido), virando os alimentos uma vez a meio do tempo de cozimento. Faça assados, frangos inteiros, pedaços de frango com osso, peixes inteiros e cortes mais espessos na grelha 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). Tempos de cozedura, carne de cordeiro usam definição do USDA de cozimento médio, salvo indicação em contrário. Antes de cortar, deixe os assados, cortes de carne maiores e costeletas espessas repousar durante 5 a 10 minutos após cozinhar. A temperatura interna da carne irá aumentar 5 a 10 graus durante este período de tempo.

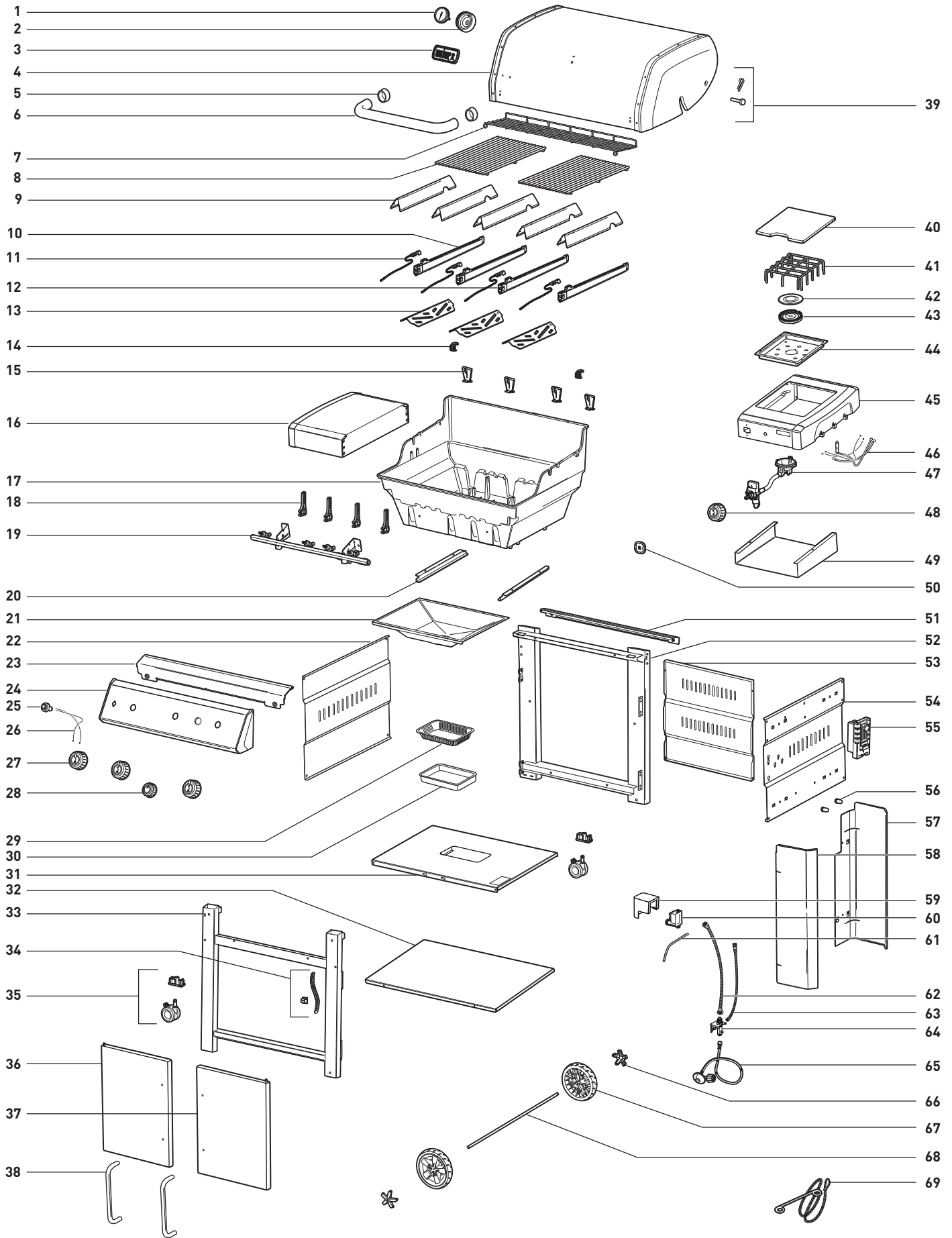


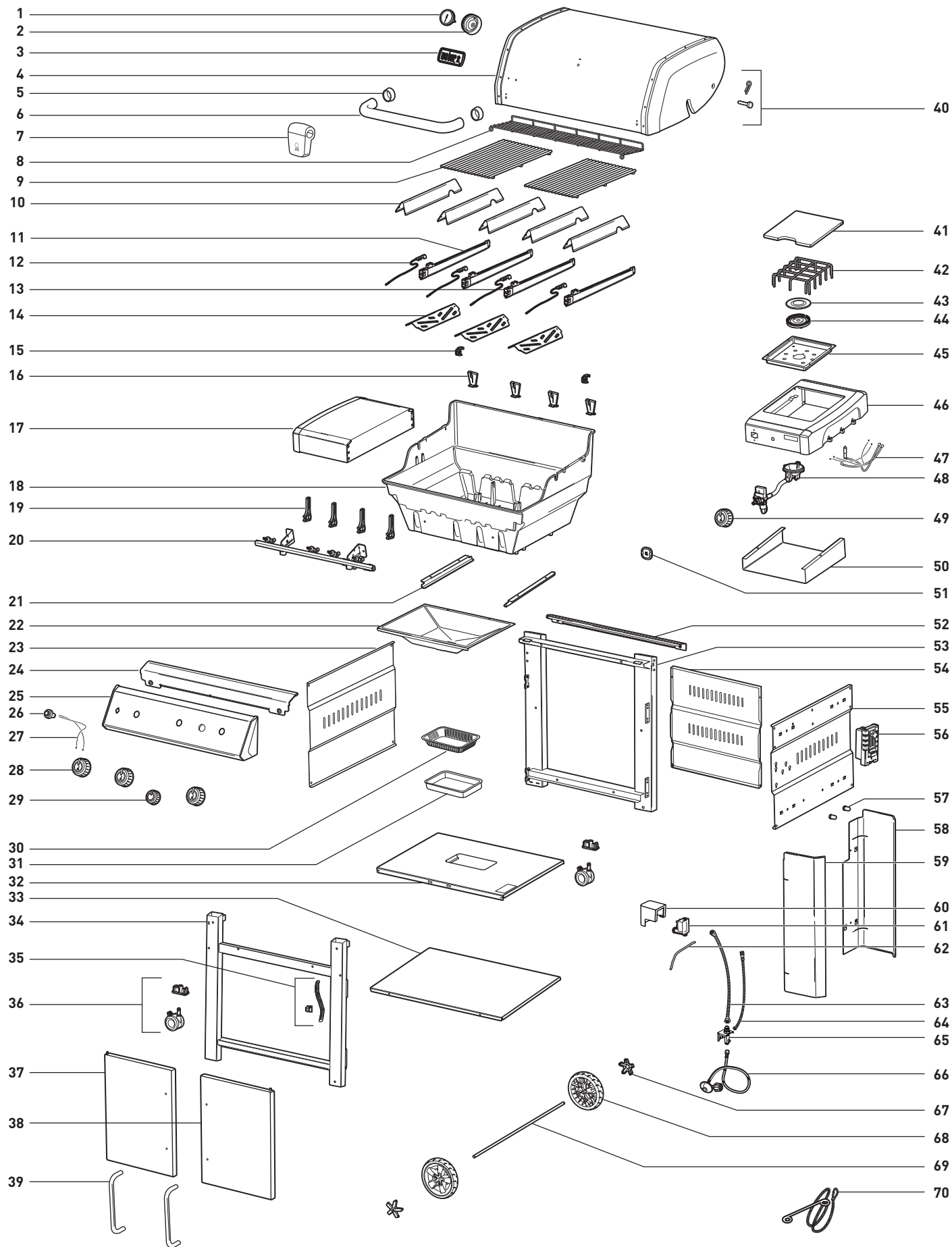
NÃO SE ESQUEÇA DE SE REGISTRAR

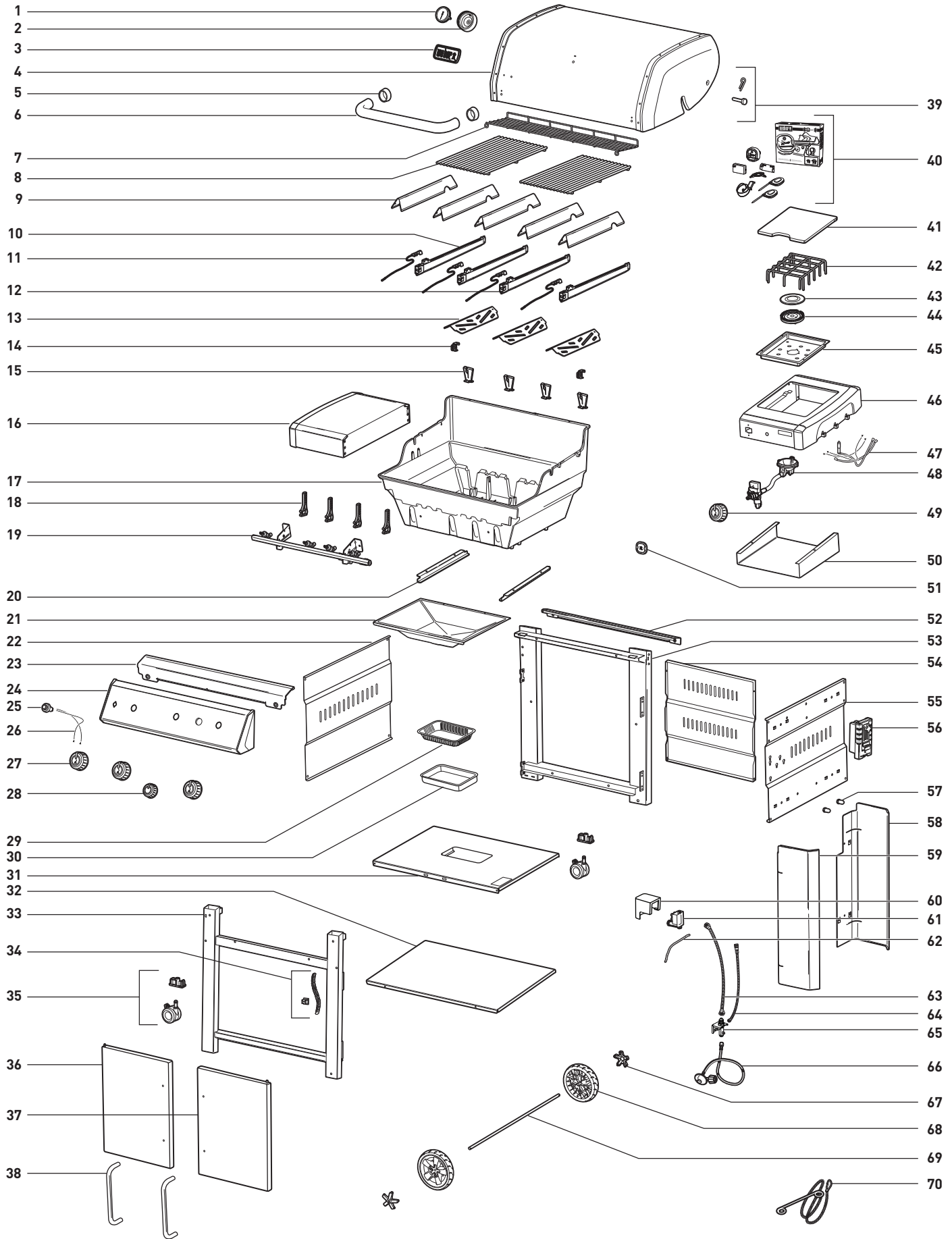
A marca nominal e o logotipo Bluetooth® são marcas comerciais registradas de propriedade da Bluetooth SIG, Inc. e qualquer uso dessas marcas pela Weber-Stephen Products LLC está sob licença. Outros nomes e marcas comerciais pertencem aos seus respectivos proprietários.

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



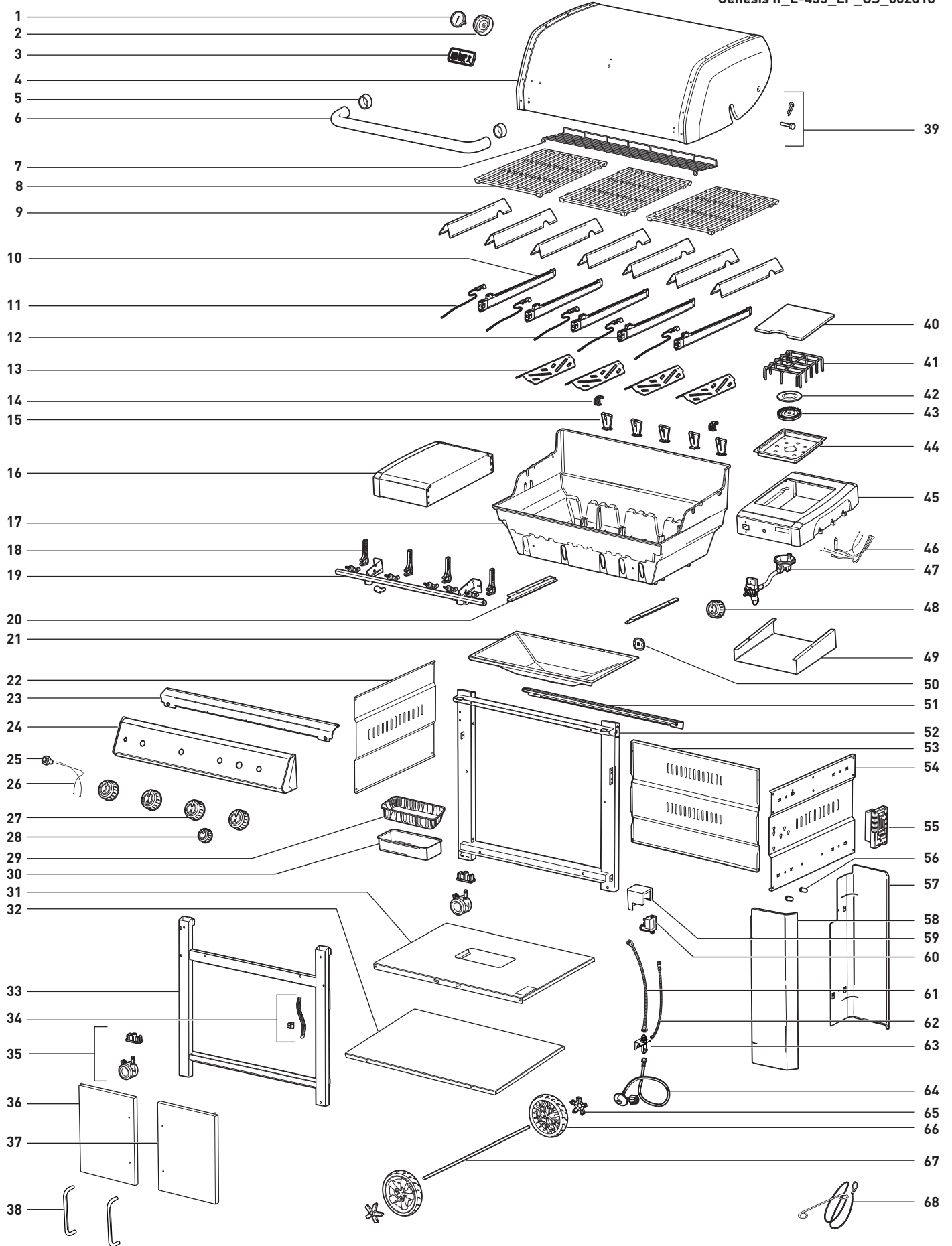






GENESIS II E-435

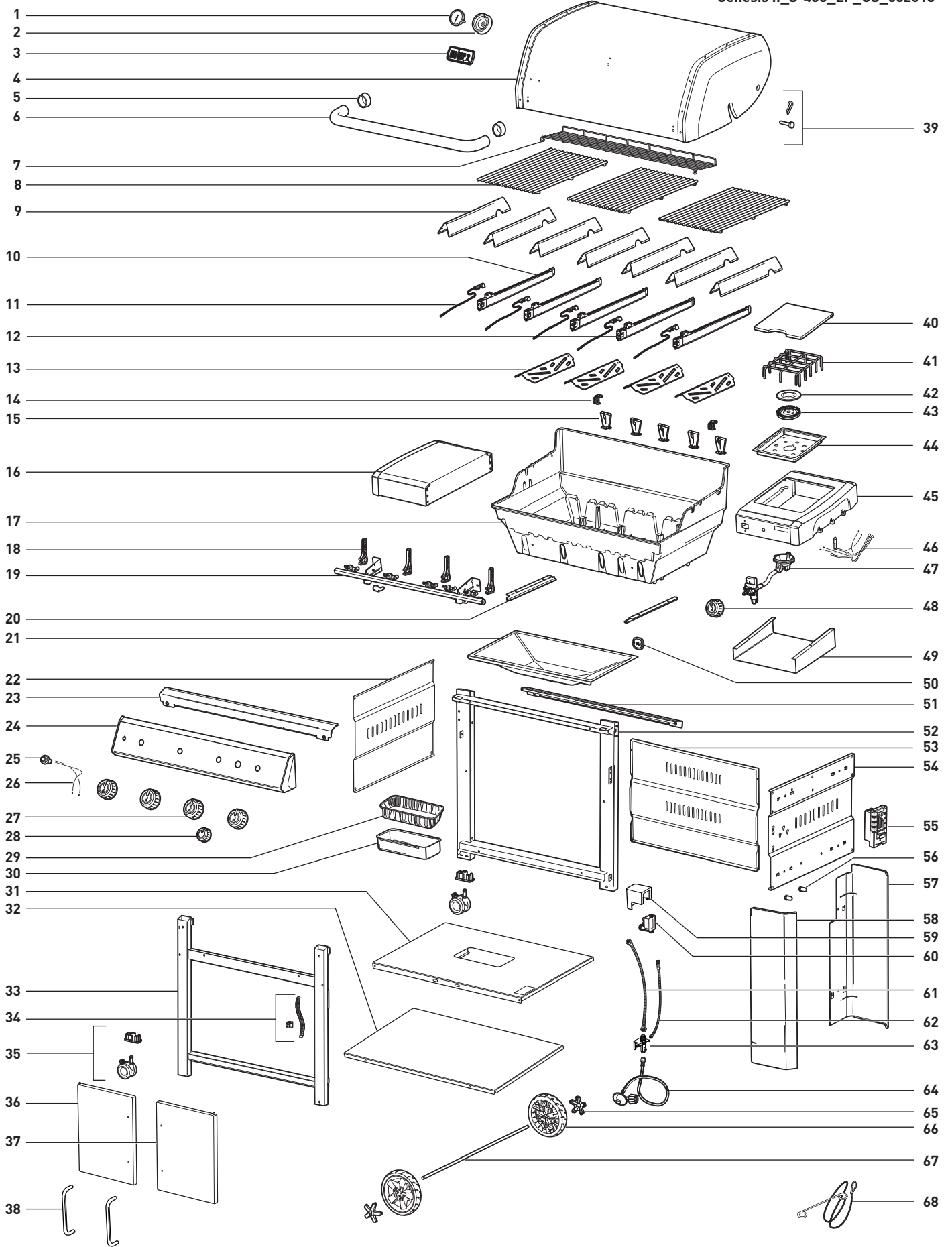
Genesis II_E-435_LP_US_062018



GENESIS II S-435

Genesis II_S-435_LP_US_062018

Peças de substituição





www.churrasqueirasweber.com.br/

EUA:

1-800-446-1071

México:

01 800 0093237

Canadá:

1-800-446-1071