



1200 2200

GUIA DO PROPRIETÁRIO DA CHURRASQUEIRA

Obrigado por adquirir uma churrasqueira WEBER. Disponha de alguns minutos e proteja-a, através do registro do seu produto online em www.weber.com.



⚠ PERIGO

Se sentir cheiro de gás:

- Interrompa o fornecimento de gás ao aparelho.
- Apague as chamas acesas.
- Abra a tampa.
- Se o odor persistir, mantenha-se longe do aparelho e chame imediatamente seu fornecedor de gás ou corpo de bombeiros.

Vazamentos de gás podem causar incêndio ou explosões, que, por sua vez, podem causar sérias lesões corporais, morte ou danos à propriedade.

⚠ PERIGO

- Nunca opere este aparelho sem supervisão.
- Não utilize a churrasqueira a menos de 610 mm (2 pés) de qualquer material combustível. Materiais combustíveis incluem, mas não estão limitados a, terraços, pátios ou varandas de madeira simples ou tratada.
- Nunca opere este aparelho a menos de 7,5 m (25 pés) de qualquer líquido inflamável.
- No caso de incêndio, mantenha distância do aparelho e chame imediatamente o corpo de bombeiros. Nunca tenta apagar as chamas em óleo ou gordura utilizando água.

Não seguir estas instruções pode resultar em risco de incêndio, explosão ou queimadura, que pode, por sua vez, causar danos à propriedade, lesões corporais ou morte.

⚠ **AVISO:** Siga cuidadosamente todos os procedimentos de verificação de vazamentos neste Guia do Proprietário antes de operar a churrasqueira. Faça as verificações mesmo que a churrasqueira tenha sido montada pelo revendedor.

⚠ **AVISO:** Não acenda este aparelho sem primeiramente ler a seção **ACENDIMENTO DO QUEIMADOR** deste Guia do Proprietário.

ESTE APARELHO A GÁS FOI PROJETADO APENAS PARA USO EXTERNO.

Este Guia do Proprietário contém informações importantes, necessárias para uma montagem correta e utilização segura do aparelho.

Leia e siga todos os avisos e instruções antes de montar e usar o aparelho.

59137

ptBR - Portuguese
05/01/18

⚠ PERIGO

Não seguir as instruções de PERIGOS, AVISOS E CUIDADOS contidas neste Guia do Proprietário pode resultar em lesão corporal séria ou morte, ou pode resultar em incêndio ou explosão, causando danos à propriedade.

AVISOS:

- ⚠ Guarde este Guia do Proprietário para consulta futura.
- ⚠ Siga todos os avisos e instruções quando for utilizar o aparelho.
- ⚠ A montagem inadequada da churrasqueira pode ser perigosa. Siga cuidadosamente as instruções de montagem.
- ⚠ Não use a churrasqueira antes de todas as peças estarem em seu devido lugar. A churrasqueira deve estar devidamente montada, de acordo com as instruções de montagem.
- ⚠ Sua churrasqueira a gás nunca deve ser utilizada por crianças. As partes acessíveis da churrasqueira podem estar muito quentes. Mantenha crianças pequenas, idosos e animais de estimação à distância enquanto a churrasqueira estiver sendo utilizada.
- ⚠ Esta churrasqueira não foi projetada para utilização comercial.
- ⚠ Esta churrasqueira não foi projetada para funcionar como aquecedor e nunca deve ser utilizada como tal.
- ⚠ Tenha cuidado ao utilizar sua churrasqueira a gás. Ela estará quente durante o funcionamento ou a limpeza, e nunca deve ser deixada sem supervisão ou transportada enquanto em operação.
- ⚠ Não utilize carvão, briquetes ou pedras de lava em sua churrasqueira a gás.
- ⚠ Enquanto acende a churrasqueira ou durante o cozimento, nunca se debruce sobre a grelha aberta.
- ⚠ Nunca posicione as mãos ou os dedos na borda frontal da área de cozimento quando a grelha estiver quente ou a tampa aberta.
- ⚠ Não tente desconectar o regulador do gás ou qualquer encaixe de gás enquanto sua churrasqueira estiver em operação.
- ⚠ Ao utilizar a churrasqueira, use luvas para churrasco resistentes ao calor ou luvas para retirar pratos do forno.
- ⚠ Use o regulador que é fornecido com sua churrasqueira a gás.
- ⚠ Siga as instruções de conexão do regulador para o seu tipo de churrasqueira a gás.
- ⚠ Se o queimador apagar enquanto a churrasqueira estiver em operação, feche a válvula de gás. Abra a tampa e espere cinco minutos antes de tentar reacender a churrasqueira, utilizando as instruções de acendimento.
- ⚠ Não coloque a churrasqueira sobre superfícies de vidro ou combustíveis.
- ⚠ Não monte este modelo de churrasqueira sobre construções embutidas ou deslizantes. Ignorar este AVISO poderá causar um incêndio ou explosão, que poderá danificar a propriedade ou causar sérias lesões corporais ou morte.
- ⚠ Não armazene filtro/botijão de gás extra (sobressalente) ou desconectado sob ou perto desta churrasqueira.
- ⚠ Depois de um período de armazenamento e/ou não utilização, a churrasqueira a gás deverá ser inspecionada com relação a vazamentos de gás e obstruções no queimador antes de sua utilização. Consulte as instruções neste Guia do Proprietário para informações sobre procedimentos corretos.
- ⚠ Não opere a churrasqueira a gás se houver um vazamento de gás.

- ⚠ Não utilize uma chama para verificar vazamentos de gás.
- ⚠ Não coloque uma capa protetora ou qualquer coisa inflamável sobre a churrasqueira enquanto a mesma estiver em operação ou quente.
- ⚠ Gás propano/butano não é o mesmo que gás natural. A conversão ou tentativa de utilização de gás natural em uma unidade à butano/propano é perigosa e anula sua garantia.
- ⚠ Mantenha a alimentação elétrica e a mangueira de fornecimento de gás longe das superfícies aquecidas.
- ⚠ Não alargue o orifício da válvula ou os orifícios do queimador quando limpar os mesmos.
- ⚠ A churrasqueira a gás deve ser regularmente limpa por completo.
- ⚠ Um filtro/botijão de gás amassado ou enferrujado pode ser perigoso e deve ser verificado pelo seu fornecedor de gás. Não utilize o filtro/botijão de gás com uma válvula danificada.
- ⚠ Apesar de seu filtro/botijão parecer vazio, pode ser que ainda haja gás, logo o mesmo deve ser transportado e armazenado em conformidade.
- ⚠ Certifique-se de estar em um ambiente exterior e longe de qualquer fonte de ignição ao trocar ou conectar o filtro/botijão.
- ⚠ Se houver incêndio de gordura, desligue o queimador e deixe a tampa fechada até a extinção do fogo.
- ⚠ Se houver labaredas fora de controle, retire a comida das chamas até que as mesmas diminuam.
- ⚠ A utilização de álcool, medicação sob receita médica, medicação sem receita médica e drogas ilegais podem incapacitar a habilidade do consumidor em montar, mover, guardar ou operar o aparelho de maneira adequada e segura.

AVISOS ADICIONAIS PARA O Q 1200:

- ⚠ Use filtros de butano/propano descartáveis com uma capacidade mínima de 430g e uma capacidade máxima de 465g. O filtro deve ter uma válvula EN417 ou CGA #600, como ilustrado neste Guia do Proprietário.

Obrigado por adquirir um produto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") orgulha-se de fabricar produtos seguros, duráveis e de confiança.

Esta é a Garantia Voluntária WEBER disponibilizada a você, sem custos adicionais. Contém as informações necessárias para solicitar a reparação do seu produto WEBER na improvável situação de uma falha ou defeito.

De acordo com as leis aplicáveis, o cliente possui vários direitos no caso de o produto apresentar defeito. Esses direitos incluem o serviço suplementar ou a substituição, desconto no preço de compra e compensação. Na União Europeia, por exemplo, haveria uma garantia legal de dois anos, a iniciar-se na data de entrega do produto. Esses e outros direitos legais permanecem inalterados por esta prestação de garantia. Na verdade, esta garantia concede ao Proprietário direitos adicionais, independentes da garantia legal obrigatória.

GARANTIA VOLUNTÁRIA DA WEBER

A WEBER garante ao comprador do produto WEBER (ou, no caso de o mesmo ser um presente ou uma situação promocional, à pessoa para a qual o mesmo foi adquirido como presente ou situação promocional) que o produto WEBER é livre de defeitos no material e no fabrico, pelo período especificado abaixo, quando montado e operado em conformidade com o Guia do Proprietário que o acompanha. (Nota: Caso você perca seu Guia do Proprietário WEBER, há uma substituição disponível no site www.weber.com ou no site específico do país para o qual o Proprietário será redirecionado.) Sob uma utilização e manutenção normais por uma única família em uma casa ou apartamento, a WEBER concorda, dentro dos moldes desta garantia, reparar ou substituir peças defeituosas dentro dos períodos, 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.

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO SOB AS CONDIÇÕES DESTA GARANTIA

Para garantir a cobertura de garantia de bom funcionamento, é importante (mas não é necessário) que você registre o seu produto WEBER no site www.weber.com ou no site específico do país para o qual o Proprietário será redirecionado. Conserve os seus recibos de compra originais e/ou fatura. Ao registrar o seu produto WEBER, a cobertura da garantia fica confirmada, estabelecendo-se uma ligação direta entre você e a WEBER para o caso de ser necessário contactá-lo.

A garantia acima somente se aplica se o Proprietário tomar um cuidado razoável o produto WEBER, seguindo todas as instruções de montagem, instruções de uso 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 viver numa área litorânea ou se o seu produto estiver localizado próximo de uma piscina, a manutenção inclui lavagem regular e lavagem das superfícies exteriores, conforme descrito no Manual do Proprietário que o acompanha.

TRATAMENTO DA GARANTIA / EXCLUSÕES 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 (www.weber.com ou o site específico do país para o qual o Proprietário será redirecionado). A WEBER irá, mediante investigação, reparar ou substituir (ao seu critério) uma peça defeituosa que estiver coberta por esta garantia. Caso a reparação ou substituição não sejam possíveis, a WEBER poderá escolher (ao seu critério) substituir a churrasqueira em questão por uma nova churrasqueira de valor igual ou superior. A WEBER pode solicitar a devolução de peças para inspeção, devendo as despesas de envio ser pré-pagas.

Esta GARANTIA prescreve 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 rotineira.
- Insetos (como aranhas) e roedores (como esquilos), incluindo, entre outros, danos aos tubos do queimador e/ou mangueiras de gás;
- Exposição à maresia e/ou fontes de cloro, como as piscinas e banheiras quentes/spas;
- Condições climáticas severas, como granizo, furacões, terremotos, maremotos, tornados ou tempestades severas.

O uso e/ou instalação de peças no seu produto WEBER que não são peças genuínas da WEBER provocarão a prescrição desta garantia, e quaisquer danos resultantes destes atos não serão cobertos por esta garantia. Qualquer conversão da churrasqueira a gás não autorizada pela WEBER e realizada por um técnico de assistência autorizado da WEBER provocará a prescrição desta garantia.

As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Área de cozimento:
5 anos, não abrange oxidações/queimaduras
(2 anos para pintura, com exceção de descoloração)

Montagem da tampa:
5 anos, não abrange oxidações/queimaduras
(2 anos para pintura, com exceção de descoloração)

Tubo do queimador de aço inoxidável:
5 anos, não abrange oxidações/queimaduras

Grelhas de cozimento de ferro fundido esmaltadas com porcelana:
5 anos, não abrange oxidações/queimaduras

Componentes plásticos:
5 anos, com exceção de descoloração

Todas as peças restantes:
2 anos

ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

ALÉM DA GARANTIA E DA ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE, 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 QUE A WEBER TEM UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME DESCRITO PELO ESTATUTO.

NÃO SE APLICARÃO GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DESTA GARANTIA. NENHUMA OUTRA GARANTIA DADA POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO O REVENDEDOR OU DISTRIBUIDOR E QUE DIGA RESPEITO À QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO «GARANTIAS ESTENDIDAS») DEVERÃO VINCULAR 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 BALANÇO DOS PERÍODOS DE GARANTIA ORIGINAIS ACIMA MENCIONADOS.

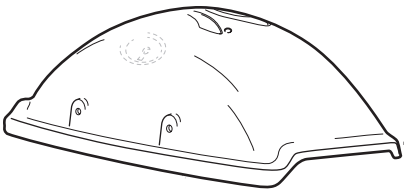
ESTA GARANTIA APLICA-SE SOMENTE A UMA ÚNICA FAMÍLIA EM UMA CASA OU APARTAMENTO E NÃO SE APLICA ÀS CHURRASQUEIRAS DA WEBER USADAS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU PARTILHADOS, COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, RESORTS OU PROPRIEDADES ALUGADAS.

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 PREVIOS APRESENTAVAM DEFEITOS.

Consulte a lista de Unidades de Negócio Internacionais no final deste Guia do Proprietário para informações de contato adicionais.

AVISOS	2
GARANTIA	3
CONTEÚDO	3
LISTA DE PEÇAS	4
MONTAGEM	5
VISUALIZAÇÃO EXPANDIDA Q 1200	6
VISUALIZAÇÃO EXPANDIDA Q 2200	7
INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O GAS LP E SOBRE AS CONEXÕES DE GAS LP	8
O QUE É GÁS LP?	8
DICAS DE MANUSEIO SEGURO PARA BOTTIÕES	8
ORIENTAÇÕES SOBRE ARMAZENAMENTO E NÃO UTILIZAÇÃO	9
CONEXÕES DO REGULADOR E REQUISITOS	9
CONECTANDO O REGULADOR AO FILTRO	10
O QUE É UM REGULADOR?	10
CONECTANDO O REGULADOR AO FILTRO	10
CONECTANDO O REGULADOR AO BOTTIÃO	11
CONECTANDO O REGULADOR AO BOTTIÃO	11
PREPARANDO-SE PARA USAR SUA CHURRASQUEIRA, QUANDO CONECTADA A UM FILTRO	12
O QUE É UMA VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTO?	12
VERIFICANDO VAZAMENTOS DE GÁS APÓS CONECTAR UM FILTRO	12
PREPARANDO-SE PARA USAR SUA CHURRASQUEIRA, QUANDO CONECTADA A UM CILINDRO	13
VERIFICANDO VAZAMENTOS DE GÁS APÓS A CONEXÃO DO BOTTIÃO	13
DESCONECTANDO O REGULADOR	14
DESCONECTANDO O REGULADOR DO FILTRO	14
DESCONECTANDO O REGULADOR DO BOTTIÃO	14
VERIFICAÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR SUA CHURRASQUEIRA	15
SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR	15
BANDEJA DE COLETA REMOVÍVEL E BANDEJA DE PINGOS DESCARTÁVEL	15
INSPEÇÃO NA MANGUEIRA	15
ACENDIMENTO DO QUEIMADOR E UTILIZAÇÃO	16
MÉTODOS DE ACENDIMENTO DO QUEIMADOR	16
ACENDIMENTO DO QUEIMADOR	16
APAGAR O QUEIMADOR	16
ACENDER COM FÓSFORO	17
APAGAR O QUEIMADOR	17
DICAS E SUGESTÕES ÚTEIS SOBRE CHURRASCO	18
DICAS E SUGESTÕES	18
PRÉ-AQUECIMENTO	18
COZIMENTO COBERTO	18
SISTEMA DE COLETA DE GORDURA	18
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	19
MANUTENÇÃO ANUAL	20
COMO MANTER SUA CHURRASQUEIRA A GÁS WEBER™ EM EXCELENTE FORMA	20
PADRÃO DE QUEIMA DE CHAMA	20
FILTRO(S) DE ARANHA/INSETO WEBER™	20
ORIFÍCIOS DO TUBO DO QUEIMADOR	20
LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR	21
MANUTENÇÃO DE ROTINA	22
BONITA — POR DENTRO E POR FORA	22
LIMPAR A PARTE DE FORA DA CHURRASQUEIRA	22
LIMPAR A PARTE DE DENTRO DA CHURRASQUEIRA	22
OPERAÇÕES DO SISTEMA DE ACENDIMENTO	23
MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE ACENDIMENTO ELETRÔNICO	23

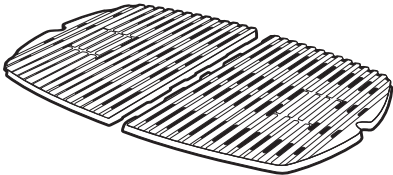
LISTA DE PEÇAS



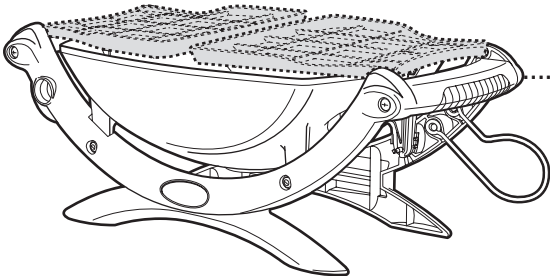
1



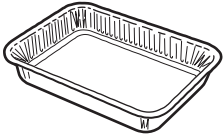
1



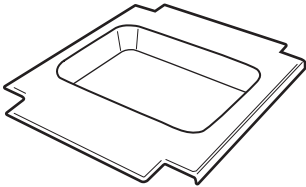
1



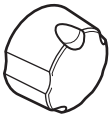
1



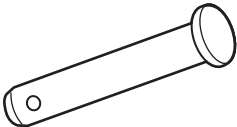
1



1



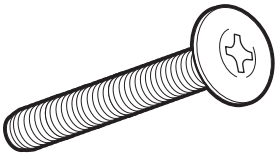
1



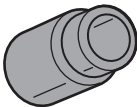
2



2



2



2



1

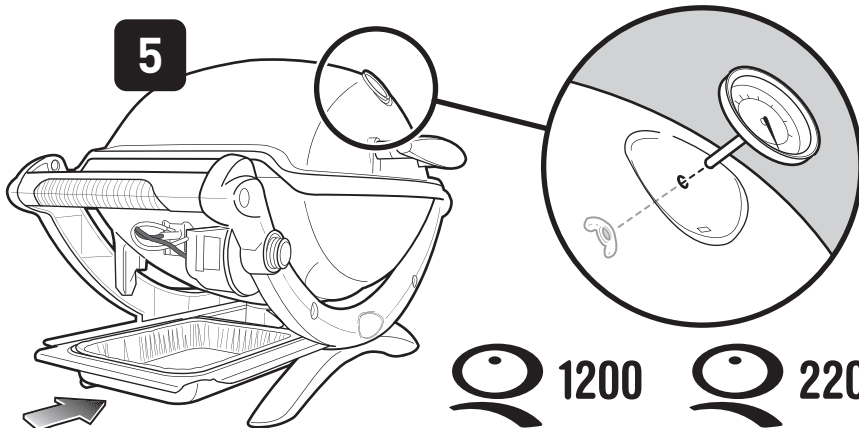
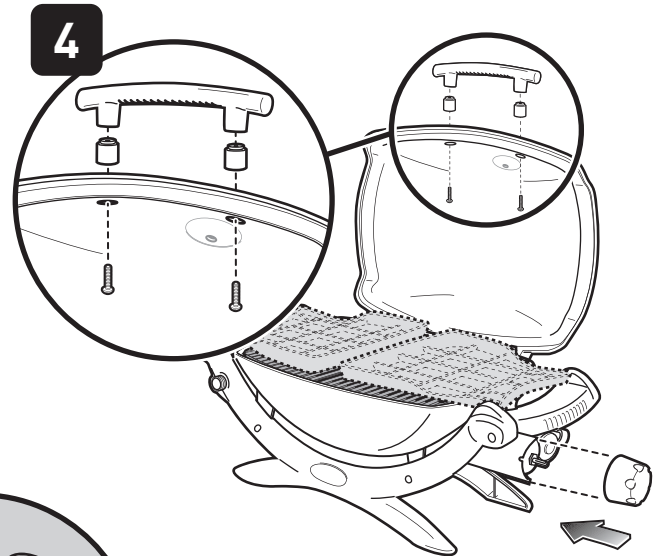
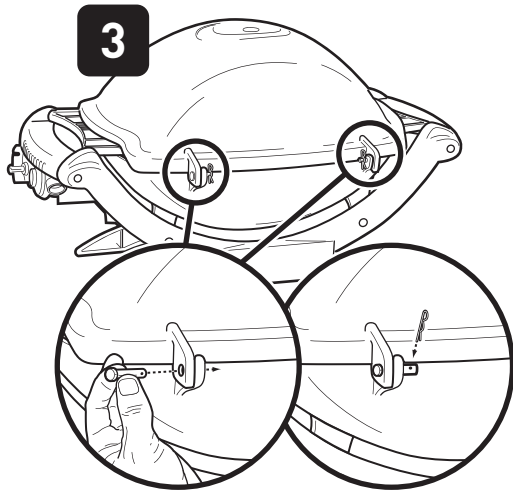
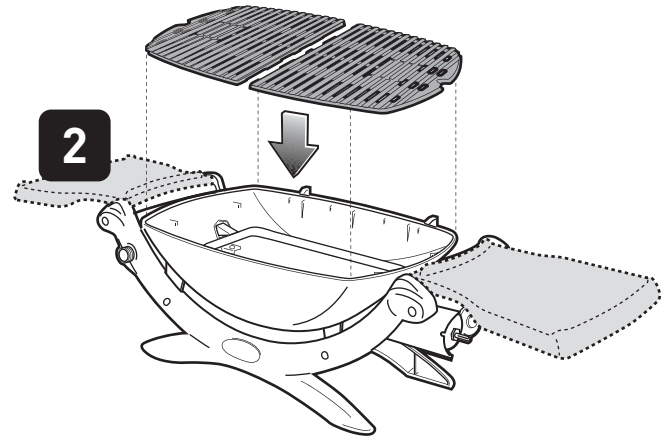
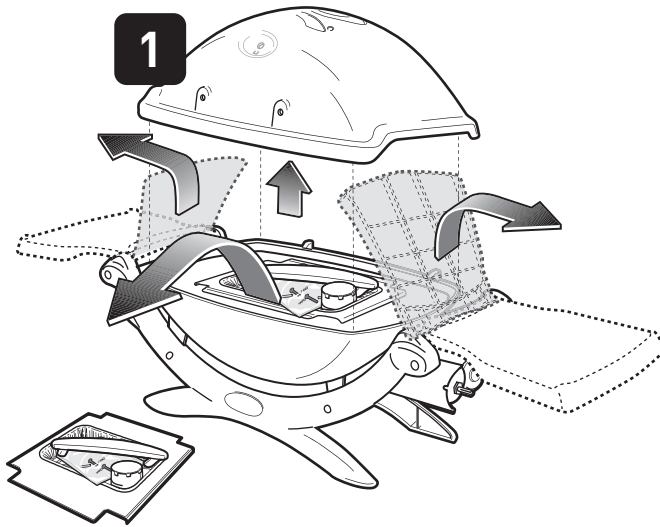


1



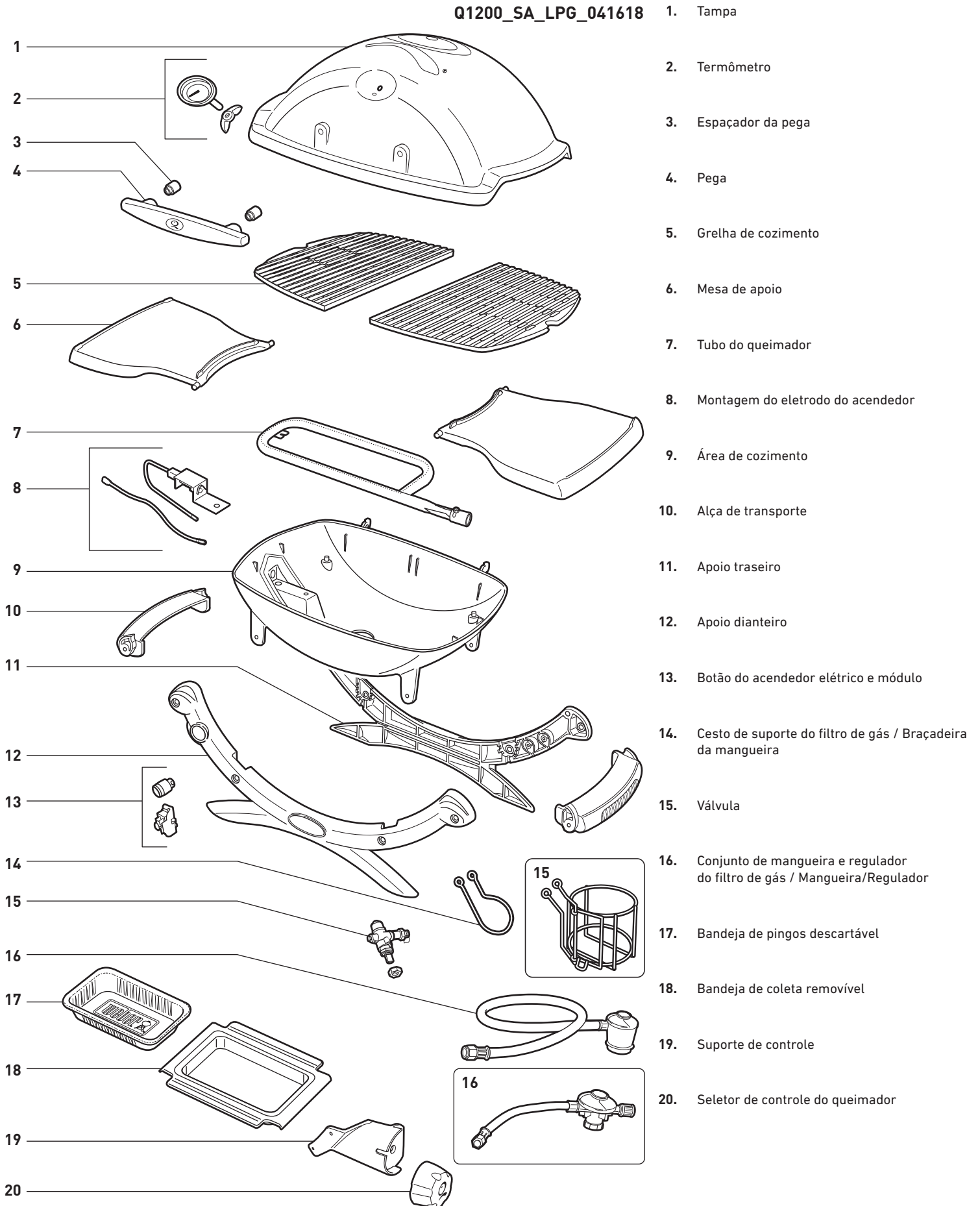
1

MONTAGEM



VISUALIZAÇÃO EXPANDIDA DO WEBER Q 1200

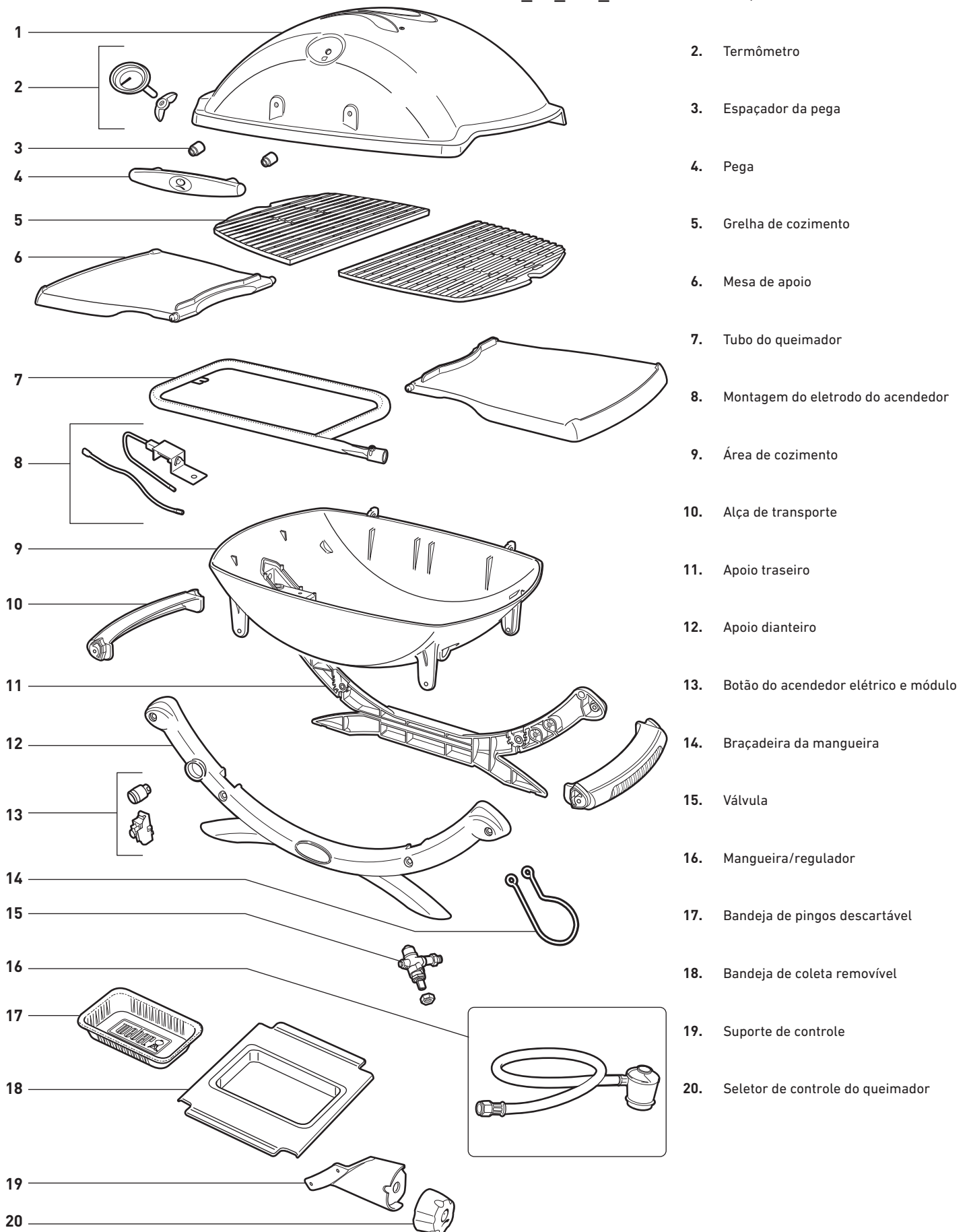
Q1200_SA_LPG_041618



1. Tampa
2. Termômetro
3. Espaçador da pega
4. Pega
5. Grelha de cozimento
6. Mesa de apoio
7. Tubo do queimador
8. Montagem do eletrodo do acendedor
9. Área de cozimento
10. Alça de transporte
11. Apoio traseiro
12. Apoio dianteiro
13. Botão do acendedor elétrico e módulo
14. Cesto de suporte do filtro de gás / Braçadeira da mangueira
15. Válvula
16. Conjunto de mangueira e regulador do filtro de gás / Mangueira/Regulador
17. Bandeja de pingos descartável
18. Bandeja de coleta removível
19. Suporte de controle
20. Seletor de controle do queimador

VISUALIZAÇÃO EXPANDIDA DO WEBER Q 2200

Q2200_SA_LPG_041618



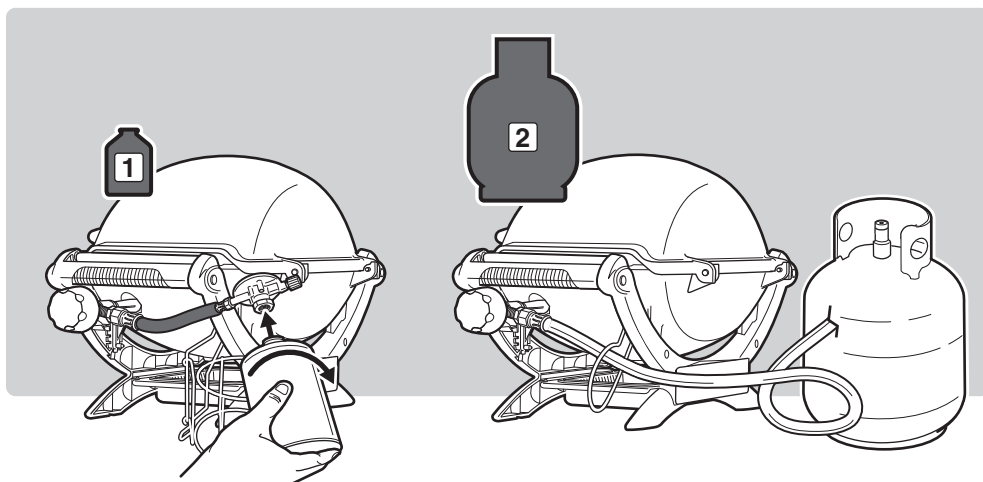
1. Tampa
2. Termômetro
3. Espaçador da pega
4. Pega
5. Grelha de cozimento
6. Mesa de apoio
7. Tubo do queimador
8. Montagem do eletrodo do acendedor
9. Área de cozimento
10. Alça de transporte
11. Apoio traseiro
12. Apoio dianteiro
13. Botão do acendedor elétrico e módulo
14. Braçadeira da mangueira
15. Válvula
16. Mangueira/regulador
17. Bandeja de pingos descartável
18. Bandeja de coleta removível
19. Suporte de controle
20. Seletor de controle do queimador

O QUE É GÁS LP?

Gás de petróleo liquefeito, também chamado de GLP, Gás LP, propano líquido ou simplesmente propano ou butano é o produto inflamável, derivado de petróleo, utilizado como combustível da sua churrasqueira. Trata-se de um gás a temperatura e pressão moderadas, quando não se encontra confinado. Contudo, em pressão moderada e dentro de um contentor, como um filtro ou botijão, o GLP é líquido. Conforme libera-se a pressão do botijão, o líquido rapidamente vaporiza e se transforma no gás LP.

- O GLP tem um odor similar ao do gás natural. Você deve conhecer este odor.
- O GLP é mais pesado que o ar. Um vazamento de gás LP pode se acumular em áreas baixas e resistir à dispersão.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O GAS LP E SOBRE AS CONEXÕES DE GAS LP



As instruções contidas neste Guia do Proprietário explicam a instalação de dois possíveis tipos de fontes de combustível: filtros descartáveis de butano (1) e botijões grandes recarregáveis (2). Você poderá usar uma dessas duas opções com a sua churrasqueira. Siga as instruções de conexão de gás específicas que correspondem a churrasqueira.

DICAS DE MANUSEIO SEGURO PARA FILTROS E BOTIJÕES

Há várias orientações e fatores de segurança que é preciso ter em consideração quando se usa o gás de petróleo liquefeito (GLP). Siga cuidadosamente estas instruções antes de utilizar sua churrasqueira a gás WEBER.

Dicas para ambos os filtros e botijões

- Não utilize um filtro/botijão danificado. Um filtro/botijão amassado ou enferrujado ou um filtro/botijão com a válvula danificada, pode ser perigoso e deve ser imediatamente substituído por um filtro/botijão novo.
- Manipule filtros/botijões «vazios» da mesma forma que se manipula um cheio. Mesmo que o filtro/botijão esteja vazio de líquido, pode ser que ainda haja gás pressurizado em seu interior.
- Os filtros/botijões não devem ser derrubados ou manipulados de forma bruta.
- Nunca guarde ou transporte o filtro/botijão em locais onde a temperatura possa atingir os 51°C (ele ficará muito quente para ser segurado com a mão). Por exemplo: não deixe o filtro/botijão no carro em um dia quente.
- Teste se há vazamento na junta onde o regulador se conecta ao filtro/botijão sempre que houver uma reconexão. Por exemplo: teste cada vez que o filtro/botijão for reinstalado.
- Filtros/botijões devem ser mantidos fora do alcance das crianças.
- Não conecte a churrasqueira ao fornecimento de gás natural (gás encanado). As válvulas e orifícios foram projetados exclusivamente para gás de petróleo liquefeito.
- As áreas à volta do filtro/botijão devem estar livres e limpas de detritos.
- O filtro/botijão não deve ser trocado nas proximidades de uma fonte de ignição.

Dica adicional para os filtros

- Sempre feche a válvula de controle do regulador de gás antes de desconectar o regulador.

Dicas adicionais para botijões

- Sempre feche a válvula do botijão antes de desconectar o regulador.
- Os botijões devem ser reinstalados, transportados e guardados na posição vertical.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O GAS LP E SOBRE AS CONEXÕES DE GAS LP

ORIENTAÇÕES SOBRE ARMAZENAMENTO E NÃO UTILIZAÇÃO

Para churrasqueiras que foram guardadas por algum tempo, é importante que se sigam estas orientações:

- Não guarde um filtro/botijão desconectado em um edifício, garagem ou qualquer outra área fechada.
- Verifique que as áreas abaixo da área de cozimento e que a bandeja de coleta removível estão livres de detritos que possam obstruir o fluxo de combustão ou ventilação de ar.
- A churrasqueira a gás WEBER deve ser inspecionada para vazamentos de gás e quaisquer obstruções nos tubos do queimador antes de ser utilizada. (Consulte a «MANUTENÇÃO ANUAL».)
- Os filtros de aranha/insetos também devem ser inspecionados para verificar quaisquer obstruções. (Consulte a «MANUTENÇÃO ANUAL».)

As diretrizes adicionais para os filtros

- Desconecte o filtro se: 1) estiver vazio; 2) a churrasqueira for armazenada em uma garagem ou outra área fechada; 3) a churrasqueira for transportada.

As diretrizes adicionais para os botijões

- O gás deve ser desligado no botijão GLP quando a churrasqueira a gás WEBER não estiver em uso.
- ⚠ AVISO: Certifique-se que a válvula do botijão está fechada e que a churrasqueira não está em uso.**
- Se guardar a churrasqueira a gás WEBER em ambiente fechado, primeiramente DESCONNECTE o fornecimento de gás e guarde o botijão GLP numa área externa, em um espaço bem ventilado.
 - Se você não desconectar o botijão da churrasqueira a gás WEBER, certifique-se de manter ambos numa área externa, em um espaço bem ventilado.


CONEXÕES DO REGULADOR E REQUISITOS


Requisitos para ambos os filtros e botijões

- Evite torcer a mangueira.
- Troque a mangueira flexível quando as regulamentações nacionais estipularem que o mesmo é requerido.
- Qualquer parte vedada pelo fabricante não deve ser alterada pelo usuário.
- Qualquer modificação no aparelho pode ser perigosa.

Requisitos adicionais para botijões

- O comprimento da mangueira não deve ser maior que 1,5 metros.
- Só se deve utilizar mangueiras para baixa pressão e reguladores aprovados.
- Os reguladores de pressão e as ligações flexíveis de substituição devem ser os designados pelo fabricante do aparelho a gás de cozimento para uso exterior.

	DADOS DE CONSUMO DO FILTRO		
		KW	g/h
FILTRO PRINCIPAL, QUEIMADOR MÁXIMO	2,8	204	

	DADOS DE CONSUMO DO BOTIJÃO		
		KW	g/h
BOTIJÃO PRINCIPAL, QUEIMADOR MÁXIMO	3,7	269	

O QUE É UM REGULADOR?

Um regulador de pressão é um dispositivo que controla e mantém a pressão do gás uniforme conforme o gás é liberado do botijão de GLP.

⚠ PERIGO

Não armazene botijão de gás extra (sobressalente) ou desconectado sob ou perto desta churrasqueira.

CONECTANDO O REGULADOR AO FILTRO

CONECTANDO O REGULADOR AO FILTRO

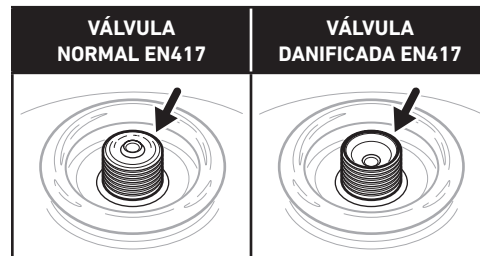
Use somente filtros de butano/propano descartáveis com uma capacidade mínima de 430g e uma capacidade máxima de 465g. O filtro na sua região pode possuir uma conexão da válvula EN417 ou uma CGA #600, conforme ilustrado (1).

Não aperte demais esta conexão.

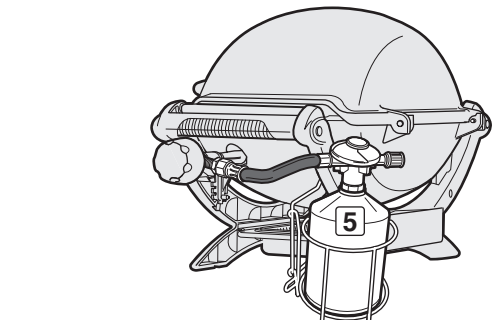
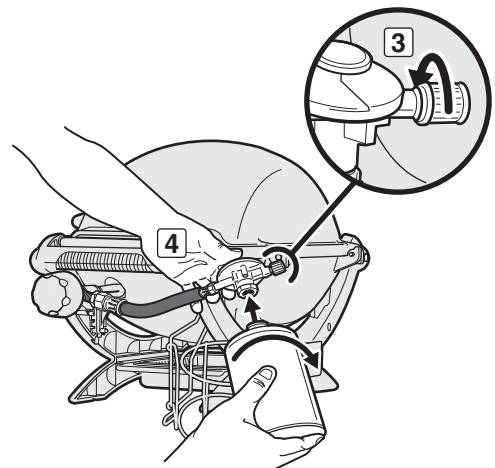
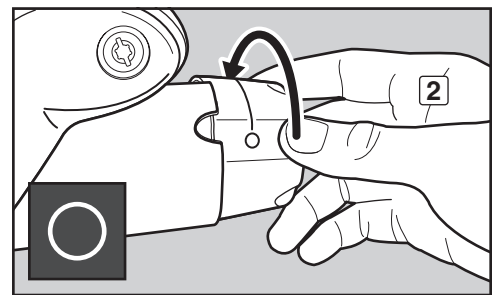
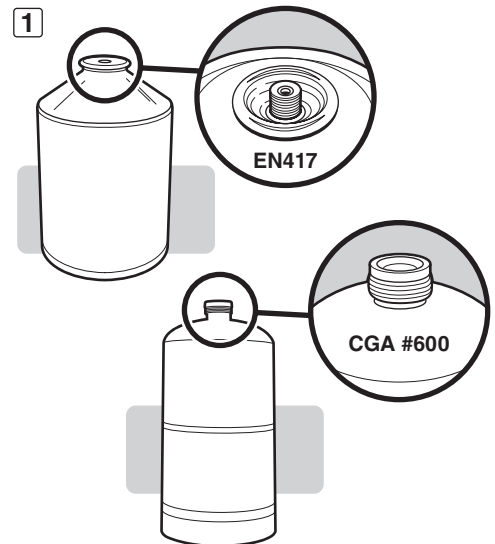
⚠ **CUIDADO:** Utilize apenas os filtros que são marcados com "BUTANO" ou "MISTURA DE BUTANO-PROPANO".

- Certifique-se de que o seletor de controle está desligado puxando-o e girando-o no sentido horário para a posição (O) desligado (2).
- Certifique-se de que a válvula reguladora de controle de gás esteja desligada (off) girando no sentido horário até que fique bem ajustado (3).
- Empurre o filtro descartável no regulador e gire no sentido horário até que fique bem ajustado (4).
- Coloque o filtro descartável no cesto de apoio do filtro de gás (5).

⚠ **AVISO:** O filtro descartável deverá ser instalado dentro do cesto de apoio.



⚠ **AVISO:** Aperte manualmente apenas. O uso de força excessiva pode danificar o acoplamento do regulador e a válvula do filtro. Isso pode causar um vazamento ou evitar o fluxo de gás.



INSTRUÇÕES DO FILTRO



Este símbolo representa as instruções apenas para churrasqueiras que usam FILTROS DE BUTANO DESCARTÁVEIS como fonte de combustível.

INSTRUÇÕES DO BOTIJÃO



Este símbolo representa as instruções apenas para churrasqueiras que usam BOTIJÕES RECARREGÁVEIS como fonte de combustível.

CONECTANDO O REGULADOR AO BOTIJÃO

CONECTANDO O REGULADOR AO BOTIJÃO

Use apenas botijões com capacidade mínima de 5 kg e capacidade máxima de 15 kg.

A) Conectando o regulador ao botijão.

⚠ AVISO: Certifique-se de que a válvula do botijão ou regulador está fechada.

Alguns reguladores são empurrados para conectar e puxados para desconectar; outros têm uma porca com uma rosca inversa que se conecta à válvula do botijão. Identifique o tipo de regulador e siga uma das instruções de conexão específicas para aquele regulador.

Conectar girando no sentido horário

Rosqueie o regulador no botijão girando o encaixe no sentido horário (1). Posicione o regulador de forma que o orifício de ventilação (2) fique virado para baixo.

Conectar girando no sentido anti-horário

Rosqueie o regulador no botijão girando o encaixe no sentido anti-horário (3) (4).

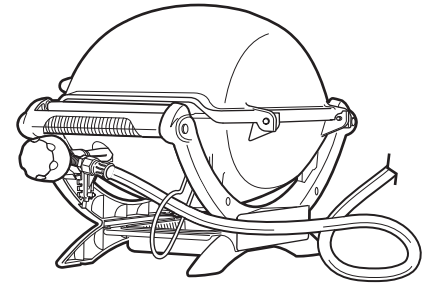
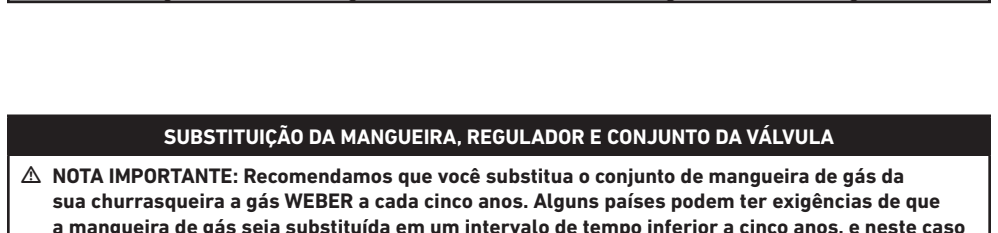
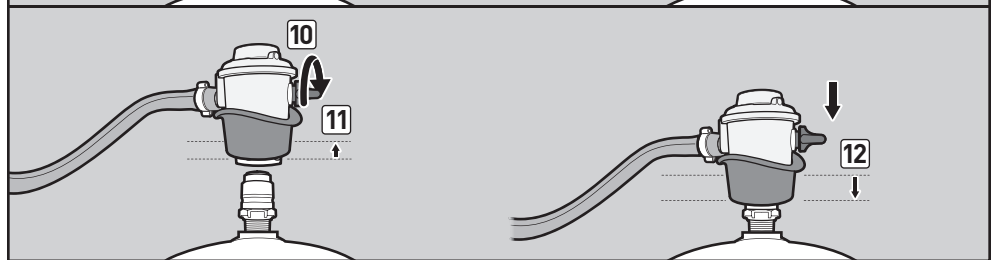
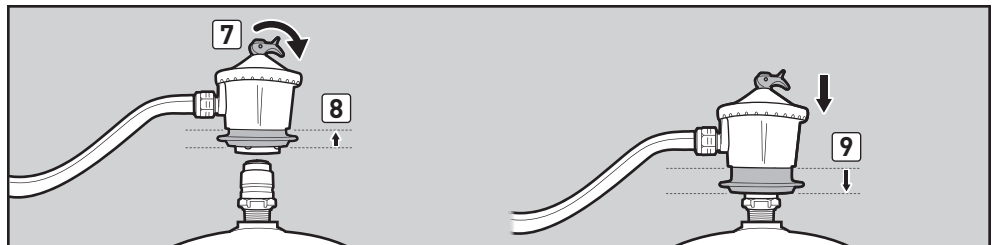
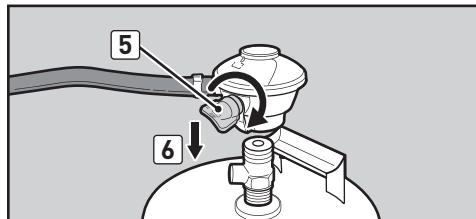
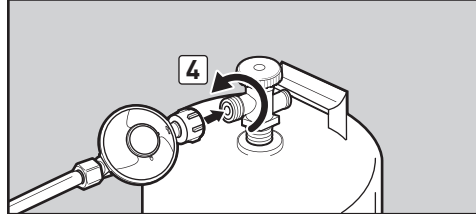
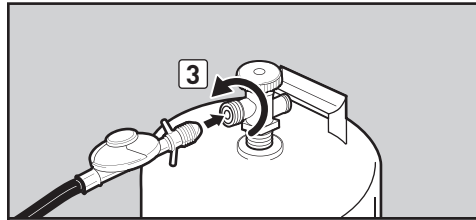
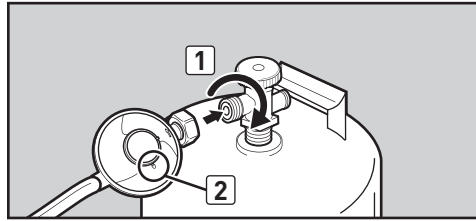
Conecte girando a alavanca/encaixando na posição

Gire a alavanca de regulação (5) no sentido horário para a posição desligado. Empurre o regulador em direção à válvula do botijão até que o mesmo encaixe na posição (6).

Conectar deslizando o anel

Certifique-se de que a alavanca do regulador está na posição desligado (7) (10). Deslize o anel do regulador para cima (8) (11). Empurre o regulador na direção da válvula do botijão e mantenha pressionado. Deslize o anel para baixo para fechar (9) (12). Se o regulador não travar, repita o procedimento.

Nota: As ilustrações do regulador mostradas neste manual podem não ser similares ao regulador que você usa em sua churrasqueira, devido a diferentes regulamentações regionais ou nacionais.



SUBSTITUIÇÃO DA MANGUEIRA, REGULADOR E CONJUNTO DA VÁLVULA

⚠ NOTA IMPORTANTE: Recomendamos que você substitua o conjunto de mangueira de gás da sua churrasqueira a gás WEBER a cada cinco anos. Alguns países podem ter exigências de que a mangueira de gás seja substituída em um intervalo de tempo inferior a cinco anos, e neste caso a exigência do país terá prioridade.

Para a substituição da mangueira, regulador e conjuntos de válvulas, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

PREPARANDO-SE PARA USAR SUA CHURRASQUEIRA, QUANDO CONECTADA A UM FILTRO

O QUE É UMA VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTO?

O sistema de combustível da sua churrasqueira apresenta conexões e encaixes. Uma verificação de vazamento é uma forma segura para garantir que não há fuga de gás de nenhuma das conexões ou encaixes.

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

⚠ PERIGO

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

- ⚠ **AVISO:** As conexões de gás de sua churrasqueira a gás foram testadas em fábrica. Recomendamos, entretanto, que você inspecione se há vazamento em todas as conexões de gás antes de operar sua churrasqueira a gás.
- ⚠ **AVISO:** Realize estas inspeções aos vazamentos mesmo que sua churrasqueira tenha sido instalada por um revendedor ou pelo pessoal da loja.
- ⚠ **AVISO:** Verifique se há vazamentos de gás sempre que desconectar e reconectar um encaixe de gás.

NOTA: Todas as conexões de fábrica foram cuidadosamente inspecionadas para vazamentos de gás e os queimadores foram testados para chamas. Como precaução de segurança, entretanto, você pode verificar todos os encaixes para detectar vazamentos antes de utilizar sua churrasqueira WEBER a gás. O transporte e o manuseio podem desapertar ou danificar os encaixes de gás.

VERIFICANDO VAZAMENTOS DE GÁS APÓS CONECTAR UM FILTRO

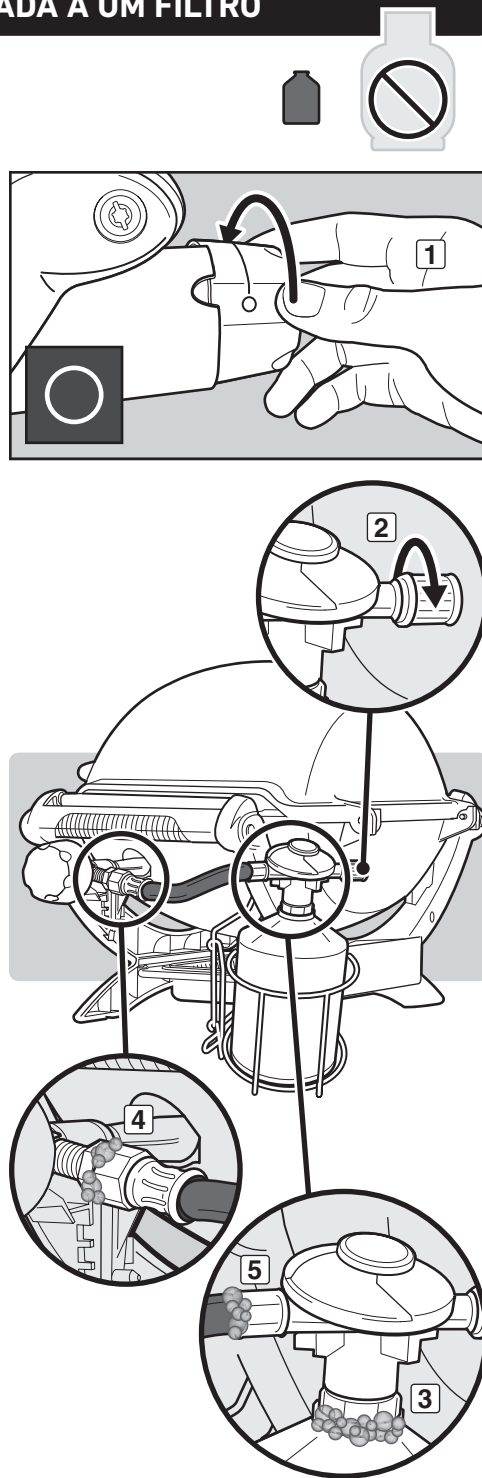
Você precisará de: Uma garrafa spray, escova ou pano e uma solução de água e sabão. (Você pode fazer sua própria solução de água e sabão misturando 20% de sabão líquido com 80% de água, ou você pode adquirir esta solução na seção de encanamento de uma loja de ferragens.)

- A) Certifique-se de que o seletor de controle está desligado puxando-o e girando-o no sentido horário para a posição (O) desligado (1).
- B) Ligue o fornecimento de gás, girando a válvula de controle de gás do regulador no sentido anti-horário (2).
- ⚠ **AVISO:** Não acenda o queimador quando estiver fazendo a verificação de vazamento.
- C) Para verificar vazamentos, molhe os encaixes com uma solução à base de água e sabão, utilizando um vaporizador, escova ou pano. Se formarem bolhas, ou se uma bolha crescer, existe um vazamento. Aplique a solução à base de água e sabão às seguintes conexões:
 - a) Conexão regulador-filtro (3).
- ⚠ **AVISO:** Se existir um vazamento na conexão (3), remova o filtro. NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA. Instale um outro filtro e volte a verificar a existência de vazamentos, utilizando a solução de água e sabão. Se o vazamento persistir após a instalação de outro filtro, desligue o gás. NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.
- b) Conexão válvula-mangueira do regulador (4).
- c) Conexão mangueira do regulador-regulador (5).
- ⚠ **AVISO:** Se existir um vazamento nas conexões (4 ou 5), desligue o gás. NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

- D) Quando a verificação de vazamento estiver completa, interrompa o fornecimento de gás na fonte e lave as conexões com água.

NOTA: Uma vez que algumas soluções para teste de vazamentos, incluindo água e sabão, podem ser levemente corrosivas, todas as conexões devem ser lavadas com água após a verificação de vazamentos.

Agora você está pronto para utilizar a sua churrasqueira.



PREPARANDO-SE PARA USAR SUA CHURRASQUEIRA, QUANDO CONECTADA A UM CILINDRO

VERIFICANDO VAZAMENTOS DE GÁS APÓS A CONEXÃO DO BOTIJÃO.

Você precisará de: Uma garrafa spray, escova ou pano e uma solução de água e sabão. (Você pode fazer sua própria solução de água e sabão misturando 20% de sabão líquido com 80% de água, ou você pode adquirir esta solução na seção de encanamento de uma loja de ferragens.)

- A) Certifique-se de que o seletor de controle está desligado puxando-o e girando-o no sentido horário para a posição desligado (O).
- B) Ligue o fornecimento de gás na fonte.

Identifique o seu tipo de regulador. Siga as instruções para aquele regulador.

Gire a válvula

Gire a válvula do botijão no sentido anti-horário (1) (2) (3).

Mova a alavanca

Mova a alavanca do regulador para a posição ligado (4) (5) (6).

- ⚠ **AVISO: Não acenda os queimadores quando estiver fazendo a verificação de vazamento.**

- C) Para verificar vazamentos, molhe os encaixes com uma solução à base de água e sabão, utilizando um vaporizador, escova ou pano. Se formarem bolhas, ou se uma bolha crescer, existe um vazamento. Aplique a solução à base de água e sabão às seguintes conexões:

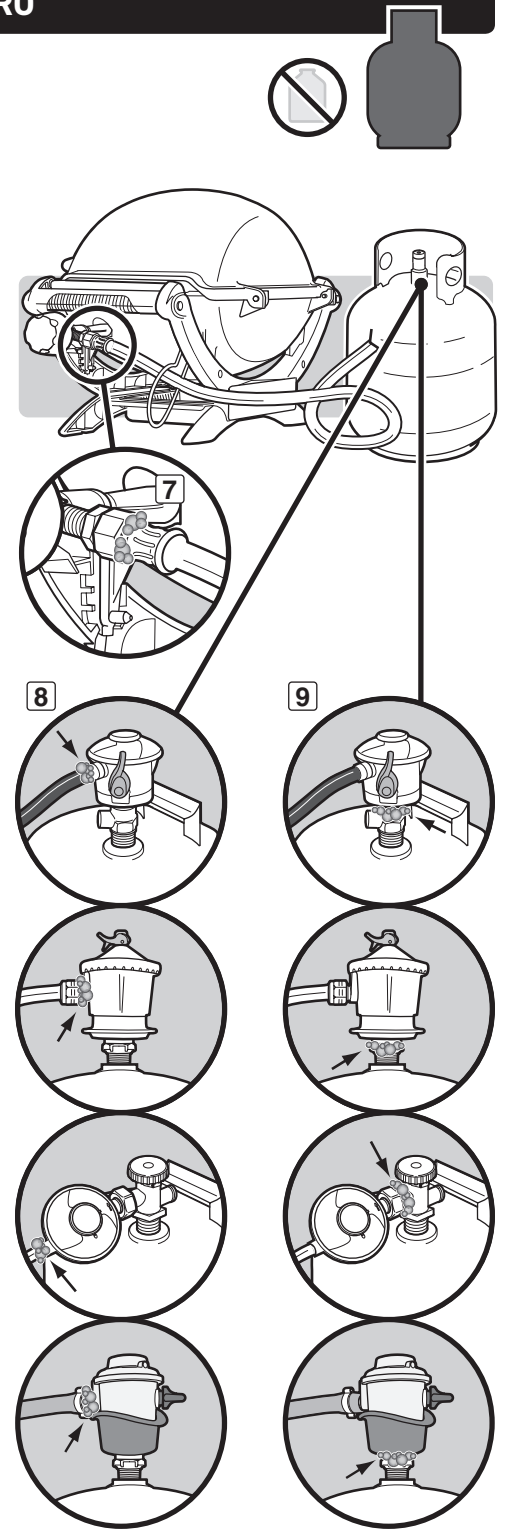
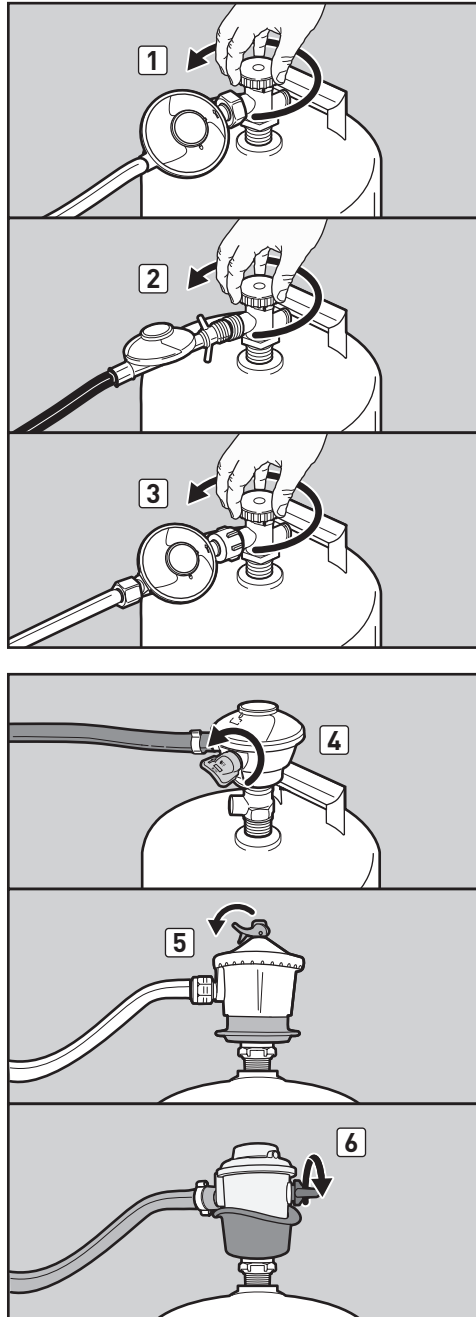
- a) Conexão válvula-mangueira do regulador (7).
- b) Conexão mangueira-regulador do regulador (8).
- c) Conexão regulador-botijão (9).

- ⚠ **AVISO: Se existir um vazamento na conexão (7, 8 ou 9), desligue o gás. NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.**

- D) Quando a verificação de vazamento estiver completa, interrompa o fornecimento de gás na fonte e lave as conexões com água.

NOTA: Uma vez que algumas soluções para teste de vazamentos, incluindo água e sabão, podem ser levemente corrosivas, todas as conexões devem ser lavadas com água após a verificação de vazamentos.

Agora você está pronto para utilizar a sua churrasqueira.

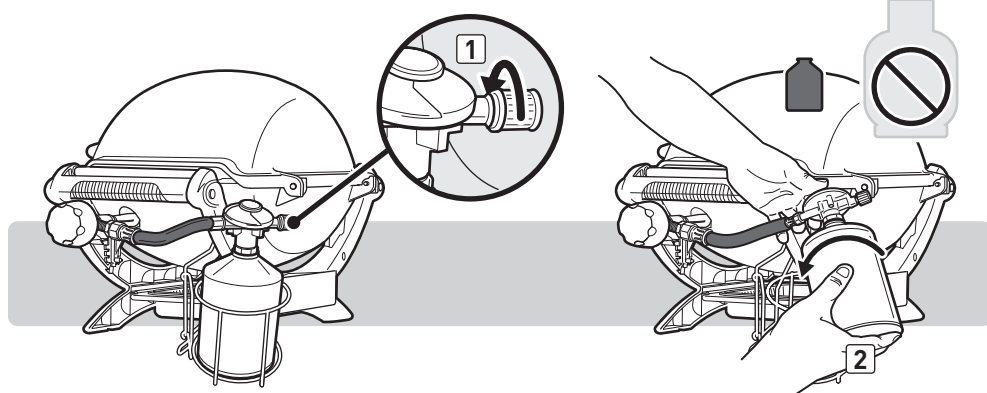


DESCONECTANDO O REGULADOR

DESCONECTANDO O REGULADOR DO FILTRO

Quando o filtro tiver de ser substituído, siga estas instruções para removê-lo.

- Certifique-se de que o seletor de controle está desligado puxando-o e girando-o no sentido horário para a posição (O) desligado.
- Certifique-se de que a válvula reguladora de controle de gás esteja desligada (off) girando-o no sentido horário até que fique bem ajustado (1).
- Desaparafuse o filtro descartável do regulador, girando-o no sentido anti-horário (2).



DESCONECTANDO O REGULADOR DO BOTIJÃO

Recomendamos a recarga do botijão antes de o mesmo estar completamente vazio. Para recarregar, leve o botijão a um revendedor de «Gás Propano»

- Remova o botijão desligando o fornecimento de gás e desconectando do botijão a mangueira e a montagem do regulador.

⚠ AVISO: Certifique-se de que a válvula do botijão ou regulador está fechada.

Identifique o seu tipo de regulador. Siga as instruções de desconexão para aquele regulador.

Desconectar girando no sentido anti-horário

Desenrosque o regulador do botijão girando o encaixe no sentido anti-horário (1).

Desconectar girando no sentido horário

Desenrosque o regulador do botijão girando o encaixe no sentido horário (2) (3).

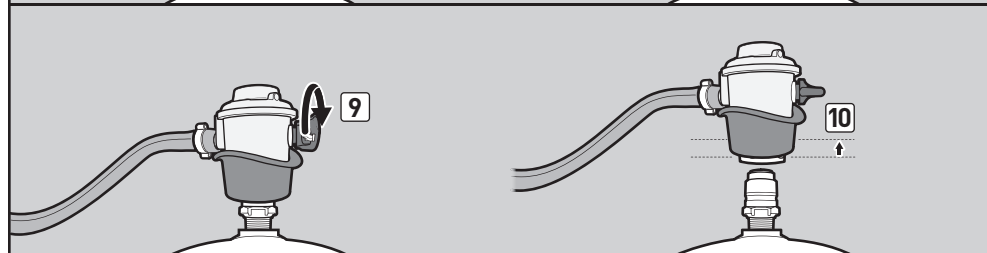
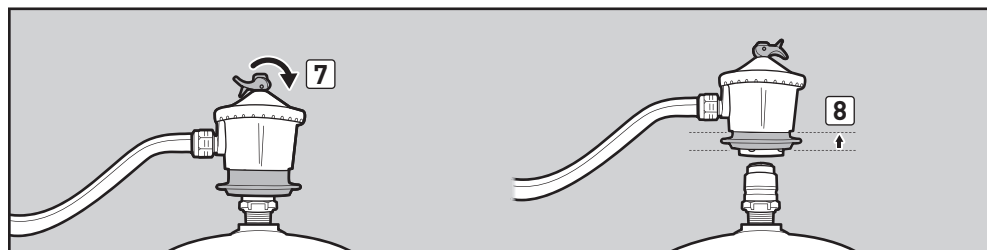
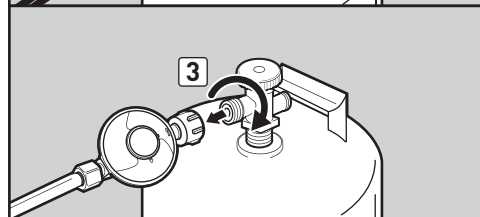
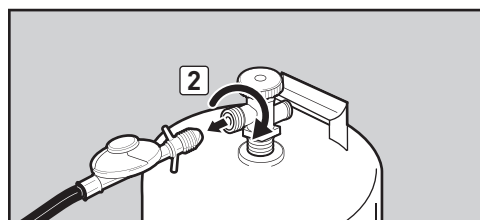
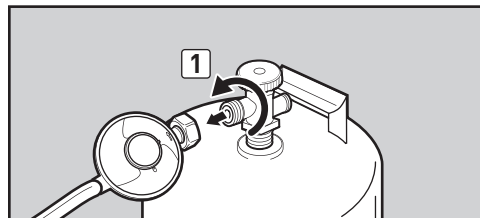
Desconectar girando a alavanca

Gire a alavanca do regulador (4) no sentido horário para a posição desligado. Empurre a alavanca do regulador (5) até que ela se liberte do botijão (6).

Desconectar deslizando o anel

Certifique-se de que a alavanca do regulador está na posição desligado (7) (9). Deslize o anel do regulador para cima (8) (10) para o desconectar do botijão.

- Troque o botijão vazio por um cheio.



SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Uma boa ideia é ganhar o hábito de realizar algumas verificações de segurança antes de grelhar.

Deve-se considerar a segurança quando escolher o lugar onde colocar e operar sua churrasqueira. Certifique-se de ler os avisos seguintes antes de instalar ou utilizar sua churrasqueira.

AVISOS:

- ⚠ Apenas utilize sua churrasqueira em espaço exterior, numa área bem ventilada. Não a utilize em uma garagem, edifício, caminho de ventilação coberto, galpão, barraca ou qualquer outra área fechada.
- ⚠ Sua churrasqueira a gás nunca deve ser utilizada sob um teto inflamável ou beiral desprotegidos.
- ⚠ Sua churrasqueira não foi projetada para ser instalada dentro ou sobre trailers e/ou barcos.
- ⚠ Não utilize a churrasqueira a gás dentro de um barco ou qualquer outro veículo, seja ele tipo perua, de transporte coletivo, micro-ônibus ou trailer.
- ⚠ Mantenha a área de cozimento livre de vapores inflamáveis e líquidos, tais como querosene, álcool, etc., e materiais combustíveis.
- ⚠ Durante a utilização, a totalidade da área de cozimento fica quente. Não toque.
- ⚠ Não mova a churrasqueira quando a mesma estiver em funcionamento ou acesa.
- ⚠ Quando estiver cozinhando, o aparelho deve estar em uma superfície estável e nivelada, em uma área livre de material combustível.

BANDEJA DE COLETA REMOVÍVEL E BANDEJA DE PINGOS DESCARTÁVEL

Sua churrasqueira foi fabricada com um sistema de coleta de gordura, com os funis de gordura longe da comida e direcionados para uma bandeja de coleta removível. Para sua conveniência, você pode também combinar a bandeja de coleta removível com uma bandeja de pingos removível WEBER, que ajudará a manter a bandeja de coleta removível limpa por mais tempo.

Limpar a bandeja de coleta removível é tão importante quanto limpar a área de cozimento. Verifique se não há gordura acumulada na sua bandeja de coleta removível sempre que usar sua churrasqueira. Remova o excesso de gordura com uma espátula de plástico (1). Lave a bandeja de coleta removível com água morna e sabão e enxágue com água.

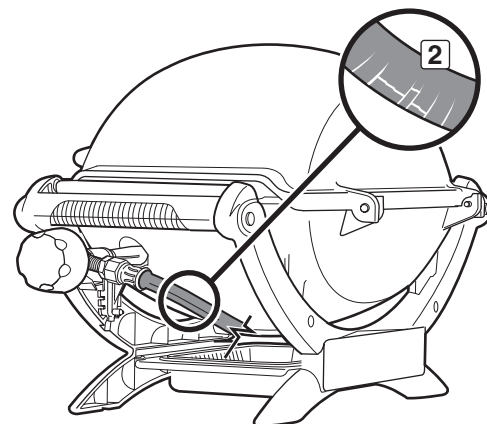
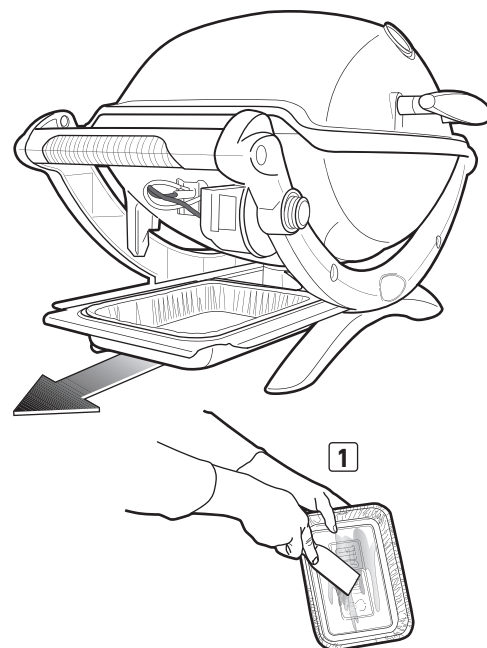
- ⚠ **AVISO:** Verifique se há acúmulo de gordura na bandeja de coleta removível ou na bandeja de pingos descartável antes de cada utilização. Remova o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura. Um incêndio de gordura pode causar sérias lesões corporais ou danos à propriedade.

- ⚠ **CUIDADO:** Não envolva a área de cozimento, bandeja de coleta removível ou bandeja de pingos removível com papel alumínio.

INSPEÇÃO NA MANGUEIRA

A mangueira deve ser periodicamente inspecionada para quaisquer sinais de rachaduras (2).

- ⚠ **AVISO:** Verifique a mangueira antes de cada utilização da churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se você detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira. Substitua-a usando apenas mangueiras autorizadas para substituição da WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.



MÉTODOS DE ACENDIMENTO DO QUEIMADOR

Há duas maneiras de acender o queimador. A primeira é usando o sistema de acendimento embutido em sua churrasqueira. A segunda é com um fósforo.

A seguir temos os passos para acender sua churrasqueira utilizando o sistema de acendimento. Na página seguinte, temos os passos para acender sua churrasqueira utilizando um fósforo.

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR

A) Abra a tampa da churrasqueira (1).

⚠ PERIGO

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

B) Desdobre as mesas laterais (2).

C) Certifique-se de que o seletor de controle do queimador está na posição desligado (O)(3). Verifique pressionando o seletor de controle do queimador e girando-o em sentido horário até que o mesmo pare.

D) Confirme que o botijão esteja devidamente instalado.

E) Gire a válvula do regulador utilizando uma das opções apropriadas, baseando-se no seu tipo de regulador.

F) Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido anti-horário para a posição iniciar/aumentar (I) (4).

G) Empurre e aperte o botão do acendedor eletrônico (5). Você ouvirá um clique do acendedor.

H) Verifique que o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento. Você deverá ver uma chama.

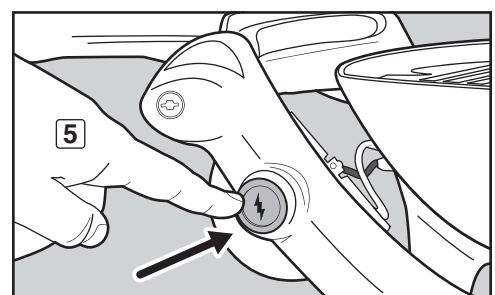
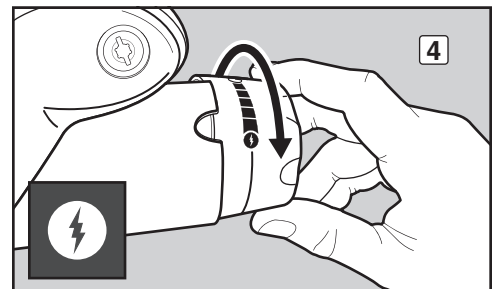
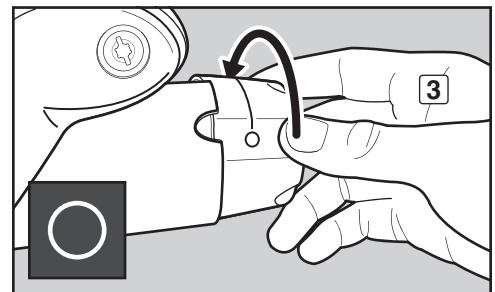
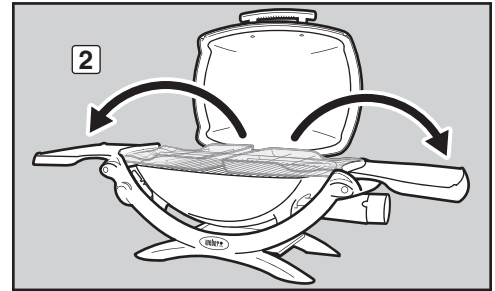
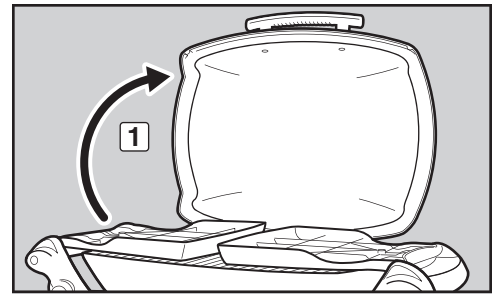
⚠ AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta enquanto a acende.

⚠ AVISO: Se o queimador falhar em acender em cinco segundos, pare, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente ou acender com um fósforo.

PARA APAGAR O QUEIMADOR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido anti-horário para a posição desligado (O)

⚠ CUIDADO: Não recolha as mesas laterais até que a churrasqueira esteja fria..



Algumas vezes, as pilhas possuem à sua volta um plástico protetor. Este plástico pode ser removido antes de se tentar acender a sua churrasqueira. Não confunda este plástico com o rótulo da pilha.

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR E UTILIZAÇÃO

ACENDER COM FÓSFORO

A) Abra a tampa da churrasqueira (1).

⚠ PERIGO

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

B) Desdobre as mesas laterais (2)

C) Certifique-se de que o seletor de controle do queimador está na posição desligado (O)(3). Verifique pressionando o seletor de controle do queimador e girando-o em sentido horário até que o mesmo pare.

D) Confirme que o botijão esteja devidamente instalado.

E) Gire a válvula do regulador utilizando uma das opções apropriadas, baseando-se no seu tipo de regulador.

F) Risque um fósforo e coloque a chama sob o orifício para acendimento por fósforo (4). Enquanto segura o fósforo aceso, empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido anti-horário para a posição iniciar/aumentar(4)(5).

G) Verifique que o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento. Você deverá ver uma chama.

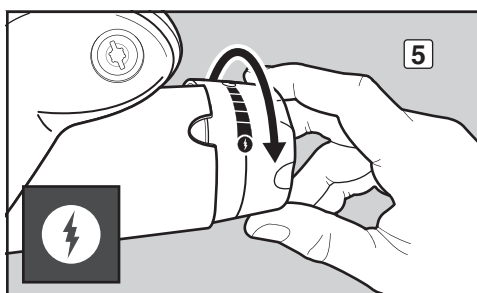
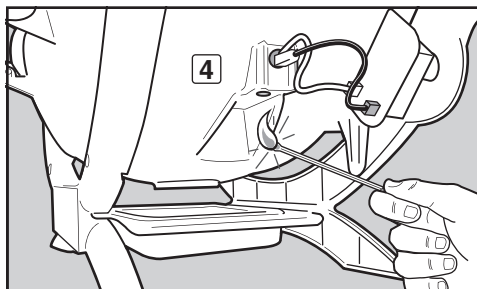
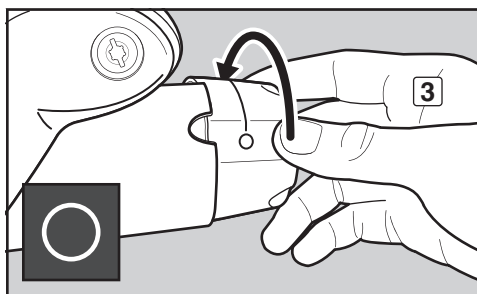
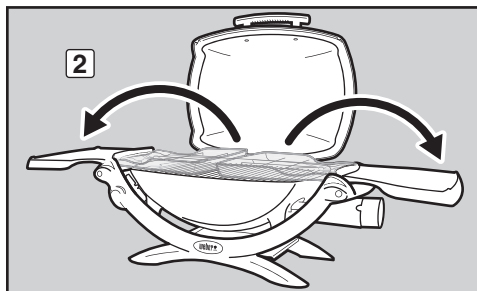
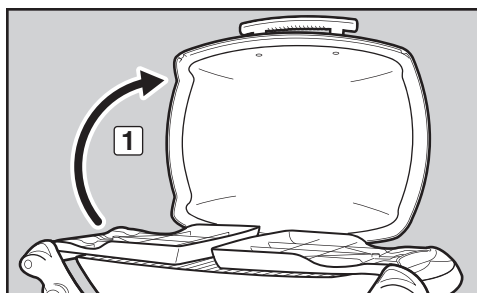
⚠ **AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta enquanto a acende. Mantenha seu rosto e corpo numa distância de pelo menos 30 cm (12 pol.) do orifício para acendimento por fósforo enquanto acende a churrasqueira.**

⚠ **AVISO: Se o queimador falhar em acender em cinco segundos, pare, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente.**

PARA APAGAR O QUEIMADOR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido anti-horário para a posição desligado (O)

⚠ **CUIDADO: Não recolha as mesas laterais até que a churrasqueira esteja fria.**



DICAS E SUGESTÕES

- Sempre pré-aqueça a churrasqueira antes de cozinhar. Ajuste o(s) queimadores no calor alto e feche a tampa; pré-aqueça por 10 a 15 minutos.
- A temperatura da churrasqueira pode ficar mais quente que o normal nas primeiras utilizações.
- Os tempos de churrasco das receitas são baseados em temperaturas externas de 21°C (70°F) e pouco ou nenhum vento. Permita um maior tempo de cozimento em dias de frio ou de vento, ou em altitudes elevadas. Permita um tempo de cozimento mais rápido em dias muito quentes.
- As condições do churrasco podem necessitar de ajustes dos seletores de controle do queimador, para que se atinja as temperaturas de cozimento corretas.
- Sele a carne e cozinhe com a tampa abaixada para ter sempre uma comida perfeitamente grelhada.
- Encher a grelha de comida significa mais tempo gasto para cozinhar.
- Corte o excesso de gordura dos bifés, costeletas e assados, não deixando mais que poucos 6,4 mm (¼ de polegada) de gordura. Menos gordura torna a limpeza mais fácil e é uma garantia virtual contra labaredas indesejáveis.
- Em geral, grandes pedaços de carne demorarão mais para assar, por quilo, que pequenos pedaços de carne.
- Alguns alimentos, tais como caçarolas ou filés de peixe, necessitarão de um recipiente para o cozimento. Bandejas laminadas descartáveis são muito convenientes, mas qualquer bandeja metálica com pegas que possam ir ao forno podem ser utilizadas.
- Alimentos em recipientes, tais como feijão cozido, demorarão mais tempo para serem preparados em uma panela funda do que em uma rasa.
- Use os dedos em vez de garfos para virar e manipular a carne, evitando assim que percam seus sumos naturais. Use duas espátulas para manipular peixes inteiros.
- Verifique sempre se a área de cozimento e a bandeja de coleta removível estão limpas e livres de detritos.
- Não forre a área de cozimento em papel alumínio. Sujeira e detritos podem impedir que a gordura flua para a bandeja de coleta removível.
- No caso de ocorrer uma labareda indesejada, desligue o queimador e mova a comida para outra área da grelha de cozimento. Quaisquer chamas serão rapidamente extintas. Depois de as chamas apagarem, reacenda a churrasqueira. **NUNCA UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR CHAMAS EM UMA CHURRASQUEIRA A GÁS.**
- A utilização de um cronômetro ajudará a alertar quando “ao ponto” está quase se tornando “bem passado”.
- Uma leve camada de óleo ajudará a dourar sua comida e prevenirá que a mesma grude na grelha de cozimento. sempre pincele ou espirre o óleo em sua comida, nunca diretamente na grelha de cozimento.
- quando utilizar uma marinada, molho ou cobertura contendo açúcar ou outros ingrediente que queimam facilmente, apenas o coloque na comida nos últimos 5 ou 10 minutos do churrasco.

PRÉ-AQUECIMENTO

é importante o pré-aquecimento da churrasqueira antes do uso. Para pré-aquecer: Acenda sua churrasqueira de acordo com as instruções neste Guia do Proprietário; ajuste então o queimador para a posição iniciar/alto (H), feche a tampa e pré-aqueça a churrasqueira. Isto levará de 10 a 15 minutos, dependendo de condições tais como temperatura do ar e vento. Depois de pré-aquecer, pode-se ajustar os queimadores como desejado.

⚠ AVISO: Caso os queimadores apaguem-se enquanto a churrasqueira está em operação, gire o seletor de controle do queimador para a posição desligado. Abra a tampa e espere cinco minutos antes de tentar reacender a churrasqueira, utilizando as instruções de acendimento.

COZIMENTO COBERTO

Todo o churrasco é feito com a tampa abaixada, para que se obtenha um calor uniforme e que circula de forma igual. Com a tampa fechada, a churrasqueira a gás cozinha de forma muito parecida a de um forno convencional. O termômetro na tampa, funcionalidade de algumas de nossas churrasqueiras, indica a temperatura de cozimento dentro da churrasqueira. Todo o pré-aquecimento e churrasco é feito com a tampa fechada. Não espie — perdesse calor sempre que você levanta a tampa.

SISTEMA DE COLETA DE GORDURA

O design exclusivo da grelha de cozimento apresenta grades de ferro fundido, em ângulo, que desvia os pingos para longe dos tubos do queimador, prevenindo chamas que possam chamuscar a comida. Os pingos restantes fluem para uma bandeja de coleta removível que desliza para fora para uma limpeza fácil.

Para mais dicas de churrasco e receitas, visite www.weber.com.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
O queimador não acende quando você aperta o botão de acendimento.	<ul style="list-style-type: none">▶ Certifique-se de que há um fluxo de gás para o queimador, tentando acendê-lo com um fósforo. Consulte «ACENDIMENTO DO QUEIMADOR - Acender com fósforo.» Se o acendimento por fósforo falhar, o problema reside no sistema de ignição. Consulte “MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE ACENDIMENTO ELETRÔNICO”▶ Certifique-se de que os fios estão corretamente inseridos nos terminais da montagem do eletrodo do acendedor. Verifique que os fios estão conectados aos terminais do botão de apertar do acendedor no módulo de acendimento eletrônico. Consulte “MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE ACENDIMENTO ELETRÔNICO”▶ Se foi instalada uma pilha nova, confirme que o invólucro plástico foi removido. Verifique que a pilha está em boas condições e que foi instalada corretamente. Consulte “MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE ACENDIMENTO ELETRÔNICO”
O queimador não acende, ou a chama está baixa quando o seletor de controle do queimador está na posição alto (↑).	<ul style="list-style-type: none">▶ O combustível pode estar acabando ou ter acabado. Substitua o filtro, ou substitua (ou carregue) o botijão.
O padrão de queima de chama é irregular. A chama está baixa quando o seletor de controle do queimador está na posição alto (↑). As chamas não se encontram por todo o comprimento do tubo do queimador.	<ul style="list-style-type: none">▶ Limpe os orifícios do queimador que percorrem na parte inferior todo o comprimento do tubo do queimador. Consulte “MANUTENÇÃO ANUAL.”
O queimador queima com chama amarela ou alaranjada em conjunto com cheiro de gás.	<ul style="list-style-type: none">▶ Inspeccione o filtro de aranha/inseto para verificar possíveis obstruções. (Bloqueio dos orifícios.) Limpe o filtro de aranha/inseto. Consulte “MANUTENÇÃO ANUAL.”
Ocorrência de labaredas. ⚠ CUIDADO: Não forne a área de cozimento em papel alumínio.	<ul style="list-style-type: none">▶ A churrasqueira deve ser pré-aquecida com o queimador no máximo entre 10 e 15 minutos.▶ Limpe completamente as grelhas da churrasqueira para remover a gordura. Consulte “LIMPAR A PARTE DE DENTRO DA CHURRASQUEIRA.”▶ A área de cozimento pode estar suja e não permitir que a gordura flua para a bandeja de coleta removível. Limpe a área de cozimento. Consulte “LIMPAR A PARTE DE DENTRO DA CHURRASQUEIRA.”
A parte interna da tampa parece estar “descascando.” (Lembra uma tinta descascando).	<ul style="list-style-type: none">▶ A parte interna da tampa é de alumínio fundido. Não é pintada. Não pode “descascar”. O que você observa é gordura acumulada, que tornou-se carbono e agora está se soltando. ISTO NÃO É UM DEFEITO. Limpe por completo. Consulte “LIMPAR A PARTE DE DENTRO DA CHURRASQUEIRA”.

Se os problemas não puderem ser corrigidos usando estes métodos, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

COMO MANTER SUA CHURRASQUEIRA A GÁS WEBER EM EXCELENTE FORMA

⚠ PERIGO

A falha em corrigir quaisquer problemas descritos nesta página pode resultar em incêndio, o que pode causar sérias lesões corporais ou morte, e pode causar danos à propriedade.

Para manter sua churrasqueira a gás funcionando tão segura e eficientemente como no primeiro dia, recomendamos vivamente que você inspecione e limpe os filtros de aranha/inseto e os tubos do queimador pelo menos uma vez por ano. Abaixo encontram-se informações importantes sobre essas duas áreas da churrasqueira, que necessitam que seja feita uma manutenção anual.

Se você observar um padrão de chama irregular ou um orifício do queimador bloqueado, consulte as instruções de "LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR" na página seguinte.

PADRÃO DE QUEIMA DE CHAMA

Os tubos do queimador na sua churrasqueira a gás foram ajustados de fábrica para a correta mistura de ar e gás. O padrão de chamas correto é mostrado na ilustração e descrito abaixo:

- Tubos do queimador (1)
- As pontas geralmente cintilam em amarelo (2)
- Azul claro (3)
- Azul escuro (4)

Verifique o padrão de queima de chama. Se as chamas não corresponderem à descrição acima, pode ser um indicativo de que o(s) filtro(s) de aranha/inseto está(ão) sujo(s) ou bloqueado(s).

FILTRO(S) DE ARANHA/INSETO WEBER

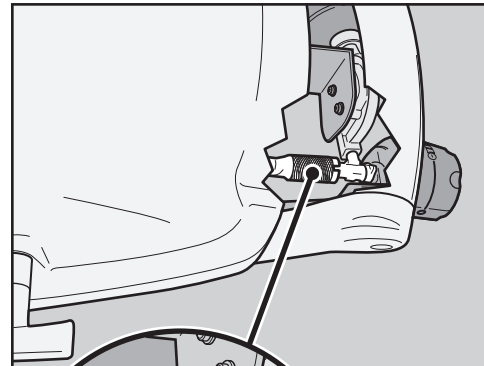
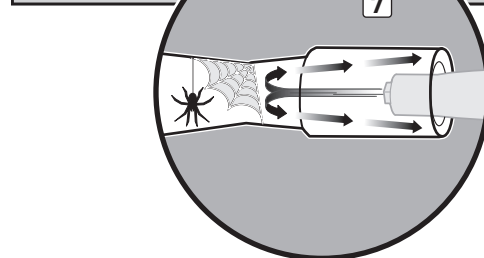
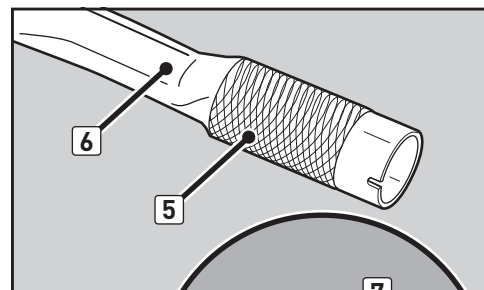
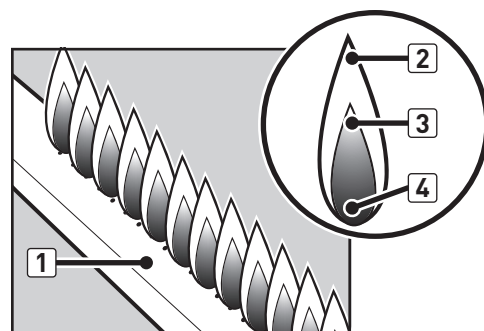
A abertura de ar para combustão do tubo do queimador (5) está equipada com filtros(s) de aço inoxidável para ajudar a prevenir que aranhas e outros insetos construam teias e ninhos dentro da seção venturi do(s) tubo(s) do queimador (6). Estes ninhos podem obstruir o fluxo normal de gás, e podem fazer com que o gás flua para fora das aberturas de ventilação de combustão (7). Sintomas deste tipo de obstrução incluem o cheiro de gás em conjunção com chamas do queimador com aparência fraca e amarela. Esta obstrução poderia causar um incêndio dentro e à volta das válvulas de gás, causando sérios danos à sua churrasqueira (8).

NOTA: Se o filtro de aranha/inseto for danificado ou não puder ser limpo, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

ORIFÍCIOS DO TUBO DO QUEIMADOR

Com o passar do tempo e com a utilização repetitiva da churrasqueira, os orifícios do tubo ficarão sujos. Orifícios sujos e bloqueados podem restringir o fluxo total de gás. A seguir apresentam-se maneiras de se determinar se um orifício do tubo do queimador está sujo ou bloqueado.

- A grelha não atinge a temperatura desejada
- A grelha não aquece de maneira uniforme
- Um ou mais queimadores não acende



LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR

Confirme que a churrasqueira está desligada e fria.

- A) Verifique que o seletor de controle do queimador está na posição desligado (O). Verifique pressionando o seletor de controle do queimador e girando-o em sentido horário até que o mesmo pare.
- B) Desconecte o cilindro.
- C) Remova a tampa.
- D) Remova as grelhas de cozimento.

Remova o tubo do queimador

Você precisará de: Uma chave de porca de 3/8".

- A) Remova o parafuso que fixa o tubo do queimador à área de cozimento (1).
- B) Deslize cuidadosamente o tubo do queimador para fora da área de cozimento (2).

Limpe o tubo do queimador

Você precisará de: Uma tocha, um arame (um cabide esticado), uma escova de cerdas de aço inoxidável apropriada e uma escova de cerdas macia (escova de dentes).

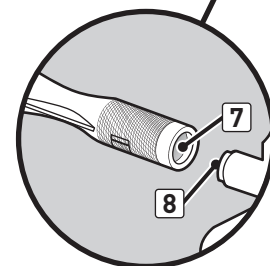
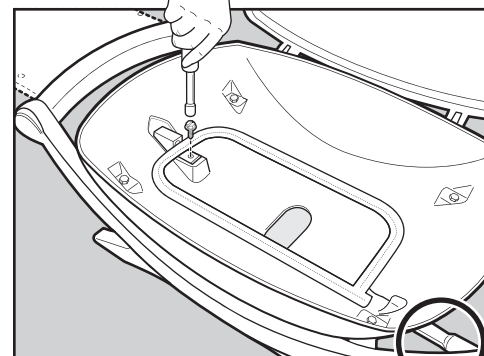
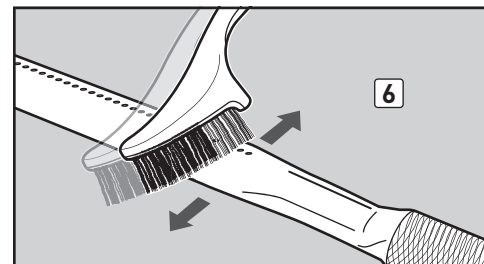
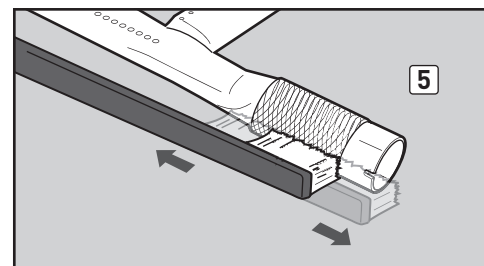
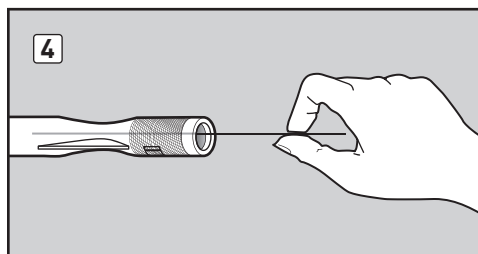
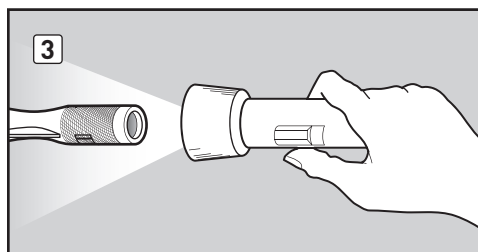
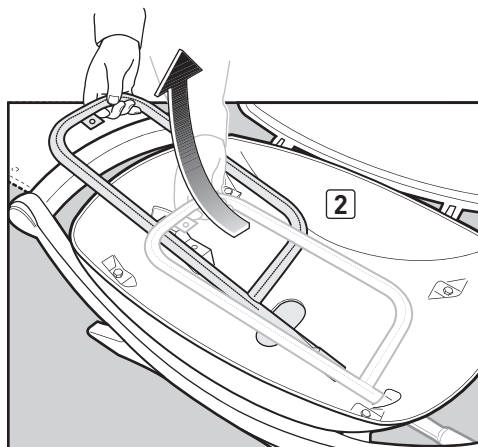
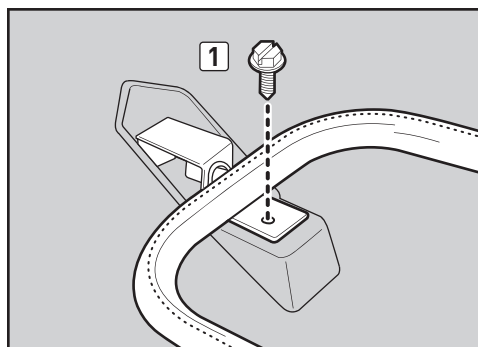
- A) Olhe dentro do queimador com uma tocha (3).
 - B) Limpe quaisquer detritos ou bloqueios de dentro do tubo do queimador com o arame (4).
 - C) Verifique o filtro de aranha/inseto na extremidade do tubo do queimador e limpe-o usando a escova de cerdas macia (5).
- ⚠ **CUIDADO: Não limpe o filtro de aranha/inseto com ferramentas duras ou afiadas. Não desloque o filtro de aranha/inseto ou alargue as aberturas dele.**
- D) Use a escova de cerdas de aço inoxidável para limpar a parte de fora do tubo do queimador. Isto é feito para que fique confirmado que todos os orifícios (buraquinhos) que existem ao longo do comprimento do tubo estão completamente abertos (6).

⚠ **CUIDADO: Não alargue os orifícios do queimador durante a limpeza.**

Reinstale o tubo do queimador

Você precisará de: Uma chave de porca de 3/8".

- A) Deslize cuidadosamente o tubo do queimador novamente para o interior, através do orifício lateral direito da área de cozedura, alinhando a abertura do tubo do queimador com o orifício da válvula.
 - B) Reinstale o parafuso que fixa o tubo do queimador à área de cozimento.
- ⚠ **CUIDADO: A abertura do furo do queimador (7) deve estar posicionada adequadamente sobre o orifício da válvula (8).**
- ⚠ **AVISO: Verifique se há vazamentos de gás sempre que desconectar e reconectar um encaixe de gás.**
- C) Reinstale a tampa.
 - D) Coloque novamente as grelhas de cozimento.



BONITA — POR DENTRO E POR FORA

Os proprietários das churrasqueiras WEBER têm muito orgulho de suas churrasqueiras. Ostente seu orgulho e divirta-se. Mantenha sua churrasqueira limpa e bonita—por dentro e por fora—seguindo esses passos de manutenção de rotina.

LIMPAR A PARTE DE FORA DA CHURRASQUEIRA

Marta manter a parte de fora de sua churrasqueira com o melhor aspecto possível, utilize as seguintes orientações para uma limpeza segura.

⚠ **AVISO:** Desligue o gás de sua churrasqueira e espere que a mesma esfrie antes de limpar.

Superfícies pintadas, esmaltadas e plásticas

Use uma solução de água e sabão morna para limpar as superfícies exteriores, e enxágue-as com água.

IMPORTANTE: Não use produtos de limpeza que contenham ácido, essências minerais ou xileno. Não use produto de limpeza para forno, produtos de limpeza abrasivos (como os de cozinha) ou que contenham ácido cítrico ou pastilhas de limpeza na sua churrasqueira ou superfícies do carrinho.

As mesas dobráveis não devem ser utilizadas como tábuas de corte.

LIMPAR A PARTE DE DENTRO DA CHURRASQUEIRA

Para manter sua churrasqueira funcionando de forma segura e eficiente, é importante que se remova quaisquer detritos e excesso de gordura que possam estar acumulados na parte de dentro da churrasqueira. Utilize as seguintes orientações para uma limpeza segura.

Interior da tampa

Gordura acumulada e descascando se parece com lascas de tinta. Esfregue a parte de dentro da tampa com papel toalha para prevenir que a gordura se acumule. Lave a parte interna da tampa com água morna e sabão, e então enxágue com água.

Componentes da área de cozimento e tubo do queimador

Você precisará de: Uma escova de cerdas de aço inoxidável, e uma espátula dura de plástico.

A) Raspe e escove as grelhas de cozimento com a espátula e a escova. Remova as grelhas de cozimento e coloque-as ao lado.

⚠ **CUIDADO:** As escovas de churrasqueiras devem ser regularmente inspecionadas para cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova caso encontre cerdas soltas nas grelhas de cozimento ou na mesma. A WEBER recomenda a compra de uma nova escova de aço inoxidável para a churrasqueira no início de cada primavera.

⚠ **CUIDADO:** Não limpe as grelhas de cozimento em um forno autolimpante.

B) Escove quaisquer detritos do tubo do queimador. Não alargue os orifícios do queimador (buraquinhos) que se encontram ao longo do tubo do queimador (1).

C) Quando a limpeza estiver completa, substitua as grelhas de limpeza.

Área de cozimento

Lave a parte interna da área de cozimento com água morna e sabão, e então enxágue com água.

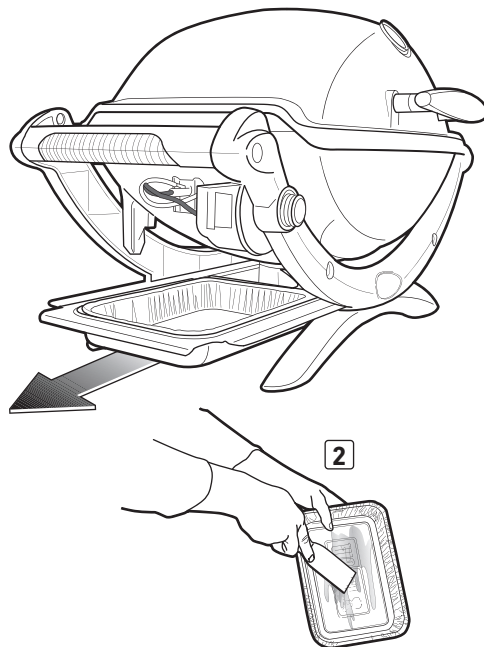
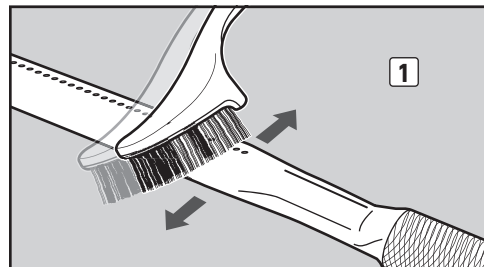
Bandeja de coleta removível e bandeja de pingos descartável

Sua churrasqueira foi fabricada com um sistema de coleta de gordura, com os funis de gordura longe da comida e direcionados para uma bandeja de coleta removível. Para sua conveniência, você pode também combinar a bandeja de coleta removível com uma bandeja de pingos removível WEBER, que ajudará a manter a bandeja de coleta removível limpa por mais tempo.

Limpar a bandeja de coleta removível é tão importante quanto limpar a área de cozimento. Verifique se não há gordura acumulada na sua bandeja de coleta removível sempre que usar sua churrasqueira. Remova o excesso de gordura com uma espátula de plástico (2). Lave a bandeja de coleta removível com água morna e sabão e enxágue com água.

⚠ **AVISO:** Verifique se há acúmulo de gordura na bandeja de coleta removível ou na bandeja de pingos descartável antes de cada utilização. Remova o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura. Um incêndio de gordura pode causar sérias lesões corporais ou danos à propriedade.

⚠ **CUIDADO:** Não envolva a área de cozimento, bandeja de coleta removível ou bandeja de pingos removível com papel alumínio.



Para obter a substituição das bandejas de pingos descartáveis e grelhas de cozimento, entre em contato com seu revendedor local ou inicie uma sessão em www.weber.com. Se precisar de uma maior assistência, entre em contato com seu representante do Atendimento ao Cliente.

OPERAÇÕES DO SISTEMA DE ACENDIMENTO

O acendedor fornece uma faísca à montagem do eletrodo. Seja realizando a manutenção de rotina ou verificando um resolução de problemas no sistema de ignição, leia o que se segue, de modo a manter o seu sistema de ignição funcionando adequadamente.

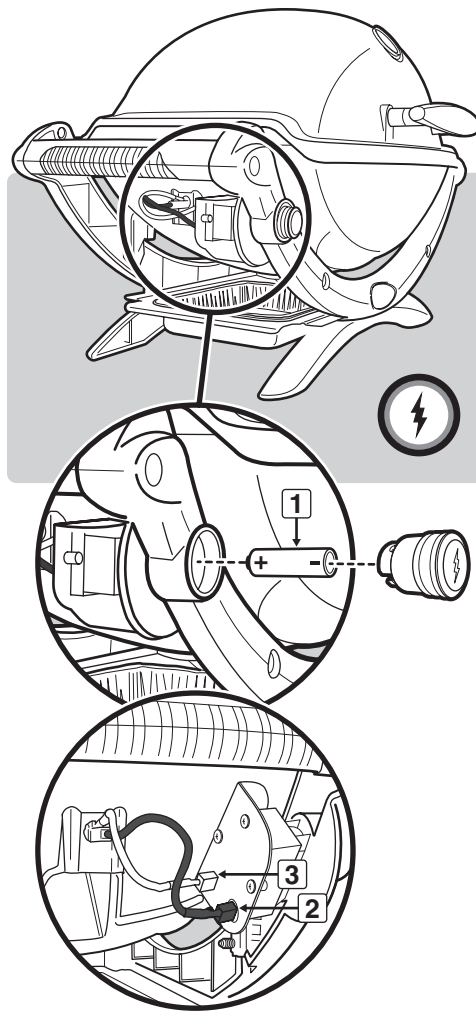
⚠ AVISO: Todos os controles de gás e válvulas de fornecimento devem estar na posição desligado (OFF).

Se o acendedor falhar em acender sua churrasqueira Q, você precisará detectar o local onde o problema está ocorrendo: se no fluxo de gás ou no sistema de ignição. Comece por tentar acender sua churrasqueira com um fósforo. Consulte «ACENDIMENTO DO QUEIMADOR - Acender com fósforo.» Se o acendimento por fósforo falhar, o problema reside no sistema de ignição.

MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE ACENDIMENTO ELETRÔNICO

- Verifique que pilha AAA (apenas alcalina) está em boas condições e que foi instalada corretamente (1). Algumas vezes, as pilhas possuem à sua volta um plástico protetor. O plástico deve ser removido antes de se instalar a pilha. Não confunda este plástico com o rótulo da pilha.
- Certifique-se de que ambos os fios do acendedor estão devidamente fixados ao módulo do acendedor. O fio preto, no terminal preto (2), o fio branco, no terminal branco (3).
- Certifique-se de que o botão do acendedor elétrico está funcionando devidamente, ouvindo o clique e procurando as faíscas no acendedor.

Se o sistema de acendimento eletrônico falhar em acender, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área, usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.



⚠️ ATENÇÃO: Este produto passou por testes de segurança e só está certificado para utilização em um país específico. Consulte a designação do país, localizada no exterior da caixa de papelão.

Estas peças podem ser componentes condutoras ou queimadoras de gás. Entre em contato com a Weber-Stephen Products LLC, Departamento de Serviços ao Consumidor para informações sobre peças de substituição originais da Weber-Stephen Products LLC.

⚠️ AVISO: Não tente fazer reparos na conduta de gás, no queimador de gás, nos componentes de acendimento ou em componentes estruturais sem antes entrar em contato com o Departamento de Serviços ao Consumidor. Se você não seguir os avisos deste produto, as suas ações podem ocasionar um incêndio, uma explosão ou falhas estruturais, que podem resultar em sérias lesões corporais ou morte, assim como danos à propriedade.

AUSTRALIA

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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

HUNGARY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

MEXICO

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

NETHERLANDS

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

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Mümessilik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2018 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.

The WEBER Q grill includes designs and features originally created by Robert DeMars of Original Ideas, Inc.