

# DEFUMADOR SMOKEY MOUNTAIN COOKER

## MANUAL DO USUÁRIO

### MONTAGEM - PG 14

Registre sua churrasqueira online em [www.weber.com](http://www.weber.com)

Não eliminar. Este documento contém informações de produto, avisos e cuidados importantes.

Nota: Não opere este defumador até ler o manual do usuário.

## SEGURANÇA GERAL

### ⚠ PERIGO

O não cumprimento das recomendações sobre Perigos, Avisos e Cuidado contidas neste manual poderá provocar ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais resultantes de possível incêndio.

- ⚠ Não utilize em espaços interiores! Este defumador destina-se apenas à utilização no exterior. Se for utilizado no interior, acumulará fumaças tóxicas e provocará ferimentos corporais graves ou morte.
- ⚠ Nunca utilize carvão impregnado com fluido para acender carvão.
- ⚠ Não adicione fluido para acender o carvão ou carvão embebido em fluido para acender carvão para queimar ou aquecer o carvão.
- ⚠ Não utilize fluido para acender carvão, gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis para acender ou reacender carvão.
- ⚠ Não utilize ou armazene fluido para acender carvão, gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis a uma distância inferior a 1,5 m do defumador.
- ⚠ Não deixe crianças ou animais de estimação sem vigilância perto de um defumador quente.
- ⚠ CUIDADO! Este defumador irá esquentar muito, não o mova durante o funcionamento.
- ⚠ Não utilize este defumador a uma distância inferior a 1,5 m de materiais combustíveis.
- ⚠ Utilize o defumador só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas.
- ⚠ Retire as cinzas após o carvão estar completamente queimado e extinto.
- ⚠ Não use roupa com mangas compridas quando acender ou usar o defumador.
- ⚠ Não utilize o defumador quando houver ventos fortes.
- ⚠ Mantenha o defumador sempre nivelado.
- ⚠ A combustão através de produtos produzida com a utilização deste produto contém químicos que, no estado da Califórnia, são considerados como responsáveis por provocar câncer, malformação congênita ou outros problemas reprodutivos.
- ⚠ Remova a tampa do defumador ao acender briquetes de carvão.
- ⚠ Coloque sempre carvão sobre a grelha de carvão, e não diretamente na cuba inferior.
- ⚠ Nunca toque no alimento, na grelha de carvão ou no defumador para verificar se estão quentes.
- ⚠ Você deve usar sempre luvas para churrasco ou pegas (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contato 2 ou superior) para proteger as mãos ao usar o defumador ou ajustar a ventilação.
- ⚠ Utilize ferramentas de churrasco adequadas, com pegas longas e resistentes ao calor.
- ⚠ Para extinguir as brasas, coloque a tampa no defumador e feche todas as aberturas de ventilação. Não utilize água, uma vez que irá danificar o acabamento esmaltado.
- ⚠ Para controlar as chamas, coloque a tampa no defumador. Não use água.
- ⚠ Manuseie e armazene acendedores elétricos quentes com cuidado.
- ⚠ Mantenha os cabos elétricos afastados das superfícies quentes do defumador. Encaminhe todos os cabos elétricos de modo a afastá-los de áreas de passagem.
- ⚠ O revestimento da cuba com folha de alumínio irá obstruir o fluxo de ar.
- ⚠ A utilização de objetos afiados para limpar a grelha de cozimento ou remover as cinzas irá danificar o acabamento.
- ⚠ A utilização de detergentes abrasivos na grelha de cozimento ou no próprio defumador irá danificar o acabamento.
- ⚠ Remova todos os resíduos da proteção térmica inferior antes de operar o defumador.
- ⚠ AVISO! Mantenha crianças e animais afastados.
- ⚠ Não utilizar o defumador em uma mesa.

# GARANTIA

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

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

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

## GARANTIA VOLUNTÁRIA WEBER

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

## RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO RELACIONADAS A ESTA GARANTIA

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

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

## TRATAMENTO DA GARANTIA/EXCLUSÃO DA GARANTIA

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

Esta GARANTIA expira caso existam danos, deteriorações, descolorações e/ou oxidações a respeito das quais a WEBER não é responsável e que tenham sido causadas por:

- Abuso, uso indevido, alteração, modificação, aplicação incorreta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação indevidas e falha na execução da manutenção normal e de rotina;
- Insetos e roedores, incluindo, entre outros fatores, danos aos tubos do queimador e/ou manguerias de gás;
- Exposição à maresia e/ou fontes de cloro, como piscinas e banheiras quentes/spas;
- Condições climáticas extremas, como granizo, furacões, terremotos, maremotos, tornados ou tempestades fortes.

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

## PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

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

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

Componentes plásticos:  
5 anos, excluindo desbotamento ou descoloração

Todas as peças restantes:  
2 anos

## EXCLUSÕES

ALÉM DA GARANTIA E DAS EXCLUSÕES DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE GARANTIAS ADICIONAIS OU DECLARAÇÕES DE RESPONSABILIDADE VOLUNTÁRIAS QUE ULTRAPASSEM A RESPONSABILIDADE LEGAL QUE SE APLICA À WEBER. A PRESENTE DECLARAÇÃO DE GARANTIA TAMBÉM NÃO LIMITA OU EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES EM QUE A WEBER TEM UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATORIA CONFORME DESCRITO PELO ESTATUTO.

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

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

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

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

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

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

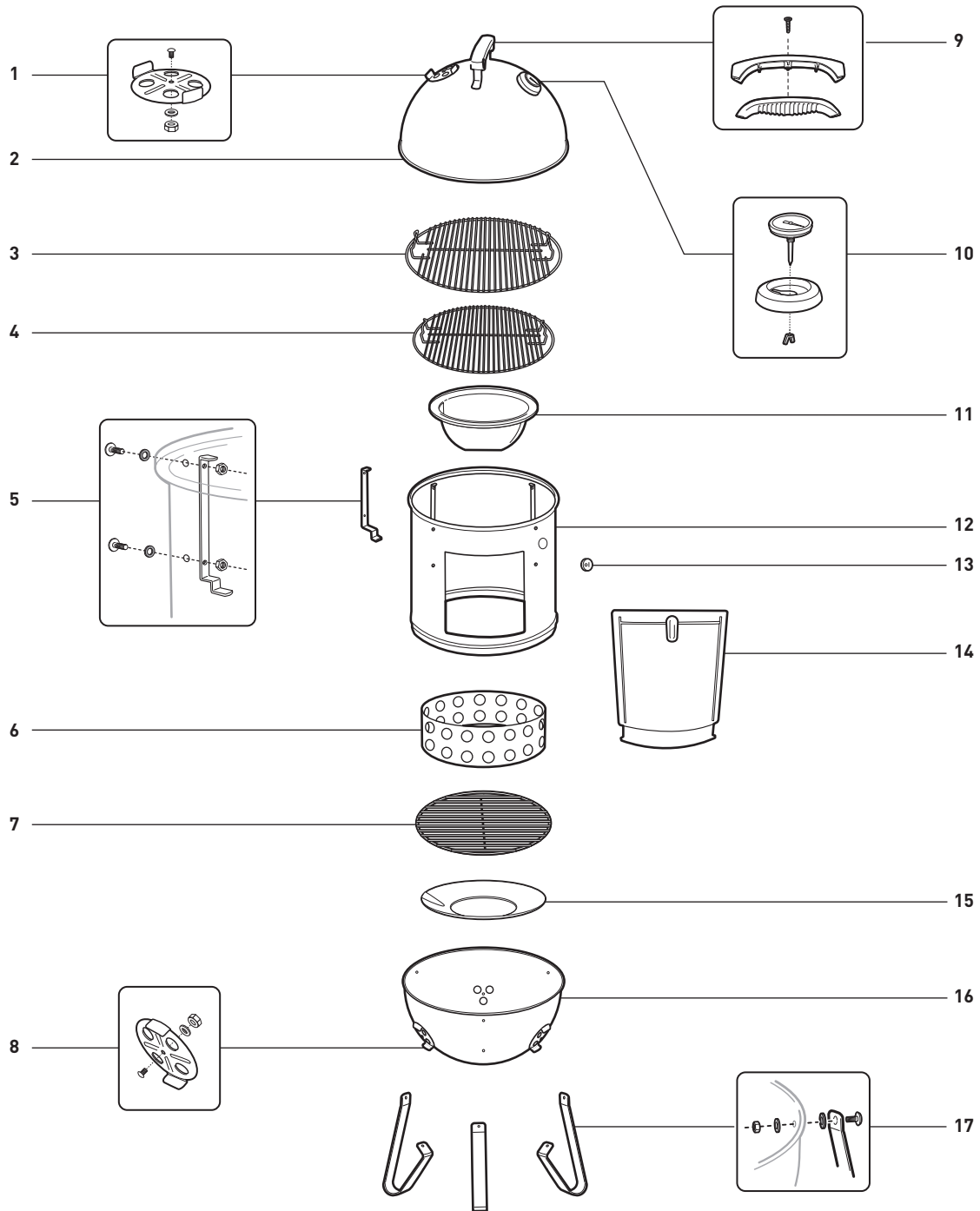
Weber-Stephen Products LLC  
Centro de Atendimento ao Consumidor  
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067  
E.U.A.

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

## Índice

SEGURANÇA GERAL .....	1
GARANTIA .....	2
VISTA EXPANDIDA .....	3
LISTA DA VISTA EXPANDIDA .....	3
PRIMEIROS PASSOS .....	6
ANTES DE ACENDER .....	6
INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO .....	6
INSTRUÇÕES DE DEFUMAÇÃO .....	6
ABERTURA DO TERMÔMETRO .....	7
SUGESTÕES DE COZIMENTO .....	7
SUGESTÕES ÚTEIS .....	8
SUGESTÕES DE SEGURANÇA PARA ALIMENTOS .....	8
MANUTENÇÃO FÁCIL DO DEFUMADOR .....	8
CAPACIDADE TOTAL DE CARVÃO .....	8
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....	8
GUIA DE DEFUMAÇÃO .....	9
TIPO DE MADEIRA .....	9
PEIXE .....	9
CARNE DE AVES .....	9
CARNE DE PORCO .....	9
CARNE BOVINA .....	9
MANUAL DO DEFUMADOR .....	10
MONTAGEM .....	14

Visite [www.weber.com](http://www.weber.com), selecione o seu país de origem e registre já a sua churrasqueira.



1. Montagem do amortecedor

2. Tapa do defumador

3. Grelha superior

4. Grelha inferior

5. Suporte e fixadores da grelha

6. Câmara de carvão

7. Grelha de carvão

8. Montagem do amortecedor

9. Alça

10. Termômetro

11. Coletor de água

12. Seção central

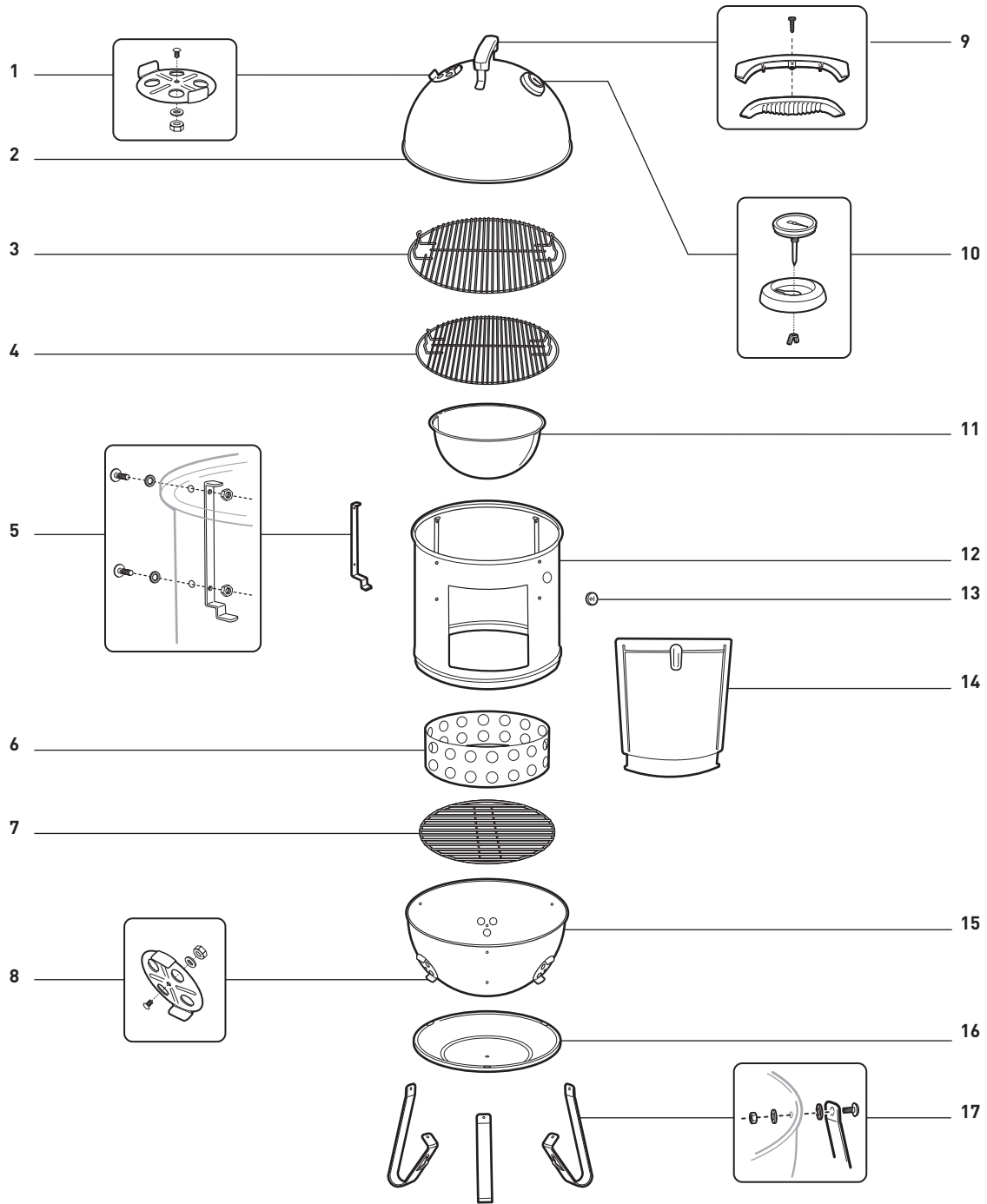
13. Abertura do termômetro

14. Porta

15. Proteção térmica

16. Cuba

17. Pernas e fixadores



1. Montagem do amortecedor

2. Tampa do defumador

3. Grelha superior

4. Grelha inferior

5. Suporte e fixadores da grelha

6. Câmara de carvão

7. Grelha de carvão

8. Montagem do amortecedor

9. Alça

10. Termômetro

11. Coletor de água

12. Seção central

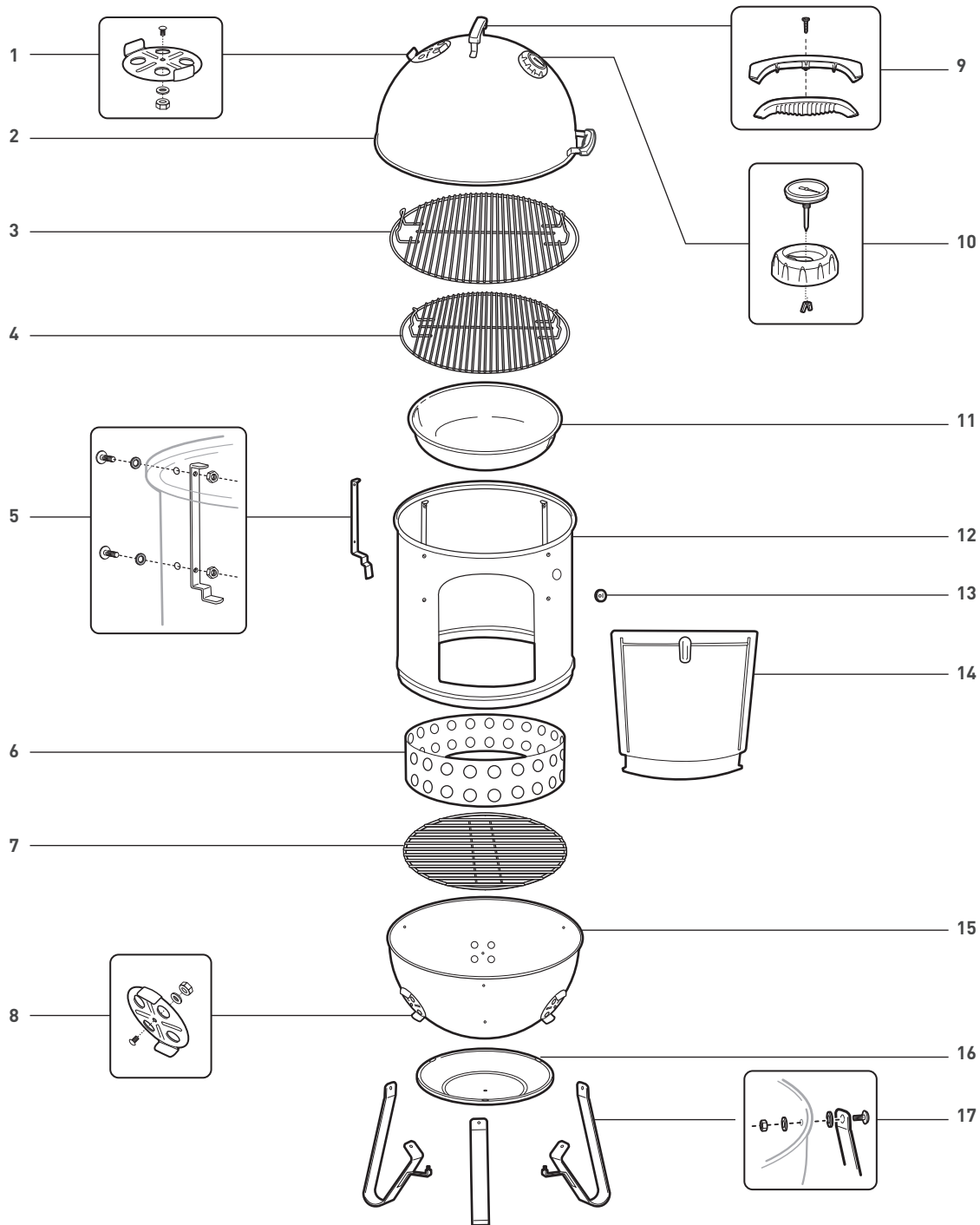
13. Abertura do termômetro

14. Porta

15. Cuba

16. Proteção térmica

17. Pernas e fixadores



1. Montagem do amortecedor

2. Tampa do defumador

3. Grelha superior

4. Grelha inferior

5. Suporte e fixadores da grelha

6. Câmara de carvão

7. Grelha de carvão

8. Montagem do amortecedor

9. Alça

10. Termômetro

11. Coletor de água

12. Seção central

13. Abertura do termômetro

14. Porta

15. Cuba

16. Proteção térmica

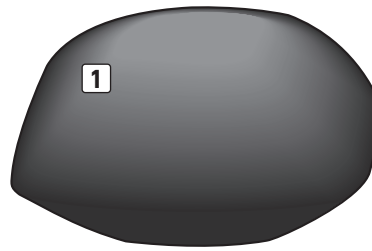
17. Pernas e fixadores

# PRIMEIROS PASSOS

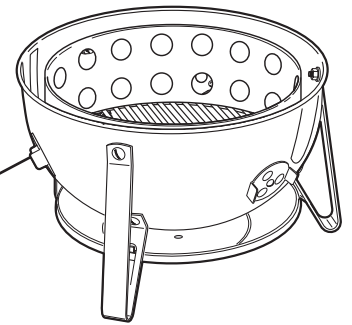
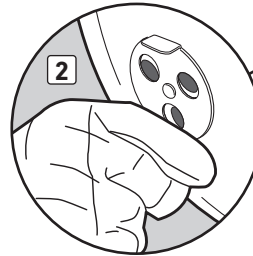
## ANTES DE ACENDER

⚠ **Não use o defumador em qualquer mesa.**

- A) O defumador deve ser colocado em uma superfície nivelada, resistente ao calor e não combustível, afastado de edifícios e de áreas de circulação. O defumador destina-se à utilização no exterior e não é recomendado para utilização em superfícies exteriores com tapetes.
  - B) Remova a tampa e a seção central antes de acender os briquetes de carvão. A WEBER recomenda a utilização de briquetes de cartão (1) com o seu defumador WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER. Não é recomendada a utilização de carvão bruto ou heat beads.
- ⚠ **Nunca utilize carvão impregnado com fluido para acender carvão. Caso este aviso não seja respeitado, podem ocorrer ferimentos graves, morte ou incêndios e danos materiais.**
- C) Certifique-se de que as cinzas foram removidas da cuba inferior e de que a grelha de carvão e a câmara de carvão estão no devido lugar.
  - D) Abra todas as aberturas de ventilação na parte inferior da cuba.

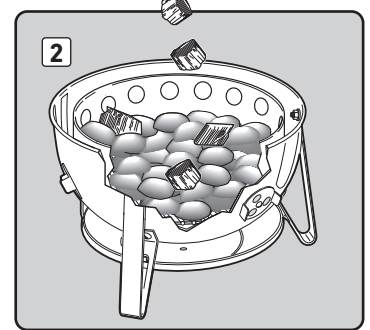
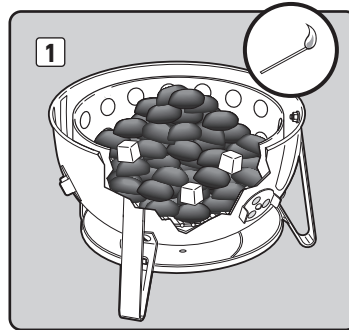


(Tamanho aproximado do briquete)



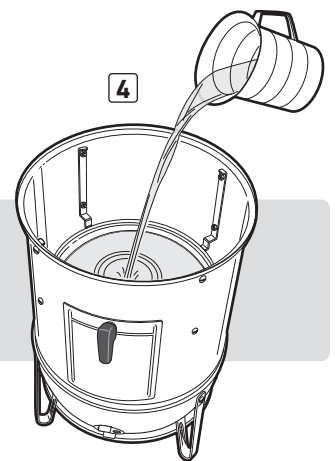
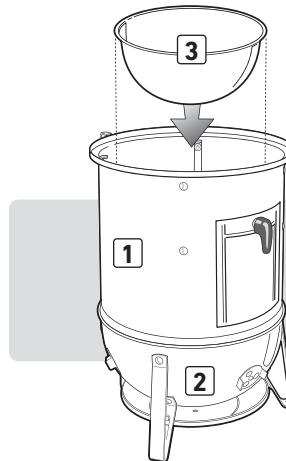
## INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO

- A) Encha a câmara de carvão com a quantidade de carvão recomendada no *Guia de defumação* na página 14. Coloque o carvão no centro da grelha de carvão. Distribua cuidadosamente 4-5 cubos de parafina na pilha de carvão e acenda utilizando um isqueiro ou fósforos longos.
- ⚠ **Nunca utilize carvão impregnado com fluido para acender carvão. A não observância deste aviso poderá resultar em ferimentos graves, morte ou incêndio, causando danos materiais.**
- B) O carvão está pronto quando começarem a ser formadas cinzas na parte superior das brasas. Espalhe as brasas uniformemente sobre a grelha de carvão, com um par de pinças ou uma ferramenta metálica de pegas longas.
  - C) Adicione 3-4 pedaços grandes de madeira seca sobre as brasas quentes. É possível adicionar mais se preferir um sabor defumado mais forte. (Consulte *Sugestões de cozimento* e *Guia de defumação* para mais informações)

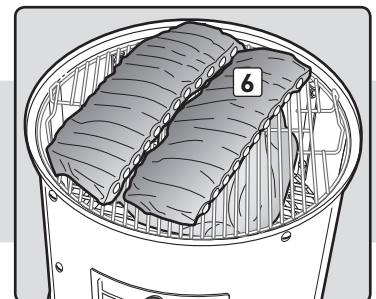
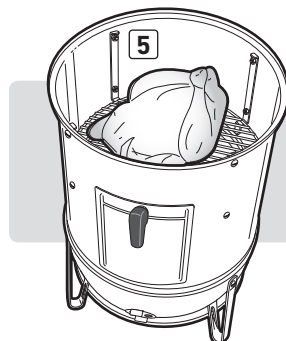


## INSTRUÇÕES DE DEFUMAÇÃO

- A) Coloque a seção central (1) na seção inferior (2). Coloque o coletor de água (3) na devida posição, nos suportes inferiores da seção central.
  - B) Utilizando um recipiente adequado, encha o coletor de água. Posicione a grelha inferior diretamente acima do coletor de água.
- ⚠ **AVISO: não derrame água sobre as brasas quentes. Isto pode causar a libertação de vapor e cinzas, provocando ferimentos graves ou morte.**



- C) Se estiver cozinhando na grelha superior e inferior, coloque o alimento a ser cozinhado na grelha inferior, em primeiro lugar. Posicione a grelha superior nos suportes superiores e coloque o alimento a ser cozinhado na grelha superior. (Consulte *Sugestões de cozimento* e *Guia de defumação* para mais informações)

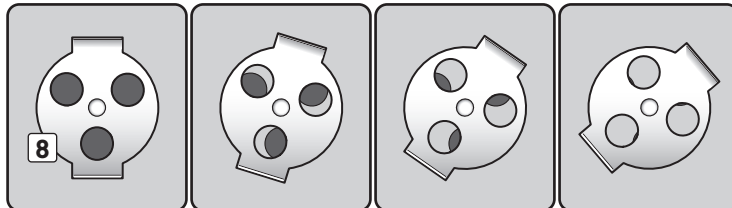
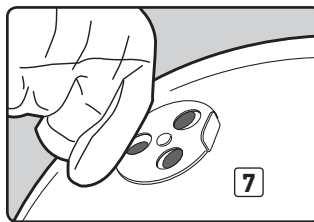


## PRIMEIROS PASSOS

- D) Levante a tampa utilizando a alça, coloque-a sobre a seção central e abra a abertura de ventilação na tampa.
- E) As aberturas de ventilação são utilizadas para regular o calor no defumador. Ao abrir as aberturas de ventilação, a temperatura é aumentada, e, ao fechá-las, a temperatura diminui.

Uma temperatura de 121°C (250°F) é ideal para a maior parte das carnes. Verifique a temperatura a cada 15 minutos e abra ou feche as aberturas de ventilação inferiores até alcançar e manter a temperatura desejada. As temperaturas externas e a localização afetam o desempenho do defumador. Ajuste os tempos de cozimento em conformidade.

**⚠ AVISO: Você deve usar sempre luvas para churrasco ou pegas (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contato 2 ou superior) para proteger as mãos ao usar o defumador ou ajustar a ventilação.**

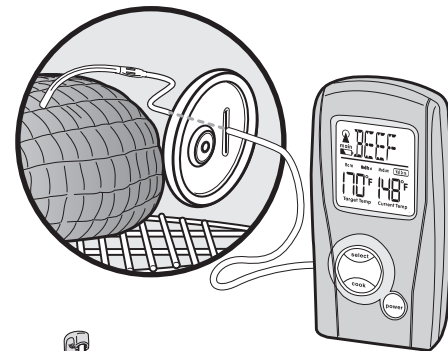
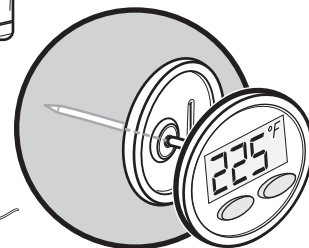
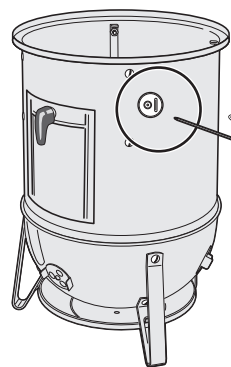
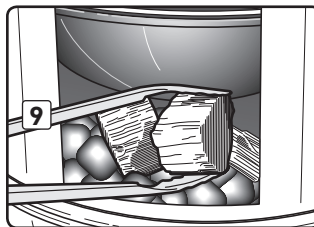


MAIS CALOR ← → MENOS CALOR ← → APAGAR

### ABERTURA DO TERMÔMETRO

A abertura do termômetro aceita vários tamanhos de sondas ou sensores de calor:

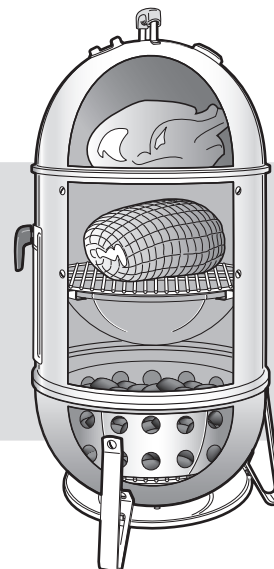
- As sondas de pequenas dimensões são introduzidas através do orifício redondo de pequenas dimensões.
- Os sensores de calor, sondas ou sondas duplas de maiores dimensões são introduzidos através da ranhura.



### SUGESTÕES DE COZIMENTO

- É possível utilizar simultaneamente ambas as grelhas para alimentos. Ao utilizar apenas uma grelha, recomenda-se a utilização da grelha superior para facilitar o acesso ao alimento.
- A adição de alimento ao defumador vai diminuir a temperatura neste; pode ser necessário tempo adicional.
- Cozinhe sempre com a tampa no defumador.
- Resista à tentação de levantar a tampa durante o cozimento. Sempre que a tampa é removida, o tempo de cozimento aumenta em 15 a 20 minutos.
- As temperaturas externas e a localização afetam o desempenho do defumador. Ajuste os tempos de cozimento em conformidade.
- Quando adicionar briquetes de carvão ou pedaços grandes de madeira, verifique o coletor de água e adicione a água quente necessária para encher o coletor. Utilize a porta na parte da frente do defumador para adicionar carvão ou água. Utilize sempre água quente para encher o coletor de água.
- Utilizar o defumador é uma verdadeira aventura. Experimente com várias temperaturas, madeiras e carnes. Recomenda-se a utilização do manual do defumador (mais adiante neste livro) enquanto você experimenta. Anote os ingredientes, quantidades de madeira, combinações e resultados para que possa repetir os casos de sucesso.
- F) A água no defumador é utilizada para manter a temperatura baixa. Verifique o nível da água a cada 3 – 4 horas. Se reparar que as temperaturas estão aumentando no defumador, encha o coletor com mais água.
- G) Uma vez que a carne crua é mais porosa do que a carne cozida, absorve mais fumaça da madeira no início do processo de defumação. Para adicionar mais madeira, abra a porta lateral e, utilizando pinças, coloque os pedaços de madeira pequenos/grandes sobre as brasas e feche a porta. Certifique-se de que as aberturas de ventilação nas partes inferior e superior do defumador estão parcialmente abertas.
- H) Quando o processo de defumação estiver concluído, esfregue as grelhas com uma escova para grelhas ou folha de alumínio amassada para soltar quaisquer resíduos e feche todas as aberturas de ventilação para extinguir as brasas.

Nota: Não utilize água para extinguir as brasas, pois isto poderá danificar o acabamento de esmalte.



# SUGESTÕES ÚTEIS

## SUGESTÕES DE SEGURANÇA PARA ALIMENTOS

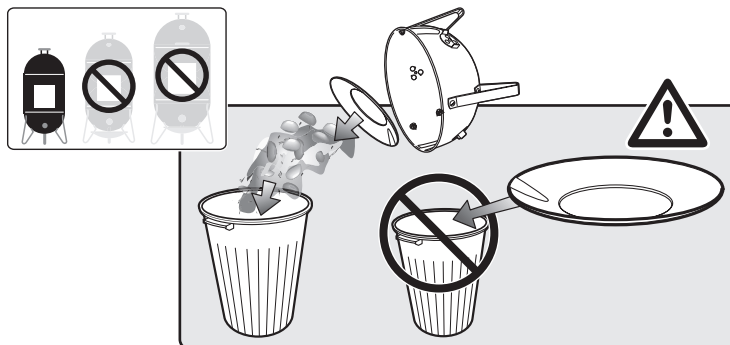
- Lave bem as mãos com água quente e sabão antes de começar a preparar a refeição e após mexer em carne crua, peixe ou frango.
- Não descongele carne, peixe ou frango à temperatura ambiente. Descongele a carne na geladeira.
- Nunca coloque comida cozinhada no mesmo prato que a comida crua.
- Lave todos os pratos e utensílios de cozinha que estiveram em contato com carne crua ou peixe, utilizando água quente com sabão e enxágue.

## MANUTENÇÃO FÁCIL DO DEFUMADOR

Dê mais anos de vida útil ao seu defumador WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER, limpando-o cuidadosamente uma vez por ano.

### É fácil de fazer:

- Certifique-se de que o defumador e os carvões estão totalmente apagados.
- Retire as grelhas de cozimento e de carvão.
- Retire as cinzas.
- Lave o defumador com um detergente suave e água. Enxágue bem com água limpa e seque.
- Não é necessário lavar a grelha de cozimento após cada utilização. Basta soltar os resíduos com uma escova para grelhas ou uma folha de alumínio amassada, depois limpe com papel de cozinha.



CAPACIDADE TOTAL DE CARVÃO (APROXIMADA)	
DIÂMETRO DO DEFUMADOR	CAPACIDADE DA CÂMARA DE CARVÃO
37 cm (14,5 polegadas)	110 briquetes
47 cm (18,5 polegadas)	220 briquetes
57 cm (22,5 polegadas)	330 briquetes

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO								
A temperatura continua a aumentar, apesar de as aberturas de ventilação inferiores estarem fechadas	Verifique o nível da água no coletor de água. Adicione água quente se o nível estiver baixo.								
A temperatura está demasiado baixa	<p>A) Abra as aberturas de ventilação inferiores.</p> <p>B) Misture as brasas para retirar a cinza acumulada ao redor das mesmas.</p> <p>C) Durante períodos de defumação mais longos, verifique os níveis de carvão a cada 3-4 horas e adicione briquetes de acordo com a tabela abaixo:</p> <table border="1" data-bbox="808 1081 1534 1255"> <thead> <tr> <th>DIÂMETRO DO DEFUMADOR</th> <th>BRIQUETES DE CARVÃO UNITÁRIOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>37 cm (14,5 polegadas)</td> <td>Adicione 8-10 briquetes</td> </tr> <tr> <td>47 cm (18,5 polegadas)</td> <td>Adicione 12-14 briquetes</td> </tr> <tr> <td>57 cm (22,5 polegadas)</td> <td>Adicione 18-20 briquetes</td> </tr> </tbody> </table>	DIÂMETRO DO DEFUMADOR	BRIQUETES DE CARVÃO UNITÁRIOS	37 cm (14,5 polegadas)	Adicione 8-10 briquetes	47 cm (18,5 polegadas)	Adicione 12-14 briquetes	57 cm (22,5 polegadas)	Adicione 18-20 briquetes
DIÂMETRO DO DEFUMADOR	BRIQUETES DE CARVÃO UNITÁRIOS								
37 cm (14,5 polegadas)	Adicione 8-10 briquetes								
47 cm (18,5 polegadas)	Adicione 12-14 briquetes								
57 cm (22,5 polegadas)	Adicione 18-20 briquetes								
Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, entre em contato com o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através da informação de contato contida no nosso site. Acesse o site <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .									



# GUIA DE DEFUMAÇÃO

Diferentes madeiras vão deixar uma variedade de sabores. É melhor fazer algumas experiências para encontrar o tipo de madeira e as combinações de madeira de sua preferência. Comece com a menor quantidade de pedaços grandes de madeira; é possível adicionar mais de acordo com o seu gosto.

Experimente com diferentes variedades de madeira e quantidades utilizadas. Você também pode adicionar ao carvão folhas de louro, dentes de alho, folhas de menta, casca de laranja ou limão e várias especiarias para adicionar sabor. Mantenha um registro das experiências; é fácil esquecer o que foi feito da última vez.

TIPO DE MADEIRA	CARACTERÍSTICAS	COMBINAÇÕES DE ALIMENTOS
<b>Nogueira</b>	Sabor picante, defumado, semelhante a bacon.	Carne de porco, frango, carne bovina, caça, queijos
<b>Noz pecan</b>	Rica e mais sutil do que a nogueira, mas de sabor semelhante. Queima fria, por isso é ideal para defumação em calor muito baixo.	Carne de porco, frango, cordeiro, peixe, queijos
<b>Algaroba</b>	Sabor mais doce e delicado do que a nogueira. Tem tendência a queimar quente, por isso deve ser utilizado com cuidado.	A maioria das carnes, especialmente carne bovina. A maioria dos legumes.
<b>Amieiro</b>	Sabor delicado que melhora carnes mais leves.	Salmão, peixe-espada, esturjão, outro peixe. Também é adequado para frango e carne de porco.
<b>Ácer</b>	Sabor suavemente defumado e doce.	Carne de aves, legumes, presunto. Experimente misturar ácer com espiga de milho para presunto ou bacon.
<b>Cerejeira</b>	Sabor defumado e frutado, ligeiramente doce.	Carne de aves, aves de caça, carne de porco
<b>Macieira</b>	Sabor defumado e frutado, ligeiramente doce mas mais denso.	Carne bovina, carne de aves, aves de caça, carne de porco (especialmente presunto)

Evite sempre madeiras suaves e resinosas, como de pinheiro, cedro e aspen. **⚠ AVISO: Nunca utilize madeira que tenha sido tratada ou exposta a químicos.**

Os seguintes cortes, espessuras, pesos, quantidades de carvão e tempos de cozimento são apenas orientações, e não regras rígidas e rápidas. Os tempos de cozimento são afetados por diversos fatores, tais como a altitude, o vento, a temperatura exterior e o grau de cozimento desejado.

Os tempos de cozimento de carne bovina são indicados pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos da América para um grau de cozimento médio, caso não haja indicação contrária. Os tempos de cozimento indicados destinam-se a alimentos que tenham sido totalmente descongelados.

PEIXE	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO			TEMPO DE COZIMENTO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/ GRAU DE COZIMENTO
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Inteiro, pequeno	Grelha completa	35 briquetes	50 briquetes	75 briquetes	1 - 1½ hora	2 - 4	Verificar com um garfo
Inteiro, grande	1,35-2,70 kg	35 briquetes	50 briquetes	75 briquetes	3-4 horas	2 - 4	Verificar com um garfo
Lagosta e camarão	Grelha completa	35 briquetes	50 briquetes	75 briquetes	1 hora	2 - 4	duro e rosa

CARNE DE AVES	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO			TEMPO DE COZIMENTO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/ GRAU DE COZIMENTO
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Frango, inteiro	2 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	2½ - 3½ hora	1 - 3	74°C (165°F) médio
Peru, inteiro	3,60-5,40 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	4-5 horas	2 - 4	74°C (165°F) médio
Peru, inteiro	5,40-8,10 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	8-10 horas	3 - 5	74°C (165°F) médio
Pato, inteiro	1,35-1,80 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	2 - 2½ hora	3 - 4	82°C (180°F) médio

CARNE DE PORCO	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO			TEMPO DE COZIMENTO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/ GRAU DE COZIMENTO
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Assado de carne de porco	1,80-3,60 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	5-6 horas	3 - 5	76°C (170°F) bem passado
Costeletas de porco	Grelha completa	35 briquetes	50 briquetes	75 briquetes	4-6 horas	2 - 4	a carne começa a soltar-se dos ossos
Presunto, fresco inteiro	4,50-8,10 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	8-12 horas	2 - 4	76°C (170°F) bem passado
Pá de porco	1,80-3,60 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	8-12 horas	3 - 5	88°C (190°F) bem passado

CARNE BOVINA	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO			TEMPO DE COZIMENTO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/ GRAU DE COZIMENTO
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Peito de carne bovina	2,25-2,70 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	6-8 horas	3 - 5	88°C (190°F) bem passado
Assado de cordeiro, caça	2,25-3 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	5-6 horas	3 - 5	71°C (160°F) médio
Grandes pedaços de carne de caça	3-4 kg	75 briquetes	100 briquetes	150 briquetes	6-8 horas	3 - 5	76°C (170°F) bem passado
Costeletas de carne bovina	Grelha completa	35 briquetes	50 briquetes	75 briquetes	6-7 horas	2 - 4	71°C (160°F) bem passado





# MANUAL DO DEFUMADOR

---

Alimento:                      Temperatura:                      Tempo de cozimento:                      Madeira utilizada:

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Alimento:                      Temperatura:                      Tempo de cozimento:                      Madeira utilizada:

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Alimento:                      Temperatura:                      Tempo de cozimento:                      Madeira utilizada:

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Alimento:                      Temperatura:                      Tempo de cozimento:                      Madeira utilizada:

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---



# MANUAL DO DEFUMADOR

---

Alimento:	Temperatura:	Tempo de cozimento:	Madeira utilizada:
-----------	--------------	---------------------	--------------------

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Alimento:	Temperatura:	Tempo de cozimento:	Madeira utilizada:
-----------	--------------	---------------------	--------------------

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Alimento:	Temperatura:	Tempo de cozimento:	Madeira utilizada:
-----------	--------------	---------------------	--------------------

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Alimento:	Temperatura:	Tempo de cozimento:	Madeira utilizada:
-----------	--------------	---------------------	--------------------

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---



# MANUAL DO DEFUMADOR

---

Alimento:

Temperatura:

Tempo de cozimento:

Madeira utilizada:

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Alimento:

Temperatura:

Tempo de cozimento:

Madeira utilizada:

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Alimento:

Temperatura:

Tempo de cozimento:

Madeira utilizada:

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Alimento:

Temperatura:

Tempo de cozimento:

Madeira utilizada:

Notas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

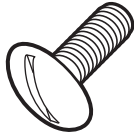
---

# MONTAGEM

14,5" (37cm)



14 -



14 -



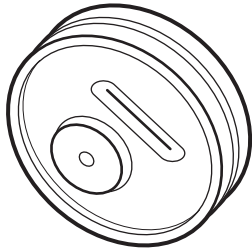
14 -



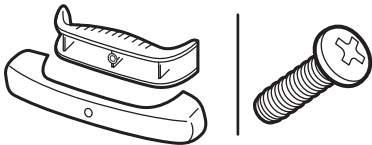
6 -



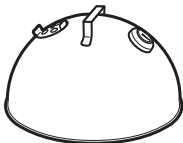
1 -



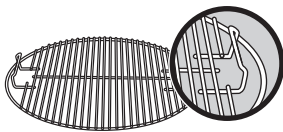
1 -



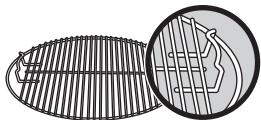
1 -



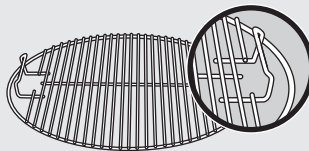
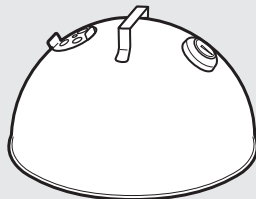
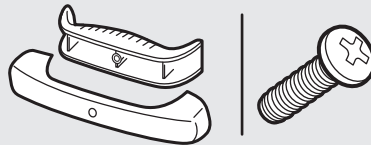
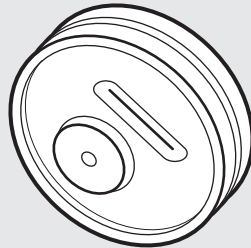
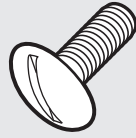
1 -



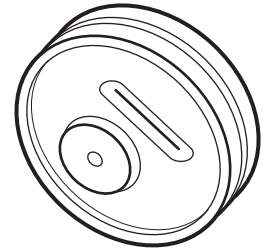
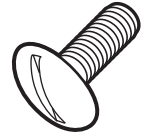
1 -



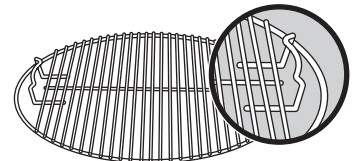
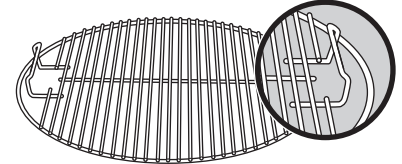
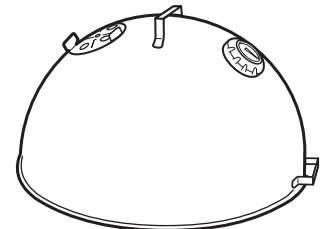
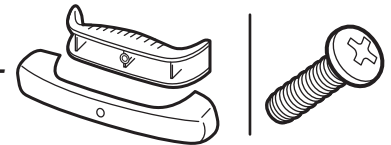
18,5" (47cm)



22,5" (57cm)



2 -



# MONTAGEM

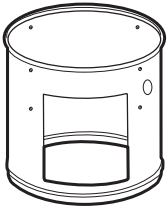
14,5" (37cm)



1 -



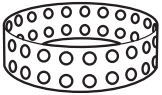
1 -



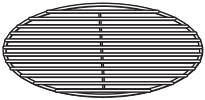
1 -



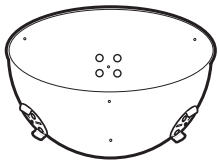
1 -



1 -



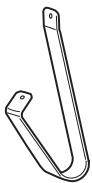
1 -



1 -



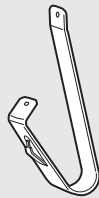
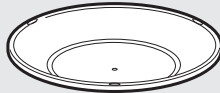
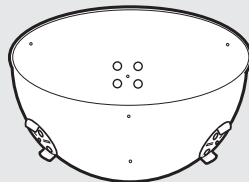
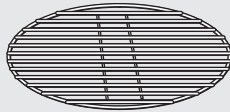
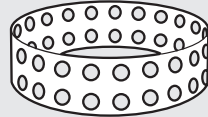
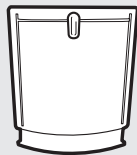
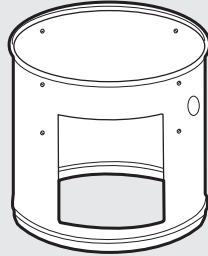
3 -



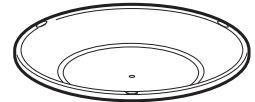
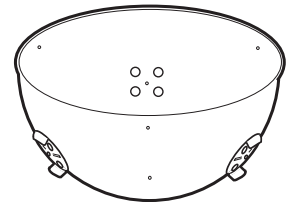
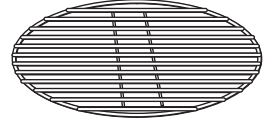
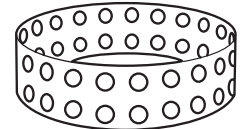
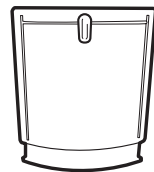
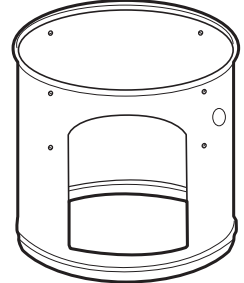
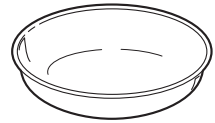
4 -

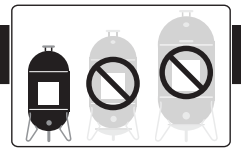


18,5" (47cm)

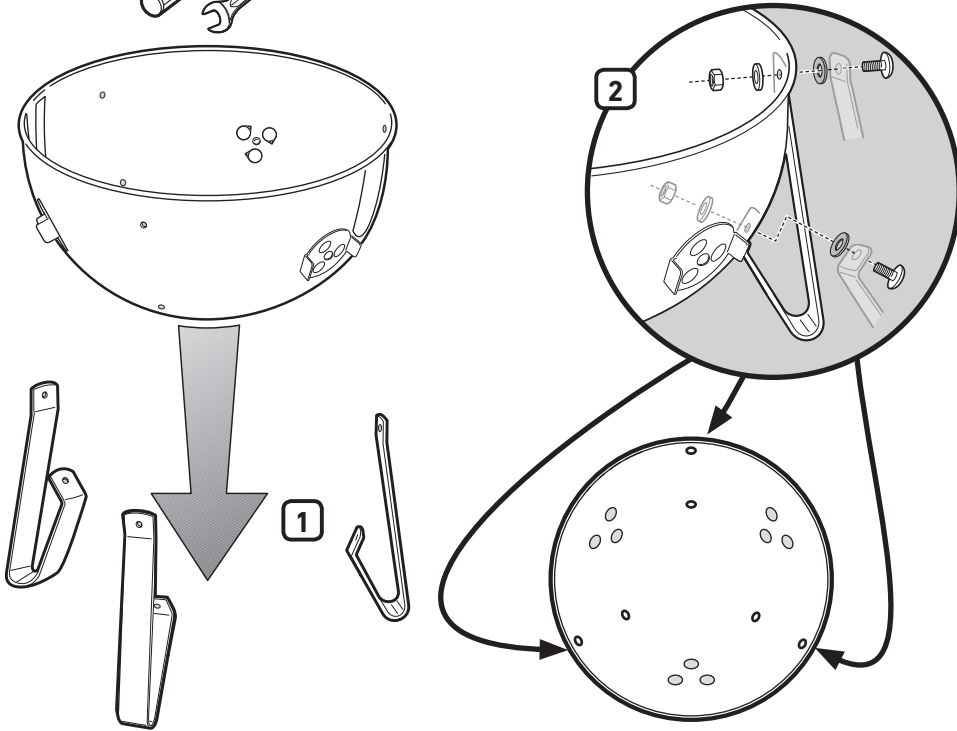


22,5" (57cm)

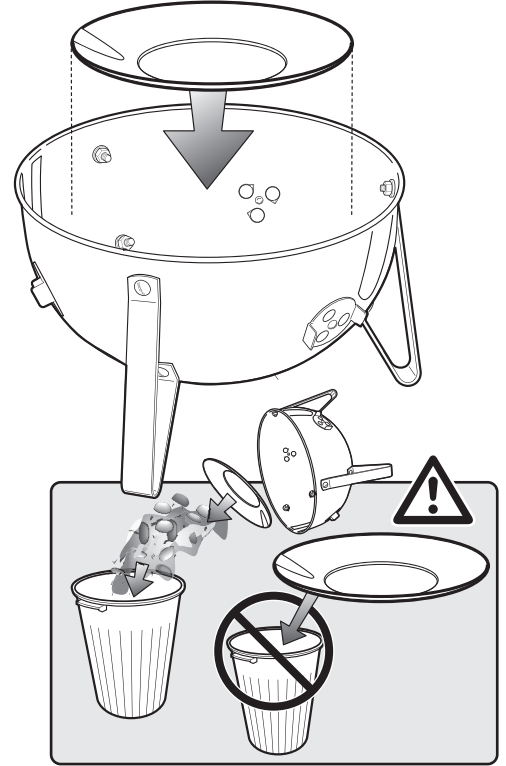




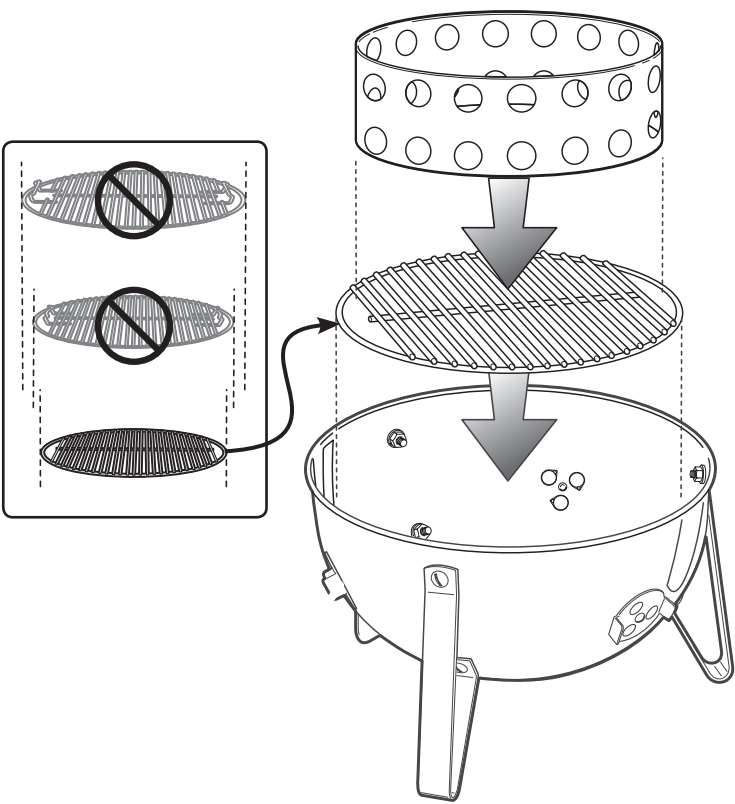
**1**  - 7/16" **6** - 



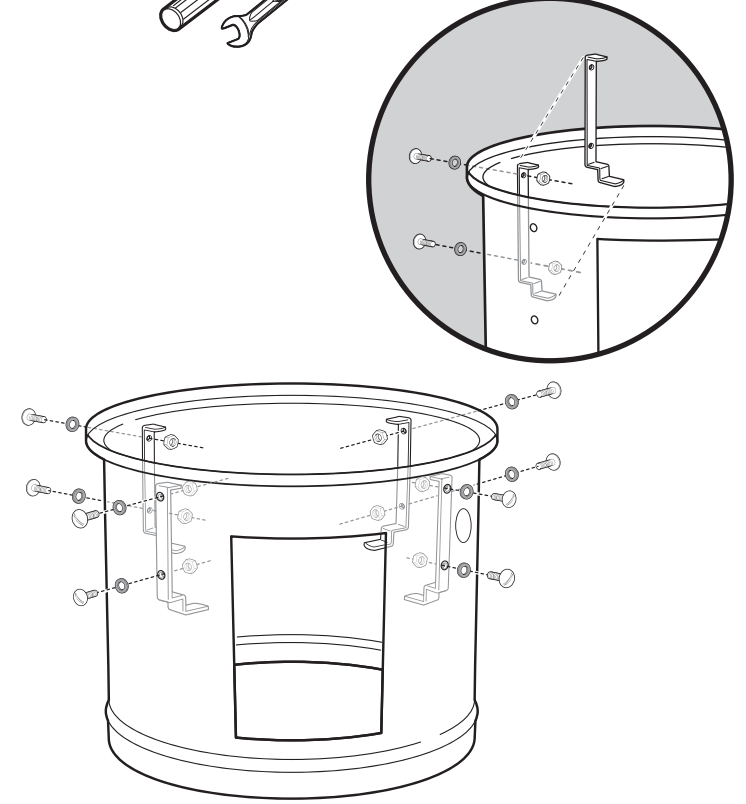
**2**



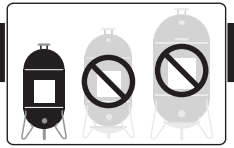
**3**



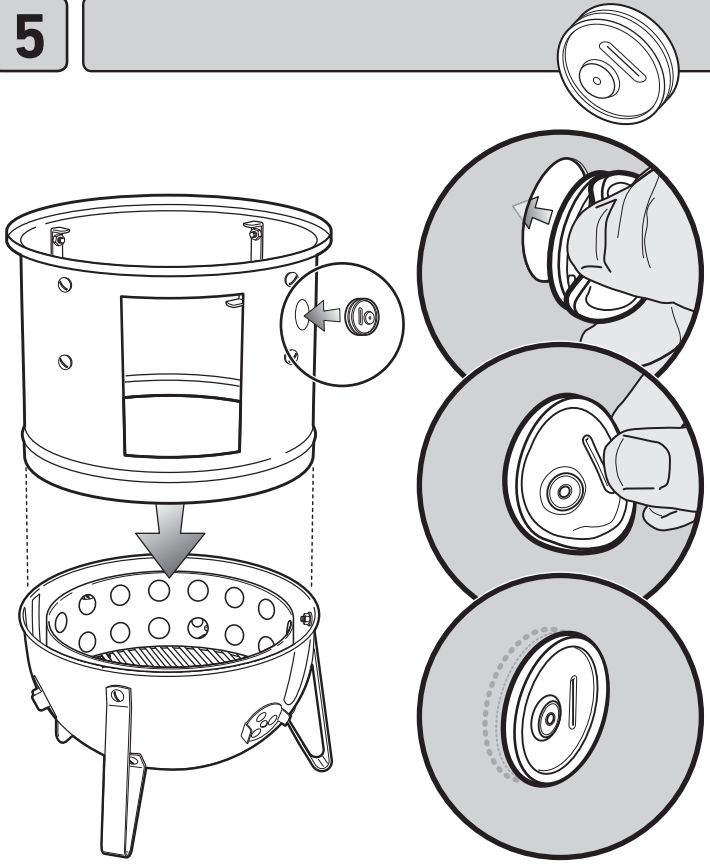
**4**  - 7/16" **8** - 



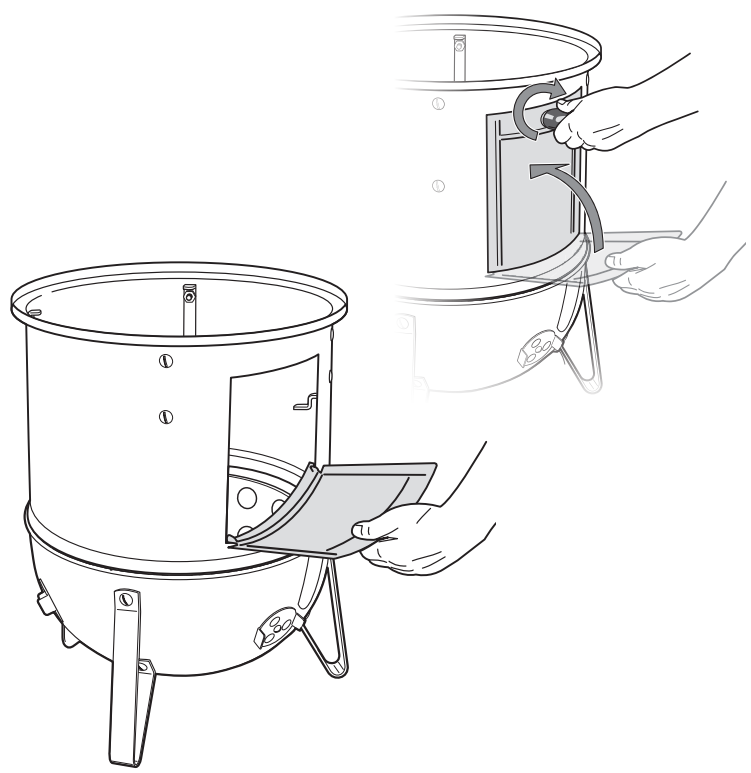




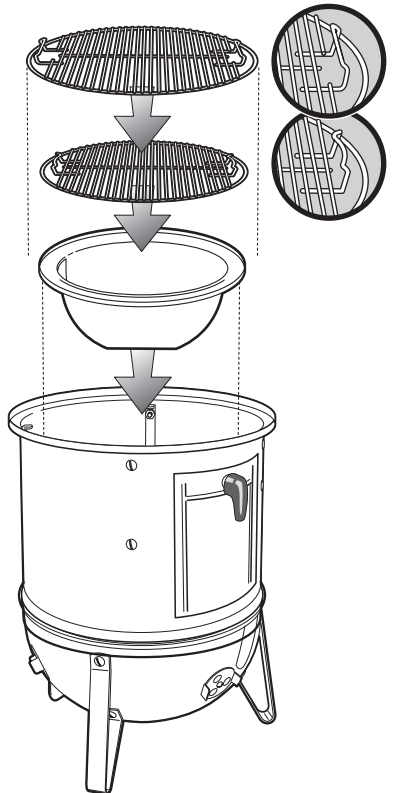
5



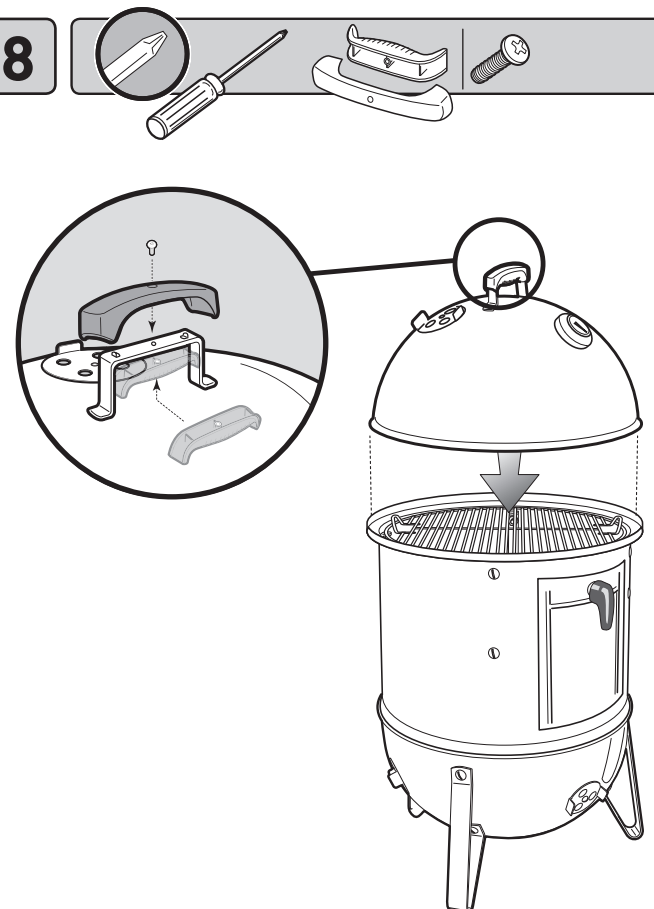
6

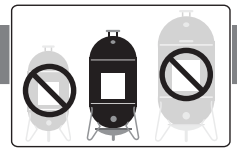


7

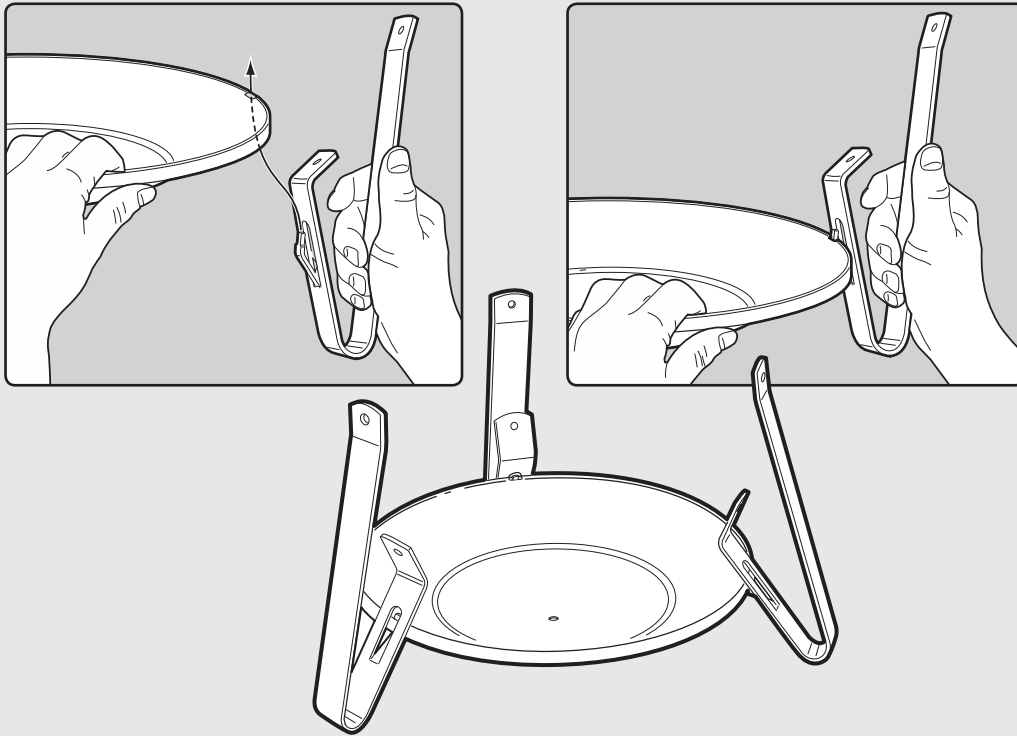


8

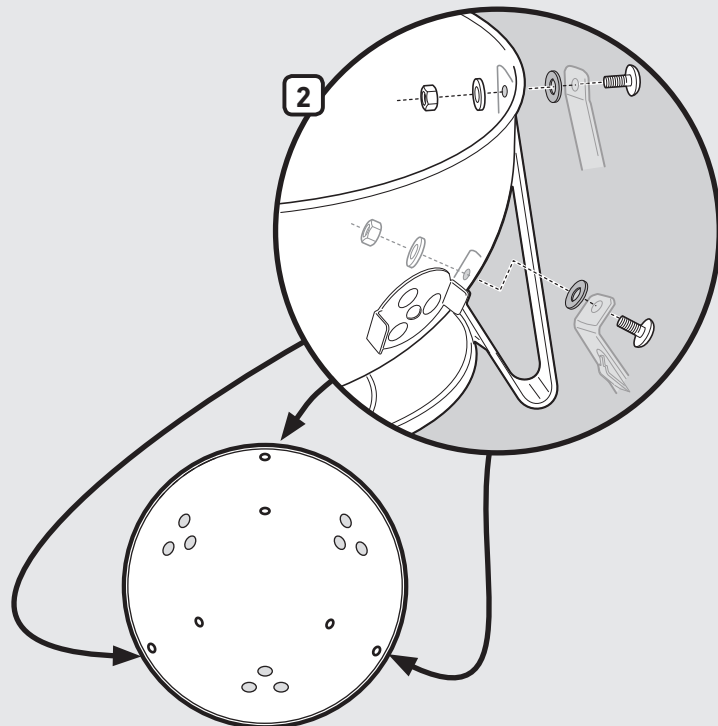
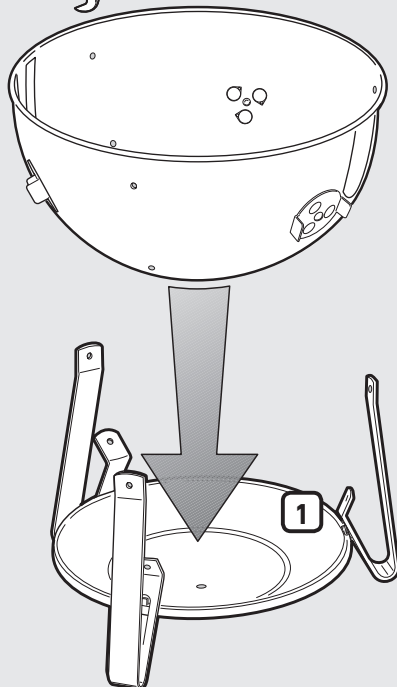
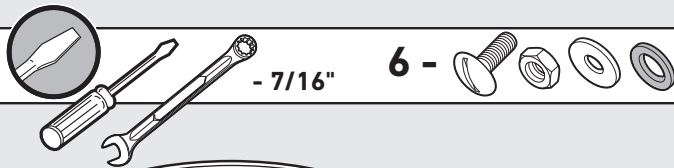




1

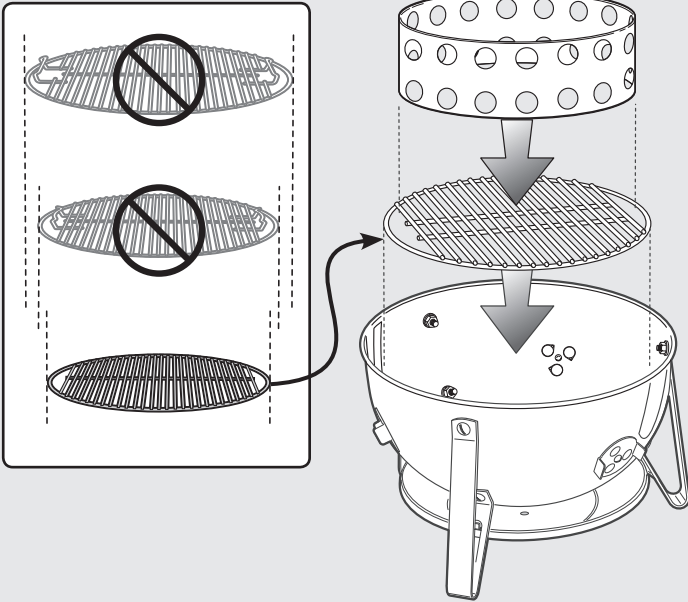


2

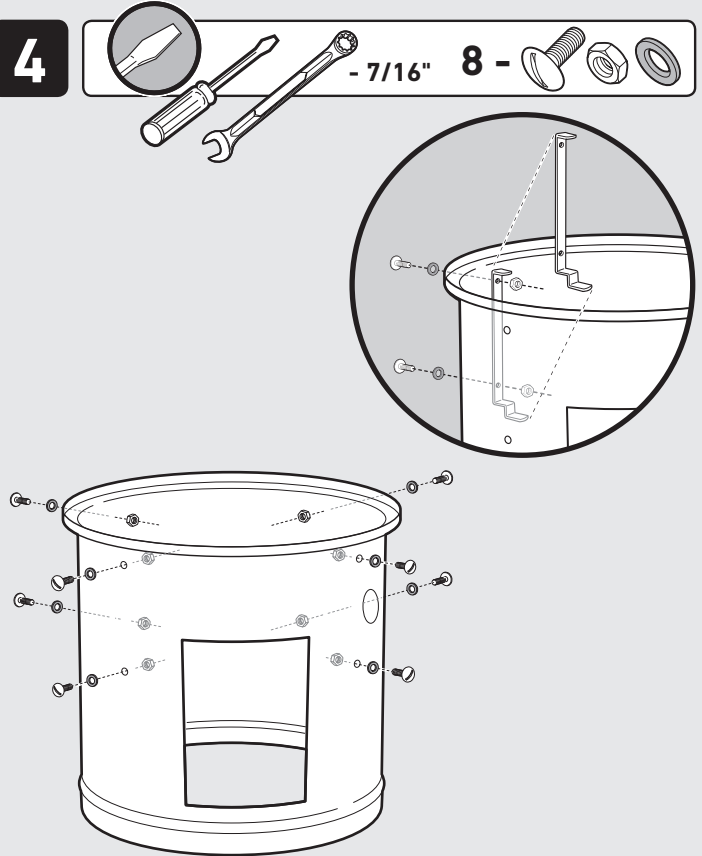




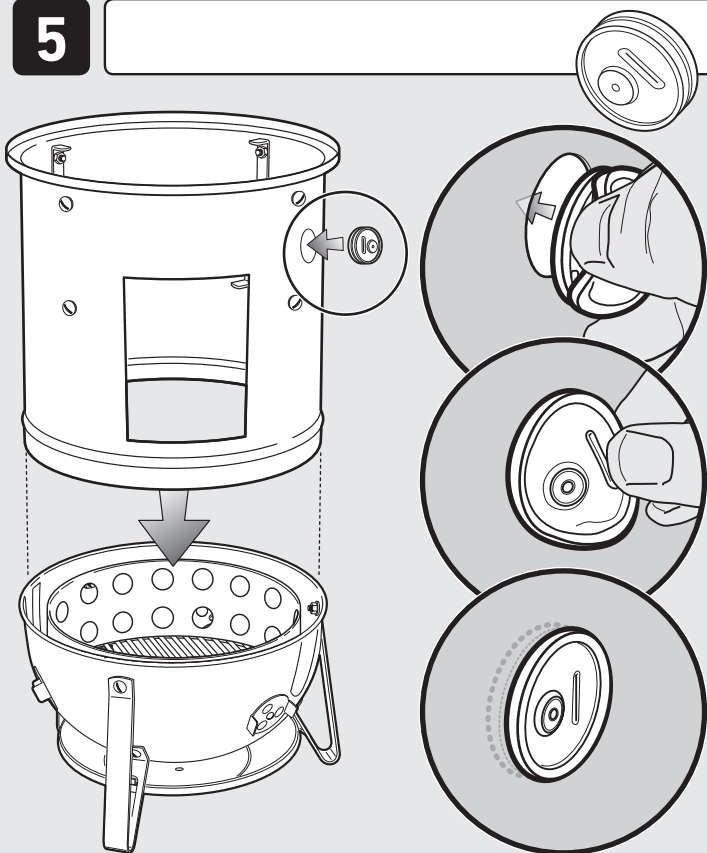
3



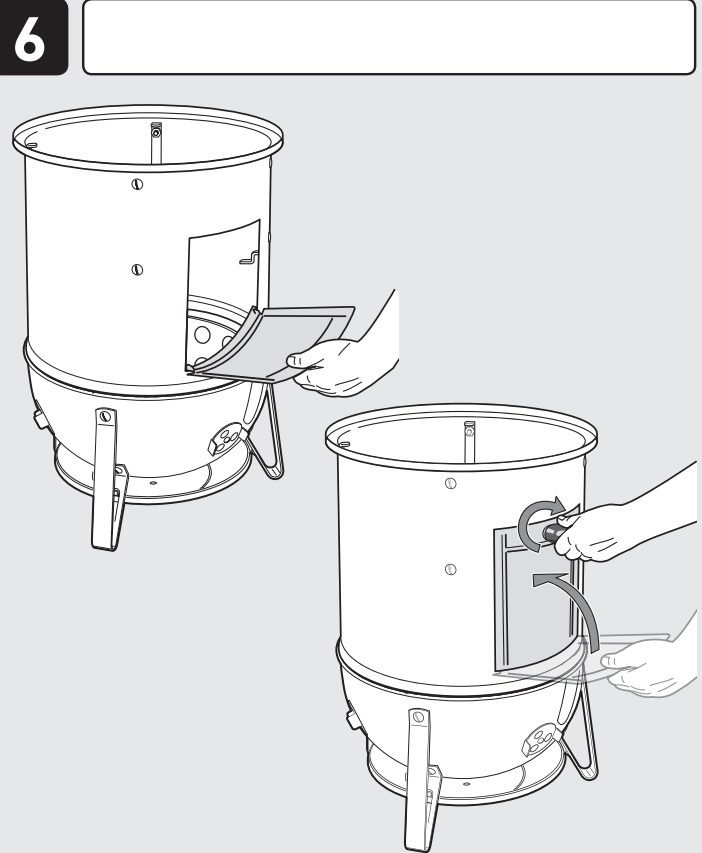
4



5

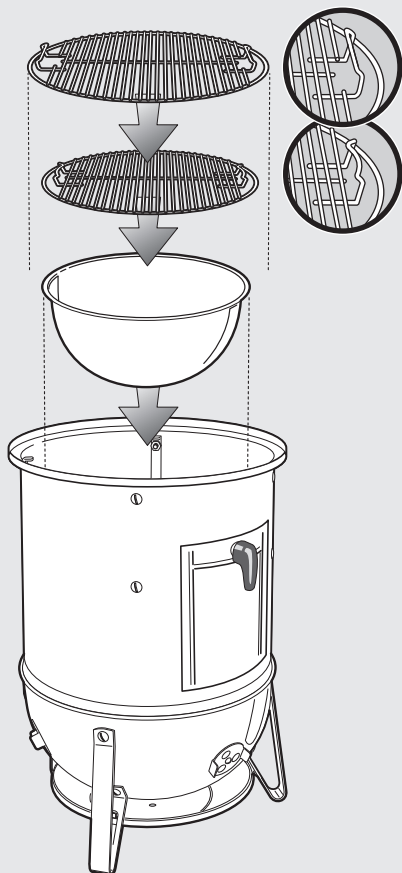


6

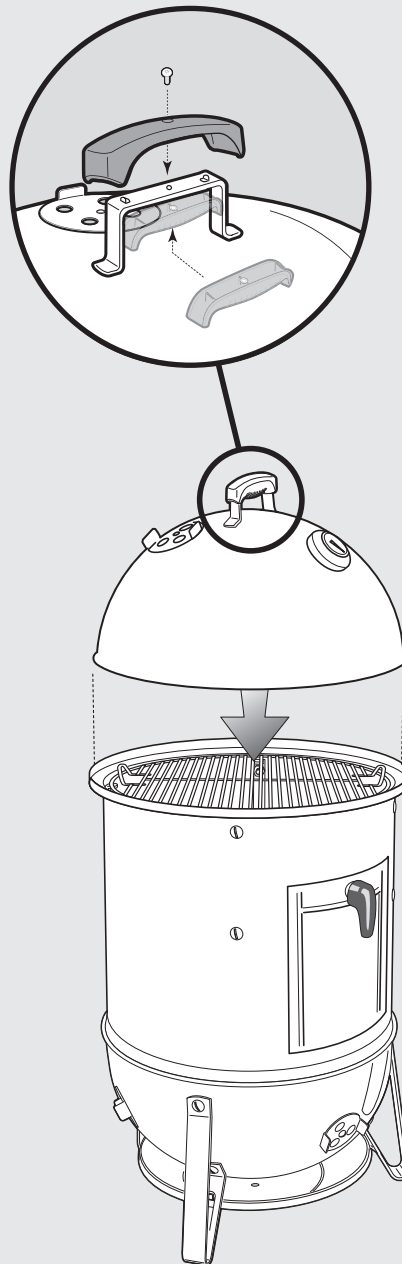
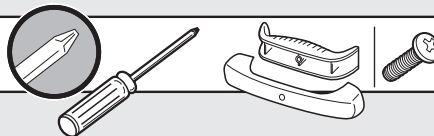


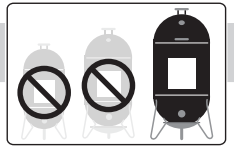


7

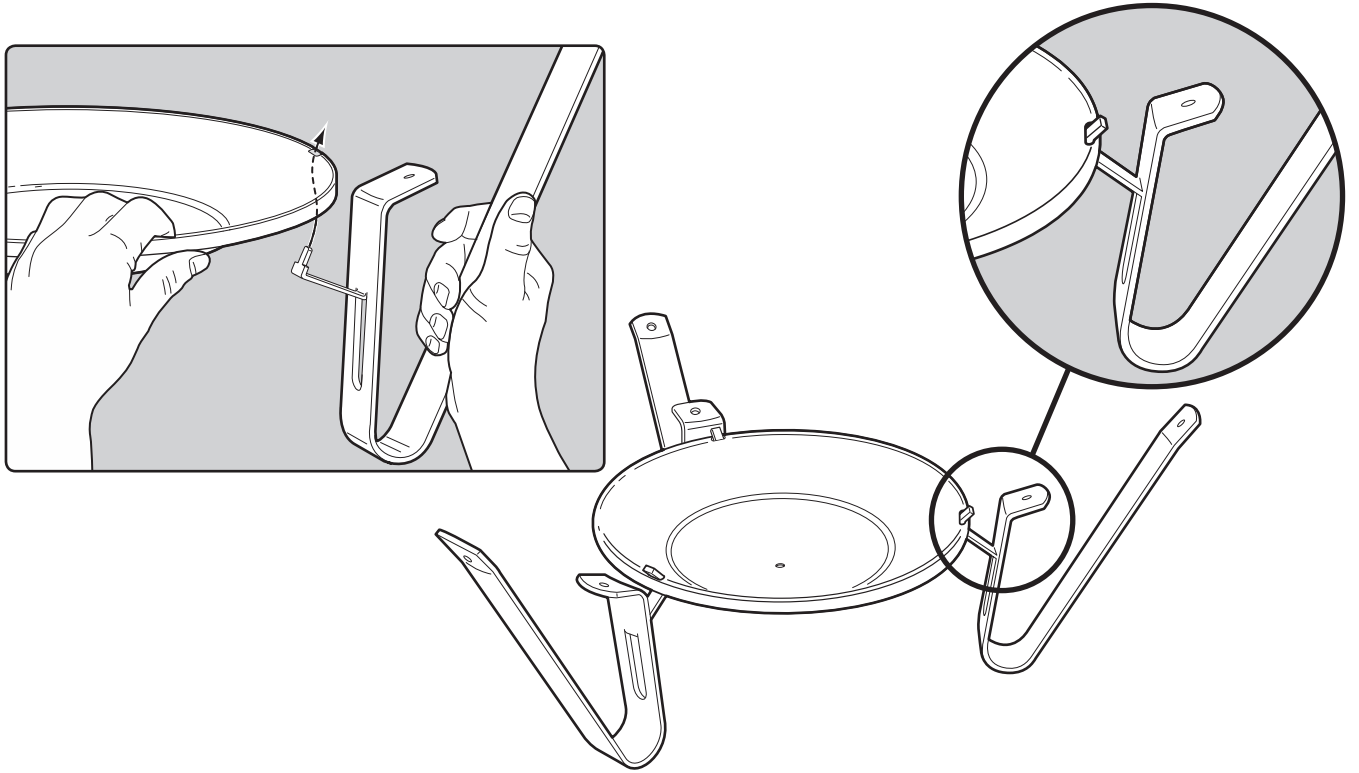


8

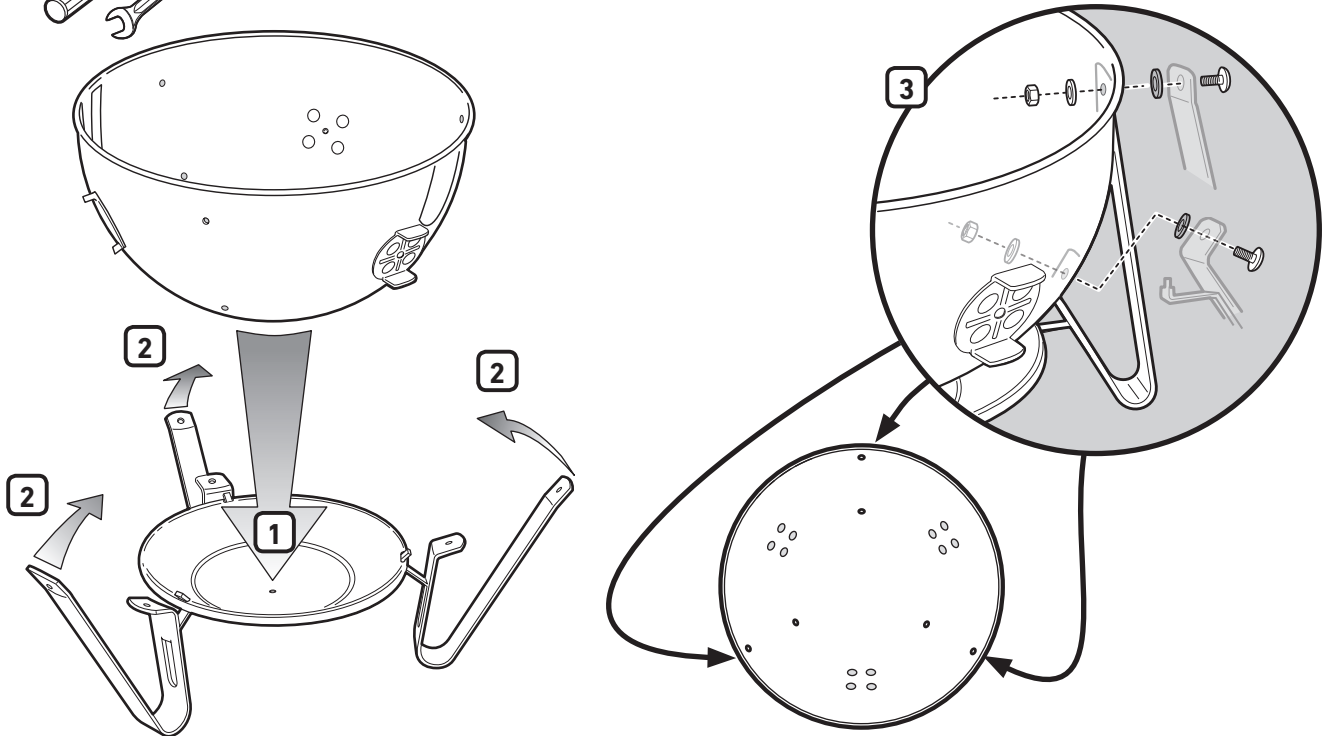
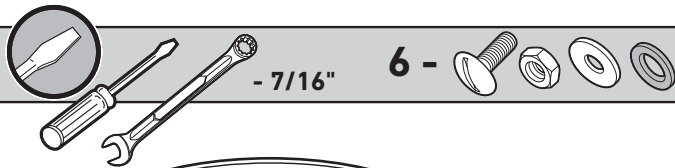


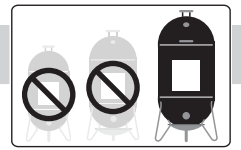


1

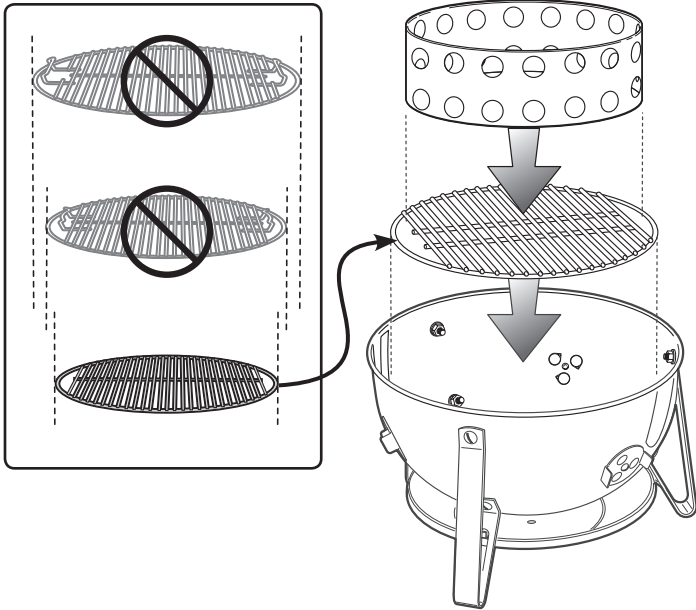


2

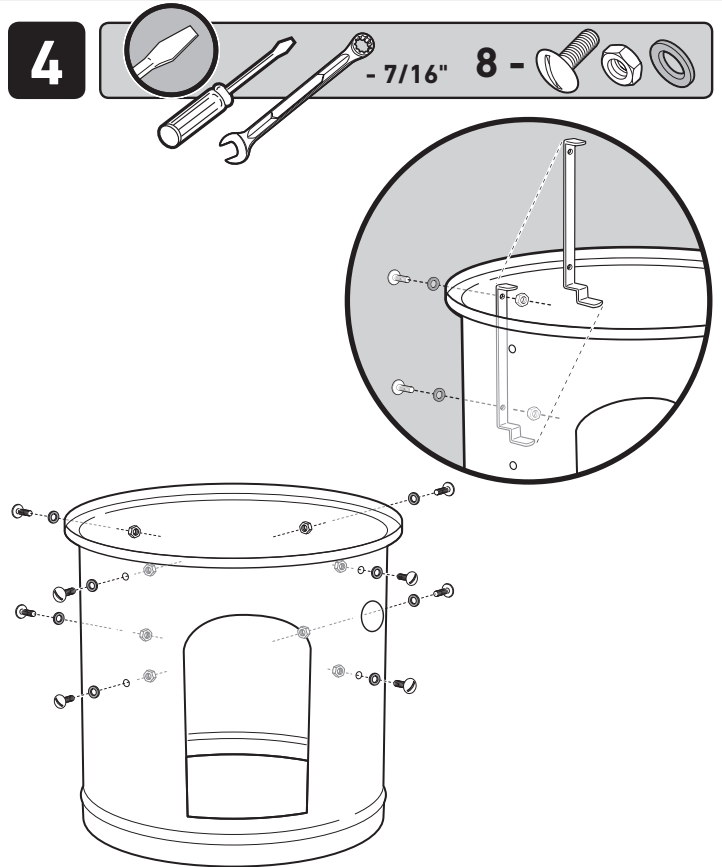




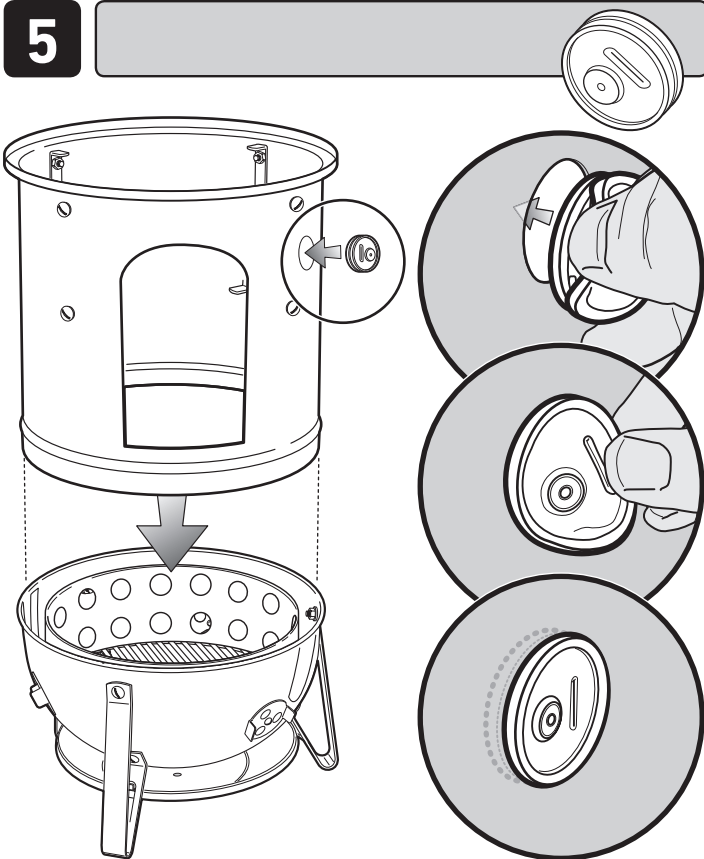
3



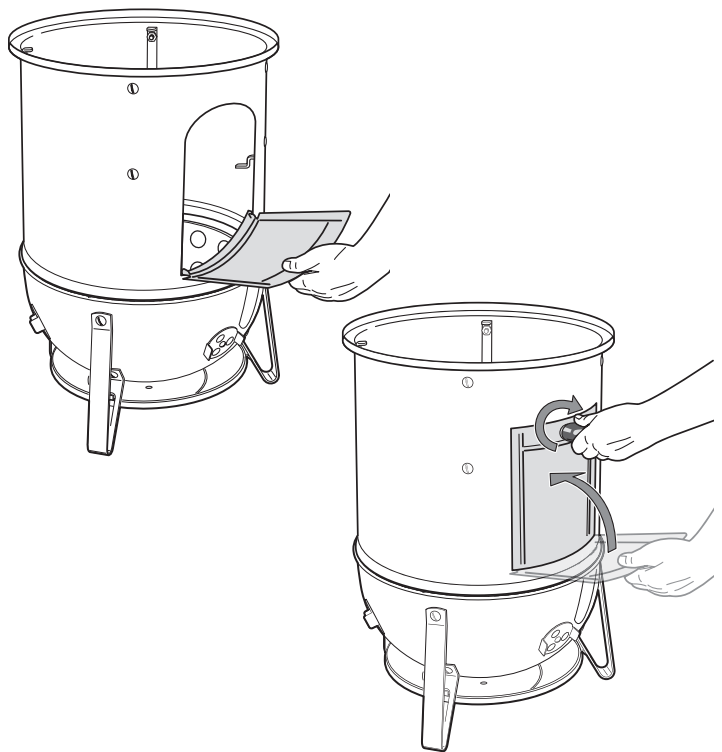
4

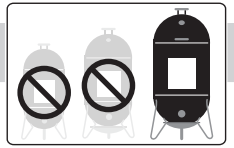


5

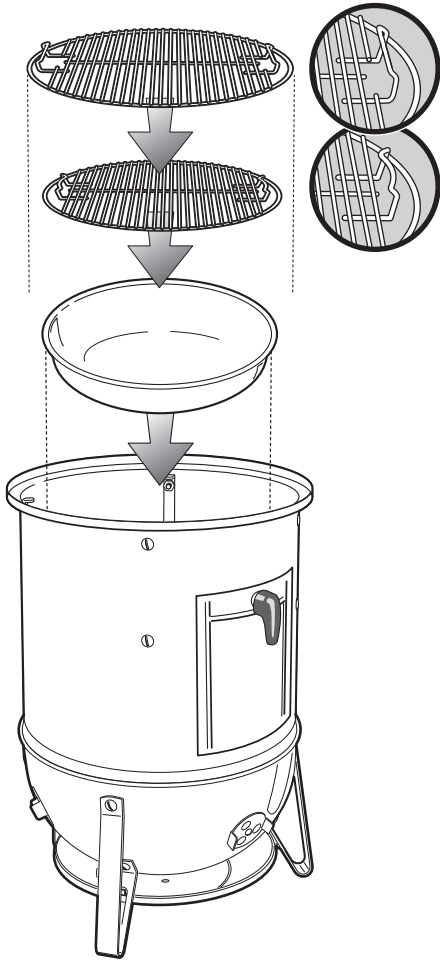


6

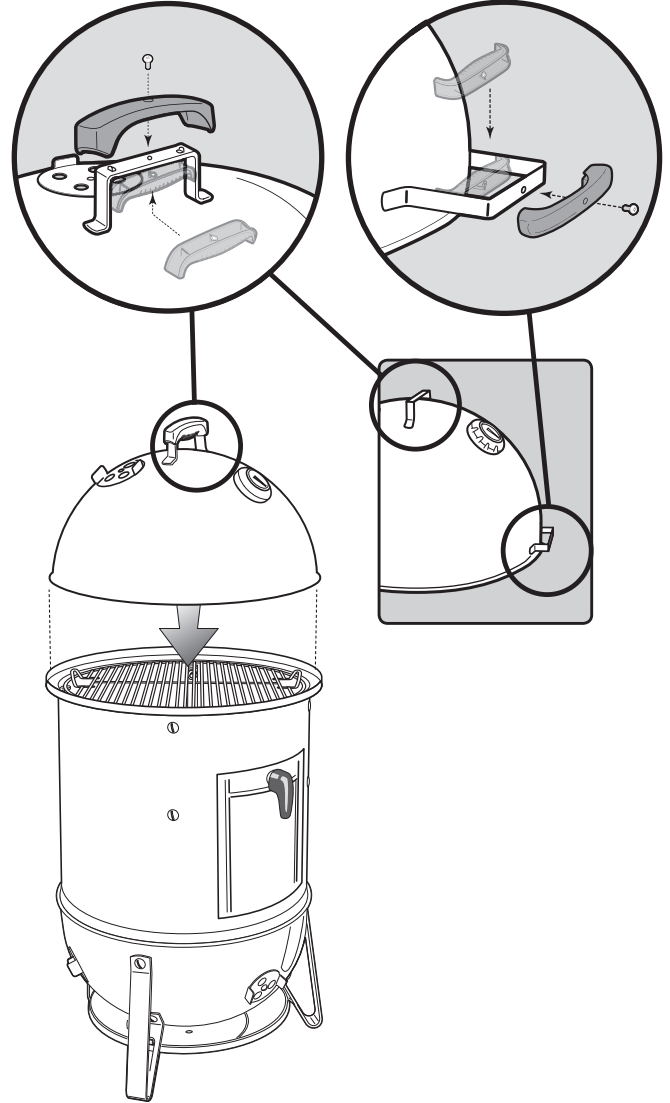
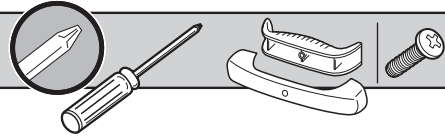




7



8





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

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