



SUMMIT

GUIA DO PROPRIETÁRIO DA CHURRASQUEIRA A GÁS LP EMBUTIDA

S-460

LP

REGISTRE A SUA CHURRASQUEIRA

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



VOCÊ DEVE LER ESTE GUIA DO PROPRIETÁRIO ANTES DE OPERAR A SUA CHURRASQUEIRA A GÁS.

⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro de gás:

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

Uma fuga de gás pode causar um incêndio ou explosão que pode causar lesões corporais graves, morte ou danos à propriedade.

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

- 1) Não armazene ou utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades desta ou de qualquer outro aparelho.
- 2) O botijão de LP não conectado para uso não deve ser guardado nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

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

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

NOTA PARA O INSTALADOR:
Estas instruções devem ser deixadas com o proprietário, que deve conservá-las para uso futuro.



54959

ptBR - Portuguese
10/31/18

⚠ PERIGO

A falha em seguir as instruções de perigos, avisos e cuidados contidas neste Manual do Proprietário pode resultar em lesão corporal grave ou morte, em incêndio ou explosão causando danos à propriedade.

⚠ AVISOS

- ⚠ Não guarde um botijão de propano líquido sobresselente ou desconectado debaixo ou perto desta churrasqueira.
- ⚠ A montagem inadequada pode ser perigosa. Siga atentamente as instruções de montagem.
- ⚠ Após um período de armazenamento e/ou não utilização, a churrasqueira a gás WEBER deve ser verificada quanto a vazamentos de gás ou queimadores entupidos antes de ser utilizada. Consulte as instruções neste manual para informações sobre os procedimentos corretos.
- ⚠ Não utilize a churrasqueira a gás WEBER se houver um vazamento de gás.
- ⚠ Não utilize uma chama para verificar a existência de vazamentos de gás.
- ⚠ Os materiais combustíveis nunca devem estar a 24 polegadas (61 cm) da traseira ou das laterais da sua churrasqueira a gás WEBER.
- ⚠ Não coloque uma cobertura para churrasqueira ou outro objeto inflamável sobre a churrasqueira ou na área de armazenamento.
- ⚠ Sua churrasqueira a gás WEBER nunca deve ser utilizada por crianças. As partes acessíveis da churrasqueira podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas enquanto a churrasqueira estiver sendo utilizada.
- ⚠ Você deve exercer cuidados razoáveis quando operando sua grade do gás WEBER. Ela estará quente durante o cozimento ou limpeza, e nunca deve ser deixada sem supervisão ou transportada enquanto em operação.
- ⚠ Os queimadores devem se apagar em funcionamento, desligue todas as válvulas de gás. Abra a tampa e espere cinco minutos antes de tentar reacender usando as instruções de acendimento.
- ⚠ Não use carvão ou pedras de lava na sua churrasqueira a gás WEBER.
- ⚠ Nunca se incline sobre a churrasqueira aberta ou coloque as mãos ou dedos na borda frontal da área de cozimento.
- ⚠ Caso ocorra um incêndio com origem na gordura, desligue todos os queimadores e deixe a tampa fechada até o incêndio se extinguir.
- ⚠ Não alargue os orifícios da válvula nem as portas do queimador ao limpar as válvulas ou queimadores.

- ⚠ A churrasqueira a gás WEBER deve ser completamente limpa regularmente.
- ⚠ O gás propano líquido não é gás natural. A conversão ou a tentativa de utilização de gás natural em uma unidade de gás propano líquido ou vice-versa é perigosa e anulará a garantia.
- ⚠ Não tente separar nenhum encaixe de gás durante a utilização da churrasqueira.
- ⚠ Utilize luvas termorresistentes ao utilizar a churrasqueira.
- ⚠ mantenha o cabo de alimentação elétrica e a mangueira de combustível afastados de superfícies quentes.
- ⚠ Os subprodutos da combustão produzidos ao usar este produto contêm substâncias químicas reconhecidas no estado da Califórnia que causam câncer, defeitos congênitos ou outros danos reprodutivos.
- ⚠ Não utilize esta churrasqueira a menos que todas as peças estejam no lugar. A churrasqueira deve estar devidamente montada, de acordo com as instruções descritas nas instruções de montagem. ♦

UNIDADES DE GÁS PROPANO LÍQUIDO SOMENTE

- ⚠ Use o conjunto do regulador de pressão e da mangueira que é fornecido com a sua churrasqueira a gás WEBER.
- ⚠ Não tente separar o regulador de gás e o conjunto da mangueira ou qualquer encaixe de gás durante a utilização da churrasqueira.
- ⚠ Um botijão de propano líquido amassado ou enferrujado pode ser perigoso e deve ser verificado pelo seu fornecedor de propano líquido. Não use um botijão de propano líquido com uma valva danificada.
- ⚠ Apesar de a seu botijão de propano líquido parecer estar vazio, pode ainda possuir gás e o botijão deve ser transportado e armazenado em conformidade.
- ⚠ Se você vir, sentir o cheiro ou ouvir o chiado de um vazamento de gás do botijão de propano líquido
 1. Afaste-se do botijão de propano líquido.
 2. Não tente corrigir o problema sozinho.
 3. Ligue para o corpo de bombeiros. ♦

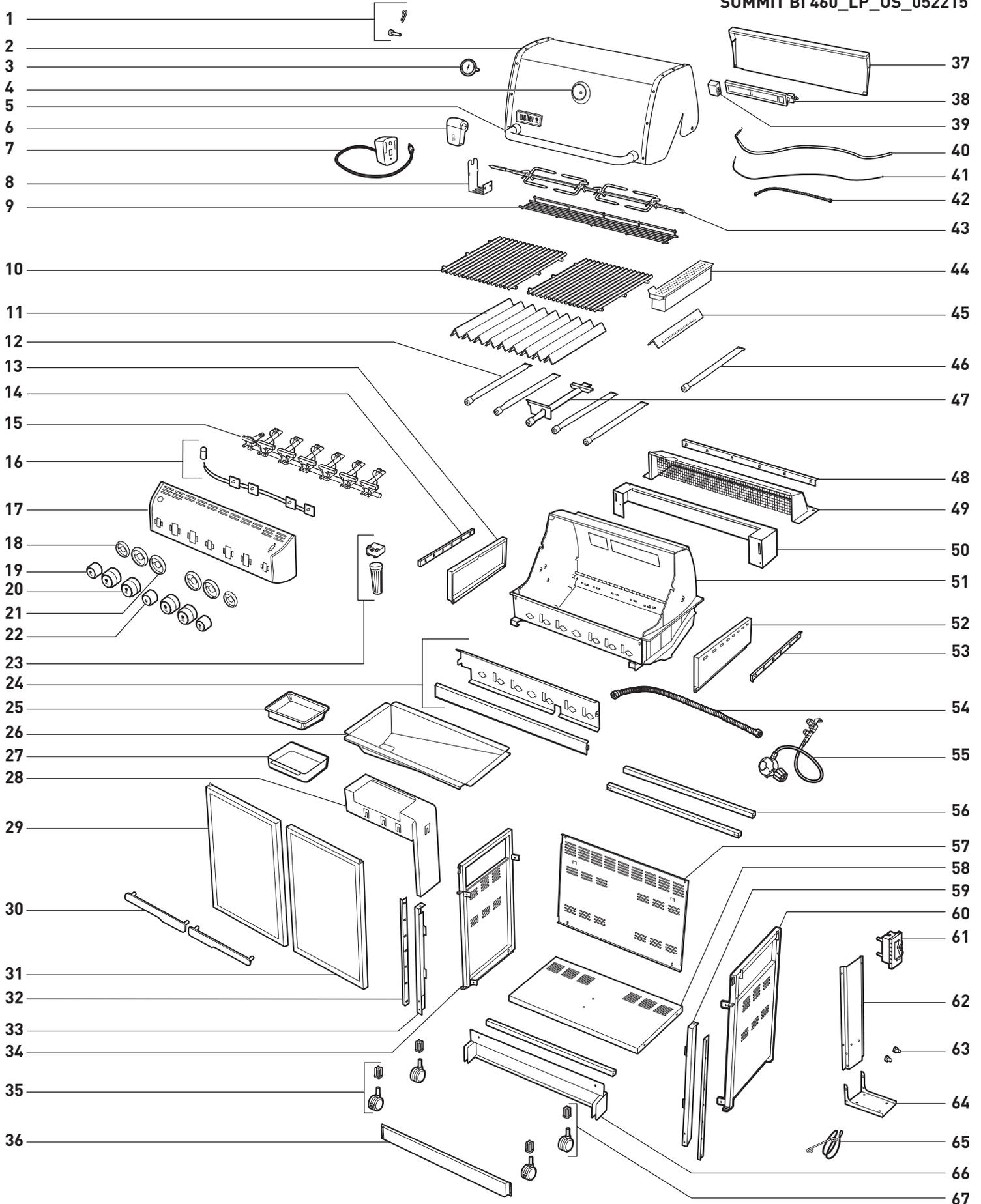
Certos recursos dessas churrasqueiras podem não se aplicar a todas as regiões.

CONTEÚDO

AVISOS	2	ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION	20
CONTEÚDO	3	ACENDIMENTO DO QUEIMADOR SEAR STATION	20
VISTA EXPLODIDA	4	PARA APAGAR	20
LISTA DA VISTA EXPLODIDA	5	ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION	21
GARANTIA	6	PARA APAGAR	21
INSTRUÇÕES GERAIS	7	UTILIZAR A SEAR STATION	21
PARA INSTALAÇÃO NO CANADÁ	7	ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DEFUMADOR	22
OPERAÇÃO	7	ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DEFUMADOR	22
ARMAZENAMENTO E/OU NÃO UTILIZAÇÃO	7	PARA APAGAR	22
NOTA: SE VOCÊ ADQUIRIU UM QUEIMADOR LATERAL	7	ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DEFUMADOR	23
INSTRUÇÕES DO GÁS	8	PARA APAGAR	23
DICAS DE MANUSEIO SEGURO PARA BOTIÕES DE GÁS PROPANO LÍQUIDO	8	UTILIZAR O DEFUMADOR	24
INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O BOTIÃO LP	9	LIMPAR O DEFUMADOR	24
PREPARAÇÃO DE VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTOS	9	ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA	25
VERIFICAR VAZAMENTOS DE GÁS	11	ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA	25
ENCHER O BOTIÃO DE PROPANO LÍQUIDO	13	PARA APAGAR	25
CARACTERÍSTICAS DA LUZ	13	ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA	26
OPERAÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA	13	PARA APAGAR	26
SELETORES DE CONTROLE ILUMINADOS	13	MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES	27
ANTES DE UTILIZAR A CHURRASQUEIRA	14	OPERAR A ROTISSERIA	27
NÍVEL DE GÁS	14	COZIMENTO COM A ROTISSERIA	28
BANDEJA DE GORDURA EXTENSÍVEL E BANDEJA DE PINGOS DESCARTÁVEL	14	ARMAZENAMENTO DO GARFO DA ROTISSERIA	28
INSPEÇÃO DA MANGUEIRA	14	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	29
OPERAÇÃO DE ACENDIMENTO RÁPIDO	15	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA SEAR STATION	30
ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL 16		RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA ROTISSERIA	30
ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL	16	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA LUZ DA CHURRASQUEIRA	30
PARA APAGAR	16	MANUTENÇÃO	31
ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL	17	LIMPEZA	31
PARA APAGAR	17	TELAS DE ARANHA/INSETO WEBER	31
DICAS E SUGESTÕES ÚTEIS PARA GRELHAR	18	LIMPEZA DO TUBO DO QUEIMADOR	31
PREAQUECIMENTO	18	SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS	32
COZIMENTO COBERTO	18	MANUTENÇÃO ANUAL	34
GOTEJAMENTO E GORDURA	18	MANUTENÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA	34
SISTEMA FLAVORIZER	18		
SEAR STATION	18		
MÉTODOS DE COZIMENTO	19		
COZIMENTO DIRETO	19		
COZIMENTO INDIRETO	19		

VISTA EXPLODIDA

SUMMIT BI 460_LP_US_052215



LISTA DA VISTA EXPLODIDA

- | | | |
|--|---|--|
| 1. Equipamento da carcaça | 24. Defletor de água / Escudo térmico | 47. Queimador da SEAR STATION |
| 2. Shroud | 25. Bandeja de pingos descartável | 48. Faixa de enchimento traseira |
| 3. Termômetro | 26. Bandeja de gordura extensível | 49. Ventilação traseira |
| 4. Bisel do termômetro | 27. Bandeja de pingos | 50. Suporte da ventilação traseira |
| 5. Pega | 28. Suporte da bandeja de pingos | 51. Área de cozimento |
| 6. Luz da churrasqueira | 29. Porta esquerda | 52. Ventilação lateral direita |
| 7. Motor da rotisseria | 30. Pega da porta | 53. Faixa de enchimento direita |
| 8. Suporte da rotisseria | 31. Porta direita | 54. Mangueira do coletor |
| 9. Rack de aquecimento | 32. Faixa de enchimento frontal | 55. Anteparo / mangueira e regulador |
| 10. Grelha de cozimento | 33. Peça de corte esquerda | 56. Suporte da estrutura |
| 11. Barra FLAVORIZER | 34. Placa da estrutura esquerda | 57. Painel traseiro |
| 12. Tubo do queimador | 35. Rodas com trava | 58. Painel inferior |
| 13. Ventilação do lado esquerdo | 36. Painel de alinhamento da roda frontal | 59. Peça de corte direita |
| 14. Faixa de enchimento esquerda | 37. Cobertura do queimador IR | 60. Placa da estrutura direita |
| 15. Coletor | 38. Queimador infravermelho | 61. Escala de combustível |
| 16. Feixe de fiação do painel elétrico | 39. Área do queimador IR | 62. Suporte do botijão |
| 17. Painel de controle | 40. Cabo do acendedor do Queimador IR | 63. Deslize do botijão |
| 18. Bisel do seletor pequeno | 41. Termopar | 64. Base de suporte do botijão |
| 19. Seletor pequeno | 42. Mangueira do queimador IR | 65. Suporte para fósforos |
| 20. Seletor grande | 43. Montagem de espetos da rotisseria | 66. Painel de alinhamento da roda traseira |
| 21. Bisel do seletor grande | 44. Caixa para defumar | 67. Rodas |
| 22. Seletor da SEAR STATION | 45. Barra defumadora | |
| 23. Compartimento de pilhas | 46. Queimador defumador | |

A Promessa WEBER

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

Garantia

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

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

De acordo com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos no caso de defeito no produto. Esses direitos incluem o desempenho suplementar ou a substituição, desconto no preço de compra e compensação. Estes e outros direitos legais não são influenciados por esta garantia. Na verdade, esta garantia concede ao Proprietário direitos adicionais independentes da garantia legal obrigatória.

Garantia Voluntária WEBER

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

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

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

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

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

Responsabilidades do Proprietário desta Garantia / Exclusões da Garantia

Para garantir uma cobertura da Garantia isenta de problemas, é importante (mas não obrigatório) registrar o seu produto WEBER online em www.weber.com Guarde também o seu recibo original e/ou fatura. O registro do seu produto WEBER confirma sua cobertura de garantia, agilizará quaisquer solicitações de Garantia que você precise fazer

e cria uma ligação direta entre você e a WEBER caso precisemos entrar em contato. Se você não teve tempo para registrar sua churrasqueira antes de solicitar o serviço de Garantia, tenha as seguintes informações disponíveis quando ligar:

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

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

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

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

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

Processamento de Garantia

Se você acredita possuir uma peça que seja coberta por esta Garantia, entre em contato com o Atendimento ao Cliente da WEBER utilizando as informações de contato em nosso site (www.weber.com). A WEBER irá, mediante investigação, reparar ou substituir (a seu critério) uma peça defeituosa que estiver coberta por esta garantia. Caso a reparação ou substituição não sejam possíveis, a WEBER poderá escolher (a seu critério) substituir a churrasqueira em questão por um nova de valor igual ou superior. A WEBER pode solicitar a devolução de peças para inspeção, devendo as despesas de envio serem pré-pagas pelo proprietário.

Ao entrar em contato com o Atendimento ao Cliente, tenha as seguintes informações em mãos:

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

Exclusões

PARA ALÉM DA GARANTIA E DAS EXCLUSÕES, CONFORME

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

NENHUMA GARANTIA SERÁ APLICADA APÓS O PERÍODO DE DEZ (10) ANOS DESDE GARANTIA. NENHUMA OUTRA GARANTIA OFERECIDA POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO O REVENDEDOR OU DISTRIBUIDOR, EM RELAÇÃO A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO "EXTENSÕES DA GARANTIA") VINCULARÃO A WEBER. AS ÚNICAS SOLUÇÕES DESTA GARANTIA SÃO O REPARAÇÃO OU A SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU PRODUTO.

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

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

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

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

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

INSTRUÇÕES GERAIS

O fornecimento de gás propano líquido (LP) é fácil de usar e lhe dá mais controle de cozimento do que o carvão.

- Estas instruções lhe darão os requisitos mínimos para a montagem da sua churrasqueira a gás WEBER. Leia as instruções cuidadosamente antes de utilizar sua churrasqueira a gás WEBER. A montagem inadequada pode ser perigosa.
- Não se destinam a crianças.
- Se houver códigos locais que se aplicam a churrasqueiras a gás "embutidas", você terá de estar em conformidade com eles. A instalação deve estar em conformidade com os códigos locais ou, na ausência de códigos locais, com o Código Nacional de Gás Combustível, ANSI Z223.1/NFPA 54, Código de Instalação de Gás Natural e Propano, CSA B149.1 ou Código de Manuseio e Armazenamento de Propano, B149.2, conforme aplicável.
- O regulador de pressão fornecido com a churrasqueira a gás WEBER deve ser utilizado. Este regulador é configurado para uma (pressão) de coluna d'água de 11 polegadas.
- Esta churrasqueira a gás WEBER é projetada para uso apenas com gás propano líquido (LP). Não use com gás natural (canalizado na cidade). As válvulas, orifícios, mangueira e regulador são somente para gás LP.
- Não use com combustível de carvão.
- Verifique se a área abaixo do painel de controle e se a bandeja de gordura estão livres de detritos que possam obstruir o fluxo de combustão ou ventilação de ar.
- As áreas ao redor do botijão LP devem estar livres e sem detritos.
- Os conjuntos do regulador de pressão e da mangueira de substituição devem ser os especificados pela Weber-Stephen Products LLC. ♦

PARA INSTALAÇÃO NO CANADÁ

Estas instruções, enquanto geralmente aceitável, não necessariamente são compatíveis com os códigos de instalação canadense, particularmente com tubulação acima e abaixo do solo. No Canadá, a instalação deste aparelho deve respeitar as normas locais e/ou a Norma CAN/CSA-B149.2 (Código de manuseio e armazenamento de propano). ♦

OPERAÇÃO

- ⚠ **AVISO:** Apenas utilize sua churrasqueira em espaço exterior, em uma área bem ventilada. Não utilize em garagens, edifícios, caminhos de ventilação cobertos ou qualquer outra área fechada.
- ⚠ **AVISO:** Mantenha as aberturas de ventilação da estrutura do botijão limpas e livres de detritos.
- ⚠ **AVISO:** Sua churrasqueira a gás WEBER não deve ser utilizada sob um telhado combustível.
- ⚠ **AVISO:** Não utilize a churrasqueira dentro de 24 polegadas (61 cm) de materiais combustíveis, parte superior, inferior, traseira ou laterais da churrasqueira.
- ⚠ **AVISO:** Durante a utilização, toda a área de cozimento fica quente. Não deixe sem supervisão.
- ⚠ **AVISO:** Mantenha o cabo de alimentação elétrica e a mangueira de combustível afastados de superfícies quentes.
- ⚠ **AVISO:** Mantenha a área de preparação dos alimentos livre de vapores e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool etc., bem como de materiais combustíveis.
- ⚠ **AVISO:** Nunca guarde um botijão de LP (reserva) extra debaixo ou próximo da churrasqueira a gás WEBER.
- ⚠ **AVISO:** Mantenha as aberturas de ventilação da estrutura do botijão limpas e livres de detritos.
- ⚠ **AVISO:** Desligue o gás no botijão de gás LP quando o aparelho de cozimento a gás de uso externo não estiver em uso.

⚠ **AVISO:** Os botijões de LP devem ser armazenados no exterior, fora do alcance das crianças, e não devem ser armazenados em um edifício, garagem ou outro espaço fechado.

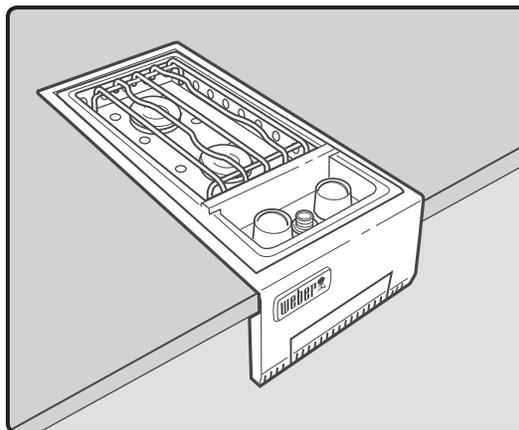
⚠ **AVISO:** O botijão LP utilizado com sua churrasqueira deve estar com um OPD (Dispositivo de prevenção de enchimento excessivo) listado e uma conexão de botijão QCC1 ou Tipo 1 (CGA810). A conexão do botijão deve ser compatível com a conexão da churrasqueira. ♦

ARMAZENAMENTO E/OU NÃO UTILIZAÇÃO

- O gás deve ser desligado no botijão de propano líquido quando a churrasqueira a gás WEBER não estiver em uso.
- O botijão de LP deve ser armazenado no exterior em uma área bem ventilada fora do alcance das crianças. O botijão de LP desconectado não deve ser armazenado em um edifício, garagem ou qualquer outra área fechada.
- Verifique que as áreas abaixo do painel de controle e que a bandeja de gordura extensível estão livres de detritos que possam obstruir o fluxo de combustão ou ventilação de ar.
- As telas de aranha/insetos também devem ser inspecionadas para quaisquer obstruções. (Consulte "MANUTENÇÃO/MANUTENÇÃO ANUAL.") ♦

NOTA: SE VOCÊ ADQUIRIU UM QUEIMADOR LATERAL

Se você adquiriu um acessório do queimador lateral com a churrasqueira a gás SUMMIT, a WEBER recomenda que você leia o GUIA DE INSTALAÇÃO /DO PROPRIETÁRIO DO QUEIMADOR LATERAL EMBUTIDO SUMMIT antes de projetar a estrutura da sua "ilha". ♦



⚠ **ATENÇÃO:** A segurança deste produto foi testada e o produto encontra-se certificado para utilização em um determinado país. Consulte a designação do país no exterior da embalagem.

Estas peças podem transportar gás ou ser componentes de queima. 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 consertar quaisquer componentes condutores de gás, componentes de queima, de ignição ou componentes estruturais sem entrar em contato com a Weber-Stephen Products LLC, Departamento de Apoio ao Cliente. Se você falhar em seguir os Avisos deste produto, as suas ações podem ocasionar um incêndio, uma explosão ou falhas estruturais que resultem em sérias lesões pessoais ou morte, assim como danos à propriedade.

INSTRUÇÕES DO GÁS

DICAS DE MANUSEIO SEGURO PARA BOTIJOES DE GÁS PROPANO LÍQUIDO

- O gás propano líquido (LP) é um produto de petróleo como são a gasolina e o gás natural. Gás LP é um gás a temperaturas e pressões normais. Sob pressão moderada, dentro de um botijão, o gás LP é um líquido. Conforme a pressão é liberada, o líquido rapidamente vaporiza e se transforma em gás.
- Gás LP tem um odor similar ao do gás natural. Você deve conhecer este odor.
- Gás LP é mais pesado que o ar. Um vazamento de gás LP pode acumular-se em áreas baixas e impedir a dispersão.
- Para abastecer, leve o botijão LP a um revendedor de gás propano ou procure "gás-propano" na lista telefônica para outras fontes de LP.

⚠ AVISO: Recomendamos que o botijão LP seja abastecido em um revendedor de gás LP autorizado, por um funcionário qualificado, que encha o botijão por peso. O ABASTECIMENTO INADEQUADO É PERIGOSO.

- O ar deve ser removido de um novo botijão LP antes do abastecimento inicial. Seu revendedor LP está equipado para fazer isso.
- O botijão GLP deve ser instalado, transportado e armazenado em posição vertical. Os botijões de LP não devem ser derrubados ou manipulados de forma bruta.
- Nunca armazene ou transporte o botijão de LP, onde as temperaturas podem chegar a 125° F (52° C), muito quente para segurar com a mão. Por exemplo: não deixe o botijão LP em um carro em um dia quente.

Nota: Um reabastecimento durará cerca de 18 a 20 horas de tempo de cozimento em uso normal. A escala de combustível, um recurso em algumas das nossas churrasqueiras, indicará o fornecimento de propano para que você possa reabastecer o tanque antes de esgotar. Você não precisa ficar sem antes de reabastecer.

- Trate os botijões LP vazios com o mesmo cuidado de quando estiverem cheios. Mesmo que o botijão LP esteja vazio de líquido, pode ser que ainda haja gás pressurizado em seu interior. Sempre feche a válvula do botijão antes de desconectar o regulador.

⚠ CUIDADO: Coloque a cobertura contra poeira na saída da válvula do botijão sempre que o botijão não estiver em uso. Instale somente o tipo de cobertura contra poeira na saída da válvula do botijão que é fornecida com a válvula do botijão. Outros tipos de coberturas ou plugues podem resultar no vazamento de propano.

- Não use um botijão LP danificado. Um botijão LP amassado ou enferrujado, ou com a válvula danificada, pode ser perigoso e deve ser imediatamente substituído por um novo.
- A junta onde a mangueira se conecta ao botijão LP deve ser testada contra vazamentos cada vez que o botijão LP for reconectado. Por exemplo, teste cada vez que o botijão LP for reabastecido.
- Certifique-se de que o regulador é montado com o orifício de ventilação pequeno voltado para baixo, para que não recolha água. Este orifício de ventilação deve estar livre de sujeira, gordura, insetos, etc.
- As conexões de gás fornecidas com seu aparelho a gás WEBER foram projetadas e testadas para atender 100% dos requisitos da CSA e ANSI.

⚠ AVISO: Os botijões LP de substituição devem corresponder com a conexão do regulador fornecida com este aparelho a gás WEBER.

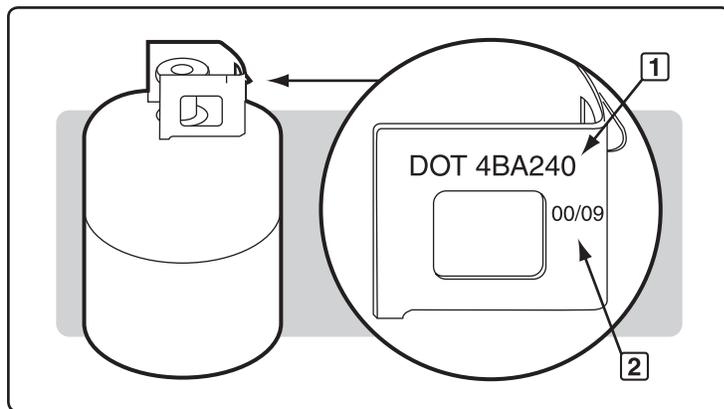
Requisitos do botijão de propano líquido

- Verifique para ter certeza de que os botijões possuem uma certificação D.O.T. **(1)**, e que foram testados **(2)** dentro de cinco anos de uso. Seu fornecedor gás LP pode fazer isso por você.
- Todos os sistemas de abastecimento do botijão LP devem incluir um anel para proteger a válvula do botijão.
- O botijão LP deve ter um tamanho de 20 lb de aproximadamente 18¼ polegadas (46,4 cm) de altura e 12¼ polegadas (31,2 cm) de diâmetro.
- O botijão deve ser construído e marcado de acordo com as Especificações para Botijões de Gás LP dos EUA. Departamento de Transportes (D.O.T.); ou a Norma nacional do Canadá, CAN/CSA-B339, botijões, esferas e tubos ou transporte de mercadorias perigosas; e comissão, conforme aplicável.

Requisitos canadenses do botijão de propano líquido

Nota: Seu revendedor pode ajudá-lo a combinar um tanque de substituição à sua churrasqueira.

- O botijão deve ser construído e marcado de acordo com as especificações para botijões de gás LP, T.C. ♦



INSTRUÇÕES DO GÁS

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE O BOTIJÃO LP

⚠ PERIGO

NUNCA guarde um botijão LP reserva sob ou perto dos aparelhos a gás da WEBER. **NUNCA** encha o botijão além de 80% do abastecimento. A não observância rigorosa destes avisos pode resultar em um incêndio que pode causar morte ou ferimentos graves.

Os aparelhos a gás WEBER são equipados para um sistema de abastecimento do botijão projetado para retirada de vapor.

⚠ AVISO: Utilize apenas os aparelhos a gás WEBER de uso externo em uma área bem ventilada. Não utilize em garagens, edifícios, caminhos de ventilação cobertos ou qualquer outra área fechada.

Os métodos de abastecimento adequados para o enchimento do seu botijão são por peso ou volume, conforme descrito na NFPA 58. Certifique-se de que seu posto de abastecimento encha o botijão de LP por peso ou volume. Peça que seu posto de abastecimento leia as instruções de purga e abastecimento no botijão de LP antes de tentar abastecer. ♦

PREPARAÇÃO DE VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTOS

Verifique se todas as válvulas do queimador estão desligadas

As válvulas são enviadas na posição OFF, mas você deve verificar se elas estão desligadas. Verifique empurrando para baixo e girando no sentido horário. Se elas não girarem, estão desligadas. Se elas girarem, continue a girá-las no sentido horário até elas pararem, então elas estão desligadas.

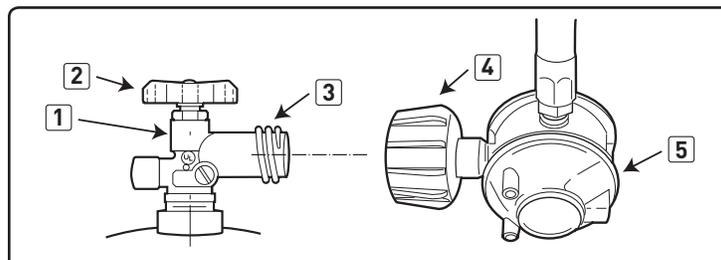
O botijão de propano líquido

Todos os reguladores de churrasqueiras a gás de propano líquido WEBER estão equipados com uma conexão de botijão listada na UL conforme a última edição do ANSI Z21.58. Isso exigirá um botijão de propano líquido similarmente equipado com uma conexão Tipo 1 na válvula do botijão. Este acoplamento tipo 1 permite que você faça uma conexão rápida e totalmente segura entre sua churrasqueira a gás e seu botijão de propano líquido. Elimina a possibilidade de vazamentos devido a um encaixe POL que não está devidamente apertado. O gás não fluirá do botijão, a menos que o acoplamento Tipo 1 esteja totalmente engatado no acoplamento.

⚠ AVISO: Certifique-se de que a válvula do botijão LP esteja fechada. Feche girando a válvula no sentido horário.

⚠ 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.



ACOPLAMENTO CONECTIVO TIPO 1

1	Válvula tipo 1
2	Roda de mão
3	Rosca externa
4	Porca termicamente sensível
5	Regulador de propano

INSTRUÇÕES DO GÁS

Alguns botijões LP possuem diferentes conjuntos de anel superior. (O anel superior é o anel protetor de metal ao redor da válvula). Uma série de botijões é montada com a válvula voltada para a frente **(1)**. Os outros botijões são montados com a válvula voltada para fora da escala de combustível **(2)**. A WEBER recomenda botijões Manchester ou Worthington com uma capacidade de 47,6 lb de água. Outros botijões podem ser aceitáveis para uso com o aparelho, desde que sejam compatíveis com os meios de retenção do aparelho (consultar ilustrações).

O botijão LP é instalado dentro da estrutura do botijão, na escala do botijão (lado esquerdo).

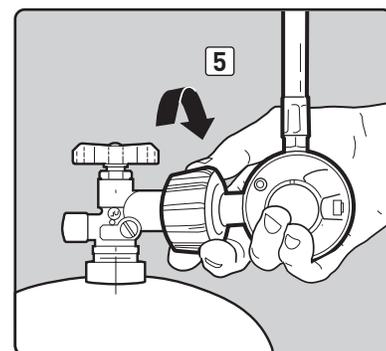
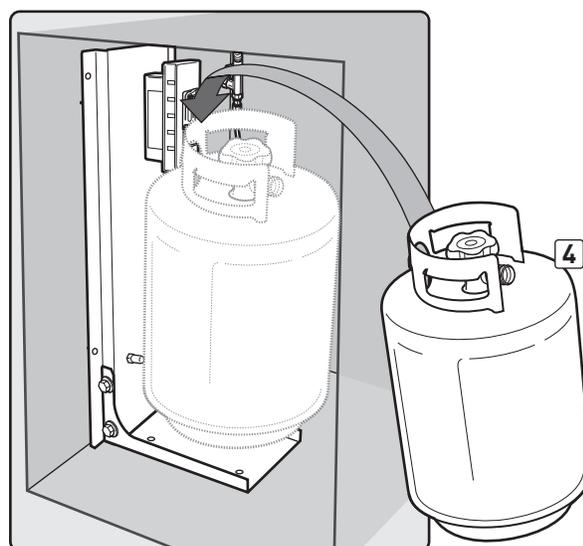
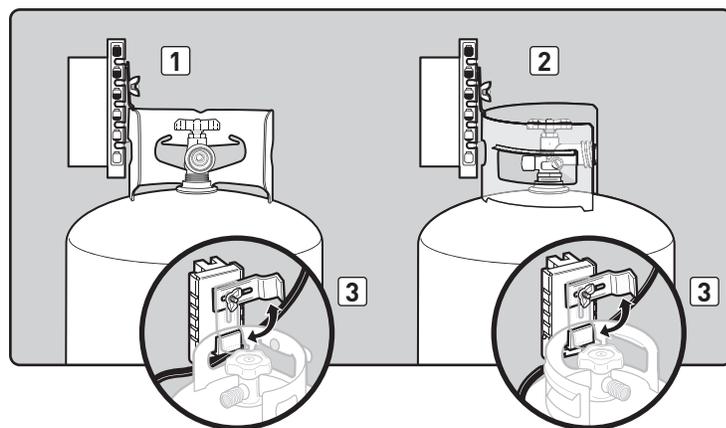
- Desaperte a porca borboleta da trava do botijão. Levante a trava do botijão **(3)**.
- Gire o botijão LP para que a abertura da válvula esteja para a frente ou ao lado da churrasqueira a gás WEBER.
- Levante o botijão até a posição na escala do botijão **(4)**.
- Abaixe a trava do botijão. Aperte a porca borboleta.

Conecte a mangueira ao botijão

- Remova a tampa de plástico da válvula.
- Aparafuse o acoplamento do regulador na válvula do botijão, no sentido horário ou para a direita. Aperte apenas com os dedos **(5)**.

Nota: Esta conexão aperta no sentido horário e não permitirá que o gás flua a menos que a conexão esteja firme. A conexão requer aperto apenas com os dedos.

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



INSTRUÇÕES DO GÁS

⚠ AVISO: As conexões de gás de sua churrasqueira a gás SUMMIT 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 SUMMIT.

Remova o painel de controle

Ferramentas necessárias: Chave de fenda, alicates, e toalhas.

- Remova os seletores de controle do queimador [1].
- Abra as duas portas. Com uma chave de fenda, remova os parafusos da parte inferior do painel de controle [2].
- Levante e remova o compartimento de pilhas localizado dentro do armário na churrasqueira [3].
- Utilizando alicates de bico fino, desconecte os terminais de fios da parte superior do compartimento de pilhas [4]. Não puxe os fios; remova puxando os terminais de fios.
- Coloque as toalhas na parte superior dos dois conjuntos de portas. Isto irá proteger o painel de controle e os conjuntos de portas de serem riscados na próxima etapa.
- Incline a parte inferior do painel de controle para frente. Levante levemente [5] e, em seguida, gire-o virado para baixo para ficar na parte superior dos conjuntos de portas. [Tenha cuidado para não quebrar ou desconectar os fios dos LEDs do painel de controle.]
- Puxe cuidadosamente os fios das pilhas para fora do interior do armário da churrasqueira [6].
- Porta direita totalmente aberta. Coloque o painel de controle no chão, encostado à toalha, cobrindo o conjunto da porta direita [7]. ♦

VERIFICAR VAZAMENTOS DE GÁS

⚠ 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.

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

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

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

Se a sua churrasqueira tiver um queimador lateral, certifique-se de que o queimador lateral está desligado.

Ligue o fornecimento de gás na fonte.

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

Você precisará de: Uma solução de água e sabão e um pano ou escova para aplicá-la.

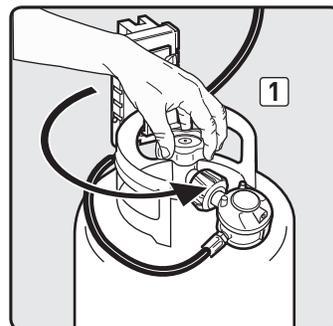
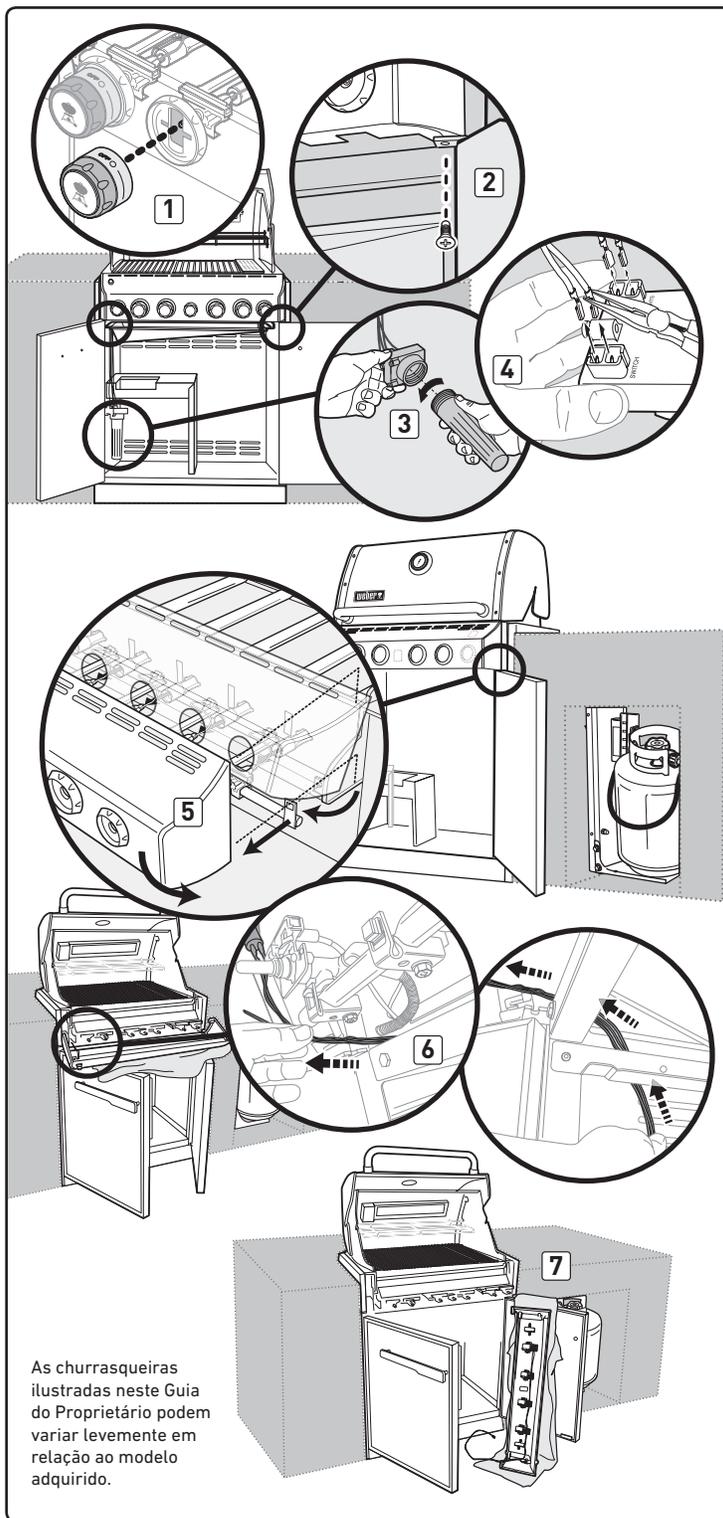
- Misture a água e sabão.
- Ligue o fornecimento de gás [1].
- Verifique se há vazamentos molhando o encaixe com a solução de água e sabão e observando a existência de bolhas. Se formarem bolhas, ou se uma bolha crescer, existe um vazamento.

Se houver um vazamento, desligue o gás e aperte o encaixe. Ligue o gás de volta e verifique novamente com a solução de água e sabão. Se o vazamento não parar, não use 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 <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

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

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

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



INSTRUÇÕES DO GÁS

Verifique

- A) Conexão tubo-coletor de gás principal (1).
- B) Conexão de linha de gás da rotisseria (queimador de IR) (2).
- C) Conexão da mangueira de gás e anteparo (3).
- D) Conexão linha de gás ondulada-anteparo (4).

⚠ AVISO: Se existir um vazamento na conexão (1, 2, 3 ou 4), reaperte o encaixe com uma chave inglesa e verifique novamente os vazamentos com uma solução à base de água e sabão.

Se um vazamento persistir após o reaperto do encaixe, 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 <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

- E) Conexão mangueira-regulador (5).
- F) Conexão regulador-botijão (6).
- G) Conexões válvulas-coletor (7).

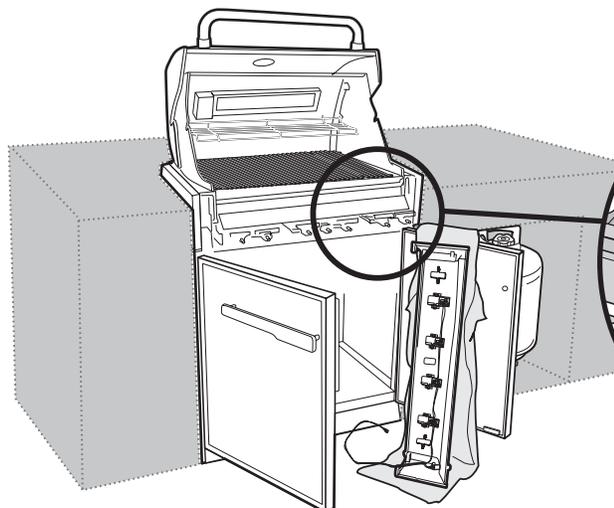
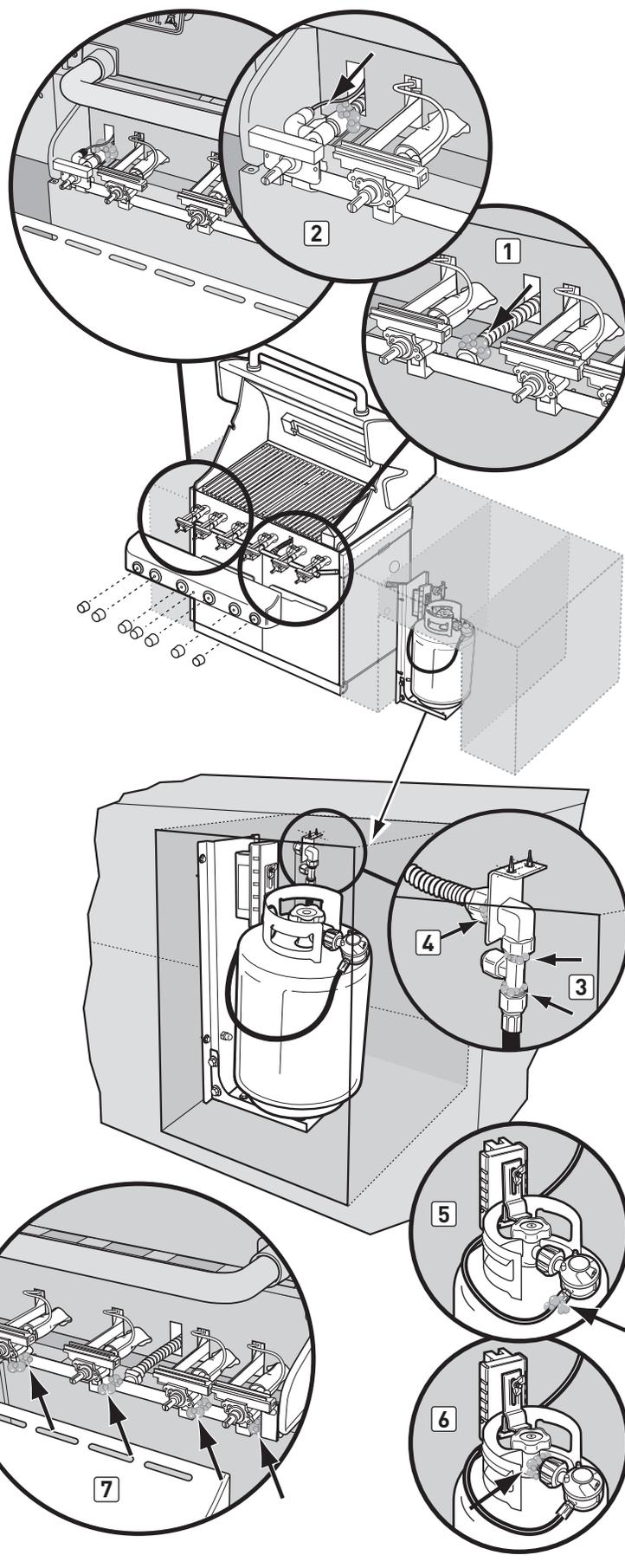
⚠ AVISO: Se existir um vazamento nas conexões (5, 6 ou 7), desligue o gás. NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

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

Reinstale o painel de Controle

- A) Para reinstalar o conjunto do painel de controle, reverta as etapas de "Remova o Painel de Controle" conforme anteriormente descrita.
- B) Verifique as conexões de fios adequadas. Consulte "CARACTERÍSTICAS DA LUZ".

⚠ AVISO: Certifique-se de que todas as peças estão montadas e que o equipamento está completamente fixado antes de utilizar a churrasqueira. Se você falhar em seguir os avisos deste produto, as suas ações podem ocasionar um incêndio, uma explosão ou falhas estruturais que resultem em sérias lesões pessoais ou morte, assim como danos à propriedade.♦



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

INSTRUÇÕES DO GÁS

ENCHER O BOTIJÃO DE PROPANO LÍQUIDO

Recomendamos a recarga do botijão LP antes de o mesmo estar completamente vazio.

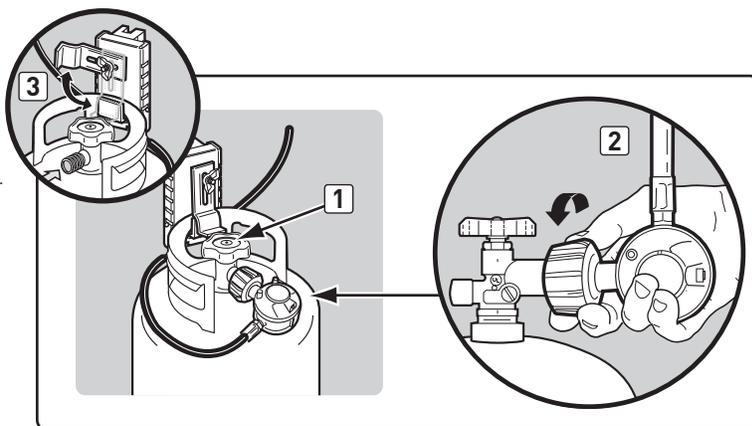
Remoção do botijão LP:

- Feche a válvula do botijão (gire no sentido horário) **(1)**.
- Desparafuse o acoplamento do regulador girando no sentido anti-horário, apenas com a mão **(2)**.
- Afrouxe a porca borboleta do botijão e gire a trava do tanque para fora do caminho **(3)**.
- Levante o botijão.

Para abastecer, leve o botijão LP a um revendedor de gás propano ou procure "gás-propano" na lista telefônica para outras fontes de LP.

⚠ AVISO: Recomendamos que o botijão LP seja abastecido em um revendedor de gás LP autorizado, por um funcionário qualificado, que encha o botijão por peso. O ABASTECIMENTO INADEQUADO É PERIGOSO.

⚠ CUIDADO: Coloque a cobertura contra poeira na saída da válvula do botijão sempre que o botijão não estiver em uso. Instale somente o tipo de cobertura contra poeira na saída da válvula do botijão que é fornecida com a válvula do botijão. Outros tipos de tampões ou plugues podem resultar no vazamento de gás propano. ♦

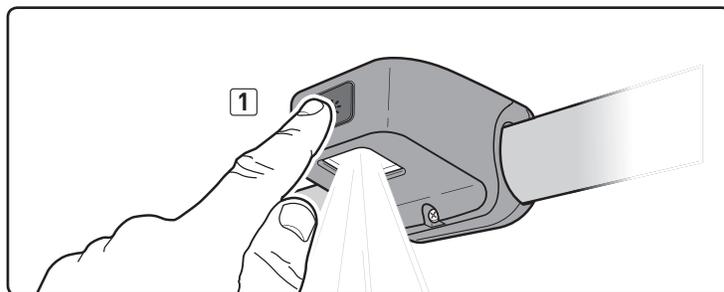


CARACTERÍSTICAS DA LUZ

OPERAÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA

Pressione o botão AWAKE (acordar) para ativar a luz da churrasqueira. A luz tem um 'sensor de inclinação' que ligará a luz se a tampa da churrasqueira for aberta e a desligará se for fechada. Se a tampa for deixada aberta ou fechada por mais de 30 minutos, a luz da churrasqueira será desativada. Ligue a luz novamente, pressionando o botão AWAKE **(1)**.

NOTA: A luz não se desliga pressionando o botão AWAKE. ♦

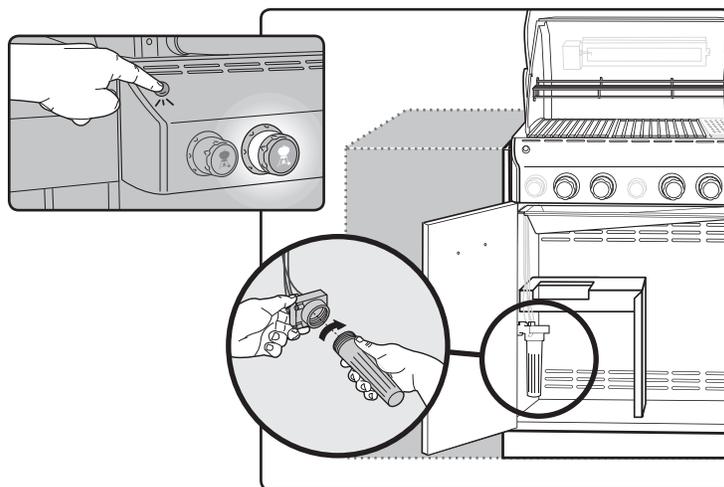


SELETORES DE CONTROLE ILUMINADOS

Sua churrasqueira a gás vem com seletores de controle que se iluminam, permitindo que você ajuste as configurações térmicas, mesmo em condições de pouca luz.

Requer três pilhas alcalinas "D". Não misture pilhas novas e velhas nem tipos diferentes de pilhas (normais, alcalinas ou recarregáveis). O compartimento de pilhas está localizado no interior do armário do lado esquerdo.

Para operar, ative o botão liga/desliga. ♦

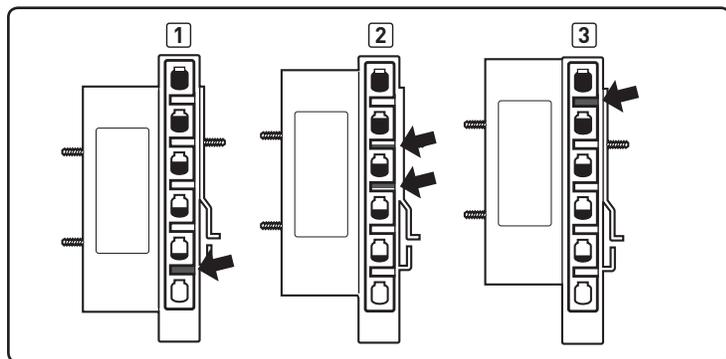


ANTES DE UTILIZAR A CHURRASQUEIRA

NÍVEL DE GÁS

Para verificar o nível usando a escala de botijão manual, visualize a linha do nível do indicador de cor, localizada na lateral da escala do botijão.

- A) Vazio (1)
- B) Médio (2)
- C) Cheio (3) ♦



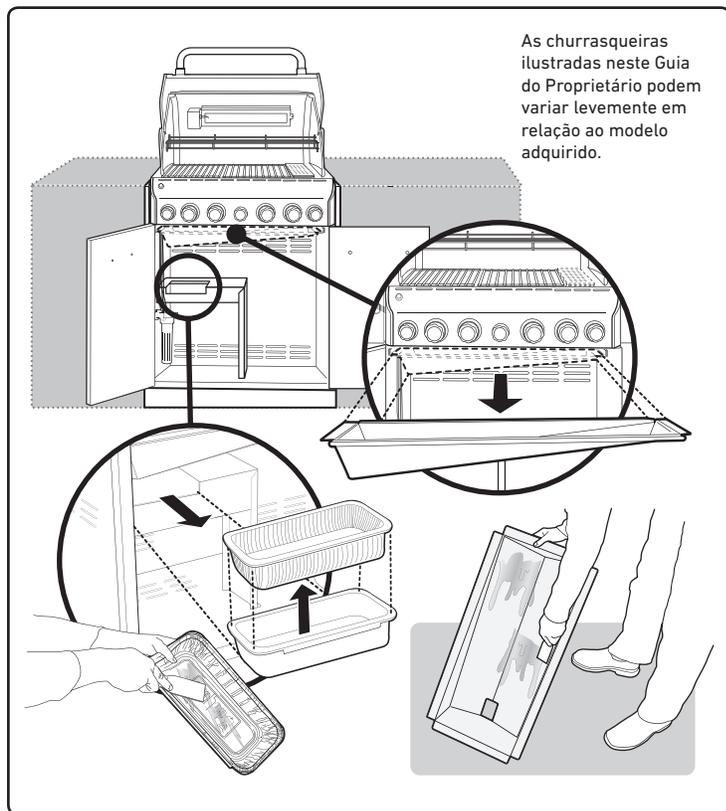
BANDEJA DE GORDURA EXTENSÍVEL E BANDEJA DE PINGOS DESCARTÁVEL

Sua grelha foi construída com um sistema de recolha de gordura. Verifique o acúmulo de gordura na bandeja de gordura extensível e bandeja de pingos descartável cada vez que utilizar a churrasqueira.

Remova o excesso de gordura com uma espátula de plástico, consulte a ilustração. Quando necessário, lave a bandeja de gordura e bandeja de pingos com uma solução de água de sabão e, em seguida, enxágue com água limpa. Substitua a bandeja de pingos descartável quando necessário.

⚠ **AVISO:** Verifique o acúmulo de gordura na bandeja de gordura extensível e 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.

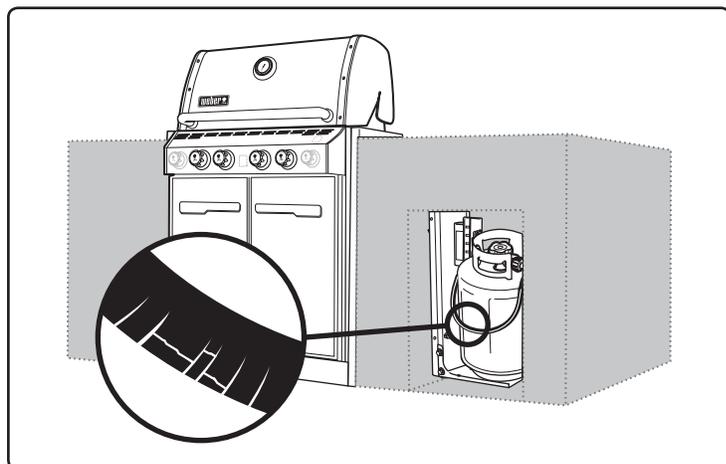
⚠ **CUIDADO:** Não forne a bandeja de gordura extensível com papel alumínio. ♦



INSPEÇÃO DA MANGUEIRA

A mangueira deve ser inspecionada para quaisquer sinais de rachaduras.

⚠ **AVISO:** Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira. Substitua-a usando apenas mangueiras autorizadas para substituição pela 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 <http://www.churrasqueirasweber.com.br/> ♦

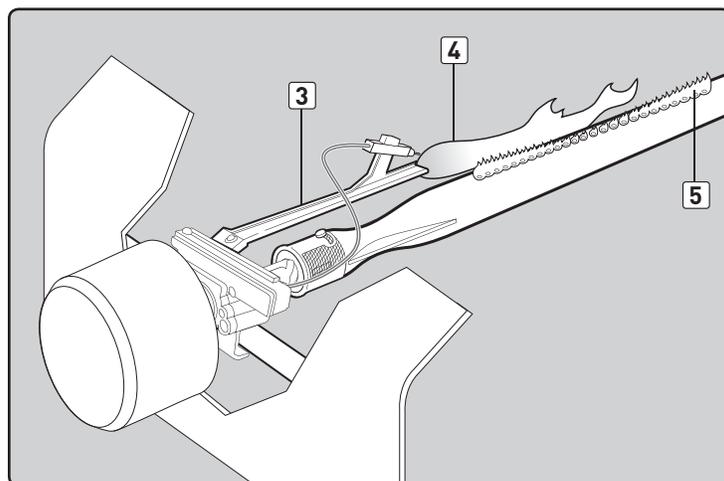
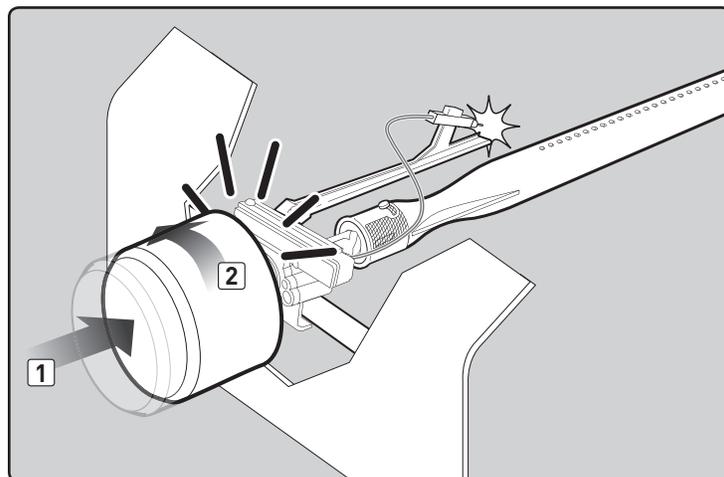


OPERAÇÃO DE ACENDIMENTO RÁPIDO

⚠ Abra sempre a tampa antes de acender os queimadores.

- A) Cada seletor de controle tem seu próprio eletrodo do acendedor embutido. Para criar uma faísca, você deve empurrar o botão de controle **(1)** e girar para INICIAR/ALTO **(2)**.
- B) Esta ação irá gerar fluxo de gás e uma faísca para o tubo de acendimento do queimador **(3)**. Você ouvirá um "estalo" no acendedor. Você também verá uma chama laranja de 3" - 5" (7 - 12 cm) vindo do tubo de acendimento do queimador, no lado esquerdo do queimador **(4)**.
- C) **Continue apertando o seletor de controle do queimador por dois segundos após o "estalo"**. Isto irá permitir que o gás flua totalmente para baixo do tubo do queimador **(5)** e garanta o ascendimento.
- D) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento. Você deverá ver uma chama. Se queimador não acender na primeira tentativa, empurre o seletor de controle e gire para DESLIGADO. Repita o procedimento de acendimento uma segunda vez.

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



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

As instruções de iluminação resumidas estão dentro da porta esquerda do armário.

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender os queimadores 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.

Acendimento rápido do queimador principal

Nota: Cada acendedor rápido do seletor de controle de ignição cria uma faísca do eletrodo do acendedor para o tubo de acendimento do queimador. Você gera a energia para a faísca, apertando o seletor de controle e girando para INICIAR/ALTO. Isto acenderá cada queimador individual.

⚠ **AVISO:** Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira. Substitua-a utilizando apenas mangueiras autorizadas pela WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site.

Inicie uma sessão em <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador estão desligados (2). (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado.)

⚠ **AVISO:** Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido. Se eles não estiverem na posição DESLIGADO, ao ligar a válvula do botijão LP, o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP. Se isso ocorrer, desligue a válvula do botijão LP e os botões de controle do queimador. Começa novamente.

⚠ PERIGO

Quando o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” é ativado, uma pequena quantidade de gás ainda está fluindo para os queimadores. Após desligar o botijão e os botões de controle do queimador, espere pelo menos cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender a churrasqueira. Não fazer isso pode resultar em uma labareda explosiva, que pode causar ferimentos graves ou morte.

- C) Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do botijão no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos (3).

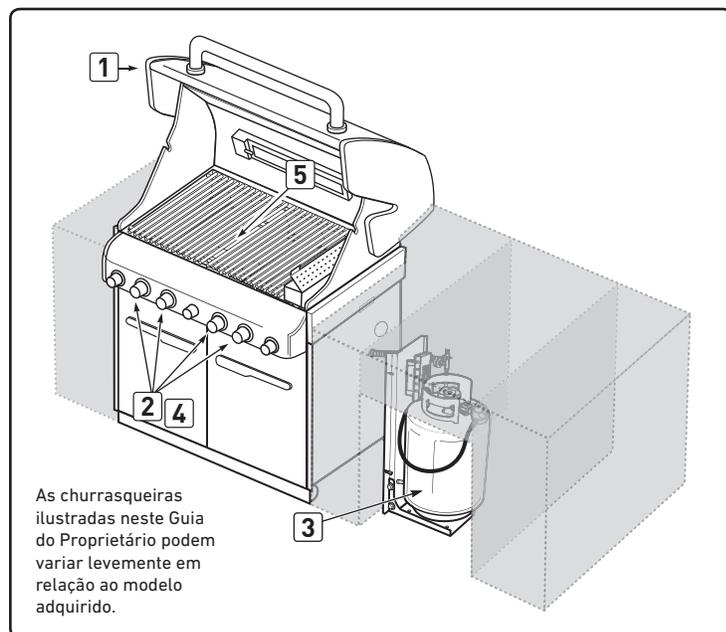
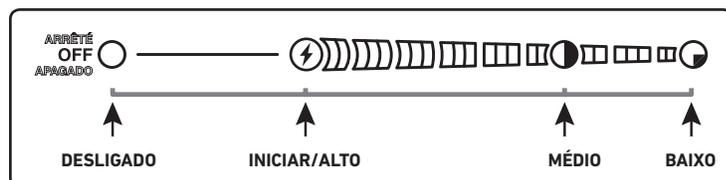
⚠ **AVISO:** Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.

- D) Empurre o seletor de controle e gire para INICIAR/ALTO até ouvir o acendedor estalar (4); continue apertando o seletor de controle por dois segundos. Esta ação irá chispar o acendedor, o tubo de acendimento do queimador e, em seguida, o queimador principal.
- E) Verifique se o queimador está aceso olhando através das grelhas de cozimento (5). Você deverá ver uma chama. Se queimador não acender na primeira tentativa, empurre o seletor de controle e gire para DESLIGADO. Repita o procedimento de acendimento uma segunda vez.

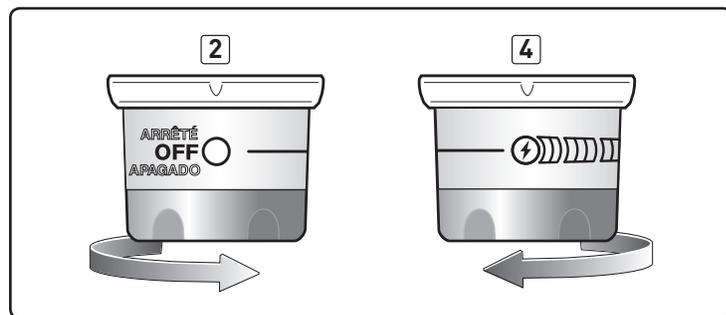
⚠ **AVISO:** Se o queimador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente ou tentar acender com um fósforo. ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



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



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender os queimadores 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.

- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador estão desligados(2). (Empurre todos os seletores e gire no sentido horário para garantir que eles estejam na posição DESLIGADO.)

⚠ **AVISO:** Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido. Se eles não estiverem na posição DESLIGADO, ao ligar a válvula do botijão LP, o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP. Se isso ocorrer, desligue a válvula do botijão LP e os botões de controle do queimador. Começa novamente.

⚠ PERIGO

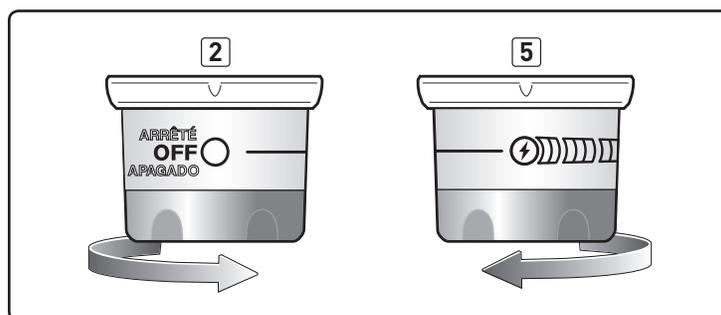
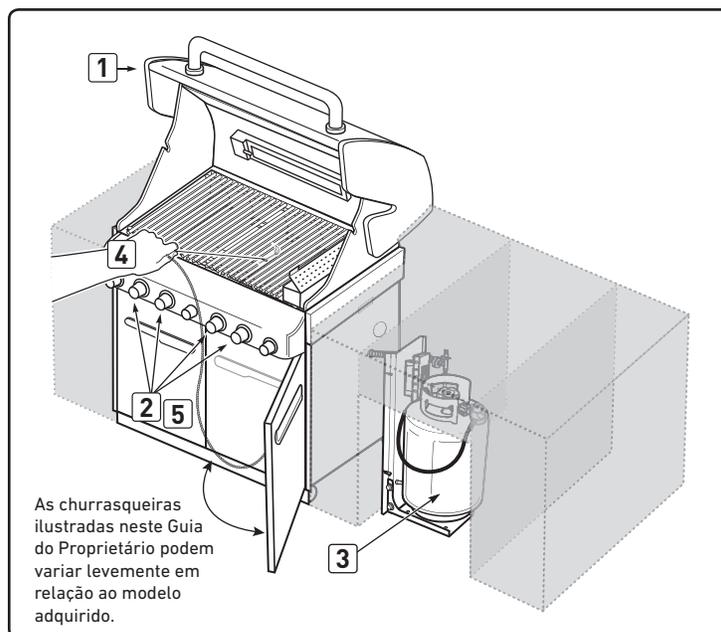
Quando o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” é ativado, uma pequena quantidade de gás ainda está fluindo para os queimadores. Após desligar o botijão e os botões de controle do queimador, espere pelo menos cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender a churrasqueira. Não fazer isso pode resultar em uma labareda explosiva, que pode causar ferimentos graves ou morte.

- C) Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do botijão no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos (3).
- D) Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo.
- E) Insira o suporte para fósforos e o fósforo aceso através das grelhas e das FLAVORIZER bars para acender o queimador escolhido (4).
- F) Empurre o seletor de controle e gire para a posição INICIAR/ALTO (5).
- G) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento (6). Você deverá ver uma chama.

⚠ **AVISO:** Se o queimador não acender, 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

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



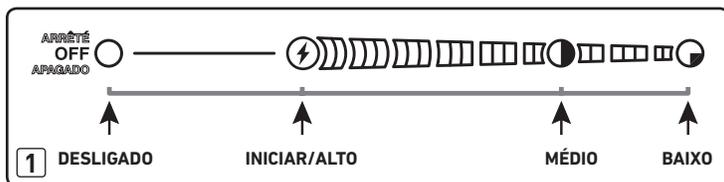
DICAS E SUGESTÕES ÚTEIS PARA GRELHAR

- Sempre pré-aqueça a churrasqueira antes de cozinhar. Ajuste todos os queimadores no calor ALTO e feche a tampa; aqueça por 10 minutos ou até que o termômetro registre 500° – 550° F (260° – 288°C).
- Sele a carne e cozinhe com a tampa abaixada para ter sempre uma comida perfeitamente grelhada.
- Os tempos de grelhagem em receitas são baseados em temperaturas de 70°F (20°C) 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.
- Os tempos de grelhagem podem variar devido ao clima ou à quantidade, tamanho e formato do alimento sendo grelhado.
- A temperatura da churrasqueira pode ficar mais quente que o normal nas primeiras utilizações.
- As condições de grelhagem podem necessitar o ajuste dos controles do queimador, para que se atinja as temperaturas de cozimento corretas.
- Em geral, grandes peças de carne necessitarão mais tempo de cozimento para assar, por quilo, do que pequenas peças de carne. Alimentos em uma grelha lotada necessitarão de mais tempo de cozimento do que quando com pouco alimento. Alimentos cozidos em recipientes, tais como feijão cozido, demorarão mais tempo para serem preparados em uma panela funda do que em uma rasa.
- Corte o excesso de gordura dos bifes, 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.
- Alimentos posicionados diretamente na grelha, acima dos queimadores, podem necessitar ser virados ou movidos para uma área menos quente.
- Use os dedos em vez de garfos para virar e manipular a carne, evitando assim que percam seus sucos naturais. Use duas espátulas para manipular peixes inteiros.
- No caso de ocorrer uma labareda indesejada, desligue todos os queimadores 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.**
- Alguns alimentos, tais como caçarola ou filés de peixe, necessitarão de um recipiente para a grelhagem. Bandejas laminadas descartáveis são muito convenientes, mas qualquer bandeja metálica com pegas que possam ir ao forno podem ser utilizadas.
- Verifique sempre se a bandeja de gordura extensível e a bandeja de pingos estão limpas e livres de detritos.
- Não forne a bandeja de gordura extensível com papel alumínio. Isto pode impedir que a gordura flua para a bandeja de pingos.
- A utilização de um cronômetro ajudará a alertar quando a carne “ao ponto” está quase se tornando “bem passada.” ♦

PREAQUECIMENTO

Sua churrasqueira a gás WEBER é um aparelho energeticamente eficiente. Ela opera a uma taxa econômica de baixo BTU. É importante o preaquecimento da churrasqueira antes do uso. Acenda sua churrasqueira de acordo com as instruções neste Guia do Proprietário. Para pré-aquecer: depois de acender, gire todos os queimadores para a posição INICIAR/ALTO, feche a tampa e aqueça até que a temperatura alcance entre 500° e 550° F (260° e 290° C), a temperatura de grelhagem recomendada. Isto levará de 10 a 15 minutos, dependendo de condições tais como a temperatura do ar e vento.

Pode-se ajustar os queimadores individuais como desejado. As configurações de controle estão NO MODO DESLIGADO, INICIAR / ALTO / HI, MÉDIO ou BAIXO (1).



Nota: Para as primeiras utilizações da sua churrasqueira, a temperatura no interior da área de cozimento pode ser mais quente do que a indicada no seu livro de receitas, porque as superfícies da área de cozimento ainda estão refletivas. As condições de cozimento, tais como o vento e o clima, podem necessitar de ajustes dos controles do queimador, para que se atinja as temperaturas de cozimento corretas.

Nota: Se a churrasqueira perder aquecimento ao cozinhar, consulte a seção de resolução de problemas deste manual.

⚠ AVISO: Não mova a churrasqueira a gás Weber ao operá-la ou quando a churrasqueira estiver quente.

Se os queimadores apagarem durante o cozimento, desligue todos os seletores do queimador e espere cinco minutos antes de reacender. ♦

COZIMENTO COBERTO

Todo a grelhagem 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 indica a temperatura de cozimento dentro da churrasqueira. Todo o pré-aquecimento e grelhagem é feito com a tampa fechada. Não espie — perde-se calor sempre que você levanta a tampa. ♦

GOTEJAMENTO E GORDURA

As Flavorizer bars são projetadas para “defumar” a quantidade correta de gotas para um saboroso cozimento. Gotejamento e gordura em excesso acumularão na bandeja de pingos sob a bandeja de gordura extensível. Bandejas de pingos de papel alumínio descartáveis que caibam na bandeja de pingos estão disponíveis.

⚠ AVISO: Verifique o acúmulo de gordura na bandeja de gordura extensível e bandeja de pingos antes de cada utilização.

Remova o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura na bandeja de gordura extensível. ♦

SISTEMA FLAVORIZER

Quando os sucos da carne pingam do alimento nas barras FLAVORIZER especialmente inclinadas, elas criam uma fumaça que proporciona ao alimento um irresistível sabor grelhado. Graças ao design único dos queimadores, barras FLAVORIZER e a temperatura flexível controles, labaredas fora são virtualmente eliminadas, porque VOCÊ controla as chamas. Devido ao design especial das barras FLAVORIZER, as gorduras excedentes são direcionadas através da bandeja de gordura para a bandeja de pingos. ♦

SEAR STATION

Sua churrasqueira a gás WEBER deve conter um queimador de selagem para selar carnes e peixes. O queimador SEAR STATION possui um seletor de controle LIGADO ou DESLIGADO (2) que funciona com dois queimadores principais adjacentes. Com os queimadores adjacentes e de selagem, você pode selar as carnes de maneira eficaz utilizando outras áreas de cozimento para cozinhar em fogo moderado (consulte “ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION”). ♦



MÉTODOS DE COZIMENTO

A coisa mais importante que se deve saber sobre grelhagem é qual método de cozimento utilizar para uma comida específica, direto ou indireto. A diferença é simples: coloque a comida diretamente sobre o fogo ou disponha o fogo em ambos os lados da mesma. A utilização do método correto é a maneira mais rápida de se obter grandes resultados—e a melhor maneira de garantir o ponto com segurança. ♦

COZIMENTO DIRETO

No método direto, que é similar à grelhagem, o alimento é cozinhado diretamente sobre a fonte de aquecimento. Para um cozimento uniforme, o alimento deve ser virado uma vez a meio do tempo de grelhagem. Utilize o método direto para alimentos que levem menos de 25 minutos para cozinhar: bifes, costeletas, kebabs, linguças, legumes e mais.

O cozimento direto é também necessário para selar carnes. A selagem cria aquele crocante maravilhoso, uma textura caramelizada onde o alimento encosta na grelha. Isto adiciona também cor e sabor extraordinários em toda a superfície. Bifes, costeletas, peitos de frango e todas as peças de carnes maiores se beneficiam da selagem.

Para selar as carnes, coloque-as sobre o calor alto e direto por dois a cinco minutos cada lado. Os pedaços pequenos necessitam menos tempo de selagem. Normalmente, após a selagem você termina de cozinhar o alimento a uma temperatura mais baixa. Você pode finalizar o cozimento de alimentos rápidos com o método direto; utilize o método indireto para alimentos mais demorados.

Para configurar a churrasqueira a gás para o cozimento direto, preaqueça a mesma com todos os queimadores em ALTO. Coloque o alimento na grelha de cozimento e, em seguida, ajuste todos os queimadores na temperatura indicada na receita. Feche a tampa da churrasqueira e levante-a somente para virar o alimento ou para verificar se o alimento está pronto ao final do tempo de cozimento recomendado. ♦

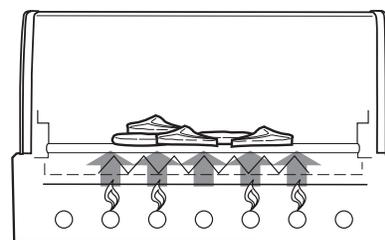
COZIMENTO INDIRETO

O método indireto é parecido com assar, mas com a vantagem adicional daquela textura, sabor e aparência grelhada das quais você consegue cozinhando com um forno. Para configurar para o cozimento indireto, acenda os queimadores a gás em ambos os lados do alimento, mas não diretamente abaixo dele. O calor aumenta, reflete da tampa e no interior da grelha, e circula para cozinhar lentamente os alimentos de maneira uniforme em todos os lados, bem como um forno convencional, por isso não há necessidade de virar o alimento.

Utilize o método indireto para alimentos que necessitam um tempo de grelhagem de 25 minutos ou mais, ou que são tão delicados que a exposição direta à chama iria queimar ou secá-los. Os exemplos incluem assados, costelas, frangos inteiros, perus e outras peças grandes de carnes, assim como filés de peixe delicados.

Para configurar a churrasqueira a gás para o cozimento indireto, preaqueça a churrasqueira com todos os queimadores em ALTO. Em seguida, ajuste os queimadores de cada lado do alimento para a temperatura indicada na receita e desligue os queimadores diretamente abaixo do alimento. Para melhores resultados, coloque os assados, aves ou grandes peças de carne em uma grade para assar inserida dentro de uma bandeja de papel alumínio pesado descartável. Para tempos de cozimento mais longos, adicione água na bandeja de papel alumínio para evitar que o gotejamento a queime. O gotejamento pode ser usado para fazer caldos ou molhos. ♦

QUEIMADOR 4

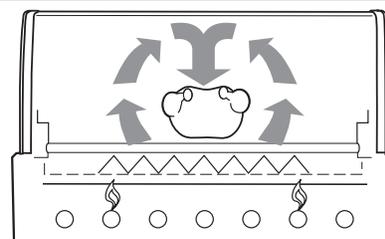


1 2 3 4
H H H H

MÉTODO DIRETO

O alimento é colocado na área das grelhas de cozimento diretamente sobre os queimadores acesos.

QUEIMADOR 4



1 2 3 4
M M

MÉTODO INDIRETO

O alimento é colocado na área das grelhas de cozimento diretamente entre os queimadores acesos.

ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR SEAR STATION

As instruções de iluminação resumidas estão dentro da porta esquerda do armário.

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender os queimadores 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.

O queimador SEAR STATION possui um seletor de controle ligado ou desligado. Para acender o queimador SEAR STATION você deve primeiro acender os dois queimadores principais adjacentes.

Acendimento rápido do queimador principal adjacente

Nota: Cada acendedor rápido do seletor de controle do queimador principal cria uma faísca do eletrodo do acendedor ao tubo de acendimento do queimador. Você gera a energia para a faísca, apertando o seletor de controle e girando para INICIAR/ALTO. Isto acenderá cada queimador individual.

⚠ AVISO: Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira. Substitua-a utilizando apenas mangueiras autorizadas pela WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador estão desligados(2). [Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado.]

⚠ AVISO: Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido. Se eles não estiverem na posição DESLIGADO, ao ligar a válvula do botijão LP, o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP. Se isso ocorrer, desligue a válvula do botijão LP e os botões de controle do queimador. Começa novamente.

⚠ PERIGO

Quando o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” é ativado, uma pequena quantidade de gás ainda está fluindo para os queimadores. Após desligar o botijão e os botões de controle do queimador, espere pelo menos cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender a churrasqueira. Não fazer isso pode resultar em uma labareda explosiva, que pode causar ferimentos graves ou morte.

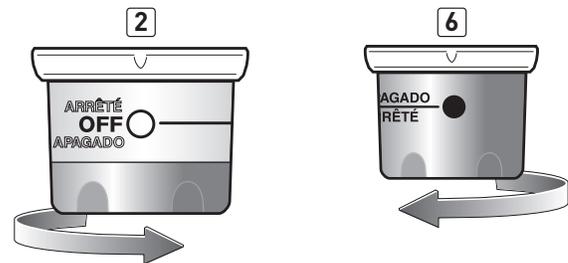
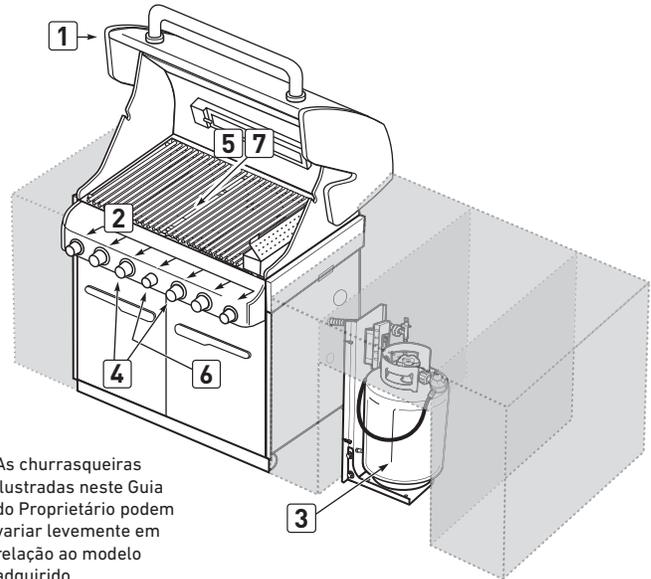
- C) Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do botijão no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos (3).

⚠ AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.

- D) Acenda cada queimador principal adjacente à SEAR STATION (4). Empurre o botão de controle e gire para INICIAR/ALTO até ouvir o acendedor estalar, continue apertando o seletor de controle por dois segundos. Esta ação irá chispar o acendedor, o tubo de acendimento do queimador e, em seguida, o queimador principal.
- E) Verifique se o queimador está aceso olhando através das grelhas de cozimento (5). Você deverá ver uma chama. Se queimador não acender na primeira tentativa, empurre o seletor de controle e gire para DESLIGADO. Repita o procedimento de acendimento uma segunda vez.

Acendimento do queimador SEAR STATION: Acendimento por um queimador principal adjacente aceso

- F) Gire o seletor de controle do queimador SEAR STATION (6).
- G) Verifique o acendimento do queimador com inspeção visual da chama (7).



- ⚠ AVISO: Se o acendimento não ocorrer em cinco segundos, desligue o seletor do queimador, espere cinco minutos e repita os passos F e G ou consulte as instruções de “ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION”.**
- ⚠ AVISO: Se o queimador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente ou tentar acender com um fósforo.**
Nota: Consulte “MANUTENÇÃO” para informações sobre o procedimento de remoção e limpeza do queimador. ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦

ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender os queimadores 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.

O queimador SEAR STATION possui um seletor de controle ligado ou desligado. Para acender o queimador SEAR STATION você deve primeiro acender os dois queimadores principais adjacentes.

Acendimento rápido do queimador principal adjacente

Nota: Cada acendedor rápido do seletor de controle do queimador principal cria uma faísca do eletrodo do acendedor ao tubo de acendimento do queimador. Você gera a energia para a faísca, apertando o seletor de controle e girando para INICIAR/ALTO. Isto acenderá cada queimador individual.

- A) Abra a tampa (1).
- B) Verifique se cada queimador principal adjacente à SEAR STATION está aceso por inspeção visual de uma chama (2).
- C) Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo.

⚠ AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.

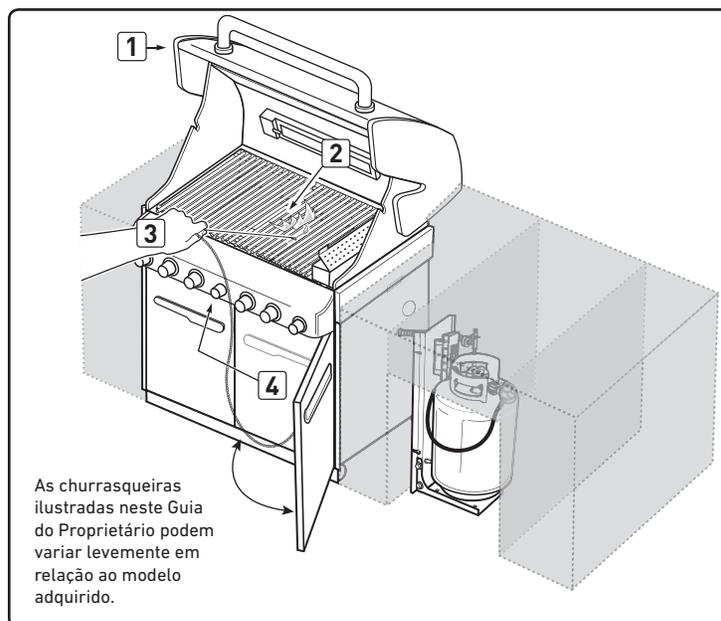
- D) Insira o suporte para fósforos e o fósforo aceso através das grelhas e FLAVORIZER bars para acender o queimador da SEAR STATION (3).
- E) Empurre o seletor de controle da SEAR STATION e gire para a posição ligado (4).

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

Nota: Consulte "MANUTENÇÃO" para informações sobre o procedimento de remoção e limpeza do queimador. ♦

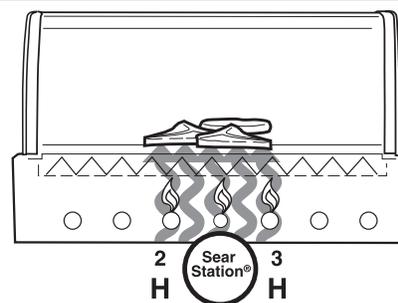
PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



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

QUEIMADOR 4



MÉTODO DE SELAGEM

O alimento é colocado na área de intenso calor entre os queimadores acesos

UTILIZAR A SEAR STATION

A churrasqueira a gás WEBER inclui um queimador de selagem para selar carnes como bifês, cortes de aves, peixes e costeletas.

A selagem é uma técnica de grelhagem direta que escurece a superfície do alimento em alta temperatura. Ao selar ou dourar os dois lados da carne, você criará um sabor mais desejável caramelizando a superfície do alimento. A selagem também melhorará a aparência da carne com as marcas de selagem da grelha. Isto, juntamente com o contraste de texturas e sabores pode tornar o alimento mais interessante para o paladar.

O queimador SEAR STATION possui um seletor de controle ligado ou desligado que funciona com dois queimadores principais adjacentes. Com os queimadores de selagem e adjacentes, você pode selar as carnes de maneira eficaz utilizando outras áreas de cozimento para grelhar em fogo moderado.

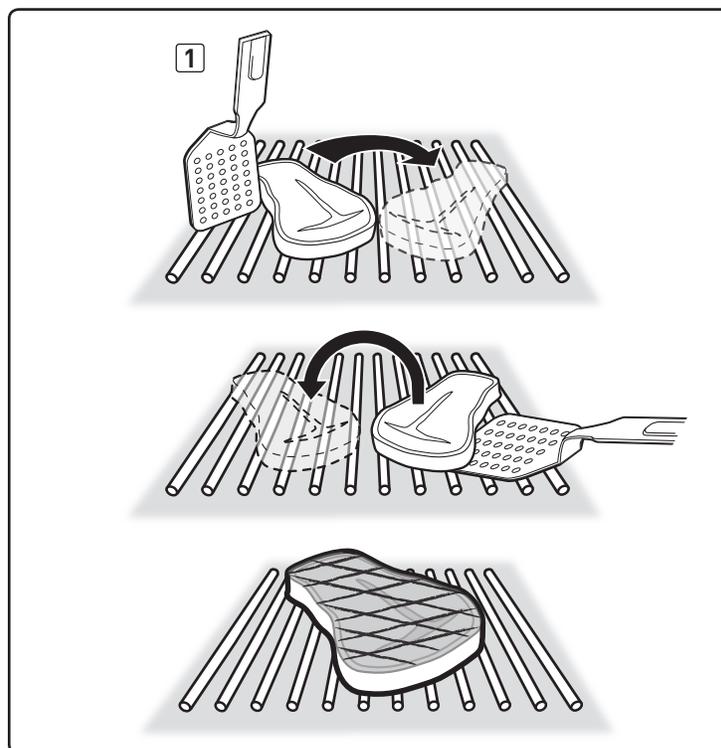
Antes de selar o alimento, gire todos os queimadores principais para a posição ALTO por 15 minutos para preaquecer a churrasqueira. *Nota: Sempre grelhe com a tampa fechada para permitir o calor máximo e evitar labaredas.*

Assim que a grelha estiver preaquecida, desligue os queimadores externos ou diminua para a posição baixo. Deixe os dois queimadores centrais na posição ALTO e acenda o queimador da SEAR STATION.

Posicione a carne diretamente sobre a SEAR STATION. Você selará cada lado em qualquer lugar de um a quatro minutos, dependendo do tipo e espessura da carne. Você pode girar o alimento um quarto de volta para fazer marcas de selagem (1) antes de selar o outro lado da mesma maneira.

Assim que terminar de selar, você pode finalizar a grelhagem movendo a carne para um fogo mais moderado sobre os queimadores externos para alcançar o ponto desejado.

Conforme você ganhar experiência com a utilização da SEAR STATION, nós o encorajamos a experimentar diferentes tempos para o processo de selagem, de modo a procurar os resultados que melhor se adaptem ao seu gosto. ♦



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DEFUMADOR

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DEFUMADOR

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender a 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.

Acendimento rápido do queimador defumador

Nota: O acendedor rápido do seletor de controle cria uma faísca do eletrodo do acendedor ao tubo de acendimento do queimador. Você gera a energia para a faísca, apertando o seletor de controle e girando para INICIAR/ALTO. Isto acenderá o queimador defumador.

⚠ **AVISO:** Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira. Substitua-a utilizando apenas mangueiras autorizadas pela WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

- A) Abra a tampa da churrasqueira (1).
- B) Abra a tampa da área defumadora (2).
- C) Preencha o defumador com pedaços ou lascas de lenha molhada (3).
- D) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador que não estão sendo utilizados estejam na posição desligado (4). (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado.)

⚠ **AVISO:** Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido. Se eles não estiverem na posição DESLIGADO, ao ligar a válvula do botijão LP, o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP. Se isso ocorrer, desligue a válvula do botijão LP e os botões de controle do queimador. Começa novamente.

⚠ PERIGO

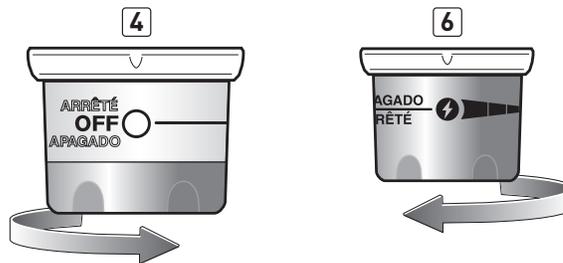
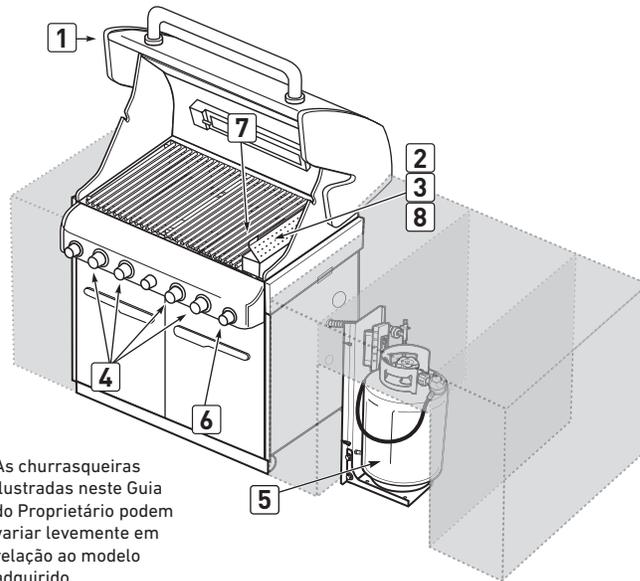
Quando o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” é ativado, uma pequena quantidade de gás ainda está fluindo para os queimadores. Após desligar o botijão e os botões de controle do queimador, espere pelo menos cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender a churrasqueira. Não fazer isso pode resultar em uma labareda explosiva, que pode causar ferimentos graves ou morte.

- E) Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do tanque no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos (5).
- ⚠ **AVISO:** Não se debruce sobre a churrasqueira aberta enquanto a acende.
- F) Empurre o seletor de controle e gire para INICIAR/ALTO até ouvir o acendedor estalar (6); continue apertando o seletor de controle por dois segundos. Esta ação irá chispar o acendedor, o tubo de acendimento do queimador e, em seguida, o queimador defumador.
- G) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento (7). Você deverá ver uma chama. Se o queimador não acender na primeira tentativa, empurre o seletor de controle e gire para DESLIGADO. Repita o procedimento de acendimento uma segunda vez.

⚠ PERIGO

Se o queimador defumador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente ou tentar acender com um fósforo (consulte “ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DEFUMADOR”).

- H) Feche a tampa do defumador (8) após a lenha começar a queimar e gire o seletor de controle para a posição BAIXO. ♦



PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦

ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DEFUMADOR

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DEFUMADOR

⚠ AVISO: Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira. Substitua-a utilizando apenas mangueiras autorizadas pela WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site.

Inicie uma sessão em <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

A) Abra a tampa (1).

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender a 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) Abra a tampa da área defumadora (2).

C) Preencha o defumador com pedaços ou lascas de lenha molhada (3).

D) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador que não estão sendo utilizados estejam na posição desligado (4). (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado.)

⚠ AVISO: Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido. Se eles não estiverem na posição DESLIGADO, ao ligar a válvula do botijão LP, o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP. Se isso ocorrer, desligue a válvula do botijão LP e os botões de controle do queimador. Começa novamente.

⚠ PERIGO

Quando o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” é ativado, uma pequena quantidade de gás ainda está fluindo para os queimadores. Após desligar o botijão e os botões de controle do queimador, espere pelo menos cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender a churrasqueira. Não fazer isso pode resultar em uma labareda explosiva, que pode causar ferimentos graves ou morte.

E) Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do tanque no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos (5).

F) Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo.

G) Insira o suporte para fósforos e o fósforo aceso através das grelhas e das Flavorizer Bars para acender o queimador defumador (6).

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

H) Empurre o seletor de controle do queimador defumador e gire para a posição INICIAR/ALTO (7).

I) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento(8).

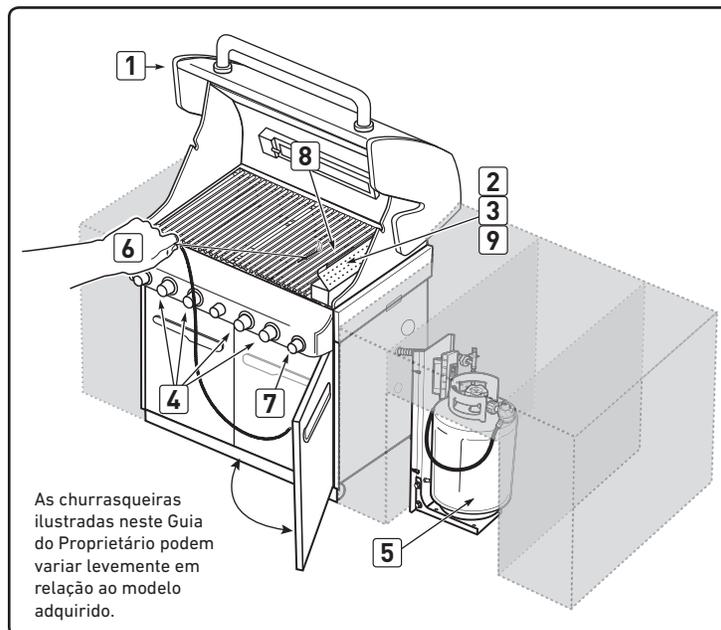
⚠ PERIGO

Se o queimador defumador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente.

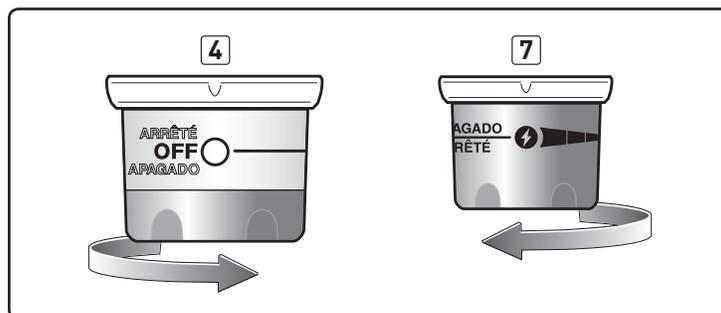
J) Feche a tampa do defumador (9) após a lenha começar a queimar e gire o botão de controle para a posição BAIXO. ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



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



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DEFUMADOR

UTILIZAR O DEFUMADOR

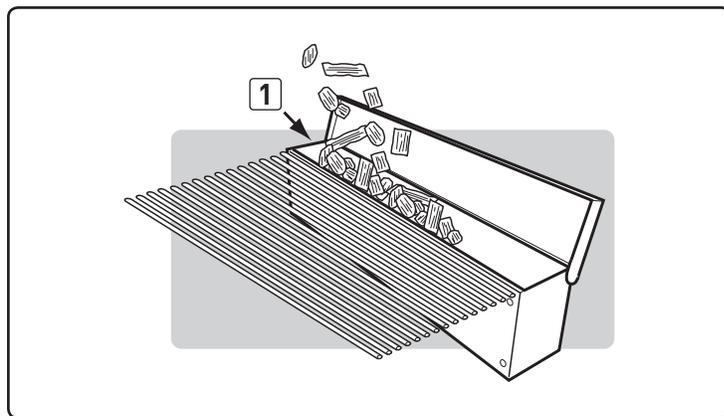
O defumador utiliza lascas de lenha previamente molhadas. Para obter os melhores resultados com os alimentos mais rápidos, como bifes, hambúrgueres e costeletas, etc., recomendamos a utilização de pedaços de lenha mais fina porque elas acendem e criam fumaça mais rapidamente. Para alimentos mais demorados, como assados, frango e perus, etc., recomendamos a utilização de pedaços de lenha maiores porque elas acendem vagarosamente e fornecem fumaça por um período de tempo mais longo. Conforme ganhar experiência na utilização do defumador, recomendamos experimentar diferentes combinações de lascas e pedaços de lenha para obter o sabor defumado que melhor combina com o seu gosto.

Como ponto de partida, mergulhe pedaços de madeira na água por pelo menos 30 minutos antes de usar. (Madeira molhada produzirá um sabor mais defumado.) Coloque um punhado de lascas de lenha ou alguns pedaços grandes na parte inferior do conjunto defumador **(1)**. Conforme ganhar experiência em defumar, aumente ou diminua a quantidade de lenha para adequar ao seu gosto.

Nota: Sempre grelhe com a tampa fechada para permitir que a fumaça penetre completamente no alimento. Acenda o queimador defumador seguindo as instruções para "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DEFUMADOR". Após a lenha começar a queimar, gire o botão de controle para a posição BAIXO.

A fumaça começará em aproximadamente 10 minutos e durará por até 45 minutos. Se você necessita de mais sabor defumado, recarregue o defumador com pedaços e/ou lascas de lenha. Mantenha a tampa da churrasqueira fechada ao cozinhar.

Nota: Após recarregar o defumador, a defumação levará cerca de 10 a 15 minutos para começar de novo. O defumador pode ser utilizado para melhorar receitas de carne, aves e peixe. Cozinhe com a tampa abaixada de acordo com o tempo indicado em tabelas ou receitas.



⚠ PERIGO

Não utilize qualquer fluido inflamável no defumador para acender a lenha. Isso causará sérias lesões corporais. ♦

LIMPAR O DEFUMADOR

Antes de cada uso, retire as cinzas do defumador para permitir o fluxo de ar adequado.

Nota: Defumar deixará um resíduo de "fumaça" na superfície do defumador. Este resíduo não pode ser removido e não afetará o funcionamento do defumador. Em um menor grau, um resíduo de "fumaça" acumulará no interior da churrasqueira a gás. Este resíduo não necessita ser removido e não afetará negativamente o funcionamento da churrasqueira a gás. ♦

ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

Acendimento rápido do queimador da rotisseria

Nota: Cada acendedor rápido do seletor de controle de ignição cria uma faísca do eletrodo do acendedor para o tubo de acendimento do queimador. Você gera a energia para a faísca, apertando o seletor de controle e girando para INICIAR/ALTO. Isto acenderá cada queimador individual.

⚠ ATENÇÃO: LEIA ANTES DE ACENDER O QUEIMADOR DA ROTISSERIA

Após um período sem utilização, antes de acender o queimador da rotisseria, deve levar alguns segundos para que o tubo de gás seja preenchido.

Ao utilizar o acendedor rápido, você verá uma clarão de chamas se movendo da esquerda para a direita através da superfície do queimador da rotisseria. O queimador da rotisseria não está aceso até que toda a superfície da cerâmica esteja em chamas.

Neste momento, inicie uma contagem de vinte segundos antes de soltar o seletor de controle do queimador da rotisseria.

A superfície do queimador da rotisseria ficará vermelha assim que o queimador estiver totalmente aceso.

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender a 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.

- ⚠ CUIDADO:** Pode ser difícil visualizar a chama do queimador da rotisseria em um dia claro ensolarado.
- ⚠ AVISO:** Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira. Substitua-a usando apenas uma mangueira autorizada para substituição pela 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 <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

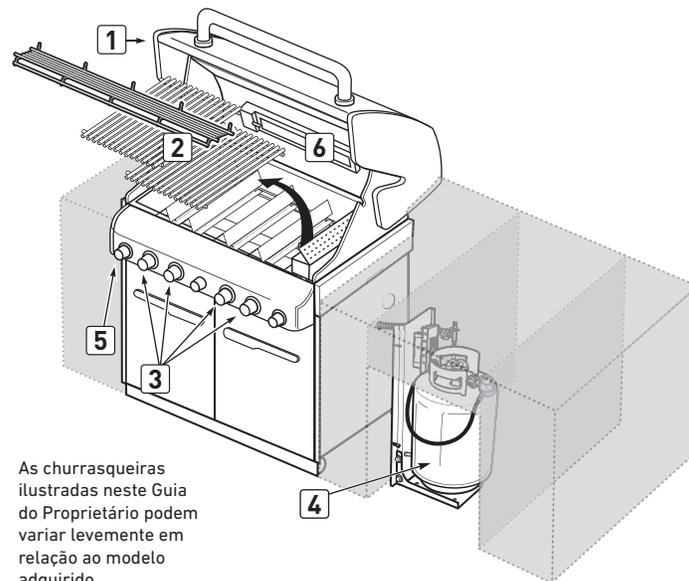
- A) Abra a tampa (1).
- B) Remova as grades de aquecimento e as grelhas da área de cozimento (2).
- C) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador estão desligados (3). (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado.)

- ⚠ AVISO:** Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido. Se eles não estiverem na posição DESLIGADO, ao ligar a válvula do botijão LP, o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP. Se isso ocorrer, desligue a válvula do botijão LP e os botões de controle do queimador. Começa novamente.

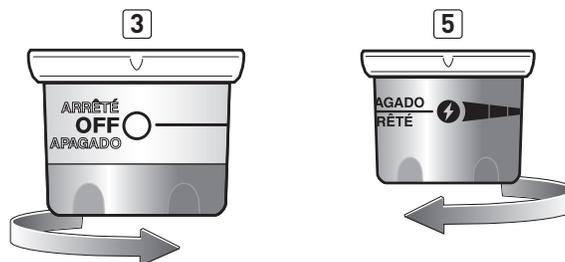
⚠ PERIGO

Quando o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” é ativado, uma pequena quantidade de gás ainda está fluindo para os queimadores. Após desligar o botijão e os botões de controle do queimador, espere pelo menos cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender a churrasqueira. Não fazer isso pode resultar em uma labareda explosiva, que pode causar ferimentos graves ou morte.

- D) Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do tanque no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos (4).



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



- ⚠ AVISO:** Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.
- E) Empurre o seletor de controle e gire para a posição INICIAR/ALTO (5). Esta ação irá chispar o acendedor e acender o queimador da rotisseria. Continue utilizando o acendedor rápido até que o queimador da rotisseria esteja aceso. Continue apertando o botão de controle por vinte segundos após o queimador acender. Solte o seletor de controle.
- F) Verifique se os queimadores estão acesos olhando se o queimador da rotisseria está vermelho (6).
- ⚠ AVISO:** Se o queimador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente ou tentar acender com um fósforo.

Nota: Ao utilizar a rotisseria com a tampa fechada, acenda somente dois dos queimadores principais em cada lado do alimento (consulte “MÉTODOS DE COZIMENTO—COZIMENTO INDIRETO”). Verifique o alimento periodicamente para evitar que ele cozinhe demais na parte exterior. Desligue o queimador da rotisseria assim que o alimento estiver dourado na cor desejada. Finalize o cozimento em fogo indireto. ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦

ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

⚠ ATENÇÃO: LEIA ANTES DE ACENDER O QUEIMADOR DA ROTISSERIA

Após um período sem utilização, antes de acender o queimador da rotisseria, deve levar alguns segundos para que o tubo de gás seja preenchido. Ao segurar um fósforo no queimador de churrasqueira, você verá um clarão de chamas se movendo da esquerda para a direita através da superfície do queimador da rotisseria. O queimador da rotisseria não está aceso até que toda a superfície da cerâmica esteja em chamas. Neste momento, inicie uma contagem de vinte segundos antes de soltar o seletor de controle do queimador da rotisseria. A superfície do queimador da rotisseria ficará vermelha assim que o queimador estiver totalmente aceso.

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender a 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.

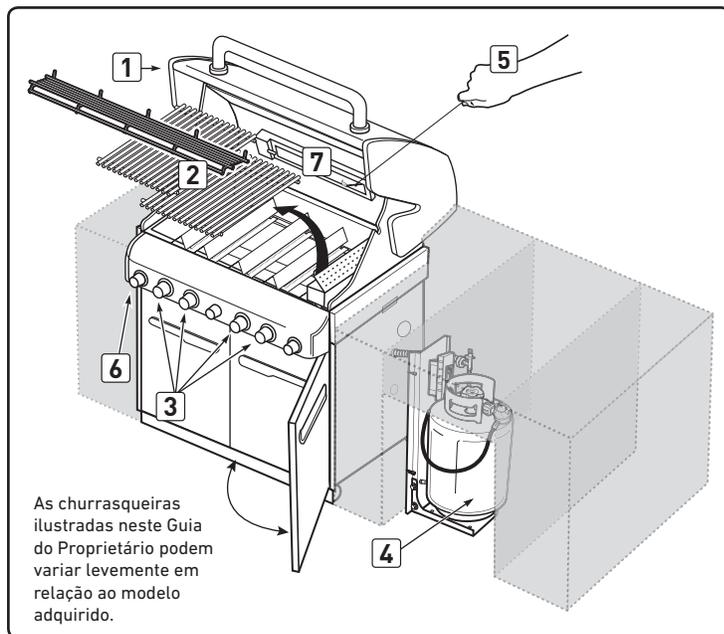
- ⚠ **CUIDADO:** Pode ser difícil visualizar a chama do queimador da rotisseria em um dia ensolarado.
- ⚠ **AVISO:** Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se detectar qualquer tipo de danos na mangueira, não utilize a churrasqueira. Substitua-a usando apenas uma mangueira autorizada para substituição pela 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 <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

- A) Abra a tampa (1).
- B) Remova as grades de aquecimento e as grelhas da área de cozimento (2).
- C) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador estão desligados (3). (Empurre o botão de controle para baixo e gire no sentido horário para garantir que ele esteja na posição DESLIGADO).
- ⚠ **AVISO:** Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido. Se eles não estiverem na posição DESLIGADO, ao ligar a válvula do botijão LP, o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” será ativado, limitando o fluxo de gás do botijão LP. Se isso ocorrer, desligue a válvula do botijão LP e os botões de controle do queimador. Começa novamente.

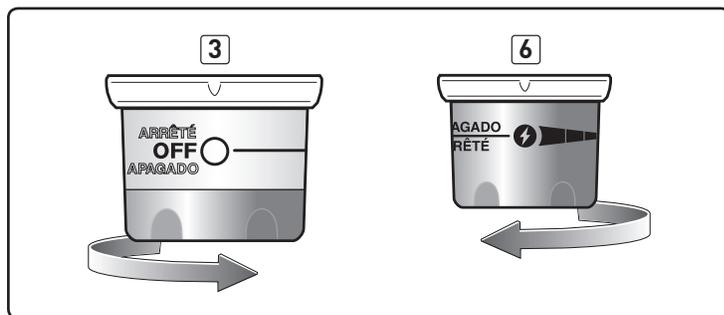
⚠ PERIGO

Quando o recurso “controle do fluxo de gás excessivo” é ativado, uma pequena quantidade de gás ainda está fluindo para os queimadores. Após desligar o botijão e os botões de controle do queimador, espere pelo menos cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar acender a churrasqueira. Não fazer isso pode resultar em uma labareda explosiva, que pode causar ferimentos graves ou morte.

- D) Ligue o botijão LP girando lentamente a válvula do tanque no sentido anti-horário; aguarde 60 segundos (4).
- E) Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo.
- F) Segure o suporte para fósforos e acenda o fósforo no lado direito do queimador da rotisseria (5).



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



⚠ AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.

- G) Empurre o seletor de controle do queimador da rotisseria e gire para a posição INICIAR/ALTO (6). Continue apertando o botão de controle por vinte segundos após o queimador acender.
- H) Verifique se os queimadores estão acesos olhando se o queimador da rotisseria está vermelho (7).
- ⚠ **AVISO:** Se o queimador da rotisseria não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente.

Nota: Ao utilizar a rotisseria com a tampa fechada, acenda somente dois dos queimadores principais sob o alimento (consulte “MÉTODOS DE COZIMENTO—COZIMENTO INDIRETO”). Verifique o alimento periodicamente para evitar que ele cozinhe demais na parte exterior. Desligue o queimador da rotisseria assim que o alimento estiver dourado na cor desejada. Finalize o cozimento em fogo indireto. ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦

ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Nota: Antes de utilizar a rotisseria, meça o alimento no ponto mais largo. Se exceder 9½" (241,8 mm), é muito largo para caber na rotisseria. Se for muito grande, o alimento pode ser preparado utilizando um suporte para assar e o método de cozimento indireto.

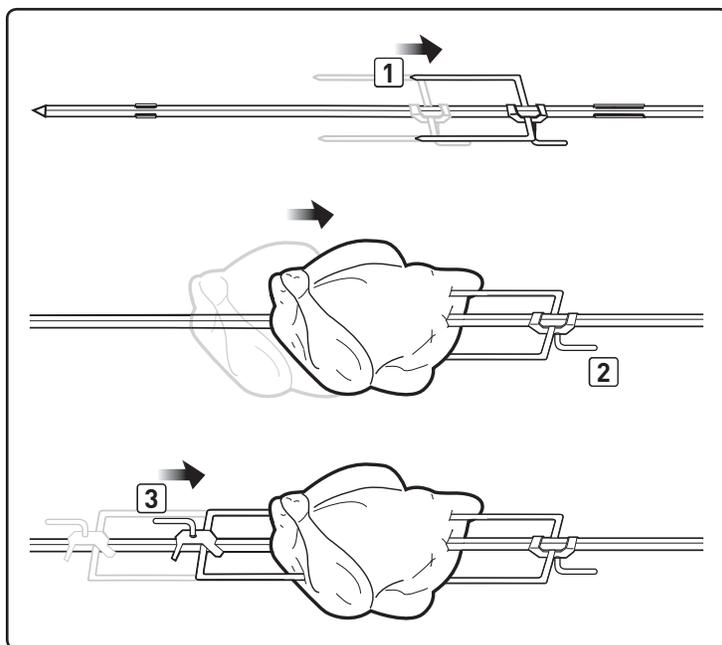
⚠ AVISOS

- ⚠ Leia todas as instruções antes de utilizar a rotisseria.
- ⚠ A rotisseria é destinada somente para uso ao ar livre.
- ⚠ Remova o motor e guarde em local seco quando não estiver sendo utilizado.
- ⚠ Não toque em superfícies quentes. Use luvas para churrasco.
- ⚠ A rotisseria não é destinada ao uso por crianças.
- ⚠ Para se proteger contra riscos eléctricos, não mergulhe o fio, os plugues ou o motor em água ou outros líquidos.
- ⚠ Desconecte o motor da tomada quando não estiver sendo utilizado ou antes de limpar.
- ⚠ Não use a rotisseria fora do uso previsto.
- ⚠ Certifique-se de que o motor está desligado antes de colocá-lo no suporte do motor.
- ⚠ Não opere o motor da rotisseria com um fio ou plugue danificados.
- ⚠ Não opere o motor da rotisseria se não estiver funcionando corretamente.
- ⚠ O motor da rotisseria é equipado com um cabo de força de três pinos (aterramento) para sua proteção contra risco de choque.
- ⚠ O cabo de alimentação deve ser conectado diretamente a um receptáculo de três pinos devidamente aterrado. Se for necessário o uso de um cabo de extensão, certifique-se de que seja um cabo bem isolado de no mínimo 16 AWG (1,3 mm), 3 fios, marcado para USO EXTERNO APENAS e devidamente aterrado.
- ⚠ Ao utilizar um fio de extensão, certifique-se de que não esteja em contato com uma superfície quente ou afiada.
- ⚠ Os cabos de extensão externos devem ser marcados com as letras "W-A" e uma etiqueta indicando "Adequado para uso com aparelhos para ambientes externos".
- ⚠ Não corte ou remova o pino de aterramento do cabo de alimentação do motor da rotisseria.
- ⚠ Não deixe o cabo pendurado sobre nenhuma borda afiada ou superfície quente.
- ⚠ Não expor à chuva.
- ⚠ Para reduzir os riscos de choque elétrico, mantenha a conexão do fio de extensão seca e fora do chão.
- ⚠ É fornecido um cabo curto para reduzir os riscos de tropeços no mesmo. Podem ser utilizados fios de extensão, mas deve-se ter precaução para evitar tropeços no fio.
- ⚠ Na ausência de códigos locais, o motor da rotisseria deve ser aterrado eletricamente de acordo com o Código Elétrico Nacional, ANSI / NFPA 70, ou Código Elétrico Canadense, CSA C22.1. ♦

OPERAR A ROTISSERIA

⚠ **AVISO:** Estabeleça a rotisseria com alimentos antes de acender o queimador da rotisseria.

- A) Conecte o cabo de energia à fonte de energia.
- ⚠ **CUIDADO:** Não passe o cabo de alimentação do motor da rotisseria pela abertura retrátil da rotisseria na mesa lateral.
- ⚠ **CUIDADO:** Inspeção o cabo de energia antes de cada utilização. Se o cabo estiver danificado, não utilize. 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 <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.
- B) Deslize um dos garfos do espeto para o lado direito do eixo da rotisseria, certificando-se de que as pontas estão viradas para a esquerda e o parafuso do espeto está para baixo (1).
- C) Empurre o eixo da rotisseria através do centro do alimento. Insira as pontas dos dois garfos do espeto no alimento. O alimento deve estar centrado no eixo. Aperte o parafuso do garfo do espeto (2).
- D) Deslize outro garfo do espeto para o eixo da rotisseria, certificando-se de que as pontas estão viradas para a direita e o parafuso do espeto está para cima. Introduza os dentes de ambos os espetos no alimento. Aperte o parafuso do garfo do espeto (3).



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

- E) Insira a extremidade pontiaguda do eixo da rotisserie no motor. Abaixar o espeto da rotisserie no encaixe na área de cozimento **(4)**.
- F) O eixo da rotisserie deve girar de modo a que o lado pesado da carne ou de aves gire para baixo. Grandes cortes podem necessitar a remoção das grelhas e das grades de aquecimento para permitir a rotação completa do eixo. Se necessário, ajuste o alimento novamente para um melhor equilíbrio.
- G) Ligue o motor. ♦

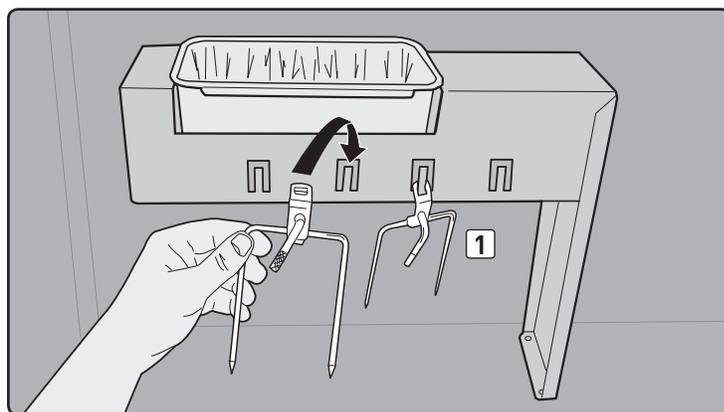
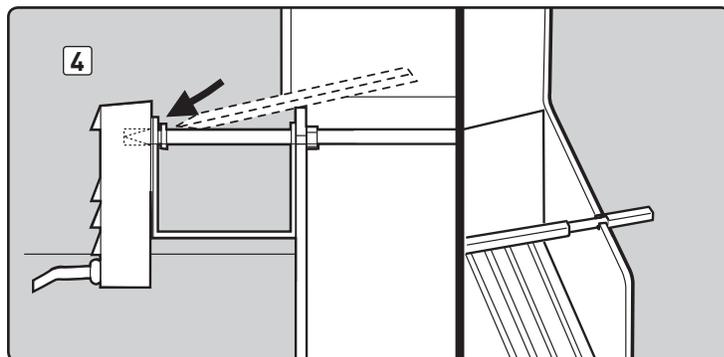
COZIMENTO COM A ROTISSERIA

- Carnes (exceto aves e carne moída) devem estar na temperatura ambiente antes de cozinhar. (20 a 30 minutos deve ser suficiente para a maioria dos alimentos. Se estiver congelado, descongele os alimentos totalmente antes de cozinhar.)
- Amarre a carne ou a ave com um barbante, se necessário, para deixar o formato o mais uniforme possível antes de colocá-la no espeto.
- Remova as grelhas e grade de aquecimento para permitir que o alimento gire livremente.
- Siga as instruções de acendimento para o queimador da rotisserie.
- Configure o queimador da rotisserie no médio-alto com base na temperatura externa do ar.
- Coloque o alimento dentro da área do queimador.
- Se desejar salvar o gotejamento para o molho, coloque uma bandeja de pingos diretamente sob o alimento sobre as barras FLAVORIZER.
- As etapas de preparação do alimento são as mesmas tanto para cozinhar na rotisserie quanto para cozimento normal.
- Todos os cozimentos são executados com a tampa fechada.
- Se os alimentos forem muito pesados ou terem formatos irregulares, eles podem não girar corretamente e devem ser cozinhados com o método indireto sem a utilização da rotisserie.
- O defumador pode ser utilizado em conjunto com a rotisserie para um sabor mais defumado.

Nota: Ao utilizar o queimador da rotisserie, o termômetro da churrasqueira não refletirá a temperatura dentro da área de cozimento. ♦

ARMAZENAMENTO DO GARFO DA ROTISSERIA

- A) Remova os garfos do espeto da rotisserie.
- B) Armazene os garfos da rotisserie colocando-os nos ganchos localizados no suporte da bandeja de pingos dentro do armário da churrasqueira **(1)**. ♦



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUÇÃO
Os queimadores queimam com chama amarela ou alaranjada em conjunto com cheiro de gás. (Este é o normal para o tubo de acendimento do queimador).	Inspeccione as telas de aranha/inseto para possíveis obstruções. (Bloqueio dos orifícios.)	Limpe as telas de aranha/inseto. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL".
Sintomas: Os queimadores não acendem. OU Os queimadores possuem uma pequena pequena chama cintilante na posição ALTO. OU A temperatura da churrasqueira só atinge 250° a 300°F (120° a 150°C) na posição ALTO.	O dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso, o que é parte da conexão da churrasqueira ao botijão, pode ter sido ativado.	Para reiniciar o dispositivo de segurança para fluxo em excesso, gire a válvula do botijão e todos os botões de controle dos queimadores para a posição desligado. Desconecte o regulador do botijão Gire os seletores de controle do queimador para a posição ALTO. Espere por pelo menos um minuto. Gire os seletores de controle do queimador para a posição desligado. Reconecte o regulador ao botijão. Gire a válvula do botijão lentamente. Consulte "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL".
O queimador não acende. OU A chama está baixa na posição ALTO	O abastecimento de LP está baixo ou vazio?	Recarregar botijão LP
	A mangueira de abastecimento está dobrada ou enrolada.	Endireite a mangueira de abastecimento.
	O queimador acende com um fósforo?	Limpe os queimadores. Consulte "MANUTENÇÃO".
	Você utilizou o acendedor rápido várias vezes até que o queimador principal acendesse? Consulte "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL".	Certifique-se de apertar o seletor de controle por dois segundos após encaixar o acendedor e visualizar a chama no tubo de acendimento do queimador.
	O queimador está funcionando? Você vê uma faísca ao utilizar o acendedor rápido repetidamente?	Tente acender o queimador manualmente. Consulte "ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL". Ligue para o Atendimento ao Cliente.
Ocorrência de labaredas: ⚠ CUIDADO: Não forre a bandeja de gordura extensível com papel alumínio.	Você está preaquecendo a churrasqueira da maneira indicada?	Ligue todos os queimadores na posição ALTO de 10 a 15 minutos para preaquecimento.
	As grelhas de cozimento e as FLAVORIZER bars estão cobertas de gordura queimada?	Limpe por completo. Consulte "LIMPEZA".
	A bandeja de gordura extensível está "suja" e não permite que a gordura flua para a bandeja de pingos?	Limpe a bandeja de gordura extensível
O padrão de queima de chama é irregular. A chama está baixa com o queimador na posição ALTO. As chamas não se encontram por todo o comprimento do tubo do queimador.	Os queimadores estão limpos?	Limpe os queimadores. Consulte "MANUTENÇÃO".
A parte interna da tampa parece estar "descascando." (Lembra uma tinta descascando).	A tampa é de esmalte de porcelana ou aço inoxidável, e não 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 "LIMPEZA".
As portas do armário não estão alinhadas.	Verifique o pino de ajuste na parte inferior de cada porta.	Afrouxe as porcas de ajuste. Deslize as portas até que estejam alinhadas. Aperte as porcas.
A churrasqueira parece perder calor ao cozinhar em clima frio com 50°F (10°C) ou mais frio.	Há gelo no interior do botijão LP?	O propano líquido no botijão se transforma em vapor muito lentamente para fornecer gás aos queimadores. Isto é devido à temperatura do ar de resfriamento do botijão LP, o que atrasa o processo de vaporização. Desligue os seletores de controle do queimador e o botijão LP. Substitua por um botijão LP reserva e recomece a cozinhar.

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 <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA SEAR STATION

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUÇÃO
<p>Os queimadores queimam com chama amarela ou alaranjada em conjunto com cheiro de gás. (Este é o normal para o tubo de acendimento do queimador).</p> <p>O queimador SEAR STATION não acende.</p>	Inspecione as telas de aranha/inseto para possíveis obstruções. (Bloqueio dos orifícios.)	Limpe as telas de aranha/inseto. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL".
	Você acendeu os dois queimadores principais adjacentes? Consulte "ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION" para um procedimento de acendimento seguro.	Verifique o acendimento do queimador principal adjacente com inspeção visual da chama. ⚠ AVISO: Se não ocorrer o acendimento em de cinco minutos, desligue o controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente.
	O queimador acende com um fósforo?	Se for possível acender o queimador com um fósforo, verifique o canal CROSSOVER do queimador de selagem. Consulte "MANUTENÇÃO" para informações sobre o procedimento de remoção e limpeza do queimador.
	O queimador está funcionando? Você vê uma faísca ao utilizar o acendedor rápido repetidamente?	Tente acender o queimador manualmente. Consulte "ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION". Ligue para o Atendimento ao Cliente.
<p>Sintomas gerais:</p> <p>O queimador não acende. OU possui uma pequena chama cintilante.</p>	O dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso, o que é parte da conexão da churrasqueira ao botijão, pode ter sido ativado.	Para reiniciar o dispositivo de segurança para fluxo em excesso, gire a válvula do botijão e todos os seletores de controle dos queimadores para a posição DESLIGADO. Desconecte o regulador do botijão Gire os seletores de controle do queimador para a posição INICIAR/ALTO. Espere por pelo menos um minuto. Gire os seletores de controle do queimador para a posição desligado. Reconecte o regulador ao botijão. Gire a válvula do botijão lentamente. Consulte "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL".
<p>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 http://www.churrasqueirasweber.com.br/.</p>		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA ROTISSERIA

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUÇÃO
<p>O queimador da rotisseria não acende.</p>	Você apertou o botão de controle do queimador e segurou por 20 segundos após o queimador acender?	Tente reacender o queimador, apertando o botão de controle do queimador por 20 segundos após o queimador acender.
	Você esperou para ver toda a superfície cerâmica acender antes de contar 20 segundos?	Ao reacender o queimador apertando o seletor de controle do queimador, espere para ver toda a superfície cerâmica estar acesa antes de contar 20 segundos.
	Você utilizou o acendedor rápido repetidamente até o queimador acender?	Após esperar o gás se dissipar por cinco minutos, tente utilizar o acendedor rápido repetidamente até que o queimador acenda. Consulte "ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA".
	O queimador está funcionando? Você vê uma faísca ao utilizar o acendedor rápido repetidamente?	Tente acender o queimador manualmente. Consulte "ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA". Ligue para o Atendimento ao Cliente.
<p>Sintomas gerais:</p> <p>O queimador não acende. OU Queimador possui uma pequena, chama de cintilante.</p>	O dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso, o que é parte da conexão da churrasqueira ao botijão, pode ter sido ativado.	Para reiniciar o dispositivo de segurança para fluxo em excesso, gire a válvula do botijão e todos os seletores de controle dos queimadores para a posição DESLIGADO. Desconecte o regulador do botijão Gire os seletores de controle do queimador para a posição INICIAR/ALTO. Espere por pelo menos um minuto. Gire os seletores de controle do queimador para a posição desligado. Reconecte o regulador ao botijão. Gire a válvula do botijão lentamente. Consulte "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL".
<p>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 http://www.churrasqueirasweber.com.br/.</p>		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA LUZ DA CHURRASQUEIRA

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
<p>A luz da churrasqueira não acende.</p>	A luz da churrasqueira só é ativada quando se abre a tampa. Levante a tampa para a posição aberta e pressione o botão AWAKE.
	Instale pilhas novas. Quando instalar as pilhas novas (apenas alcalinas), confirme que o invólucro plástico foi removido de cada uma delas. Verifique que as pilhas estão em boas condições e que foram instaladas corretamente. Consulte "MANUTENÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA."
<p>A luz da churrasqueira desligou e não liga novamente.</p>	A luz está programada para desligar-se automaticamente após 30 minutos de inatividade. Para desativar a luz, certifique-se de que a tampa está aberta e pressione o botão AWAKE. Consulte "MANUTENÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA."
<p>A luz da churrasqueira não apaga.</p>	A churrasqueira é equipada com um sensor de inclinação. O sensor de inclinação liga a luz quando a tampa da churrasqueira é aberta e desliga quando a tampa é fechada. NOTA: O botão AWAKE não desliga a luz da churrasqueira. Para desligar a luz da churrasqueira, coloque a tampa na posição fechada.
<p>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 http://www.churrasqueirasweber.com.br/.</p>	

LIMPEZA

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

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

⚠ CUIDADO: 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.

Bandeja de gordura extensível — Remova o excesso de gordura, lave com água morna e sabão, e então enxágue.

⚠ CUIDADO: Não forne a bandeja de gordura extensível com papel alumínio.

Barras Flavorizer e grelhas de cozimento — Limpe com uma escova de cerdas de aço inoxidável adequada. Quando necessário, remova da churrasqueira e lave-as com água morna e sabão, e então enxágue com água.

⚠ CUIDADO: As escovas para churrasqueira devem ser verificadas regularmente quanto a cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas nas grelhas de cozimento ou na própria escova. A WEBER recomenda adquirir uma escova nova de em aço inoxidável no início de cada primavera.

⚠ CUIDADO: Não limpe as barras Flavorizer ou as grelhas de cozimento em um forno autolimpante.

Para obter a disponibilidade de substituição das grelhas de cozimento e das FLAVORIZER bars, 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 <http://www.churrasqueirasweber.com.br/>.

Bandeja de pingos — Verifique o acúmulo de gordura na bandeja pingos toda vez que você usar a churrasqueira. Remova o excesso de gordura com uma espátula de plástico. Lave a bandeja de pingos com água morna e sabão, e enxágue com água. Bandejas de pingos WEBER de descartáveis que caibam na bandeja de pingos estão disponíveis.

Termômetro — Esfregue com água morna e sabão; limpe com uma esponja.

Área de cozimento — Escove quaisquer detritos dos tubos dos queimadores. NÃO ALARGUE OS ORIFÍCIOS DOS QUEIMADORES (ABERTURAS). Lave a parte interna da área de cozimento com água morna e sabão, e enxágue com água.

Interior da tampa — Enquanto a tampa estiver quente, esfregue a parte de dentro da tampa com papel toalha para prevenir que a gordura se acumule. Gordura acumulada e descascando se parece com lascas de tinta.

Superfícies de aço inoxidável — Lave com um pano macio e uma solução de água e sabão. Tenha o cuidado de esfregar na direção das fibras do aço inoxidável.

Não use produtos de limpeza que contenham ácido, essências minerais ou xileno. Enxágue bem após a limpeza.

Conserve seu aço inoxidável — A churrasqueira ou seu armário, tampa e painel de controle podem ser feitos de aço inoxidável. Manter o aço inoxidável com a sua melhor aparência é algo simples. Limpe com água e sabão, enxágue com água limpa e seque. Pode ser usada uma escova não metálica para limpar partículas resistentes.

⚠ IMPORTANTE: Não use uma escova de arame ou produtos de limpeza abrasivos nas superfícies de aço inoxidável da sua churrasqueira, pois podem provocar arranhões.

⚠ IMPORTANTE: Ao limpar as superfícies de aço inoxidável, certifique-se de esfregar/enxugar na direção das fibras para preservar a aparência do aço inoxidável. ♦

LIMPE AS TELAS DE ARANHA/INSETO.

A churrasqueira a gás WEBER, assim como todos os aparelhos a gás de uso externo, é alvo de aranhas e outros insetos. Elas podem construir teias na seção de venturi (1) dos tubos do queimador. Isto obstrui o fluxo normal de gás, e podem fazer com que o gás flua para fora das aberturas de ventilação de combustão. Isso poderia resultar em um incêndio dentro e em torno das aberturas de combustão, sob o painel de controle, causando sérios danos à churrasqueira.

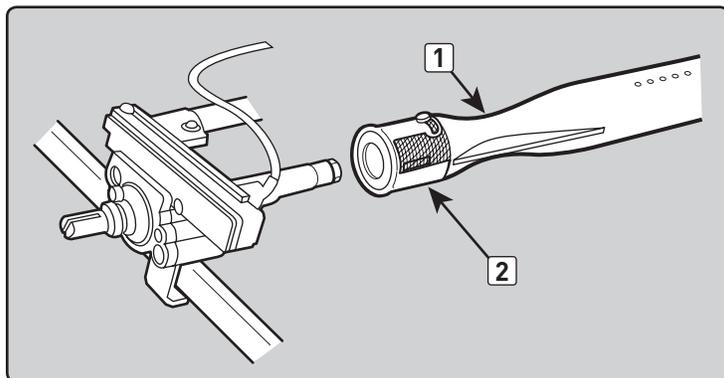
A abertura de combustão do tubo do queimador está equipada com uma tela de aço inoxidável (2) para evitar que aranhas e outros insetos acessem os tubos do queimador através das aberturas de combustão.

Recomendamos que as telas contra aranhas/insetos sejam inspecionadas pelo menos uma vez ao ano. (Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL.") Inspeção e limpe as telas contra aranhas/insetos também se quaisquer dos seguintes sintomas ocorrerem:

- A) For sentido cheiro de gás em conjunto com as chamas do queimador que parecem amareladas e fracas.
- B) A grelha não aquece.
- C) A grelha não aquece de maneira uniforme.
- D) Um ou mais queimadores não acende.

⚠ PERIGO

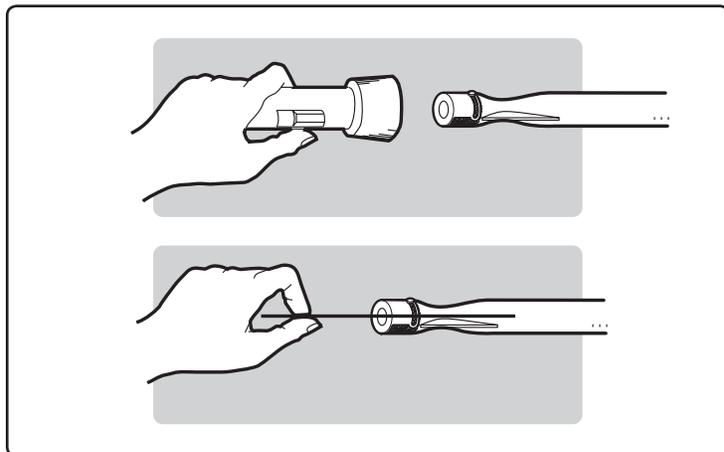
A falha em corrigir quaisquer dos sintomas descritos acima, pode resultar em um incêndio que pode causar sérias lesões corporais ou morte, e pode causar danos à propriedade. ♦



LIMPEZA DO TUBO DO QUEIMADOR

- A) Interrompa o fornecimento de gás.
- B) Remova o coletor. (Consulte "SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS.")
- C) Olhe dentro de cada queimador com uma lanterna.
- D) Limpe o interior dos queimadores com um fio (um cabide esticado também funcionará). Verifique e limpe a abertura do obturador de ar nas extremidades dos queimadores. Verifique e limpe os orifícios da válvula na base das mesmas. Utilize uma escova de cerdas de aço para limpar a parte externa dos queimadores. Isto é para garantir que todos os orifícios dos queimadores estejam totalmente abertos.

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



SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS

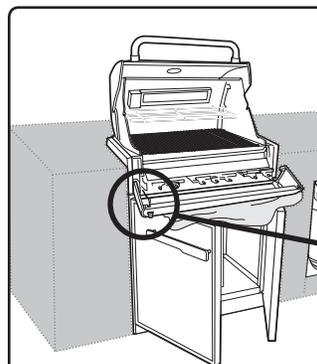
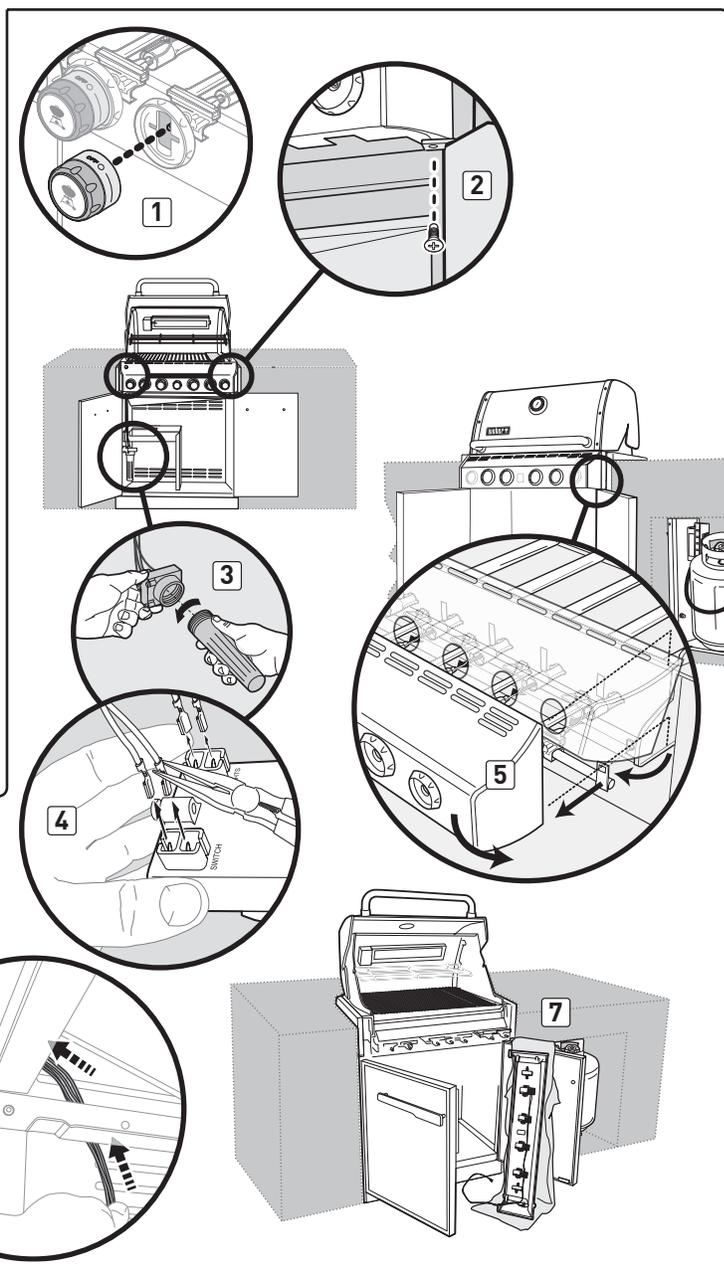
Nota: A churrasqueira a gás SUMMIT deve estar desligada e fria.

- A) Interrompa o fornecimento de gás na fonte.
- B) Desconecte o fornecimento de gás.
- C) Remova as grelhas de cozimento.
- D) Remova as FLAVORIZER BARS.
- E) Remova a área defumadora (se incluída no modelo).

Remova o painel de controle

Ferramentas necessárias: Chave de fenda, alicates, e toalhas.

- A) Remova os seletores de controle do queimador (1).
- B) Abra as duas portas. Com uma chave de fenda, remova os parafusos da parte inferior do painel de controle (2).
- C) Levante e remova o compartimento de pilhas localizado dentro do armário na churrasqueira (3).
- D) Utilizando alicates de bico fino, desconecte os terminais de fios da parte superior do compartimento de pilhas (4). **Não puxe os fios; remova puxando os terminais de fios.**
- E) Coloque as toalhas na parte superior dos dois conjuntos de portas. **Isto irá proteger o painel de controle e os conjuntos de portas de serem riscados na próxima etapa.**
- F) Incline a parte inferior do painel de controle para frente. Levante levemente (5) e, em seguida, gire-o virado para baixo para ficar na parte superior dos conjuntos de portas. **(Tenha cuidado para não quebrar ou desconectar os fios dos LEDs do painel de controle.)**
- G) Puxe cuidadosamente os fios das pilhas para fora do interior do armário da churrasqueira (6).
- H) Porta direita totalmente aberta. Coloque o painel de controle no chão, encostado à toalha, cobrindo o conjunto da porta direita (7).

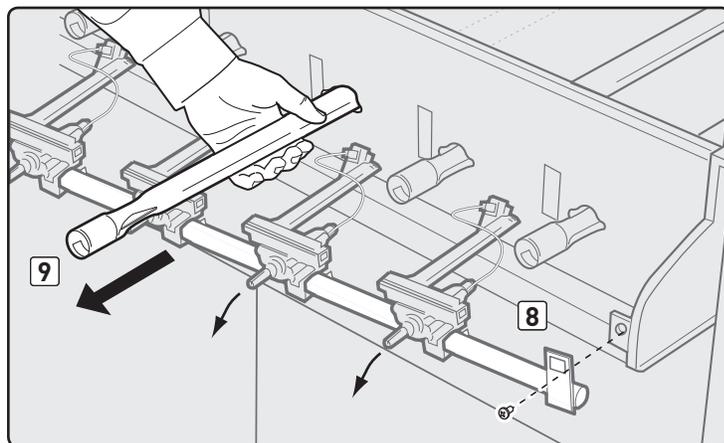


As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.

Remova os tubos do queimador

Ferramentas necessárias: Chaves de porca de 3/8"«

- A) Utilizando uma chave de porca de 3/8", remova os parafusos que prendem o conjunto do coletor à área de cozimento. Retire o conjunto do coletor dos tubos do queimador e solte-o do armário da churrasqueira (8). **Não desconecte o fio azul do lado esquerdo do conjunto do coletor.**
- B) Puxe os tubos do queimador escolhido pela frente da área de cozimento e substitua por novos tubos (9).



Remova o queimador da SEAR STATION

Para remover o queimador da SEAR STATION, puxe o tubo do queimador em sua direção. Isto irá removê-lo do entalhe do tubo queimador (10). Então, gire o tubo na direção horária (11), de modo que o parafuso na extremidade do tubo (12) se encaixe no entalhe da abertura do escudo térmico (13). Quando o tubo do queimador estiver livre, remova-o da área de cozimento (14).

Reinstale o coletor

A) Para reinstalar o conjunto do painel de controle, reverta as etapas de "Remova os tubos do queimador" conforme descrito anteriormente.

⚠ **CUIDADO:** As aberturas do queimador (15) devem estar posicionadas adequadamente sobre os orifícios da válvula (16). Certifique-se de que as extremidades opostas dos tubos do queimador (17) estão alinhadas de maneira adequada com os entalhes da parte traseira da área de cozimento. Verifique a montagem correta antes de prender o coletor no lugar.

⚠ **AVISO:** Verifique se há vazamentos de gás sempre que desconectar e reconectar um encaixe de gás. Consulte VERIFICANDO VAZAMENTOS DE GÁS.

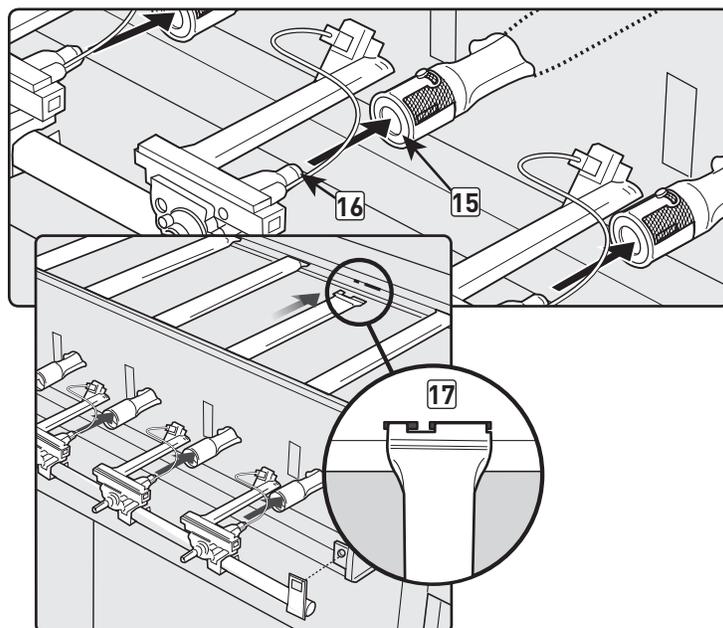
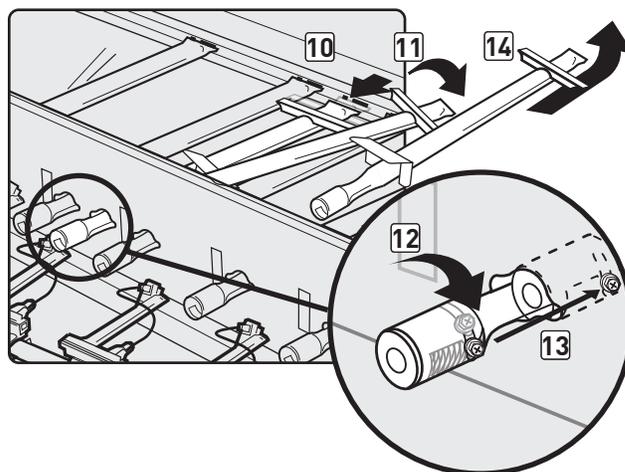
B) Coloque novamente os componentes da caixa de cozimento (não há imagem).

Reinstale o painel de Controle

A) Para reinstalar o conjunto do painel de controle, reverta as etapas de "Remova o Painel de Controle" conforme anteriormente descrita.

B) Verifique as conexões de fios adequadas. Consulte "CARACTERÍSTICAS DA LUZ".

⚠ **AVISO:** Certifique-se de que todas as peças estão montadas e que o equipamento está completamente fixado antes de utilizar a churrasqueira. Se você falhar em seguir os avisos deste produto, as suas ações podem ocasionar um incêndio, uma explosão ou falhas estruturais que resultem em sérias lesões pessoais ou morte, assim como danos à propriedade.♦



MANUTENÇÃO ANUAL

Inspeção e limpeza das telas contra aranhas/insetos

Para inspecionar as telas contra aranhas/insetos, remova o painel de controle. Se houver poeira ou sujeira nas telas, remova os queimadores para limpá-las.

Escoe suavemente as telas contra aranhas/insetos com uma escova de cerdas macias (por exemplo, uma escova de dentes velha).

⚠ CUIDADO: Não limpe as telas contra aranha/inseto com ferramentas duras ou afiadas. Não desloque as telas contra aranha/inseto ou alargue as aberturas das telas.

Toque suavemente no queimador para retirar detritos e sujeira do tubo do queimador. Uma vez que as telas contra aranhas/insetos estiver limpa, substitua os queimadores.

Se a tela de aranha/inseto ficar danificada ou não puder ser limpa, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Faça login em www.churrasqueirasweber.com.br/

Padrão de queima de chama

Os queimadores da churrasqueira a gás WEBER foram ajustados de fábrica para a mistura correta de ar e gás. O padrão correto da chama é exibido na ilustração e descrito abaixo:

- A) Tubo do queimador **(1)**
- B) As pontas geralmente cintilam em amarelo **(2)**
- C) Azul claro **(3)**
- D) Azul escuro **(4)**

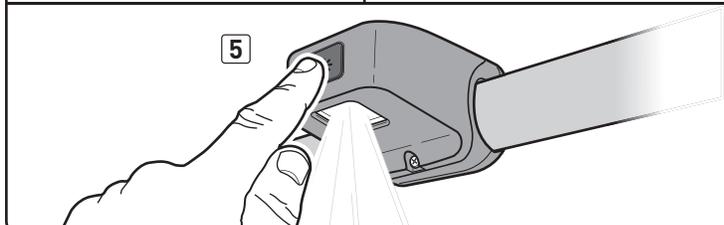
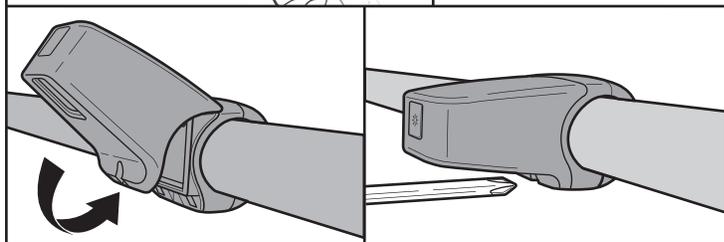
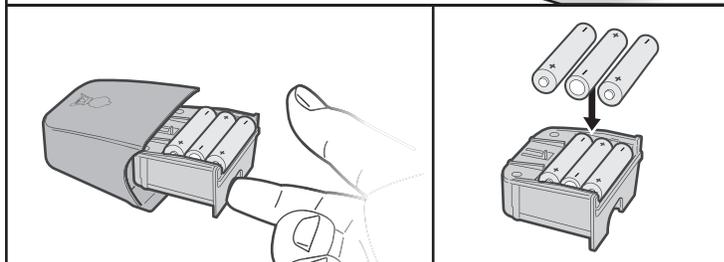
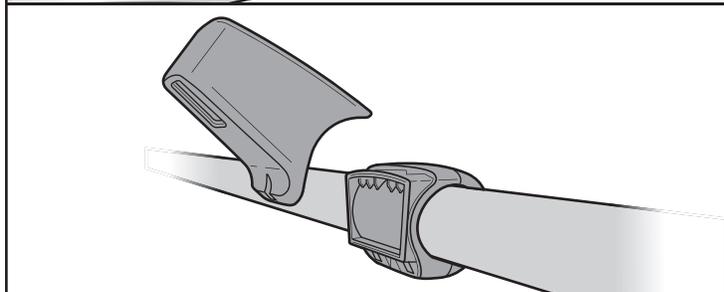
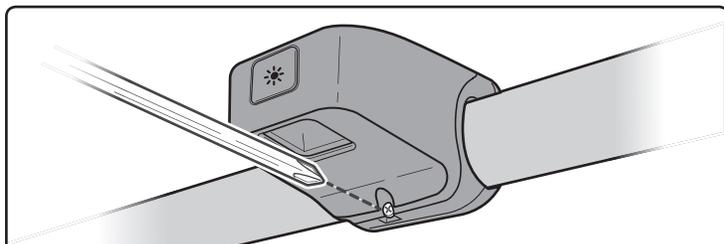
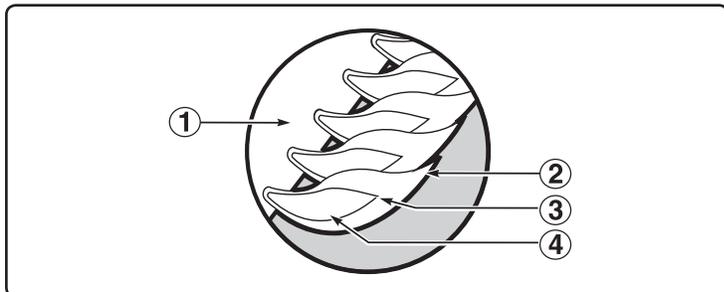
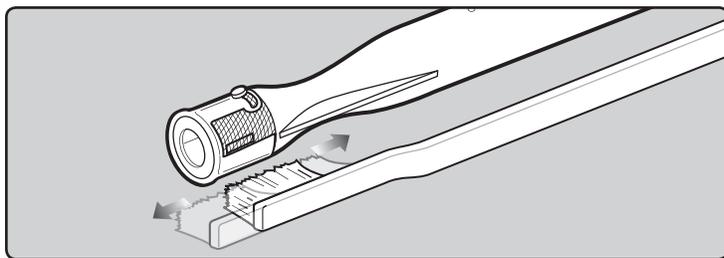
Se as chamas não aparentarem estar uniformes em todo o tubo do queimador, siga os procedimentos de limpeza do queimador. ♦

MANUTENÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA

- Quando instalar as três novas pilhas AAA (apenas alcalinas), confirme que o invólucro plástico foi removido de cada uma delas. Não confunda este plástico com o rótulo da pilha.
- Não misture pilhas novas com pilhas usadas, nem misture tipos diferentes de pilhas (padrão, alcalina e recarregável).
- Verifique que as pilhas estão em boas condições e que foram instaladas corretamente.
- Se não planeja usar a luz por mais de um mês, remova as pilhas.
- Limpe usando apenas um pano umedecido. Não use limpadores baseados em álcool ou abrasivos.
- A luz é resistente a condições climáticas de chuva e neve, mas não é à prova de água. Não a mergulhe em água/líquidos.
- Luz é resistente ao calor. Incêndios de gordura na churrasqueira funcionando no máximo por excessivo tempo pode danificar componentes internos.

Pressione o botão AWAKE (acordar) para ativar a luz da churrasqueira. A luz tem um 'sensor de inclinação' que ligará a luz se a tampa da churrasqueira for aberta e a desligará se for fechada. Se a tampa for deixada aberta ou fechada por mais de 30 minutos, a luz da churrasqueira será desativada. Ligue a luz novamente, pressionando o botão AWAKE (5).

NOTA: A luz não se desliga pressionando o botão AWAKE. ♦



US_Dsgnd_Engnrd_GenSumSptQ.incx



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

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