



MANUAL DO PROPRIETÁRIO DA CHURRASQUEIRA A CARVÃO

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

Visite www.churrasqueirasweber.com.br, selecione o seu país de origem e registre hoje mesmo sua churrasqueira.



54950

ptBR 10/31/18



O não cumprimento das instruções de PERIGOS, AVISOS e CUIDADOS contidos neste guia do proprietário pode resultar em ferimentos graves ou morte, ou pode resultar em incêndio ou explosão, causando danos à propriedade.

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

PERIGOS

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

AVISOS

- ⚠ Não use esta churrasqueira a menos que todas as peças estejam no lugar. Esta churrasqueira deve ser montada corretamente de acordo com as instruções de montagem. A montagem incorreta pode ser perigosa.
- ⚠ Nunca utilize a churrasqueira sem que o coletor de cinzas esteja instalado.
- ⚠ Não utilize esta churrasqueira embaixo de estruturas feitas de material combustível.
- ⚠ O consumo de álcool e medicamentos, prescritos ou não, pode prejudicar a capacidade do consumidor de montar a churrasqueira de maneira apropriada ou operá-la com segurança.
- ⚠ Tenha cuidado ao operar sua churrasqueira. Ela estará quente durante a utilização ou limpeza, e nunca deve ser deixada sem supervisão.
- ⚠ Esta churrasqueira fica muito quente. Não a mova durante a operação.
- ⚠ Mantenha crianças e animais de estimação distantes.
- ⚠ Esta churrasqueira não se destina a ser instalada em veículos recreativos ou barcos.
- ⚠ Não use esta churrasqueira a menos de 1,5m de qualquer material combustível. Materiais combustíveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou plataformas de madeira tratada, pátios e varandas.
- ⚠ Mantenha a churrasqueira sobre uma superfície segura e nivelada o tempo todo, longe de matérias combustíveis.
- ⚠ Não posicione a churrasqueira sobre vidro ou superfície combustível.
- ⚠ Não use churrasqueira durante ventos fortes.
- ⚠ Não use roupas com mangas fluindo solta enquanto a iluminação ou a utilização do churrasqueira.

- ⚠ Nunca toque a grelha de cozimento ou de carvão, as cinzas, o carvão ou a churrasqueira para ver se eles são quentes.
- ⚠ Apague o carvão quando terminar de cozinhar. Para apagar, feche as aberturas da cuba e o abafador da tampa e coloque a tampa na cuba.
- ⚠ Utilize luvas de churrasco ou outras luvas com isolamento térmico enquanto estiver cozinhando, ajustando os respiradouros de ar (abafadores), adicionando de carvão e manuseando o termômetro ou tampa.
- ⚠ Utilize utensílios apropriados, com cabos longos e resistente ao calor.
- ⚠ Sempre coloque carvão sobre a grelha de carvão (inferior). Não coloque carvão diretamente no fundo da cuba.
- ⚠ Não se apoie sobre a mesa ou sobrecarregue sua extremidade.
- ⚠ Não utilize o suporte para tampa TUCK-AWAY como uma alça para içar ou transportar a churrasqueira.
- ⚠ Não pendure a tampa na alça da cuba.
- ⚠ Nunca despeje o carvão quente onde as pessoas possam pisar ou onde haja risco de incêndio. Nunca despeje de cinzas ou o carvão antes que estejam totalmente apagados.
- ⚠ Não guarde a churrasqueira até que as cinzas e o carvão estejam totalmente apagados.
- ⚠ Não remova as cinzas antes que o carvão esteja completamente queimado e o fogo totalmente extinto e a churrasqueira esteja fria.
- ⚠ Mantenha os fios e cabos elétricos distantes de superfícies quentes da churrasqueira e longe de áreas de alto tráfego.
- ⚠ Não pendure a tampa na alça da cuba.
- ⚠ Não utilize o suporte para tampa TUCK-AWAY como uma alça para içar ou transportar a churrasqueira.
- ⚠ AVISO! Não utilize a churrasqueira em espaços confinados e/ou habitáveis, por exemplo, casas, tendas, vans, motor homes, barcos. Perigo de envenenamento por monóxido de carbono.

PRECAUÇÕES

- ⚠ Não use água para controlar as explosões de chamas ou para apagar o carvão.
- ⚠ Forrar a cuba com papel alumínio irá obstruir o fluxo de ar. Em vez disso, utilize uma bandeja de gotejamento para capturar gotejamentos de carne quando cozinhar usando o método indireto.
- ⚠ As escovas para churrasqueira devem ser verificadas regularmente quanto a cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas nas grelhas de cozimento ou na própria escova. A WEBER recomenda adquirir uma escova nova com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.

PROPOSIÇÃO 65 da Califórnia

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



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

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

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

GARANTIA VOLUNTÁRIA WEBER

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

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO RELACIONADAS A ESTA GARANTIA

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

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

TRATAMENTO DA GARANTIA/EXCLUSÃO DA GARANTIA

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

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

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

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

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

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

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

Componentes plásticos:
5 anos, excluindo desbotamento ou descoloração

Todas as peças restantes:
2 anos

EXCLUSÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Visite www.weber.com, selecione o seu país de origem e registre já a sua churrasqueira.



SISTEMA DE COZIMENTO

A sua churrasqueira a carvão WEBER foi cuidadosamente concebida. As nossas churrasqueiras são concebidas de forma que você nunca tenha que se preocupar com reacendimentos, pontos quentes e frios, ou alimentos queimados. Você pode contar sempre com excelentes níveis de desempenho, controle e resultados.

Cuba e Tampa

Cada churrasqueira a carvão WEBER é fabricada com uma cuba de aço revestida com porcelana esmaltada cozida (A) e tampa (B). Isto é importante porque significa que a churrasqueira nunca irá descascar ou descamar. A superfície refletiva proporciona um cozimento por convecção, fazendo com que o calor irradie em torno dos alimentos, de forma bastante semelhante a um forno interior, proporcionando resultados de cozimento uniformes.

Abafadores e orifícios de ventilação

Um grande fator ao grelhar a carvão é o ar. Quanto ar existir dentro da churrasqueira, mais quente o fogo será (até um ponto) e terá que ser mais repostado mais vezes. Assim, para minimizar a reposição, mantenha a tampa fechada, na medida do possível. Os orifícios de ventilação da cuba (C) na parte inferior da churrasqueira devem estar abertos sempre que estiver grelhando; mas, para diminuir a velocidade em que o fogo queima, feche a tampa do(s) abafador(es), (D) no máximo pela metade.

Grelha de cozimento

Fabricada em aço cromado resistente, a grelha de cozimento (E) proporciona uma área ampla para fazer todas as suas refeições favoritas.

Grelha de carvão

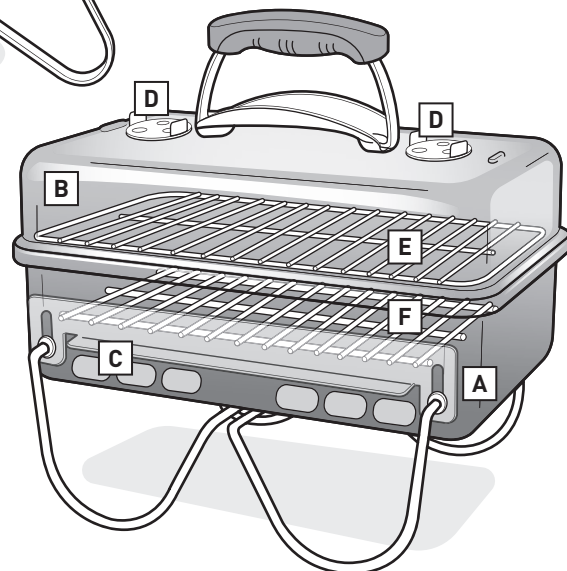
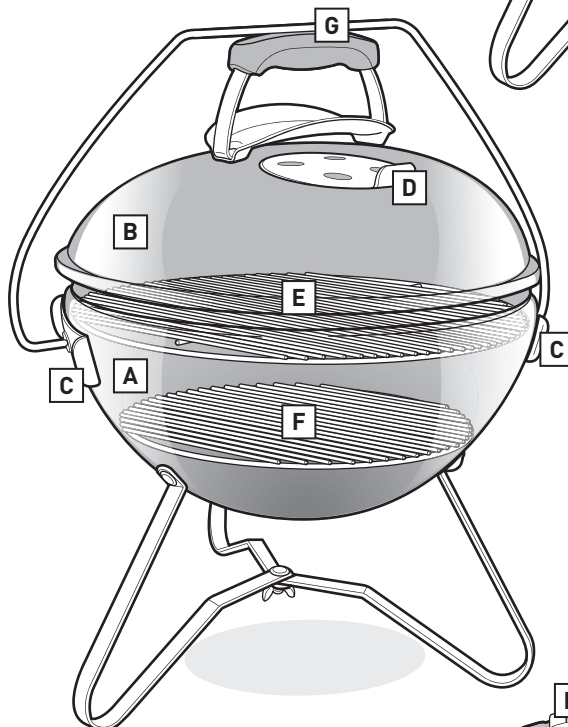
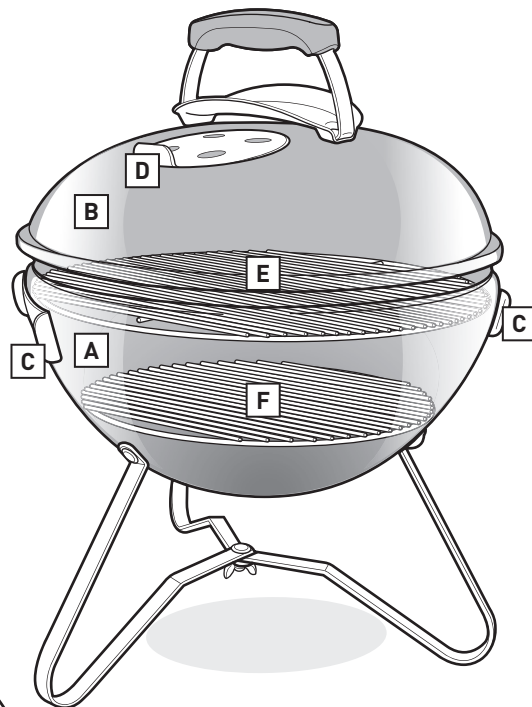
A grelha de carvão (F) possui tudo o que é necessário para suportar o calor de qualquer fogo de carvão. Fabricada em aço resistente, esta grelha durável não irá deformar nem queimar. Além disso, permite espaço suficiente para o cozimento direto ou indireto, proporcionando flexibilidade para cozinhar da forma desejada.

Funcionalidades especiais

A churrasqueira pode ser equipada com a seguinte funcionalidade especial:

Bloqueio da tampa do TUCK-N-CARRY

O bloqueio da tampa do TUCK-N-CARRY (G) permite o transporte, além de poder ser abaixado para funcionar como um suporte para a tampa.





Escolher um local adequado para grelhar

- Utilizar a churrasqueira apenas no exterior, em um local bem ventilado. Não utilizar em uma garagem, edifício, passagem coberta entre edifícios ou qualquer outra área fechada.
- Manter sempre churrasqueira em uma superfície segura e nivelada.
- Não utilizar a churrasqueira no limite de 1,5 m de materiais inflamáveis. Os materiais inflamáveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou plataformas de madeira tratada, pátios e varandas.

Escolher a quantidade de carvão a utilizar

A escolha da quantidade de carvão depende do que estiver sendo grelhado e do tamanho da churrasqueira. Se estiver grelhando partes de alimentos pequenas e macias, que demoram menos de 20 minutos, consulte o gráfico **Medição e Adição de Carvão para Calor Direto**. Se estiver grelhando cortes de carne maiores que requerem 20 minutos ou mais para grelhar, ou alimentos delicados, consulte o gráfico **Medição e Adição de Carvão para Calor Indireto**. Utilize o copo medidor de carvão fornecido com a churrasqueira para medir a quantidade adequada de carvão. Para mais detalhes sobre a diferença entre o cozimento direto e indireto, consultar a seção **MÉTODOS DE GRELHAR**.

A primeira vez que grelhar

Recomenda-se que a churrasqueira seja aquecida e o combustível mantido em brasa, com a tampa, durante 30 minutos, pelo menos, antes de grelhar pela primeira vez.

Preparar a churrasqueira para acender

1. Retirar a tampa. Dependendo do modelo da churrasqueira, poderá colocá-la na parte lateral da churrasqueira utilizando o fecho da tampa TUCK-N-CARRY que pode ser abaixado para funcionar como suporte da tampa.
2. Retire a grelha de cozimento (parte superior) da churrasqueira.
3. Retire a grelha de carvão (parte inferior) e limpe as cinzas ou pedaços de carvão usados do fundo da cuba e do coletor de cinzas (dependendo do modelo da churrasqueira).
4. Abra os orifícios de ventilação da cuba.
5. Coloque a grelha de carvão (parte inferior).

Observação: As instruções para utilizar fluido de isqueiro foram propositalmente omitidas neste guia de utilização. O fluido de isqueiro é gorduroso e pode transmitir um gosto químico aos alimentos, ao contrário das acendalhas (vendidas separadamente). Se optar pela utilização de fluido de isqueiro, siga as instruções do fabricante e NUNCA adicione fluido de isqueiro a um fogo ardente.

Acender o carvão usando um acendedor chaminé

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

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

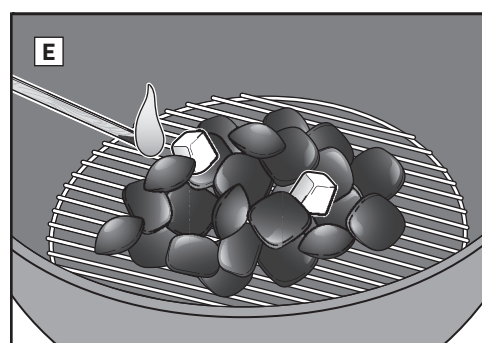
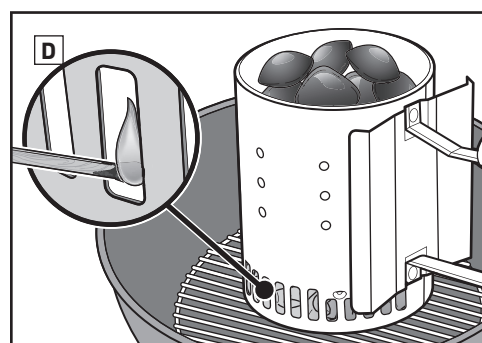
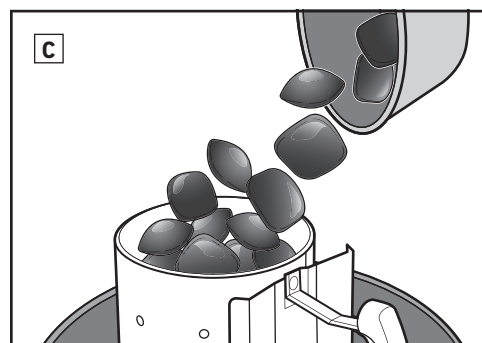
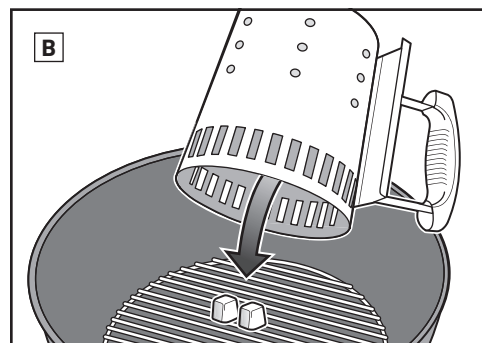
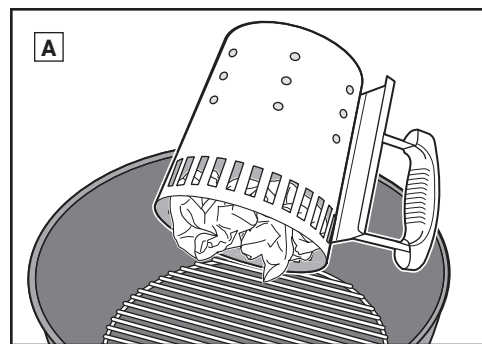
Nota: Os cubos acendedores de churrasqueira utilizados devem estar totalmente consumidos e os carvões cobertos de cinzas antes de o alimento ser colocado na grelha.

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

Acender o carvão utilizando cubos acendedores de churrasqueira

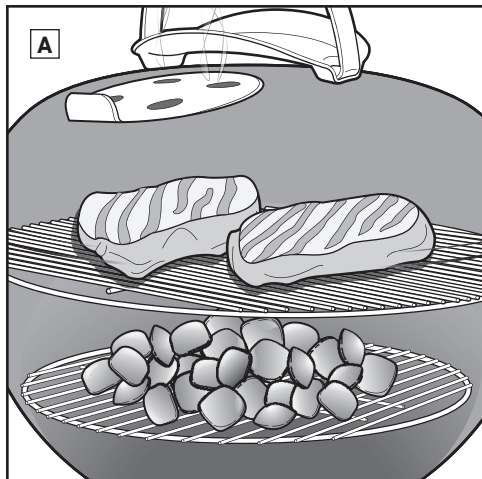
1. Construa uma pirâmide de carvão no centro da grelha de carvão (parte inferior) e insira alguns cubos acendedores de churrasqueira (vendido separadamente), dentro da pirâmide (E).
2. Utilizando um fósforo longo ou um isqueiro, acenda os cubos. Os cubos acendedores de churrasqueira vão então inflamar o carvão.
3. Espere o carvão acender completamente. Você percebe que o carvão está totalmente aceso quando está coberto por uma camada branca de cinzas. Isto pode levar de 15 a 30 minutos.
4. Quando o carvão estiver totalmente aceso, siga para as próximas páginas para ver as instruções sobre como organizar o carvão e começar a cozinhar de acordo com o método de cozimento desejado (método direto ou indireto).

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





MÉTODOS DE GRELHAR



Grelhando com calor direto

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

- Hambúrgues
- Bifes
- Costeletas
- Espetinhos
- Pedaços de frango desossado
- Filetes de peixe
- Frutos do mar
- Legumes fatiados

No método direto, o fogo fica diretamente embaixo dos alimentos **(A)**. Este método sela as superfícies da comida, desenvolvendo sabores, textura e criando uma deliciosa caramelização ao mesmo tempo em que também cozinha a comida até o centro.

O fogo direto gera calor radiante e condutivo. O calor radiante do carvão cozinha rapidamente a superfície do alimento mais próxima a ele. Ao mesmo tempo, o fogo aquece as barras de cozimento da grelha, que conduzem o calor diretamente para a superfície do alimento e criam aquelas marcas de grelha inconfundíveis e adoráveis.

Arrumando o carvão para calor direto

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

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

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

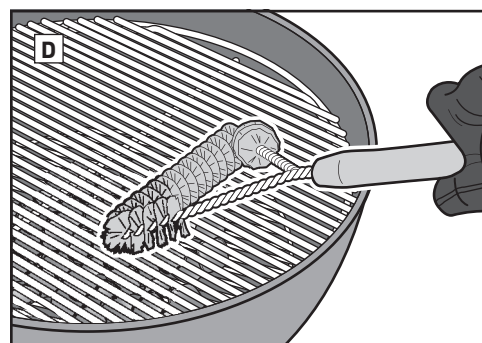
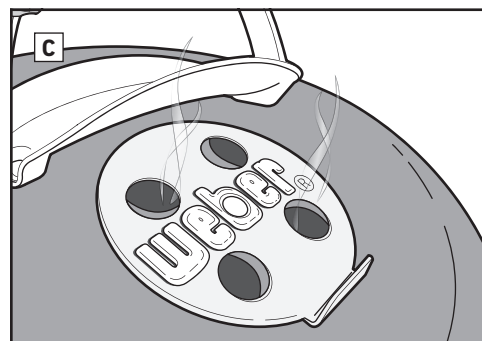
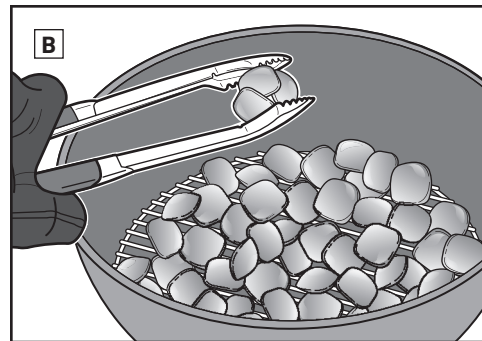
8. Coloque seu alimento sobre a grelha de cozimento.

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

9. Feche a tampa e consulte o tempo recomendado de cozimento na receita.

Quando terminar de cozinhar...

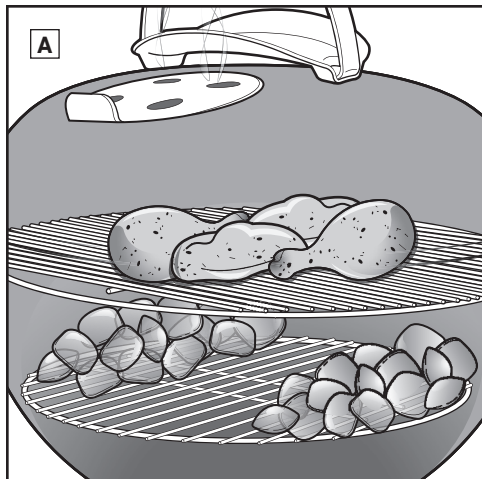
Feche os abafadores da tampa e as aberturas da cuba para apagar o carvão **(F)**.



Medição e adição de carvão para calor direto

*Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com a churrasqueira.

Diâmetro da churrasqueira	Briquetes de carvão WEBER	Briquetes de carvão	Carvão em torrões de faia*	Carvão em torrões de madeira misturada*
GO-ANYWHERE	10 briquetes	13 briquetes	½ copo (0,30 kg)	½ copo
37 cm	15 briquetes	24 briquetes	¾ copo (0,42 kg)	¾ copo
47 cm	25 briquetes	30 briquetes	1 copo (0,56 kg)	¾ copo



Grelhar com calor indireto

Utilize o método indireto para cortes maiores de carne que requerem 20 minutos ou mais para grelhar, ou para alimentos tão delicados que a exposição direta ao calor iria secá-los ou queimá-los, como:

- Assados
- Pedacos de aves com osso
- Peixe inteiro
- Filés de peixe delicados
- Costeletas

O calor indireto também pode ser utilizado para o acabamento de alimentos mais grossos ou cortes com osso que foram tostados ou dourados primeiro em calor direto.

Com calor indireto, o calor está nos dois lados da grelha ou só em um dos lados da grelha. Os alimentos são colocados na parte apagada na grelha de cozimento (A).

O calor radiante e o calor condutor continuam a ser fatores, mas não são tão intensos durante o cozimento indireto. No entanto, se a tampa da churrasqueira estiver fechada, como deverá estar, é gerado outro tipo de calor: o calor por convecção. O calor sobe, reflete-se na tampa e nas superfícies interiores da churrasqueira, e circula para cozinhar lentamente os alimentos, de forma uniforme em todos os lados.

O calor por convecção não tosta a superfície do alimento da mesma forma que o calor radiante e condutor. Cozinha mais suavemente até o centro, como o calor em um forno.

Dispor o carvão para calor indireto

1. Use sempre luvas para churrasqueira, de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contato 2 ou superior, ao usar a sua churrasqueira a carvão.

Observação: A churrasqueira, incluindo as alças, o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da cuba ficam quentes. Utilizar luvas de churrasqueira ou luvas para evitar queimar as mãos.

2. Depois de o carvão estar completamente aceso, com pinças compridas, dispor o carvão de modo que fique nos dois lados do alimento (B). Uma bandeja para pingos pode ser colocada entre o carvão para recolher pingos.

3. Colocar a grelha de cozimento.

4. Colocar a tampa na churrasqueira.

5. Abrir o abafador da tampa (C).

6. Pré-aquecer a grelha durante 10 a 15 minutos.

7. Quando a grelha de cozimento estiver pré-aquecida, utilizando uma escova para churrasqueira com cerdas em aço inoxidável, limpar a grelha de cozimento (D).

Observação: Utilizar uma escova para churrasqueira com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de cozimento ou na escova.

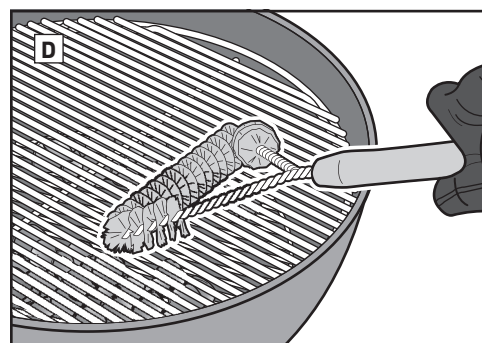
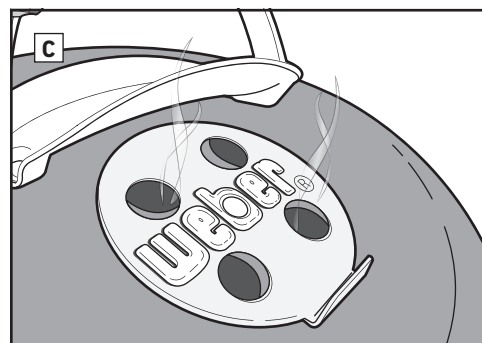
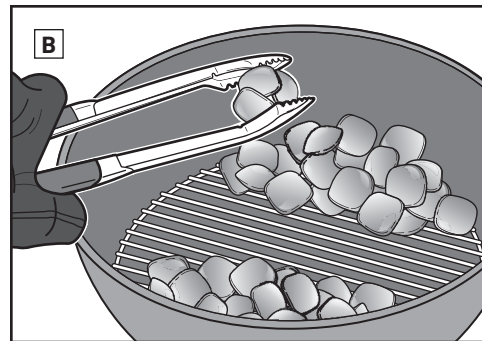
8. Abrir a tampa e colocar o alimento na grelha.

9. Colocar a tampa na churrasqueira. Consulte a receita para tempos de cozimento recomendados.

Observação: Ao remover a tampa da churrasqueira durante o cozimento, levante-a para o lado, ao invés de para cima. Levantá-la pode criar sucção, levando as cinzas para cima do alimento.

Quando terminar de cozinhar...

Feche o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da cuba para apagar o carvão.



Medição e adição de carvão para calor indireto

*Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com a churrasqueira.

Diâmetro da churrasqueira	Briquetes de carvão WEBER		Briquetes de carvão		Carvão em torrões de faia*		Carvão em torrões de madeira misturada*	
	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)
GO-ANYWHERE	5 briquetes	2 briquetes	6 briquetes	2 briquetes	½ copo (0,30 kg)	1 punhado	¼ copo	1 punhado
37 cm	6 briquetes	4 briquetes	7 briquetes	5 briquetes	½ copo (0,30 kg)	¼ copo	½ copo	¼ copo
47 cm	10 briquetes	4 briquetes	15 briquetes	7 briquetes	½ copo (0,30 kg)	1 punhado	½ copo	1 punhado



Use luvas

Use sempre luvas de churrasco ou outras luvas com isolamento térmico quando estiver utilizando sua churrasqueira a carvão. Aberturas, abafadores, alças e a cuba vão ficar quentes durante a utilização. Certifique-se de manter as mãos e antebraços protegidos.

Evite o fluido acendedor

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

Pré-aqueça a churrasqueira

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

Nota: Use uma escova de grelha com cerdas de aço inoxidável. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas nas grelhas de cozimento ou na própria escova.

Coloque óleo na comida, não na grelha

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

Mantenha o fluxo de ar

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

Coloque a tampa

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

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

Controlar a chama

Explosões de chama acontecem, o que é bom porque selam a superfície do que estiver sendo grelhado. No entanto, muitas explosões podem queimar seu alimento. Mantenha a tampa fechada o máximo possível. Isto limita a quantidade de oxigênio dentro da churrasqueira, o que ajudará a extinguir qualquer explosão de chama. Se as chamas estiverem ficando fora de controle, mova o alimento para o calor indireto temporariamente, até que a sua intensidade diminua.

Cuidado com o tempo e a temperatura

Se você estiver grelhando em um clima mais frio ou em uma altitude mais elevada, o tempo de cozimento será mais longo. Se o vento estiver forte, isto irá elevar a temperatura de uma churrasqueira a carvão. Então mantenha-se sempre perto de sua churrasqueira e lembre-se de manter a tampa fechada o máximo possível para que o calor não escape.

Frescos ou congelados

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

Mantenha a churrasqueira limpa

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

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



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

Visite www.churrasqueirasweber.com.br para obter receitas e dicas de cozimento na grelha.

	Espessura / peso	Tempo total aproximado
CARNE VERMELHA	1,9cm (¾") de espessura	4 a 6 minutos calor direto forte
	2,5cm (1") de espessura	6 a 8 minutos calor direto forte
	5cm (2") de espessura	14 a 18 minutos dourar de 6 a 8 minutos com calor direto forte e, em seguida, grelhar 8 a 10 minutos com calor indireto forte
	680g a 907g (1½lb a 2lb), 1,9cm (¾") de espessura	8 a 10 minutos calor direto médio
	1,9cm (¾") de espessura	8 a 10 minutos calor direto médio
PORCO	1,36kg a 1,81kg (3lb a 4lb)	45 a 60 minutos 15 minutos com calor direto médio e, em seguida, 30 a 45 minutos com calor indireto médio
	Elo de 85g (3oz)	20 a 25 minutos calor direto baixo
	1,9cm (¾") de espessura	6 a 8 minutos calor direto forte
	3,17cm a 3,81cm (1¼" a 1½") de espessura	10 a 12 minutos dourar de 6 minutos com calor direto forte e, em seguida, grelhar 4 a 6 minutos com calor indireto forte
	1,36kg a 1,81kg (3lb a 4lb)	1½ a 2 horas calor indireto médio
AVES	1,36kg a 1,81kg (3lb a 4lb)	1½ a 2 horas calor indireto médio
	453g (1lb)	30 minutos dourar por 5 minutos com calor direto forte, em seguida grelhar 25 minutos com calor indireto médio
	170g a 226g (6oz a 8oz)	8 a 12 minutos calor direto médio
	113g (4oz)	8 a 10 minutos calor direto médio
	85g a 170g (3oz a 6oz)	36 a 40 minutos 6 a 10 minutos com calor direto baixo e, em seguida, 30 minutos com calor indireto médio
FRUTOS DO MAR	1,81kg (4lb) a 2,26kg (5lb)	1 a 1½ horas calor indireto médio
	680g (1½lb) a 907g (2lb)	60 a 70 minutos calor indireto médio
	4,53kg (10lb) a 5,44kg (12lb)	2 a 2½ horas calor indireto médio
	0,63cm a 1,27cm (¼ a ½") de espessura	3 a 5 minutos calor direto médio
	2,54 cm a 3,17cm (1" to 1¼") de espessura	10 a 12 minutos calor direto médio
VEGETAIS	453g (1lb)	15 a 20 minutos calor indireto médio
	1,36 kg (3lb)	30 a 45 minutos calor indireto médio
	28 g (1½oz)	2 a 4 minutos calor direto forte
	1,27 cm (½") de diâmetro	6 a 8 minutos com calor direto médio
	com casca	25 a 30 minutos calor direto médio
	descascado	10 a 15 minutos calor direto médio
	shitake ou button	8 a 10 minutos calor direto médio
	portobello	10 a 15 minutos calor direto médio
	dividida ao meio	35 a 40 minutos calor indireto médio
	Fatias de 1,27cm (½")	8 a 12 minutos calor direto médio
Batata	inteira	45 a 60 minutos calor indireto médio
	Fatias de 1,27cm (½")	9 a 11 minutos cozinhar 3 minutos e, em seguida, grelhar 6 a 8 minutos com calor direto médio

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

Dicas de culinária

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

Dicas de segurança de alimentos

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







WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com