

# GENESIS II

E-310 GBS • E-410 GBS

PANDUAN PEMILIK ELPIJI

## MARI MEMANGGANG



► **Dapatkan keceriaan memanggang:** Daftarkan pemanggang gas GENESIS II Anda dan dapatkan konten khusus sehingga Anda menjadi pahlawan utama di luar ruangan.

Pendaftaran begitu mudah dan kami hanya menanyakan beberapa pertanyaan singkat. Dalam kurun waktu kurang dari dua menit, aktifkan WEBER ID unik Anda, serta dapatkan pengetahuan dan panduan WEBER seumur hidup. Tetap terinspirasi sepanjang waktu.



TELEPON



PONSEL



EMAIL



ONLINE



**59459**

040118

id - Indonesian

Simpan Panduan Pemilik ini untuk referensi di masa mendatang, baca secara menyeluruh, dan jika ada pertanyaan, hubungi kami sekarang- informasi kontak dapat ditemukan di bagian belakang panduan ini.

**Halo!** Kami sangat senang Anda telah bergabung untuk menikmati petualangan menuju keceriaan memanggang. Luangkan waktu sejenak untuk membaca Panduan Pemilik ini untuk memastikan bahwa Anda memahami dan dapat memanggang dengan cepat dan mudah. Kami ingin bersama Anda selama masa pakai pemanggang, jadi luangkan waktu hanya beberapa menit untuk mendaftarkan pemanggang Anda. Kami berjanji tidak akan pernah menjual informasi Anda atau mengirim Anda email spam. Yang kami janjikan adalah mendampingi Anda secara terus-menerus. Saat Anda mendaftarkan WEBER ID sebagai bagian dari pendaftaran, kami akan mengirimkan konten khusus terkait barbekyu hanya untuk Anda nikmati.

Jadi, mari bergabung bersama kami secara online, di ponsel cerdas Anda, atau cara apa pun yang Anda sukai agar tetap berhubungan.

Terima kasih telah memilih WEBER. Kami senang Anda bergabung di sini.



## Informasi Keselamatan Penting

Pernyataan **BAHAYA**, **PERINGATAN**, dan **HATI-HATI** digunakan di seluruh Panduan Pemilik ini untuk mempertegas informasi yang kritis dan penting. Baca dan ikuti pernyataan ini untuk membantu memastikan keselamatan dan mencegah kerusakan properti. Pernyataan tersebut dijelaskan di bawah ini.

**⚠ BAHAYA:** Menunjukkan situasi berbahaya yang, jika tidak dihindari, *akan mengakibatkan kematian atau cedera serius.*

**⚠ PERINGATAN:** Menunjukkan situasi berbahaya yang, jika tidak dihindari, *akan mengakibatkan kematian atau cedera serius.*

**⚠ HATI-HATI:** Menunjukkan situasi berbahaya yang, jika tidak dihindari, *dapat mengakibatkan cedera ringan atau sedang.*

### ⚠ BAHAYA

Jika Anda mencium bau gas:

- Matikan gas untuk alat (barbekyu).
- Padamkan nyala api.
- Buka penutup.
- Jika bau berlanjut, menjauhlah dari alat (barbekyu) dan segera hubungi pemasok gas atau pemadam kebakaran darurat.

**GUNAKAN HANYA DI LUAR RUANGAN.  
BACA PETUNJUK SEBELUM MENGGUNAKAN ALAT (BARBEKYU).**

### ⚠ PERINGATAN

- Jangan menyimpan atau menggunakan bensin atau cairan atau uap lainnya yang mudah terbakar di sekitar alat (barbekyu) ini atau yang lainnya.
- Tabung gas Elpiji yang tidak terhubung untuk digunakan tidak boleh disimpan di sekitar alat (barbekyu) ini atau alat lainnya.

**PERHATIAN UNTUK PEMASANG:** Petunjuk ini harus diberikan kepada konsumen.

**PERHATIAN UNTUK KONSUMEN:** Simpan petunjuk ini untuk referensi di masa mendatang.



**CE:845CR-0040  
ID:0845**

## Pemasangan dan Perakitan

- △ **BAHAYA:** Barbekyu ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam atau di atas kendaraan wisata atau perahu.
- △ **PERINGATAN:** Jangan menggunakan barbekyu ini kecuali semua komponen sudah terpasang dan barbekyu sudah dirakit dengan benar sesuai petunjuk perakitan.
- △ **PERINGATAN:** Jangan membangun model barbekyu ini di dalam konstruksi built-in atau slide-in.
- △ **PERINGATAN:** Jangan mengubah alat ini. Gas Elpiji bukan gas alam. Konversi atau upaya penggunaan gas alam pada unit gas Elpiji atau gas Elpiji pada unit gas alam tidak aman dan akan membatalkan garansi.
- Setiap komponen yang disegel oleh produsen tidak boleh diganti oleh pengguna.

## Pengoperasian

- △ **BAHAYA:** Gunakan barbekyu hanya di luar ruangan di area berventilasi baik. Jangan digunakan di garasi, gedung, selasar, tenda, area tertutup, atau di bawah struktur atap yang mudah terbakar.
- △ **BAHAYA:** Jangan menggunakan barbekyu ini di kendaraan atau di dalam area penyimpanan atau kargo kendaraan. Kendaraan ini termasuk, tetapi tidak terbatas pada, mobil, truk, station wagon, mini van, SUV, kendaraan wisata, dan perahu.
- △ **BAHAYA:** Ketika sedang digunakan, bahan mudah terbakar tidak boleh ada dalam jarak 65 cm (24 inci) atau kurang dari bagian belakang atau bagian samping barbekyu.
- △ **BAHAYA:** Bersihkan area memasak dari uap dan cairan yang mudah terbakar seperti bensin, alkohol, dll., serta bahan-bahan yang mudah terbakar.
- △ **BAHAYA:** Alat ini harus dijauhkan dari benda yang mudah terbakar saat digunakan.
- △ **BAHAYA:** Jangan meletakkan penutup barbekyu atau benda yang mudah terbakar di atas, atau di dalam area penyimpanan di bagian bawah barbekyu saat digunakan atau saat panas.
- △ **BAHAYA:** Jika minyak terbakar, matikan semua tungku dan biarkan penutupnya tertutup sampai apinya padam.
- △ **PERINGATAN:** Bagian yang mudah dijangkau bisa saja sangat panas. Jauhkan dari jangkauan anak-anak.
- △ **PERINGATAN:** Penggunaan alkohol, obat resep, obat tanpa resep, atau obat ilegal bisa mengurangi kemampuan konsumen untuk merakit, memindahkan, menyimpan, atau mengoperasikan barbekyu dengan benar dan aman.
- △ **PERINGATAN:** Jangan meninggalkan barbekyu tanpa pengawasan selama pemanasan atau saat digunakan. Hati-hati saat menggunakan barbekyu ini. Seluruh bagian kotak masak akan panas saat digunakan.
- △ **PERINGATAN:** Jangan memindahkan alat ini saat digunakan.
- △ **PERINGATAN:** Jauhkan kabel pasokan listrik dan slang pasokan bahan bakar dari permukaan yang panas.
- △ **HATI-HATI:** Keamanan produk ini telah diuji dan dilengkapi sertifikat yang hanya berlaku di negara tertentu. Lihat daftar negara yang terletak di bagian luar kemasan.
- Jangan menggunakan arang, briket atau batu lava dalam barbekyu ini.

## Penyimpanan dan/atau Tidak digunakan

- △ **PERINGATAN:** Bila selesai digunakan, matikan pasokan gas pada tabung gas.
- △ **PERINGATAN:** Tabung gas Elpiji harus disimpan di luar ruangan, jauh dari jangkauan anak-anak dan tidak boleh di simpan di dalam gedung, garasi atau tempat tertutup lainnya.
- △ **PERINGATAN:** Setelah disimpan dan/atau tidak digunakan beberapa lama, barbekyu harus diperiksa kebocoran gas dan gangguan tungku sebelum digunakan.
- Penyimpanan barbekyu di dalam ruangan diizinkan hanya jika tabung gas Elpiji dibuka dan dilepaskan dari barbekyu.

## DAFTAR ISI

- 2 Selamat datang di WEBER  
Informasi Keselamatan Penting
- 4 Fitur Produk  
Sistem Pemanggangan GS4  
Fitur GENESIS II
- 6 Tip dan Petunjuk  
Nyala Api - Langsung atau Tidak Langsung  
Yang Harus Dilakukan dan Harus Dihindari dalam Memanggang
- 8 Komitmen WEBER  
Garansi
- 9 Persiapan  
Ukuran Lubang Katup Tungku & Data Pemakaian GENESIS II  
Informasi Penting tentang Gas Elpiji & Sambungan Gas  
Persyaratan Tertentu untuk Pelanggan di Jepang  
Pemasangan & Pemeriksaan Kebocoran Tabung Gas Elpiji
- 12 Pengoperasian  
Pertama Kali Anda Memanggang  
Setiap Kali Anda Memanggang  
Menyalakan Pemanggang
- 14 Perawatan Produk  
Pembersihan dan Perawatan
- 16 Pemecahan Masalah
- 18 Panduan Memanggang
- 19 Komponen Pengganti

**SELALU MILIKI  
YANG TERBARU  
DAN TERBAIK**

Versi terbaru Panduan Pemilik ini dapat ditemukan secara online.

# SISTEM PEMANGGANGAN GS4

Sistem Pemanggangan Berkinerja Tinggi GS4 mengatur standar baru dalam dunia masakan luar ruangan, serta menghasilkan seri pemanggang gas GENESIS II dan GENESIS II LX di kelasnya. Sistem pemanggangan inovatif ini didasarkan pada pengalaman memanggang selama 30 tahun, keahlian di bidang kuliner, dan yang terpenting, selalu mempertimbangkan keinginan dan kebutuhan orang-orang yang sering terlibat dalam – komunitas pemanggang.

Setiap komponen GS4 dirancang secara unik agar mudah digunakan dan memberikan kepuasan tiada banding dalam menikmati pengalaman pemanggangan luar ruangan. Tungku yang dipastikan menyala setiap saat, makanan diresapi asap yang dipanggang secara merata dan terus-menerus tak peduli di mana pun ditempatkan di panggangan, dan mudah dibersihkan; Anda bisa fokus dengan hal utama – membuat orang-orang berkumpul di sekitar pemanggang.

Sistem pemanggangan GS4 terdiri dari empat komponen utama: Penyalaan TAK TERHINGGA, Tungku Berkinerja Tinggi, FLAVORIZER BARS, dan Sistem Pengelolaan Minyak. Komponen ini memastikan setiap aspek pengalaman memanggang Anda mudah dan tepercaya; dari saat tungku dinyalakan hingga perawatan umum pemanggang Anda. Dan bersama-sama, membuat mesin pemanggang terkuat dalam setiap pemanggang GENESIS II dan GENESIS II LX.



## 1 Penyalaan TAK TERHINGGA

Penyalaan TAK TERHINGGA dipastikan untuk menyala setiap waktu. Didukung oleh garansi berlimpah, yakinlah bahwa Anda akan merasa senang memanggang untuk pertama kali, setiap saat.

## 2 Tungku Berkinerja Tinggi

Bentuknya yang meruncing dan unik memberikan aliran gas yang tetap dari depan ke belakang. Ini menghasilkan penyebaran panas yang mutakhir sehingga memastikan makanan dipanggang secara merata dan terus-menerus di atas panggangan.

## 3 FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS klasik WEBER berbentuk miring sangat tepat untuk menangkap tetesan yang menjadi asap dan uap, menambahkan cita rasa asap yang nikmat luar biasa pada makanan Anda. Setiap tetesan yang tidak diuapkan mengikuti lekukan dan disalurkan dari tungku, turun menuju sistem pengelolaan minyak.

## 4 Sistem Pengelolaan Minyak

Sistem pengelolaan minyak membantu menghilangkan minyak sehingga mengurangi risiko semburan api. Tetesan yang tidak diuapkan oleh FLAVORIZER BARS disalurkan dari tungku ke dalam baki penampung cairan sekali pakai, yang terletak di dalam panci tangkapan di bawah kotak masak. Anda tinggal melepaskan panci tangkapan dan mengganti baki penampung cairan bila perlu.



# FITUR GENESIS II



## A Meja Samping dengan Gantungan Alat Terintegrasi

Gunakan meja samping agar piring, bumbu, dan peralatan tetap dalam jangkauan tangan. Gantungkan peralatan memanggang yang penting pada gantungan untuk akses yang mudah dan pengaturan ruang kerja halaman belakang Anda. Meja kiri memiliki model lipat yang dilengkapi dengan dua dan tiga tungku.

## B Termometer Built-In

Mengetahui suhu di dalam pemanggang memungkinkan Anda menyesuaikan panas bila diperlukan.

## C Panggangan GOURMET BBQ SYSTEM

Lepaskan aksesoris panggangan bundar dan ubah pemanggang Anda menjadi wajan, alat pemanggang unggas, baki pizza atau banyak opsi lainnya dari aksesoris GOURMET BBQ SYSTEM yang dipilih.

## D TUCK-AWAY warming rack

TUCK-AWAY warming rack menjaga makanan tetap hangat atau memanggang roti burger, sebagaimana masakan utama yang dimasak di bawah. Fitur TUCK-AWAY yang unik memungkinkan Anda melipatnya ke bawah bila tidak digunakan, memberikan ruang pemanggangan yang optimal dan nyaman pada penyimpanan pemanggang.

## E Mendukung iGRILL 3

Aplikasi memanggang terbaru yang esensial- termometer Bluetooth digital iGRILL 3 memantau makanan dari awal hingga akhir, menampilkan suhu secara real-time pada perangkat seluler Anda. Setelah mengunduh aplikasi iGRILL WEBER, sambungkan iGRILL ke Bluetooth, dan jalankan hingga empat batang termometer dari pemanggang ke makanan. (Dijual terpisah.)

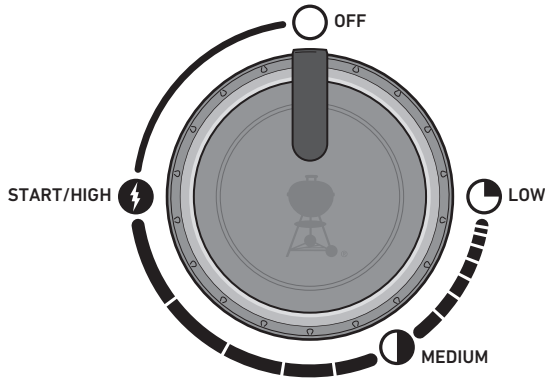
## F Akses Mudah Penyimpanan Tabung Gas

Memasang tabung gas di luar pemanggang membuat tabung mudah diakses dan dilepaskan; juga melegakan ruang penyimpanan dalam keranjang.

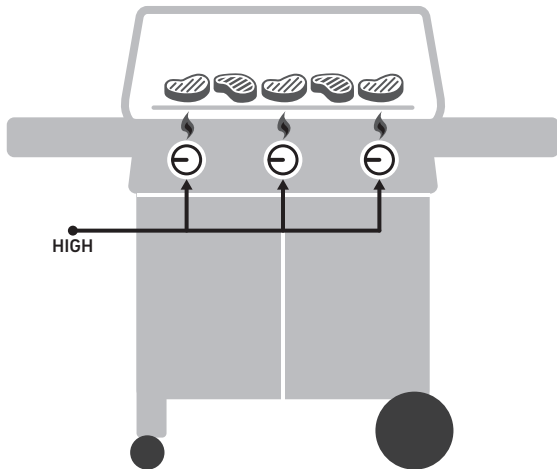
## G Desain Keranjang Terbuka

Desain keranjang terbuka yang ramping memberikan ruang tambahan dan aksesibilitas peralatan memanggang Anda.

# Nyala Api-Langsung atau Tidak Langsung



## PERSIAPAN PEMANASAN LANGSUNG

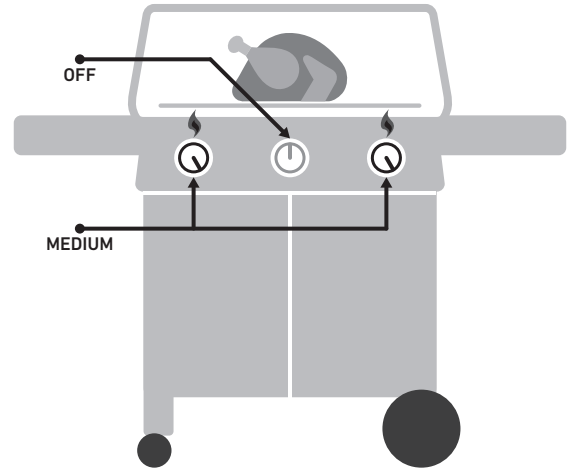


## PERSIAPAN PEMANASAN LANGSUNG

Gunakan cara langsung untuk makanan berukuran kecil dan empuk yang waktu masaknya kurang dari 20 menit seperti: hamburger, steik, daging, steik kebab, potongan ayam tanpa tulang, filet ikan, ikan bercangkang, dan potongan sayuran.

Dengan panas langsung, api berada tepat di bawah makanan. Cara ini membakar permukaan makanan, menciptakan rasa, tekstur, dan karamelisasi yang lezat sekaligus mematangkan makanan menuju ke tengah.

## PERSIAPAN PEMANASAN TIDAK LANGSUNG



## PERSIAPAN PEMANASAN TIDAK LANGSUNG

Gunakan cara tidak langsung untuk potongan daging yang lebih besar yang memerlukan waktu memanggang 20 menit atau lebih, atau untuk makanan yang terlalu halus sehingga kontak langsung dengan panas akan mengeringkan atau menghanguskannya, seperti: daging panggang, potongan unggas dengan tulang, ikan utuh, filet ikan yang tipis, ayam utuh, kalkun, dan iga. Panas tidak langsung juga dapat digunakan untuk memasak makanan yang lebih tebal atau potongan daging tulang yang telah dipanggang dan dihanguskan terlebih dahulu melalui panas langsung.

Dengan panas tidak langsung, pemanasan terjadi di kedua sisi pemanggang, atau di salah satu sisi pemanggang. Makanan berada di atas bagian yang tidak menyala pada panggangan.

# Yang Harus Dilakukan dan Harus Dihindari dalam Memanggang

## Lakukan pemanasan awal setiap saat.

Jika panggangan tidak cukup panas, makanan akan menempel, dan Anda tidak akan pernah memiliki kesempatan untuk membakar dengan benar atau menciptakan hasil barbekyu yang cantik. Meskipun resep membutuhkan api yang sedang atau kecil, selalu panaskan barbekyu pada setelan tertinggi terlebih dahulu. Buka penutup, panaskan, tutup penutup, lalu biarkan panggangan memanaskan sekitar sepuluh menit atau sampai termometer penutup membaca 260°C (500°F).

## Jangan memanggang pada panggangan yang kotor.

Meletakkan makanan di atas panggangan sebelum dibersihkan bukan gagasan yang baik. "Barang" yang tersisa pada panggangan bisa menjadi seperti lem, melekat pada panggangan dan makanan baru Anda. Untuk menghindari rasa santapan malam tadi di saat makan siang hari ini, pastikan Anda memanggang pada panggangan yang bersih. Setelah panggangan dipanaskan, gunakan sikat barbekyu bulu baja antikarat untuk membersihkan dan menghaluskan permukaan.

## Jalankan prosesnya dengan benar.

Sebelum menyalakan barbekyu, pastikan semua yang Anda butuhkan berada dalam jangkauan. Jangan lupa siapkan peralatan memanggang esensial, makanan yang telah diminyaki dan dibumbui, glasir atau saus, dan piring masak yang bersih untuk makanan yang dimasak. Kembali lagi ke dapur bukan saja melewatkan kesenangan, tetapi juga dapat menyebabkan makanan gosong. Koki Prancis menyebut ini "mise en place" (artinya, "semua ada di tempatnya"). Kami menyebutnya "ketersediaan".

## Menciptakan ruang yang cukup lega.

Menata terlalu banyak makanan di atas panggangan membatasi fleksibilitas Anda. Biarkan sedikitnya seperempat bagian panggangan kosong, dengan ruang yang cukup di antara tiap makanan, agar penjepit dapat masuk dan mudah memindahkan makanan. Kadang-kadang memanggang melibatkan keputusan sepersekitan detik dan kemampuan memindahkan makanan dari satu area ke area lain. Jadi, buatlah ruang yang cukup untuk mengoperasikan.

## Cobalah untuk tidak sibuk.

Penutup pada barbekyu lebih dari sekadar melindungi dari hujan. Yang terpenting, penutup ini untuk mencegah terlalu banyak udara masuk, dan terlalu banyak hawa panas dan asap yang keluar. Bila penutup dalam posisi tertutup, panggangan akan lebih panas, waktu memanggang akan lebih cepat, cita rasa asap akan lebih kuat, dan semburan api akan lebih sedikit. Jadi, gunakanlah penutup!

## Balikkan sekali saja.

Apa yang lebih baik dari steak lezat dengan pembakaran sempurna dan potongan indah kecokelatan? Kunci untuk mendapatkan hasil ini adalah menyimpan makanan Anda tetap di tempatnya. Kadang-kadang kita memiliki kecenderungan untuk membalikkan makanan sebelum mencapai tingkat warna dan aroma yang diinginkan. Di hampir semua kasus, Anda seharusnya membalikkan makanan sekali saja. Jika mengutak-atik lebih dari itu, Anda juga mungkin membuka penutup terlalu sering, sehingga menyebabkan serangkaian masalah tersendiri. Jadi, silakan diam dan percayakan pada barbekyu.

## Ketahui kapan harus mengendalikan api.

Saat memanggang, terkadang hal yang paling penting diketahui adalah kapan harus berhenti. Cara yang paling bisa diandalkan untuk menguji kematangan makanan Anda adalah memeriksa termometer. Permata kecil yang ramping ini akan membantu Anda menunjukkan saat penting ketika makanan Anda berada pada kondisi terbaik.

## Jangan takut bereksperimen.

Kembali ke tahun 1950-an, memanggang berarti satu hal: daging (dan hanya daging) dibakar di atas api terbuka. Di zaman modern ini koki luar ruangan tidak memerlukan dapur untuk mempersiapkan hidangan lengkap. Gunakan barbekyu untuk membuat hidangan pembuka, hidangan utama, dan bahkan hidangan penutup yang dipanggang. Daftarkan barbekyu Anda untuk menerima konten khusus yang akan menginspirasi Anda sepanjang waktu. Kami senang bergabung pada petualangan memanggang bersama Anda.



## PENJEPIT

Jadikan ini sebagai perpanjangan tangan Anda. Penjepit terbaik harus memiliki mekanisme tegangan yang ringan, pegangan tangan yang nyaman dan sebuah kunci untuk membuatnya tetap padu.



## SPATULA

Cari spatula gagang panjang yang didesain dengan leher yang bengkok sehingga bilahnya lebih rendah dari gagangnya. Ini akan menjadikan lebih mudah untuk mengangkat makanan dari panggangan.



## PENGATUR WAKTU

Hindari kekecewaan makan malam Anda hanya dengan menyetel pengatur waktu. Tidak perlu hal yang fantastis—hanya ini yang dapat diandalkan dan mudah digunakan.

## Komitmen WEBER (garansi sukarela EMEA selama 10 tahun)

Di WEBER, kami bangga akan dua hal: membuat barbekyu yang tahan lama dan memberikan layanan pelanggan yang istimewa seumur hidup.

Terima kasih telah membeli produk WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 dan Unit Bisnis Internasional (tercantum di bagian akhir buku panduan ini) ("WEBER") bangga memberikan produk yang aman, tahan lama, dan dapat diandalkan.

Ini adalah Garansi Sukarela WEBER yang diberikan kepada Anda tanpa biaya tambahan. Dokumen ini berisi informasi yang Anda perlukan untuk mendapatkan perbaikan atau penggantian produk WEBER Anda dalam hal kerusakan atau cacat yang tidak diinginkan.

**Berdasarkan hukum yang berlaku, Pemilik mempunyai beberapa hak jika ada produk yang rusak. Hak tersebut dapat mencakup kinerja tambahan atau penggantian, pengurangan harga beli, dan kompensasi. Di beberapa negara di Uni Eropa, misalnya, berupa hak resmi dua tahun yang dimulai pada tanggal penyerahan produk. Hak ini dan hak-hak hukum lainnya tetap berlaku sesuai ketentuan Garansi Sukarela ini. Bahkan, Garansi Sukarela ini memberikan hak tambahan kepada Pemilik di luar ketentuan menurut undang-undang.**

### Garansi Sukarela WEBER

WEBER menjamin, kepada Pembeli dari produk WEBER (atau dalam hal hadiah atau situasi promosi, kepada orang untuk siapa produk itu dibeli sebagai hadiah atau barang promosi) ("Pemilik"), bahwa produk WEBER bebas dari cacat material dan pengerjaan selama sepuluh (10) tahun sejak tanggal pembelian jika dirakit dan dioperasikan sesuai dengan Panduan Pemilik yang menyertainya. (Catatan: Jika Panduan Pemilik WEBER hilang atau Anda lupa menyimpan, penggantian tersedia secara online di [www.weber.com](http://www.weber.com)) Garansi ini berlaku di Eropa, Timur Tengah dan Afrika (EMEA). WEBER setuju untuk memperbaiki atau mengganti komponen yang cacat material atau pengerjaan tumpul pada batasan, penyangkalan, dan pengecualian yang tercantum di bawah ini. SEJAUH DIIZINKAN OLEH HUKUM YANG BERLAKU, GARANSI INI HANYA DIPERPANJANG UNTUK PEMBELI PERTAMA DAN TIDAK DIPINDAHTANGANKAN KEPADA PEMILIK BERIKUTNYA, KECUALI DALAM HAL HADIAH DAN BARANG PROMOSI SEPERTI DISEBUTKAN DI ATAS.

WEBER mendukung produknya dan dengan senang hati memberi Anda Garansi Sukarela yang dijelaskan untuk cacat material pada barbekyu atau komponen yang relevan, kecuali kerusakan akibat penggunaan normal.

• 'Keausan akibat penggunaan normal' mencakup berkurangnya keindahan dan hal imaterial lainnya yang terjadi seiring waktu kepemilikan barbekyu Anda, seperti karat permukaan, penyok / goresan, dll.

Namun, WEBER akan menerima Garansi Sukarela ini untuk barbekyu atau komponen yang relevan ketika kerusakan atau disfungsi tersebut disebabkan oleh cacat material.

• 'Cacat material' termasuk karat atau hangus pada komponen tertentu, atau kerusakan atau kegagalan lainnya yang menghambat Anda untuk menggunakan barbekyu dengan aman / benar.

### Tanggung Jawab Pemilik Berdasarkan Garansi Sukarela / Pengecualian Garansi ini

Untuk memastikan cakupan garansi bebas masalah, penting (tetapi tidak diharuskan) agar Anda mendaftarkan produk WEBER Anda secara online di [www.weber.com](http://www.weber.com). Harap simpan juga tanda terima penjualan dan/ atau faktur asli Anda karena Bukti Pembelian diperlukan untuk cakupan Garansi. WEBER juga memerlukan foto dari dugaan cacat, dan nomor seri barbekyu Anda, sebelum memproses klaim Garansi. Mendaftarkan produk WEBER akan memperkuat cakupan Garansi dan menyediakan hubungan langsung antara Anda dan WEBER seandainya kami perlu menghubungi Anda.

Garansi Sukarela di atas hanya berlaku jika Pemilik merawat produk WEBER secara wajar dengan mengikuti semua petunjuk perakitan, petunjuk penggunaan, dan perawatan pencegahan seperti yang dijelaskan dalam Panduan Pemilik yang menyertainya, kecuali Pemilik dapat membuktikan bahwa cacat atau kegagalan material itu tidak ada kaitannya dengan ketidakpatuhan terhadap kewajiban yang disebutkan di atas. Jika Anda tinggal di daerah pesisir, atau menempatkan produk di dekat kolam, maka perawatan termasuk pencucian dan pembilasan permukaan eksterior secara teratur seperti diuraikan dalam Panduan Pemilik yang menyertainya.

Garansi Sukarela ini batal jika ada kerusakan, penurunan kinerja, perubahan warna, dan/atau karat yang bukan merupakan tanggung jawab WEBER yang disebabkan oleh:

- Penyalahgunaan, kesalahan penggunaan, penggantian, modifikasi, kesalahan pemakaian, vandalisme, kelalaian, perakitan atau pemasangan yang tidak benar, dan kegagalan untuk melakukan perawatan normal dan rutin dengan benar;
- Serangga (seperti laba-laba) dan hewan pengerat (seperti tupai), termasuk tetapi tidak terbatas pada kerusakan slang gas;
- Paparan udara garam dan/atau sumber klorin seperti kolam renang dan kolam air panas/spa;
- Kondisi cuaca buruk seperti hujan es, angin topan, gempa bumi, tsunami atau gelombang besar, tornado atau badai parah.
- Hujan asam dan faktor-faktor lingkungan lainnya.

Penggunaan dan/atau pemasangan komponen pada produk WEBER yang bukan merupakan komponen WEBER asli akan membatalkan Garansi Sukarela ini, dan segala kerusakan yang diakibatkan dengan demikian tidak tercakup oleh Garansi Sukarela ini. Konversi dari barbekyu gas yang tidak diizinkan oleh WEBER dan bukan dilakukan oleh teknisi servis resmi WEBER akan membatalkan Garansi Sukarela ini.

### Pemrosesan Garansi

Jika Anda yakin bahwa komponen milik Anda tercakup Garansi Sukarela ini, hubungi agen pembelian Anda. Bila perlu, Anda juga bisa menghubungi Layanan Pelanggan WEBER menggunakan informasi kontak di situs web kami ([www.weber.com](http://www.weber.com)). Setelah diselidiki, WEBER akan memperbaiki atau mengganti (atas pilihannya) komponen rusak yang tercakup dalam Garansi Sukarela ini. Dalam hal perbaikan atau penggantian tidak memungkinkan, WEBER dapat memilih (atas pilihannya) untuk mengganti barbekyu yang bersangkutan dengan barbekyu yang berharga sama atau lebih mahal. WEBER akan meminta Anda mengembalikan komponen untuk pemeriksaan, dengan biaya pengiriman dibayar di muka oleh Pemilik. Biaya pengiriman akan dikembalikan ke Pemilik jika kerusakan tercakup dalam Garansi.

Saat Anda menghubungi dealer pembelian, harap menyiapkan informasi berikut ini:

- Bukti Pembelian
- Foto-foto dugaan cacat
- Nomor seri produk

### Penyangkalan

TERLEPAS DARI JAMINAN DAN PENYANGKALAN SEBAGAIMANA DIJELASKAN DALAM GARANSI SUKARELA INI, TIDAK ADA GARANSI LEBIH LANJUT ATAU PERNYATAAN SUKARELA SECARA EKSPLISIT MENGENAI TANGGUNG JAWAB YANG DIBERIKAN DI SINI YANG MELAMPAUI TANGGUNG JAWAB HUKUM YANG DIBERLAKUKAN TERHADAP WEBER. PERNYATAAN GARANSI SUKARELA YANG DISAMPAIKAN JUGA TIDAK MEMBATASI ATAU MENGECEUALIKAN SITUASI ATAU KLAIM DI MANA WEBER MEMILIKI KEWAJIBAN HUKUM SEBAGAIMANA DITETAPKAN OLEH UNDANG-UNDANG.

GARANSI TIDAK BERLAKU SETELAH MASA GARANSI SUKARELA SEPULUH (10) TAHUN. TIDAK ADA GARANSI LAIN YANG DIBERIKAN OLEH SIAPA PUN, TERMASUK DEALER ATAU PENGECEK, TERHADAP PRODUK APA PUN (SEPERTI "JAMINAN TAMBAHAN"), YANG MENGIKAT WEBER. HAK EKSKLUSIF DARI GARANSI SUKARELA INI ADALAH PERBAIKAN ATAU PENGGANTIAN KOMPONEN ATAU PRODUK.

DALAM KONDISI APA PUN BERDASARKAN GARANSI SUKARELA INI GANTI RUGI TIDAK BOLEH LEBIH BESAR DARI JUMLAH HARGA PEMBELIAN PRODUK WEBER YANG DIJUAL.

KOMPONEN DAN AKSESORI YANG DIGANTI BERDASARKAN GARANSI SUKARELA INI HANYA DIJAMIN SESUAI SISA MASA GARANSI SUKARELA ASLI SEPULUH (10) TAHUN YANG DISEBUTKAN DI ATAS.

BATASAN INI TIDAK BERLAKU DALAM KASUS KELALAIAN YANG DISENGAJA DAN MENCOLOK SERTA KASUS CEDERA PADA KEHIDUPAN ATAU KESEHATAN MANUSIA ATAU CEDERA DIRI BAIK CEDERA TERSEBUT MERUPAKAN KESALAHAN WEBER MAUPUN PERWAKILAN HUKUM ATAU AGENNYA.

GARANSI SUKARELA INI HANYA BERLAKU UNTUK PENGGUNAAN PRIBADI DAN TIDAK BERLAKU UNTUK BARBEKYU WEBER YANG DIGUNAKAN DALAM PENGATURAN KOMERSIAL, KOMUNAL ATAU MULTIUNIT SEPERTI RESTORAN, HOTEL, RESOR, ATAU PROPERTI SEWAAN.

WEBER DARI WAKTU KE WAKTU DAPAT MENGUBAH DESAIN PRODUKNYA. TIDAK ADA BAGIAN DALAM GARANSI SUKARELA INI YANG BISA DITAFSIRKAN SEBAGAI MEWAJIBKAN WEBER UNTUK MEMASUKKAN PERUBAHAN DESAIN TERSEBUT KE DALAM PRODUK YANG DIBUAT SEBELUMNYA, DAN PERUBAHAN TERSEBUT TIDAK BOLEH DITAFSIRKAN SEBAGAI PENGAKUAN BAHWA DESAIN SEBELUMNYA ADALAH cacat.



## LINDUNGI INVESTASI ANDA

Lindungi pemanggang Anda dari cuaca dengan tutup pemanggang premium yang tangguh.

## Ukuran Lubang Katup Tungku & Data Pemakaian GENESIS II

UKURAN LUBANG KATUP TUNGKU					
Negara	Kategori Gas	Model 2 Tungku	Model 3 Tungku	Model 4 Tungku	Model 6 Tungku
Afrika Selatan, Belanda, Cina, Denmark, Estonia, Finlandia, Hong Kong, Hongaria, India, Islandia, Israel, Jepang, Korea, Latvia, Lituania, Malta, Norwegia, Republik Ceska, Republik Slowakia, Rumania, Rusia, Singapura, Siprus, Slovenia, Swedia, Turki	I <sub>3B/P</sub> (30 mbar atau 2,8 kPa)	Tungku Utama 1,02 mm	Tungku Utama 1,00 mm	Tungku Utama 1,00 mm	Tungku Utama 0,90 mm
Belgia, Inggris, Irlandia, Italia, Luksemburg, Portugal, Prancis, Spanyol, Swiss, Yunani,	I <sub>3</sub> (28-30/37 mbar)	Tungku Utama 0,94 mm	Tungku Utama 0,94 mm	Tungku Utama 0,92 mm	Tungku Utama 0,84 mm
Polandia	I <sub>3P</sub> (37 mbar)	Tungku Utama 0,94 mm	Tungku Utama 0,94 mm	Tungku Utama 0,92 mm	Tungku Utama 0,84 mm
Austria, Jerman	I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	Tungku Utama 0,86 mm	Tungku Utama 0,86 mm	Tungku Utama 0,84 mm	Tungku Utama 0,78 mm

DATA PEMAKAIAN			
Model 2 Tungku	Model 3 Tungku	Model 4 Tungku	Model 6 Tungku
7,6 kW Propana 8,7 kW Butana	11,0 kW Propana 12,6 kW Butana	14,1 kW Propana 16,2 kW Butana	17,6 kW Propana 20,2 kW Butana
543 g/j Propana 633 g/j Butana	786 g/j Propana 917 g/j Butana	1008 g/j Propana 1179 g/j Butana	1258 g/j Propana 1470 g/j Butana

### Informasi Penting tentang Gas Elpiji & Sambungan Gas

#### Apa itu Elpiji?

Gas minyak bumi cair, disebut juga Elpiji atau gas Elpiji, merupakan produk berbasis minyak bumi yang mudah terbakar, yang digunakan sebagai bahan bakar barbekyu Anda. Ketika tidak ditampung, produk ini berupa gas pada suhu dan tekanan yang sedang. Namun, pada tekanan sedang di dalam wadah, seperti tabung, Elpiji ini berupa cairan. Ketika tekanan dilepaskan dari tabung, cairan segera menguap dan menjadi gas.

#### Tip Aman untuk Menangani Tabung Gas Elpiji

- Tabung gas Elpiji yang penyok atau berkarat bisa berbahaya dan harus diperiksa oleh pemasok gas Elpiji Anda. Jangan menggunakan tabung dengan katup yang rusak.
- Meskipun tabung gas Elpiji mungkin kelihatan kosong, gas bisa saja masih ada, dan tabung harus diangkat dan disimpan dengan cara yang tepat.
- Tabung gas Elpiji harus dipasang, diangkat dan disimpan dalam posisi tegak dan aman. Tabung tidak boleh dijatuhkan atau ditangani secara kasar.
- Jangan menyimpan atau mengangkat tabung gas Elpiji ketika suhu mencapai 50°C (125°F) (tabung menjadi terlalu panas bila dipegang dengan tangan).

#### Persyaratan Tabung Gas Elpiji

- Gunakan tabung dengan kapasitas minimum 3 kg dan kapasitas maksimum 13 kg.

#### Apa itu Regulator?

Barbekyu gas Anda dilengkapi dengan regulator tekanan, yang berupa alat untuk mengontrol dan menjaga tekanan gas yang sama ketika gas dilepaskan dari tabung gas Elpiji.

#### Persyaratan Regulator dan Slang

- Di Inggris, barbekyu ini harus dilengkapi dengan regulator yang memenuhi BS 3016, yang memiliki output nominal sebesar 37 milibar.
- Panjang slang tidak boleh lebih dari 1,5 meter.
- Hindari menggulung slang.
- Regulator dan perakitan slang pengganti harus sesuai dengan yang ditentukan oleh Weber-Stephen Products LLC.

### Persyaratan Tertentu untuk Pelanggan di Jepang

#### Persyaratan Tabung Gas Elpiji

- Untuk konsumen di Jepang, gunakan tabung dengan kapasitas minimum 2 kg dan kapasitas maksimum 8 kg.

#### Persyaratan Slang

- Untuk pelanggan di Jepang, panjang slang minimal harus 90 cm.

**⚠ PENTING:** Kami sarankan Anda mengganti slang gas pada barbekyu gas Anda setiap lima tahun. Beberapa negara mungkin menerapkan beberapa ketentuan agar slang gas diganti sebelum lima tahun, dalam hal ini ketentuan negara tersebut yang berlaku.

Untuk penggantian rakitan slang, regulator, dan katup, hubungi Perwakilan Layanan Pelanggan di daerah Anda dengan menggunakan informasi kontak yang ada di situs web kami. [Login ke Weber.com.](#)



### SIKAT DAN LAP PEL

Cari sikat yang mempunyai bulu silikon tahan panas dan gagang panjang, serta lap pel yang memiliki benang katun panjang yang dapat membersihkan saus berbahan dasar cuka dan bahan pengencer.

## Pemasangan & Pemeriksaan Kebocoran Tabung Gas Elpiji

### Pasang Regulator ke Tabung

1) Pastikan semua tombol kontrol tungku berada pada posisi **Off**. Periksalah dengan menekan dan memutar tombol searah jarum jam.

2) Kenali jenis regulator Anda dan pasang regulator ke tabung gas Elpiji dengan mengikuti petunjuk pemasangan yang sesuai.

*Catatan: Pastikan bahwa katup tabung gas Elpiji atau tuas regulator ditutup sebelum dipasang.*

#### Memasang dengan Memutar ke Kanan (A)

Pasang regulator ke tabung dengan memutar sambungan ke kanan **(a)**. Posisikan regulator sehingga lubang ventilasinya **(b)** menghadap ke bawah.

#### Memasang dengan Memutar ke Kiri (B)

Pasang regulator ke tabung dengan memutar sambungan ke kiri.

#### Menyambungkan dengan Memutar Tuas dan Memasangkan di Tempatnya (C)

Putar tuas regulator **(a)** ke kanan ke posisi **off**. Dorong regulator pada katup tabung dan tetap tekan. Geser ring ke bawah untuk menutup **(c)**. Jika regulator tidak mengunci, ulangi prosedur.

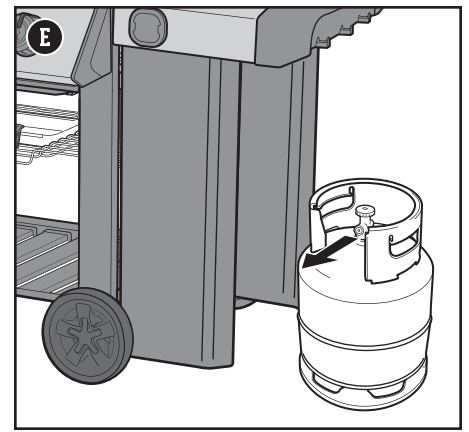
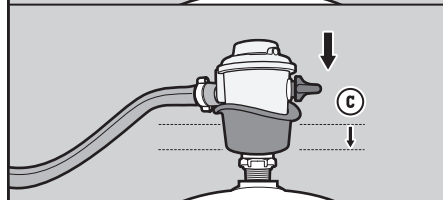
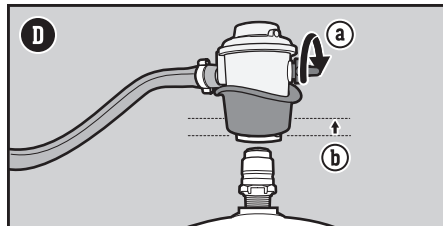
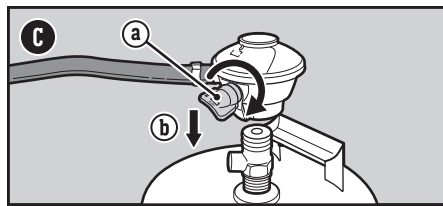
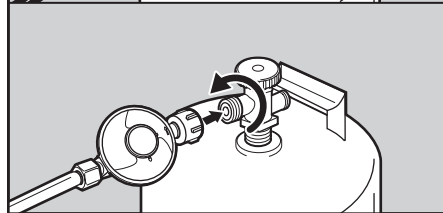
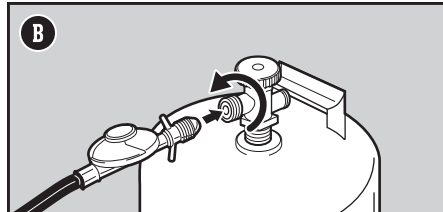
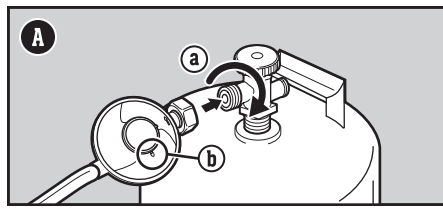
#### Pasang dengan Menggeser Ring (D)

Pastikan tuas regulator berada di posisi **off (a)**. Geser ring regulator ke atas **(b)**. Dorong regulator ke katup tabung dan tetap tekan. Geser ring ke bawah untuk menutup **(c)**. Jika regulator tidak mengunci, ulangi prosedur.

*Catatan: Ilustrasi regulator yang ditampilkan dalam manual ini mungkin tidak sama dengan regulator yang Anda gunakan untuk pemanggang Anda, karena peraturan negara atau daerah yang berbeda.*

### Penempatan Tabung Gas Elpiji

1) Letakkan tabung di lantai di luar kabinet dasar di sisi kanan pemanggang. Putar tabung agar katup yang terbuka menghadap bagian depan pemanggang **(E)**.



## Apa itu Pemeriksaan Kebocoran?

Setelah tabung gas Elpiji terpasang dengan benar, perlu dilakukan pemeriksaan kebocoran. Pemeriksaan kebocoran adalah cara yang bisa diandalkan untuk memastikan bahwa gas tidak bocor setelah Anda memasang tabung. Sambungan regulator ke tabung harus diuji setiap kali tabung diisi ulang dan dipasang ulang.

## Memeriksa Kebocoran Gas

- 1) Basahi sambungan pada tabung dan regulator dengan larutan air sabun, menggunakan botol semprot, sikat atau kuas. Anda bisa membuat sendiri larutan air sabun dengan mencampur 20% sabun cair dengan 80% air; atau, Anda dapat membeli larutan pemeriksaan kebocoran di bagian pipa di toko perkakas.
- 2) Kenali jenis regulator Anda. Nyalakan pasokan gas dengan memutar katup tabung ke kiri (G) atau dengan memindahkan tuas regulator ke posisi on (H).
- 3) Jika muncul gelembung (I) pada sambungan regulator ke tabung atau sambungan slang regulator ke regulator, itu berarti ada kebocoran:
  - a) Matikan pasokan gas. **JANGAN MENGOPERASIKAN PEMANGGANG.** Hubungi Perwakilan Layanan Pelanggan di daerah Anda dengan menggunakan informasi kontak yang ada di situs web kami.
- 4) Jika tidak muncul gelembung, pemeriksaan kebocoran selesai:
  - a) Matikan pasokan gas dan bilas sambungan dengan air.

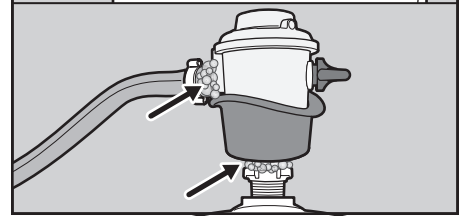
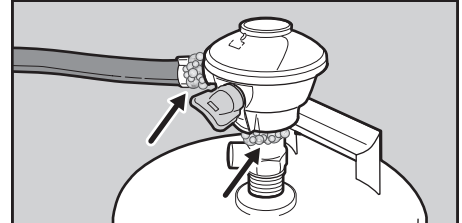
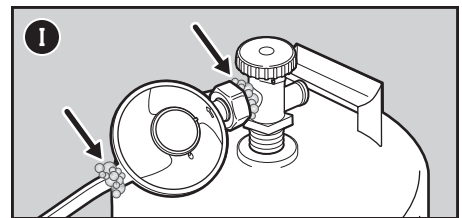
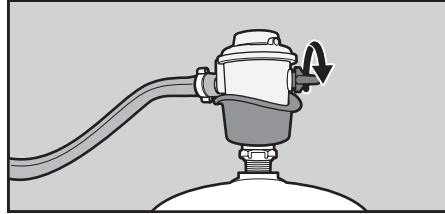
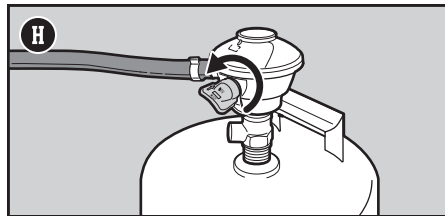
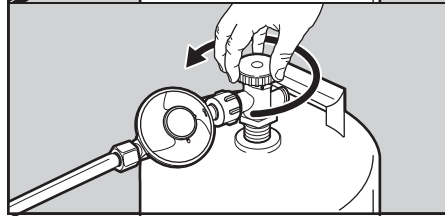
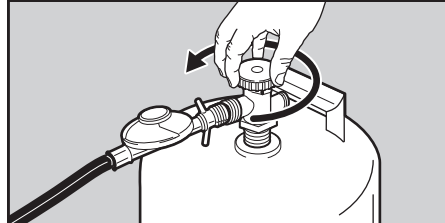
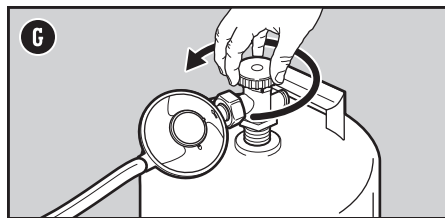
**CATATAN:** Karena beberapa larutan uji kebocoran, termasuk sabun dan air, mungkin bersifat sedikit korosif, maka semua sambungan harus dibilas dengan air setelah memeriksa kebocoran.

## Tindakan Antisipasi Pemeriksaan Kebocoran Tambahan

Sistem bahan bakar pada pemanggang Anda mengutamakan koneksi dan sambungan lain. Koneksi buatan pabrik ini telah benar-benar diperiksa untuk kebocoran gas dan tungku telah melalui uji nyala api. WEBER menganjurkan untuk melakukan pemeriksaan kebocoran menyeluruh tambahan setelah perakitan, serta pemeriksaan tahunan. Petunjuk tentang ini dapat ditemukan secara online di Weber.com.

## Lepaskan Regulator dari Tabung

- 1) Pastikan bahwa katup tabung gas Elpiji atau tuas regulator sepenuhnya ditutup.
- 2) Lepaskan regulator.



⚠ **BAHAYA:** Jangan menggunakan nyala api untuk memeriksa kebocoran gas. Pastikan tidak ada percikan api atau api terbuka di area itu ketika Anda memeriksa kebocoran.

⚠ **BAHAYA:** Kebocoran gas dapat mengakibatkan kebakaran atau ledakan.

⚠ **BAHAYA:** Jangan mengoperasikan barbekyu jika ada kebocoran gas.

⚠ **BAHAYA:** Jika Anda melihat, mencium bau, atau mendengar desis gas yang keluar dari tabung gas Elpiji:

1. Menjauhlah dari tabung gas Elpiji.
2. Jangan coba-coba memperbaiki masalah sendirian.
3. Hubungi layanan pemadam kebakaran darurat.

⚠ **BAHAYA:** Tutup selalu katup tabung sebelum melepaskan regulator. Jangan coba melepaskan regulator gas dan rakitan slang atau sambungan gas pada saat pemanggang dioperasikan.

⚠ **BAHAYA:** Jangan menyimpan tabung gas Elpiji cadangan di bawah atau di dekat barbekyu ini. Jangan mengisi tabung di atas 80%. Kegagalan untuk mengikuti dengan cermat petunjuk ini bisa menimbulkan kebakaran yang dapat menyebabkan kematian atau cedera serius.



## Pertama Kali Anda Memanggang

### Melakukan Pembakaran Awal

Panaskan pemanggang pada setelan tertinggi, dengan penutup pada posisi tertutup, setidaknya selama 20 menit sebelum memanggang untuk pertama kali.

## Setiap Saat Anda Memanggang

### Perawatan Antar Waktu Memanggang

Rencana perawatan Antar Waktu Memanggang termasuk langkah berikut yang sederhana, tetapi penting, yang harus selalu dilakukan sebelum memanggang.

### Memeriksa Minyak

Pemanggang Anda dibuat dengan sistem pengelolaan minyak yang menyalurkan minyak dari makanan ke dalam wadah sekali pakai. Ketika Anda memasak, minyak disalurkan ke baki minyak geser dan masuk ke baki penampung cairan sekali pakai yang melapisi panci tangkapan. Sistem ini harus dibersihkan setiap kali Anda memanggang untuk mencegah kebakaran.

- 1) Pastikan pemanggang dalam kondisi mati dan dingin.
- 2) Lepaskan baki minyak geser dengan cara menarik baki keluar dari kabinet (A). Buang minyak dengan pengikis plastik.
- 3) Lepaskan panci tangkapan dengan cara menekan pengancing panci tangkapan (B). Periksa minyak berlebih di dalam baki penampung sekali pakai yang melapisi panci tangkapan. Bila perlu, buang penampung cairan sekali pakai dan ganti dengan yang baru.
- 4) Pasang kembali semua komponen.

### Periksa Slang

Pemeriksaan rutin slang perlu dilakukan.

- 1) Pastikan pemanggang dalam kondisi mati dan dingin.
- 2) Periksa slang dari tanda-tanda retak, lecet, atau sayatan (C). Jika slang ternyata rusak dengan cara apa pun, jangan menggunakan pemanggang itu.

### Memanaskan Pemanggang

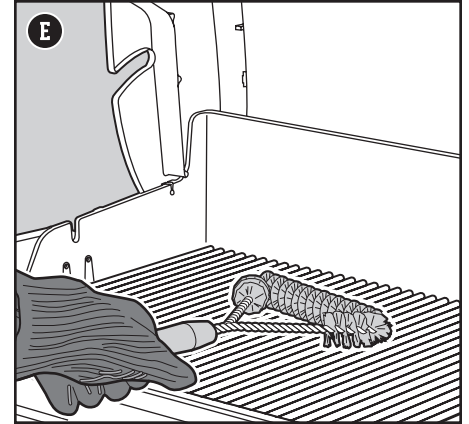
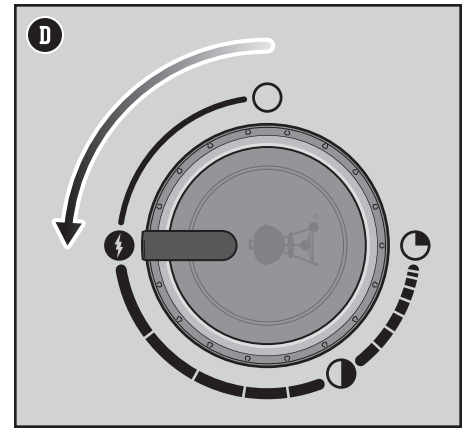
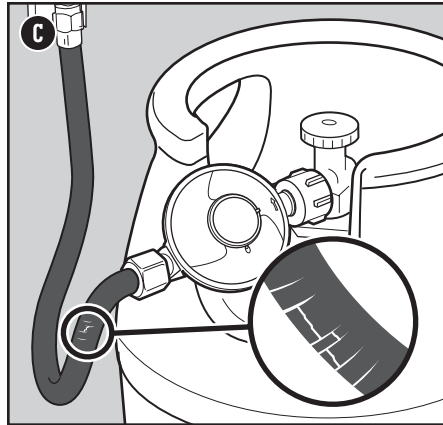
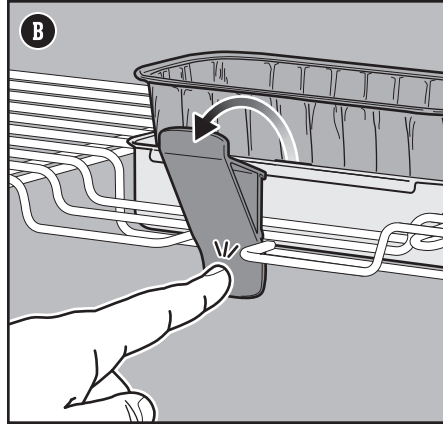
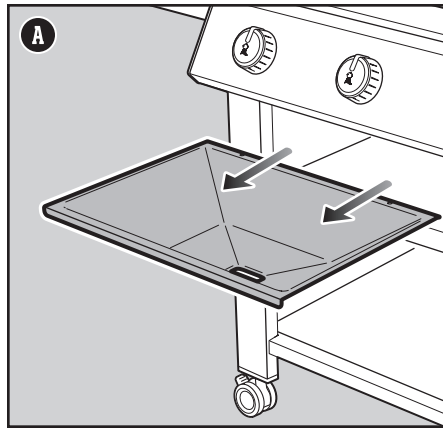
Memanaskan pemanggang penting dilakukan untuk keberhasilan memanggang. Pemanasan membantu mencegah makanan menempel ke panggangan dan menjadikan panggangan cukup panas untuk membakar dengan benar. Pemanasan juga bisa membakar sisa-sisa makanan yang dimasak sebelumnya.

- 1) Buka tutup pemanggang.
- 2) Nyalakan pemanggang Anda sesuai dengan petunjuk penyalaan di dalam Panduan Pemilik ini.
- 3) Tutup penutup.
- 4) Panaskan pemanggang dengan semua tungku pada posisi start/high (1) selama 10 sampai 15 menit atau hingga termometer menunjukkan suhu 260°C (500°F) (D).

### Membersihkan Panggangan

Setelah dipanaskan, sisa-sisa makanan atau serpihan yang tertinggal dari penggunaan sebelumnya akan lebih mudah dibersihkan. Panggangan yang dibersihkan juga akan mencegah makanan Anda menempel.

- 1) Sikat panggangan dengan sikat pemanggang bulu baja antikekarat segera setelah dipanaskan (E).



⚠ **BAHAYA:** Jangan melapisi baki minyak geser atau kotak masak dengan foil aluminium.

⚠ **BAHAYA:** Periksa baki minyak geser dan panci tangkapan kalau-kalau ada timbunan minyak sebelum digunakan. Buang sisa minyak untuk menghindari terbakarnya minyak.

⚠ **PERINGATAN:** Gunakan sarung tangan barbekyu atau sarung tangan tahan panas saat mengoperasikan pemanggang.

⚠ **PERINGATAN:** Sikat pemanggang harus diperiksa bulunya dan dari pemakaian terlalu lama secara berkala. Ganti sikat jika bulu yang lepas ditemukan pada panggangan atau sikat. WEBER menganjurkan untuk membeli sikat pemanggang bulu baja antikekarat pada permulaan setiap musim semi.





⚠ **PERINGATAN:** Jika slang ternyata rusak dengan cara apa pun, jangan menggunakan pemanggang itu. Ganti hanya menggunakan slang pengganti resmi WEBER.

⚠ **PERINGATAN:** Jaga agar lubang ventilasi di sekitar tangki tetap bersih dan bebas dari serpihan.

## Menyalakan Pemanggang


### Menggunakan Sistem Pemantik Elektronik untuk Menyalakan Pemanggang

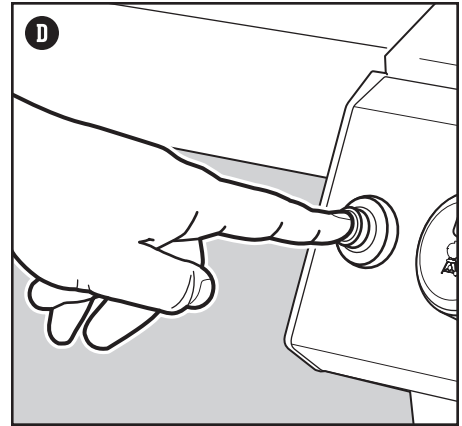
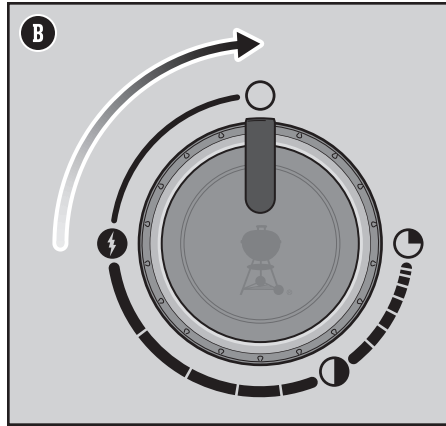
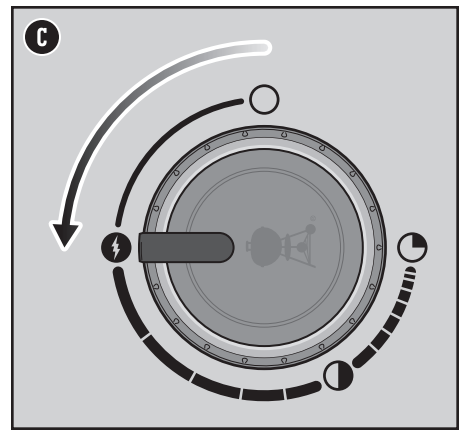
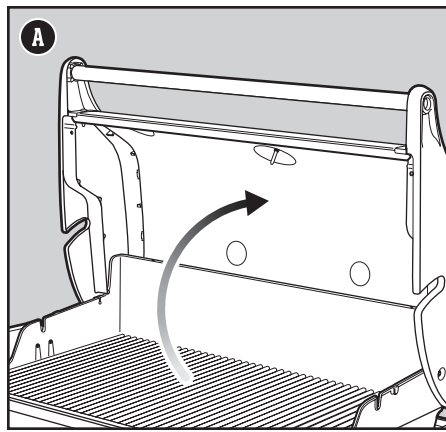
Setiap tombol kontrol mengoperasikan masing-masing tungku, dan setiap tungku menyala secara sendiri-sendiri. Nyalakan tungku mulai dari kiri ke kanan. Semua tungku harus dinyalakan untuk pemanasan awal, tetapi tidak semua tungku harus dinyalakan saat memanggang.

- 1) Buka tutup pemanggang (A).
- 2) Pastikan semua tombol kontrol tungku berada pada posisi  off. Periksalah dengan menekan dan memutar tombol ke kanan (B).  
*Catatan: Penting agar semua tombol kontrol tungku berada pada posisi off  sebelum menyalakan tabung gas Elpiji.*
- 3) Nyalakan pasokan gas dengan memutar katup tabung ke kiri atau dengan memindahkan tuas regulator ke posisi on tergantung pada sambungan regulator/tabung Anda.
- 4) Mulailah dari tungku paling kiri. Tekan tombol kontrol tungku dan putar ke kirimenuju posisi  start/high (C).
- 5) Tekan dan tahan tombol pemantik elektronik (D). Anda akan mendengar bunyi "tik".
- 6) Pastikan tungku menyala dengan melihat melalui panggangan dan melalui lubang setengah lingkaran pada FLAVORIZER BARS.
- 7) Jika tungku tidak menyala, putar tombol kontrol tungku ke posisi off  dan tunggu selama lima menit untuk membiarkan gas hilang sebelum mencoba menyalakan tungku kembali.
- 8) Jika tungku menyala, ulangi langkah 4 sampai 6 untuk menyalakan tungku lainnya.

Misalnya tungku gagal menyala menggunakan pemantik elektronik, lihat bagian PEMECAHAN MASALAH. Di sana Anda akan menemukan petunjuk tentang menyalakan pemanggang dengan korek untuk membantu menetapkan masalah yang tepat.

### Memadamkan Tungku

- 1) Tekan tiap tombol kontrol tungku lalu putar ke kanan semuanya menuju posisi off .
- 2) Matikan pasokan gas pada tabung gas Elpiji.



⚠ PERINGATAN: Buka penutup selama penyalan.

⚠ PERINGATAN: Jangan bersandar di pemanggang terbuka ketika menyalakan atau memasak.

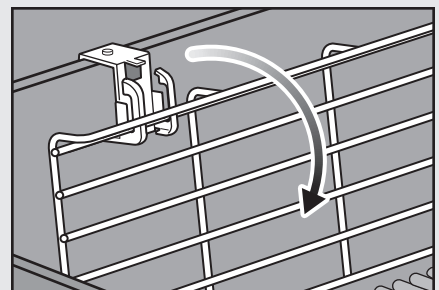
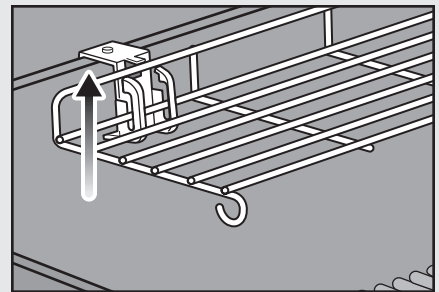
⚠ PERINGATAN: Masing-masing tungku harus dinyalakan secara sendiri-sendiri dengan menekan tombol pemantik elektronik.

⚠ PERINGATAN: Jika proses penyalaan tidak terjadi dalam empat detik dari upaya menyalakan tungku yang pertama, putar tombol kontrol tungku ke posisi off. Tunggu lima menit untuk membiarkan gas yang terkumpul menghilang, lalu ulangi lagi prosedur penyalaan.

## Mengoptimalkan Ruang Pemanggang

### Menggunakan TUCK-AWAY Warming Rack

- Gunakan warming rack untuk menjaga makanan tetap hangat atau lipat bila tidak digunakan. Untuk melipat warming rack, angkat rack sedikit lalu putar ke bawah.
- Gunakan sarung tangan tahan panas saat mengatur rack.



PERALATAN MEMANGGANG YANG HARUS DIMILIKI • PERALATAN MEMANGGANG YANG HARUS DIMILIKI • PERALATAN MEMANGGANG YANG HARUS DIMILIKI • PERALATAN MEMANGGANG YANG HARUS DIMILIKI



**SARUNG TANGAN BARBEKYU**

Bila Anda ragu, pakailah sarung tangan ini. Yang bagus adalah yang mengisolasi dan melindungi kedua tangan maupun lengan.

## Pembersihan dan Perawatan

### Membersihkan Bagian Dalam Pemanggang

Seiring waktu, kinerja pemanggang Anda dapat berkurang jika tidak dirawat dengan benar. Suhu yang rendah, pemanasan yang tidak merata, dan makanan yang menempel pada panggangan, semuanya merupakan pertanda bahwa pembersihan dan perawatan harus dilakukan. Saat pemanggang Anda dalam kondisi mati dan dingin, mulai dengan membersihkan bagian dalam, dari atas ke bawah. Pembersihan secara menyeluruh disarankan agar dilakukan minimal dua kali dalam setahun. Penggunaan terus-menerus mungkin memerlukan pembersihan per kuartal.

### Membersihkan Penutup

Dari waktu ke waktu Anda mungkin melihat serpihan "seperti cat" di bagian dalam penutup. Selama digunakan, minyak dan asap secara perlahan akan berubah menjadi karbon dan mengendap di dalam penutup. Endapan ini akhirnya akan mengelupas, dan terlihat sangat mirip dengan cat. Endapan ini tidak beracun, namun serpihannya bisa jatuh ke makanan jika Anda tidak membersihkan penutup secara teratur.

- 1) Sikat minyak terkarbonasi dari dalam penutup dengan sikat pemanggang bulu baja antikerat (A). Untuk mengurangi timbunan, bagian dalam penutup dapat diseka dengan kertas tisu setelah pemanggang di saat pemanggang masih hangat (bukan panas).

### Membersihkan Panggangan

Jika Anda telah membersihkan panggangan seperti yang disarankan, serpihan pada panggangan seharusnya sedikit.

- 1) Sambil terpasang, sikat panggangan untuk menghilangkan serpihan dengan sikat pemanggang bulu baja antikerat (B).
- 2) Keluarkan panggangan dan pisahkan.

### Membersihkan FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS menangkap tetesan yang menjadi asap dan uap, menambahkan cita rasa ke makanan Anda. Setiap tetesan yang tidak diuapkan oleh FLAVORIZER BARS disalurkan dari tungku. Kondisi ini membantu mencegah semburan api di dalam pemanggang, dan melindungi tungku dari kebuntuan.

- 1) Bersihkan FLAVORIZER BARS dengan pengikis plastik (C).
- 2) Bila perlu, bersihkan FLAVORIZER BARS dengan sikat pemanggang bulu baja antikerat.
- 3) Lepaskan FLAVORIZER BARS dan pisahkan.

### Membersihkan Tungku

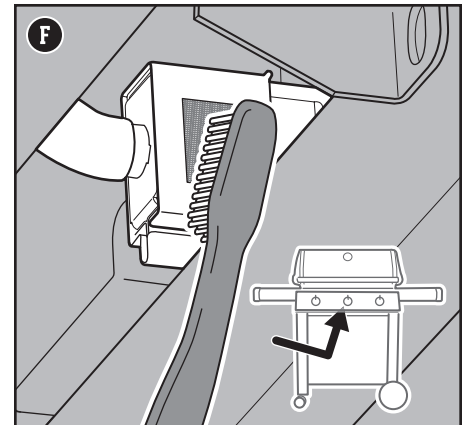
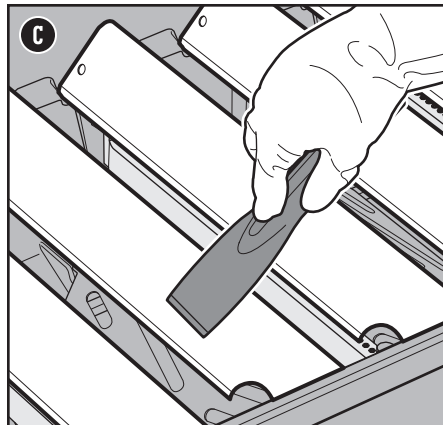
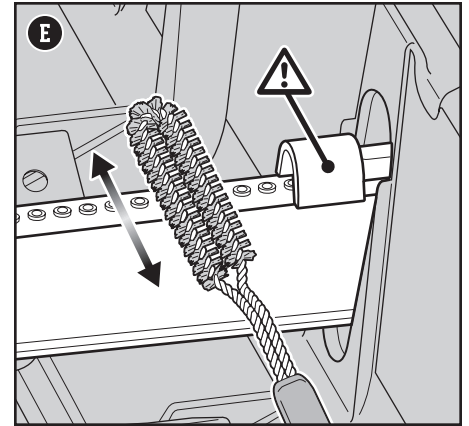
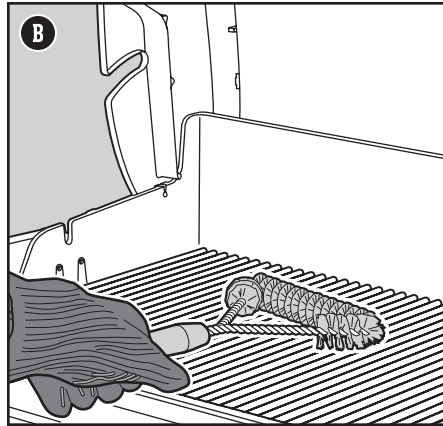
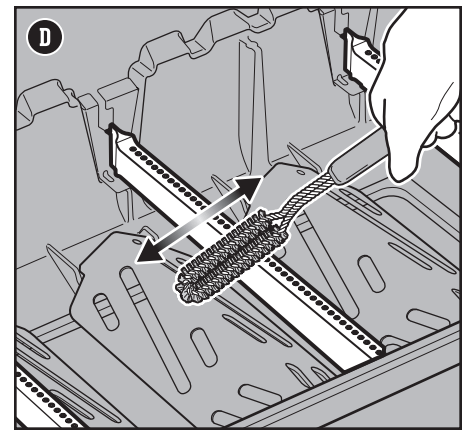
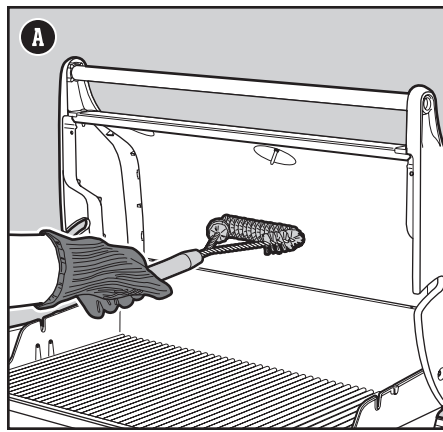
Dua area pada tungku yang menjadi kunci dalam menghasilkan kinerja optimal adalah lubang tungku (lubang kecil menonjol yang menyusuri panjang tungku) dan kasa serangga di ujung tungku. Membuat area ini tetap bersih penting untuk pengoperasian yang aman.

#### Membersihkan Lubang Tungku

- 1) Gunakan sikat pemanggang bulu baja antikerat yang bersih untuk membersihkan bagian luar tungku dengan menyikat di bagian atas lubang tungku (D).
- 2) Saat membersihkan tungku, hindari merusak elektroda pemantik dengan cara menyikat sekitar daerah tersebut dengan hati-hati (E).

#### Membersihkan Kasa Serangga

- 1) Letakkan ujung tungku di bagian bawah panel kontrol tempat bertemunya tungku dengan katup.
- 2) Bersihkan kasa serangga di masing-masing tungku menggunakan sikat bulu yang lembut (F).



⚠ **PERINGATAN:** Matikan barbekyu dan tunggu sampai dingin sebelum membersihkan secara menyeluruh.

⚠ **PERINGATAN:** Seiring waktu, permukaan yang kasar lambat laun dapat terbentuk pada FLAVORIZER BARS. Saat menanganinya, dianjurkan agar menggunakan sarung tangan. Jangan membersihkan FLAVORIZER BARS atau panggangan di dalam wastafel, pencuci piring, atau oven swabersih.

⚠ **PERINGATAN:** Saat membersihkan tungku, jangan menggunakan sikat yang telah dipakai untuk membersihkan panggangan. Jangan menyimpan benda tajam ke dalam lubang tungku.

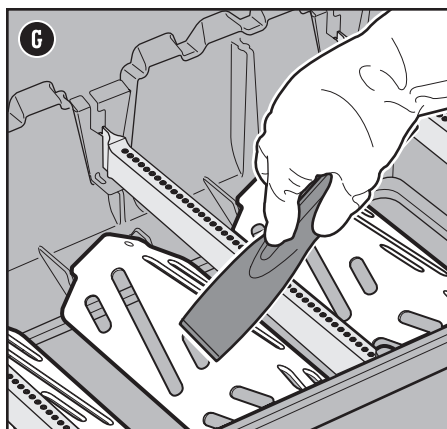
⚠ **HATI-HATI:** Jangan meletakkan komponen barbekyu di atas meja samping karena bisa menggores cat atau permukaan baja antikerat.

⚠ **HATI-HATI:** Jangan menggunakan bahan-bahan berikut ini untuk membersihkan barbekyu: poles atau cat baja antikerat abrasif, pembersih yang mengandung asam, terpentin mineral atau xilena, pembersih oven, pembersih abrasif (pembersih dapur), atau bantalan pembersih abrasif.

## Membersihkan Deflektor Panas

Tertletak di bawah tungku, deflektor panas menyebarkan panas secara merata di seluruh kotak masak ketika memasak. Membuat deflektor panas tetap bersih akan meningkatkan kinerja memasak pemanggang Anda.

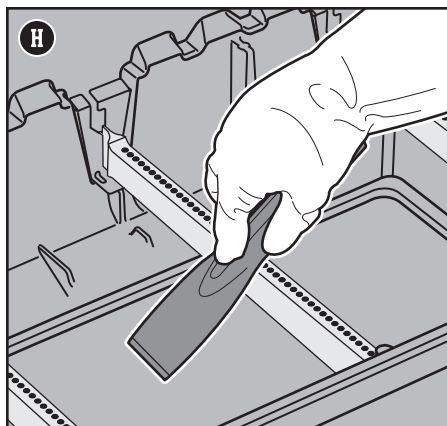
- 1) Bersihkan deflektor panas dengan pengikis plastik (G).
- 2) Bila perlu, bersihkan deflektor panas dengan sikat pemanggang bulu baja antikarat.
- 3) Lepaskan deflektor panas dan pisahkan.



## Membersihkan Kotak Masak

Lihat ke dalam kotak masak apakah ada kumpulan minyak atau partikel makanan yang tersisa. Kumpulan yang berlebih dapat menyebabkan kebakaran.

- 1) Gunakan pengikis plastik untuk membersihkan serpihan di bagian samping dan bawah pemanggang ke dalam lubang di bawah kotak masak (H). Lubang ini menjadi jalan serpihan menuju baki minyak geser.



## Membersihkan Sistem Pengelolaan Minyak

Sistem pengelolaan minyak terdiri dari baki minyak geser dan panci tangkapan. Komponen ini dirancang agar bisa dengan mudah dilepas, dibersihkan, dan diganti; langkah penting setiap kali Anda melakukan persiapan memanggang. Petunjuk tentang cara memeriksa sistem pengelolaan minyak dapat ditemukan dalam PERAWATAN ANTAR WAKTU MEMANGGANG.

## Membersihkan Bagian Luar Pemanggang

Bagian luar pemanggang Anda termasuk permukaan baja antikarat, permukaan berlapis porselen, dan permukaan plastik. WEBER menganjurkan cara berikut berdasarkan jenis permukaan.

### Membersihkan Permukaan Baja Antikarat

Bersihkan baja antikarat menggunakan pembersih atau poles tanpa racun dan non abrasif yang dirancang untuk penggunaan produk dan pemanggang luar ruangan. Gunakan kain mikrofiber untuk membersihkan serah serat baja antikarat. Jangan menggunakan kertas tisu.

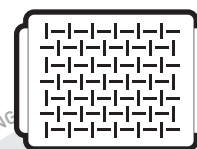
*Catatan: Jangan mengambil risiko menggores baja antikarat Anda dengan pasta abrasif. Pasta tidak membersihkan atau memoles. Pasta akan mengubah warna logam dengan cara menghilangkan lapisan film kromium oksida bagian atas.*

### Membersihkan Permukaan yang Dicat, Permukaan Berlapis Porselen dan Komponen Plastik

Bersihkan permukaan yang dicat, yang berlapis porselen dan komponen plastik dengan air sabun hangat dan kertas tisu atau kain. Setelah menyapu permukaan, bilas dan keringkan.

### Membersihkan Bagian Luar Pemanggang yang berada di Lingkungan yang Unik

Jika pemanggang berada di lingkungan yang ekstrem, Anda mungkin harus lebih sering membersihkan bagian luar pemanggang. Hujan asam, kimiawi kolam, dan air garam dapat menyebabkan permukaan berkarat. Bersihkan bagian luar pemanggang Anda dengan air sabun hangat. Lanjutkan dengan membilas dan mengeringkannya secara menyeluruh. Di samping itu, Anda juga bisa menggunakan pembersih baja antikarat setiap minggu untuk mencegah karat di permukaan.



## PANCI PEMANGGANG

Dirancang untuk makanan yang terlalu kecil maupun terlalu halus bagi panggangan, panci pemanggang berlubang ini menjaga makanan tetap di tempat seharusnya—di atas pemanggang, bukan di dalamnya.



## TERMOMETER

Kecil dan relatif tidak mahal, alat ini penting untuk mengukur dengan cepat suhu internal daging saat memanggang.



## SIKAT PEMANGGANG

Benda yang harus digunakan sebelum Anda memanggang. Pembersihan cepat pada panggangan yang panas mencegah sisa pembakaran daging sebelumnya menempel ke daging yang baru.

## PEMANGGANG TIDAK DAPAT MENYALA

### GEJALA

• Tungku tidak menyala ketika mengikuti petunjuk penyalaaan elektronik di bagian "Pengoperasian" pada Panduan Pemilik ini.

### MASALAH

Ada masalah dengan aliran gas.

### SOLUSI

Jika pemanggang tidak dapat menyala, langkah pertama adalah menentukan apakah ada aliran gas ke tungku. Untuk memeriksa ini, ikuti petunjuk di bawah perihal "Menggunakan Korek untuk Menentukan apakah ada Aliran Gas ke Tungku." Jika **menyalakan dengan korek TIDAK berhasil**, ikuti saran pemecahan masalah aliran gas di halaman berikutnya.

Ada masalah dengan sistem pemantik elektronik.

Jika pemanggang tidak dapat menyala, langkah pertama adalah menentukan apakah ada aliran gas ke tungku. Untuk memeriksa ini, ikuti petunjuk di bawah perihal "Menggunakan Korek untuk Menentukan apakah ada Aliran Gas ke Tungku." Jika **menyalakan dengan korek BERHASIL**, ikuti petunjuk di bawah ini perihal "Memeriksa Komponen Sistem Pemantik Elektronik."

### Menggunakan Korek untuk Menentukan apakah ada Aliran Gas ke Tungku

- 1) Buka tutup pemanggang.
- 2) Pastikan semua tombol kontrol tungku berada pada posisi **O** off. Periksalah dengan menekan dan memutar tombol ke kanan.  
*Catatan: Penting agar semua tombol kontrol tungku berada pada posisi off **O** sebelum Anda menyalakan tabung gas Elpiji.*
- 3) Nyalakan pasokan gas dengan memutar katup tabung ke kiri atau dengan memindahkan tuas regulator ke posisi on tergantung pada sambungan regulator/tabung Anda.
- 4) Mulailah dari tungku paling kiri. Letakkan korek pada tempat korek dan goreskan korek tersebut. (Tempat korek ada di bawah meja kanan.) Selipkan korek yang menyala ke bawah melalui panggangan, melewati FLAVORIZER BARS dan letakkan di sebelah tungku **(A)**.
- 5) Tekan tombol kontrol tungku lalu putar ke kiri ke posisi **1** start/high.
- 6) Pastikan tungku menyala dengan melihat melalui panggangan dan melalui lubang setengah lingkaran pada FLAVORIZER BARS.
- 7) Jika tungku tidak menyala dalam 4 detik, putar tombol kontrol tungku ke posisi off **O** dan tunggu selama lima menit untuk membiarkan gas hilang sebelum mencoba menyalakan tungku kembali. Jika upaya berulang kali gagal, ikuti petunjuk pemecahan masalah gas di halaman berikutnya.
- 8) Jika tungku menyala, masalah terletak pada sistem pemantik. Ikuti petunjuk perihal "Memeriksa Komponen Sistem Pemantik Elektronik".
- 9) Kembalikan tempat batang korek dengan menggantungnya di bawah meja kanan **(B)**.

### Memeriksa Komponen Sistem Pemantik Elektronik

Saat menekan tombol pemantik, Anda seharusnya mendengar bunyi "tik". Jika Anda tidak dapat mendengar bunyi "tik", periksa baterai, lalu periksa kabel.

#### Memeriksa Baterai

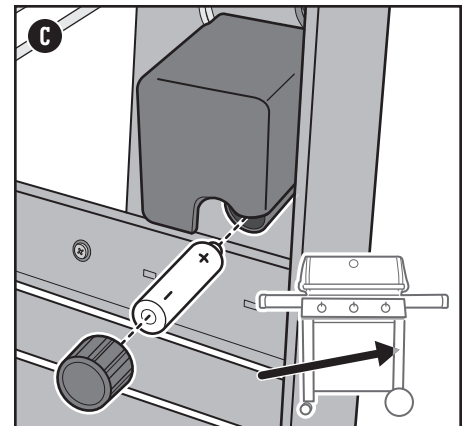
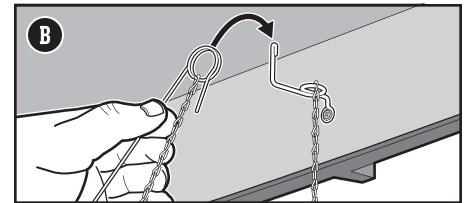
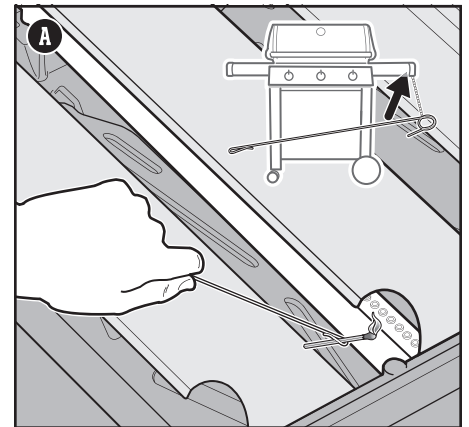
Ada tiga masalah potensial dengan baterai yang memasok daya ke modul pemantik Anda yang harus diperiksa:

- 1) Beberapa baterai memiliki pelindung plastik yang membungkusnya. (Jangan bingung antara plastik ini dengan label baterai.) Pastikan bungkus plastik ini sudah dilepas.
- 2) Pastikan bahwa baterai terpasang dengan benar **(C)**.
- 3) Jika baterai sudah lama, ganti dengan yang baru.

#### Memeriksa Kabel

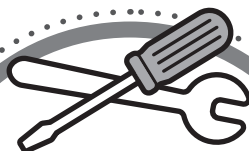
Ada dua masalah potensial yang harus diperiksa:

- 1) Pastikan kabel pemantik terhubung ke terminal pada tombol pemantik di bawah panel kontrol.
- 2) Pastikan kabel pemantik terpasang dengan benar ke modul pemantik. Terminal kabel memiliki kode warna yang disesuaikan dengan terminal pada modul pemantik. Jumlah kabel akan berbeda sesuai model.



### MENGHUBUNGI LAYANAN PELANGGAN

Jika Anda masih mengalami masalah, hubungi Perwakilan Layanan Pelanggan di daerah Anda dengan menggunakan informasi kontak yang ada di weber.com.



### KOMPONEN PENGGANTI

Untuk mendapatkan komponen pengganti, hubungi pengecer setempat di daerah Anda atau login ke weber.com.

## ALIRAN GAS


### GEJALA

- Barbekyu tidak mencapai suhu yang diinginkan atau panasnya tidak merata.
- Satu atau beberapa tungku gagal menyala.
- Nyala api kecil saat tungku pada posisi high.
- Nyala api tidak merata di sepanjang tungku.
- Pola nyala api tungku tidak menentu.

### MASALAH

### SOLUSI

Beberapa negara memiliki regulator dengan "alat pembatas aliran" yang telah diaktifkan. Fitur pengaman yang disertakan dalam regulator ini membatasi aliran gas bila terjadi kebocoran gas. Anda dapat mengaktifkan secara tidak sengaja fitur pengaman ini tanpa mengalami kebocoran gas. Ini biasanya terjadi saat Anda menyalakan gas pada tabung gas Elpiji dan satu atau beberapa tombol kontrol tidak dalam posisi off. Hal ini juga bisa terjadi jika Anda menyalakan tabung gas Elpiji terlalu cepat.

Atur ulang "alat pembatas aliran" dengan cara menutup katup tabung gas Elpiji dan memutar semua tombol kontrol tungku ke posisi off . Tunggu lima menit untuk membiarkan gas yang terkumpul menghilang, lalu nyalakan lagi barbekyu dengan mengikuti petunjuk di bagian "Pengoperasian".

Tabung gas Elpiji tinggal sedikit atau kosong.

Isi ulang tabung gas Elpiji.

Slang bahan bakar bengkok atau tertekuk.

Luruskan slang bahan bakar.

Lubang tungku kotor.

Bersihkan lubang tungku. Lihat "Membersihkan Lubang Tungku."

### GEJALA

- Tercium bau gas bersamaan dengan nyala api tungku yang terlihat kuning dan kecil.

### MASALAH

### SOLUSI

Kasa serangga pada tungku terhambat.

Bersihkan kasa serangga. Lihat "Membersihkan Kasa Serangga" di bagian Perawatan Produk. Lihat juga ilustrasi dan informasi di bagian ini tentang pola nyala api yang tepat dan kasa serangga.

### GEJALA

- Tercium bau gas dan/atau terdengar suara desis.

### MASALAH

### SOLUSI

Segel karet internal pada katup tabung gas Elpiji mungkin rusak.

Periksa apakah terjadi kerusakan pada segel karet. Jika rusak, kembalikan tabung gas Elpiji ke pengecer setempat.

## BARBEKYU BERMINYAK (Mengelupas & Semburan Api)

### GEJALA

- Bagian dalam penutup nampak seperti cat yang mengelupas.

### MASALAH

### SOLUSI

Serpihan yang Anda lihat adalah kumpulan uap masakan yang telah berubah menjadi karbon.

Ini terjadi seiring waktu setelah barbekyu digunakan berulang kali. Ini bukan kerusakan. Bersihkan penutup. Lihat bagian "Perawatan Produk".

### GEJALA

- Mengalami semburan api saat memanggang atau memanaskan awal.

### MASALAH

### SOLUSI

Ada makanan yang tersisa dari sajian sebelumnya.

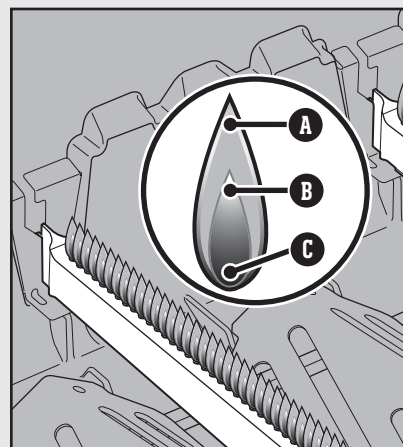
Selalu panaskan barbekyu pada setelan tertinggi selama 10 sampai 15 menit.

Bagian dalam barbekyu harus dibersihkan secara menyeluruh.

Ikuti langkah di bagian "Pembersihan dan Perawatan" untuk membersihkan bagian dalam barbekyu dari atas ke bawah.

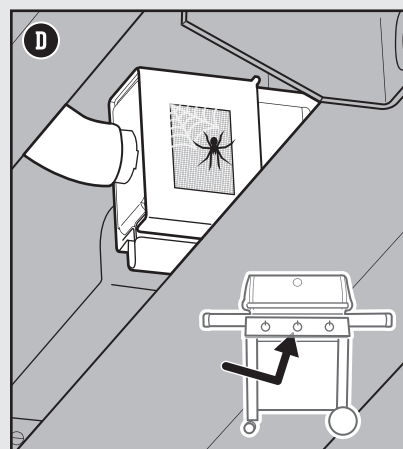
## Pola Nyala Api Tungku yang Tepat

Tungku pada pemanggang memiliki setelan pabrik untuk campuran udara dan gas yang tepat. Bila tungku berfungsi dengan benar, Anda akan melihat pola nyala api tertentu. Pucuknya sesekali kuning berkedip-kedip (A), dengan nyala api biru terang yang menurun (B) ke biru gelap (C).



## Kasa Serangga

Lubang udara pembakaran tungku (D) dilengkapi dengan kasa baja antikarat untuk mencegah laba-laba dan serangga lain membuat jaring dan membuat sarang di dalam tungku. Di samping itu, debu dan serpihan dapat berkumpul di bagian luar kasa serangga dan menghambat oksigen mengalir ke tungku.








⚠ **PERINGATAN:** Jangan coba memperbaiki komponen yang mengalirkan, membakar gas, komponen penyalan atau komponen struktural tanpa menghubungi Departemen Layanan Pelanggan Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **PERINGATAN:** Kegagalan menggunakan komponen asli Weber-Stephen untuk perbaikan atau penggantian akan membatalkan semua perlindungan garansi.

⚠ **HATI-HATI:** Lubang tube tungku harus ditempatkan dengan benar pada lubang katup.

## Panduan Memanggang

Jenis	Ketebalan/Berat	Perkiraan Waktu Memanggang Total
 <b>DAGING MERAH</b>		
<b>Steik:</b> New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, dan filet mignon (tenderloin)	Tebal 19 mm	<b>4 sampai 6 menit</b> pemanasan tinggi langsung
	Tebal 25 mm	<b>6 sampai 8 menit</b> pemanasan tinggi langsung
	Tebal 50 mm	<b>14 sampai 18 menit</b> dibakar 6 sampai 8 menit dengan pemanasan tinggi langsung, lalu 8 sampai 10 menit dengan pemanasan tinggi tidak langsung
<b>Flank Steak</b>	0,68 sampai 0,90 kg, tebal 19 mm	<b>8 sampai 10 menit</b> pemanasan sedang langsung
<b>Ground Beef Patty</b>	Tebal 19 mm	<b>8 sampai 10 menit</b> pemanasan sedang langsung
<b>Tenderloin</b>	1,3 sampai 1,8 kg	<b>45 sampai 60 menit</b> 15 menit pemanasan sedang langsung, lalu 30 sampai 45 menit pemanasan sedang tidak langsung
 <b>DAGING BABI</b>		
<b>Sosis babi:</b> segar	Tautan 85 g	<b>20 sampai 25 menit</b> pemanasan rendah langsung
<b>Daging:</b> tanpa tulang atau dengan tulang	Tebal 19 mm	<b>6 sampai 8 menit</b> pemanasan tinggi langsung
	Tebal 31 hingga 38 mm	<b>10 sampai 12 menit</b> dibakar 6 menit dengan pemanasan tinggi langsung, lalu 4 sampai 6 menit dengan pemanasan tinggi tidak langsung
<b>Iga:</b> baby back, spareribs	1,3 sampai 1,8 kg	<b>1½ sampai 2 jam</b> pemanasan sedang tidak langsung
<b>Iga:</b> country-style, dengan tulang	1,3 sampai 1,8 kg	<b>1½ sampai 2 jam</b> pemanasan sedang tidak langsung
<b>Tenderloin</b>	0,454 kg	<b>30 menit</b> dibakar 5 menit dengan pemanasan tinggi langsung, lalu 25 menit dengan pemanasan sedang tidak langsung
 <b>UNGGAS</b>		
<b>Dada Ayam:</b> tanpa tulang, tanpa kulit	170 sampai 226 g	<b>8 sampai 12 menit</b> pemanasan sedang langsung
<b>Paha Ayam:</b> tanpa tulang, tanpa kulit	113 g	<b>8 sampai 10 menit</b> pemanasan sedang langsung
<b>Ayam Potong:</b> dengan tulang, aneka ragam	85 sampai 170 g	<b>36 sampai 40 menit</b> 6 sampai 10 menit dengan pemanasan rendah langsung, lalu 30 menit dengan pemanasan sedang tidak langsung
<b>Ayam:</b> utuh	1,8 - 2,2 kg	<b>1 sampai 1¼ jam</b> pemanasan sedang tidak langsung
<b>Cornish Game Hen</b>	0,68 - 0,90 kg	<b>60 sampai 70 menit</b> pemanasan sedang tidak langsung
<b>Kalkun:</b> utuh, tidak diisi	4,5 - 5,4 kg	<b>2 sampai 2½ jam</b> pemanasan sedang tidak langsung
 <b>SEAFOOD</b>		
<b>Ikan, Filet, atau Steik:</b> halibut, kakap merah, salmon, bass, ikan todak, dan tuna	Tebal 6,3 hingga 12,7 mm	<b>3 sampai 5 menit</b> pemanasan sedang langsung
	Tebal 25 - 31 mm	<b>10 sampai 12 menit</b> pemanasan sedang langsung
<b>Ikan:</b> utuh	0,454 kg	<b>15 sampai 20 menit</b> pemanasan sedang tidak langsung
	1,36 kg	<b>30 sampai 45 menit</b> pemanasan sedang tidak langsung
<b>Udang</b>	42,5 g	<b>2 sampai 4 menit</b> pemanasan tinggi langsung
 <b>SAYURAN</b>		
<b>Asparagus</b>	12,7 mm diameter	<b>6 sampai 8 menit</b> pemanasan sedang langsung
	dengan kulit	<b>25 sampai 30 menit</b> pemanasan sedang langsung
<b>Jagung</b>	tanpa kulit	<b>10 sampai 15 menit</b> pemanasan sedang langsung
	shiitake atau kancing	<b>8 sampai 10 menit</b> pemanasan sedang langsung
<b>Jamur</b>	portobello	<b>10 sampai 15 menit</b> pemanasan sedang langsung
	dibelah	<b>35 sampai 40 menit</b> pemanasan sedang tidak langsung
<b>Bawang</b>	Irisan 12,7 mm	<b>8 sampai 12 menit</b> pemanasan sedang langsung
	utuh	<b>45 sampai 60 menit</b> pemanasan sedang tidak langsung
<b>Kentang</b>	Irisan 12,7 mm	<b>9 sampai 11 menit</b> direbus 3 menit, lalu 6 sampai 8 menit dengan pemanasan sedang langsung

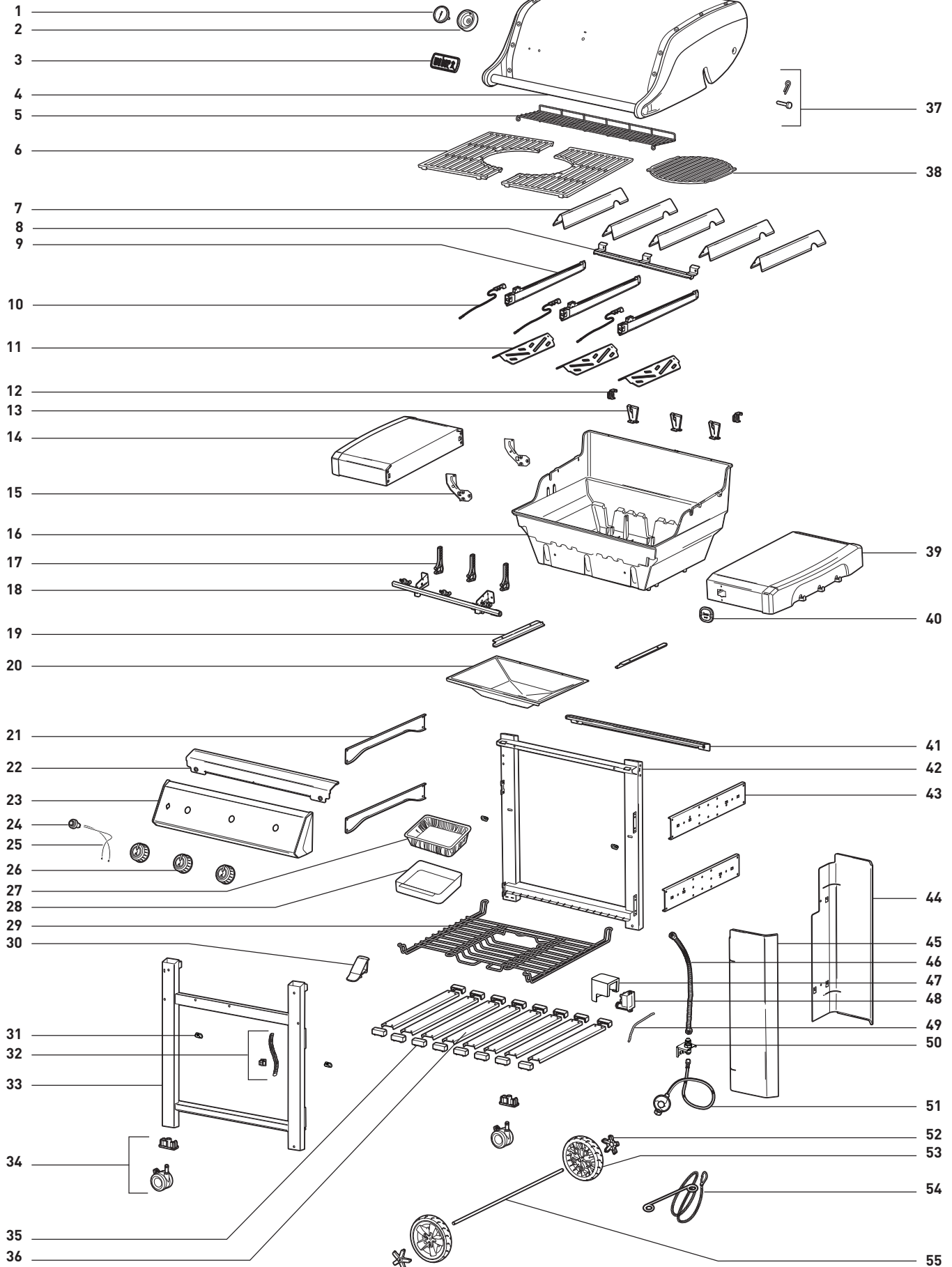
Potongan, ketebalan, berat, dan waktu memanggang di atas dimaksudkan untuk menjadi panduan. Faktor seperti tempat, angin, dan suhu luar ruangan dapat mempengaruhi waktu masak. Dua aturan praktis: Steik barbekyu, filet ikan, ayam potong tanpa tulang, dan sayur-sayuran menggunakan cara langsung sesuai waktu yang diberikan pada grafik (atau sesuai kematangan yang diinginkan), membalikkan makanan sekali di setengah jalan waktu memanggang. Daging barbekyu, unggas utuh, unggas potong dengan tulang, ikan utuh dan potongan lebih tebal menggunakan cara tidak langsung sesuai waktu yang diberikan pada grafik (atau sampai termometer menunjukkan suhu internal yang diinginkan). Waktu memasak untuk daging sapi dan kambing adalah matang sedang kecuali tercatat. Sebelum dihias, diamanakan daging panggang, potongan besar daging, serta daging dan steik tebal selama 5 sampai 10 menit setelah dimasak. Suhu internal daging akan meningkat sebesar 5 sampai 10 derajat pada saat ini.



# GENESIS II E-310 GBS

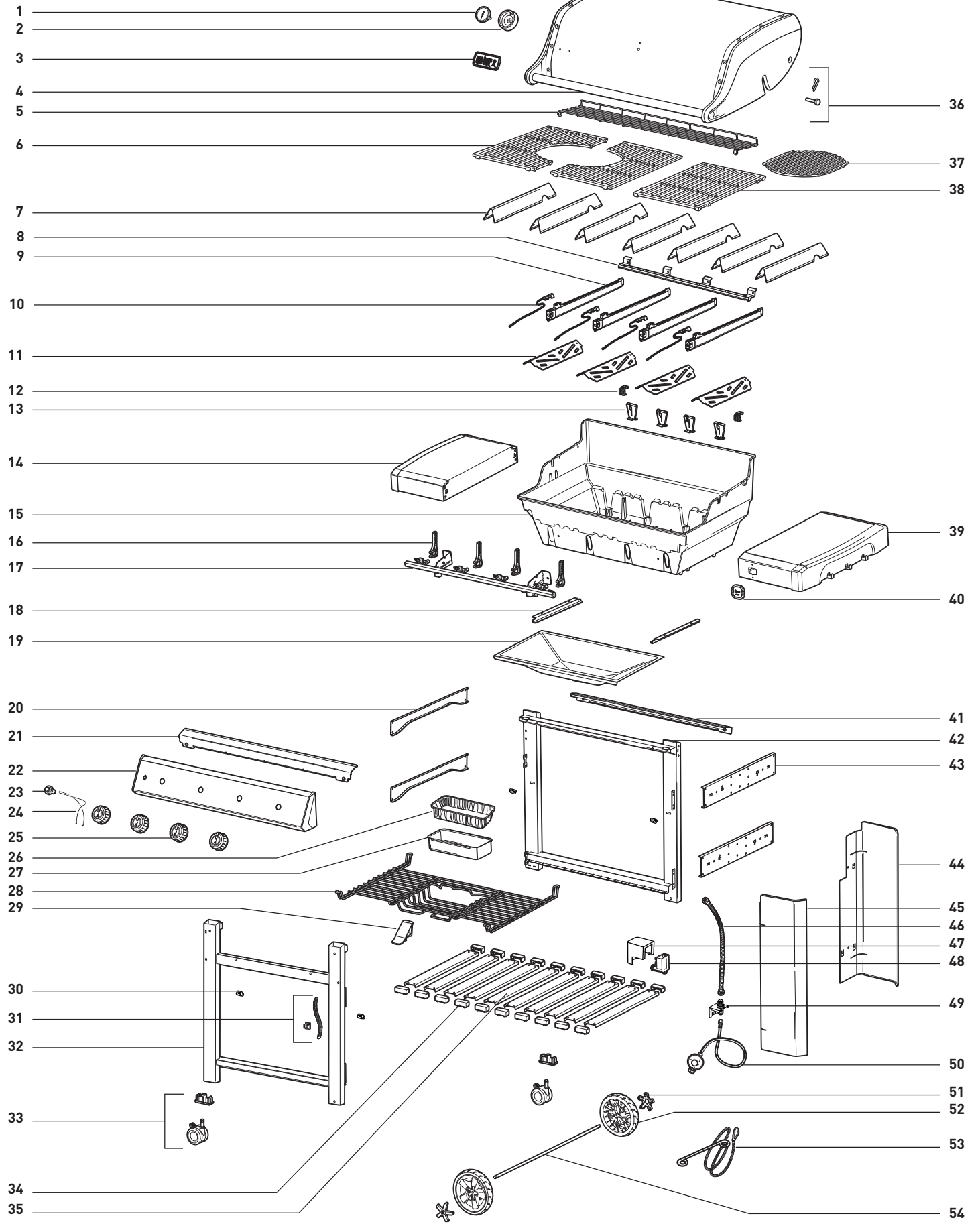
Genesis II\_E310 wGBS\_LP\_ASIA\_110117

# Komponen Pengganti



GENESIS II E-410 GBS

Genesis II\_E410 wGBS\_LP\_ASIA\_110117





A series of horizontal dotted lines for writing.

# AKSESORI WEBER

Peralatan penting untuk mendapatkan pengalaman memanggang terbaik Anda.





Nomor Seri



Catat nomor seri pemanggang Anda di atas kotak untuk referensi di masa mendatang. Nomor seri tertulis pada label data yang terletak di bagian belakang sebelah kanan rangka pemanggang.



### Weber (Shanghai) Trading Ltd.

102H-F, Apollo Building, No.1440 Yan'An Road (M), Jing'An District  
Shanghai, CHINA 200040  
+86 21 5289 5665  
SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

### Weber-Stephen Products (Hong Kong) Limited

Room 8-12 17F, Sterling Centre, No.11 Cheung Yue Street  
Cheung Sha Wan, HONG KONG  
Singapura: +65 3159 1184  
Hong Kong: +852 3051 9188  
Indonesia: +62 212 926 4138  
Filipina: +63 2395 3488  
SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

### Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt Ltd

Kh 415, Ghitorni, Main MG Road, ( Opp Metro Pillar 126 )  
New Delhi, INDIA 110030  
+91 990 002 7067  
customercare@weberindia.com | weberindia.com

### Weber-Stephen Products Japan GK

1-9-10. Minato-Ku. Roppongi Itchome,  
Arc Hills Sengokuyama Mori Tower 28F Baker and McKenzie Office  
Tokyo, JAPAN 106-0032  
+81 345 780 240  
SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com