

GENESIS II

E-310 GBS • E-410 GBS

คู่มือการใช้งานแก๊ส LPG

มาสนุกกับการปิ้งย่าง



- ▶ ปลดล็อคความสนุกแห่งการปิ้งย่าง: ลงทะเบียนเตาย่างชนิดใช้แก๊ส GENESIS II แล้วรับเนื้อหาพิเศษที่ทำให้ท่านเป็นสุดยอดเชฟแห่งครัวสนามหลังบ้าน

การลงทะเบียนทำได้ง่ายนิดเดียว โดยเราถามคำถามง่ายๆ เพียงไม่กี่คำถามในเวลาไม่ถึงสองนาที เปิดใช้งาน WEBER ID ที่ไม่ซ้ำกันของท่าน และปลดล็อคความรู้และแนวทางของ WEBER ตลอดชีวิต ขอให้ท่านมีแรงบันดาลใจในระหว่างนั้น



โทรศัพท์



มือถือ



อีเมล



ออนไลน์



59458

040118

th - Thai

โปรดเก็บคู่มือการใช้งานนี้เพื่อการอ้างอิงในอนาคต อ่านอย่างละเอียดถี่ถ้วน และหากท่านมีคำถามใดๆ โปรดติดต่อเราทันที ซึ่งข้อมูลการติดต่ออยู่ที่ด้านหลังของคู่มือนี้

สวัสดี! เรามีความยินดีที่ทราบว่าท่านร่วมเดินทางไปกับเราไปสู่ความสุขในการทำบาร์บีคิว กรุณาใช้เวลาอ่านคู่มือการใช้งานนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าท่านรู้จักวิธีการทำบาร์บีคิวได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย เราอยากได้อยู่กับท่านตลอดอายุใช้งานของเตาอย่างของท่าน เพราะฉะนั้น โปรดใช้เวลาเพียงไม่กี่นาทีเพื่อลงทะเบียนเตาอย่าง เราสัญญาว่าจะไม่นำข้อมูลของท่านไปขายหรือส่งอีเมลขยะที่ไม่จำเป็นให้แก่ท่าน เราสัญญาที่จะอยู่เคียงข้างท่านทุกๆ อย่างก้าว เมื่อท่านสมัคร WEBER ID ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการลงทะเบียน เราจะจัดส่งเนื้อหาพิเศษเกี่ยวกับบาร์บีคิวให้ท่านได้เพลิดเพลิน

เพราะฉะนั้น มาร่วมกับเราทางออนไลน์ ทางสมาร์ทโฟน หรือวิธีใดๆ ก็ได้ที่ท่านต้องการให้เราติดต่อ

ขอขอบคุณที่เลือก WEBER เราดีใจที่ท่านอยู่ที่นี่



ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

คู่มือการใช้งานนี้มีการใช้ข้อความอันตราย คำเตือน และข้อควรระวังอยู่ทั่วไป เพื่อเน้นให้เห็นข้อผิดพลาดและข้อมูลสำคัญ อ่านและปฏิบัติตามข้อความเหล่านี้เพื่อช่วยให้เกิดความปลอดภัยและป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สิน ข้อความดังกล่าวได้รับการนิยามดังนี้

- ⚠ **อันตราย:** ระบุสถานการณ์อันตรายที่หากไม่หลีกเลี่ยงจะส่งผลให้ถึงแก่ชีวิตหรือการบาดเจ็บที่ร้ายแรง
- ⚠ **คำเตือน:** ระบุสถานการณ์อันตรายที่หากไม่หลีกเลี่ยงสามารถส่งผลให้ถึงแก่ชีวิตหรือการบาดเจ็บที่ร้ายแรง
- ⚠ **ข้อควรระวัง:** ระบุสถานการณ์อันตรายที่หากไม่หลีกเลี่ยงสามารถส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยหรือปานกลาง

⚠ อันตราย
หากท่านได้กลิ่นแก๊ส:

- ปิดแก๊สที่จ่ายไปยังอุปกรณ์ (เตาบาร์บีคิว)
- ดับเปลวไฟใดๆ ที่ลุกไหม้
- เปิดฝา
- หากยังคงมีกลิ่นเหม็นให้ออกห่างจากอุปกรณ์ (เตาบาร์บีคิว) และโทรติดต่อผู้จำหน่ายแก๊สของท่านหรือหน่วยดับเพลิงฉุกเฉินทันที

ใช้งานกลางแจ้งเท่านั้น
อ่านคำแนะนำก่อนใช้อุปกรณ์ (เตาบาร์บีคิว)

⚠ คำเตือน

- ห้ามเก็บหรือใช้น้ำมันเชื้อเพลิงหรือของเหลวหรือไออื่นๆ ที่ติดไฟง่ายในบริเวณ (เตาบาร์บีคิว) นี้หรือบริเวณอุปกรณ์อื่นใด
- ต้องไม่เก็บถังแก๊ส LPG ที่ไม่ได้ต่อไว้เพื่อใช้งานในบริเวณ (เตาบาร์บีคิว) นี้หรือบริเวณอุปกรณ์อื่นใด

หมายเหตุสำหรับผู้ติดตั้ง: ต้องส่งคำแนะนำนี้ให้แก่ผู้บริโภค
หมายเหตุสำหรับผู้บริโภค: เก็บคำแนะนำนี้ไว้เพื่อการอ้างอิงในอนาคต



CE:845CR-0040
ID:0845

การติดตั้งและการประกอบ

- △ **อันตราย:** เตขาบาร์มีควีนไม้ได้มีจุดมุ่งหมายเพื่อติดตั้งภายในหรือบนยานพาหนะหรือเรือสำหรับการสันดาการ
- △ **คำเตือน:** ห้ามใช้เตขาบาร์มีควีนเกินกว่าชิ้นส่วนทั้งหมดจะถูกประกอบเข้าที่และเตขาบาร์มีควีนได้รับการประกอบอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในการประกอบ
- △ **คำเตือน:** ห้ามสร้างเตขาบาร์มีควีนนี้ไว้ในตู้บิลต์อินหรือตู้แบบเลื่อนเข้าไต่
- △ **คำเตือน:** ห้ามตัดแปลงอุปกรณ์ แก๊ส LP ไม้ใช้แก๊สธรรมชาติ การตัดแปลงหรือการพยายามใช้แก๊สธรรมชาติในเตาที่ใช้แก๊ส LP หรือแก๊ส LP ในเตาที่ใช้แก๊สธรรมชาตินั้น ไม้มีความปลอดภัยและจะทำให้การรับประกันของท่านเป็นโมฆะ
- ห้ามผู้ใช้ตัดแปลงแก๊สชิ้นส่วนใดๆ ที่ทางผู้ผลิตได้ปิดผนึกเอาไว้เป็นอันตราย

การใช้งาน

- △ **อันตราย:** ใช้เตขาบาร์มีควีนกลางแจ้งในบริเวณที่อากาศถ่ายเทได้สะดวกเท่านั้น ห้ามใช้ในโรงจอดรถ ตัวอาคาร ทางเดินที่มีหลังคาคลุม เติ้นท์ หรือพื้นที่ปิดทึบ หรือใต้โครงสร้างเหนือศีรษะที่ติดไฟได้
- △ **อันตราย:** ห้ามใช้เตขาบาร์มีควีนในยานพาหนะใดๆ หรือในพื้นที่จัดเก็บหรือเก็บสินค้าใดก็ตามของยานพาหนะใดๆ ซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดแต่เพียงรถยนต์ รถบรรทุก รถยนต์ขับเคลื่อนล้อหน้า มินิแวน ยานพาหนะที่ใช้เพื่อการกีฬา ยานพาหนะเพื่อการสันดาการ และเรือ
- △ **อันตราย:** เมื่อใช้งาน ไม้ควรวางวัตถุไวไฟไว้ในระยะ 65 ซม. (24 นิ้ว) จากด้านหลังของเตขาบาร์มีควีน
- △ **อันตราย:** รักษาพื้นที่ประกอบอาหารให้ปราศจากไฟและของเหลวที่ติดไฟง่าย เช่น น้ำมันเบนซิน แอลกอฮอล์ ฯลฯ และวัสดุติดไฟ
- △ **อันตราย:** ต้องรักษาอุปกรณ์นี้ให้ห่างจากวัสดุติดไฟระหว่างการใช้งาน
- △ **อันตราย:** ห้ามวางฝาครอบเตขาบาร์มีควีนหรือสิ่งใดก็ตามที่ติดไฟได้ไว้บนหรือในพื้นที่จัดเก็บใต้เตขาบาร์มีควีนในขณะที่กำลังทำงานหรือกำลังร้อน
- △ **อันตราย:** หากเกิดไฟลุกจากคราบไขมัน ปิดหัวเตาทั้งหมดและปิดฝาเอาไว้นานกว่าไฟจะดับลง
- △ **คำเตือน:** ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนมาก อย่าให้เด็กเข้าใกล้
- △ **คำเตือน:** การบริโภคแอลกอฮอล์ ขาดตามคำสั่งแพทย์ ยาที่ไม่ได้สั่ง หรือยาที่ผิดกฎหมาย อาจทำให้ผู้บริโภคมีสมรรถภาพลดลงในการประกอบ เคลื่อนย้าย จัดเก็บหรือใช้เตขาบาร์มีควีนอย่างถูกต้องและปลอดภัย
- △ **คำเตือน:** ห้ามปล่อยเตขาบาร์มีควีนทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแลระหว่างการอุ่นเตาหรือการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังในขณะใช้เตขาบาร์มีควีน ช่องสำหรับประกอบอาหารทั้งหมดจะร้อนในขณะใช้งาน
- △ **คำเตือน:** ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ในระหว่างการใช้งาน
- △ **คำเตือน:** เก็บสายไฟไต่ และสายแก๊สให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อน
- △ **ข้อควรระวัง:** ผลิตภัณฑ์นี้ผ่านการทดสอบด้านความปลอดภัยแล้วและได้รับการรับรองให้ใช้งานในบางประเทศเท่านั้น โปรดดูประเทศที่รับรองผลิตภัณฑ์นี้ที่ด้านนอกของกล่อง
- ห้ามใช้ถ่านไม้ ถ่านอัดแท่งหรือหินลาวาในเตขาบาร์มีควีน

การเก็บรักษาและ/หรือการไม่ใช้งาน

- △ **คำเตือน:** ปิดหัวจ่ายแก๊สที่ถังแก๊สหลังใช้งาน
- △ **คำเตือน:** ต้องเก็บถังแก๊ส LPG ไว้กลางแจ้งที่เด็กไม่สามารถเข้าถึงได้ และต้องไม่เก็บไว้ในตัวอาคาร โรงจอดรถหรือบริเวณที่ปิดทึบอื่นใด
- △ **คำเตือน:** หลังจากที่เกิดไฟไหม้และ/หรือไม่ได้ใช้งานมาระยะหนึ่ง ควรตรวจสอบเตขาบาร์มีควีนเพื่อหารอยแก๊สรั่วและสิ่งอุดตันหัวเตาก่อนการใช้งาน
- อนุญาตให้เก็บเตขาบาร์มีควีนไว้ในอาคารได้ก็ต่อเมื่อถังแก๊สถูกถอดออกจากเตขาบาร์มีควีนแล้ว

สารบัญ

- 2 ยินดีต้อนรับเข้าสู่ WEBER
ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย
- 4 คุณลักษณะผลิตภัณฑ์
ระบบการย่าง GS4
คุณลักษณะของ GENESIS II
- 6 เคล็ดลึกลับและข้อแนะนำ
เปลวไฟ - โดยตรงหรือโดยอ้อม
สิ่งที่ควรทำและสิ่งไม่ควรทำในการย่าง
- 8 คำสัญญาของ WEBER
การรับประกัน
- 9 การเริ่มต้น
ขนาดปากกาวล้นหัวเตาและข้อมูลความ
สิ้นเปลืองของ GENESIS II
ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับแก๊ส LP และจุด
เชื่อมต่อแก๊ส
ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับลูกค้าในญี่ปุ่น
การติดตั้งถังแก๊ส LPG และการตรวจ
หารอยรั่ว
- 12 การใช้งาน
การย่างครั้งแรก
การย่างทุกครั้ง
การจุดไฟเตาอย่าง
- 14 การดูแลผลิตภัณฑ์
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา
- 16 การแก้ไขปัญหา
- 18 คำแนะนำในการย่าง
- 19 ชิ้นส่วนอะไหล่



ระบบการย่าง GS4

ระบบการย่างประสิทธิภาพสูง GS4 กำหนดมาตรฐานใหม่ในโลกแห่งการทำอาหารในสนามหลังบ้าน และออกเตาอย่างชนิดใช้แก๊สซีรีส์ GENESIS II และ GENESIS II LX อย่างมีระดับในแบบฉบับของตัวเอง ระบบการย่างรูปแบบใหม่นี้ สร้างขึ้นตามประสบการณ์ในการย่าง 30 ปี ความเชี่ยวชาญในการทำอาหาร และที่สำคัญที่สุด การพิจารณาถึงความต้องการและความจำเป็นที่มากมายของผู้ที่มีความสำคัญที่สุด – ชุมชนคนเบ๊อย่าง

แต่ละส่วนประกอบของ GS4 ได้รับการออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์เพื่อความง่ายในการใช้งาน และเพื่อมอบความพึงพอใจในระดับที่ไม่มีใครสู้ได้ เพื่อให้ท่านได้รับประสบการณ์แห่งการเบ๊ย่างในสนามหลังบ้าน ด้วยการรับรองให้ท่านได้รับหัวเตาที่จุดติดทุกครั้ง อาหารกรุบกลิ้นควินที่ย่างได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ไม่ว่าจะเป็นไวท์ที่จืดโดยบนตะแกรงประกอบอาหาร และการทำความสะอาดที่ปราศจากความยุ่งยาก ท่านจะสามารถทำในสิ่งที่ควรให้ความสำคัญ นั่นก็คือการชวนเพื่อน ๆ มาสังสรรค์รอบๆ เตาอย่าง

ระบบการย่าง GS4 ประกอบด้วยส่วนประกอบสำคัญสี่ส่วนดังนี้ ระบบจุดไฟ INFINITY, หัวเตาประสิทธิภาพสูง, FLAVORIZER BARS และระบบการจัดการคราบไขมัน ส่วนประกอบเหล่านี้ช่วยให้แน่ใจได้ว่าทุกๆ ด้านของประสบการณ์การย่างของท่านมีความง่ายและเชื่อถือได้ นับตั้งแต่วินาทีที่จุดหัวเตาไปจนถึงการดูแลรักษาหัวไปของเตาอย่าง ซึ่งร่วมกันทำให้เกิดกลไกในการย่างที่แข็งแกร่งที่สุดในทุกๆ เตาอย่าง GENESIS II และ GENESIS II LX



1 ระบบจุดไฟ INFINITY

ระบบจุดไฟ INFINITY จะช่วยให้คุณจุดไฟติดทุกครั้ง ด้วยการรับประกันอย่างสิ้นเหลือ คุณสามารถแน่ใจได้ว่าคุณสามารถทำการย่างได้ในครั้งแรกและทุกๆ ครั้ง

2 หัวเตาประสิทธิภาพสูง

รูปทรงสอบที่ไม่เหมือนใครทำให้อากาศไหลจากด้านบนไปด้านหลังได้อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งทำให้กระจายความร้อนได้สูงสุด ทำให้ย่างอาหารได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอในตำแหน่งใดๆ บนตะแกรงประกอบอาหาร

3 FLAVORIZER BARS

WEBER FLAVORIZER BARS ถูกปรับมุมให้องศาพอดีกับการดักน้ำที่หยดลงมา ซึ่งทำให้เกิดควันและสังเสียงซ่า ช่วยเพิ่มกลิ่นรมควันเข้าชวนใจที่พวกเราล้วนรู้จักและชื่นชอบให้แก่อาหารของท่าน น้ำจากการย่างที่ไม่ระเหยเป็นไอจะไหลไปตามทางลาดและถูกแยกห่างจากหัวเตาลงในระบบการจัดการคราบไขมัน

4 ระบบการจัดการคราบไขมัน

ระบบการจัดการคราบไขมันช่วยในการจัดคราบไขมันในขณะที่ลดความเสี่ยงต่อไฟลุก น้ำที่หยดจากการย่างที่ไม่ระเหยเป็นไอโดย FLAVORIZER BARS จะไหลห่างออกจากหัวเตาลงในถาดรองรับน้ำมันชนิดใช้แล้วทิ้ง ซึ่งอยู่ภายในถาดดักไขมันใต้ช่องสำหรับประกอบอาหาร เพียงแค่ดึงถาดดักไขมันออกและเปลี่ยนถาดรองรับไขมันตามความจำเป็น



คุณลักษณะของ GENESIS II

ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



A โต๊ะข้างพร้อมขอก่ียวเครื่องมือในตัว

ใช้โต๊ะข้างเพื่อวางภาชนะอาหาร เครื่องปรุง และเครื่องมือต่างๆ ในระยะที่เอื้อมถึง แขนงเครื่องมือที่จำเป็นในการย่างบนขอก่ียว เพื่อให้หยิบใช้ได้ง่ายและจัดพื้นที่ทำงานสนามหลังบ้านของท่านให้เป็นระเบียบ โต๊ะข้างด้านซ้ายพับลงด้านล่างในรุ่นที่มีสองและสามหัวเตา

B เทอร์โมมิเตอร์ในตัว

การรู้อุณหภูมิภายในเตาอย่างทำให้ท่านสามารถปรับความร้อนได้เมื่อมีความจำเป็น

C ตะแกรงประกอบอาหารขอ GOURMET BBQ SYSTEM

ถอดตะแกรงกลมออก แล้วเปลี่ยนเตาข้างของท่านให้เป็นกระทะแบน เตาอบสตีร์ฟริก หินอบพิซซ่าหรือตัวเลือกอื่นๆ หลายตัวเลือกขอ GOURMET BBQ SYSTEM

D TUCK-AWAY warming rack

TUCK-AWAY warming rack ใช้ในการอุ่นอาหารหรือปิ้งขนมปัง เบอเกอร์ในขณะที่ทำอาหารหลักที่ด้านล่าง คุณลักษณะ TUCK-AWAY อันเป็นเอกลักษณ์ สามารถพับลงได้เมื่อไม่ใช้ง่าย ทำให้มีพื้นที่อย่างสูงสุดและพื้นที่จัดเก็บในเตาอย่างมีประสิทธิภาพ

E iGRILL 3 Ready

นวัตกรรมใหม่ล่าสุดในการย่างที่ขาดไม่ได้ - เทอร์โมมิเตอร์ Bluetooth ดิจิตอล iGRILL 3 เผาดูผลอาหารของท่านตั้งแต่ต้นจนจบ โดยแสดงอุณหภูมิในเวลาจริงบนอุปกรณ์มือถือของท่าน เมื่อท่านดาวน์โหลดแอป WEBER iGRILL แล้วให้เชื่อมต่อ iGRILL กับ Bluetooth แล้ววางเข็มอ่านเทอร์โมมิเตอร์จากเตาข้างของท่านได้ถึงสี่จุดลงในอาหาร (แยกขายต่างหาก)

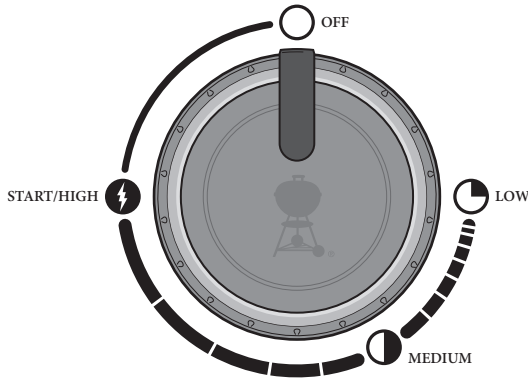
F ที่เก็บถังแก๊สที่เข้าถึงได้ง่าย

การติดตั้งถังแก๊สนอกเตาอย่างทำให้สามารถเข้าถึงและถอดถังแก๊สได้ง่าย ในขณะที่เพิ่มเนื้อที่จัดเก็บในรถเข็น

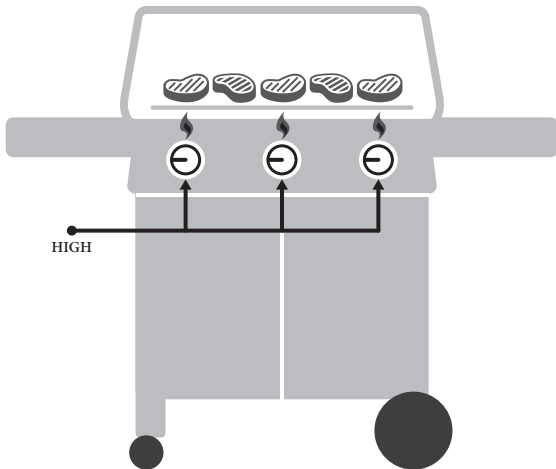
G การออกแบบรถเข็นแบบเปิด

การออกแบบรถเข็นแบบเปิดให้เนื้อที่เพิ่มเติมและสามารถเข้าถึงเครื่องมืออย่างได้

เปลวไฟ - โดยตรงหรือโดยอ้อม



การตั้ง ความร้อนโดยตรง

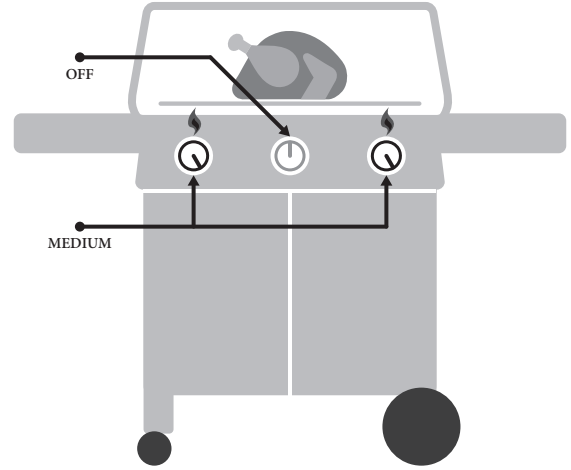


การตั้ง ความร้อนโดยตรง

ใช้วิธีการโดยตรงสำหรับอาหารชิ้นเล็กที่นุ่มที่ใช้เวลาปรุงสุกไม่ถึง 20 นาที เช่น แฮมเบอร์เกอร์ สเต็ก เนื้อสัตว์ประเภทชีส คัปป์เสียบไม้ เนื้อไก่ เนื้อปลา อาหารประเภทกุ้งหรือปู และผักหันแว่น

สำหรับความร้อนโดยตรง ไฟจะอยู่ที่ใต้อาหาร ความร้อนจะนำไฟผิวนอกของอาหาร ซึ่งจะสร้างรสชาติ ลวดลาย และปฏิกิริยาการเกิดคาราเมลที่แสนอร่อย ขณะเดียวกันก็ช่วยให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง

การตั้ง ความร้อนโดยอ้อม



การตั้ง ความร้อนโดยอ้อม

ใช้วิธีการโดยอ้อมสำหรับเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ที่ใช้เวลาทำบาร์บีคิว 20 นาทีขึ้นไป หรืออาหารที่ละเอียดอ่อน ซึ่งการสัมผัสความร้อนโดยตรงจะทำให้แห้งหรือไหม้เกรียมได้ เช่น อาหารอบย่าง ชิ้นเนื้อสัตว์ปีกติดกระดูก ปลาทั้งตัว เนื้อปลาที่ละเอียดอ่อน ไก่ทั้งตัว ไก่จวงและซีโครง ความร้อนโดยอ้อมยังสามารถใช้ในการปรุงต่ออาหารชิ้นหนาหรือชิ้นเนื้อสัตว์ติดกระดูกที่นานไฟหรือย่างให้พองเกรียมด้วยการให้ความร้อนโดยตรงก่อน

สำหรับความร้อนโดยอ้อม ความร้อนจะอยู่ที่ทั้งข้างของเตาบาร์บีคิว หรือปิดให้เหลือข้างเดียวก็ได้ อาหารจะวางอยู่บนตะแกรงประกอบอาหารบนส่วนที่ไม่ได้จุดไฟ

สิ่งที่ควรทำและสิ่งไม่ควรทำในการบาร์บีคิว

อุ่นเตาทุกครั้ง

หากเตาแก๊สประกอบอาหารไม่ร้อนพอ อาหารจะติดได้ และท่านจะไม่สามารถนำไฟได้อย่างถูกต้องหรือสร้างรอยบาร์บีคิวที่สวยงามได้ ถึงแม้ว่าสูตรอาหารจะระบุให้ใช้ไฟปานกลางหรือต่ำ ให้อุ่นเตาบาร์บีคิวด้วยความร้อนสูงสุดก่อนเสมอ เปิดฝาเพิ่มความร้อน ปิดฝา แล้วปล่อยให้เตาแก๊สประกอบอาหารร้อนขึ้นราวๆ สิบนาทีหรือจนกระทั่งเทอร์โมมิเตอร์บนฝาอ่านค่าได้ 260°C (500°F)

อย่าทำบาร์บีคิวบนเตาแก๊สประกอบอาหารที่สกปรก

การวางอาหารบนเตาแก๊สประกอบอาหารก่อนจะทำให้ความสะอาดไม่ใช่ความคิดที่ดี "เศษอาหาร" ที่เหลืออยู่บนเตาแก๊สจะทำให้หน้าเตาสกปรกทำให้เหนียวติดเตาแก๊สและอาหารใหม่ของท่าน เพื่อไม่ให้ต้องลืมหาเครื่องมืออื่นของคีนานี้ในอาหารกลางวันของวันนั้น ท่านต้องแน่ใจว่าท่านทำบาร์บีคิวบนเตาแก๊สประกอบอาหารที่สะอาด เมื่ออุ่นเตาแก๊สแล้ว ใช้แปรงเตาบาร์บีคิวขนสแตนเลสแปรงพื้นผิวให้เรียบสะอาด

ระหว่างนั้นท่านต้องเตรียมของให้พร้อม

ก่อนที่จะจุดเตาบาร์บีคิว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าของทั้งหมดที่ท่านต้องใช้อยู่ในระยะที่เอื้อมถึง อย่าลืมเครื่องมือทำบาร์บีคิวที่จำเป็น อาหารที่ท่านนำมาปรุงรสแล้ว เครื่องปรุงที่จะทาหรือซอส และภาชนะประกอบอาหารที่สะอาดเพื่อใส่อาหารที่สุกแล้ว การวิ่งกลับไปกลับมาที่ห้องครัวไม่ได้ทำให้ท่านต้องหมดสนุกเท่านั้น แคมป์อาจทำให้หาอาหารใหม่อีกด้วย เชฟฝรั่งเศสเรียกสิ่งนี้ว่า "mise en place" (แปลว่า "วางให้ถูกที่ถูกทาง") เราขอเรียกมันว่า "เตรียมของให้พร้อม"

เว้นที่ให้ขยับไม้ขยับมือด้วย

การวางอาหารบนเตาแก๊สประกอบอาหารมากเกินไปจะทำให้ความคล่องตัวของท่านจำกัด เว้นพื้นที่ว่างอย่างน้อยหนึ่งในสี่ของเตาแก๊สประกอบอาหาร โดยเว้นช่องว่างระหว่างชิ้นอาหารมากพอที่คีมคีบอาหารจะสอดเข้าไปและเลื่อนอาหารไปมาได้โดยง่าย บางครั้งการทำบาร์บีคิวต้องอาศัยการตัดสินใจโดยฉับพลันและความสามารถในการเปลี่ยนตำแหน่งอาหาร เพราะฉะนั้น เตรียมพื้นที่ว่างให้เพียงพอ

พยายามอย่าเปิดฝาตู้

ฝาปิดบนเตาบาร์บีคิวไม่ได้มีไว้เพื่อกันฝนเท่านั้น ที่สำคัญที่สุดมีไว้เพื่อกันไม่ให้อากาศเข้ามาเกินไป และกันไม่ให้ความร้อนและควันออกมากเกินไป เมื่อฝาปิด เตาแก๊สประกอบอาหารจะร้อนกว่า เวลาทำบาร์บีคิวจะน้อยกว่า รสชาติของอาหารจะดีกว่า และไฟลุกน้อยกว่า เพราะฉะนั้น ปิดฝาเอาไว้

พลิกครั้งเดียวก็พอแล้ว

จะมีอะไรดีไปกว่าสเต็กชิ้นนุ่มที่มีรอยขนไฟเล็กและมีรอยเกรียมที่สวยงาม กฎเกณฑ์การบรรลุผลดังกล่าวคือการเตรียมอาหารให้อยู่ถูกที่ถูกทาง บางครั้งเรารู้สึกอยากที่จะพลิกอาหารก่อนที่จะได้สีและรสที่ต้องการ ในแทบทุกกรณี พลิกอาหารเพียงครั้งเดียวก็พอแล้ว ถ้าไปยุ่งกับมันมากกว่านั้น ท่านก็จะเปิดฝาย่อยเกินไป ซึ่งทำให้เกิดปัญหาในตัวเองได้ เพราะฉะนั้น ออช้อออกมาและเชื่อใจเตาบาร์บีคิว

รู้ว่าเมื่อไรควรจะราไฟ

เมื่อทำบาร์บีคิว บางครั้งสิ่งสำคัญที่สุดคือการรู้ว่าเมื่อไรจะหยุด วิธีที่เชื่อถือได้มากที่สุดในการทดสอบความสุกคือการใช้เทอร์โมมิเตอร์ที่อ่านค่าได้ทันที อุปกรณ์ล้ำค่าชิ้นนี้จะช่วยให้อ่านค่าได้ง่ายขึ้นและรวดเร็วที่สุด

อย่ากลัวที่จะทดลอง

ย้อนกลับไปในยุคทศวรรษ 1950 การทำบาร์บีคิวหมายถึงสิ่งเดียว นั่นก็คือเนื้อสัตว์ (เท่านั้น) ที่ย่างบนเปลวไฟ เชฟหลังบ้านในยุคใหม่ไม่จำเป็นต้องมีห้องครัวเพื่อเตรียมอาหารแบบฟูลคอร์ส ใช้เตาบาร์บีคิวของท่านทำบาร์บีคิวเรียกมันว่า "บาร์บนเตาบ้าน เครื่องเคียงและแม่แต่มะนาวของ ลุงทะเลบนเตาบาร์บีคิวของท่าน เพื่อรับเนื้อหาที่จะเป็นแรงบันดาลใจกับการผจญภัยของท่าน ซึ่งเราถือว่าการผจญภัยไปกับการทำบาร์บีคิวของท่านด้วย



คีมคีบอาหาร

ให้คิดว่าคีมคีบอาหารเป็นส่วนขยายของมือของท่าน คีมคีบอาหารที่ดีที่สุดควรมีกลไกบังคับความตึงโดยไม่ต้องใช้แรง มือจับที่สบายมือ และล็อคเพื่อไม่ให้กระชับมือ



ตะหลิว

หาตะหลิวตามยาวที่ออกแบบให้โค้งโค้ง (เยื้อง) เพื่อให้ปลายตะหลิวอยู่ต่ำกว่าด้าม ซึ่งทำให้ยกอาหารออกจากเตาแก๊สประกอบอาหารได้ง่ายขึ้น



ตัวจับเวลา

เพียงแค่ตั้งเวลาเอาไว้ ท่านก็สามารถป้องกันความผิดหวังจากการเผา ตินเนอริชของท่านทั้ง ไม่มีอะไรพิสดารเพียงแค่ตัวจับเวลาที่เชื่อถือได้ และใช้งานง่ายเท่านั้นเอง

คำสัญญาของ WEBER (การรับประกันโดยสมัครใจใน EMEA 10 ปี) ที่ WEBER เรากลุ่มใจในสองเรื่อง ได้แก่ การสร้างเตาบาร์บีคิวที่ทนทาน และ การให้บริการลูกค้าที่ยอดเยี่ยมตลอดอายุใช้งาน

ขอบคุณที่ซื้อผลิตภัณฑ์ WEBER WEBER-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 และหน่วยธุรกิจระหว่างประเทศ (แสดงอยู่ที่ส่วนท้ายของคู่มือฉบับนี้) ("WEBER") ผู้มีใจที่ได้นำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย ทนทาน และน่าเชื่อถือ

เราขอมอบการรับประกันโดยสมัครใจของ WEBER นี้ให้แก่ท่านโดยไม่มีการจ่ายเพิ่มเติมแต่อย่างใด โดยมีข้อมูลที่ท่านจำเป็นต้องใช้ในการสร้างผลิตภัณฑ์ของ WEBER ไปซ่อมแซมหรือเปลี่ยนทดแทน ในกรณีที่เกิดความขัดข้องหรือข้อบกพร่องซึ่งไม่น่าจะเกิดขึ้น

ตามกฎหมายที่ใช้บังคับ เจ้าของมีสิทธิหลายประการในการคืนผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่อง สติงดังกล่าวอาจรวมถึงการเสริมประสิทธิภาพ หรือการเปลี่ยนทดแทน การลดราคาซื้อ และการจ่ายเงินสดชดเชย ในบางประเทศในสหภาพยุโรป อาจเป็นสิทธิการรับประกันตามกฎหมายของปี นับตั้งแต่วันที่มีการส่งมอบผลิตภัณฑ์ สิทธิเหล่านี้และสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ จะไม่ได้รับผลกระทบจากข้อกำหนดในการรับประกันนี้ โดยแท้จริงแล้ว การรับประกันโดยสมัครใจนี้ให้สิทธิเพิ่มเติมแก่เจ้าของซึ่งไม่ขึ้นกับข้อกำหนดตามกฎหมาย

การรับประกันโดยสมัครใจของ WEBER

WEBER รับประกันต่อผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ WEBER (หรือในกรณีที่ซื้อเป็นของขวัญหรือเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับการส่งเสริมการขาย บุคคลซึ่งได้รับผลิตภัณฑ์จากการซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นของขวัญหรือเป็นรายการส่งเสริมการขาย) ("เจ้าของ") ว่าผลิตภัณฑ์ WEBER ปราศจากข้อบกพร่องในด้านวัสดุและข้อบกพร่องด้านฝีมือแรงงานเป็นเวลาสิบ (10) ปีนับจากวันที่ซื้อเมื่อมีการประกอบและใช้งานตามคู่มือการใช้งานของเจ้าของที่ให้มา (หมายเหตุ: หากท่านทำคู่มือการใช้งานของเจ้าของ WEBER สูญหายหรือไม่พบ สามารถดูฉบับทดแทนได้ทางออนไลน์ที่ www.Weber.com การรับประกันนี้ใช้ได้เฉพาะในทวีปยุโรปตะวันออกกลาง และแอฟริกา (EMEA) WEBER ตกลงที่จะซ่อมแซมหรือเปลี่ยนทดแทนชิ้นส่วนที่บกพร่องในด้านวัสดุหรือข้อบกพร่องด้านฝีมือภายใต้ขีดจำกัด การปฏิเสธความรับผิดชอบ และการยกเว้นตามที่แสดงไว้ด้านล่างนี้ ภายใต้ขอบเขตที่กฎหมายที่ใช้บังคับอนุญาต การรับประกันนี้ครอบคลุมเฉพาะผู้ซื้อเดิม และไม่สามารถถ่ายโอนให้เจ้าของคนถัดไป ยกเว้นในกรณีที่ให้เป็นของขวัญและเป็นรายการส่งเสริมการขายดังที่ระบุไว้ข้างต้น

WEBER ดูแลผลิตภัณฑ์และยินดีที่จะให้การรับประกันโดยสมัครใจแก่ท่านตามที่อธิบายไว้สำหรับข้อบกพร่องด้านวัสดุในเตาบาร์บีคิวหรือส่วนประกอบที่เกี่ยวข้อง ยกเว้นการสึกหรอตามปกติ

- การสึกหรอตามปกติ รวมถึงการเสื่อมสภาพด้านความสวยงาม และในส่วนอื่นๆ ที่ไม่ใช่วัสดุที่อาจมาพร้อมกับการใช้งานเตาบาร์บีคิวของท่านเมื่อเวลาผ่านไป เช่น สนิมบนพื้นผิว รอยบุบสลาย รอยขีดข่วน เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม WEBER จะให้การรับประกันโดยสมัครใจกับเตาบาร์บีคิวหรือส่วนประกอบที่เกี่ยวข้อง เมื่อความเสียหายหรือการทำงานที่ผิดปกตินั้นเป็นผลจากข้อบกพร่องด้านวัสดุ

- "ข้อบกพร่องด้านวัสดุ" รวมถึงสนิมที่เกิดก่อน หรือรอยไหม้ที่ขึ้นส่วนบางจุด หรือความเสียหายหรือความขัดข้องอื่นๆ ที่ขัดกันความสามารถของท่านในการใช้เตาบาร์บีคิวได้อย่างปลอดภัยและเหมาะสม

ความรับผิดชอบของเจ้าของภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจ/การยกเว้นการรับประกัน

เพื่อให้มั่นใจว่าเจ้าของได้รับความคุ้มครองภายใต้การรับประกัน โดยปราศจากปัญหา ท่านจะต้อง (แต่ไม่จำเป็นต้อง) ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ WEBER ทางออนไลน์ที่เว็บไซต์ www.Weber.com โปรดเก็บรักษาใบเสร็จรับเงินและ/หรือใบแจ้งหนี้ต้นฉบับไว้ เนื่องจากจำเป็นต้องมีหลักฐานการซื้อสำหรับความคุ้มครองภายใต้การรับประกัน WEBER ยังต้องการรูปภาพข้อบกพร่องใดๆ ที่กล่าวอ้างถึง รวมถึงหมายเลขประจำเครื่องเตาบาร์บีคิวของท่าน ก่อนที่จะดำเนินการกับข้อเรียกร้องการรับประกัน การลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ WEBER ของท่านจะยืนยันความคุ้มครองภายใต้การรับประกัน และให้การเชื่อมโยงระหว่างท่านกับ WEBER โดยตรงในกรณีที่เจ้าเราจำเป็นต้องติดต่อกับท่าน

การรับประกันโดยสมัครใจข้างต้นจะมีผลเฉพาะในกรณีที่เจ้าของดูแลรักษาผลิตภัณฑ์ WEBER อย่างเหมาะสมโดยปฏิบัติตามคำแนะนำในการประกอบชิ้นส่วนทั้งหมด คำแนะนำการใช้งาน และการบำรุงรักษาเชิงป้องกันตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานของเจ้าของที่ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ ยกเว้นว่าเจ้าของสามารถพิสูจน์ได้ว่าข้อบกพร่องในด้านวัสดุหรือความขัดข้องดังกล่าวไม่ได้ขึ้นอยู่กับการไม่ปฏิบัติตามข้อผูกพันที่ระบุไว้ข้างต้น หากท่านอาศัยอยู่ในพื้นที่แถบชายฝั่งทะเลหรือตั้งผลิตภัณฑ์ไว้ใกล้กับสระน้ำ การบำรุงรักษาจะรวมถึงการล้างทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกเป็นประจำตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานของเจ้าของที่ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์

การรับประกันโดยสมัครใจนี้จะสิ้นสุดลงหากมีการชำรุดเสียหาย การเสื่อมสภาพ การเปลี่ยนสี และ/หรือมีสนิมซึ่งมีสาเหตุมาจากสิ่งต่างๆต่อไปนี้ซึ่งทาง WEBER ไม่รับผิดชอบ:

- การใช้ในทางที่ผิด การใช้ในทางที่ไม่สมควร การดัดแปลง การแก้ไขการใช้ผิดวิธี การทำลายทรัพย์สิน การปล่อยปลดละเลย การประกอบหรือการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง และการไม่บำรุงรักษาตามปกติและเป็นประจำอย่างถูกวิธี
- แผลงต่างๆ (เช่น แมงมุม) และสัตว์กัดแทะ (เช่น กระรอก) รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงความเสียหายที่เกิดกับสายแก๊ส
- การสัมผัสกับไอเกลือและ/หรือแหล่งคลอรีน เช่น สระว่ายน้ำและอ่างน้ำร้อน/สปา
- สภาพอากาศที่รุนแรง เช่น ลูกเห็บ พายุเฮอริเคน แผ่นดินไหว ลินามิ หรือคลื่นยักษ์ พายุทอร์นาโด หรือพายุรุนแรง
- แผ่นรอดและปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมอื่นๆ

การใช้และ/หรือการติดตั้งชิ้นส่วนบนผลิตภัณฑ์ WEBER ซึ่งไม่ใช่ชิ้นส่วนของแท้จาก WEBER จะทำให้การรับประกันโดยสมัครใจเป็นโมฆะ และความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลมาจากการทำเช่นนี้จะไม่ได้รับความคุ้มครองภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจนี้ การแปลงสภาพเตาบาร์บีคิวที่ใช้แก๊สโดยไม่ได้รับอนุญาตจาก WEBER และไม่ได้ดำเนินการโดยช่างเทคนิคการซ่อมบำรุงที่ได้รับอนุญาตของ WEBER จะทำให้การรับประกันนี้เป็นโมฆะ

การดำเนินการรับประกัน

หากท่านเชื่อว่าท่านมีชิ้นส่วนที่ได้รับการคุ้มครองภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจนี้ โปรดติดต่อผู้จำหน่ายของท่าน หากจำเป็น ท่านอาจต้องติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของ WEBER โดยใช้ข้อมูลการติดต่อบนเว็บไซต์ของเรา (www.Weber.com) หลังการสืบสวนสาเหตุแล้ว WEBER จะซ่อมแซมหรือเปลี่ยน (ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจ) ชิ้นส่วนที่บกพร่องที่อยู่ภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจนี้ ในกรณีที่ไม่สามารถซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนได้ WEBER อาจเลือก (ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจ) เปลี่ยนเตาบาร์บีคิวเครื่องใหม่ที่มีมูลค่าเทียบเท่าหรือสูงกว่าเพื่อทดแทนเตาบาร์บีคิวที่มีปัญหา WEBER อาจขอให้ท่านส่งคืนชิ้นส่วนต่างๆ เพื่อการตรวจสอบ ท่านจะต้องออกค่าใช้จ่ายในการจัดส่งไปก่อน เจ้าของจะได้รับเงินค่าจัดส่งคืนถ้าข้อบกพร่องนั้นอยู่ระหว่างการรับประกัน

เมื่อท่านจะติดต่อผู้จำหน่าย โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม:

- หลักฐานการซื้อ
- รูปภาพข้อบกพร่องที่กล่าวอ้างถึง
- หมายเลขประจำเครื่องของผลิตภัณฑ์

การปฏิเสธความรับผิดชอบ

นอกเหนือจากการรับประกันและการปฏิเสธความรับผิดชอบที่ได้รับไว้ในคำประกาศเกี่ยวกับการรับประกันโดยสมัครใจนี้ ไม่มีการระบุถึงการรับประกันเพิ่มเติมใดๆ อย่างชัดเจนหรือการประกาศความรับผิดชอบโดยสมัครใจในที่ซึ่งเกินขอบเขตความรับผิดชอบตามกฎหมายที่มีผลใช้กับ WEBER นอกจากนี้ คำประกาศเกี่ยวกับการรับประกันโดยสมัครใจที่แสดงไว้ไม่ได้จำกัดหรือตัดสถานการณ์หรือการอ้างสิทธิ์ที่ WEBER มีความรับผิดชอบที่ต้องขอใช้ตามที่ระบุไว้ในกฎหมาย

ไม่มีการรับประกันใดๆ ที่มีผลบังคับใช้หลังจากระยะเวลาสิบ (10) ปีของการรับประกันโดยสมัครใจนี้ การรับประกันนี้โดยบุคคลใดๆ รวมถึงตัวแทนจำหน่ายหรือผู้ค้าปลีกที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ใดๆ (เช่น "การรับประกันแบบขยายระยะเวลา"ใดๆ) จะไม่มีผลผูกพันกับ WEBER การขยายอายุของการรับประกันนี้โดยสมัครใจนี้คือการซ่อมแซมหรือการเปลี่ยนชิ้นส่วนหรือผลิตภัณฑ์ทดแทน

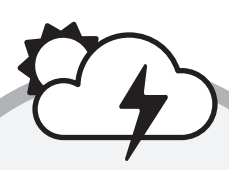
ไม่ว่าในสถานการณ์ใดๆ ภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจนี้ จะไม่มีการชดเชยในลักษณะใดๆ ที่มีมูลค่าสูงเกินกว่าราคาซื้อของผลิตภัณฑ์ WEBER ที่จำหน่ายไป

ชิ้นส่วนและอุปกรณ์เสริมที่เปลี่ยนให้ภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจนี้จะได้รับการรับประกันเฉพาะในช่วงระยะเวลาที่เหลือของระยะเวลาการรับประกันโดยสมัครใจเดิมสิบ (10) ปีที่ระบุไว้ข้างต้นเท่านั้น

ข้อจำกัดนี้ไม่ได้บังคับใช้ ในกรณีที่มีการเสียชีวิตโดยเจตนาและทั้งหมด และในกรณีที่เป็นการอันตรายต่อชีวิตมนุษย์หรือต่อสุขภาพหรือการบาดเจ็บเฉพาะบุคคล ไม่ว่าการบาดเจ็บนั้นจะเป็นความผิดของ WEBER หรือของผู้แทนหรือตัวแทนด้านกฎหมายของ WEBER

การรับประกันโดยสมัครใจนี้ใช้กับการใช้งานส่วนบุคคลเท่านั้น และไม่ใช้กับเตาบาร์บีคิว WEBER ที่ใช้ในเชิงพาณิชย์ ชุมชน หรือสถานที่ที่มีหลายหน่วย เช่น ร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ท หรือสถานที่ให้เช่า

WEBER อาจเปลี่ยนการออกแบบของผลิตภัณฑ์เป็นระยะๆ ไม่มีข้อความใดๆ ในการรับประกันโดยสมัครใจนี้ที่จะถูกตีความว่า WEBER มีหน้าที่นำการออกแบบที่มีการเปลี่ยนแปลงมารวมไว้ในผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นก่อนหน้านี้ และการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจะไม่ถูกตีความว่าเป็นการยอมรับว่าการออกแบบก่อนหน้ามีความบกพร่อง



ปกป้องการลงทุนของท่าน

ปกป้องเตาของท่านจากสภาพดินฟ้าอากาศด้วยฝาปิดเตาอย่างพรีเมียมแบบใช้งานหนัก

ขนาดปากกาวลั่วหัวเตาและข้อมูลความสิ้นเปลืองของ GENESIS II

		ขนาดปากกาวลั่วหัวเตา			
ประเทศ	ประเภทแก๊ส	รุ่น 2 หัวเตา	รุ่น 3 หัวเตา	รุ่น 4 หัวเตา	รุ่น 6 หัวเตา
เกาหลี จีน ไชปรัส ญี่ปุ่น เคนมารัก ตุรกี นอร์เวย์ เนเธอร์แลนด์ ฟินแลนด์ มอลตา รัสเซีย โรมาเนีย สวิตเซอร์แลนด์ สโลวีเนีย สเปน สาธารณรัฐเช็ก สาธารณรัฐสโลวาเกีย สิงคโปร์ อินเดีย อิสราเอล เอสโตเนีย แอฟริกาใต้ ไอร์แลนด์ อังกฤษ ฮังการี	I _{imp} (30 mbar หรือ 2.8 kPa)	หัวเตาหลัก 1.02 มม.	หัวเตาหลัก 1.00 มม.	หัวเตาหลัก 1.00 มม.	หัวเตาหลัก 0.90 มม.
กรีซ เบลเยียม โปรตุเกส ฝรั่งเศส ลักเซมเบิร์ก สเปน สวิตเซอร์แลนด์ สหราชอาณาจักร อิตาลี ไอร์แลนด์	I _{np} (28-30/37 mbar)	หัวเตาหลัก 0.94 มม.	หัวเตาหลัก 0.94 มม.	หัวเตาหลัก 0.92 มม.	หัวเตาหลัก 0.84 มม.
โปแลนด์	I _p (37 mbar)	หัวเตาหลัก 0.94 มม.	หัวเตาหลัก 0.94 มม.	หัวเตาหลัก 0.92 มม.	หัวเตาหลัก 0.84 มม.
เยอรมนี ออสเตรีย	I _{imp} (50 mbar)	หัวเตาหลัก 0.86 มม.	หัวเตาหลัก 0.86 มม.	หัวเตาหลัก 0.84 มม.	หัวเตาหลัก 0.78 มม.

ข้อมูลความสิ้นเปลือง			
รุ่น 2 หัวเตา	รุ่น 3 หัวเตา	รุ่น 4 หัวเตา	รุ่น 6 หัวเตา
7.6 kW โพรเพน	11.0 kW โพรเพน	14.1 kW โพรเพน	17.6 kW โพรเพน
8.7 kW บิวเทน	12.6 kW บิวเทน	16.2 kW บิวเทน	20.2 kW บิวเทน
543 g/h โพรเพน	786 g/h โพรเพน	1008 g/h โพรเพน	1258 g/h โพรเพน
633 g/h บิวเทน	917 g/h บิวเทน	1179 g/h บิวเทน	1470 g/h บิวเทน

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับแก๊ส LP และจุดเชื่อมต่อแก๊ส

LPG คืออะไร

แก๊สปิโตรเลียมเหลวเรียกอีกอย่างว่า LPG หรือแก๊ส LP เป็นผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียมที่อัดไฟที่ใช้เป็นเชื้อเพลิงให้กับเตาบาร์บีคิวของท่าน โดยมีสถานะเป็นแก๊สที่อุณหภูมิและแรงดันปานกลาง เมื่อไม่ถูกบรรจุ แต่ที่แรงดันปานกลางในภาชนะ เช่น ถังแก๊ส LPG มีสถานะเป็นของเหลว เมื่อแรงดันถูกระบายออกของเหลวจะระเหยเป็นไอและกลายเป็นแก๊สทันที

ข้อแนะนำในการจัดการถังแก๊ส LPG อย่างปลอดภัย

- ถังแก๊ส LPG ที่บุบหรือขึ้นสนิมอาจเป็นอันตรายได้ และควรได้รับการตรวจสอบโดยผู้จำหน่ายแก๊ส LP ของท่าน ห้ามใช้ถังแก๊สที่มีวาล์วชำรุด
- ถังแก๊ส LPG ของท่านอาจดูว่างเปล่า แต่อาจยังมีแก๊สหลงเหลืออยู่ได้ และควรขนส่งและจัดเก็บถังแก๊สเสมือนว่ายังมีแก๊สอยู่
- ถังแก๊ส LPG ต้องได้รับการติดตั้ง ขนส่งและจัดเก็บไว้ในตำแหน่งตั้งตรงอย่างมั่นคง ไม่ควรทำถังแก๊สหล่นหรือจัดการด้วยความรุนแรง
- ห้ามจัดเก็บหรือขนส่งถังแก๊ส LPG ในที่ที่อาจมีอุณหภูมิสูงได้ถึง 50°C (125°F) (ถังแก๊สจะร้อนเกินกว่าที่จะใช้มีอีกได้)

ข้อกำหนดของถังแก๊ส LPG

- ใช้ถังแก๊สที่มีความจุต่ำสุด 3 กก. และความจุสูงสุด 13 กก.

หัวปรับแรงดันแก๊สคืออะไร

เตาบาร์บีคิวชนิดใช้แก๊สของท่านมีการติดตั้งหัวปรับแรงดันแก๊ส ซึ่งเป็นอุปกรณ์ในการควบคุมและรักษาแรงดันแก๊สให้สม่ำเสมอ ในขณะที่แก๊สถูกปล่อยออกจากถังแก๊ส LPG

ข้อกำหนดของหัวปรับแรงดันแก๊สและสายแก๊ส

- ในสหราชอาณาจักร เตาบาร์บีคิวนี้จะต้องติดตั้งหัวปรับแรงดันแก๊สที่เป็นไปตามมาตรฐาน BS 3016 โดยมีเอาต์พุตที่ตั้งไว้ 37 มิลลิบาร์
- ความยาวของสายแก๊สต้องยาวไม่เกิน 1.5 เมตร
- ระวังอย่าให้สายแก๊สหักพับ
- ชุดหัวปรับแรงดันและสายแก๊สจะติดตั้งโดย WEBER-Stephen Products LLC.

ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับลูกค้าในญี่ปุ่น

ข้อกำหนดของถังแก๊ส LPG

- สำหรับลูกค้าในญี่ปุ่น ใช้ถังแก๊สที่มีความจุต่ำสุด 2 กก. และความจุสูงสุด 8 กก.

ข้อกำหนดของสายแก๊ส

- สำหรับลูกค้าที่อยู่ในประเทศญี่ปุ่น สายแก๊สต้องยาวอย่างน้อย 90 ซม.

△ **ข้อสำคัญ:** ขอแนะนำให้ท่านเปลี่ยนชุดสายแก๊สที่ใช้กับเตาบาร์บีคิวชนิดใช้แก๊สของท่านทุก 5 ปีในบางประเทศอาจมีข้อกำหนดที่ระบุว่าต้องเปลี่ยนสายแก๊สภายในระยะเวลาน้อยกว่า 5 ปี ซึ่งในกรณีนี้จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศ

สำหรับชุดสายแก๊ส หัวปรับแรงดันแก๊สและวาล์วอะไหล่ โปรดติดต่อตัวแทนฝ่ายบริการลูกค้าในพื้นที่ของท่านโดยใช้ข้อมูลติดต่อบนเว็บไซต์ของเราเข้าสู่ระบบ weber.com



แปรงและไม้ซັบ

มองหาแปรงทาสีที่มีขนแปรงซิลิโคนทนไฟและด้ามยาว และไม้ซັบแบบมีขนผ้าฝ้ายยาวใช้ในการซັบน้ำซอสที่ผสมน้ำส้มสายชู ซึ่งเจือจางกว่า

การติดตั้งถังแก๊ส LPG และการตรวจหารอยรั่ว

ต่อหัวปรับแรงดันแก๊สเข้ากับถังแก๊ส

- 1) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาทั้งหมดอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ตรวจสอบโดยการกดลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา
- 2) ระบุประเภทหัวปรับแรงดันแก๊สของท่านและต่อหัวปรับเข้ากับถังแก๊ส LPG โดยปฏิบัติตามคำแนะนำในการต่อที่เหมาะสม
หมายเหตุ: ตรวจสอบยืนยันว่าวาล์วถังแก๊ส LPG หรือคันหัวปรับแรงดันแก๊สปิดอยู่ก่อนจะทำการต่อ

ทำการต่อด้วยการบิดตามเข็มนาฬิกา (A)

ขันหัวปรับแรงดันแก๊สเข้ากับถังแก๊สโดยหมุนข้อต่อตามเข็มนาฬิกา (ก) วางตำแหน่งหัวปรับแรงดันแก๊สให้รูช่อง (ข) คว่ำลง

ทำการต่อด้วยการบิดทวนเข็มนาฬิกา (B)

ขันหัวปรับแรงดันแก๊สเข้ากับถังแก๊สโดยหมุนข้อต่อทวนเข็มนาฬิกา

ทำการต่อด้วยการบิดคันหัวปรับให้เข้าที่ในตำแหน่ง (C)

บิดคันหัวปรับแรงดันแก๊ส (ก) ตามเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งปิด คันหัวปรับแรงดันแก๊สลงบนวาล์วถังแก๊สจนกระทั่งหัวปรับแรงดันแก๊สเลื่อนเข้าที่ (ข)

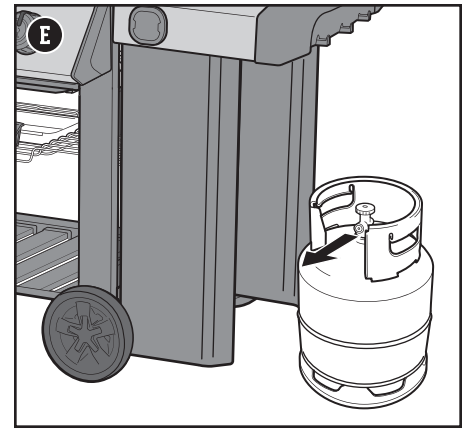
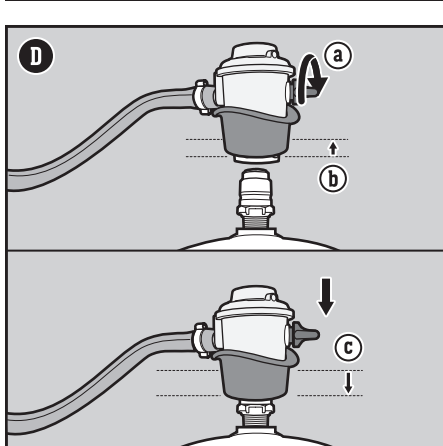
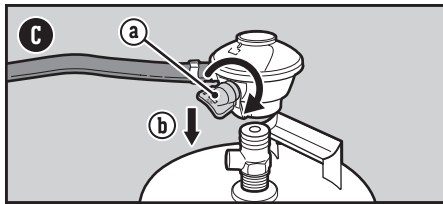
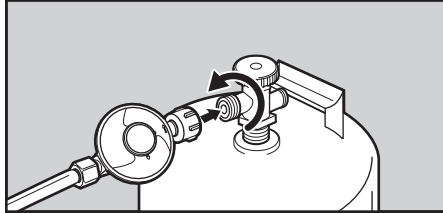
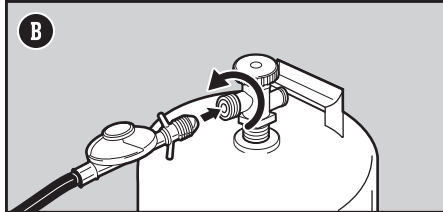
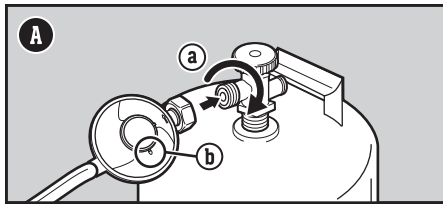
ทำการต่อโดยการเลื่อนปลอก (D)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สอยู่ในตำแหน่งปิด (ก) เลื่อนปลอกหัวปรับแรงดันแก๊สขึ้นไป (ข) ดันหัวปรับแรงดันแก๊สลงบนวาล์วถังแก๊สและคงแรงดันไว้ เลื่อนปลอกลงเพื่อปิด (ค) ถ้าหัวปรับแรงดันแก๊สล็อคไม่ได้ให้ทำขั้นตอนซ้ำ

หมายเหตุ: ภาพประกอบหัวปรับแรงดันแก๊สที่แสดงในคู่มือนี้ อาจไม่เหมือนกับหัวปรับแรงดันแก๊สที่ท่านใช้กับเตาของท่าน เนื่องจากระเบียบบังคับของประเทศหรือภูมิภาคที่แตกต่างกัน

ตำแหน่งของถังแก๊ส LPG

- 1) วางถังแก๊สไว้บนพื้นภายนอกตู้แบบตั้งพื้นทางด้านขวาของเตาอย่างหมุนถังแก๊สให้ปากวาล์วหันมาทางด้านหน้าของเตาอย่าง (E)



การตรวจหารอยรั่วคืออะไร

เมื่อติดตั้งถังแก๊ส LPG อย่างถูกต้องแล้ว จำเป็นต้องทำการตรวจหารอยรั่วหรือไม่ การตรวจหารอยรั่วเป็นวิธีที่เชื่อถือได้ในการตรวจสอบว่าแก๊สไม่รั่วหลังจากที่ต่อถังแก๊สแล้ว ควรทดสอบข้อต่อในจุดที่หัวปรับแรงดันแก๊สต่อกับถังแก๊สทุกครั้งที่ได้ติดตั้งและติดตั้งถังแก๊สใหม่

การตรวจหารอยรั่วแก๊สรั่ว

- 1) ใช้ขวดฉีดน้ำ แปรง หรือเศษผ้าชุบน้ำสบู่ ฉีดหรือเช็ดข้อต่อที่ถังแก๊สและหัวปรับแรงดัน ท่านสามารถผสมน้ำสบู่ด้วยตัวเองโดยผสมสบู่เหลว 20% กับน้ำ 80% หรือท่านสามารถซื้อน้ำยาตรวจสอบรอยรั่วที่แผนกท่อในร้านจำหน่ายวัสดุก่อสร้าง
- 2) ระบุประเภทหัวปรับแรงดันของท่าน เปิดการจ่ายแก๊สด้วยการบิดวาล์วถังแก๊สทวนเข็มนาฬิกา (G) หรือเลื่อนคันบังคับหัวปรับแรงดันไปที่ตำแหน่งเปิด (H)
- 3) หากมีฟองเกิดขึ้น (I) ที่จุดเชื่อมต่อของสายหัวปรับแรงดันกับถังแก๊สหรือจุดเชื่อมต่อของสายหัวปรับแรงดันกับหัวปรับแรงดัน แสดงว่ามีรอยรั่ว:
 - ก) ปิดหัวจ่ายแก๊ส ห้ามใช้งานเตาอย่าง ปลอดภัยต่อตัวแทนฝ่ายบริการลูกค้าในพื้นที่ของท่านโดยใช้ข้อมูลติดต่อบนเว็บไซต์ของเรา
 - ข) หากไม่พบฟองอากาศ ถือเป็นอันเสร็จสิ้นการตรวจสอบรอยรั่วโดยสมบูรณ์:
 - ก) ปิดหัวจ่ายแก๊สและล้างจุดเชื่อมต่อด้วยน้ำสะอาด

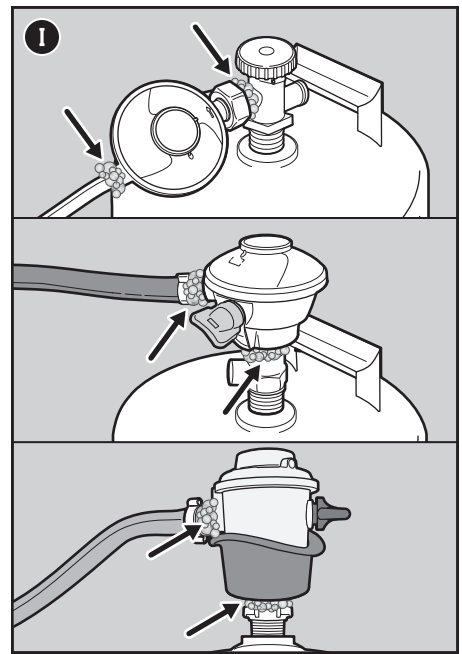
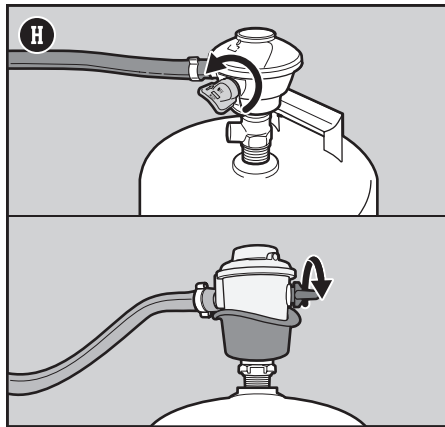
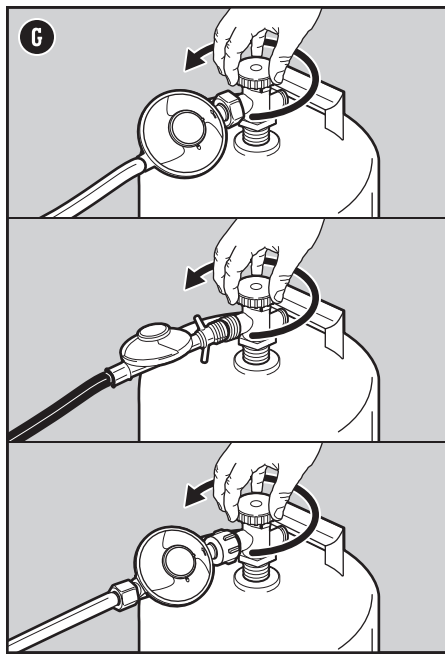
หมายเหตุ: เนื่องจากน้ำยาทดสอบรอยรั่วบางชนิด รวมทั้งน้ำสบู่ อาจมีฤทธิ์กัดกร่อนเล็กน้อย จึงควรล้างออกด้วยน้ำเปล่าภายหลังการทดสอบรอยรั่ว

ข้อควรระวังในการตรวจสอบรอยรั่วเพิ่มเติม

ระบบเชื้อเพลิงในเตาของท่านมีจุดเชื่อมต่อและข้อต่ออื่นๆ จุดเชื่อมต่อที่ทำขึ้นจากโรงงานเหล่านี้ผ่านการตรวจหารอยรั่วอย่างถี่ถ้วนแล้ว และหัวเตาผ่านการทดสอบเปลวไฟแล้ว WEBER ขอแนะนำให้ดำเนินการตรวจสอบรอยรั่วอย่างละเอียดอีกครั้งหลังจากที่ประกอบส่วนประกอบต่างๆ เสร็จแล้ว รวมทั้งการตรวจสอบรอยรั่วปีละครั้ง คำแนะนำดังกล่าวอยู่บนออนไลน์ที่ Weber.com

ถอดหัวปรับแรงดันแก๊สออกจากถังแก๊ส

- 1) ตรวจสอบยืนยันว่าวาล์วถังแก๊ส LPG หรือคันหัวปรับแรงดันเปิดสนิท
- 2) ถอดหัวปรับแรงดัน



⚠️ **อันตราย:** ห้ามใช้เปลวไฟตรวจหารอยรั่ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีประกายไฟหรือเปลวไฟลุกในบริเวณที่ท่านตรวจหารอยรั่ว

⚠️ **อันตราย:** การรั่วไหลของแก๊สอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือการระเบิดขึ้นได้

⚠️ **อันตราย:** ห้ามใช้งานเตาบาร์บีคิวหากมีการรั่วไหลของแก๊ส

⚠️ **อันตราย:** หากคุณมองเห็น ได้กลิ่นหรือได้ยินเสียงแก๊สรั่วจากถังแก๊ส LPG:

1. ถอยห่างออกจากถังแก๊ส LPG
2. ห้ามพยายามแก้ไขปัญหากด้วยตนเอง
3. โทรเรียกหน่วยดับเพลิงฉุกเฉิน

⚠️ **อันตราย:** ปิดวาล์วถังแก๊สทุกครั้งก่อนที่จะถอดหัวปรับแรงดัน ห้ามพยายามถอดหัวปรับแรงดันแก๊สและชุดสายแก๊สหรือข้อต่อแก๊สใดๆ ในขณะที่เตาบาร์บีคิวกำลังทำงาน

⚠️ **อันตราย:** ห้ามเก็บถังแก๊ส LPG สร้างองไว้ใต้หรือใกล้ๆ เตาบาร์บีคิว ห้ามเติมถังแก๊สเกิน 80% การไม่ปฏิบัติตามข้อความเหล่านี้ อาจส่งผลให้เกิดเพลิงไหม้ที่ทำให้อุปกรณ์เสียหายหรือได้รับบาดเจ็บร้ายแรง

ถาดฟอยล์

เหมาะสำหรับบุถาดดักไขมัน เพื่อทำให้ล้างออกได้อย่างสะดวกและง่ายดาย

ถังมือบาร์บีคิว

ถ้ามีข้อสงสัยให้สวมถุงมือ ถังมือที่ดีมีการหุ้มฉนวนและป้องกันทั้งมือและปลายแขน

• เครื่องมือในการย่างที่ขาดไม่ได้ • เครื่องมือในการย่างที่ขาดไม่ได้ • เครื่องมือในการย่างที่ขาดไม่ได้ • เครื่องมือในการย่างที่ขาดไม่ได้ • เครื่องมือในการย่างที่ขาดไม่ได้ • เครื่องมือในการย่างที่ขาดไม่ได้ • เครื่องมือในการย่างที่ขาดไม่ได้ • เครื่องมือในการย่างที่ขาดไม่ได้ • เครื่องมือในการย่างที่ขาดไม่ได้ • เครื่องมือในการย่างที่ขาดไม่ได้

การย่ำครั้งแรก

ทำการเผาเตาครั้งแรก

ให้ความร้อนเตาอย่างที่มีความร้อนสูงสุดโดยปิดมาเป็นเวลาอย่างน้อย 20 นาที ก่อนทำการย่ำในครั้งแรก

การย่ำทุกครั้ง

การบำรุงรักษาระหว่างมื้ออาหาร

แผนการบำรุงรักษาระหว่างมื้ออาหาร รวมถึงด้านล่างๆ แต่ที่สำคัญดังต่อไปนี้ ซึ่งควรทำก่อนทำการย่ำทุกครั้ง

ตรวจสอบไขมัน

เตาของท่านสร้างขึ้นมาโดยมีระบบการจัดการคราบไขมันที่แยกคราบไขมันออกจากอาหารลงในภาชนะชนิดใช้แล้วทิ้ง ในขณะที่ท่านประกอบอาหาร คราบไขมันจะถูกแยกลงในถาดรองคราบไขมันแบบเลื่อนออกและไหลลงในถาดรองรับน้ำมันชนิดใช้แล้วทิ้งที่ถูกลดตักไขมัน ควรทำความสะอาดระบบดังกล่าวทุกครั้งทำการย่ำ เพื่อป้องกันเพลิงไหม้

- 1) ตรวจสอบยืนยันว่าเตาปิดอยู่และเย็นแล้ว
- 2) ถอดถาดรองคราบไขมันแบบเลื่อนออกด้วยการดึงถาดออกมาจากตู้ (A) ขจัดคราบไขมันส่วนเกินด้วยไม้ปาดพลาสติก
- 3) นำถาดตักไขมันออกโดยกดลงบนสลักถาดตักไขมัน (B) ตรวจสอบคราบไขมันส่วนเกินในถาดรองรับน้ำมันชนิดใช้แล้วทิ้งที่ถูกลดตักไขมัน นำถาดรองรับน้ำมันชนิดใช้แล้วทิ้งไปทิ้ง เมื่อมีความจำเป็น และเปลี่ยนด้วยอันใหม่
- 4) ติดตั้งส่วนประกอบทั้งหมดกลับเข้าไปใหม่

การตรวจสอบสายแก๊ส

มีความจำเป็นต้องการตรวจสอบสายแก๊สเป็นประจำ

- 1) ตรวจสอบยืนยันว่าเตาปิดอยู่และเย็นแล้ว
- 2) ตรวจสอบท่อแก๊สเพื่อหารอยของรอยแตก การสึกกร่อนหรือรอยฉีกขาด (C) หากพบว่าสายแก๊สชำรุดเสียหายในลักษณะใดๆ ก็ตาม ห้ามใช้เตาอย่างเป็นทางการ

การอุ่นเตาอย่าง

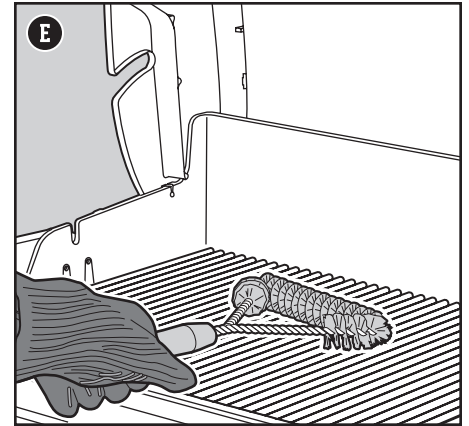
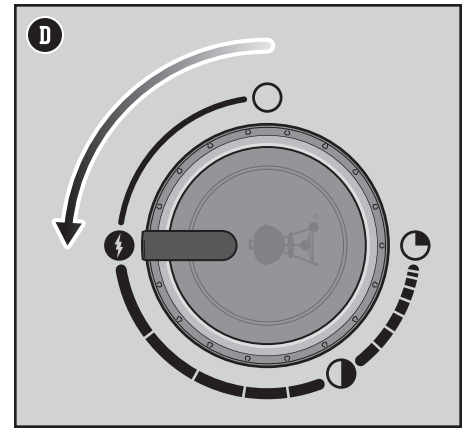
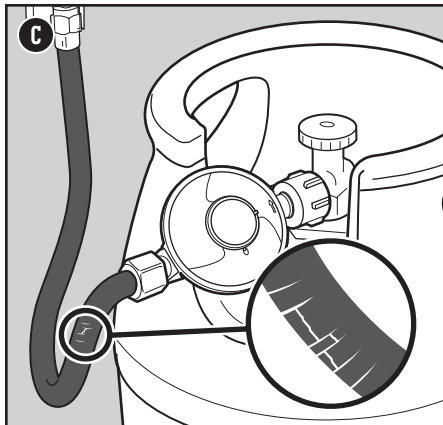
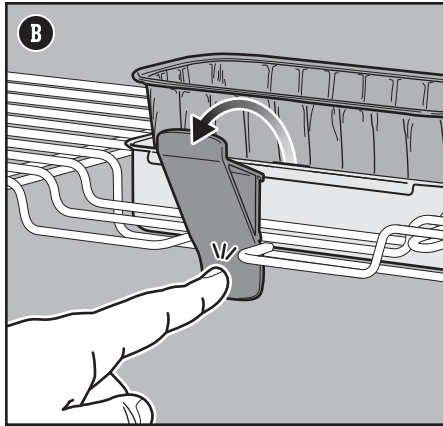
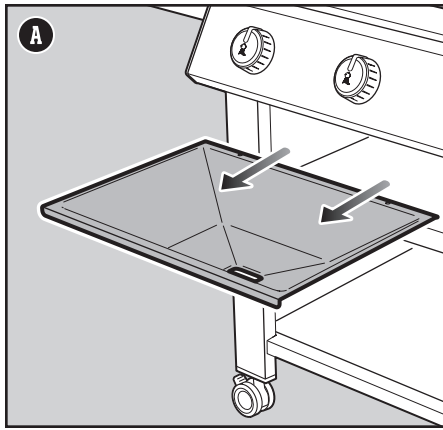
การอุ่นเตาอย่างมีความสำคัญซึ่งต่ออย่างไร้ประสพความสำเร็จ การอุ่นเตาช่วยป้องกันไม่ให้อาหารติดตะแกรง และทำให้ตะแกรงมีความร้อนเพียงพอที่จะทำการนึ่งไฟได้อย่างเหมาะสม นอกจากนี้ยังช่วยเผาเศษอาหารที่เหลือจากย่ำครั้งก่อนอีกด้วย

- 1) เปิดฝาด้านล่าง
- 2) จุดไฟเตาอย่างตามคำแนะนำในการจุดไฟในคู่มือการใช้งานนี้
- 3) ปิดฝาด้านล่าง
- 4) อุ่นเตาอย่างโดยเปิดหัวเตาทุกหัวไปที่ตำแหน่ง START/HIGH ⚡ เป็นเวลา 10 ถึง 15 นาทีหรือจนกว่าเทอร์โมมิเตอร์จะอ่านค่าได้ 260°C (500°F) (D)

การทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหาร

หลังการอุ่นเตา ขึ้นส่วนหรือเศษอาหารใดๆ ที่เหลือจากการใช้งานครั้งก่อนจะถูกขจัดออกได้ง่ายขึ้น ตะแกรงที่ทำความสะอาดแล้วจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารที่จะทำต่อไปติดตะแกรงอีกด้วย

- 1) ใช้แปรงเตาอย่างขนสแตนเลสแปรงตะแกรงทันทีหลังการอุ่นเตา (E)



⚠ **อันตราย:** ห้ามใช้ลูมิเนียมฟอยล์มาตรงคราบไขมันแบบเลื่อนออกหรือช่องสำหรับประกอบอาหาร

⚠ **อันตราย:** ตรวจสอบถาดรองคราบไขมันแบบเลื่อนออกและถาดตักไขมัน เพื่อตรวจสอบของคราบไขมันก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง ขจัดคราบไขมันส่วนเกินเพื่อป้องกันไม่ให้คราบไขมันลุดติดไฟ

⚠ **คำเตือน:** ใช้ถุงมืออาร์บีคิวทนความร้อนหรือถุงมือสำหรับเตาอบในขณะที่ใช้เตาอย่าง

⚠ **คำเตือน:** แปรงเตาอย่างควรได้รับการตรวจหาขนแปรงที่หลุดร่วงและความสึกหรอที่มากเกินไปด้วยสม่ำเสมอ เปลี่ยนแปรง หากตรวจพบขนแปรงหลุดร่วงบนตะแกรงประกอบอาหารหรือบนแปรง WEBER ขอแนะนำให้ซื้อแปรงเตาอย่างขนสแตนเลสใหม่ทุกต้นฤดูใบไม้ผลิ

⚠ **คำเตือน:** หากพบว่าสายแก๊สชำรุดเสียหายในลักษณะใดๆ ก็ตาม ห้ามใช้เตาอย่างเป็นทางการ ให้เปลี่ยนสายโดยใช้สายแก๊สอะไหล่ที่ WEBER อนุญาตเท่านั้น

⚠ **คำเตือน:** รักษาช่องระบายอากาศรอบๆ ถังแก๊สให้โล่งและปราศจากเศษต่างๆ

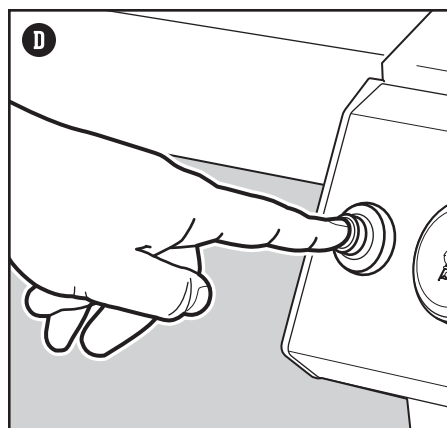
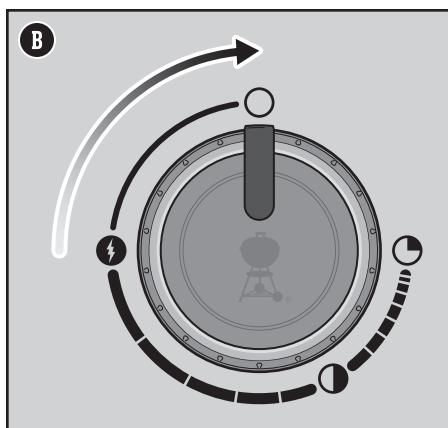
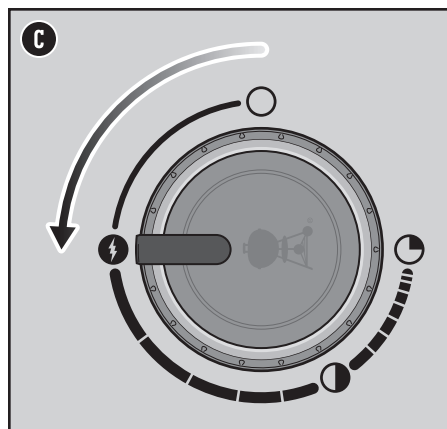
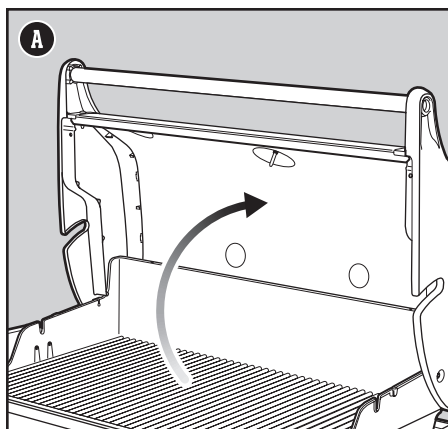
การจุดไฟเตาย่าง

การใช้ระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์จุดเตาย่าง ลูกบิดควบคุมแต่ละอันบังคับแต่ละหัวเตา และแต่ละหัวเตาจุดไฟต่างหาก จุดหัวเตาโดยเริ่มจากซ้ายไปขวา ควรจุดหัวเตาทั้งหมดสำหรับการอุ่นเตา แต่ไม่จำเป็นต้องจุดทุกหัวเตาในขณะย่าง

- 1) เปิดฝาเตาย่าง (A)
- 2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาทั้งหมดอยู่ในตำแหน่ง ปิด
 - ตรวจสอบโดยการกดลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา (B) หมายเหตุ: ลูกบิดควบคุมหัวเตาทุกตัวจะต้องอยู่ในตำแหน่งปิด ก่อนที่จะเปิดถังแก๊ส LPG
- 3) เปิดการจ่ายแก๊สด้วยการบิดวาล์วถังแก๊สทวนเข็มนาฬิกา หรือเลื่อนคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สไปที่ตำแหน่งเปิด โดยขึ้นอยู่กับวิธีการเชื่อมต่อหัวปรับแรงดันแก๊ส/ถังแก๊สของท่าน
- 4) เริ่มด้วยหัวเตาที่อยู่ซ้ายสุด กดลูกบิดควบคุมหัวเตาแล้วบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง START/HIGH (C)
- 5) กดปุ่มจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์ค้างไว้ (D) ท่านจะได้ยินเสียงติ๊ก
- 6) ตรวจสอบว่าหัวเตาจุดติดหรือไม่ โดยมองผ่านตะแกรงประกอบอาหาร และช่องครึ่งวงกลมใน FLAVORIZER BARS
- 7) หากจุดหัวเตาไม่ติด ให้บิดลูกบิดควบคุมหัวเตามาที่ตำแหน่งปิด ○ แล้วรอนานๆ ให้แก๊สออกไปหมดก่อน แล้วจึงลองจุดหัวเตาอีกครั้ง
- 8) ถ้าหัวเตาจุดติดแล้ว ทำขั้นตอนที่ 4 ถึง 6 ซ้ำ เพื่อจุดหัวเตาที่เหลือ หากไม่สามารถจุดหัวเตาได้โดยใช้จุดไฟอิเล็กทรอนิกส์ โปรดดูหัวข้อ การแก้ไขปัญหา ซึ่งท่านจะพบคำแนะนำเกี่ยวกับการจุดเตาย่างด้วยไม้ขีดไฟ เพื่อช่วยระบุปัญหาที่แน่ชัด

การดับไฟหัวเตา

- 1) กดลูกบิดหัวเตาแต่ละอันลง แล้วบิดตามเข็มนาฬิกาจนสุดไปยังตำแหน่ง ○ ปิด
- 2) ปิดหัวจ่ายแก๊สที่ถังแก๊ส LPG



△ คำเตือน: เปิดฝาระหว่างการจุดไฟ

△ คำเตือน: อย่ายื่นพิงเตาย่างที่เปิดอยู่ในขณะจุดไฟหรือประกอบอาหาร

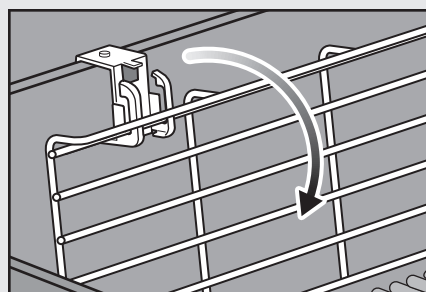
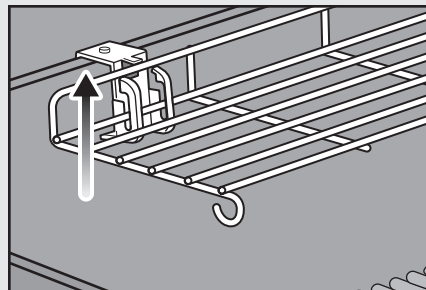
△ คำเตือน: ต้องจุดไฟแต่ละหัวเตาโดยการกดปุ่มจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์

△ คำเตือน: ถ้าจุดไฟไม่ติดภายใน 4 วินาที หลังจากจุดหัวเตาแรก ให้บิดหัวควบคุมหัวเตาไปที่ตำแหน่งปิด รอ 5 นาทีให้แก๊สที่สะสมอยู่กระจายออกไป แล้วจึงทำขั้นตอนการจุดไฟอีกครั้ง

การใช้พื้นที่เตาย่างอย่างเหมาะสม

การใช้ TUCK-AWAY warming rack

ตั้งชั้นวางอุ่นอาหารขึ้นมากเพื่ออุ่นอาหาร หรือพิงลงเมื่อไม่ได้ใช้งาน เพื่อที่จะพิงชั้นวางอุ่นอาหารลง ให้อยู่กับชั้นข้างบนเล็กน้อย แล้วหมุนลงไป สวมถุงมือทนความร้อนเมื่อทำการปรับชั้นวาง



การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาดด้านในเตาอย่าง

ประสิทธิภาพของเตาอาจลดลงได้ในระยะยาว หากไม่ได้รับการบำรุงรักษาที่เหมาะสม อุณหภูมิที่ต่ำ ความร้อนไม่สม่ำเสมอ และอาหารที่ติดกับตะแกรงประกอบอาหาร ล้วนเป็นสัญญาณบ่งบอกว่า เลยกกำหนดการทำความสะอาดและการบำรุงรักษาแล้ว เมื่อเตาของคุณ ทำแปเปิดอยู่และเย็นลงแล้ว ให้เริ่มด้วยการทำความสะอาดด้านในจาก บนลงล่าง ขอบแนะนำให้ทำความสะอาดอย่างทั่วถึงอย่างน้อยปีละสอง ครั้ง หากมีการใช้งานอย่างสม่ำเสมอ อาจต้องทำความสะอาดปีละสี่ครั้ง

การทำความสะอาดฝาปิด

ท่านอาจสังเกตเห็นสะเก็ด "คล้ายทรายสีลอก" ที่ด้านในของฝาปิด เป็นครั้งคราว ระหว่างการใช้งาน คราบไขมันและไอควันจะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นคาร์บอนและสะสมที่ด้านในของฝาปิด คราบสะสมเหล่านี้ จะลอกออกในที่สุด และมีลักษณะคล้ายสี คราบสะสมเหล่านี้ไม่เป็น พิษ แต่สะเก็ดอาจร่วงหล่นใส่อาหารของท่านได้ หากท่านไม่ทำความสะอาด ฝาปิดอย่างสม่ำเสมอ

- 1) แปรงคราบไขมันที่กลายเป็นคาร์บอนจากด้านในของฝาปิดด้วย แปรงเตาอย่างขนสแตนเลส (A) เพื่อลดการสะสมเพิ่มเติม สามารถ ใช้กระดาษชำระเช็ดด้านในของฝาปิดภายหลังการย่าง ในขณะที่ เตายังยังคงอุ่นอยู่ (ไม่ใช่ร้อน)

การทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหาร

หากท่านทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหารตามคำแนะนำ เศษ อาหารบนตะแกรงจะมีน้อยที่สุด

- 1) แปรงเศษอาหารออกจากตะแกรงประกอบอาหารในขณะที่ ตะแกรงติดอยู่บนเตาอย่าง โดยใช้แปรงเตาอย่างขนสแตนเลส (B)
- 2) นำตะแกรงออกมาตั้งไว้

การทำความสะอาด FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS ดักน้ำที่หยดลงมาที่ทำให้เกิดควันและสิ่งเสียน่า น่า ช่วยเพิ่มกลิ่นรมควันให้กับอาหารของท่าน น้ำที่หยดจากการย่าง ที่ไม่ระเหยเป็นไอโดย FLAVORIZER BARS จะไหลห่างออกจากหัว เตา ซึ่งช่วยป้องกันไม่ให้ไฟลุกภายในเตา และป้องกันไม่ให้หัว เตาลุดตัน

- 1) ขูด FLAVORIZER BARS ด้วยไม้ขูดพลาสติก (C)
- 2) ถัดจากนั้น ให้แปรง FLAVORIZER BARS ด้วยแปรงเตาอย่างขนสแตนเลส
- 3) ถอด FLAVORIZER BARS ออกมาตั้งไว้

การทำความสะอาดหัวเตา

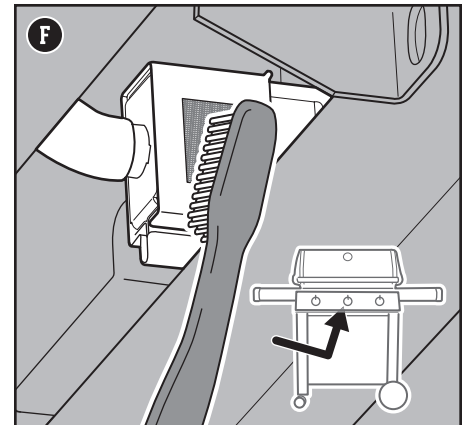
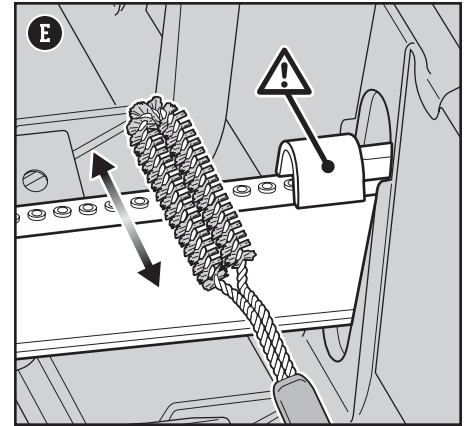
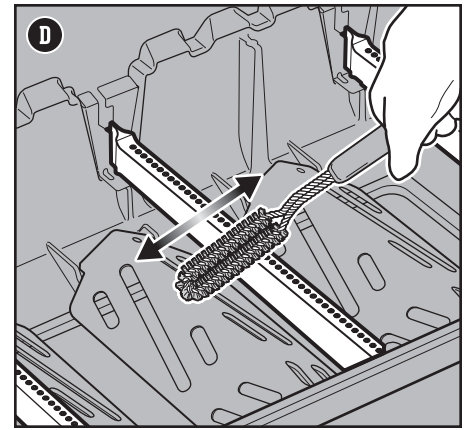
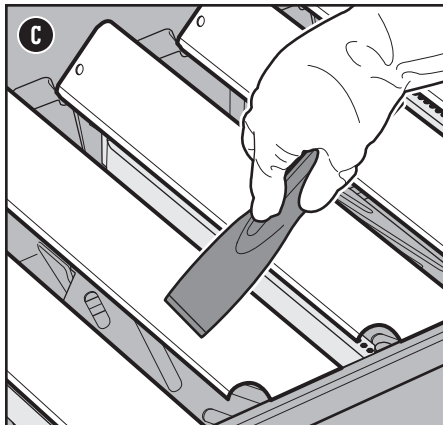
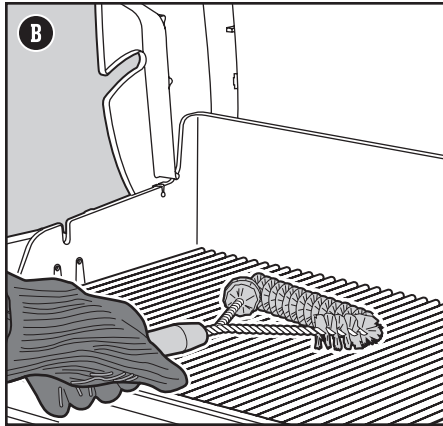
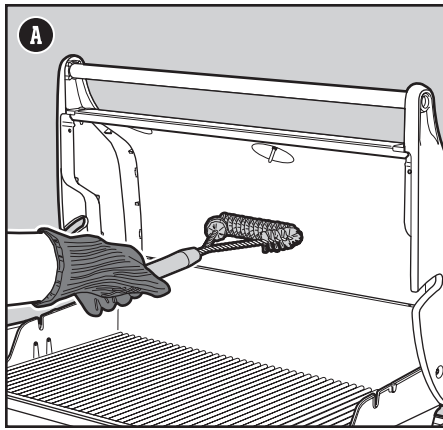
พื้นที่สองจุดบนหัวเตาที่มีความสำคัญต่อประสิทธิภาพสูงสุดคือหัว เตา (ช่องว่างเล็กๆ ที่ยกขึ้นตลอดความยาวของหัวเตา) และตะแกรง กันแมงมุม/แมลงที่ปลายหัวเตา การรักษาความสะอาดพื้นที่ดังกล่าวมีความจำเป็นต่อการใช้งานที่ปลอดภัย

การทำความสะอาดหัวเตา

- 1) ใช้แปรงเตาอย่างขนสแตนเลสที่สะอาดทำความสะอาดภายนอกหัว เตา โดยแปรงขวางด้านบนของรูหัวเตา (D)
- 2) ในขณะที่ทำความสะอาดหัวเตา หลีกเลี่ยงไม่ทำความสะอาดอัลลิ เล็กโหดการจุดไฟ ด้วยการแปรงรอบๆ อย่างระมัดระวัง (E)

การทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม

- 1) ดันหาลายหัวเตาที่ด้านล่างของแผงควบคุมในตำแหน่งที่ชนกับ วาล์ว
- 2) ทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม/แมลงของหัวเตาโดยใช้แปรง ขนนุ่ม (F)



⚠ คำเตือน: ปิดเตาบาร์บีคิว แล้วรอให้เย็นลงก่อนที่จะ ทำความสะอาดอย่างทั่วถึง

⚠ คำเตือน: ในระยะยาว อาจมีการก่อตัวของพื้นผิวที่ ขรุขระบน FLAVORIZER BARS ขอแนะนำให้สวม ถุงมือขณะจับต้อง ห้ามทำความสะอาด FLAVORIZER BARS หรือตะแกรงประกอบอาหารในอ่างล้างจาน เครื่องล้างจานหรือเตอบแบบทำความสะอาดเอง

⚠ คำเตือน: เมื่อทำความสะอาดหัวเตา ห้ามใช้แปรงที่ใช้ ทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหารมาแล้ว ห้ามใส่ วัตถุแหลมคมในรูของหัวเตา

⚠ ข้อควรระวัง: ห้ามวางส่วนประกอบใดๆ ของเตาบาร์บีคิว ลงบนโต๊ะข้าง เพราะอาจขีดข่วนสีหรือพื้นผิวสแตน เลสได้

⚠ ข้อควรระวัง: ห้ามทำความสะอาดเตาบาร์บีคิวด้วยน้ำยา ขัดเงาสแตนเลสผสมผงขัดหรือสี น้ำยาทำความสะอาด ที่มีส่วนผสมของกรด น้ำมันกัดหรือโซลีน น้ำยา ทำความสะอาดเตอบ น้ำยาทำความสะอาดผสมผงขัด (น้ำยาทำความสะอาดครี) หรือแผ่นขัดทำความสะอาด

เตาย่างจุดไม่ติด

อาการ

- หัวเตาย่างจุดไม่ติด เมื่อปฏิบัติตามคำแนะนำในการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์ในหัวข้อ “การใช้งาน” ของคู่มือการใช้งานนี้

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

การไหลของแก๊สมีปัญหา

ถ้าเตาย่างจุดไฟไม่ติด ก่อนอื่นต้องระบุว่ามีแก๊สไหลเข้าหัวเตาย่างหรือไม่ ซึ่งตรวจสอบได้โดยการปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้สำหรับ “การใช้ไม้ขีดไฟระบุว่ามีแก๊สไหลเข้าหัวเตาย่างหรือไม่”

ถ้าไม้ขีดไฟจุดไม่ติด ปฏิบัติตามข้อเสนอนี้ในการแก้ไขปัญหาการไหลของแก๊สในหน้าถัดไป

ระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์มีปัญหา

ถ้าเตาย่างจุดไฟไม่ติด ก่อนอื่นต้องระบุว่ามีแก๊สไหลเข้าหัวเตาย่างหรือไม่ ซึ่งตรวจสอบได้โดยการปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้สำหรับ “การใช้ไม้ขีดไฟระบุว่ามีแก๊สไหลเข้าหัวเตาย่างหรือไม่”

ถ้าไม้ขีดไฟจุดติด ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้สำหรับ “การทดสอบส่วนประกอบของระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์”

การใช้ไม้ขีดไฟระบุว่ามีแก๊สไหลเข้าหัวเตาย่างหรือไม่

- 1) เปิดฝาเตาย่าง
- 2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาย่างทั้งหมดอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ตรวจสอบโดยการกดลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา
หมายเหตุ: ลูกบิดควบคุมหัวเตาย่างทุกตัวจะต้องอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ก่อนที่จะเปิดถังแก๊ส LPG
- 3) เปิดการจ่ายแก๊สด้วยการบิดวาล์วถังแก๊สทวนเข็มนาฬิกา หรือเลื่อนคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สไปที่ตำแหน่งเปิด โดยขึ้นอยู่กับ การเชื่อมต่อหัวปรับแรงดันแก๊ส/ถังแก๊สของท่าน
- 4) เริ่มด้วยหัวเตาย่างที่อยู่ซ้ายสุด เสียบไม้ขีดไฟลงในที่เสียบไม้ขีดไฟ และจุดไม้ขีด (ที่เสียบไม้ขีดไฟอยู่ที่ด้านล่างของโต๊ะข้างด้านขวา) แหย่ไม้ขีดที่จุดไฟแล้วลงไปผ่านตะแกรงประกอบอาหาร เลย FLAVORIZER BARS ไปข้างๆ หัวเตา (A)
- 5) กดลูกบิดควบคุมหัวเตาย่าง แล้วบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง START/HIGH
- 6) ตรวจสอบว่าหัวเตาย่างจุดติดหรือไม่ โดยมองผ่านตะแกรงประกอบอาหารและช่องครึ่งวงกลมใน FLAVORIZER BARS
- 7) หากจุดหัวเตาย่างไม่ติดภายใน 4 วินาที ให้บิดลูกบิดควบคุมหัวเตาย่างที่ตำแหน่งปิด ○ แล้วรอห้าวินาทีให้แก๊สออกไปหมดก่อน แล้วจึงลองจุดหัวเตาย่างอีกครั้ง ถ้าลองหลายๆ ครั้งแล้วไม่สำเร็จ ปฏิบัติตามคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาการไหลของแก๊สในหน้าถัดไป
- 8) ถ้าหัวเตาย่างจุดติด แสดงว่าปัญหาอยู่ที่ระบบการจุดไฟ ปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับ “การทดสอบส่วนประกอบของระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์”
- 9) แทนที่ที่เสียบไม้ขีดไฟโดยไขน๊อตไว้ใต้โต๊ะข้างด้านขวา (B)

การทดสอบส่วนประกอบของระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์

เมื่อกดปุ่มจุดไฟ ท่านควรได้ยินเสียงตึก หากท่านไม่ได้ยินเสียงตึก ตรวจสอบแบตเตอรี่ แล้วจึงตรวจสอบสายไฟ

การตรวจสอบแบตเตอรี่

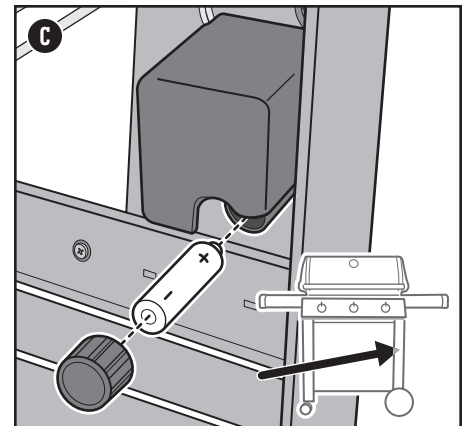
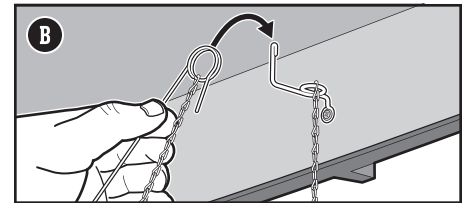
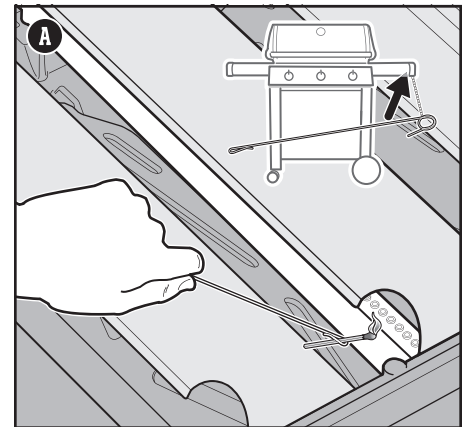
แบตเตอรี่ที่จ่ายไฟให้แก๊สโมดูลการจุดไฟของท่านมีปัญหาสามข้อที่อาจเกิดขึ้นที่จำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบ ดังนี้

- 1) แบตเตอรี่บางอย่างมีพลาสติกหุ้มป้องกัน (อย่าเข้าใจผิดว่าพลาสติกนี้เป็นตราแบตเตอรี่) ตรวจสอบว่าพลาสติกหุ้มนี้ถูกถอดออก
- 2) ตรวจสอบยืนยันว่าแบตเตอรี่ได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้อง (C)
- 3) ถ้าแบตเตอรี่เก่า ให้เปลี่ยนด้วยแบตเตอรี่ใหม่

การตรวจสอบสายไฟ

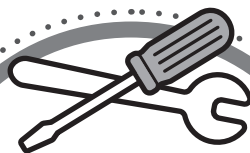
จุดที่อาจเป็นปัญหาได้มีอยู่สองจุดที่จำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบ

- 1) ตรวจสอบว่าสายไฟในการจุดไฟเชื่อมต่อย่างแน่นหนากับขั้วบนปุ่มจุดไฟได้แมงควบคุม
- 2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟการจุดไฟเชื่อมต่อกับโมดูลการจุดไฟอย่างถูกต้อง ขั้วสายไฟรหัสสีที่ตรงกับขั้วบนโมดูลการจุดไฟจำนวนสายไฟจะแตกต่างกันแล้วแต่รุ่น



โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

หากท่านยังคงประสบปัญหาใดๆ โปรดติดต่อตัวแทนฝ่ายบริการลูกค้าในพื้นที่ของคุณโดยใช้ข้อมูลติดต่อบน weber.com



ชิ้นส่วนอะไหล่

เพื่อขอรับชิ้นส่วนอะไหล่ ติดต่อร้านค้าในพื้นที่ของท่านหรือเข้าระบบใน weber.com

การไหลของแก๊ส

อาการ

- เตาบาร์บีคิวมีความร้อนไม่ถึงอุณหภูมิที่ต้องการหรือให้ความร้อนไม่สม่ำเสมอ
- หัวเตาตัวใดตัวหนึ่งจุดไม่ติด
- เปลวไฟอ่อนเมื่อหัวเตาอยู่ในตำแหน่ง HIGH
- เปลวไฟเดินไม่เต็มความยาวของหัวเตา
- รูปแบบเปลวไฟของหัวเตาไม่ถูกต้อง

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

บางประเทศมีหัวปรับแรงดันแก๊สที่ "อุปกรณ์จำกัดการไหล" ที่เปิดใช้งาน อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยที่สร้างลงในหัวปรับแรงดันแก๊สนี้ ทำหน้าที่จำกัดการไหลของแก๊สในกรณีที่เกิดแก๊สรั่ว ท่านอาจเปิดใช้งานอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยโดยไม่ได้ตั้งใจโดยที่ไม่มีแก๊สรั่วแต่อย่างใด ซึ่งมักจะเกิดขึ้นเมื่อท่านเปิดแก๊สที่ถังแก๊ส LPG และลูกบิดควบคุมตัวใดตัวหนึ่งไม่ได้อยู่ในตำแหน่งปิด ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้เช่นกันในกรณีที่ท่านเปิดถังแก๊ส LPG เร็วเกินไป

รีเซ็ต "อุปกรณ์จำกัดการไหล" โดยการปิดวาล์วแก๊ส LPG และบิดลูกบิดควบคุมหัวเตาทั้งหมดไปที่ตำแหน่ง O ปิด รอ 5 นาทีให้แก๊สที่สะสมอยู่กระจายออกไป แล้วจึงจุดไฟเตาบาร์บีคิวอีกครั้งโดยปฏิบัติตามคำแนะนำในหัวข้อ "การใช้งาน"

แก๊สในถังแก๊ส LPG เหลือน้อยหรือหมดแล้ว

เติมแก๊สในถังแก๊ส LPG

สายแก๊สหรือหักพับ

ยืดสายแก๊ส

รูหัวเตาสกปรก

ทำความสะอาดรูหัวเตา โปรดดู "การทำทำความสะอาดรูหัวเตา"

อาการ

- ได้กลิ่นแก๊ส พร้อมด้วยเปลวไฟหัวเตาที่มีสีเหลืองและลูกขี้ขี้

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

ตะแกรงกันแมงมุมบนหัวเตาอุดตัน

ทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม โปรดดู "การทำทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม" ในหัวข้อการดูแลผลิตภัณฑ์ ดูภาพประกอบและข้อมูลในหัวข้อนี้เกี่ยวกับรูปแบบเปลวไฟที่ถูกต้องและตะแกรงกันแมงมุมด้วย

อาการ

- กลิ่นแก๊สและ/หรือเสียงฟู่ของไฟ

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

ยางรองภายในของวาล์วแก๊ส LPG อาจเสียหาย

ตรวจหาความเสียหายของยางรอง ถ้าเสียหาย ส่งถังแก๊ส LPG คืนให้ร้านขายแก๊ส

เตาบาร์บีคิวมีคราบไขมัน (คราบสีลอกและไฟลุก)

อาการ

- ด้านในฝาปิดมีลักษณะคล้ายคราบสีลอก

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

สะเก็ดที่ท่านเห็นคือไอจากการทำอาหารที่สะสมแล้วกลายเป็นคาร์บอน

ซึ่งเกิดขึ้นหลังจากที่เตาบาร์บีคิวเป็นเวลานาน สิ่งนี้ไม่ใช่ข้อบกพร่อง ทำความสะอาดฝาปิด โปรดดูหัวข้อ "การดูแลผลิตภัณฑ์"

อาการ

- มีไฟลุกในขณะที่ทำบาร์บีคิวหรืออุ่นเตา

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

มีเศษอาหารเหลือจากการใช้ครั้งก่อน

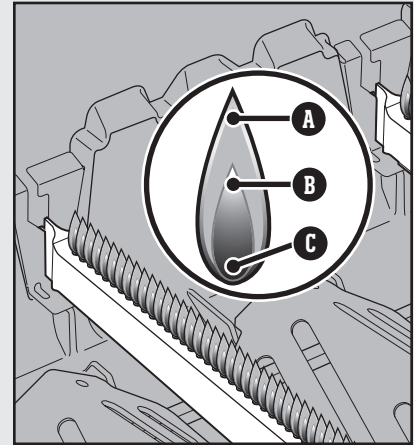
อุ่นเตาบาร์บีคิวทุกครั้งด้วยความร้อนสูงสุดเป็นเวลา 10-15 นาที

โดยจะต้องทำความสะอาดด้านในของเตาบาร์บีคิวอย่างหมดจด

ปฏิบัติตามขั้นตอนในหัวข้อ "การทำทำความสะอาดและการบำรุงรักษา" เพื่อทำความสะอาดภายในเตาบาร์บีคิวจากบนลงล่าง

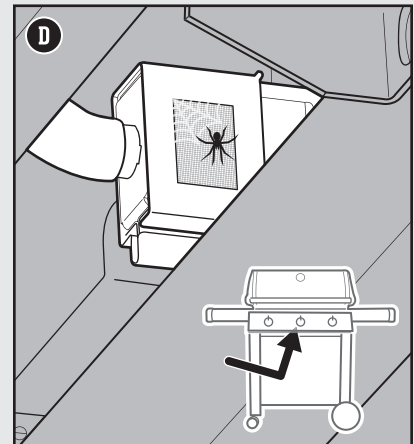
รูปแบบเปลวไฟที่ถูกต้องของหัวเตา

หัวเตาในเตาของท่านได้รับการติดตั้งจากโรงงานให้มีส่วนผสมของอากาศและแก๊สที่ถูกต้องมาแล้ว เมื่อหัวเตาทำงานถูกต้อง ท่านจะเห็นรูปแบบเปลวไฟที่มีลักษณะเฉพาะ ส่วนปลายอาจจะพริบเป็นสีเหลืองเป็นบางครั้ง (A) โดยมีเปลวไฟด้านล่างสีน้ำเงินอ่อน (B) ถึงสีน้ำเงินเข้ม (C)



ตะแกรงกันแมงมุม

ช่องรับอากาศในการเผาไหม้ของหัวเตา (D) ติดตั้งตะแกรงสแตนเลส เพื่อป้องกันไม่ให้แมงมุมซึกิโยและแมลงอื่นๆ ทำรังภายในหัวเตา นอกจากนี้ ฝุ่นละอองและเศษต่างๆ ยังสามารถสะสมที่ด้านนอกของตะแกรงกันแมงมุม/แมลงและขัดขวางการไหลของออกซิเจนไปยังหัวเตา



⚠ คำเตือน: ห้ามดำเนินการซ่อมแซมใดๆ กับส่วนประกอบในการบรรจุแก๊ส การเผาไหม้แก๊ส การจุดไฟ หรือส่วนประกอบที่เป็นโครงสร้างโดยไม่ได้ติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ WEBER-Stephen Products LLC

⚠ คำเตือน: การไม่ใช้ชิ้นส่วนแท้ของ WEBER-Stephen สำหรับการซ่อมแซมหรือการเปลี่ยนใดๆ จะทำให้การคุ้มครองการรับประกันทั้งหมดเป็นโมฆะ

⚠ ข้อควรระวัง: ต้องวางตำแหน่งช่องเปิดหัวเตาอย่างถูกต้องเหนือปากวาล์ว

คำแนะนำในการทำบาร์บีคิว

ประเภท	ความหนา/น้ำหนัก	เวลาทำบาร์บีคิวโดยประมาณ
เนื้อแดง		
สเต็ก: นิวอร์คสไตรป์ พอร์เตอร์เฮาส์ ริปอาย ที่ โบน และพีเลมยอง (สันใน)	หนา 19 มม. หนา 25 มม. หนา 50 มม.	4-6 นาที ความร้อนสูงโดยตรง 6-8 นาที ความร้อนสูงโดยตรง 14-18 นาที นานไฟ 6-8 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง ตามด้วยความร้อนสูงโดยอ้อม 8-10 นาที
แฟล็กส์สเต็ก	0.68-0.90 กก. หนา 19 มม.	8-10 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
แผ่นเนื้อวัวบด	หนา 19 มม.	8-10 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
เนื้อสันใน	1.3-1.8 กก.	45-60 นาที 15 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง ตามด้วย 30-45 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม
เนื้อหมู		
ไส้กรอกหมู: สด	ท่อนละ 85 ก.	20-25 นาที ความร้อนต่ำโดยตรง
ซอป: เนื้อล้วนหรือติดกระดูก	หนา 19 มม. หนา 31-38 มม.	6-8 นาที ความร้อนสูงโดยตรง 10-12 นาที นานไฟ 6 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง ตามด้วยความร้อนสูงโดยอ้อม 4-6 นาที
ซี่โครง: ซี่โครงอ่อน ซี่โครงแข็ง	1.3-1.8 กก.	1½-2 ชั่วโมง ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
ซี่โครง: สตีลคันทรี ติดกระดูก	1.3-1.8 กก.	1½-2 ชั่วโมง ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
เนื้อสันใน	0.454 กก.	30 นาที นานไฟ 5 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง ตามด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม 25 นาที
สัตว์ปีก		
อกไก่: เนื้อล้วน ไร้หนัง	170-226 ก.	8-12 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
น่องไก่: เนื้อล้วน ไร้หนัง	113 ก.	8-10 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
ชิ้นเนื้อไก่: ติดกระดูก คละกั้น	85-170 ก.	36-40 นาที 6-10 นาทีด้วยความร้อนต่ำโดยตรง ตามด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม 30 นาที
ไก่: ทั้งตัว	1.8-2.2 กก.	1-1¼ ชั่วโมง ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
ไก่กระທ	0.68-0.90 กก.	60-70 นาที ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
ไก่งวง: ทั้งตัว ไม่ขัดไส้	4.5-5.4 กก.	2-2½ ชั่วโมง ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
อาหารทะเล		
ปลา เนื้อปลาหรือสเต็ก: แอสลิต กะพงแดง	หนา 6.3-12.7 มม.	3-5 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
แชลมอน กะพง ปลาตาบและทูน่า	หนา 25-31 มม. 0.454 กก.	10-12 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง 15-20 นาที ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
ปลา: ทั้งตัว	1.36 กก.	30-45 นาที ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
กุ้ง	42.5 ก.	2-4 นาที ความร้อนสูงโดยตรง
ผัก		
หน่อไม้ฝรั่ง	เส้นผ่านศูนย์กลาง 12.7 มม.	6-8 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
ข้าวโพด	ทั้งเปลือก ปอกเปลือก	25-30 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง 10-15 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
เห็ด	เห็ดหอมหรือเห็ดกระดุม เห็ดแชมปิญอง	8-10 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง 10-15 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
หอมใหญ่	หั่นครึ่ง หั่นเป็นแว่น 12.7 มม.	35-40 นาที ความร้อนปานกลางโดยอ้อม 8-12 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
มันฝรั่ง	ทั้งหัว หั่นเป็นแว่น 12.7 มม.	45-60 นาที ความร้อนปานกลางโดยอ้อม 9-11 นาที ลวก 3 นาที ตามด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง 6-8 นาที

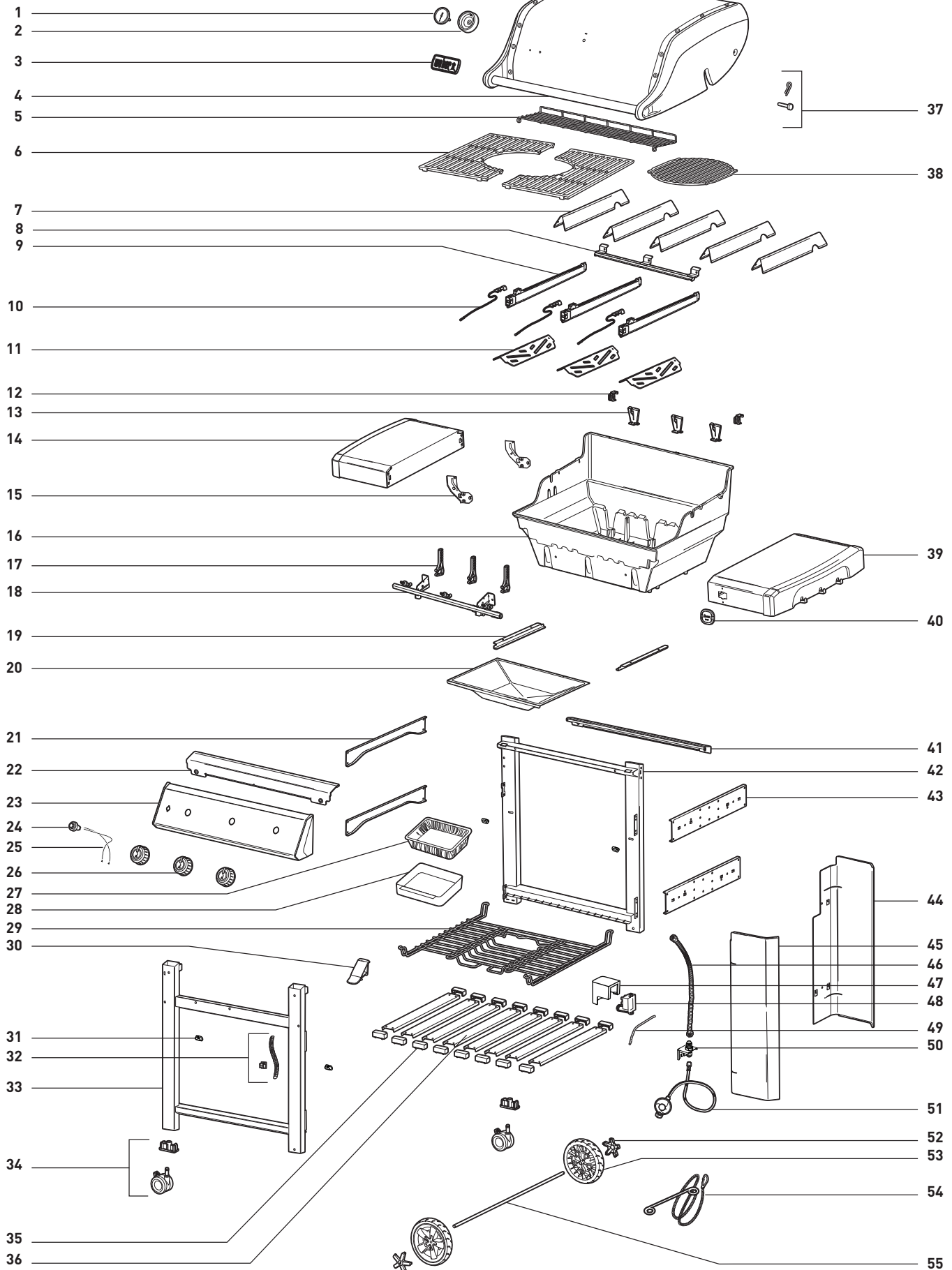
ชิ้นเนื้อ ความหนา น้ำหนักและเวลาในการทำบาร์บีคิวด้านบนนี้เป็นเพียงแนวทางเท่านั้น ปัจจัยต่างๆ เช่น ความสูง ลมและอุณหภูมิภายนอก สามารถส่งผลต่อเวลาในการประกอบอาหารได้ หลักการง่าย ๆ สองข้อ: ทำบาร์บีคิวสเต็ก เนื้อปลา เนื้อไก่และผักโดยใช้วิธีการโดยตรงตามเวลาที่แสดงบนแผนผัง (หรือจนกว่าจะได้รับความสุกที่ต้องการ) โดยพลิกอาหารเพียงครั้งเดียวที่ครึ่งเวลาในการทำบาร์บีคิว ทำบาร์บีคิวอาหารอย่าง สัตว์ปีกทั้งตัว ชิ้นเนื้อสัตว์ปีกทั้งกระดูก ปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อที่หนา โดยใช้วิธีการโดยอ้อมตามเวลาที่แสดงบนแผนผัง (หรือจนกว่าเทอร์โมมิเตอร์ที่อ่านได้ทันทีอ่านค่าได้อุณหภูมิภายในที่ต้องการ) เวลาการปรุงอาหารสำหรับเนื้อวัวและเนื้อแกะเป็นเวลาสำหรับความสุกปานกลาง ยกเว้นที่ระบุเป็นอย่างอื่น ก่อนที่จะแล่ ปล่อยให้เนื้อเย็นลงก่อนรับประทาน เนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ และสัตว์ชิ้นใหญ่ทั้งตัว 5-10 นาทีภายหลังการย่าง อุณหภูมิภายในของเนื้อสัตว์จะสูงขึ้น 5-10 องศาในระหว่างนี้



GENESIS II E-310 GBS

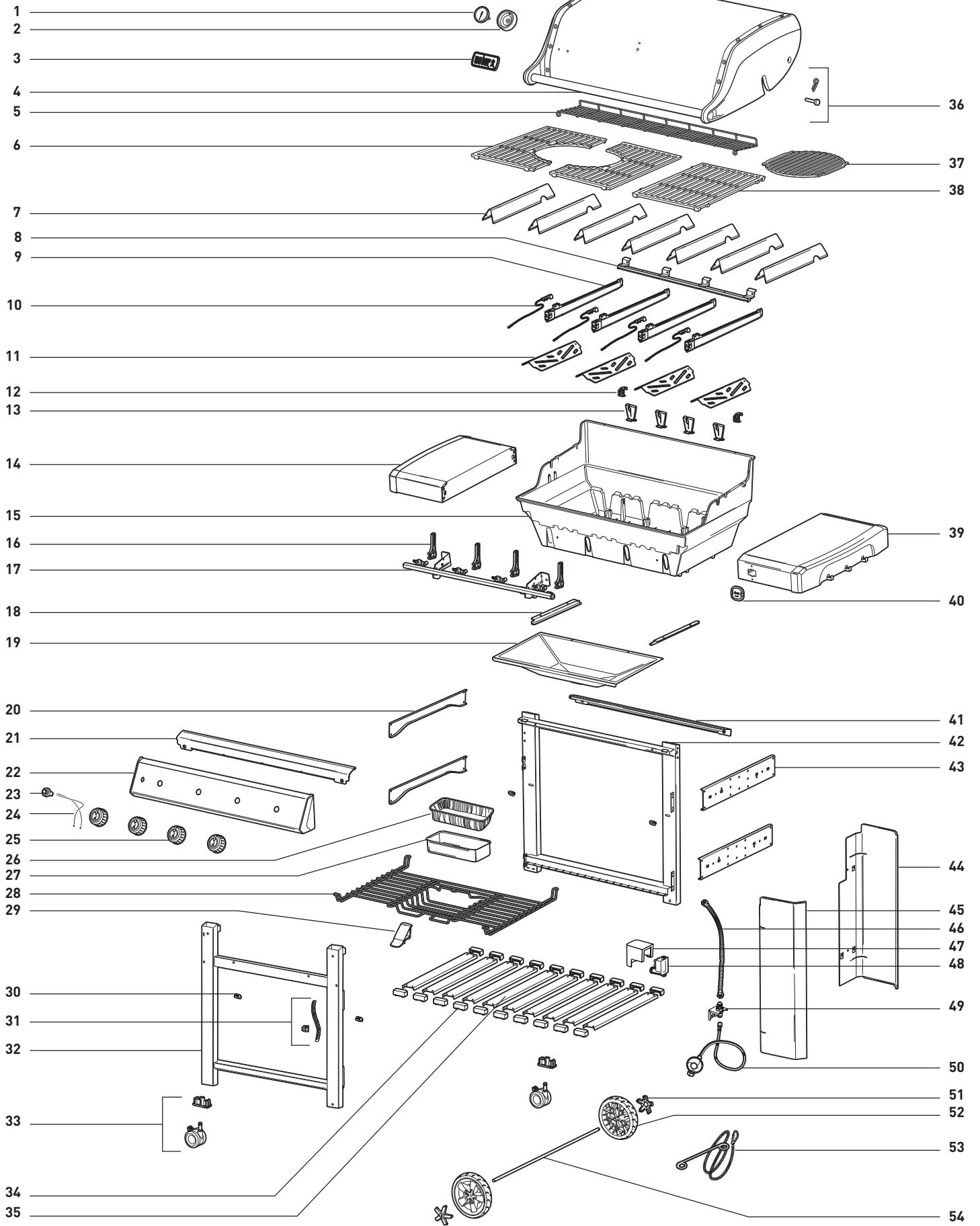
Genesis II_E310 wGBS_LP_ASIA_110117

၅၆၅၆၀၇၉၀၇၉၀၇၉



GENESIS II E-410 GBS

Genesis II_E410 wGBS_LP_ASIA_110117



อุปกรณ์เสริมของ **WEBER**

เครื่องมือที่จำเป็นให้ท่านได้รับ
ประสบการณ์ในการย่างที่ดีที่สุด





หมายเลขประจำเครื่อง



จดหมายเลขประจำเครื่อง
ของเตาย่างของท่านในช่อง
ด้านบนนี้ เพื่อการอ้างอิงใน
อนาคต หมายเลขประจำ
เครื่องอยู่บนป้ายข้อมูลที่ด้าน
หลังขวามือของโครงเตาย่าง



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
สิงคโปร์: +65 3159 1184
ฮ่องกง: +852 3051 9188
อินโดนีเซีย: +62 212 926 4138
ฟิลิปปินส์: +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