

GENESIS II

E-310 GBS • E-410 GBS

คู่มือการใช้งานแก๊ส LPG

มาสนุกกับการปิ้งย่าง



- ▶ ปลดล็อคความสนุกแห่งการปิ้งย่าง: ลงทะเบียนเตาย่างชนิดใช้แก๊ส GENESIS II แล้วรับเนื้อหาพิเศษที่ทำให้ท่านเป็นสุดยอดเชฟแห่งครัวสนามหลังบ้าน

การลงทะเบียนทำได้ง่ายนิดเดียว โดยเราถามคำถามง่ายๆ เพียงไม่กี่คำถาม ในเวลาไม่ถึงสองนาที 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 เราอยากได้อยู่กับท่านตลอดอายุใช้งานของเตาย่างของท่าน เพราะฉะนั้น โปรดใช้เวลาเพียงไม่กี่นาทีเพื่อลงทะเบียนเตาย่าง เราสัญญาว่าเราจะไม่นำข้อมูลของท่านไปขายหรือส่งอีเมลขยะที่ไม่จำเป็นให้แก่ท่าน เราสัญญาที่จะอยู่เคียงข้างท่านทุกๆ อย่างก้าว เมื่อท่านสมัคร WEBER ID ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการลงทะเบียน เราจะจัดส่งเนื้อหาพิเศษเกี่ยวกับบาร์บีคิวให้ท่านได้เพลิดเพลิน

เพราะฉะนั้น มาร่วมกับเราทางออนไลน์ ทางสมาร์ทโฟน หรือวิธีใดๆ ก็ได้ที่ท่านต้องการให้เราติดต่อ

ขอขอบคุณที่เลือก WEBER เราดีใจที่ท่านอยู่ที่นี้



ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

คู่มือการใช้งานนี้มีการใช้ข้อความอันตราย คำเตือน และข้อควรระวังอยู่ทั่วไป เพื่อเน้นให้เห็นข้อมูลวิกฤตและข้อมูลสำคัญ อ่านและปฏิบัติตามข้อความเหล่านี้เพื่อช่วยให้อุบัติการณ์ความปลอดภัยและป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สิน ข้อมูลดังกล่าวได้รับการนิยามดังนี้

⚠️ อันตราย: ระบุสถานการณ์อันตรายที่หากไม่หลีกเลี่ยงจะส่งผลให้ถึงแก่ชีวิตหรือการบาดเจ็บที่ร้ายแรง

⚠️ คำเตือน: ระบุสถานการณ์อันตรายที่หากไม่หลีกเลี่ยงสามารถส่งผลให้ถึงแก่ชีวิตหรือการบาดเจ็บที่ร้ายแรง

⚠️ ข้อควรระวัง: ระบุสถานการณ์อันตรายที่หากไม่หลีกเลี่ยงสามารถส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยหรือปานกลาง

⚠️ อันตราย

หากท่านได้กลิ่นแก๊ส:

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

ใช้งานกลางแจ้งเท่านั้น

อ่านคำแนะนำก่อนใช้อุปกรณ์ (เตาบาร์บีคิว)

⚠️ คำเตือน

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

หมายเหตุสำหรับผู้ติดตั้ง: ต้องส่งคำแนะนำนี้ให้แก่ผู้บริโภคร

หมายเหตุสำหรับผู้บริโภค: เก็บคำแนะนำนี้ไว้เพื่อการอ้างอิงในอนาคต



CE:845CR-0040
ID:0845

การติดตั้งและการประกอบ

- △ **อันตราย:** เตขาบาร์บีคิวนี้ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายเพื่อติดตั้งภายในหรือบนยานพาหนะหรือเรือสำหรับการสำหนการ
- △ **คำเตือน:** ห้ามใช้เตขาบาร์บีคิวนี้จนกว่าชิ้นส่วนทั้งหมดจะถูกประกอบเข้าที่และเตขาบาร์บีคิวได้รับการประกอบอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในการประกอบ
- △ **คำเตือน:** ห้ามสร้างเตขาบาร์บีคิวนี้ไว้ในตู้บิลต์อินหรือตู้แบบเลื่อนเข้าใดๆ
- △ **คำเตือน:** ห้ามตัดแปลงอุปกรณ์ แก๊ส LP ไม่ใช่แก๊สธรรมชาติ การตัดแปลงหรือการพยายามใช้แก๊สธรรมชาติในเตาที่ใช้แก๊ส LP หรือแก๊ส LP ในเตาที่ใช้แก๊สธรรมชาตินั้น ไม่มีความปลอดภัยและจะทำให้การรับประกันของท่านเป็นโมฆะ
- ห้ามผู้ใช้ตัดแปลงแก๊สขึ้นส่วนใดๆ ที่ทางผู้ผลิตได้ปิดผนึกเอาไว้เป็นอันขาด

การใช้งาน

- △ **อันตราย:** ใช้เตขาบาร์บีคิวกลางแจ้งในบริเวณที่อากาศถ่ายเทได้สะดวกเท่านั้น ห้ามใช้ในโรงจอดรถ ตัวอาคาร ทางเดินที่มีหลังคาคลุม เติร์ท หรือพื้นที่ปิดทับ หรือใต้โครงสร้างเหนือศีรษะที่ติดไฟได้
- △ **อันตราย:** ห้ามใช้เตขาบาร์บีคิวในยานพาหนะใดๆ หรือในพื้นที่จัดเก็บหรือเก็บสินค้าใดก็ตามของยานพาหนะใดๆ ซึ่งรวมถึงแต่ไม่ได้จำกัดแต่เพียงรถยนต์ รถบรรทุก รถสเตชันแวกอน มินิแวน ยานพาหนะที่ใช้เพื่อการกีฬา ยานพาหนะเพื่อการสำหนการ และเรือ
- △ **อันตราย:** เมื่อใช้งาน ไม่ควรวางวัตถุไวไฟไว้ภายในระยะ 65 ซม. (24 นิ้ว) จากด้านหลังของเตขาบาร์บีคิว
- △ **อันตราย:** รักษาพื้นที่ประกอบอาหารให้ปราศจากไอและของเหลวที่ติดไฟง่าย เช่น น้ำมันเบนซิน แอลกอฮอล์ ฯลฯ และวัสดุติดไฟ
- △ **อันตราย:** ต้องรักษาอุปกรณ์นี้ให้ห่างจากวัสดุติดไฟระหว่างการใช้งาน
- △ **อันตราย:** ห้ามวางฝาครอบเตขาบาร์บีคิวหรือสิ่งใดก็ตามที่ติดไฟได้ไว้บนหรือในพื้นที่จัดเก็บใต้เตขาบาร์บีคิวในขณะที่ทำงานหรือกำลังร้อน
- △ **อันตราย:** หากเกิดไฟลุกจากคราบไขมัน ปิดหัวเตาทั้งหมดและปิดฝาเอาไว้จนกว่าไฟจะดับลง
- △ **คำเตือน:** ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนมาก อย่าให้เด็กเข้าใกล้
- △ **คำเตือน:** การบริโภคแอลกอฮอล์ ยาตามคำสั่งแพทย์ ยาที่ไม่ได้สั่ง หรือยาที่ผิดกฎหมาย อาจทำให้ผู้ใช้บาร์บีคิวมีสมรรถภาพลดลงในการประกอบ เคลื่อนย้าย จัดเก็บหรือใช้เตขาบาร์บีคิวอย่างถูกต้องและปลอดภัย
- △ **คำเตือน:** ห้ามปล่อยให้เตขาบาร์บีคิวทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแลระหว่างการอุ่นเตาหรือการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังในขณะที่เตขาบาร์บีคิวนี้ ช่างสำหรับประกอบอาหารทั้งหมดจะร้อนในขณะที่ใช้งาน
- △ **คำเตือน:** ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ระหว่างการใช้งาน
- △ **คำเตือน:** เก็บสายไฟใดๆ และสายแก๊สให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อน
- △ **ข้อควรระวัง:** ผลิตภัณฑ์นี้ผ่านการทดสอบด้านความปลอดภัยแล้วและได้รับการรับรองให้ใช้งานในบางประเทศเท่านั้น โปรดดูประเทศที่รับรองผลิตภัณฑ์นี้ที่ด้านนอกของกล่อง
- ห้ามใช้ถ่านไม้ ถ่านอัดแท่งหรือถ่านลาวาในเตขาบาร์บีคิว

การเก็บรักษาและ/หรือการไม่ใช้งาน

- △ **คำเตือน:** ปิดหัวจ่ายแก๊สที่ถังแก๊สหลังใช้งาน
- △ **คำเตือน:** ต้องเก็บถังแก๊ส LPG ไว้กลางแจ้งที่เด็กไม่สามารถเข้าถึงได้ และต้องไม่เก็บไว้ในตัวอาคาร โรงจอดรถหรือบริเวณที่ปิดทับอื่นใด
- △ **คำเตือน:** หลังจากเก็บไว้และ/หรือไม่ได้ใช้งานมาระยะหนึ่ง ควรตรวจสอบเตขาบาร์บีคิวเพื่อหารอยแก๊สรั่วและสิ่งอุดตันหัวเตาก่อนการใช้งาน
- อนุญาตให้เก็บเตขาบาร์บีคิวไว้ในอาคารได้ก็ต่อเมื่อถังแก๊สถูกถอดออกจากเตขาบาร์บีคิวแล้ว

รูปภาพประกอบของเตขาบาร์บีคิวที่ปรากฏอยู่ในคู่มือการใช้งานฉบับนี้อาจแตกต่างจากรุ่นที่ซื้อเล็กน้อย

สารบัญ

- 2 ยินดีต้อนรับเข้าสู่ WEBER
ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย
- 4 คุณลักษณะและผลิตภัณฑ์
ระบบการย่าง GS4
คุณลักษณะของ GENESIS II
- 6 เคล็ดลับและข้อแนะนำ
เปลวไฟ - โดยตรงหรือโดยอ้อม
สิ่งที่ควรทำและสิ่งไม่ควรทำในการย่าง
- 8 คำสัญญาของ WEBER
การรับประกัน
- 9 การเริ่มต้น
ขนาดปากวาล์วหัวเตาและข้อมูลความ
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 และออกแบบอย่างชนิดใช้แก๊สซีรีส์ GENESIS II และ GENESIS II LX อย่างมีระดับในแบบฉบับของตัวเอง ระบบการย่างรูปแบบใหม่นี้ สร้างขึ้นตามประสบการณ์ในการย่าง 30 ปี ความเชี่ยวชาญในการทำอาหาร และที่สำคัญที่สุด การพิจารณาถึงความต้องการและความจำเป็นที่มากมายของผู้ที่มีความสำคัญที่สุด – ชุมชนคนบึ่งย่าง

แต่ละส่วนประกอบของ GS4 ได้รับการออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์เพื่อความง่ายในการใช้งาน และเพื่อมอบความพึงพอใจในระดับที่ไม่มีใครสู้ได้ เพื่อให้ท่านได้รับประสบการณ์แห่งการปิ้งย่างในสนามหลังบ้าน ด้วยการรับรองให้ท่านได้รับหัวใจที่จุดติดทุกครั้ง อาหารกรุณกลิ้นควินที่ย่างได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ไม่ว่าจะวางไว้ที่จุดใดบนตะแกรงประกอบอาหาร และการทำความสะอาดที่ปราศจากความยุ่งยาก ท่านจะสามารถทำในสิ่งที่ควรให้ความสำคัญ นั่นก็คือการชวนเพื่อนๆ มาสังสรรค์บ่อยๆ เตาย่าง

ระบบการย่าง GS4 ประกอบด้วยส่วนประกอบสำคัญสี่ส่วนดังนี้ ระบบจุดไฟ INFINITY, หัวเตาประสิทธิภาพสูง, FLAVORIZER BARS และระบบการจัดการคราบไขมัน ส่วนประกอบเหล่านี้ช่วยให้มั่นใจได้ว่าทุกๆ ด้านของประสบการณ์การย่างของท่านมีความง่ายและเชื่อถือได้ นับตั้งแต่วินาทีที่จุดหัวเตาไปจนถึงการดูแลรักษาทั่วไปของเตาย่าง ซึ่งรวมกันทำให้เกิดกลไกในการย่างที่แข็งแกร่งที่สุดในทุกๆ เตาย่าง GENESIS II และ GENESIS II LX



1 ระบบจุดไฟ INFINITY

ระบบจุดไฟ INFINITY จะช่วยให้คุณจุดไฟติดทุกครั้ง ด้วยการรับประกันอย่างสิ้นเหลือ คุณสามารถมั่นใจได้ว่า คุณจะสามารถทำการย่างได้ในครั้งแรกและทุกครั้ง

2 หัวเตาประสิทธิภาพสูง

รูปทรงสอบที่ไม่เหมือนใครทำให้แก๊สไหลจากด้านหน้าไปด้านหลังได้อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งทำให้กระจายความร้อนได้สูงสุด ทำให้ย่างอาหารได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอในตำแหน่งใดๆ บนตะแกรงประกอบอาหาร

3 FLAVORIZER BARS

WEBER FLAVORIZER BARS ถูกปรับมุมให้สอดคล้องกับการต้มน้ำที่หยดลงมา ซึ่งทำให้เกิดควันและสิ่งระเหยน้ำ ช่วยเพิ่มกลิ่นรมควันเข้ายวนใจที่พวกเราล้วนรู้จักและชื่นชอบให้แก่อาหารของท่าน น้ำจากการย่างที่ไม่ระเหยเป็นไอน้ำจะไหลไปตามทางลาดและถูกแยกห่างจากหัวเตาลงในระบบการจัดการคราบไขมัน

4 ระบบการจัดการคราบไขมัน

ระบบการจัดการคราบไขมันช่วยในการจัดคราบไขมันในขณะที่ลดความเสี่ยงต่อไฟลุก น้ำที่หยดจากการย่างที่ไม่ระเหยเป็นไอน้ำโดย FLAVORIZER BARS จะไหลห่างออกจากหัวเตาลงในถาดรองรับน้ำมันชนิดใช้แล้วทิ้ง ซึ่งอยู่ภายในถาดดักไขมันนี้ดี ช่องสำหรับประกอบอาหาร เพียงแค่ดึงถาดดักไขมันออกและเปลี่ยนถาดรองรับไขมันตามความจำเป็น



คุณลักษณะของ GENESIS II

คุณลักษณะผลิตภัณฑ์



A โต๊ะข้างพร้อมขอก่ียวเครื่องมือในตัว

ใช้โต๊ะข้างเพื่อวางภาดใส่อาหาร เครื่องปรุง และเครื่องมือต่างๆ ในระยะที่เอื้อมถึง แขนงเครื่องมือที่จำเป็นในการย่างบนขอก่ียว เพื่อให้หยิบใช้ได้ง่ายและจัดพื้นที่ทำงานสนามหลังบ้านของท่านให้เป็นระเบียบ โต๊ะข้างด้านซ้ายพับลงด้านล่างในรุ่นที่มีสองและสามหัวเตา

B เทอร์โมมิเตอร์ในตัว

การรู้อุณหภูมิภายในเตาอย่างทำให้ท่านสามารถปรับความร้อนได้เมื่อมีความจำเป็น

C ตะแกรงประกอบอาหารของ GOURMET BBQ SYSTEM

ถอดตะแกรงกลมออก แล้วเปลี่ยนเตาอย่างของท่านให้เป็นกระทะแบน เตาอบสัตรีปิก หินอบพิซซาหรือตัวเลือกอื่นๆ หลายตัวเลือกของ GOURMET BBQ SYSTEM

D TUCK-AWAY warming rack

TUCK-AWAY warming rack ใช้ในการอุ่นอาหารหรือปิ้งขนมปัง เบอร์กอร์ในขณะที่ทำอาหารหลักที่ด้านล่าง คุณลักษณะ TUCK-AWAY อันเป็นเอกลักษณ์ สามารถพับลงได้เมื่อไม่ใช้ง่าย ทำให้มีพื้นที่ย่างสูงสุดและพื้นที่จัดเก็บในเตาอย่างที่สะดวกสบาย

E iGRILL 3 Ready

นวัตกรรมใหม่ล่าสุดในการย่างที่ขาดไม่ได้ - เทอร์โมมิเตอร์ Bluetooth ดิจิตอล iGRILL 3 ฝ้าดูผลอาหารของท่านตั้งแต่ต้นจนจบ โดยแสดงอุณหภูมิในเวลาจริงบนอุปกรณ์มือถือของท่าน เมื่อท่านดาวน์โหลดแอป WEBER iGRILL แล้วให้เชื่อมต่อ iGRILL กับ Bluetooth แล้ววางเซ็นเซอร์โมมิเตอร์จากเตาอย่างของท่านได้ถึงสี่จุดลงในอาหาร (แยกขายต่างหาก)

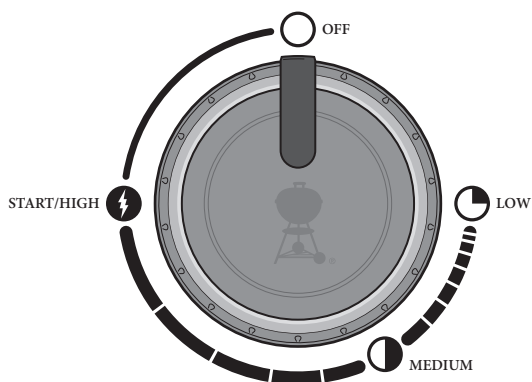
F ที่เก็บถังแก๊สที่เข้าถึงได้ง่าย

การติดตั้งถังแก๊สนอกเตาอย่างทำให้สามารถเข้าถึงและถอดถังแก๊สได้ง่าย ในขณะที่เพิ่มเนื้อที่จัดเก็บในรถเข็น

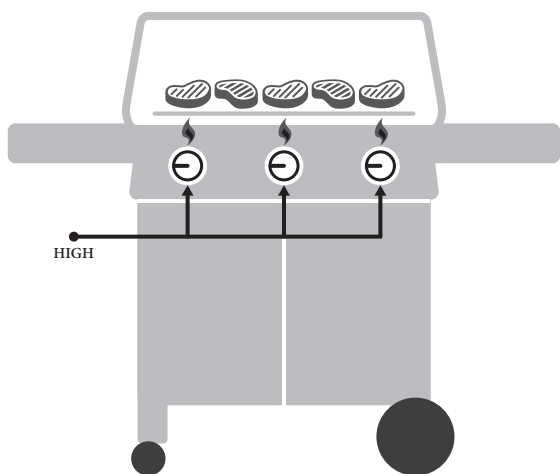
G การออกแบบรถเข็นแบบเปิด

การออกแบบรถเข็นแบบเปิดให้เนื้อที่เพิ่มเติมและสามารถเข้าถึงเครื่องมืออย่างได้

เปลวไฟ - โดยตรงหรือโดยอ้อม



การตั้ง ความร้อนโดยตรง

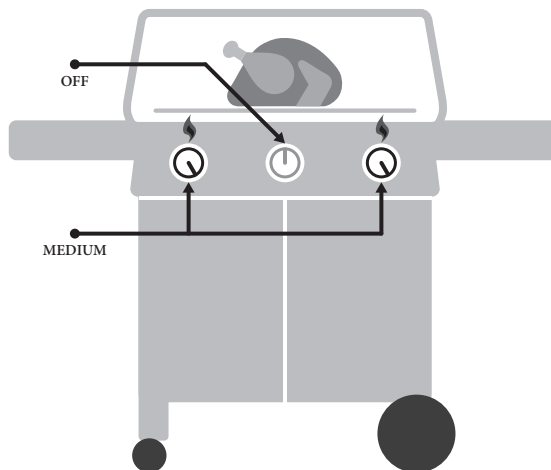


การตั้ง ความร้อนโดยตรง

ใช้วิธีการโดยตรงสำหรับอาหารชิ้นเล็กที่นุ่มที่ใช้เวลาปรุงสุกไม่ถึง 20 นาที เช่น แฮมเบอร์เกอร์ สเต็ก เนื้อสัตว์ประเภทชอปล์ เคบับเสียบไม้ เนื้อไก่ เนื้อปลา อาหารประเภทกุ้งหรือปู และผักหันแว่น

สำหรับความร้อนโดยตรง ไฟจะอยู่ใต้อาหาร ความร้อนจะนำไฟผิวนอกของอาหาร ซึ่งจะสร้างรสชาติ สดสวย และปฏิกิริยาการเกิดคาราเมลที่แสนอร่อย ขณะเดียวกันก็ช่วยให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง

การตั้ง ความร้อนโดยอ้อม



การตั้ง ความร้อนโดยอ้อม

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

สำหรับความร้อนโดยอ้อม ความร้อนจะอยู่ที่ทั้งข้างของเตาบาร์บีคิว หรือปิดให้เหลือข้างเดียวก็ได้ อาหารจะวางอยู่บนตะแกรงประกอบอาหารบนส่วนที่ไม่ได้จุดไฟ

สิ่งที่ควรทำและสิ่งไม่ควรทำในการบาร์บีคิว

อุ่นเตาทุกครั้ง

หากเตาประกอบอาหารไม่ร้อนพอ อาหารจะติดได้ และท่านจะไม่สามารถนำไฟได้อย่างถูกต้องหรือสร้างรอยบาร์บีคิวที่สวยงามได้ ถึงแม้ว่าสูตรอาหารจะระบุให้ใช้ไฟปานกลางหรือต่ำให้อุ่นเตาบาร์บีคิวด้วยความร้อนสูงสุดก่อนเสมอ เปิดฝาเพิ่มความร้อน ปิดฝา แล้วปล่อยให้เตาประกอบอาหารร้อนขึ้นราวๆ สิบนาทีหรือจนกระทั่งเทอร์โมมิเตอร์บนฝาอ่านค่าได้ 260°C (500°F)

อย่าทำบาร์บีคิวบนเตาแก๊สประกอบอาหารที่สกปรก

การวางอาหารบนเตาแก๊สประกอบอาหารก่อนที่จะทำความสะอาดไม่ใช่ความคิดที่ดี "เศษอาหาร" ที่เหลืออยู่บนเตาแก๊สจะทำให้หน้าที่เสมือนกาวที่เหนียวติดเตาแก๊สและอาหารใหม่ของท่านเพื่อไม่ให้ต้องลืมนำอาหารมือเย็นของคืนวานนี้ในอาหารกลางวันของวันนี้ ท่านต้องแน่ใจว่าท่านทำบาร์บีคิวบนเตาแก๊สประกอบอาหารที่สะอาด เมื่ออุ่นเตาแก๊สแล้ว ใช้แปรงเตาบาร์บีคิวสแตนเลสแปรงพื้นผิวให้เรียบสะอาด

ระหว่างนั้นท่านต้องเตรียมของให้พร้อม

ก่อนที่จะจุดเตาบาร์บีคิว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าของทั้งหมดที่ท่านต้องใช้อุปกรณ์ในระยะเวลาที่ยาวนาน อย่างเช่นเครื่องมือทำบาร์บีคิวที่จำเป็น อาหารที่ท่านรับประทานและปรุงรสแล้ว เครื่องปรุงที่จะทาหรือซอส และภาชนะประกอบอาหารที่สะอาดเพื่อใส่อาหารที่สุกแล้ว การวิ่งกลับไปกลับมาที่ห้องครัวไม่ได้ทำให้ท่านต้องหมดสติกันแน่ แล้วยังอาจทำให้อาหารไหม้อีกด้วย เซฟฝรั่งเศสเรียกสิ่งนี้ว่า "mise en place" (แปลว่า "วางให้ออกที่ถูกต้อง") เราขอเรียกมันว่า "เตรียมของให้พร้อม"

เว้นที่ให้อุณหภูมิเย็นขยับมือด้วย

การวางอาหารบนเตาแก๊สประกอบอาหารมากเกินไปจะทำให้ความคล่องตัวของท่านจำกัด เว้นพื้นที่ว่างอย่างน้อยหนึ่งนิ้วของเตาแก๊สประกอบอาหาร โดยเว้นช่องว่างระหว่างชั้นอาหารมากพอที่คีมคีบอาหารจะสอดเข้าไปและเลื่อนอาหารไปมาได้โดยง่าย บางครั้งการทำบาร์บีคิวต้องอาศัยการตัดสินใจโดยฉับพลันและความสามารถในการเปลี่ยนตำแหน่งอาหาร เพราะฉะนั้น เตรียมพื้นที่ว่างให้เพียงพอ

พยายามอย่าเปิดฝาดู

ฝาปิดบนเตาบาร์บีคิวไม่ได้มีไว้เพื่อกันฝนเท่านั้น ที่สำคัญที่สุดมีไว้เพื่อกันไม่ให้อากาศเข้ามาเกินไป และกั้นไม่ให้ความร้อนและควันออกมากเกินไป เมื่อฝาปิด เตาแก๊สประกอบอาหารจะร้อนกว่า เวลาทำบาร์บีคิวจะน้อยกว่า รสชาติของกรรมวิธีจะเด่นชัดกว่า และไฟลุกน้อยกว่า เพราะฉะนั้น ปิดฝาเอาไว้

พลิกครั้งเดียวก็พอแล้ว

จะมีอะไรพิเศษไปกว่าสเต็กชิ้นหนึ่งที่มียอขนานไฟเล็กและมีรอยเกรียมที่สวยงาม กฎในการบรรลุผลดังกล่าวคือการเตรียมอาหารให้อยู่ที่ถูกต้องทาง บางครั้งเรามีความรู้สึกอยากที่จะพลิกอาหารก่อนที่จะได้ลิ้มรสชาติที่ต้องการ ในแทบทุกกรณี พลิกอาหารเพียงครั้งเดียวก็พอแล้ว ถ้าไปยุ่งกับมันมากกว่านั้น ท่านก็อาจจะเปิดฝาย่อยเกินไป ซึ่งทำให้เกิดปัญหาในตัวเองได้ เพราะฉะนั้น ถอยออกมาและเชื่อใจเตาบาร์บีคิว

รู้ว่าเมื่อไรควรจะราไฟ

เมื่อทำบาร์บีคิว บางครั้งสิ่งสำคัญที่สุดคือการรู้ว่าเมื่อไรจะหยุด วิธีที่เชื่อถือได้มากที่สุดในการทดสอบความสุกคือการใช้เทอร์โมมิเตอร์ที่อ่านค่าได้ทันที อุปกรณ์ล้ำค่าชิ้นนี้จะช่วยให้อ่านค่าที่อ่านค่าได้ทันที อุปกรณ์ล้ำค่าชิ้นนี้จะช่วยให้อ่านค่าที่อ่านค่าได้ทันที อุปกรณ์ล้ำค่าชิ้นนี้จะช่วยให้อ่านค่าที่อ่านค่าได้ทันที

อย่ากลัวที่จะทดลอง

ย้อนกลับไปในยุคทศวรรษ 1950 การทำบาร์บีคิวหมายถึงสิ่งเดียวกันก็คือเนื้อสัตว์ (เท่านั้น) ที่ย่างบนเปลวไฟ เซฟหลังบ้านในยุคใหม่ไม่จำเป็นต้องมีห้องครัวเพื่อเตรียมอาหารแบบพูลคอร์ส ใช้เตาบาร์บีคิวของท่านกับบาร์บีคิวเรียกมันว่า "บาร์บีคิว" เครื่องเคียงและแม้แต่ของหวาน ลงทะเบียนเตาบาร์บีคิวของท่าน เพื่อรับเนื้อหาพิเศษที่จะเป็นแรงบันดาลใจให้การผจญภัยของท่าน ซึ่งเราก็คือการผจญภัยไปกับการทำบาร์บีคิวของท่านด้วย



คีมคีบอาหาร

ให้คิดว่าคีมคีบอาหารเป็นส่วนขยายของมือของท่าน คีมคีบอาหารที่ดีที่สุดควรมีกลไกบังคับความตึงโดยอัตโนมัติต้องใช้แรง มือจับที่สบายมือ และล็อคเพื่อไม่ให้กระชับมือ



ตะหลิว

หาตะหลิวด้ามยาวที่ออกแบบให้คอโค้ง (เยื้อง) เพื่อให้ปลายตะหลิวอยู่ต่ำกว่าด้าม ซึ่งทำให้ยกอาหารออกจากเตาแก๊สประกอบอาหารได้ง่ายขึ้น



ตัวจับเวลา

เพียงแค่ตั้งเวลาเอาไว้ ท่านก็สามารถป้องกันความผิดพลาดจากการเผาดินเนอร์ของท่านทั้ง ไม่มีอะไรพิสดารเพียงแค่ตัวจับเวลาที่เชื่อถือได้และใช้งานง่ายเท่านั้นเอง

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

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

เราขอแนะนำการรับประกันโดยสมัครใจของ WEBER นี้ให้แก่ท่านโดยไม่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมแต่อย่างใด โดยมีข้อมูลที่ท่านจำเป็นต้องใช้ในการส่งผลิตภัณฑ์ของ WEBER ไปซ่อมแซมหรือเปลี่ยนทดแทน ในกรณีที่เกิดความขัดข้องหรือมีข้อบกพร่องซึ่งไม่น่าจะเกิดขึ้น

ตามกฎหมายที่ใช้บังคับ เจ้าของมีสิทธิหลายประการในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่อง สิทธิดังกล่าวอาจรวมถึงการเสริมประสิทธิภาพ หรือการเปลี่ยนทดแทน การลดราคาซื้อ และการจ่ายเงินชดเชยในบางประเทศในสหภาพยุโรป อาจเป็นสิทธิการรับประกันตามกฎหมายสองปี นับตั้งแต่วันที่การส่งมอบผลิตภัณฑ์ สิทธิเหล่านี้และสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ จะไม่ได้รับผลกระทบจากข้อกำหนดในการรับประกันนี้ โดยแท้จริงแล้ว การรับประกันโดยสมัครใจนี้ให้สิทธิเพิ่มเติมแก่เจ้าของซึ่งไม่ขึ้นกับข้อกำหนดตามกฎหมาย

การรับประกันโดยสมัครใจของ WEBER

WEBER รับประกันต่อผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ WEBER (หรือในกรณีที่ชื่อเป็นของซัพพลายเออร์หรือผู้ผลิตสำหรับบริการส่งเสริมการขาย บุคคลซึ่งได้รับผลิตภัณฑ์จากการซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นของขวัญหรือเป็นรายการส่งเสริมการขาย) (“เจ้าของ”) ว่าผลิตภัณฑ์ของ WEBER ปราศจากข้อบกพร่องในต้นวัสดุและข้อบกพร่องด้านฝีมือแรงงานเป็นเวลาสิบ (10) ปีนับจากวันที่ซื้อเมื่อมีการประกอบและใช้งานตามคู่มือการใช้งานของเจ้าของที่ให้มา (หมายเหตุ: หากท่านทำคู่มือการใช้งานของเจ้าของ WEBER สูญหายหรือหาไม่พบ สามารถดูฉบับทดแทนได้ที่ทางออนไลน์ที่ www.Weber.com การรับประกันนี้ใช้ได้ทั่วประเทศยุโรป ตะวันออกกลาง และแอฟริกา (EMEA) WEBER ตกลงที่จะซ่อมแซมหรือเปลี่ยนทดแทนชิ้นส่วนที่บกพร่องในต้นวัสดุหรือข้อบกพร่องด้านฝีมือภายใต้ข้อจำกัด การปฏิเสธความรับผิดชอบ และการยกเว้นตามที่ได้แสดงไว้ด้านล่างนี้ ภายในขอบเขตที่กฎหมายที่ใช้บังคับอนุญาต การรับประกันนี้ครอบคลุมเฉพาะผู้ซื้อเดิม และไม่สามารถถ่ายโอนให้เจ้าของคนถัดไป ยกเว้นในกรณีที่ให้เป็นของขวัญและเป็นรายการส่งเสริมการขายดังที่ระบุไว้ข้างต้น

WEBER ดูแลผลิตภัณฑ์และยินดีที่จะให้การรับประกันโดยสมัครใจแก่ท่านตามที่อธิบายไว้สำหรับข้อบกพร่องด้านวัสดุในเตาบาร์บีคิวหรือส่วนประกอบที่เกี่ยวข้อง ยกเว้นการสึกหรอตามปกติ

• “การสึกหรอตามปกติ” รวมถึงการเสื่อมสภาพด้านความสวยงาม และในบางกรณีที่ไม่ใช่วัสดุที่อาจมาพร้อมกับการใช้งานเตาบาร์บีคิวของท่านเมื่อเวลาผ่านไป เช่น สนิมบนพื้นผิว รอยบุบสลาย รอยขีดข่วน เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม WEBER จะให้การรับประกันโดยสมัครใจกับเตาบาร์บีคิวหรือส่วนประกอบที่เกี่ยวข้อง เมื่อความเสียหายหรือการทำงานที่ผิดปกตินั้นเป็นผลจากข้อบกพร่องด้านวัสดุ

• “ข้อบกพร่องด้านวัสดุ” รวมถึงสนิมที่เกิดคร่อน หรือรอยไหม้ที่ชิ้นส่วนบางจุด หรือความเสียหายหรือความขัดข้องอื่นๆ ที่ปิดกั้นความสามารถของท่านในการใช้เตาบาร์บีคิวได้อย่างปลอดภัยและเหมาะสม

ความรับผิดชอบของเจ้าของภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจ/การยกเว้นการรับประกัน

เพื่อให้มั่นใจว่าเจ้าของได้รับความคุ้มครองภายใต้การรับประกันโดยปราศจากปัญหา ท่านจะต้อง (แต่ไม่จำเป็นต้อง) ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ WEBER ทางออนไลน์ที่เว็บไซต์ www.Weber.com โปรดเก็บรักษาใบเสร็จการขายและ/หรือใบแจ้งหนี้ต้นฉบับไว้ เนื่องจากจำเป็นต้องมีหลักฐานการซื้อสำหรับความคุ้มครองภายใต้การรับประกัน WEBER ยังต้องกรอกรูปภาพข้อบกพร่องใดๆ ที่กล่าวอ้างถึง รวมถึงหมายเลขประจำเครื่องเตาบาร์บีคิวของท่าน ก่อนที่จะดำเนินการกับข้อเรียกร้องการรับประกัน การลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ WEBER ของท่านจะยืนยันความคุ้มครองภายใต้การรับประกัน และให้การเชื่อมโยงระหว่างท่านกับ WEBER โดยตรงในกรณีที่เราจำเป็นต้องติดต่อท่าน

การรับประกันโดยสมัครใจข้างต้นจะมีผลเฉพาะในกรณีที่เจ้าของดูแลรักษาผลิตภัณฑ์ WEBER อย่างเหมาะสมโดยปฏิบัติตามคำแนะนำในการประกอบชิ้นส่วนทั้งหมด คำแนะนำการใช้งาน และการบำรุงรักษาซึ่งมีอยู่ในคู่มือการใช้งานของเจ้าของที่ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ ยกเว้นว่าเจ้าของสามารถพิสูจน์ได้ว่าข้อบกพร่องในต้นวัสดุหรือความขัดข้องดังกล่าวไม่ได้ขึ้นอยู่กับการใช้ปฏิบัติตามคู่มือที่ระบุไว้ข้างต้น หากท่านอาศัยอยู่ในพื้นที่แถบชายฝั่งทะเลหรือตั้งผลิตภัณฑ์ไว้ในใกล้กับสนิม การบำรุงรักษาจะรวมถึงการล้างทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกเป็นประจำตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานของเจ้าของที่ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์

การรับประกันโดยสมัครใจนี้จะไม่ครอบคลุมการชำรุดเสียหาย การเลือกใช้งาน การเปลี่ยนสี และ/หรือมีสนิมซึ่งมีสาเหตุมาจากสิ่งต่างๆ ต่อไปนี้ซึ่งทาง WEBER ไม่รับผิดชอบ:

- การใช้ในทางที่ผิด การใช้ในทางที่ไม่สมควร การดัดแปลง การแก้ไข การใช้ผิดวิธี การทำลายทรัพย์สิน การปล่อยปะละเลย การประกอบหรือการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง และการไม่บำรุงรักษาตามปกติและเป็นประจำอย่างถูกต้อง
- แผลงต่างๆ (เช่น แมงมุม) และสัตว์กัดแทะ (เช่น กระจอก) รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงความเสียหายที่เกี่ยวข้องกับสายแก๊ส
- การสัมผัสกับโกลิโอและ/หรือแหล่งคลอรีน เช่น สระว่ายน้ำและอ่างน้ำร้อน/สปา
- สภาพอากาศที่รุนแรง เช่น ลูกเห็บ พายุเฮอริเคน แผ่นดินไหว สึนามิ หรือคลื่นยักษ์ พายุทอร์นาโด หรือพายุรุนแรง
- ฝนกรดและปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมอื่นๆ

การใช้และ/หรือการติดตั้งชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์ WEBER ซึ่งไม่ใช่ชิ้นส่วนของเตาจาก WEBER จะทำให้การรับประกันโดยสมัครใจเป็นโมฆะ และความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลมาจากการทำเช่นนี้จะไม่ได้รับความคุ้มครองภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจนี้ การแปลงสภาพเตาบาร์บีคิวที่ใช้แก๊สโดยไม่ได้รับอนุญาตจาก WEBER และไม่ได้ดำเนินการโดยช่างเทคนิคการซ่อมบำรุงที่ได้รับอนุญาตของ WEBER จะทำให้การรับประกันนี้เป็นโมฆะ

การดำเนินการรับประกัน

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

เมื่อท่านจะติดต่อผู้จำหน่าย โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้พร้อม:

- หลักฐานการซื้อ
- รูปภาพข้อบกพร่องที่กล่าวอ้างถึง
- หมายเลขประจำเครื่องของผลิตภัณฑ์

การปฏิเสธความรับผิดชอบ

นอกเหนือจากการรับประกันและการปฏิเสธความรับผิดชอบที่ได้รับไว้ในคำประกาศเกี่ยวกับการรับประกันโดยสมัครใจนี้ ไม่มีการระบุถึงการรับประกันเพิ่มเติมใดๆ อย่างชัดเจนหรือการประกาศความรับผิดชอบโดยสมัครใจในที่ซึ่งเกินขอบเขตความรับผิดชอบตามกฎหมายที่มีผลใช้กับ WEBER นอกจากนี้ คำประกาศเกี่ยวกับการรับประกันโดยสมัครใจนี้แสดงไว้ไม่ได้จำกัดหรือตัดสถานะการันหรือการอ้างสิทธิ์ที่ WEBER มีความรับผิดชอบที่ต้องชดเชยตามที่ระบุไว้ในกฎหมาย

ไม่มีกรรับประกันใดๆ ที่มีผลบังคับใช้หลังจากระยะเวลาสิบ (10) ปีของการรับประกันโดยสมัครใจนี้ การรับประกันโดยบุคคลใดๆ รวมถึงตัวแทนจำหน่ายหรือผู้ค้าปลีกที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ใดๆ (เช่น “การรับประกันแบบขายระยะยาว” ใดๆ) จะไม่มีผลผูกพันกับ WEBER การเรียกร้องเฉพาะของการรับประกันโดยสมัครใจนี้คือการซ่อมแซมหรือการเปลี่ยนชิ้นส่วนหรือผลิตภัณฑ์ทดแทน

ไม่ว่าในสถานการณ์ใดๆ ภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจนี้ จะไม่มีการชดเชยในลักษณะใดๆ ที่มีมูลค่าสูงกว่าราคาซื้อของผลิตภัณฑ์ WEBER ที่จำหน่ายไป

ชิ้นส่วนและอุปกรณ์เสริมที่เปลี่ยนให้ภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจนี้จะได้รับการรับประกันเฉพาะในช่วงระยะเวลาที่เหลือของระยะเวลาประกันโดยสมัครใจเดิมสิบ (10) ปีที่ระบุไว้ข้างต้นเท่านั้น

ข้อจำกัดนี้ไม่ได้บังคับใช้กับกรณีที่มีการละเลยโดยเจตนาและทั้งหมด และในกรณีที่เป็นการรับประกันต่อชีวิตมนุษย์หรือต่อสุขภาพหรือการบาดเจ็บเฉพาะบุคคล ไม่ว่าการบาดเจ็บนั้นจะเป็นความผิดของ WEBER หรือของผู้แทนหรือตัวแทนด้านกฎหมายของ WEBER

การรับประกันโดยสมัครใจนี้ใช้กับการใช้งานส่วนบุคคลเท่านั้น และไม่ใช้กับเตาบาร์บีคิว WEBER ที่ใช้ในเชิงพาณิชย์ ชุมชน หรือสถานที่ที่มีหลายหน่วย เช่น ร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ท หรือสถานที่ให้เช่า

WEBER อาจเปลี่ยนการออกแบบของผลิตภัณฑ์เป็นระยะๆ ไม่มีข้อความใดๆ ในการรับประกันโดยสมัครใจนี้ที่จะถูกตีความว่า WEBER มีหน้าที่นำการออกแบบที่มีการเปลี่ยนแปลงมารวมไว้ในผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นก่อนหน้านี้ และการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจะไม่ถูกตีความว่าเป็นการยอมรับว่าการออกแบบก่อนหน้านี้มีความบกพร่อง



ปกป้องการลงทุนของท่าน

ปกป้องเตาของท่านจากสภาพดินฟ้าอากาศด้วยฝาปิดเตาอย่างฟรีแอมิเยมแบบใช้งานหนัก



ขนาดปากกาหัวเตาและข้อมูลความสิ้นเปลืองของ GENESIS II

ประเทศ	ประเภทแก๊ส	ขนาดปากกาหัวเตา			
		รุ่น 2 หัวเตา	รุ่น 3 หัวเตา	รุ่น 4 หัวเตา	รุ่น 6 หัวเตา
เกาหลี จีน ไชปรัส ญี่ปุ่น เดนมาร์ก ตุรกี นอร์เวย์ เนเธอร์แลนด์ ฟินแลนด์ มอลตา รัสเซีย โรมาเนีย สวิตเซอร์แลนด์ เนเธอร์แลนด์ สวีเดน สาธารณรัฐเช็ก สาธารณรัฐสโลวาเกีย สิงคโปร์ อินเดีย อิสราเอล เอสโตเนีย แอฟริกาใต้ ไอซ์แลนด์ ฮังการี	I _{HP} (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 _s (28-30/37 mbar)	หัวเตาหลัก 0.94 มม.	หัวเตาหลัก 0.94 มม.	หัวเตาหลัก 0.92 มม.	หัวเตาหลัก 0.84 มม.
โปแลนด์	I _{sp} (37 mbar)	หัวเตาหลัก 0.94 มม.	หัวเตาหลัก 0.94 มม.	หัวเตาหลัก 0.92 มม.	หัวเตาหลัก 0.84 มม.
เยอรมนี ออสเตรเลีย	I _{HP} (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 8.7 kW มีเทน	11.0 kW โพรเพน 12.6 kW มีเทน	14.1 kW โพรเพน 16.2 kW มีเทน	17.6 kW โพรเพน 20.2 kW มีเทน
	543 g/h โพรเพน 633 g/h มีเทน	786 g/h โพรเพน 917 g/h มีเทน	1008 g/h โพรเพน 1179 g/h มีเทน	1258 g/h โพรเพน 1470 g/h มีเทน

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับแก๊ส LP และ จุดเชื่อมต่อก๊าซ

LPG คืออะไร

แก๊สปิโตรเลียมเหลวเรียกอีกอย่างว่า LPG หรือแก๊ส LP เป็นผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียมที่ผลิตเพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิงให้กับเตาบาร์บีคิวของท่าน โดยมีสถานะเป็นแก๊สที่อุณหภูมิและแรงดันปานกลาง เมื่อไม่ถูกบรรจุ แต่ที่แรงดันปานกลางในภาชนะ เช่น แก๊ส LPG มีสถานะเป็นของเหลว เมื่อแรงดันถูกระบายออกถึง ของเหลวจะระเหยเป็นไอและกลายเป็นแก๊สทันที

ข้อแนะนำในการจัดการถังแก๊ส LPG อย่างปลอดภัย

- ถังแก๊ส LPG ที่บุบหรือขึ้นสนิมอาจเป็นอันตรายได้ และควรได้รับการตรวจสอบโดยผู้จำหน่ายแก๊ส LP ของท่าน ห้ามใช้ถังแก๊สที่มีวาล์วชำรุด
- ถึงแม้ว่าถังแก๊ส LPG ของท่านอาจดูว่างเปล่า แต่อาจยังมีแก๊สหลงเหลืออยู่ได้ และควรขนส่งและจัดเก็บถังแก๊สเสมือนว่ามีแก๊สอยู่
- ถังแก๊ส LPG ต้องได้รับการติดตั้ง ขนส่งและจัดเก็บไว้ในตำแหน่งที่ตั้งอย่างมั่นคง ไม่ควรทำถังแก๊สหรือจัดการด้วยความรุนแรง
- ห้ามจัดเก็บหรือขนส่งถังแก๊ส LPG ในที่ที่อาจมีอุณหภูมิสูงได้ถึง 50°C (125°F) (ถังแก๊สจะร้อนเกินกว่าที่จะใช้เมื่อจับได้)

ข้อกำหนดของถังแก๊ส LPG

- ใช้ถังแก๊สที่มีความจุตั้งแต่ 3 กก. และความจุสูงสุด 13 กก.

หัวปรับแรงดันแก๊สคืออะไร

เตาบาร์บีคิวชนิดใช้แก๊สของท่านมีการติดตั้งหัวปรับแรงดันแก๊ส ซึ่งเป็นอุปกรณ์ในการควบคุมและรักษาแรงดันแก๊สให้สม่ำเสมอ ในขณะที่แก๊สถูกปล่อยออกจากถังแก๊ส LPG

ข้อกำหนดของหัวปรับแรงดันแก๊สและสายแก๊ส

- ในสหราชอาณาจักร เตาบาร์บีคิวจะต้องติดตั้งหัวปรับแรงดันแก๊สที่เป็นไปตามมาตรฐาน BS 3016 โดยมีเอาต์พุตที่ตั้งไว้ 37 มิลลิบาร์
- ความยาวของสายแก๊สต้องยาวไม่เกิน 1.5 เมตร
- ระวังอย่าให้สายแก๊สหักพับ
- ชุดหัวปรับแรงดันและสายแก๊สอะไหล่ จะต้องระบุโดย WEBER-Stephen Products LLC.

ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับลูกค้าในญี่ปุ่น

ข้อกำหนดของถังแก๊ส LPG

- สำหรับลูกค้าในญี่ปุ่น ใช้ถังแก๊สที่มีความจุตั้งแต่ 2 กก. และความจุสูงสุด 8 กก.

ข้อกำหนดของสายแก๊ส

- สำหรับลูกค้าที่อยู่ในประเทศญี่ปุ่น สายแก๊สต้องยาวอย่างน้อย 90 ซม.

⚠ **ข้อสำคัญ:** ขอแนะนำให้ท่านเปลี่ยนชุดสายแก๊สที่ใช้กับเตาบาร์บีคิวชนิดใช้แก๊สของท่านทุก 5 ปี ในบางประเทศอาจมีข้อกำหนดที่ระบุไว้ว่าต้องเปลี่ยนสายแก๊สภายในระยะเวลาที่น้อยกว่า 5 ปี ซึ่งในกรณีนี้จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศ

สำหรับชุดสายแก๊ส หัวปรับแรงดันแก๊สและวาล์วอะไหล่ โปรดติดต่อตัวแทนฝ่ายบริการลูกค้าในพื้นที่ของท่านโดยใช้ข้อมูลติดต่อบนเว็บไซต์ของเราเข้าสู่ระบบ weber.com



การติดตั้งถังแก๊ส LPG และการตรวจหารอยรั่ว

ต่อหัวปรับแรงดันแก๊สเข้ากับถังแก๊ส

- 1) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาทั้งหมดอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ตรวจสอบโดยการกดลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา
- 2) ระบุประเภทหัวปรับแรงดันแก๊สของท่านและต่อหัวปรับเข้ากับถังแก๊ส LPG โดยปฏิบัติตามคำแนะนำในการต่อที่เหมาะสม

ทำการต่อด้วยการบิดตามเข็มนาฬิกา (A)

ขันหัวปรับแรงดันแก๊สเข้ากับถังแก๊สโดยหมุนข้อต่อตามเข็มนาฬิกา (n) วางตำแหน่งหัวปรับแรงดันแก๊สให้รูช่อง (ข) คว่ำลง

ทำการต่อด้วยการบิดทวนเข็มนาฬิกา (B)

ขันหัวปรับแรงดันแก๊สเข้ากับถังแก๊สโดยหมุนข้อต่อทวนเข็มนาฬิกา

ทำการต่อด้วยการบิดคันหัวปรับให้เข้าที่ในตำแหน่ง (C)

บิดคันหัวปรับแรงดันแก๊ส (ก) ตามเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งปิดคันหัวปรับแรงดันแก๊สลงบนวาล์วถังแก๊สจนกระทั่งหัวปรับแรงดันแก๊สเลื่อนเข้าที่ (ข)

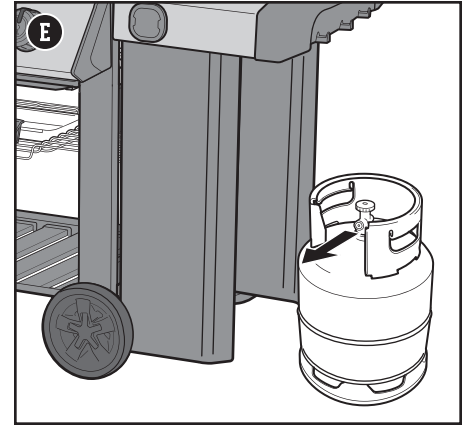
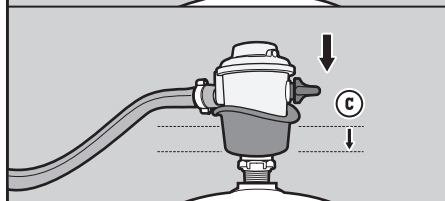
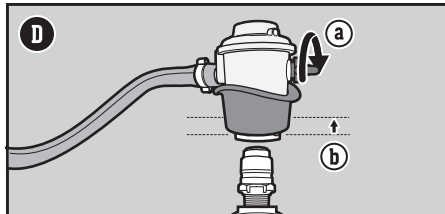
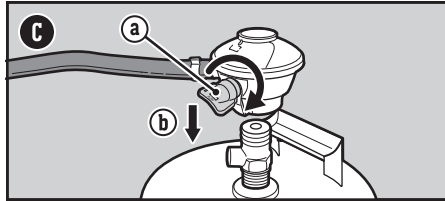
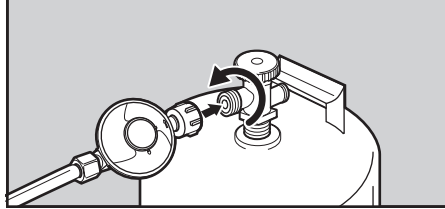
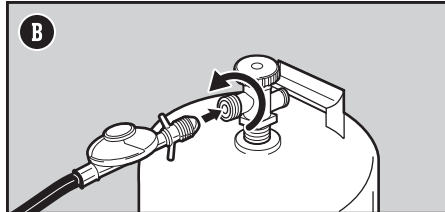
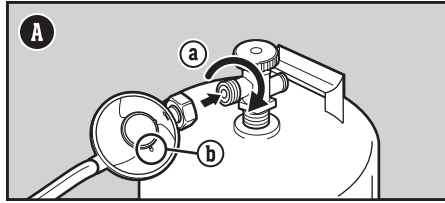
ทำการต่อโดยการเลื่อนปลอก (D)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สอยู่ในตำแหน่งปิด (ก) เลื่อนปลอกหัวปรับแรงดันแก๊สขึ้นไป (ข) ดันหัวปรับแรงดันแก๊สลงบนวาล์วถังแก๊สและกดแรงดันไว้ เลื่อนปลอกลงเพื่อปิด (ค) ถ้าวาล์วปรับแรงดันแก๊สล็อคไม่ได้ ให้ทำขั้นตอนซ้ำ

หมายเหตุ: ภาพประกอบหัวปรับแรงดันแก๊สที่แสดงในคู่มือนี้ อาจไม่เหมือนกับหัวปรับแรงดันแก๊สที่ท่านใช้กับเตาของท่าน เนื่องจากระเบียบบังคับของประเทศหรือภูมิภาคที่แตกต่างกัน

ตำแหน่งของถังแก๊ส LPG

- 1) วางถังแก๊สไว้บนพื้นภายนอกตู้แบบตั้งพื้นทางด้านขวาของเตาอย่าง หมุนถังแก๊สให้ปากวาล์วหันมาทางด้านหน้าของเตาอย่าง (E)



การย่างครั้งแรก

ทำการเผาเตาครั้งแรก

ให้ความร้อนเตาซึ่งมีความร้อนสูงสุดโดยปิดฝาเป็นเวลาอย่างน้อย 20 นาที ก่อนทำการย่างในครั้งแรก

การย่างทุกครั้ง

การบำรุงรักษาระหว่างมื้ออาหาร

แผนการบำรุงรักษาระหว่างมื้ออาหาร รวมขั้นตอนง่ายๆ แต่ที่สำคัญดังต่อไปนี้ ซึ่งควรทำก่อนทำการย่างทุกครั้ง

ตรวจคราบไขมัน

เตาย่างของท่านสร้างขึ้นมามีระบบการจัดการคราบไขมันที่แยกคราบไขมันออกจากอาหารลงในภาชนะชนิดใช้แล้วทิ้ง ในขณะที่ท่านประกอบอาหาร คราบไขมันจะถูกแยกลงในถาดรองคราบไขมันแบบเลื่อนออกและไหลลงในถาดรองรับน้ำมันชนิดใช้แล้วทิ้งที่ถูกลดตักไขมัน ควรทำความสะอาดระบบดังกล่าวทุกครั้งที่ทำกรย่าง เพื่อป้องกันเพลิงไหม้

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

การตรวจสอบสายแก๊ส

มีความจำเป็นต้องทำการตรวจสอบสายแก๊สเป็นประจำ

- 1) ตรวจสอบย่นว่าเตาย่างปิดอยู่และเย็นแล้ว
- 2) ตรวจสอบแก๊สเพื่อหาร่องรอยของรอยแตก การสึกกร่อนหรือรอยฉีกขาด (C) หากพบว่าสายแก๊สชำรุดเสียหายในลักษณะใดๆ ก็ตาม ห้ามใช้เตาย่างเป็นอันตราย

การอุ่นเตาย่าง

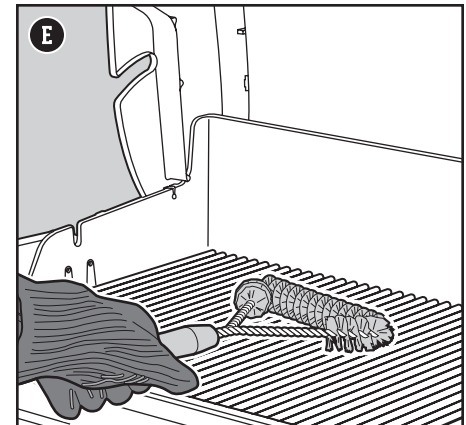
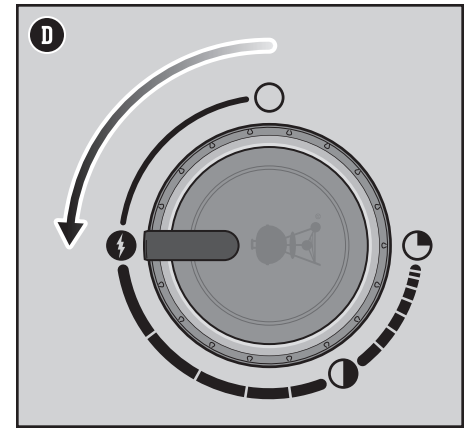
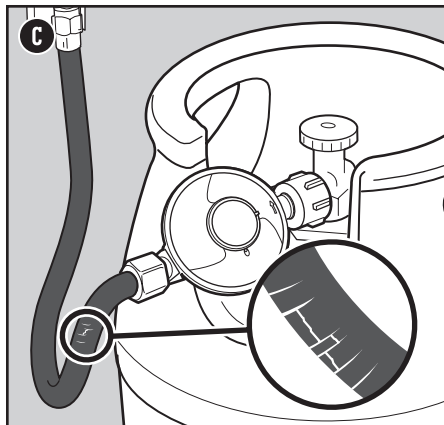
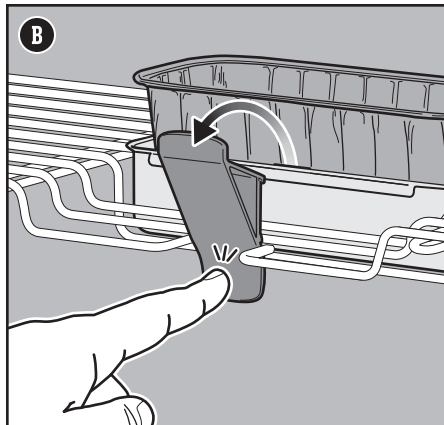
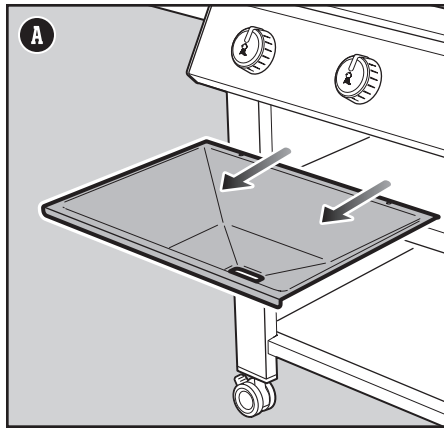
การอุ่นเตาย่างมีความสำคัญซึ่งต่อการย่างให้ประสบความสำเร็จ การอุ่นเตาย่างช่วยป้องกันไม่ให้อาหารติดตะแกรง และทำให้ตะแกรงมีความร้อนเพียงพอที่จะทำการนึ่งไฟได้อย่างเหมาะสม นอกจากนี้ยังช่วยเผาเศษอาหารที่เหลือจากย่างครั้งก่อนอีกด้วย

- 1) เปิดฝาเตาย่าง
- 2) จุดไฟเตาย่างตามคำแนะนำในการจุดไฟในคู่มือการใช้งานนี้
- 3) ปิดฝา
- 4) อุ่นเตาย่างโดยเปิดหัวเตาทุกหัวไปที่ตำแหน่ง START/HIGH เป็นเวลา 10 ถึง 15 นาทีหรือจนกว่าเทอร์โมมิเตอร์จะอ่านค่าได้ 260°C (500°F) (D)

การทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหาร

หลังการอุ่นเตา ชิ้นส่วนหรือเศษอาหารใดๆ ที่เหลือจากการใช้งานครั้งก่อนจะถูกขจัดออกได้ง่ายขึ้น ตะแกรงที่ทำความสะอาดแล้วยังช่วยป้องกันไม่ให้อาหารที่จะทำต่อไปติดตะแกรงอีกด้วย

- 1) ใช้แปรงเตาย่างขนสนแน่นแปรงตะแกรงทันทีหลังการอุ่นเตา (E)



⚠ **อันตราย:** ห้ามใช้ลูมึนนิ่มพอยส์บู่ถาดรองคราบไขมันแบบเลื่อนออกหรือช่องสำหรับประกอบอาหาร

⚠ **อันตราย:** ตรวจสอบถาดรองคราบไขมันแบบเลื่อนออกและถาดตักไขมัน เพื่อตรวจสอบสะสมของคราบไขมันก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง ขจัดคราบไขมันส่วนเกินเพื่อป้องกันไม่ให้คราบไขมันลุดติดไฟ

⚠ **คำเตือน:** ใช้ถุงมือบาร์บีคิวทนความร้อนหรือถุงมือสำหรับเตาย่างในขณะที่ใช้เตาย่าง

⚠ **คำเตือน:** แปรงเตาย่างควรมีได้รับการตรวจหาขนแปรงที่หลุดร่วงและความสึกหรอที่มากเกินไปอย่างสม่ำเสมอ เปลี่ยนแปรง หากตรวจพบขนแปรงหลุดร่วงบนตะแกรงประกอบอาหารหรือบนแปรง WEBER ขอแนะนำให้ซื้อแปรงเตาย่างขนสนแน่นเลสลีใหม่ทุกต้นฤดูใบไม้ผลิ

⚠ **คำเตือน:** หากพบว่าสายแก๊สชำรุดเสียหายในลักษณะใดๆ ก็ตาม ห้ามใช้เตาย่างเป็นอันตรายให้เปลี่ยนสายโดยใช้สายแก๊สอะไหล่ที่ WEBER อนุญาตเท่านั้น

⚠ **คำเตือน:** รักษาช่องระบายอากาศรอบๆ จนถึงสี่เหลี่ยมและปราศจากเศษต่างๆ

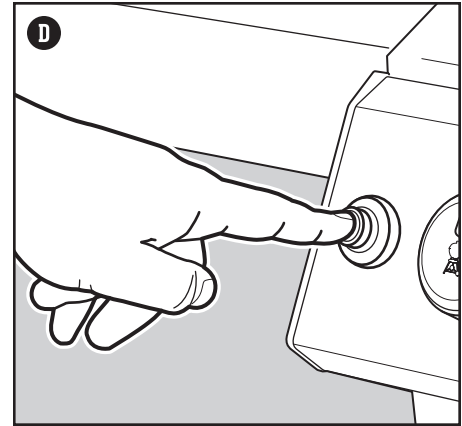
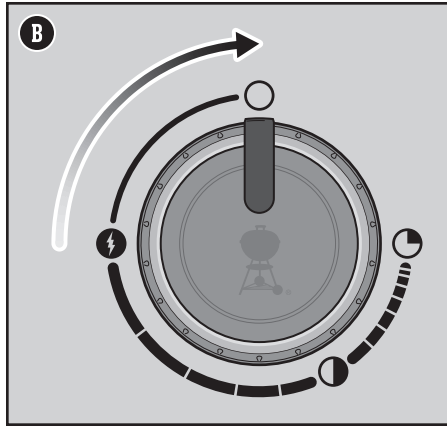
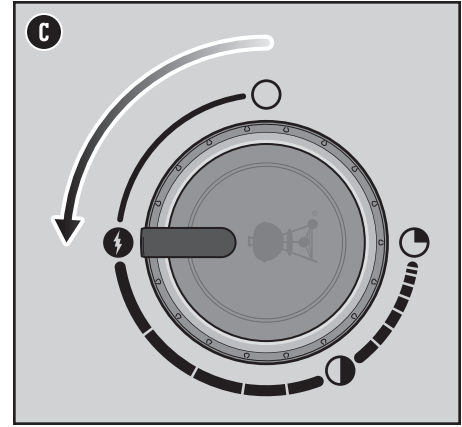
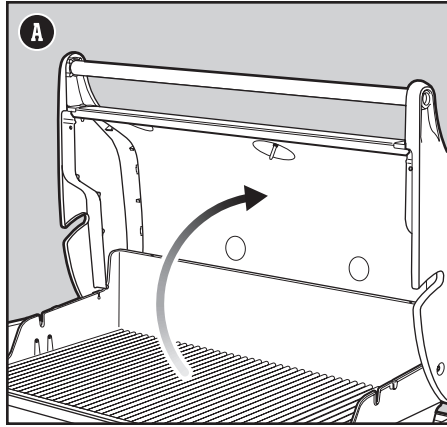
การจุดไฟเตาอย่าง

การใช้ระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์จุดเตาอย่าง
 ลูกบิดควบคุมแต่ละอันบังคับแต่ละหัวเตา และแต่ละหัวเตาจุดไฟต่าง
 หากจุดหัวเตาโดยเริ่มจากซ้ายไปขวา ควรจุดหัวเตาทั้งหมดสำหรับการ
 สุกเตา แต่ไม่จำเป็นต้องจุดทุกหัวเตาในขณะย่าง

- 1) เปิดฝาเตาอย่าง (A)
- 2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาทั้งหมดอยู่ในตำแหน่ง ปิด
 ○ ตรวจสอบโดยการกดลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา (B)
 หมายเหตุ: ลูกบิดควบคุมหัวเตาทุกตัวจะต้องอยู่ในตำแหน่งปิด ○
 ก่อนที่จะเปิดถังแก๊ส LPG
- 3) เปิดการจ่ายแก๊สด้วยการบิดวาล์วถังแก๊สทวนเข็มนาฬิกา หรือเลื่อน
 คันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สไปที่ตำแหน่งเปิด โดยขึ้นอยู่กับวิธีการ
 เชื่อมต่อหัวปรับแรงดันแก๊ส/ถังแก๊สของท่าน
- 4) เริ่มด้วยหัวเตาที่อยู่ซ้ายสุด กดลูกบิดควบคุมหัวเตา และบิดทวน
 เข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง START/HIGH (C)
- 5) กดปุ่มจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์ค้างไว้ (D) ท่านจะได้ยินเสียงติ๊ก
- 6) ตรวจสอบว่าหัวเตาจุดติดหรือไม่ โดยมองผ่านตะแกรงประกอบอาหาร
 และช่องครึ่งวงกลมใน FLAVORIZER BARS
- 7) หากจุดหัวเตาไม่ติด ให้บิดลูกบิดควบคุมหัวเตาที่ตำแหน่งปิด ○
 แล้วรอห้าาทีให้แก๊สออกไปหมดก่อน แล้วจึงลองจุดหัวเตาอีกครั้ง
- 8) ถ้าหัวเตาจุดติดแล้ว ทำขั้นตอนที่ 4 ถึง 6 ซ้ำ เพื่อจุดหัวเตาที่เหลือ
 หากไม่สามารถจุดหัวเตาได้โดยใช้ที่จุดไฟอิเล็กทรอนิกส์ โปรดดูหัวข้อ
 การแก้ไขปัญหา ซึ่งท่านจะพบคำแนะนำเกี่ยวกับกรจุดเตาอย่างด้วยไม้
 ชีตไฟ เพื่อช่วยระบุปัญหาที่แน่ชัด

การดับไฟหัวเตา

- 1) กดลูกบิดหัวเตาแต่ละอันลง แล้วบิดตามเข็มนาฬิกาจนสุดไปยัง
 ตำแหน่ง ○ ปิด
- 2) ปิดหัวจ่ายแก๊สที่ถังแก๊ส LPG



△ คำเตือน: เปิดฝาระหว่างการจุดไฟ

△ คำเตือน: อย่ายืนเหนือเตาอย่างที่เปิดอยู่ในขณะจุดไฟหรือประกอบอาหาร

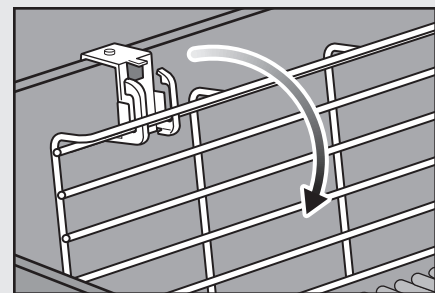
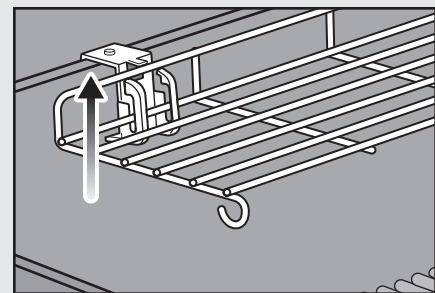
△ คำเตือน: ต้องจุดไฟแต่ละหัวเตาโดยการกดปุ่มจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์

△ คำเตือน: ถ้าจุดไฟไม่ติดภายใน 4 วินาที หลังจากจุดหัวเตาแรก ให้บิดหัวบิดควบคุมหัวเตาไปที่ตำแหน่งปิดรอ 5 นาทีให้แก๊สที่สะสมอยู่กระจายออกไป แล้วจึงทำขั้นตอนการจุดไฟอีกครั้ง

การใช้พื้นที่เตาอย่างเหมาะสม

การใช้ TUCK-AWAY warming rack

ตั้งชั้นวางอุ่นอาหารขึ้นมาเพื่ออุ่นอาหาร หรือพักเมื่อไม่ได้ใช้งาน เพื่อที่จะหยิบชั้นวางอุ่นอาหารลง ให้อยู่กึ่งชั้นวางชั้นเล็กน้อย แล้วหมุนลงไป สวมถุงมือทนความร้อนเมื่อทำการปรับชั้นวาง



การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาดด้านในเตาอย่าง

ประสิทธิภาพของเตาอาจลดลงได้ในระยะยาว หากไม่ได้รับการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม อุณหภูมิที่ต่ำ ความร้อนไม่สม่ำเสมอ และอาหารที่ติดกับตะแกรงประกอบอาหาร ส่วนเป็นสัญญาณบ่งบอกว่า เลยกว่าหมดการทำความสะอาดและการบำรุงรักษาแล้ว เมื่อเตาของท่านปิดอยู่และเย็นลงแล้ว ให้เริ่มด้วยการทำความสะอาดด้านในจากบนลงล่าง ขอแนะนำให้ทำความสะอาดอย่างทั่วถึงอย่างน้อยปีละสองครั้ง หากมีการใช้งานอย่างสม่ำเสมอ อาจต้องทำความสะอาดปีละสี่ครั้ง

การทำความสะอาดฝาปิด

ท่านอาจสังเกตเห็นสะเก็ด "คล้ายคราบสีลอก" ที่ด้านในของฝาปิด เป็นครั้งคราว ระหว่างการใช้งาน คราบไขมันและไอควันจะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นคราบร้อนและสะสมที่ด้านในของฝาปิด คราบสะสมเหล่านี้ จะลอกออกในที่สุด และมีลักษณะคล้ายสี คราบสะสมเหล่านี้ไม่เป็นพิษ แต่สะเก็ดอาจร่วงหล่นใส่อาหารของท่านได้ หากท่านไม่ทำความสะอาดฝาปิดอย่างสม่ำเสมอ

- 1) แปรงคราบไขมันที่กลายเป็นคราบร้อนจากด้านในของฝาปิดด้วยแปรงเตาอย่างขนสแตนเลส (A) เพื่อลดการสะสมเพิ่มเติม สามารถใช้กระดาษชำระเช็ดด้านในของฝาปิดภายหลังการย่าง ในขณะที่เตายังยังคงอุ่นอยู่ (ไม่ใช่ร้อน)

การทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหาร

หากท่านทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหารตามคำแนะนำ เศษอาหารบนตะแกรงควรมีน้อยที่สุด

- 1) แปรงเศษอาหารออกจากตะแกรงประกอบอาหารในขณะที่ตะแกรงติดอยู่บนเตา โดยใช้แปรงเตาอย่างขนสแตนเลส (B)
- 2) นำตะแกรงออกมาตั้งไว้

การทำความสะอาด FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS ดักน้ำที่หยดลงมาทำให้เกิดควันและเสียงน้ำ ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมควินให้กับอาหารของท่าน น้ำที่หยดจากการย่างที่ไม่ระเหยเป็นไอโดย FLAVORIZER BARS จะไหลห่างออกจากหัวเตา ซึ่งช่วยป้องกันไม่ให้ไฟลุกภายในเตา และป้องกันไม่ให้หัวเตาอุดตัน

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

การทำความสะอาดหัวเตา

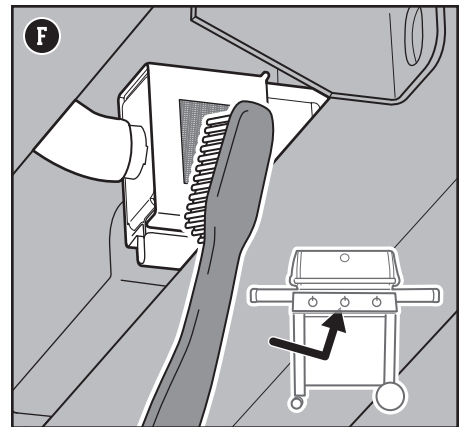
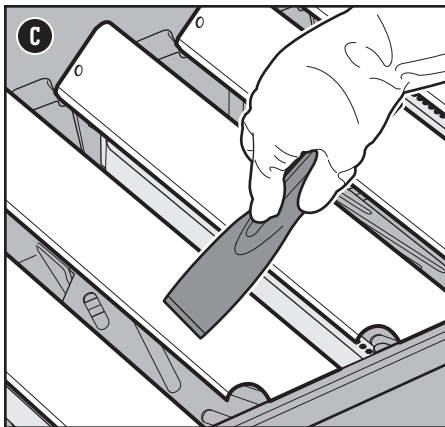
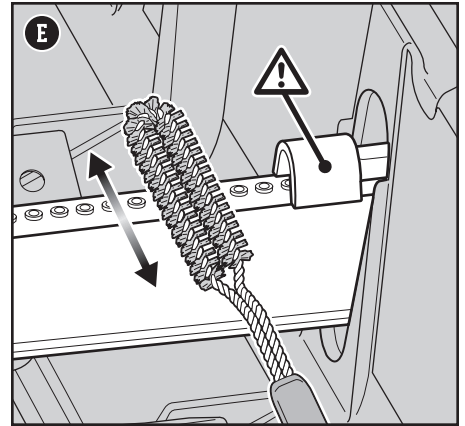
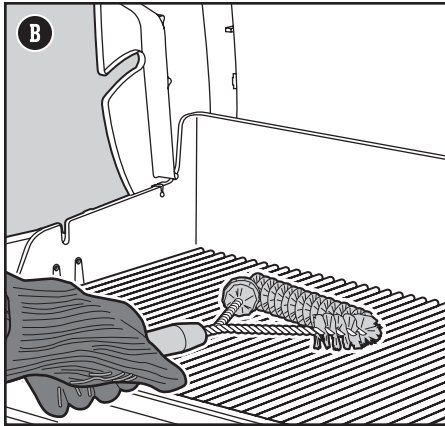
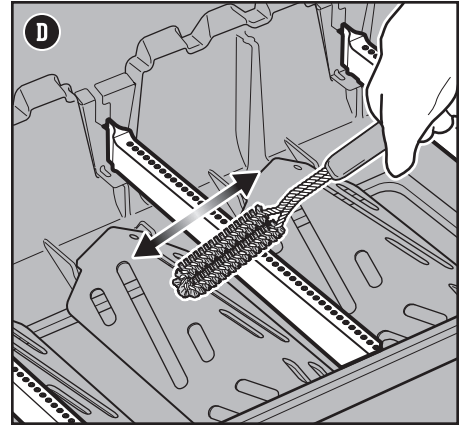
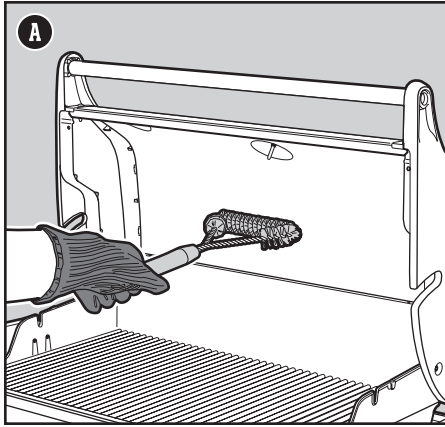
พื้นที่สองจุดบนหัวเตาที่มีความสำคัญต่อประสิทธิภาพสูงสุดคือรูหัวเตา (ช่องว่างเล็กๆ ที่ยกขึ้นตลอดความยาวของหัวเตา) และตะแกรงกันแมงมุม/แมลงที่ปลายหัวเตา การรักษาทำความสะอาดพื้นที่ดังกล่าวมีความจำเป็นต่อการใช้งานที่ปลอดภัย

การทำความสะอาดรูหัวเตา

- 1) ใช้แปรงเตาอย่างขนสแตนเลสที่สะอาดทำความสะอาดภายนอกหัวเตา โดยแปรงขูดด้านบนของรูหัวเตา (D)
- 2) ในขณะที่ทำความสะอาดหัวเตา หลีกเลี่ยงไม่ทำความสะอาดต่ออิเล็กทรอนิกส์การจุดไฟ ด้วยการแปรงรอบๆ อย่างระมัดระวัง (E)

การทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม

- 1) ดันหลายปลายหัวเตาที่ด้านล่างของแผงควบคุมในตำแหน่งที่ชนกับวาล์ว
- 2) ทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม/แมลงของหัวเตาโดยใช้แปรงขนนุ่ม (F)



⚠ คำเตือน: ปิดเตาบาร์บีคิว แล้วรอให้เย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาดอย่างทั่วถึง

⚠ คำเตือน: ในระยะยาว อาจมีการก่อตัวของพื้นผิวที่ขรุขระบน FLAVORIZER BARS ขอแนะนำให้สวมถุงมือขณะจับต้อง ห้ามทำความสะอาด FLAVORIZER BARS หรือตะแกรงประกอบอาหารในอ่างล้างจาน เครื่องล้างจานหรือเตาอบแบบทำความสะอาดเอง

⚠ คำเตือน: เมื่อทำความสะอาดหัวเตา ห้ามใช้แปรงที่ใช้ทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหารมาแล้ว ห้ามใส่วัตถุแหลมคมในรูของหัวเตา

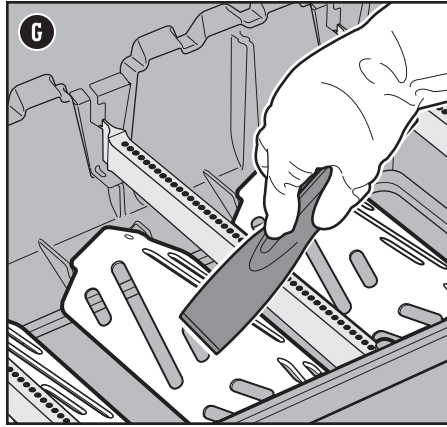
⚠ ข้อควรระวัง: ห้ามวางส่วนประกอบใดๆ ของเตาบาร์บีคิวลงบนโต๊ะข้าง เพราะอาจขีดข่วนสีหรือพื้นผิวสแตนเลสได้

⚠ ข้อควรระวัง: ห้ามทำความสะอาดเตาบาร์บีคิวด้วยน้ำยาขัดเงาสแตนเลสผสมผงขัดหรือสี น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของกรด น้ำมันกัดหรือโซลีน น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ น้ำยาทำความสะอาดผสมผงขัด (น้ำยาทำความสะอาดครี) หรือแผ่นขัดทำความสะอาด

การทำความสะอาดแผ่นกระจายความร้อน

แผ่นกระจายความร้อนตั้งอยู่ใต้หีวเตา โดยทำหน้าที่กระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมออย่างทั่วถึงช่องสำหรับประกอบอาหารในขณะประกอบอาหาร การรักษาความสะอาดแผ่นกระจายความร้อนจะช่วยให้ประสิทธิภาพการประกอบอาหารของเตาอย่าง

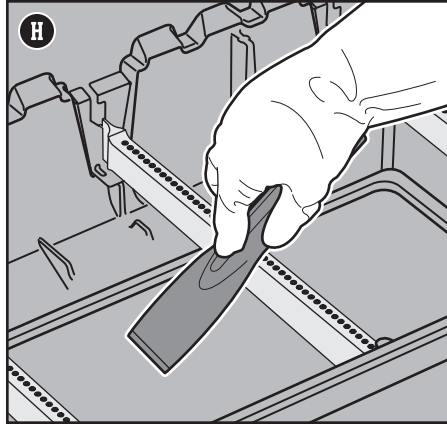
- 1) ขูดแผ่นกระจายความร้อนด้วยไม้ขูดพลาสติก (G)
- 2) ถัดจากนั้นให้แปรงแผ่นกระจายความร้อนด้วยแปรงเตาอย่างขนสแตนเลส
- 3) ถอดแผ่นกระจายความร้อนออกมาตั้งไว้



การทำความสะอาดช่องสำหรับประกอบอาหาร

มองเห็นการสะสมคราบไขมันหรือเศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ใดๆ ข้างในช่องสำหรับประกอบอาหาร การสะสมที่มากเกินไปอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

- 1) ใช้ไม้ขูดพลาสติกขูดเศษอาหารออกจากด้านบนและด้านล่างของเตาอย่างลงในช่องเปิดด้านล่างของช่องสำหรับประกอบอาหาร (H) ช่องเปิดนี้จะนำเศษอาหารลงสู่ถาดรองคราบไขมันแบบเลื่อนออก



การทำความสะอาดระบบการจัดการคราบไขมัน

ระบบการจัดการคราบไขมันประกอบด้วยถาดรองคราบไขมันแบบเลื่อนออกที่เป็นมุมและถาดดักไขมัน ส่วนประกอบเหล่านี้ได้รับการออกแบบให้ถอดออก ทำความสะอาดและเปลี่ยนได้โดยง่าย ซึ่งเป็นขั้นตอนที่จำเป็นทุกครั้งที่เตรียมทำอาหาร คำแนะนำในการตรวจสอบระบบการจัดการคราบไขมันอยู่ในหัวข้อการบำรุงรักษาหิ้งมี้อาหาร

การทำความสะอาดด้านนอกเตาอย่าง

ด้านนอกเตาอย่างของท่านอาจมีพื้นผิวสแตนเลส เคลือบพอร์ซเลน และพลาสติก WEBER ขอแนะนำวิธีการต่อไปนี้แล้วแต่ประเภทของพื้นผิว

การทำความสะอาดพื้นผิวสแตนเลส

ทำความสะอาดสแตนเลสโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาขัดเงาแบบไม่มีฟองขัดที่ไม่เป็นพิษ ซึ่งออกแบบเพื่อใช้กับผลิตภัณฑ์และเตาอย่างกลางแจ้ง ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์ทำความสะอาดตามลายของสแตนเลส ห้ามใช้กระดาษชำระ

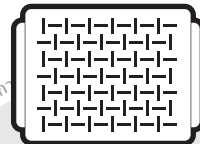
หมายเหตุ: อย่าเสียดสีสแตนเลสด้วยน้ำยาที่มีฟองขัด น้ำยาขัดไม้ได้ ทำความสะอาดหรือขัดเงา แต่จะเปลี่ยนสีของโลหะโดยการลอกที่ลึ้มเคลือบโครเมียมออกไซด์ที่ด้านบนออก

การทำความสะอาดพื้นผิวที่ทาสี เคลือบพอร์ซเลน และส่วนประกอบที่เป็นพลาสติก

ทำความสะอาดส่วนประกอบที่ทาสี เคลือบพอร์ซเลนและพลาสติกด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ และกระดาษชำระหรือผ้า หลังจากเช็ดพื้นผิวแล้วล้างออกและปล่อยให้แห้ง

การทำความสะอาดด้านนอกเตาอย่างที่อยู่ในสิ่งแวดล้อมพิเศษ

หากเตาอย่างของท่านอยู่ภายใต้สิ่งแวดล้อมที่รุนแรงเป็นพิเศษ ท่านจะต้องทำความสะอาดด้านนอกบ่อยขึ้น ผ่นกรด สารเคมีสำหรับสระว่ายน้ำและน้ำเค็ม สามารถทำให้เกิดสนิมบนพื้นผิวได้ เช็ดด้านนอกของเตาอย่างด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ แล้วล้างตามและปล่อยให้แห้งอย่างทั่วถึง นอกจากนี้ คุณอาจต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสสปีดท์สครั้ง เพื่อป้องกันการเกิดสนิมบนพื้นผิว



ถาดอย่าง

ออกแบบมาสำหรับอาหารที่เล็กเกินไปหรือละเอียดอ่อนเกินไปที่จะวางบนตะแกรงประกอบอาหาร ซึ่งถาดอย่างแบบมีรูจะทำให้อาหารอยู่ในที่ที่ควรอยู่บนเตาอย่าง ไม่ใช่ในเตาอย่าง

เทอร์โมมิเตอร์

อุปกรณ์ชิ้นเล็กที่มีราคาไม่แพงนี้ เป็นสิ่งจำเป็นในการวัดอุณหภูมิภายในของเนื้อสัตว์โดยเร็วในเวลาอย่าง



แปรงเตาอย่าง

ของใช้ที่จำเป็นก่อนที่จะคิดถึงการย่างเสียบอีก แปรงเร็วๆ เพียงครั้งเดียวบนตะแกรงร้อนๆ จะช่วยป้องกันไม่ให้เศษอาหารที่ไหม้จากครั้งก่อนมาติดบนอาหารในวันนี้ของท่าน

เตาอย่างจุดไม่ติด

อาการ

- หัวเตาจุดไม่ติด เมื่อปฏิบัติตามคำแนะนำในการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์ในหัวข้อ “การใช้งาน” ของคู่มือการใช้งานนี้

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

การไหลของแก๊สมีปัญหา

ถ้าเตาอย่างจุดไฟไม่ติด ก่อนอื่นต้องระบุว่าแก๊สไหลเข้าหัวเตาหรือไม่ ซึ่งตรวจสอบได้โดยการปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้สำหรับ “การใช้ไม้ขีดไฟระบุว่าแก๊สไหลเข้าหัวเตาหรือไม่”

ถ้าไม้ขีดไฟจุดไม่ติด ปฏิบัติตามข้อเสนอแนะในการแก้ไขปัญหาการไหลของแก๊สในหน้าถัดไป

ระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์มีปัญหา

ถ้าเตาอย่างจุดไฟไม่ติด ก่อนอื่นต้องระบุว่าแก๊สไหลเข้าหัวเตาหรือไม่ ซึ่งตรวจสอบได้โดยการปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้สำหรับ “การใช้ไม้ขีดไฟระบุว่าแก๊สไหลเข้าหัวเตาหรือไม่”

ถ้าไม้ขีดไฟจุดติด ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้สำหรับ “การทดสอบส่วนประกอบของระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์”

การใช้ไม้ขีดไฟระบุว่าแก๊สไหลเข้าหัวเตาหรือไม่

- 1) เปิดฝาเตาอย่าง
- 2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาทั้งหมดอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ตรวจสอบโดยการกดลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา **หมายเหตุ:** ลูกบิดควบคุมหัวเตาทุกตัวจะต้องอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ก่อนที่จะเปิดแก๊ส LPG
- 3) เปิดการจ่ายแก๊สด้วยการบิดาล์วแก๊สทวนเข็มนาฬิกา หรือเลื่อนคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สไปที่ตำแหน่งเปิด โดยขึ้นอยู่กับ การเชื่อมต่อหัวปรับแรงดันแก๊ส/ถังแก๊สของท่าน
- 4) เริ่มด้วยหัวเตาที่อยู่ซ้ายสุด เสียบไม้ขีดไฟลงในที่เสียบไม้ขีดไฟ และจุดไม้ขีด (ที่เสียบไม้ขีดไฟอยู่ที่ด้านล่างของโต๊ะข้างด้านขวา) แหย่ไม้ขีดที่จุดไฟแล้วลงไปผ่านตะแกรงประกอบอาหาร เลย FLAVORIZER BARS ไปข้างๆ หัวเตา (A)
- 5) กดลูกบิดควบคุมหัวเตาลง แล้วบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง START/HIGH
- 6) ตรวจสอบว่าหัวเตาจุดติดหรือไม่ โดยมองผ่านตะแกรงประกอบอาหารและช่องครึ่งวงกลมใน FLAVORIZER BARS
- 7) หากจุดหัวเตาไม่ติดภายใน 4 วินาที ให้บิดลูกบิดควบคุมหัวเตามาที่ตำแหน่งปิด ○ แล้วรอห้านาทีให้แก๊สออกไปหมดก่อน แล้วจึงลองจุดหัวเตาอีกครั้ง ถ้าลองหลายๆ ครั้งแล้วไม่สำเร็จ ปฏิบัติตามคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาการไหลของแก๊สในหน้าถัดไป
- 8) ถ้าหัวเตาจุดติด แสดงว่าปัญหาอยู่ที่ระบบการจุดไฟ ปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับ “การทดสอบส่วนประกอบของระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์”
- 9) แทนที่ที่เสียบไม้ขีดไฟโดยแวนไวได้โต๊ะข้างด้านขวา (B)

การทดสอบส่วนประกอบของระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์

เมื่อกดปุ่มจุดไฟ ท่านควรได้ยินเสียงคลิก หากท่านไม่ได้ยินเสียงคลิก ตรวจสอบแบตเตอรี่ แล้วจึงตรวจสอบสายไฟ

การตรวจสอบแบตเตอรี่

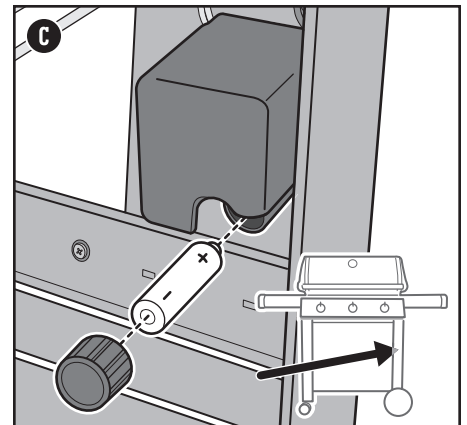
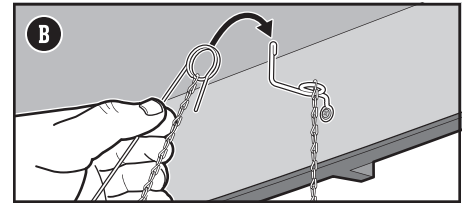
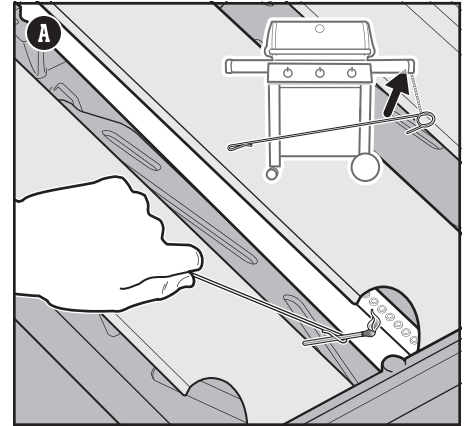
แบตเตอรี่ที่จ่ายไฟให้แก่โมดูลการจุดไฟของท่านมีปัญหาสามข้อที่อาจเกิดขึ้นที่จำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบ ดังนี้

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

การตรวจสอบสายไฟ

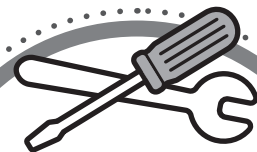
จุดที่อาจเป็นปัญหาได้มีอยู่สองจุดที่จำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบ

- 1) ตรวจสอบว่าสายไฟในการจุดไฟเชื่อมต่อย่างแน่นหนากับขั้วบนปุ่มจุดไฟได้แมงควบคุม
- 2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟการจุดไฟเชื่อมต่อกับโมดูลการจุดไฟอย่างถูกต้อง ขั้วสายไฟมีรหัสสีที่ตรงกับขั้วบนโมดูลการจุดไฟ จำนวนสายไฟจะแตกต่างกันแล้วแต่รุ่น



โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

หากท่านยังคงประสบปัญหาใดๆ โปรดติดต่อตัวแทนฝ่ายบริการลูกค้าในพื้นที่ของคุณโดยใช้ข้อมูลติดต่อบน weber.com



ชิ้นส่วนอะไหล่

เพื่อขอรับชิ้นส่วนอะไหล่ ติดต่อร้านค้าในพื้นที่ของท่านหรือเข้าระบบใน weber.com

การไหลของแก๊ส

อาการ

- เตาบาร์บีคิวมีความร้อนไม่ถึงอุณหภูมิที่ต้องการหรือให้ความร้อนไม่สม่ำเสมอ
- หัวเตาตัวใดตัวหนึ่งจุดไม่ติด
- เปลวไฟอ่อนเมื่อหัวเตาอยู่ในตำแหน่ง HIGH
- เปลวไฟเดินไม่เต็มความยาวของหัวเตา
- รูปแบบเปลวไฟของหัวเตาไม่ถูกต้อง

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

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

รีเซ็ต "อุปกรณ์จำกัดการไหล" โดยการปิดวาล์วถังแก๊ส LPG และบิดลูกบิดควบคุมหัวเตาทั้งหมดไปที่ตำแหน่ง 0 ปิดรอ 5 นาทีให้แก๊สที่สะสมอยู่กระจายออกไป แล้วจึงจุดไฟเตาบาร์บีคิวอีกครั้งโดยปฏิบัติตามคำแนะนำในหัวข้อ "การใช้งาน"

แก๊สในถังแก๊ส LPG เหลือน้อยหรือหมดแล้ว

เติมแก๊สในถังแก๊ส LPG

สายแก๊สหรือหักพับ

ยืดสายแก๊ส

รูหัวเตาสกปรก

ทำความสะอาดรูหัวเตา โปรดดู "การทำความสะอาดรูหัวเตา"

อาการ

- ได้กลิ่นแก๊ส พร้อมด้วยเปลวไฟหัวเตาที่มีสีเหลืองและลูกซำๆ

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

ตะแกรงกันแมงมุมบนหัวเตาอุดตัน

ทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม โปรดดู "การทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม" ในหัวข้อการดูแลผลิตภัณฑ์ ดูภาพประกอบและข้อมูลในหัวข้อนี้เกี่ยวกับรูปแบบเปลวไฟที่ถูกต้องและตะแกรงกันแมงมุมด้วย

อาการ

- กลิ่นแก๊สและ/หรือเสียงฟู่ของไฟ

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

ยางรองภายในของวาล์วถังแก๊ส LPG อาจเสียหาย

ตรวจหาความเสียหายของยางรอง ถ้าเสียหาย ส่งถังแก๊ส LPG คืนให้ร้านขายแก๊ส

เตาบาร์บีคิวมีคราบไขมัน (คราบสีลอกและไฟลุก)

อาการ

- ด้านในฝาปิดมีลักษณะคล้ายคราบสีลอก

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

สะเก็ดที่ท่านเห็นคือไอจากการทำอาหารที่สะสมแล้วกลายเป็นคาร์บอน

ซึ่งเกิดขึ้นหลังจากที่ใช้เตาบาร์บีคิวเป็นเวลานาน สิ่งนี้ไม่ใช่ข้อบกพร่อง ทำความสะอาดฝาปิด โปรดดูหัวข้อ "การดูแลผลิตภัณฑ์"

อาการ

- มีไฟลุกในขณะที่ทำบาร์บีคิวหรืออุ่นเตา

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

มีเศษอาหารเหลือจากการใช้ครั้งก่อน

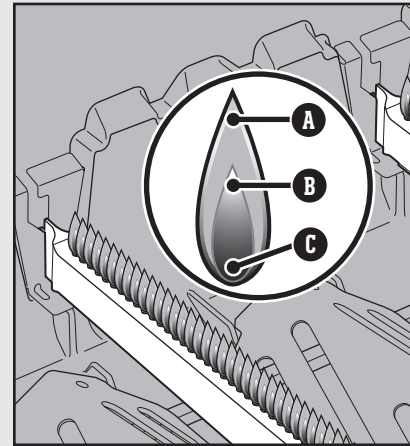
อุ่นเตาบาร์บีคิวทุกครั้งด้วยความร้อนสูงสุดเป็นเวลา 10-15 นาที

โดยจะต้องทำความสะอาดด้านในของเตาบาร์บีคิวอย่างหมดจด

ปฏิบัติตามขั้นตอนในหัวข้อ "การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา" เพื่อทำความสะอาดภายในเตาบาร์บีคิวจากบนลงล่าง

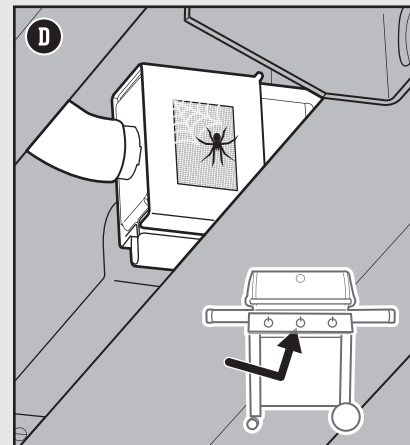
รูปแบบเปลวไฟที่ถูกต้องของหัวเตา

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



ตะแกรงกันแมงมุม

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



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

⚠ คำเตือน: การไม่ใช้ชิ้นส่วนแท้ของ WEBER-Stephen สำหรับการซ่อมแซมหรือการเปลี่ยนใดๆ จะทำให้การคุ้มครองการรับประกันทั้งหมดเป็นโมฆะ

⚠ ข้อควรระวัง: ต้องวางตำแหน่งช่องเปิดหัวเตาอย่างถูกต้องเหนือปากวาล์ว

คำแนะนำในการทำบาร์บีคิว

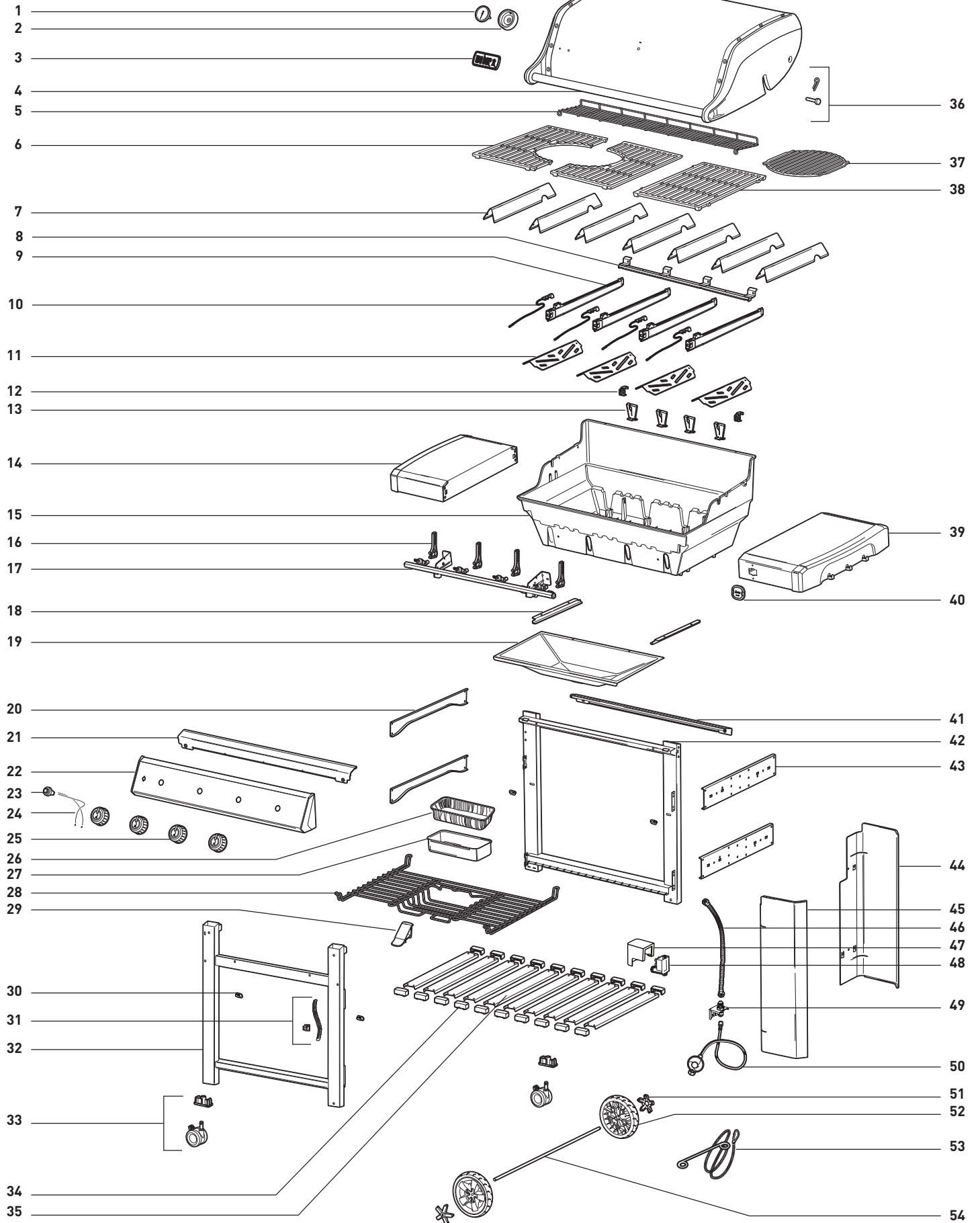
ประเภท	ความหนา/น้ำหนัก	เวลาทำบาร์บีคิวโดยประมาณ
เนื้อแดง		
เนื้อวัว	หนา 19 มม.	4-6 นาที ความร้อนสูงโดยตรง
สเต็ก: นิวยอร์คสไตรป์ พอร์เตอร์เฮาส์ ริปอาย ที่ไบรอน และฟิเลมียอง (สันใน)	หนา 25 มม.	6-8 นาที ความร้อนสูงโดยตรง
	หนา 50 มม.	14-18 นาที นาบไฟ 6-8 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง ตามด้วยความร้อนสูงโดยอ้อม 8-10 นาที
แฟลตกัสเต็ก	0.68-0.90 กก. หนา 19 มม.	8-10 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
แผ่นเนื้อวัว	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
ซี่โครง: เนื้อล้วนหรือติดกระดูก	หนา 19 มม.	6-8 นาที ความร้อนสูงโดยตรง
	หนา 31-38 มม.	10-12 นาที นาบไฟ 6 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง ตามด้วยความร้อนสูงโดยอ้อม 4-6 นาที
ซี่โครง: ซี่โครงอ่อน ซี่โครงแข็ง	1.3-1.8 กก.	1½-2 ชั่วโมง ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
ซี่โครง: สไลด์สัคเคอร์ ติดกระดูก	1.3-1.8 กก.	1½-2 ชั่วโมง ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
เนื้อสันใน	0.454 กก.	30 นาที นาบไฟ 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
ไก่กระทรง	0.68-0.90 กก.	60-70 นาที ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
ไก่งวง: ทั้งตัว ไม่ขัดไส้	4.5-5.4 กก.	2-2½ ชั่วโมง ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
อาหารทะเล		
ปลา เนื้อปลาหรือสเต็ก: แอลลิบัต กะพงแดง	หนา 6.3-12.7 มม.	3-5 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
แชลมอน กะพง ปลาตาบและทูน่า	หนา 25-31 มม.	10-12 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
	0.454 กก.	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	25-30 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
	ปอกเปลือก	10-15 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
เห็ด	เห็ดหอมหรือเห็ดกระดุม	8-10 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
	เห็ดแชมปิญอง	10-15 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
หอมใหญ่	หั่นครึ่ง	35-40 นาที ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
	หั่นเป็นแว่น 12.7 มม.	8-12 นาที ความร้อนปานกลางโดยตรง
มันฝรั่ง	ทั้งหัว	45-60 นาที ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
	หั่นเป็นแว่น 12.7 มม.	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 (หรือจนกว่าเทอร์โมมิเตอร์ที่อ่านได้ทันเหนือค่าได้อุณหภูมิภายในที่ต้องการ) เวลาการปรุงอาหารสำหรับเนื้อวัวและเนื้อแกะเป็นเวลาสำหรับความสุกปานกลาง ยกเว้นที่ระบุเป็นอย่างอื่น ก่อนที่จะปิ้ง ปลาหรืออาหารอย่าง เนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ และสเต็กชิ้นใหญ่ทิ้งไว้ 5-10 นาทีภายหลังจากย่าง อุณหภูมิภายในของเนื้อสัตว์จะสูงขึ้น 5-10 องศาในระหว่างนี้



GENESIS II E-410 GBS

Genesis II_E410 wGBS_LP_ASIA_110117





A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing or drawing.





A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing.



อุปกรณ์เสริมของ **WEBER**

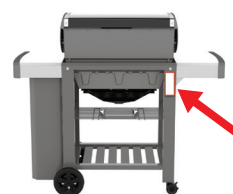
เครื่องมือที่จำเป็นให้ท่านได้รับ
ประสบการณ์ในการย่างอย่างสูงสุด



weber.com



หมายเลขประจำเครื่อง



จดหมายเลขประจำเครื่อง
ของเตาของคุณในช่อง
ด้านบนนี้ เพื่อการอ้างอิงใน
อนาคต หมายเลขประจำ
เครื่องอยู่บนป้ายข้อมูลที่ด้าน
หลังขวามือของโครงเตา



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