

SPIRIT

SP-335

คู่มือการใช้งานแก๊ส LPG



ลงทะเบียนวันนี้



ปลดล็อกความสนุกแห่งการปิ้งย่าง ลงทะเบียนเตาบาร์บีคิวแล้วรับเนื้อหาพิเศษที่ทำให้ท่านเป็นสุดยอดเชฟแห่งครัวสนามหลังบ้าน

การลงทะเบียนทำได้ง่ายนิดเดียว โดยเราถามคำถามเร็วๆ เพียงไม่กี่คำถาม ในเวลาไม่ถึงสองนาที เปิดใช้งาน WEBER ID ที่ไม่ซ้ำกันของท่าน และปลดล็อกความรู้และแนวทางของ WEBER ตลอดชีวิต รับแรงบันดาลใจใหม่ๆ อยู่เสมอ



โทรศัพท์



มือถือ



อีเมล



ออนไลน์

51080

120220
th - Thai

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

อันตราย คำเตือน และข้อควรระวัง มีการใช้ข้อความตลอดคู่มือผู้ใช้นี้เพื่อเน้นย้ำถึงข้อมูลที่จำเป็นและสำคัญ อ่านและปฏิบัติตามข้อความเหล่านี้ เพื่อช่วยให้เกิดความปลอดภัยและป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สิน ข้อความดังกล่าวได้รับการนิยามดังนี้

- ⚠️ อันตราย:** แสดงถึงสถานการณ์ที่เป็นอันตราย ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง *ก็จะเกิดการเสียชีวิตหรือบาดเจ็บสาหัส*
- ⚠️ คำเตือน:** แสดงถึงสถานการณ์ที่เป็นอันตราย ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง *ก็อาจเกิดการเสียชีวิตหรือบาดเจ็บสาหัส*
- ⚠️ ข้อควรระวัง:** แสดงถึงสถานการณ์ที่เป็นอันตราย ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง *ก็อาจเกิดการบาดเจ็บเล็กน้อยถึงปานกลาง*

⚠️ อันตราย

หากท่านได้กลิ่นแก๊ส:

- ปิดแก๊สที่จ่ายไปยังอุปกรณ์ (เตาบาร์บีคิว)
- ดับเปลวไฟใดๆ ที่ลุกไหม้
- เปิดฝา
- หากยังคงมีกลิ่นเหม็น ให้ออกห่างจากอุปกรณ์ (เตาบาร์บีคิว) และโทรติดต่อผู้จำหน่ายแก๊สของท่านหรือหน่วยดับเพลิงฉุกเฉินทันที

⚠️ คำเตือน

- ห้ามเก็บหรือใช้น้ำมันเชื้อเพลิงหรือของเหลวหรือไออื่นๆ ที่ติดไฟง่ายในบริเวณนี้ (เตาบาร์บีคิว) หรือบริเวณอุปกรณ์อื่นใด
- ต้องไม่เก็บถังแก๊ส LPG ที่ไม่ได้ต่อไว้เพื่อใช้งานในบริเวณ (เตาบาร์บีคิว) นี้หรือบริเวณอุปกรณ์อื่นใด

ใช้งานกลางแจ้งเท่านั้น

อ่านคำแนะนำก่อนใช้อุปกรณ์ (เตาบาร์บีคิว)

หมายเหตุสำหรับผู้ติดตั้ง: ต้องส่งคำแนะนำนี้ให้แก่ผู้บริโภค

หมายเหตุสำหรับผู้บริโภค: เก็บคำแนะนำเหล่านี้ไว้เพื่อการอ้างอิงในอนาคต

การติดตั้งและการประกอบ

- ⚠️ **อันตราย:** เตาบาร์บีคิวไม่ได้มีจุดมุ่งหมายเพื่อติดตั้งภายในหรือบนยานพาหนะหรือเรือสำหรับการสันทนาการ
- ⚠️ **คำเตือน:** ห้ามใช้เตาบาร์บีคิวนี้จนกว่าชิ้นส่วนทั้งหมดจะถูกประกอบเข้าที่และเตาบาร์บีคิวได้รับการประกอบอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในการประกอบ
- ⚠️ **คำเตือน:** ห้ามสร้างเตาบาร์บีคิวรุ่นนี้ไว้ในตู้บิลต์อินหรือตู้แบบเลื่อนเข้าได้ๆ
- ⚠️ **คำเตือน:** ห้ามตัดแปลงอุปกรณ์ แก๊ส LP ไม่ใช้แก๊สธรรมชาติ การตัดแปลงหรือการพยายามใช้แก๊สธรรมชาติในเตาที่ใช้แก๊ส LP หรือแก๊ส LP ในเตาที่ใช้แก๊สธรรมชาตินั้น ไม่มีความปลอดภัยและจะทำให้การรับประกันของท่านเป็นโมฆะ
- ห้ามผู้ใช้ตัดแปลงแก๊สชิ้นส่วนใดๆ ที่ทางผู้ผลิตได้ปิดผนึกเอาไว้เป็นอันตราย

การใช้งาน

- ⚠️ **อันตราย:** ใช้เตาบาร์บีคิวกลางแจ้งในบริเวณที่อากาศถ่ายเทได้สะดวกเท่านั้น ห้ามใช้ในโรงจอดรถ ตัวอาคาร ทางเดินที่มีหลังคาคลุม เติร์ท หรือพื้นที่ปิดทับ หรือใต้โครงสร้างเหนือศีรษะที่ติดไฟได้
- ⚠️ **อันตราย:** ห้ามใช้เตาบาร์บีคิวในยานพาหนะใดๆ หรือในพื้นที่จัดเก็บหรือเก็บสินค้าใดก็ตามของยานพาหนะใดๆ ซึ่งรวมถึงแต่ไม่ได้จำกัดแต่เพียงรถยนต์ รถบรรทุก รถจักรยานยนต์ มอเตอร์ไซด์ มินิแวน ยานพาหนะที่ใช้เพื่อการกีฬา ยานพาหนะเพื่อการสันทนาการ และเรือ
- ⚠️ **อันตราย:** เมื่อใช้งาน ไม่ควรวางวัตถุไวไฟภายในระยะ 61 ซม. (24 นิ้ว) จากด้านหลังของเตาบาร์บีคิว
- ⚠️ **อันตราย:** รักษาพื้นที่ประกอบอาหารให้ปราศจากไอและของเหลวที่ติดไฟง่าย เช่น น้ำมันเบนซิน แอลกอฮอล์ ฯลฯ และวัสดุติดไฟ
- ⚠️ **อันตราย:** ต้องรักษาอุปกรณ์นี้ให้ห่างจากวัสดุติดไฟระหว่างการใช้งาน
- ⚠️ **อันตราย:** ห้ามวางฝาครอบเตาบาร์บีคิวหรือสิ่งใดก็ตามที่ติดไฟได้ไว้บนหรือในพื้นที่จัดเก็บเตาบาร์บีคิวในขณะที่กำลังทำงานหรือกำลังร้อน
- ⚠️ **อันตราย:** หากเกิดไฟลุกจากคราบไขมัน ปิดหัวเตาทั้งหมดและปิดฝาเอาไว้จนกว่าไฟจะดับลง
- ⚠️ **คำเตือน:** ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนมาก อย่าให้เด็กเข้าใกล้
- ⚠️ **คำเตือน:** การบริโภคแอลกอฮอล์ ยาตามคำสั่งแพทย์ ยาที่ไม่ได้สั่ง หรือยาที่ผิดกฎหมาย อาจทำให้ผู้บริโภคมีสมรรถภาพลดลงในการประกอบ เคลื่อนย้าย จัดเก็บหรือใช้เตาบาร์บีคิวอย่างถูกต้องและปลอดภัย
- ⚠️ **คำเตือน:** ห้ามปล่อยเตาบาร์บีคิวทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแลระหว่างการอุ่นเตาหรือการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังในขณะใช้เตาบาร์บีคิวนี้ ช่องสำหรับประกอบอาหารทั้งหมดจะร้อนในขณะใช้งาน
- ⚠️ **คำเตือน:** ใช้ถุงมือบาร์บีคิวทนความร้อนหรือถุงมือสำหรับเตาอบ (ตามมาตรฐาน EN 407 โดยมีความทนต่อการสัมผัสความร้อนระดับ 2 หรือสูงกว่า) ในขณะใช้เตาบาร์บีคิว

- ⚠️ **คำเตือน:** ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ในระหว่างการใช้งาน
- ⚠️ **คำเตือน:** เก็บสายไฟใดๆ และสายแก๊สให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อน
- ⚠️ **ข้อควรระวัง:** ผลิตภัณฑ์นี้ผ่านการทดสอบด้านความปลอดภัยแล้วและได้รับการรับรองสำหรับการใช้งานในประเทศที่เฉพาะเจาะจง โปรดดูประเทศที่กำหนดบนด้านนอกของกล่อง
- ห้ามใช้ถ่านไม้ ถ่านอัดแท่งหรือหินลาวาในเตาบาร์บีคิว

การเก็บรักษาและ/หรือการไม่ใช้งาน

- ⚠️ **คำเตือน:** ปิดหัวจ่ายแก๊สที่ถังแก๊สหลังใช้งาน
- ⚠️ **คำเตือน:** ต้องเก็บถังแก๊ส LPG ไว้จากแสงแดดที่เด็กไม่สามารถเข้าถึงได้ และต้องไม่เก็บไว้ในตัวอาคารโรงจอดรถหรือบริเวณที่ปิดทับอื่นใด
- ⚠️ **คำเตือน:** หลังจากเก็บไว้และ/หรือไม่ได้ใช้งานมาระยะหนึ่ง ควรตรวจสอบเตาบาร์บีคิวเพื่อหารอยแก๊สรั่วและสิ่งอุดตันหัวเตาก่อนการใช้งาน
- อนุญาตให้เก็บเตาบาร์บีคิวไว้ในอาคารได้ก็ต่อเมื่อถังแก๊สถูกถอดออกจากรุ่นบาร์บีคิวแล้ว



ขอต้อนรับสู่ครอบครัว

เรามีความยินดีที่ทราบว่าท่านร่วมเดินทางไปกับเราไปสู่ความสุขในสนามหลังบ้าน กรุณาสละเวลาอ่านคู่มือการใช้งานนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าท่านรู้จักวิธีการทำบาร์บีคิวได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย เราอยากจะอยู่กับท่านตลอดอายุใช้งานของเตาบาร์บีคิวของท่าน เพราะฉะนั้น โปรดสละเวลาเพียงไม่กี่นาทีเพื่อลงทะเบียนเตาบาร์บีคิว เราสัญญาว่าเราจะไม่นำข้อมูลของท่านไปขายหรือส่งอีเมลขยะที่ไม่จำเป็นให้แก่ท่าน เราสัญญาที่จะอยู่เคียงข้างท่านทุกๆ อย่างก้าว เมื่อท่านสมัคร WEBER-ID ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการลงทะเบียน เราจะจัดส่งเนื้อหาพิเศษเฉพาะตัวท่านและเตาบาร์บีคิวของท่านให้ท่านได้เพลิดเพลิน

เพราะฉะนั้น มาร่วมกับเราทางออนไลน์ ทางโทรศัพท์ หรือวิธีใดๆ ก็ได้ที่ท่านต้องการให้เราติดต่อ

ขอขอบคุณที่เลือก WEBER เราดีใจที่ท่านอยู่ที่นี้

สารบัญ

- 2 ยินดีต้อนรับเข้าสู่ Weber
ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย
- 4 คำสัญญาของ WEBER
การรับประกันโดยสมัครใจของ WEBER
- 5 คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์
คุณลักษณะของ SPIRIT
- 6 เคล็ดลับและข้อแนะนำ
เปลวไฟ - โดยตรงหรือโดยอ้อม
สิ่งที่ควรทำและสิ่งไม่ควรทำในการทำบาร์บีคิว
- 8 การเริ่มต้น
ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับแก๊ส LP และจุดเชื่อมต่อแก๊ส
ขนาดปากวาล์วหัวเตาและข้อมูลความสัมพันธ์เปลวไฟของ SPIRIT
การติดตั้งถังแก๊ส LPG
การต่อถังแก๊ส LPG และการตรวจสอบรอบรั้ว
- 12 การทำงาน
การทำบาร์บีคิวครั้งแรก
การทำบาร์บีคิวทุกครั้ง
การจุดไฟเตาบาร์บีคิว
การจุดหัวเตาด้านข้าง
- 16 การดูแลผลิตภัณฑ์
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา
- 18 การแก้ไขปัญหา
- 21 คำแนะนำในการทำบาร์บีคิว
- 22 ชิ้นส่วนอะไหล่

ขอบคุณที่ซื้อผลิตภัณฑ์ Weber Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA (“Weber”) ภูมิใจที่ได้ส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย แข็งแรงทนทาน และเชื่อถือได้

เราขอมอบการรับประกันโดยสมัครใจของ Weber นี้ให้แก่ท่านโดยไม่ค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมแต่อย่างใด โดยมีข้อกำหนดที่ท่านจำเป็นต้องใช้ในการส่งผลิตภัณฑ์ของ Weber ไปซ่อมแซม ในกรณีที่เกิดความขัดข้องหรือมีข้อบกพร่อง ซึ่งไม่น่าจะเกิดขึ้น

ตามกฎหมายของสาธารณรัฐประชาชนจีนที่ใช้บังคับ **ลูกค้ามีสิทธิหลายประการในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีข้อบกพร่อง สิทธิเหล่านี้เองประกอบด้วย สิทธิในการส่งซ่อม การเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ หรือการคืนเงินสำหรับผลิตภัณฑ์ที่บกพร่องตามความเหมาะสม ขึ้นอยู่กับสถานการณ์จริง สิทธิดังกล่าวรวมถึงการเสริมประสิทธิภาพ หรือการเปลี่ยนทดแทน การลดราคาซื้อ และการจ่ายเงินสด ตัวอย่างเช่น ในสหภาพยุโรป อาจเป็นการรับประกันตามกฎหมายสองปี นับตั้งแต่วันที่มีการส่งมอบผลิตภัณฑ์ สิทธิเหล่านี้และสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ จะไม่ได้รับผลกระทบจากข้อกำหนดในการรับประกันนี้ โดยแท้จริงแล้ว การรับประกันนี้ให้สิทธิเพิ่มเติมแก่เจ้าของซึ่งไม่ขึ้นกับข้อกำหนดการรับประกันตามกฎหมาย**

การรับประกันโดยสมัครใจของ WEBER

Weber รับประกันต่อผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ Weber (หรือในกรณีที่ซื้อเป็นของขวัญหรือเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับการส่งเสริมการขาย บุคคลซึ่งได้รับผลิตภัณฑ์จากการซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นของขวัญหรือเป็นการส่งเสริมการขาย) ว่าผลิตภัณฑ์ Weber ปราศจากข้อบกพร่องในตำราวัสดุและข้อบกพร่องด้านฝีมือแรงงาน ภายในช่วงระยะเวลาที่ระบุไว้ด้านล่างเมื่อมีการประกอบและใช้งานตามคู่มือการใช้งานที่ใหม่ (หมายเหตุ: หากท่านทำคู่มือการใช้งาน Weber หายหรือวางไว้ผิดที่ ท่านสามารถดูคู่มือการใช้งานทางออนไลน์ได้ที่ www.weber.com หรือเว็บไซต์ของแต่ละประเทศโดยเฉพาะซึ่งระบบจะเปลี่ยนเส้นทางให้แก่เจ้าของ ไปยังเว็บไซต์ดังกล่าว) ภายใต้การใช้งานและการบำรุงรักษาตามปกติภายในบ้านหรืออพาร์ทเมนต์ในครอบครัวเดียว Weber ตกลงภายในขอบเขตของการรับประกันนี้ว่าจะซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนที่บกพร่องภายในช่วงระยะเวลาที่ระบุไว้ ข้อจำกัด และข้อยกเว้นที่ระบุไว้ด้านล่างนี้ ภายในขอบเขตที่กฎหมายที่ใช้บังคับอนุญาต การรับประกันนี้ครอบคลุมเฉพาะแก่ผู้ซื้อเดิมซึ่งซื้อผลิตภัณฑ์ WEBER จากตัวแทนจำหน่ายและผู้ค้าปลีกที่ได้รับอนุญาตจาก WEBER และไม่สามารถถ่ายโอนให้แก่เจ้าของคนถัดไป ยกเว้นในกรณีที่ให้ไปเป็นของขวัญและเป็นรายการส่งเสริมการขายตั้งที่ระบุไว้ข้างต้น

ความรับผิดชอบของเจ้าของภายใต้การรับประกันนี้

เพื่อให้มั่นใจว่าเจ้าของได้รับความคุ้มครองภายใต้การรับประกันนี้โดยปราศจากปัญหา ท่านจะต้อง (แต่ไม่จำเป็นต้อง) ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ Weber ทางออนไลน์ที่เว็บไซต์ www.weber.com หรือเว็บไซต์เฉพาะประเทศ ซึ่งระบบอาจเปลี่ยนเส้นทางไปยังเว็บไซต์ดังกล่าว นอกจากนี้ โปรดเก็บรักษาใบเสร็จรับเงิน และ/หรือใบแจ้งหนี้ต้นฉบับของท่านเอาไว้ การลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ Weber ของท่านจะยืนยันความคุ้มครองภายใต้การรับประกันนี้และให้สิทธิ์สำหรับการเชื่อมโยงระหว่างท่านกับ Weber โดยตรงในกรณีที่ท่านจำเป็นต้องติดต่อกับท่าน

การรับประกันข้างต้นจะมีผลเฉพาะในกรณีที่เจ้าของดูแลรักษาผลิตภัณฑ์ Weber อย่างเหมาะสมโดยปฏิบัติตามคำแนะนำในการประกอบชิ้นส่วนทั้งหมด คำแนะนำการใช้งาน และการบำรุงรักษาซึ่งป้องกันตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานที่ใหม่พร้อมผลิตภัณฑ์ ยกเว้นว่าเจ้าของสามารถพิสูจน์ได้ว่าข้อบกพร่องหรือความขัดข้องดังกล่าวไม่ได้ขึ้นอยู่กับการใช้งานที่ปฏิบัติตามคู่มือที่ระบุไว้ข้างต้น หากท่านอาศัยอยู่ในพื้นที่แถบชายฝั่งทะเลหรือพื้นที่ผลิตภัณฑ์ไวไฟใกล้กับสระน้ำ การบำรุงรักษาจะรวมถึงการล้างทำความสะอาดเป็นประจำตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานของเจ้าของที่ใหม่พร้อมผลิตภัณฑ์

การใช้สิทธิภายใต้การรับประกัน / ข้อยกเว้นการรับประกัน

หากท่านเชื่อว่าท่านมีชิ้นส่วนที่ได้รับความคุ้มครองภายใต้การรับประกันนี้ โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของ Weber โดยใช้ข้อมูลสำหรับติดต่อบนเว็บไซต์ของเรา (www.weber.com หรือเว็บไซต์ของแต่ละประเทศโดยเฉพาะซึ่งระบบจะเปลี่ยนเส้นทางไปยังเว็บไซต์ดังกล่าว) หลังการสืบสวนสาเหตุแล้ว Weber จะซ่อมแซมหรือเปลี่ยน (ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจ) ชิ้นส่วนที่บกพร่องที่อยู่ภายใต้การรับประกันนี้ ในกรณีที่ไม่สามารถซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนได้ Weber อาจเลือก (ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจ) เปลี่ยนเตาอย่างเครื่องใหม่ที่มีมูลค่าเทียบเท่าหรือสูงกว่าเพื่อทดแทนเตาซึ่งมีปัญหา Weber อาจขอให้ท่านส่งคืนชิ้นส่วนต่างๆ เพื่อการตรวจสอบ ท่านจะต้องออกค่าใช้จ่ายในการจัดส่งไปก่อน

การรับประกันนี้จะสิ้นสุดลงหากมีการชำรุดเสียหาย การเสื่อมสภาพ การเปลี่ยนสี และ/หรือมีสนิมซึ่งมีสาเหตุมาจากสิ่งต่างๆ ต่อไปนี้ซึ่งทาง Weber ไม่รับผิดชอบ:

- การใช้ในทางที่ผิด การใช้ในทางที่ไม่สมควร การดัดแปลง การแก้ไข การใช้ผิดวิธี การทำลายทรัพย์สิน การปล่อยปลดละเลย การประกอบหรือการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง และการไม่บำรุงรักษาตามปกติและเป็นประจำอย่างถูกวิธี
- แผลงต่างๆ (เช่น แผลงมุม) และสั้วกัดกัดแทะ (เช่น กระจก) รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงความเสียหายที่เกิดกับท่อหัวเตาและ/หรือสายแก๊ส
- การสัมผัสกับไอเกลือและ/หรือแหล่งคลอรีน เช่น สระว่ายน้ำและอ่างน้ำร้อน/สปา
- สภาพอากาศที่รุนแรงเช่น ลูกเห็บ พายุเฮอริเคน แผ่นดินไหว สึนามิ หรือคลื่นยักษ์ พายุทอร์นาโด หรือพายุรุนแรง

การใช้และ/หรือการติดตั้งชิ้นส่วนบนผลิตภัณฑ์ Weber ซึ่งไม่ใช่ชิ้นส่วนของเตาจาก Weber จะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ และความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลมาจากการเช่นนี้จะไม่ได้รับความคุ้มครองภายใต้การรับประกันนี้ Weber ไม่อนุญาตให้มีการแปลงสภาพเตาอย่างที่ใช้แก๊ส และการแปลงสภาพเตาอย่างที่ท่านดำเนินการโดยช่างเทคนิคการซ่อมบำรุงที่ได้รับอนุญาตของ Weber จะทำให้การรับประกันนี้เป็นโมฆะ

ระยะเวลาการรับประกันผลิตภัณฑ์

ข้อสำหรับประกอบอาหาร:
10 ปี ไม่เป็นสนิมจนทะลุ/ไม่ไหม้ทะลุ (รับประกันสีเคลือบ 2 ปี ยกเว้นสีขัดจางหรือการเปลี่ยนสี)

ชุดฝาปิด:
10 ปี ไม่เป็นสนิมจนทะลุ/ไม่ไหม้ทะลุ (รับประกันสีเคลือบ 2 ปี ยกเว้นสีขัดจางหรือการเปลี่ยนสี)

ท่อหัวเตาสแตนเลส:
10 ปี ไม่เป็นสนิมจนทะลุ/ไม่ไหม้ทะลุ

ตะแกรงย่างอาหารสแตนเลส:
5 ปี ไม่เป็นสนิมจนทะลุ/ไม่ไหม้ทะลุ

FLAVORIZER BARS สแตนเลส:
5 ปี ไม่เป็นสนิมจนทะลุ/ไม่ไหม้ทะลุ

ตะแกรงย่างอาหารที่ทำจากเหล็กหล่อเคลือบพอร์ซเลน:
5 ปี ไม่เป็นสนิมจนทะลุ/ไม่ไหม้ทะลุ

ชิ้นส่วนที่เหลือทั้งหมด:
2 ปี

ระยะเวลาการรับประกันเริ่มนับตั้งแต่วันที่ซื้อที่ระบุไว้ในใบเสร็จรับเงินหรือใบแจ้งหนี้ ท่านจะต้องแสดงใบเสร็จรับเงินหรือใบแจ้งหนี้ต้นฉบับในการใช้สิทธิ์รับประกัน

การปฏิเสธความรับผิดชอบ

นอกเหนือจากการรับประกันและการปฏิเสธความรับผิดชอบที่ได้ระบุไว้ในคำประกาศเกี่ยวกับการรับประกันนี้ ไม่มีการระบุถึงการรับประกันเพิ่มเติม ใดๆ อย่างชัดเจนหรือการประกาศการรับผิดชอบโดยสมัครใจในทันทีซึ่งเกินขอบเขตความรับผิดชอบตามกฎหมายที่มีผลใช้กับ WEBER นอกจากนี้ คำประกาศเกี่ยวกับการรับประกันนี้แสดงไว้ไม่ได้จำกัดหรือตัดสถานการณ์ หรือการอ้างสิทธิ์ที่ WEBER มีความรับผิดชอบที่ต้องชดเชยตามระบุไว้ในกฎหมาย

ไม่มีการรับประกันใดๆ ที่มีผลบังคับใช้หลังจากช่วงระยะเวลาการรับประกันที่ระบุไว้ การรับประกันนี้โดยบุคคลใดๆ รวมถึงตัวแทนจำหน่ายหรือผู้ค้าปลีกที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ใดๆ (เช่น “การรับประกันแบบขายระยะเวลา” ใดๆ) จะไม่มีผลผูกพันกับ WEBER การเอ่ยยวเฉพาะของการรับประกันนี้คือการซ่อมแซมหรือการเปลี่ยนชิ้นส่วนหรือผลิตภัณฑ์ทดแทน ยกเว้นว่ามีข้อกำหนดอื่นๆ ที่กฎหมายที่ใช้บังคับกำหนดไว้

ไม่ว่าในสถานการณ์ใดๆ ภายใต้การรับประกันนี้โดยสมัครใจนี้ จะไม่มีการชดเชยในลักษณะใดๆ ที่มีมูลค่าสูงเกินกว่าราคาซื้อของผลิตภัณฑ์ WEBER ที่จำหน่ายไป

ท่านยอมรับความเสี่ยงและความรับผิดชอบต่อความสูญเสีย ความเสียหาย หรือการบาดเจ็บที่เกิดขึ้นกับท่านและทรัพย์สินของท่านและ/หรือบุคคลอื่น และทรัพย์สินของบุคคลเหล่านั้นอันเกิดจากการใช้งานผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมหรือการใช้ในทางที่ผิด หรือการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ WEBER ให้ไว้ในคู่มือการใช้งานที่ใหม่พร้อมผลิตภัณฑ์

ชิ้นส่วนและอุปกรณ์เสริมที่เปลี่ยนให้ภายใต้การรับประกันนี้จะได้รับการรับประกันในช่วงระยะเวลาที่เหลือของระยะเวลาการรับประกันเดิมที่ระบุไว้ข้างต้น

การรับประกันนี้ใช้กับการใช้งานในบ้านหรืออพาร์ทเมนต์ในครอบครัวเดียวเท่านั้น และไม่ใช้กับเตาอย่าง WEBER® ที่ใช้ในเชิงพาณิชย์ ชุมชน หรือสถานที่ที่มีหลายหน่วย เช่น ร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ท หรือสถานที่ให้เช่า

WEBER อาจเปลี่ยนการออกแบบของผลิตภัณฑ์เป็นระยะๆ ไม่มีข้อความใดๆ ในการรับประกันนี้ที่จะถูกตีความว่า WEBER มีหน้าที่นำการออกแบบที่มีการเปลี่ยนแปลงมาไว้ในผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นก่อนหน้านี้ และการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจะไม่ถูกตีความว่าเป็นการยอมรับว่าการออกแบบก่อนหน้ามีความบกพร่อง

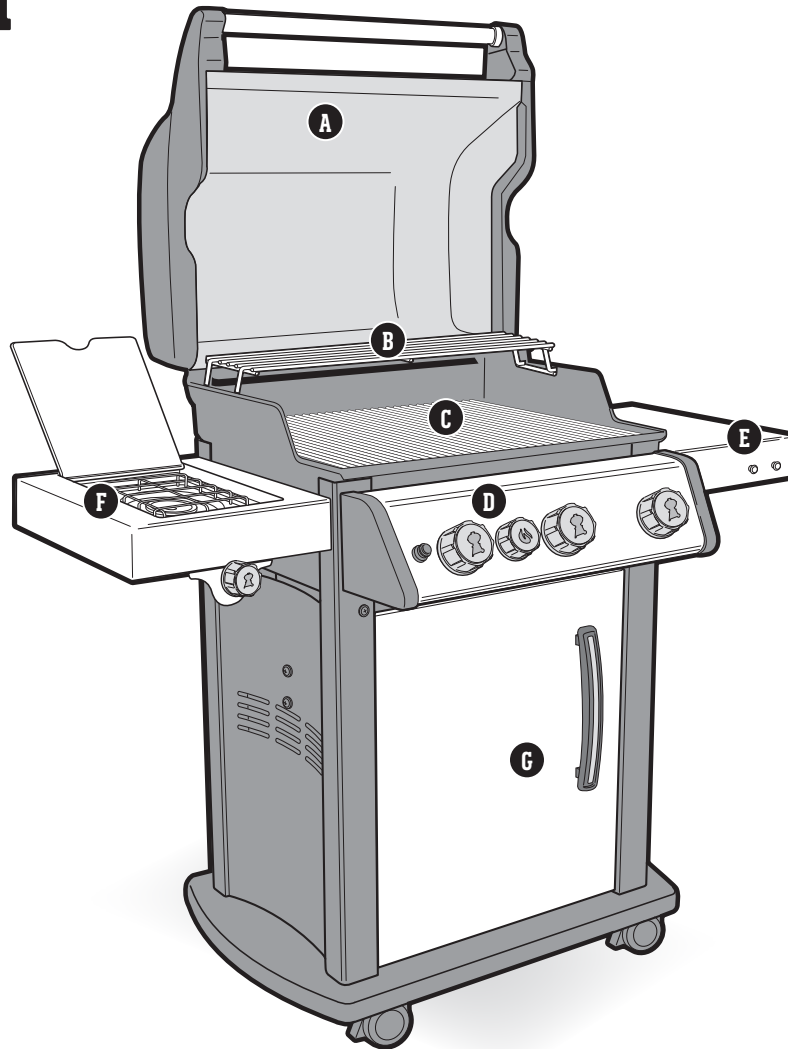
โปรดดูข้อมูลการติดต่อเพิ่มเติมได้ในรายชื่อหน่วยงานธุรกิจระหว่างประเทศที่ท่านท้ายของคู่มือการใช้งานของเจ้าของฉบับนี้



ปกป้องการลงทุนของท่าน

ปกป้องเตาบาร์บีคิวของท่านจากสภาพดินฟ้าอากาศด้วยฝาปิดเตาบาร์บีคิวพรีเมียมแบบใช้งานหนัก

คุณลักษณะของ SPIRIT



A เทอร์โมมิเตอร์ในตัว

การรู้อุณหภูมิภายในเตาบาร์บีคิวทำให้ท่านสามารถปรับความร้อนได้เมื่อมีความจำเป็น

B ชั้นวางอุ่นอาหาร

ชั้นวางอุ่นอาหารใช้ในการอุ่นอาหารหรือปิ้งขนมปังเบอร์เกอร์ในขณะที่ทำอาหารหลักที่ด้านล่าง

C ตะแกรงย่างอาหารสเตนเลส

ตะแกรงย่างอาหารสเตนเลสมีความทนทานและสร้างมาให้ใช้งานได้อย่างยาวนาน

D Sear Station

Sear Station ออกแบบมาเพื่อสร้างจุดที่มีความร้อนเป็นพิเศษเพื่อสร้างลวดลายการย่างบนเนื้อ

E โตะข้างพร้อมขอเกี่ยวเครื่องมือในตัว

ใช้โตะข้างเพื่อวางถาดใส่อาหาร เครื่องปรุง และเครื่องมือต่างๆ ในระยะที่เอื้อมถึง แขนงเครื่องมือที่จำเป็นในการทำบาร์บีคิวบนขอเกี่ยว เพื่อให้หยิบใช้ได้ง่ายและจัดพื้นที่ทำงานสนามหลังบ้านของท่านให้เป็นระเบียบ

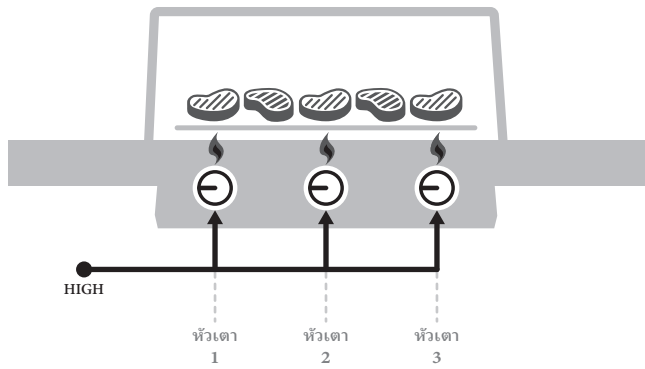
F หัวเตาด้านข้าง

ใช้หัวเตาด้านข้างในการเคี้ยวซอสบาร์บีคิวที่ทำนึ่งขึ้นเป็นพิเศษหรือต้มมันฝรั่ง ในขณะที่ย่างอาหารหลักได้ฝาปิด

G ตู้เตาย่าง

ตู้เตาย่างเพิ่มพื้นที่จัดเก็บแบบปิดสำหรับเครื่องมือย่างและอุปกรณ์เสริมที่จำเป็นทั้งหมดของท่าน

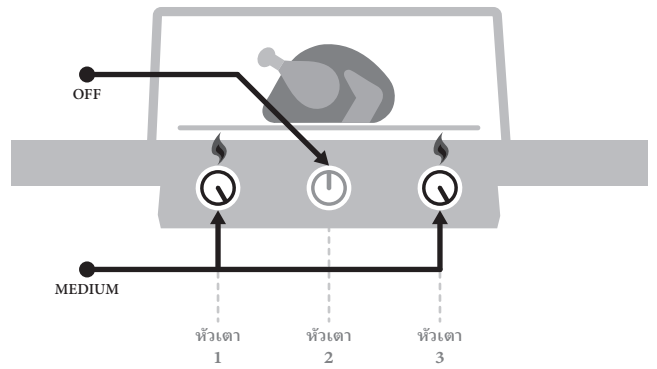
เปลวไฟ - โดยตรงหรือโดยอ้อม



การใช้ ความร้อนโดยตรง

ใช้วิธีการโดยตรงสำหรับอาหารชิ้นเล็กที่นุ่มและใช้เวลาปรุงสุกไม่ถึง 20 นาที เช่น แซลมอนเบอร์เกอร์ สเต็ก เนื้อสัตว์ประเภทซอป เคบับเสียบไม้ เนื้อไก่ เนื้อปลา อาหารประเภทกุ้งหรือปู และผักหั่นแฉ่น

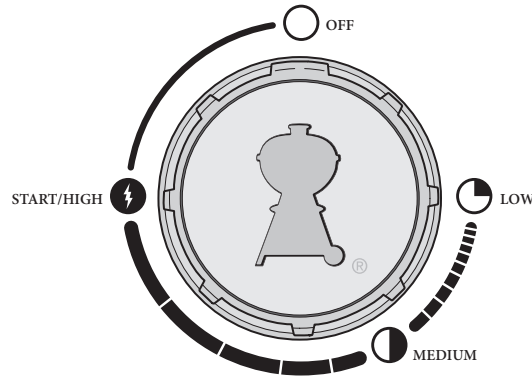
สำหรับความร้อนโดยตรง ไฟจะอยู่ใต้อาหาร ความร้อนจะนำไฟฟ้าวนออกของอาหาร ซึ่งจะสร้างรสชาติ ลวดลาย และปฏิกิริยาการเกิดน้ำตาลไหม้ที่แสนอร่อย ขณะเดียวกันก็ช่วยให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง



การใช้ ความร้อนโดยอ้อม

ใช้วิธีการโดยอ้อมสำหรับเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ที่ใช้เวลาอย่าง 20 นาทีขึ้นไป หรืออาหารที่ละเอียดอ่อน ซึ่งการสัมผัสความร้อนโดยตรงจะทำให้แห้งหรือไหม้เกรียมได้ เช่น อาหารอบย่าง ชนเนื้อสัตว์ปีกติดกระดูก ปลาทั้งตัว เนื้อปลาที่ละเอียดอ่อน ไก่ทั้งตัว ไก่จวงและซี่โครง ความร้อนโดยอ้อมยังสามารถใช้ในการปรุงต่ออาหารชิ้นหนาหรือชิ้นเนื้อสัตว์ติดกระดูกที่นานไฟหรือทำให้เกรียมด้วยการให้ความร้อนโดยตรงก่อน

สำหรับความร้อนโดยอ้อม ความร้อนจะอยู่ที่ทั้งข้างของเตาย่าง หรือปิดให้เหลือข้างเดียวก็ได้ อาหารจะวางอยู่บนตะแกรงประกอบอาหารบนส่วนที่ไม่ได้จุดไฟ



สิ่งที่ควรทำและสิ่งไม่ควร ทำในการทำบาร์บีคิว

อุ่นเตาทุกครั้ง

หากตะแกรงประกอบอาหารไม่ร้อนพอ อาหารจะติดได้ และท่านจะไม่สามารถนำไฟไปได้อย่างถูกต้องหรือสร้างรอยบาร์บีคิวที่สวยงามได้ สิ่งนี้ว่าสูตรอาหารจะระบุให้ใช้ไฟปานกลางหรือต่ำให้อุ่นเตาบาร์บีคิวด้วยความร้อนสูงก่อนเสมอ เปิดฝา เพิ่มความร้อน ปิดฝา แล้วปล่อยให้ตะแกรงประกอบอาหารร้อนขึ้นราวๆ สิบนาทีก่อนที่จะเทออร์โมมิเตอร์บนฝาอ่านค่าได้ 260°C (500°F)

อย่าทำบาร์บีคิวบนตะแกรงประกอบอาหารที่สกปรก

การวางอาหารบนตะแกรงประกอบอาหารก่อนที่จะทำความสะอาดไม่ใช่ความคิดที่ดี “เศษอาหาร” ที่เหลืออยู่บนตะแกรงจะทำหน้าที่เสมือนกาที่เหนียวติดตะแกรงและอาหารใหม่ของท่าน เพื่อให้ไม่ต้องสัมผัสสารอาหารเมื่อเข็นของคืนวานนี้ ในอาหารกลางวันของวันนี้ ท่านต้องแน่ใจว่าท่านทำบาร์บีคิวบนตะแกรงประกอบอาหารที่สะอาด เมื่ออุ่นตะแกรงแล้ว ใช้แปรงเตาบาร์บีคิวขนสแตนเลสแปรงพื้นผิวให้เรียบสะอาด

ระหว่างนั้นท่านต้องเตรียมของให้พร้อม

ก่อนที่จะจุดเตาบาร์บีคิว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าของทั้งหมดที่ท่านต้องใช้อยู่ในระยะที่เอื้อมถึง อย่าลืมเครื่องมือทำบาร์บีคิวที่จำเป็น อาหารที่ท่านนำมันและปรุงรสแล้ว เครื่องปรุงที่จะทาหรือซอส และถาดประกอบอาหารที่สะอาดเพื่อใส่อาหารที่สุกแล้ว การวิ่งกลับไปกลับมาที่ห้องครัวไม่ได้ทำให้ท่านต้องหมดสนุกเท่านั้น แลมน่าจะทำให้อาหารใหม่อีกด้วย เชฟฝรั่งเศสเรียกสิ่งนี้ว่า "mise en place" (แปลว่า "วางให้ถูกที่ถูกทาง") เราขอเรียกมันว่า "เตรียมของให้พร้อม"

เว้นที่ให้อุณหภูมิขยับขึ้นขยับลงด้วย

การวางอาหารบนตะแกรงประกอบอาหารมากเกินไปจะทำให้ความคล่องตัวของท่านจำกัด เห็นพื้นที่ว่างอย่างน้อยหนึ่งในสี่ของตะแกรงประกอบอาหาร โดยเว้นช่องว่างระหว่างชิ้นอาหารมากพอที่คีมคีบอาหารจะสอดเข้าไปและเลื่อนอาหารไปมาได้โดยง่าย บางครั้งการทำบาร์บีคิวต้องอาศัยการตัดสินใจโดยฉับพลันและความสามารถในการเปลี่ยนตำแหน่งอาหาร เพราะฉะนั้น เตรียมพื้นที่ว่างให้เพียงพอ

พยายามอย่าเปิดฝาตู้

ฝาปิดบนเตาบาร์บีคิวไม่ได้มีไว้เพื่อกันฝนเท่านั้น ที่สำคัญที่สุด มีไว้เพื่อกันไม่ให้อากาศเข้ามาเกินไป และกันไม่ให้ความร้อนและควันออกมากเกินไป เมื่อฝาปิด ตะแกรงประกอบอาหารจะร้อนกว่า เวลาทำบาร์บีคิวจะน้อยกว่า รสชาติของกรรมวิธีจะเด่นชัดกว่า และไฟลุกน้อยกว่า เพราะฉะนั้น ปิดฝาเอาไว้

พลิกครั้งเดียวก็พอแล้ว

จะมีอะไรวิเศษไปกว่าสเต็กชุ่มฉ่ำที่มีรอยนาบไฟลึกและมีรอยเกรียมที่สวยงาม กฎแจ้งในการบรรลุผลดังกล่าวคือการเตรียมอาหารให้ถูกต้องที่ถูกทาง บางครั้งเรารู้สึกอยากที่จะพลิกอาหารก่อนที่จะได้สีและรสที่ต้องการ ในแทบทุกกรณี พลิกอาหารเพียงครั้งเดียวก็พอแล้ว ถ้าไปยุ่งกับมันมากกว่านั้น ท่านก็อาจจะเปิดฝาย่อยเกินไป ซึ่งทำให้เกิดปัญหาในตัวเองได้ เพราะฉะนั้น ถอยออกมาและเชื่อใจเตาบาร์บีคิว

รู้ว่าเมื่อไรควรจะราไฟ

เมื่อทำบาร์บีคิว บางครั้งสิ่งสำคัญที่สุดคือการรู้ว่าเมื่อไรจะหยุด วิธีที่เชื่อถือได้มากที่สุดในการทดสอบความสุกคือการใช้เทอร์โมมิเตอร์ที่อ่านค่าได้ทันที อุปกรณ์ล้ำค่าชิ้นนี้จะช่วยให้อ่านสามารถระบุเวลาสำคัญที่อาหารของท่านอยู่ในจุดที่ดีที่สุด

อย่ากลัวที่จะทดลอง

ย้อนกลับไปในยุคทศวรรษ 1950 การทำบาร์บีคิวหมายถึงสิ่งเดียว นั่นก็คือเนื้อสัตว์ (เท่านั้น) ที่ย่างบนเปลวไฟ เซฟหลังบ้านในยุคใหม่ไม่จำเป็นต้องมีห้องครัวเพื่อเตรียมอาหารแบบฟูลคอร์ส ใช้เตาบาร์บีคิวของท่านทำบาร์บีคิวเรียกน้ำย่อยที่ทำบนเตาถ่าน เครื่องเคียงและแม้แต่องุ่นหวาน ลงทะเบียนเตาบาร์บีคิวของท่าน เพื่อรับเนื้อหาพิเศษที่จะเป็นแรงบันดาลใจกับการผจญภัยของท่าน ซึ่งเราถือว่าการผจญภัยไปกับการทำบาร์บีคิวของท่านด้วย



ตะหลิว
หาคะหลิวด้ามยาวที่ออกแบบให้คอโค้ง (เยื้อง) เพื่อให้ปลายตะหลิวอยู่ต่ำกว่าด้าม ซึ่งทำให้ยกอาหารออกจากตะแกรงประกอบอาหารได้ง่ายขึ้น



ถุงมือบาร์บีคิว
ถ้าไม่แน่ใจให้สวมถุงมือ ถุงมือที่ตีมีการหุ้มฉนวนและป้องกันทั้งมือและปลายแขน



ตัวจับเวลา
เพียงแค่ตั้งเวลาเอาไว้ ท่านก็สามารถป้องกันความผิดพลาดจากการเผาตินเนอร์ของท่านทิ้ง ไม่มีอะไรพิสดาร เพียงแค่ตัวจับเวลาที่เชื่อถือได้และใช้งานง่ายเท่านั้นเอง

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับแก๊ส LP และ จุดเชื่อมต่อแก๊ส

LPG คืออะไร

แก๊สปิโตรเลียมเหลวเรียกอีกอย่างว่า LPG หรือแก๊ส LP เป็นผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียมที่ผลิตโดยใช้เป็นเชื้อเพลิงให้กับเตาบาร์บีคิวของท่าน โดยมีสถานะเป็นแก๊สที่อุณหภูมิและแรงดันปานกลาง เมื่อไม่ถูกบรรจุ แต่ที่แรงดันปานกลางในภาชนะ เช่น ถังแก๊ส LPG มีสถานะเป็นของเหลว เมื่อแรงดันถูกระบายออกจากถัง ของเหลวจะระเหยเป็นไอและกลายเป็นแก๊สทันที

ข้อแนะนำในการจัดการถังแก๊ส LPG อย่างปลอดภัย

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

ข้อกำหนดของถังแก๊ส LPG

- ใช้ถังแก๊สที่มีความจุสูงสุด 3 กก. และความจุสูงสุด 13 กก.

หัวปรับแรงดันแก๊สคืออะไร

เตาบาร์บีคิวชนิดใช้แก๊สของท่านมีการติดตั้งหัวปรับแรงดันแก๊ส ซึ่งเป็นอุปกรณ์ในการควบคุมและรักษาแรงดันแก๊สให้สม่ำเสมอ ในขณะที่แก๊สถูกปล่อยออกจากถังแก๊ส LPG

ข้อกำหนดของหัวปรับแรงดันแก๊สและสายแก๊ส

- ในสหราชอาณาจักร เตาบาร์บีคิวนี้จะต้องติดตั้งหัวปรับแรงดันแก๊สที่เป็นไปตามมาตรฐาน BS 3016 โดยมีเอาต์พุตที่ตั้งไว้ 37 มิลลิบาร์
- ความยาวของสายแก๊สต้องยาวไม่เกิน 1.5 เมตร
- ระวังอย่าให้สายแก๊สหักพับ
- ชุดหัวปรับแรงดันและสายแก๊สอะไหล่ จะต้องระบุโดย Weber-Stephen Products LLC

ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับลูกค้าในญี่ปุ่น

ข้อกำหนดของถังแก๊ส LPG

- สำหรับลูกค้าในประเทศญี่ปุ่น การตรวจสอบข้อต่อของแก๊สและการรั่วไหลของแก๊สต้องดำเนินการโดยผู้ปฏิบัติงานมืออาชีพที่มีใบอนุญาต
- สำหรับลูกค้าในญี่ปุ่น ใช้ถังแก๊สที่มีความจุสูงสุด 2 กก. และความจุสูงสุด 8 กก.

ข้อกำหนดของสายแก๊ส

- สำหรับลูกค้าที่อยู่ในประเทศญี่ปุ่น สายแก๊สต้องยาวอย่างน้อย 90 ซม.

ขนาดปากวาล์วหัวเตาและข้อมูลความสิ้นเปลืองของ SPIRIT

		ขนาดปากวาล์วหัวเตา
ประเทศ	ประเภทแก๊ส	รุ่น 335
จีน ไชปรีส สาธารณรัฐเช็ก เดนมาร์ก เอสโตเนีย ฟินแลนด์ ฮังการี โอลิเบีย อินเดีย อิสราเอล ญี่ปุ่น เกาหลี ลัตเวีย ลิทัวเนีย มอลตา เนเธอร์แลนด์ นอร์เวย์ โรมาเนีย รัสเซีย สิงคโปร์ สโลวาเกีย สโลวีเนีย แอฟริกาใต้ สวีเดน ตุรกี	I _{BP} (30 mbar หรือ 2.8 kPa)	หัวเตาหลัก 0.90 มม. หัวเตาหน้าไฟ 0.76 มม. หัวเตาด้านข้าง 0.98 มม.
เบลเยียม ฝรั่งเศส กรีซ ไอร์แลนด์ อิตาลี ลักเซมเบิร์ก โปรตุเกส สเปน สวิตเซอร์แลนด์ สหราชอาณาจักร	I ₃ (28-30/37 mbar)	หัวเตาหลัก 0.86 มม. หัวเตาหน้าไฟ 0.70 มม. หัวเตาด้านข้าง 0.90 มม.
โปแลนด์	I _{SP} (37 mbar)	หัวเตาหลัก 0.86 มม. หัวเตาหน้าไฟ 0.70 มม. หัวเตาด้านข้าง 0.90 มม.
ออสเตรีย เยอรมนี	I _{BP/P} (50 mbar)	หัวเตาหลัก 0.79 มม. หัวเตาหน้าไฟ 0.66 มม. หัวเตาด้านข้าง 0.84 มม.

		ข้อมูลความสิ้นเปลือง
ประเภทแก๊ส	รุ่น 335	
I _{BP/P} (30 mbar หรือ 2.8 kPa)		15.1 kW โพรเพน 16.8 kW บิวเทน 1079 g/h โพรเพน 1223 g/h บิวเทน
I ₃ (28-30/37 mbar)		15.1 kW โพรเพน 16.8 kW บิวเทน 1079 g/h โพรเพน 1223 g/h บิวเทน
I _{SP} (37 mbar)		15.1 kW โพรเพน 16.8 kW บิวเทน 1079 g/h โพรเพน 1223 g/h บิวเทน
I _{BP/P} (50 mbar)		15.1 kW โพรเพน 16.8 kW บิวเทน 1079 g/h โพรเพน 1223 g/h บิวเทน

△ข้อสำคัญ: ขอแนะนำให้ท่านเปลี่ยนชุดสายแก๊สที่ใช้กับเตาบาร์บีคิวชนิดใช้แก๊สของท่านทุก 5 ปี ในบางประเทศอาจมีข้อกำหนดที่ระบุว่าต้องเปลี่ยนสายแก๊สภายในระยะเวลาอันน้อยกว่า 5 ปี ซึ่งในกรณีนี้จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประเทศ

สำหรับชุดสายแก๊ส หัวปรับแรงดันแก๊สและวาล์วอะไหล่ โปรดติดต่อตัวแทนฝ่ายบริการลูกค้าในพื้นที่ของท่าน โดยใช้ข้อมูลติดต่อบนเว็บไซต์ของเรา
เข้าสู่ระบบ weber.com

การติดตั้งถังแก๊ส LPG

ข้อกำหนดของตู้ภายนอก

ต้องวางถังแก๊สไว้บนพื้นด้านนอกและอยู่ห่างจากขวามือของตู้ ข้อกำหนดเกี่ยวกับขนาดสูงสุดสำหรับถังแก๊สที่ติดตั้งภายนอกตู้

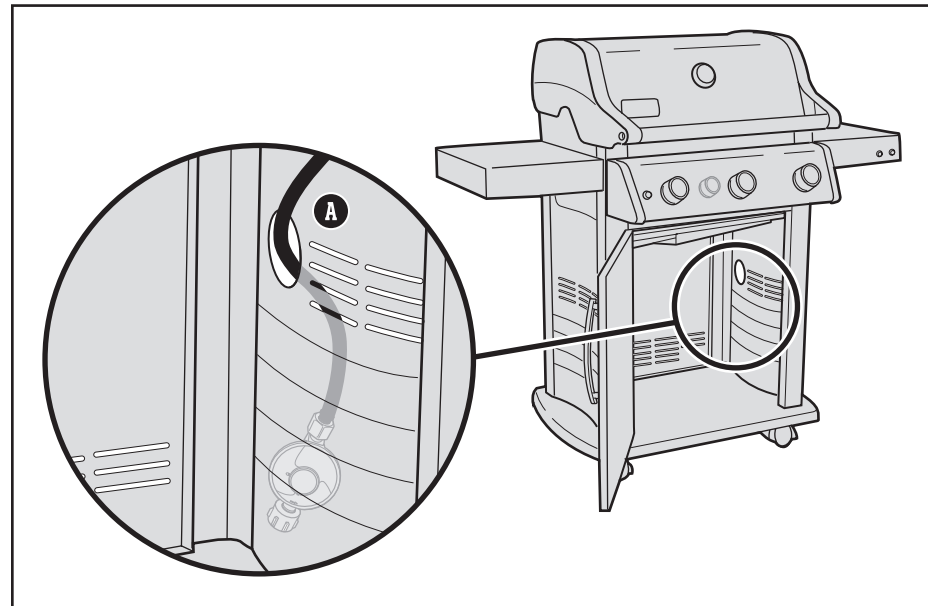
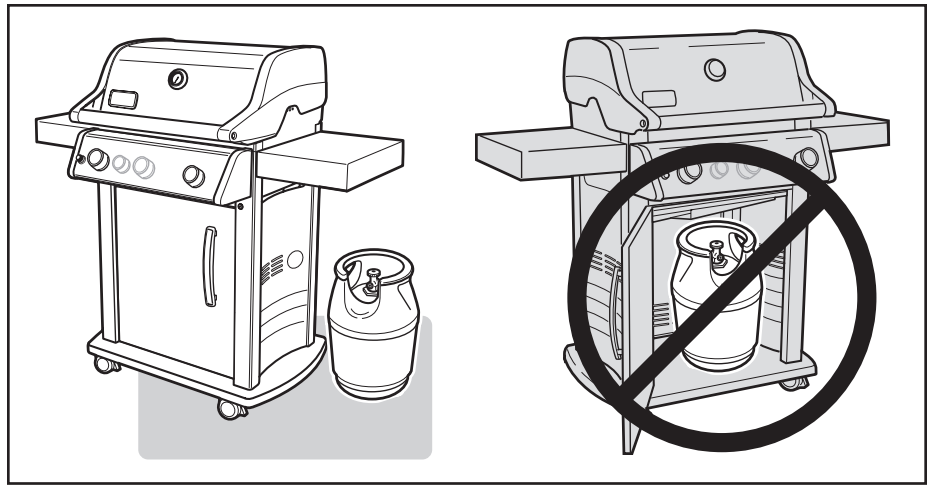
ความจุของถังแก๊ส: สูงสุด 13 กก.

ความสูงของถังแก๊ส: สูงสุด 587 มม.

ความกว้างของถังแก๊ส: สูงสุด 306 มม.

การติดตั้งแบบวางบนพื้น

- 1) เปิดประตูตู้
- 2) สอดสายหัวปรับแรงดัน (A) ผ่านช่องของแผงด้านข้าง
- 3) วางถังแก๊สไว้บนพื้นภายนอกตู้ทางด้านขวาของเตาย่าง
- 4) หันถังแก๊สเพื่อให้ด้านเปิดของวาล์วหันไปทางด้านหน้า
- 5) ต่อหัวปรับแรงดันเข้ากับถังแก๊ส LPG โปรดดู “การต่อถังแก๊ส LPG และการตรวจสอบรอยรั่ว”



การต่อถังแก๊ส LPG และการตรวจสอบรอยรั่ว

ต่อหัวปรับแรงดันแก๊สเข้ากับถังแก๊ส

- 1) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาด้านข้างอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ตรวจสอบโดยการกดลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา
- 2) ระบุประเภทหัวปรับแรงดันแก๊สของท่านและต่อหัวปรับเข้ากับถังแก๊ส LPG โดยปฏิบัติตามคำแนะนำในการต่อที่เหมาะสม
หมายเหตุ: ตรวจสอบยี่ห้อว่าวาล์วถังแก๊ส LPG หรือคันหัวปรับแรงดันแก๊สปิดอยู่ก่อนที่จะทำการต่อ

ทำการต่อด้วยการบิดตามเข็มนาฬิกา (A)

ขันหัวปรับแรงดันแก๊สเข้ากับถังแก๊สโดยหมุนข้อต่อตามเข็มนาฬิกา (A) วางตำแหน่งหัวปรับแรงดันแก๊สให้รูช่อง (B) คว่ำลง

ทำการต่อด้วยการบิดทวนเข็มนาฬิกา (B)

ขันหัวปรับแรงดันแก๊สเข้ากับถังแก๊สโดยหมุนข้อต่อทวนเข็มนาฬิกา

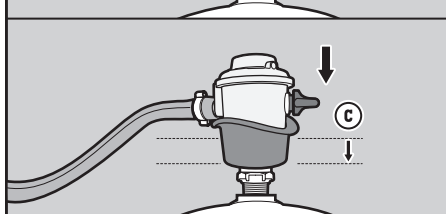
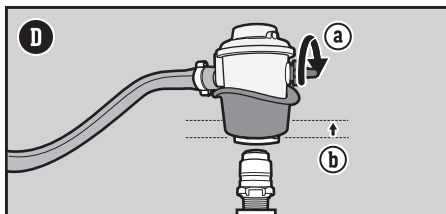
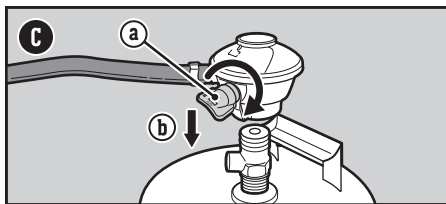
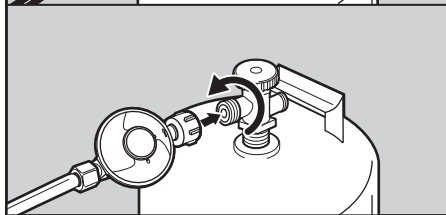
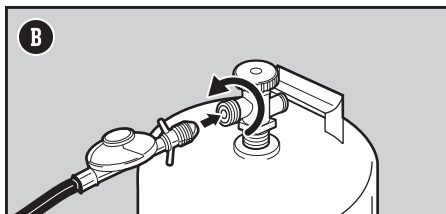
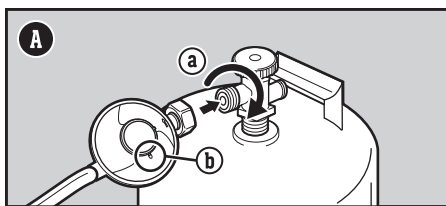
ทำการต่อด้วยการบิดคันหัวปรับให้เข้าที่ในตำแหน่ง (C)

บิดคันหัวปรับแรงดันแก๊ส (A) ตามเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งปิด คันหัวปรับแรงดันแก๊สลงบนวาล์วถังแก๊สจนกระทั่งหัวปรับแรงดันแก๊สเลื่อนเข้าที่ (B)

ทำการต่อโดยการเลื่อนปลอก (D)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สอยู่ในตำแหน่งปิด (A) เลื่อนปลอกหัวปรับแรงดันแก๊สขึ้นไป (B) ดันหัวปรับแรงดันแก๊สลงบนวาล์วถังแก๊สและกดแรงดันไว้ เลื่อนปลอกหัวปรับแรงดันแก๊สลงเพื่อปิด (C) ถ้าหัวปรับแรงดันแก๊สล็อคไม่ได้ ให้ทำขั้นตอนซ้ำ

หมายเหตุ: ภาพประกอบหัวปรับแรงดันแก๊สที่แสดงในคู่มือนี้ อาจไม่เหมือนกับหัวปรับแรงดันแก๊สที่ท่านใช้กับเตาบาร์บีคิวของท่าน เนื่องจากระเบียบบังคับของประเทศหรือภูมิภาคที่แตกต่างกัน



⚠อันตราย: ห้ามใช้เปลวไฟตรวจสอบหารอยแก๊สรั่ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีประกายไฟหรือเปลวไฟลุกไหม้บริเวณที่ท่านตรวจสอบหารอยรั่ว

⚠อันตราย: การรั่วไหลของแก๊สอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือการระเบิดขึ้นได้

⚠อันตราย: ห้ามใช้งานเตาบาร์บีคิวหากมีการรั่วไหลของแก๊ส

⚠อันตราย: หากพบเห็นได้กลิ่น หรือได้ยินการรั่วไหลของแก๊สจากถังแก๊ส LPG:

1. ขยับออกจากถังแก๊ส LPG
2. พยายามอย่าแก้ไขปัญหาดังกล่าวด้วยตัวเอง
3. ติดต่อหน่วยดับเพลิงฉุกเฉิน

⚠อันตราย: ปิดวาล์วถังแก๊สทุกครั้งก่อนที่จะถอดหัวปรับแรงดัน ห้ามพยายามถอดหัวปรับแรงดันแก๊สและชุดสายแก๊สหรือข้อต่อแก๊สใดๆ ในขณะที่เตาบาร์บีคิวกำลังทำงาน

⚠อันตราย: ห้ามเก็บถังแก๊ส LPG สำรองไว้ใต้หรือใกล้ๆ เตาบาร์บีคิว ห้ามเติมถังแก๊สเกิน 80% การไม่ปฏิบัติตามข้อความเหล่านี้ อาจส่งผลให้เกิดเพลิงไหม้ที่ก่อให้เกิดชีวิตหรือได้รับบาดเจ็บร้ายแรง

การตรวจหารอยรั่วคืออะไร

เมื่อติดตั้งถังแก๊ส LPG อย่างถูกต้องแล้ว จำเป็นต้องทำการตรวจหารอยรั่วหรือไม่ การตรวจหารอยรั่วเป็นวิธีที่เชื่อถือได้ในการตรวจสอบว่าแก๊สไม่รั่วหลังจากที่ติดตั้งแก๊สแล้ว ควรทดสอบการเชื่อมต่อตั้งต่อไปนึ่งทุกครั้งที่มีการเติมและการติดตั้งถังแก๊สใหม่:

- จุดเชื่อมต่อหัวปรับแรงดันแก๊สกับถังแก๊ส
- จุดเชื่อมต่อสายแก๊สกับส่วนกัน
- จุดเชื่อมต่อส่วนกันกับท่อแก๊สแบบลูกฟูก

การตรวจหารอยแก๊สรั่ว

- 1) ใช้ขวดฉีดน้ำ แปรง หรือเศษผ้าชุบน้ำสบู เพื่อทำให้ส่วนที่เป็นข้อต่อเปียกชุ่มด้วยน้ำสบู่ ท่านสามารถผสมน้ำสบู่ด้วยตัวเองโดยผสมสบู่เหลว 20% กับน้ำ 80% หรือท่านสามารถซื้อน้ำยาตรวจสอบรอยรั่วที่แผนกท่อน้ำในร้านจำหน่ายวัสดุก่อสร้าง
- 2) ระบุประเภทหัวปรับแรงดันแก๊สของท่าน เปิดการจ่ายแก๊สด้วยการบิดวาล์วถังแก๊สทวนเข็มนาฬิกา (G) หรือเลื่อนคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สไปที่ตำแหน่งเปิด (H)
- 3) หากมีฟองอากาศเกิดขึ้น แสดงว่ามีรอยรั่ว:
 - A) หากมีรอยรั่วที่การต่อหัวปรับแรงดันกับถัง หรือสายหัวปรับแรงดันกับการต่อหัวปรับแรงดัน (I) ปิดหัวจ่ายแก๊ส ห้ามใช้งานเตาบาร์บีคิว
 - B) หากมีรอยรั่วที่ข้อต่อใดๆ ที่แสดงในภาพประกอบ (J) ให้ขันข้อต่อให้แน่นซ้ำอีกครั้งด้วยประแจและตรวจสอบรอยรั่วซ้ำอีกครั้งด้วยน้ำสบู่ หากยังคงมีรอยรั่วอยู่อีก ให้ปิดแก๊ส ห้ามใช้งานเตาบาร์บีคิว
 - C) หากมีรอยรั่วที่ข้อต่อใดๆ ที่แสดงในภาพประกอบ (K) ให้ปิดแก๊ส ห้ามใช้งานเตาบาร์บีคิว

ถ้ามีรอยรั่ว โปรดติดต่อตัวแทนฝ่ายบริการลูกค้าในพื้นที่ของท่าน โดยใช้ข้อมูลติดต่อบนเว็บไซต์ของเรา
- 4) หากไม่พบฟองอากาศ ถือเป็นอันเสร็จสิ้นการตรวจสอบรอยรั่วโดยสมบูรณ์:
 - a) ปิดหัวจ่ายแก๊สและล้างจุดเชื่อมต่อด้วยน้ำสะอาด

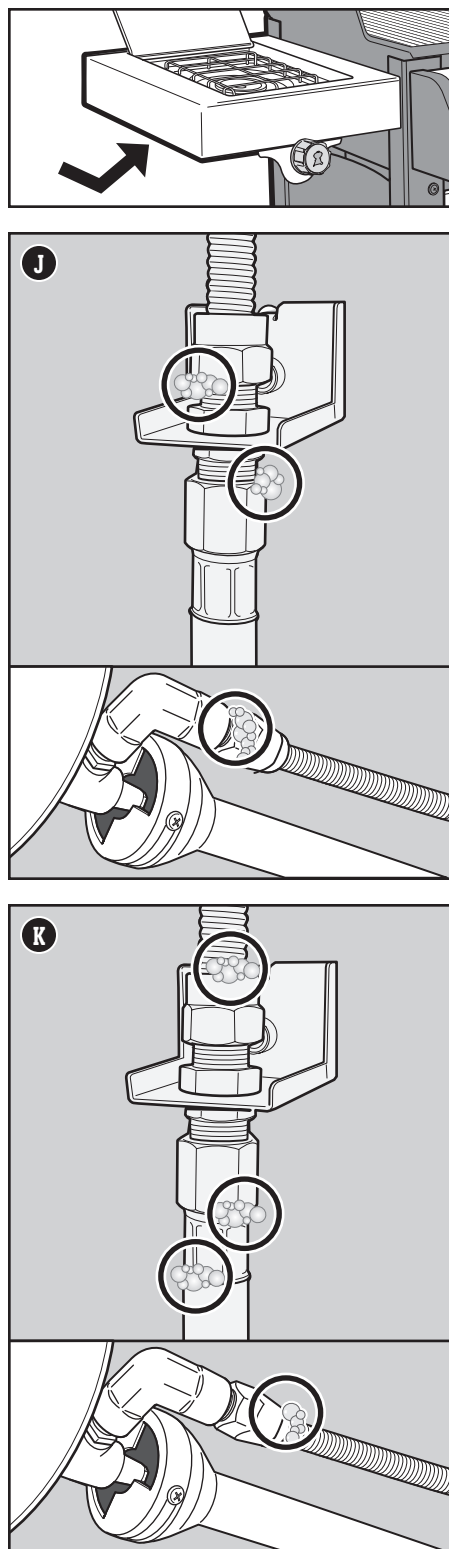
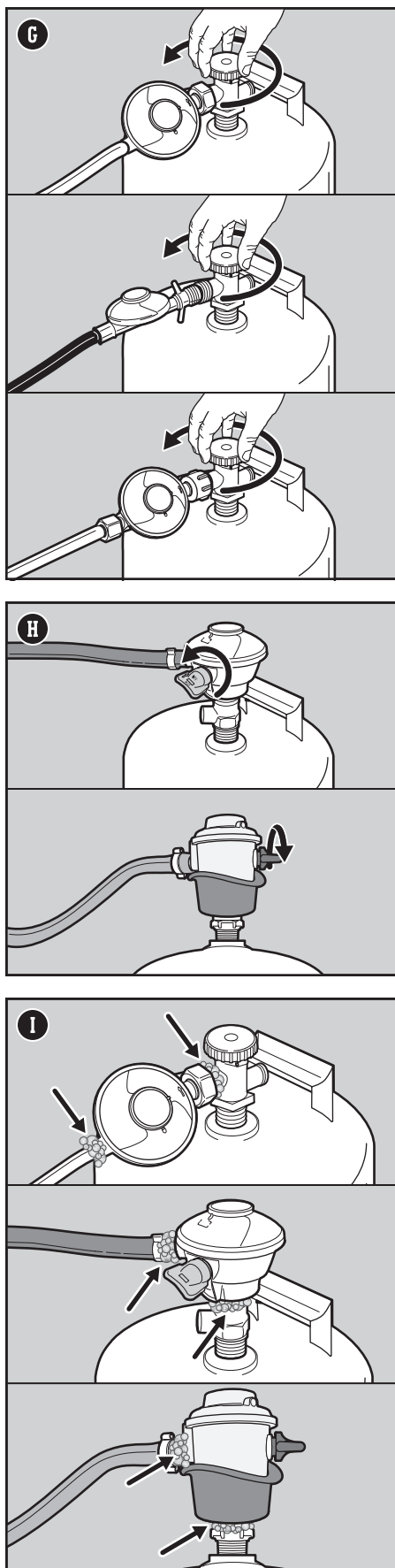
ข้อควรระวังในการตรวจสอบรอยรั่วเพิ่มเติม
ควรทดสอบการเชื่อมต่อตั้งต่อไปนึ่งเพื่อตรวจหารอยแก๊สรั่วทุกครั้งที่มีการเติมและการติดตั้งถังใหม่:

- ที่หัวปรับแรงดันและจุดเชื่อมต่อหัวปรับแรงดันแก๊สกับถังแก๊ส (I)

ปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับ "การตรวจหารอยแก๊สรั่ว"

ถอดหัวปรับแรงดันแก๊สออกจากถังแก๊ส

- 1) ตรวจสอบยืนยันว่าวาล์วถังแก๊ส LPG หรือคันหัวปรับแรงดันเปิดสนิท
- 2) ถอดหัวปรับแรงดัน



การทำบาร์บีคิวครั้งแรก

ทำการเผาเตาครั้งแรก

ให้ความร้อนเตาบาร์บีคิวที่ความสูงที่สุดโดยปิดฝาเป็นเวลาอย่างน้อย 20 นาที ก่อนทำบาร์บีคิวในครั้งแรก

การทำบาร์บีคิวทุกครั้ง

การบำรุงรักษาระหว่างมื้ออาหาร

แผนการบำรุงรักษาระหว่างมื้ออาหาร รวมขั้นตอนง่าย ๆ แต่ที่สำคัญดังต่อไปนี้ ซึ่งควรทำก่อนทำบาร์บีคิวทุกครั้ง

ตรวจสอบไขมัน

เตาของท่านสร้างขึ้นโดยมีระบบการจัดการไขมันที่แยก ไขมันออกจากอาหารลงในภาชนะชนิดใช้แล้วทิ้ง ในขณะที่ท่านประกอบอาหาร คราบน้ำมันจะถูกแยกลงในภาชนะรองรับไขมันแบบเลื่อนออกและไหลลงในภาชนะรองรับน้ำมันชนิดใช้แล้วทิ้งที่กรุาตัดไขมัน ควรทำความสะอาดระบบดังกล่าวทุกครั้งที่ทำกร่าง เพื่อป้องกันเพลิงไหม้

- 1) ตรวจสอบยืนยันว่าเตาอยู่และเย็นแล้ว
- 2) ถอดภาชนะรองรับไขมันแบบเลื่อนออกด้วยการดึงภาชนะออกจากตู้ (A) ขจัดคราบน้ำมันส่วนเกินด้วยไม้ปัดพลาสติก
- 3) นำภาชนะรองรับไขมันออก ตรวจสอบคราบน้ำมันส่วนเกินในภาชนะรองรับน้ำมันชนิดใช้แล้วทิ้งที่กรุาตัดไขมัน นำภาชนะรองรับน้ำมันชนิดใช้แล้วทิ้งไปทิ้ง เมื่อมีความจำเป็น และเปลี่ยนด้วยอันใหม่
- 4) ติดตั้งส่วนประกอบทั้งหมดกลับเข้าไปใหม่

การตรวจสอบสายแก๊ส

มีความจำเป็นต้องทำการตรวจสอบสายแก๊สเป็นประจำ

- 1) ตรวจสอบยืนยันว่าเตาบาร์บีคิวปิดอยู่และเย็นแล้ว
- 2) ตรวจสอบแก๊สเพื่อหาร่องรอยของรอยแตก การสึกกร่อน หรือรอยฉีกขาด (B) หากพบว่าสายแก๊สชำรุดเสียหายในลักษณะใดๆ ก็ตาม ห้ามใช้เตาบาร์บีคิวเป็นอันขาด

อุ่นเตาบาร์บีคิว

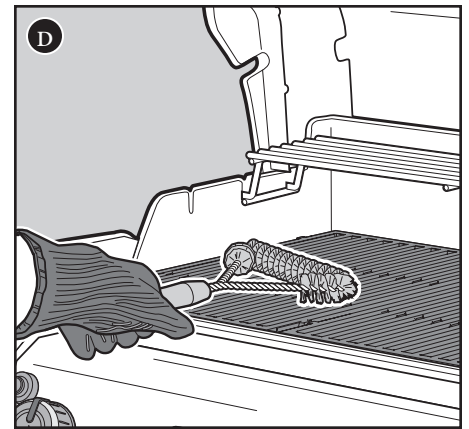
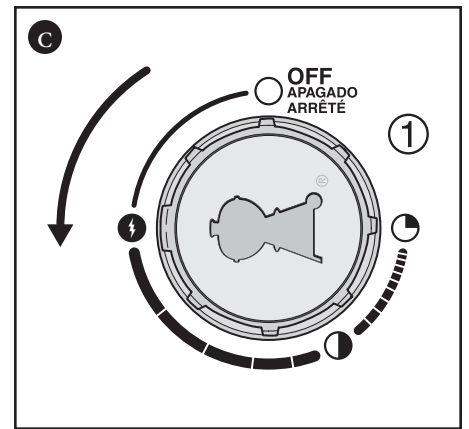
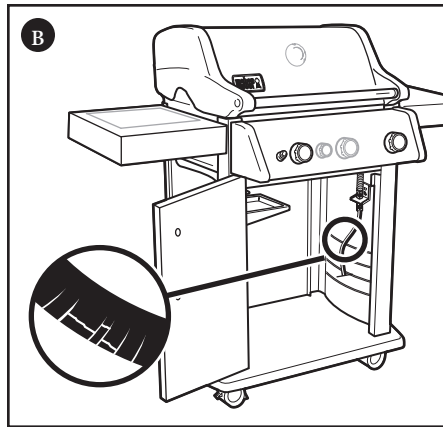
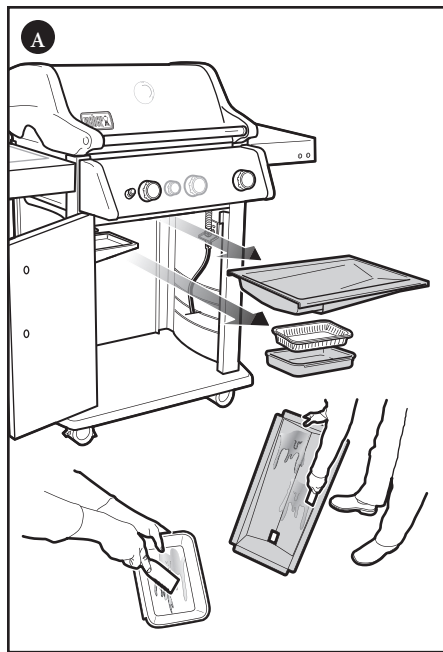
การอุ่นเตาบาร์บีคิวมีความสำคัญยิ่งต่อการทำบาร์บีคิวให้ประสบความสำเร็จ การอุ่นเตาช่วยป้องกันไม่ให้อาหารติดตะแกรง และทำให้ตะแกรงมีความร้อนเพียงพอที่จะทำการนึ่งไฟได้อย่างเหมาะสม นอกจากนี้ยังช่วยเผาไหม้สิ่งตกค้างจากมื้อก่อนหน้าอีกด้วย

- 1) เปิดฝาเตาบาร์บีคิว
- 2) จุดไฟเตาบาร์บีคิวตามคำแนะนำในการจุดไฟในคู่มือการใช้งานนี้
- 3) ปิดฝา
- 4) อุ่นเตาบาร์บีคิวโดยเปิดหัวเตาทุกหัวไปที่ตำแหน่ง START/HIGH ① เป็นเวลา 10 ถึง 15 นาทีหรือจนกว่าเทอร์โมมิเตอร์จะแสดงอุณหภูมิ 260°C (500°F) (C)

ทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหาร

หลังการอุ่นเตา ชิ้นส่วนหรือเศษอาหารใดๆ ที่เหลือจากการใช้งานครั้งก่อนจะถูกขจัดออกได้ง่ายขึ้น ตะแกรงที่ทำความสะอาดแล้วจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารที่จะทำต่อไปติดตะแกรงอีกด้วย

- 1) ใช้แปรงเตาบาร์บีคิวขนสแตนเลสแปรงตะแกรงทันทีหลังการอุ่นเตา (D)



⚠️อันตราย: ห้ามใช้ช้อนคีบเนื้อคีบไขมันโดยตรงจากไขมันแบบเลื่อนออกหรือช่องสำหรับประกอบอาหาร

⚠️อันตราย: ตรวจสอบภาชนะรองรับไขมันแบบเลื่อนออกและภาชนะรองรับไขมัน เพื่อการสะสมของคราบน้ำมันก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง ขจัดคราบน้ำมันส่วนเกินเพื่อป้องกันไม่ให้คราบน้ำมันลุดติดไฟ

⚠️คำเตือน: ใช้ถุงมือบาร์บีคิวทนความร้อนหรือถุงมือสำหรับเตาอบ (ตามมาตรฐาน EN 407 โดยมีความทนต่อการสัมผัสความร้อนระดับ 2 หรือสูงกว่า) ในขณะที่ใช้เตาบาร์บีคิว

⚠️คำเตือน: แปรงเตาควรได้รับการตรวจหาความเสียหายและความสึกหรอที่มากเกินไปอย่างสม่ำเสมอ เปลี่ยนแปรง หากตรวจพบขนแปรงหลุดร่วงบนตะแกรงประกอบอาหารหรือบนแปรง WEBER ขอแนะนำให้ซื้อแปรงเตาขนสแตนเลสใหม่ทุกต้นฤดูใบไม้ผลิ

⚠️คำเตือน: หากพบว่าสายแก๊สชำรุดเสียหายในลักษณะใดๆ ก็ตาม ห้ามใช้เตาบาร์บีคิวเป็นอันขาด ใ้เปลี่ยนสายโดยใช้สายแก๊สสแตนเลสที่ WEBER อนุญาตเท่านั้น

⚠️คำเตือน: รักษาช่องระบายอากาศรอบๆ ถึงแก๊สให้โล่งและปราศจากเศษต่างๆ

การจุดไฟเตาบาร์บีคิว

การใช้ระบบจุดไฟ CROSSOVER เพื่อจุดเตาบาร์บีคิว

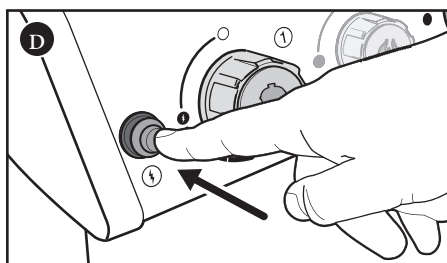
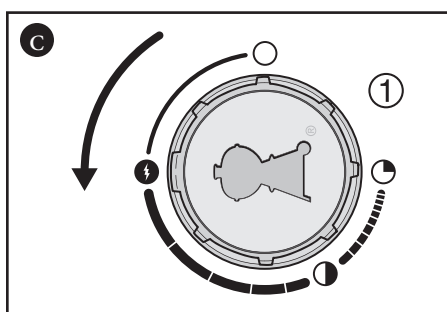
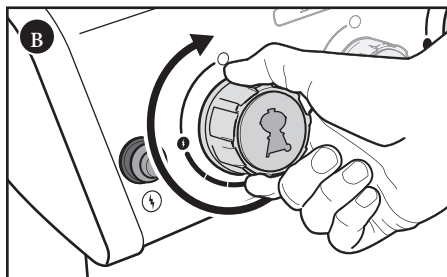
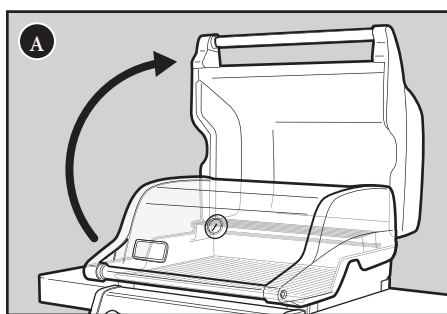
ระบบจุดไฟ CROSSOVER จะจุดไฟหัวเตาด้านซ้ายสุด ซึ่งก็คือหัวเตา 1 ด้วยประกายไฟจากอิเล็กทรอนิกส์จุดไฟ โดยหลังจากนั้นสำหรับประกายไฟจะถูกสร้างขึ้นเมื่อท่านกดปุ่มตัวจุดไฟ ท่านจะได้ยินเสียงคลิกของตัวจุดไฟ สามารถจุดไฟหัวเตา 2 (และ 3) ได้หลังจากจุดไฟหัวเตา 1 แล้ว ควรจุดหัวเตาทั้งหมดสำหรับการอุ่นเตา แต่ไม่จำเป็นต้องจุดทุกหัวเตาในขณะที่ทำบาร์บีคิว

- 1) เปิดฝาเตาบาร์บีคิว (A)
- 2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาด้านข้างอยู่ใน \odot ตำแหน่งปิด ตรวจสอบโดยการกดลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา (B) หมายเหตุ: ลูกบิดควบคุมหัวเตาทุกตัวจะต้องอยู่ในตำแหน่งปิด \odot ก่อนที่จะเปิดถังแก๊ส LPG
- 3) เปิดการจ่ายแก๊สด้วยการบิดวาล์วถังแก๊สทวนเข็มนาฬิกา หรือเลื่อนคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สไปที่ตำแหน่งเปิด โดยขึ้นอยู่กับวิธีการเชื่อมต่อหัวปรับแรงดันแก๊ส/ถังแก๊สของท่าน
- 4) เริ่มด้วยหัวเตา 1 ที่อยู่ซ้ายสุด กดลูกบิดควบคุมหัวเตาลง แล้วบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง START/HIGH \bullet (C)
สำคัญ: จุดไฟหัวเตา 1 ก่อนทุกครั้ง หัวเตาอื่นๆ จะจุดไฟจากหัวเตา 1
- 5) กดปุ่มตัวจุดไฟค้างไว้ (D) ท่านจะได้ยินเสียงคลิก
- 6) ตรวจสอบว่าหัวเตา 1 จุดติดหรือไม่โดยมองผ่านตะแกรงประกอบอาหารและ FLAVORIZER BAR
- 7) หากจุดหัวเตาไม่ติด ให้บิดลูกบิดควบคุมหัวเตามาที่ตำแหน่งปิด \odot แล้วรอห้านาทีให้แก๊สออกไปหมดก่อน แล้วจึงลองจุดหัวเตาอีกครั้ง
- 8) หลังจากจุดไฟหัวเตา 1 ติดแล้ว ท่านสามารถเปิดใช้งานหัวเตา 2 (และหัวเตา 3) ได้

ถ้าไม่สามารถจุดหัวเตาได้โดยใช้ที่จุดไฟอิเล็กทรอนิกส์ โปรดดูหัวข้อการแก้ไขปัญหา ซึ่งท่านจะพบคำแนะนำเกี่ยวกับการจุดเตาบาร์บีคิวด้วยไม้ขีดไฟ เพื่อช่วยระบุปัญหาที่แน่ชัด

การดับไฟหัวเตา

- 1) กดลูกบิดหัวเตาควบคุมแต่ละหัวลง แล้วบิดตามเข็มนาฬิกาจนสุดไปยังตำแหน่ง \odot ปิด
- 2) ปิดหัวจ่ายแก๊สที่ถังแก๊ส LPG



⚠ คำเตือน: เปิดฝาระหว่างการจุดไฟ

⚠ คำเตือน: อย่ายืนฟังเตาบาร์บีคิวที่เปิดอยู่ในขณะจุดไฟหรือประกอบอาหาร

⚠ คำเตือน: ถ้าจุดไฟไม่ติดภายใน 4 วินาที หลังจากจุดหัวเตาแรก ให้บิดหัวบิดควบคุมหัวเตาไปที่ตำแหน่งปิดรอ 5 นาทีให้แก๊สที่สะสมอยู่กระจายออกไป แล้วจึงทำขั้นตอนการจุดไฟอีกครั้ง

การใช้ Sear Station

การนึ่งไฟเป็นเทคนิคการใช้ความร้อนโดยตรงบนเนื้อ เช่น สเต็ก สัตว์ปีก เนื้อปลา และชิ้นเนื้อต่างๆ การนึ่งไฟช่วยสร้างสีส้มให้กับอาหารด้วยอุณหภูมิสูง การนึ่งไฟบนเนื้อทั้งสองด้านจะเป็นการทำปฏิกิริยาน้ำตาลไหม้ที่พื้นผิวของอาหาร ซึ่งช่วยสร้างรสชาติที่น่าหลงใหล

- 1) เปิดฝาและจุดหัวเตาทั้งหมดรวมถึงหัวเตานึ่งไฟ (A) เริ่มต้นด้วยหัวเตา 1 ที่อยู่ซ้ายสุด
ข้อสำคัญ จุดไฟหัวเตา 1 ก่อนทุกครั้ง หัวเตาอื่นๆ จะจุดไฟจากหัวเตา 1

โปรดดูการจุดไฟเตาบาร์บีคิว

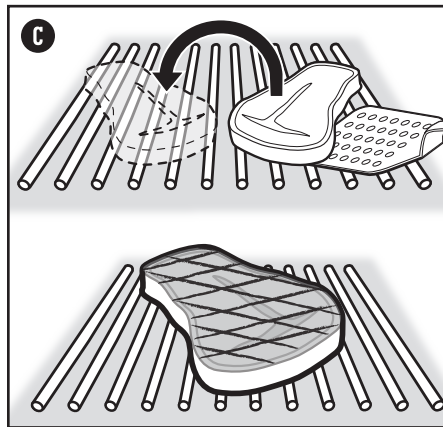
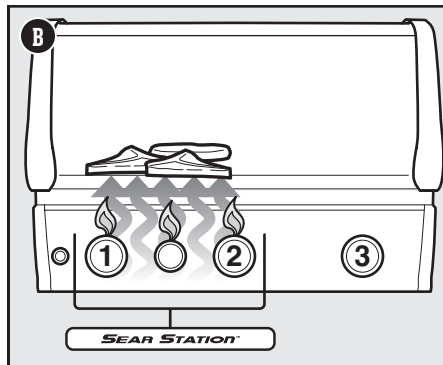
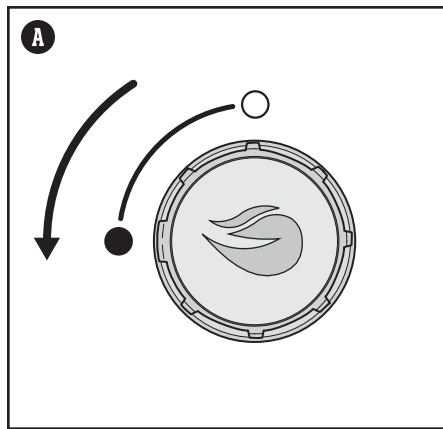
- 2) อุณหภูมิบาร์บีคิวโดยปิดฝาทิ้งไว้และเปิดหัวเตาทุกหัวไปที่ตำแหน่ง START/HIGH (B) เป็นเวลา 10 ถึง 15 นาทีหรือจนกว่าเทอร์โมมิเตอร์จะแสดงอุณหภูมิ 260°C
- 3) หลังจากอุณหภูมิให้ปล่อยลูกบิดควบคุมหัวเตานึ่งไฟ (C) และลูกบิดควบคุมหัวเตาที่อยู่ติดกันในตำแหน่ง START/HIGH (A) หัวเตานึ่งไฟจะทำงานพร้อมกับหัวเตาที่อยู่ติดกัน (B) ปิดหัวเตาที่เหลือหรือเปิดไว้ในระดับต่ำได้
- 4) วางเนื้อลงบน Sear Station โดยตรงและปิดฝา นึ่งไฟทั้งสองด้านได้ตั้งแต่ 1-4 นาที (C) ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับประเภทและความหนาของเนื้อ เมื่อนึ่งไฟเสร็จแล้ว สามารถย้ายเนื้อเพื่อทำความร้อนปานกลางและย่างตามความสุกที่ต้องการได้

หมายเหตุ: ทำการย่างโดยปิดฝาสวม เพื่อให้ได้รับความร้อนสูงสุดและป้องกันไม่ให้ไฟลุก

เมื่อได้รับประสบการณ์ในการใช้เตา Sear Station แล้ว เราขอแนะนำให้ท่านทดลองใช้เวลาไฟที่แตกต่างกัน เพื่อค้นหาลักษณะที่ดีที่สุดสำหรับรสชาติที่ชื่นชอบ

การดับไฟหัวเตา

- 1) กดลูกบิดหัวเตาควบคุมแต่ละหัวลง แล้วบิดตามเข็มนาฬิกาจนสุดไปยังตำแหน่ง O ปิด
- 2) ปิดหัวจ่ายแก๊สที่ถังแก๊ส LPG



การจุดหัวเตาด้านข้าง

การใช้ที่จุดไฟอิเล็กทรอนิกส์จุดหัวเตาด้านข้าง

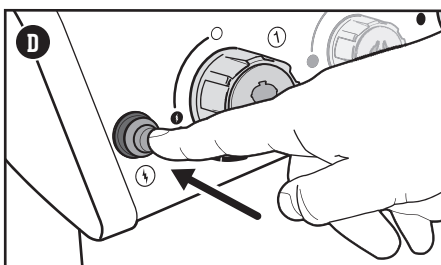
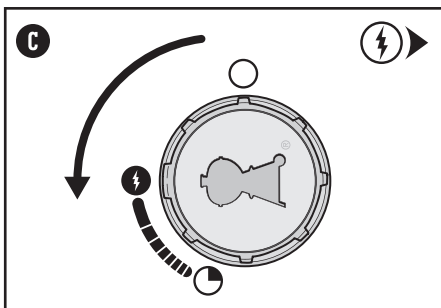
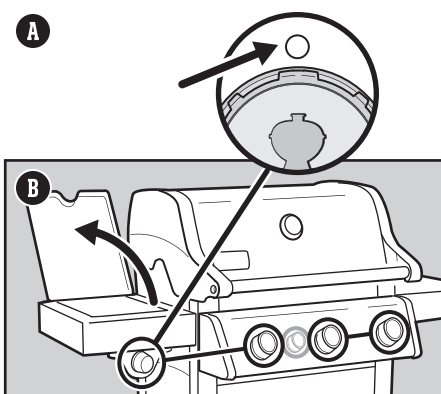
หัวเตาด้านข้างแตกต่างจากหัวเตาหลักตรงที่ไม่มีการจุดจากหัวเตา 1 ถ้าหัวเตาหลักดับตัวหนึ่งของเตาอย่างจุดติดแล้ว และต้องการจุดหัวเตาด้านข้าง ข้ามไปที่ขั้นตอนที่ 3 ถ้าไม่ต้องการจุดหัวเตาหลัก และต้องการใช้เฉพาะหัวเตาด้านข้าง เริ่มต้นที่ขั้นตอนที่ 1

- 1) ตรวจสอบว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาด้านข้างอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ตรวจสอบโดยการกลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา (A) ตรวจสอบให้แน่ใจด้วยลูกบิดควบคุมหัวเตาหลักทั้งหมดอยู่ในตำแหน่งปิด ○
หมายเหตุ: ลูกบิดควบคุมหัวเตาทุกตัวจะต้องอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ก่อนที่จะเปิดถังแก๊ส LPG
- 2) เปิดการจ่ายแก๊สด้วยการบิดวาล์วแก๊สทวนเข็มนาฬิกา หรือเลื่อนคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สไปที่ตำแหน่งเปิด โดยขึ้นอยู่กับการเชื่อมต่อหัวปรับแรงดันแก๊ส/ถังแก๊สของท่าน
- 3) เปิดฝาปิดหัวเตาด้านข้าง (B)
- 4) กดลูกบิดควบคุมหัวเตาลง แล้วบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง START/HIGH (C)
- 5) กดปุ่มตัวจุดไฟค้างไว้ (D) ท่านจะได้ยินเสียงคลิกของตัวจุดไฟ ตรวจสอบว่าหัวเตาด้านข้างติดไฟ เปลวไฟที่หัวเตาด้านข้างอาจสังเกตเห็นได้ยากในกรณีที่มืดจ้า
- 6) เมื่อหัวเตาด้านข้างจุดติดแล้ว บิดลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาต่อไปจนถึงตำแหน่งที่ต้องการ
- 7) หากจุดหัวเตาด้านข้างไม่ติดภายใน 4 วินาที ให้บิดลูกบิดควบคุมหัวเตาด้านข้างมาที่ตำแหน่งปิด ○ แล้วรอห้าาทีให้แก๊สออกไปหมดก่อน แล้วจึงลองจุดหัวเตาอีกครั้ง

ถ้าไม่สามารถจุดหัวเตาด้านข้างได้โดยใช้ที่จุดไฟอิเล็กทรอนิกส์ โปรดดูหัวข้อการแก้ไขปัญหา ซึ่งท่านจะพบคำแนะนำเกี่ยวกับการจุดหัวเตาด้านข้างด้วยไม้ขีดไฟ เพื่อช่วยระบุปัญหาที่แน่ชัด

การดับไฟหัวเตาด้านข้าง

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



⚠ คำเตือน: เปิดฝาปิดหัวเตาด้านข้างระหว่างการจุดไฟ

⚠ คำเตือน: อย่ายืนฟังหัวเตาด้านข้างที่เปิดอยู่ในขณะจุดไฟหรือประกอบอาหาร

⚠ คำเตือน: ถ้าจุดไฟไม่ติดภายใน 4 วินาที หลังจากจุดหัวเตาด้านข้าง ให้บิดหัวบิดควบคุมหัวเตาไปที่ตำแหน่งปิด รอ 5 นาทีให้แก๊สที่สะสมอยู่กระจายออกไป แล้วจึงทำขั้นตอนการจุดไฟอีกครั้ง

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาดด้านในเตาบาร์บีคิว

ประสิทธิภาพของเตาบาร์บีคิวอาจลดลงได้ในระยะยาว หากไม่ได้รับการบำรุงรักษาอย่างเหมาะสม อุณหภูมิที่ต่ำ ความร้อนไม่สม่ำเสมอ และอาหารที่ติดกับตะแกรงประกอบอาหารส่วนเป็นสัญญาณบ่งบอกว่าเลยกำหนดการทำความสะอาดและการบำรุงรักษาแล้ว เมื่อเตาบาร์บีคิวของท่านปัดอยู่และเย็นลงแล้ว ให้เริ่มด้วยการทำความสะอาดด้านในจากบนลงล่าง ขอแนะนำให้ทำความสะอาดอย่างทั่วถึงอย่างน้อยปีละสองครั้ง หากมีการใช้งานอย่างสม่ำเสมอ อาจต้องทำความสะอาดปีละสี่ครั้ง

การทำความสะอาดฝาปิด

ท่านอาจสังเกตเห็นสะเก็ด "คล้ายคราบสีลอก" ที่ด้านในของฝาปิดเป็นครั้งคราว ระหว่างการใช้งาน คราบไขมันและไอควันจะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นคราบเหนียวและสะสมที่ด้านในของฝาปิด คราบสะสมเหล่านี้จะลอกออกในที่สุด และมีลักษณะคล้ายสี คราบสะสมเหล่านี้ไม่เป็นพิษ แต่สะเก็ดอาจร่วงหล่นใส่อาหารของท่านได้ หากท่านไม่ทำความสะอาดฝาปิดอย่างสม่ำเสมอ

- 1) แปรงคราบไขมันที่กลายเป็นคราบเหนียวจากด้านในของฝาปิดด้วยแปรงเตาอย่างขนสแตนเลส (A) เพื่อลดการสะสมเพิ่มเติม สามารถใช้กระดาษชำระเช็ดด้านในของฝาปิดภายหลังการทำบาร์บีคิว ในขณะที่เตาบาร์บีคิวยังคงอุ่นอยู่ (ไม่ใช่ร้อน)

การทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหาร

หากท่านทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหารตามคำแนะนำ เศษอาหารบนตะแกรงควรมีน้อยที่สุด

- 1) แปรงเศษอาหารออกจากตะแกรงประกอบอาหารในขณะที่ตะแกรงติดอยู่บนเตาอย่าง โดยใช้แปรงเตาบาร์บีคิวขนสแตนเลส (B)
- 2) นำตะแกรงออกมาตั้งไว้

การทำความสะอาด FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS ดักน้ำที่หยดลงมาทำให้เกิดควันและเสียงซ่า ช่วยเพิ่มกลิ่นรมควันให้อาหารของท่าน น้ำที่หยดจากการทำบาร์บีคิวที่ไหม้ระเหยเป็นไอโดย FLAVORIZER BARS จะไหลห่างออกจากหัวเตา ซึ่งช่วยป้องกันไม่ให้ไฟลุกภายในเตาบาร์บีคิว และป้องกันไม่ให้หัวเตาอุดตัน

- 1) ขูด FLAVORIZER BARS ด้วยไม้ปัดพลาสติก (C)
- 2) ถ้าจำเป็น ให้แปรง FLAVORIZER BARS ด้วยแปรงเตาบาร์บีคิวขนสแตนเลส
- 3) ถอด FLAVORIZER BARS ออกมาตั้งไว้

การทำความสะอาดหัวเตา

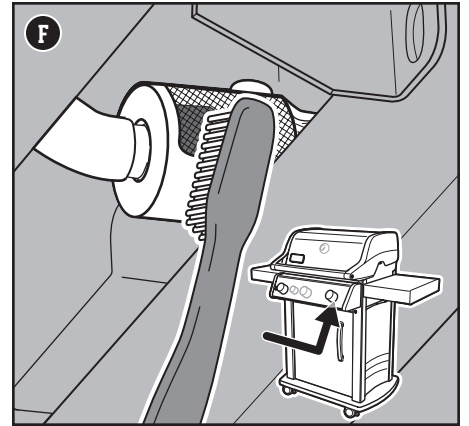
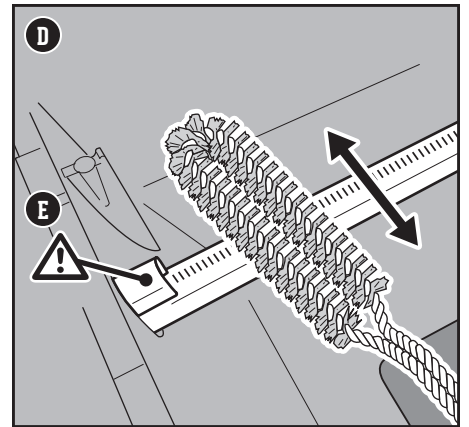
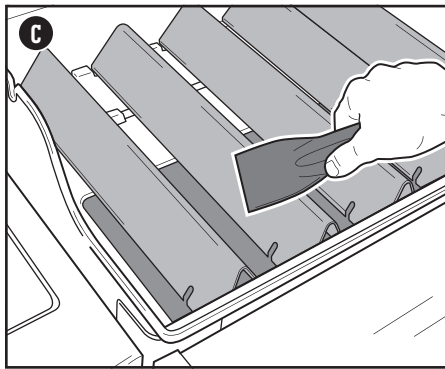
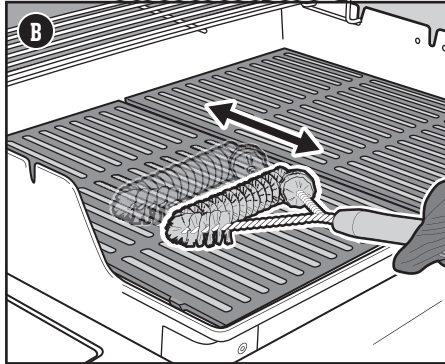
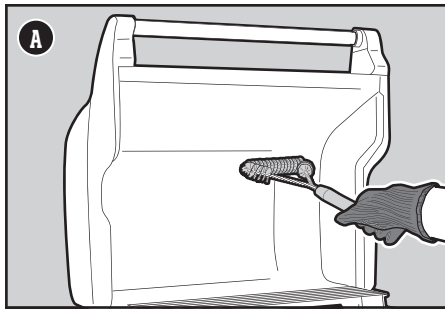
พื้นที่สองจุดบนหัวเตาที่มีความสำคัญต่อประสิทธิภาพสูงสุดคือรูหัวเตา (ช่องว่างเล็กๆ ตลอดความยาวของหัวเตา) และตะแกรงกันแมงมุม/แมลงที่ปลายหัวเตา การรักษาความสะอาดพื้นที่ดังกล่าวมีความจำเป็นต่อการใช้งานที่ปลอดภัย

การทำความสะอาดรูหัวเตา

- 1) ใช้แปรงเตาบาร์บีคิวขนสแตนเลสที่สะอาดทำความสะอาดภายนอกหัวเตา โดยแปรงขวางด้านบนของรูหัวเตา (D)
- 2) ในขณะที่ทำความสะอาดหัวเตา หลีกเลี่ยงไม่ทำความเสียหายต่ออิเล็กทรอนิกส์จุดไฟ ด้วยการแปรงรอบๆ อย่างระมัดระวัง (E)

การทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม

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



แปรงเตาอย่าง
ของใช้ที่จำเป็นก่อนที่จะคิดถึงกร
อย่างเสียอีก แปรงเร็วๆ เพียงครั้งเดียว
บนตะแกรงร้อนๆ จะช่วยป้องกันไม่
ให้เศษอาหารที่ไหม้จากครั้งก่อน
มาติดบนอาหารในวันนี้
ของท่าน

⚠ 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 น้ำมันก๊าดหรือโซลินีน น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ น้ำยาทำความสะอาดผสมผงขัด (น้ำยาทำความสะอาดครัว) หรือแผ่นขัดทำความสะอาด

หัวเตาหลักหรือหัวเตาด้านข้างจุดไม่ติด

อาการ

- หัวเตาหลักหรือหัวเตาด้านข้างจุดไม่ติด เมื่อปฏิบัติตามคำแนะนำในการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์ในหัวข้อ “การใช้งาน” ของคู่มือการใช้งานนี้

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

การไหลของแก๊สมีปัญหา

ถ้าหัวเตาตัวใดจุดไม่ติด ก่อนอื่นต้องระบุว่ามีแก๊สไหลเข้าหัวเตาหรือไม่ เพื่อตรวจสอบดังกล่าว ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้สำหรับ “การจุดเตาด้วยไม้ขีดไฟ”

ถ้า**ไม้ขีดจุดไฟไม่ติด** ให้ปฏิบัติตามข้อเสนอนี้ในการแก้ไขปัญหา “การไหลของแก๊ส” ในหน้าถัดไป

ระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์มีปัญหา

ถ้าหัวเตาตัวใดจุดไม่ติด ก่อนอื่นต้องระบุว่ามีแก๊สไหลเข้าหัวเตาหรือไม่ เพื่อตรวจสอบดังกล่าว ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้สำหรับ “การจุดเตาด้วยไม้ขีดไฟ”

ถ้า**ไม้ขีดจุดติด** ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับ “การทดสอบส่วนประกอบของระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์”

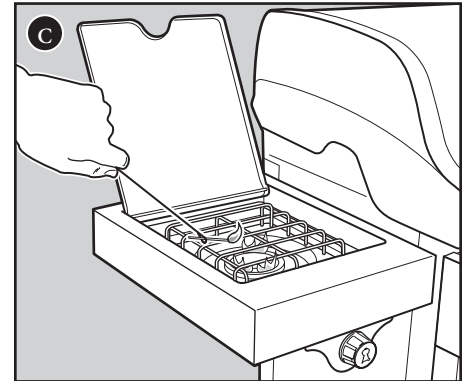
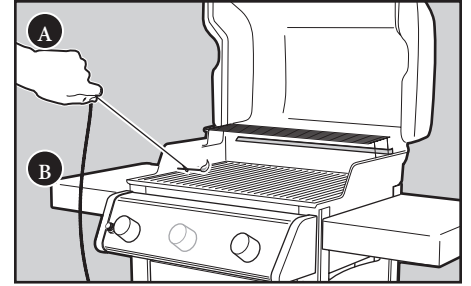
การจุดเตาด้วยไม้ขีดไฟ

การใช้ไม้ขีดไฟระบุว่ามีแก๊สไหลเข้าหัวเตาหรือไม่

- 1) เปิดฝาเตาบาร์บีคิว
- 2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาด้านข้างอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ตรวจสอบโดยการกดลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา
หมายเหตุ: ลูกบิดควบคุมหัวเตาทุกตัวจะต้องอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ก่อนที่จะเปิดถังแก๊ส LPG
- 3) เปิดการจ่ายแก๊สด้วยการบิดวาล์วถังแก๊สทวนเข็มนาฬิกา หรือเลื่อนคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สไปที่ตำแหน่งเปิด โดยขึ้นอยู่กับวิธีการเชื่อมต่อหัวปรับแรงดันแก๊ส/ถังแก๊สของท่าน
- 4) เริ่มด้วยหัวเตา 1 ที่อยู่ซ้ายสุด เสียบไม้ขีดไฟลงในที่เสียบไม้ขีดไฟและจุดไม้ขีด เสียบไม้ขีดไฟผ่านตะแกรงประกอบอาหารซึ่งอยู่ถัดจาก FLAVORIZER BAR และถัดจากหัวเตา (A)
- 5) กดลูกบิดควบคุมหัวเตาลง แล้วบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง START/HIGH ①
- 6) ตรวจสอบว่าหัวเตา 1 จุดติดหรือไม่ โดยมองผ่านตะแกรงประกอบอาหารและช่องครึ่งวงกลมใน FLAVORIZER BAR (B)
- 7) หากจุดหัวเตาไม่ติดภายใน 4 วินาที ให้บิดลูกบิดควบคุมหัวเตามาที่ตำแหน่งปิด ○ แล้วรอห้านาทีให้แก๊สออกไปหมดก่อน แล้วจึงลองจุดหัวเตาอีกครั้ง ถ้าลองหลายๆ ครั้งแล้วไม่สำเร็จ ปฏิบัติตามคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาการไหลของแก๊สในหน้าถัดไป
- 8) ถ้าหัวเตาจุดติด แสดงว่าปัญหาอยู่ที่ระบบการจุดไฟ ปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับ “การทดสอบส่วนประกอบของระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์”
- 9) หลังจากจุดไฟหัวเตา 1 ติดแล้ว ท่านสามารถเปิดใช้งานหัวเตา 2 (และหัวเตา 3) ได้

การใช้ไม้ขีดไฟระบุว่ามีแก๊สไหลเข้าหัวเตาด้านข้างหรือไม่

- 1) เปิดฝาปิดหัวเตาด้านข้าง
- 2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาด้านข้างอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ตรวจสอบโดยการกดลูกบิดแล้วหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา ตรวจสอบให้แน่ใจด้วยว่าลูกบิดควบคุมหัวเตาหลักทั้งหมดอยู่ในตำแหน่งปิด ○ หมายเหตุ: ลูกบิดควบคุมหัวเตาทุกตัวจะต้องอยู่ในตำแหน่งปิด ○ ก่อนที่จะเปิดถังแก๊ส LPG
- 3) เปิดการจ่ายแก๊สด้วยการบิดวาล์วถังแก๊สทวนเข็มนาฬิกา หรือเลื่อนคันบังคับหัวปรับแรงดันแก๊สไปที่ตำแหน่งเปิด โดยขึ้นอยู่กับวิธีการเชื่อมต่อหัวปรับแรงดันแก๊ส/ถังแก๊สของท่าน
- 4) เสียบไม้ขีดไฟลงในที่เสียบไม้ขีดไฟและจุดไม้ขีด ถือไม้ขีดไฟที่จุดแล้วให้อยู่ด้านข้างหัวเตาด้านข้าง (C)
- 5) กดลูกบิดควบคุมหัวเตาลง แล้วบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง START/HIGH ①
- 6) ตรวจสอบว่าหัวเตาด้านข้างติดไฟ เปลวไฟที่หัวเตาด้านข้างอาจสังเกตเห็นได้ยากในวันที่มีแดดจ้า
- 7) หากจุดหัวเตาด้านข้างไม่ติดภายใน 4 วินาที ให้บิดลูกบิดควบคุมหัวเตาด้านข้างมาที่ตำแหน่งปิด ○ แล้วรอห้านาทีให้แก๊สออกไปหมดก่อน แล้วจึงลองจุดหัวเตาอีกครั้ง ถ้าลองหลายๆ ครั้งแล้วไม่สำเร็จ ปฏิบัติตามคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาการไหลของแก๊สในหน้าถัดไป
- 8) ถ้าจุดหัวเตาติด ปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับ “การทดสอบส่วนประกอบของระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์”



การไหลของแก๊ส

อาการ

- เตาบาร์บีคิวมีความร้อนไม่ถึงอุณหภูมิที่ต้องการหรือให้ความร้อนไม่สม่ำเสมอ
- หัวเตาตัวใดตัวหนึ่งจุดไม่ติด
- เปลวไฟอ่อนเมื่อหัวเตาอยู่ในตำแหน่ง HIGH
- เปลวไฟเดินไม่เต็มความยาวของหัวเตา
- รูปแบบเปลวไฟของหัวเตาไม่ถูกต้อง

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

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

รีเซ็ต "อุปกรณ์จำกัดการไหล" โดยการปิดวาล์วแก๊ส LPG และบิดลูกบิดควบคุมหัวเตาทั้งหมดไปที่ตำแหน่งปิด รอ 5 นาทีให้แก๊สที่สะสมอยู่กระจายออกไป แล้วจึงจุดไฟเตาบาร์บีคิวอีกครั้งโดยปฏิบัติตามคำแนะนำในหัวข้อ "การใช้งาน"

แก๊สในถังแก๊ส LPG เหลือน้อยหรือหมดแล้ว

เติมแก๊สในถังแก๊ส LPG

สายแก๊สงอหรือหักพับ

ยืดสายแก๊ส

รูหัวเตาสกปรก

ทำความสะอาดหัวเตา โปรดดู "การทำความสะอาดหัวเตา"

อาการ

- ได้กลิ่นแก๊ส พร้อมด้วยเปลวไฟหัวเตาที่มีสีเหลืองและลูกช้ำๆ

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

ตะแกรงกันแมงมุมบนหัวเตาอุดตัน

ทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม โปรดดู "การทำความสะอาดตะแกรงกันแมงมุม" ในหัวข้อการดูแลผลิตภัณฑ์ ดูภาพประกอบและข้อมูลในหัวข้อนี้เกี่ยวกับรูปแบบเปลวไฟที่ถูกต้องและตะแกรงกันแมงมุมด้วย

อาการ

- กลิ่นแก๊สและ/หรือเสียงฟู่ของไฟ

สาเหตุ

วิธีการแก้ไข

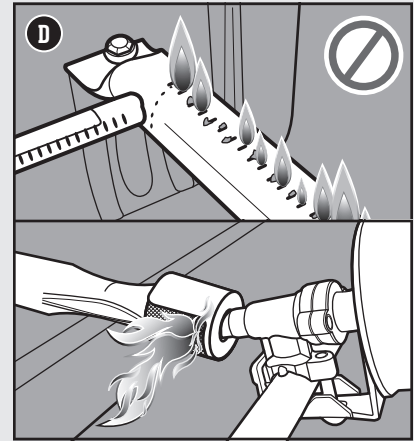
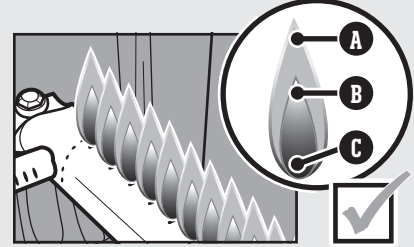
ยางรองภายในของวาล์วแก๊ส LPG อาจเสียหาย

ตรวจหาความเสียหายของยางรอง ถ้าเสียหาย สั่งถังแก๊ส LPG คืนให้ร้านขายแก๊ส

รูปแบบเปลวไฟที่ถูกต้องของหัวเตา

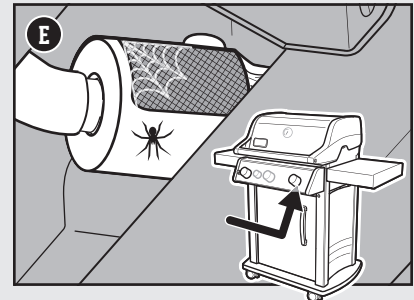
หัวเตาในเตาบาร์บีคิวของท่านได้รับการติดตั้งจากโรงงานให้มีส่วนผสมของอากาศและแก๊สที่ถูกต้องมาแล้ว เมื่อหัวเตาทำงานถูกต้อง ท่านจะเห็นรูปแบบเปลวไฟที่มีลักษณะเฉพาะ ด้านบนของเปลวไฟจะเป็นสีเหลือง (A) โดยไล่ระดับลงมาเป็นสีน้ำเงินอ่อน (B) ไปเป็นสีน้ำเงินเข้ม (C)

⚠ คำเตือน: พอร์ตที่อุดตันหรือสกปรกอาจจำกัดการไหลเวียนของแก๊สและทำให้เกิดเพลิงไหม้ (D) ด้านในและรอบๆ วาล์วแก๊ส และทำให้เตาบาร์บีคิวของท่านได้รับความเสียหาย



ตะแกรงกันแมงมุม

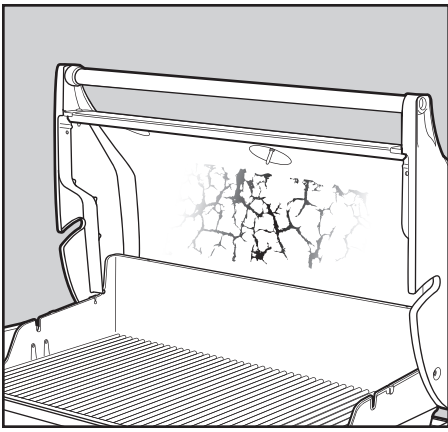
ช่องรับอากาศในการเผาไหม้ของหัวเตา E ติดตั้งตะแกรงสแตนเลส เพื่อป้องกันไม่ให้แมงมุมซึกิโยและแมลงอื่นๆ ทำรังภายในหัวเตา ฝุ่นละอองและเศษต่างๆ สามารถสะสมที่ด้านนอกของตะแกรงกันแมงมุม/แมลงและขัดขวางการไหลของออกซิเจนไปยังหัวเตา



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

⚠ คำเตือน: การไม่ใช้ชิ้นส่วนแท้ของ Weber-Stephen สำหรับการซ่อมแซมหรือการเปลี่ยนใดๆ จะทำให้การคุ้มครองการรับประกันทั้งหมดเป็นโมฆะ

⚠ ข้อควรระวัง: ต้องวางตำแหน่งช่องเปิดท่อหัวเตาอย่างถูกต้องเหนือปากวาล์ว



เตาบาร์บีคิวมีคราบไขมัน (คราบสีลอกและไฟลุก)

อาการ

- ด้านในฝาปิดมีลักษณะคล้ายคราบสีลอก

สาเหตุ

สะเก็ดที่ทานเห็นคือจากการทำอาหารที่สะสมแล้วกลายเป็นคาร์บอน

วิธีการแก้ไข

ซึ่งเกิดขึ้นหลังจากที่ใช้เตาบาร์บีคิวเป็นเวลานาน สิ่งนี้ไม่ใช่ข้อบกพร่อง ทำความสะอาดฝาปิด โปรดดูหัวข้อ "การดูแลผลิตภัณฑ์"

อาการ

- มีไฟลุกในขณะที่ทำบาร์บีคิวหรืออุ่นเตา

สาเหตุ

มีเศษอาหารเหลือจากการใช้ครั้งก่อน

วิธีการแก้ไข

อุ่นเตาบาร์บีคิวทุกครั้งด้วยความร้อนสูงสุดเป็นเวลา 10 ถึง 15 นาที

โดยจะต้องทำความสะอาดด้านในของเตาบาร์บีคิวอย่างหมดจด

ปฏิบัติตามขั้นตอนในหัวข้อ "การทำมาสะอาดและการบำรุงรักษา" เพื่อทำความสะอาดภายในเตาบาร์บีคิวจากบนลงล่าง

การทดสอบส่วนประกอบของระบบการจุดไฟอิเล็กทรอนิกส์

เมื่อกดปุ่มจุดไฟ ท่านควรได้ยินเสียงคลิก หากท่านไม่ได้ยินเสียงคลิก ตรวจสอบแบตเตอรี่ แล้วจึงตรวจสอบสายไฟ

การตรวจสอบแบตเตอรี่

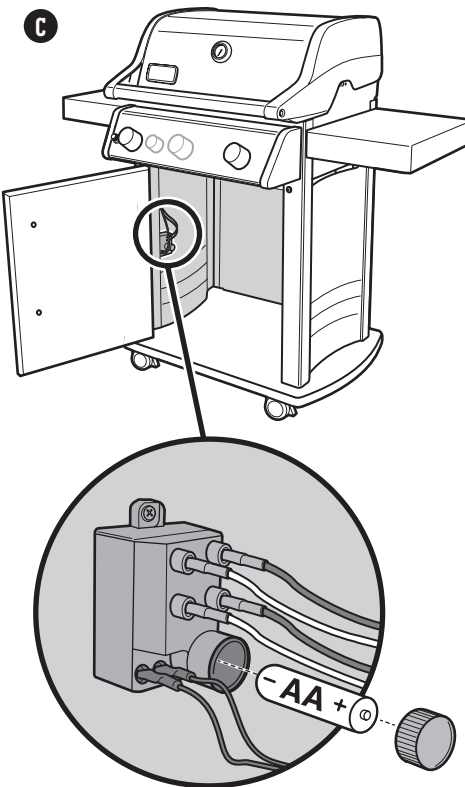
แบตเตอรี่ที่จ่ายไฟให้แก่โมดูลการจุดไฟของท่านมีปัญหาสามข้อที่อาจเกิดขึ้นที่จำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบ ดังนี้

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

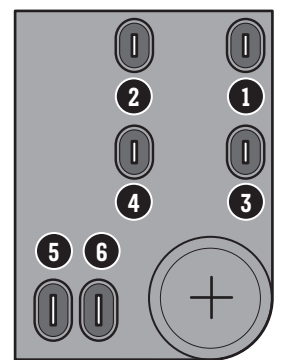
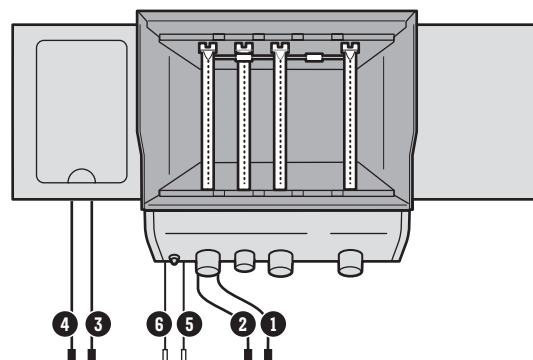
การตรวจสอบสายไฟ

จุดที่อาจเป็นปัญหาได้มีอยู่สองจุดที่จำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบ

- 1) ตรวจสอบว่าสายไฟในการจุดไฟเชื่อมต่ออย่างแน่นหนากับขั้วบนปุ่มจุดไฟได้เหมาะสม
- 2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟการจุดไฟเชื่อมต่อกับโมดูลการจุดไฟอย่างถูกต้อง ขั้วสายไฟรหัสสีที่ตรงกับขั้วบนโมดูลการจุดไฟ จำนวนสายไฟจะแตกต่างกันแล้วแต่รุ่น








แผนผังโมดูลตัวจุดไฟ



โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

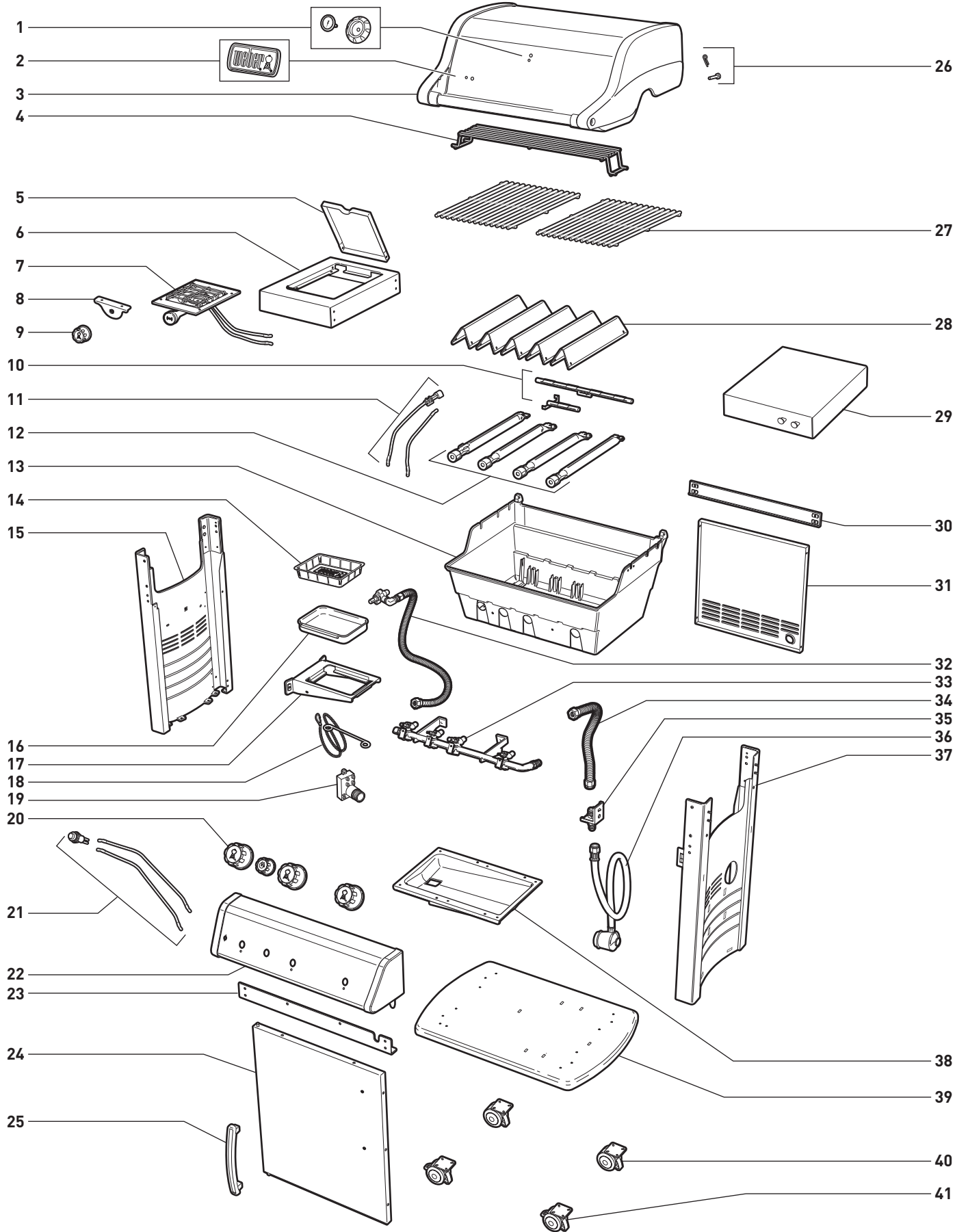
หากท่านยังคงประสบปัญหาใดๆ โปรดติดต่อตัวแทนฝ่ายบริการลูกค้าในพื้นที่ โดยใช้ข้อมูลติดต่อบน weber.com

คำแนะนำในการทำบาร์บีคิว

ประเภท	ความหนา/น้ำหนัก	เวลาทำบาร์บีคิวโดยประมาณ
 เนื้อแดง		
สเต็ก: นีวยอร์กสไตรป์ พอร์ตเตอร์เฮาส์ ริปอาย ทีโบน และฟิเลมยอง (สันใน)	หนา 19 มม. หนา 25 มม. หนา 50 มม.	4 ถึง 6 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง 6 ถึง 8 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง 14 ถึง 18 นาที หนาไฟ 6 ถึง 8 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง ตามด้วยความร้อนสูงโดยอ้อม 8 ถึง 10 นาที
แฟลนก์สเต็ก	0.68-0.90 กก. หนา 19 มม.	8 ถึง 10 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง
เนือบดเบอร์เกอร์	หนา 19 มม.	8 ถึง 10 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง
เนื้อสันใน	1.3-1.8 กก.	45 ถึง 60 นาที 15 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง ตามด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม 30 ถึง 45 นาที
 เนื้อหมู		
บรรเทาสัตว์: สดใหม่	ท่อนละ 85 ก.	20 ถึง 25 นาทีด้วยความร้อนต่ำโดยตรง
ชีส: ไม่มีหรือมีกระดูก	หนา 19 มม. หนา 31-38 มม.	6 ถึง 8 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง 10 ถึง 12 นาที หนาไฟ 6 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง ตามด้วยความร้อนสูงโดยอ้อม 4 ถึง 6 นาที
ซีโรคง: เบบี้แบ็ก สเปร์รี่ส์	1.3-1.8 กก.	1 ชั่วโมงครึ่งถึง 2 ชั่วโมงด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม
ซีโรคง: สตีลคันทรี มีกระดูก	1.3-1.8 กก.	1 ชั่วโมงครึ่งถึง 2 ชั่วโมงด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม
เนื้อสันใน	0.454 กก.	30 นาที หนาไฟ 5 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง ตามด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม 25 นาที
 สัตว์ปีก		
อกไก่: ไม่มีกระดูก ไม่มีหนัง	170-226 ก.	8 ถึง 12 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง
สะโพกไก่: ไม่มีกระดูก ไม่มีหนัง	113 ก.	8 ถึง 10 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง
ไก่เป็นชิ้น: มีกระดูก หลายส่วน	85-170 ก.	36 ถึง 40 นาที 6 ถึง 10 นาทีด้วยความร้อนต่ำโดยตรง ตามด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม 30 นาที
ไก่: ทั้งตัว	1.8-2.2 กก.	1 ชั่วโมงถึง 1 ชั่วโมงครึ่งด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม
ไก่กระທ	0.68-0.90 กก.	60 ถึง 70 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม
ไก่งวง: ทั้งตัว ไม้ขัดไส้	4.5-5.4 กก.	2 ชั่วโมงถึง 2 ชั่วโมงครึ่งด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม
 อาหารทะเล		
ปลา ฟิลเล หรือสเต็ก: ปลาซาบิ๊ด ปลากระพงแดง ปลาแซลมอน ปลากระพง ปลากระโทงดาบ และปลาชุน่า	หนา 6.3-12.7 มม. หนา 25-31 มม.	3 ถึง 5 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง 10 ถึง 12 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง
ปลา: ทั้งตัว	0.454 กก. 1.36 กก.	15 ถึง 20 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม 30 ถึง 45 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม
กุ้ง	42.5 ก.	2 ถึง 4 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง
 ผัก		
หน่อไม้ฝรั่ง	เส้นผ่าศูนย์กลาง 12.7 มม.	6 ถึง 8 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง
ข้าวโพด	ทั้งเปลือก ปอกเปลือก	25 ถึง 30 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง 10 ถึง 15 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง
เห็ด	เห็ดหอมหรือเห็ดกระดุม เห็ดแชมปิยอง	8 ถึง 10 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง 10 ถึง 15 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง
หอมใหญ่	ทั้งเครื่อง หั่นเป็นแว่น 12.7 มม.	35 ถึง 40 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม 8 ถึง 12 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง
มันฝรั่ง	ทั้งหัว หั่นเป็นแว่น 12.7 มม.	45 ถึง 60 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม 9 ถึง 11 นาที ลวก 3 นาที ตามด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง 6 ถึง 8 นาที

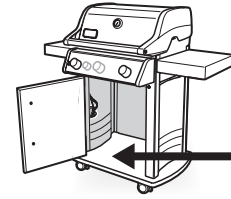
ชิ้นเนื้อ ความหนา น้ำหนักและเวลาในการทำบาร์บีคิวด้านบนนี้เป็นเพียงแนวทางเท่านั้น ปัจจัยต่างๆ เช่น ความสูง ลมและอุณหภูมิภายนอก สามารถส่งผลต่อเวลาในการประกอบอาหารได้ หลักการง่ายๆ สองข้อ: ทำบาร์บีคิว สเต็ก เนื้อปลา เนื้อไก่และผักโดยใช้วิธีการโดยตรงตามเวลาที่แสดงบนแผนผัง (หรือจนกว่าจะได้รับความสุกที่ต้องการ) โดยพลิกอาหารเพียงครั้งเดียวที่ครึ่งเวลาในการทำบาร์บีคิว ทำบาร์บีคิวอาหารอย่าง สัตว์ปีกทั้งตัว ชิ้นเนื้อสัตว์ปีกที่กระดูก ปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อที่หนา โดยใช้วิธีการโดยอ้อมตามเวลาที่แสดงบนแผนผัง (หรือจนกว่าเทอร์โมมิเตอร์ที่อ่านได้ทันทีอ่านค่าได้อุ่นหมูภายในที่ต้องการ) เวลาการปรุงอาหารสำหรับเนื้อวัวและเนื้อแกะเป็นเวลาสำหรับความสุกปานกลาง ยกเว้นที่ระบุเป็นอย่างอื่น ก่อนที่จะแล่ ปลออาหารอย่าง เนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ และสเต็กชิ้นใหญ่ที่ไว้ 5-10 นาทีภายหลังการย่าง อุณหภูมิภายในของเนื้อสัตว์จะสูงขึ้น 5-10 องศาในระหว่างนี้







หมายเลขประจำเครื่อง



จดหมายเลขประจำเครื่องของ
เตาย่างของท่านในช่องด้าน
บนนี้ เพื่อการอ้างอิงในอนาคต
หมายเลขประจำเครื่องอยู่บนป้าย
ข้อมูลภายในตู้



Weber (Shanghai) Trading Co., Ltd.

Room 902-6, No 501, Jiujiang Road
Shanghai, CHINA
+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 Products Japan GK

Four Leaf Minami Aoyama 3F
6-10-11 Minami Aoyama, Minato-ku
Tokyo, JAPAN 107-0062

+81 3-4588-9530

SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

BBQTOWN

(ผู้จัดจำหน่ายอย่างเป็นทางการของ Weber ในประเทศ Korea)

45-76, Yonggu-daero 2325beon-gil, Giheung-gu, Yongin-si,
Gyeonggi-do, REPUBLIC OF KOREA

+82 1577 3865

webergrill@bbqtown.co.kr | weber.com