SPIRIT

SP-335

液化气烤炉用户手册



立即注册

解锁烧烤的快乐：注册您的燃气烤炉，获得专属内容，让您成为终极烧烤英雄。

注册过程很简单，只需要回答几个小问题。不到两分钟，就能激活您独有的 WEBER-ID，解锁能受益一生的 WEBER 知识和指南。获得源源不断的灵感。

电话　手机　电子邮件　在线

请妥善保存本用户手册，以便日后参考。请仔细阅读本手册，如有任何问题，请随时联系我们。

51071

120220

zhCN - Simplified Chinese

重要安全信息

关于危险事项、警告事项和注意事项的陈述在本用户手册中通篇使用，用于强调关键和重要信息。请阅读和遵守这些陈述，以保障安全、防止财产受损。这些陈述的定义如下。

⚠ **危险事项：**表示如果不避免***必将造成死亡或重伤***的危险情况。

⚠ **警告事项：**表示如果不避免***可能造成死亡或重伤***危险情况。

⚠ **注意事项：**表示如果不避免***可能造成轻度或中度伤害***的危险情况。

⚠ 危险事项

如果您闻到燃气味：

- **关闭此装置（烤炉）的燃气。**
- **熄灭所有明火。**
- **打开盖子。**
- **如果气味仍然存在，请远离此装置（烤炉）并立即致电燃气供应商或消防部门。**

⚠ 警告事项

- **请不要在本（烤炉）装置或其他任意装置附近使用或存放汽油或其他易燃液体或蒸气。**
- **未连接以供使用的液化气钢瓶不应存放在本装置（烤炉）或其他任意装置附近。**

仅限室外使用。

使用本装置（烤炉）之前，请阅读说明。

安装人员须知：本说明必须留给用户。

用户须知：请妥善保存本说明，以便日后参考。

安装和组装

⚠ 危险事项：不能将烤炉安装在休闲车内或船上。

⚠ 警告事项：在使用烤炉之前，务必确保所有零件已安装到位，烤炉已按照组装说明正确组装。

⚠ 警告事项：请不要将本型号的烤炉安装到任何嵌入式或滑入式结构内。

⚠ 警告事项：请勿改动本装置。液化气不是天然气。无论是在液化气装置中转换或尝试使用天然气，还是在天然气装置中转换或尝试使用液化气，都属于危险行为，这样做会使保修失效。

- 用户不得擅自改动由制造商密封的任何零件。

操作

⚠ 危险事项：仅限在室外通风良好处使用烤炉。请勿在车库、大楼、通风廊、帐篷、任何其他封闭区域内或高架易燃建筑物下使用。

⚠ 危险事项：请勿在任何车辆或者车辆的储物或货物区内使用烤炉。这包括但不限于小轿车、卡车、旅行车、面包车、休旅车、休闲车或船舶。

⚠ 危险事项：使用时，烤炉后方或周围 61 厘米（24 英寸）范围内不应堆放易燃材料。

⚠ 危险事项：烹饪区应远离汽油、酒精等易燃气体和液体以及易燃材料。

⚠ 危险事项：本装置在使用期间必须远离易燃材料。

⚠ 危险事项：当烤炉在工作或者很烫时，请不要将烤炉罩或是任何易燃物品放置在烤炉上或是烤炉下方的存储区域。

⚠ 危险事项：如果发生油脂引起的火灾，请关闭所有燃烧器并将盖子盖紧，直到把火熄灭。

⚠ 警告事项：易接触零件可能会烫手。避免儿童靠近。

⚠ 警告事项：使用酒精、处方药物、非处方药物或非法药物可能有碍用户正确、安全地组装、移动、存放或操作烤炉。

⚠ 警告事项：烤炉预热或使用期间应始终有人看管。请小心使用烤炉。使用过程中，整个烹饪箱会变得烫手。

⚠ 警告事项：操作烤炉时佩戴连指或分指的隔热烧烤手套（需符合 EN 407 标准，热接触 2 级或以上）。

⚠ 警告事项：使用中切勿移动本装置。

⚠ 警告事项：确保供电线和供气软管远离受热表面。

⚠ 注意事项：本产品已经过安全验证，仅可在特定国家/地区使用。请参见包装箱外的国家/地区名称。

- 请不要在烤炉中使用木炭、煤球或火山石。

存放和/或闲置

⚠ 警告事项：使用后从钢瓶处切断燃气供应。

⚠ 警告事项：液化气钢瓶必须存放在儿童无法触及的室外地方，不得存放在大楼、车库或任何其他封闭空间内。

⚠ 警告事项：烤炉存放和/或闲置一段时间后，再次使用之前应检查是否存在漏气问题以及燃烧器是否堵塞。

- 烤炉未与液化气钢瓶连接时才能存放于室内。

CE

欢迎加入烧烤大家庭

很高兴您能加入我们，一起享受后院烧烤的快乐。请仔细阅读本用户手册，以便简单快速地入手开始烧烤。我们希望能始终伴随您的烧烤时光，因此请花几分钟时间注册您的烤炉。我们承诺绝不会出售您的信息或者给您发送不必要的垃圾邮件。我们承诺陪伴您走过烧烤的每一个步骤。注册 WEBER-ID 后，作为注册礼，我们会提供专属于您的特别内容，让您尽享烧烤乐趣。

所以快来吧，不论通过网络、电话还是其他联络方式，我们期待与您相会。

感谢您选择 WEBER。能与您同行是我们的荣幸。

目录

2 欢迎使用 Weber
- 重要安全信息

4 WEBER 的承诺
- WEBER 无偿保修

5 产品亮点
- SPIRIT 亮点

6 建议与提示
- 明火 - 直接或间接
- 烧烤须知

8 启动
- 有关液化气与气体连接件的重要信息
- SPIRIT 燃烧阀瓣口大小与消耗数据
- 安装液化气钢瓶
- 连接液化气钢瓶和漏气检查

12 操作
- 第一次烧烤
- 每次烧烤
- 烤炉点火
- 侧燃烧器点火

16 产品保养
- 清洁与维护

18 故障排除

21 烧烤指南

22 更换零件

本用户手册中所述的烤炉可能与您购买的型号略有不同。

WEBER 的承诺

感谢您购买 Weber 产品。Weber-Stephen Products LLC（简称“Weber”，地址：1415 S.Roselle Road,Palatine,Illinois 60067）提供安全、耐用且可靠的产品，对此倍感自豪。

以下是 Weber 提供的无偿保修，您无需支付额外费用。其中包含 Weber 产品出现故障或缺陷时（极少发生）进行产品维修的相关信息。

根据中华人民共和国的适用法律，当产品有缺陷时，客户可以主张多项权利。这些权利可能包括对缺陷产品进行维修、更换或退款，具体取决于实际情况。这些权利包括补充性能或更换、降低购买价格和赔偿。例如，此保修在欧盟地区是为期 2 年的法定保修，自产品交付当日开始生效。上述权利及其他法定权利不受此保修条款影响。事实上，该保修在法定保修条款之外为产品所有者提供了更多权利。

WEBER 无偿保修

Weber 向 Weber 产品的购买者（或在本产品作为赠品或促销品时，收到此赠品或促销品的人士）保证，在以下指定时间内，按照随附的用户手册组装或操作 Weber 产品，该产品不会出现材料或工艺缺陷。（注意：如果您丢失了 Weber 用户手册，可以在线重新获得一份，网址为 www.weber.com 或用户被重新定向到的相关国家/地区网站。）在普通、私人的单个家庭住宅或公寓使用和维护的前提下，Weber 同意在本保修规定期限内，根据下列适用的时间、限制和例外情况，负责维修或更换缺陷零件。在适用法律允许的范围内，本保修在范围上仅扩展到从 WEBER 的授权经销商和零售商处购买 WEBER 产品的原始购买者，并且禁止转让给后来的所有者，上述赠品和促销品的情况除外。

本保修规定的用户责任

为了确保顺利享用保修服务，需要（但不是要求）在线登记您的 Weber 产品，网址为 www.weber.com 或用户被重新定向到的相关国家/地区网站。另请妥善保管您的原始销售收据和/或发票。请登记您的 Weber 产品，确认您的保修范围，并提供您与 Weber 之间的直接联系方式，以便我们在必要时与您取得联系。

除非用户可以证明缺陷或故障与未履行上述义务无关，否则上述保修仅适用于用户按照随附用户手册中所述的所有组装说明、使用说明和预防性维护说明对 Weber 产品进行适当处理的情况。如果您居住在沿海地区，或是把产品放在游泳池附近，则产品维护还包括按照随附的用户手册定期清洗和冲洗外表面。

保修处理/保修例外

如果您认为某个零件在本保修范围内，请通过我们网站（www.weber.com，或用户被重新定向到的相关国家/地区网站）上的联系方式联系 Weber 客户服务部门。Weber 会根据调查结果，自行选择维修或更换本保修范围内的缺陷零件。若无法维修或更换零件，Weber 将自行选择用同等价值或更高价值的新烤炉更换有问题的烤炉。Weber 可能会要求您返回零件进行检查，您需要预付运费。

因以下原因造成的损坏、磨损、变色和/或生锈不在本保修范围内，Weber 对此不承担任何责任：

- 滥用、错用、改装、修改、误用、故意破坏、疏忽、装配或安装不当、没有正确进行日常维护；
- 昆虫（例如蜘蛛）和啮齿动物（例如松鼠），包括但不限于对燃烧器管和/或气管造成的损坏；
- 接触含盐空气和/或含氯物质，例如游泳池和热水浴池/水疗；
- 恶劣的气候条件，例如冰雹、飓风、地震、海啸或风暴、龙卷风或强风暴。

在 Weber 产品上使用和/或安装非 Weber 原装零件将使本保修失效，由此造成的任何损坏都不在本保修范围内。未经 Weber 授权、由非 Weber 授权维修技术员进行的任何燃气烤炉改动都将使本保修失效。

产品保修期

烹饪箱： 10 年，不含生锈/烧坏情况 （喷漆 2 年，不含褪色或变色情况）
盖子配件： 10 年，不含生锈/烧坏情况 （喷漆 2 年，不含褪色或变色情况）
不锈钢燃烧器管： 10 年，不含生锈/烧坏情况
不锈钢炉篦： 5 年，不含生锈/烧坏情况
不锈钢增味条： 5 年，不含生锈/烧坏情况
瓷釉铸铁炉篦： 5 年，不含生锈/烧坏情况
所有其他零件： 2 年

保修期自销售收据或发票上的日期开始算起。申请保修时，您需要提供原始销售收据或发票。

免责声明

除了本保修声明中所述的保修和免责声明外，WEBER 未在此明确提出任何超出 WEBER 法定责任范围的其他保修或自愿责任声明。现有的保修声明亦不限制或排除 WEBER 需要依照法律规定履行强制性责任的情况和索赔。

本保修的适用期限届满之后，任何保修不再适用。其他任何人（包括经销商或零售商）对任何产品提供的其他保修（例如“延长保修期”）都与 WEBER 无关。除非适用法律另有规定，本保修的唯一补救方法是维修或更换零件或产品。

根据本无偿保修，在任何情况下，WEBER 的赔偿金额都不会高于所售产品的购买价格。

因误用或滥用产品或未遵守 WEBER 随附用户手册中的相关说明而给您和/或他人（的财产）造成损失、损坏或伤害，由您承担相关风险和责任。

根据本保修更换的零件和配件只享受上述原始保修期剩余期限的保修服务。

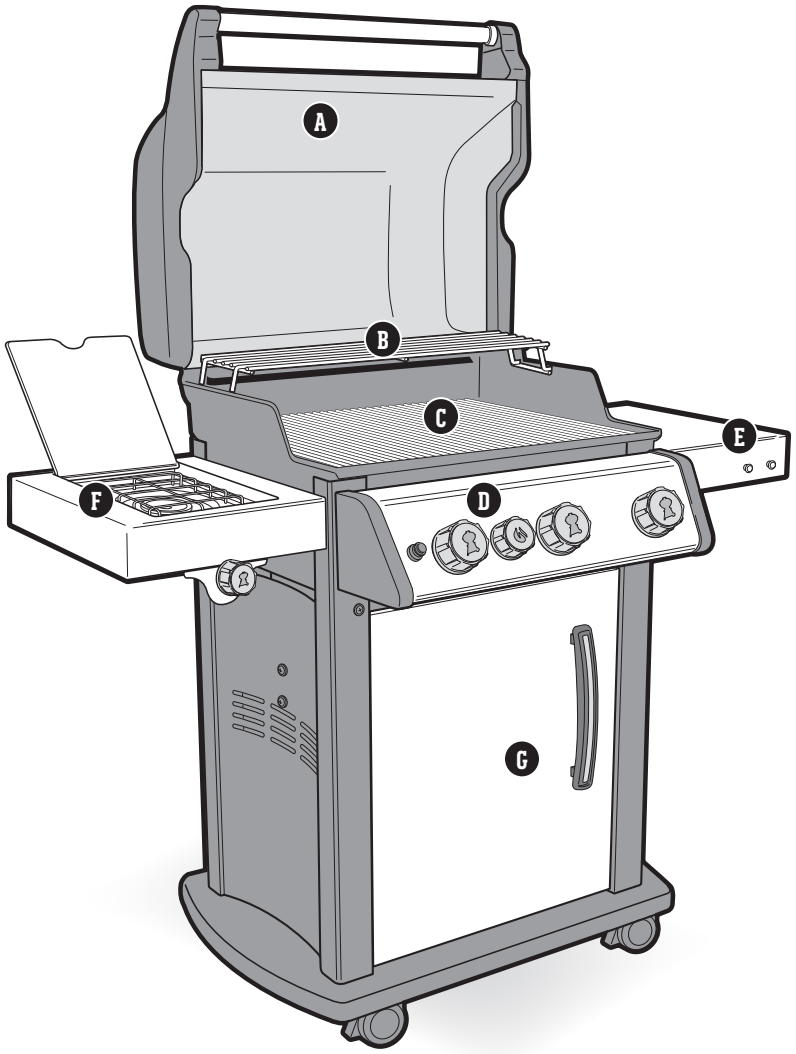
本保修仅适用于在私人单个家庭住宅或公寓使用 WEBER® 烤炉的情况，不适用于在商业场所、公共场所或多单元建筑（例如餐馆、酒店、度假村或租赁物业）使用该产品的情况。

WEBER 可能会不时更改其产品设计。本保修中的任何内容皆不应理解为 WEBER 有责任将这种设计更改融入之前生产的产品中，亦不能将此类更改理解为 WEBER 承认之前的设计有缺陷。

请参阅本用户手册结尾的“国际业务部”列表，查看更多联系信息。



SPIRIT亮点



A 内置温度计
显示烤炉内部温度，帮助您在烹饪过程中及时调节温度。

B 保温架
当正餐在下面烤着，保温架可以保持架上食物温热或者用于烤制汉堡面包。

C 不锈钢烤架
优质不锈钢烤架坚固耐用。

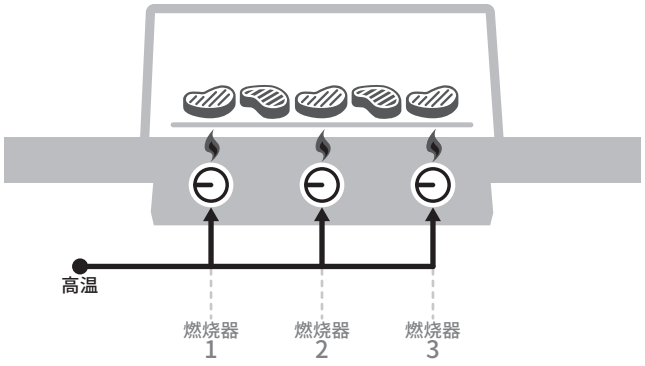
D 炙烤区
炙烤区用于创造一个炽热的区域，快速在肉类上烤出焦痕。

E 含烧烤配件挂钩的一体式操作台
操作台可用于存放浅盘、调料及其他烧烤工具，便于拿取。将必需的烧烤工具挂于操作台挂钩上，既方便取用，又能使烧烤空间井然有序。

F 侧燃烧器
烤制主菜时，侧燃烧器可用于特制烧烤酱收汁或煮土豆。

G 烤炉柜橱
烤炉下方有大容量封闭式储物柜，可存放所有烧烤必备工具及配件。

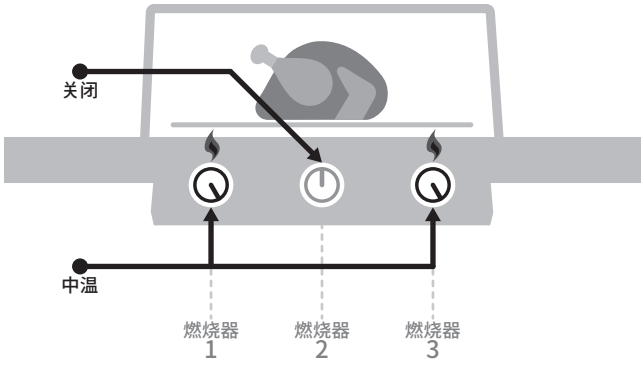
明火 - 直接或间接



直接加热设置

直接方法适用于烧烤所需烹饪时间不到 20 分钟的小片软嫩食物，例如：汉堡、牛排、猪排、烤肉串、无骨鸡肉、鱼柳、贝类和切片蔬菜。

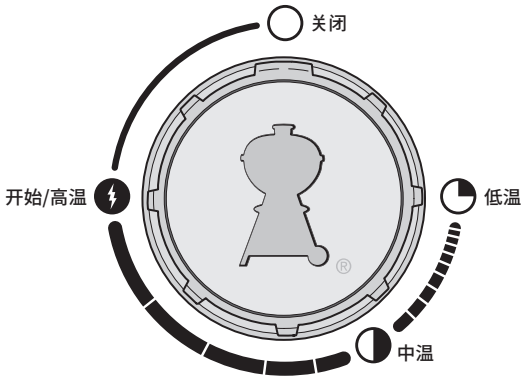
直接加热过程中，应将食物放在火焰正上方。火焰会炙烤食物表面，由外及里，逐渐制成喷香四溢、纹理分明、外皮酥脆的美味佳肴。



间接加热设置

间接方法适用于烧烤所需烹饪时间为20分钟及以上的大块肉，或是比较精细，直接加热会丢失水分或烤焦的食物，例如：肉块、带骨禽肉片、整条鱼、细嫩鱼片、整只鸡、火鸡和肋排。对于已直接放在热源上炙烤过的较厚食物或带骨切段，也可以使用间接加热方法。

间接加热过程中，应将食物放在烤炉的两侧或一侧。食物位于烤架上没有火的部分。



烧烤须知

每次都要预热。

如果烤架不够热，食物将会粘在上面，您可能永远都无法正确炙烤或者烤出漂亮的烤痕。即使食谱需要的是中低温，也一定要先用最高温预热烤炉。打开炉盖，开始加热，关闭炉盖，然后等待烤架加热十分钟左右或者直到炉盖温度计显示 260°C(500°F)。

不要在脏烤架上烧烤。

未清洁烤架就将食物丢上去是非常不明智的。烤架上残留的“东西”就像胶水，会粘住烤架和新的食材。要避免今天的午餐吃到昨晚的剩饭，就一定要在干净的烤架上烧烤。当烤架预热完毕后，使用不锈钢烧烤毛刷打造一个一尘不染的表面。

烧烤时人要在现场。

点燃烤炉之前，确认您需要的一切物品都触手可及。别忘了必备烧烤工具、已经刷油并调味的食物、酱汁还有用来装烤好食物的干净餐盘。跑回厨房去拿东西不仅会错过烧烤的乐趣，还可能导致食物起火。法国厨师把这称为“mise en place”（即“万事俱备”）。我们则称之为“人在现场”。

留点空间。

在烤架上堆积太多食物会让您疲于应付。至少将烤架的四分之一空出来，每样食物之间也要留出充足的空间，以便烧烤夹能伸进去轻松翻动食物。有时候，烧烤需要您在瞬间做出决定，还要将食物从一个区域移动到另一个区域。因此，请给自己能施展的充足空间。

不要窥看。

烤炉上的盖子不只是用来遮雨的。最重要的用处是防止过多空气进入以及过多热量和烟逸出。炉盖关闭时，烤架更热，烧烤时间更短，烟熏味更浓，火焰骤燃更少。所以盖上炉盖！

只翻一次面。

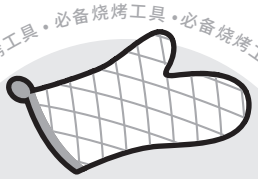
还有什么能比得上表面焦脆、内里多汁的牛排呢？想要达到这种结果，关键是让食物保持不动。有时我们喜欢在食物还没达到理想的颜色和味道之前进行翻面。在几乎所有情况下，只需要翻面一次就够了。如果过多拨弄，那意味着炉盖打开的次数也太多了，这又会造成一系列问题。那不如后退一步，相信烤炉。

适时控制火焰。

烧烤过程中，有时最重要的事情是知道何时停止。查看食物熟度的最可靠方法是购买一支即时读取温度计。这支细长的小宝贝将帮助您确定食物达到理想状态的临界时刻。

不要害怕尝试。

在 1950 年代，烧烤只意味着一件事：肉（而且只有肉）在明火上烤焦。现如今的后院大厨已经不需要厨房就能准备一顿大餐。使用您的烤炉可以做出焦香四溢的前菜、配菜、甚至甜点。注册您的烤炉，接收专属内容，获取源源不断的灵感。我们希望在烧烤之路上与您相伴永远。



烧烤手套

不确定就戴上。优质的手套具有隔热效果，能同时保护手掌和前臂。



烧烤铲

找一把长柄烧烤铲，颈部弯曲（偏移），使铲头低于铲柄。 这样更容易将食物从烤架上铲起。



定时器

只要设置一个定时器，就能避免晚餐付之一炬的惨剧。 不用费太多心思——只要时间准确、操作简单即可。

有关液化气与气体连接件的重要信息

什么是液化气？

液化石油气也称为 LPG 或液化气，是用作烤炉燃料的易燃石油产品。没有盛装之前，它是温度和压力适中的气体。装入容器（如钢瓶）之后，适当加压，LPG 就会液化。随着钢瓶释放压力，液体迅速蒸发成为气体。

液化气钢瓶的安全处理建议

- 凹陷或生锈的液化气钢瓶可能存在危险，应由液化气供应商进行检查。请不要使用阀门已损坏的钢瓶。
- 尽管液化气钢瓶貌似已空，但缸内可能仍然残存燃气，请务必按照相关说明运输和存储气缸。
- 液化气钢瓶在安装、运输和存放过程中必须保持直立且稳定。不得随意丢弃或处理钢瓶。
- 当温度可能达到 50°C (125°F) (钢瓶会变得烫手) 时，切勿存储或移动液化气钢瓶。

液化气钢瓶的要求

- 仅可使用最小容量为 3 千克、最大容量为 13 千克的钢瓶。

什么是调节器？

您的燃气烤炉配备了压力调节器，从液化气钢瓶释放气体时，该装置可以控制并保持均匀的气压。

调节器和软管的要求

- 在英国，这款烤炉必须装配符合 BS 3016 标准的调节器，标称输出为 37 毫巴。
- 软管长度不得超过 1.5 米。
- 避免软管打结。
- 调节器和软管组件的更换件必须由 Weber-Stephen Products LLC 指定。

针对日本客户的特定要求

液化气钢瓶的要求

- 对于日本客户，气体连接和漏气检查将由持有执照的专业人士执行。
- 对于日本客户，仅可使用最小容量为 2 千克、最大容量为 8 千克的钢瓶。

软管要求

- 对于日本客户，软管长度不得少于 90 厘米。

⚠ 重要提示：我们建议每五年更换一次燃气烤炉的气管组件。某些国家/地区要求的气管更换年限可能小于五年，在这种情况下，请优先满足该国家/地区的要求。

要更换软管、调节器和阀门组件，请按照我们网站上的联系方式联系所在地区的客户服务代表。登录 weber.com。

SPIRIT 燃烧阀瓣口大小与消耗数据

	燃烧阀瓣口大小
国家/地区	燃气类型	335 型
中国、塞浦路斯、捷克共和国、丹麦、爱沙尼亚、芬兰、中国香港、匈牙利、冰岛、印度、以色列、日本、韩国、拉脱维亚、立陶宛、马耳他、荷兰、挪威、罗马尼亚、俄罗斯、新加坡、斯洛伐克、斯洛文尼亚、南非、瑞典、土耳其	$I_{3B/P}$ (30 毫巴或 2.8 千帕)	主燃烧器 0.90 毫米 大火力燃烧器 0.76 毫米 侧燃烧器 0.98 毫米
比利时、法国、希腊、爱尔兰、意大利、卢森堡、葡萄牙、西班牙、瑞士、英国	I_{3+} (28-30/37 毫巴)	主燃烧器 0.86 毫米 大火力燃烧器 0.70 毫米 侧燃烧器 0.90 毫米
波兰	I_{3P} (37 毫巴)	主燃烧器 0.86 毫米 大火力燃烧器 0.70 毫米 侧燃烧器 0.90 毫米
奥地利、德国	$I_{3B/P}$ (50 毫巴)	主燃烧器 0.79 毫米 大火力燃烧器 0.66 毫米 侧燃烧器 0.84 毫米

	消耗数据
燃气类型	335 型
$I_{3B/P}$ (30 毫巴或 2.8 千帕)	丙烷 15.1 千瓦 丁烷 16.8 千瓦 丙烷 1079 克/小时 丁烷 1223 克/小时
I_{3+} (28-30/37 毫巴)	丙烷 15.1 千瓦 丁烷 16.8 千瓦 丙烷 1079 克/小时 丁烷 1223 克/小时
I_{3P} (37 毫巴)	丙烷 15.1 千瓦 丁烷 16.8 千瓦 丙烷 1079 克/小时 丁烷 1223 克/小时
$I_{3B/P}$ (50 毫巴)	丙烷 15.1 千瓦 丁烷 16.8 千瓦 丙烷 1079 克/小时 丁烷 1223 克/小时

安装液化气钢瓶

柜外安装要求

钢瓶必须放在柜橱外面右侧的地面上。安装在柜橱外的钢瓶的最大尺寸要求是：

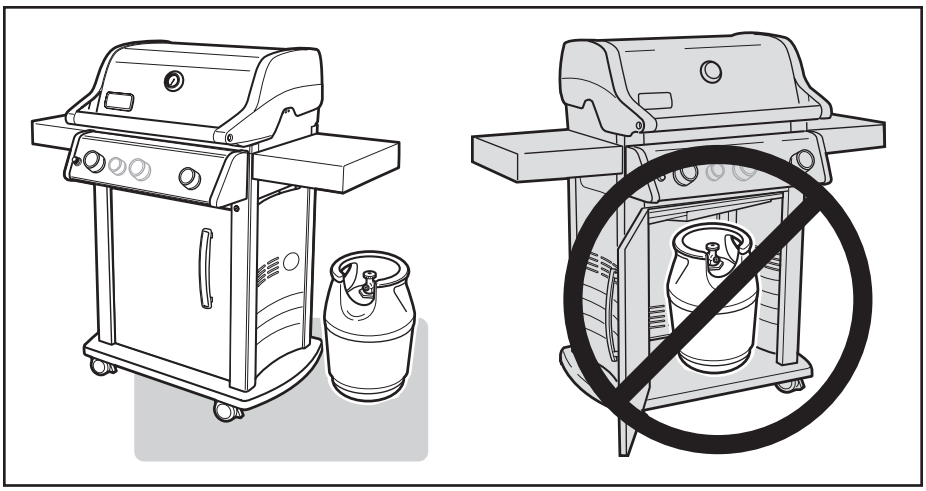
钢瓶容量：最大 13 千克

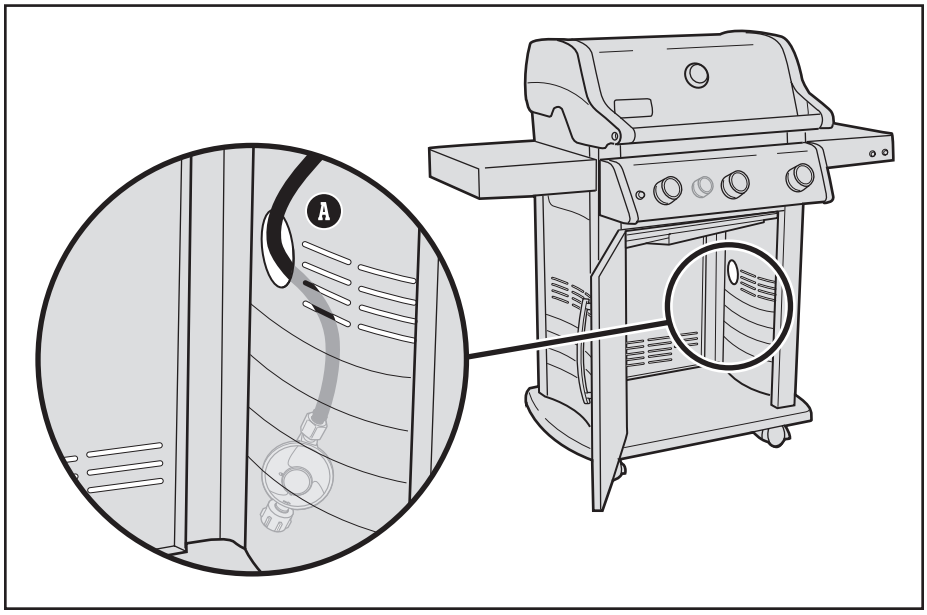
钢瓶高度：最大 587 毫米

钢瓶宽度：最大 306 毫米

地面放置安装

1) 打开柜门。
2) 将调节器软管 **(A)** 伸出侧面板上的开口。
3) 将钢瓶放在柜橱外面、烤炉右侧的地面上 。
4) 转动液化气钢瓶，使阀门的开口朝前。
5) 将调节器连接至液化气钢瓶。请参阅“连接液化气钢瓶和漏气检查”。





连接液化气钢瓶和漏气检查

将调节器连接至钢瓶

1) 检查所有侧燃烧器控制旋钮是否处于关闭 ○ 位置。检查方法是按下旋钮并顺时针转动。
2) 确认调节器类型，按照相应的连接说明将调节器连接到液化气钢瓶。

   注意：连接之前，确认液化气钢瓶阀或调节器杆已关闭。

   顺时针旋转进行连接 (A)
   顺时针旋转接头，将调节器拧到钢瓶上 **(a)**。固定调节器，使排气口 **(b)** 朝向下方。

   逆时针旋转进行连接 (B)

   逆时针旋转接头，将调节器拧到钢瓶上。

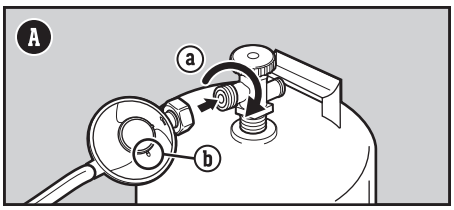
   旋转调节器杆使调节器就位，以此进行连接 (C)

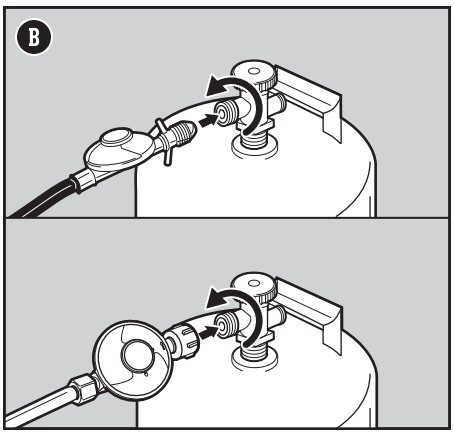
   顺时针转动调节器杆 **(a)**，转至关闭位置。在钢瓶阀上向下按调节器，直到调节器就位 **(b)**。

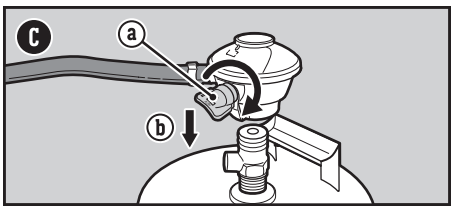
   滑动橡胶圈进行连接 (D)

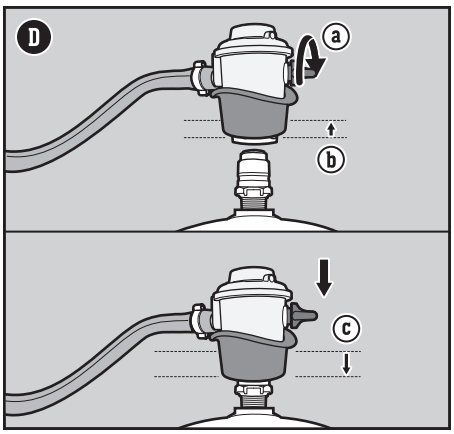
   确保调节器杆处于关闭位置 **(a)**。将调节器的橡胶圈向上推**(b)**。将调节器向下按到钢瓶阀上，保持一定压力。将橡胶圈向下拉，使其闭合 **(c)**。如果没有锁定调节器，请重复此步骤。

注意：由于不同国家或地区的法规存在差异，本手册中提供的调节器图示可能与您的烤炉中使用的调节器并不相同。









⚠ 危险事项：切勿用火焰检查是否存在漏气问题。进行漏气检查时要确保所在区域内没有火花或明火。

⚠ 危险事项：泄漏的气体可能引发火灾或爆炸。

⚠ 危险事项：如果存在燃气泄漏，请勿操作烤炉。

⚠ 危险事项：如果您看到燃气从液化气钢瓶逸出或者闻到气味或者听到嘶嘶声：

1. 远离液化气钢瓶。
2. 切勿尝试自行解决。
3. 致电消防部门。

⚠ 危险事项：断开调节器连接前，请务必关闭钢瓶阀。在烤炉工作过程中，请勿尝试断开燃气调节器和气管组件或任何燃气接头。

⚠ 危险事项：请不要将备用的液化气钢瓶存放在烤炉下方或附近。切勿将钢瓶充气到 80%以上。不严格遵守这些说明可能引发火灾，进而造成人员伤亡。

什么是泄漏检查？

当液化气钢瓶正确安装之后，有必要进行一次泄漏检查。泄漏检查是核实钢瓶连接之后燃气没有逸出的可靠方法。每次钢瓶重新充气并重新安装之后都要检测以下接头：

- 调节器与钢瓶的连接处。
- 供气软管与隔板的连接处。
- 隔板与波纹燃气管道的连接处。

漏气检查

1) 使用喷雾瓶、刷子或抹布，将接头用肥皂水弄湿。可以用 20% 的液体皂和 80% 的清水自行配制肥皂水；也可以前往五金店的管件专卖区购买气漏检查溶液。
2) 确认调节器类型。打开供气开关，方法是逆时针转动钢瓶阀 **(G)** 或者将调节器杆转到打开位置 **(H)**。
3) 如果产生气泡，则说明存在漏气问题。
   a) 如果漏气位于调节器到钢瓶的连接处或者调节器软管到调节器的连接处 **(I)**，则切断燃气供应。请勿操作烤炉。
   b) 如果漏气位于图 **(J)** 所标注的任何接头处，则使用扳手重新拧紧接头，然后用肥皂水重新检查漏气。如果漏气仍然存在，则切断燃气供应。请勿操作烤炉。
   c) 如果漏气位于图 **(K)** 所标注的任何接头处，则切断燃气供应。请勿操作烤炉。

   如果存在泄漏，请使用我们网站上的联系信息联系所在地区的客户服务代表。
4) 如果没有出现气泡，则漏气检查完成：
   a) 切断燃气供应，用清水冲洗接头。

注意：有些泄漏测试液（包括肥皂水）可能有轻微的腐蚀性，因此完成泄漏检查后，应用清水冲洗所有连接处。

额外的漏气检查预防措施

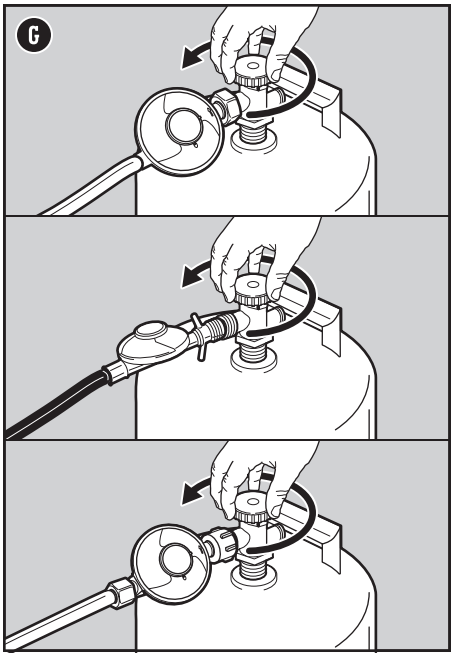
每次钢瓶重新充气并重新安装之后都要检测以下接头是否漏气：

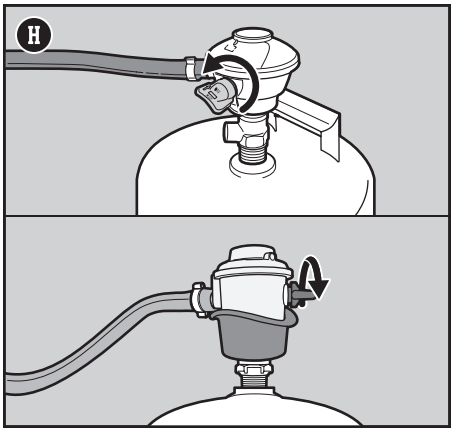
- 调节器以及调节器与钢瓶的连接处 **(I)**。

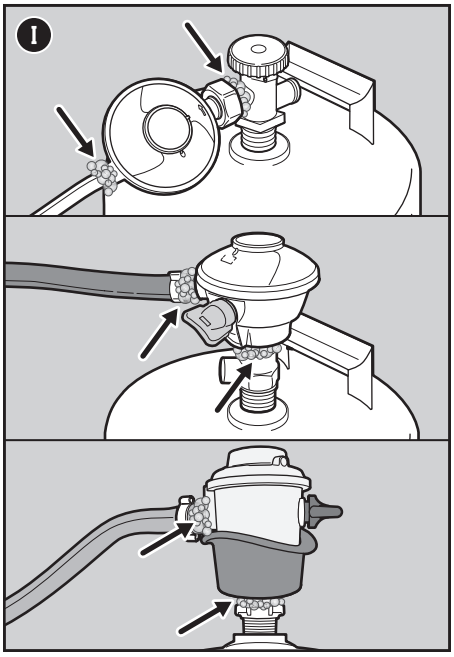
请按照“漏气检查”的说明操作。

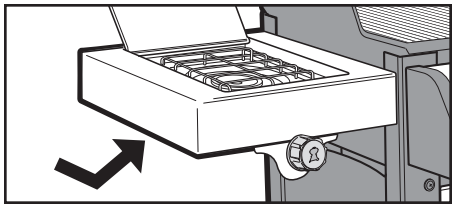
从钢瓶上断开调节器

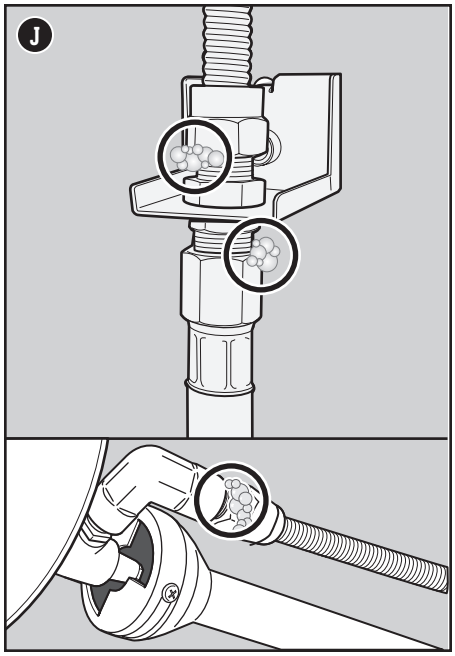
1) 确认液化气钢瓶阀或调节器杆是完全关闭的。
2) 断开调节器的连接。

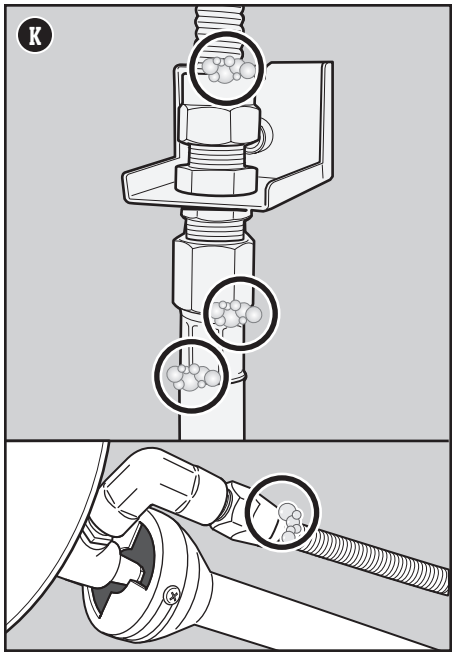












第一次烧烤

初次燃尽

在首次烧烤之前，盖上炉盖，用最高温加热烤炉至少 20 分钟。

每次烧烤

烧烤前的维护

烧烤前的维护计划包括一些简单但很重要的步骤，每次烧烤前务必执行。

检查油脂

烤炉配有油脂管理系统，该系统可使食物中的油脂流入一次性容器中。在烹饪过程中，油脂通过滑脂盘流入垫在油脂托盘中的一次性集油盘里。该系统应在每次烧烤时予以清洁，以防起火。

1) 确认烤炉已关闭并冷却。
2) 将滑脂盘拉出柜橱，然后取下 **(A)**。使用塑料刮板除去多余油脂。
3) 取下油脂托盘。检查垫在油脂托盘中的一次性集油盘里有没有大量油脂。必要时丢弃一次性集油盘，换上新的。
4) 重新安装所有组件。

检查软管

对软管进行例行检查是必要措施。

1) 确认烤炉已关闭并冷却。
2) 检查软管是否有任何开裂、磨损或割破的迹象 **(B)**. 若发现软管有任何损坏，请不要使用烤炉。

预热烤炉

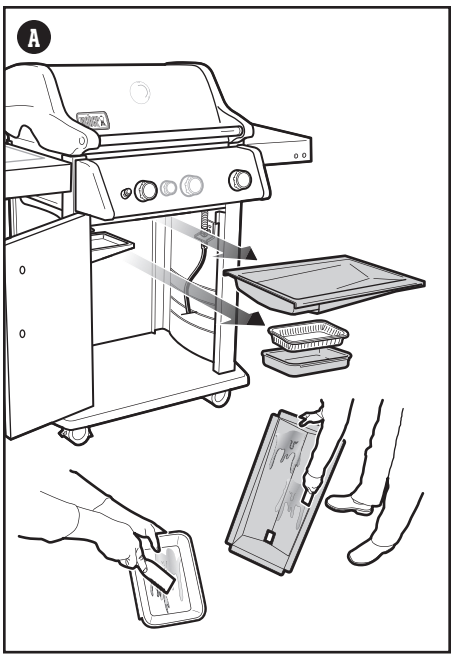
烤炉预热是成功烧烤的关键所在。预热有助于防止食物粘在烤架上，并使烤架足够热，能正确炙烤食物。预热还能烧掉上次烧烤的食物残渣。

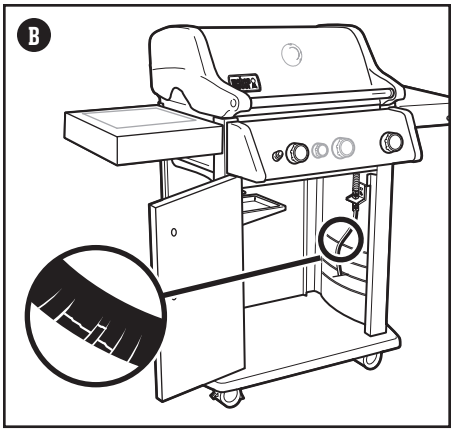
1) 打开炉盖。
2) 按照本用户手册中的点火说明点燃烤炉。
3) 关闭炉盖。
4) 将所有燃烧器开到开始/高温 ❶ 位置，预热烤炉 10 到 15 分钟或者直到温度计显示 260°C (500°F) **(C)**。

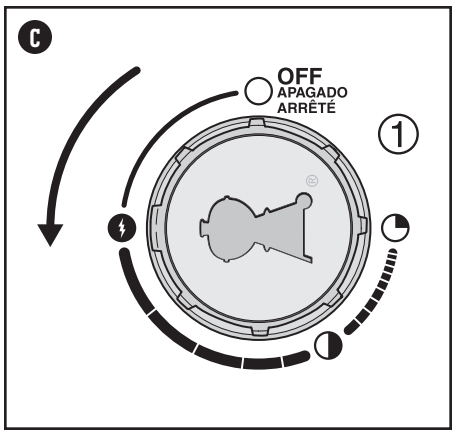
清洁烤架

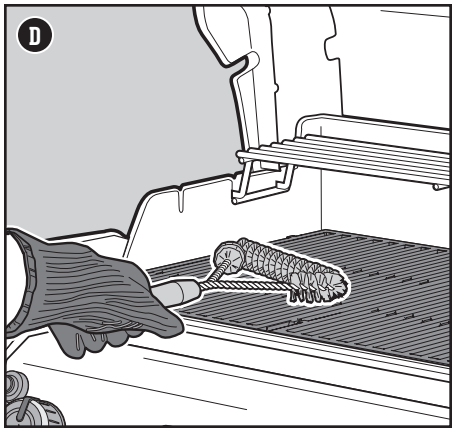
在预热后，上次烧烤留下的所有食物残渣都会更容易去除。清洁过的烤架还能防止接下来要烤的食物粘在上面。

1) 预热后立即用不锈钢刷毛烧烤刷刷干净烤架 **(D)**。









⚠ **危险事项：请不要在滑脂盘或烹饪箱内铺铝箔。**

⚠ **危险事项：每次使用之前，检查滑脂盘和托盘内是否有油脂累积。除去多余的油脂，避免油脂起火。**

⚠ **警告事项：操作烤炉时佩戴连指或分指的隔热烧烤手套（需符合 EN 407 标准，热接触 2 级或以上）。**

⚠ **警告事项：应定期检查烤架刷是否有刷毛松动或者过度磨损。如果发现炉篦或烤架刷上有脱落的刷毛，请更换刷子。WEBER 建议每年春初购买新的不锈钢刷毛烧烤刷。**

⚠ **警告事项：若发现软管有任何损坏，请不要使用烤架。仅限使用 WEBER 授权的软管进行更换。**

⚠ **警告事项：保持钢瓶周边的通风口通畅、没有堵塞。**

烤炉点火

使用 CROSSOVER 点火系统点燃烤炉

CROSSOVER 点火系统点燃最左端的燃烧器，即燃烧器 1，点火电极产生火花。按下点火器按钮就产生了引发火花的能量。您会听到点火器发出咔哒声。燃烧器 1 点燃之后可以继续点燃燃烧器 2 (和 3) 。预热应点燃全部燃烧器，不过烧烤时不需要点燃全部燃烧器。

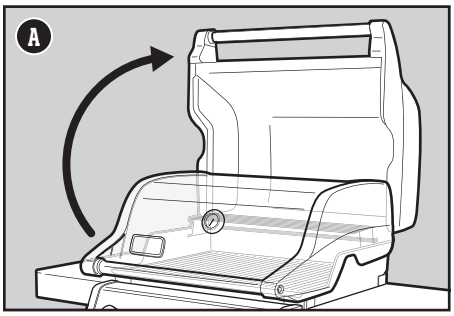
1) 打开炉盖 **(A)**。
2) 检查所有侧燃烧器控制旋钮是否处于关闭 ○ 位置。检查方法是按下旋钮并顺时针转动 **(B)**。注意：所有燃烧器控制旋钮都必须处于关闭 ○ 位置，然后才能打开液化气钢瓶。
3) 打开供气开关，方法是逆时针转动钢瓶阀或者将调节器杆转到打开位置，具体取决于您的调节器/钢瓶连接。
4) 从最左端的燃烧器，即燃烧器 1 开始。按下燃烧器控制旋钮，按逆时针方向将其旋转到开始/高温 ❶ 位置 **(C)**。

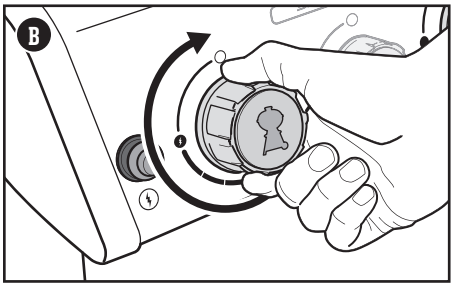
   重要提示：每次都必须先点燃燃烧器 1。其他燃烧器是从燃烧器 1 点火的。
5) 按住电子点火器按钮 **(D)**。您会听到“嗒”一声。
6) 通过烤架和增味条查看，检查燃烧器 1 是否已点火 。
7) 如果燃烧器没有点燃，请将燃烧器控制旋钮转至关闭 ○ 位置，等待 5 分钟使燃气散尽，然后再次尝试点燃燃烧器。
8) 燃烧器 1 点火之后，您可以继续点燃燃烧器 2 (和燃烧器 3) 。

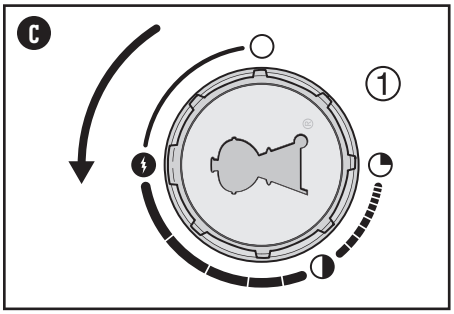
若燃烧器无法使用电子点火系统点燃，请参考“故障排除”部分。在那里您会找到用火柴点燃烤炉的说明，有助于确定问题所在。

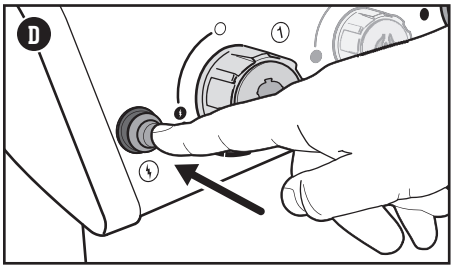
熄灭燃烧器

1) 按下每个燃烧器控制旋钮，然后顺时针旋转，直接转到关闭 ○ 位置。
2) 从液化气钢瓶切断燃气供应。









⚠ **警告事项：点火过程中敞开盖子。**

⚠ **警告事项：点火或烹饪时，切勿倚靠在敞开的烤炉上。**

⚠ **警告事项：如果尝试点燃第一个燃烧器时 4 秒内未成功，请将燃烧器控制旋钮转至关闭位置。等待 5 分钟使累积的燃气散尽，然后再次重复点火步骤。**

使用炙烤区

炙烤是用于牛排、禽肉块、鱼类和猪排等肉类的直接加热工艺。炙烤可以在高温条件下使食物表面变成棕色。炙烤肉的两面之后，食物表面被烤焦，产生更理想的口感。

1) 打开炉盖，点燃所有燃烧器，包括大火力燃烧器 ⓫。从最左端的燃烧器 1 开始。
重要提示：每次都必须先点燃燃烧器 1。其他燃烧器是从燃烧器 1 点火的。

请参考“烤炉点火”。

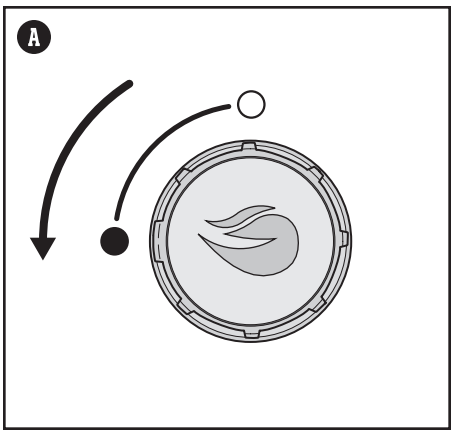
2) 将所有燃烧器开到开始/高温 ❶ 位置，预热烤炉 10 到 15 分钟或者直到温度计显示 260°C。
3) 预热之后，将大火力燃烧器控制旋钮 ⓫ 和相邻两个燃烧器的控制旋钮留在开始/高温 ❶ 位置 **(A)**。大火力燃烧器与相邻的两个燃烧器协同工作 **(B)**。剩余燃烧器可以关闭或转为低温。
4) 将肉直接放在炙烤区上方，盖上炉盖。在任意位置炙烤每面一到四分钟 **(C)**，具体时间取决于肉的类型和厚度。当炙烤完成后，可以将肉移到中等热度上方，烹饪至您想要的熟度。

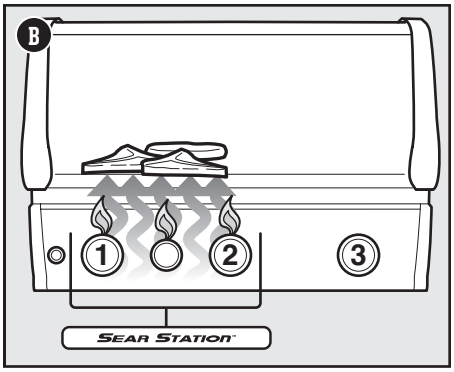
注意：烹饪过程中必须保持炉盖紧闭，保证烤炉内达到最高温度，同时避免火焰骤燃。

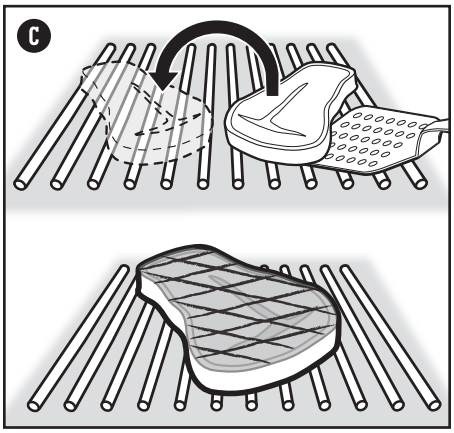
当您掌握一定的使用炙烤区的经验之后，我们鼓励您尝试不同的烤制时间，获得最符合您口味的效果。

熄灭燃烧器

1) 按下每个燃烧器控制旋钮，然后顺时针旋转，直接转到关闭 ○ 位置。
2) 从液化气钢瓶切断燃气供应。







侧燃烧器点火

使用电子点火系统点燃侧燃烧器

和主燃烧器不同的是侧燃烧器不从燃烧器 1 点火。如果烤炉上的一个或多个主燃烧器已经点燃，此时您想点燃侧燃烧器，请跳到第 3 步。如果主燃烧器都没有点燃，您只要使用侧燃烧器，请从第 1 步开始。

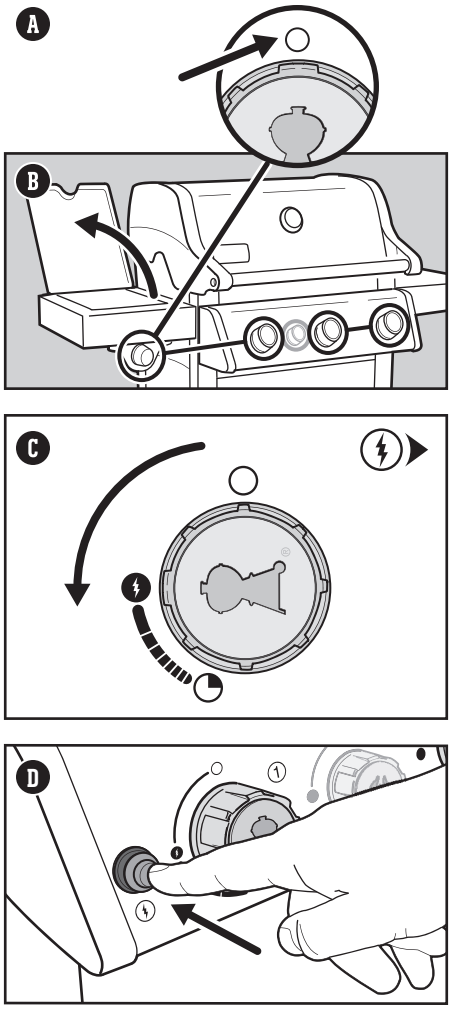
1) 检查侧燃烧器控制旋钮是否处于关闭 ○ 位置。检查方法是按下旋钮并顺时针转动 **(A)**。还要检查所有主燃烧器控制旋钮都处于关闭 ○ 位置。

   注意：所有燃烧器控制旋钮都必须处于关闭 ○ 位置，然后才能打开液化气钢瓶。
2) 打开供气开关，方法是逆时针转动钢瓶阀或者将调节器杆转到打开位置，具体取决于您的调节器/钢瓶连接。
3) 打开侧燃烧器的盖子 **(B)**。
4) 按下侧燃烧器控制旋钮并逆时针转动到开始/高温 位置 **(C)**。
5) 按住点火器按钮 **(D)**。您会听到点火器发出咔哒声。确认侧燃烧器已点燃。侧燃烧器的火焰在天气晴朗时可能难以看见。
6) 当侧燃烧器点燃之后，继续逆时针旋转旋钮，直到到达所需的位置。
7) 如果侧燃烧器没有在 4 秒内点燃，请将侧燃烧器控制旋钮转至关闭 ○ 位置，等待 5 分钟使燃气散尽，然后再次尝试点燃燃烧器。

若侧燃烧器无法使用电子点火系统点燃，请参考“故障排除”部分。在那里您会找到用火柴点燃侧燃烧器的说明，有助于确定问题所在。

熄灭侧燃烧器

1) 按下侧燃烧器控制旋钮，然后顺时针旋转，直接转到关闭 ○ 位置。
2) 从液化气钢瓶切断燃气供应。



⚠ 警告事项：点火过程中敞开侧燃烧器的盖子。

⚠ 警告事项：点火或烹饪时，切勿倚靠在侧燃烧器上。

⚠ 警告事项：如果尝试点燃侧燃烧器时 4 秒内未成功，请将点火器控制旋钮转至关闭位置。等待 5 分钟使累积的燃气散尽，然后再次重复点火步骤。

清洁与维护

清洁烤炉的内部

时间长了，如果没有妥善维护，烤炉的性能会减损。低温、受热不均、食物粘在烤架上都是太久没有清洁和维护的表现。当烤炉关闭并且冷却以后，从内部开始清洁，从上往下。建议每年至少进行两次彻底的清洁。使用频率高的可能需要每季度清洁一次。

清洁炉盖

您可能会时不时在炉盖内侧发现“漆状”薄片。这是因为在使用过程中，油烟蒸汽会逐渐碳化，沉积在炉盖内侧。这种沉积物最终会剥落，看起来与油漆很像。这种沉积物无毒，但是如果没有定期清洁炉盖，片状物可能掉入食物中。

1) 使用不锈钢烧烤毛刷刷去炉盖内侧的碳化油脂 **(A)**。烧烤后，趁着烤炉尚有余温（但不烫手）时，用纸巾擦拭炉盖内侧，最大限度地防止油脂继续堆积。

清洁烤架

如果您有按照建议清洁烤架，那么烤架上应该很少残渣。

1) 当烤架安装好时，用不锈钢烧烤毛刷刷去烤架上的残渣 **(B)**。
2) 取出烤架放到一旁。

清洁增味条

增味条接住冒烟和发出嘶嘶声的滴落物，为食物增添风味。没有被增味条蒸发的滴落物从燃烧器上流走。这有助于防止烤炉内部发生火焰骤燃，防止燃烧器被堵塞。

1) 使用塑料刮板刮擦增味条 **(C)**。
2) 如有必要，用不锈钢烧烤毛刷刷干净增味条。
3) 取下增味条放到一边。

清洁燃烧器

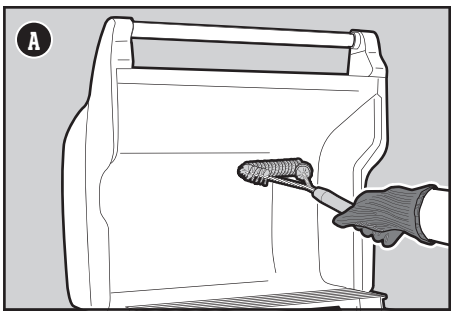
燃烧器上对实现最优性能起到关键作用的两个区域是端口（沿着整个燃烧器分布的小孔）和燃烧器末端的蜘蛛/昆虫过滤网。保持这些区域的清洁对于安全操作非常必要。

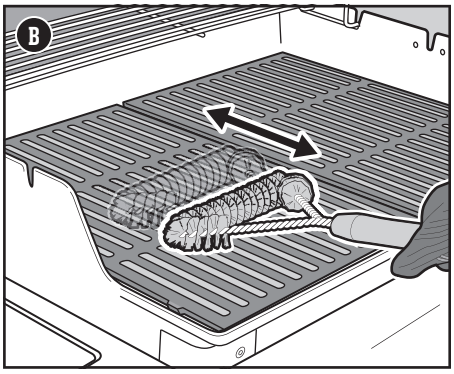
清洁燃烧器端口

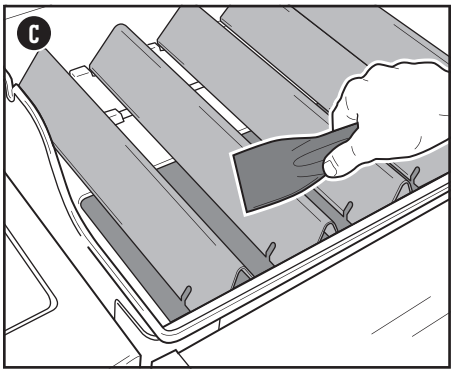
1) 使用干净的不锈钢烧烤毛刷刷燃烧器端口的顶部 **(D)**，以此清洁燃烧器外部。
2) 在清洁燃烧器时，在点火电极旁边小心地刷，以免损坏它 **(E)**。

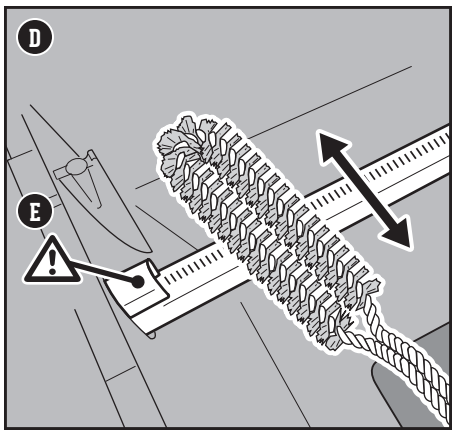
清洁蜘蛛过滤网

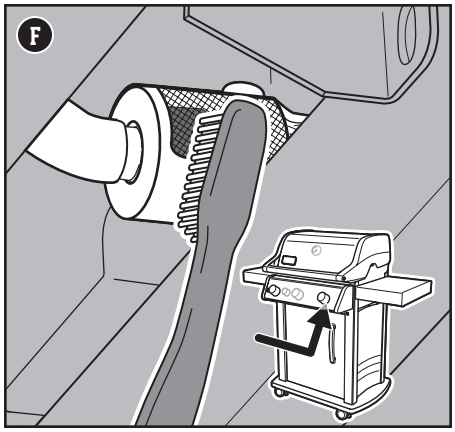
1) 位于控制面板下方的燃烧器末端，和阀门相连。
2) 使用软毛刷清洁每个燃烧器上的蜘蛛/昆虫过滤网 **(F)**。











烧烤清洁刷

就算是梦里的烧烤，在开始之前也必须要用它。 在热烤架上快速刷一遍可以防止之前烧烤烤焦的残渣黏在此次要烤的食物上。

⚠ **警告事项：请关闭烤炉，待其彻底冷却后再开始彻底清洁。**

⚠ **警告事项：时间长了，增味条上会形成粗糙表面。处理时建议戴手套。请不要在厨房水槽、洗碗机或自洁式烤箱内清洁增味条。**

⚠ **警告事项：清洁燃烧器时，切勿使用清洁过烤架的刷子。绝对不能将锋利尖锐的物品放入燃烧器端口的孔中。**

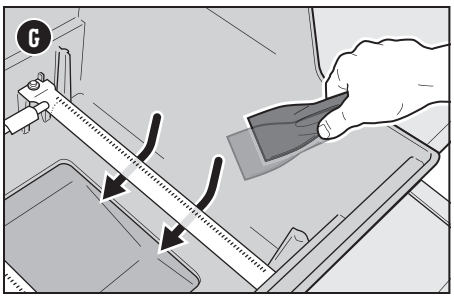
⚠ **注意事项：不要将任何烤炉部件放在操作台上，因为它们可能会刮花油漆或不锈钢表面。**

⚠ **注意事项：请勿使用以下任一物品清洁烤炉：研磨性不锈钢亮光剂或油漆、含酸、矿物油精或二甲苯的清洁剂、烤箱清洁剂、研磨性清洁剂（厨房清洁剂）或研磨性清洁垫。**

清洁烹饪箱

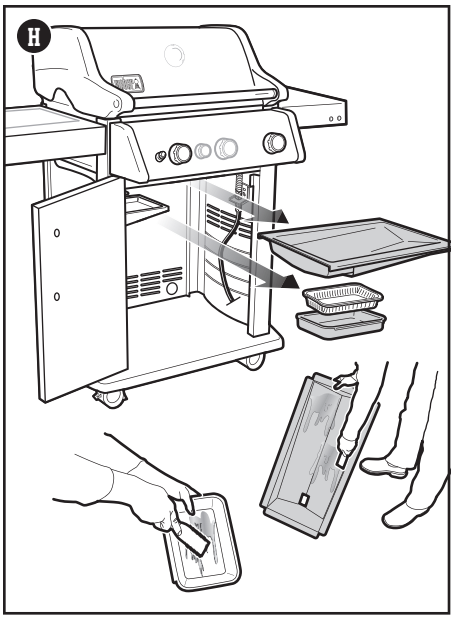
查看烹饪箱内部是否有油脂堆积或者残留的食物颗粒。大量油脂堆积会引发火灾。

1) 使用塑料刮板刮去烤炉侧面和底部的残渣，将其刮入烹饪箱底部的开口中 **(G)**。残渣进入这个开口将落入滑出式托盘。



清洁油脂管理系统

油脂管理系统包含一个倾斜的滑脂盘和一个托盘 **(H)**。这些部件的特点是方便取出、清洁和更换，这是您每次准备烧烤时都要进行的基本步骤。关于检查油脂管理系统的说明，请参考“烧烤前的维护”。



清洁烤炉的外部

烤炉外部可能包含不锈钢、瓷釉和塑料表面。WEBER 建议根据表面类型选择以下方法。

清洁不锈钢表面

使用户外产品和烤炉专用的无毒、非研磨性不锈钢清洁剂或者亮光剂。使用超细纤维抹布沿着不锈钢纹理的方向擦拭。不要使用纸巾。

注意：研磨膏会刮花不锈钢，不要冒险。膏没有清洁或抛光作用。它们会磨掉表面的氧化铬涂层，导致金属颜色改变。

清洁涂漆、瓷釉表面和塑料零部件

用温热肥皂水以及纸巾或抹布清洁涂漆、瓷釉和塑料零部件。上下擦拭干净之后，然后冲洗并彻底抹干。

清洁特别环境中的烤炉外部

如果烤炉所处的环境条件极其恶劣，可能需要更加频繁地进行清洁。酸雨、泳池化学物及盐水会导致表面生锈。用温热肥皂水擦拭烤炉的外部。然后冲洗并彻底抹干。此外，最好每周使用一次不锈钢清洁剂，以防表面生锈。

清洁侧燃烧器管

取下侧燃烧器阀门

您将需要：一把十字螺丝刀。

1) 取下将侧燃烧器阀门板紧固到侧燃烧器工作台上的两颗螺丝 **(I)**。
2) 轻轻向前拉整个组件，让侧燃烧器阀门从燃烧器管上松开。小心操作，不要使波纹燃气管道绞在一起。

清洁燃烧器管

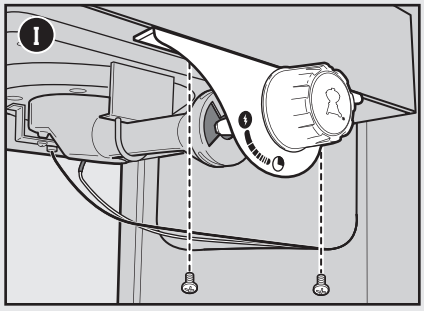
您将需要：一只手电筒、一条金属线（拉直的衣架）、一把适合的不锈钢毛刷。

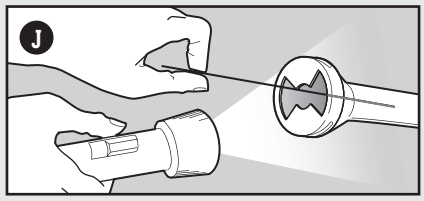
1) 使用手电筒查看燃烧器管内部 **(J)**。
2) 使用金属线清理管内的残渣或堵塞物。

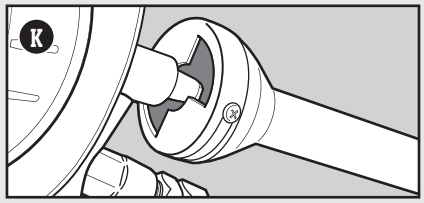
重新安装侧燃烧器阀门

您将需要：一把十字螺丝刀。

1) 将侧燃烧器阀门与侧燃烧器管口对齐。
2) 将侧燃烧器管正确套在侧燃烧器阀瓣口外 **(K)**。
3) 用两颗螺丝将侧燃烧器阀门板紧固到侧燃烧器工作台。







⚠ **注意事项：侧燃烧器管口必须完全对准侧燃烧器阀瓣口。**



锡纸盘

垫在集油盘里让清洁工作变得简单方便的完美工具。

主燃烧器或侧燃烧器无法点火

现象

• 按照本用户手册“操作”部分的电子点火系统说明进行操作，但主燃烧器或侧燃烧器无法点火。

原因	解决方案
气流存在问题。	如有任何燃烧器无法点火，第一步是确定是否有燃气流向燃烧器。请按照“用火柴点燃烤炉”下方的说明进行检查。 如果**火柴点火不成功**，请按照下一页的“气流”故障排除建议进行操作。
电子点火系统存在问题。	如有任何燃烧器无法点火，第一步是确定是否有燃气流向燃烧器。请按照“用火柴点燃烤炉”下方的说明进行检查。 如果**火柴点火成功了**，请按照“检查电子点火系统的组件”的说明进行操作。

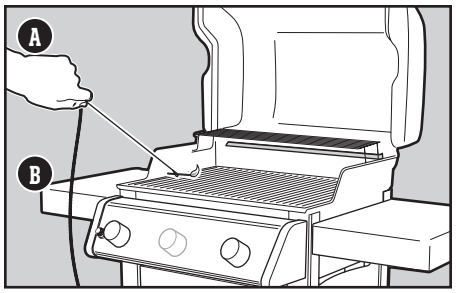
用火柴点燃烤炉

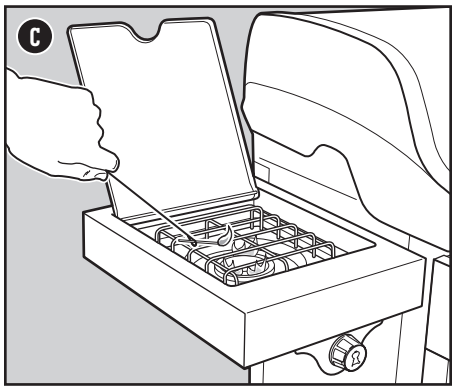
使用火柴确定是否有燃气流向燃烧器

1) 打开炉盖。
2) 检查所有侧燃烧器控制旋钮是否处于关闭 ○ 位置。检查方法是按下旋钮并顺时针转动。
   注意：所有燃烧器控制旋钮都必须处于关闭 ○ 位置，然后才能打开液化气钢瓶。
3) 打开供气开关，方法是逆时针转动钢瓶阀或者将调节器杆转到打开位置，具体取决于您的调节器/钢瓶连接。
4) 从最左端的燃烧器 1 开始。将火柴放入火柴架，并将其擦燃。插入点燃的火柴，穿过烤架和增味条，放到燃烧器旁边 **(A)**。
5) 按下燃烧器控制旋钮，按逆时针方向将其旋转到开始/高温 ❶ 位置。
6) 通过烤架和增味条查看，检查燃烧器是否已点火 **(B)**。
7) 如果燃烧器没有在 4 秒内点燃，请将燃烧器控制旋钮转至关闭 ○ 位置，等待 5 分钟使燃气散尽，然后再次尝试点燃燃烧器。如果重复尝试失败，请按照下页的气流故障排除说明进行操作。
8) 如果燃烧器点火，问题则出在点火系统上。请按照“检查电子点火系统的组件”的说明进行操作。
9) 燃烧器 1 点火之后，您可以继续点燃燃烧器 2（和燃烧器 3）。

使用火柴确定是否有燃气流向侧燃烧器

1) 打开侧燃烧器的盖子。
2) 检查侧燃烧器控制旋钮是否处于关闭 ○ 位置。检查方法是按下旋钮并顺时针转动。还要检查所有主燃烧器控制旋钮都处于关闭 ○ 位置。
   注意：所有燃烧器控制旋钮都必须处于关闭 ○ 位置，然后才能打开液化气钢瓶。
3) 打开供气开关，方法是逆时针转动钢瓶阀或者将调节器杆转到打开位置，具体取决于您的调节器/钢瓶连接。
4) 将火柴放入火柴架，并将其擦燃。将点燃的火柴放到侧燃烧器旁边 **(C)**。
5) 按下燃烧器控制旋钮，按逆时针方向将其旋转到开始/高温 ❶ 位置。
6) 确认侧燃烧器已点燃。侧燃烧器的火焰在天气晴朗时可能难以看见。
7) 如果侧燃烧器没有在 4 秒内点燃，请将侧燃烧器控制旋钮转至关闭 ○ 位置，等待 5 分钟使燃气散尽，然后再次尝试点燃燃烧器。如果重复尝试失败，请按照下页的气流故障排除说明进行操作。
8) 如果燃烧器点燃，请按照“检查电子点火系统的组件”的说明进行操作。







气流

现象

- 烤炉无法达到所需温度或者加热不均匀。
- 一个或多个燃烧器无法点火。
- 燃烧器调至高温位置时火焰较小。
- 火苗没有沿着整个燃烧器燃烧。
- 燃烧器火焰模式不稳定。

原因	解决方案
有些国家市售的调节器带有“限流装置”，有可能您的该装置被启动了。调节器内置的这种安全装置能限制发生燃气泄漏时的气流。您有可能在没有发生漏气的情况下不小心启动了这个安全装置。这通常发生在您打开液化气钢瓶上的供气，但一个或多个控制旋钮不在关闭位置的时候。当您打开液化气钢瓶的速度太快时也有可能发生。	重置“限流装置”，方法是关闭液化气钢瓶阀，将所有燃烧器控制旋钮转到关闭O位置。等待五分钟使累积的燃气散尽，然后按照“操作”部分的说明再次点燃烤炉。
液化气钢瓶快要或者已经没气了。	给液化气钢瓶重新充气。
供气软管弯曲或打结。	拉直供气软管。
燃烧器端口脏污。	清洁燃烧器端口。请参考“清洁燃烧器端口”。

现象

- 可以嗅到燃气味，并且燃烧器火焰呈黄色并且火焰较小。

原因	解决方案
燃烧器上的蜘蛛过滤网堵塞。	清洁蜘蛛过滤网。请参考“产品保养”部分的“清洁蜘蛛过滤网”。还可以参考本部分关于正确火焰模式和蜘蛛过滤网的图示和信息。

现象

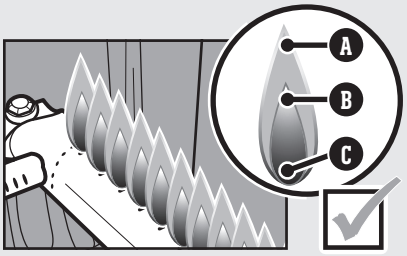
- 燃气味和/或轻微的嘶嘶声。

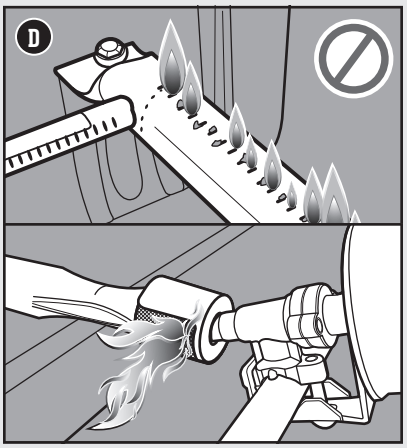
原因	解决方案
液化气钢瓶阀的内部橡胶密封圈可能受损。	检查橡胶密封圈是否受损。如果受损，将液化气钢瓶退还给当地经销商。

正确的燃烧器火焰模式

烤炉的燃烧器已针对正确的空气和燃气混合比例进行了工厂设置。当燃烧器正常工作时，您会看到一种特定的火焰模式。顶部偶尔闪烁黄色 (A)，往下是浅蓝色 (B) 再到深蓝色火焰 (C)。

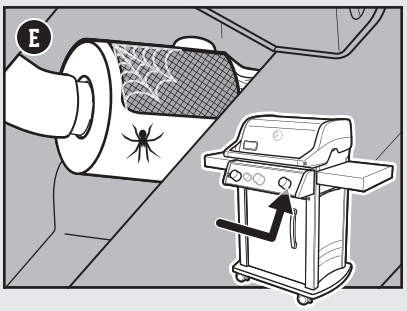
⚠ 警告事项：堵塞、脏污的端口会限制燃气的充分流动，导致燃气阀门内部和周围起火 (D)，严重损坏您的烤炉。





蜘蛛过滤网

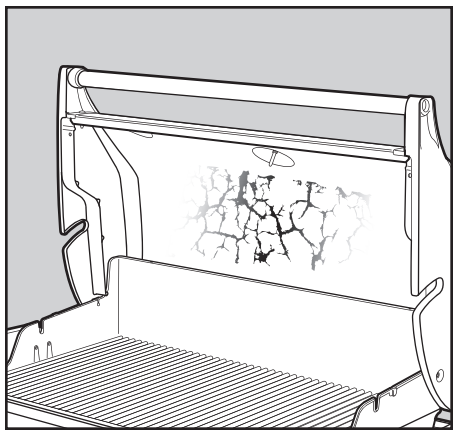
燃烧器 **(E)** 的助燃空气口装有不锈钢过滤网，可以防止蜘蛛和其他昆虫进入燃烧器织网或筑巢。灰尘杂质会堆积在蜘蛛/昆虫过滤网外部，阻碍氧气流入燃烧器。



⚠ 警告事项：在未联系 Weber-Stephen Products LLC 客户服务部门的情况下，请勿尝试维修任何载气、燃气、点火组件或结构组件。

⚠ 警告事项：不使用 Weber-Stephen 原装零件进行维修或更换将导致所有保修失效。

⚠ 注意事项：燃烧器管口必须完全对准阀瓣口。



油乎乎的烤炉(油漆脱落和火焰骤燃)

现象

• 炉盖内侧似乎有油漆脱落现象。

原因	解决方案
您看到的片状物是积累的烹饪蒸汽转变成了碳。	烤炉经过长时间使用会慢慢出现这种情况。这不是产品缺陷。清洁炉盖即可。请参考“产品保养”部分。

现象

• 烧烤或预热时出现火焰骤燃情况。

原因	解决方案
存在上次烧烤的食物残留。	每次都要用最高温预热烤炉 10 到 15 分钟。
烤炉内部需要彻底清洁。	请按照“清洁与维护”部分的步骤从上到下清洁烤炉内部。

检查电子点火系统的组件

在按下点火开关时，您应该听到“嗒”的一声。如果您听不到“嗒”声，请检查电池，然后检查线路。

检查电池

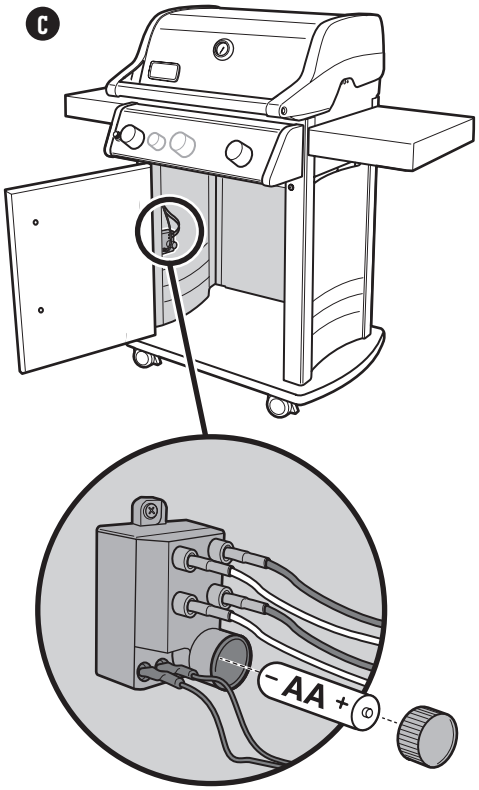
为点火模块供电的电池有三个潜在问题需要检查：

1) 有些电池包裹着塑料保护膜。(请不要将塑料包装与电池标签混淆。) 确认这层塑料膜已经去掉了。
2) 确认电池安装正确 (C)。
3) 如果电池老旧，则换一节新电池。

检查线路

这里需要检查两个潜在故障点：

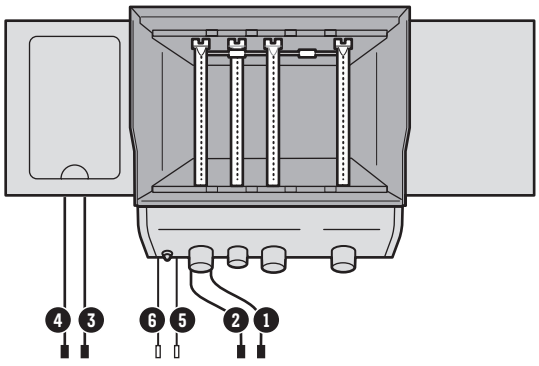
1) 检查点火线牢固连接在控制面板下方点火按钮的接线柱上。
2) 确保点火线均已正确连接到点火模块。接线柱标有不同颜色，对应点火模块上的接线柱。每个型号的电线数量不同。

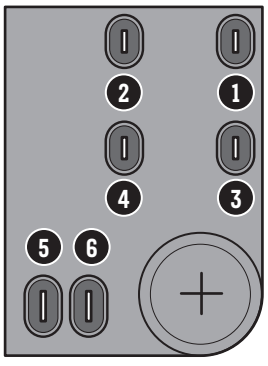


致电客户服务

如果仍有问题，请按照 weber.com 上的联系方式联系所在地区的客户服务代表。

点火器模块接线图





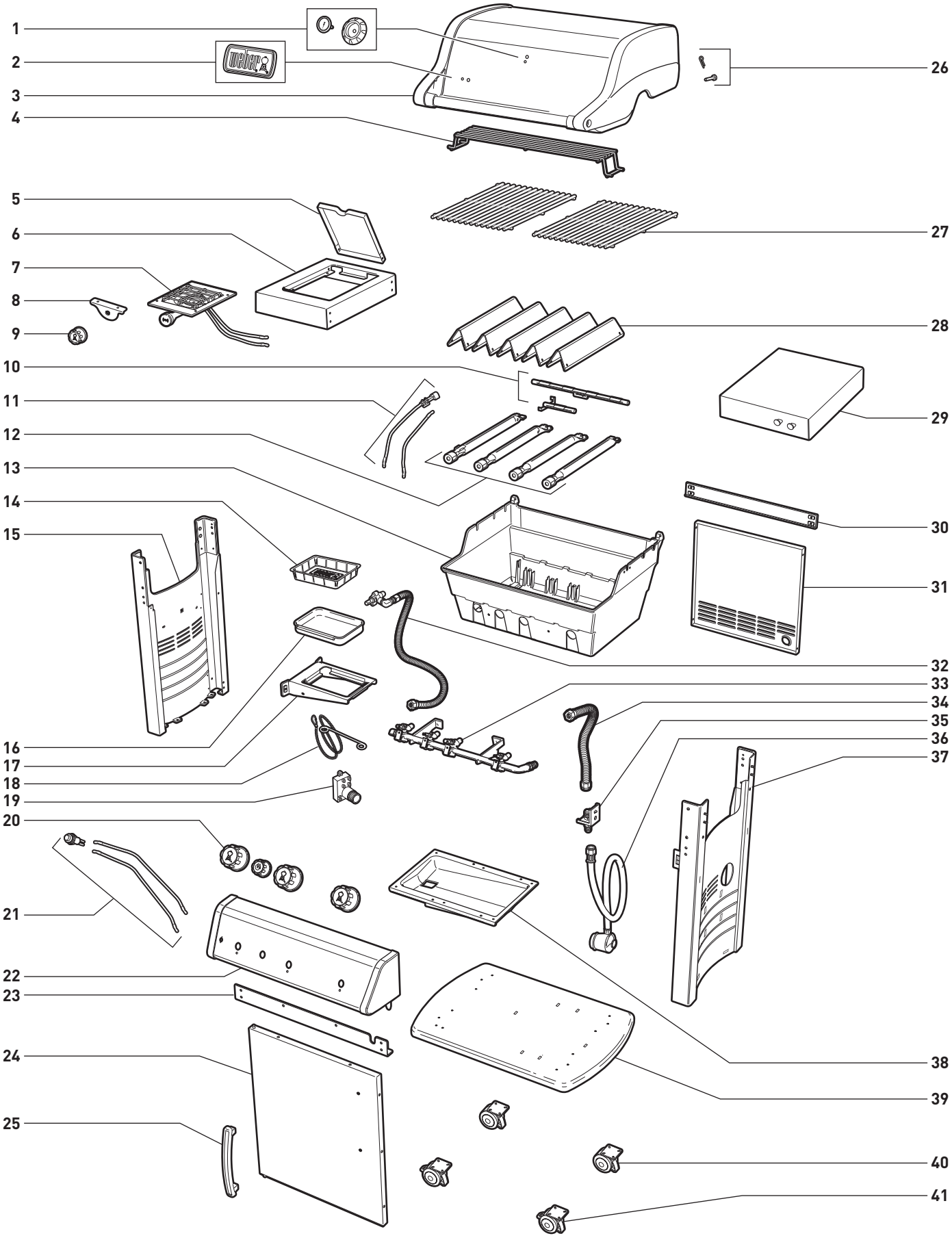
烧烤指南

类型	厚度/重量	预估总烧烤时间
红肉		
牛排：纽约牛排、上等腰肉牛排、肋眼牛排、丁字牛排和腓力牛排（牛里脊）	19 毫米厚	**4 到 6 分钟** 直接高温
	25 毫米厚	**6 到 8 分钟** 直接高温
	50 毫米厚	**14 到 18 分钟** 直接高温炙烤 6 到 8 分钟，然后间接高温烤制 8 到 10 分钟
侧腹牛排	0.68 到 0.90 千克，19 毫米厚	**8 到 10 分钟** 直接中温
牛肉饼	19 毫米厚	**8 到 10 分钟** 直接中温
牛里脊	1.3 到 1.8 千克	**45 到 60 分钟** 直接中温烤制 15 分钟，然后间接中温烤制 30 到 45 分钟
猪肉		
煎香肠：新鲜	85 克一根	**20 到 25 分钟** 直接低温
猪排：去骨或带骨	19 毫米厚	**6 到 8 分钟** 直接高温
	31 到 38 毫米厚	**10 到 12 分钟** 直接高温炙烤 6 分钟，然后间接高温烤制 4 到 6 分钟
肋排：嫩肋排、腩排	1.3 到 1.8 千克	**1½ 到 2 小时** 间接中温
肋排：乡村风格肋条肉（带骨）	1.3 到 1.8 千克	**1½ 到 2 小时** 间接中温
牛里脊	0.454 千克	**30 分钟** 直接高温炙烤 5 分钟，然后间接中温烤制 25 分钟
禽肉		
鸡胸肉：去骨、去皮	170 到 226 克	**8 到 12 分钟** 直接中温
鸡大腿：去骨、去皮	113 克	**8 到 10 分钟** 直接中温
鸡肉片：带骨、什锦	85 到 170 克	**36 到 40 分钟** 直接低温烤制 6 到 10 分钟，然后间接中温烤制 30 分钟
鸡肉：整只	1.8 到 2.2 千克	**1 到 1¼ 小时** 间接中温
康尼希雏鸡肉	0.68 到 0.90 千克	**60 到 70 分钟** 间接中温
火鸡：整只、未填馅	4.5 到 5.4 千克	**2 到 2½ 小时** 间接中温
海鲜		
鱼片或鱼排：比目鱼、红鲷鱼、鲑鱼、海鲈鱼、剑鱼和金枪鱼	6.3 到 12.7 毫米厚	**3 到 5 分钟** 直接中温
	25 - 31 毫米厚	**10 到 12 分钟** 直接中温
鱼：整条	0.454 千克	**15 到 20 分钟** 间接中温
	1.36 千克	**30 到 45 分钟** 间接中温
虾	42.5 克	**2 到 4 分钟** 直接高温
蔬菜		
芦笋	直径 12.7 毫米	**6 到 8 分钟** 直接中温
玉米	带苞叶	**25 到 30 分钟** 直接中温
	剥掉苞叶	**10 到 15 分钟** 直接中温
蘑菇	香菇或纽扣菇	**8 到 10 分钟** 直接中温
	褐菇	**10 到 15 分钟** 直接中温
洋葱	切半	**35 到 40 分钟** 间接中温
	12.7 毫米的切片	**8 到 12 分钟** 直接中温
土豆	整个	**45 到 60 分钟** 间接中温
	12.7 毫米的切片	**9 到 11 分钟** 预煮 3 分钟，然后直接中温烤制 6 到 8 分钟

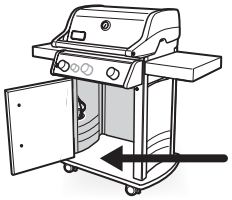
上述切片/段大小、厚度、重量和烤制时间都属于建议时间。海拔、风力及室外温度等因素都可能影响烹饪时间。两条经验法则：按照图表所示的时间（或者视所需熟度而定），以直接的方法烤制牛排、鱼片、去骨鸡肉片及蔬菜，中途翻面一次。按照图表所示的时间（或者直到即时读取温度计显示所需的内部温度时），以间接的方法烤制肉块、整只禽类、带骨禽肉片、整条鱼和较厚的切段。牛羊肉的烹饪时间为烤至五分熟，除非另有说明。烤制完成之后，请将烤肉、大块肉、较厚的排骨和牛排等放置 5 到 10 分钟，然后再切。这段时间里，肉的内部温度会升高 5 到 10 度。

SPIRIT SP-335

Spirit - SP-335 LP - ASIA 102520



序列号



将您的烤炉的序列号写在上面的方框中，以便日后参考。序列号位于柜橱内部的数据标签上。

威焙（上海）贸易有限公司
中国上海市
九江路 501 号 902-6 室
+86 21 5289 5665
SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

Weber-Stephen Products (Hong Kong) Limited
中国香港
长沙湾长裕街 11 号定丰中心 17 楼 8-12 室
新加坡：+65 3159 1184
中国香港：+852 3051 9188
印尼：+62 212 926 4138
菲律宾：+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
（韩国 Weber 官方经销商）
45-76, Yonggu-daero 2325beon-gil, Giheung-gu, Yongin-si,
Gyeonggi-do, REPUBLIC OF KOREA
+82 1577 3865
webergrill@bbqtown.co.kr | weber.com

© 2020 设计制造者是 Weber-Stephen Products LLC，地址：1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA。