



Q 1250

烤架用户指南

感谢您购买 WEBER 烤架。请花几分钟时间，登录 www.weber.com 完成产品在线登记，为您的产品提供保护。



⚠ 危险

如果您闻到燃气味：

- 关闭此用具的燃气。
- 熄灭所有明火。
- 打开盖子。
- 如果气味仍然存在，请远离此用具并立即致电燃气供应商或消防部门。

漏气可能会引起火灾或爆炸，进而造成严重的人身伤害、死亡或财产损失。

⚠ 危险

- 切勿在无人看管的情况下使用本用具。
- 请勿在靠近任何易燃材料 610 mm 的范围内使用烤架。易燃材料包括但不限于木质或经过处理的木质平台、庭院或门廊。
- 切勿在靠近任何易燃液体 7.5 m 的范围内使用本用具。
- 如果起火，请远离本用具并立即致电消防部门。请勿尝试用水扑灭油或油脂引燃的火。

如果不遵守这些说明，可能会引发火灾、爆炸或烧伤危险，从而导致财产损失、人身伤害或死亡。

⚠ 警告：在操作烤架之前，请严格按照本用户指南完成所有泄漏检查步骤。即使烤架已由经销商组装好，亦需完成该步骤。

⚠ 警告：在对此用具进行点火之前，请先阅读本用户指南的“燃烧器点火”部分。

此燃气用具仅限室外使用。

本用户指南包含正确组装和安全使用本用具所必需的重要信息。

组装和使用本用具前，请阅读并遵守所有警告和说明。

59254

zhCN - Chinese
05/01/18

△ 危险

如果不遵守本用户指南中的“危险”、“警告”和“注意说明”，可能会导致严重的人身伤害或死亡，或者可能引发火灾或爆炸，进而造成财产损失。

警告：

- △ 请保留本用户指南以供日后参考。
- △ 请在使用本用具时遵守所有警告和说明。
- △ 烤架组装不正确可能会导致危险。请严格遵守组装说明。
- △ 在使用烤炉之前，务必确保所有零件已安装到位。必须按照组装说明正确组装烤架。
- △ 燃气烤架严禁儿童使用。烤架的易接触零件可能会烫手。请避免儿童、老人和宠物靠近正在使用的烤架。
- △ 此燃气烤架不适合用于商业用途。
- △ 此燃气烤架不适合并且严禁用作加热器。
- △ 请小心使用燃气烤架。烤架在烹饪或清洗过程中会变得烫手，必须有人看管；切勿在烤架工作过程中移动烤架。
- △ 请不要在燃气烤架中使用木炭、煤球或火山石。
- △ 为烤架点火或烹饪时，切勿倚在打开的烤架上。
- △ 当烤架很热或盖子打开时，切勿将手或手指放在烹饪箱的前边缘。
- △ 在烤架工作过程中，请勿尝试断开燃气调节器或任何燃气接头。
- △ 请使用隔热的烧烤手套或烤箱手套操作烤架。
- △ 请使用燃气烤架随附的调节器。
- △ 请遵循适用于您燃气烤架类型的调节器连接说明。
- △ 如果烤架工作过程中燃烧器熄灭，请关闭燃气阀门。打开盖子，静待5分钟，然后按照点火说明尝试再次为烤架点火。
- △ 请勿将烤炉放置在玻璃或易燃表面上。
- △ 请勿将本款烤架安装到任何嵌入式或滑入式结构内。无视此警告可能会引发火灾或爆炸，进而造成财产损失以及严重的人身伤害或死亡。

- △ 请勿将额外（备用）或已断开连接的气罐/气缸存放在此烤架下方或附近。
- △ 存放和/或闲置一段时间后，再次使用之前，应检查燃气烤架是否存在漏气问题以及燃烧器是否堵塞。请参阅本用户指南中的相关说明，了解正确的操作步骤。
- △ 如果存在燃气泄漏，请勿操作燃气烤架。
- △ 请勿使用火焰来检查是否存在燃气泄漏。
- △ 在烤架工作过程中或烤架烫手时，请勿将烤架盖子或任何易燃物放置在烤架上。
- △ 丁烷/丙烷气不是天然气。在丁烷/丙烷气装置中转换或尝试使用天然气很危险，这样做会使保修失效。
- △ 确保电气主接线和供气软管远离受热表面。
- △ 清洁阀门或燃烧器时，请勿增大阀瓣口或燃烧器端口。
- △ 应定期彻底清洁燃气烤架。
- △ 凹陷或生锈的气罐/气缸可能存在危险，应由燃气供应商进行检查。请勿使用阀门已损坏的气罐/气缸。
- △ 尽管气罐/气缸貌似已空，但其中可能仍然残存燃气，请务必按照相关说明运输和存储气罐/气缸。
- △ 更换或连接气罐或气缸时，请确保身在室外并远离任何火源。
- △ 如果发生油脂引起的火灾，请关闭燃烧器并将盖子盖紧，直到火焰熄灭。
- △ 如果出现不受控制的骤燃情况，请拿开食物，直到这种情况消失。
- △ 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、存放或操作本用具。

Q 1250 的其他警告：

- △ 请使用容量为 470g 的丁烷/丙烷一次性气罐。气罐必须具有本用户指南中所示的 EN417 阀门。
- △ 不得使用任何与气罐连接方式不同的部件（如转接头）。

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

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此类国家特定的网站。）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。在适用法律允许的情况下，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此类国家特定的网站。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此类国家特定的网站) 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、误用、调整、修改、不当使用、蓄意破坏、疏忽、不当组装或安装，以及未正确进行一般和日常维护；
- 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/或氯源（例如游泳池以及热水浴缸/温泉）；
- 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。

本用户指南中所述的烤架可能与您购买的型号略有不同。

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 授权服务技术人员进行的任何燃气烤架修改都将使本保修失效。

产品保修期

烹饪箱：
5 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：
5 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：
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

塑料零部件：
5 年，不含褪色或变色情况

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。

适用的保修期结束后，不再承担任何保修责任。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。

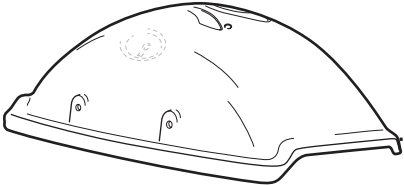
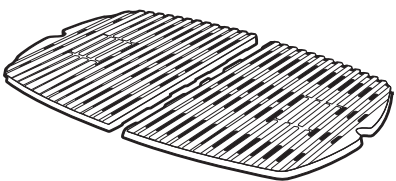
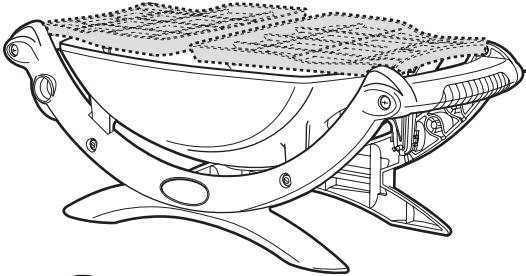
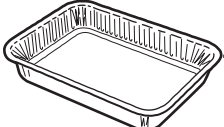
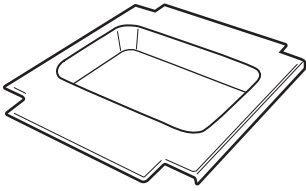
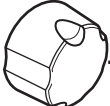
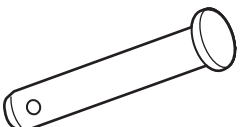
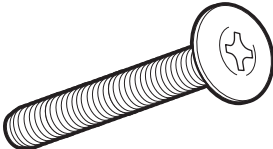
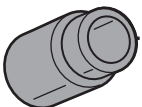
本保修仅适用于在私人单个家庭住宅或公寓使用 WEBER 烤炉的情况，不适用于在商业场所、公共场所或多单元建筑（例如餐馆、酒店、度假村或租赁物业）使用该产品的情况。

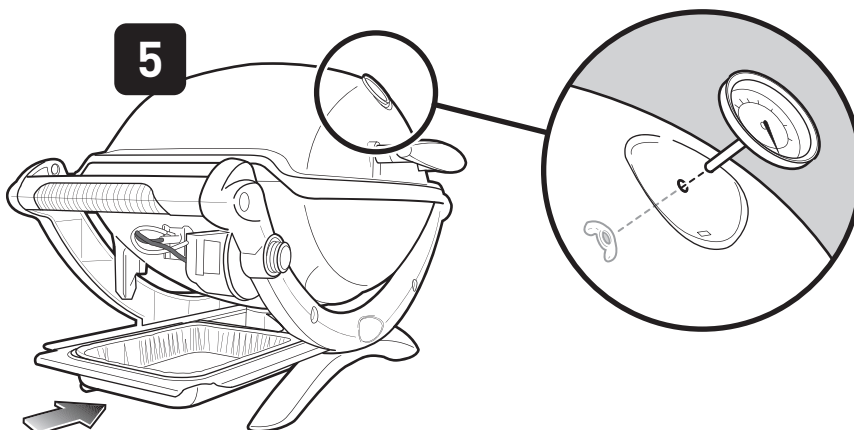
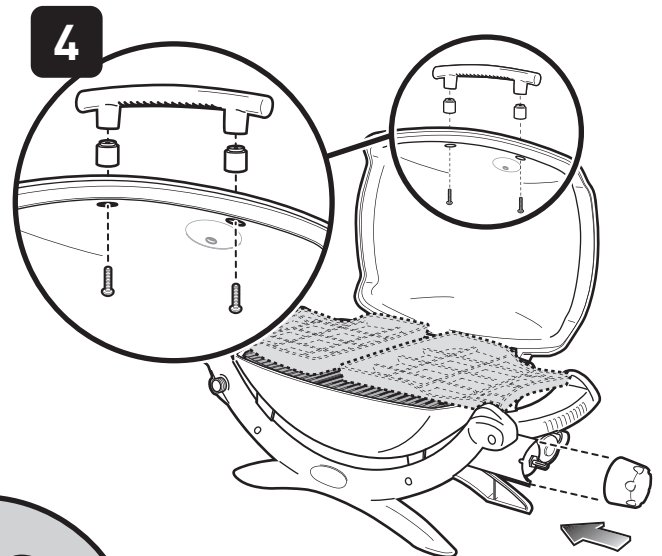
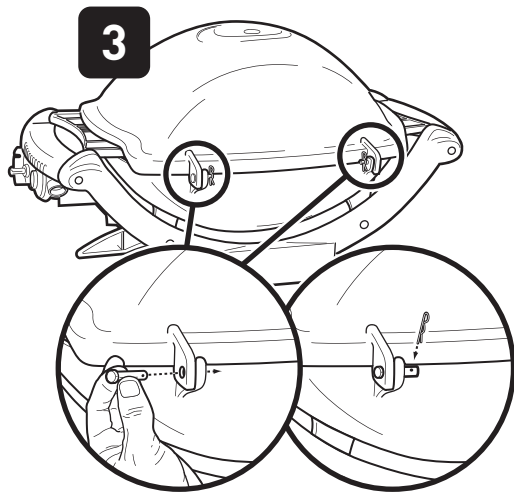
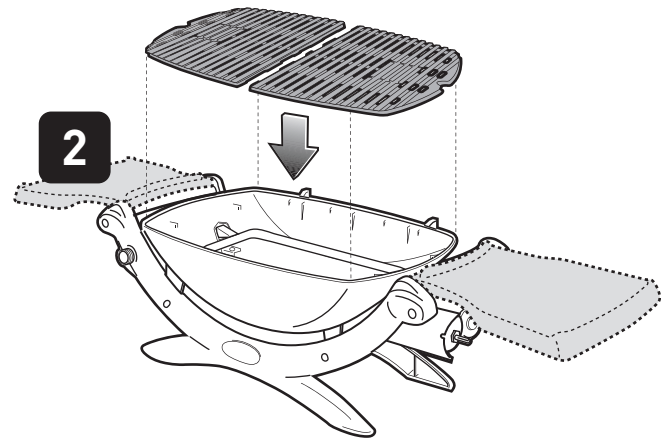
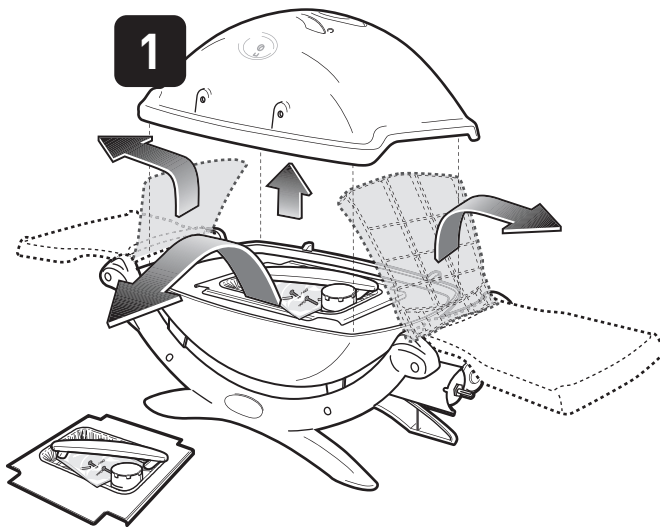
WEBER 可能会不时更改其产品设计。本保修中的任何内容皆不应理解为 WEBER 有责任将这种设计更改融入之前生产的产品中，亦不能将此类更改理解为 WEBER 承认之前的设计有缺陷。

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。

警告.....	2
保修.....	3
目录.....	3
零件清单.....	4
组装.....	5
WEBER Q 1250 分解视图.....	6
有关 LP 气体与 LP 气体连接件的重要信息.....	8
什么是 LP 气体?.....	8
气罐的安全处理建议.....	8
存放和闲置指导原则.....	8
调节器连接和要求.....	8
将气罐连接至调节器.....	8
烤架使用准备.....	9
什么是泄漏检查?.....	9
C 气检查.....	9
断开调节器与气罐的连接.....	9
使用烤架前进行安全检查.....	10
安全第一.....	10
可拆卸式托盘和一次性油滴盘.....	10
燃烧器点火与使用.....	11
燃烧器点火方法.....	11
燃烧器点火.....	11
熄灭燃烧器.....	11
用火柴点燃.....	12
熄灭燃烧器.....	12
烧烤建议与实用提示.....	13
建议与提示.....	13
预热.....	13
封闭式烹饪.....	13
油脂收集系统.....	13
故障排除.....	14
年度维护.....	15
使您的 WEBER 燃气烤架保持最佳状态.....	15
燃烧器火焰模式.....	15
WEBER 蜘蛛/昆虫过滤网.....	15
燃烧器管口.....	15
燃烧器管清洁或更换.....	16
日常维护.....	17
美观——内部和外部.....	17
清洁烤架的外部.....	17
清洁烤架的内部.....	17
点火系统操作.....	18
维护电子点火系统.....	18

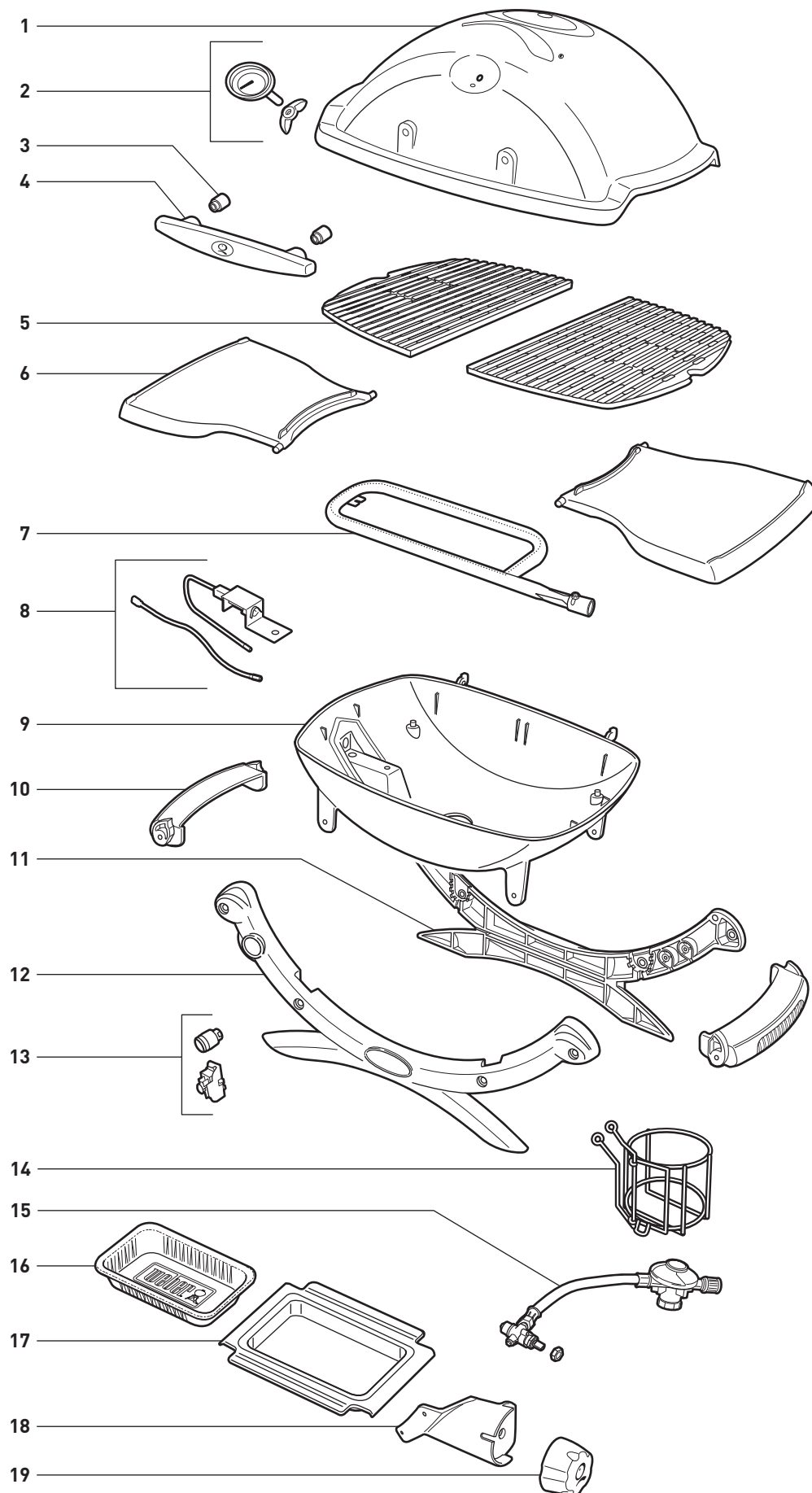
零件清单

	1		1
	1		1
	1		1
	1		
	1		
	1		
	1		
	2		
	2		
	2		
	2		



WEBER Q 1250 分解视图

Q 1250_ASIA_LPG_040218



WEBER Q 1250 分解视图

1. 盖子
2. 温度计
3. 手柄垫片
4. 手柄
5. 炉篦
6. 侧工作台
7. 燃烧器管
8. 点火器电极配件
9. 烹饪箱
10. 提手
11. 后支架
12. 前支架
13. 电子点火器按钮和模块
14. 气罐托架
15. 气罐阀门、软管和调节器配件
16. 一次性油滴盘
17. 可拆卸式托盘
18. 控制架
19. 燃烧器控制旋钮

什么是 LP 气体？

液化石油气也称为 LPG、LP 气体、液化丙烷或者简称为丙烷或丁烷，是用作烤架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（如气罐）之后，适当加压，LPG 就会液化。随着气罐释放压力，液体迅速蒸发成为 LP 气体。

- LPG 的气味与天然气相似。您应该知道这种气味。
- LPG 比空气重。泄漏的 LP 气体可能会聚集在较低的区域，不易扩散。

△ 危险

请勿将额外（备用）或已断开连接的气罐存放在此烤架下方或附近。

气罐的安全处理建议

使用液化石油气 (LPG) 时，需谨记多种指导原则和安全因素。使用 Weber 燃气烤架前，请严格遵守这些说明。

气罐建议

- 请勿使用已损坏的气罐。凹陷或生锈的气罐可能存在危险，应立即更换为新气罐。
- 处理“空”气罐应像处理满气罐一样小心。即使气罐不含液体，气罐内部也仍然可能存在气压。
- 不得随意丢弃或处理气罐。
- 当温度可能达到 51°C（气罐会变得烫手）时，切勿存放或运输气罐。例如：天热时，请勿将气罐留在车内。
- 请在每次重新连接时对调节器与气罐的连接处进行泄漏检查。例如：在每次重新安装气罐时进行检查。
- 必须将气罐存放在儿童接触不到的地方。
- 请勿连接天然气管道（城市燃气）。阀门和阀瓣口专为液化石油气而设计。
- 请保持气罐周围干净整洁、无残渣。
- 请勿在火源附近更换气罐。

存放和闲置指导原则

对于已存放一段时间的烤架，请务必遵守以下指导原则：

- 请勿将断开连接的气罐存放在大楼、车库或任何其他封闭区域。
- 请确保烹饪箱下方区域不存在可能阻碍助燃或通风空气流动的残渣。
- 使用 Weber 燃气烤架前，请检查其是否存在漏气或任何堵塞问题。（请参阅“烤架使用准备”。）
- 此外，还应检查蜘蛛/昆虫过滤网是否存在任何堵塞问题。（请参阅“年度维护”。）
- 如果发生以下情况，请断开气罐的连接：
1) 气罐为空；2) 烤架存放在车库或其他封闭区域；3) 运输烤架。

调节器连接和要求

气罐要求

- 用户不能擅自更改由制造商密封的任何零件。
- 对此用具进行任何修改都可能存在危险。

将气罐连接至调节器

大部分 Weber 燃气烤架都配有压力调节器，在气罐释放燃气时控制和保持气体压力均匀。

请使用容量为 470g 的丁烷/丙烷一次性气罐。气罐必须具有如 (1) 所示的 EN417 阀门。请仅使用 Weber 品牌的一次性气罐型号 17700。

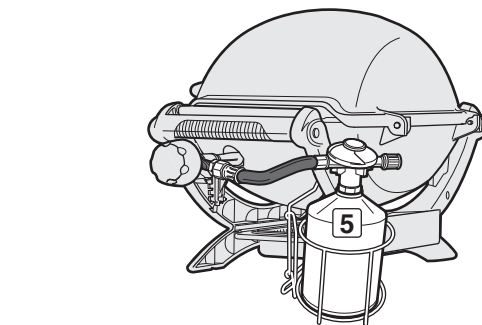
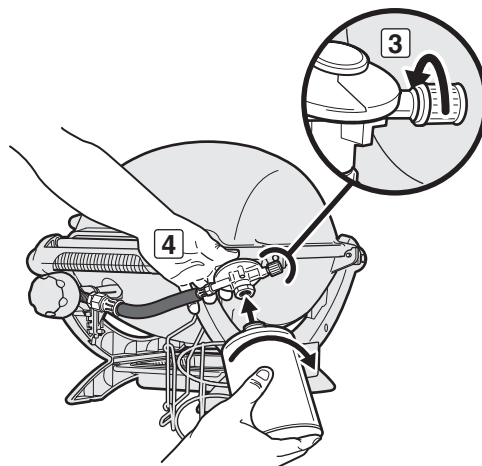
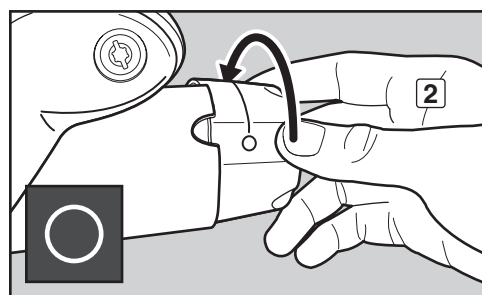
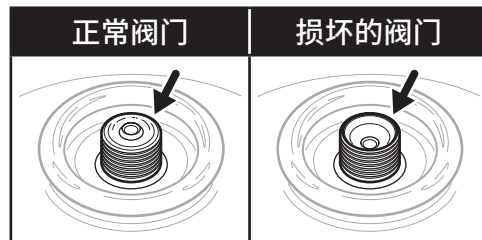
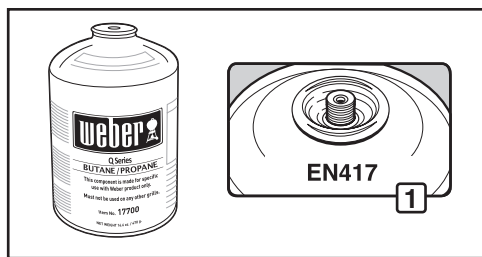
△ 注意：请仅使用标记“丁烷-丙烷混合”的气罐。

- A) 请按下燃烧器控制旋钮并沿顺时针方向旋转至关闭 (O) 位置 (2)，确保其关闭。
- B) 请沿顺时针方向旋紧调节器燃气控制阀，确保其关闭 (3)。
- C) 请将一次性气罐推入调节器，并沿顺时针方向旋紧 (4)。

△ 警告：请仅用手拧紧。用力过度可能损坏调节器连接和气罐阀门。这可能会导致泄漏或阻碍气流。

- D) 将一次性气罐放入气罐托架 (5)。

△ 警告：一次性气罐必须与托架相匹配。



什么是泄漏检查？

烤架的供气系统带有连接件和接头。泄漏检查是确保任何连接件和接头均无燃气逸出的可靠方法。

虽然工厂生产的所有连接件都已经过彻底的漏气检查，但是在首次使用烤架前、断开接头连接并重新连接时以及每次进行日常维护时，需要执行泄漏检查。

⚠ 危险

请不要用明火进行漏气检查。检查漏气时，确保所在区域没有火花或明火。火花或明火会引发火灾或爆炸，进而造成严重的人身伤害或死亡，以及财产损失。

⚠ 警告：燃气烤架中的燃气连接件已经过工厂测试。但是，我们仍然建议您在**使用燃气烤架之前对所有燃气连接件执行泄漏检查。

⚠ 警告：即使烤架已由经销商或商店组装好，也应执行漏气检查。

⚠ 警告：每次断开和重新连接燃气接头时，都应进行漏气检查。

注意：工厂生产的所有连接件都已经过彻底的漏气检查，并且燃烧器已经过火焰检测。但是，为了安全起见，使用 Weber 燃气烤架前仍应对所有接头执行漏气检查。运输和装卸可能会使燃气接头变松或受损。

漏气检查

您将需要：喷雾瓶、刷子或抹布，以及肥皂水。（您可以将 20% 的液体肥皂与 80% 的水混合，自己配制肥皂水，也可以从任何五金店的管道用品区购买泄漏检查液。）

A) 请按下调节器控制旋钮并沿逆时针方向旋转至关闭位置，确保其关闭。

B) 请按下燃烧器控制旋钮并沿顺时针方向旋转至关闭 (○) 位置 (1)，确保其关闭。

C) 请沿逆时针方向 (2) 旋转调节器燃气控制阀，打开供气开关。

⚠ 警告：执行漏气检查时，请勿为燃烧器点火。

D) 要执行漏气检查，请使用喷雾瓶、刷子或抹布，将接头用肥皂水弄湿。如果产生多个泡泡，或泡泡变大，则说明存在漏气问题。将肥皂水涂在以下连接处：

a) 调节器-气罐 转接头 (3)。

⚠ 警告：如果连接处 (3) 存在泄漏，请拆下气罐。请勿操作烤架。请安装其他气罐，并用肥皂水重新执行泄漏检查。如果安装其他气罐后仍存在泄漏，请关闭燃气。请勿操作烤架。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 www.weber.com。

b) 阀门与调节器软管的连接处 (4)。

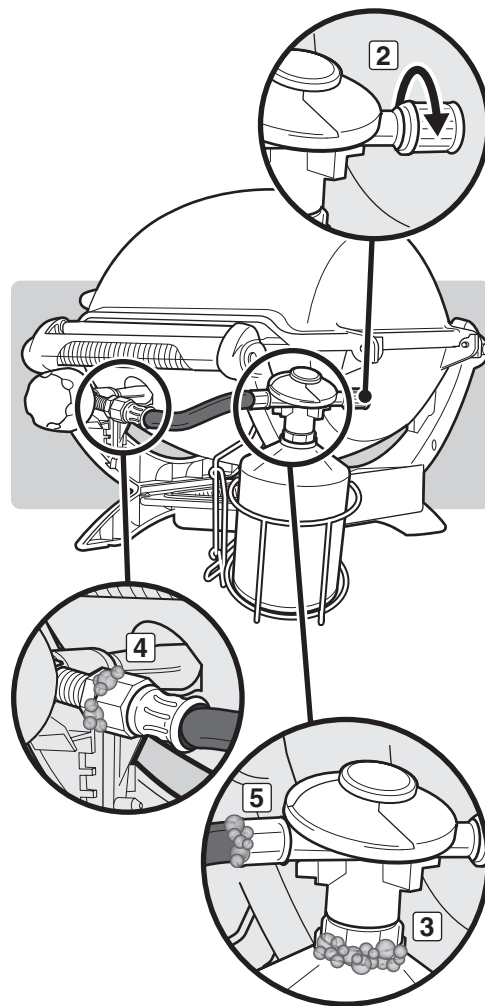
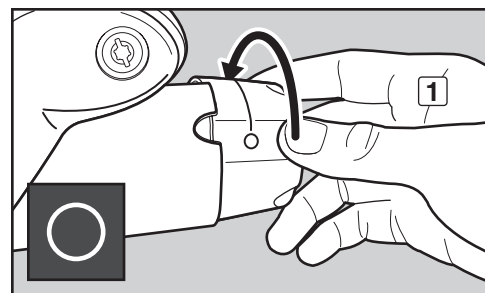
c) 调节器软管与调节器的连接处 (5)。

⚠ 警告：如果连接处 (4 或 5) 存在泄漏，请拆下气罐。请勿操作烤架。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 www.weber.com。

E) 完成泄漏检查后，请用清水冲洗连接处。

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。

现在烤架已准备就绪，可以使用。



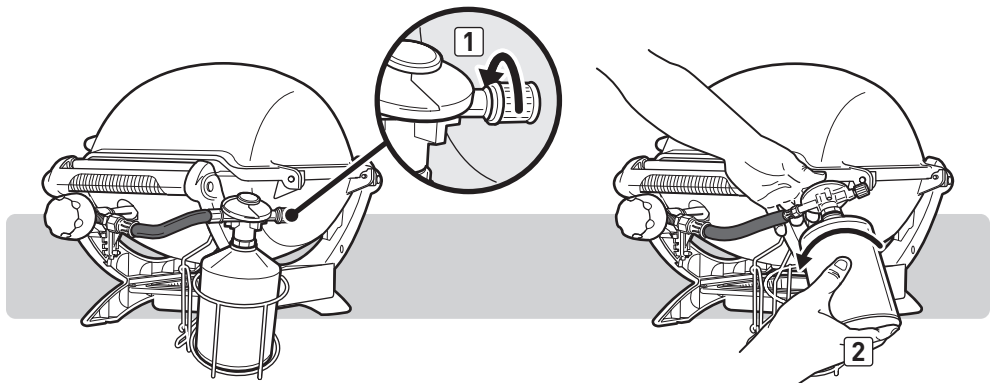
断开调节器与气罐的连接

需要更换气罐时，请按照这些说明将其拆下。

A) 请按下燃烧器控制旋钮并沿顺时针方向旋转至关闭 (○) 位置，确保其关闭。

B) 请沿顺时针方向 (1) 旋紧调节器燃气控制阀，确保其关闭。

C) 沿逆时针方向 (2) 旋转一次性气罐，将其从调节器上拆下。



安全第一

培养在烧烤前执行几次安全检查的习惯是个好主意。

决定烤架的放置和操作位置时，请务必考虑安全性。安装或使用烤架前，请务必阅读以下警告。

警告：

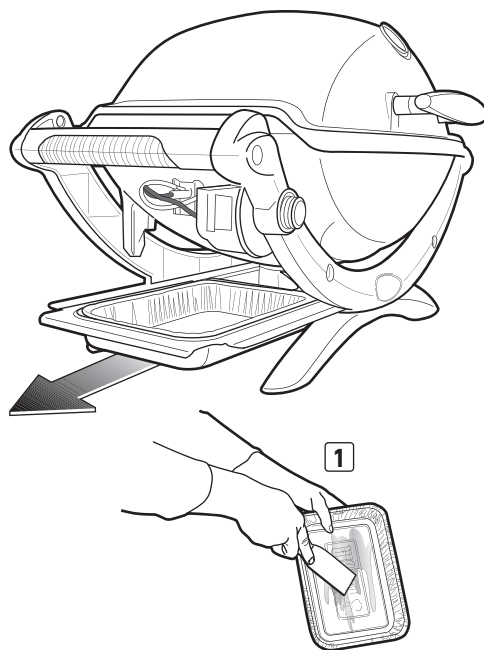
- △ 仅限在室外通风良好处使用本烤架。请勿在车库、大楼、通风廊、车棚、小屋或任何其他封闭区域内使用。
- △ 切勿在无防护的易燃屋顶或悬挂物下使用燃气烤架。
- △ 燃气烤架不适合安装在房车内和/或船上。
- △ 请勿在任何车辆的行李箱内或者旅行小轿车、小客车、中客车或房车内使用燃气烤架。
- △ 烹饪区应远离汽油、酒精等易燃气体和液体以及易燃材料。
- △ 使用过程中，整个烹饪箱会变得烫手。请勿触摸。
- △ 使用烤架或烤架已点燃时，请勿移动燃气烤架。
- △ 烹饪时，必须将本用具放置在不易燃材料区域中的水平、稳定表面上。
- △ 请佩戴隔热的烧烤手套操作烤架。

可拆卸式托盘和一次性油滴盘

烤架配有油脂收集系统，该系统可使食物中的油脂流入可拆卸式托盘。为方便起见，您还可以在拆卸式托盘内 WEBER 垫上一次性的油滴盘，这将有助于可拆卸式托盘保持清洁，延长使用寿命。

清洁可拆卸式托盘与清洁烹饪箱同样重要。每次使用烤架时，请检查可拆卸式托盘是否有油脂累积。用塑料刮板除去多余的油脂 (1)。使用温肥皂水清洗可拆卸式托盘，然后用清水冲洗。

- △ 警告：每次使用前，请检查可拆卸式托盘或一次性油滴盘是否有油脂累积。除去多余的油脂，避免油脂火灾。油脂火灾可导致严重的人身伤害或财产损失。
- △ 注意：请勿在烹饪箱、可拆卸式托盘或一次性油滴盘内铺铝箔。



燃烧器点火方法

可用两种方式燃烧器点火。第一种是使用烤架内置的点火系统。第二种是使用火柴。

接下来是使用点火系统为烤架点火的步骤。下一页上是使用火柴为烤架点火的步骤。

燃烧器点火

A) 打开烤架的盖子 (1)。

⚠ 危险

未打开盖子即为烤架燃烧器点火，或是烤架未成功点火后没有等待5分钟使燃气散尽再重新点火，可能会导致火焰骤燃而引发爆炸，进而造成严重的人身伤害或死亡。

B) 打开侧工作台 (2)。

C) 确保燃烧器控制旋钮已旋至关闭(O)位置(3)。检查方式：按下燃烧器控制旋钮并沿顺时针方向旋转直至无法转动。

D) 确认 LPG 气罐已正确安装。

E) 请沿逆时针方向 (4) 旋转调节器燃气控制阀，打开供气开关。

F) 按下燃烧器控制旋钮并沿逆时针方向旋转至“启动/高温” (I) 位置 (5)。

G) 按住电子点火器按钮 (6)。您会听到点火器发出咔哒声。

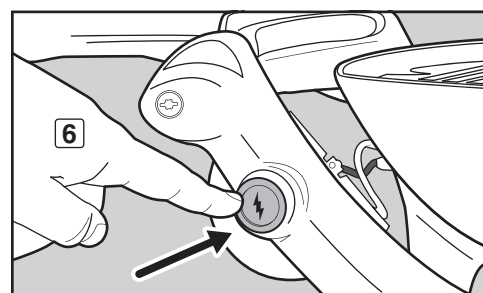
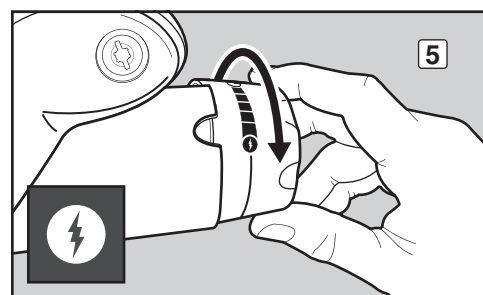
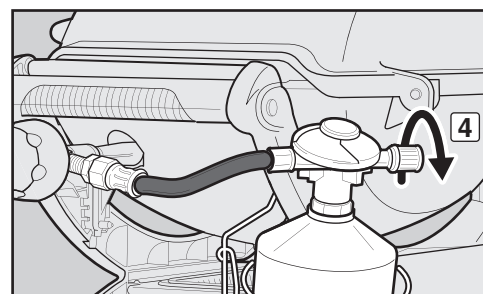
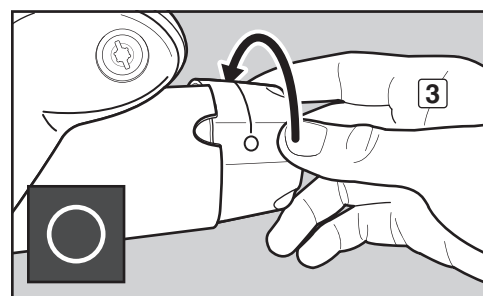
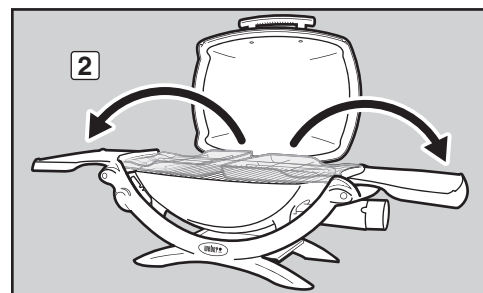
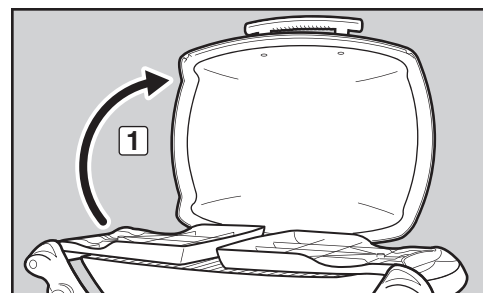
H) 通过炉篦查看，检查燃烧器是否已点火。应能看到火焰。

⚠ 警告：点火时，请不要俯身于打开的烤架之上。

⚠ 警告：如果燃烧器在5秒内未能点燃，请停下并将燃烧器控制旋钮转至关闭位置，等待5分钟使燃气散尽，然后再重试或尝试使用火柴点火。

熄灭燃烧器

按下燃烧器控制旋钮并沿顺时针方向旋转至关闭 (O) 位置。



有些电池包裹着塑料保护膜。尝试为烤架点火前，请务必拆下此塑料包装。请勿将塑料包装与电池标签混淆。

用火柴点燃

A) 打开烤架的盖子 (1)。

⚠ 危险

未打开盖子即为烤架燃烧器点火，或是烤架未成功点火后没有等待 5 分钟使燃气散尽再重新点火，可能会导致火焰骤燃而引发爆炸，进而造成严重的人身伤害或死亡。

B) 打开侧工作台 (2)。

C) 确保燃烧器控制旋钮已旋至关闭 (O) 位置 (3)。

检查方式为：按下燃烧器控制旋钮并沿顺时针方向旋转直至无法转动。

D) 确认 LPG 气罐已正确安装。

E) 请沿逆时针方向 (4) 旋转调节器燃气控制阀，打开供气开关。

F) 划燃火柴并将火焰放在火柴点火口下方 (5)。

手持点燃的火柴时，按下燃烧器控制旋钮并沿逆时针方向旋转至“启动/高温” (⚡) 位置 (6)。

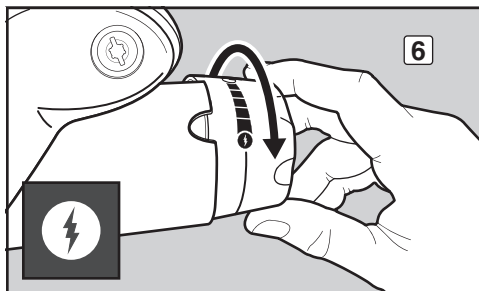
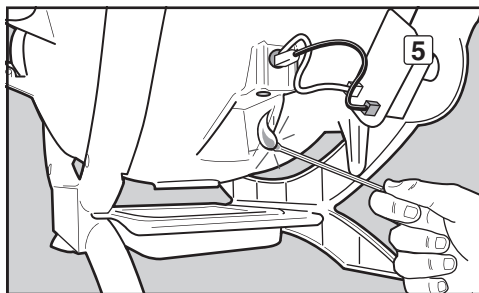
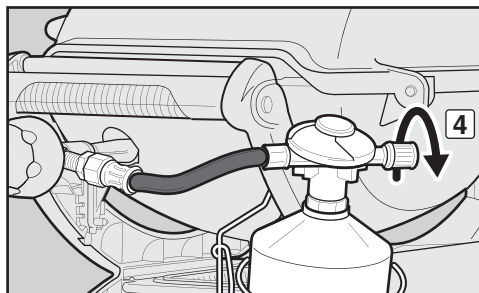
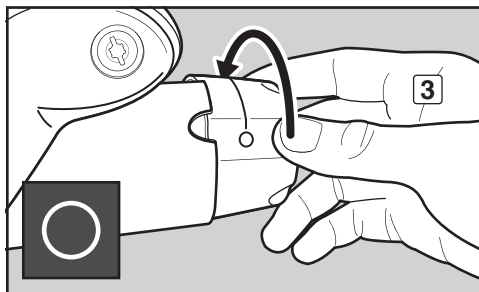
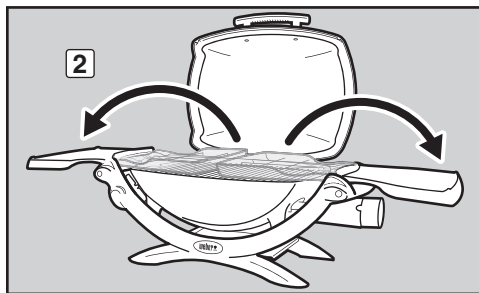
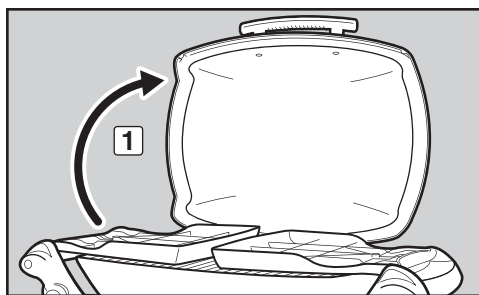
G) 通过炉篦查看，检查燃烧器是否已点火。应能看到火焰。

⚠ 警告：点火时，请不要俯身于打开的烤架之上。为烤架点火时，请保持脸和身体至少距火柴点火口 30 cm。

⚠ 警告：如果燃烧器在 5 秒内未能点燃，请停下并将燃烧器控制旋钮转至关闭位置，等待 5 分钟使燃气散尽，然后再重试。

熄灭燃烧器

按下燃烧器控制旋钮并沿顺时针方向旋转至关闭 (O) 位置。



建议与提示

- 务必在烹饪前预热烤架。将燃烧器设置为“高温”并盖上盖子；预热10至15分钟。
- 最初几次使用时，燃气烤架的温度可能比正常加热时的温度高。
- 菜谱烧烤时间的前提条件是室外温度为70°F (21°C)，微风或无风。若是天冷或有风，或是在海拔较高的地方，可以适当延长烹饪时间。天气特别热时，可适当缩短烹饪时间。
- 可能需要根据烧烤条件调整燃烧器控制旋钮，以达到适当的烹饪温度。
- 每次烧肉及烹饪时应盖上盖子，以便获得理想的烧烤效果。
- 将食物堆放在一个炉篋上会使食物的烹饪时间延长。
- 请剔除牛排、排骨或待烤肉品上多余的肥肉，余下的肥肉厚度不能超过6.4 mm。肥肉越少，清理起来越容易，并且几乎可以避免意外的火焰骤燃情况。
- 总之，以一斤（公斤）肉为标准，肉块越大，需要的烹饪时间越长。
- 有些食物（例如砂锅菜或薄鱼片）需要在容器内进行烧烤。一次性箔盘非常方便，也可以使用有耐热手柄的金属锅。
- 对于容器中的食物（例如烘豆），相比在较浅的烤盘中烤制，在较深的砂锅中烤制所需的时间较长。
- 应使用夹子而非叉子翻转和处理肉品，以避免天然汤汁流失。请使用两个锅铲处理一整条大鱼。
- 务必确保烹饪箱和可拆卸式托盘干净整洁，无残渣。
- 请勿在烹饪箱内铺箔纸。否则，会阻碍油脂流入可拆卸式托盘。
- 如果出现意外的火焰骤燃情况，请关闭燃烧器并将食物移到炉篋上的其他区域。所有火焰会很快熄灭。火焰熄灭后，为烤架重新点火。切勿用水熄灭燃气烤架上的火焰。
- 使用计时器，可以在食物即将“烤焦”时获得提醒。
- 轻涂一层油有助于均匀变成褐色并防止其粘在炉篋上。请务必将油刷或喷在食物上，而不是直接涂在炉篋上。
- 使用高糖分或含有其他易燃成分的腌汁、酱汁或浆汁时，请仅在烧烤的最后5到10分钟将其刷在食物上。

预热

烧烤前预热烤架十分重要。要预热：按照本用户指南中的说明为烤架点火；然后，将燃烧器转至“启动/高温”⁽¹⁾位置，盖上盖子并预热烤架。大概需要10到15分钟的时间，具体情况取决于环境条件，例如气温和风力。预热后，您可根据需要调整燃烧器。

⚠警告：如果烤架工作过程中燃烧器熄灭，请将燃烧器控制旋钮转至关闭位置。打开盖子，静待5分钟，然后按照点火说明尝试再次为烤架点火。

封闭式烹饪

任何烧烤都应盖上盖子进行，以便统一、均匀地循环加热。盖上盖子后，燃气烤架的烹饪过程与对流烤箱很相似。盖子上的温度计（某些烤架配备的功能）可以显示烤架内部的烹饪温度。任何预热和烧烤都应盖上盖子进行。切勿掀盖查看，因为每次掀盖时都会使热量流失。

油脂收集系统

独特的炉篋设计具有成角度的铸铁轨道，使油滴偏离燃烧器管，避免发生烧焦食物的骤然现象。剩余油滴会流入可拆卸式托盘，该托盘可滑出，便于清洁。

如欲了解更多烧烤建议和菜谱，请访问 www.weber.com。

故障排除

问题	解决方法
按点火器按钮时, 燃烧器不点燃。	尝试用火柴为燃烧器点火, 确保有燃气流向燃烧器。请参阅“燃烧器点火—用火柴点火”。如果火柴点火成功, 问题则出在点火系统上。请参阅“维护电子点火系统”。 确保线缆正确插入到点火器电极配件的接线柱。检查线缆是否已连接至按钮式点火器或电子点火器模块的接线柱。请参阅“维护电子点火系统”。 如果安装了新电池, 请确认已去除电池的塑料包装。确认电池状态良好且已正确安装。请参阅“维护电子点火系统”。
当燃烧器控制旋钮处于“高温”(H)位置时, 燃烧器不点火或火焰较小。	燃料可能不足或为空。更换气罐。
燃烧器火焰模式不稳定。 当燃烧器控制旋钮处于“高温”(H)位置时, 火焰较小。 火焰没有沿着整个燃烧器管燃烧。	清洁整个燃烧器管的燃烧器端口。请参阅“年度维护”。
燃烧器的火焰为黄色或橙色, 并有燃气味。	检查蜘蛛/昆虫过滤网是否发生了堵塞。(网孔堵塞。) 清洁蜘蛛/昆虫过滤网。请参阅“年度维护”。
出现火焰骤燃情况。	必须使用燃烧器高温预热烤架 10 到 15 分钟。
△ 注意: 请勿在烹饪箱内铺铝箔。	彻底清洁炉篦以除去油脂。请参阅“清洁烤架的内部”。 烹饪箱可能脏污并且无法使油脂流入可拆卸式托盘。清洁烹饪箱。请参阅“清洁烤架的内部”。
盖子内部似乎“脱皮”(类似于油漆脱落)。	盖子内侧为铸铝材质。它未使用油漆。不会“脱皮”。您看到的是转变为碳且正在脱落的烘焙油脂。 这不是产品缺陷 。请彻底清洁。请参阅“清洁烤架的内部”。

如果使用这些方法无法解决问题, 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 www.weber.com。

使您的 WEBER 燃气烤架保持最佳状态

⚠ 危险

如果未能更正本页中描述的问题，可能会引发火灾，进而造成严重的人身伤害或死亡，以及财产损失。

要使燃气烤架始终安全高效地工作，我们强烈建议您每年至少检查并清洁一次蜘蛛/昆虫过滤网和燃烧器管。以下是有关这两个应执行年度维护的烤架部分的重要信息。

如果您发现火焰模式不正常或燃烧器端口堵塞，请按照下一页上的“燃烧器管清洁或更换”说明进行操作。

燃烧器火焰模式

燃气烤架的燃烧器管已针对正确的空气和燃气混合比例进行了工厂设置。正常火焰模式应如图所示并与以下描述一致：

- 燃烧器管 (1)
- 顶部偶尔闪烁黄色 (2)
- 浅蓝色 (3)
- 深蓝色 (4)

检查燃烧器火焰模式。如果火焰与以上描述不符，可能表示蜘蛛/昆虫过滤网变脏或堵塞。

WEBER 蜘蛛/昆虫过滤网

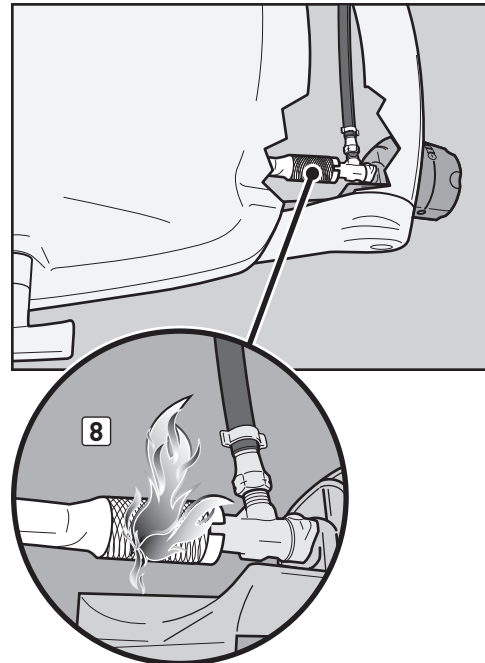
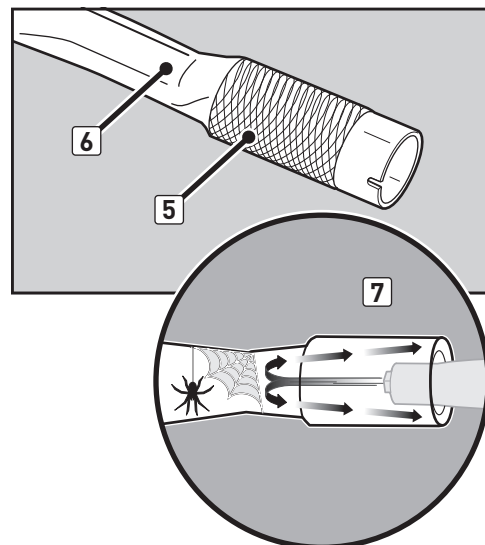
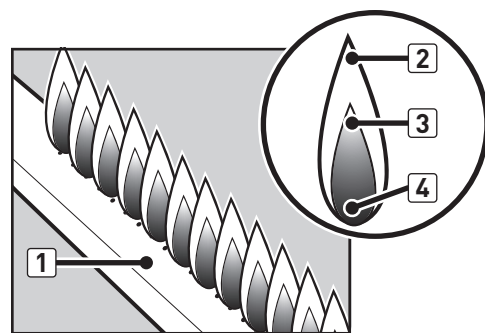
燃烧器管的助燃空气口 (5) 配有不锈钢过滤网，可防止蜘蛛和其他昆虫在燃烧器管的喉管段 (6) 内织网或筑巢。这些巢会阻碍正常的气流，导致燃气从助燃空气口回流 (7)。此类堵塞的现象包括散发燃气味并且燃烧器火焰呈黄色且较小。此类堵塞可能导致燃气阀门内部和周围起火，严重损坏您的烤架 (8)。

注意：如果蜘蛛/昆虫过滤网受损或无法清洁，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 www.weber.com。

燃烧器管口

随着时间的推移，重复使用烤架会使燃烧器管口变脏。堵塞、脏污的端口会限制全气流量。以下是确定燃烧器管口是否已变脏或堵塞的方法。

- 烤架无法达到所需温度
- 烤架加热不均匀
- 一个或多个燃烧器无法点火



燃烧器管清洁或更换

确认烤架已关闭并冷却

- 检查并确保燃烧器控制旋钮位于“关闭”(O)位置。检查方式为：按下燃烧器控制旋钮并沿顺时针方向旋转直至无法转动。
- 断开气缸连接。
- 取下盖子。
- 拆下炉篦。

拆下燃烧器管

您将需要: 3/8" 螺母扳手。

- 取下用于将燃烧器管固定到烹饪箱的螺丝(1)。
- 小心地从烹饪箱上将燃烧器管滑出(2)。

清洁燃烧器管

您将需要: 一只手电筒、一条线缆(拉直的衣架)、一把适合的不锈钢毛刷以及一把软毛刷(牙刷)。

- 用手电筒查看燃烧器管内部(3)。
- 用线缆清洁燃烧器管内部(4)。
- 检查燃烧器管末端的蜘蛛/昆虫过滤网并用软毛刷清洁(5)。

△注意：请勿使用坚硬或锋利的工具清洁蜘蛛/昆虫过滤网。请勿强行取出蜘蛛/昆虫过滤网或增大过滤网孔。

- 请使用钢毛刷清洁燃烧器管的外部。这样做是为了确保整条管上的所有燃烧器端口(孔)完全打开(6)。

△注意：清洁时，请不要增大燃烧器端口。

重新安装燃烧器管

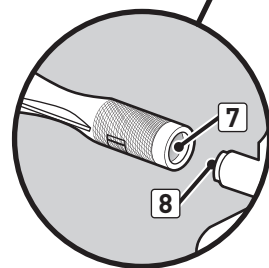
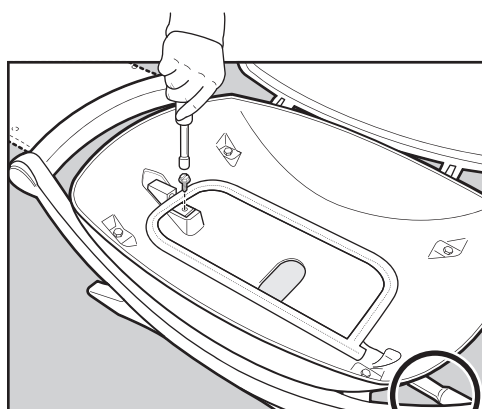
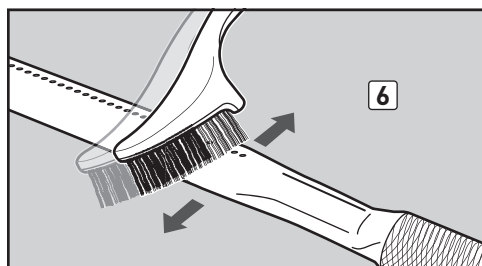
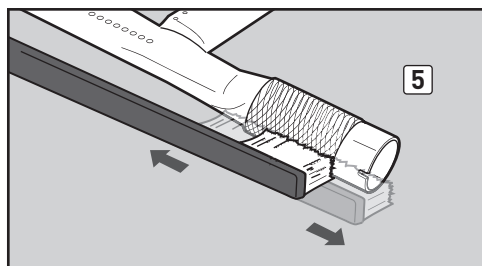
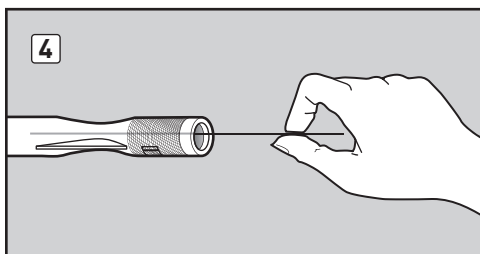
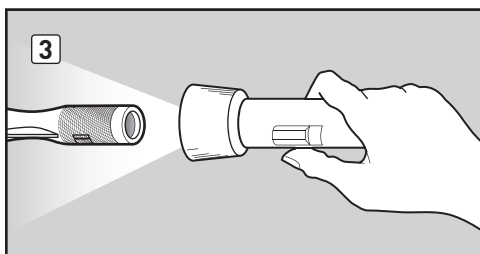
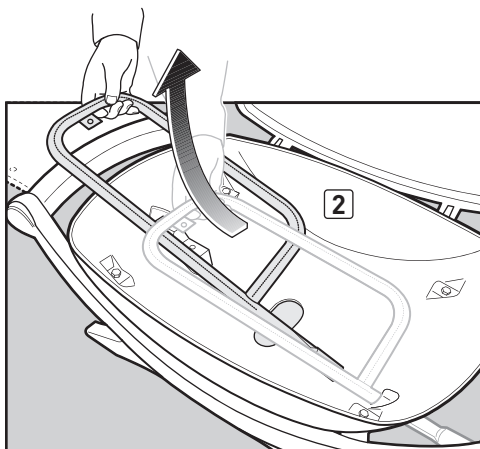
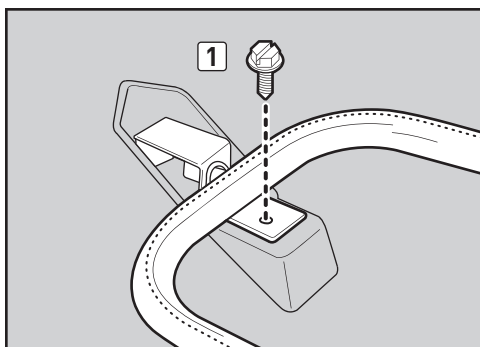
您将需要: 3/8" 螺母扳手。

- 小心地将燃烧器管重新滑入烹饪箱右侧的开口，将燃烧器管口与阀瓣口对齐。
- 重新安装用于将燃烧器管固定到烹饪箱的螺丝。

△注意：燃烧器管口(7)必须完全对准阀瓣口(8)。

△警告：每次断开和重新连接燃气接头时，都应进行漏气检查。

- 重新安装盖子。
- 更换炉篦。



美观——内部和外部

WEBER 烤架用户因其烤架而倍感自豪。炫耀您的自豪和乐趣。为保持烤架内外的清洁美观,请执行以下日常维护步骤。

清洁烤架的外部

为使烤架外部保持美观,请按照以下指导原则进行安全清洁。

△警告: 请关闭燃气烤架, 待其冷却后再开始清洁。

喷漆、瓷釉和塑料表面

使用温肥皂水清洁外表面; 然后用清水冲洗。

重要信息: 请勿使用含酸、矿物油或二甲苯的清洁剂。请勿使用烤箱清洁剂、磨砂清洁剂 (厨房清洁剂) 以及含柑橘类产品的清洁剂或磨砂清洁垫清洁烤架或推车表面。

请勿将折叠式工作台用作切菜板。

清洁烤架的内部

为使烤架安全、高效地工作, 需要除去可能累积在烤架内部的所有残渣和多余油脂。请按照以下指导原则进行安全清洁。

盖子内部

累积的油脂脱落时与油漆脱落相似。使用厨用纸巾擦拭盖子内部, 防止油脂累积。使用温肥皂水清洗盖子内部; 然后用清水冲洗。

烹饪箱零部件和燃烧器管

您将需要: 一把不锈钢毛刷和一个硬塑料刮板。
A) 用刮板和刷子刮净并刷净炉篦。拆下炉篦并将其放在一边。

△注意: 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 建议每年开始进入春季时购买新的不锈钢烤架刷。

△注意: 请勿清洁自洁式烤箱内的炉篦。

B) 刷掉燃烧器管上的所有残渣。请勿增大整个燃烧器管上的燃烧器端口 (孔) (1)。

C) 清洁完毕后, 请更换炉篦。

烹饪箱

使用温肥皂水清洗烹饪箱内部; 然后用清水冲洗。

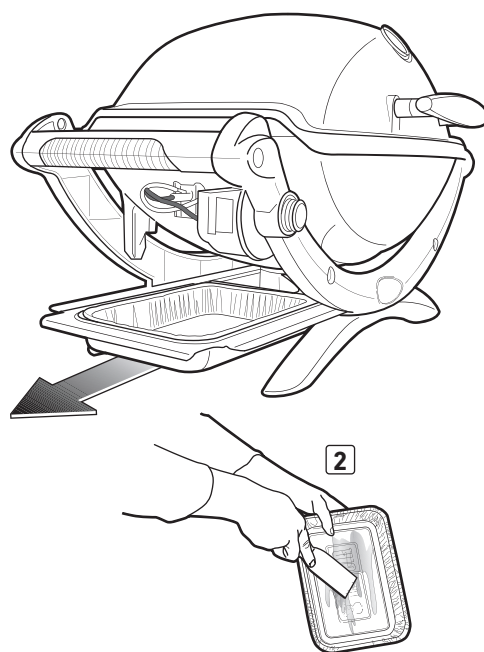
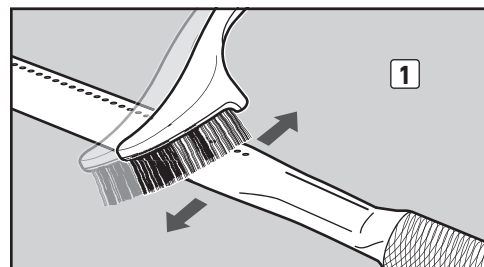
可拆卸式托盘和一次性油滴盘

烤架配有油脂收集系统, 该系统可使食物中的油脂流入可拆卸式托盘。为方便起见, 您也可在可拆卸式托盘内铺上 Weber 一次性油滴盘, 这有助于延长可拆卸式托盘保持清洁的时间。

清洁可拆卸式托盘与清洁烹饪箱同样重要。每次使用烤架时, 请检查可拆卸式托盘是否有油脂累积。用塑料刮板除去多余的油脂 (2)。使用温肥皂水清洗可拆卸式托盘, 然后用清水冲洗。

△警告: 每次使用前, 请检查可拆卸式托盘或一次性油滴盘是否有油脂累积。除去多余的油脂, 避免油脂火灾。油脂火灾可导致严重的人身伤害或财产损失。

△注意: 请勿在烹饪箱、可拆卸式托盘或一次性油滴盘内铺铝箔。



请联系当地的零售商或登录 www.weber.com, 获取替换零件。如果需要进一步协助, 请联系您的客户服务代表。

点火系统操作

点火器为点火器电极配件提供火花。无论是对点火系统执行日常维护还是故障排除检查，均请阅读以下信息以保证点火系统正常工作。

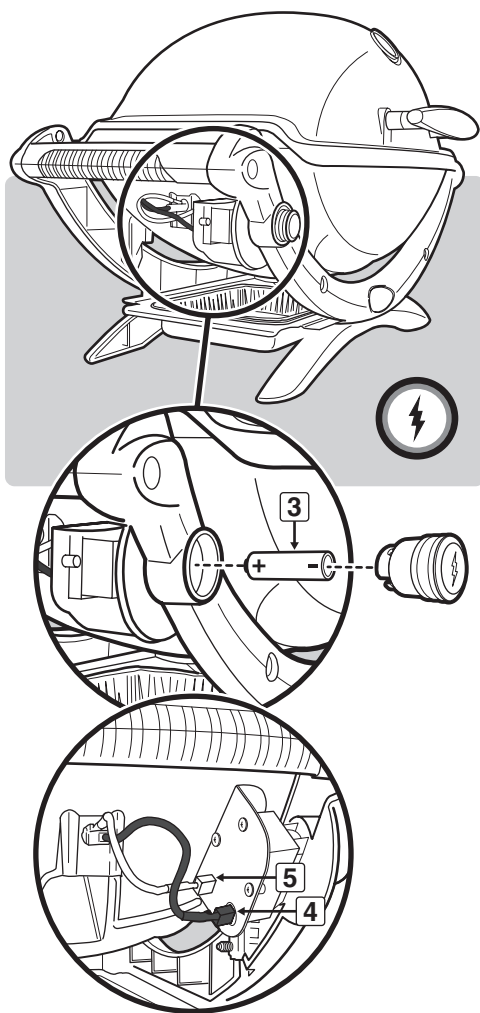
⚠警告：所有燃气控制装置和供应阀都应处于“关闭”位置。

如果点火器无法点燃 Q 烤架，您需要找出问题位置：气流或点火系统。请先尝试用火柴为燃烧器点火。请参阅“燃烧器点火—用火柴点火”。如果火柴点火成功，问题则出在点火系统上。

维护电子点火系统

- 确认 AAA 电池（仅碱性电池）状态良好且安装正确 (3)。有些电池包裹着塑料保护膜。安装电池前，必须拆下此塑料包装。请勿将塑料包装与电池标签混淆。
- 确保两条点火电线均已正确连接到点火模块。黑色线缆连接黑色接线柱 (4)，白色线缆连接白色接线柱 (5)。
- 倾听咔哒声并查看燃烧器的火花，确保电子点火器按钮正常工作。

如果电子点火系统仍无法点火，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 www.weber.com。



△ **注意:**本产品已经过安全检测, 仅限在特定国家/地区使用。请参阅包装箱外面注明的国家/地区。

这些零件可能是载气或燃气组件。如欲了解 Weber-Stephen Products LLC 原装替换零件的信息, 请联系 Weber-Stephen Products LLC 客户服务部门。

△ **警告:**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或燃气组件。如果不遵守此产品警告, 您的行为可能导致起火或爆炸, 造成财产损失以及严重人身伤害或死亡。



Weber (Shanghai) Trading Ltd.

中国上海市静安区延安中路 1440 号阿波罗大厦 102H-F
(200040)

+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 17F 座 8-12 室

新加坡: +6531591184

中国香港: +85230519188

印度尼西亚: +622129264138

菲律宾: +6323953488

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 3-4588-9530

SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2018 由 Weber-Stephen Products LLC

(地址: 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA) 设计和制造。

WEBER Q 烤架采用了 Original Ideas, Inc. 的 Robert DeMars 原创的设计和函数。