3100 3200

烤炉使用手册

感谢您购买WEBER烤炉。请花几分钟时间在www.weber.com上在线注册您的产品，为其提供保护。

LPG

在操作燃气烤炉前，请务必阅读本使用手册。

⚠危险

如果您闻到燃气味：

1） 关闭烤炉的燃气供应。
2） 熄灭任何明火。
3） 打开烤炉盖。
4） 如果仍能闻到燃气味，请远离烤炉并立即致电燃气供应商或消防局。

燃气泄漏可能引发火灾或爆炸，造成严重的身体伤害、死亡或产损失。

⚠警告

1） 请勿在本烤炉或任何其他烤炉附近存放或使用汽油，或者其他易燃液体或气体。
2） 不得将未连接使用的燃气罐存放在本烤炉或任何其他烤炉附近。

⚠ 警告：在操作烤炉前，请认真执行本使用手册中的所有燃气泄漏检查步骤。即使烤炉是由经销商组装的，也请执行这些步骤。

⚠ 警告：请勿在未事先阅读本使用手册中“燃烧炉点火”部分的情况下为本烤炉点火。

仅供户外使用。

安装人员须知：必须将这些说明留给用户，用户应保留这些说明以供日后参考。

组装——第9页

CE:845CO-0017
ID: 0845

72016
ZH - CHINESE
02/01/18

警告

⚠ 危险

若未能遵循本使用手册中的“危险”、“警告”和“注意”提示，可能导致严重身体伤害或死亡，或者可能引发火灾或爆炸，造成财产损失。

警告：

⚠ 烤炉组装不当可能引发危险。请认真遵循组装说明。

⚠ 请勿在零部件未全部安装到位的情况下使用本烤炉。必须按照组装说明正确组装烤炉。

⚠ 您的 **WEBER**燃气烤炉切不可让儿童使用。烤炉的可接触部件可能会很烫。请让小孩、老人和宠物远离运行中的烤炉。

⚠ 请小心谨慎地使用您的 **WEBER**燃气烤炉。烹调或清洁期间烤炉温度很高，切勿使其处于无人看管的状态，切勿在使用过程中移动烤炉。

⚠ 请勿在您的**WEBER**燃气烤炉中使用木炭、煤球或火山石。

⚠ 在给烤炉点火或烹制食物时，切勿俯身于开盖的烤炉上。

⚠ 在烤炉发烫或开盖时，切勿将手或手指放在烹调箱的前沿。

⚠ 使用时，整个烹调箱都会发烫。请勿触碰。

⚠ 在烤炉工作期间，无论何种情况都不应尝试断开燃气调节器或任何燃气接头。

⚠ 操作烤炉时，请务必戴上防烫烧烤手套或烤箱手套。

⚠ 请遵循适用于您的燃气烤炉类型的调节器连接说明。

⚠ 如果燃烧炉在烤炉工作时熄灭，请关闭所有燃气阀。打开盖并等待五分钟，然后再尝试按照点火说明重新为烤炉点火。

⚠ 切勿在距离烤炉约**60cm**的范围内存放易燃材料。这包括烤炉的上部、下部、后部或两侧。

⚠ 请勿将此型号的烤炉装入任何嵌入式或滑入式结构中。忽视此警告可能引发火灾或爆炸，造成财产损失以及严重身体伤害或死亡。

⚠ 请勿将额外（备用）的或断开连接的燃气罐存放在本烤炉下方或附近。

⚠ 如果**WEBER**燃气烤炉长时间处于存放和/或不使用状态，则使用前应对其进行燃气泄漏和燃烧炉堵塞检查。请参阅本使用手册中的说明，了解正确的检查步骤。

⚠ 请勿在发生任何燃气连接泄漏的情况下使用您的**WEBER**燃气烤炉。

⚠ 请勿使用明火来检查有无燃气泄漏。

⚠ 请勿在烤炉工作或发烫时将烤炉盖或任何易燃物放在烤炉下方的存放区域之上或之内。

⚠ 液化石油气并非天然气。互换使用这两种气体——即试图在液化石油气装置中使用天然气，或者试图在天然气装置中使用液化石油气——具有危险性，并会令您的保修失效。

⚠ 请让电气总线和燃气输送管保持远离受热面。

⚠ 在清洁阀门或燃烧炉时，请勿扩大阀孔或燃烧口。

⚠ 应定期彻底清洁**WEBER**燃气烤炉。

⚠ 燃气罐凹陷或生锈可能会带来危险，应由您的燃气供应商进行检查。请勿使用阀门受损的燃气罐。

⚠ 看似用尽的燃气罐内部可能仍存在燃气，因此在运输和存放时应采取相应措施。

⚠ 发生油脂起火时，请关闭所有燃烧炉，并使盖保持关闭状态，直至将火扑灭。

⚠ 如果发生不受控制的骤燃，请将食品转移至远离火焰的位置，直至燃烧减弱。

保修

感谢您购买WEBER产品。Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067（“WEBER”）为能够提供安全、耐用且可靠的产品感到自豪。

WEBER为您免费提供自愿保修。它包含万一您购买的WEBER产品出现故障或缺陷时对产品进行维修所需的信息。

按照适用的中华人民共和国法律规定，当产品存在缺陷时，客户拥有数项权利。这些权利可能包含维修、更换或退回存在缺陷的产品，具体视实际情况而定。这些和其他法定权利均不受本保修条款的影响。事实上，本保修为用户赋予了法定保修条款以外的附加权利。

WEBER的自愿保修

WEBER向WEBER产品的购买者（如果作为礼品或促销商品，则是向礼品或促销商品的收受者）保证，如果用户按照随附的用户指南组装和使用WEBER产品，那么本产品在下面规定的期限内不会出现材料和工艺缺陷。（注: 如果您丢失WEBER用户指南或忘记将其放在何处，可登录www.weber.com或用户所在国家/地区指定网站在线获取副本。）在单一家庭住宅或公寓内私人正常使用和维护的情况下，WEBER同意在本保修范围内修理或更换有缺陷的零部件，但须遵守下列适用期限、限制和除外条款。在适用法律允许的范围内，本保修只提供给从WEBER授权经销商处购买WEBER产品的原购买者，不得转让给后续用户，但上述礼品和促销商品的情况除外。

本保修范围内的用户责任

为确保您享有无忧保障，请在www.weber.com 或用户所在国家/地区专有网站在线注册您的WEBER产品，这一点非常重要（但并非强制性要求）。此外，请保留您的原始销售收据和/或发票。注册您的WEBER产品的作用是确认您的保修范围，并在您与WEBER之间建立直接联系，便于我们在需要时与您联系。

用户必须按照随附用户指南的所有组装说明、使用说明和预防性维护，对WEBER产品实施妥善保养，只有这样才能享有以上保修服务，但用户能够证明缺陷或故障与不遵守上述义务无关的情况除外。如果您居住在沿海地区或将产品安置在水池附近，则还须按照附带使用手册中的规定，定期清洗和冲洗产品的外表面。

保修处理/保修例外情况

如果您认为零件在本保修范围内，请登录我们的网站www.weber.com或用户所在国家/地区指定网站，获取联系方式，联系WEBER客户服务部。WEBER将在完成调查后为您修理或更换（由其自行决定）受本保修保障的有缺陷零件。如果无法进行修理或更换，WEBER可以选择（由其自行决定）用等值或价值更高的新烤炉更换有问题的烤炉。WEBER 可以要求您将零件返回进行检查，运费由您预付。

如果产品存在由以下情况导致的损坏、磨损、变色和/或锈蚀，那么WEBER不承担责任，本保修失效：

- 滥用、使用不当、改动、改造、误用、故意破坏、疏忽、不当组装或安装，以及未能正确执行正常和常规维护；
- 昆虫（如蜘蛛）和啮齿类动物（如松鼠），包括但不限于对喷烧管和/或燃气管造成的损坏；
- 暴露在游泳池和按摩浴缸/水疗中心等海风和/或氯源之下；
- 冰雹、飓风、地震、海啸或海潮、龙卷风或强风暴等恶劣天气条件。

在WEBER产品上使用和/或安装非WEBER正品零部件将使本保修失效，由此造成的任何损坏均不在本保修范围内。如果在未经WEBER授权的情况下对燃气烤炉进行改造，而且并非由WEBER授权的维修技师执行改造，那么本保修将会失效。

产品保修期

烹调箱：
5年，无锈穿/烧穿
（油漆：2年，不包括褪色或变色）

烤炉盖总成件：
5年，无锈穿/烧穿
（油漆：2年，不包括褪色或变色）

不锈钢喷烧管：
5年，无锈穿/烧穿

珐琅铸铁烤架：
5年，无锈穿/烧穿

塑料总成：
5年，不包括褪色或变色

其余所有零部件：
2年

保修期从销售收据或发票开具之日算起。在申请保修时，您需要出示原始销售收据或发票。

免责声明

除本保修声明所述的保修和免责声明外，本文明确不再提供超出WEBER适用法定责任的保证或自愿责任声明。现有保修声明亦不限制或排除WEBER需承担法律规定的强制性责任的情况或索赔。

本保修适用期过后将不予保修。任何人员（包括经销商或零售商）提供的有关任何产品的其它保修（例如任何“延长保修”）对WEBER均无约束力。除非适用法律中另有强制性规定，否则，本保修的唯一补救措施是修理或者更换零部件或产品。

根据本自愿保修的规定，任何类型的补偿均不得超过所售WEBER产品的购买价金额。

由于您误用或滥用产品或未能遵守 WEBER在附带使用手册中提供的说明而给您和您的财产和/或他人和他人的财产造成损失、损坏或身体伤害的风险和责任由您个人承担。

根据本保修规定更换的零件和附件的保修期只计算上述原始保修期的剩余部分。

本保修仅适用于单个家庭住宅或公寓私人使用，不适用于在餐馆、酒店、度假村或租赁物业等商用、共用或多单元环境中使用的WEBER 烤炉。

WEBER可能不时更改其产品的设计。不得将本保修内包含的任何内容视为WEBER有义务将此类设计变更纳入到之前制造的产品中，亦不得将此类变更视为WEBER承认其之前的设计存在缺陷。

本使用手册中图示的烤炉可能与您购买的型号略有差异。

目录

警告 2

保修 3

目录 3

WEBER Q 3100分解图 4

WEBER Q 3200分解图 6

零部件列表 8

组装 9

储物功能 20

有关液化石油气和燃气连接的重要信息 21
- 什么是液化石油气? 21
- 液化石油气罐安全搬运提示 21
- 存放和不使用准则 21
- 液化石油气罐要求 21
- 调节器连接和要求 21

液化石油气罐安装 22
- 液化石油气罐安放在何处? 22
- 安装要求 22
- 地面安装 22

连接调节器 23
- 什么是调节器? 23
- 将调节器连接到液化石油气罐 23

烤炉使用前的准备工作 24
- 什么是泄漏检查? 24
- 检查燃气泄漏 24

断开调节器 26
- 断开调节器与液化石油气罐的连接 26
- 为液化石油气罐充气 26
- 重新连接液化石油气罐 26

烤炉使用前的安全检查 27
- 安全第一 27
- 可拆卸收集盘和一次性接油盘 27
- 燃气管检查 27

燃烧炉的点火与使用 28
- 燃烧炉的点火方法 28
- 燃烧炉的点火 28
- 燃烧炉的灭火方法 28
- 使用火柴点火 29

烧烤诀窍和有用提示 30
- 诀窍和提示 30
- 预热 30
- 加盖烹调 30
- 油脂收集系统 30

烹调方法 31
- **直接方法还是间接方法?** 31

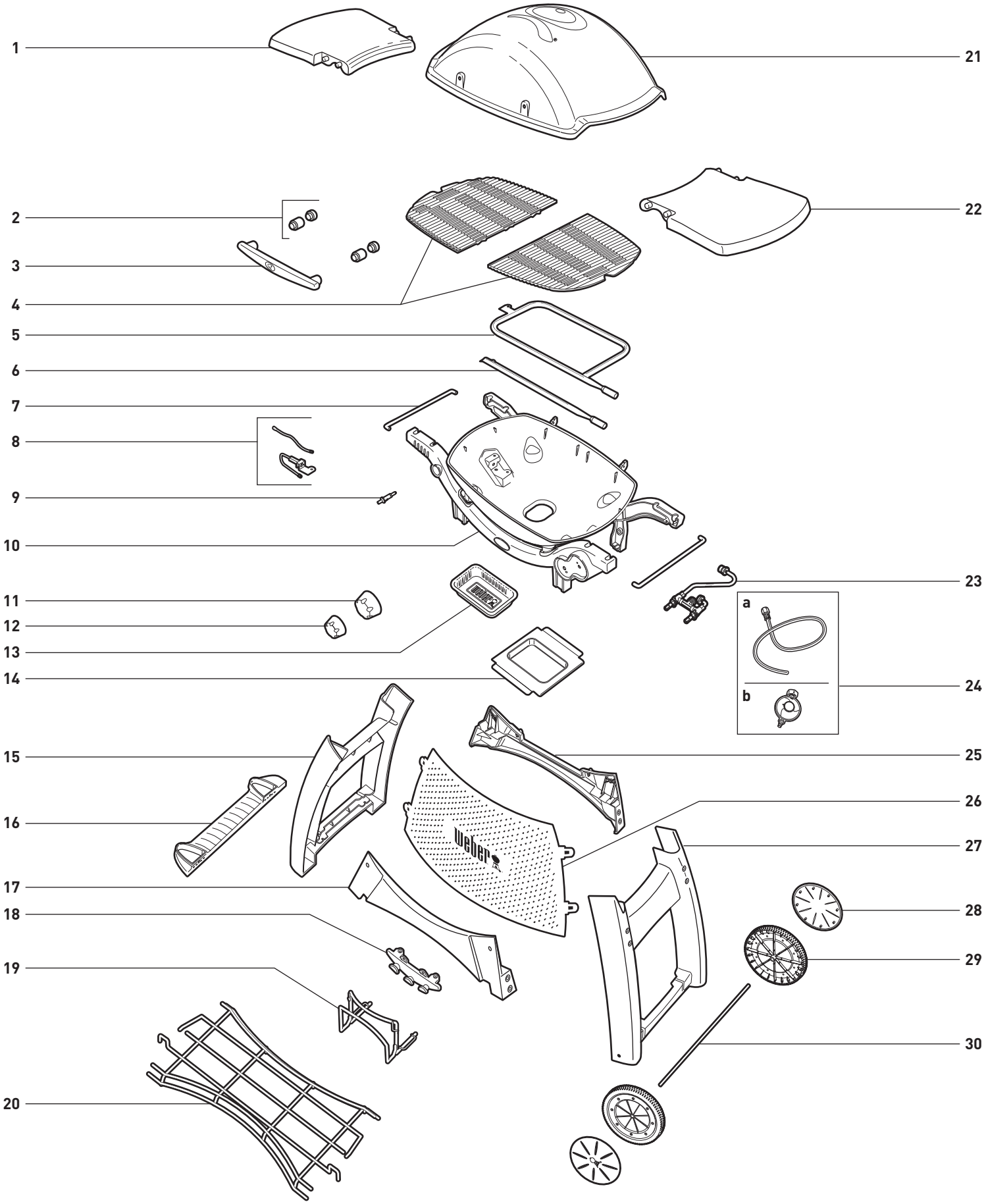
年度维护 32
- 使您的WEBER燃气烤炉保持最佳状态 32
- 燃烧炉火苗形状 32
- WEBER蜘蛛/昆虫防护网 32
- 喷烧管出口 32
- 喷烧管的清洁或更换确认烤炉已关闭并冷却 33

例行维护 35
- 从内到外焕发美丽光彩 35
- 清洁烤炉外部 35
- 清洁烤炉内部 35
- 烹调箱 35
- 点火系统操作 36
- 维护按钮式点火系统 (Q3100) 36
- 维护电子点火系统 (Q3200) 36

故障排除 37

WEBER Q 3100 分解图

Q 3100_ASIA_LPG_080116

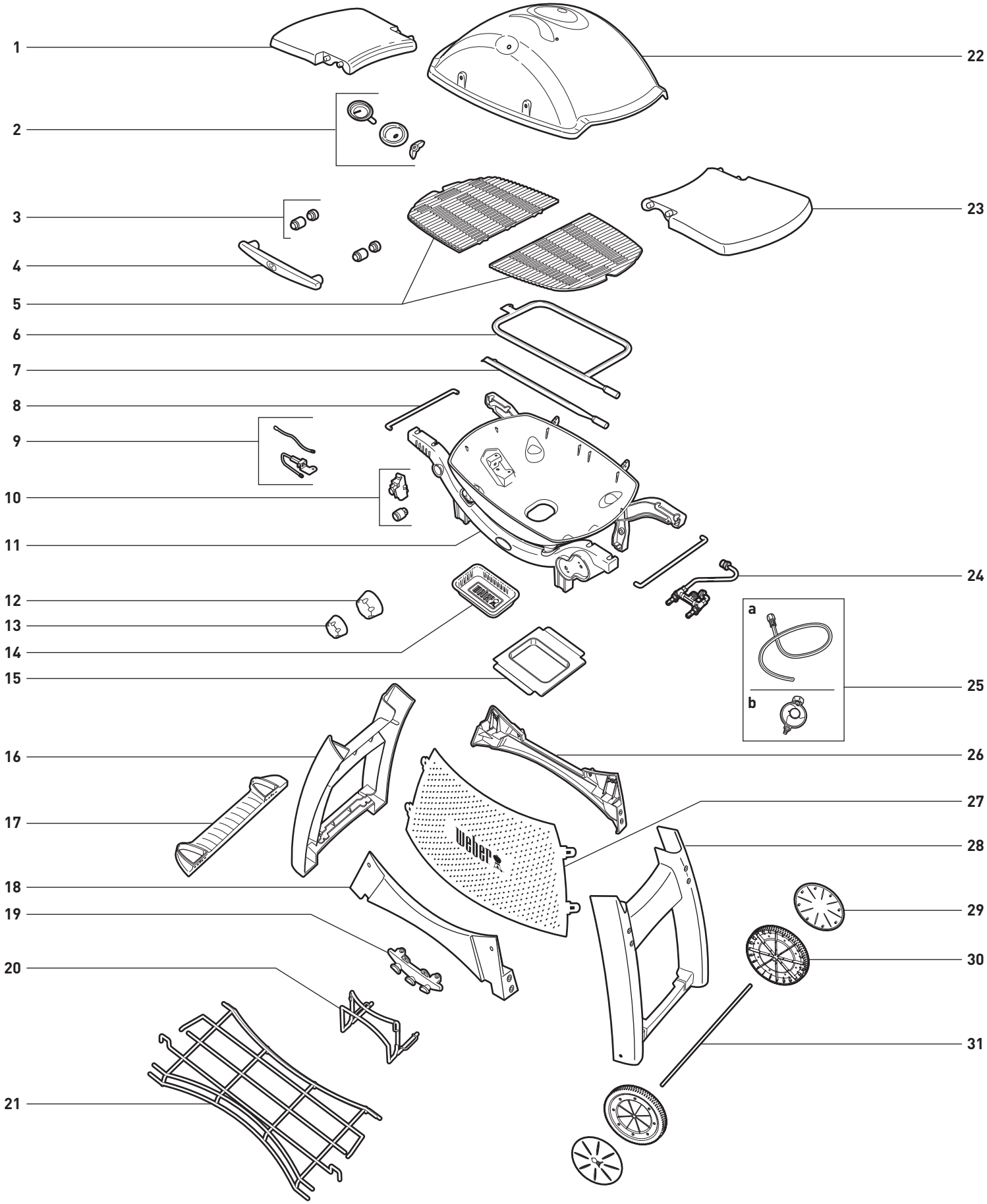


WEBER Q 3100分解图

1. 左侧折叠式边桌
2. 把手垫片
3. 把手
4. 烤架
5. 外侧喷烧管
6. 内侧喷烧管
7. 导线架
8. 点火器电极总成
9. 按钮式点火器
10. 烹调箱/托架总成
11. 大燃烧炉的控制旋钮
12. 小燃烧炉的控制旋钮
13. 一次性接油盘
14. 可拆卸收集盘
15. 左侧推车支脚
16. 脚架
17. 前端十字撑条
18. 工具支架
19. 附件/烤架支架
20. 底部搁架
21. 烤炉盖
22. 右侧折叠式边桌
23. 歧管和阀总成
24. 燃气管/调节器（可能不提供）
25. 后端十字撑条
26. 燃气罐蜘蛛/昆虫防护网
27. 右侧推车支脚
28. 轮罩
29. 车轮
30. 轮轴

WEBER Q 3200分解图

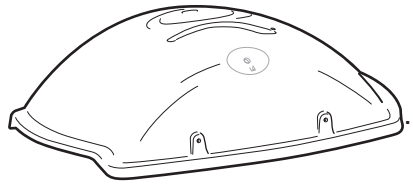
Q 3200_ASIA_LPG_080116



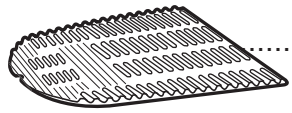
WEBER Q 3200 分解图

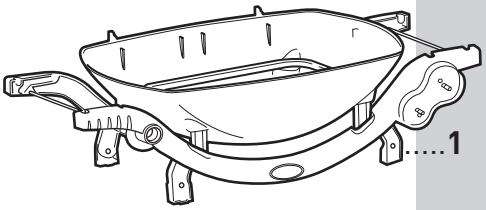
1. 左侧折叠式边桌
2. 温度计总成
3. 把手垫片
4. 把手
5. 烤架
6. 外侧喷烧管
7. 内侧喷烧管
8. 导线架
9. 点火器电极总成
10. 电子点火器按钮/
    电子点火器模块
11. 烹调箱/托架总成
12. 大燃烧炉的控制旋钮
13. 小燃烧炉的控制旋钮
14. 一次性接油盘
15. 可拆卸收集盘
16. 左侧推车支脚
17. 脚架
18. 前端的十字撑条
19. 工具支架
20. 附件/烤架支架
21. 底部搁架
22. 烤炉盖
23. 右侧折叠式边桌
24. 歧管和阀总成
25. 燃气管/调节器
    （可能不提供）
26. 后端的十字撑条
27. 燃气罐蜘蛛/昆虫防护网
28. 右侧推车支脚
29. 轮罩
30. 车轮
31. 轮轴

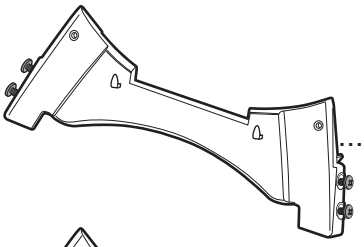
零部件列表

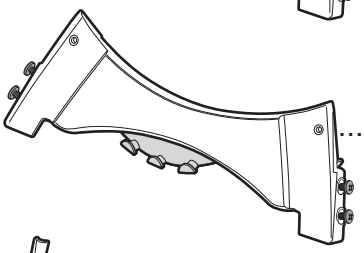

1

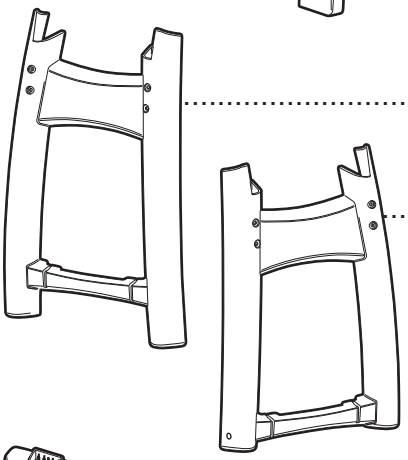
1


2

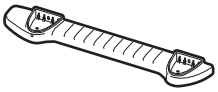

1

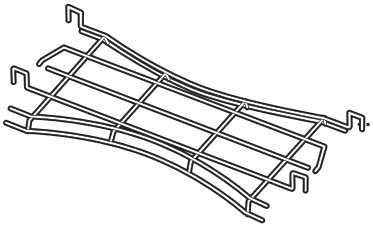

1

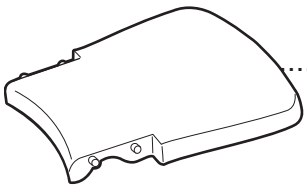

1


1

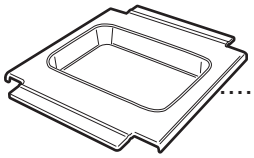
1

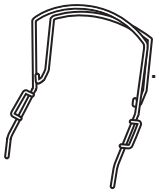

1


1

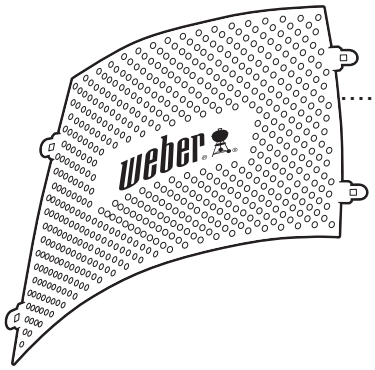

2

1


1

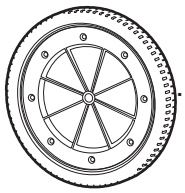

1

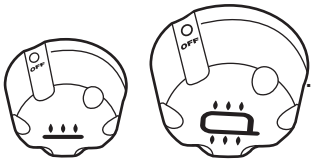
1



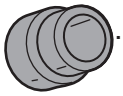
1

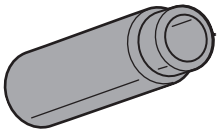
2

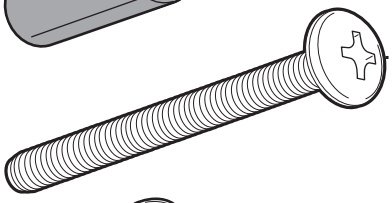

2



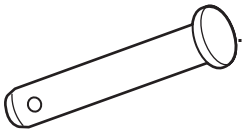
1


2


2


2

4


2

1

1

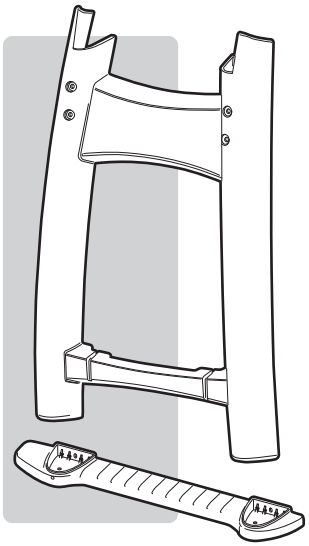
1

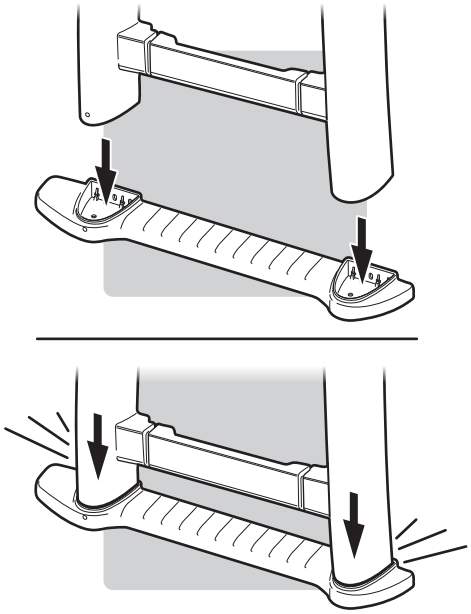
1

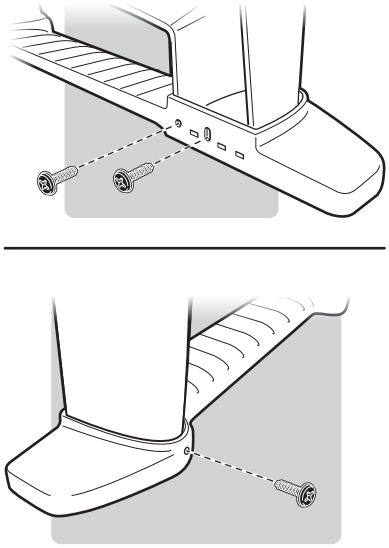
1

1

3-

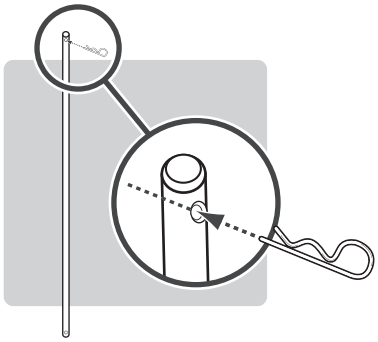


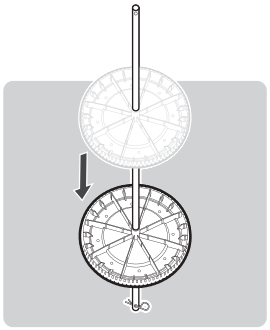


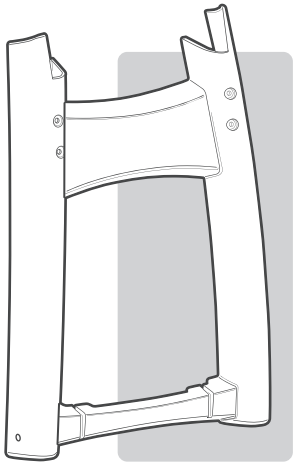


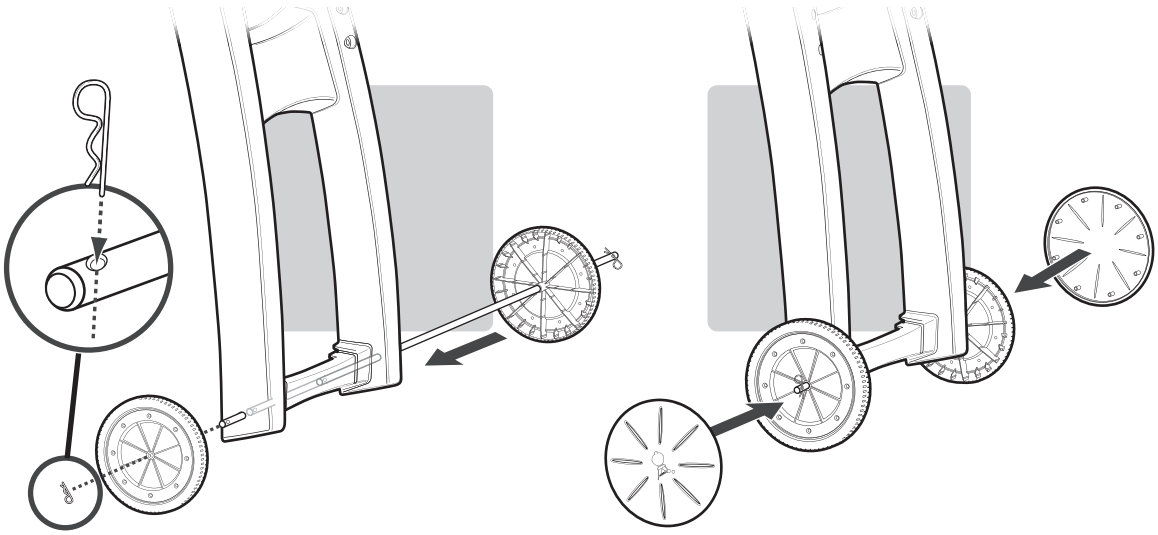
2

2-

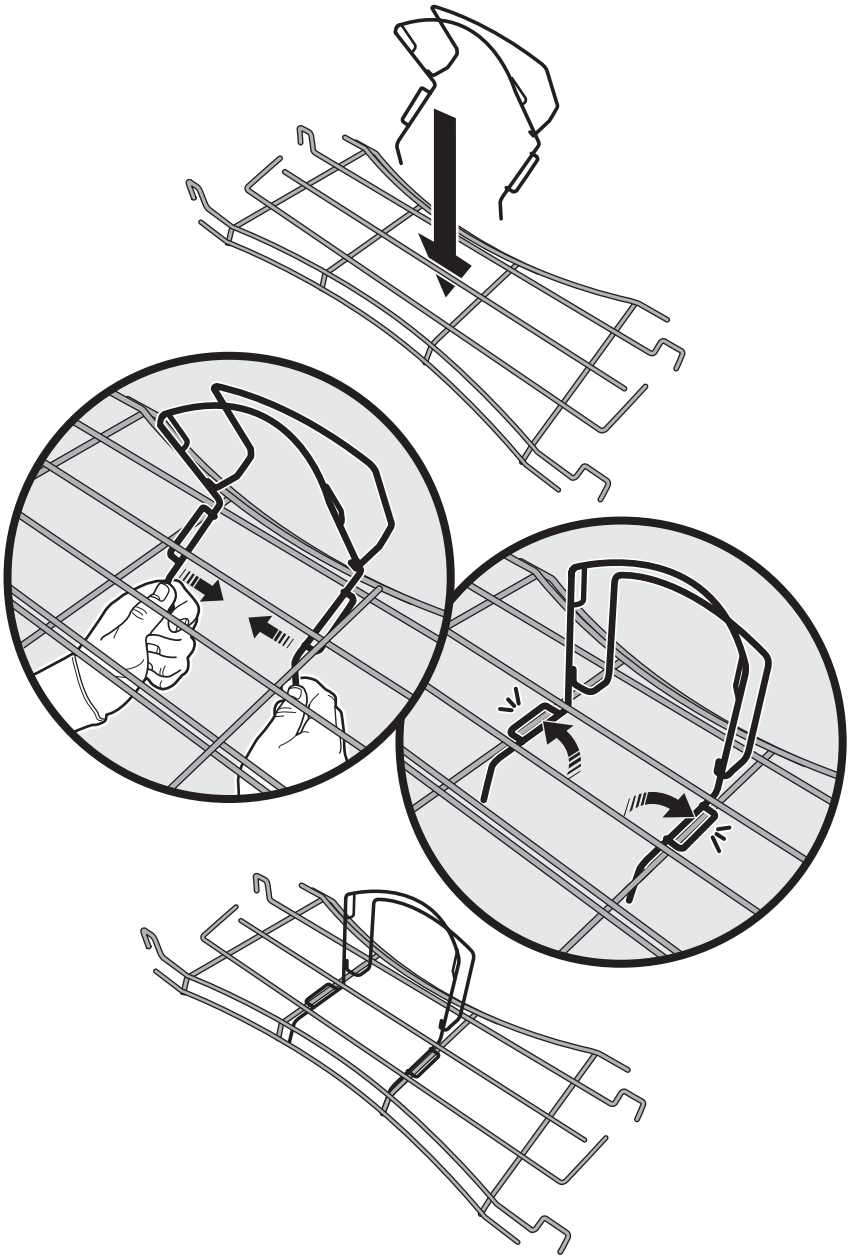




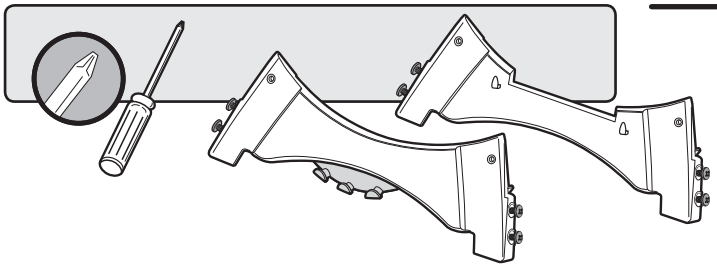


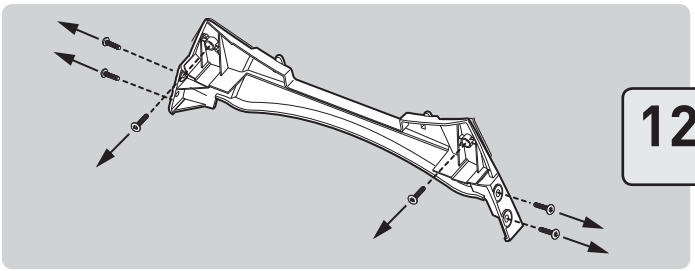


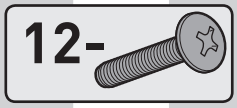
3

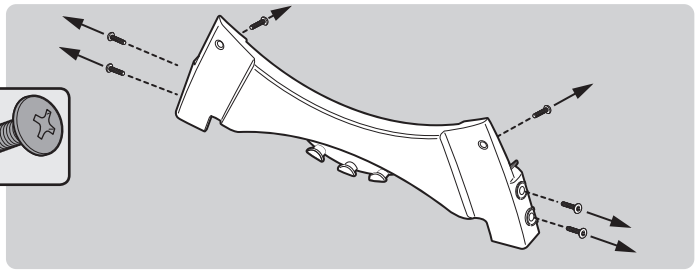


12



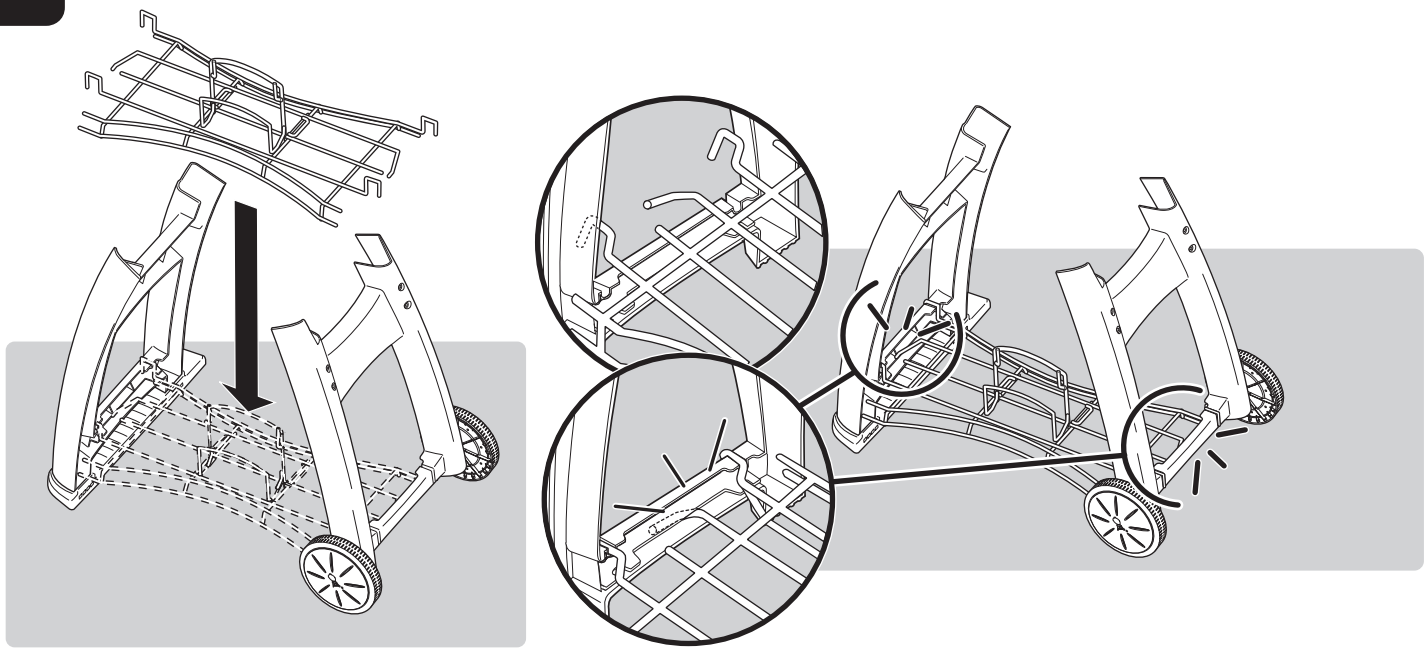




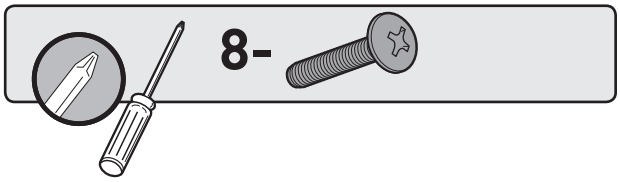


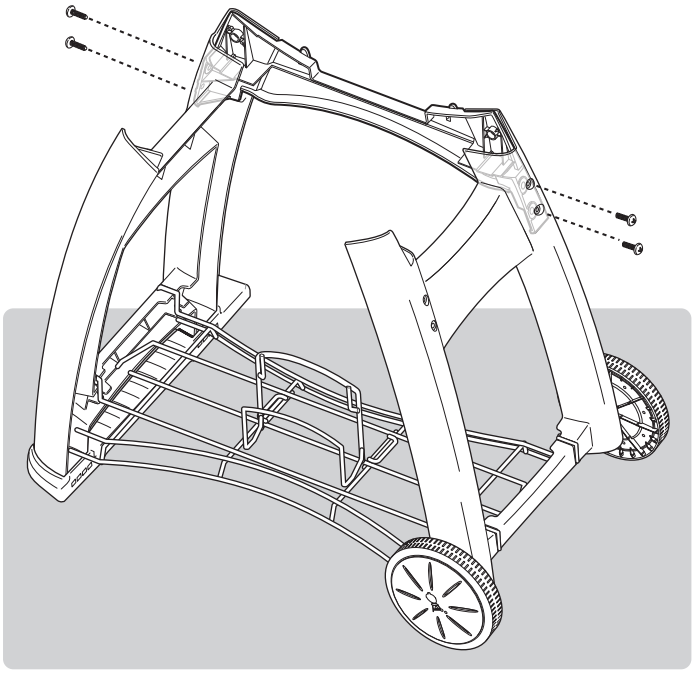
5

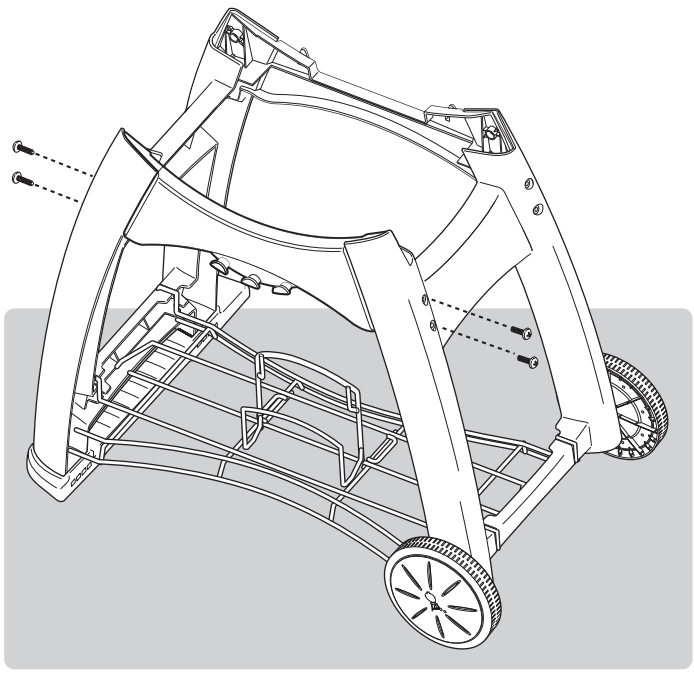
⚠ 将车轮架置于右侧。



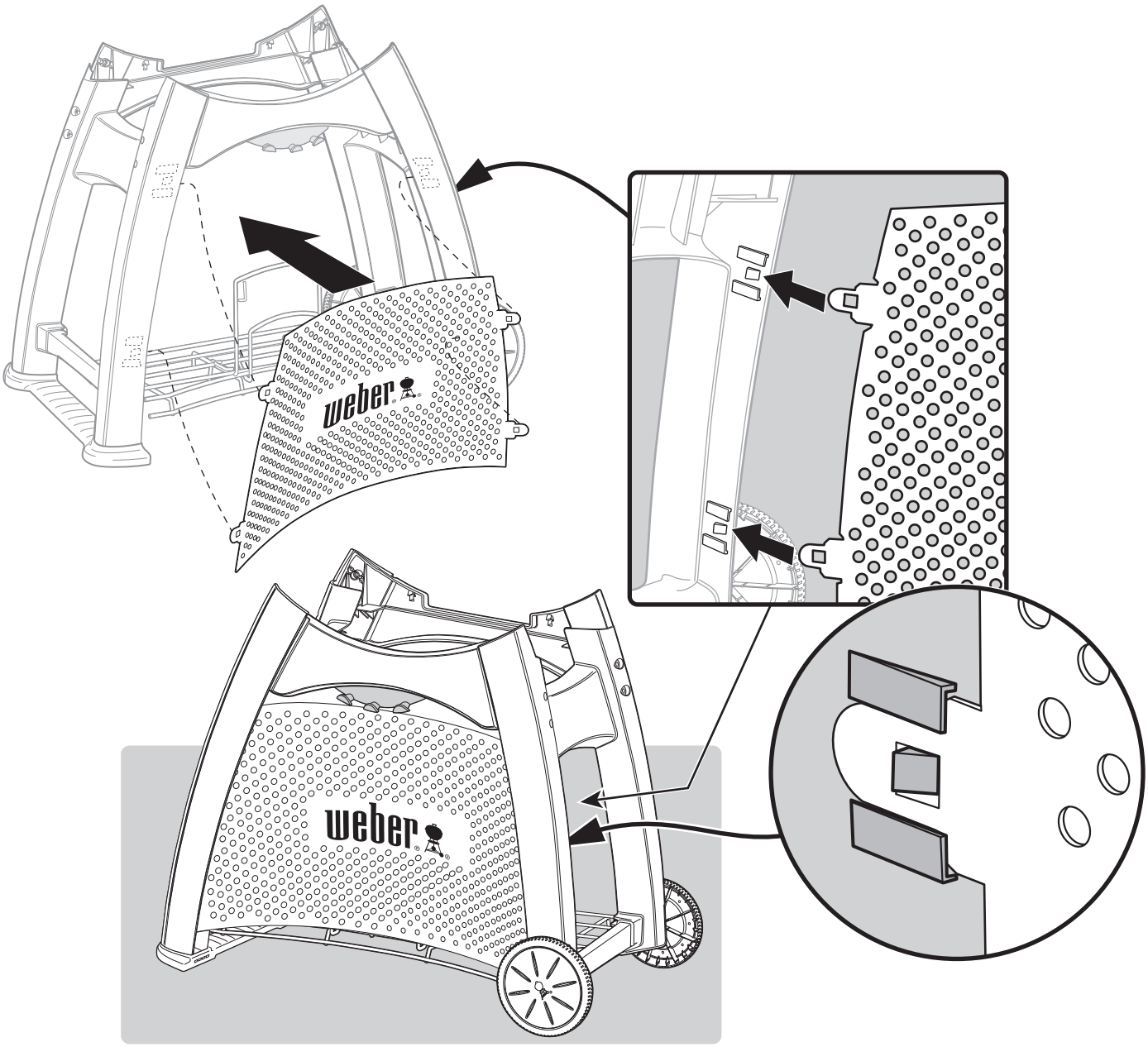
6



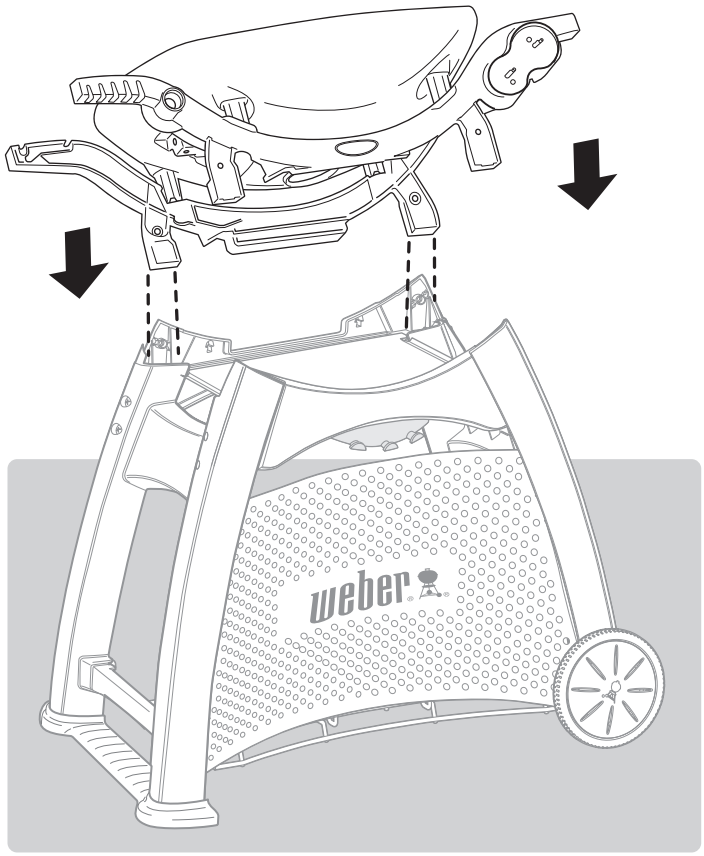




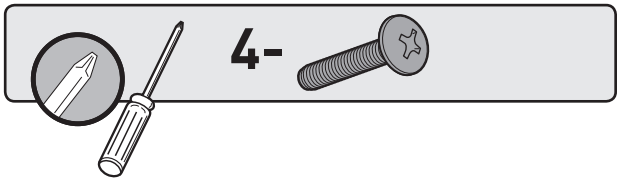
7

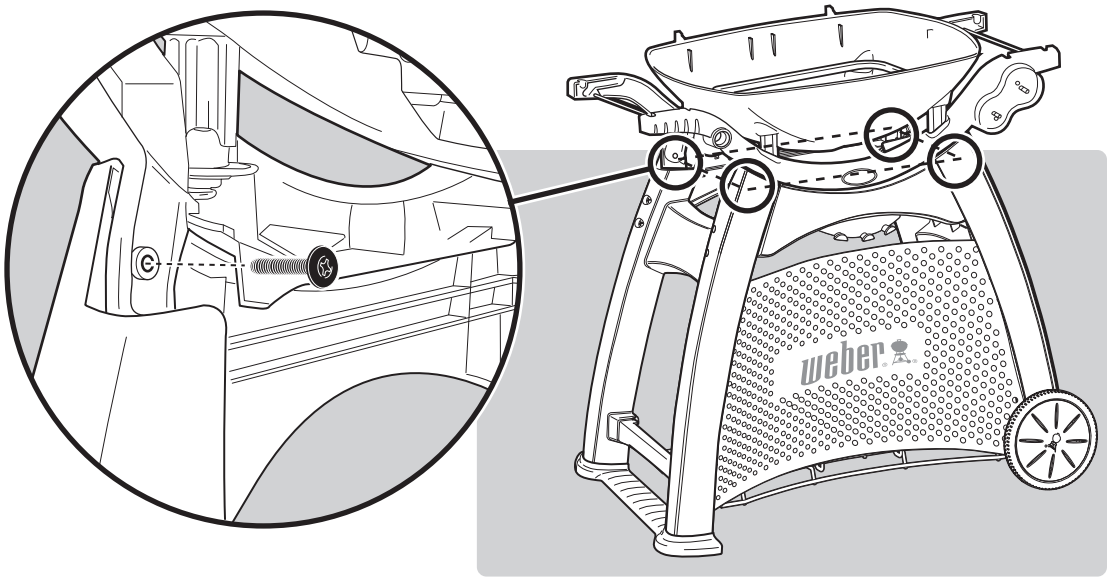


8

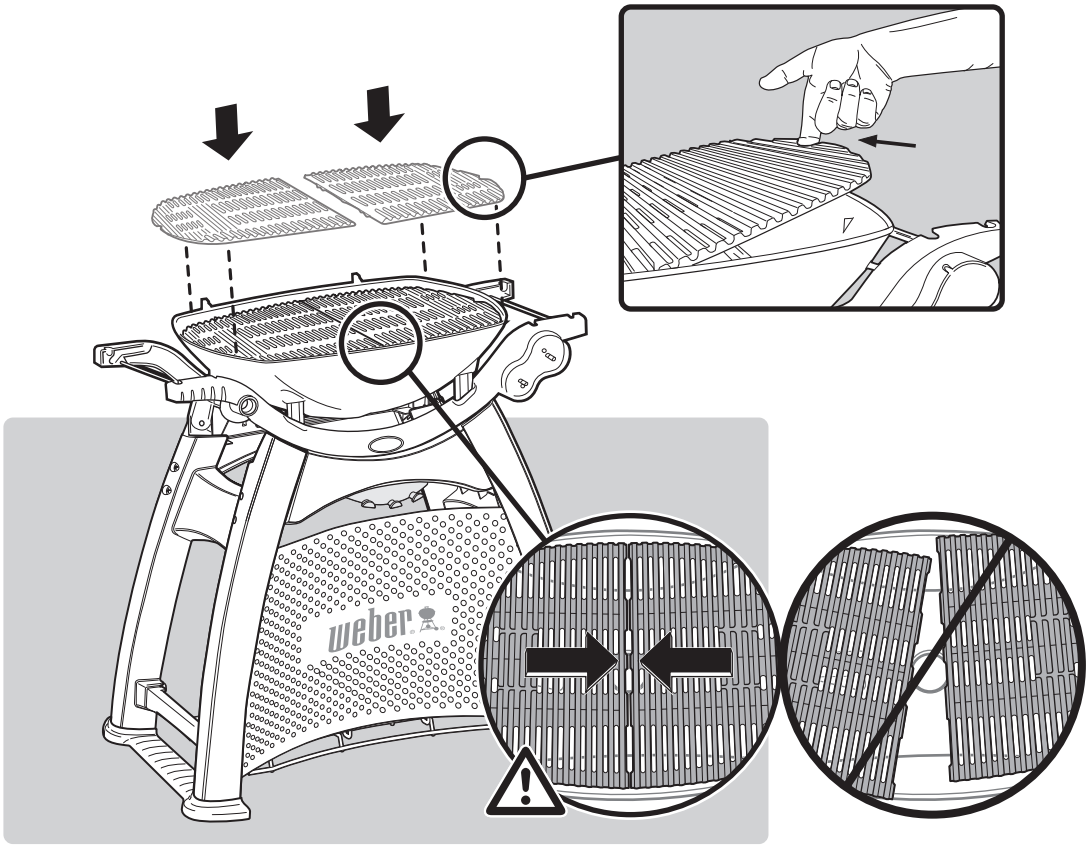


9



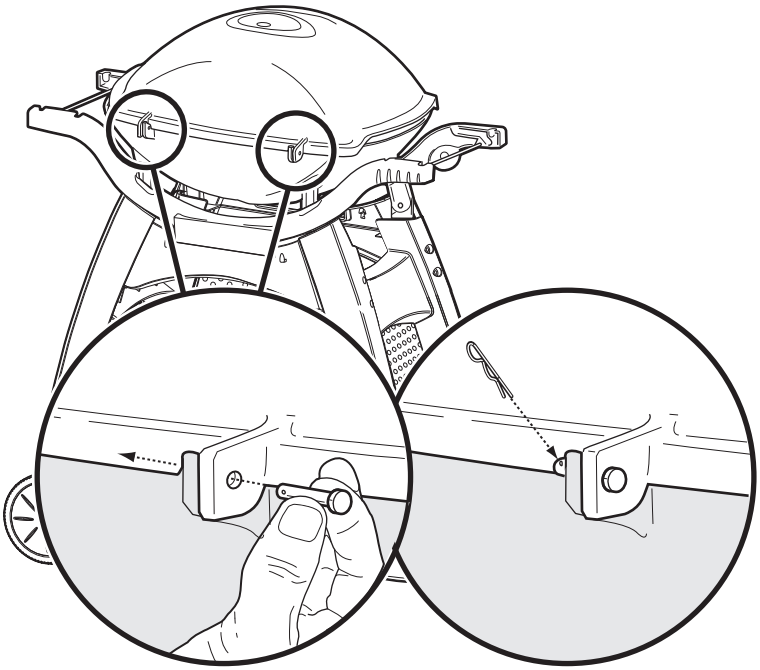


10

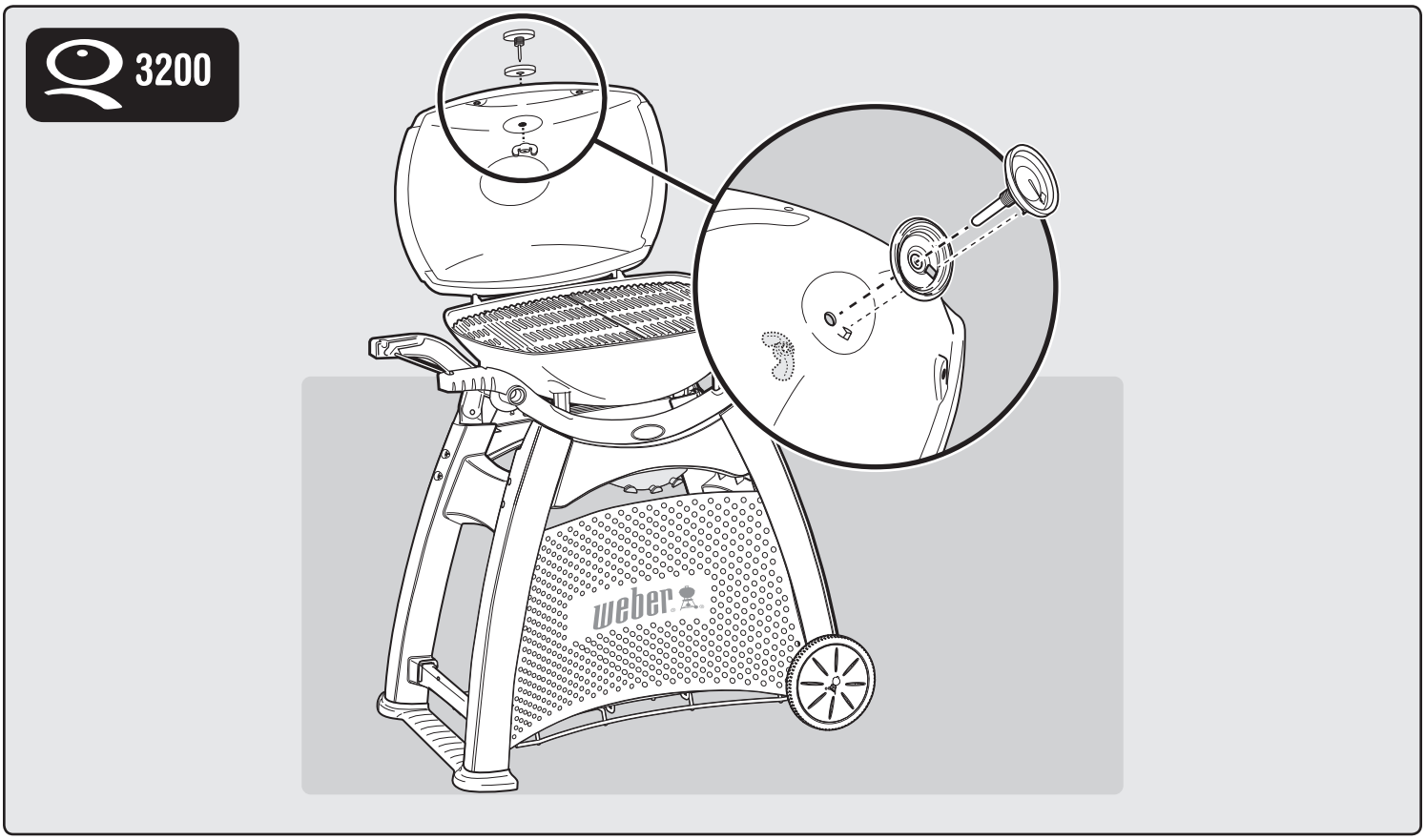


11

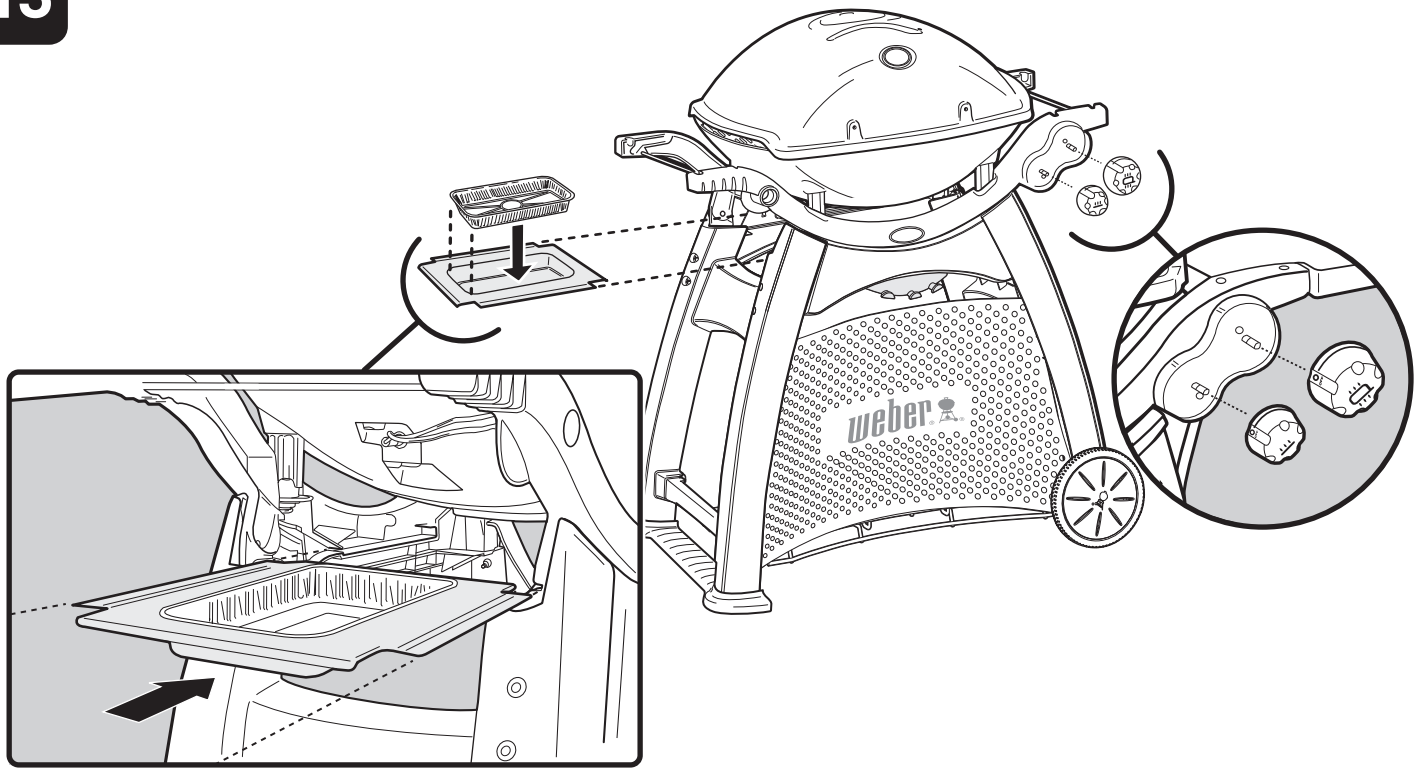
2- 2-



12



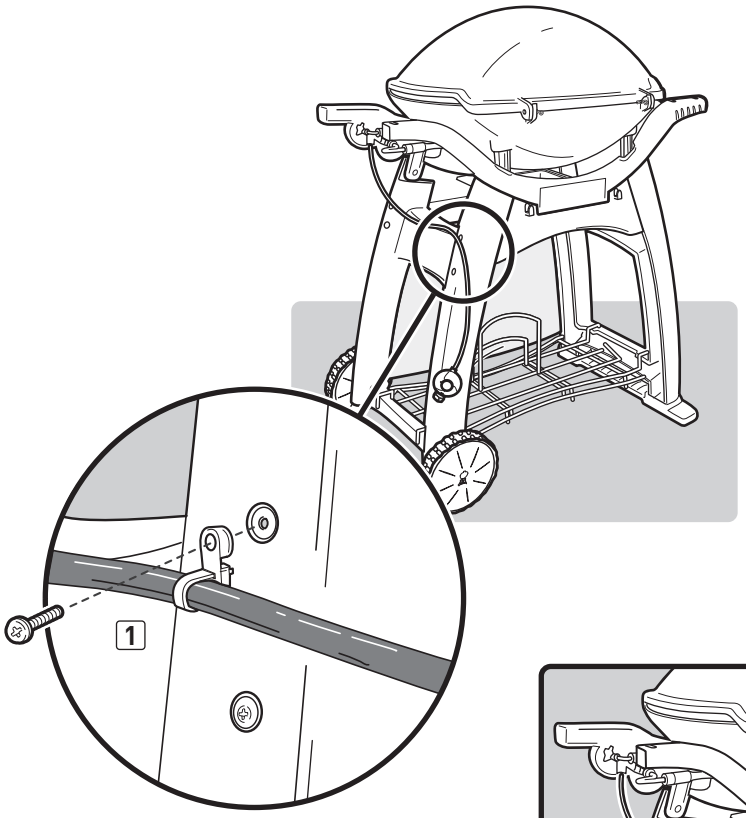
13

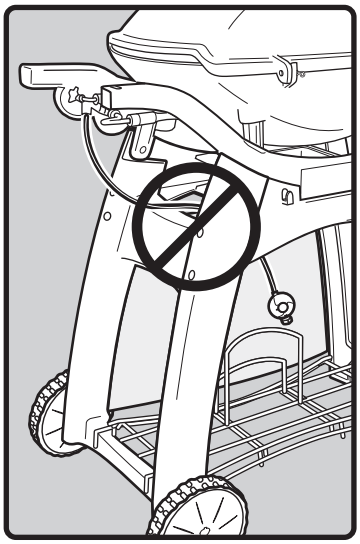


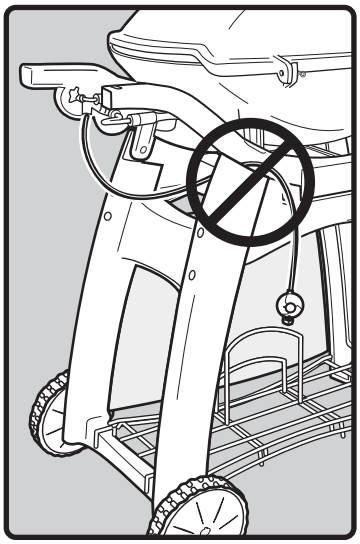
14

A) 燃气管和调节器应由您的零售商提供，必须将它们连接到您的烤炉。 请按照燃气管套件中的说明操作。
B) 拆卸支脚螺丝，然后将燃气管和固定夹（**1**）固定到推车支脚上。

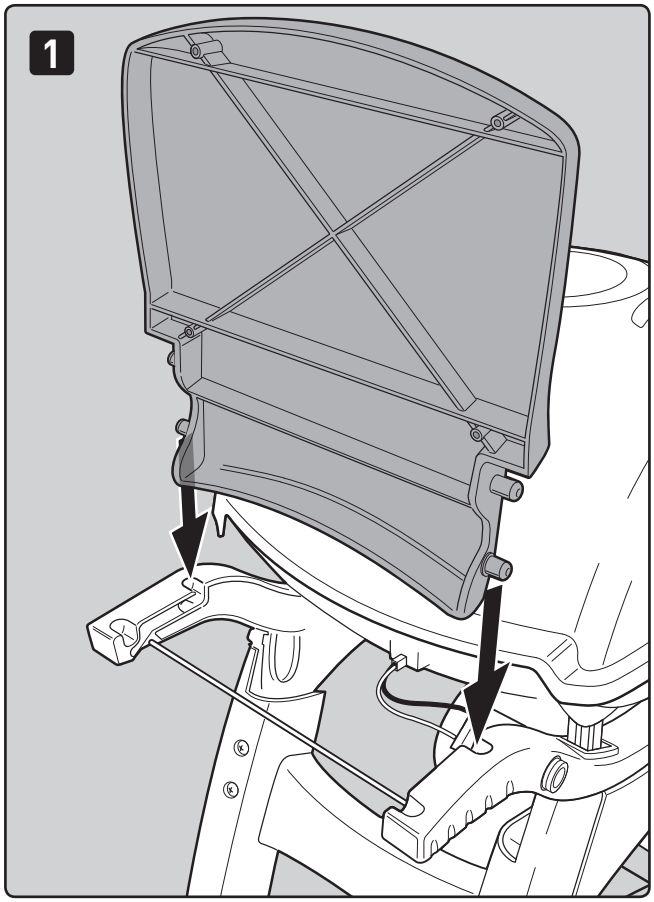
⚠ 警告：必须使用燃气管固定夹将燃气管固定在推车支脚上。 如若不然，可能导致燃气管损坏，进而引发火灾或爆炸，造成严重的身体伤害或死亡以及财产损失。

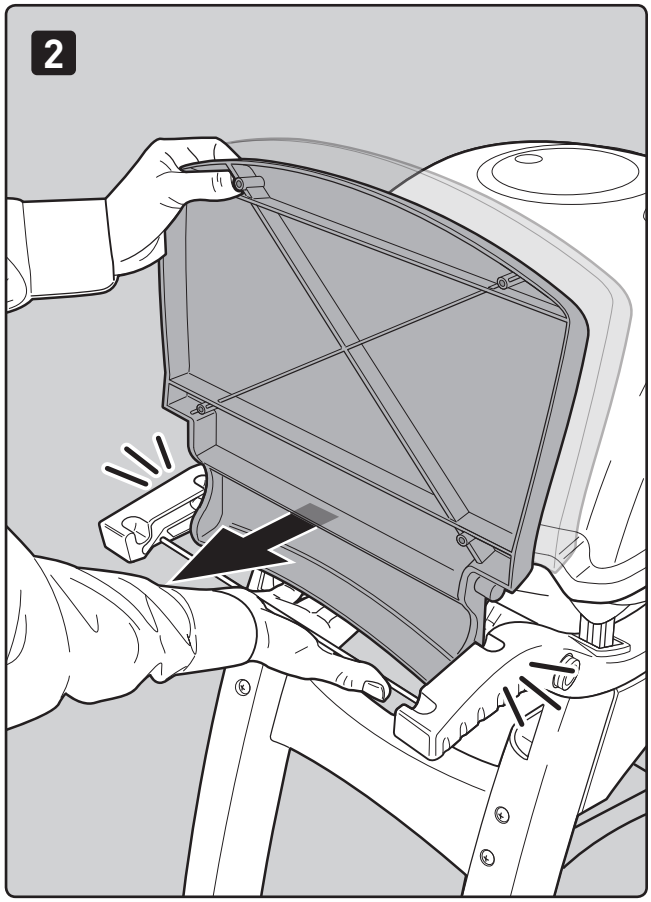


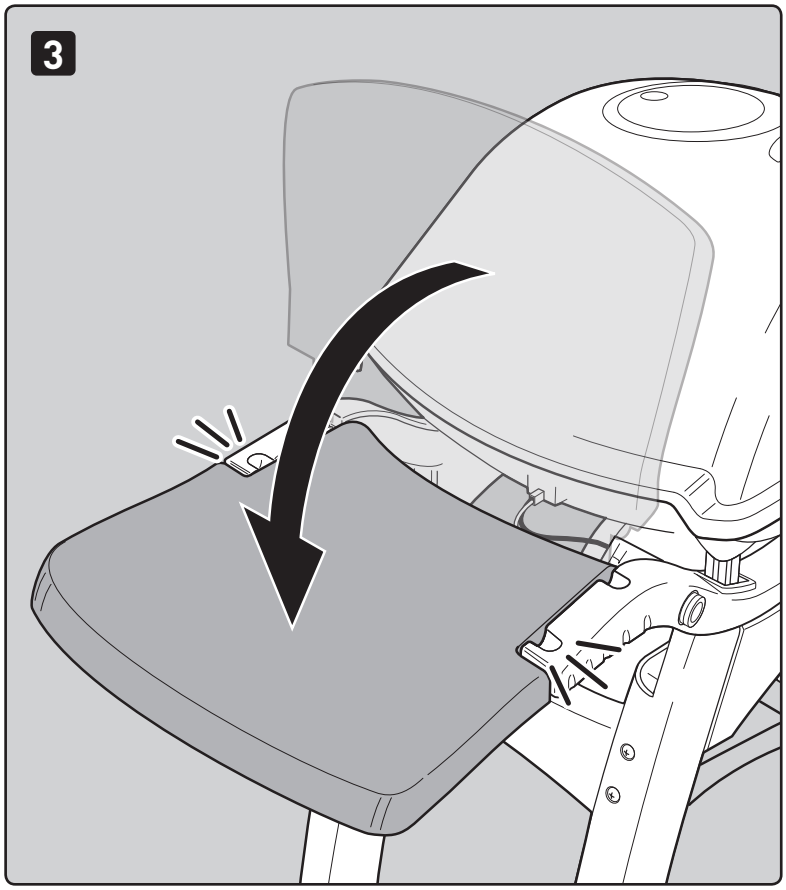




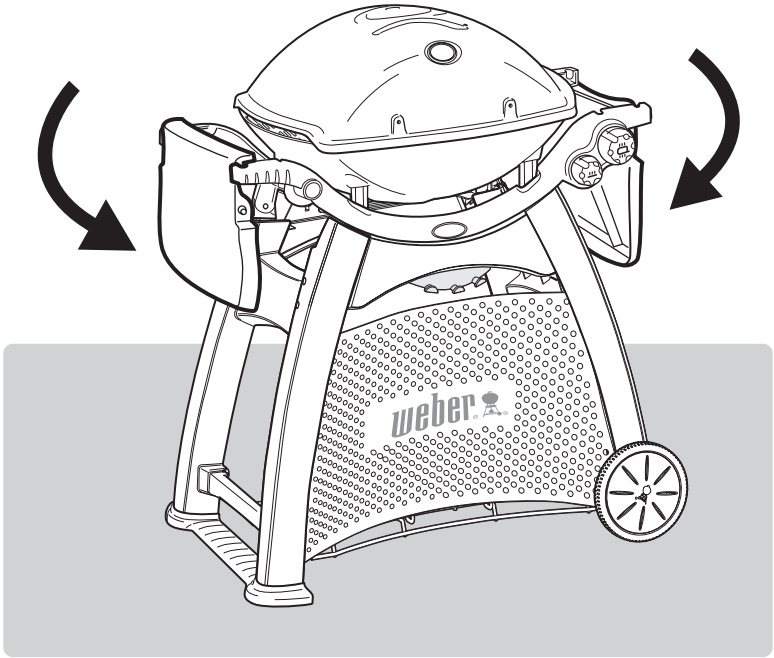
15

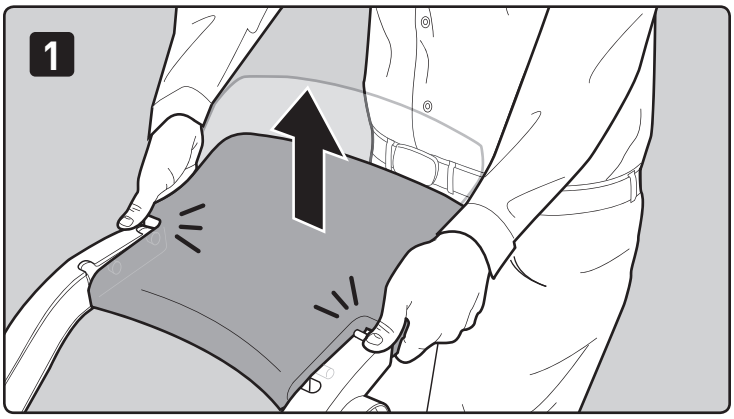


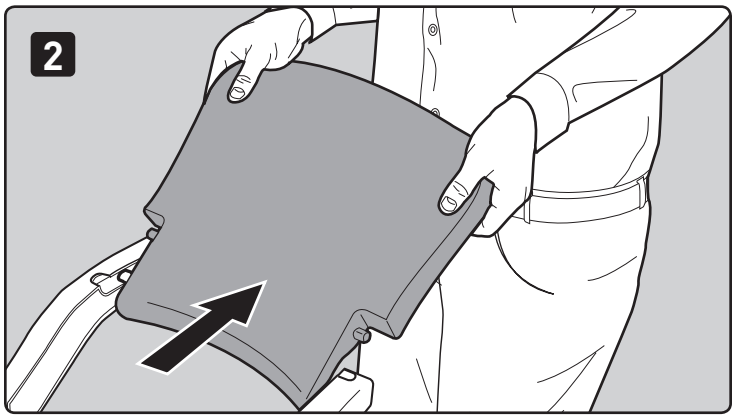


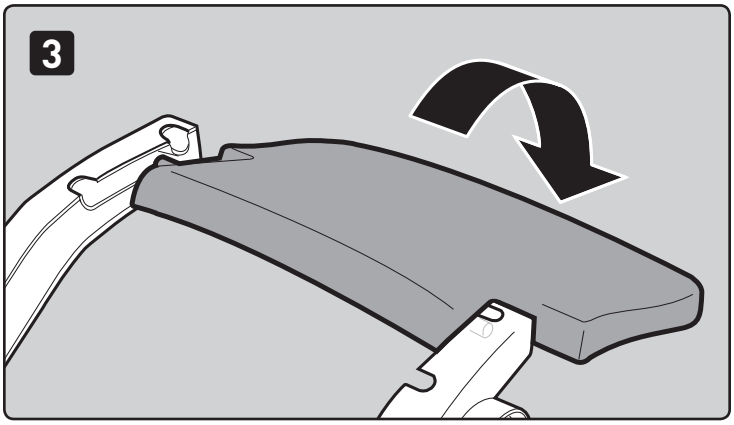


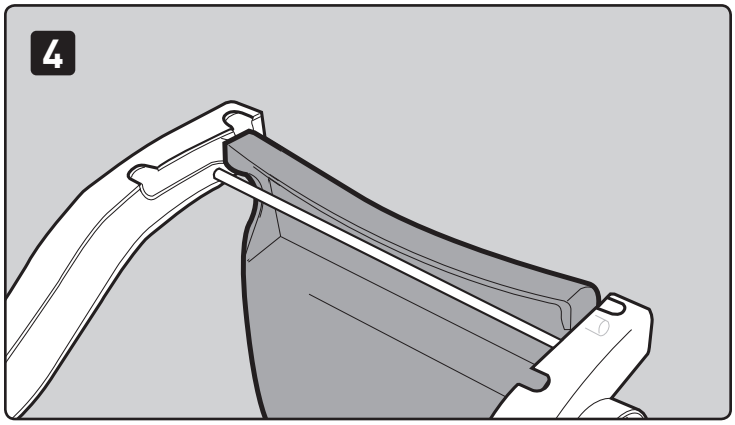
16



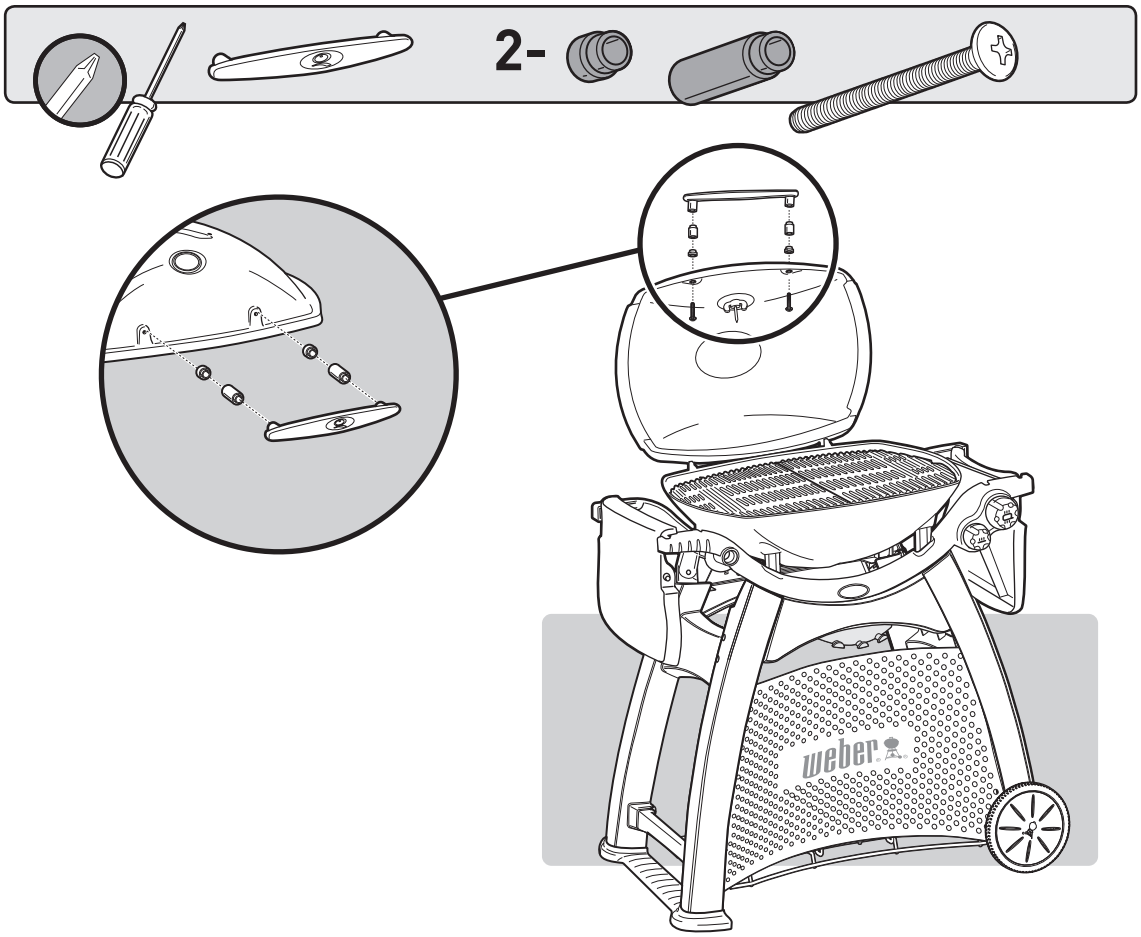




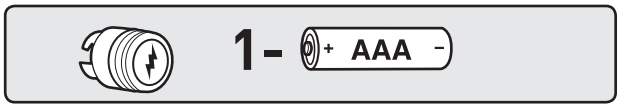


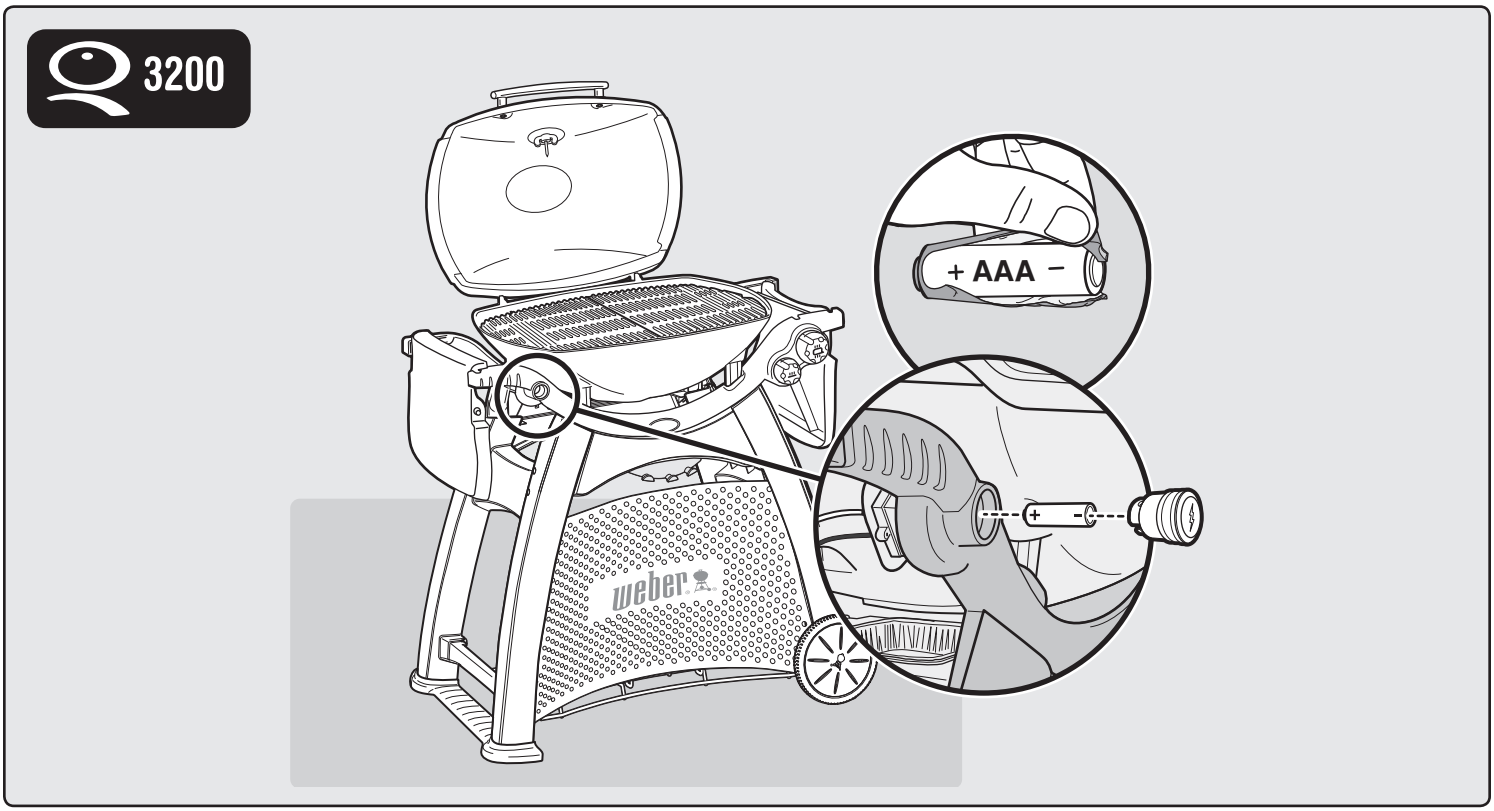


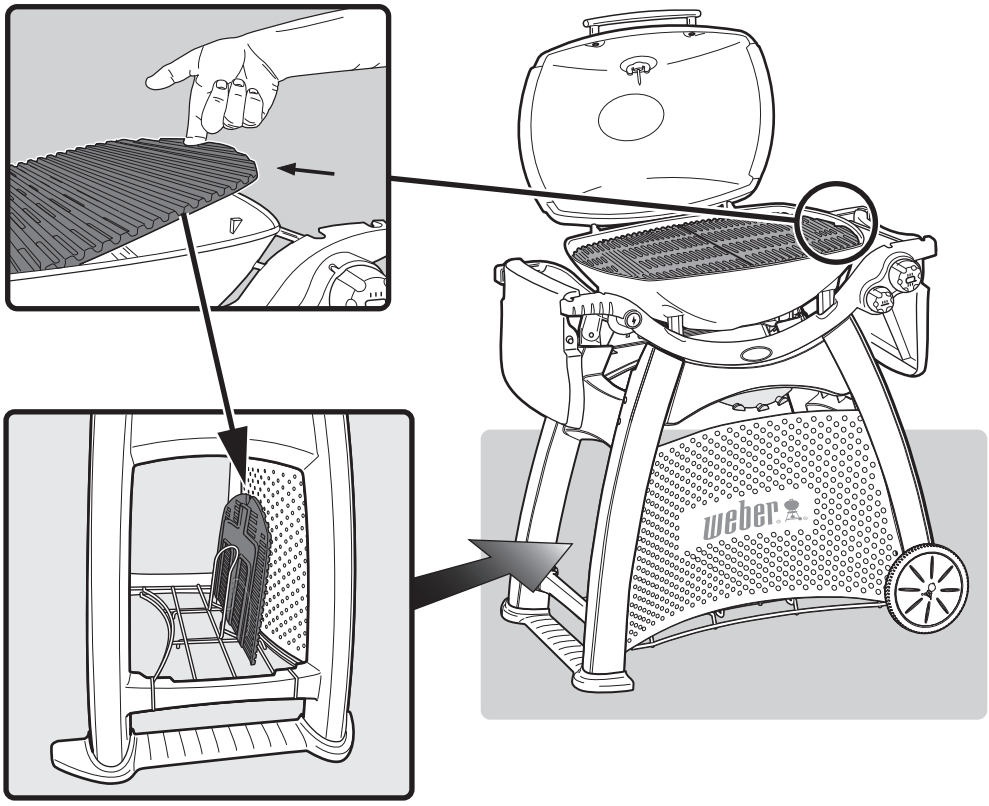
17



18






weber

有关液化石油气和燃气连接的重要信息

什么是液化石油气?

液化石油气也称作LPG、LP气、液化丙烷，或简称丙烷或丁烷，是一种从石油中提炼的易燃品，用于给您的烤炉提供燃料。未封闭时，它在中等温度和压力下呈气态。但如果将液化石油气封闭在气罐等容器内，它在中等压力下会变为液态。释放气罐内的压力时，液体会立即气化，变为液化石油气。

- 液化石油气的气味与天然气相似。您应该注意这种气味。
- 液化石油气比空气重。泄漏的液化石油气可能会聚集低气压区并且难以消散。

存放和不使用准则

如果烤炉已经存放了一段时间，必须遵守以下准则：

- 不使用WEBER燃气烤炉时，必须将液化石油气罐的燃气关闭。

⚠ 警告：不使用烤炉时，务必关闭燃气罐阀门。

- 将WEBER燃气烤炉存放在室内时，请先断开（DISCONNECT）燃气供应并将燃气罐存放在户外通风良好的区域。
- 请勿将断开连接的燃气罐存放在楼房、车库或其他任何封闭区域。
- 如果不断开燃气罐与WEBER燃气烤炉的连接，则请务必将烤炉和燃气罐都存放在户外通风良好的区域。
- 检查并确保烹调箱和可拆卸收集盘下方区域无杂物，因为杂物可能会阻碍助燃空气的流动或通风。
- 使用WEBER燃气烤炉之前，应进行燃气泄漏和喷烧管堵塞检查。
- 此外，还应检查蜘蛛/昆虫防护网有无堵塞。

液化石油气罐要求

- 只能使用3kg-13kg重的液化石油气罐。

调节器连接和要求

- 燃气管长度不得超过1.5米。
- 避免扭结的燃气管。
- 更换挠性燃气管（如果国家法规有此相关规定）。
- 对烤炉的任何改动都可能带来危险。
- 必须仅使用国家认可的低压燃气管和调节器。
- 压力调节器和燃气管总成更换件必须符合户外燃气炊具制造商的规定。
- 安装调节器时，务必使小排气孔朝下，以免积水。该排气孔应没有灰尘、油脂、虫子等杂物。

液化石油气罐安全搬运提示

使用液化石油气（LPG）时，请牢记各类指导准则和安全因素。开始使用WEBER燃气烤炉之前，请认真按照这些说明进行操作。

- 请务必在断开调节器之前关闭液化石油气罐的阀门。
- 请勿使用损坏的燃气罐。凹陷、生锈或阀门受损的燃气罐可能会带来危险，应立即更换为新罐。
- 搬运“空”燃气罐时要与搬运充满气的燃气罐时一样小心。即使燃气罐内已无液体，仍可能存在气压。
- 燃气罐必须直立安装、运输和存放。不要让燃气罐掉落或对其进行粗暴搬运。
- 切勿在温度可能达到51℃（燃气罐因过烫而无法用手握持）的环境中存放或运输燃气罐。例如：请勿在高温天气下将燃气罐留在车内。
- 每次重新连接燃气罐时，都必须对调节器与燃气罐的接合处进行泄漏测试。例如：在每次对燃气罐充气和重新安装之后均要进行测试。
- 必须将燃气罐存放在儿童接触不到的区域。
- 请勿连接天然气源（城市燃气），因为阀门和孔都是专为连接液化石油气而设计。
- 燃气罐周围区域必须不受阻碍且无杂物。
- 不应在靠近点火源的地方更换燃气罐。

国家	类别（压力）
保加利亚、中国、塞浦路斯、捷克共和国、丹麦、爱沙尼亚、芬兰、匈牙利、冰岛、印度、日本、韩国、拉脱维亚、立陶宛、马耳他、荷兰、挪威、罗马尼亚、新加坡、斯洛伐克共和国、斯洛文尼亚、瑞典、土耳其	$I_{3B/P}$（30 mbar 或 2.8 kPa）
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 mbar）
波兰	I_{3P}（37 mbar）
奥地利、德国	$I_{3B/P}$（50 mbar）

Q 燃烧炉阀孔尺寸

	$I_{3B/P}$（30 mbar 或2.8 kPa）	I_{3+}（28-30/37 mbar）	$I_{3B/P}$（50 mbar）
外侧燃烧炉			
Q 3100、Q 3200：	1.02 毫米	0.96 毫米	0.91 毫米
内侧燃烧炉			
Q 3100、Q 3200：	0.75 毫米	0.71 毫米	0.66 毫米

Q 消耗量数据

	丙烷kW	丁烷kW	丙烷g/h	丁烷g/h
Q 3100、Q 3200：	6.2	7.0	443	509

燃气管、调节器和阀门总成更换件

⚠ 重要声明： 我们建议每五年更换一次WEBER燃气烤炉上的燃气管总成。有些国家/地区要求的燃气管更换周期可能短于五年，此情况下，请以这些国家/地区的要求为准。

如需燃气管、调节器和阀门总成的更换件，请按照我们网站上提供的联系方式，联系您所在地区的客服代表。请登录www.weber.com。

液化石油气罐安放在何处?

必须将燃气罐置于烤炉右后侧的地面上。

⚠ 危险

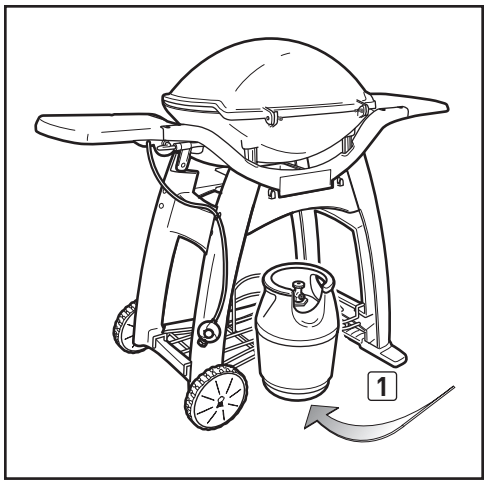
请勿将额外（备用）或断开连接的燃气罐存放在本烤炉下方或附近。

安装要求

燃气罐最大容量为 13 kg。必须将燃气罐置于烤炉右后侧的地面上。请勿尝试将燃气罐安装在底部搁架上。

地面安装

A) 燃气管和调节器应由您的零售商提供，必须将它们连接到您的烤炉。按照燃气管套件中提供的说明操作。
B) 将液化石油气罐置于烤炉后面的地面上（**1**）。
C) 转动燃气罐，使阀门开口朝向烤炉的右侧或背后。
D) 将调节器连接到燃气罐。请参阅“将调节器连接到液化石油气罐”。



什么是调节器?

压力调节器是一种在液化石油气罐释放燃气时控制和保持气压均匀的装置。

将调节器连接到液化石油气罐

A) 将调节器连接到液化石油气罐。

⚠ **警告：确保液化石油气罐或调节器阀门处于关闭状态。**

有些调节器推至开（ON）即为连接，推至关（OFF）即为断开；其他调节器则使用具有左旋螺纹的螺母与燃气罐阀门相连。请确定您的调节器类型，并按照该调节器的一种专用连接说明操作。

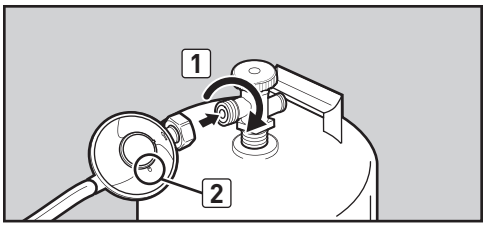
通过顺时针转动进行连接
通过顺时针转动接头，将调节器拧到燃气罐上（**1**）。调整调节器的方向，使排气孔（**2**）朝下。

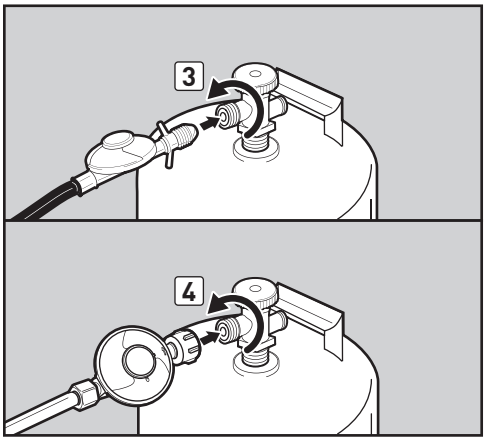
通过逆时针转动进行连接
通过逆时针转动接头将调节器拧到燃气罐上（**3**）（**4**）。

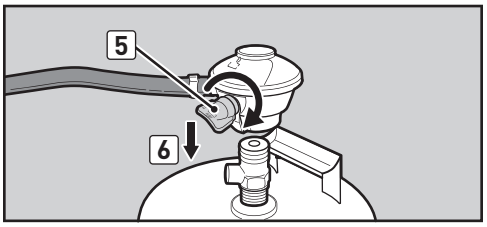
通过转动调节器柄/固定到位进行连接
将调节器柄（**5**）顺时针转动至关闭位置。将调节器下推至燃气罐阀门上，直至其咔嗒一声固定到位（**6**）。

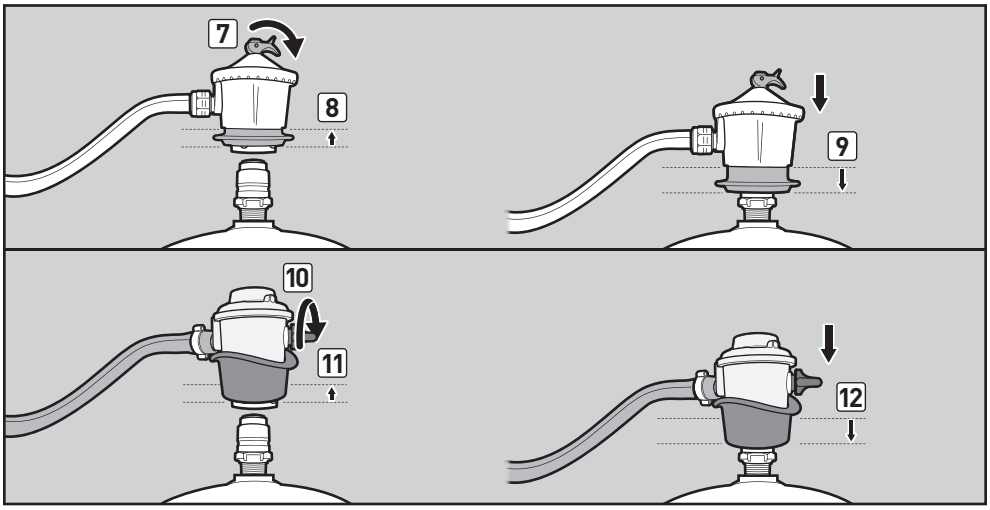
通过滑动环进行连接
确保调节器柄处于关闭位置（**7**）（**10**）向上滑动调节器环（**8**）（**11**）。将调节器下推至燃气罐阀门上，并保持压力。将调节器环向下滑动至关闭位置（**9**）（**12**）。如果调节器未锁定，请重复以上步骤。

注：由于国家或地区法规上的差异，本手册插图所示调节器与您的烤炉所用的调节器可能并不相似。









什么是泄漏检查?

您的烤炉的燃料系统具有连接和接头。泄漏检查是确保任何连接或接头均无燃气逸出的可靠方法。

尽管所有在工厂完成的连接都经过全面的燃气泄漏检查，但在您首次使用烤炉前、断开然后又重新连接接头时以及每次执行例行维护时，仍请务必执行泄漏检查，这一点非常重要。

⚠ 危险

请勿使用明火来检查有无燃气泄漏。务必确保检查泄漏时所在的区域内没有火花或明火。火花或明火会引发火灾或爆炸，造成严重的身体伤害或死亡以及财产损失。

⚠ 警告：您的燃气烤炉在出厂时已经过燃气连接测试。不过，我们仍建议在操作燃气烤炉前，对所有燃气连接进行泄漏检查。

⚠ 警告：即使您的烤炉是由经销商或商店组装的，仍请执行这些泄漏检查。

⚠ 警告：每次断开并重新连接燃气接头时，均应进行燃气泄漏检查。

注：所有工厂制造的连接均经过全面的燃气泄漏检查，并且燃烧炉已经过燃烧测试。不过，作为一项安全预防措施，在使用WEBER燃气烤炉之前，您还是应该对所有接头进行泄漏检查。装运和搬运可能使燃气接头松动或损坏。

检查燃气泄漏

您将需要：喷雾瓶、刷子或抹布，以及肥皂水溶液。（您可以按 1:4 比例混合皂液与水来自制肥皂水溶液；也可以在任何一家五金店的水暖部购买泄漏检查溶液。）

A) 确保**所有**的燃烧炉控制旋钮都已关闭。检查方法是：推入燃烧炉控制旋钮，并顺时针转动至无法转动为止。

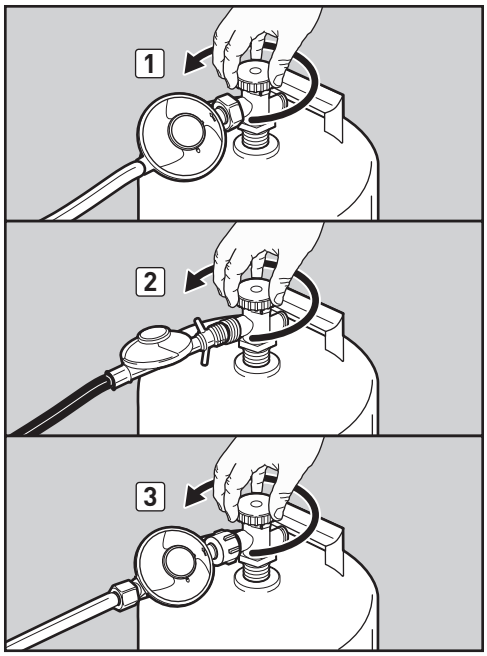
B) 打开燃气供应源。

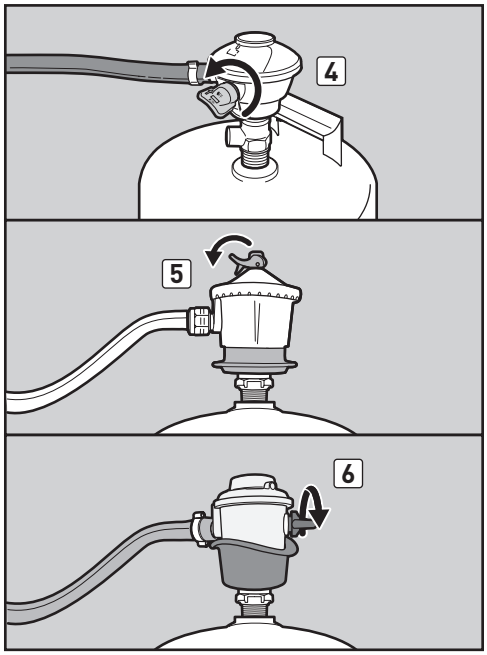
确定您的调节器类型。按照该调节器的说明操作。

转动阀门
逆时针转动燃气罐阀门（**1**）（**2**）（**3**）。

移动调节器柄
将调节器柄移至打开位置（**4**）（**5**）（**6**）。

⚠ 警告：请勿在执行泄漏检查时点燃燃烧炉。





C) 要检查燃气泄漏，请用喷雾瓶、刷子或抹布用肥皂水将接头弄湿。如果产生气泡，或者气泡变大，则表明存在泄漏。在下列连接处涂抹肥皂水：

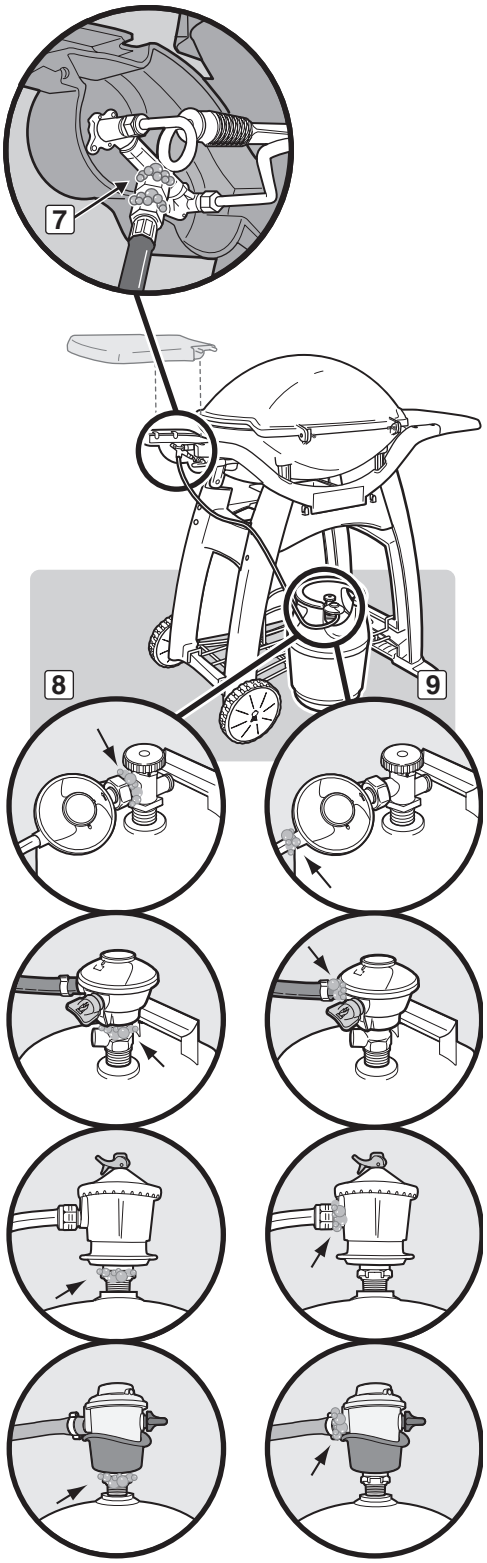
a) 歧管连接至调节器管（**7**）。
b) 调节器连接至燃气罐（**8**）。
c) 调节器管至调节器连接 （**9**）。

⚠ **警告：如果连接（7、8或9）处存在泄漏，请关闭燃气。切勿操作烤炉。请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录www.weber.com。**

D) 在泄漏检查结束后，请关闭燃气供应源，然后用水冲洗燃气连接。

注：由于某些燃气泄漏检测溶液（包括肥皂水）可能具有轻微的腐蚀性，因此在泄漏检查结束后，应该用水冲洗所有的连接处。

现在您可以使用烤炉了。



断开调节器与液化石油气罐的连接

A) 关闭燃气供应，并从燃气罐上断开燃气管和调节器总成的连接，将液化石油气罐卸下。

⚠ 警告：确保液化石油气罐或调节器处于关闭状态。

确定您的调节器类型。按照该调节器的断开说明操作。

通过逆时针转动断开连接
通过逆时针转动接头将调节器从燃气罐上拧下（**1**）。

通过顺时针转动断开连接
通过顺时针转动接头将调节器从燃气罐上拧下（**2**）（**3**）。

通过转动调节器柄断开连接
将调节器柄（**4**）顺时针转动至关闭位置。向内推动调节器柄（**5**），直至其脱离燃气罐（**6**）。

通过滑动环断开连接
确保调节器柄处于关闭位置（**7**）（**9**）。向上滑动调节器环（**8**）（**10**），以断开与燃气罐的连接。

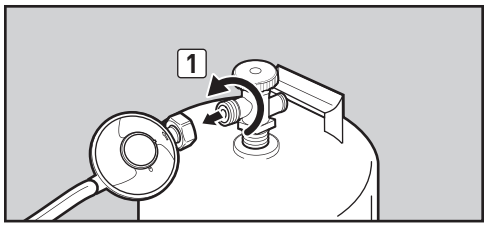
B) 把空燃气罐换成充满气的燃气罐。

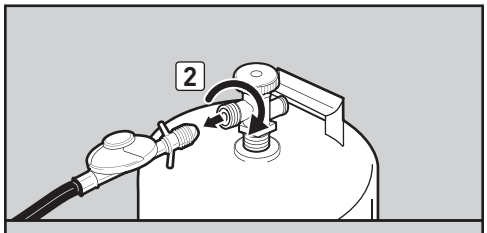
为液化石油气罐充气

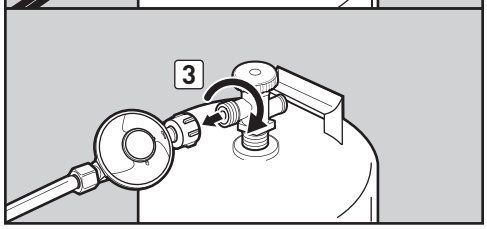
我们建议您在液化石油气罐内的燃气完全用尽之前给其充气。如需充气，请携带液化石油气罐前往丙烷经销商处。

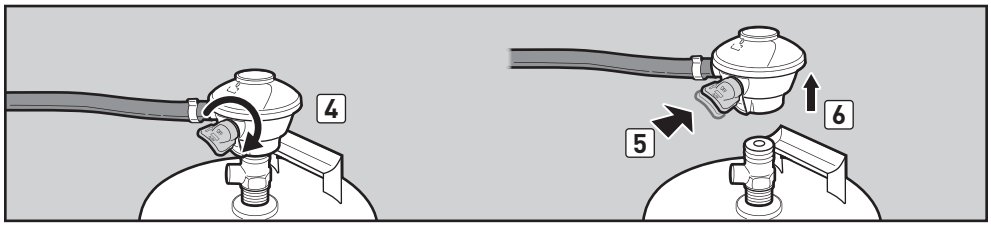
重新连接液化石油气罐

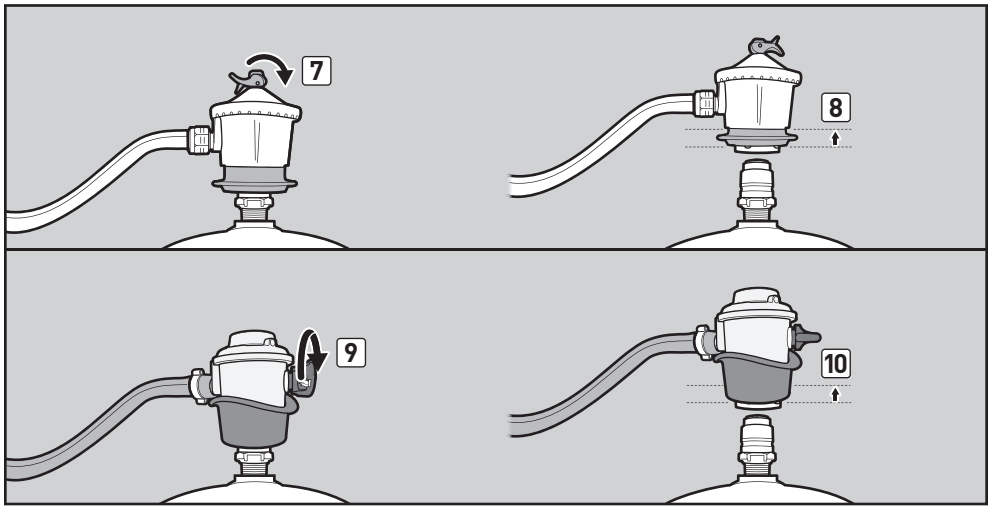
请参阅“将调节器连接到液化石油气罐”。











安全第一

请养成在烧烤前执行几项安全检查的好习惯。

在决定烤炉的放置和使用地点时，必须考虑安全性。请务必在安装或使用烤炉前阅读以下警告。

警告：

⚠ **本烤炉专供户外使用，切勿在车库以及有屋顶或封闭的门廊或阳台中使用。**

⚠ **切勿在不受保护的易燃屋顶或飞檐下使用您的 WEBER燃气烤炉。**

⚠ **您的WEBER燃气烤炉并非用于安装在房车和/或游艇内部或外部。**

⚠ **切勿在距离烤炉约60cm的范围内存放易燃材料。这包括烤炉的上部、下部、后部或两侧。**

⚠ **清除烹调区域内的易燃气体和液体（例如汽油、酒精等）以及易燃材料。**

⚠ **本烤炉会变得很烫。请特别留意附近的儿童或老人。**

⚠ **请勿移动已点燃的烤炉。**

⚠ **请只在平坦和水平表面上使用本烤炉。**

可拆卸收集盘和一次性接油盘

您的烤炉设计有油脂收集系统，可将烧烤食物时产生的油脂导入可拆卸收集盘内。为方便起见，您还可以在可拆卸收集盘内安装 WEBER一次性接油盘，这样有助于让可拆卸收集盘更长久地保持洁净。

清洁可拆卸收集盘与清洁烹调箱同样重要。每次使用烤炉时，请检查可拆卸收集盘中有无油脂堆积。用塑料刮刀清除多余油脂（**1**）。用温肥皂水清洗可拆卸收集盘，然后用水冲洗。

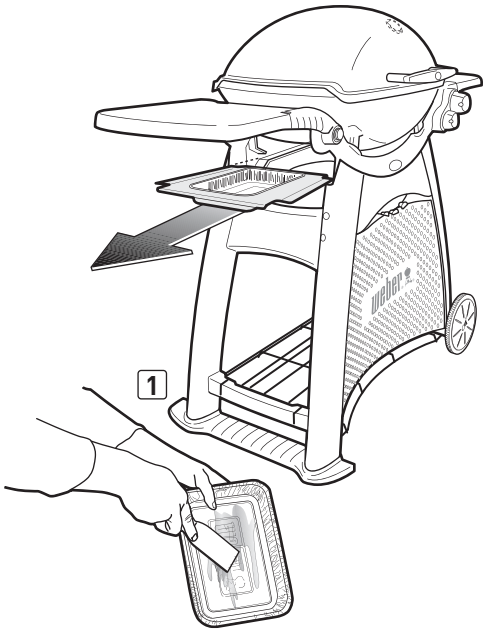
⚠ **警告：每次使用前，请检查收集盘和一次性接油盘有无油脂堆积。清除多余油脂以避免油脂起火。油脂起火可能造成严重的身体伤害或财产损失。**

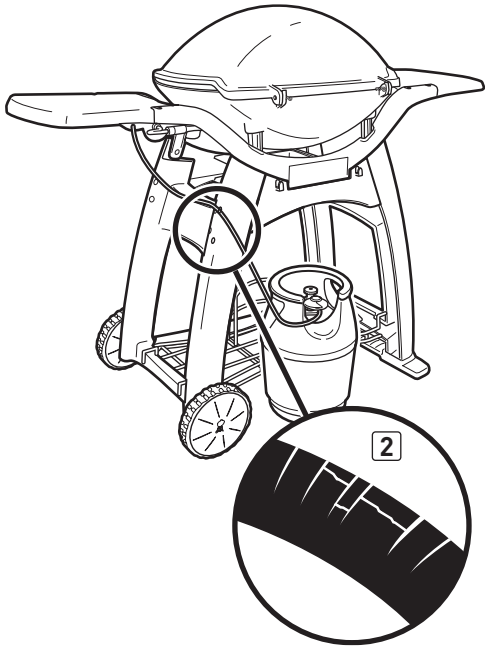
⚠ **注意：请勿给烹调箱、可拆卸收集盘或一次性接油盘贴铝箔。**

燃气管检查

应定期检查燃气管有无破裂迹象（**2**）。

⚠ **警告：每次使用烤炉前，务必检查燃气管有无缺口、裂缝、磨损或切口。如果发现燃气管存在任何损坏，请勿使用烤炉。请仅使用WEBER授权燃气管更换件予以更换。请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 www.weber.com.**





燃烧炉的点火方法

燃烧炉的点火方法有两种。第一种方法是使用烤炉内置的点火系统。第二种方法是使用火柴。

以下是使用点火系统为烤炉点火的步骤。下一页列出了使用火柴为烤炉点火的步骤。

有些电池带有塑料保护膜，必须先将其去除，然后再尝试为烤炉点火。请勿将其与电池标签混淆。

燃烧炉的点火

A) 打开烤炉盖（**1**）。

⚠ 危险

在给烤炉的燃烧炉点火前未打开盖，或者在未点着烤炉时没有等待五分钟使燃气消散，可能引发爆炸性骤燃，造成严重人身伤害或死亡。

B) 确保**所有**的燃烧炉控制旋钮都已关闭（**2**）。检查方法是：推入燃烧炉控制旋钮，并顺时针转动至无法转动为止。

C) 根据您的燃气罐和调节器类型，采用其中一种合适的方法打开燃气罐阀门。

D) 按住大燃烧炉的控制旋钮，并将其逆时针转到点火/大火（ϟ）位置，给外侧燃烧炉点火（**3**）。

E1) 按几次红色点火器按钮，每次都要使其发出咔嗒的点火声（**4**）（**Q 3100**）。

或

E2) 按住电子点火器按钮（**5**）（**Q 3200**）。您会听到点火器产生火花时发出的咔嗒声。

F) 透过烤架观察确认燃烧炉已点火。您应该会看到火焰。

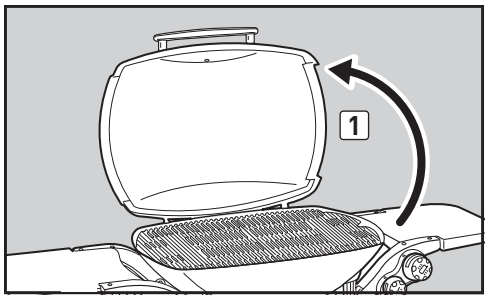
⚠ 警告：在给烤炉点火或烹制食物时，切勿俯身于开盖的烤炉上。

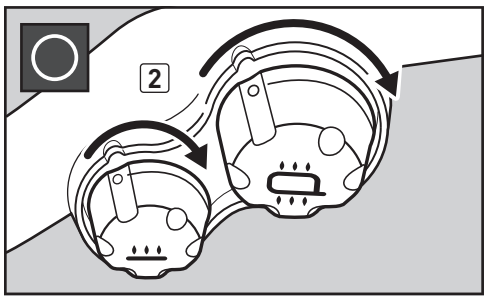
⚠ 警告：如果燃烧炉未能在五秒钟内成功点火，则请停止点火，将燃烧炉的控制旋钮转到关闭位置，并等待五分钟使燃气消散，然后重试，或者用火柴点火。

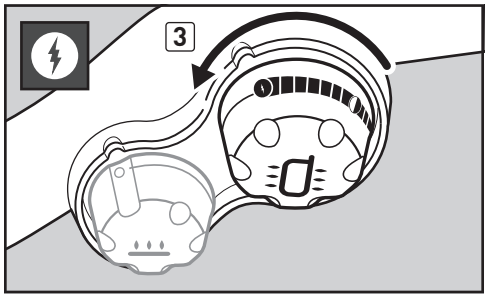
G) 点燃外侧的燃烧炉后可打开内侧的燃烧炉。按住小燃烧炉的控制旋钮并将其转动至点火/大火（ϟ）位置（**6**）。外侧燃烧炉随即点燃内侧燃烧炉。

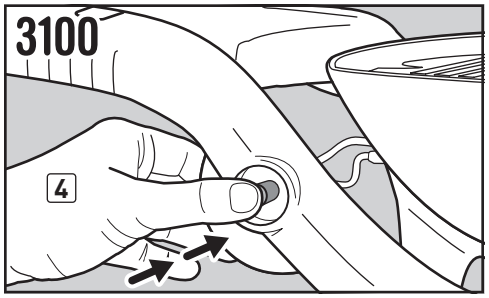
燃烧炉的灭火方法

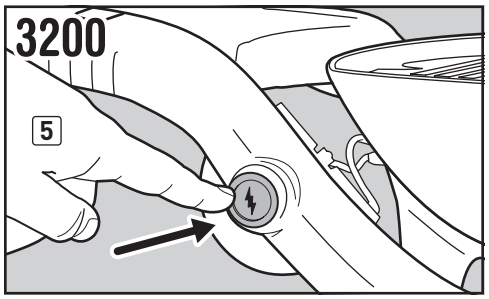
将每个燃烧炉的控制旋钮按住并顺时针转动到关闭（○）位置。关闭燃气供应源。

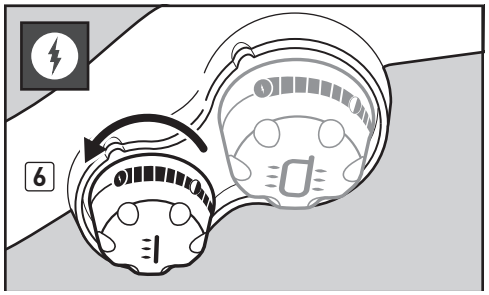












使用火柴点火

A) 打开烤炉盖（**1**）。

⚠ 危险

在给烤炉的燃烧炉点火之前不打开盖，或者在未点着烤炉时不等待五分钟让燃气消散，这些行为都可能引发爆炸性骤燃，造成严重的人身伤害或死亡。

B) 确保**所有**的燃烧炉控制旋钮都已关闭（**2**）。检查方法是：推入燃烧炉控制旋钮，并顺时针转动至无法转动为止。

C) 根据您的燃气罐和调节器类型，采用其中一种合适的方法打开燃气罐阀门。

D) 划一根火柴，将火焰置于火柴点火孔下方（**3**）。一只手拿着点燃的火柴，另一只手按住大燃烧炉的控制旋钮，并将其逆时针转到点火/大火（ϟ）位置，给外侧燃烧炉点火（**4**）。

E) 透过烤架观察确认燃烧炉已点火。您应该会看到火焰。

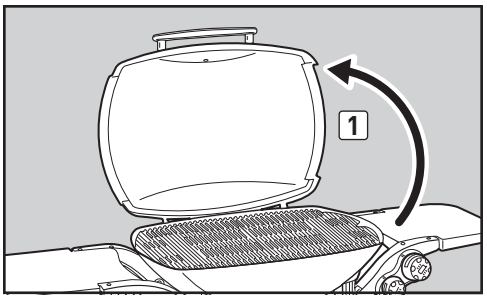
⚠ 警告：请勿在点火时俯身于开盖的烤炉上。给烤炉点火时，您的面部和身体须至少与火柴点火孔保持30cm（12in）的距离。

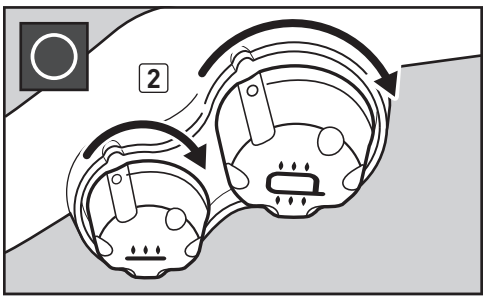
⚠ 警告：如果燃烧炉未能在五秒钟内成功点火，则请停止点火，将燃烧炉控制旋钮转到关闭位置，并等待五分钟让燃气消散，然后重试，或者用火柴点火。

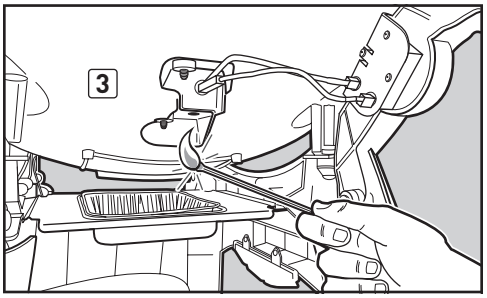
F) 点燃外侧的燃烧炉后可打开内侧的燃烧炉。按住小燃烧炉的控制旋钮并将其转动至点火/大火（ϟ）位置（**5**）。外侧燃烧炉随即点燃内侧燃烧炉。

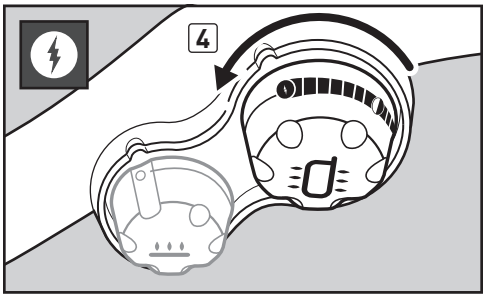
燃烧炉的灭火方法

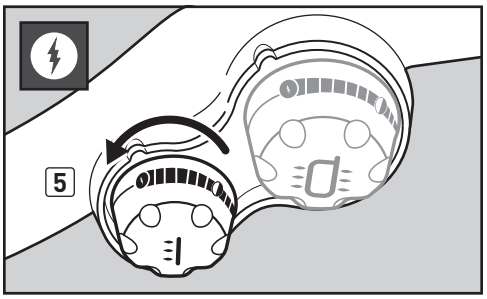
将每个燃烧炉的控制旋钮按住并顺时针转动到关闭（○）位置。关闭燃气供应源。











诀窍和提示

- 请务必在烹调前预热烤炉。将燃烧炉设置为大火并盖上盖；预热10至15分钟。
- 最初几次使用时，燃气烤炉的工作温度可能会超过正常温度。
- 食谱中的烧烤时间是在外部温度为21℃、微风或无风条件下计算得出的。在寒冷或大风天气下，或者在高海拔地区，请延长烹调时间。在极其炎热的天气下，请缩短烹调时间。
- 根据具体的烧烤条件，可能需要调整燃烧炉的控制旋钮，以达到正确的烹调温度。
- 为制作出完美的烧烤食品，请务必在煎封和烹调时盖上盖。
- 如果烤架上摆满了食物，就需要更长的时间烹调食物。
- 切掉牛排、猪排和烤肉上的多余脂肪，留下的脂肪厚度不要超过6.4毫米（¼英寸）。减少脂肪可简化清理工作，实际上还可以保证不发生意外骤燃。
- 一般来说，与小块肉相比，大块肉每公斤（磅）需要的烹调时间更长。
- 有些食物（如烤盘装食物或薄鱼片）需要装入容器进行烧烤。一次性贴箔烤盘非常方便，但也可使用任何带耐热把手的金属盘。
- 对于装在容器中烧烤的食物（例如豆），装在深烤盘中比装在浅烤盘中烤制时间更长。
- 为避免损失原汁，请在翻转和移动肉块时使用夹具，而不要使用叉子。如果是烧烤较大的整鱼，请使用两把刮刀移动。
- 务必确保烹调箱和可拆卸收集盘干净且无残渣。
- 请勿给烹调箱贴箔纸。这可能使油脂无法流入可拆卸收集盘。
- 一旦发生意外骤燃，请将燃烧炉关闭，然后将食物移至烤架的其他区域。骤燃火焰很快会减弱。火焰减弱后，重新为烤炉点火。切勿用水熄灭燃气烤炉上的火焰。
- 请借助定时器提醒自己食物即将从“全熟”状态变为“过熟”状态。
- 为食物涂上薄薄的一层油有助于均匀地烤熟食物，以及防止食物粘附在烤架上。请务必用刷子或喷油瓶为食物涂油，不要直接将油倒在烤架上。
- 使用含糖分高的腌泡汁、调味汁、糖浆等易燃原料时，请在烤好前的5至10分钟内再将这些原料涂到食物上。

预热

在烧烤前预热烤炉十分重要。要预热：按照本使用手册中的说明给烤炉点火；然后将燃烧炉转到点火/大火（ϟ）位置，盖上盖，然后给烤炉预热。预热过程需要10至15分钟，具体取决于气温和风力等环境条件。预热后，您可以根据需要调整燃烧炉。

⚠ 警告：如果燃烧炉在烤炉工作时熄灭，请将燃烧炉的控制旋钮转到关闭位置。打开盖并等待五分钟，然后再尝试按照点火说明重新为烤炉点火。

加盖烹调

所有烧烤都是在加盖情况下进行，以使食物均匀地循环受热。加盖烹调时，燃气烤炉烹调原理很像对流加热烤箱。我们部分型号的烤炉其盖内设有温度计，可显示烤炉内的烹调温度。所有预热和烧烤都是在加盖情况下进行。请勿偷看——每次揭开盖都会损失热量。

油脂收集系统

烤架采用了独特设计，具有成特定角度的铸铁轨道，可将油滴从喷烧管上引开，从而防止可能令食物烧焦的骤燃。其余油滴流入可拆卸收集盘，收集盘可以拉出，清洁方便。

如需了解更多的烧烤诀窍和食谱，请访问www.weber.com。

烹调方法

直接方法还是间接方法?

在烧烤时，最重要的是要清楚特定食物的烹调方法，即直接方法还是间接方法。两者的差别显而易见。直接方法类似于顶烘，即直接在火上烹调食物。间接方法则是将火布置在食物任一侧。间接方法类似于烤炙，但烧烤所形成的纹理、风味和外观这些附加优点是您在使用烤箱烹调时无法获得的。采用正确的方法是取得最佳烹调效果的捷径—也是确保食物烹调安全的最佳方式。

无论是哪种方法，您都可以根据需要调整燃烧炉。右侧图表介绍了控制设置——大火（HIGH）、中火（MEDIUM）、小火（LOW）或关（OFF）。例如，如需煎封牛排，请将两个燃烧炉都设置为大火（HI），之后如需完成烹调，请将两个燃烧炉都设置为小火（LOW）。如需启发自己的烧烤灵感，请访问 www.weber.com/recipes。

烹调方法和用途	内侧燃烧炉的控制设置	外侧燃烧炉控制设置
预热	大火（**HIGH**）	大火（**HIGH**）
小火（LOW），直接加热 鸡肉块、香肠	小火（**LOW**）	小火（**LOW**）
煎封 需要煎封的牛排和其他食物 *先以大火直接煎封较厚的牛排…*	大火（**HIGH**）	大火（**HIGH**）
最后以小火直接加热……	小火（**LOW**）	小火（**LOW**）
间接 较小的整只鸡	关（**OFF**）	中火（**MEDIUM**）

使您的 WEBER燃气烤炉保持最佳状态

⚠ 危险

如果不纠正本页所述的任何问题，可能引发火灾，进而造成严重的身体伤害或死亡以及财产损失。

为使WEBER燃气烤炉一如初次使用时那般安全高效地工作，我们强烈建议至少每年对蜘蛛/昆虫防护网和喷烧管进行一次检查和清洁。以下是有关烤炉中这两个应接受年度维护的部件的重要信息。

如果您观察到火苗形状不正常或者燃烧口堵塞，请转到下一页的“喷烧管的清洁或更换”说明。

燃烧炉火苗形状

您的WEBER燃气烤炉中的喷烧管在出厂时已设定了正确的空气和燃气混合比。正常的火苗形状如图所示，具体说明如下：

- 喷烧管（**1**）
- 焰舌偶尔闪动黄火（**2**）
- 淡蓝色（**3**）
- 深蓝色（**4**）

检查燃烧炉火苗形状。如果火苗形状与以上说明不符，可能表明蜘蛛/昆虫防护网变脏或堵塞。

WEBER蜘蛛/昆虫防护网

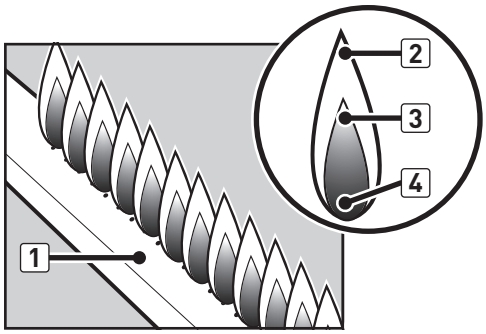
喷烧管的燃烧气孔（**5**）装配了不锈钢蜘蛛/昆虫防护网，用于帮助预防蜘蛛以及其他昆虫在喷烧管的文丘里管段（**6**）结网和筑巢。这些巢穴会堵塞正常的燃气流动，并可能导致燃气回流，从燃烧气孔流出（**7**）。这种堵塞征状包括：闻到燃气味，同时燃烧炉火焰发黄并且不旺。这种堵塞可能会在燃气阀内及周围引发火灾，致使烤炉严重受损（**8**）。

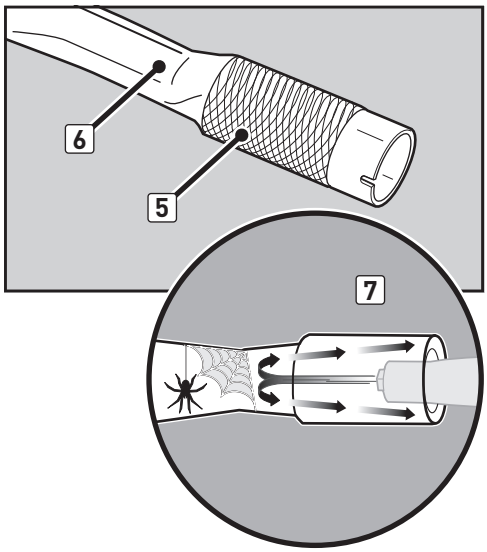
注：如果蜘蛛/昆虫防护网损坏或无法清洁，请按照我们网站上提供的联系方式联系您所在地的客户服务代表。请登录www.weber.com

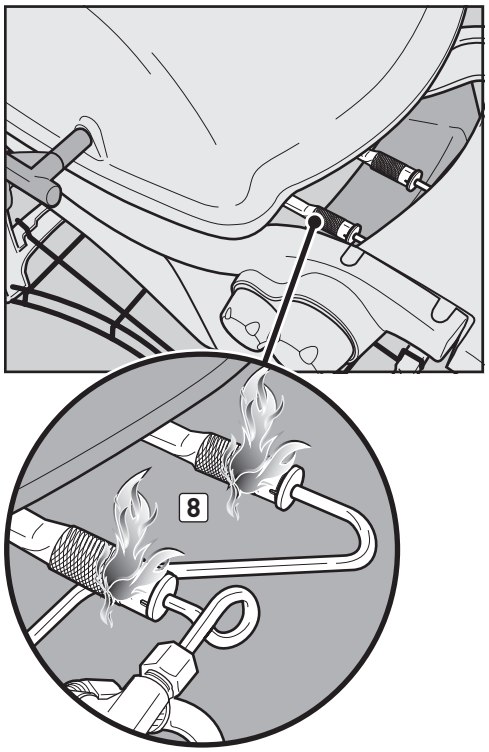
喷烧管出口

喷烧管出口会因烤炉的反复使用而逐渐变脏。堵塞和变脏的出口会使燃气无法达到最大流量。可通过以下现象确定喷烧管出口是否变脏或堵塞。

- 烤炉达不到所需温度
- 烤炉加热不均匀
- 一个或多个燃烧炉无法点火







喷烧管的清洁或更换

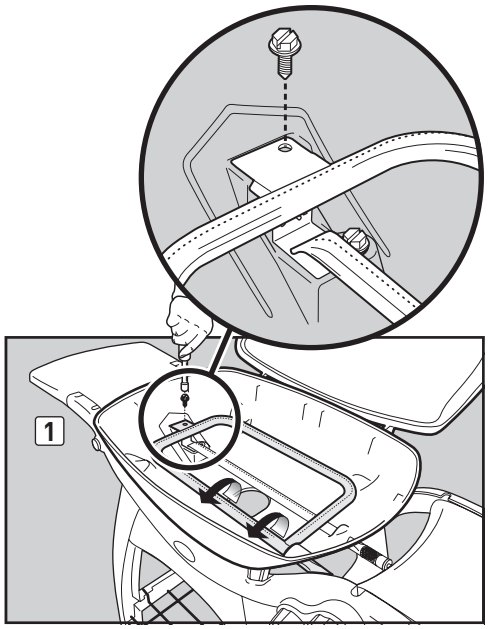
确认烤炉已关闭并冷却

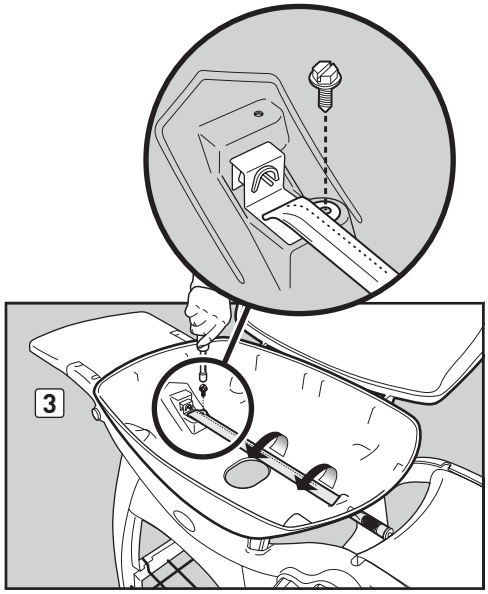
A) 关闭燃气供应源并断开液化石油气罐。
B) 确认所有的燃烧炉控制旋钮都处于关闭（○）位置。检查方法是：推入燃烧炉控制旋钮，并顺时针转动至无法转动为止。如果无法转动旋钮，则表明它们已关闭。如果能够转动，请继续顺时针转动，直至无法转动为止；此时它们已关闭。
C) 打开盖并拆除烹调箱总成。

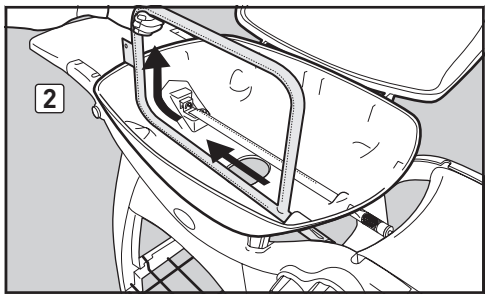
拆下喷烧管

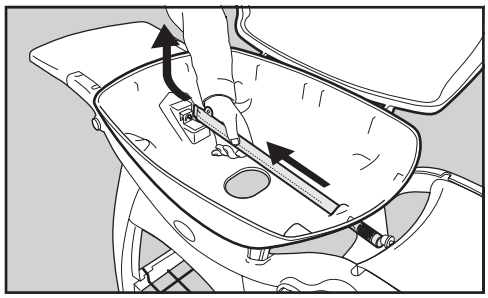
需要的工具： 一个3/8"的扳手。
A) 拆下将外侧喷烧管固定到烹调箱上的螺丝 （**1**）。
B) 将外侧喷烧管旋转90°。滑动并抬起喷烧管，使其脱离阀孔，然后从烹调箱上拆除（**2**）。
C) 对内侧喷烧管重复以上步骤（**3**）。

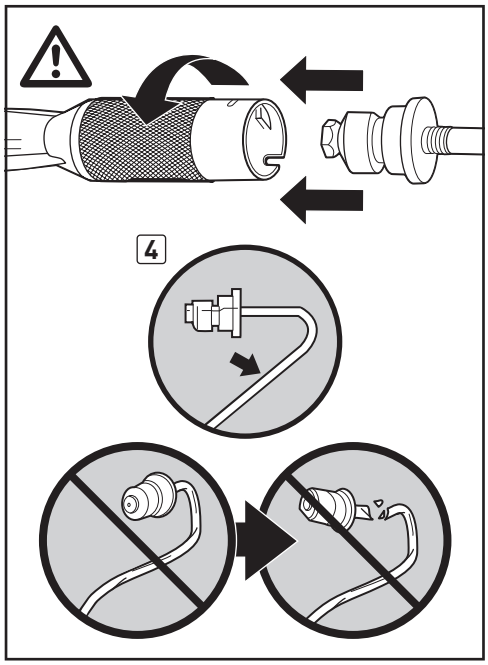
⚠ 注意：拆除或重新安装喷烧管时务必小心。请勿用力压或弯折连接控制阀和喷烧管的燃气线路（4）。











清洁喷烧管

需要的工具：一只手电筒、一根金属丝（拉直的挂衣钩）、一把合适的不锈钢硬毛刷和一把软毛刷（牙刷）。

A) 借助手电筒查看每个喷烧管的内部（**5**）。
B) 用金属丝将喷烧管内部的残渣或堵塞物清除干净（**6**）。
C) 检查喷烧管末端的蜘蛛/昆虫防护网，并使用软毛刷进行清洁（**7**）。

⚠ 注意：请勿使用坚硬或锐利的工具清洁蜘蛛/昆虫防护网。请勿强行移除蜘蛛/昆虫防护网或扩大防护网开口。

D) 使用钢制硬毛刷清洁喷烧管外部。这样做是为了确保沿喷烧管长度方向布局的所有燃烧口（开口）完全畅通。

⚠ 注意：请勿在清洁时扩大燃烧口。

重新安装喷烧管

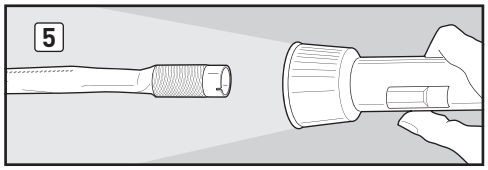
需要的工具： 一个3/8"的扳手。

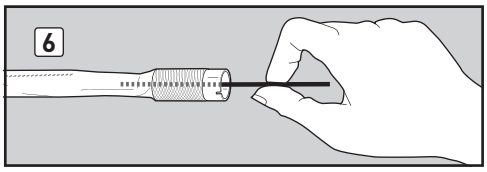
A) 小心地滑动内侧喷烧管，使其回到烹调箱右侧的孔（**9**）内，并将喷烧管开口对准阀孔（**10**）。
B) 重新装上用于将内侧喷烧管固定到烹调箱上的螺丝。
C) 对外侧喷烧管重复以上步骤 （**11**）。

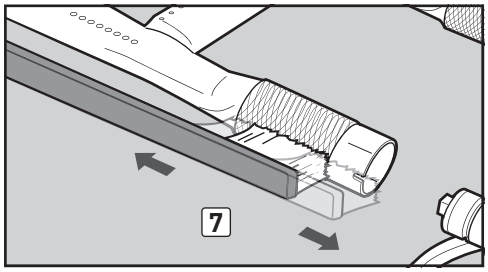
⚠ 注意：必须将喷烧管开口（12）正确定位在阀孔（13）上。

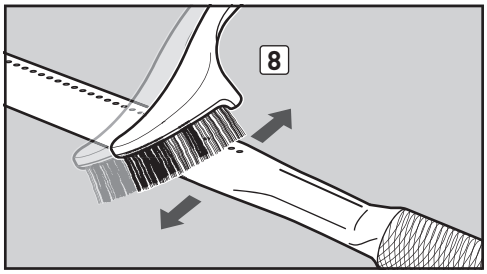
⚠ 警告：每次断开并重新连接燃气接头时，均应进行燃气泄漏检查。请参阅“检查燃气泄漏”。

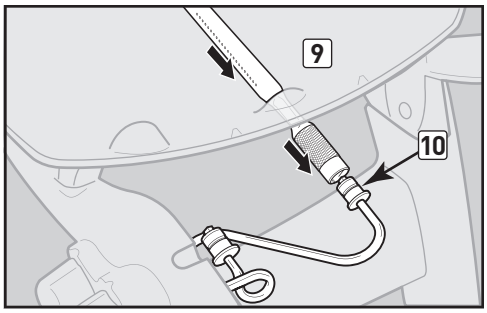
D) 重新装上烹调箱总成。

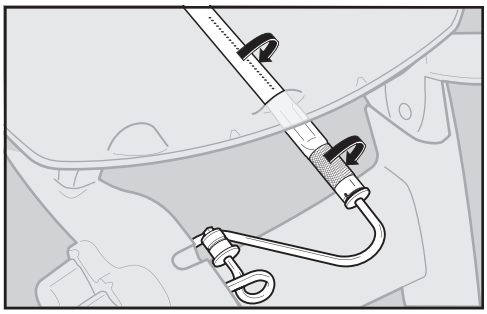


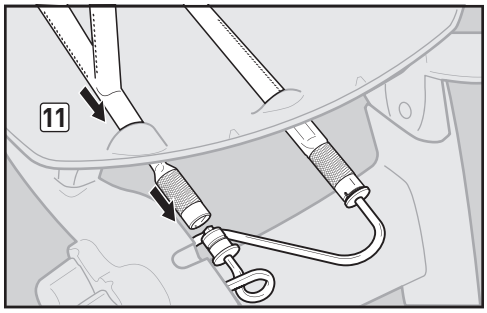


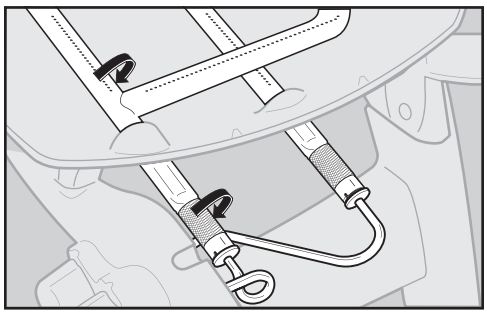


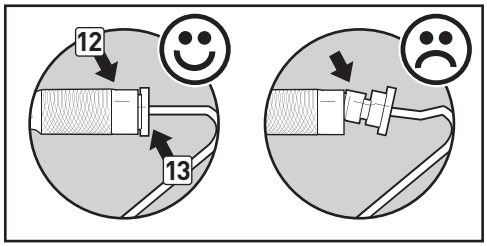












从内到外焕发美丽光彩

WEBER烤炉用户都为自己的烤炉深感自豪。那就尽情炫耀您的自豪和快乐吧。只要执行下列例行维护步骤，便可让您的烤炉从内到外洁净如新、美轮美奂。

清洁烤炉外部

为使烤炉保持最洁净的外观，请按照以下准则进行安全清洁。

⚠ **警告：请将您的WEBER燃气烤炉关闭，待其冷却后再进行清洁。**

喷漆、珐琅和塑料表面

请使用温肥皂水清洁外表面；然后用水冲洗。

重要事项：请勿使用含有酸、矿油精或二甲苯的清洁剂。请勿使用烤炉清洗液、磨砂清洁剂（厨房清洁剂）、含有柑橘产品的清洁剂或磨砂快洁布来清洁烤炉或推车表面。

不得将折叠式边桌用作菜板。

清洁烤炉内部

为使烤炉持续安全高效地工作，必须清除其内部可能累积的任何残渣和多余油脂。请按照以下准则进行安全清洁。

盖内侧

剥落的累积油脂与油漆剥落类似。请用纸巾擦拭盖内侧，以防止油脂堆积。用温肥皂水清洗盖内侧，然后用水冲洗。

烹调箱总成和喷烧管

需要的工具：一把不锈钢硬毛刷和一个硬塑料刮片。

A) 用刮片和刷子刮掉和刷去烤架上的污垢。拆除烤架并将其放在一边。

⚠ **注意：应定期检查烤炉刷有无刷毛脱落和过度磨损的情况。如果在烤架或烧烤刷上发现脱落的刷毛，请更换烧烤刷。WEBER建议在每年春季到来时购买一把新的不锈钢烧烤刷。**

⚠ **注意：请勿使用自洁式炉清洁烤架。**

B) 刷去喷烧管上的任何残渣。请勿扩大沿喷烧管长度方向布局的燃烧口（开口）（**1**）。

C) 清洁完成后，重新装上烤架。

烹调箱

用温肥皂水清洗烹调箱内部，然后用水冲洗。

可拆卸收集盘和一次性接油盘

您的烤炉设计有油脂收集系统，可将烧烤食物时产生的油脂导入可拆卸收集盘内。为方便起见，您还可以在可拆卸收集盘内安装 WEBER一次性接油盘，这样有助于让可拆卸收集盘更长久地保持洁净。

清洁可拆卸收集盘与清洁烹调箱同样重要。每次使用烤炉时，请检查可拆卸收集盘中有无油脂堆积。用塑料刮片清除多余油脂（**2**）。用温肥皂水清洗可拆卸收集盘，然后用水冲洗。

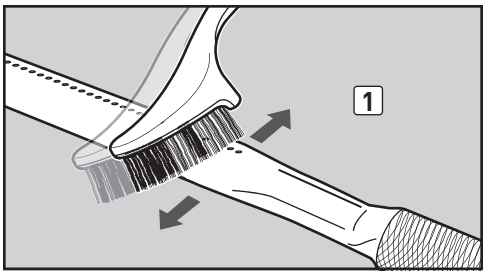
⚠ **警告：每次使用前，请检查收集盘和一次性接油盘有无油脂堆积。清除多余油脂以避免油脂起火。油脂起火可能造成严重的身体伤害或财产损失。**

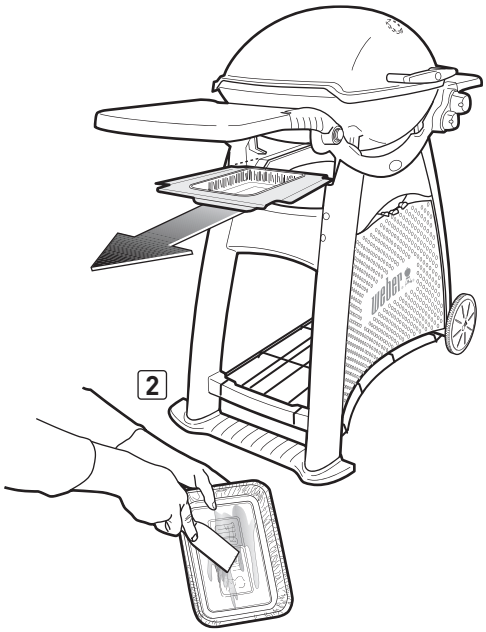
⚠ **注意：请勿为烹调箱、可拆卸收集盘或一次性接油盘贴铝箔。**

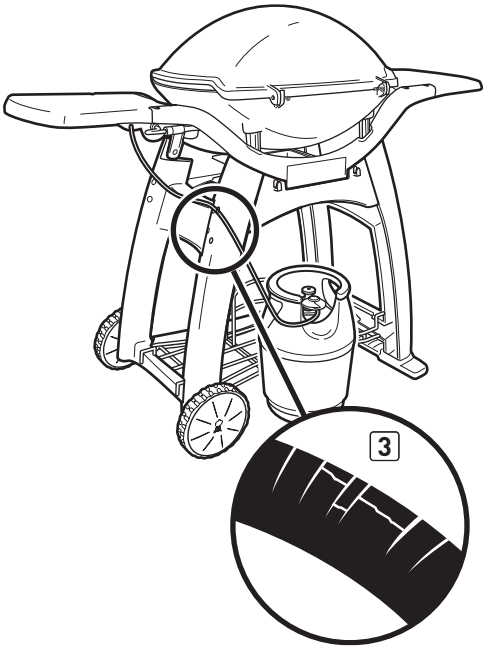
燃气管检查

应定期检查燃气管有无破裂迹象（**3**）。

⚠ **警告：每次使用烤炉前，务必检查燃气管有无缺口、裂缝、磨损或切口。如果发现燃气管存在任何损坏，请勿使用烤炉。请仅使用WEBER授权燃气管更换件予以更换。请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 www.weber.com。**







如需购买一次性接油盘和烤架更换件，请联系您所在地的本地零售商，或登录 **www.weber.com**。如需要进一步协助，请联系您的客户服务代表。

点火系统操作

点火器产生点火器电极总成所需的火花。无论您是要对点火系统执行例行维护还是执行故障排除检查，均请按照下文所述操作，以使点火系统保持正常工作。

⚠ 警告：所有燃气控制器和供气阀都应处于关（OFF）的位置。

如果点火器无法给您的Q烤炉点火，则需要查明发生故障的位置： 燃气流还是点火系统。请先尝试用火柴为燃烧炉点火。请参阅“燃烧炉的点火”中的“使用火柴点火”。如果火柴点火成功，则表明点火系统出现故障。

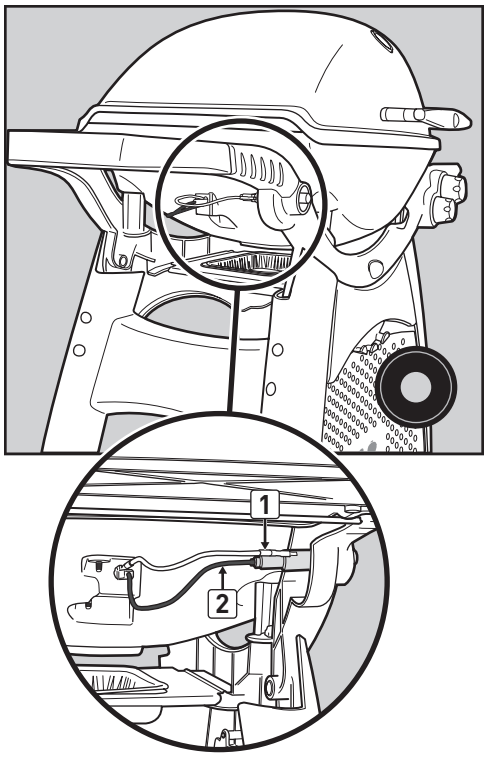
维护按钮式点火系统（Q 3100）

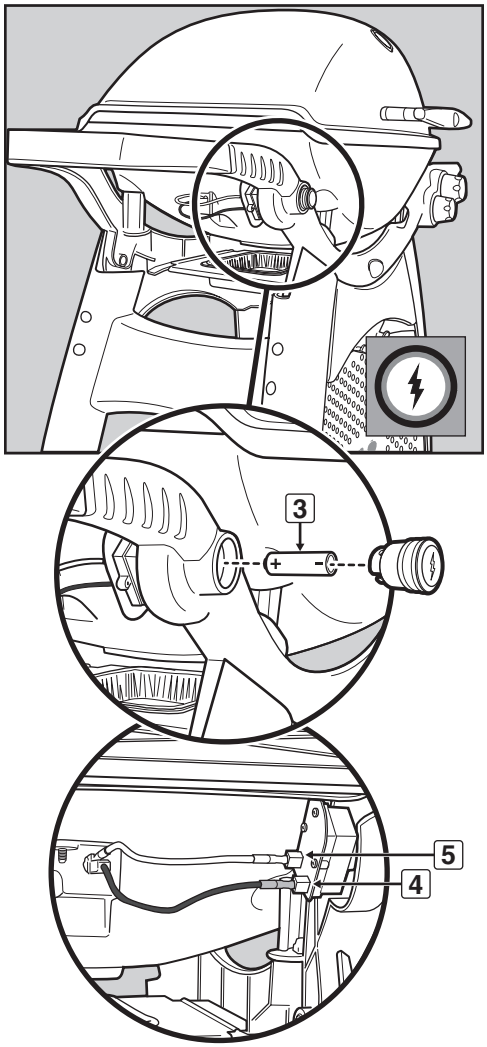
- 确认白色（1）和黑色（2）的点火导线均正确连接。
- 确认点火器按钮可推入、发出咔嗒声并恢复到弹起位置。

维护电子点火系统（Q 3200）

- 确认AAA电池（只能使用碱性电池）状况良好且正确安装（3）。有些电池带有塑料保护膜，安装电池前必须将其去除。请勿将其与电池标签混淆。
- 确保两条点火器导线都与点火模块正确连接。黑色导线连接黑色端子（4），白色导线连接白色端子（5）。
- 通过倾听有无咔嗒声和查看燃烧炉处是否产生火花来确认电子点火器按钮是否工作正常。

如果电子点 火系统仍无法点火，请按照我们网站上提供的联系方式，联系您所在地的客户服务代表。
请登录www.weber.com。





一般故障排除

问题	解决方案
按下点火器按钮时燃烧炉无法点火。	请尝试用火柴给燃烧炉点火，以便确认有燃气流向燃烧炉。请参阅“燃烧炉的点火”中的“使用火柴点火”。如果火柴点火成功，则表明点火系统出现故障。请参阅“维护电子点火系统。”
	务必将导线正确插入点火器电极总成上的端子中。确认已将导线与按钮式点火器（Q 3100）或电子点火器模块（Q 3200）上的端子相连。请参阅“维护按钮式点火系统（Q 3100）或维护电子点火系统（Q 3200）”。
	如果安装了新电池，请确认已摘掉其塑料包膜。确认电池状况良好且正确安装。请参阅 “维护电子点火系统（Q 3200）。”
燃烧炉无法点火。 **当燃烧炉的控制旋钮处于大火（ϟ）位置时，燃烧炉出现闪动的小火苗。** **在燃烧炉的控制旋钮处于大火（ϟ）位置时，烤炉温度只能达到121℃ 至 149℃）。**	*有些国家/地区的调节器具有燃气溢流安全装置。*此燃气溢流安全装置是烤炉与燃气罐连接的一部分，上述现象可能是因其处于激活状态所致。要重置燃气溢流安全装置，请关闭燃气罐阀门，然后将所有的燃烧炉控制旋钮转到关闭（O）位置。打开烤炉盖。等待至少五分钟，让燃气消散，然后再尝试为烤炉点火。**慢慢**转动燃气罐阀门，直至将其完全打开。等待几秒钟，然后为烤炉点火。请参阅“主燃烧炉的点火与使用”。
燃烧炉无法点火，或燃烧炉的控制旋钮处于大火（ϟ）位置时火焰偏小。	可能是因为燃料不足或用尽。为燃气罐充气。
	可能是因为燃气管弯折或扭结。将燃气管伸直。
燃烧炉火苗形状不稳定。 **燃烧炉控制旋钮处于大火（ϟ）位置时火焰偏小。** **火焰未能覆盖整个喷烧管。**	清洁沿喷烧管整个长度方向布局的燃烧口。请参阅“年度维护”。
燃烧炉燃烧时的火焰呈黄色或橙色，并且能闻到燃气味。	检查蜘蛛/昆虫防护网是否可能存在堵塞。（燃气孔堵塞。） 清洁蜘蛛/昆虫防护网。 请参阅“年度维护”。
遭遇骤燃： **⚠ 注意：请勿为烹调箱贴铝箔。**	预热烤炉时，必须将所有燃烧炉旋钮都转到大火位置并保持 10 至 15 分钟。
	彻底清洁烤架以去除油脂。请参阅“清洁烤炉内部”。
	可能是因为烹调箱过于脏污，使油脂无法流入可拆卸收集盘。清洁烹调箱。请参阅“清洁烤炉内部”。
盖内侧有“脱皮”现象。 **（类似于油漆剥落。）**	盖内侧材料为铸铝，并未喷漆，因此不会“脱皮”。您看到的是烧烤时粘附上的油脂碳化后出现的剥落。**这并不是产品缺陷。**请彻底清洁。请参阅“清洁烤炉内部”。

如果按照上述方法无法解决问题，请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 www.weber.com。

备注

备注

⚠ **注意：本产品已经过安全性测试，而且仅获得了在特定国家使用的认证。请参阅包装箱外面的国家/地区名称。**

这些零部件可能是携带燃气或燃烧燃气的组件。请联系Weber-Stephen Products LLC客户服务部，了解 Weber-Stephen Products LLC 正品更换件信息。

⚠ **警告：请勿在未联系 Weber-Stephen Products LLC客户服务部的情况下尝试对这些携带燃气或燃烧燃气的组件进行任何维修。若未能遵循此产品警告，可能引发火灾或爆炸，造成严重的身体伤害或死亡以及财产损失。**

AUSTRALIA
Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA
Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM
Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE
Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC
Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK
Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FRANCE
Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY
Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY
Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA
Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL
D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY
Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO
Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-Weber [93237] Ext. 105

NETHERLANDS
Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND
Weber New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND
Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA
Weber-Stephen Vostok LTD.
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA
Weber-Stephen Products (South Africa) (Pty) Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN
Weber-Stephen Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND
Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY
Weber Stephen Turkey
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
+90 212 659 64 80

UNITED ARAB EMIRATES
Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM
Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

USA
Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2018年 设计和制造方：Weber-Stephen Products LLC,
1415 S.Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

WEBER Q 烤炉含有由Original Ideas, Inc.的Robert DeMars原创的设计和功能。

Q Cart 包括由 Original Ideas, Inc. 的 Robert DeMars 原创的设计和功能。