木炭烤炉用户指南

57 厘米

•Original Kettle Premium

ZH

用户指南

请勿丢弃。本用户指南中包含关于产品危险、警告和注意事项的重要内容。有关组装说明，请参阅组装指南。请勿在室内使用烤炉！

请访问 www.weber.com，选择您所在国家/地区，立即注册您的烤炉。

54936

ZH

10/01/2018

安全

如果不遵守本用户指南中的“危险”、“警告”和“注意事项”，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。

请在操作本烤炉前，认真阅读本用户指南中的所有安全信息。

危险

⚠ 请勿在室内使用！本烤炉专为在户外通风良好的区域使用，不适用于、也绝对不能用作加热器。若在室内使用，有毒烟雾会积聚，进而造成严重的人身伤害或死亡。

⚠ 请勿在车库、大楼、通风廊或任何其他封闭区域内使用。

⚠ 请勿使用汽油、酒精或其他高挥发性液体点燃木炭。如果使用木炭引燃液（不推荐），先移除可能通过炉室通风口排出的任何液体，然后再点燃木炭。

⚠ 请勿添加木炭引燃液或经过木炭点火液浸渍的木炭以加热木炭。引燃液用后应盖上盖子，并与烤炉保持安全距离。

⚠ 烹饪区中严禁存在易燃气体和液体（汽油、酒精等）以及易燃材料。

警告

⚠ 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炉。组装不正确可能会导致危险。

⚠ 切勿使用未安装捕灰器的烤炉。

⚠ 请勿在任何高架易燃建筑物下使用该烤炉。

⚠ 使用酒精、处方药或非处方药可能有碍用户正确组装或安全操作烤炉。

⚠ 请小心操作烤炉。烤炉在烹饪或清洗过程中会变得烫手，必须有人看管。

⚠ 警告！烤炉会变得很烫，请勿在操作过程中移动。

⚠ 警告！请让儿童和宠物远离烤炉。

⚠ 警告！请勿使用烈酒或汽油点燃或重新点燃！只能使用符合 EN 1860-3 标准的引火剂！

⚠ 使用液体生火器时，务必先检查捕灰器再点火。液体可能会在捕灰器中聚集、燃烧，造成炉室下方起火。点燃木炭之前先把捕灰器内的点火液清除干净。

⚠ 不能将该烤炉安装在休闲车内或船上。

⚠ 请勿在靠近任何易燃材料 1.5 米范围内使用该烤炉。易燃材料包括但不限于木质或经过处理的木质平台、庭院和门廊。

⚠ 始终将烤炉置于安全的水平表面上，远离易燃材料。

⚠ 请勿将烤炉放置在玻璃或易燃表面上。

⚠ 请勿在风大的地方使用烤炉。

⚠ 请勿在点燃或使用烤炉时穿着袖子宽松飘逸的衣服。

⚠ 严禁通过触摸烹饪或炭炉篦、灰烬、木炭或烤炉来检查其温度。

⚠ 完成烹饪后，熄灭木炭。要熄灭木炭，请关闭炉室通风口和盖子气阀，将盖子盖到炉室上。

⚠ 使用耐热烧烤手套烹饪、调整通风口（气阀）、添加木炭及拿取温度计或盖子。

⚠ 使用具有耐热长手柄的适当工具。

⚠ 务必将木炭放在下部炭炉篦的上面。请勿直接将木炭放在炉室底部。

⚠ 禁止将热木炭倒在可能有人经过或存在火灾危险的地方。禁止倒掉尚未完全熄灭的灰烬或木炭。

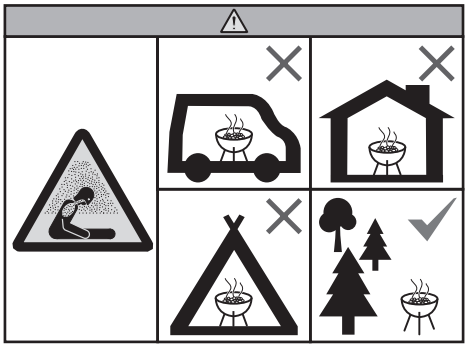
⚠ 请勿在灰烬和木炭完全熄灭前存放烤炉。

⚠ 请勿在所有木炭彻底烧尽且完全熄灭及烤炉冷却前移除灰烬。

⚠ 使电线和电缆远离烤炉的热表面及人车流量密集的区域。

⚠ 请勿将盖子悬挂在炉室手柄上。

⚠ 警告！请勿在密闭和/或居住空间（如房屋、帐篷、大篷车、房车和船）内使用烤炉。存在一氧化碳中毒身亡的危险。



注意事项

⚠ 请勿用水控制骤燃情况或熄灭木炭。

⚠ 使用铝箔纸作为炉室内衬会阻碍空气流动。使用间接方法烹饪时，使用油滴盘承接从肉上滴落的油滴。

⚠ 应定期检查烤炉刷是否有刷毛松动或者过度磨损。如果发现炉篦或烤炉刷上有脱落的刷毛，请更换刷子。WEBER 建议每年开春时购买新的不锈钢钢刷。

保修

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用户提供了更多权利。

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/地区特定的网站。）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。在适用法律允许的范围内，本保修在范围上仅延伸到原始购买者，并且禁止转让给后来的用户，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/地区特定的网站。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/地区特定的网站）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；
- 昆虫和啮齿动物；
- 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。

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授权服务技术员进行的任何燃气烤炉修改都将使本保修失效。

产品保修期

炉室、盖子和中心环：
10年，生锈/烧坏

ONE-TOUCH清洁系统：
5年，生锈/烧坏

塑料零部件：
5年，不含褪色或变色情况

所有其他零件：
2年

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。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。

目录

2 安全
3 保修
4 烹调系统
5 特色
6 点火前
选择合适的烤炉安放位置
选择木炭用量
第一次烧烤
烤炉点火准备工作
7 点燃木炭
直接烤法烤炉的设置
间接烤法烤炉的设置
10 烧烤方法
直接加热
11 烧烤方法
间接加热
12 烧烤指南
13 成功烧烤的提示和技巧
14 替换零件

请访问www.weber.com，选择您所在国家/地区，立即注册您的烤炉。

烹调系统

WEBER 木炭烤炉的设计融合了多种理念。我们设计的烤炉考虑周全，您永远无须担心会发生骤燃、冷热点或烧焦食物的情况。它每次都能为您带来卓越的性能、控制性和烧烤效果。

A 炉室和盖子

所有 WEBER 木炭烤炉都由具有烤搪瓷涂层的钢制炉室和盖子组成。这一点非常重要，因为这意味着它永远不会脱皮或起皮。反射表面可提供对流烹饪效果，使热量围绕着食物散发出来，就像室内烤箱一样，实现均匀受热。

B 气阀和通风口

空气是木炭烧烤的一个重要因素。允许进入烤炉的空气越多，其内部温度就会越高，直到燃料填充到最大化。在烧烤过程中，您仅需简单调整盖子和炉室气阀，即可控制内部的烧烤温度。为保证在使用直接烤法时有较高的内部烧烤温度，请确保将炉室和盖子通风口完全打开。如果您打算在较低温度下进行间接烧烤，可以将盖子和炉室气阀关闭约一半。完全关闭气阀将切断氧气流，最终熄灭木炭。

C 炉篦

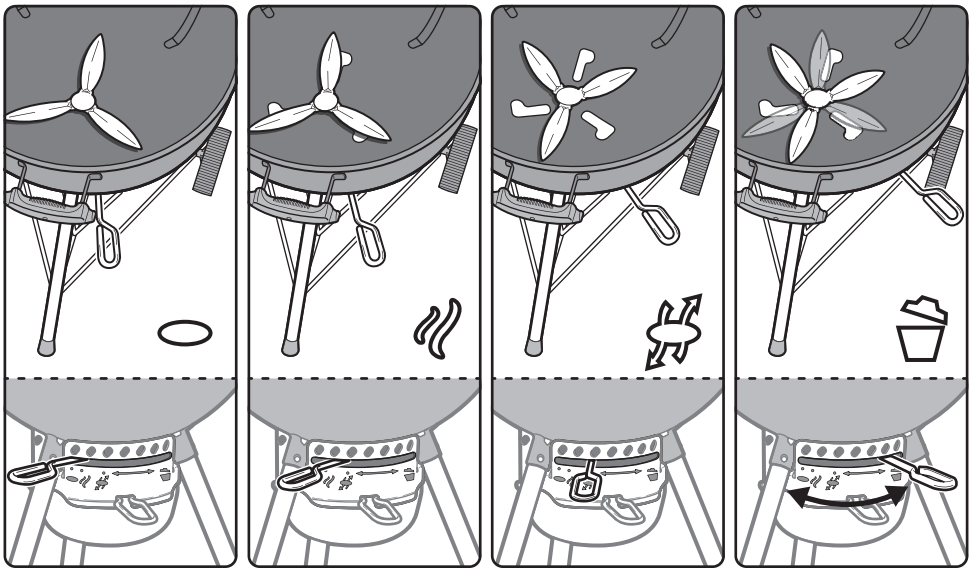
炉篦使用重型钢材制成，面积足以让您烹饪任何喜爱的食物。

D 炭炉篦

炭炉篦能够承受任何木炭火的热量。该耐用炉篦采用重型钢制成，不会发生弯曲或烧穿情况。此外，它具有足够的直接或间接烹饪空间，让您能够灵活地按照自己想要的方式烹饪。

E ONE-TOUCH 清洁系统

ONE-TOUCH 清洁系统使清洁轻而易举。当您前后移动手柄时，炉室内部的三个叶片会将烤炉底部的灰烬刮入捕灰器。上述通风口就像炉室的气阀，既能为火焰输送氧气又方便您熄灭火焰。



特色

您购买的型号配备了本页所描述的功能。

A 内置温度计

经久耐用的内置盖子温度计，可使您轻松监测烤炉的温度。

B 盖钩

烤炉盖子内置有成角度的钩子。只需把盖子滑向一侧，就能把其挂在炉室上。

C 铰接式炉篦

铰接式炉篦两侧各有一个可提起的区域，便于添加燃料。

D 大容量的捕灰器

全封闭式、大容量的捕灰器可防止灰烬到处吹散，并且拆卸方便，清理灰烬干净利落。

E 工具挂钩手柄

手柄带有内置挂钩，方便悬挂工具。

F 用于低温烧烤的炉室通风口

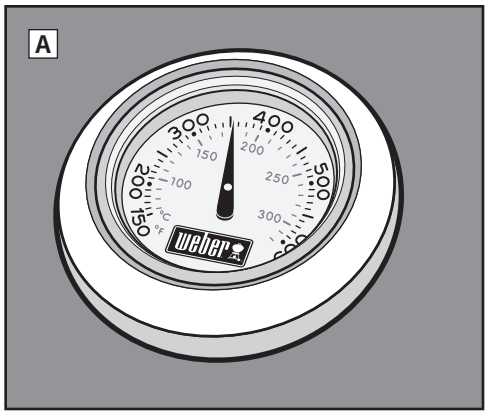
这些炉室通风口的新形状可为低温烧烤提供理想的气流量。

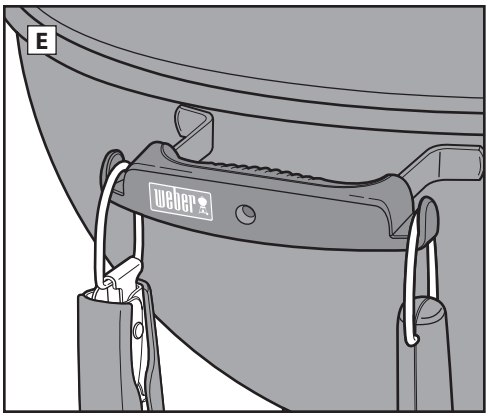
G 弧形炉篦手柄

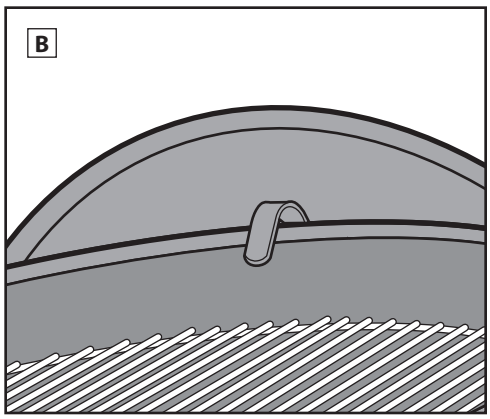
炉篦的弧形手柄便于自身挂在炉室的侧边。

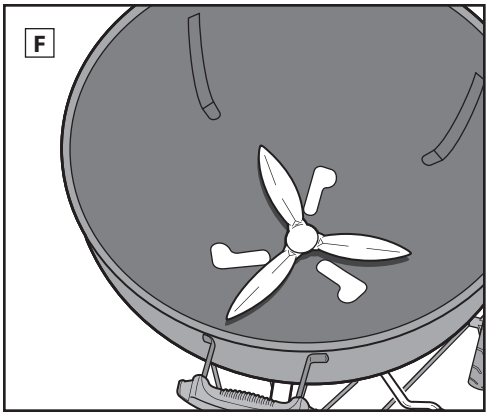
H 盖子气阀的触点

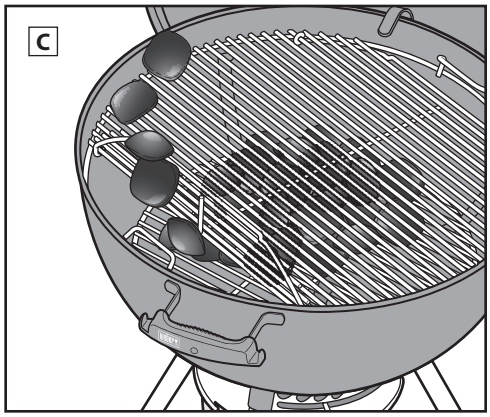
盖子气阀的触点从盖子气阀处扩散热量，以增加舒适度。

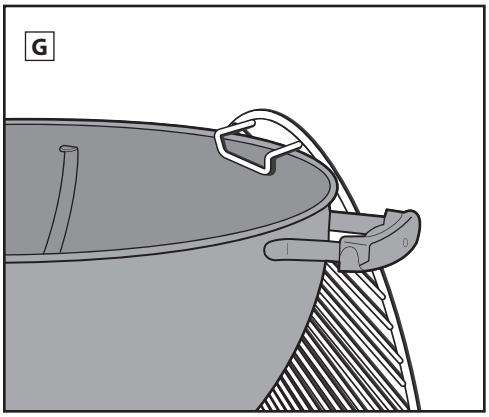


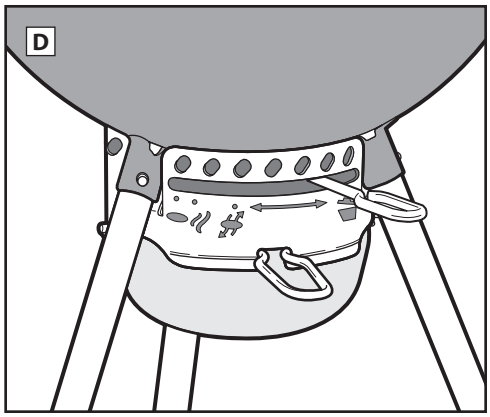


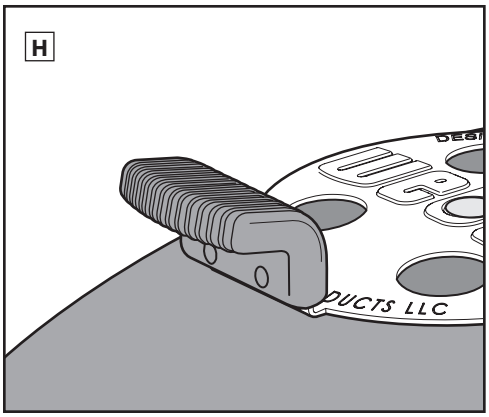












点火前

选择合适的烤炉安放位置

- 仅限在室外通风良好处使用本烤炉。请勿在车库、大楼、通风廊或任何其他封闭区域内使用。
- 始终将烤炉置于安全的水平表面上。
- 请勿在靠近任何易燃材料 1.5 米范围内使用烤炉。易燃材料包括但不限于木质或经过处理的木质平台、庭院和门廊。

选择木炭用量

根据要烧烤的食物及烤炉大小选择木炭量。如果要烧烤所需时间不到 20 分钟的小片嫩软食物，请参阅**针对直接加热的木炭用量测量和添加**图表。如果计划对需要 20 分钟或更长时间的大块肉进行烧烤，或者对精细食物进行烧烤，请参阅**针对间接加热的木炭用量测量和添加**图表。如欲详细了解直接烹饪和间接烹饪的区别，请参阅**烧烤方法**部分。

第一次烧烤

建议在第一次烹饪前，打开烤炉盖子，对烤炉持续加热且保持燃料红热至少 30 分钟，以烧掉任何设备制造残留物。

烤炉点火准备工作

1. 把盖子滑开，用盖钩将其挂在炉室的侧边 **(A)**。

注意：请勿将盖子悬挂在炉室手柄上。

2. 将炉篦从烤炉中取出。炉篦的弧形手柄便于自身挂在炉室的侧边 **(B)**。

3. 使用 ONE-TOUCH 清洁系统取出炭炉篦（底部），并清除炉室底部的灰烬或旧炭块。木炭燃烧需要氧气，所以要确保通风口通畅。前后移动手柄将烤炉底部的灰烬和残渣刮入捕灰器 **(C)**。

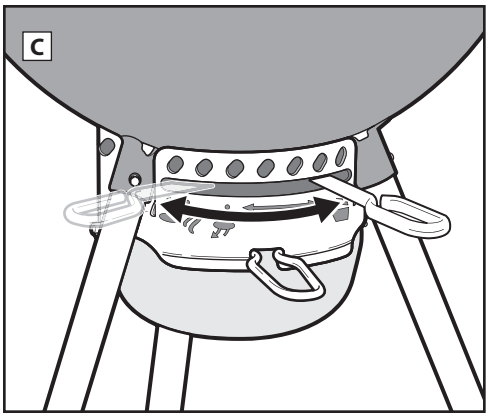
4. 如果想拆下大容量捕灰器并处理炭灰，可以挤压捕灰器的手柄，将其从烤炉上取下 **(D)**。

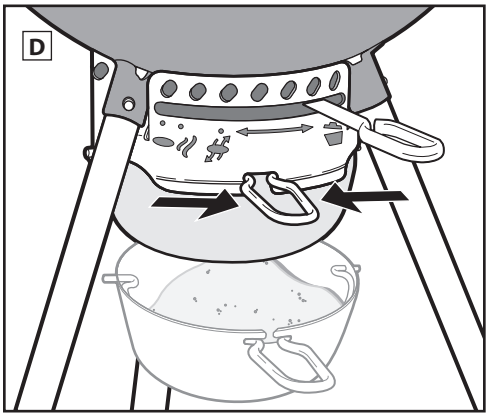
5. 通过将 ONE-TOUCH 气阀叶柄移动至完全打开的位置来开启炉室通风口 **(E)**。

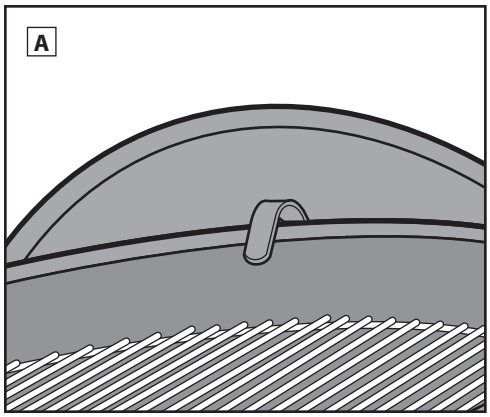
6. 放回炭炉篦（底部）。

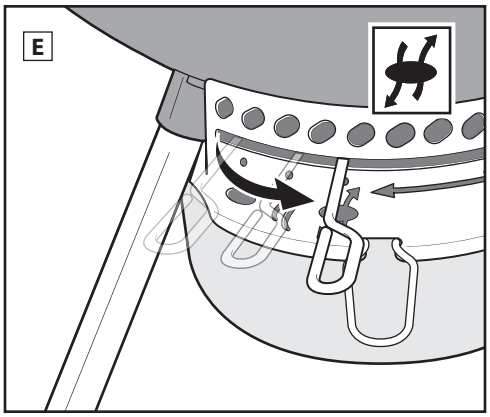
7. 通过将盖子气阀移动至完全打开的位置来开启盖子通风口 **(F)**。

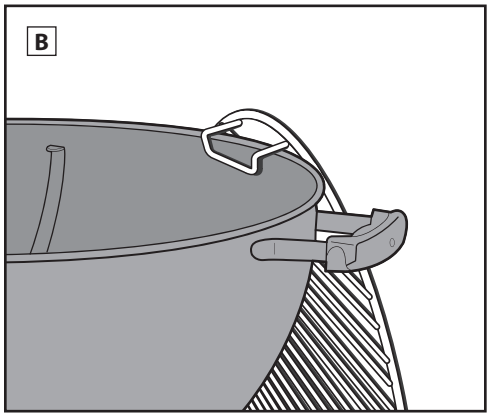
本用户指南特意略去了点火液使用说明。如果点火液不干净，就会把化学味道传到食物上，而引燃块（需要单独购买）则不存在这种问题。如果选择使用点火液，请遵守制造商说明，禁止在燃烧的火焰中加入点火液。

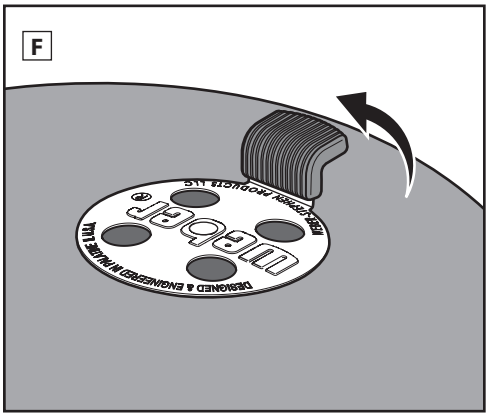












点燃木炭

在点燃木炭之前，首先确定您将使用哪一种烧烤方法。

直接烤法烤炉设置

使用烟囱式生火器点燃木炭

点燃任何木炭最简单、最彻底的方法是使用烟囱式生火器，尤其是使用 WEBER RAPIDFIRE 烟囱式生火器（需要单独购买）。请在点燃木炭之前参阅 RAPIDFIRE 烟囱式生火器随附的注意事项和警告。

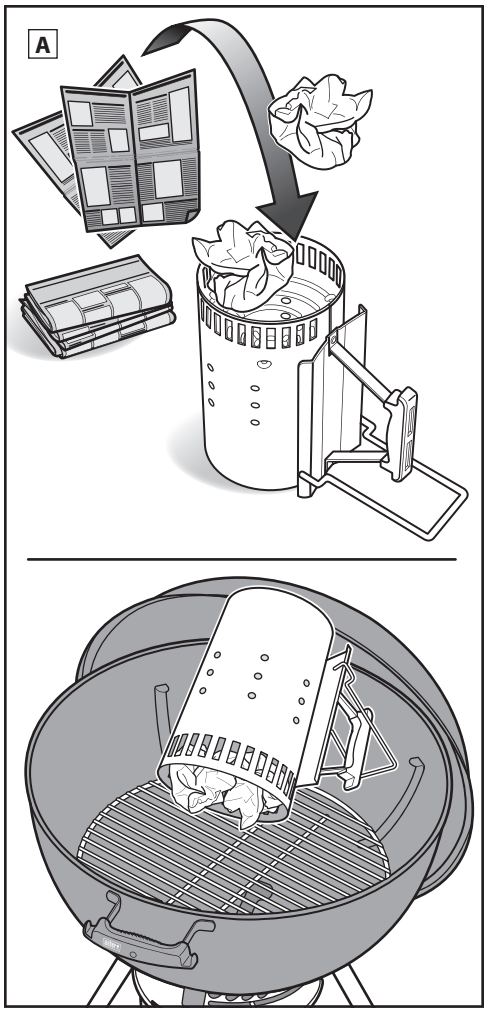
1. 将几张揉皱的报纸放在烟囱式生火器底部，然后把烟囱式生火器置于炭（下面）炉篦 **(A)** 上；或者将几个引燃块（需要单独购买）放在炭炉篦中心，然后把烟囱式生火器放在上面 **(B)**。
2. 在烟囱式生火器内装满木炭 **(C)**。
3. 使用长点火器或火柴穿过烟囱式生火器底部的孔点燃引燃块或报纸 **(D)**。
4. 使烟囱式生火器保持在原位不动，直到木炭完全点燃。当木炭表面有一层白灰时，说明它就完全点燃了。

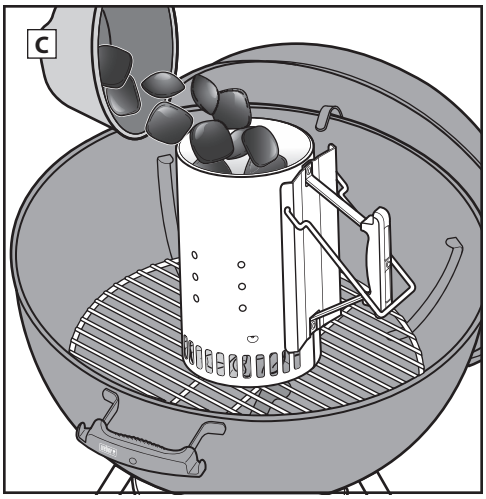
   注意：必须在引燃块完全烧完且木炭烧成灰烬后，才能把食物放在炉篦上。请勿在木炭表面出现一层白灰之前进行烹饪。
5. 木炭完全点燃后，继续按照下面几页关于如何铺设木炭及根据所需烧烤方法开始烹饪的说明进行操作。

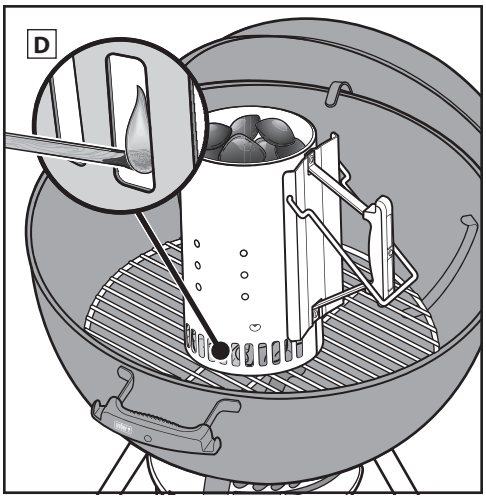
在没有烟囱式生火器的情况下点燃木炭

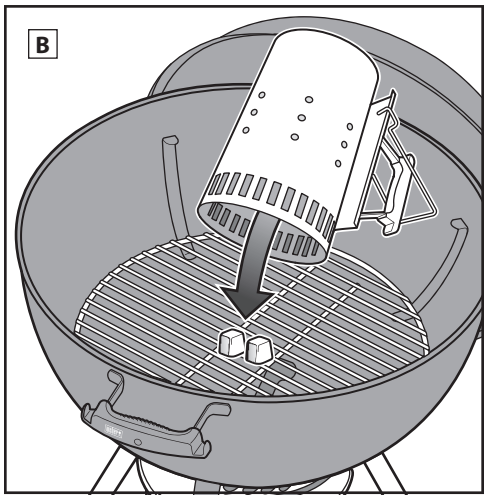
1. 在炭炉篦（下面）中心呈金字塔状铺好木炭，并在其中插入几个引燃块（需要单独购买）。
2. 使用长点火器或火柴点燃引燃块。引燃块随后会点燃木炭 **(E)**。
3. 等待木炭完全点燃。当木炭表面有一层白灰时，说明它就完全点燃了。

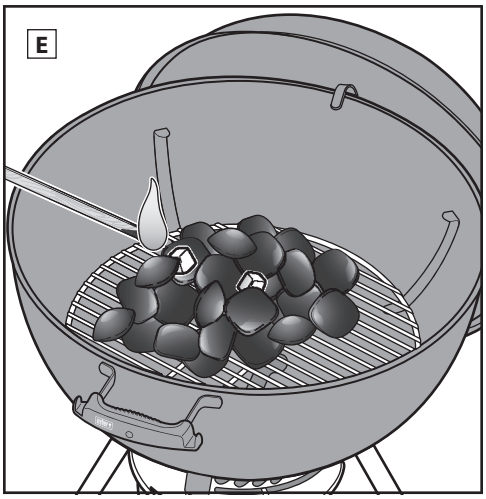
   注意：必须在引燃块完全烧完且木炭烧成灰烬后，才能把食物放在炉篦上。请勿在木炭表面出现一层白灰之前进行烹饪。
4. 木炭完全点燃后，继续按照下面几页关于如何铺设木炭及根据所需烧烤方法开始烹饪的说明进行操作。











间接烤法烤炉的设置

使用间接烤法时，将木炭直接铺放在炉室相对侧的炭（底部）炉篦上。

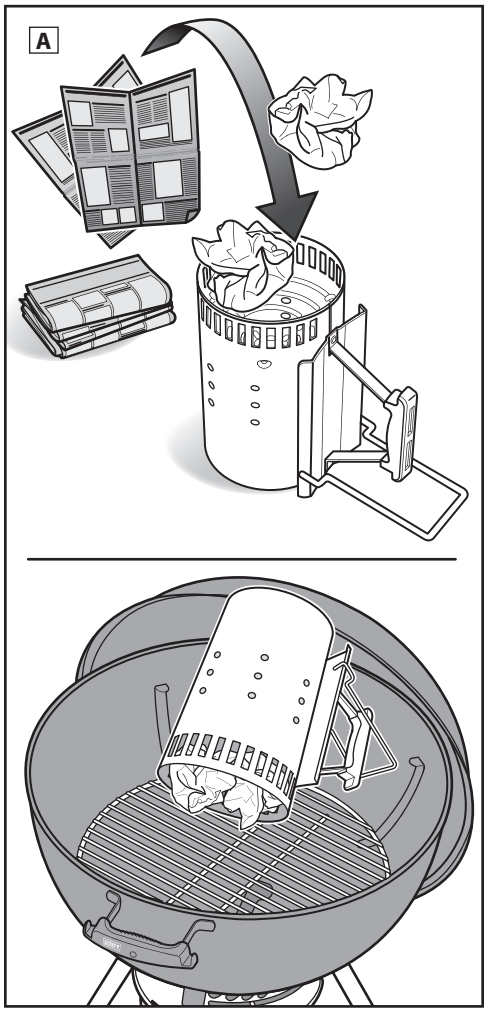
⚠ 避免将木炭放置在炉室手柄的旁边，或者直接放置在温度计和盖子气阀下面。

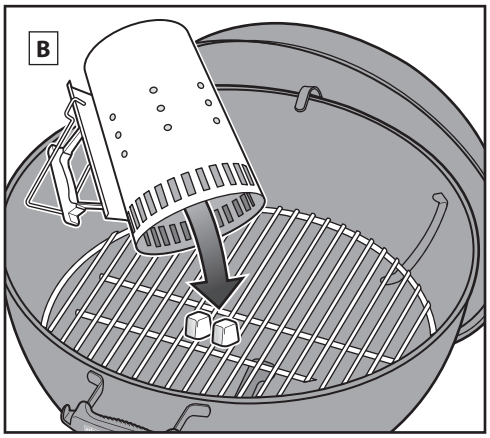
使用烟囱式生火器点燃木炭

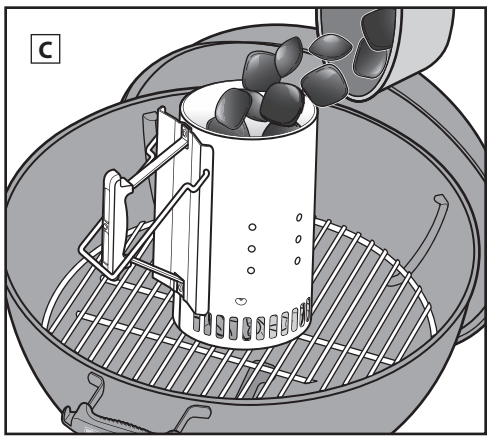
点燃任何木炭最简单、最彻底的方法是使用烟囱式生火器，尤其是使用 WEBER RAPIDFIRE 烟囱式生火器（需要单独购买）。请在点燃木炭之前参阅 RAPIDFIRE 烟囱式生火器随附的注意事项和警告。

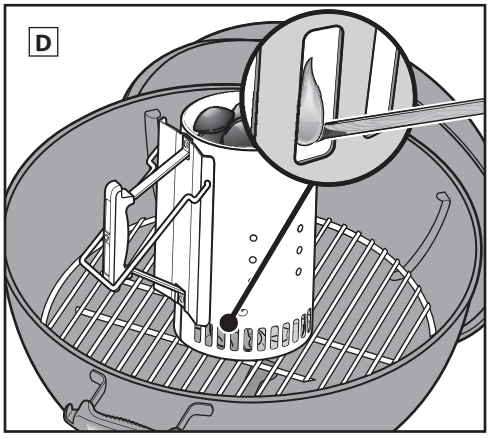
1. 将几张揉皱的报纸放在烟囱式生火器底部，然后把烟囱式生火器置于炭（下面）炉篦 **(A)** 上；或者将几个引燃块放在炭（下面）炉篦中心，然后把烟囱式生火器放在上面 **(B)**。
2. 在烟囱式生火器内装满木炭 **(C)**。
3. 使用长点火器或火柴穿过烟囱式生火器底部的孔点燃引燃块或报纸 **(D)**。
4. 使烟囱式生火器保持在原位不动，直到木炭完全点燃。当木炭表面有一层白灰时，说明它就完全点燃了。

   注意：必须在引燃块完全烧完且木炭烧成灰烬后，才能把食物放在炉篦上。请勿在木炭表面出现一层白灰之前进行烹饪。
5. 木炭完全点燃后，继续按照下面几页关于如何铺设木炭及根据所需烧烤方法开始烹饪的说明进行操作。









点燃木炭

在没有烟囱式生火器的情况下点燃木炭

⚠ **避免将木炭放置在炉室手柄的旁边，或者直接放置在温度计和盖子气阀下面。**

1. 将木炭放在炉室的相对侧 **(A)**。

2. 在木炭中插入几个引燃块（需要单独购买）。

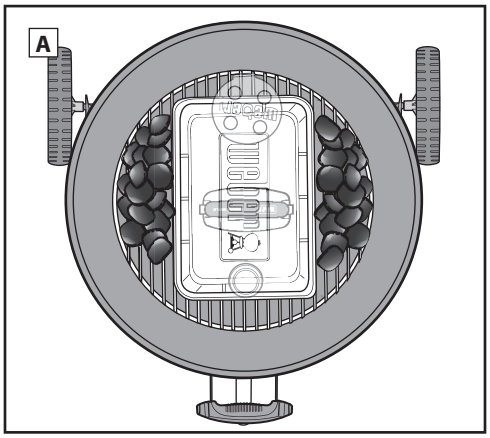
注意：一定要将它们稍微埋入木炭块的顶部。

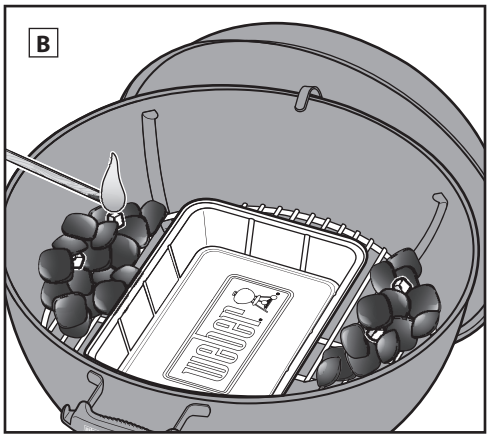
3. 使用长点火器或火柴点燃引燃块 **(B)**。引燃块随后会点燃木炭。

4. 等待木炭完全点燃。当木炭表面有一层白灰时，说明它就完全点燃了。

注意：必须在引燃块完全烧完且木炭烧成灰烬后，才能把食物放在炉篦上。请勿在木炭表面出现一层白灰之前进行烹饪。

5. 木炭完全点燃后，继续按照下面几页关于如何铺设木炭及根据所需烧烤方法开始烹饪的说明进行操作。





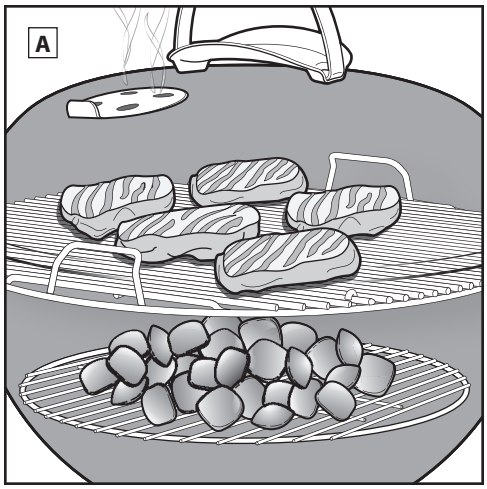
针对直接加热的木炭用量测量和添加

烤炉直径	木炭块
47 厘米	30 块
57 厘米	40 块
67 厘米	60 块

针对间接加热的木炭用量测量和添加

烤炉直径	木炭块	
	第一小时的块数（每侧）	每增加一小时要添加的块数（每侧）
47 厘米	15 块	7 块
57 厘米	20 块	7 块
67 厘米	30 块	8 块

烧烤方法 - 直接加热



通过直接加热进行烧烤

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
- 排骨
- 烤肉串
- 无骨鸡肉片
- 鱼片
- 贝类
- 蔬菜切片

直接加热过程中，应将食物放在火焰正上方 **(A)**。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。

明火可以产生辐射热和传导热。木炭散发出的辐射热可以使离它最近的食物表面快速受热。同时，火焰使炉篦杆受热，将热量直接传到食物表面，形成无可挑剔的迷人烤痕。

针对直接加热的木炭铺设

1. 戴上烧烤手套。

警告：烤炉（包括手柄和气阀/通风手柄）将会变烫。务必戴上烧烤手套，避免手被烫伤。

2. 木炭完全点燃后，使用长柄钳子 **(B)** 或 WEBER 木炭耙（需要单独购买）将其均匀地铺在炭炉篦上。

3. 确保 ONE-TOUCH 清洁系统的手柄和盖子气阀处于完全打开位置 **(C)**、**(D)**。

4. 木炭燃尽后，更换炉室内的炉篦。

5. 滑动烤炉上的盖子将其盖严。

6. 对炉篦预热 10 到 15 分钟左右。

7. 对炉篦预热完成后，立刻滑开盖子。使用烤炉刷将炉篦刷干净 **(E)**。

注意：当使用不锈钢烤炉刷时，如果在炉篦或刷子上发现任何松落的刷毛，请更换刷子。

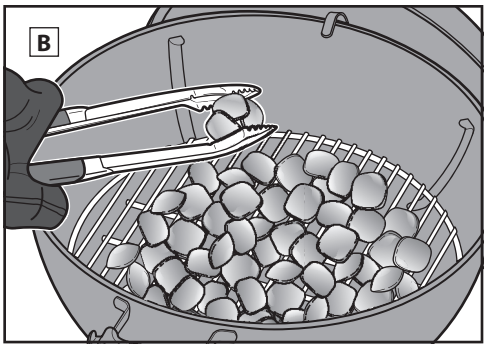
8. 把食物放在炉篦上。

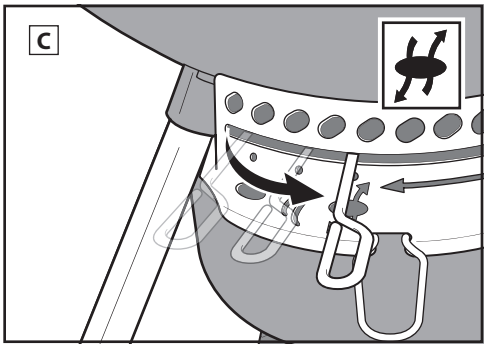
注意：在烹饪过程中取下烤炉盖时，将其滑向一侧，而不要直接提起。直接向上提可能产生吸力，将灰烬吸到食物上。

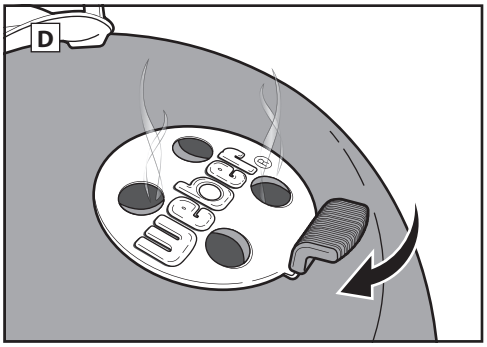
9. 请滑动盖子将其盖严，并参考食谱，了解建议的烹饪时间。

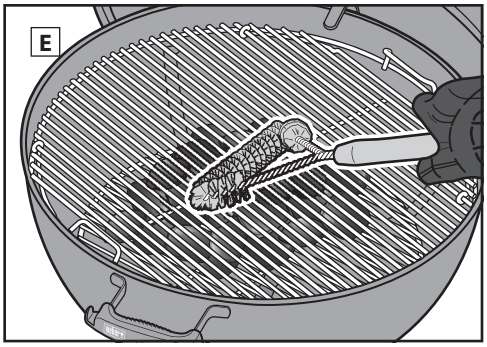
完成烹饪后……

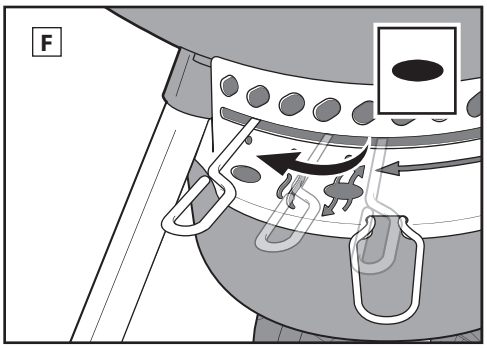
关闭盖子气阀和炉室通风口，熄灭木炭 **(F)**。



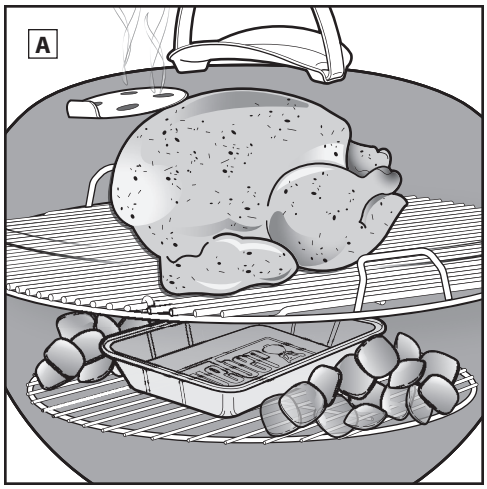








烧烤方法 - 间接加热



通过间接加热进行烧烤

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：

- 烤肉
- 带骨禽肉片
- 整条鱼
- 细嫩鱼片
- 整鸡
- 火鸡
- 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。间接加热时，会对烤炉单侧或双侧进行加热。食物位于炉篦的一部分上面，正下方没有木炭 **(A)**。

辐射热和传导热仍是重要因素，但在间接烹饪时不强烈。然而，如果烤炉盖子是盖着的（应如此），则会产生另一种热：对流热。热气上升时，会在盖子和烤炉的内侧表面反射，形成一个热气循环，缓慢均匀加热食物的每一面。

对流热不像辐射热和传导热那样炙烤食物表面。它会像烤箱中的热量一样由外而内更柔和地烹饪食物。

针对间接加热的木炭铺设

1. 戴上烧烤手套。

警告：烤炉（包括手柄、盖子气阀和炉室通风口）将会变烫。务必戴上烧烤手套，避免手被烫伤。

2. 一旦选择您所喜欢的间接烤法（请参阅“点燃木炭”部分），并使用烧烤手套和长柄钳将木炭完全点燃后，确保将木炭正确放置在炉室的相对侧。避免将木炭放置在炉室手柄的旁边，或者直接放置在温度计和盖子气阀下面 **(B)**。可以在两侧木炭之间放一个油滴盘，收集滴落的食物油滴。

3. 确保 ONE-TOUCH 清洁系统的手柄和盖子气阀处于完全打开位置 **(C)**、**(D)**。

4. 木炭燃尽后，更换炉室内的炉篦。如果您的炉篦配有铰接式侧板，确保它们直接位于炉室内木炭的上方。如果需要，这便于添加更多的木炭。

5. 滑动烤炉上的盖子将其盖严。

6. 将炉篦预热 10 到 15 分钟左右。

7. 对炉篦预热完成后，立刻滑开盖子。使用烤炉刷将炉篦刷干净 **(E)**。

注意：当使用不锈钢烤炉刷时，如果在炉篦或刷子上发现任何松落的刷毛，请更换刷子。

8. 请将您的食物放在炉篦的中部及油滴盘的上方（如果使用的话）。

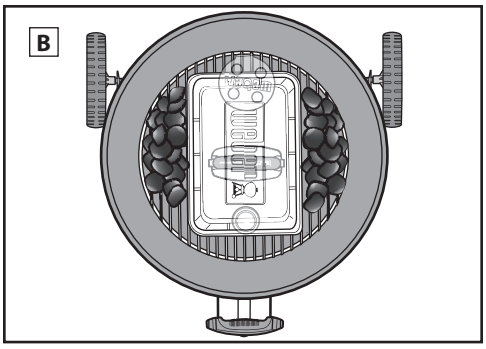
注意：在烹饪过程中取下烤炉盖时，将其滑向一侧，而不要直接提起。直接向上提可能产生吸力，将灰烬吸到食物上。

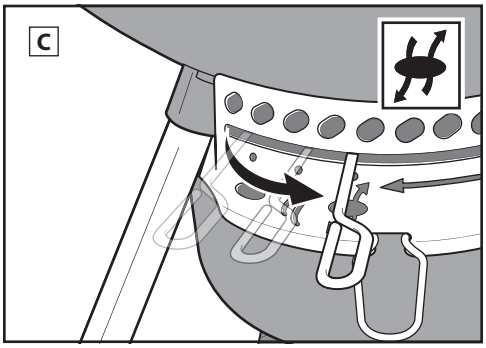
9. 滑动盖子将其盖严。始终盖好盖子，以免温度计处于木炭之上直接受热。请参考食谱，了解建议的烹饪时间。如果需要，可调整盖子和炉室气阀的位置来降低内部烧烤温度。

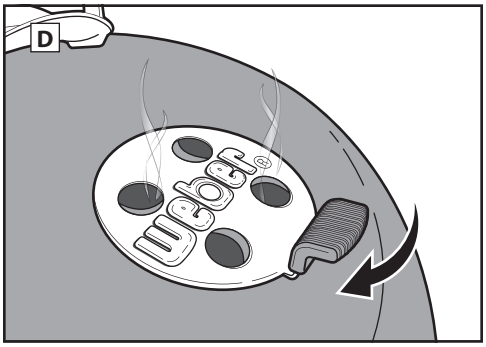
注意：可将盖子气阀完全旋开来升高温度，或者关闭它来降低温度。

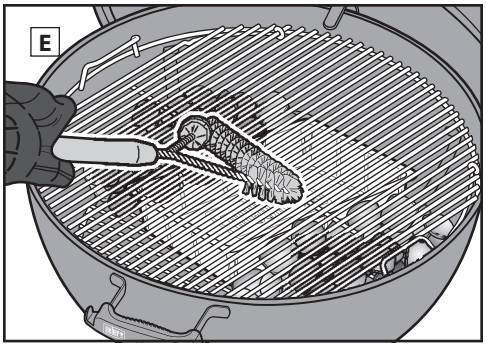
完成烹饪后……

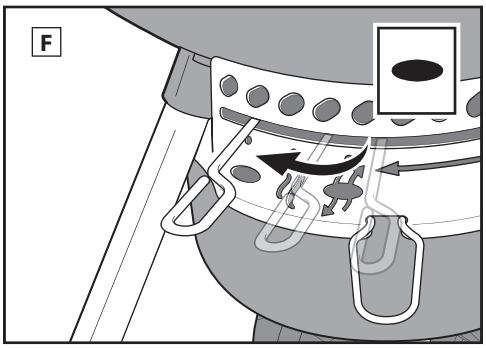
关闭盖子气阀和炉室通风口，熄灭木炭 **(F)**。











烧烤指南

除非另有说明，牛肉和羊肉的烹饪时间遵循美国农业部关于中等熟度的定义。切片/段大小、厚度、重量和烤制时间都属于指导原则范畴。海拔、风力及室外温度等因素都可能影响烹饪时间。

请访问 www.weber.com，了解食谱和烧烤提示。

		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、丁字牛排和菲力牛排（牛里脊）	1.9 厘米厚	**4 到 6 分钟**直接高温加热
		2.5 厘米厚	**6 到 8 分钟**直接高温加热
		5 厘米厚	**14 到 18 分钟**直接高温炙烤 6 到 8 分钟，然后间接高温加热烤制 8 到 10 分钟
	牛腩排	680 克到 907克，1.9 厘米厚	**8 到 10 分钟**直接中温加热
	牛肉饼	1.9 厘米厚	**8 到 10 分钟**直接中温加热
	牛里脊	1.36 千克到 1.81 千克	**45 到 60 分钟**直接中温加热 15 分钟，然后间接中温加热烤制 30 到 45 分钟
猪肉	**腊肠：**新鲜	每节 85 克	**20 到 25 分钟**直接低温加热
	排骨：去骨或带骨	1.9 厘米厚	**6 到 8 分钟**直接高温加热
		3.17 厘米到 3.81 厘米厚	**10 到 12 分钟**直接高温炙烤 6 分钟，然后间接高温加热烤制 4 到 6 分钟
	肋排：嫩肋排、腩排	1.36 千克到 1.81 千克	**1.5 到 2 小时**间接中温加热
	肋排：肋条肉（带骨）	1.36 千克到 1.81 千克	**1.5 到 2 小时**间接中温加热
	牛里脊	453 克	**30 分钟**直接高温加热炙烤 5 分钟，然后间接高温加热烤制 25 分钟
禽肉	**鸡胸脯：**去骨、去皮	170 克到 226 克	**8 到 12 分钟**直接中温加热
	鸡腿：去骨、去皮	113 克	**8 到 10 分钟**直接中温加热
	鸡肉片：带骨、什锦	85 克到 170 克	**36 到 40 分钟**6 到 10 分钟直接低温加热，然后 30 分钟间接中温加热
	鸡：整只	1.81 千克到 2.26 千克	**1 到 1.25 小时**间接中温加热
	康尼希雏鸡肉	680 克到 907 克	**60 到 70 分钟**间接中温加热
	火鸡：整只、未填馅	4.53 千克到 5.44 千克	**2 到 2.5 小时**间接中温加热
海鲜	**鱼、鱼片或鱼排：**比目鱼、红鲷鱼、鲑鱼、海鲈鱼、剑鱼和金枪鱼	0.63 厘米到 1.27 厘米厚	**3 到 5 分钟**直接中温加热
		2.54 厘米到 3.17 厘米厚	**10 到 12 分钟**直接中温加热
	鱼：整条	453 克	**15 到 20分钟**间接中温加热
		1.36 千克	**30 到 45 分钟**间接中温加热
	虾	28 克	**2 到 4 分钟**直接高温加热
蔬菜	**芦笋**	直径 1.27 厘米	**6 到 8 分钟**直接中温加热
	玉米	带苞叶	**25 到 30 分钟**直接中温加热
		去苞叶	**10 到 15 分钟**直接中温加热
	蘑菇	香菇或草菇	**8 到 10 分钟**直接中温加热
		波多贝罗蘑菇	**10 到 15 分钟**直接中温加热
	洋葱	切半	**35 到 40 分钟**间接中温加热
		1.27 厘米的切片	**8 到 12 分钟**直接中温加热
	马铃薯	整个	**45 到 60 分钟**间接中温加热
		1.27 厘米的切片	**9 到 11 分钟**预煮 3 分钟，然后直接中温加热烤制 6 到 8 分钟

确保盖上盖子后，食物与烤炉契合，在食物和盖子之间留出大约 2.54 厘米的空隙。

烹饪诀窍

- 按照图表所示的时间（或者视所需熟度而定），以直接的方法烧烤牛排、鱼片、去骨鸡肉片及蔬菜，中途翻动一次。
- 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），以间接的方法烤肉，烧烤整只家禽、带骨禽肉片、整条鱼和较厚的切段。
- 烤制完成之后，请将烤肉、大块肉、厚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。
- 要增加烟熏香味，可以考虑添加硬木片或硬木块（在水中浸泡至少 30 分钟后再排干水）或新鲜湿药草（如迷迭香、百里香或月桂叶）。在即将开始烹饪前，将湿木材或药草直接放在木炭上。
- 先解冻食物，然后再烧烤。否则，延长烹饪时间（烹饪冷冻食物）。

食物安全提示

- 请勿在室温下解冻肉、鱼或禽肉。在冰箱内解冻。
- 在开始准备任何食物前及处理新鲜的肉、鱼和禽肉后，用热肥皂水彻底洗手。
- 切勿将烹饪后的食物放在装过生食的盘中。
- 使用热肥皂水清洗所有接触过生肉或生鱼的盘子和厨具，然后用水冲洗。

成功烧烤的提示和技巧

佩戴手套

在使用木炭烤炉的过程中，务必佩戴烧烤手套。通风口、气阀、手柄和炉室在烧烤过程中都会变烫，因此务必保护好您的手和前臂。

避免使用点火液

避免使用点火液，因为它会把化学味道传到食物上。相比之下，烟囱式生火器（需要单独购买）和引燃块（需要单独购买）干净得多，点燃木炭的效率也高得多。

给烤炉预热

为烤炉盖上盖子，预热10到15分钟，使炉篦做好烹饪准备。所有木炭全部变红后，盖子下的温度将会达到500˚F。热量会使挂在炉篦上的所有食物残渣变松，从而可以使用不锈钢烤炉刷轻松地将其刷掉。预热烤炉会使炉篦达到足够的温度，以恰当的火候炙烤食物，并且还有助于防止食物粘在炉篦上。

注意：使用不锈钢烤炉刷。如果发现炉篦或烤炉刷上有脱落的刷毛，请更换刷子。

把油涂在食物上而非炉篦上

油可以防止食物粘着，使其喷香四溢、松软可口。相比把油刷在炉篦上，将其轻轻地刷在或喷在食物上，烧烤效果更好。

保持空气流通

炭火需要空气。应尽量盖上盖子，但保持盖子气阀和炉室通风口打开。定期清除烤炉底部的灰烬，防止通风口被堵。

盖好盖子

鉴于四个重要原因，应尽量盖上盖子。

1. 确保炉篦热量充足，能够炙烤食物。
2. 缩短烹饪时间，防止食物变干。
3. 当烤炉中的脂肪和果汁蒸发时，阻止烟雾逸出。
4. 限制氧气，防止骤燃。

控制火焰

炙烤食物表面时发生骤燃是好事，不过骤燃情况过于频繁就会烧焦食物。尽量盖上盖子。这样可以限制烤炉内部的氧气量，有助于熄灭所有骤燃火焰。如果火焰失去控制，暂时将食物移到间接加热区，直到火焰熄灭。

留意时间和温度

如果是在寒冷或海拔较高的地方烧烤，烹饪时间应该延长。如果风很大，则会升高木炭烤炉的温度，因此务必密切留意烤炉，并谨记尽量盖上盖子，防止热量逸出。

冷冻或新鲜食物

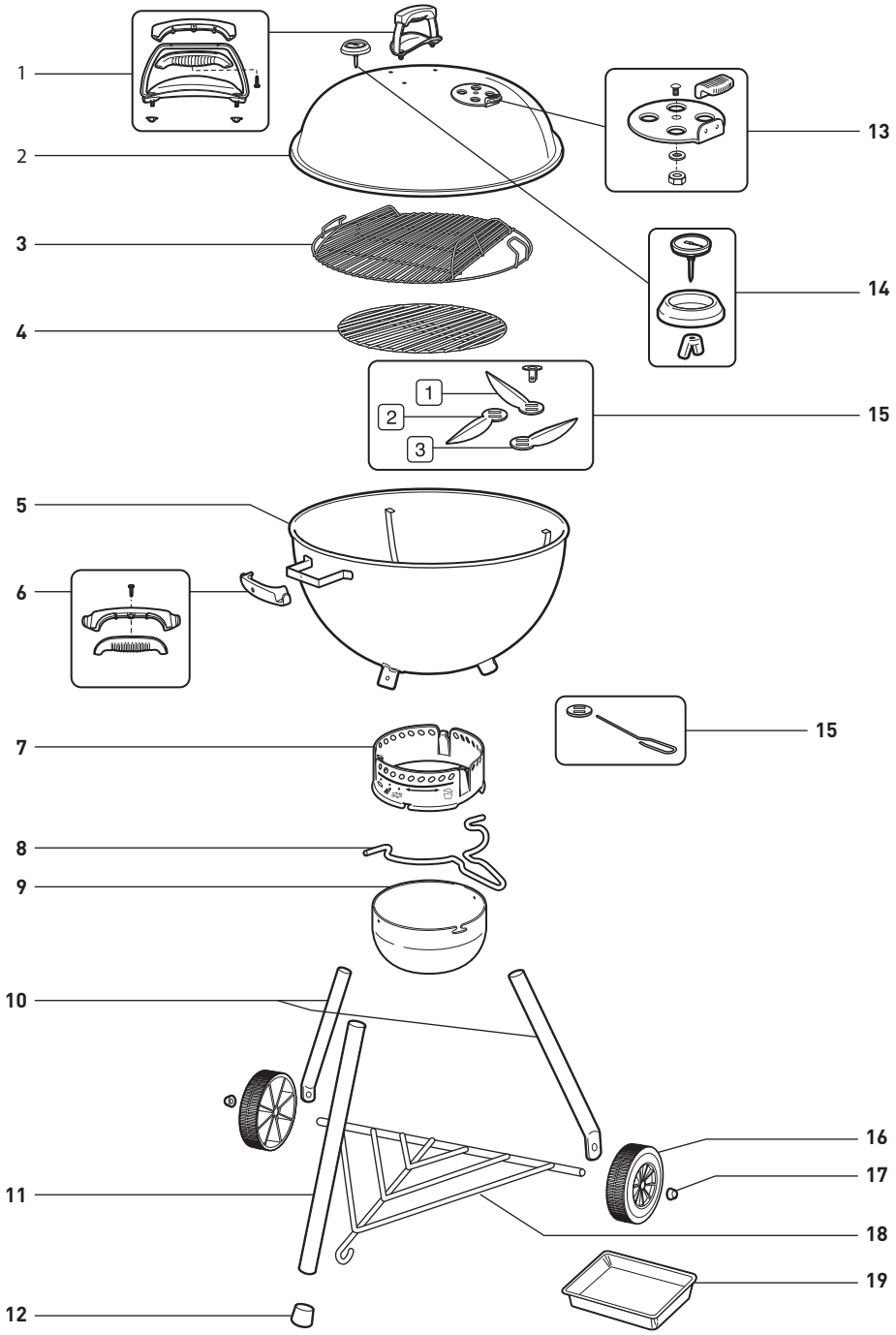
无论是烧烤冷冻食物还是新鲜食物，均需遵照包装上的安全指南，务必按照建议的内部温度烹饪。冷冻食物需要的烧烤时间较长，可能需要添加更多燃料，具体情况视食物种类而定。

保持清洁

遵循一些基本维护说明，使烤炉外观和烧烤效果在未来几年保持在一个较好的状态！

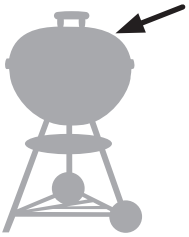
- 要保持气流适当且烧烤效果更佳，在使用前先清除炉室底部和捕灰器中积聚的灰烬和旧炭块。确保所有木炭完全熄灭且烤炉已冷却，然后再执行清除工作。
- 您可能会在盖子内部发现“漆状”薄片。这是因为在使用过程中，油烟蒸汽会逐渐碳化，沉积在盖子内侧。使用不锈钢烤炉刷刷去盖子内侧的碳化油脂。烹饪后，趁着烤炉尚有余温（但不烫手）时，用纸巾擦拭盖子内侧，最大限度地防止油脂继续堆积。
- 请使用温肥皂水和非研磨性布料对您烤炉的油漆、搪瓷和塑料表面进行清洗。
- 如果烤炉所处的环境条件极其恶劣，可能需要更加频繁地清洁外部。酸雨、化学物及盐水会导致表面生锈。WEBER 建议用温热肥皂水擦拭烤炉的外部，然后冲洗并彻底抹干。
- 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、含酸的清洁剂、矿物油精或二甲苯、烤箱清洁剂、研磨性清洁剂（厨房清洁剂）和研磨性清洁垫。

Original_Kettle_Premium_wThermometer_XV_Non EU_ASIA_081318



备注

序列号



请在以上方框中写下烤炉的序列号，以供日后参考。序列号位于盖子的气阀上。

Weber (Shanghai) Trading Ltd.

102H-F, Apollo Building, No.1440 Yan'An Road (M), Jing'An District
Shanghai, CHINA 200040
+86 21 5289 5665
SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

Weber-Stephen Products (Hong Kong) Limited

Room 8-12 17F, Sterling Centre, No.11 Cheung Yue Street
Cheung Sha Wan, HONG KONG
Singapore: +65 3159 1184
Hong Kong: +852 3051 9188
Indonesia: +62 212 926 4138
Philippines: +63 2395 3488
SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt Ltd

Kh 415, Ghitorni, Main MG Road, (Opp Metro Pillar 126)
New Delhi, INDIA 110030
+91 990 002 7067
customercare@weberindia.com | weberindia.com

Weber-Stephen Products Japan GK

1-9-10. Minato-Ku. Roppongi Itchome,
Arc Hills Sengokuyama Mori Tower 28F Baker and McKenzie Office
Tokyo, JAPAN 106-0032
+81 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。