

SPIRIT

SP-335

LPガス取扱説明書



今すぐご登録ください



グリルを末永くお楽しみいただくために：ガスグリルのご登録で会員限定情報にアクセスし、究極の「Backyard Hero」になりましょう。

登録は簡単で、弊社から数点簡単なご質問をします。所要時間は2分以内です。お客様だけのWEBER-IDを有効にして、WEBERからの情報とアドバイスを末永くご利用になり、グリルを楽しむヒントにお役立てください。



電話



携帯電話



Eメール



オンライン

今後のご使用に備えて本取扱説明書を保管し、最後までお読みください。
ご不明な点は弊社までお問い合わせください。

51072

120220
ja - Japanese

安全に関する重要な情報

本取扱説明書では、危険、警告、注意事項を設けて、重要な情報について記載しています。安全を確保し物的損害を避けるために、これらの説明をお読みになり、従ってください。各事項の内容は以下の通りです。

- △ 危険：回避しない場合、死亡や重篤な怪我を招く、危険な状況を示しています。
- △ 警告：回避しない場合、死亡や重篤な怪我を招く恐れのある、危険な状況を示しています。
- △ 注意：回避しない場合、軽度または中程度の怪我を招く恐れのある、危険な状況を示しています。

△危険

ガスの匂いがする場合は：

- ・ ガスの元栓を閉め、グリルへのガス流を遮断します。
- ・ 裸火があれば消します。
- ・ 蓋を開けます。
- ・ それでもまだガスの匂いがする場合は、グリルから離れ、直ちにガス事業者または消防署に連絡してください。

△警告

- ・ 本製品またはその他の機器のすぐそばでは、絶対にガソリンやその他の引火性の液体またはガスを保管または使用しないでください。
- ・ 使用のために接続されていないLPGボンベは、本製品またはその他の機器のすぐそばに保管しないでください。

屋外専用。

機器(グリル)を使用する前に、説明書をお読みください。

設置者への注意：この取扱説明書は、消費者が保管する必要があります。

消費者への告知：今後の参考に、本説明書を保管してください。

設置と組み立て

- △ 危険：このグリルは、レクリエーション車やポートへの設置を目的としていません。
- △ 警告：組み立ての手順に従って部品がすべて所定の位置にあり、グリルが正しく組み立てられている場合以外は、グリルを使用しないでください。
- △ 警告：本モデルのグリルは、内蔵式またはスライド式の構造物に組み込まないでください。
- △ 警告：グリルを改造しないでください。液体石油ガス(LPG)は天然ガスではありません。LPG装置を天然ガス用に改造したり、LPG装置で天然ガスを使用することは危険であり、保証が無効となります。

- ・ メーカー側で密閉してある部品は、ユーザーが変更することはできません。

ご使用時

- △ 危険：グリルは屋外の換気の良い場所でのみ使用してください。ガレージ、建物、建物内の屋根付き通路、テント、その他の閉鎖された場所、可燃性構造物の上では絶対に使用しないでください。
- △ 危険：車内、あるいは車内の保管室あるいは荷物室でグリルを使用しないでください。これには、自動車、トラック、ステーションワゴン、ミニバン、SUV、レクリエーション車、ポートなどが含まれますがこの限りではありません。
- △ 危険：使用中のグリルの両側および背面の61cm以内に可燃物を置かないでください。
- △ 危険：調理を行う場所に石油やアルコールなどの引火性の気体や液体、および可燃物を置かないでください。
- △ 危険：使用中、このグリルは可燃物から遠ざけてください。
- △ 危険：使用中あるいは高温状態の時に、グリルカバーや可燃物をグリル下の収納部分や内部に置かないでください。
- △ 危険：グリルに付いた脂が炎上した場合は、バーナーの火を消して、炎が消えるまで蓋を閉じたままにしてください。
- △ 警告：グリルでは、手を触れられる部分が非常に高温になっている場合があります。お子様の手の届かないようにしてください。
- △ 警告：アルコール飲料の摂取、処方薬や市販薬の服用、違法な薬物の使用によって、グリルの正しく安全な組み立て、移動、保管または操作に必要な能力が損なわれる場合があります。
- △ 警告：予熱中あるいは使用中は、絶対にグリルから離れないでください。グリルを使用する際は、十分に注意してください。使用中は、調理ボックス全体が熱くなります。
- △ 警告：グリルを使用する際は、耐熱性のバーベキューミットやオープングローブ(EN407接触熱規格レベル2以上に適合するもの)を使用してください。
- △ 警告：グリルの使用中に機器を移動させないでください。
- △ 警告：電源コードと燃料供給ホースは、加熱面から離してください。
- △ 注意：本製品は安全試験を実施済みであり、特定の国での使用に限り認可されています。箱の外側に記載されている指定国をご覧ください。
- ・ ガスグリルには、木炭、練炭、溶岩石を使用しないでください。

保管および/または非使用時

- △ 警告：使用後は、ガスボンベの元栓を閉めてください。
- △ 警告：LPGボンベは必ず屋外のお子様の手が届かない場所に保管してください。建物、ガレージ、その他の閉鎖されたスペースには保管しないでください。
- △ 警告：一定期間保管または使用していなかったグリルは、使用する前にガス漏れとバーナー詰まりがないか点検してください。
- ・ LPGボンベをグリルから取り外している場合に限り、グリルを屋内で保管することができます。



WEBERファミリーへ ようこそ!

この度は、弊社のバーベキューグリルをご購入いただきまして、ありがとうございます。早く簡単に調理が始められるよう、ぜひ本書をよくお読みください。弊社では末永くお客様にサービスをご提供したいと考えております。ぜひ本製品のご登録をお願いいたします。弊社ではお客様の情報を決して販売したり、不要なEメールを送信しないことをお約束いたします。また、あらゆる場面でお客様のお役に立つことをお約束します。登録を行うには、WEBER-IDにサインアップしてください。弊社からお客様に最適な、楽しいグリルの使用法に関する専用コンテンツをお送りします。

オンラインやお電話、またはご都合の良い方法で弊社までご連絡ください。

WEBER製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございました。

目次

- 2 WEBERの世界へようこそ
安全に関する重要な情報
- 4 WEBERのお約束
WEBERの自発的保証
- 5 製品の特長
SPIRITの特長
- 6 コツとヒント
火の使い方ダイレクト(直火)調理とインダイレクト(間接火)調理
調理上の注意および禁止事項
- 8 はじめに
LPガスとガスの接続に関する重要な情報
SPIRITバーナーバルブ開口部のサイズとガス消費データ
LPガスボンベの設置
LPガスボンベの接続とガス漏れのチェック
- 12 操作方法
グリルの初回使用時
毎回のグリル使用時
グリルの点火
サイドバーナーの点火
- 16 製品のお手入れ
お手入れとメンテナンス
- 18 トラブルシューティング
- 21 バーベキューガイド
- 22 交換部品

この度はWeber製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
Weber-Stephen Products LLC (所在地:1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA) (以下「Weber」) は、安全で耐久性と信頼性に優れた製品をお届けすることに尽力しています。

この保証は、弊社が自発的に追加費用不要でご提供するものです。
Weber製品が万一故障したり、欠陥が見つかった場合の修理に必要な情報が記載されています。

適用される政府当局の法律により製品に欠陥があった場合、消費者にはいくつかの権利が認められています。これらの権利には、状況に応じた適切な方法として、欠陥製品の修理、交換または返金が含まれます。これらの権利には、性能の補完や交換、購入価格の減額、補償が含まれます。例えば、EUでは製品の引き渡し日から起算して2年間の法定保証となります。この保証規定は、法律で認められたこれらの権利および他の権利には影響を及ぼしません。実際に、この保証は、法定の保証規定とは独立して、製品の所有者に追加の権利を与えるものです。

WEBERの自発的保証

Weberは、Weber製品の購入者（贈答品やキャンペーン製品の場合は、贈答品やキャンペーン製品を受け取った人）に対して、Weber製品が付属の取扱説明書に従って組み立てられ、使用された場合に、所定の期間において、製品に材料および製造上の欠陥がないことを保証します。（注：弊社製品の取扱説明書を紛失した場合は、www.weber.com、または同ウェブサイトから転送された所有者の居住国向けウェブサイトからオンラインで入手することができます。）通常の一戸建て住宅や集合住宅での単一世帯による私的な使用およびメンテナンスを前提として、弊社は、この保証の枠組みにおいて、下記の妥当な期間、制限および除外の範囲内で欠陥のある部品の修理または交換を行うことに同意します。適用法によって認められる範囲において、この保証は、Weberの正規代理店および販売店から直接Weber製品を購入された方にのみ適用され、上記の贈答品およびキャンペーン製品の場合を除き、それ以降の製品所有者に譲渡することはできません。

この保証の下での製品所有者の責任

保証を円滑に提供するため、お買い上げいただいたWeber製品をwww.weber.com、または同ウェブサイトから転送された所有者の居住国向けウェブサイトからオンラインで登録してください（ただし、これは保証を受ける上で必須ではありません）。また、領収書または請求書の原本を保管しておいてください。お買い上げいただいた弊社製品を登録されると保証内容が確認され、弊社からのご連絡が必要となった場合に直接ご連絡できるようになります。

上記の保証は、付属の取扱説明書に記載のすべての組立方法、使用方法、予防保守方法などに従って、製品所有者が妥当な注意を払って弊社製品を取り扱っている場合に限り適用されます。ただし、製品の欠陥や故障が上記の義務に従わなかったことは無関係であることを製品所有者が証明できる場合はこの限りではありません。沿岸部付近にお住いの場合、または本製品をプールの近くで使用される場合は、付属の取扱説明書に記載されているように、メンテナンスの一環として本体の外側を定期的に水洗いすることが必要です。

保証の取り扱い/保証の除外

この保証の対象となる部品をお持ちの場合は、弊社ウェブサイト(www.weber.com、または同ウェブサイトから転送された所有者の居住国向けウェブサイト)に記載の連絡先情報をご覧ください。Weberのカスタマーサービスまでご連絡ください。弊社では、調査の上、その裁量において、保証の対象となっている欠陥部品の修理または交換を行います。修理や交換が不可能な場合、弊社では、その裁量において、当該グリルを同等品以上の新品グリルと交換することを選択することができます。Weberでは、検査のために部品を送料元払いで返送するようお願いすることがあります。

この保証は、弊社に責任がない以下の原因によって破損、劣化、変色、錆が発生した場合には無効となります。

- ・ 乱用、誤用、改造、変更、不正使用、破壊行為、過失、不適切な組み立て、または設置、通常の定期メンテナンスを怠ったこと。
- ・ 昆虫類（クモなど）やげっ歯類（リスなど）によるバーナー管やガス管などへの破損。
- ・ 潮風や、プール、温湯浴槽・温泉などの塩素にさらされたこと。
- ・ ひょう、台風、地震、津波や高潮、竜巻や暴風雨などの過酷な気象条件。

Weber製品に Weber純正部品以外を取り付けまたは使用した場合はこの保証が無効となり、これらの行為の結果として生じた損害はこの保証の対象とはなりません。Weber によって許可されていないガスグリルの改造や、Weber の認定サービス技術者以外によるガスグリルの改造が行われた場合、この保証は無効となります。

製品保証期間

調理ボックス:

10年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと
(塗装は2年間、退色や変色は除く)

蓋アセンブリ:

10年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと
(塗装は2年間、退色や変色は除く)

ステンレススチール製バーナー管:

10年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

ステンレススチール製調理用焼き網:

5年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

ステンレススチール製フレイバーライザーバー:

5年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

ホウロウ引き鉄調理用焼き網:

5年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

その他の部品:

2年間

保証期間は領収書または請求書に記載されている購入日から開始となります。保証の請求を行う場合は、領収書または請求書の原本の提示が必要ですよ。

免責事項

この保証書に記載されている保証内容および免責事項を別として、Weberに適用される法的責任を超える、その他いかなる保証または自発的な責任負担宣言も明示的に否認します。現行の保証書は、弊社が法律で定められた責任を有する状況または請求を制限または除外するものではありません。

この保証の保証期間の終了後は、いかなる保証も適用されません。販売代理店または小売店などを含む他者が製品について提供するその他のいかなる保証（「延長保証」など）も、弊社を拘束することはできません。適用される法律で別途義務付けられている場合を除き、本保証における唯一の救済は、部品または製品の修理または交換となります。

いかなる場合においても、この自発的な保証において、販売されたWEBER製品の購入価格を上回る救済は行われません。

お客様は、本製品の誤用または乱用、または付属の取扱説明書における弊社の指示に従わなかったことに起因する、お客様自身またはお客様の所有物、あるいは他人またはその所有物への損失、損害または傷害に対するリスクおよび責任を負うものとします。

この保証下で交換される部品および付属品については、上記の当初の保証期間の残りの期間に限り保証が提供されます。

この保証は、一戸建て住宅または集合住宅での単一世帯による私的な使用にのみ適用され、レストラン、ホテルまたはリゾート施設における使用やレンタル用品としての使用など、商用、共用または多世帯でのWeber® グリルの使用には適用されません。

弊社は製品の設計を適宜変更することがあります。本保証のいかなる規定も、当該設計の変更を製造済みの製品に実装することを弊社に義務付けるものと解釈することはできません。また、当該変更は、以前の設計に欠陥があったことを認めるものと解釈することはできません。

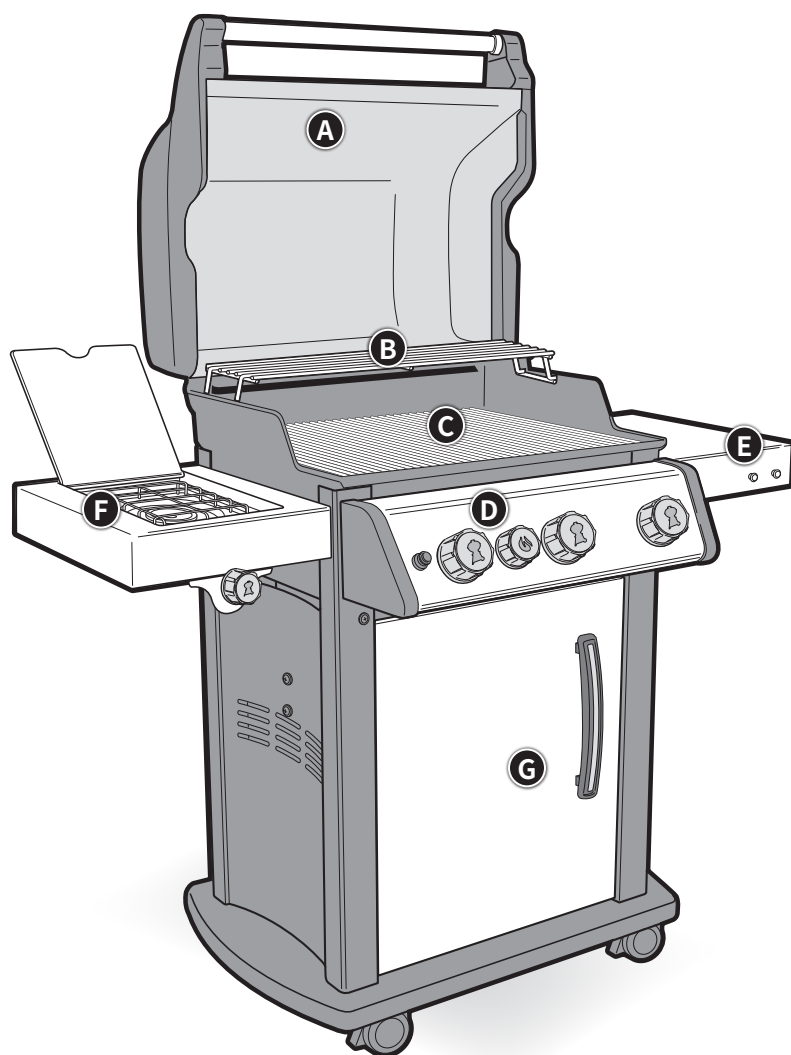
詳しいお問い合わせ先情報につきましては、本取扱説明書の最後にある海外事業拠点のリストをご参照ください。



製品を保護

高品質の丈夫なカバーでグリルを守りましょう。

SPIRITの特長



A 内蔵式温度計

グリル内の温度が測定でき、必要に応じて火を調節することができます。

B 保温ラック

メインの食材を調理しながら、保温ラックで食材を保温したり、バーガーパンズをトーストしたりできます。

C ステンレススチール製調理用焼き網

高品質のステンレススチール製調理用焼き網は耐久性に優れ、長年の使用にも耐えられるよう設計されています。

D Sear Station

Sear Stationは、高温ゾーンを設け、調理中のお肉に素早く焼き目をつけるよう設計されています。

E ツールフッカー体型のサイドテーブル

サイドテーブルを使って皿、調味料、グリル用品を手元に置けます。グリル調理に不可欠の道具は、すぐに使えるように、また作業スペースを整頓できるように、フックにかけられます。

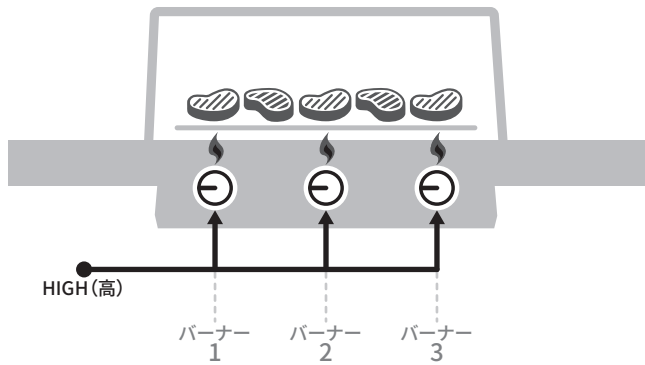
F サイドバーナー

蓋をしてメインコースを作りながら、サイドバーナーで特製のBBQソースを煮たりジャガイモを茹でたりできます。

G グリルキャビネット

ドア付きのグリルキャビネットは、バーベキューに欠かせない道具や付属品の収納スペースとしてお使いいただけます。

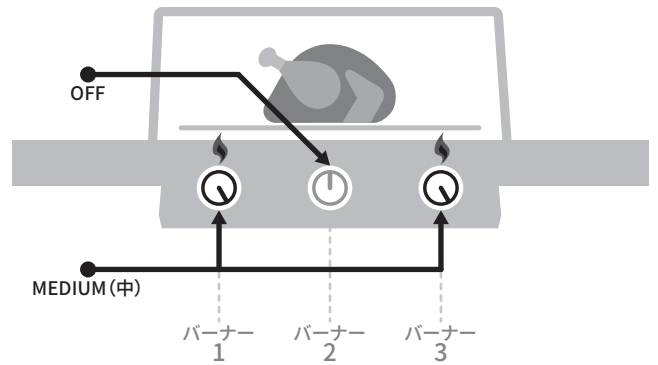
火の使い方ーダイレクト (直火) 調理とインダイレクト (間接火) 調理



ダイレクト (直火) 調理の設定

調理時間が20分以下である、小さく柔らかい食材には、ダイレクト (直火) 調理を行ってください。これには例えば、ハンバーガー、ステーキ、チョップ、ケバブスティック、骨なしチキン、魚の切り身、貝、スライス野菜などがあります。

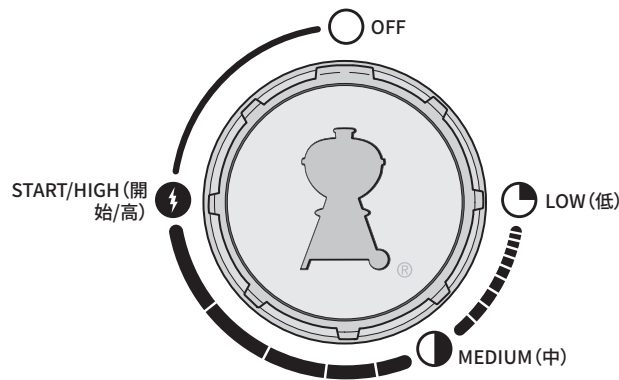
ダイレクト (直火) 調理では、火が食材の真下に来るようにします。この調理法では、表面に焼き色を付け、中まで火を通しながら、食材の風味や食感が増し、美味しそうな照り加減に仕上がります。



インダイレクト (間接火) 調理の設定

調理時間が20分以上の塊肉や、火に直接当たると乾燥したり焦げたりするデリケートな食材には、インダイレクト (間接火) 調理を行います。これにはロースト用塊肉、骨つき鶏肉、丸ごとの魚、デリケートな魚の切り身、丸鶏、ターキー、リブ肉などがあります。また、厚みのある食材、あるいはダイレクト (直火) 調理で最初に焼いたり焦げ目をつけた骨付きの切り身にも、インダイレクト (間接火) 調理を使用できます。

インダイレクト (間接火) 調理では、火がグリルの両側、あるいはどちらか片側にあり、食品は、焼き網の点火されていない部分に載ります。



調理のべし&べからず集

毎回予熱を行う

調理用焼き網が十分加熱されていないと食材がこびり付き、適切に表面を焼いたり、美味しそうな焼き目をつけたりすることができません。レシピに中火や弱火と書いてある場合でも、最初は必ず最高の設定温度にして予熱を行ってください。蓋を開け、強火にして蓋を閉じ、約10分間または蓋の温度計が260℃になるまで焼き網を加熱します。

汚れた焼き網で調理しない

汚れを落とさずに焼き網の上に食材をのせることは決してお勧めしません。焼き網に食材の残りが残っていると接着剤に似た作用が生じ、焼き網と新しく調理する食品にこびりついてしまいます。昨晩の夕食の残りがこれから作るランチに混ざることがないように、必ず清潔な調理用焼き網の上で調理してください。焼き網を予熱したら、ステンレス製のワイヤーブラシで、汚れのない滑らかな表面にしてください。

作業中は、その場から離れない

グリルを点火する前に、必要なものがすべてが手の届く範囲にあるか確認しましょう。基本的なグリル用品、既に油を塗り調味された食材、たれやソース、出来上がった食材をのせる清潔な皿を用意しましょう。急いでキッチンに戻らなければならないと、皆でバーベキューを囲む楽しさが損なわれるだけでなく、食材が焦げ付く原因にもなります。フランス人シェフの言葉では、これを「mise en place (下準備)」と言い、英語では「being present (その場にいる)」と言います。

食材間のスペースに余裕をもたせる

調理用焼き網にのせる食材が多すぎると、自由に動かせなくなります。少なくとも焼き網の4分の1のスペースを空けて、各食材の間に大きくスペースをあげましょう。そうすれば、トンクを入れて食材を動かしたり、食材をあちこちに移動させることが必要になります。そのため、自分にとって十分なスペースを確保しましょう。

中を覗かない

グリルの蓋は、雨が中に入らないようにするだけのものではありません。最も重要な点は、空気が過剰に流入しないようにし、大量の熱と煙が外に出ないようにすることです。蓋をすると焼き網が高温となり、調理時間が短縮され、スモーキーな風味が増し、再燃も抑えられます。ですから、蓋をしましょう！

食材は1回だけ裏返す

しっかり焼き目が付き、あちこちに美味しそうな焦げ目まで付いたジューシーなステーキに勝るものがあるのでしょうか？そうした焼き上がりをする秘訣は、食材の位置を変えないことです。私達は好みの色と風味になる前に、食材を裏返してしまいがちですが、ほぼどんな場合でも、食材を裏返すのは1回だけにしてください。それ以上いじると蓋も開け過ぎることになり、さらに別の問題が発生します。そこで、ゆったり構えてグリルに任せましょう。

いつ火加減を抑えるかを知っておきましょう。

バーベキューで最も大切なのは、火の止め時を知ることです。食材の火の通り具合を試す最も信頼のおける方法は、すぐに温度の測れる温度計を購入して使用することです。この小さな道具があれば、食材が最良の状態になる決定的な瞬間を見逃しません。

思い切って試してみる

1950年代、「バーベキュー」とは「直火で焦げ目をつけた肉」という意味しかありませんでした。しかし今日、裏庭で腕を振るうシェフは、キッチンなしでもフルコースの食事を用意できます。グリルで炭火焼の前菜やサイドディッシュ、さらにはデザートまで作りましょう。しかも、グリルを登録になると、これから先未永く役立つ会員限定の情報を受け取れます。一緒にバーベキューの世界を冒険しましょう。



少しでもやけどが心配な時は着用してください。優れた製品は断熱性があり、手と前腕の両方を保護します。



スパチュラ (フライ返し)

置いた時に先端が柄よりも低くなるよう、ネック部分が曲がっており、長い柄のついたスパチュラをお使いください。こうしたデザインのスパチュラなら、調理用焼き網から食材を簡単に持ち上げることができます。



タイマー

折角のご馳走が焦げてがっかりしないように、タイマーをセットしましょう。高級なタイマーでなくても、正確で使いやすいものであれば結構です。

液体石油ガス (LPG) とガスの接続に関する重要情報

液体石油ガス (LPG) とは？

液化石油ガス (LPGあるいはLPガスとも呼ばれる) は、グリルの燃料として使用される可燃性の石油系製品です。LPGは、容器に詰められていない状態では中温・中圧の気体ですが ボンベなどの容器内では中圧の液体です。ボンベ内の圧力から解放されると、液体はすぐに蒸発してガスとなります。

LPGボンベの安全な取り扱いのヒント

- へこんだり、錆ついたLPGボンベは危険ですので、LPG事業者による点検が必要です。バルブが破損したガスボンベは使用しないでください。
- LPGボンベが空に見えても、ガスがまだ残っている場合があります。それを念頭に置いて、ボンベを輸送・保管してください。
- LPGボンベは、必ず直立させた安定した状態で設置、輸送、保管を行ってください。ボンベを落としたり、乱暴に扱ったりしないでください。
- 温度が50°C (125°F) に達する可能性がある場所で、LPGボンベを保管または輸送しないでください (手で持つことができないほどボンベが熱くなります)。

LPGボンベの要件

- 最小容量3kg、最大容量13kgのボンベを使用してください。

レギュレーターとは？

ガスグリルには、ボンベから送られるガスの圧力を調節し均一に保つ、圧力レギュレーターが装備されています。

レギュレーターとホースの要件

- 英国では、BS 3016に準拠し、37ミリバールの公称出力を持つレギュレーターを、このグリルに装着しなければなりません。
- ホースの長さは、必ず1.5m以下にしてください。
- ホースを折り曲げないようにしてください。
- 交換用レギュレーターとホースキットは、必ず Weber - Stephen Products LLC 指定の製品をお使いください。

日本のお客様向けの特定条件

LPガスボンベの要件

- 日本国内では、ガス器具の接続やガス漏れのチェックは、認可された専門業者により行われますので、ご注意ください。
- 日本国内のお客様は、容量が2kg以上8kg以下のボンベを使用してください。

ホースの要件

- 日本国内では、ホースの長さは必ず90cm以上にしてください。

SPIRITバーナーバルブ開口部のサイズとガス消費データ

バーナーバルブ開口部サイズ		
国	ガスの種類	335モデル
アイスランド、イスラエル、インド、エストニア、オランダ、韓国、キプロス、シンガポール、スウェーデン、スロバキア、スロベニア、チェコ共和国、中国、デンマーク、トルコ、日本、ノルウェー、ハンガリー、フィンランド、香港、マルタ、南アフリカ、ラトビア、リトアニア、ルーマニア、ロシア	I _{3B/P} (30mbarまたは2.8kPa)	メインガスバーナー 0.90mm シアバーナー 0.76mm サイドバーナー 0.98mm
	I _{3s} (28-30/37mbar)	メインガスバーナー 0.86mm シアバーナー 0.70mm サイドバーナー 0.90mm
	I _{3p} (37 mbar)	メインガスバーナー 0.86 mm シアバーナー 0.70 mm サイドバーナー 0.90 mm
ポーランド	I _{3B/P} (30 mbarまたは2.8 kPa)	メインガスバーナー 0.79 mm シアバーナー 0.66 mm サイドバーナー 0.84 mm
	I _{3s} (28-30/37 mbar)	15.1 kW プロパン 16.8 kW ブタン 1079 g/h プロパン 1223 g/h ブタン
	I _{3p} (37 mbar)	15.1 kW プロパン 16.8 kW ブタン 1079 g/h プロパン 1223 g/h ブタン
ドイツ、オーストリア	I _{3B/P} (50 mbar)	15.1 kW プロパン 16.8 kW ブタン 1079 g/h プロパン 1223 g/h ブタン
	I _{3s} (28-30/37 mbar)	15.1 kW プロパン 16.8 kW ブタン 1079 g/h プロパン 1223 g/h ブタン
	I _{3p} (37 mbar)	15.1 kW プロパン 16.8 kW ブタン 1079 g/h プロパン 1223 g/h ブタン

ガス消費データ	
ガスの種類	335モデル
I _{3B/P} (30 mbarまたは2.8 kPa)	15.1 kW プロパン 16.8 kW ブタン 1079 g/h プロパン 1223 g/h ブタン
I _{3s} (28-30/37 mbar)	15.1 kW プロパン 16.8 kW ブタン 1079 g/h プロパン 1223 g/h ブタン
I _{3p} (37 mbar)	15.1 kW プロパン 16.8 kW ブタン 1079 g/h プロパン 1223 g/h ブタン
I _{3B/P} (50 mbar)	15.1 kW プロパン 16.8 kW ブタン 1079 g/h プロパン 1223 g/h ブタン

△重要：ガスグリルのガスホース部は、5年毎に交換することを推奨します。5年未満でのガスホースの交換を要件とする国もありますが、その場合は、対象国の要件を優先してください。

ホース、レギュレーター、バルブ部の交換部品については、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。
www.weber.com をご覧ください。

LPガスボンベの設置

キャビネット外部に関する要件

ボンベは、キャビネットの外部右側の地面に設置します。次のサイズ要件を満たすボンベを、キャビネット外部に設置してご使用いただけます：

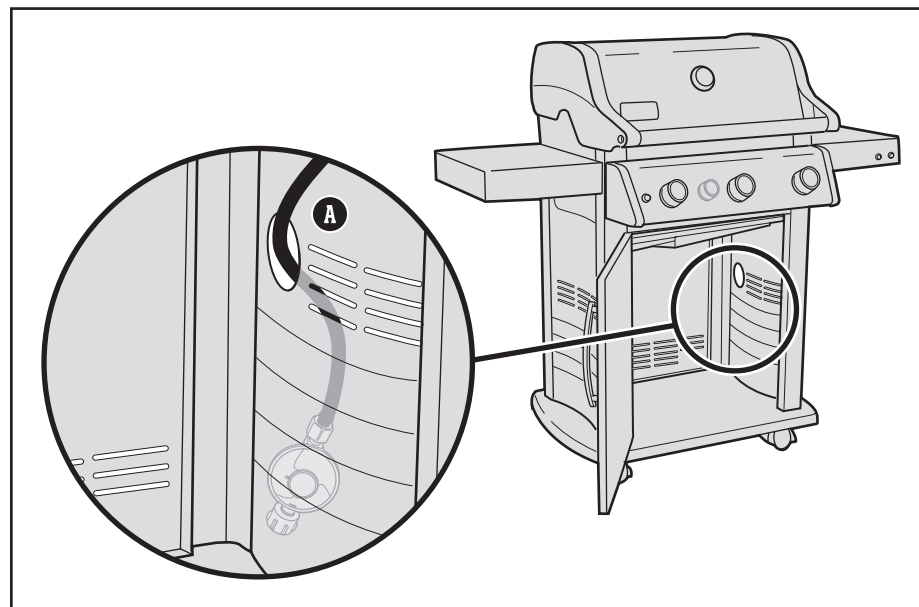
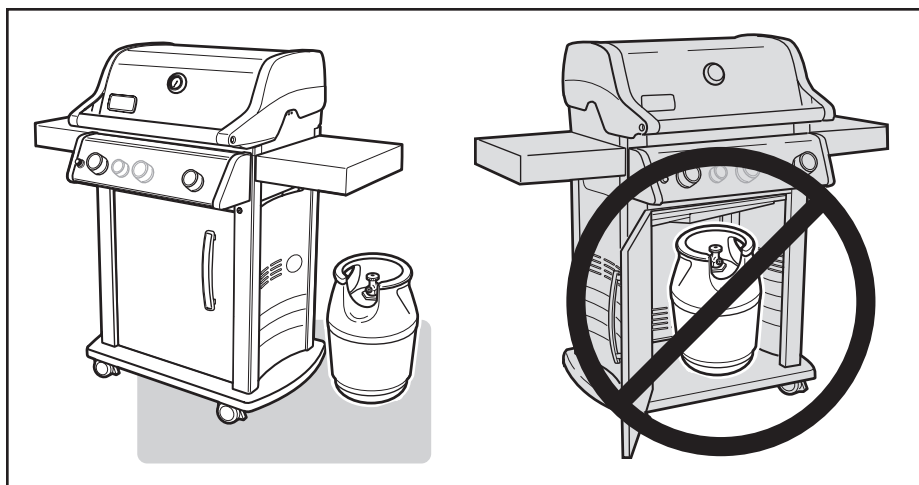
ボンベ容量： 13kg以下

ボンベの高さ： 587mm以下

ボンベの幅： 306mm以下

地面への設置

- 1) キャビネットのドアを開きます。
- 2) レギュレーターのホース(A)を右フレームパネルの開口部に通します。
- 3) ボンベをグリルの右側のキャビネットの外の地面に設置します。
- 4) バルブの開口部が前方を向くように、LPガスボンベの向きを調節します。
- 5) レギュレーターをLPガスボンベに接続します。「LPガスボンベの接続とガス漏れのチェック」をご参照ください。



はじめに

LPGボンベの接続とガス漏れのチェック

レギュレーターをボンベに接続します。

1) すべてのバーナー調節つまみが「OFF (オフ)」Oの位置にあるか確認します。ノブを押し込み、時計回りに「OFF (オフ)」の位置まで回して確認します。

2) ご使用のレギュレーターのタイプを確認し、以下の正しい接続に関する手順に従って、LPGボンベにレギュレーターを接続します。
注記: 接続する前に、LPGボンベのバルブまたはレギュレーターのレバーが閉じているか確認します。

時計回りに回して接続する (A)

接続金具を時計回りに回し(a)、レギュレーターをボンベの上に取り付けます。レギュレーターの通気口(b)が下を向くように取り付けます。

反時計方向に回して接続する(B)

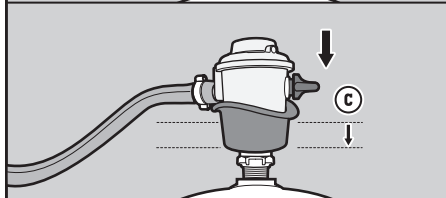
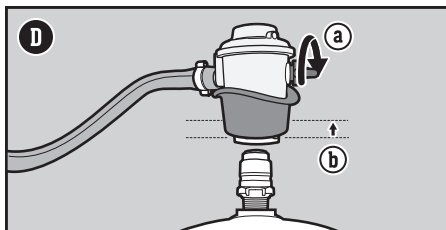
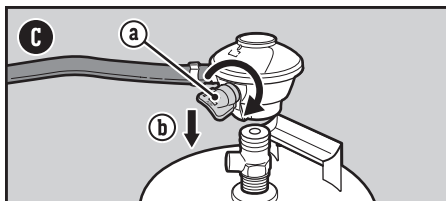
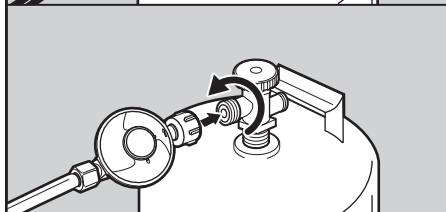
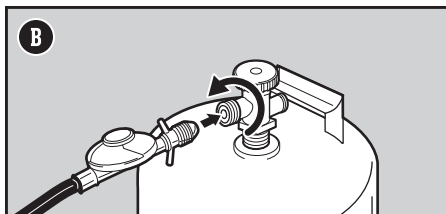
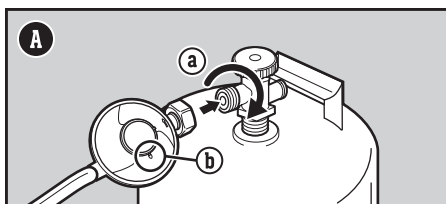
金具を反時計回りに回して、レギュレーターをボンベの上に取り付けます。

レバーを回して接続し、所定の位置にはめ込みむ(C)

レギュレーターレバー (a) を「オフ」の位置まで時計回りに回します。レギュレーターがカチッと合はまるまで、レギュレーターをボンベのバルブに押し込みます (b)。

スライディングカラーを接続する(D)

レギュレーターのレバーが「オフ」の位置にあるか確認します (a)。レギュレーターのカラーを上をスライドさせます (b)。レギュレーターをボンベのバルブに押し下げ続けます。カラーを下にスライドさせて閉じます (c)。レギュレーターがロックされない場合は、手順を繰り返してください。



△危険: ガス漏れチェック時には炎を使用しないでください。ガス漏れのチェック時は、周囲に火花や裸火がないか確認してください。

△危険: ガス漏れは火災または爆発の原因となります。

△危険: ガスが漏れている場合は、グリルを使用しないでください。

△危険: ガスが漏れているのが見える・聞こえる、あるいは臭いがするという場合は:

1. LP Gボンベから離れてください。
2. 自分で問題を解決しようとししないでください。
3. 消防署に連絡してください。

△危険: レギュレーターを取り外す前は、必ずボンベのバルブを閉めてください。グリルの作動中は、絶対にガスレギュレーターやホース部品、あるいはガス接続具を外さないでください。

△危険: 予備のLPGボンベは本製品の下またはそばに保管しないでください。ボンベは、80%以上充填しないでください。上記の手順に正しく従わない場合、火災が発生し、死亡や重篤な怪我を招く恐れがあります。

注記：この取扱説明書に示されているレギュレーター
の図は、国または地域ごとの規制の違いのため、お使い
のグリルのレギュレーターとは異なる場合があります。

ガス漏れチェックとは

LPGボンベを正しく設置したら、ガス漏れチェックを行
う必要があります。ガス漏れチェックをすると、ボンベの
接続後にガスが漏れていないか確認できます。以下の
部分にある取り付け金具は、ボンベを充填して再び設置
する度に毎回チェックしなければなりません：

- ・レギュレーターがボンベに接続する部分
- ・ガスホースがバルクヘッドに接続する部分
- ・バルクヘッドが波形ガス管に接続する部分

ガス漏れチェック

- 霧吹き、ブラシ、布などで接続部分に石けん水を付け
ます。この石けん水は、水と液体洗剤を8:2の割合で
混ぜて作ったものでも、ホームセンターの配管用品売
り場にある市販のガス漏れチェック用溶剤でも構い
ません。
- レギュレーターのタイプを確認します。ボンベのバ
ルブを反時計回りに回すか (G)、レギュレーターの
レバーを「オン」の位置に動かし (H)、ガス栓を開きま
す。
- 泡が出る場合には、ガスが漏れています：
 - ガス漏れがレギュレーターとボンベの接続部分や
レギュレーターとホースとの接続部分 (I)にある場
合は、ガスの元栓を閉めます。グリルは使用しな
いでください。
 - 図 (J) のいずれかの部分にガス漏れがある場合
は、スパナで接続具を締め直し、再度石けん水で
ガス漏れチェックを行います。それでもガスが漏
れる場合は、ガス栓を閉めます。グリルは使用し
ないでください。
 - 図 (K) のいずれかの部分にガス漏れがある場合
は、ガス栓を閉めます。グリルは使用しないでく
ださい。

ガス漏れを発見した場合は、弊社ウェブサイトに記載
の連絡先情報をご覧になり、お住まいの地域のガス
タマサービス担当者までお問い合わせください。

- 泡が出ない場合、ガス漏れチェックは完了です：

- ガスの元栓を閉めて接続部分を水ですすぎます。

注意：石けん水をはじめ、一部のガス漏れテスト溶剤は
多少の腐食性があるため、ガス漏れチェック後はすべ
ての接続部分を水洗いしてください。

ガス漏れチェックに関する詳しい注 意事項

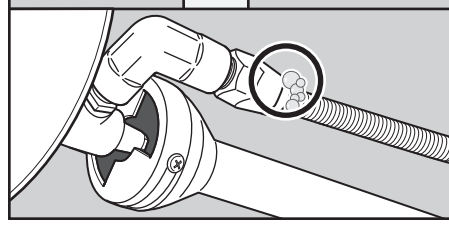
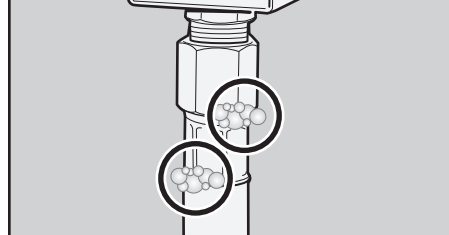
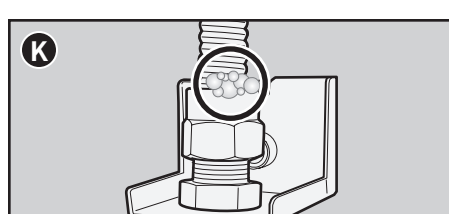
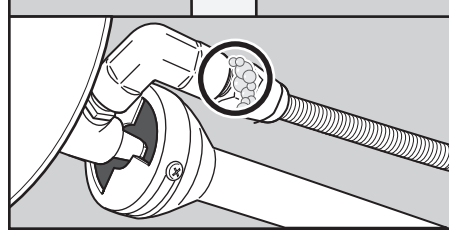
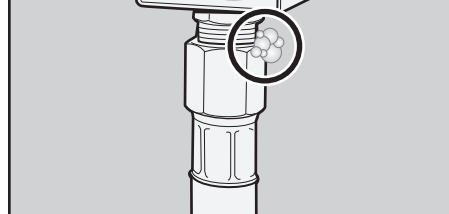
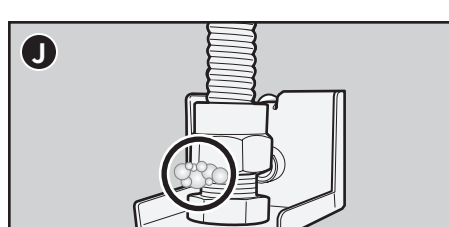
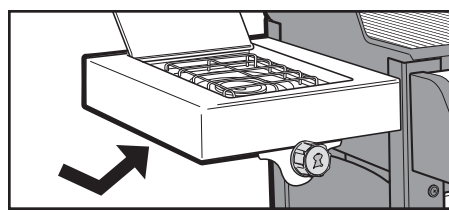
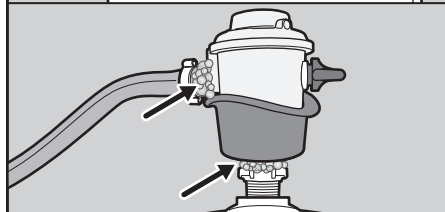
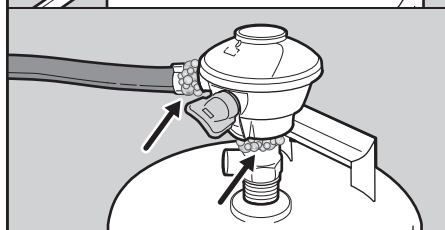
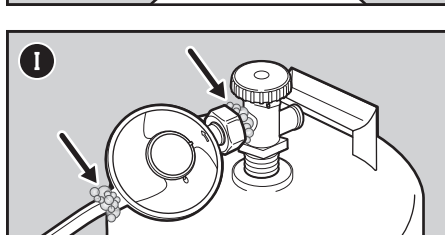
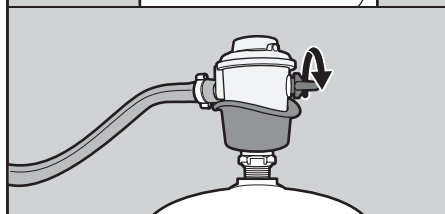
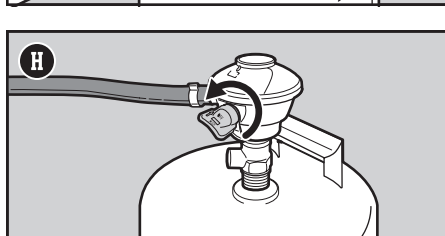
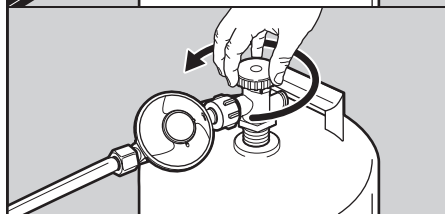
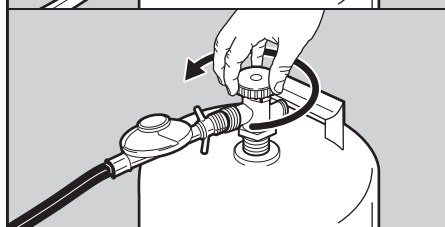
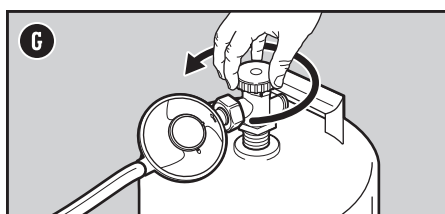
以下の部分にある取り付け金具は、ボンベを充填して再
び設置するたびに毎回ガス漏れをチェックする必要が
あります：

- ・レギュレーターがボンベに接続する部分 (I)

「ガス漏れチェック」の手順に従ってください。

レギュレーターをボンベから取り外 す

- LPGボンベのバルブまたはレギュレーターのレバーが
完全に閉じているか確認します。
- レギュレーターを取り外します。



グリルの初回使用時

最初の空焼き

初めてグリル調理を行う前には、グリルを最高の設定にし、蓋をしたままで20分以上空焼きします。

毎回のグリル使用時

次回の調理までのメンテナンス

次回の調理までのメンテナンスは、以下のステップで行います。これらは簡単ですが、調理を始める前に必ず行うべき重要なものです。

グリース除去システムの点検

グリルには、食材から出る脂を使い捨て容器に排出するグリース除去システムが装備されています。調理中、脂はスライド式グリーストレイに排出され、キャッチパンの内側の使い捨てドリップパンに溜まります。火災防止のため、このシステムはご使用の度にお手入れしてください。

- 1) グリルがオフになっており、冷えていることを確認します。
- 2) スライド式グリーストレイをキャビネットから引き出して、外します (A)。溜まっている油脂はプラスチック製スクレーパーで取り除きます。
- 3) キャッチパンを取り外します。キャッチパンの内側の使い捨てドリップパンに脂が溜まっていないか確認します。必要に応じて、使い捨てドリップパンを捨てて新しいものと交換します。
- 4) すべての構成部品を元通りに取り付けます。

ホースの点検

ホースはこまめな点検が必要です。

- 1) グリルがオフになっており、冷えているか確認します。
- 2) ホースに亀裂、摩耗、切れ目がないか確認します (B)。ホースに何らかの破損がある場合は、グリルを使用しないでください。

グリルの予熱

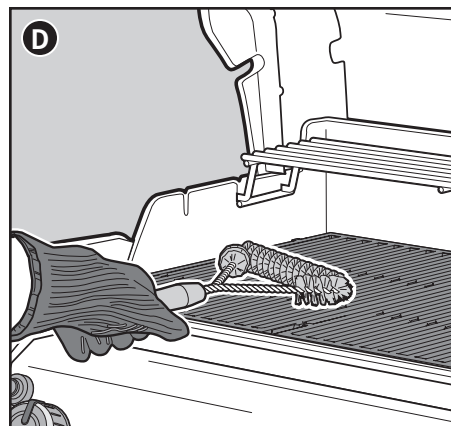
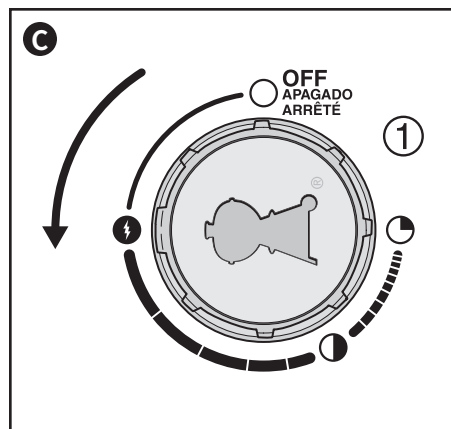
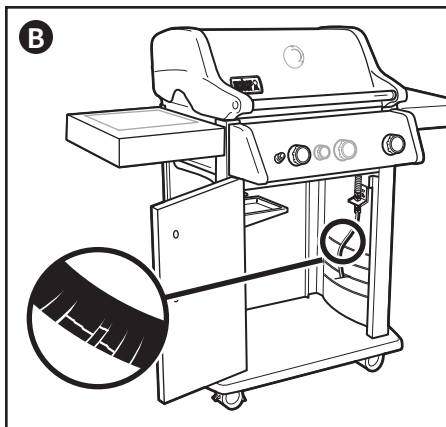
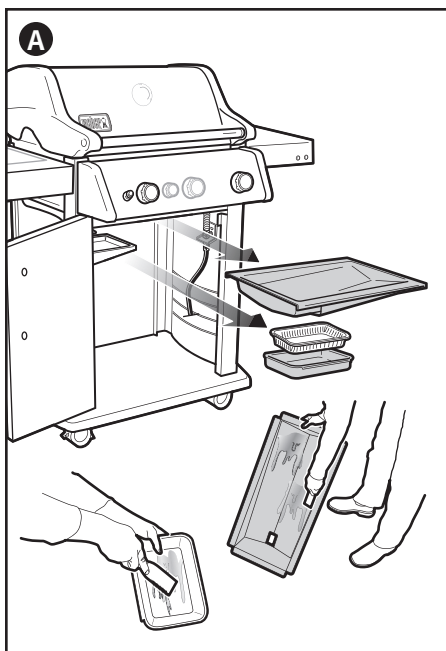
グリルで上手に調理するには、グリルの予熱が非常に大切です。予熱すると食材が焼き網に付着するのを防ぎ、また食材に適度な焼き目をつけられる程度に加熱できます。また、以前に調理した食材の残りがさも焼き落とせます。

- 1) グリルの蓋を開けます。
- 2) 本取扱説明書の手順に従い、グリルを点火します。
- 3) 蓋を閉めます。
- 4) すべてのバーナーを「Start (点火) / High (強)」①の位置にして、10～15分または温度計が260°C (500°F) を示すまでグリルを予熱します (C)。

調理用焼き網のお手入れ

予熱すると、前回調理した食材のかげらや残りが簡単に取り除けるようになります。さらに焼き網をお手入れすることで、これから調理する食材もこびり付かなくなります。

- 1) 予熱後すぐに、ステンレス製ワイヤーのグリル用ブラシで焼き網をこすります (D)。



△危険：スライド式グリーストレイにはアルミホイルを敷かないでください。

△危険：グリルを使用する前に、毎回スライド式グリーストレイとドリップパンに脂が溜まっていないか確認してください。脂による炎上を防止するため、溜まっている油脂は取り除いてください。

△警告：グリルを使用する際は、耐熱性のバーベキューミットやオープングローブ (EN407 接触熱規格レベル2以上に適合するもの) を使用してください。

△警告：グリルブラシに抜けそうなワイヤーや過度の摩耗がないかどうかこまめに点検してください。調理用焼き網の上にワイヤーが落ちている、またはブラシに抜けそうなワイヤーがあったら、ブラシを交換してください。WEBERでは、毎年春に新しいステンレス製のグリルブラシをご購入になることを推奨しています。

△警告：ホースに何らかの損傷がある場合は、グリルを使用しないでください。ホースの交換には、WEBER認定の交換部品のみを使用してください。

△警告：ボンベ周辺の換気口は清潔に保ち、ゴミがないようにしてください。

グリルの点火

CROSSOVER 点火システムによる点火

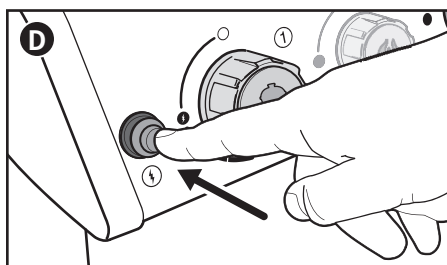
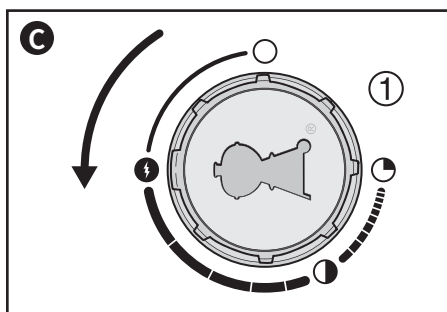
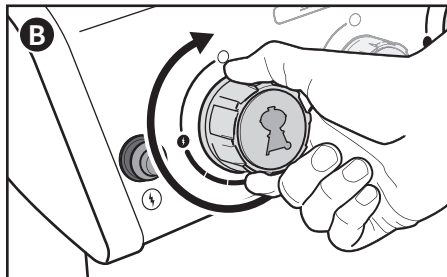
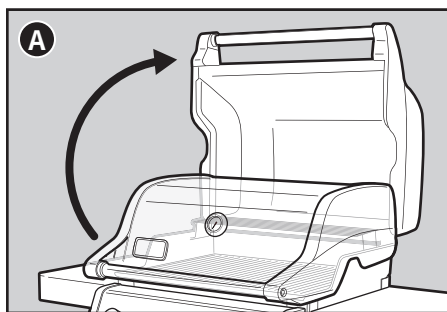
CROSSOVER 点火システムでは、点火装置の電極からスパークが発生し、左端のバーナー1から点火が始まります。点火ボタンを押すと、そのエネルギーでスパークが発生します。点火装置のカチッという音が聞こえます。バーナー2 (および3) は、バーナー1の点火後に点火できます。すべてのガスバーナーは予熱のために点火する必要がありますが、調理する際にすべてのバーナーが点火している必要はありません。

- 1) グリルの蓋を開けます (A)。
- 2) すべてのバーナー調節つまみが「OFF (オフ)」〇の位置にあるか確認します。ノブを押し込み、時計回りに「OFF (オフ)」の位置まで回して確認します (B)。注記: LPGボンベを開栓する前に、すべてのバーナー調節つまみを「オフ」〇の位置にしてください。
- 3) ボンベのバルブを反時計回りに回すか、あるいはレギュレーターとボンベの接続に応じて、レギュレーターのレバーを「オン」の位置に動かし、ガス栓を開きます。
- 4) 最も左側のバーナー1から点火します。5)バーナー調節つまみを押し、 「Start (点火) /High (強)」 ①の位置まで反時計回りに回します。(C)。重要: 常にバーナー1から点火してください。他のバーナーはバーナー1から点火します。
- 5) 電子式点火装置のボタンを長押しします (D)。 カチカチ音が聞こえます。
- 6) 調理用焼き網とFLAVORIZERバーを覗いて、バーナー1が点火しているか確認します。
- 7) バーナーが点火しない場合は、バーナー調節ノブを「オフ」〇の位置まで回し、再度点火する前にガスが消散するまで5分間待ちます。
- 8) バーナー1が点火したら、バーナー2 (とバーナー3) が点火できます。

電子式点火装置を使用してもガスバーナーが点火しない場合は、トラブルシューティングのセクションを参照してください。正確に問題を特定できるように、マッチでグリルに点火する際の手順が記載されています。

バーナーの消火

- 1) 各バーナー調節つまみを押し「オフ」〇の位置まで時計回りに回します。
- 2) LPGボンベのガス栓を閉めます。



△ 警告: 点火中は、蓋を開けてください。

△ 警告: 点火中あるいは調理中は、蓋の開いたグリルの上に身を乗り出さないでください。

△ 警告: 最初のバーナーが4秒以内に点火しない場合は、バーナー調節つまみを「オフ」の位置まで回してください。溜まったガスが消散するのを5分間待ち、その後、点火の手順を繰り返してください。

Sear Stationの使用

焼き付けとは、ステーキ、鶏肉の各部位、魚、チョップなどの肉類に焼き目を付ける、ダイレクト (直火) 調理テクニックです。直火で食材を調理し、高温で食材の表面を軽く焦がします。肉類の両面に焼き目を付けると、表面がカラメル化されて風味が一層良くなります。

- 1) グリルの蓋を開け、シアバーナーを含むすべてのバーナー④に点火します。最も左側のバーナー1から点火します。

重要：常にバーナー1から点火してください。他のバーナーは、バーナー1から点火されます。

「グリルの点火」をご参照ください。

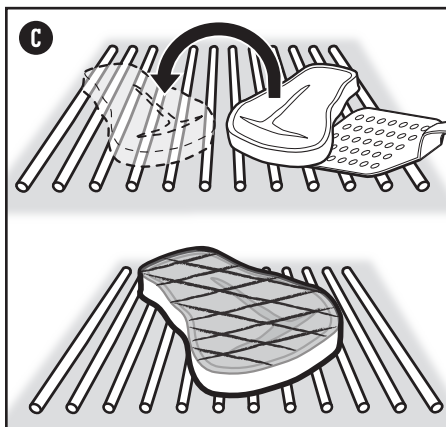
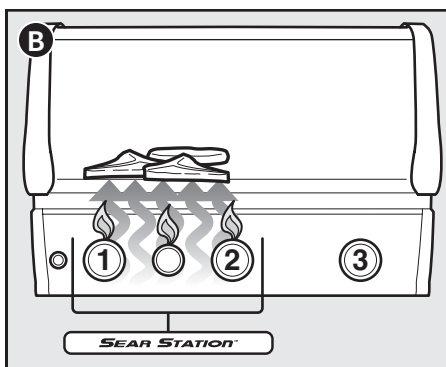
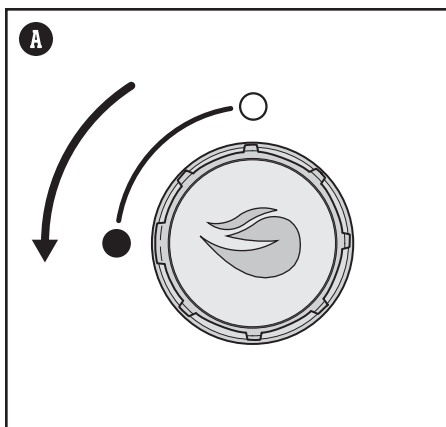
- 2) すべてのバーナーを「開始/高」①の位置にしてグリルの蓋を閉めた後、10~15分間または温度計が260℃に達するまで予熱します。
- 3) 予熱後、シアバーナー調節つまみ④と両隣のバーナー調節つまみを、「開始/高」①の位置のままにしておきます (A)。シアバーナーは両隣のバーナーと共に調理を行いますので (B)、残りのバーナーの調節つまみを、「OFF」か「LOW」の位置にしても問題ありません。
- 4) SearStationの真上に来るように肉をグリルにのせ、蓋を閉めます。肉の種類や厚さにより、片面につき1~4分焼き目を付けます (C)。焼き目がついたら肉を中火側に移し、お好みの焼き具合になるまで調理します。

注記：炎を最大限利用し、炎上を起こさないために、グリルの蓋は常に閉めておいてください。

Sear Stationの使用に慣れてきたら、お好みの焼き目となるよう、焼き目を付ける時間を様々に変えてみてください。

バーナーの消火

- 1) 各バーナー調節つまみを押して「オフ」○の位置まで時計回りに回します。
- 2) LPガスボンベのガス栓を閉めます。



サイドバーナーの点火

電子点火システムによるサイドバーナー点火

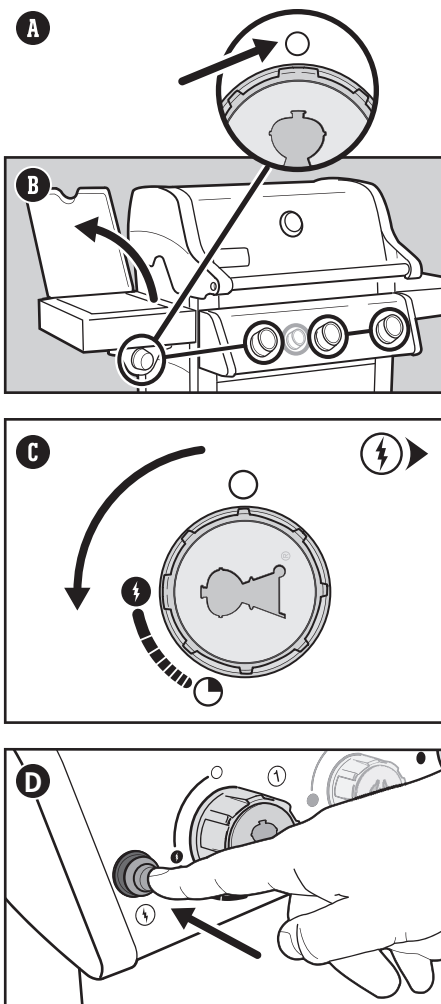
メインガスバーナーとは異なり、サイドバーナーはバーナー1から点火しません。グリルのメインバーナーが既に1つ以上点火している場合に、サイドバーナーを点火する際は、ステップ3に進みます。メインガスバーナーのいずれも点火していない場合は、サイドバーナーのみ使用することになり、ステップ1から開始します。

- 1) サイドバーナー調節つまみが「オフ」○の位置にあるか確認します。つまみを押し込み、時計回りに回して確認します(A)。すべてのバーナー調節つまみが「オフ」○の位置にあるかも確認してください。
注記：LPGボンベを開栓する前に、すべてのバーナー調節つまみを「オフ」○の位置にしてください。
- 2) ボンベのバルブを反時計回りに回すか、あるいはレギュレーターとボンベの接続に応じて、レギュレーターのレバーを「オン」の位置に動かし、ガス栓を開きます。
- 3) サイドバーナーの蓋を開きます(B)。
- 4) バーナー調節つまみを押して反時計回りに「Start (点火) / High (強)」●の位置まで回します(C)。
- 5) 点火装置のボタンを長押しします(D)。点火装置のカチッという音が聞こえます。サイドバーナーが点火しているか確認します。晴天で明るい日には、サイドバーナーの炎が見えにくい場合があります。
- 6) サイドバーナーが点火したら、つまみを希望の位置まで反時計回りに回します。
- 7) サイドバーナーが4秒以内に点火しない場合は、バーナー調節つまみを「オフ」○の位置まで回し、再度点火する前に、ガスが消散するまで5分間待ちます。

電子式点火装置を使用してもガスバーナーが点火しない場合は、トラブルシューティングのセクションを参照してください。正確に問題を特定できるように、マッチでサイドバーナーに点火する際の手順が記載されています。

サイドバーナーの消火

- 1) 各バーナー調節つまみを押して「オフ」○の位置まで時計回りに回します。
- 2) LPGボンベのガス栓を閉めます。



△警告：点火中は、サイドバーナーの蓋を開けてください。

△警告：点火中あるいは調理中は、オーブングリルの上に身を乗り出さないでください。

△警告：サイドバーナーが4秒以内に点火しない場合は、バーナー調節つまみを「オフ」の位置まで回してください。溜まったガスが消散するのを5分間待ち、その後、点火の手順を繰り返してください。

お手入れとメンテナンス

グリル内部のお手入れ

適切なメンテナンスを怠った場合、時間の経過とともに、グリルの性能は低下します。低温、熱ムラ、調理用焼き網に食材がこびり付くなどはすべて、お手入れやメンテナンスが必要となるのです。グリルをオフにし、冷えたら上部から下部に向かって内側を掃除します。年2回以上全体の掃除をお勧めします。常時使用する場合は、3か月に1回の掃除が必要です。

蓋のお手入れ

時々、蓋の内側に乾いたペンキのような小片が付いているのに気付くことがあります。使用中、油脂、煙が蒸発して、炭素や付着物となり蓋の内側についてしまいます。これらの付着物は最終的に剥がれ落ち、それがペンキのように見えることがあります。これらの付着物には毒性はありませんが、蓋をこまめに掃除しないと、食材の上に落下することがあります。

- 1) ステンレス製ワイヤーのグリルブラシを使って、蓋の内側の炭化した油脂を落とします (A)。さらにこびりつくのを防ぐため、調理後グリルがまだ温かい間 (ただし高温ではない状態) に、蓋の内側をペーパータオルで拭いてください。

調理用焼き網のお手入れ

調理用焼き網は、推奨通りにお手入れしていれば、付着する汚れが最小限に止まります。

- 1) 焼き網を取り付け、ステンレス製ワイヤーのグリルブラシで、付着した汚れを落とします (B)。
- 2) 焼き網を外し、脇に置きます。

フレーバライザーバーのお手入れ

フレーバライザーバーは、煙って垂れる肉汁を捉え、食材に風味を添えます。フレーバライザーバーで蒸発しない肉汁はバーナーから排出され、それにより、グリル内の燃え上がりとバーナーの詰まりを防ぎます。

- 1) プラスチック製スクレーパーでフレーバライザーバーの汚れをこそげ取ります (C)。
- 2) 必要に応じて、ステンレス製ワイヤーのグリルブラシでフレーバライザーバーの汚れを落とします。
- 3) フレーバライザーバーを取り外し、脇に置きます。

ガスバーナーのお手入れ

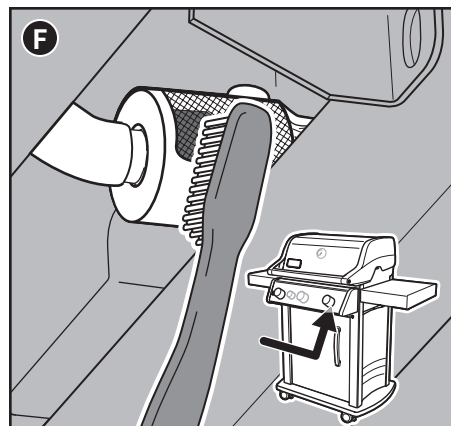
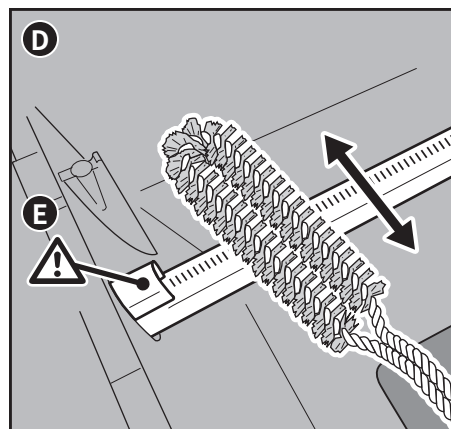
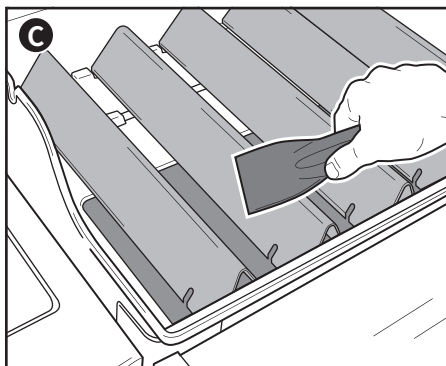
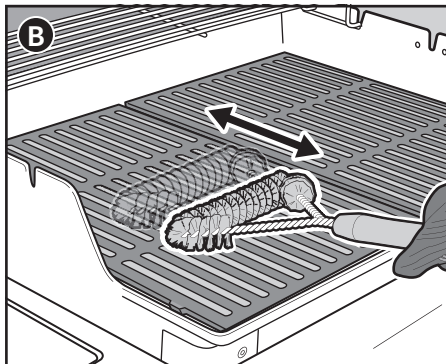
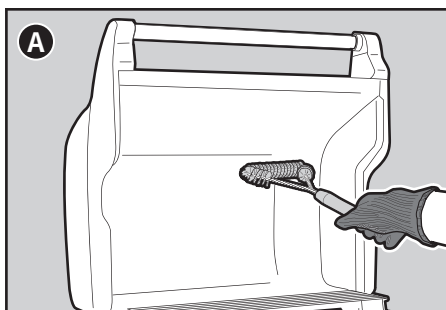
バーナーには、最適な性能を発揮する上で重要となる部分が2つあります。それは、ポート (バーナーの全長にわたり開いている小さな穴) とバーナーの両端にある虫よけスクリーンです。安全な操作を行うには、必ずこれらの部分に汚れがないよう保つ必要があります。

バーナーポートのお手入れ

- 1) ステンレス製ワイヤーのグリルブラシで、バーナーポートの上部全体にブラシをかけ、ガスバーナーの外側を掃除します (D)。
- 2) ガスバーナーの掃除をする際は、周囲をブラシでこする際に、点火用電極を破損しないように注意してください (E)。

虫よけスクリーンのお手入れ

- 1) 虫よけスクリーンのあるバーナーの端部は、調節パネル下側のバルブに接続する部分にあります。
- 2) 毛先の柔らかいワイヤーブラシを使用して、バーナーの両端にある虫よけスクリーンを掃除します (F)。



必須のグリル道具



グリルブラシ

グリルを使う前の必須アイテムです。熱い焼き網をさっとこするだけで、前回の調理で焦げ付いた食材がこれから調理する食材にこびり付くのを防げます。

必須のグリル道具

首長(11)の影

首長(11)の影

△警告：グリルをオフにし、冷めるまで待ってから、全体の掃除を行ってください。

△警告：時間の経過とともに、フレーバライザーバーの表面がザラザラしてくる場合があります。取扱時には、手袋の着用を推奨します。フレーバライザーバーや調理用焼き網は、シンク、食器洗浄機、自浄式オープンで洗わないでください。

△警告：ガスバーナーのお手入れをする際に、既に調理用焼き網のお手入れに使用したブラシは絶対に使用しないでください。バーナーのポート穴に鋭利なものを入れないでください。

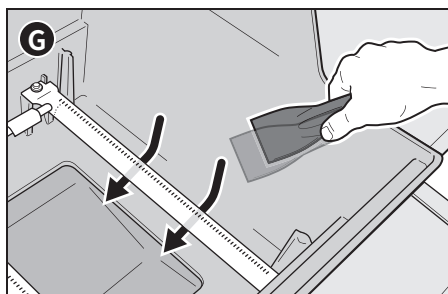
△注意：塗装面またはステンレス面に傷がついてしまうため、サイドテーブル上にはグリルの部品を置かないでください。

△注意：以下の洗剤は、グリルのお手入れに使用しないでください：研磨剤入りのステンレス用または塗装面用洗剤、酸、石油スピリットまたはキレンを含む洗剤、研磨剤入りクレンザー (キッチンクレンザー)、研磨剤入り掃除用パッド。

調理ボックスのお手入れ

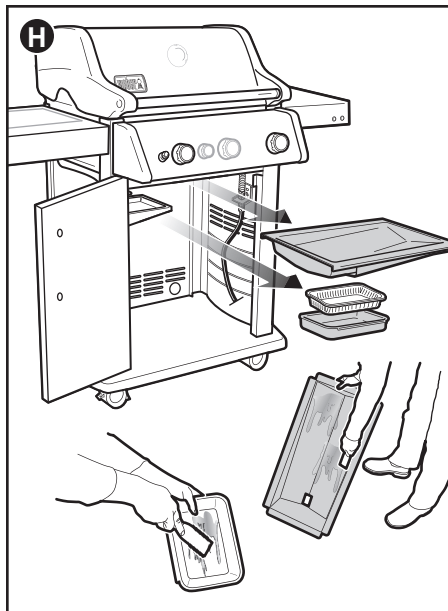
調理ボックス内に溜まった脂や食材の残りがすかないか確認してください。こうしたものが溜まりすぎると、火災の原因となる恐れがあります。

- 1) プラスチック製スクレーパーで、ボウルライナーの側面および底部のゴミを、調理ボックス底部の開口部にこそぎ落とします (G)。この開口部からスライド式キャッチパンにゴミが落ちます。



グリース除去システムのお手入れ

グリース除去システムは、角度がついたスライド式グリーストレイとキャッチパンで構成されています (H)。これらの部品は簡単に取り外して、お手入れと交換ができるよう設計されています。グリル調理を始める前に、毎回必ずお手入れしてください。グリース除去システムの点検方法については「次回の調理までのメンテナンス」のセクションを参照してください。



グリル外側のお手入れ

グリルの外側はステンレス製、ホーロー製、プラスチック製の場合があります。弊社では、表面のタイプに応じて以下の方法を推奨しています。

ステンレス面のお手入れ

毒性のない研磨剤不使用のステンレス用クリーナーか、屋外製品・グリル専用のポリッシュでお手入れします。ステンレスの目に沿って、マイクロファイバークロスで拭きます。ペーパータオルは使用しないでください。

注記：ステンレスに傷をつけないよう、研磨剤入りペーストは使用しないでください。ペーストでは掃除や磨き上げはできません。クロム酸化物の表面フィルムが剥けて、金属の色が変わってしまいます。

塗装面、ホーロー加工面とプラスチック部品のお手入れ

塗装面、ホーロー加工面とプラスチック製の部品は、石けんの入ったぬるま湯を使い、ペーパータオルかクロスで拭いてお手入れします。表面を拭いた後は、ゆすいで完全に乾かします。

特殊な環境にあるグリルの外面のお手入れ

グリルが特に厳しい環境にさらされている場合は、より頻繁に外部のお手入れが必要です。酸性雨、プール用薬品、塩水などは表面が錆びる原因となる場合があります。石けんの入ったぬるま湯でグリルの外側を拭きます。その後すすいで、完全に乾燥させます。さらに、表面に錆が出ないように、週一回ステンレス用クリーナーを塗布することをおすすめします。

サイドバーナー管のお手入れ

サイドバーナーバルブの取り外し

以下を用意してください： プラス(十字)ドライバー

- 1) サイドバーナーバルブプレートをサイドバーナーテーブルに固定している2本のネジを外します (I)。
- 2) バーナー組立品を慎重に手前に引いて、バーナー管からサイドバーナーバルブを取り外します。波形ガス管がねじれないように注意してください。

バーナー管のお手入れ

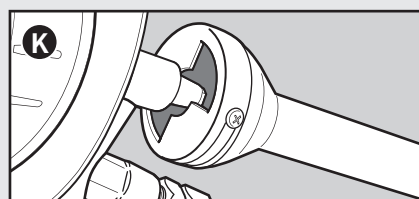
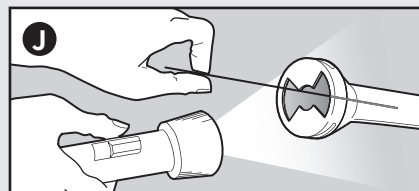
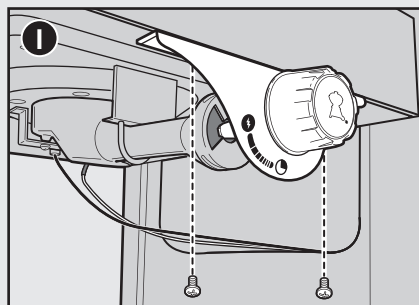
以下を用意してください： 懐中電灯、ワイヤー (ワイヤー製の洋服ハンガーをまっすぐに伸ばしたのも可)、ステンレス製のワイヤーブラシ

- 1) バーナー管内部を懐中電灯で照らします (J)。
- 2) ワイヤーを使用して、管の内側からゴミや詰まったものを取り除きます。

サイドバーナーバルブの再取付

以下を用意してください： プラス(十字)ドライバー

- 1) サイドバーナーバルブをサイドバーナー管の開口部に合わせます。
- 2) サイドバーナー管がバルブの開口部に正しくかぶさるように配置してください (K)。
- 3) 2本のネジで、サイドバーナーバルブプレートをサイドバーナーテーブルに固定します。



△注意：サイドバーナー管がサイドバーナーバルブの開口部に正しくかぶさるようにしてください。



メインバーナー(S)またはサイドバーナーが点火しない

症状:

- 本書の「操作方法」セクションにある電子点火の手順に従っても、バーナーが点火しない

原因

解決方法

ガス流量に問題がある。

グリルが点火しない場合は、まずバーナーにガスが流れているかどうかを確認してください。この確認は「マッチによるグリルの点火」セクションの手順に従ってください。

マッチで点火できない場合は、次ページの「ガス流」に関するトラブルシューティングの解決方法に従ってください。

電子点火システムに問題がある。

グリルが点火しない場合は、まずバーナーにガスが流れているかどうかを確認してください。この確認は「マッチによるグリルの点火」セクションの手順に従ってください。

マッチで点火できる場合は、「電子点火システム部品の確認」セクションに記載の手順に従ってください。

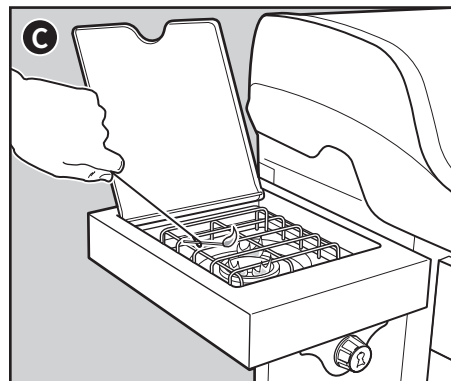
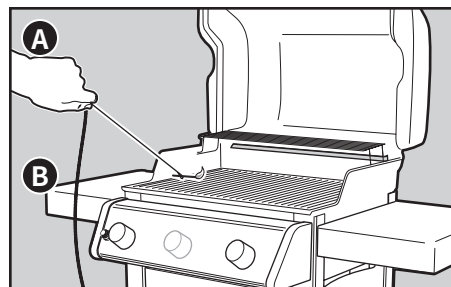
マッチを使ってグリルに点火する

マッチを使ってガスバーナーにガスが流れているかどうか確認する

- 1) グリルの蓋を開けます。
- 2) すべてのバーナー調節つまみが「OFF (オフ)」Oの位置にあるか確認します。ノブを押し込み、時計回りに「OFF (オフ)」の位置まで回して確認します。
注記: LPG ボンベを開栓する前に、すべてのバーナー調節つまみを「オフ」Oの位置にしてください。
- 3) ボンベのバルブを反時計回りに回すか、あるいはレギュレーターとボンベの接続に応じて、レギュレーターのレバーを「オン」の位置に動かし、ガス栓を開きます。
- 4) 最も左側のバーナー1から点火します。マッチをマッチホルダーに入れて、擦ります。焼き網から FLAVORIZERバーを通して、バーナーの横に点火したマッチを差し込みます (A)。
- 5) バーナー調節つまみを押し、**「Start (点火) / High (強)」** ①の位置まで反時計回りに回します。
- 6) 調理用焼き網と FLAVORIZERバーを覗いて、バーナーが点火しているか確認します (B)。
- 7) バーナーが4秒以内に点火しない場合は、バーナー調節つまみを「オフ」Oの位置まで回し、再度点火する前に、ガスが消散するまで5分間待ちます。何回か行ってもできない場合は、次ページのガス流のトラブルシューティングの手順に従ってください。
- 8) バーナーが点火したら、問題は点火システムであることがわかります。「電子点火システム部品の確認」セクションの手順に従ってください。
- 9) バーナー1が点火したら、バーナー2 (とバーナー3) が点火できます。

マッチによるサイドバーナーへのガス流の確認

- 1) サイドバーナーの蓋を開きます。
- 2) サイドバーナー調節つまみが「オフ」Oの位置にあるか確認します。つまみを押し込み、時計回りに回して確認します。すべてのバーナー調節つまみが「オフ」Oの位置にあるかも確認してください。
注記: LPG ボンベを開栓する前に、すべてのバーナー調節つまみを「オフ」Oの位置にしてください。
- 3) ボンベのバルブを反時計回りに回すか、あるいはレギュレーターとボンベの接続に応じて、レギュレーターのレバーを「オン」の位置に動かし、ガス栓を開きます。
- 4) マッチをマッチホルダーに入れて、擦ります。火のついたマッチをサイドバーナーのそばに持っていきます (C)。
- 5) バーナー調節つまみを押し、**「Start (点火) / High (強)」** ①の位置まで反時計回りに回します。
- 6) サイドバーナーが点火しているか確認します。晴天で明るい日には、サイドバーナーの炎が見えにくい場合があります。
- 7) サイドバーナーが4秒以内に点火しない場合は、バーナー調節つまみを「オフ」Oの位置まで回し、再度点火する前に、ガスが消散するまで5分間待ちます。何回か行ってもできない場合は、次ページのガス流のトラブルシューティングの手順に従ってください。
- 8) バーナーが点火した場合は、「電子点火システム部品の確認」の説明に従ってください。



交換部品のお求めは、お住いの地域の販売店にお問い合わせになるか、weber.com をご覧ください。

ガス流

症状:

- グリルが希望の温度に達しない、あるいは加熱が均一でない。
- いずれかのバーナーが点火しない。
- バーナーが「強」の位置にあるのに火が小さい。
- 炎がバーナー管全体にわたって出ない。
- バーナーの炎が不均等。

原因

解決方法

一部の国では、「過流防止具」を装備したレギュレーターが使用されています。レギュレーターに装備されたこの安全機能は、ガス漏れの際にガス流を制限します。ガス漏れがない場合でも、誤ってこの安全機能が作動する場合があります。この現象は、通常LPGボンベを開栓した際や、いずれかの調節つまみが「オフ」の位置にない場合に発生するほか、LPGボンベの栓をひねるのが早すぎても起こる場合があります。

LPGボンベのバルブを閉め、すべてのバーナー調節つまみを「オフ」○の位置にして「過流防止具」をリセットしてください。溜まったガスが消散するのを5分間待ち、次に「操作方法」セクションの手順に従って再びグリルに点火します。

LPGボンベの残量が少ないまたは空になっている。

LPGボンベを再充填してください。

ガスホースが曲がったり折れている。

ガスホースを真っ直ぐに伸ばしてください。

バーナーポートが汚れている。

バーナーポートのお手入れをしてください。「バーナーポートのお手入れ」のセクションを参照してください。

症状:

- バーナーの炎が黄色で勢いがなく、同時にガス臭がする。

原因

解決方法

バーナー上の虫よけスクリーンが詰まっている。

虫よけスクリーンを掃除してください。「製品のお手入れ」の「虫よけスクリーンのお手入れ」のセクションを参照してください。また、このページにある正しい炎のパターンと虫よけスクリーンについての図と説明も参照してください。

症状:

- ガスの臭いや微かなシューという音がする。

原因

解決方法

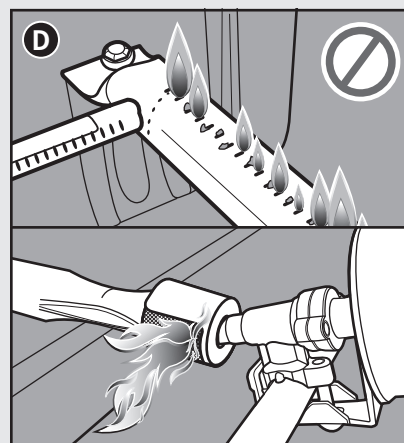
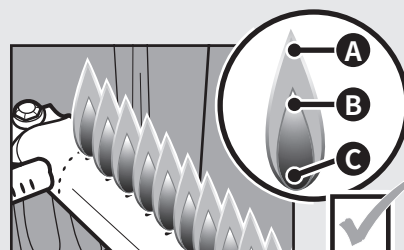
LPGボンベのバルブ内側のゴムパッキンが破損していることがあります。

ゴムパッキンに破損がないか確認してください。破損している場合は、地元の販売店にLPGボンベを返品してください。

正しいバーナーの炎のパターン

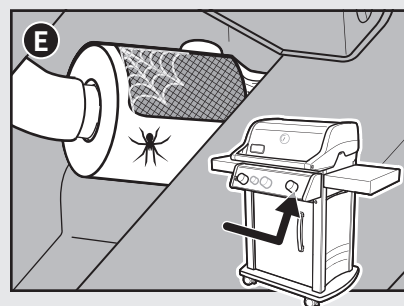
グリルのバーナーは、工場出荷時に空気とガスの比率が正しくなるよう設定されています。ガスバーナーが正しく作動しているときは、炎に特定のパターンが見られます。炎の先端が時折黄色(A)にゆらめきながら、ライトブルー(B)からダークブルー(C)の炎に変わっていきます。

△警告: ポートが詰まったり汚れたりすると、ガスの流れが制限されることでガスバルブ内部や周辺で火災(D)が発生する原因となり、グリルに大きな損害を与える場合があります。



虫よけスクリーン

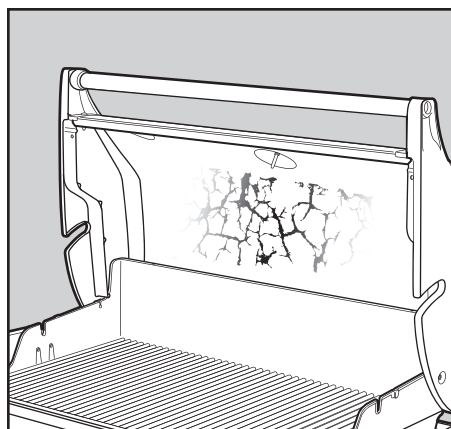
バーナーの燃焼空気取り入れ口(E)には、ステンレス製のスクリーンが搭載されています。これはクモやその他の昆虫がバーナー内部に巣を張ったり巣を作るのを防ぐためのものです。また、虫よけスクリーンの外側に埃やごみが溜まると、バーナーに酸素が流入できないことがあります。



△警告: ガス供給部品、ガス燃焼部品、点火用部品、あるいは構造部品の修理は行わないでください。必ず Weber-Stephen Products LLC のカスタマーサービス部門までお問い合わせください。

△警告: 故障修理または交換用に Weber-Stephen 純正部品を使用しない場合は、すべての保証による保護が無効となります。

△注意: バーナー管の開口部がバルブの開口部に正しくかぶるように配置してください。



グリルへの油のこびりつき(塗料のはがれと再燃)

症状:

- 蓋の内側にはがれたペンキのような物がある。

原因

このような薄片は、調理から出る蒸気が炭素に変わり蓄積されたものです。

解決方法

これはグリルを繰り返し使用するうちに生じる現象ですが、製品の欠陥ではありません。蓋をお手入れしてください。「製品のお手入れ」のセクションを参照してください。

症状:

- 調理中あるいは予熱中に炎が燃え上がる。

原因

前回の料理の残りが残っています。

グリルの内側が十分掃除されていません。

解決方法

常に、グリルを最高温度に設定にして10〜15分で予熱してください。

「お手入れとメンテナンス」セクションの手順に従い、上から下に向かってグリルの内側を掃除してください。

電子式点火システムの部品の確認

点火ボタンを押している時に、カチカチという音が聞こえるはずですが、カチカチ音が聞こえない場合は、電池を確認し、次にワイヤーを確認してください。

電池の確認

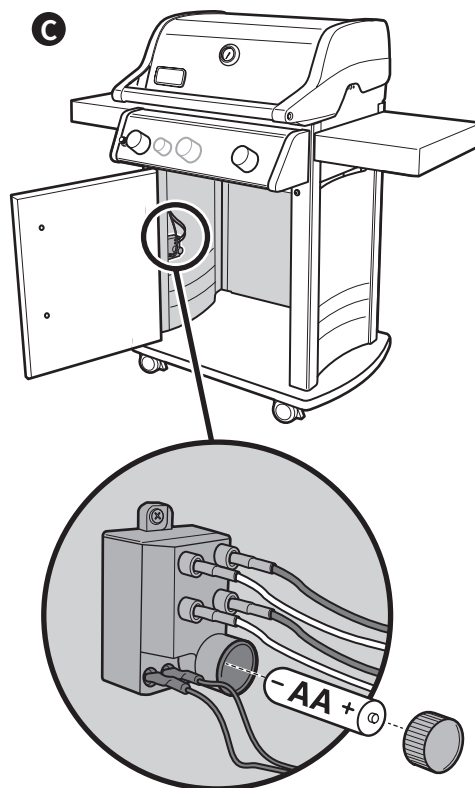
点火モジュールに電力を供給する電池には、3つの問題が起こりやすいので、確認が必要です。

- 1) 電池には、周囲にプラスチック製の保護フィルムが付いているものもあります。(なお、このプラスチック包装は、電池ラベルとは異なりますので、注意してください。) このプラスチック包装が取り除かれているか確認します。
- 2) 電池が正しく入っていることを確認します (C)。
- 3) 古い電池は新しい電池と交換します。

ワイヤーの確認

問題が起こりやすく確認が必要な箇所は、2か所あります。

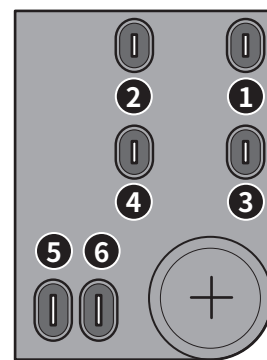
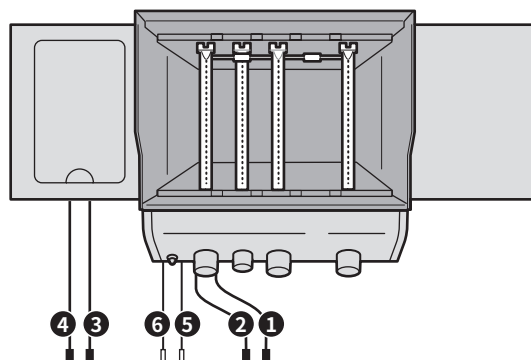
- 1) 点火ワイヤーが調節パネルの下で点火ボタンの端子にしっかりと接続されているか確認します。
- 2) 点火ワイヤーが点火モジュールに正しく接続されていることを確認します。ワイヤー端子は点火モジュールの端子に対応するよう色分けされています。ワイヤーの数は、モデルによって異なります。



カスタマーサービスにお問い合わせください。

それでも問題が発生する場合は、weber.comのお問い合わせ先情報をご確認のうえ、お住いの地域のカスタマーサービス担当者にご連絡ください。

点火装置モジュール配線図



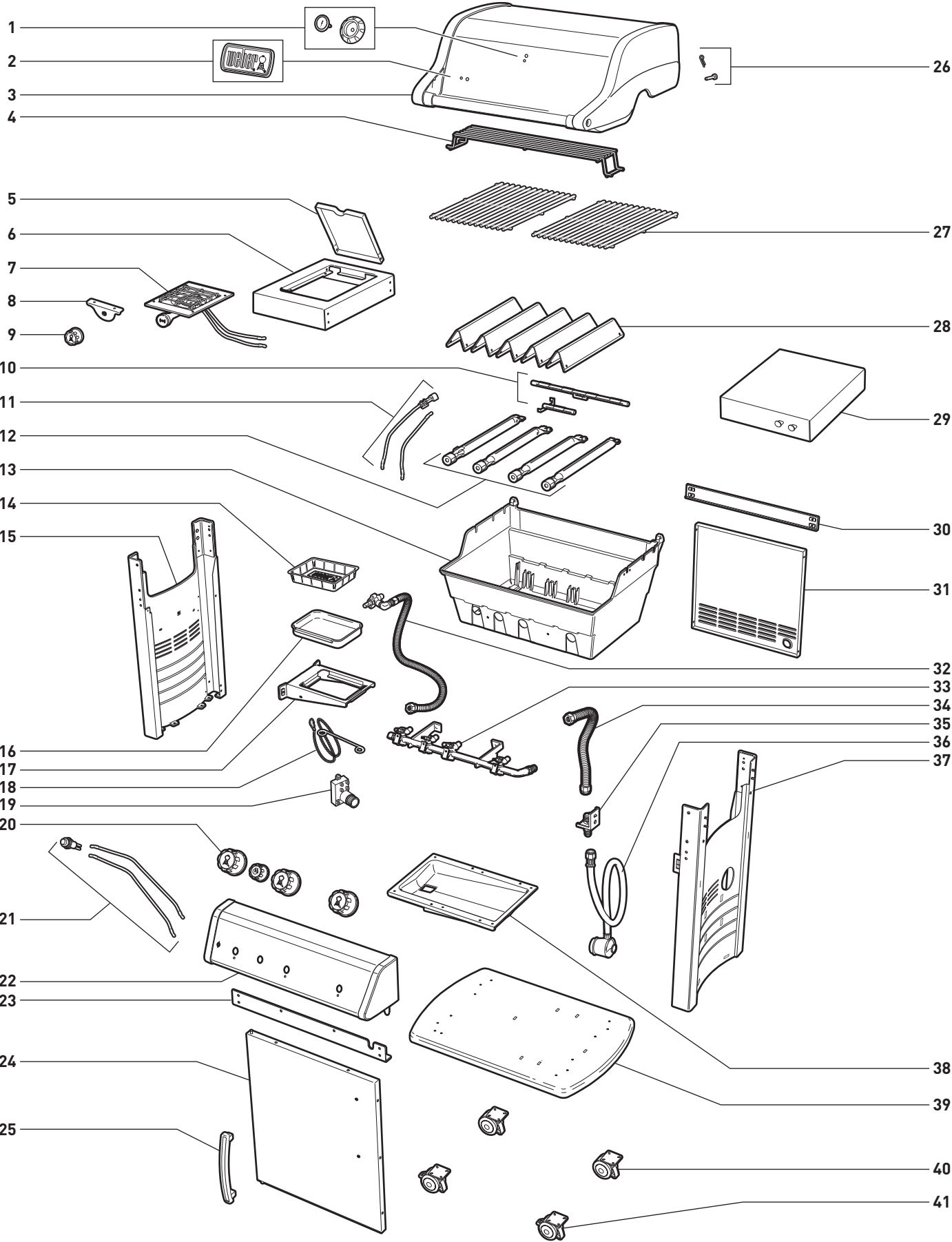
調理ガイド

食材の種類	厚さ/重量	およその総調理時間
 赤身肉		
ステーキ：ニューヨークストリップ、 ポーターハウス、リブアイ、Tボーン、フ ィレミニオン（テンダーロイン）	厚さ19mm	4～6分間、強火のダイレクト（直火）調理
	厚さ25mm	6～8分間、強火のダイレクト（直火）調理
	厚さ50mm	14～18分間、強火のダイレクト（直火）調理で6～8分間焼いた後、強火のインダイレクト（間接）調理で8～10分間
フランクステーキ	0.68～0.90kg、厚さ19mm	8～10分間、中火のダイレクト（直火）調理
牛ひき肉ハンバーグ	厚さ19mm	8～10分間、中火のダイレクト（直火）調理
テンダーロイン	1.3～1.8kg	45～60分間、中火のダイレクト（直火）調理で15分間焼いた後、中火のインダイレクト（間接）調理で30～45分間
 豚肉		
ブラトヴルスト：生	85gリンク	20～25分間、弱火のダイレクト（直火）調理
	厚さ19mm	6～8分間、強火のダイレクト（直火）調理
チョップ：骨なしまたは骨付き	厚さ31～38mm	10～12分間、強火のダイレクト（直火）調理で6分間焼いた後、強火のインダイレクト（間接）調理で4～6分間
リブ：ベビーバック、スペアリブ	1.3～1.8kg	1.5～2時間、中火のインダイレクト（間接火）調理
リブ：カントリースタイル、骨付き	1.3～1.8kg	1.5～2時間、中火のインダイレクト（間接）調理
テンダーロイン	0.454kg	30分間、強火のダイレクト（直火）調理で5分間焼いた後、中火のインダイレクト（間接）調理で25分間
 鶏肉		
胸肉：骨なし、皮なし	170～226g	8～12分間、中火のダイレクト（直火）調理
鶏もも肉：骨なし、皮なし	113g	8～10分間、中火のダイレクト（直火）調理
チキンピース：骨付き、アソート	85～170g	36～40分間、弱火のダイレクト（直火）調理で6～10分間焼いた後、中火のインダイレクト（間接）調理で30分間
鶏肉：1羽 丸ごと	1.8～2.2kg	1～1.25時間、中火のインダイレクト（間接火）調理
コーニッシュ ゲームヘン（ひな鶏）	0.68～0.90kg	60～70分間、中火のインダイレクト（間接）調理
七面鳥：1羽 丸ごと、詰め物なし	4.5～5.4kg	2～2.5時間、中火のインダイレクト（間接）調理
 魚介類		
魚、切り身、またはステーキ：ハリバ、 レッドスナッパー、サーモン、シーバス、 メカジキ、マグロ	厚さ6.3～12.7mm	3～5分間、中火のダイレクト（直火）調理
	厚さ25～31mm	10～12分間、中火のダイレクト（直火）調理
魚：1尾	0.454kg	15～20分間、中火のインダイレクト（間接）調理
	1.36kg	30～45分間、中火のインダイレクト（間接）調理
エビ	42.5g	2～4分間、強火のダイレクト（直火）調理
 野菜		
アスパラガス	直径12.7mm	6～8分間、中火のダイレクト（直火）調理
トウモロコシ	皮付き	25～30分間、中火のダイレクト（直火）調理
	皮なし	10～15分間、中火のダイレクト（直火）調理
キノコ	シイタケ、マッシュルームなど	8～10分間、中火のダイレクト（直火）調理
	ポルトベロマッシュルーム	10～15分間、中火のダイレクト（直火）調理
玉ねぎ	半分	35～40分間、中火のインダイレクト（間接）調理
	12.7mm スライス	8～12分間、中火のダイレクト（直火）調理
ジャガイモ	1個	45～60分間、中火のインダイレクト（間接）調理
	12.7mm スライス	9～11分間3分間茹でた後、中火のダイレクト（直火）調理で6～8分

上記の部位、厚さ、重量、調理時間は、目安としてお使いください。高度、風、屋外の気温などの要因が、調理時間に影響を及ぼすことがあります。2つの経験則：ステーキ、魚の切り身、骨なしチキン、野菜は、上記の時間に従い（またはお好みの焼き具合に合わせて）ダイレクト（直火）調理し、調理時間の半ばで一度食材を裏返します。ロースト用の塊肉、丸鶏、骨付きの鶏肉、丸ごとの魚、その他厚切りの食材は、上記の時間に従い（または温度計で希望の中心温度になるまで）インダイレクト（間接）調理を行います。牛肉とラム肉の調理時間は、他に記載がなければミディアムの場合です。肉を切り分ける前に、ロースト用もも肉、塊肉、厚切りのチョップやステーキは、調理後に5～10分間寝かせてください。この間に、肉の中心温度が5～10℃上昇します。

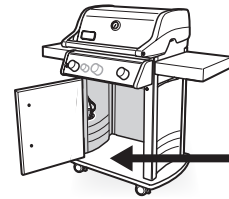


ぜひご登録ください。





シリアル番号



今後の参照のために、
上の欄にグリルのシリアル
番号を記入してお
いてください。シリアル
番号は、キャビネッ
ト内側にある製品デー
タラベルに記載されて
います。



Weber (Shanghai) Trading Co., Ltd.

Room 902-6, No 501, Jiujiang Road
Shanghai, CHINA
+86 21 5289 5665

SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

Weber-Stephen Products (Hong Kong) Limited

Room 8-12 17F, Sterling Centre, No.11 Cheung Yue Street
Cheung Sha Wan, HONG KONG
シンガポール: +65 3159 1184
香港: +852 3051 9188

インドネシア: +62 212 926 4138

フィリピン: +63 2395 3488

SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

Weber-Stephen Products Japan 合同会社

〒106-0032
東京都南青山6丁目10-11
フォーリーフ南青山3階
+81 3-4588-9530

SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

BBQTOWN

(Weber Official Distributor in Korea)

45-76, Yonggu-daero 2325beon-gil, Giheung-gu, Yongin-si,
Gyeonggi-do, REPUBLIC OF KOREA
+82 1577 3865

webergrill@bbqtown.co.kr | weber.com