



チャコールグリル取扱説明書



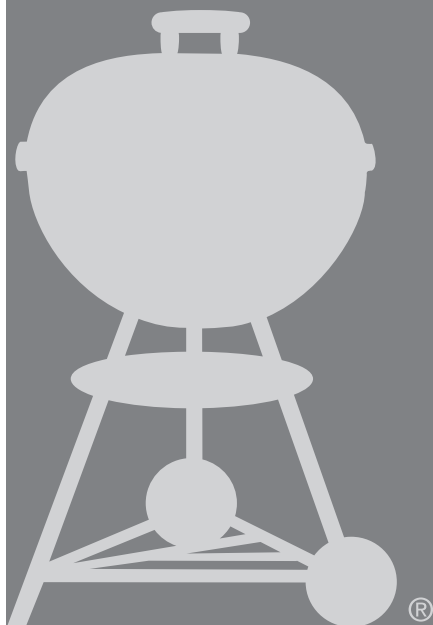
•Original Kettle Premium



グリル取扱説明書

捨てないでください。この取扱説明書は、製品の危険、警告、注意事項が記載されています。組み立てについては、組み立てガイドを参照してください。グリルを屋内で使用しないでください!

www.weber.com からお住まいの国を選択して、お買い上げのグリルを登録してください。



54938

JA

10/01/18



安全性

本取扱説明書の「危険」「警告」「注意」の各項目の記載を守らない場合は、大怪我、死亡、器物損壊を引き起こす火災または爆発の原因となる恐れがあります。

グリルを使用する前に、本取扱説明書に記載されたすべての安全情報をお読みください。

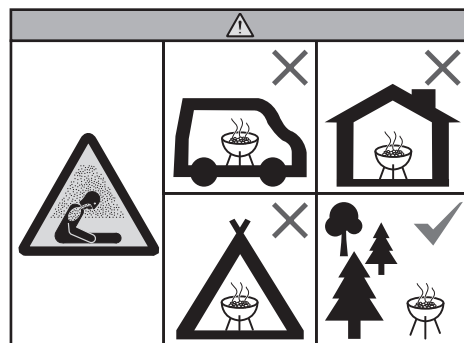
危険

- △ 屋内で使用しないでください!このグリルは、屋外の換気の良い場所での使用を目的としたものです。暖房器具ではないため、絶対に暖房器具として使用しないでください。屋内で使用した場合、有毒な煙が蔓延して、大怪我または死亡にいたる恐れがあります。
- △ ガレージ、建物、屋根付き通路、その他の閉鎖された場所で使用しないでください。
- △ 炭に点火する際、石油、アルコール、その他揮発性が高い液体を使用しないでください。チャコールスターター液（推奨しません）を使用する場合、火を起こす前に、ボウルの通気孔からもれた液体を完全に取り除いてください。
- △ 熱い、または温かい炭に、チャコールスターター液またはチャコール点火液を加えないでください。キャップスターター液の使用後は、グリルから離れた安全な場所に置いてください。
- △ 調理を行う場所に石油やアルコールなどの可燃性の気体や液体、および可燃物を置かないでください。

警告

- △ すべての部品が所定の位置に正しく設置されていない状態でグリルを使用しないでください。グリルは、組立手順に従って正しく組み立ててください。グリルは正しく組み立てないと危険な場合があります。
- △ 灰受けが設置されていない状態で、グリルを絶対に使用しないでください。
- △ 可燃性の屋根の下でグリルを使用しないでください。
- △ アルコール、処方薬、または非処方薬を摂取すると、正しい組み立てや安全なグリル操作の妨げとなる事があります。
- △ グリル操作する際には、十分な注意を払ってください。調理中やお手入れ中は高温になるため、グリルのそばを離れないでください。
- △ 警告!このバーベキューは高温になるため、操作中に移動しないでください。
- △ 警告!お子様やペットを近づけないでください。
- △ 警告!点火または再点火のために、蒸留水や石油を使用しないでください! EN 1860 - 3 を遵守しているライター以外は使用しないでください!
- △ 液体の着火剤を使用する際は、炭を点火する前に必ず灰受けの状態を確認してください。液体が灰受けに溜まって発火し、ボウルの下で火炎が発生する場合があります。炭を点火する前に灰受けにある液体着火剤を捨ててください。
- △ このグリルは、レクリエーション車やボートへの設置を目的としていません。
- △ 可燃物から 1.5 メートル (5 フィート) 以内では、グリルを使用しないでください。可燃物とは、木製または加工木材製のデッキ、パティオ、ポーチを含みますが、それらに限られるものではありません。
- △ グリルは、常に可燃物がない、安全で平らな表面の上で使用、保管してください。
- △ グリルをガラスや可燃性物質の上に置かないでください。

- △ 強風時にはグリルを使用しないでください。
- △ 点火中、またはグリルの使用中は、幅広く長い袖のついた服を着用しないでください。
- △ 調理用グレート（焼き網）やチャコールグレート（炭用網）、灰、炭やグリルには、決して触れないでください。
- △ 調理が終わったら、炭を消火してください。炭を消火するには、ボウルの通気孔と蓋ダンパーを塞ぎ、蓋を閉めます。
- △ 調理、通気孔の調整、炭の追加、温度計や蓋の操作を行う時は、耐熱性のバーベキュー用ミットやグローブを使用してください。
- △ 長くて耐熱性のある、ハンドル付きの適切なツールを使用してください。
- △ 炭は、常にチャコールグレート（炭用網）の上に置いてください。炭を直接ボウルの底部に置かないでください。
- △ 湿った熱い炭は絶対に投げ捨てないでください。踏む可能性や、火災の危険性があります。炭は完全に消火してから捨ててください。
- △ 炭と灰が完全に消火されてから、グリルをしまってください。
- △ 炭が完全に燃焼、消火され、グリルが冷えるのを待ってから灰を捨ててください。
- △ 電気配線やコードは、高温になったグリルの表面から離れた人けの少ない場所に置いてください。
- △ ボウルのハンドルに蓋を掛けしないでください。
- △ 警告!家の中やテント、キャラバン、キャンピングカー、ボートなどの密閉された空間や居住可能な空間で、バーベキューを使用しないでください。一酸化炭素中毒により死亡する危険性があります。



注意事項

- △ 炎や炭の消火に、水を使用しないでください。
- △ ボウルの中にアルミホイルを敷くと、空気の流れが妨害されます。代わりに、ドリップパンを使って、肉の調理中に落ちる肉汁と脂を間接的に受けるようにしてください。
- △ グリル用のブラシは、抜けそうなワイヤーや過度の摩耗がないか定期的に点検してください。調理用グレートあるいはブラシに抜けそうなワイヤーがある場合は、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お勧めしています。



保証

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」または「弊社」) 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。

本保証は、弊社が追加費用なしで自発的にご提供するものです。こちらには弊社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。

適用法により、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。これらの権利には性能の補完や交換、購入価格の減額、補償が含まれています。例えば、EU域内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、これらの権利および法律で認められた他の権利には影響を及ぼしません。実際、本保証は、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ます。

WEBERの自発的保証

弊社は、弊社製品の購入者（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、弊社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。（注記：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ご入手いただけます。）通常の戸建て住宅や集合住宅で単一世帯が私的に使用およびメンテナンスをおこなうことを前提として、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、この保証は初めて購入された方のみ適用され、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保証を譲渡することはできません。

本保証の下での製品所有者の責任

問題なく保証をご提供するため、お買い上げいただいた弊社製品を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、製品所有者が、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と証明できる場合はこの限りではありません。沿岸部にお住まいの場合、または本製品をプールの近くで使用する場合は、付属の取扱説明書の記載通りに、メンテナンスの一環として本体の外側をこまめに水洗いする事が必要です。

保証の取り扱い／保証の除外

この保証対象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)に記載された連絡先情報をご覧になり、弊社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、保証の対象であ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。弊社では、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、通常および定期メンテナンスを怠ったこと。
- 昆虫および齧歯動物；
- 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。

弊社製品に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本保証の対象となりません。弊社が許可していないガスグリルの改造や、弊社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、本保証は無効となります。

製品保証期間

ボウル、蓋、中央のリング：
10年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

ONE-TOUCHクリーニングシステム：
5年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

プラスチック製部品：
5年間、退色や変色は除く

その他の部品：
2年間

免責事項

本保証に記載された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。

本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。本保証における唯一の救済策は、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、この自発的保証の下では、販売された弊社製品の購入価格を上回るいかなる救済も行われません。

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。

本保証の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ついてのみ保証が提供されます。

本保証は、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。

弊社では、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いては、本取扱説明書の最後にある海外事業拠点のリストを参照してください。

目次

- 2 安全性
- 3 保証
- 4 調理システム
- 5 特別機能
- 6 点火前
グリルに適した場所の選択
炭の使用量を選択
グリルの初回使用時
グリル点火前の準備
- 7 炭の点火
グリルの直接料理方法の設定
グリルの間接料理方法の設定
- 10 調理方法
直火調理
- 11 調理方法
間接調理
- 12 調理ガイド
- 13 調理のヒントと豆知識
- 14 交換部品

www.weber.comからお住まいの国を選択して、お買い上げのグリルを登録してください。



調理システム

本チャコールグリルは、最大限の配慮をして設計しています。WEBERのグリルは、炎上、焼きムラ、焦げの心配がないように作られています。使うたびに最高の性能、制御、出来具合をお楽しみいただけます。

A ボウルと蓋

WEBERチャコールグリルは、全てホーロー（磁器エナメルコーティング）製のボウルと蓋からできています。そのため、決して表面がはがれ落ちません。反射面によって、屋内のオープンのように食材を全方向から温めるため、焼きムラが起こりません。

B ダンパーと通気孔

チャコールグリルには、空気が欠かせません。グリル内に入る空気が多いほど、内部の温度はより熱くなり、燃料が最大限になります。調理中に蓋やボウルのダンパーを簡単に調整することによって、グリル内部の温度を制御することができます。直接法料理のための高い内部グリル温度を確保するため、必ずボウルと蓋の口が完全に開いた状態であるようににしてください。低温で間接調理を行う場合は、途中で蓋やボウルのダンパーを閉じることができます。ダンパーを完全に閉じると、酸素の流れが断ち切れ、最終的に燃料が消えてしまいます。

C 調理用グレート(焼き網)

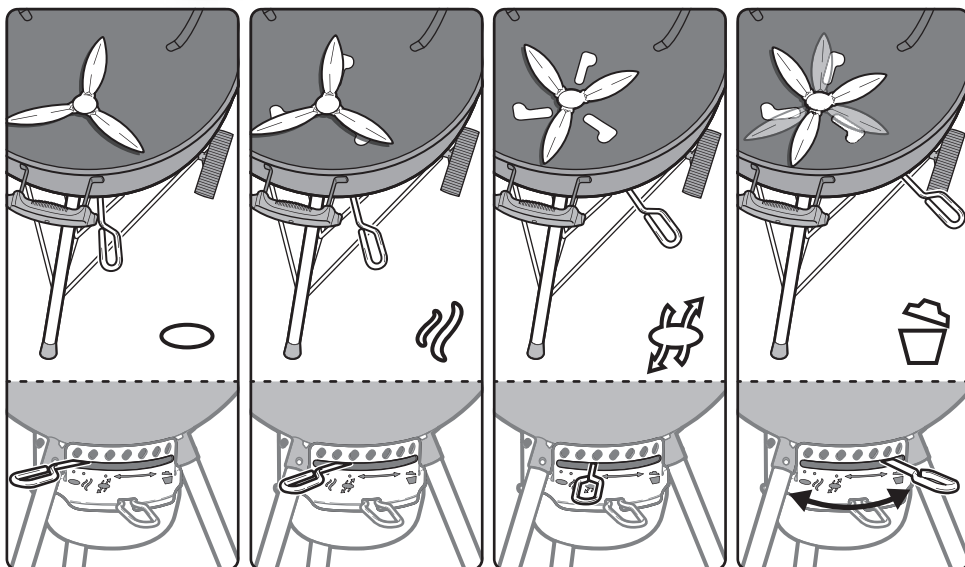
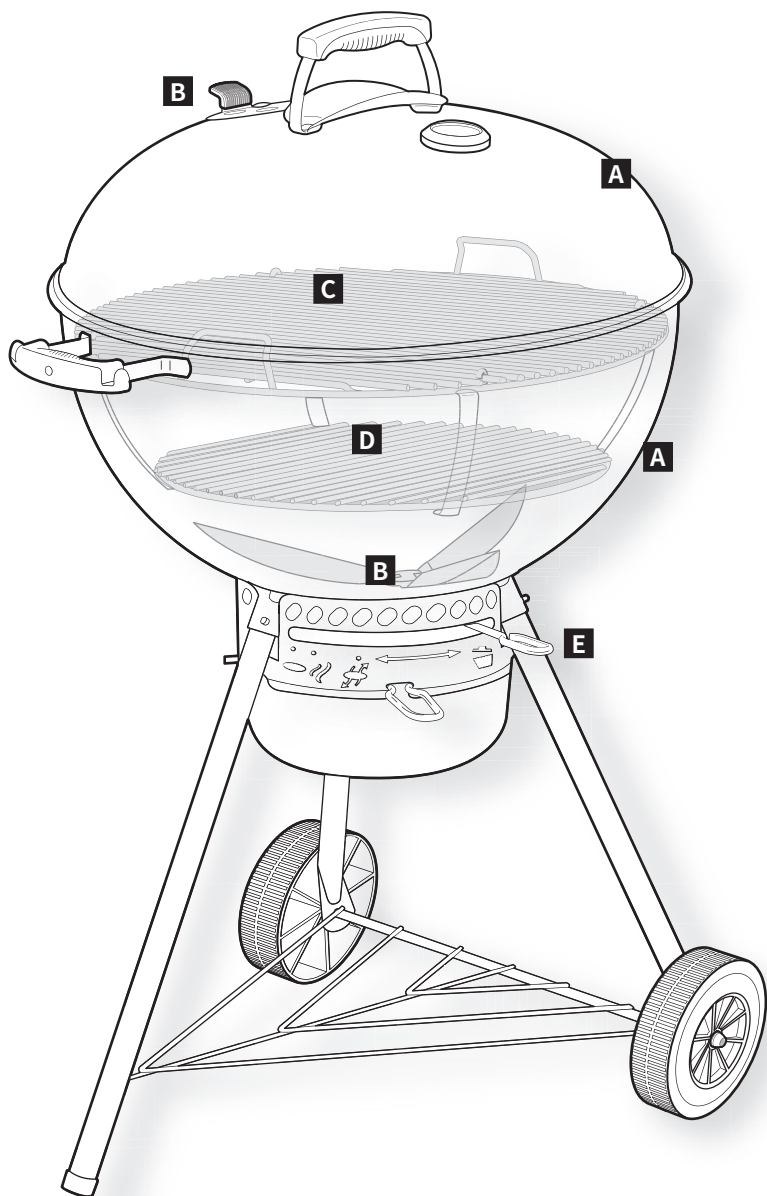
頑丈なスチール製の調理用グレート上には、お気に入りの料理を作るための十分なスペースがあります。

D チャコールグレート(炭用網)

チャコールグレート（炭用網）は、どのような炭火の温度にも耐えられるように作られています。頑丈なスチール製で、耐久性の高い網は、曲がったり燃えくずれることはありません。さらに、直火調理や間接火調理ができるため、自由自在に調理することができます。

E ONE-TOUCH・クリーニングシステム

ONE-TOUCHクリーニングシステムにより、掃除が簡単にできます。ハンドルを前後に動かすと、ボウルの3つのブレードで灰をグリルの底から灰受けに移動させることができます。この通気孔はボウルダンパーとしても機能し、火に酸素を吹き込んだり、簡単に消火できるようにします。



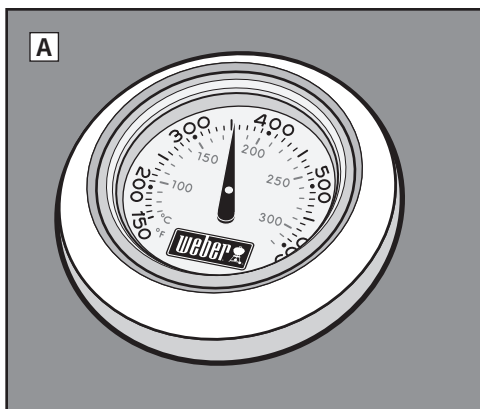


特別機能

お買い求めのモデルは、このページで説明している機能を備えています。

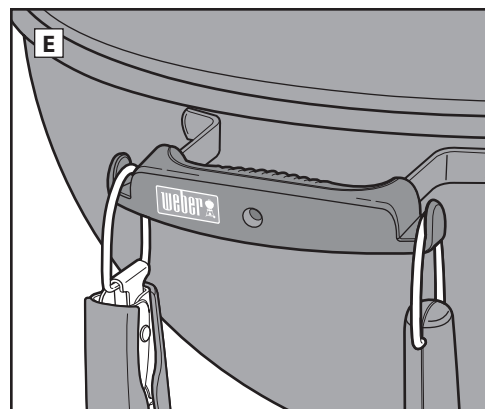
A 内蔵式温度計

耐久性のある内蔵式温度計により、グリルの温度を簡単に監視することができます。



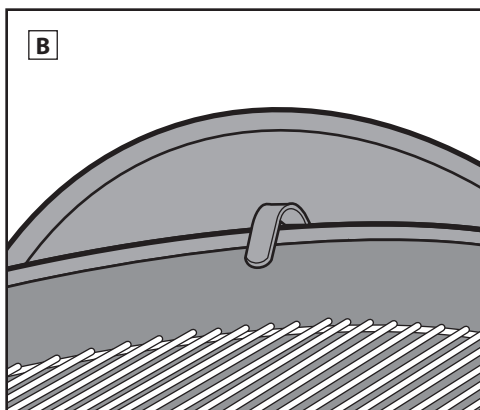
B 蓋のフック

グリル蓋の内側には、角のついた蓋のフックがついています。蓋を横にスライドさせ、ボウルに蓋を掛けることができます。



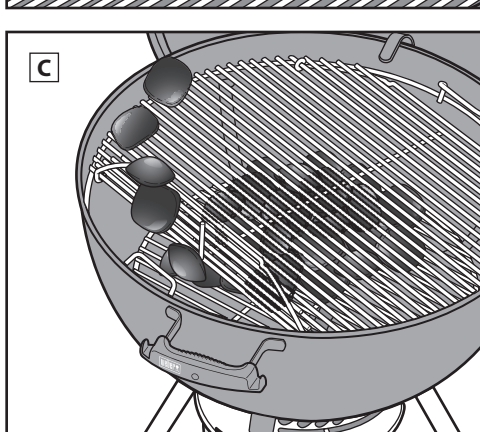
C ヒンジ付き調理用グレート

ヒンジ付き焼き網の両側には持ち上がる部分があるため、燃料を簡単に加えることができます。



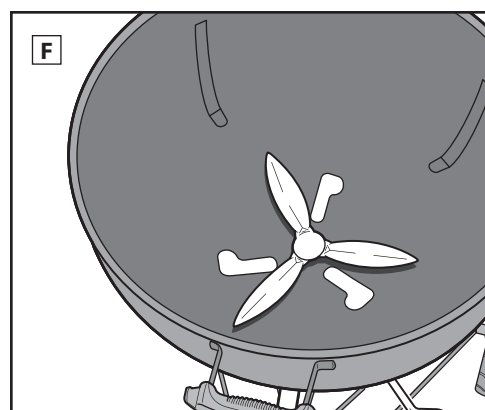
D 大容量灰受け

完全に密閉された大容量灰受けは、灰がまき散るのを防ぎ、灰を素早くきれいに取り除けるように、取り外しが簡単です。



E ツールフックハンドル

ハンドルはフック付なので、ツールをかけるのに便利です。

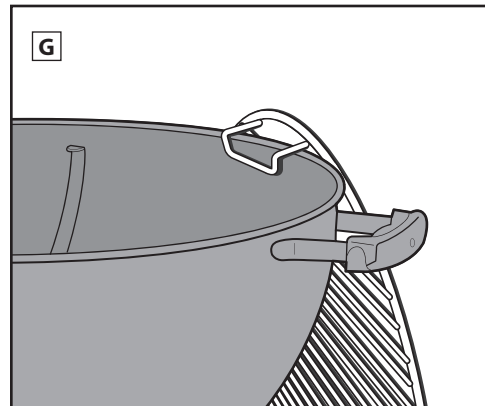


F 低温焼きのボウルの通気孔

これらのボウル用通気孔の新しい形によって、低温焼きで十分な量の気流が流れます。

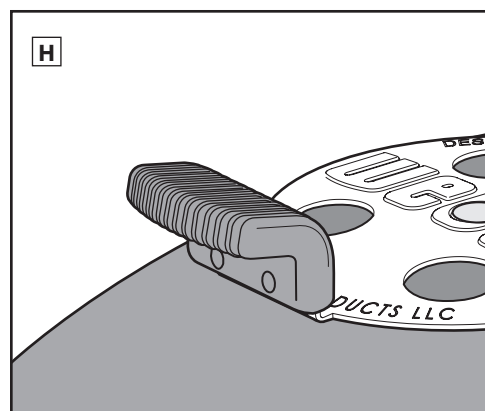
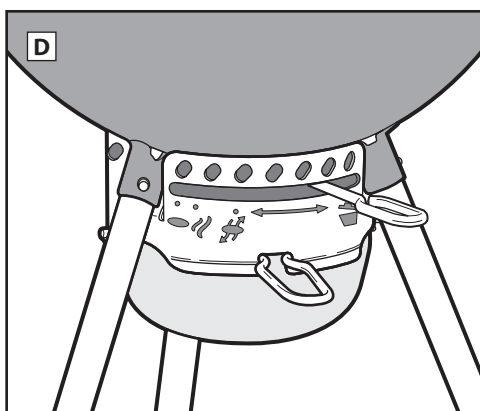
G 曲線付きの調理用グレートのハンドル

調理用グレートには湾曲したハンドルがついているため、ボウルの側面からぶら下げることができます。



H 蓋ダンパーのタッチポイント

蓋ダンパーのタッチポイントは、蓋ダンパーからの熱を拡散するため、快適性が向上します。





点火前

グリルを置く適切な場所の選択

- グリルは屋外の換気の良い場所のみで使用してください。ガレージ、建物、屋根付き通路、その他の閉鎖された場所で使用しないでください。
- グリルは、常に安全で平らな表面の上で使用、保管してください。
- 可燃物から5フィート(1.5メートル)以内では、グリルを使用しないでください。可燃物とは、木製または加工木材製のデッキ、パティオ、ポーチを含みますが、それらに限られるものではありません。

炭の使用量を選択

炭の使用料は、調理する物とその大きさによって異なります。20分以内でできる小さくて柔らかい食品を調理する場合は、直火用の炭の計量と追加の表を参照してください。20分以上の調理を要する大きな肉片や柔らかい食品を調理する場合には、間接焼き用の炭の計量と追加の表を参照してください。直火式または間接式調理法の違いについての詳細は、調理方法の項目をご参照ください。

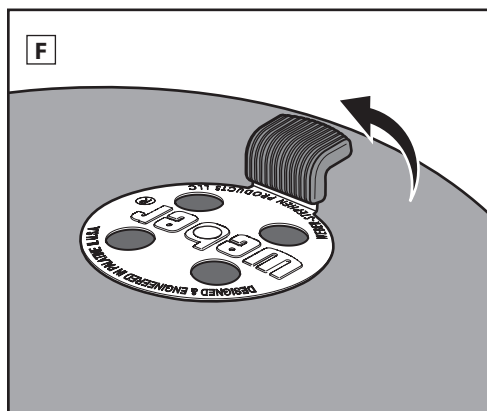
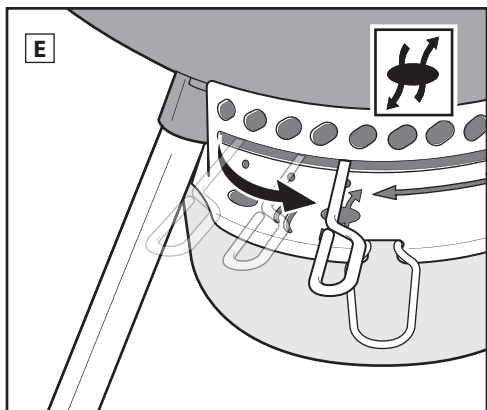
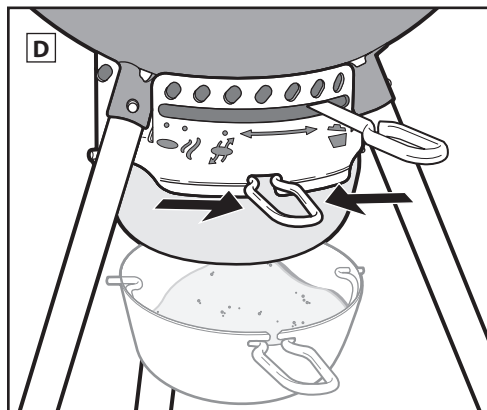
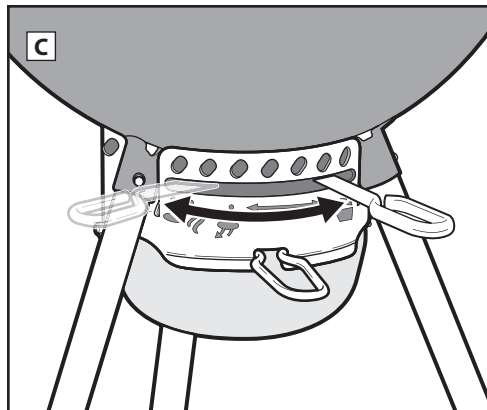
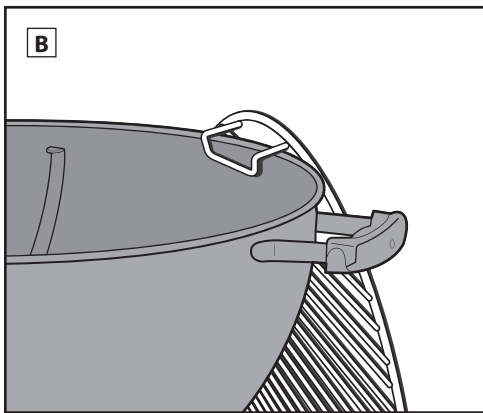
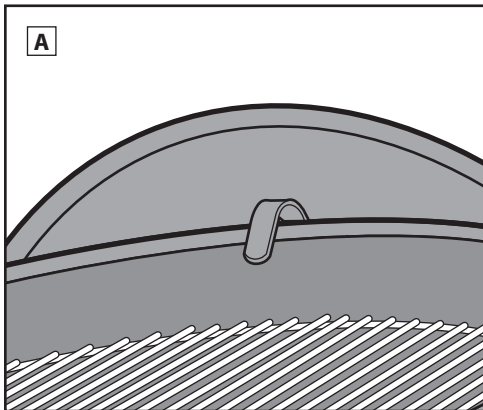
グリルの初回使用時

初めて使用する際は、製造上の残存物を焼き落とすために、グリルを加熱して、炭が真っ赤な状態で蓋を閉めたまま、少なくとも30分置いてから調理を開始されることをお勧めします。

グリル点火前の準備

- 蓋を開けてをスライドさせ、ボウルの側面にある蓋フックからぶら下げます(A)。
注記:ボウルのハンドルに蓋を掛けしないでください。
- 調理用グレートをグリルから取り除きます。調理用グレートには湾曲したハンドルがあるため、ボウルの側面からぶら下げることができます(B)。
- チャコールグレート(炭用網)を取り除き、ONE-TOUCH式の掃除システムを使用して、灰や古い炭をボウルの底から取り除きます。炭のために酸素を燃焼させる必要があるため、通気孔をふさぐものがないようにしてください。ハンドルを前後に動かすと、ボウルの3つのブレードで、灰をグリルの底から灰受けに移動させることができます(C)。
- グリルに大容量灰受けを取り外し、灰を処理するには、灰受けのハンドルを握り、グリルから取り外します(D)。
- 完全に開いた位置にダンパーのブレードのONE-TOUCHハンドルを動かすことによってボウルの口を開きます(E)。
- チャコールグレート(下部炭用網)を交換します。
- 蓋ダンパーを完全に開いた位置に移動することによって、通気孔を開けます(F)。

点火液の使用法は、この取扱説明書では意図的に取り扱っていません。点火液は散らばりやすく、食材に薬品の味がついてしまうことがあります。着火キューブ(別売)ではそのようなことはありません。点火液を使用する際には、メーカーの指示に従い、絶対に点火液を燃えている火に加えないでください。





炭の点火

炭に点火する前に、使用する調理法を決めてください。

グリルの直接料理方法の設定

チムニースターターを使った炭の点火

チムニースターター、特に RAPIDFIRE チムニースターター（別売）を使用すると、あらゆる種類の炭を最も簡単に完全に点火することができます。点火の前に、RAPIDFIRE・チムニースターターに付属の警告と注意事項を参照してください。

1. チムニースターターの底に丸めた新聞紙を数枚置き、チムニースターターをチャコールグレート（炭用網）（A）の上にセットします。または、チャコールグレート（炭用網）の中央に点火キューブを数個置いて、その上にチムニースターターを置きます（B）。
2. チムニースターターに炭を詰めます（C）。
3. 長いライターマッチを使用して、チムニースターターの下の穴から、着火キューブあるいは新聞紙に火をつけます（D）。

4. 炭が完全に点火されるまで、チムニースターターをそのままにします。炭の表面が白い灰で覆われたら、炭が完全に点火されたことがわかります。

注記：必ず着火キューブが完全になくなり、炭が灰で覆われてから、焼き網の上に食材を置きます。炭が灰に覆われるまでは、調理を始めないでください。

5. 炭が完全に点火したら、次の数ページを参照して炭の置き方を確認し、ご希望の調理方法に応じて調理を開始します。

チムニースターターを使った炭の点火

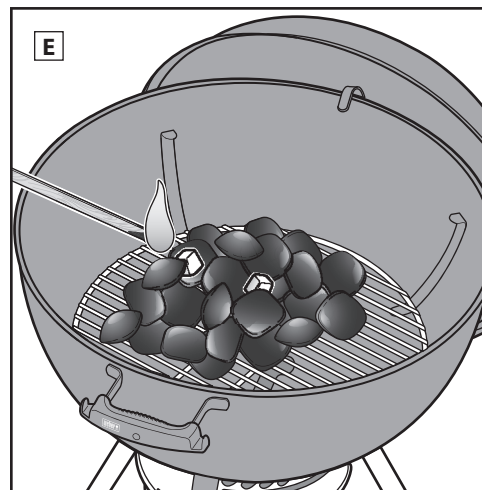
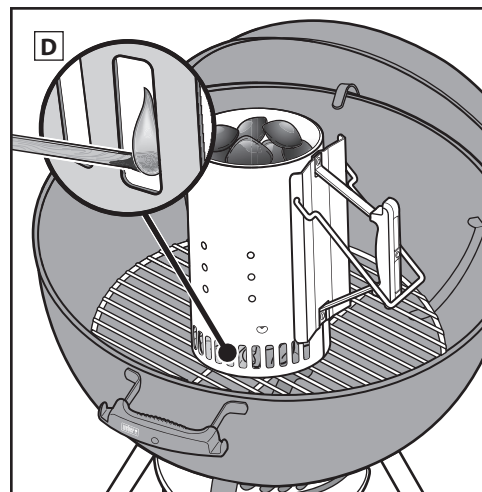
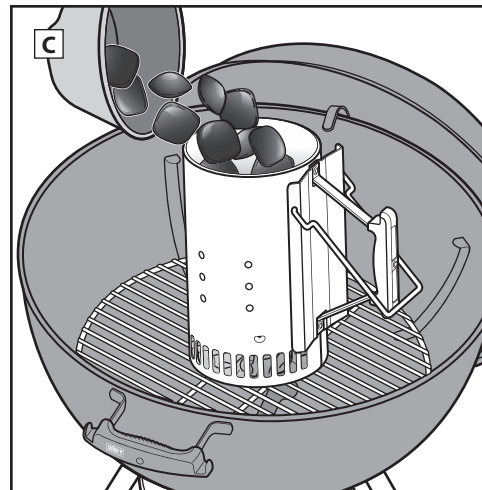
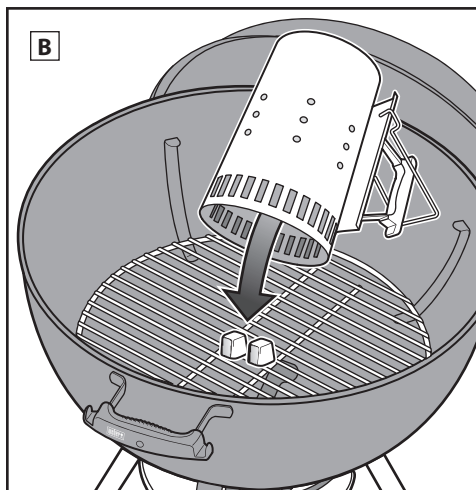
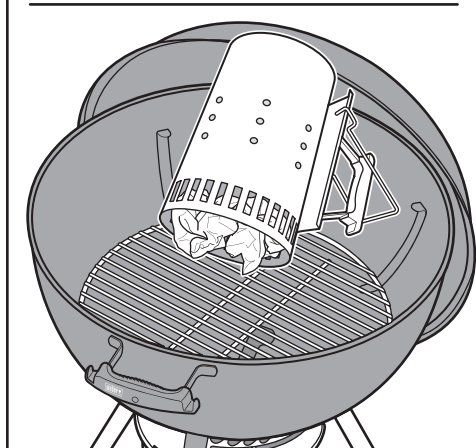
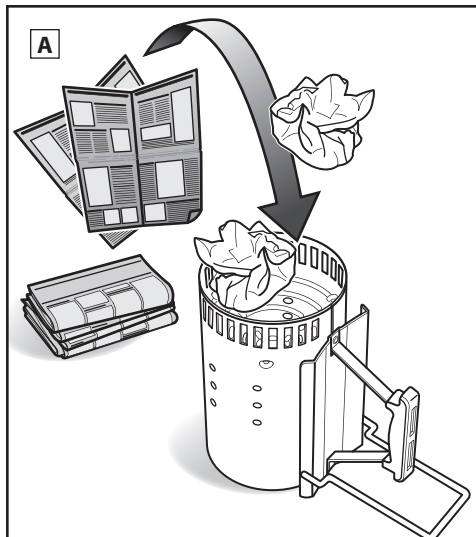
1. チャコールグレート（下）の中央に炭をピラミッド型に置き、その中に着火キューブ（別売）を2~3個挿入します。

2. 長いマッチまたはライターで、着火キューブに点火します。すると、着火キューブが炭を点火します（E）。

3. 炭が完全に点火するまで待ちます。炭の表面が白い灰で覆われたら、炭が完全に点火されたことがわかります。

注記：必ず着火キューブが完全になくなり、炭が灰で覆われてから、焼き網の上に食材を置きます。炭が灰に覆われるまでは、調理を始めないでください。

4. 炭が完全に点火したら、次の数ページを参照して炭の置き方を確認し、ご希望の調理方法に応じて調理を開始します。





炭の点火

グリルの間接料理方法の設定

間接調理方法の場合、ボウルの反対側のチャコール(下)グレートの上に直接炭をのせます。

△ ボールのハンドルの横、または温度計と蓋のダンパーのすぐ下に炭を設置しないようにしてください。

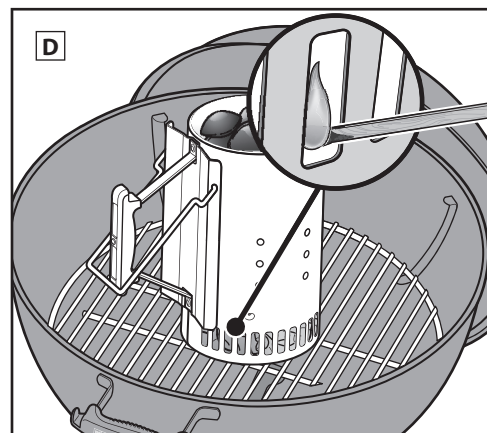
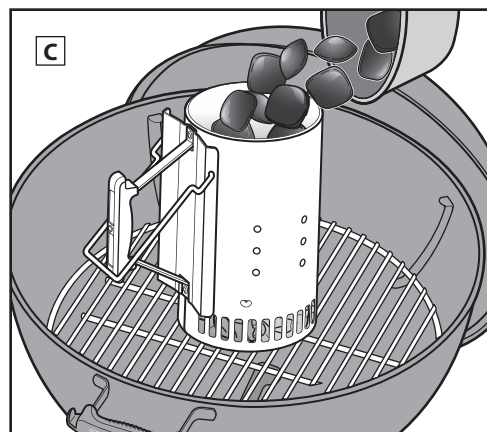
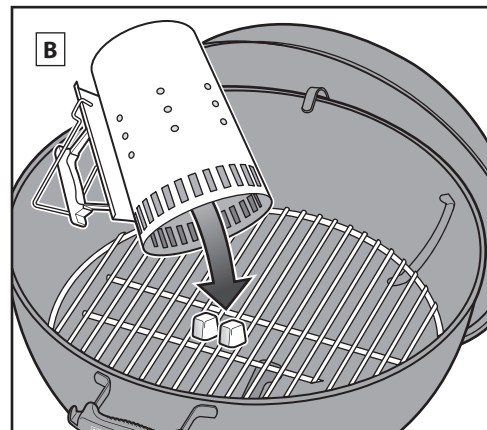
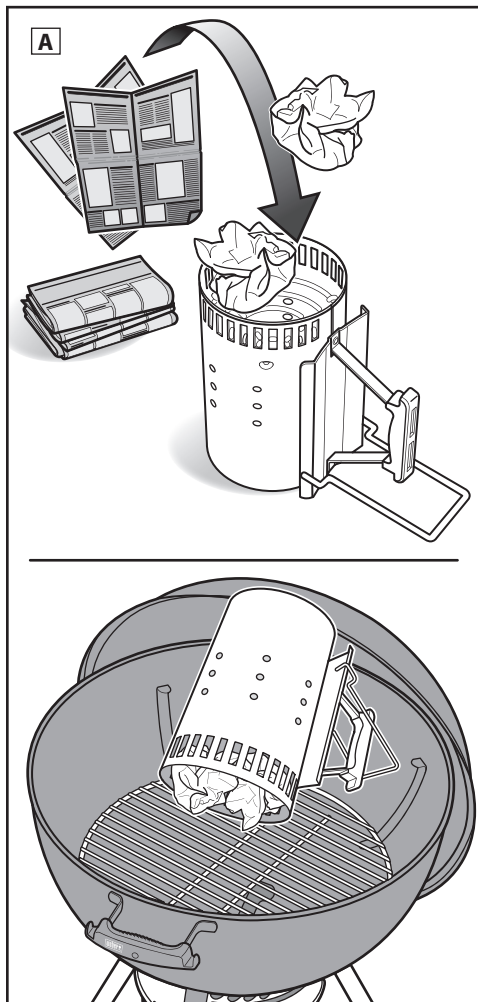
チムニースターターを使った炭の点火

チムニースターター、特に RAPIDFIRE チムニースターター(別売)を使用すると、あらゆる種類の炭を最も簡単に完全に点火することができます。点火の前に、RAPIDFIRE・チムニースターターに付属の警告と注意事項を参照してください。

1. チムニースターターの底に丸めた新聞紙を数枚置き、チムニースターターをチャコールグレート(炭用網)(A)の上にセットします。または、チャコールグレート(炭用網)の中央に着火キューブを数個置いて、チムニースターターをその上に置きます(B)。
2. チムニースターターに炭を詰めます(C)。
3. 長いライターかマッチを使用して、チムニースターターの下の方から、着火キューブあるいは新聞紙に火をつけます(D)。
4. 炭が完全に点火されるまで、チムニースターターをそのままにします。炭の表面が白い灰で覆われたら、炭が完全に点火されたことがわかります。

注記: 必ず着火キューブが完全になくなり、炭が灰で覆われてから、焼き網の上に食材を置きます。炭が灰に覆われるまでは、調理を始めないでください。

5. 炭が完全に点火したら、次の数ページを参照して炭の置き方を確認し、ご希望の調理方法に応じて調理を開始します。





炭の点火

チムニースターターを使った炭の点火

△ ボールの柄の横、または温度計と蓋のダンパーのすぐ下に炭を設置しないようにしてください。

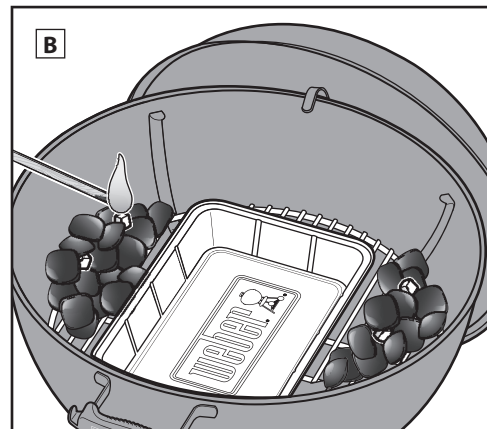
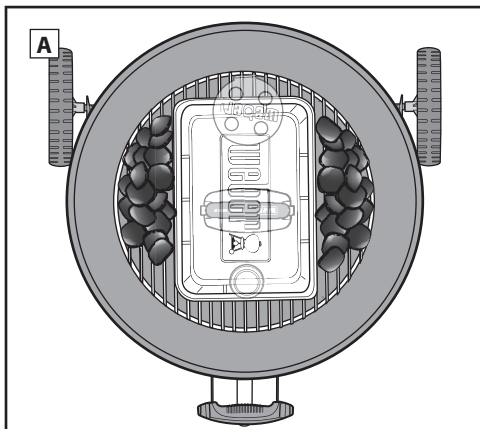
1. ボウルの反対の側面に炭を置きます(A)。
2. 炭の中に着火キューブ(別売)を2, 3個入れます。

注記: 必ず、ブリスケット練炭の上部に埋めるようにしてください

3. 長いライターまたはマッチで、着火キューブに点火します(B)。すると、着火キューブが炭に点火します。
4. 炭が完全に点火するまで待ちます。炭の表面が白い灰で覆われたら、炭が完全に点火されたことがわかります。

注記: 必ず着火キューブが完全になくなり、炭が灰で覆われてから、焼き網の上に食材を置きます。炭が灰に覆われるまでは、調理を始めないでください。

5. 炭が完全に点火したら、次の数ページを参照して炭の置き方を確認し、ご希望の調理方法に応じて調理を開始します。



直火用の炭の計量と追加

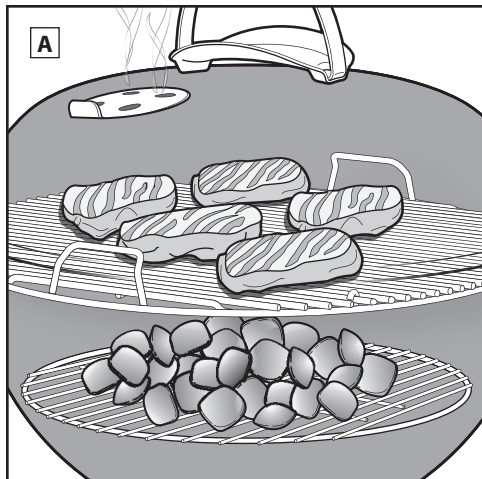
グリルの直径	ブリスケット練炭
47cm	30 ブリスケット練炭
57cm	40 ブリスケット練炭
67cm	60 ブリスケット練炭

間接式調理法の炭の計量と追加

グリルの直径	ブリスケット練炭	
	ブリスケット練炭、 始めの1時間(1面あたり)	ブリスケット練炭、 追加1時間ごと(1面あたり)
47cm	15 ブリスケット練炭	7 ブリスケット練炭
57cm	20 ブリスケット練炭	7 ブリスケット練炭
67cm	30 ブリスケット練炭	8 ブリスケット練炭



調理方法 - 直火調理



直火式調理

20分以内で調理できる、以下のような小さくて柔らかい食材には、直火で調理します。

- ハンバーグ
- ステーキ
- チョップ
- ケバブ
- 骨なし鶏肉の切り身
- 魚の切り身
- 甲殻類
- 野菜のスライス

直火では、火は調理する食材のすぐ下に置きます(A)。この調理法では、食材の表面に火を通して、風味、食感が増し、見た目良く照りつきます。

直火式の調理法では、放射熱と伝導熱の両方が発生します。炭から出る放射熱によって、近くにある食材の表面が素早く調理されます。同時に、火が調理用プレート(焼き網)を熱し、食材の表面を直接温め、おいしいような焼き網の跡をくっきりとつけます。

直火用の炭の配置

1. バーベキュー用ミットやグローブをつけます。

注意: グリルのハンドルとダンパーや通気孔ハンドルを含めて、グリルは高温になります。手を火傷しないように、バーベキュー用ミットやグローブを必ずつけてください。

2. 炭が完全に点火したら、長いハンドルのついた tong、または WEBER チャコールレイクを使って、チャコールプレート(炭用網)の上全体に均一に広げます(B)。

3. ONE-TOUCH クリーニング システム ハンドルと蓋ダンパーが完全に開いた位置になっていることを確認してください(C)、(D)。

4. 炭が燃えて灰になったら、ボウルの中の調理用プレート交換してください。

5. グリルの蓋をスライドさせます。

6. 約 10~15 分間、焼き網を予熱します。

7. 調理用プレートを予熱したら、蓋をスライドさせて開けます。グリル用ブラシを使用して、調理用プレートをかき落として掃除します(E)。

注記: ステンレスグリルブラシを使用している場合は、調理用プレートまたはブラシの毛が緩んだらブラシヘッドを交換します。

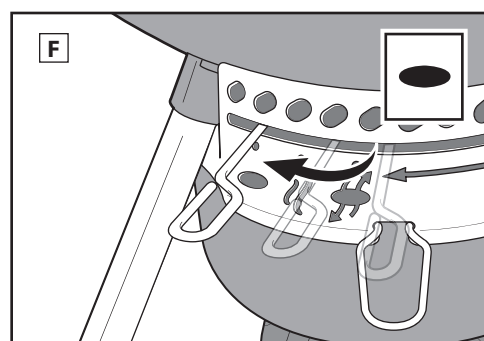
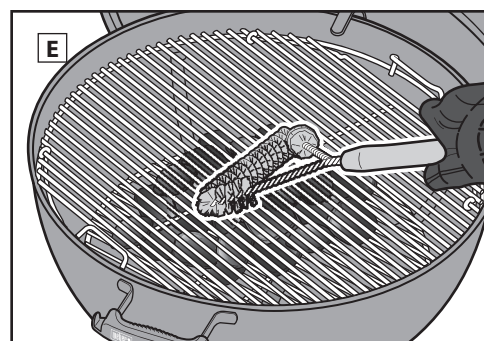
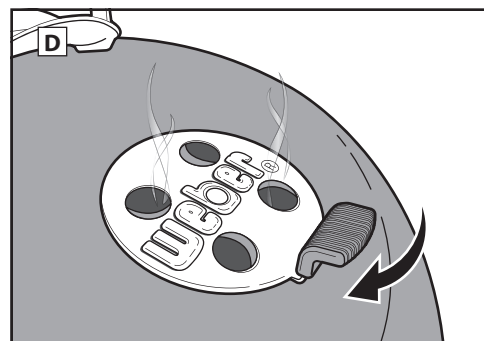
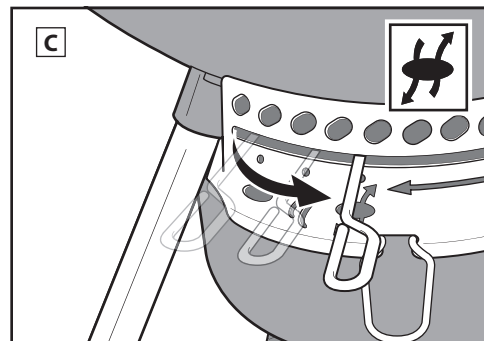
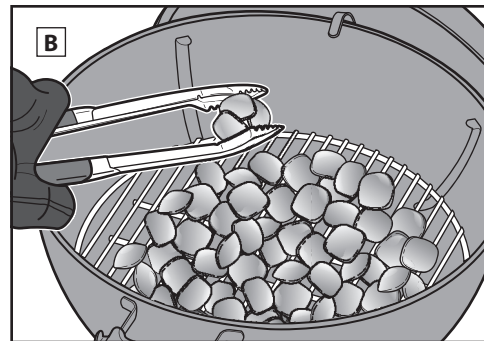
8. 食材を調理用焼き網にのせます。

注記: 調理中にグリルカバーを取り外す際は、上方向にではなく横方向に傾けて開けてください。上に持ち上げると吸着してしまうので、食材に灰がつくことがあります。

9. 推奨調理時間については、レシピを参照してください。

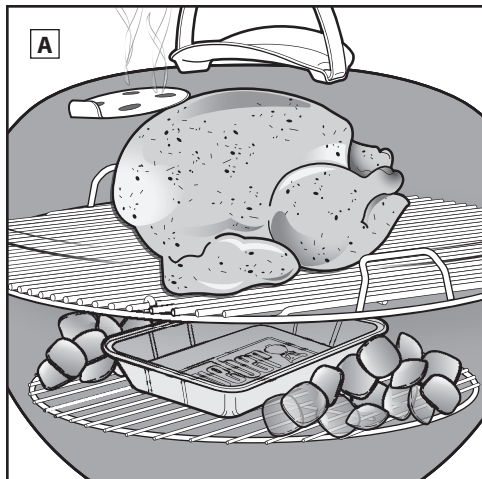
調理終了後

蓋ダンパーと通気孔を閉じて、炭を消火します(F)。





調理方法 - 間接火調理



間接式調理

グリル調理に20分以上を要したり、以下のような柔らかすぎて直火では乾燥や焦げ付きが避けられない食材には、間接式調理を行います。

- ・ ロースト
- ・ 骨付き鶏肉片
- ・ 魚（姿焼き）
- ・ 柔らかい魚の切り身
- ・ ニワトリ1羽
- ・ 七面鳥
- ・ リブ

また、厚みのある食材や骨付きの切り身に最初に直火で焼き目や焦げ目を付けてから、間接焼きを行うこともできます。間接焼きでは、グリルの片側または両側に熱があります。食材は、調理用焼き網の上で、下に炭がない部分にのせます（A）。

放射熱と伝導熱が発生しますが、これらの熱は間接焼きではあまり強くありません。ただし、グリルの蓋がきちんと閉じている場合は、対流熱という別の種類の熱が生成されます。熱は上昇し、蓋とグリル内面上で反射し、対流するため、食材を全方向からゆっくりと均一に調理します。

対流熱は、放射熱や伝導熱のように食材の表面に焼き色をつけることはありません。オープンで調理するように、食材の中まで徐々に調理していきます。

間接式調理法の炭の配置

1. バーベキュー用ミットやグローブをつけます。

注意：ハンドル、蓋のダンパー、通気孔ハンドルを含めてグリルは高温になります。手を火傷しないように、バーベキュー用ミットやグローブを必ずつけてください。

2. 間接焼きで炭が完全に点火したら、（炭の点火のセクションを参照）、バーベキューミットや手袋、長いハンドルのついた tong を使用して、炭がボウルの反対の面に正しく乗っていることを確認してください。ボールのハンドルの横、または温度計と蓋のダンパーのすぐ下に炭を設置しないようにしてください（B）。ドリップパンを炭の間に置いて、肉汁や脂を受けることができます。

3. ONE-TOUCH クリーニングシステム のハンドルと蓋ダンパーが完全に開いた位置になっていることを確認してください（C）、（D）。

4. 炭が燃えて灰になったら、ボウルの中の調理用グレートを交換してください。調理用グレートに側面ヒンジが付いている場合は、ボウルの中の炭の上に直接あることを確認してください。こうすると、必要に応じてさらに簡単に炭を追加できます。

5. グリルの蓋をスライドさせます。

6. 約10~15分間、グレートを予熱します。

7. 調理用グレートを予熱したら、蓋をスライドさせて開けます。グリル用ブラシを使用して、調理用グレートをかき落として掃除します（E）。

注記：ステンレスグリルブラシを使用している場合は、調理用グレートまたはブラシの毛が緩んだらブラシヘッドを交換します。

8. 調理用グレートの中央部、受け皿を使用している場合はその上に食材を載せます。

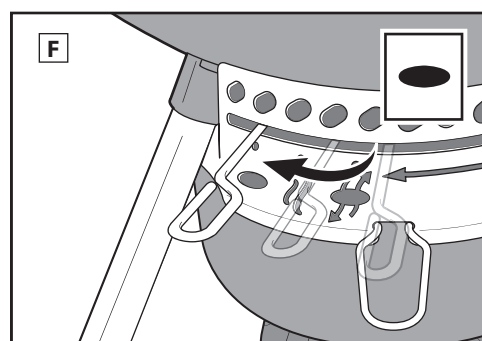
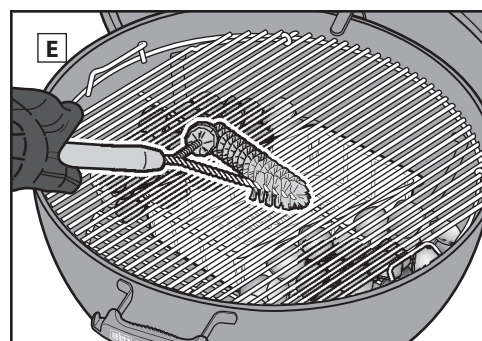
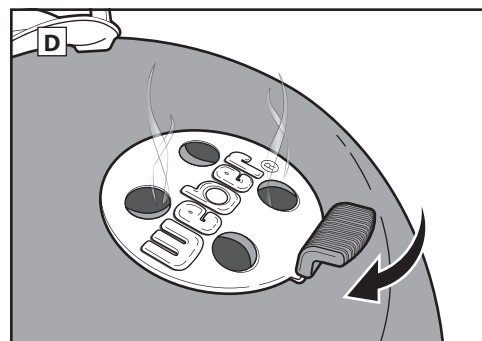
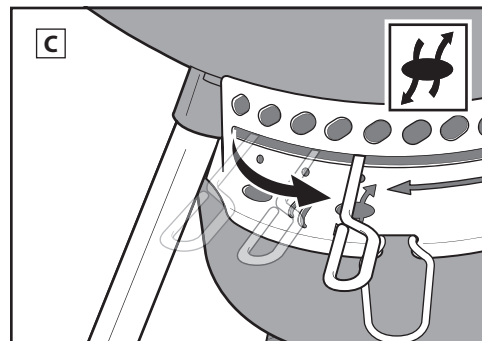
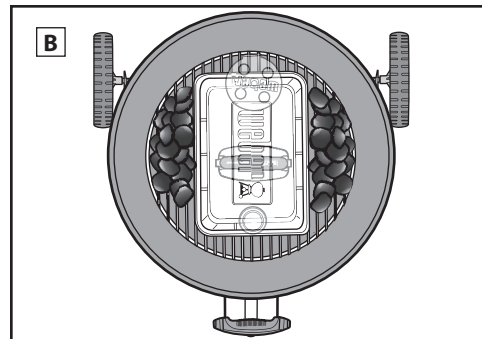
注記：調理中にグリルカバーを取り外す際は、上方向にではなく横方向に傾けて開けてください。上に持ち上げると吸着してしまうので、食材に灰がつくことがあります。

9. グリルの蓋をスライドさせます。グリルに温度計が付いている場合、温度計が直火にさらされないよう、常に炭の上に来ない位置に蓋を置いてください。推奨調理時間については、レシピを参照してください。必要な場合はグリル内部の温度を下げるために、蓋とボウルダンパーの位置を調整します。

注記：温度を上げるには、蓋ダンパーを回転させて完全に開き、温度を下げるには、さらに閉じます。

調理終了後

蓋ダンパーと通気孔を閉じて、炭を消火します（F）。





調理ガイド

牛肉、羊肉の調理時間は、明記されない限り、アメリカ合衆国農務省による定義を使用しています。カット、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。

レシピと調理のヒントは、www.weber.com をご覧ください。

	厚さ・重量	おおよその合計調理時間
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、ヒレ (テンダーロイン)	厚さ 1.9cm (0.75 インチ) 4~6 分強火でダイレクト調理 厚さ 2.5cm (1 インチ) 6~8 分強火でダイレクト調理 厚さ 5cm (2 インチ) 14~18 分 6~8 分間強火で焼き色を付け、8~10 分間強火の間接熱で調理
	フランクステーキ	680 g ~ 907 g (1.5 ポンド ~ 2 ポンド)、厚さ 1.9cm (0.75 インチ) 8~10 分中火でダイレクト調理
	牛ひき肉ハンバーグ	厚さ 1.9cm (0.75 インチ) 8~10 分中火でダイレクト調理
	ヒレ肉	1.36 kg ~ 1.81 kg (3 ポンド ~ 4 ポンド) 45~60 分 15 分間中火で直火焼きし、30~45 分間中火で間接焼き
	ソーセージ: 生	85 グラム (3 オンス) リンク 20~25 分弱火でダイレクト調理
豚肉	ポークチョップ: ボンレスまたは骨付き	厚さ 1.9cm (0.75 インチ) 6~8 分強火でダイレクト調理 厚さ 3.17 cm ~ 3.81 cm (1.25 インチ ~ 1.5 インチ) 10~12 分 6 分間強火で焼き色を付け、4~6 分間強火の間接熱で調理
	リブ肉: ベビーバック、スペアリブ	1.36 kg ~ 1.81 kg (3 ポンド ~ 4 ポンド) 1.5~2 時間 中火でインダイレクト調理
	リブ肉: カントリースタイル、骨つき	1.36 kg ~ 1.81 kg (3 ポンド ~ 4 ポンド) 1.5~2 時間 中火でインダイレクト調理
	ヒレ肉	453 g (1 ポンド) 30 分強火で 5 分間直火焼きして焦げ目をつけ、その後 25 分間中火で間接焼き
	鶏むね肉: 骨・皮なし	170 g ~ 226 g (6~8 オンス) 8~12 分中火でダイレクト調理
鶏肉	鶏もも肉: 骨・皮なし	113 g (4 オンス) 8~10 分中火でダイレクト調理
	骨付き肉: 各種部位	85 g ~ 170 g (3~6 オンス) 36~40 分 6~10 分間弱火で直火焼きした後、30 分間中火で間接焼き
	丸鶏:	1.81 kg (4 ポンド) ~ 2.26 kg (5 ポンド) 1 時間 ~ 1 時間 15 分中火で間接調理
	コーニッシュ・ゲームヘン (ひな鶏)	680g (1.5 ポンド) ~ 907 g (2 ポンド) 60~70 分中火でインダイレクト調理
	ターキー: ホール、詰め物なし	4.53 kg (10 ポンド) ~ 5.44 kg (12 ポンド) 2~2.5 時間 中火で間接調理
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 0.63 cm ~ 1.27 cm (0.25 インチ ~ 0.5 インチ) 3~5 分中火で直接調理 厚さ 2.54 cm ~ 3.17 cm (1 インチ ~ 1¼ インチ) 10~12 分中火でダイレクト調理
	魚: 丸ごと	453 g (1 ポンド) 15~20 分間中火でインダイレクト調理 1.36 kg (3 ポンド) 30~45 分中火で間接調理
	エビ	28 g (1.5 オンス) 2~4 分強火で直接調理
	アスパラガス	直径 1.27cm (½ インチ) 6~8 分中火で直接調理
	皮付き	トウモロコシ 25~30 分中火で直火焼き 皮なし 10~15 分中火で直火焼き
野菜	キノコ	シイタケ、マッシュルームなど 8~10 分中火でダイレクト調理 ジャンボマッシュルーム 10~15 分中火で直火焼き
	玉ねぎ	半切り 35~40 分中火でインダイレクト調理 1.27 cm (0.5 インチ) スライス 8~12 分 中火でダイレクト調理
	ジャガイモ	1 個 45~60 分中火で間接調理 1.27 cm (0.5 インチ) スライス 9~11 分 3 分間半ゆでし、その後 6~8 分間中火で直火焼き

グリルに食材を置いた状態で、食材と蓋までの間のスペースが少なくとも約 2.54cm (1 インチ) であるようにしてください。

調理のヒント

- ステーキ、魚の切り身、骨なしチキン、野菜は、図説の時間を使用して (またはお好みで) 直火焼きでグリルしてください。調理時間の途中で食材を 1 回裏返します。
- ロースト、ホールチキン、骨付き鶏肉、丸ごとの魚、厚切り食材は、図説の時間を使用して (または温度計で希望の内部温度になるまで) 間接焼きでグリルしてください。
- 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。その間に肉の内部温度が 5~10 度上昇します。
- スモーキーな風味を追加したい場合は、ハードウッドチップやチャンク (少なくとも 30 分間水に浸した後、水を切る) や、ローズマリー、タイムやベイリフなど新鮮なハーブを湿らせて使います。湿った木やハーブを、調理を開始する直前に炭の上に直接置きます。
- 調理する前に食材を解凍してください。冷凍したまま調理する場合は、調理時間を延長してください。

食品安全のためのヒント

- 肉、魚、鶏肉を室温で解凍しないでください。冷蔵庫で解凍してください。
- 調理の下準備を開始する前と、新鮮な肉、魚、鶏肉を扱った後は、お湯と石けんで手をしっかりと洗ってください。
- 絶対に、生の食材をのせた皿に、調理した物を置かないでください。
- 生肉や生魚が触れたすべての皿と調理器具は、お湯と石けんで洗って、すすいでください。



調理のヒントと豆知識

グローブの着用

チャコールグリル使用時には、バーベキュー用ミットかグローブを常時着用してください。グリル調理中は、通気孔、ダンパー、ハンドル、ボウルはすべて高温になります。手や腕を必ず保護するようにしてください。

点火液を使わない

食材に薬品の味が付くことがあるため、点火液の使用は避けてください。チムニースターター（別売）と着火キューブ（別売）は、炭の点火を清潔かつ効果的に行います。

グリルの予熱

グリルの蓋を開け、10~15分間、調理用グレート（焼き網）を予熱します。全ての炭が赤くなったら、蓋の中の温度は260°C（500°F）に達しているはずです。熱で焼き網についた食材の残りが取れやすくなるので、ステンレススチール製のグリルブラシでこすり落とします。焼き網の余熱を行うことで、食材に焦げ目がつきやすくなり、焼き網に食材が付着するのを防ぎます。

注記：ステンレススチール製のグリルブラシを使用してください。調理用グレートあるいはブラシに抜けそうなワイヤーがある場合は、ブラシを交換してください。

油はグレート（焼き網）ではなく、食材に使う

油を使うことで、食材の付着を防ぎ、風味と湿気が加わります。焼き網に油をブラシで塗るより、食材にブラシやスプレーで薄く油をつける方が効果的です。

空気の流れを確保

炭火には空気が必要です。蓋はできるだけ閉じておき、蓋ダンパーとボウル通気孔は開けてください。グリルの底にたまった灰を定期的に取り出して、通気孔が塞がれないようにしてください。

蓋をする

蓋をできるだけ閉めなければならない4つの重要な理由を以下に記載しました。

1. 食材に焼き色を付けるためには、焼き網を高温に保たなければならない。
2. 調理時間を速め、食材の乾燥を防ぐ。
3. グリルの中で脂肪と肉汁が蒸発する際に発生する煙を逃さない。
4. 酸素欠乏による炎上を防ぐ。

炎を抑える

炎があがると、食材の表面に焼き色を付けることができるという利点もありますが、炎が多すぎると食材が焦げてしまいます。蓋はできるだけ閉じておきます。そうすることで、グリル内の酸素量が抑制され、炎が消えます。炎が収まらない場合は、一時的に間接式調理法に替えて、炎が収まるまで待ちます。

時間と温度の管理

寒い気候の中、または高地で調理する場合、より長い調理時間が必要になります。風が強く吹き付けると、チャコールグリルの温度が上昇しますので、常にグリルの近くにいて、蓋をできるだけ閉じておき、熱が逃げないようにしてください。

冷凍食材と生鮮食材

冷凍食材または生鮮食材に関わらず、パッケージに記載の安全ガイドラインに従って、常に推奨される内部温度になるまで調理してください。冷凍食材はグリルに時間がかかるので、食材の種類によってはより多くの燃料が必要となる事があります。

常に清潔に

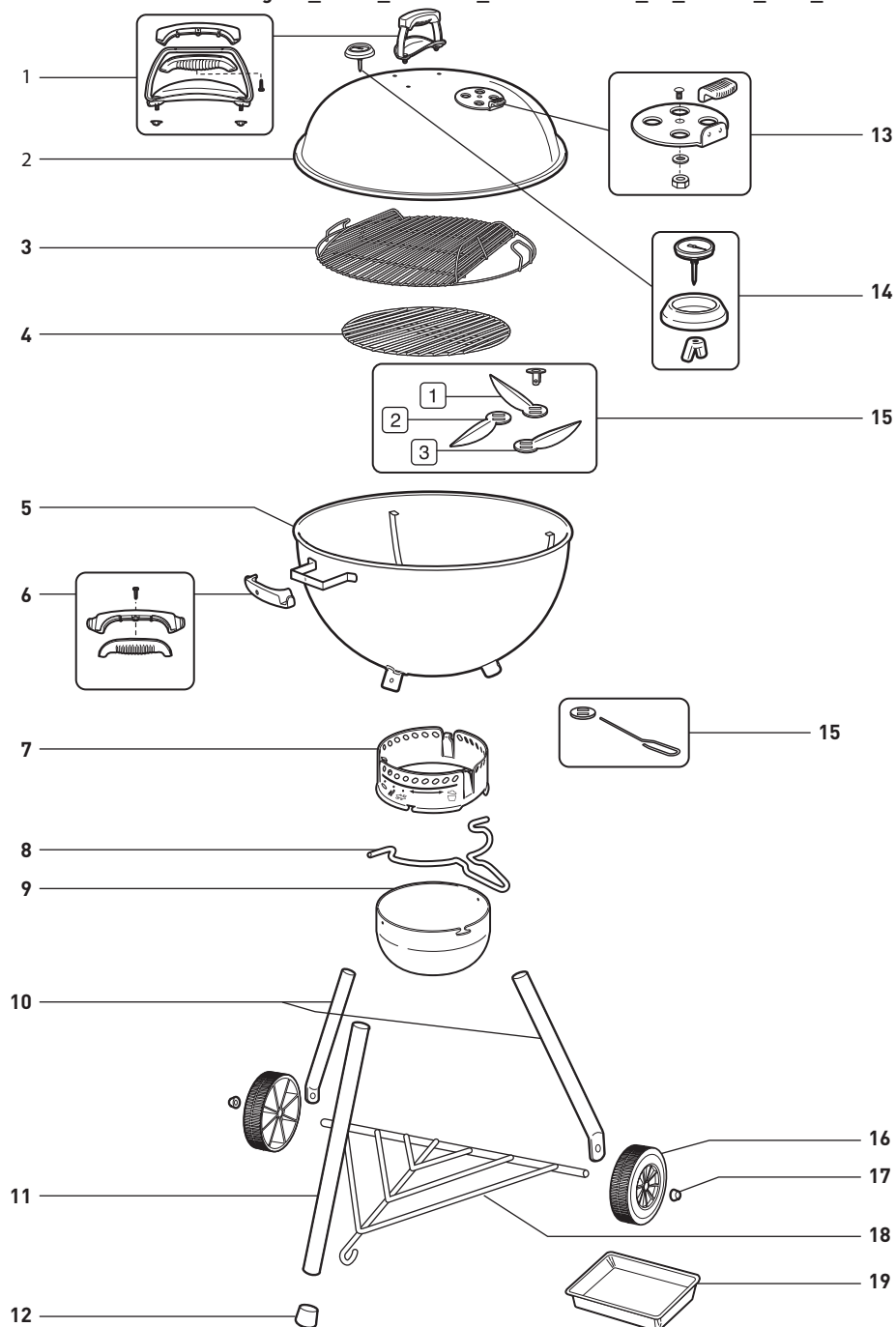
説明書に記載のメンテナンス法に従って、お使いのグリルを常に清潔に保つことで、長く使用することができます。

- 空気が適切に流れてよりよい調理を行えるように、使用前にケトルと灰受けの底にたまった灰と古い炭を取りだしてください。その前に、必ずすべての炭が完全に消火して、グリルが冷たくなっていることを確認してください。
- 蓋の内側に塗料に似た小片が付着することがあります。使用中に、油脂や煙が蒸発して徐々に炭化し、蓋の内側に付着します。ステンレス製のグリル用ワイヤーブラシを使って、ブラシの蓋の内側から炭化した油脂を落としてください。さらに堆積しないように、調理後グリルがまだ温かい間（熱い間ではない）に、蓋の内側をペーパータオルで拭いてください。
- グリル外側の塗装済み、磁器エナメル製、プラスチックの表面は、温かい石鹼水で非研磨布を使って掃除してください。
- グリルが特に厳しい環境にさらされている場合は、さらに頻繁に外面をお手入れする必要があります。酸性雨、薬品、塩水などは表面の錆の原因となります。当社では、温かい石鹼水でグリルの外側を拭くことをお勧めします。すすいで、完全に乾燥させます。
- 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製あるいは塗装面用洗剤、または酸、石油スピリットまたはキシレンの含まれる洗剤、研磨剤入りクレンザー（キッチンクレンザー）および研磨剤入り掃除用パッド。



交換部品

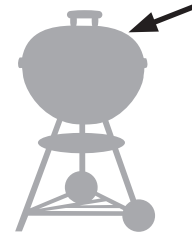
Original_Kettle_Premium_wThermometer_XV_Non EU_ASIA_081318





メモ

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
番号を記入してください。
シリアル番号は、蓋
の上の蓋ダンパー上に
記載されています。

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