

weber TRAVELER

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。

簡単な登録中、いくつかの簡単な質問を聞かれます。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。



 BILT.

無料ダウンロード



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。

76638

061021
jpASIA - Japanese



安全性

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、死亡や重傷を招く、危険な状況を示しています。
- △ 警告：回避しない場合、死亡や重傷を招く恐れのある、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LPガスボンベは、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：消費者は、この取扱説明書を保管する必要があります。

消費者へのお知らせ：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、可燃性天井構造の下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の上部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。お子様の手が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、耐熱性のパーベキューミットやオーブングローブ (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開けてください。
- △ 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。

追加の警告

△ 容量470gのブタン/プロパン使い捨てカートリッジを使用してください。カートリッジは、本取扱説明書に記載の通り、必ずEN417バルブが付いているものにしてください。

△ ボンベとの結合方法が異なる部品 (アダプター等) は使用しないでください。





WEBERファミリーへようこそ

この度は、当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。弊社では未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方法に関する特別な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 安全性
安全に関する重要な情報
- 4 保証
- 4 部品リスト
- 5 組立方法
- 6 製品の特長
Travelerの特長
カートの折りたたみ方法およびグリルの持ち運び方法
- 8 はじめに
LPガスとガスの接続に関する重要な情報
- 10 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
- 12 製品のお手入れ
お手入れとメンテナンス
- 14 トラブルシューティング
- 16 コツとヒント
調理上の注意および禁止事項
- 17 スペア部品



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。

この保証は、弊社によって自発的に追加費用なしで提供されるものです。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。

適用される政府当局の規制により、消費者には、製品に欠陥があった場合にくつき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。）通常の戸建て住宅や共同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、適用期間中、下記に記載される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、製品所有者が適切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になり、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、Weberでは、その裁量において、当該バーベキューを同等品以上の新品バーベキューと交換する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）を含むが、これらに限定されない理由によるバーナー管やガス管などの破損。
- 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。

弊社製品にWEBER純正部品以外を取り付けた、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：
5年間、さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

蓋アセンブリ：
5年間、さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

ステンレス製バーナー管：
3年間、さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

ホーロー加工、鑄鉄製調理用焼き網：
3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：
2年間、退色や変色は除く

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。

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。

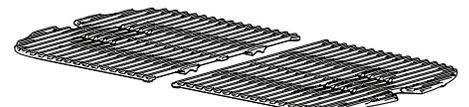
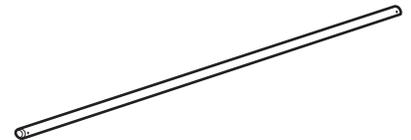
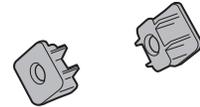
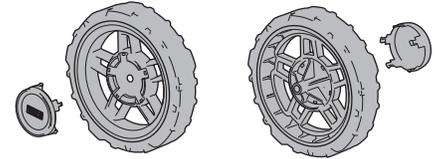
この保証は、戸建て住宅または共同住宅での単一世帯による私的な使用にのみ適用され、レストラン、ホテルまたはリゾート施設または賃貸物件などの商用、共用または多世帯でのWEBERグリルの使用には適用されません。

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。

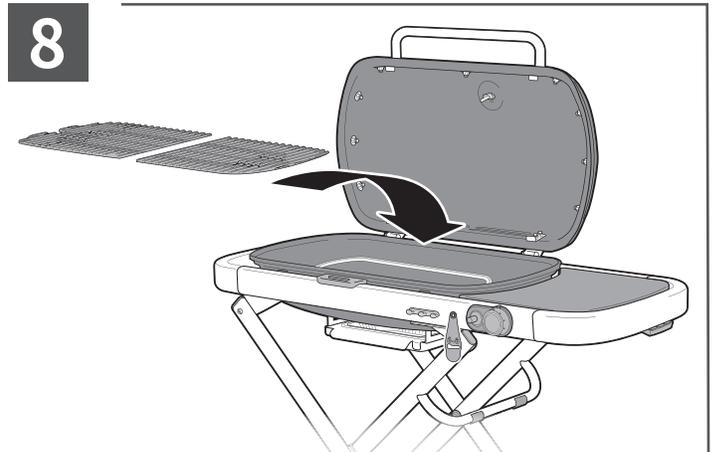
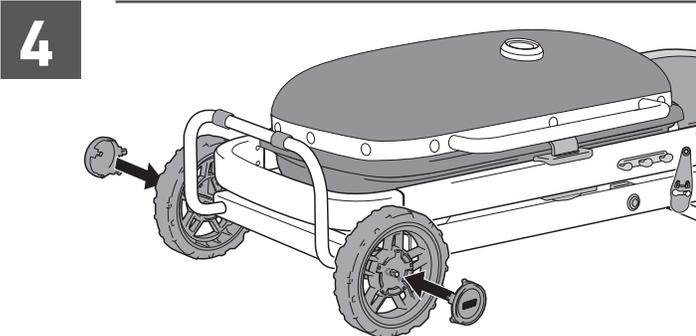
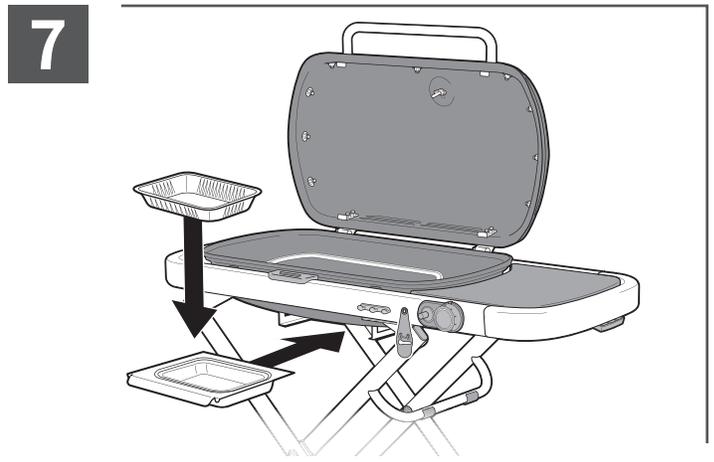
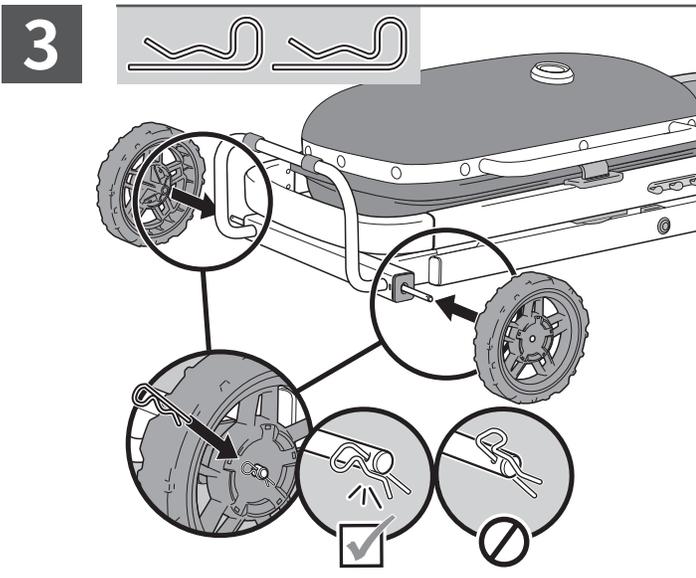
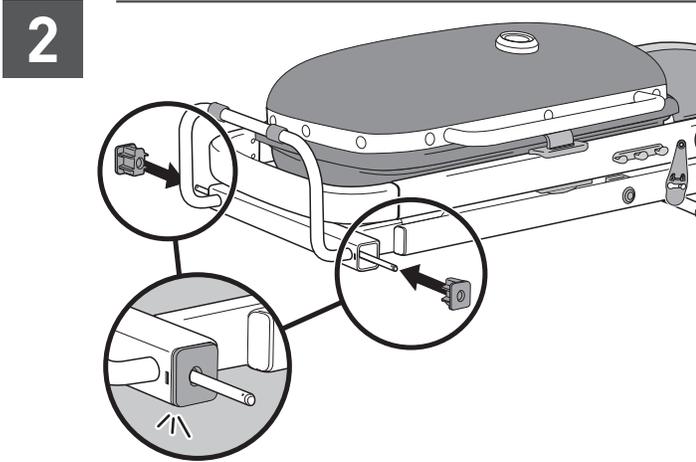
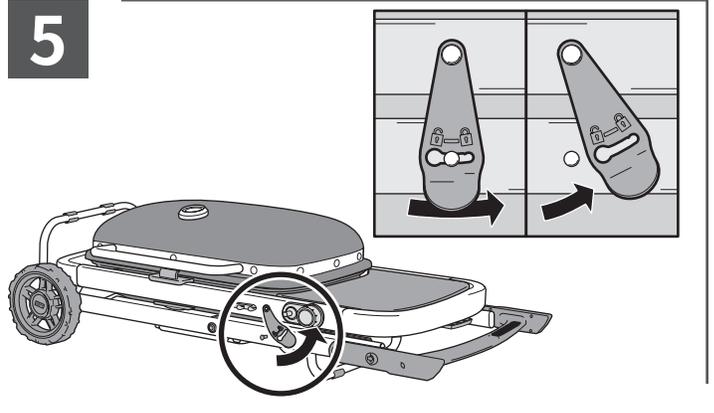
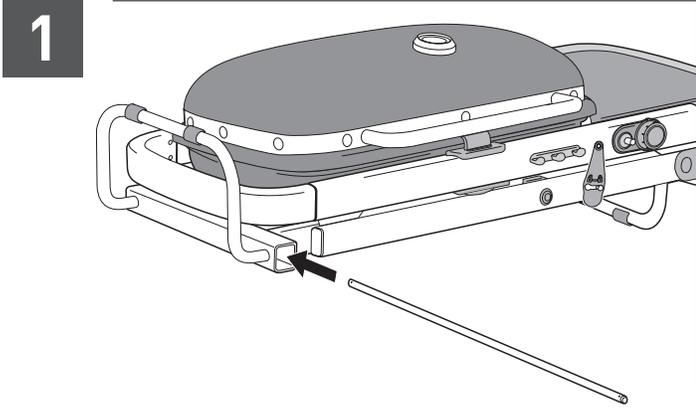
部品リスト

Traveler



△ グリルのご使用前に、すべての梱包材と保護フィルムを取り除いてください。

本取扱説明書に図解されているグリルは、お買い上げいただいた型式と若干異なる場合があります。





製品の特長

TRAVELERの特長



A 持ち運び簡単な折りたたみ式カート

自動蓋ロック機能付き、コンパクトな折りたたみ式カートを搭載するTravelerは、どこにでも簡単に持ち運ぶことができます。車のトランクに収まるように設計されており、保管の際もガレージ内で場所を取りません。

B ホーロー加工、 鋳鉄製調理用焼き網

ホーロー加工した鋳鉄製調理用焼き網は、焼き網全体にむらなく均一に熱を拡散する他、保温性にも優れています。

C サイドテーブルおよびツールフック

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。

D ビルトイン温度計

グリル内の温度が測定できるので、必要に応じて火を調整することができます。

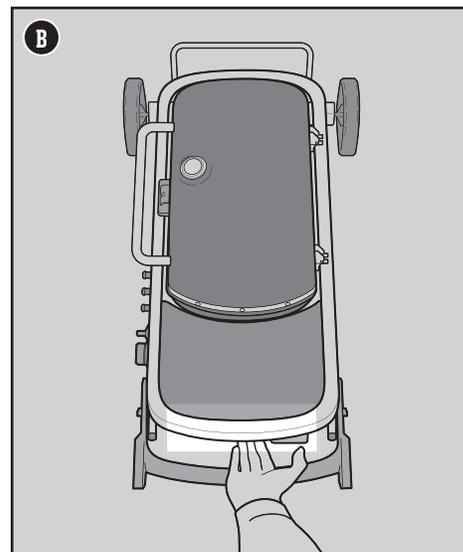
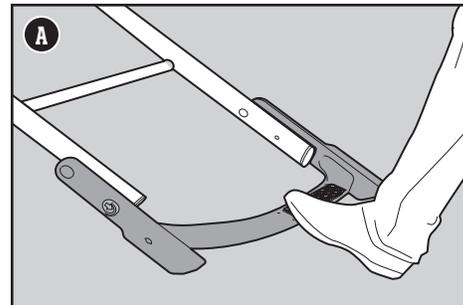
E 自動蓋ロック

下降完了の位置までグリルを下降させると、閉じた状態の蓋と調理用焼き網が自動で固定されます。

グリルの昇降

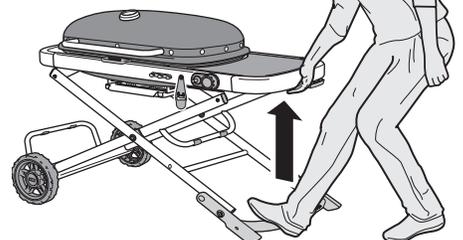
グリルの設置や片付けを行う時は製品の安全性を確保するため、次の手順を行ってください。

グリルを昇降する際は、足を脚台(A)に置きながらサイドテーブルのフレームの「端」(B)を掴んで行い、常にグリルを安定させるようにしてください。フレームの横部や角を用いてグリルを掴むことは、お勧めできません。



グリルを持ち上げる

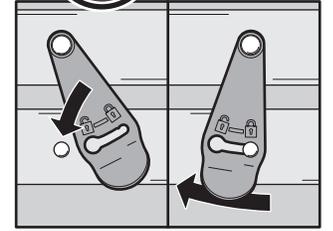
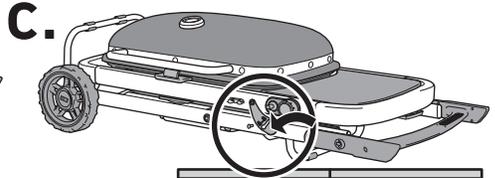
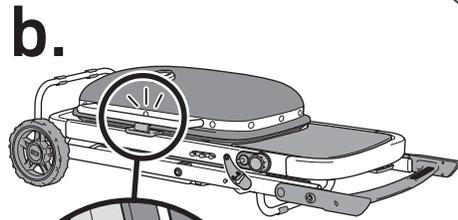
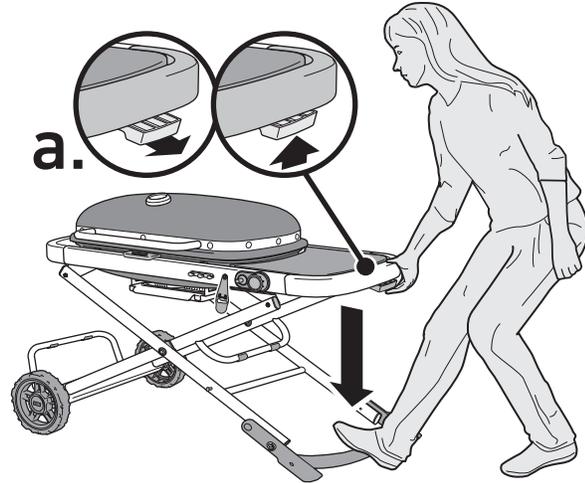
- 1) カートロックをロック解除位置まで動かし、ピンを外します。
- 2) 片足を脚台に置きながらサイドテーブルのフレームの「端」を掴み、上昇完了の位置でカチッという音がするまで持ち上げます。グリルの持ち上げ動作中は、カート解放レバーを掴まないでください。





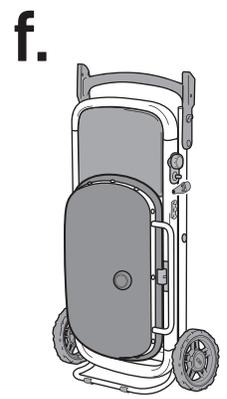
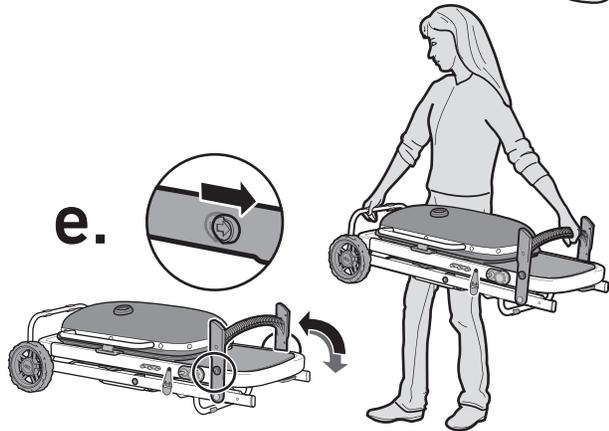
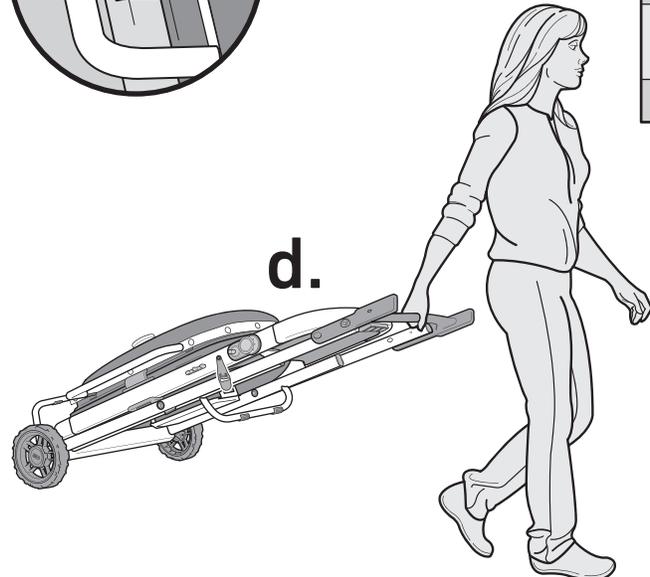
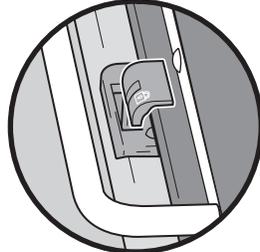
グリルを下降させる

- 1) バーナー調節つまみが「OFF」(O) の位置にあるか確認します。
- 2) 蓋を閉めます。
- 3) グリルが完全に冷えるまで待ちます。
- 4) **LPガスカートリッジを取り外します。**カートリッジはレギュレーターのパルプを閉栓した後、カートリッジ本体を反時計回りに回転させると、レギュレーターから取り外すことができます。「LPガスカートリッジを取り外す」をご参照ください。
- 5) 常にスライド式キャッチパンを確認し、使い捨てドリップパンの清掃や交換を行ってください。
- 6) **カートを下ろす際は、グリル底部にある脚台に片足を置きながら、サイドテーブルのフレームの端 (a) を掴んで行ってください。**次の手順に従って、サイドテーブル下の解放レバーを慎重に外してください：1) レバーを手前に引いた後、2) フレームレールの端に向けて押し上げます。レバーを外した後、片足を脚台に置いたままグリルをゆっくりと下降させます。
重要：カートを下降させる際は、注意してください。カートを下降させている間は、常にフレームをしっかり掴み、カートを下降完了の位置まで誘導してください。フレームから手を離れた状態でカートの下降動作を繰り返すと、ガススプリングの損壊につながる恐れがあります。



持ち運びおよび保管

- 1) カートが折りたたまれると、自動蓋ロックが作動して蓋と調理用焼き網を固定します (b)。折りたたんだ状態にカートを固定するため、カートロックをピンにかけて留め (c)、ロック位置まで動かします。
- 2) カートを下降させて固定した後に、グリルをローラーで移動させることができます (d)。
- 3) さらに便利な機能として、折りたたんだ状態でフレーム側面の赤タブを脚台方向にスライドさせると、脚台を上向きに回転させることができます (e)。これにより、グリルの両端に保管や持ち運び用の持ち手部分を作ることができます。
注意：蓋ハンドルを使用してグリルを持ち上げないでください。
- 4) グリル全体をお手入れした後、コンパクトに収納できるようにグリルを立たせた状態で保管してください (f)。本取扱説明書の「お手入れとメンテナンス」セクションの手順に従って行ってください。



- △ 警告：カートは屋外の平らで安定した場所でのみ設置してください。決して傾斜面でカートを組み立てないでください。
- △ 警告：スライド式キャッチパンを取り出し熱い脂を捨てる際は、注意してください。
- △ 警告：LPガスボンベを取り付けたままグリルを保管しないでください。
- △ 警告：取り外したLPガスボンベがグリル内にある状態のまま、グリルを保管または持ち運びしないでください。
- △ 注意：使用中はグリルを移動させないでください。低温になるまで待ってからグリルを移動・保管してください。
- △ 注意：蓋ロックが損壊する恐れがありますので、蓋ハンドルを使用してグリルを持ち上げないでください。
- △ 注意：保管・運搬中にグリルの上に物を積み重ねないでください。



はじめに

LPガスとガスの接続に関する重要な情報

LPガスとは?

液化石油ガスは、LPガス、PGガス、液体プロパン、あるいは単にプロパンまたはブタンとも呼ばれる、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、中圧で液体となります。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。

使い捨てガスカートリッジの安全な取り扱いのヒント

LPガスを使用する際には、留意する必要がある様々なガイドラインと安全事項があります。ガスグリルを使用する前に、これらの手順に慎重に従ってください。

- 破損、凹みまたは錆つきが見られるカートリッジは使用しないでください。
- LPガスカートリッジが空に見えても、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、カートリッジを輸送・保管してください。
- LPガスカートリッジを落としたり、乱暴に扱ったりしないでください。
- カートリッジは温度が51°Cに達する可能性がある場所で保管したり、移動したりすることは決してしないでください（カートリッジが熱すぎて手で持てなくなります）。例えば、暑い日にカートリッジを車に置いたままにしないでください。
- カートリッジは、絶対にお子様手の届かない場所に保管してください。
- レギュレーターをカートリッジに接続し直すたびに、接続部分のガス漏れテストを行ってください。例えば、カートリッジを取り付ける際は毎回テストを行います。
- レギュレーターをカートリッジに接続し直すたびに、接続部分のガス漏れテストを行ってください。例えば、カートリッジを取り付ける際は毎回テストを行います。
- カートリッジ周辺はゴミや物が無い状態にしてください。
- 火災の原因となるような物の付近でカートリッジを交換しないでください。
- レギュレーターを取り外す前に、必ずレギュレーターのカートリッジを閉めてください。

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。

レギュレーターの接続

- イギリスでは、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。
- 国の規制で要件とされている場合は、たわみホースを交換してください。
- 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。
- 本製品を改造することは危険です。

カートリッジの取り付け

容量470gのブタン/プロパン使い捨てカートリッジを使用してください。カートリッジは、(A)に図示する通り、必ずEN417バルブの付いたものを使用してください。使い捨てカートリッジは、Weberブランドのもの(型式番号17700)のみを使用してください。

ガス容器を接続する前に、(機器とガス容器の間の)シールが良好な状態で所定の位置にあることを確認してください。

- 1) グリルを持ち上げます。
- 2) バーナー調節つまみを「OFF」(O)の位置まで時計回りに押しながら回して、オフになっていることを確認します。
- 3) レギュレーターのカートリッジをきつく閉まるまで時計回りに回して、オフになっていることを確認します。
- 4) カートリッジをレギュレーターに差し込み、きつく締まるまで時計回りに回します(B)。

カートリッジの取り外し

カートリッジが空になり交換する必要がある場合、またはグリルのカートリッジを下降する必要がある場合はその度に、次の手順に従ってカートリッジを取り外してください。

- 1) バーナー調節つまみを「OFF」(O)の位置まで時計回りに押しながら回して、オフになっていることを確認します。
- 2) レギュレーターのカートリッジをきつく閉まるまで時計回りに回して、オフになっていることを確認します。
- 3) カートリッジを反時計回りに回して緩め、グリルから取り外します。

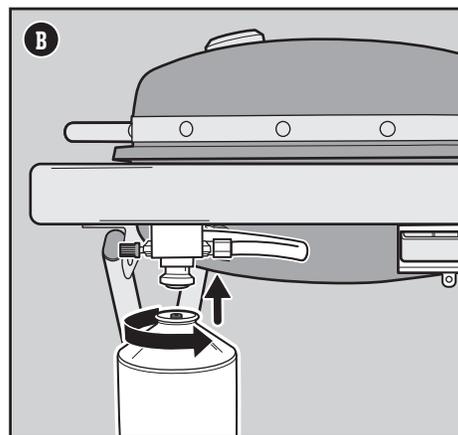
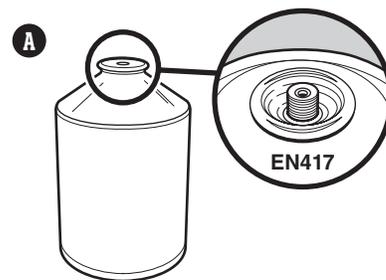
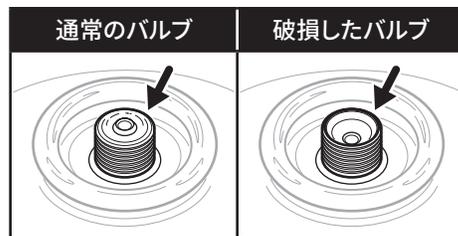
保管および/または持ち運び

次の場合、カートリッジを取り外します: 1) カートリッジが空である場合、2) グリルを輸送する場合、3) グリルがガレージやその他の閉鎖された場所で保管されている場合、4) グリルが使用されていない場合。

- 取り外したカートリッジは、建物内、ガレージ内やその他の閉鎖された場所に保管しないでください。
- 取り外したカートリッジがグリル内にある状態のまま、保管・輸送しないでください。

グリルをしばらく保管していたまたは使用していなかった場合は、以下のガイドラインに従うことが重要です:

- WEBERガスグリルを使用する前に、ガス漏れとバーナー管の詰まりを点検してください。(「ガス漏れチェック」と「年一回のメンテナンス」を参照してください。)
- 調理ボックスや着脱式キャッチパンの下に、燃焼気流や換気流を妨げるようなゴミがないか確認してください。
- クモ・虫よけスクリーンも点検して、詰りが無いことを確認してください。(「年一回のメンテナンス」を参照してください。)



⚠ 警告: ガス缶との結合方法が異なる部品 (アダプター等) は使用しないでください。

⚠ 注意: 「BUTANE-PROPANE MIX」と記載されたWEBER EN 417 ガスカートリッジのみを使用してください。

⚠ 警告: 必ず手で締めてください。過度の力が加わると、レギュレーターとカートリッジの結合部を破損する恐れがあります。この破損がガス漏れやガス詰まりの原因となる場合があります。

⚠ 機器に新しいガス容器を接続する前に、シールを確認してください。

⚠ シールが破損または摩耗している場合、機器に使用しないでください。

⚠ ガス容器の交換は、必ず換気が良く(可能であれば屋外)、裸火、種火や電気ヒーターなどの点火源から離れた、周囲に人のいない場所で行ってください。



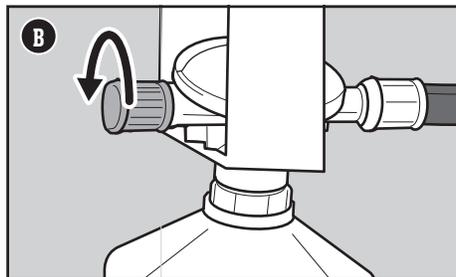
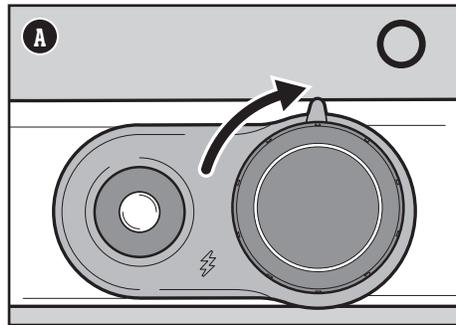
ガス漏れチェックとは

LPガスカートリッジを正しく取り付けたら、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。お使いのグリルの燃料システムには、工場で作られた接続部品があります。これらの部品には、徹底的なガス漏れ検査およびガスバーナーのフレーム試験を実施済みです。弊社では、部品接続後に加え、ガス接続部品の取外しや再接続をする度に徹底したチェックを行うよう推奨しています。次の部分にある接続部品はチェックする必要があります：

- カートリッジがレギュレーターに接続する部分
- レギュレーターがレギュレーターのホースに接続する部分
- レギュレーターのホースがバルブに接続する部分

ガス漏れチェック

- 1) バーナー調節つまみを「OFF」(O) の位置まで時計回りに押しながらかけて(A)、オフになっていることを確認します。
- 2) レギュレーターのガス制御弁を反時計回りに回してガス栓を開けます(B)。
- 3) 霧吹き、ブラシ、布などで接続部分(C)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。
- 4) 泡が出る場合には、ガスが漏れています：
 - a) カートリッジ(D)にガス漏れがあった場合は、カートリッジを取り外します。グリルは使用しないでください。別のカートリッジを取り付けて、石けん水で漏れがないかどうか再度チェックします。ガス漏れが続く場合は、カートリッジを取り外してください。グリルは使用しないでください。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。
 - b) レギュレーター(E)またはバーナーバルブ(F)にガス漏れがあった場合は、ガスの元栓を閉めます。レギュレーターをきつく閉めることは、絶対におやめください。グリルは使用しないでください。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。

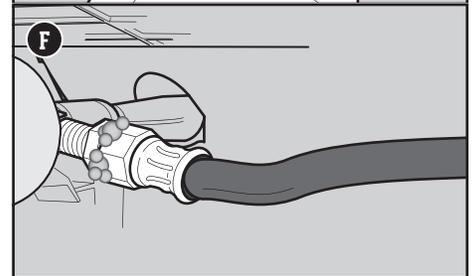
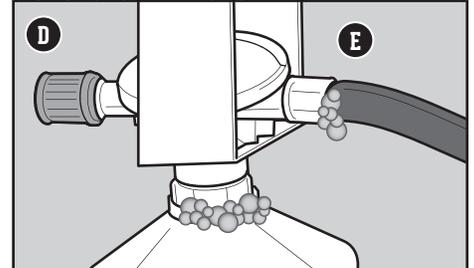
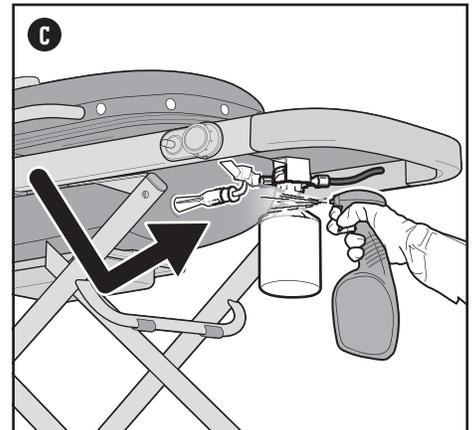


ガス漏れを発見した場合は、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。

- 5) 泡が出ない場合、ガス漏れチェックは完了です：

- a) 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。



バーナーバルブ開口部のサイズとガス消費データ

国	バーナーバルブ開口部サイズ		ガス消費データ	
	ガスの種類			
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} (30 mbarまたは2.8 kPa)	メインガスバーナー 1.01 mm	3.80 kW プロパン 4.25 kW ブタン	267.1 g/h プロパン 304.0 g/h ブタン
ベルギー、フランス、イギリス、ギリシャ、アイルランド、イタリア、ルクセンブルグ、ポルトガル、スペイン、スイス	I ₃ (28-30/37 mbar)	メインガスバーナー 0.95 mm	3.80 kW プロパン 3.80 kW ブタン	267.1 g/h プロパン 271.8 g/h ブタン
ポーランド	I _{3P} (37 mbar)	メインガスバーナー 0.95 mm	3.80 kW プロパン	267.1 g/h プロパン
ドイツ、オーストリア	I _{3B/P} (50 mbar)	メインガスバーナー 0.87 mm	3.80 kW プロパン 4.25 kW ブタン	267.1 g/h プロパン 304.0 g/h ブタン

⚠ 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。ガス漏れをチェックする際に、付近に火花が飛んだり裸火があったりしないようにしてください。

⚠ 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：目視でわかったり、ガスの臭いがしたり、またはガスが液化プロパンガスボンベから漏れるシューという音が聞こえる場合：

- 1) 液化プロパンガス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。

⚠ 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お勧めします。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、バルブ部のスペア部品については、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。



操作方法

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、グリルを最強火の設定にし、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

次回の調理までの間のメンテナンスは、以下の手順で行います。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搭載されています。調理中、脂はスライド式キャッチパンに排出され、中にある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、冷えているか確認します。
- 2) スライド式キャッチパンを前面に引きながら取り外します(A)。
- 3) スライド式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

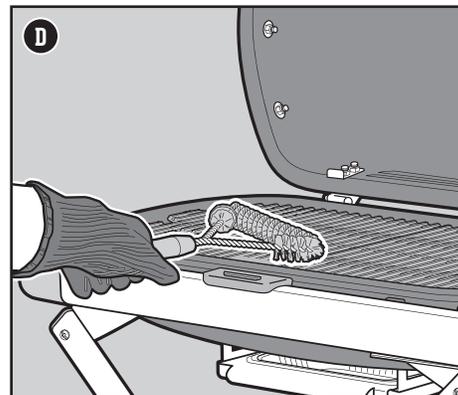
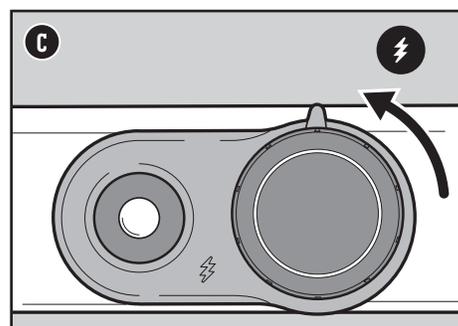
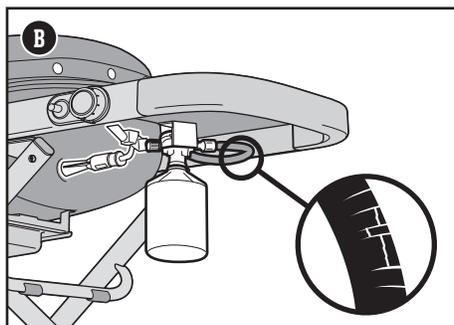
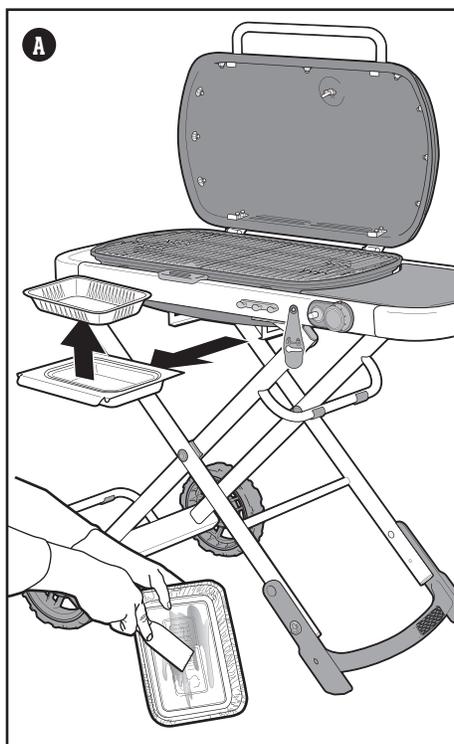
グリルで上手に調理するには、グリルの予熱が非常に大切です。予熱すると食材が焼き網に付着するのを防ぎ、また食材に適度な焼き目をつけられる程度に加熱できます。また、以前に調理した食材の残りかすも焼き落とせます。

- 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/High」●の位置にして、10~15分間または温度計が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かす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：スライド式キャッチパンや調理ボックス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、スライド式キャッチパンに脂が溜まっていないかを毎回確認してください。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：パンを取り出し熱い脂を捨てる際は、注意してください。

△ 警告：グリルを使用する際は、耐熱性のバーベキュー用ミットやオープン用グローブ (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：バーベキュー用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バーベキュー用ブラシをご購入になることをお勧めします。

△ 警告：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。ホースの交換には、WEBER認定のスペア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

点火システムによるグリルの点火

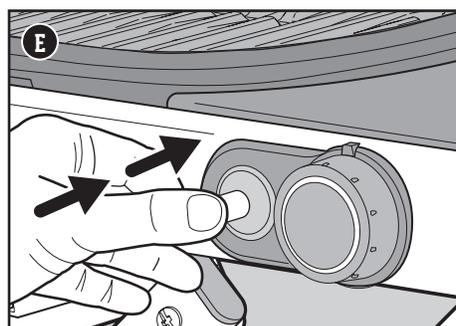
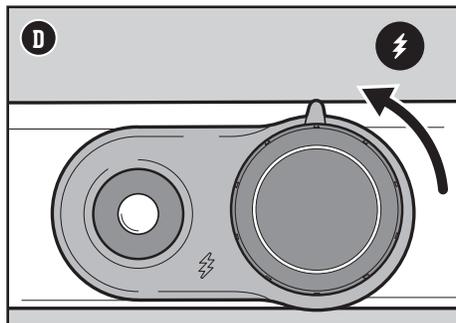
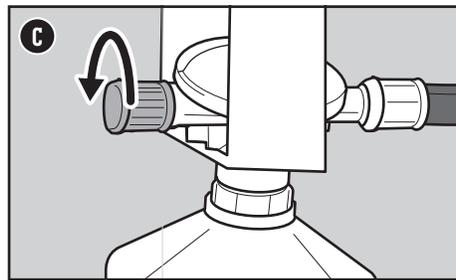
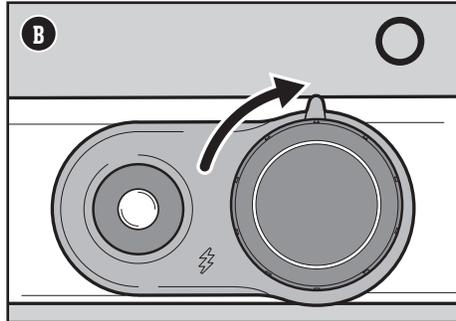
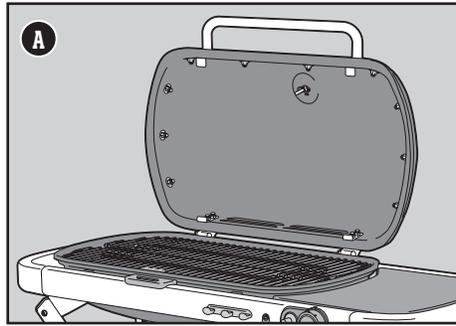
点火システムでは、点火システムの電極からスパークが発生し、バーナーに点火します。点火ボタンを押すと、そのエネルギーでスパークが発生します。点火システムのカチッという音が聞こえます。最強火での予熱が完了したら、調理に向けてご希望の設定にバーナー調節つまみを調節することができます。

- 1) グリルの蓋を開けます(A)。
- 2) バーナー調節つまみが「OFF」○の位置にあることを確認してください。つまみを押し込み、時計回りに「OFF」の位置まで回して確認します(B)。
- 3) レギュレーターへのガス制御弁を反時計回りに回してガス栓を開けます(C)。
- 4) バーナー調節つまみを押し、「Start/High」⚡の位置まで反時計回りに回します(D)。
- 5) 赤い点火ボタンを数回押し込み、毎回カチッという音がすることを確認します(E)。
- 6) 調理用焼き網の間から覗いて、バーナーが点火されたことを確認します。その際、炎が見えるはずですが。
- 7) バーナーが点火しない場合は、バーナー調節つまみを「OFF」の位置まで回した後、再度点火する前にガスが消散するまで5分間待ちます。

点火システムを使用しても、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「OFF」○の位置まで時計回りに回します。



⚠ 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：5秒以内に点火しない場合は、バーナー調節つまみを「OFF」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。



製品のお手入れ

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ります。

グリルを折りたたんだり、立たせた状態で保管したりする場合を含め、年2回以上グリル全体の清掃を行うことをおすすめします。常時使用する場合は、3か月に1回の掃除が必要です。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。

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。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)。さらにこびり付くのを防ぐため、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。

ガスバーナーのお手入れ

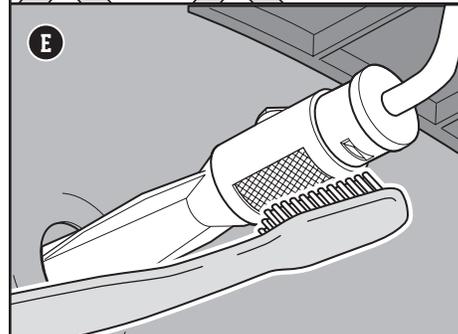
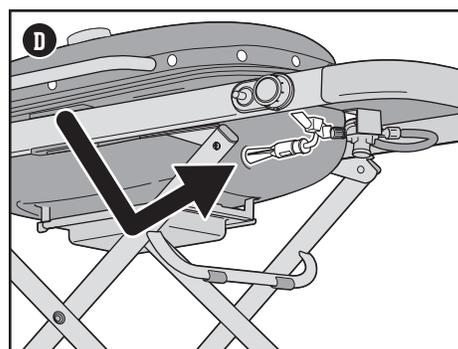
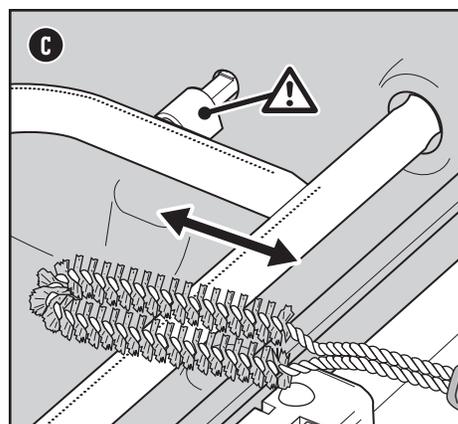
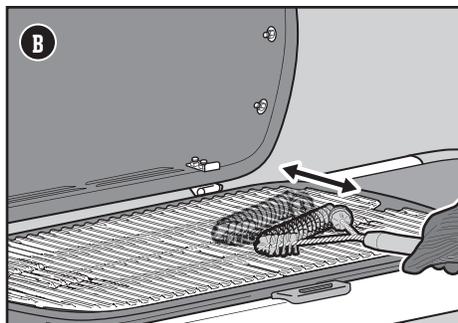
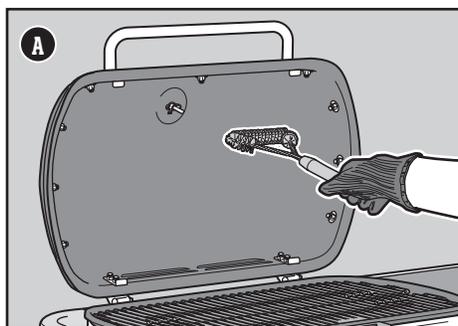
バーナーには、最適な性能を発揮する上で重要となる部分が2つあります。それは、ポート(バーナーの全長にわたり開いている小さな穴)とバーナーの両端にある虫よけスクリーンです。安全な操作を行うには、必ずこれらの部分に汚れがないよう保つ必要があります。

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(C)。バーナー管と平行にブラシをかけないでください。ゴミを一方のポートから別のポートに移動させるだけで、落とせません。
- 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時に、点火用電極を破損しないように注意してください。

虫よけスクリーンのお手入れ

- 1) 虫よけスクリーンは、調節パネル背面のバルブに接続するバーナーの端部にあります(D)。
- 2) 毛先の柔らかいワイヤーブラシを使用して、バーナーにある虫よけスクリーンを掃除します(E)。



⚠ 警告: 徹底的にお手入れをする前に、グリルをオフにして冷めるまで待ってください。

⚠ 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。

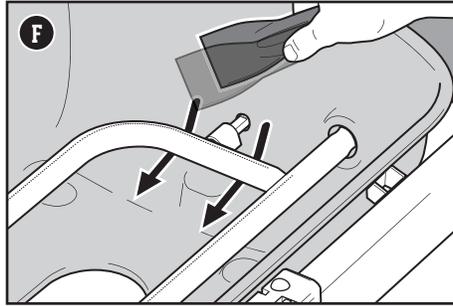
⚠ 注意: 以下の洗剤は、グリルのお手入れに使用しないでください: 研磨剤入りのステンレス製あるいは塗装面用洗剤、または酸、石油スピリットまたはキシレンの含まれる洗剤、オープンクリーナー、研磨剤入りクレンザー(キッチンクレンザー)または研磨剤入り掃除用パッド。



調理ボックスのお手入れ

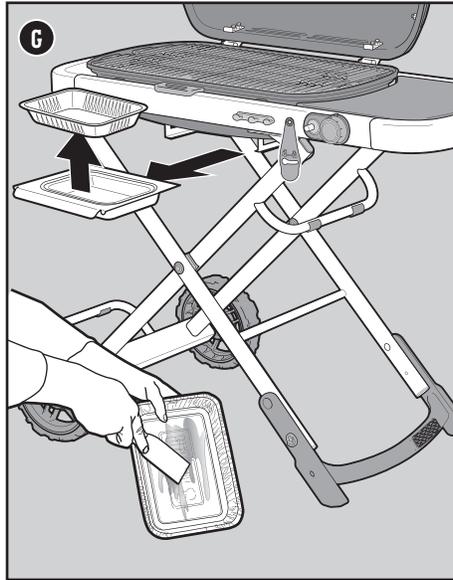
調理ボックス内に溜まった脂や食材の残りがすかないか確認してください。こうしたものが溜まりすぎると、火災の原因となる恐れがあります。

- 1) プラスチック製スクレーパーで、グリル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(F)。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、スライド式キャッチパンと使い捨てドリップパンで構成されています(G)。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汚れを拭き取ります。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。

必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具

アルミトレイ

キャッチパンに敷くと、お手入れが簡単になって便利です。

必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具

温度計

小型で比較的安価なこの道具は、調理中の肉の中心温度を手早く測定するのに欠かせません。

必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・必須のグリル道具・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。



トラブルシューティング

グリルが点火しない

症状:

- ・ 本書の「操作方法」セクションにある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、以下の「マッチによるガスバーナーへのガス流の確認」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。
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、以下の「マッチによるガスバーナーへのガス流の確認」セクションに記載の手順に従ってください。 マッチで点火できる場合は、次の「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

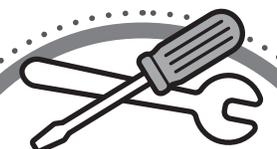
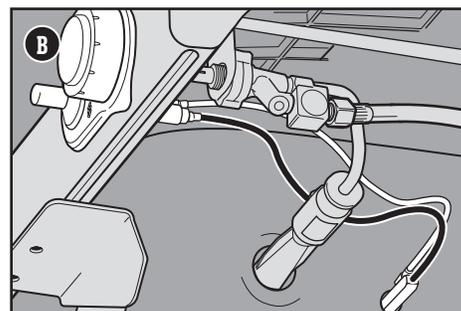
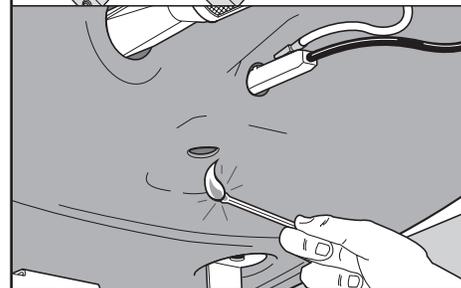
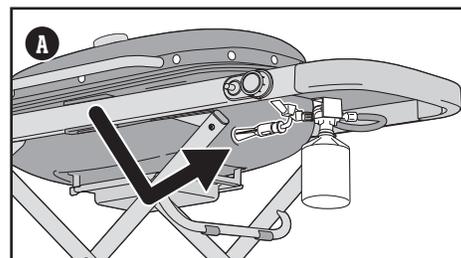
- 1) グリルの蓋を開けます。
- 2) バーナー調節つまみが「OFF」○の位置に回されているのを確認してください。つまみを押し込み、時計回りに「OFF」の位置まで回して確認します。
- 3) レギュレーター上のガス制御弁を反時計回りに回して、ガス栓を開きます。
- 4) マッチに火を付け、マッチ点火穴の下に炎が来るようにします(A)。火のついたマッチを持ちながら、バーナー調節つまみを反時計回りに押しながら回して「start/high」(H)の位置にします。
- 5) バーナー調節つまみを押し、「Start/High」●の位置まで反時計回りに回します。
- 6) 調理用焼き網の間から覗いて、バーナーが点火されたことを確認します。
- 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「OFF」○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。「電子式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。

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、点火システムからスパークが発生していることを確認するため、ワイヤーをチェックします。

ワイヤーの確認

- 1) 白と黒の点火ワイヤーが調節パネル背面の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(B)。
- 2) 点火ボタンを押し込むことができ、その際にカチッと音がして、また元の位置に戻るか確認します。



スペア部品

スペア部品のお求めは、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。

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。



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。
- ・バーナーが点火しない。
- ・バーナーが「High」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

LPボンベの残量が少ないまたは空になっている。
バーナーポートが汚れている。

解決方法

LP ガスボンベを交換してください。
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

バーナー上の虫よけスクリーンが詰まっている。

解決方法

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

レギュレーターとLPガスボンベがきちんと接続されていない可能性があります。

解決方法

裸火があれば消します。LPガスボンベを取り外してから、再度取り付けます。本取扱説明書の「LPガスボンベの取り付け」のセクションを参照してください。

LPガスボンベと結合しているレギュレーターが破損している可能性があります。

裸火があれば消します。LPガスボンベを取り外します。グリルは使用しないでください。弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧になり、お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。

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症状ですが、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。

解決方法

常に、グリルを最強火の設定にして10~15分で予熱してください。

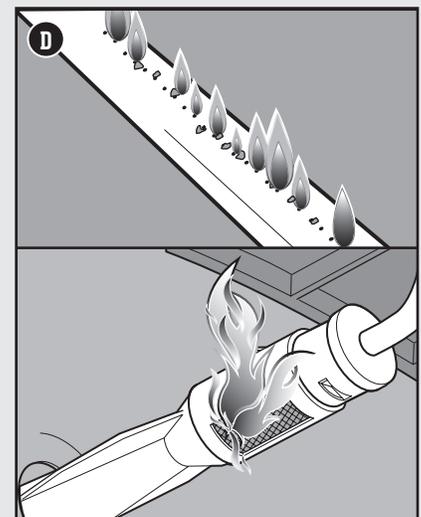
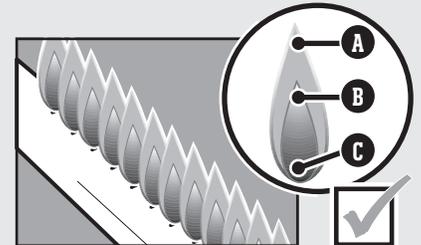
グリルの内側が十分掃除されていません。

「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。

正しいバーナーの炎のパターン

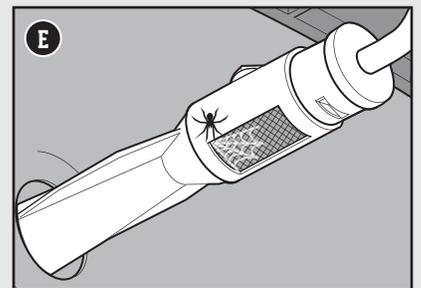
グリルのバーナーは、工場出荷時に空気とガスの比率が正しくなるよう設定されています。ガスバーナーが正しく作動している時は、炎に特定のパターンが見られます。炎の先端が時折黄色(A)にゆらめきながら、ライトブルー(B)からダークブルー(C)の炎に変わっていきます。

△ 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さるように配置してください。



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°C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

汚れのついた調理用焼き網の上に食材を置くと上手に焼くことはできません。焼き網に食材の残りかす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。昨晚の夕食の残りかすがこれから作るランチに混ざることがないよう、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。少なくとも調理用焼き網の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ることで、トングを入れて食材を簡単に動かすことができます。調理の際は時として、瞬時に決断したり、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、蓋をするのがおすすめです！

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あめ色が付いたジューシーなステーキに勝るものがあるでしょうか？ そうした焼き上がりにする秘訣は、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。食材をいじりすぎると、蓋を何度も開けることになり、いくつも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、グリルをご登録になると、これから先永く役立つ会員限定の情報が受け取れます。一緒にバーベキューの世界を冒険しましょう。



バーベキュー用ミット

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。

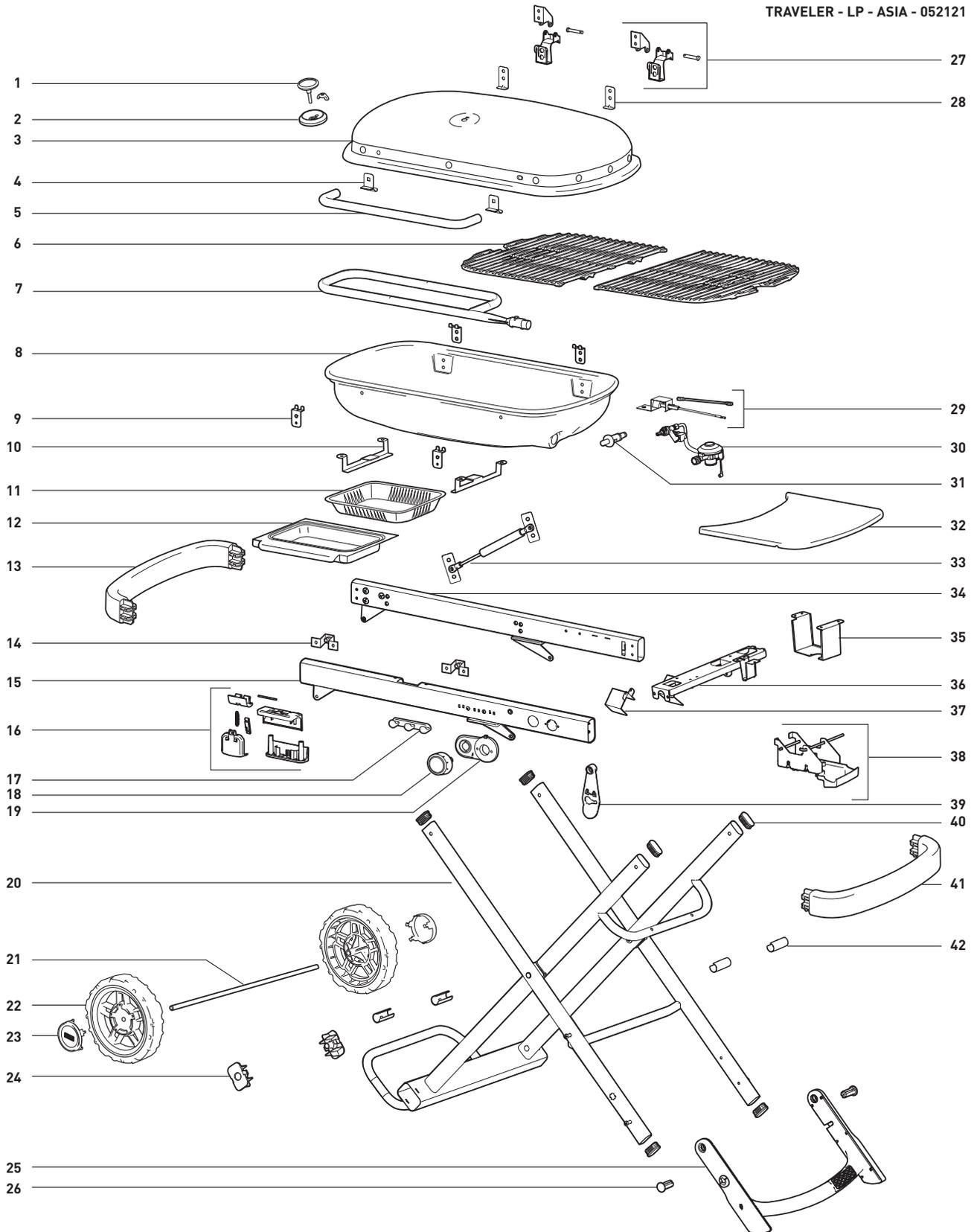


タイマー

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。



TRAVELER - LP - ASIA - 052121





メモ



ぜひご登録ください。





Weber (Shanghai) Trading Co., Ltd.

Room 902-6, No 501, Jiujiang Road
Shanghai, CHINA
+86 218 024 5661

SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

Weber-Stephen Products (Hong Kong) Limited

Rm 2810-11, 28/F, CEO Tower, No. 77 Wing Hong Street
Cheung Sha Wan, Kowloon, HONG KONG
香港:+852 3103 3999

シンガポール:+65 3159 1184

マレーシア:+603 2630 6392

インドネシア:+62 212 926 4138

フィリピン:+63 2548 8253

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

CIO@bbqtown.co.kr | weber.com