



#711004 (or 711001)
スモークマウンテンクッカー
14" (37cm)



#721004
スモークマウンテンクッカー
18" (47cm)



#731001
スモークマウンテンクッカー
22" (57cm)

スモークマウンテンクッカー 取扱説明書

このたびは、Weberバーベキューグリルをご購入いただき、誠にありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただき、バーベキューをさらにお楽しみいただけるよう、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みになり、内容を十分にご理解ください。また、お読みになった後はいつでも内容を参照できるよう、大切に保管してください。

製品登録のお願い：

円滑な製品保証やサポートのご提供のため、ご購入いただきましたグリルを以下の弊社ホームページからご登録ください。

www.weber.com

81004

ja-Japanese
2/4/25 Rev.1.1

【安全上のご注意】

- 以降に、この製品を正しく安全にお使いいただき、危害や損害の発生を未然に防止するために重要となる注意事項が記載されています。注意事項をよくお読みになり、内容を必ずお守りください。「危険」「警告」「注意」の記載内容に従わない場合、人体への重大な損傷、火災や爆発による物的損害、もしくは製品故障の原因となる可能性があります。
- 注意事項は、誤った製品の取扱いで生じることが想定される危害や損害の大きさと切迫の度合いにより、「危険」「警告」「注意」に区分されています。



危険

：取り扱いを誤った場合、人が死亡もしくは重傷を負う危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

- 屋内など閉鎖された場所では製品を使用しないでください。本製品は屋外専用です。屋内など閉鎖された場所で使用すると、有毒ガスが充満し、身体への重大な損傷や死亡の原因になる恐れがあります。
- チャコール点火液を染み込ませた炭は絶対に使用しないでください。
- 熱を持った炭にチャコール点火液をかけたり、チャコール点火液を染み込ませた炭を混ぜたりしないでください。
- ライター燃料、ガソリン、アルコール、その他の揮発性の高い液体を、炭の着火や再着火に使用しないでください。
- ライター燃料、ガソリン、アルコール、その他の揮発性の高い液体を、製品から1.5メートル以内の場所で使用したり保管したりしないでください。



警告

：取り扱いを誤った場合、人が死亡もしくは重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

- 本製品は使用中、大変高温になります。焼き網や炭用網、グリル本体には、絶対に手を触れないでください。また、使用中に本体を移動させないでください。
- 高温の炭に水をかけないでください。急激に熱せられた水が蒸気となり、高温の炭や灰を吹き飛ばす場合があります。深刻なけがややけどの原因となります。
- 高温の製品の近くに、お子様やペットを近付けないでください。
- 製品の使用中に通気口の調節や炭の追加、ふたの開閉などを行う時は、バーベキュー用ミットやホットパッドで必ず手を保護してください。
- 可燃物から1.5メートル以内の場所で製品を使用しないでください。可燃性の屋根の下で製品を使用しないでください。
- 製品の点火時や使用中は、袖が大きくゆったりとしている衣服を着用しないでください。
- 全ての部品が所定の位置に正しく取り付けられていない状態で、製品を使用しないでください。
- 炭は必ず炭用網の上に置いてください。底のボウルに直接入れないでください。
- すべての炭が燃え尽き、火が完全に消えるまで、灰を取り出さないでください。
- 炭に点火する際は、製品のふたを外してください。
- 強風時は製品を使用しないでください。
- テーブルの上に製品を載せて使用しないでください。
- 製品は水平な場所で使用、保管してください。



：取り扱いを誤った場合、人が障害を負う可能性もしくは物的損害の発生が想定される内容を示しています。

- 炭の火を消す時は、スモーカーのふたをし、全てのダンパーを閉じてください。水をかけることはホーローコーティングを傷める原因となりますので、お止めください。
- 炎が大きく燃えがった時は、スモーカーのふたをしてください。水をかけないでください。
- バーベキュー用器具は、耐熱性のある長い柄の付いた適切なものを使用してください。
- グリル清掃用ブラシは、抜けそうなワイヤーや過度に摩耗したワイヤーがないか、定期的に点検してください。
- 固く鋭利な器具を使用して焼き網を清掃したり、灰を取り除いたりすると、製品表面の仕上げを傷める原因となります。
- 製品本体の清掃に研磨剤入りの洗剤を使用すると、製品表面の仕上げを傷める原因となります。
- ボウル内にアルミホイルを敷くと、空気の流れが妨げられます。調理中に生じる肉汁や脂を受けるために、ドリップパンの使用を推奨します。
- 製品を使用する前に、底のヒートシールドに付着したゴミを全てり除いてください。

【保証について】

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。

適用される国の法律により、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。これらの権利の中には、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および他の権利には影響を及ぼしません。ここに記載する保証は、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

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入手することができます。）通常の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、弊社の正規代理店および販売店から直接弊社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ではできません。

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ください。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、もしくはこれらに限定されないものによるバーナーチューブおよび/またはガスホースへの損傷。
- 潮風や、プール、温水浴槽・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、ふた、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（搭載機種のみ）：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。

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

本保証書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ありません。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、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。

大韓民国内の法的紛争については、大韓民国フェアトレード委員会の消費者紛争解決基準を参照させていただきます。

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。

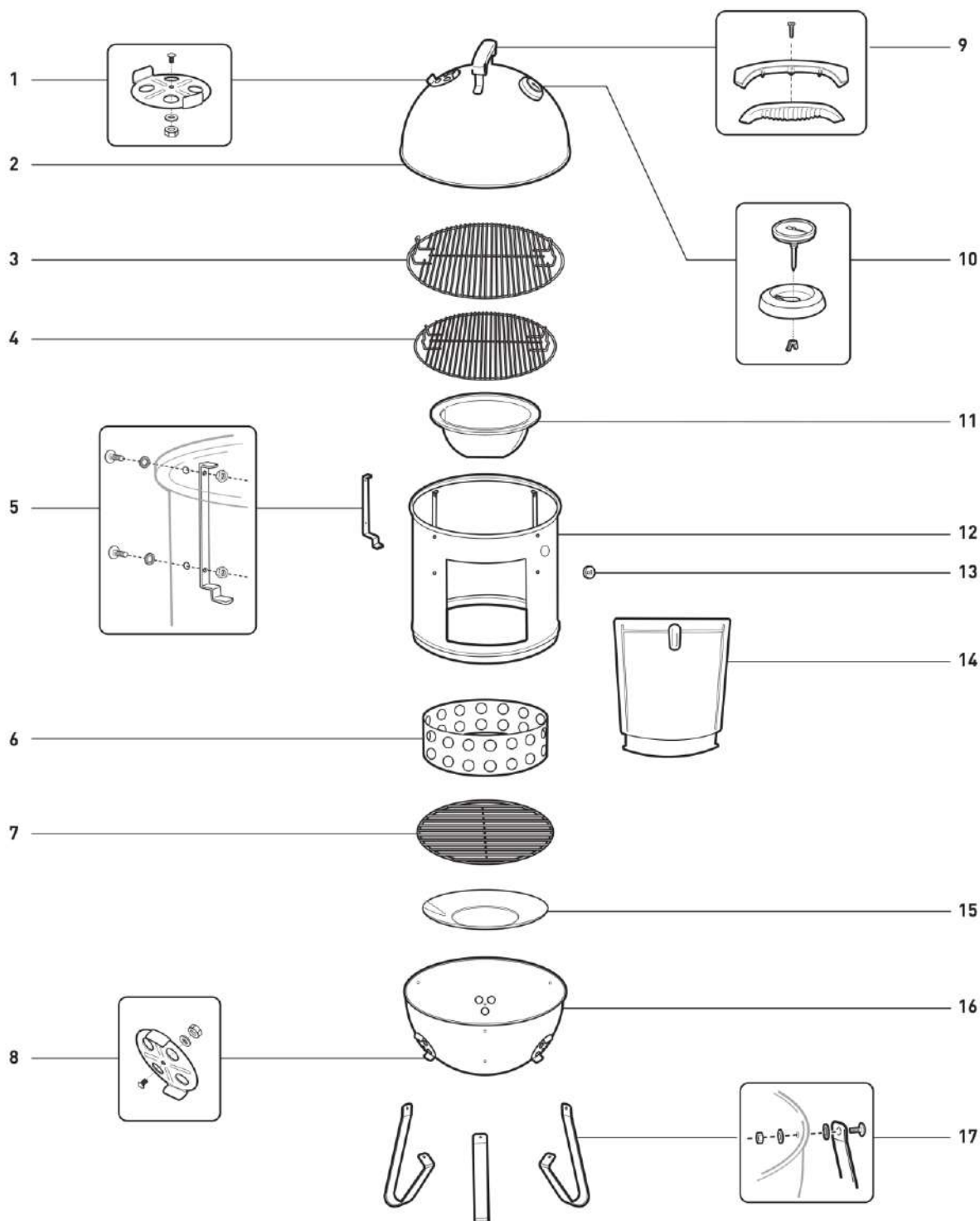
製品登録のお願い：

円滑な製品保証やサポートのご提供のため、ご購入いただきましたグリルを以下の弊社ホームページからご登録ください。

www.weber.com

Smokey Mountain Cooker 14" (37cm)

Smokey Mountain Cooker_14 in [37 cm]_XV_102418



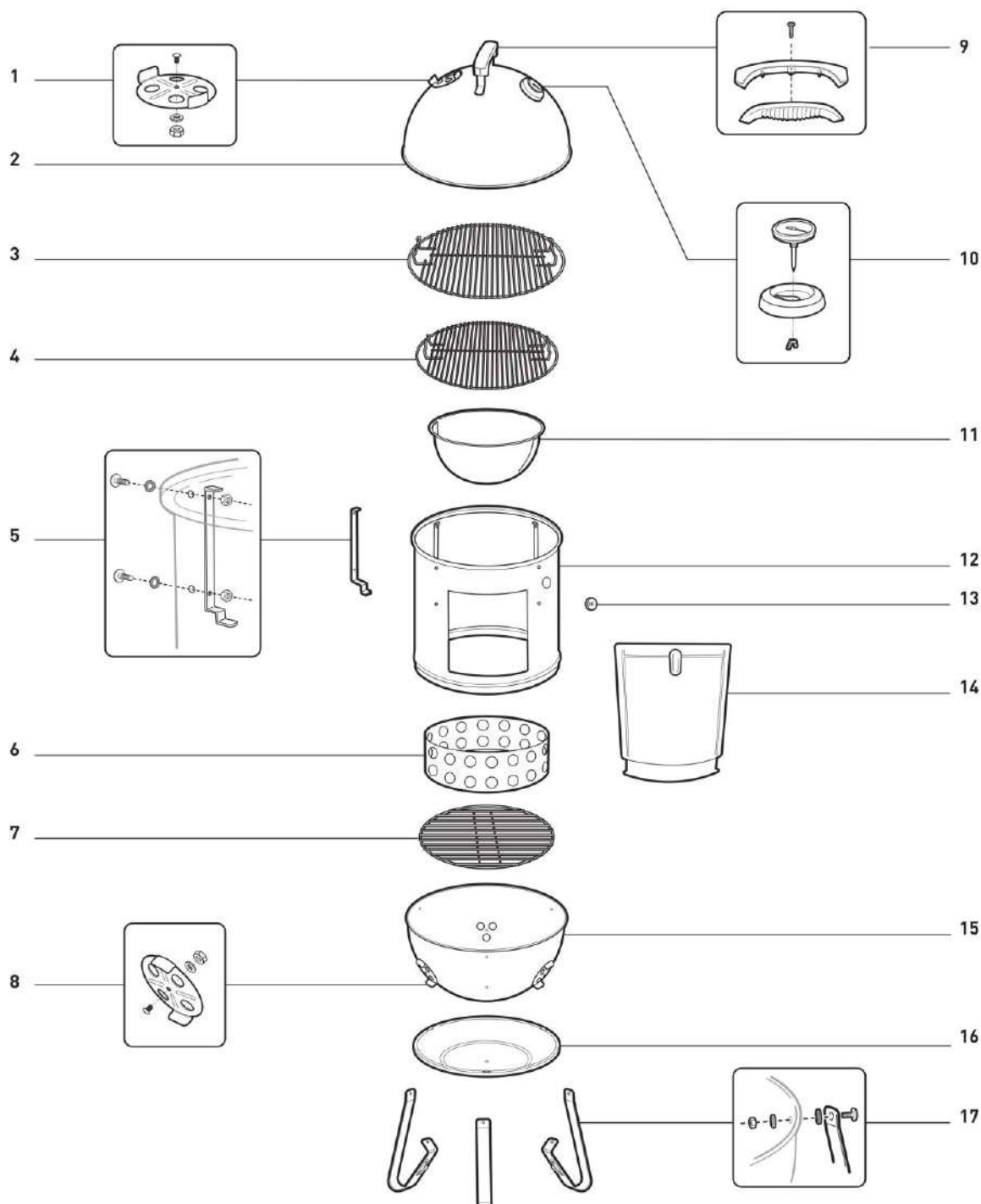
1. ふたダンパー組立て
2. ふた
3. 上側焼き網
4. 下側焼き網
5. 焼き網保持金具
6. チャコールチャンバー
7. チャコール網

8. ボウル通気口組立て
9. ふたハンドル組立て
10. 温度計組立て
11. ウォーターパン
12. 本体中央部
13. 温度計差込口
14. ドア組立て

15. ヒートシールド
16. ボウル組立て
17. 脚部

Smokey Mountain Cooker 18" (47cm)

Smokey Mountain Cooker_18 in (47 cm)_XV_102418



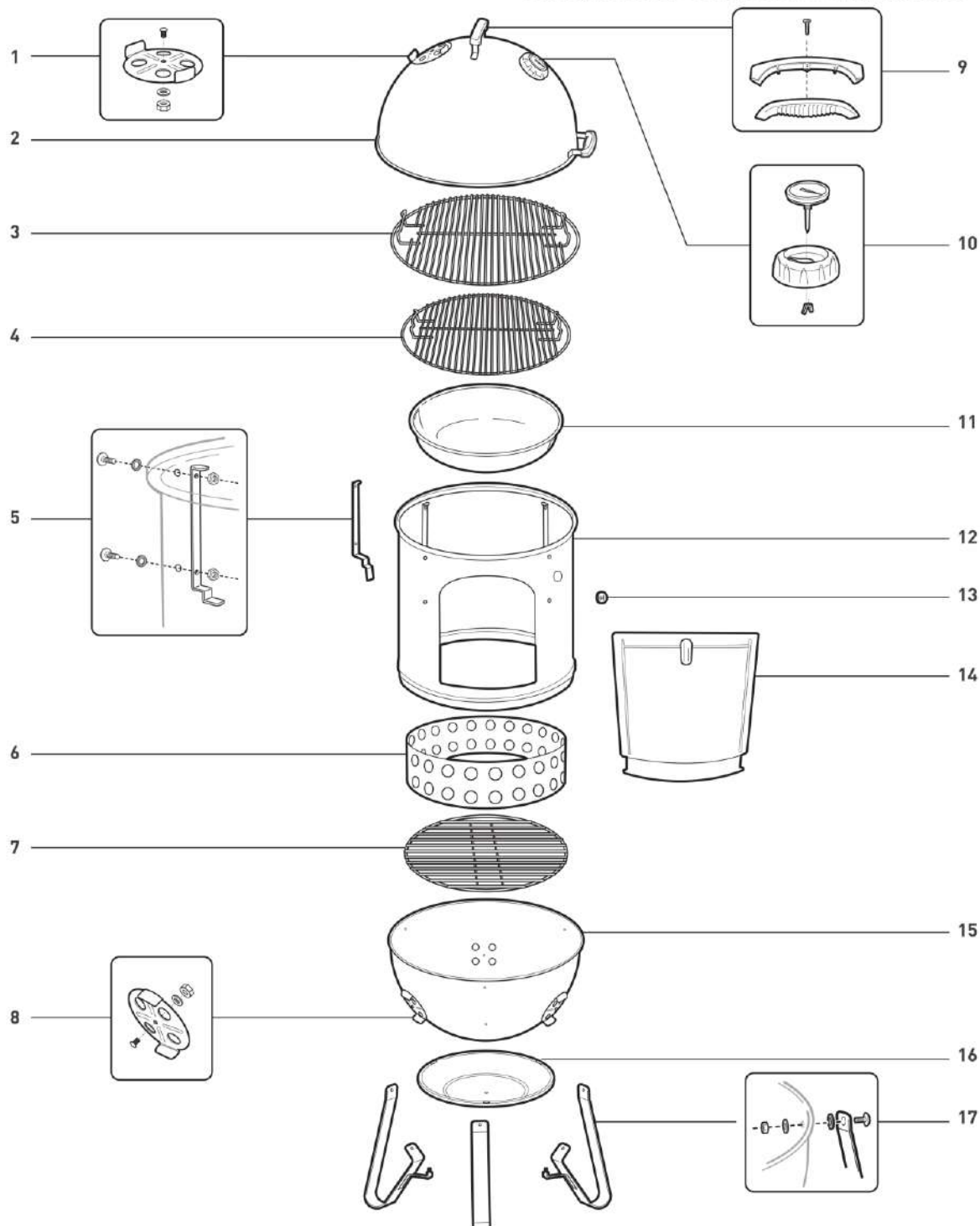
1. ふたダンパー組立て
2. ふた
3. 上側焼き網
4. 下側焼き網
5. 焼き網保持金具
6. チャコールチャンバー
7. チャコール網

8. ボウル通気口組立て
9. ふたハンドル組立て
10. 温度計組立て
11. ウォーターパン
12. 本体中央部
13. 温度計差込口
14. ドア組立て

15. ボウル組立て
16. ヒートシールド
17. 脚部

Smokey Mountain Cooker 22" (57cm)

Smokey Mountain Cooker_22 in (57 cm)_XV_102418



1. ふたダンパー組立て
2. ふた
3. 上側焼き網
4. 下側焼き網
5. 焼き網保持金具
6. チャコールチャンバー
7. チャコール網

8. ボウル通気口組立て
9. ふたハンドル組立て
10. 温度計組立て
11. ウォーターパン
12. 本体中央部
13. 温度計差込口
14. ドア組立て

15. ボウル組立て
16. ヒートシールド
17. 脚部

Smokey Mountain Cooker 調理手順

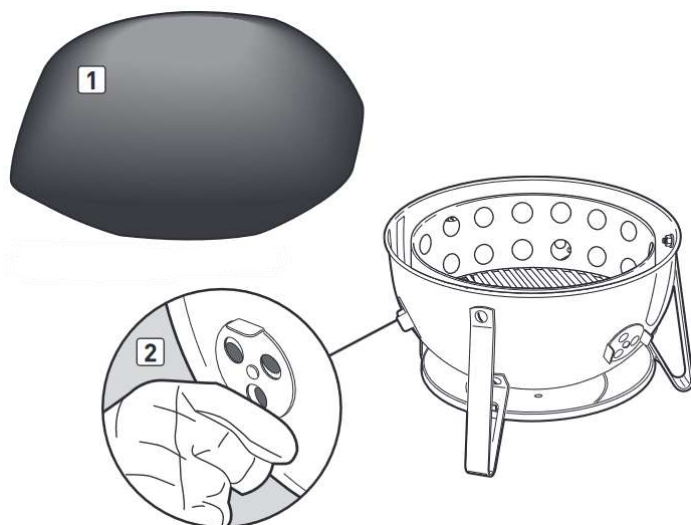
【点火の前に】

⚠ スモーカーはテーブルの上に置かないでください。

- A) スモーカーは、建物から離れていて一般の通行の妨げにならない場所に、水平に設置してください。耐熱性、不燃性の素材の上に設置してください。屋外のカーペットの上では使用しないでください。スモーカーは屋外使用専用です。
- B) 本体底部のボウルから灰が取り除かれ、チャコール網とチャコールチャンバーが所定の位置にあることを確認してください。
- C) 炭に着火する前に、ふたと本体中央部を取り外してください。燃料はWeberブリケットのご使用をお勧めします [1]。塊炭やヒートビーズはお勧めしません。

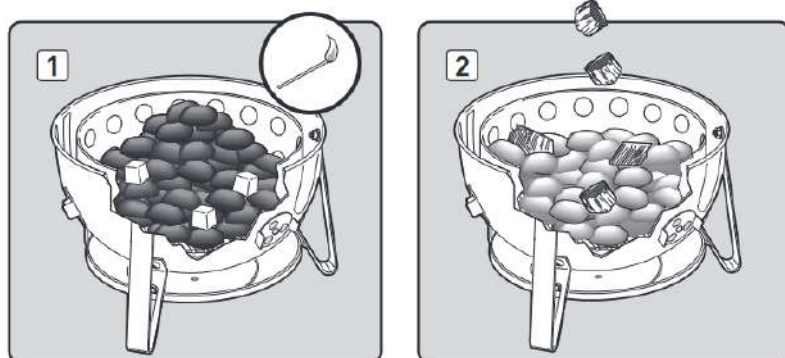
⚠ チャコールライター液を染み込ませた炭は絶対に使用しないでください。重傷を負ったり、死亡または火災の原因となることがあります。また、物的損害の原因となることがあります。

- D) ボウルの底にある通気口を、全開にします [2]。



【点火方法】

- A) チャコールチャンバーに、スモッキングガイド（15ページ）で推奨されている量の炭を入れ、チャコール網の中央に積み上げます。ライターキューブ4～5個をていねいに炭の山に配置し、点火用の長いライターもしくはマッチで火を点けます [1]。
- B) 上側にある炭の表面が灰色の灰に覆われたら、炭の準備は完了です。 tongや柄の長い金属製の棒などを使い、炭を均等に広げます。
- C) 熱くなった炭の上に、香り付け用のウッドチャンクスを3～4個ほど加えます [2]。スモークの香りを強くしたい場合は、さらに追加します。（詳しくはスモッキングガイドをご参照ください。）



Smokey Mountain Cooker 調理手順

【スモークの手順】

A) ボウル組立て [2] の上に本体中央部 [1] を置きます。続いてウォーターパン [3] を、本体中央部内側の焼き網保持金具の最下段にセットします。

B) 水差しなどの容器を使い、ウォーターパンを水でいっぱいに満たします [4]。下側焼き網をウォーターパンの上に置きます。

⚠ 熱をもった炭の中に、水をこぼさないください。高温の蒸気や灰が舞い上がり、重篤な人身事故や死亡事故などを引き起こす恐れがあります。

C) 上下両方の焼き網で同時に調理を行う場合は、まず下側の焼き網を保持金具にセットし、その上にスモークする食材を置いてください [5]。続いて上側焼き網をセットし、同様にスモークする食材を置きます [6]。

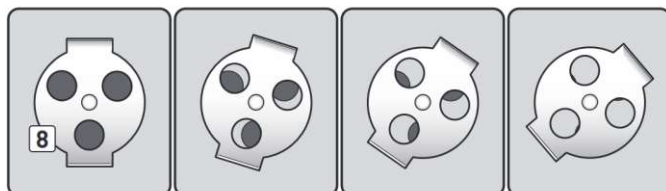
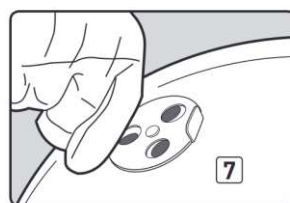
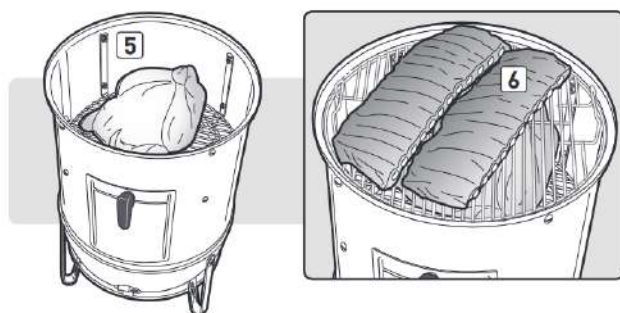
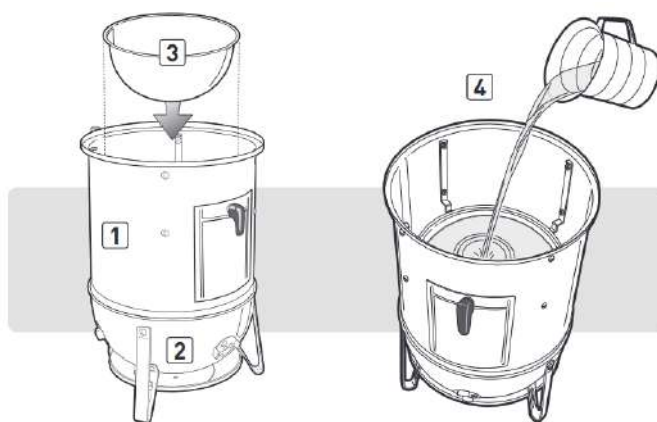
D) ハンドル部を持ってふたを持ち上げ、本体中央部の上に置き、ふたの通気口（ダンパー）を開けます [7]。

E) 通気口を操作すると、スモーカー内の熱を調節することができます。通気口を開けると温度は上がり、通気口を閉じると温度は下がります [8]。ほとんどの肉にとって、およそ120 [°C]の温度が理想的です。15分ごとに温度を確認し、目標温度を保持するように通気口を調節します。必要に応じて、ボウルの底にある通気口も開閉してください。

外気温や設置環境は、スモーカーの調理性能に影響を与えます。状況に応じて調理時間を調節してください。

⚠ 手や腕を熱から保護するため、必ず保護ミットもしくは耐熱手袋を着用してください。熱により重篤な人身事故や死亡事故などを引き起こす恐れがあります。

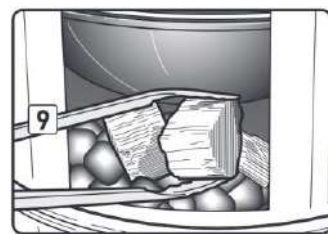
F) ウォーターパン内の水は、スモーカー内の温度を低く保つために使用されています。3～4時間ごとに水量を確認し、スモーカーの温度が上がり過ぎている場合はウォーターパンにお湯を補充してください。



強火 ← → 弱火 ← → 消火

Smokey Mountain Cooker 調理手順

G) 生肉は調理された肉よりも多孔質であるため、スモークの初期にウッドチャックスの煙をより多く吸収します。ウッドチャックスを追加したい場合は、本体側面のドアを開け、トングを使ってチャックを燃えている炭の上に置き、ドアを閉めます [9]。スモーカーのふたとボウルにある通気口が少し開いていることを確認します。



H) スモークが終了したら、グリルブラシを使用して焼き網に残った食材かすを擦り落とします。続いて全ての通気口を閉めて空気の流入を止め、炭の火を消します。

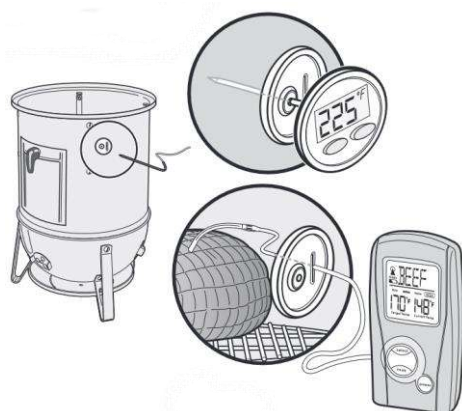
炭の火は水で消さないでください。急激な温度変化により、スモーカー本体の表面を保護しているホーローコーティングを傷める恐れがあります。

【温度計差込口】

温度計差込口は、いくつかのサイズの温度計や熱センサーに対応しています。

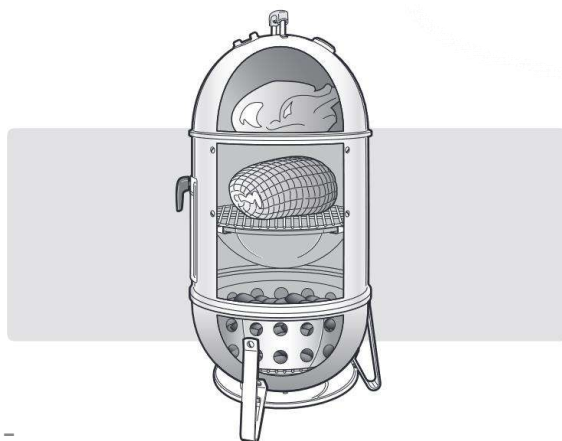
- 小さな温度計や熱センサーは、小さな丸い穴から挿入します。
- 大きな熱センサーや複数の熱センサーを使用する場合は、細長いスロット部から挿入します。

温度計や熱センサーを差し込む場合は、本体をしっかり支えながら行ってください。



【調理のコツ】

- 上下両方の焼き網を同時に使用して調理することができます。片方の焼き網のみを使用する場合は、食材に手が届きやすい上側の焼き網を使用することをお勧めします。
- スモーカーに食材を追加すると、スモーカー内の温度が下がるため、調理に要する時間が長くなる場合があります。
- 調理中は、必ずスモーカーのふたをしてください。
- 調理中にふたを開けることはお止めください。ふたを開けるたびに、更に15～20分の調理時間が必要となります。
- 外気温や設置環境は、スモーカーの調理性能に影響を与えます。状況に応じて調理時間を調節してください。



Smokey Mountain Cooker 調理手順

- 炭やウッドチャンクスを追加する時は、スモーカー本体側面のドアを開けて行ってください。その時に併せてウォーターパンの水位を確認し、必要に応じてお湯を補充してください（必ずお湯をご使用ください）。
- スモーク調理はまさに「冒険」です。様々な温度、薪、肉をお試しください。調理の状況や材料、ウッドチャンクスの量、組み合わせ、調理結果などを記録しておくことをお勧めします。記録を残すことにより、成功体験を繰り返すことができます。

役立つヒント

【調理上の注意点】

- 食事の準備を始める前や、生の肉、魚、鶏肉などを扱った後は、お湯と石けんで手をよく洗ってください。
- 肉、魚、鶏肉は室温で解凍しないでください。食肉は冷蔵庫で解凍してください。
- 調理済みの食品を、生の食材と同じ皿に載せないでください。
- 生の肉や魚に触れた皿や調理器具はすべて、お湯と食器用洗剤で洗い、きれいにすすいでください。

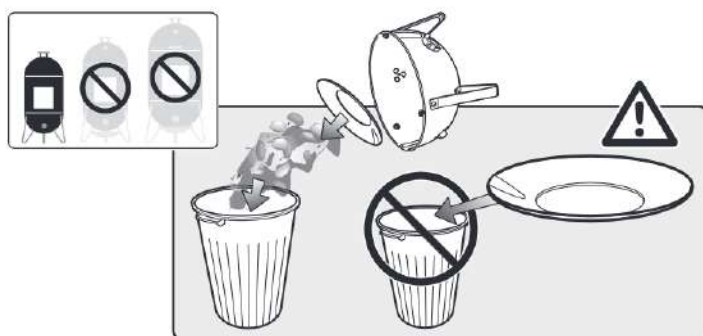
【スモーカーのメンテナンス】

Weber Smokey Mountain Cookerスモーカーを年に一度、以下の手順に従ってお手入れすることをお勧めいたします。お手入れしていただくことにより、スモーカーをより長くお使いいただくことが可能になります。お手入れは簡単です。

- スモーカーが冷めていること、炭の火が完全に消えていることを確認します。
- 調理用焼き網とチャコール網を外します。
- 灰をきれいに取り除きます。
- 中性洗剤と水でスモーカー本体を洗淨します。その後、きれいな水でよくすすぎ、水気を拭き取ります。
- 焼き網は、使用後に毎回洗う必要はありません。グリルブラシで食材かすを擦り落とし、ペーパータオルで拭き取ってください。

【14" (37cm) Smokey Mountain Cookerをご使用の際の注意】

14" (37cm) Smokey Mountain Cookerのヒートシールドはボウルの内側に置かれており、固定されていません。灰を捨てる際に、誤ってヒートシールドも捨ててしまわないようにご注意ください。



役立つヒント

【チャコールブリケットの使用量の目安】

スモーカーのサイズ	チャコールチャンバーの容量
14" (37cm)	ブリケット およそ110個
18" (47cm)	ブリケット およそ220個
22" (57cm)	ブリケット およそ330個

【トラブルシューティング】

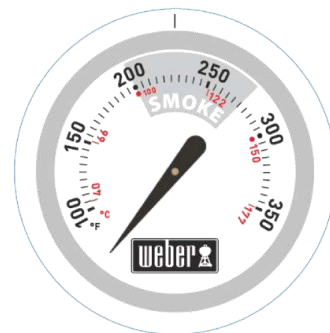
問 題	確認ポイント								
底部の通気孔を閉めても、スモーカーの内部温度が上がり続ける。	ウォーターパンの水位を確認する。水位が低い場合はお湯を足す。								
スモーカーの内部温度が上がらない。	・ボウルの通気口を開ける。 ・炭をかき混ぜ、炭の周りにたまった灰を取り除く。 ・長時間スモークを行う場合は、3～4時間ごとに炭の量を確認し、以下の表に従ってブリケットを追加する。 <table border="1"> <tr> <th>スモーカーのサイズ</th><th>追加するブリケット数の目安</th></tr> <tr> <td>14" (37cm)</td><td>およそ 8～10個</td></tr> <tr> <td>18" (47cm)</td><td>およそ 12～14個</td></tr> <tr> <td>22" (57cm)</td><td>およそ 18～20個</td></tr> </table>	スモーカーのサイズ	追加するブリケット数の目安	14" (37cm)	およそ 8～10個	18" (47cm)	およそ 12～14個	22" (57cm)	およそ 18～20個
スモーカーのサイズ	追加するブリケット数の目安								
14" (37cm)	およそ 8～10個								
18" (47cm)	およそ 12～14個								
22" (57cm)	およそ 18～20個								

【温度計表示について】

ふた上面に取り付けられた温度計の目盛りデザインは、製品の生産時期によって2種類のタイプがあります。お使いの製品に付いている温度計をご確認の上、正しい目盛りで温度を測定してください。



タイプ1：大きな黒数字が摂氏温度（℃）を、小さな赤数字が華氏温度（℉）を表します。



タイプ2：大きな黒数字が華氏温度（℉）を、小さな赤数字が摂氏温度（℃）を表します。

スモーキングガイド

広葉樹の種類によって、さまざまな風味が生まれます。いろいろ試してみて、ご自身の好みの広葉樹の種類や組み合わせを見つけることも、楽しみの一つです。

まずは最小限のウッドチャンクスから始め、好みに応じて増やして行きましょう。木の種類や使用量を変えて試してみてください。また、ローリエ、ニンニク、ミントの葉、オレンジやレモンの皮、さまざまなスパイスを炭に加えると、風味も増します。

前回どのような組み合わせを試したか覚えておくことは、なかなか大変です。調理のたびにその時の記録を残しておくことをお勧めします。

木の種類	特徴	お勧めの食材
ヒッコリー	辛味、スモーキー、ベーコンのような風味。	豚肉、鶏肉、牛肉、ジビエ、チーズなど。
ピーカン	ヒッコリーより濃厚で繊細だが、味は似ている。低温で燃焼するので、弱火でのスモークに最適。	豚肉、鶏肉、羊肉、魚、チーズなど。
メスキート	ヒッコリーより甘く、繊細な味わい。高温になりやすいので、使用には注意が必要。	ほとんどの肉、特に牛肉。ほとんどの野菜。
ハンノキ	淡白な肉を引き立てる繊細な風味。	サーモン、メカジキ、チョウザメ、その他の魚。鶏肉や豚肉にも合う。
メープル	まろやかなスモーキーフレーバー。	鶏肉、野菜、ハム。メープルとコーンコブを混ぜてハムやベーコンに。
チェリー	やや甘く、フルーティーなスモークフレーバー。	鶏肉、狩猟鳥獣、豚肉に。
アップル	やや甘い濃厚でフルーティーなスモークフレーバー。	牛肉、鶏肉、狩猟鳥獣、豚肉（特にハム）。

・パイン、シダー、アスペンなど、柔らかく樹脂の多い木材の使用は避けてください。



警告：化学薬品で処理された木材は、絶対に使用しないでください。

スモッキングガイド

次に記載した食材のサイズ、厚さ、重さ、炭の量、調理時間などは、厳密なルールではなく、あくまでも目安です。調理時間は、調理場所の標高、風、外気温、お好みの焼き加減などによって左右されます。牛肉の調理時間は、特に断りのない限り、米国農務省が定義したミディアムの仕上がりを基準にしています。また、記載されている調理時間は、完全に解凍された食材を使用した場合のものです。

魚	重さ	ブリケット数の目安			調理時間	チャンクスの個数	内部温度／仕上がり
		14" (37cm)	18" (47cm)	22" (57cm)			
丸ごと（小）	全体の調理	35個	50個	75個	1～1.5時間	2～4個	フォークでほぐせる程度
丸ごと（大）	1.36～2.75 kg	35個	50個	75個	3～4時間	2～4個	フォークでほぐせる程度
ロブスター、エビ	全体の調理	35個	50個	75個	1時間	2～4個	身が締まりピンク色になる

鶏肉	重さ	ブリケット数の目安			調理時間	チャンクスの個数	内部温度／仕上がり
		14" (37cm)	18" (47cm)	22" (57cm)			
鶏（丸ごと）	2.27 kg	75個	100個	150個	2.5～3.5時間	1～3個	74 ℃／ミディアム
七面鳥（丸ごと）	3.63～5.44 kg	75個	100個	150個	4～5時間	2～4個	74 ℃／ミディアム
七面鳥（丸ごと）	5.44～8.16 kg	75個	100個	150個	8～10時間	3～5個	74 ℃／ミディアム
カモ（丸ごと）	1.36～1.81 kg	75個	100個	150個	2～2.5時間	3～4個	82 ℃／ミディアム

豚肉	重さ	ブリケット数の目安			調理時間	チャンクスの個数	内部温度／仕上がり
		14" (37cm)	18" (47cm)	22" (57cm)			
ローストポーク	1.81～3.63 kg	75個	100個	150個	5～6時間	3～5個	76 ℃／ウェルダン
ポークリブ	全体の調理	35個	50個	75個	4～6時間	2～4個	肉が骨からはがれ始める
生ハム（丸ごと）	4.54～8.16 kg	75個	100個	150個	8～12時間	2～4個	76 ℃／ウェルダン
ポークショルダー	1.81～3.63 kg	75個	100個	150個	8～12時間	3～5個	88 ℃／ウェルダン

スモッキングガイド

牛肉など	重さ	ブリケット数の目安			調理時間	チャンクスの 個数	内部温度/ 仕上がり
		14" (37cm)	18" (47cm)	22" (57cm)			
ビーフ ブリスケット	2.27～ 2.72 kg	75個	100個	150個	6～8時間	3～5個	88℃/ ウェルダン
ローストラム、 鹿肉料理	2.27～ 3.18 kg	75個	100個	150個	5～6時間	3～5個	71℃/ ミディアム
狩猟肉 (大)	3.18～ 4.08 kg	75個	100個	150個	6～8時間	3～5個	76℃/ ウェルダン
ビーフリブ	フルグリル	35個	50個	75個	6～7時間	2～4個	71℃/ ウェルダン

組み立て手順



#711004 (or 711001)
スモークマウンテンクッカー
14" (37cm)



#721004
スモークマウンテンクッカー
18" (47cm)



#731001
スモークマウンテンクッカー
22" (57cm)

組み立て手順（14”）

14” (37cm)



スモークマウンテンクッカー14” (37cm) 同梱部品
(個数表記のないものは1個)

(14個)



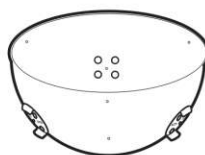
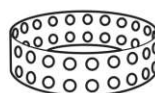
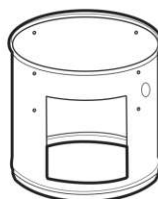
(14個)



(14個)



(6個)



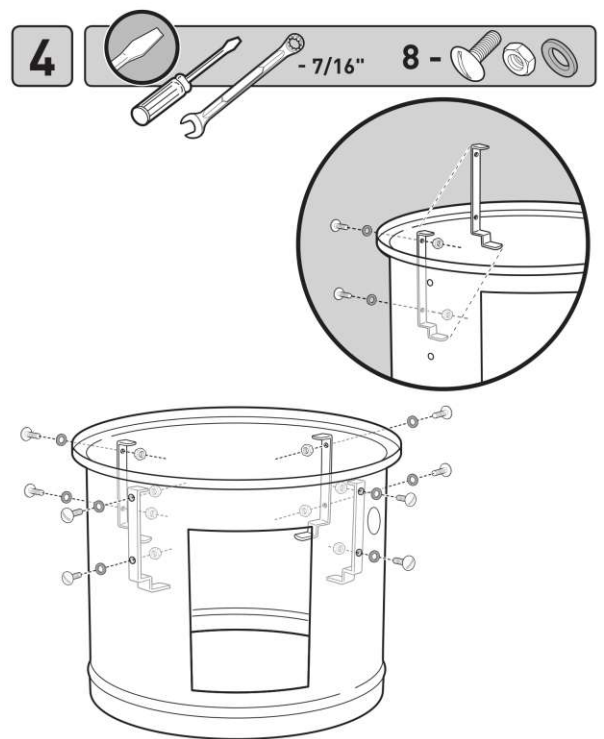
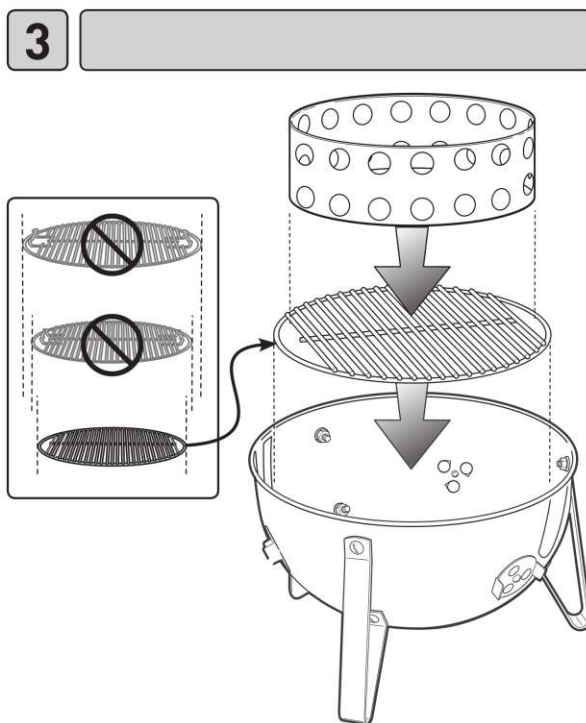
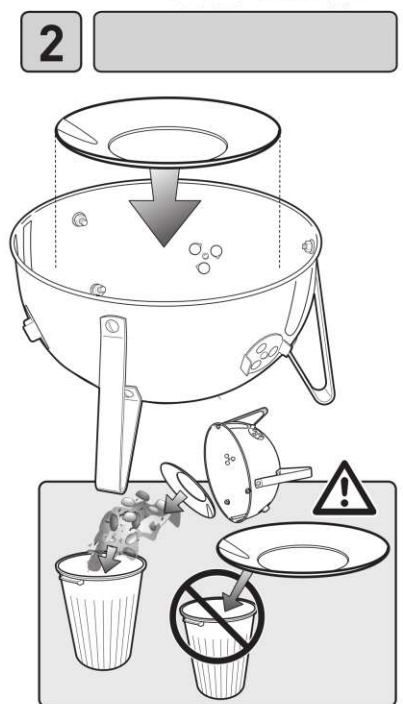
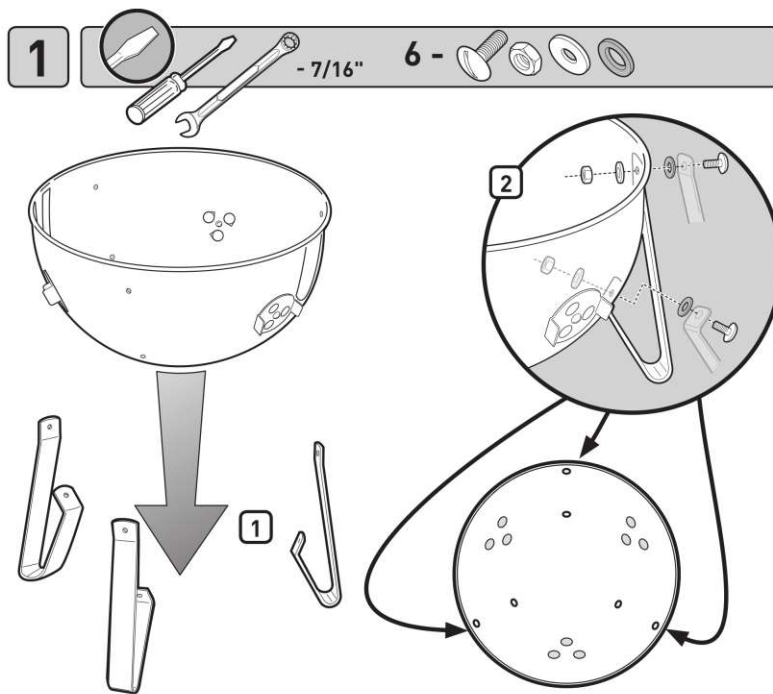
(3個)



(4個)

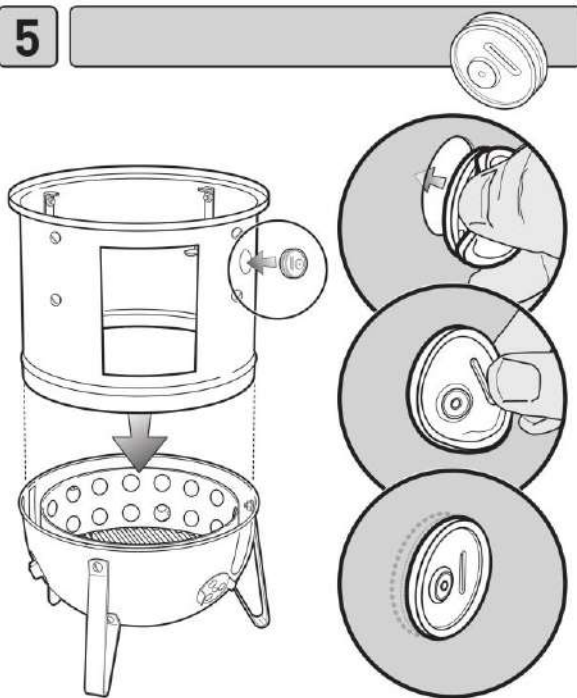


組み立て手順 (14")

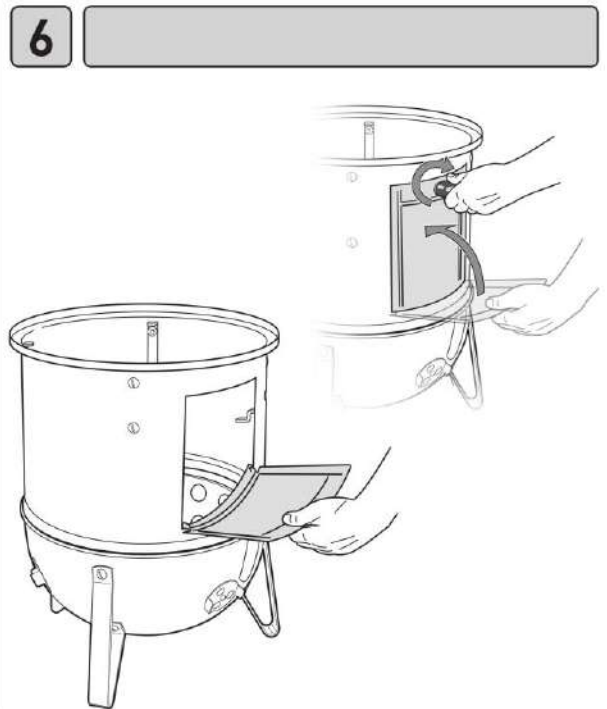


組み立て手順 (14")

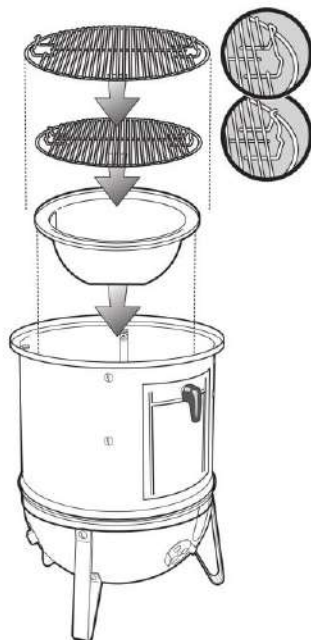
5



6



7



8



組み立て手順（18”）

18" (47cm)



(14個)



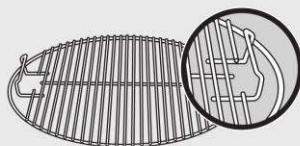
(14個)



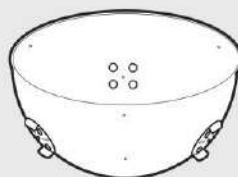
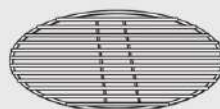
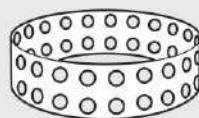
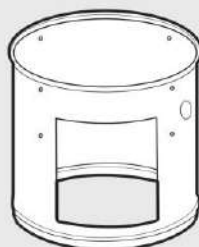
(14個)



(6個)



スモークマウンテンクッカー-18" (47cm) 同梱部品
(個数表記のないものは1個)



(3個)

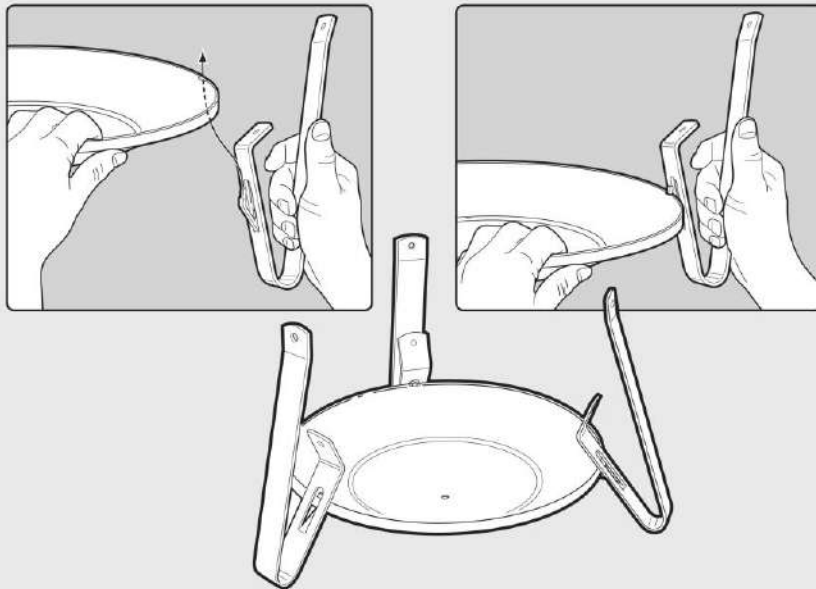


(4個)

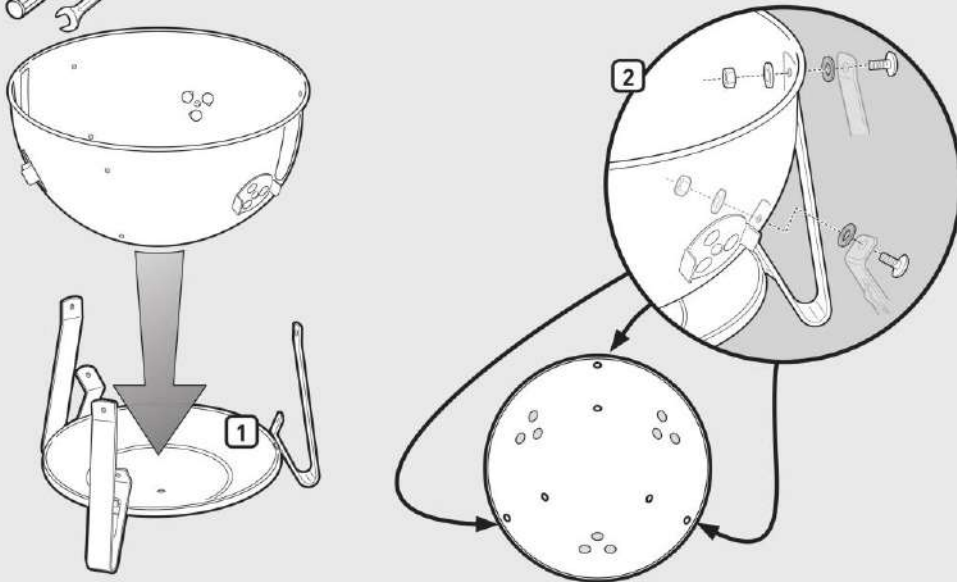
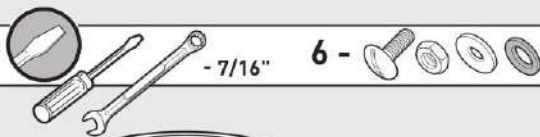


組み立て手順 (18")

1

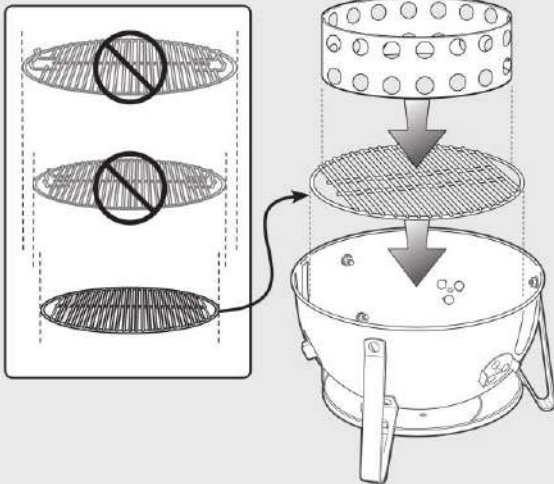


2

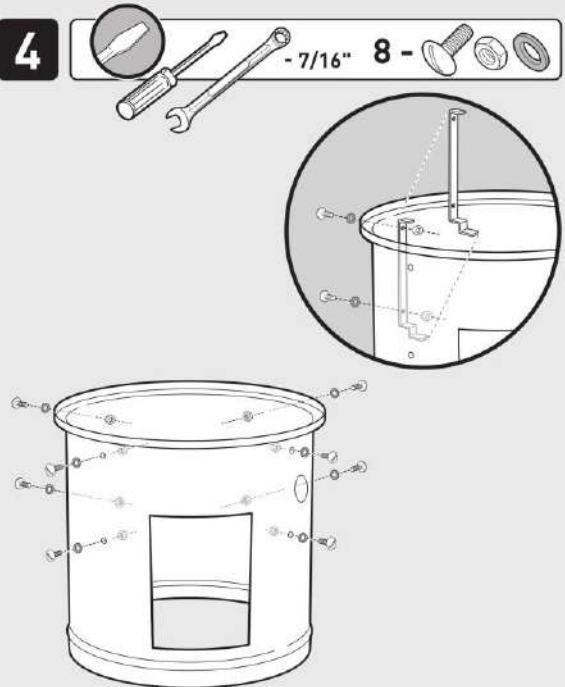


組み立て手順 (18")

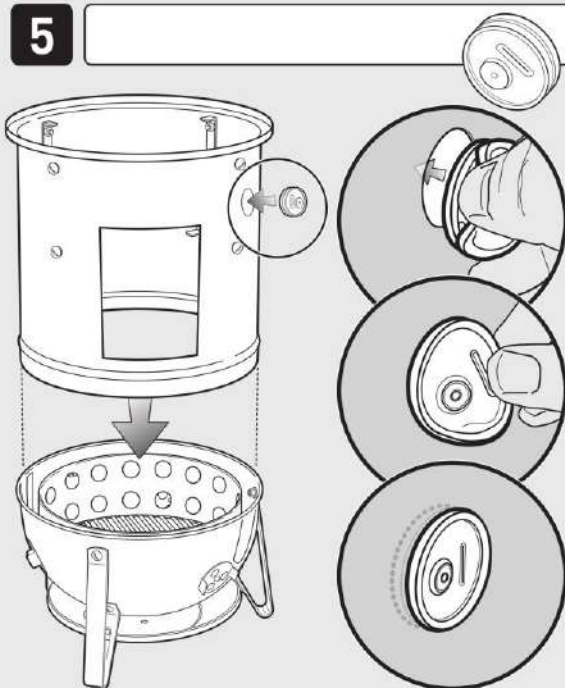
3



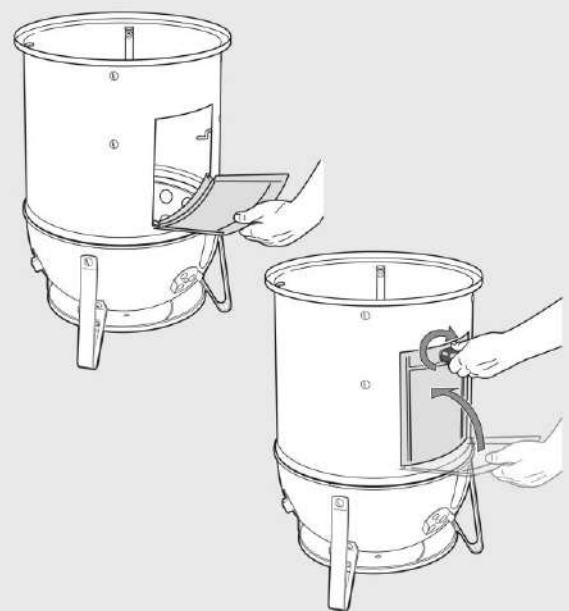
4



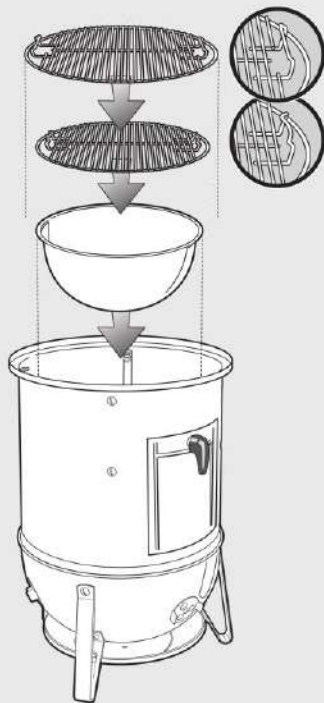
5



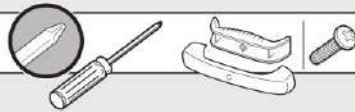
6



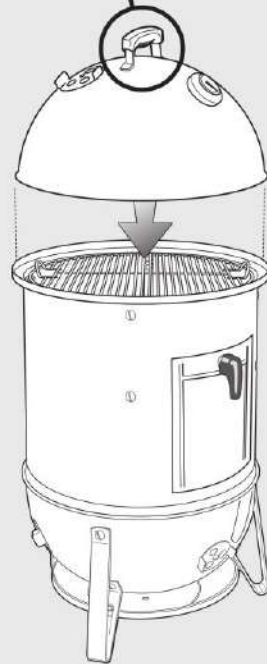
7



8



締めつけ過ぎにご注意ください。



組み立て手順（22"）

22" (57cm)



スモークマウンテンクッカー22" (57cm) 同梱部品
(個数表記のないものは1個)

(14個)



(14個)



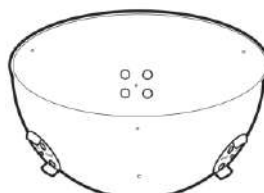
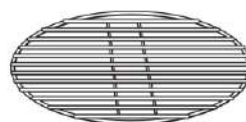
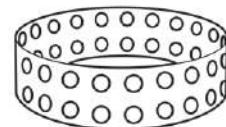
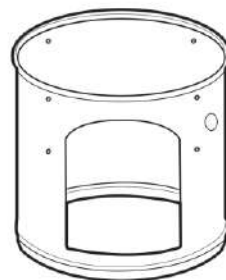
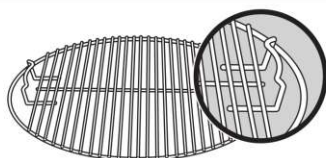
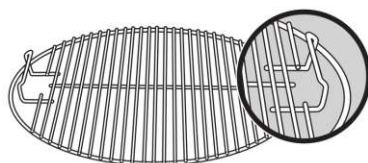
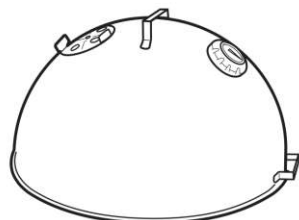
(14個)



(6個)



2 -



(3個)

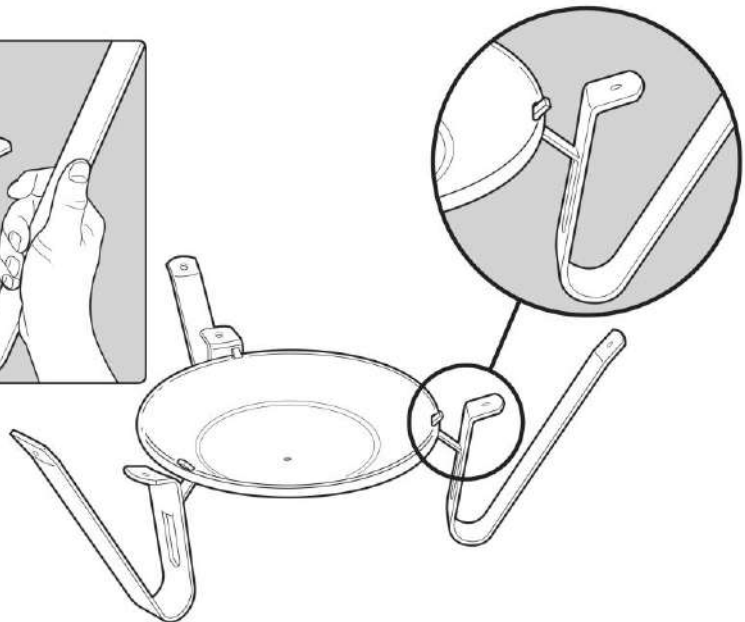
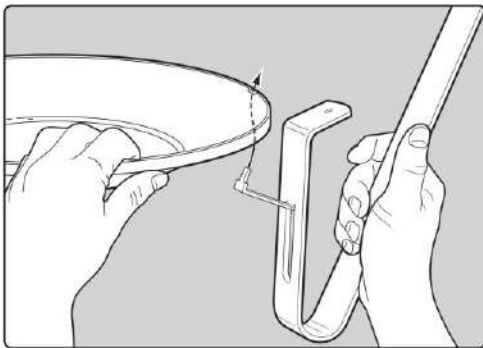


(4個)

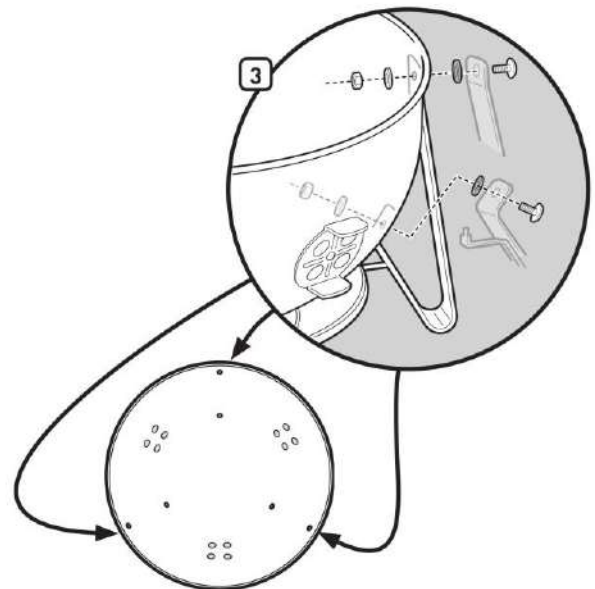
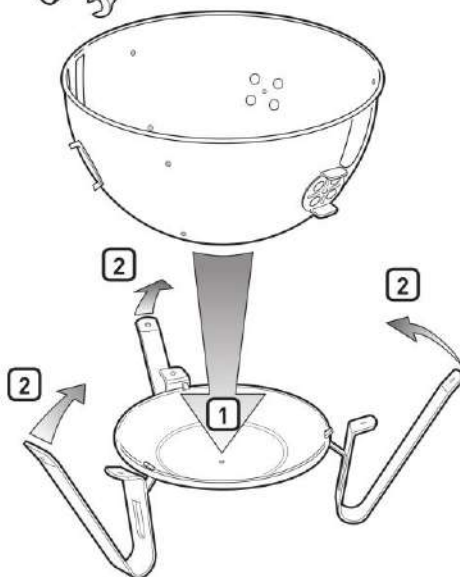
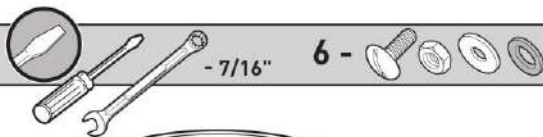


組み立て手順 (22")

1

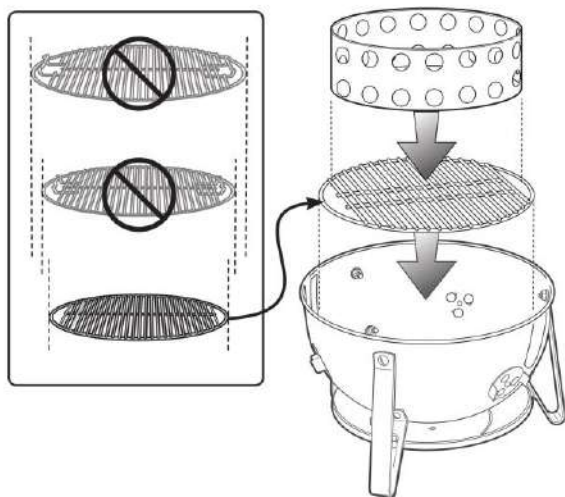


2

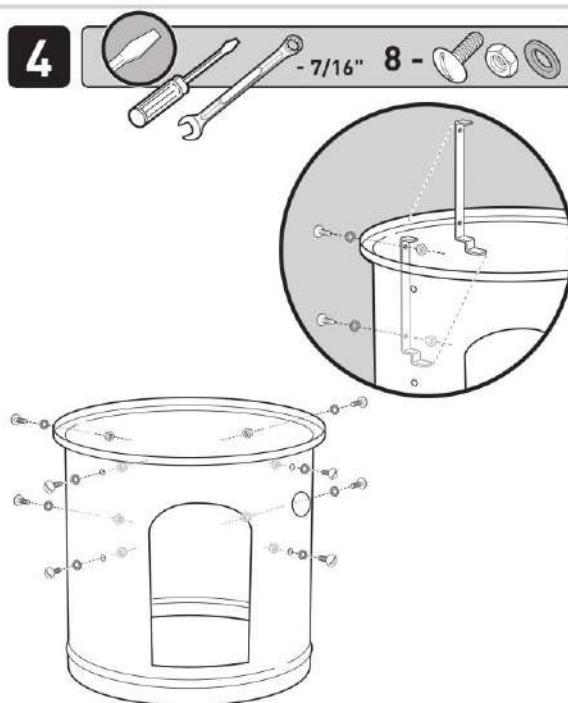


組み立て手順 (22")

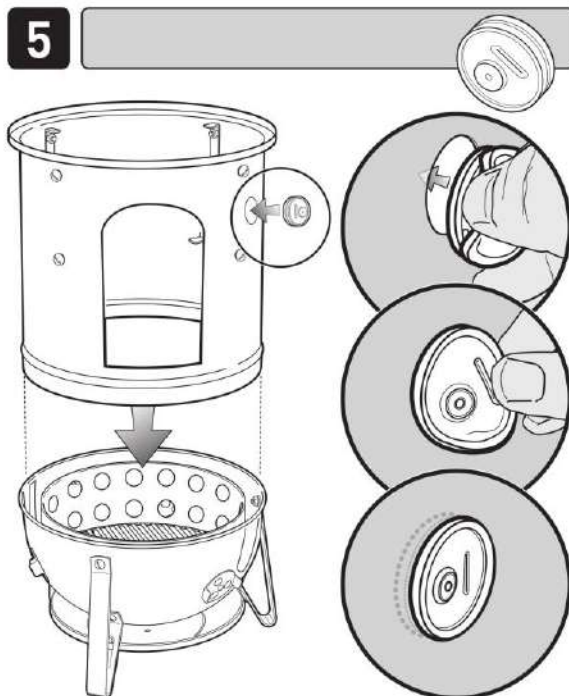
3



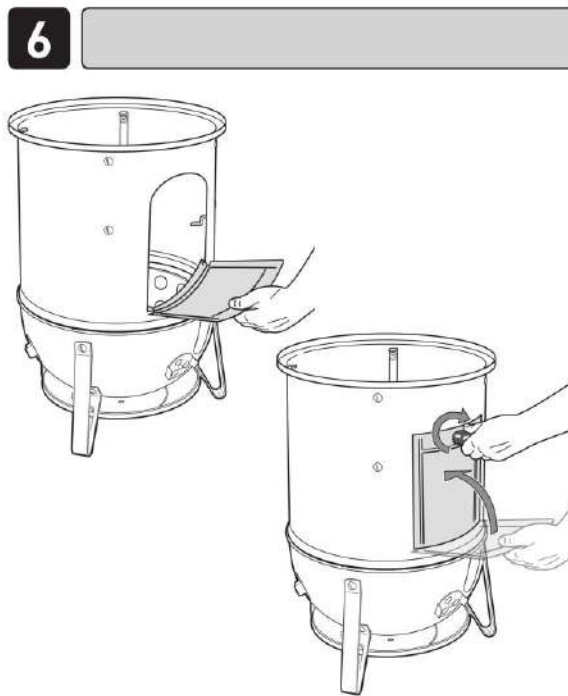
4



5

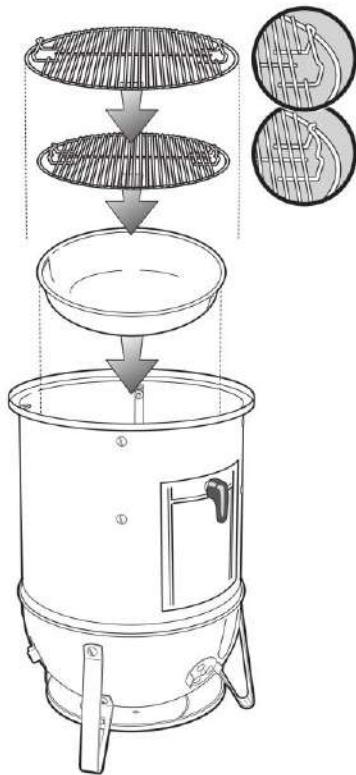


6

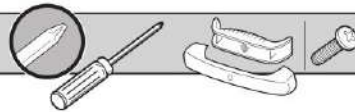


組み立て手順 (22")

7



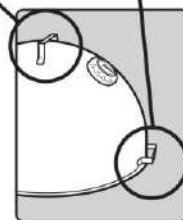
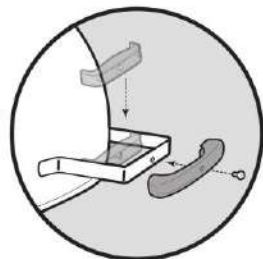
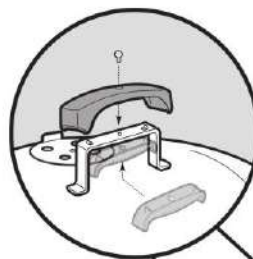
8



EN ⚠ DO NOT OVER TIGHTEN.

ES ⚠ NO APRIETE.

FC ⚠ NE PAS TROP SERRER.



輸入元：Weber-Stephen Products Japan合同会社

お問い合わせ先：

- お電話：03-4588-9530（平日 10時～19時 土曜日・日曜日・祝日 休み）
- メール：supportasia@weberstephen.com

