

E-335

E-435

## LPガス取扱説明書



### 今すぐご登録ください。

この度は、弊社のグリルをご購入いただき、誠にありがとうございます。お使いのグリルを登録すると、美味しく焼くヒントやコツ、最高のグリルを実現する方法など、楽しさ満載の役立つWEBER 関連情報をお受け取りいただけます。

## 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（グリル）またはその他の機器のすぐそばで、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（グリル）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。

お客様へのお知らせ：今後の参考のため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：本型式のグリルは、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。LPガスは天然ガスではありません。LPガスグリルを天然ガス用に改造したり、LPガスグリルで天然ガスを使用することは危険な行為で、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 61 cm 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：グリルに付いた油脂が炎上した場合は、すべての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：ユーザーがアルコール飲料の摂取、処方薬や市販薬の服用、違法な薬物を使用した場合は、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：LPガス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。
- LPガス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。

## こんにちは!

この度は、弊社のグリルをご購入いただき、誠にありがとうございます。手早く簡単にグリルをお楽しみいただけるよう、最後まで本マニュアルをお読みください。弊社は、製品寿命までお客様をサポートしたいと考えております。つきましては、本グリルの製品登録をお願いいたします。登録にはほんの数分しかかかりません。WEBER-IDにご登録いただくと、弊社からお客様に合った会員限定のグリル関連情報をお届けいたします。

インターネットやスマート端末、またはお電話など、ご都合の良い方法でご登録ください。

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
- 5 製品の特長
  - GENESISの特徴
  - 高性能グリル
- 6 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
- 14 操作方法
  - グリルを初めてお使いいただく際のご注意
  - 毎回のグリル使用時
  - グリルの点火
  - Sear zoneの使用
  - サイドバーナーの点火
- 18 コツとヒント
  - 調理法－直火調理と間接火調理
  - グリルでできること
  - 調理上の注意および禁止事項
  - グリル側面
  - 広い調理スペース
- 22 製品のお手入れ
  - お手入れとメンテナンス
- 24 トラブルシューティング
- 28 調理ガイド
- 29 交換部品

## WEBERのお約束

WEBERは、耐久性の高い製品づくりと、製品寿命終了までの長きに渡る優れた顧客サービスの提供に誇りを持っています。

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。

こちらの保証はWEBERにより提供され、追加費用はかかりません。製品の故障や欠陥などにより、修理が必要になった場合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、製品に欠陥があった場合に、製品所有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る場合があります。また、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2年間は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。この保証は法定の保証規定とは独立して、製品所有者に追加の権利を与えるものではありません。

### WEBERの製品保証

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製品が同梱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、下記の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。適用法により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ための必須条件ではありません)。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、同梱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、同梱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、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への破損。
- 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の認定サービス技術者以外による、WEBERにより許可されていない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:

12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)

#### 蓋周り:

12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:

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 FLAVORIZER BARS:

10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:

10年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

#### WEBER CONNECT 部品:

3年間

#### その他の部品:

5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回復は行われません。

お客様は、本製品の誤用または乱用、または同梱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。

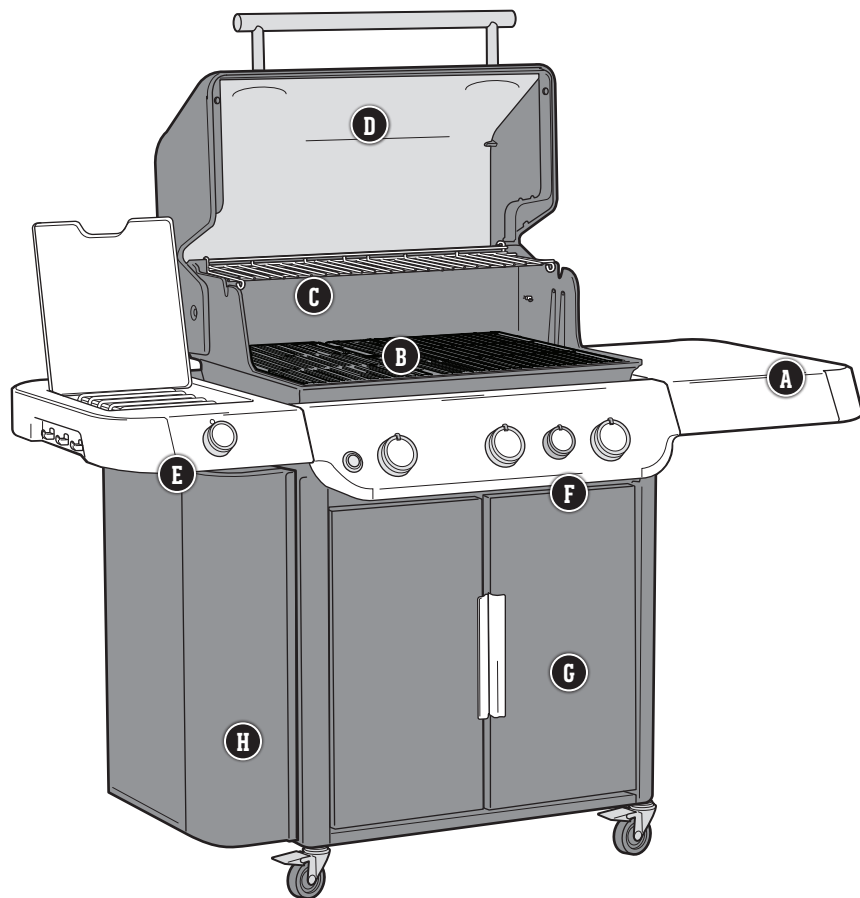
詳しいお問い合わせ先情報につきましては、本取扱説明書の最後にある海外事業拠点のリストをご覧ください。



## 製品を保護

頑丈な高品質グリルカバーで  
グリルを守りましょう。

# GENESISの特徴



## A 折りたたみ式サイドテーブル

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。必要な道具をフックにかければ、すぐに使えて便利です。作業場もすっきり片付きます。右側のサイドテーブルは折りたたみ式なので、狭い場所でもお使いいただけます。

## B WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection 調理用焼き網とフレーム

お使いのグリルは Outdoor Kitchen Collection 対応製品で、調理用焼き網とフレームが同梱されています。WEBER CRAFTED グリルウェアは別売です。

## C 拡張可能な上部調理用焼き網

メインディッシュを焼き網で調理しながら、料理を保温したり、パンをトーストしたりできます。調理スペースを広くしたい場合は、焼き網を広げてください。

## 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 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BBQソースを作ったり野菜を炒めたりできます。

## F Sear zone

Sear zoneは高温ゾーンで、調理中の肉にすばやく焼き目をつけられるように設計されています。

## 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。

## H WEBER CRAFTED グリルロッカー

便利なサイドストレージにより、WEBER CRAFTED グリルウェアを簡単に取り出せます。

# 高性能な調理システム

高性能な調理システムが、ガスによるグリル調理の世界に新たな基準をもたらし、WEBERを比類のない最高のメーカーにしました。この強力な調理システムは、65年以上のグリル調理経験、料理の専門知識、さらに最も重要な点として、グリル調理をお楽しみになる皆様のご要望やニーズを考慮して開発されました。各部品は、使いやすさを念頭に置き独自に設計されており、アウトドア料理において他社製品では体験のできない、高い満足感をお届けします。

## 1 INFINITY 点火システム



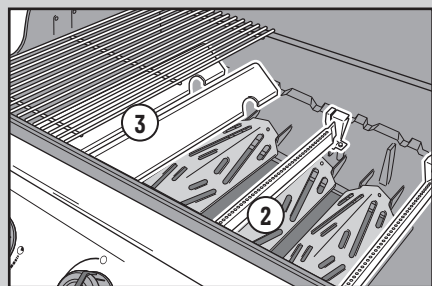
INFINITY 点火システムを使うと確実に点火できます。初めてお使いになる時も、そしてその後も、点火の心配は無用です。

## 2 バーナー

独自の先細りの形状により、ガスが均一に前部から後部へと供給されます。これにより最高の熱拡散が実現するため、焼き網のどの部分に載せても、むらなく均一に調理することができます。

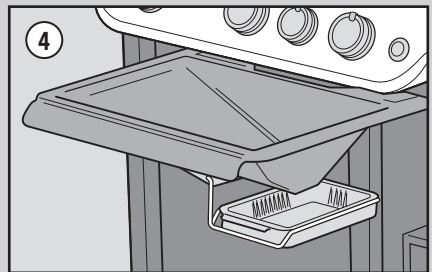
## 3 FLAVORIZER BARS

ステンレススチール製のFLAVORIZER BARSは、したたる肉汁を最適な角度でとらえ、蒸発させて煙を出し、食欲をそそるスモーキーな風味を食材に加えます。



## 4 グリース除去システム

FLAVORIZER BARSで蒸発しない肉汁は、バーナーから調理ボックス下のキャッチパンに落ち、使い捨てドリップパンへと排出されます。必要に応じてキャッチパンを取り外し、ドリップトレイを交換するだけでお手入れが完了します。



## 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またはLPガスとも記載されます) 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。LPガスは、通常の温度と圧力下で、容器に詰められていない状態では気体ですが、ポンプなどの容器内で、適度な圧力がかけられている場合は液体になります。ポンプ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。

### LPガスボンベの安全な取り扱いのヒント

- ・へこんだり、錆ついたLPガスボンベは危険ですので、LPガス事業者による点検が必要です。元栓が破損したガスボンベは使用しないでください。
- ・LPガス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。
- ・LPガスボンベは、必ず直立させた安定した状態で設置、輸送、保管を行なってください。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℃ (125°F) に達する可能性がある場所で、LPガス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)。

### LPガスボンベの要件

- ・最小容量 3 kg、最大容量 13 kg 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

- ・イギリスでは、BS 3016 に準拠し、37 mbar 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 1.5 m 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。

## GENESIS バーナー元栓開口部のサイズとガス消費データ

バーナー元栓開口部サイズ			
国	ガスの種類	335 モデル	435 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 <sub>3B/P</sub> (30 mbar または 2.8 kPa)	メインバーナー 1.02 mm シアバーナー 1.02 mm サイドバーナー 1.02 mm	メインバーナー 0.98 mm シアバーナー 0.98 mm サイドバーナー 1.02 mm
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、ルクセンブルク、ポルトガル、スペイン、スイス	I <sub>3s</sub> (28-30/37 mbar)	メインバーナー 0.94 mm シアバーナー 0.94 mm サイドバーナー 0.96 mm	メインバーナー 0.92 mm シアバーナー 0.92 mm サイドバーナー 0.96 mm
ポーランド	I <sub>3B/P</sub> (37 mbar)	メインバーナー 0.94 mm シアバーナー 0.94 mm サイドバーナー 0.96 mm	メインバーナー 0.92 mm シアバーナー 0.92 mm サイドバーナー 0.96 mm
ドイツ、オーストリア	I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	メインバーナー 0.86 mm シアバーナー 0.86 mm サイドバーナー 0.85 mm	メインバーナー 0.84 mm シアバーナー 0.84 mm サイドバーナー 0.85 mm

ガス消費データ		
ガスの種類	335 モデル	435 モデル
I <sub>3B/P</sub> (30 mbar または 2.8 kPa)	18.7 kW プロパン 21.6 kW ブタン  1336 g/h プロパン 1572 g/h ブタン	21.1 kW プロパン 24.5 kW ブタン  1505 g/h プロパン 1784 g/h ブタン
I <sub>3s</sub> (28-30/37 mbar)	18.7 kW プロパン 18.7 kW ブタン  1336 g/h プロパン 1361 g/h ブタン	21.1 kW プロパン 21.1 kW ブタン  1505 g/h プロパン 1533 g/h ブタン
I <sub>3B/P</sub> (37 mbar)	18.7 kW プロパン 21.6 kW ブタン  1336 g/h プロパン 1572 g/h ブタン	21.1 kW プロパン 24.5 kW ブタン  1505 g/h プロパン 1784 g/h ブタン
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	18.7 kW プロパン 21.6 kW ブタン  1336 g/h プロパン 1572 g/h ブタン	21.1 kW プロパン 24.5 kW ブタン  1505 g/h プロパン 1784 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、元栓の交換部品については、弊社ウェブサイトにて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。

[www.weber.com](http://www.weber.com) をご覧ください。

## LPガスボンベの設置

### LPガスボンベの設置

LPガスボンベを設置できる場所は2箇所あります。

- ・キャビネット内に固定する。または、
- ・キャビネットの外の地面に置く。

注記：日本国内でご使用になる場合、LPガスボンベは必ずキャビネットの外の地面に置く必要があります。

### キャビネット要件

LPガスボンベをグリルのキャビネット内に固定する場合、ボンベの最大サイズ要件は次のとおりです。

- ボンベ容量： 13 kg 以下  
 ボンベの高さ： 587 mm 以下  
 ボンベの幅： 289 mm 以下  
 (底面：長方形) または  
 318 mm 以下  
 (底面：円形)

ボンベの底をタンクホルダー内に収め、平らに置く必要があります。

キャビネット内での収納が認められている各種シリンダーモデルを寸法を含めて説明します。

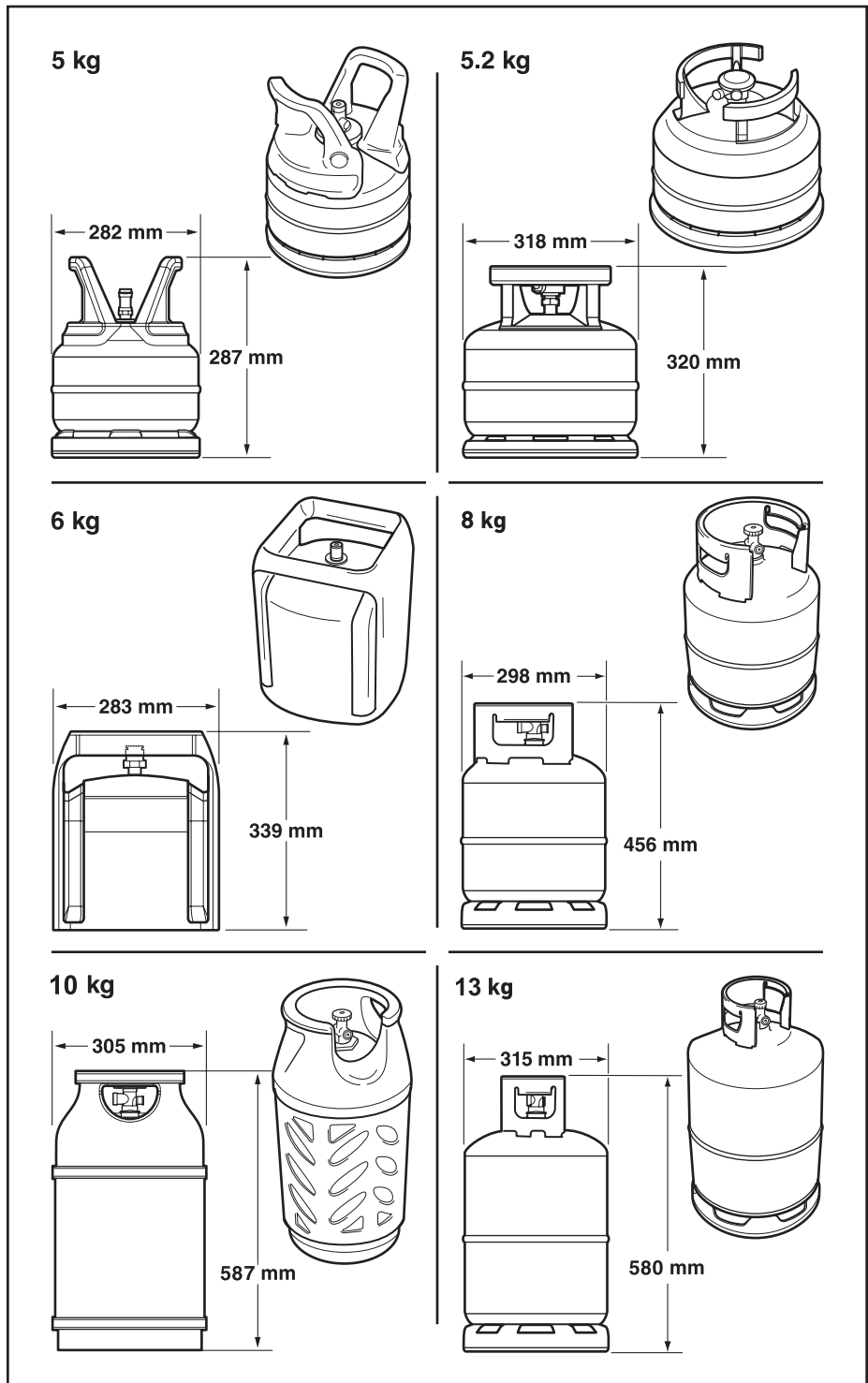
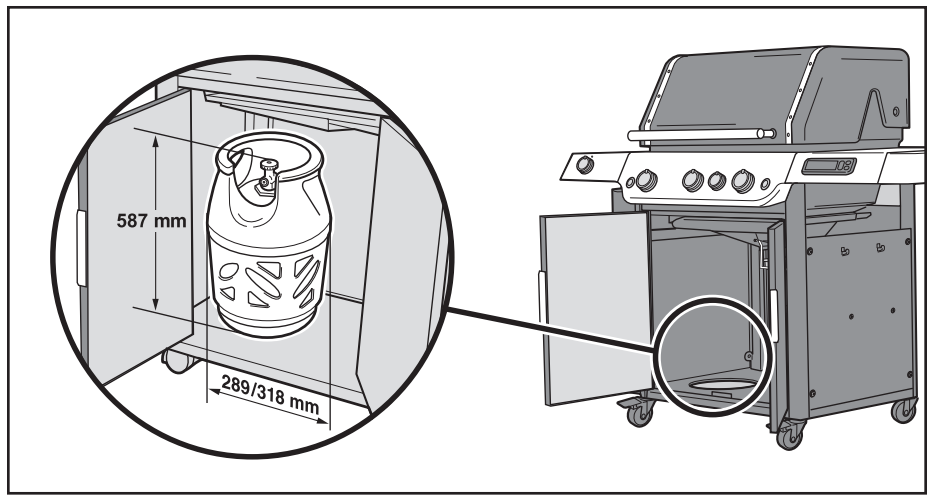
### LPガスボンベを地面に置く

LPガスボンベがキャビネット内に収納できる最大サイズ要件を超えた場合は、キャビネットの外の地面に置く必要があります。

ご使用のボンベに関する注意事項に従ってください。

### 日本国内でご使用になる場合、LPガスボンベは必ず地面に置く必要があります

日本の規制により、ボンベを必ずキャビネットの外の地面に置くことが義務付けられています。ボンベを地面に設置する際は、注意事項に従ってください。



△警告：ボンベがキャビネット内の設置に求められるサイズ要件を満たしていない場合は、キャビネット内にボンベを設置しないでください。

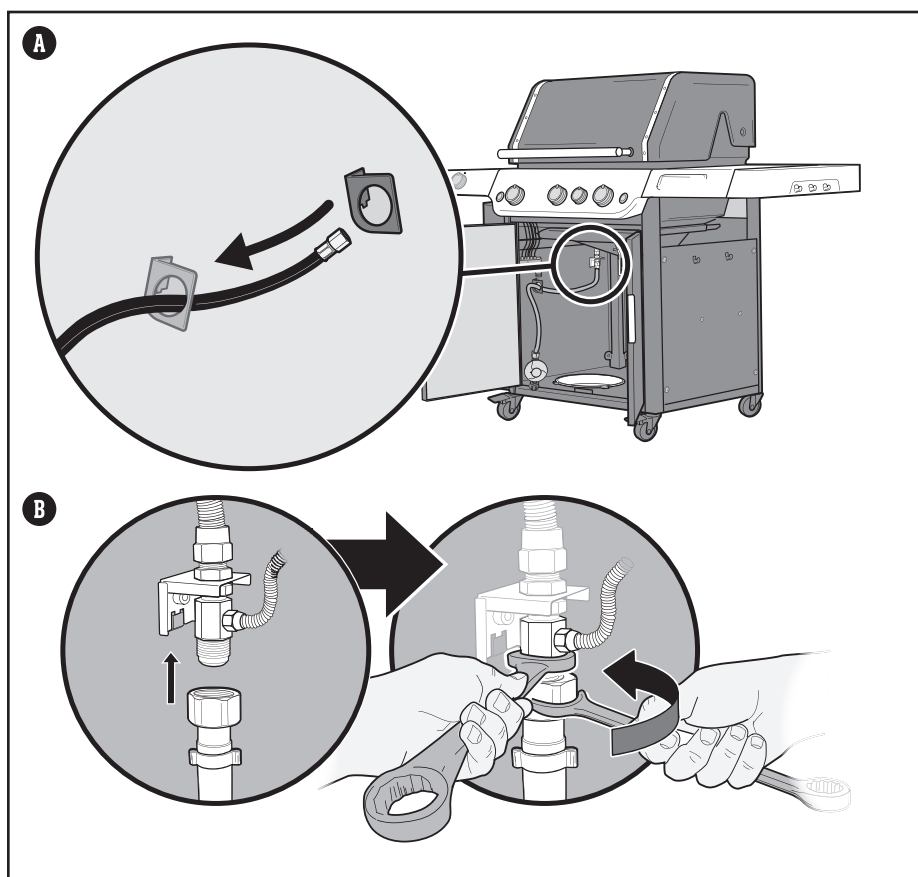
## ガスホースとレギュレーターの設置

ガスホースとレギュレーターが工場出荷時にグリルに取り付けられていなかった場合は、まずガスホースを左サイドパネルのキャビネット内のバルクヘッドに挿入します。

- 1) キャビネットのドアを開きます。
- 2) ホースの固定ブラケット (A) をホースに沿ってスライドさせます。  
注記：ホースの固定ブラケットは、LPガスボンベをキャビネット内に取り付ける場合のみ使用します。

- 3) ガスホースをバルクヘッド (B) に取り付けます。金具を指で締めます。次に、レンチを使用してバルクヘッドを固定しながら、別のレンチで金具をさらに1/4回転締め付けます。

レギュレーターをLPガスボンベに接続した後は、必ずガス漏れチェックを行ってください。詳しくは、「LPガスボンベの接続とガス漏れのチェック」のセクションをご覧ください。





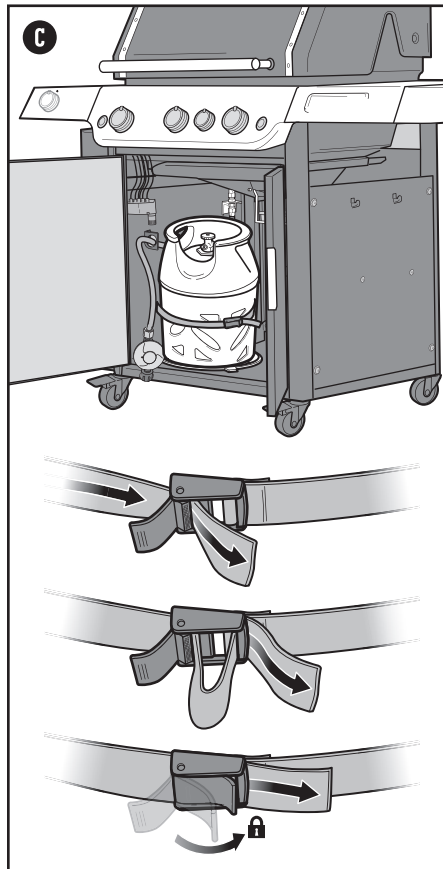
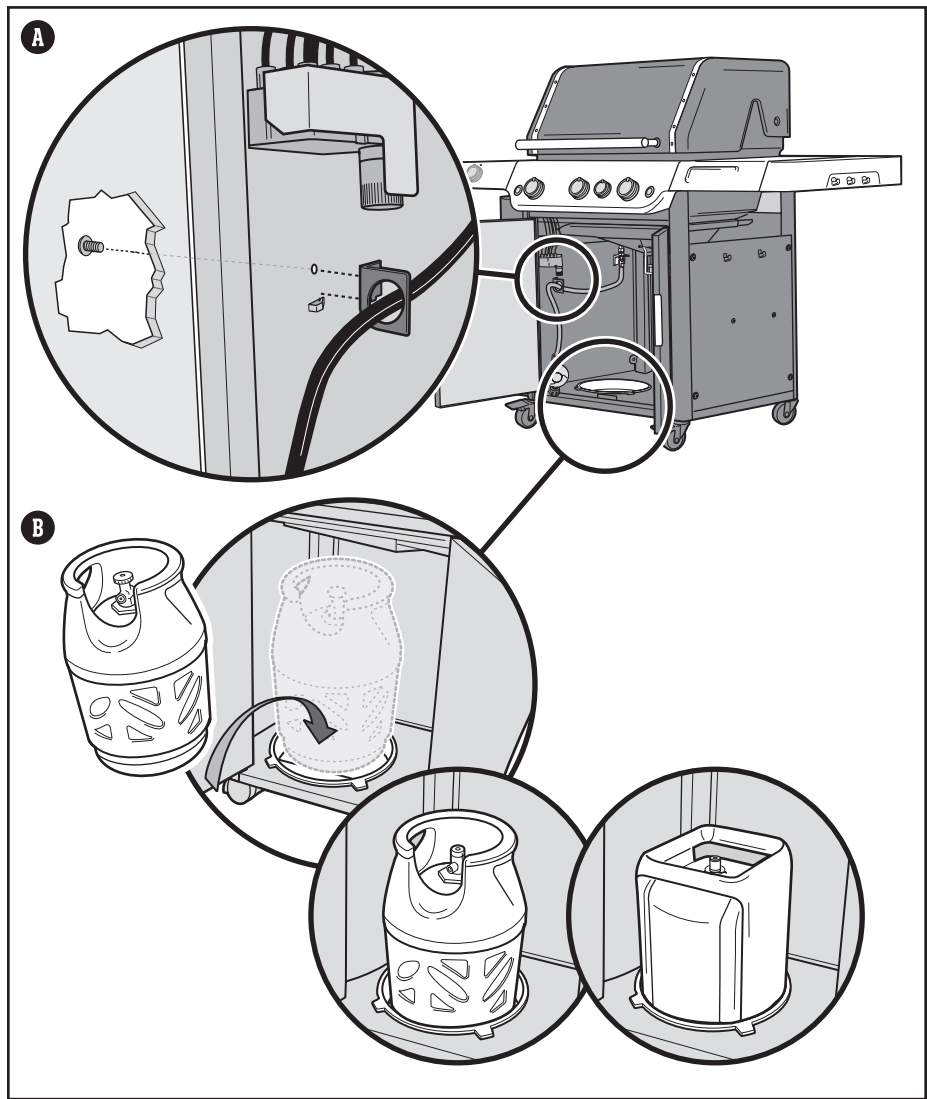
## キャビネット内にLPガスボンベを設置する前に

LPガスボンベをキャビネット内に取り付けるには、同梱されているホース固定ブラケットでガスホースをサイドパネルに固定する必要があります。

- 1) キャビネットのドアを開きます。
- 2) ホース固定ブラケット (A) をホースに沿ってスライドさせ、左パネル内の取付タブと揃えます。1本のプラスチックネジで固定します。

## LPガスボンベの設置

- 1) ボンベを持ち上げ、底部パネルのタンクホルダー (B) に置きます。ボンベの底部は、タンクホルダー内に収まらなければなりません。
- 2) LPガスボンベの元栓の開口部をグリルの正面に向けます。
- 3) ボンベをタンクストラップで固定します (C)。
- 4) レギュレーターをLPガスボンベに接続します。詳しくは、「レギュレーターをボンベに接続する」のセクションをご覧ください。



△警告：ホース固定ブラケットでホースをサイドパネルに固定する必要があります。これを行わない場合、ホースが損傷して火災や爆発が発生し、重傷や死亡、または物的損害につながるおそれがあります。

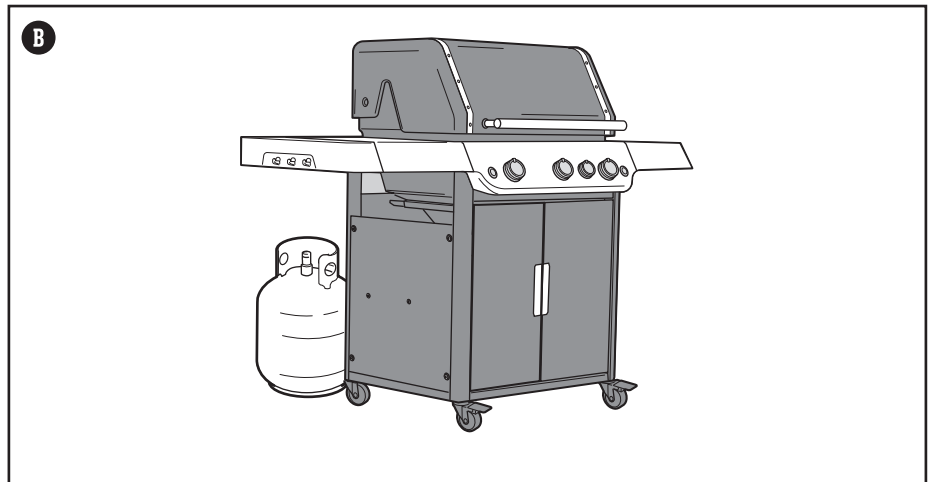
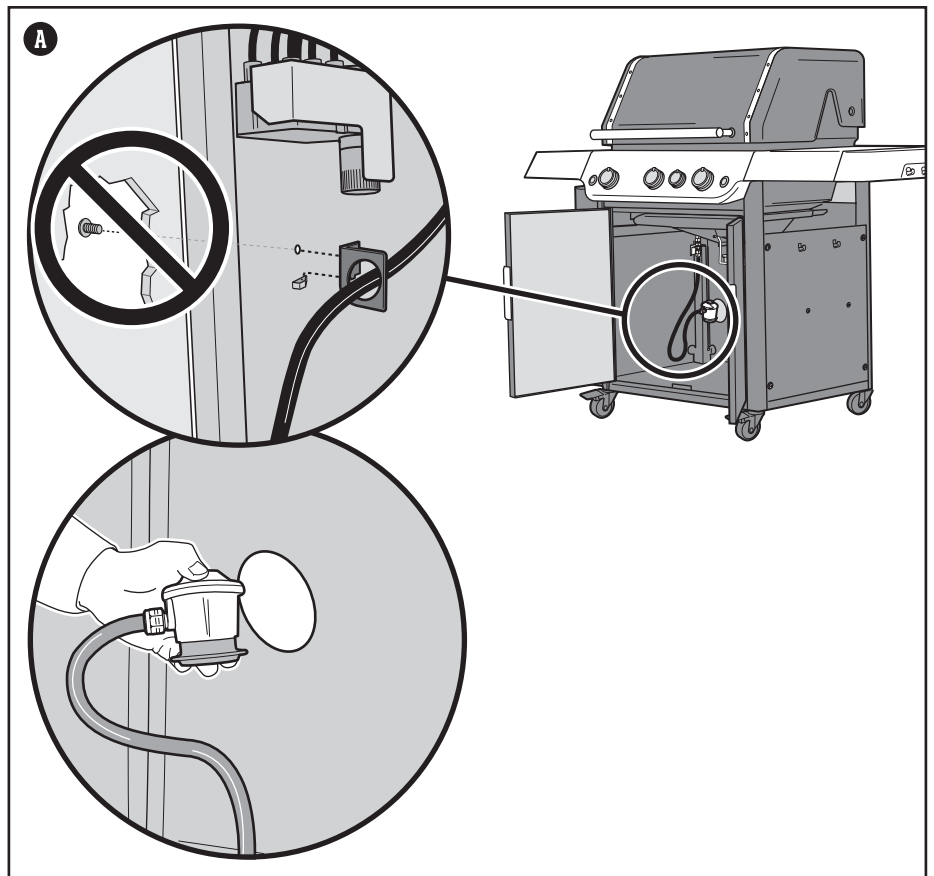
LPガスボンベをキャビネット内に収納してお使いになる場合、ボンベの最大容量は13 kgです。

ホースの長さは必ず1.5 m以下にしてください。

## LPガスボンベを地上に置く

LPガスボンベがキャビネット内に収納できる最大サイズ要件を超えた場合は、キャビネットの外の地面に置く必要があります。

- 1) キャビネットのドアを開きます。
- 2) ネジ **(A)** を緩めて、ホース固定ブラケットをサイドパネルから取り外します。
- 3) ホースとレギュレーターをバックパネルの開口部に通します。
- 4) ボンベをキャビネットの外、グリル **(B)** の後ろの地面に置きます。
- 5) 元栓の開閉部がグリルの方を向かないように、LPガスボンベの向きを調節します。
- 6) レギュレーターをボンベに接続します。詳しくは、「レギュレーターをボンベに接続する」のセクションをご覧ください。



## LPガス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) すべてのバーナーの調節つまみが「OFF」○の位置にあることを確認します。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。

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、LPガス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、LPガスボンベの元栓またはレギュレーターのリバーが閉じていることを確認します。

**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「OFF」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ハマるまで、レギュレーターをボンベの元栓に押し込みます (b)。

**スライディングカラーを接続する (D)**

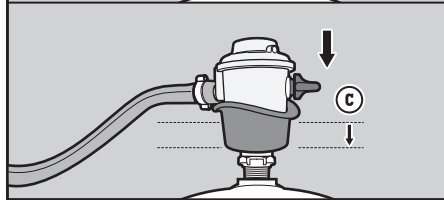
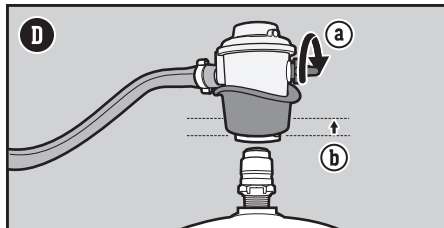
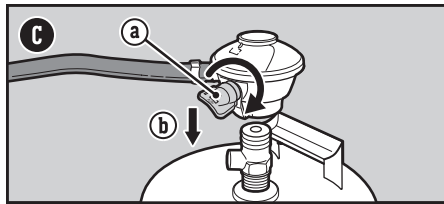
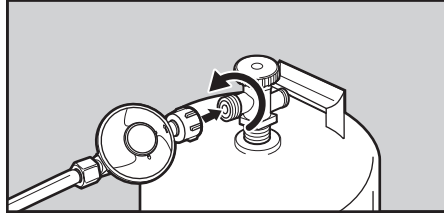
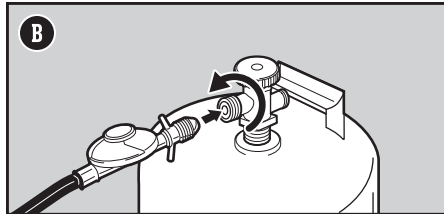
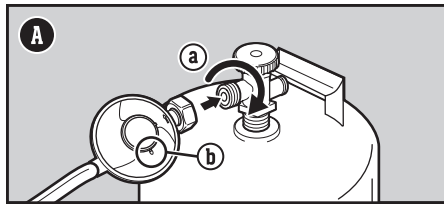
レギュレーターのレバーが「OFF」の位置にあるかを確認します (a)。レギュレーターのカラーを上をスライドさせます (b)。レギュレーターをボンベの元栓に押し下げ続けます。カラーを下にスライドさせて閉じます (c)。レギュレーターがロックされない場合は、手順を繰り返してください。

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？

LPガス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を確認できます。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



△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ことを確認してください。

△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：目視でわかったり、ガスの臭いがしたり、またはガスがLP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. LPガスボンベから離れます。
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、必ずボンベの元栓を閉めてください。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LPガス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。

- ・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

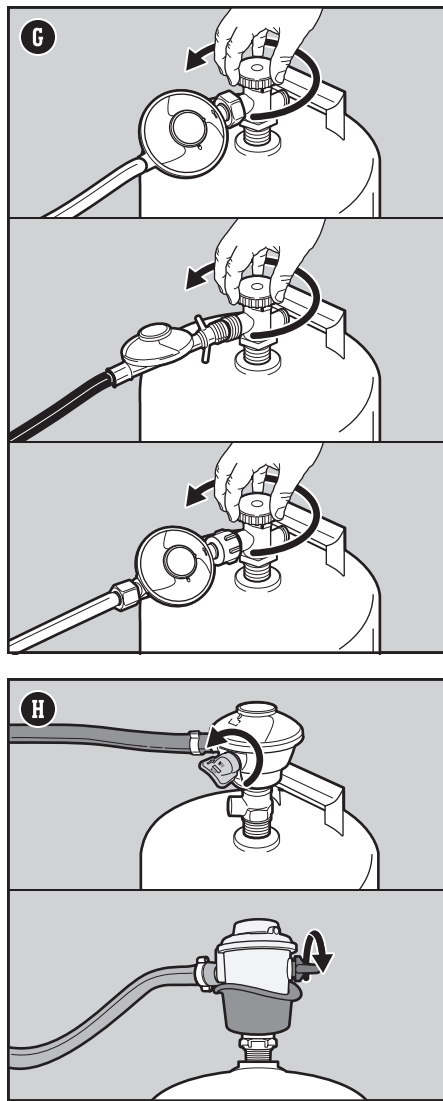
## ガス漏れチェック

- 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。ポンベの元栓を反時計回りに回すか (G)、レギュレーターのレバーを「ON」の位置に動かし (H)、ガスの元栓を開きます。
- 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ポ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、レンチ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、ガスの元栓を閉めます。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、ガスの元栓を閉めます。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、お住まいの地域のカスタマー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。
- 注記：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



△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ことを確認してください。

△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：目視でわかったり、ガスの臭いがしたり、またはガスがLP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. LPガスボンベから離れます。
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、必ずポンベの元栓を閉めてください。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LPガス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。

- レギュレーターがあるところ、およびレギュレーターをボンベに接続する部分 (I)。

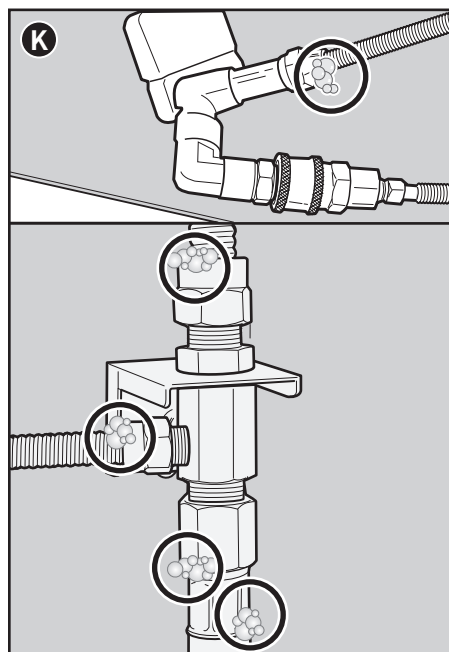
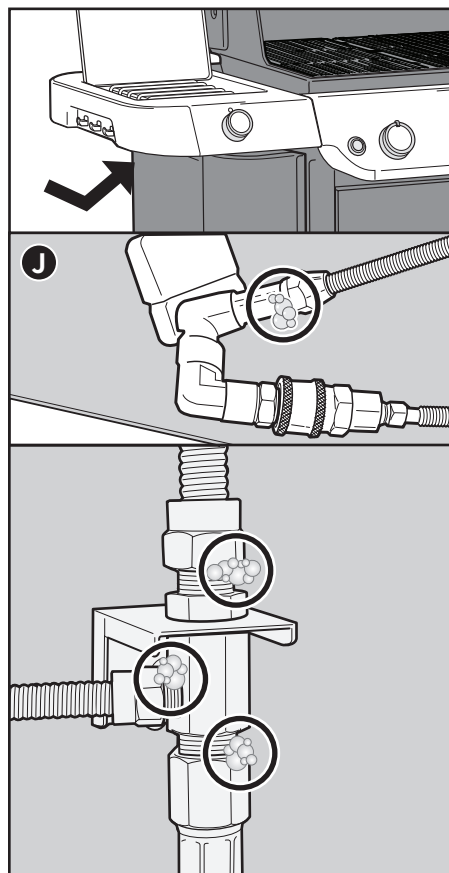
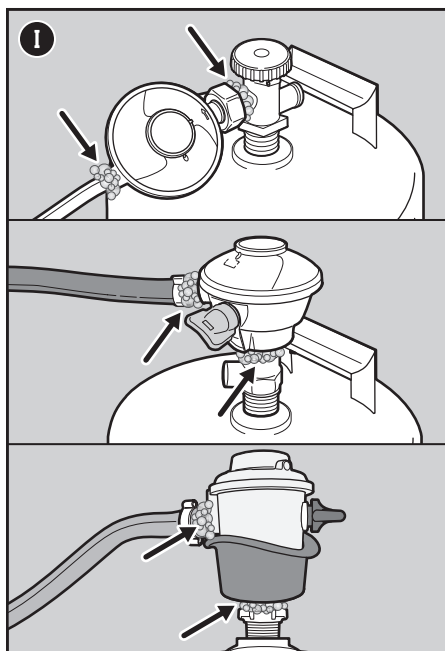
「ガス漏れチェック」の手順に従ってください。

## レギュレーターをボンベから取り外す

ボンベを取り外すには：

- LPガスボンベの元栓またはレギュレーターのレバーが完全に閉じていることを確認します。
- キャビネット内からタンク固定ストラップの留め金を外します。
- レギュレーターの接続を外します。
- ボンベを取り外します。

調理中にLPガスボンベ (タンク) を交換する時には、注意が必要です。調理ボックスとグリース除去システムは、使用中に全体的に高温になります。LPガスボンベ (タンク) を取り扱う際は、必ず耐熱手袋またはミットを着用してください。新しいボンベを接続したら、タンクストラップを固定します。



はじめに

## 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、グリルを最高の温度設定にし、蓋をしたままで20分間以上空焼きします。

## 毎回のグリル使用時

### 次の調理までのメンテナンス

次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しなければならぬ重要なものです。

### グリース除去システムの点検

グリルには、食材から出る油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、油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. グリルの電源が切れた状態で、冷えていることを確認します。
2. ドアを開きます。
3. スライド式グリーストレイが止まるまで、トレイを手前に引きます (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。グリーストレイの開口部から下のキャッチパンに油脂をこすり落とします。
4. キャッチパンを取り外します (B)。キャッチパンの内側の使い捨てドリップパンに油脂が溜まっていないかを確認します。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。
5. すべての構成部品を元通り取り付けます。

### ホースの点検

ホースはこまめな点検が必要です。

1. グリルの電源が切れた状態で、冷えていることを確認します。
2. ホースに亀裂、摩耗、切れ目がないかを確認します (C)。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。

### グリルの予熱

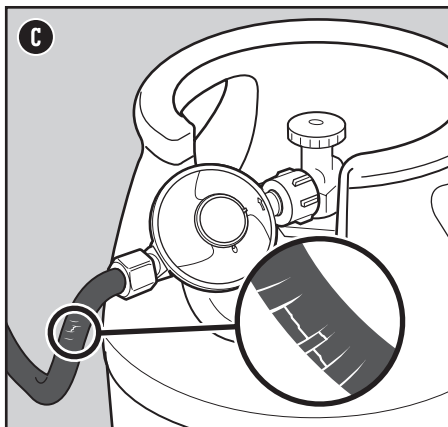
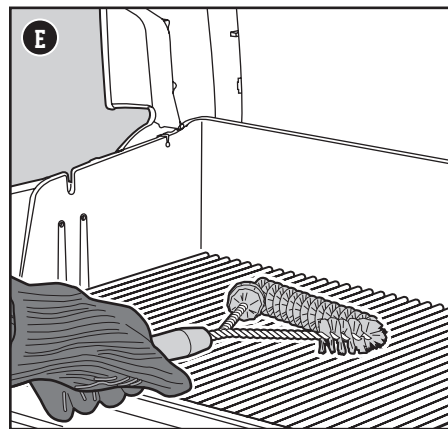
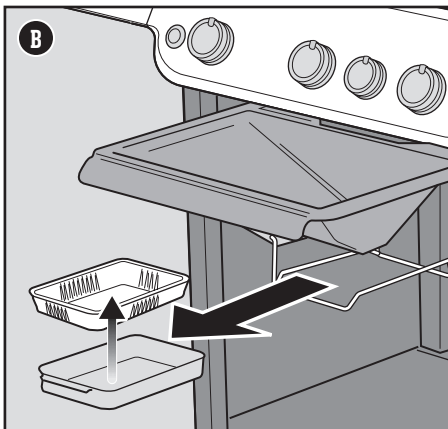
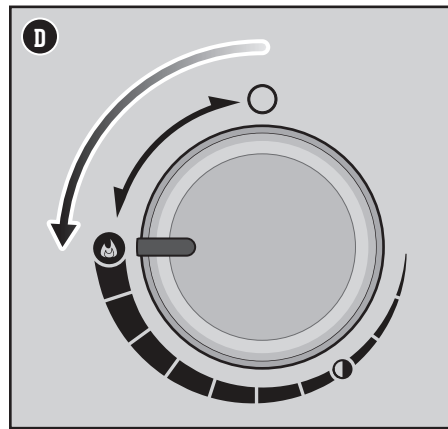
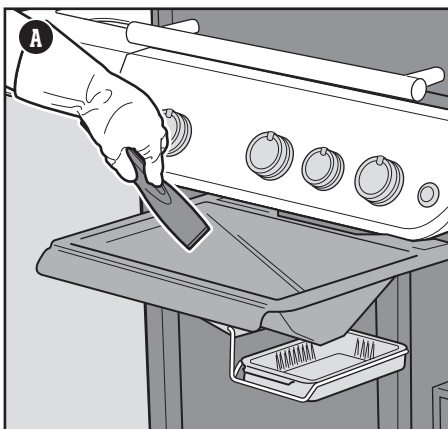
グリルで上手に調理するには、グリルの予熱が非常に大切です。予熱することで食材が焼き網に付着するのを防ぎ、また食材に適度な焼き目をつけられる程度に加熱できます。また、以前に調理した食材の残りがすも焼き落とせます。

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. すべてのバーナーの調節つまみを「Start / High (開始/高)」の位置にして、グリルを15分間予熱します (D)。

### 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け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きなくなります。

1. 予熱後すぐに、調理用焼き網をステンレススチール製のグリル用ワイヤーブラシで掃除します (E)。



△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油脂が溜まっていないことを確認してください。油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：キャッチパンを取り出し熱い油脂を捨てる際は、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スチール製のグリルブラシをご購入す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。WEBER 認定の交換ホースのみを使用して交換します。

△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

### 電子式点火システムによる点火

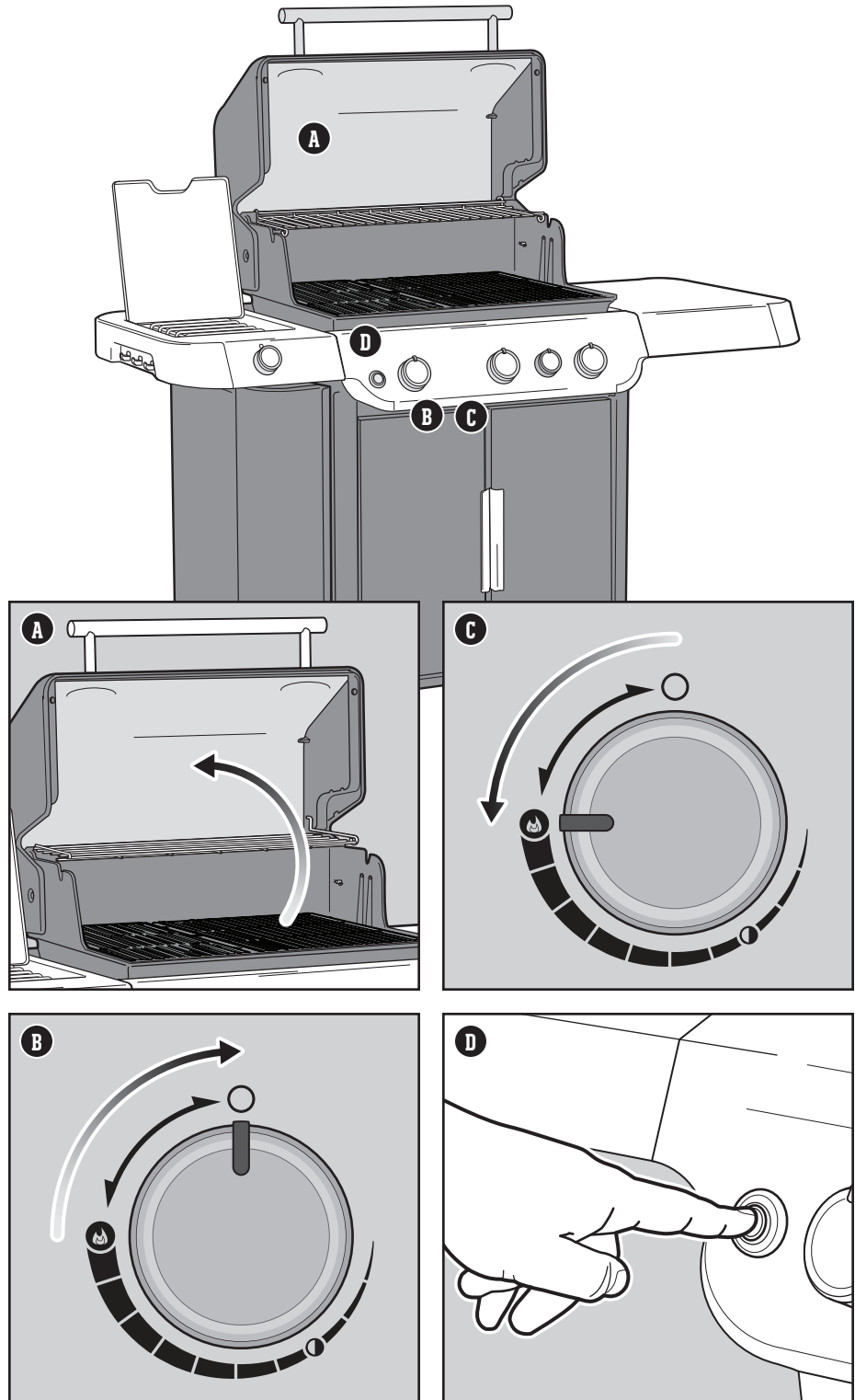
各調節つまみが個々のバーナーを作動させて点火します。バーナーは左から右に順番に点火していきます。すべてのバーナーは予熱のために点火する必要がありますが、調理する際にすべてのバーナーが点火されている必要はありません。

- 1) グリルの蓋を開けます (A)。
- 2) すべてのバーナーの調節つまみが「OFF」○の位置にあることを確認します。ノブを押し込み、時計回りに「OFF」の位置まで回して確認します (B)。  
注記: LPガスボンベを開栓する前に、すべてのバーナーの調節つまみを「OFF」○の位置にしてください。
- 3) ボンベの元栓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「ON」の位置に動かし、ガスの元栓を開きます。
- 4) 左端のバーナーから点火を始めます。バーナーの調節つまみを押し、「Start/High (開始/高)」●の位置まで反時計回りに回します (C)。
- 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 BARSの半円形の穴から、バーナーが点火しているか目で確認します。
- 7) バーナーが点火していない場合は、バーナーの調節つまみを「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。
- 8) 最初のバーナーに点火したら、4から6の手順を繰り返して、残りのバーナーも点火します。

電子式点火装置を使用してもバーナーが点火しない場合は、「トラブルシューティング」のセクションをご覧ください。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説明が記載されています。

### バーナーの消火

- 1) 各バーナーの調節つまみを押し、「OFF」○の位置まで時計回りに回します。
- 2) LPガスボンベのガスの元栓を閉めます。



△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、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: 各バーナーは、電子式点火つまみを押し個別に点火する必要があります。

△警告: 最初のバーナーが4秒以内に点火しない場合は、バーナーの調節つまみを「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に5分間待ち、その後、点火の手順を繰り返してください。

## Sear zoneの使用

炙りとは、ステーキや鶏肉の各部位、魚、チョップなどの食材に焼き目を付ける、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。

シアバーナーの点火はメインバーナーの点火と同様、各バーナーを個別に点火します。

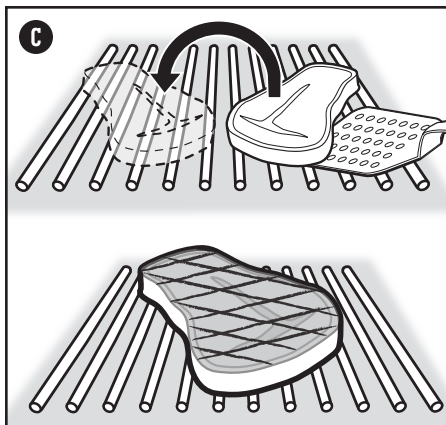
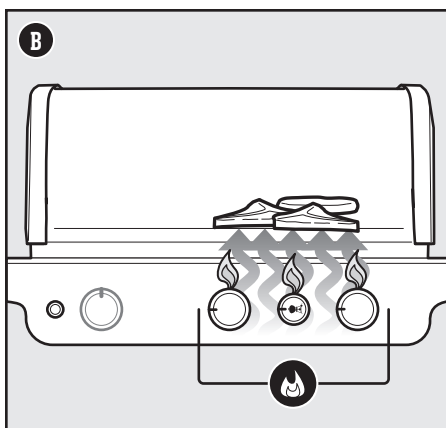
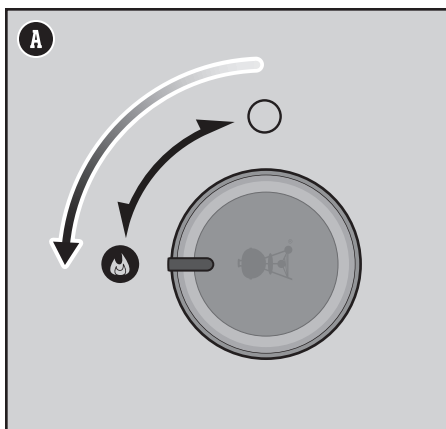
- 1) グリルの蓋を開け、シアバーナーを含むすべてのバーナーに点火します。詳しくは、「電子式点火システムによる点火」のセクションをご覧ください。
- 2) すべてのバーナーの調節つまみを「Start / High (開始/高)」●の位置にして、グリルの蓋を閉めた状態で15分間予熱します。
- 3) 予熱後も、シアバーナーの調節つまみと両隣のバーナーの調節つまみを、「Start / High (開始/高)」●の位置のままにしておきます (A)。シアバーナーと両隣のバーナー (B) を使って調理を行います。残りのバーナーの調節つまみを、「OFF」や「LOW (弱)」の位置にしても問題ありません。
- 4) Sear zone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 zone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さまざまに変えてみてください。

### バーナーの消火

- 1) 各バーナーの調節つまみを押し「OFF」○の位置まで時計回りに回します。
- 2) ガスの元栓を閉めます。





## サイドバーナーの点火

### 電子式点火システムを使用して、グリルに点火する

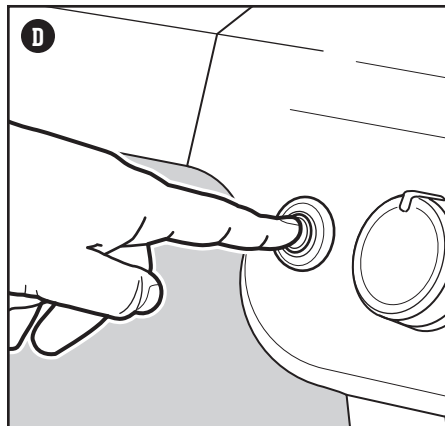
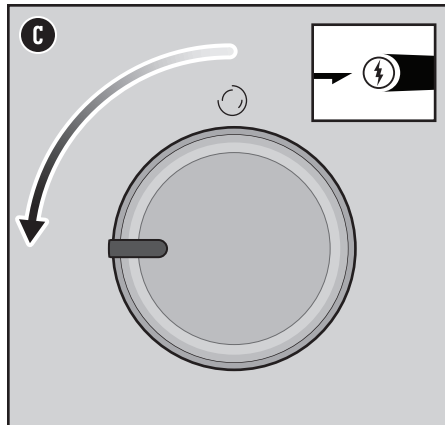
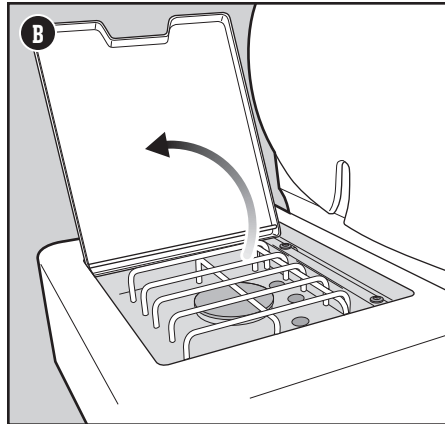
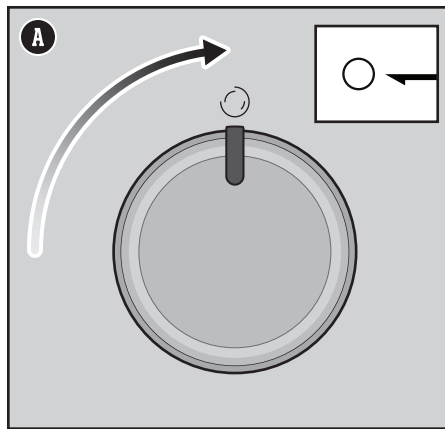
グリルのメインバーナーが既に1つ以上点火している場合に、サイドバーナーを点火する際は、ステップ3に進みます。メインバーナーのいずれも点火していない場合は、サイドバーナーのみ使用することになり、ステップ1から開始します。

- 1) サイドバーナーの調節つまみが「OFF」○の位置にあることを確認します。つまみを押し込み、時計回りに回して確認します (A)。すべてのバーナーの調節つまみが「OFF」○の位置にあることも確認します。  
注記：LPガスボンベを開栓する前に、すべてのバーナーの調節つまみを「OFF」○の位置にしてください。
- 2) ボンベの元栓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「ON」の位置に動かし、ガスの元栓を開きます。
- 3) サイドバーナーの蓋を開きます (B)。
- 4) バーナーの調節つまみを押し、反時計回りに「Start/High (開始/高)」●の位置まで回します (C)。
- 5) 電子式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ことを確認します。天気が良く明るい日には、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、バーナーの調節つまみを「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。

電子式点火装置を使用してもバーナーが点火しない場合は、「トラブルシューティング」のセクションをご覧ください。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) 各バーナーの調節つまみを押し、「OFF」○の位置まで時計回りに回します。
- 2) LPガスボンベのガスの元栓を開めます。

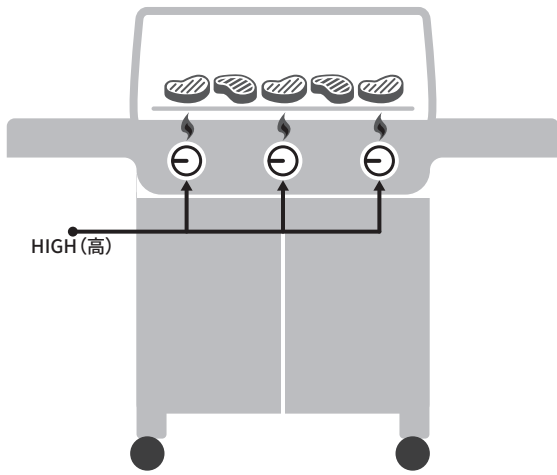


△ 警告：点火中は、サイドバーナーの蓋を開けてください。

△ 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、バーナーの調節つまみを「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。

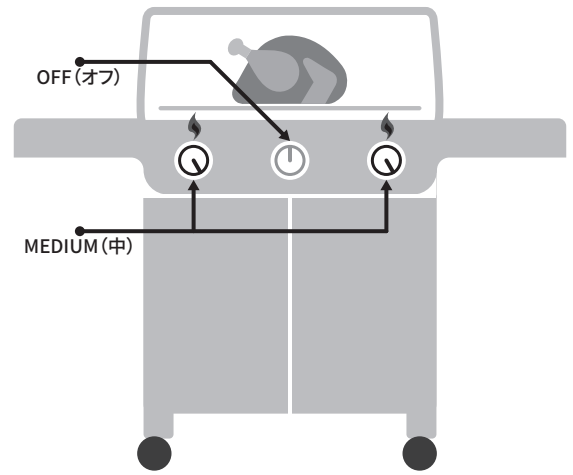
# 調理法一 直火調理と間接調理



## 直火調理 の設定

調理時間が20分以内の小さく柔らかい食材は、直火焼きの設定にしてください。これにはハンバーグ、ステーキ、チョップ、ケバブ、骨なしの鶏肉、魚の切り身、甲殻類、スライスした野菜などがあります。

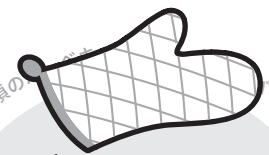
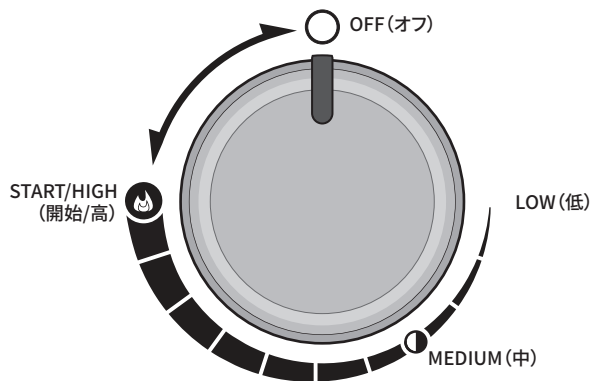
直火調理では、火が食材の真下に来るようにします。この調理法では、中まで火を通しながら、表面に焼き色を付け、食材の風味や食感を高め、美味しそうな照り加減に仕上げることができます。



## 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、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、魚丸ごと1尾、デリケートな魚の切り身、丸鶏、七面鳥、リブなどがあります。また、厚みのある食材や、最初に直火で焼いたり焦げ目をつけた骨付き肉にも、間接調理を使用できます。

間接火調理では、熱がグリルの両側か、あるいはグリルの片側にあたります。食品は、焼き網の点火されていない部分に置かれます。



## 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。

必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品

# グリルでできること

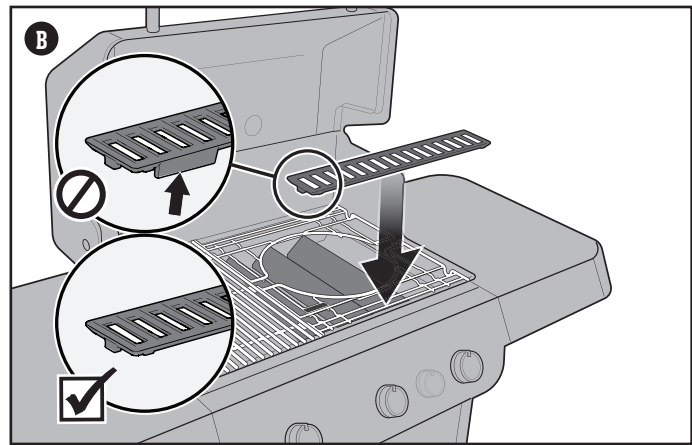
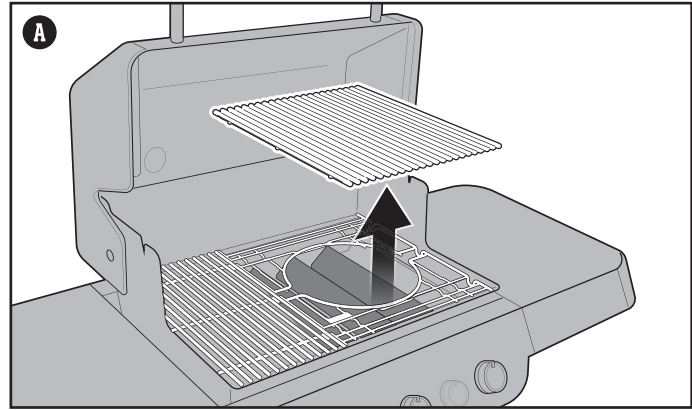
## WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection 対応

この機能は一部のモデルでのみご利用いただけます。

一部のモデルはOutdoor Kitchen Collection対応で、調理用焼き網とフレームが同梱されています。右側の調理用焼き網を取り外します。フレームを調理ボックスの右側に設置すると、幅広く温度調節ができます (A)。

グリルに同梱されていたスペーサーは、WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collectionで調理する際のみご使用ください (B)。

スペーサーを含む各種アクセサリについては、弊社のウェブサイト ([weber.com](http://weber.com)) でご確認ください。



# 調理上の注意および禁止事項

## 毎回予熱を行う

焼き網が十分熱くなっていないと、食材がこびりついてしまいます。そのため、適切に表面を焼いたり、おいしそうな焦げ目をつけることができません。レシピに中火、あるいは弱火と書いてあっても、常に最高の設定温度で最初に予熱を行ってください。蓋を開け、強火にして蓋を閉じ、焼き網を約15分間加熱します。

## 汚れた焼き網は使用しないでください。

汚れを落とさずに焼き網の上に食材をのせることは、決してお勧めできません。焼き網に食材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材にこびりついてしまいます。昨晚の夕食の食材の残りや、新しく作るランチの食材の味が混ざることがないよう、必ず清潔な焼き網の上で調理してください。焼き網を予熱したら、ステンレススチール製のグリル用ワイヤーブラシを使用して、表面が清潔で滑らかになるように掃除してください。

## 作業中はグリルから離れない

グリルに火をかける前に、必要なものがすべて手の届く範囲にあることを確認します。基本的なグリル用調理道具、すでに油を塗り調味料を加えた食品、グレイズやソース、清潔な調理用皿を忘れずに。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。フランスのシェフたちは、下準備を整えることを「mise en place」と言います。これは「調理場を離れない」ことを意味します。

## 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のスペースには何ものせず、各食材の間にも大きくスペースをあげましょう。そうすれば、トングを入れて食材を動かしやすいです。調理には、時には瞬時の決断力や、食材を適所に動かす腕も必要です。そのため、十分なスペースを確保しておきましょう。

## 中を覗かない

グリルの蓋は、防雨以上の役割を果たす構造になっています。最も重要な役割は、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。蓋が閉じている時は焼き網がより熱くなるため、調理時間が短くなり、スモーキーな風味が増し、炎が上がることも少なくなります。蓋を閉じることを忘れずに！

## 食材は1回だけ裏返す

しっかりと焼き色が付き、あちこちに美味しそうな焼き目も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。私たち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。ゆったり構えてグリルに任せましょう。

## 火を止めるタイミングを知る

グリルをする際に最も重要なのは、火を止める頃合いを知っていることです。食材の火の通り具合を試す最も信頼のおける方法は、すぐに温度を測れる温度計を使用することです。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年代には、「グリル」とは火の上で焼き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。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、グリルを使って作ってみましょう。グリルをご登録になれば、今後もずっと役に立つ会員限定の情報が届きます。WEBERと一緒にグリルの世界を探索しましょう。

# グリル側面

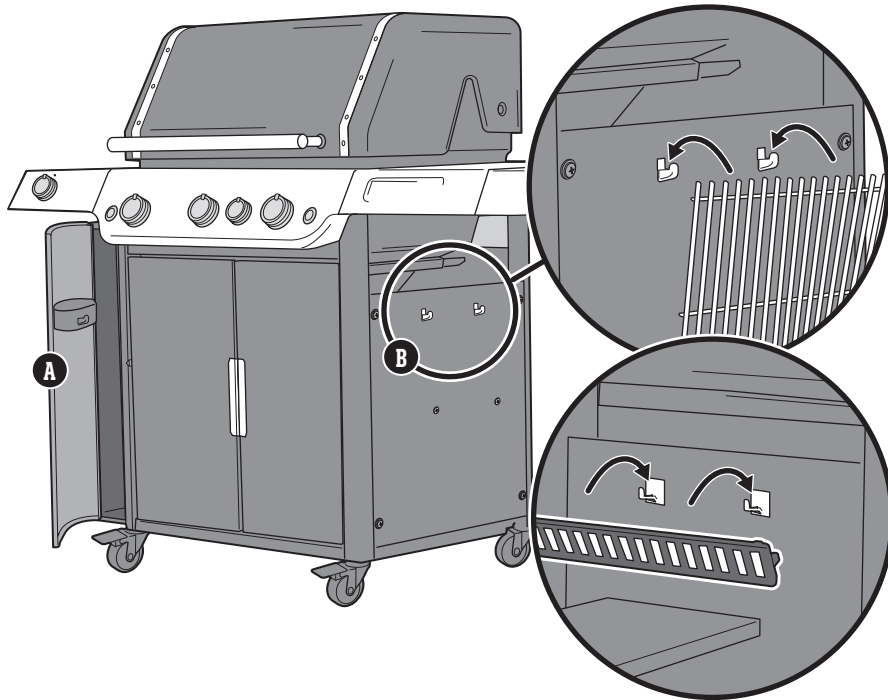
## WEBER CRAFTED グリルロッカー

この機能は一部のモデルでのみご利用いただけます。  
サイドストレージ (A) は、アクセサリやグリルウェアの収納に最適です。  
調節可能な調味料用のカゴを使えば、こまごましたものを手元にまとめておけます。  
表面を保護するため、ラバーマットを所定の位置に必ず敷いてください。

## 収納フック

キャビネットの側面にある両面用フック (B) は、調理用焼き網をグリルの外側で保管するのに便利です。また、キャビネット内側にはフックが付いており、WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection のグリルウェアと合わせて使える WEBER CRAFTED スペースサー焼き網を収納できます。

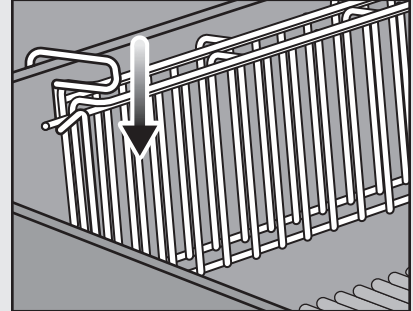
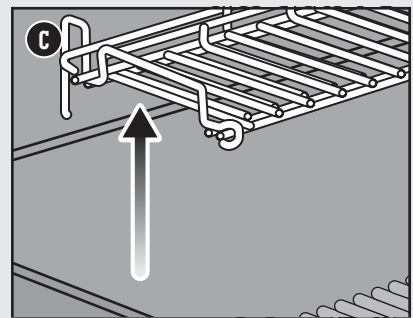
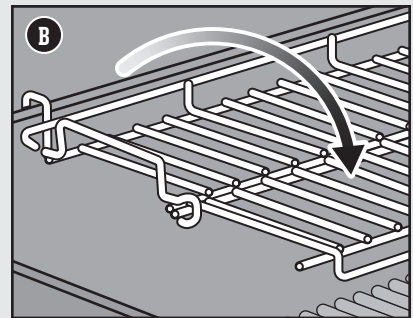
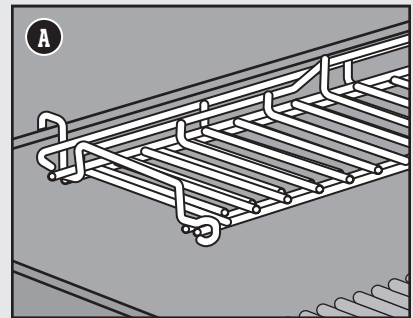
注記：高温の調理用焼き網を収納フックに掛けしないでください。



# 広い調理 スペース

## 拡張可能な上部調理用 焼き網

食材を保温する保温ラックとして使うことも (A)、広げて調理スペースとして使うこともできます。広げるには、焼き網の前半分を少し持ち上げ、外側に回転させます (B)。保管する際は、焼き網を折りたたみ、調理用焼き網全体を調理ボックスから持ち上げます (C)。焼き網を調理ボックスの後端に垂直に掛けます。ラックを調整する際は、耐熱ミットや手袋を着用してください。



## 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、熱のむら、調理用焼き網に食材がこびり付くといった状態はすべて、お手入れやメンテナンスが必要となるので、グリルをオフにし、冷えた後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。グリルの使用中に、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、それが塗料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恐れがあります。

- 1) ステンレススチール製のグリル用ワイヤーブラシを使って、蓋の内側で炭化した油脂を落としてください (A)。付着物の蓄積を抑えるため、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、付着する汚れを最小限に抑えることができます。

- 1) 焼き網を取り付け、ステンレススチール製のグリル用ワイヤーブラシで、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。

### FLAVORIZER BARSのお手入れ

FLAVORIZER BARSは、したたる肉汁を最適な角度でとらえ、蒸発させて煙を出し、食欲をそそるスモーキーな風味を食材に加えます。FLAVORIZER BARSで蒸発しない肉汁は、バーナーから排出されます。そのため、グリル内の燃え上がりとバーナーの詰まりを防ぐのに役立ちます。

- 1) プラスチック製スクレーパーでFLAVORIZER BARSの汚れをこそげ取ります (C)。
- 2) 必要に応じて、ステンレススチール製のグリル用ワイヤーブラシでFLAVORIZER BARSをこすります。
- 3) FLAVORIZER BARSを取り外し、脇に置きます。

### バーナーのお手入れ

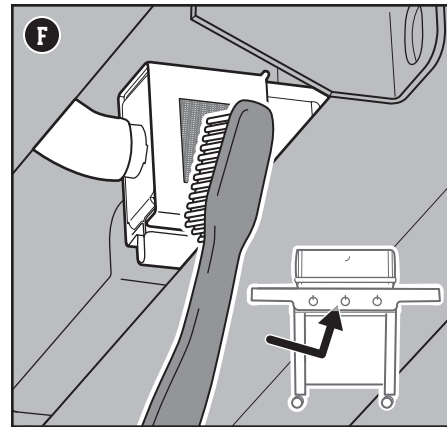
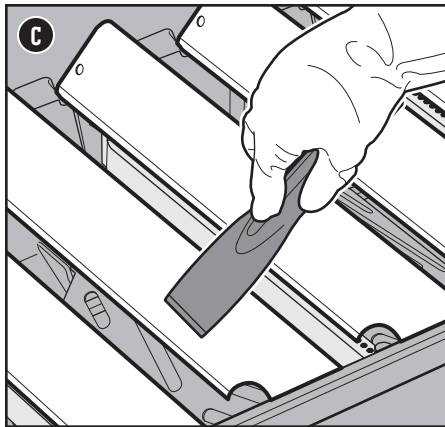
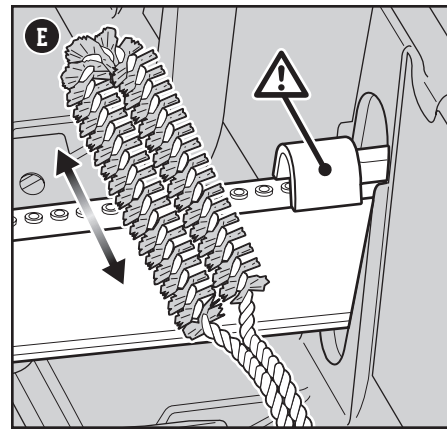
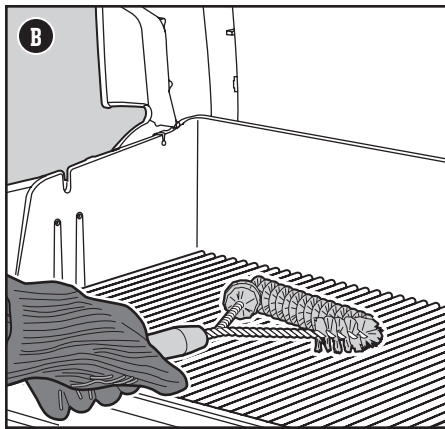
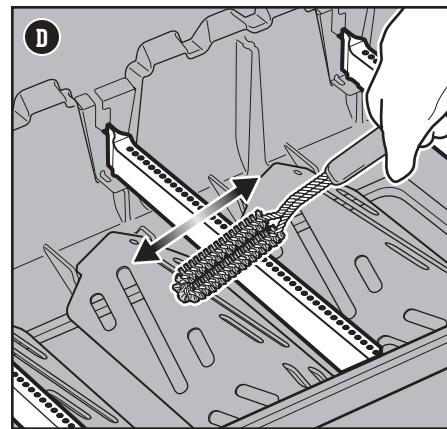
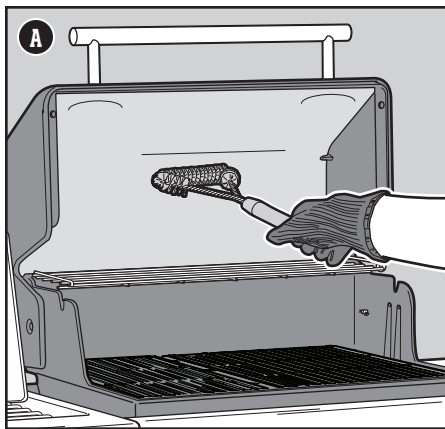
バーナーには、最適な性能を発揮する上で重要な部分があります。それは、ポート (バーナーの全長にわたり隆起した小さな穴) と、バーナーの両端にある虫よけスクリーンです。安全な操作を行うには、これらの部分に汚れがないよう保つ必要があります。

#### バーナーポートのお手入れ

- 1) ステンレススチール製のグリル用ワイヤーブラシで、バーナーポートの上部全体をこすり、バーナーの外側を掃除します (D)。
- 2) バーナーを掃除する際は、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)。



△ 警告：徹底的にお手入れをする前に、グリルの火を消し、グリルが冷めるまで待ってください。

△ 警告：時間の経過とともに、FLAVORIZER BARSの表面が粗くなる場合があります。取扱時には、手袋の着用を推奨します。FLAVORIZER BARSや調理用焼き網は、シンク、食器洗浄機、自浄式オーブンで洗わないでください。

△ 警告：バーナーのお手入れをする際に、すで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。

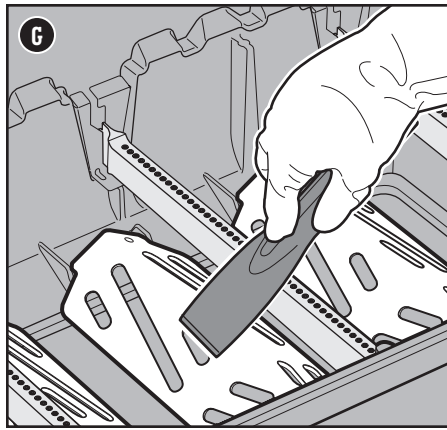
△ 注意：塗装面またはステンレス面に傷がついてしまうため、サイドテーブル上にはグリルの部品を置かないでください。

△ 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配合洗剤、オープンドリナー、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。

## 熱反射器のお手入れ

バーナーの下にある熱反射器は、調理中に熱を調理ボックス全体に均一に拡散します。熱反射器に汚れがないよう保つことで、グリルの調理性能が向上します。

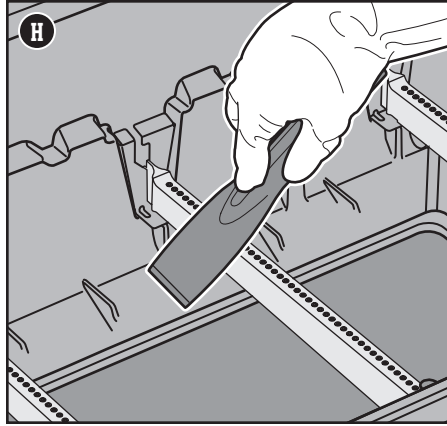
- 1) プラスチック製スクレーパーで熱反射器の汚れをこそげ取ります (G)。
- 2) 必要に応じて、ステンレススチール製のグリル用ワイヤーブラシで熱反射器をこすります。
- 3) 熱反射器を取り外し、脇に置きます。



## 調理ボックスのお手入れ

調理ボックス内に溜まった油脂や食材の残りがすがないことを確認してください。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 (H)。この開口部により、スライド式の油脂トレイにゴミが運ばれます。



## 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。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

グリルの外側にはステンレススチール、ホーロー、プラスチックが使用されている可能性があります。WEBER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げて、金属の色が変わってしまいます。

## 塗装面、ホーロー面とプラスチック部品のお手入れ


塗装面、ホーロー面、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、ペーパータオルか布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

グリルが特定の厳しい環境にさらされる場合は、より頻繁に外部の掃除が必要です。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、週1回ステンレス用クリーナーを使うことをお勧めします。



**アルミトレイ**  
キャッチパンの上に敷くと、お手入れが簡単になって便利です。



**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。

必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品・必須のバーベキュー用品

## メインバーナーまたはサイドバーナーが点火しない

状況:

- 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

ガス流量に問題がある。

解決方法

グリルが点火しない場合は、まずバーナーにガスが供給されているかどうかを確認してください。この確認を行う際には、下記の「ノズルの長いライター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。

これ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。

電子式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供給されているかどうかを確認してください。この確認を行う際には、下記の「ノズルの長いライター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。

これで点火できた場合は、「電子点火システムの部品の確認」セクションに記載の手順に従ってください。

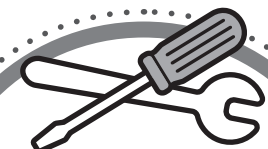
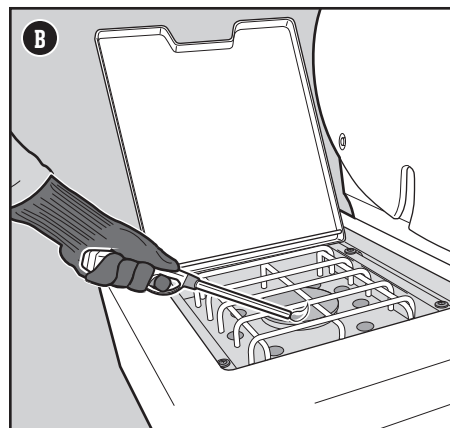
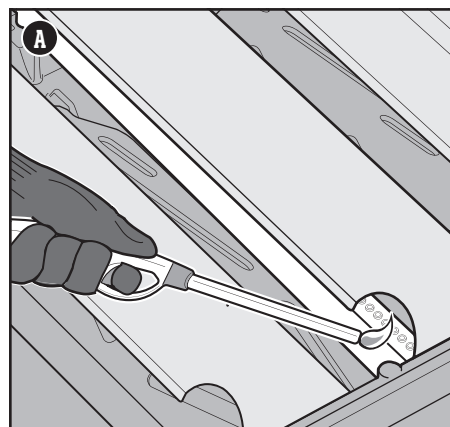
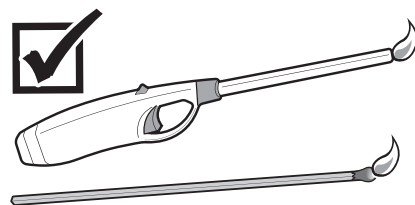
### ノズルの長いライターによるグリルの点火

ノズルの長いライターまたはロングマッチによるメインバーナーへのガス流の確認

- 1) グリルの蓋を開けます。
- 2) バーナーの調節つまみ（サイドバーナーの調節つまみを含む）が「OFF」○の位置にあることを確認します。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。  
注記：LPガスボンベを開栓する前に、すべてのバーナーの調節つまみを「OFF」○の位置にしてください。
- 3) ボンベの元栓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「ON」の位置に動かし、ガスの元栓を開きます。
- 4) 左端のバーナーから点火を始めます。ノズルの長いライターを点火し、焼き網からFLAVORIZER BARSを通して、バーナーの横まで挿し込みます (A)。
- 5) バーナーの調節つまみを押し、「Start / High (開始/高)」●の位置まで反時計回りにゆっくり回します。
- 6) 調理用焼き網とFLAVORIZER BARSの穴から、バーナーが点火しているか目で確認します。
- 7) バーナーが4秒以内に点火しない場合は、バーナーの調節つまみを「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。何回が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。

ノズルの長いライターまたはロング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) バーナーの調節つまみ（サイドバーナーの調節つまみを含む）が「OFF」○の位置にあることを確認します。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。  
注記：LPガスボンベを開栓する前に、すべてのバーナーの調節つまみを「OFF」○の位置にしてください。
- 3) ボンベの元栓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「ON」の位置に動かし、ガスの元栓を開きます。
- 4) ノズルの長いライターを点火し、サイドバーナーに近づけ、その状態を保ちます (B)。
- 5) サイドバーナーの調節つまみを押し、「Start / High (開始/高)」●の位置まで反時計回りにゆっくり回します。
- 6) サイドバーナーが点火していることを確認します。天気が良く明るい日には、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、バーナーの調節つまみを「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。何回が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、「電子点火システムの部品の確認」の説明に従ってください。



### スペア部品

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

## 状況:

- 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LPガスボンベを開栓した際や、いずれかの調節つまみが「OFF」の位置にない場合に発生するほか、LPガスボンベの元栓をひねるのが速すぎても起こる場合があります。	LPガスボンベの元栓を閉め、すべてのバーナーの調節つまみを「OFF」○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。
LPガスボンベの残量が少ない、または空になっている。	LPガスボンベを再充填してください。
ガスホースが曲がっている、またはねじれている。	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。

## 状況:

- 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。詳しくは、「製品のお手入れ」のセクションの「虫よけスクリーンのお手入れ」に関する記述をご覧ください。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。

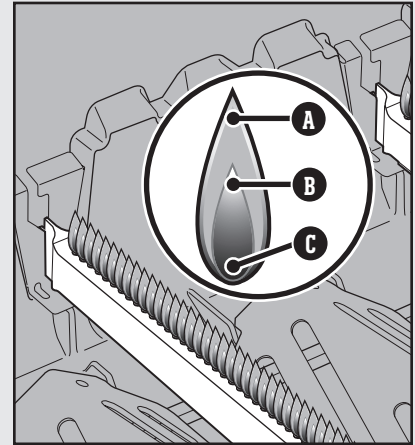
## 状況:

- 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
LPガスボンベの元栓内側のゴムパッキンが破損している場合があります。	ゴムパッキンに破損がないことを確認してください。破損している場合は、地元の販売店にLPガスボンベを返品してください。

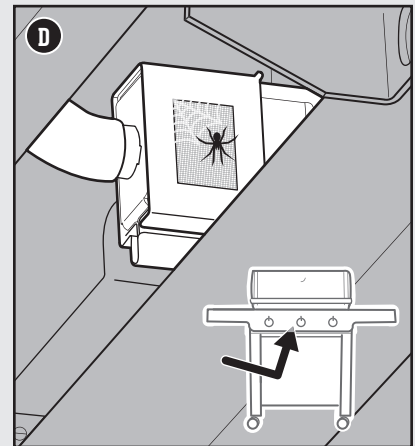
## 正しいバーナーの炎のパターン

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。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。



## 虫よけスクリーン

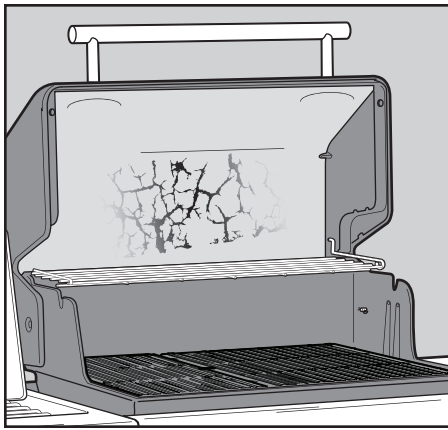
バーナーの燃焼空気取り入れ口(D)には、ステンレススチール製のスクリーンが張ってあります。これはクモやその他の昆虫がバーナー内部に巣を張ったり巣を作るのを防ぐためのものです。また、この虫よけスクリーンの外側で埃やごみが蓄積すると、バーナーへの酸素の流れが滞ることがあります。



△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元栓の開口部に正しくかぶさるように配置してください。



## グリルへの油脂のこびりつき(塗料の剥がれと炎上)

状況:

- 蓋の内側に剥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した後に徐々に起こる現象で、製品の欠陥ではありません。蓋をお手入れしてください。詳しくは、「製品のお手入れ」のセクションをご覧ください。

状況:

- 調理中あるいは予熱中の炎上の発生

原因

前回の料理の残りかすが残っています。

.....  
グリルの内側を徹底的に掃除する必要があります。

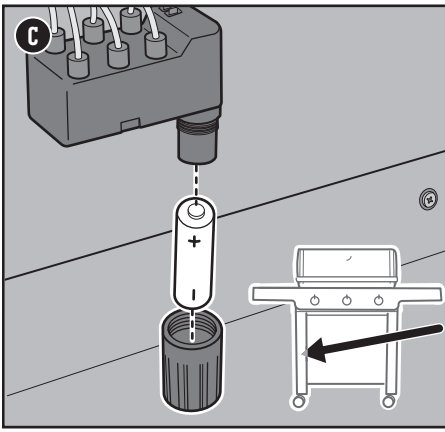
解決方法

常に、グリルを最高の温度設定で10~15分間予熱してください。

「掃除およびメンテナンス」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下さい。

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。



### 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、次に配線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。

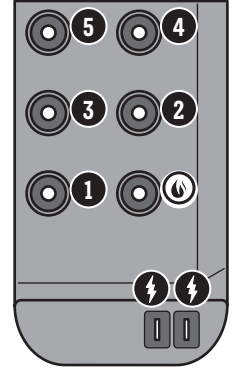
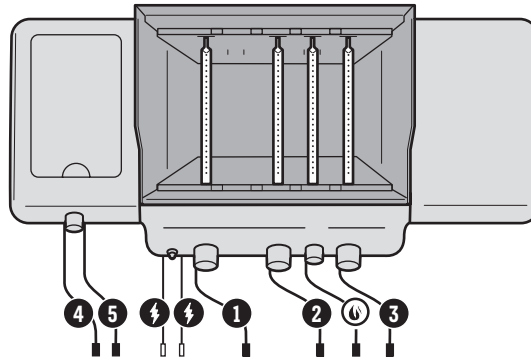
- 1) 電池には、周囲にプラスチック製の保護フィルムが付いているものもあります。(なお、このプラスチックは電池ラベルとは異なります。) このプラスチック包装が取り除かれていることを確認します。
- 2) 電池が正しくセットされていることを確認します (C)。
- 3) 古い電池は新しい電池と交換します。

#### 配線の確認

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) 点火装置の配線が、調節パネルの下の点火ボタンの端子にしっかりと接続されていることを確認します。
- 2) 点火装置の配線が、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。コードの端子には点火モジュールの端子に対応するカラーコードがついていません。配線の数は、モデルによって異なります。

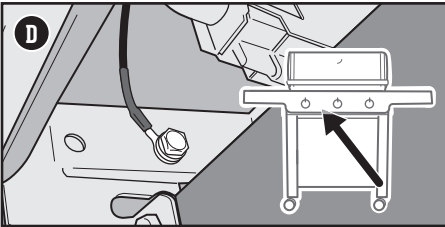
### 335 点火装置モジュール配線図



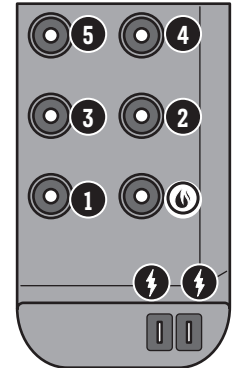
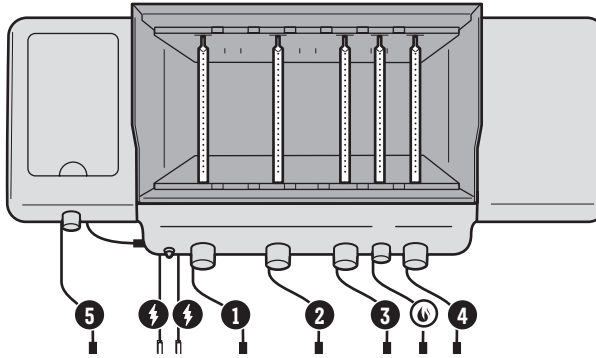
#### アース線の点検

モデル「425s」および「435」には、マニホールドブラケットに接続されたアース線があります。これは調節パネル (D) の下から見えます。

- 1) アース線がネジでしっかり固定されていることを確認してください。



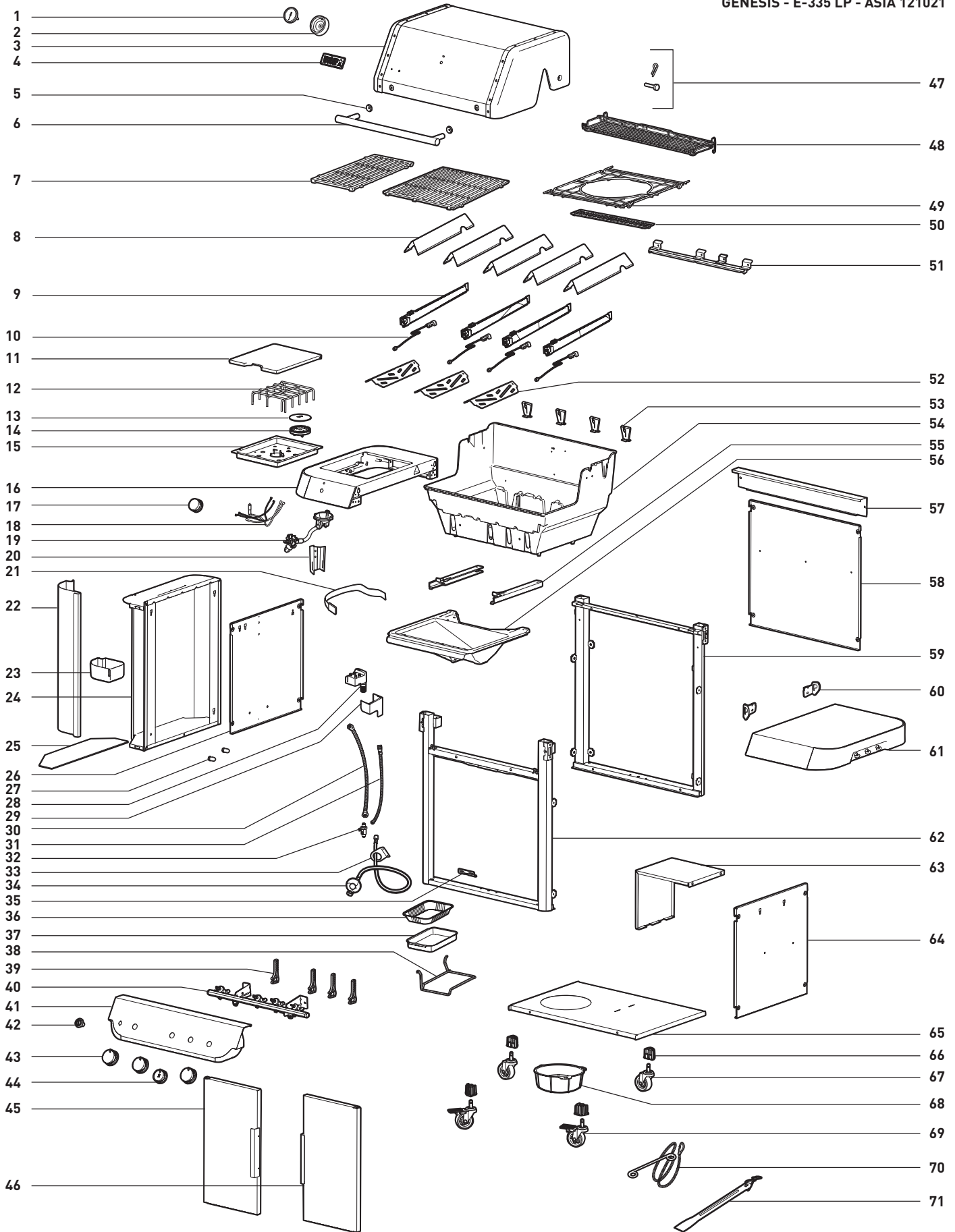
### 435 点火装置モジュール配線図



## 調理ガイド

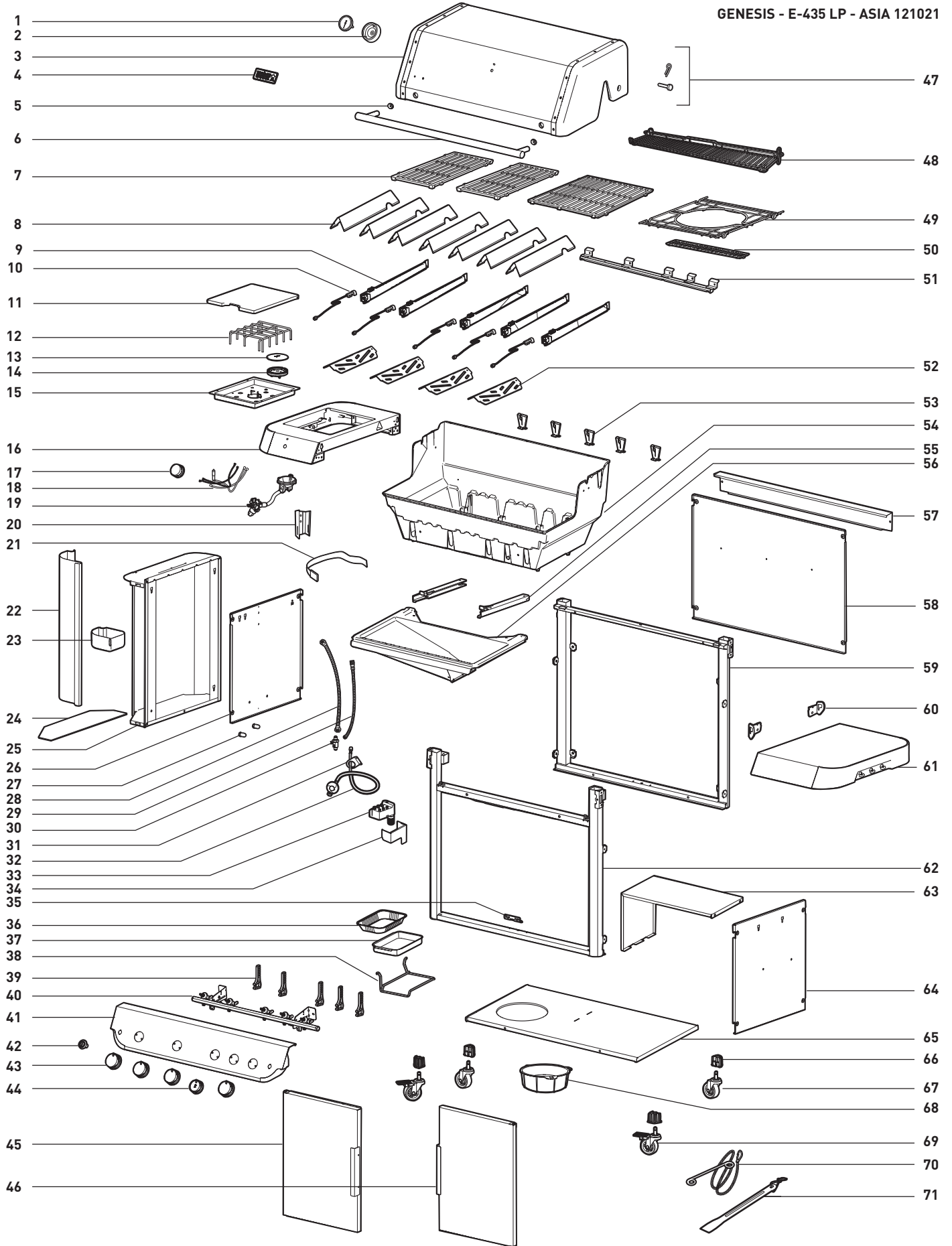
種類	厚さ／重量	おおよその合計調理時間
 赤身肉		
ステーキ：ニューヨークストリップ、ポーターハウス、リブアイ、Tボーン、フィレミニオン（テンダーロイン）	厚さ 19 mm 厚さ 25 mm 厚さ 5 cm	4～6分間、強火の直火調理 6～8分間、強火の直火調理 14～18分間、強火の直火調理で6～8分間焼いた後、強火の間接火調理で8～10分間
フランクステーキ	0.68～0.91 kg、厚さ 19 mm	8～10分間、中火の直火調理
牛ひき肉ハンバーグ	厚さ 19 mm	8～10分間、中火の直火調理
テンダーロイン	1.36～1.81 kg	45～60分間、中火の直火調理で15分間焼いた後、中火の間接火調理で30～45分間
 豚肉		
ブラトヴルスト：生	1本 85 g 厚さ 19 mm	20～25分間、弱火の直火調理 6～8分間、強火の直火調理
チョップ：骨なしまたは骨付き	厚さ 3.18～3.81 cm	10～12分間、強火の直火調理で6分間焼いた後、強火の間接火調理で4～6分間
リブ：ベビーバック、スペアリブ	1.36～1.81 kg	1.5～2時間、中火の間接火調理
リブ：カントリースタイル、骨付き	1.36～1.81 kg	1.5～2時間、中火の間接火調理
テンダーロイン	0.45 kg	30分間、強火の直火調理で5分間焼いた後、中火の間接火調理で25分間
 鶏肉		
胸肉：骨なし、皮なし	170～226 g	8～12分間、中火の直火調理
鶏もも肉：骨なし、皮なし	113 g	8～10分間、中火の直火調理
チキンピース：骨付き、アソート	85～170 g	36～40分間、弱火の直火調理で6～10分間焼いた後、中火の間接火調理で30分間
鶏肉：1羽 丸ごと	1.81～2.27 kg	1～1.25時間、中火の間接火調理
コーニッシュ ゲームヘン（ひな鶏）	0.68～0.91 kg	60～70分間、中火の間接火調理
七面鳥：1羽 丸ごと、詰め物なし	4.54～5.44 kg	2～2.5時間、中火の間接火調理
 魚介類		
魚、切り身、またはステーキ：オヒョウ（カレイ）、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 6.35～12.7 mm 厚さ 25～31 mm	3～5分間、中火の直火調理 10～12分間、中火の直火調理
魚：1尾	0.45 kg 1.36 kg	15～20分間、中火の間接火調理 30～45分間、中火の間接火調理
エビ	42.5 g	2～4分間、強火の直火調理
 野菜		
アスパラガス	直径 12.7 mm	6～8分間、中火の直火調理
トウモロコシ	皮付き 皮なし	25～30分間、中火の直火調理 10～15分間、中火の直火調理
キノコ	シイタケ、マッシュルームなど ポルトベロマッシュルーム	8～10分間、中火の直火調理 10～15分間、中火の直火調理
玉ねぎ	半分にカット 12.7 mm スライス	35～40分間、中火の間接火調理 8～12分間、中火の直火調理
ジャガイモ	1個 12.7 mm スライス	45～60分間、中火の間接火調理 9～11分間、3分間茹でた後、中火の直火調理で6～8分

上記の部位、厚さ、重量、調理時間は目安です。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、図説の時間を使用して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。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。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。

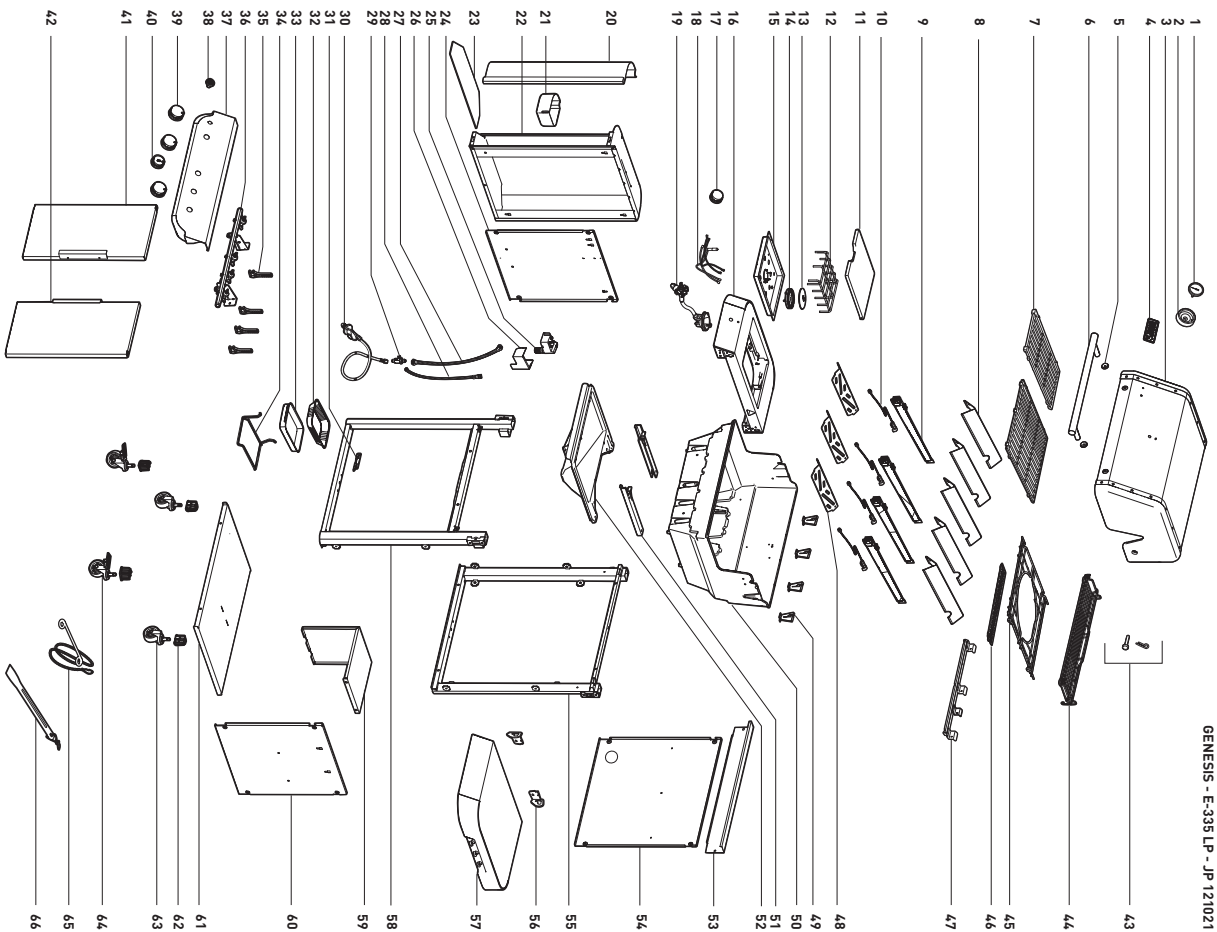


GENESIS E-435

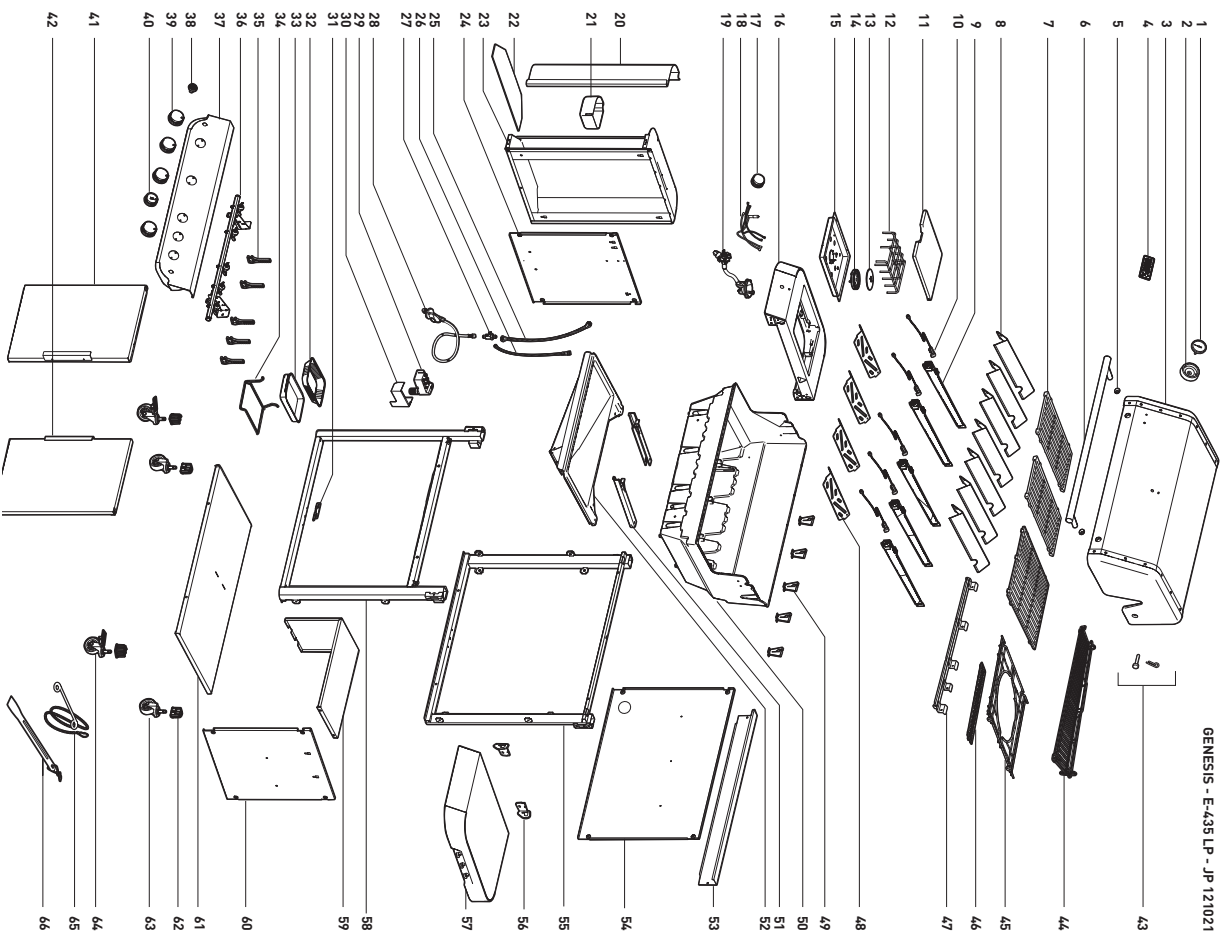
GENESIS - E-435 LP - ASIA 121021



GENESIS E-335 JAPAN



GENESIS E-435 JAPAN





製造元:

**WEBER-Stephen Products LLC**

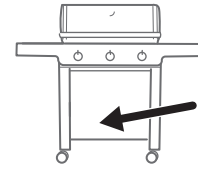
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA

輸入業者:

**WEBER-Stephen Products (EMEA) GmbH**

Franklinstraße 28/29  
10587 Berlin  
電話番号: (+49) 307554184-0

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、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。

### オーストリア

WEBER-Stephen Österreich GmbH  
+43 (0)7 242 89 0135  
service-at@weber.com

### ベルギー

WEBER-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 15 28 30 99  
service-be@weber.com

### チリ

WEBER-Stephen Chile SpA.  
+01 56 2-3224-3936

### チェコ共和国

WEBER-Stephen CZ & SK spol. s r.o.  
+42 267 312 973  
info-cz@weberstephen.com

### デンマーク

WEBER-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
service-dk@weber.com

### フランス

WEBER-Stephen France SAS  
+33 0810 19 32 37  
service-fr@weber.com

### ドイツ

WEBER-Stephen Deutschland GmbH  
+49 (0) 30 219 0710  
service-de@weber.com

### アイスランド

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

### インド

WEBER-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.  
080 42406666  
customercare@weberindia.com

### イスラエル

D&S Imports  
+972392 41119  
info@weber.co.il

### イタリア

WEBER-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 367911  
service-it@weber.com

### オランダ

WEBER-Stephen Holland B.V.  
+31 (0) 513 4 333 22  
service-nl@weber.com

### ポーランド

WEBER-Stephen Polska Sp. z o.o.  
+48 22 392 04 69  
info-pl@weberstephen.com

### ロシア

WEBER-Stephen Vostok LLC  
+7 495 956 63 21  
info.ru@weberstephen.com

### 南アフリカ

WEBER-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.  
+27 11 454 2369  
info@weber.co.za

### スペイン

WEBER-Stephen Ibérica SRL  
+34 935 844 055  
service-es@weber.com

### スイス

WEBER-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 24402 50  
service-ch@weber.com

### アラブ首長国連邦

WEBER-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch  
+971 4 454 1626  
info@weberstephen.ae

### イギリス

WEBER-Stephen Products (UK) Ltd.  
+44 (0)203 630 1500  
service-uk@weber.com

### アメリカ

WEBER-Stephen Products LLC  
+1 847 934 5700  
support@weberstephen.com

アイルランドにお住まいのお客様向けご連絡先:  
WEBER-Stephen Products (U.K.) Limited.

ルーマニア、スロベニア、クロアチア、ギリシャ、その他の東ヨーロッパ諸国にお住まいのお客様向けご連絡先:  
WEBER-Stephen Deutschland GmbH.

バルト諸国については、以下までご連絡ください:  
WEBER-Stephen Nordic ApS.

weber.com

