



Weber 1000 1200 2000 2200

グリル取扱説明書

この度は WEBER グリ ルをお買い上げいただ きまして、誠にありがと うございます。ご購入 品の保証のために、ぜ ひ www.weber.com で製品をオンラインで ご登録ください。登録 は数分で完了します。

△ 危険

ガスの臭いがする場合は

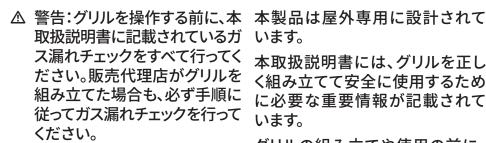
- ガスの元栓を閉めます。
- 裸火があれば消します。
- 蓋を開けます。
- それでもまだガスが臭う場合は、グリルから離れ、直ちにガス事業 者または消防署に連絡します。

ガス漏れは、大怪我、死亡または器物の損壊を引き起こす火災や爆発 の原因となる恐れがあります。

△ 危険

- 絶対に無人の状態で操作しないで下さい。
- 可燃物から610mm (2フィート)以内の距離でグリルを使用しない でください。可燃物には、木材、加工木材製のデッキ、パティオ、ポー チなども含まれます。
- 絶対に可燃性の液体から7.5m (25フィート)以内で本製品を操作 しないでください。
- 万が一火災が発生した場合は、グリルから離れ、直ちに消防署に 電話してください。脂による火災を、水で消火しようとしないでくだ さい。

これらの説明に従わなかった場合は、器物の損壊、怪我、死亡を引き 起こす火災、爆発または燃焼の原因となる恐れがあります。



△ 警告:本製品に点火する前に、 始めに本取扱説明書の「バー ナーの点火」のセクションをお 読みください。

います。

本取扱説明書には、グリルを正し く組み立てて安全に使用するため に必要な重要情報が記載されて います。

グリルの組み立てや使用の前に、 すべての警告や説明事項をお読み ください。



Q 1000 Q 1200

C€:845CO-0015

ID: 0845

Q 2000 Q 2200

C€:845CO-0016

ID: 0845

71832

ja - Japanese 05/01/18

警告

♪ 危険

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

警告:

- △ 本取扱説明書は、今後の参照用に保管し てください。
- △ グリルを使用する際は、必ずすべての警 △ 一定期間保管した、または使用しなかっ 告や説明事項に従ってください。
- △ グリルは正しく組み立てないと危険で す。組立手順に必ず従ってください。
- △ すべての部品が所定の位置に正しく設置 されていない状態でグリルを使用しない △ ガスが漏れている場合は、グリルを使用 でください。グリルは、組立手順に従っ て正しく組み立ててください。
- △ お子様には絶対に本製品を使用させない でください。グリルの手を触れることが できる部分が非常に高温になっている場 合があります。グリルを使用する際に 近づかないようにしてください。
- △ 本製品は業務用ではありません。
- △ 本製品は暖房器具として使用することを目 的としたものではありません。暖房器具と しては絶対に使用しないでください。
- △ ガスグリルを使用する際には、十分な注 意を払ってください。調理中やお手入れ 中は高温になるため、グリルのそばを離 れたり、使用中に移動させたりしないで 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。
- △ グリルの点火中または調理中は、蓋が開 いているグリルの上に身を乗り出さない でください。
- △ グリルが高温の時、または蓋が開いてい る時は、調理ボックスの前面の縁に手や 指を置かないでください。
- △ グリルの操作中は、絶対にガスレギュレ ーターやガス接続部品を外さないでくだ
- △ 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ブン用グローブを 使用してください。
- △ ガスグリルに付属している場合は、その レギュレーターを使用してください。
- △ ご使用のガスグリルの種類に対応するレギ △ アルコール、処方薬、非処方薬、違法薬 ュレーターの接続手順に従ってください。
- △ グリルの使用中にバーナーの炎が消えて しまった場合は、ガスバルブを閉めてく ださい。再びグリルに点火する前は、蓋 を開けて5分間待ち、点火の手順に従っ てください。
- △ グリルをガラスや可燃性物質の上に置か ないでください。
- △ 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。 この警告に従わなかった場合は、器物の 損壊、および大怪我または死亡を引き起 こす火災または爆発の原因となる恐れが あります。

- △ 予備のガスボンベや接続されていないガ スボンベをグリルの下やグリルの近くに 保管しないでください。
- たガスグリルは、使用する前にガス漏れ とバーナー詰まりを点検してください。 正しい手順については、本取扱説明書の 説明をご覧ください。
- しないでください。
- △ ガス漏れチェックには火を使用しないで ください。
- △ グリルの操作中、または高温になってい るときは、グリルカバーや可燃物をグリ ルの上にかぶせないでください。
- は、小さなお子様、お年寄り、ペットが △ ブタン/プロパンガスは天然ガスではあ りません。ブタン/プロパンガス装置を 天然ガス用に改造したり、ブタン/プロ パンガス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。
 - △ 電子部品のリード線や燃料供給ホースを 高温の表面に近づけないでください。
 - △ バルブやバーナーのお手入れをする際 に、バルブの開口部やバーナーポートを 広げないでください。
 - △ ガスグリルは、定期的によく洗浄してく ださい。
 - ▲ へこんだり、さびついたりしたガスボン べは危険ですので、ガス事業者による点 検が必要です。バルブが破損しているガ スボンベは使用しないでください。
 - △ ガスボンベが空に見えても、ガスはまだ 残っています。それを念頭に置いてボン べを輸送・保管してください。
 - △ ボンベを交換・接続する際は、必ず火災 の原因となるような物から離れた屋外で 行うようにしてください。
 - △ 万が一グリルに付いた脂が燃え上がった場 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。
 - △ 炎が収まらない場合は、炎が収まるまで 食材を炎から遠ざけてください。
 - 物の摂取は、正しい組み立てや保管、そ して安全なグリル操作の妨げとなる事が あります。

保証

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

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、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。

適用される中国の法律により、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。のまが、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。ここに配載する保証は、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。)通常の一戸建て住宅や集合住宅での単一世帯による私的な使用およびメンテナンスを前提として、弊社は、この保証の枠組みにおいて、下記の妥当な期間、制限および除外の範囲内で欠陥のある部品の修理または交換を行うことに同意します。適用法によって認められる範囲において、この保証は、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にのみ適用され、上記の贈答品およびキャンペーン製品の場合を除き、それ以降の製品所有者に譲渡することはできません。

この保証の下での製品所有者の責任

保証を円滑に提供するため、お買い上げいただいた弊社製品を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おいてください。お買い上げいただいた弊社製品を登録されると保証内容が確認され、弊社からのご連絡が必要となった場合に直接ご連絡できるようになります。

上記の保証は、付属の取扱説明書に記載のすべての組立方法、使用方法、予防保守方法などに従って、製品所有者が妥当な注意を払って弊社製品を取り扱っている場合に限り適用されます。ただし、製品の欠陥や故障が上記の義務に従わなかったこと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必要があります。

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、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、保証の対象となっている欠陥部品の修理または交換を行います。修理や交換が不可能な場合、弊社では、その裁量において、 当該グリルを同等品以上の新品グリルと交換することを選択 することができます。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損傷、劣化、変色、 さびが発生した場合には無効となります。

- 乱用、誤用、改造、変更、不正使用、破壊行為、過失、不適切な組み立て、 または設置、通常の定期メンテナンスを怠ったこと。
- 昆虫類(クモなど)やげっ歯類(リスなど)によるバーナー管やガス管などへの破損。
- 潮風や、プール、温水浴槽・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この保証の対象とはなりません。弊社によって許可されていないガスグリルの改造、外性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。

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

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 (塗装は2年間、退色や変色は除く)

蒸アセンブリ:

5年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと (塗装は2年間、退色や変色は除く)

ステンレス製バーナー管:

5年間。さびや焼け焦げが内部まで及ばないこと

ホウロウ引き鋳鉄調理用グレート:

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

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、弊 社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 一の教済は、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。

この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。

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

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

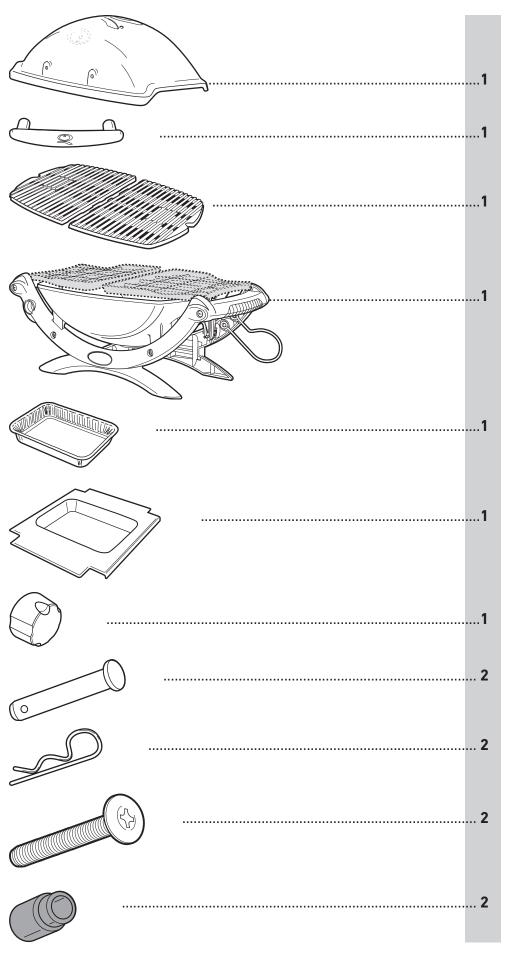
詳しいお問い合わせ先情報については、本取扱説明書の最後にある海 外事業拠点のリストを参照してください。

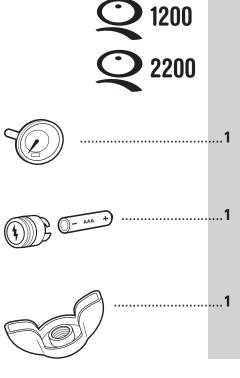
目次

警告	. 2
保証	. 3
目次	. 3
部品リスト	. 4
組み立て	. 5
WEBER Q 1000分解図	. 6
WEBER Q 1200分解図	. 7
WEBER Q 2000分解図	
WEBER Q 2200分解図	. 9
LPガスとLPガス接続に関する重要な情報	
LPガスとは	
ボンベの安全な取り扱いのヒント	
保管と不使用時のガイドライン	
レギュレーターの接続と要件	
レギュレーターとは?	
ホースのバルブへの接続	
レギュレーターのボンベへの接続	
グリルの使用準備	12
ガス漏れチェックとは	
ボンベ接続後のガス漏れチェック	1
レギュレーターの取り外し	14
レギュレーターをボンベから外す	14
グリル使用前の安全確認	15
安全第一	
着脱式キャッチパンと使い捨てドリップパン	
ホースの点検	
バーナーの点火と使用 バーナーの点火方法	
バーナーの点火	
バーナーの消火	
マッチを使った点火	
バーナーの消火	1
調理のヒントと役立つヒント	18
ヒント	
予熱	
蓋をしての調理 油脂収集装置	
トラブルシューティング・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
年一回のメンテナンス	
ガスグリルは常に最高の状態に	
バーナーの炎のパターン	
クモ・虫よけスクリーンの掃除	
バーナー管ポート	
バーナー管のお手入れまたは交換	
定期メンテナンス	
内部と外部の手入れ	
グリル内部のお手入れグリル内部のお手入れ	
点火装置の操作	
プッシュボタン式点火システムのメンテナンス	2.
電子式点火システムのメンテナンス	

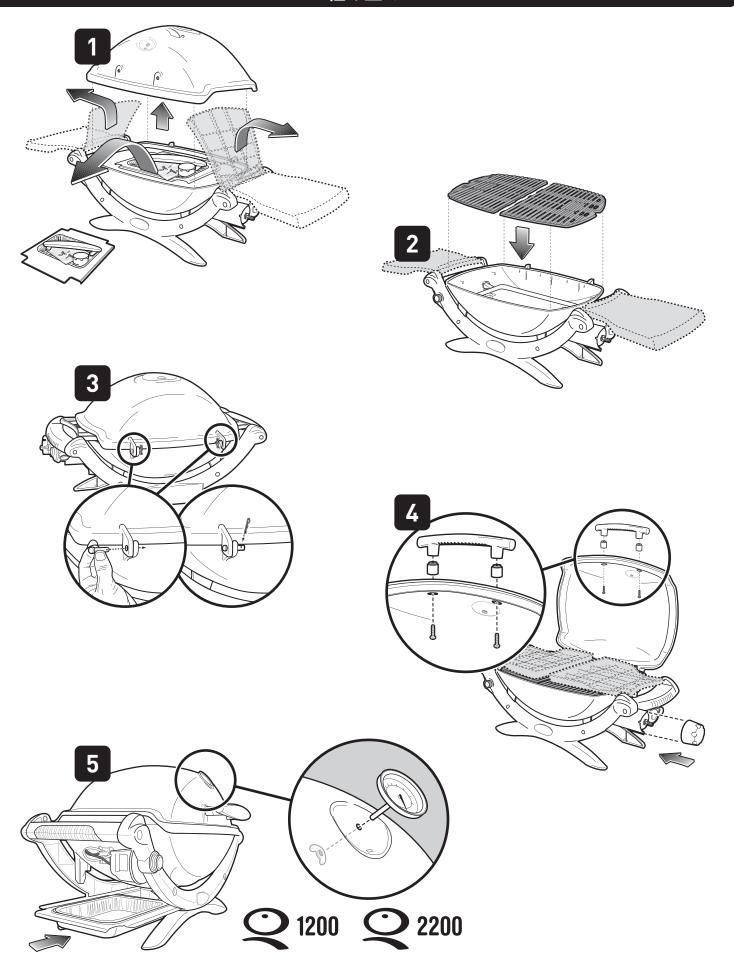
3

部品リスト



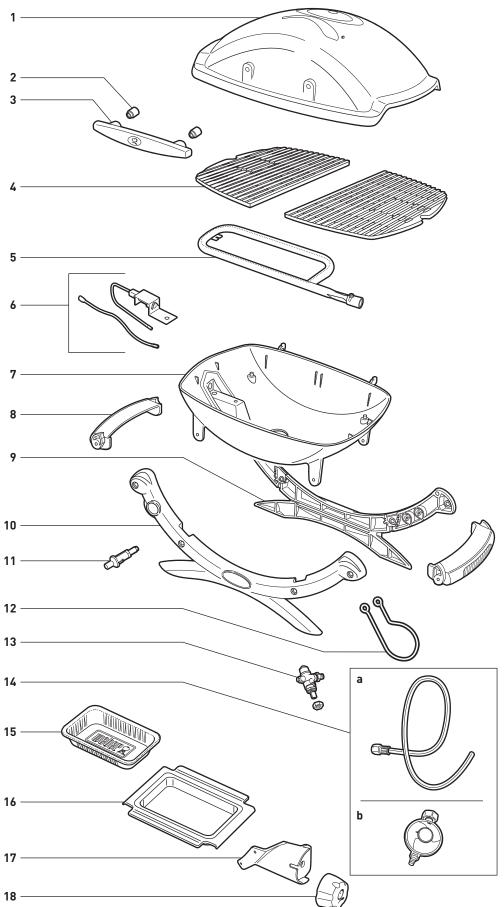


組み立て



WEBER Q 1000分解図

Q 1000_ASIA_LPG_080116



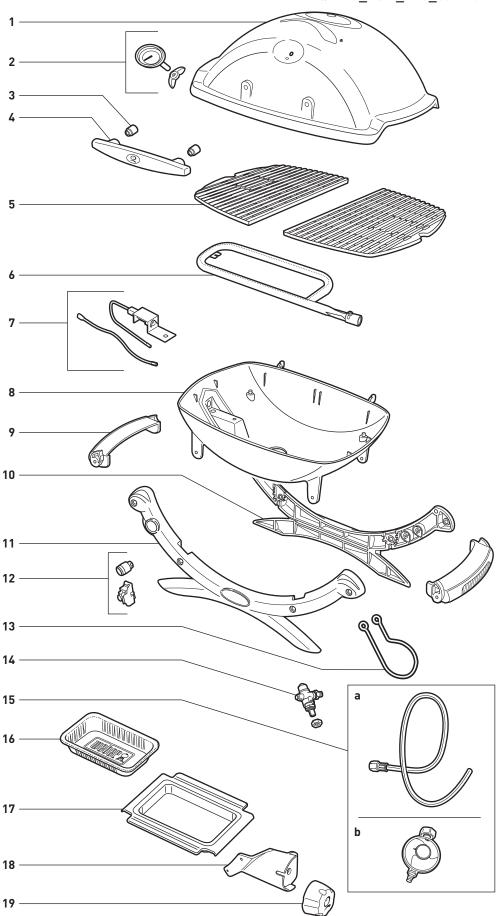
- 1. 蓋
- 2. ハンドルスペーサー
- 3. ハンドル
- 調理用グレート (焼き網)
- **5.** バーナー管
- 6. 点火電極組立
- **7.** 調理ボックス
- 8. キャリーハンドル
- **9.** 背面クレードル
- 10. 前面クレードル
- 11. プッシュボタン点火
- 12. ホースブラケット
- 13. ガスボンベバルブ
- **14.** a.ホース (付属しない場合があります)

b.レギュレーター (付属しない場合があります)

- 15. 使い捨てドリップパン
- **16.** 着脱式キャッチパン
- **17.** 調節ブラケット
- 18. バーナー調節つまみ

WEBER Q 1200 分解図



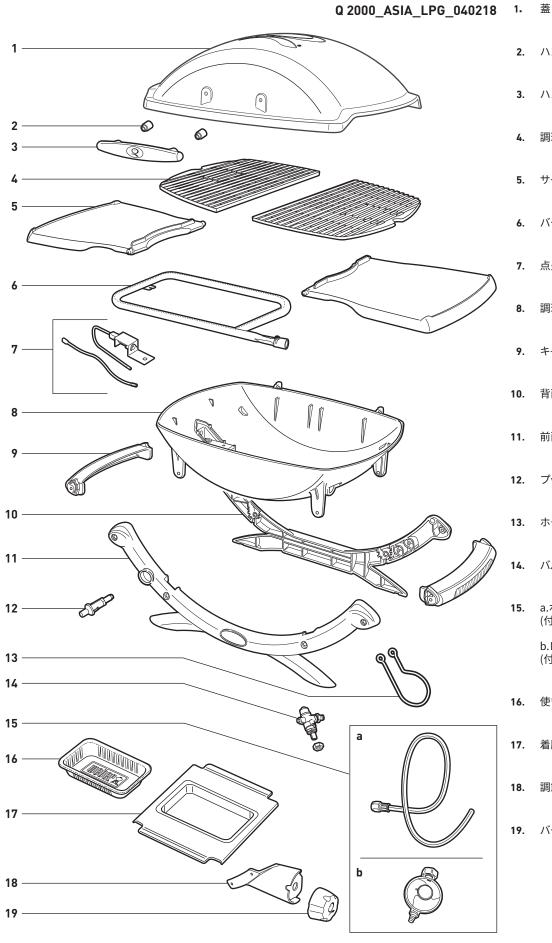


- 1. 蓋
- 2. 温度計
- 3. ハンドルスペーサー
- 4. ハンドル
- 5. 調理用焼き網
- **6.** バーナー管
- 7. 点火装置電極アセンブリ
- 8. 調理ボックス
- 9. 持ち運び用ハンドル
- 10. 背面クレードル
- 11. 前面クレードル
- 12. 電子式点火装置のボタンとモジュール
- 13. ホースブラケット
- 14. ガスカートリッジバルブ
- **15.** a. ホース (付属しない場合があります)
 - b. レギュレーター (付属しない場合があります)
- 16. 使い捨てドリップパン
- 7. 取り外しできるキャッチパン
- 18. 調節ブラケット
- **19.** バーナー調節ノブ

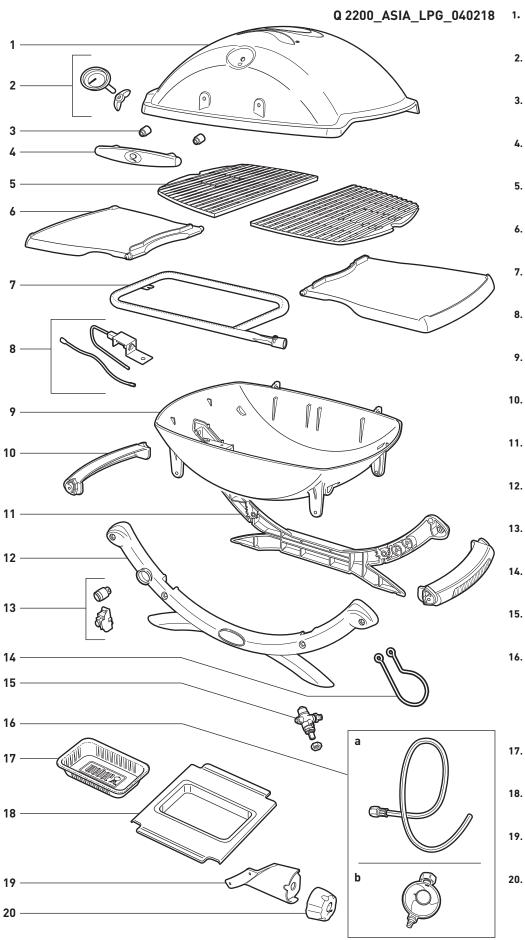
WEBER Q 1200分解図



- 3. ハンドル
- 4. 調理用グレート (焼き網)
- 5. サイドテーブル
- 6. バーナー管
- 点火電極組立
- 調理ボックス
- キャリーハンドル
- 背面クレードル 10.
- 前面クレードル
- プッシュボタン点火
- ホースブラケット 13.
- バルブ
- (付属しない場合があります) b.レギュレーター (付属しない場合があります)
- 16. 使い捨てドリップパン
- 着脱式キャッチパン
- 18. 調節ブラケット
- **19**. バーナー調節つまみ



WEBER Q 2000分解図



- . 蓋
- 2. 温度計
- 3. ハンドルスペーサー
- 4. ハンドル
- **5**. 調理用グレート (焼き網)
- 6. サイドテーブル
- **7**. バーナー管
- 8. 点火電極組立
- **9.** 調理ボックス
- 10. キャリーハンドル
- **11.** 背面クレードル
- **12.** 前面クレードル
- 13. 電子式点火装置のボタンとモジュール
- 14. ホースブラケット
- **15.** バルブ
- **16.** a.ホース (付属しない場合があります)

b.レギュレーター (付属しない場合があります)

- 17. 使い捨てドリップパン
- 18. 着脱式キャッチパン
- 19. 調節ブラケット
- 20. バーナー調節つまみ

WEBER Q 2200分解図

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製品を可燃性の石器に設めらび、LPガスは、容器に記まといない場合は、で気体の状態ですが、LPガスにで気体の状態ですが、LPガスに変いなどの容器内では、でで気体となります。ボンベなどのます。ボンベなどのおます。ボンベなどのおきでであれると、変体となります。

- LP ガスには天然ガスと似た 臭いがあります。この臭いに留 意してください。
- LPガスは空気よりも重い気体です。漏れたLPガスは低い場所に溜まり、拡散しにくい性質があります。

ボンベの安全な取り扱いのヒント

液化石油ガス(LPG)を使用する際は、留意すべき様々なガイドラインと安全性に関する注意事項があります。本製品を使用する前に、これらの指示に慎重に従ってください。

- 破損しているボンベは使用しないでください。へこんだり、さびついたボンベや、バルブが破損したボンベは危険ですので、直ちに新しいボンベに交換してください。
- 空のボンベは、満タンのボンベと同様に慎重に扱ってください。ボンベ内の液体が空になっても、中にはまだガス圧が残っていることがあります。
- 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51℃に達する可能性がある(ボンベが熱くなり、手で持てない)場所にボンベを保管したり輸送したりしないでください。例えば、暑い日にはボンベを車内に放置しないでください。
- レギュレーターをボンベに接続し直す度に、接続部分の ガス漏れテストを行ってください。例えば、毎回ボンベを 取り付ける際にはテストを行ってください。
- ボンベは、絶対にお子様の手の届かない場所に保管してください。
- 天然ガス (都市ガス) 栓に接続しないでください。バルブ とバルブの開口部は、LPガス専用に設計されています。
- ボンベ周辺はゴミがな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ボンベ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、必ずボンベの元栓を閉めてください。
- ボンベは必ず直立させた状態で据付け、輸送、保管を行ってください。

保管と不使用時のガイドライン

グリルをしばらく保管していた場合は、以下のガイドラインに 従ってください。

- 取り外したボンベは、ガレージなどの閉鎖された場所に 保管しないでください。
- 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。
- 本製品を使用する前に、ガス漏れとバーナー管の詰まり を点検してください。(「年一回のメンテナンス」を参照して ください。)

- クモ・虫よけスクリーンも点検して、詰りがな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。)
- ガスグリルを使用しない間は、必ずボンベの元栓を閉めてください。

▲ 警告:グリルを使用しない間は、ボンベの 元栓が閉まっているか確認してください。

- ガスグリルを屋内に保管する際は、最初にガス接続を外し、ボンベは屋外の通気の良い場所に保管してください。
- ガスグリルからボンベを外さない場合は、必ずグリルとボンベの両方を屋外の通気の良い場所に保管してください。

レギュレーターの接続と要件

- 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。
- 機器を改造すると危険な場合があります。
- ホースの長さは必ず 1.5m 以下にしてください。
- 日本国内では、ホースの長さは 2m 以上にしてください。
- 国によって認可されている低圧ホースとレギュレーター のみを使用してください。
- 圧力レギュレーターとホース部は、屋外調理ガス機器メーカーの指定のものと交換してください。

国	ガスの種類と圧力
香港	I ₃ B/P - 30 mbar / 2.8 kPa

バルブ開口部サイズ					
	LP ガス				
	I ₃ B/P - 30 mbar / 2.8 kPa	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar		
Q 1000, Q 1200	0.79	0.79	0.71		
Q 2000, Q 2200	0.94	0.94	0.84		

(3)	ボンベ消費データ		
		Kw	g/h
	ボンベメインバーナー 最大	3.7	269

LPガスとLPガス接続に関する重要な情報

レギュレーターとは?

ガスグリルは圧力レギュレーターを搭載しています。これは、LPガスボンベからガス圧が解放される際に、ガス圧が均一となるよう調節・維持する機器です。



予備のガスボンベや接続されていないガスボンベをグリルの下やグリルの近くに保管しないでください。

ホースのバルブへの接続

ホースとレギュレーターは小売業者が供給し、お使いのグリルに接続される必要があります。ホースキットに記載の指示に従ってください。

レギュレーターのボンベへの接続

容量が2.5kg以上13kg以下のボンベのみを使用してください。 日本国内では、容量2~8kgのボンベを使用してください。

A) レギュレーターをボンベに接続します。

▲ 警告:ボンベまたはレギュレーターのバルブが閉じているか確認してください。

レギュレーターによっては、押し込んで接続し引っ張って取り外すものや、左ねじのナットを使用してボンベのバルブに接続するものがあります。レギュレーターのタイプを確認し、そのレギュレーター用の接続手順に従ってください。

時計回りに回して接続

接続具を時計回りに回してレギュレーターをボンベに接続します(1)。レギュレーターの通気口(2)が下を向くように取り付けます。

反時計回りに回して接続

接続具を反時計回りに回してレギュレーターをボンベに接続します(3)(4)。

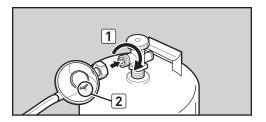
レバーを回すかレギュレーターを嵌めて接続

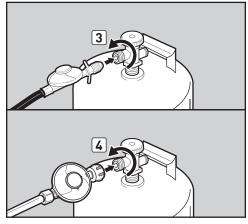
レギュレーターのレバー(5)を「OFF」の位置まで時計回りに回します。所定の位置にカチッと嵌るまで、レギュレーターをボンベのバルブに押し込みます(6)。

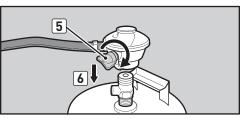
スライディングカラーで接続

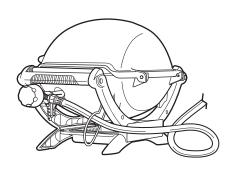
レギュレーターのレバーが「OFF」の位置にあることを確認します (7) (10)。レギュレーターのカラーを上にスライドさせます (8) (11)。レギュレーターをボンベのバルブに押し下げ続けます。カラーを下方向にスライドして閉じます (9) (12)。レギュレーターがロックされない場合は、手順を繰り返してください。

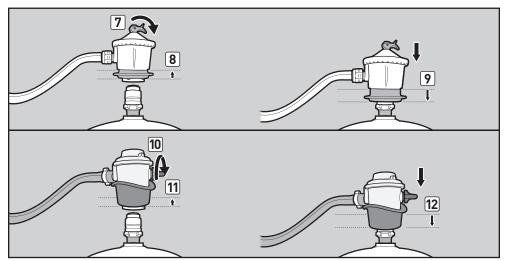
注記:国または地域ごとの規制が異なるため、お使いのグリルのレギュレーターは本取扱説明書に図示されたレギュレーターと異なる場合があります。











ホース、レギュレーター、バルブの交換

△ 重要な注意事項:ガスグリルのガスホース部は、5年おきに交換することを推奨します。 ただし、5年未満でのガスホース交換を要件とする国もあります。その場合は、対象 国の要件を優先してください。

ホース、レギュレーター、バルブ部の交換部品については、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧になり、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 をご覧ください。

レギュレーターのボンベへの接続

ガス漏れチェックとは

グリルの燃料システムには、接続部や接続金具があります。ガス漏れチェックは、接続部や接続金具からガスが漏れないことを確認する、信頼性の高い方法です。

工場で製造された接続部は、ガス漏れがないように徹底的にチェックされていますが、初回のグリル使用前、および接続金具を外して再度接続する時、定期メンテナンスの実施時に、ガス漏れチェックを行うことが重要です。

♪ 危険

ガス漏れのチェックに裸火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。火花や裸火は、大怪我、死亡または器物の損壊を引き起こす火災や爆発の原因となる恐れがあります。

- ▲ 警告:グリルのガス接続部は工場出荷時に検査済です。ただし、当社ではガスグリルのご使用前にあらゆる接続部分のガス漏れチェックを行うことを推奨しています。
- ▲ 警告:販売代理店または小売店がグリル を組み立てた場合も、これらのガス漏れ チェックを行ってください。
- ▲ 警告:ガス漏れチェックは、ガス接続部品の取外しや再接続をする度に行ってください。

注記:工場で作られたすべての接続部品は、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。ただし、安全のためガスグリルのご使用前にあらゆる接続部分のガス漏れチェックを行うよう推奨します。これは、輸送中にガスの接続部品が緩んだり、損傷したりする場合があるためです。

ボンベ接続後のガス漏れチェック

以下が必要です:スプレーボトル、ブラシまたは布、石けん水石けん水は、液体洗剤と水を20%と80%の割合で混ぜて作ります。または、ホームセンターの配管用品売り場にある市販の溶剤を使用しても構いません。

- A) バーナー調節つまみを「OFF」(○) の位置まで時計回りに 押し回しして、オフになっていることを確認します。
- B) ガスの元栓を開きます。

レギュレーターのタイプを確認します。そのレギュレーター用の指示に従います。

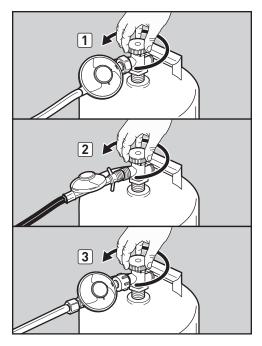
バルブを閏栓する

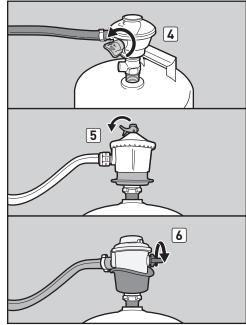
ボンベのバルブを反時計回りに回します。(1)(2)(3)

レバーを動かす

レギュレーターのレバーを「ON」の位置にします。(4)(5)(6)

▲ 警告:ガス漏れチェック中はバーナーに 点火しないでください。



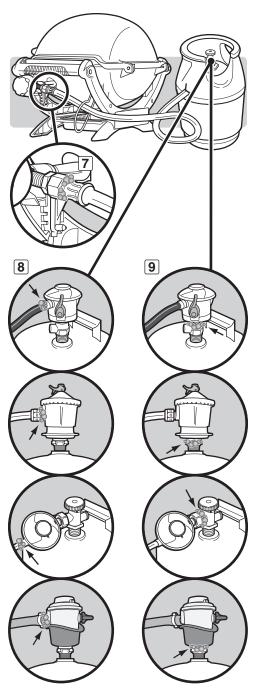


グリルの使用準備

- C) 霧吹きまたはブラシ、布を使用して接続部を石けん水で 濡らし、ガス漏れがないかどうかチェックします。泡が出 てきたり、膨らんだりする場合は、ガスが漏れています。以 下の接続部に石けん水を塗布します:
 - a) バルブとレギュレーター調整器のホース接続部(7)
 - b) レギュレーターのホースとレギュレーターの接続部分(8)
 - c) レギュレーターとボンベの接続分(9)
- ▲ 警告:接続部分(7、8、または9)でガス漏れがあった場合は、ガス栓を閉めてください。グリルは使用しないでください。その上で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。www.weber.comをご覧ください。
- D) ガス漏れチェックが完了したら、ガスの元栓を閉め、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。

これでグリルを使用する準備ができました。



グリルの使用準備

レギュレーターをボンベから外す

ボンベは完全に空になる前に充填するよう推奨します。充填には、ボンベをプロパンガス販売店にお持ちください。

- A) ガスの元栓を閉め、ボンベからホースとレギュレーター部の接続を外して、ボンベを取り外します。
- ▲ 警告:ボンベまたはレギュレーターのバルブが閉じているか確認してください。

レギュレーターのタイプを確認します。そのレギュレーターの取り外し手順に従ってください。

反時計回りに回して外す

接続具を反時計回りに回してレギュレーターをボンベから外します (1)。

時計回りに回して外す

接続具を時計回りに回してレギュレーターをボンベから外します (2)(3)。

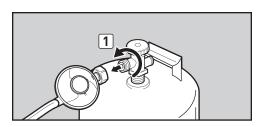
レバーを回して外す

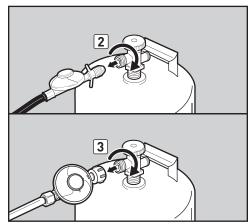
レギュレーターのレバーを「OFF」の位置まで時計回りに 回します (4)。レバー (5) をボンベから外れるまで押し込 みます (6)。

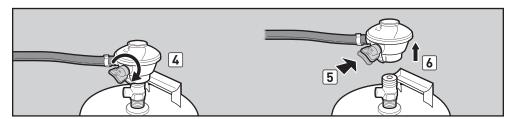
スライディングカラーで外す

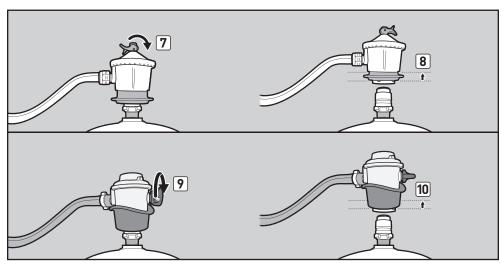
レギュレーターのレバーが「OFF」の位置にあることを確認します (7) (9)。レギュレーターのカラーを上向きにスライドさせ (8) (10)、ボンベから外します。

B) 空のボンベを十分に充填されたボンベに交換します。









レギュレーターの取り外し

安全第一

調理する前にいくつかの安全チェックを行う習慣をつけるよう 推奨します。

グリルの設置・操作場所を決める際は、安全性について考慮することが必要です。 グリルを設置・使用する前に、以下の警告をお読みください。

警告:

- ▲ 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、屋根付き通路、倉庫、小屋やその他の閉鎖された場所で使用しないでください。
- ▲ ガスグリルは、防炎加工をしていない可燃性の屋根やひさしの下では絶対に使用しないでください。
- ▲ ガスグリルは、トレーラーハウス内やボート上に設置するような設計にはなっていません。
- ▲ ガスグリルは、車のトランク内、ステーションワゴン、ワンボックスカー、ミニバス、トレーラーハウス内で使用しないでください。
- ▲ 調理を行う場所に石油やアルコールなど の可燃性の気体や液体、および可燃物を 置かないでください。
- ▲ 使用中は、調理ボックス全体が熱くなります。触らないでください。
- ▲ ガスグリルの操作中あるいはグリルに火 がついているときには、ガスグリルを動 かさないでください。
- ▲ 調理の際、グリルは可燃物のない平らで 安定した場所に設置してください。
- ▲ 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ブン用グローブを使用してください。

着脱式キャッチパンと使い捨てドリップパン

グリルには油脂収集装置が付いており、食材から滴る脂を着脱式キャッチパンに流します。着脱式キャッチパンにWEBER使い捨てドリップパンを敷くこともできます。これにより、着脱式キャッチパンを長期間きれいな状態に保つことができ、便利です。

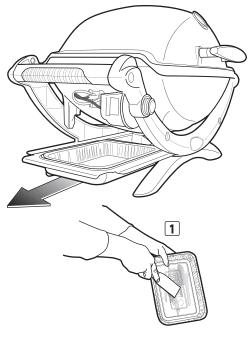
着脱式キャッチパンのお手入れは、調理ボックスのお手入れと同様に重要です。グリルを使用するたびに、脂の蓄積がないか着脱式キャッチパンをチェックします。プラスチック製スクレーパーで余分な脂を取り除きます (1)。着脱式キャッチパンはぬるい石けん水で洗い、水ですすいでください。

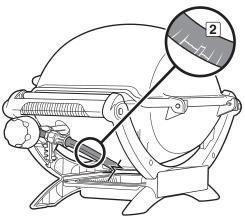
- ▲ 警告:使用前には毎回、脂の蓄積がないかどうか、着脱式キャッチパンまたは使い捨てドリップパンをチェックしてください。脂による火災を防止するため、溜まっている脂は取り除いてください。脂による燃え上がりは、大怪我または器物の損壊を引き起こす恐れがあります。
- △ 注意:調理ボックスや着脱式キャッチパン、あるいは使い捨てドリップパンにはアルミホイルを敷かないでください。

ホースの点検

ホースは、割れ目などがないか定期的に確認してください(2)。

▲ 警告:グリルを使用する前に、ホースに切れ目、割れ目、擦りキズ、切りキズなどがないか、毎回確認してください。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。ホースは、WEBER認定の交換用ホースのみを使用してください。その上で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。www.weber.comをご覧ください。





グリル使用前の安全確認

バーナーの点火方法

バーナーを点火するには、以下の2つの方法があります。ひとつはグリルに内蔵された点火装置を使用する方法です。もうひとつはマッチを使用する方法です。

このページでは、点火システムを使用してグリルに点火する手順を説明します。次のページでは、マッチでグリルに点火する手順を説明します。

バーナーの点火

A) グリルの蓋を開けます(1)。

△ 危険

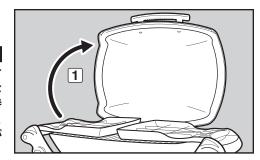
グリルのバーナーを点火する前に蓋を開けておかなかったり、またグリルが点火しなかった場合にガスがなくなるのを5分間待たなかったりすると、爆発的な炎上が起こり、大怪我または死亡の原因となる恐れがあります。

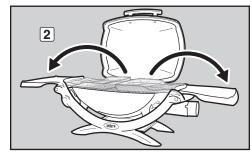
- B) サイドテーブルをセットします(2) (Q 1200、Q 2000、Q 2200)。
- C) バーナー調節つまみが「OFF」(〇)の位置(3)に回っていることを確認します。バーナー調節つまみを押して、時計回りに停止するまで回転させて確認します。
- D) ボンベが正しく取り付けられていることを確認します。
- E) お使いのレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でレギュレーターのバルブを開きます。
- F) バーナー調節つまみを押して、反時計回りに開始/高(f) の位置に回します (4)。
- G1) 毎回カチッという音がするように赤い点火ボタンを数回押し込みます (5)。
- G2) 電子式点火装置のボタンを長押します(6)。点火装置からはカチッという音が聞こえます。
- H) 調理用グレートの間から覗いて、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。
- ▲ 警告:グリルの点火中は、蓋が開いているグリルの上に身を乗り出さないでください。
- ▲ 警告:5秒以内にバーナーが点火しない場合は、停止してバーナー調節つまみを「OFF」の位置に回します。ガスが抜けるように5分間待ってから再度行うかマッチで点火します。

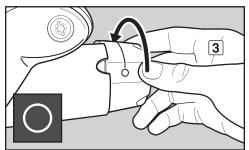
バーナーの消火

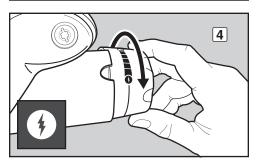
バーナー調節つまみを時計回りに押し回して、「OFF」 (\bigcirc) の 位置にします。

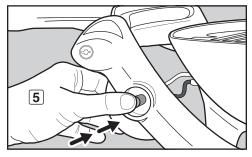
▲ 注意:グリルが冷えるまでサイドテーブ ルは折り畳まないでください (Q 1200、 Q 2000、Q 2200)。

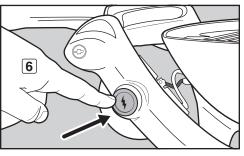












一部の電池は、プラスチック製の保護ラップで覆われています。グリルに点火する前に、必ずこの保護フィルムを取り除いてください。なお、このプラスチック包装は、電池のラベルとは異なりますので、ご注意ください。

バーナーの点火と使用

マッチを使った点火

A) グリルの蓋を開けます(1)。

△ 危険

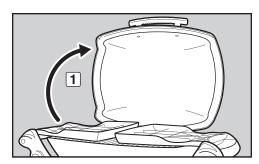
グリルのバーナーを点火する前に蓋を開けておかなかったり、またグリルが点火しなかった場合にガスがなくなるのを5分間待たなかったりすると、爆発的な炎上が起こり、大怪我または死亡の原因となる恐れがあります。

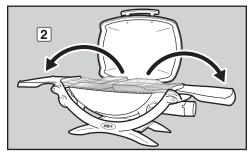
- B) サイドテーブル (2) (Q 1200、Q 2000、Q 2200) をセットします。
- C) バーナー調節つまみが「OFF」(〇)の位置(3)に回っていることを確認します。バーナー調節つまみを押して、時計回りに停止するまで回転させて確認します。
- D) ボンベが正しく取り付けられていることを確認します。
- E) お使いのレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でレギュレーターのバルブを開きます。
- F) マッチを擦り、マッチ穴の下に炎を近づけます(4)。火のついたマッチを持ちながら、バーナー調節つまみを反時計回りに押し回して開始/高(4)の位置にします(5)。
- G) 調理用グレートの間から覗いて、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。
- ▲ 警告:グリルの点火中は、蓋が開いているグリルの上に身を乗り出さないでください。グリルに点火する際は、マッチの火から顔と体を30cm(12インチ)以上離してください。
- ▲ 警告:5秒以内にバーナーが点火しない場合は、バーナー調節つまみを「OFF」の位置に回して、ガスが抜けるよう5分間待ってから再試行します。

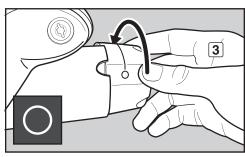
バーナーの消火

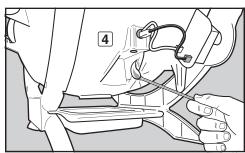
バーナー調節つまみを時計回りに押し回して、「OFF」 (\bigcirc) の 位置にします。

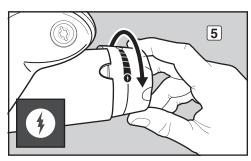
△ 注意:グリルが冷えるまでサイドテーブ ルは折り畳まないでください (Q 1200、 Q 2000、Q 2200)。











バーナーの点火と使用

ヒント

- 調理前は必ずグリルを予熱してください。バーナーを高温に設定して、蓋を閉め、 $10\sim15$ 分間予熱します。
- ガスグリルの温度は、最初の数回 使用する際に通常より高温になる場合があります。
- ・レシピのバーベキューの所要時間は、21°C (70°F) の外気温で微風または無風環境の状態に基づいたものです。寒い日や風の強い日、また高所では調理時間をそれより長く見積もってください。非常に暑い天候では、調理時間をそれより短く見積もってください。
- 調理時の状況により、適正な調理 温度に達するにはバーナー調節 つまみの調整が必要となる場合 があります。
- 肉の表面を焼き付けてから蓋を して加熱すると、よい仕上がりに なります。
- 調理用グレートに食材をのせすぎると、調理時間がさらに必要になります。
- ・ステーキ、ポークチョップ、ロースト肉などの過剰な脂は極力取り除き、約6.4mm以下となるようにしてください。脂が少ないほど後始末が楽になります。また不慮の燃え上がりがほぼなくなります。
- 一般的に、大きい塊の肉ほど、1キロ当たりの調理時間が小さく切った肉より長くなります。
- グラタンや魚の切り身など、食材によってはグリル調理用の容器が必要となる場合があります。それには使い捨てのアルミホイルのパンが非常に便利ですが、耐熱ハンドルの付いた金属製のフライパンも使用が可能です。

- ベークドビーンズなどのように容器に入った食材は、深皿に入れるよりも浅いオーブン用鍋に入れた方が調理時間がかかりません。
- 肉を裏返したり動かしたりするには、肉汁が出ないようにフォークではなくトングを使用してください。大きめの魚はヘラ2本を使って動かしてください。
- グリーストレイとキャッチパンは、 常に清潔でゴミのない状態に保ってください。
- 調理ボックスにアルミホイルを敷かないでください。アルミホイルを敷くと、脂が着脱式キャッチパンに回収されない恐れがあります。
- 不慮の燃え上がりが起こった場合は、バーナーを消して食材をグレートの別の部分に移してください。これで炎は即座に収まります。炎が収まったら、グリルを再度点火します。ガスグリルの炎の消火には、絶対に水を使用しないでください。
- タイマーを使用すると、焼きすぎ を防止できます。
- ・油を薄く塗ると、食材に均一に焼き目が付き、調理用グレートにこびりつきません。調理用グレートに直接塗るのではなく、常に食材に油を塗るかスプレーします。
- ・糖分の多い漬け汁やソース、シロップ、またはその他燃えやすい材料を使用する際は、調理の最後の5~10分間に刷毛で食材の上に塗布するのみとしてください。

予埶

グリルで調理を行う前の予熱は非常に大切です。予熱するには:本取扱説明書の説明に従ってグリルに点火し、バーナーを開始/高(4)の位置にして蓋を閉じ、予熱します。気温や風の状態にもよりますが、予熱には10~15分かかります。予熱後、必要に応じて、バーナーを調整します。

▲ 警告:グリルの操作中にバーナーが万が 一消えた場合は、バーナー調節つまみを 「OFF」の位置に回します。再びグリル に点火する前は、蓋を開けて5分間待ち、 点火の手順に従ってください。

蓋をしての調理

熱が均等にむらなく循環するよう、蓋を常に閉じておきます。 蓋を閉じると、対流オーブンのように機能します。当社のグリ ルには蓋に温度計がついている製品もあり、グリル内の調理 温度を表示します。予熱と調理は、常に蓋を閉じて行います。 蓋を開けて中を覗かないでください。開ける度に熱が逃げて しまいます。

油脂収集装置

調理用グレートには傾斜付きの鋳鉄製レールが付いており、 バーナー管に肉汁などがかからないようにし、食材を焦がす 可能性のある燃え上がりを防ぎます。肉汁などは、着脱式キャッチパンに流れ込みます。スライドして取り外せるため、簡単 にお手入れができます。

バーベキューのヒントやレシピは、 www.weber.com をご覧ください。

調理のヒントと役立つヒント

問題	解決法
点火ボタンを押しても、バーナーが点火しない。	マッチでバーナーに点火し、バーナーにガスが流れているか確認してください。「バーナーの点火 - マッチで点火する」を参照してください。マッチで点火するようであれば、点火システムに問題があります。「プッシュボタン式点火システムのメンテナンス」または「電子式点火システムのメンテナンス」を参照してください。
	ワイヤーが点火装置の電極の端子に正しく挿入されているか確認してください。ワイヤーが押しボタン式点火装置や電子式点火装置のモジュール端子に接続されていることを確認します。「プッシュボタン式点火システムのメンテナンス」または「電子式点火システムのメンテナンス」を参照してください。
	新しい電池を入れた場合、電池のプラスチック製保護フィルムが取り外されていることを確認してください。電池の状態が良好で正しく挿入されているか確認してください。「電子式点火装置のメンテナンス」を参照してください。
バーナーが点火しない、あるいはバーナー調節つまみが 高 (キ) の位置にある時に炎が低い。	燃料が少なくなっているか、電池が切れています。ボンベを交換・補充するか、カートリッジを交換してください。
バーナーの炎が不均等。 バーナー調節つまみが高 (﴿) の位置にある時に炎が低い。 炎がバーナー管全体にわたって出ない。	▶ バーナー管全体のバーナーポートを掃除します。「年一回のメンテナンス」を参照してください。
バーナーの炎が黄色やオレンジ色で、同時にガス臭がする。	クモ・虫よけスクリーンが詰まっていないか確認してください。(穴詰まりなど) クモ・虫よけスクリーンを掃除してください。 「年一回のメンテナンス」を参照してください。
燃え上がりが起こる。	グリルは、高で10~15分間予熱しなければなりません。
	調理用グレートをよく掃除し、脂を取り除きます。「グリル内部のお手入れ」を参照してください。
	制理用ボックスが汚れている可能性があり、脂が着脱式キャッチパンに流れ込んでいません。調理ボックスを掃除します。「グリル内部のお手入れ」を参照してください。
蓋の内側にペンキが剥げたような「剥がれ」がある。	蓋の内側は鋳造アルミニウム製で、塗装されたものではないため、「剥がれる」ことはありません。この「剥がれ」は、こびり付いて炭化した脂が剥がれたものであり、製品の欠陥ではありません。しっかり掃除してください。「グリル内部のお手入れ」を参照してください。

上記の方法により解決できない問題については、当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までお問い合わせください。 www.weber.com をご覧ください。

トラブルシューティング

ガスグリルは常に最高の 状態に

♪ 危険

このページに記載された問題を解決せずにおいた場合は、大怪我、死亡または器物の損壊を引き起こす火災の原因となる恐れがあります。

ガスグリルの性能を、初めてお使いいただいた日と同様に安全かつ効率的に維持していただくために、当社では少なくとも年に1回、クモ・虫よけスクリーンとバーナー管の点検・掃除を強く推奨します。以下は年一回のメンテナンスが必要なこの2つの部分についての情報です。

炎のパターンが正しくなかったり、バーナーポートが詰まっていることがわかった場合、次ページの「バーナー管のお手入れまたは交換」の説明をご覧ください。

バーナーの炎のパターン

ガスグリルのバーナー管は、工場出荷時に正しい空気とガスの混合率を設定しています。正しい炎のパターンは右の図および下記説明ようになります。

- · バーナー管(1)
- 先端が時折黄色にゆらめく(2)
- ・ 薄い青色(3)
- ・ 濃い青色(4)

バーナーの炎のパターンをチェックします。炎が上記のようでない場合は、クモ・虫よけスクリーンが汚れているか、詰まっている可能性があります。

クモ・虫よけスクリーンの掃除

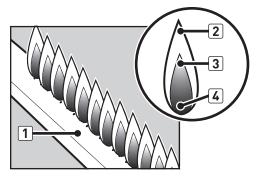
バーナー管の燃焼空気孔 (5) にはステンレス製のスクリーンが装着されています。これは、バーナー管のベンチュリ部 (6) の内側にクモやその他の昆虫が巣を作ることを防止するものです。これらの巣によって、正常なガスの流れが妨げられ、ガスが逆流して燃焼空気孔から排出される場合があります (7)。このような障害物がある場合は、バーナーの炎が黄色で弱くなったり、ガスの臭いがします。障害物がある場合は、ガス弁周辺で火事が発生することがあり、グリルに重大な損傷を生じます (8)。

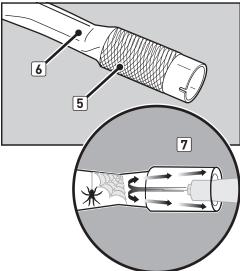
注記:クモ・虫よけスクリーンが損傷したり掃除できない場合は、当社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧になり、お住まいの地域のカスタマーサービスまでお問い合わせください。www.weber.comをご覧ください。

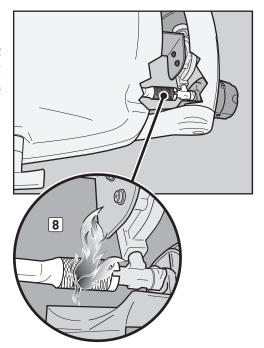
バーナー管ポート

時間の経過とともに、グリルを繰り返し使用することによりバーナー管ポートが汚れます。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があります。バーナー管ポートが汚れたり詰まったりしているかどうかは、以下の方法でわかります。

- グリルが希望の温度に達しない
- グリルの熱が均等でない
- 1つ以上点火しないバーナーがある







年一回のメンテナンス

バーナー管のお手入れまたは交換

グリルがオフになっており、冷えていることを確認します。

- A) バーナー調節つまみが「OFF」(○) の位置にあることを確認します。バーナー調節つまみを押して、時計回りに停止するまで回転させて確認します。
- B) ボンベを取り外します。
- C) 蓋を取り外します。
- D) 調理用グレートを取り外します。

バーナー管の取外し

以下が必要です:3/8インチのナットドライバー

- A) バーナー管を調理ボックスに留めているねじを外しま f(1)。
- B) バーナー管を調理ボックスから慎重にスライドさせま す(2)。

バーナー管の掃除

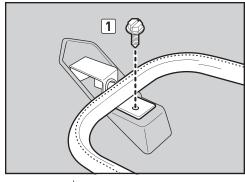
以下が必要です:懐中電灯、ワイヤー (ワイヤー製の洋服ハンガーをまっすぐに伸ばしたものも可)、ステンレス製のワイヤーブラシ、やわらかいブラシ (歯ブラシ)。

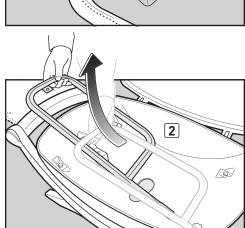
- A) バーナー管内を懐中電灯を使って覗きます(3)。
- B) ワイヤーを使用してバーナー管の内側からゴミや詰まったものを取り除きます(4)。
- C) バーナー管の端にあるクモ・虫よけスクリーンを確認し、 やわらかいブラシを使用して掃除します(5)。
- ▲ 注意:クモ・虫よけスクリーンは、硬い、 あるいは先の尖った物で掃除しないでく ださい。クモ・虫よけスクリーンを外した り、スクリーンの開口部を広げたりしない でください。
- D) ステンレス製のワイヤブラシを使ってバーナー管の外側を掃除します。これは、管全体にわたり付いているバーナーポート (開口部) がすべて完全に開いているようにするために行います(6)。
- ▲ 注意:お手入れの際にバーナーポートを 広げないでください。

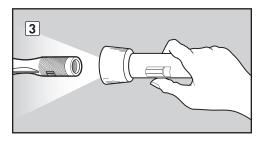
バーナー管の再設置

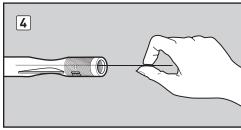
以下が必要です: 3/8インチのナットドライバー

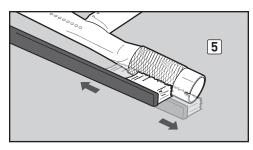
- A) 弁の孔にバーナー管の開口部を合わせながら、調理ボックスの右側の穴に、バーナー管を慎重にスライドさせます。
- B) バーナー管を調理ボックスに留めるネジを再び取り付けます。
- ▲ 注意:バーナー管の開口部(7)が弁の孔(8)の位置と合うようにします。
- ▲ 警告:ガス漏れチェックは、ガス接続部品の取外しや再接続をする度に行ってください。
- C) 蓋を再設置します。
- D) 調理用グレートを交換します。



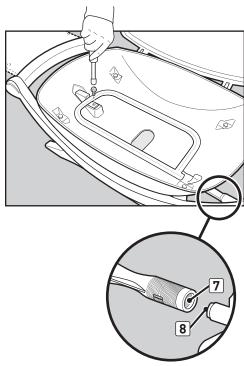












年一回のメンテナンス

内部と外部の手入れ

WEBERグリルで自慢の料理を。いつでもグリルをピカピカに。定期メンテナンスで、内側も外側も清潔できれいな状態を維持しましょう。

グリル外側のお手入れ

次の手順に従って、グリルの外側を安全に最適な状態に保ち ます。

▲ 警告:お手入れの前にガスグリルの火を消し、グリルが冷えるまで待ってください。

塗装面、ホウロウ加工、プラスチックの表面

外部表面をぬるい石けん水で洗い、その後水ですすぎます。

重要:酸、石油スピリット、キシレンを含む洗剤は使用しないでください。グリルやカートの表面にはオーブン用クリーニング剤、研磨剤(クレンザー)、柑橘類製品を含む洗剤、研磨パッドを使用しないでください。

折りたたみ式テーブル (Q 1200、Q 2000、Q 2200) はまな板として使用できません。

グリル内部のお手入れ

グリルが安全で効率的に機能するように、グリルの内側に蓄積したゴミや余分な脂を取り除きます。安全にお手入れするために、以下の手順に従ってください。

蓋の内側

蓄積した脂がめくり上がると、剥がれたペンキのように見えます。脂の蓄積を防ぐために、蓋の内側をペーパータオルで拭きます。蓋の内側を、ぬるい石けん水で洗い、その後水ですすぎます。

調理ボックスの部品とバーナー管

以下が必要です:ステンレス製のワイヤーブラシと、硬いプラ スチック製スクレーパー

- A) スクレーパーとブラシで調理用グレートを掻きこすります。調理用グレートを取り外して脇に置きます。
- ▲ 注意:グリル用のブラシは、抜けそうなワイヤーや過度の摩耗がないか定期的に点検してください。調理用グレートに抜けたワイヤーが付いていたり、ブラシに抜けそうなワイヤーがある場合は、ブラシを交換してください。WEBERでは、毎年春の初めに新しいステンレス製のグリルブラシをご購入になるよう推奨します。
- ▲ 注意:自浄式オーブンで調理用グレート をお手入れしないでください。
- B) ブラシでバーナー管のゴミを取り除きます。バーナー管 (1) に付いているバーナーポート (開口部) を広げないでください
- C) お手入れが完了したら、調理用グレートを取り付けます。

調理ボックス

調理ボックスの内側はぬるい石けん水で洗い、水ですすぎます。

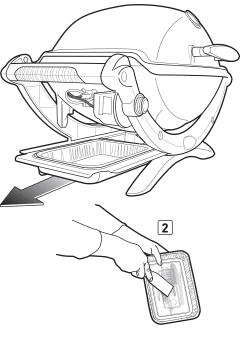
着脱式キャッチパンと使い捨てドリップパン

グリルには油脂収集装置が付いており、食材から滴る脂を着脱式キャッチパンに流します。着脱式キャッチパンをWEBER使い捨てドリップパンに付けることもできます。これにより、着脱式キャッチパンを長期間きれいな状態に保つことができ、便利です。

着脱式キャッチパンのお手入れは、調理ボックスのお手入れと同様に重要です。グリルを使用するたびに、脂の蓄積がないか着脱式キャッチパンをチェックします。プラスチック製スクレーパーで余分な脂を取り除きます(2)。着脱式キャッチパンはぬるい石けん水で洗い、水ですすいでください。

- ▲ 警告:使用前には毎回、脂の蓄積がないかどうか、着脱式キャッチパンまたは使い捨てドリップパンをチェックしてください。脂による火災を防止するため、溜まっている脂は取り除いてください。脂による燃え上がりは、大怪我または器物の損壊を引き起こす恐れがあります。
- ▲ 注意:調理ボックスや着脱式キャッチパン、あるいは使い捨てドリップパンにはアルミホイルを敷かないでください。





使い捨てドリップパンや調理 用グレートの交換部品のお 求めは、お住いの地域の販売 店にお問い合わせになるか、 www.weber.comをご覧くだ さい。さらにサポートが必要な 場合は、カスタマーサービスに お問い合わせください。

定期メンテナンス

点火装置の操作

点火装置は、点火装置の電極に火花を起こします。点火装置の定期メンテナンスやトラブルシューティングなどの際に、以下をお読みになり点火装置が正常に機能するようにしてください。

△ 警告:ガスの制御器や供給バルブは、すべて「OFF」の位置にしてください。

点火装置で点火できない場合は、ガス流量や点火装置など、 どこで問題が発生しているかを見つける必要があります。まず最初にバーナーにマッチで点火します。「バーナーの点火 -マッチで点火する」を参照してください。マッチで点火するようであれば、点火システムに問題があります。

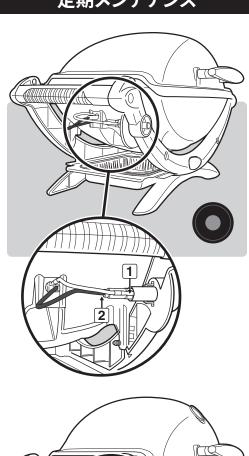
プッシュボタン式点火システムのメンテナンス

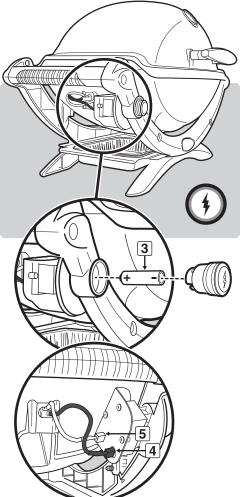
- 白(1)と黒(2)点火ワイヤーの両方が正しく取り付けられているか確認します。
- 点火ボタンを押し込むことができ、その際にカチッと音が して、また元の位置に戻るか確認します。

電子式点火システムのメンテナンス

- ・ 単4形電池 (アルカリ電池のみ)が良好な状態で正しく設置されていることを確認します(3)。一部の電池は、プラスチック製の保護ラップで覆われています。電池を取り付ける前に、保護フィルムを取り外す必要があります。なお、このプラスチック包装は、電池のラベルとは異なりますので、ご注意ください。
- 両方の点火装置のワイヤーが点火モジュールに正しく接続されていることを確認してください。黒いワイヤーを黒い端子(4)に、白いワイヤーを白の端子(5)に取り付けます。
- カチッという音が聞こえてバーナーに火花が見えれば、 電子式点火ボタンが作動しています。

それでも電子式点火システムで点火できない場合は、当社ウェブサイトに掲載のお問い合わせ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までお問い合わせください。www.weber.comをご覧ください。





▲ ご注意: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国指定を参照してください。

これらの部品は、ガス供給部品またはガス燃焼部品に該当する可能性があります。Weber-Stephen Products LLC 純正交換部品に関しては、Weber-Stephen Products LLC 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:ガス供給部品またはガス燃焼部品の修理を試みる前に、Weber-Stephen Products LLC カスタマーサービス部門までお問い合わせください。この製品警告に従わなかった場合は、大怪我、死亡または器物の損壊を引き起こす火災や爆発の原因となる恐れがあります。









Weber (Shanghai) Trading Ltd.

102H-F, Apollo Building, No.1440 Yan'An Road (M), Jing'An District
Shanghai, CHINA 200040
+86 21 5289 5665
SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

Weber-Stephen Products (Hong Kong) Limited
Room 8-12 17F, Sterling Centre, No.11 Cheung Yue Street
Cheung Sha Wan, HONG KONG
シンガポール:+65 3159 1184
香港:+852 3051 9188
インドネシア:+62 212 926 4138
フィリピン:+63 2395 3488

SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt Ltd
Kh 415, Ghitorni, Main MG Road, (Opp Metro Pillar 126)
New Delhi, INDIA 110030
+91 990 002 7067
customercare@weberindia.com | weberindia.com

Weber-Stephen Products Japan 合同会社 〒106-0032東京都港区六本木1丁目9-10 アークヒルズ仙谷山森タワー28F ベーカー&マッケンジー法律事務所内 +81 3-4588-9530 SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC www.weber.com

© 2018 Weber-Stephen Products LLC (1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA) 設計•製造