



3100 3200

グリル取扱説明書

LPG

WEBER グリルをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

数分の時間を取って www.weber.com で製品を登録し、保護してください。



ガスグリルを操作する前に、必ずこの取扱説明書をお読みください。

△ 危険

ガスの匂いがする場合：

- 1) グリルへのガスを遮断します。
- 2) 炎があればそれを消します。
- 3) 蓋を開けます。
- 4) それでもまだガスが匂う場合は、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、または所有物の損害の原因となる火災や爆発をもたらす恐れがあります。

△ 警告

- 1) 本品またはその他の器具のすぐそばで、ガソリンやその他の引火性液体または可燃性蒸気を保管または使用しないでください。
- 2) 使用のために接続されていないガスボンベは、本品またはその他の器具のすぐそばに保管しないでください。

△ 警告: グリルを操作するに、必ずこの取扱説明書に記載されているすべてのガス漏れチェック手順に従ってください。販売代理店がグリルを組み立てた場合も、必ずガス漏れチェック手順を行ってください。

△ 警告: 本製品を点火する前に必ず、この取扱説明書の「バーナーの点火」セクションを読んでください。

屋外使用専用。

設置者への注意: この取扱説明書は、後日参照用に保管できるようグリルの所有者に渡してください。

組立て - ページ 9

CE: 845CO-0017
ID: 0845

72018

JA - JAPANESE
02/01/18

△ 危険

この取扱説明書の「危険」、「警告」、「注意」の各項目の記載に従わないと、大怪我や死亡、あるいは所有物の損害の原因となる火災や爆発をもたらす恐れがあります。

警告:

- △ グリルは正しく組み立てないと危険です。必ず組立説明書に従ってください。
- △ すべての部品が所定の位置に正しく配置されていない状態でこのグリルを使用しないでください。このグリルは組立説明書に従って正しく組み立てることが必要です。
- △ WEBER ガスグリルは、子供に使用させないでください。手に触れる可能性のあるグリルの部分が加熱している場合があります。グリルの使用中は、小さなお子様、お年寄り、ペットを遠ざけてください。
- △ WEBER 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。調理中やクリーニング中はグリルが熱くなっているため、グリルのそばを離れたり、操作中に移動しないでください。
- △ WEBER 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に、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。
- △ グリルが熱い時、または蓋が開いている時は、本体の前面の縁に手や指を置かないでください。
- △ 使用中は、本体全体が熱くなります。本体には触れないでください。
- △ いかなる場合でも、グリルの使用中にガスレギュレーターやガス接続金具を外そうとしないでください。
- △ グリルを使用する際は、耐熱性のあるバーベキュー用ミットやオープン用手袋を使用してください。
- △ ご使用のガスグリルのタイプに該当するレギュレーターの接続方法に従ってください。
- △ グリルの使用中にバーナーの火が消えてしまった場合は、すべてのガスバルブをオフにしてください。蓋を開け、5分間待ってから、点火方法に従って再びグリルを点火してください。
- △ グリルの上部、下部、背部、側部から約 60 cm 以内には可燃物を置かないようにしてください。
- △ このモデルのグリルは、作り付け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」に従わないと、所有物に損害を与えたり、大怪我や死亡の原因となる火災や爆発をもたらす恐れがあります。
- △ 予備のガスボンベ、または接続されていないガスボンベをこのグリルの下や近くに保管しないでください。
- △ 一定期間保管した、または使用しなかった WEBER 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、この取扱説明書を参照してください。
- △ ガス接続部に漏れがある場合は、WEBER ガスグリルを使用しないでください。
- △ 炎を使用してガス漏れをチェックしないでください。
- △ グリルの使用中、またはグリルが熱い間は、グリル用カバーをかけたり、可燃物をグリルの上に載せたり、グリルの下の収納場所に入れないでください。
- △ 液体プロパンガスは天然ガスではありません。天然ガスを液体プロパンガスに変換させたり、液体プロパンガス装置に天然ガスを使用することは危険です。また製品保証が無効になります。
- △ 電気主管リードや燃料供給ホースを熱くなった表面に近づけないでください。
- △ バルブやバーナーを手入れする際に、バルブの開口部やバーナーポートを拡大しないでください。
- △ WEBER ガスグリルは、定期的に十分に手入れしてください。
- △ ヘこんだり、錆ついたガスボンベは危険ですので、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。
- △ ガスボンベは空のようでも、まだガスが入っているため、そのつもりでボンベを移動、保管してください。
- △ グリルに付いた脂が炎上した場合は、すべてのバーナーをオフにして、炎が消えるまで蓋を開けたままにしてください。
- △ 炎がおさまらない場合は、おさまるまで食材を炎から引き離します。

WEBER 製品をお買い上げいただきどうもありがとうございます。
Weber-Stephen Products LLC（所在地 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067）（「WEBER」）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専心しています。

この保証は WEBER により自発的に無料で提供されるものです。
ここには、WEBER 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。

該当するPRC法に準じ、消費者には製品に欠陥がみられた場合にくつつかの権利があります。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、または返金を含みます。これらおよび他の法定権利は、この保証条項によって影響されることはありません。この保証はむしろ、法的保証条項とは独立して、製品の所有者に追加の権利を提供するものです。

WEBERの製品保証

WEBER は WEBER 製品の購入者（ギフトやプロモーションの場合はギフトやプロモーションを受け取った人）に対して WEBER 製品が付属の取扱説明書に従って組み立てられ、使用された場合には、以下に示す期間にわたり製品の材料や加工に関する欠陥がないことを保証します。（注: WEBER 製品の取扱説明書を紛失した場合は www.weber.com またはそのサイトから国別のページに移って、そこから入手することができます。）通常の個人の戸建て住宅やアパートでの使用と予防保守（メンテナンス）のもと、WEBER はこの保証の枠組みの中で、該当する期間中に欠陥のある部品の修理や交換を行うことに同意します。ただし、以下の制限と例外が適用されます。該当する法により許可される範囲において、この保証は当社の正規販売店から WEBER 製品をお求めいただいた最初の購入者へのみ提供され、それ以降の製品所有者には譲渡されません。ただし、上記のようにギフトやプロモーションの場合は例外です。

この保証における製品所有者の責任

保証が円滑に提供されるように、お買い上げいただいた WEBER 製品を www.weber.com またはそのサイトから国別のページに移って、そこで登録することをお奨めます（ただし、保証を受けるために必須ではありません）。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 WEBER 製品を登録することで保証内容が確認され、保証についての連絡の必要が生じた場合に使用できる WEBER への直接リンクが提供されます。

上記の保証は製品所有者が WEBER 製品を妥当な範囲で正しく扱っている場合にのみ適用されます。これには、付属の説明書に記載されている組立方法、使用方法、メンテナンス方法に従うことが必要です。ただし、製品の欠陥や故障が、これらを順守しなかったこととは関係なく生じたと証明できる場合はこの限りではありません。海岸近くにお住いの場合、あるいは本品をプールの近くでご使用になる場合は、付属の説明書にあるように、メンテナンスの一端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があると確信される場合は、当社ウェブサイト (www.weber.com) またはそのサイトから国別のページに移って) に記載されている連絡先情報を使用して WEBER のカスタマーサービスまでご連絡ください。WEBER は調査の上、保証の対象となっている欠陥部品の修理または交換（オプションとして）を行います。部品の修理や交換が不可能な場合は、WEBER は（オプションとして）問題となっているグリルを同等あるいはそれ以上の価値の新しいグリルと交換することを選択することがあります。WEBER は点検のために部品の返品を送料前払いで要請することがあります。

この保証は WEBER が責任を持ってない以下の原因による損傷、劣化、変色、錆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、不適切な組立や取り付け、適切な通常の使用と定期メンテナンスの欠如。
- 害虫（蜘蛛など）や害獣（リス）などによるバーナー管やガス管の損傷を含みますが、それに限定はされません。
- 潮風やプール、ジャクジーなどの塩素にさらされたための損傷。
- 雹、台風、地震、津波、大波、竜巻、暴風雨などの過酷な気象状況による損傷。

WEBER 製品に WEBER の純正部品以外を使用した場合はこの保証が無効になり、その結果生じた損害はこの保証の対象にはなりません。WEBER によって認可されていないガスグリルの改造や認可されていないサービス技術者による修理は、保証を無効にします。

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モデルとはわずかに異なる場合があります。

製品保証期間

本体：
5 年間、錆や焼け焦げが内部まで及ばないこと
（塗装は 2 年間、色褪せや変色は除く）

蓋アセンブリ：
5 年間、錆や焼け焦げが内部まで及ばないこと
（塗装は 2 年間、色褪せや変色は除く）

ステンレス鋼バーナーチューブ：
5 年間、錆や焼け焦げが内部まで及ばないこと

ほうろう 鑄鉄調理用焼き網：
5 年間、錆や焼け焦げが内部まで及ばないこと

プラスチック部品：
5 年間、色褪せや変色は除く

他のすべての部品：
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。保証に対するクレームを行う場合は、オリジナルの領収書または請求書の提示が必要です。

免責事項

この保証書に記載されている保証内容と免責事項を別として、WEBER にかかる法的責任を上回る、それ以外の保証や自主的な責任負担宣言が一切ないことを明示的に表明します。現行の保証書は、WEBER が法で規定されている義務的責任を持つ状況やクレームを制限したり排除したりするものではありません。

保証期間終了後はいかなる保証も適用されません。販売代理店や小売店などを含む他者が当社製品に関連して提供する他のいかなる保証（例、「保証延長サービス」など）も、WEBER を拘束することはありません。この保証における唯一の救済策は部品または製品の修理か交換です。ただし、該当する法律で他の義務が規定されている場合はその限りではありません。

この製品の自主的保証の下では、販売された WEBER 製品の購入価格以上の救済が行われることはありません。

あなたは、本品を誤用乱用した場合、または本品に付随する WEBER による取扱説明書の記載に従わない場合は、あなた自身やあなたの所有物および/または他者とその所有物の損失、損害、怪我に対するリスクを食い、その責任を取るものとします。

この保証の下で交換される部品や付属品は、上に記載されている製品の最初の保証期間の残り期間のみ保証されます。

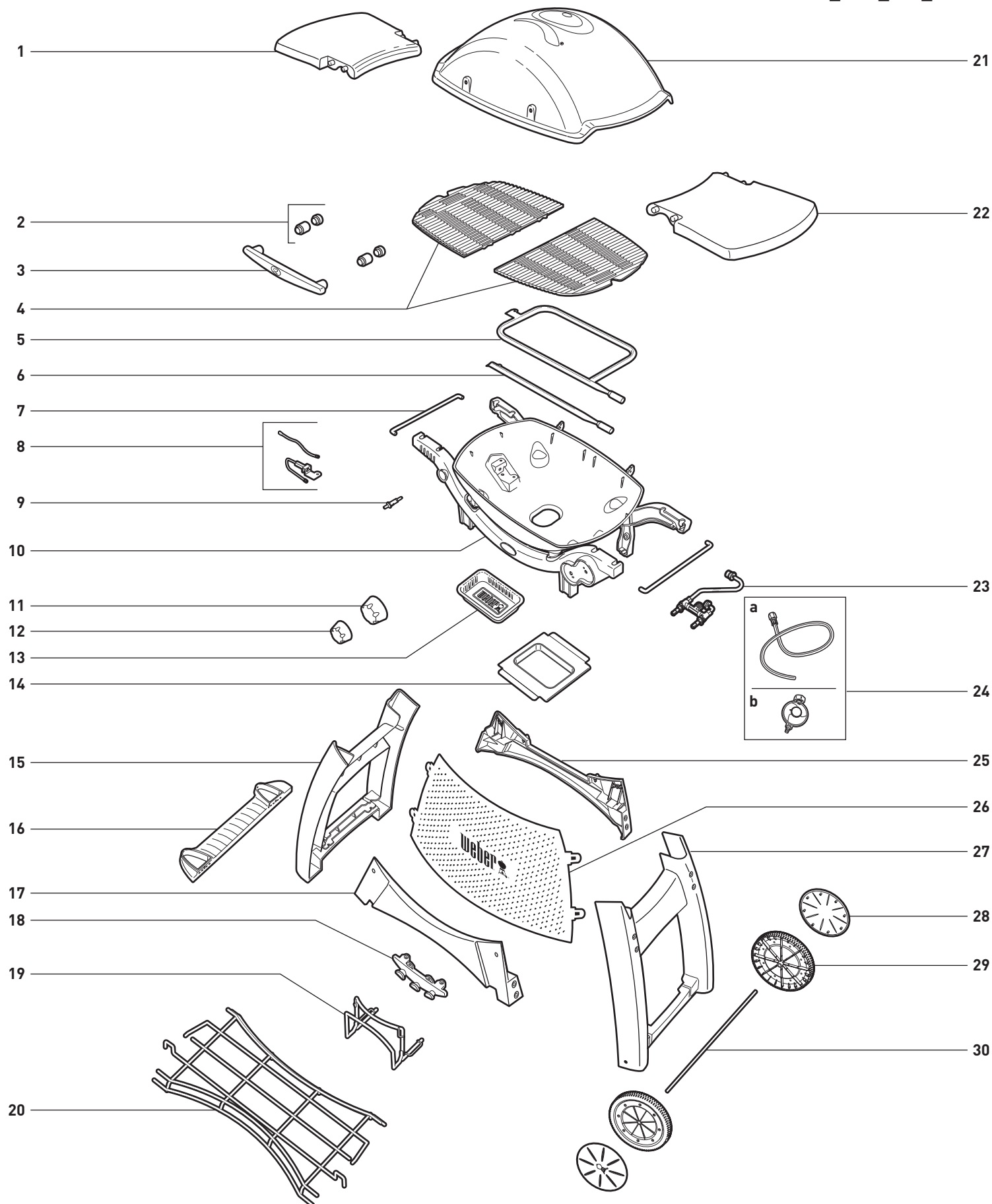
この保証は個人の戸建て住宅やアパートでの使用のみに適用され、レストラン、ホテル、リゾート、レンタル施設などのような商業用、公共用、集合住宅用の使用には適用されません。

WEBER は製品のデザインを適宜変更することがあります。この保証書に含まれている記載は、WEBER がすでに製造済の製品にこうしたデザインを取り入れることを義務づけるものではなく、またこうしたデザイン変更は以前のデザインに欠陥があることを認めるものではありません。

警告	2
保証	3
目次	3
WEBER Q 3100 分解図	4
WEBER Q 3200 分解図	6
部品リスト	8
組立て	9
保管機能	20
LP ガスとガスの接続に関する重要な情報	21
LP ガスとは？	21
LPG ボンベの安全な取扱いのヒント	21
保管方法、使用していない場合のガイド	21
LPG ボンベの要件	21
レギュレーター接続と要件	21
LPG ボンベの設置	22
LPG ボンベはどこに設置 しますか？	22
設置要件	22
地面への設置	22
レギュレーター接続	23
レギュレーターとは？	23
レギュレーターを LPG ボンベに接続する	23
グリルの使用準備	24
ガス漏れチェックとは？	24
ガス漏れチェック	24
レギュレーターを外す	26
LPG ボンベからのレギュレーターを取り外し	26
LPG ボンベの充填	26
LPG ボンベの再接続	26
グリル使用前の安全確認	27
安全第一	27
取り外しできるキャッチパンと使い捨てドリップパン	27
ホースの点検	27
バーナーの点火と使用	28
バーナーの点火方法	28
バーナーの点火	28
バーナーの消火	28
マッチを使った点火	29
バーベキューのヒントと役立つヒント	30
ヒント	30
予熱	30
蓋をして調理する	30
脂の収集システム	30
調理方法	31
直火焼き、それとも間接焼き？	31
年一回のメンテナンス	32
WEBER ガスグリルを最適な状態に保つには	32
バーナーの炎のパターン	32
WEBER 蜘蛛/虫よけスクリーン	32
バーナーチューブの手入れまたは交換	32
グリルがオフになっていて冷えていることの確認	33
定期メンテナンス	35
内部も外部も美しく保つ	35
グリル外部の手入れ	35
グリル内部の手入れ	35
蓋の内側	35
点火システムの操作	36
押しボタン式点火システムのメンテナンス (Q 3100)	36
電子点火システムのメンテナンス (Q 3200)	36
トラブルシューティング	37

WEBER Q 3100 分解图

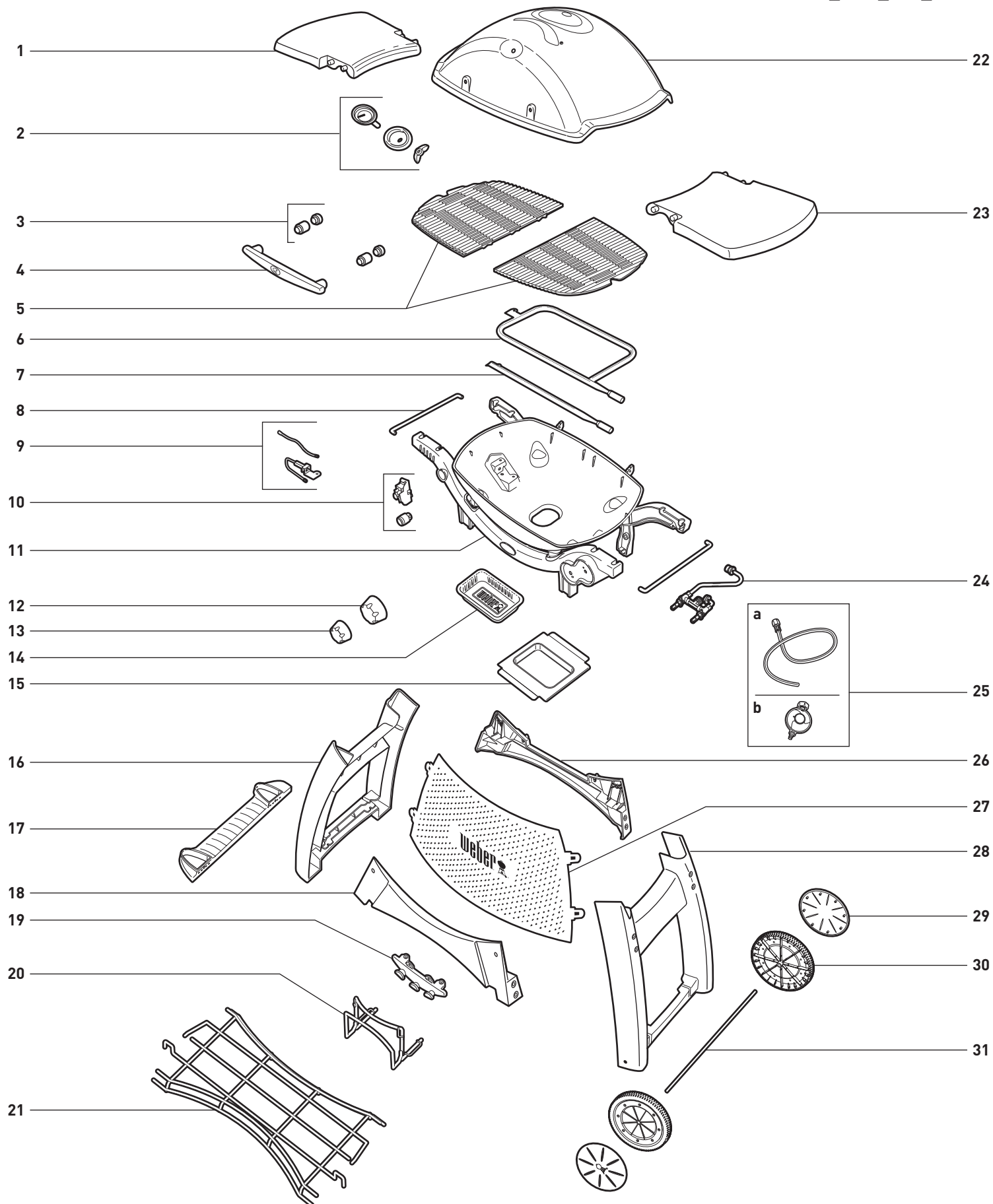
Q 3100_ASIA_LPG_080116



1. 左側折り畳み式テーブル
2. ハンドルスパーサー
3. ハンドル
4. 調理用焼き網
5. 外側バーナーチューブ
6. 内側バーナーチューブ
7. ワイヤースペース
8. 点火装置電極アセンブリ
9. 押しボタン式点火装置
10. 本体/クレイドルアセンブリ
11. 大きいバーナーの調節ノブ
12. 小さいバーナーの調節ノブ
13. 使い捨てドリップパン
14. 取り外しできるキャッチパン
15. 左側カートレッグ
16. フットベース
17. フロントクロスブレース
18. ツールホルダー
19. アクセサリー/格子ホルダー
20. 下部ラック
21. 蓋
22. 右側折り畳み式テーブル
23. マニホールドおよびバルブアセンブリ
24. ホース/レギュレーター
(含まれないこともあり)
25. 後部クロスブレース
26. ポンベスクリーン
27. 右側カートレッグ
28. ホイールカバー
29. ホイール
30. 車軸

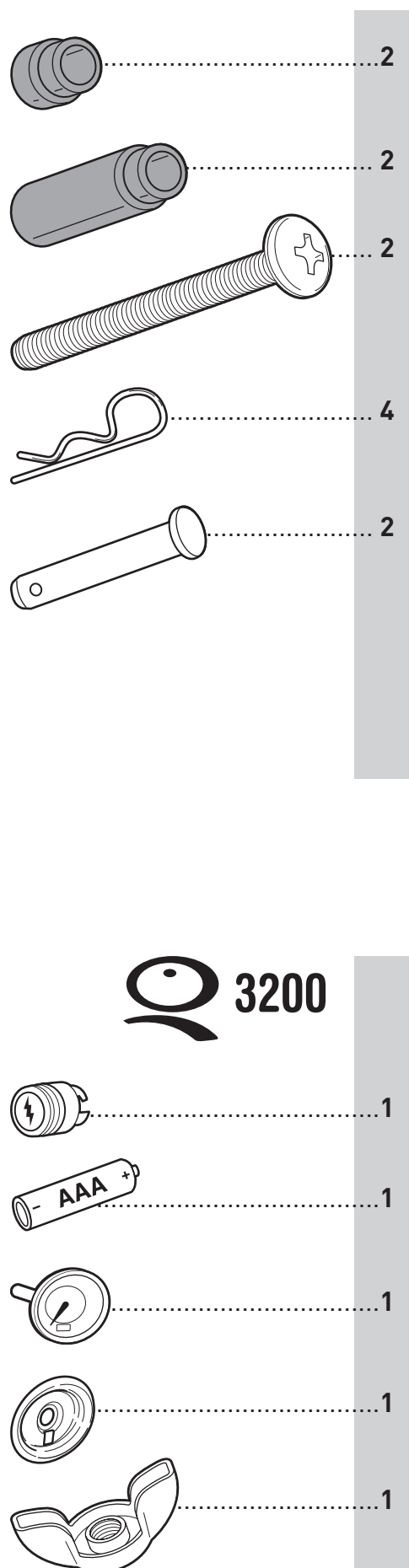
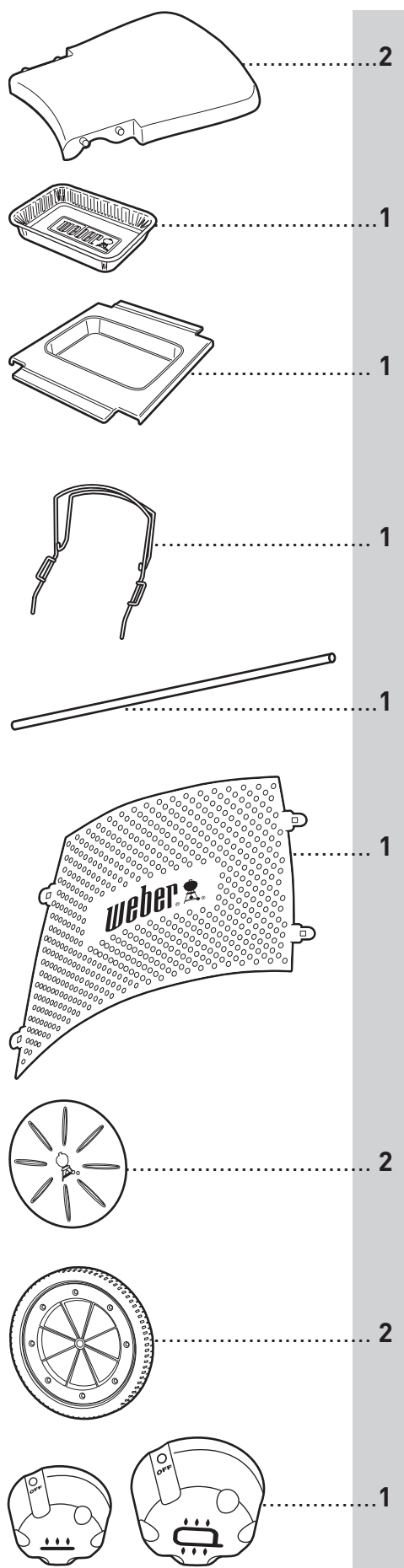
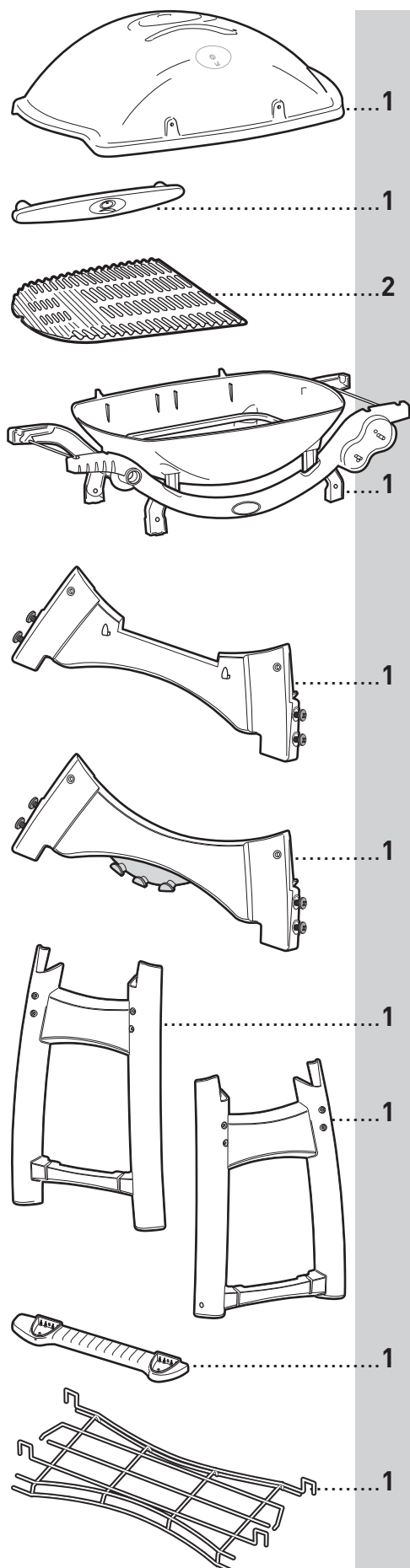
WEBER Q 3200 分解图

Q 3200_ASIA_LPG_080116



1. 左側折り畳み式テーブル
2. 温度計アセンブリ
3. ハンドルスペーサー
4. ハンドル
5. 調理用焼き網
6. 外側バーナーチューブ
7. 内側バーナーチューブ
8. ワイヤースペース
9. 点火装置電極アセンブリ
10. 電子点火装置ボタン/電子点火装置モジュール
11. 本体/クレイドルアセンブリ
12. 大きいバーナーの調節ノブ
13. 小さいバーナーの調節ノブ
14. 使い捨てドリップパン
15. 取り外しできるキャッチパン
16. 左側カートレッグ
17. フットベース
18. フロントクロスブレース
19. ツールホルダー
20. アクセサリー/格子ホルダー
21. 下部ラック
22. 蓋
23. 右側折り畳み式テーブル
24. マニホールドおよびバルブアセンブリ
25. ホース/レギュレーター
(含まれないこともあり)
26. 後部クロスブレース
27. ポンベスクリーン
28. 右側カートレッグ
29. ホイールカバー
30. ホイール
31. 車軸

部品リスト

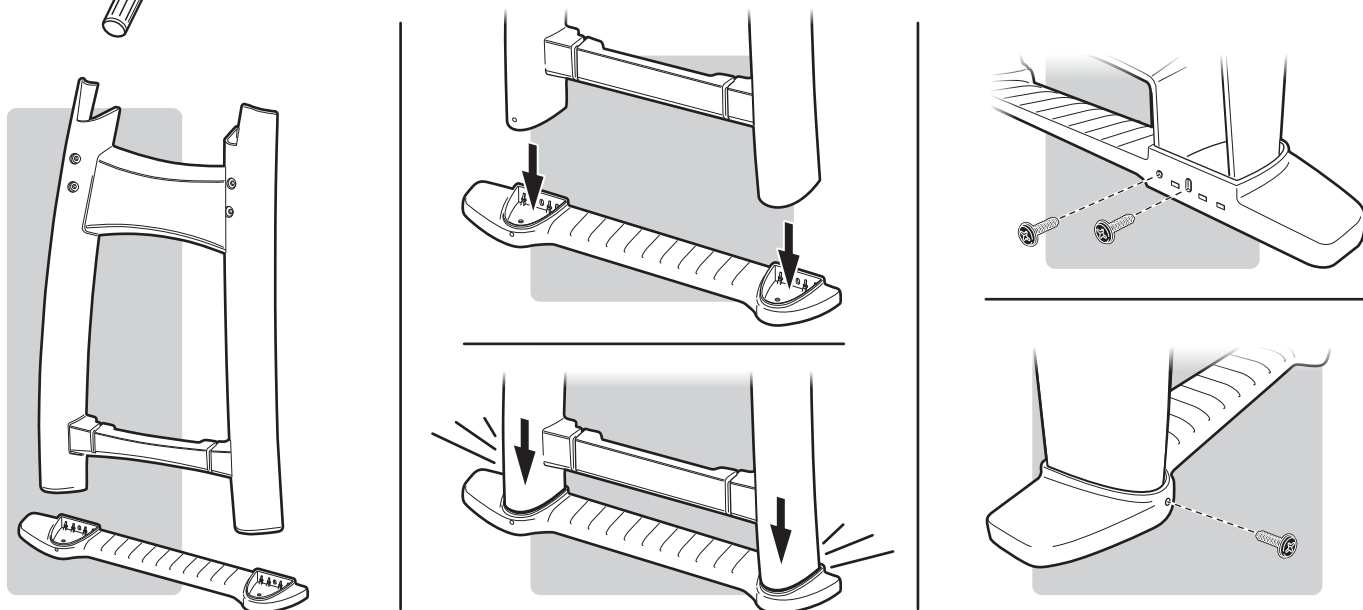


3200

1

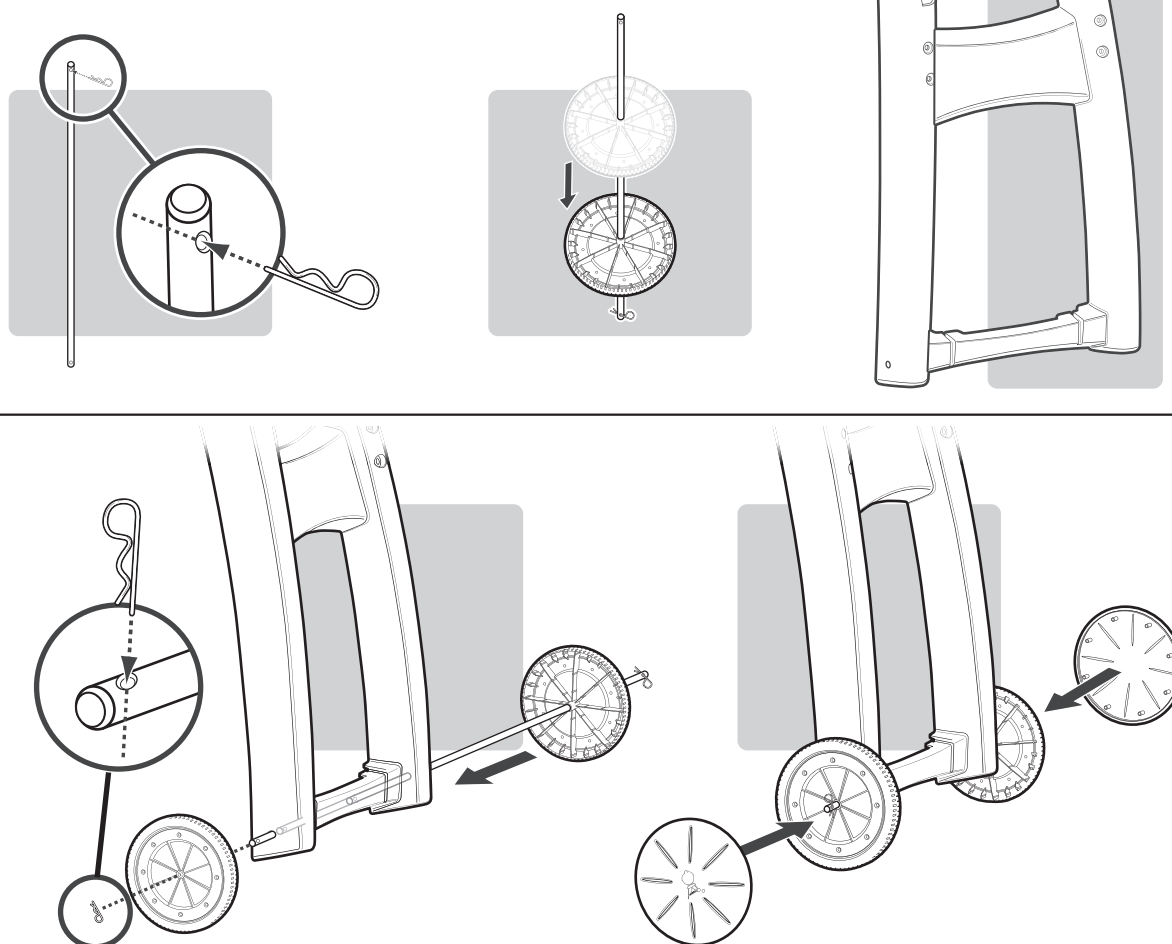


3-

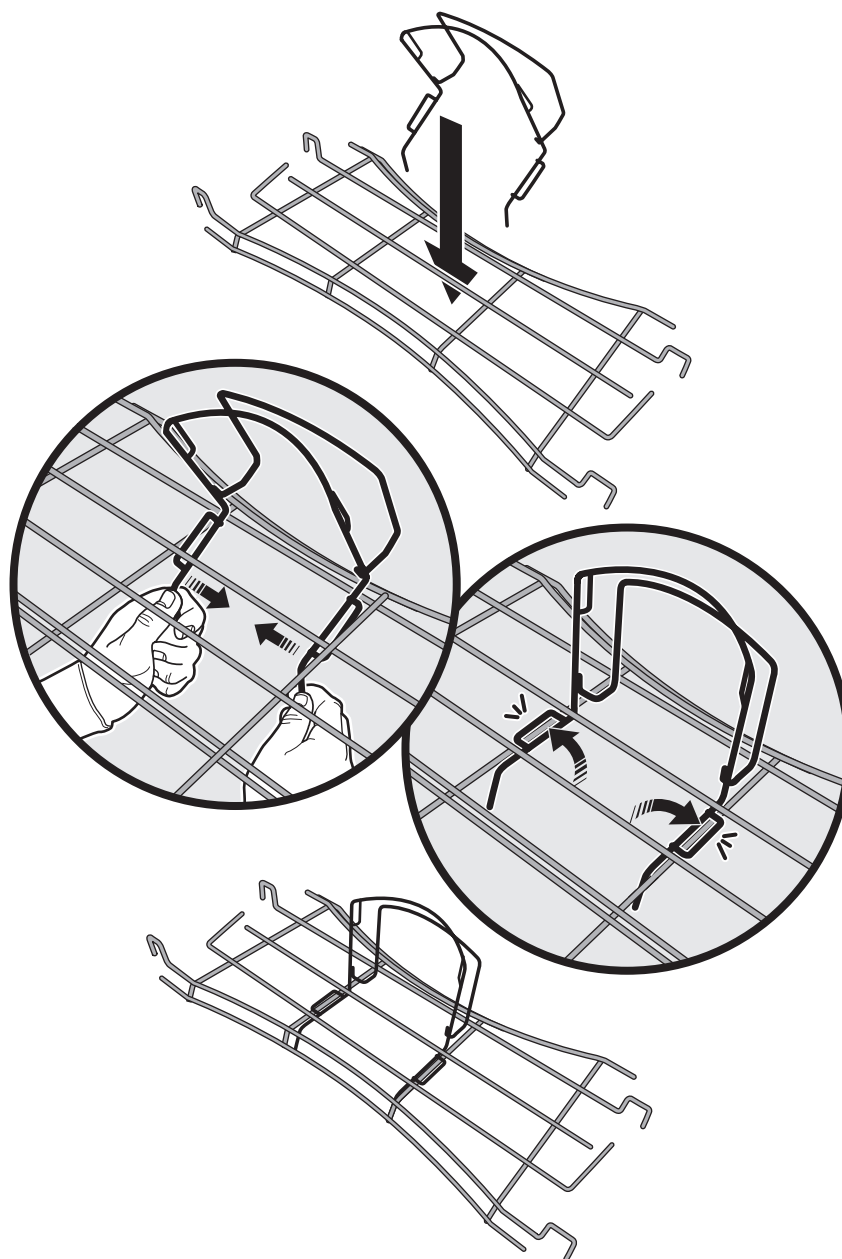


2

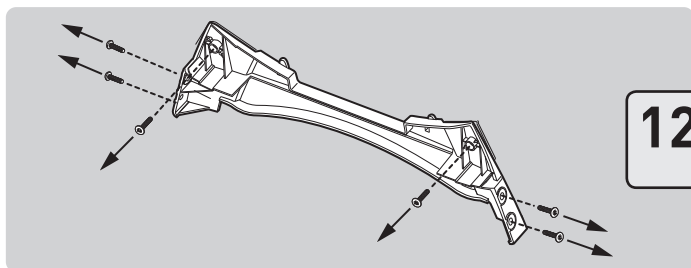
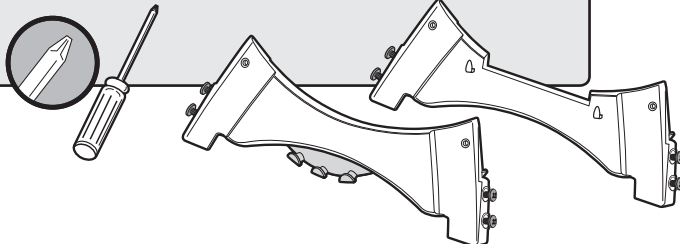
2-



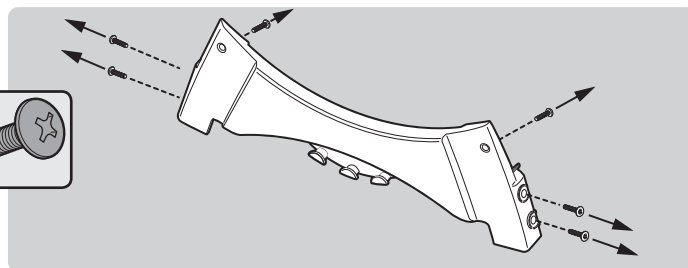
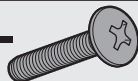
3



4

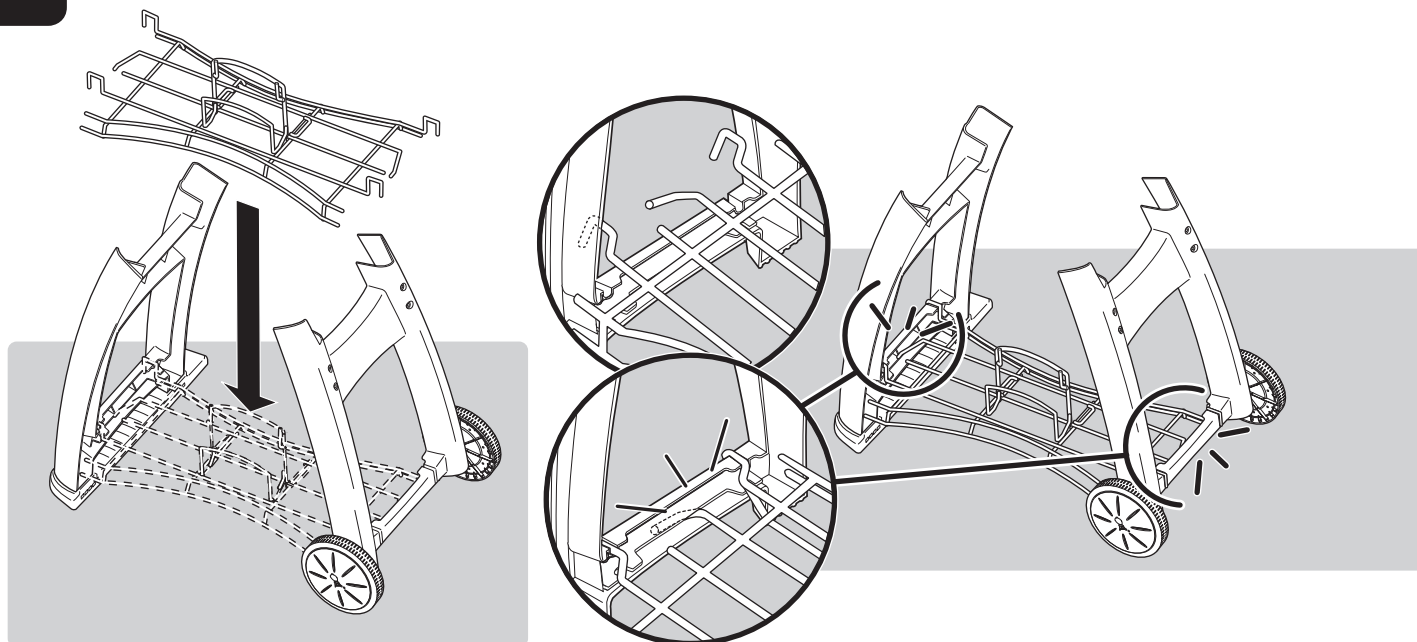


12-



5

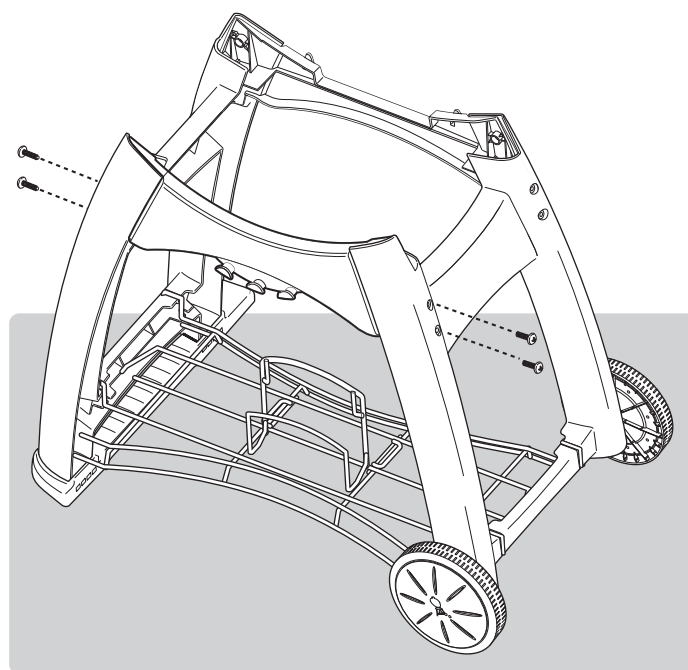
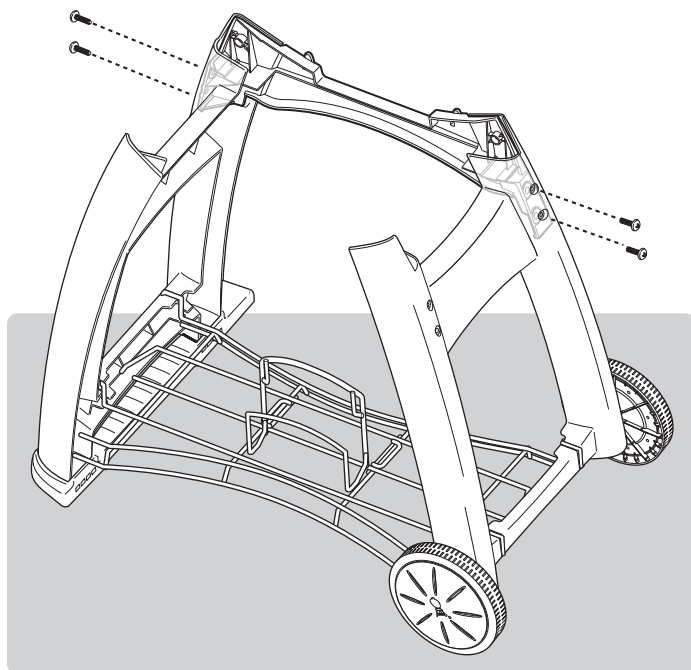
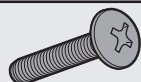
△ 車輪のフレームを右側に配置します。

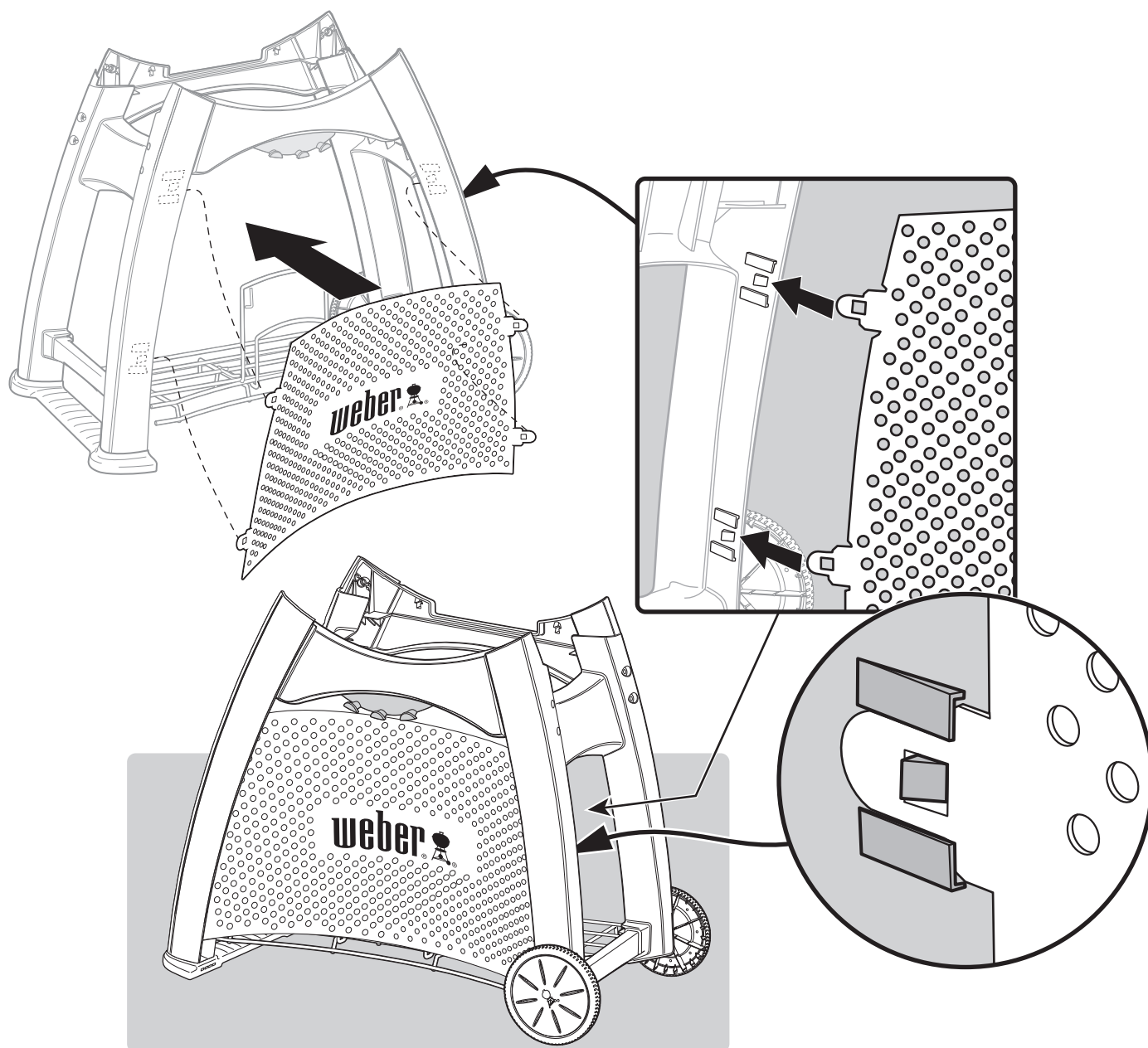


6

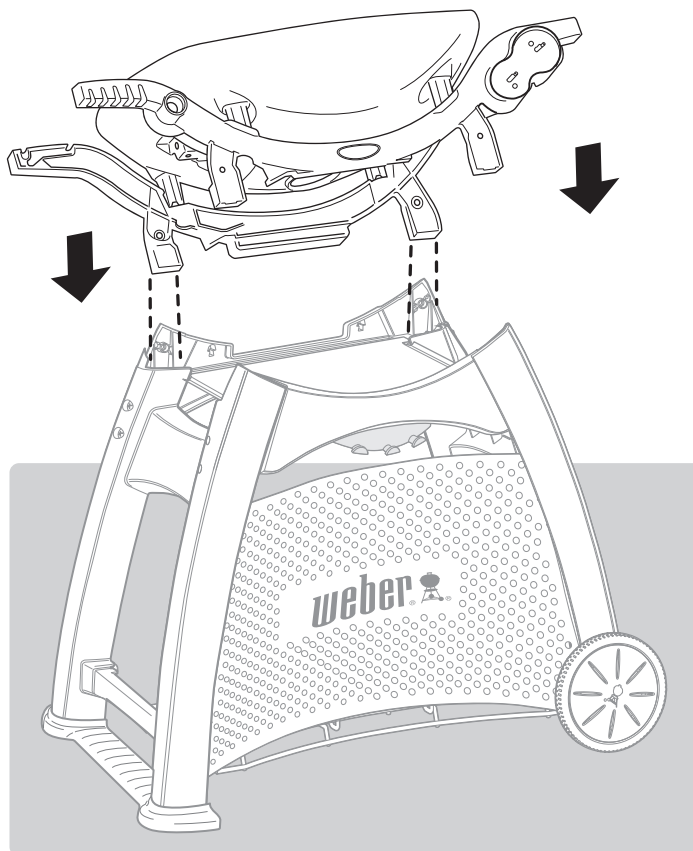


8-





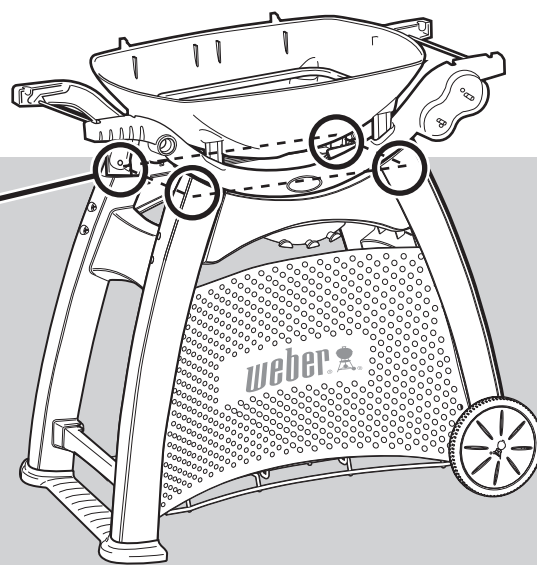
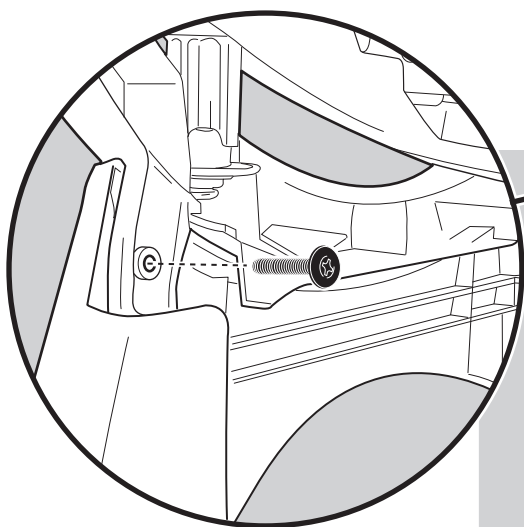
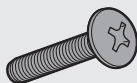
8



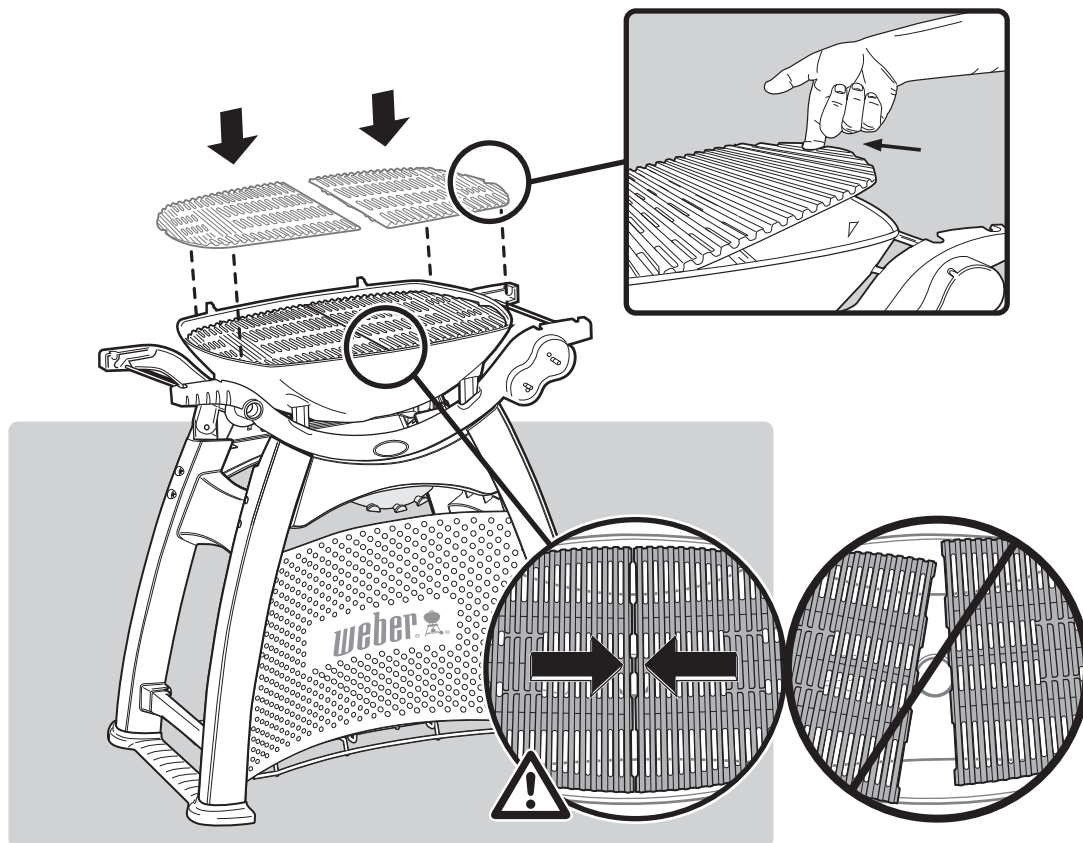
9



4-

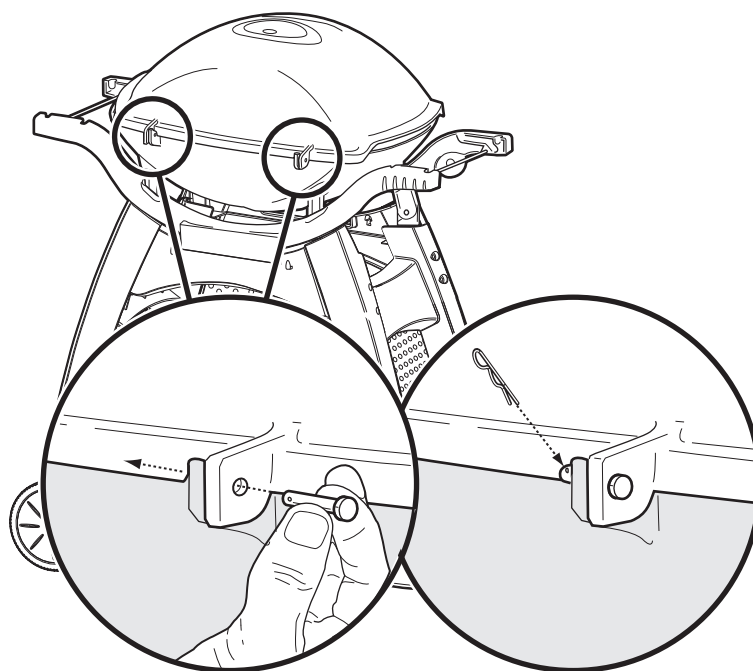


10



11

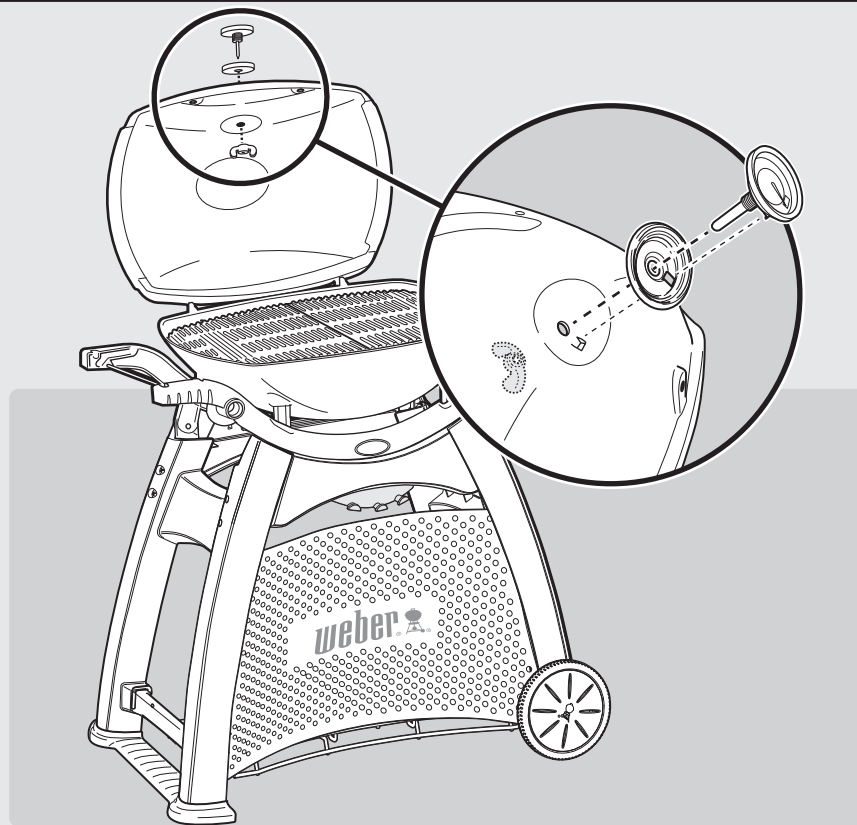
2-  2- 



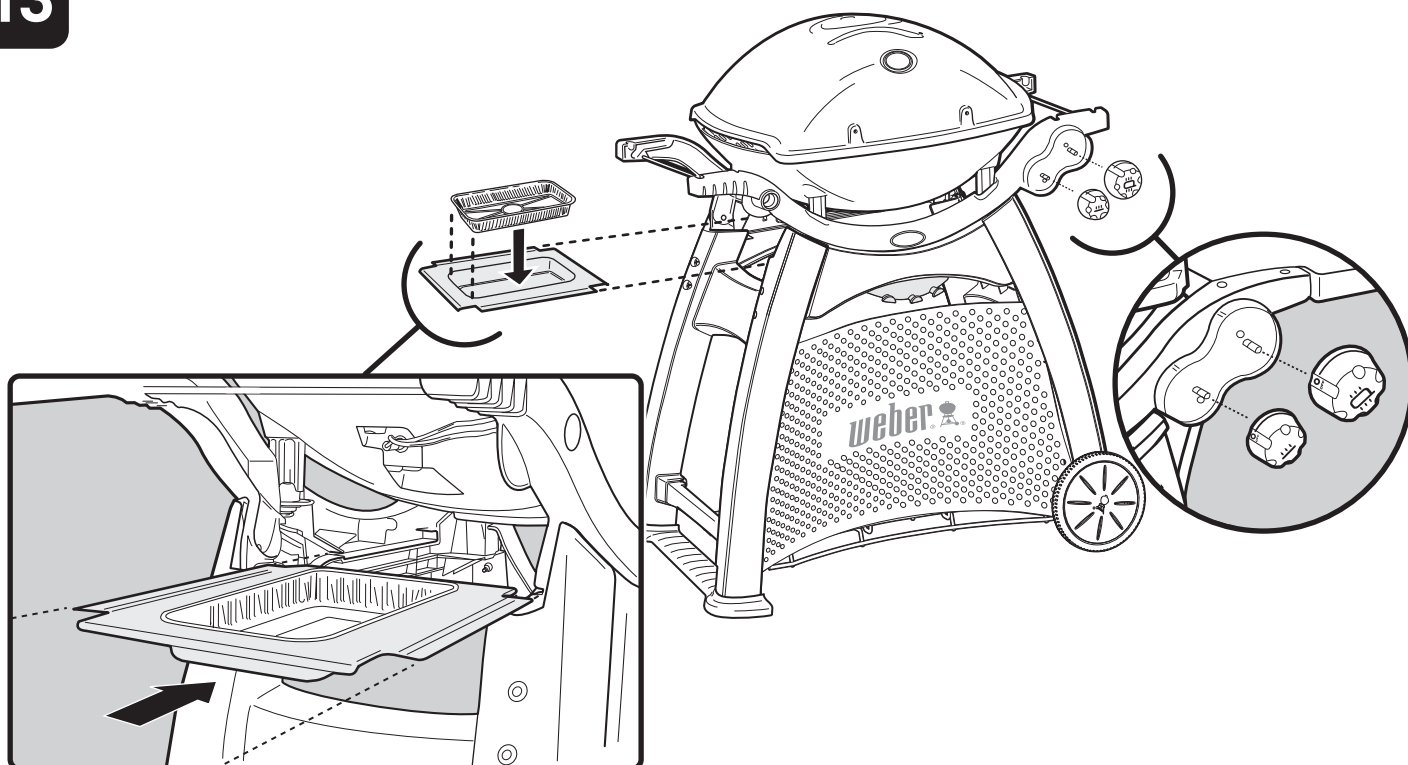
12



Q 3200

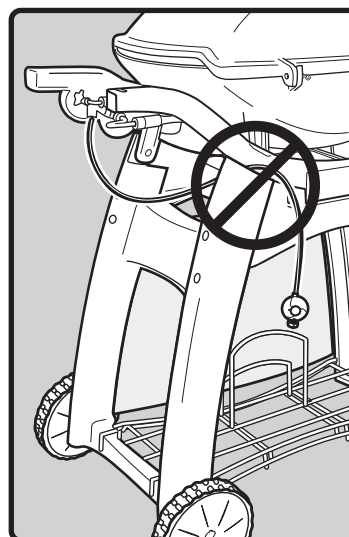
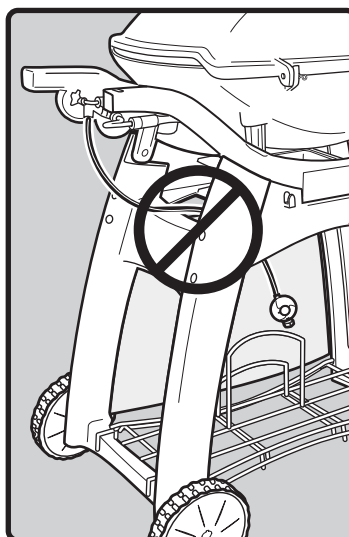
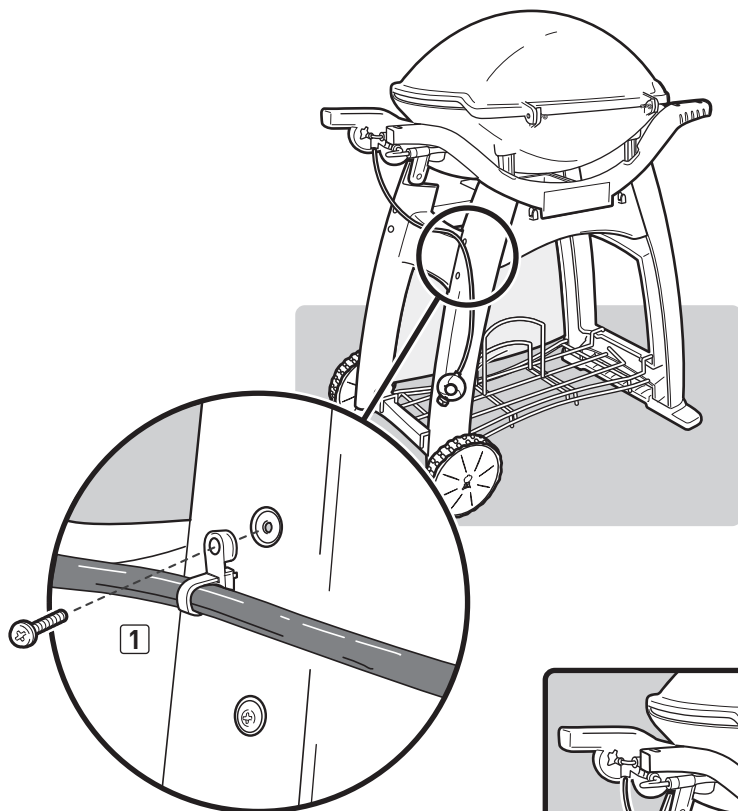


13

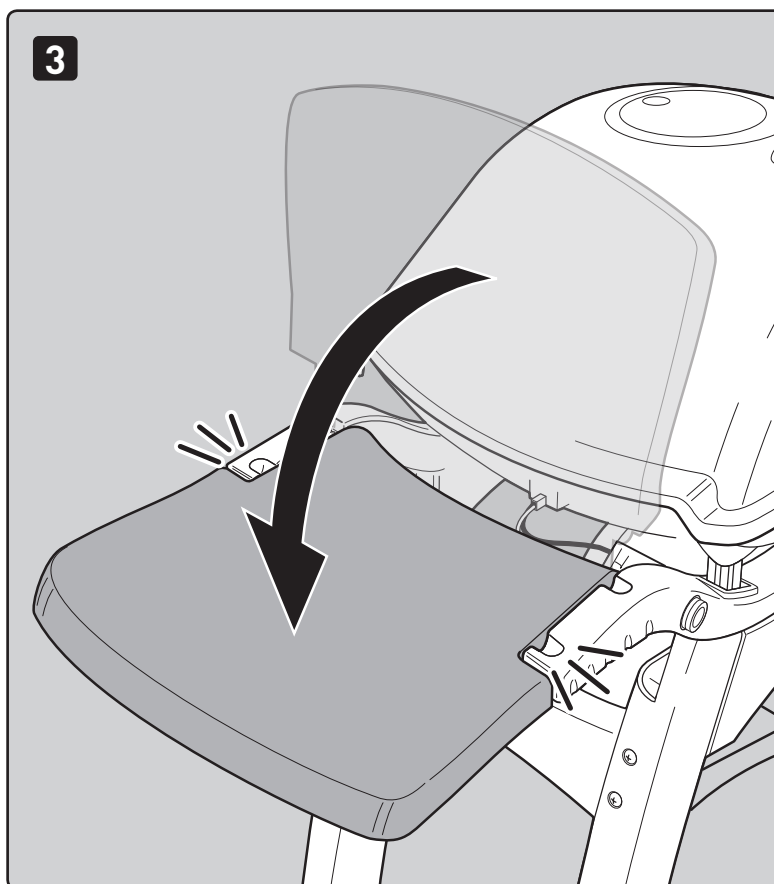
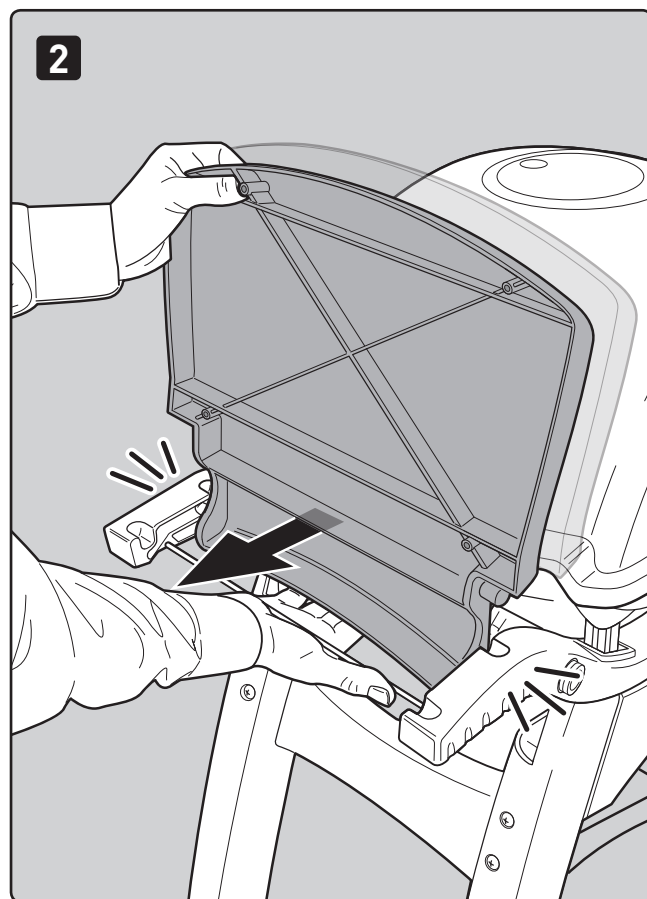
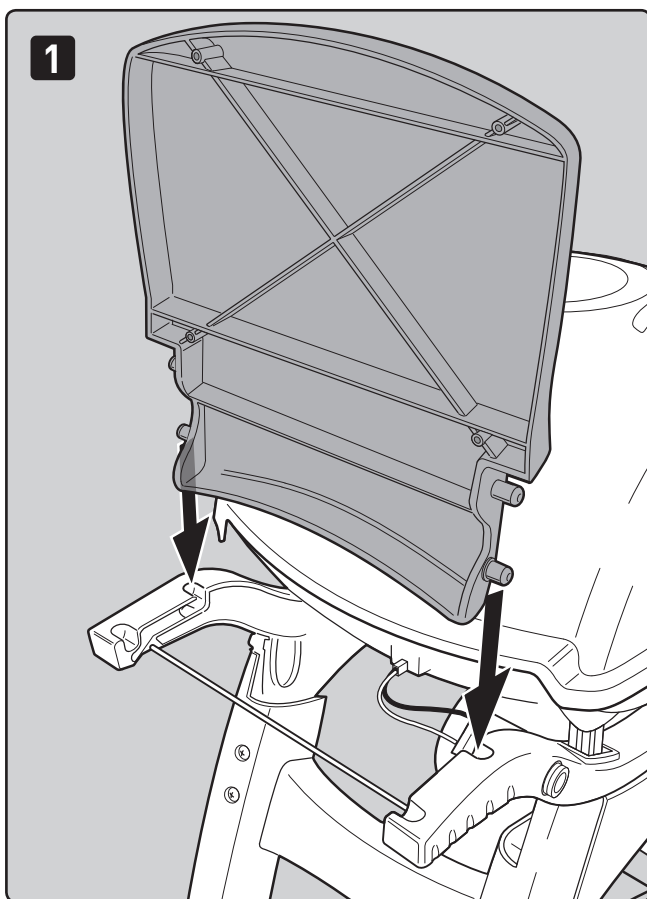


14

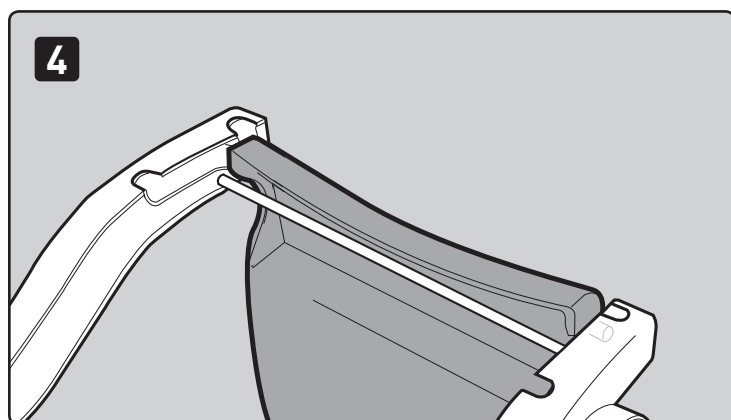
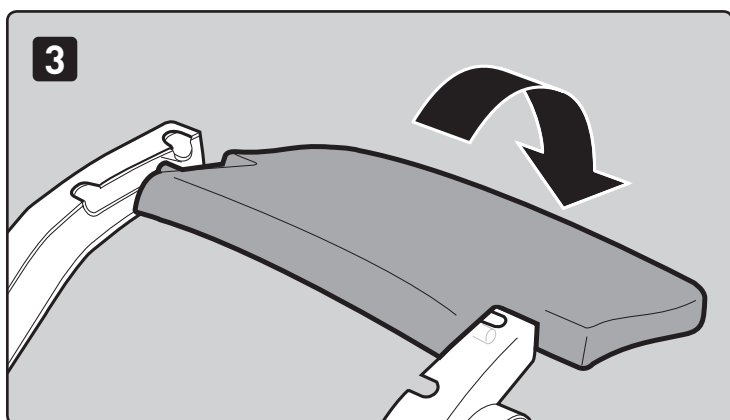
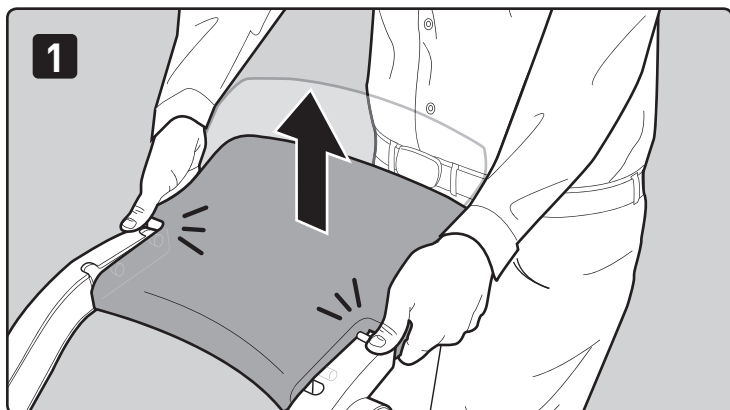
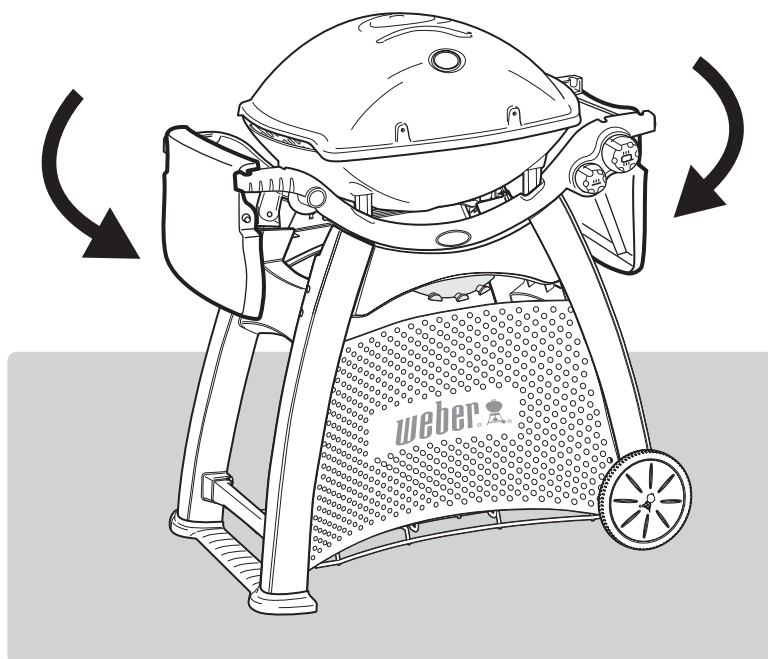
- A) 販売店から供給されたホースとレギュレーターをグリルに接続します。ホースキット付属の説明書に従ってください。
- B) レッグのネジを外し、ホースと留め具(1) をカートレッグに固定します。
- △ 警告: ホースは、ホース留め具でしっかりとカートレッグに固定してください。これを怠るとホースに損傷がおよび、大怪我、死亡、または所有物の損害の原因となる火災や爆発をもたらす恐れがあります。



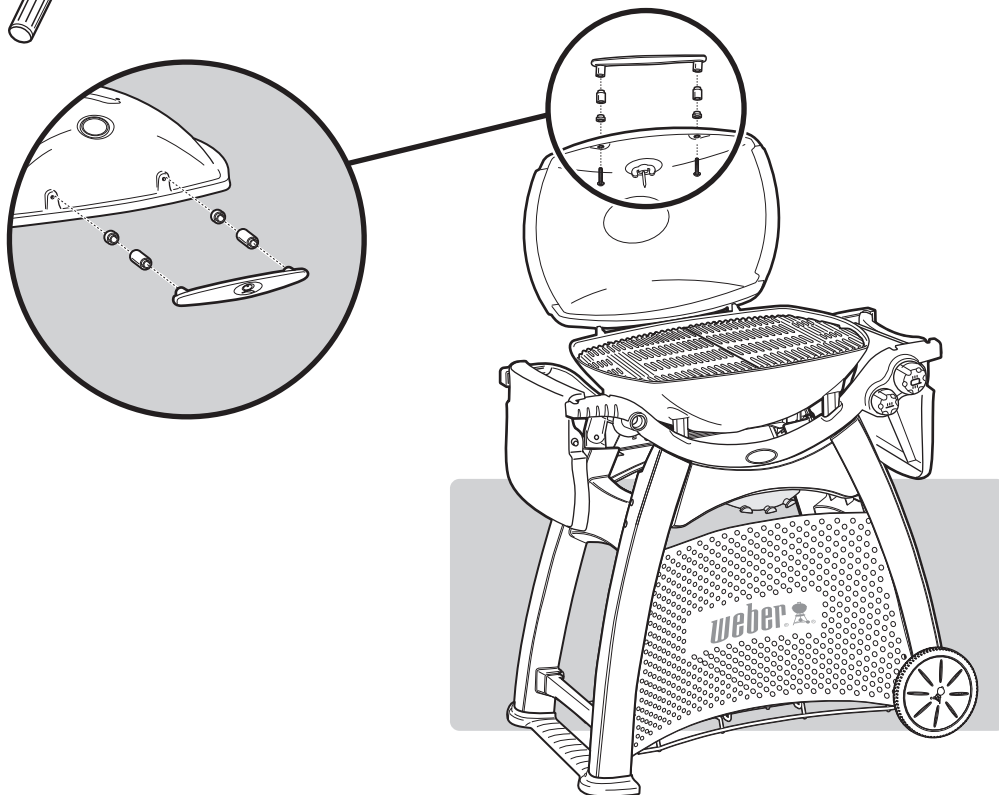
15



16



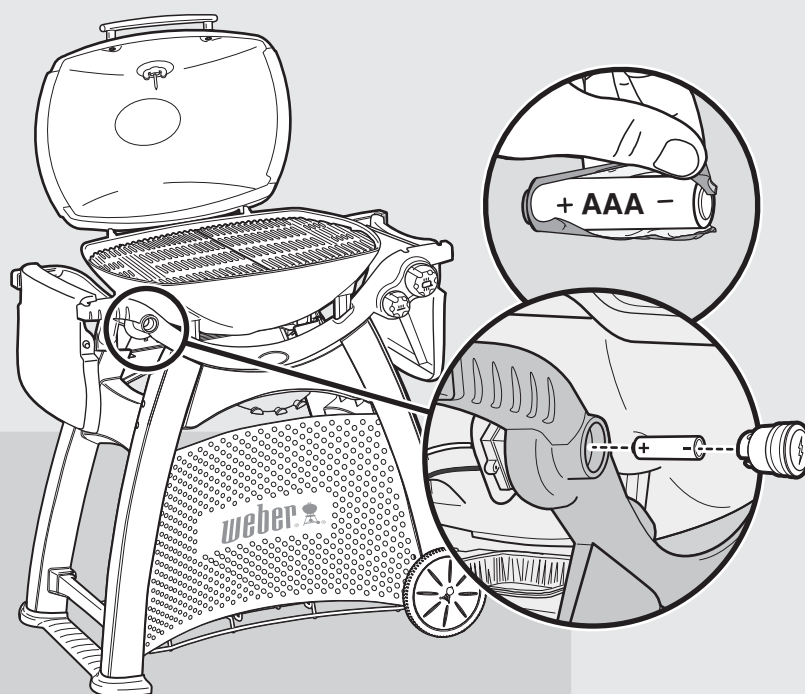
17

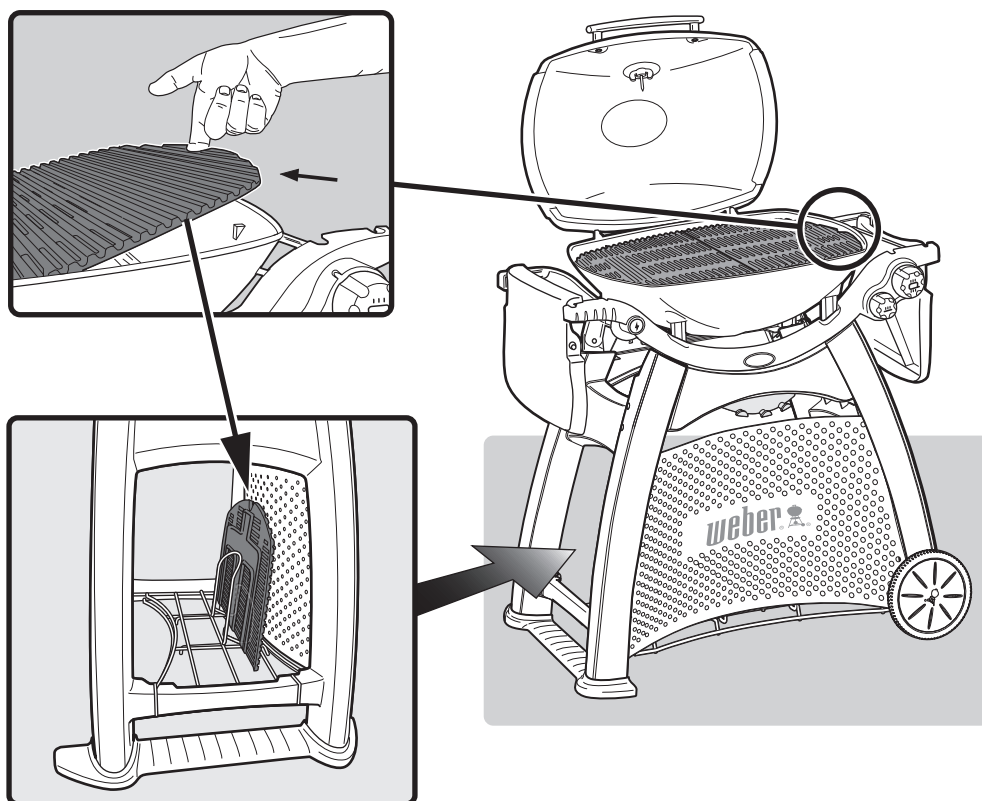


18



Q 3200





LP ガスとは？

液化石油ガスは、LPG、LPガス、液体プロパンガス、あるいは単にプロパンまたはブタンとも呼ばれる、グリルの燃料として使用される可燃性の石油系製品です。容器に格納しないと、中高温および中圧で気体となりますが、ガスボンベなど中圧の容器の中では液体となります。ガスボンベから圧力が解放されると、液体がすぐに気化し、LP ガスとなります。

- LPG には天然ガスと似た匂いがあります。この匂いを覚えておく必要があります。
- LPG は空気より重い気体です。漏れると、低い場所に溜まり、分散しにくい性質があります。

LPG ボンベの安全な取扱いのヒント

液体石油ガス (LPG) を使用する際に覚えておく必要がある様々なガイドラインと安全事項があります。WEBER ガスグリルを使用する前に、これらの指示に注意深く従ってください。

- レギュレーターを外す前に、必ず LPG ボンベのバルブを締めてください。
- 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、錆ついたボンベや、バルブが破損している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」のボンベも、満タンのボンベと同じように取り扱ってください。ボンベの液体が空になっても、ボンベ内にはまだガス圧が残っていることがあります。
- ボンベは、まっすぐに立てた状態で設置、輸送、保管してください。ボンベを落としたり、乱暴に扱わないでください。
- 周辺温度が 51°C に達する場所でボンベを保管または運搬しないでください（手で持つことができないほどボンベが熱くなります）。例：暑い日にボンベを車内に置いたままにしないでください。
- レギュレーターをボンベに接続し直す毎に、接続部分のガス漏れテストを行ってください。例：ボンベを充填して、再び設置するたびにテストします。
- ボンベは、子供の手の届かないところ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液化石油ガス専用設計されています。
- ボンベの周辺にゴミや物がないことを確認してください。
- 発火源のそばでボンベを交換しないでください。

保管方法、使用していない場合のガイド

グリルをしばらく保管していた場合は、次のガイドラインに従うことが重要です。

- WEBER ガスグリルを使用しない時は、LPG ボンベの栓を締めてガスをオフにします。
- △ **警告：グリルを使用しない時は、ボンベのバルブが閉じていることを確認してください。**
- WEBER ガスグリルを屋内で保管する場合は、まずガスボンベを取り外し (DISCONNECT)、ボンベは屋外の換気の良い場所で保管します。
- 取り外したボンベを建物内、ガレージ、その他の閉鎖された場所で保管しないでください。
- WEBER ガスグリルからボンベを取り外さない場合は、グリルとボンベの両方を屋外の換気の良い場所で保管します。
- 本体や取り外しできるキャッチパンの下の部分に、燃焼や換気を妨げるようなゴミや燃えかすなどが無いことを確認してください。
- WEBER 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。
- 蜘蛛/虫除けスクリーンも点検して、詰まりがないことを確認してください。

LPG ボンベの要件

- 3kg~13kg の LPG ボンベのみを使用してください。

レギュレーターの接続と要件

- ホースの長さは 1.5 m 以下にしてください。
- ホースを折れ曲げないようにしてください。
- 国の規定で義務付けられている場合は、柔軟なホースを交換してください。
- メーカーによって密封されている部品は、使用者が改造することはできません。
- 器具を改造することは危険です。
- 全国的に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、屋外調理ガス器具メーカーの指定のものと交換してください。
- 水が溜まらないようにレギュレーターの小さな通気口が下を向くようにレギュレーターが取り付けられていることを確認してください。この通気口が土ほこりや脂、虫などでふさがらないようにしてください。

国	分類 (圧力)
ブルガリア、中国、キプロス、チェコ共和国、デンマーク、エストニア、フィンランド、ハンガリー、アイスランド、インド、日本、韓国、ラトビア、リトアニア、マルタ、オランダ、ノルウェー、ルーマニア、シンガポール、スロバキア共和国、スロベニア、スウェーデン、トルコ	I _{3B/P} [30 mbar or 2.8 kPa]
ベルギー、フランス、ギリシャ、アイルランド、イタリア、ルクセンブルグ、ポルトガル、スペイン、スイス、イギリス	I ₃ [28-30/37 mbar]
ポーランド	I _{3P} [37 mbar]
オーストリア、ドイツ	I _{3B/P} [50 mbar]

Qバーナーバルブ開口部サイズ

	I _{3B/P} [30 mbar or 2.8 kPa]	I ₃ [28-30/37 mbar]	I _{3B/P} [50 mbar]
外側のバーナー			
Q 3100, Q 3200:	1.02 ミリ	0.96 ミリ	0.91 ミリ
内側のバーナー			
Q 3100, Q 3200:	0.75 ミリ	0.71 ミリ	0.66 ミリ

Q消費データ

	プロパン kW	ブタン kW	プロパン g/h	ブタン g/h
Q 3100, Q 3200:	6.2	7.0	443	509

交換用のホース、レギュレーター、バルブアセンブリ

△ **重要な注意事項：WEBER ガスグリルのガスホースアセンブリは、5 年毎に交換することをお奨めします。5 年以内にガスホースの交換が義務付けられる国もあります。その場合はその国の要件が優先されます。**

交換用のホース、レギュレーター、およびバルブのアセンブリは、当社のウェブサイトに記載されている連絡先情報をご利用になり、各地域のカスタマーサービス担当者までご連絡ください。www.weber.com にログオンしてください。

LPG ボンベはどこに設置しますか？

ボンベは、グリルの右側の後方の地面に設置します。

⚠ 危険

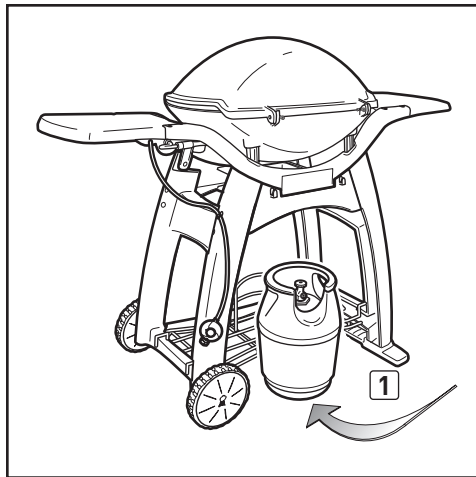
予備のガスボンベ、または接続されていないガスボンベをこのグリルの下や近くに保管しないでください。

設置要件

ボンベの最大容量は 13kg です。ボンベは、グリルの右側の後方の地面に設置します。ボンベを底面ラックの上に設置しないでください。

地面への設置

- A) 販売店から供給されたホースとレギュレーターをグリルに接続します。ホースキットにある指示に従ってください。
- B) LPG ボンベをグリルの後ろの地面に置きます【1】。
- C) バルブの開口部がグリル背面の右側を向くようにボンベの向きを調節します。
- D) レギュレーターをボンベに接続します。「LPG ボンベへのレギュレーターの接続」を参照してください。



レギュレーターとは？

プレッシャーレギュレーターとは、ガスがLPGボンベから出るときのガス圧を制御し、均一になるようにする装置です。

レギュレーターをLPG ボンベに接続する

A) レギュレーターをLPG ボンベに接続します。

△ 警告: LPG ボンベまたはレギュレーターのバルブが閉じていることを確認してください。

レギュレーターによっては、接続するには「オン (ON)」を押し、取り外すには「オフ (OFF)」を引くものや、ボンベのバルブに接続する左ネジナットが付いているものがあります。ご使用のレギュレーターのタイプを確認して、そのレギュレーターの特定の接続方法に従ってください。

右に回転して接続

金具(1)を時計方向に回して、レギュレーターをボンベにねじ込みます。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。

左に回して接続

金具を反時計方向に回して、レギュレーターをボンベにねじ込みます(3) (4)。

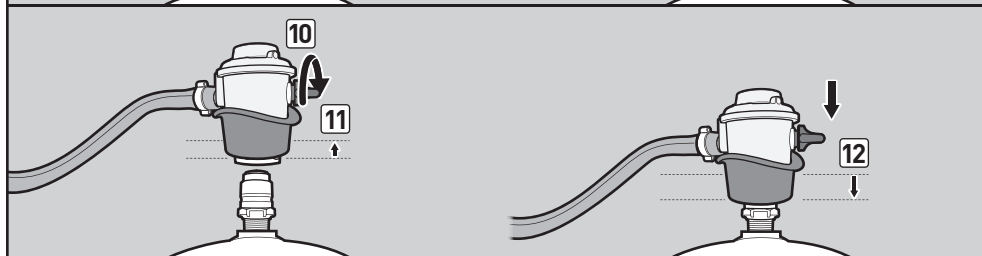
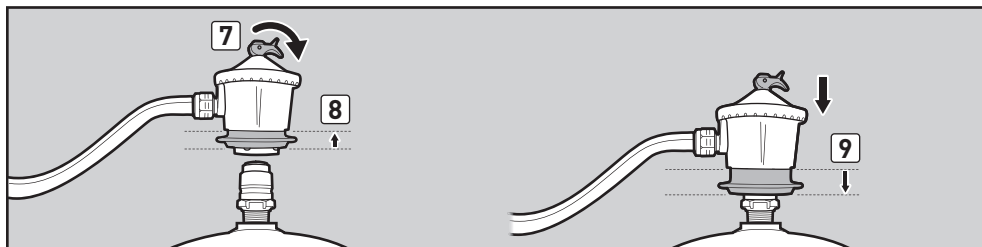
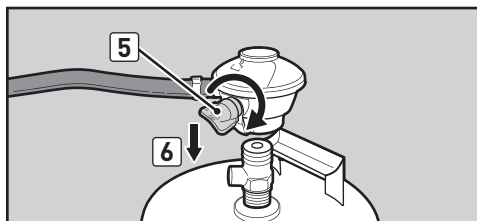
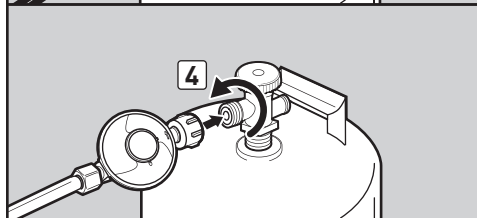
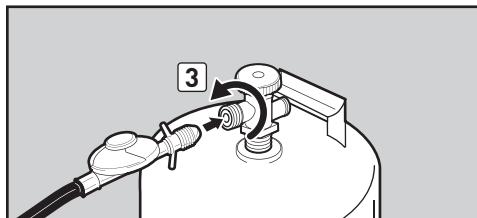
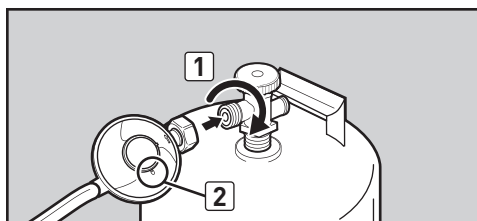
レバーを回して/カチッとはめて接続

レギュレーターのレバー (5) をオフの位置まで時計方向に回します。レギュレーターがカチッと合はまるまで、レギュレーターをボンベのバルブに押し込みます (6)。

カラーをスライドさせて接続

レギュレーターのレバーがオフの位置になっていることを確認します(7) (10)。レギュレーターのカラーを上のスライドさせます(8) (11)。レギュレーターをボンベのバルブに押し込み、押し続けている間に、カラーを下にスライドさせて閉じます(9) (12)。レギュレーターが固定されていない場合は、手順を繰り返してください。

注: この説明書に示されているレギュレーターの図は、異なる国または地域の規制によって、ご使用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？

グリルの燃料システムには、接続部と金具があります。ガス漏れチェックは、接続部と金具からガスが漏れていないことを確かめる信頼性の高い方法です。

工場で接続された部分には厳格なガス漏れ検査が行われていますが、グリルを初めて使用する前、金具を外して接続し直す時、および定期メンテナンスを行う時に、毎回ガス漏れチェックを行うことが重要です。

△ 危険

炎を使用してガス漏れをチェックしないでください。ガス漏れをチェックする間、近辺に火花や炎がないことを確認してください。火花や炎は、大怪我、死亡、または所有物の損害の原因となる火災や爆発をもたらす恐れがあります。

△ 警告: ガスグリルのガス接続部は工場で検査が行われていますが、ガスグリルを操作する前に、すべてのガス接続部のガス漏れチェックを行うことをお奨めします。

△ 警告: 販売代理店や小売店がグリルを組み立てた場合も、必ずガス漏れチェック手順を行ってください。

△ 警告: ガス金具を外して、接続し直すたびに、ガス漏れチェックを行ってください。

注： 工場で接続された部分にはすべて厳格なガス漏れ検査が行われ、バーナーは炎色試験が行われていますが、安全対策として、お買い上げの WEBER ガスグリルを使用する前に、すべての金具のガス漏れチェックを行ってください。出荷中の取り扱いによって、ガス金具が緩んだり、損傷している可能性があります。

ガス漏れチェック

必要なもの： スプレーボトルかブラシまたは布、石鹼水。（石鹼水は、液体洗剤 20%、水 80% の割合で作るか、金物店の配管関連売り場で市販のガス漏れ検査用の溶液を購入することができます。）

- A) バーナーの調節ノブが**すべてオフ**になっていることを確認します。バーナーの調節ノブを押し込み、ノブが止まるまで時計方向に回してチェックします。
- B) ガスポンペの栓を開けて、ガス供給をオンにします。

調整器のタイプを確認します。そのレギュレーターに該当する手順に従ってください。

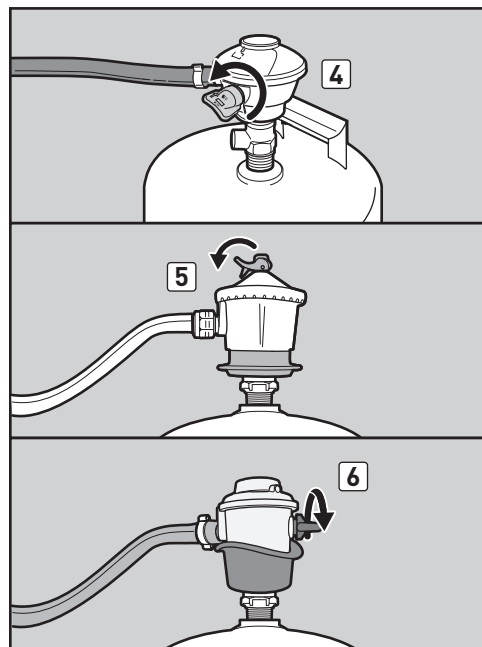
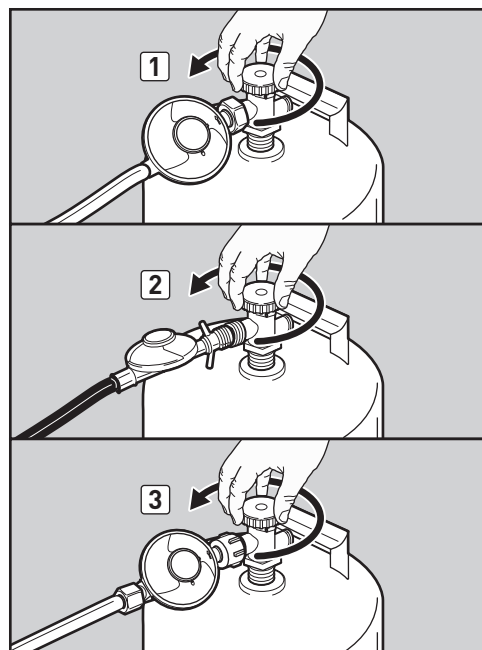
バルブを回す

ポンペのバルブを反時計方向に回します [1] [2] [3]。

レバーを動かす

レギュレーターレバーをオンの位置に動かします [4] [5] [6]。

△ 警告: ガス漏れチェック中は、バーナーを点火しないでください。



グリルの使用準備

C) ガス漏れをチェックするには、スプレーボトルかブラシまたは布を使って、金具を石鹼水で濡らします。泡が立ったり、すでに立っている泡が大きくなる場合は、ガス漏れしています。次の接続部に石鹼水を使用してください。

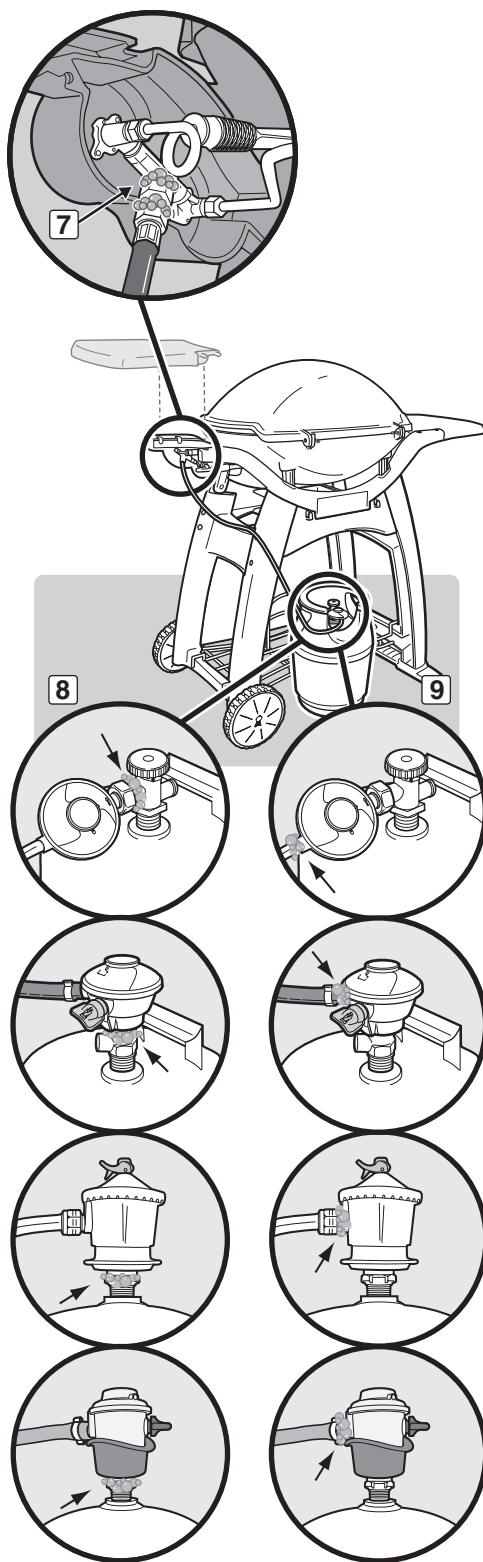
- a) マニホールドとレギュレーターホースの接続部分 [7]。
- b) レギュレーターとボンベ間の接続部分 [8]。
- c) レギュレーターとレギュレーター間の接続部分 [9]。

△ 警告: 接続部 [7、8 または 9] にガス漏れがある場合は、ガスをオフにし、グリルは使用しないでください。当社のウェブサイトに記載されている連絡先情報をご利用になり、各地域のカスタマーサービス担当者までご連絡ください。www.weber.com にログインしてください。

D) ガス漏れチェックが終わったら、ガスボンベの栓をオフにし、接続部分を水ですすぎます。

注: 石鹼水を含め、ガス漏れテストに使用する溶液にはわずかに腐食性がある可能性があるため、ガス漏れをチェックした後、すべての接続部分を水で洗い流す必要があります。

これでグリルの使用準備が整いました。



レギュレーターを外す

LPG ボンベからのレギュレーターの取り外し

A) LPG ボンベの栓をオフにし、ボンベからホースとレギュレーターのアセンブリを外してボンベを取り外します。

△ **警告:** ガスボンベまたはレギュレーターのバルブが閉じていることを確認してください。

調整器のタイプを確認します。そのレギュレーターに該当する取り外し手順に従ってください。

左に回して取り外す

金具を反時計方向に回して、レギュレーターをボンベから外します[1]。

右に回して取り外す

金具を時計方向に回して、レギュレーターをボンベから外します[2] [3]。

レバーを回して取り外す

レギュレーターのレバーをオフの位置まで時計方向[4]に回転します。レギュレーターレバーを押し込んで[5]、ボンベから外します[6]。

カラーをスライドさせて取り外す

レギュレーターのレバーがオフの位置になっていることを確認します[7] [9]。レギュレーターのカラーを上スライドさせ[8] [10] ボンベから外します。

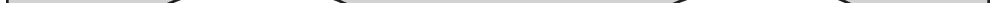
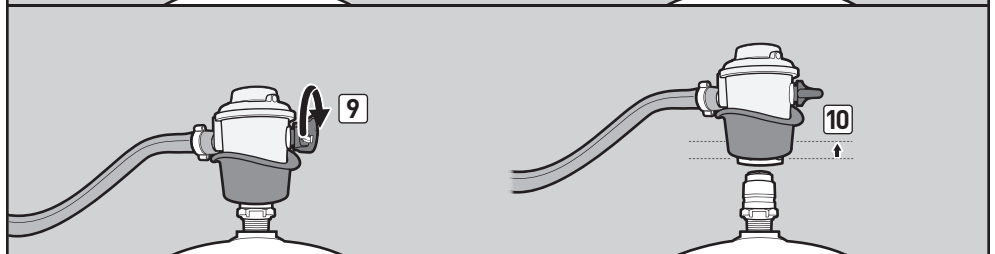
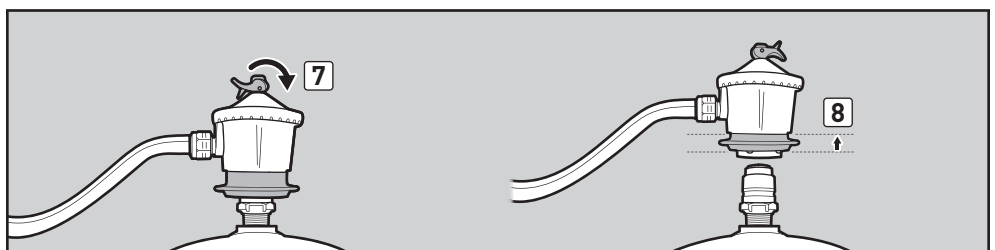
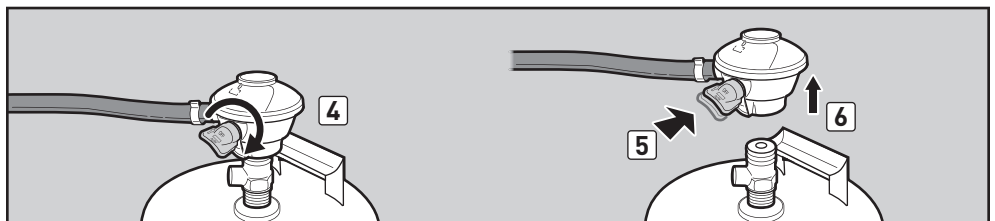
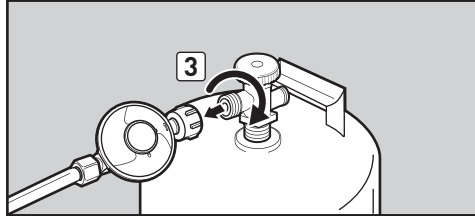
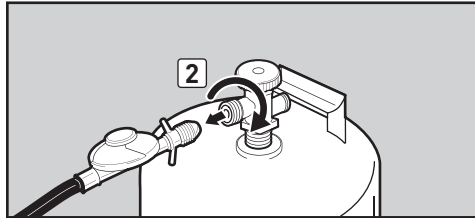
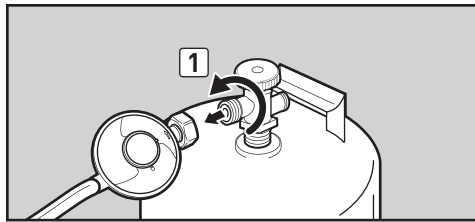
B) 空になったボンベを満タンのボンベに交換します。

LPG ボンベの充填

LPG ボンベは、完全に空になる前に充填することをお奨めします。充填するには、LPG ボンベをプロパンガス取扱い代理店に持参します。

LPG ボンベの再接続

「LPG ボンベへのレギュレーターの接続」を参照してください。



安全第一

グリルする前に、いくつかの安全点検を行うことをお奨めします。

グリルを置いて使用する場所を決める際には、まず安全を考慮しなければなりません。グリルを設置または使用する前に、必ず次の警告をお読みください。

警告:

- △ この調理器具は屋外でのみ使用するもので、ガレージ、屋根や囲みのついたパティオやベランダで使用することは絶対にできません。
- △ WEBER ガスグリルは保護されていない可燃性の屋根の下や日よけ用の覆いなどの下では絶対に使用しないでください。
- △ WEBER ガスグリルはキャンピングカーやボートに取り付けるようには意図されていません。
- △ グリルの上部、下部、背部、側部から約 60 cm 以内には可燃物を置かないようにしてください。
- △ グリルを使用する場所には、ガソリンやアルコールなどの可燃性のある気体や液体、可燃物がないようにしてください。
- △ この調理器具は非常に熱くなります。子供やお年寄りが近くにいるときには、特に注意してください。
- △ 点火した状態で、グリルを移動させないでください。
- △ このグリルは、水平で平らな場所でのみ使用してください。

取り外しできるキャッチパンと使い捨てドリップパン

グリルには、食材から流れ出る脂を取り外しできるキャッチパンに集めるグリース収集システムが内蔵されています。また、取り外しできるキャッチパンに WEBER 使い捨てドリップパンを敷いて、キャッチパンをより長くきれいに保つことができます。

取り外しできるキャッチパンの手入れは、本体の手入れと同様に重要です。グリルを使用するたびに、取り外しできるキャッチパンに溜まった脂をチェックしてください。こびりついた脂はプラスチック製のスクレーパー (1) で取り除きます。取り外しできるキャッチパンを温かい石鹸水で洗った後、水ですすぎます。

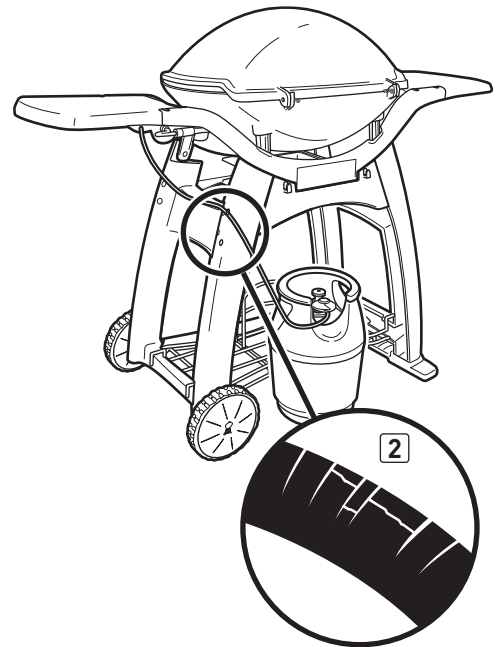
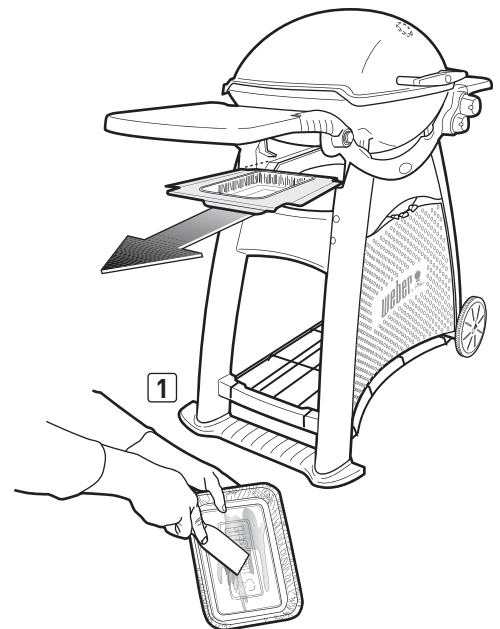
△ 警告: グリルを使用する前に、毎回必ずキャッチパンと使い捨てドリップパンの脂をチェックしてください。グリースが燃え上がるのを防ぐため、溜まった脂を取り除きます。グリースの炎上は、大怪我または所有物の損害の原因となることがあります。

△ 注意: 本体、取り外しできるキャッチパン、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

ホースにひび割れの兆候がないか定期的に点検します (2)。

△ 警告: グリルを使用する前に、毎回必ずホースの傷、ひび割れ、摩耗をチェックしてください。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 認定のホースのみを使用して交換してください。当社のウェブサイトに記載されている連絡先情報をご利用になり、各地域のカスタマーサービス担当者までご連絡ください。www.weber.com にログオンしてください。



バーナーの点火方法

バーナーを点火する方法は2つあります。最初の方法は、グリルに内蔵されている点火装置を使用することです。2つ目の方法はマッチを使います。

次は、点火装置を使用してグリルを点火する手順です。それに続くページには、マッチを使ってグリルを点火する手順が説明されています。

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なかったり、グリルが点火しなかった場合にガスが放散するまで5分間待たずに再点火すると、爆発的な炎上を起こし、大怪我をしたり、死亡に至ることがあります。

- B) バーナーの調節ノブがすべて オフになっていることを確認します [2]。バーナーの調節ノブを押し込み、ノブが止まるまで時計方向に回してチェックします。
- C) お使いのボンベとレギュレータータイプのタイプに合った適切な方法でボンベのバルブをオンにします。
- D) 大きいバーナーの調節ノブを押し込み、反時計方向に回して「点火/強」 (H) の位置に合わせ、外側のバーナーを点火します [3]。
- E1) 赤い点火ボタンを数回押して、毎回カチッと音をさせます [4] (Q 3100)。
または
- E2) 電子点火ボタンを押したままにします [5] (Q 3200)。点火装置からカチッと音が聞こえます。
- F) 調理用焼き網を通して、バーナーが点火したことを目で確かめます。炎が見えるはずですが。

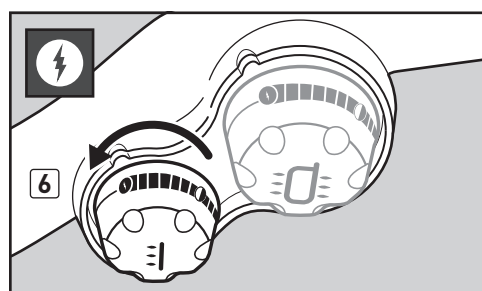
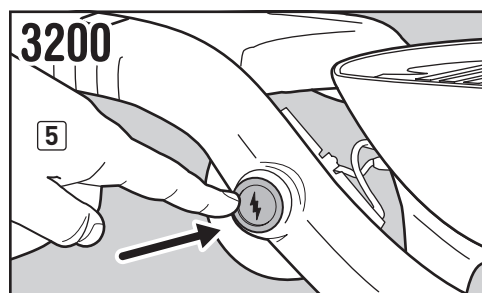
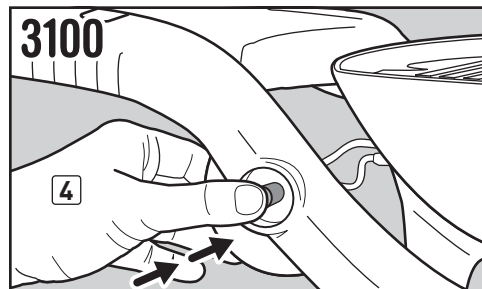
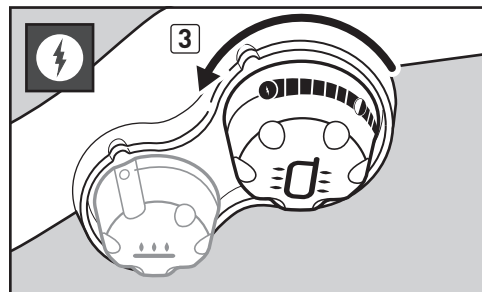
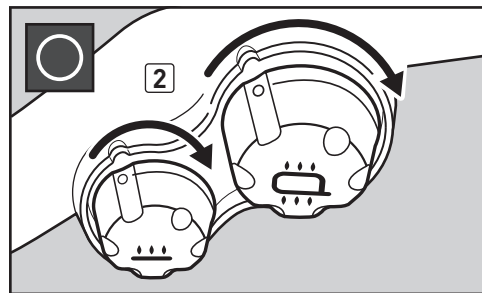
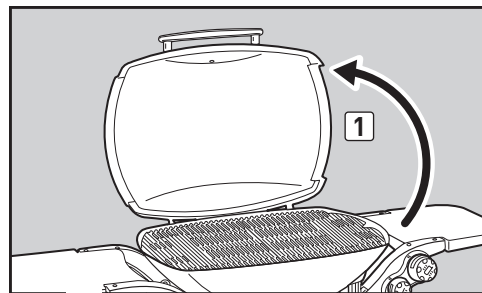
△ 警告: グリルの点火中または調理中に、蓋が開いているグリルの上に身を乗り出さないでください。

△ 警告: 5秒以内にバーナーが点火しなかった場合は、バーナーの調節ノブをオフにし、5分待ってガスが放散してからもう一度点火装置を試すか、マッチで点火します。

- G) 外側のバーナーを点火した後に、内側のバーナーを点火することができます。小さいバーナーの調節ノブを押しながら「点火/強」 (H) の位置にします [6]。外側のバーナーによって、内側のバーナーが点火します。

バーナーの消火

各バーナーの調節ノブを押しながら時計回りに回転して、オフ (O) の位置にします。ガスボンベの栓を締めてガス供給をオフにします。



電池によっては保護用のプラスチックカバーがついています。このプラスチックカバーはグリルを点火する前に外してください。このプラスチックカバーと電池のラベルを混同しないでください。

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なかったり、グリルが点火しなかった場合にガスが放散するまで 5 分間待たずに再点火すると、爆発的な炎上を起こし、大怪我をしたり、死亡に至ることがあります。

- B) バーナーの調節ノブが **すべて** オフになっていることを確認します [2]。バーナーの調節ノブを押し込み、ノブが止まるまで時計方向に回してチェックします。
- C) お使いのボンベとレギュレーターのタイプに合った適切な方法でボンベのバルブをオンにします。
- D) マッチをつけて、マッチライト用穴の下に炎を入れます [3]。火が付いたマッチを持って、大きいバーナーの調節ノブを押し込み、反時計方向に回して「点火/強」 (H) の位置に合わせ、外側のバーナーを点火します [4]。
- E) 調理用焼き網を通して、バーナーが点火したことを目で確かめます。炎が見えるはずですが。

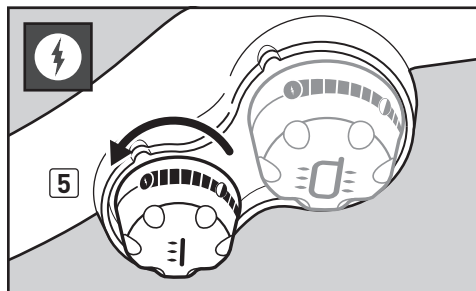
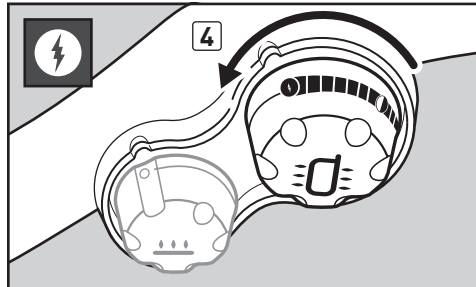
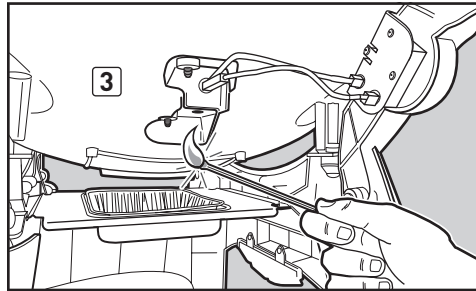
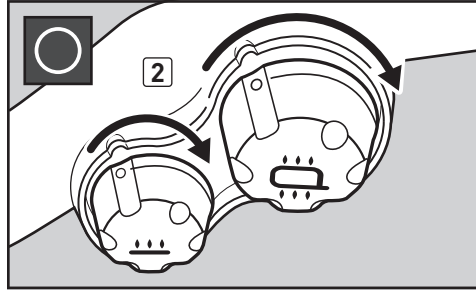
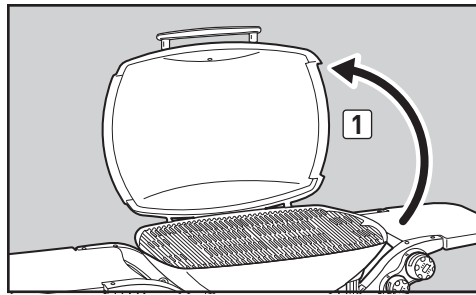
⚠ **警告:** 点火中は蓋が開いているグリルの上に身を乗り出さないでください。グリルに点火する際には、マッチライト用穴から顔や身体を 30 cm 以上離すようにしてください。

⚠ **警告:** 5 秒以内にバーナーが点火しなかった場合は、バーナーの調節ノブをオフにし、5 分待ってガスが放散してからもう一度点火装置を試すか、マッチで点火します。

- F) 外側のバーナーを点火した後に、内側のバーナーを点火することができます。小さいバーナーの調節ノブを押しながら「点火/強」 (H) の位置にします [5]。外側のバーナーによって、内側のバーナーが点火します。

バーナーの消火

各バーナーの調節ノブを押しながら時計回りに回転して、オフ (O) の位置にします。ガスボンベの栓を締めてガス供給をオフにします。



ヒント

- 調理する前に、必ずグリルを予熱します。バーナーを高温に設定して蓋を閉め、10～15分間予熱します。
- ガスグリルを使用し始めて最初の2～3回は、温度が通常より高くなる場合があります。
- レシピの調理時間は、屋外の温度が21℃で、風がほとんど、またはまったくない状態に基づいています。寒い日や風がある日、標高の高い場所では、調理時間を長くします。非常に暑い日は調理時間を短くします。
- グリルの使用環境条件によって、バーナーの調節ノブで火の強さを調節して正しい調理温度にする必要があります。
- 毎回完璧なグリル料理を作るには、焦げ目を付けてから、蓋をして調理します。
- 調理用焼き網に食材を載せすぎると、調理により長い時間がかかります。
- ステーキ、チョップ、ローストの余分の脂肪は、わずか6.4 mmほど残して取り除きます。脂肪が少ないと、調理後の手入れが楽になり、食材が燃え上がることがありません。
- 一般的に、大きな肉は、小さな肉よりもその重さに比例して調理により長い時間がかかります。
- キャセロールや薄い魚の切り身など、食材によっては容器に入れてグリルする必要があります。使い捨てのアルミホイル製の容器はたいへん便利ですが、オープン耐熱性の取っ手が付いた金属製の容器も使用できます。

- ベークドビーンズなど容器に入れた食材は、深い容器に入れてグリルすると、浅い容器に入れた場合より調理に長い時間がかかります。
- 肉汁が流れ出ないようにするため、肉を裏返したり、動かす場合はフォークではなく、トングを使います。大きな丸ごとの魚を裏返す場合は、2本のフライ返しを使います。
- 本体と取り外しのできるキャッチパンがきれいで、ゴミなどが入っていないことを必ず確認してください。
- 本体には、アルミホイルを敷かないでください。こうすると、食材の脂が取り外しできるキャッチパンに流れ落ちません。
- 食材が燃え上がった場合は、バーナーをオフにし、食材を調理用焼き網の別の場所に移動します。こうすると炎はすぐにおさまります。炎がおさまったら、グリルを再び点火します。ガスグリルの炎を消火するために水を使用しないでください。
- タイマーを使用すると、「ウエルダン」が「焼き過ぎ」になりません。
- 食材に軽くオイルを塗布すると均一に焼け目が付き、調理用焼き網にこびりつくのを防ぎます。オイルは調理用焼き網ではなく食材に刷毛で塗布するか、スプレーします。
- 糖分や焦げやすい材料を多く含むマリネ液、ソース、グレーズなどを使用する場合は、調理時間の最後の5分か10分の間だけ食材に刷毛で塗るようにします。

予熱

バーベキューをする前にグリルを予熱することが重要です。予熱するには：この取扱説明書の説明に従ってグリルを点火し、バーナーを「点火/強」(H)の位置に合わせ、蓋をしてグリルを予熱します。これには、気温や風などの環境条件によって約10～15分かかります。予熱後、必要に応じてバーナーを調節します。

△ 警告: グリルの使用中にバーナーの火が消えてしまった場合は、バーナーの調節ノブをオフに位置にしてください。蓋を開け、5分間待ってから、点火方法に従って再びグリルを点火してください。

蓋をして調理する

バーベキュー料理はすべて、熱が均一にむらなく循環するように蓋をして調理します。蓋をすると、ガスグリルは対流式オープンのように食材を調理することができます。モデルによっては蓋に温度計が付いていて、グリル内の調理温度を示します。予熱とバーベキューはすべて蓋をして行います。蓋を開けるたびに熱が失われるため、調理中は蓋を開けて中をのぞかないようにします。

脂の収集システム

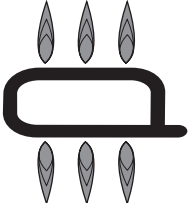
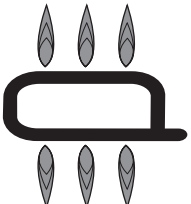
傾斜のついた鋳鉄製のレールにより、肉汁がバーナーチューブにかからないようにする独自のデザインの調理用焼き網により、炎が舞い上がって食材を焦がすのを防止します。肉汁は取り外しできるキャッチパンに流れ込み、パンを引き出して簡単にきれいにすることができます。

さらにバーベキューのヒントやレシピを見るには、www.weber.comをご覧ください。

直火焼き、それとも間接焼き？

バーベキューについて知っておくべき最も重要なことは、特定の食材にとって、直火焼きと間接焼きのどちらの方法が適しているかです。違いは簡単です。直火焼きはブロイルと似た方法で、食材は炎の上で直接焼かれます。間接焼きでは、炎は食材のどちら側にも配置できます。間接焼きはローストと似た方法ですが、グリルすることでさらに口当たりや風味がよくなり、オープンで調理したのでは付かない焼き目も食欲をそそります。適切な方法を選択することが素晴らしい料理への近道であり、安全な調理を約束します。

どちらの調理方法でも、バーナーを必要に応じて調整することができます。火力設定 - 強 (HIGH)、中 (MEDIUM)、弱 (LOW) またはオフ (OFF) - は右の表に示されています。たとえば、ステーキに焦げ目をつけるには両方のバーナーを強 (HI) に設定し、両方のバーナーを弱 (LOW) に合わせて、調理を完了します。バーベキューに関する数々のアイデアは、www.weber.com/recipes をご覧ください。

調理方法 および使用	内側バーナー 調節設定	外側バーナー 調節設定
予熱	 強(HIGH)	 強(HIGH)
弱火の直火 チキンピース、ソーセージ	 弱(LOW)	 弱(LOW)
焦げ目をつける ステーキなど焦げ目をつける必要のある材料 分厚いステーキを強火の直火で最初に焼いて焦げ目をつける... ... その後弱火の直火で調理を完了する	 強(HIGH)	 強(HIGH)
	 弱(LOW)	 弱(LOW)
間接 小ぶりの鶏の丸焼き	 オフ(OFF)	 中(MEDIUM)

WEBER ガスグリルを最適な状態に保つには

⚠ 危険

このページに説明されている問題を解決しないと、大怪我、死亡、または所有物の損害の原因となる火災や爆発をもたらす恐れがあります。

WEBER ガスグリルが新品のように安全かつ効率的に機能するように、蜘蛛/虫よけスクリーンとバーナーチューブの点検と手入れを最低年一回行うことをお奨めします。以下は、グリルのこの2つの部分に行う年一回のメンテナンスに関する重要な情報です。

不正確な炎のパターンやバーナーポートの詰まりに気づいた場合は、次のページの「バーナーチューブのお手入れまたは交換」の説明に進んでください。

バーナーの炎のパターン

お買い上げいただいたWEBER ガスグリルのバーナーチューブは、工場において空気とガスの混合が正しく設定されています。以下は正しい炎のパターンの図と説明です。

- バーナー管 [1]
- 炎の先端が時々黄色にちらつく [2]
- 明るい青色 [3]
- 濃い青色 [4]

バーナーの炎のパターンを確認します。炎が上記の説明と一致しない場合は、蜘蛛/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。

WEBER 蜘蛛/虫よけスクリーン

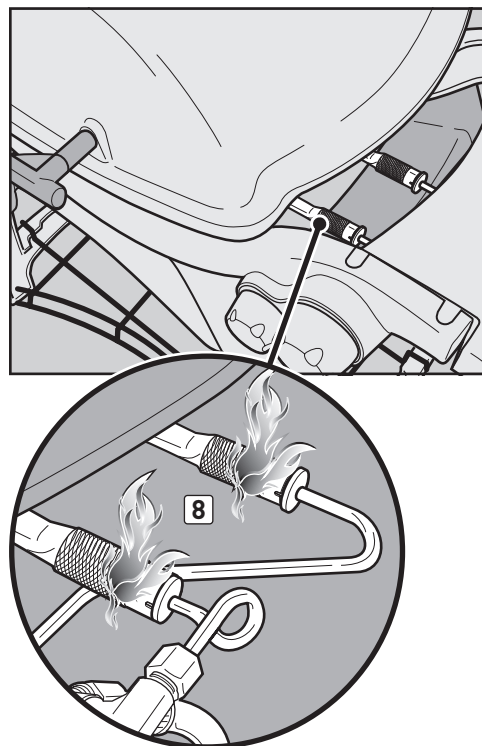
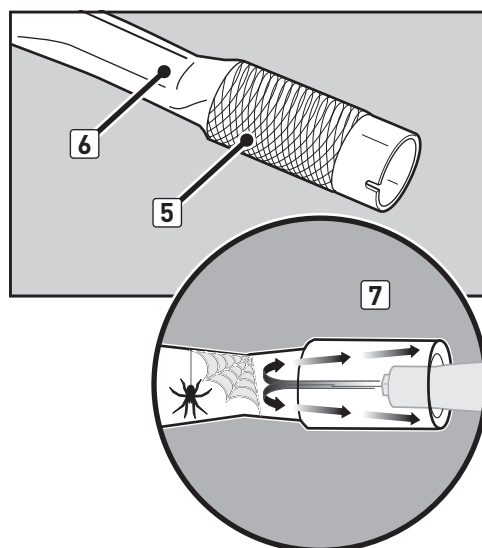
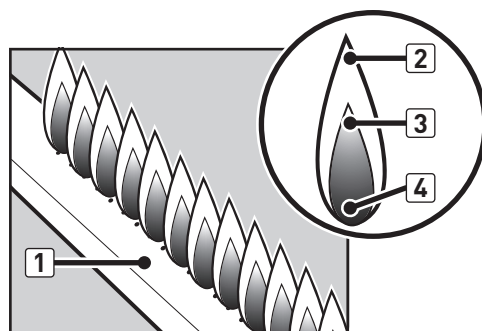
バーナーチューブの燃焼用通気口 [5] は、蜘蛛やその他の虫がバーナーチューブのベンチュリ部 [6] に巣を作らないように、ステンレス製のスクリーンで覆われています。これらの巣は、正常なガスの流れを妨げ、ガスが燃焼用通気口から逆流する原因となります [7]。このような詰まりの兆候としては、ガスの匂いとともに、バーナーの炎が黄色く、ゆらめいて見えます。このような詰まりは、ガスバルブ内またはその周辺が炎上して、大怪我やグリルの損傷の原因となることがあります [8]。

注：蜘蛛/虫よけスクリーンが破損していたり、きれいにならない場合は、当社のウェブサイトに記載されている連絡先情報をご利用になり、最寄りのカスタマーサービス担当者までご連絡ください。 www.weber.com にログインしてください。

バーナーチューブポート

時間の経過とともに、グリルを繰り返し使用するとバーナーチューブポートが汚れます。ポートが詰まったり、汚れると、ガスが適切に流れなくなります。以下は、バーナーチューブポートが汚れていたり、詰まったりしていないかを判断する方法です。

- グリルが望ましい温度まで上がらない。
- グリルが均一に加熱しない。
- 一つまたは複数のバーナーが点火しない。



バーナーチューブの手入れまたは交換

グリルがオフになっていて冷えていることの確認

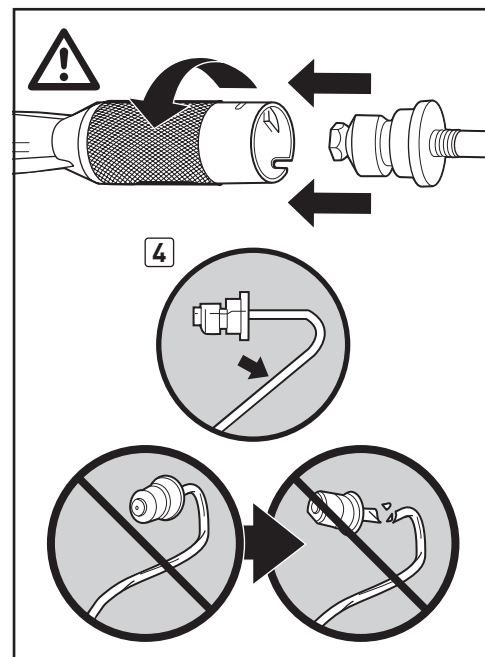
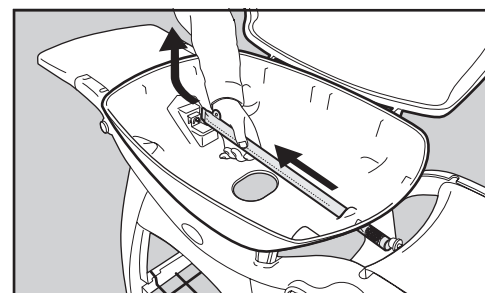
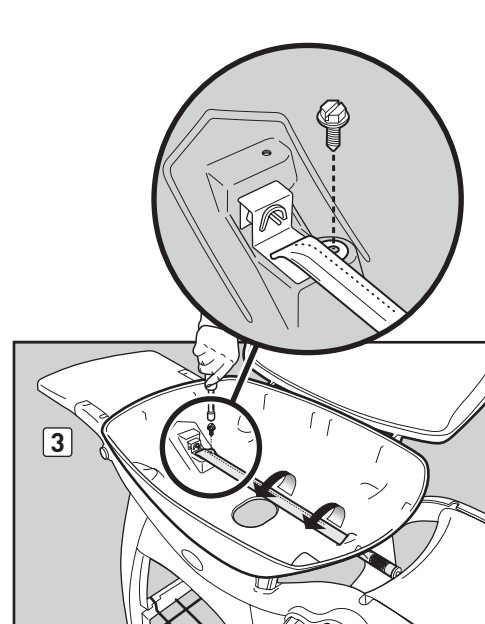
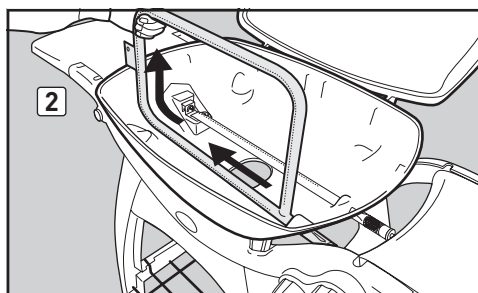
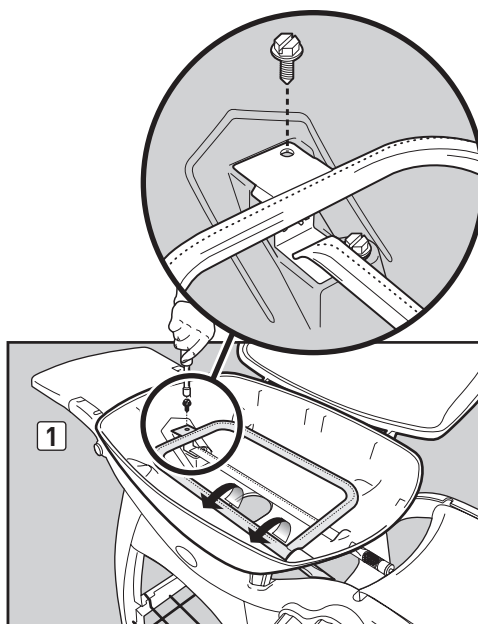
- A) ガスボンベの栓を締めて LPG ボンベを外します。
- B) すべてのバーナーの調節ノブがオフ(O)位置になっていることを確認します。バーナーの調節ノブを押し込み、ノブが止まるまで時計方向に回してチェックします。回転できない場合は、すでにオフになっています。回転できる場合は、止まるまで時計と同じ方向に回し続けます。止まるとオフになります。
- C) 蓋を開けて本体内の部品を取り出します。

バーナーチューブの取り外し

必要なもの： 3/8 インチ（約 8 mm）のスパナ。

- A) 外側のバーナーチューブを本体に固定しているネジを外します[1]。
- B) 外側のバーナーチューブを 90° 回転させます。バーナーチューブをスライドさせて持ち上げ、バルブ開口部から離し、本体から取り外します[2]。
- C) 内側のバーナーチューブに同じ手順を繰り返します[3]。

⚠ **注意:** バーナーチューブの取り外しや取り付けには注意が必要です。調整器のバルブとバーナーチューブをつなぐガス管に力を加えたり、曲げたりしないようにしてください[4]。



バーナーチューブの手入れ

必要なもの：懐中電灯、針金（ハンガーをまっすぐに引き伸ばしたもの）、適切なステンレス製のワイヤブラシ、やわらかいブラシ（歯ブラシ）。

A) 懐中電灯を使って、各バーナーチューブ内部を調べます[5]。

B) 針金を使って、チューブの内側のゴミや詰まりを取り除きます[6]。

C) バーナーチューブの両端にある蜘蛛/虫よけスクリーンをチェックして、やわらかいブラシを使ってきれいにします[7]。

△ **注意：** 蜘蛛/虫よけスクリーンのお手入れには、固いツールや尖ったツールを使用しないでください。蜘蛛/虫よけスクリーンを排除したり、スクリーンの穴を大きくしないでください。

D) ワイヤブラシを使って、バーナーチューブの外側をきれいにします。これは、バーナーチューブの側面に沿って付いているすべてのバーナーポート（穴）を完全に開けるために行います。

△ **注意：** 手入れする際に、バーナーポートを拡大しないでください。

バーナーチューブの再取り付け

必要なもの：3/8 インチ（約 8 mm）のスパナ。

A) 内側のバーナーチューブを本体右側の穴に注意して戻し[9]、バーナーチューブの穴とバルブ開口部を揃えます[10]。

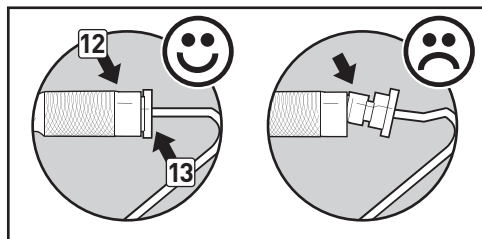
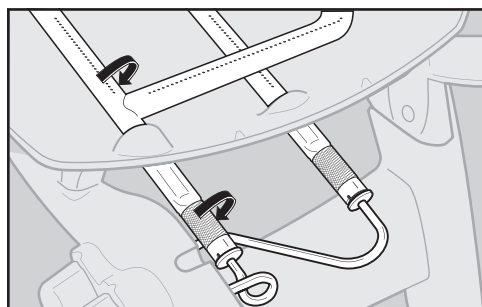
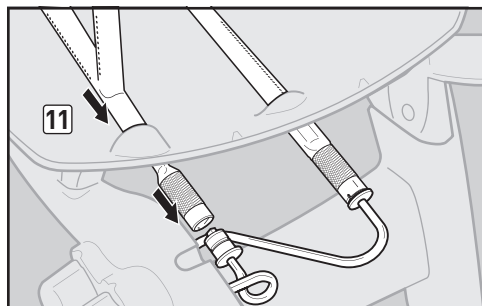
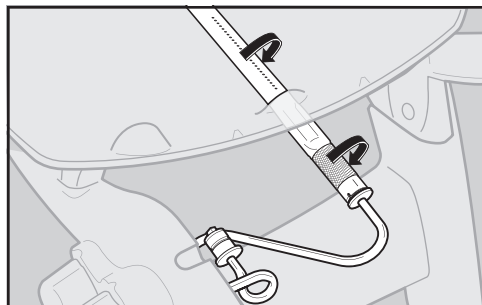
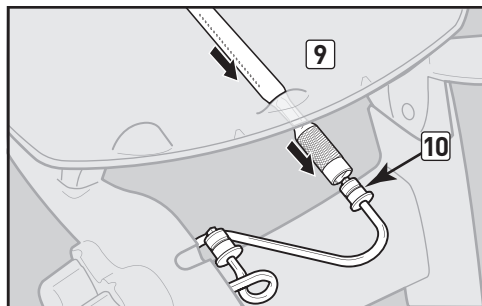
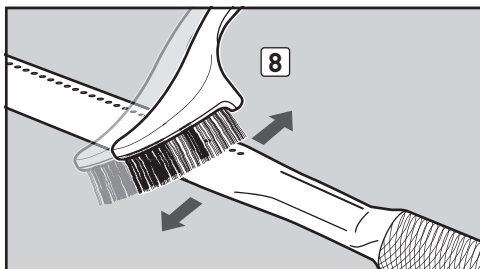
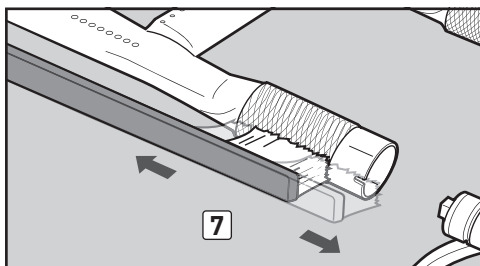
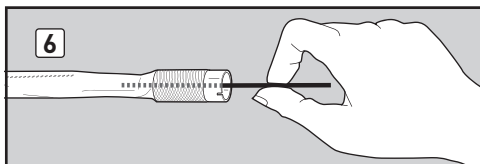
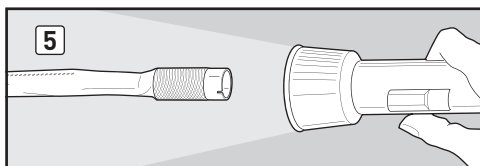
B) 内側のバーナーチューブを本体に固定しているネジを取り付けます。

C) 外側のバーナーチューブに同じ手順を繰り返します[11]。

△ **注意：** バーナーチューブの開口部[12]がバルブの開口部[13]と正しく重なるようにしてください。

△ **警告：** ガス金具を外して、接続し直すたびに、ガス漏れチェックを行ってください。「ガス漏れチェック」を参照してください。

D) 本体内の部品をもとに戻します。



内部も外部も美しく保つ

WEBER グリルの所有者はグリルに誇りを持っています。その誇りと喜びを維持してください。これらの定期メンテナンス手順に従って、グリルの内側も外側も、きれいに美しく保ってください。

グリル外部の手入れ

グリルの外観を保つには、安全な手入れに関する次のガイドラインに従ってください。

△ **警告:** お手入れは、WEBER ガスグリルをオフにして、冷えてから行ってください。

塗面、ほうろう面、およびプラスチック面

温かい石鹼水を使って、外側の表面をきれいにし、水ですすぎます。

重要: 酸、石油スピリット、またはキシレンが含まれた洗剤を使用しないでください。グリルまたはカートの表面には、オープンクリーナー、研磨洗剤（キッチンクレンザー）、かんきつ系製品が含まれた洗剤、または研磨洗浄パッドを使用しないでください。

折り畳みテーブルはまな板としては使用できません。

グリル内部の手入れ

グリルが安全かつ効率的に機能し続けるためには、グリルの内部に溜まったゴミや脂を取り除くことが重要です。安全な手入れに関する次のガイドラインに従ってください。

蓋の内側

こびりついた脂の剥がれ落ちは、塗装の剥がれに似ています。脂のこびりつきを防ぐため、ペーパータオルで蓋の内側をふき取ります。蓋の内側を温かい石鹼水で洗った後、水ですすぎます。

本体構成部品とバーナーチューブ

必要なもの：ステンレス製のワイヤブラシ、硬いプラスチック製のスクレーパー。

A) スクレーパーとブラシを使って、調理用焼き網をこすり、ブラシをかけます。調理用焼き網を取り出し、横に置いておきます。

△ **注意:** グリル用ワイヤブラシを定期的に点検して、緩んでいるワイヤーがないか、ひどく傷んでいないか調べます。調理用焼き網やブラシに抜けたワイヤーがみられる場合はブラシを新しいものと交換してください。WEBERは毎年春に新しいステンレススチール製ワイヤーを使用したグリル用ブラシを新調することをお薦めています。

△ **注意:** 調理用焼き網をオープンの自動クリーニング機能にかけないでください。

B) バーナーチューブからごみやほこりを払い落とします。バーナーチューブに沿って付いているバーナーポート（穴）を拡大しないでください（1）。

C) 手入れが終わったら、調理用焼き網を元に戻します。

本体

本体の内側を温かい石鹼水で洗った後、水ですすぎます。

取り外しできるキャッチパンと使い捨てドリップパン

グリルには、食材から流れ出る脂を取り外しできるキャッチパンに集めるグリース収集システムが内蔵されています。また、取り外しできるキャッチパンにWEBER 使い捨てドリップパンを敷いて、キャッチパンをより長くきれいに保つことができます。

取り外しできるキャッチパンの手入れは、本体の手入れと同様に重要です。グリルを使用するたびに、取り外しできるキャッチパンに溜まった脂をチェックしてください。こびりついた脂はプラスチック製のスクレーパー（2）で取り除きます。取り外しできるキャッチパンを温かい石鹼水で洗った後、水ですすぎます。

△ **警告:** グリルを使用する前に、毎回必ずキャッチパンと使い捨てドリップパンの脂をチェックしてください。グリースが燃え上がるのを防ぐため、溜まった脂を怪我我または所有物の損害の原因となることがあります。

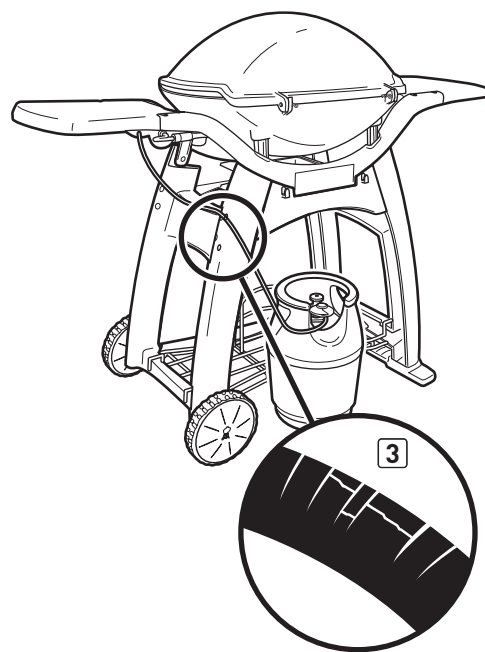
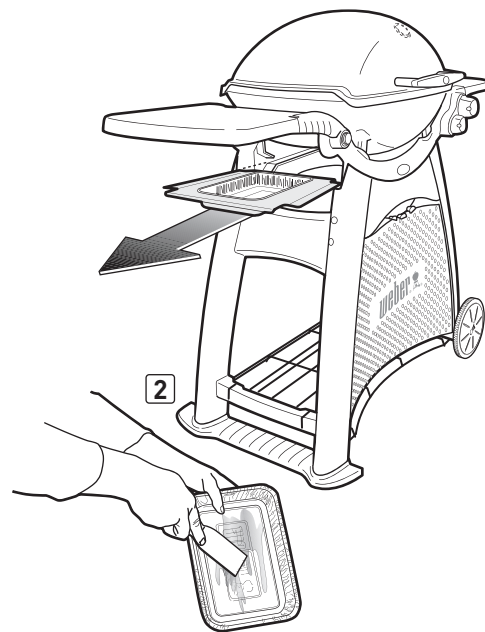
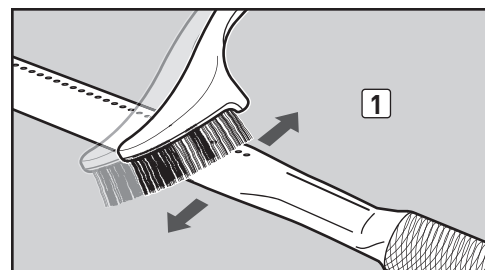
△ **注意:** 本体、取り外しできるキャッチパン、使い捨てドリップパンには、アルミホイルを敷かないでください。

ホースの点検

ホースにひび割れの兆候がないか定期的に点検します（3）。

△ **警告:** グリルを使用する前に、毎回必ずホースの傷、ひび割れ、摩耗をチェックしてください。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 認定のホースのみを使用して交換してください。当社のウェブサイトに記載されている連絡先情報をご利用になり、各地域のカスタマーサービス担当者までご連絡ください。

www.weber.com にログオンしてください。



交換用の使い捨てドリップパンと調理用焼き網の購入をご希望の場合には、最寄りの販売店に連絡するか、
www.weber.com にログオンしてください。さらにご質問などがございましたら、カスタマーサービス担当者までお問い合わせください。

点火システムの操作

点火装置は点火装置の電極アセンブリに火花を送ります。点火システムの定期メンテナンスまたはトラブルシューティングを行う場合は、以下をお読みになり、点火システムが正しく機能し続けるようにしてください。

△ 警告: すべてのガス調節および供給バルブをオフ(OFF)の位置にします。

Q™ グリルが点火しない場合、問題がどこで起きているかを見つける必要があります。原因がガスの流れなのか、点火装置にあるのか、問題を究明する必要があります。まず、バーナーをマッチで点火してみます。「バーナーの点火」の「マッチを使った点火」を参照してください。マッチを使って点火できる場合は、点火システムに問題がある可能性があります。

押しボタン式点火システムのメンテナンス (Q 3100)

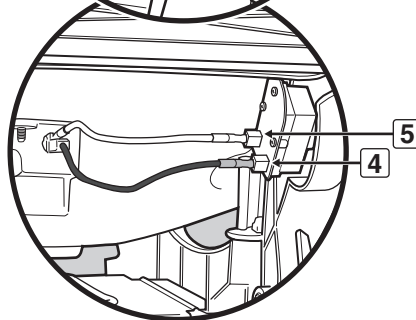
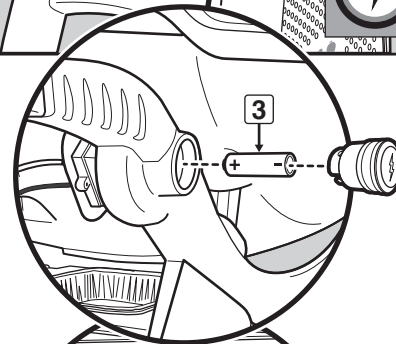
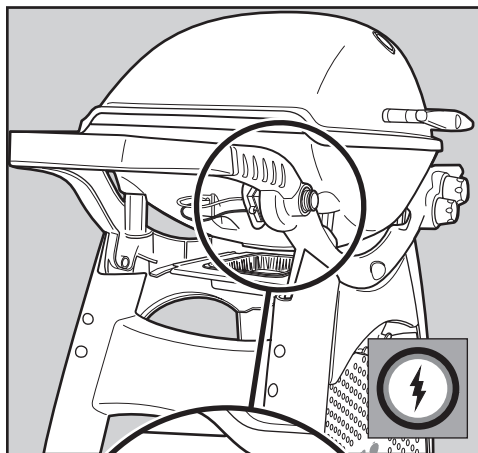
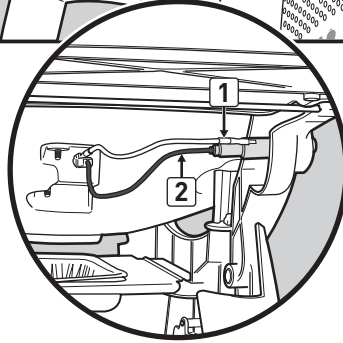
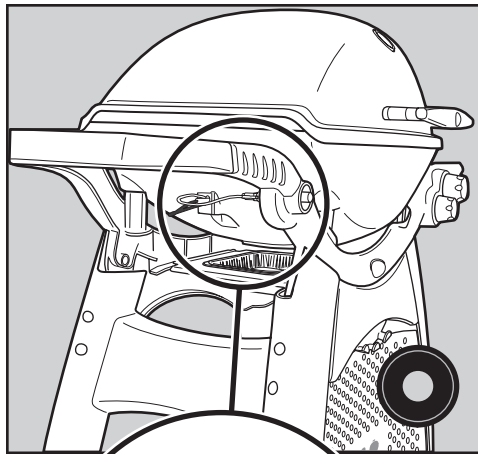
- 白色[1]と黒色[2]の点火ワイヤーが両方とも正しく接続されていることを確かめます。
- 点火装置のボタンを押したときに、ボタンが中に入り、カチッという音がした後も元の位置に戻ることを確かめます。

電子点火システムのメンテナンス (Q 3200)

- 単四電池（アルカリ電池のみ）が良好な状態で正しく挿入されていることを確認します [3]。電池によっては保護用のプラスチックカバーがついています。このプラスチックカバーは、電池を挿入する前に外してください。このプラスチックカバーと電池のラベルを混同しないでください。
- 点火装置のワイヤーが両方とも、点火装置モジュールに正しく接続されていることを確認します。黒いワイヤーは黒い端子に [4]、白いワイヤーは白い端子[5]に接続します。
- 点火ボタンを押すと、カチッという音が聞こえ、バーナーで火花が起きているかどうかを見て、点火ボタンが機能していることを確認します。

電子点火システムが点火しない場合、当社のウェブサイトに記載されている連絡先情報をご利用になり、最寄りのカスタマーサービス担当者までご連絡ください。

www.weber.com にログインしてください。



トラブルシューティング

全般的なトラブルシューティング

問題	解決方法
点火ボタンを押してもバーナーが点火しない。	マッチを使ってバーナーを点火し、バーナーにガスが流れていることを確認します。「バーナーの点火」の「マッチを使った点火」を参照してください。マッチを使って点火できる場合は、点火システムに問題がある可能性があります。「電子点火システムのメンテナンス」を参照してください。 点火装置電極アセンブリの端子にワイヤーが正しく差し込まれていることを確認します。ワイヤーが押しボタン式点火装置 (Q 3100) または電子点火モジュールの端子 (Q 3200) に接続されていることを確認します。「押しボタン式点火システムのメンテナンス」 (Q™ 3100™)、または「電子点火システムのメンテナンス」 (Q 3200) を参照してください。 新しい電池を入れた場合は、電池のプラスチックカバーが取り除かれていることを確認します。電池が良好な状態で正しく挿入されていることを確認してください。「電子点火システム」 (Q 3200) を参照してください。
バーナーが点火しない。 バーナーの調節ノブを強 (H) の位置にしても、炎が小さくチカチカする。 バーナーの調整ノブを「強」 (H) の位置にしても、グリルの温度が 250° ~ 300° F (121° ~ 149° C) までしか上昇しない。	国によっては、レギュレーターに過剰ガス流量安全装置が装備されていることがあります。グリルとボンベ間の接続部の一部として装備されている過剰ガス流量安全装置が作動していることがあります。過剰ガス流量安全装置をリセットするには、ボンベのバルブを閉め、すべてのバーナーの調節ノブをオフ (O) の位置にします。グリルの蓋を開けます。最低 5 分待ってガスが放散してから、グリルを点火します。ボンベのバルブを<u>ゆっくりと</u>回転して完全に開きます。数秒間待ってからグリルを点火します。「メインバーナーの点火と使用」を参照してください。
バーナーが点火しない、または強 (H) の位置にしても火力が弱い。	ボンベ内の燃料が少なくなっているか、空になっている可能性があります。ボンベを充填します。 燃料ホースが曲がっていたり、ねじれている可能性があります。燃料ホースをまっすぐにしてください。
バーナーの炎のパターンが一定しない。 バーナーの調節ノブを強 (H) の位置にしても火力が弱い。 バーナーチューブのすべての穴から炎が出ない。	バーナーチューブ全長に走るバーナーポートの手入れをします。「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またはオレンジ色で、ガスの匂いがする。	蜘蛛/虫よけスクリーンを点検して、詰りがなければ調えます。(穴の詰り。) 蜘蛛/虫よけスクリーンをきれいにします。「年一回のメンテナンス」を参照してください。
炎が燃え上がる。	グリルは、すべてのバーナーを強にして 10~15 分間予熱する必要があります。
⚠ 注意：本体をアルミホイルで裏打ちなどしないでください。	調理用焼き網をよくきれいにし、脂を取り除きます。「グリル内部の手入れ」を参照してください。 本体が汚れているため、脂が取り外しできるキャッチパンに流れ落ちていない可能性があります。本体をきれいにします。「グリル内部の手入れ」を参照してください。
蓋の内側は「剥離」しているように見えます。(塗装のはがれに似ています。)	蓋の内側は鋳造アルミ製です。塗装されていないため、はがれは生じません。これは焦げ付いた脂が炭素になって、剥がれ落ちているものです。これは欠陥ではありません。取り除いてきれいにします。「グリル内部の手入れ」を参照してください。

これらの方法を使用しても問題が解決しない場合は、当社のウェブサイトに記載されている連絡先情報をご利用になり、最寄りのカスタマーサービス担当者までご連絡ください。www.weber.com にログインしてください。

△ 留意事項: この製品は安全性試験が行われ、特定国のみに認定されています。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、ガスを通すまたはガスを燃焼する部品です。Weber-Stephen Products LLC のカスタマーサービス部門に連絡して、Weber-Stephen Products LLC の純正交換部品情報を確認してください。

△ 警告: Weber-Stephen Products LLC のカスタマーサービス部門に連絡せずに、ガスを通したりガスを燃焼する部品を修理しないでください。この製品の警告に従わないと、お客様の行為は、大怪我、死亡、または所有物の損害の原因となる火災、爆発をもたらす恐れがあります。

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
info-belux@weberstephen.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-Weber [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

Weber New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LTD.
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

Weber-Stephen Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Weber Stephen Turkey
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
+90 212 659 64 80

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2018 Weber-Stephen Products LLC によるデザイン、設計
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

WEBER Q グリルは、Original Ideas社の Robert DeMars によって開発されたデザインと機能を含んでいます。

Q Cart は、Original Ideas社 の Robert DeMars によって開発されたデザインと機能を含んでいます。