



SUMMIT

グリル取扱説明書

E-670・S-670

LPG

この度は 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。製品の保証を受けるために、数分お時間をいただき、www.weber.comで製品をオンライン登録してください。



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は、

- 1) グリルへのガスを遮断します。
- 2) 裸火があれば消します。
- 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

- 1) 本製品またはその他の機器のすぐそばで、ガソリンやその他の引火性の液体または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、本製品またはその他の機器のすぐそばに保管しないでください。

△ 警告：グリルを操作する前に、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慎重に従ってください。販売代理店がグリルを組み立てた場合も、必ず手順に従ってガス漏れチェックを行ってください。

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

屋外使用専用。

設置者への注意：この取扱説明書はグリルの所有者に渡し、後日参照できるよう保管を依頼してください。

CE:845BR-0035
ID: 0845

59861

JA - JAPANESE
04/01/18

警告

△ 危険

この取扱説明書の「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

- △ ご使用のガスグリルの種類に対応するレギュレーターの接続手順に従ってください。
- △ 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。
- △ グリルカバーや可燃物をグリル下の収納部分の上や中に置かないでください。
- △ グリルは正しく組み立てないと危険な場合があります。組立の手順に注意深く従ってください。
- △ 一定期間保管した、または使用しなかったガスグリルは、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、この取扱説明書の該当する説明を参照してください。
- △ 炎を使用してガス漏れをチェックしないでください。
- △ 接続部分からガスが漏れている場合は、ガスグリルを使用しないでください。
- △ グリルの背面や両側の約 60 cm 以内には燃えやすい物を置かないでください。
- △ お子様にはガスグリル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。使用中は小さなお子様を近づけないでください。
- △ 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っているため、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。
- △ 調理中にバーナーの火が消える場合は、すべてのガスバルブの栓を閉めた後、蓋を開け、5分間待ってから、点火手順に従って再びグリルを点火してください。
- △ 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。
- △ 調理中は蓋が開いているグリルの上に身を乗り出したり、調理ボックスの前面の縁に手や指を置いたりしないでください。
- △ 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。

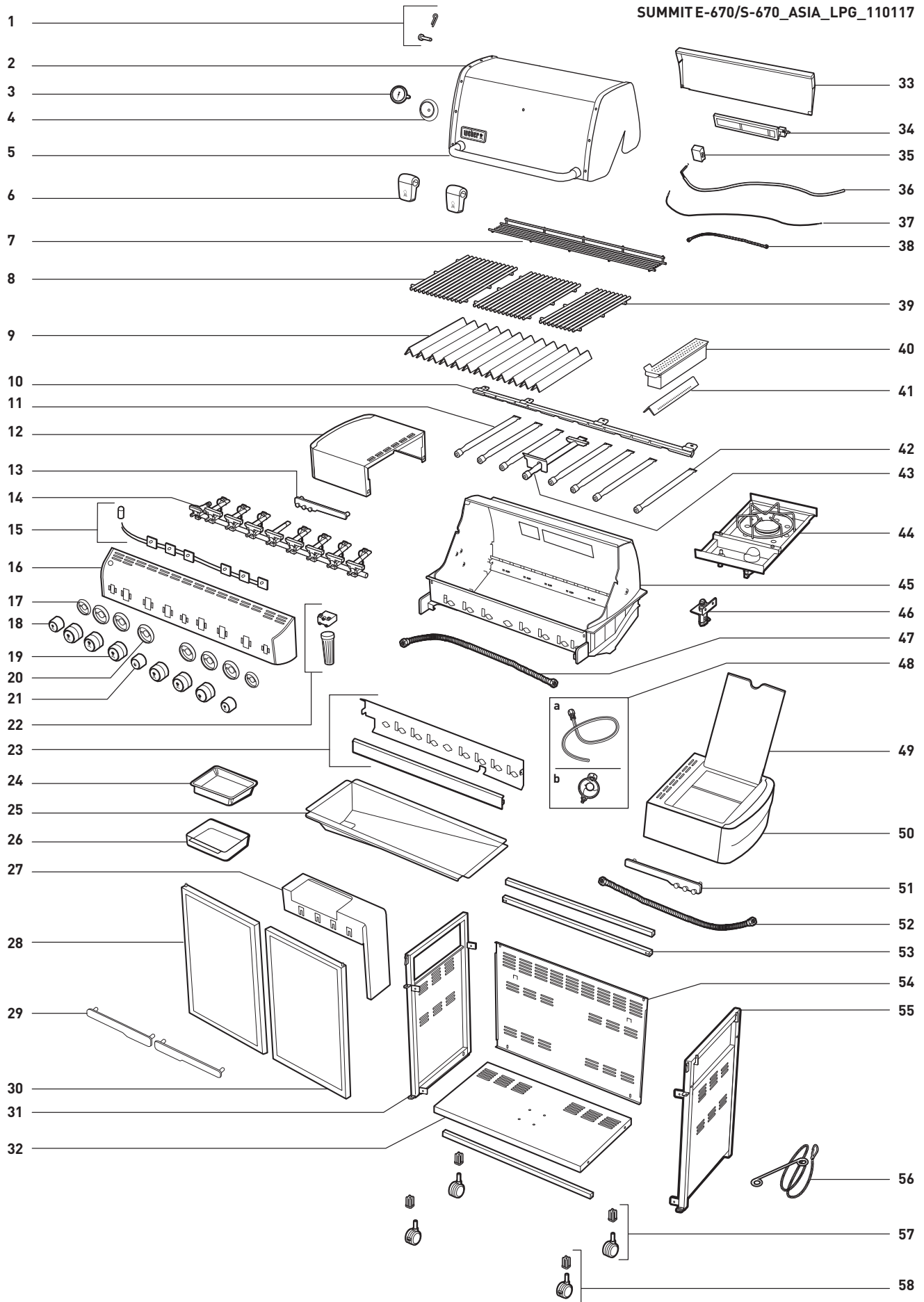
- △ グリルに付いた脂が炎上した場合は、バーナーの火を消して、炎が消えるまで蓋を閉じたままにしてください。
- △ ガスグリルは、定期的に十分にお手入れしてください。
- △ バルブやバーナーをお手入れする際に、開口部やポートを広げないでください。
- △ LPガスは天然ガスではありません。LPガス装置を天然ガス用に改造したり、LP ガス装置で天然ガスを使用することは危険であり、保証が無効となります。
- △ ヘこんだり、さびついたガスボンベは危険ですので、ガス事業者による点検が必要です。バルブが破損しているガスボンベは使用しないでください。
- △ ガスボンベは、空に見えてもまだガスが残っている場合があります。ボンベの移動・保管の際は、ガスが残っているものとして取り扱ってください。
- △ いかなる場合でも、絶対に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には、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。
- △ すべての部品が所定の位置に正しく装備されていない状態でグリルを使用しないでください。グリルは、必ず組立の手順に従い正しく組み立ててください。
- △ キャビネット内にガスボンベを置かないでください。
- △ この型式のグリルは、組み込み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。◆

目次

警告.....	2	サイドバーナーの点火と使用.....	20
目次.....	3	サイドバーナーの点火.....	20
分解立体図.....	4	バーナーの消火.....	20
保証.....	5	サイドバーナーの手動点火.....	20
概説.....	6	バーナーの消火.....	20
保管.....	6	SEAR STATIONの点火と使用.....	21
操作.....	7	SEAR STATION バーナーの点火.....	21
ガスの取扱い.....	7	バーナーの消火.....	21
LPガスボンベの安全な取扱いのヒント.....	7	SEAR STATION バーナーの手動点火.....	22
ボンベの取付け.....	8	バーナーの消火.....	22
ボンベの取付位置の選択.....	8	SEAR STATIONの使用.....	22
LPガスボンベの接続.....	9	スモーカーバーナーの点火と使用.....	23
ガス漏れチェックの事前準備.....	10	スモーカーバーナーの点火.....	23
ガス漏れチェック.....	11	バーナーの消火.....	23
LPガスボンベの充填.....	13	スモーカーバーナーの手動点火.....	24
LPガスボンベの再接続.....	13	バーナーの消火.....	24
ライト.....	13	スモーカーの使用.....	25
グリルライトの操作.....	13	スモーカーのお手入れ.....	25
ライト付き調節ノブ.....	13	赤外線バーナーの点火と使用.....	26
グリル使用前の準備.....	14	赤外線バーナーの点火.....	26
スライド式グリーストレイと使い捨てドリップパン.....	14	バーナーの消火.....	26
ホースの点検.....	14	赤外線バーナーの手動点火.....	27
スナップ式点火.....	15	バーナーの消火.....	27
メインバーナーの点火と使用.....	16	トラブルシューティング.....	28
メインバーナーの点火.....	16	サイドバーナーのトラブルシューティング.....	28
バーナーの消火.....	16	SEAR STATIONのトラブルシューティング.....	29
メインバーナーの手動点火.....	17	赤外線バーナーのトラブルシューティング.....	29
バーナーの消火.....	17	グリルライトのトラブルシューティング.....	29
調理のヒントと役立つヒント.....	18	メンテナンス.....	30
予熱.....	18	お手入れ.....	31
蓋をしての調理.....	18	ステンレスのお手入れ.....	30
肉汁と脂.....	18	WEBER 虫よけスクリーン.....	30
FLAVORIZERシステム.....	18	バーナー管のお手入れ.....	30
SEAR STATION.....	18	メインバーナーの交換.....	31
調理方法.....	19	サイドバーナーのメンテナンス.....	32
直接調理.....	19	年一回のメンテナンス.....	33
間接調理.....	19	グリルライトのメンテナンス.....	33

分解立体图

SUMMITE-670/S-670_ASIA_LPG_110117



WEBERのお約束 (EMEA 10 年間自発的保証)

弊社では、誇りを持って耐久性のあるバーベキューを作り、優れた顧客サービスを使用期間全体にわたり提供しています。

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) およびその海外事業拠点 (本書末尾に記載) (以降、「弊社」または「WEBER」) は、誇りをもって、安全で耐久性があり信頼性の高い製品を提供しています。

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。これらの権利には性能の補完や交換、購入価格の減額、補償が含まれる場合があります。例えば、EUの一部の国では、製品の引き渡し日から起算して2年間の法的権利が得られます。この自発的保証規定は、法律で認められたこれらおよび他の権利には影響を及ぼしません。ここに記載する自発的保証は、法定規定とは独立して、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、「所有者」) 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、製品に材料および製造上の欠陥がないことを購入日から10年間保証します。(注記: WEBER製品の取扱説明書を紛失した場合は、オンライン (www.weber.com) で入手することができます。) この保証は、ヨーロッパ、中東、アフリカ (EMEA) において適用されます。弊社は、以下の制限事項、免責条項、および除外事項に従って、材料または製造上の欠陥がある部品の修理または交換に同意します。適用法によって認められる範囲において、この保証は初めて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。

弊社は責任をもって製品をサポートし、通常の磨耗や傷を除き、グリルまたはその関連部品の重大な欠陥に対する自発的保証を提供します。

- 「通常の磨耗や傷」には、表面の錆やへこみ、傷など、時間の経過と共に、グリルを所有していることで生じる可能性のある外観上およびその他の重大ではない劣化が含まれます。

ただし弊社は、損害または機能不全が重大な欠陥に起因する場合、グリルまたはその関連部品に対してこの自発的保証を適用します。

- 「重大な欠陥」には、特定部品の錆や焼損、またはグリルを安全かつ正しく使用する妨げとなるその他の破損や故障が含まれます。

本自発的保証の下での製品所有者の責任／保証の除外

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で登録してください (ただし必須ではありません)。また、保証内容の確認に購入証明が必要なため、領収書または請求書の原本を保管しておいてください。弊社はまた、保証請求を処理する前に、申し立てられた欠陥の写真とお使いのバーベキューのシリアル番号のご提供もお願いしています。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。

上記の自発的保証は、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WEBER製品を取り扱っている場合に限り適用されます。ただし、重大な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。

この自発的保証は、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 (クモ等) やげっ歯類 (リス等) による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。
- ・酸性雨およびその他の環境要因。

WEBER製品にWEBER純正部品以外を取り付けたり使用したりした場合はこの自発的保証が無効となり、これらの行為の結果として生じた損害はこの自発的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電気グリルの改造や、弊社の認定サービス技術者以外による電気グリルの改造が行われた場合、この自発的保証は無効となります。

保証処理

この自発的保証の対象となる部品があると思われる場合は、ご購入の販売店にお問い合わせください。必要に応じて、当社ウェブサイト (www.weber.com) の連絡先情報を利用して、WEBERカスタマーサービスにご連絡いただくこともできます。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。欠陥がこの保証の対象となっている場合、送料は製品所有者に払い戻されます。

ご購入の販売店に連絡される場合は、以下の情報をご用意ください。

- ・購入を証明するもの
- ・申し立てた欠陥の写真
- ・製品のシリアル番号

免責事項

この自発的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。現行の自発的保証書は、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。

この自発的保証期間の10年が経過した後は、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。本自発的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、この自発的な保証の下では、販売されたWEBER製品の購入価格を上回るいかなる救済も行われません。

この自発的な保証の下で交換される部品および付属品については、上記の当初の自発的保証期間10年の残りの期間に限り保証が提供されます。

意図的かつ重大な過失、および人命、健康、または身体への損害を与えた場合、その損害が弊社またはその法定代理人または代理店の過失によるものであった場合、この制限は適用されません。

この自発的保証は私的な使用にのみ適用されるものであって、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。本自発的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。

概説

お買い上げいただいたガスグリルは、ポータブルタイプの屋外調理ガス器具です。ガスグリルはバーベキュー、ロースト、ベーキングに利用でき、屋内のキッチン器具ではまねのできない調理が可能です。蓋を閉じて調理すると、FLAVORIZER バーが「アウトドアクッキング」独特の風味を加えます。

ガスグリルはポータブルタイプのため、庭先やパティオで簡単に移動させることができ、転居の際にも、ガスグリルを持っていくことができます。

液化プロパン(LP)ガスは木炭燃料よりも手間が少なく、調理中の火力調節も容易です。

- この取扱説明書には、ガスグリルの組み立てに必要な最小限の説明が記載されています。ガスグリルをご使用になる前に、説明をよくお読みください。
- お子様に使用させないでください。
- 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。
- 練炭や溶岩石を使用しないでください。
- 3～13 kg の LP ガスボンベのみを使用してください。
- 日本国内では、容量 2～8 kg のボンベを使用してください。
- ホースを折り曲げないようにしてください。
- ホースの長さは 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。

- ガスグリルのガスホースは、5 年おき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が要件となっている国では、国の要件を優先してください。
- メーカーによって密閉されている部品は、ユーザーが変更することはできません。
- 機器を改造することは危険です。
- 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。◆

保管

- ガスグリルを使用しない時は、ガスボンベのバルブを閉じてください。
- ガスグリルを屋内に保管する場合は、ガス供給管を取り外してください。ガスボンベ自体は、屋外の換気の良い場所に保管してください。
- ガスグリルからガスボンベを取り外さない場合は、グリルとガスボンベを屋外の換気の良い場所に保管してください。
- ガスボンベは、お子様の手の届かない、屋外の換気の良い場所に保管してください。取り外したガスボンベを建物内、ガレージ、その他の閉ざされた場所に保管しないでください。◆

操作

- △ 警告：このグリルは屋外での使用のみを目的としています。ガレージ、屋根あるいは壁のあるポーチやベランダでは絶対に使用しないでください。
- △ 警告：WEBERガスグリルは、防災加工の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。
- △ 警告：グリルの上面、下面、背面、側面の60 cmの範囲内に可燃物がある場合は、グリルを使用しないでください。
- △ 警告：WEBERガスグリルは、トレーラーハウス内やポート上に取り付けでの使用を想定していません。
- △ 警告：使用中はグリル全体が高温となります。絶対にそばを離れないでください。

- △ 警告：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。
- △ 警告：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。
- △ 警告：予備のガスボンベは、絶対にWEBERガスグリルのそばに保管しないでください。
- △ 警告：このグリルは非常に高温になります。お子様やお年寄りがいる際は十分注意してください。
- △ 警告：点火中のグリルは移動させないでください。
- △ 警告：グリルの使用中は保護手袋を着用してください。◆

ガスの取扱い

LPガスボンベの安全な取り扱いのヒント

- ・ 液化プロパン(LP)ガスは、ガソリンや天然ガスと同様の石油製品です。LPガスは、通常の気温・気圧下では気体ですが、ボンベ中の中程度の圧力下では液体となります。液体は圧力から解放されるとすぐに気化し、ガスとなります。
- ・ LPガスには天然ガスと似た匂いがあります。この匂いを承知しておいてください。
- ・ 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。LPガス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℃を超え、熱すぎて手で持てなくなるような場所にボンベを保管したり、移動させたりしないでください。例えば、暑い日にボンベを車中に置いたままにしないでください。
- ・ 空のLPガスボンベも、充填されたボンベと同様に慎重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。レギュレーターを外す前に、必ずボンベのバルブを閉めてください。
- ・ 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、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。
- ・ ホースとボンベの接続部分は、必ずボンベを接続する度にガス漏れチェックを行ってください。例：ボンベを充填する度にチェックします。
- ・ 水が溜まるのを防ぐため、必ず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を取り付けてください。この通気口がほこり、脂、昆虫などで塞がらないようにしてください。◆

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

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
29.3	33.4	2,094	2,431

バルブ開口部サイズ		
LPガス		
I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
メインバーナーバルブ		
0.89 mm	0.85 mm	0.86 mm
サイドバーナーバルブ		
0.98 mm	0.94 mm	0.85 mm
SEAR STATIONバーナーバルブ		
0.91 mm	0.85 mm	0.79 mm
スモーカーバーナーバルブ		
0.74 mm	0.70 mm	0.70 mm
赤外線バーナーバルブ		
0.94 mm	0.86 mm	0.86 mm

ガスの取扱い

ボンベの取付け

ガス販売店からガスを充填してあるボンベを購入してください

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。絶対にボンベを落としたり、不注意に取り扱ったりしないでください。温度が51℃を超え、熱すぎて手で持てなくなるような場所にボンベを保管しないでください。例えば、暑い日にボンベを車中に置いたままにしないでください。〔LP ガスボンベの安全な取り扱いのヒント〕を参照してください。〕

△ 危険

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。

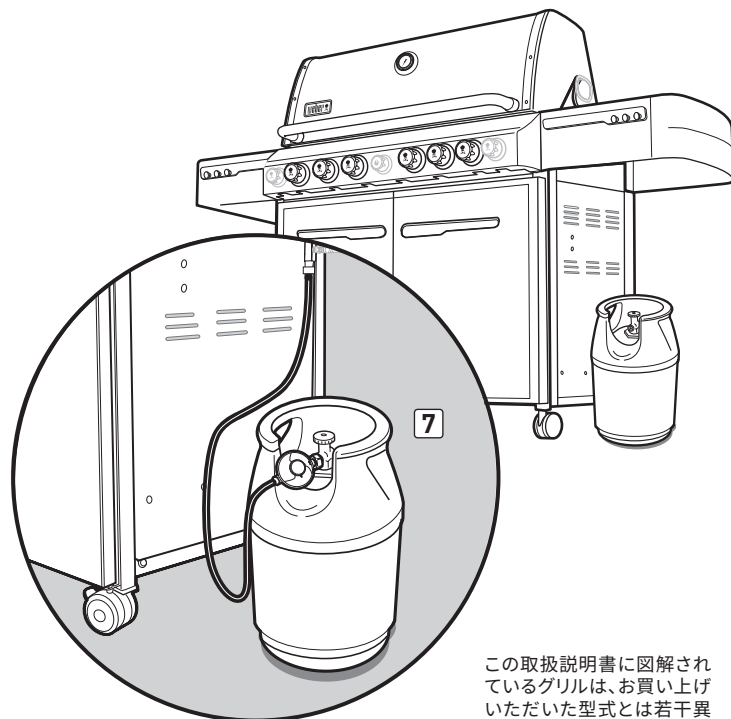
設置要件

ボンベの最大容量は13 kg です。日本国内では、ボンベの最大容量は8 kg です。ボンベは、必ずグリルの向かって右側の後方の地面に設置してください。キャビネットの中には設置しないでください。

地面への設置

- A) ボンベをベースキャビネットの外の、グリルの右側の地面に置きます。(1)
- B) LP ガスボンベのバルブの開口部をガスグリルの正面に向けます。
- C) レギュレーターをボンベに接続します。〔LP ガスボンベの接続〕を参照してください。

注記：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がこの取扱説明書に図示されているレギュレーターとは異なる場合があります。◆



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。

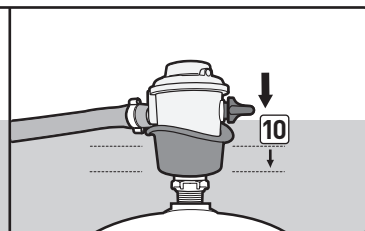
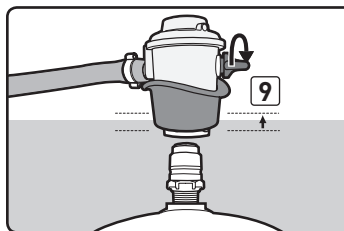
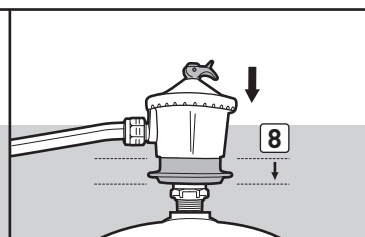
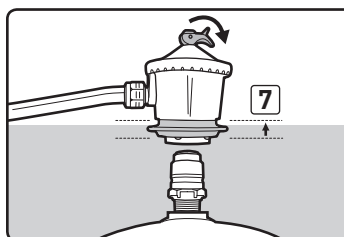
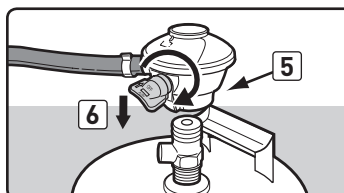
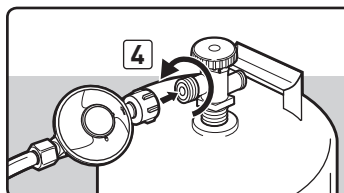
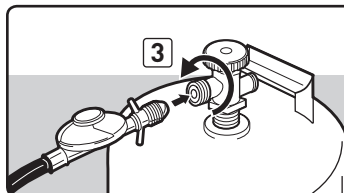
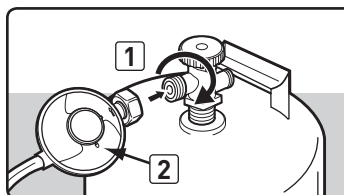
LP ガスボンベの接続

△ 警告：LP ガスボンベまたはレギュレーターのパルプが閉じていることを確認してください。

A) LP ガスボンベを接続します。

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パルプに接続するものがあります。レギュレーターの種類に応じて、該当する接続手順に従ってください。

- a) レギュレーターの接続具を時計回りに回してボンベに接続します。(1)レギュレーターの通気口が下を向くように取り付けます。(2)
- b) レギュレーターの接続具を反時計回りに回してボンベに接続します。(3)(4)
- c) 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。(5)カチッと嵌るまで、レギュレーターをボンベのパルプに押し込みます。(6)
- d) 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。レギュレーターのカラーを上スライドさせます。(7)(9)レギュレーターをボンベのパルプに押し下げたまま、カラーをスライドして閉めます。(8)(10)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。◆



ホース、レギュレーター、パルプの交換

△ 重要な注意事項：ガスグリルのガスホース部は、5年おきに交換するよう推奨します。5年未満でのガスホースの交換が要件となっている国では、国の要件を優先してください。

ホース、レギュレーター、パルプ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。

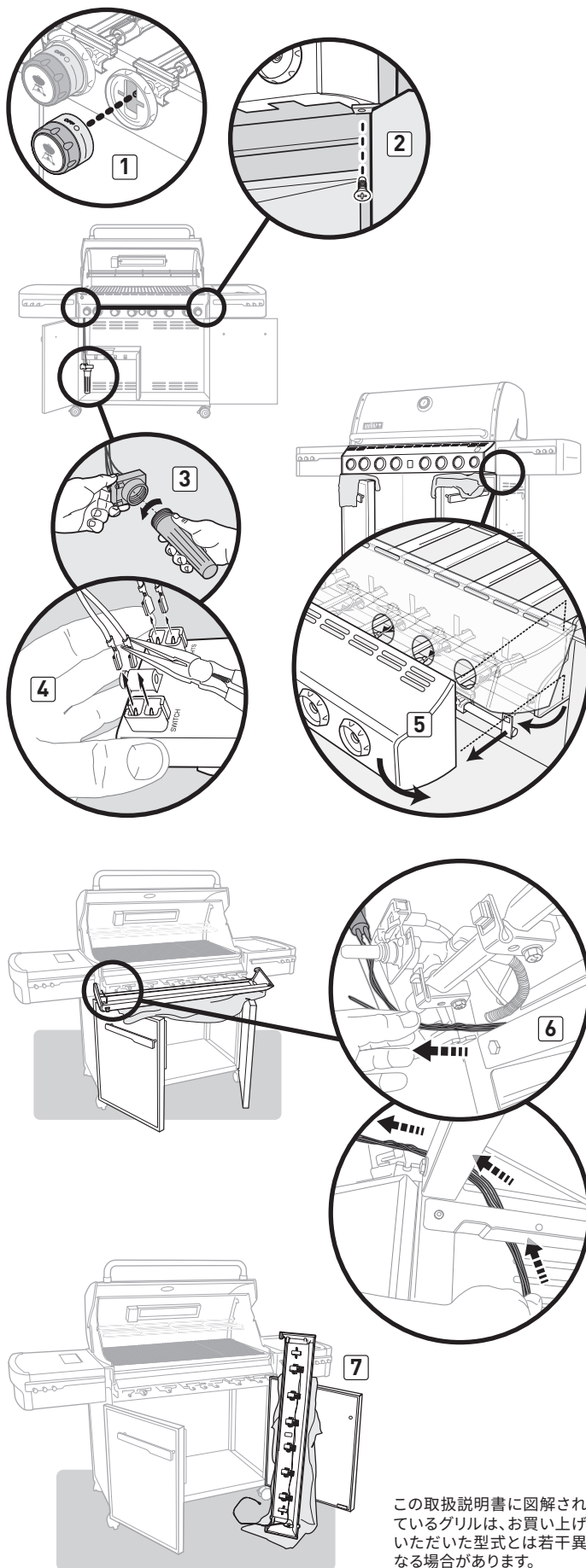
ガス漏れチェックの事前準備

△ 警告：SUMMIT グリルのガス接続は工場出荷時に検査済です。
ただし、弊社ではSUMMIT 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われるよう推奨します。

調節パネルの取外し

必要な道具：ドライバー、ペンチ、タオル。

- A) バーナー調節ノブを外します。(1)
- B) 両方のドアを開けます。ドライバーを使用して、調節パネル底面のネジを外します。(2)
- C) グリルのキャビネット内にある電池ケースを持ち上げて取り外します。(3)
- D) ラジオペンチを使用して、電池ケース上部のワイヤー端子を外します。(4)この際、ワイヤーをつままず、端子をつまんで引いてください。
- E) 両方のドアの上部にタオルを掛けます。これにより、次のステップで調節パネルとドアにキズが付くのを防げます。
- F) 調節パネルの底部を前に傾けます。わずかに持ち上げ(5)、正面が下を向くようにドアの上に置きます。(調節パネルのLED用のワイヤーを抜かないように注意してください。)
- G) グリルのキャビネット内から電池用のワイヤーを慎重に引き出します。(6)
- H) 右側のドアを完全に開きます。調節パネルを右側のドアに掛けたタオルにもたれかかせるようにして下に置きます。(7)



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。

ガス漏れチェック

△ 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：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：製造された接続部品はガス漏れに対し入念な検査を受けており、バーナーも耐炎試験を合格しています。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。

△ 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、必ず手順に従ってガス漏れチェックを行ってください。

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。

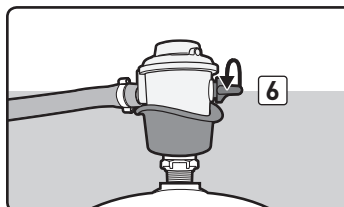
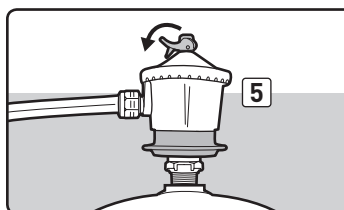
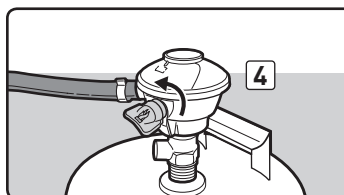
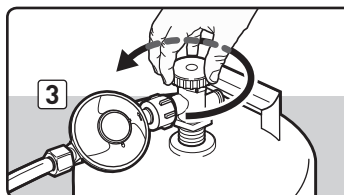
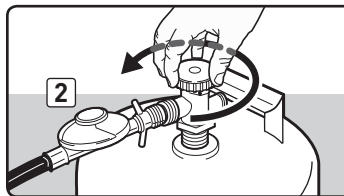
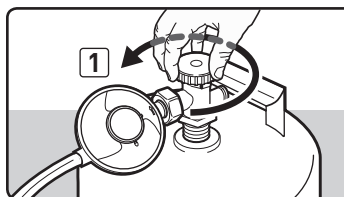
グリルにサイドバーナーがある場合は、サイドバーナーが点火されていないのを確認してください。

ガス漏れチェックを行うには、ボンベのハンドルを反時計回りに回してバルブを開いてください。

△ 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。

石けん水とそれを付ける布やブラシを用意してください。

- A) 石けん水を作ります。
- B) お使いのボンベとレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でボンベのバルブを開きます。
 - a) ボンベのバルブを反時計回りに回します。(1)(2)(3)
 - b) レギュレーターのリバーを「ON」の位置まで時計回りに回します。(4)
 - c) レギュレーターのリバーを「ON」の位置にします。(5)(6)
- C) ガス漏れは、接続部分に石けん水を付け、泡が出るかどうかで確認します。泡が出てきたり、大きくなったりする場合は、ガスが漏れています。ガスが漏れている場合は、ガス栓を閉めて接続具を締めます。ガス栓を開け、石けん水で再度チェックします。ガス漏れが止まらない場合は、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。
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。



接続部分の確認

- A) メインのガス管とマニフォールドの接続。(1)
- B) 赤外線バーナーのガス管の接続。(2)
- C) バルクヘッドとガス供給ホースの接続。(3)

△ 警告：接続部分(1、2、または3)でガス漏れがあった場合は、スパナで接続具を締め直し、漏れがないか石けん水で再度確認してください。接続具を締め直してもガス漏れが続く場合は、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) サイドバーナーのホースとバルクヘッドの接続。(4)
- E) サイドバーナーのホースとクイック接続解除用の接続部品の接続、およびサイドバーナーのバルブとバルブ開口部の接続。(5)
- F) ホースとレギュレーターの接続。(6)
- G) レギュレーターとボンベの接続。(7)
- H) バルブとマニフォールドの接続。(8)

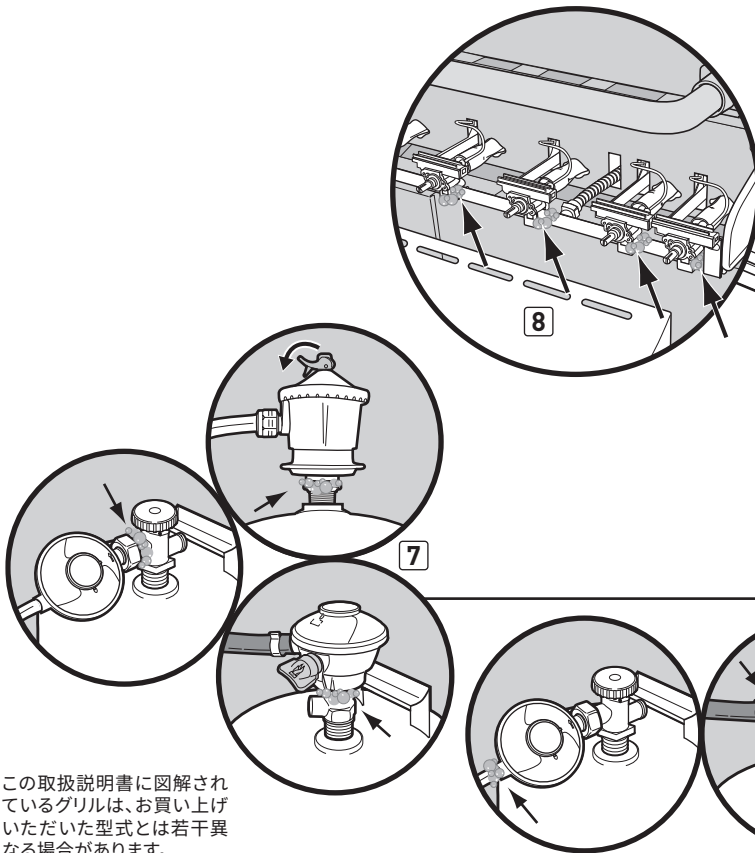
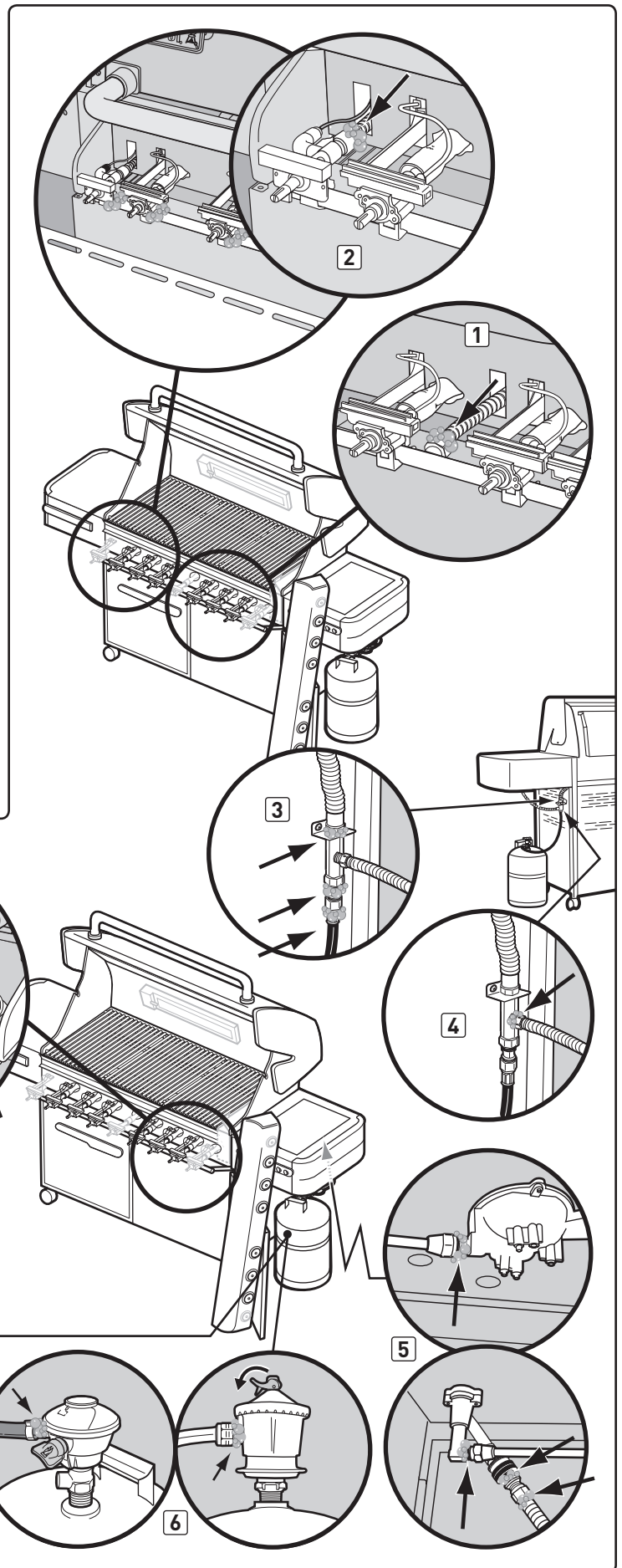
△ 警告：接続部分(4、5、6、7、または8)でガス漏れがあった場合は、ガス栓を閉めてください。グリルは使用しないでください。その上で弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧になり、お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。
www.weber.comをご覧ください。

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。

調節パネルの取付け

- A) 調節パネルを元通り取り付けるには、前述の「調節パネルの取外し」の手順を逆に行います。
- B) ワイヤの接続が適切か確認します。「ライト」を参照してください。

△ 警告：グリルの使用前に、すべての部品の組み立てが済んでおり、金具がしっかり締まっているか確認してください。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、爆発、構造上の欠陥の原因となる恐れがあります。◆



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。

グリル使用前の準備

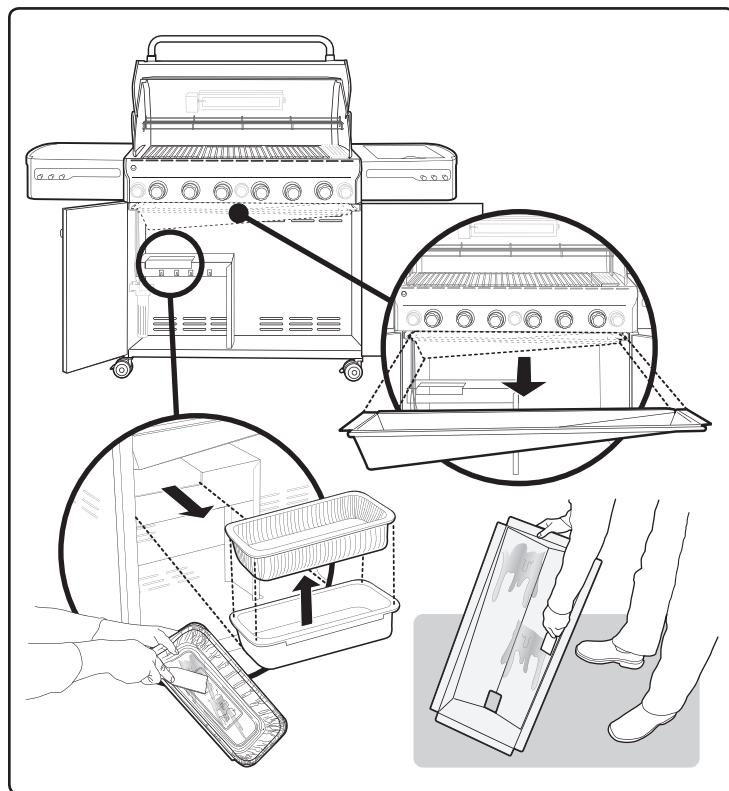
スライド式グリーストレイと使い捨てドリップパン

このグリルには脂の回収システムが備え付けられています。グリルを使用する度に、スライド式グリーストレイと使い捨てドリップパンに脂が溜まっていないか確認してください。

溜まっている脂はプラスチック製スクレーパーで落とします。(図参照)必要に応じて、グリーストレイとドリップパンを石けん水を洗い、きれいな水ですすぎます。使い捨てドリップパンは必要に応じて交換します。

⚠ 警告：グリルを使用する前に、スライド式グリーストレイと使い捨てドリップパンに脂が溜まっていないか常に確認してください。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。脂による火災は、大怪我または器物の損壊を引き起こす恐れがあります。

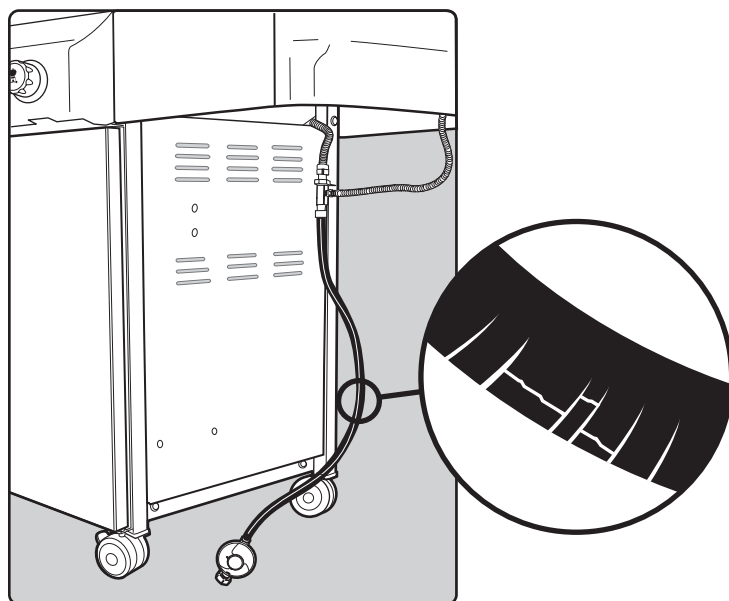
⚠ 注意：スライド式グリーストレイにはアルミホイルを敷かないでください。◆



ホースの点検

ホースは、割れ目などがいないか確認してください。

⚠ 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、切りキズなどがいないか、必ず確認してください。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。ホースの交換には W E B E R 認定の交換部品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ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。www.weber.comをご覧ください。◆

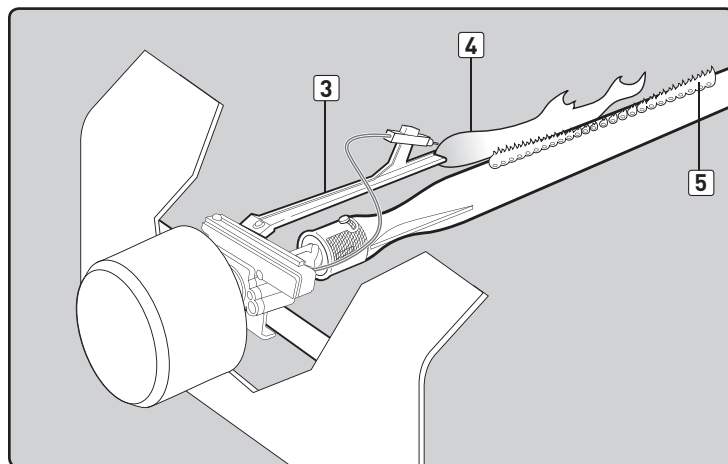
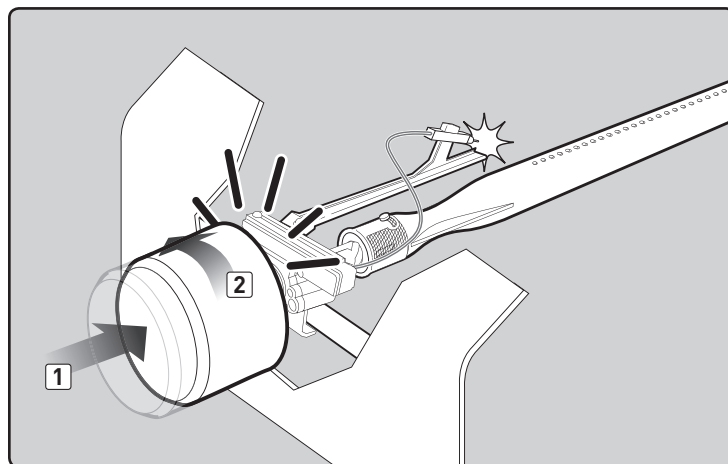


スナップ式点火

△ バーナーを点火する前に、必ず蓋を開けてください。

- A) 各調節ノブには点火装置電極が内蔵されています。スパークを発生させるには、調節ノブを押し込み(1)、「START/HI」の位置に回します。(2)
- B) それによりバーナーの点火管にガス流とスパークが発生します。(3) また、点火装置から「カチッ」という音がします。同時に、バーナーの左側にある点火管から7～12 mm程度のオレンジ色の炎が出ます。(4)
- C) 「カチッ」という音がしたら、2秒間調節ノブを押し続けます。それによりガスがバーナー管全体に流れ込み(5)、確実に点火されます。
- D) 調理用焼き網の間から覗いて、バーナーが点火されたのを確認します。その際、炎が見えるはずですが、初めの点火でバーナーが点火しない場合は、調節ノブを押し込み「OFF」の位置まで回します。点火手順を再度繰り返します。

△ 警告：それでもバーナーが点火しない場合は、バーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回して5分待ち、ガスを逃してから再度点火装置かマッチを使用してください。◆



メインバーナーの点火と使用

メインバーナーの点火

△ 危険

グリルのバーナーを点火する際に蓋を開けておかなかったり、グリルが点火しなかった場合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。

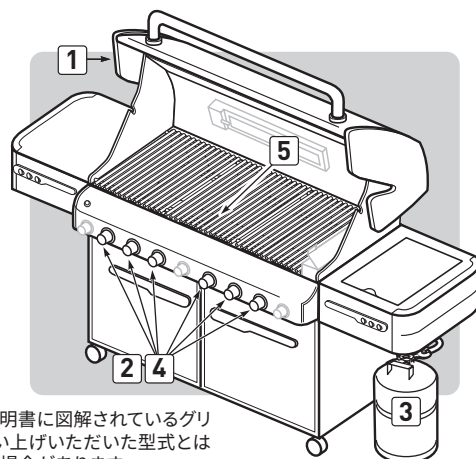
メインバーナーのスナップ式点火

注記:各調節ノブのスナップ式点火装置は点火装置の電極からバーナーの点火管にスパークを発生させます。調節ノブを押し込み「START/HI」の位置に回すと、スパークの発生に必要なエネルギーが生成され、それにより各バーナーが点火します。

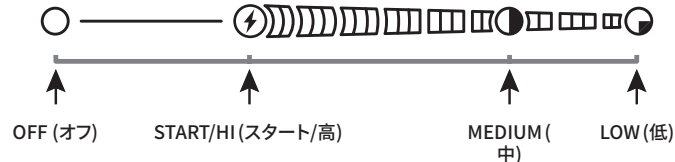
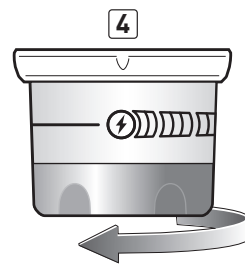
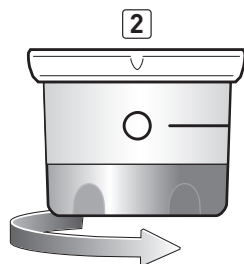
- A) 蓋を開けます。(1)
 - B) 調節ノブがすべて「OFF」の位置になっているのを確認します。(2)(調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。)
- △ 警告：LP ガスボンベのバルブを開く前に、必ず調節ノブを「OFF」の位置にしてください。
- C) お使いのボンベとレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でボンベのバルブを開きます。(3)
- △ 警告：蓋が開いているグリルの上に身を乗り出さないでください。
- D) 調節ノブを押し込み、カチッと音がするまで「START/HI」の位置の方へ回し、音がしたらそのままノブを2秒間押し続けます。これにより点火装置にスパークが発生し、バーナーの点火管を経てメインバーナーが点火します。(4)
 - E) 調理用焼き網の間から覗いて、バーナーが点火されたのを確認します。その際、炎が見えるはずですが、(5)初めの点火でバーナーが点火しない場合は、調節ノブを押し込み「OFF」の位置まで回します。点火手順を再度繰り返します。
- △ 警告：それでもバーナーが点火しない場合は、バーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回して5分待ち、ガスを逃してから再度点火装置かマッチを使用してください。◆

バーナーの消火

各バーナー調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。ガスの元栓を閉めます。◆



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。



メインバーナーの点火と使用

メインバーナーの手動点火

△ 危険

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

- A) 蓋を開けます。(1)
B) 調節ノブがすべて「OFF」の位置になっているのを確認します。(2)(各調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。)

△ 警告：LP ガスボンベのバルブを開く前に、必ず調節ノブを「OFF」の位置にしてください。

- C) お使いのボンベとレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でボンベのバルブを開きます。(3)

- D) マッチをマッチホルダーに入れて擦ります。

△ 警告：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。

- E) 調理用焼き網や FLAVORIZER バーの間からマッチホルダーと点火したマッチを差し込み、バーナーを点火します。(4)

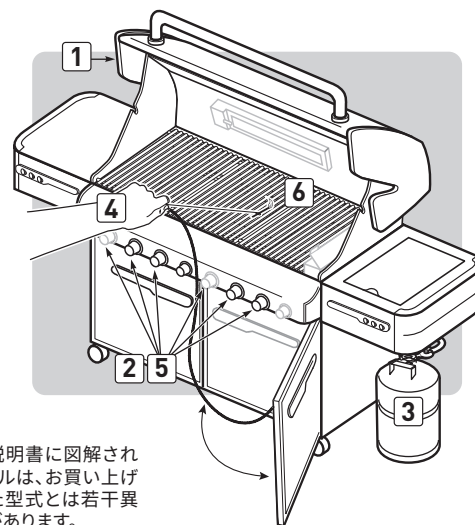
- F) 調節ノブを押し込み、「START/HI」の位置まで回します。(5)

- G) 調理用焼き網の間から覗いて、バーナーが点火されたのを確認します。その際、炎が見えるはず。(6)

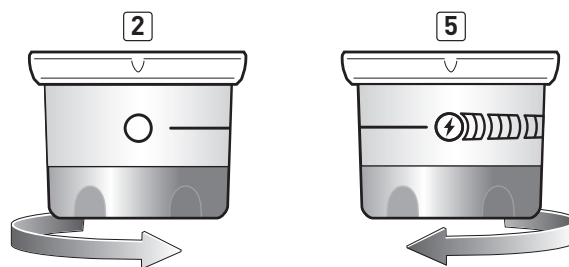
△ 警告：バーナーが点火しなかった場合は、バーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回して5分待ち、ガスを逃してから再度点火してください。◆

バーナーの消火

各バーナー調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。ガスの元栓も閉めます。◆



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。



調理のヒントと役立つヒント

- 調理前に必ずグリルを予熱してください。すべてのバーナーを「HI」に設定して蓋を閉め、10分間あるいは温度計が260～288℃を示すまで熱します。
- 肉の表面を焼き付けてから蓋をして加熱すると、毎回完璧なグリル料理が出来上がります。
- レシピに記載のグリル調理時間は、気温が20℃で風が殆どあるいは全く無い状態に基づいています。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。
- グリル調理時間は、天候や調理する食材の量、サイズ、形状により変わる場合があります。
- 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。
- 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の調整が必要となる場合があります。
- 一般的に、小さく切った肉より大きい塊の肉ほど、1キロ当たりの調理時間が長くなります。また、焼き網に沢山食材を載せると、数切れしか乗っていない場合に比べて調理時間が長くなります。食材を入れ物に入れる場合は、深皿に入れるよりも浅い天板などに入れるほうが調理時間がかりません。
- ステーキ、ポークチョップ、ロースト肉などの周囲にある脂は極力除き、約6.4 mm 以下しか残さないようにしてください。脂が少ないほど後始末が楽なほか、不慮の炎上がほぼなくなります。
- バーナーの真上の部分の焼き網に載せた食材は、上下を返したり、より温度が低い部分に移したりしなければなりません。
- 肉の上下を返したり持ったりする場合は、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。魚の丸焼きの場合はへらを2枚使用してください。
- 不慮の炎上が起こった場合は、すべてのバーナーを消して食材を焼き網の別の部分に移してください。これでどんな炎も収まります。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。
- グラタンや魚の切り身など、食材によってはグリル調理に入れ物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。
- グリーストレイとキャッチパンは、常に清潔でゴミが付いていない状態に保ってください。
- 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。ホイルをかぶせると脂がキャッチパンに回収されない恐れがあります。
- タイマーを使用すると「ウェルダン」が焼きすぎにわずかに済みます。◆

予熱

WEBERグリルは、エネルギー効率の良い機器で、経済的な低カロリー率でグリル調理を行います。グリル調理を行う前の予熱は非常に大切です。グリルの点火は、この取扱説明書の手順に従い行ってください。予熱を行うには、すべてのバーナーを「HI」に設定して蓋を閉め、推奨グリル温度である260～288℃に達するまで熱します。予熱は気温や風の状態にもよりますが、10～15分を要します。

必要に応じて、各バーナーを調整します。調節設定は、「OFF (オフ)」、「START/HI (開始/高)」、「MEDIUM (中)」、「LOW (低)」です。

注記：風や天候などの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の調整が必要となる場合があります。

注記：調理中にグリルの火力が弱まる場合は、本書の「トラブルシューティング」を参照してください。

⚠ **警告：WEBERガスグリルは、使用中やグリルが熱いうちは 移動させないでください。**

調理中にバーナーの火が消えた場合は、すべてのバーナーのノブを「OFF」にし、5分間待つてから再度点火してください。◆

蓋をしての調理

熱が均等に循環するよう、グリル調理では常に蓋を閉じます。蓋を閉じたガスグリルは、対流オープンのように機能します。蓋の内側には温度計があり、グリル内部の調理温度を表示します。予熱とグリル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。◆

肉汁と脂

FLAVORIZERバーは、一部の料理で適正な量の肉汁を「スモーク」するための機能です。余分な肉汁と脂は、スライド式グリーストレイの下キャッチパンに溜まります。キャッチパンに使用できる使い捨てのアルミホイル製ドリップパンをご購入いただけます。

⚠ **警告：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脂が溜まっていないか確認してください。脂による火災を防止するため、スライド式グリーストレイに溜まっている脂は取り除いてください。** ◆

FLAVORIZER システム

FLAVORIZER バーは特別な角度が付いており、食材から落ちた肉汁がスモークされて食欲をそそるグリルの風味を生み出します。独自設計のバーナー、FLAVORIZER バー、自在な温度調節により火加減が調節でき、手に負えない炎上が起こることはまずありません。独自設計の FLAVORIZER バーとバーナーのため、余分な脂はスライド式グリーストレイを通してキャッチパンに溜まります。◆

SEAR STATION

WEBERガスグリルの一部の機種には、肉や魚の切り身に焼き目を付ける専用バーナーが付属しているものがあります。Sear Station™ バーナーは、「ON」と「OFF」の調節設定があり、隣接する2本のメインバーナーとともに使用します。Sear バーナーとその隣のバーナーを使用すると、他の場所では中程度の温度で調理を続けながら、肉に焼き目を付けることができます。 (「SEAR STATION™」の点火と使用」を参照してください。) ◆

グリル調理で最も重要なことは、食材により直接調理と間接調理のどちらを行うか、ということです。直接調理と間接調理の違いは、食材を火の真上に置くか、それとも火の間に来るように置くか、という単純なものです。正しい方法を取ることで、簡単に素晴らしい出来上がりとなるばかりか、中までしっかり火が通った、安全な物が食べられるようになります。◆

直接調理

直接調理は、グリル調理と同じように、食材を熱源の真上で調理する方法です。食材を均一に調理するには、グリル中に1回上下を返す必要があります。

直接調理は、25分以内に調理できる食材で行います。これには、ステーキ、ポークチョップ、ケバブ、ソーセージ、野菜などが含まれます。

肉に焼き目を付ける際も、直接調理を行います。焼き目を付けると、食材が焼き網に当たった部分がカリッとし、カラメル化されて素晴らしい歯ざわりとなるほか、表面全体に美味しい色と風味を添えることもできます。ステーキ、ポークチョップ、鶏の胸肉、塊肉などは、どれも焼き目を付けることで美味しさが増します。

焼き目を付けるには、食材を高温のバーナーの真上に、片面につき2～5分置きます。小さめの食材はより早く焼き目が付きます。通常は、焼き目を付けた後、より低温で調理を続けます。調理に時間がかからない食材は、直接調理で調理を済ませられますが、調理に時間がかかる食材には、間接調理を行います。

ガスグリルで直接調理を行うには、すべてのバーナーを「HI」にしてグリルを予熱します。調理用焼き網に食材を置き、レシピに従ってすべてのバーナーの温度を調節します。グリルの蓋を閉じ、食材の上下を返したり、所定の調理時間が経過したら焼き具合を見たりする時のみ開けてください。◆

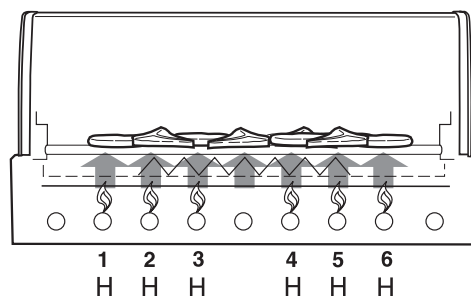
間接調理

間接調理はローストと似てはいますが、オープンでは得られないグリル調理独特の歯ざわり、風味、見た目が楽しめます。間接調理の際は、食材の両側のバーナーは点火しますが、真下にあるバーナーは点火しません。正に対流オープンのように、熱気が上昇し、蓋やグリル内面に反射して循環するため、食材はどの面も均一にゆっくりと加熱され、上下を返す必要がありません。

グリル調理に25分以上を要したり、柔らかく直火では乾燥や焦げ付きが避けられなかったりする食材には、間接調理を行います。こうした食材には、ロースト肉、丸鶏、ターキーなどの大きめの塊肉や、柔らかい魚の切り身などが含まれます。

グリルで間接調理を行うには、すべてのバーナーを「HI」にして予熱を行います。次に食材の両側のバーナーをレシピに従ってすべてのバーナーの温度を調節し、食材の真下のバーナーの火を止めます。最適な出来上がりには、使い捨ての厚いアルミホイルのローストパンにロースト用のラックを入れ、その上にロースト肉、丸鶏、大きめの塊肉などを載せます。調理時間が長い場合は、肉汁が焦げないようにローストパンに水を入れます。そうすることで、肉汁をグレイビーやソースに使うことができます。◆

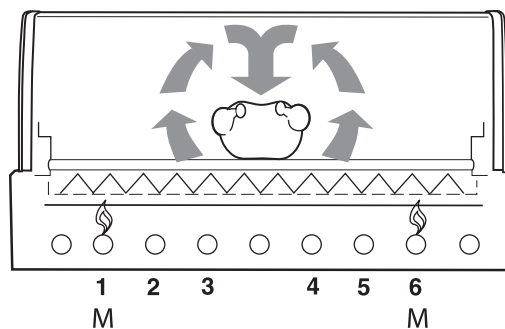
6本バーナー



直接調理

点火されたバーナーの真上になるよう、焼き網に食材を置きます。

6本バーナー



間接調理

点火されたバーナーの間になるよう、焼き網に食材を置きます。

サイドバーナーの点火と使用

サイドバーナーの点火

△ 危険

サイドバーナーを点火する際に蓋を開けておかなかったり、点火しなかった場合ガスがなくなるのを5分間待たなかったりすると、爆発的な炎上がりが起こり、大怪我または死亡の原因となる恐れがあります。

- A) サイドバーナーの蓋を開きます。(1)
- B) サイドバーナーのバルブが閉まっているのを確認します。(調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。)使用しないバーナーは、すべて「OFF」の位置まで回します。(押し込んで時計回りに回します。)(2)
- C) お使いのボンベとレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でボンベのバルブを開きます。(3)
- D) サイドバーナーの調節バルブを押し下げ、「START/HI」の位置まで回します。(4)
- E) 炎が出るまでカチッという音がするように数回点火ボタンを押し込みます。(5)

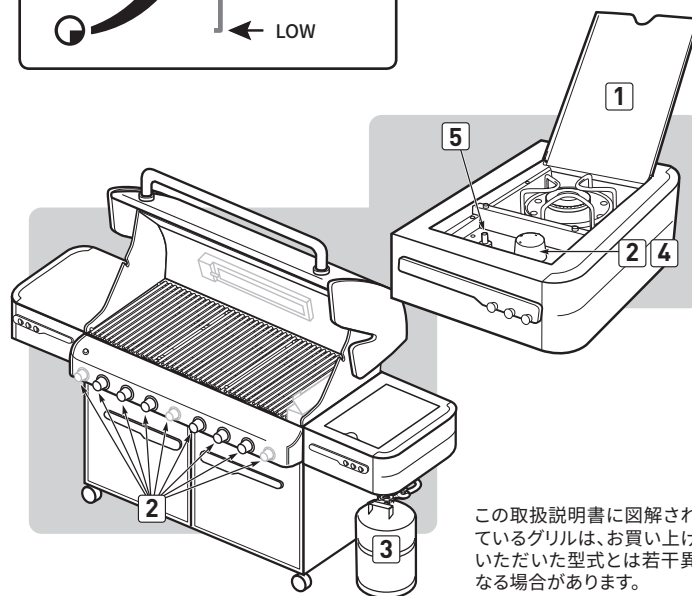
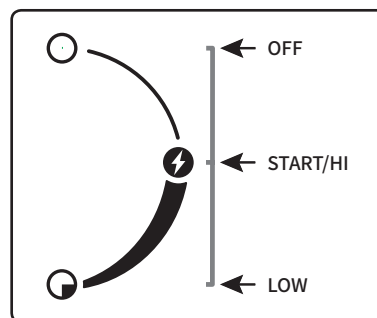
△ 注意：サイドバーナーの炎は、晴天で明るい日は見えにくい場合があります。

△ 警告：サイドバーナーが5秒以内に点火しない場合は、以下のようになります：

- a) サイドバーナーの調節バルブとメインバーナーを「OFF」にし、ガスの元栓を閉めます。
- b) 5分待ってガスを逃がしてから再度点火装置かマッチを使用します。(「サイドバーナーの手動点火」を参照してください。)

バーナーの消火

サイドバーナーの調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで回します。必ずバーナーの火が消え、冷めるのを待ってから、サイドバーナーの蓋を閉めてください。◆



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。

サイドバーナーの手動点火

△ 危険

サイドバーナーを点火する際に蓋を開けておかなかったり、点火しなかった場合ガスがなくなるのを5分間待たなかったりすると、爆発的な炎上がりが起こり、大怪我または死亡の原因となる恐れがあります。

- A) サイドバーナーの蓋を開きます。(1)
- B) サイドバーナーのバルブが閉まっているのを確認します。(2)(調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。)使用しないバーナーは、すべて「OFF」の位置まで回します。(押し込んで時計回りに回します。)
- C) お使いのボンベとレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でボンベのバルブを開きます。(3)
- D) マッチをマッチホルダーに入れて擦ります。
- E) サイドバーナーのどちらかの側でマッチホルダーと火の点いたマッチを持ちます。(4)
- F) サイドバーナーの調節バルブを押し下げ、「START/HI」の位置まで回します。(5)

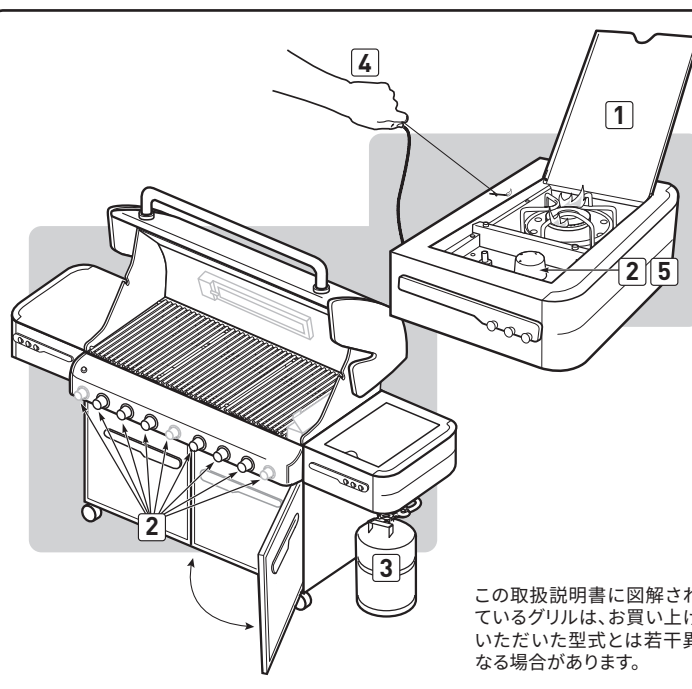
△ 注意：サイドバーナーの炎は、晴天で明るい日は見えにくい場合があります。

△ 警告：サイドバーナーが5秒以内に点火しない場合は、以下のようになります：

- a) サイドバーナーの調節バルブとメインバーナーを「OFF」にし、ガスの元栓を閉めます。
- b) 5分待ってガスを逃がしてから再度点火します。◆

バーナーの消火

サイドバーナーの調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで回します。必ずバーナーの火が消え、冷めるのを待ってから、サイドバーナーの蓋を閉めてください。◆



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。

SEAR STATION の点火と使用

SEAR STATIONバーナーの点火

△ 危険

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

SEAR STATIONバーナーには「ON」と「OFF」の調節設定があります。SEAR STATIONバーナーを点火する際は、初めに2つの隣接するメインバーナーを点火する必要があります。

隣接するメインバーナーのスナップ式点火

注記：メインバーナーの各調節ノブにあるスナップ式点火装置は、点火装置の電極からバーナーの点火管にスパークを発生させます。調節ノブを押し込み「START/HI」の位置に回すと、スパークの発生に必要なエネルギーが生成され、それにより各バーナーが点火します。

△ 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、必ず確認してください。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。ホースの交換にはWEBER認定の交換部品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ください、お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。

www.weber.com をご覧ください。

- A) 蓋を開けます。(1)
B) 調節ノブがすべて「OFF」の位置になっているのを確認します。(2)(調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。)
C) お使いのボンベとレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でボンベのバルブを開きます。(3)
△ 警告：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。
D) 隣接する各 SEAR STATION メインバーナーを点火します。(4)調節ノブを押し込み、カチッと音がするまで「START/HI」の位置の方へ回し、音がしたらそのままノブを2秒間押し続けます。これにより点火装置にスパークが発生し、バーナーの点火管を経てメインバーナーが点火します。
E) 調理用焼き網の間から覗いて、バーナーが点火されたのを確認します。(5)その際、炎が見えるはずですが、最初の点火でバーナーが点火しない場合は、調節ノブを押し込み「OFF」の位置まで回します。点火手順を再度繰り返します。

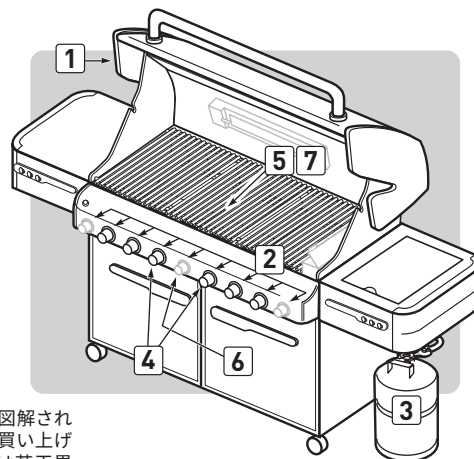
SEAR STATIONバーナーの点火：隣接するメインバーナーの点火

- F) SEAR STATIONバーナーの調節ノブを「ON」の位置まで回します。(6)
G) バーナーが点火したか、炎を目視で確認します。(7)
△ 警告：5秒以内に点火しない場合は、バーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回して5分待つてから、FおよびGの手順を繰り返すか、「SEAR STATIONバーナーの手動点火」を参照してください。
△ 警告：それでもバーナーが点火しない場合は、バーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回して5分待ち、ガスを逃してから再度点火装置かマッチを使用してください。

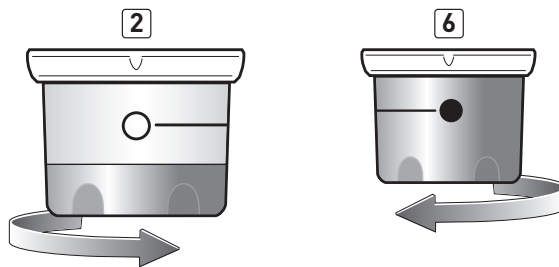
注記：バーナーの取外しとお手入れの手順については、「メンテナンス」を参照してください。◆

バーナーの消火

各バーナー調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。ガスの元栓を閉めます。◆



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。



SEAR STATION の点火と使用

SEAR STATIONバーナーの手動点火

△ 危険

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

SEAR STATIONバーナーには「ON」と「OFF」の調節設定があります。SEAR STATIONバーナーを点火する際は、初めに2つの隣接するメインバーナーを点火する必要があります。

隣接するメインバーナーのスナップ式点火

注記：メインバーナーの各調節ノブにあるスナップ式点火装置は、点火装置の電極からバーナーの点火管にスパークを発生させます。調節ノブを押し込み「START/HI」の位置に回すと、スパークの発生に必要なエネルギーが生成され、それにより各バーナーが点火します。

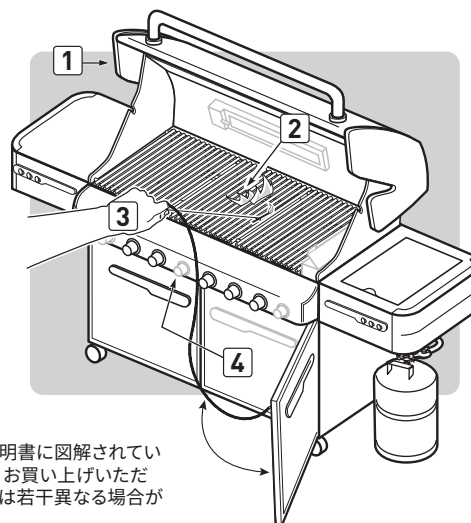
- 蓋を開けます。(1)
 - それぞれ隣接するSEAR STATIONのメインバーナーが点火したか、炎を目視で確認します(2)
 - マッチをマッチホルダーに入れて擦ります。
- △ 警告：蓋が開いているグリルの上に身を乗り出さないでください。
- 調理用焼き網やFLAVORIZERバーの間からマッチホルダーと点火したマッチを差し込み、SEAR STATIONバーナーを点火します。(3)
 - SEAR STATION 調節ノブを押し込み、「ON」の位置まで回します。(4)

△ 警告：バーナーが点火しなかった場合は、バーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回して5分待ち、ガスを逃してから再度点火してください。

注記：バーナーの取外しとお手入れの手順については、「メンテナンス」を参照してください。◆

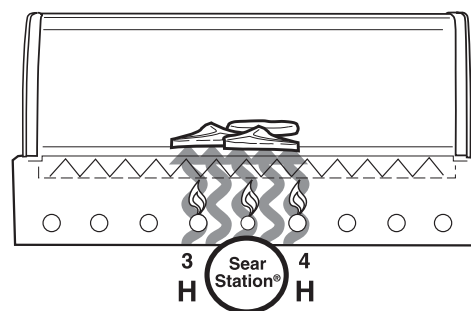
バーナーの消火

各バーナー調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。ガスの元栓を閉めます。◆



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。

6本バーナー



焼き目の付け方

点火されているバーナーの真上の高温の部分に食材を置きます。

SEAR STATION の使用

このガスグリルには、ステーキ、鶏肉、魚、ポークチョップなどの肉類に焼き目を付けるための専用バーナーが付属しています。

焼き目を付けるには直火で食材をグリル調理し、高温で食材の表面を軽く焦がします。肉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。また、肉に焼き網の跡を付けることで、見た目もより美味しそうになります。歯触りや風味とともに、焼き目が付いていると食事がさらに楽しくなります。

SEAR STATIONバーナーは、「ON」と「OFF」の調節設定があり、隣接する2本のメインバーナーとともに使用します。Searバーナーとその隣のバーナーを使用すると、他の場所では中程度の温度で調理を続けながら、肉に焼き目を付けることができます。

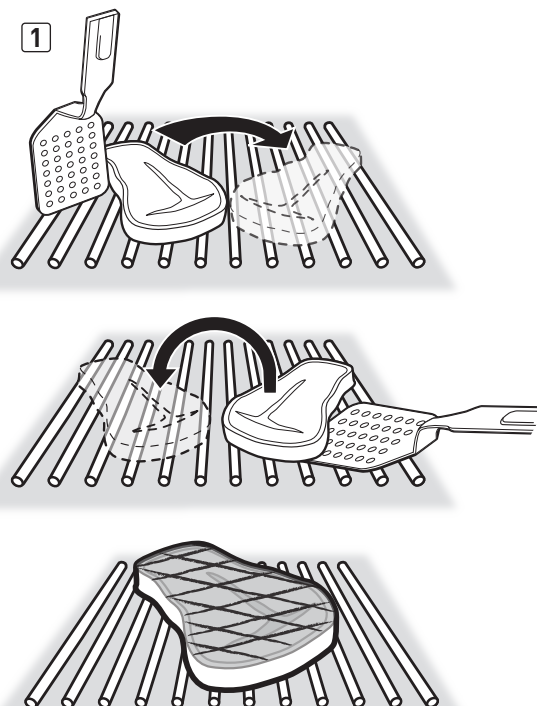
焼き目を付ける前に、すべてのメインバーナーを「HI」にし、グリルを15分間予熱してください。注記：最大限の熱を利用し、炎上を起こさないために、グリルの蓋は常に閉めておいてください。

グリルの予熱が完了したら、外側のバーナーを「OFF」が「LOW」の位置にします。中央の2本のバーナーを「HI」にしたまま、Sear Station™バーナーを点火します。

SEAR STATIONの真上に肉を置きます。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。食材の向きを90度変えて格子状に焼き目を付けてから(1)、上下を返して反対の面にも同様の焼き目を付けることもできます。

焼き目が付いたらグリル調理を終わらせ、外側の中程度の温度のバーナーの部分に肉を動かして、お好みの焼き具合になるまで調理します。

SEAR STATION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様々に変えてみてください。◆



スモーカーバーナーの点火と使用

スモーカーバーナーの点火

△ 危険

グリルを点火する際に蓋を開けておかなかったり、グリルが点火しなかった場合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。

スモーカーバーナーのスナップ式点火

注記：調節ノブのスナップ式点火装置は点火装置の電極からバーナーの点火管にスパークを発生させます。調節ノブを押し込み「START/HI」の位置に回すと、スパークの発生に必要なエネルギーが生成され、スモーカーバーナーが点火します。

△ 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、必ず確認してください。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。ホースの交換には、WEBER 認定の交換部品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ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。

www.weber.com をご覧ください。

- A) グリルの蓋を開けます。(1)
- B) スモーカーボックスカバーの蓋を開きます。(2)
- C) スモーカーに水に浸したスモークウッドやチップを詰めます。(3)
- D) 使用しないバーナーの調節ノブは、すべて「OFF」の位置にあるのを確認します。(4)(調節ノブを押し込んで、「OFF」の位置まで時計回りに回します。)

△ 警告：LP ガスボンベのバルブを開く前に、必ず調節ノブを「OFF」の位置にしてください。

- E) お使いのボンベとレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でボンベのバルブを開きます。(5)

△ 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。

- F) 調節ノブを押し込み、カチッと音がするまで「START/HI」の位置の方へ回し、音がしたらそのままノブを2秒間押し続けます。(6)これにより点火装置にスパークが発生し、バーナーの点火管を経てメインバーナーが点火します。
- G) 調理用焼き網の間から覗いて、バーナーが点火されたのを確認します。(7)その際、炎が見えるはずですが、初めの点火でバーナーが点火しない場合は、調節ノブを押し込み「OFF」の位置まで回します。点火手順を再度繰り返します。

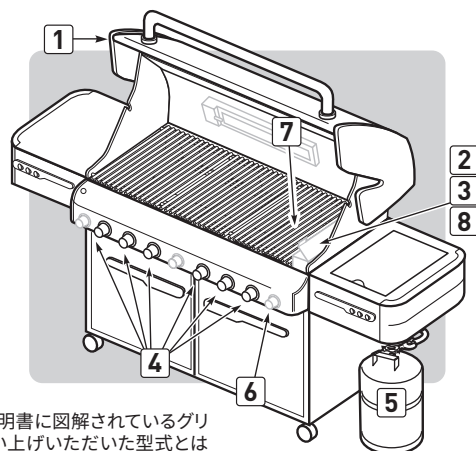
△ 危険

それでもスモーカーバーナーが点火しない場合は、バーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回して5分待ち、ガスを逃してから再度点火装置かマッチを使用してください。(「スモーカーバーナーの手動点火」を参照してください。)

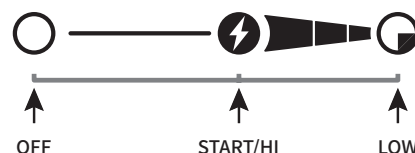
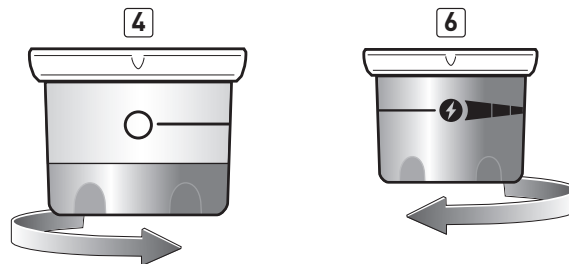
- H) ウッドやチップが燻りだしたらスモーカーの蓋を閉じ、調節ノブを「LOW」の位置まで回します。(8)◆

バーナーの消火

各バーナー調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。ガスの元栓を閉めます。◆



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。



スモーカーバーナーの点火と使用

- △A) 蓋を開けます。
 △B) スモーカーボックスカバーの蓋を開きます。
 C) スモーカーに水に浸したスモークウッドやチップを詰めます。
 D) 使用しないバーナーの調節ノブは、すべて「OFF」の位置にあるのを確認します。
 (調節ノブを押し込んで、「OFF」の位置まで時計回りに回します。)
 △E) お使いのボンベとレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でボンベのバルブを開きます。
 F) マッチをマッチホルダーに入れて擦ります。
 G) 調理用焼き網やFLAVORIZERバーの間からマッチホルダーと点火したマッチを差し込み、スモーカーバーナーを点火します。⁽⁴⁾
 △H) スモーカーバーナーの調節ノブを押し込み、「START/HI」

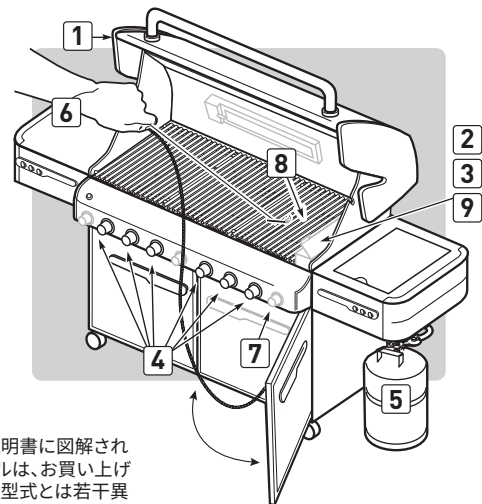
の位置まで回します。

I) 調理用焼き網の間から覗いて、バーナーが点火されたのを確認します。

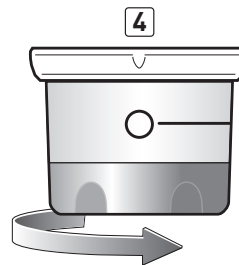
△J) ウッドやチップが焦りだしたらスモーカーの蓋を閉じ、調節ノブを「LOW」の位置まで回します。◆

各バーナー調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。ガスの元栓を閉

めます。◆



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。



スモーカーバーナーの点火と使用

スモーカーの使用

スモーカーには水に浸したウッドやチップを使用します。ステーキ、バーガー、ポークチョップなどの調理時間が短い食材の出来上がりを最高にするには、火の回りや煙の出が早い、細かいチップがお勧めです。ロースト肉、鶏肉、ターキーなどの調理時間が長い食材には、火の回りが遅く長時間煙が出る大きめのスモークウッドをお勧めします。スモーカーの使用に慣れてきたら、お好みのスモークの風味となるよう、様々な種類のスモークウッドやチップを組み合わせてみてください。

慣れないうちは、まず、使用前にウッドやチップを20分以上水に浸しておき(これによりスモークの風味が高まります)、次にスモーカーの底に一握みのチップかウッド数個を敷きます。(1) スモークの仕方に慣れてきたら、お好みに合わせてウッドやチップの量を変えてみてください。

注記: 常にグリルの蓋を閉め、煙が完全に食材に行きわたるようにしてください。点火は、「スモーカーバーナーの点火」の手順に従ってください。ウッドやチップが焦りだしたら調節ノブを「LOW」の位置まで回します。

10分ほど経つと煙が出始め、最長で45分間燻せます。スモークの風味を強めたい場合は、スモーカーにウッドやチップを足します。調理中はグリルの蓋を閉めたままにします。

注記: ウッドやチップの補充後、煙が再度出始めるまでには約10～15分かかります。スモーカーは、肉、鶏肉、魚などをより美味しく仕上げたい場合に使用します。その際は、調理用の表やレシピにある時間に従い、蓋を閉めて調理してください。

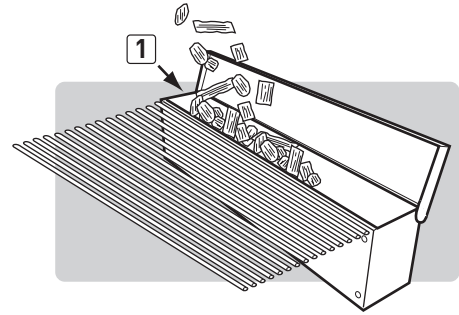
△ 危険

スモーカー内のウッドやチップの点火には、可燃性の液体を使用しないでください。大怪我の原因となる恐れがあります。◆

スモーカーのお手入れ

スモーカーを使用する前に、気流を良くするため毎回溜まった灰を捨ててください。

注記: スモーカーの表面には使用後にスモークの「かす」が残ります。この「かす」は落とすことができませんが、それによりスモーカーの機能に影響が出ることはありません。スモークの「かす」はガスグリルの内側にも多少残りますが、この「かす」を落とす必要はなく、ガスグリルの機能に影響が出ることもありません。◆



赤外線バーナーの点火と使用

赤外線バーナーの点火

赤外線バーナーのスナップ式点火

注記:各調節ノブのスナップ式点火装置は点火装置の電極からバーナーの点火管にスパークを発生させます。調節ノブを押し込み「START/HI」の位置に回すと、スパークの発生に必要なエネルギーが生成され、それにより各バーナーが点火します。

△ご注意：赤外線バーナーを点火する前にお読みください

赤外線バーナーをしばらく使用していなかった場合は、ガス供給管にガスが満たされるよう、数秒間待ってから点火してください。

スナップ式点火装置を使用すると、赤外線バーナーの表面を左から右に炎が移動しますが、セラミック材の全面にわたって炎が出て、初めて赤外線バーナーが点火したと言えます。

その時点から20秒数えたら、赤外線バーナーの調節ノブを放します。

赤外線バーナーは、完全に点火すると表面が赤く輝きます。

△危険

グリルを点火する際に蓋を開けておかなかったり、グリルが点火しなかった場合ガスがなくなるのを5分間待たなかったりすると、爆発的な炎上がり起こり、大怪我または死亡の原因となる恐れがあります。

△ 注意：赤外線バーナーの炎は、晴天で明るい日は見えにくい場合があります。

△ 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、切りキズなどが無い、必ず確認してください。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。ホースの交換には、WEBER認定の交換部品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ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。

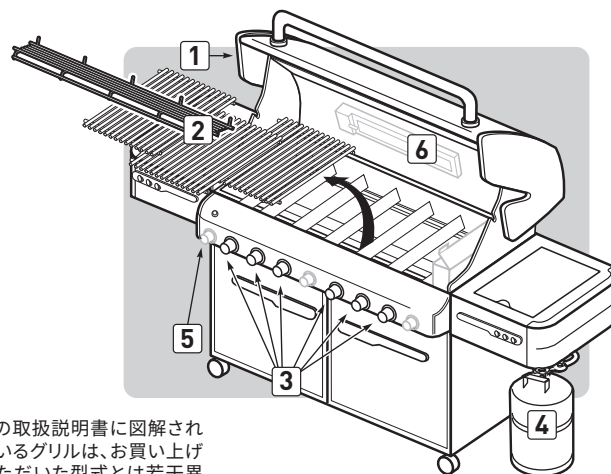
www.weber.comをご覧ください。

- A) 蓋を開けます。(1)
- B) 調理ボックスから保温ラックと調理用焼き網を取り外します。(2)
- C) 調節ノブがすべて「OFF」の位置になっているのを確認します。(3)(調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。)
- △ 警告：LP ガスボンベのバルブを開く前に、必ず調節ノブを「OFF」の位置にしてください。
- D) お使いのボンベとレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でボンベのバルブを開きます。(4)
- △ 警告：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。
- E) 調節ノブを押し込み、「START/HI」の位置まで回します。これにより点火装置にスパークが発生し、赤外線バーナーが点火します。赤外線バーナーが点火するまでスナップ式点火装置の使用を続けます。バーナーの点火後、20秒間調節ノブを押し続けます。調節ノブを放します。(5)
- F) 赤外線バーナーが点火し、赤く輝いているか確認します。(6)
- △ 警告：赤外線バーナーが点火しなかった場合は、バーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回して5分待ち、ガスを逃してから再度点火装置かマッチを使用してください。

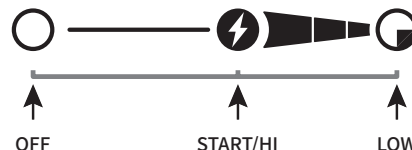
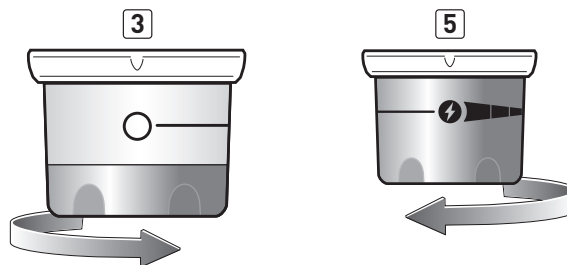
注記:蓋を閉めたまま赤外線バーナーを使用する場合は、食材の両側にあるメインバーナー2つのみを点火してください。(「調理方法—間接調理」を参照してください。)食材を小まめにチェックして、外側が焼け過ぎないようにしてください。お好みの焼き色が付いたら、赤外線バーナーを消し、余熱による間接調理で仕上げてください。◆

バーナーの消火

バーナー調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。ガスの元栓を閉めます。◆



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。



赤外線バーナーの点火と使用

赤外線バーナーの手動点火

△ご注意：赤外線バーナーを点火する前にお読みください

赤外線バーナーをしばらく使用していなかった場合は、ガス供給管にガスが満たされるよう、数秒間待ってから点火してください。

赤外線バーナーにマッチを近づけると、バーナーの表面を左から右に炎が移動しますが、セラミック材の全面にわたって炎が出て、初めて赤外線バーナーが点火したと言えます。

その時点から20秒数えたら、赤外線バーナーの調節ノブを放します。

赤外線バーナーは、完全に点火すると表面が赤く輝きます。

△ 危険

グリルを点火する際に蓋を開けておかなかったり、グリルが点火しなかった場合ガスがなくなるのを5分間待たなかったりすると、爆発的な炎上がり起こり、大怪我または死亡の原因となる恐れがあります。

△ 注意：赤外線バーナーの炎は、晴天の日は見えにくい場合があります。

△ 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、必ず確認してください。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。ホースの交換には、WEBER認定の交換部品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ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。

www.weber.comをご覧ください。

A) 蓋を開けます。(1)

B) 調理ボックスから保温ラックと調理用焼き網を取り外します。(2)

C) 調節ノブがすべて「OFF」の位置になっているのを確認します。(3)(調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。)

△ 警告：LP ガスボンベのバルブを開く前に、必ず調節ノブを「OFF」の位置にしてください。

D) お使いのボンベとレギュレーターの種類に合わせて、適切な方法でボンベのバルブを開きます。(4)

E) マッチをマッチホルダーに入れて擦ります。

F) 赤外線バーナーの右側でマッチホルダーと火の点いたマッチを持ちます。

△ 警告：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。

G) 赤外線バーナーの調節ノブを押し込み、「START/Hi」の位置まで回します。バーナーの点火後、20秒間調節ノブを押し続けます。(6)

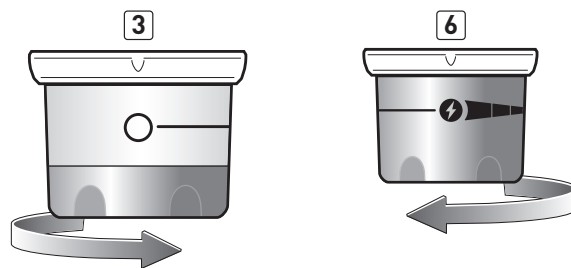
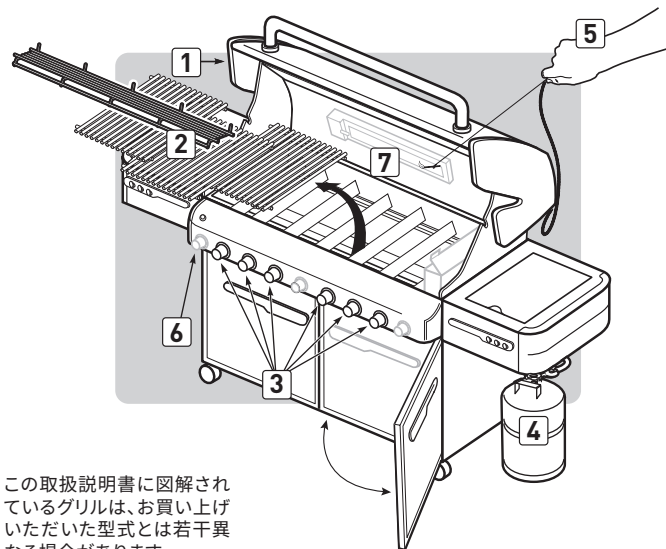
H) 赤外線バーナーが点火し、赤く輝いているか確認します。(7)

△ 警告：赤外線バーナーが点火しなかった場合は、バーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回して5分待ち、ガスを逃してから再度点火してください。

注記：蓋を閉めたまま赤外線バーナーを使用する場合は、食材の下にあるメインバーナー2つのみを点火してください。(「調理方法—間接調理」を参照してください。)食材を小まめにチェックして、外側が焼け過ぎないようにしてください。お好みの焼き色が付いたら、赤外線バーナーを消し、余熱による間接調理で仕上げてください。◆

バーナーの消火

バーナー調節ノブを押し込み、「OFF」の位置まで時計回りに回します。ガスの元栓を閉めます。◆



トラブルシューティング

問題	確認事項	解決方法
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(これはバーナー点火管においては正常な状態です)。	虫よけスクリーンに詰まりがないか確認してください。(穴詰まりなど)	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。
問題: バーナーが点火しない、「HI」の位置でもバーナーの火が小さく揺らめく、「HI」の位置でもグリルの温度が250〜300℃にしかならない。 一部の国では、法律により過剰なガス流を防止する器具が取り付けられていることがあります。	グリルとボンベの接続部にある過流防止具が作動した可能性があります。	過流防止具をリセットするには、すべてのバーナー調節ノブとガスボンベのバルブを「OFF」の位置まで回します。次にレギュレーターをボンベから外し、調節ノブを「HI」の位置に回します。1分以上待ってから、調節ノブを「OFF」の位置に回します。レギュレーターをボンベに再接続し、ボンベのバルブをゆっくり開きます。「メインバーナーの点火」を参照してください。
バーナーが点火しない、または「HI」の位置にあるのに火が小さい。	LP ガスの残量が少ないか、空ではありませんか?	LP ガスボンベを充填してください。
	ガスホースが曲がったり折れたりしていませんか?	ガスホースを真っ直ぐに伸ばしてください。
	バーナーはマッチで点火しますか?	バーナーをマッチで点火できる場合は、点火システムを点検してください。
	メインバーナーが点火するまで、スナップ式点火装置を何回か使用しましたか? 「メインバーナーの点火」を参照してください。	点火装置がカチッと音をたて、バーナー点火管からオレンジの炎が出てから、必ず調節ノブを2秒間押し込んだままにしてください。
	点火装置が作動しますか? スナップ式点火装置を使用する度にスパークが確認できますか?	バーナーを手動で点火してください。「メインバーナーの点火」を参照してください。詳しくはカスタマーサービスにお問い合わせください。
炎上が起こる。 △ 注意: 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。	所定の方法でグリルを予熱していますか?	予熱にはすべてのバーナーを10〜15分間「HI」の位置にしてください。
	調理用焼き網や FLAVORIZER バーに焦げ付いた脂が沢山こびり付いていませんか?	しっかり掃除してください。「お手入れ」を参照してください。
	スライド式グリーストレイが汚れていて、脂がキャッチパンに流れ込まずに溜まっていますか?	スライド式グリーストレイを掃除してください。
バーナーの炎が不均等だ。バーナーが「HI」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。	バーナーが汚れていませんか?	バーナーを掃除してください。「メンテナンス」を参照してください。
蓋の内側にペンキが剥けたような「剥がれ」がある。	蓋はホウロウ引きかステンレス製で、ペンキは使用されていません。したがって「剥がれ」ことはありません。ここで言う「剥がれ」は、こびり付いて炭化した脂が剥がれているものです。 これは製品の欠陥ではありません。	しっかり掃除してください。「お手入れ」を参照してください。
キャビネットのドアが左右で合わない。	各ドアの底部にある調整ピンを確認してください。	調整ナットを緩め、合うまでドアをスライドさせたら、ナットを締めます。
10℃ 以下の寒い天候で調理するとグリルの火力が弱まるようだ。	LP ガスボンベの外側に霜や氷が付着していませんか?	ボンベの液化プロパンの気化が遅いため、バーナーにガスが送られていません。気温が低いと LP ガスボンベが冷え、気化を遅らせているのです。バーナーの調節ノブを「OFF」にし、LP ガスボンベのバルブも閉じて、予備の LP ガスボンベに交換し、調理を再開してください。
上記の方法により解決できない問題については、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。 www.weber.com をご覧ください。		

サイドバーナーのトラブルシューティング

問題	確認事項	解決方法
サイドバーナーが点火しない。 一部の国では、法律により過剰なガス流を防止する器具が取り付けられていることがあります。	ガス栓が閉まっていますか? グリルとボンベの接続部にある過流防止具が作動した可能性があります。	ガス栓を開きます。 過流防止具をリセットするには、LP ガスボンベのバルブを閉じ、すべてのバーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回します。グリルとサイドバーナーの蓋を開きます。LP ガスボンベのバルブをゆっくりと完全に開きます。数秒間待ってからサイドバーナーを点火します。「サイドバーナーの点火」を参照してください。
「HI」の位置にあるのに火が小さい。	ガスホースが曲がったり折れたりしていませんか?	ホースを真っ直ぐに伸ばしてください。
スナップ式点火が機能しない。	バーナーはマッチで点火しますか?	マッチで点火する場合は、点火装置を点検してください。「サイドバーナーのメンテナンス」を参照してください。
	使用している電池が古くありませんか?	電池の状態が良好で正しく差し込まれているか確認してください。「電子式点火システムの操作」を参照してください。
	ワイヤーが点火装置に正しく配線されていますか?	ワイヤーが点火装置の端子に正しく挿入されているか確認してください。「サイドバーナーの点火」を参照してください。
	新品の電池のプラスチック包装を取り除きましたか?	プラスチック包装を取り除きます。
上記の方法により解決できない問題については、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。 www.weber.com をご覧ください。		

SEAR STATIONのトラブルシューティング

問題	確認事項	解決方法
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(これはバーナー点火管においては正常な状態です)。 SEAR STATION バーナーが点火しない。	虫よけスクリーンに詰まりがないか確認してください。(穴詰まりなど)	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。
	隣接するメインバーナーを点火しましたか?安全な点火手順については、「SEAR STATION™の点火と使用」を参照してください。	隣接するメインバーナーが点火されているか、炎を確認してください。 △ 警告：5秒以内に点火しない場合は、バーナー調節ノブを「OFF」の位置まで回して5分待ち、ガスを逃がしてから再度点火してください。
	バーナーはマッチで点火しますか?	バーナーをマッチで点火できる場合は、バーナーのCROSSOVERチャンネルを点検してください。バーナーの取外しとお手入れの手順については、「メンテナンス」を参照してください。
	点火装置が作動しますか?(スナップ式点火装置を使用する度にスパークが確認できますか?)	バーナーを手動で点火してください。「SEAR STATION™の点火と使用」を参照してください。詳しくはカスタマーサービスにお問い合わせください。
一般的な問題: バーナーが点火しない、またはバーナーの火が小さい。 一部の国では、法律により過剰なガス流を防止する器具が取り付けられていることがあります。	グリルとボンベの接続部にある過流防止具が作動した可能性があります。	過流防止具をリセットするには、すべてのバーナー調節ノブとボンベのバルブをオフにします。次にレギュレーターをボンベから外し、バーナー調節ノブを「START/HI」の位置に回します。1分以上待ってから、調節ノブを「OFF」の位置に回します。レギュレーターをボンベに再接続し、ボンベのバルブをゆっくり開きます。「メインバーナーの点火」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、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。		

赤外線バーナーのトラブルシューティング

問題	確認事項	解決方法
赤外線バーナーが点火しない。	バーナーが点火してから20秒間バーナー調節ノブを押し続けましたか?	再度点火してみてください。その際、バーナーが点火してから20秒間バーナー調節ノブを押し続けてください。
	セラミック材の全面にわたって炎が出たのを確認してから20秒間数えましたか?	バーナー調節ノブを押しながら再度点火する際、セラミック材の全面にわたって炎が出たのを確認してから20秒間数えてください。
	バーナーが点火するまで、スナップ式点火装置を繰り返し使用しましたか?	5分待ってガスを逃した後、バーナーが点火するまでスナップ式点火装置を繰り返し使用してください。「赤外線バーナーの点火と使用」を参照してください。
	点火装置が作動しますか? スナップ式点火装置を使用する度にスパークが確認できますか?	バーナーを手動で点火してください。「赤外線バーナーの手動点火」を参照してください。詳しくはカスタマーサービスにお問い合わせください。
一般的な問題: バーナーが点火しない、またはバーナーの火が小さい。 一部の国では、法律により過剰なガス流を防止する器具が取り付けられていることがあります。	グリルとボンベの接続部にある過流防止具が作動した可能性があります。	過流防止具をリセットするには、すべてのバーナー調節ノブとボンベのバルブをオフにします。次にレギュレーターをボンベから外し、バーナー調節ノブを「START/HI」の位置に回します。1分以上待ってから、調節ノブを「OFF」の位置に回します。レギュレーターをボンベに再接続し、ボンベのバルブをゆっくり開きます。「メインバーナーの点火」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、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。		

グリルライトのトラブルシューティング

問題	解決法
グリルライトが点灯しない。	グリルライトは蓋が開いている時のみ作動します。蓋を開けて「AWAKE」ボタンを押してください。
	新品の電池に交換してください。新品の電池（アルカリ電池のみ可）を差し込む際は、どの電池もプラスチック包装が取り除いてあるか確認してください。電池の状態が良好で正しく差し込まれているか確認してください。「グリルライトのメンテナンス」を参照してください。
グリルライトが消えていて点灯しない。	ライトは30分間使用しないと自動的に消灯するよう設計されています。ライトを作動させるには、蓋が開いているのを確認してから「AWAKE」ボタンを押してください。「グリルライトのメンテナンス」を参照してください。
グリルライトが消灯しない。	グリルライトには傾斜センサーが備わっています。傾斜センサーにより、ライトはグリルの蓋が開くと点灯し、閉じると消灯します。 注記:「AWAKE」ボタンによってグリルライトが消灯することはありません。消灯するには、グリルの蓋を閉じてください。
上記の方法により解決できない問題については、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。	

お手入れ

- △ **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。
- △ **注意：**FLAVORIZER バーや調理用焼き網は、セルフクリーニング式のオーブンで掃除しないでください。

外部表面－石けんの入ったぬるま湯で洗い、水ですすぎます。

- △ **注意：**グリルやカートの表面にはオープ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。

スライド式グリーストレイ溜まっている脂を落としてから石けんの入ったぬるま湯で洗い、水ですすぎます。

- △ **注意：**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。

FLAVORIZER バーおよび調理用焼き網－適切なステンレス製ワイヤーブラシで掃除します。必要に応じてグリルから取り外し、石けんの入ったぬるま湯で洗い、水ですすぎます。

調理用焼き網や FLAVORIZER バー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ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。www.weber.com をご覧ください。

キャッチパン－使い捨てのアルミホイルのトレイを使用できます。または、アルミホイルを敷いて使用することもできます。キャッチパンは、石けんの入ったぬるま湯で洗い、水ですすぎます。

温度計－石けんの入ったぬるま湯で拭き、プラスチック製たわしで掃除します。

調理ボックス－バーナー管に付いたゴミをブラシで落とします。バーナー管ポート(開口部)を広げないでください。調理ボックスの内側は石けんの入ったぬるま湯で洗い、水ですすぎます。

蓋－内側をペーパータオルで拭き、脂がこびり付かないようにします。こびり付いてひび割れた脂は剥がれたペンキのように見えます。

ステンレスの表面－柔らかい布を石けんの入ったぬるま湯に浸し、ステンレスの目の方向に沿って拭くようにします。

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。洗浄後はよく水ですすぎてください。◆

ステンレスのお手入れ

グリルやキャビネット、蓋、調節パネル、棚などは、ステンレス製の場合があります。ステンレス部分を美しく保つのは難しいことはありません。石けん水で掃除した後、きれいな水ですすぎ、水分を拭き取ります。頑固な汚れには非金属製のブラシを使用できます。

- △ **重要：**グリルのステンレス部分の表面を傷つけるため、金属製ブラシや研磨剤は使用しないでください。
- △ **重要：**表面をお手入れする際は、必ずステンレスの目の方向に沿って拭くようにすると、外観を美しく保てます。◆

WEBER 虫よけスクリーン

ガスグリルに限らず、屋外用のガス製品にはクモや虫が巣食うことがよくあります。巣はバーナー管のベンチュリ部分 (1) に作られることがあり、そのために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。その結果、調節パネルの下にある燃焼空気孔の内部や周辺から火が出て、グリルを著しく損壊させる場合があります。

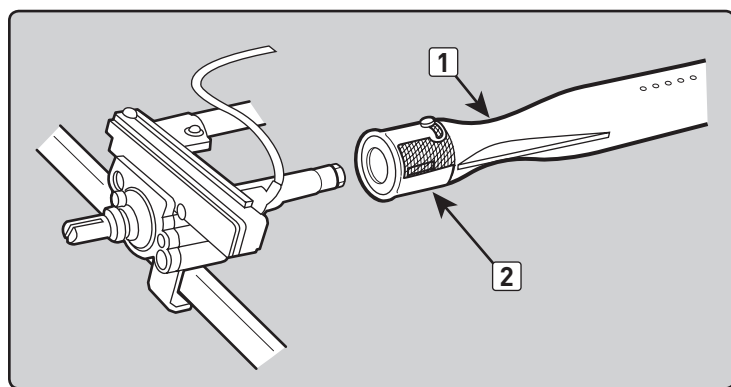
バーナー管の燃焼空気孔には、クモや虫がバーナー管に侵入しないよう、ステンレス製のスクリーン (2) が装着されています。

虫よけスクリーンは、最低年に一回は点検するよう推奨します。(「年一回のメンテナンス」を参照してください。) また、以下の問題が起きた場合も、虫よけスクリーンの点検とお手入れを行ってください。

- A) バーナーの炎が黄色で勢いがなく、同時にガス臭がする。
- B) グリルがお好みの温度にならない。
- C) グリルが不均一に温まる。
- D) バーナーが1つ以上点火しない。

△ 危険

上記の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。



バーナー管のお手入れ

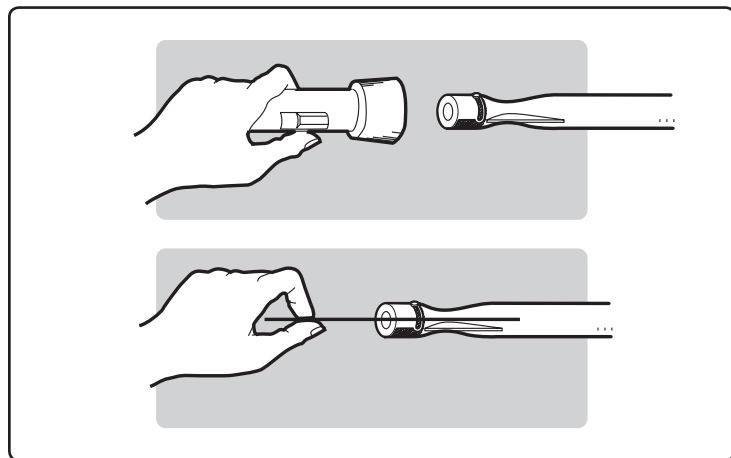
ガス栓を閉めます。

マニフォールドを取り外します。(「メインバーナーの交換」を参照してください。)

懐中電灯を使用して各バーナーの内側を点検します。

針金(ワイヤー製のハンガーを真っ直ぐにしたもので代用できます) でバーナーの内側を掃除します。バーナーの両端にあるエアシャッターを点検・掃除します。バルブの基部にある開口部を点検・掃除します。バーナーの外側はスチール製ワイヤーブラシで掃除します。これにより、バーナー管の各ポートが完全に開いているか確認できます。

- △ **注意：**掃除中にバーナー管ポートを広げないでください。◆



メインバーナーの交換

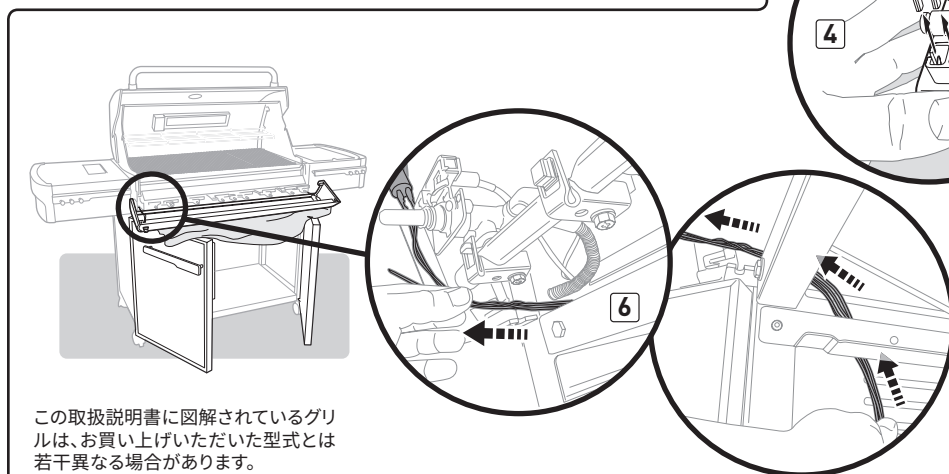
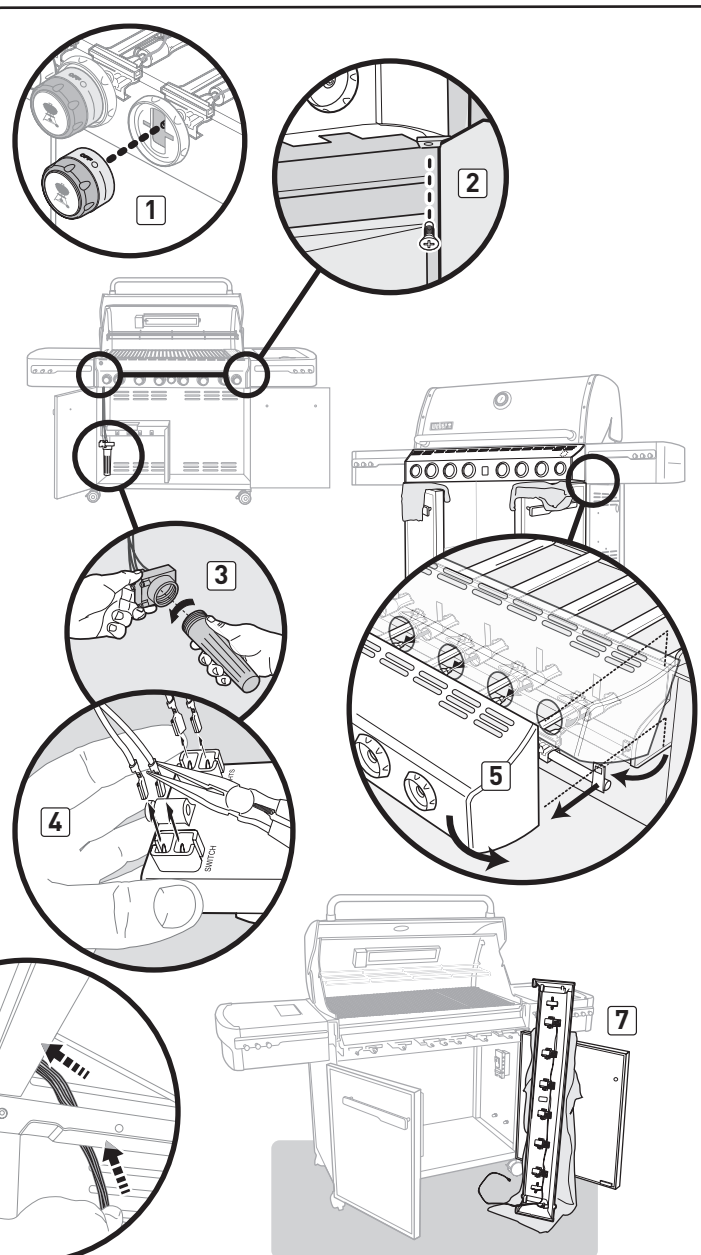
注記: SUMMIT ガスグリルは、点火されておらず、低温の状態になければなりません。

- A) ガスの元栓を閉めます。
- B) ガス供給管を外します。
- C) 調理用焼き網を取り外します。
- D) FLAVORIZER バーを取り外します。
- E) スモーカーボックス(お使いの型式に付属の場合)を取り外します。

調節パネルの取外し

必要な道具: ドライバー、ペンチ、タオル。

- A) バーナー調節ノブを外します。(1)
- B) 両方のドアを開けます。ドライバーを使用して、調節パネル底面のネジを外します。(2)
- C) グリルのキャビネット内にある電池ケースを持ち上げて取り外します。(3)
- D) ラジペンチを使用して、電池ケース上部のワイヤー端子を外します。(4)この際、ワイヤーをつままず、端子をつまんで引いてください。
- E) 両方のドアの上部にタオルを掛けます。これにより、次のステップで調節パネルとドアにキズが付くのを防げます。
- F) 調節パネルの底部を前に傾けます。わずかに持ち上げ (5)、正面が下を向くようにドアの上に置きます。(調節パネルのLED用のワイヤーを抜かないように注意してください。)
- G) グリルのキャビネット内から電池用のワイヤーを慎重に引き出します。(6)
- H) 右側のドアを完全に開きます。調節パネルを右側のドアに掛けたタオルにもたれかせるようにして下に置きます。(7)

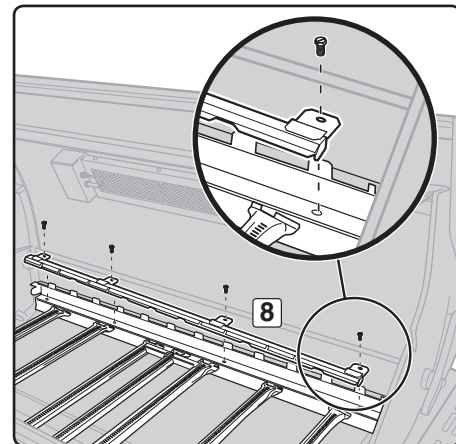
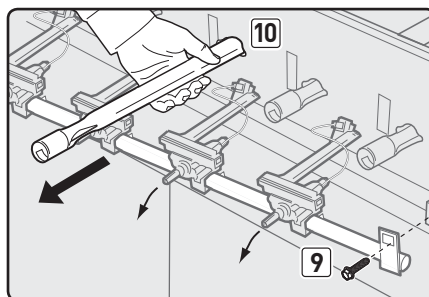


この取扱説明書に図解されているグリルは、お買い上げいただいた型式とは若干異なる場合があります。

バーナー管の取外し

必要な道具: 5/16 インチおよび 3/8 インチスパナ。

- A) 5/16 インチスパナを使用して、CROSSOVER チャンネルを固定しているネジを外します。調理ボックスの背面内部から CROSSOVER チャンネルを取外します。(8)
- B) 3/8 インチスパナを使用して、マニフォールド部を調理ボックスに固定しているネジを外します。マニフォールド部をバーナー管から離し、グリルのキャビネットからぶら下がった状態にします。(9) この際、マニフォールド部の左側から出ている青いワイヤーは抜かないでください。
- C) 交換すべきバーナー管を調理ボックス前面から引き抜き、新品と交換します。(10)



SEAR STATIONバーナーの取外し

Sear Station™ バーナーを取り外すには、バーナー管を手前に引き出します。それにより管が窪みから外れます。(11) 次にバーナー管を時計回りに回して(12)、管の端にあるネジ(13)が断熱シールドの穴の窪みを通るようにします。(14) ネジが窪みを通ったらバーナー管を調理ボックスから引き出します。(15)

マニフォールド部の取付け

A) マニフォールド部を元通りに取り付けるには、前述の「バーナー管の取外し」の手順を逆に行います。

△ 注意：バーナー管の開口部(16)が必ずバルブの開口部(17)に正しくかぶさるようにしてください。バーナー管の反対側の端(18)が必ず調理ボックス背面の穴に正しく嵌るようにしてください。マニフォールド部を所定の位置に固定する前に、正しく取り付けられたか確認してください。

△ 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。「ガス漏れチェック」を参照してください。

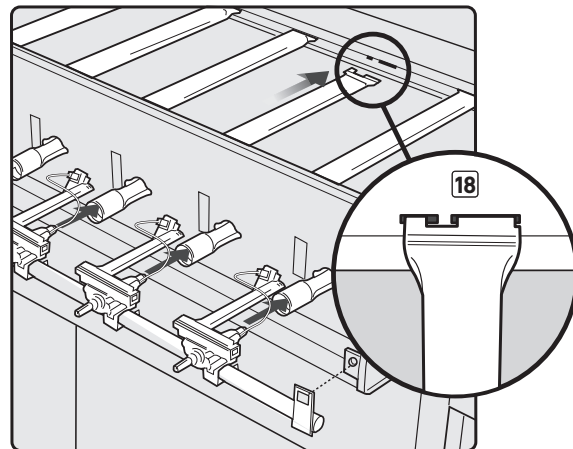
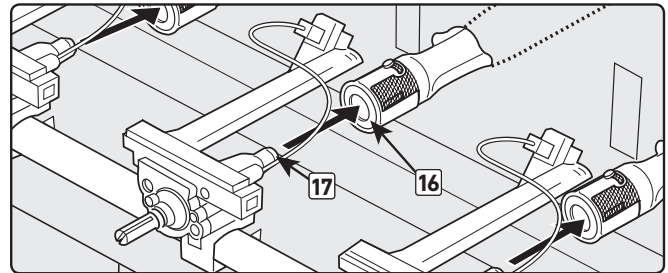
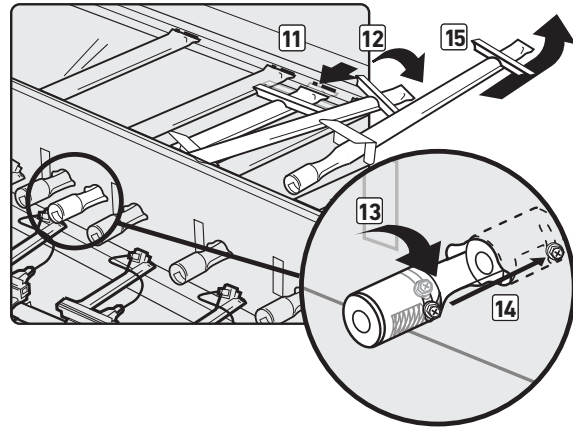
B) 調理ボックス部分を元通りに取り付けます。(図なし)

調節パネルの取付け

A) 調節パネルを元通り取り付けるには、前述の「調節パネルの取外し」の手順を逆に行います。

B) ワイヤの接続が適切か確認します。「ライト」を参照してください。

△ 警告：グリルの使用前に、すべての部品の組み立てが済んでおり、金具がしっかり締まっているか確認してください。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、爆発、構造上の欠陥の原因となる恐れがあります。◆



サイドバーナーのメンテナンス

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

点火装置と電極が黒いワイヤーで接続されているか確認してください。

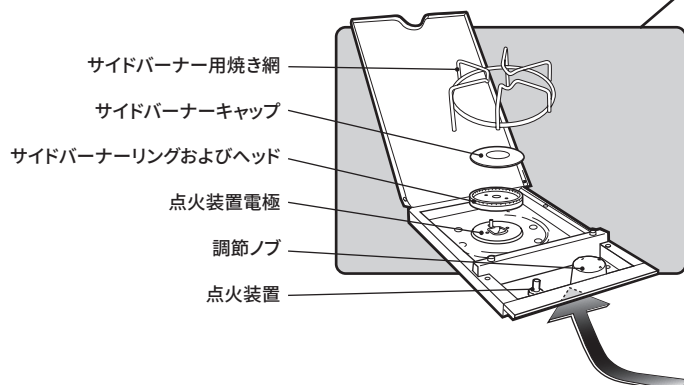
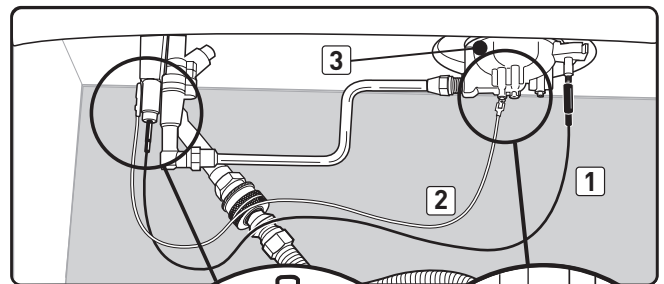
点火装置と接地クリップが白いワイヤーで接続されているか確認してください。

正常なスパークは黄色ではなく、青白色です。

A) 点火装置ワイヤー(1)

B) 接地ワイヤー(2)

C) バーナー(3)◆



年一回のメンテナンス

虫よけスクリーンの点検とお手入れ

虫よけスクリーンを点検するには、調節パネルを取り外します。スクリーンに埃や汚れがある場合は、バーナーを取り外してスクリーンを掃除します。

毛の柔らかいブラシ(使い古しの歯ブラシなど)でスクリーンを軽くブラシ掛けします。

△ 注意：虫よけスクリーンは硬いブラシや先の尖った物で掃除しないでください。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。

バーナーを軽く叩いてバーナー管内のゴミや汚れを出すようにします。虫よけスクリーンとバーナーの掃除が完了したら、バーナーを元通りに取り付けます。

虫よけスクリーンが損傷したりお手入れできなかつたりする場合は、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。www.weber.com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。右図は正しい炎の見え方です。

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

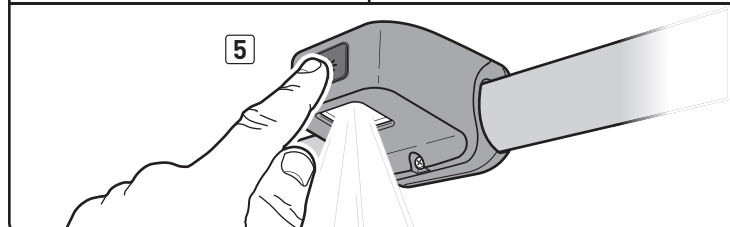
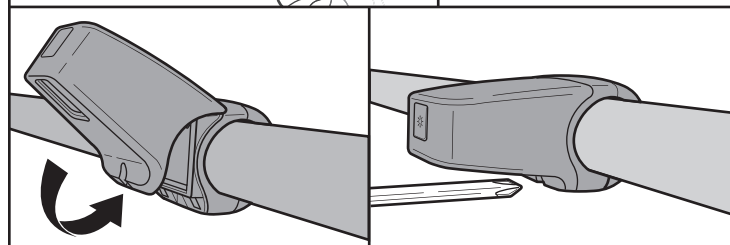
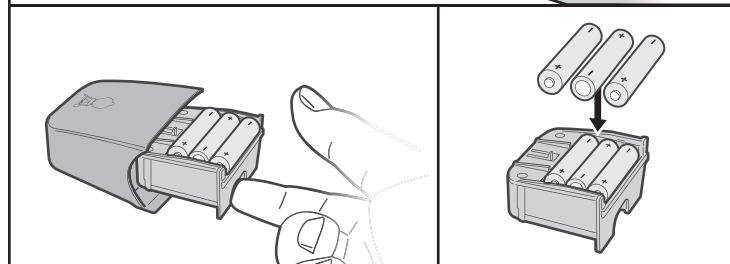
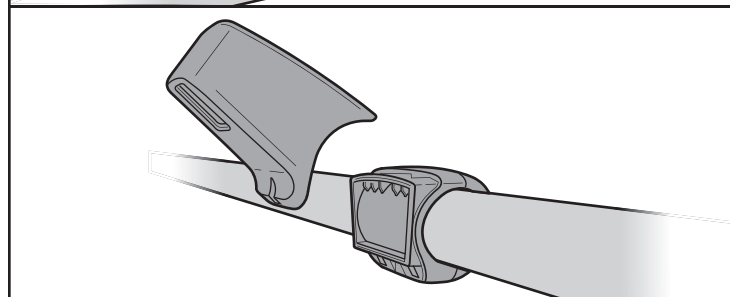
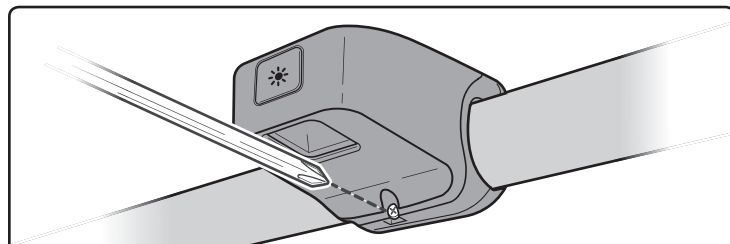
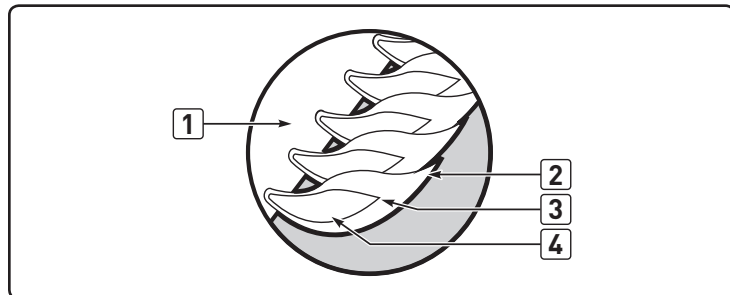
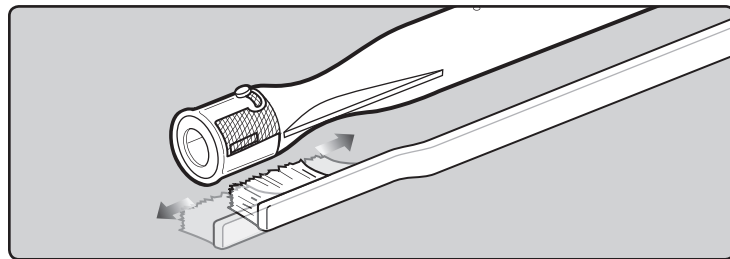
バーナー管全体で炎が均一に見えない場合は、バーナーのお手入れ手順に従ってください。◆

グリルライトのメンテナンス

- 新品の電池(3本、単4アルカリ電池のみ可)を差し込む際は、どの電池もプラスチック包装が取り除いてあるか確認してください。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。
- 古い電池と新品の電池、あるいは異なる種類の電池(マンガン、アルカリ、充電式)を混ぜて使用しないでください。
- 電池の状態が良好で正しく差し込まれているか確認してください。
- 1か月以上ライトを使用する予定がない場合は、電池を取り外してください。
- ライトのお手入れは、湿らせた布で拭くだけにしてください。アルコール含有洗剤や研磨剤は使用しないでください。
- ライトは防雨・防雪仕様ですが、防水仕様ではありません。水や液体に浸さないでください。
- ライトは耐熱性です。ただし、脂による炎上が発生したり、グリルを高温にしたまま過度に長時間放置したりすると、内部構成部品が損傷することがあります。

グリルライトを作動させるには「AWAKE」ボタンを押します。ライトには傾斜センサーが備わっており、グリルの蓋が開くと点灯し、閉じると消灯します。蓋が30分以上開いたままや閉じたままになっていると、グリルライトは作動を停止します。ライトを再度点灯するには、「AWAKE」ボタンを押します。(5)

注記：ライトは「AWAKE」ボタンを押しても消灯しません。◆





Lined writing area with 20 horizontal lines.



Lined area for writing or drawing, consisting of multiple horizontal lines.

△ **ご注意:**この製品は安全試験が行われ、特定の国における使用についてのみ認可されています。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
+919900027067
customercare@weberindia.com | weberindia.com

Weber-Stephen Products Japan GK

〒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
(03) 4578-0240
SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com