

SPIRIT II

E-210・E-310



LP ガス取扱説明書

今すぐご登録を

ご登録で調理を最大限に楽しみましょう：スピリットIIガスグリルのご登録で会員限定情報にアクセスし、究極の「Backyard Hero」になりましょう。

ご登録は、数点の簡単な質問にお答えになるだけで完了します。所要時間は2分以内です。お客様だけのWEBER IDを有効にして、WEBERからの情報とアドバイスを末永くご利用になり、バーベキューを楽しむヒントとしてお役立てください。



電話



携帯電話



Eメール



オンライン

今後のご使用に備えて本取扱説明書を保管し、最後までお読みください。ご不明な点は弊社までお問い合わせください。



51275

051518
ja - Japanese



WEBERファミリーへようこそ！

この度は、当社のバーベキューグリルをご購入いただきまして、ありがとうございます。早く簡単にバーベキューが始められるよう、ぜひ本書をじっくりお読みください。弊社では末永くお客様にサービスをご提供したいと考えております。ぜひ本製品のご登録をお願いいたします。弊社ではお客様情報を販売したり、不要なEメールを送信したりすることは決してございません。また、どんな時にもお客様のお役に立つことをお約束します。登録を行うには、WEBER IDにサインアップしてください。当社から皆様に最適な、楽しいグリルの使用方法に関する専用コンテンツをお送りします。

オンラインやお電話、またはご都合の良い方法で当社までご連絡ください。

WEBER製品をお選びくださり、改めて御礼申し上げます。

安全に関する重要な情報

本取扱説明書では、**危険**、**警告**、**注意事項**を設けて、重要な情報について記載しています。安全を確保し物的損害を避けるために、これらの説明をお読みになり、従ってください。各事項の内容は以下の通りです。

△ **危険**：は、回避しない場合死亡や重篤なけがが発生するような、危険な状況を示しています。

△ **警告**：は、回避しない場合死亡や重篤なけがが発生する可能性のある危険な状況を示しています。

△ **注意**：は、回避しない場合軽度または中程度のけがが発生する可能性のある危険な状況を示しています。

△ 危険

ガスの臭いがする場合は

- ガスの元栓を閉め、グリルへのガス流を遮断します。
- 裸火があれば消します。
- 蓋を開けます。
- それでもまだガスの匂いがする場合は、グリルから離れ、直ちにガス事業者または消防署に連絡してください。

△ 警告

- 本製品またはその他の機器のすぐそばでは、絶対にガソリンやその他の引火性の液体またはガスを保管または使用しないでください。
- 使用できるように接続を行っていないLPガスボンベは、本製品またはその他の機器のすぐ近くに保管しないでください。

屋外専用。

本製品(グリル)を使用する前に、説明書をお読みください。

設置者への注意：この取扱説明書は、消費者が保管する必要があります。

消費者への注意：今後の参考のため本説明書を保管してください。

CE:2531CS-0132
ID: 2531

設置と組み立て

- △危険: このグリルは、レクリエーション車やボートへの設置を目的としていません。
- △警告: 組み立ての手順に従って部品がすべて所定の位置にあり、グリルが正しく組み立てられている場合以外は、グリルを使用しないでください。
- △警告: 本型式のグリルは、内蔵式またはスライド式の構造物に組み込まないでください。
- △警告: グリルの改造は行わないでください。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。
- ・メーカーによって密閉されている部品を、ユーザーが変更することはできません。

ご使用時

- △危険: グリルは屋外の換気の良い場所でのみ使用してください。ガレージ、建物、建物内の屋根付き通路、テント、その他の閉鎖された場所、可燃性構造物の上では絶対に使用しないでください。
- △危険: 車内、あるいは車内の保管室あるいは荷物室で、グリルを使用しないでください。これには、自動車、トラック、ステーションワゴン、ミニバン、SUV、レクリエーション車、ボートなどが含まれますがこの限りではありません。
- △危険: 使用中のグリルの両側および背面の61 cm以内に可燃物を置かないでください。
- △危険: 調理を行う場所に石油やアルコールなどの引火性の気体や液体、および可燃物を置かないでください。
- △危険: 使用中、このグリルは可燃物から遠ざけてください。
- △危険: 使用中あるいは高温状態の時に、グリルカバーや可燃物をグリル下の収納部分や内部に置かないでください。
- △危険: 万が一グリルに付いた油脂が炎上した場合は、すべてのバーナーの火を消して、炎が消えるまで蓋を閉じたままにしてください。
- △警告: グリルでは、手を触れられる部分が非常に高温になっている場合があります。お子様の手の届かないようにしてください。
- △警告: ユーザーがアルコール、処方薬、市販薬、あるいは違法薬物を使用した場合は、正しく安全にグリルを組み立てたり、移動、保管、または操作する能力が低下する場合があります。
- △警告: 予熱中あるいは使用中は、絶対にグリルから離れないでください。グリルを使用する際は、十分に注意してください。使用中は、調理ボックス全体が高温になります。
- △警告: グリルを使用する際は、耐熱性のバーベキュー用ミットやオープン用グローブ(EN407 接触熱規格レベル2以上に適合するもの)を使用してください。
- △警告: 使用中のグリルは移動させないでください。
- △警告: 電源コードと燃料供給ホースは、加熱面から離してください。
- △注意: 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指定国をご覧ください。
- ・ガスグリルには、木炭、練炭、溶岩石を使用しないでください。

保管と非使用時の取扱い

- △警告: 使用後は、ガスボンベの元栓を閉めてください。
- △警告: LPG ボンベは必ず屋外のお子様の手が届かない場所に保管してください。建物、ガレージ、その他の閉鎖されたスペースには保管しないでください。
- △警告: 一定期間保管または使用していなかったグリルは、使用する前にガス漏れとバーナー詰まりがないか点検してください。
- ・LPG ボンベをグリルから取り外している場合に限り、グリルを屋内で保管することができます。

本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若干異なる場合があります。

目次

- 2 WEBERの世界へようこそ
 - 安全に関する重要な情報
- 4 WEBERのお約束
 - WEBERの自発的保証
- 5 製品の特長
 - SPIRIT IIの特長
 - GS4 バーベキューシステム
- 6 ヒント
 - 火の使い方ダイレクト調理とインダイレクト調理
 - グリルですべき事&してはいけない事
- 8 はじめに
 - LPガスとガスの接続に関する重要情報
 - SPIRIT IIバーナーバルブ開口部のサイズとガス消費データ
 - 日本のお客様向けの特定条件
 - LPガスボンベの設置とガス漏れのチェック
- 12 操作方法
 - グリルの初回使用時
 - 毎回のグリル使用時
 - グリルの点火
- 14 製品のお手入れ
 - お手入れとメンテナンス
- 16 トラブルシューティング
- 18 交換部品
- 20 バーベキューガイド

常に最新の 情報をご提供

本取扱説明書の最新版は
ウェブサイトでご
覧いただけます。

WEBERのお約束 (APAC 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。

適用される中国の法律により、製品に欠陥があった場合、消費者にはいくつかの権利が認められています。これらの権利の中には、状況に応じた適切な方法として欠陥製品の修理、交換または返金が含まれています。こ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。) 弊社は、以下の制限事項、免責事項、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、WEBERの正規代理店および販売店から直接 WEBER製品を購入された方のみ適用され、上記の贈答品およびキャンペーン製品の場合を除き、それ以降の製品所有者に譲渡することはできません。

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、製品所有者が適切な注意を払って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

保証期間は領収書または請求書に記載されている購入日から開始となります。保証の請求を行う場合は、領収書または請求書の原本の提示が必要です。

免責事項

この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。適用される法律で別途義務付けられている場合を除き、本保証における唯一の救済は、部品または製品の修理または交換となります。

いかなる場合においても、この自発的な保証の下では、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。

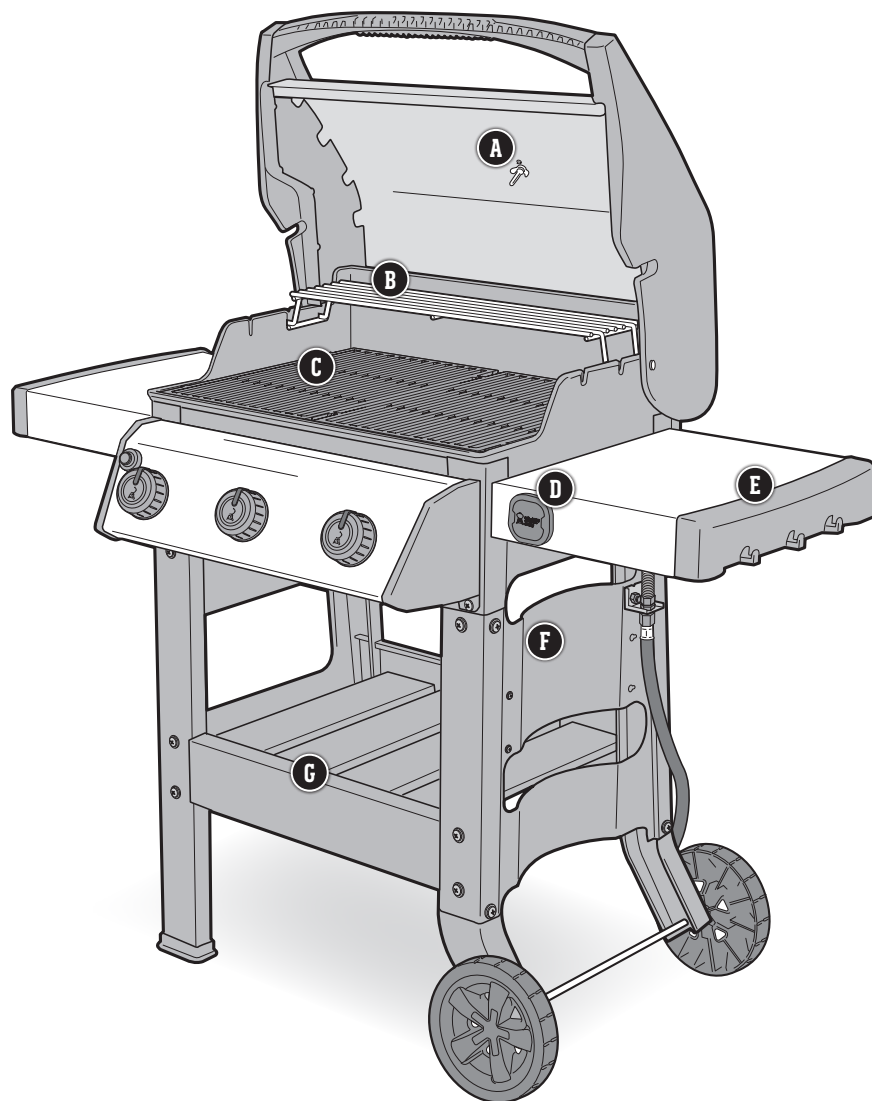
弊社では、製品の設計を適宜変更することがあります。本自発的保証のいかなる規定も、当該設計の変更を製造済みの製品に実装することを弊社に義務付けるものと解釈することはできません。また、当該変更は、以前の設計に欠陥があったことを認めるものと解釈することはできません。



製品を保護し
ましょう

高品質の丈夫なカバーで
グリルを守りましょう。

SPIRIT II の特長



A 内蔵式温度計

グリル内の温度が測定できるので、必要に応じて火を調整することができます。

B 保温ラック

メインの食材を調理しながら、保温ラックで食材を保温したりバーガーパンズをトーストしたりできます。

C ホーロー加工鋳鉄製焼き網

リバーシブルの調理用焼き網で、調理の幅がさらに広がります。焼き網の細い側は魚やエビなどの崩れやすい食材に最適です。一方、厚い側を使用すると、しっかりと焼き目をつけられ、食材の風味を高めます。

D iGRILL 3対応

アプリ接続のiGRILL 3温度計は、最初から最後まで食材を監視し、モバイル機器にリアルタイムで温度を表示します。WEBER iGRILL アプリをダウンロードしてiGRILLを機器に接続すると、食材に対し最大4つの温度プローブをグリルから操作できます。(別売)

E ツールフッカー体型のサイドテーブル

サイドテーブルを使って皿、調味料、グリル用品を手元に置けます。グリル調理に不可欠の道具は、すぐに使えるように、また作業スペースを整頓できるように、フックにかけられます。左側のサイドテーブルは折り畳め、狭い場所にもしまうことができます。

F 手元にガスボンベを保管

ガスボンベをグリルの外側に取り付けて手元に置くことができ、カートの収納スペースも広がります。

G オープン式カート設計

お洒落なオープン式のデザインで広いスペースが確保でき、バーベキュー用品も取りやすくなります。

GS4 調理システム

GS4 高性能グリル調理システムは、アウトドア料理の世界に新たな基準をもたらします。この革新的な調理システムは、30年以上のグリル調理経験、料理の専門知識、さらに最も重要な点として、グリル調理をお楽しみになる皆様のご要望やニーズを真摯に考えて作られた製品です。

GS4の各部品は、使い勝手を考えて独自に設計されており、アウトドア料理において他社製品では体験のできない、高い満足感をお届けします。バーナーは毎回着実に点火し、食材は焼き網のどの場所に置いても煙が行きわたって常にむらなく調理でき、お手入れも簡単にできます。あなたは、一番大切なことグリルを囲んで皆で楽しむことだけを考えていればよいのです。

GS4 調理システムは、以下の4点の重要な部品で構成されています：インフィニティクロスオーバー点火システム、ガスバーナー、フレーバライザーバー、グリース除去システム。これらの部品によって、バーナーの点火からグリルの一般的なメンテナンスまで、すべての段階を簡単かつ確実に行うことができ、すべてが一体となってスピリットIIを最強のグリルマシンにしています。

① インフィニティクロスオーバー点火システム

インフィニティクロスオーバー点火システムは、毎回確実に点火します。充実した保証により、初めてでも、いつでも、グリル調理が楽しめます。

② ガスバーナー

耐久性に優れたステンレス製バーナーは長年の使用にも耐え、調理用焼き網にむらのない均一な熱を拡散します。

③ フレーバライザーバー

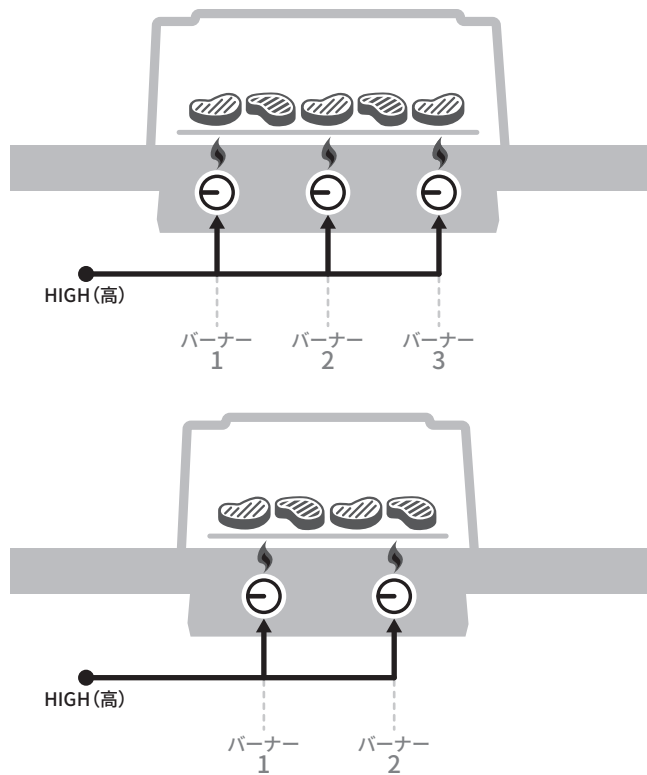
クラシックなフレーバライザーバーは、煙ってジューっとしたたる肉汁を最適な角度で捕え、お馴染みの食欲をそそるスモーキーな風味を添えられます。蒸発しなかった肉汁は、斜面を流れ落ちてバーナーからグリース除去システムに溜まります。

④ グリース除去システム

グリース除去システムは、脂を取り除いて燃え上がりを防止します。フレーバライザーバーで蒸発しない肉汁は、バーナーから調理ボックス下のキャッチパンに置いた使い捨てドリップパンへと排出されるため、必要に応じてキャッチパンを取り外し、ドリップパンを交換するだけでお手入れが済みます。

火の使い方

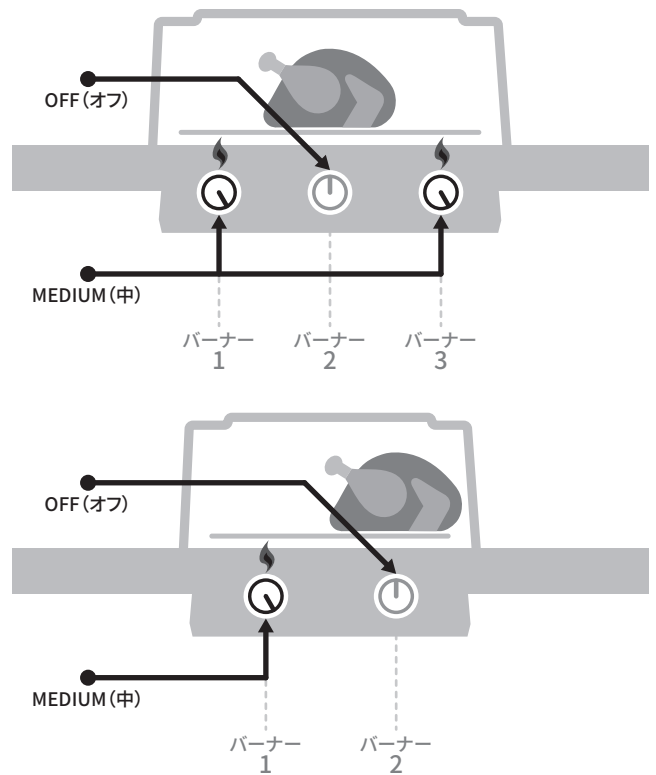
ダイレクト調理とインダイレクト調理



ダイレクト調理 (直火焼き) 設定

調理時間が20分以下である、小さく柔らかい食材には、ダイレクト調理を行ってください。これには例えば、ハンバーガー、ステーキ、チョップ、ケバブスティック、骨なしチキン、魚の切り身、貝、スライス野菜などがあります。

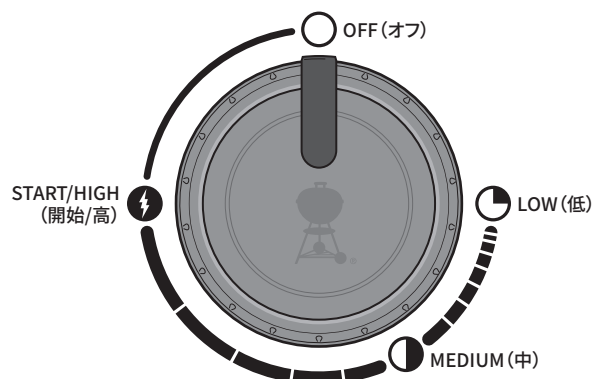
ダイレクト調理では、火が食材の真下に来るようにします。この調理法では、表面が焼け、中まで火を通して、風味や食感を増し、美味しそうな焦げ目が付きます。



インダイレクト調理 設定

調理時間が20分以上の塊肉や、火に直接当たると乾燥したり焦げたりするデリケートな食材には、インダイレクト調理を行います。これにはロースト用塊肉、骨つき鶏肉、丸ごとの魚、デリケートな魚の切り身、丸鶏、ターキー、リブ肉などがあります。また、厚みのある食材や骨付きの切り身を最初にダイレクト調理で焼き目や焦げ目を付けてから、次にインダイレクト調理を行うこともできます。

インダイレクト調理では、火がグリルの両側、あるいはどちらか片側にあり、食材は焼き網の火に直接当たらない部分にのせます。



グリルですべき事&してはいけない事

毎回予熱を行う

調理用焼き網が十分加熱されていないと食材がこびり付き、適切に表面を焼いたり、美味しそうな焼き目をつけたりすることができません。レシピに中火や弱火と書いてあっても、最初は必ず最高の設定温度にして予熱を行ってください。蓋を開け、強火にして蓋を閉じ、約10分間または蓋の温度計が260℃になるまで焼き網を加熱します。

汚れた焼き網で調理しない

お手入れしていない焼き網に食材をのせることは決してお勧めできません。焼き網にこびり付いた食材は接着剤のような働きをし、新たにのせた食材を焼き網に付けてしまいます。新しく作るランチが昨晩の夕食の味にならないよう、必ず汚れを取った焼き網で調理してください。焼き網を予熱したら、ステンレス製のワイヤーブラシで、汚れのない滑らかな表面にしてください。

調理中は、グリルから離れない

グリルを点火する前に、必要なものがすべてが手の届く範囲にあるか確認しましょう。基本的なグリル用品、既に油を塗り調味された食材、たれやソース、出来上がった食材をのせる清潔な皿を用意しましょう。急いでキッチンに戻らなければならないと、皆でバーベキューを囲む楽しさが損なわれるだけでなく、食材が焦げ付く元にもなります。フランス人シェフの言葉では、これを「mise en place (下準備)」と言い、英語では「being present (その場にいる)」と言います。

食材はスペースに余裕を

焼き網にのせる食材が多すぎると、自由に動かせなくなります。焼き網は少なくとも4分の1は空け、食材間もたっぷりと間隔を取りましょう。そうすれば、 tong で食材を簡単に動かすことができます。調理の際は、時として瞬時の決断力や、食材をこちらからあちらへと移動させる腕が必要になります。そのため、自分にとって十分なスペースを確保しましょう。

中を覗かない

グリルの蓋は、雨が中に入らないようにするだけではありません。その最も重要な役目は、空気がグリルに入り過ぎず、熱と煙が外に出過ぎないようにすることです。蓋をすると焼き網が高温となり、調理時間が短縮され、スモーキーな風味が増し、燃え上がりも抑えられます。だから、蓋をしましょう！

食材は1回だけ裏返す

しっかり焼き目が付き、あちこちに美味しそうな焦げ目まで付いたジューシーなステーキに勝るものがあるでしょうか？そうした焼き上がりにする秘訣は、食材の位置を変えないことです。私達は好みの色と風味になる前に、食材を裏返してしまいがちですが、ほとんどの場合でも、食材を裏返すのは1回だけにしてください。それ以上いじると蓋も開け過ぎることになり、さらに別の問題が発生します。そこで、ゆったり構えてグリルに任せましょう。

火の止め時を知る

バーベキューで最も大切なのは、火の止め時を知ることです。食材の火の通り具合を試す最も信頼のおける方法は、すぐに温度の測れる温度計を購入して使用することです。この小さな道具があれば、食材が最良の状態になる決定的な瞬間を見逃しません。

思い切って試す

1950年代、「バーベキュー」とは「直火で焦げ目をつけた肉」という意味しかありませんでした。しかし今日、裏庭で腕を振るうシェフは、キッチンなしでもフルコースの食事を用意できます。グリルで炭火焼の前菜やサイドディッシュ、さらにはデザートまで作りましょう。しかも、グリルをご登録になると、これから先永く役立つ会員限定の情報が受け取れます。一緒にバーベキューの世界を冒険しましょう。



スパチュラ (フライ返し)

置いた時に先端が柄よりも低くなるよう、ネック部分が曲がっており、長い柄のついたスパチュラをお使いください。こうしたデザインのスパチュラなら、調理用焼き網から食材を簡単に持ち上げることができます。



バーベキュー 用ミット

少しでもやけどが心配な時は着用してください。優れた製品は断熱性があり、手と前腕の両方を保護します。



タイマー

折角のご馳走が焦げてがっかりしないように、タイマーをセットしましょう。高級なタイマーでなくても、正確で使いやすいものであれば結構です。

LP ガスとガスの接続に関する重要情報

LP ガスとは？

液化石油ガス(LPGあるいはLPガスとも呼ばれる)は、グリルの燃料として使用される可燃性の石油系製品です。LPガスは、容器に詰められていない場合は、中温および中圧で気体の状態ですが、LPガスボンベなどの容器内では、中圧で液体となります。ボンベ内の圧力から解放されると、液体はすぐに蒸発してガスとなります。

LP ガスボンベの安全な取り扱いのヒント

- ヘこんだり、錆ついたLPガスボンベは危険ですので、LPガス事業者による点検が必要です。バルブが破損したガスボンベは使用しないでください。
- LP ガスボンベが空に見えても、ガスはまだ残っています。その場合、それに応じてボンベを輸送して保管しなければなりません。
- ボンベは必ず直立させた安定した状態で据付け、輸送、保管を行ってください。LPガスボンベを落したり、乱暴に扱ったりしないでください。
- 温度が51.7℃に達する可能性がある(ボンベが熱くなり、手で持てない)場所で、LPガスボンベを保管したり輸送しないでください。

LP ガスボンベの要件

- 容量が3kg以上13kg以下のボンベを使用してください。

レギュレーターとは？

ガスグリルには、ボンベから送られるガスの圧力を調節し均一に保つ、圧力レギュレーターが搭載されています。

レギュレーターとホースの要件

- イギリスでは、BS 3016に準拠し、37ミリバルブの公称出力を持つレギュレーターをこのグリルに装着しなければなりません。
- ホースの長さは必ず1.5m以下にしてください。
- ホースを折り曲げないようにしてください。
- 交換用レギュレーターとホースキットは、必ず Weber-Stephen Products LLC 指定の製品をお使いください。

日本のお客様向けの特定条件

LP ガスボンベの要件

- 日本国内のお客様は、容量が2kg以上8kg以下のボンベを使用してください。

ホースの要件

- 日本国内では、長さが90cm以上のホースを使用してください。

SPIRIT II バーナーバルブ開口部のサイズとガス消費データ

		バーナーバルブ開口部サイズ	
国	ガスの種類	2バーナー式	3バーナー式
アイスランド、イスラエル、インド、エストニア、オランダ、キプロス、シンガポール、スウェーデン、スロバキア、スロベニア、チェコ共和国、デンマーク、トルコ、ノルウェー、ハンガリー、フィンランド、マルタ、ラトビア、リトアニア、ルーマニア、ロシア、韓国、南アフリカ、日本、香港、中国	I _{3B/P} (30 mbarまたは2.8 kPa)	メインガスバーナー 1.02 mm	メインガスバーナー 0.87 mm
アイルランド、イギリス、イタリア、ギリシャ、スイス、スペイン、フランス、ベルギー、ポルトガル、ルクセンブルグ	I _{3*} (28~30/37 mbar)	メインガスバーナー 0.96 mm	メインガスバーナー 0.83 mm
ポーランド	I _{3P} (37 mbar)	メインガスバーナー 0.96 mm	メインガスバーナー 0.83 mm
オーストリア、ドイツ	I _{3B/P} (50 mbar)	メインガスバーナー 0.89 mm	メインガスバーナー 0.75 mm
		ガス消費データ	
ガスの種類		2バーナー式	3バーナー式
I _{3B/P} (30 mbarまたは2.8 kPa)		7.9 kW プロパン 8.9 kW ブタン	8.6 kW プロパン 9.7 kW ブタン
		565 g/h プロパン 649 g/h ブタン	615 g/h プロパン 707 g/h ブタン
I _{3*} (28~30/37 mbar)		7.9 kW プロパン 7.9 kW ブタン	8.6 kW プロパン 8.6 kW ブタン
		565 g/h プロパン 576 g/h ブタン	615 g/h プロパン 627 g/h ブタン
I _{3P} (37 mbar)		7.9 kW プロパン 7.9 kW ブタン	8.6 kW プロパン 8.6 kW ブタン
		565 g/h プロパン 576 g/h ブタン	615 g/h プロパン 627 g/h ブタン
I _{3B/P} (50 mbar)		7.9 kW プロパン 8.9 kW ブタン	8.6 kW プロパン 9.7 kW ブタン
		565 g/h プロパン 649 g/h ブタン	615 g/h プロパン 707 g/h ブタン

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

ホース、レギュレーター、バルブ部の交換部品については、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧になり、お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。
weber.comにログインしてください。

LP ガスボンベの設置とガス漏れのチェック

レギュレーターをボンベに接続します。

1) すべてのバーナー調節ノブが「オフ」○の位置にあるか確認します。ノブを押し込み、時計回りに回して確認します。

2) ご使用のレギュレーターのタイプを確認して、以下の正しい接続に関する手順に従って、LP ガスボンベにレギュレーターを接続します。
注記：接続する前に、LP ガスボンベのバルブまたはレギュレーターのレバーが閉じているか確認します。

時計回りに回して接続 (A)

接続金具を時計回りに回し、レギュレーターをボンベの上に取り付けます。(a)。レギュレーターの通気口(b)が下を向くように取り付けます。

反時計回りに回して接続 (B)

接続金具を反時計回りに回し、レギュレーターをボンベの上に取り付けます。

レバーを回して所定の位置にはめ込み接続 (C)

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

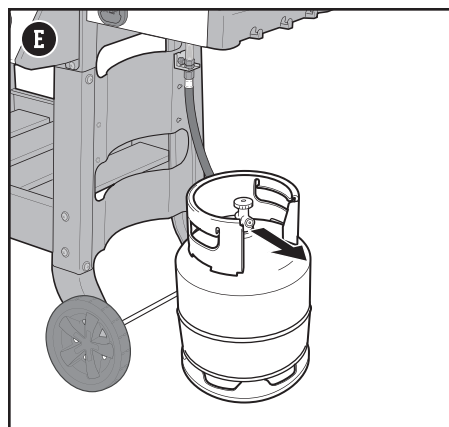
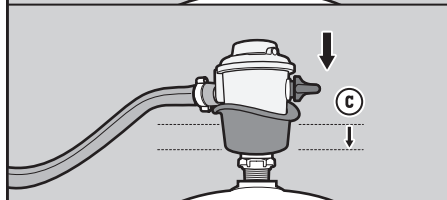
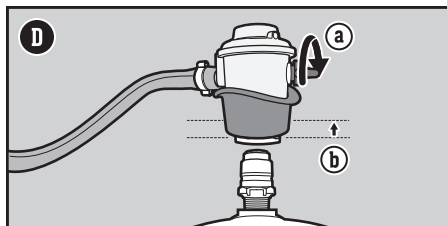
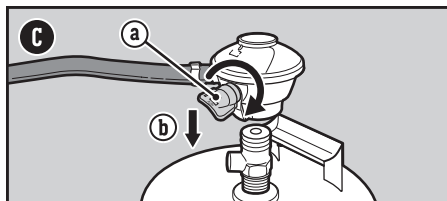
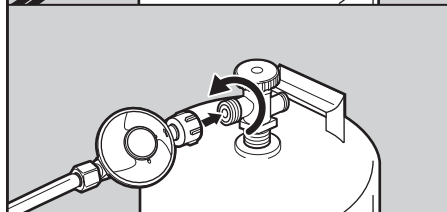
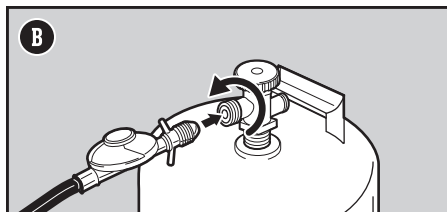
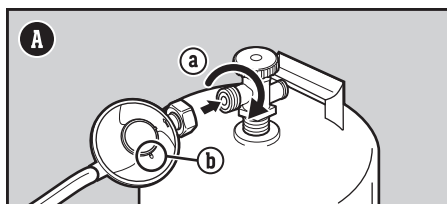
スライディングカラーで接続 (D)

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

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

LP ガスボンベの設置

1) グリルの右側のベースキャビネットの外側地面に置きます。バルブの開口部がグリルの前方向に向くように、ボンベを回します (E)。



はじめに

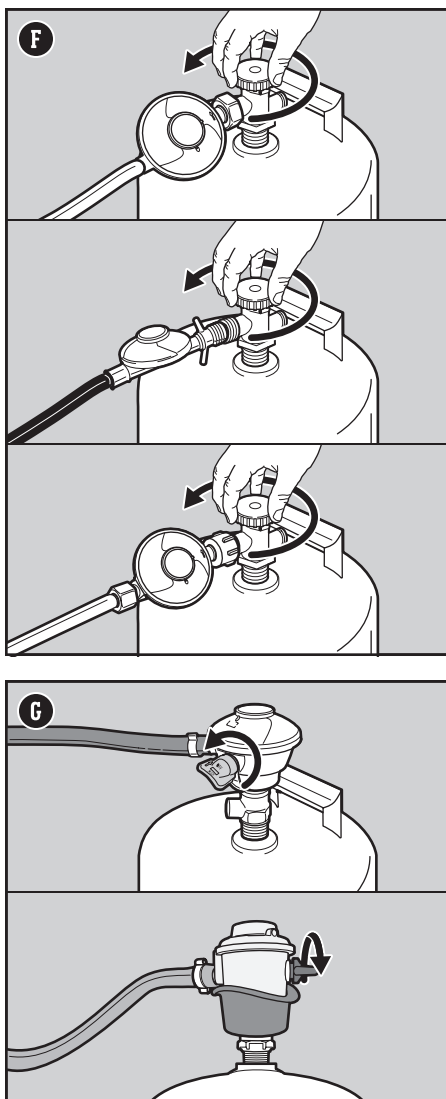
ガス漏れチェックとは

LP ガスボンベを正しく設置したら、ガス漏れチェックを行う必要があります。ガス漏れチェックをすると、ボンベの接続後にガスが漏れていないか確認できます。以下の部分にある取り付け金具は、ボンベを充填して再び設置するたびに毎回チェックしなければなりません。

- レギュレーターがボンベに接続する部分
- ガスホースがバルクヘッドに接続する部分
- バルクヘッドが波形ガス管に接続する部分

ガス漏れチェック

- 1) 霧吹き、ブラシ、布などでボンベとレギュレーターの接続部分に石けん水をつけます。石けん水は、液体洗剤と水を20%と80%の割合で混ぜて作ります。または、ホームセンターの配管用品売り場にある市販のガス漏れ検知液を使用しても構いません。
- 2) レギュレーターのタイプを確認します。ボンベのバルブを反時計回りに回す(F)か、レギュレーターのレバーを「オン」の位置(G)にして、ガスの元栓を開きます。



△危険：ガス漏れチェックには火を使用しないでください。ガス漏れのチェック時は、周囲に火花や裸火がないか確認してください。

△危険：ガス漏れは火災または爆発の原因となります。

△危険：ガスが漏れている場合は、グリルを使用しないでください。

△危険：目視でわかったり、ガスの臭いがしたり、またはガスがLPガスボンベから漏れるシューという音が聞こえる場合：

1. ボンベから離れてください。
2. 自分で問題を解決しようとししないでください。
3. 消防署に連絡してください。

△危険：レギュレーターを取り外す前に、必ずボンベの元栓を閉めてください。グリルが作動中は、絶対にガスレギュレーターやホース部品、あるいはガス接続具を外さないでください。

△危険：予備のLPガスボンベは本製品の下または付近に保管しないでください。ボンベは80%以上充填しないでください。上記の手順に正しく従わない場合は、火災により死亡や重篤なけがが発生する原因となります。

3) 泡が出る場合には、ガスが漏れています。

a) ガス漏れがレギュレーターとボンベの接続部分やレギュレーターとホースとの接続部分にある場合は(H)、ガスの元栓を閉めます。グリルは使用しないでください。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。

b) 図(I)のいずれかの部分にガス漏れがある場合は、スパナで接続具を締め直し、再度石けん水でガス漏れチェックを行います。それでもガスが漏れる場合は、ガス栓を閉めます。グリルは使用しないでください。

c) 図(J)のいずれかの部分にガス漏れがある場合は、ガス栓を閉めます。グリルは使用しないでください。

ガス漏れを発見した場合は、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧ください。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。

4) 泡が出なければ、ガス漏れチェックは完了です。

a) ガスの元栓を閉めて接続部分を水ですすぎます。

注記:石けん水をはじめ、一部のガス漏れテスト溶剤は多少の腐食性があるため、ガス漏れチェック後はすべての接続部分を水洗いしてください。

ガス漏れチェックに関する詳しい注意事項

以下の部分にある取り付け金具は、ボンベを充填して再び設置するたびに毎回ガス漏れをチェックしなければなりません。

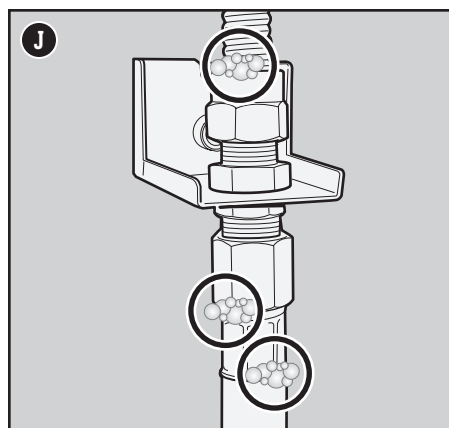
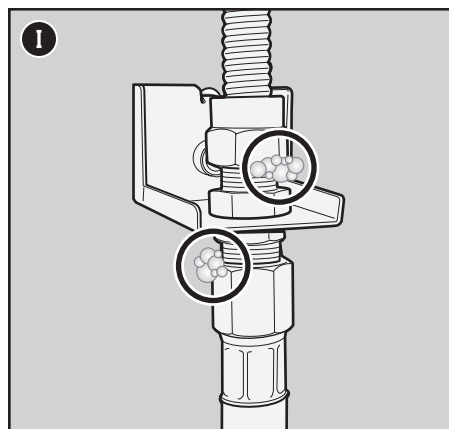
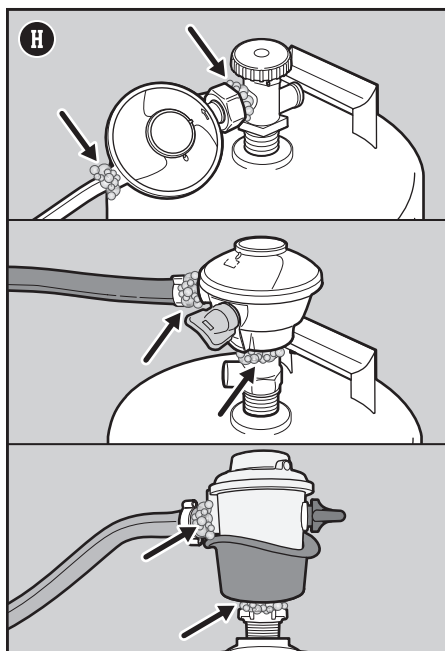
• レギュレーターがボンベに接続する部分(H)

「ガス漏れチェック」の手順に従ってください。

レギュレーターのボンベからの取り外し

1) LP ガスボンベのバルブまたはレギュレーターのレバーが完全に閉じているか確認します。

2) レギュレーターを取り外します。



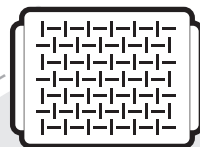
ブラシとモップ

耐熱性シリコン製毛と長い柄のついたバーベキューブラシや、薄め液やビネガーベースのソースを吸収する長い木綿製の糸のついたバーベキュー用モップを探しましょう。



トング

グリル調理では、トングが手の代わりとなって活躍します。無理なく張力を調整できる構造で、握りやすく、コンパクトにしまえるロック付きのものが最高です。



グリル用パン

調理用焼き網にのせるには食材が小さすぎたり細すぎる場合は、孔の開いたグリル用パンを使用すれば、落とさずに焼き網にのせられます。

グリルの初回使用時

最初の空焼き

初めてグリル調理を行う前には、グリルを最高の設定にし、蓋をしたまま20分以上空焼きします。

毎回のグリル使用時

次回の調理までのメンテナンス

次回の調理までのメンテナンスは、以下のステップで行います。これらは簡単ですが、調理を始める前に必ずしなければならぬ重要なものです。

グリース除去システムの点検

グリルには、食材から出る脂を使い捨て容器に排出するグリース除去システムが搭載されています。調理中、脂はスライド式キャッチパンに排出され、中にある使い捨てドリップパンに溜まります。火災防止のため、このシステムはご使用の度にお手入れしてください。

- 1) グリルがオフになっており、冷えているか確認します。
- 2) スライド式キャッチパンを前方に引いて外します(A)。
- 3) スライド式キャッチパンの内側の使い捨てドリップパンに脂が溜まっていないか確認します。必要に応じて、使い捨てドリップパンを捨てて新しいものと交換します。
- 4) すべての構成部品を元通り取り付けます。

ホースの点検

ホースはこまめな点検が必要です。

- 1) グリルがオフになっており、冷えているか確認します。
- 2) ホースに亀裂、摩耗、切れ目がないか確認します(B)。ホースに何らかの破損がある場合は、グリルを使用しないでください。

グリルの予熱

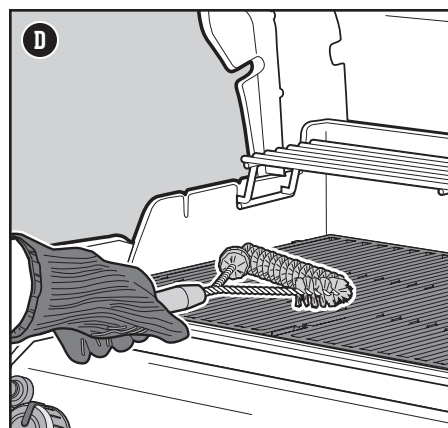
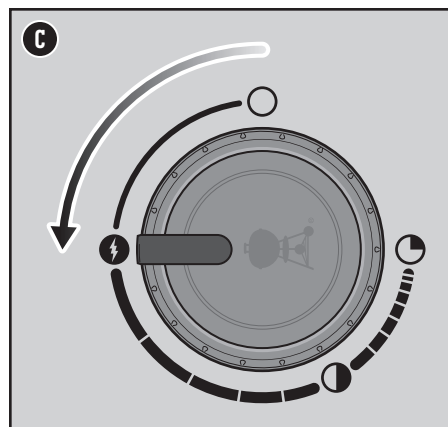
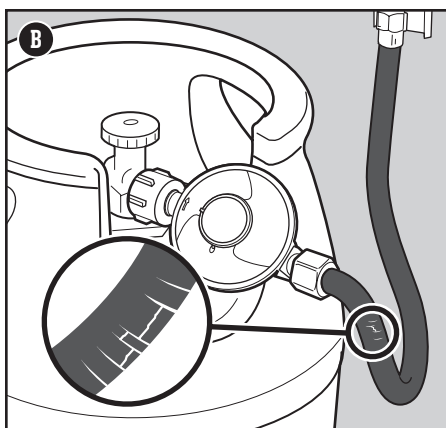
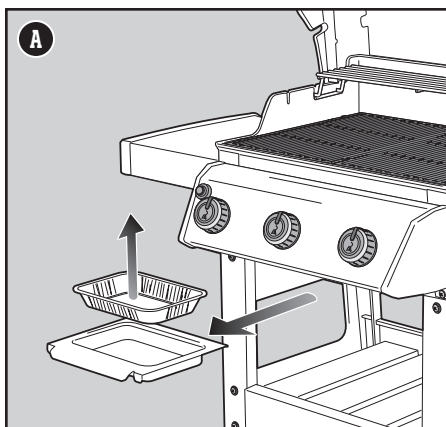
グリルで上手に調理するには、グリルの予熱が非常に大切です。予熱すると食材が焼き網に付着するのを防ぎ、また食材に適度な焼き目をつけられる程度に加熱できます。また、以前に調理した食材の残りがすも焼き落とせます。

- 1) グリルの蓋を開けます。
- 2) 本取扱説明書の手順に従い、グリルを点火します。
- 3) 蓋を閉めます。
- 4) すべてのバーナーを「開始/高」Ⓐ位置にして、10~15分間または温度計が260°Cを示すまでグリルを予熱します(C)。

調理用焼き網のお手入れ

予熱すると、前回調理した食材のかげらや残りがすが簡単に取り除けるようになります。さらに焼き網を掃除することで、これから調理する食材もこびり付かなくなります。

- 1) 予熱後すぐに、ステンレス製ワイヤーのバーベキュー用ブラシで焼き網をこすります(D)。



△危険：スライド式グリーストレイにはアルミホイルを敷かないでください。

△危険：グリルを使用する前は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、溜まっている脂は取り除いてください。

△警告：キャッチパンを取り出し熱い脂を捨てる際は、注意してください。

△警告：グリルを使用する際は、耐熱性のバーベキュー用ミットやオープン用グローブを使用してください。

△警告：バーベキュー用ブラシに抜けそうなワイヤーや過度の摩耗がないかどうかこまめに点検してください。調理用焼き網に抜けたワイヤーが付いていたり、ブラシに抜けそうなワイヤーがある場合は、ブラシを交換してください。WEBERでは、毎年春に新しいステンレス製のバーベキュー用ブラシをご購入になることをお勧めします。

△警告：ホースに何らかの破損がある場合は、グリルを使用しないでください。ホースは、WEBER認定の交換用ホースのみを使用してください。

△警告：ボンベ周辺の換気口は清潔に保ち、ゴミがないようにしてください。

グリルの点火

クロスオーバー点火システムによる点火

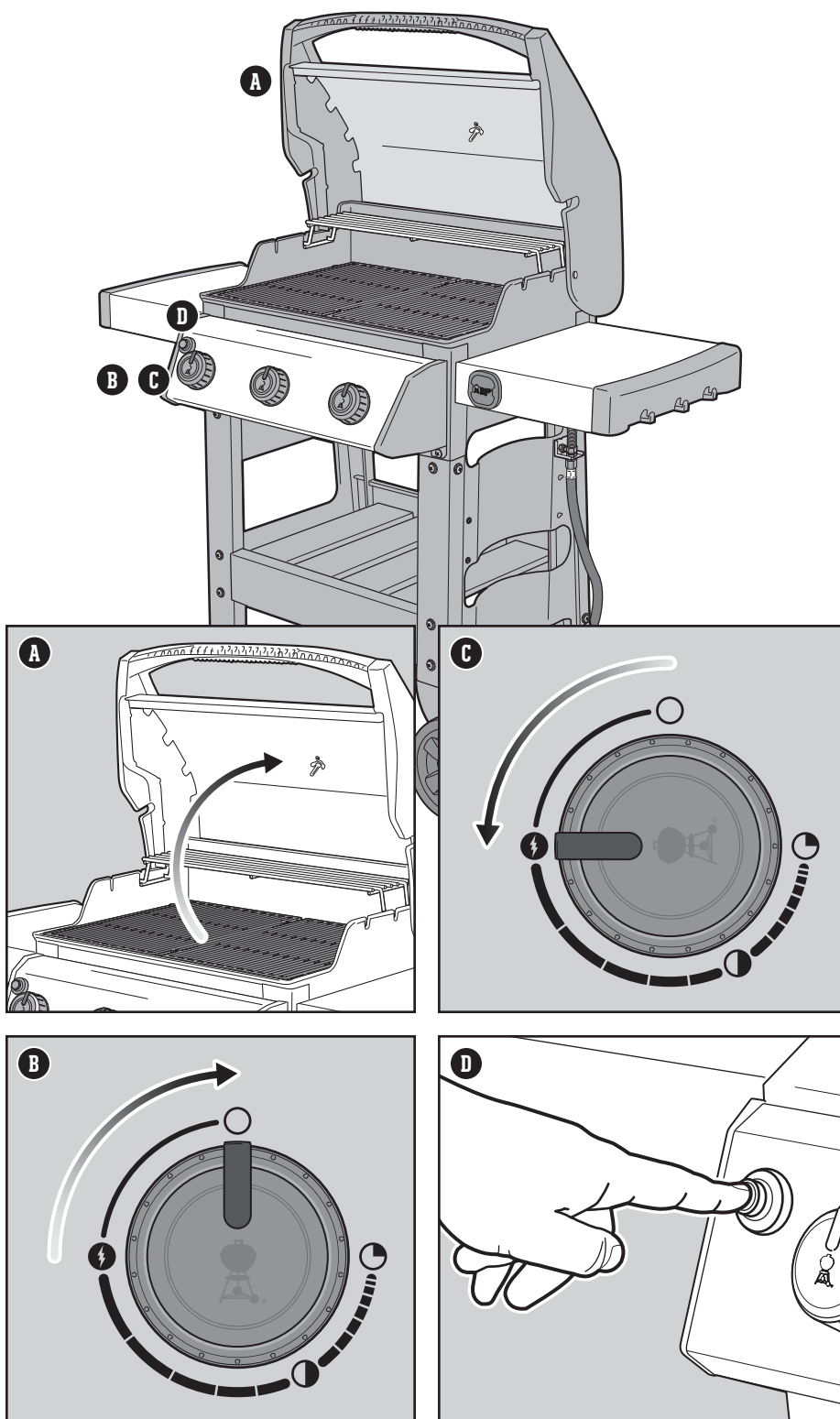
クロスオーバー点火システムでは、点火装置の電極からスパークが発生し、左端のバーナー1から点火が始まります。点火ボタンを押すと、そのエネルギーでスパークが発生します。点火装置からはカチッという音が聞こえます。バーナー2(および3)は、バーナー1の点火後に点火できます。すべてのガスバーナーは予熱のために点火する必要がありますが、調理する際にすべてのバーナーが点火している必要はありません。

- 1) グリルの蓋を開けます(A)。
- 2) すべてのバーナー調節ノブが「オフ」○の位置にあるか確認します。ノブを押し込み、時計回りに回して確認します(B)。
注記：LPガスボンベを開栓する前に、すべてのバーナー調節ノブを「オフ」○の位置にしてください。
- 3) ボンベのバルブを反時計回りに回すか、あるいはレギュレーターとボンベの接続に応じて、レギュレーターのレバーを「オン」の位置に動かし、ガス栓を開きます。
- 4) 左端のバーナー1から点火を始めます。バーナー調節ノブを押して反時計回りに「開始/高」⚡の位置まで回します(C)。
重要：常にバーナー1から点火してください。他のバーナーはバーナー1から点火します。
- 5) 電子式点火ボタンを長押しします(D)。カチカチ音が聞こえます。
- 6) 調理用焼き網とフレイバライザーバーを覗いて、バーナー1が点火しているか確認します。
- 7) バーナーが点火しない場合は、バーナー調節ノブを「オフ」○の位置まで回し、再度点火する前にガスが消散するまで5分間待ちます。
- 8) バーナー1が点火したら、バーナー2(とバーナー3)が点火できます。

電子式点火装置を使用してもガスバーナーが点火しない場合は、トラブルシューティングのセクションを参照してください。正確に問題を特定できるように、マッチでグリルに点火する際の手順が記載されています。

バーナーの消火

- 1) 各バーナー調節ノブを押して「オフ」○の位置まで時計回りに回します。
- 2) ガスボンベのガス栓を閉めます。



△警告：点火中は、蓋を開けてください。

△警告：点火中あるいは調理中は、蓋の開いたグリルの上に身を乗り出さないでください。

△警告：最初のバーナーが4秒以内に点火しない場合は、バーナー調節ノブを「オフ」の位置まで回してください。溜まったガスが消散するのを5分間待ち、その後点火の手順を繰り返してください。

お手入れとメンテナンス

グリル内部のお手入れ

適切なメンテナンスを怠った場合、時間の経過とともに、グリルの性能は低下します。低温、熱ムラ、調理用焼き網に食材がこびり付くなどはすべて、お手入れやメンテナンスが必要なるしです。グリルをオフにし、冷えたら上部から下部に向かって内側を掃除します。年2回以上徹底的な掃除をお勧めします。常時使用する場合は、3か月に1回の掃除が必要です。

蓋のお手入れ

時々、蓋の内側に乾いたペンキのような小片が付いているのに気付くことがあります。これは、使用中に脂や煙がゆっくりと蒸発して炭化物となり、蓋の内側に付着したものです。これらの付着物は最終的に剥がれ落ち、それがペンキのように見えることがあります。これらの付着物には毒性はありませんが、蓋をこまめに掃除しないと、食材の上に落下することがあります。

- 1) ステンレス製のバーベキュー用ワイヤーブラシを使って、ブラシの蓋の内側に付いた炭化した脂を落とします(A)。さらにこびり付くのを防ぐため、調理後グリルがまだ温かい間(ただし高温ではない状態)に、蓋の内側をペーパータオルで拭いてください。

調理用焼き網のお手入れ

調理用焼き網は、推奨通りにお手入れしていれば付着物が最小限に止まります。

- 1) 焼き網を取り付け、ステンレス製のバーベキュー用ワイヤーブラシで付着物を落とします(B)。
- 2) 焼き網を外し、脇に置きます。

フレイバライザーバーのお手入れ

フレイバライザーバーは、煙って垂れる肉汁を捉え、食材に風味を添えます。フレイバライザーバーで蒸発しない肉汁は、バーナーから排出され、それによりグリル内の燃え上がりバーナーの詰まりを防ぎます。

- 1) フレイバライザーバーをプラスチック製スクレーパーで掻き落とします(C)。
- 2) 必要に応じて、ステンレス製のバーベキュー用ワイヤーブラシでフレイバライザーバーをこすります。
- 3) フレイバライザーバーを取り外し、脇に置きます。

ガスバーナーのお手入れ

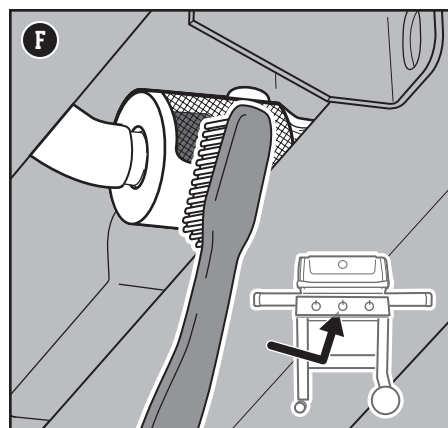
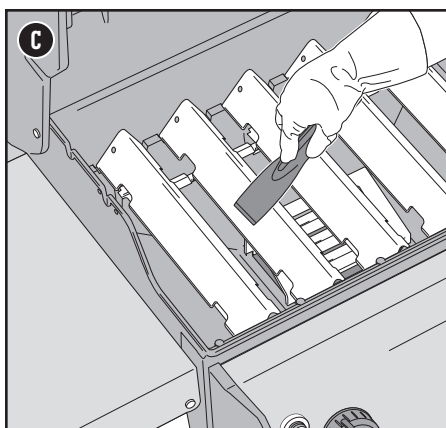
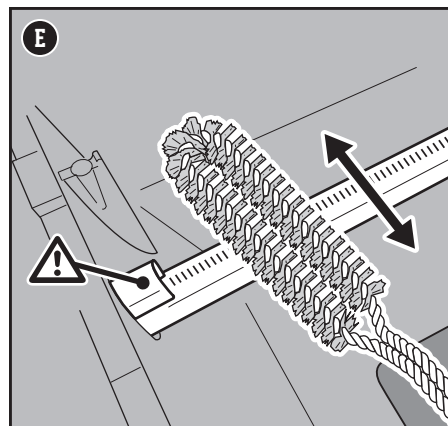
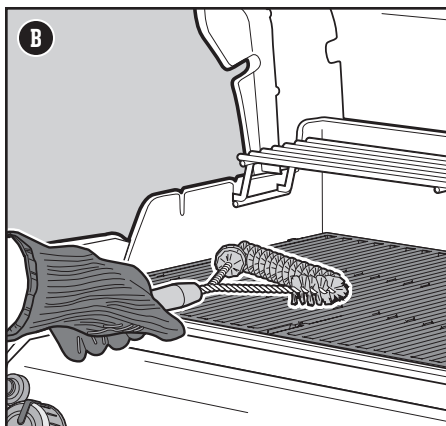
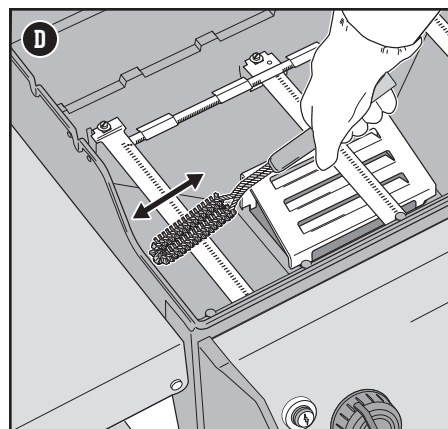
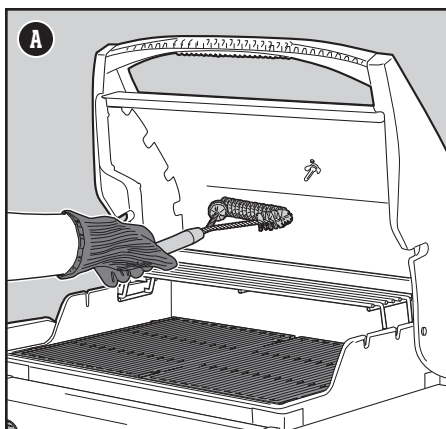
バーナーには、最適な性能を発揮する上で重要となる部分が2つあります。それは、ポート(バーナーの全長にわたり開いている小さな穴)とバーナーの両端にある虫よけスクリーンです。安全な操作を行うには、必ずこれらの部分に汚れがないよう保つ必要があります。

バーナーポートのお手入れ

- 1) ステンレス製のバーベキュー用ワイヤーブラシで、バーナーポートの上部全体にブラシをかけて、ガスバーナーの外側を掃除します(D)。
- 2) ガスバーナーの掃除をする際は、周囲をブラシでこする際に、点火用電極を破損しないように注意してください(E)。

虫よけスクリーンのお手入れ

- 1) 虫よけスクリーンのあるバーナーの端部は、調節パネル下側の、バルブに接続する部分にあります。
- 2) 毛先の柔らかいワイヤーブラシを使用して、バーナーの両端にある虫よけスクリーンを掃除します(F)。



警告: 徹底的にお手入れをする前に、グリルをオフにして冷めるまで待ってください。

警告: 時間の経過とともに、フレイバライザーバーの表面はザラザラしてくる場合があります。取扱時には、手袋の着用を推奨します。フレイバライザーバーや調理用焼き網は、シンク、食器洗浄機、自浄式オープンに入れて洗わないでください。

警告: ガスバーナーのお手入れをする際に、既に調理用焼き網のお手入れに使用したブラシは絶対に使用しないでください。バーナーのポート穴に鋭利なものを入れないでください。

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

注意: 以下の洗剤は、グリルのお手入れに使用しないでください: 研磨剤入りのステンレス製あるいは塗装面用洗剤、または酸、石油スピリットまたはキシレンの含まれる洗剤、研磨剤入りクレンザー(キッチンクレンザー)または研磨剤入り掃除用パッド。

熱反射器のお手入れ

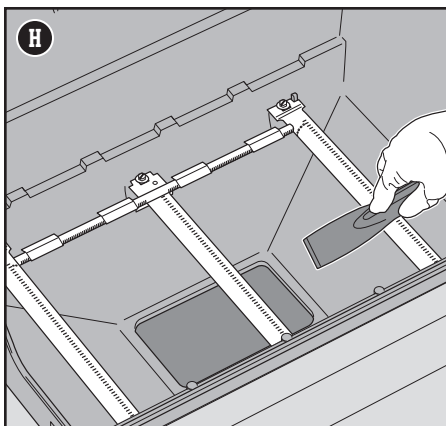
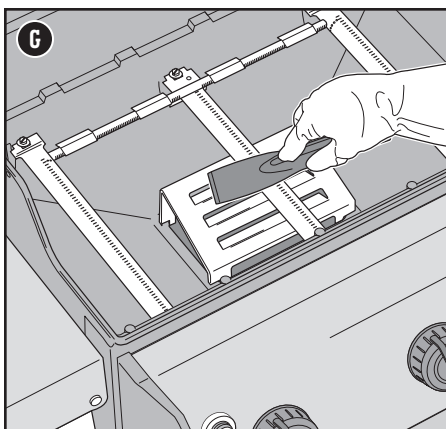
バーナーの下にある熱反射器は、調理中に熱を調理ボックス全体に均一に拡散します。熱反射器に汚れがないよう保つことで、グリルの調理性能が向上します。

- 1) プラスチック製スクレーパーで熱反射器の汚れを掻き落とします(G)。
- 2) 必要に応じて、ステンレス製のバーベキュー用ワイヤーブラシで熱反射器をこすります。
- 3) 熱反射器を取り外し、脇に置きます。

調理ボックスのお手入れ

調理ボックス内に溜まった脂や食材の残りがすがないか確認してください。こうしたものが溜まりすぎると、火災の原因となり場合があります。

- 1) プラスチック製スクレーパーで、グリルの側面および底部のゴミを、調理ボックス底部の開口部に掻き落とします(H)。この開口部からスライド式キャッチパンにゴミが落ちます。



グリース除去システムのお手入れ

グリース除去システムは、スライド式キャッチパンと使い捨てドリップパンで構成されています。これらの部品は簡単に取り外して、お手入れと交換ができるよう設計されています。グリル調理を始める前に、毎回必ずお手入れしてください。グリース除去システムの点検方法については「次回の調理までのメンテナンス」のセクションを参照してください。

グリル外側のお手入れ

グリルの外側はステンレス製、ホーロー製、プラスチック製の場合があります。弊社では、表面のタイプに応じて以下の方法を推奨しています。

ステンレス面のお手入れ

毒性のない研磨剤不使用のステンレス用クリーナーか、屋外製品・グリル専用のポリッシュでお手入れします。ステンレスの目に沿って、マイクロファイバークロスで拭きます。ペーパータオルは使用しないでください。

注記：ステンレスに傷をつけないよう、研磨剤入りペーストは使用しないでください。ペーストでは掃除や磨き上げはできません。クロム酸化物の表面フィルムが剥けて、金属の色が変わってしまいます。

塗装面、ホーロー加工面とプラスチック部品のお手入れ

塗装面、ホーロー加工面とプラスチック製の部品は、石けんの入ったぬるま湯を使い、ペーパータオルかクロスで拭いてお手入れします。表面を拭いた後は、ゆすいで完全に乾かします。

特殊な環境にあるグリルの外面のお手入れ

グリルが特に厳しい環境にさらされている場合は、さらに頻繁に外面をお手入れする必要があります。酸性雨、プール用薬品、塩水などは表面が錆びる原因となる場合があります。石けんの入ったぬるま湯でグリルの外側を拭きます。すすいで、完全に乾燥させます。さらに、表面に錆が出ないよう、週一回ステンレス用クリーナーを塗布します。



フویلパン

キャッチパンに敷くと、お手入れが簡単になって便利です。



温度計

小型で比較的安価なこの道具は、調理中の肉の中心温度を手早く測定するのに欠かせません。



バーベキュー用ブラシ

グリルを使う前の必須アイテムです。熱い焼き網をさっとこするだけで、前回の調理で焦げ付いた食材がこれから調理する食材にこびり付くのを防げます。

グリルが点火しない

症状

• 本書の「操作方法」セクションにある電子式点火の手順に従っても、バーナーが点火しない。

原因

ガス流量に問題がある。

解決方法

グリルが点火しない場合は、まずバーナーにガスが流れているかどうかを確認してください。この確認は、以下の「マッチによるガスバーナーへのガス流の確認」セクションに記載の手順に従ってください。

マッチで点火できない場合は、次ページのガス流に関するトラブルシューティングの解決方法に従ってください。

電子式点火システムに問題がある。

グリルが点火しない場合は、まずバーナーにガスが流れているかどうかを確認してください。この確認は、以下の「マッチによるガスバーナーへのガス流の確認」セクションに記載の手順に従ってください。

マッチをすつてもうまくいかない場合、「電子式点火システム部品の確認」に記載の説明に従ってください。

マッチによるガスバーナーへのガス流の確認

- 1) グリルの蓋を開けます。
- 2) すべてのバーナー調節ノブが「オフ」○の位置にあるか確認します。ノブを押し込み、時計回りに回して確認します。
注記：LPG ボンベを開栓する前に、すべてのバーナー調節ノブを「オフ」○の位置にしてください。
- 3) ボンベのバルブを反時計回りに回すか、あるいはレギュレーターとボンベの接続に応じて、レギュレーターのレバーを「オン」の位置に動かし、ガス栓を開きます。
- 4) 最も左側のバーナー 1 から点火します。マッチをマッチホルダーに入れて擦ります。(マッチホルダーは左サイドテーブルの下にあります。)焼き網からフレイバライザーバーを通して、バーナーの横に点火したマッチを差し込みます(A)。
- 5) バーナー調節ノブを押して「開始/高」●位置まで反時計回りに回します。
- 6) 調理用焼き網とフレイバライザーバーを覗いて、バーナーが点火しているか確認します。
- 7) バーナーが 4 秒以内に点火しない場合は、バーナー調節ノブを「オフ」○の位置に回し、再度点火する前に、ガスが消散するまで 5 分間待ちます。何回か行ってもできない場合は、次ページのガス流のトラブルシューティングの手順に従ってください。
- 8) バーナーが点火したら、問題は点火システムであることがわかります。「電子式点火システム部品の確認」セクションの手順に従ってください。
- 9) バーナー 1 が点火したら、バーナー 2 (とバーナー 3) が点火できます。
- 10) 左サイドテーブルの下に吊ってあるマッチホルダーを元に戻します(B)。

電子式点火システム部品の確認

点火ボタンを押している時に、カチカチという音が聞こえるはずですが、カチカチ音が聞こえない場合は、電池を確認し、次にワイヤーを確認してください。

電池の確認

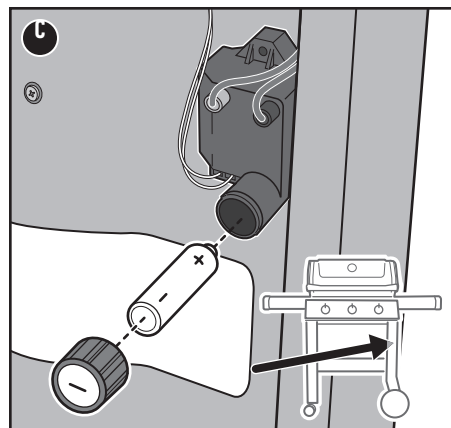
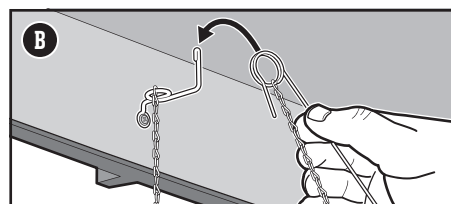
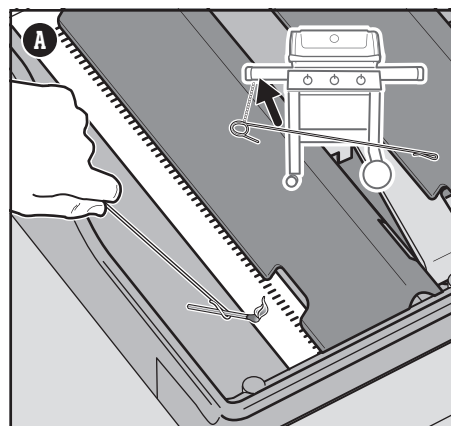
点火モジュールに電力を供給する電池には、3 つの問題が起こりやすいので、確認が必要です。

- 1) 一部の電池は、プラスチック製の保護ラップで覆われています。(なお、このプラスチック包装は、電池ラベルとは異なりますので、注意してください。)このプラスチック包装が取り除かれているか確認します。
- 2) 電池が正しく差し込まれているか確認します(C)。
- 3) 古い電池は新しい電池と交換します。

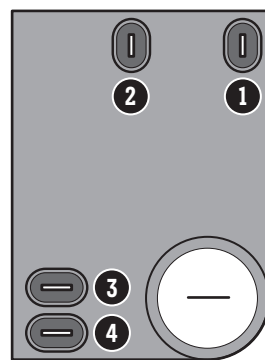
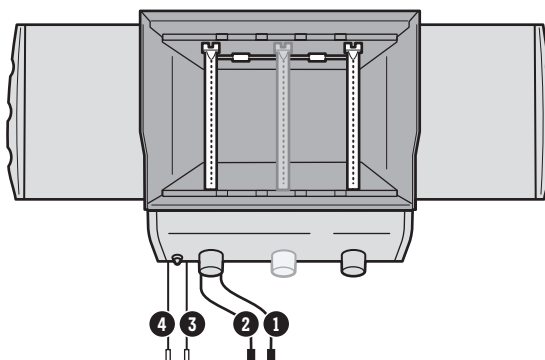
ワイヤーの確認

問題が起こりやすく確認が必要な箇所は、2 か所あります。

- 1) 点火ワイヤーが調節パネルの下で点火ボタンの端子にしっかりと接続されているか確認します。
- 2) 点火ワイヤーが点火モジュールに正しく接続されているか確認します。ワイヤー端子は点火モジュールの端子に対応するよう色分けされています。ワイヤーの本数は、型式によって異なります。



点火装置モジュール配線図



交換部品

交換部品のお求めは、お住いの地域の地元の販売店にお問い合わせになるか、weber.com をご覧ください。

ガス流量

症状

- グリルが希望の温度に達しない、あるいは加熱が均一でない。
- いずれかのバーナーが点火しない。
- バーナーが「高」の位置にあるのに火が小さい。
- 炎がバーナー管全体にわたって出ない。
- バーナーの炎が不均等だ。

原因

解決方法

一部の国では、「過流防止具」を搭載したレギュレーターが使用されています。レギュレーターに搭載されたこの安全機能は、ガス漏れの際にガス流を制限します。ガス漏れがない場合でも、誤ってこの安全機能が作動する場合もあります。この現象は、通常LPボンベを開栓した際や、いずれかの調節ノブが「オフ」の位置にない場合に発生するほか、LPガスボンベの栓をひねるのが早すぎても起こる場合があります。

LPガスボンベのバルブを閉め、すべてのバーナー調節ノブを「オフ」○の位置にして「過流防止具」をリセットしてください。溜まったガスが消散するのを5分間待ち、次に「操作方法」セクションの手順に従って再びグリルに点火します。

LPガスボンベの残量が少ないか空になっている。

LPガスボンベを再充填してください。

ガスホースが曲がったり折れている。

ガスホースを真っ直ぐに伸ばしてください。

バーナーポートが汚れている。

バーナーポートのお手入れをしてください。「バーナーポートのお手入れ」のセクションを参照してください。

症状

- バーナーの炎が黄色で勢いがなく、同時にガス臭がする。

原因

解決方法

バーナー上の虫よけスクリーンが詰まっている。

虫よけスクリーンを掃除してください。「製品のお手入れ」の「虫よけスクリーンのお手入れ」のセクションを参照してください。また、このページにある正しい炎と虫よけスクリーンについての図と説明も参照してください。

症状

- ガスの臭いや微かなシューという音がする。

原因

解決方法

LPガスボンベのバルブ内側のゴムパッキングが破損していることがあります。

ゴムパッキングに破損がないか確認してください。破損している場合は、地元の販売店にLPガスボンベを返品してください。

グリルへの脂のこびりつき(はがれたペンキのような小片と燃え上がり)

症状

- 蓋の内側にはがれたペンキのような物がある。

原因

解決方法

蓋の内側に見える小片は、食材から出る蒸気が炭化し蓄積されたものです。

これはグリルを繰り返し使用するうちに起こり、製品の欠陥ではありません。蓋をお手入れしてください。「製品のお手入れ」のセクションを参照してください。

症状

- 調理中あるいは予熱中に炎が燃え上がる。

原因

解決方法

前回調理した食材のかすが残っています。

常に、グリルを最高の設定にして10～15分で予熱してください。

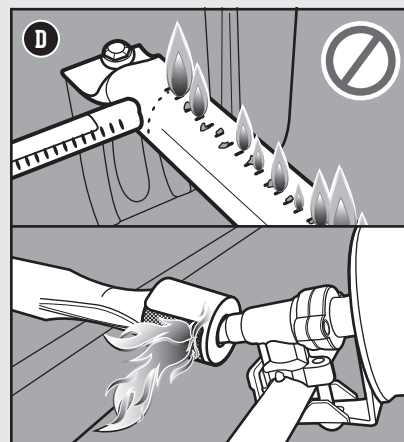
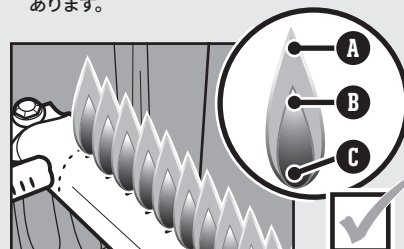
グリルの内側が十分掃除されていません。

「お手入れとメンテナンス」セクションの手順に従い、上から下に向かってグリルの内側を掃除してください。

正しいバーナーの炎

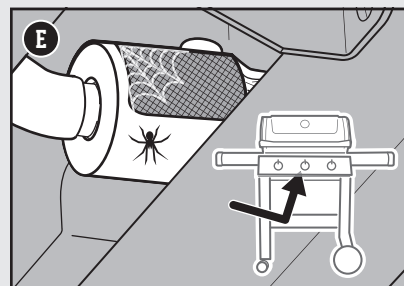
グリルのバーナーは、工場出荷時に空気とガスの比率が正しくなるよう設定されています。ガスバーナーが正しく作動しているときは、炎に特定のパターンが見られます。先端は時折黄色にゆらめき(A)、下に行くにつれ水色(B)から濃い青色(C)に色変化します。

△警告：ポートが詰まったり汚れたりすると、ガスの流れが制限され、ガスバルブ内部や周辺で火災(D)が発生してグリルに大きな損害を与える場合があります。



虫よけスクリーン

バーナーの燃焼空気取り入れ口(E)には、ステンレス製のスクリーンが搭載されています。これはクモやその他の昆虫がバーナー内部に巣を張ったり巣を作るのを防ぐためのものです。また、虫よけスクリーンの外側に埃やごみが溜まると、バーナーに酸素が流入できないことがあります。



お問い合わせ はカスタマーサー ビスまで

それでも問題が発生する場合は、weber.com のお問い合わせ先情報をご確認のうえ、お住いの地域のカスタマーサービス担当者にご連絡 ください。

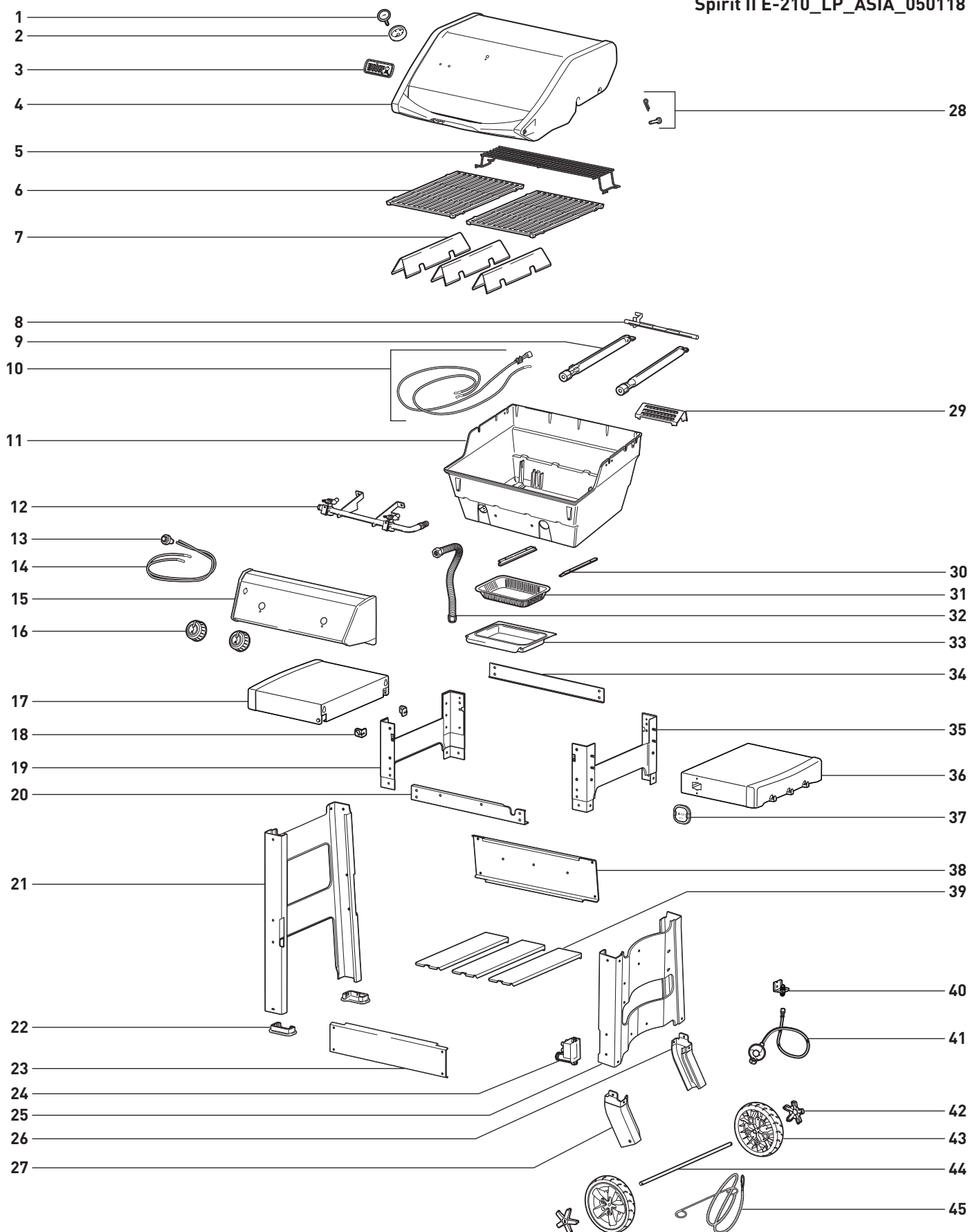
△警告：ガス供給部品、ガス燃焼部品、点火用部品、または構造部品の修理はご自分で行わないでください。必ずWeber-Stephen Products LLCカスタマーサービス部門までお問い合わせください。

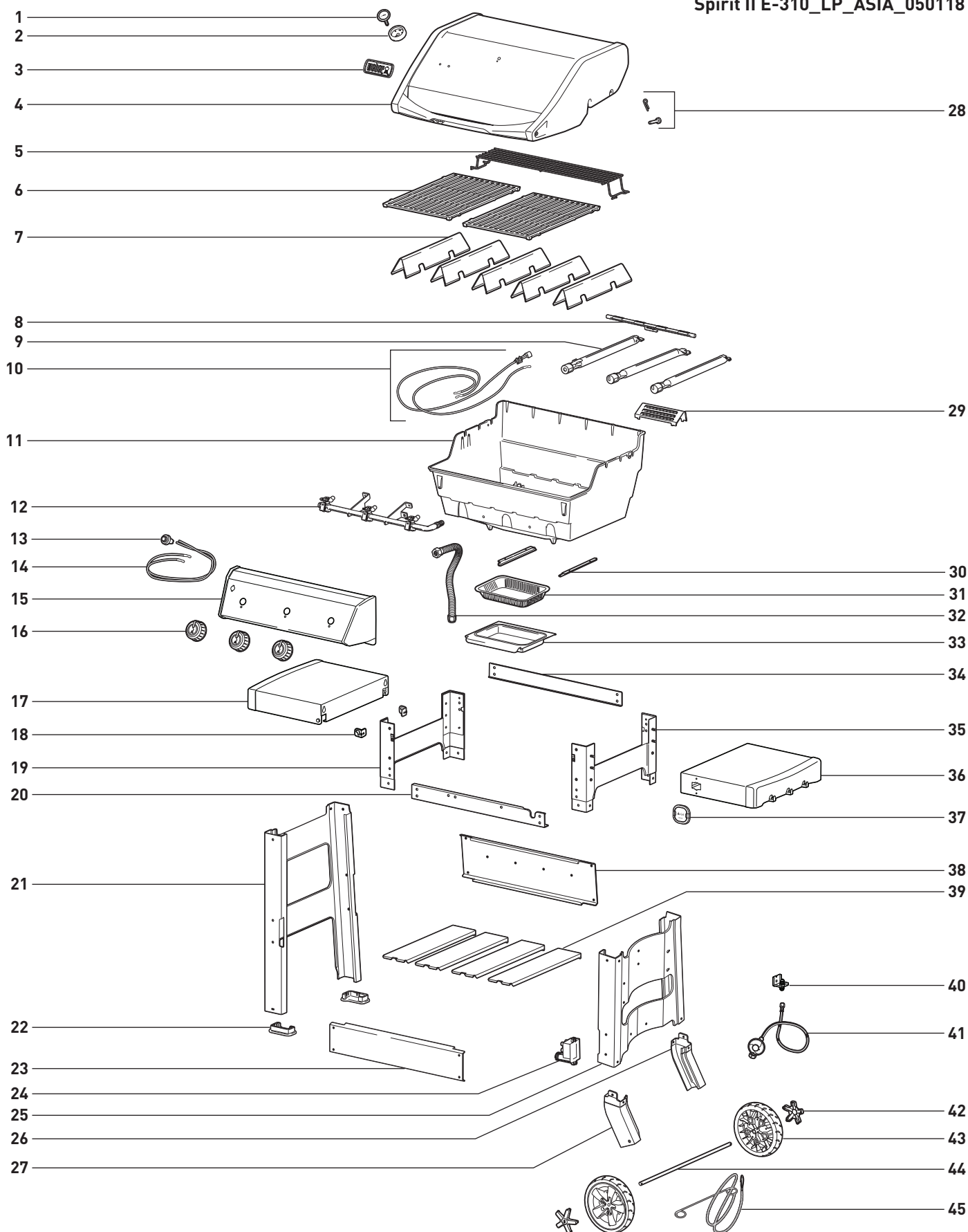
△警告：故障修理または交換用に弊社純正品部品を使用しない場合は、すべての保証による保護が無効となります。

△注意：バーナー管の開口部がバルブの開口部に正しくかぶさるようにしてください。

SPIRIT II E-210

Spirit II E-210_LP_ASIA_050118





バーベキューガイド

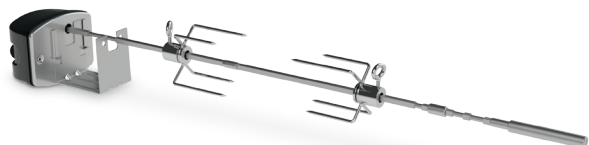
食材の種類	厚さ/重量	およその総グリル時間
 赤身肉		
ステーキ: ニューヨークストリップ、 ポーターハウス、リブアイ、T ボーン、 ヒレ(テンダーロイン)	厚さ 20 mm	4〜6分 強火でダイレクト調理
	厚さ 25 mm	6〜8分 強火でダイレクト調理
	厚さ 50 mm	14〜18分間 6〜8分間強火でダイレクト調理、その後 8〜10分間強火でインダイレクト調理
フランクステーキ	0.7〜0.9 kg、厚さ 20 mm	8〜10分 中火でダイレクト調理
牛ひき肉ハンバーグ	厚さ 20 mm	8〜10分 中火でダイレクト調理
ヒレ肉	1.3〜1.8 kg	45〜60分 15分間中火でダイレクト調理、30〜45分間中火でインダイレクト調理
 豚肉		
ソーセージ: 生	85 g 分	20〜25分 弱火でダイレクト調理
ポークチョップ: ボンレスまたは骨付き	厚さ 20 mm	6〜8分 強火でダイレクト調理
	厚さ 30〜40 mm	10〜12分 強火で6分ダイレクト調理、次に4分〜6分強火でインダイレクト調理
リブ肉: ベビーバック、スペアリブ	1.3〜1.8 kg	1.5〜2時間 中火でインダイレクト調理
リブ肉: カントリースタイル、骨つき	1.3〜1.8 kg	1.5〜2時間 中火でインダイレクト調理
ヒレ肉	0.5 kg	30分 強火で5分間ダイレクト調理で焦げ目をつけ、その後25分間中火でインダイレクト調理
 鶏肉		
鶏むね肉: 骨・皮なし	170〜230g	8〜12分 中火でダイレクト調理
鶏もも肉: 骨・皮なし	110 g	8〜10分 中火でダイレクト調理
骨付き肉: 各種部位	85〜170 g	36〜40分 6〜10分間弱火でダイレクト調理後、30分間中火でインダイレクト調理
丸鶏:	1.8〜2.2 kg	1時間〜1時間15分 中火でインダイレクト調理
コーニッシュ・ゲームヘン(ひな鶏)	0.7〜0.9 kg	60〜70分 中火でインダイレクト調理
ターキー: ホール、詰め物なし	4.5〜5.4 kg	2〜2.5時間 中火でインダイレクト調理
 魚介類		
切り身またはステーキ用: サケ、スズキ、メカジキ、マグロなど	厚さ 6〜13 mm	3〜5分 中火でダイレクト調理
	厚さ 25〜30 mm	10〜12分 中火でダイレクト調理
丸ごと	0.5 kg	15〜20分間 中火でインダイレクト調理
	1.4 kg	30〜45分 中火でインダイレクト調理
エビ	40〜45 g 分	2〜4分 強火でダイレクト調理
 野菜		
アスパラガス	直径 13 mm	6〜8分 中火でダイレクト調理
皮付き	トウモロコシ	25〜30分間 中火でダイレクト調理
	皮なし	10〜15分 中火でダイレクト調理
キノコ	シイタケ、マッシュルームなど	8〜10分 中火でダイレクト調理
	ジャンボマッシュルーム	10〜15分 中火でダイレクト調理
玉ねぎ	半切り	35〜40分 中火でインダイレクト調理
	13 mm スライス	8〜12分 中火でダイレクト調理
ジャガイモ	1個	45〜60分 中火でインダイレクト調理
	13 mm スライス	9〜11分間 3分間半ゆでし、その後6〜8分中火でダイレクト調理

上記の部位、厚さ、重量、調理時間は、目安としてお使いください。高度、風、屋外の気温などの要因が、調理時間に影響を及ぼすことがあります。次の2つの原則をお守りください:
ステーキ、魚の切り身、骨なしチキン、野菜は、上記の時間に従い(またはお好みの焼き具合に合わせて)ダイレクト調理で焼き、調理時間の半ばで1回食材を裏返します。ロースト用の塊肉、丸鶏、骨付きの鶏肉、丸ごとの魚、その他厚切りの食材は、上記の時間に従い(または温度計で希望の中心温度になるまで)インダイレクト調理を行います。牛肉とラム肉の調理時間は、他に記載がなければミディアムの場合です。肉を切り分ける前に、ロースト用も肉、塊肉、厚切りのチョップやステーキは、調理後に5〜10分間寝かせてください。この間に、肉の中心温度が5〜10℃上昇します。

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

最高のグリル調理に欠
かせない各種用品です。

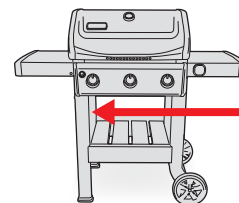
アクセサリー



weber.com



シリアル番号



今後の参照のために、上の欄にグリルのシリアル番号を記入しておいてください。シリアル番号は、グリルの左側フレームの内側にある製品データラベルに記載されています。



Weber (Shanghai) Trading Ltd.

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

Weber-Stephen Products (Hong Kong) Limited

Room 8-12 17F, Sterling Centre, No.11 Cheung Yue Street
Cheung Sha Wan, HONG KONG
シンガポール: +65 3159 1184
香港: +852 3051 9188
インドネシア: +62 212 926 4138
フィリピン: +63 2395 3488
SupportAsia@WeberStephen.com | weber.com

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt Ltd

Kh 415, Ghitorni, Main MG Road, (Opp Metro Pillar 126)
New Delhi, INDIA 110030
+91 990 002 7067
customercare@weberindia.com | weberindia.com

Weber-Stephen Products Japan 合同会社

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