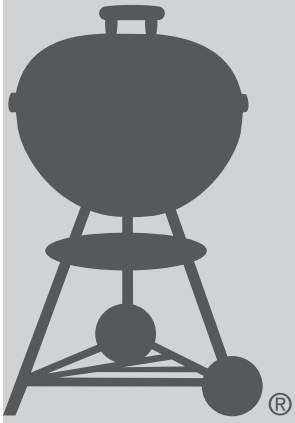
# SPIRIT™

# GRILL OWNER'S GUIDE

Thank you for purchasing a Weber™ grill. Take a few minutes and protect it by registering your product online at www.weber.com.



## E-210™ · E-310™ · S-320™ LPG

**YOU MUST READ THIS OWNER'S GUIDE BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL.**

**⚠ DANGER**

**If you smell gas:**

1) **Shut off gas to the appliance.**
2) **Extinguish any open flames.**
3) **Open lid.**
4) **If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire service.**

**Leaking gas may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury, death, or damage to property.**

**⚠ WARNING**

1) **Do not store or use petrol or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.**
2) **A gas supply cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

**⚠ WARNING: Carefully follow all leak-check procedures in this Owner's Guide prior to grill operation. Do this even if the grill was dealer-assembled.**

**⚠ WARNING: Do not ignite this appliance without first reading the BURNER IGNITION sections of this Owner's Guide.**

**OUTDOOR USE ONLY.**

**NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the owner, who should keep them for future use.**

CE :845CN-0003
ID: 0845

**58541**

EN_ASIA - INTERNATIONAL ENGLISH
11/01/15

# WARNINGS

**⚠ DANGER**

**Failure to follow the DANGERS, WARNINGS and CAUTIONS contained in this Owner's Guide may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.**

**WARNINGS:**

- ⚠ **Improper assembly of grill may be dangerous. Please follow the assembly instructions carefully.**
- ⚠ **Do not use this grill unless all parts are in place. The grill must be properly assembled according to the assembly instructions.**
- ⚠ **Your Weber™ gas grill should never be used by children. Accessible parts of the grill may be very hot. Keep young children, elderly and pets away while grill is in use.**
- ⚠ **Exercise caution when using your Weber™ gas grill. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended, or moved while in operation.**
- ⚠ **Do not use charcoal, briquettes or lava rock in your Weber™ gas grill.**
- ⚠ **While igniting the grill or cooking, never lean over open grill.**
- ⚠ **Never place hands or fingers on the front edge of the cookbox when the grill is hot or the lid is open.**
- ⚠ **The entire cookbox gets hot when in use. Do not touch.**
- ⚠ **Under no circumstances should you attempt to disconnect the gas regulator or any gas fitting while your grill is in operation.**
- ⚠ **Use heat-resistant barbecue mitts or oven gloves when operating grill.**
- ⚠ **Follow regulator connection instructions for your type of gas grill.**
- ⚠ **Should the burners go out while grill is in operation, turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight grill, using the igniting instructions.**
- ⚠ **Flammable materials should not be present within approximately 60 cm of the grill. This includes the top, bottom, back or sides of the grill.**
- ⚠ **Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this WARNING could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.**
- ⚠ **Do not store an extra (spare) or disconnected gas supply cylinder under or near this grill.**
- ⚠ **After a period of storage and/or non-use, the Weber™ gas grill should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. See instructions in this Owner's Guide for correct procedures.**
- ⚠ **Do not operate your Weber™ gas grill if there are any leaking gas connections.**
- ⚠ **Do not use a flame to check for gas leaks.**
- ⚠ **Do not put a grill cover or anything flammable on or in the storage area under the grill while grill is in operation or is hot.**
- ⚠ **Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane gas unit or liquid propane gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.**
- ⚠ **Keep electrical mains lead and the fuel supply hose away from heated surfaces.**
- ⚠ **Do not enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.**
- ⚠ **The Weber™ gas grill should be thoroughly cleaned on a regular basis.**
- ⚠ **A dented or rusty gas supply cylinder may be hazardous and should be checked by your gas supplier. Do not use a gas supply cylinder with a damaged valve.**
- ⚠ **Although your gas supply cylinder may appear to be empty, gas may still be present, and the cylinder should be transported and stored accordingly.**
- ⚠ **Should a grease fire occur, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.**
- ⚠ **Should an uncontrolled flare-up occur, move food away from the flames until flaring subsides.**

# WARRANTY

Thank you for purchasing a WEBER™ product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is Weber's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER™ product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

**Pursuant to applicable PRC laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights may include repair, replacement, or refund of the defective product, as appropriate depending on the actual circumstance. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.**

**WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY**

Weber warrants, to the purchaser of the WEBER™ product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER™ product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Guide. (Note: If you lose or misplace your WEBER™ Owner's Guide, a replacement is available online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, Weber agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER WHO HAS PURCHASED WEBER™ PRODUCT FROM WEBER'S AUTHORIZED DEALERS AND RETAILERS AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

**OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY**

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER™ product online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER™ product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and Weber in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER™ product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Guide, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Guide.

**WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY**

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact Weber Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). Weber will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, Weber may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. Weber may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolourations, and/or rust for which Weber is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER™ product that are not genuine Weber parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorised by Weber and performed by a Weber authorised service technician will void this Warranty.

The grills illustrated in this Owner's Guide may vary slightly from the model purchased.

**PRODUCT WARRANTY PERIODS**

Cookbox:
10 years, no rust through/burn through
(2 years paint excluding fading or discolouration)

Lid assembly:
10 years, no rust through/burn through
(2 years paint excluding fading or discolouration)

Stainless steel burner tubes:
10 years, no rust through/burn through

Stainless steel cooking grates:
5 years, no rust through/burn through

Stainless steel Flavorizer™ bars:
5 years, no rust through/burn through

Porcelain-enamelled cast iron cooking grates:
5 years, no rust through/burn through

All remaining parts:
2 years

Warranty period commences from the date of sales receipt or invoice. You will be required to present the original sales receipt or invoice in claiming the warranty.

**DISCLAIMERS**

**APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.**

**NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT, UNLESS OTHERWISE MANDATORILY REQUIRED BY APPLICABLE LAW.**

**IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.**

**YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S GUIDE.**

**PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).**

**THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.**

**WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.**

# TABLE OF CONTENTS


**WARNINGS** . . . . . 2

**WARRANTY** . . . . . 3

**TABLE OF CONTENTS** . . . . . 3

**SPIRIT™ E-210™ EXPLODED VIEW** . . . . . 4

**SPIRIT™ E-310™ EXPLODED VIEW** . . . . . 6

**SPIRIT™ S-320™ EXPLODED VIEW** . . . . . 8

**IMPORTANT INFORMATION ABOUT LP GAS & GAS CONNECTIONS** . . . . . 10
WHAT IS LIQUID PROPANE GAS? . . . . . 10
SAFE HANDLING TIPS FOR LIQUID PROPANE GAS CYLINDERS . . 10
STORAGE . . . . . 10
LPG CYLINDER REQUIREMENTS . . . . . 10
REGULATOR CONNECTIONS & REQUIREMENTS . . . . . 10

**LPG CYLINDER INSTALLATION** . . . . . 12
WHERE DOES THE LPG CYLINDER GO? . . . . . 12
REQUIREMENTS FOR INSTALLATION . . . . . 12
INSTALLATION ON GROUND . . . . . 12

**CONNECTING THE REGULATOR** . . . . . 13
WHAT IS A REGULATOR? . . . . . 13
CONNECTING THE REGULATOR TO THE LPG CYLINDER . . . . . 13

**PREPARING TO USE YOUR GRILL** . . . . . 14
WHAT IS A LEAK CHECK? . . . . . 14
PARTIAL DISASSEMBLY OF YOUR GRILL FOR A LEAK CHECK . . . . 14
CHECKING FOR GAS LEAKS . . . . . 15
DISCONNECTING THE REGULATOR FROM THE LPG CYLINDER . . 17
REFILLING THE LPG CYLINDER . . . . . 17
RECONNECTING THE LPG CYLINDER . . . . . 17

**GRILLING TIPS & HELPFUL HINTS** . . . . . 18
TIPS & HINTS . . . . . 18
PREHEATING . . . . . 18
COVERED COOKING . . . . . 18
FLAVORIZER™ SYSTEM . . . . . 18
DRIPPINGS AND GREASE . . . . . 18

**SAFETY CHECKS BEFORE USING YOUR GRILL** . . . . . 19
SAFETY FIRST . . . . . 19
SLIDE-OUT GREASE TRAY . . . . . 19
CATCH PAN AND DISPOSABLE DRIP PAN . . . . . 19
HOSE INSPECTION . . . . . 19

**MAIN BURNER IGNITION & USAGE** . . . . . 20
METHODS OF BURNER IGNITION . . . . . 20
MAIN BURNER IGNITION . . . . . 20
TO EXTINGUISH BURNER . . . . . 20

**SIDE BURNER IGNITION & USAGE (S-320™)** . . . 22
ON THE SIDE . . . . . 22
SIDE BURNER IGNITION . . . . . 22
TO EXTINGUISH SIDE BURNER . . . . . 22

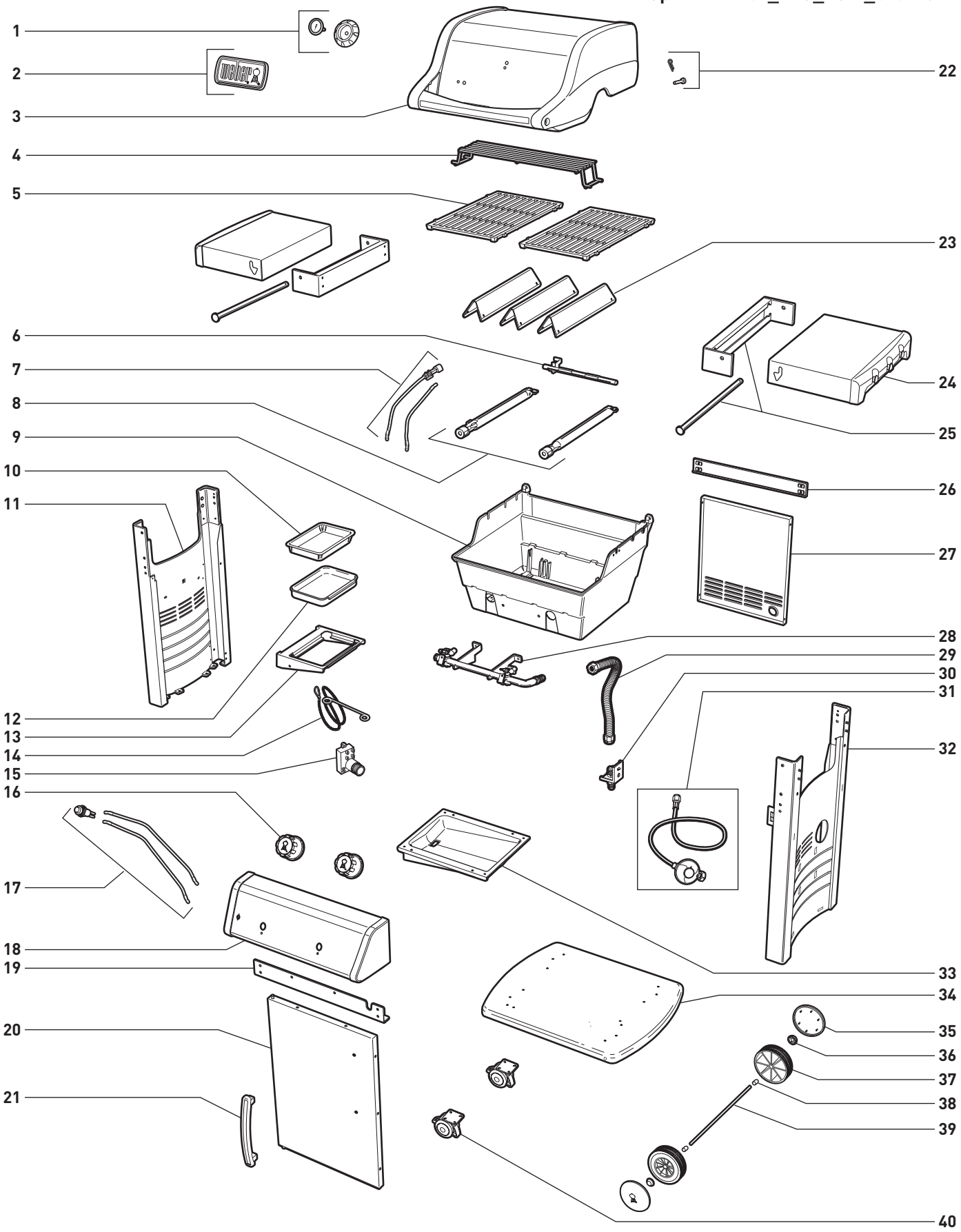
**TROUBLESHOOTING** . . . . . 24
GENERAL TROUBLESHOOTING . . . . . 24
SIDE BURNER TROUBLESHOOTING . . . . . 24

**ANNUAL MAINTENANCE** . . . . . 25
KEEPING YOUR WEBER™ GAS GRILL IN TIP-TOP SHAPE . . . . . 25
BURNER FLAME PATTERN . . . . . 25
WEBER™ SPIDER/INSECT SCREEN(S) . . . . . 25
BURNER TUBE PORTS . . . . . 25
BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT . . . . . 26
STORAGE . . . . . 30

**ROUTINE MAINTENANCE** . . . . . 31
BEAUTIFUL—INSIDE AND OUT . . . . . 31
CLEANING THE OUTSIDE OF THE GRILL . . . . . 31
CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL . . . . . 31
HOSE INSPECTION . . . . . 31
MAINTAINING THE ELECTRONIC CROSSOVER™ IGNITION SYSTEM . . . . . 32
CLEANING SIDE BURNER TUBE . . . . . 33
SIDE BURNER MAINTENANCE . . . . . 33

# SPIRIT™ E-210™ EXPLODED VIEW

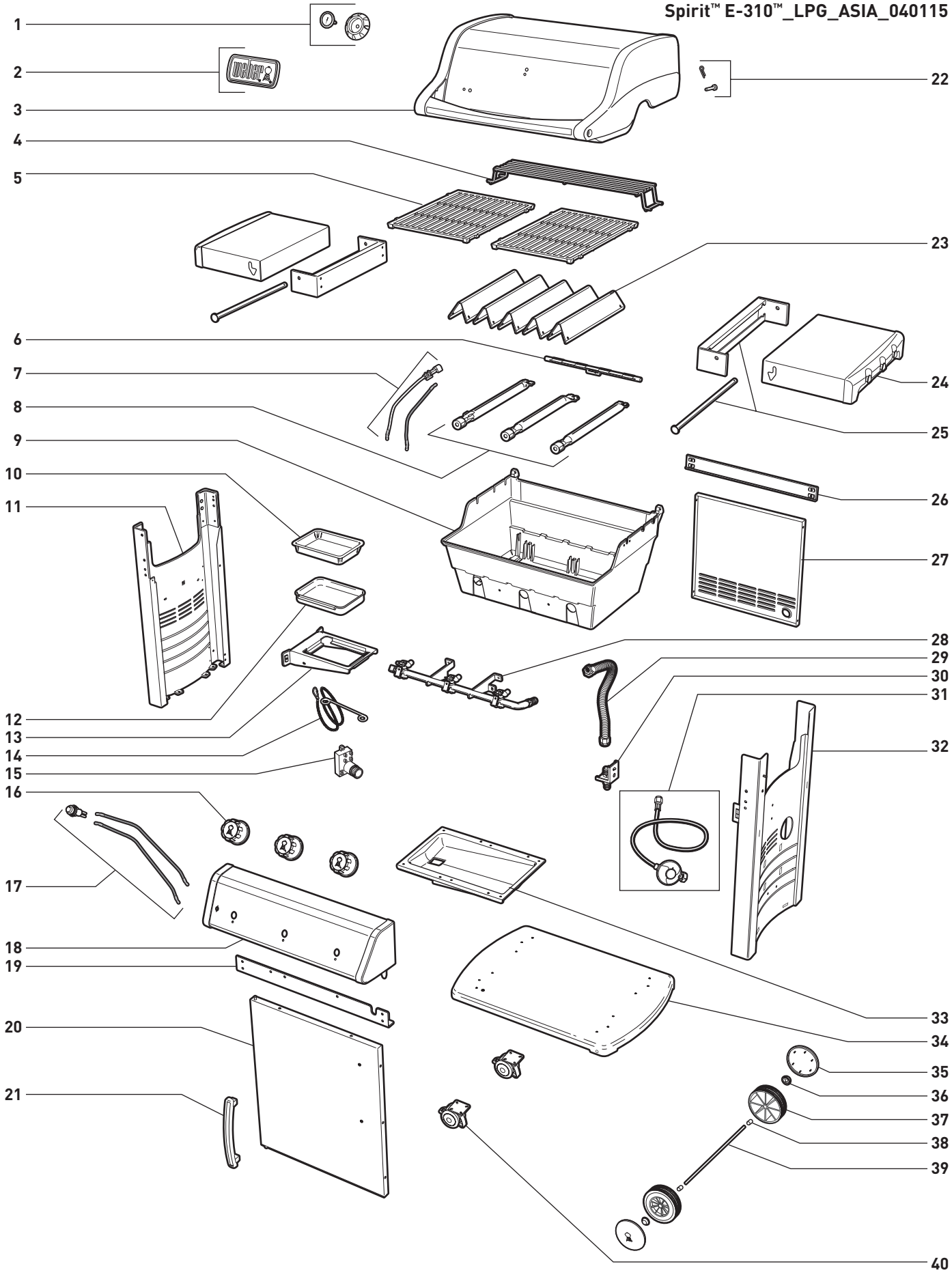
Spirit™ E-210™_LPG_ASIA_040115



# SPIRIT™ E-210™ EXPLODED VIEW

1. Thermometer and Bezel
2. Logo Plate
3. Shroud Assembly
4. Warming Rack
5. Cooking Grate
   (May vary depending on the model purchased)
6. Crossover™ Burner Tube
7. Igniter Electrode
8. Burner Tube
9. Cookbox
10. Disposable Drip Pan
11. Left Frame Panel
12. Catch Pan
13. Catch Pan Holder
14. Matchstick Holder
15. Igniter Module
16. Control Knob
17. Igniter Button
18. Control Panel
19. Front Cross Brace
20. Door
21. Door Handle
22. Shroud Hardware
23. Flavorizer™ Bar
24. Fold-Down Table
25. Fold-Down Assembly
26. Rear Cross Brace
27. Rear Panel
28. Manifold
29. Manifold Hose
30. Bulkhead
31. Hose/Regulator
    (May not be included)
32. Right Frame Panel
33. Slide-Out Grease Tray
34. Bottom Panel
35. Wheel Cover
36. Hub Cap
37. Wheel
38. Wheel Spacer
39. Axle
40. Locking Caster

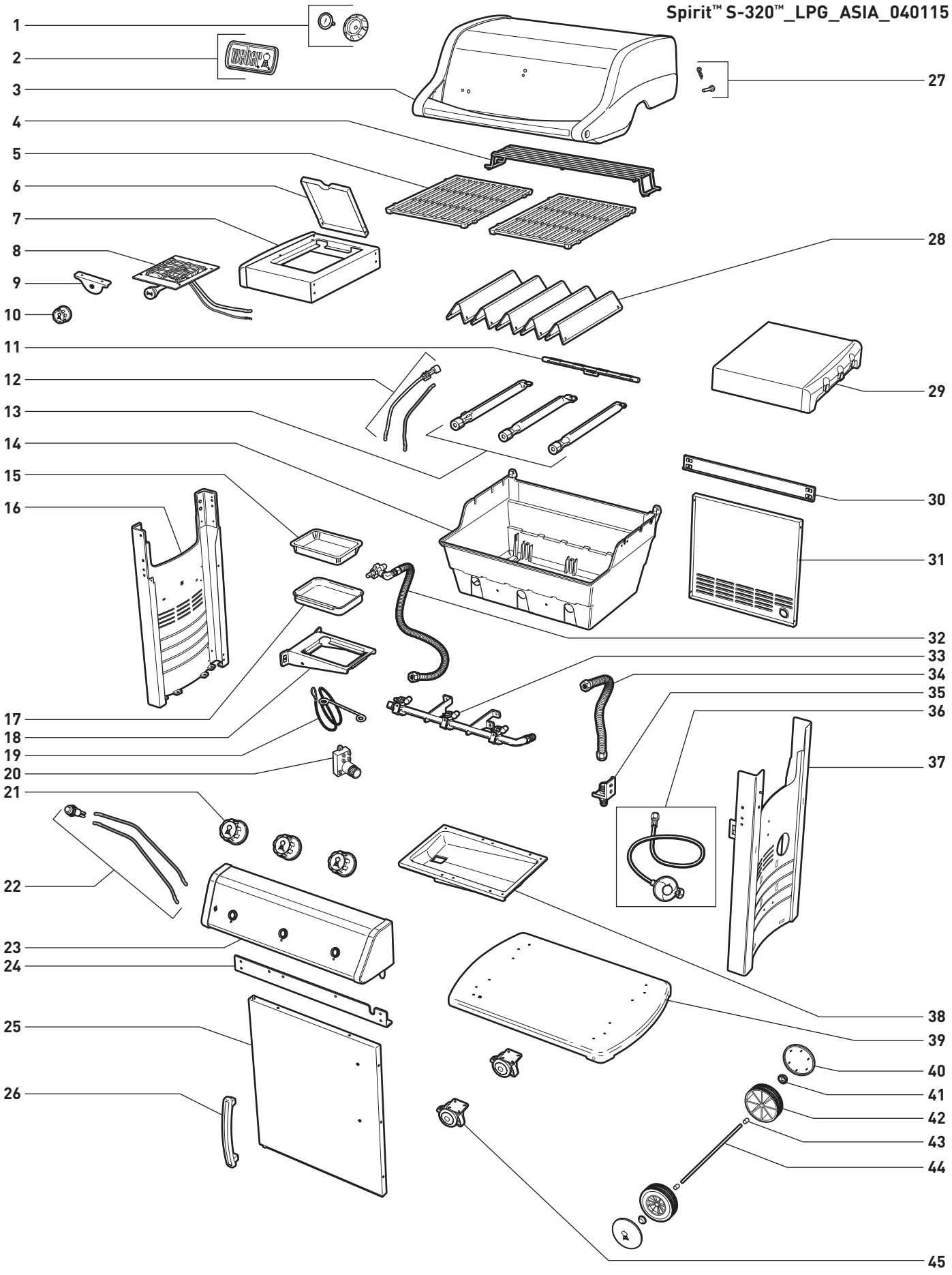
# SPIRIT™ E-310™ EXPLODED VIEW



# SPIRIT™ E-310™ EXPLODED VIEW

1. Thermometer and Bezel
2. Logo Plate
3. Shroud Assembly
4. Warming Rack
5. Cooking Grate
   (May vary depending on the model purchased)
6. Crossover™ Burner Tube
7. Igniter Electrode
8. Burner Tube
9. Cookbox
10. Disposable Drip Pan
11. Left Frame Panel
12. Catch Pan
13. Catch Pan Holder
14. Matchstick Holder
15. Igniter Module
16. Control Knob
17. Igniter Button
18. Control Panel
19. Front Cross Brace
20. Door
21. Door Handle
22. Shroud Hardware
23. Flavorizer™ Bar
24. Fold-Down Table
25. Fold-Down Assembly
26. Rear Cross Brace
27. Rear Panel
28. Manifold
29. Manifold Hose
30. Bulkhead
31. Hose/Regulator
    (May not be included)
32. Right Frame Panel
33. Slide-Out Grease Tray
34. Bottom Panel
35. Wheel Cover
36. Hub Cap
37. Wheel
38. Wheel Spacer
39. Axle
40. Locking Caster

# SPIRIT™ S-320™ EXPLODED VIEW



# SPIRIT™ S-320™ EXPLODED VIEW

1. Thermometer and Bezel
2. Logo Plate
3. Shroud Assembly
4. Warming Rack
5. Cooking Grate
   (May vary depending on the model purchased)
6. Side Burner Lid
7. Side Burner Table
8. Side Burner Assembly
9. Side Burner Valve Plate
10. Side Burner Control Knob
11. Crossover™ Burner Tube
12. Igniter Electrode
13. Burner Tube
14. Cookbox
15. Disposable Drip Pan
16. Left Frame Panel
17. Catch Pan
18. Catch Pan Holder
19. Matchstick Holder
20. Igniter Module
21. Control Knob
22. Igniter Button
23. Control Panel
24. Front Cross Brace
25. Door
26. Door Handle
27. Shroud Hardware
28. Flavorizer™ Bar
29. Side Table
30. Rear Cross Brace
31. Rear Panel
32. Side Burner Gas Line Assembly
33. Manifold
34. Manifold Hose
35. Bulkhead
36. Hose/Regulator
    (May not be included)
37. Right Frame Panel
38. Slide-Out Grease Tray
39. Bottom Panel
40. Wheel Cover
41. Hub Cap
42. Wheel
43. Wheel Spacer
44. Axle
45. Locking Caster

# IMPORTANT INFORMATION ABOUT LP GAS & GAS CONNECTIONS

## WHAT IS LIQUID PROPANE GAS?

Liquid propane gas (LPG) is the flammable, petroleum-based product used to fuel your grill. It is a gas at moderate temperatures and pressure when it is not contained. But at moderate pressure inside a container, such as a cylinder, LPG is a liquid. As pressure is released from the cylinder, the liquid readily vapourises and becomes liquid propane gas.

- LPG has an odour similar to natural gas. You should be aware of this odour.
- LPG is heavier than air. Leaking liquid propane gas may collect in low areas and resist dispersion.

### SAFE HANDLING TIPS FOR LIQUID PROPANE GAS CYLINDERS

There are various guidelines and safety factors that you need to keep in mind when using liquid propane gas (LPG). Carefully follow these instructions before using your Weber™ gas grill.

- Always close the cylinder valve before disconnecting regulator.
- Do not use a damaged LPG cylinder. A dented or rusty LPG cylinder or an LPG cylinder with a damaged valve may be hazardous and should be replaced with a new cylinder immediately.
- Treat "empty" LPG cylinders with the same care as you treat full cylinders. Even when an LPG cylinder is empty of liquid, there may still be gas pressure inside the cylinder.
- LPG cylinders must be installed, transported, and stored in an upright position. LPG cylinders should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport the LPG cylinder where temperatures can reach 51° C (the cylinder will become too hot to hold by hand). For example: do not leave the LPG cylinder in a car on a hot day.
- Leak-test the joint where the regulator connects to the LPG cylinder each time a reconnection occurs. For example: test each time the LPG cylinder is refilled and reinstalled.
- LPG cylinders must be kept out of reach of children.
- Do not connect to natural gas supply (city gas). The valves and orifices are designed exclusively for liquid propane gas.
- The areas around the LPG cylinder must be free and clear from debris.
- The LPG cylinder should not be changed in the proximity of an ignition source.

### STORAGE

For grills that have been stored for a while, it is important to follow these guidelines:

- The gas must be turned off at the LPG cylinder when the Weber™ gas grill is not in use.

**⚠ WARNING: Make sure that the LPG cylinder valve is closed when the grill is not in use.**

- If storing the Weber™ gas grill indoors, first DISCONNECT the gas supply and store the LPG cylinder outdoors in a well-ventilated space.
- Do not store a disconnected LPG cylinder in a building, garage, or any other enclosed area.
- If you do not disconnect the LPG cylinder from the Weber™ gas grill, be sure to keep both the grill and the cylinder outdoors in a well-ventilated area.
- Check that the areas under the control panel and the slide-out grease tray are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.

### LPG CYLINDER REQUIREMENTS

- Use only a 3kg-13kg LPG cylinder.

### REGULATOR CONNECTIONS & REQUIREMENTS

- The length of hose must not exceed 1.5 metres.
- Avoid kinking the hose.
- We recommend that you replace the gas hose on your Weber™ gas grill every five years. Some countries may have requirements that the gas hose be replaced within less than five years, in which case that country's requirement would take precedence.
- Any parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- Only a nationally approved low-pressure hose and regulator must be used.
- Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer.
- Be sure the regulator is mounted with the small vent hole pointed downward so that it will not collect water. This vent should be free of dirt, grease, bugs, etc.

# IMPORTANT INFORMATION ABOUT LP GAS & GAS CONNECTIONS

| COUNTRY | GAS TYPE & PRESSURE |
|---|---|
| Hong Kong | **$I_3B/P$ - 30 mbar / 2.8 kPa** |

| CONSUMPTION DATA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Propane kW** | **Butane kW** | **Propane g/h** | **Butane g/h** |
| **Spirit™ E-210™** | 7.8 | 8.8 | 558 | 640 |
| **Spirit™ E-310™** | 9.4 | 10.6 | 672 | 771 |
| **Spirit™ S-320™** | 12.9 | 14.7 | 939 | 1070 |

| VALVE ORIFICE SIZE | | | |
|---|---|---|---|
| | **LP Gas** | | |
| | **$I_3B/P$ - 30 mbar / 2.8 kPa** | **$I_{3+}$ - 28-30 / 37 mbar** | **$I_3B/P$ - 50 mbar** |
| | **MAIN BURNER VALVES** | | |
| **Spirit™ E-210™** | 0.99 mm | 0.97 mm | 0.90 mm |
| **Spirit™ E-310™, Spirit™ S-320™** | 0.90 mm | 0.86 mm | 0.79 mm |
| | **SIDE BURNER VALVE** | | |
| **Spirit™ S-320™** | 0.98 mm | 0.90 mm | 0.84 mm |

## REPLACEMENT HOSE, REGULATOR AND VALVE ASSEMBLY

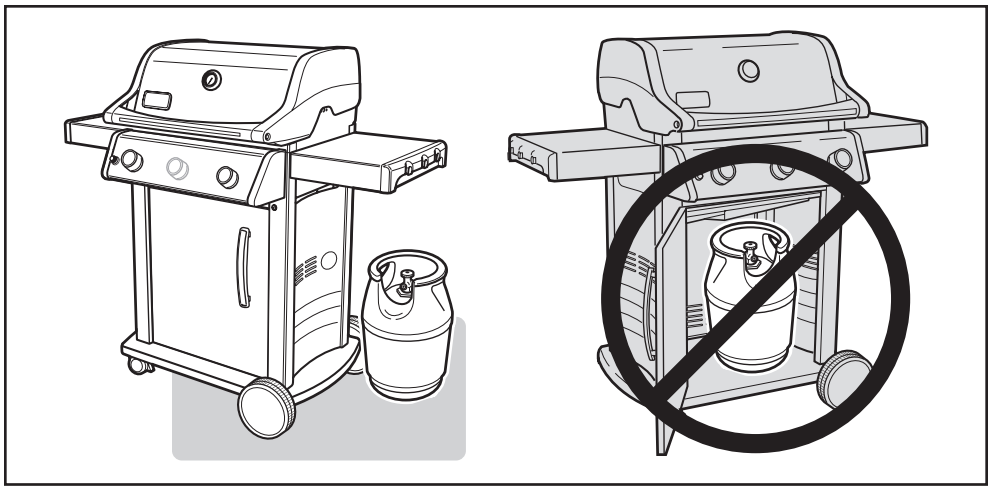
⚠ **IMPORTANT NOTICE:**
**We recommend that you replace the gas hose assembly on your Weber™ gas grill every five years. Some countries may have requirements that the gas hose be replaced within less than five years, in which case that country's requirement would take precedence.**

**For replacement hose, regulator, and valve assemblies, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log on to www.weber.com.**

# LPG CYLINDER INSTALLATION

## WHERE DOES THE LPG CYLINDER GO?

The cylinder must be placed on the ground, towards the rear, right-hand side of the grill.



**⚠ DANGER**

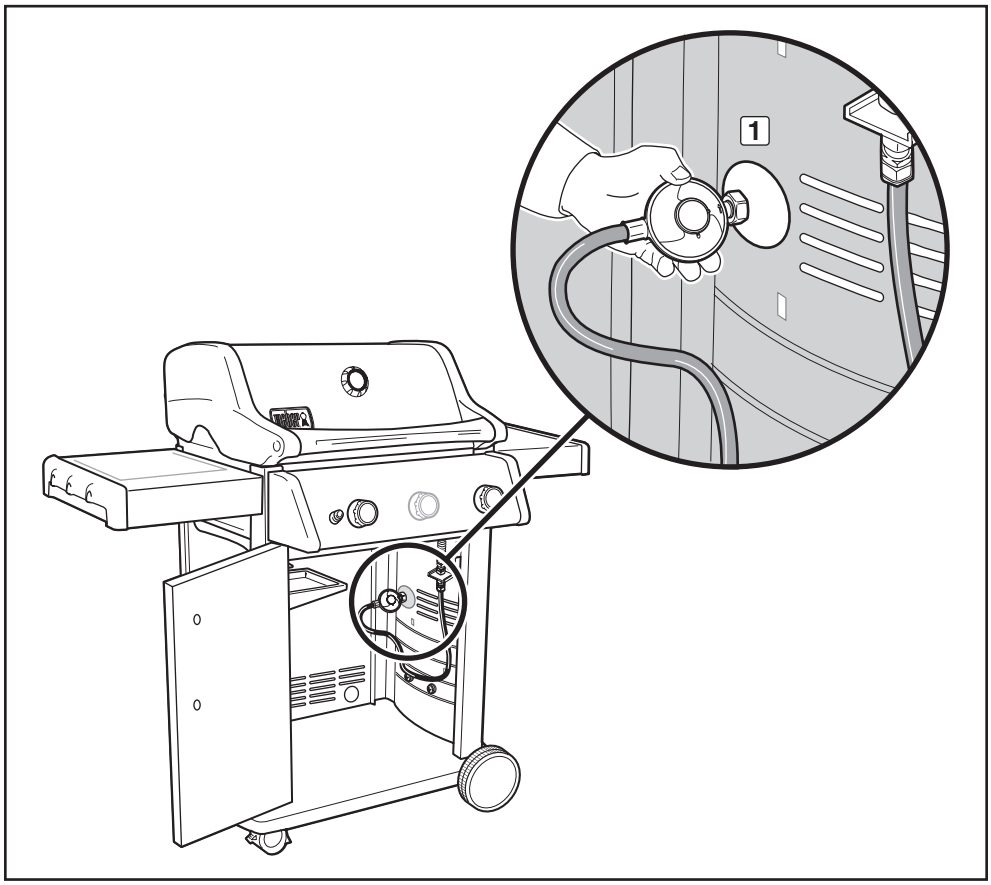
**Do not store an extra (spare) or disconnected gas supply cylinder under or near this grill.**

### REQUIREMENTS FOR INSTALLATION

The maximum cylinder capacity is 13kg. The cylinder must be placed on the ground towards the rear, right hand side of the grill. Do not attempt to install a cylinder inside the cabinet.

### INSTALLATION ON GROUND

A) A hose and regulator should be supplied by your retailer and must be connected to your grill. Follow the instructions provided in your hose kit.
B) Open cabinet door.
C) Pass the hose and regulator out through the right frame panel opening **(1)**.
D) Place the cylinder on the ground, outside the cabinet, on the right side of the grill.
E) Turn the LPG cylinder so the opening of the valve is facing forward.
F) Connect the regulator to the cylinder. Refer to "CONNECTING THE REGULATOR TO THE LPG CYLINDER."



## WHAT IS A REGULATOR?

A pressure regulator is a device to control and maintain uniform gas pressure as gas is released from the LPG cylinder.

### CONNECTING THE REGULATOR TO THE LPG CYLINDER

A) Connect regulator to LPG cylinder.

⚠ **WARNING: Make sure that the LPG cylinder or regulator valve is closed.**

Some regulators push ON to connect and pull OFF to disconnect; others have a nut with a left-hand thread that connects to the cylinder valve. Identify your regulator type and follow one of the connection instructions specific to that regulator.

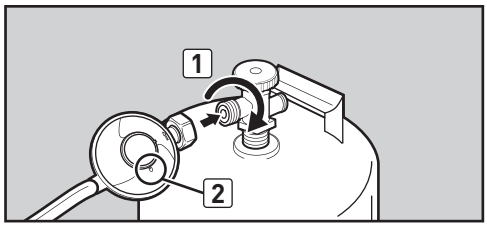
**Connect by Turning Clockwise**
Screw regulator onto cylinder by turning fitting clockwise **(1)**. Position the regulator so that the vent hole **(2)** faces down.

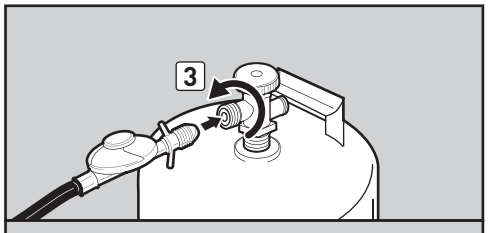
**Connect by Turning Anti-Clockwise**
Screw regulator onto cylinder by turning fitting anti-clockwise **(3) (4)**.

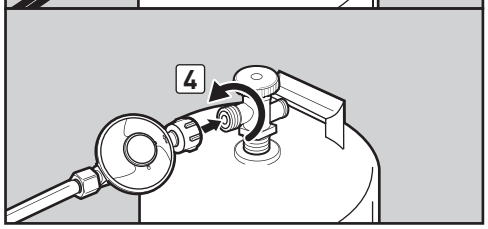
**Connect by Turning Lever/Snapping into Position**
Turn regulator lever **(5)** clockwise to the off position. Push regulator down on cylinder valve until regulator snaps into position **(6)**.

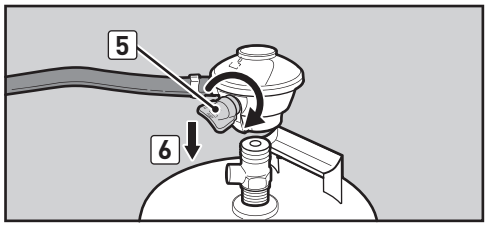
**Connect by Sliding Collar**
Make sure regulator lever is in the off position **(7) (10)**. Slide the collar of the regulator up **(8) (11)**. Push the regulator down onto the cylinder valve and maintain pressure. Slide collar down to close **(9) (12)**. If regulator does not lock, repeat procedure.

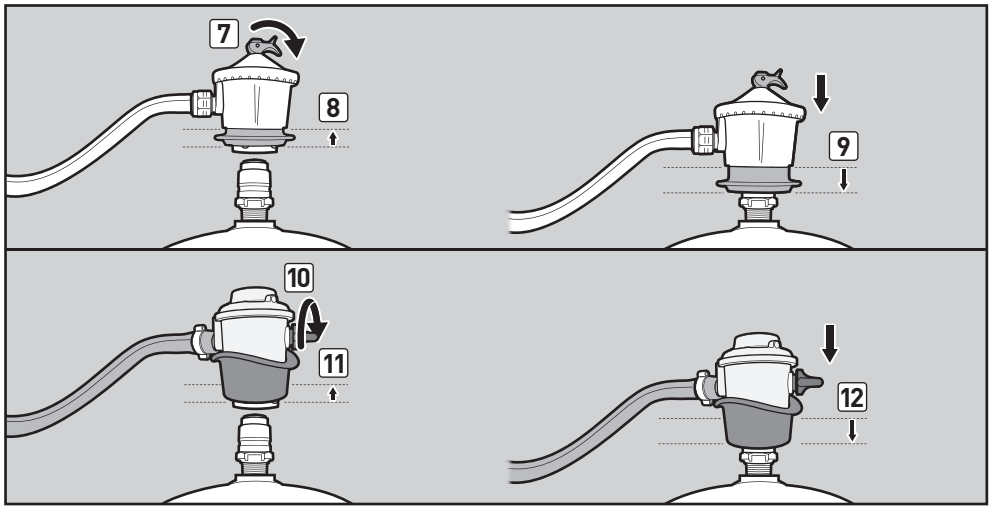
*Note: The regulator illustrations shown in this manual may not be similar to the regulator you are using for your grill, due to different country or regional regulations.*



## WHAT IS A LEAK CHECK?

The fuel system in your grill features connections and fittings. A leak check is a reliable way to make sure that no gas is escaping from any of the connections or fittings.

Although all factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks, it's important to perform a leak check before using your grill for the first time, as well as anytime you disconnect and reconnect a fitting and each time you perform routine maintenance.

### PARTIAL DISASSEMBLY OF YOUR GRILL FOR A LEAK CHECK

In order to perform the leak check, you need to have access to the gas valves, which will require some simple grill disassembly.

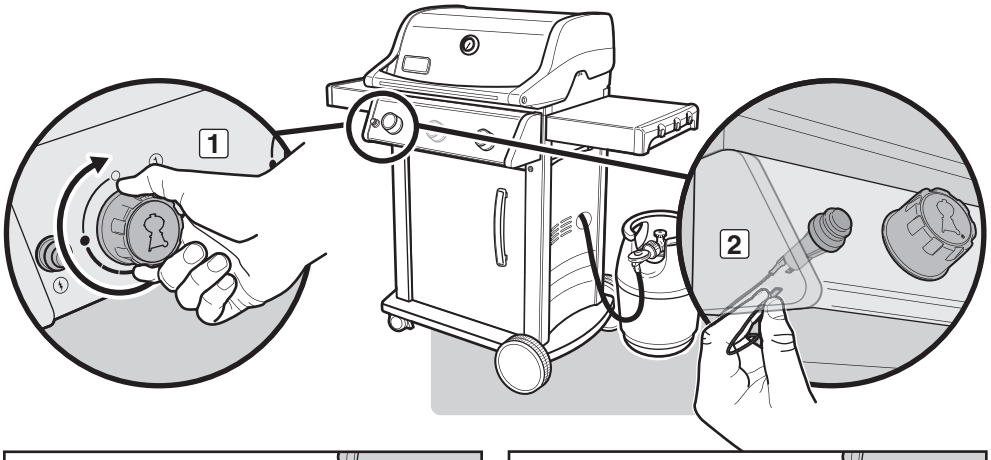
#### Confirm that Grill is Off

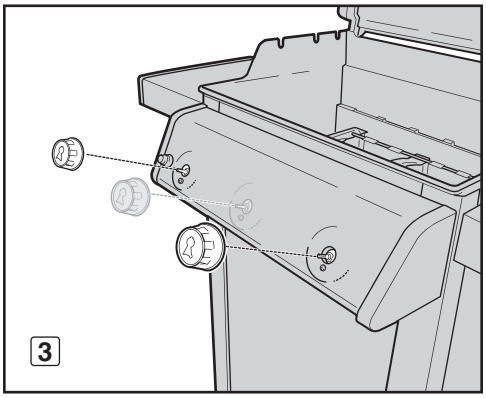
A) Turn gas supply off at source.
B) Check that **ALL** burner control knobs are in the off (○) position **(1)**. Control knobs are shipped in the off (○) position, but you should check to be sure that they are turned off. Check by pushing control knobs in and turning them clockwise. If they do not turn, they are off. If they do turn, continue turning them clockwise until they stop; then they are off. If your grill has a side burner, make sure the side burner control knob is turned off.

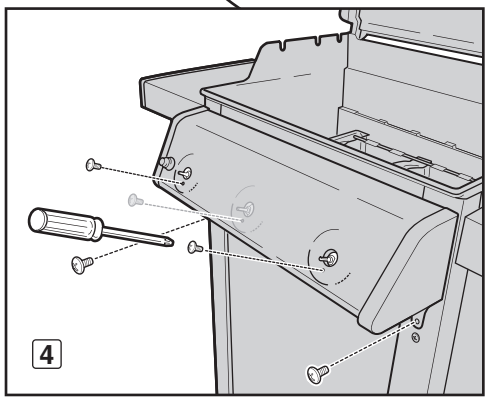
#### Remove Control Panel

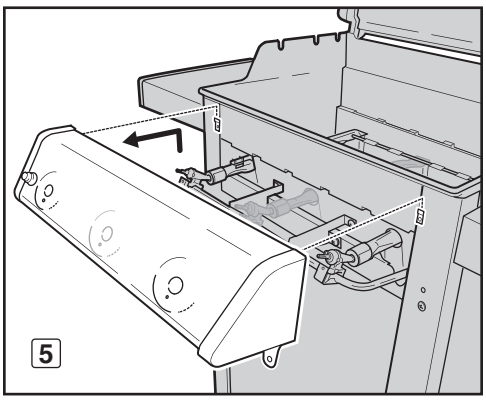
You will need: A Phillips screwdriver.
A) Disconnect the wires from the igniter button located on the underside of the control panel **(2)**. *NOTE: Pull from terminals at ends of wires.*
B) Remove control knobs **(3)**.
C) Remove the screws from the front of the control panel with a Phillips screwdriver **(4)**.
D) Carefully lift control panel up and then pull forward away from frame **(5)**.

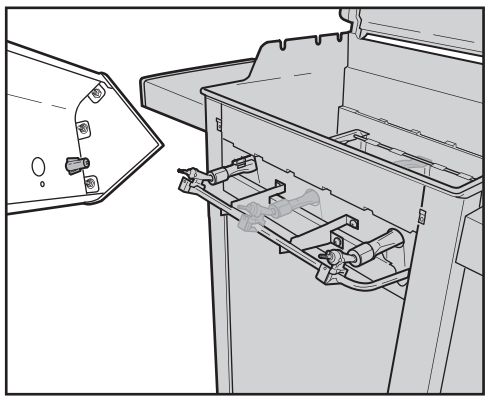
Your grill is now ready for a leak check. Proceed to "CHECKING FOR GAS LEAKS."



**⚠ DANGER**

**Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, which can cause serious bodily injury or death and damage to property.**

**⚠ WARNING: The gas connections of your gas grill have been factory-tested. We do, however, recommend that you leak-check all gas connections before operating your gas grill.**

**⚠ WARNING: Perform these leak checks even if your grill was dealer- or store-assembled.**

**⚠ WARNING: You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.**

*NOTE: All factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks and the burners have been flame-tested. As a safety precaution, however, you should check all fittings for leaks before using your Weber™ gas grill. Shipping and handling may loosen or damage a gas fitting.*

## CHECKING FOR GAS LEAKS

You will need: A spray bottle or brush or rag and a soap-and-water solution. (You can make your own soap-and-water solution by mixing 20% liquid soap with 80% water; or, you can purchase solution in the plumbing section of any hardware store.)

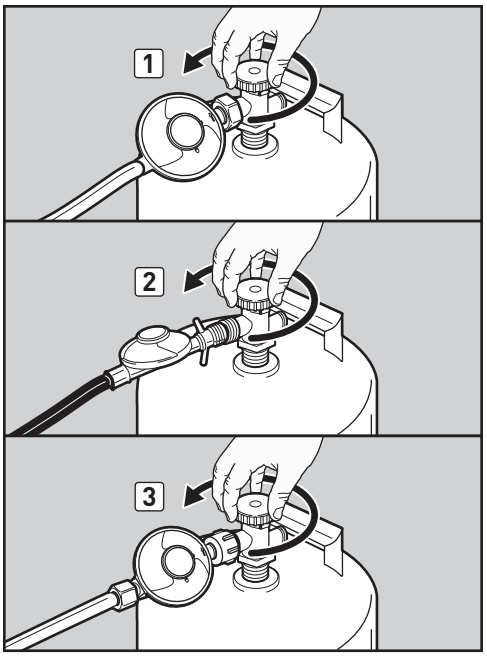
A) Turn gas supply on at source.

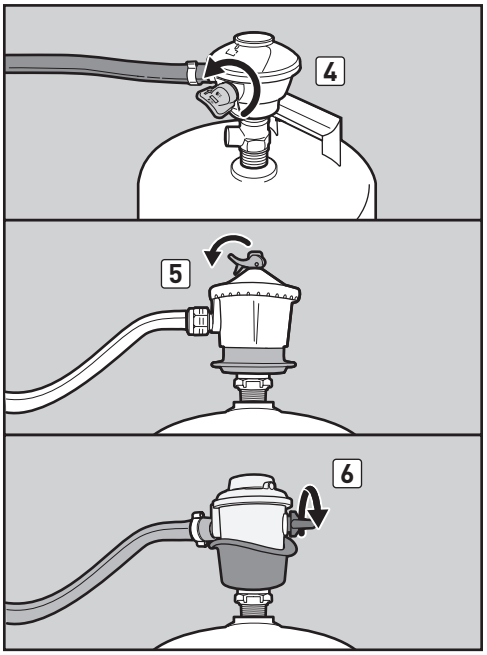
**⚠ WARNING: Do not ignite burners when leak-checking**

Identify your regulator type. Follow the instructions for that regulator.

**Turn Valve**
Turn cylinder valve anti-clockwise **(1) (2) (3)**.

**Move Lever**
Move regulator lever to the on position **(4) (5) (6)**.



## CHECKING FOR GAS LEAKS (continued)

B) To check for leaks, wet fittings with the soap-and-water solution,, using a spray bottle, brush or rag. If bubbles form, or if a bubble grows, there is a leak. Apply the soap-and-water solution, to the following connections:

a) Regulator hose-to-bulkhead connection **(1)**.
b) Corrugated manifold hose-to-bulkhead connection **(2)**.
c) Corrugated manifold hose-to-manifold connection **(3)**.

**For Spirit™ grills with side burners:**

d) Side burner hose-to-manifold connection **(4)**.
e) Side burner hose-to-valve connection **(5)**.

⚠ **WARNING: If there is a leak at connections (1, 2, 3, 4 or 5), turn off the gas, tighten the fitting with a spanner, and recheck for leaks with soap-and-water solution. If a leak persists after tightening the fitting, turn off the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.**

f) Regulator-to-cylinder connection **(6)**.
g) Regulator hose-to-regulator connection **(7)**.
h) Valves-to-manifold connections **(8)**.

⚠ **WARNING: If there is a leak at connections (6, 7, or 8), turn off the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.**

C) When leak checking is complete, turn gas supply off at the source and rinse connections with water.

*NOTE: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.*

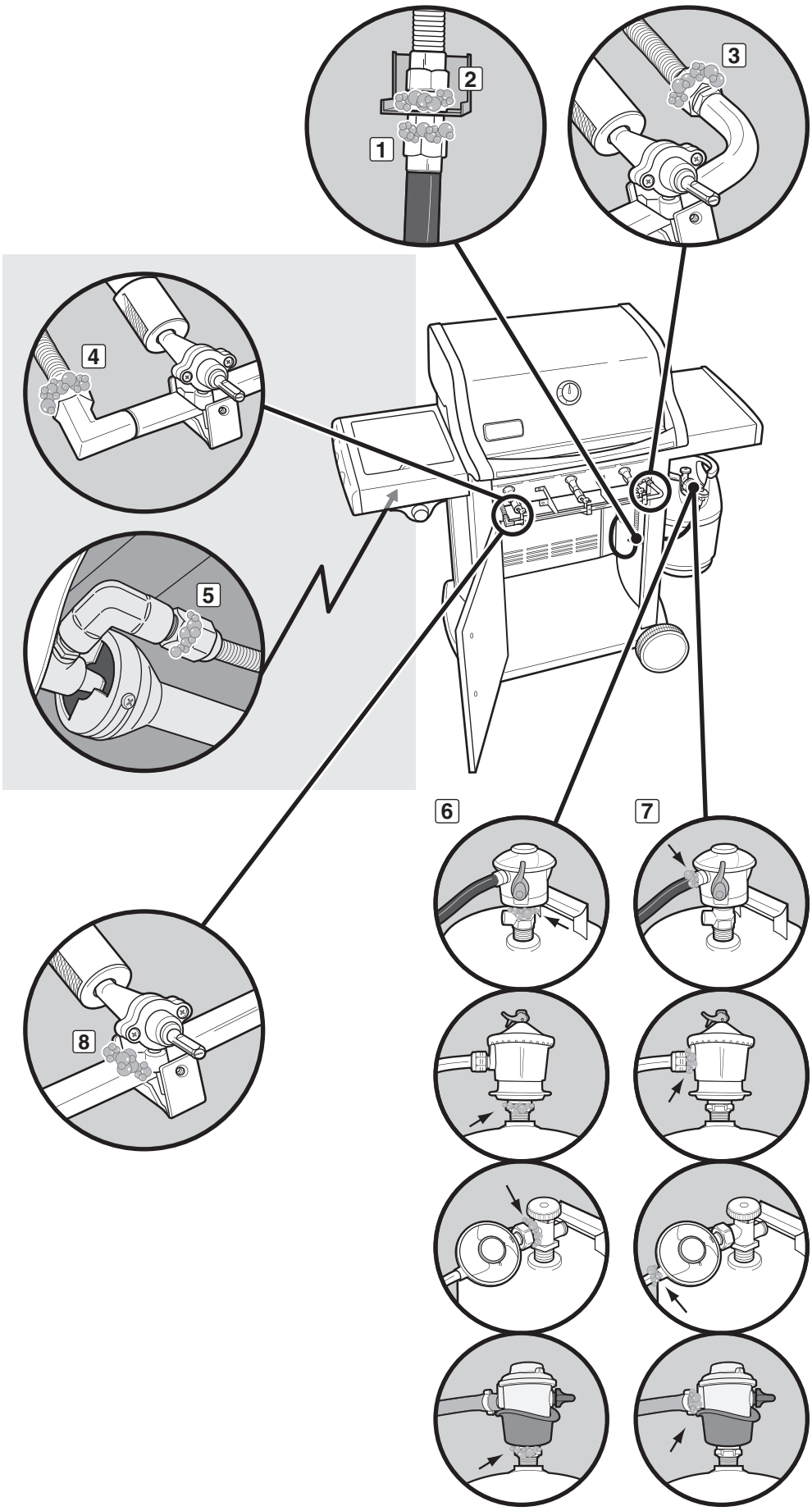
### Reinstall Control Panel

You will need: A Phillips screwdriver.

A) Align valve stems with holes in control panel. Position top edge of control panel on tabs of frame assembly. Push control panel down into position.
B) Fasten control panel with screws.
C) Place control knobs onto valve stems.
D) Connect the wires to the igniter button.

⚠ **WARNING: Make sure that all parts are assembled and hardware is fully tightened before operating the grill. Your actions, if you fail to follow this product warning, may cause a fire, an explosion, or structural failure resulting in serious personal injury or death as well as damage to property.**

Now you are ready to use your grill.



## DISCONNECTING THE REGULATOR FROM THE LPG CYLINDER

A) Remove the LPG cylinder by shutting off the gas supply and disconnecting the hose and regulator assembly from the cylinder.

### ⚠ WARNING: Make sure that the cylinder or regulator valve is closed.

Identify your regulator type. Follow the disconnection instructions for that regulator.

**Disconnect by Turning Anti-Clockwise**
Unscrew regulator from cylinder by turning fitting anti-clockwise **(1)**.

**Disconnect by Turning Clockwise**
Unscrew regulator from cylinder by turning fitting clockwise **(2) (3)**.

**Disconnect by Turning Lever**
Turn regulator lever clockwise **(4)** to the off position. Push in on regulator lever **(5)** until it releases from cylinder **(6)**.

**Disconnect by Sliding Collar**
Make sure regulator lever is in the off position **(7) (9)**. Slide the collar of the regulator up **(8) (10)** to disconnect from the cylinder.

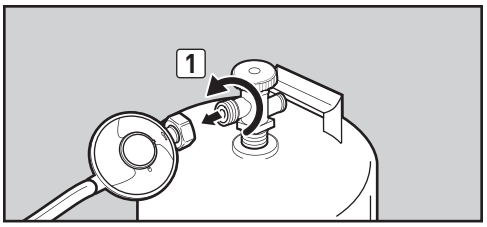
B) Exchange empty cylinder for a full cylinder.

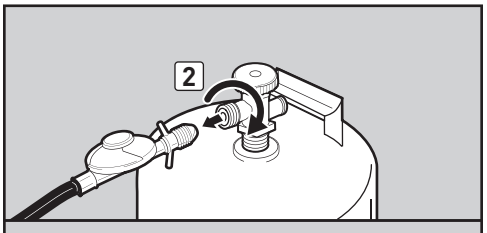
## REFILLING THE LPG CYLINDER

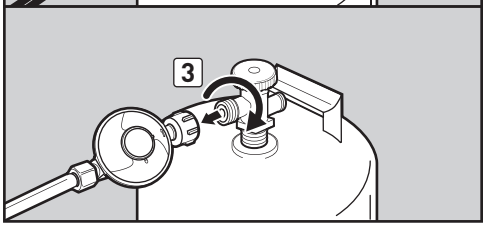
We recommend that you refill the LPG cylinder before it is completely empty. To refill, take LPG cylinder to a "Gas Propane" dealer.

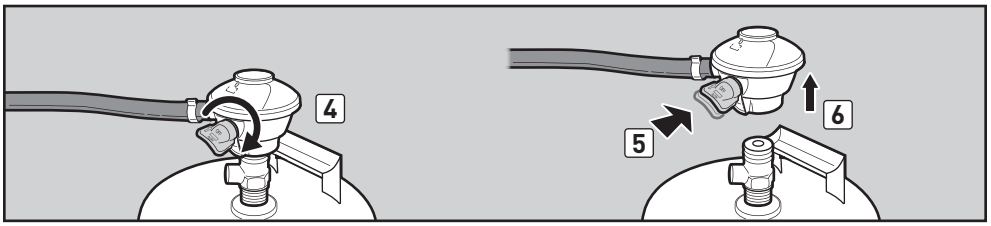
## RECONNECTING THE LPG CYLINDER

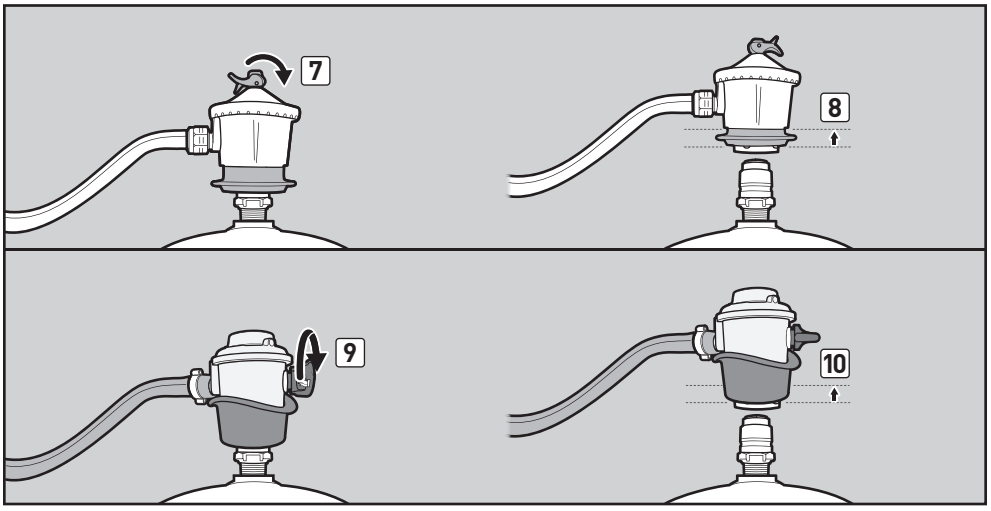
Refer to "CONNECTING THE REGULATOR TO THE LPG CYLINDER."



## TIPS & HINTS

- Always preheat the grill before cooking. Set all burners on high heat and close lid; preheat for 10 minutes, or until thermometer registers 500° – 550°F (260° – 290°C).
- The temperature of your gas grill may run hotter than normal for the first few uses.
- Recipe grilling times are based on outside temperatures of 70°F (20°C) and little or no wind. Allow for more cooking time on cold or windy days, or at higher altitudes. Allow for less cooking time in extremely hot weather.
- Grilling conditions may require adjustment of the burner controls to attain the correct cooking temperatures.
- Sear meats and cook with the lid down for perfectly grilled food every time.
- Crowding food onto a cooking grate means more time will be required to cook the food.
- Trim excess fat from steaks, chops, and roasts, leaving no more than a scant ¼ inch (6.4 mm) of fat. Less fat makes cleanup easier, and is a virtual guarantee against unwanted flare-ups.
- In general, large pieces of meat will require more cooking time per pound than small pieces of meat.
- Some foods, such as a casserole or thin fish fillets, will require a container for grilling. Disposable foil pans are very convenient, but any metal pan with ovenproof handles can also be used.
- Foods in containers, such as baked beans, will require more time if grilled in a deep casserole than in a shallow baking pan.
- Foods placed on the cooking grate directly above burners may require turning or moving to a less hot area.
- Use tongs rather than a fork for turning and handling meats to avoid losing natural juices. Use two spatulas for handling large whole fish.
- Always be sure the slide-out grease tray and catch pan are clean and free from debris.
- Do not line the slide-out grease tray with foil. This could prevent the grease from flowing into the catch pan.
- If an unwanted flare-up should occur, turn all burners off and move food to another area of the cooking grate. Any flames will quickly subside. After flames subside, relight the grill. NEVER USE WATER TO EXTINGUISH FLAMES ON A GAS GRILL.
- Using a timer will help to alert you when "well done" is about to become "overdone."

### PREHEATING

Preheating the grill before grilling is important. To preheat: Light your grill according to the instructions in the Owner's Guide; then turn all burners to start/high (⚡) position, close the lid, and preheat until the temperature reaches between 500° and 550°F (260° and 290°C), the recommended broiling temperature. This will take 10 to 15 minutes depending on conditions such as air temperature and wind. After preheating, you can adjust the individual burners as desired.

⚠ **WARNING: Should the burners go out while grill is in operation, turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight grill, using the igniting instructions.**

### COVERED COOKING

All grilling is done with the lid down to provide uniform, evenly circulated heat. With the lid closed, the gas grill cooks much like a convection oven. The thermometer in the lid indicates the cooking temperature inside the grill. All preheating and grilling is done with the lid down. No peeking — heat is lost every time you lift the lid.

### FLAVORIZER™ SYSTEM

The closed lid and Flavorizer™ bars produce that "outdoor" flavour in the food. When meat juices drip from the food onto the specially angled Flavorizer™ bars, they create smoke that gives foods an irresistible grilled flavour. Thanks to the unique design of the burners, the Flavorizer™ bars, and the flexible temperature controls, uncontrolled flare-ups are virtually eliminated, because YOU control the flames.

### DRIPPINGS AND GREASE

Because of the special design of the Flavorizer™ bars and burners, excess fats are directed down the slide-out grease tray and into the catch pan. Disposable drip pans that fit the catch pan are available.

## SAFETY FIRST

It's a good idea to get in the habit of performing a few safety checks before grilling.

**Safety must be considered when you are deciding where to place and operate your grill. Be sure to read the following warnings before installing or using your grill.**

**WARNINGS:**

- ⚠ **This appliance is intended for outdoor use only and should never be used in garages and roofed or enclosed porches or verandas.**
- ⚠ **Your Weber™ gas grill must never be used under an unprotected combustible roof or overhang.**
- ⚠ **Your Weber™ gas grill is not intended to be installed in or on caravans and/or boats.**
- ⚠ **Flammable materials should not be present within approximately 60 cm of the grill. This includes the top, bottom, back or sides of the grill.**
- ⚠ **Keep the cooking area clear of flammable vapours and liquids such as petrol, alcohol, etc., and combustible materials.**
- ⚠ **Keep ventilation openings for cylinder enclosure free and clear from debris.**
- ⚠ **This appliance gets very hot. Take special care when children or elderly people are present.**
- ⚠ **Do not move the appliance when it is alight.**

**When you are getting ready to grill, your first thought should always be safety. Set out below are a few safety checks that you should perform each time you grill.**

### SLIDE-OUT GREASE TRAY

Your grill was built with a grease collection system, which funnels grease away from food and into removable containers.

Check the slide-out grease tray for grease build-up each time you use your grill. Remove excess grease with a plastic scraper **(1)**. Wash the grease tray with a soap-and-water solution and rinse with water.

⚠ **CAUTION: Do not line the slide-out grease tray with aluminium foil.**

### CATCH PAN AND DISPOSABLE DRIP PAN

Grease from the slide-out grease tray funnels into a catch pan. Cleaning the catch pan is just as important as cleaning the slide-out grease tray.

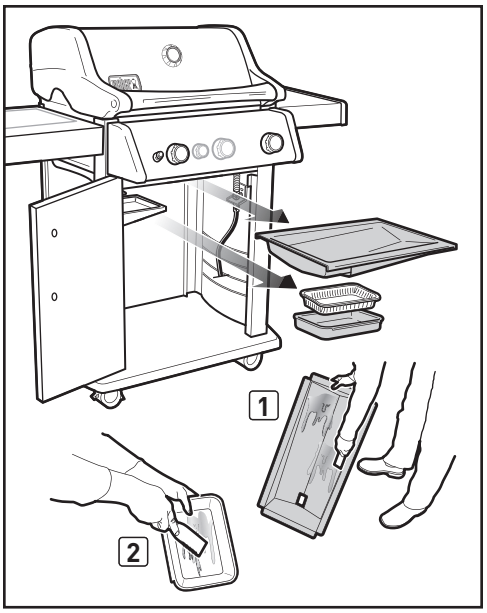
Check the catch pan for grease build-up each time you use your grill. Remove excess grease with a plastic scraper **(2)**. Wash the catch pan with warm, soapy water and rinse with water. To keep the catch pan cleaner longer, you can line it with a Weber™ disposable drip pan or with aluminium foil.

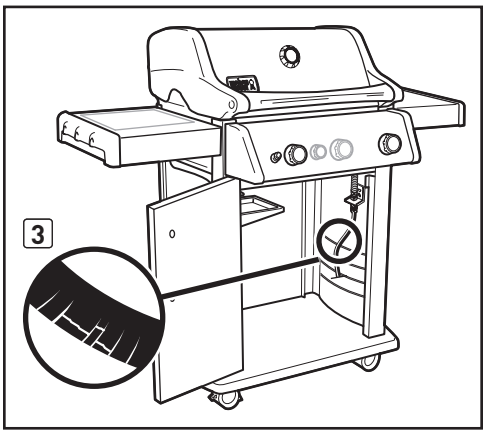
⚠ **WARNING: Check the slide-out grease tray and catch pan for grease build-up each time before using. Remove excess grease to avoid a grease fire. A grease fire can cause serious bodily injury or damage to property.**

### HOSE INSPECTION

The hose should be inspected routinely for any signs of cracking **(3)**.

⚠ **WARNING: Check hose each time before using grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only Weber™ authorised replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.**



## METHODS OF BURNER IGNITION

There are two ways to ignite burner 1. The first is by using the electronic Crossover™ ignition system built into your grill. The second is with a match.

Next are the steps for igniting your grill using the electronic Crossover™ ignition system. The following page sets out steps for igniting your grill with a match.

### MAIN BURNER IGNITION

**Electronic Crossover™ Ignition System**

The electronic Crossover™ ignition system ignites burner 1 with a spark from the igniter electrode inside the Gas Catcher™ ignition chamber. You generate the energy for the spark by pushing the igniter button. You will hear the igniter clicking. Burner(s) 2 (and 3) can be lit after burner 1 is lit.

A) Open the grill lid **(1)**.

**⚠ DANGER**

**Failure to open the lid before igniting the grill's burners, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.**

B) Make sure **ALL** burner control knobs are turned off **(2)**. Check by pushing control knobs in and turning them clockwise until they stop.

**⚠ WARNING: The burner control knobs must be in the off (○) position before you turn on the LPG cylinder valve.**

C) Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type. Refer to "A") in "CHECKING FOR GAS LEAKS."

D) Push burner 1 control knob in and turn it anti-clockwise to start/high (ϟ) position **(3)**.
**IMPORTANT: Always ignite burner 1 first. The other burner(s) ignite from burner 1.**

E) Push and hold in the igniter button **(4)**. You will hear the igniter clicking.

F) Check that burner 1 is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame.

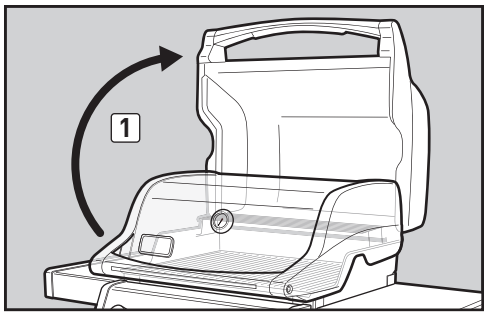
**⚠ WARNING: While igniting the grill or cooking, never lean over open grill.**

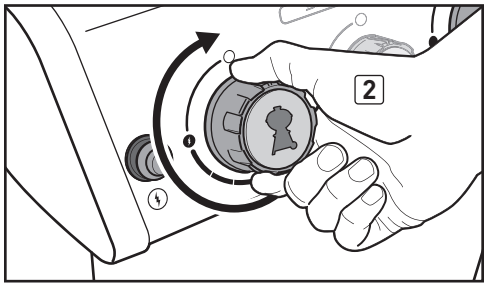
**⚠ WARNING: If burner 1 fails to ignite within five seconds, stop, turn the burner control knob to off and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again or light with a match.**

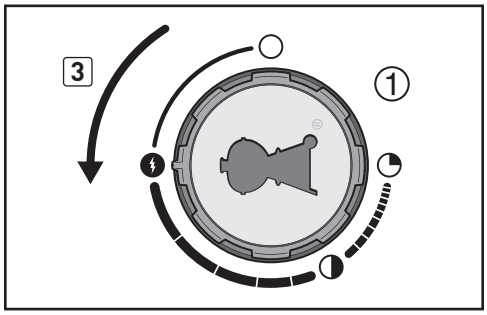
G) After burner 1 is lit, you can turn on burner 2 (and burner 3).

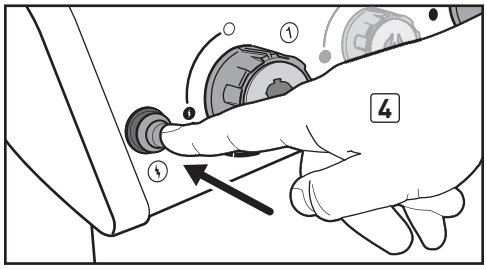
### TO EXTINGUISH BURNER

Push each burner control knob in and turn it clockwise to the off (○) position. Turn gas supply off at the source.




**Some batteries have a plastic protective wrap around them. This plastic must be removed before you attempt to ignite your grill with the electronic Crossover™ ignition system. Do not confuse this plastic with the battery label.**

# MAIN BURNER IGNITION & USAGE

**Lighting with a Match**

A) Open the grill lid **(1)**.

**⚠ DANGER**

**Failure to open the lid before igniting the grill's burners, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.**

B) Make sure **ALL** burner control knobs are turned off **(2)**. Check by pushing control knobs in and turning them clockwise until they stop.

**⚠ WARNING: The burner control knobs must be in the off (◯) position before you turn on the LPG cylinder valve.**

C) Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type Refer to "A)" in "CHECKING FOR GAS LEAKS."

D) Put match in the matchstick holder and strike match. Insert matchstick holder with lit match down through the cooking grates, past the Flavorizer™ bars and next to burner 1 **(3)**.

E) Push burner 1 control knob in and turn it anti-clockwise to start/high (ϟ) position **(4)**.
**IMPORTANT: Always ignite burner 1 first. The other burner(s) ignite from burner 1.**

F) Check that burner 1 is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame.

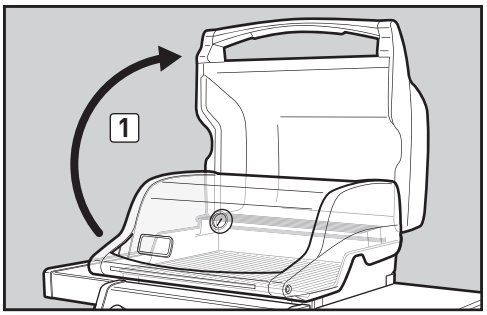
**⚠ WARNING: While igniting the grill or cooking, never lean over open grill.**

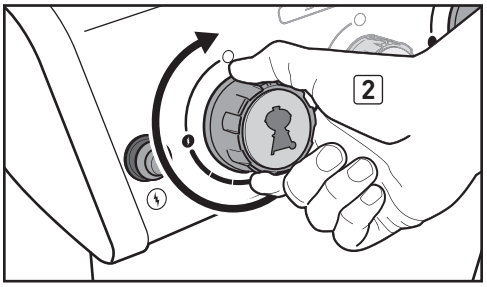
**⚠ WARNING: If burner 1 fails to ignite within five seconds, stop, turn the burner control knob to off and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again.**

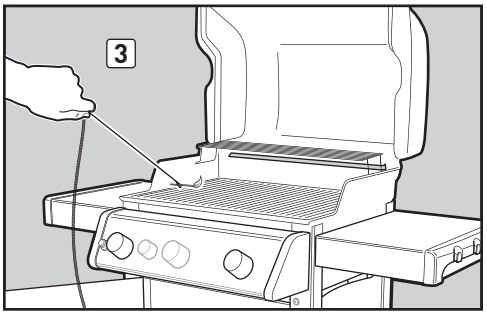
G) After burner 1 is lit, you can turn on burner 2 (and burner 3).

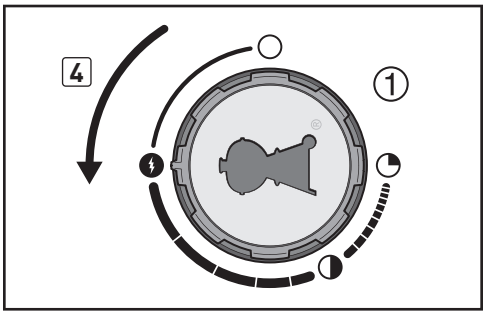
## TO EXTINGUISH BURNER

Push each burner control knob in and turn it clockwise to the off (O) position. Turn gas supply off at the source.



# SIDE BURNER IGNITION & USAGE (S-320™)

## ON THE SIDE...

To maximise your cooking space and to help you multitask, your grill was designed with a side burner. Igniting the side burner is easy. It uses the same igniter button as the main burners, but it ignites independently.

### SIDE BURNER IGNITION

#### Lighting with the Igniter Button

Unlike the main burners, the side burner does not ignite from burner 1. Below are the steps that apply to igniting the side burner using the igniter button.

A) Open the side burner lid **(1)**.

**⚠ DANGER**

**Failure to open the lid before igniting the side burner, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the side burner does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.**

B) Check that the side burner valve is turned off by pushing side burner control knob in and turning it clockwise until it stops **(2)**. Turn all burners not being used to the off (○) position by pushing all control knobs in and turning them clockwise until they stop.
C) If it is not already on, turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type. Refer to "A") in "CHECKING FOR GAS LEAKS."
D) Push in and turn side burner control knob anti-clockwise to start/high (ϟ) position **(3)**.
E) Push and hold in the igniter button **(4)**. You will hear the igniter clicking. You should see a flame.

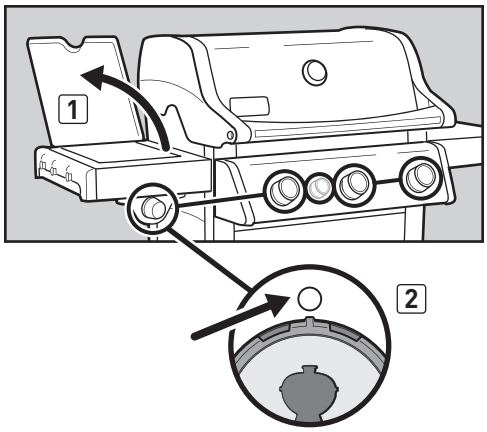
**⚠ CAUTION: Side burner flame may be difficult to see on a bright, sunny day.**

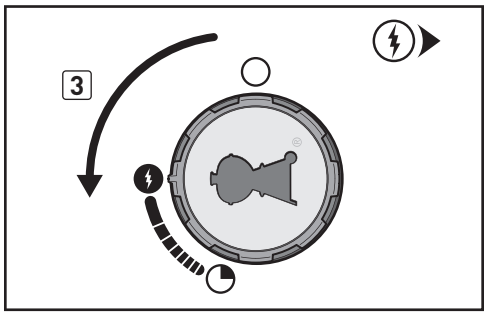
**⚠ WARNING: If the side burner does not light in five seconds:**

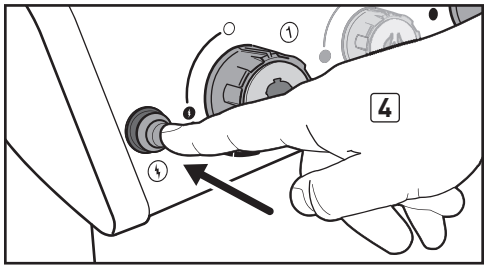
**a) Turn off the side burner and main burner control knobs and gas supply at source.**
**b) Wait five minutes to let the gas clear before you try again or try lighting with a match (refer to "Lighting with a Match").**

### TO EXTINGUISH SIDE BURNER

Push side burner control knob in and turn it clockwise to the off (○) position. Be sure the side burner is off and cool before closing the side burner lid.



# SIDE BURNER IGNITION & USAGE (S-320™)

**Lighting with a Match**

A) Open the side burner lid **(1)**.

**⚠ DANGER**

**Failure to open the lid before igniting the side burner, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the side burner does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.**

B) Check that the side burner valve is turned off by pushing side burner control knob in and turning it clockwise until it stops **(2)**. Turn all burners not being used to the off (○) position by pushing all control knobs in and turning them clockwise until they stop.

C) If it is not already on, turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type. Refer to "A") in "CHECKING FOR GAS LEAKS."

D) Put match in the matchstick holder and strike match. Place matchstick holder with lit match close to side burner **(3)**.

E) Push in and turn side burner control knob anti-clockwise to start/high (ϟ) position **(4)**. You should see a flame.

**⚠ CAUTION: Side burner flame may be difficult to see on a bright, sunny day.**

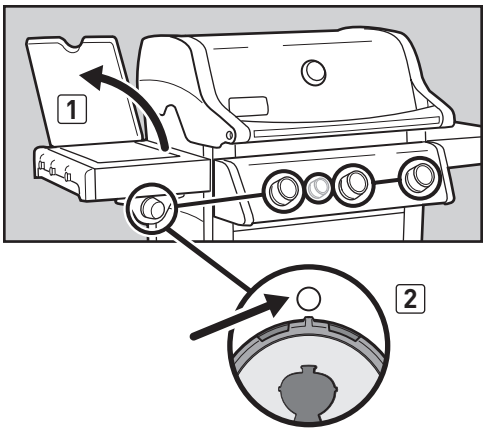
**⚠ WARNING: If the side burner does not light in five seconds:**

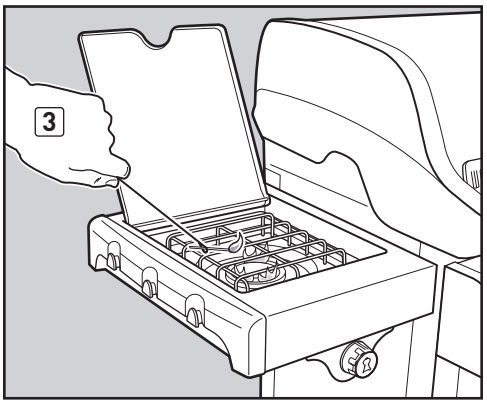
**a) Turn off the side burner and main burner control knobs and gas supply at source.**

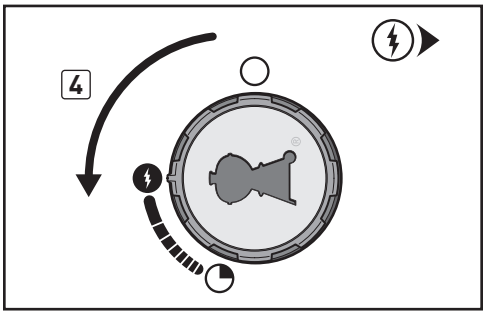
**b) Wait five minutes to let the gas clear before you try again.**

### TO EXTINGUISH SIDE BURNER

Push side burner control knob in and turn it clockwise to the off (○) position. Be sure the side burner is off and cool before closing the side burner lid.



# TROUBLESHOOTING

## GENERAL TROUBLESHOOTING

| PROBLEMS | SOLUTIONS |
|---|---|
| **Burner does not ignite when you push the igniter button.** | Be sure that there is gas flow to the burners by attempting to match-light your burners. Refer to "MAIN BURNER IGNITION—Lighting with a Match." If match-lighting is successful, the problem lies in the ignition system. Refer to "MAINTAINING THE ELECTRONIC CROSSOVER™ IGNITION SYSTEM." |
| | Be sure that wires are correctly inserted into terminals on igniter module. Check that the wires are connected to terminals on igniter button under the control panel. Refer to "IGNITER MODULE WIRE GUIDE." |
| | If a new battery is installed, confirm that battery's plastic wrapping has been removed. Verify that the battery is in good condition and has been installed correctly. Refer to "MAINTAINING THE ELECTRONIC CROSSOVER™ IGNITION SYSTEM." |
| **Burners do not ignite.**<br>**Burners have a small flickering flame when burner control knobs are in the high (ϟ) position.**<br>**Grill temperature only reaches 250° to 300° F in the high (ϟ) position.** | *Some countries have regulators with an excess gas flow safety device.* The excess flow safety device, which is part of the grill-to-cylinder connection, may have been activated. To reset the excess flow safety device, close the LPG cylinder valve and turn all burner control knobs to the off (○) position. Open the grill lid. Wait at least five minutes for the gas to clear before attempting to light the grill. **SLOWLY** turn the LPG cylinder valve until it is completely open. Wait several seconds; then ignite your grill. Refer to "MAIN BURNER IGNITION & USAGE." |
| **Burner does not ignite, or flame is low when set to high (ϟ) position.** | LPG fuel could be low or empty. Refill LPG cylinder. |
| | Fuel hose could be bent or kinked. Straighten fuel hose. |
| **Burner flame pattern is erratic.**<br>**Flame is low when burner is set to high (ϟ) position.**<br>**Flames do not run the whole length of the burner tube.** | Clean burner ports that run down the entire length of burner tube. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE." |
| **Burners burn with a yellow or orange flame, combined with the smell of gas.** | Inspect spider/insect screens for possible obstructions. (Blockage of holes.) Clean spider/insect screens. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE." |
| **Experiencing flare-ups.**<br>**⚠ CAUTION: Do not line the slide-out grease tray with aluminium foil.** | Grill must be preheated with all burners on high for 10 to 15 minutes. |
| | Clean the cooking grates and Flavorizer™ bars thoroughly to remove grease. Refer to "ROUTINE MAINTENANCE." |
| | The slide-out grease tray may be dirty and is not allowing grease to flow into catch pan. Clean slide-out grease tray. |
| **Inside of lid appears to be "peeling." (Resembles paint peeling.)** | The inside of the lid is porcelain enamel or stainless steel. It is not painted. It cannot "peel." What you are seeing is baked-on grease that has turned to carbon and is flaking off. **THIS IS NOT A DEFECT.** Clean thoroughly. Refer to "ROUTINE MAINTENANCE." |

**If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.**

## SIDE BURNER TROUBLESHOOTING

| PROBLEMS | SOLUTIONS |
|---|---|
| **Side burner does not ignite when you push the igniter button.** | Be sure that there is gas flow to the burner by attempting to match-light your side burner. Refer to "SIDE BURNER IGNITION—Lighting with a Match." If match-lighting is successful, the problem lies in the ignition system. Refer to "MAINTAINING THE ELECTRONIC CROSSOVER™ IGNITION SYSTEM." |
| | Be sure that wires are correctly inserted into terminals on igniter module. Check that the wires are connected to terminals on igniter button under the control panel. Refer to "IGNITER MODULE WIRE GUIDE." |
| | If a new battery is installed, confirm that battery's plastic wrapping has been removed. Verify that the battery is in good condition and has been installed correctly. Refer to "MAINTAINING THE ELECTRONIC CROSSOVER™ IGNITION SYSTEM." |
| **Side burner does not ignite.** | Be sure that gas supply is on. |
| | *Some countries have regulators with an excess gas flow safety device.* The excess flow safety device, which is part of the grill-to-cylinder connection, may have been activated. To reset the excess flow safety device, close the LPG cylinder valve and turn all burner control knobs to the off (○) position. Open the grill lid. Wait at least five minutes for the gas to clear before attempting to light the grill. **SLOWLY** turn the LPG cylinder valve until it is completely open. Wait several seconds; then ignite your grill. Refer to "MAIN BURNER IGNITION & USAGE." |
| **Side burner does not ignite, or flame is low when burner is on high (ϟ) position.** | LPG fuel could be low or empty. Refill LPG cylinder. |
| | Fuel hose could be bent or kinked. Straighten fuel hose. |

**If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.**

## KEEPING YOUR WEBER™ GAS GRILL IN TIP-TOP SHAPE

**⚠ DANGER**

**Failure to correct any problems described on this page may result in a fire, which can cause serious bodily injury or death, and cause damage to property.**

To keep your gas grill performing as safely and efficiently as on day one, we strongly recommend that you inspect and clean the spider/insect screen(s) and burner tube(s) at least once a year. Below is important information about these two areas of the grill that should undergo annual maintenance.

**If you observe an incorrect flame pattern or blocked burner port, proceed to the "BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT" instructions on the following page.**

### BURNER FLAME PATTERN

The burner tube(s) in your gas grill was/were factory set for the correct air and gas mixture. The correct flame pattern is shown in illustration and described below:

- Burner tube(s) **(1)**
- Tips occasionally flicker yellow **(2)**
- Light blue **(3)**
- Dark blue **(4)**

Check burner flame pattern. If the flames do not match the above description, it could be an indication that the spider/insect screen(s) has/have become dirty or blocked.

### WEBER™ SPIDER/INSECT SCREEN(S)

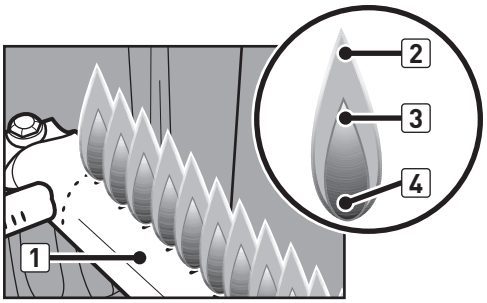
The combustion air opening(s) of the burner tube(s) **(5)** is/are fitted with stainless steel screen(s) to help prevent spiders and other insects from spinning webs and building nests inside the venturi section **(6)** of the burner tube(s). These nests can obstruct the normal gas flow, and can cause gas to flow back out of the combustion air opening(s) **(7)**. Symptoms of this kind of obstruction include the odour of gas in conjunction with burner flames that appear yellow and lazy. This obstruction could result in a fire in and around the gas valve(s), causing serious damage to your grill **(8)**.

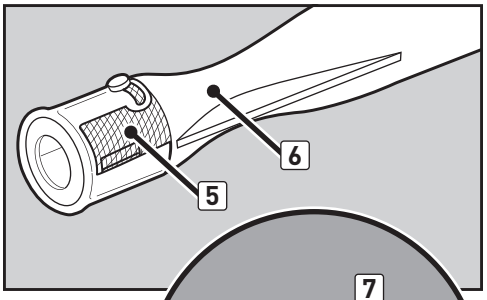
*NOTE: If a spider/insect screen becomes damaged or cannot be cleaned, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.*

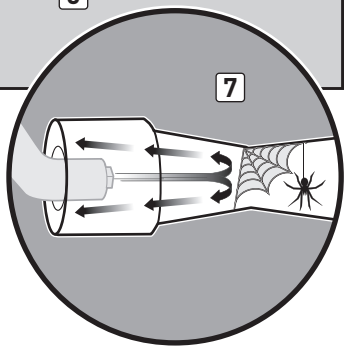
### BURNER TUBE PORTS

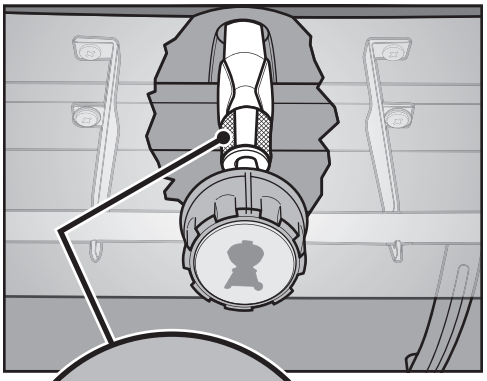
Over time, from repeated use of the grill, the burner tube ports will become dirty. Blocked and dirty ports can restrict full gas flow. Following are ways to determine whether burner tube ports are dirty or blocked.

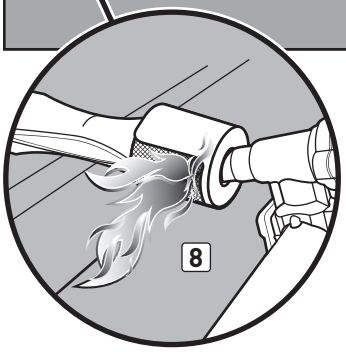
- Grill does not reach desired temperature
- Grill heats unevenly
- One or more of the burner(s) do not ignite





## BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT

### Confirm that Grill is Off

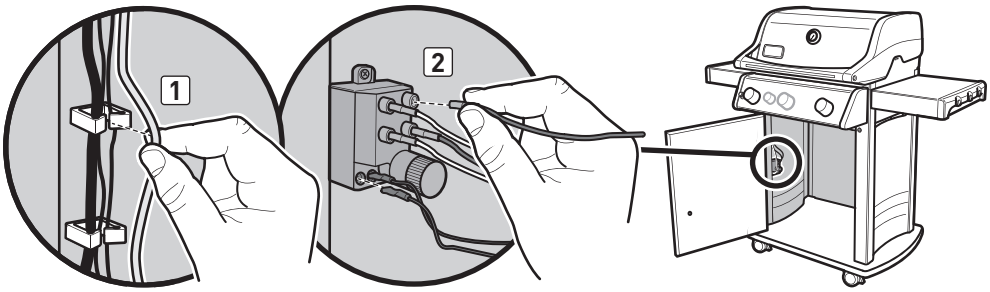
A) Turn gas supply off at source and disconnect gas fitting.
B) Check that all burner control knobs are in the off (O) position. Check by pushing control knobs in and turning them clockwise until they stop. If they do not turn, they are already off. If they do turn, continue turning them clockwise until they stop; then they are off. If your grill has a side burner, make sure the side burner control knob is turned off.

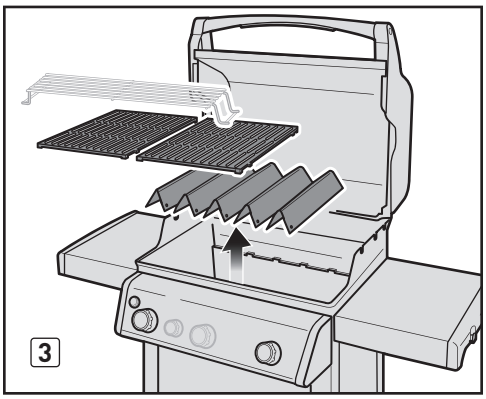
### Remove Control Panel

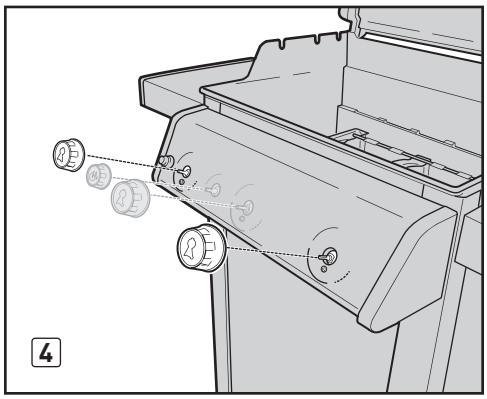
You will need: A Phillips screwdriver.
A) Open cabinet door. Remove igniter wires from wire clips on the inside left panel **(1)**. Disconnect wires from igniter module inside the cabinet **(2)**.
*NOTE: Do not disconnect by pulling on wires; pull from terminals at ends of wires.*
B) Remove cookbox components **(3)**.
C) Remove control knobs **(4)**.
D) Remove screws from the front of the control panel with a Phillips screwdriver **(5)**.
E) Carefully lift control panel up and then pull forward and away from cookbox **(6)**.

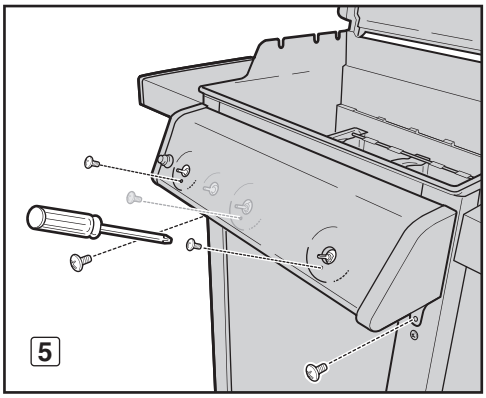
### Remove Manifold

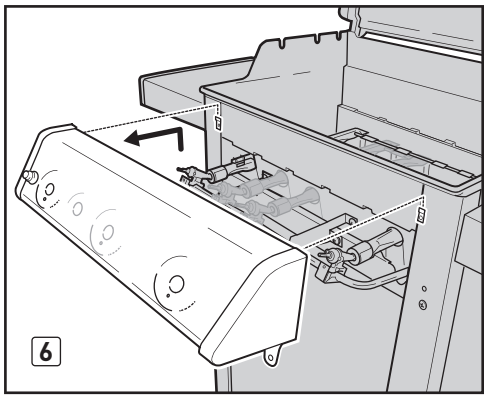
You will need: A Phillips screwdriver, two 7/16" spanners.
A) With the Phillips screwdriver, remove two screws and two washers attaching manifold to front cross brace **(7)**.
B) Using two 7/16" spanners, remove two bolts and two nuts attaching manifold to cookbox **(8)**. Pull manifold forward and away from burner tubes **(9)**. Manifold will remain attached to corrugated gas line(s). Be careful not to let manifold scratch frame or door or kink the attached corrugated gas line(s).

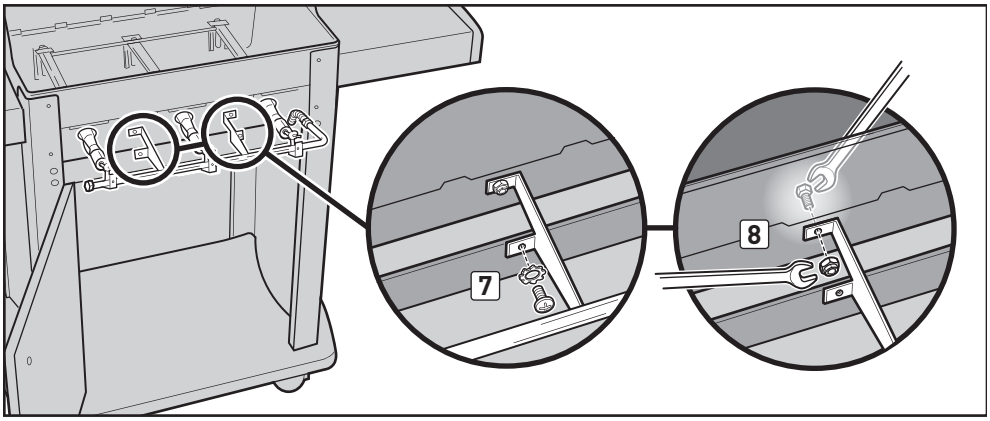


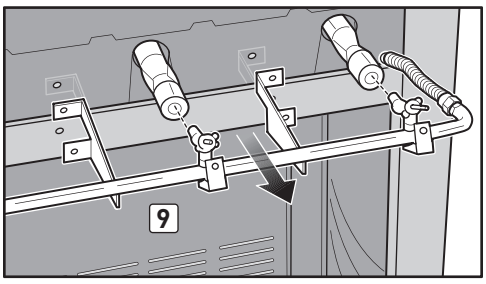



## BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT (continued)

### Remove Burner Tubes

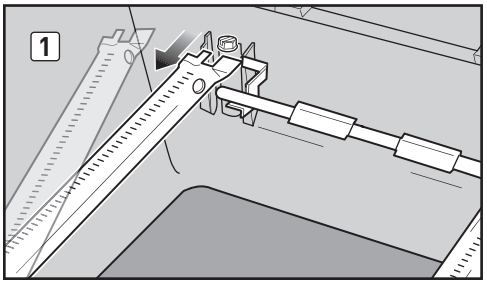
**For Spirit™ grills with 2 burners:**

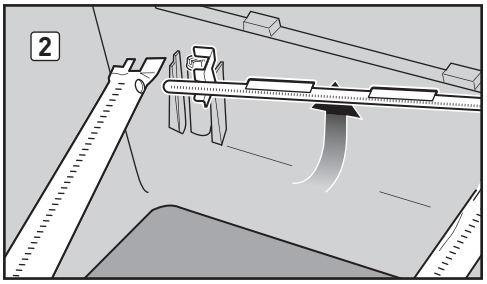
A) Slide burner tube 1 out from under the guide screw and washer. Move burner tube 1 slightly to the left to detach it from Crossover™ tube **(1)**.
B) Remove Crossover™ tube **(2)**.
C) Lift burner tube 1 up and out of cookbox while guiding the wires through the hole in the cookbox **(3)**.
D) Slide burner tube 2 out from under the guide screw and washer. Lift burner tube 2 up and out of the cookbox **(4)**.

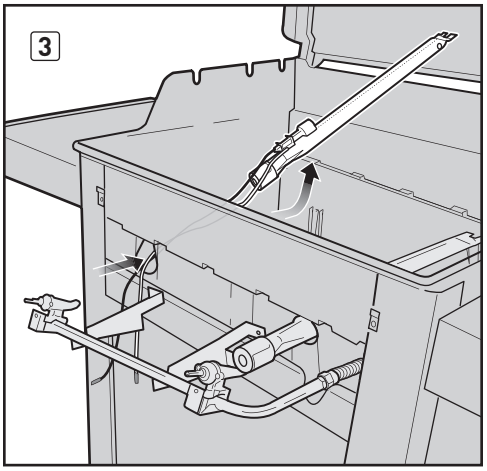
**For Spirit™ grills with 3 burners:**

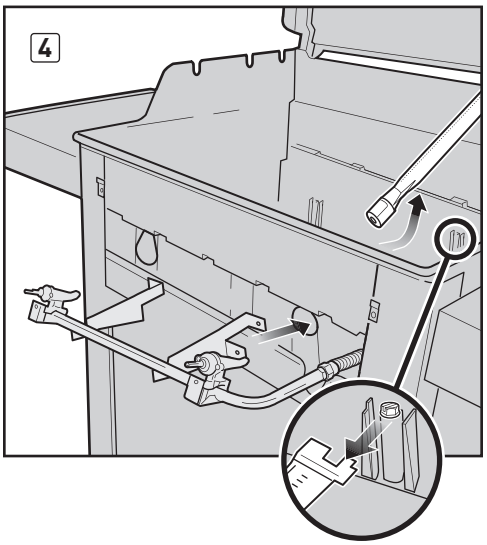
A) Slide burner tube 1 out from under the guide screw and washer. Move burner tube 1 slightly to the left to detach it from Crossover™ tube **(1)**.
B) Lift burner tube 1 up and out of cookbox while guiding the wires through the hole in the cookbox **(2)**.
C) Slide burner tube 3 out from under the guide screw and washer. Move burner tube 3 slightly to the right to detach it from Crossover™ tube. Lift burner tube 3 up and out of cookbox.
D) Slide burner tube 2 out from under the guide screw and washer. Remove the Crossover™ tube by moving it toward back of cookbox **(3)**. Lift burner tube 2 up and out of cookbox.

## 210

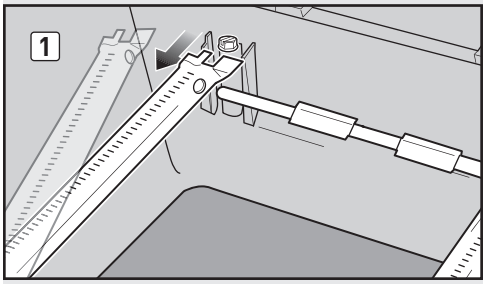


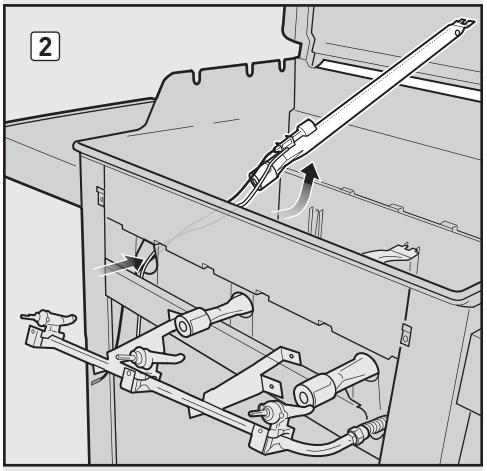



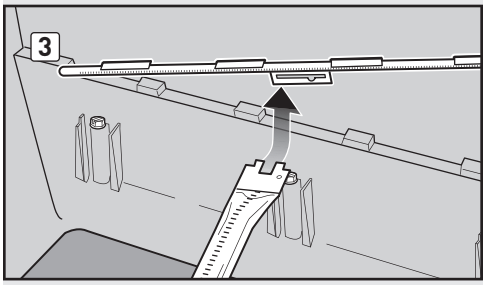




## 310/320



## BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT (continued)

### Clean Burner Tubes

You will need: A torch, a wire (a straightened-out coat hanger), a suitable stainless steel bristle brush, and a soft bristle brush (toothbrush).

A) Look inside each burner tube and Crossover™ tube with a torch **(1)**.

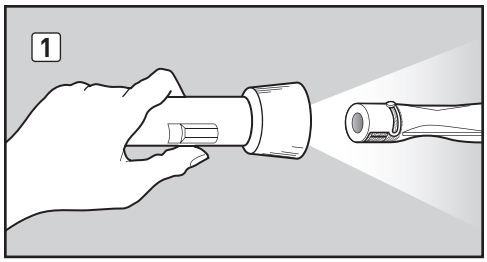
B) Clean any debris or blockage from the inside of the tubes with the wire **(2)**.

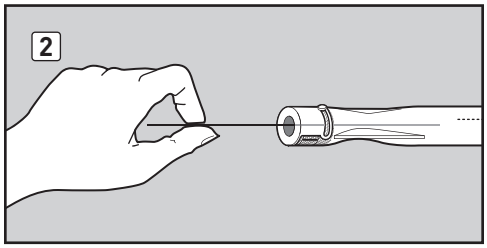
C) Check spider/insect screens at the ends of the burner tubes and clean them using the soft bristle brush **(3)**.

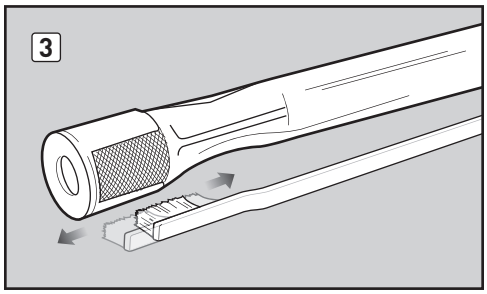
**⚠ CAUTION: Do not clean the spider/insect screens with hard or sharp tools. Do not dislodge the spider/insect screens or enlarge the screen openings.**

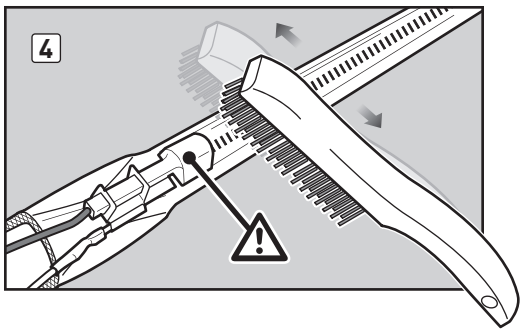
D) Use the steel bristle brush to clean the outside of the burner tubes and the Crossover™ tube. This is done to make sure all burner ports (openings) running along the length of the tubes are fully open. When cleaning burner tube 1, avoid damaging the igniter electrode by carefully brushing around it **(4)**.

**⚠ CAUTION: Do not enlarge the burner ports when cleaning.**



## BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT (continued)

### Reinstall Burner Tubes

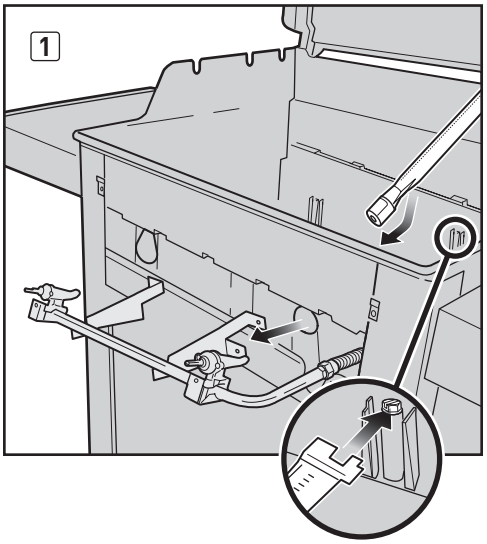
**For Spirit™ grills with 2 burners:**

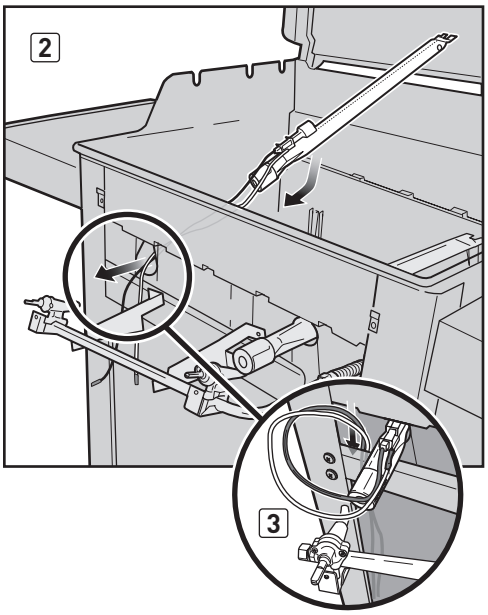
A) Put burner tube 2 inside cookbox and pass the front end of tube out through burner tube 2 opening. *Note: Single row of burner ports should be facing up.* Slide burner tube 2 under the guide screw and washer **(1)**.
B) Put burner tube 1 inside cookbox and pass igniter wires and the front end of tube out through burner tube 1 opening **(2)**. Guide wires from burner tube 1 between front cross brace and cookbox and down into cabinet **(3)**.
C) While holding burner tube 1, insert left side of Crossover™ tube into Crossover™ burner hole **(4)**. Guide right side of Crossover™ tube into Crossover™ burner hole in burner tube 2 *(not pictured)*. *Note: The* Crossover™ *tube burner ports should face the front of the cookbox.*
D) Slide burner tube 1 under the guide screw and washer **(5)**.

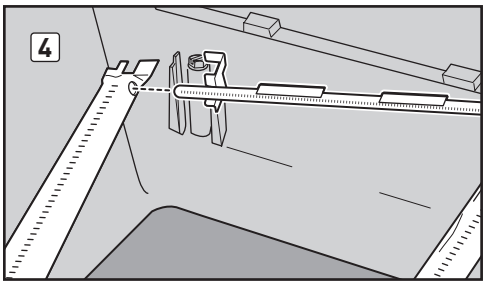
**For Spirit™ grills with 3 burners:**

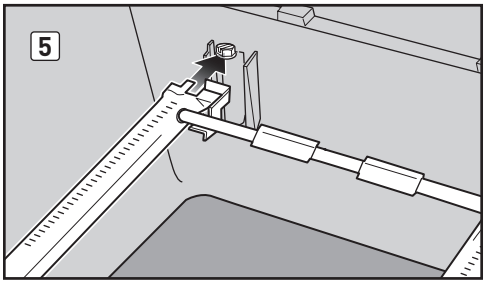
A) Put burner tube 2 inside cookbox and pass the front end of tube out through burner tube 2 opening **(1)**. *Note: Single row of burner ports should be facing up.*
B) Slide Crossover™ tube alignment guide over the end of burner tube 2 **(2)**. *Note: The* Crossover™ *tube burner ports should face the front of the cookbox.* With Crossover™ tube attached, slide burner tube 2 under the guide screw and washer **(3)**.
C) Put burner tube 3 inside cookbox and pass the front end of tube out through burner tube 3 opening *(not pictured)*. Insert right side of Crossover™ tube into Crossover™ burner hole in burner tube 3. Slide burner tube 3 under the guide screw and washer **(4)**.
D) Put burner tube 1 inside cookbox and pass igniter wires and the front end of tube out through burner tube 1 opening **(5)**. Guide wires from burner tube 1 between front cross brace and cookbox and down into cabinet **(6)**.
E) While holding burner tube 1, insert left side of Crossover™ tube into Crossover™ burner hole. Slide burner tube 1 under the guide screw and washer **(7)**.

## 210

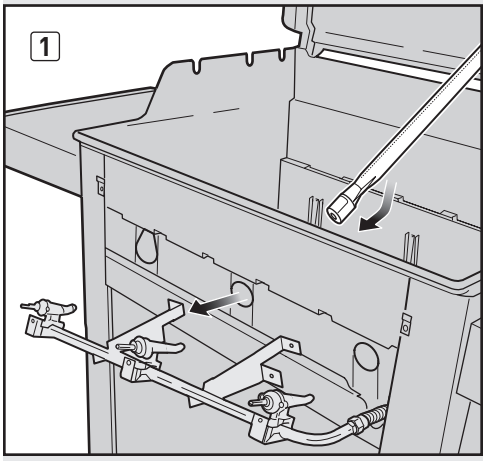


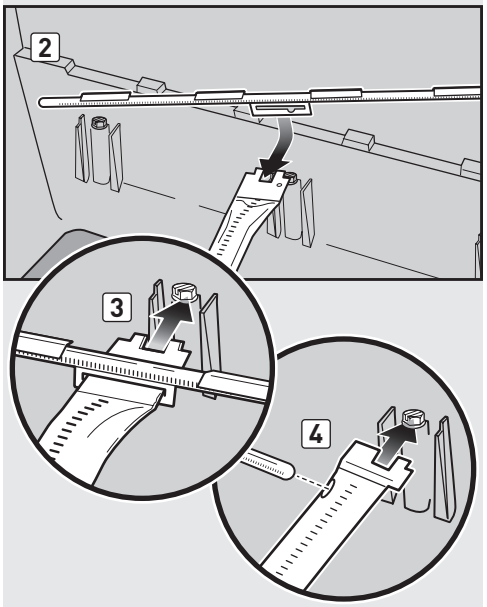



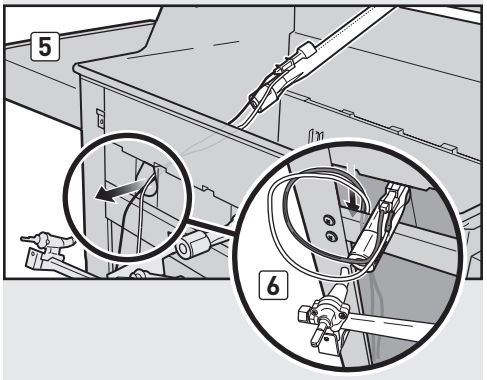



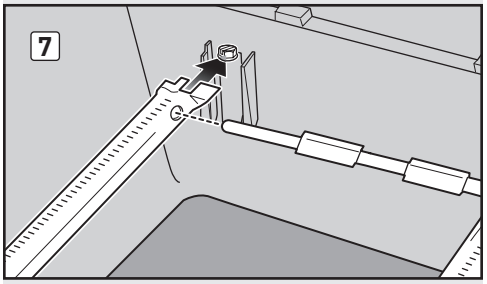




## 310/320



## BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT (continued)

### Reinstall Manifold

You will need: A Phillips screwdriver, two 7/16" spanners.

A) Align valves with burner tubes. Using two 7/16" spanners, install bolts and nuts that secure manifold to cookbox **(1)**.

B) With a Phillips screwdriver, install screws and washers that secure manifold to front cross brace **(2)**. If manifold was properly reinstalled, valves will now be fully seated inside burner tubes.

**⚠ CAUTION: The burner tube openings (3) must be positioned properly over the valve orifices (4).**

**⚠ WARNING: You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting. Refer to CHECKING FOR GAS LEAKS.**

C) Replace cookbox components *(not pictured)*.

### Reinstall Control Panel

You will need: A Phillips screwdriver.

A) Guide the two wires on back of control panel over front cross brace and down into cabinet **(5)**.

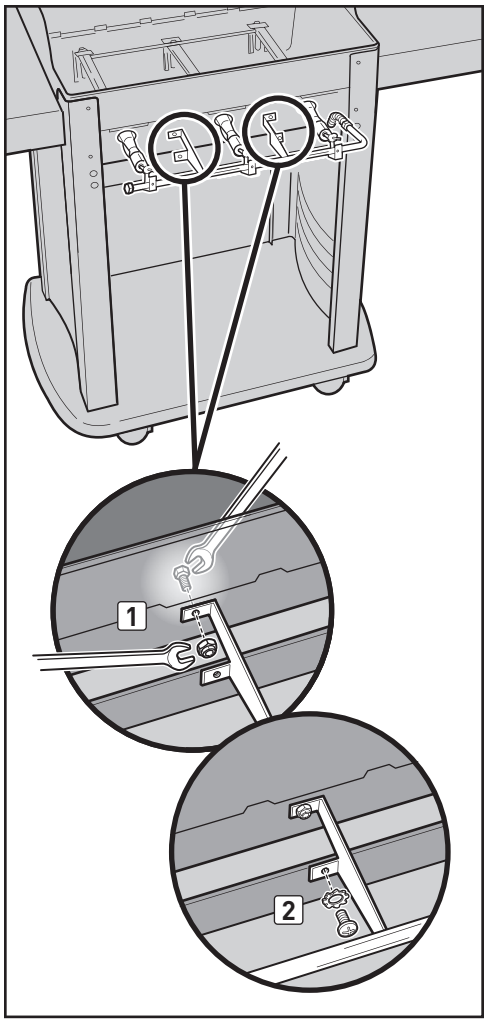
B) Align valve stems with holes in control panel. Position top edge of control panel on tabs of frame assembly. Push control panel down into position.

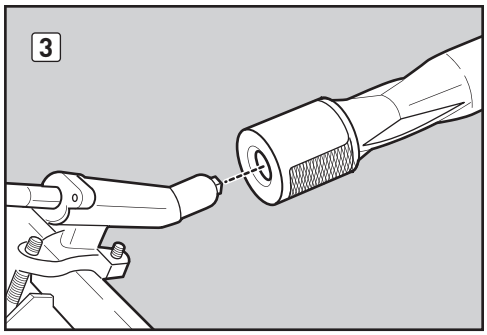
C) Fasten control panel with screws.

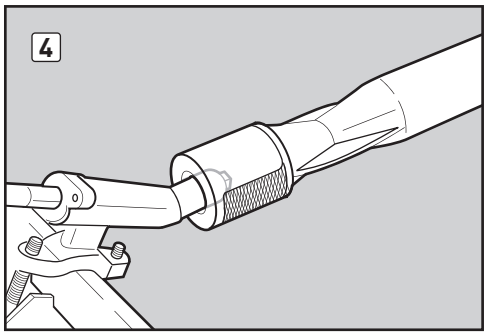
D) Place control knobs onto valve stems.

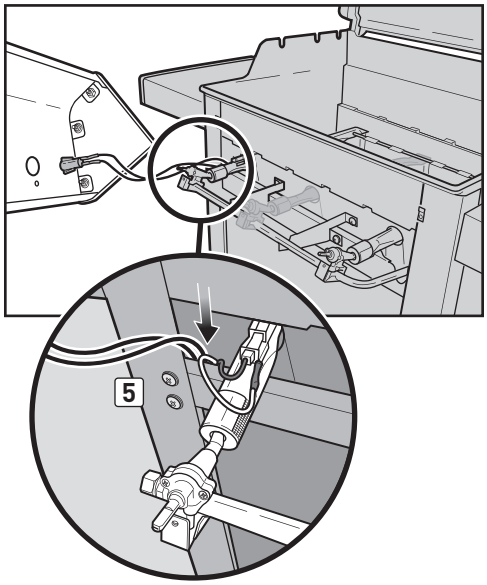
E) Connect the wires to the igniter module. Snap wires back into wire clips on inside left panel. Refer to "MAINTAINING THE ELECTRONIC CROSSOVER™ IGNITION SYSTEM" for proper positioning.

**⚠ WARNING: Make sure that all parts are assembled and hardware is fully tightened before operating the grill. Your actions, if you fail to follow this product warning, may cause a fire, an explosion, or structural failure resulting in serious personal injury or death as well as damage to property.**




### STORAGE

For grills that have been stored for a while, it is important to follow these guidelines:

- The gas must be turned off at the LPG cylinder when the Weber™ gas grill is not in use.
- If storing the Weber™ gas grill indoors, first DISCONNECT the gas supply and store the LPG cylinder outdoors in a well-ventilated space.
- Do not store a disconnected LPG cylinder in a building, garage, or any other enclosed area.
- If you do not disconnect the LPG cylinder from the Weber™ gas grill, be sure to keep both the grill and the cylinder outdoors in a well-ventilated area.
- Check that the areas under the control panel and the slide-out grease tray are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.

## BEAUTIFUL—INSIDE AND OUT

Weber™ grill owners take a lot of pride in their grills. Flaunt your pride and joy. Keep your grill clean and beautiful—inside and out—by following these routine maintenance steps.

### CLEANING THE OUTSIDE OF THE GRILL

To keep the outside of your grill looking its best, use the following guidelines for safe cleaning.

**⚠ WARNING: Turn your Weber™ gas grill off and wait for it to cool before cleaning it.**

#### Painted, Enamelled and Plastic Surfaces

Use a warm, soapy water solution to clean outside surfaces; then rinse with water.
**IMPORTANT: Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene. Do not use oven cleaner, abrasive cleaning agents (kitchen cleaning agents), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on grill or cart surfaces.**

#### Stainless Steel Surfaces

Your grill or its cabinet, lid, and control panel may be made of stainless steel. Wash outside surfaces with a soft cloth and a soap-and-water solution, rinse with water, and wipe dry.

For stubborn particles, a non-metallic brush can be used. Scrub stainless steel surfaces in the direction of the grain.

**IMPORTANT: Rinse surfaces well after cleaning. Do not use a wire brush or abrasive cleaners on the stainless steel surfaces of your grill as this will cause scratches. When cleaning stainless steel, be sure to rub/wipe in the direction of the grain.**

### CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL

To keep your grill performing safely and efficiently, it is important to remove any debris and excess grease that may have accumulated on the inside of the grill. Use the following guidelines for safe cleaning.

#### Inside Lid

Flaking, built-up grease resembles paint flakes. Wipe inside lid with paper towel to prevent grease build-up. Wash inside lid with warm, soapy water; then rinse with water.

#### Cookbox

Wash inside cookbox with warm, soapy water; then rinse with water.

#### Cookbox Components

You will need: A stainless steel bristle brush, stiff plastic scraper.

A) Scrape and brush the cooking grates with the scraper and brush. Remove the cooking grates and set aside.
B) Scrape and brush the Flavorizer™ bars with the scraper and brush. As needed, wash them with warm, soapy water; then rinse with water. Remove Flavorizer™ bars and set aside.

**⚠ CAUTION: Do not clean Flavorizer™ bars or cooking grates in a self-cleaning oven.**

C) Brush any debris off burner tubes and Crossover™ tube. Do not enlarge burner ports (openings) running along length of burner and Crossover™ tubes **(1)**. *NOTE: When cleaning burner tube 1, avoid damaging the igniter electrode by carefully brushing around it.*
D) When cleaning is complete, replace the Flavorizer™ bars and cooking grates.

#### Slide-Out Grease Tray

Your grill was built with a grease collection system, which funnels grease away from food and into removable containers.

Check the slide-out grease tray for grease build-up each time you use your grill. Remove excess grease with a plastic scraper **(2)**. Wash the grease tray with a soap-and-water solution and rinse with water.

**⚠ CAUTION: Do not line the slide-out grease tray with aluminium foil.**

#### Catch Pan and Disposable Drip Pan

Grease from the slide-out grease tray funnels into a catch pan. Cleaning the catch pan is just as important as cleaning the slide-out grease tray.

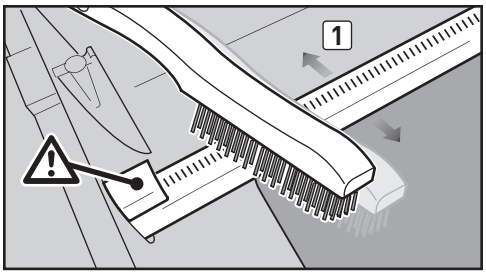
Check the catch pan for grease build-up each time you use your grill. Remove excess grease with a plastic scraper **(3)**. Wash the catch pan with warm, soapy water and rinse with water. To keep the catch pan cleaner longer, you can line the catch pan with a Weber™ disposable drip pan or with aluminium foil.

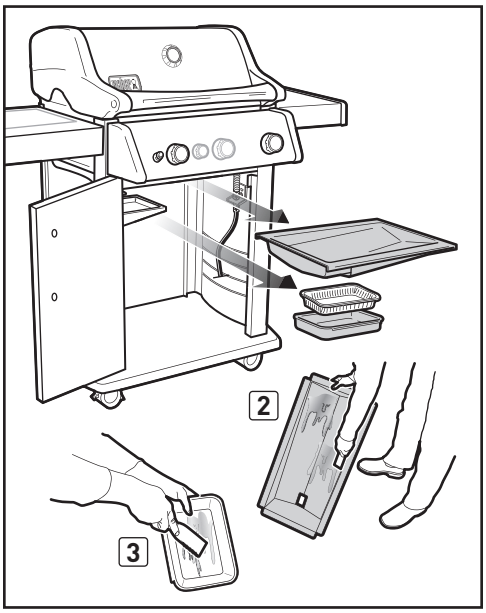
**⚠ WARNING: Check the slide-out grease tray and catch pan for grease build-up each time before using. Remove excess grease to avoid a grease fire. A grease fire can cause serious bodily injury or damage to property.**

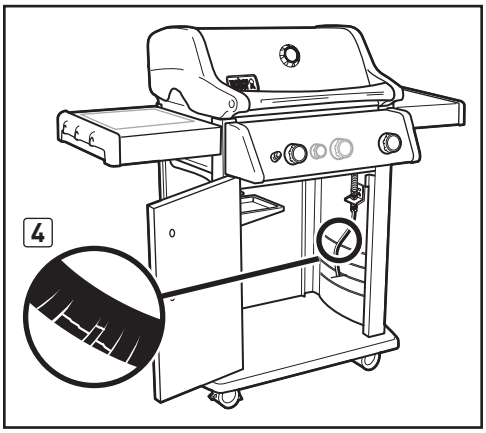
### HOSE INSPECTION

The hose should be inspected routinely for any signs of cracking **(4)**.

**⚠ WARNING: Check hose each time before using grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only Weber™ authorised replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.**




**To obtain replacement disposable drip pans, cooking grates and Flavorizer™ bars, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.
Log onto www.weber.com.**

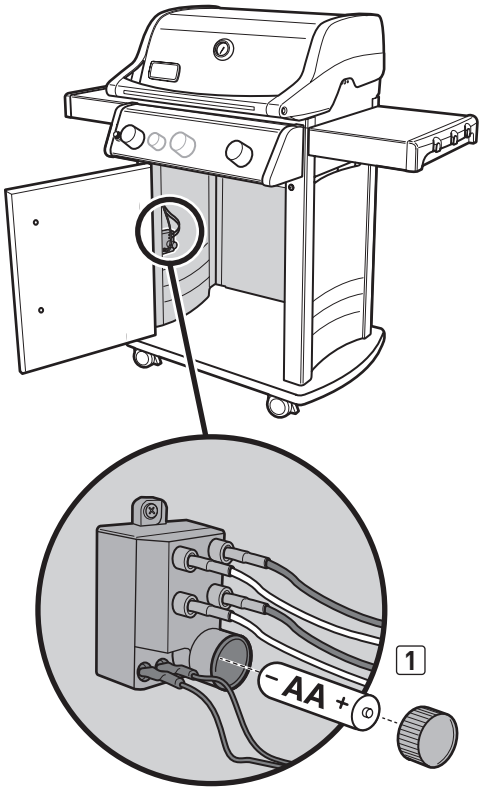
## MAINTAINING THE ELECTRONIC CROSSOVER™ IGNITION SYSTEM

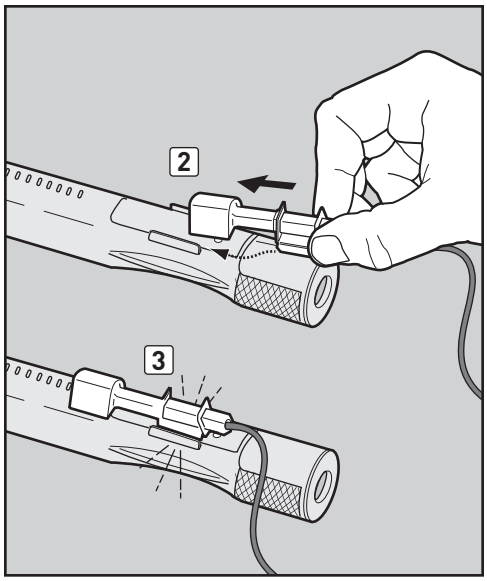
The igniter module supplies power to the electronic Crossover™ ignition system and the side burner with one igniter button. Whether you are performing routine maintenance or a troubleshooting check on the ignition system, read the following to keep your ignition system working properly.

If the electronic Crossover™ ignition system fails to ignite, you'll need to pinpoint where the problem is occurring: with the gas flow or with the electronic ignition system. Begin by attempting to match-light your burners. Refer to "MAIN BURNER IGNITION - Lighting with a Match." If match-lighting is successful, the problem lies in the ignition system.

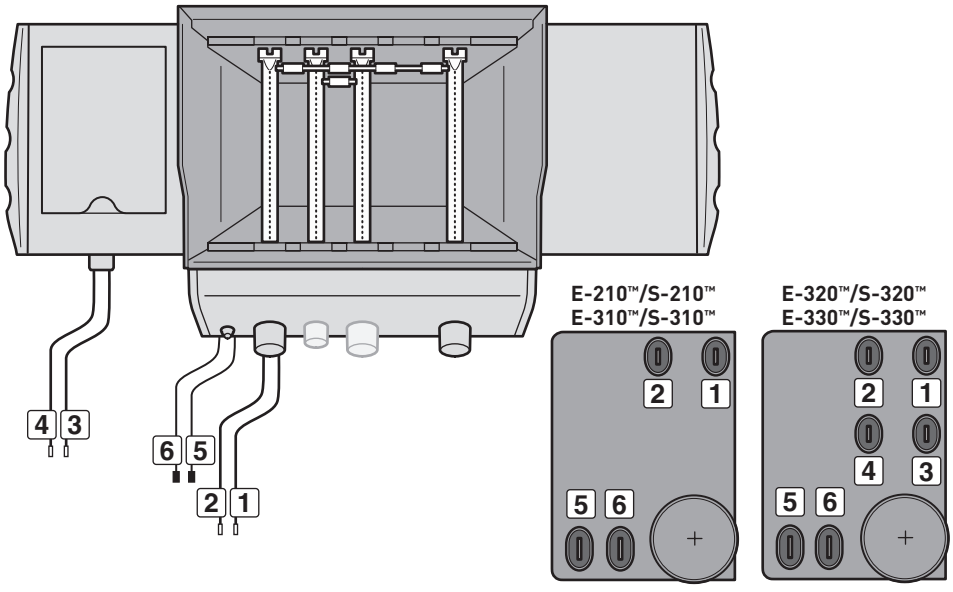
- Verify that the AA battery (alkaline only) is in good condition and is installed correctly **(1)**. Some batteries have a plastic protective wrap around them. This plastic must be removed before installing battery. Do not confuse this plastic with the battery label.
- Make sure the igniter wires are properly attached to the igniter module. Refer to the "IGNITER MODULE WIRE GUIDE" chart on this page.
- Make sure the ceramic igniter assembly is fully inserted into burner tube igniter channel **(2)**. If properly positioned, you will hear a snap **(3)**.
- Make sure the electronic igniter button is working by listening for clicking and looking for sparks at burner.

**If the electronic Crossover™ ignition system still fails to ignite, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.**




### IGNITER MODULE WIRE CHART




| BURNER 1 | SIDE BURNER | IGNITER BUTTON |
|---|---|---|
| Black Terminal **(1)** | Blue Terminal **(3)** | Black Terminal **(5)** |
| Yellow Terminal **(2)** | Green Terminal **(4)** | Black Terminal **(6)** |

## CLEANING SIDE BURNER TUBE

### Remove Side Burner Valve

You will need: A Phillips screwdriver.

A) Remove the two screws that secure the side burner valve plate to the side burner table **(1)**.

B) Release the side burner valve from burner tube by gently pulling the assembly forward **(2)**. Exercise care not to kink the corrugated gas line **(3)**.

### Clean the Burner Tube

You will need: A torch, a wire (a straightened-out coat hanger), a suitable stainless steel bristle brush.

A) Look inside the burner tube with a torch **(4)**.

B) Clean any debris or blockage from the inside of the tube with the wire **(5)**.

### Reinstall Side Burner Valve

You will need: A Phillips screwdriver.

A) Align side burner valve with side burner tube opening.

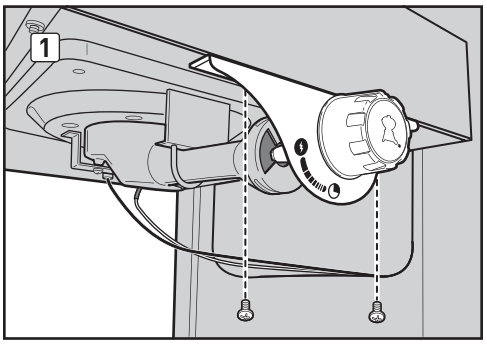
**⚠ CAUTION: The side burner tube opening (6) must be positioned properly over the side burner valve orifice (7).**

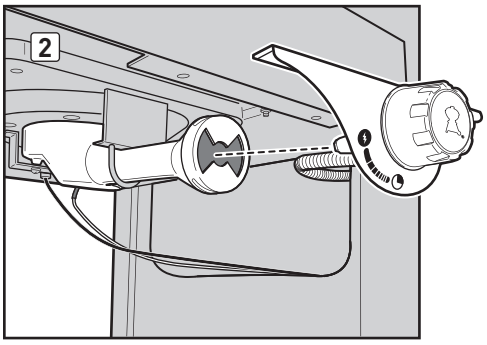
B) Secure the side burner valve plate to the side burner table using two screws.

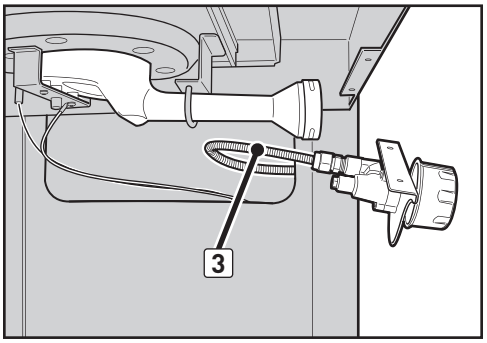
## SIDE BURNER MAINTENANCE

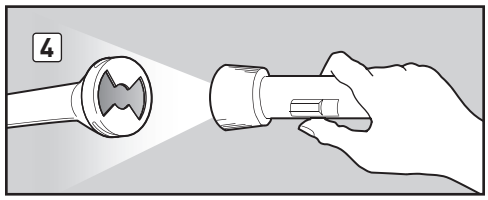
**⚠ WARNING: All gas controls and supply valves should be in the off (○) position.**

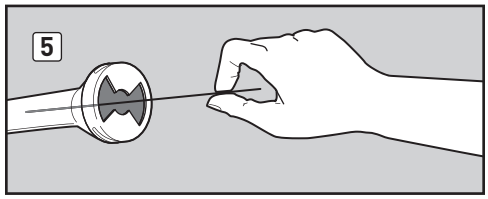
- Make sure black igniter wire and white ground wire are attached to the igniter module inside the base cabinet. Refer to the "IGNITER MODULE WIRE GUIDE."
- Check that the wires are not kinked.
- Make sure the electronic igniter button is working by listening for clicking and looking for sparks at burner.
- The sparks should be a white/blue colour, not yellow.

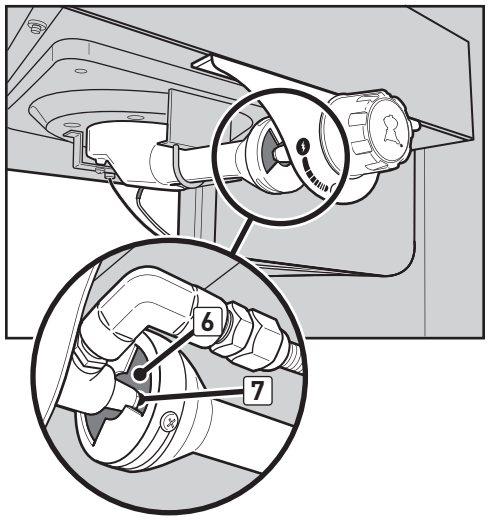


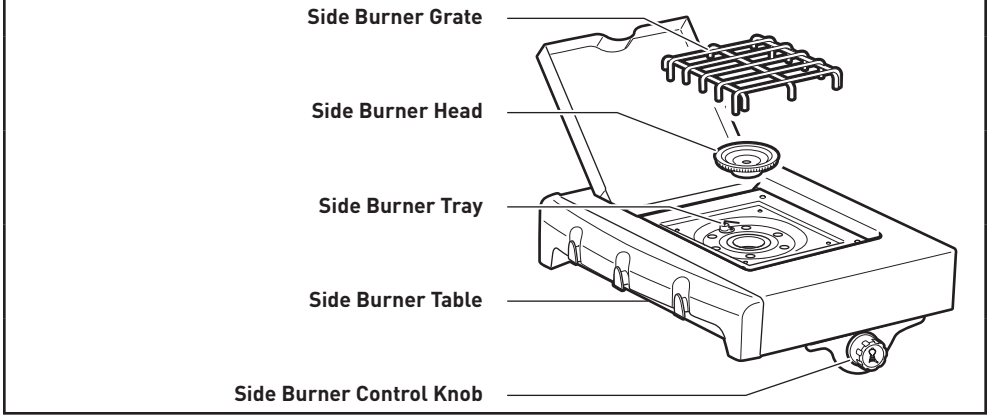




## SIDE BURNER EXPLODED VIEW



# MEMO

**⚠ ATTENTION: This product has been safety-tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outside of box.**

These parts may be gas-carrying or gas-burning components. Please contact Weber-Stephen Products LLC Customer Service Department for genuine Weber-Stephen Products LLC replacement part(s) information.

**⚠ WARNING: Do not attempt to make any repair to gas-carrying or gas-burning components without contacting Weber-Stephen Products LLC Customer Service Department. Your actions, if you fail to follow this product warning, may cause a fire or an explosion resulting in serious personal injury or death and damage to property.**

**This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household refuse. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit www.weber.com, and contact the importer listed for your country. If you do not have Internet access, contact your dealer for the importer's name, address, and telephone number.**

When you decide to dispose of or discard your grill, all electrical components (e.g., rotisserie motor, batteries, ignition module, handle lights) must be removed and disposed of properly according to WEEE. They should be disposed of separately from the grill.

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**
R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
**AUSTRALIA**
Tel: +61.8.8221.6111

**WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH**
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
**AUSTRIA**
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl**
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
**BELGIUM**
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.**
U Hajovny 246
25243 Průhonice
**CZECH REPUBLIC**
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN NORDIC ApS**
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
**DANMARK**
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

**WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH**
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
**DEUTSCHLAND**
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN FRANCE**
C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
**FRANCE**
Tél: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**
1138 Budapest, Váci út 186.
**HUNGARY**
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

**JARN & GLER WHOLESALE EHF**
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
**ICELAND**
Tel: +354 58 58 900

**Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.**
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
**INDIA**
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

**D&S IMPORTS**
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
**ISRAEL**
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl**
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
**ITALY**
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.**
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
**MEXICO**
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

**WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.**
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
**NETHERLANDS**
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

**WEBER NEW ZEALAND ULC**
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
**NEW ZEALAND**
Tel: +64 9 570 6630

**WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.**
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
**POLSKA**
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

**ООО WEBER-STEPHEN Vostok**
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
**RUSSIA**
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.**
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
**SOUTH AFRICA**
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

**WEBER-STEPHEN IBERICA Srl**
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
**SPAIN**
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH**
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
**SWITZERLAND**
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

**WEBER STEPHEN TURKEY**
**Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti**
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
**TURKEY**
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

**WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST**
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
**UNITED ARAB EMIRATES**
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED**
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
**UNITED KINGDOM**
Tel: +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
**USA**
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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

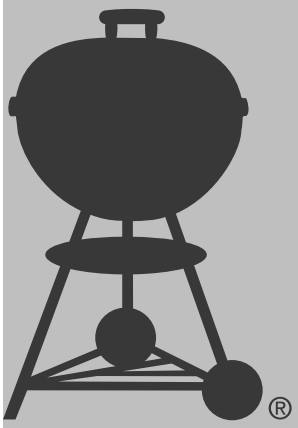
WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2015 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

# SPIRIT®

# 烤炉使用手册

感谢您购买 Weber® 烤炉。请花几分钟时间在 www.weber.com 上在线注册您的产品，为其提供保护。



## E-210™ · E-310™ · S-320™ 液化丙烷气

**在操作燃气烤炉前，请务必阅读本使用手册。**

⚠ 危险

**如果您闻到燃气味：**

1) **关闭烤炉的燃气供应。**
2) **熄灭任何明火。**
3) **打开盖。**
4) **如果仍能闻到燃气味，请远离烤炉并立即致电燃气供应商或消防局。**

**燃气泄漏可能引发火灾或爆炸，造成严重的身体伤害、死亡或财产损失。**

⚠ 警告

1) **请勿在本烤炉或任何其他烤炉附近存放或使用汽油，或者其他易燃液体或气体。**
2) **不得将未连接使用的燃气罐存放在本烤炉或任何其他烤炉附近。**

⚠ **警告：操作烤炉前，请认真执行本使用手册中的所有燃气泄漏检查步骤。即使烤炉是由经销商组装的，仍请执行这些步骤。**

⚠ **警告：请勿在未事先阅读本使用手册中“燃烧炉点火”部分的情况下为本烤炉点火。**

**仅供户外使用。**

**安装人员须知：必须将这些说明留给用户，用户应保留这些说明以供日后参考。**

CE:845CN-0003
ID: 0845

**58542**

简体中文
2015 年 11 月 1 日

# 警告

**⚠ 危险**

**若未能遵循本使用手册中的“危险”、“警告”和“注意”提示，可能导致严重身体伤害或死亡，或者可能引发火灾或爆炸，造成财产损失。**

**警告:**

- ⚠ 烤炉组装不当可能引发危险。请认真遵循组装说明。
- ⚠ 请勿在零件未全部安装到位的情况下使用本烤炉。必须按照组装说明正确组装烤炉。
- ⚠ 您的 Weber® 燃气烤炉切不可让儿童使用。烤炉的可接触部件可能会很烫。请让小孩、老人和宠物远离使用中的烤炉。
- ⚠ 请小心谨慎地使用您的 Weber® 燃气烤炉。烹调或清洁期间烤炉温度很高，切勿让其处于无人看管状态，亦切勿在使用过程中移动烤炉。
- ⚠ 请勿在您的 Weber® 燃气烤炉中使用木炭、煤球或火山石。
- ⚠ 在给烤炉点火或烹制食物时，切勿俯身于开盖的烤炉上。
- ⚠ 在烤炉发烫或开盖时，切勿将手或手指放在烹调箱的前沿。
- ⚠ 使用时，整个烹调箱都会发烫。请勿触碰。
- ⚠ 在烤炉工作期间，无论何种情况都不应尝试断开燃气调节器或任何燃气接头。
- ⚠ 操作烤炉时，请务必戴上防热烧烤手套或烤炉手套。
- ⚠ 请遵循适用于您的燃气烤炉类型的调节器连接说明。
- ⚠ 如果燃烧炉在烤炉工作时熄灭，请关闭所有燃气阀。打开盖并等待五分钟，然后再尝试按照点火说明重新为烤炉点火。
- ⚠ 在烤炉周围大约 60 cm 范围内不应存在易燃材料。这包括烤炉的上部、下部、后部或两侧。
- ⚠ 请勿将此型号烤炉装入任何嵌入式或滑入式结构中。忽视此警告可能引发火灾或爆炸，造成财产损失以及严重身体伤害或死亡。
- ⚠ 请勿将额外（备用）或断开连接的燃气罐存放在本烤炉下方或附近。
- ⚠ 如果 Weber® 燃气烤炉长时间处于存放和/或不使用状态，则使用前应对其进行燃气泄漏和燃烧炉堵塞检查。请参阅本使用手册中的说明，了解正确的检查步骤。
- ⚠ 请勿在发生任何燃气连接泄漏的情况下使用您的 Weber® 燃气烤炉。
- ⚠ 请勿使用明火来检查有无燃气泄漏。
- ⚠ 请勿在烤炉工作或发烫时将烤炉盖或任何易燃物放在烤炉下方的存放区域之上或之内。
- ⚠ 液化丙烷气并非天然气。转换使用燃气（即试图在液化丙烷气装置中使用天然气或者试图在天然气装置中使用液化丙烷气）具有危险性，并会令您的保修失效。
- ⚠ 请让电气总线和燃气输送管保持远离受热面。
- ⚠ 请勿在清洁阀门或燃烧炉时扩大阀孔或燃烧口。
- ⚠ 应定期彻底清洁 Weber® 燃气烤炉。
- ⚠ 燃气罐凹陷或生锈可能会带来危险，应由您的燃气供应商进行检查。请勿使用阀门受损的燃气罐。
- ⚠ 看似用尽的燃气罐内部可能仍存在燃气，因此在运输和存放时应采取相应措施。
- ⚠ 发生油脂起火时，请关闭所有燃烧炉，并使盖保持关闭状态，直至将火扑灭。
- ⚠ 如果发生不受控制的骤燃，请将食品转移至远离火焰的位置，直至燃烧减弱。

# 保修

感谢您购买 WEBER® 产品。Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266（“Weber”）为能够提供安全、耐用且可靠的产品感到自豪。

本节阐述 Weber 为您免费提供的自愿保修。它包含万一您购买的 WEBER® 产品出现故障或缺陷时对产品进行维修所需的信息。

**按照适用 中华人民共和国 法律的规定，客户在产品存在缺陷时拥有数项权利。这些权利可能包含维修、更换或退回存在缺陷的产品，具体视实际情形而定。上述以及其它法定权利始终不受本保修条款的影响。事实上，本保修为用户赋予了法定保修条款以外的附加权利。**

**WEBER 的自愿保修**

Weber 向 WEBER® 产品的购买者（如果是礼品或促销商品，则是作为购买的礼品或促销商品收受者的个人）保证，WEBER® 产品在按照附带使用手册进行组装和使用的情况下在下面规定的时期内不会出现材料和工艺缺陷。（注：如果您丢失了 WEBER® 使用手册或忘记将其放在何处，可通过 www.weber.com 或用户所在国家/地区专有网站在线获得备用副本。）在单一家庭住宅或公寓内私人正常使用和维护的情况下，Weber 同意在本保修的框架内修理或更换有缺陷的零件，但须遵守下列适用时期、限制和除外条款。在适用法律允许的范围内，本保修只提供给 从 Weber 授权经销商处购买 WEBER® 产品的 原始购买者，不得转让给后续用户，但

**用户在本保修体系下的责任**

为确保您享有无忧保障，请在 www.weber.com 或用户所在国家/地区专有网站在线注册您的 WEBER® 产品，这一点非常重要（但并非强制性要求）。此外，请保留您的原始销售收据和/或发票。注册您的 WEBER® 产品的作用是确认您的保修范围，以及在您与 Weber 之间建立直接关联，便于我们在需要时与您联系。

只有在用户按照附带使用手册中介绍的所有组装说明、使用说明和预防性维护对 WEBER® 产品实施合理保养的情况下，才享有以上保修服务，但用户能够证明缺陷或故障与不遵守上述义务无关的情况除外。如果您居住在沿海地区或将产品安置在水池附近，则还须按照附带使用手册中的规定，定期清洗和冲洗产品的外表面。

**保修处理/保修除外条款**

如果您认为零件在本保修的保障范围内，请通过我们的网站（www.weber.com 或用户所在国家/地区专有网站）联系 Weber 客户服务部。Weber 将在完成调查后为您修理或更换（由其自行决定）受本保修保障的有缺陷零件。如果无法进行修理或更换，Weber 可以选择（由其自行决定）用等值或价值更高的新烤炉更换有问题的烤炉。Weber 可以要求您将零件返回进行检查，运费由您预付。

如果产品存在 Weber 无需担责并由以下情况导致的损坏、退化、褪色和/或锈蚀，则本保修失效：

- 滥用、误用、改动、改造、错用、故意破坏、疏忽、不当组装或安装以及未能执行正常和例行维护；
- 昆虫（如蜘蛛）和啮齿类动物（如松鼠），包括但不限于对燃烧管和/或燃气管造成的损坏；
- 暴露在海风和/或游泳池和热水浴缸/温泉浴场等氯源之下；
- 冰雹、飓风、地震、海啸或浪涌、龙卷风或强烈风暴等恶劣天气条件。

在您的 WEBER® 产品上使用和/或安装非 Weber® 正品零件将使本保修失效，由此造成的任何损坏均不在本保修的保障范围内。如果在未经 Weber 授权的情况下对燃气烤炉进行任何改造，并且改造并非由 Weber 授权的服务技师执行，将会使本保修失效。

**产品保修期**

| |
|---|
| 烹调箱：<br>10 年，无锈穿/烧穿（2 年喷漆，不包括褪色） |
| 盖总成：<br>10 年，无锈穿/烧穿（2 年喷漆，不包括褪色） |
| 不锈钢燃烧管：<br>10 年，无锈穿/烧穿 |
| 不锈钢烤架：<br>5 年，无锈穿/烧穿 |
| 不锈钢 Flavorizer® 条：<br>5 年，无锈穿/烧穿 |
| 珐琅铸铁烤架：<br>5 年，无锈穿/烧穿 |
| 所有其余零件：<br>2 年 |

**保修期从销售收据或发票开具之日算起。在申请保修时，您需要出示原始销售收据或发票。**

**免责声明**

**除本保修声明中描述的保修和免责声明外，本文明确不再提供超出 WEBER 适用法定责任的保证或自愿责任声明。现有保修声明亦不限制或排除 Weber 需承担法律规定的强制性责任的情况或索赔。**

**本保修适用期过后将不予保修。任何人员（包括经销商或零售商）提供的有关任何产品的其它保修（例如任何“延长保修”）对 Weber 均无约束力。除非适用法律中另有强制性规定，否则，本保修的唯一补救措施是修理或更换零件或产品。**

**根据本自愿保修的规定，任何类型的补偿均不得超过所售 Weber® 产品的购买价金额。**

**由于您误用或滥用产品或未能遵守 WEBER 在附带使用手册中提供的说明而给您和您的财产和/或他人和他人的财产造成损失、损坏或身体伤害的风险和责任由您个人承担。**

**根据本保修规定更换的零件和附件的保修期只计算上述原始保修期的剩余部分。**

**本保修仅适用于单个家庭住宅或公寓私人使用，不适用于在餐馆、酒店、度假村或租赁物业等商用、共用或多单元环境中使用的 WEBER® 烤炉。**

**WEBER 可能不时更改其产品的设计。不得将本保修内包含的任何内容视为 Weber 有义务将此类设计变更纳入到之前制造的产品中，亦不得将此类变更视为 Weber 承认其之前的设计存在缺陷。**

请参阅本使用手册末尾的国际营业单位列表，了解更多联系信息。

本使用手册中图示的烤炉可能与您购买的型号略有差异。

# 目录


**警告 . . . . . 2**

**保修 . . . . . 3**

**目录 . . . . . 3**

**SPIRIT® E-210™ 分解图 . . . . . 4**

**SPIRIT® E-310™ 分解图 . . . . . 6**

**SPIRIT® S-320™ 分解图 . . . . . 8**

**有关液化丙烷气和燃气连接的重要信息 . . . . . 10**
什么是液化丙烷气？ . . . . . 10
液化丙烷气罐安全搬运提示 . . . . . 10
存放 . . . . . 10
液化丙烷气罐要求 . . . . . 10
调节器连接和要求 . . . . . 10

**液化丙烷气罐安装 . . . . . 12**
液化丙烷气罐安放在何处？ . . . . . 12
安装要求 . . . . . 12
地面安装 . . . . . 12

**连接调节器 . . . . . 13**
什么是调节器？ . . . . . 13
将调节器连接至液化丙烷气罐 . . . . . 13

**烤炉使用前的准备工作 . . . . . 14**
什么是泄漏检查？ . . . . . 14
为进行泄漏检查而部分拆解您的烤炉 . . . . . 14
检查燃气泄漏 . . . . . 15
断开调节器与液化丙烷气罐的连接 . . . . . 17
为液化丙烷气罐充气 . . . . . 17
重新连接液化丙烷气罐 . . . . . 17

**烧烤诀窍和有用提示 . . . . . 18**
诀窍和提示 . . . . . 18
预热 . . . . . 18
加盖烹调 . . . . . 18
FLAVORIZER® 系统 . . . . . 18
油滴和油脂 . . . . . 18

**烤炉使用前的安全检查 . . . . . 19**
安全第一 . . . . . 19
滑出式油脂托盘 . . . . . 19
收集盘和一次性接油盘 . . . . . 19
燃气管检查 . . . . . 19

**主燃烧炉的点火与使用 . . . . . 20**
燃烧炉的点火方法 . . . . . 20
主燃烧炉的点火 . . . . . 20
燃烧炉的灭火方法 . . . . . 20

**边侧燃烧炉的点火与使用 (S-320™) . . . . . 22**
在侧面.... . . . . 22
边侧燃烧炉的点火 . . . . . 22
边侧燃烧炉的灭火方法 . . . . . 22

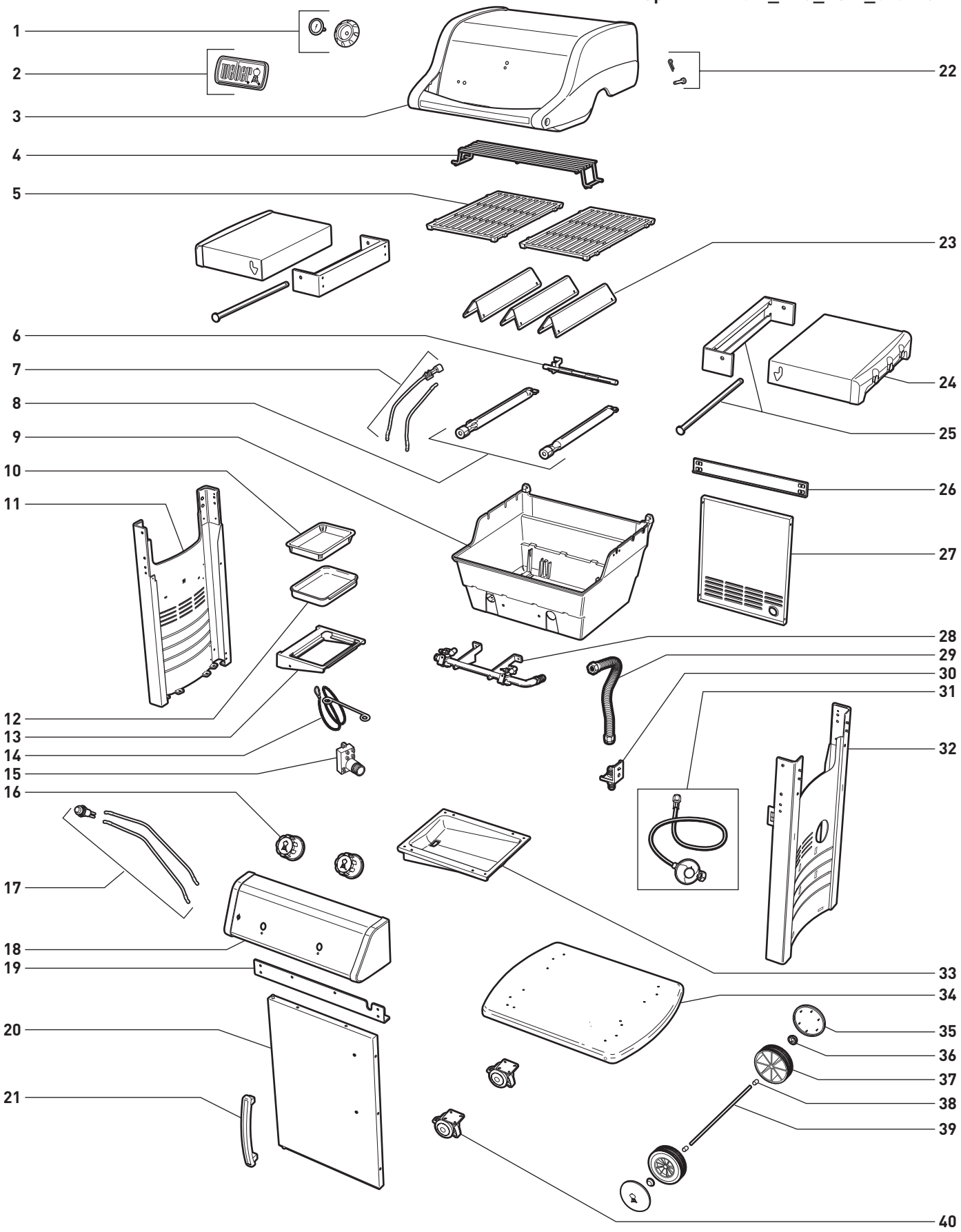
**故障排除 . . . . . 24**
通用故障排除 . . . . . 24
边侧燃烧炉的故障排除 . . . . . 24

**年度维护 . . . . . 25**
让您的 WEBER® 燃气烤炉保持最佳状态 . . . . . 25
燃烧炉火苗形状 . . . . . 25
WEBER® 蜘蛛/昆虫防护网 . . . . . 25
燃烧管出口 . . . . . 25
燃烧管的清洁或更换 . . . . . 26
存放 . . . . . 30

**例行维护 . . . . . 31**
从内到外焕发美丽光彩 . . . . . 31
清洁烤炉外部 . . . . . 31
清洁烤炉内部 . . . . . 31
燃气管检查 . . . . . 31
维护 CROSSOVER® 电子点火系统 . . . . . 32
清洁侧燃烧管 . . . . . 33
边侧燃烧炉的维护 . . . . . 33

# SPIRIT® E-210™ 分解图

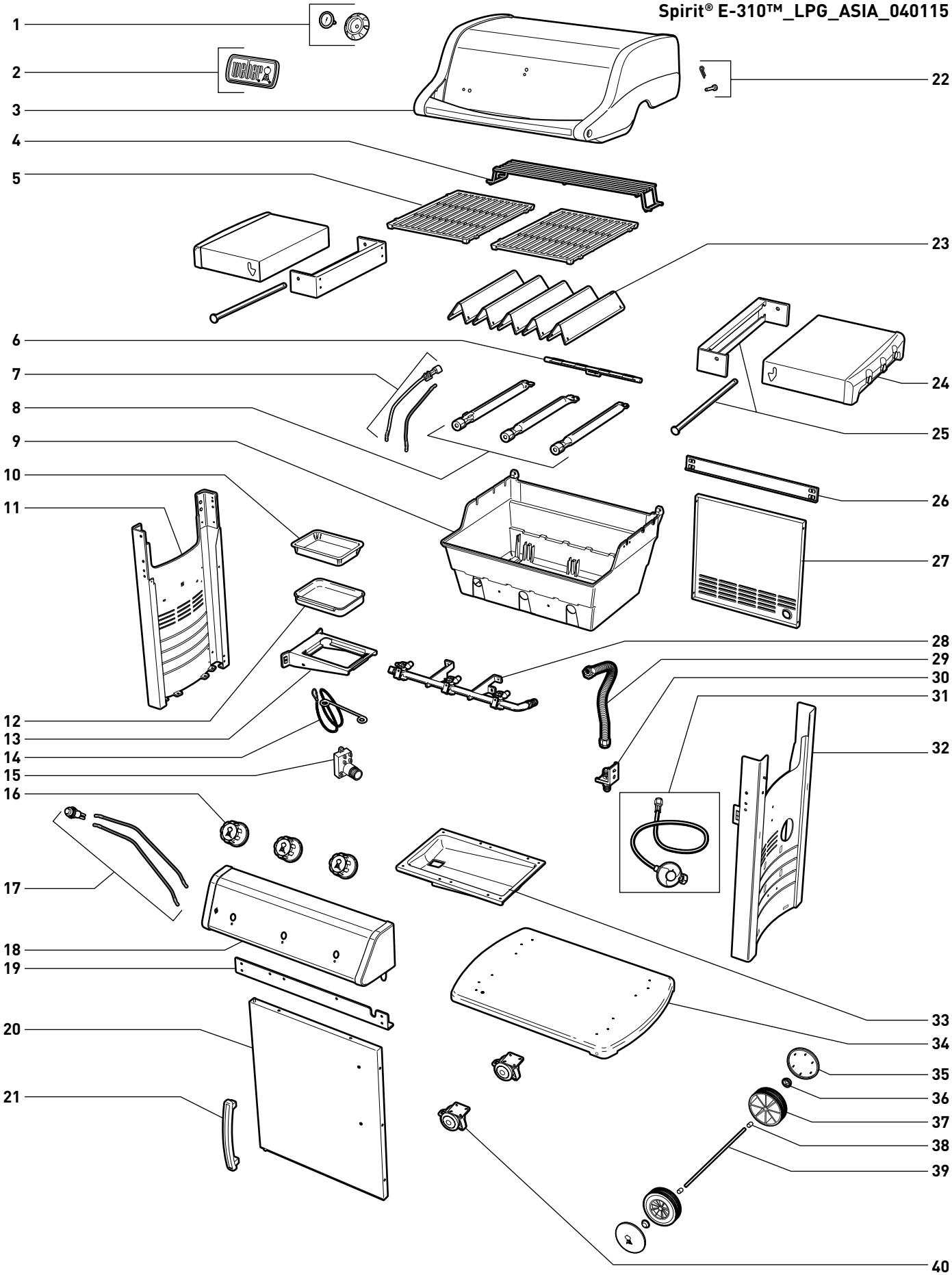
Spirit® E-210™_LPG_ASIA_040115



# SPIRIT® E-210™ 分解图

1. 温度计和框
2. 铭牌
3. 护罩总成
4. 加热架
5. 烤架
   （可能因所购型号
   而有所差异）
6. Crossover® 燃烧管
7. 点火器电极
8. 燃烧管
9. 烹调箱
10. 一次性接油盘
11. 左侧框架面板
12. 收集盘
13. 收集盘支架
14. 火柴棍支架
15. 点火器模块
16. 控制旋钮
17. 点火器按钮
18. 控制面板
19. 前侧十字撑条
20. 门
21. 门把手
22. 护罩五金件
23. Flavorizer® 条
24. 折叠式边桌
25. 折叠式总成
26. 后侧十字撑条
27. 后面板
28. 歧管
29. 歧管
30. 隔板
31. 燃气管/调节器
   （可能不附带）
32. 右架面板
33. 滑出式油脂托盘
34. 底板
35. 轮罩
36. 毂盖
37. 车轮
38. 轮轴垫片
39. 轮轴
40. 可锁定小脚轮

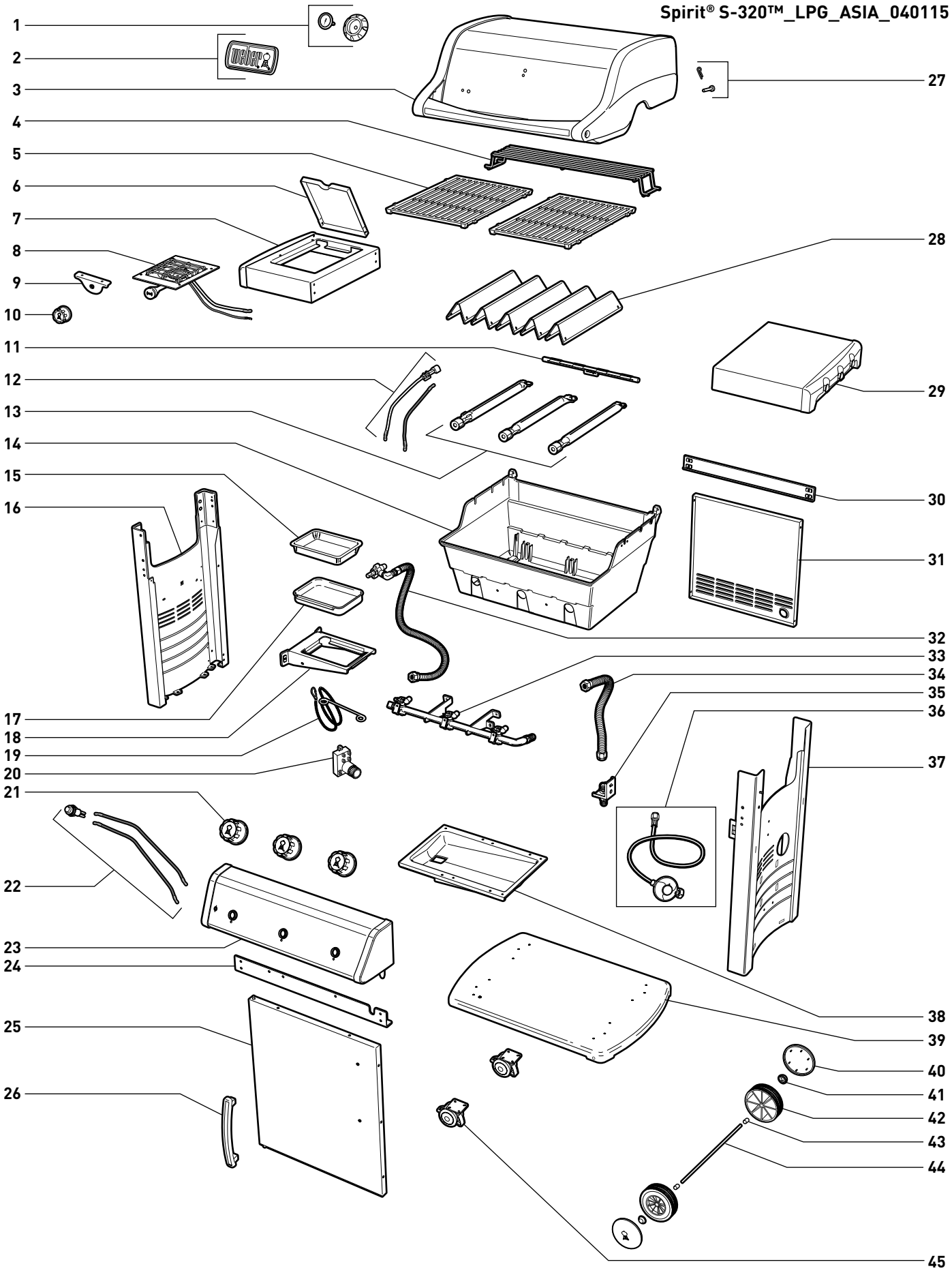
# SPIRIT® E-310™ 分解图



# SPIRIT® E-310™ 分解图

1. 温度计和框
2. 铭牌
3. 护罩总成
4. 加热架
5. 烤架
   （可能因所购型号
   而有所差异）
6. Crossover® 燃烧管
7. 点火器电极
8. 燃烧管
9. 烹调箱
10. 一次性接油盘
11. 左侧框架面板
12. 收集盘
13. 收集盘支架
14. 火柴棍支架
15. 点火器模块
16. 控制旋钮
17. 点火器按钮
18. 控制面板
19. 前侧十字撑条
20. 门
21. 门把手
22. 护罩五金件
23. Flavorizer® 条
24. 折叠式边桌
25. 折叠式总成
26. 后侧十字撑条
27. 后面板
28. 歧管
29. 歧管
30. 隔板
31. 燃气管/调节器
   （可能不附带）
32. 右架面板
33. 滑出式油脂托盘
34. 底板
35. 轮罩
36. 毂盖
37. 车轮
38. 轮轴垫片
39. 轮轴
40. 可锁定小脚轮

# SPIRIT® S-320™ 分解图



# SPIRIT® S-320™ 分解图

1. 温度计和框
2. 铭牌
3. 护罩总成
4. 加热架
5. 烤架
   （可能因所购型号
   而有所差异）
6. 边侧燃烧炉盖
7. 边侧燃烧炉桌
8. 边侧燃烧炉总成
9. 边侧燃烧炉阀板
10. 边侧燃烧炉控制旋钮
11. Crossover® 燃烧管
12. 点火器电极
13. 燃烧管
14. 烹调箱
15. 一次性接油盘
16. 左侧框架面板
17. 收集盘
18. 收集盘支架
19. 火柴棍支架
20. 点火器模块
21. 控制旋钮
22. 点火器按钮
23. 控制面板
24. 前侧十字撑条
25. 门
26. 门把手
27. 护罩五金件
28. Flavorizer® 条
29. 边桌
30. 后侧十字撑条
31. 后面板
32. 边侧燃烧炉燃气线路总成
33. 歧管
34. 歧管
35. 隔板
36. 燃气管/调节器
   （可能不附带）
37. 右架面板
38. 滑出式油脂托盘
39. 底板
40. 轮罩
41. 毂盖
42. 车轮
43. 轮轴垫片
44. 轮轴
45. 可锁定小脚轮

# 有关液化丙烷气和燃气连接的重要信息

## 什么是液化丙烷气?

液化丙烷气 (LPG) 是一种从石油中提炼的易燃品，用于给您的烤炉提供燃料。未封闭时，它在中等温度和压力下呈气态。但如果将液化丙烷气封闭在气罐等容器内，它在中等压力下会变为液态。释放气罐内的压力时，液体会立即气化，变为液化丙烷气。

- 液化丙烷气的气味与天然气相似。您应该会闻到这种气味。
- 液化丙烷气比空气重。泄漏的液化丙烷气可能会聚集在较低的区域并且难以消散。

### 液化丙烷气罐安全搬运提示

使用液化丙烷气 (LPG) 时，您需要牢记各类准则和安全因素。开始使用 Weber® 燃气烤炉之前，请认真按照这些说明进行操作。

- 请务必在断开调节器前关闭罐阀。
- 请勿使用受损的液化丙烷气罐。凹陷、生锈或阀门受损的液化丙烷气罐可能会带来危险，应立即更换为新罐。
- 对待“空”液化丙烷气罐时要与对待充满气的液化丙烷气罐时一样小心。即使液化丙烷气罐内已无液体，仍可能存在气压。
- 液化丙烷气罐必须以垂直位置安装、运输和存放。不要让液化丙烷气罐掉落或对其进行粗暴搬运。
- 切勿在温度可能达到 51°C（燃气罐因过烫而无法用手握持）的环境中存放或运输液化丙烷气罐。例如：请勿在高温天气下将液化丙烷气罐留在汽车内。
- 每次重新连接液化丙烷气罐时，都必须对调节器与燃气罐的接合处进行泄漏测试。例如：每次对液化丙烷气罐充气和重新安装后均进行测试。
- 必须将液化丙烷气罐存放在儿童接触不到的区域。
- 请勿连接天然气源（城市燃气），因为阀门和孔都是专为连接液化丙烷气而设计。
- 液化丙烷气罐周围区域必须不受阻碍且无杂物。
- 不应在靠近点火器源的位置更换液化丙烷气罐。

### 存放

如果烤炉已经存放了一段时间，必须遵守以下准则：

- 不使用 Weber® 燃气烤炉时，必须将液化丙烷气罐的燃气关闭。

**⚠ 警告：不使用烤炉时，务必关闭液化丙烷气罐阀门。**

- 将 Weber® 燃气烤炉存放在室内时，请先断开燃气供应并将液化丙烷气罐存放在户外通风良好的区域。
- 请勿将断开连接的液化丙烷气罐存放在楼房、车库或任何其他封闭区域。
- 如果不断开液化丙烷气罐与 Weber® 燃气烤炉的连接，则请务必将烤炉和燃气罐都存放在户外通风良好的区域。
- 检查确认控制面板和滑出式油脂托盘下方区域无杂物，杂物可能会阻碍助燃空气流动或通风。

### 液化丙烷气罐要求

- 只能使用 3 kg-13 kg 液化丙烷气罐。

### 调节器连接和要求

- 燃气管长度不得超过 1.5 m。
- 避免扭结燃气管。
- 我们建议每五年更换一次 Weber® 燃气烤炉上的燃气管。有些国家/地区要求的燃气管更换周期可能短于五年，此情况下，请以这些国家/地区的要求为准。
- 用户不得改动制造商密封的任何零件。
- 对烤炉的任何改动都可能带来危险。
- 必须仅使用国家认可的低压燃气管和调节器。
- 压力调节器和燃气管总成更换件必须符合户外燃气炊具制造商的规定。
- 安装调节器时，务必使小排气孔朝下，以免积水。该排气孔应没有灰尘、油脂、昆虫等杂物。

# 有关液化丙烷气和燃气连接的重要信息

| 国家/地区 | 燃气类型和压力 |
|---|---|
| 保加利亚、中国、塞浦路斯、捷克共和国、丹麦、爱沙尼亚、芬兰、匈牙利、冰岛、印度、日本、韩国、拉脱维亚、立陶宛、马耳他、荷兰、挪威、罗马尼亚、新加坡、斯洛伐克共和国、斯洛文尼亚、瑞典、土耳其 | **$I_3B/P$ - 30 mbar / 2.8 kPa** |
| 比利时、法国、希腊、爱尔兰、意大利、卢森堡、葡萄牙、西班牙、瑞士、英国 | **$I_{3+}$ - 28-30 / 37 mbar** |
| 波兰 | **$I_3P$ - 37 mbar** |
| 奥地利、德国 | **$I_3B/P$ - 50 mbar** |

**消耗量数据**

| | 丙烷 kW | 丁烷 kW | 丙烷 g/h | 丁烷 g/h |
|---|---|---|---|---|
| **Spirit® E-210™** | 7.8 | 8.8 | 558 | 640 |
| **Spirit® E-310™** | 9.4 | 10.6 | 672 | 771 |
| **Spirit® S-320™** | 12.9 | 14.7 | 939 | 1070 |

**阀孔尺寸**

| | 液化丙烷气 | | |
|---|---|---|---|
| | **$I_3B/P$ - 30 mbar / 2.8 kPa** | **$I_{3+}$ - 28-30 / 37 mbar** | **$I_3B/P$ - 50 mbar** |
| | **主燃烧炉阀门** | | |
| **Spirit® E-210™** | 0.99 mm | 0.97 mm | 0.90 mm |
| **Spirit® E-310™, Spirit® S-320™** | 0.90 mm | 0.86 mm | 0.79 mm |
| | **边侧燃烧炉阀门** | | |
| **Spirit® S-320™** | 0.98 mm | 0.90 mm | 0.84 mm |

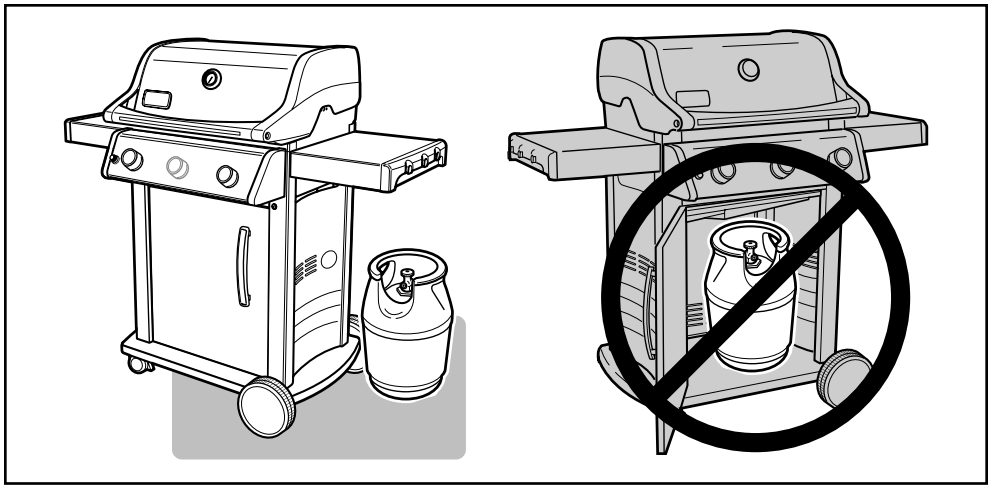
**燃气管、调节器和阀总成更换件**

⚠ **重要声明：我们建议每五年更换一次 Weber® 燃气烤炉上的燃气管总成。有些国家/地区要求的燃气管更换周期可能短于五年，此情况下，请以这些国家/地区的要求为准。**

**如需燃气管、调节器和阀总成更换件，请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。**
**请登录 www.weber.com。**

## 液化丙烷气罐安放在何处?

必须将燃气罐置于烤炉右后侧的地面上。



**⚠ 危险**

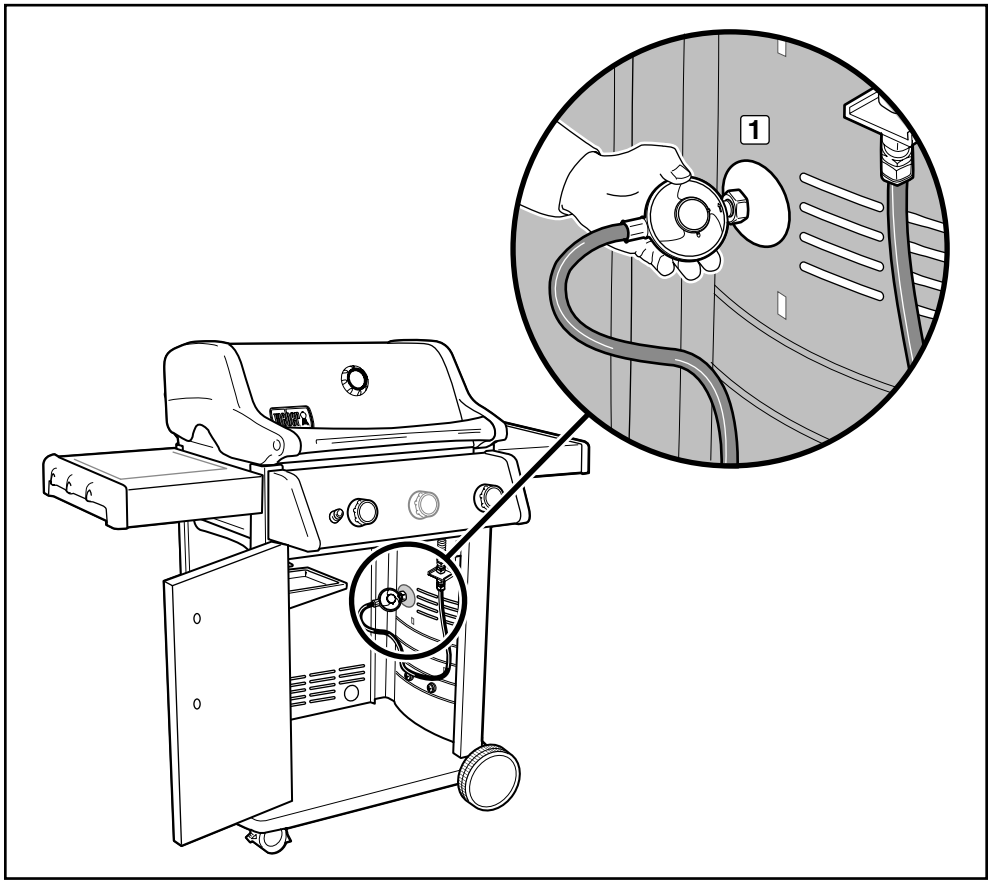
**请勿将额外（备用）或断开连接的燃气罐存放在本烤炉下方或附近。**

### 安装要求

燃气罐最大容量为 13 kg。必须将燃气罐置于烤炉右后侧的地面上。请勿尝试将燃气罐安装在地柜内。

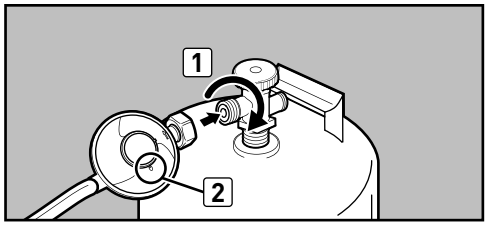
### 地面安装

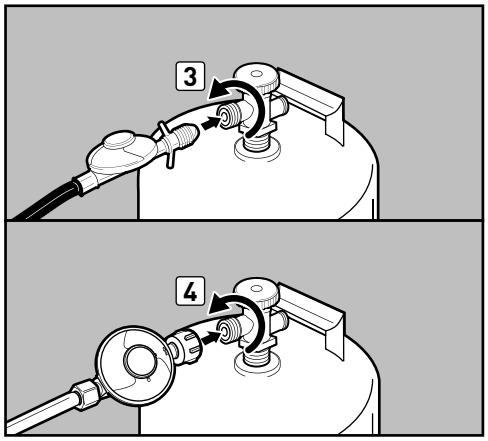
A) 燃气管和调节器应由您的零售商提供，必须将它们连接至您的烤炉。按照燃气管套件中提供的说明操作。
B) 打开地柜门。
C) 将燃气管和调节器从右架面板开口穿出 **(1)**。
D) 将燃气罐置于地柜外部、烤炉右侧的地面上。
E) 转动液化丙烷气罐，使阀门开口朝前。
F) 将调节器连接至燃气罐。请参阅“将调节器连接至液化丙烷气罐”。

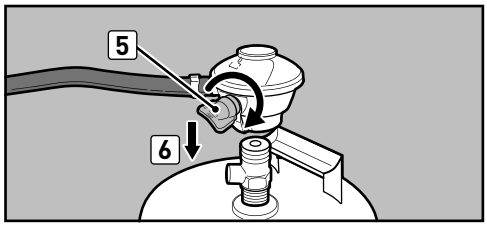


## 什么是调节器?

压力调节器是当液化丙烷气罐释放燃气时用于控制和保持均匀燃气压力的装置。




### 将调节器连接至液化丙烷气罐

A) 将调节器连接至液化丙烷气罐。

⚠ **警告：确保液化丙烷气罐或调节器处于关闭状态。**

有些调节器推至 ON（开）即为连接，推至 OFF（关）即为断开；其他调节器则使用具有左旋螺纹的螺母与燃气罐阀门相连。请确定您的调节器类型，并按照该调节器的一种专用连接说明操作。

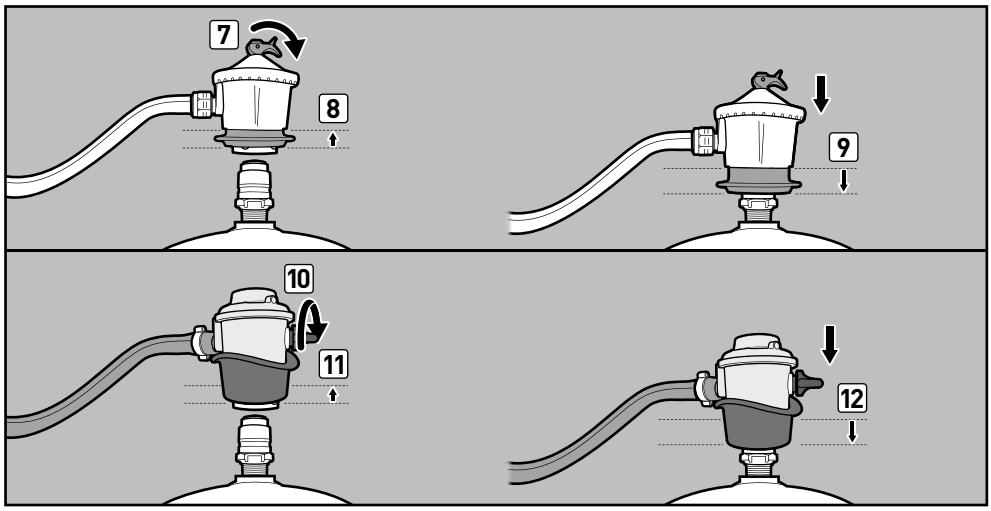
**通过顺时针转动进行连接**
通过顺时针转动接头将调节器拧到燃气罐上 **(1)**。调整调节器的方向，使排气孔 **(2)** 朝下。

**通过逆时针转动进行连接**
通过逆时针转动接头将调节器拧到燃气罐上 **(3) (4)**。

**通过转动调节器柄/固定到位进行连接**
将调节器柄 **(5)** 顺时针转动至关闭位置。将调节器下推至燃气罐阀门上，直至其咔嗒一声固定到位 **(6)**。

**通过滑动环进行连接**
确保调节器柄处于关闭位置 **(7) (10)**。向上滑动调节器环 **(8) (11)**。将调节器下推至燃气罐阀门上，并保持压力。将环向下滑动至关闭位置 **(9) (12)**。如果调节器未锁定，请重复以上步骤。

注：由于国家或地区法规上的差异，本手册插图所示调节器与您的烤炉所用的调节器可能并不相似。



## 什么是泄漏检查?

您的烤炉的燃料系统具有连接和接头。泄漏检查是确保任何连接或接头均无燃气逸出的可靠方法。

尽管所有在工厂完成的连接都经过全面的燃气泄漏检查，但在您首次使用烤炉前、断开然后又重新连接接头时以及每次执行例行维护时，仍请务必执行泄漏检查，这一点非常重要。

### 为进行泄漏检查而部分拆解您的烤炉

为执行泄漏检查，您需要接触燃气阀，这就需要对烤炉进行简单的拆解。

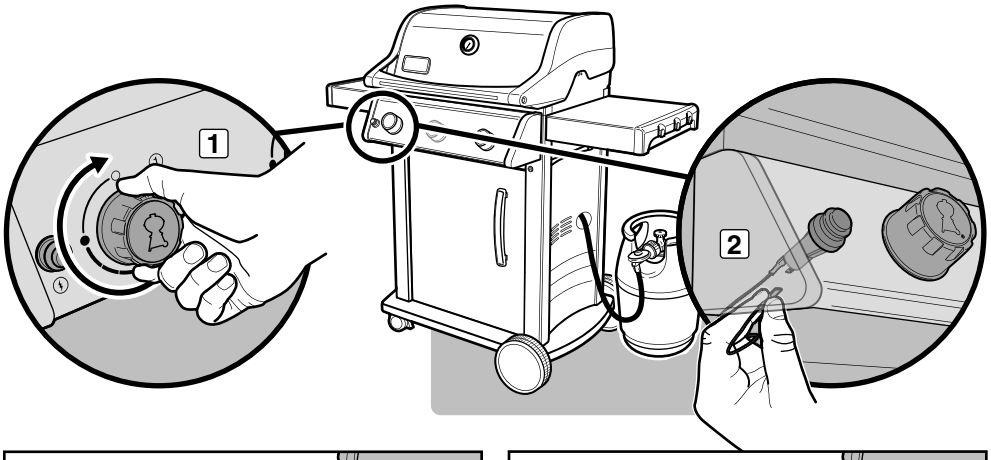
#### 确认烤炉已关闭

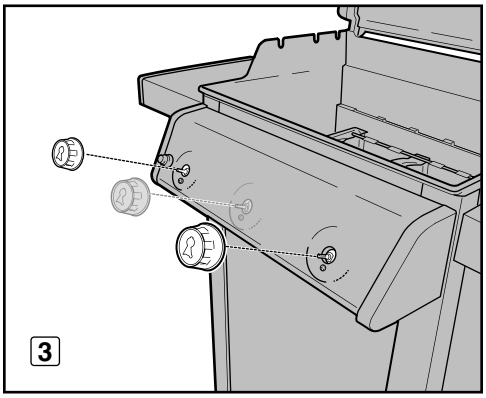
A) 关闭燃气供应源。
B) 确认**所有**燃烧炉控制旋钮都处于关闭 (○) 位置 **(1)**。虽然发运烤炉时已将控制旋钮置于关闭 (○) 位置，您仍应通过检查确认它们已经关闭。检查方法是：推入控制旋钮，并顺时针转动。如果无法转动，则表明它们已关闭。如果能够转动，请继续顺时针转动，直至无法转动为止；此时它们已关闭。如果您的烤炉具有边侧燃烧炉，请确保其控制旋钮处于关闭状态。

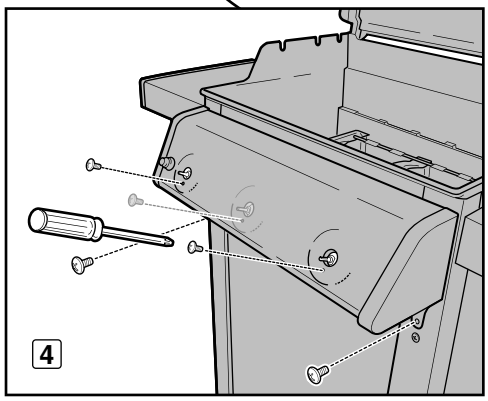
#### 拆除控制面板

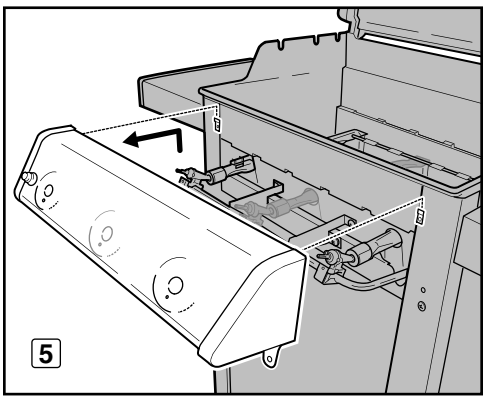
需要的工具：一把十字螺丝刀。
A) 断开控制面板下侧点火器按钮中的导线 **(2)**。注：从端子上拽下导线时请拉拽导线的末端。
B) 拆卸控制旋钮 **(3)**。
C) 用十字螺丝刀拆除控制面板前部的螺丝 **(4)**。
D) 小心地上抬控制面板，然后向前拉动，使其脱离框架 **(5)**。

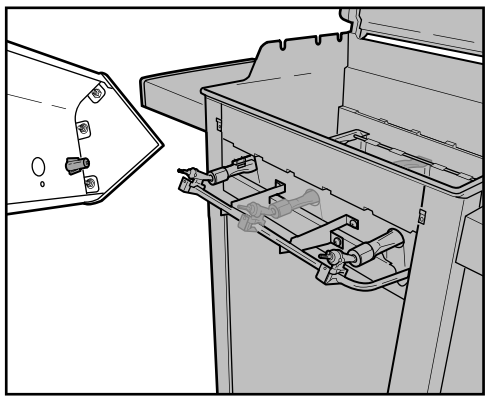
此时便可对您的烤炉进行泄漏检查。请继续参阅“检查燃气泄漏”。



**⚠ 危险**

**请勿使用明火来检查有无燃气泄漏。务必确保检查泄漏时所在的区域内没有火花或明火。火花或明火会引发火灾或爆炸，造成严重的身体伤害或死亡以及财产损失。**

**⚠ 警告：您的燃气烤炉在出厂时已经过燃气连接测试。不过，我们仍建议在操作燃气烤炉前，对所有燃气连接进行泄漏检查。**

**⚠ 警告：即使您的烤炉是由经销商或商店组装的，仍请执行这些泄漏检查。**

**⚠ 警告：每次断开并重新连接燃气接头时，均应进行燃气泄漏检查。**

注：所有在工厂完成的连接都经过全面的燃气泄漏检查，并且燃烧炉已经过燃烧测试。不过，作为一项安全预防措施，在使用 *Weber*® 燃气烤炉之前，您还是应该对所有接头进行泄漏检查。装运和搬运可能使燃气接头松动或损坏。

## 检查燃气泄漏

需要的工具：喷雾瓶或刷子或抹布，以及肥皂水溶液。（您可以按 1:4 比例混合皂液与水来自制肥皂水溶液；也可以在任何一家五金店的水暖部购买现成溶液。）

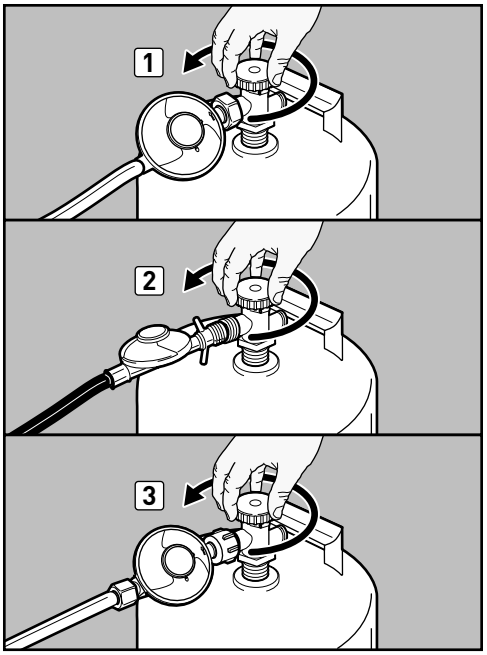
A) 打开燃气供应源。

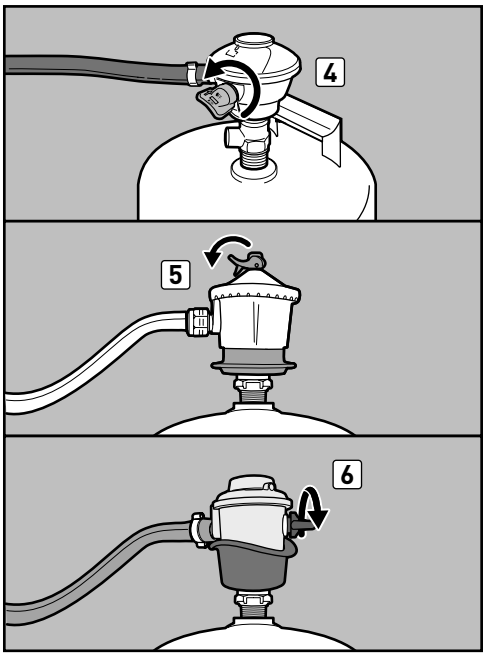
**⚠ 警告：请勿在执行泄漏检查时点燃燃烧炉**

确定您的调节器类型。按照该调节器的说明操作。

**转动阀门**
逆时针转动燃气罐阀门 **(1) (2) (3)**。

**移动调节器柄**
将调节器柄移至打开位置 **(4) (5) (6)**。



### 检查燃气泄漏（续）

B) 要检查燃气泄漏，请借助喷雾瓶、刷子或抹布用肥皂水将接头弄湿。如果产生气泡，或者气泡变大，则表明存在泄漏。在下列连接处涂抹肥皂水：

a) 调节器管至隔板连接 **(1)**。
b) 波浪形歧管至隔板连接 **(2)**。
c) 波浪形歧管至歧管连接 **(3)**。

**对于带边侧燃烧炉的 Spirit® 烤炉：**

d) 边侧燃烧炉燃气管至歧管连接 **(4)**。
e) 边侧燃烧炉燃气管至阀门连接 **(5)**。

**⚠ 警告：如果连接（1、2、3、4 或 5）处存在泄漏，请关闭燃气，用扳手拧紧接头，然后再次用肥皂水检查有无泄漏。如果拧紧接头后依然存在泄漏，请关闭燃气。切勿操作烤炉。请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 www.weber.com。**

f) 调节器至燃气罐连接 **(6)**。
g) 调节器管至调节器连接 **(7)**。
h) 阀至歧管连接 **(8)**。

**⚠ 警告：如果连接（6、7 或 8）处存在泄漏，请关闭燃气。切勿操作烤炉。请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 www.weber.com。**

C) 完成泄漏检查后，关闭燃气供应源，然后用水冲洗燃气连接。

注：由于某些燃气泄漏检测溶液（包括肥皂水）可能具有轻微的腐蚀性，因此在完成泄漏检查后，应该用水冲洗所有连接。

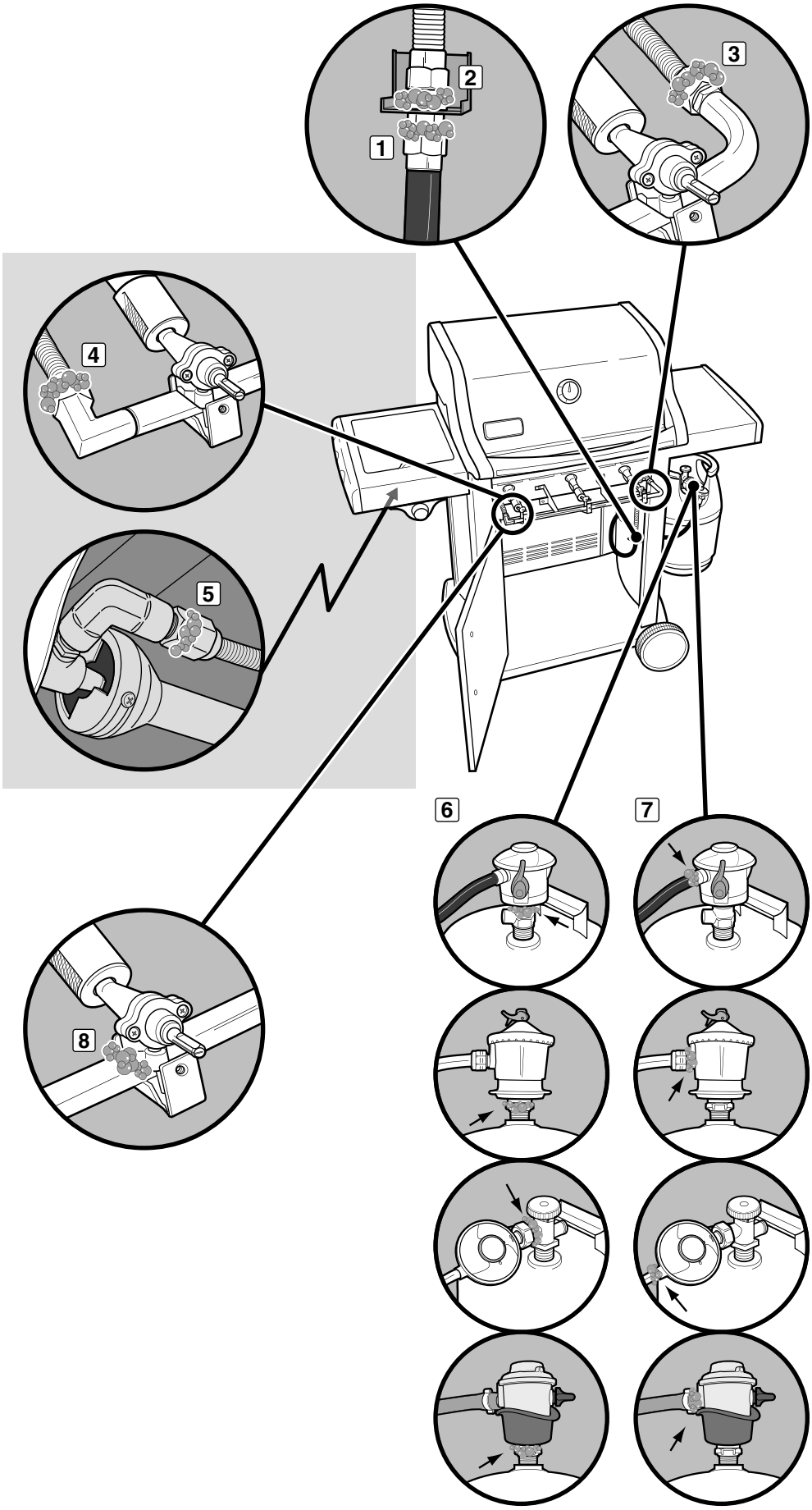
### 重新安装控制面板

需要的工具：一把十字螺丝刀。

A) 将阀杆对准控制面板中的孔。将控制面板上沿置于框架总成的耳片上。向下推动控制面板使其入位。
B) 用螺丝固定控制面板。
C) 将控制旋钮置于阀杆上。
D) 将导线连接至点火器按钮。

**⚠ 警告：请务必组装好所有零件并将五金件完全拧紧，然后再使用烤炉。若未能遵循此产品警告，可能引发火灾、爆炸或结构损坏，进而造成严重的身体伤害或死亡以及财产损失。**

现在您可以使用烤炉了。



### 断开调节器与液化丙烷气罐的连接

A) 关闭燃气供应并从燃气罐上断开燃气管和调节器总成的连接，将液化丙烷气罐卸下。

**⚠ 警告：确保燃气罐或调节器阀门处于关闭状态。**

确定您的调节器类型。按照该调节器的断开说明操作。

**通过逆时针转动断开连接**
通过逆时针转动接头将调节器从燃气罐上拧下 **(1)**。

**通过顺时针转动断开连接**
通过顺时针转动接头将调节器从燃气罐上拧下 **(2) (3)**。

**通过转动调节器柄断开连接**
将调节器柄 **(4)** 顺时针转动至关闭位置。向内推动调节器柄 **(5)**，直至其脱离燃气罐 **(6)**。

**通过滑动环断开连接**
确保调节器柄处于关闭位置 **(7) (9)**。向上滑动调节器环 **(8) (10)**，以断开与燃气罐的连接。

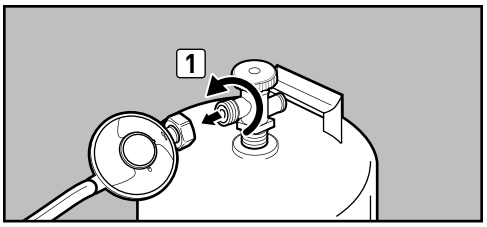
B) 把空燃气罐换成充满气的燃气罐。

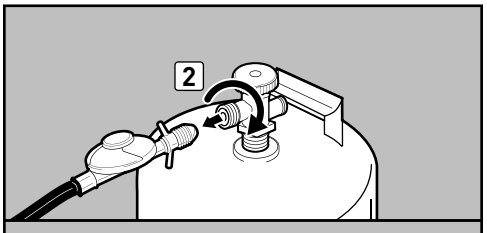
### 为液化丙烷气罐充气

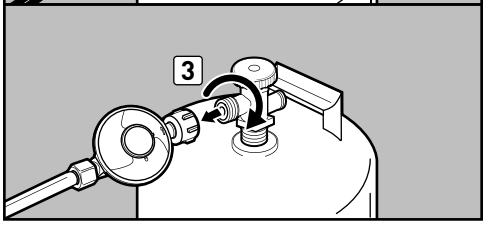
我们建议在液化丙烷气罐内的燃气完全用尽前为其充气。如需充气，请携带液化丙烷气罐前往丙烷经销商处。

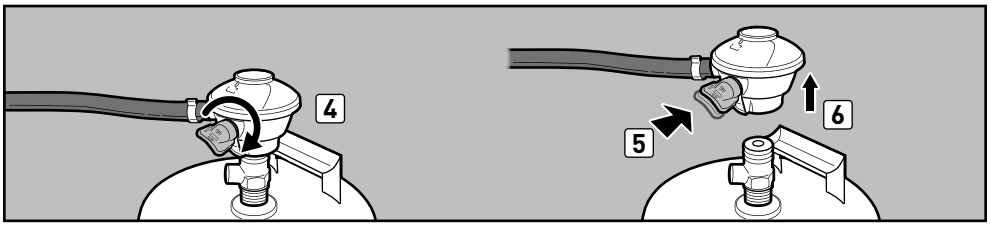
### 重新连接液化丙烷气罐

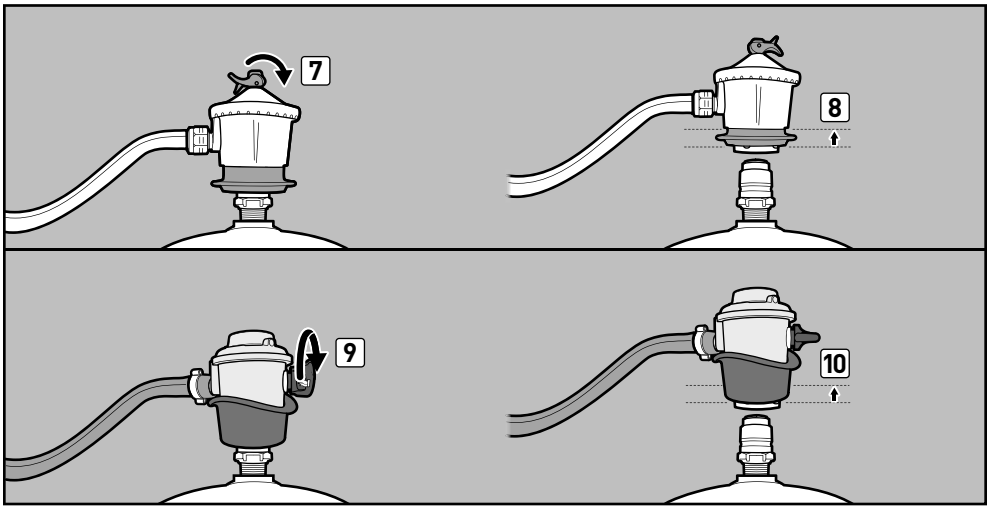
请参阅“将调节器连接至液化丙烷气罐”。



## 诀窍和提示

- 请务必在烹调前预热烤炉。将所有燃烧炉都设置为大火并盖上盖；预热 10 分钟，或直至温度计读数达到 260°C - 290°C。
- 前几次使用时，燃气烤炉的工作温度可能会超过正常温度。
- 食谱中的烧烤时间是在外部温度 20°C、微风或无风条件下得出的。在寒冷或大风天气下，或者在高海拔地区，请延长烹调时间。在极其炎热的天气下，请缩短烹调时间。
- 根据具体的烧烤条件，可能需要调整燃烧炉控制器以达到正确的烹调温度。
- 为制作出完美的烧烤食品，请务必在煎封和烹调时盖上盖。
- 如果烤架上摆满了食物，就需要更长的时间烹调食物。
- 切除牛排、猪排和烤肉上的多余脂肪，留下的脂肪厚度不要超过 6.4 mm。减少脂肪可简化清理工作，实际上还可以保证不发生意外骤燃。
- 一般而言，与小块肉相比，大块肉需要的每公斤烹调时间更长。
- 有些食物（如烤盘装食物或薄鱼片）需要装入容器进行烧烤。一次性贴箔烤盘非常方便，但也可使用任何带耐热把手的金属盘。
- 对于装在容器中烧烤的食物（如烤豆），装在较深烤盘中比装在较浅烤盘中烧烤时间更长。
- 置于烤架上燃烧炉正上方区域的食物可能需要翻转或移动到温度较低的区域。
- 为避免失去天然汁液，请在翻转和移动肉块时使用夹具，而不要使用叉子。如果是烧烤较大的整鱼，请使用两把刮刀移动。
- 务必确保滑出式油脂托盘和收集盘干净且没有残渣。
- 请勿为滑出式油脂托盘贴箔。这可能使油脂无法流入收集盘。
- 一旦发生意外骤燃，请将所有燃烧炉关闭，然后将食物移至烤架的另一区域。骤燃火焰很快会减弱。火焰减弱后，重新为烤炉点火。切勿用水熄灭燃气烤炉上的火焰。
- 请借助定时器提醒自己食物即将从“全熟”状态变为“过熟”状态。

### 预热

在烧烤前预热烤炉很重要。预热：按照使用手册中的说明为您的烤炉点火；然后将所有燃烧炉都转到点火/大火 (⚡) 位置，盖上盖，然后加热到建议的烧烤温度：260°C 至 290°C。预热过程需要 10 至 15 分钟，具体取决于气温和风力等环境条件。预热后，您可以根据需要分别调整各燃烧炉。

**⚠ 警告：如果燃烧炉在烤炉工作时熄灭，请关闭所有燃气阀。打开盖并等待五分钟，然后再尝试按照点火说明重新为烤炉点火。**

### 加盖烹调

所有烧烤都是在加盖情况下进行，以使食物均匀地循环受热。加盖烹调时，燃气烤炉烹调原理很像对流加热烤箱。盖内的温度计显示烤炉内的烹调温度。所有预热和烧烤都是在加盖情况下进行。请勿偷看 — 每次揭开盖都会损失热量。

### FLAVORIZER® 系统

密闭盖和 Flavorizer® 条可让食物具有别样的“户外”风味。当食物上的肉汁滴落在呈特定角度放置的 Flavorizer® 条上时，所形成的熏烟会给食物带来极为诱人的烧烤风味。由于燃烧炉、Flavorizer® 条和灵活温度控制器的独特设计，几乎消除了不受控制的骤燃，因为火焰由您自己控制。

### 油滴和油脂

由于 Flavorizer® 条和燃烧炉采用了特殊设计，多余脂肪会被导向下方的滑出式油脂托盘，然后流入收集盘中。可选购能安装在收集盘内的一次性接油盘。

## 安全第一

请养成在烧烤前执行几项安全检查的好习惯。

**在决定烤炉的放置和使用地点时，必须考虑安全性。请务必在安装或使用烤炉前阅读以下警告。**

**警告：**

- ⚠ **本烤炉专供户外使用，切勿在车库以及有屋顶或封闭的门廊或阳台中使用。**
- ⚠ **切勿在不受保护的易燃屋顶或飞檐下使用您的 Weber® 燃气烤炉。**
- ⚠ **您的 Weber® 燃气烤炉并非用于安装在房车和/或游艇内部或外部。**
- ⚠ **在烤炉周围大约 60 cm 范围内不应存在易燃材料。这包括烤炉的上部、下部、后部或两侧。**
- ⚠ **清除烹调区域内的易燃气体和液体（例如汽油、酒精等）以及易燃材料。**
- ⚠ **使燃气罐外壳的通风开口保持畅通且不受杂物阻碍。**
- ⚠ **本烤炉会变得很烫。请特别留意附近的儿童或老人。**
- ⚠ **请勿移动已点燃的烤炉。**

**当您做好烧烤准备时，首先想到的应该是务必确保安全使用。每次烧烤时，都应该执行以下规定的几项安全检查。**

### 滑出式油脂托盘

您的烤炉设计有油脂收集系统，可将烧烤食物时产生的油脂导入可拆卸容器内。

每次使用烤炉时，请检查滑出式油脂托盘中有无油脂堆积。用塑料刮片清除多余油脂 **(1)**。用肥皂水清洗油脂盘，然后用水冲洗。

⚠ **注意：请勿为滑出式油脂托盘贴铝箔。**

### 收集盘和一次性接油盘

滑出式油脂托盘中的油脂会导入收集盘。清洁收集盘与清洁滑出式油脂托盘同样重要。

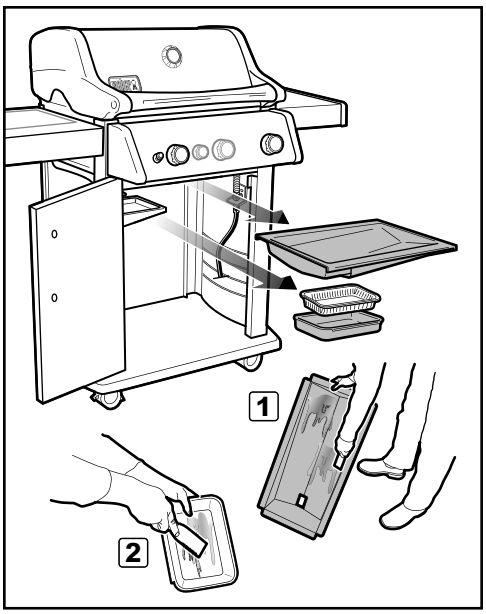
每次使用烤炉时，请检查收集盘中有无油脂堆积。用塑料刮片清除多余油脂 **(2)**。用温肥皂水清洗收集盘，然后用水冲洗。要让收集盘更长久地保持洁净，您可以在其内安装 Weber® 一次性接油盘，或为其贴铝箔。

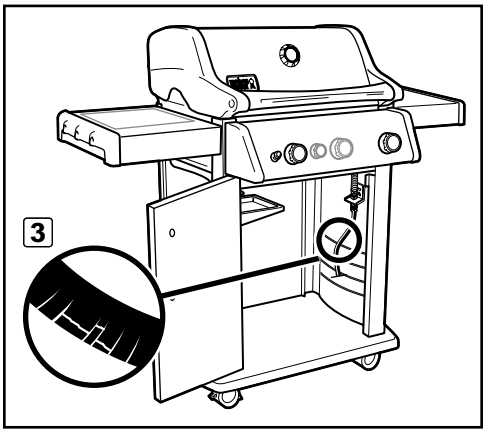
⚠ **警告：请在每次使用前检查滑出式油脂托盘和收集盘中有无油脂堆积。清除多余油脂以避免油脂起火。油脂起火可能造成严重的身体伤害或财产损失。**

### 燃气管检查

应定期检查燃气管有无破裂迹象 **(3)**。

⚠ **警告：每次使用烤炉前，请检查燃气管有无缺口、裂缝、磨损或切口。如果发现燃气管存在任何损伤，请勿使用烤炉。请仅使用 Weber® 授权燃气管更换件予以更换。请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 www.weber.com。**



## 燃烧炉的点火方法

燃烧炉 1 的点火方法有两种。第一种方法是使用烤炉内置的 Crossover® 电子点火系统。第二种方法是使用火柴。

以下是使用 Crossover® 电子点火系统为烤炉点火的步骤。下一页列出了使用火柴为烤炉点火的步骤。

### 主燃烧炉的点火

#### Crossover® 电子点火系统

Crossover® 电子点火系统通过 Gas Catcher™ 点燃室内部点火器电极产生的火花为燃烧炉 1 点火。按下点火器按钮即可生成产生火花所需的能量。您会听到点火器产生火花时发出的咔嗒声。可在燃烧炉 1 点火后为燃烧炉 2（和 3）点火。

A) 打开烤炉盖 **(1)**。

**⚠ 危险**

**为烤炉燃烧炉点火前不打开盖，或者在未点着烤炉时不等待五分钟让燃气消散，可能引发爆炸性骤燃，造成严重的身体伤害或死亡。**

B) 确保**所有**燃烧炉控制旋钮都已关闭 **(2)**。检查方法是：推入控制旋钮，并顺时针转动至无法转动为止。

**⚠ 警告：打开液化丙烷气罐阀门之前，燃烧炉控制旋钮必须处于关闭 (○) 位置。**

C) 根据您的燃气罐和调节器类型，采用其中一种合适的方法打开燃气罐阀门。请参阅“检查燃气泄漏”中的“A”)。

D) （将燃烧炉 1 控制旋钮推入并逆时针转动至点火/大火 (ϟ) 位置 **(3)**。
**重要说明：务必先为燃烧炉 1 点火，因为其他燃烧炉需要通过燃烧炉 1 点火。**

E) 推入并按住点火器按钮 **(4)**。您会听到点火器产生火花时发出的咔嗒声。

F) 透过烤架观察确认燃烧炉 1 已点火。您应该会看到火焰。

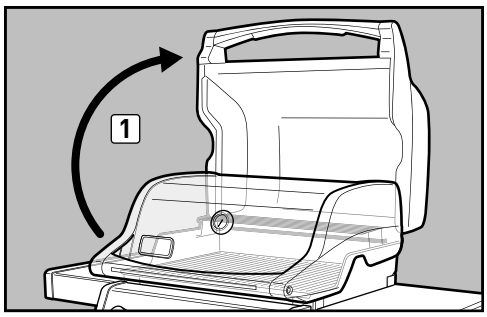
**⚠ 警告：在给烤炉点火或烹制食物时，切勿俯身于开盖的烤炉上。**

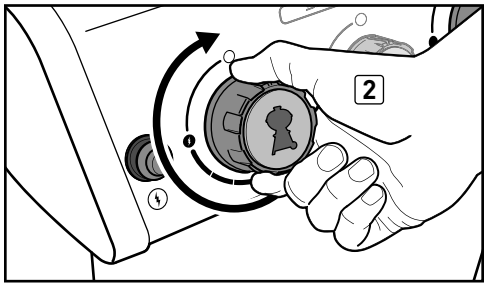
**⚠ 警告：如果燃烧炉 1 未能在五秒钟内成功点火，则请停止点火，将燃烧炉控制旋钮转到关闭位置，并等待五分钟让燃气消散，然后重试，或者用火柴点火。**

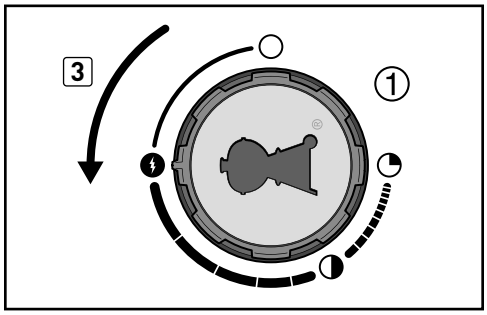
G) 点燃燃烧炉 1 后可打开燃烧炉 2（和燃烧炉 3）。

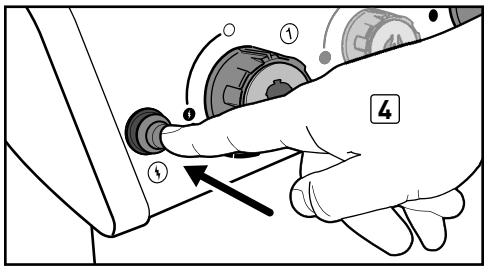
#### 燃烧炉的灭火方法

将每个燃烧炉控制旋钮推入并顺时针转动到关闭 (○) 位置。关闭燃气供应源。




**有些电池带有塑料保护膜，必须先将其去除，然后再尝试通过 Crossover® 点火系统为您的烤炉点火。请勿将其与电池标签混淆。**

# 主燃烧炉的点火与使用

**使用火柴点火**

A) 打开烤炉盖 **(1)**。

**⚠ 危险**

**为烤炉燃烧炉点火前不打开盖，或者在未点着烤炉时不等待五分钟让燃气消散，可能引发爆炸性骤燃，造成严重的身体伤害或死亡。**

B) 确保**所有**燃烧炉控制旋钮都已关闭 **(2)**。检查方法是：推入控制旋钮，并顺时针转动至无法转动为止。

**⚠ 警告：打开液化丙烷气罐阀门之前，燃烧炉控制旋钮必须处于关闭 (○) 位置。**

C) 根据您的燃气罐和调节器类型，采用其中一种合适的方法打开燃气罐阀门。请参阅“检查燃气泄漏”中的“A)”。

D) 将火柴放入火柴支架中并划火柴。使点着的火柴朝下将火柴支架穿过烤架，越过 Flavorizer® 条并靠近燃烧炉 1 **(3)**。

E) 将燃烧炉 1 控制旋钮推入并逆时针转动至点火/大火 (ϟ) 位置 **(4)**。
**重要说明：务必先为燃烧炉 1 点火，因为其他燃烧炉需要通过燃烧炉 1 点火。**

F) 透过烤架观察确认燃烧炉 1 已点火。您应该会看到火焰。

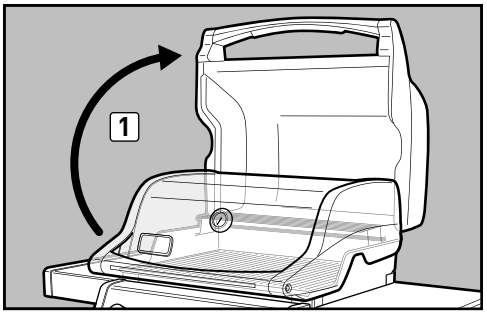
**⚠ 警告：在给烤炉点火或烹制食物时，切勿俯身于开盖的烤炉上。**

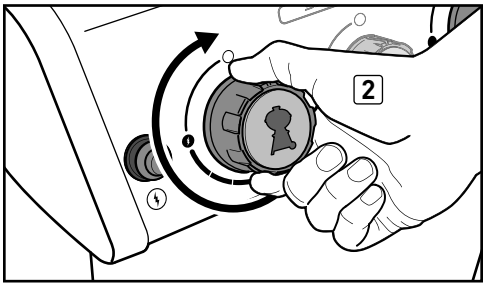
**⚠ 警告：如果燃烧炉 1 未能在五秒钟内成功点火，则请停止点火，将燃烧炉控制旋钮转到关闭位置，并等待五分钟让燃气消散，然后重试。**

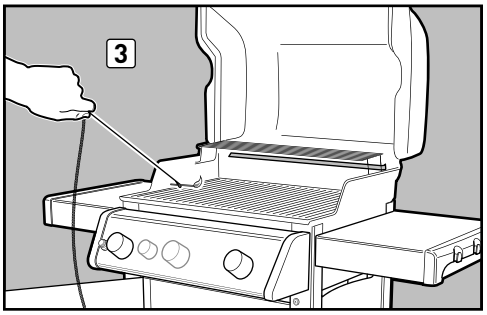
G) 点燃燃烧炉 1 后可打开燃烧炉 2（和燃烧炉 3）。

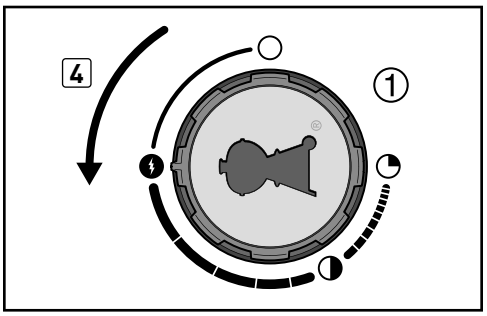
### 燃烧炉的灭火方法

将每个燃烧炉控制旋钮推入并顺时针转动到关闭 (○) 位置。关闭燃气供应源。



# 边侧燃烧炉的点火与使用 (S-320™)

## 在侧面...

为最大限度增加烹调空间和帮助您同时进行多项烹调活动，我们为您的烤炉设计了一个边侧燃烧炉。边侧燃烧炉的点火很方便，它与主燃烧炉共用一个点火器按钮，但可独立点火。

### 边侧燃烧炉的点火

#### 使用点火器按钮点火

与主燃烧炉不同，边侧燃烧炉不通过燃烧炉 1 点火。以下是使用点火器按钮为边侧燃烧炉点火的步骤。

A) 打开边侧燃烧炉盖 **(1)**。

**⚠ 危险**

**为边侧燃烧炉点火前不打开盖，或者在未点着边侧燃烧炉时不等待五分钟让燃气消散，可能引发爆炸性骤燃，造成严重的身体伤害或死亡。**

B) 确认边侧燃烧炉阀门已关闭：推入并顺时针转动边侧燃烧炉控制旋钮，直至无法转动为止 **(2)**。将所有未使用的燃烧炉的控制旋钮推入，并顺时针转动至无法转动为止，以将这些燃烧炉转到关闭 (○) 位置。

C) 如果燃气罐阀门未打开，请根据您的燃气罐和调节器类型，采用其中一种合适的方法将其打开。请参阅“检查燃气泄漏”中的“A”)。

D) 将边侧燃烧炉控制旋钮推入并逆时针转动至点火/大火 (ϟ) 位置 **(3)**。

E) 推入并按住点火器按钮 **(4)**。您会听到点火器产生火花时发出的咔嗒声。您应该会看到火焰。

**⚠ 注意：在艳阳高照的白天，可能难以看到边侧燃烧炉的火焰。**

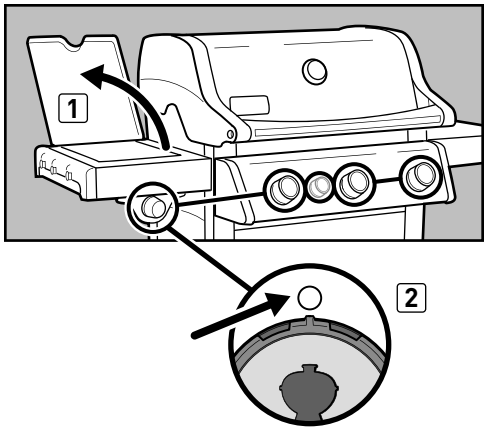
**⚠ 警告：如果边侧燃烧炉无法在五秒钟内成功点火：**

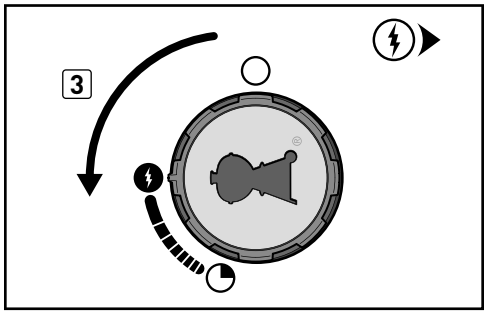
**a) 关闭边侧燃烧炉和主燃烧炉控制旋钮和燃气供应源。**

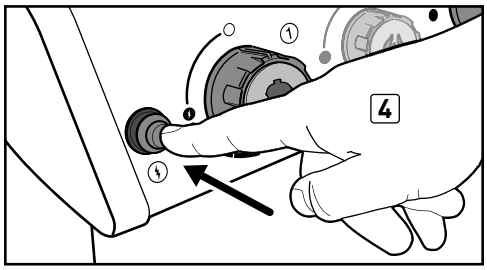
**b) 等待五分钟让燃气消散，然后重试，或者尝试用火柴点火（请参阅“使用火柴点火”）。**

### 边侧燃烧炉的灭火方法

将边侧燃烧炉控制旋钮推入并顺时针转动到关闭 (○) 位置。在合上边侧燃烧炉的盖前，边侧燃烧炉必须已经关闭和冷却。



# 边侧燃烧炉的点火与使用 (S-320™)

**使用火柴点火**

A) 打开边侧燃烧炉盖 **(1)**。

**⚠ 危险**

**为边侧燃烧炉点火前不打开盖，或者在未点着边侧燃烧炉时不等待五分钟让燃气消散，可能引发爆炸性骤燃，造成严重的身体伤害或死亡。**

B) 确认边侧燃烧炉阀门已关闭：推入并顺时针转动边侧燃烧炉控制旋钮，直至无法转动为止 **(2)**。将所有未使用的燃烧炉的控制旋钮推入，并顺时针转动至无法转动为止，以将这些燃烧炉转到关闭 (○) 位置。

C) 如果燃气罐阀门未打开，请根据您的燃气罐和调节器类型，采用其中一种合适的方法将其打开。请参阅“检查燃气泄漏”中的“A”)。

D) 将火柴放入火柴支架中并划火柴。将装着已划着火柴的火柴支架置于靠近边侧燃烧炉处 **(3)**。

E) 将边侧燃烧炉控制旋钮推入并逆时针转动至点火/大火 (ϟ) 位置 **(4)**。
您应该会看到火焰。

**⚠ 注意：在艳阳高照的白天，可能难以看到边侧燃烧炉的火焰。**

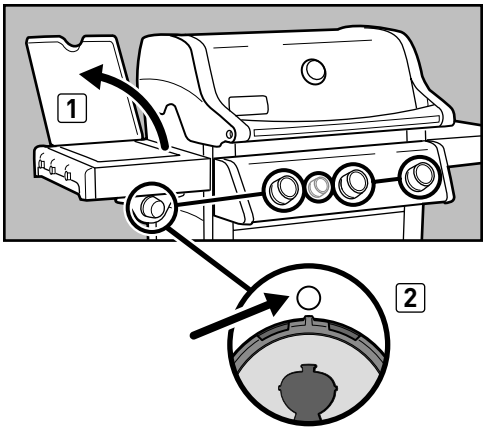
**⚠ 警告：如果边侧燃烧炉无法在五秒钟内成功点火：**

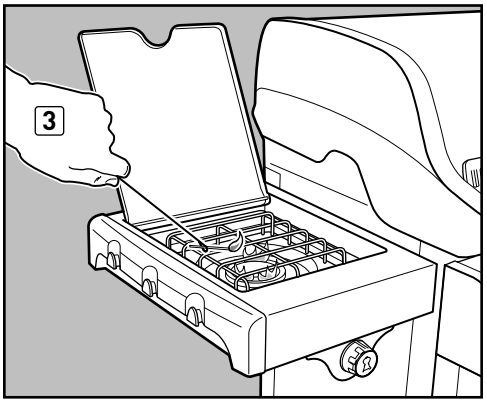
**a) 关闭边侧燃烧炉和主燃烧炉控制旋钮和燃气供应源。**

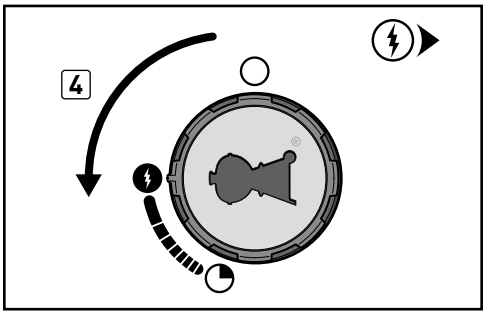
**b) 等待五分钟让燃气消散，然后重试。**

## 边侧燃烧炉的灭火方法

将边侧燃烧炉控制旋钮推入并顺时针转动到关闭 (○) 位置。在合上边侧燃烧炉的盖前，边侧燃烧炉必须已经关闭和冷却。



# 故障排除

## 通用故障排除

| 问题 | 解决方案 |
|---|---|
| **按下点火器按钮时燃烧炉无法点火。** | 请尝试用火柴为您的燃烧炉点火，以确认有燃气流向燃烧炉。请参阅“主燃烧炉的点火”中的“使用火柴点火”。如果火柴点火成功，则表明点火系统出现故障。请参阅“维护 CROSSOVER® 电子点火系统”。 |
| | 务必将导线正确插入点火器模块上的端子中。确认已将导线与控制面板下方点火器按钮上的端子相连。请参阅“点火器模块接线指南”。 |
| | 如果安装了新电池，请确认已将其塑料包膜去除。确认电池状况良好且安装正确。请参阅“维护 CROSSOVER® 电子点火系统”。 |
| **燃烧炉无法点火。**<br>**当燃烧炉控制旋钮处于大火 (⑊) 位置时，燃烧炉出现闪动的小火苗。**<br>**烤炉在旋钮处于大火 (⑊) 位置时温度只能达到 121° C 至 149° C。** | 有些国家/地区的调节器具有燃气溢流安全装置。此燃气溢流安全装置是烤炉与燃气罐连接的一部分，上述现象可能是因其处于激活状态所致。要重置溢流安全装置，请关闭液化丙烷气罐阀门，然后将所有燃烧炉控制旋钮转到关闭 (○) 位置。打开烤炉盖。等待至少五分钟，让燃气消散，然后再尝试为烤炉点火。**慢慢**转动液化丙烷气罐阀门，直至其完全打开。等待几秒钟，然后为烤炉点火。请参阅“主燃烧炉的点火与使用”。 |
| **燃烧炉无法点火，或旋钮处于大火 (⑊) 位置时火焰偏小。** | 可能是因为液化丙烷气燃料不足或用尽。为液化丙烷气罐充气。 |
| | 可能是因为燃气管弯折或扭结。将燃气管伸直。 |
| **燃烧炉火苗形状不稳定。**<br>**燃烧炉处于大火 (⑊) 位置时火焰偏小。**<br>**火焰未能覆盖整个燃烧管。** | 清洁沿燃烧管整个长度方向布局的燃烧口。请参阅“年度维护”。 |
| **燃烧炉燃烧时的火焰呈黄色或橙色，并且能闻到燃气味。** | 检查蜘蛛/昆虫防护网是否可能存在堵塞。（燃气孔堵塞。）清洁蜘蛛/昆虫防护网。<br>请参阅“年度维护”。 |
| **遭遇骤燃：**<br>**⚠ 注意：请勿为滑出式油脂托盘贴铝箔。** | 预热烤炉时，必须将所有燃烧炉旋钮都转到大火位置并保持 10 至 15 分钟。 |
| | 彻底清洁烤架和 Flavorizer® 条以去除油脂。请参阅“例行维护”。 |
| | 可能是因为滑出式油脂托盘过于脏污，使油脂无法流入收集盘。清洁滑出式油脂托盘。 |
| **盖内侧有“脱皮”现象（类似于油漆剥落）。** | 盖内侧材料为珐琅或不锈钢，并未喷漆，因此不可能发生“剥落”。 您看到的是烧烤时粘附上的油脂碳化后出现的剥落。**这并不是产品缺陷。**请进行彻底清洁。请参阅“例行维护”。 |

**如果按照上述方法无法解决问题，请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 www.weber.com。**

## 边侧燃烧炉的故障排除

| 问题 | 解决方案 |
|---|---|
| **按下点火器按钮时边侧燃烧炉无法点火。** | 请尝试用火柴为边侧燃烧炉点火，以确认有燃气流向燃烧炉。请参阅“边侧燃烧炉的点火”中的“使用火柴点火”。如果火柴点火成功，则表明点火系统出现故障。请参阅“维护 CROSSOVER® 电子点火系统”。 |
| | 务必将导线正确插入点火器模块上的端子中。确认已将导线与控制面板下方点火器按钮上的端子相连。请参阅“点火器模块接线指南”。 |
| | 如果安装了新电池，请确认已将其塑料包膜去除。确认电池状况良好且安装正确。请参阅“维护 CROSSOVER® 电子点火系统”。 |
| **边侧燃烧炉无法点火。** | 确保已打开燃气供应。 |
| | 有些国家/地区的调节器具有燃气溢流安全装置。此燃气溢流安全装置是烤炉与燃气罐连接的一部分，上述现象可能是因其处于激活状态所致。要重置溢流安全装置，请关闭液化丙烷气罐阀门，然后将所有燃烧炉控制旋钮转到关闭 (○) 位置。打开烤炉盖。等待至少五分钟，让燃气消散，然后再尝试为烤炉点火。**慢慢**转动液化丙烷气罐阀门，直至其完全打开。等待几秒钟，然后为烤炉点火。请参阅“主燃烧炉的点火与使用”。 |
| **边侧燃烧炉无法点火，或燃烧炉旋钮处于大火 (⑊) 位置时火焰偏小。** | 可能是因为液化丙烷气燃料不足或用尽。为液化丙烷气罐充气。 |
| | 可能是因为燃气管弯折或扭结。将燃气管伸直。 |

**如果按照上述方法无法解决问题，请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 www.weber.com。**

## 让您的 WEBER® 燃气烤炉保持最佳状态

**⚠ 危险**

**如果不纠正本页所述的任何问题，可能引发火灾，进而造成严重的身体伤害或死亡以及财产损失。**

要让 Weber® 燃气烤炉一如初次使用时那般安全高效地工作，我们强烈建议至少每年对蜘蛛/昆虫防护网和燃烧管进行一次检查和清洁。以下是有关烤炉中这两个应接受年度维护的部件的重要信息。

**如果您观察到火苗形状不正常或者燃烧口堵塞，请转到下一页的“燃烧管的清洁或更换”说明。**

### 燃烧炉火苗形状

您的 Weber® 燃气烤炉中的燃烧管在出厂时已设定了正确的空气和燃气混合比。正常的火苗形状如图所示，具体说明如下：

- 燃烧管 **(1)**
- 焰舌偶尔闪动黄火 **(2)**
- 淡蓝色 **(3)**
- 深蓝色 **(4)**

检查燃烧炉火苗形状。如果火苗形状与以上说明不符，可能表明蜘蛛/昆虫防护网变脏或堵塞。

### WEBER® 蜘蛛/昆虫防护网

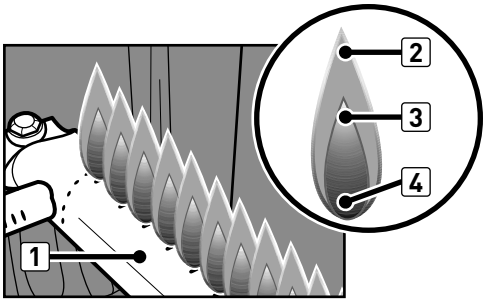
燃烧管的燃烧风洞 **(5)** 装配了不锈钢蜘蛛/昆虫防护网，用于帮助预防蜘蛛以及其他昆虫在燃烧管的文丘里管段 **(6)** 结网和筑巢。这些巢穴会堵塞正常的燃气流动，并可能导致燃气回流，从燃烧风洞流出 **(7)**。这种堵塞征状包括：闻到燃气味，同时燃烧炉火焰发黄并且不旺。这种堵塞可能会在燃气阀内及周围引发火灾，致使烤炉严重受损 **(8)**。

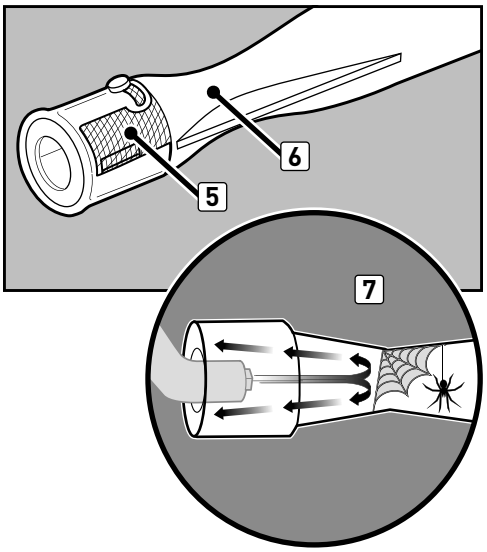
注：如果蜘蛛/昆虫防护网损坏或无法清洁，请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 *www.weber.com*。

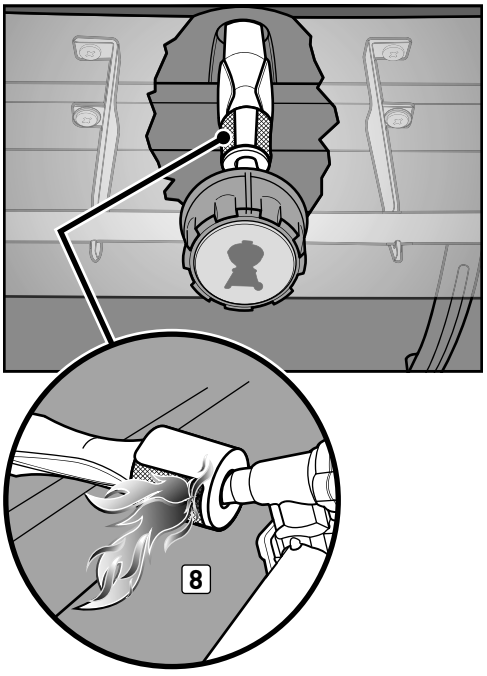
### 燃烧管出口

燃烧管出口会因烤炉的反复使用而逐渐变脏。堵塞和变脏的出口会使燃气无法达到最大流量。可通过以下现象确定燃烧管出口是否变脏或堵塞。

- 烤炉达不到所需温度
- 烤炉加热不均匀
- 一个或多个燃烧炉无法点火



## 燃烧管的清洁或更换

### 确认烤炉已关闭

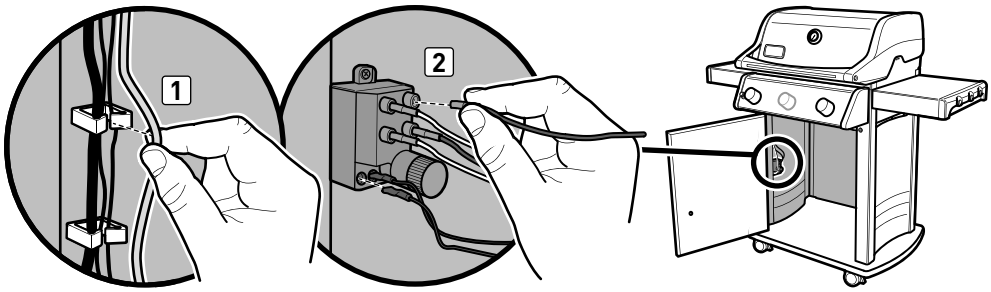
A) 关闭燃气供应源并断开燃气接头的连接。
B) 确认所有燃烧炉控制旋钮都处于关闭 (○) 位置。检查方法是：推入控制旋钮，并顺时针转动至无法转动为止。如果无法转动旋钮，则表明它们已关闭。如果能够转动，请继续顺时针转动，直至无法转动为止；此时它们已关闭。如果您的烤炉具有边侧燃烧炉，请确保其控制旋钮处于关闭状态。

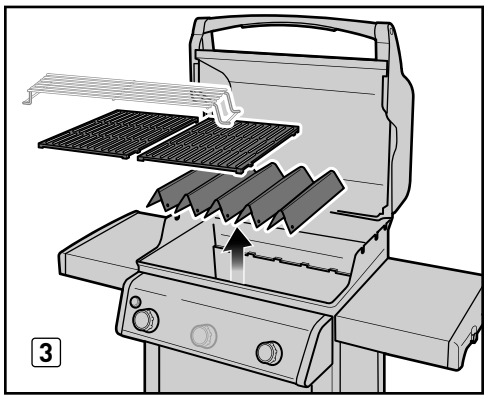
### 拆除控制面板

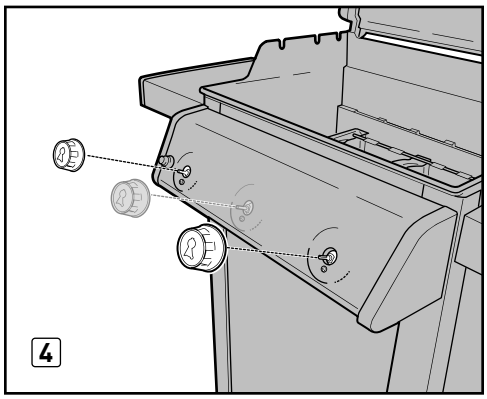
需要的工具：一把十字螺丝刀。
A) 打开地柜门。拆除左内面板上线夹中的点火器导线 **(1)**。断开导线与地柜内点火器模块的连接 **(2)**。
注：断开时请勿拉拽导线；从端子上拽下导线时请拉拽导线的末端。
B) 拆除烹调箱组件 **(3)**。
C) 拆除控制旋钮 **(4)**。
D) 用十字螺丝刀拆除控制面板前部的螺丝 **(5)**。
E) 小心地上抬控制面板，然后向前拉动，使其脱离烹调箱 **(6)**。

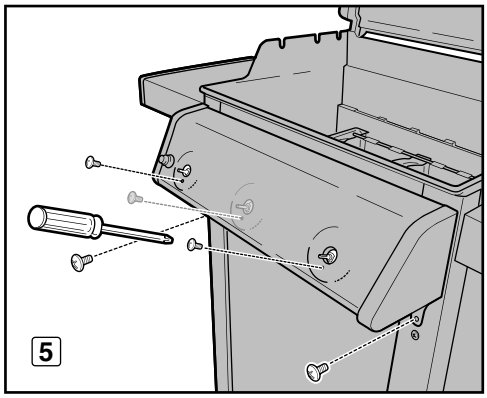
### 拆除歧管

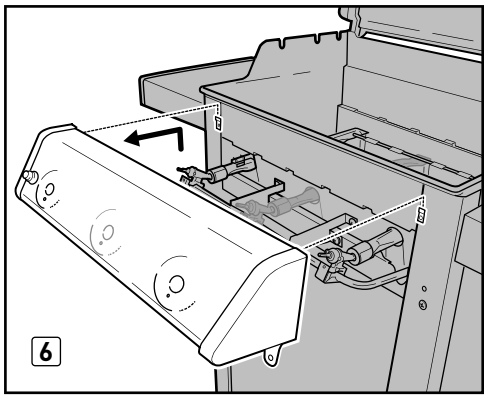
需要的工具：一把十字螺丝刀，两个 7/16" 扳手。
A) 用十字螺丝刀拆除将歧管连接到前侧十字撑条的两个螺丝和两个垫圈 **(7)**。
B) 使用两个 7/16" 扳手拆除将歧管连接到烹调箱的两个螺栓和两个螺母 **(8)**。向前拉动歧管，使其脱离燃烧管 **(9)**。歧管仍应与波浪形燃气管保持连接。注意不要让歧管刮到框架或门，或使连接的波浪形燃气管扭结。

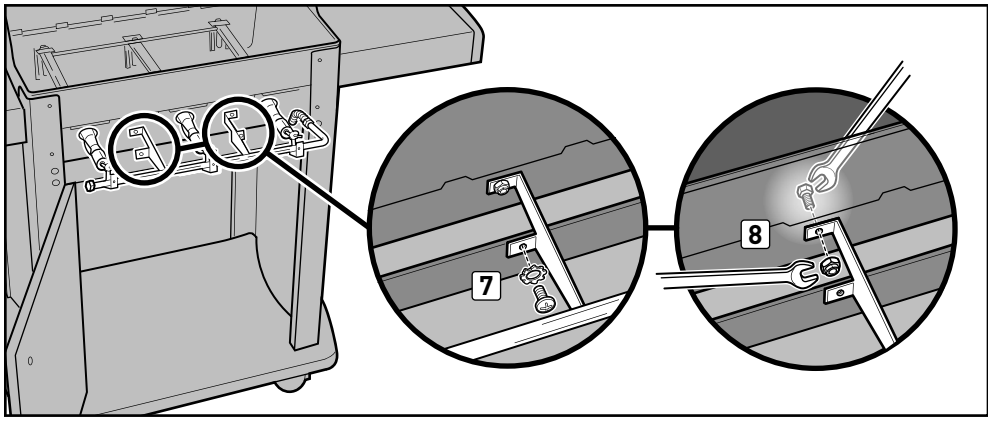


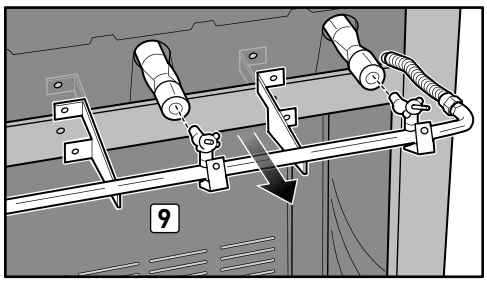



## 燃烧管的清洁或更换（续）

### 拆除燃烧管

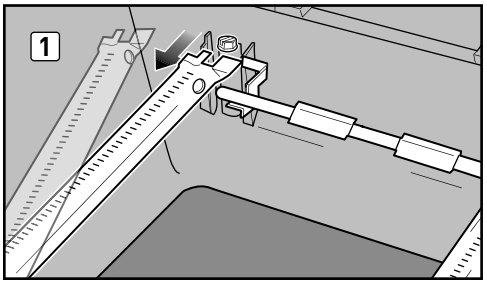
**对于带 2 个燃烧炉的 Spirit® 烤炉：**

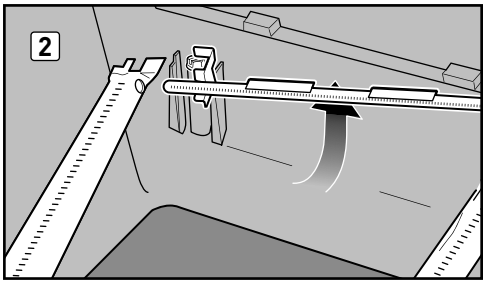
A) 将燃烧管 1 从丝杠和垫圈下方滑出。将燃烧管 1 略向左移动，使其脱离 Crossover® 管 **(1)**。
B) 拆除 Crossover® 管 **(2)**。
C) 将燃烧管 1 上抬并从烹调箱中取出，同时引导导线穿过烹调箱中的孔 **(3)**。
D) 将燃烧管 2 从丝杠和垫圈下方滑出。将燃烧管 2 上抬并从烹调箱中取出 **(4)**。

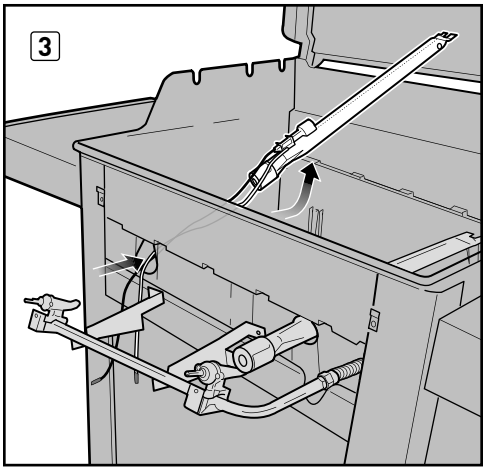
**对于带 3 个燃烧炉的 Spirit® 烤炉：**

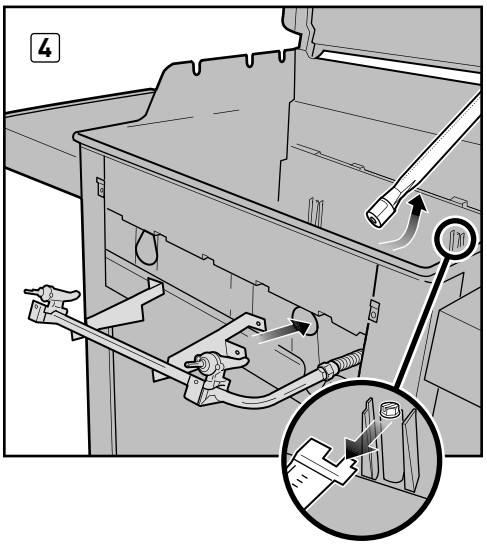
A) 将燃烧管 1 从丝杠和垫圈下方滑出。将燃烧管 1 略向左移动，使其脱离 Crossover® 管 **(1)**。
B) 将燃烧管 1 上抬并从烹调箱中取出，同时引导导线穿过烹调箱中的孔 **(2)**。
C) 将燃烧管 3 从丝杠和垫圈下方滑出。将燃烧管 3 略向右移动，使其脱离 Crossover® 管。将燃烧管 3 上抬并从烹调箱中取出。
D) 将燃烧管 2 从丝杠和垫圈下方滑出。将 Crossover® 管向烹调箱后部移动，将其拆除 **(3)**。将燃烧管 2 上抬并从烹调箱中取出。

## 210

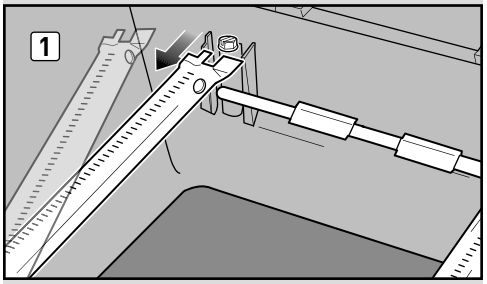


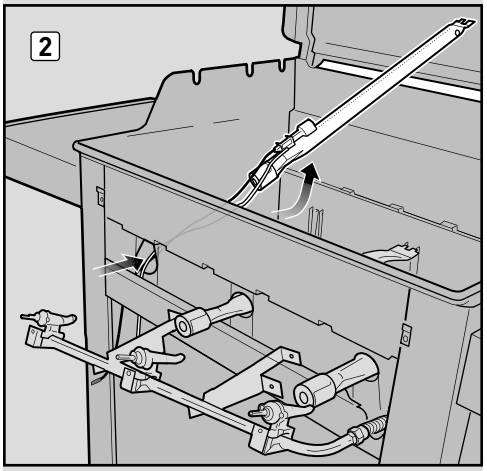



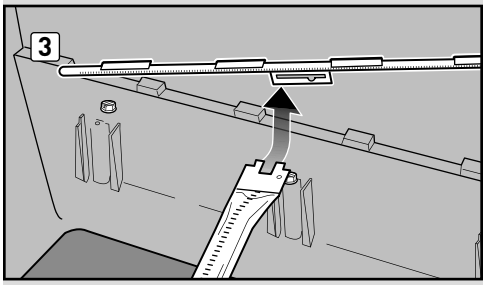




## 310/320



### 燃烧管的清洁
### 或更换（续）清洁燃烧管

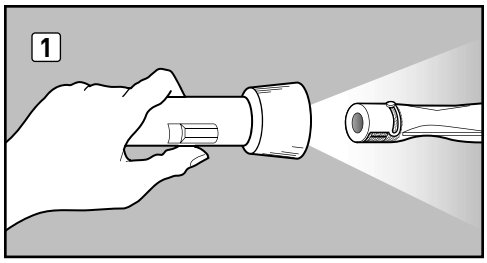
需要的工具：一只手电筒、
一条金属丝（拉直的挂衣钩）、
一把合适的不锈钢硬毛刷和一把软毛刷（牙刷）。

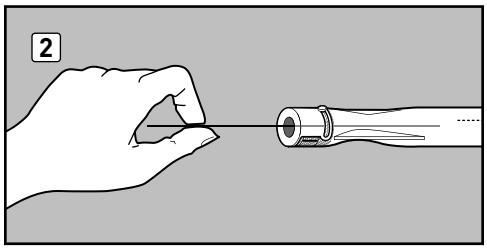
A) 借助手电筒查看每个燃烧管和 Crossover® 管的内部 **(1)**。
B) 用金属丝将燃烧管内部的残渣或堵塞物清除干净 **(2)**。
C) 检查燃烧管末端的蜘蛛/昆虫防护网，并使用软毛刷进行清洁 **(3)**。

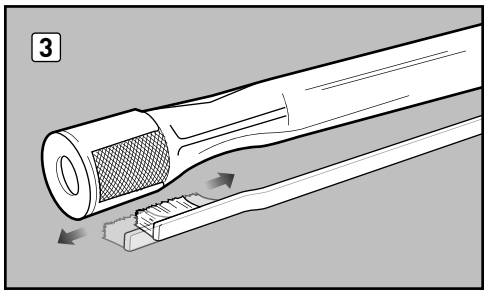
**⚠ 注意：请勿使用坚硬或锐利的工具清洁蜘蛛/昆虫防护网。请勿强行移除蜘蛛/昆虫防护网或扩大防护网开口。**

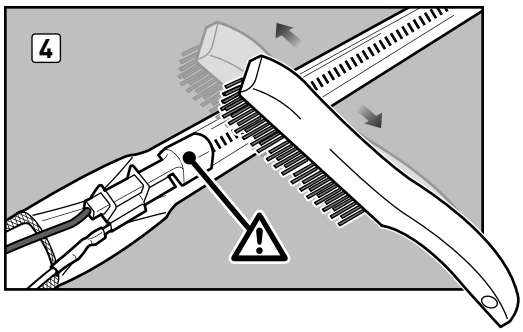
D) 使用钢制硬毛刷清洁燃烧管和 Crossover® 管的外部。这样做是为了确保沿燃烧管长度方向布局的所有燃烧口（开口）完全畅通。清洁燃烧管 1 时，请小心地用刷子清洁其周围区域，以免损坏点火器电极 **(4)**。

**⚠ 注意：请勿在清洁时扩大燃烧口。**



## 燃烧管的清洁或更换（续）

### 重新安装燃烧管

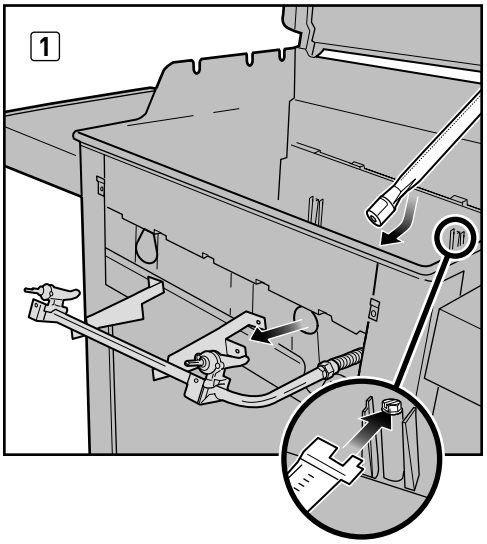
**对于带 2 个燃烧炉的 Spirit® 烤炉：**

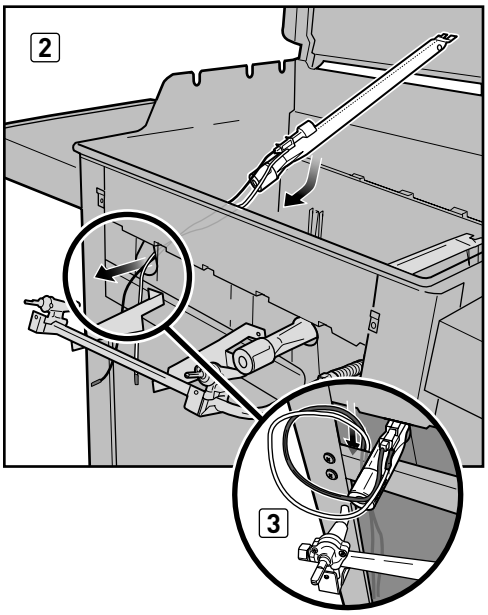
A) 将燃烧管 2 放入烹调箱内，并通过燃烧管 2 开口将燃烧管前端穿出。注：单排燃烧口应朝上。将燃烧管 2 从丝杠和垫圈下方滑出 **(1)**。
B) 将燃烧管 1 放入烹调箱内，并通过燃烧管 1 开口将点火器导线和燃烧管前端穿出 **(2)**。从燃烧管 1 引出导线，在前侧十字撑条与烹调箱之间向下引入地柜中 **(3)**。
C) 固定住燃烧管 1，将 Crossover® 管左侧插入 Crossover® 燃烧炉孔中 **(4)**。引导 Crossover® 管的右侧进入燃烧管 2 中的 Crossover® 燃烧炉孔中（无图示）。注：Crossover® 管燃烧口应朝向烹调箱正面。
D) 将燃烧管 1 从丝杠和垫圈下方滑出 **(5)**。

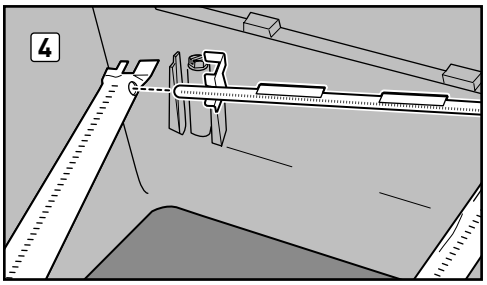
**对于带 3 个燃烧炉的 Spirit® 烤炉：**

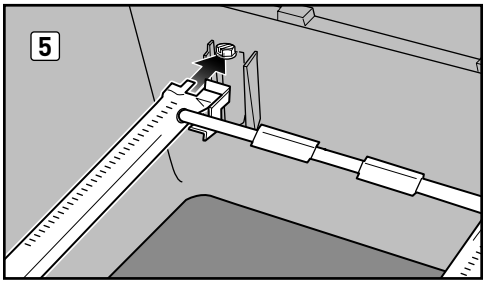
A) 将燃烧管 2 放入烹调箱内，并通过燃烧管 2 开口将燃烧管前端穿出 **(1)**。注：单排燃烧口应朝上。
B) 将 Crossover® 管对齐参考线滑动到燃烧管 2 末端上方 **(2)**。 注：Crossover® 管燃烧口应朝向烹调箱正面。在连接 Crossover® 管的情况下，将燃烧管 2 从丝杠和垫圈下方滑出 **(3)**。
C) 将燃烧管 3 放入烹调箱内，并通过燃烧管 3 开口将燃烧管前端穿出（无图示）。将 Crossover® 管的右侧插入燃烧管 3 中的 Crossover® 燃烧炉孔中。将燃烧管 3 从丝杠和垫圈下方滑出 **(4)**。
D) 将燃烧管 1 放入烹调箱内，并通过燃烧管 1 开口将点火器导线和燃烧管前端穿出 **(5)**。从燃烧管 1 引出导线，在前侧十字撑条与烹调箱之间向下引入地柜中 **(6)**。
E) 固定住燃烧管 1，将 Crossover® 管左侧插入 Crossover® 燃烧炉孔中。将燃烧管 1 从丝杠和垫圈下方滑出 **(7)**。

## 210

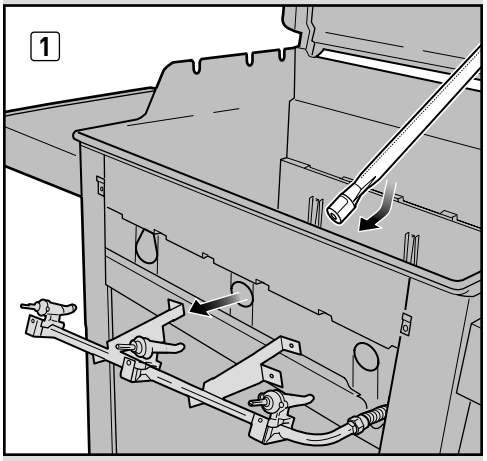


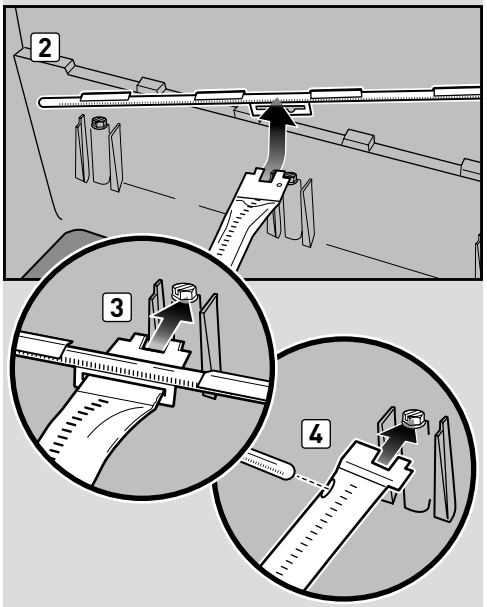



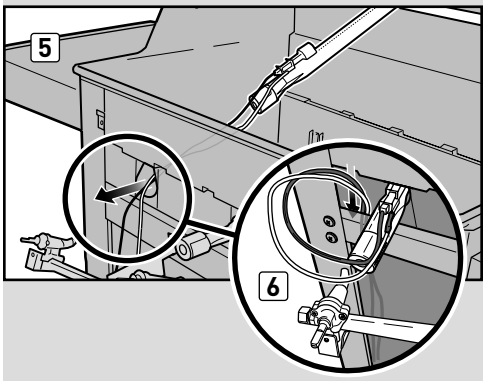



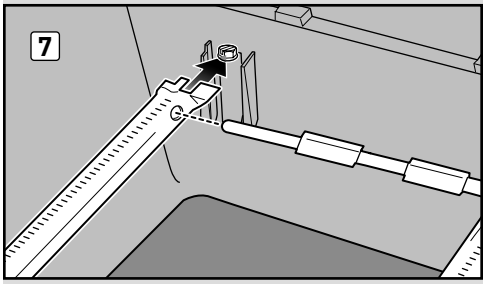




## 310/320



### 燃烧管的清洁或更换（续）

#### 重新安装歧管

需要的工具：一把十字螺丝刀，两个 7/16" 扳手。

A) 将阀门对准燃烧管。使用两个 7/16" 扳手安装用于将歧管固定到烹调箱的螺栓和螺母 **(1)**。
B) 使用一把十字螺丝刀安装用于将歧管固定到前侧十字撑条的螺丝和垫圈 **(2)**。如果歧管重新安装正确，此时阀门将完全坐入燃烧管内。

**⚠ 注意：必须将燃烧管开口 (3) 正确定位在阀孔 (4) 上。**

**⚠ 警告：每次断开并重新连接燃气接头时，均应进行燃气泄漏检查。请参阅“检查燃气泄漏”。**

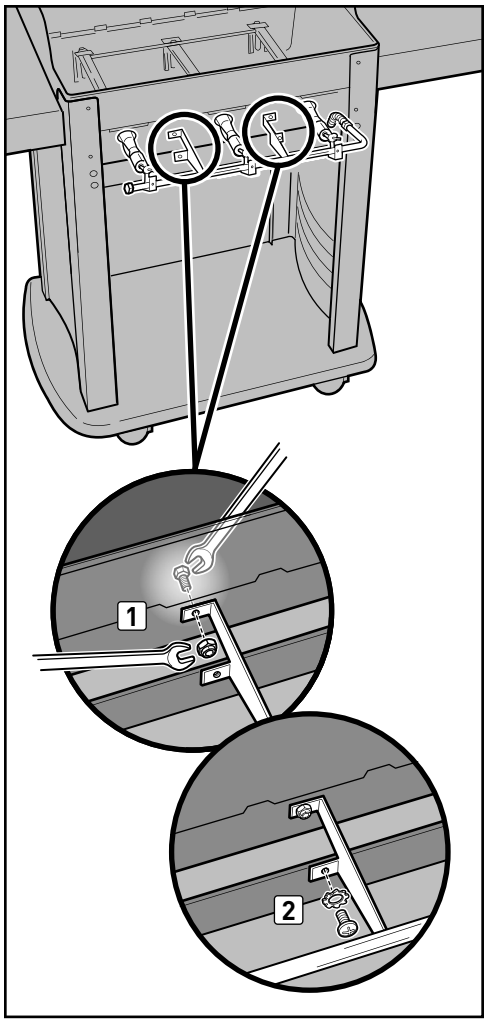
C) 更换烹调箱组件（无图示）。

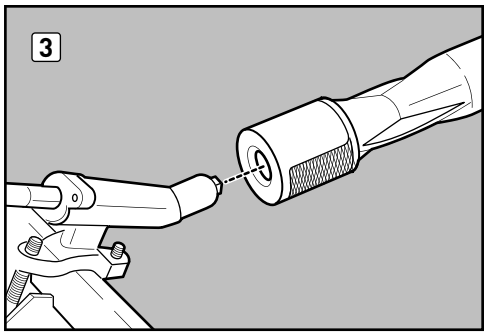
#### 重新安装控制面板

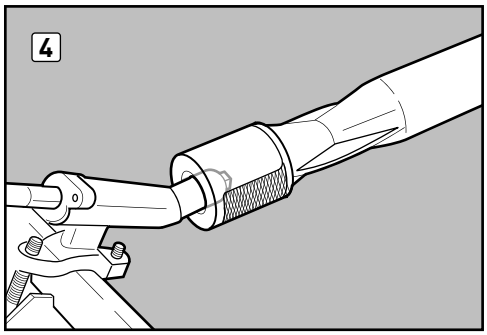
需要的工具：一把十字螺丝刀。

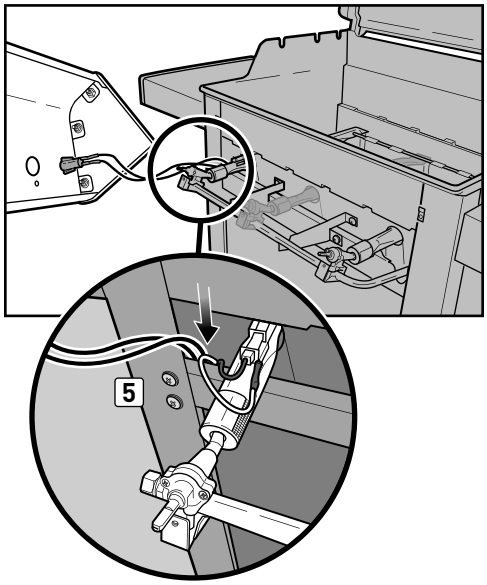
A) 引导控制面板后部的两条导线越过前侧十字撑条，然后向下引入地柜中 **(5)**。
B) 将阀杆对准控制面板中的孔。将控制面板上沿置于框架总成的耳片上。向下推动控制面板使其入位。
C) 用螺丝固定控制面板。
D) 将控制旋钮置于阀杆上。
E) 将导线连接至点火器模块。重新将导线卡入左内面板上的线夹中。请参阅“维护 CROSSOVER® 电子点火系统”，了解正确的定位方法。

**⚠ 警告：请务必组装好所有零件并将五金件完全拧紧，然后再使用烤炉。若未能遵循此产品警告，可能引发火灾、爆炸或结构损坏，进而造成严重的身体伤害或死亡以及财产损失。**




#### 存放

如果烤炉已经存放了一段时间，必须遵守以下准则：

- 不使用 Weber® 燃气烤炉时，必须将液化丙烷气罐的燃气关闭。
- 将 Weber® 燃气烤炉存放在室内时，请先断开燃气供应并将液化丙烷气罐存放在户外通风良好的区域。
- 请勿将断开连接的液化丙烷气罐存放在楼房、车库或任何其他封闭区域。
- 如果不断开液化丙烷气罐与 Weber® 燃气烤炉的连接，则请务必将烤炉和燃气罐都存放在户外通风良好的区域。
- 检查确认控制面板和滑出式油脂托盘下方区域无杂物，杂物可能会阻碍助燃空气流动或通风。

## 从内到外<br>焕发美丽光彩

Weber® 烤炉用户都为自己的烤炉深感自豪。那就尽情炫耀您的自豪和快乐吧。只要执行下列例行维护步骤，便可让您的烤炉从内到外洁净如新、美轮美奂。

### 清洁烤炉外部

为使烤炉保持最洁净的外观，请按照以下准则进行安全清洁。

**⚠ 警告：请将您的 Weber® 燃气烤炉关闭，待其冷却后再进行清洁。**

#### 喷漆、珐琅和塑料表面

请使用温肥皂水清洁外表面；然后用水冲洗。
**重要说明：请勿使用含有酸、矿油精或二甲苯的清洁剂。请勿使用烤炉清洗液、磨砂清洁剂（厨房清洁剂）、含有柑橘产品的清洁剂或磨砂快洁布来清洁烤炉或推车表面。**

#### 不锈钢表面

您的烤炉或其地柜、盖和控制面板可能是使用不锈钢制成。请用软布蘸肥皂水清洗外表面，然后用水冲洗，最后擦干。

对于顽固颗粒，可使用非金属刷去除。请沿纹理方向擦拭不锈钢表面。

**重要说明：请在清洁表面后进行冲洗。请勿使用钢丝刷或磨砂清洁剂来清洁烤炉的不锈钢表面，因为这样做会产生划痕。清洁不锈钢表面时，请务必沿纹理方向擦拭。**

### 清洁烤炉内部

为使烤炉持续安全高效地工作，必须清除其内部可能累积的任何残渣和多余油脂。请按照以下准则进行安全清洁。

#### 盖内侧

剥落的累积油脂与油漆剥落类似。请用纸巾擦拭盖内侧，以防止油脂堆积。用温肥皂水清洗盖内侧，然后用水冲洗。

#### 烹调箱

用温肥皂水清洗烹调箱内部，然后用水冲洗。

#### 烹调箱组件

需要的工具：一把不锈钢硬毛刷、硬塑料刮片。

A) 用刮片和刷子刮掉和刷除烤架上的污垢。拆除烤架并将其放在一边。
B) 用刮片和刷子刮掉和刷除 Flavorizer® 条上的污垢。根据需要用温肥皂水清洗，然后用水冲洗。拆除 Flavorizer® 条并将其放在一边。

**⚠ 注意：请勿使用自洁炉清洁 Flavorizer® 条或烤架。**

C) 刷去燃烧管和 Crossover® 管上的任何残渣。请勿扩大沿燃烧炉和 Crossover® 管长度方向布局的燃烧口（开口）**(1)**。
注意：清洁燃烧管 1 时，请小心地用刷子清洁其周围区域，以免损坏点火器电极。
D) 清洁完成后，将 Flavorizer® 条和烤架归位。

#### 滑出式油脂托盘

您的烤炉设计有油脂收集系统，可将烧烤食物时产生的油脂导入可拆卸容器内。

每次使用烤炉时，请检查滑出式油脂托盘中有无油脂堆积。用塑料刮片清除多余油脂 **(2)**。用肥皂水清洗油脂盘，然后用水冲洗。

**⚠ 注意：请勿为滑出式油脂托盘贴铝箔。**

#### 收集盘和一次性接油盘

滑出式油脂托盘中的油脂会导入收集盘。清洁收集盘与清洁滑出式油脂托盘同样重要。

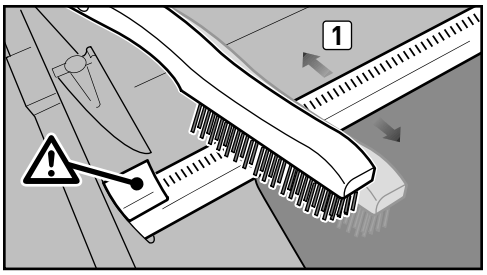
每次使用烤炉时，请检查收集盘中有无油脂堆积。用塑料刮片清除多余油脂 **(3)**。用温肥皂水清洗收集盘，然后用水冲洗。要让收集盘更长久地保持洁净，您可以在其内安装 Weber® 一次性接油盘，或为其贴铝箔。

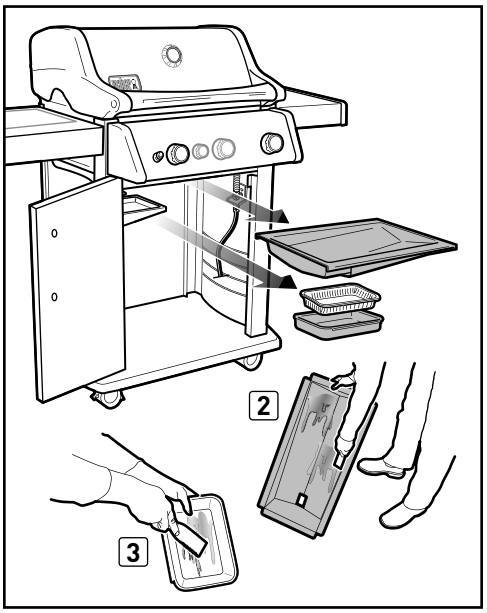
**⚠ 警告：请在每次使用前检查滑出式油脂托盘和收集盘中有无油脂堆积。清除多余油脂以避免油脂起火。油脂起火可能造成严重的身体伤害或财产损失。**

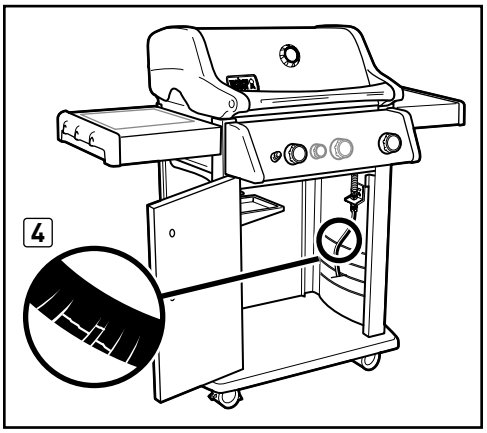
### 燃气管检查

应定期检查燃气管有无破裂迹象 **(4)**。

**⚠ 警告：每次使用烤炉前，请检查燃气管有无缺口、裂缝、磨损或切口。如果发现燃气管存在任何损伤，请勿使用烤炉。请仅使用 Weber® 授权燃气管更换件予以更换。请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 www.weber.com。**




**如需购买一次性接油盘、烤架和 Flavorizer® 条更换件，请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。**
**请登录 www.weber.com。**

# 例行维护

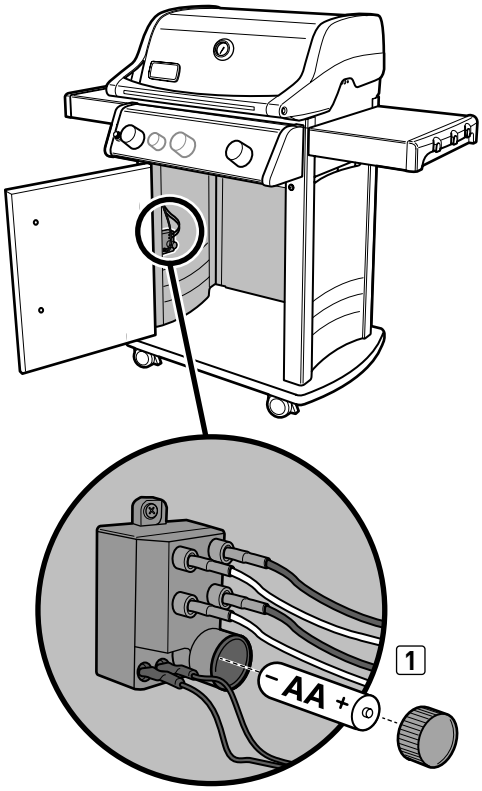
## 维护 CROSSOVER® 电子点火系统

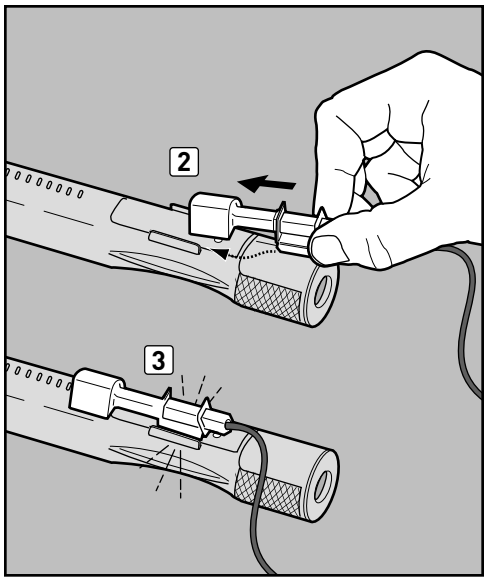
点火模块通过一个点火器按钮为 Crossover® 电子点火系统和边侧燃烧炉供电。无论您是要对点火系统执行例行维护还是执行故障排除检查，均请按照下文所述操作，以使点火系统保持正常工作。

如果 Crossover® 电子点火系统无法点火，则需要查明发生故障的位置：燃气流还是电子点火系统。请先尝试用火柴为燃烧炉点火。请参阅“主燃烧炉的点火”中的“使用火柴点火”。如果火柴点火成功，则表明点火系统出现故障。

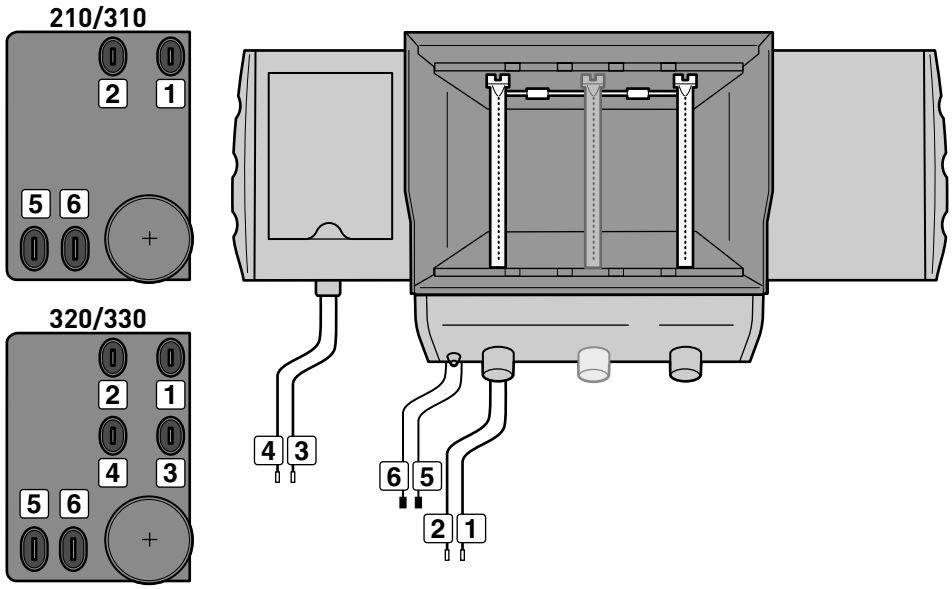
- 确认 AA 电池（只能使用碱性电池）状况良好且安装正确 **(1)**。有些电池带有塑料保护膜，安装电池前必须将其去除。请勿将其与电池标签混淆。
- 确保点火器导线与点火模块连接正确。请参阅本页的“点火器模块接线指南”图表。
- 务必将陶瓷点火器总成完全插入燃烧管点火槽中 **(2)**。如果放置得正确，您会听到咔嗒一声 **(3)**。
- 通过倾听有无咔嗒声和查看燃烧炉处是否产生火花来确认电子点火器按钮是否工作正常。

**如果 Crossover® 电子点火系统仍无法点火，请按照我们网站上提供的联系信息联系您所在地的客户服务代表。请登录 www.weber.com。**




### 点火器模块接线图




| 燃烧炉 1 | 边侧燃烧炉 | 点火器按钮 |
|---|---|---|
| 黑色端子 **(1)** | 蓝色端子 **(3)** | 黑色端子 **(5)** |
| 黄色端子 **(2)** | 绿色端子 **(4)** | 黑色端子 **(6)** |

# 例行维护 (S-320™)

## 清洁侧燃烧管

### 拆除边侧燃烧炉阀门

需要的工具：一把十字螺丝刀。

A) 拆除将边侧燃烧炉阀板固定到边侧燃烧炉桌上的两个螺丝 **(1)**。

B) 轻轻地将边侧燃烧炉阀门向前拉，使该总成脱离燃烧管 **(2)**。注意不要使波浪形燃气管扭结 **(3)**。

### 清洁燃烧管

需要的工具：一只手电筒、一条金属丝（拉直的挂衣钩）、一把合适的不锈钢硬毛刷。

A) 借助手电筒查看燃烧管内部 **(4)**。

B) 用金属丝将燃烧管内部的残渣或堵塞物清除干净 **(5)**。

### 重新安装边侧燃烧炉阀门

需要的工具：一把十字螺丝刀。

A) 将边侧燃烧炉阀门对准侧燃烧管开口。

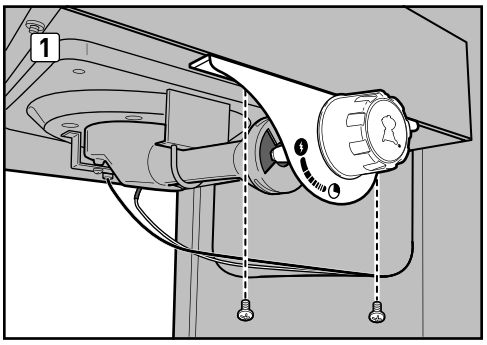
**⚠ 注意：必须将边侧燃烧管开口 (6) 正确定位在边侧燃烧炉阀孔 (7) 上。**

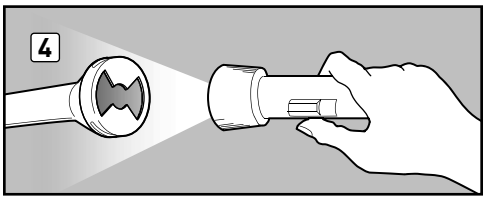
B) 使用两个螺丝将边侧燃烧炉阀板固定到边侧燃烧炉桌上。

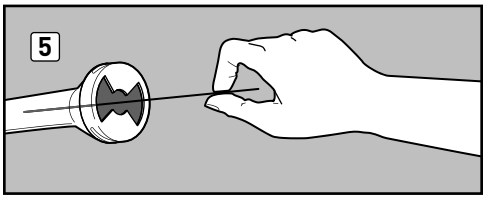
## 边侧燃烧炉的维护

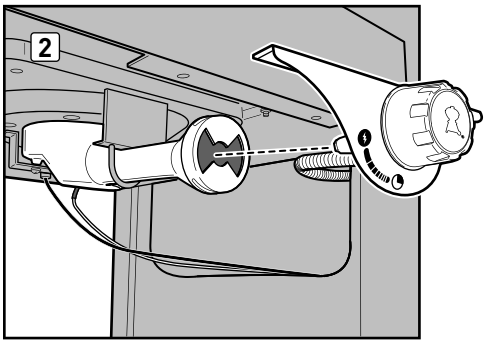
**⚠ 警告：所有燃气控制器和供气阀都应处于关闭 (○) 位置。**

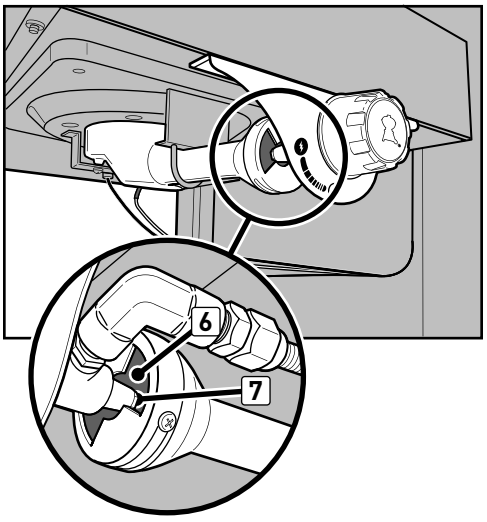
- 确保黑色点火器导线和白色接地导线均与地柜内的点火模块相连。请参阅“点火器模块接线指南”。
- 确认导线未发生扭结。
- 通过倾听有无咔嗒声和查看燃烧炉处是否产生火花来确认电子点火器按钮是否工作正常。
- 火花应为白/蓝色，而不是黄色。

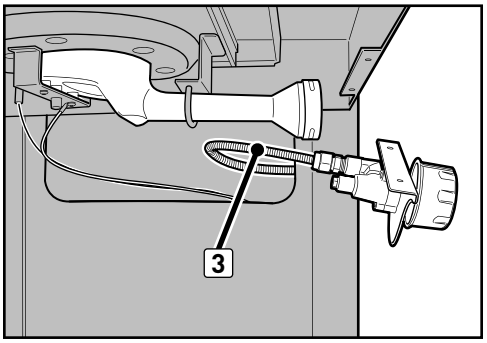


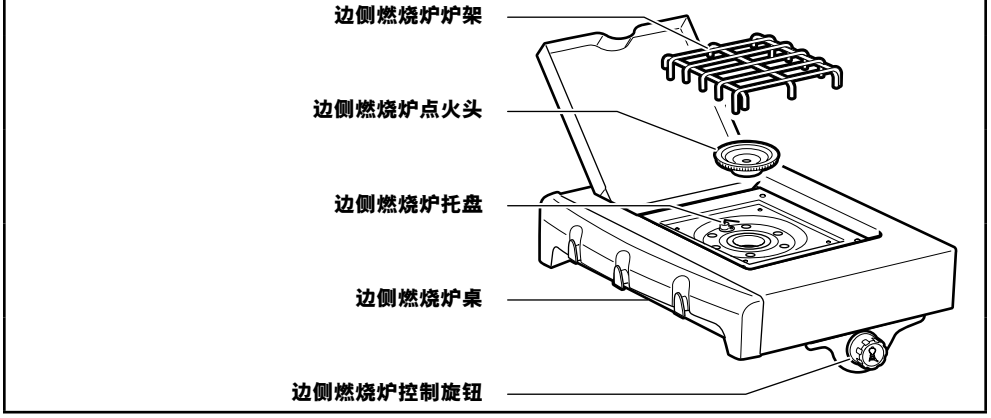




## 边侧燃烧炉分解图



# 备注

# 备注

**⚠ 注意：本产品通过安全测试且只获得了在特定国家/地区使用的认证。请参阅包装箱外侧的国家/地区名称。**

这些零件可能是携带燃气或燃烧燃气的组件。请联系 Weber-Stephen Products LLC 客户服务部，了解 Weber-Stephen Products LLC 正品更换件信息。

**⚠ 警告：请勿在未联系 Weber-Stephen Products LLC 客户服务部的情况下试图对这些携带燃气或燃烧燃气的组件进行任何修理。若未能遵循此产品警告，可能引发火灾或爆炸，造成严重的身体伤害或死亡以及财产损失。**

**此符号表示产品不能随生活垃圾一并处置。**
**如需了解有关在欧洲正确处置本产品的说明，请访问 www.weber.com，并联系清单中您所在国家对应的进口商。如果无法接入互联网，请联系您的经销商，向其索要进口商的名称、地址和电话号码。**

如果您决定处置或丢弃您的烤炉，必须按照 WEEE 的规定正确拆除并处置所有电气元件（例如电转烤肉架电机、电池、点火模块、把手灯）。应该将它们与烤炉分开处置。

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**
R.McDonald Co. PTY.LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
**AUSTRALIA**
电话：+61.8.8221.6111

**WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH**
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
**AUSTRIA**
电话：+43 7242 890 135 0；info-at@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl**
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
**BELGIUM**
电话：+32 015 28 30 90；infobelux@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.**
U Hajovny 246
25243 Pr°uhonice
**CZECH REPUBLIC**
电话：+42 267 312 973；info-cz@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN NORDIC ApS**
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
**DANMARK**
电话：+45 99 36 30 10；info@weberstephen.dk

**WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH**
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
电话：+49 6132 8999 0；info-de@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN FRANCE**
C.S.80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
**FRANCE**
电话：+33 810 19 32 37；
service.consommateurs@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**
1138 Budapest, Váci út 186.
**HUNGARY**
电话：+36 70 / 70-89-813；info-hu@weberstephen.com

**JARN & GLER WHOLESALE EHF**
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
**ICELAND**
电话：+354 58 58 900

**Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt.Ltd.**
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
**INDIA**
电话：18001023102；电话：080 42406666

**D&S IMPORTS**
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
**ISRAEL**
电话：+972 392 41119；info@weber.co.il

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl**
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
**ITALY**
电话：+39 0444 360 590；info-italia@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.**
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P.44160
**MEXICO**
RFC- WPR030919ND4
电话：+01800-00-Weber [93237] 分机 105

**WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.**
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
**NETHERLANDS**
电话：+31 513 4333 22；info@weberbarbecues.nl

**WEBER NEW ZEALAND ULC**
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
**NEW ZEALAND**
电话：+64 9 570 6630

**WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.**
Ul.Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
**POLSKA**
电话：+48 22 392 04 69；info-pl@weberstephen.com

**OOO WEBER-STEPHEN Vostok**
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
**RUSSIA**
电话：+7 495 989 56 34；info.ru@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.**
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
**SOUTH AFRICA**
电话：+27 11 454 2369；info@weber.co.za

**WEBER-STEPHEN IBERICA Srl**
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
**SPAIN**
电话：+34 93 584 40 55；infoiberica@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH**
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
**SWITZERLAND**
电话：+41 52 24402 50；info-ch@weberstephen.com

**WEBER STEPHEN TURKEY**
**Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti**
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4.Kat No:31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
**TURKEY**
电话：+90 212 659 64 80；传真：+90 212 659 64 83

**WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST**
Ras Al Khaimah FTZ
P.O.Box 10559
**UNITED ARAB EMIRATES**
电话：+971 4 360 9256；info@weberstephen.ae

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED**
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
**UNITED KINGDOM**
电话：+44 01756 692611；
customerservicenwe@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
**USA**
电话：847 934 5700；support@weberstephen.com

对于爱尔兰共和国，请联系：
Weber-Stephen Products (U.K.)Limited。

对于
罗马尼亚、斯洛文尼亚、克罗地亚
或希腊等其他东欧国家，请联系：
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com。

对于波罗的海诸国，请联系：
Weber-Stephen Nordic ApS。

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2015 设计和制造方：Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

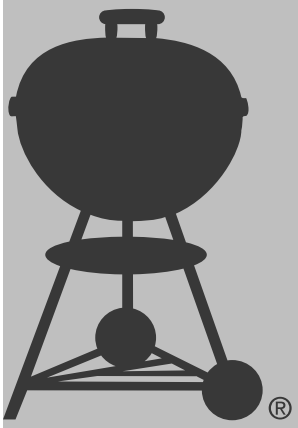
# SPIRIT®

# グリル取扱説明書

## E-210™ · E-310™ · S-320™ LPG

**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。**

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 でお持ちの製品を登録し、保護してください。



**⚠ 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) **直火を消します。**
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：グリルを操作する前に、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：この取扱説明書の「バーナーの点火」セクションを読むまでは、本製品を点火しないでください。**

**屋外での使用のみ。**

**設置者への注意：この取扱説明書は、後日の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。**

CE :845CN-0003
ID: 0845

**58543**

JA - 日本語
2015 年 11 月 1 日

# 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ブ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 ㎝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そば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。**
- **⚠ へこんだり、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閉め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。**

# 保証

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 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266）（「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® 製品が万が一故障したり、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いく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 の製品保証は 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、一定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するものです。（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。）通常の個人の一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にのみ提供され、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。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。

**この保証の下での製品所有者の責任**

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します（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、メンテナンスの一環として本体の外側を定期的に水洗いすることが必要です。

**保証の取り扱い/保証の除外**

この保証の対象となる部品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害。
- 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害。

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。

**製品の保証期間**

本体：
10 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：
10 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）

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

ステンレス製調理用焼き網：
5 年間、錆や焼け焦げが内部まで及ばないこと

ステンレス製 Flavorizer® バー：
5 年間、錆や焼け焦げが内部まで及ばないこと

磁器ホーロー鋳鉄製調理用焼き網：
5 年間、錆や焼け焦げが内部まで及ばないこと

残りのすべての部品：
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を拘束することはできません。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負い、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。**

**この保証は個人の一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。**

# 目次


**警告 ..... 2**

**保証 ..... 3**

**目次 ..... 3**

**SPIRIT® E-210™ 分解図 ..... 4**

**SPIRIT® E-310™ 分解図 ..... 6**

**SPIRIT® S-320™ 分解図 ..... 8**

**LP ガスとガスの接続に関する重要な情報 ..... 10**
液体プロパンガスとは? ..... 10
液体プロパンガスボンベの安全な取扱いのヒント ..... 10
保管 ..... 10
LPG ボンベの要件 ..... 10
レギュレーターの接続と要件 ..... 10

**LPG ボンベの設置 ..... 12**
LPG ボンベはどこに設置しますか? ..... 12
設置要件 ..... 12
地面への設置 ..... 12

**レギュレーターの接続 ..... 13**
レギュレーターとは? ..... 13
レギュレーターを LPG ボンベに接続する ..... 13

**グリルの使用準備 ..... 14**
ガス漏れチェックとは? ..... 14
ガス漏れチェックのためのグリルの部分的な解体 ..... 14
ガス漏れチェック ..... 15
LPG ボンベからのレギュレーターの取り外し ..... 17
LPG ボンベの充填 ..... 17
LPG ボンベの再接続 ..... 17

**調理ヒントと役立つヒント ..... 18**
ヒント ..... 18
予熱 ..... 18
蓋をして調理する ..... 18
Flavorizer® システム ..... 18
肉汁と脂 ..... 18

**グリル使用前の安全確認 ..... 19**
安全第一 ..... 19
スライド式グリーストレイ ..... 19
キャッチパンと使い捨てドリップパン ..... 19
ホースの点検 ..... 19

**メインバーナーの点火と使用 ..... 20**
バーナーの点火方法 ..... 20
メインバーナーの点火 ..... 20
バーナーの消火 ..... 20

**サイドバーナーの点火と使用 (S-320™) ..... 22**
サイドバーナー ..... 22
サイドバーナーの点火 ..... 22
サイドバーナーの消火 ..... 22

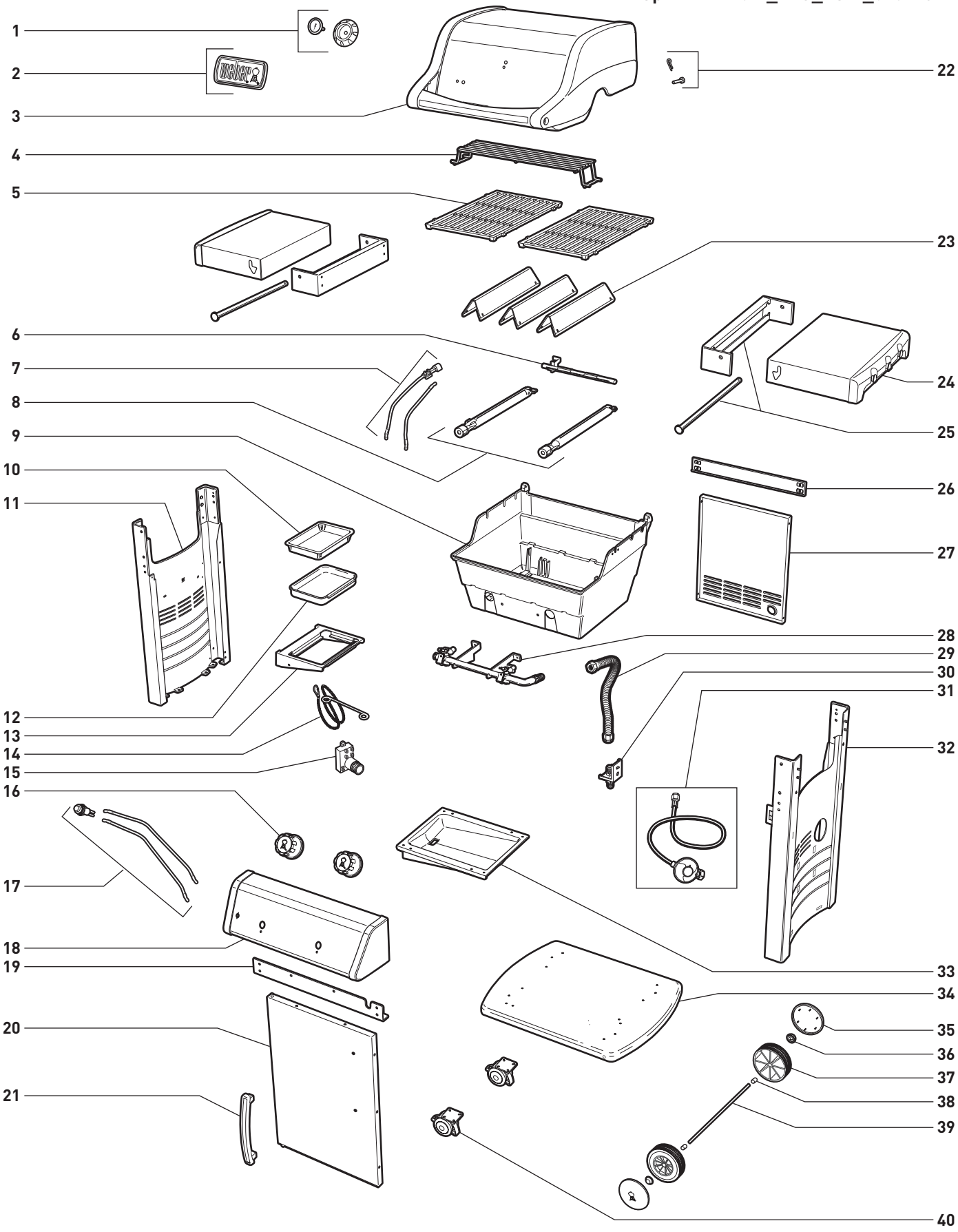
**トラブルシューティング ..... 24**
全般的なトラブルシューティング ..... 24
サイドバーナーのトラブルシューティング ..... 24

**年一回のメンテナンス ..... 25**
WEBER® ガスグリルを最適な状態に保つには ..... 25
バーナーの炎のパターン ..... 25
WEBER® 蜘蛛/虫よけスクリーン ..... 25
バーナーチューブポート ..... 25
バーナーチューブの手入れまたは交換 ..... 26
保管 ..... 30

**定期メンテナンス ..... 31**
グリルの内部と外部の手入れ ..... 31
グリル外部の手入れ ..... 31
グリル内部の手入れ ..... 31
ホースの点検 ..... 31
電子CROSSOVER® 点火システムのメンテナンス ..... 32
サイドバーナーチューブの手入れ ..... 33
サイドバーナーのメンテナンス ..... 33

# SPIRIT® E-210™ 分解図

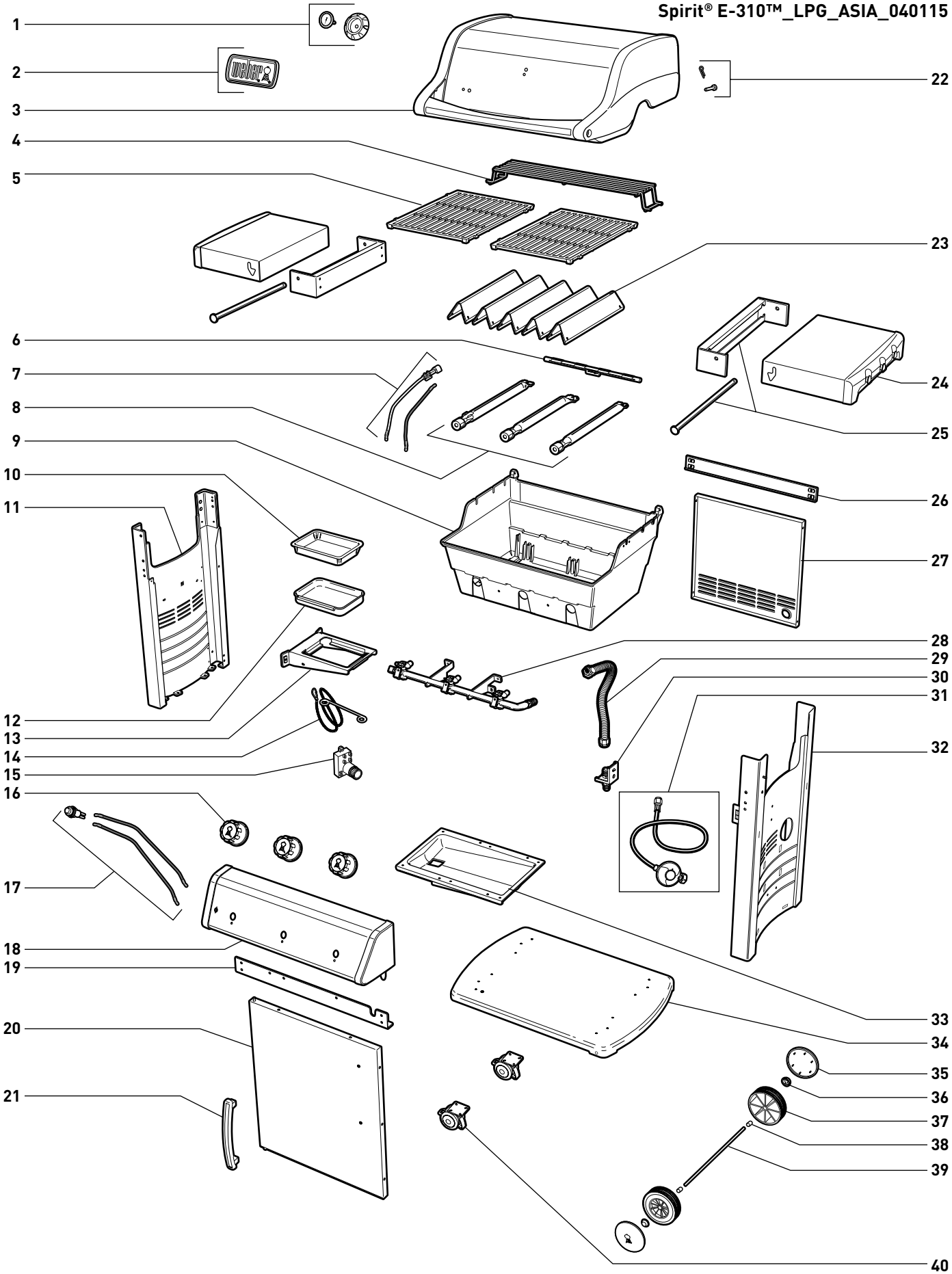
Spirit® E-210™_LPG_ASIA_040115



# SPIRIT® E-210™ 分解図

1. 温度計とベゼル
2. ロゴプレート
3. カバーアセンブリ
4. 保温ラック
5. 調理用焼き網
（お買い上げいただいたモデル
によって異なります）
6. Crossover® バーナーチューブ
7. 点火装置電極
8. バーナーチューブ
9. 本体
10. 使い捨てドリップパン
11. 左フレームパネル
12. キャッチパン
13. キャッチパンホルダー
14. マッチホルダー
15. 点火装置モジュール
16. 調節ノブ
17. 点火ボタン
18. 調節パネル
19. 前部クロスブレース
20. ドア
21. ドアのハンドル
22. 蓋用部品
23. Flavorizer® バー
24. 折りたたみ式テーブル
25. 折りたたみアセンブリ
26. 後部クロスブレース
27. 背面パネル
28. マニフォールド
29. マニフォールドホース
30. バルクヘッド
31. ホース/レギュレーター
（含まれない場合があります）
32. 右フレームパネル
33. スライド式グリーストレイ
34. 底面パネル
35. 車輪カバー
36. ハブキャップ
37. 車輪
38. 車輪スペーサー
39. 車軸
40. 固定キャスター

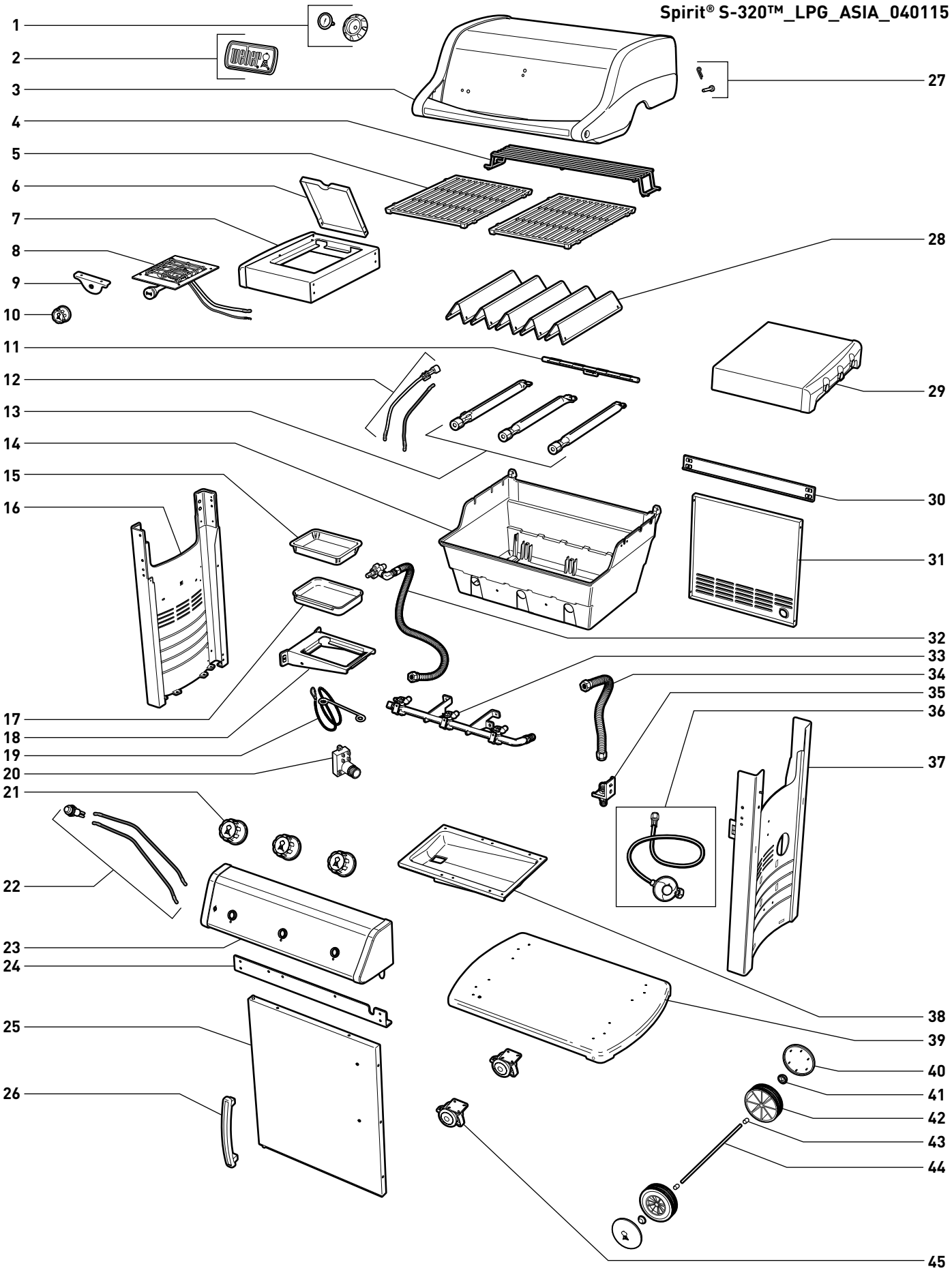
# SPIRIT® E-310™ 分解図



# SPIRIT® E-310™ 分解図

1. 温度計とベゼル
2. ロゴプレート
3. カバーアセンブリ
4. 保温ラック
5. 調理用焼き網
（お買い上げいただいたモデル
によって異なります）
6. Crossover® バーナーチューブ
7. 点火装置電極
8. バーナーチューブ
9. 本体
10. 使い捨てドリップパン
11. 左フレームパネル
12. キャッチパン
13. キャッチパンホルダー
14. マッチホルダー
15. 点火装置モジュール
16. 調節ノブ
17. 点火ボタン
18. 調節パネル
19. 前部クロスブレース
20. ドア
21. ドアのハンドル
22. 蓋用部品
23. Flavorizer® バー
24. 折りたたみ式テーブル
25. 折りたたみアセンブリ
26. 後部クロスブレース
27. 背面パネル
28. マニフォールド
29. マニフォールドホース
30. バルクヘッド
31. ホース/レギュレーター
（含まれない場合があります）
32. 右フレームパネル
33. スライド式グリーストレイ
34. 底面パネル
35. 車輪カバー
36. ハブキャップ
37. 車輪
38. 車輪スペーサー
39. 車軸
40. 固定キャスター

# SPIRIT® S-320™ 分解図



# SPIRIT® S-320™ 分解図

1. 温度計とベゼル
2. ロゴプレート
3. カバーアセンブリ
4. 保温ラック
5. 調理用焼き網
（お買い上げいただいたモデル
によって異なります）
6. サイドバーナー蓋
7. サイドバーナーテーブル
8. サイドバーナーアセンブリ
9. サイドバーナーバルブプレート
10. サイドバーナー調節ノブ
11. Crossover® バーナーチューブ
12. 点火装置電極
13. バーナーチューブ
14. 本体
15. 使い捨てドリップパン
16. 左フレームパネル
17. キャッチパン
18. キャッチパンホルダー
19. マッチホルダー
20. 点火装置モジュール
21. 調節ノブ
22. 点火ボタン
23. 調節パネル
24. 前部クロスブレース
25. ドア
26. ドアのハンドル
27. 蓋用部品
28. Flavorizer® バー
29. サイドテーブル
30. 後部クロスブレース
31. 背面パネル
32. サイドバーナーガス管アセンブリ
33. マニフォールド
34. マニフォールドホース
35. バルクヘッド
36. ホース/レギュレーター
（含まれない場合があります）
37. 右フレームパネル
38. スライド式グリーストレイ
39. 底面パネル
40. 車輪カバー
41. ハブキャップ
42. 車輪
43. 車輪スペーサー
44. 車軸
45. 固定キャスター

# LP ガスとガスの接続に関する重要な情報

## 液体プロパンガスとは?

液体プロパンガス (LPG) とは、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。容器に格納しないと、中高温および中圧で気体ととなりますが、ガスボンベなど中圧の容器の中では LPG 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、液体プロパンガスとなります。

- 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 は空気より重たいため、液体プロパンガスは漏れると低い場所に溜まり、分散しない性質があります。

### 液体プロパンガスボンベの安全な取扱いのヒント

液体プロパンガス (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、必ずボンベのバルブを締めてください。
- 破損している LPG ボンベは使用しないでください。へこんだり、錆ついた LPG ボンベや、バルブが破損している LPG 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 LPG ボンベは、満タンのボンベと同じように取り扱います。LPG 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。
- LPG ボンベは、まっすぐに立てた状態で設置、運搬、保管してください。LPG 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 LPG 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 LPG 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 LPG 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：LPG ボンベを充填して、再び設置する毎にテストします。
- LPG 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体プロパンガス専用に設計されています。
- LPG 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 LPG ボンベを交換しないでください。

### 保管

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、LPG 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 LPG ボンベを取り外し、ボンベは屋外の換気の良い場所で保管します。
- LPG 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 LPG ボンベを取り外さない場合は、グリルと LPG ボンベの両方を屋外の換気の良い場所で保管します。
- 調節パネルの下の部分とスライド式グリーストレイに、燃焼や換気を妨げるようなゴミや燃えかすなど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。
- Weber® ガスグリルのガスホースは、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。
- メーカーによって密封されている部品は、ユーザーが変更することはできません。
- 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。この通気口が土ぼこりや脂、虫などでふさがらないようにしてください。

# LP ガスとガスの接続に関する重要な情報

| 国 | ガスの種類と圧力 |
|---|---|
| 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 | **I3B/P - 30 mbar / 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** |

**消費データ**

| | プロパン kPa | プロパン kW | ブタン kW | プロパン g/h | ブタン g/h |
|---|---|---|---|---|---|
| **Spirit® E-210™** | | 7.8 | 8.8 | 558 | 640 |
| **Spirit® E-310™** | | 9.4 | 10.6 | 672 | 771 |
| **Spirit® S-320™** | | 12.9 | 14.7 | 939 | 1070 |

**バルブ開口部サイズ**

| | LP ガス | | |
|---|---|---|---|
| | **I3B/P - 30 mbar / 2.8 kPa** | **$I_{3+}$ - 28-30 / 37 mbar** | **$I_3B/P$ - 50 mbar** |
| | **メインバーナーバルブ** | | |
| **Spirit® E-210™** | 0.99 mm | 0.97 mm | 0.90 mm |
| **Spirit® E-310™、Spirit® S-320™** | 0.90 mm | 0.86 mm | 0.79 mm |
| | **サイドバーナーバルブ** | | |
| **Spirit® S-320™** | 0.98 mm | 0.90 mm | 0.84 mm |

**交換用のホース、レギュレーター、バルブ組立部分**

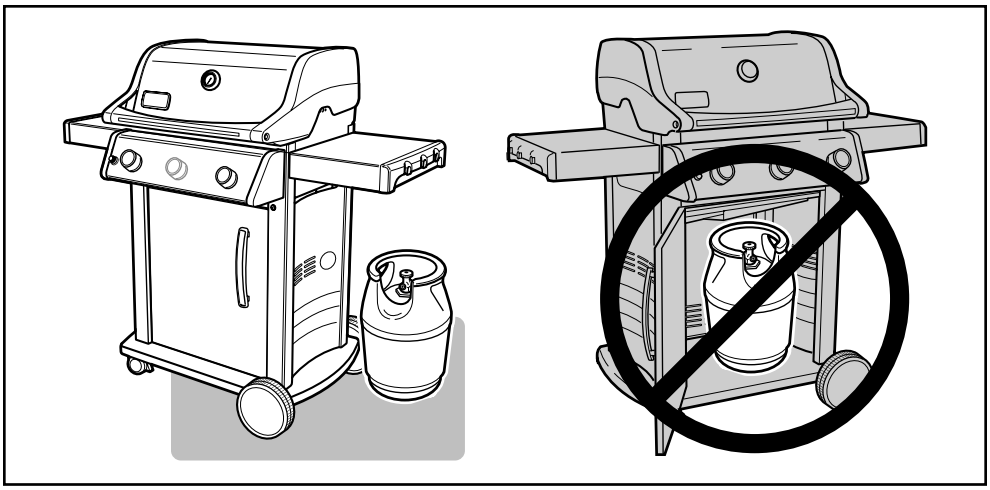
⚠ **重要：Weber® ガスグリルのガスホースアセンブリは、5 年毎に交換することをお奨めします。5 年以内にガスホースの交換が義務付けられる国もあります。その場合はその国の要件が優先されます。**

**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 ボンベの設置

## 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**

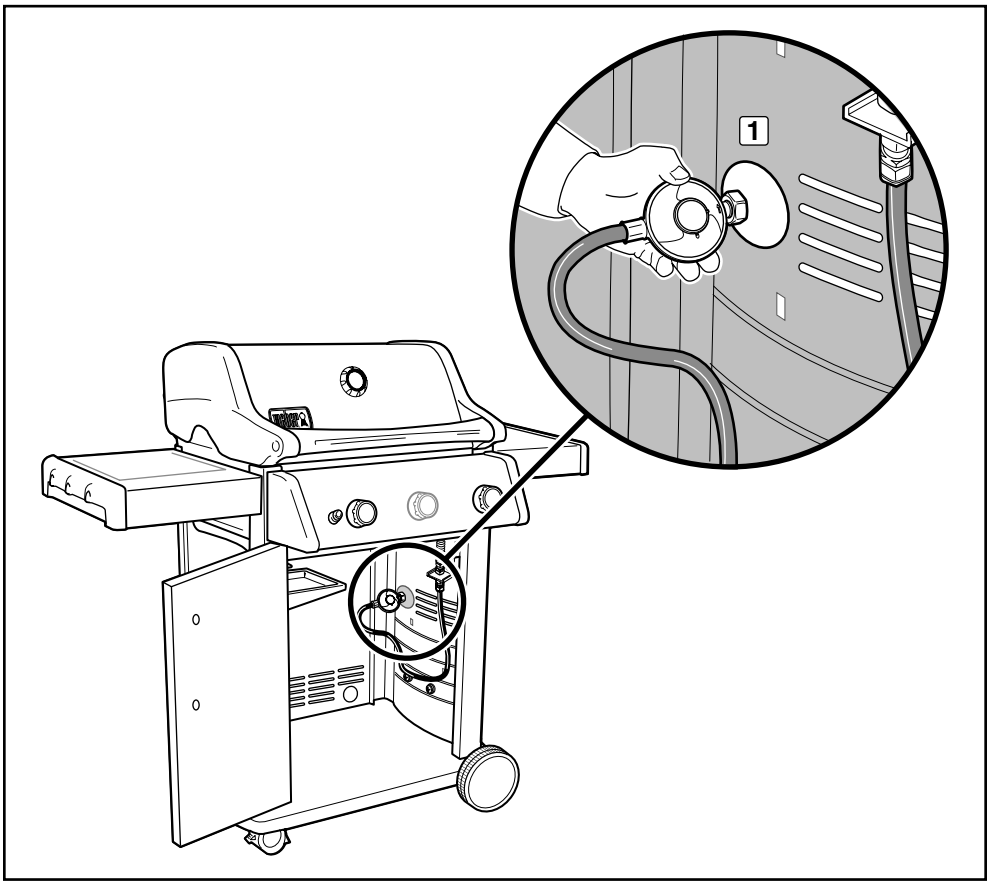
**予備のガスボンベ、または接続されていないガスボンベをこのグリルの下やそばに保管しないでください。**

### 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。ボンベをキャビネット内に設置しないでください。

### 地面への設置

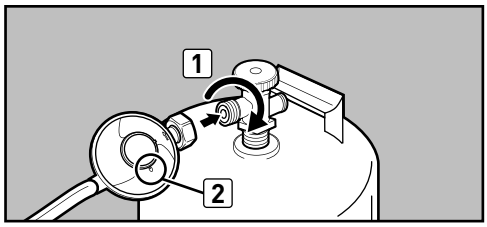
A) 販売店から供給されたホースとレギュレーターをグリルに接続します。ホースキット付属の説明書に従ってください。
B) キャビネットのドアを開きます。
C) ホースとレギュレーターを右フレームパネルの開口部のに通します **(1)**。
D) ボンベをグリルの右側のキャビネットの外の地面に置きます。
E) バルブの開口部が前方を向くように LPG ボンベの向きを調節します。
F) レギュレーターをボンベに接続します。「レギュレーターを LPG ボンベに接続する」を参照してください。

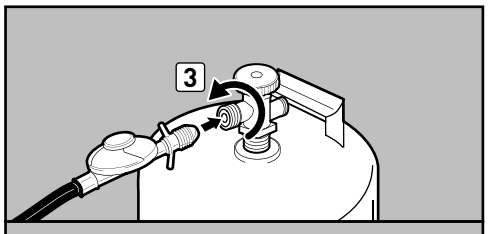


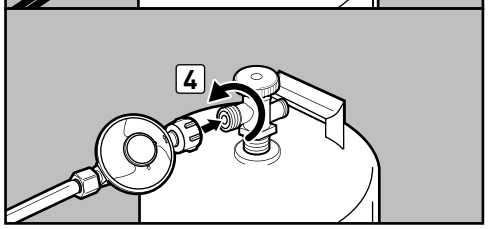
# レギュレーターの接続

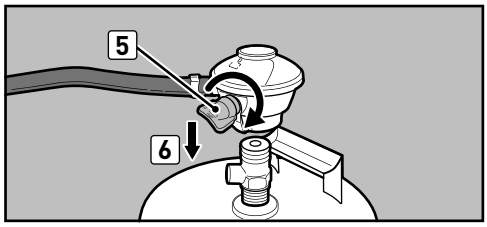
## レギュレーターとは?

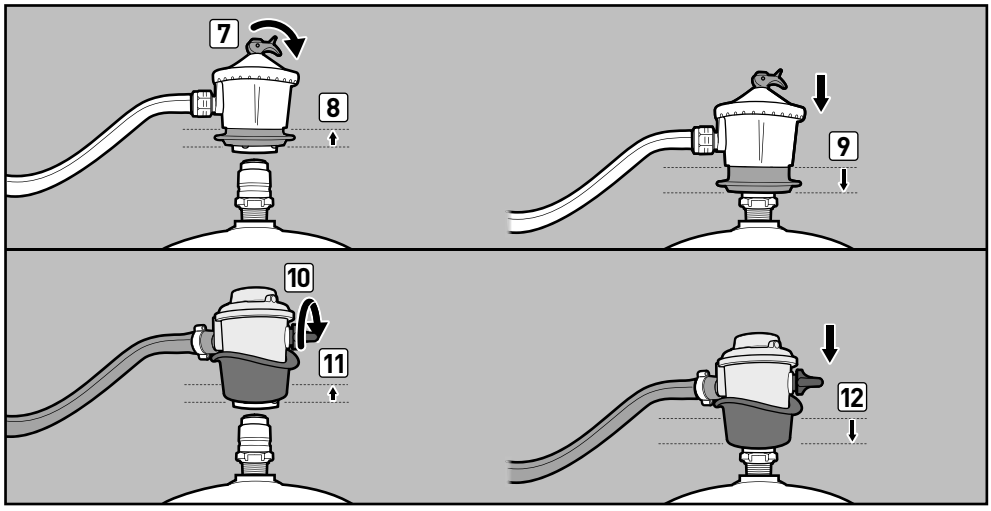
圧力レギュレーターは、LPG ボンベから流れ出るガスのガス圧をコントロールし、均一に保つ装置です。




### 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 ON（オン）を押し、取り外すには OFF（オフ）を押すものや、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**
金具を時計方向に回転して、レギュレーターをボンベにねじ込みます **(1)**。レギュレーターの通気口 **(2)** が下を向くように取り付けます。

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

**レバーを回転して/カチッと所定位置にはめて接続**
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転します。レギュレーターがカチッとはまるまで、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にスライドさせます **(8) (11)**。レギュレーターをボンベのバルブに押し込み、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。

### ガス漏れチェックのための グリルの 部分的な解体

ガス漏れチェックを行うためには、グリルの部品を一部取り外して、ガスバルブにアクセスする必要があります。

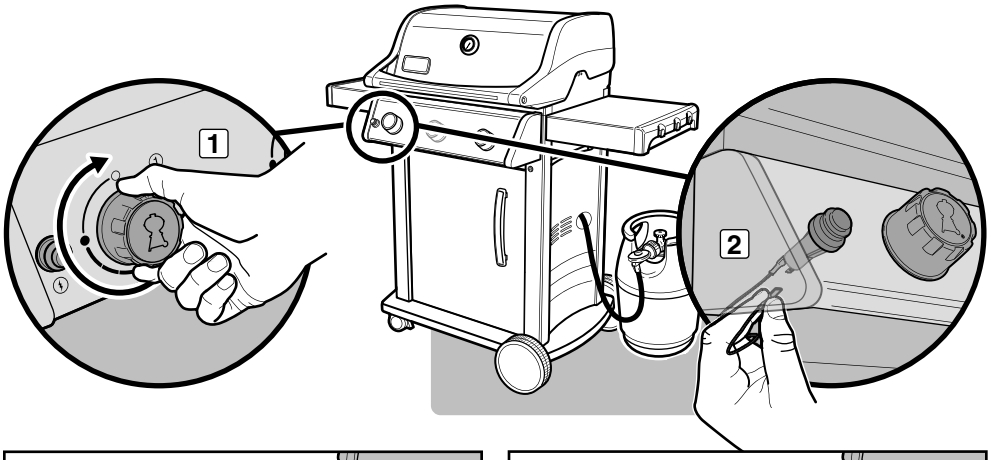
#### グリルがオフになっていることの確認

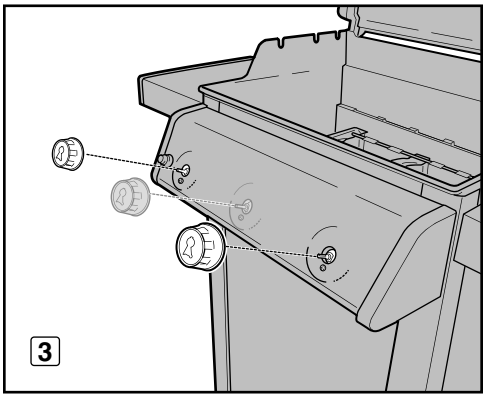
A) ガスボンベの栓を締めてガス供給をオフにします。
B) **すべて**のバーナーの調節ノブがオフ(○) 位置になっていることを確認します **(1)**。調節ノブは、オフ(○) の位置に合わせて出荷されていますが、オフになっていることを確かめてください。調節ノブを押し込み、時計方向に回転してチェックします。回転できない場合はオフになっています。回転できる場合は、止まるまで時計方向に回し続けます。止まるとオフになります。グリルにサイドバーナーが付いている場合は、サイドバーナーの調節ノブがオフになっていることを確認してください。

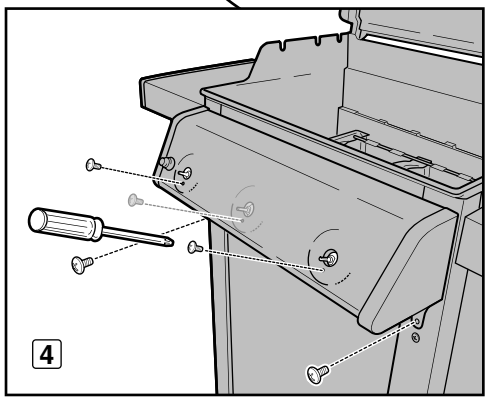
#### 調節パネルの取り外し

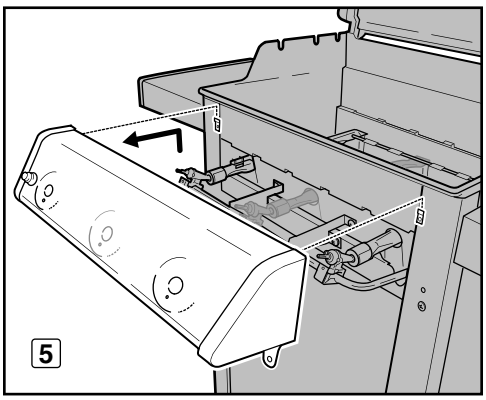
必要なもの：プラスのドライバー。
A) 調節パネルの裏側にある点火ボタンからワイヤーを外します **(2)**。注：ワイヤーの終端にある端子をつまんで引き抜きます。
B) 調節ノブを取り外します **(3)**。
C) プラスドライバーを使って、調節パネルの前面のネジを取り外します **(4)**。
D) 注意しながら調節パネルを持ち上げ、手前に引いてフレームから引き離します **(5)**。

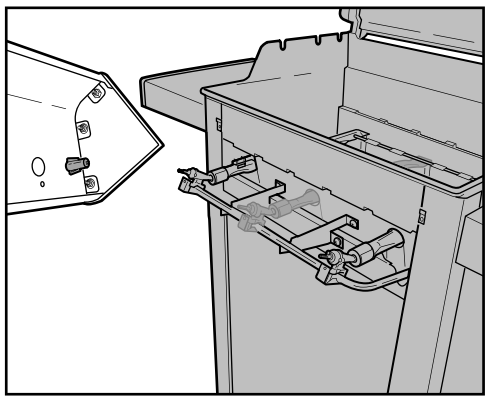
グリルのガス漏れチェックの準備ができました。「ガス漏れチェック」に進んでください。



# グリルの使用準備

**⚠ 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：販売代理店や小売販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もあります。

### ガス漏れチェック

必要なもの：スプレーボトル、ブラシ、または布と、石鹸水（石鹸水は、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溶液を購入することができます。）

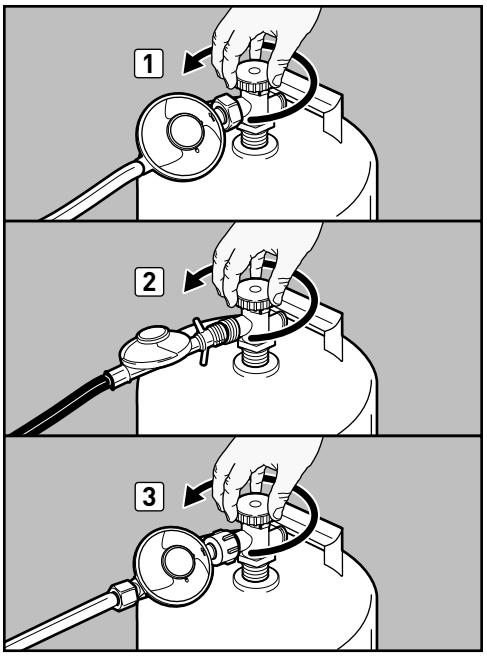
A) ガスボンベの栓を開けて、ガス供給をオンにします。

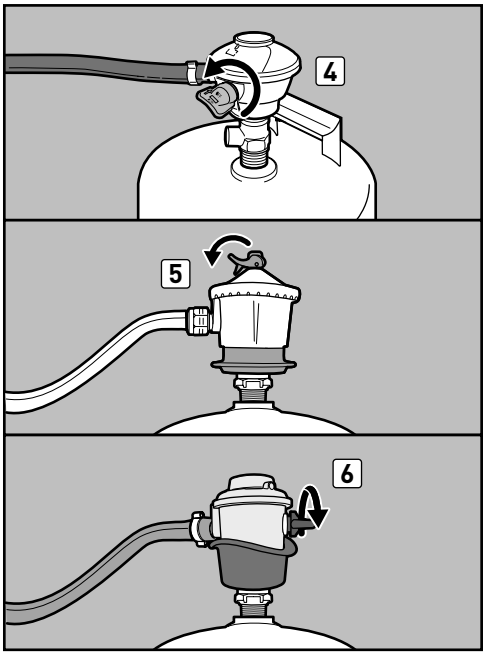
- **⚠ 警告：ガス漏れチェック中は、バーナーを点火しないでください。**

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

**バルブを回す**
ボンベのバルブを反時計方向に回転します **(1) (2) (3)**。

**レバーを動かす**
レギュレーターのレバーをオンの位置に動かします **(4) (5) (6)**。



# グリルの使用準備

### ガス漏れチェック（続き）

B) ガス漏れをチェックするには、スプレーボトル、ブラシ、または布を使って、金具を石鹸水で濡らします。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。次の接続部に石鹸水を使用してください。

a) レギュレーターのホースとバルクヘッドヘッド間の接続部分 **(1)**。
b) 波型のマニフォールドホースとバルクヘッド間の接続部分 **(2)**。
c) 波型のマニフォールドホースとマニフォールド間の接続部分 **(3)**。

**サイドバーナー付きの Spirit® グリルの場合：**

d) サイドバーナーのホースとマニフォールド間の接続部分 **(4)**。
e) サイドバーナーのホースとバルブ間の接続部分 **(5)**。

⚠ **警告：接続部 (1、2、3、4、または 5) にガス漏れがある場合は、ガスをオフにし、スパナを使って金具をしっかりと締め、再び石鹸水を使ってガス漏れをチェックしてください。金具を締めてもガス漏れする場合は、ガスをオフにして、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 にログオンしてください。**

f) レギュレーターとボンベ間の接続部分 **(6)**。
g) レギュレーターホースとレギュレーター間の接続部分 **(7)**。
h) バルブとマニフォールド間の接続部分 **(8)**。

⚠ **警告：接続部 (6、7、または 8) 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 にログオンしてください。**

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

注：石鹸水を含め、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。

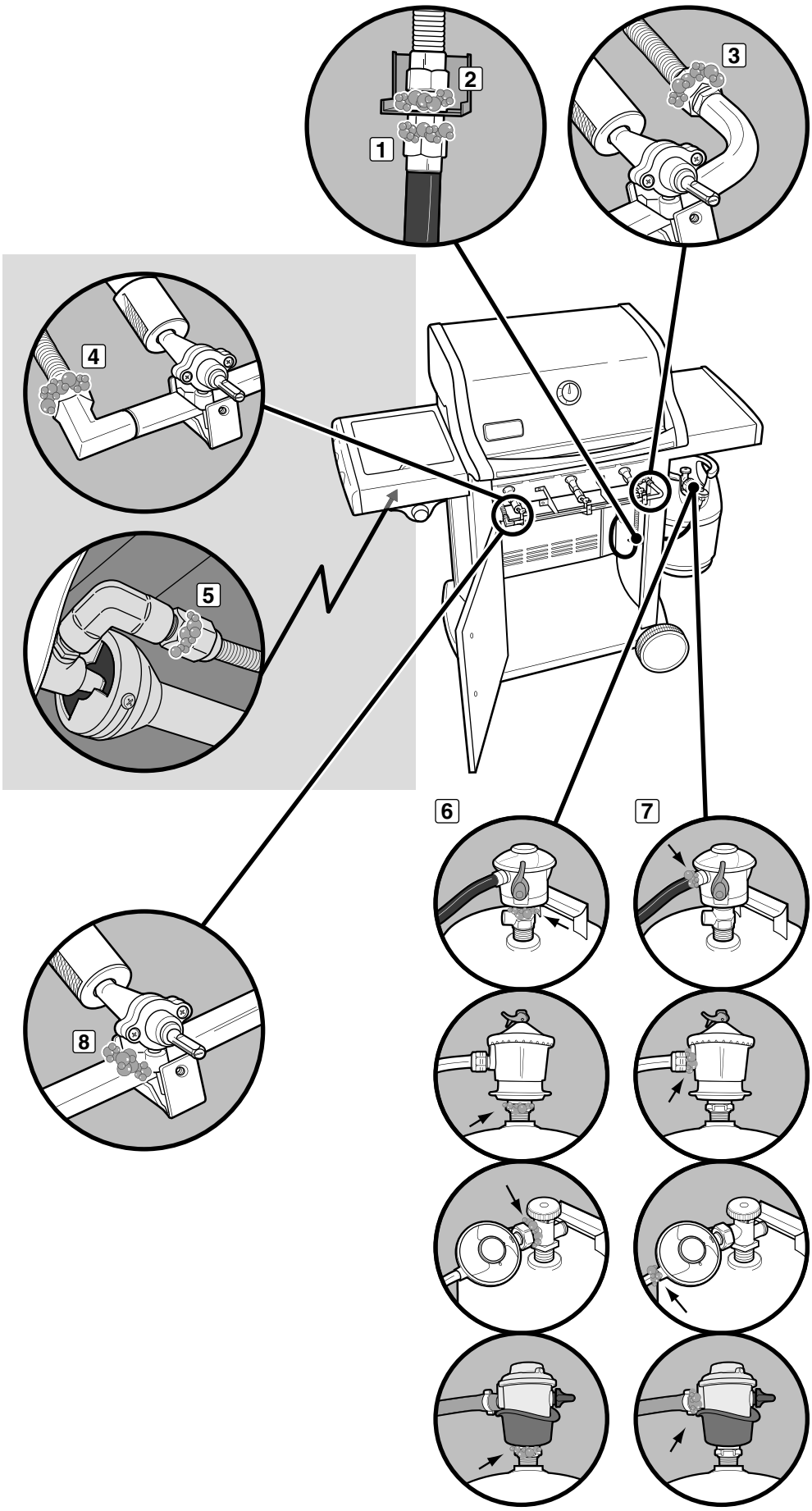
### 調節パネルの再取り付け

必要なもの：プラスのドライバー。

A) バルブの軸を調節パネルの穴に合わせます。調節パネルの上部の縁をフレーム組立部分のタブの上に置きます。調節パネルを下に押し下げます。
B) 調節パネルをネジで固定します。
C) 調節ノブをバルブの軸に差し込みます。
D) ワイヤーを点火ボタンに接続します。

⚠ **警告：グリルを操作する前に、すべての部品を組み立て、金具を完全に締めたことを確認してください。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、または構造上の破損をもたらす恐れがあります。**

これでグリルの使用準備が整いました。



### 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。**

レギュレーターのタイプを確認します。そのレギュレーター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 **(1)** に回転して、レギュレーターをボンベから外します。

**右に回して取り外す**
金具を時計方向 **(2) (3)** に回して、レギュレーターをボンベから外します。

**レバーを回して取り外す**
レギュレーターのレバー **(4)** をオフの位置まで時計方向に回転します。ボンベから外れるまで**(6)**、レギュレーターレバー **(5)** を押し込みます。

**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にスライドさせ **(8) (10)**、ボンベから取り外します。

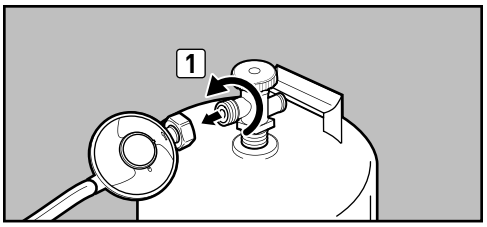
B) 空になったボンベを満タンのボンベに交換します。

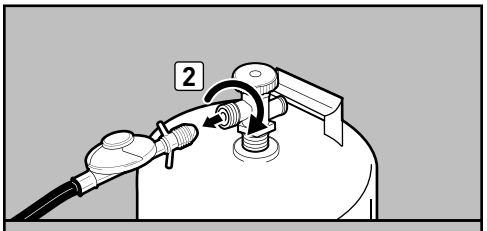
### LPG ボンベの充填

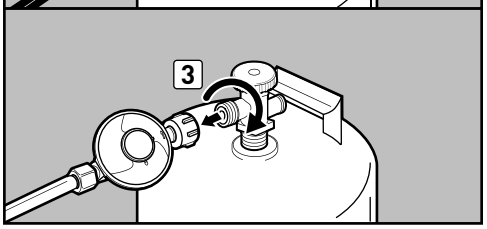
LPG ボンベは、完全に空になる前に充填することをお奨めします。充填するには、LPG ボンベを「プロパンガス」取扱い代理店に持参します。

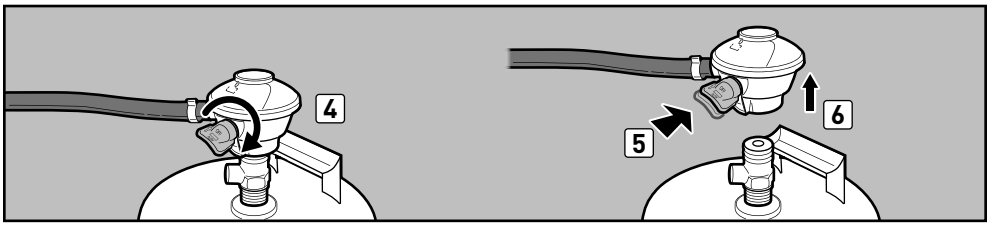
### LPG ボンベの再接続

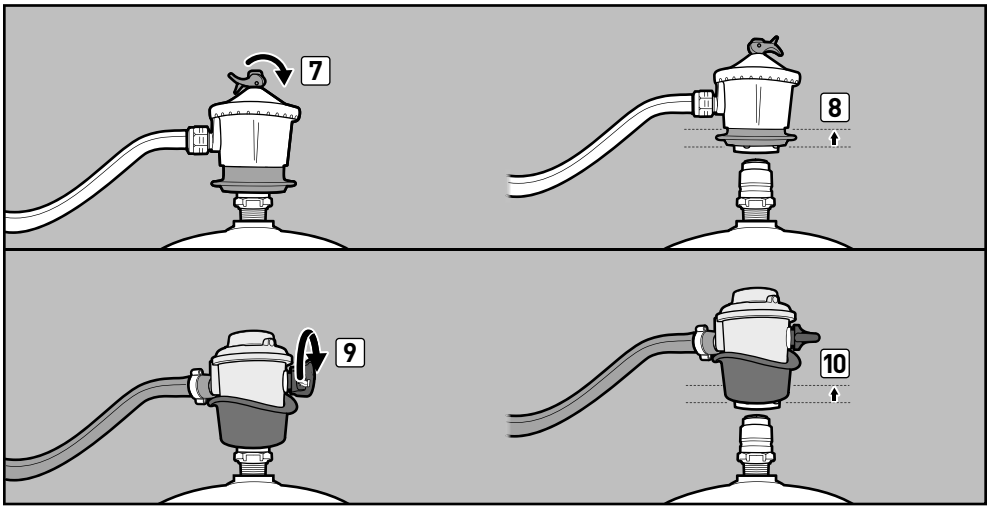
「レギュレーターを LPG ボンベに接続する」を参照してください。



# 調理ヒントと役立つヒント

## ヒント

- 調理する前に、必ずグリルを予熱します。すべてのバーナーを「強」に設定して蓋を閉め、10分間、または温度計が 260°～290°C になるまで予熱します。
- 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ことがあります。
- レシピの調理時間は、屋外の温度が 20°C 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、オーブ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。
- バーナーの真上に来るように調理用焼き網に載せた食材は、裏返したり、温度がより低い位置に移動する必要があります。
- 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。
- スライド式のグリーストレイと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。
- 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。こうすると、食材の脂が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、すべての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、「十分な焼き具合」が「焼き過ぎ」になりません。

### 予熱

調理する前にグリルを予熱することは重要です。予熱するには：取扱説明書の指示に従ってグリルを点火し、すべてのバーナーを START/HI（点火/強）(↯) の位置に合わせ、蓋を閉じ、温度が推奨プロイル温度である 260°～290°C に達するまで予熱します。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、必要に応じて個々の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、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。**

### 蓋をして調理する

グリル料理はすべて、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ブンのように食材を調理することができます。蓋に付いている温度計は、グリル内の調理温度を示します。予熱と調理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。

### Flavorizer® システム

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。肉汁が特別な角度の Flavorizer® バーに滴り、スモークとなって食材に味わい深い風味を与えます。独特にデザインされたバーナーと Flavorizer® バー、そして柔軟な温度調節によって火力をコントロールできるので、炎があおられて食材が焦げることをほぼ完全に回避できます。

### 肉汁と脂

Flavorizer® バーとバーナーの特別なデザインにより、余分な脂はスライド式グリーストレイをつたってキャッチパンに流れ落ちるようになっています。キャッチパンに敷くことができる使い捨てドリップパンも購入できます。

# グリル使用前の安全確認

## 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しないでください。**
- ⚠ **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。**
- ⚠ **この 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 ㎝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。**
- ⚠ **ガスボンベ筐体の通気口にゴミや物がないことを確認してください。**
- ⚠ **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。**

**グリルする準備ができたら、まず安全を第一に考えます。以下は、グリルする毎に行うべき安全点検です。**

### スライド式グリーストレイ

グリルには、食材から流れ出る脂を取り外し可能な容器に集めるグリース収集システムが内蔵されています。

グリルを使用する毎に、スライド式グリーストレイ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。グリーストレイを石鹸水で洗った後、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。**

### キャッチパンと使い捨てドリップパン

スライド式グリーストレイをつたった脂は、キャッチパンに流れ落ちます。キャッチパンの手入れは、スライド式グリーストレーの手入れと同様に重要です。

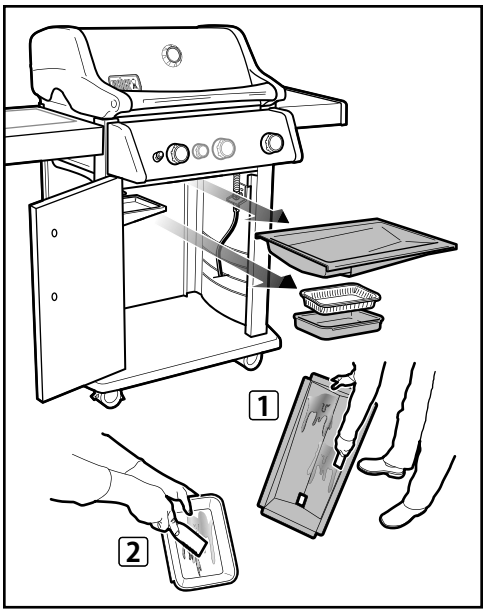
グリルを使用する毎に、キャッチパンに溜まった脂をチェックしてください。こびりついた脂はプラスチック製のスクレーパー **(2)** で取り除きます。キャッチパンを温かい石鹸水で洗った後、水ですすぎます。キャッチパンをより長くきれいに保つには、キャッチパンに Weber® 使い捨てドリップパンまたはアルミホイルを敷きます。

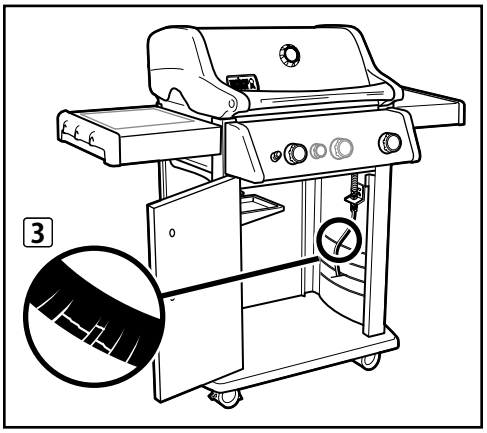
- ⚠ **警告：グリルを使用する前に、毎回必ずスライド式グリーストレイとキャッチパンに溜まった脂をチェックしてください。グリースが燃え上がるのを防ぐため、余分な脂を取り除きます。グリースの炎上は、大怪我または所有物の損害の原因となることがあります。**

### ホースの点検

ホースにひび割れ **(3)** の兆候がないか定期的に点検します。

- ⚠ **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。**



# メインバーナーの点火と使用

## バーナーの点火方法

バーナー 1 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電子 Crossover® 点火システムを使用します。2 つ目の方法はマッチを使います。

次は、電子 Crossover® 点火システムを使用してグリルを点火する手順です。マッチを使ってグリルを点火する方法は、次のページに説明されています。

### メインバーナーの点火

#### 電子 CROSSOVER® 点火システム

電子 Crossover® 点火システムは、Gas Catcher™ 点火室内の点火装置電極の火花でバーナー 1 を点火します。点火ボタンを押すことで、火花を起こすエネルギーを生成します点火装置からカチッという音が聞こえます。バーナー 1 を点火した後に、バーナー 2 (および 3) を点火します。

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)**。調節ノブを押し込み、ノブが止まるまで時計方向に回転してチェックします。

**⚠ 警告：LPG ボンベのバルブをオンにする前に、バーナーの調節ノブがオフ (○) の位置になっていなければなりません。**

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。「ガス漏れチェック」の「A」を参照してください。

D) バーナー 1 の調節ノブを押しながら反時計方向に回転して、START/HI（点火/強）(ϟ) の位置にします **(3)**。
**重要：まず最初にバーナー 1 を点火してください。他のバーナーはバーナー 1 から点火します。**

E) 点火ボタンを押して、しばらくそのままにします **(4)**。点火装置からカチッという音が聞こえます。

F) 調理用焼き網を通して、バーナー 1 が点火したことを目で確かめます。炎が見えるはずです。

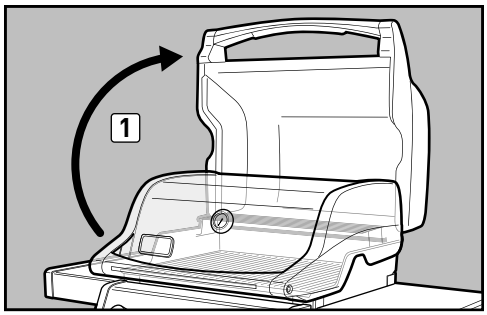
**⚠ 警告：グリルの点火中または調理中に、蓋が開いているグリルの上に身を乗り出さないでください。**

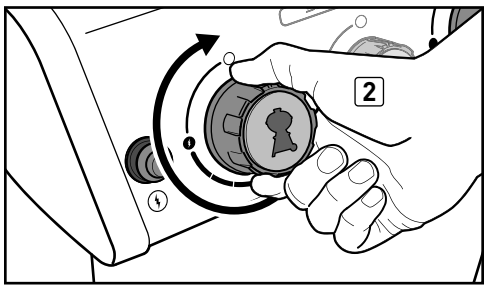
**⚠ 警告：5 秒以内にバーナー 1 が点火しなかった場合は、バーナーの調節ノブをオフにし、5 分待ってガスが放散してからもう一度点火システムを試すか、マッチで点火します。**

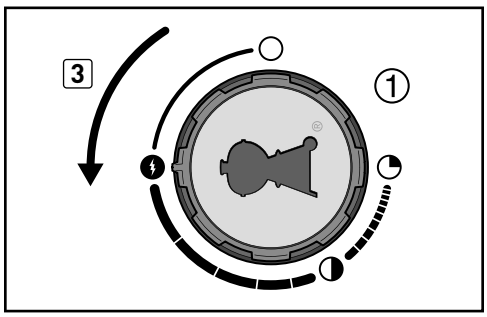
G) バーナー 1 を点火した後に、バーナー 2 (および 3) を点火することができます。

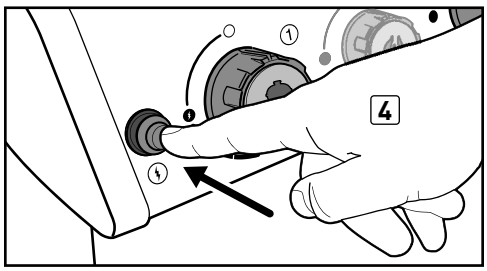
### バーナーの消火

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 (○) 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、電子 CROSSOVER® 点火システムを使って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。**

# メインバーナーの点火と使用

**マッチを使った点火**

A) グリルの蓋を開けます **(1)**。

**⚠ 危険**

**グリルのバーナーを点火する前に蓋を開けなかったり、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)**。調節ノブを押し込み、ノブが止まるまで時計方向に回転してチェックします。

**⚠ 警告：LPG ボンベのバルブをオンにする前に、バーナーの調節ノブがオフ (◯) の位置になっていなければなりません。**

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。「ガス漏れチェック」の「**A**)」を参照してください。

D) マッチをマッチホルダーに入れてマッチに火をつけます。マッチホルダーに入れた火のついたマッチを、調理用焼き網と Flavorizer® に通してバーナー 1 に近づけます **(3)**。

E) バーナー 1 の調節ノブを押しながら反時計方向に回転して、START/HI（点火/強）(↯) の位置にします **(4)**。**重要：まず最初にバーナー 1 を点火してください。他のバーナーはバーナー 1 から点火します。**

F) 調理用焼き網を通して、バーナー 1 が点火したことを目で確かめます。炎が見えるはずです。

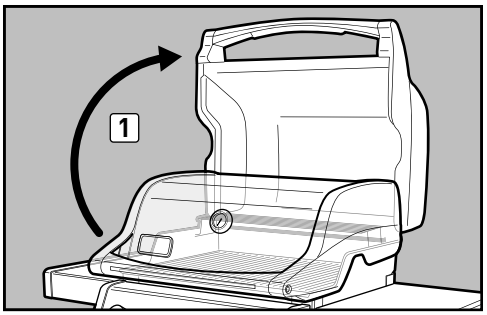
**⚠ 警告：グリルの点火中または調理中に、蓋が開いているグリルの上に身を乗り出さないでください。**

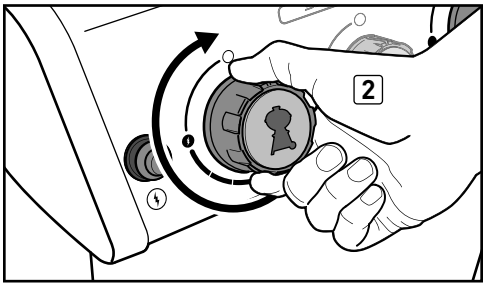
**⚠ 警告：5 秒以内にバーナー 1 が点火しなかった場合は、バーナーの調節ノブをオフにし、5 分待ってガスが放散してからもう一度試します。**

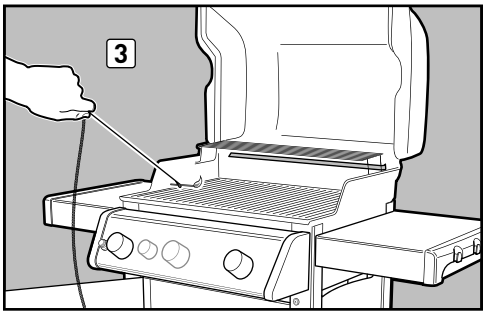
G) バーナー 1 を点火した後に、バーナー 2 (および 3) を点火することができます。

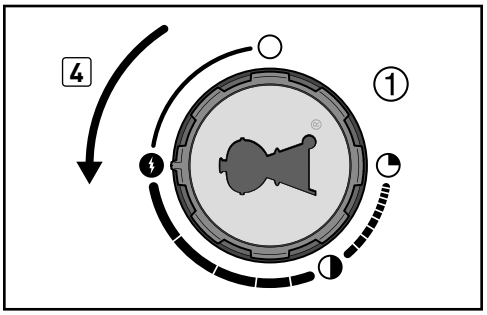
### バーナーの消火

各バーナーの調節ノブを押しながら時計方向に回転して、オフ (◯) 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。



# サイドバーナーの点火と使用 (S-320™)

## サイドバーナー...

調理スペースを最大限に確保して、同時に複数の料理を調理できるように、グリルにはサイドバーナーが付いています。サイドバーナーの点火は簡単です。メインバーナーと同じ点火ボタンを使用しますが、メインバーナーとは別に点火されます。

### サイドバーナーの点火

#### 点火ボタンを使用した点火

メインバーナーと異なり、サイドバーナーはバーナー 1 から点火しません。以下は、点火ボタンを使用したサイドバーナーの点火手順です。

A) サイドバーナーの蓋を開きます **(1)**。

**⚠ 危険**

**サイドバーナーを点火する前に蓋を開けなかったり、サイドバーナー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) サイド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転して、サイドバーナーのバルブがオフになっていることを確認してください **(2)**。使用していないすべての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転してオフ (○) にします。

C) ボンベのバルブがすでにオンになっていない場合は、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。「ガス漏れチェック」の「A」を参照してください。

D) サイドバーナーの調節ノブを押しながら反時計方向に回転して、START/HI（点火/強）(ϟ) の位置にします **(3)**。

E) 点火ボタンを押して、しばらくそのままにします **(4)**。点火装置からカチッという音が聞こえます。炎が見えるはずです。

**⚠ 注意：明るい天気のよい日にはサイドバーナーの炎が見にくいことがあります。**

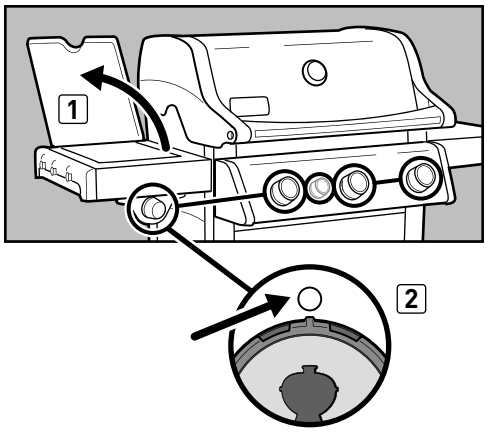
**⚠ 警告：5 秒以内にサイドバーナーが点火しなかった場合：**

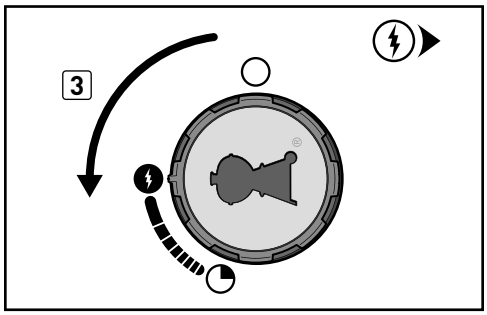
**a) サイドバーナーとメインバーナーの調節ノブをオフにし、ガスボンベの栓を締めてガス供給をオフにします。**

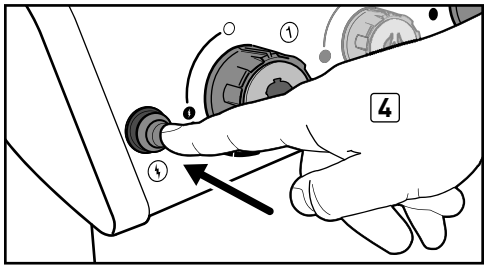
**b) 5 分待ってガスが放散してからもう一度試すか、マッチで点火します (「マッチを使った点火」を参照)。**

### サイドバーナーの消火

サイドバーナーの調節ノブを押しながら時計方向に回転して、オフ (○) の位置にします。サイドバーナーがオフになって冷えてから、サイドバーナーの蓋を締めてください。



# サイドバーナーの点火と使用 (S-320™)

**マッチを使った点火**

A) サイドバーナーの蓋を開きます **(1)**。

**⚠ 危険**

**サイドバーナーを点火する前に蓋を開けなかったり、サイドバーナー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) サイド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転して、サイドバーナーのバルブがオフになっていることを確認してください **(2)**。使用していないすべての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転してオフ (○) にします。

C) ボンベのバルブがすでにオンになっていない場合は、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。「ガス漏れチェック」の「A」を参照してください。

D) マッチをマッチホルダーに入れてマッチに火をつけます。マッチホルダーに入れた火のついたマッチを、サイドバーナーに近づけます **(3)**。

E) サイドバーナーの調節ノブを押しながら反時計方向に回転して、START/HI (点火/強) (ϟ) の位置にします **(4)**。炎が見えるはずです。

**⚠ 注意：明るい天気のよい日にはサイドバーナーの炎が見にくいことがあります。**

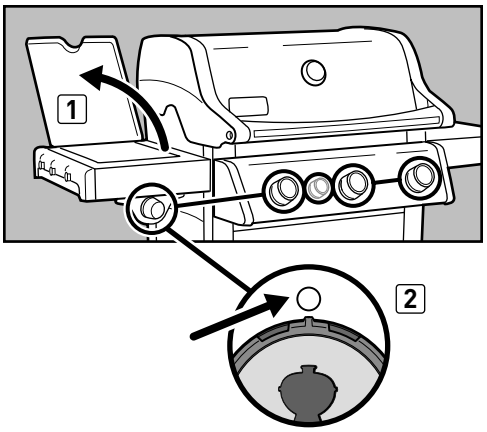
**⚠ 警告：5 秒以内にサイドバーナーが点火しなかった場合：**

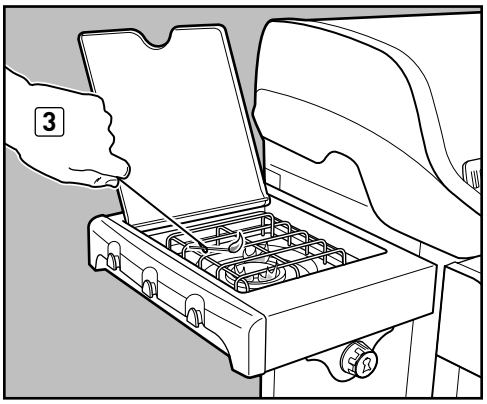
**a) サイドバーナーとメインバーナーの調節ノブをオフにし、ガスボンベの栓を締めてガス供給をオフにします。**

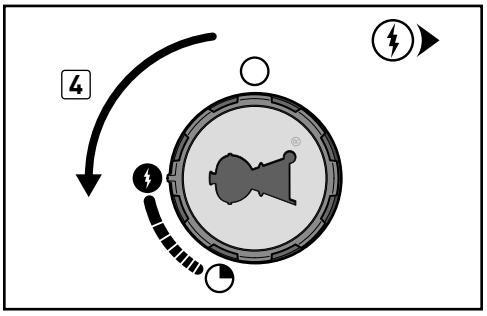
**b) 5 分待ってガスが放散してからもう一度試します。**

### サイドバーナーの消火

サイドバーナーの調節ノブを押しながら時計方向に回転して、オフ (○) の位置にします。サイドバーナーがオフになって冷えてから、サイドバーナーの蓋を締めてください。



# 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。「メインバーナーの点火」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 CROSSOVER® 点火システムのメンテナンス」を参照してください。 |
| | 点火装置モジュール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。ワイヤーが調節パネルの裏側の点火ボタンの端子に接続されていることを確認します。「点火装置モジュール配線ガイド」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 CROSSOVER® 点火システムのメンテナンス」を参照してください。 |
| **バーナーが点火しない。**<br>**バーナーの調節ノブを HI (強)(⑈) の位置にしても、炎が小さくチカチカする。**<br>**HI (強)(⑈) の位置にしても、グリルの温度が 120℃～149℃ 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、LPG 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。LPG ボンベのバルブを**ゆっくりと**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 HI (強) (⑈) の位置にしても火力が弱い。** | LPG 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。LPG 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。燃料ホースは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。**<br>**バーナーを HI (強)(⑈) の位置にしても、火力が弱い。**<br>**バーナーチューブのすべての穴から炎が出ない。** | バーナーチューブの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、詰りがないかを調べます。(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。**<br>**⚠ 警告：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。** | 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。 |
| | 調理用焼き網と Flavorizer® バーをよく手入れして、脂を取り除きます。「定期メンテナンス」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るため、脂がキャッチパンに流れ落ていない可能性があります。スライド式グリーストレイをきれいにします。 |
| **蓋の内側が (塗装が剥がれるように) 剥がれているように見える。** | 蓋の内側は磁器ほうろう製、またはステンレス製です。塗装されていないため、剥がれることはありません。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。「定期メンテナンス」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 にログオンしてください。**

## サイドバーナーのトラブルシューティング

| 問題 | 解決方法 |
|---|---|
| **点火ボタンを押してもサイドバーナーが点火しない。** | マッチを使ってサイドバーナーを点火し、バーナーにガスが流れていることを確認します。「サイドバーナーの点火」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 CROSSOVER® 点火システムのメンテナンス」を参照してください。 |
| | 点火装置モジュール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。ワイヤーが調節パネルの裏側の点火ボタンの端子に接続されていることを確認します。「点火装置モジュール配線ガイド」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 CROSSOVER® 点火システムのメンテナンス」を参照してください。 |
| **サイドバーナーが点火しない。** | ボンベからのガス供給がオンになっていることを確認してください。 |
| | 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、LPG 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。LPG ボンベのバルブを**ゆっくりと**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。 |
| **サイドバーナーが点火しない、または HI (強) (⑈) の位置にしても火力が弱い。** | LPG 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。LPG 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。燃料ホースはまっすぐにしてください。 |

**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 にログオンしてください。**

## 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/虫除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

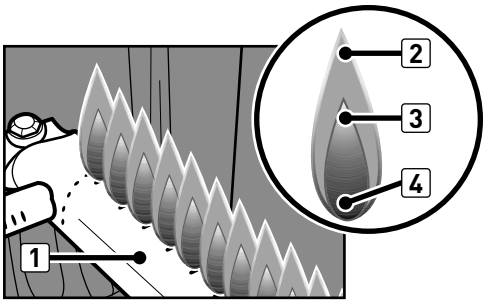
バーナーチューブの燃焼用通気口 **(5)** は、蜘蛛やその他の虫がバーナーチューブのベンチュリ部 **(6)** に巣を作らないように、ステンレス製のスクリーンで覆われています。これらの巣は、正常なガスの流れを妨げ、ガスが燃焼用通気口から逆流する原因となります **(7)**。このような詰まりの兆候としては、ガスの匂いとともに、バーナーの炎が黄色く、ゆらめいて見えます。このような詰まりは、ガスバルブ内またはその周辺が炎上して、大怪我やグリルの損傷の原因となることがあります **(8)**。

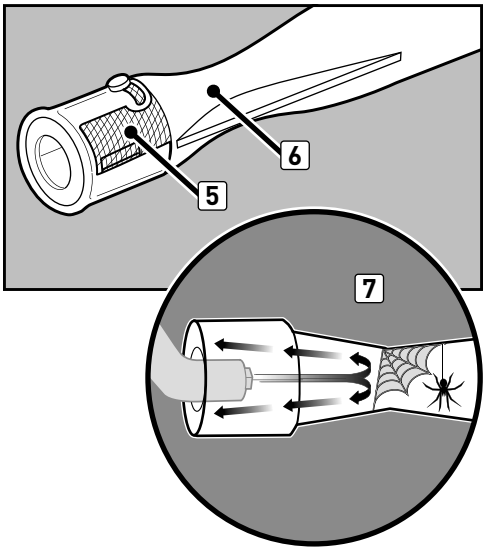
注：蜘蛛/虫除けスクリーンが破損していたり、きれいにならない場合は、当社のウェブサイトに記載されている連絡先情報をご利用になり、最寄りのカスタマーサービス担当者までご連絡ください。www.Weber.com にログオンしてください。

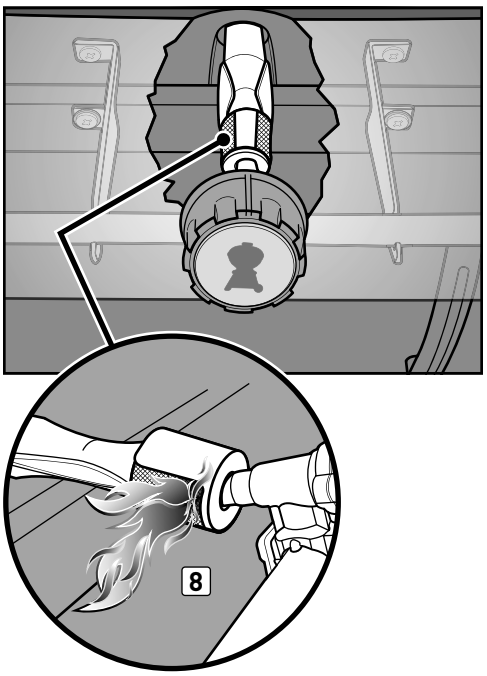
### バーナーチューブポート

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。
- 1 つまたは複数のバーナーが点火しない。



# 年一回のメンテナンス

## 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ることの確認

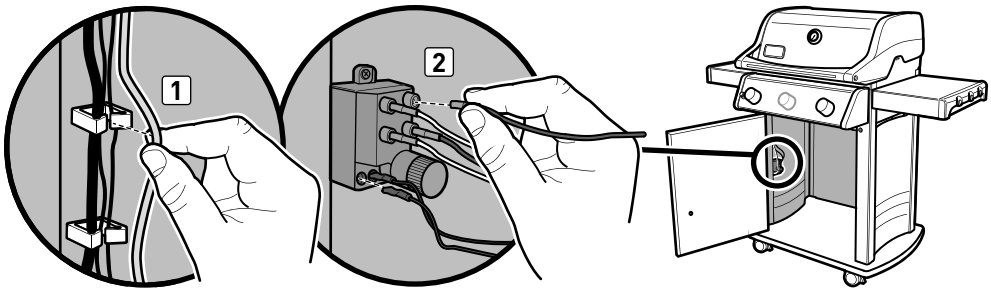
A) ガスボンベの栓を締めてガス供給をオフにし、ガス金具を外します。
B) すべてのバーナーの調節ノブがオフ(○) 位置になっていることを確認します。調節ノブを押し込み、ノブが止まるまで時計方向に回転してチェックします。回転できない場合は、すでにオフになっています。回転できる場合は、止まるまで時計方向に回し続けます。止まるとオフになります。グリルにサイドバーナーが付いている場合は、サイドバーナーの調節ノブがオフになっていることを確認してください。

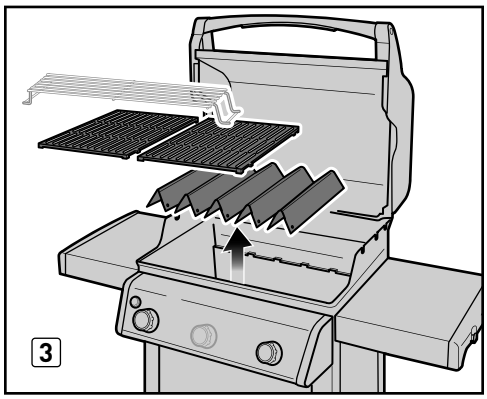
### 調節パネルの取り外し

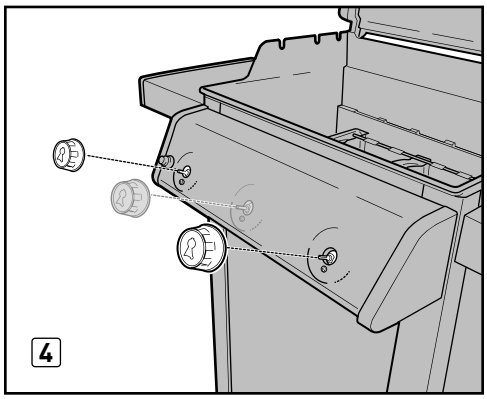
必要なもの：プラスのドライバー。
A) キャビネットのドアを開きます。左パネルの内側にあるワイヤークリップから点火装置のワイヤーを取り外します **(1)**。キャビネットの内側にある点火装置モジュールからワイヤーを取り外します **(2)**。
注：ワイヤーを引っ張らずに、ワイヤーの先端についている端子をつまんで引き抜いてください。
B) 本体内部の部品を取り出します **(3)**。
C) 調節ノブを取り外します **(4)**。
D) プラスドライバーを使って、調節パネルの前面のネジを取り外します **(5)**。
E) 注意しながら調節パネルを持ち上げ、手前に引いて本体から引き離します **(6)**。

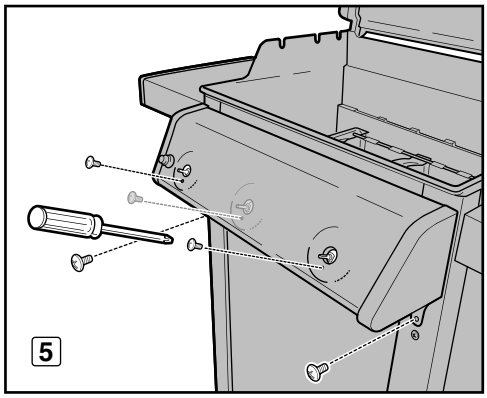
### マニフォールドの取り外し

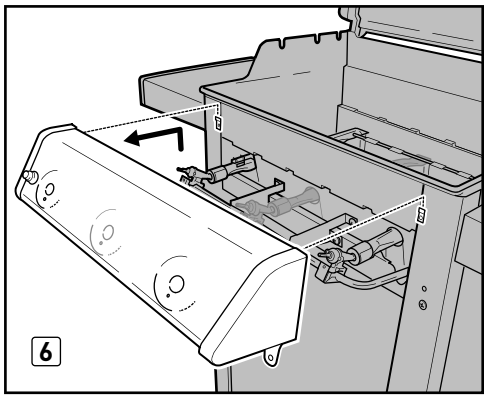
必要なもの：プラスドライバー、7/16 インチ（約 11 mm）のスパナ 2 本。
A) プラスドライバーを使って、マニフォールドを前部クロスブレースに固定している 2 本のネジと 2 つのワッシャーを取り外します **(7)**。
B) 2 本の 7/16 インチ（約 11mm）のスパナを使用して、マニフォールドを本体に固定している 2 本のボルトと 2 つのナットを取り外します **(8)**。マニフォールドを手前に引き、バーナーチューブから離します **(9)**。マニフォールドは、波型ガス管に接続されたままになります。マニフォールドでフレームやドアに傷をつけたり、接続されている波型ガス管がねじれないように注意してください。

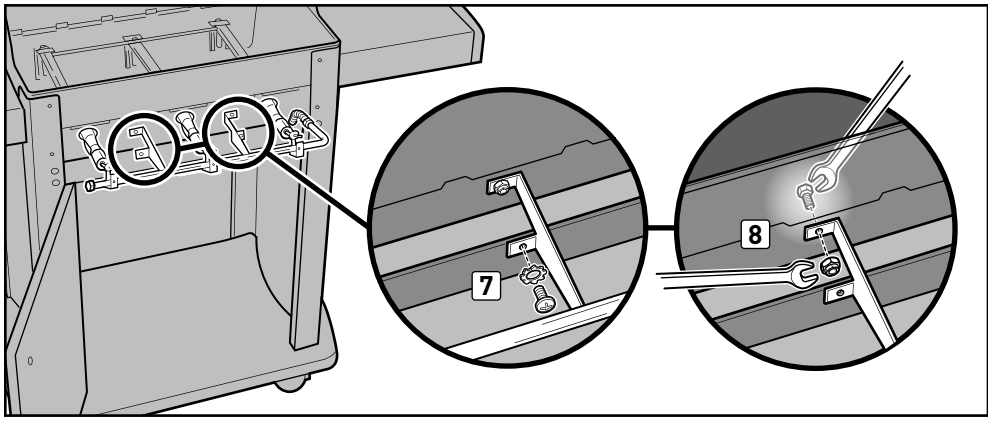


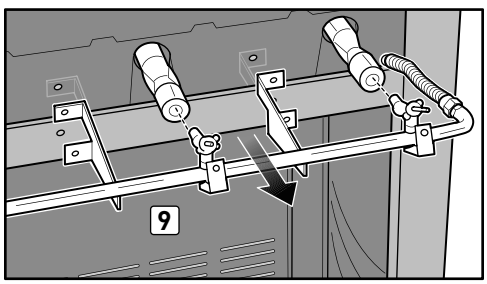



## バーナーチューブの手入れ または交換（続き）

### バーナーチューブの取り外し

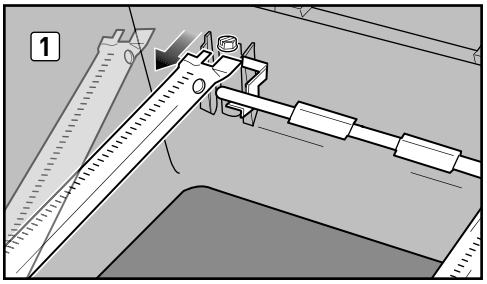
**2 つのバーナーが付いた Spirit® グリルの場合：**

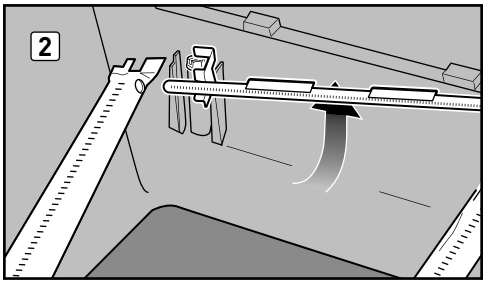
A) バーナーチューブ 1 をガイドネジとワッシャーの下からスライドさせます。バーナーチューブ 1 をわずかに左側に動かし、Crossover® チューブから引き離します **(1)**。
B) Crossover® チューブを取り出します **(2)**。
C) ワイヤーを本体の穴から引き抜きながら、バーナーチューブ 1 を持ち上げて、本体から取り出します **(3)**。
D) バーナーチューブ 2 をガイドネジとワッシャーの下からスライドさせます。バーナーチューブ 2 を持ち上げて、本体から取り出します **(4)**。

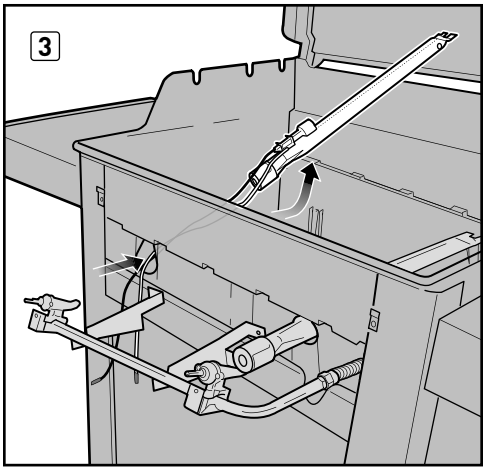
**3 つのバーナーが付いた Spirit® グリルの場合：**

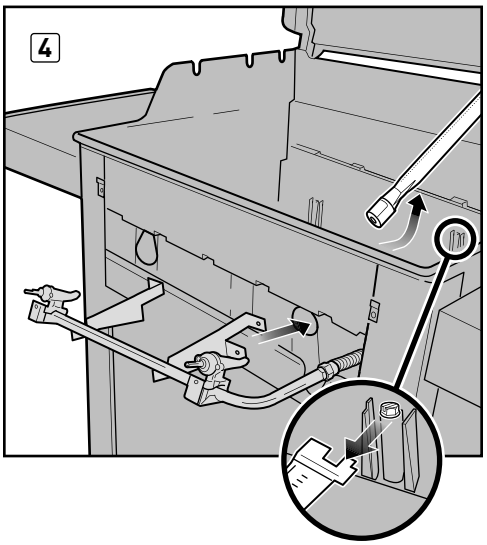
A) バーナーチューブ 1 をガイドネジとワッシャーの下からスライドさせます。バーナーチューブ 1 をわずかに左側に動かし、Crossover® チューブから引き離します **(1)**。
B) ワイヤーを本体の穴から引き抜きながら、バーナーチューブ 1 を持ち上げて、本体から取り出します **(2)**。
C) バーナーチューブ 3 をガイドネジとワッシャーの下からスライドさせます。バーナーチューブ 3 をわずかに右側に動かし、Crossover® チューブから引き離します。バーナーチューブ 3 を持ち上げて、本体から取り出します。
D) バーナーチューブ 2 をガイドネジとワッシャーの下からスライドさせます。Crossover® チューブを本体の後部の方に動かして取り出します **(3)**。バーナーチューブ 2 を持ち上げて、本体から取り出します。

### 210

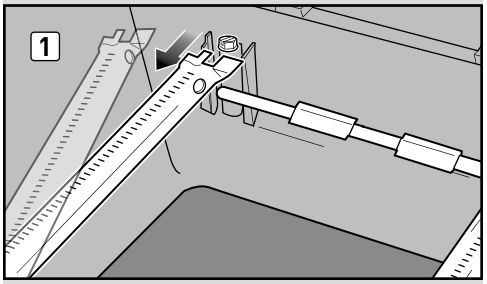


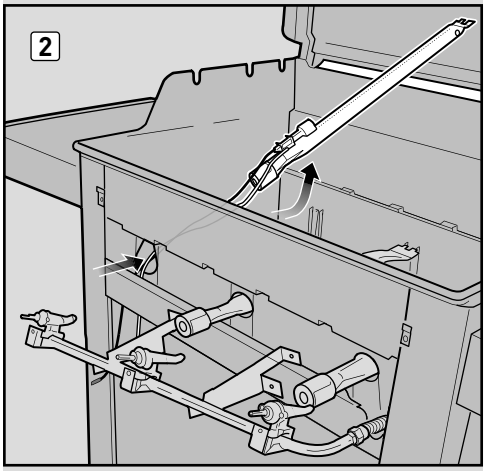



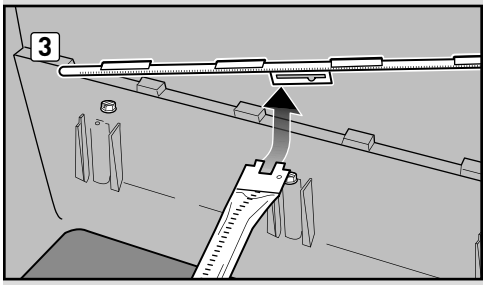




### 310/320



## バーナーチューブの手入れ または交換（続き）

### 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とCrossover® チャンネルを調べます**(1)**。

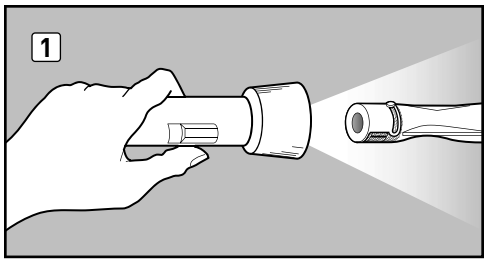
B) 針金を使って、チューブの内側のゴミや詰まりを取り除きます **(2)**。

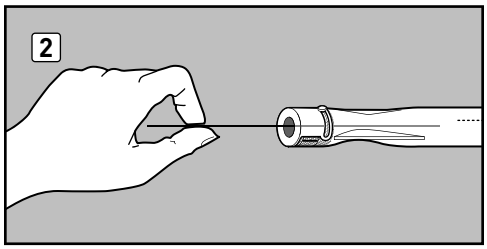
C) バーナーチューブの両端にある蜘蛛/虫よけスクリーンをチェックして、やわらかいブラシを使ってきれいにします **(3)**。

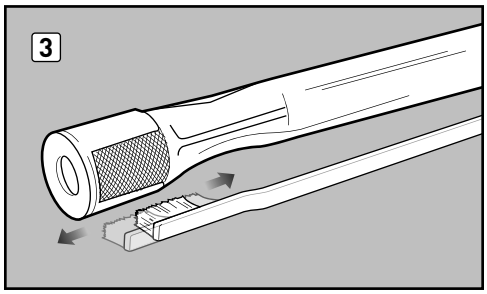
**⚠ 注意：蜘蛛/虫除けスクリーンのお手入れには、固いツールや尖ったツールを使用しないでください。蜘蛛/虫除けスクリーンを排除したり、スクリーンの穴を大きくしないでください。**

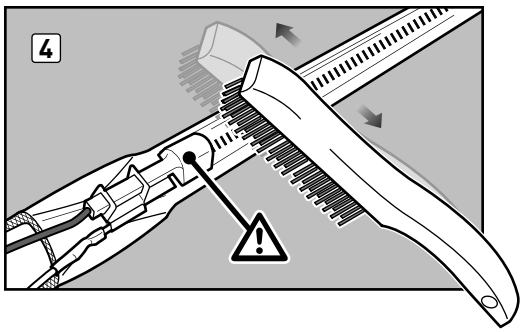
D) ワイヤブラシ使って、バーナーチューブとCrossover® チューブの外側をきれいにします。これは、バーナーチューブに沿って付いているすべてのバーナーポート（穴）を完全に開けるために行います。バーナーチューブ 1 を手入れする際は、点火装置の電極を破損しないように注意しながら、それを避けてブラシをかけてください **(4)**。

**⚠ 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手入れ または交換（続き）

### バーナーチューブの再取り付け

**2 つのバーナーが付いた Spirit® グリルの場合：**

A) バーナーチューブ 2 を本体の中に入れ、チューブの前方の端をバーナーチューブ 2 用の穴に通します。注：バーナーポートの列が上を向くようにします。バーナーチューブ 2 をガイドネジとワッシャーの下にスライドさせます **(1)**。

B) バーナーチューブ 1 を本体の中に入れ、点火装置ワイヤーとチューブの前方の端をバーナーチューブ 1 用の穴に通します **(2)**。バーナーチューブ 1 のワイヤーを前部クロスブレースと本体の間に通してキャビネット内に落とします **(3)**。

C) バーナーチューブ 1 を手に持ちながら、Crossover® チューブの左端を Crossover® バーナーの穴に差し込みます **(4)**。Crossover® チューブの右側を、バーナーチューブ 2 の Crossover® バーナー用の穴に差し込みます (図なし)。注：Crossover® チューブのバーナーポートが、本体の前面の方を向くようにします。

D) バーナーチューブ 1 をガイドネジとワッシャーの下にスライドさせます **(5)**。

**3 つのバーナーが付いた Spirit® グリルの場合：**

A) バーナーチューブ 2 を本体の中に入れ、チューブの前方の端をバーナーチューブ 2 用の穴に通します **(1)**。注：バーナーポートの列が上を向くようにします。

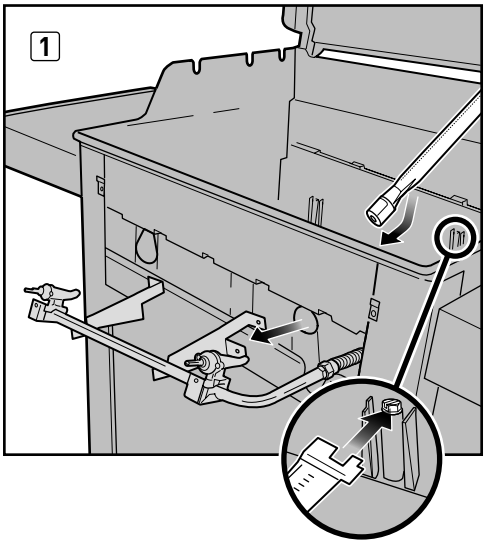
B) Crossover® チューブの合わせガイドをバーナーチューブ 2 の端の上にスライドさせます **(2)**。注：Crossover® チューブのバーナーポートが、本体の前面の方を向くようにします。Crossover® チューブを載せたバーナーチューブ 2 を、ガイドネジとワッシャーの下にスライドさせます **(3)**。

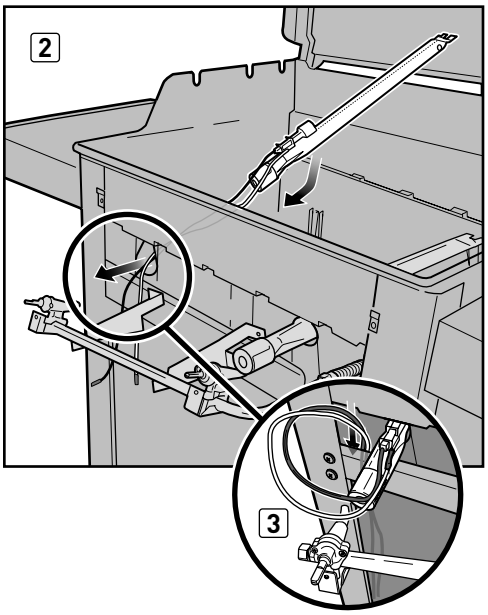
C) バーナーチューブ 3 を本体の中に入れ、チューブの前方の端をバーナーチューブ 3 用の穴に通します (図なし)。Crossover® チューブの右側を、バーナーチューブ 3 の Crossover® バーナー用の穴に差し込みます。バーナーチューブ 3 をガイドネジとワッシャーの下にスライドさせます **(4)**。

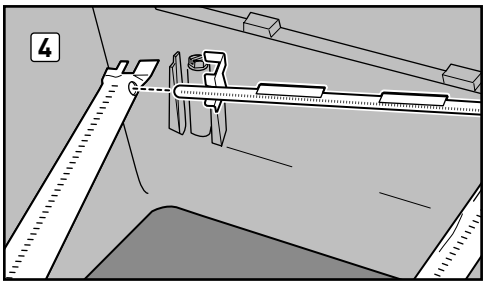
D) バーナーチューブ 1 を本体の中に入れ、点火装置ワイヤーとチューブの前方の端をバーナーチューブ 1 用の穴に通します **(5)**。バーナーチューブ 1 のワイヤーを前部クロスブレースと本体の間に通してキャビネット内に落とします **(6)**。

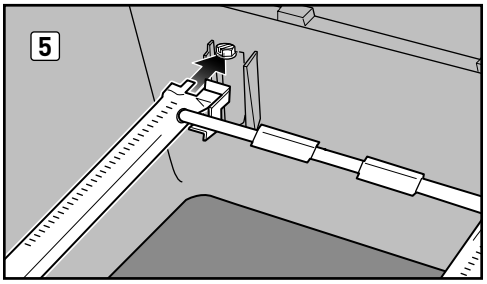
E) バーナーチューブ 1 を手で持ちながら、Crossover® チューブの左端を Crossover® バーナーの穴に差し込みます。バーナーチューブ 1 をガイドネジとワッシャーの下にスライドさせます **(7)**。

## 210

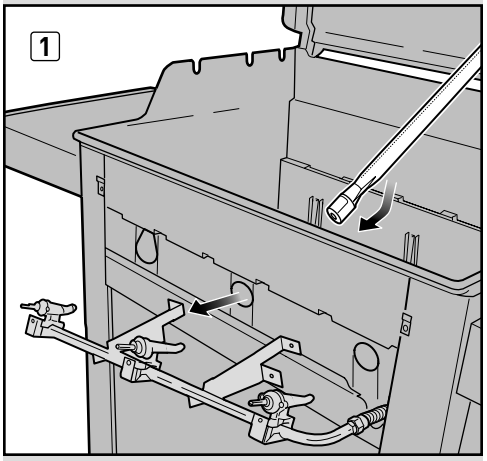


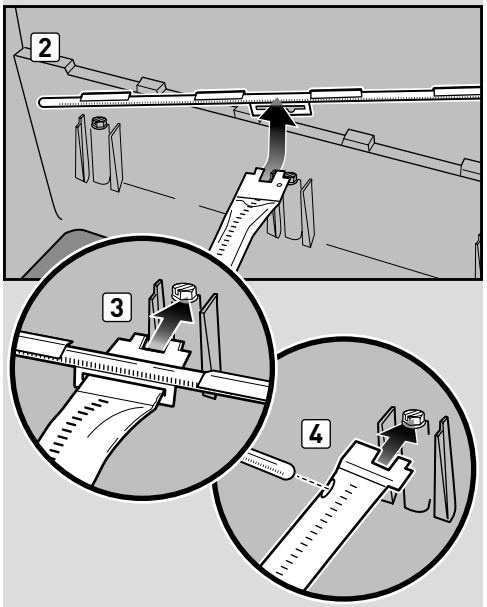



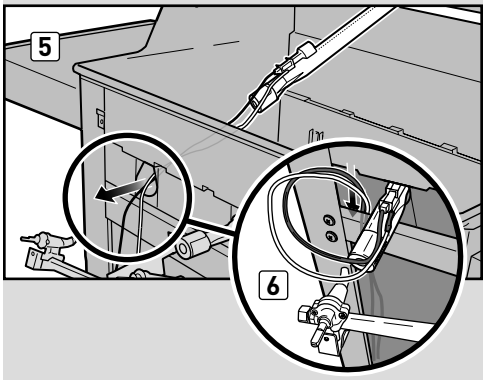



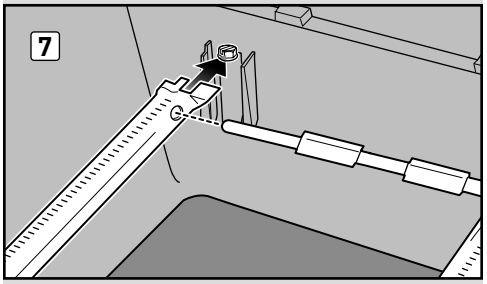




## 310/320



### バーナーチューブの手入れ または交換（続き）

#### マニフォールドの再取り付け

必要なもの：プラスドライバー、7/16 インチ（約 11 mm）のスパナ 2 本。

A) バルブをバーナーチューブに合わせます。2 本の 7/16 インチ（約 11 mm）のスパナを使用して、マニフォールドを本体に固定している ボルトとナットを取り付けます **(1)**。

B) プラスドライバーを使って、マニフォールドを前部クロスブレースに固定するネジとワッシャーを取り付けます **(2)**。マニフォールドを正しく取り付けると、バルブはバーナーチューブの内側に完全に収まります。

**⚠ 注意：バーナーチューブの開口部 (3) がバルブの開口部 (4) 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。**

C) 本体内の部品を取り付けます（図なし）。

#### 調節パネルの再取り付け

必要なもの：プラスのドライバー。

A) 調節パネルの裏の 2 本のワイヤーを前部クロスブレースからキャビネット内に落とします **(5)**。

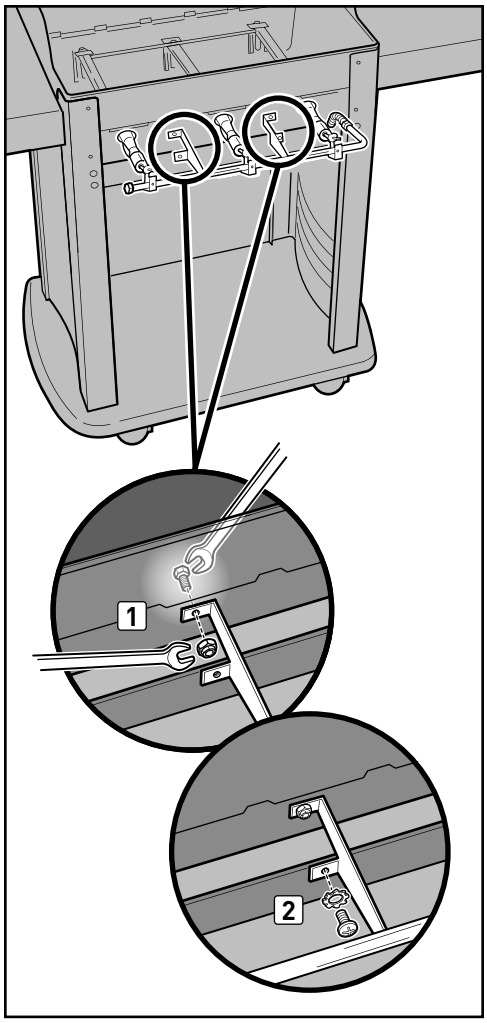
B) バルブの軸を調節パネルの穴に合わせます。調節パネルの上部の縁をフレーム組立部分のタブの上に置きます。調節パネルを下に押し下げます。

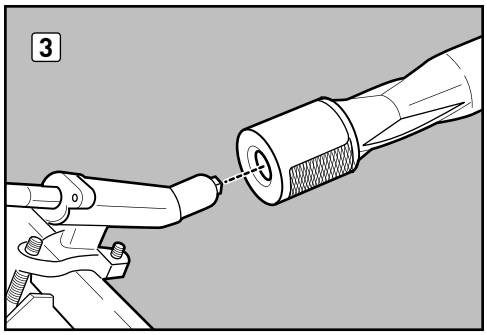
C) 調節パネルをネジで固定します。

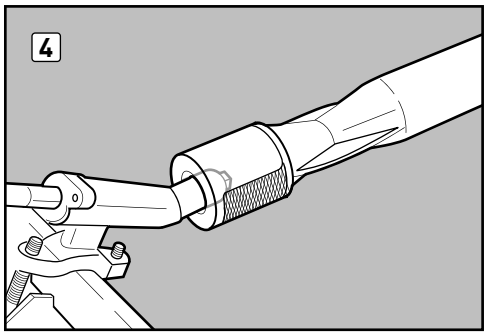
D) 調節ノブをバルブの軸に差し込みます。

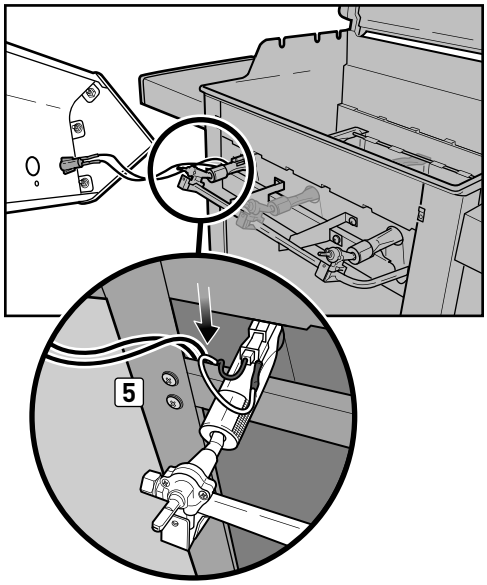
E) ワイヤーを点火装置モジュールに接続します。左パネルの内側にあるワイヤークリップに、ワイヤーを再度はめ込みます。正しい位置については、「電子 CROSSOVER® 点火システムのメンテナンス」を参照してください。

**⚠ 警告：グリルを操作する前に、すべての部品を組み立て、金具を完全に締めたことを確認してください。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、または構造上の破損をもたらす恐れがあります。**




### 保管

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。
- Weber® ガスグリルを屋内で保管する場合は、まず LPG ボンベを取り外し、ボンベは屋外の換気の良い場所で保管します。
- LPG 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 LPG ボンベを取り外さない場合は、グリルと LPG ボンベの両方を屋外の換気の良い場所で保管します。
- 調節パネルの下の部分とスライド式グリーストレイに、燃焼や換気を妨げるようなゴミや燃えかすなどがないことを確認してください。

## グリルの内部と外部の手入れ

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

温かい石鹸水を使って、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、オーブンクリーナー、研磨洗剤（キッチンクレンザー）、柑橘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。**

#### ステンレス表面

グリルまたはキャビネット、蓋、および調節パネルはステンレス製です。外面はやわらかい布と石鹸水で洗浄し、水ですすぎ、乾拭きします。

頑固な汚れには、非金属製のブラシを使用できます。ステンレス表面の目に沿ってこすってください。

**重要：洗浄後は表面をよくすすいでください。傷が付く原因となるため、グリルのステンレス面にはワイヤブラシや研磨洗剤を使用しないでください。ステンレス面をお手入れする際は、ステンレス表面の目に沿ってこすって拭いてください。**

### 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鹸水で洗った後、水ですすぎます。

#### 本体

本体の内側を温かい石鹸水で洗った後、水ですすぎます。

#### 本体内の部品

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。
B) スクレーパーとブラシを使って、Flavorizer® バーをこすり、ブラシをかけます。必要に応じて、温かい石鹸水で洗った後、水ですすぎます。Flavorizer® バーを取り出し、横に置いておきます。

**⚠ 注意：Flavorizer® バーまたは調理用焼き網は、オーブンの自動クリーニング機能にかけないでください。**

C) バーナーチューブと Crossover® チューブにブラシをかけて、ゴミを落とします。バーナーと Crossover® 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)**。
注：バーナーチューブ 1 を手入れする際は、点火装置の電極を破損しないように注意しながら、それを避けてブラシをかけてください。
D) 手入れが終わったら、Flavorizer® バーと調理用焼き網を元に戻します。

#### スライド式グリーストレイ

グリルには、食材から流れ出る脂を取り外し可能な容器に集めるグリース収集システムが内蔵されています。

グリルを使用する毎に、スライド式グリーストレイ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 で取り除きます。グリーストレイを石鹸水で洗った後、水ですすぎます**(2)**。

**⚠ 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。**

#### キャッチパンと使い捨てドリップパン

スライド式グリーストレイをつたった脂は、キャッチパンに流れ落ちます。キャッチパンの手入れは、スライド式グリーストレーの手入れと同様に重要です。

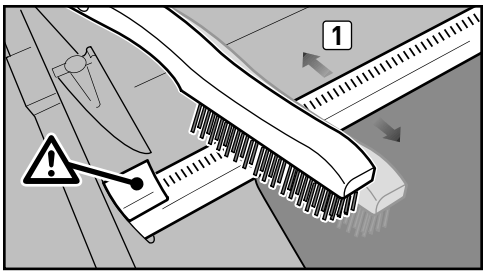
グリルを使用する毎に、キャッチパンに溜まった脂をチェックしてください。こびりついた脂はプラスチック製のスクレーパー **(3)** で取り除きます。キャッチパンを温かい石鹸水で洗った後、水ですすぎます。キャッチパンをより長くきれいに保つには、キャッチパンに Weber® 使い捨てドリップパンまたはアルミホイルを敷きます。

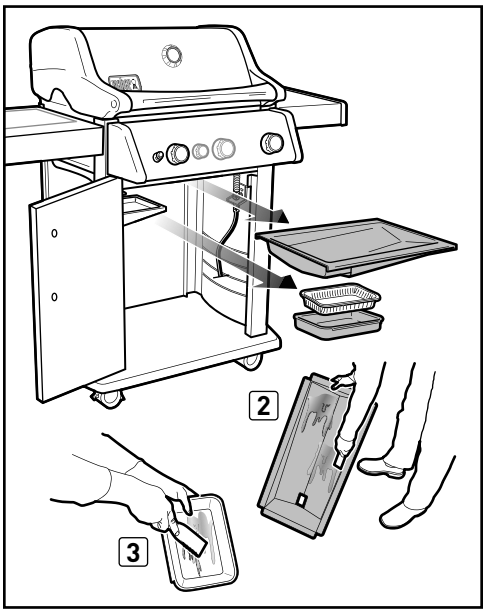
**⚠ 警告：グリルを使用する前に、毎回必ずスライド式グリーストレイとキャッチパンに溜まった脂をチェックしてください。グリースが燃え上がるのを防ぐため、余分な脂を取り除きます。グリースの炎上は、大怪我または所有物の損害の原因となることがあります。**

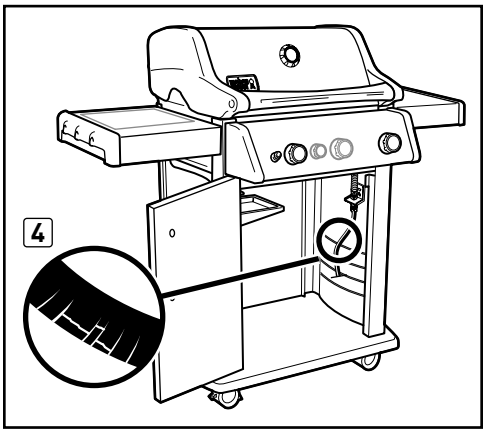
### ホースの点検

ホースにひび割れの兆候がないか定期的に点検します**(4)**。

**⚠ 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。**




**使い捨てドリップパン、調理用焼き網、Flavorizer® バーの購入をご希望の場合は、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 にログオンしてください。**

# 定期メンテナンス

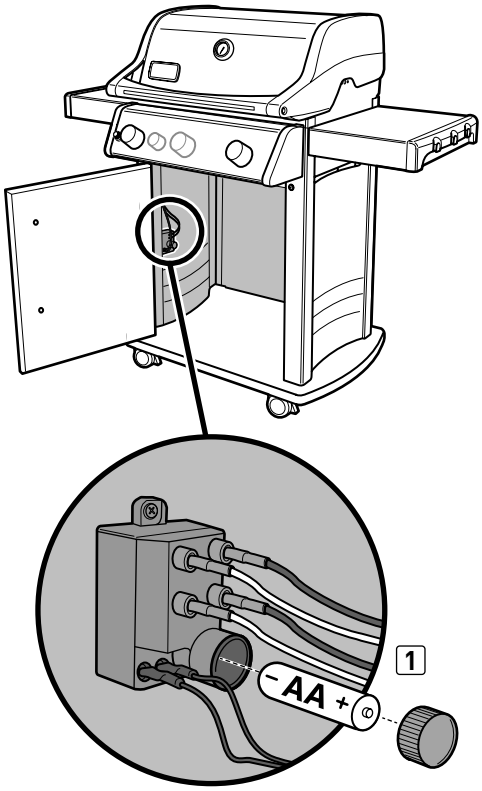
### 電子 CROSSOVER® 点火システムのメンテナンス

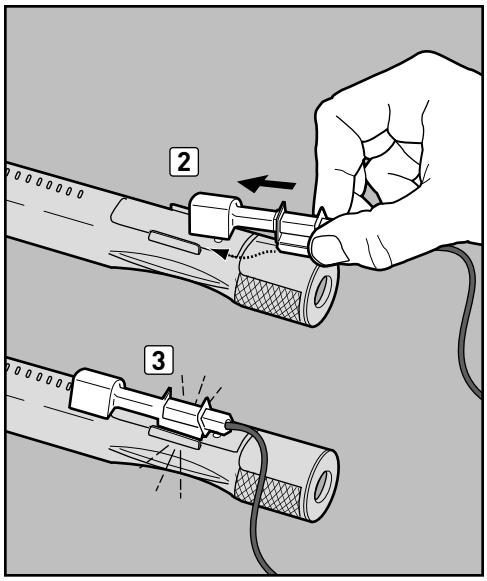
点火装置モジュールは、1 つの点火ボタンで電子 Crossover® 点火システムとサイドバーナーに電力を供給します。点火システムの定期メンテナンスまたはトラブルシューティングを行う場合は、以下をお読みになり、点火システムが正しく機能し続けるようにしてください。

電子 Crossover® 点火システムが機能しなくなった場合、ガスの流れが問題なのか、電子点火システムが問題なのかを正確に判断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。「メインバーナーの点火」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。

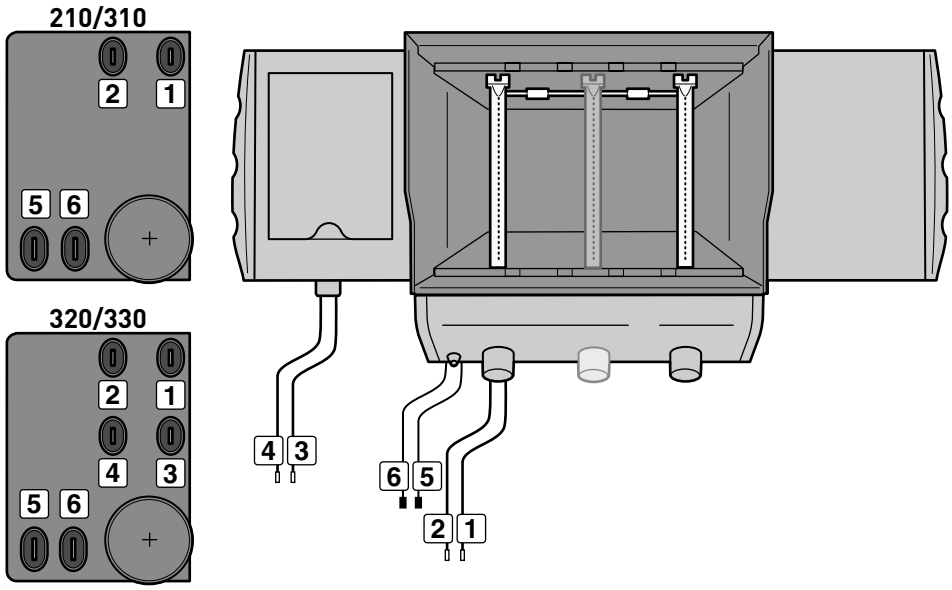
- 単三電池（アルカリ電池のみ）が良好な状態で正しく挿入されていることを確認します **(1)**。電池によっては保護用のプラスチックカバーがついています。このプラスチックカバーは、電池を挿入する前に外してください。このプラスチックカバーと電池のラベルを混同しないでください。
- 点火装置のワイヤーが、点火装置モジュールに正しく接続されていることを確認します。このページの「点火装置モジュール配線ガイド」チャートを参照してください。
- セラミック製の点火装置部分がバーナーチューブの点火装置チャンネルに完全に収まっていることを確認してください **(2)**。正しい位置に挿入すると、カチっという音が聞こえます **(3)**。
- 電子点火ボタンを押すと、カチっという音が聞こえ、バーナーで火花が起こっ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 Crossover® 点火システムが故障して点火しなくなった場合は、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 にログオンしてください。**




## 点火装置モジュール配線チャート




| バーナー 1 | サイドバーナー | 点火ボタン |
|---|---|---|
| 黒色端子 **(1)** | 青色端子 **(3)** | 黒色端子 **(5)** |
| 黄色端子 **(2)** | 緑色端子 **(4)** | 黒色端子 **(6)** |

# 定期メンテナンス (S-320™)

### サイドバーナーチューブの手入れ

#### サイドバーナーバルブの取り外し

必要なもの：プラスのドライバー。

A) サイドバーナーのバルブプレートをサイドバーナーテーブルに固定している 2 本のネジを取り外します **(1)**。

B) サイドバーナーバルブ部分をそっと手前に引いて、バーナーチューブから外します **(2)**。波型ガス管がねじれないように注意してください **(3)**。

#### 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。

A) 懐中電灯を使って、バーナーチューブの中を点検します **(4)**。

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 **(5)**。

#### サイドバーナーバルブの再取り付け

必要なもの：プラスのドライバー。

A) サイドバーナーバルブをサイドバーナーチューブの穴にあわせます。

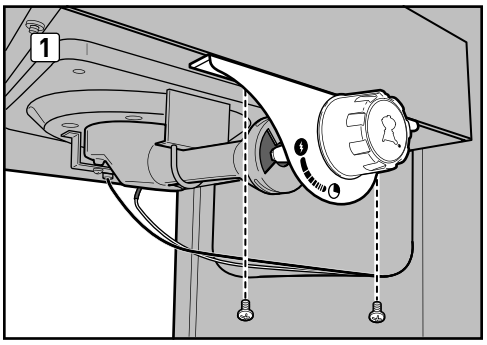
**⚠ 注意：サイドバーナーチューブの開口部 (6) がバーナーバルブの開口部 (7) と正しく重なるようにしてください。**

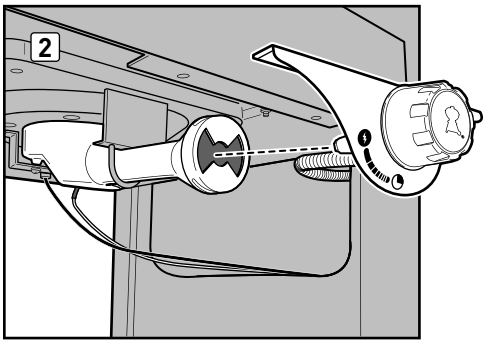
B) 2 本のネジを使って、サイドバーナーのバルブプレートをサイドバーナーテーブルに固定します。

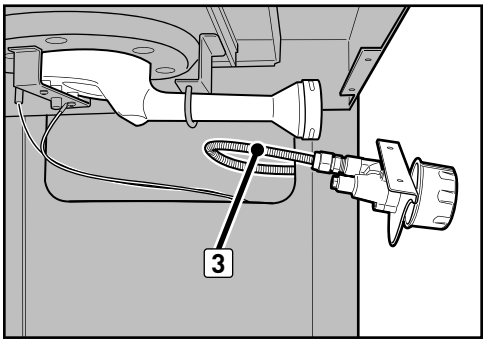
### サイドバーナーのメンテナンス

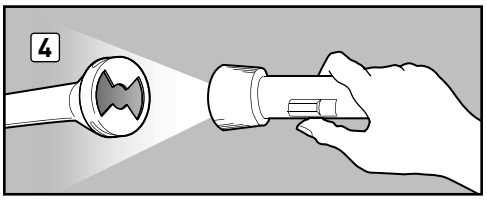
**⚠ 警告：すべてのガス調節および供給バルブをオフ (○) の位置にします。**

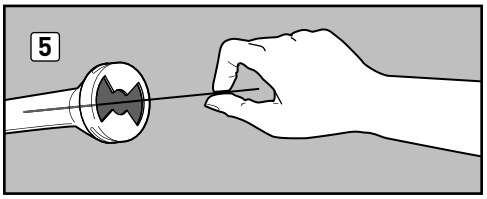
- 黒い点火装置のワイヤーと白いアース線が、ベースキャビネット内の点火装置モジュールに正しく接続されていることを確認します。「点火装置モジュール配線ガイド」を参照してください。
- ワイヤーがねじれていないことを確認してください。
- 電子点火ボタンを押すと、カチっという音が聞こえ、バーナーで火花が起こっているかどうかを見て、点火ボタンが機能していることを確認します。
- 火花は、黄色ではなく、白色/青色です。

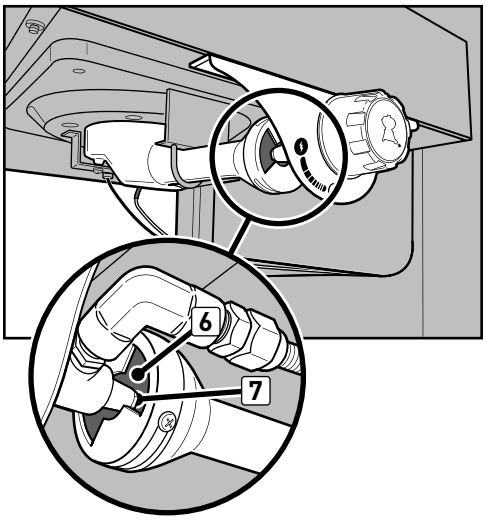


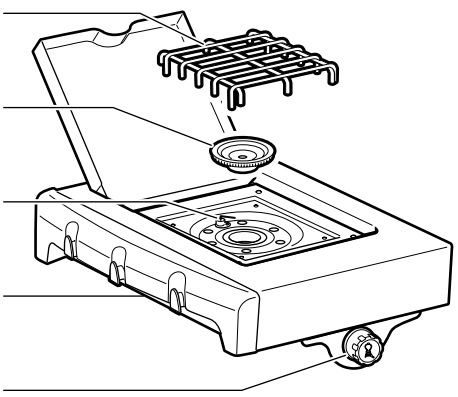




### サイドバーナーの解体図



# メモ

# メモ

**⚠ 注目：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 の純正交換部品に関する情報については、WEBER-Stephen Products LLC のカスタマーサービス部門までご連絡ください。

**⚠ 警告：WEBER-Stephen Products LLC のカスタマーサービス部門に連絡せずに、ガスを通すまたは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。**

**この記号は、製品を家庭ゴミとして廃棄できないことを示します。**
**ヨーロッパにおけるこの製品の正しい廃棄方法については、**
**www.weber.comをご覧になり、該当する国の輸入業者にご連絡ください。インターネットにアクセスできない場合は、輸入業者名、住所、および電話番号について販売代理店にお問い合わせください。**

グリルを廃棄する場合は、すべての電子部品 (回転焼き器モーター、電池、点火装置モジュール、ハンドルライトなど) を取り外し、WEEE (電気・電子機器の廃棄に関する欧州議会及び理事会指令) に従って廃棄しなければなりません。これらの部品は、グリルとは別に廃棄します。

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**
R.McDonald Co. PTY.LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
**AUSTRALIA**
電話：+61.8.8221.6111

**WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH**
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
**AUSTRIA**
電話：+43 7242 890 135 0、info-at@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl**
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
**BELGIUM**
電話：+32 015 28 30 90、infobelux@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.**
U Hajovny 246
25243 Pr°uhonice
**CZECH REPUBLIC**
電話：+42 267 312 973、info-cz@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN NORDIC ApS**
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
**DANMARK**
電話：+45 99 36 30 10、info@weberstephen.dk

**WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH**
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
**DEUTSCHLAND**
電話：+49 6132 8999 0、info-de@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN FRANCE**
C.S.80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
**FRANCE**
電話：+33 810 19 32 37、
service.consommateurs@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**
1138 Budapest, Váci út 186.
**HUNGARY**
電話：+36 70 / 70-89-813、info-hu@weberstephen.com

**JARN & GLER WHOLESALE EHF**
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
**ICELAND**
電話：+354 58 58 900

**WEBER-Stephen Barbecue Products India Pvt.Ltd.**
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
**INDIA**
電話：18001023102、電話：080 42406666

**D&S IMPORTS**
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
**ISRAEL**
電話：+972 392 41119、info@weber.co.il

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl**
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
**ITALY**
電話：+39 0444 360 590、info-italia@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.**
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P.44160
**MEXICO**
**RFC- WPR030919ND4**
電話：+01800-00-weber [93237] Ext. 105

**WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.**
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
**NETHERLANDS**
電話：+31 513 4333 22、info@weberbarbecues.nl

**WEBER NEW ZEALAND ULC**
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
**NEW ZEALAND**
電話：+64 9 570 6630

**WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.**
Ul.Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
**POLSKA**
電話：+48 22 392 04 69、info-pl@Weberstephen.com

**OOO WEBER-STEPHEN Vostok**
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
**RUSSIA**
電話：+7 495 989 56 34、info.ru@Weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.**
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
**SOUTH AFRICA**
電話：+27 11 454 2369、info@Weber.co.za

**WEBER-STEPHEN IBERICA Srl**
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
**SPAIN**
電話：+34 93 584 40 55、infoiberica@Weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH**
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
**SWITZERLAND**
電話：+41 52 24402 50、info-ch@weberstephen.com

**WEBER STEPHEN TURKEY**
**Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti**
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4.Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
**TURKEY**
電話：+90 212 659 64 80、Fax：+90 212 659 64 83

**WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST**
Ras Al Khaimah FTZ
P.O.Box 10559
**UNITED ARAB EMIRATES**
電話：+971 4 360 9256、info@weberstephen.ae

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.)LIMITED**
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
**UNITED KINGDOM**
電話：+44 01756 692611、
customerservicenwe@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
**USA**
電話：847 934 5700、support@Weberstephen.com

アイルランドについては、こちらにご連絡ください：
WEBER-Stephen Products (U.K.) Limited.

ルーマニア、スロベニア、クロアチア、ギリシャなどその他の東ヨーロッパ諸国については、以下までご連絡ください。
Weber-Stephen Deutschland GmbH、
info-EE@weberstephen.com

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

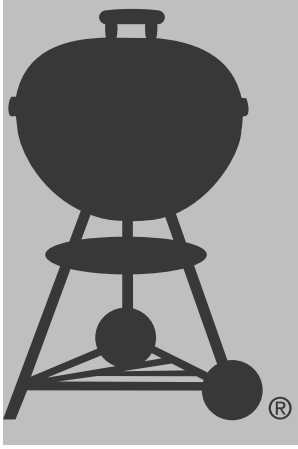
WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.WEBER.com

© 2015 WEBER-Stephen Products LLC によるデザイン、設計
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

# SPIRIT®

# 그릴 사용 설명서

Weber® 그릴을 구매해 주셔서 감사합니다.
www.weber.com
을 잠시 방문하셔서 온라인으로 제품을 등록하시고 제품에 대한 보호를 받으세요.



## E-210™ · E-310™ · S-320™ LPG

**가스 그릴을 사용하시기 전에 반드시 이 사용 설명서를 읽으셔야 합니다.**

**⚠ 위험**

**가스 냄새가 나는 경우:**

1) **기기에 공급되는 가스를 차단합니다.**
2) **남아 있는 불을 끕니다.**
3) **덮개를 엽니다.**
4) **냄새가 계속되면 기기에서 멀리 물러나셔서, 즉시 가스 공급 업체 또는 화재 관련 서비스 업체에 연락 합니다.**

**가스가 누출되면 화재나 폭발 사고를 유발하여 심각한 신체 상해나, 사망 사고로 이어지거나 재산상의 손실을 가져올 수 있습니다.**

**⚠ 경고**

1) **이 그릴 장비 또는 기타 다른 장비 근처에는 가솔린이나 다른 인화성 액체 또는 가스를 저장하거나 사용하지 마십시오.**
2) **가스 공급 실린더는 사용 중이 아니라면 이 그릴 장비 또는 다른 기기 근처에 두지 마십시오.**

**⚠ 경고: 그릴을 작동하기 전에 사용 설명서대로 누출 검사 절차를 주의깊게 마치셔야 합니다. 그릴이 대리점에서 조립된 경우에도 이 누출 검사 절차를 수행하셔야 합니다.**

**⚠ 경고: 그릴에 불을 피우시기 전에 먼저 이 사용 설명서의 버너 점화 페이지를 읽으십시오.**

**야외에서만 사용하십시오.**

**사용자 참조 사항: 이 지침서는 나중에 필요할 때를 대비하여, 사용자가 잘 보관해 두어야 합니다.**

CE :845CN-0003
ID: 0845

**58544**
KO – 한국어
2015/11/01

# 경고

**⚠ 위험**

이 사용 설명서에 나와 있는 위험, 경고, 주의 사항을 준수하지 않으시면, 중상 또는 사망 사고로 이어지거나 재산의 손상을 야기하는 화재 또는 폭발 사고가 발생할 수 있습니다.

경고:

- ⚠ **그릴의 조립이 불완전하면 위험할 수 있습니다. 조심스럽게 조립 지침서를 따르십시오.**
- ⚠ **모든 부품이 제자리에 완전하게 조립되어 있지 않으면 이 그릴을 사용하지 마십시오. 이 그릴은 조립 지침에 따라 정확하게 조립하셔야 합니다.**
- ⚠ **고객님의 Weber® 가스 그릴은 절대 어린이가 사용하게 해서는 안 됩니다. 그릴을 만졌을 때 그릴의 일부분이 매우 뜨거울 수도 있습니다. 그릴을 사용하는 동안 어린이, 노약자와 애완동물은 멀리 떨어져 있도록 합니다.**
- ⚠ **Weber® 가스 그릴 사용 시에는 주의하십시오. 조리 또는 청소 시 그릴이 뜨거우므로, 항상 누군가가 지켜보도록 하여야 하며 작동 시 그릴을 옮기지 마셔야 합니다.**
- ⚠ **Weber® 가스 그릴에 숯불, 조개탄 또는 돌을 사용하지 마십시오.**
- ⚠ **그릴을 점화하거나 요리를 하는 동안 열려 있는 그릴 위로 몸을 구부리지 마십시오.**
- ⚠ **그릴이 뜨겁거나 또는 뚜껑이 열려있을 때 조리 박스의 전면 모서리에 손이나 손가락을 대지 마십시오.**
- ⚠ **사용 시 조리 박스 자체가 뜨거워집니다. 만지지 마십시오.**
- ⚠ **어떤 상황에서도 그릴 작동 중에 가스 조절기나 가스 연결부를 분리하려고 하지 마십시오.**
- ⚠ **그릴 작동 시에는 내열성 바베큐 장갑이나 오븐용 장갑을 사용하십시오.**
- ⚠ **가스 그릴 유형에 따른 조절기 연결 지침 사항을 따르십시오.**
- ⚠ **그릴 작동 중에 버너가 꺼지는 경우 모든 가스 밸브를 잠그십시오. 뚜껑을 열고, 5분 정도 기다린 후 점화 지침 사항에 따라 그릴에 다시 점화합니다.**
- ⚠ **가연성 물질은 그릴 위치로부터 약 60cm 내에 두어서는 안 됩니다. 이 거리는 그릴 위와 아래 부분, 측면과 후면까지 포함하여 적용되는 거리입니다.**
- ⚠ **이 타입의 그릴은 붙박이 장소 또는 슬라이드식 구조에 조립하여 사용하지 마십시오. 이 경고를 무시하시면 화재 또는 폭발 사고가 유발되어 재산 손실 및 심각한 신체 상해 또는 사망 등에 이를 수 있습니다.**
- ⚠ **그릴 아래 또는 근처에는 사용하고 있지 않은 별도(예비)의 가스 공급 실린더를 보관하지 마십시오.**
- ⚠ **오래 보관했다든지 일정 기간 동안 사용하지 않은 Weber® 가스 그릴은 사용하기 전에 가스 누출 및 버너에 이물질이 있는 지를 반드시 점검하셔야 합니다. 정확한 절차는 이 사용 설명서의 지침을 참조해 주십시오.**
- ⚠ **연결된 가스가 새는 경우에는 Weber® 가스 그릴을 사용하지 마십시오.**
- ⚠ **불을 사용하여 가스 누출을 확인하려고 하지 마십시오.**
- ⚠ **그릴이 작동 중이거나 뜨거운 동안에는, 그릴 아래의 보관 장소에 그릴 커버 또는 가연성 물질을 넣지 마십시오.**
- ⚠ **액화 프로판 가스는 천연 가스가 아닙니다. 액화 프로판 가스 장치에 천연가스 변환이나 사용 시도 또는 천연 가스 장치에 액화 프로판 가스 변환이나 사용 시도는 위험하며 보증이 무효화됩니다.**
- ⚠ **전원 코드와 연료 공급 호스는 열원에서 멀리 떨어지게 하십시오.**
- ⚠ **밸브와 버너를 청소할 때 밸브 구멍(Orifice) 또는 버너 포트를 늘리지 마십시오.**
- ⚠ **Weber® 가스 그릴은 철저하게 정기적으로 청소하셔야 합니다.**
- ⚠ **찌그러졌거나 녹슨 가스 공급 실린더는 위험 할 수 있으며 가스 공급 업체의 점검을 받으셔야 합니다. 손상된 밸브와 가스 공급 실린더를 사용하지 마십시오.**
- ⚠ **가스 공급 실린더가 비어있는 것으로 표시 될 수 있지만, 가스는 여전히 남아있을 수 있으므로, 실린더를 옮겨 안전하게 보관해야 합니다.**
- ⚠ **기름기로 인해 불꽃이 타오를 경우에는, 모든 버너를 끄고 불이 완전히 꺼질 때까지 뚜껑을 닫아 두셔야 합니다.**
- ⚠ **불꽃이 제어되지 않을 경우, 불꽃에서 음식을 멀리 옮기고 불꽃이 가라앉을 때까지 기다립니다.**

# 보증서

WEBER® 제품을 구매해 주셔서 감사합니다. Weber-Stephen Products LLC(200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266) ('Weber')는 안전하고 튼튼하며 믿을 수 있는 제품을 제공한다는 자부심을 가지고 있습니다.

이 보증은 추가 비용 없이 Weber가 고객에게 제공하는 자발적인 보증 서비스입니다. 이 보증서에는 고장 또는 결함이 있는 WEBER® 제품을 수리하고자 할 시 필요한 정보가 들어 있습니다.

**고객은 적용되는 PRC 법률에 따라, 제품에 결함 있는 경우 여러 가지 권리를 가집니다. 이 권리에는 적절한 실제 상황에 따라 수리, 교체, 또는 결함이있는 제품의 환불을 포함합니다. 이러한 권리와 기타 법적 권리는 이 보증 규정의 영향을 받지 않습니다. 이 보증은 법정 보증 규정과는 별개로 추가적인 권리를 소유자에게 부여합니다.**

**WEBER의 보증서**

Weber는 WEBER® 제품 구매자(또는 선물이나 판촉 행사로 받은 경우 구매한 선물 또는 판촉 품목을 받은 사람)에게, 함께 제공된 사용 설명서에 따라 조립하고 사용했을 때 아래에 명시된 기간 동안 WEBER® 제품에 소재와 기술상의 하자가 없음을 보증합니다.(참고: WEBER® 사용 설명서를 잃어버린 경우 www.weber.com 또는 소유자의 액세스 경로가 새로 지정될 수 있는 해당 국가의 웹사이트에서 새 설명서를 받을 수 있습니다.) 개별적인 단일 가정 또는 아파트에서 일반적으로 사용하고 유지 관리하는 경우, Weber는 이 보증의 범위 내에서 아래에 나와 있는 적용되는 보증 기간, 제한 사항, 제외 사항에 따라 결함 있는 부품을 수리하거나 교환해주는 것에 동의합니다. 적용되는 법률이 허용하는 한도에서, 이 보증은 WEBER 공인 대리점 및 판매점에서 WEBER® 제품매 구매한 원래 구매자에게만 적용되며, 위에서 설명한 선물과 판촉 품목으로 제공된 경우를 제외하고 그 이후의 소유자에게는 적용되지 않습니다.

**이 보증에 따른 소유자의 책임**

명확한 보증 범위를 위해서는 WEBER® 제품을 www.weber.com에서 또는 소유자의 액세스 경로가 새로 지정될 수 있는 해당 국가의 웹사이트에서 온라인으로 등록하는 것이 중요합니다(필수는 아님). 또한, 원래 구매 영수증 또는 청구서도 잘 보관하셔야 합니다. WEBER® 제품을 등록하면 보증 범위가 확인되며, Weber에서 소유자에게 연락할 필요가 있을 경우 소유자와 Weber 간 직접 연결이 가능합니다.

위의 보증은 소유자가 고장이나 결함이 위에서 명시한 의무를 다하지 않은 것과 관계 없음을 입증할 수 있는 경우를 제외하고 함께 제공된 사용 설명서에 나와 있는 모든 조립 지침, 사용 지침, 예방 유지관리 방법에 따라 소유자가 WEBER® 제품에 대해 합리적인 관리를 하는 경우에만 적용됩니다. 해안 지역에 거주하거나 물이 많은 곳 가까이에서 제품을 사용한 경우 함께 제공된 사용 설명서에 나와 있는 바와 같이 외부 표면의 정기적인 세척과 행굼도 유지관리 사항에 포함됩니다.

**보증 처리/보증 예외**

이 보증이 적용되는 부품이 있다고 판단되는 경우 당사 웹사이트(www.weber.com 또는 소유자의 액세스 경로가 새로 지정될 수 있는 해당 국가의 웹사이트)에 나와 있는 연락처 정보를 사용하여 Weber 고객 서비스 센터에 문의하십시오. Weber는 조사를 거쳐(자유 재량으로)이 보증이 적용되는 결함 부품을 수리하거나 교환해줍니다. 수리 또는 교환이 불가능한 경우 Weber는(자유 재량으로)문제가 있는 그릴을 동등한 가치 이상의 새 그릴로 교환해줄 수 있습니다. Weber는 소유자에게 검사를 위해 해당 부품을 반송하도록 요청할 수 있으며, 이 경우 배송료는 미리 지불됩니다.

이 보증은 Weber의 책임사항이 아닌, 다음과 같은 원인으로 손상, 변색, 또는 부식이 발생한 경우는 적용되지 않습니다.

- 남용, 오용, 개조, 수정, 오작동, 파손, 방조, 잘못된 조립 또는 설치, 적절한 일반 및 정기 점검 및 관리 미실시
- 버너 튜브 또는 가스 호스의 손상을 포함한(이에 국한되지 않음)곤충(예: 거미)과 설치류(예: 다람쥐)에 의한 손상
- 수영장, 온수 욕조/온천 등의 염기 또는 염소원에 노출
- 우박, 허리케인, 지진, 쓰나미 또는 파도, 토네이도 또는 심한 폭풍우 등의 악천후 조건으로 인한 손상

WEBER® 제품에 Weber 정품이 아닌 부품을 사용하거나 설치하면 이 보증이 무효화되며, 이에 의한 모든 손상에는 이 보증이 일체 적용되지 않습니다. Weber 공인 서비스 기술자가 아닌 사람이 Weber의 승인 없이 가스 그릴을 개조하면 이 보증이 무효화됩니다.

본 사용 설명서에 있는 그릴과 구매한 모델은 약간 다를 수 있습니다.

**제품 보증 기간**

조리 박스:
10년, 녹에 의한 손상/용락 없음 보장
(2년 간 페인트 보장, 퇴색 또는 변색 제외)

두껑 부품:
10년, 녹에 의한 손상/용락 없음 보장
(2년 간 페인트 보장, 퇴색 또는 변색 제외)

스테인리스 스틸 버너 튜브:
10년, 녹에 의한 손상/용락 없음 보장

스테인리스 스틸 그릴용 석쇠:
5년, 녹에 의한 손상/용락 없음 보장

스테인리스 스틸 Flavorizer® 바:
5년, 녹에 의한 손상/용락 없음 보장

자기 에나멜을 입힌 주철 요리 그릴:
5년, 녹에 의한 손상/용락 없음 보장

나머지 모든 부품:
2년

**보증 기간은 판매 영수증 또는 송장 일로부터 시작됩니다. 보증을 요구 시 귀하께서는 원래 판매 영수증이나 청구서를 제시해야 합니다.**

**고지 사항**

**이 보증에 명시된 보증 내용과 고지 사항 외에, WEBER에 적용되는 법정 책임을 벗어나는 추가적인 보증 또는 자발적 책임 선언은 일체 성립되지 않습니다. 또한 이 현재 보증은 법에 따라 WEBER가 의무적으로 책임을 지는 상황이나 클레임을 제한하거나 제외하지 않습니다.**

**이 보증 적용 기간이 지나면 일체의 보증이 적용되지 않습니다. 대리점이나 판매점을 포함한 어느 누구의 제품에 관한 다른 어떤 보증(예: 모든 '연장 보증')도 WEBER에 적용되지 않습니다. 의무적으로 적용 법규에 의해 명시된 경우를 제외하고 , 이 보증의 유일한 구제 수단은 제품 또는 해당 부품의 수리 또는 교환입니다 .**

**이 보증에 따라 어떠한 경우에도 모든 보상은 판매된 WEBER 제품의 구매 가격을 초과할 수 없습니다.**

**제품 소유자는 이 제품의 잘못된 사용이나 WEBER가 사용 설명서를 통해 제공한 지침을 따르지 않아서 발생한 사용자/타인 재산의 손실, 손상 또는 사용자/타인의 부상에 대한 위험과 책임을 집니다.**

**이 보증에 따라 교환된 부품과 부속품은 위에서 설명한 원래 보증 기간 내에서만 보증됩니다.**

**이 보증은 개별적인 단일 가정 또는 아파트 사용에만 적용되며, 상업용, 공동용 또는 레스토랑, 호텔, 리조트, 렌트 시설 등과 같은 공동 환경에서 사용된 WEBER 그릴에는 적용되지 않습니다.**

**WEBER는 수시로 제품과 그 설계를 변경할 수 있습니다. 이 보증에 포함된 어떠한 내용도 이러한 설계 변경을 이전에 제조된 제품에 적용해야 한다고 WEBER의 책임을 구성하지 않으며, 이러한 설계 변경이 이전 설계에 결함이 있음을 인정하는 것으로 해석되지도 않습니다.**

# 목차


**경고** ..... 2

**보증서** ..... 3

**목차** ..... 3

**SPIRIT® E-210™ 분해도** ..... 4

**SPIRIT® E-310™ 분해도** ..... 6

**SPIRIT® S-320™ 분해도** ..... 8

**액화 프로판(LP)가스 및 가스 연결에 대한 중요 정보** ... 10
액화 프로판 가스란 무엇인가요? ..... 10
액화 프로판 가스 실린더 안전 취급 요령 ..... 10
저장 ..... 10
LPG 실린더 요건 ..... 10
조절기 연결 및 요건 ..... 10

**액화 프로판 가스(LPG)실린더 설치** ..... 12
LPG 실린더는 어디에 설치해야 합니까? ..... 12
설치 요건 ..... 12
지상에 설치하기 ..... 12

**조절기 연결** ..... 13
조절기란 무엇입니까? ..... 13
조절기를 LPG 실린더에 연결하기 ..... 13

**그릴 사용 준비** ..... 14
누출 검사란 무엇입니까? ..... 14
누출 검사를 위한 그릴 부분 분해 ..... 14
가스 누출 검사 ..... 15
조절기를 LPG 실린더에서 분리하기 ..... 17
LPG 실린더 다시 채우기 ..... 17
LPG 실린더 재연결 ..... 17

**그릴 사용 팁 및 유용한 도움말** ..... 18
유용한 도움말 ..... 18
예열 ..... 18
조리 시 덮개 덮기 ..... 18
FLAVORIZER® 시스템 ..... 18
음식물 기름기 수거 ..... 18

**그릴 사용 전 안전 점검** ..... 19
안전 제일 ..... 19
슬라이드식 기름받이 ..... 19
캐치 팬 및 일회용 기름받이 ..... 19
호스 검사 ..... 19

**메인 버너 점화 및 사용법** ..... 20
버너 점화 방법 ..... 20
메인 버너 점화 ..... 20
버너 끄기 ..... 20

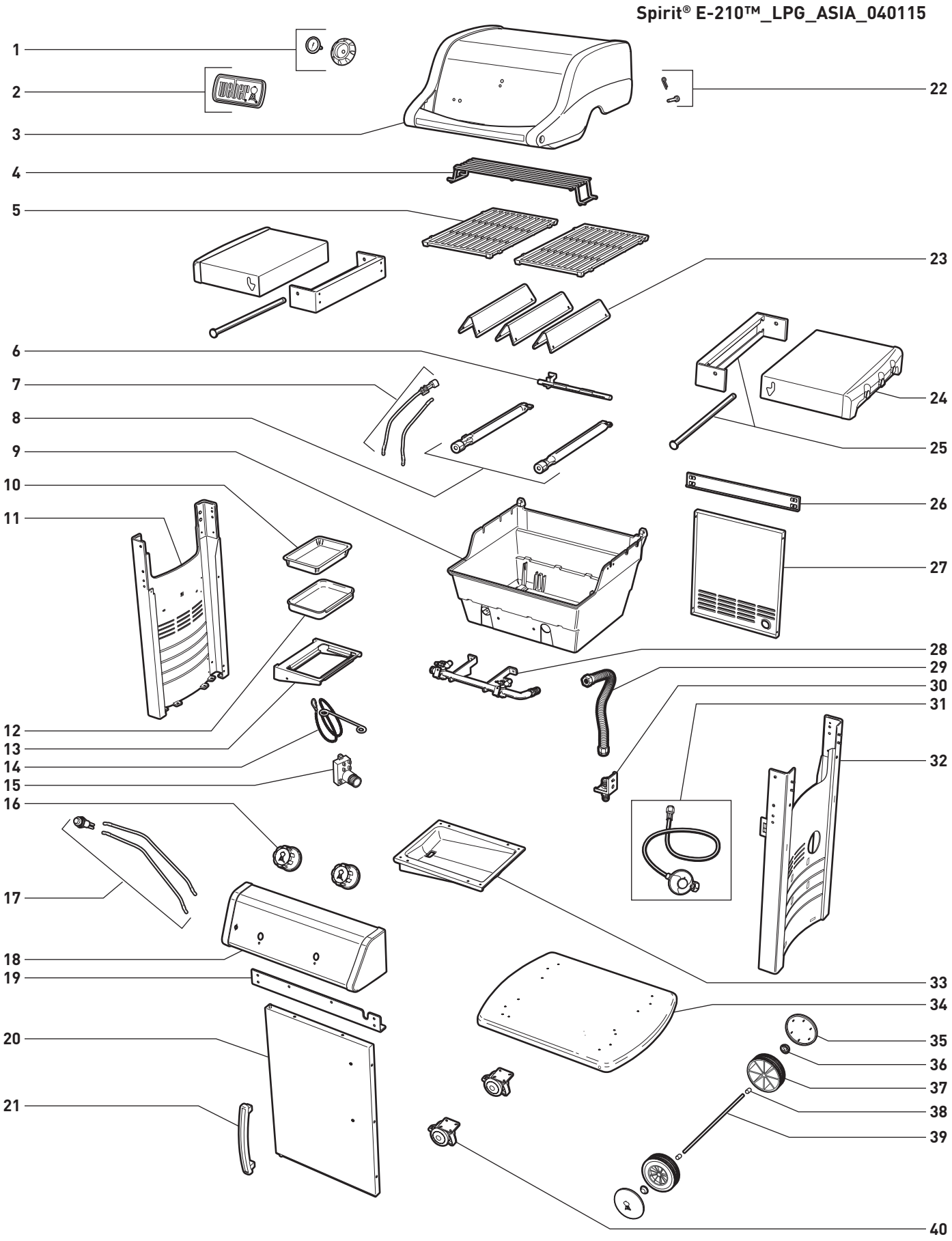
**사이드 버너 점화 및 사용법(S-320™)** ..... 22
사이드 버너 ..... 22
사이드 버너 점화 ..... 22
사이드 버너 끄기 ..... 22

**문제 진단 및 해결** ..... 24
일반 문제 진단 및 해결 ..... 24
사이드 버너 문제 진단 및 해결 ..... 24

**매년 정기 점검 및 관리** ..... 25
최상의 상태로 WEBER® 가스 그릴 관리하기 ..... 25
버너 불꽃 패턴 ..... 25
WEBER® 거미/곤충 스크린 ..... 25
버너 튜브 포트 ..... 25
버너 튜브 청소 또는 교체 ..... 26
저장 ..... 30

**일반 정기 점검 및 관리** ..... 31
내부, 외부—청결함 유지 ..... 31
그릴 외부 청소 ..... 31
그릴 내부 청소 ..... 31
호스 검사 ..... 31
전자 CROSSOVER® 점화 시스템 관리 ..... 32
사이드 버너 튜브 청소 ..... 33
사이드 버너 점검 및 관리 ..... 33

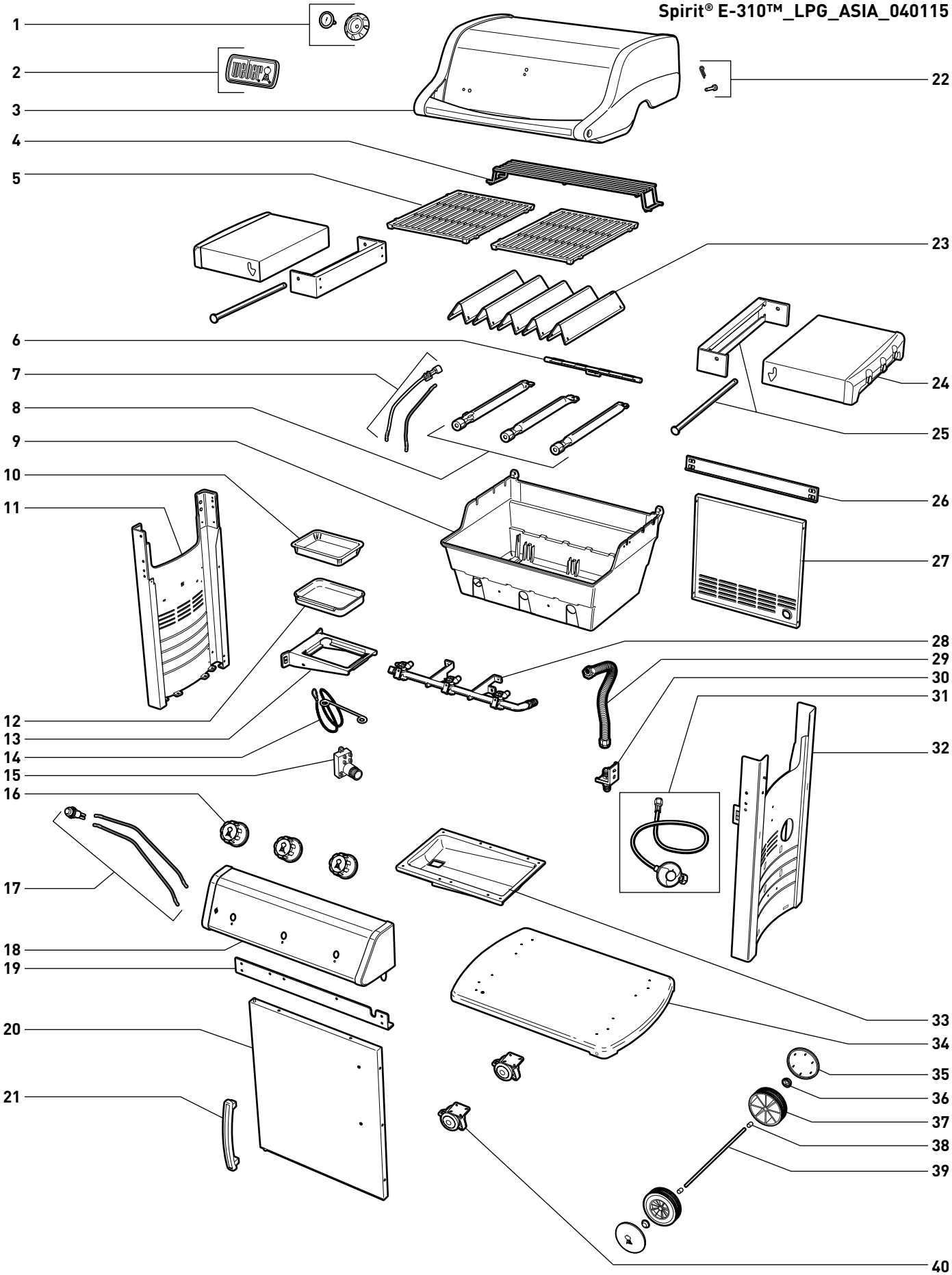
# SPIRIT® E-210™ 분해도



# SPIRIT® E-210™ 분해도

1. 온도계 및 베젤
2. 로고판
3. 보호용 덮개
4. 워밍 랙
5. 그릴용 석쇠
   (구매한 모델
   에 따라 다양함)
6. Crossover® 버너 튜브
7. 점화기 전극
8. 버너 튜브
9. 조리 박스
10. 일회용 기름받이
11. 좌측 프레임 패널
12. 캐치 팬
13. 캐치 팬 받침
14. 성냥 홀더
15. 점화 모듈
16. 조절 스위치
17. 점화 버튼
18. 조절판
19. 전면 가로 버팀대
20. 문
21. 손잡이
22. 보호용 덮개
23. Flavorizer® 바
24. 접이식 테이블
25. 접이식 테이블 조립부품
26. 후면 가로 버팀대
27. 후면 패널
28. 매니폴드
29. 매니폴드 호스
30. 벌크헤드
31. 호스/조절기
    (포함되지 않을 수 있음)
32. 우측 프레임 패널
33. 슬라이드식 기름받이
34. 하단 패널
35. 바퀴 덮개
36. 허브 캡
37. 바퀴
38. 바퀴 스페이서
39. 축
40. 바퀴 고정 장치

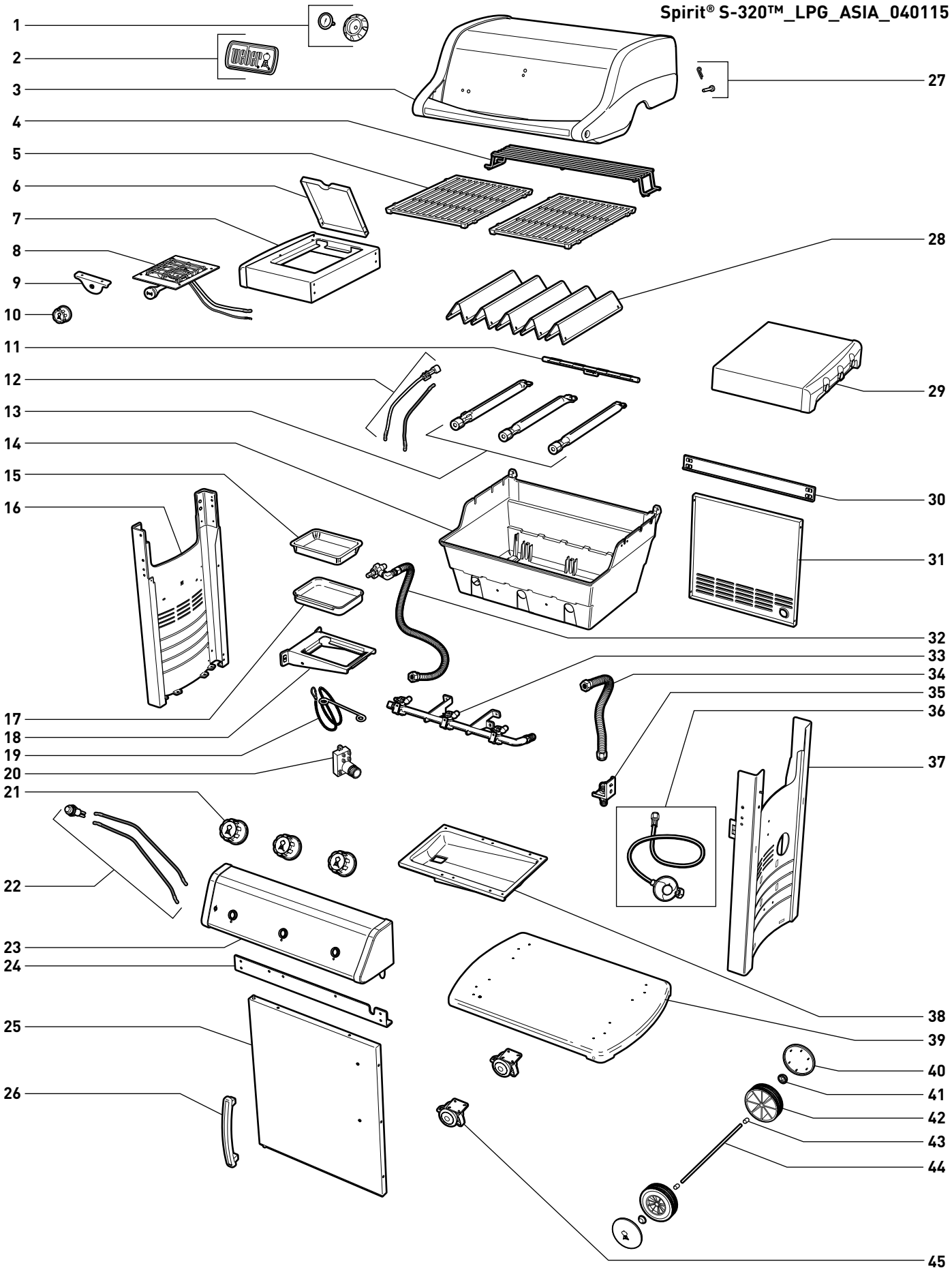
# SPIRIT® E-310™ 분해도



# SPIRIT® E-310™ 분해도

1. 온도계 및 베젤
2. 로고판
3. 보호용 덮개
4. 워밍 랙
5. 그릴용 석쇠
   (구매한 모델
   에 따라 다양함)
6. Crossover® 버너 튜브
7. 점화기 전극
8. 버너 튜브
9. 조리 박스
10. 일회용 기름받이
11. 좌측 프레임 패널
12. 캐치 팬
13. 캐치 팬 받침
14. 성냥 홀더
15. 점화 모듈
16. 조절 스위치
17. 점화 버튼
18. 조절판
19. 전면 가로 버팀대
20. 문
21. 손잡이
22. 보호용 덮개
23. Flavorizer® 바
24. 접이식 테이블
25. 접이식 테이블 조립부품
26. 후면 가로 버팀대
27. 후면 패널
28. 매니폴드
29. 매니폴드 호스
30. 벌크헤드
31. 호스/조절기
    (포함되지 않을 수 있음)
32. 우측 프레임 패널
33. 슬라이드식 기름받이
34. 하단 패널
35. 바퀴 덮개
36. 허브 캡
37. 바퀴
38. 바퀴 스페이서
39. 축
40. 바퀴 고정 장치

# SPIRIT® S-320™ 분해도



# SPIRIT® S-320™ 분해도

1. 온도계 및 베젤
2. 로고판
3. 보호용 덮개
4. 워밍 랙
5. 그릴용 석쇠
   (구매한 모델
   에 따라 다양함)
6. 사이드 버너 뚜껑
7. 사이드 버너 테이블
8. 사이드 버너 조립
9. 사이드 버너 밸브판
10. 사이드 버너 조절 스위치
11. Crossover® 버너 튜브
12. 점화기 전극
13. 버너 튜브
14. 조리 박스
15. 일회용 기름받이
16. 좌측 프레임 패널
17. 캐치 팬
18. 캐치 팬 받침
19. 성냥 홀더
20. 점화 모듈
21. 조절 스위치
22. 점화 버튼
23. 조절판
24. 전면 가로 버팀대
25. 문
26. 손잡이
27. 보호용 덮개
28. Flavorizer® 바
29. 사이드 테이블
30. 후면 가로 버팀대
31. 후면 패널
32. 사이드 버너 가스 라인 부품
33. 매니폴드
34. 매니폴드 호스
35. 벌크헤드
36. 호스/조절기
    (포함되지 않을 수 있음)
37. 우측 프레임 패널
38. 슬라이드식 기름받이
39. 하단 패널
40. 바퀴 덮개
41. 허브 캡
42. 바퀴
43. 바퀴 스페이서
44. 축
45. 바퀴 고정 장치

# 액화 프로판(LP)가스 및 가스 연결에 대한 중요 정보

## 액화 프로판 가스란 무엇인가?

액화 프로판 가스(LPG)는 그릴의 연료로 사용되는 가연성, 석유 기반 제품입니다. LPG에는 용기에 저장되지 않은 경우, 적당한 온도 및 압력에서는 기체입니다. 그러나 LPG는 실린더와 같은 용기 내에 저장되면 적당한 압력에 의해서 액체가 됩니다. 실린더 압력이 빠지면, 이 액체가 바로 증발하여 액체 프로판 가스가 됩니다.

- LPG 냄새는 천연 가스와 비슷합니다. 이 냄새를 알고 계셔야 합니다.
- LPG는 공기보다 무겁습니다. 액화 프로판 가스가 누출되면 낮은 구역에 모여 분산되지 않을 수 있습니다

### 액화 프로판 가스 실린더 안전 취급 요령

액화 프로판 가스(LPG)를 사용할 때 명심하셔야 할 다양한 지침과 안전 요소가 있습니다. Weber® 가스 그릴을 사용하시기 전에 반드시 다음 지침을 따르셔야 합니다.

- 조절기를 분리하기 전에 항상 LPG 실린더 밸브를 닫습니다.
- 손상된 LPG 실린더는 사용하지 마십시오. 찌그러지거나 녹슨 실린더 또는 손상된 밸브에 연결되어 있는 실린더는 위험할 수 있습니다. 따라서 즉시 새로운 실린더로 교체해야 합니다.
- '비어 있는' LPG 실린더도 가득 차 있는 실린더와 똑같이 취급하셔야 합니다. LPG 실린더의 액체가 비어있는 경우에도, 여전히 실린더 내부에 가스 압력이 있을 수 있습니다.
- LPG 실린더는 수직 위치로 설치, 이송, 보관해야 합니다. LPG 실린더를 떨어뜨리거나 거칠게 다루어서는 안 됩니다.
- 온도가 51°C까지 오를 수 있는 곳에서는(실린더를 손으로 잡기에 너무 뜨거움)실린더를 보관하거나 운반하지 않습니다. 예를 들면, 더운 날 차 안에 LPG 실린더를 두지 마십시오.
- LPG 실린더를 재연결할 때마다 조절기와 실린더 연결부에 누출 테스트를 합니다. 예를 들면, LPG 실린더에 가스를 보충하거나 다시 설치할 때마다 테스트를 합니다.
- LPG 실린더는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다.
- 천연 가스 공급 장치(도시 가스)에 연결하지 마십시오. 밸브와 구멍은 액화 프로판 가스에만 사용하도록 되어 있습니다.
- LPG 실린더 주위 구역에 쓰레기나 화재 위험이 있는 잔해물을 두지 않습니다.
- 점화원 가까이에서 LPG 실린더를 교체하지 마십시오.

### 저장

한 동안 보관해 둔 그릴의 경우 다음 지침을 준수하셔야 합니다.

- Weber® 가스 그릴을 사용하지 않을 때에는 LPG 실린더의 가스를 꺼두셔야 합니다.

**⚠ 경고: 가스 그릴을 사용하지 않을 때에는 LPG 실린더 밸브를 닫아 두셔야 합니다.**

- Weber® 가스 그릴을 실내에 보관하는 경우 먼저 가스 공급 장치를 분리하고 LPG 실린더를 환기가 잘 되는 실외에 보관하십시오.
- 건물, 차고 또는 그 외 밀폐된 장소에 분리한 LPG 실린더를 보관하지 마십시오.
- Weber® 가스 그릴에서 LPG 실린더를 분리하지 않은 경우, 그릴과 실린더는 환기가 잘 되는 실외에 보관하십시오.
- 조절 패널과 슬라이드식 기름받이 아래 공간을 확인하여 연소나 환기의 흐름을 방해할 수 있는 쓰레기나 잔해물이 없도록 하십시오.

### LPG 실린더 요건

- 3kg-13kg LPG 실린더만 사용합니다.

### 조절기 연결 및 요건

- 호스 길이는 1.5m를 초과하지 말아야 합니다.
- 호스가 꼬이지 않도록 하십시오.
- Weber®에서는 5년마다 Weber® 가스 그릴의 가스 호스를 교환하실 것을 권장합니다. 일부 국가에서는 5년이 되기 전에 가스 호스를 교환하도록 하는 요건이 있을 수 있습니다. 이 경우 해당 국가의 요건이 우선입니다.
- 제조업체가 밀폐한 부품은 사용자가 변경할 수 없습니다.
- 이 기기를 변경하면 위험할 수 있습니다.
- 해당 국가에서 승인된 저압력 호스와 조절기만 사용하십시오.
- 교환용 압력 조절기와 호스 부품들은 해당하는 야외 조리용 가스 기기 제조업체가 지정한 것이어야 합니다.
- 조절기에 물이 고이지 않도록 작은 환기구가 아래쪽을 향하여 장착되어 있는지 확인하십시오. 이 환기구는 먼지, 기름기, 벌레 등이 없이 깨끗하게 유지되어야 합니다.

# 액화 프로판(LP)가스 및 가스 연결에 대한 중요 정보

| 국가 | 가스 종류 및 압력 |
|---|---|
| 불가리아, 중국, 키프로스, 체코, 덴마크, 에스토니아, 핀란드, 헝가리, 아이슬란드, 인도, 일본, 한국, 라트비아, 리투아니아, 몰타, 네덜란드, 노르웨이, 루마니아, 싱가포르, 슬로바키아, 슬로베니아, 스웨덴, 터키 | $I_3B/P$ – 30mbar /2.8 kPa |
| 벨기에, 프랑스, 그리스, 아일랜드, 이탈리아, 룩셈부르크, 포르투갈, 스페인, 스위스, 영국 | $I_{3+}$ – 28–30/37mbar |
| 폴란드 | $I_3P$ – 37mbar |
| 오스트리아, 독일 | $I_3B/P$ – 50mbar |

| 소비 데이터 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 프로판 kW | 부탄 kW | 프로판 g/h | 부탄 g/h |
| Spirit® E-210™ | 7.8 | 8.8 | 558 | 640 |
| Spirit® E-310™ | 9.4 | 10.6 | 672 | 771 |
| Spirit® S-320™ | 12.9 | 14.7 | 939 | 1070 |

| 밸브 구멍(Orifice) 크기 | | | |
|---|---|---|---|
| | 액화 프로판(LP) 가스 | | |
| | $I_3B/P$ – 30mbar /2.8 kPa | $I_{3+}$ – 28–30/37mbar | $I_3B/P$ – 50mbar |
| | 메인 버너 밸브 | | |
| Spirit® E-210™ | 0.99mm | 0.97mm | 0.90mm |
| Spirit®E-310™, Spirit®S-320™ | 0.90mm | 0.86mm | 0.79mm |
| | 사이드 버너 밸브 | | |
| Spirit® S-320™ | 0.98mm | 0.90mm | 0.84mm |

**교환용 호스, 조절기, 밸브 부품**

⚠ **중요 사항: Weber에서는 5년마다 Weber® 가스 그릴의 가스 호스 부품을 교환할 것을 권장합니다. 일부 국가에서는 5년이 되기 전에 가스 호스를 교환하도록 하는 요건이 있을 수 있습니다. 이 경우 해당 국가의 요건이 우선입니다.**

**교환용 호스, 조절기, 밸브 부품에 대한 정보를 보시려면 Weber 웹 사이트의 연락처 정보를 이용하셔서 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하시기 바랍니다. www.weber.com에 로그인하셔서 방문해 주세요.**

# 액화 프로판 가스(LPG)실린더 설치

## LPG 실린더는 어디에 설치해야 합니까?

그릴의 뒤쪽을 향하도록 하여 그릴의 오른쪽 바닥에 실린더를 설치해야 합니다.

⚠ 위험

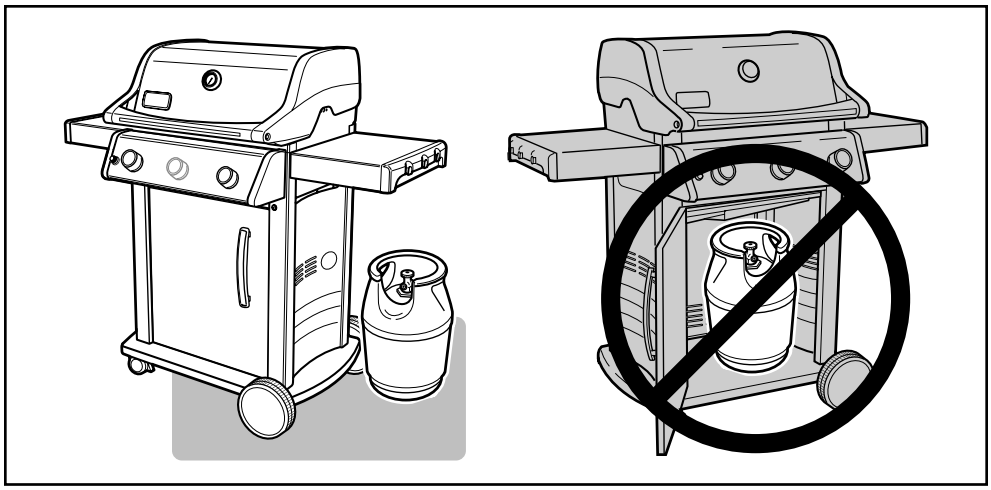
그릴 아래 또는 근처에 사용하고 있지 않은 별도(예비)의 가스 공급 실린더를 보관하지 마십시오.

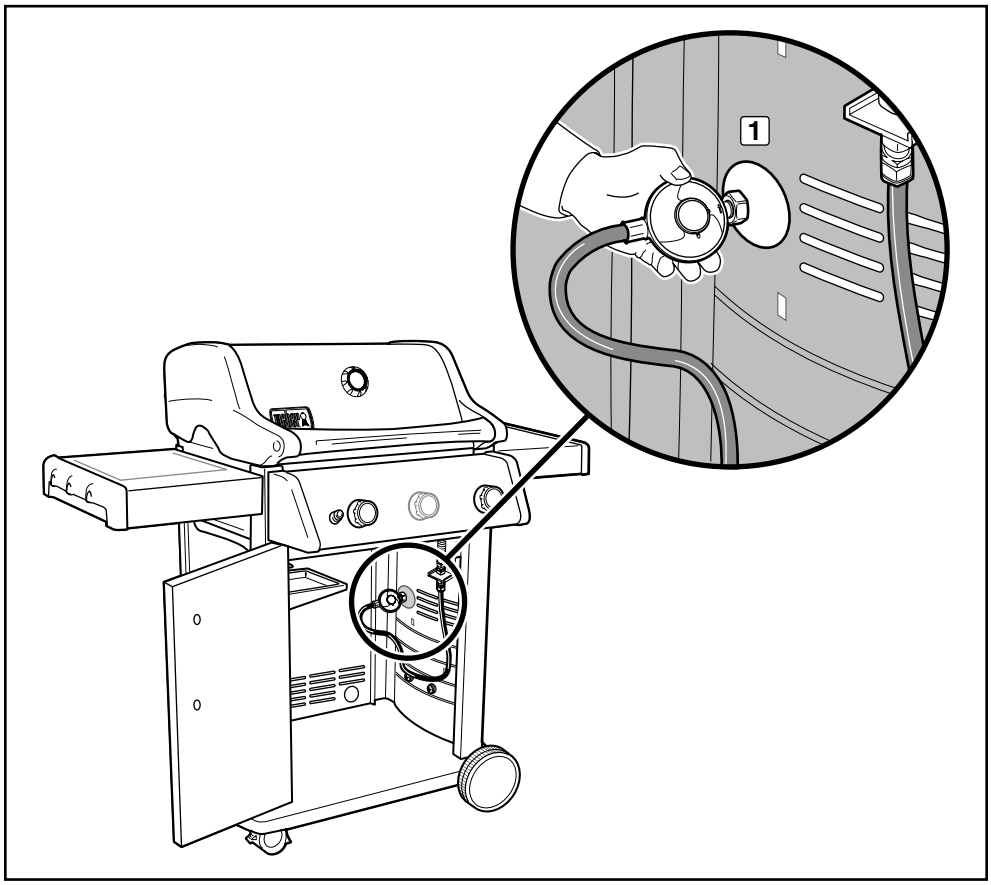
### 설치 요건

최대 실린더 용량은 13kg입니다. 그릴의 뒤쪽을 향하도록 하여 그릴의 오른쪽 바닥에 실린더를 설치해야 합니다. 캐비닛 내부에 실린더를 설치하지 마십시오.

### 지상에 설치하기

A) 판매점에서 제공되는 호스와 조절기를 그릴에 연결해야 합니다. 호스 키트에 함께 제공된 지침을 따릅니다.
B) 캐비닛 문을 엽니다.
C) 우측 프레임 패널 구멍을 통해 밖으로 호스와 조절기를 빼냅니다**(1)**.
D) 캐비닛 외부, 그릴의 오른쪽 바닥에 실린더를 설치합니다.
E) 밸브 입구가 앞쪽으로 향하도록 LPG 실린더의 위치를 조정합니다.
F) 조절기를 실린더에 연결합니다. '조절기를 LPG 실린더에 연결하기' 페이지를 참조해 주세요.





# 조절기 연결

## 조절기란 무엇입니까?

압력 조절기는 LPG 실린더에서 가스가 나올 때 균일한 가스 압력을 제어하고 유지하기 위한 장치입니다.

### 조절기를 LPG 실린더에 연결하기

A) 조절기를 LPG 실린더에 연결합니다.

**⚠ 경고: LPG 실린더 또는 조절기 밸브가 닫혀 있는지 확인하십시오.**

일부 조절기는 ON을 눌러서 켜고 OFF를 당겨서 차단합니다. 일부 조절기에는 실린더 밸브에 연결하는 왼나사와 암나사가 있습니다. 조절기 종류를 확인하고, 해당 조절기의 연결 지침을 따릅니다.

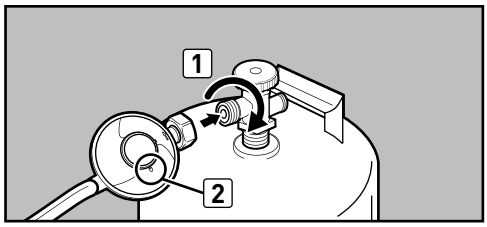
**시계 방향으로 돌려서 연결**
조절기를 실린더에 끼우고 시계 방향으로 돌려서 **(1)** 장착합니다. 환기구 **(2)** 가 아래쪽을 향하도록 조절기를 배치합니다.

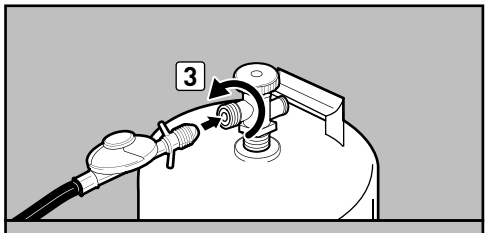
**시계 반대 방향으로 돌려서 연결**
조절기를 실린더에 끼우고 시계 반대 방향으로 돌려서 **(3) (4)** 장착합니다.

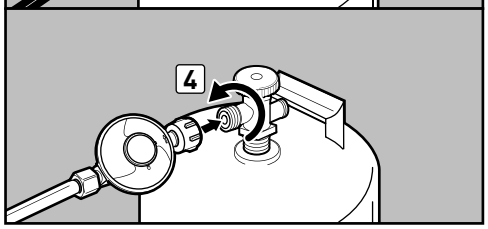
**레버를 돌려 제자리에 물려서 연결**
조절기 레버 **(5)** 를 시계 방향으로 돌려서 장착 준비를 합니다. 조절기를 실린더 위에 놓고, 딸깍 소리가 나면서 제자리에 고정될 때까지 위에서 누릅니다 **(6)**.

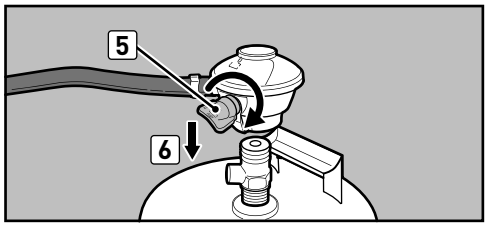
**칼라를 밀어서 연결**
조절기 레버가 분리 위치 **(7) (10)** 에 있는지 확인합니다. 조절기의 칼라를 위로 밀어 올립니다 **(8) (11)**. 조절기를 실린더 밸브 위에 놓고 서서히 균일한 압력으로 누릅니다. 칼라를 아래로 밀어서 닫습니다 **(9) (12)**. 조절기가 잠기지 않는 경우 이 절차를 반복합니다.

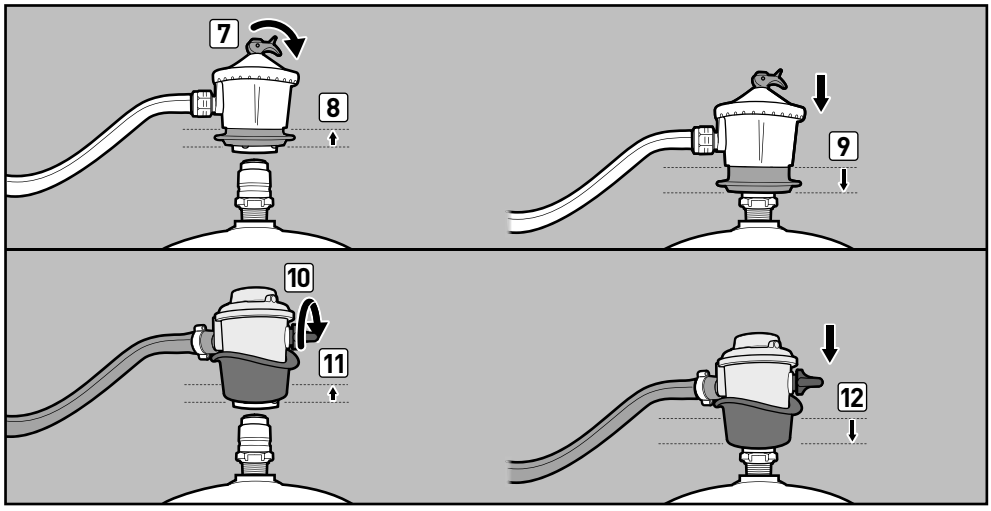
*참고: 국가별 또는 지역별로 규정이 다르므로, 이 설명서에 나와 있는 조절기 그림이 그릴에 사용하는 실제 조절기와 유사하지 않을 수 있습니다.*



## 누출 검사란 무엇입니까?

그릴의 연료 시스템에는 연결부와 피팅이 있습니다. 누출 검사는 이러한 연결부나 피팅에서 가스가 일체 새어나가지 않도록 확인하는 믿을 수 있는 방법입니다.

공장에서 완료된 모든 연결부는 가스 누출에 대해 철저한 테스트를 거쳤지만, 그릴을 처음으로 사용할 시, 피팅을 분리했다가 다시 연결하여 사용할 시, 그리고 정기 점검 및 관리 시에 항상 누출 검사를 하는 것이 중요합니다.

### 누출 검사를 위한 그릴 부분 분해

누출 검사를 하려면 가스 밸브에 접근해야 하는데 이를 위해서 간단히 그릴을 분해해야 합니다.

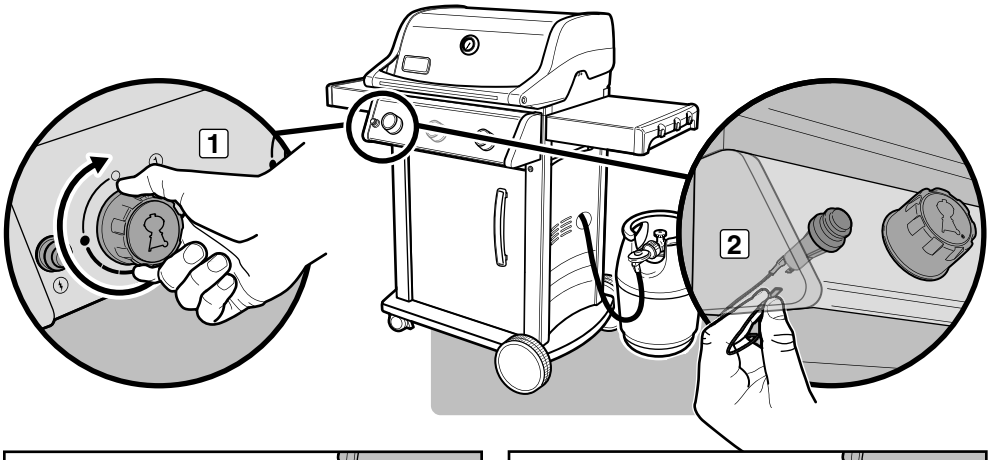
#### 그릴이 꺼져 있는지 확인

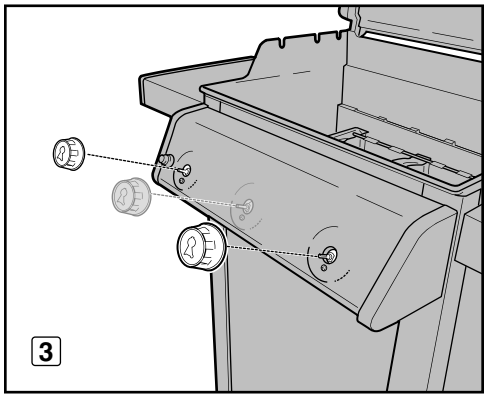
A) 가스 공급을 차단합니다.
B) **모든** 버너 조절 스위치가 꺼짐 (○)위치에 있는지 확인합니다**(1)**. 버너 조절 스위치는 꺼짐 (○)위치로 제공되지만, 전원이 꺼졌는지 고객님이 확인하셔야 합니다. 버너 제어 스위치를 누르고 시계 방향으로 돌려서 검사합니다. 버너 조절 스위치가 돌려지지 않으면 이미 꺼져 있는 상태입니다. 버너 조절 손잡이가 돌려지는 경우, 멈출 때까지 시계 방향으로 계속 돌리면 꺼집니다. 그릴에 사이드 버너가 있는 경우, 사이드 버너 조절 스위치가 꺼져 있는지 확인합니다.

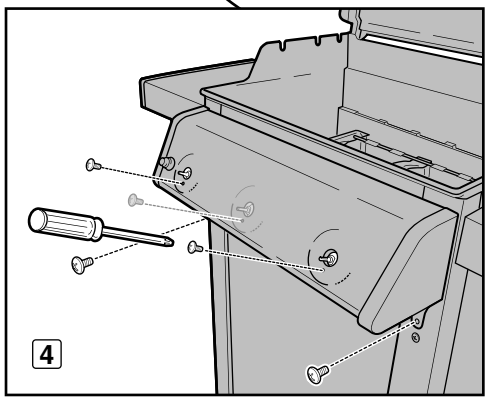
#### 조절판 제거

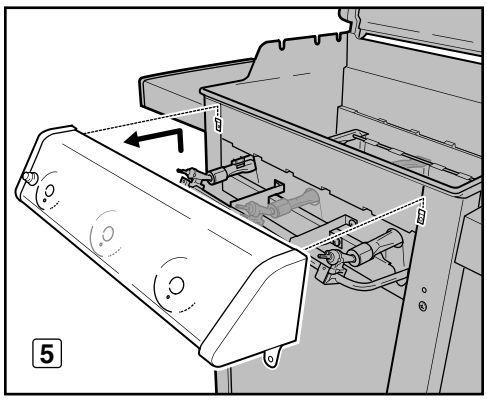
준비물: 십자 드라이버
A) 조절판의 아래쪽에 있는 점화기 버튼에서 와이어를 분리합니다**(2)**. 참고: 당겨서 와이어 끝 단자로부터 빼냅니다.
B) 제어 스위치를 제거합니다**(3)**.
C) 십자 드라이버를 사용하여 조절판의 전면에 있는 나사를 제거합니다**(4)**.
D) 조심스럽게 조절판을 들어 올린 다음 앞으로 당겨 프레임으로부터 분리합니다**(5)**.

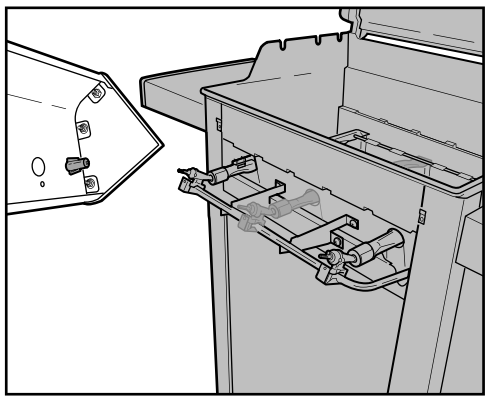
그릴은 이제 누출 검사를 실시할 준비가 되었습니다. '가스 누출 검사'를 실시합니다.



# 그릴 사용 준비

**⚠ 위험**

가스 누출을 확인하기 위해 화염을 사용하지 마십시오. 누출을 검사하는 중에 주위에 불꽃이나 화염이 없도록 하십시오. 불꽃이나 화염은 심각한 신체 상해 또는 사망 사고로 이어지거나 재산이 손실될 수 있는 화재나 폭발을 일으킬 수 있습니다.

**⚠ 경고: 가스 그릴의 가스 연결부는 공장에서 테스트를 거쳤습니다. 하지만, 가스 그릴을 사용하시기 전에 모든 가스 연결부의 누출확인 검사를 꼭 하실 것을 권합니다.**

**⚠ 경고: 그릴을 판매점이나 공장에서 조립한 경우에도 이러한 누출 검사를 수행하십시오.**

**⚠ 경고: 가스 피팅을 분리했다가 다시 연결하는 경우 항상 가스 누출 검사를 수행하셔야 합니다.**

*참고: 공장에서 완료된 모든 연결부는 가스 누출에 대해 철저한 테스트를 거쳤으며, 버너는 불꽃 테스트를 거쳤습니다. 그러나 안전상, Weber® 가스 그릴을 사용하기 전에 모든 피팅의 누출 검사를 수행해야 합니다. 운송과 취급 과정에서 가스 피팅이 손상되거나 느슨해질 수 있습니다.*

### 가스 누출 검사

준비물: 스프레이 병 또는 브러시나 헝겊, 그리고 비눗물(20% 의 액체 비누와 80%의 물을 섞어서 직접 비눗물을 만들거나 자재상의 배관 섹션에서 누출 검사 용액을 구매하실 수 있습니다.)

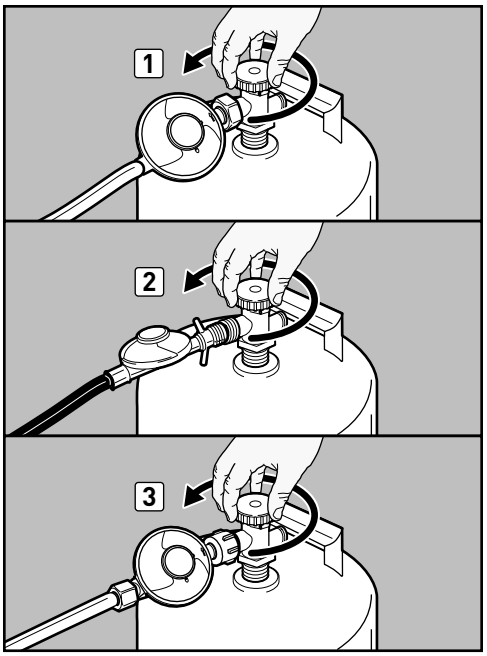
A) 가스 공급 스위치를 켭니다.

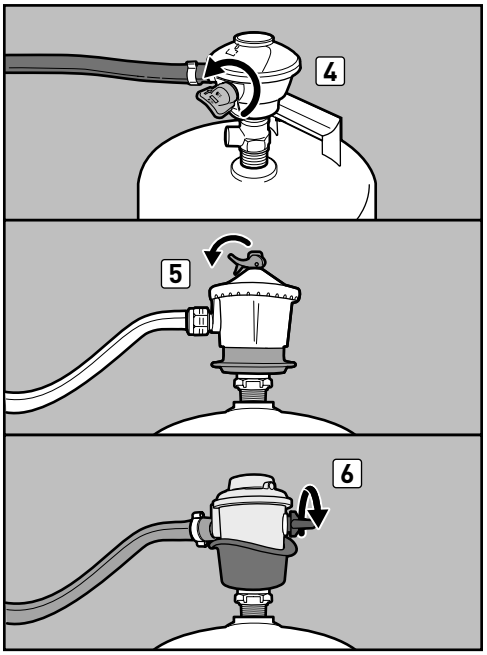
**⚠ 경고: 누출 검사 중에는 버너에 점화하지 마십시오.**

조절기의 종류를 확인하셔서 해당 조절기의 지침을 따릅니다.

**밸브 회전형**
실린더 밸브를 시계 반대 방향으로 돌립니다**(1) (2) (3)**.

**레버 조절형**
조절기 레버를 켜기 위치로 돌립니다**(4) (5) (6)**.



### 가스 누출 검사(계속)

B) 누출 검사를 하려면 스프레이 병, 브러시 또는 헝겊을 사용하여 피팅에 비눗물을 묻힙니다. 거품이 생기거나 거품이 커지면 누출이 있는 것입니다. 다음의 연결부에 비눗물을 묻힙니다.

a) 조절기 호스와 벌크헤드 연결부(1).
b) 골판 매니폴드 호스와 벌크헤드 연결부(2).
c) 골판 매니폴드 호스와 매니폴드 연결부(3).

**사이드 버너와 Spirit® 그릴:**

d) 사이드 버너 호스와 매니폴드 연결부(4).
e) 사이드 버너 호스와 밸브 연결부(5).

**⚠ 경고: 연결부(1, 2, 3, 4 또는 5)에 누출이 있는 경우 가스를 끄고 스패너로 피팅을 단단히 조인 다음, 누출이 있는지 비눗물로 재확인합니다. 피팅을 단단히 조였지만 누출이 지속되면 가스를 끄십시오. 그릴을 작동하지 마십시오. Weber 웹 사이트의 연락처 정보를 이용하셔서 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하시기 바랍니다. www.weber.com에 로그인하셔서 방문해 주세요.**

f) 조절기와 실린더 연결부(6)
g) 조절기 호스와 조절기 연결부(7)
h) 밸브와 매니폴드 연결부(8)

**⚠ 경고: 연결부(6, 7 또는 8)에 누출이 있는 경우 가스를 끄십시오. 그릴을 작동하지 마십시오. Weber 웹 사이트의 연락처 정보를 이용하셔서 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하시기 바랍니다. www.weber.com에 로그인하셔서 방문해 주세요☼**

C) 누출 검사가 끝나면 가스 공급을 차단하고, 연결부를 물로 헹굽니다.

*참고: 비눗물을 포함한 일부 누출 검사 용액은 부식성이 있을 수 있으므로 누출 검사 후 모든 연결부를 물로 헹구셔야 합니다.*

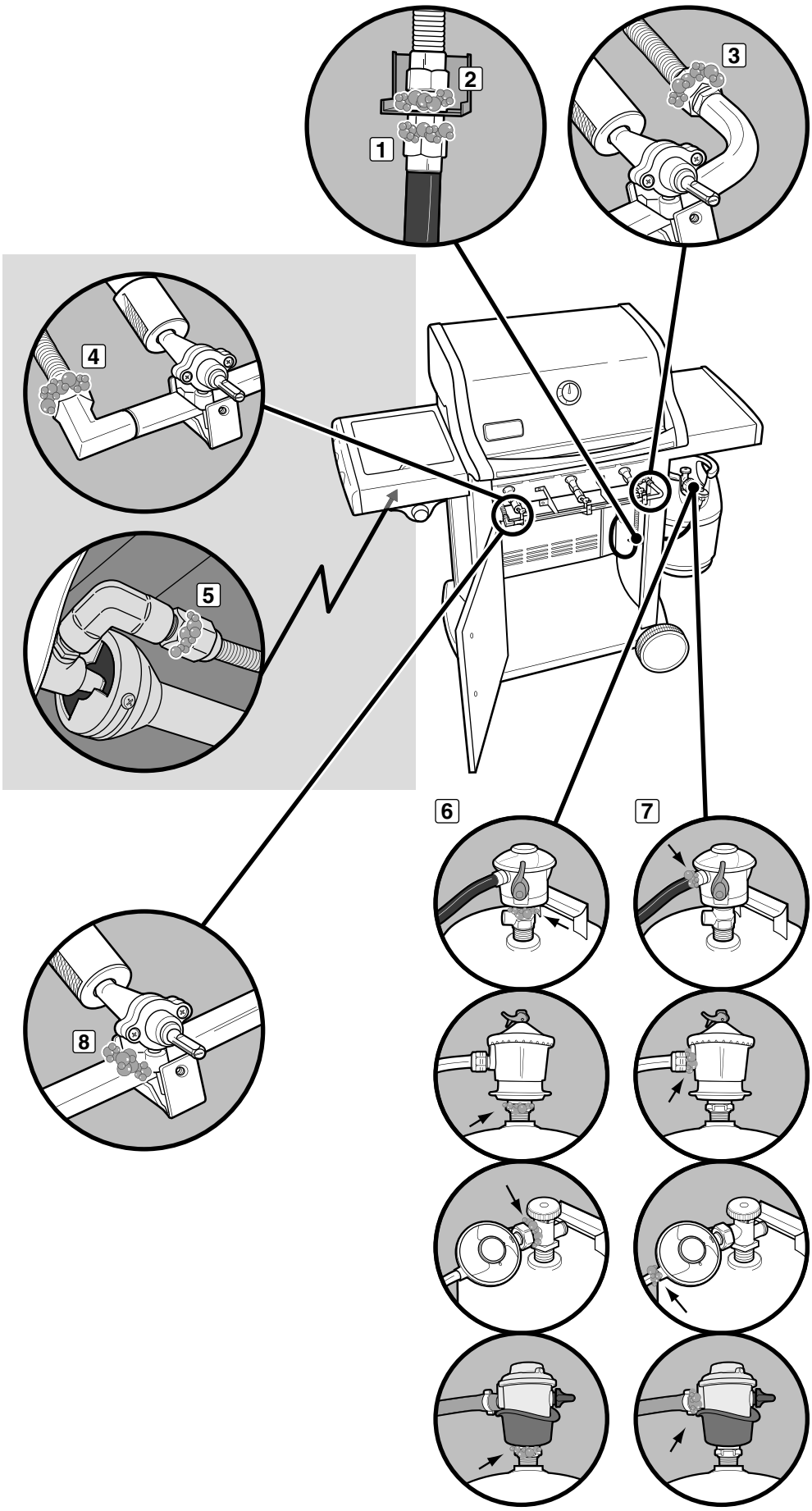
### 조절판 재설치

준비물: 십자 드라이버

A) 밸브를 조절판 구멍과 맞춥니다. 프레임 부품 탭에 조절판 상단 모서리를 놓습니다. 조절판을 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.
B) 조절판을 나사로 고정시킵니다.
C) 밸브대에 제어 스위치를 장착합니다.
D) 점화기 버튼에 배선을 연결합니다.

**⚠ 경고: 그릴을 사용하기 전에 모든 부품이 잘 조립되었는지 하드웨어가 단단하게 조였는지 확인하십시오. 이 제품의 경고 사항을 준수하지 않을 경우 심한 부상 또는 사망 사고와 재산상의 손실을 야기하는 화재, 폭발, 또는 구조적 결함을 야기할 수 있습니다.**

이제 그릴을 사용할 준비가 완료되었습니다.



### 조절기를 LPG 실린더에서 분리하기

A) 가스 공급을 차단하고 호스와 조절기를 LPG 실린더로부터 분리합니다.

**⚠ 경고: 실린더 또는 조절기 밸브가 닫혀 있는지 확인하십시오.**

조절기의 종류를 확인하셔서 해당 조절기의 분리 지침을 따르십시오.

**시계 반대 방향으로 돌려서 분리**
피팅을 시계 반대 방향으로 돌려서 조절기를 실린더에서 분리합니다**(1)**.

**시계 방향으로 돌려서 분리**
피팅을 시계 방향으로 돌려서 조절기를 실린더에서 분리합니다**(2)** **(3)**.

**레버를 돌려서 분리**
조절기 레버를 시계방향**(4)**으로 끄기(off)위치로 돌리십시오. 조절기 레버를 눌러**(5)**실린더에서 분리합니다 **(6)**.

**칼라를 밀어서 분리**
조절기 레버가 끄기 위치**(7)** **(9)**에 있는지 확인합니다. 조절기의 칼라를 위로 밀어서**(8)** **(10)**실린더에서 분리합니다.

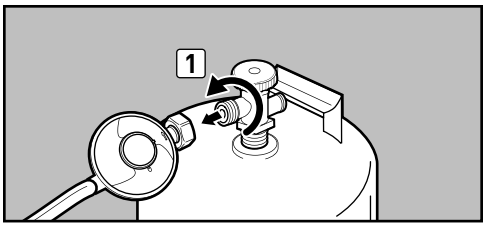
B) 빈 실린더를 가득 채운 실린더로 교환합니다.

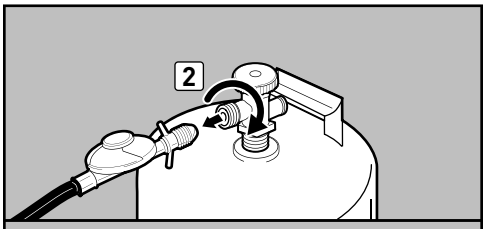
### LPG 실린더 다시 채우기

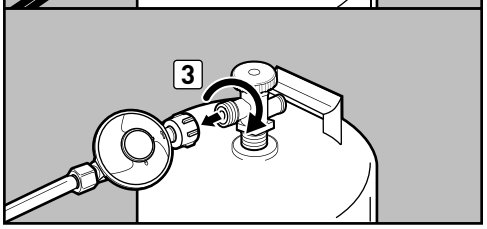
LPG 실린더가 완전히 비워지기 전에 LPG를 다시 채우시길 권장합니다. LPG 실린더를 '프로판 가스' 판매점으로 가져가셔서 다시 채웁니다.

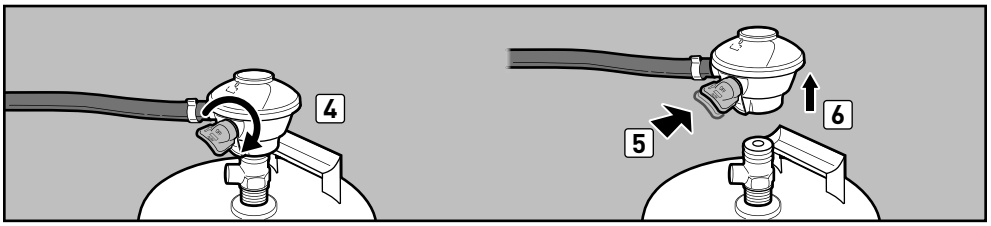
### LPG 실린더 재연결

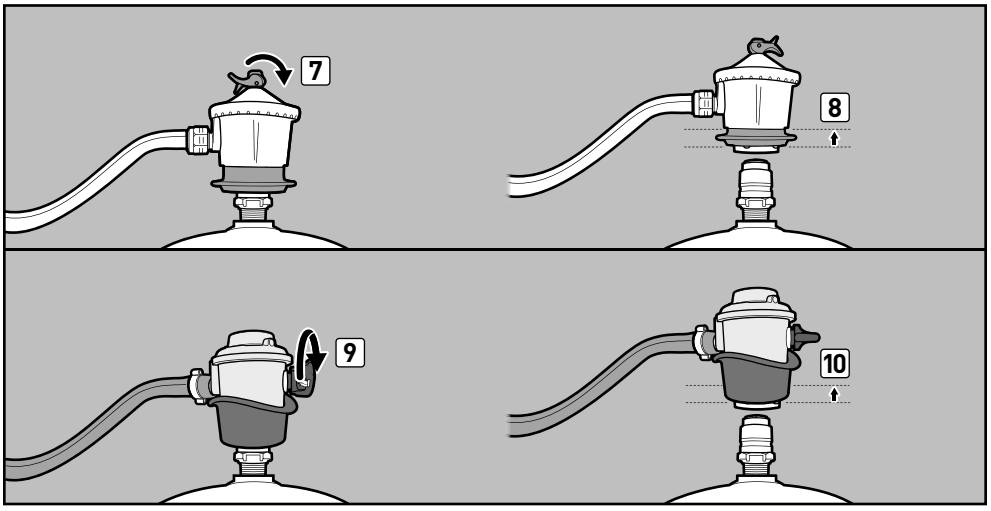
'조절기를 LPG 실린더에 연결하기' 페이지를 참조해 주세요.



## 유용한 도움말

- 조리 전에 항상 그릴을 예열합니다. 모든 버너를 고열로 설정하고 뚜껑을 닫습니다. 10 분 동안 예열하거나, 온도계가 260˚ – 290˚C를 가리킬 때까지 기다립니다.
- 가스 그릴의 온도는 처음 몇 번 용도로는 정상보다 더 높은 온도로 맞춰 이용합니다.
- 그릴을 이용한 조리 시간은 바람이 거의 또는 전혀 없는 상태의 외부 온도 20˚C를 기준으로 합니다. 춥거나 바람이 부는 날 또는 더 높은 고도에서는 요리 시간을 더 많이 허용합니다. 아주 더운 날씨에서는 조리 시간이 단축됩니다.
- 올바른 요리 온도를 얻기 위해 버너 조절 조정이 필요할 수 있습니다.
- 고기를 완벽하게 구우려면 고기를 고열로 재빨리 구운 후 두껑을 내리고 조리합니다.
- 그릴용 석쇠에 음식을 한꺼번에 많이 두면 요리 시간이 더 많이 필요합니다.
- 스테이크, 갈비조각, 로스트는 6.4mm보다 적은 양의 지방만을 남기고, 여분의 지방은 잘라 냅니다. 지방이 적으면 청소도 쉽고, 원하지 않는 불길이 치솟는 것을 막아줍니다.
- 일반적으로, 큰 조각의 고기는 작은 조각보다 kg당 더 긴 요리 시간을 필요로 합니다.
- 캐서롤 또는 얇은 생선 필레와 같은 음식은 바베큐로 구울 때 용기가 필요합니다. 일회용 은박지 팬이 매우 편리하지만, 오븐에서도 안전한 핸들이 있는 어떤 금속 냄비도 사용 가능합니다.
- 구운 콩과 같이 용기에 들어있는 음식은 얕은 베이킹 팬에서보다 깊은 캐서롤 냄비에서 굽는 경우 더 많은 조리시간을 필요로 합니다.
- 버너 위 그릴용 석쇠 바로 위에 놓인 음식은 뒤집거나, 덜 뜨거운 곳으로 옮겨야 됩니다.
- 고기의 육즙 손실을 방지하기 위해 고기를 다룰 때 포크보다 집게를 사용합니다. 통째로 굽는 커다란 생선은 뒤집개를 두 개 사용하여 다룹니다.
- 슬라이드식 기름받이와 캐치 팬을 항상 깨끗하고 이물질이 없게 유지합니다.
- 슬라이드식 기름받이에 호일을 두르지 마십시오. 호일을 깔면 캐치 팬으로 기름이 흘러 들어가지 못할 수 있습니다.
- 원치 않는 불길이 발생할 경우 버너를 끄고 음식을 석쇠의 다른 부분으로 옮깁니다. 모든 불길이 빨리 가라 앉을 것입니다. 불길이 가라 앉으면, 그릴을 다시 점화합니다. 절대 가스 그릴의 불길을 끄려고 물을 사용하지 마십시오.
- 타이머를 이용하면 경고음을 울려줘서 '잘 구워진 고기'가 ' 너무 익지' 않도록 도움을 줄 수 있습니다.

### 예열

그릴을 사용하기 전에 그릴을 예열하는 것이 중요합니다. 예열 방법: 이 사용 설명서의 지침에 따라 그릴을 점화한 후 버너를 시작/고열(⚕)위치로 돌리고 뚜껑을 닫아 브로일에 적합한 권장 온도인 260˚–290˚C가 될 때까지 그릴을 예열합니다. 기온과 바람 등의 주위 조건에 따라 이 작업은 10~15분 정도 걸립니다. 예열 후, 원하시는 대로 각 버너를 조절하실 수 있습니다.

**⚠ 경고: 그릴 작동 중에 버너가 꺼지는 경우 모든 가스 밸브를 잠그십시오. 뚜껑을 열고, 점화 지침에 따라 5분 정도 기다리신 후 그릴에 다시 점화를 시도합니다.**

### 조리 시 덮개 덮기

모든 바베큐 시는 뚜껑을 덮어서 균일하고 고르게 열이 순환되도록 합니다. 뚜껑을 닫으면 가스 그릴이 대류식 오븐처럼 조리를 합니다. 뚜껑의 온도계는 그릴 내부의 조리 온도를 알려줍니다. 모든 예열과 그릴 요리는 뚜껑을 닫은 상태로 합니다. 열어 보지 마십시오. 뚜껑을 열 때마다 열이 손실됩니다.

### FLAVORIZER® 시스템

뚜껑을 닫는 것과 Flavorizer® 바는 음식에 '야외'에서 요리한 풍미를 더하여 줍니다. 고기 육즙이 특별하게 각이 진 Flavorizer® 바에 똑똑 떨어져서 연기를 만들어 내며, 이 연기가 음식에 구운 풍미를 더해줘서 아주 맛있는 음식이 됩니다. 버너의 독특한 디자인, Flavorizer® 바, 그리고 유연한 온도 조절 기능 덕분에, 고객님이 직접 불길을 조절하실 수 있어서, 사실상 불길을 제어하는 데 문제되는 경우는 없습니다.

### 떨어지는 기름기 수거

Flavorizer® 바와 버너의 특별한 디자인으로, 여분의 지방은 바로 슬라이드식 기름받이 아래로 떨어져서 캐치 팬 안으로 모이게 됩니다. 캐치 팬 규격에 맞는 일회용 기름받이를 함께 사용하실 수도 있습니다.

# 그릴 사용 전 안전 점검

## 안전 제일

그릴을 사용하기 전에 여러 안전 점검을 수행하는 습관을 가지는 것이 좋습니다.

**그릴을 설치하고 사용할 장소를 결정할 때 안전을 먼저 고려하셔야 합니다. 그릴을 설치하거나 사용하기 전에 다음의 경고 사항을 읽어 주세요.**

경고:

- ⚠ **이 기기는 야외용으로만 사용하도록 제작되었으므로, 차고, 지붕으로 덮힌 곳, 그리고 주위가 막힌 베란다에서는 절대 사용하지 마십시오.**
- ⚠ **Weber® 가스 그릴은 보호 장치가 없는 가연성 지붕 또는 돌출부 아래에서는 절대 사용하지 마십시오.**
- ⚠ **Weber® 가스 그릴은 레저 차량이나 보트에서 사용하도록 설계되지 않았습니다.**
- ⚠ **가연성 물질은 그릴 위치로부터 약 60cm 내에 두어서는 안 됩니다. 이 거리는 그릴 위와 아래 부분, 측면과 후면까지 포함하여 적용되는 거리입니다.**
- ⚠ **조리 구역에 휘발유, 알코올 등의 인화성 기체 또는 액체, 그리고 가연성 물질이 없도록 하십시오.**
- ⚠ **실린더를 감싸고 있는 통풍구를 깨끗이 유지하여 이물질이 끼어있지 않도록 합니다.**
- ⚠ **이 기기는 매우 뜨거워집니다. 어린이나 노약자가 있는 경우에는 특히 주의하십시오.**
- ⚠ **점화가 되어 있는 상태에서는 기기를 이동하지 마십시오.**

**고객님이 그릴을 사용하실 때, 항상 안전을 제일 먼저 생각하실 것입니다. 아래에 소개된 몇 가지 준비 사항은 고객님이 그릴을 사용하실 때마다 수행하셔야 할 안전 검사입니다.**

### 슬라이드식 기름받이

그릴에는 기름 수거 시스템이 장착되어 음식에서 나온 기름을 모아 탈착식 용기로 보내줍니다.

그릴을 사용하실 때마다 슬라이드식 기름받이에 기름이 쌓여 있는지 확인하십시오. 플라스틱 긁개로 쌓인 기름기를 제거하십시오(1). 비눗물로 기름받이를 세척하고 물로 헹굽니다.

⚠ **주의: 슬라이드식 기름받이에 호일을 두르지 마십시오.**

### 캐치 팬 및 일회용 기름받이

슬라이드식 기름받이 홈을 따라 기름기가 캐치 팬으로 모입니다. 슬라이드식 기름받이를 청소하는 것은 조리박스를 청소하는 것만큼 중요합니다.

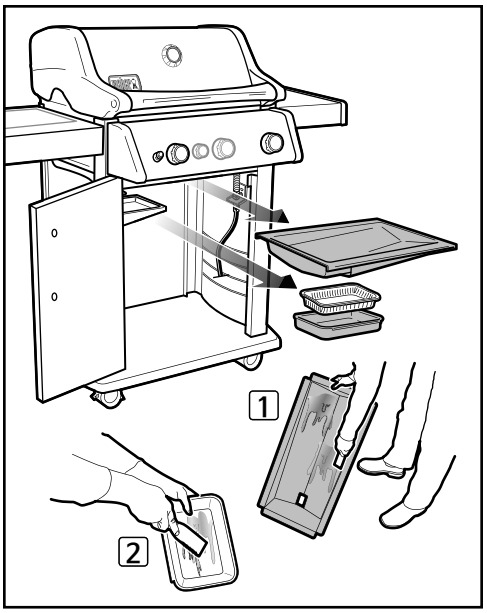
그릴을 사용하실 때마다 캐치 팬에 기름이 쌓여 있는지 확인하십시오. 플라스틱 긁개로 과도하게 누적된 기름을 제거합니다(2). 따뜻한 비눗물로 캐치 팬을 세척하고 물로 헹구십시오. 캐치 팬에 Weber® 일회용 기름받이나 알루미늄 호일을 대면 캐치 팬을 더 오랫동안 깨끗하게 관리하실 수 있습니다.

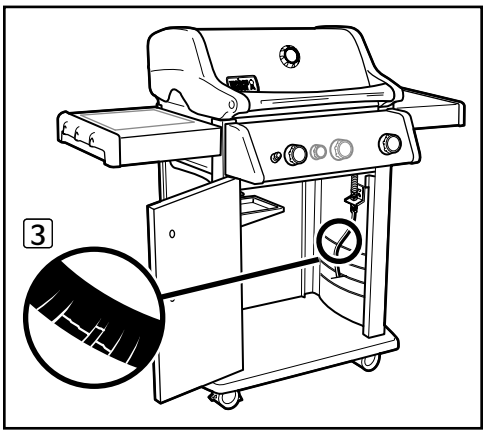
⚠ **경고: 그릴을 사용하실 때마다 슬라이드식 기름받이에 기름이 쌓여 있는지 확인하십시오. 불이 붙지 않도록 쌓인 기름기를 제거하십시오. 기름에 불이 붙으면 심각한 신체 상해 사고로 이어지거나 재산이 손실될 수 있습니다.**

### 호스 검사

호스에 균열의 징후가 있는지 정기적으로 호스를 점검하셔야 합니다(3).

⚠ **경고: 그릴을 사용하시기 전에 항상 호스를 점검하여 흠, 균열, 마모 또는 절단 부위가 없는지 확인하십시오. 어떤 형태로든 호스가 손상된 경우 그릴을 사용하지 마십시오. Weber®에서 지정한 교환용 호스만 사용하여 교환하십시오. Weber 웹 사이트의 연락처 정보를 이용하셔서 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하시기 바랍니다. www.weber.com에 로그인하셔서 방문해 주세요.**



## 버너 점화 방법

버너를 점화하는 방법에는 2 가지가 있습니다. 첫 번째 방법은 그릴에 내장되어 있는 전자 Crossover® 점화 시스템을 사용하는 것입니다. 두 번째는 성냥을 사용하는 것입니다.

다음은 전자 Crossover® 점화 시스템을 사용하여 그릴을 점화하는 단계입니다. 다음 페이지에는 성냥으로 그릴을 점화하는 단계가 나와 있습니다.

**메인 버너 점화**

**전자 CROSSOVER® 점화 시스템**

전자 Crossover® 점화 시스템은 Gas Catcher™ 점화 챔버 내부 점화 전극의 스파크로 제1 버너를 점화합니다. 점화 버튼을 누르면 스파크에 에너지가 생성됩니다. 점화기에서 딸깍하는 소리가 울립니다. 제1 버너가 켜진 후 제2, 제3 버너가 켜집니다.

A) 그릴 뚜껑을 엽니다**(1)**.

**⚠ 위험**

그릴의 버너를 점화하기 전에 뚜껑을 열지 않거나, 그릴이 점화되지 않은 경우 5분 정도 시간을 두어 가스가 제거될 때까지 기다리지 않고 다시 점화하면 불길이 갑자기 확 타올라서 중상 또는 사망 사고로 이어질 수 있습니다.

B) **모든** 버너 조절 스위치가 꺼져 있는지 확인합니다**(2)**. 버너 조절 스위치를 누르고 멈출 때까지 시계방향으로 돌려서 검사합니다.

**⚠ 경고: LPG 실린더 밸브를 켜기 전에 버너 조절 스위치는 끄기(○)위치에 있어야 합니다.**

C) 실린더와 조절기 종류에 따라 적절한 옵션을 사용하여 실린더 밸브를 켭니다. '가스 누출 검사' 페이지의 'A'를 참조해 주세요.

D) 버너 조절 스위치를 눌러 시계 반대 방향으로 돌려 시작/고열(ϟ)위치로 맞춥니다**(3)**.
**중요: 항상 제1 버너를 먼저 점화하십시오. 다른 버너들은 제 1 버너로부터 점화됩니다.**

E) 전자 점화 버튼을 누른 채로 잠시 기다립니다**(4)**. 점화기에서 딸깍하는 소리가 울립니다.

F) 그릴용 석쇠를 통해 육안으로 제1 버너가 켜졌는지 확인합니다. 불꽃이 보여야 합니다.

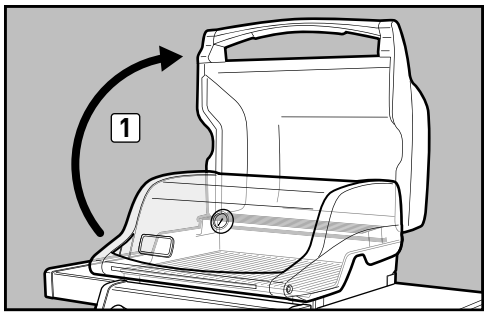
**⚠ 경고: 그릴을 점화하거나 요리를 하는 동안 열려 있는 그릴 위로 몸을 구부리지 마십시오.**

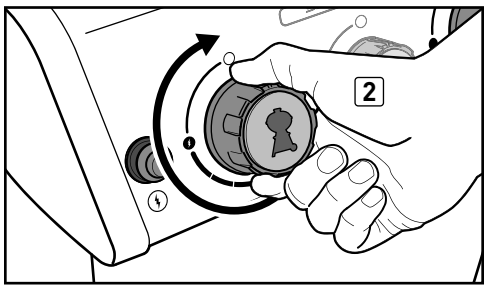
**⚠ 경고: 5초 이내에 버너가 점화되지 않으면 작동을 멈추고 버너 조절 스위치를 끄기 위치로 돌린 다음, 가스가 제거되도록 5분 정도 기다린 후 다시 점화를 시도하거나 성냥으로 불을 붙이십시오.**

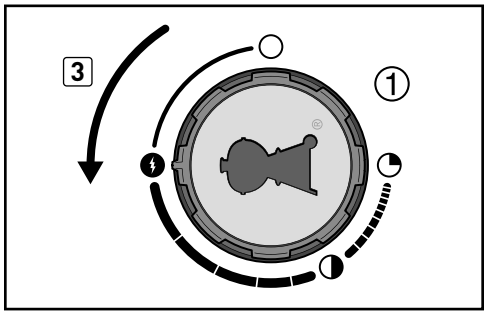
G) 제1 버너가 켜진 후 제2, 제3버너가 차례로 켜집니다.

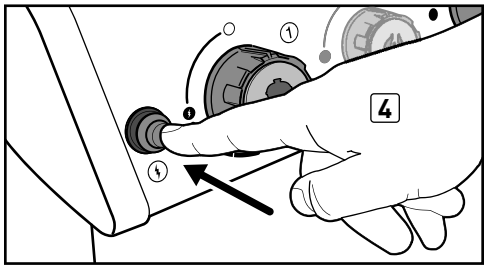
**버너 끄기**

버너 조절 스위치를 눌러 시계 방향으로 돌려서 끄기(○)위치로 맞춥니다. 가스 공급 스위치를 끕니다.




**일부 건전지는 플라스틱 보호 랩으로 싸여 있습니다. 전자 Crossover® 점화 시스템으로 그릴을 점화하기 전에 이 플라스틱을 벗겨야 합니다. 이 플라스틱 랩과 건전지 레이블을 혼동하지 마시기 바랍니다.**

# 메인 버너 점화 및 사용법

**성냥으로 불 켜기**

A) 그릴 뚜껑을 엽니다**(1)**.

**⚠ 위험**

그릴의 버너를 점화하기 전에 뚜껑을 열지 않거나, 그릴이 점화되지 않은 경우 5분 정도 시간을 두어 가스가 제거될 때까지 기다리지 않고 다시 점화하면 불길이 갑자기 확 타올라서 중상 또는 사망 사고로 이어질 수 있습니다.

B) **모든** 버너 조절 스위치가 꺼져 있는지 확인합니다**(2)**. 버너 조절 스위치를 누르고 멈출 때까지 시계방향으로 돌려서 검사합니다.

**⚠ 경고: LPG 실린더 밸브를 켜기 전에 버너 조절 스위치는 끄기(○)위치에 있어야 합니다.**

C) 실린더와 조절기 종류에 따라 적절한 옵션을 사용하여 실린더 밸브를 켭니다. '가스 누출 검사' 페이지의 'A'를 참조하세요.

D) 성냥을 성냥 홀더에 넣고 성냥을 켭니다. 그릴용 석쇠 아래로 불을 켠 성냥 홀더를 넣고 Flavorizer® 바를 지나 제1 버너에 댑니다**(3)**.

E) 제1 버너의 조절 스위치를 눌러서 시계 반대 방향으로 시작/고열(ϟ)위치로 돌립니다**(4)**.
**중요: 항상 제1 버너를 먼저 점화하십시오. 다른 버너들은 제 1 버너로부터 점화됩니다.**

F) 그릴용 석쇠를 통해 육안으로 제1 버너가 켜졌는지 확인합니다. 불꽃이 보여야 합니다.

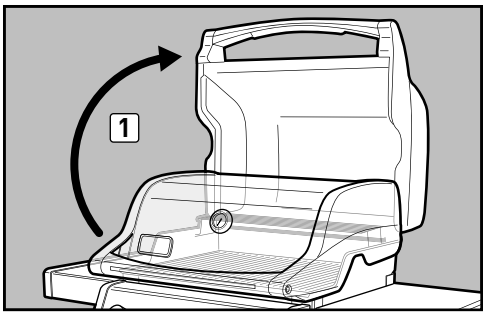
**⚠ 경고: 그릴을 점화하거나 요리를 하는 동안 열려 있는 그릴 위로 몸을 구부리지 마십시오.**

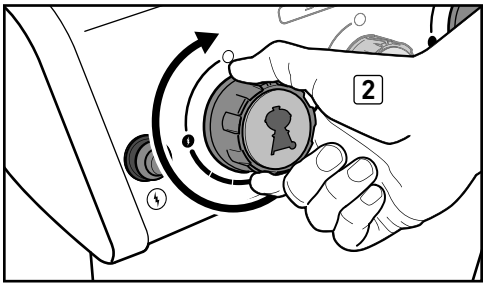
**⚠ 경고: 5초 이내에 버너가 점화되지 않으면 작동을 멈추고 버너 조절 스위치를 끄기 위치로 돌린 다음, 가스가 제거되도록 5분 정도 기다린 후 다시 점화를 시도하십시오.**

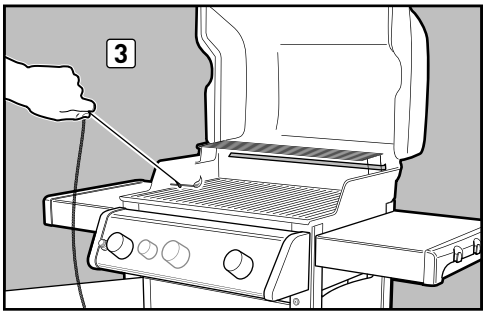
G) 제1 버너가 켜진 후 제2, 제3버너가 차례로 켜집니다.

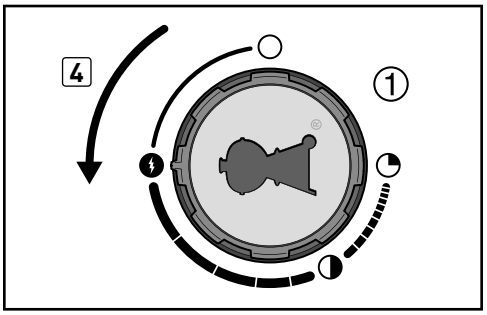
### 버너 끄기

버너 조절 스위치를 눌러 시계 방향으로 돌려서 끄기(○)위치로 맞춥니다. 가스 공급 스위치를 끕니다.



# 사이드 버너 점화 및 사용법(S-320™)

## 사이드 버너...

조리 공간을 최대화하기 위해, 측면에 사이드 버너가 설계되어 있어 여러 가지 요리를 함께 하실 수 있습니다. 사이드 버너는 쉽게 점화하실 수 있습니다. 메인 버너처럼 점화기 버튼을 사용하지만 독립적으로 점화됩니다.

### 사이드 버너 점화

#### 점화기 버튼으로 점화하기

메인 버너와 달리, 사이드 버너는 제1 버너로부터 점화하지 않습니다. 다음은 점화기 버튼을 사용하여 사이드 버너를 점화하는 순서입니다.

A) 사이드 버너 뚜껑을 엽니다(1).

**⚠ 위험**

사이드 버너를 점화하기 전에 뚜껑을 열지 않거나, 사이드 버너가 점화되지 않은 경우 5분 정도 시간을 두어 가스가 제거될 때까지 기다리지 않고 다시 점화하면 불길이 갑자기 확 타올라서 중상 또는 사망 사고로 이어질 수 있습니다.

B) 사이드 버너 조절 스위치를 누르고 멈출 때까지 시계 방향으로 돌려서 사이드 버너 밸브가 꺼져 있는지 확인합니다(2). 버너 조절 스위치를 누르고 멈출 때까지 시계 방향으로 돌려서 사용하고 있지 않은 모든 버너를 끄기(○)위치로 둡니다.

C) 실린더 밸브가 켜져 있지 않으면 실린더와 조절기 종류에 따라 적절한 옵션을 사용하여 실린더 밸브를 켜십시오. '가스 누출 검사' 페이지의 'A'를 참조해 주세요.

D) 제1 버너의 조절 스위치를 눌러 시계 반대 방향으로 돌려 시작/고열(ϟ)위치로 맞춥니다(3).

E) 전자 점화 버튼(4)을 누른 채로 잠시 기다립니다. 점화기에서 딸깍하는 소리가 울립니다. 불꽃이 보여야 합니다.

**⚠ 주의: 햇살이 밝은 날에는 사이드 버너 불꽃을 보기가 어려울 수 있습니다.**

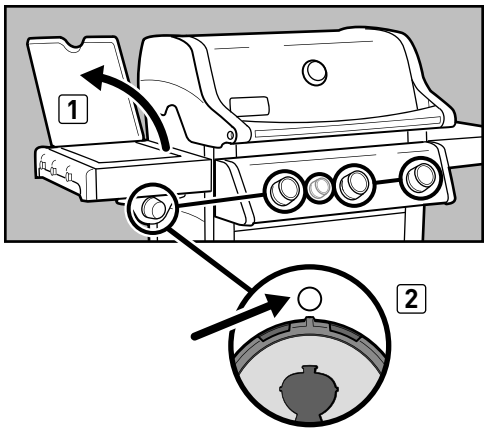
**⚠ 경고: 5초 내에 사이드 버너에 불이 들어오지 않는 경우 다음의 절차를 따르셔야 합니다.**

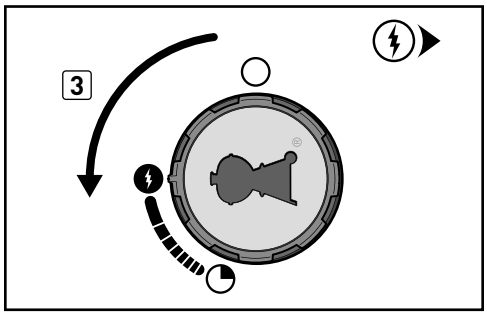
a) 사이드 버너와 메인 버너 조절 스위치 및 가스 공급 장치를 끕니다.

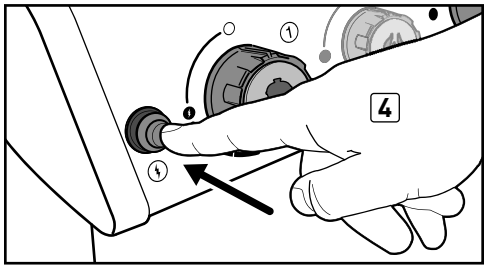
b) 가스가 완전히 없어질 때까지 5분 정도 기다리신 후 다시 점화를 시도하거나 성냥으로 점화합니다('성냥으로 점화하기' 페이지 참조).

### 사이드 버너 끄기

사이드 버너 조절 스위치를 눌러 시계 방향으로 돌려서 끄기(○)위치로 맞춥니다. 사이드 버너가 꺼져 있는지 완전히 식었는지 확인하고 사이드 버너 뚜껑을 닫습니다.



# 사이드 버너 점화 및 사용법(S-320™)

**성냥으로 불 켜기**

A) 사이드 버너 뚜껑을 엽니다**(1)**.

**⚠ 위험**

사이드 버너를 점화하기 전에 뚜껑을 열지 않거나, 사이드 버너가 점화되지 않은 경우 5분 정도 시간을 두어 가스가 제거될 때까지 기다리지 않고 다시 점화하면 불길이 갑자기 확 타올라서 중상 또는 사망 사고로 이어질 수 있습니다.

B) 사이드 버너 조절 스위치를 누르고 멈출 때까지 시계 방향으로 돌려서 사이드 버너 밸브가 꺼져 있는지 확인합니다 **(2)**. 버너 조절 스위치를 누르고 멈출 때까지 시계 방향으로 돌려서 사용하고 있지 않은 모든 버너를 끄기(○)위치로 둡니다.

C) 실린더 밸브가 켜져 있지 않으면 실린더와 조절기 종류에 따라 적절한 옵션을 사용하여 실린더 밸브를 켜십시오. '가스 누출 검사' 페이지의 'A'를 참조해 주세요.

D) 성냥을 성냥 홀더에 넣고 성냥을 켭니다. 불을 붙인 성냥 홀더를 사이드 버너에 가까운 곳에 댑니다**(3)**.

E) 제1 버너의 제어 스위치를 눌러 시계 반대 방향으로 돌려서 시작/고열(ϟ)위치로 맞춥니다**(4)**. 불꽃이 보여야 합니다.

**⚠ 주의: 햇살이 밝은 날에는 사이드 버너 불꽃을 보기가 어려울 수 있습니다.**

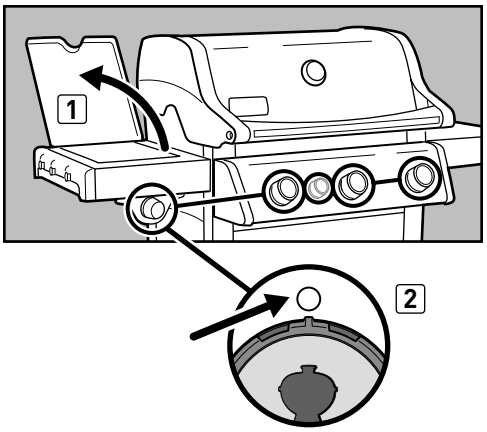
**⚠ 경고: 5초 내에 사이드 버너에 불이 들어오지 않는 경우 다음의 절차를 따르셔야 합니다.**

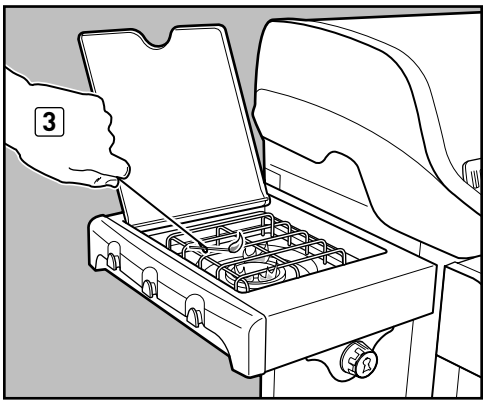
a) 사이드 버너와 메인 버너 조절 스위치 및 가스 공급 장치를 끕니다.

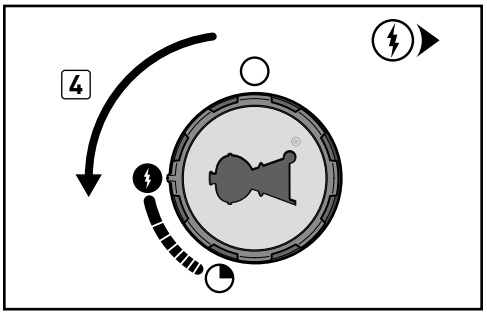
b) 가스가 완전히 없어질 때까지 5분 정도 기다리신 후 다시 점화를 시도합니다.

**사이드 버너 끄기**

사이드 버너 조절 스위치를 눌러 시계 방향으로 돌려서 끄기(○)위치로 맞춥니다. 사이드 버너가 꺼져 있는지 완전히 식었는지 확인하고 사이드 버너 뚜껑을 닫습니다.



# 문제 해결

## 일반 문제 진단 및 해결

| 문제 | 해결 |
|---|---|
| **점화기 버튼을 눌러도 버너가 점화되지 않습니다.** | 버너를 성냥으로 점화를 시도하여 버너에 가스가 흐르고 있는지 확인합니다. '메인 버너 점화 – 성냥으로 불 켜기' 페이지를 참조해 주세요. 성냥으로 불 켜기가 성공하면 문제는 점화 시스템에 있습니다. '전자 CROSSOVER® 점화 시스템 관리' 페이지를 참조해 주세요. |
| | 배선이 제대로 점화기 모듈 단자에 삽입되어 있는지 확인합니다. 배선이 조절판 아래 점화기 버튼의 단자에 연결되어 있는지 확인합니다. '점화기 모듈 배선 가이드'를 참조해 주세요. |
| | 새 건전지가 설치되어있는 경우, 건전지의 플라스틱 포장이 제거되었는지 확인합니다. 건전지의 상태가 양호하고 제대로 설치되어 있는지 확인합니다. '전자 CROSSOVER® 점화 시스템 관리 페이지'를 참조해 주세요. |
| **버너에 불이 붙지 않습니다.**<br>**버너 조절 스위치가 고열(⚡)위치에 있을 때 버너에 깜박이는 작은 불꽃이 생깁니다.**<br>**그릴 온도는 고열(⚡)로 세팅 시 120˚–150˚C까지만 도달합니다.** | 일부 국가에서는 조절기에 가스 과도 흐름에 대한 안전 장치가 되어 있습니다. 그릴과 실린더 연결부에 위치한 가스 과도 흐름 안전 장치가 활성화되어 있을 수 있습니다. 가스 과도 흐름 안전 장치를 재설정하시려면, LPG 실린더 밸브를 닫고 모든 버너 조절 스위치를 끄기(○)위치로 돌립니다. 그릴 뚜껑을 엽니다. 그릴에 점화하기 전에 가스가 완전히 없어질 때까지 적어도 5분 이상을 기다립니다. LPG 실린더 밸브를 **천천히**, 완전히 열릴 때까지 켭니다. 몇 초 동안 기다리신 후 그릴을 점화합니다. '메인 버너 점화 및 사용법' 페이지를 참조해 주세요. |
| **버너가 점화되지 않거나 버너 조절 스위치가 고열(⚡)위치에 있으면 불꽃이 약합니다.** | 연료가 부족하거나 비어 있을 수 있습니다. LPG 실린더를 다시 채웁니다. |
| | 연료 호스가 휘거나 꼬여있을 수 있습니다. 연료 호스를 바르게 폅니다. |
| **버너 불꽃 패턴이 불규칙합니다.**<br>**버너 조절 스위치가 고열(⚡)위치에 있으면 불꽃이 약합니다.**<br>**불길이 버너 튜브의 전체에 퍼지지 않습니다.** | 버너 튜브의 전체 길이를 따라 깔려있는 버너 포트를 청소합니다. '매년 정기 점검 및 관리' 페이지를 참조해 주세요. |
| **가스 냄새가 나면서 버너가 노란색 또는 주황색 불꽃으로 점화됩니다.** | 거미/곤충 방충망에 이물질이 없는지 검사합니다(구멍 막힘). 거미/곤충 스크린을 청소합니다. '매년 정기 점검 및 관리' 페이지를 참조해 주세요. |
| **불길이 치솟습니다.**<br>**⚠ 주의: • 슬라이드식 기름받이에 호일을 두르지 마십시오.** | 모든 버너를 10–15분 동안 높은 온도로 설정하여 그릴을 예열해야 합니다. |
| | 그릴용 석쇠와 Flavorizer® 바를 철저히 청소하여 기름기를 제거합니다. '일반 정기 점검 및 관리' 페이지를 참조해 주세요. |
| | 슬라이드식 기름받이에 먼지가 쌓여있으면 기름이 캐치 팬으로 흐르지 못할 수도 있습니다. 슬라이드식 기름받이를 깨끗하게 청소합니다. |
| **뚜껑 안쪽이 '벗겨지는' 것으로 보입니다. (페인트 벗겨지는 것과 유사)** | 뚜껑의 내부는 법랑 또는 스테인리스 스틸로 되어 있습니다. 페인트칠이 되어 있지 않으므로 '벗겨질' 수가 없습니다. 눈에 보이는 것은 눌은 기름 자국으로 조리 시 가열되어 탄소로 변한 얇은 조각입니다. **이것은 부품 결함이 아닙니다.** 깨끗하게 닦아내시면 됩니다. '일반 정기 점검 및 관리' 페이지를 참조해 주세요. |

**이러한 방법을 사용하여도 문제 해결이 안 된다면, Weber 웹 사이트의 연락처 정보를 이용하셔서 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하시기 바랍니다. www.weber.com에 로그인하셔서 방문해 주세요.**

## 사이드 버너 문제 진단 및 해결

| 문제 | 해결 |
|---|---|
| **점화기 버튼을 눌러도 사이드 버너가 점화되지 않습니다.** | 사이드 버너에 성냥으로 점화를 시도하여 버너에 가스가 흐르고 있는지 확인합니다. '사이드 버너 점화 – 성냥으로 불 켜기' 페이지를 참조해 주세요. 성냥으로 불 켜기가 성공하면 문제는 점화 시스템에 있습니다. '전자 CROSSOVER® 점화 시스템 관리'페이지를 참조해 주세요. |
| | 배선이 제대로 점화기 모듈 단자에 삽입되어 있는지 확인합니다. 배선이 조절판 아래 점화기 버튼의 단자에 연결되어 있는지 확인합니다. '점화기 모듈 배선 가이드'를 참조해 주세요. |
| | 새 건전지가 설치되어 있는 경우, 건전지의 플라스틱 포장이 제거되었는지 확인합니다. 건전지의 상태가 양호하고 제대로 설치되어 있는지 확인합니다. '전자 CROSSOVER® 점화 시스템 관리'페이지를 참조해 주세요. |
| **사이드 버너가 점화되지 않습니다.** | 가스 공급 스위치가 켜져 있는지 확인합니다. |
| | 일부 국가에서는 조절기에 가스 과도 흐름에 대한 안전 장치가 되어 있습니다. 그릴과 실린더 연결부에 위치한 가스 과도 흐름 안전 장치가 활성화되어 있을 수 있습니다. 가스 과도 흐름 안전 장치를 재설정하시려면, LPG 실린더 밸브를 닫고 모든 버너 조절 스위치를 끄기(○)위치로 돌립니다. 그릴 뚜껑을 엽니다. 그릴에 점화하기 전에 가스가 완전히 없어질 때까지 적어도 5분 이상을 기다립니다. LPG 실린더 밸브를 **천천히**, 완전히 열릴 때까지 켭니다. 몇 초 동안 기다리신 후 그릴을 점화합니다. '메인 버너 점화 및 사용법' 페이지를 참조해 주세요. |
| **사이드 버너가 점화되지 않거나 버너 조절 스위치가 고열(⚡)위치에 있으면 불꽃이 약합니다.** | LPG 연료가 부족하거나 비어있을 수 있습니다. LPG 실린더를 다시 채웁니다. |
| | 연료 호스가 휘거나 꼬여있을 수 있습니다. 연료 호스를 바르게 폅니다. |

**이러한 방법을 사용하여도 문제 해결이 안 된다면, Weber 웹 사이트의 연락처 정보를 이용하셔서 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하시기 바랍니다. www.weber.com에 로그인하셔서 방문해 주세요.**

## 최상의 상태로 WEBER® 가스 그릴 관리하기

**⚠ 위험**

이 페이지에 설명되어 있는 문제점을 해결하지 않으면, 심각한 신체 상해 또는 사망 사고로 이어지거나 재산이 손실될 수 있는 화재가 발생할 수 있습니다.

Weber® 가스 그릴을 처음처럼 안전하고 효율적으로 작동하도록 하시려면, 1년에 한 번 이상 거미/곤충 방충망과 버너 튜브를 점검하고 깨끗이 청소하실 것을 권장합니다. 다음은 매년 정기 점검 및 관리를 받아야 하는 그릴의 두 부분에 대한 중요한 정보입니다.

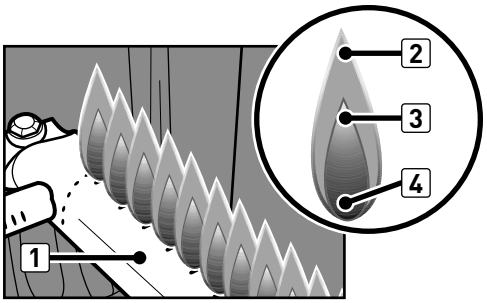
**비정상적인 불꽃 패턴 또는 막힌 버너 포트가 관찰되면, 다음 페이지에 설명된 '버너 튜브 청소 또는 교체' 지침을 따르셔야 합니다.**

### 버너 불꽃 패턴

Weber® 가스 그릴의 버너 튜브는 공기와 가스가 정확하게 혼합되도록 이미 공장에서 조립, 설치되어 나왔습니다. 올바른 불꽃 패턴은 그림과 같이 아래에 설명되어 있습니다.

- 버너 튜브(1)
- 불꽃 끝이 때때로 황색으로 깜박임(2)
- 밝은 파란색(3)
- 짙은 파란색(4)

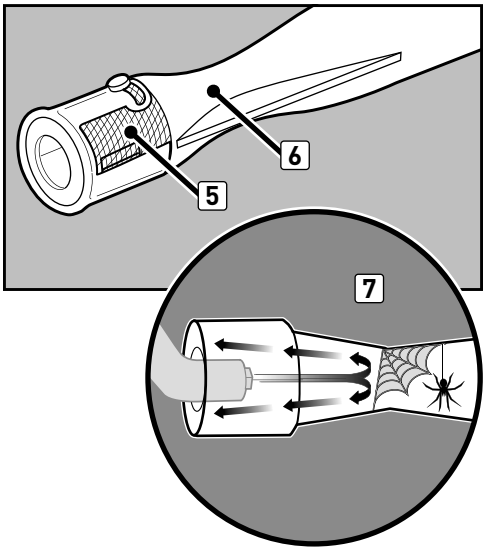
버너 불꽃 패턴을 확인합니다. 불꽃이 위의 설명과 일치하지 않는 경우에는 거미/곤충 방충망이 더럽거나 또는 막힌 것으로 볼 수 있습니다.




### WEBER® 거미/곤충 방충망

버너 튜브(5)의 연소 공기 구멍이 버너 튜브의 벤투리 섹션(6)내부에 거미와 다른 곤충들이 거미줄과 둥지를 짓는 것을 방지하기 위해 스테인리스강 거미/곤충 방충망이 장착되어 있습니다. 이러한 둥지는 통상의 가스 흐름을 방해할 수 있고, 연소 공기 구멍(7)으로부터 가스의 역류가 발생할 수 있습니다. 이런 장애물의 증상은 활발하지 못한 노란색 버너 화염과 함께 가스 냄새가 동반됩니다. 이 이물질은 그릴에 심각한 손상을 일으키고 가스 밸브 주위에 화재를 유발할 수 있습니다(8).

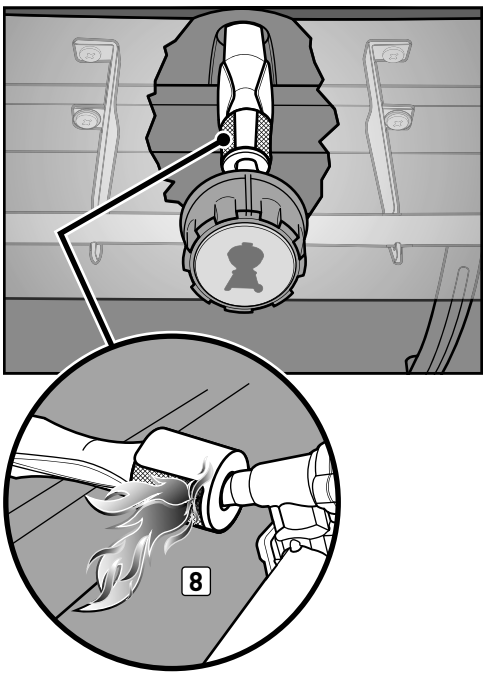
*참고: 거미/곤충 방충망이 손상되었거나 깨끗이 청소할 수 없는 경우에는 Weber 웹 사이트의 연락처 정보를 이용하셔서 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하시기 바랍니다. www.weber.com에 로그인하셔서 방문해 주세요.*




### 버너 튜브 포트

시간이 지남에 따라 그릴의 반복 사용으로, 버너 튜브 포트가 더러워질 것입니다. 막히고 더러워진 포트는 가스 흐름을 방해할 수 있습니다. 버너 튜브 포트가 더럽거나 막힘 여부를 확인하는 방법은 다음과 같습니다.

- 그릴이 원하는 온도에 도달하지 않습니다.
- 그릴이 고르지 않게 가열됩니다.
- 한 개 이상의 버너가 점화되지 않습니다.



# 매년 정기 점검 및 관리

## 버너 튜브 청소 또는 교체

### 그릴이 꺼져 있는지 확인

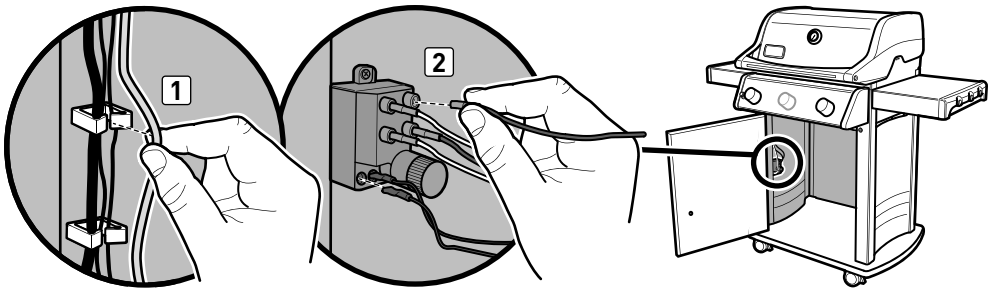
A) 가스 공급을 차단하고 가스 피팅을 분리합니다.
B) 모든 버너 조절 스위치가 꺼짐(○)위치에 있는지 확인합니다. 버너 조절 스위치를 누르고 멈출 때까지 시계방향으로 돌려서 검사합니다. 버너 조절 스위치가 돌려지지 않으면 이미 꺼져 있는 상태입니다. 버너 조절 손잡이가 돌려지는 경우, 멈출 때까지 시계 방향으로 계속 돌리면 꺼집니다. 그릴에 사이드 버너가 있는 경우, 사이드 버너 조절 스위치가 꺼져 있는지 확인합니다.

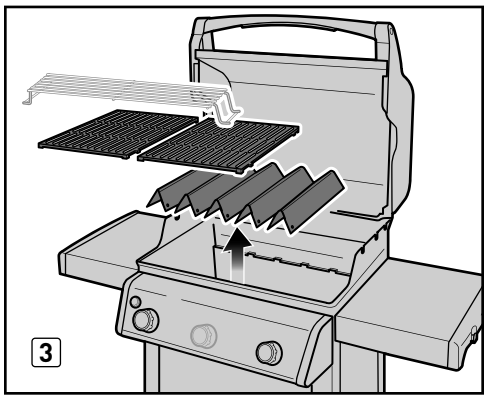
### 조절판 제거

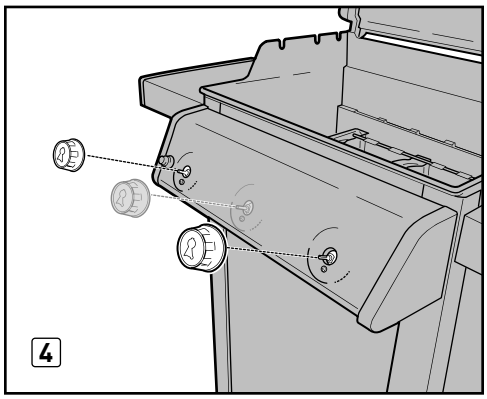
준비물: 십자 드라이버
A) 캐비닛 문을 엽니다. 내부 왼쪽 패널의 배선 클립에서 점화기 배선을 제거합니다**(1)**. 캐비닛 내부 점화기 모듈에서 배선을 분리합니다**(2)**.
*참고: 배선을 당겨서 분리하지 마십시오: 배선의 끝 단자에서 빼냅니다.*
B) 조리 박스 구성품을 빼냅니다**(3)**.
C) 조절 스위치를 빼냅니다**(4)**.
D) 십자 드라이버를 사용하여 조절판 전면에 있는 나사를 빼냅니다**(5)**.
E) 조심스럽게 조절판을 들어 올린 다음 앞으로 당겨 조리 박스로부터 분리합니다**(6)**.

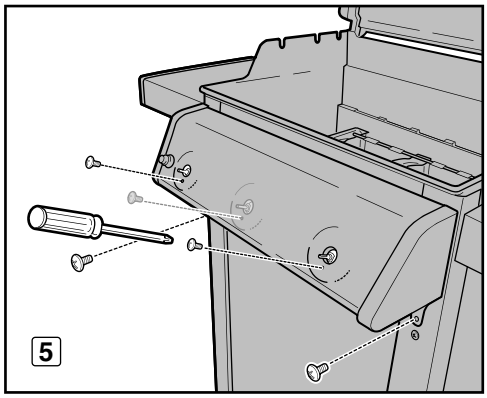
### 매니폴드 제거

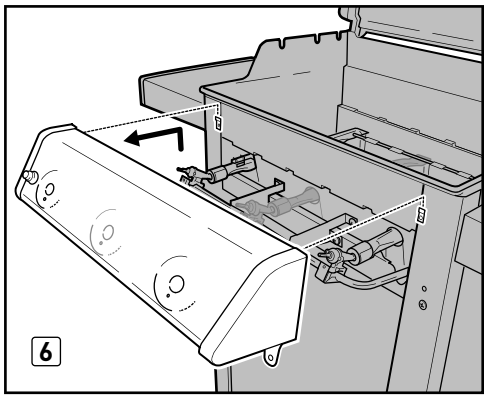
준비물: 십자 드라이버, 두 개의 7/16" 스패너
A) 십자 드라이버로, 전면 가로 버팀대에 매니폴드를 부착해주고 있는 두 개의 나사와 두 개의 나사받이를 빼냅니다**(7)**.
B) 두 개의 7/16" 스패너로, 조리 박스에 매니폴드를 부착해주고 있는 두 개의 볼트와 너트를 제거합니다**(8)**. 버너 튜브에서 매니폴드를 앞으로 당겨 버너 튜브에서 떼어 냅니다**(9)**. 매니폴드는 골이 진 가스 라인에 부착된 상태로 있게 됩니다. 매니폴드가 프레임 또는 문을 긁지 않도록, 그리고 붙어 있는 골이 진 가스 라인을 구부리지 않게 주의하십시오.

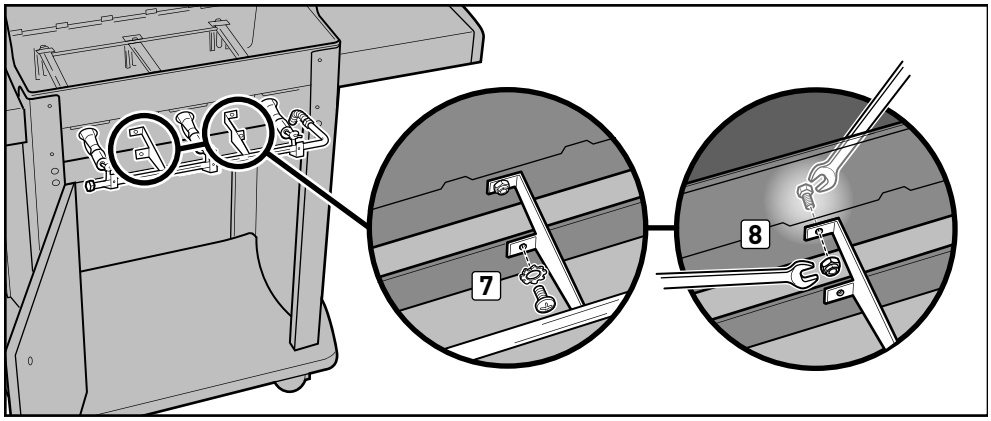


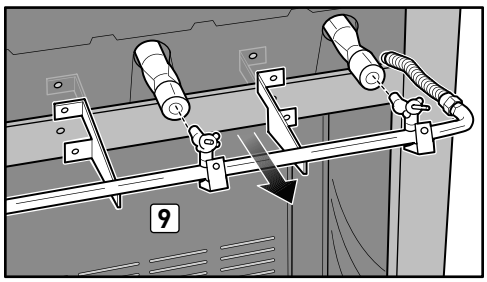



## 버너 튜브 청소 또는 교체(계속)

### 버너 튜브 제거

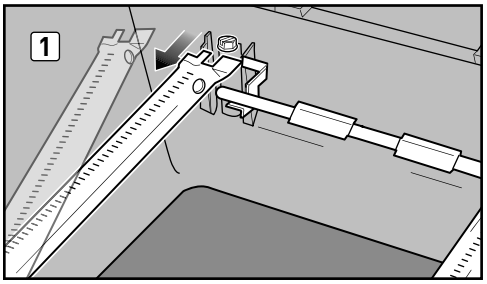
**2개의 버너가 있는 Spirit® 그릴:**

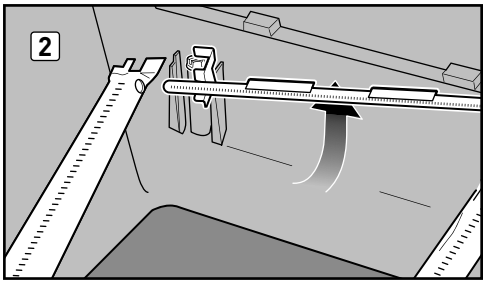
A) 제1 버너 튜브를 가이드 나사와 나사받이 아래로부터 밀어 빼냅니다. 제1 버너 튜브를 왼쪽으로 살짝 이동하여 Crossover® 튜브에서 분리합니다**(1)**.
B) Crossover® 튜브를 빼냅니다**(2)**.
C) 조리 박스의 구멍을 통해 배선을 당기면서 제1 버너 튜브를 들어올려 조리박스 밖으로 꺼냅니다**(3)**.
D) 가이드 나사와 나사받이 아래로부터 제2 버너 튜브를 밀어 빼냅니다. 제2 버너 튜브를 들어올려 조리박스로부터 꺼냅니다**(4)**.

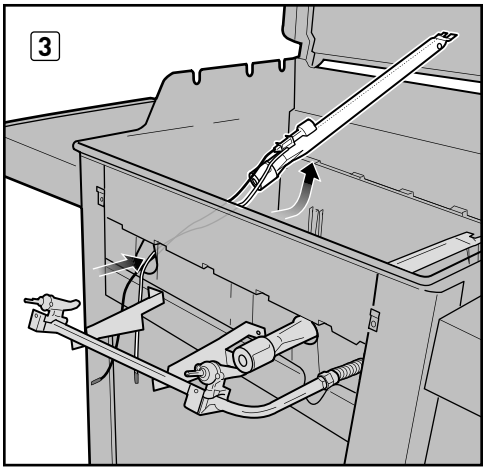
**3개의 버너가 있는 Spirit® 그릴:**

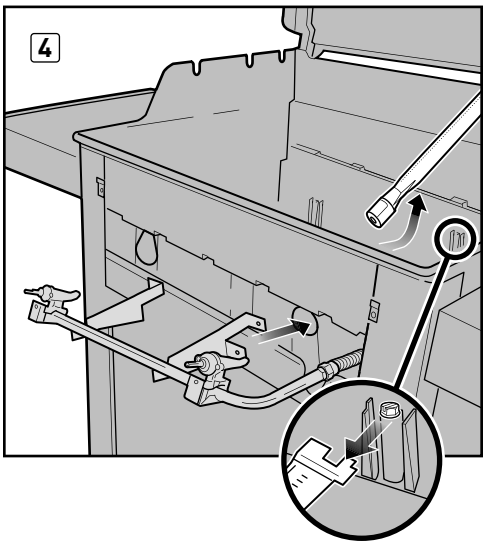
A) 제1 버너 튜브를 가이드 나사와 나사받이 아래로부터 밀어 빼냅니다. 제1 버너 튜브를 왼쪽으로 살짝 이동하여 Crossover® 튜브에서 분리합니다**(1)**.
B) 조리 박스의 구멍을 통해 배선을 당기면서 제1 버너 튜브를 들어올려 조리박스 밖으로 꺼냅니다**(2)**.
C) 가이드 나사와 나사받이 아래로부터 제3 버너 튜브를 밀어 빼냅니다. 제3 버너 튜브를 오른쪽으로 살짝 이동하여 Crossover® 튜브에서 분리합니다. 제3 버너 튜브를 들어올려 조리박스로부터 꺼냅니다.
D) 가이드 나사와 나사받이 아래로부터 제2 버너 튜브를 밀어 빼냅니다. Crossover® 튜브를 조리 박스 뒤쪽으로 움직이면서 빼냅니다**(3)**. 제2 버너 튜브를 들어올려 조리박스로부터 꺼냅니다.

## 210

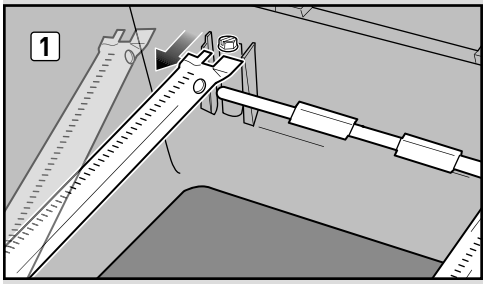


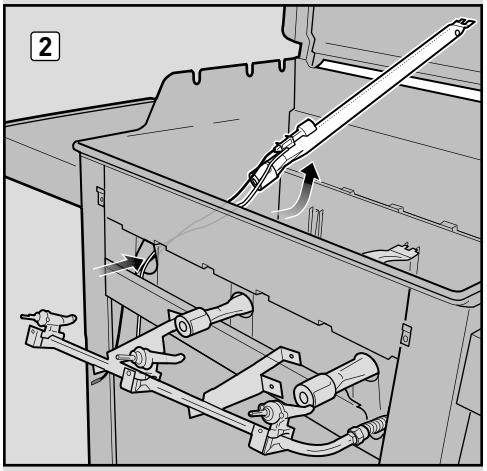



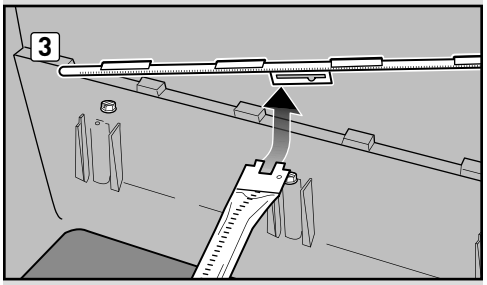




## 310/320



## 버너 튜브 청소 또는 교체(계속)

### 버너 튜브 청소

준비물: 손전등, 와이어(곧은 옷걸이), 적당한 스테인리스 브러시, 부드러운 브러시(칫솔).

A) 손전등으로 각 버너 튜브와 Crossover® tube 내부를 들여다봅니다(1).

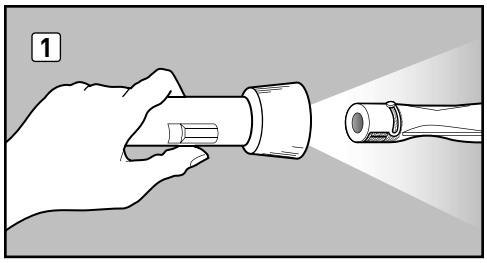
B) 와이어와 튜브의 내부에 이물질이나 막힘을 청소합니다(2).

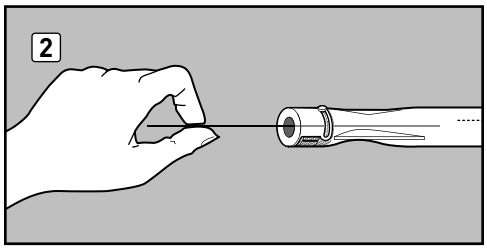
C) 버너 튜브의 끝에 있는 거미/곤충 방충망을 점검하고 부드러운 브러시를 사용하여 청소합니다(3).

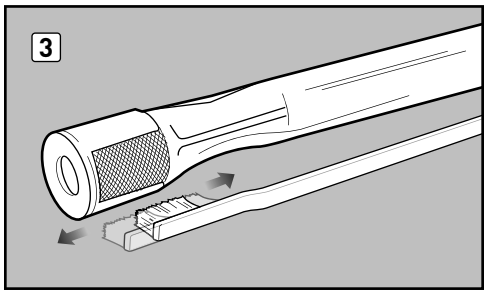
**⚠ 주의: 딱딱하거나 날카로운 도구를 사용하여 거미/곤충 방충망을 청소하지 마십시오. 거미/곤충 방충망을 제거하거나 망의 구멍을 확대하지 마십시오.**

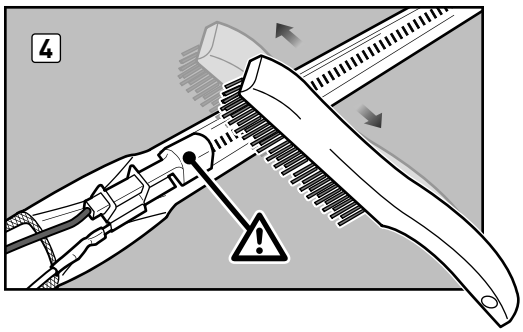
D) 철 브러시를 사용하여 버너 튜브와 Crossover® 튜브의 외부를 청소합니다. 버너 튜브의 외부를 청소하면 버너 튜브 길이 전체에 걸쳐 모든 버너 포트(구멍)가 완전히 뚫리도록 할 수 있습니다. 제1 버너 튜브를 청소할 때, 튜브 주위를 조심스럽게 솔질하여 점화기 전극이 손상되지 않도록 합니다(4).

**⚠ 주의: 청소할 때 버너 포트를 확대하지 마십시오.**



## 버너 튜브 청소 또는 교체(계속)

### 버너 튜브 재설치

**2개의 버너가 있는 Spirit® 그릴:**

A) 제2 버너 튜브를 조리 박스 안에 넣고, 제2 버너 튜브용 구멍을 통해 버너 튜브의 앞쪽 끝을 밖으로 뺍니다. *참고: 버너 포트의 단열(single row)이 위를 향하도록 해야 합니다.* 가이드 나사와 나사받이 아래로 제2 버너 튜브를 밀어 넣습니다**(1)**.

B) 조리 박스 내부에 제1 버너 튜브를 넣고 점화기의 배선과 버너 튜브의 앞쪽 끝을 제1 버너 튜브용 구멍을 통해 밖으로 빼냅니다 **(2)**. 전면 가로 버팀대와 조리 박스 사이로 제1 버너 튜브의 배선을 끌어 캐비닛 안으로 집어 넣습니다**(3)**.

C) 제1 버너 튜브를 누른 상태에서, Crossover® 튜브의 좌측을 Crossover® 버너 구멍으로 삽입합니다**(4)**. Crossover® 튜브의 우측을 제2 버너 튜브의 Crossover® 버너 구멍으로 삽입합니다(그림에 없음). *참고: Crossover® 튜브 버너 포트는 조리 박스의 전면을 향하고 있어야 합니다.*

D) 제1 버너 튜브를 가이드 나사와 나사받이 아래로 밀어 넣습니다**(5)**.

**3개의 버너가 있는 Spirit® 그릴:**

A) 제2 버너 튜브를 조리 박스 안에 넣고, 제2 버너 튜브용 구멍을 통해 버너 튜브의 앞쪽 끝을 밖으로 뺍니다**(1)**. *참고: 버너 포트의 단열(single row)이 위를 향하도록 해야 합니다.*

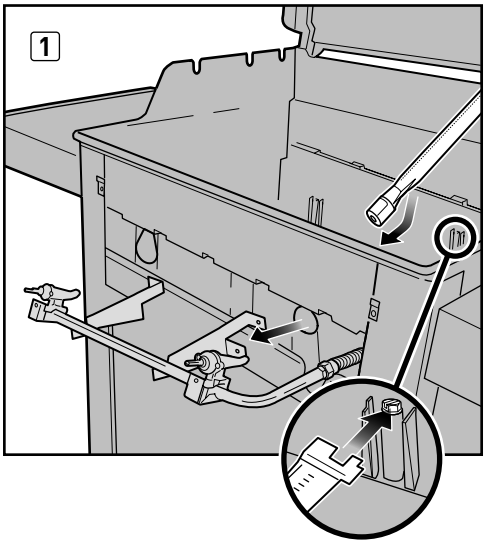
B) Crossover® 튜브 위치조정 핀을 제2 버너 튜브 끝 위로 밀어 넣습니다**(2)**. *참고: Crossover® 튜브 버너 포트는 조리 박스의 전면을 향하고 있어야 합니다.* Crossover® 튜브에 부착된 가이드 제2 버너 튜브를 나사와 나사받이 아래로 밀어 넣습니다**(3)**.

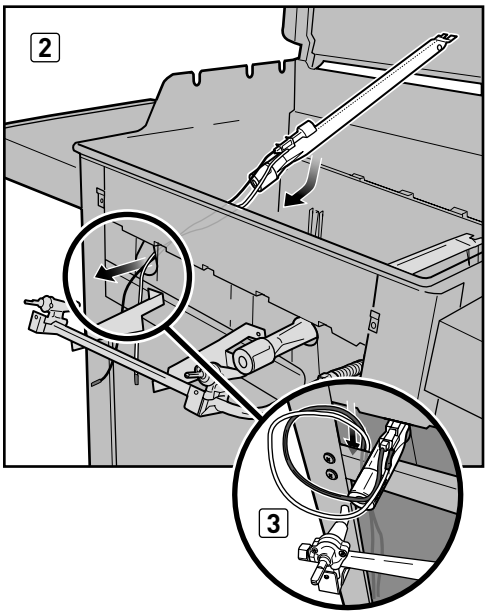
C) 제2 버너 튜브를 조리 박스 안에 넣고, 제2 버너 튜브용 구멍을 통해 버너 튜브의 앞쪽 끝을 밖으로 뺍니다(그림에 없음). Crossover® 튜브의 우측을 제3 버너 튜브의 Crossover® 버너 구멍으로 삽입합니다. 가이드 나사와 나사받이 아래로 제2 버너 튜브를 밀어 넣습니다**(4)**.

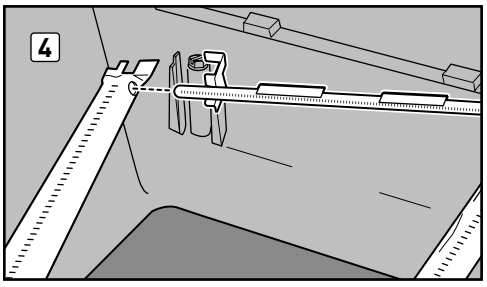
D) 조리 박스 내부에 제1 버너 튜브를 넣고 점화기의 배선과 버너 튜브의 앞쪽 끝을 제1 버너 튜브용 구멍을 통해 밖으로 빼냅니다**(5)**. 전면 가로 버팀대와 조리 박스 사이로 제1 버너 튜브의 배선을 끌어 캐비닛 안으로 집어 넣습니다**(6)**.

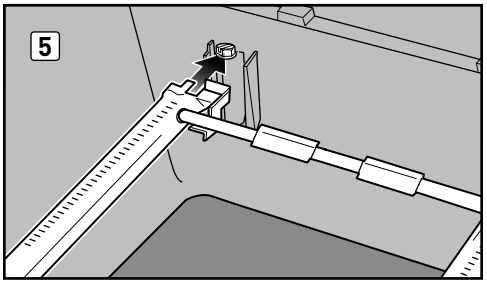
E) 제1 버너 튜브를 누른 상태에서, Crossover® 튜브의 좌측을 Crossover® 버너 구멍으로 삽입합니다. 가이드 나사와 나사받이 아래로 제1 버너 튜브를 밀어 넣습니다**(7)**.

### 210

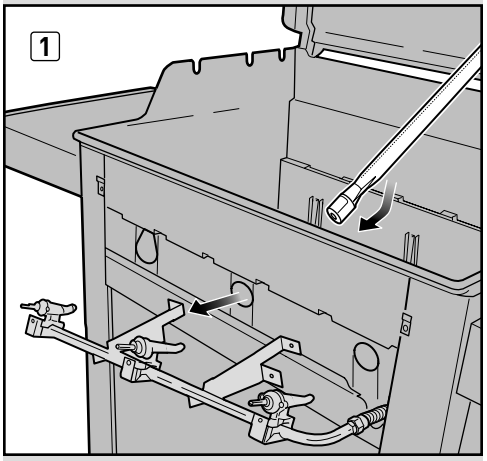


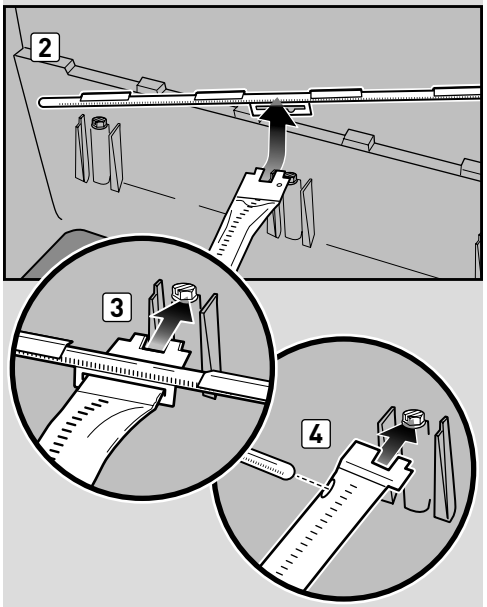



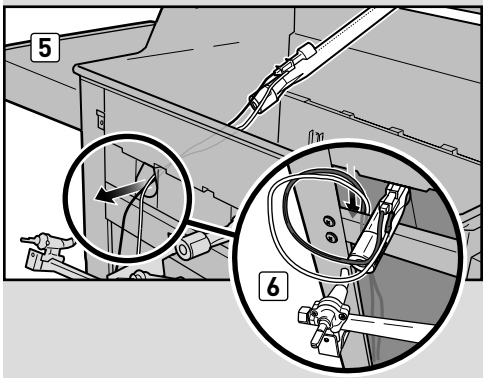



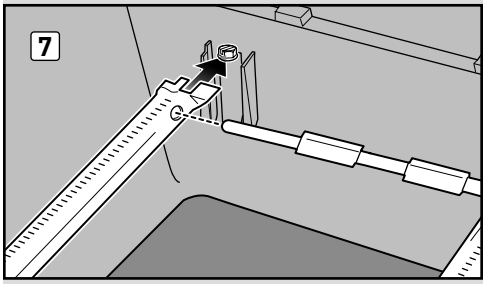




### 310/320



### 버너 튜브 청소 또는 교체(계속)

#### 매니폴드 재설치

준비물: 십자 드라이버, 두 개의 7/16" 스패너

A) 버너 튜브와 밸브를 맞춥니다. 두 개의 7/16" 스패너를 이용하여, 볼트와 너트로 매니폴드를 조리 박스에 단단하게 고정시킵니다(1).

B) 십자 드라이버를 이용하여, 나사와 나사받이로 매니폴드를 전면 가로 버팀대에 단단하게 고정시킵니다(2). 매니폴드가 제대로 설치되었다면, 밸브가 버너 튜브 내부에 완전히 장착됩니다.

**⚠ 주의: 버너 튜브 구멍(3)을 밸브 구멍(orifice)(4)에 바르게 맞추어야 합니다.**

**⚠ 경고: 가스 피팅을 분리했다가 다시 연결하는 경우 항상 가스 누출 검사를 수행해야 합니다. ' 가스 누출 검사' 페이지를 참조해 주세요.**

C) 조리 박스 구성품을 다시 조립합니다 *(그림에 없음)*.

#### 조절판 재설치

준비물: 십자 드라이버

A) 조절판의 뒷면에 있는 두 개의 배선을 전면 가로 버팀대를 지나 캐비닛의 아래로 집어 넣습니다(5).

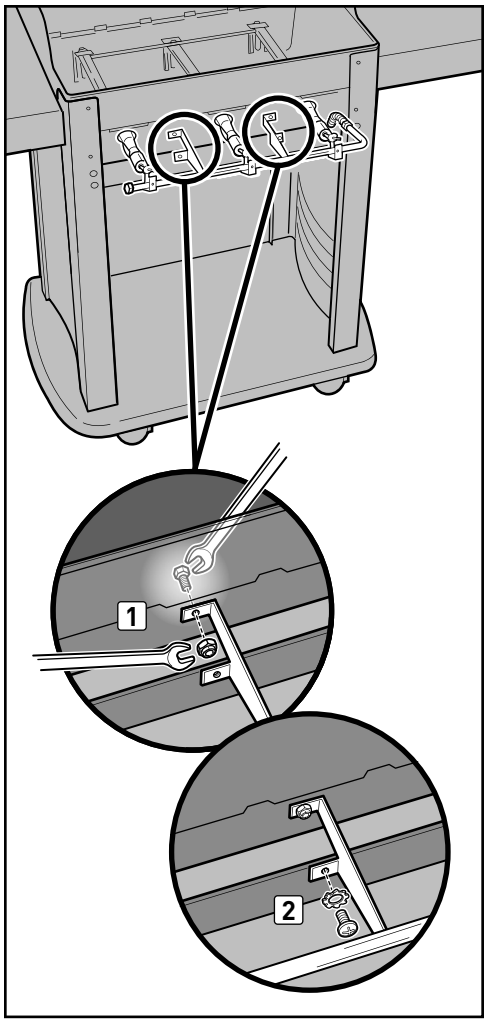
B) 밸브를 조절 패널 구멍과 맞춥니다. 프레임 부품 탭에 조절 패널 상단 모서리를 놓습니다. 조절판을 아래로 눌러 제자리에 고정합니다.

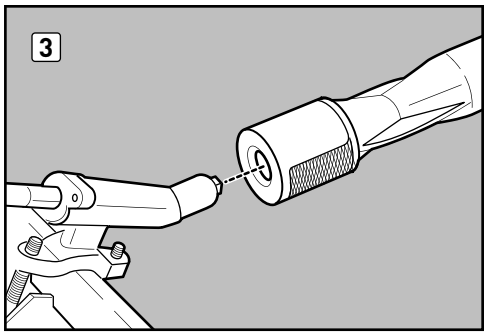
C) 조절판을 나사로 조여 고정시킵니다.

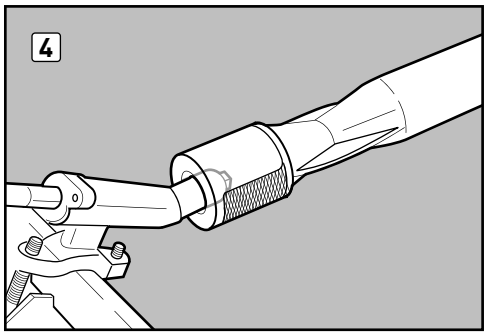
D) 밸브대에 조절 스위치를 장착합니다.

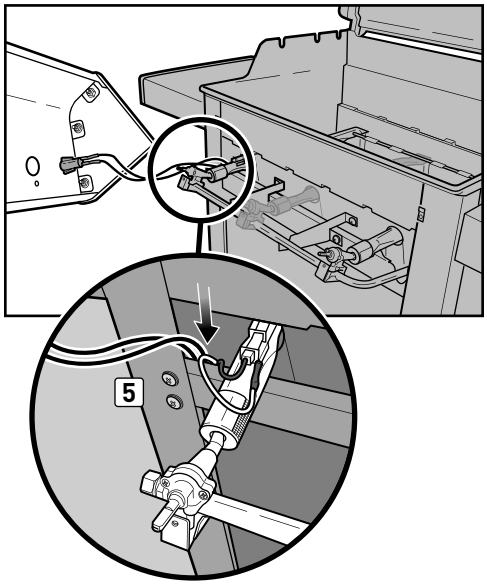
E) 배선을 점화기 모듈에 연결합니다. 내부 왼쪽 패널 위의 배선 클립에 배선을 다시 집어 넣습니다. '전자 CROSSOVER® 점화 시스템 관리' 페이지를 참조해 주세요.

**⚠ 경고: 그릴을 사용하기 전에 모든 부품이 잘 조립되었는지 하드웨어가 단단하게 조였는지 확인하십시오. 이 제품의 경고 사항을 준수하지 않을 경우 심한 부상 또는 사망 사고와 재산상의 손실을 야기하는 화재, 폭발, 또는 구조적 결함을 야기할 수 있습니다.**




### 저장

한 동안 보관해 둔 그릴의 경우 다음 지침을 준수하셔야 합니다.

- Weber® 가스 그릴을 사용하지 않을 때에는 LPG 실린더의 가스를 꺼두셔야 합니다.
- Weber® 가스 그릴을 실내에 보관하는 경우 먼저 가스 공급 장치를 분리하고 LPG 실린더를 환기가 잘 되는 실외에 보관하십시오.
- 건물, 차고 또는 그 외 밀폐된 장소에 분리한 LPG 실린더를 보관하지 마십시오.
- Weber® 가스 그릴에서 LPG 실린더를 분리하지 않은 경우, 그릴과 실린더는 환기가 잘 되는 실외에 보관하십시오.
- 조절 패널과 슬라이드식 기름받이 아래 공간을 확인하여 연소나 환기의 흐름을 방해할 수 있는 쓰레기나 잔해물이 없도록 하십시오.

# 일반 정기 점검 및 관리

## 내부, 외부— 청결함 유지

Weber® 그릴을 소유하고 계신 분들은 그릴에 대한 자부심이 높습니다. 즐거운 마음으로 이용하시면서 마음껏 자랑하셔도 됩니다. 다음과 같은 절차에 따라 일반 정기 점검 및 관리를 하시면, 그릴의 내/외부를 항상 청결하고 아름답게 유지하실 수 있습니다.

### 그릴 외부 청소

그릴의 외부를 최적의 상태로 유지하려면 다음의 안전 청소 지침을 사용합니다.

**⚠ 경고: 청소하기 전에 Weber® 가스 그릴을 끄고 식을 때까지 기다리십시오.**

#### 페인트 또는 에나멜 처리된 플라스틱 표면

따뜻한 비눗물을 사용하여 외부 표면을 세척한 후 물로 헹굽니다. **중요: 산, 광유 또는 자일렌이 함유된 세제는 사용하지 마십시오. 그릴이나 카트 표면에 오븐 세제, 연마성 세제(주방 세제), 감귤류 물질이 들어 있는 세제 또는 연마성 수세미를 사용하지 마십시오.**

#### 스테인리스 스틸 표면

그릴 또는 캐비닛, 덮개 및 조절판은 스테인리스 스틸로 제조되어 있습니다. 부드러운 천과 비눗물로 외부 표면을 씻어 물로 헹구고 닦아서 건조시킵니다.

잘 떨어지지 않는 불순물은 비금속 브러시를 사용하여 제거합니다. 세로결 방향으로 스테인리스 스틸 표면을 문질러 닦습니다.

**중요: 세척을 한 후에 표면을 깨끗이 헹굽니다. 그릴의 스테인리스 스틸 표면에 철 브러시 또는 연마제를 사용하지 마십시오. 이는 흠집의 원인이 됩니다. 스테인리스 스틸 청소 시는 세로결 방향으로 문지르거나 닦아야 합니다.**

### 그릴 내부 청소

그릴의 안전성과 효율성을 유지하려면 그릴 내부에 들러붙을 수 있는 과도한 기름이나 이물질을 제거하는 것이 중요합니다. 안전한 청소를 위해서 다음의 지침을 사용합니다.

#### 내부 뚜껑

누적된 기름은 벗겨지므로 페인트 박편과 유사합니다. 종이 타월로 내부 뚜껑을 닦아 내어 기름이 누적되지 않게 합니다. 따뜻한 비눗물로 내부 뚜껑을 세척한 후 물로 헹굽니다.

#### 조리 박스

따뜻한 비눗물로 조리 박스 내부를 세척한 후 물로 헹굽니다.

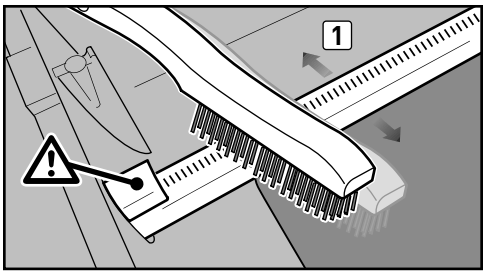
#### 조리 박스 구성품

준비물: 스테인리스 스틸 강모 브러시와 단단한 플라스틱 긁개

A) 긁개와 브러시로 석쇠를 긁어내고 닦아냅니다. 그릴용 석쇠를 분리하여 옆에 따로 둡니다.
B) 긁개와 브러시로 Flavorizer® 바를 긁어내고 닦아냅니다. 따뜻한 비눗물로 세척한 후 물로 헹굽니다. Flavorizer® 바를 제거하여 옆에 두십시오.

**⚠ 주의: 자동 청소식 오븐에 Flavorizer® 바 또는 그릴용 석쇠를 넣어 청소하지 마십시오.**

C) 브러시로 버너 튜브와 Crossover® 튜브의 이물질을 제거합니다. 버너와 Crossover® 튜브 전체 길이에 걸쳐 있는 버너 포트(구멍)를 넓히지 마십시오(1).
*참고: 제1 버너 튜브를 청소할 때, 튜브 주위를 조심스럽게 솔질하여 점화기 전극이 손상되지 않도록 합니다.*
D) 청소가 끝나면 Flavorizer® 바와 그릴용 석쇠를 다시 장착합니다.




#### 슬라이드식 기름받이

그릴에는 기름 수거 시스템이 장착되어 음식에서 나온 기름을 모아 탈착식 용기로 보내줍니다.

그릴을 사용하실 때마다 슬라이드식 기름받이에 기름이 쌓여 있는지 확인하십시오. 플라스틱 긁개로 과도하게 누적된 기름을 제거합니다(2). 비눗물로 기름받이를 세척하고 물로 헹굽니다.

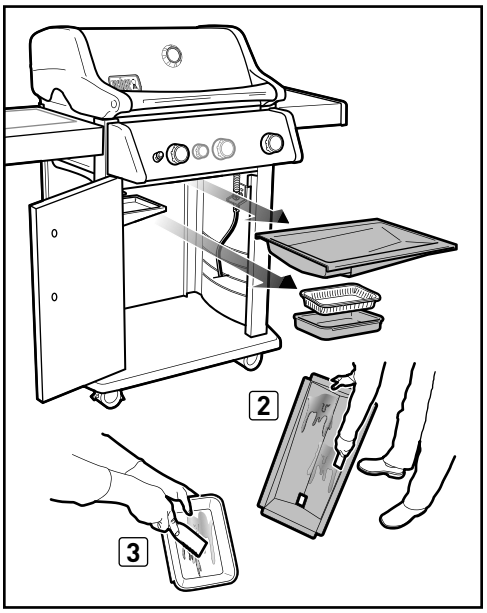
**⚠ 주의: 슬라이드식 기름받이에 호일을 두르지 마십시오.**

#### 캐치 팬 및 일회용 기름받이

슬라이드식 기름받이 홈을 따라 기름기가 캐치 팬으로 모입니다. 슬라이드식 기름받이를 청소하는 것은 조리박스를 청소하는 것만큼 중요합니다.

그릴을 사용하실 때마다 캐치 팬에 기름이 쌓여 있는지 확인하십시오. 플라스틱 긁개로 과도하게 누적된 기름을 제거합니다(3). 따뜻한 비눗물로 캐치 팬을 세척하고 물로 헹구십시오. 캐치 팬에 Weber® 일회용 기름받이나 알루미늄 호일을 대면 캐치 팬을 더 오랫동안 깨끗하게 관리하실 수 있습니다.

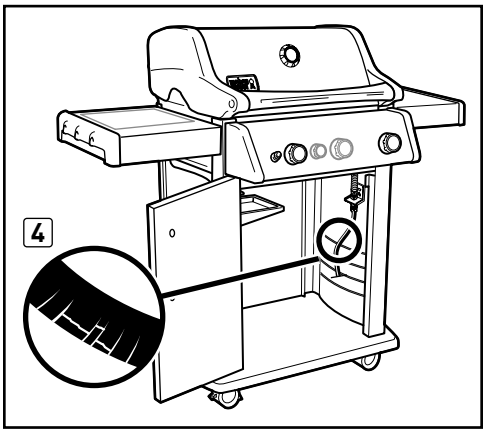
**⚠ 경고: 그릴을 사용할 때마다 슬라이드식 기름받이에 기름이 쌓여 있는지 확인하십시오. 불이 붙지 않도록 쌓인 기름기를 제거하십시오. 기름에 불이 붙으면 심각한 신체 상해 사고로 이어지거나 재산이 손실될 수 있습니다.**




### 호스 검사

호스에 균열의 징후가 있는지 정기적으로 호스를 점검하셔야 합니다(4).

**⚠ 경고: 그릴을 사용하기 전에 항상 호스를 점검하여 흠, 균열, 마모 또는 절단 부위가 없는지 확인하십시오. 어떤 형태로든 호스가 손상된 경우 그릴을 사용하지 마십시오. Weber®에서 지정한 교환용 호스만 사용하여 교환하십시오. Weber 웹 사이트의 연락처 정보를 이용하셔서 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하시기 바랍니다. www.weber.com에 로그인하셔서 방문해 주세요.**




**일회용 기름받이, 그릴용 석쇠와 Flavorizer® 바를 교체하려면, Weber 웹 사이트의 연락처 정보를 이용하셔서 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하시기 바랍니다. www.weber.com에 로그인하셔서 방문해 주세요.**

# 일반 정기 점검 및 관리

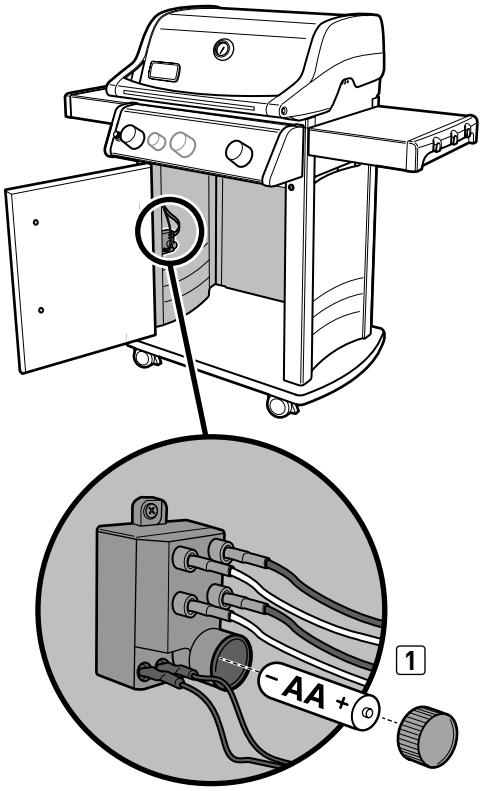
## 전자 CROSSOVER® 점화 시스템 관리

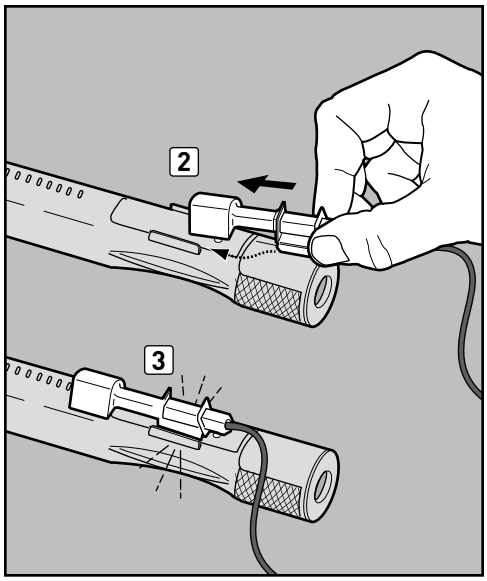
점화기 모듈은 전자 Crossover® 점화 시스템과 한 개의 점화 버튼이 있는 사이드 버너에 전원을 공급합니다. 점화 시스템의 일반 정기 점검 및 관리를 하시거나, 점화 시스템의 문제점을 확인하실 때, 다음의 지침을 따르셔서 점화 시스템이 바르게 작동하도록 하시기 바랍니다.

전자 Crossover® 점화 시스템이 점화하지 못하면 가스 흐름 또는 전자 점화 시스템을 점검하여 문제가 어디에 있는지를 정확하게 파악해야 합니다. 일단, 성냥으로 버너에 불을 붙여 봅니다. '메인 버너 점화 – 성냥으로 불 켜기' 페이지를 참조해 주세요. 성냥으로 불 켜기가 성공하면 문제는 점화 시스템에 있습니다.

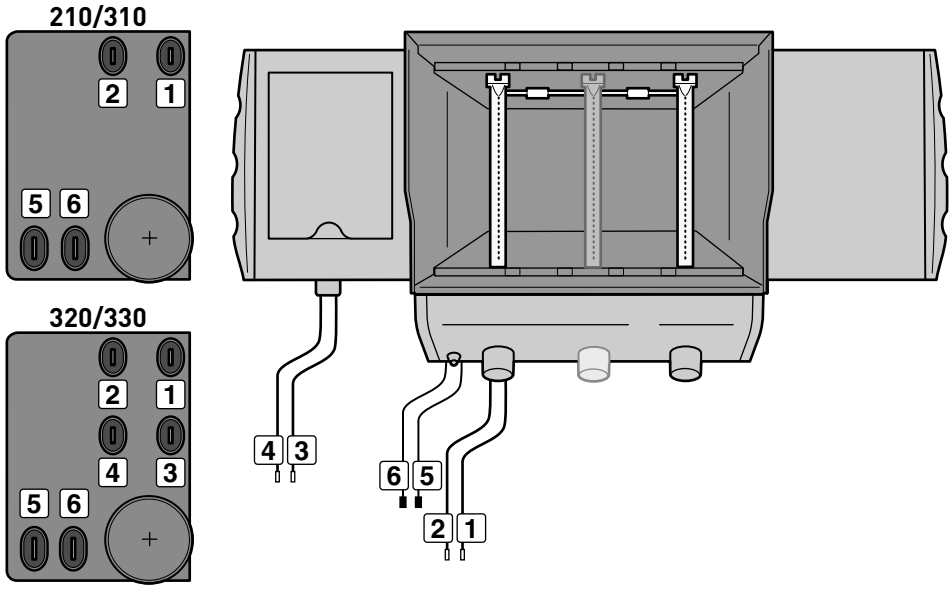
- AA 건전지(알칼리 건전지만 해당)의 상태가 양호하고, 정확하게 설치되어 있는지 확인합니다(1). 일부 건전지는 플라스틱 보호 랩으로 싸여 있습니다. 이 플라스틱을 벗겨내고 건전지를 장착하셔야 합니다. 이 플라스틱 랩과 건전지 레이블을 혼동하지 마시기 바랍니다.
- 두 점화기 배선이 점화기 모듈에 바르게 부착되었는지 확인합니다. 이 페이지의 '점화기 모듈 와이어 가이드' 도표를 참조해 주세요.
- 세라믹 점화기 부분이 버너 튜브 점화기 채널에 완전히 삽입되었는지 확인합니다(2). 정확하게 장착되면, 딸깍하는 소리가 납니다(3).
- 딸깍 소리가 나면서 버너에서 불꽃이 일어나는지 확인하여 전자 점화 버튼이 작동하는지 확인합니다.

**전자 점화 시스템이 여전히 점화를 못하면 Weber 웹 사이트의 연락처 정보를 이용하셔서 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하시기 바랍니다. www.weber.com에 로그인하셔서 방문해 주세요.**




### 점화기 모듈 와이어 도표




| 제1 버너 | 사이드 버너 | 점화기 버튼 |
|---|---|---|
| 검정색 단자(1) | 파란색 단자(3) | 검정색 단자(5) |
| 노란색 단자(2) | 초록색 단자(4) | 검정색 단자(6) |

# 일반 정기 점검 및 관리(S-320™)

### 사이드 버너 튜브 청소

#### 사이드 버너 밸브 제거

준비물: 십자 드라이버
A) 사이드 버너 밸브판을 사이드 버너 테이블에 고정하는 두 개의 나사를 제거합니다(1).
B) 조립품을 조심스럽게 앞으로 잡아 당겨 버너 튜브에서 사이드 버너 밸브를 해제합니다(2). 골이 진 가스 라인이 꼬이지 않게 주의합니다(3).

#### 버너 튜브 청소

준비물: 손전등, 와이어(곧은 옷걸이), 적당한 스테인리스 스틸 강모 브러시
A) 손전등으로 각 버너 튜브의 내부를 들여다 봅니다(4).
B) 와이어와 튜브의 내부에 이물질이나 막힘을 청소합니다(5).

#### 사이드 버너 밸브 재설치

준비물: 십자 드라이버
A) 사이드 버너 튜브 구멍과 사이드 버너 밸브를 맞춥니다.

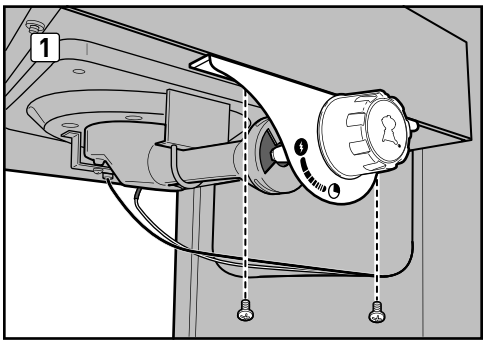
**⚠ 주의: 사이드 버너 튜브 구멍(6)을 사이드 버너 밸브 구멍(orifice)(7)에 올바르게 맞추어야 합니다.**

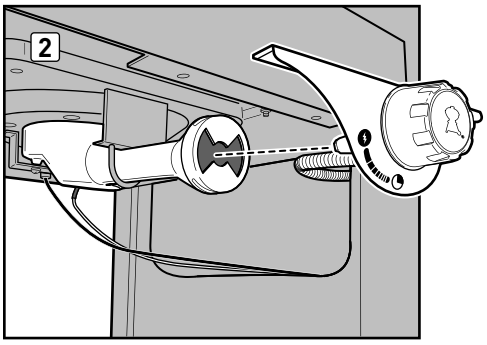
B) 두 개의 나사로 사이드 버너 테이블에 사이드 버너 밸브판을 고정합니다.

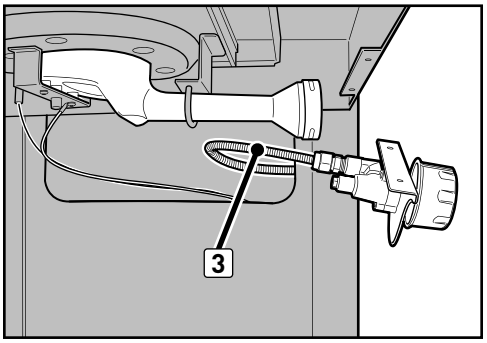
### 사이드 버너 점검 및 관리

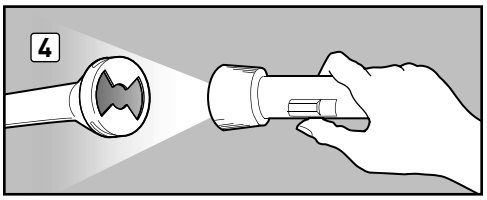
**⚠ 경고: 모든 가스 컨트롤과 공급 밸브를 꺼야(○) 합니다.**

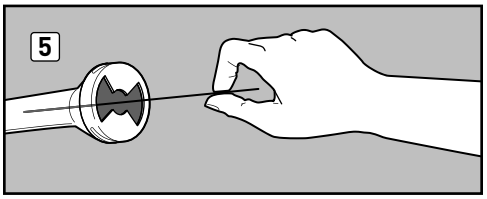
- 검정색 점화기 배선과 흰색 접지선이 캐비닛 내부의 점화기 모듈에 정확하게 연결되었는지 확인합니다. '점화기 모듈 배선 가이드'를 참조해 주세요.
- 배선이 꼬이지 않았는지 확인합니다.
- 딸깍 소리가 나면서 버너에서 불꽃이 일어나는지 확인하여 전자 점화 버튼이 작동하는지 확인합니다.
- 불꽃이 노란색이 아니고 흰색/파란색이어야 합니다.

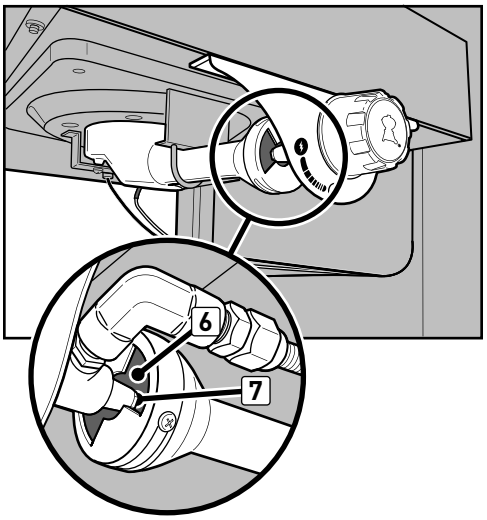


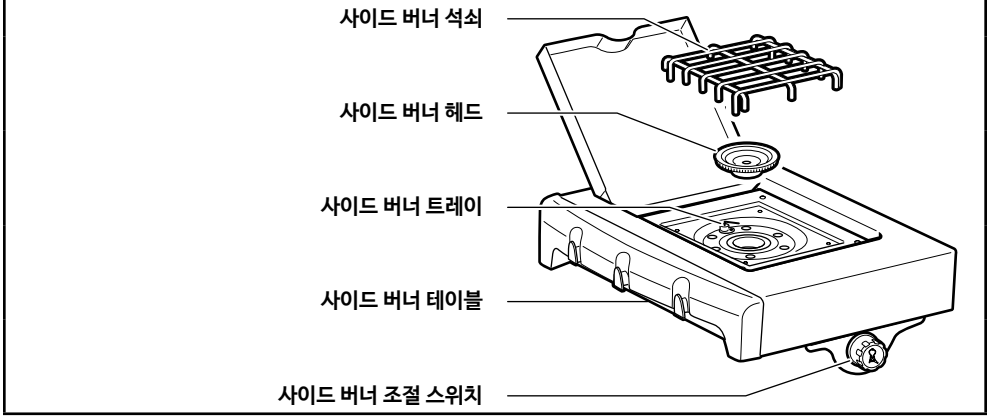




### 사이드 버너 분해도



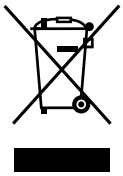
# 메모

# 메모

**⚠ 주의: 이 제품은 안전 테스트를 거쳤으며, 특정 국가에서만 사용하도록 승인되었습니다. 하단에 기재된 지정 국가 목록을 참조해 주세요.**

이 부품들은 가스를 전달하거나 가스를 태우는 구성품일 수 있습니다. 교환용 부품에 대한 Weber-Stephen Products LLC의 정품 정보는 Weber-Stephen Products LLC 고객 서비스 부서에 문의하시기 바랍니다.

**⚠ 경고: Weber-Stephen Products LLC 고객 서비스 부서에 문의하지 않은 채 가스 전달 또는 가스 연소 구성품을 수리하려고 시도하지 마십시오. 이 제품의 경고 사항을 준수하지 않을 경우 심한 부상 또는 사망 사고와 재산상의 손실을 야기하는 화재 또는 폭발이 일어날 수 있습니다.**



**이 기호는 이 제품을 일반 가정 쓰레기와 함께 버릴 수 없음을 의미합니다. 유럽 지역의 경우, 이 제품을 올바르게 폐기하는 지침은 www.weber.com을 방문하여 해당 국가의 수입업체를 찾아 문의하시기 바랍니다. 인터넷에 접속할 수 없다면, 해당 판매점에 수입업체 이름, 주소 전화 번호를 문의하시기 바랍니다.**

그릴을 폐기하거나 버리기로 결정하신 경우, 모든 전자 부품(예: 로티세리 모터, 건전지, 점화 모듈, 손잡이 라이트)은 전자전기 폐기물처리 지침(WEEE)에 따라 적절하게 분리하여 폐기하셔야 합니다. 이러한 부품은 그릴과는 별도로 폐기하셔야 합니다.

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**
R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
**AUSTRALIA**
전화: +61.8.8221.6111

**WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH**
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
**AUSTRIA**
전화: +43 7242 890 135 0, info-at@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl**
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
**BELGIUM**
전화: +32 015 28 30 90, infobelux@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.**
U Hajovny 246
25243 Pr˚uhonice
**CZECH REPUBLIC**
전화: +42 267 312 973, info-cz@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN NORDIC ApS**
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
**DANMARK**
전화: +45 99 36 30 10, info@weberstephen.dk

**WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH**
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
**DEUTSCHLAND**
전화: +49 6132 8999 0,
info-de@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN FRANCE**
C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
**FRANCE**
전화: +33 810 19 32 37,
service.consommateurs@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**
1138 Budapest, Váci út 186.
**HUNGARY**
전화: +36 70 / 70-89-813, info-hu@weberstephen.com

**JARN & GLER WHOLESALE EHF**
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
**ICELAND**
전화: +354 58 58 900

**Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.**
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
**INDIA**
전화: 18001023102, 전화: 080 42406666

**D&S IMPORTS**
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
**ISRAEL**
전화: +972 392 41119, info@weber.co.il

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl**
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
**ITALY**
전화: +39 0444 360 590, info-italia@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.**
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
**MEXICO**
RFC- WPR030919ND4
전화: +01800-00-Weber [93237] 내선 105

**WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.**
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
**NETHERLANDS**
전화: +31 513 4333 22, info@weberbarbecues.nl

**WEBER NEW ZEALAND ULC**
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
**NEW ZEALAND**
전화: +64 9 570 6630

**WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.**
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
**POLSKA**
전화: +48 22 392 04 69, info-pl@weberstephen.com

**OOO WEBER-STEPHEN Vostok**
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
**RUSSIA**
전화: +7 495 989 56 34, info.ru@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.**
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
**SOUTH AFRICA**
전화: +27 11 454 2369, info@weber.co.za

**WEBER-STEPHEN IBERICA Srl**
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
**SPAIN**
전화: +34 93 584 40 55, infoiberica@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH**
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
**SWITZERLAND**
전화: +41 52 24402 50, info-ch@weberstephen.com

**WEBER STEPHEN TURKEY Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti**
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
**TURKEY**
전화: +90 212 659 64 80, 팩스: +90 212 659 64 83

**WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST**
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
**UNITED ARAB EMIRATES**
전화: +971 4 360 9256, info@weberstephen.ae

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED**
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
**UNITED KINGDOM**
전화: +44 01756 692611,
customerservicenwe@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
**USA**
전화: 847 934 5700, support@weberstephen.com

아일랜드인 경우 Weber-Stephen Products (U.K.) Limited 로 문의하시기 바랍니다.

다른 동유럽 국가(예: 루마니아, 슬로베니아, 크로아티아 또는 그리스)는 다음의 연락처로 문의하시기 바랍니다.
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com

발트 3국의 경우 다음의 연락처로 문의하시기 바랍니다.
Weber-Stephen Nordic ApS

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2015 Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.