

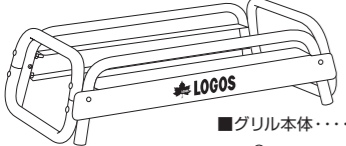

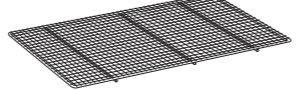
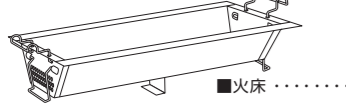
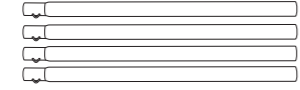
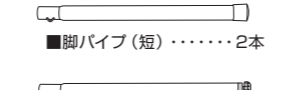


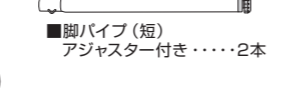



組立て・取扱い説明書

この度は、本製品をお買上げいただき誠にありがとうございます。ご使用前に、この説明書をよく読んで正しく組立ててください。また、事故やケガ・器具の損傷等を防ぎ、安全に正しくご使用いただくために、注意事項は必ずお守りください。この取扱い説明書は、大切に保管してください。

※パーツの形状やパーツの収納位置など、実際とは若干異なる場合があります。※製品の仕様は予告なく変更する場合があります。※この組立て・取扱い説明書に掲載の全ての製品に関するアフターケアは、日本国内のみの対応となります。日本国外では対応できませんのであらかじめご了承ください。
組立て方法と注意 ●組立て方法と注意をよく読み、下記の番号順に正しく組立ててください。撤収は必ず逆順で行ってください。

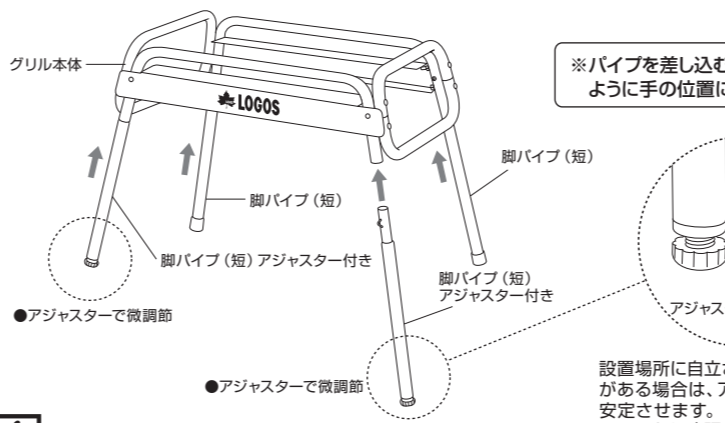
セット内容

 ■グリル本体……………1台	 ■鉄板……………1台 ※使用前によく洗浄してください。	 ■焼網(大)……………1枚 ※使用前によく洗浄してください。
 ■火床……………1台	 ■脚パイプ(短)……………2本	 ■脚パイプ(短)アジャスター付き……………2本
 ■ロストル……………1台	 ■脚パイプ(長)……………4本	 ■収納バッグ……………1個
 ■eco-logosave (お掃除楽ちん) BBQ深型カバー・M……………1個		

※eco-logosave (お掃除楽ちん) BBQ深型カバーは、アルミ箔加工品の特性上柔らかく容易に変形します。新品でも部分的に変形している場合がありますが、使用上は全く問題ありませんので、形状を整えて使用してください。

ローポジションで使用する場合

① 脚パイプ(短)2本と、脚パイプ(短)アジャスター付き2本を、グリル本体の四隅の脚接続部に差し込みます。この時グリル正面側の2本の脚はアジャスター付きを接続してください。



●アジャスターで微調節

●アジャスターで微調節

※パイプを差し込む際は手や指を挟まないように手の位置に十分注意してください。

アジャスター(ネジ式)

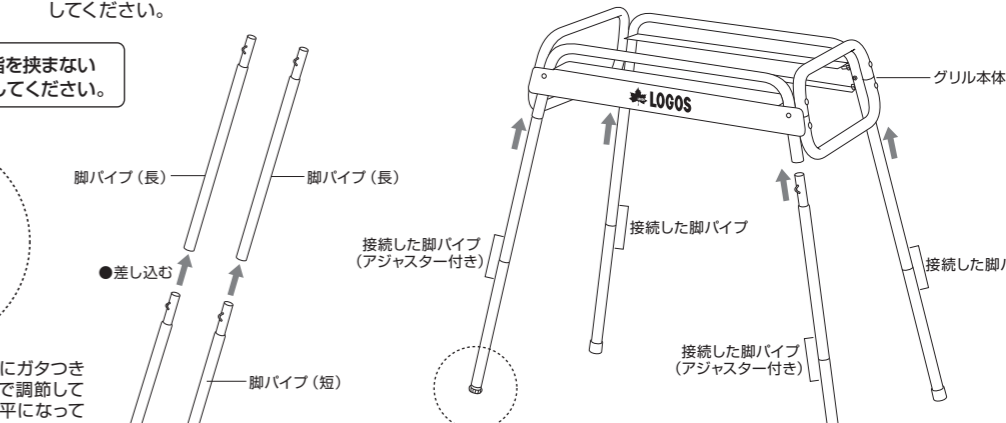
設置場所に自立させ、グリルにガタつきがある場合は、アジャスターで調節して安定させます。調理面が水平になっていることも確認してください。

●器具には、鋭利な箇所があります。組立て・着火・消火・手入れ等には、ケガ等を防ぐため必ず革手袋を着用してください。また、器具の洗浄時にはゴム手袋を着用してください。

手袋着用

ハイポジションで使用する場合

② 先に脚パイプ(長)4本に、脚パイプ(短)2本と脚パイプ(短)アジャスター付き2本をそれぞれ接続してください。次にグリル本体の四隅の脚接続部に各脚パイプを差し込みます。この時グリル正面側の2本の脚はアジャスター付きを接続してください。

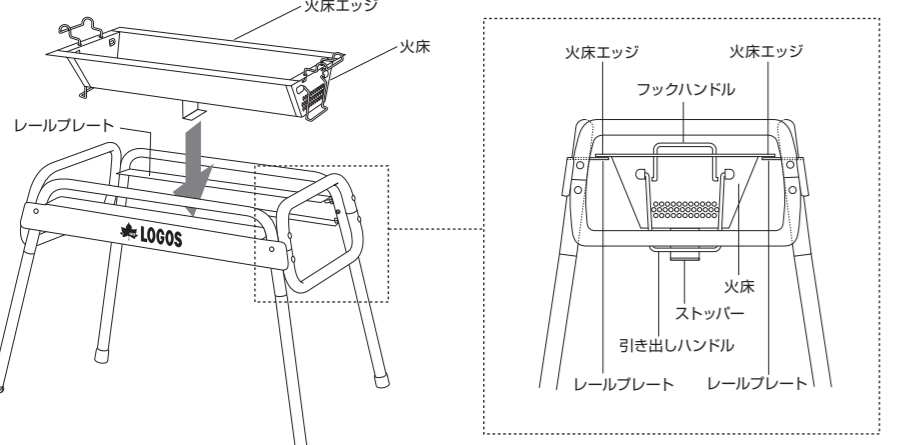


●差し込む

●アジャスターで微調節

●アジャスターで微調節

③ 火床の左右エッジをグリル本体の左右レールプレートに載せてセットしてください。(火床は高さを2段階に設定できます。詳細は下記に記載の「火床の取扱いについて②」を参照してください。)



火床エッジ

火床

レールプレート

火床エッジ

火床エッジ

フックハンドル

火床

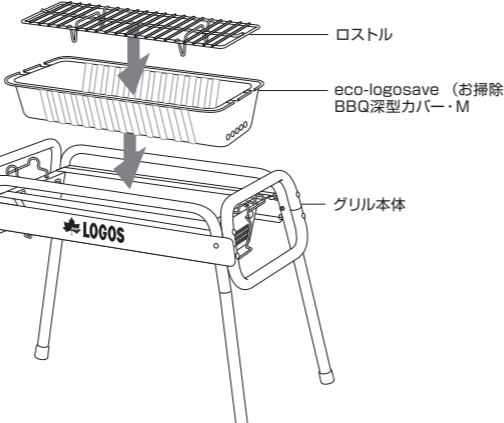
ストッパー

引き出しハンドル

レールプレート

レールプレート

④ 下図の要領で火床に、eco-logosave (お掃除楽ちん) BBQ深型カバー・M、ロストルの順にセットします。カバーを使用しない場合は、火床に直接ロストルをセットします。



ロストル

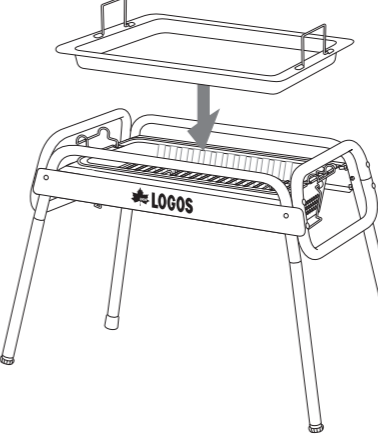
eco-logosave (お掃除楽ちん) BBQ深型カバー・M

グリル本体

⑤ ロストル上に燃料を置いて着火後に焼網をセットします。
 ※鉄板の取扱いは右記の使用上の注意事項を読んでください。



⑥ ロストル上に燃料を置いて着火後に鉄板をセットします。
 ※鉄板の取扱いは右記の使用上の注意事項をよく読んでください。



鉄板・焼網使用上の注意事項

●焼網は使用前によく洗浄してください。

●鉄板は洗浄後にそのまま使用できます。空焼きの必要はありません。

●高火力での使用は絶対に避けてください。コーティング剥がれの原因になります。

●鉄板使用時は燃料の量を減らしてください。

●火力が強い場合は、適度の火力になるように燃料の量を減らしてください。

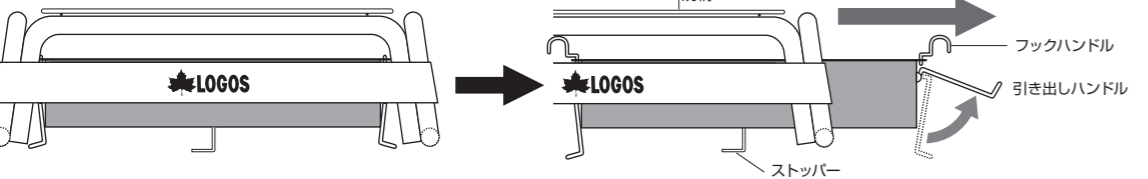
●鉄板の空焼きは絶対にしないでください。

●金属タワシ・金属ヘラや鋭利なものでの洗浄は絶対にしないでください。コーティングが剥がれます。

注意

火床の取扱いについて・・・①スライド式火床で調理時の燃料供給

① 火床はスライド式になっています。調理時の燃料の継ぎ足しは、本体側面のハンドルを引き上げて火床を引き出して行ってください。



焼網

フックハンドル

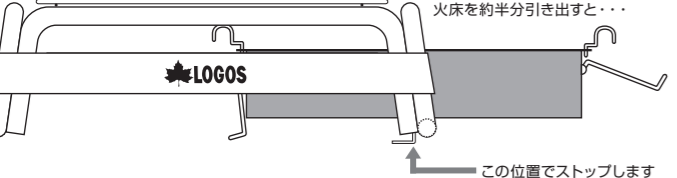
引き出しハンドル

ストッパー

注意

火床の引き出し用ハンドルは燃料の燃焼で大変熱くなっています。ハンドル操作時には、火傷等のケガを防ぐために、必ず革手袋を着用してください。決して素手でハンドルに触れないよう注意してください。

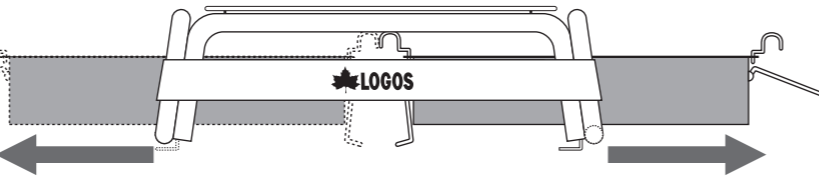
② 火床を約半分引き出した時点でストッパーにあたり、それ以上は引き出せません。



火床を約半分引き出すと・・・

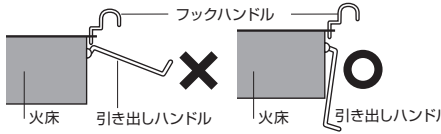
この位置でストップします

③ 火床は左右に引き出せます。火床の反対側に燃料を継ぎ足す場合は本体の反対側より火床を引き出して、行ってください。



■引き出しハンドルについて

火床両側面の引き出し用ハンドルは、火床の引き出し時以外は、必ずまっすぐ下におろした状態にしてください。火床が滑り出てきた時のストッパーの役割をはたします。



フックハンドル

火床

引き出しハンドル

火床

引き出しハンドル

危険

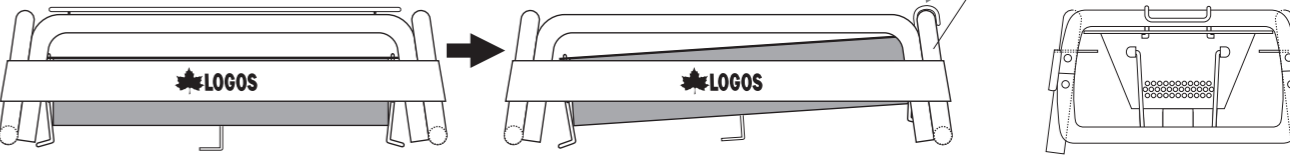
使用中の火床は絶対に半分は引き出さないでください。ストッパーを無視して無理に引くと、火床が抜け落ちて燃料が飛び散り、深刻な事故やケガに繋がります。大変危険です。

火床の取扱いについて・・・②火床の高さを2段階に設定

注意

焼網やハンドルを持つ場合は、必ず革手袋を着用し、炭や炎の状態を見て、火傷等ケガの恐れのないことを確認してください。また、片方のフックハンドルを持ち上げ火床が傾斜した時に、燃料がこぼれ落ちない量であることも確認してください。

① 火床は、お好みにより高さを2段階に設定できます。火床を上段にセットするには焼網を外し、まず片側のフックハンドルのみを、慎重に本体フレームに引っかけます。

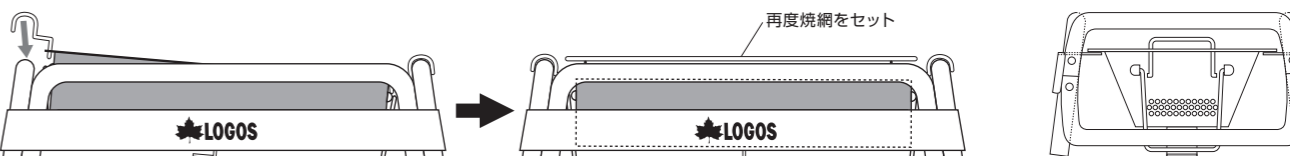


フックハンドルを本体フレームに掛ける

本体フレーム

●フックハンドルを使って火床は上段に。

② 反対側のフックハンドルも本体フレームに引っかけると火床は上段にセットされます。



再度焼網をセット

●レールプレートに載せて火床は下段に。

裏面に取扱い説明書の続きと、注意事項を記載していますので、必ずよく読んでください。