

片付け簡単バーベキューコンロ

取扱説明書

このたびは弊社製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。本製品は組み立て式です。必ず組立手順、組立上の注意事項などの指示に従って組立を行ってください。また、ご使用前に「使用上の注意」をよくお読みいただき正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管し、必要なときにお読みください。

【取扱上の注意】

- 作業は、必ず軍手や皮手袋などの保護手袋を着用してください。
- 部品のエッジや端面などで、指などを切らないように十分ご注意ください。



【使用上の注意】

警告 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

- 本品は一般家庭用屋外レジャー専用コンロです。本来の用途以外には使用しないでください。
- 室内やテント内では絶対に使用しないでください。一酸化炭素中毒の原因となります。また、燃えやすい物の近くでは使用しないでください。火災の原因となります。
- 子供やペットが近づかないように注意してください。火傷や事故の原因となります。
- ご使用前に、必ず各部に異常のないことを確認したうえ、ご使用ください。
- 本品の使用は、水平で平らな安全な場所で使用してください。
- 本品の設置は、火災や物損の危険がないよう、耐熱耐火シートやマットを敷いたり、レジャー施設の規定に従って使用してください。また、周囲に可燃物を置かないでください。
- 本品に使用する燃料は、レジャー用の木炭、豆炭及び成型炭(チャコールブリケット)をご使用ください。ガソリン、アルコールなど、揮発性の高い物や灯油・ペレット燃料などは絶対に使用しないでください。火災や火傷の原因となります。また、薪等の木材も使用しないでください。
- 使用中、着火剤の継ぎ足しは絶対にしないでください。火傷や火災の原因となります。
- 別売りの鉄板をご使用の際は網の上に鉄板を重ねて使用しないでください。
- 風の強い日は使用しないでください。
- 使用中はコンロの火から目を離さないでください。
- 同梱部品以外の器具を使って使用しないでください。
- 使用中、コンロ本体を揺らしたり、移動しないでください。転倒によるけがや、火傷の原因となります。
- 使用中及び使用後の清掃作業などは、必ず耐火耐熱手袋を着用してください。コンロ各部が高温になっておりますので、素手やビニール、ゴム、化繊手袋などで触れないよう注意してください。火傷や事故のおそれがあります。
- 無理な力や衝撃を加えたり、分解、加工、改造などを行わないでください。

注意 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

- 火気の使用や取扱いが禁止されている場所では使用しないでください
- 焼き網を初めてご使用になる場合は、食器用洗剤でよく水洗いしてから使用してください。
- 消火のために燃料や本品に水をかけることは絶対にしないでください。
- 使用后、燃料は必ず消火し、コンロ各部が十分に冷えたことを確認してから片付けてください。
- 調理に使用される食材及び調理器具の衛生管理には十分注意してください。
- 炭の足し増しは、火バサミ等を使用してください。
- 炭の足し増しの際は、火の粉がまう可能性がありますので十分にご注意ください。
- 使用の際は、消火用の水を用意してください。
- ご使用前に、必ず各部に異常のないことを確認したうえ、ご使用ください。

【ご使用前に必ずお読みください】

①炭の使用目安

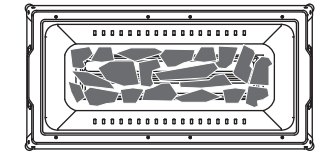
食材を美味しく調理する為、炭の量はおおよそ本体の高さの1/2を目安にしてください。

※炭の量には十分ご注意ください。



側面部から少し離し、炭同士が重ならない程度に薄く敷き詰めれば十分な火力になります。

上から見たイメージ



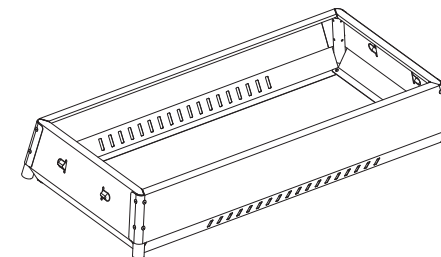
②網の取扱い

網はよく水洗いし、乾いてから食用油を塗布してご使用ください。ご使用後は、汚れ・こげ付き等をナイロン製タワシ付きの台所スポンジやタワシなどで落とし、食器用洗剤で洗浄して、湿気を残さないように乾燥させてください。

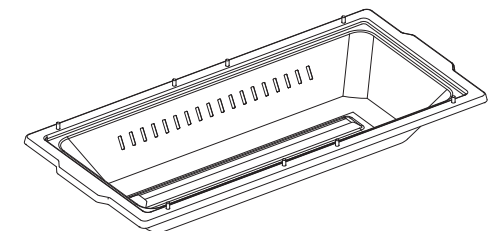
■お手入れ・保管方法 ※使用後の清掃作業やお手入れは、コンロが完全に冷えてから行ってください。

- 清掃や手入れは必ず保護手袋を着用してください。素手での作業は、けがの原因となります。
- 本体の汚れは食器用洗剤をしみ込ませた布で拭き落としたり、金属素材以外の柔らかいたわしなどで焦げ付きを落とした後、乾燥した布で洗剤を拭き取って乾燥させます。手や指などでのこすり洗いは絶対にしないでください。けがの原因となります。
- 乾燥後、食用油を表面に薄く塗り、高温多湿を避け、屋内の乾燥した場所に保管してください。
- ※金属加工品のため、取扱いはエッジや端面で指などを切らないようように、十分ご注意ください。
- ※金属製品ですので、保管中に錆が発生する場合があります。使用時は錆を落としてからご使用ください。

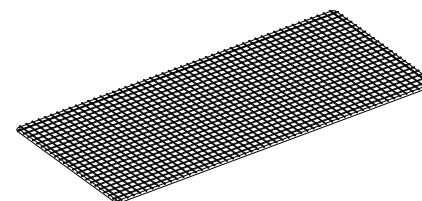
部品一覧 ※組み立て前に部品が揃っているか確かめてください。



①A 本体…1



②B 中子…1



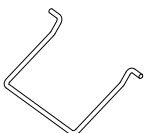
③C 網…1



④D 脚A…4



⑤E 網B…4



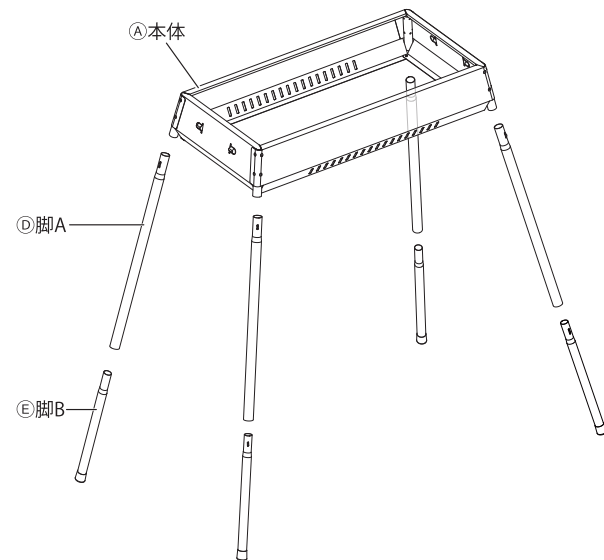
⑥F 取っ手…2

組み立て・使用方法 必ず軍手・皮手袋等の保護手袋を着用してください。



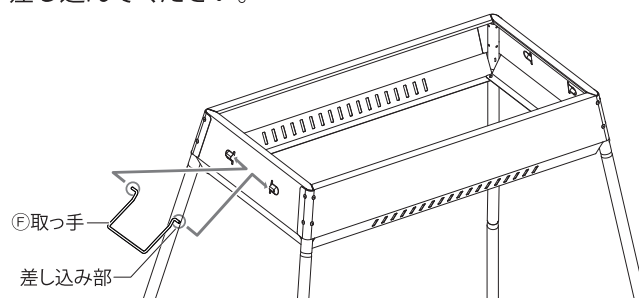
1

① 本体に②脚A、③脚Bの順に差し込んでください。
※ロータイプで使用する場合は、①本体に③脚Bを差し込んでください。



2

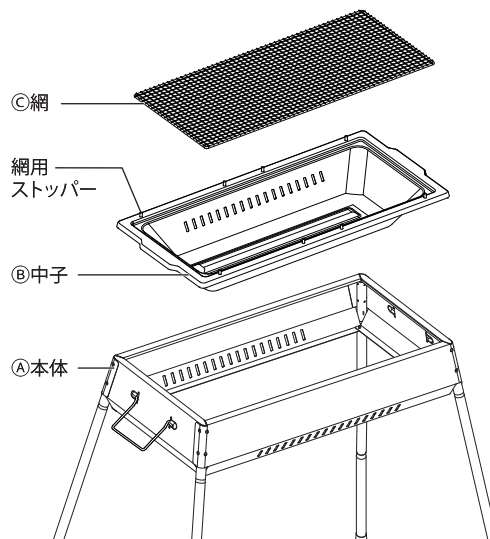
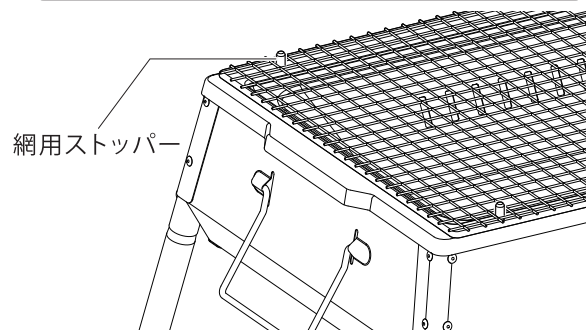
④ 取っ手の差し込み部を縮めて①本体の穴に差し込んでください。



3

① 本体に⑤中子、⑥網の順で載せてください。

網用ストッパーに網をひっかけることで
付属の網と異なるサイズの網も使用できます。



【上手な炭火焼の楽しみ方】

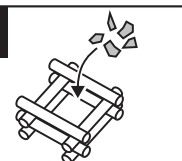
炭の選び方

- 炭は大きく分けて、黒炭と白炭(備長炭)があります。
- 黒炭は火つきが良く、発熱量も高く、早く燃焼温度が上がります。火持ちは良くありませんが、後始末が簡単で一般家庭向きです。
- 白炭は火つきが悪く、発熱量も低いが、燃焼速度が遅く一定で、火持ちは良く、食材をじっくりおいしく焼き上げます。プロ用の炭です。
- マンガロブ炭は黒炭の一種で揮発性が高く、固定炭素が低く若干臭いが強いですが、火つきが良いので屋外のバーベキューなどでお使いください。
- ご使用になる時は、それぞれの特徴を知り、使い分けることが大切です。



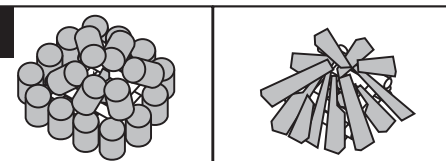
着火剤を使わない簡単火おこしの方法

1



新聞紙をねじって10cm程の長さの棒を8本作ります。作った棒をやぐら状に重ね、中に細かい炭を入れます。

2



やぐらを囲うように炭を並べます。(黒炭の場合は積み重ねるように、マンガロブ炭など長いものは立てかけるように並べます)炭の隙間からやぐらに火を付け、10~20分後にパチッ、パチッと音がして火が付くので、ある程度安定したら広げて完了です。

炭火料理のコツ…『遠火の強火』

- 炭がよくおき、炭の表面に灰がついてからが焼きごろです。この灰分から近赤外線(2~5ミクロン)が放出され、食材の表面を焦がさず、早く素材の内部を加熱し、おいしく焼き上げます。灰分をふき飛ばさないように、炭火の火力をうまく調整するのがおいしく焼くコツです。
- 炭から炎が上がっている状態では炭本来の焼き方ができません。炎がおさまってから食材を焼き始めてください。
- 厚いお肉を焼くときは、水に約12時間浸けた炭を、火がおきた炭の上に置き水蒸気力で表面を焼くとふっくらジューシーに美味しく焼けます。
- 脂分の多い肉や魚は煙が多く出ます。脂分の少ない焼き鳥の「ささみ」や牛の赤身肉は煙が少ないです。
- 魚や貝などを焼く場合は、焼き汁が多く出て炭がまい上がることがありますので、ご注意ください。
- 焼きイモは残り火、又は弱い火力でアルミホイルなどを使用せず、直に網の上に上げて焼いてください。表面の皮に焦げめがついたら竹串などで刺してみても、芯がなくなったら食べごろです。

<製品仕様>
 製品寸法(約)：ハイタイプ／(約)幅86.5×奥行54×高さ71cm
 ロータイプ／(約)幅74×奥行41.5×高さ35cm
 (ハンドル・脚含む)
 材質：本体・網/スチール
 仕上げ：本体/焼付塗装 網/めっき