



No.81062700

# チューブグリルM (楽ちんカバーお試しパック)

## 組み立て手順

**1** 脚パイプをボディー四隅の脚接続部にさし込みます。この時グリル正面側の2本の脚はアジャスター付きにしてください。

※パイプをさし込む際は手を挟まないように手の位置に十分ご注意ください。

**2** 設置場所に自立させ、ガタ付きが出る場合はアジャスターを調整し、安定させます。調理面が水平になっていることもご確認ください。

**3** 火床を本体のレールプレートに引っ掛けるようにセットします。火床内にロストルを乗せ、セットします。焼網を2本の支持パイプの上を渡すようにセットしてご使用ください。

## 使用上の注意

**製品には鋭利な部分があります。分解、組み立て、着火、消火、手入れの際は必ず革手袋を 洗浄時はゴム手袋を着用し、ケガをしないよう十分にご注意ください。**

禁止! 使用前に必ずパーツの破損、溶接外れ等が無いを確認し、破損が見つかった場合は使用しないでください。  
 禁止! 着火後にグリルの移動は行わないでください。また、使用中のグリルは素手で触らないでください。  
 禁止! 着火後は、炭がはぜたり火の粉が飛ぶ場合がありますので、顔などを近づけることはお止めください。また、燃えやすいものの周りでのご使用もお止めください。  
 禁止! 着火剤や燃料として、ガソリン、灯油、ガス、アルコール等は、絶対に使用しないでください。危険です。  
 禁止! 屋内やテント内、またタープの下では使用しないでください。  
 禁止! 使用中はお子様やペットを器具の周りで遊ばせないでください。  
 禁止! 火床を引き出す際は、絶対に半分以上は引き出さないでください。火床が抜け、落下し大変危険です。  
 警告! ロゴマークはプリントです。擦ったり、爪や鋭利なものがあたると剥がれるため取扱いや洗浄にはご注意ください。  
 警告! 組立ては説明書をよく読み、正しく行ってください。不十分だと転倒する恐れがあり大変危険です。  
 警告! 引き出し動作、調理、炭の継ぎ足し時等、取扱いの際は必ず革手袋を着用し、火床に誤って触れないようご注意ください。  
 警告! 残り火の始末は、完全に燃え尽き、グリルや火床が冷えたことを確認した後に灰処理、撤収を行ってください。  
 警告! 消火のために器具に水をかける事は厳禁です。急激な温度変化による器具の変形や、高温の水蒸気発生により火傷の恐れがあります。  
 警告! 洗浄時はゴム手袋を着用し、鋭利な部分でケガしないようご注意ください。  
 警告! 火床の高さ調節は必ず革手袋を着用し、慎重にフックを片側ずつ掛けて行ってください。  
 注意! 炭の入れ過ぎは、火床のスライドの妨げとなります。ご注意ください。  
 注意! 変型やひどい変色につながるため燃料の入れ過ぎにご注意ください。  
 注意! 黒く塗装された火床は、使用時の熱により塗装の剥離、変色、焼けなどが生じます。ご了承ください。  
 注意! 焼き網の使用後は、食べ物のカス等をきれいに取り除き、十分に乾燥させた上で食用油を塗ってから冷暗所に保管してください。

「部」品構成表	本体	(1)	ロストル	(1)
	脚パイプ(短アジャスター付)	(2)	焼網	(1)
	脚パイプ(短)	(2)	お掃除らくちんカバー-M	(1)
	脚パイプ(長)	(4)		
	火床	(1)		

## お使いになる前に...

●焼き網を洗浄する。 ●耐熱性グローブを着用する。

- 1.固形着火剤は先に着火剤に点火し、点火確認後その上に空気の通り道を作りながら炭を積み上げる。(ジェル状着火剤は炭をロストルに置いて、最下部の炭上に塗る。ジェル状着火剤は非常に危険、継ぎ足しは厳禁)
- 2.全ての炭が着火状態を確認した後、ロストル上にまんべんなく広げる。所々炭が二重に重なる位が適量。
- 3.備長炭の着火は、着火状態の木炭の上に置いて着火すること。いきなり備長炭のみでは着火しません。また、備長炭は着火時に爆ぜるので注意すること。必ず焼網でカバーし、離れたところで見守ること。

**6** 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方法は...

注意!まず、革手袋を着用し、炭や炎の状態を見て火傷の恐れが無いを確認する事  
 注意!炭がこぼれ落ちない量である事を確認する事

1.焼網を外し、慎重に片側のフックのみを本体パイプに引っかけます。

2.反対側のフックも本体パイプに引っかけると火床が上段にセットされます。

**4** ①調理時の炭の継ぎ足しは、本体側面より火床を引き出して、行ってください。  
 禁止! 絶対に半分以上は引き出さないでください。火床が抜け、大変危険です。

注意!火床がスライドするレールの両端にはストッパーが付いています。火床を引き出す際は、このストッパーを乗り越えるようにして引き出してください。引き出しはじめに、火床を少し持ち上げて引き出すとストッパーを乗り越えることができます。

②火床の反対サイドに炭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。

注意!炭を入れすぎると、引き出す際に炭がパイプにあたり、引き出せなくなるのでご注意ください。

**5** 高さ設定は脚パイプの使い分けにより2段階に設定できます。

ハイポジション: ●脚パイプ(長) + 脚パイプ(短)

ローポジション: ●脚パイプ(短)

注意!脚先端のアジャスターの位置にご注意ください。

**お掃除らくちんカバーの使い方**

BBQ お掃除らくちんカバーは、BBQ 後の火床掃除が劇的に楽になる便利グッズです。あらかじめカバーを火床にセットしてから BBQ を楽しむと食材の油や灰の汚れ等をカバーが受け止め、火床が直接汚れる事を防ぎます。BBQ 後はカバーを外してカバーごと処分すればお掃除もらくちん!火床の汚れも劇的に軽減されます。また、熱による火床へのダメージを軽減させる保護カバーの役割も果たしますので、火床の耐久性も向上します。更に、アルミの熱反射により、食材に伝わる熱も増幅され、少ない炭量で効率よく調理が行えます。

①革手袋が耐熱性のある厚めの手袋を着用ください。  
 ②火床にお掃除らくちんカバー(カバー)をセットする。

③カバーの上からロストルをセットする。ロストルが浮く場合は上方から押し込む。  
 ④準備完了。BBQ をお楽しみください。

⑤完全消火とグリルやカバーが冷えた事を確認したら、ロストルを外しカバーを取り外す。  
 ⑥汚れたカバーは各市町村の処理区分に従って処理してください。

**BBQ お掃除らくちんカバーの 使用上の注意**

注意! カバーは柔らかいアルミ箔製です。輸送状況によっては変形している場合があります。その場合は火床の形に合わせて変形を修正してください。使用上問題はございません。  
 注意! カバーの上にロストルをセットすると、ロストルが少し浮く場合があります。その場合はロストルを上方から押しこむようにしてカバーを変形させながらセットしてください。  
 注意! カバーは、1回使い切りの消耗品です。2回目以降は別売の替えカバーをお買い求めください。もちろんグリルはカバー無しでもご使用いただけます。

替えカバー: No.81314100 BBQ お掃除らくちんカバー-M (2 pcs)  
 ※カバーは予告なく販売を終了する場合があります。ご了承ください。

注意! カバーは柔らかいアルミ製です。穴が開いたり破れることもあります。ご了承ください。  
 注意! 火床の汚れを軽減する事ができますが、汚れを完全に無くすものではありません。  
 注意! 本来の用途以外には使用しないでください。  
 注意! 湿気が多い場所や直射日光が当たる場所で保管すると変色する場合があります。