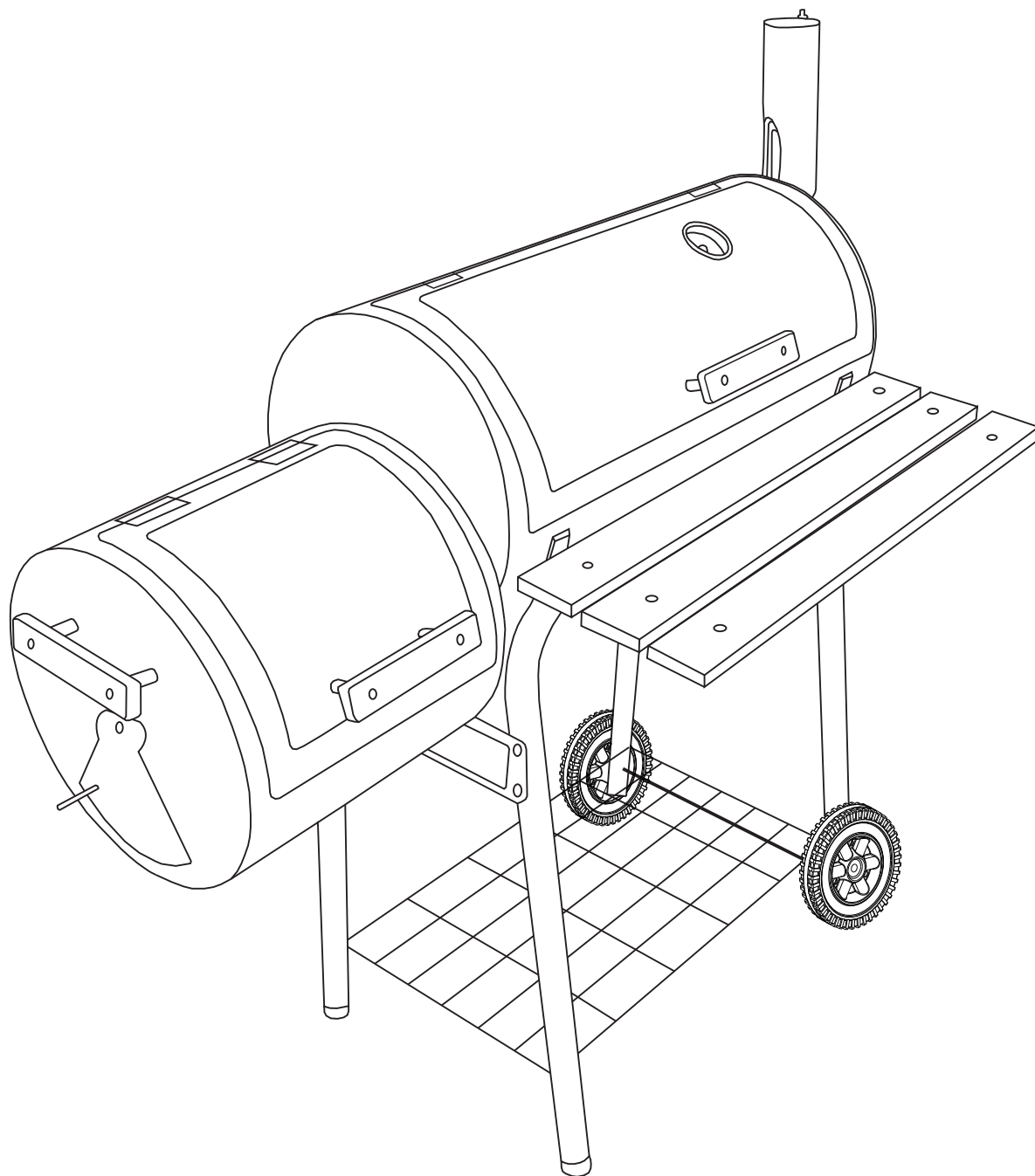


取扱説明書

RR-SG01(品番：34476)
スモークグリル



※記載内容、商品仕様は予告なく変更される場合があります。 MADE IN CHINA



この度は、スモークグリルをお買い上げいただきありがとうございます。
末永くご愛用いただくために、この「取付・取扱説明書」をよくお読みいただき、正しい施工とご使用をお願いします。
商品到着後7日間以内に不具合が無いかをご確認くださいませよう、お願い致します。

使用について

- ・本製品は炭で火を起し調理することを目的とした製品です。
- ・初めてのご使用の前に、網を水と洗剤でよく洗い、表面に調理油を少量塗布してください。
- ・本製品の網目が大きい場合は、市販の網(調理網の場合：一辺25cm以下の四角い網)を併用することをおすすめします。

⚠ 使用上のご注意

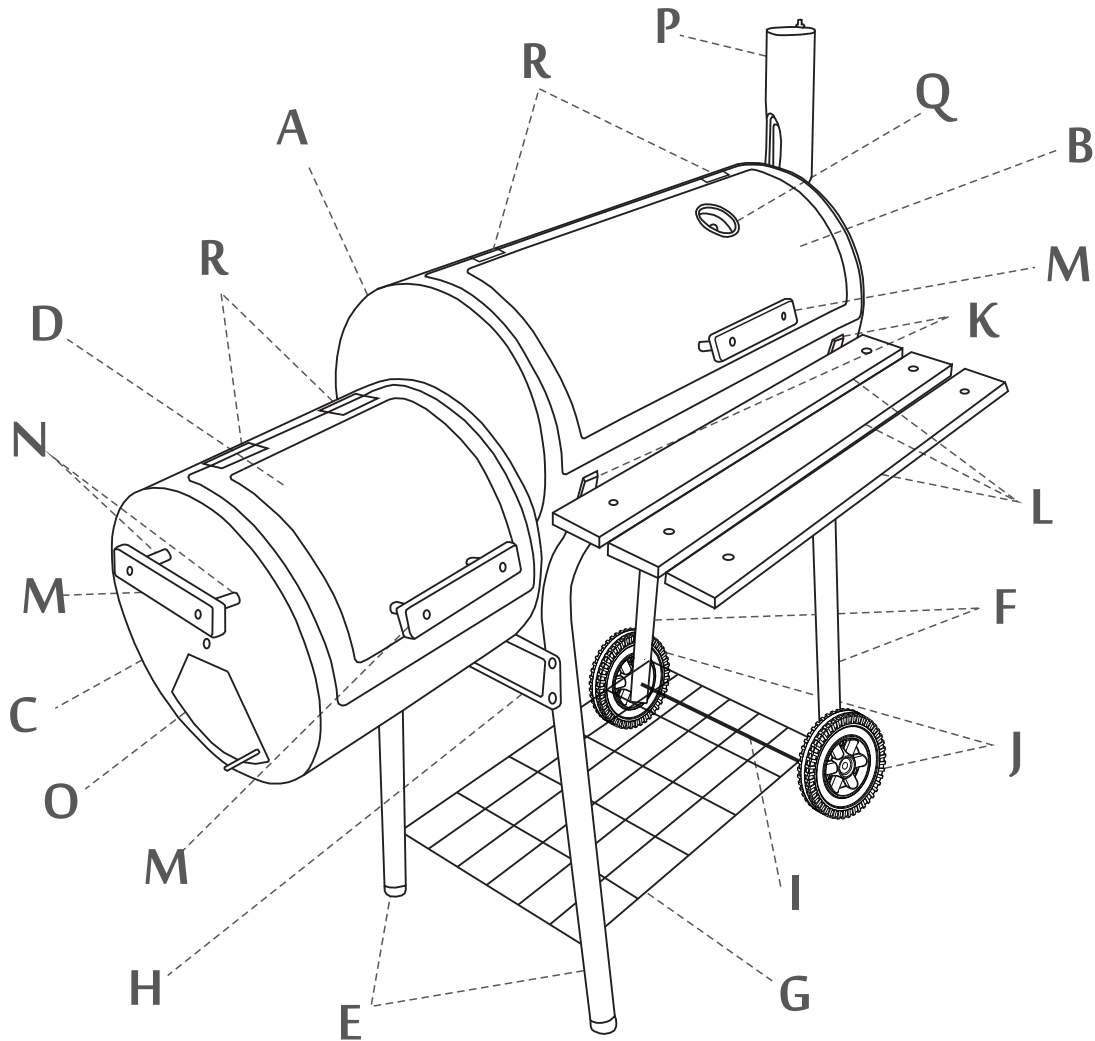
- ・本製品は必ず屋外の平らな場所でご使用ください。
- ・可燃物が近くにないことをご確認の上、ご使用ください。
- ・強風下でのご使用は避けてください。
- ・蓋を閉めると、グリル内が高温になる恐れがあります。ご注意ください。
- ・着火後は本体を移動させないでください。
- ・本体の塗装は高熱により剥がれたり変形したりする場合があります。
- ・小さいお子様が火の近くに近づかないようご注意ください。
- ・部材の角や端部などでケガをしないよう軍手などを着用してご使用ください。
- ・着火剤をご使用の際は、必ず使用方法をお守りになってご使用ください。ヤケドや事故につながる危険性があります。
- ・ジェル状着火剤使用の際は、ジェルがグリル底に落ちないように使用してください。落ちると地面に溢れる可能性があり非常に危険です。
- ・ジェル状着火剤の継ぎ足しは大変危険ですのでおやめください。
- ・テーブルとしてご使用の際、上に乗らないでください。倒れる危険性があります。
- ・本体や網は非常に熱くなるため、直接触れますと、ヤケドなどのケガをする危険性があります。下記を参照にご使用ください。
 - ①網を動かす場合、トングなどを利用して引っ掛ける、または掴んで移動させてください。
 - ②本体を動かす場合、軍手などの厚手の手袋を着用し、取っ手部分を持って移動させてください。
- ・使用後は、必ず火が消えていることをご確認ください。
- ・熱い状態の本体に水をかけないでください。破損の原因となります。
- ・組立設置及び、解体撤去の際は安全のため耐熱性の手袋を着用してください。
- ・着火剤や燃料としてガソリン・灯油・アルコールは使用しないでください。

お手入れ方法

- ・付属品は汚れをそのままにすると「もらいサビ」が発生します。使用後は炭と灰、食材を取り除き、食器用洗剤できれいに洗い水分を取り除いてください。
- ・本体や付属品をスチールウールや硬いものでこすると、キズが付くことがありますので、ご注意ください。

パーツリスト

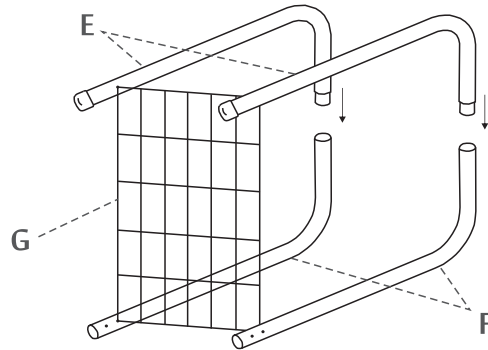
グリルを組み立てる前に、下記のリストと部品を確認してください。
少々お時間を要しますが、手順の理解をお願いします。



No.	個数	説明	No.	個数	説明
A	1	調理ボックス	P	1	煙突
B	1	調理ボックスカバー	Q	1	温度計
C	1	燻製ボックス	R	4	ヒンジ
D	1	燻製ボックスカバー			
E	2	脚パイプ(長)	T	2	調理網 
F	2	車輪用脚パイプ	U	3	炭用網 
G	1	ワイヤーラック	V1	12	ネジ M6x40mm 
H	2	脚パイプホルダー	V2	13	ネジ M6x12mm 
I	1	車輪軸	V3	6	ネジ M6x70mm 
J	2	車輪	V4	33	ナット M6 
K	2	木製ボード補助パーツ	W1	6	ネジ M5x15mm 
L	3	木製ボード	W2	6	ナット M5 
M	3	木製ハンドル	X1	16	ネジ M4x10mm 
N	6	木製ハンドル用チューブ	X2	16	ナット M4 
O	1	換気口	Y	2	ナット M8 

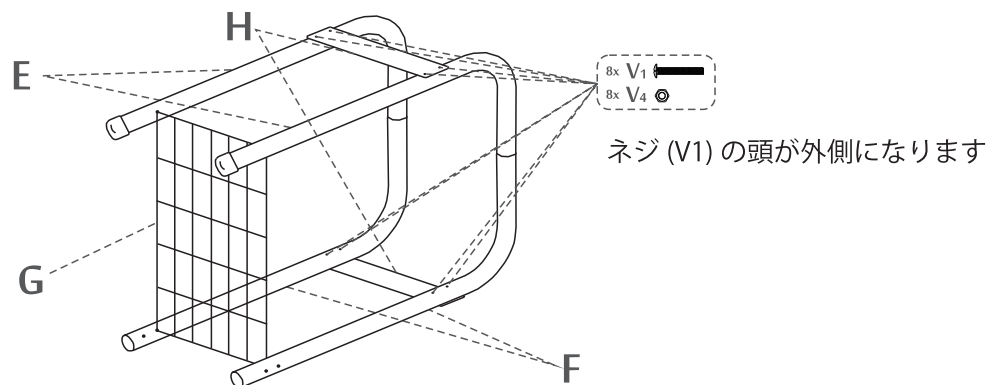
1

はじめに図のように、ワイヤーラック (G) と脚パイプ 4 本を組み付けます。
ラックの四隅は脚パイプの穴に引っかけて組み付けます。



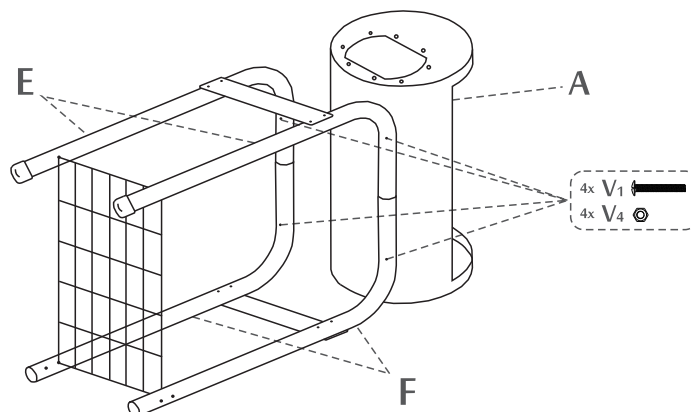
2

図のように脚パイプホルダー (H) を脚パイプに組み付け、ネジとナット (V1&V4) で両側のホルダーを固定します。



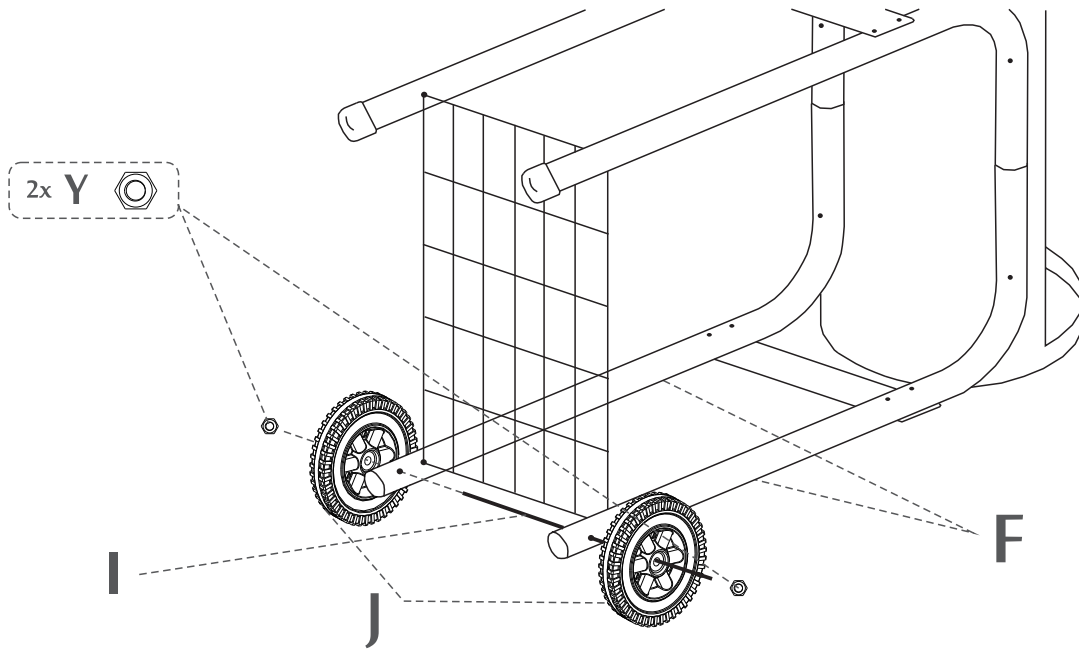
3

調理ボックス (A) をナットとボルト (V1&V4) で脚パイプに固定します。
調理ボックスの上下に注意して脚パイプに組み付けて下さい。



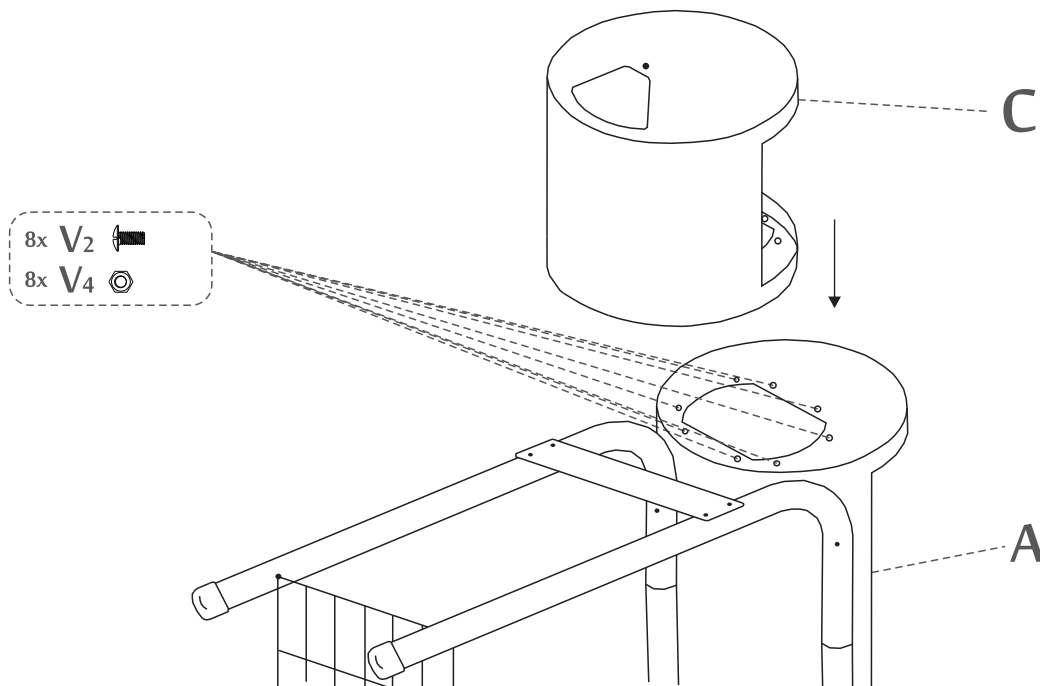
4

車輪用脚パイプ (F) の下端の穴に車輪軸 (I) を通し、車輪 (J) を両側から取り付けナット (Y) で締め付けます。



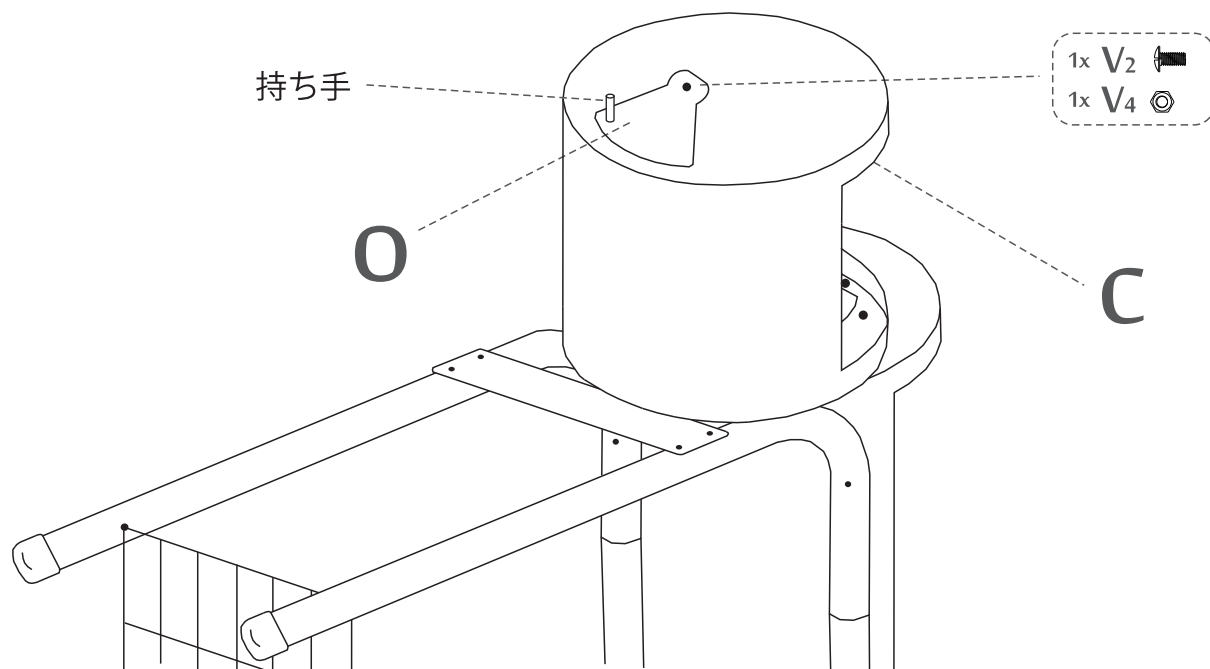
5

燻製ボックス (C) を上下の向きに注意して調理ボックス (A) にネジとナット (V2&V4) で組み付けます。



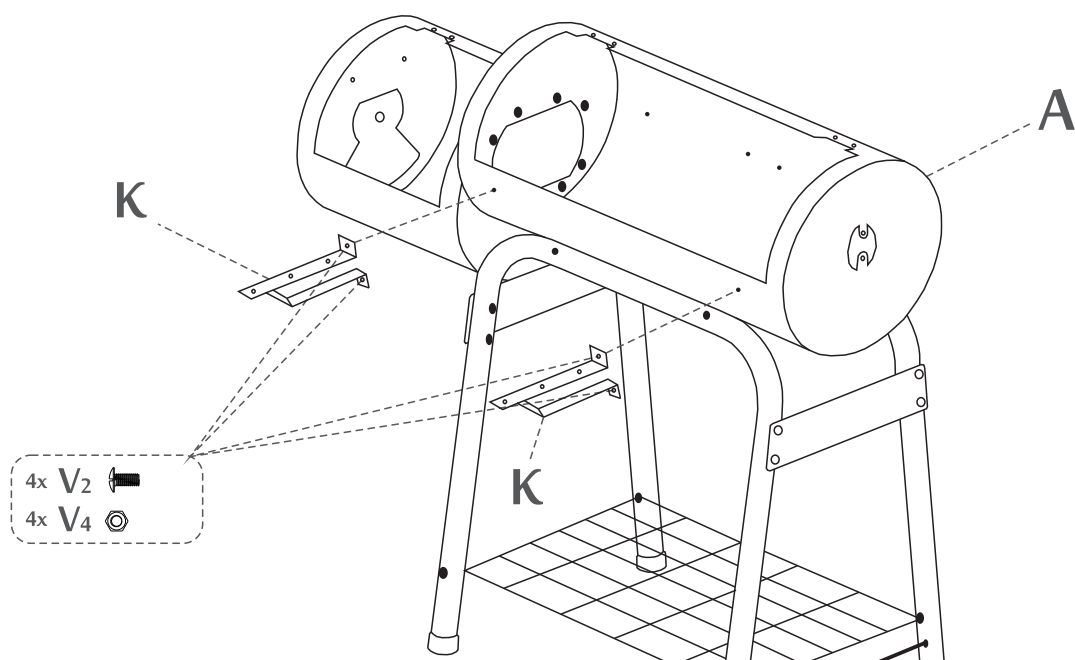
6

燻製ボックス (C) に換気口 (O) をネジとナット (V2&V4) で組み付けます。
換気口 (O) の持ち手が外側にくるように取り付けてください。
※締めすぎると開閉しにくくなります。



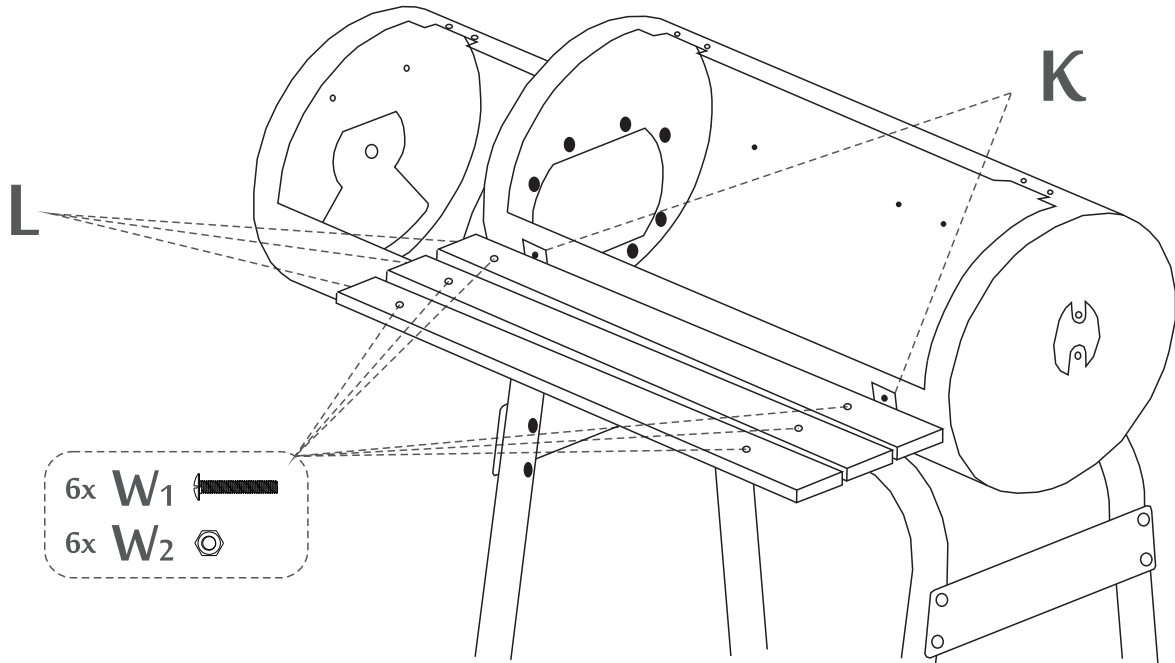
7

調理ボックス (A) に木製ボード補助パーツ (K) をネジとナット (V2&V4) で組み付けます。



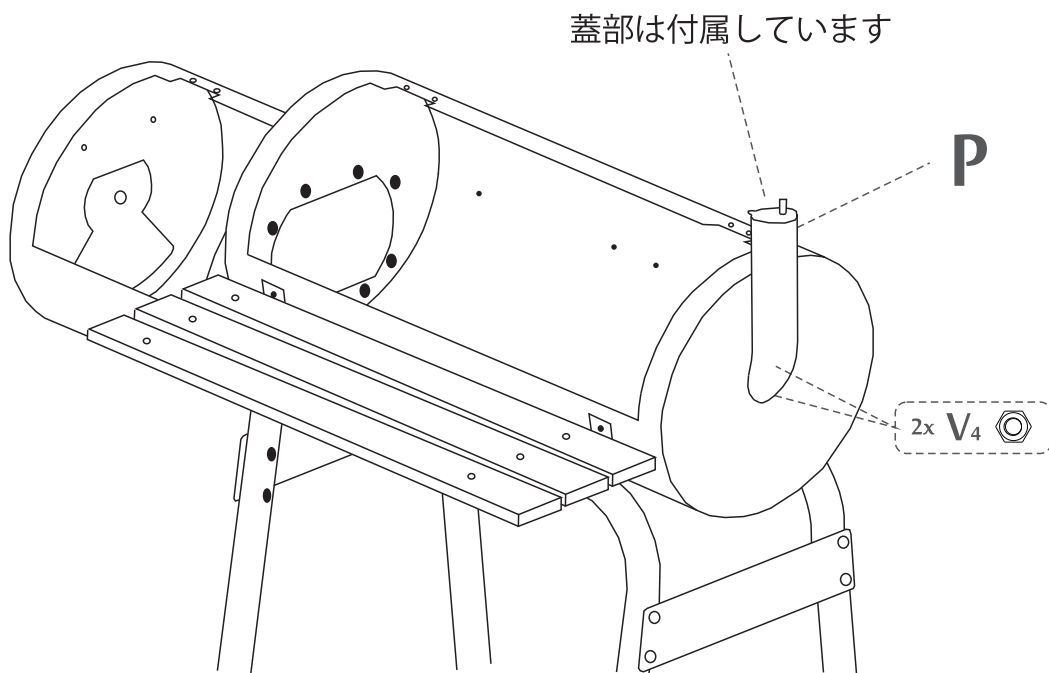
8

木製ボード補助パーツ (K) の上に木製ボード (L) を一つずつ置き、ネジとナット (W1&W2) で取り付けます。



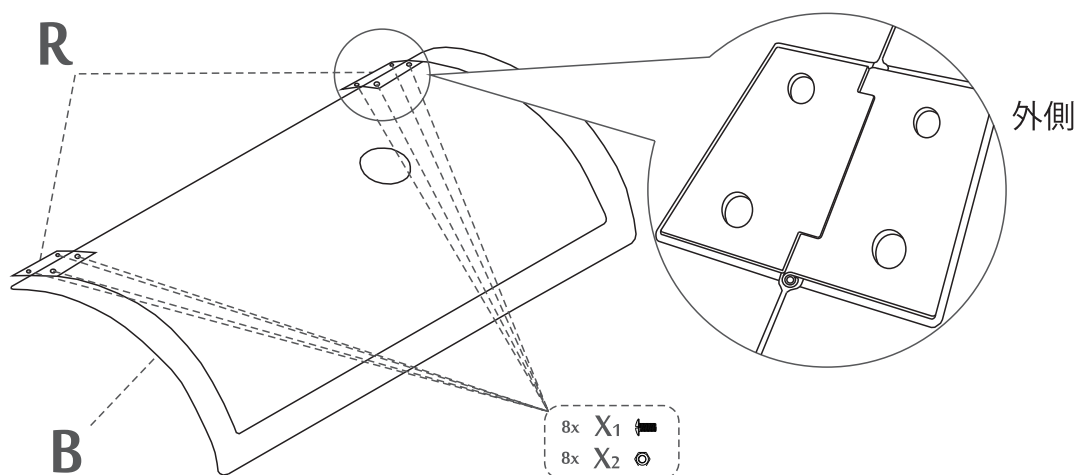
9

調理ボックスに煙突 (P) をナット (V4) で内側から組み付けます。



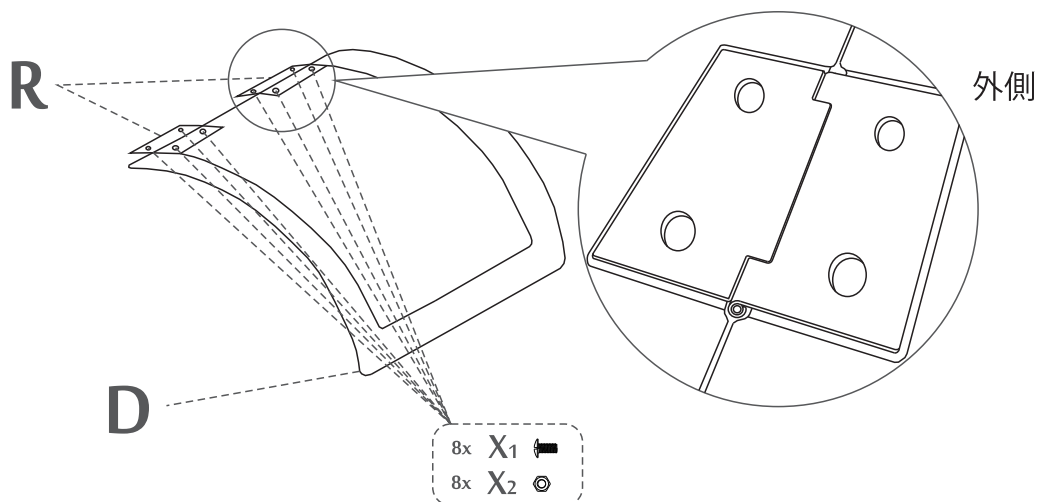
10

ヒンジ (R) を用いて調理ボックスカバー (B) と調理ボックスをネジとナット (X1&X2) でつなぎ合わせます。ヒンジの裏表に注意してください。



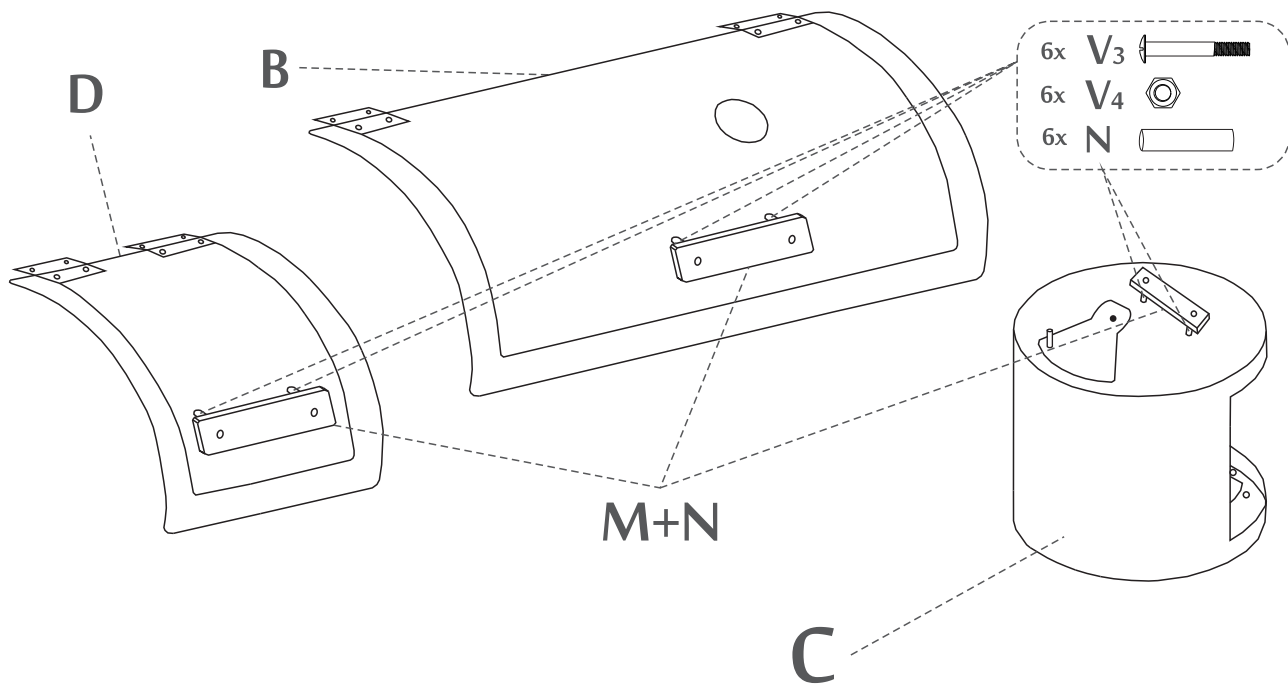
11

ヒンジ (R) を用いて燻製ボックスカバー (D) と燻製ボックス (C) をネジとナット (X1&X2) でつなぎ合わせます。ヒンジの裏表に注意してください。



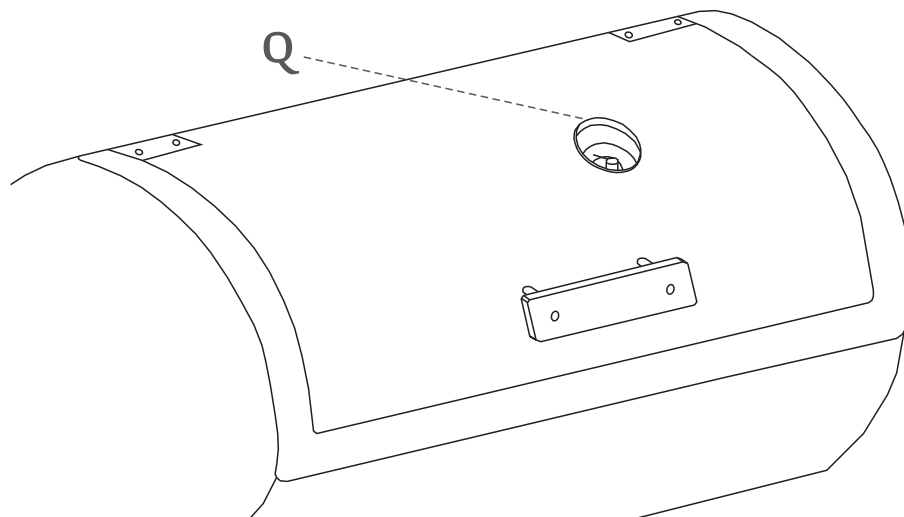
12

二つのカバー (D と B)、燻製ボックス (C) の側面にナット (V4) を用いて木製ハンドル (M) と木製ハンドル用チューブ (N) をそれぞれ組み付けます。



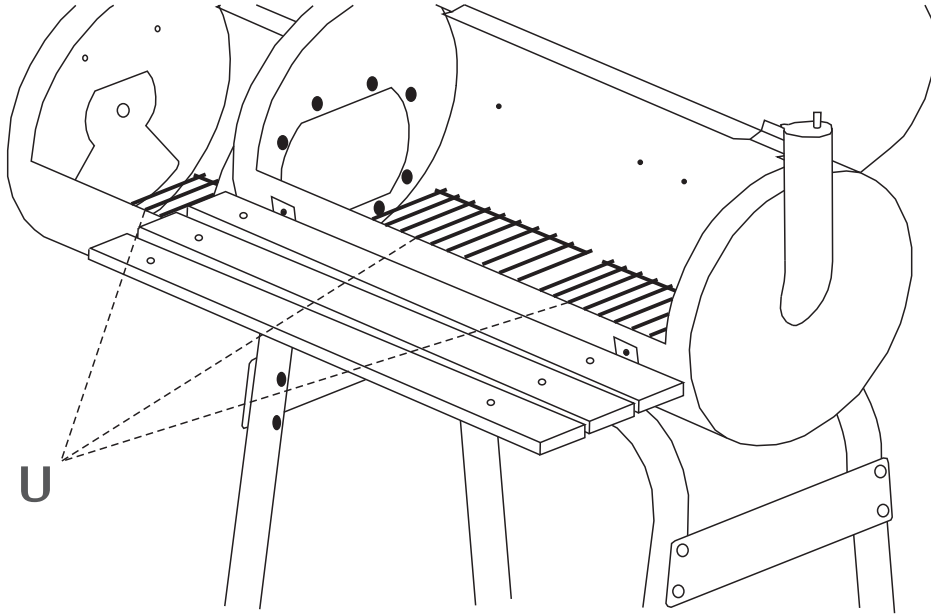
13

調理用ボックスカバーの穴に温度計 (Q) をはめこみます。



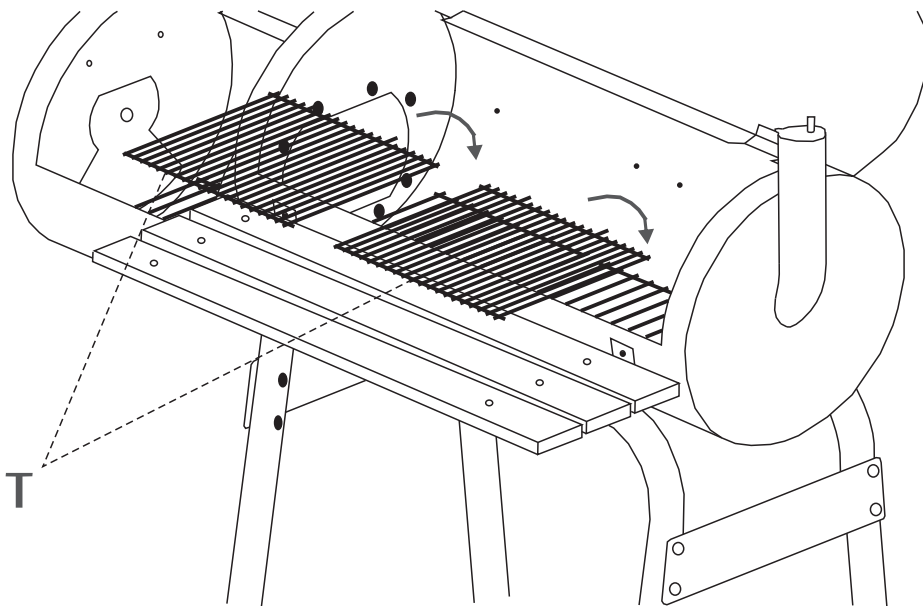
14

図のように炭用網 (U) を内側にセットします。



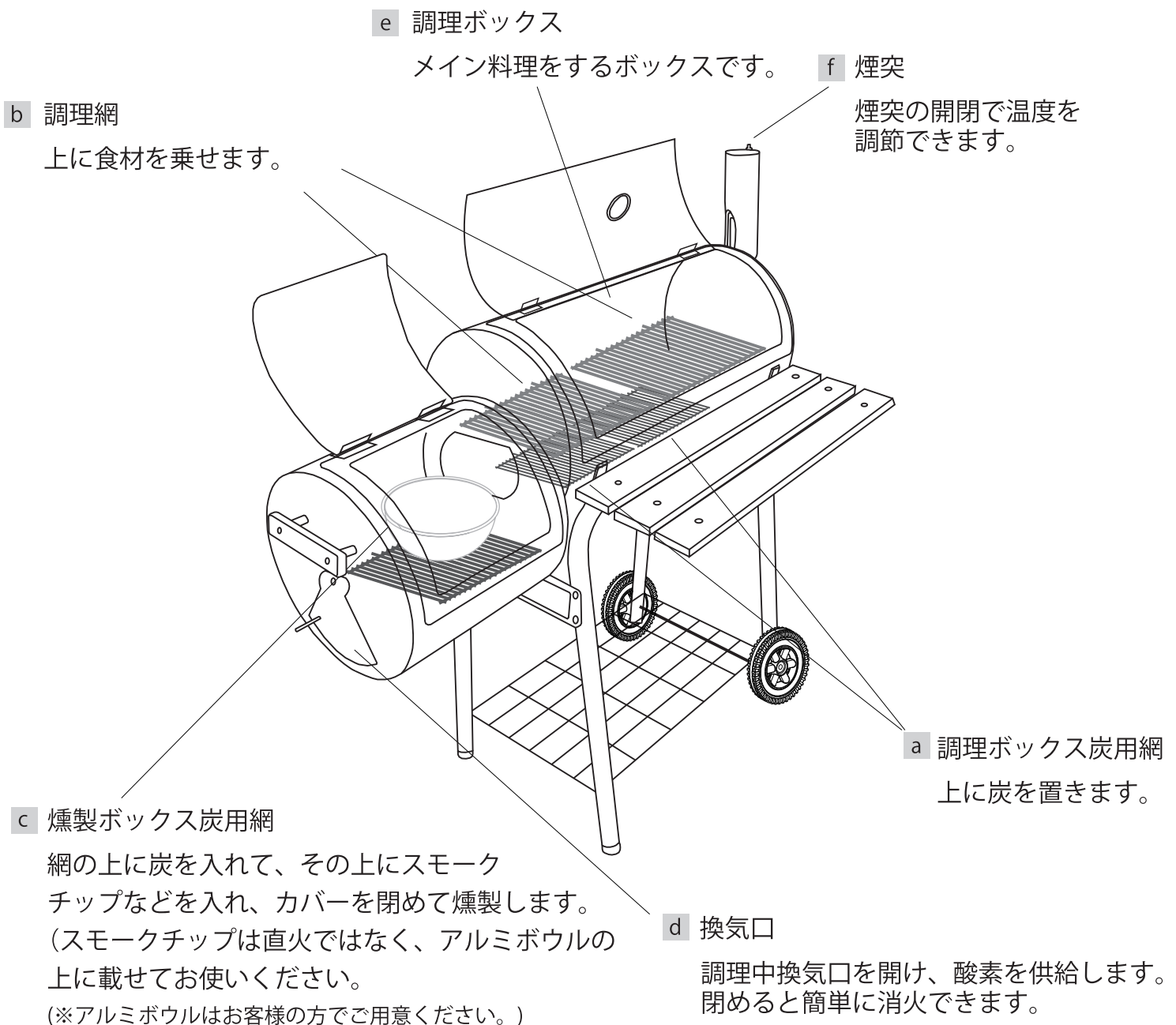
15

図のように二枚の調理網 (T) を内側に置き、すべてのネジがしっかりと締まっていることを確認します。これでグリルの準備は OK です。



<使用方法>

- a 燻製ボックスと調理ボックスの炭用網の上に炭を置きます。
- b 火力が十分になると食材を調理網の上に食材を乗せます。
- c 燻製ボックス側の炭用網の炭の上にアルミボウルを乗せそこにスモークチップを入れたら両側のカバーを閉めて燻製ができます。
- d e f 中の食材の火の通りを確認しながら焼き加減を調整します。火力と内部の温度は煙突の開閉と燻製ボックスの換気口で調節します。





保証規定

ご購入後一年間、通常使用による破損、不具合については保証対応とさせていただきます。
お買い上げ日時が分かるレシートや、領収証をご用意の上、下記宛にご連絡ください。

発売元



〒559-0025

大阪府大阪市住之江区平林南1丁目5-15

受付時間 / 10:00~12:00 (土日、祝祭日及び当社指定日を除く)
13:00~16:00

お問い合わせ先: 株式会社オオトモ「サポートセンター」

TEL: 06-6654-3169 FAX: 06-6654-3309 E-mail: support@e-otomo.co.jp

メールでのお問い合わせの受付は24時間実施しておりますので、お電話での連絡が難しい場合にはメールでのご連絡をお願い致します。