

オンワード社製 ガス(オーブン・グリル)バーベキュー

取扱説明書(デュアルチューブバーナー機器用)

OWNER'S MANUAL (GRILLS with DUAL-TUBE™ BURNERS)

プロパンガスまたはブタンガス

カテゴリー I3B/P(30)

カテゴリー I3+(28-30/37)

[プロパンガス 37mbar]

[ブタンガス 28-30mbar]

[プロパン/ブタンガス 30mbar]



目次

- 1 安全のために
- 2 設置について
- 3 点火について
- 4 機器操作について
- 5 上手に使いこなすために (調理技術のポイント)
- 6 お手入れ(メンテナンス)について
- 7 問題解決法(トラブルシューティング)について

ご使用の前に、必ず、本書を十分にお読み頂くことが必要です。
本書は今後の機器使用時の資料として大切に保管して下さい。

本機は屋外でのみ使用できます。”屋外使用限定機器”

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED

585 Kumpf Drive, Waterloo, Ontario, CANADA N2V 1K3

Phone: 519 885 4540 Fax: 519 885 1390

10094-40JP 05/07

1 安全のために (SAFETY)

この度は、弊社(OMC: Onward Manufacturing Company Limited)製品をご購入頂きまして誠に有難うございます。この製品は、正しく組立られ、そして使用されれば、安全で便利な機器です。一般的な他のガス燃焼機器と同様、事故防止のための理解と対処方法は必要です。以下の事故防止措置を怠ることにより事故や怪我などが発生する危険があります。ご不明な点やご質問がございましたら、ご購入頂きました販売店、最寄のLPガス販売店、などにご相談下さい。この説明書は弊社(OMC)製造製品にのみ適合するものです。弊社製造製品は、その機種により装備が様でなく、例えばサイドテーブルコンロの有無、炙り焼き専用バーナーの有無、鋳鉄製グリッド仕様か否か、ロティセリー(電動回転式炙り焼き装置)付かオプションか、などで仕様が異なります。

”警告”

- ・ 弊社製品(燃焼機器)は屋外でのみ使用して下さい。”屋内使用禁止”です。
- ・ 弊社製品(燃焼機器)を使用する前に、本説明書を十分読んで内容を理解して下さい。
- ・ 弊社製品(燃焼機器)の使用中は機器を動かさないで下さい。
- ・ 弊社製品(燃焼機器)の使用中は機器から離れないで下さい。
- ・ 弊社製品(燃焼機器)周辺では火傷、転倒、不慮の事故を防ぐために周囲の人員、特に子供や老人の行動に注意して下さい。
- ・ 弊社製品(燃焼機器)の点火後、使用中、消火後は、機器本体およびパーツならびに調理器具などが熱くなっていますので保護手袋などで火傷しないように注意して下さい。
- ・ 弊社製品(燃焼機器)の改造などは重大な事故の原因となりますのでお止め下さい。
- ・ 弊社製品(燃焼機器)を屋内で保管する場合は、本体からガス容器(ボンベ)の接続を外し、そのガス容器は屋外で保管して下さい。

ご自身の安全のために

もしガスの臭いがしたら？

- 1 燃焼機器へのガスの供給を止めます。(ガス容器の元栓を閉めます。)
- 2 周囲のあらゆる”炎”や”たね火”を消します。
- 3 グリルの上蓋を開けます。
- 4 それでもガスの臭いを感じたら最寄のガス販売会社が消防署へ連絡します。

ガス容器(ボンベ)の取扱に関する注意点

- 1 ガス容器は、水平で安定した場所に垂直方向で設置して下さい。
- 2 ガス容器は、傾斜させたり横向きの設置は厳禁です。
- 3 ガス容器は、緊急時の取扱を想定して周囲に十分なスペースを確保して下さい。
- 4 ガス容器を、直接または間接的に”加熱”しないで下さい。
- 5 ガスが漏れた場合、ガスは空気より比重が大きいので下方に滞留します。
ガス容器は、屋外の風通しが良く、かつ地面よりやや高い所で保管して下さい。
- 6 燃焼機器を移動する場合は、必ずガス容器を本体から外して行なって下さい。

2 設置について (INSTALLATION)

本説明は、カナダ国および米国を対象としたものです。従いまして、それ以外の諸国(日本国も含む)における設置基準は当該国の法律に準拠しますので日本国法律に合致した条件で設置して下さい。

- 1 この機種区分に属する燃焼機器とは、弊社(OMC)製造燃焼機器を意味します。
- 2 この機種区分に属する燃焼機器の設置は、可燃性材質で構成された壁や間仕切り、またはこれらに類しない燃えやすい表面で構成された壁面から、機器本体横(左右)方向へ76cm以上、本体後方斜め上30°方向へ少なくとも76cm以上、の距離を確保して設置しなければなりません。
- 3 この機種区分に属する燃焼機器は、屋根構造物および樹木皮・わら屋根構造物の下ならびにそれらの周辺での使用を禁止します。
- 4 この機種区分に属する燃焼機器は、屋外でのみ使用できます。ガレージ、バルコニー、小屋、物置、ならびに家屋の屋内を含む閉鎖空間などでの使用を禁止します。
- 5 この機種区分に属する燃焼機器への空気の流れを阻害してはなりません。
- 6 この機種区分に属する燃焼機器は、僅かであっても引火・爆発する可能性のある物質、たとえばガソリン、揮発性物質や揮発したガス、可燃性物質、などが存在する環境での使用を禁止します。
- 7 この機種区分に属する燃焼機器は、自動車(キャンピングカーも含む)や船などに搭載、設置、取付け、および使用することを禁止します。

警告 風がある場合、使用している燃焼機器の”炎”が吹き消される可能性がありますので、常に正常に燃焼していることをご確認下さい。確認を怠ることにより重大な事故につながります。くれぐれ也十分にご注意下さい。

3 点火について (LIGHTING)

- 1 燃焼機器は組立説明書に示された通りに正しく(誤り無く)組み立てて下さい。
 - 2 LPガス容器に十分なガスがあるか、また調整器が正しく接続されているかを確認して下さい。(日本国ではカップリング方式以外の接続方式の接続義務はLPガス販売業者にあります。)
 - 3 LPガス容器、調整器、ホース、燃焼機器、からガス漏れの確認をして下さい。(ガス臭があれば燃焼機器に絶対に点火してはいけません。)
 - 4 バーナー、ノズル、などに異常(取付、接続、外傷など)が無いかを確認します。
 - 5 各バーナー、機種によってはメインバーナー、サイドテーブルコンロ、ならびに後方炙り焼き用バーナー(リア ロティセリー バーナー)などの点火コード接続に問題が無いかを確認します。
 - 6 燃焼機器コントロールパネル(正面)に示されている内容すべてを熟読し完全に理解して下さい。”点火および消火の手順”に関する注意書です。
 - 7 警告: 燃焼機器(グリル)の上蓋は点火前に必ず開けて下さい。
 - 8 パネル正面の火力調整つまみ(コントロールノブ)をすべて”OFF”(閉鎖)位置に合わせ、その後LPガス容器の元栓を開けて下さい。
- 9a メインバーナーの点火
- ・ 点火ボタンの中に乾電池が入っていることを確認します。
 - ・ コントロールパネル(正面)の上段中央にある火力調整つまみ(コントロールノブ)を押した状態で左回転(反時計回り)し全開(HIポジション)にして下さい。メインバーナーは機種によって3本(列)あるタイプと4本(列)あるタイプがあります。3本(列)タイプの場合は上段左から2番目の火力調整つまみを使用し、4本(列)タイプの場合は上段左から2番目または3番目のどちらかの火力調整つまみを使用します。(左回転押し回し)
 - ・ 上記”左回転押し回し”と同時に連続点火ボタンを押し続けます。
 - ・ 数秒後には点火します。(ガスが流れ出てくるまで数秒かかります。)
 - ・ 点火したメインバーナーのとなり(左右)に位置する他のメインバーナーは火力調整つまみを左回転押し回しするだけで連続点火ボタンを押し続けなくても点火します。(連続点火ボタンをそのつど使用して各メインバーナーを点火させても結構です。)
- 9b サイドテーブルコンロの点火
- ・ 点火ボタンの中に乾電池が入っていることを確認します。
 - ・ コントロールパネル(正面)の下段左にある火力調整つまみ(コントロールノブ)を押した状態で左回転(反時計回り)し全開(HIポジション)にして下さい。
 - ・ 上記”左回転押し回し”と同時に連続点火ボタンを押し続けます。
 - ・ 数秒後には点火します。(ガスが流れて出てくるまで数秒かかります。)

9c 後方炙り焼き用バーナー(リア ロティセリー バーナー)の点火「要注意」

警告 後方炙り焼き用バーナーを使用する場合は、メインバーナーを絶対使用してはいけません。同様に、メインバーナーを使用する場合は、後方炙り焼き用バーナーを絶対使用してはいけません。

注意 後方炙り焼き用バーナーは、点火作業の前にグリルに正確に取り付けられていることを必ず確認して下さい。

注意 後方炙り焼き用バーナーの点火は、連続点火ボタンでは点火できない設計になっています。必ず市販の着火用ガスライターなどを使用して下さい。火傷などにはくれぐれもご注意下さい。

後方炙り焼き用バーナーの点火は下記手順で行なって下さい。

- ① ウォーミングラック(保温ラック)を取り外して下さい。
- ② ノズルが長い着火用ガスライターを点火した状態で、後方炙り焼き用バーナーのガスポート(横一列に並んだガスが出てくる穴)に”炎”を当て続けます。
- ③ コントロールパネル(正面)の下段右にある火力調整つまみ(コントロールノブ)を押した状態で左回転(反時計回り)し全開(HIポジション)にして下さい。火力調整つまみは②を行う前に操作(ガスを出す)してはいけません。
- ④ 数秒後には点火します。(ガスが流れ出てくるまで数秒かかります。)
- ⑤ 後方炙り焼き用バーナーが点火してから、ノズルが長い着火用ガスライターの火を消して下さい。
- ⑥ 後方炙り焼き用バーナーのすべてのガスポート(横一列に並んだガスが出てくる穴)から約2.5cm 前後の”炎”が出ていることを確認して下さい。

10 点火しなかった場合の対応

- ① 点火しなかったバーナーの火力調整つまみ(コントロールノブ)を押した状態で右回転(時計回り)し閉鎖・消火(OFFポジション)にして下さい。
- ② グリルの上蓋を開けたままで5分以上待ちます。
- ③ 9a、9b、9c のどれかの手順に従って、点火しなかったバーナーに点火します。
- ④ ③を行っても所定のバーナーが点火しない場合は、最寄のLPガス販売店やガス販売会社へご連絡下さい。

4 機器操作について (OPERATION)

ご使用になる前に (BURN-OFF)

組立が完了したグリルをご使用になる前に、先ず製造工程で付着している可能性がある臭いやコーティング剤などを除去するための”空焼”(BURN-OFF)を下記の手順で行ないます。

グリッド(焼網)や保温ラックなどは中性洗剤で十分に洗浄します。次にバーナーに点火します。グリルの上蓋を閉め、左右の火力調整つまみを”MEDIUM”(半開)に合わせ20分間燃焼させます。20分経過後、ガスの元栓を閉じ、調整つまみを”OFF”(閉鎖・消火)にします。グリルが十分に冷えて火傷しない温度に下がってからグリッド(焼網)や保温ラックを所定の位置に戻します。これで何時でも調理できる準備ができました！

予熱 (PREHEATING)

どのようなグリルでも予熱は必要です。弊社製品(グリル)は熱効率が非常に優れていますが予熱時には上蓋(LID)を閉じて下さい。高温調理が必要な場合は機種によって異なりますが予熱を約6分-10分ほど行ないます。低温で調理する食材の場合は2分-5分程度の予熱を行ないます。グラタンやキャセロール料理などのようにゆっくり加熱調理できる食材の場合は予熱の必要はありません。

上蓋の位置 (LID POSITION)

弊社製品(グリル)は最高出力にすれば強力な熱量を発生させることができます。従いまして調理する場合、上蓋を開けて行なうか閉じて行なうか、お好きな調理法をお選び頂けます。調理を素早く行い、消費燃料を最小限に抑え、さらに調理温度をきちんとコントロールするためには、上蓋(LID)を閉じた状態でご使用になることをお勧めします。さらなるメリットは、グリル(オープン)本来の特長であるロースト時に香ばしさと焼き目を、肉・魚介類・野菜などにつけることができるからです。カリッと焼け上がった香りと味が楽しめます！

高温調理 (HIGH SETTING)

火力調整つまみが”HIGH”(全開)の時のグリッド(焼網)の表面温度は約330℃に達しています。この温度はステーキや金串肉料理(串焼)など焼き目をつけたり、食材の表面に焼目をつけて食材から焼汁が出ないように表面調理をしたり、野菜などに焼目をつける時に使います。高温(HIGH)のもう一つの使い方は、調理終了後、グリッドに付着した油脂分や食材の残りなどを約10分間ほど空焼して細かく炭化させて掃除しやすくする時に使います。炭化したクズは、グリル本体が完全に冷却された後、掃除機などで吸引します。後片付けが非常に簡単にすみます！

中/高温調理 (MEDIUM/HIGH SETTING)

火力調整つまみ”MEDIUM/HIGH”(80%開)時のグリル庫内の温度は約290℃になります。この温度は厚めのステーキやポークチョップなど、やや時間をかけて調理する時に使います。

中温調理 (MEDIUM SETTING)

火力調整つまみ”MEDIUM”(60%開)時のグリル庫内温度は上蓋を閉めた状態で約230℃になります。多くのロースト料理、グリル料理、ベークド料理、焼き野菜料理、焼き菓子、ハンバーグ、ハンバーガーなどはこの温度帯(230℃前後)を利用します。また土鍋などを使って調理するパエリアや炊込みごはんもこの温度帯で簡単に作れます。お楽しみ下さい！

中/低温調理 (MEDIUM/LOW SETTING)

火力調整つまみ”MEDIUM/LOW”(40%開)時のグリル庫内温度は155℃-175℃程度になります。スロークック(この温度帯で時間をかけてじっくり調理する)や土鍋煮込料理などに使う温度帯です。豚の角煮なども簡単にしかも美味しく調理できます！

低温調理 (LOW SETTING)

火力調整つまみ”LOW”(20%開)ではグリル庫内温度は約100℃-140℃程度になります。メインバーナー3本(列)または4本(列)中の左右いずれかの1本(列)のみを使い、その他のメインバーナーはOFF(閉鎖・消火)にし、スモーク(熱燻・温燻)料理なども手軽に楽しむことができます。自家製スモークはいかがですか？

5 上手に使いこなすために (COOKING TECHNIQUES)

下準備 (PREPARATION)

- 1 どんな料理でも下準備を済ましておけば楽しくクッキングができます。肉料理、鳥料理などマリネやシーズニング(調味料・香辛料での下味付け)などはグリル調理前に終わらせてます。
- 2 グリル調理に必要な、トング(はさみ物)、フォーク、調理箸、厚手の鍋取(オープンミット)、調味料、オイル・ソース、醤油、塩、さらにバット、取皿、なども事前に準備しておきます。
- 3 調理する肉類はあらかじめ余分な油脂(脂肪)を取り除きます。これは調理時に起こるフレアアップ(油脂炎上)を抑える効果とそれにより食材が黒くすすで汚れることを防ぐため重要な下ごしらえです。
- 4 食材をグリッド(焼網)で直接調理する場合は、調理中に食材がグリッドにくっつくことを防ぐために植物油などをグリッドに塗っておきます。手動式オイルスプレーがあれば便利です。
- 5 ご希望の温度になるまで予熱をします。(上蓋は閉じることをお奨めします。)
- 6 野菜は、炙り目を入れる調理や、アルミホイルで包んで野菜自体の水分蒸発を利用する蒸し焼調理が楽しめます。蒸し焼は、電子レンジと大体同じ時間で調理ででき上がります。

肉類の仕上り具合と食材中心温度の目安

牛肉・ラム肉	レア(中心部生温かい)	55°C前後
牛肉・ラム肉	ミディアム(中心部温かくピンク色)	66°C前後
牛肉・ラム肉	ウェルダン(中心部やや熱い)	71°C前後
子牛肉	ウェルダン(中心部やや熱い)	65°C前後
豚肉	ウェルダン(中心部やや熱い)	77°C前後
鳥肉(鶏、七面鳥など)	ウェルダン(中心部やや熱い)	77°C前後

グリル”炙り焼き”調理 (GRILL COOKING)

グリル”炙り焼き”は弊社製品が持つ強力な火力を利用する、迫力ある調理法です。グリルの使い方は好きな手法で楽しんで頂ければ結構ですが、一応基本的な要点をご説明します。

- 1 肉類をグリルする場合、塩は調理後にふりかけた方が肉がジューシーに仕上がります。
- 2 グリルした肉類を反転(裏返す)のは、焼き面の1/3から1/2に火が通るまで待ちます。トマトや砂糖が入っているバーベキューソース類(焼肉のタレもこれに含まれる)は簡単に焦げる(燃える)ので悲惨な仕上り(焦げすぎて黒ずむ)になります。仕上がる直前に使います。
- 3 ステーキなどをジューシーに仕上げる方法は、高温調理”HIGH”で片面にしっかりしたきれいな焼き目(茶褐色)をつけて肉汁を閉じ込める”皮膜”を作り、反転(裏返す)後、好みの仕上り状態までグリルします。肉類は室温に戻しておくこともポイントです。
- 4 もし切って仕上がりを見たい場合は、骨付きであれば骨に近い部分を、肉のみであれば脂身の少ない一番厚い部分にナイフを入れて確認します。
- 5 豚肉と鳥肉のグリルは油脂(脂肪)分が多いのでグリルする場合は油脂炎上に注意する必要があります。もし油脂炎上した場合は、火力を落とし、水を霧吹きスプレーして火炎を弱めるか、食材を一時取り出すか、で対応します。ススけた食材は美味しくありません。
- 6 低温調理”LOW”+上蓋閉で素晴らしいスモークドフレーバーを食材につけることができます。

- 7 調理終了後、火力調整つまみ”HIGH”で約10分間空焼します。グリッドや放熱板に付着していた食材の残りや油脂分などを焼き切ります。(炭化したカスは本体冷却後掃除機で吸引除去します。)
- 8 グリッド(焼網)位置を変えられる(上下方向)機種は、バーナーからの距離を調節することができるので、さらに微妙な火力調節を必要とする方のご希望にも対応できます。

グリル”炙り焼き”調理目安 (食材、厚み、調理火力、調理時間)

ハンバーガー(パテ)	2. 5cm厚	MED	12分
ステーキ	2. 5cm厚	MED/HIGH	10分
ラムチョップ	4. 0cm厚	MED	20分
ポークチョップ	2. 5cm厚	MED	20分
スペアリブ	片腹一枚	MED/LOW	60分
鶏もも	骨付き	MED/LOW	20分
鶏胸肉	皮なし	MED	15分
魚切身(サーモンなど)	3. 5cm厚	MED	15分
伊勢えび	半割	MED	20分

オーブン調理 (CONVECTION COOKING)

おなじみのローストビーフやローストチキンなどを作るときに使う調理法です。弊社製品群(グリル)は大きな庫内スペース(幅、奥行、高さ)を確保しており、直径30cm程度の土鍋や耐熱性キャセロールなどを蓋付のままそっくり調理容器として使うことができます。さらに、これらはそのまま食卓に運べて温かい”大皿料理(一盛)”として家族皆で囲んで楽しめます。また、人数分(家族全員分)のハンバーグやグラタンなども同時に食卓へ出すことができます。”一鍋料理”ですから後片付けも簡単です。焼魚や焼茄子など、切らずにそのままの長さや大きさで美味しく調理できます。室内キッチンにある従来のオープン(電気・ガス)で無意識のうち感じていた「狭い庫内スペース」という潜在的な問題から解放され、楽しく夢のあるグリル調理をご自宅のお庭、デッキ、テラスやバックヤードで楽しんで下さい!

- 1 大きなロースト料理(大きな肉塊や丸鳥など)をジューシーに美味しく仕上げるために、ドリップパン(大きなバット)を使用する調理法をご紹介します。この場合は、グリルに着火するのは食材をグリルに入れてからになります。まず、グリッドを取り外し放熱板の上にドリップパンを置き、その中へ水をドリップパンの高さの1/2まで注ぎます。ワインやジュースを加えると焼き上がり時の風味が格段に向上します。それがらグリッドを取付け、ローストラック(肉塊や丸鳥を乗せる金属器具:別売)に食材を乗せてドリップパンの真上に位置するようにします。ロースト中に食材から出た余分な脂肪などはドリップパンに落ち、一方ワイン・ジュース入りなどの液体が蒸発し続けるので食材内部の乾燥を防ぎ、同時にその素晴らしい香りを食材につけることができます。ドリップパンの水分が少なくなったら、グリルの火力を弱め火傷しないように注意して水分を補給し、その後ふたたび火力を元に戻します。注意:ドリップパンには十分な水分がある状態で調理して下さい。
- 2 ローストする食材が大きく、または高さがある場合、1で取付けたグリッドを取り外し、ドリップパンに直接ローストラックを乗せれば上蓋と食材の間隔を空けることができますので、例えば七面鳥や10kgほどの肉塊のローストも、問題なく調理できます。
- 3 オープン調理する場合は、上蓋は閉めて調理して下さい。
- 4 ローストラックや調理済みの食材をグリルから取り出す時は、厚手の鍋取(オープンミット)などを必ず使用して、火傷しないように注意して下さい。

- オープン調理を終えてからの注意事項として、ドリップパンをグリルから取り出すのはグリルおよびドリップパンが十分に冷えてから行なって下さい。調理直後は、特に油脂などは非常に高温になっており発火する可能性もありますので、火傷や事故防止のためこの指示に従って下さい。くれぐれもご注意下さい。

回転”炙り焼き”調理 (ROTISSERIE COOKING)

- ロティセリー器具(別売)で調理する食材の重量は最大5kgまで、金串を中心軸に食材が回転するので上下左右のクリアランス(グリルやドリップパンなどの器具と接触しない程度のスペース)の確保、などがこの調理に必要な条件です。また、回転運動するため、食材の中心と重心を考慮した”金串刺し”が大切です。(偏った刺し方は回転運動のバランスを悪くします。)また、金串(スピット)や固定用フォークの先端は鋭利ですので、怪我しないよう、取扱には特に注意して下さい。
- 金串に刺す肉塊などは予めタコ糸などで形を整え、丸鳥などは手羽先部分と足部分を縛り、回転時にドリップパンなどに接触しないように下準備しておきます。
- ほとんどのロティセリー料理は、比較的低温でゆっくりじっくり調理します。余分な油脂などが徐々に出てきますので、放熱板の上に十分な水分が張られたドリップパンが絶対に必要です。(ドリップパンの効果はロースト調理と同じです。)
- ロティセリー調理時は食材の大きさに関係なく、グリッド(焼網)は必ず取り外して下さい。
- 金串(スピット)などは非常に高温になってますから、調理済みの食材を取り出す時やスピットを握る時は厚手の鍋取(オープンミット)などを使用して、火傷しないように注意して下さい。

回転”炙り焼き”調理目安 (食材、重量、調理火力、調理時間)

ローストビーフ	1. 5kg-3.0kg	MED/LOW	2-3時間
ローストビーフ	3. 5kg-5.0kg	MED/LOW	3-5時間
ローストポーク	1. 5kg-3.0kg	MED/LOW	2-3時間
ローストポーク	3. 5kg-5.0kg	MED/LOW	3-5時間
ローストチキン&七面鳥	2. 0kg-3.0kg	MED/LOW	2-3時間
七面鳥	3. 5kg-5.0kg	MED/LOW	3-5時間

注意: 食材重量が5.0kg以上の場合は、オープン調理で対応して下さい。

- オープン調理時の調理目安(食材、重量、調理火力、調理時間)は、上記5と同じです。

消火の手順 (EXTINGUISHMENT)

LPガス燃焼機器の消火手順には、LPガス容器の元栓を閉じて、次に燃焼機器の火力調整つまみを”OFF”(閉鎖・消火)にする方法と、この逆手順の方法があります。燃焼機器の中に残留および滞留するLPガスを極力除去し、ガス事故が起きないように最善の方法を選択するという観点から、弊社では、皆様に次の消火手順を厳守して頂きます。

- LPガス容器(LPガスボンベ)の元栓を確実にしっかり閉じて下さい。
- 燃焼機器内部のバーナー・ノズル・チューブ(ガス管)に残留および滞留するLPガスが燃焼し切って、バーナーの火が消えてから火力調整つまみを”OFF”(閉鎖・消火)にして下さい。
- バーナーの火が消える頃、”ポツ”という音が出ることがありますが、心配ありません。

6 お手入れについて (MAINTENANCE)

普段のお手入れ (PERIODIC MAINTENANCE)

グリッド(焼網) (COOKING GRIDS)

焼き残した食材がグリッドにあればすべて取り除きます。左右の火力調整つまみを”HIGH”にして約10分間、上蓋を閉じたまま煙が出なくなるまで燃焼(食材クズを焼き切る)させます。焼き切りが完了したら、LPガス容器の元栓を閉じ、左右の火力調整つまみを”OFF”(閉鎖・消火)にします。グリッドが熱くなっているうちに長い柄付の真鍮ブラシで、グリッドに付着している焼き切られた食材クズなどを掻き落とします。この時、火傷しないように厚手軍手などを必ず着用して下さい。鋳鉄製グリッドは全面(表・裏)に食用オイルを軽く塗布またはスプレーして下さい。これで十分で、毎回の洗浄は必要ありません。しかし毎回洗浄なさりたい時は、真鍮タワシか樹脂製タワシを使って中性洗剤で洗浄します。洗浄後は完全に乾燥させてから食用オイルをグリッド全面(表・裏)に軽く塗布またはスプレーして下さい。

放熱板 (FLAV-R-WAVE)

バーナーの上、グリッドの下、に”波板状の金属板”がありますが、これが放熱板です。この金属パーツは、バーナーが発生させた熱をグリル庫内に均等に対流させる効果および焼汁や油脂などの落下から出来るだけバーナーを保護する効果を持たせたものです。したがって、放熱板の表面には焼汁や油脂が結果的に焦げて付着します。付着量が多い時は金属ブラシなどで掻き落として下さい。

油脂(液状)受皿 (GREASE TRAY)

グリル庫内から下に流れ出た油脂(液状)はグリル本体下部にある受皿に溜まります。グリル本体の後ろ側から受皿は取り出せませんので使用後は油脂(液状)を捨てて下さい。

大掃除 (GENERAL CLEANING)

使用後、毎回行なう必要はありませんが、グリル庫内の大掃除の方法をご説明します。まず、グリッドを取り外します。放熱板の大きさの2/3程度(放熱板のサイズより小さくする)の寸法のアルミホイルを準備します。アルミホイルの光沢(反射する)がある面を下にして、放熱板の上に敷きます。バーナーに点火後、火力調整つまみを”HIGH”(全開)にして、煙が出なくなるか、あるいは約10分間空焼します。バーナー消火、十分な冷却後、放熱板を取り出し、掃除機でバーナー下部(底板)に堆積している”焼きクズ”を吸引清掃します。水洗浄はしないで下さい。

年次点検 (ANNUAL MAINTENANCE)

バーナー (BURNER) および ホース (HOSE)

バーナーおよびホースの点検は最寄のLPガス販売店などで少なくとも1年に2回行なって下さい。また、カップリング接続方式のものは接続部分が”カチツ”と入らなければ故障が考えられます。

部品交換 (REPLACEMENT PARTS)

調整器、バーナー、火力調整つまみ、およびその他の部品に不具合や問題があると感じたり、不安を感じる些細な現象が少しでも現れたら、ご購入頂きました販売店、最寄のLPガス販売店、などへ直ちにご連絡下さい。

警告： 決してご自身で修理や改造などをしないで下さい。

7 問題解決法について (TROUBLE SHOOTING)

問題事項	可能性	対処策
ガス臭がする	関連機器の接続不良 関連機器の故障・破損	LP容器バルブ閉鎖 燃焼機器使用禁止 ガス業者へ連絡
コントロールパネル下付近で "ポツ"と炎が出る	バーナーなどが詰まっている	ガス業者へ連絡
バーナーに着火しない	LPガスが入っていない 点火ケーブルの接続不良 点火電極が定位置でない 着火装置故障 調整器接続不良 ホースの折れ曲がり 着火ボタンの電池切れ (ポータシェフを除く)	LPガスを容器に充てんする 接続をガス業者に依頼する 調整をガス業者に依頼する 修理をガス業者に依頼する 調整をガス業者に依頼する ホースを真直ぐに伸ばす 新しい電池と交換する
燃焼出力低下 (ポツポツという連続音)	LPガスが容器に入っていない バーナーなどが詰まっている	LPガスを容器に充てんする ガス業者へ連絡
フレアアップ(油脂炎上)	過剰な油脂が放熱板に付着 過剰な加熱	放熱板の油脂を除去する 火力調整つまみを絞る 霧吹きスプレーで水をかける

その他の不具合や少しでも"おかしい"と感じたら、直ちに最寄のLPガス販売店やガス会社へご連絡下さい。

本説明は、カナダ国および米国を対象としたものです。従いまして、それ以外の諸国(日本国も含む)における機器の整備、修理、部品交換、などは日本国法律に合致した方法で行なう必要があるため、最寄のLPガス販売店やガス販売会社へご連絡下さい。ご自身で対応され、それが原因で万一事故が発生した場合は、ご自身の自己管理責任ということになる可能性が大きくなりますのでくれぐれもご注意下さい。