

# BBQヘルシーロースター 製品保証書

本製品は徹底した品質管理および厳重な検査工程を経て作られた製品です。本書は、万一お客様の正常な使用状態において支障を生じた際に、本書記載内容で無償修理および調査をお約束するものです。

|              |   |   |                                       |
|--------------|---|---|---------------------------------------|
| 品名 / 型式      | BBQヘルシーロースター / HR-121GCC32  |   |                                       |
| 品番           | <input type="checkbox"/> HR-121GCC32<br><input type="checkbox"/> HR-17GCC90<br><input type="checkbox"/> HR-18GCC120 | <input type="checkbox"/> HR-CH307GCC32<br><input type="checkbox"/> HR-CH17GCC90 | <input type="checkbox"/> HR-17GCC90NE |
| 保証期間         | 1年間   | ご購入日  | 年 月 日                                 |
| お客様          | お名前   |   |                                       |
|              | 郵便番号 (      -      )  |   |                                       |
|              | ご住所   |   |                                       |
|              | 店名  |   |                                       |
| 販売店/<br>販売者名 | 電話番号  |   | 扱者印                                   |
|              | 店名  |   |                                       |
|              | 住所  |   |                                       |
|              | 電話番号<br>(販売店様へお願い)必ず記入し捺印してください。  |   |                                       |

- ※ 保証期間は、お買い上げ日から1年間とし、器具本体を対象とします。
- ※ 保証期間中に修理が発生した場合は、本書と製品をご用意し、本社サポートセンターへ修理をご依頼ください。
- ※ 修理は原則として弊社で行います。お客様のご指定業者にて修理する場合、弊社では責任を負いかねます。なお保証対象外とさせていただきます。
- ※ 本保証書は紛失されましても再発行いたしませんので大切に保管してください。保証規定は下記をご覧ください。

## 無償保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げ日より1年間の保証期間内に限り、当社が無償修理いたします。
- 無償修理は下記の条件のもとで行われます  
(1) ロースター本体を宅急便で弊社サポートセンターへ発送すること。  
(2) 宅急便の往復送料はお客様にてご負担していただくこと。
- 保証期間内でも次の場合は有料修理になります。  
(イ) 誤った使用や不要な修理・改造による故障・損傷。  
(ロ) お買い上げ後の移動、設置、落下あるいは輸送などによる故障・損傷。  
(ハ) 使用上の誤り(本書で記している禁止事項、液体洗剤・スプレーなどの使用)による故障・損傷。
- (ニ) 熱酸化など通常のご使用で消耗する部品、および消耗品の交換。  
(ホ) 火災・水害・地震・落雷・その他天災地変、異常電圧による故障・損傷。  
(ヘ) 一般使用条件以外(例えば、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷。  
(ト) 本書の提示がない場合。  
(チ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは軸が書き換えられた場合。
- 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
- 修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.

お客様へ この保証書をお受け取りになる際、お買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。



製造・発売元  
**株式会社ヘルシーロースター**

- 東京本社(ショールーム)  
〒170-0001 東京都豊島区西巣鴨3-25-11-208  
TEL.03-3917-8929 FAX.03-5907-3188
- 所沢工場  
〒359-0002 埼玉県所沢市中富1739-1

☎ **0120-8929-82**

株式会社ヘルシーロースター   
<http://www.nondact89.com>

# BBQ Healthy Roaster

ノンダクト

# BBQ ヘルシーロースター



# 取扱説明書



|        |  |   |                                      |
|--------|--|---|--------------------------------------|
| 型式(代表) | HR-121GCC32  |   |                                      |
| 製品タイプ  | HR60   | HR90  | HR120                                |
| 品番     | <input type="checkbox"/> HR-121GCC32<br><input type="checkbox"/> HR-CH307GCC32 | <input type="checkbox"/> HR-17GCC90<br><input type="checkbox"/> HR-CH17GCC90/NE | <input type="checkbox"/> HR-18GCC120 |
| ガス種    | <input type="checkbox"/> 都市ガス 13A用 <input type="checkbox"/> LPG用               |   |                                      |

|    |                      |                        |
|----|----------------------|------------------------|
| 目次 | 1 安全上のご注意..... P2    | 7 ヘルシー焼肉(調理例)..... P16 |
|    | 2 各部の名称とはたらき..... P5 | 8 お手入れのしかた..... P18    |
|    | 3 設置方法..... P6       | 9 点検/保管方法..... P20     |
|    | 4 設置について..... P10    | 10 故障かな?と思ったら..... P21 |
|    | 5 ご使用前の準備..... P12   | 11 製品仕様/修理依頼用紙... P22  |
|    | 6 使い方..... P14       | 12 製品保証書..... P24      |

- 設置前に、必ずガス種が一致していることを確認してください。
- ご使用前に本書をよくお読みの上、本製品の特徴や正しい使用方法を知り、記載の注意事項を必ず守って安全にご使用ください。付属DVDのご使用方法もご参照ください。
- 本書は必要などきにいつでも取り出せる場所に保管してください。



株式会社ヘルシーロースター

# 1 安全上のご注意

BBQ Healthy Roaster

▶ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は次のようになっています。

## 警告

「取り扱いを誤った場合、死亡または重症を負う可能性が想定される」内容を表します。

## 注意

「取り扱いを誤った場合、傷害または物的損害を負う可能性が想定される」内容を表します。



### 禁止

「してはいけないこと」を示す内容です



一般的な禁止



接触禁止



分解禁止



火気厳禁



ぬれ手禁止



水ぬれ禁止



### 強制・指示

「必ず実行すること」を示す内容です



必ず行う



要設置



換気



高温注意



火災注意

## 警告



必ず行なう

■器具に表示してあるガス種以外は使用しない  
設置前に器具に表示してあるガス種と、使用するガス種が合っていることを確認してください。都市ガスでは都市ガス用、LPガスではLPガス用のロースターしか使用できません。

※表示ガスと一致しないと不完全燃焼を起こし一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する恐れがあります。

都市ガス？  
LPガス？



※ロースター本体に貼ってあるラベルを見て、ガス種を確かめてください。

|       |            |        |
|-------|------------|--------|
| 製品名   | ヘルシーロースター  |        |
| 品番    | HR-XXXXXXX |        |
| 使用ガス種 | 都市ガス13A    | LPガス   |
| ガス消費量 | 5.85kW     | 5.85kW |

※LNG・13A → 都市ガス  
LPG → プロパンガス



危険

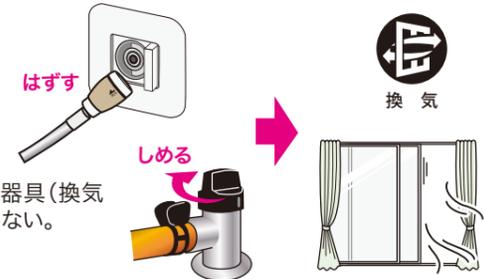
### ■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときは

- 1 すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。または外す。
- 2 窓や戸を開け、しっかり換気をする。
- 3 お近くのガス事業者(供給業者)に連絡する。

ガス事業者の処置が終わるまで、絶対に火を付けたり電気器具(換気扇その他)のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなどしない。

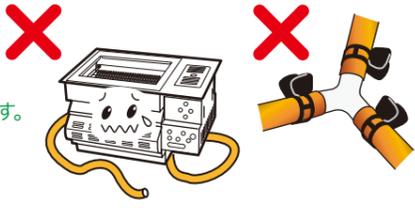
※炎や火花で引火し爆発事故を起こす恐れがあります。



必ず行なう

### ■ガス接続の注意点

- 1 継ぎ足しや二股分岐は絶対にしない。
- 2 器具の真上や下を通さない。
- 3 器具の高温部、または他の熱源の高温部に触れない。  
※ 使用時は周囲が高温になりゴム管が溶け、ガス漏れの原因になります。
- 4 折れ、ねじれ、引っ張りなど、無理な接続はしない。
- 5 接続口に汚れやゴミが無いようにする。  
※ ガス漏れの原因になります。



必ず行なう

### ■安全ガスコードを使用する場合

安全ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続してください。  
※ 間違った接続はガス漏れの原因になります。



必ず行なう

### ■ガス用ゴム管を使用する場合

ゴム管は検査合格品またはJISマークの表示があるガス用ゴム管を使用してください。奥までしっかりと差し込んでゴム管止めでしっかりと止めてください。  
※ ビニールホースなどガス以外の用途のコードは絶対に使用しないでください。  
ゴム管はときどき点検し取り替えてください。  
※ 古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になります。



必ずお守りください

## 警告



分解禁止

### ■絶対に分解・改造や修理はしない

製品を分解・修理しないでください。異常がある場合は、すみやかに当社サポートセンターにご連絡ください。

※不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなど思わぬ事故や故障、火災の原因となります。



火気厳禁

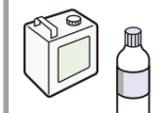
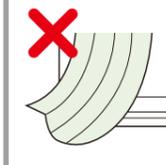
### ■周囲に可燃物や引火物を置かない、近づけない

・器具の上や周囲に、可燃性(新聞紙・紙袋など)や引火性(エアゾール缶など)の物、ペットボトル、調理油など置かないでください。

・カーテンの近くなど、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。

・タオル・ふきんなどのせたり、アルミ箔などでふさがないでください。

※器具の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。またガスコードを通さないでください。火災の原因になります。



火気厳禁

### ■周囲で引火の恐れがあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火の恐れがあるものを近くで使用しないでください。

※火災の恐れがあります。



禁止

### ■火をつけたまま離れない

料理中に限らず、火をつけたまま器具から離れたり、就寝、外出など絶対にしないでください。

※ 消し忘れは火災の原因や思わぬ事故の原因になります。



必ず行なう

### ■必ず点火・消火を確認する

点火操作、消火操作をしたときは必ず火を確認してください。また使用後は器具のガス栓を閉じてください。

※ 火災の原因や事故の原因になります。



触れるな

### ■使用時・使用後はさわらない

使用中や使用直後は、器具本体や水槽など、素手で直接さわらないでください。

※消火後もしばらく器具全体が熱くなっているため、十分に冷ましてから作業して下さい。火傷の恐れがあります。

※特に小さなお子さまがいるご家庭では注意してください。



禁止

### ■調理以外には使用しない

調理以外の用途には使用しないでください。(衣類の乾燥や練炭・炭の火おこしなど)

※ 過熱や異常燃焼を起こす原因になります。



必ず行なう

### ■異常時・緊急時の対処

- 1 点火しない場合、または使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、使用中で消火した場合、地震・火災など緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガスの元栓を閉じる。(つまみのないガス栓の場合は接続具を外す。)
- 2 「故障かな?と思ったら(P21)」に従い処置する。
- 3 上記の処置をしても直らない場合は使用を中止し、お近くのガス事業者(供給業者)が当社サービスセンターまで連絡してください。



禁止

### ■専用のアミ以外使わない

大きな鉄板や陶板、その他補助調理器具類を、器具の上に乗せて使用しないでください。必ず専用ヘルシーアミを使用してください。

※過熱や異常燃焼・変形・損傷・思わぬ事故や火災を起こす危険があります。

※BBQヘルシーロースター専用アミ以外のものを使用した器具の故障・事故については、いかなる場合も当社では責任を負いかねます。



火災注意



なべ



焼網



必ず行なう

### ■必ず換気扇をまわす

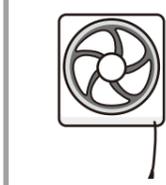
締め切った部屋で長時間使用しないでください。使用中は必ず換気扇を回してください。または窓を開けてください。室内温度を調節してください。

※換気が不十分だと一酸化炭素中毒の恐れがあり、最悪の場合には死に至る危険があります。

※ストーブや他の燃焼機器を長時間使用している部屋でロースターを使用する場合、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。必ず空気を入れ替えてください。



換気



必ずお守りください

注意



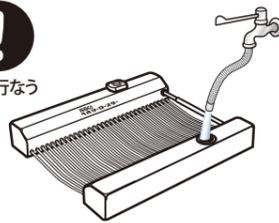
4.0ℓ (2/3以上)

■水槽に必ず水を入れる

ご使用前に水槽に4.0ℓ(2/3以上)の水を入れ、少なくなったら必ず補充してください。  
※水槽の水が無くなると水冷却効果が失われ高温になり危険です。

■水槽の水を切らさない

長時間使用する場合は、水槽の水を切らさないよう必ず補充してください。夏場など暑い時期は、水槽の水を早めに交換する事で冷却効率が良くなります。また長時間使用した後の、水面に多くの油分が浮いたままの状態は、冷却効果が落ちるので、新しい水を入れた水槽と交換してください。  
※水が入っていない水槽は、油や焼きカスに引火し、火災の原因となり危険です。



■水冷却ヘルシーアミに必ず既定量の水を入れる

ヘルシーアミには必ず既定量の水を入れて使用してください。給水時間になったら補給して使用します。(既定水量と給水量はP12)  
※水が入っていないアミは、過剰に加熱されて高温になり、煙と臭いが発生し食材が焦げ付きます。またステンレスは酸化し黒く変色します。

■水冷却ヘルシーアミ・水槽には、水以外のものを入れない

※器具の損傷や火災の原因となります。



■水がかかったセラミック炭は使用しない

水がかかったセラミック炭は加熱されると破裂する恐れがあるため、陰干しして、完全に乾燥させてから使用してください。  
※破裂した炭は怪我の原因になります。



■タイマーをセットする

点火する前に、アミの水保持時間を計るためにタイマーをセットしてください。正しく使用することで、アミの消耗を防ぎ、長くご使用できます。

※ご購入の機種に合わせて時間をセットして下さい。



■この器具の点火装置以外の方法で点火しない

ライターや柄の長い着火装置を使用し着火しないでください。

※火傷をする恐れがあります。



■製品・器具に風を当てない

窓から吹き込む風や冷暖房機器・扇風機の風など、器具にあてないでください。バーナー部分や火の元に風があたらない場所で使用してください。

※不完全燃焼、動作不良の原因になります。



■水平で安定したところに設置する

器具を傾いているところに設置して使用しないでください。

※水槽が滑り落ちて火傷や怪我をする恐れがあります。また事故や、故障の原因になります。



■汚れた水槽の水は交換する

水槽に水があっても、油やカスが溜まり汚れた状態で使用すると引火する恐れがあります。ひどく汚れた水は、必ず交換してください。

※冷えて固まった油が浮いている場合はそのまま使用しないでください。



■ロースター付近に顔など近づけない

点火操作の際や使用中は絶対に器具の上に顔を近づけたり、覗き込んだりしないでください。使用中は手を伸ばしたり、衣服など火・バーナーへ近づけないよう気をつけてください。

※衣服に火が移ったり、熱で顔や手を火傷する恐れがあります。



■幼児や小さな子供に触らせない

点火操作、アミ・水槽などの交換を、幼児や子供に行わせないでください。また使用中は絶対に器具の上に顔を近づけたり覗きこんだりさせないように注意し、テーブルの下にもぐって遊ばせないでください。

※思わぬ事故や火傷する恐れがあります。



■風雨にさらされる場所に据え付けない

風雨にさらされる場所、湿気の多い場所には据え付けしないでください。

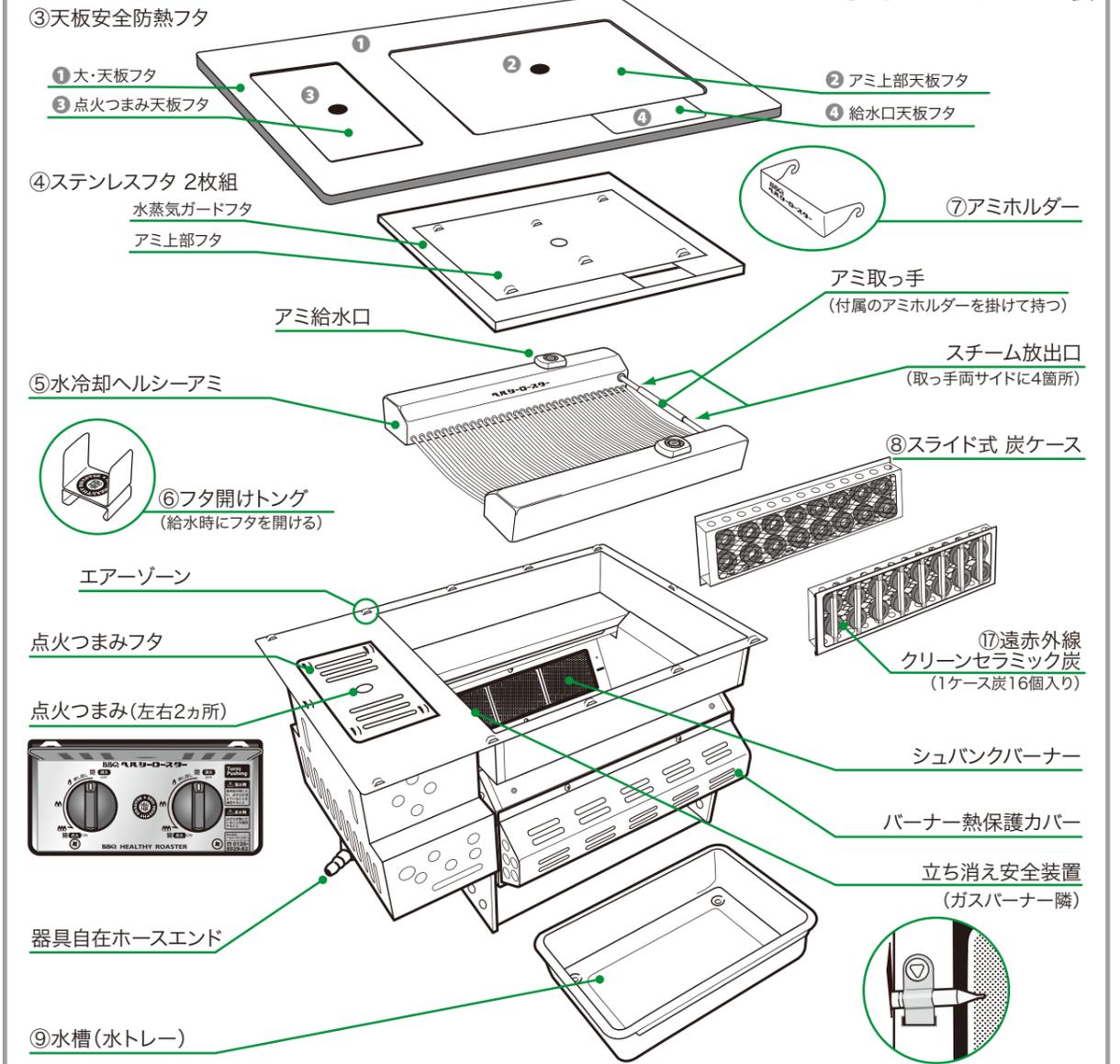
※火災、故障、変形の恐れがあり、本体の劣化も早くなります。



2 各部の名称とはたらき

BBQ Healthy Roaster

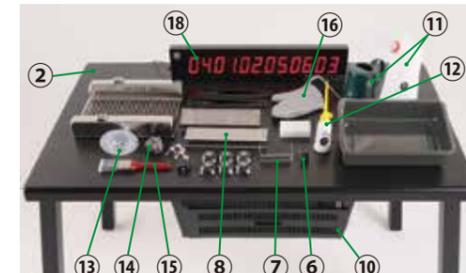
各部の名称



追加注文品やオプション品の名称

※付属するオプション品は、注文内容によって異なります。

- ①ヘルシーロースター器具本体
- ②専用テーブル天板+脚
- ③天板防熱フタ
- ④ステンレスフタ2枚組
- ⑤水冷却ヘルシーアミ
- ⑥フタ開けトング(アミ給水用)
- ⑦アミホルダー(アミ用)
- ⑧セラミック炭16個入炭ケース
- ⑨水槽(水トレイ)



- ⑩防熱カバーセット
- ⑪1ℓ水差し/2ℓジョッキ
- ⑫気圧緩和剤
- ⑬じょうご
- ⑭たわし・スポンジ(洗浄用)
- ⑮手入れブラシ
- ⑯耐熱手袋
- ⑰セラミック炭(予備4個)
- ⑱タイマーシステム

※オプション品・付属品の内容は予告なく変更する場合がございます。

# 3 設置方法

BBQ Healthy Roaster



注意 テーブルの天板、防熱カバー、ロースター本体はとても重いので、思わぬ事故や怪我を防ぐ為に、作業は二人以上で行い、滑りにくい作業用手袋を必ず着用してください。  
またテーブルを床に置くときは、傷付けたり落としたりしないよう、毛布やクッションなどを敷いてください。

## 1. テーブルの組み立て

1

**天板を裏返す**  
天板を傷付けないよう、毛布などを敷いて養生し、必ず二人以上で行ってください。

2

**脚を取り付ける**  
ゴムパッキンを間に挟み、ポール脚を押し入れたら、ぐらつかない様にしっかりと固定してください。

ポール脚  
ゴムパッキン  
円盤(座金)

## 2. 防熱カバーの組立・取付

**分解図**

器具栓上部パネル    バーナーカバーパネル    水槽取り出しパネル

(点火つまみ側)    器具栓側    (後)

穴がある方を点火器具栓側に合わせる

ガスコード通し穴    ガバナ調整穴

**完成図**

ガスコード通し穴    ガバナ調整穴

**点火・器具栓側**  
大きく開口している方が点火つまみ側

**■ 防熱カバー取付時の注意点**  
あらかじめ天板裏面に記した◎印に合わせ、方向を確かめて防熱カバーを置きます。図のように前後3カ所、側面4カ所をネジ留めます。(全ての穴をネジでとめない)  
**※ 付属のパネル(6枚)は、まだ取り付けしないでください。**

1

ナット加工された凸面は内側です。

2

箱を利用して組み立てると簡単です。

3

底面からネジ留めして行きます。

4

歪まないよう仮止めしながら丁寧に組み立てます。全てネジで止めたら完成です。

5

6

天板裏面に防熱カバーを取付けます。

## 3. テーブルを配置する



- 完成したテーブルを起こします  
二人でいったん上に持ち上げてから、ゆっくりと反転させ、床に降ろします。  
※斜めにしたリ、脚に負担をかけたり、一人で作業を行うと事故や怪我の原因になります。十分に注意を払い、必ず二人以上で行ってください。
- テーブルを適切な位置へ配置します  
点火つまみが通路側(サービス側)になるように配置すると使いやすくなります。

## 4. ロースターの準備



1

**バーナーカバー**

器具の両サイドにあるバーナー保護カバーです。

2

**器具ホースエンド**

ガスコードと接続する器具側ホースエンド

- ①バーナーカバーを取り外す  
器具の両側面にある、バーナーカバーのネジ2本(図①)を外し、バーナーカバーを取り外す。
- ②器具ホースエンドを内側に回す  
器具を落とし入れる時にぶつけない為に、器具ホースエンドを内側に回しておきます。

## 5. ロースターの設置

30度

**器具を落とし入れる**  
アミや水槽、ステンレスの蓋など、付属品は全て外しておきます。画像のように両手でしっかりと持ち、斜め30度くらいに傾けてから、ゆっくりと器具を落とし入れます。  
※ 器具が完全に納まってから手を離してください。

## 6. バーナーカバーの取り付け

1

バーナーカバーは下の水槽取り出し口から入れます。

2

バーナーカバー上部のバーナーカバーパネルをネジで4箇所とめる

- ①バーナーカバーをネジでとめる  
手順4で取り外したバーナーカバーを元の位置へ戻します。バーナーカバーは下の水槽取り出し口から差し込んでセットします。
- ②バーナーカバーパネルをとめる  
バーナーカバーを取り付けたら、上からバーナーカバーパネルを取り付けます。  
※ 両側を取り付けてください。

設置方法つづき

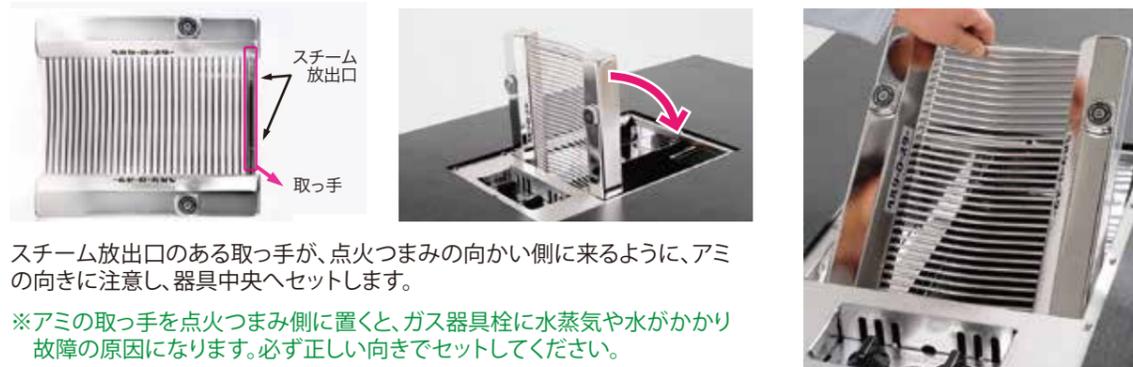
8.炭ケースの取り付け・取り外し



- セラミックバーナーの下2カ所に、炭ケースをセットする金具があります。
  - 炭ケース裏面が上を向く様に水平に持ち、フックに炭ケースの溝を当ててセットします。無理に押し込んだり、ねじったり、引っ掛けしないでください。
  - そのまま起こして立ててください。
- ※炭ケースで、立ち消え安全装置を塞がないよう正しい位置へセットしてください。  
※炭ケースを取り外す時は、垂直のまま真上に持ち上げて取り外してください。

★取り外しは真上へ持ち上げる

9.水冷却ヘルシーアミのセット



スチーム放出口のある取っ手が、点火つまみの向かい側に来るように、アミの向きに注意し、器具中央へセットします。

※アミの取っ手を点火つまみ側に置くと、ガス器具栓に水蒸気や水がかかり故障の原因になります。必ず正しい向きでセットしてください。

10.水槽のセットと取り出し



水槽底面にある突起を引っ掛けないように水槽を持ち上げてから、静かにスライドさせて出し入れます。上図A面まで水槽を寄せ、器具の中央へ納まるように正しくセットしてください。

※水槽がずれてセットされた場合、器具の損傷・床への水漏れ・油への引火の原因になります。



スライド式炭ケース



遠赤外線クリーンセラミック炭のご注意

- 注意
- スライド式炭ケースには16個のセラミック炭がセットされています。割れたり数が足りなくなった時は、ケースをスライドさせ予備の炭を補充してください。
  - 炭ケースは使用回数を重ねると熱酸化し、歪んだりサビて硬くなります。ときどき取り外しスライドさせて汚れと錆を落とすなど、メンテナンスを行ってください。
  - 水を含んだセラミック炭を過熱すると破裂する恐れがあるため、使用せずに予備の炭と交換してください。濡れた炭はしっかり陰干しし、乾燥させてから使用してください。

11.水槽取り出しパネルのセット



水槽取り出しパネルをセットします。両側にある水槽取り出しパネル2カ所と、点火つまみ側にあるパネル1カ所をセットします。防熱カバーの内側にパネルの爪を引っ掛け、磁石が付いている面を起こして取り付けてください。

※水槽を取り出すときには、マグネットパネルを上部へ付ける。

12.ステンレスフタのセット

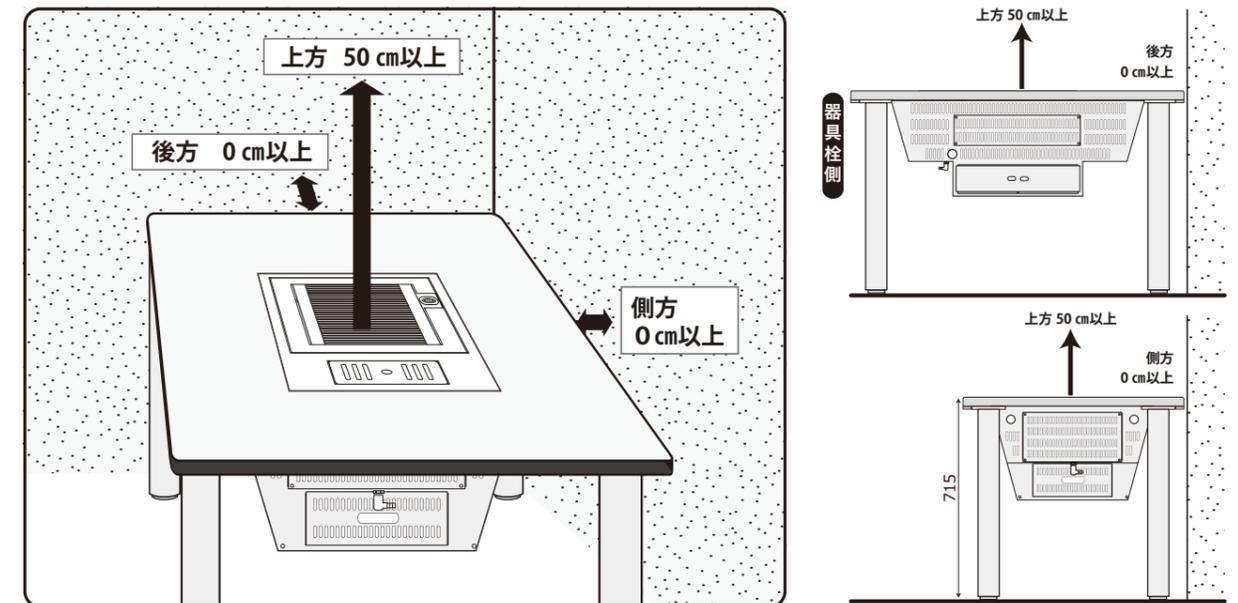


ステンレスフタをセットします。外側水蒸気ガードフタと、中央のアミ上部フタを2枚セットします。ご使用になる時は中央のアミ上部フタだけを取り外し使用します。

※ご使用中・ご使用後はステンレスが非常に熱くなります。素手で絶対に触らないでください。

設置場所の確認

設置の前に、火災予防条例に関する記述基準に従って正しく設置してください。



■家具や壁の近くで使わない  
蒸気や熱で、壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

※本体の故障・変形・火災の原因になります。



■不安定な場所で使わない  
不安定な場所や火の近く、燃えやすいものの近く、滑りやすい場所などで使わない。

※やけどや火災の原因になります。



## 4 設置について

BBQ Healthy Roaster

### ■準備と確認

- ・使用するガスの種類と器具に表示されているガスの種類が合っているか、必ず確かめてから用意してください。
- ・安全ガスコードを使用する際にはヘルシーロースター器具側に取り付けるガスプラグが必要になります。
- ・ガスホースエンドは、都市ガス・プロパンガス共に9.5mm仕様です。あらかじめガス栓工事を行ってください。

### ■設置場所と周囲の防火措置

- ・一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。
- ・防火装置は各地の火災予防条例に従い正しく行ってください。

### 警告

下記の条件を満たしている場所を選んで設置して下さい。

※設置後に、器具の周囲の改装(吊り戸棚や間仕切りなど)を行う場合も設置基準をお守りください。

- 風が吹き込まない
- 十分な換気ができる
- 周囲に可燃物がない
- 水がかからない
- 水平で安定している
- 温度管理できる空調設備がある
- 上の照明器具などに樹脂製品がない
- 落下物の危険がない



### ガス栓の取付位置



■ガス栓は、点火つまみの向かい側(図①)に取り付けてください。壁埋め込み形のコンセントタイプや、床面露出タイプなど、店舗の設計や使用環境に合わせて取り付けてください。

■ガス栓はテーブルの真下に設置しないでください。(※お客様が足を引っ掛ける恐れがあります。)

※ガス栓の設置は、最寄りのガス取扱業者・ガス施工業者にご相談ください。

※ガス栓は用途に合わせて様々なタイプがあります。詳しくはガス取扱業者へご相談ください。

### 器具とガス栓の接続について

#### 天板裏面のガスコード整理



- ① 器具側ホースエンドにガスコードを取り付ける
- ② ガスコードがたるまないように天板裏面のサドルバンドに通してコードを整理する。
- ③ 点火つまみの向かい側までガスコードを通したら、ガス栓にしっかり差し込む。

## ゴム管接続の場合

### 【用意するもの】

- ・φ9.5mm ガス用ゴム管(都市ガス用・LPG用)
- ・ゴム管止め 2個

- ① あらかじめゴム管を適切な長さに切っておきます。
- ② はじめに器具側ホースエンドの赤い線の部分までしっかり差し込み、ゴム管止めで固定します。
- ③ テーブル天板裏面にあるサドルバンドにゴム管を通し、たるまないように整理しながらガス栓まで引き込みます。ガス栓にゴム管を差し込み固定します。
- ④ ガス栓を開け、接続部分からガス漏れのないことを確認してから着火テストを行ってください。



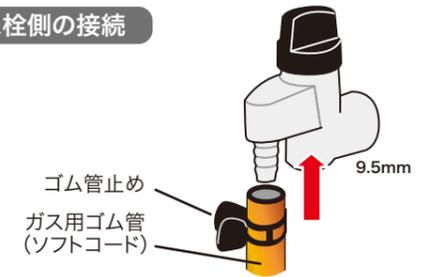
警告

- ※ ガス用ゴム管(ソフトコード)は高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しないでください。また、できるだけ短く使用して下さい。
- ※ 器具側ホースエンドからガス栓までの距離に合わせて、コードの長さを調整して下さい。

### 器具側の接続



### ガス栓側の接続



## ガスコード接続の場合

### 【用意するもの】

- ・器具用スリムプラグ 1個(新品/市販品)
- ・安全ガスコード 1本(市販品)



警告

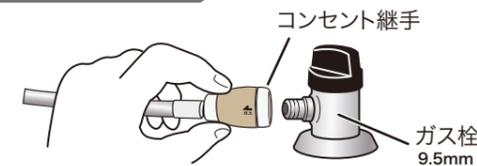
- ※安全ガスコードが外れた時はガスが自動的に止まります。外れたガスコードを正しく付け直してから、一旦元栓を閉め再度開栓してください。
- またガスコードの中に空気が入りすぐに点火しない場合がありますので、その時は点火を繰り返してみてください。

### 器具側コックの接続



- ① 器具用スリムプラグを、器具側ホースエンドの赤い線までしっかり押し込み取り付ける。
- ② スリムプラグの赤いピンを移動させロックしてください。(器具栓プラグの使用法を必ず読むこと)
- ③ ガスコードの器具側ソケットを、器具用スリムプラグに"カチッ"と音がするまで差し込む

### ガス栓側の接続



#### 【ガス栓を開けるとき】

コンセント継手を"カチッ"と音がするまで確実に差し込んでください。

#### 【ガス栓を閉めるとき】

コンセント継手のすべりリング(白色)を手前に引いて外します。

### ガスコンセントの接続

「ガスコンセント」は、ガスコードを取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

- フタを開ける  
フタの右端を押す



- 取り付ける  
"カチッ"と音がするまで差し込む



- 取り外す  
右端のフタを押す



(器具用スリムプラグ・安全ガスホースに同梱されている取扱説明書に必ず目を通し従ってください。)

## 5 ご使用前の準備

BBQ Healthy Roaster

- ・ご使用の度にアミと水槽に既定量の水を入れ、使用方法を必ず守って正しく安全に調理を行ってください。
- ・既定の時間になったら一度火を止め、必ずアミに給水してください。

### 1. 水槽に水を入れる

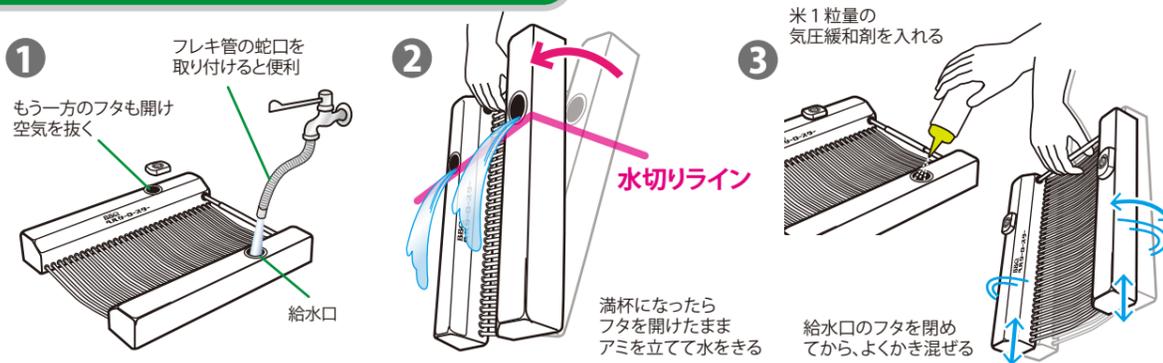


#### ■ 水槽に4.0ℓ (2/3以上)の水を入れます

水槽の水は、食材などから落ちる油や汁を受け止め、また蒸発による放熱効果で本体が高温になることを防ぐ役割があります。必ず水を入れて使用してください。

- ①防熱カバー水槽取り出し口のパネルを外し、水槽を取り出します。  
※水槽は左右どちらからでも取り出すことができます。
- ②水槽に水を入れ、器具の中央にセットします。(P8水槽のセット参照)

### 2. 水冷却ヘルシーアミに水を入れる



#### ■ 水冷却ヘルシーアミに規定量の水を入れます

- 水冷却ヘルシーアミは、適切な水量を守って使用することで、煙を出さず、焦げ付かず、美味しく調理できます。
- ①ヘルシーアミを平らなところに置き、片方の給水口フタを開け、アミタンクが満杯になるまで水を入れてください。
  - ②アミタンクが水で満杯になったら、給水口フタを開けたまま取っ手を持ちあげ、垂直(90度)にアミを立てます。自然と水が切れる水切りラインが規定水量です。
  - ③気圧緩和剤(米1粒程度の量)を入れ給水口フタを閉めたら、振ってかき混ぜてください。



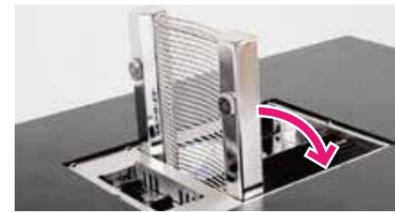
#### 既定水量以上の水を入れても、使用時間は長くなりません。

- ※アミの水を規定水量以上入れて使用した場合、しばらくするとスチーム放出口より沸騰した熱湯が噴き出てきて危険です。必ず規定水量を守ってください。
- ※沸騰し噴き出た熱湯は、お客様の足にかかったりやけどの原因になります。必ず正しく守ってください。

| 機種別<br>ヘルシーアミ水量早見表                        | 水切りライン<br>既定水量 | 使用時間の目安  | 給水時に<br>補給する水量    |
|---|----------------|----------|-------------------|
| <b>HR60</b> HR-121GCC32<br>HR-CH307GCC32  | ≒1.5ℓ          | ≒60分 ※1  | ≒1.0ℓ             |
| <b>HR90</b> HR-17GCC90<br>HR-CH17GCC90/NE | ≒2.0ℓ          | ≒90分 ※1  | ≒1.8ℓ             |
| <b>HR120</b> HR-18GCC120                  | ≒2.9ℓ          | ≒120分 ※1 | ※アミを交換して<br>ください。 |

※1 水が無くなる5~10分前にタイマーをセットしてください。

### 3. 水冷却ヘルシーアミをセットする



■ヘルシーアミの向き(スチーム放出口)に注意してセットしてください  
スチーム放出口のある取っ手が、点火つまみの向かい側になるように、アミの向きに注意し、器具中央にセットしてください。



- ※取っ手を点火つまみ側に向けると、ガス器具栓に水蒸気や水がかかり故障の原因になります。必ず正しい向きでセットしてください。
- ※アミタンクやパイプ部分を持つと、落としたり手をはさみ怪我の原因になるので、必ず取っ手を持ってください。

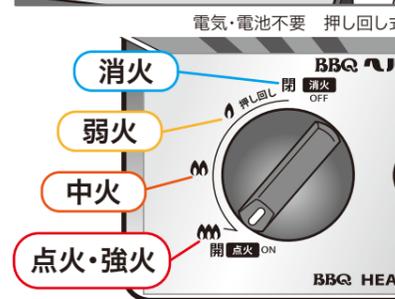
### 4. ステンレスフタをセットする



#### ■ ステンレスフタをセットしてください

- 図のように正しい向きでセットしてください。  
※給水口とフレームの切れ目の位置が合うようにセットします。
- 天板安全防熱フタをセットしてください  
同様に正しい向きでセットしてください。

### 5. 点火する



#### ※全て準備が整い、タイマーをセット(P15)してから点火してください

BBQヘルシーロースターは電気を使用しない圧着着火方式(押し回し)です。左右にある二つのバーナーそれぞれに点火つまみがあります。点火する際は、片方ずつ順番に行ってください。

#### ①「1・2・3」のテンポで点火する

点火つまみを軽く押し、点火位置で「カチン」と音が鳴るまで回して着火します。種火が出ていることを確認してください。

- ※何度も速く回したり、連続した操作を行うと、立ち消え安全装置が作動し、火が着きにくくなる場合があります。
- 焦らず確実に点火できる操作を行って下さい。

#### ②「4・5・6」のテンポで着火を確認し手を離す

もう片方の手をかざし、種火からガスバーナー全体に炎が行き渡ったことを確認してから、点火つまみから手を離してください。

- ※明るい場所では炎を目視で確認できません。必ず片手をかざして、バーナー全体が熱くなるまで押し続けてください。

#### ③ 同様にもう一方に点火してください。



- ※点火つまみは強く押しすぎると故障の原因になります。軽く押し回してください。
- ※着火を確認する際、絶対に顔を近づけたり覗きこまなくてください。やけどの恐れがあります。
- ※絶対にお子様に点火操作を行わせなくてください。

#### ■ 火力調節

必要に応じて火力調節してご使用ください。  
火力調節する際は、点火つまみを「カチン」と音が鳴る位置まで回してください。

#### ■ 消火

点火つまみを正しく消火位置まで回して消火してください。



#### ■ 気圧緩和剤の役割

気圧緩和剤は、アミ内部の蒸気圧を緩和し、異音が発生のを防ぎます。またタンクやパイプ内部を詰まらせない役割があります。

※使用後もアミタンクに残った水は捨てずに、そのつど継ぎ足して使用できますが、ときどきアミ内部の水を全て抜き、流水で洗浄してください。

※気圧緩和剤は有害物質ではありません。

# 5 使い方 水の補充編

BBQ Healthy Roaster

**!** ※機種ごとのアミ保水時間を確認し、正しく使用してください。  
 タイマーが鳴った時点で一度火を止め、ヘルシーアミに水を補充します。  
 使用中はとても熱くなっているため、必ず付属のフタ開けトングを使い、やけどに十分注意して給水してください。

## 1. アミに水を入れる手順

### STEP.1

① 水を入れた水差し、じょうご、フタ開けトングを用意しておきます。 ② 安全に作業を行う為、必ず消火してください。 ③ フタ開けトングを使用し、給水口のフタを持ち上げます。(隙間に入れる)

### STEP.2

④ コの字型の方で左へ90度まわし給水口フタを開けます(下図参照)。 ⑤ フック型の方に持ち替え、横からスライドさせて押し込みます。 ⑥ しっかりと押し込んだら、給水口フタを真上へ持ち上げます。

### STEP.3

⑦ 開けたフタは近くにおきます。フタは熱くなっているため注意してください。 ⑧ じょうごを中央にまっすぐセットしてください。 ⑨ 水差しで給水してください。(※P12参照) ⑩ 水を入れ終わったら、逆の手順で給水口フタを元の位置へ戻します。再びタイマーをスタートしてから、点火してください。

### フタ開けトングの使い方

真上から給水口フタへはめてから左へ90度まわして開けてください。  
**コ字型** フタを開閉する時に使用する  
**フック型** フタを取る時に使用する  
 給水口フタの横からスライドさせて差し込み、真上へ持ち上げてください。

# 使い方 ヘルシーアミの水切れ管理用 タイマーシステム編

オプション BBQ Healthy Roaster

**!** ※このタイマーシステムは複数台設置する店舗や施設向けに、ヘルシーアミの給水時間を簡単に管理する為の業務用タイマーシステムです。少数設置店や家庭用は市販のキッチンタイマーで代用できます。  
 ※本体受信機と送信機は、ご注文テーブル台数に合わせてご用意します。

## タイマーシステムの取付位置



- **受信機取付位置**  
 水の補充を行う従業員がいつも目の届く位置に取り付けてください。高所や壁掛けなど取り付ける際は、本体より3m以内に100Vコンセントを確保してください。  
 ※本体コード長3m
- **送信機取付位置**  
 タイマーシステムの送信機は、各テーブル番号に合わせてテーブルの裏面に取り付けます。点火・消火した時に操作するので、点火つまみを操作する側のテーブル裏面に取り付けてください。

## タイマーシステムの使い方

- ① **タイマースタート**  
 点火する前にタイマーをスタートします。受信機が「カッコウ♪カッコウ♪カッコウ♪」と3回音が鳴り、モニターにテーブル番号が数秒表示された後、(-)に変わります  
**機種ごとにヘルシーアミの保水時間を確認して下さい。**
- ② **設定時間になるとタイマーがお知らせ**  
 水入れのタイミングの時間になると、受信機にテーブル番号が表示され通知されます。表示された番号は、送信機で操作されるまで表示されたままになります。  
 慌てずに水入れの準備(P14)をしてください。
- ③ **アミに水を補充した後、受信機表示番号を消す**  
 アミに水を補充後は、受信機に表示されているテーブル番号を消すために、送信機を一度押してください。  
 この時も「ピピピ」と鳥の鳴き声でお知らせします。
- ④ **再びタイマーをスタートする**  
 再点火する前に、再びタイマーをスタートします。  
 スタート音の「カッコウ♪」が聞こえたら、タイマーセットが完了です。

● **火を止めたら、タイマーを解除する**  
 ロースターを消火した後や、お客様が帰られた後は、タイマーを解除してください。  
 受信機に表示されたテーブル番号が点滅し「ホ〜ホケキョ」と解除音が鳴ります。

## 7 ヘルシー焼肉

BBQ Healthy Roaster

# 焼肉

思いっきり食べたい!でも脂が気になる。。。

BBQヘルシーロースターはセラミック炭火の遠赤外線が内部まで浸透し余分な脂と灰汁を落としてくれます。脂を気にせず思う存分焼肉を楽しんでください!  
何度もひっくり返さなくても程ほどに焼けた頃に一度裏返し、美味しくジューシーに焼きあがります!



下からの遠赤外線  
血のアクが浮いてきます



アミとアミの間に焼き目に付きます

# 海鮮

煙の代名詞!秋刀魚を焼いても煙が出ない!

海鮮焼は違いが一目瞭然!  
海老・蟹・ホタテ・サザエなど、居酒屋の定番海鮮料理もBBQヘルシーロースターにおまかせ!丸ごとジューシーに焼きあげ嫌な煙が出ないので安心です。



## ヘルシー焼肉の3つの理由

- ①余分な脂や灰汁がよく落ちる
- ②CC炭火焼の遠赤外線効果
- ③焦がさず美味しく焼ける

たっぷりタレを絡めて焼いても大丈夫!

# ホルモン



揉みだれや味噌だれたっぷりのホルモンもそのまま調理!  
BBQヘルシーロースターは水冷却ヘルシーアミだから、アミにもくっつかず焦がさず美味しく焼くことができます!  
氷でなでるとパイプに残ったタレや油を落とすことができます。次の食材を焼く前に簡易清掃できて便利です。



タレが付いたアミは  
氷を置いて簡単に掃除



水をたっぷりつけたキッチンペーパーなど使用し、素早く簡単に汚れを綺麗に拭き取ることができます。

# 卵・餃子焼き



生卵のまま玉子焼き!

生卵をそのまま玉子焼き...!?卵料理の常識が変わってしまいます。表面の殻に水滴が浮いてきたら軽く叩いて割れ目を入れ、約12分ほど転がしながら焼いてください。軽い口当たりの特別な玉子焼き!

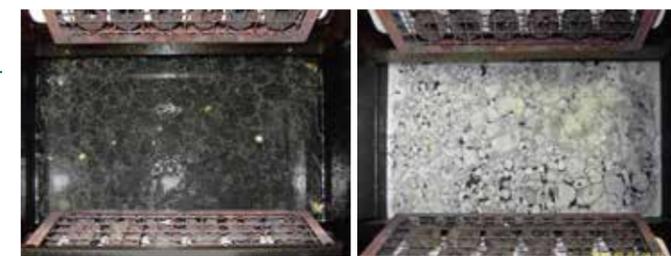
油を使わないヘルシーなアミ焼き餃子!

ヘルシーロースターなら「中はホクホク!外はカリカリ!」の、油を1滴も使わない焼くだけのアミ焼き餃子が出来上がり!  
いろいろな食材をアイデア次第で楽しく調理できます!



## 「BBQヘルシーロースター」 名前の由来

BBQヘルシーロースターの製品名は、試作を繰り返す中で名付けました。使用後の水槽にはたくさんの余分な油脂と灰汁が溜まり、水温が下がると白く固まりました。私達が一度の食事でいかに多くの脂肪分を摂取しているのかがわかります。「こんなに脂が落ちて!」と皆様に驚かれ、食事に対する反響の声をたくさん頂いてます。



使用直後たくさんの脂が落ちた水槽 冷めると白いチーズのように凝固

# 8 お手入れのしかた

BBQ Healthy Roaster

## 警告

### ■ テーブルのお手入れ

やわらかい布などを使用して下さい。しつこい汚れは中性洗剤で取り除き、最後に乾いた布でよく拭きます。  
 ※ 使用後は、天板フタなどが熱くなっています。十分に冷ましてから行ってください。

### ■ 製品外側のお手入れ

製品本体をお手入れする際は、ケガをしないように手袋を着用してください。



### ■ 製品内部のお手入れ

使用後にアミを取り出し、ステンレスたわしでしっかりとあぶら汚れを落とし、乾いた布で水気を拭きます。  
 ※ 十分に冷ましてから行ってください。

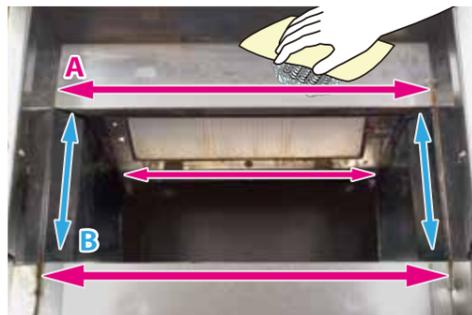
### ■ 製品本体のお手入れ

本体に直接水をかけないでください。また洗剤やアルコールスプレーなど直接噴射しないでください。  
 ※ 不完全燃焼、故障の原因になります



- 清掃は、必ず消火してからガス栓を閉め、十分に時間を置いて冷ましてから行ってください。
- 日常点検とお手入れは必ず行ってください。
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
- 使用後すぐに、天板フタ・ステンレスフタ・水槽などを取り外す際には、必ず耐熱手袋を着用してください。
- アミを取り出す際は、「アミ専用ホルダー」を使用してください。やけどの恐れがあります。

## 本体のお手入れ



### ■ ロースター本体の清掃

- ① 炭ケースを取り外します。
- ② 食材のカスやゴミなど、フキンやブラシを使用し取り除きます。
- ③ 軽く水で塗らしたキッチンペーパーや布とステンレスたわしを使用し、油汚れや焦げ付いて汚れた箇所(A面)を掃除します。洗剤を使用しなくても、ステンレスたわしで十分綺麗に掃除できます。
- ④ 黒くホーロー塗装されているB面も、同様に行います。
- ⑤ 左右のセラミックバーナーに油やカスが付着し、赤火が出る場合、ブラシや掃除機などで取り除き、清掃してください。
- ⑥ 点火つまみの周りをブラシなど使用し清掃してください。
- ⑦ 水槽の水を捨て、中性洗剤で油汚れを洗浄してください。(食器洗浄機 使用可)

### ■ 炭ケースのお手入れ

炭ケースは熱酸化し錆付くため、ときどき取り外してスライドさせながらサビを取り除いてください。こびりついた汚れは、ワイヤーブラシなどで清掃してください。(水洗い不可)  
 ※ 炭ケースは消耗品です。熱酸化で変形した炭ケースは、セラミックバーナーを傷つける恐れがある為、交換してください。

### ■ セラミック炭のお手入れ・交換

セラミック炭は水に濡らすと、過熱された際に割れる恐れがあるため、絶対に水洗いしないでください。  
 ※ ヒビが入ったものは、新しいセラミック炭と交換してください。  
 ※ 誤って水に濡れてしまった場合、しばらく陰干ししてから油汚れを焼き落とし、完全に水気がなくなるまで使用しないでください。

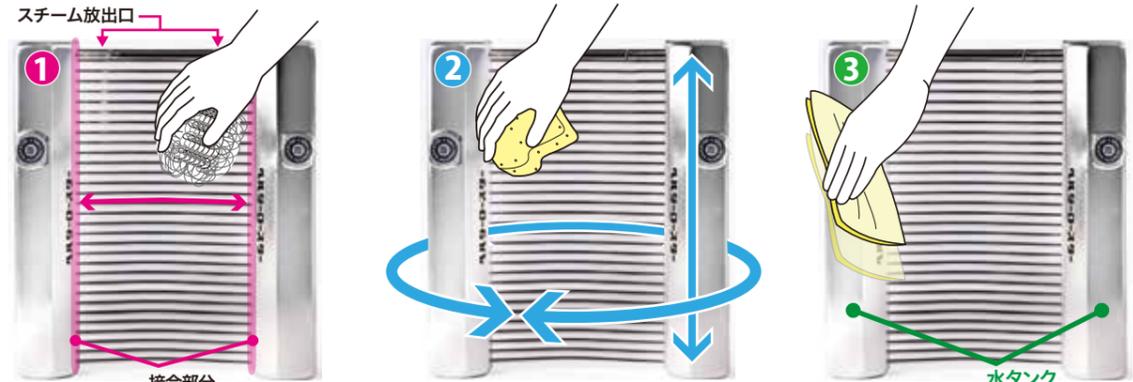


水ぬれ・水洗い 禁止

## 水冷却ヘルシーアミの洗浄 / 水入れ

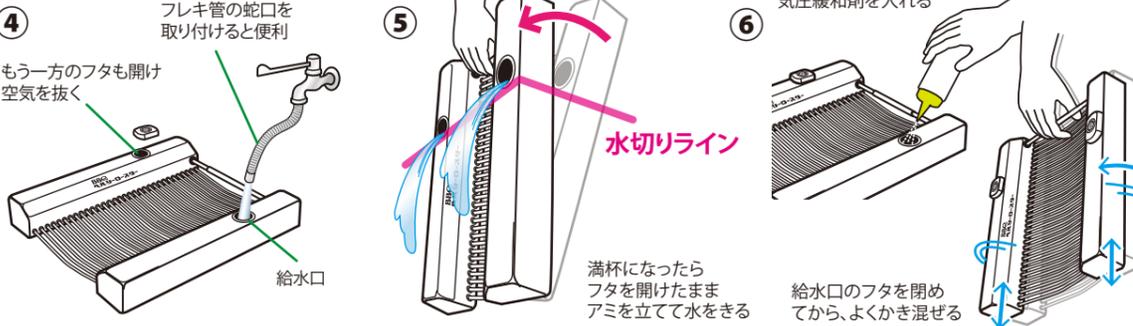


- 鉄の金ダワシや研磨剤など使用しないでください。水タンク部分は傷つけないでください。
- とときどき両方の給水口フタを外し、流水ですすぎ洗いして下さい。
- ヘルシーアミを洗う際には、両側の給水口フタを必ず閉めたまま行ってください。
- 水に浸け置きする時は、取っ手部分のスチーム放出口から異物が入らないように注意してください。



- ① こびり付いた汚れはステンレスたわし等で落としてください。  
 ※ 接合部分を強くこすらない
- ② 中性洗剤とスポンジで油汚れを洗浄してください。
- ③ 乾いた布で拭いてください。  
 ※ 食器洗浄機 使用可

### P12参照



- ※ 油汚れやこびり付きをステンレスたわしなどで十分に落としてから、食器洗浄機を使用してください。
- ※ 気圧緩和剤以外のものを、アミの中に入れてください。
- ※ 浸け置きする際は、ハンドル部分のスチーム放出口を水に浸けないでください。  
 異物が混入しパイプ内が詰まる原因になります。(症状: 異音が出る・部分的に焦げる・煙が出る)

## 警告 お手入れの道具と洗剤について

ヘルシーアミやロースターを清掃する際は、傷付けないものを使用してください。  
 ※ むやみに強く擦ったり傷をつけるとステンレスの劣化・消耗の原因になります。

|                        |                           |  |  |
|------------------------|---------------------------|--|--|
| <p>たわし</p>             | <p>スポンジ</p>               | <p><b>直接吹きかけてはいけないもの</b></p> <p>アルコールスプレー・重曹スプレーなどスプレー式洗剤</p> <p>器具内部に入ると、動作不良や腐食など故障の原因になります。</p> <p><b>必ず布に含ませてから使用してください。</b></p> | <p><b>X</b></p> <p>みぎき粉 (歯磨き粉)</p> <p>ステンレスたわし (研磨剤入りスポンジ)</p>         |
| <p>やわらかい布</p>          | <p>ステンレスたわし (やわらかいもの)</p> |  |  |
| <p>台所用中性洗剤 (食器洗い用)</p> | <p>メラミンフォーム スポンジ</p>      | <p>器具内部に入ると、動作不良や腐食など故障の原因になります。</p> <p><b>必ず布に含ませてから使用してください。</b></p>   | <p>クレンザー (クリームクレンザー)</p> <p>シンナー・ベンジン アルコール</p> <p>可燃性スプレー 浸透液・潤滑剤</p> |

## 9 点検リスト / 保管について

BBQ Healthy Roaster

### 点検リスト

※点検は常時行ってください。

|                              |   |
|------------------------------|---|
| ロースターの周りに可燃物などありませんか？        | ロースターの周りに、可燃物や障害物、落下物などないようにしてください。                                 |
| 各部品は正しくセットされていますか？           | 炭ケースの位置、アミの向き、天板フタ、ステンレスフタの向きなど、前後左右正しくセットされているか確認してください。           |
| ゴム管は正しく接続されていますか？古くなっていませんか？ | 赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで止めてください。古くなるとひび割れしたり、差込口がゆるくなります。早めに取り替えてください。 |
| 汚れていませんか？                    | あぶら汚れがたまったまま放置すると、引火する恐れがあります。使用後は必ずお手入れしてください。                     |
| ガス臭くありませんか？                  | ガス栓を開け、ゴム管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。                               |

### 保管(長期間使わないとき)

- ① ガス栓を閉めてからガスコードを外し、ガス栓をキャップで塞いでください。
  - ② 器具本体の油汚れやカスなど取り除き、をしっかりと清掃してください。汚れたままの器具はカビなどの原因になります。(お手入れ方法はP18参照)
  - ③ 器具本体からもガスコードを取り外してください。
  - ④ 埃などが入り込まないようにビニール袋などで覆い、段ボール箱などに入れて、湿気の少ないところに保管してください。
- ※また譲り渡す際など、ご連絡いただけましたら、点検など対応させていただきます。

### 修理記録

※テーブル番号ごとに記録してください。

| 年月日 | テーブル番号 | 修理内容 |
|-----|--------|------|
|     |        |      |
|     |        |      |
|     |        |      |
|     |        |      |
|     |        |      |
|     |        |      |
|     |        |      |
|     |        |      |

### MEMO

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## 10 故障かな?と思ったら

BBQ Healthy Roaster

故障かな?と思ったら、次のことをお調べください。下記の現象に当てはまらないとき、または処置をしてもなお異常がある場合は直ちにご使用をやめ、サポートセンターまでご連絡ください。

| 症状                          | 原因                   | 対処方法                       |
|-----------------------------|----------------------|----------------------------|
| 点火しない<br>点火しにくい<br>使用中に消火する | ガス栓が閉まっている           | ガス栓を全開にする                  |
|                             | ゴム管が折れ曲がりたりつぶれている    | ゴム管の折れ曲がりを直す               |
|                             | ゴム管の接続が不十分           | ゴム管を確実に接続する                |
|                             | ゴム管内に空気が残っている        | 点火操作を繰り返す                  |
|                             | 点火操作が不適切             | しっかり押し回して着火する              |
|                             | 種火口が汚れでふさがっている       | 十分に汚れを取り除き、種火口をきれいにする      |
|                             | 長期間使用していない           | ガス栓を確認し、点火操作を繰り返す          |
|                             | LPガスが無くなりかけている       | ガス取り扱い業者へ連絡する              |
| 炎の状態(燃焼・色)<br>がおかしい         | 炎が赤くなって弱くなった         | 換気が不十分。換気してください            |
|                             | バーナーの炎が揺れている、不安定     | 吹き込んだ風や扇風機・エアコンの風があたっている   |
|                             | 加湿器を使っている            | 水分のカルシウムで炎が赤くなる。故障ではない     |
|                             | 炭ケースがバーナーに接触している     | 炭ケースを正しく取り付ける。または交換する      |
|                             | バーナーに水や汚れなどが目詰まりしている | 十分に冷めてからブラシなどで掃除する         |
| ガスのいやな<br>臭いがする             | ゴム管の接続が不十分           | 直ちに火を止め、ゴム管を接続しなおす         |
|                             | ゴム管のひび割れ、穴あき         | 直ちに火を止め、使用をやめる。ゴム管を交換する    |
| 点火・消火時                      | 「ポツ」という音がする          | ガスが燃え尽きる際に発生する音。故障ではない     |
|                             | 器具からキシミ音がする          | 加熱・冷却で金属が膨張・収縮する音。故障ではない   |
| アミから異音がる                    | 水タンク内部に異物が混入している     | アミの水を一旦捨ててから、内部を十分にすすぎ洗う   |
|                             | スチーム放出口が汚れている        | きれいな水でよくすすぎ、放出口をきれいにする     |
|                             | 気圧緩和剤が入っていない         | アミ洗浄時に、気圧緩和剤を多めに入れる        |
| アミが焦げる<br>アミから煙が出る          | タンクの中に水が入っていない       | 火を止めアミに水を入れるか、水が入ったアミと交換する |
|                             | パイプアミの中に異物がつまっている    | アミの水を一旦捨ててから、内部を十分にすすぎ洗う   |
|                             | アミに残ったタレが焦げついている     | 氷やウェットペーパーで、汚れを落とす         |
|                             | ゴマやネギなど、タレの成分が焦げている  | アミに付着し焦げやすいものは一緒に焼かない      |
| 内部から煙が出る                    | 炭ケースに汚れがついている        | 十分に冷めてから炭ケースをブラシなどで清掃する    |
|                             | セラミック炭が汚れている         | 汚れが焦げ付いている場合は交換する          |
|                             | バーナーに汚れがついている        | 十分に冷めてから、やわらかいブラシなどで清掃する   |

# 11 製品仕様 / アフターサービスについて BBQ Healthy Roaster

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| 製品名<br>型式(代表) | BBQヘルシーロースター<br>HR-121GCC32 |
|---------------|-----------------------------|

| 製品タイプ      | HR60   | HR90  | HR120                                |
|------------|--|---|--------------------------------------|
| 品番         | <input type="checkbox"/> HR-121GCC32<br><input type="checkbox"/> HR-CH307GCC32                 | <input type="checkbox"/> HR-17GCC90<br><input type="checkbox"/> HR-CH17GCC90/NE | <input type="checkbox"/> HR-18GCC120 |
| ガス種        | 都市ガス 13A用 / LPG用   |   |                                      |
| ガス消費量      | 5.85 kW  |   |                                      |
| 器具栓        | 9.5mm (自在ホースエンド)   |   |                                      |
| 点火方式       | 圧電式  |   |                                      |
| 器具         | サイズ  | W560 x D363 x H350mm  | W560 x D383 x H365mm                 |
|            | 重量   | 17.0kg  | 18.3kg                               |
|            | 材質   | Stainless + SPC1ホーロー塗装  |                                      |
| ヘルシー<br>アミ | サイズ  | W365 x D316 x H52mm   | W365 x D316 x H62mm                  |
|            | 重量   | 1.60kg  | 1.90kg                               |
|            | 既定水量   | 1.5 ℓ   | 2.9 ℓ                                |
|            | 保水時間   | ≒60分  | ≒90分                                 |
|            | 焼き面積   | 630 mm <sup>2</sup> (W350 x D180mm)   |                                      |
| 水槽         | サイズ  | W380 x D250 x H70mm   |                                      |
|            | 重量 / 容量  | 1.20kg / 5.0 ℓ  |                                      |
| テーブル寸法     | 例: 【4人用】 W1200 x D900 x H715mm (座卓はH380mm)<br>※ご希望のテーブルサイズ、天板カラー、仕様変更など対応いたします。                |   |                                      |
| テーブル穴あけ寸法  | 外寸: W562xD365mm<br>内寸: W542 x D350mm<br>※ザグリ: 15~16mm  | 外寸: W562xD386mm<br>内寸: W542 x D370mm<br>※ザグリ: 15~16mm                           |                                      |
| 防熱カバー寸法    | 上辺: W760 x D580mm<br>下辺: W570 x D385mm<br>高さ: 330mm  | 上辺: W890 x D660mm<br>下辺: W456 x D390mm<br>高さ: 335mm                             |                                      |
| カウンターテーブル  | 天板の奥行を650mm以上で製作し、壁と隣接する側を70mm以上確保すること<br>※製作の際はご相談下さい。(カウンター専用防熱カバー: W760 x D462 x H330)      |   |                                      |
| テーブルと椅子の間隔 | テーブル下部より水槽を出し入れする為に、テーブルの奥行寸法より、片側で+100mm以上必要  |   |                                      |
| ガス栓の位置     | テーブルの真下・中心付近にはガス栓を取り付けないこと(P10参照)  |   |                                      |
| 換気・給気・空調設備 | 建築基準法で定められた設置場所(店舗等)に合わせ、必要換気量を計算し取り付けてください。特に真夏のような暑くなる日に合わせ余裕をもって取り付けてください。締めきった部屋では使用できません。 |   |                                      |

- テーブルサイズ・形状・カラーなど変更可能です。メラミン品番はメーカーの都合により廃番や変更になる場合がございます。
- ガス工事およびガスコードのご用意は、ガス取扱業者に必ずご相談のうえ貴社にて行ってください。
- 予告無く仕様の一部及び価格を変更させて頂く場合がありますので、予めご了承ください。

## アフターサービスについて

本製品に、万一不具合が発生し修理が必要な場合は、以下の手順でアフターサービスをご利用ください。  
ご連絡先は、本書裏面へ記載の弊社サポートセンターになります。

1. お電話または右のFAX用紙に記入し、不具合の状況をご説明ください。
2. 修理する器具を取り外し**所沢工場**へ発送してください。(※メンテナンス用器具をお持ちでない方はご相談ください。)
3. 受付担当者、修理期間やお支払方法(銀行振込/代金引換など)を確認してください。
4. 修理完了後、速やかにロースターをご返却いたします。

※修理依頼時の往復送料は、お客様負担になります。(出張修理を行った場合の交通費、諸経費は別途見積り。)

## FAX 修理依頼用紙



カスタマーサービス FAX受付番号

**03-5907-3188**

※ コピーしてお使いください

お問い合わせ電話番号 TEL: 03-3917-8929

(ご記入日) 年 月 日( )

|            |                     |  |
|------------|---------------------|--|
| 店舗名/会社名    | 部署: _____ 役職: _____ |  |
| ふりがな       | _____               |  |
| ご氏名/ご担当者   | _____               |  |
| ふりがな       | _____               |  |
| 郵便番号 ( - ) | _____               |  |
| ご住所        | _____               |  |
| お電話番号      | 携帯番号 _____          |  |
| FAX番号      | e-mail _____        |  |

|        |   |
|--------|---|
| 品番     | _____   |
| ガス種    | <input type="checkbox"/> 都市ガス <input type="checkbox"/> LPG  |
| お困りの内容 | <input type="checkbox"/> 点火しない <input type="checkbox"/> 使用中に火が消える <input type="checkbox"/> 炎の状態がおかしい<br><input type="checkbox"/> 点火つまみが回らない <input type="checkbox"/> その他( )<br>故障状況・状態 (例:「左側の火がつかない」など、わかる範囲でかまいません) |

|       |   |
|-------|---|
| ご連絡方法 | <input type="checkbox"/> ご自宅電話 <input type="checkbox"/> 携帯電話 <input type="checkbox"/> FAX   |
| 希望時間帯 | <input type="checkbox"/> その他連絡先( )<br><input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 午後 <input type="checkbox"/> 夕方以降<br><input type="checkbox"/> 特になし <input type="checkbox"/> 具体的な時間帯( ) |

### ■ 器具のメンテナンスや点検、修理、運搬にかかる往復の送料は原則としてお客様負担となります。

- ※保証期間内の無償修理は、「無償保証規定(24頁)」の内容に従った場合に対象となります。
- ※修理依頼は、必ず弊社サービスセンターまで依頼し、絶対に分解しないでください。
- ※他社に修理を依頼する場合は、弊社PL保険の補償対象外となり、また弊社では責任を負いかねます。(保証対象外)
- ※移転や移設の際には、移転先の使用ガス種を必ず確認し、必ず弊社までご相談下さい。

〈修理・メンテナンス器具の送り先は所沢工場です〉 **株式会社ヘルシーロースター所沢工場**  
〒359-0002 埼玉県所沢市中富1739-1 TEL: 04-2943-8989

- ご依頼用紙を受け取り後、担当者よりご連絡いたします。  
(土日祝日、平日18時以降のご連絡は、翌営業日の返答になります。予めご了承ください。)