



ヘルシーロースター

取扱説明書

HR-121GCC32-128

HR-121GCC32-129

HR-121GCC32-158

HR-121GCC32-159

HR-121GCC32-188

HR-121GCC32-189

HR-CH307GCC32



| ガス式 | | | |
|-----|-------|-----|--|
| | 都市ガス用 | 13A | |
| | LPガス用 | | |
| | | | |

目次

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

- 設置する前に、必ずガス種(ガスグループ)が一致していることをご確認ください。
- ご購入製品の品番は、黄色で表示しています。
- 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。
- 本書は必要となと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



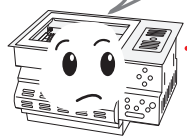
必ず行なう

■器具に表示してあるガス種以外は使用しない

設置する前に器具に表示してあるガスの種類と、使用するガスの種類とが合っているか確認してください。都市ガスでは都市ガス用、プロパンガスではプロパンガス用のロースターしか使用できません。

※表示の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シールで、ガスの種類を確かめてください。

| | | |
|-------|-------------|--------|
| 製品名 | ヘルシーロースター | |
| 品番 | HR-121GCC32 | |
| 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

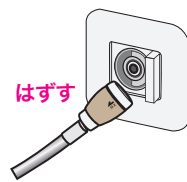
■ガス漏れ時使用厳禁

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。
(つまみの無いガス栓の場合はガス栓から接続具を外す)
- ② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③ お近くのガス事業者(供給業者)に連絡する。

ガス事業者(供給業者)の処置が終わるまでの間、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、および周辺での電話を使用しないでください。

※炎や火花で引火し爆発事故を起こす恐れがあります。



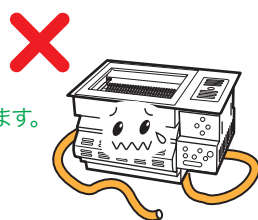
換気



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て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。

●器具用スリムプラグ
(市販品)



●ガスコード(市販品)



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。



ひび割れ



使用禁止

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。



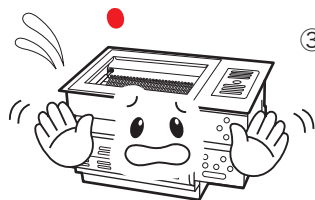
必ず行なう

■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、使用中で消化した場合、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ガス栓から接続具をはずす。)

- 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)か当社サービスセンターまで連絡してください。



禁止



火災注意

■専用のアミ以外使わない

器具を覆うような大きな鉄板や陶板、その他補助具類を乗せて使用しないでください。必ず専用の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。

※ それ以外のものを使用した場合の器具の故障・事故については、当社では責任を負いかねます。

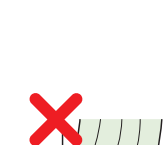


なべ

焼網



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。



必ず行なう



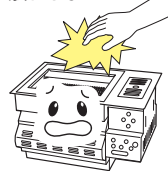
■必ず点火・消火を確認する

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



■使用时・使用後はさわらない

使用时・使用直後は、ロースター器具本体・水槽にさわらないでください。

※ 使用中はもちろん、消火後も器具全体が熱くなっているため、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。

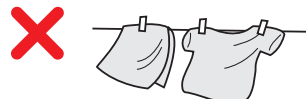


禁止

■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危険があります。



必ず行なう



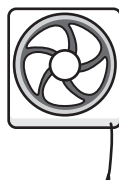
換気

■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。使用時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。

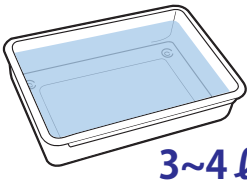
※ ストープなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でご使用の場合、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合がありますので、必ず空気を入れ替えてください。



⚠ 注意



必ず行なう



3~4ℓ

■水槽に3~4ℓの水を入れる

ご使用前に水槽に3~4ℓの水を入れ、蒸発し少なくなったら補給してください。

※ 水槽の水が無くなると水冷却効果が失われて高温になるため、火傷の恐れがあります。

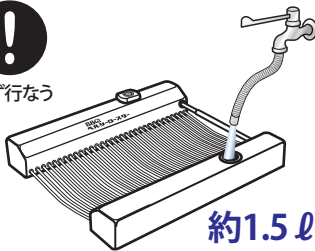
■水槽の水を切らさない

長時間連続して使用する場合は、水槽の水を切らさないよう補給してください。

※ 水切れのまま使用すると、油や焼きカスに引火し、火災の原因となります。



必ず行なう



約1.5ℓ

■水冷却アミに約1.5ℓの水を必ず入れる

使用の都度、必ずアミに規定量の水を入れ、1時間使用したら水を補給します。

※ 水が入っていない状態で使用すると、アミが高温になり黒く焦げ、油脂を含んだ煙と臭が発生し、食材が焦げ付きます。

■水冷却アミ・水槽に水以外のものを入れない

アミ・水槽には水以外のものを入れないでください。

※ 器具の損傷や火災の原因となります。



注意



■水がかかったセラミック炭は使用しない

水がかかってしまったセラミック炭は加熱で破裂する恐れがあるため、1ヶ月以上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。



注意

■汚れた水槽の水は交換する

水槽に水があっても、油やカスが過度に溜まると引火することがあります。汚れがひどくなった時は、新しい水と交換してください。

※ 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。



必ず行なう



■50分のタイマーをセットする

点火する際は、アミの中の水がなくなる時間を計るためのタイマーをセットしてください。

※ 使用時、アミの水保持時間は60分です。

※ 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。



禁止



高温注意

■ロースター付近に顔など近づけない

点火操作をする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。使用中は奥へ手を伸ばしたり、体の一部や衣服を火・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。



禁止



■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。



禁止

■幼児や小さな子供に触らせない

点火操作や器具の取り外し、アミや水槽の交換など、幼児や子供にはさせないでください。

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。



禁止

■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。

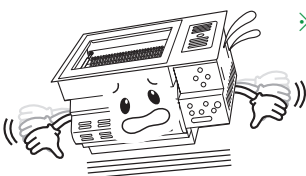


禁止

■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。

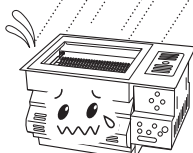


禁止

■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

● オールステンレス製

④ステンレスフタ 2枚組

水蒸気ガードフタ

アミ上部フタ

アミ給水口

加湿機能付き

⑤ステンレスヘルシーアミ

アミ取っ手

(付属のアミホルダーを掛けて持つ)

スチーム放出口

(取っ手両サイドに4箇所)

⑧スライド式 炭ケース

⑥専用アミフタ開けトンゲ

(給水時にフタを開ける)

エアゾーン

点火つまみフタ

点火つまみ(左右2カ所)

⑪遠赤外線

クリーンセラミック炭
(1ケース炭16個入り)

赤外線

セラミックガスバーナー

ガスバーナー 熱保護カバー

立ち消え安全装置

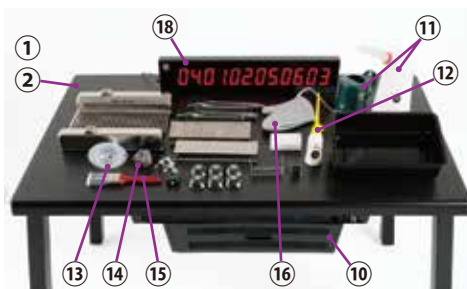
(ガスバーナー隣)

器具ホースエンド

⑨水槽(水トレイ)

購入時にはご使用上必要なパーツ・消耗品類をすべて揃えてフルセットでご用意いたします。

- ①ヘルシーロースター本体
- ②テーブル
- ③天板同色フタ(*オプション)
- ④ステンレスフタ×2枚組
- ⑤ヘルシーアミ
- ⑥専用アミフタ開けトンゲ
- ⑦専用アミホルダー
- ⑧セラミック炭16個入ケース
- 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ステンレスたわし/スポンジ
- ⑮手入れブラシ
- ⑯耐熱手袋
- ⑰セラミック炭(スペア4個)
- ⑱タイマーシステム(*オプション)

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量があるので、思わぬ事故や怪我を防ぐ為に、作業は二人以上で行い、滑りにくい作業用軍手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 天板を裏にして床に置きます

天板を傷付けないよう、シートや毛布を敷いて養生してください。



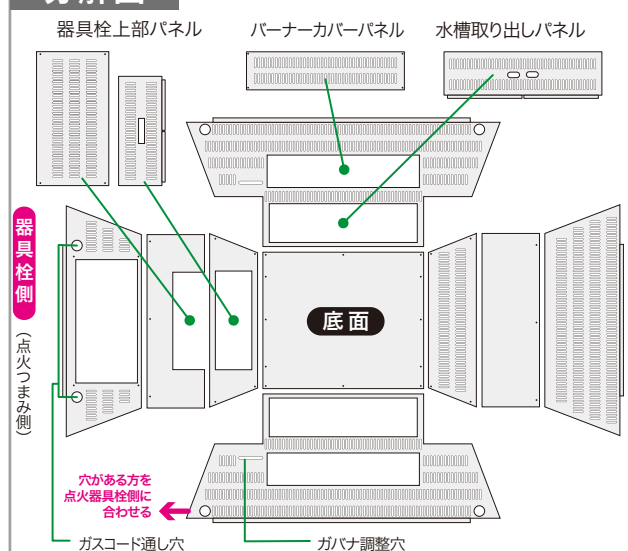
② 4本の足を回し取り付ける

あらかじめ取り付けある受け座の円盤に、ポール足のボルトを差し込み、回して取り付けます。

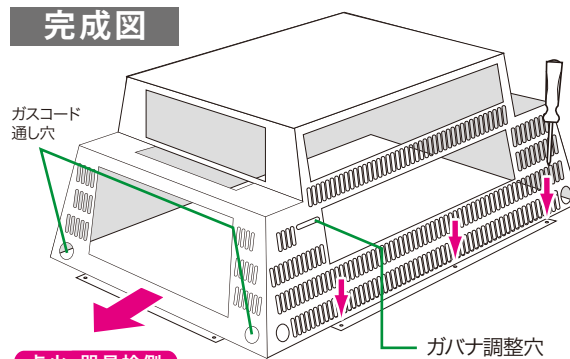
※ぐらつかない様にしっかりと固定してください。

2. 防熱カバーの組立・取付

分解図



完成図



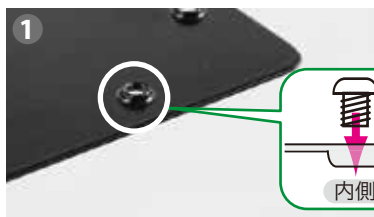
点火・器具栓側

大きく丸穴が空い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書かれている◎印に合わせ、方向を確かめ防熱カバーを置き、上図のように前後2カ所、側面3カ所をネジ留めします。(全部の穴をネジでとめない)

※ 付属のパネル(6枚)は、まだ取り付けないでください。



ナット加工された凸面は内側です。



箱を利用して組み立てると簡単です。



底面からネジ留めして行きます。



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。



天板裏面に防熱カバーを取付けます。

※防熱カバーは一部仕様が異なるため、納品時付属の組立説明書をご覧ください。

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。
※斜めにしたり、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、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

器具の側面にある、両側バーナーカバーのネジ(図①の箇所)を2本ずつ外し、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前に、邪魔にならないよう、器具ホースエンドを内側に回しておきます。

※ 天板を傷つけたり、器具を損傷する恐れがあります。

5. ロースターの設置



③ 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③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。



7. バーナーカバーの取り付け



● バーナーカバーは下の水槽取り出し口から入れます。



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

④ バーナーカバーをネジでとめる

先に外しておいたバーナーカバーを器具の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。

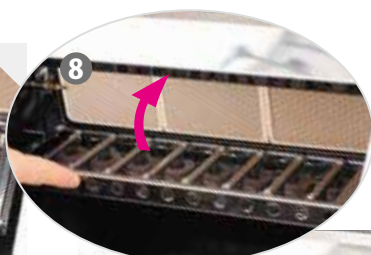
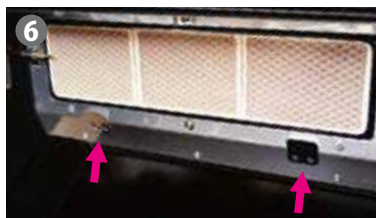
⑤ バーナーカバーパネルをとめる

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



- ⑥ 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。
- ⑦ 炭ケース裏面が上を向く様に水平に持ち、フック金具に炭ケースの溝を差し込んでセットします。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。
- ⑧ そのままそっと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。

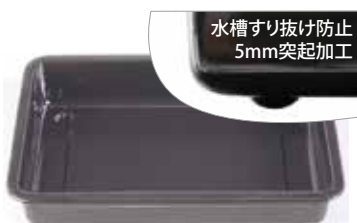
★取り外しは真上へ持ち上げる

9.水冷却アミのセット



- ⑦ 水冷却アミを図のように立てる
画像⑦のように、点火つまみ側を手前にして、取っ手とスチーム放出口が上にくるようにアミを立てます。
- ⑧ 水冷却アミをそのまま向側へ倒しセットする
※ 取っ手とスチーム放出口が、点火つまみの向側になるようにアミを倒しセットします。

10.水槽のセットと取り出し



- ⑨ 水槽をセットします
水槽取り出し口から、水槽裏面にある5mmの突起を引っ掛けないように少し持ち上げて、静かにスライドさせるように出し入れします。図⑨のAパネル面へ寄せ、水槽が器具の真ん中へ納まるように正しくセットしてください。
- ※水槽が正しい位置へセットさせなかった場合、器具の損傷や床への水漏れ、油への引火の原因になります。



スライド式 炭ケース



Caution

遠赤外線クリーンセラミック炭のご注意

- ・スライド式の炭ケースには16個のセラミック炭がセットされています。炭は繰り返し使えますが、油脂や水分が付着し割れた時はケースをスライドさせ、予備の炭と交換してください。
- ・炭ケースは熱で酸化すると、歪んだりサビて硬くなります。時々スライドさせ、汚れとサビを落とし、お手入れを行ってください。
- ・セラミック炭に水がかかると過熱で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1ヶ月程陰干しし、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

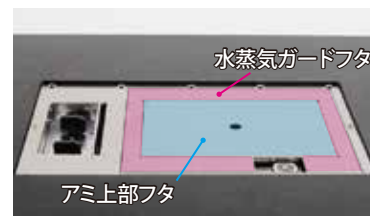


水槽取り出しパネルをセットします。

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ヶ所をセットします。
写真のようにパネル内側の爪を引っ掛け、磁石が付いている面を内側に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

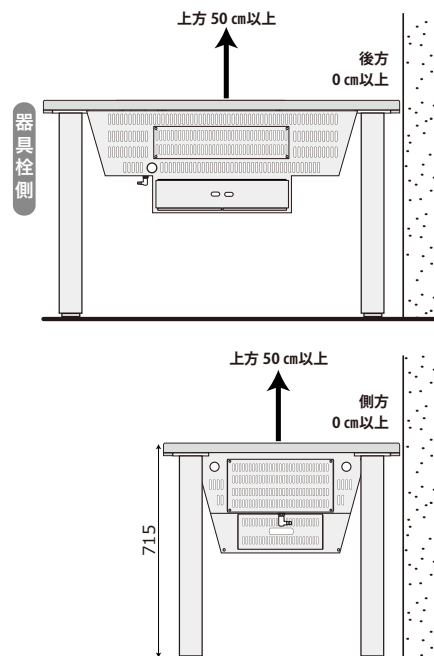
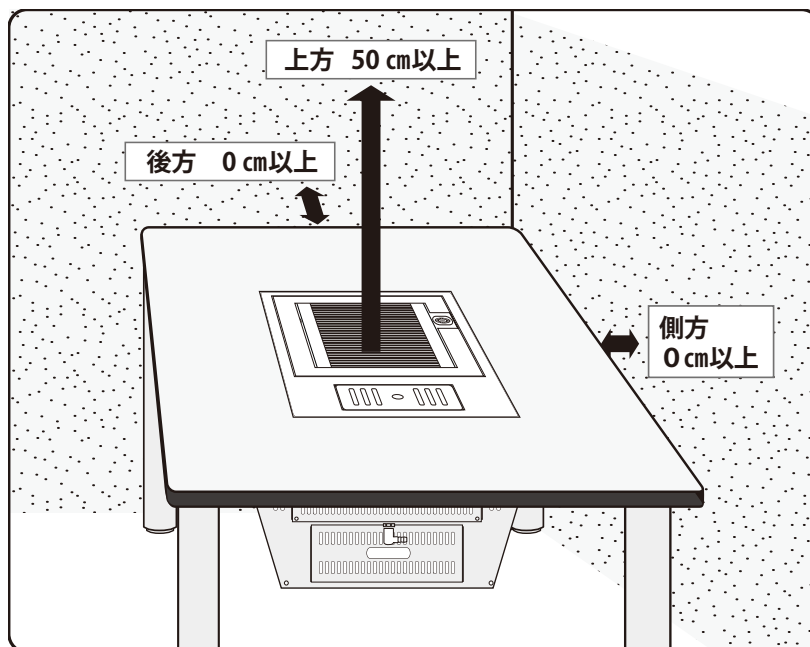


ステンレスフタをセットします

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。



注意



■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。

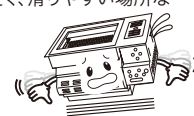


要設置

■不安定な場所で使わない

不安定な場所や、熱に弱い敷物の上、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。
- ・ガスコードは長いほどガス流入圧力が低くなり火力が落ちるので、3m以内で使用することをおすすめします。
- ・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

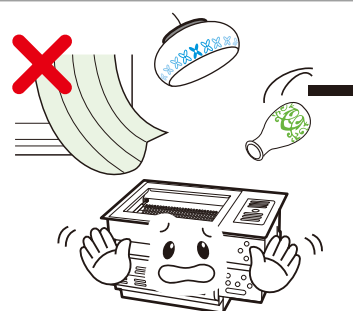
- ・一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。
- ・防火装置は各地の火災予防条例に従い正しく行ってください。

⚠ 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 | ●水平で安定している |
| ●十分な換気ができる | ●温度管理できる空調設備がある |
| ●周囲に可燃物がない | ●上の照明器具などに樹脂製品がない |
| ●水がかからない | ●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と向側の図①の位置に設置してください。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。

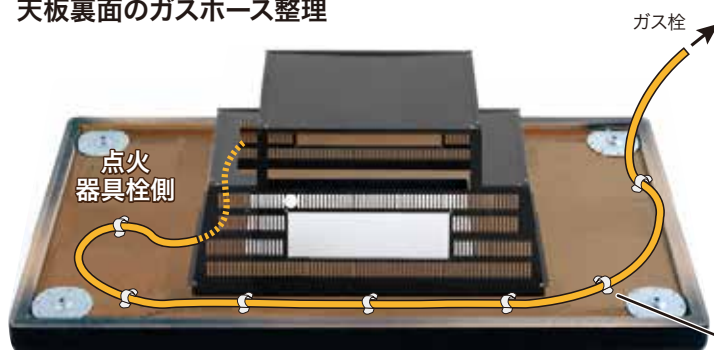
■ **ガス栓はテーブルの真下に設置しないでください。**
(※図② お客様が足を引っ掛ける恐れがあります。)

※ 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。

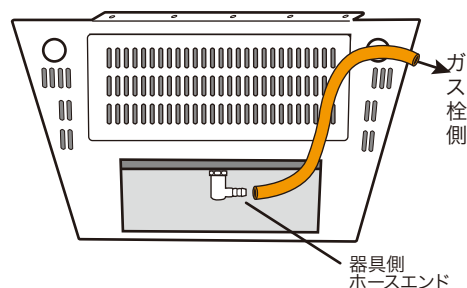
※ ガス栓は用途に合わせて様々なタイプがあります。詳しくはガス取扱業者へご相談ください。

器具とガス栓の接続について

天板裏面のガスホース整理



防熱カバー器具栓側(点火つまみ側)



- 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、天板裏面のサドルバンドに通してからコードを整理する。
- ③ 点火つまみの向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(都市ガス・LPG共通)ガス用ゴム管
- ・ゴム管止め 2個

- ① ゴム管を器具に触れないよう適切な長さに切る。
- ② 天板裏面のサドルバンドにゴム管を通し、たるまないように整理する。
- ③ ゴム管口をガス栓と器具側ホースエンドの赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止める。
- ④ ガス栓を開けて接続部分からガスの臭いがしないことを確認する。

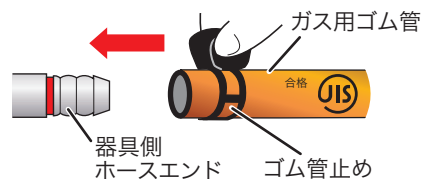


警告

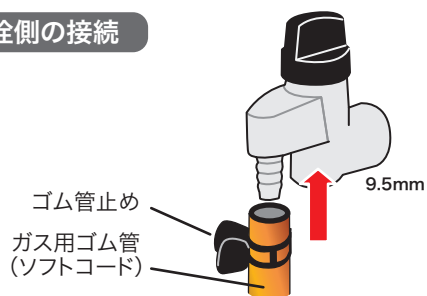
※ ガス用ゴム管(ソフトコード)は高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しないでください。また、できるだけ短く使用して下さい。

※ 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)

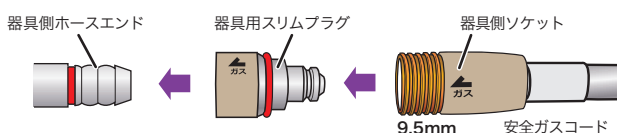


警告

※ 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るので、その時は点火を繰り返してみてください。

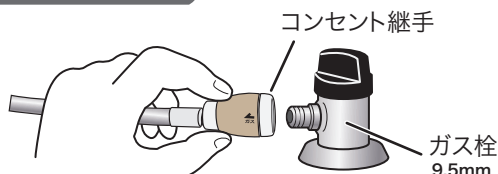
器具側コックの接続



① 図のように、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取り付ける。

② 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む。

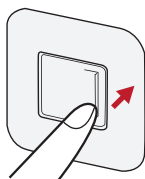
【ガス栓を閉めるとき】

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。

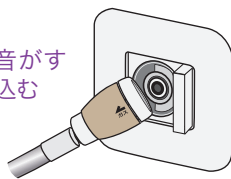
ガスコンセントの接続

「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。

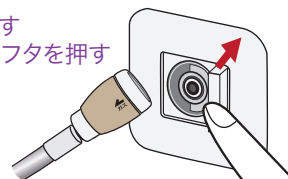
- フタを開ける
フタの右端を押す



- 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

■準備と確認

- ・必ず使用方法を守り、正しく安全に調理を行ってください。
- ・ご使用の度に、必ずアミと水槽に規定量の水を入れてから点火してください。
- ・1時間使用した時点で、一度火を止めアミに水を補給し、水槽の水量を確認してください。

1.水槽に水を入れる

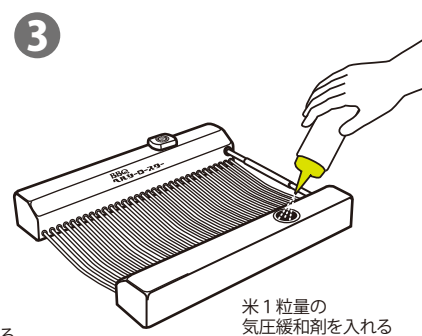
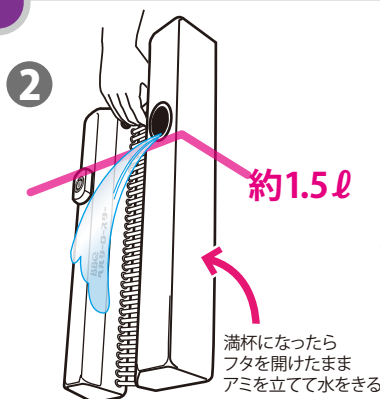
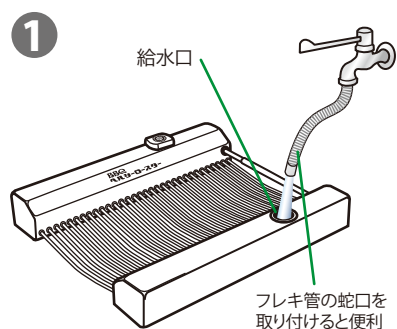


■水槽に水を2/3以上(約3～4ℓ以上)入れます

水槽の水は蒸発による放熱効果で本体が高温になるのを防ぎ、食材から落ちる油や汁を受けます。調理中は必ず水が入った状態で使用してください。

- ①防熱カバーの水槽取り出し口のパネルを取り、水槽を出します。
※水槽は左右どちらから出してもかまいません。
※パネルはマグネット式なので、水槽取り出し口の上へ貼り付けておきます。
- ②ジョッキで水槽に2/3以上(約3～4ℓ以上)水を入れます。
- ③水槽を水平に持ち、裏面の突起がぶつからないように、少し持ち上げてから中に入れてください。器具の中央にセットします。(P8水槽のセット参照)

2.水冷却アミに水を入れる



■水冷却アミに規定の水量(約1.5ℓ)を入れます

加湿機能付き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アミを平らなところに置き、片方の給水口フタを左に90度回して開けます。水が満杯になるまで入れてください。
- ②水が満杯になったら、片方の給水口フタを開けたまま取っ手を持ち、アミを立てます。
規定の水量になるまで、図のような角度で水切りします。
※水量は約1.5ℓ程度、約60分使用できる水量です。
- ③気圧緩和剤を米1粒の量(耳かき1杯分)入れ、給水口フタを閉めます。
給水口フタをしっかりと閉めてから、水が漏れないよう左右に軽く振って気圧緩和剤をかき混ぜてください。



注意

- ※アミの水を規定量以上入れて点火すると、しばらくしてからスチーム放出口より沸騰した熱湯が噴き出てきます。**水を多く入れても使用時間は長くなりません。**規定の水量(1.5ℓ)を守ってご使用ください。
- ※沸騰して噴き出た熱湯は、水槽に落ちなかった場合、お客様の足にかかりやけどの原因になります。正しくご使用ください。



■気圧緩和剤の役割

気圧緩和剤は、高温になったアミの異音と水蒸気圧を緩和します。またパイプ内を詰まらせない役割があります。アミ内部の気圧を一定に保ち、安心して食事できるよう、必ず使用してください。

※水冷却アミの水タンク内部を洗浄する必要はありません。

※使用後もアミの中の水は抜かず、そのつど継ぎ足して使用してください。

※気圧緩和剤は有害物質ではありません。

3.水冷却アミをセットする



■ 水冷却アミの向き(スチーム放出口)に注意してセットしてください

図のようにアミの向き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、点火つまみの向側にくるよう、器具の中央にセットしてください。

※水を入れる給水口が、上になるようにセットしてください。
※アミの水タンク部分やパイプ部分を掴むと、セットする際に落としたり、手をはさみ、怪我の原因になるので、必ず取っ手を掴んでセットしてください。



※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。

4.ステンレスフタをセットする

①ステンレスフタ



■ ステンレスフタをセットしてください

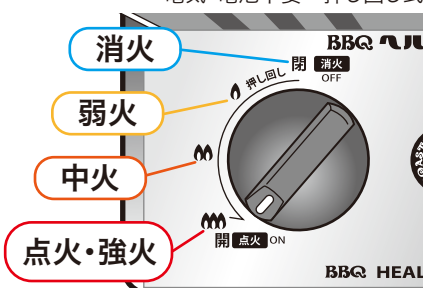
図のように正しくセットしてください。

- ① ステンレスフタをセットします。
※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。

5.点火する



電気・電池不要 押し回し式



※ 絶対に火元を覗き込まないでください

※ 必ず手をかざして着火を確認すること



※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

ヘルシーロースターは電気を使用しない圧電式(押し回し)着火方式です。
左右に二つのバーナーがあり、右と左にそれぞれ点火つまみがあります。
点火する際は、必ず安全を確認し、片方ずつ順番に行ってください。

①「1・2・3」で押したまま点火する

点火つまみを軽く押したまま、点火位置(強火)まで「カチッ」と音が出るまで回して点火します。点火後は約3秒間、手を離さないでください。

②「4・5・6」で熱を感じて手を離す

ガスバーナーに着火したことを、必ず手をかざして熱で確認してください。
着火を確認し、点火つまみから手を離してください。

※明るい部屋では点火したことを目で確認することができません。
必ず、手をかざして熱で確認してください。

③ 同様にもう片方を点火してください。



注意

※必ず点火したことを手をかざして確認してください。
着火しなかった場合は再び点火操作を行ってください。
※点火つまみは軽く押し回してください。
強く押しすぎると故障の原因になります。
※着火を確認する際、絶対に顔を近づけたり、覗きこんだりしないでください。やけどの恐れがあります。
※点火操作は、絶対にお子様に操作させないでください。

■ 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「カチッ」と音がする位置まで回してください。

※ 肉は強火でしっかり焼いた方が美味しく焼きあがります。
弱火で長時間焼くと、食材が乾き、味を損なうことがあります。

■ 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。

6 使い方 水の補給編

BBQ Healthy Roaster



※水冷却アミの保水時間は約60分です。

50分使用しタイマーが鳴った時点で、一度火を止めアミに水を補給し、水槽の水量を確認してください。
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水の補給をしてください。

1.アミに水を入れる手順

STEP.1



① 付属の水差し(1ℓ用)に水を入れ、じょうごごと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、必ず両方のつまみを回し、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 フタ開けトングを使い、給水口フタを左へ90度まわし開けます(下図参照)。



⑤ フタ開けトングをフック型に持ち替えて、横からスライドさせて入れます。



⑥ しっかりと差し込んだら、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 付属のじょうごをまっすぐ中央にセットしてください。



⑨ 水差しで1ℓの水を補給してください。

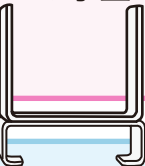
⑩ 水を入れ終わったら、逆の手順で給水口フタを元の位置まで閉めてください。
50分のタイマーをスタートしてから、再度点火してください。

フタ開けトングの使い方

真上から給水口のフタへはめてから左へ90度まわして開けてください。

アミフタを開閉する時に使用する

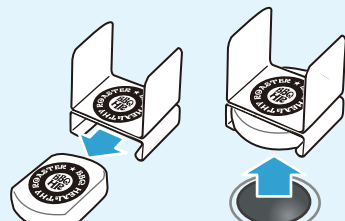
コの字型



フック型

アミ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 タイマーシステム編

オプション

BBQ Healthy Roaster



※本体受信機は弊社でテーブル台数に合わせて設定しています。本体横のボタン操作は行わないでください

※このタイマーシステムは複数台設置いただいた店舗や施設向けに、水入れ時間を簡単に管理できるシステムです。(業務用)
家庭用は市販のタイマーをご使用してください。

タイマーシステムの取付位置

本体受信機(親機)



送信機(子機)



点火つまみ側



■ 受信機取付位置

テーブルを複数台設置している店舗の場合は、水の補給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、100V電源(日本仕様)を確保してください。

※日本国外はご相談ください ※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

水冷却アミの保水時間は約60分です。

※タイマーは50分後に、水入れのタイミングを知らせてくれます。



② 50分後にタイマーがお知らせ

50分たつと受信機から鳥の鳴き声でお知らせし、テーブル番号が表示されます。表示された番号は、送信機で操作するまで表示されたままになります。

※アミの中の水が切れる目安まで10分程度余裕があります。

慌てずに水入れの準備(P14)をしてください。



③ アミに水を補給した後、受信機表示番号を消す

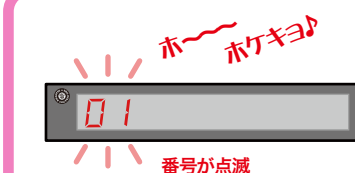
アミに水を補給した後は、受信機に表示されているテーブル番号を消すために、送信機を一度押してください。

この時も「ピピピ」と鳥の鳴き声でお知らせします。



④ 再び50分のタイマーをセットする

アミに水の補給が終わったら、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 焼肉がヘルシーに焼ける3つの理由

BBQ Healthy Roaster

- ①脂を落として食べられる ②血のアクを落として食べられる ③焦がさずに食べられる

焼肉

焼肉を思いきり食べたい!でも脂分が気になる

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、余分な脂を溶かして落としてくれるので、脂を気にせず心置きなく焼肉を楽しめます。血のアクもどんどん噴出し、程々に焼けた頃に裏返し、10秒ほどおいてから召し上がると、とってもヘルシーに焼きあがります。



海鮮焼き

海鮮焼きは違いが一目瞭然 秋刀魚を焼いても 煙が立ち上がらない!

牡蠣や蟹、海老も身を乾かさずにジューシーに焼けます。生秋刀魚や干物も丸ごとヘルシーロースターに乗せて焼いて下さい。嫌な臭いや煙が出ないので、狭いお部屋でも安心です。



アミで焼く 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100%「焼き」だけのアミ焼き餃子が出来上がり!ステーキも蒲焼もトッポギも、どんな食材でも上手に簡単に調理できます。



ホルモン

どんなにタレやコチュジャンを絡めて焼いても大丈夫!

辛味噌ダレや壺浸けカルビ、たっぷりコチュジャンで絡めたホルモンも、そのまま焼いてください! 従来のアミでこうして焼けますか? ヘルシーロースターはアミが焦げないから、どんな食材でも大丈夫! 次のお肉を焼く前に、タレが付いたアミは氷を置いて簡単にお掃除できます! アミ交換不要で、こんなにバランスの良い食事が楽しめます。



卵やハンバーグもおまかせ!

生卵のまま卵焼き

生卵焼きなんて卵料理の常識が変わってしまいます。白身が焼けている間は表面に水滴が浮き、その水滴が乾いてきたら軽く叩いて割れ目をつけておくと破裂しません。営業中のお店にはオススメできませんが、軽い口当たりの特別な味わい! (目安 12分)



「ヘルシーロースター」名前の由来

「ヘルシーロースターのブランド名は、様々なヘルシー効果が多いことから名付けられました」下部の水槽には余分な油脂やアクが落ち、水槽の水温が下がるとこんなに真っ白く固まりました。1回の食事、私達がいかに多くの脂肪分を摂取しているのかがわかります。「うわあ、そこまで食べなくて良かった〜」とお客様が喜びの声をくださいました。



使用直後たくさんの脂が落ちた熱い時



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



高温時
接触禁止

やわらかい布などで拭き、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。

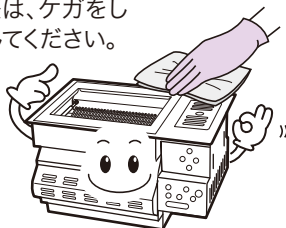
※ 使用後は、天板フタなどが熱くなっています。
十分に冷ましてから行ってください。

■ 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必ず手袋を着用してください。



接触禁止



■ 製品内部のお手入れ



高温時
接触禁止

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



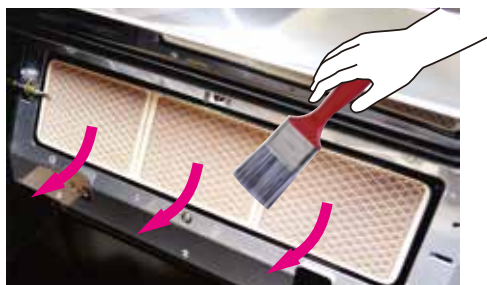
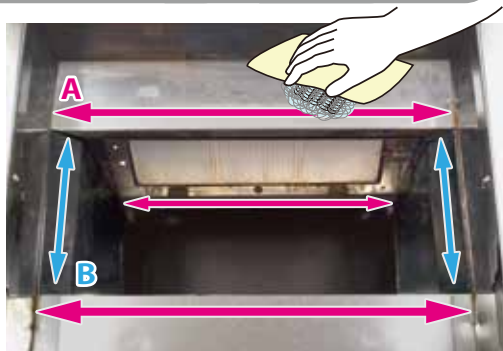
禁止



注意

- お手入れは、必ず消火してからガス栓を閉め、十分に時間をおいて冷ましてから行ってください。
- 日常の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。
- 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



水ぬれ・水洗い
禁止



■ ロースター本体の清掃

- ① 炭ケースを取り外します。
- ② 図のように食材のカスなどは、フキンやブラシを使用し取り除けるものは拭き取ってください。
- ③ 軽く水で濡らした布やキッチンペーパーでステンレスたわしを持ち、汚れている箇所(図A)を一方方向にこすって、あぶらのこびり付きを落とします。
※ 図Bの黒い部分はホーロー塗装されています。あまり強くこすると剥がれる恐れがあるので、軽くこすってください。
- ④ 左右にあるセラミックバーナーに油やカスが付着し、赤火が出るようでしたらブラシで取り除き、清掃してください。
- ⑤ 点火つまみの周りを清掃してください。
- ⑥ 水槽の水を捨ててください。水槽は中性洗剤を使用し、あぶら汚れを洗い流してください。(食器洗浄器使用可能)

■ 炭ケースのお手入れ

炭ケースは熱酸化するので、ときどき取り外しスライドさせてサビを取り除いてください。こびりついた異物などを、ブラシなどを使用して清掃してください。(週1回が目安・水洗い不可)

※ 炭ケースは消耗品です。熱酸化で変形したら交換時期です。

■ セラミック炭のお手入れ・交換

セラミック炭は水にぬれると、着火時に破裂する恐れがあるため、絶対に水洗いしないでください。

※ 異物が付着し汚れがひどくなると臭いの原因になります。

※ ヒビが入ってきたり汚れたら、新しいセラミック炭と交換してください。

※ 誤って水にぬれてしまった時は、1ヶ月以上陰干しし、完全に水気がなくなるまで使用しないでください。

水冷却アミの洗浄 / 水入れ

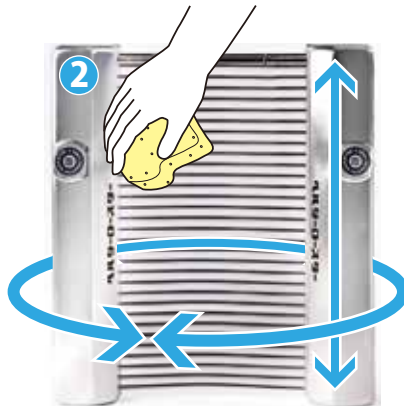


注意

- アミの水タンク内部は洗浄する必要がありません。
- 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。
- アミの洗浄は、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、取っ手部分にある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。



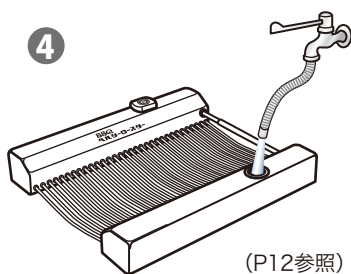
- ① パイプ部分はステンレスタワシで両面の汚れを落としてください。
※ パイプ接合部分は強くこすらないでください。



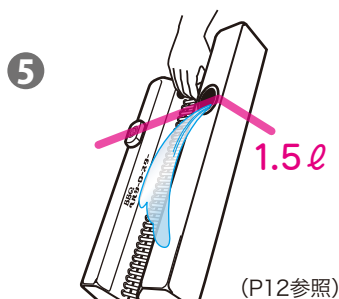
- ② アミ全体を、中性洗剤とやわらかいスポンジを使って、油汚れをキレイに洗浄してください。



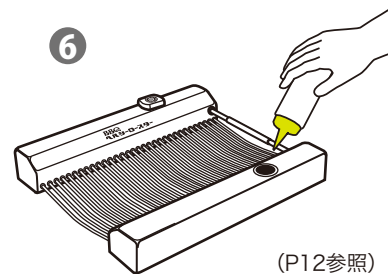
- ③ 洗浄後は水タンク部分を乾いた布で拭いてください。



- ④ アミに規定の水を補給します。使用後もアミの水は捨てずに、そのつど継ぎ足して使用してください。



- ⑤ 取っ手を持ち、図のような角度で、規定の水量になるまで水切りをします。



- ⑥ 気圧緩和剤を米粒程度入れてからフタを閉め、アミを軽く振って混ぜてください。



注意

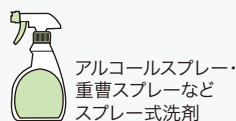
- ※ パイプ両面の汚れをステンたわしで十分に落としてから、食器洗浄器で洗浄できます。
- ※ 気圧緩和剤以外のものは、アミの中に入れないでください。
- ※ 浸け置きする際は、アミハンドル部分のスチーム放出口を水に浸けないでください。
異物が混入しパイプ内がつまる原因になります。(症状: 異音が出る・部分的に焦げる・煙が出る)

⚠ お手入れの道具と洗剤について

アミ洗浄や本体をお手入れするときは、傷を付けないものを使用し、目立たない部分で試してから使用してください。
※劣化・消耗の原因になります。



直接かけて使ってはいけないもの



器具内部に洗剤が入ると、動作不良や腐食など器具故障の原因になります。

必ず布に含ませてから使用してください。



9 点検 / 製品仕様 / アフターサービス

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？古くなっていますか？ | 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ないことを確かめてください。 |

製品仕様

オールステンレス製

| | | | |
|------------|---|-------------|------------------------------------|
| 製品名 | ヘルシーロースター | | |
| 品番 | HR-121GCC32-128 / HR-121GCC32-129 / HR-121GCC32-158 / HR-121GCC32-159 / HR-121GCC32-188 / HR-121GCC32-189 / HR-CH302GCC32 | | |
| 使用ガス | 都市ガス13A | LPガス | |
| ガス消費量 | 5.85kW | 5.85kW | |
| 器具の寸法 | W560mm×D363mm×H350mm | | |
| 器具材質 | Stainless + SPC1ホーロー塗装 | | |
| 配管コック | φ9.5mm(都市ガス・LPガス同様) | 点火方式 | ロータリー方式（圧電式） |
| 器具側 | ホースエンド（たけのこタイプ） | 本体重量（保水時重量） | 17Kg（22.5kg） |
| | | | |
| アミ材質 | Stainless 304 | 焼面積 | 630mm ² （W350mm×D180mm） |
| アミ重量 / 水量 | 1.5kg / 1500cc | 保水時間 | ≒60分 |
| 水槽重量 / 容量 | ホーロー塗装 1.2kg / 5ℓ | 水槽取り出し方向 | 2方取出し式、3方取出し式 |
| 防熱カバー寸法 | 上辺 W890mm×D660mm、下辺 W456mm×D387mm、高さ335mm | | |
| | | | |
| テーブル穴あけ寸法 | 外寸 W563mm×D365mm ※15mmザグリ、内寸 W543mm×D350mm | | |
| テーブル寸法 | （標準）洋卓 W1200mm×D900mm×H715mm（標準）座卓 W1200mm×D900mm×H380mm | | |
| テーブルと椅子の間隔 | テーブルの奥行寸法より片方で100mm、両方で200mm（※水槽を取り出す為） | | |
| 掘りこたつ用 | 洋卓のまま入れます。例)テーブル寸法：W1200mm×D900mmの場合、掘り寸法：W1200mm×D1100mm | | |
| ガス栓位置 | 点火つまみ側から見て、向側のテーブル足の下部(2本の間)に付ける。(P10参照) ⚠(※注)テーブルの真下にガス栓を取り付けないこと | | |
| 換気・吸気・冷房 | 空間の体積と総カロリーを計算し、建築法に合わせて設置してください。 ⚠(※注)店内がフル回転時や真夏は特に暑くなるので、余裕を持って多めに取り付けてください。 | | |

●テーブルサイズ・形状・色・柄など全て受注生産です。 ●天板メラミンのカラー及び品番はメーカーの都合により廃番・変更される場合がございます。 ●（※注）設備業者様へ：テーブルレイアウトの設計図面を弊社にFAXしてください。ガス栓取付位置を表記しお知らせします。 ●ガス工事は貴社にて行ってください。地域によってガス圧・ガス種が異なる場合があります。ガス取扱業者に必ずご確認ください。 ●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

本製品は、日常の簡単なメンテナンスで長くご使用いただけますが、万一不具合が発生して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、および製品の送付先は、本書裏面へ記載の弊社サポートセンターになります。

1. サポートセンターへ連絡し、不具合の状況をご説明ください。
2. 修理依頼を受けたら、弊社から代わりのメンテナンス用器具を発送いたします。
3. メンテナンス用器具が到着したら交換し、修理する器具を弊社まで発送してください。
4. 修理が完了するまでの間、メンテナンス用器具をご使用ください。
5. 弊社で修理が終わりましたら、器具を返送します。
6. 到着した器具を交換し、メンテナンス用の器具を返送してください。

※修理依頼品の往復送料は、お客様負担でお願いしております。

※地域により、出張いたします。（出張にかかる交通費、出張経費は別途お見積りいたします。）