

ITM./ART. 1902500
M: LG700SL
PART.10769



ペレットグリル 取扱説明書

ご使用前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく
お使いください。
お読みになった後も、大切に保管してください。

本製品は屋外、家庭用です。
業務用ではないため、燃料や付属品は含まれておりません。

警告:
ペレットグリルを設置、使用する前にこの「取扱説明書」をよく
読んでください。
これらの指示に従わない場合、死亡または重傷を伴う可能性
があります。



LG700SL

目次

組み立て準備	3ページ
調理環境	4ページ
調理温度	5ページ
空気流と給風システム	5ページ
操作パネル	6ページ
操作パネルの機能	7ページ
初回使用時の暖機について	9ページ
起動準備	9ページ
終了手順	9ページ
調理方法	10ページ
コツとテクニック	12ページ
お手入れ方法	13ページ
故障かな？と思ったら	15ページ
配線図	16ページ
部品リスト、仕様	17ページ

組み立て準備

メンテナンス不足や不適切な使用は火災の原因となります。
必ずこの取扱説明書に従って、使用してください。
組み立て方法については、別冊の「組立説明書」をご覧ください。

注意と警告：

製品の組み立て、設置、操作を行う前には、この「取扱説明書」をしっかりとお読みください。
またお読みになった後も、大切に保管してください。

1. 壁面からグリルまで、457mm以上の空間を確保してください。
可燃性の床や、可燃性の表面保護された床には本製品を設置しないでください。
また可燃性の天井や、張り出しの下に設置しないでください。
屋内や密閉された換気の悪い場所では使用しないでください。
本製品は、可燃物、ガソリン、その他の可燃性の物や液体、蒸気のない場所で保管してください。

油火災が発生した場合は、本製品の電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、火が消えるまで蓋を閉めたままにしてください。
その際、本製品に水をかけないでください。
オールクラス(クラスABC)認定の消火器で消火してください。
万が一火災が発生した場合は、すみやかに消防署に連絡してください。

過燃焼に関する警告

電器点火装置が故障した場合、または調理中にグリル内の炎が消えた場合は、燃焼エリアを確認し、ペレットが残っていないことを確認してから再度、点火してください。
燃焼エリアにペレットがある状態で本製品を始動すると、過燃焼や炎を制御できなくなる場合があります。

2. 電源コードやペレットを加熱面に近づけないでください。
雨天時や水場では本製品を使用しないでください。
3. 長期間保管した後や使用しないときは、調理ラックに物が乗っていないか、グリル内に異物が入っていないか、排気口周りに詰まりがないかなど確認してください。
使用前には必ず清掃してください。また定期的なお手入れやメンテナンスをしてください。
梅雨時などの湿度が高い時期に本製品を屋外に保管する場合は製品内部に水分が入らないように注意してください。
ペレットが水に濡れたり、湿気を吸うと、大きく膨張して故障の原因になります。
修理、お手入れなどのメンテナンスの際には、必ず電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。

使用中やグリルが熱いうちは、グリルを動かさないでください。
移動する前に、火が完全に消えていること、グリルが完全に冷えていることを確認してください。

4. グリルを使用する際は、耐熱性のバーベキューミットや手袋を使用してください。
また本製品を使用する際はアクセサリーなどの装身具を外してください。
グリル下の収納スペースには熱に弱い物や燃えやすい物を置かないでください。
5. 組み立て作業のない元から組みあがっている部分は不用意に分解しないでください。
※本製品は、子供、または補助を必要とする人が、安全に責任を負う人の監視または指示がない限り、単独で使用しないでください。
6. 本製品は非常に熱くなりやけどなどの重大なケガをする可能性があるため、子供やペットを近づけないでください。
7. 本来の使用目的以外で使用しないでください。
8. 本製品には鋭利な刃物や尖った部分があります。
接触するとケガをするおそれがあるため、取り扱いには十分ご注意ください。
9. 鍋やフライパンを製品内部に入れた後、放置しないでください。

調理環境

調理環境

本製品は、周囲の調理環境によって調理時間が大きく変わります。

また、寒い地域などでは、最大出力温度が低くなる場合があります。

本製品は壁面から 457mm 以上離し、本体が動作している時はこの距離を保ってください。

設定温度に到達し、蓋をあけた際の保温性を保つには、本製品に風が当たらないようにしてください。

また排気口を風に当たらないようにすると、より保温性が保たれます。

寒い地域での調理

気温が低くて燻製が上手くいかない場合は、温度を少し上げてください。

気温がわかるように、近くに気温計を設置すると温度調整しやすくなります。

また、余熱時間を 20 分以上長くしてください。

蓋を開けるたびに本体内部温度が下がるため、10～15 分調理時間を長くしてください。

温かい地域での調理

気温が高い場合は、調理温度を少し下げてください。

またミートプローブを使用して、食品の内部温度を測定してください。

気温に関わらず、本体の蓋を開けたままにしないでください。

調理温度

操作パネルに表示されている温度は外気温や風、ペレットの種類や調理する食品の量によって変化するため、一致しない場合があります。

高温（205-315° C）

高温は強火で炙ったり、焼いたりするのに最適な温度です。

サブプレートバーと併用することで、間接炎や直火での調理が可能です。

中温（135-180° C）

中温は焼いたり、燻製をするのに最適な温度です。

中温では、サブプレートバーが閉じていることを確認してください。

低温（82-125° C）

低温は燻製や、料理の保温に最適な温度です。

低温で長時間調理することで燻製の風味が増し、お肉がジューシーに仕上がります。

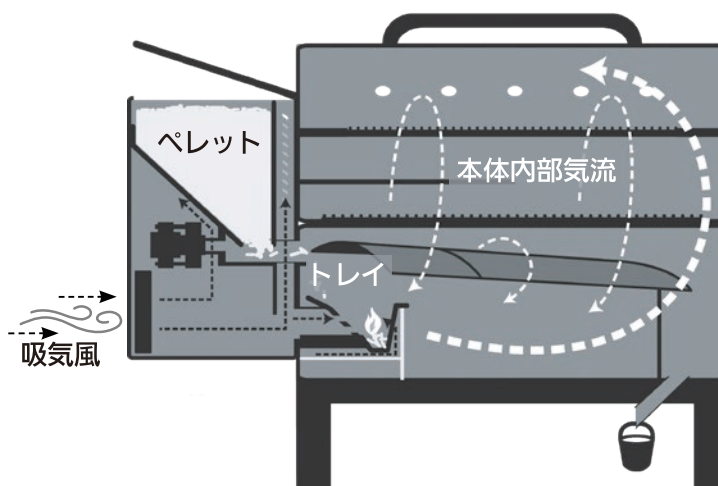
調理後すぐに低温に切り替えることで、より香ばしい風味を感じることができます。

空気流と給風システム

燃焼、冷却ファンがグリル内に空気を送り込み、ペレットに火を点けることができます。

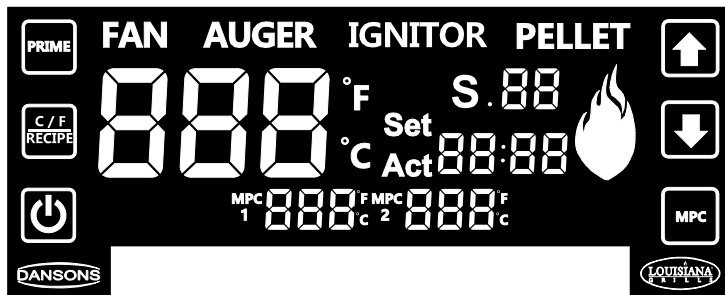
給気口が詰まると正常にペレットに点火しないため、詰まらないように定期的に清掃や点検を行ってください。

乾燥した十分な燃料と適切な空気の流れがあれば、本製品は長時間効率的に動作します。



操作パネル

注意：本体内部の温度は、周囲環境によって変化する場合があります。



パネル表示	説明
	電源ボタンを3秒長押しすると電源が入り、自動的にスタートアップが始まります。電源を切る場合は短く電源ボタンを1回押しと電源が切れ、自動で冷却が始まります。電源プラグがコンセントに差し込まれているときは、ボタンが点灯します。
	レシピボタンは、温度切り替えと、レシピステージの2つの機能が選択できます。 1. ボタンを素早く押すと温度切り替えができ、温度表示が変化します。 お好みの温度表示に変更できます。 2. ボタンを長押しすると、レシピ設定ができます。
	プライムボタンを長押しすると、ペレットを追加供給します。グリルの蓋を開けた後、逃げた熱を素早く発生させることができます。また燃焼中に使用すると、より風味を強くすることができます。
	矢印ボタンで、設定温度の調整ができます。 82°Cから315°Cの範囲で設定でき、5°C刻みで温度を調整することができます。
	実際の温度と、設定温度が表示されます。 温度設定時以外は、実際の温度が表示されています。 温度を設定するには、上記の矢印ボタンを押して、表示温度の右側を「Set」にします。「Set」になっている時は温度設定が可能ですので、矢印ボタンで希望の設定温度にしてください。温度が設定後3秒ほど待つと、実際の温度表示に戻ります。
	レシピボタンと矢印ボタンを使用して、レシピ設定ができます。 9つまで、レシピを設定できます。
	レシピボタンで設定した時間が表示されます。 矢印ボタンでレシピを切り替えてください。 もう一度レシピボタンを押すと、設定が完了します。
	MPCボタンを押すと、ミートプローブがオンになり、温度設定ができるようになります。 再びMPCマークを押すと、もう一方のミートプローブへ切り替えることができます。
	接続したミートプローブの温度を表示します。 温度表示は選択されたプラグの接続ポートに対応しています。(P1またはP2) MPCマークを押すと、選択されたミートプローブの表示が点滅し、MPCの「C」部分が点灯します。
	炎マークは、グリル内部の火の強さを表示します。 温度が上がると青色から赤色に変化します。 また、温度設定の際にも色に変化します。
	FANマークは、ファンが動作しているときに表示されます。 FANマークが点滅している場合は、ファンが正常に動作していません。 「故障かな?と思ったら」を参照し、対処してください。
	ペレット投入システム(オーガスシステム)が回転しているときは、AUGERマークが表示されます。 AUGERマークが点滅している場合は、ペレット投入システムが正常に動作していません。「故障かな?と思ったら」を参照し、対処してください。
	点火装置(イグナイター)が動作中の場合、IGNITORマークが表示されます。 IGNITORマークが点滅している場合、点火装置が正常に動作していません。 「故障かな?と思ったら」を参照し、対処してください。
	グリル内の炎が消えているか、ペレットが空になっている場合、PELLETマークが点滅します。 「故障かな?と思ったら」を参照し、対処してください。

操作パネルの機能

グリルの温度設定

グリルプローブは、本体内部の温度を測定します。

温度設定を調整すると、グリルプローブは本体内部の実温度を測り、設定温度に調整します。

操作パネルに表示されている温度は、外気温や風、ペレットの種類や調理する食品の量によって変化するため、一致しない場合があります。



温度設定・調整

温度設定は以下の手順で行います。

1. 矢印ボタンを押し、表示されている数字の右側が「Set」になっていることを確認します。
2. 矢印ボタンを押して、希望の設定温度に設定します。
3. 温度を設定後、3秒ほど待つと実際の温度表示に戻ります。

ミートプローブの使用

ミートプローブは、グリル上の肉の内部温度を測定できます。

アダプターは製品の接続ポートに「カチッ」とはまるように、奥までしっかりと差し込んでください。

肉の最も分厚い部分に挿入して温度を測定すると、操作パネルの下部に温度が表示されます。

ミートプローブを肉に挿入する際、ミートプローブのワイヤーが炎や余分な熱に直接触れないようにしてください。破損の原因になります。

余分なワイヤーは、左手前部の穴から出してください。

使用しない場合は、接続ポートから外し、清潔にして保管してください。



ミートプローブの温度設定

ミートプローブの温度設定は以下の手順で行います。

1. 矢印ボタンを押し、表示されている数字が点滅していることを確認します。
2. 矢印ボタンを押して、希望の設定温度に設定します。
3. 温度を設定後、3秒ほど待つと実際の温度表示に戻ります。

レシピの設定

レシピ機能では、ユーザーが調理手順を登録し、プログラムに従って調理温度と時間を自動的に実行することができます。

レシピステージ (01) から始まり、レシピ機能に従って登録順に調理します。

すべてのレシピステージが終了すると、自動で 82℃の低温に切り替わり、調理が完了するまで保温されます。

レシピ機能は、9 つまでプログラムできます。

注意：レシピステージは本製品の電源を切るとリセットされます。



レシピステージの設定方法

レシピステージを設定する場合は、以下の手順で行います。

複数設定する場合は、この手順を繰り返してください。

1. レシピボタンを長押しします。レシピボタンが点滅するまで長押し、「S」の文字が点灯したら、矢印ボタンでレシピステージの番号を選択します。
希望のレシピステージ番号を選択した後、レシピボタンを押して次の設定に進みます。
2. 調理温度を設定します。
温度表示部が点滅していることを確認した後、矢印ボタンで希望の温度に設定し、レシピボタンを押して次の設定に進みます。
3. 時間を設定します。
時間部分が点滅していることを確認した後、矢印ボタンで希望の時間に設定し、次の設定に進みます。
4. 分を設定をします。
分部分が点滅していることを確認した後、矢印ボタンで希望の分数に設定後、レシピボタンを長押しして、レシピステージの設定を登録します。
 - 別のレシピステージの設定をする際はレシピボタンを素早く押して、別のレシピステージを選択し、上記の手順を繰り返して設定します。
 - 使用しないレシピステージは時間、分数の設定を 00 にすると反映されません。
 - レシピステージでレシピを設定できましたら、レシピボタンを長押しします。レシピの設定が終了してレシピが実行され、レシピボタンの点滅が停止します。

初回使用時について

初めて本製品を使用する際、正常に起動するか確認してください。

起動して、蓋をしたまま 180℃以上の温度で 30 ～ 40 分ほど運転させ、本製品が正常に起動するか確認してください。

起動準備

1. 組み立てた物以外ないことを確認し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

※ 必要な部品以外は、本体内に入れないでください。

ホッパーの蓋を開き、異常がないか確認します。

確認できたら、ペレットをホッパーに入れてください。

2. 本体の蓋を閉じた状態で、電源ボタンを押して電源を入れます。

電源を入れると本製品が起動してファンが回転し、点火プラグが高温になります。

起動中は、本体から煙が上がります。

起動準備は、最低温度が 65℃に達するか、約 24 分経過するまで続きます。

3. 白煙が消えたら、起動準備は完了です。

その後、お好みの温度に設定して、バーベキューを楽しんでください。

終了手順

1. 調理が終わったら、本体の蓋を閉じたまま、電源ボタンを短く押して電源を切ります。

電源を切ると、クールダウンサイクルが起動してペレットの供給が停止し、クールダウンが終わるまでファンは回転し続けます。

クールダウンが終わると、ファンは停止します。

調理方法

燻製などの調理は、時間や温度によって仕上がりが異なります。

お好みの調理を行うために、何を、何度で、何時間調理したか等、結果を記録しておく次回からの調理に役立ちます。

ヒント：調理後、お肉は少し休ませると、よりジューシーで風味が豊かになります。

休ませる時間は、お肉の大きさによって異なりますので、ご注意ください。

調理温度と時間設定

※ 調理温度と時間は目安です。

燻製	ロースト	ベーキング	グリル	シアー
93~135℃	135~162℃	162~190℃	190~232℃	232~315℃

※ 下表の温度は、食品の内部温度です

鳥類	サイズ	レア 54℃	ミディアム 60℃	ウェルダン 77℃
七面鳥の丸焼き	4.5~5kg 5.3~6.4kg 6.8~7.7kg 8.2~10kg 10.4~11.3kg			グリル:90~120分 グリル:110~140分 グリル:130~160分 グリル:140~170分 グリル:150~180分
鶏の丸焼き	1.36~2.26kg			グリル:1~1.5時間
もも肉、胸肉	0.45~0.86kg			グリル:30~60分
鴨	1.36~2.26kg			ロースト:2~2.5時間

豚肉	サイズ	再加熱 60℃	ミディアム 66℃	ウェルダン 71℃
ハム	2.5cm 1.36~1.81kg 1.81~2.72kg 2.26~3.62kg 4.53~5.44kg	12分 50~60分 1~2時間 1~1.5時間 2~2.75時間		
ロース	1.36~1.81kg		1~2時間	2~3時間
リブロース	1.81~2.26kg		1.5~2時間	2~3時間
ポークチョップ	1.9~2.5cm 3.1~3.9cm		10~12分 14~18分	
ひれ肉	1.9~2.5cm		20~30分	30~45分
骨なしロース	1.36~2.26kg		1.25~1.75時間	1.75~2.5時間
肩ロース	3.62~4.53kg			93~98℃

牛肉	サイズ	レア 54℃	ミディアム 60℃	ウェルダン 65℃
ステーキ	1.9cm 2.5cm 3.8cm 5cm	シアー:8~10分 シアー:10~12分 シアー:10分、グリル:8~10分 シアー:10分、グリル:10~14分		
ハラミステーキ	0.6~12.7cm	シアー:5~7分		
バラステーキ	0.45~0.8kg 1.9cm	シアー:4分、グリル:8~10分		
ケバブ	2.5~3.8cm	グリル:10~12分		
ヒレ肉	1.58~1.81kg	シアー:10分、グリル:15~20分		
ヒレ肉パティ	1.9cm	シアー:4分、グリル:4~6分		
骨なしリブローズ	2.26~2.72kg	グリル:1.5~2時間		
トモサンカク	0.9~1.13kg	シアー:10分、グリル:20~30分		
リブローズ	5.44~6.35kg	中温:2.5~2.75時間		
子牛ロースチョップ	2.5cm	中温:10~12分(直火)		
バラ肉	3.62~7.25kg	燻製:内部温度が91℃になるまで		

ラム (羊肉)	サイズ	レア 54℃	ミディアム 60℃	ウェルダン 71℃
ロース	2.26~2.72kg		1~2時間	
リブローズ	1.36~2.26kg		1~1.5時間	1.5時間

魚介類	サイズ	レア 54℃	ミディアム 60℃	ウェルダン 82℃
魚(姿)	0.5kg 0.9~1.1kg 1.4kg			グリル:10~20分 グリル:20~30分 グリル:30~45分
魚(切り身)	0.6~1.3cm			グリル:3~5分
ロブスター	0.15kg 0.3kg			グリル:5~6分 グリル:10~12分

コツとテクニック

衛生管理

グリルや調理場は、すべて清潔に保ってください。

お皿や調理器具は、使用するたび洗って清潔に保ってください。

調理した料理は、1時間以上温かいところに放置しないでください。

熱い料理をそのまま、冷蔵庫に入れないでください。

食事や料理を始める前、食品を取り扱った後は、石けんなどを使用し、しっかりと手を洗ってください。

調理準備

調理を始める前に、レシピ、ペレット、調理器具などの必要な物を準備してください。

また調理を始める前に、レシピをしっかりと読んでください。

調理方法とテクニック

・燻製を行う場合は、低温で長時間加熱してください。

またお肉などは乾燥しないように注意してください。

・肉類を炙っている時は、蓋を閉じたままにしてください。

・砂糖ベースのソースなどは焦げや燃え上がりが起きるため、調理の最後に塗ってください。

・グリル上の食材は空間を作り、食品を入れ過ぎないようにしてください。

・多くの食品を入れた場合、調理時間が長くなります。

・お肉をひっくり返すときは、 tong を使用し、ハンバーガーや魚をひっくり返すときはヘラを使用してください。

フォークなどを使用すると、食材に穴が開いて肉汁が逃げ出してしまいます。

・調理した物は、温めた大皿に乗せて保温してください。

・ステーキやローストなどの赤身肉は、食べる前に数分休ませると、より風味が増しておいしくなります。

お手入れ方法

下記のお手入れ方法に従って、本製品をお手入れしてください。

警告：お手入れやメンテナンスの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてから行ってください。

また本体が完全に冷えていることを確認し、やけどをしないように手袋などの保護具を着用して行ってください。

ホッパー・ファン

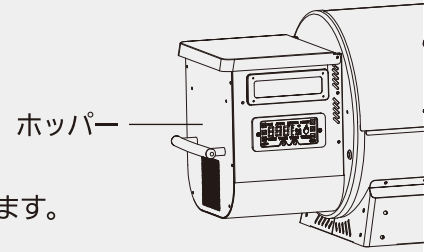
本体側面にあるファンの吸気口のゴミをきれいに拭き取り、ファンに付着した油は、綿棒などで吸気口の穴から注意深く拭き取ります。

ホッパー部分の清掃方法

ホッパーには、掃除のためのペレット取り出し機能が付いています。

ホッパーを空にするには、以下の手順で行います。

1. ホッパー裏側にある、ペレット取り出し口の位置を確認します。
2. 取り出し口のフックを右側に回転し、蓋を開きます。
3. 蓋を開けると取り出し口上部にラッチが出てきますので、ラッチを持ち上げます。
その後取り出し口内部のドアを下ろすと、ペレットを取り出せます。
4. 柄の長いブラシや掃除機などで、余分なペレット、おがくず、ゴミを取り除き清掃します。



ミートプローブ

プローブワイヤーにねじれや折れがあると破損の原因になるため、ワイヤーは大きく緩く巻いてください。

食器洗い乾燥機に入れたり、水につけないでください。

内部配線が破損するとショートし、故障の原因になります。

本体内部

- ・トレイは、使用するたびに掃除してください。
こまめに掃除を行うと着火しやすくなり、本体内部にゴミや灰がたまりにくくなります。
- ・グリルは温かいうちにブラシで掃除します。重曹などがあれば使用して清掃してください。
グリルにゴミが溜まると火災の原因になるため、定期的にグリル内を掃除してください。
- ・油火災が発生した場合は、本製品の電源を切り、電源コードをコンセントから抜き、火が消えるまで蓋を閉めたままにしてください。
その際、本製品に水をかけないでください。
オールクラス（クラス ABC）認定の消火器で消火してください。
万が一火災が発生した場合は、すみやかに消防署に連絡してください。
- ・インナーポケットやポケットはこまめに点検し、必要に応じて掃除してください。

警告：使用中は高温になるため、アルミホイルなどでサブプレートハンドルやミートプローブを覆わないでください。

本体外面

石けん水を染み込ませた布で拭き掃除をします。

本体外面の表面には、研磨剤入りの洗剤などは使用しないでください。

長期間保管する時は、ガレージや物置などの雨風が当たらない所で保管してください。

お手入れの目安

※ 下記の回数は目安です。

汚れがひどい場合は、目安に関係なくお手入れしてください。

部品	お手入れの目安	お手入れ方法
本体底面	5回ごと	余分なゴミを取り除く
トレイ	2回ごと	余分なゴミを取り除く
グリル	使用前 / 使用后	ブラシなどで掃除する
プレート	5回ごと	ブラシなどで余分な汚れを取り除く
バケット	15日ごと	石けん水をしみこませたスポンジなどで掃除する
ホッパー	毎年	掃除機やタオルなどで掃除する
吸気口	2回ごと	掃除機やタオル、石けん水をしみこませたスポンジなどで掃除する
プローブ	2回ごと	石けん水をしみこませた布などで掃除する

故障かな?と思ったら

故障かな?と思ったら、下記の内容をお確かめください。

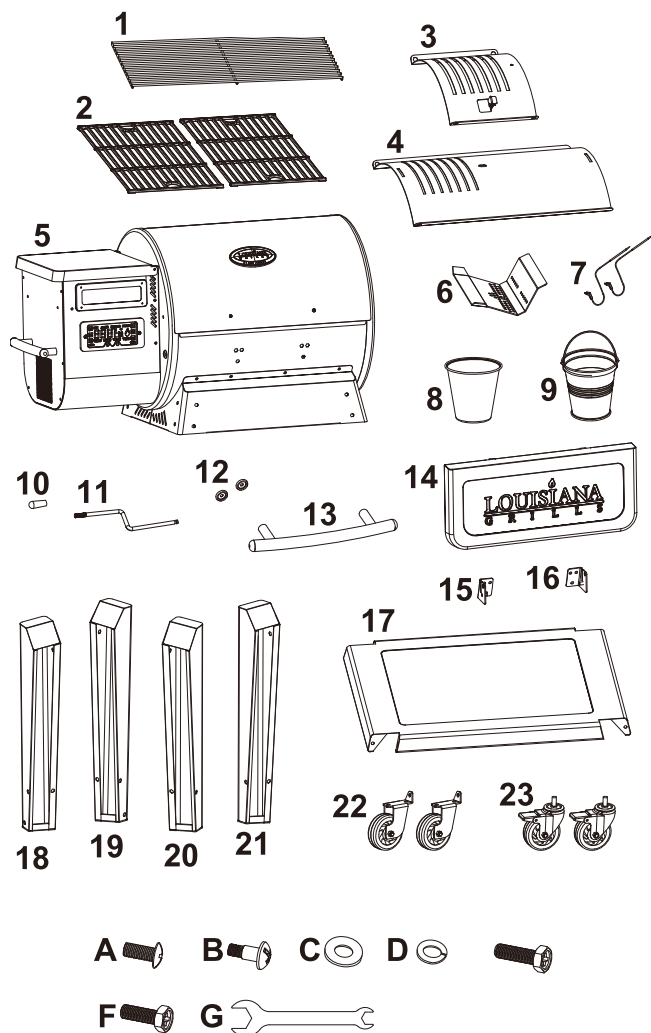
それでも解決しない場合は、お買い求めになった販売店にお問い合わせください。

症状	原因	対処方法
動かない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない	電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。
	本体のスイッチが入っていない	電源ボタンを押して本体のスイッチを入れてください。
	延長コードが途中で切れているまたは断線している	延長コードを取り換えるか、他の製品で確認してください。
正常に動作しない	基盤に電気が溜まっている	電源プラグをコンセントから抜き5分ほど待ってから再度電源を入れ直してください。
点火しない	トレイが正しく取り付けられていない	トレイを正しく取り付けてください。
	ペレットが詰まっている	詰まりを取り除き、ペレットが正しく供給されているか確認してください。
内部温度が正しく表示されない	プローブが汚れている	プローブをきれいに掃除してください。
	プローブが接続されていない	接続を確認し、正しく接続してください。
油火災が多発する	調理温度が高い	設定温度を下げて調理してください。
	油が溜まっている	お手入れ方法に従って、きれいに掃除してください。
	サブプレートが開いている	サブプレートを閉じてください。
異常に煙が出る 煙が変色している	油が溜まっている	お手入れ方法に従って、きれいに掃除してください。
	ペレットが湿っている	乾燥しているペレットに交換してください。
	ファンが詰まっている	お手入れ方法に従って、きれいに掃除してください。
内部温度が安定しない/ 維持されない	本体内部の空気の流れが悪い	グリルの位置が正しいか、確認してください。
	ペレットが足りていない	ペレットを追加してください。
エラーコード Er1	グリルプローブが接続されていない	一度電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いた後、再度電源を入れ直してください。
エラーコード ErH	本体がオーバーヒートしている	一度電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、本体を十分冷ました後、再度電源を入れ直してください。
Fanマークの点滅	ファンが接続されていない	一度電源を切り、ファンを掃除した後、再度電源を入れ直してください。
IGNITORマークの点滅	点火装置が正しく動作していない	一度電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いた後、再度電源を入れ直してください。
AUGERマークの点滅	ペレット投入システムが正しく動作していない	一度電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いた後、再度電源を入れ直してください。
PELLETマークの点滅	炎が消えている/ ペレットが無くなっている	ペレットを追加してください。

部品リスト、仕様

部品リスト

製品は予告なく仕様を変更する場合があります。
組み立て時に部品が足りない場合は、お買い求めの販売店にご連絡ください。



番号	部品名
1	上段グリル(×1)
2	下段グリル(×2)
3	サブプレート(×1)
4	メインプレート(×1)
5	本体(×1)
6	トレイ(×1)
7	ミートグローブ(×2)
8	インナーポケット(×1)
9	ポケット(×1)
10	サブプレートハンドル(×1)
11	サブプレートバー(×1)
12	メインハンドル用リング(×2)
13	メインハンドル(×1)
14	上段シェルフ(×1)
15	上段シェルフ用ブラケット/左側(×1)
16	上段シェルフ用ブラケット/右側(×1)
17	下段シェルフ(×1)
18	フレームA(×1)
19	フレームB(×1)
20	フレームC(×1)
21	フレームD(×1)
22	キャスター(×2)
23	ロック付きキャスター(×2)
A	ボルトA(×30)
B	ボルトB(×2)
C	ワッシャー(×38)
D	スプリングワッシャー(×38)
E	六角ボルトE(×2)
F	六角ボルトF(×6)
G	六角レンチ(×1)

仕様

寸法	W100×D84.5×H116(cm)
質量	69kg
調理範囲(上段)	1632cm ²
(下段)	2871cm ²
(合計)	4503cm ²
設定可能温度	82~315℃

MEMO

MEMO

⚠ 警告:

この製品は燃焼時に一酸化炭素などの有害物質を発生させる場合があります。
必ず換気し、十分に気を付けて使用してください。

DANSONS

COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2020. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of.

DANSONS

8877 N. Gainey Center Drive
Scottsdale, AZ 85258
sales@louisiana-grills.com
service@louisiana-grills.com
www.louisiana-grills.com

CUSTOMER SERVICE

Monday through Sunday,
4am - 8pm PST (EN/FR/ES)
USA : (480)923-9632
CANADA : 1-877-942-2246

MADE IN CHINA



株式会社 プロト

〒675-1201 兵庫県加古川市八幡町宗佐1440



お客様
相談窓口

0570-033-634

平日 AM10:00~PM5:00

IP電話からは **050-3503-6345**