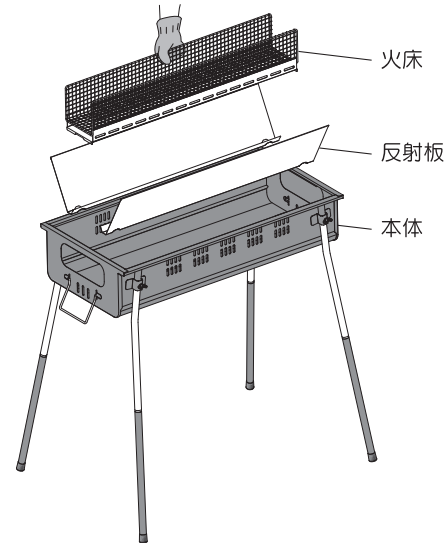


こんな便利な機能があります！

★簡単灰捨て★

■火床・反射板を外すことができるので、使用後の灰捨てやお手入れの際に便利です。

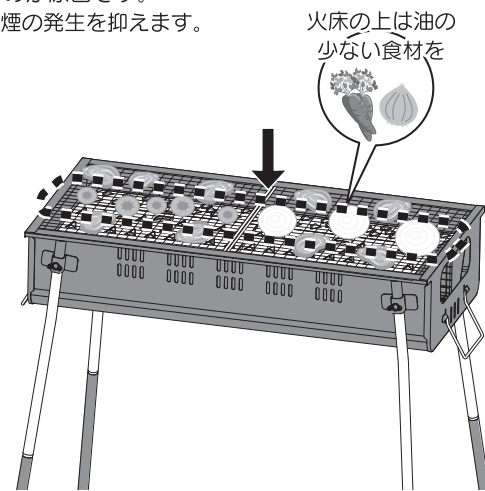
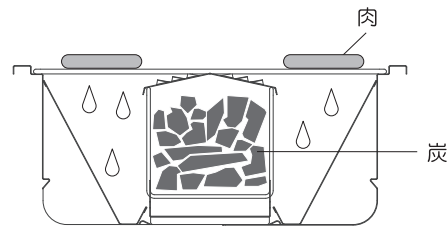
△炭が完全に燃え尽きて、本体及び反射板、火床が十分冷めたことを確認してください。



★煙が出にくい★

■バーベキューコンロから煙が出るのは、肉の油が炭に落ちてしまうのが原因です。
少煙バーベキューコンロは、落ちた油が直接炭にあたらない構造で煙の発生を抑えます。

△火床屋根の上は油が落ちると煙が発生する場合があります。野菜など、油が出ない食材を焼くのに使用してください。



◆メンテナンス◆

永くご使用いただくために、使用後は、本体、鉄板、網の汚れをよく拭き取ってから、食用油を塗り保管してください。

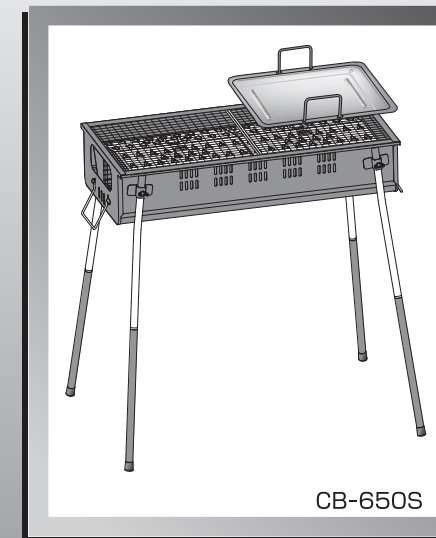
＜製品仕様＞ 材質（仕上げ）：本体・鉄板／スチール（焼付塗装） 網／スチール（めっき） ※鉄板はCB-650Sのみ

少煙バーベキューコンロ

＜CB-650S
CB-650STN＞

取扱説明書

このたびは、少煙バーベキューコンロをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
正しくお使いいただくためにこの取扱説明書をよくお読みになり内容を理解された上でご使用くださいますようお願いいたします。
なお、お読みになったあとも取扱説明書は大切に保管してください。



CB-650S



CB-650STN



株式会社

グリーンライフ

製品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがありますので、ご了承ください。

お願い

製品に不都合な点がありましたら、お手数でも弊社フリーダイヤルまでご連絡ください。
早速お取り替え等の対応をさせていただきます。

●ご不明な点がございましたら下記フリーダイヤル、グリーンライフ「お客様サービス係」までお問い合わせください。

フリーダイヤル
受付窓口 0120-717152

受付時間▶9:00～17:00（土・日・祭日・夜間は留守番電話になります。）



株式会社

本 社 新潟県三条市南四日町3-7-58
〒955-0852 TEL(0256)36-4001(代)
FAX(0256)36-4050

E-mail: niigata@greenlife-web.co.jp
URL: http://www.greenlife-web.co.jp

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください。



警告

この禁止事項を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



●ガソリン、灯油等を使用しないでください。



●屋内では使用しないでください。



注意

この禁止事項を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。



●屋外でも場所によっては使用が禁止されている所がありますので、確認の上ご使用ください。



●使用中は本体や脚に触ったり移動はしないでください。



●本製品を取扱う際は手を切らないように必ず綿の軍手等の着用してください。



●水平ではない場所、凸凹な地面では使用しないでください。



●ビニールやゴム、化繊等の手袋は、使用しないでください。



●風の強い時は使用しないでください。



●使用中バーベキューコンロの周囲に可燃物を置かないでください。



●燃焼中の燃料に水をかけないでください。



●使用中はコンロの火から目を離さないでください。



●燃料に薪等の木材は使用しないでください。



●網の上に鉄板を重ねて使用しないでください。



●本体横の穴より中に入れないでください。



●使用中は、お子様やペットが近づかないよう注意してください。



●使用後は完全に火が消えていることを確認し、十分に冷めてからかたづけてください。



●反射板いっぱいにお油が溜まった状態で使用し続けしないでください。



●反射板からはねた油が火床に入り炎が上がる場合がありますので注意してください。

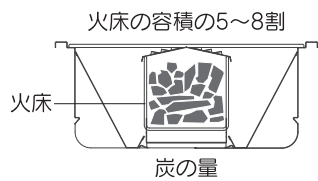


●鉄板を使用する場合、鉄板は急激な温度変化によりネジレや反りの発生する場合があります。その際、食材・水分・油等が飛びはねる場合がありますので十分ご注意ください。
●中子に溜まった油は、定期的に捨ててください。溜まった状態で使用し続けると油に引火するおそれがあります。

ご使用前に必ずお読みください。

① 炭の使用目安

- 食材を美味しく調理する為、炭の量は「火床」の容積の5～8割ぐらいが目安です。使用用途に合わせお好みの量でご使用ください。
- 火が弱まってきた時は炭を足してください。



② 網の取扱い

網はよく水洗いし、乾いてから食用油を塗布してご使用ください。ご使用後は、汚れ・こげ付きをナイロン製タワシ付きの台所スポンジやタワシなどで落とし、食器用洗剤で洗浄して湿気を残さないように乾燥させてください。

③ 鉄板の適温、取扱い

※CB-650Sのみ

鉄板の表面はサビを防止するために塗料が塗られております。食品衛生法に適合した塗料を使用しておりますので、万が一口に含んでも人体に影響を与える事はありませんが、初めてご使用になる場合は、下記の方法を参考に塗料を取り除いてからご使用することをお勧めします。

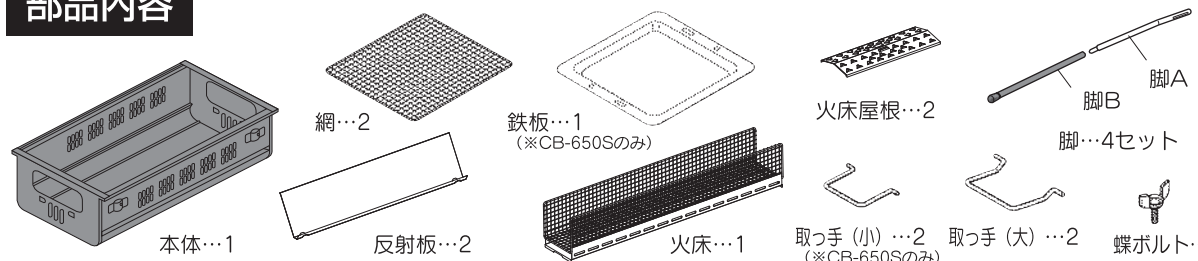
- ①火力が安定したら鉄板をバーベキューコンロの上に載せます。
- ②鉄板を煙が出なくなるまで徐々に空焼きをします。(環境により異なりますが15分から30分程度)
- ③空焼きをしながら金属製の調理器具(起し返し、ターナー、スクレーパー等)で鉄板の表面の塗装をこすり落します。
- ④鉄板を火からおろして自然冷却し水を掛けながらスチールタワシや金属ブラシでよく洗浄してください。
※鉄板の表面に塗料が残っている場合は①からの作業を再度行ってください。

組立説明

部品内容をご確認のうえ、正しく組み立ててください。

部品内容

●部品材料は主に鋼板製ですので手を切らないように注意してください。取扱いの際は、必ず手袋を着用してください。

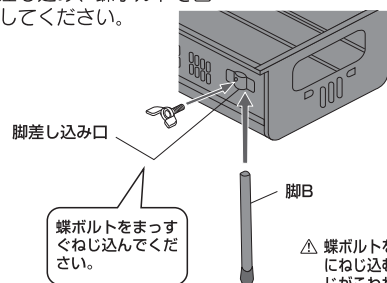


1

脚の取付け方

〈1段の場合〉

- ①本体の脚差し込み口に脚Bを差し込み、蝶ボルトで固定してください。



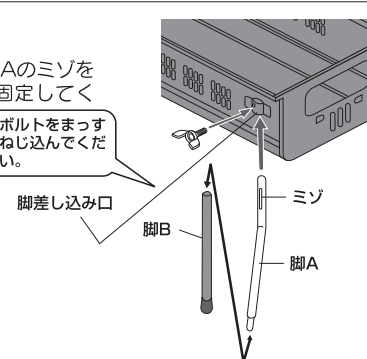
蝶ボルトをまっすぐねじ込んでください。

△蝶ボルトを斜めにねじ込むとねじがこわれる場合があります。

〈2段の場合〉

- ①脚Bに脚Aを継ぎ足してください。
- ②本体の脚差し込み口に継ぎ足した脚Aのミソを外側に向け差し込み、蝶ボルトで固定してください。

蝶ボルトをまっすぐねじ込んでください。

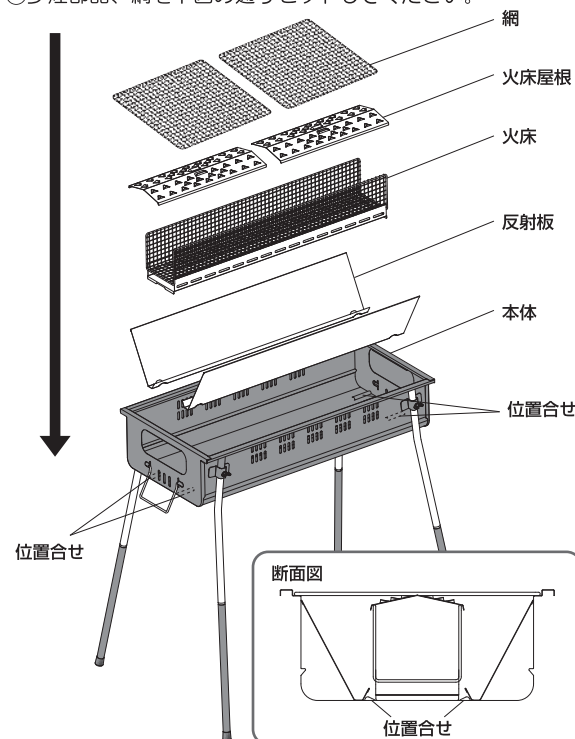


※地面が平坦でない場合は、脚の差し込み深さを調節し、本体を水平にしてください。
(調節は、一番深い位置から約2cmまでです。)

2

少煙部品・網のセット

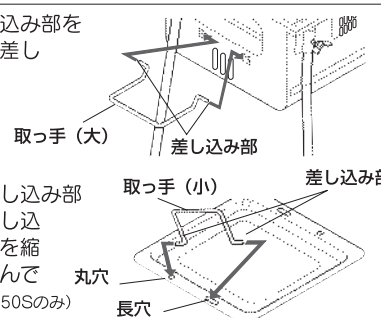
○少煙部品、網を下图の通りセットしてください。



3

取っ手の取付け方

○取っ手(大)の差し込み部を縮めて本体の穴に差し込んでください。



○先に取っ手(小)差し込み部の片方を丸穴に差し込み、次にもう片方を縮めて長穴に差し込んでください。(※CB-650Sのみ)

4

完成図

○網2枚でご使用になる場合

○鉄板と網でご使用になる場合(※CB-650Sのみ)



△網の上に鉄板を重ねて使用しないでください。