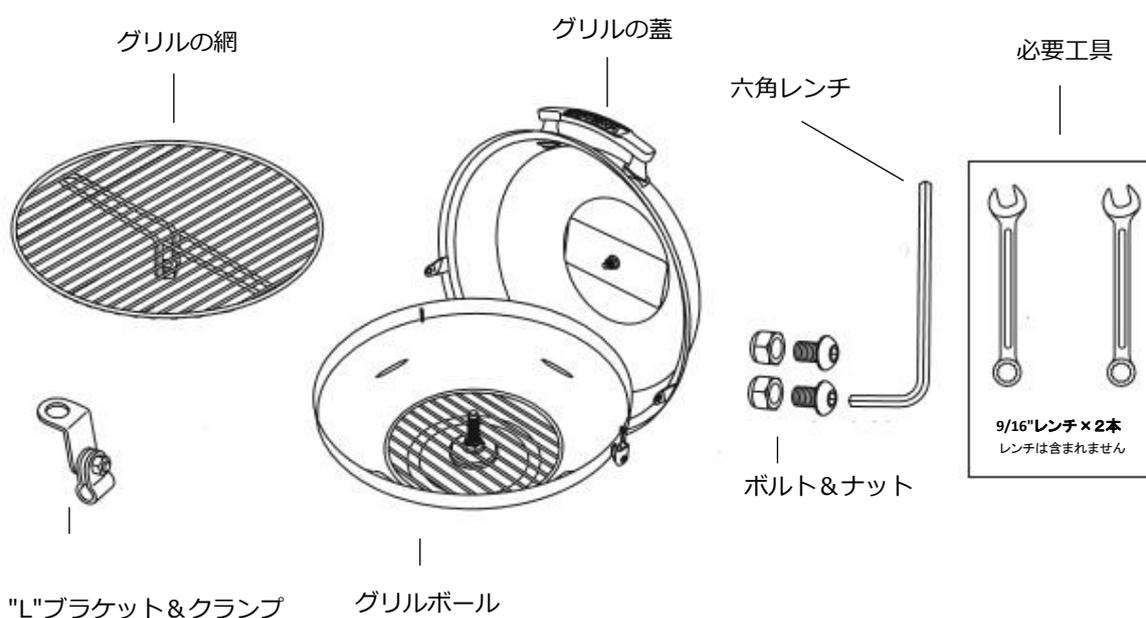


## 安全にお使いいただくために

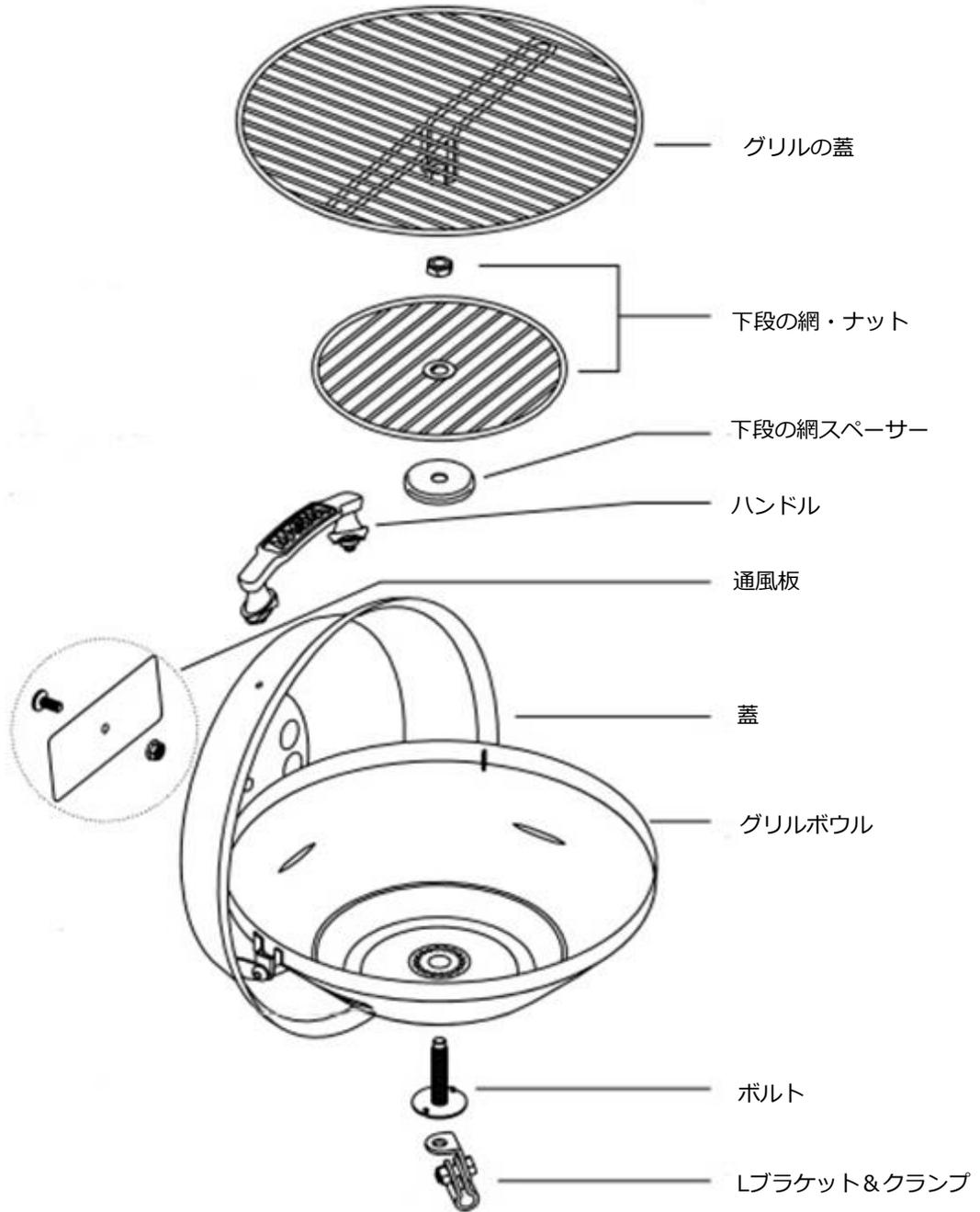


- ご使用前に全ての取扱説明書をお読み下さい。
  - ・ この商品は必ず屋外でご使用ください。
  - ・ 屋内や閉め切った場所でのご使用はお止めください。
  - ・ グリルは熱を放射しますので、可燃性の物から60cm以上離して使用してください。  
(オーニング・パラソルの下でのご使用はお避けください。)
  - ・ 非常に熱くなりますので、使用中の移動は避けてください。
  - ・ 熱くなったグリルから目を離したり放置しないでください。
  - ・ 点火の際にはアルコール・ガソリンなどを使用しないでください。
  - ・ オーバーヒートさせないようにご注意ください。
  - ・ 小さなお子さんやペットが触れないようにご注意ください。
  - ・ 熱くなったグリルに触れるときは厚手の手袋などをご使用ください。
  - ・ グリルの周りを囲うと空気の流れを遮り、燃焼の妨げになります。
  - ・ 絶対に改造はしないでください。

## 商品内容



# 構成部品

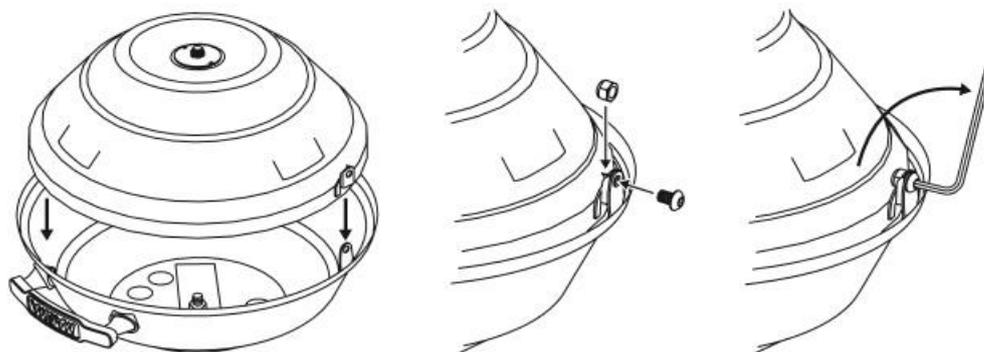


---

## 蓋の取付け方

---

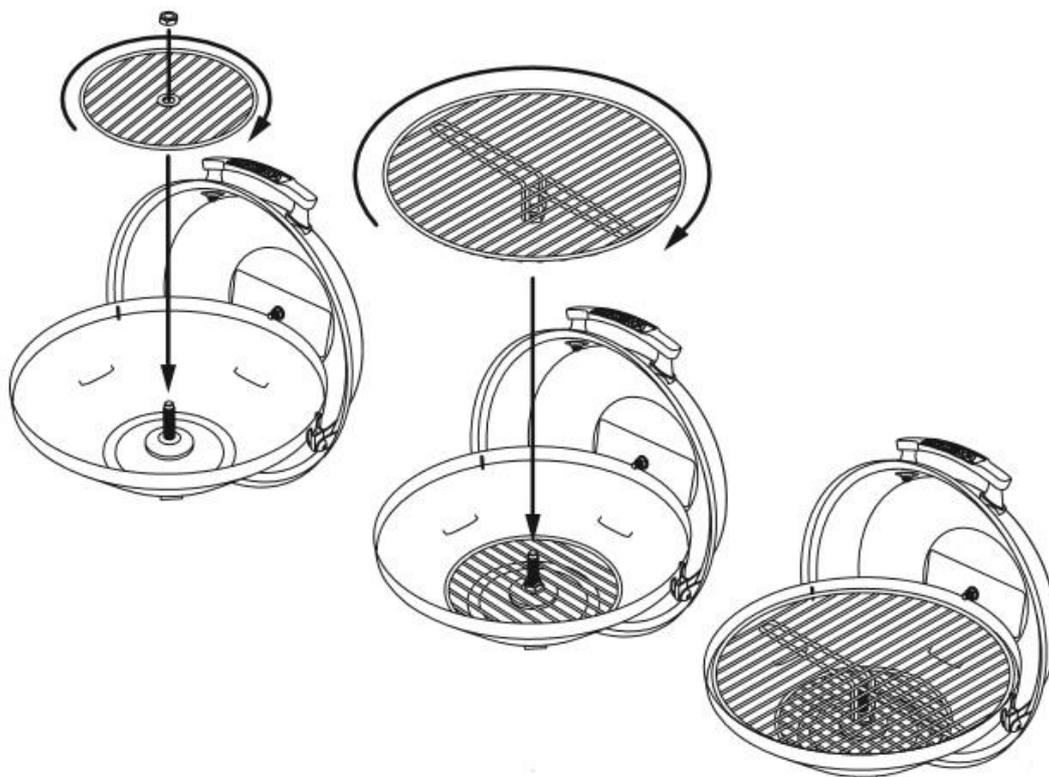
付属のボルト・ナットで固定します



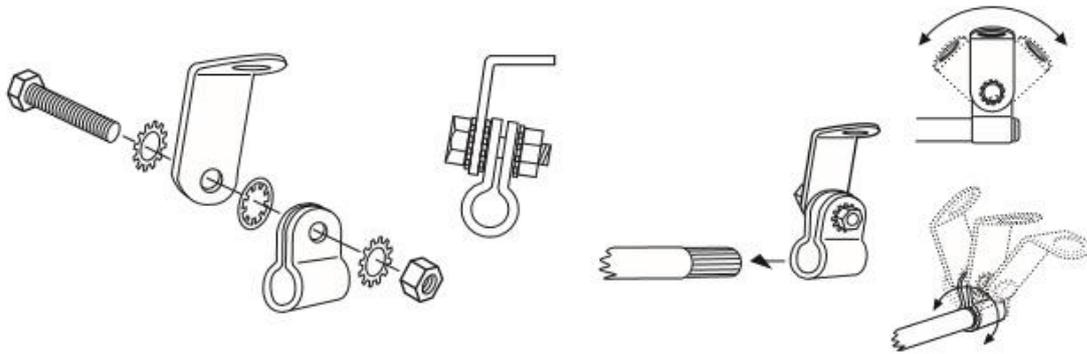
---

## 網の着脱

---

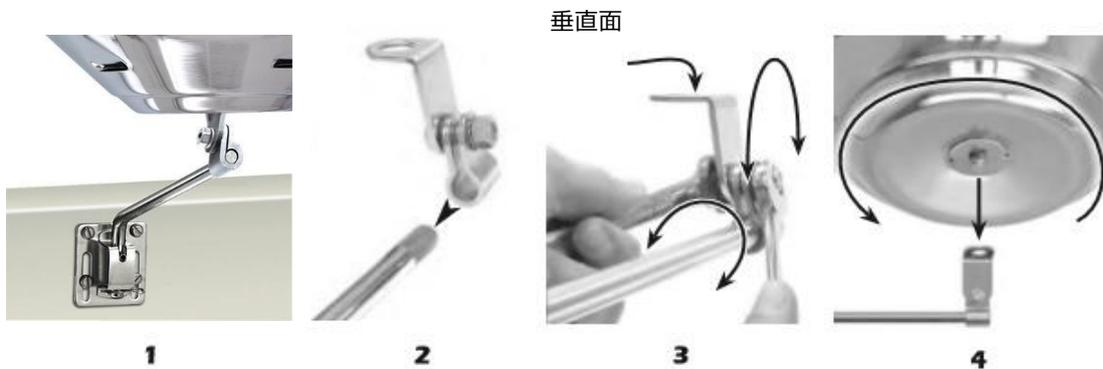


## Lブラケットとクランプ



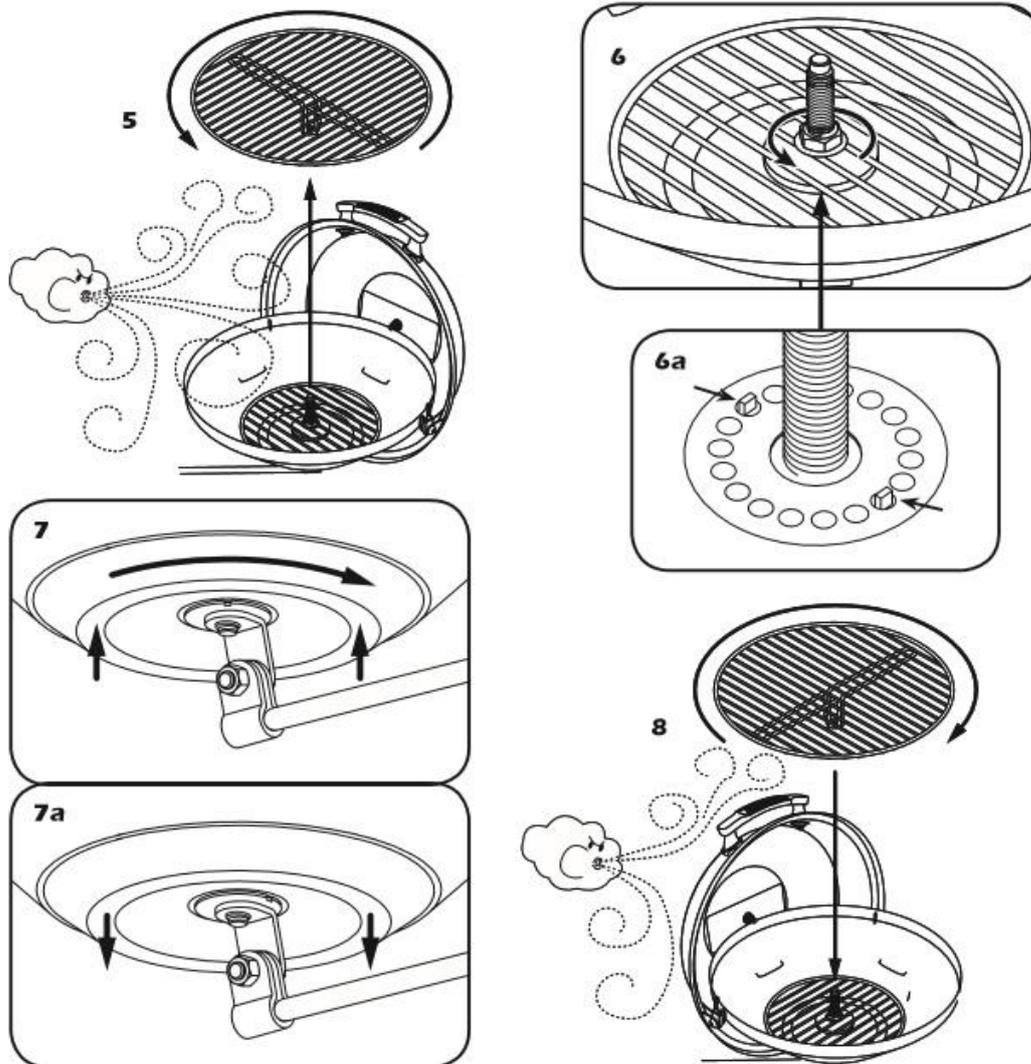
## グリルの設置

※マウント（取付け金具）は別売り



- 1) ご使用場所に適したマウントを選んで設置してください。各マウントの取付け説明書をご参照ください。  
グリルを設置する前に、マウントがしっかり固定されているかご確認ください。
- 2) Lブラケットとクランプをロッドのギザギザした部分に差し込みます。（ロッド状のマウントの場合）
- 3) Lブラケットの垂直面が水平な位置になるように調整して、2個のレンチ（9/16"）でボルト・ナットを固く締め、Lブラケットとクランプが動かないように固定します。  
**注意：グリル調理面の温度が同じになるために、グリルを水平に設置することが重要です。**
- 4) 蓋を閉めた状態でグリルを持ち上げ、Lブラケットに強くねじ込み、ゆるまないように締めます。  
グリルがちゃんとねじ込まれているか、位置が平行になっているかを確認して次に進んでください。

## 風向きに対する調整



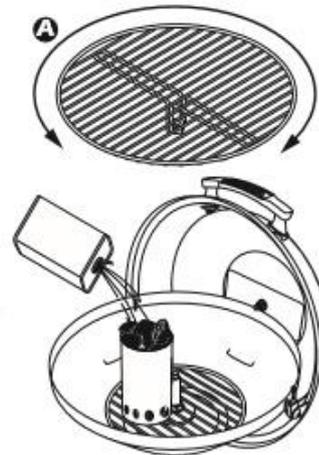
- 5) 網を外します。
- 6) グリルがLブラケットにしっかり固定された状態で、下部のナットを緩めてグリル全体を持ち上げて止め金具 (6a)から外します。
- 7) 回転させて位置を変え、元に戻しナットを固く締めます。
- 8) 網を中央のボルトに時計回りでねじ込み、ご希望の高さになるように回転させて調整します。



## 調理の準備

- ・ グリルの蓋を風を防ぐ位置に置きます。(4ページ参照)
- ・ グリルの網 (A) を回しながらセンターポストから外します。
- ・ グリルボウルの下段の網の上に炭を置き、着火します。
- ・ チャコールスターターを使うと便利です。(別売り)
- ・ 炭が赤くなったら下段の網全体に広げます。
- ・ グリルの網をご希望の高さにセットすれば準備OKです。

**注意：グリルをオーバーヒートさせないでください。  
ステンレスは丈夫で長持ちしますが、他の金属同様に  
極端な高温によって変色したり損傷したりします。**



## 安全のために

- ・ 換気の良い室外でご使用下さい。可燃物から60cm以上離して下さい。
- ・ グリルを使用している間は、目を離したり放置しないで下さい。
- ・ 熱いグリルを扱う際は耐熱グローブをご使用ください。
- ・ オーバーヒートしたり炎があがった時のために、水のスプレーボトルを準備しておいてください。

**注意：グリルが熱くなりすぎて炎が高くなった場合は、炎に水を  
スプレーしてグリルを冷ましてください。**

- ・ 着火剤などを使う際には、その商品の使用説明書に従ってください。

## 収納

- ・ グリルが充分冷めてからマウントから外して収納してください。  
Lブラケットは緩めたり外したりせず、そのまま収納してください。
- ・ 長い期間使用しない場合は、グリルの網を外して収納してください。

## メンテナンス

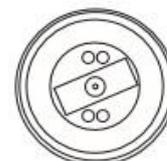
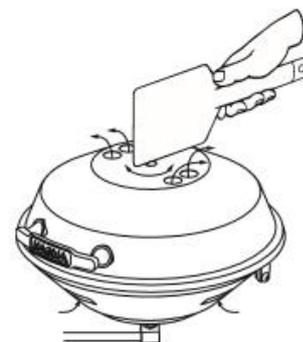
- ・ グリルを定期的にクリーニングします。(ページ7参照)
- ・ 中央のボルト部分も綺麗にしてください。
- ・ すべてのパーツを中性洗剤で綺麗に洗ってすすぎ、乾かしてください

**注意：スチールたわしや研磨剤入りの洗剤でこすると傷が入ること  
がありますので使用しないでください。**

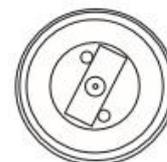
## 調理のヒント

- ・ 着火前に食材を準備しておき、蓋を閉めて調理します。グリルに慣れるまでは頻繁に焼け具合を確認。
- ・ 炎が上がるのを避けるため、脂の少ない食材を。網にオリーブオイルを塗ると食材がこびりつくのを防げます。

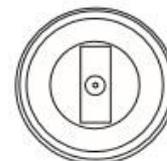
蓋の空気孔による温度調整



高温



中温



OFF

## 商品情報

### MAGMA バーベキューグリル マリーンケトル [MK302] 炭用

製造元 MAGUMA PRODUCTS.Inc., Lakewood, California, U.S.A.

燃料 炭

構造素材 外部 100% 鏡面仕上げ 18-9 ステンレス

内部 100% 18-8 ステンレス

網の直径 38.1cm

網の素材 ステンレス

ハンドル素材 耐熱性プラスチック

蓋 ステンレス

ボウル ステンレス

重量 5 kg

高さ 44.5 cm

グリル直径 40.6 cm

全体の直径 43.2 cm

