



アウトドアグリル

VQGI5421

取扱説明書



株式会社 ツナシマ商事

もくじ

1. 安全にお使いいただくために	...1
2. 各部の名称	...3
3. 各部の使い方	...4
4. 清掃について	..10
5. 保証とアフターサービス	..13

1. 安全にお使いいただくために

1. 調理中は機器から離れないでください。
2. バーナーを固定しているワイヤーをすべて外してください。
3. 風がある日に使用する場合は最大限の注意をしてください。
4. 使用中は、袖にゆとりがある服は着ないでください。
5. 使用中はグリルのラック、機器本体、周囲の金属部は高温になるので触れないでください。
6. グリルを操作する場合は必ず耐熱グローブをしてください。キャノピーを開ける場合はゆっくりと開けてください。
7. グリルに点火する際は、キャノピーを完全に開けて行ってください。点火の確認のためにグリル内部をのぞき込まないでください。
8. 食材は必ず開封してから調理してください。
9. ごとくや、汁受けにアルミホイルを敷かないでください。操作パネルのノブが熱により変形したり、溶けることがあります。ノブの変形や、溶けたノブは、保証されません。
10. 炭などの固形燃料はグリルでは使用しないでください。
11. 脂肪分の多い食材を調理すると、バーナー以外の炎が発生することがあります。多量の脂肪分による炎で機器がダメージを受けた場合は保証されません。
12. 調理時は必ず汁受けを正しい位置にセットして使用してください。汁受けは必ず奥まで押し込んで使用してください。熱を帯びた油脂は着火したり爆発することがあります。
13. 油脂は可燃物です。熱を帯びた油脂は冷めてから処分してください。ドリップトレイはいつもきれいな状態で使用してください。
14. ガス漏れをチェックしてから機器を使用してください。*****
15. 酒気を帯びた状態で機器を使用しないでください。
16. 横のフラップ *****には、10kg以上のものを載せないでください。
17. バーナーが着火しなかったり、使用中に火が消えた場合は、すぐにノブを時計方向に回し、ガスを止めてください。
18. LP ガスボンベを使っている場合は使い終わったら必ず栓を締めてください。
19. 機器内部にクモなどの昆虫が侵入すると、ガスの流れを妨げることがあります。機器にダメージを与えたり、操作パネルが高温になり、やけどをする場合があります。長期間機器を使わなかった場合は、内部に昆虫などが入っていないことを確認してください。

風が吹いている場合

アウトドアグリルは、室内のキッチンで使うガスレンジより、高温になります。*****。

ハイパフォーマンスのこの機器はコンスタントに新鮮な空気とガスが必要になります。右図のように、機器前方より新鮮な空気を引き入れています。

また熱された燃焼ガスが背面より排出されています。



風が吹いている時にグリルを使うと、機器前方から背面に流れる空気が遮断されます。

もし、全てのバーナーが点火され、強の位置で使われて、キャンピーが閉じていたら、キャンピーについている温度計は高温になります。注意してください。

機器の背面に風が当たっていたら、排気ができなくなり、機器が高温になってしまいます。

この状態を防ぐために、ヒートスタビライザーがついています。

より温度が上昇する可能性もあるので、注意をしてください。

わずかな風が吹いている場合も、15分以上はキャンピーを閉じたままにしないでください。

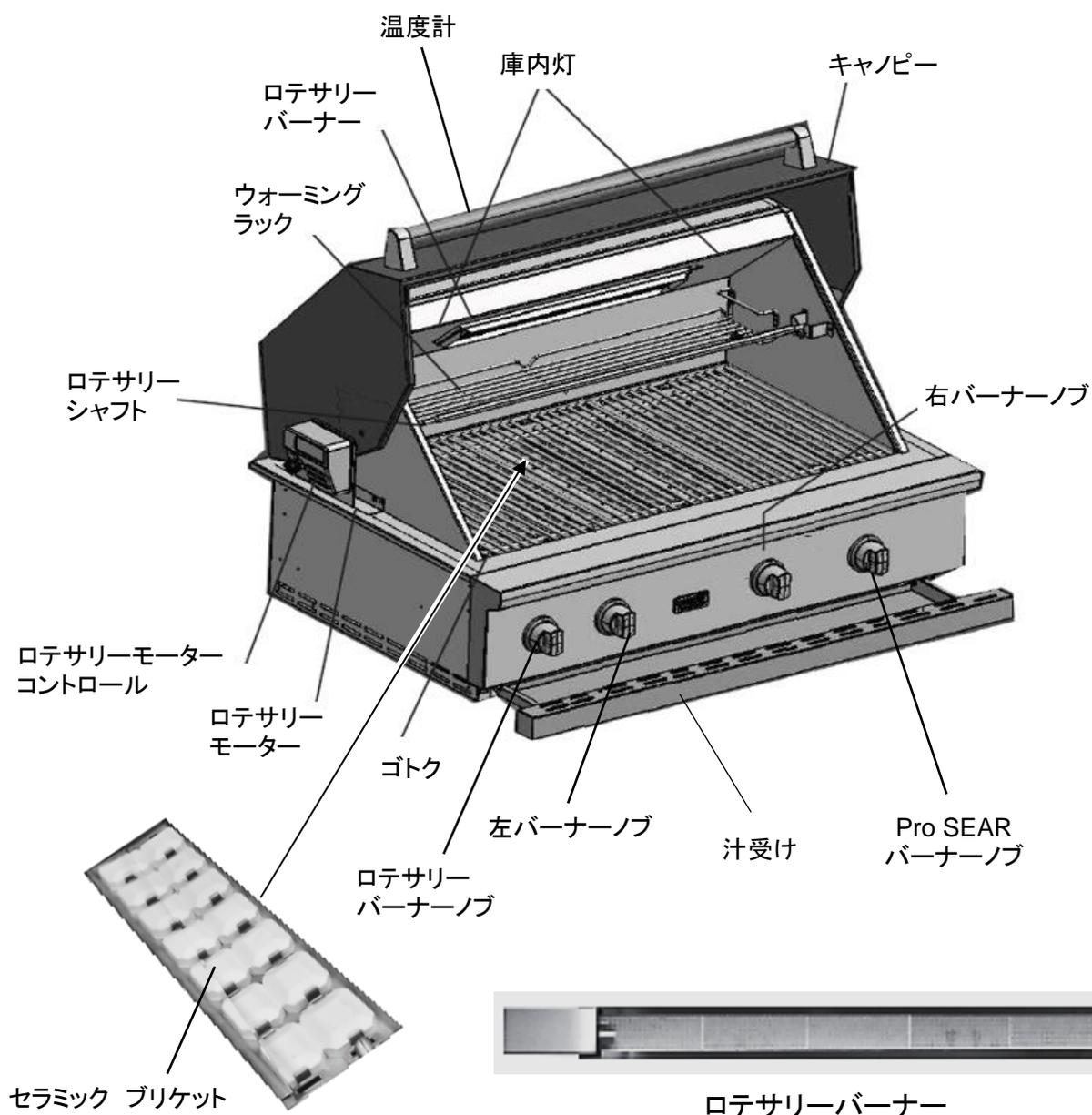


グリルをオーバーヒートさせたくないならば、キャンピーは開けて使用し、火力は少し落としてグリルを使ってください。

機器の背面には風よけを付けてください。機器の背面に風が回らないように機器をセットしてください。

注意： 風が強い日に使用して配線やコントロールパネル、ノブがダメージを受けた場合は保証の範囲外です。

2.各部の名称



ブラスバーナー



TRIDENT™バーナー

3.各部の使用方法

初めて使う前に

初めて使う場合は以下のことを必ず行ってください。

- ・ バーナーを固定しているすべてのワイヤーを外す。
- ・ ガスを接続する。
- ・ 電源を接続する。
- ・ ガス漏れのチェックを行う。
- ・ 点火して5秒たっても着火しない場合は、ガスが届いていない可能性があります。ツマミを戻して5分待ってから再点火してください。

数か月使わなかった場合(シーズンで初めて使う場合)

ゴトクを外し、バーナー、空気取り入れ口をチェックしてください。

機内に昆虫などが入っていないことを確認してください。

ガス管、ガス接続部が異常ないことを確認してください。

グリルの使い方

グリルは、焦がすためには高温、ゆっくりとした調理には熱のコントロールが必要です。

食材を薄くカットした場合は、キャンピーを開けて、Hi で調理をしてください。

大きな塊の肉を調理する場合は、まず、Hi の設定で表面を焼き、設定を下げたり、キャンピーを閉じて表面がこげすぎず内部まで火が通るように調理をしてください。

食材によっては直火、又は間接炎を使い分けてください。

このグリルは、様々な方法で調理をすることが可能です。

グリルの点火



警告

1. ガスの臭いがしたら、点火はしないでください。
2. 点火するときはキャノピーを必ず開けて点火してください。
3. 点火前に油脂を含んだ食材は入れないでください。
4. 点火する際は、バーナーをのぞき込まないでください。
着火しない場合は、ノブを閉め、5分後再着火させてください。
5. グリルが着火している場合はそばを離れないでください。

点火装置

点火する時には以下の点をチェックしてください。

ロテサリーバーナー以外

1. 全てのツマミがオフの位置にあること。
2. 点火装置が赤熱するまでノブを5～7秒押ししてください。
3. ノブを **LITE** の位置まで半時計方向へ回してください。
4. お好みの火力の位置にノブを回してください。



ロテサリーバーナー

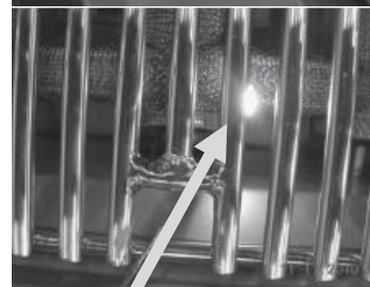
ロテサリーバーナーには、バーナーの炎が消えた場合、ガスを止めるため、サーモカップルがついています。

1. ツマミを押ししたまま2秒間保持してください。
2. ノブを **LITE** の位置に回してください。
3. 着火後30～60秒はノブを押ししたまま保持してください。サーモカップルを温めるためです。
4. サーモカップルが温まる前にノブから手を離すとガスバルブが閉まり、火が消えます。
再度点火動作を行ってください。

点火装置を使わずに点火

バーナー前方には、点火用チューブがあります。
点火チューブに点火棒を入れると点火ができます。

1. 点火棒を点火チューブに入れ、点火させたいバーナーのノブを **LITE** の位置へ押し回してください。
2. 5秒経過しても着火しない場合は、ノブを戻し5分待ってください。
3. 5分後再度点火させてください。



点火棒

ブラス バーナー

余熱

余熱をさせる場合は、設定を HI にセットしてください。

キャンピーを閉めて、バーナーに点火をし、10分～15分余熱を行ってください。

キャンピーの温度計を見て、希望の温度に達したら、バーナーをオフにしてください。



警告

余熱を行っている場合は機器から離れないでください。

余熱を15分以上行くと機器がオーバーヒートを起こし、配線が熱でダメージを受けたり、操作ノブが変形する恐れがあります。

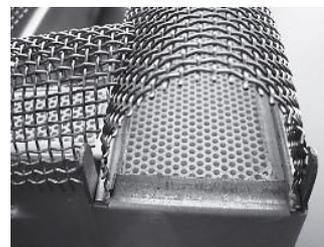
TRIDENT™ バーナー

小さな穴が開いたセラミックを使った赤外線バーナーです。

余熱

調理前は必ず余熱を行ってください。

バーナーが温まっても点火させる場合は、最低でも2～3分は余熱を行ってください。十分に余熱をしない状態で食材をセットすると食材カスや油脂がバーナーに落ちてバーナーがダメージを受ける可能性があります。また、バーナーに水をたらしさないでください。



注意事項

ゴトクは重く、頑丈にできています。ゴトクがバーナーに落ちるとバーナーは壊れてしまいます。壊れた場合は保証の範囲外です。また、ゴトクで怪我をしないように注意してください。

バーナーの清掃

TRIDENT™ バーナーの性能を発揮させることは簡単です。

このバーナーを使った後、食材をバーナーから取り除いた後、15分 HI の設定で点火させてください。

バーナーが十分に冷えたら、バーナーに残った灰などはブラシや掃除機で清掃してください。

ロテサリーバーナーの使い方

ロテサリーバーナーを使うと食材に均等に熱を加えることができます。

ロテサリーモーター

ロテサリーモーターマウントには、2つの溝があります。

小さい食材を調理する場合は上の溝にモーターを掛けてください。

大きな食材を調理する場合は、下の溝にモーターを掛けてください。



電源ケーブルを本体横の穴にさしてください



ロテサリーバーナーを使う際は、食材がバーナーや、ブリケット上に落ちないように、汁受け皿を置いてください。

注意： 他のバーナーを使うときは、汁受け皿を必ず取り除いてください。

ロテサリーバーナーは背面に近い位置についているので、風の影響を他のバーナーより受けやすいので、このバーナーには、サーモカップルがついていて、風などにより、炎が消えた場合は、ロテサリーバーナーへのガスが止まるようになっています。

ロテサリーモーターを使わないときは、機器から取り外し、涼しく、乾燥した場所に保管してください。

ロテサリー用 串とフォーク

ロテサリー用串には最大 20kg までの食材を固定できます。

まず、食材に串をさしてください。

串の先端をモーターにセットしてください。反対側を機器のローラーにかけてください。



ロテサリーバーナーを点火するときは、串に食材を取り付け、フォークで固定し、串を機器にセットしてモーターで食材を回せる状態で点火を行ってください。点火をしてから食材をセットすると、やけどをします。

点火後は約 1 分で、調理可能な温度に到達します。

食材の表面は 5 分ほどで*****

キャンピーにセットされた温度計はロテサリー料理には使わないでください。

この温度計は遠赤外線のは測定できません。

点火後、炎が保持されなければ、約 1 分程度はノブを押したまま保持してください。

サーモカップルが温まるのに時間が必要です。

1 分ノブを保持していても着火しない場合は、修理を依頼してください。

ロテサリーバーナーを使う場合は他のバーナーは使わないでください。

ロテサリーバーナー使用時はキャンピーを必ず開けて使ってください。

スモークボックスの使い方

スモークボックスは、バーナーの上に直接置いてください。

スモークボックスの材質は SUS304 で丈夫に作られています。

スモークに使用するチップは使用前に 30 分以上水につけてから、スモークボックスに入れてください。

点火後は強い火力で、その後火力を弱くして食材が乾燥しすぎないように、燃えないように、注意をして調理してください。

チップの代わりに水を入れると、スチーマーとして使うこともできます。

スモーク、スチーマーとして使う場合は、食材をボックスの近くに置いてください。

スモーク調理中は機器の表面の温度は、摂氏約 300 度に達します。ノブの位置は強い火力にしすぎないように注意してください。キャンピーは閉じたほうが良い結果が得られます。



注意事項

スモークボックスは、非常に熱くなります。

スモークボックスに触れる場合は、耐熱用グローブを使用してください。

やけどをする可能性があります。

4.清掃について

ステンレス部

- 使用毎に機器の外側についた油脂、飛びはねた付着物をふき取ってください。
- ゴトクとバーナーは使用毎に指示通りの手順で清掃を行ってください。
- 機器の外側は市販のステンレスクリーナーで清掃を行ってください。
- 金属用研磨剤は使用しないでください。
- ステンレスの表面は細かな溝があります。溝の方向に合わせて清掃を行ってください。
- 家庭用洗剤はステンレスの表面を傷めるものもあるので、洗剤の説明書を読んでください。
- マイルドな洗剤を使い、溝の方向に合わせて、表面についた付着物を清掃してください。
- コンクリートの清掃に使用する薬品類は腐食性があるので、ステンレスの表面を傷めることがあります。
機器の近くで腐食性のある薬品を使う場合は、影響を受けないよう、グリルを保護してください。
- 潮風を機器が受ける場合は、濡らした柔らかい布で、機器表面の塩分をふき取ってください。
- 初めて燃焼させた後は、機器の内部がバーナーの熱により変色しますが、これは通常のことです。

汁受け

汁受けは使用毎に清掃をしてください。機器が十分に冷えてから、汁受けを手前に引出し、手前を持ち上げると外すことができます。

- 汁受けは洗剤を含んだぬるま湯、又はオープン用洗剤で清掃をしてください。洗剤を使う場合は、洗剤の説明書をよく読んでから使用してください。洗剤によってはステンレスの表面にダメージを与えるものもあります。
- 雨が降った後は、汁受けに雨水がたまっていることがあるので、すぐに清掃をしてください。汁受けには、水抜き用の栓がついているので、汁受けを外したあと、栓をぬいて、雨水を捨てることができます。



警告！

汁受けに油脂類が残っていると、残った油脂類に着火することがあります。
油脂類はきれいにふき取ってください。
汁受けをセットしないで、グリルを使用しないでください。

ゴトク

ゴトクは、使用後、機器が冷める前に清掃を行ってください。清掃時は、水蒸気などでやけどをしないよう、長い耐熱用グローブをして、清掃を行ってください。ゴトクをぬるま湯に浸し、金属ブラシで表面を清掃してください。

セラミック ブリケット

セラミック ブリケットに落ちた食品カスは、通常は焼けてしまいます。燃え切らなかった食品カスは機器が十分に冷えてから、セラミック ブラケットを裏返しにセットし、HI 出力で5～10分バーナーを点火させ食品カスを焼いてください。残った食品カスはブラシで落としてください。

機器が十分に冷えたら、セラミック ブリケットを戻してください。

ブラス バーナー

機器が完全に冷えてから清掃を行ってください。

ガスの元栓、バーナーノブがオフの位置にあることを確認してください。

ブラス バーナーの取り外し

1. ゴトクとセラミック ブリケットを外してください。
2. バーナーを持ち上げてください。
3. バーナーを後方へ押し、バーナーをノズルから外してください。
4. バーナーを傾けて取り外してください。
5. エアシャッターの開度が変わらないよう、注意してください。

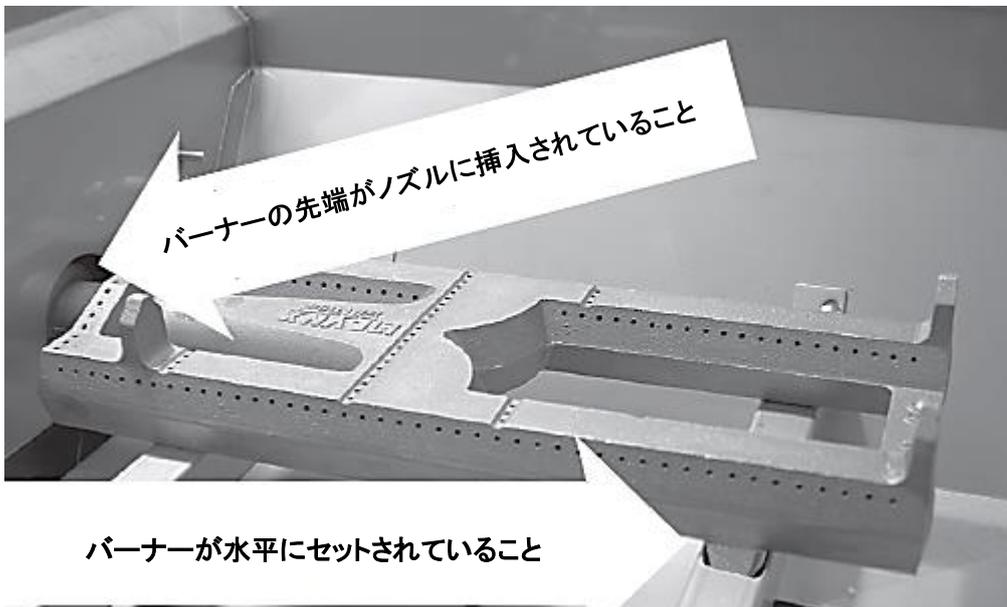
ブラス バーナーの清掃

1. 金属ブラシを使って、バーナーの外側を清掃してください。
2. 金属へらを使って付着物を取り除いてください。
3. クリップを使って、バーナーのガス吐出口を清掃してください。
木製の楊枝を使うと、折れた破片がバーナー内部に残り、点火した時火災になる可能性があります。
4. バーナーを振って、内部の異物を取り除いてください。
5. 懐中電灯を使ってバーナー内部に異物が残っていないか確認してください。



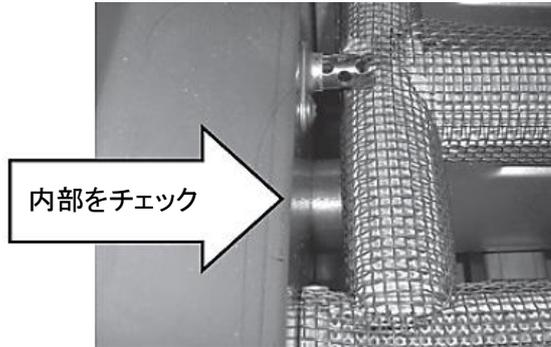
注 意

清掃した後はバーナーを正しい位置に戻してください。



TRIDENT™ バーナー

使用した後は、ノブを HI にセットして 5 分間点火させ、バーナーに付着したカスを焼いてください。
バーナーが十分に冷えたら、残った灰などを、ブラシで落としてください。
3～6 か月に一度はバーナーを取り外し、ノズルやバーナーに異物がないか点検してください。



バーナーを軽く振って、内部に異物がないことを確認してください。
バーナーのセラミックの表面には触れないでください。
バーナーを取り付ける際は元の位置に正しくセットしてください。

庫内灯の交換

ランプの交換は、機器が十分に冷えてから、ガス栓を閉め、電源コンセントを抜いた状態で行ってください。
マイナスドライバーを使い、板ばね 2 個を外してください。ランプカバーが外れます。
ランプは、ハロゲンランプを使っているので、新しいランプは素手で触れないでください。
ランプの寿命が短くなります。



板ばね

ハロゲンランプ



修理を依頼する前に

修理を依頼する前に以下の点を確認してください。

- ガス栓は開いていますか？
- ガスメーターはロックされていませんか？
- 電源プラグは接続されていますか？

5.保証とアフターサービス

保証書について

- (1) このガスレンジには保証書がついています。保証書は販売店にて所定の事項を記入してお渡しいたしますので、記載内容をよくお確かめの上、大切に保存してください。
- (2) 保証期間は、お買い上げの日から1年間です。保証期間内の故障のうち製造上に起因する故障については、保証書の規定に従って無償修理いたします。
保証期間内の修理については、保証書を準備のうえお買い求めの販売店またはツナシマ商事へお申し出ください。
- (3) 保証期間後の修理については、お買い求めの販売店またはツナシマ商事までご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。

点検のお願い

次のような症状やその他の異常があるときは、事故防止のため直ちに本機の使用を中止し、お買求めの販売店またはツナシマ商事まで点検・修理をご依頼ください。

- ガス漏れがある
- ガスのおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする
- グリルに触れると、ビリビリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある

修理を依頼されるとき

修理を依頼される前に、P12 の 修理を依頼する前にお読みの上ご確認の後、直らないときはまず主電源スイッチを Off にして、お買い求めの販売店またはツナシマ商事までご連絡ください。

お伝えいただきたいこと	
品名	Viking アウトドアグリル
型式	VQGI5421
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ詳しく

補修用性能部品の保有期間

補修用性能部品の法定保有期間は、製造打ち切り後6年です。

- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です

お問い合わせは

株式会社ツナシマ商事 東京: TEL 03-6712-5721
大阪: TEL 072-657-9907
E-Mail: service@tsunashimashoji.co.jp

愛情点検

ご使用のグリルの点検を！



据え付けしてから4～5年経過しましたら、より長い期間安全にお使いいただくために、点検をおすすめします。点検はお買い上げの販売店、または当社のサービス受付窓口にご依頼ください。



総輸入元

株式会社

ツナシマ商事

<http://www.tsunashimashoji.co.jp/>

本 社 〒106-0047 東京都港区西麻布 2-22-2
電話 03-6712-5721

大阪営業所 〒550-0006 大阪府茨木市春日 1-16-11 1F
電話 072-657-9907(代)