

AS300 PORTABLE GRILL

ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS

IMPORTANT: READ CAREFULLY, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.
MANUAL MUST BE READ BEFORE OPERATING!



ULTIMATE 8 IN 1 WOOD PELLET SMOKER & GRILL

安全注意事項

機器の火災の主な原因は、メンテナンス不良や可燃物との必要な距離を確保できていないことにあります。本製品は、以下の注意事項に従って使用してください。

製品の組み立て、操作、設置を行う前に、この取扱説明書全体を読み、理解してください。これにより、ペレットグリルを最も楽しく、故障なくお使いいただけるようになります。また、この取扱説明書を保管し、後で参照することをお勧めします。

危険と警告

使用前や使用直後、また使用中に少しでも異常を感じた場合は、直ちに使用を中止してください。事故や火災に繋がる可能性があります。

お客様のお住まいの地域で屋外においてグリルを利用するにあたり、検査の必要性、利用上の制限に関する情報を得るには、地元の住宅協会、建築関係者、消防関係者、または管轄する当局にお問い合わせください。

1. 可燃性のある物からグリルの側面まで 1 m 以上の間隔を空けて利用してください。管轄当局から適切な許可や認可を得ない限り、可燃性の床や敷物の上、可燃性の塗料で保護された床の上では使用しないでください。本機を屋内または換気のない屋外で使用しないでください。この木質ペレット機器は、頭上に可燃性天井や張り出しのある場所の下では利用しないでください。転倒の恐れのない、水平で安定した場所に設置してください。また、風の強いときの使用も十分ご注意ください。グリルは、可燃物、ガソリン、その他の可燃性の蒸気や液体がない場所、雨のあたらない乾燥した冷暗所に保管してください。

万一、火災が発生した場合は、グリルの電源を切り、火が消えるまで蓋を閉めたままにしてください。電源コードをコンセントから抜いてください。本体に水をかけて火を消そうとしないでください。オールクラス（クラス ABC）認可の消火器を、現場に置いておくことを推奨します。万一、火災が発生した場合は、消防署に連絡してください。

2. 電源コードや燃料を加熱している面に近づけないでください。雨天時や水回りではグリルを使用しないでください。電源周りに水分を含んだものを置くと、漏電や感電の恐れがありますので置かない様にしてください。

- △ 火災や感電の原因となりますので、交流 100V 以外では使用しないでください。
- △ 本製品は、消費電力 230W です。複数の電化製品を同時にご使用になると家屋のブレーカーが落ちる場合があります。その場合は、まず直ちにグリルの電源を OFF にしてください。その後ブレーカーを上げ、他の電化製品の電源を OFF にした状態で再度グリルの電源を入れてください。
- △ 定格 15A 以上のコンセントを単独で使用してください。他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれがあります。
- △ 家屋壁面のコンセント差し込み口に損傷や不安定感が見受けられる場合は、絶対にその差し込み口は使用しないでください。
- △ 火災や感電の原因となりますので、電源コードは傷んだまま使用しないでください。
- △ 火災の原因となりますので、差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よく拭き取ってからご使用ください。
- △ 感電・ショート発煙・発火の恐れがありますので、差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込んでください。また、差し込みプラグが傷んだりコンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。
- △ 感電ややけどのおそれがありますので、ぬれた手で差し込みプラグの抜き差しをしないでください。
- △ けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になりますので、使用時以外は差し込みプラグをコンセントから抜いてください。
- △ 感電やショートして発火するおそれがありますので、差し込みプラグを抜くときは、必ず差し込みプラグを持って引き抜いてください。
- △ 付属の電源コード以外は故障・発火のおそれがありますので使用しないでください。
- △ 乳幼児やペットが誤って差し込みプラグをなめないよう、充分ご注意ください。

△ 電源はアース付の 3 又構造となっております。変換プラグ等をご使用の場合は、必ずアース付の物をご用意ください。電源コードが破損した場合は、危険を避けるため、製造元、サービス代理店、または同様の資格を持つ人が交換する必要があります。

3. 長期間保管した後、または使用しない場合は、内部に障害物がないか、ホッパーに異物がないか、ファン吸気口、煙突、後部バレル排気口の周囲に詰まりがないか点検してください。使用前には清掃してください。本機を長くお使いいただくために、定期的なお手入れとメンテナンスが必要です。梅雨時や湿度の高い季節にグリルを屋外に保管する場合は、ホッパーに水が入らないように注意してください。濡れたり、湿度が高いと、木質ペレットが大きく膨張し、分解して、供給システムを詰まらせることがあります。使用中、またはグリルが熱いうちは、グリルの運搬をしないでください。

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。ご使用後は急冷を避け、自然放置して冷却をしてください。

4. グリルを操作するときは、耐熱性のあるバーベキューミットや手袋を使用することをお勧めします。この機器専用でないアクセサリは使用しないでください。バーベキューカバーや燃えやすいものをバーベキューの下に収納スペースに置かないでください。

5. 螺旋供給システムに指や衣服、その他の物が接触するのを防ぐため、本機には金属製の安全仕切りがホッパー内部に取り付けられています。仕切りは、カスタマーサービスまたは正規販売店からの指示がない限り、取り外さないでください。

△ やけどの原因になりますので、使用中や使用後直後は高温部に触らないでください。

△ やけどのおそれがありますので、お手入れは高温部が冷えてから行ってください。

この機器は、お子様や、身体的・感覚的・精神的能力が低下している状態の方のご使用、経験や知識が不足されている方が使用される場合には、その方の安全に責任を持つ別の方が直接監督または指導している場合を除き、ご使用をお控えください。

6. バーベキューの部品は非常に高温になることがあり、重大な火傷をすることがあります。使用中は、本品のそばを離れないでください。小さなお子様やペットを近づけないようにしてください。

7. 点火孔を広げたり、焼き網に重たい器具を載せて使用しないでください。焼き網が変形する恐れがあり、この警告に従わない場合、火災や身体的危害の原因となり、保証が無効になります。

8. 組み立ての際は、指などを挟まないようご注意ください。製品には鋭利な刃や尖った部分があります。接触すると怪我をすることがあります。取り扱いにご注意ください。

9. 缶詰めや瓶詰めなどを直接加熱しないでください。破裂したり発火してやけどやけがをするおそれがあります。

10. やけど・感電・けがをするおそれがありますので、子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

11. 火災・感電・けがの原因となりますので、改造しないでください。

12. ふたを開けるときは、やけどのおそれがありますので蒸気に注意してください。

13. 雨の中でのご使用は、事故に繋がる可能性がありますので、直ちに使用を中止してください。また、使用中に、雨が降ってきた場合も直ちに使用を

灰の処理

灰は蓋のしっかりした金属製の容器に入れること。灰の入った密閉容器は、最終処分まで不燃性の床または地面に、すべての可燃物から十分離して保管してください。灰を土に埋めたり、その地域で資源ごみ回収に出す場合は、すべての燃えかすが完全に冷えるまで密閉容器に保管する必要があります。

木質ペレット燃料

このペレット調理器は、ペレット化された天然木燃料用に設計、承認されています。他の種類の燃料を使用した場合、保証と安全性リストが無効となります。ペレットバーベキューグリルで燃焼するために設計された、すべて天然の木質ペレットのみを使用する必要があります。添加物の入った燃料は使用しないでください。木質ペレットは湿気に弱いので、必ず密閉容器に入れて保管してください。グリルを長期間使用せずに保管する場合は、詰まりを防ぐためにグリルのホッパーと螺旋部分にあるペレットをすべて取り除くことをお勧めします。

グリルで火をつけたり、リフレッシュするために、アルコール、ガソリン、ライター用燃料、灯油を使用しないでください。使用中は、これらの液体を器具に近づけないでください。

マニュアル作成時点では、バーベキュー用ウッドペレットの業界標準はありませんが、ほとんどのペレット工場は同じ基準で家庭用ウッドペレットを製造しています。ペレットの品質や銘柄については、お近くの販売店にお問い合わせください。使用するペレットの品質を管理することはできませんので、燃料の品質不良による損害については、当社は責任を負いかねます。

クレオソート

クレオソート（すす）は、タール状の物質です。燃焼すると黒煙が発生し、残留物も黒色を呈します。すすやクレオソートは、燃焼ファンの詰まり、燃焼エリアの清掃やメンテナンスの不足、ペレットの変質、空気と燃料の燃焼不良など、本機が不適切に使用された場合に発生します。炎が暗くなったり、すすだらけになったり、燃焼ポットにペレットが過剰に充填されると、この機器を操作するのは危険です。このクレオソートに着火すると、油火災に似た非常に高温で制御不能な火災が発生します。このような場合は、本機の電源を切り、完全に冷却してから、保守と清掃のために点検してください。クレオソートは、一般に排気口付近に蓄積します。本体内にクレオソートが溜まっている場合は、本体を低温で暖め、機器の電源を切ってから、ハンドタオルでクレオソートを拭き取ってください。タール同様、暖かいと液状になるので掃除がしやすくなります。

一酸化炭素（"サイレントキラー"）

一酸化炭素は、ガス、木材、プロパン、炭などの燃料を燃やすと発生する、無色、無臭、無味のガスです。一酸化炭素は、血液の酸素運搬能力を低下させます。血中酸素濃度が低くなると、頭痛、めまい、脱力感、吐き気、嘔吐、眠気、混乱、意識喪失、死亡などの症状を引き起こします。この無色、無臭のガスがお客様、お客様の家族、または他の人に外を及ぼすのを防ぐために、以下のガイドラインに従ってください。

・調理中や器具の近くで、自分または他の人が風邪やインフルエンザのような症状を起こした場合は、医師の診察を受けてください。一酸化炭素は、風邪やインフルエンザと間違われやすく、発見が遅れることがあります。

・飲酒や薬物の使用は、一酸化炭素中毒の影響を強めます。

特に、妊娠中の母子、乳幼児、高齢者、喫煙者、貧血などの血液や循環器系に問題のある人、心臓病の人には一酸化炭素の毒性が強いとされています。

SAFETY LISTING

CAS/UL 60335-1 & IEC 60335-2-102



引火・油火災の防止

ペレットグリルで調理される肉類は、ASMOKE 社では管理できませんので、使用中は常に以下の注意事項を守ることをお勧めします。また、本書の安全に関する指示に従わなかったことによる損害や事故について、弊社は一切の責任を負いません。

1. 本機で調理する肉の脂肪分が適度であることを確認してください。脂肪分の多い調理をする場合は、滴り落ちる油が直接ファイヤーポットや炎に触れないようにしてください。脂肪分の多い焼き物の場合は、(※) フレイムブローラーを閉じるか、肉を直火から適度に離して調整してください。
2. ASMOKE は、調節可能なフレイムブローラー・スライドプレートを採用し、8in1 グリルの多用途性を実現しました。直火焼きの場合は、グリルの蓋を開けて様子を見ながら焼いてください。油のふきだまりがあると火の粉が飛び散ることがありますが、グリルのふたを開けて様子を見ながら焼くと、きれいに焼くことができ、火の粉による事故も防ぐことができます。
焼き加減を見ながら焼く場合は、蓋を閉めないでください。
3. 使用後は、油脂、灰、クレオソート（すす）などを完全に除去してください。そうすることで、調理がよりおいしくなり、フレイムブローラーを長持ちさせることができます。

(※) P.5,P.8 を参照してください。

目次

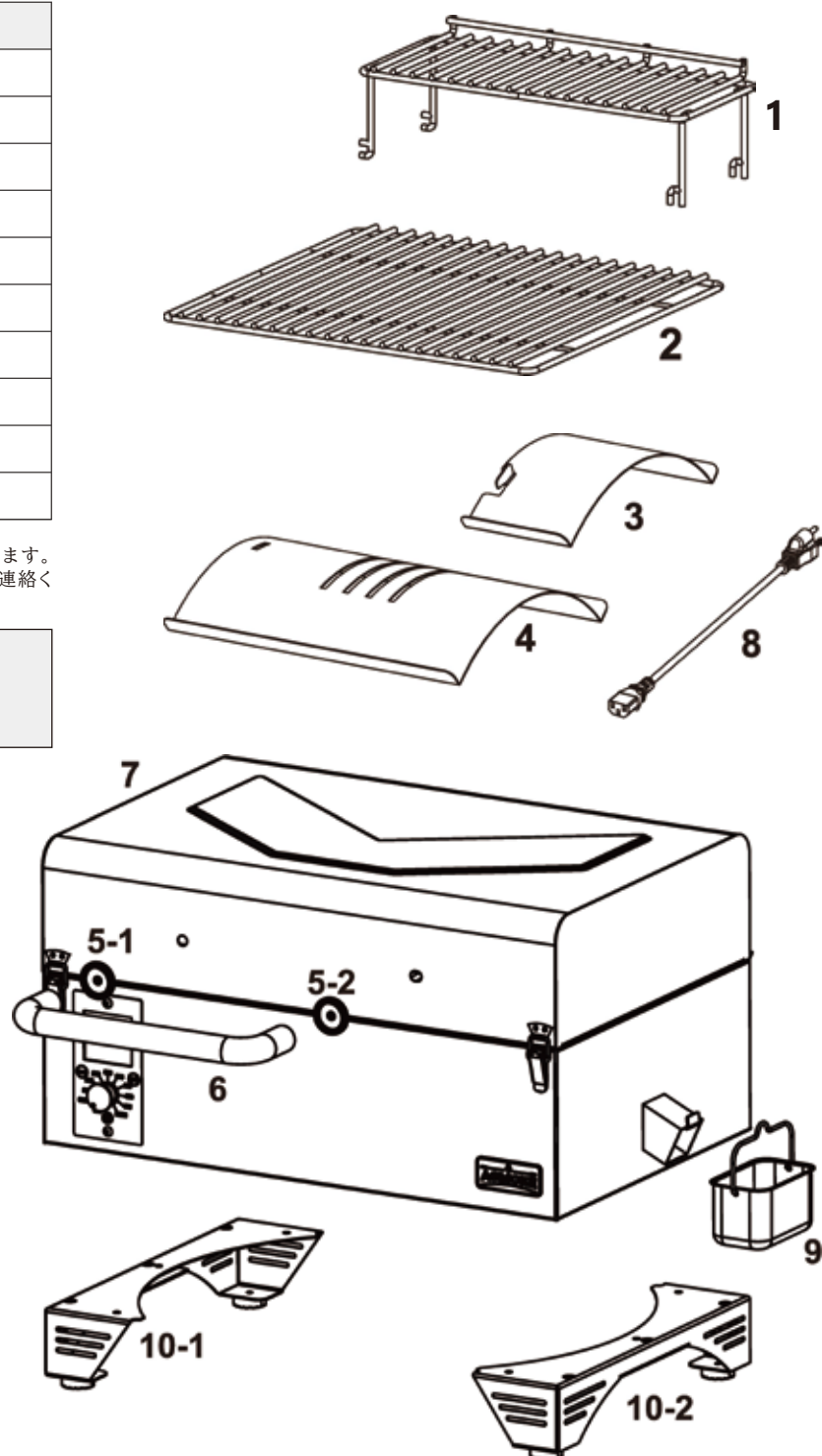
安全に関する情報	01
パーツ&スペック	05
交換部品	06
組み立ての準備	07
組立手順書	07
グリルに脚を取り付ける	07
蓋の取っ手を組み立てる	07
調理器具の取り付け	07
電源コードの接続	08
グリストレイの取り付け	09
電源に接続する	09
操作方法	10
グリルの環境	11
グリルの温度範囲	11
肉芯温度計を理解する	12
制御盤について	13
ホッパーの呼び水手順	13
初回使用時 - グリルバムオフ	13
自動起動の手順	14
手動起動の手順	14
グリルの電源を切る	14
肉芯温度計の使用方法	15
ヒントとテクニック	16
電線図	17
お手入れとメンテナンス	18
トラブルシューティング	19
木質ペレット燃料の使用方法	21
調理ガイドライン	22
レシピ	23
例外事項	25
交換部品の注文	25
カスタマーサービスへのお問い合わせ	25
保証サービス	25

部品と仕様

	内容
1	上段クッキングラック (×1)
2	クッキンググリッド (×1)
3	フレイムプロイラー・スライダー (×1)
4	フレイムプロイラーメインプレート (×1)
5	蓋ハンドルベゼル (×2)
6	蓋の取っ手 (×1)
7	メインバレル / ホッパー部品 (×1)
8	電源コード (×1)
9	グリーストレイ (サイドバケット) (×1)
10	フット部品 (×1)

注：リニューアルのため、部品は予告なく変更されることがあります。
組み立ての際に部品が足りない場合は、カスタマーサービスにご連絡ください。

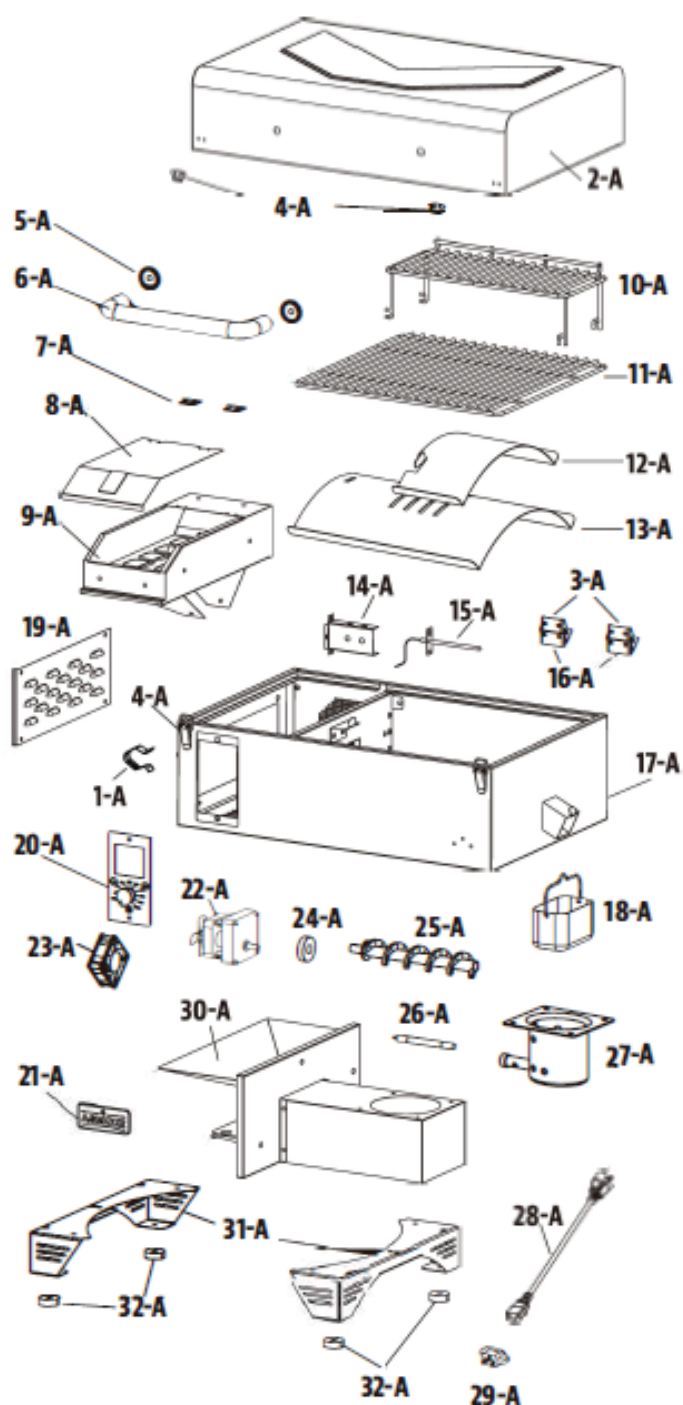
電氣的要件
110-120V, 60Hz, 230W, 3P プラグ



モデル	組立製品	重量	調理エリア	温度範囲	デジタル機能
AS AS300	656mm x 368mm x 460mm	20.5kg	Main - 1,235cm ² /797 sq. in. Upper - 477cm ² /65sq. in. Total - 1,652cm ² /256sq. in.	82-260°C /180-500°F	8段階の温度設定、 起動・冷却サイクル、 電気式点火装置

交換部品

番号	名称
1-A	温度計クリップ
2-A	蓋 (×1)
3-A	蓋蝶番 (×2)
4-A	留め金 (×2)
5-A	ボルト付きワッシャー (×2)
6-A	蓋ハンドル (×1)
7-A	ホッパー蓋蝶番 (×2)
8-A	ホッパー蓋 (×1)
9-A	ホッパーボックス (×1)
10-A	上部調理ラック (×1)
11-A	クッキンググリッド (×1)
12-A	フレアブロイラー・スライダー (×1)
13-A	フレアブロイラーメインプレート (×1)
14-A	肉芯計受けシールド (×1)
15-A	肉芯計 (×1)
16-A	ボディ蝶番 (×2)
17-A	ボイラーボディ (×1)
18-A	グリーストレイ (×1)
19-A	通気孔 (×1)
20-A	制御ボード (×1)
21-A	ロゴプレート (×1)
22-A	螺旋モーター (×1)
23-A	燃焼ファン (×1)
24-A	ナイロンブッシュ (×1)
25-A	螺旋供給部品 (×1)
26-A	点火装置 (×1)
27-A	ファイヤーポット (×1)
28-A	電源コード (×1)
29-A	電源コードソケット (×1)
30-A	螺旋供給ボックス (×1)
31-A	フット部品 (×2)
32-A	フットパッキン (×4)



組立準備

部品は、グリルの下部を含む梱包箱全体に配置されています。梱包から取り出した後、グリル、部品、金属部全体の点検をしてください。組み立ての前に、グリルの内側と外側の梱包材をすべて取外し、部品リストを参照しながらすべての部品を確認し、点検してください。部品が不足していたり、損傷している場合は、組み立てを試みないでください。配送中の損傷は保証対象外です。部品については、販売店または ASMOKE カスタマーサービスにお問い合わせください。本書の内容については万全を期して作成いたしましたが、万一ご不審な点や誤りなど、お気づきのことがありましたらご連絡ください。

contact-as300@pantera.co.jp

本機を組み立てる際には、2人で取り付けを行うと容易です(ただし、必須ではありません)。

組み立てに必要な工具:ドライバー



組立説明

注：以下のすべてのステップにおいて、そのステップのすべてのネジを取り付けるまで、ネジを完全に締めないでください。すべてのネジを取り付けた後、ネジをしっかりと締めてください。

△ 組み立ての際は、指などを挟まないようご注意ください。

1. 脚をグリルに取り付ける

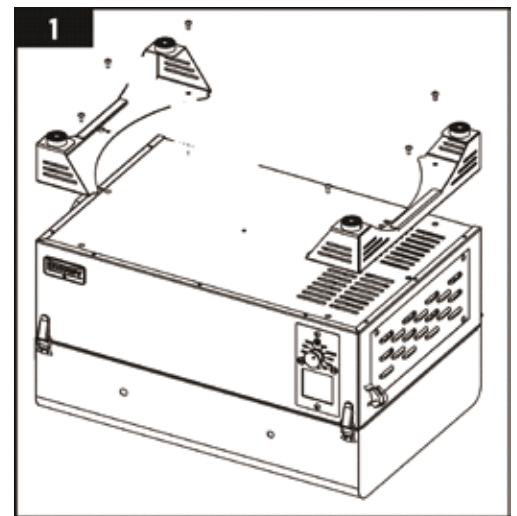
必要な部品：

メインバレル / ホッパー部品 × 1 (#7)

フット部品 × 2 (#10)

取り付け：

下部の棚板からあらかじめ取り付けられているネジを外します。
6本のネジで下部の棚板を2本の脚に固定します。



2. 蓋ハンドルの組み立て

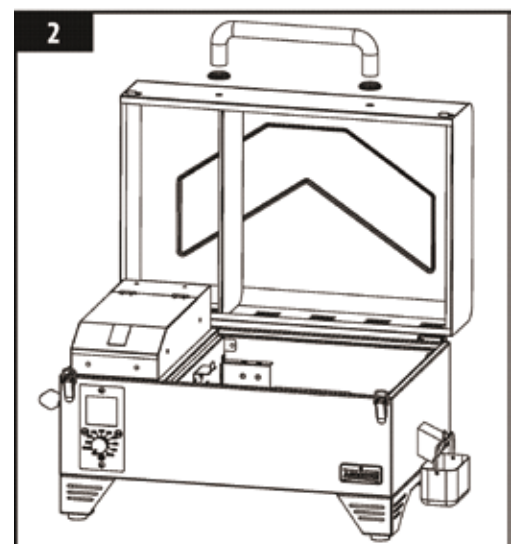
必要な部品：

蓋ハンドル × 1 (#6)

蓋ハンドルベゼル × 2 (#5)

取り付け：

蓋の取っ手からあらかじめ取り付けられているネジを外します。
バレルの蓋の内側から、外側に突出するようにネジを1つ挿入します。ベゼルをネジの上に追加し、ネジを蓋のハンドルに手で締め付けます。
反対側も同様に行います。



3. 調理器具の取り付け

必要な部品：

フレームブロイラーメインプレート × 1(#4)

フレームブロイラー・スライダー × 1(#3)

取り付け：

－フレームブロイラーメインプレートをメイングリルに右側から挿入します。

メイングリルの右内側にあるグリスバケツの方向にグリスを流すためのブロイラーメインプレートを置いてください。

全体を左側にスライドさせると、フレームブロイラーメインプレートの2つのスロットが、ファイヤーポットの上の丸い溝にはまるようになります。

少し斜め下向きになります。図 3A を参照してください。

－フレームブロイラー・スライダーをフレームブロイラーメインプレートの上に乗せ、溝に合わせて覆ってください。

スライダーの突起が左側にあることを確認し、調理時に直火と間接火を簡単に調整できるようにします。図 3B を参照してください。

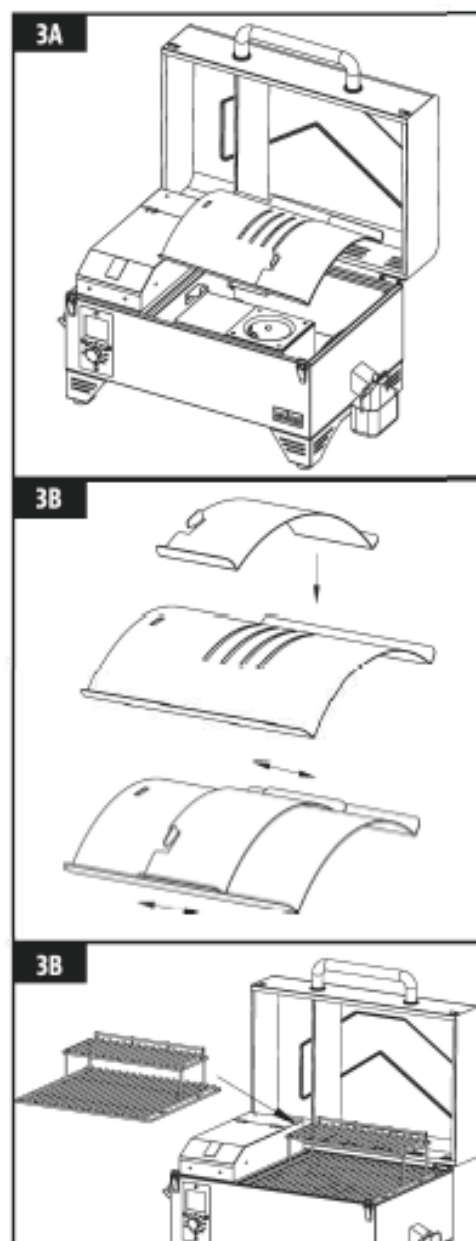
注：フレームブロイラーのスライダーが開いていて、直火で調理している場合は、グリルを長時間放置しないでください。

－クッキンググリッドをメイングリル内のグリッド溝に並べて置きます。

上段クッキングラックをメイングリル内の上段にセットします。

クッキングラックは所定の位置にロックされます。図 3C を参照してください。

注：クッキンググリッドの焼き具合を維持するために、定期的なお手入れとメンテナンスが必要です。



4. 電源コードの接続

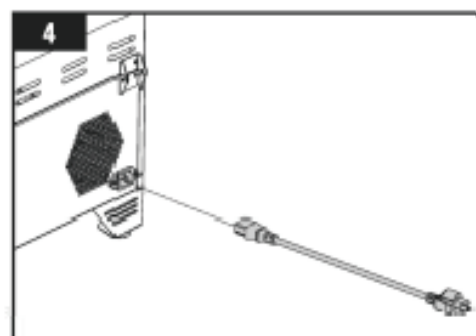
必要な部品：

メインバレル / ホッパーアセンブリ × 1 (#7)

電源コード × 1 (#8)

取り付け：

－電源コードの端をグリル背面パネルへ差し込みます。



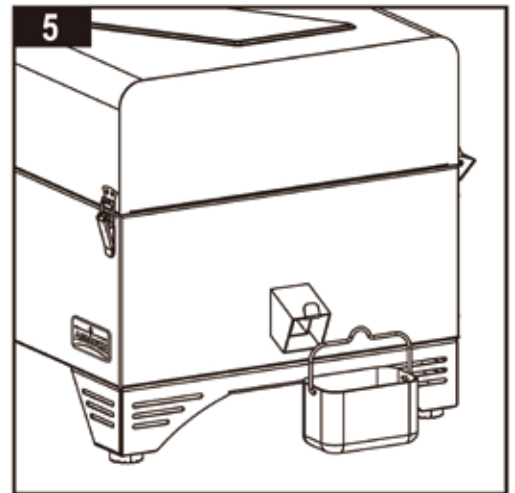
5. グリストレイの取り付け

必要な部品：

グリースバケット × 1 (#9)

取り付け：

- メインバレル先端の吐出しフックにグリースバケットをセットします。油がこぼれないように、水平になるように置いてください。
- これで本機は完全に組み立てられました。



6. 電源に接続する

注：ASMOKE をコンセントに差し込む前に、温度ダイヤルが OFF の位置にあることを確認してください。

・標準コンセント

この機器は 110 ボルト、60 Hz、230 W、5 アンペアの電源が必要です。3 芯のアース付きプラグである必要があります。使用する前に、芯の端が折れていないことを確認してください。制御には、点火装置から基板を保護するために、5 アンペア、120 ボルト、速断ヒューズを使用しています。

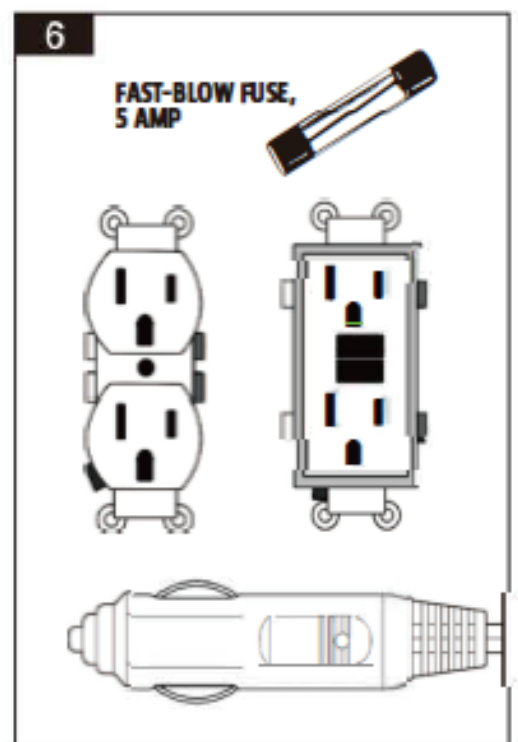
・GFCI コンセント

この機器は、ほとんどの GFCI コンセントで動作し、推奨サイズは 15 アンペアサービスです。GFCI コンセントが電力サージに非常に敏感な場合、動作の始動段階でトリップする可能性が高く、始動段階では、点火は 200～700 ワットの電力を消費し、GFCI コンセントが処理するには多すぎる電力となることがあります。GFCI が何度も落ちる場合は、コンセントを交換するか、GFCI 非搭載コンセントに変更してください。

・外出先で

点火装置をメインワイヤリングハーネスから外す。手動起動の手順を使用してください。自動車用コンセントに 12V、100W のインバータを接続して、ASMOKE ユニットを動作させることができます。自動点火装置を使用する場合は、1000 ワット以上のインバーターを使用することをお勧めします。

重要：使用しないときは、電源からユニットを取り外してください。



取扱説明書

健康的で栄養価の高い食事を心がける今日のライフスタイルにおいて、考慮すべき要素のひとつに、脂肪の摂取を減らすことの重要性が挙げられます。食事で脂肪を減らすには、グリルなど低脂肪の調理法を用いるのが効果的です。ペレットグリルでは、天然のウッドペレットを使用するため、香ばしい木の風味が肉に染み込み、糖分の多いソースを使用する必要がありません。このマニュアルでは、低温または中温でゆっくりと焼くことに重点を置いています。

グリル環境

1. グリル設置場所

すべての屋外用電化製品において、グリルの性能と料理の完成に必要な調理時間には、屋外の天候が大きく影響します。すべての ASMOKE ユニットは、可燃性の建築物から最低 915mm（36 インチ）の距離を保つ必要があります。グリルの作動中もこの距離を維持する必要があります。グリルは、可燃物、ガソリン、その他の可燃性の蒸気や液体から離れた場所に保管してください。

2. 寒冷地での調理

外が涼しくなっても、グリルの季節が終わったわけではありません。さわやかな冷たい空気と燻製の天国のような香りが、冬の憂鬱を癒してくれるでしょう。

以下のアドバイスに従って、涼しい季節の間、グリルを楽しんでください。

- 低温で燻製ができない場合は、温度を少し上げると同じ効果が得られます。
- 整理整頓 - 屋外に出る前に、キッチンで必要なものをすべて準備しましょう。
冬場は、風や寒さが直接当たらない場所に移動させ、自宅や他の構造物との距離については、地域の条例を確認しましょう。必要なものはすべてフレイの上に置き、しっかりと束ね、片付けましょう。
- 外気温を把握するために、調理場の近くに温度計を設置します。調理したもの、外気温、調理時間などのログや履歴を残しておくとういでしょう。何を作るか、どれくらいの時間がかかるか、目安になります。
- 寒さが厳しいときは、予熱時間を 20 分以上長くしてください。
- フタは必要以上に上げない。冷たい風が吹くと、グリルの温度が完全に下がります。蓋を開けるたびに調理時間を追加し、配膳時間に余裕を持たせてください。
- 温めた大皿や食器カバーを用意しておく、料理を温めながら庫内に戻せます。
- ロースト、丸鶏、リブ、七面鳥など、あまり手をかけずに調理できるものが理想的です。

3. 暑い季節の料理

屋外が暖かくなると、調理の手間が減ります。

暑い季節にグリルを楽しむには、次のような点に注意してください

- 調理温度を下方に調整する。調理温度を低めに設定することで、火の通りをよくすることができます。
- 食材の内部温度を測定するために、肉芯温度計を使用します。これは、焼きすぎや乾燥から肉を防ぐのに役立ちます。
- 暑い季節でも、グリルの蓋を閉めて調理したほうがよいでしょう。
- 暑い季節でも、グリルの蓋を閉めて調理するのがおすすめです。ホイルの周りにくしゃくしゃに丸めた紙を詰めると、3 ～ 4 時間は保温できます。

グリルの温度範囲

以下の温度は、外気温、使用するペレット燃料の量や風向き、フタを開けた状態、調理する食材の量に影響されます。

- 高温 (205-260°C/401-500°F)

強火で炙ったり焼く時に適した温度範囲です。

フレイムプロイラー（サイドプレート）と併用することで、直火調理が可能です。フレイムプロイラーを開くと、「炙りステーキ」「焼き野菜」「ガーリックトースト」など、直火で調理することができます。また、フレイムプロイラーを閉じた状態では、バレルに空気が循環し、対流熱が発生します。高温は、グリルの予熱、調理用鉄板の焼き切り、極寒時の強火などにも使用されます。

- 中温 (135-180°C/275-356°F)

グリル、ロースト、じっくりと燻す仕上げに最適な温度範囲です。

この温度で調理すると、油の焦げ付きが大幅に軽減されます。

フレイムプロイラーのスライダーを閉じて、溝を密閉してください。

ベーコンを巻いた料理など、多彩な調理が可能な温度範囲です。

- 低温 (80~125°C/176-257°F)

じっくりとローストしたり、スモークの香りを強めたり、食材を温めたりするときに使用する温度範囲です。低温で長時間調理することにより、スモークの香りをより強くし、肉をジューシーに保ちます（ロー&スローとも呼ばれます）。

感謝祭の大きな七面鳥、イースターのジューシーなハムなど、年末年始の大宴会におすすめです。

燻製はバーベキューのバリエーションで、まさにウッドペレットグリルで焼く最大のメリットです。

熱燻はロー&スローの別称で、一般に 80 ~ 125°C (176 ~ 257°F) の間で行われます。

大きな肉や魚、鶏肉など、長い調理時間が必要な場合は、熱燻が効果的です。

ヒント：香ばしい風味をより強くするには、食材をグリルに入れた後、すぐに SMOKE（低）温度帯に切り替えてください。そうすることで、スモークが肉に浸透します。

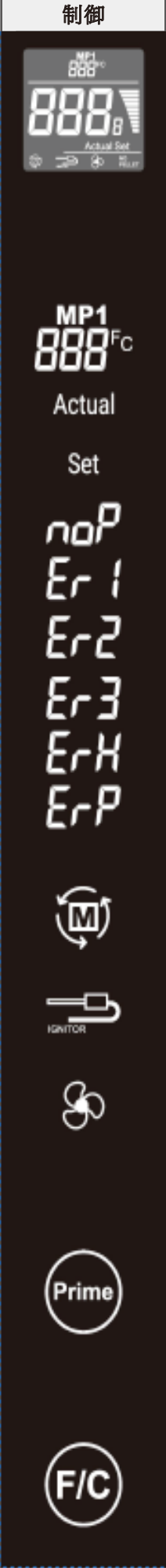
重要なのは、料理が完成するまでの燻製時間を調整することです。アウトドア・シェフの中には、料理の最後にスモークをかけることで、料理を温めたままサーブすることを好む人もいます。

肉芯温度計を理解する

メインバレルの内側にあるのが肉芯計です。縦長の小さなステンレス製の部品です。制御ボードで温度を調節すると、肉芯温度計がユニット内部の実際の温度を読み取り、希望の温度に調節が可能になります。肉芯温度計に油脂や高温の物質が付着すると、プローブが焼損し、ERH エラーコードが表示されることがありますので、ご注意ください。10 度以上の急激な温度変化やエラーメッセージが表示された場合は、そのまま操作を続けないでください。保証条件を満たしている場合は、カスタマーサービスに連絡してください。

重要：本機の温度は、屋外の天候、使用するペレットの品質、ペレットの風味、調理する食品の量に大きく影響されます。

制御ボードについて理解する



制御	説明
液晶画面は、本機の情報センターとして使用されます。液晶画面には、現在のグリル温度（ACTUAL）と肉用プローブの温度（MP1）が表示されます。エラーコードの詳細については、「トラブルシューティング」を参照してください。	
情報	説明
点滅画面	本機が AC 電源に接続されたばかりであることを示しています。画面は 3 回点滅し、その後消灯します。
MP1	肉芯温度計の温度を表示します。
Actual	現在の温度を表示します。
Set	選択された温度を表示します。
noP	肉芯温度計が接続されていないことを示します。
Er1	肉芯温度計の線がきちんと接続されていない時に表示されます。
Er2	起動時に最低温度 130°F に達しなかった場合に表示されます。
Er3	燃料不足のため火が消えた時に表示されます。
Erh	グリルがオーバーヒートした時に表示されます。
ErP	動作中に電源が落ちた時に表示されます。

ID	説明
Motor	M マーク表記がある時に螺旋モーターが回転し、ペレットを焚き付けポットへ供給していることを示します。
Ignitor	点火装置がオンになっていることを示します。初回起動時は、起動サイクルの間、点火装置が継続的に作動します。
Fan	ファンマーク表記がある時に、ファンが作動していることを示します。グリルが作動している場合、ファンはオンになっています。

プライムボタンを長押しすると、ペレットを発炎筒へ定量供給することができます。グリルの蓋を開ける直前に燃料を追加し、熱の回復を早めることができます。また、燻製中に燃料を追加して、きれいな煙の風味を強くするためにも使用できます。燃料を入れすぎると、グリルの塗装が傷むことがあります。

温度スイッチボタンは、LED スクリーンの温度表示を変更するために使用します。ボタンを押すと、華氏（"F"）または摂氏（"C"）にお好みで切り替わります。デフォルトは華氏に設定されています。

	温度調節ダイヤルにより好みの温度を設定することができます。スモーク、高温、8つのプリセット温度から選択できます。ダイヤルを回すと、液晶画面に表示される「設定温度」が調整されます。
Off	温度調節ダイヤルのオフ設定は、本機のオフモードです。この設定では、本機は機能しません。
Smoke	温度調節ダイヤルのスモーク設定は、本機の最も低いスモークモードです。グリルは最も低い温度で動作し、火は消えません。
High	高温度調節ダイヤルの高設定は、本機で最も高温の状態です。グリルは最も高い温度で動作します。蓋が開いているときは、グリルの熱の損失を補うために、この速度でグリルが作動します。
	制御盤の前面にあるプラグイン接続口は、肉芯温度計用です。ミートプローブが接続されると、温度がLCDスクリーンに表示されます。ミートプローブを使用しないときは、接続ポートからアダプターを取り外してください。

ホッパーの起動手順

ペレットの供給は、ペレットが供給路を通過し、ファイヤーポットを満たす必要があります。以下の手順でホッパーを起動します。

1. ホッパーの蓋を開ける。ホッパーの中に異物がないこと、底の螺旋供給システムを塞いでいないことを確認してください。
 2. グリル内部から調理器具をすべて取り出してください。メインバレルの底にある点火装置の位置を確認します。
 3. 温度調節ダイヤルをオフの位置にして、電源コードを電源に差し込みます。
 4. 温度調節ダイヤルをスモークの位置まで回し、以下の点を確認します。
 - 螺旋供給路の回転音が聞こえるかどうか、ファイヤーポットの上に手を置き、空気の動きを感じるかどうか確認してください。ファイヤーポットの中に手や指を入れないでください。怪我をする恐れがあります。
 - 数分後、ファイヤーポット中の空気が温かくなってきたことを確認してください。点火装置の先端は赤く光りませんが、非常に熱くなりますので触れないでください。
 5. 上記の部分が正常に動作することを確認したら、温度調節ダイヤルをオフにしてください。
 6. ホッパーにバーベキュー用の天然木質ペレットを入れます。
 7. 温度調節ダイヤルを「スモーク」に合わせます。ペレットが供給路からファイヤーポットに落ち始めるまで数分待ちます（※）。ペレットがポットの中に落ち始めたら、温度調節ダイヤルをオフにしてください。

※ 供給路が空の状態から落ち始めるまでは約10分ほどかかります。
 8. 調理部品を取り付けます。
- これでグリルは使用可能です。（調理器具を正しく設置するために、組み立て説明書をご覧ください。）

最初の使用 - グリルの焼き戻し

上記のホッパーの起動準備が終わり、初めてグリルで調理する前に、グリルの焼き落としを行うことが重要です。グリルを起動し、176℃以上の温度で20分～30分（蓋をしたまま）運転し、グリルを焼き、付着物を取り除いてください。

自動起動手順

1. メインバレルの蓋を開ける。ファイヤーポットが適切に点火するために障害物がないことを確認します。ホッパーの蓋を開け異物がないことを確認してください。乾燥したバーベキュー用木質ペレットをホッパーに充填してください。温度調節ダイヤルがオフの位置にあることを確認してください。電源コードを電源に差し込みます。
2. 温度調節ダイヤルをスモークに合わせます。これにより、起動サイクルが開始されます。螺旋供給路が回転し始め、点火装置が光り始め、ファイヤーポットへ空気を供給します。起動中は、グリルから煙が出ます。グリルの蓋は開けたままにしてください。起動サイクルが正しく開始され、熱が発生していることを確認します。
3. 白い煙が収まったら、起動サイクルは完了です。

点火装置に不具合があった場合の手順

何らかの理由で電気式点火器が動かない場合や、調理中にグリルの炎が消えた場合は、次の手順を確認するか、手動でグリルを始動してください。

1. 温度調節ダイヤルをオフの位置まで回し、グリルの蓋を開け、内部から調理器具を取り出します。ファイヤーポットから未燃焼のペレットと灰をすべて取り除きます。起動装置は非常に高温になっていることがありますので、ケガをしないように触れないようにしてください。
2. すべての部品を取り外したら、温度調節ダイヤルを「スモーク」に合わせます。次のことを確認してください。
 - 点火装置が作動していることを、ファイヤーポットの上に手を置いて熱さを感じながら目視で確認します。
 - 点火装置がファイヤーポットの中に約 1cm 出ていることを確認します。
 - 螺旋供給路がペレットをポット内に落としていることを目視で確認します。
 - 燃焼ファンが作動していることを、音で確認します。
3. 上記のいずれかの点があまくいかない場合は、トラブルシューティングの手順に従ってください。

手動起動手順

1. 温度調節ダイヤルがオフの位置にあることを確認します。電源コードをアース付き電源に差し込みます。
2. 適切な点火のために障害物がないことを確認するため、ファイヤーポットをチェックします。ホッパーの蓋を開けて下さい。ホッパーや螺旋供給路に異物がないことを確認します。乾燥した天然木質ペレットをホッパーに充填してください。
3. グリルの蓋を開けます。調理部品を取り外し、ファイヤーポット内にペレットを一握みほど入れます。ペレットの上に市販の着火剤や、またはバーナーなどでペレットを燃焼させます。ファイヤーポットの中にもう少量のペレットを入れます。
注意：スピリット、ガソリン、ライターオイル、灯油は、グリルの点火や消火に使用しないでください。
4. ファイヤーポット内に入れたペレットが 3～5 分燃焼するのを待ちます。怪我をする恐れがあるので、ペレットを継ぎ足さないでください。
5. 調理部品をメインバレルの内側に火傷に注意しながら取り付けます。
自動スタートアップ手順のステップ 2 でスタートアップを続行します。

グリルを停止する

1. 調理が終わったら、メインバレルの蓋を閉じたまま、温度調節ダイヤルを OFF にする。
2. グリルの電源を入れたまま、さらに 10 分間放置してください。

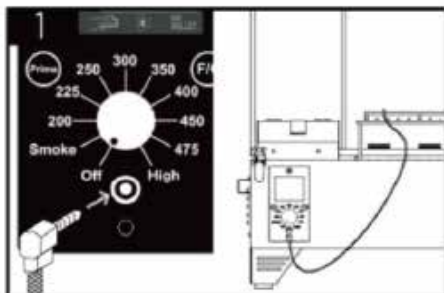
フランクフルトステーキ	0.45 - 0.86 kg /1-1 ½ lbs., 1.9 cm/¾"	Medium	炙り 4 分、焼き 8 ~ 10 分
カボブ	2.5-3.8 cm/1-1½ cubes	Medium	焼く 10-12 分
テンダーロイン（丸ごと）	1.58-1.81 kg/3½-4 lbs.	High/Medium	炙り 10 分、焼き 15 ~ 20 分
牛挽き肉パティ	1.9 cm/¾"	High/Medium	炙り 4 分、焼き 4 ~ 6 分
リブアイロースト（骨なし）	2.26 - 2.72 kg/5-6 lbs.	Medium	焼く 1 時間半 ~ 2 時間
トライチップ・ロースト	0.9 -1.13 kg/2-2½lbs.	High/Medium	炙り 10 分、焼き 20 ~ 30 分
リブロースト	5.44-6.35 kg/12-14 lbs.	Medium	2 時間半 ~ 2 時間半
仔牛ロース・チョップ	2.5cm/1"	Medium	10 -12 分 直火
プリズケット	7.25-3.62 kg/16-18 lbs.	Hot smoke	内部温度が 91℃になるまで加熱する。

ラム	サイズ	レア -54℃/130°F	ミディアム -54℃/130°F	ウェルダン -71℃/160°F
ロースト（フレッシュ）	2.26 - 2.72 kg/5-6 lbs.		1 ~ 2 時間	
リブ クラウン ロースト	1.36-2.26 kg/3-5 lbs.		1 ~ 1 時間半	1 ~ 1 時間半

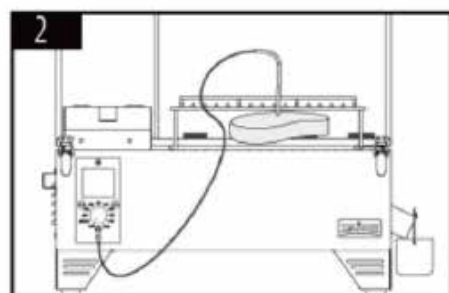
魚	サイズ	レア -54℃/130°F	ミディアム -54℃/130°F	ウェルダン -82℃/180°F
フィッシュ（ホール）	0.5 kg /1 lb. 0.9-1.1 kg / 2-2½lbs. 1.4 kg / 3 lbs.			グリル 10-20 分 グリル 20-30 分 グリル 30-45 分
フィッシュ（フレッシュ）	0.6-13 cm / ¼" -½"			グリル 3-5 分 焼き目
ロブスターテール	0.15 kg / 5 oz. 0.3 kg / 10 oz.			グリル 5-6 分 グリル 10-12 分

ジビエ	サイズ	レア -60℃/140°F	ミディアム -71℃/160°F	ウェルダン -77℃/170°F
ロースト（フレッシュ）	2.26 - 2.72 kg/5-6 lbs.		1 ~ 1 時間半	1 時間半 -2 時間
大きな塊肉（フレッシュ）	3.62-4.53 kg/8-10 lbs.		1 時間	1 時間半

肉芯温度計の使用方法



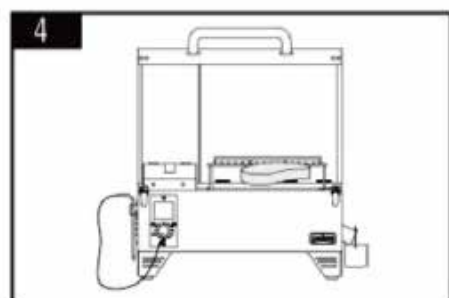
肉芯温度計のプラグをコントローラ左下のソケットに差し込み、ケーブルを図のようにグリル前面に通してください。



温度計の先端を肉に差し込みます。脂肪の多い部分や骨に触れないように、肉の厚い部分の半分くらいまで入れてください。



Reading 温度：肉芯温度計の温度とグリルの温度の両方は、コントローラに表示されます。



グリル左上部は、焼き終わった肉の保温としてもお使いできます。

ヒントとテクニック

ASMOKE オーナーやスタッフ、そしてお客様から教えていただいた、グリルを使いこなすためのヒントやテクニックをご紹介します。

1. 食事の安全

- 厨房や調理場内のものはすべて清潔に保つ。調理済みの肉には、生肉の準備やグリルへの運搬に使用したものは別の大皿や調理器具を使用しましょう。そうすることで、細菌の二次汚染を防ぐことができます。マリネソースやバースティングソースは、それぞれ専用の器具を使用しましょう。
- 熱いものは熱く（60℃以上）、冷たいものは冷たく（3℃以下）保つ。
- マリネ液は、後で使おうと取っておいてはいけません。肉に添えるために使用する場合は、必ず沸騰させてからお召し上がりください。
- 調理した食品は、1時間以上熱のあるところに放置しないでください。熱い食品は2時間以上冷蔵のまま放置しないでください。
- 肉類は冷蔵で解凍し、マリネにする。室温やカウンターの上で肉を解凍しないでください。細菌は、温かく湿った食品中で急速に成長・増殖する可能性があります。食事の準備を始める前や、新鮮な肉、魚、鶏肉を扱った後は、石鹸で手をよく洗ってください。

2. 調理の準備

- 下ごしらえ

これは、調理を始める前に、調理レシピ、燃料、アクセサリー、調理器具、必要なすべての材料をグリルサイドに準備することを指します。また、グリルに火をつける前に、レシピを最初から最後まで全部読んでください。

- BBQ フロアマットはとても便利です。

食材の取り扱い事故や調理の飛び散りから、BBQ フロアマットがあれば、デッキやパティオ、石の台などを油污れやうっかりこぼす可能性から守ることができます。

3. グリルのコツとテクニック

- スモークの香りをより強くするには、低温で長く焼くこと（ロー&スローともいう）です。肉は内部温度が49℃になると、繊維が閉じてきます。肉を乾燥させないようにするには、霧吹きやモップがけが効果的です。
 - 肉を炙っている間は、蓋をしたまま調理してください。調理する食材の内部温度は、必ず肉用温度計で計ってください。広葉樹のペレットで燻製をすると、肉や鶏肉はピンク色になります。調理後のピンク色の帯はスモークリングと呼ばれ、アウトドアシェフに珍重されています。
 - 砂糖ベースのソースは、焦げや燃え上がりを防ぐために、調理の終わり近くにかけるのが最適です。
 - 熱の流れを良くするために、食材とグリルの端の間には空間を空けてください。混雑したグリルでは、より多くの調理時間が必要になります。
 - 肉を焼くときは長柄のトングを、ハンバーガーや魚を焼くときはフライ返しを使ってください。フォークなどの穴をあける器具を使うと、肉が刺さり、肉汁が逃げます。
 - 深さのあるキャセロール皿に入れた料理は、浅い天板よりも調理に時間がかかります。
 - 加熱した大皿の上に調理済みの食品を置き、保温するとよいでしょう。
- ステーキやローストなどの赤身の肉は、提供する前に数分間休ませると効果的です。
- 熱で表面に出てきた肉汁が肉の中心部に戻ってくるので、よりおいしくなります。

電線図

デジタル制御盤のシステムは、複雑で貴重な技術です。

電源サージや電気ショートを防ぐため、以下の配線図を参照し、ご使用の電源が本機の動作に十分であることを確認してください。

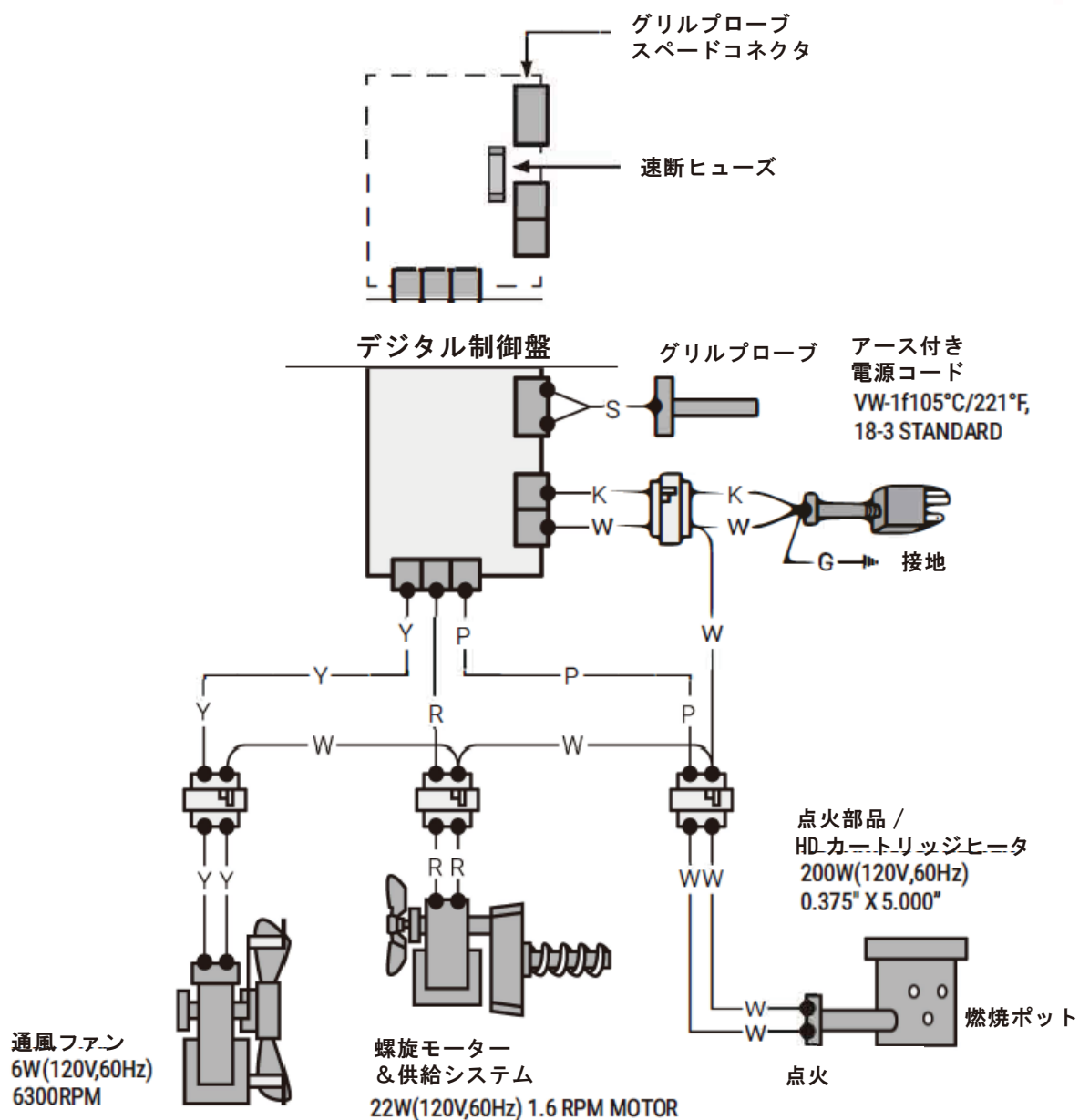
電氣的要件

110-120V60HZ、230W、3 プロング接地プラグ

注 電気部品は副産物安全試験と認証サービスに合格し、5-10 パーセントの試験公差に準拠しています。

燃料投入 定数：

0.5KG/H
(1.1 LB/H)



ケアとメンテナンス

ASMOKE は最小限のお手入れで、長く美味しくお使いいただけます。

使用後に 5 ～ 10 分ほどグリルを高温で運転させた後、グリルとクッキンググリルを自己放電させてください。

以下の清掃とメンテナンスのヒントに従って、グリルを整備してください。

△お手入れやメンテナンスの前には、電源供給回路への接続を切断してください

1. ホッパー

- 長期間使用しない場合、詰まりを防ぐために、すべてのペレットをホッパーと螺旋供給路から取り除くことをお勧めします。

注：余分なペレット、おがくず、ゴミを取り除くために、柄の長いブラシや掃除機を使って、ホッパーを完全に掃除してください。

- ホッパーを取り外したら（電気配線図参照）、ファンブレードに直接付着した油分を注意深く拭き取り、ホッパーの底にあるファン吸気口のゴミをチェックし、きれいに取り除きます。これにより、供給システムに十分な空気の流れが確保されます。

2. 温度計

- 温度計の線にねじれや折れがあると、部品が破損することがあります。ワイヤーは、大きくゆるく巻いてください。

- 温度計はステンレス製ですが、食器洗浄機に入れたり、水中に沈めたりしないでください。内部ワイヤーが水濡れすると、温度計がショートし、誤読の原因となります。温度計が損傷した場合は、交換する必要があります。

3. 内部表面

数回使用するごとに、燃焼ポットを清掃することをお勧めします。長柄のブラシを使い、焼き網に付着したホイルを取り除きます。綺麗に洗うコツは、前の調理からまだ温かいうちに行うことです。油火災は、グリルの調理部分に落ちたゴミが多すぎることが原因です。グリル内を定期的に清掃しましょう。万一、油火災が発生した場合は、グリルのふたを閉めて火を消し、すぐに火が消えない場合は、食品を慎重に取り出し、グリルのスイッチを切って、完全に火が消えるまでふたを閉めてください。あれば、重曹を軽く振りかけてください。グリスバケットをこまめにチェックし、必要に応じて掃除してください。

※高温のため、アルミホイルでフレイムプロイラーや温度計を覆わないでください。

4. 外部表面

- グリルを使用するたびに、ぬるま湯の石鹸水で油分を拭き取ってください。グリル外側の表面には、オーブンクリーナー、研磨剤入りクレンザー、研磨剤入りクリーニングパッドを使用しないでください。すべての塗装面は保証対象外であり、一般的なメンテナンスと維持管理の一部となります。塗装の傷、磨耗、仕上げの剥がれについては、すべての塗装面を高温の BBQ 用塗料で修理することができます。

- グリルの保護には、グリルカバーをご使用ください。カバーは、天候や外部の汚染物質からグリルを保護する最善の方法です。使用しないときや長期間保管しないときは、ガレージや物置にカバーをかけて保管してください。

トラブルシューティング

適切な清掃、メンテナンス、清潔で質の高い燃料を使用することで、一般的な操作上の問題を防ぐことができます。ASMOKE グリルの運転が不調なとき、または運転頻度が少ないときは、以下のトラブルシューティングのヒントがお役に立つかもしれません。

お近くの ASMOKE 正規販売店、またはカスタマーサービスにお問い合わせください。

警告：点検、清掃、メンテナンス、サービス作業のためにグリルを開く前に、必ず電気コードを外してください。怪我をしないように、グリルが完全に冷えていることを確認してください。

問題	原因	解決策
1. 制御盤に電源ランプが点灯しない	温度調節ダイヤルが消えたままになっている	温度調節ダイヤルを回して、設定温度にする。
	電源に接続されていない	本機が動作可能な電源に接続されていることを確認します。ブレーカーをリセットしてください。最低 10A 以上の電源供給量があることを確認します（電気部品へのアクセスは電気配線図を参照）すべての配線がしっかりと接続され、乾燥していることを確認します
	制御ボードのヒューズが切れた	ホッパーアクセスパネルを取り外し（図は電線図参照）、制御盤を固定しているプラスチックのタブを押しながら、慎重にホッパー内の制御盤を引っ張り、制御盤を開放します。ヒューズが断線していたり、線が黒くなっている場合は、手でヒューズを交換する必要があります。
	ブレーカーが落ちている	ブレーカーから 10A 以上の供給があることを確認してください。
	制御ボードの不具合	制御ボードの交換が必要です。カスタマーサービスに連絡して、交換部品を取り寄せてください。
2. ファイヤーポットの火がつかない	螺旋装置の起動手順が行われていない	本機を初めて使用する前、またはホッパーを完全に空にした後は、必ず螺旋装置にペレットを充填する必要があります。供給路が空の場合、ペレットが燃焼ポットに到達する前に点火器がタイムアウトします。ホッパーの起動手順に従ってください。
	螺旋モーターが詰まった	メインバレルから調理器具を取り出します。電源ボタンを押して本機の電源を入れ、温度調節ダイヤルを「SMOKE」に回し、螺旋供給システムを点検してください。螺旋装置がペレットをファイヤーポットに落としていることを目視で確認します。正常に作動しない場合は、カスタマーサービスにご連絡ください。
	点火装置の不具合	メインバレルから調理器具を取り出します。電源ボタンを押して本機の電源を入れ、温度調節ダイヤルを SMOKE に回し、点火装置を確認してください。点火装置が汚れている場合は清掃します。点火装置が作動していることを、ファイヤーポットの上に手を置いて熱さを感じながら目視で確認します。点火装置がファイヤーポットの中に約 1cm 出ていることを目視で確認します。正しく動作しない場合は、マニュアル起動手順に従ってグリルの使用をお試しください。また、カスタマーサービスに連絡し、部品の交換を依頼してください。
	ファイヤーポットからの空気の流れが悪い	ファイヤーポットに灰が溜まっていたり、障害物がないかを確認します。灰の堆積については、お手入れとメンテナンスの説明書に従ってください。ファンをチェックします。正しく動作しているか、吸気口がふさがれていないか確認します。汚れている場合は、お手入れ方法に従ってください。
3. 液晶画面上のドットが点滅している	点火装置がオンになっている	これは、グリルに影響を与えるエラーではありません。電源が入っていて、スタートアップモードであることを示すために使用します（点火装置がオンになっています）。点火装置は 5 分後に消えます。点滅しているドットが消えると、グリルは選択された希望の温度に調整し始めます。
4. 液晶画面の温度が点滅する	グリルの温度が 65°C/150°F を下回る	本体に影響を与えるエラーではありませんが、火が消える可能性があることを示すために使用されます。ホッパーに十分な燃料があるか、または供給システムに障害物がないかを確認します。ペレットを取り出し、メンテナンスの説明に従ってください。グリル温度計をチェックし、汚れている場合は、お手入れの順に従ってください。ファイヤーポットに灰が溜まっていないか、障害物がないか確認し、灰が溜まっている場合は、お手入れとメンテナンスの順に従ってください。ファンをチェックします。正しく動作しているか、吸気口がふさがれていないか確認します。汚れている場合は、お手入れと保守の順に従ってください。螺旋モーターの動作（回転）を確認し、螺旋供給路に詰まりがないことを確認してください。

5. ErH エラーコード	グリース火災または燃料過多によるユニットの過熱の可能性	電源ボタンを押して電源を切り、グリルが冷えるのを待ちます。お手入れとメンテナンスの手順に従ってください。メンテナンス後、ペレットを取り出し、すべての構成部品の位置を確認します。冷却後、電源ボタンを押して本体を回転させ、希望の温度を選択します。
6. Er1 エラーコード	温度計ワイヤーが接続されていない	ホッパーアクセスパネルを外し（電気配線図参照）、温度計線に損傷がないか確認する。温度計のコネクターがしっかりと接続され、制御ボードに正しく接続されていることを確認する。
7. ErP エラーコード	最後に電源に接続したとき、ユニットが正しくオフになっていない	安全機能により、自動再起動を防止します。電源ボタンを押して電源を切り、2 分間待ってから電源ボタンを押して再び電源を入れます。温度調節ダイヤルを SMOKE または希望の温度まで回します。エラーコードが表示されたままの場合は、カスタマーサービスにご連絡ください
	動作中の停電	
8. noP エラーコード	接続ポートでの接続不良	制御ボードの接続ポートから肉芯温度計を外し、再接続します。肉芯温度計アダプタがしっかりと接続されていることを確認します。アダプターの端に損傷の兆候がないことを確認します。
	肉芯温度計が損傷している	肉芯温度計のワイヤーに破損の形跡がないか確認してください。損傷している場合は、カスタマーサービスに連絡し、部品を交換してもらってください。
	制御ボードの不具合	制御ボードの交換が必要です。カスタマーサービスに連絡し、交換部品を取り寄せます。
9. グリルが安定した温度にならない、または温度を維持できない	ファイアーポット内の空気の流れが悪い	ファイアーポットに灰が溜まっていたり、障害物がないかを確認します。灰の蓄積については、お手入れとメンテナンスの説明書に従ってください。ファンをチェックします。正しく動作しているか、吸気口がふさがれていないか確認します。汚れている場合は、お手入れとメンテナンスの説明書に従ってください。螺旋供給路に詰まりがないことを確認する。上記の手順がすべて完了したら、グリルを起動し、温度を SMOKE に設定し、炎が明るく鮮やかになるのを待ちます。
	燃料不足、燃料の品質不良、供給システムの障害	ホッパーを点検し、燃料が十分であることを確認し、少ない場合は補充してください。木質ペレットの品質が悪かったり、ペレットの長さが長すぎたりすると、供給システムに支障をきたす場合があります。ペレットを取り出し、「お手入れとメンテナンス」の手順に従ってください。
	ファンの吸気量が不足している	ファンを確認します。正しく動作していること、吸気口が塞がれていないことを確認してください。汚れている場合は、お手入れとメンテナンスの手順に従ってください。
10. グリルから余分な煙や変色した煙が出る	油脂の蓄積	お手入れとメンテナンスの手順に従ってください。
	温度計	温度計の状態を確認します。汚れている場合は、お手入れとメンテナンスの手順に従ってください。破損している場合は、カスタマーサービスに連絡し、交換部品を入手してください。
	ファイアーポットがふさがっている	灰やその他のゴミがないか、ファイアーポットを清掃します。ホッパーのプライミング手順に従ってください。
	ファンの吸気量が不足している	ファンを確認します。正しく動作していること、吸気口が塞がれていないことを確認してください。汚れている場合は、お手入れとメンテナンスの手順に従ってください。
11. 頻繁に発生するフレアアップ	調理温度	低い温度での調理を試してみてください。油には引火点があります。油分の多い食品を調理する場合は、176℃以下に保つようにしてください。
	調理器具へのグリースの蓄積	お手入れ方法とメンテナンスの手順に従ってください。

お手入れの頻度

部位	洗浄頻度	洗浄方法
メイングリルの底	2 ～ 3 回に 1 回	塵をすくい、掃除機で不純物取り除く
ファイヤーポット	2 ～ 3 回に 1 回	掃除機などを使って不純物を取り除く
クッキンググリル	毎回のグリル後	ブラシなどでこすり洗い
フレイムプロイラー	2 ～ 3 回に 1 回	メインプレートとスライダーをこすり洗い
グリストレイ	毎回のグリル後	石鹸水でこすり洗う
螺旋供給装置	ペレットバッグが空になったら	螺旋装置からくずを押し出し、ホッパーを空にする
ホッパー電気部品	年 1 回	内部のホコリを落とし、ファンの羽根を拭く
吸気口	5 ～ 6 回に 1 回	ホコリを落とし、やわらかいスポンジと石鹸水で洗う
肉芯温度計	毎回のグリル後	パッドと石鹸水でこすり洗い

木質ペレット燃料の使用

バーベキュー用ウッドペレットは、純粋な原料（おがくず）をハンマーミルで粉碎し、圧力をかけながら金型に押し込んで製造されます。ペレットは金型を通過する際に、切断、冷却、選別、真空吸引され、消費者用に袋詰めされます。

ASMOKE 100% アップルクッキングペレット

ヒッコリースモークより重くないものをお探しですか？人工香料や他の木材のブレンドは一切使用していません。アップルウッドペレットは、牛肉を引き立てる、軽い、フルーティーな煙を作成します。ラム、チキン、ポーク、シーフード、野菜に合います。他のフレーバーを必要としません。

アップルウッドペレットの使用をお勧めします

ASMOKE アップルバーベキューペレットは、料理の味を引き立てるために使用することができます。リンゴの成分は、ヒッコリー、オーク、メスキートなどのフレーバーよりも軽く、甘いスモークを提供します。これは、牛肉、ラム肉、チキン、ポーク、シーフード、野菜、デザートなどの料理とよく合います。グリルをするとき、より甘く、しかしスモーキーな味を楽しみたいときは、ASMOKE アップルペレットがおすすめです。ペレットは焼くだけではありません。燻製、バーベキュー、焼き物、ロースト、煮込み料理にもお使いいただけます。ASMOKE アップルペレットは、ペレットグリル用に最適なオールラウンドペレットです。

ASMOKE のアップルバーベキューペレットが選ばれる理由

なぜ他社ではなく ASMOKE Apple のスモーキングペレットを選ぶのか？それはシンプルに、私たちの品質です。私たちの BBQ ペレットの品質は、他に類を見ません。私たちは、果樹園から供給される 100% のアップルウッドを使用しています。お客様に最高のウッドペレットを提供することで、より風味豊かな食事を作っていただけるよう心がけています。ASMOKE は、何かを偽ることはありません。リンゴの木と他の樹種をブレンドして、100% リンゴの木と偽ることはありません。また、ベースとなる木材に香味油を使って、リンゴの木であるかのように見せかけることもしません。

広葉樹	牛	鳥	豚	ラム	魚	バイク	ジビエ	野菜
メスキート								
ヒッコリー								
ウイスキー								
ブレンド								
果実樹	牛	鳥	豚	ラム	魚	バイク	ジビエ	野菜
チェリー								
アップル								
ナツメ								
レイシー								
ギャバ								



料理ガイド

燻製やグリルの調理スタイルは、時間や温度によって仕上がりが異なります。何を、何度で、何分焼いたか、その結果を記録しておく、より効果的です。次回のために自分の好みに合わせて調整しましょう。練習すれば完璧になります。

燻製は調理時間が長くなりますが、より自然な木の香り（そして人気のあるスモークリング）を肉に与えることができます。調理温度が高いと、調理時間が短くなり、スモークの風味は抑えられます。

ヒント:肉を美味しく食べるには、調理後に休ませる時間が必要です。そうすることで、肉汁が肉の繊維の中に戻り、よりジューシーで風味豊かな肉に仕上がります。休ませる時間は、タンパク質の大きさにもよりますが、3分から60分程度です。

調理法	燻製 (最低)	ロースト (低)	焼く (中)	グリル / バイク (中 / 高)	シアー (高)
温度範囲	93-135°C/199-275°F	135-162°C/275-323°F	162-190°C/323-374°F	190-232°C/374-449°F	232-260°C/449-500°F

鳥	サイズ	レア -54°C/130°F	ミディアム 60°C/140°F	ウェルダン -77°C/170°F
七面鳥(ホール)	4.5-5.0 kg/10-11 lbs. 5.3-6.4 kg/12-14 lbs. 6.8-7.7 kg/15-17 lbs. 8.2-10.0 kg/18-22 lbs. 10.4-11.3 kg/23-25 lbs.			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
鶏肉(ホール)	1.36-2.26 kg/3-5 lbs.			グリル 1-1.5時間
手羽、胸肉	0.45-0.86 kg/1-1 ½ lbs.			グリル 30-60分
小さな猟鳥	0.45-0.86 kg/1-1½ lbs.			グリル 30-45分
鴨	1.36-2.26 kg/3-5 lbs.			ロースト or グリル 2-2.5時間

豚	サイズ	調理済みの再加熱 60°C/140° F	ミディアム 66°C/150° F	ウェルダン 71°C/160° F
ハム(調理済み・骨なし ポーション、スモーク ピクニック・ホール&骨 付き)	2.5cm/1" 1.36-1.81kg/3-4 lbs. 1.81-2.72kg/4-6 lbs. 2.26-3.62kg/5-8 lbs. 4.53-5.44kg/10-12 lbs.	12分 50分-1時間 1-2時間 1-2½時間 2-2½時間		
ロース肉ロースト	1.36-1.81kg/3-4 lbs.		1-2時間	2-3時間
リブクラウンロースト	1.81-2.26kg/4-5 lbs.		1½-2時間	2-3時間
チョップ(ロース、リブ)	1.9-2.5cm/¾"-1" 3.1-3.9cm/1 ¼"-1 ½"		10-12分 14-18分	
テンダーロイン	1.9-2.5cm/¾"-1"		20-30分	30-45分
ロインロースト(骨なし)	1.36-2.26kg/3-5 lbs.		1¼-2¾時間	1¾-2½時間
ポストンバット(豚肩 ロース肉)	3.62-4.53kg/8-10 lbs.			93-98°C/200-210° F 内部温度

牛	サイズ	HEAT	レア -54°C/130°F ミディアム -60°C/140°F ウェルダン 65°C/150°F
ステーキ(ニューヨーク、 ポーターハウス、リ ブアイ、サーロイン、T ボーン、テンダーロイ ン)	1.9cm/¾" 2.5cm/1" 3.8cm/ 1½" 5cm/ 2"	高	シア 8-10 分 シア 10-12 分 シア 10 分, グリル 8-10 分 シア 10 分, グリル 10-14 分
スカートステーキ	0.6-12.7cm/ ¼" -½"	高	シア 5-7 分

アップルウッズスモークベーコン

材料:

厚切りベーコン 450g

お勧めの木質ペレットフレーバー：アップル

1. グリルを予熱し、135℃に下げる。
2. 厚切りベーコンをペレットグリル鉄板の上に直接置く。
3. 45-60分、または望ましいカリカリに達するまで煙る。
4. グリルから取り、楽しんでください。

スパイス風味の鶏肉串焼き、キュウリサラダ添え

材料:

チキンテンダー 450g

キャノーラ油 30ml / 大さじ2杯

カレー粉 30ml 大さじ2杯

オリーブオイル 15ml 大さじ1杯

ライム果汁 15 ml / 1 tbsp

カイエンペッパー 1.25 ml/% 小さじ1杯

フレッシュミントのみじん切り 56ml/ c.

ピタパン 2枚

イングリッシュキュウリのスライス 1枚

スライスしたネギ 2個

ニンニク 1片(みじん切り)

コーシャーソルト

ブラックペッパー

ギリシャのプレーンヨーグルトとライム(盛り付け用)

お勧めの木質ペレットフレーバー：アップル/ チェリー

1. グリルを予熱し、177℃に下げる。
2. 鶏肉を3等分に切る。
3. 鶏肉をキャノーラ油、カレー粉、スモークパプリカ、カイエンペッパー、コーシャーソルト、ブラックペッパーと混ぜ合わせる。
4. 串に刺す。時々裏返ししながら、焦げ目がついて火が通るまで8～10分ほど焼く。
5. ピタパン2枚を温かくなるまで焼き、1～2分トーストする。
6. キュウリ、ネギ、ミント、オリーブオイル、ライム果汁、ニンニクを混ぜ合わせる。プレーン・グreek・ヨーグルトとライムを添えてサービスする。

アップルウッズスモークチキン(手羽)

材料:

手羽先(22～24本) 350g/31 bs

高温調理用油 30ml/大さじ2

BBQ ラブ 7.5ml/% 大さじ1杯

イエローマスタード 56ml/% c.

はちみつ 30ml /大さじ2

チリパウダー 7.5ml/%tbsp

顆粒ニンニク 1.25 ml/% 小さじ1杯

カイエンヌ 小さじ2.5ml

リンゴ酢 56ml/% c.

ブラウンシュガー 56ml/% c.

塩・黒コショウ 少々

お勧めの木質ペレットフレーバー：アップル

1. グリルを予熱し、135-1 48° C に下げる。スモーカーに水受け皿を置き、予熱する。
2. 手羽先を手羽元とドラムレットに分け、手羽先は捨てる。全体にクッキングオイルを薄く塗る。手羽先は蓋をせずに冷蔵庫で1時間休ませ、表面を乾燥させ、パリッとした皮に仕上げる。
3. マスタード、酢、ブラウンシュガー、蜂蜜、チリパウダー、塩、胡椒、カイエンヌ、ガーリックを小鍋で中弱火で混ぜ合わせる。3～5分、混ぜ合わせる。火からおろす。
4. 手羽元をグリルで45分焼く。
5. 手羽先を裏返し、内部温度が175°Fになるまでさらに約45分燻す。
6. ゴールデン・マスタード・ソースをカップ1杯分、手羽先に軽くつける。スモーカーに戻し、約10～15分かけてソースを手羽元に染み込ませます。
7. スモーカーから取り出し、ソースを添えてお召し上がりください。

バーベキューポークチョップ、バーボングレース添え

材料:

骨付き豚ロース肉(余分な脂肪を切り落とす 283 g
ニンニク 2片(みじん切り)
スイートバーベキューシーズニング 60ml / 大さじ4杯
はちみつ 大さじ2 30ml
ウスターソース 30ml/ 大さじ2
ケチャップ 250ml
ブラウンシュガー 125ml
糖蜜 56ml

お勧めの木質ペレットフレーバー：チェリー/アップル

1. ブッチャーペーパーを敷いたシートパンの上にポークチョップを置く。甘口のバーベキュー用シーズニングを、ポークチョップの全面にたっぷりと塗る。グレースを作る間、置いておく。
2. 中サイズのボウルに、ケチャップ、ブラウンシュガー、モラセス、ハチみつ、ガーリック、ウスターソース、スイートBBQ シーズニング(大さじ1)を入れ、混ぜ合わせる。バーボンを1ショット加え、ソースがなめらかになるまで再度混ぜる。オープン用の鍋にソースを移す。
3. グリルを予熱し、少し温度を下げて90℃にする。
4. ポークチョップを片面10～15分焼く。ソースパンをグリルの上に置き、ソースを沸騰させる。ポークチョップの両面にソースをかけ、キャラメル状になるまで煮詰める。
5. ポークチョップは軽く焦げ目がつき、内部温度が145°F～165°Fになるまで焼く。
6. 豚肉を休ませたら、お好みでもう一度グレースをかけてください。すぐにお召し上がりください。

焼きトウモロコシ

材料:

厚手のアルミホイル
とうもろこし(皮をむいたもの) 4本
バター(柔らかくしたもの) 60 ml
塩
ブラックペッパー少々
パプリカ 適量

お勧めの木質ペレットフレーバー：アップル/チェリー

1. グリルを予熱し、177℃に下げる。
2. 小さなボウルに柔らかくしたバター、塩、黒こしょう、パプリカを入れ混ぜる。
3. アルミホイルを約1.5cmの長さに切り、トウモロコシの穂軸を並べる。ナイフかスプーンでバターミックスを塗り、アルミホイルでしっかりと巻く。
4. ペレットグリルで25～30分焼き、5～10分おきにひっくり返す。

ヒント 低温で調理することも可能ですが、その場合は時間を延長してください。その間に、キュウリ、ネギ、ミント、オリーブオイル、ライム果汁、ニンニクを混ぜ合わせ、さらに、キュウリ、ネギ、ミント、オリーブオイル、ライム果汁を混ぜ合わせる。コーシャーソルトとブラックペッパーで味付けをする。プレーンギリークヨーグルトとライムを添えてできあがり。

豚肩ロース肉のバーベキュー

材料:

豚肩ロース 4,536 g
BBQスパイス 56 ml
アップルジュース 125 ml
ブラウンシュガー 60 ml
塩 少々

お勧めの木質ペレットフレーバー：アップル/チェリー

1. 豚肉は、脂身を1/4インチ残して余分な脂身を取り除く。大さじ2杯のBBQスパイス、アップルジュース、ブラウンシュガー、塩を小さなボウルに入れて、砂糖と塩がほとんど溶けるまでかき混ぜる。
2. 豚バラ肉にリンゴジュースを1cm四方ほど注入する。残りのポーククラブで豚肉の外側に味付けをする。
3. 焼く準備ができれば、火が通るまで蓋を開けたままグリルをスタートする(4～5分)。温度を華氏250度に設定し、蓋を閉めたまま10～15分予熱する。
4. 豚肉を直接グリルの鉄板の上に置き、約6時間または内部温度が華氏160度になるまで加熱する。
5. 豚肉をホイルで2重に包み、1/2カップのリンゴジュースを注ぐ。リンゴジュースを入れるため、ホイルをしっかり固定する。
6. 温度を275℃に上げ、豚肉が漏れないように十分な大きさの鍋に入れ、グリルに戻す。さらに3時間、または内部温度が195℃になるまで焼く。
7. グリルから取り出し、10～15分休ませる。骨付きの豚肉をスライスし、BBQソースをかける。お好みのサイドメニューを添えて出来上がり。お召し上がりください。

免責事項

免責事項

ASMOKE グリルは、設置、操作、清掃、メンテナンス、燃焼燃料の種類をメーカーでは管理できないため、書面または黙示の性能保証はありません。この保証は、お使いの機器がこの取扱説明書に厳密に従った設置、操作、清掃、メンテナンスが行われていない場合には適用されず、ASMOKE および販売代理店は責任を負わないものとします。この取扱説明書に記載されていない燃料を使用した場合、保証が無効となることがあります。誤用、不適切な取り扱い、改造による損傷や故障は保証の対象外です。

本製品を使用することにより発生した物的・人的損害については、当社および当社指定販売店は法的・間接的を問わず一切の責任を負いかねます。本製品を使用したことにより発生した物的損害、派生的損害、その他の損害について、弊社は一切責任を負いません。本書の内容は、予告なく変更することがあります。

本書は、本製品をご購入される前に必ずお読みください。本限定保証は、お客様に特定の法的権利を与えるものであり、日本国内でのみ有効です。

カスタマーサービスに連絡する

ご質問や問題がある場合は、カスタマーサービス(月～金、11時～18時)までご連絡ください。

contact-as300@pantera.co.jp

保証サービス

修理・交換部品については、最寄りの ASMOKE 販売代理店までお問い合わせください。保証書の発行には、購入証明書の提示が必要となりますので、購入時の領収書または請求書を保管してください。製造番号およびモデル番号は、ホッパーの蓋の内側に記載されています。ラベルが摩耗したり、読み取れなくなったりすることがありますので、下記の番号を記録してください。

モデル

シリアルナンバー

購入日

購入店

著作権表示

Copyright 2022. すべての権利を留保します。本書のいかなる部分も、書面による明示的な許可なしに、いかなる形式または手段によっても、コピー、送信、転写、検索システムでの保存を行うことはできません。

【日本総代理店】

株式会社ぱんてら

contact-as300@pantera.co.jp

https://pantera.co.jp/asmoke_jp/

【メーカー】

ASMOKE USA LLC
72Three Rivers Dr Nerark, DE 19702
support@asmokegrill.com

www.asmokegrill.com

お客様相談室

月曜日～日曜日、午前9時～午後5時 PST (EN)

電話番号:1-346-998-8000



ASMOKE
WE PUT FLAVORS FIRST

警告:この電気ペレット燃料燃焼器具を設置、使用する前に、必ずこのマニュアル全体をお読みください。これらの指示に従わない場合、物的損害、身体的傷害、あるいは死亡に至る可能性があります。お住まいの地域の制限や設置検査の必要性については、地域の建築または消防署にお問い合わせください。

警告:本製品の燃焼により、一酸化炭素を含む化学物質が生じる可能性があります。

詳しくはWWW.ASMOKEGRILL.COMをご覧ください。

WWW.ASMOKEGRILL.COM



@ASMOKEGRILL