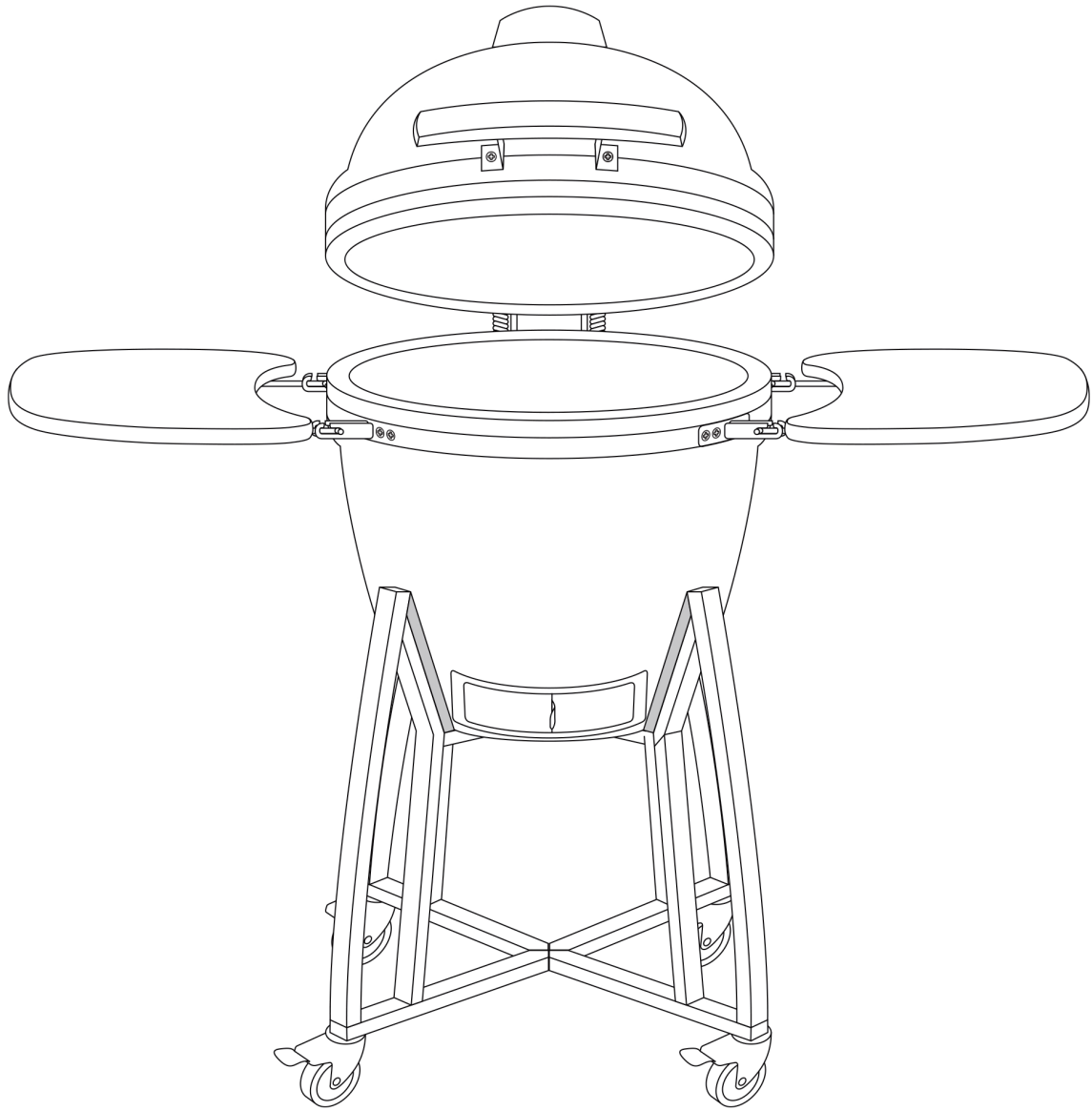


# KAMADO Q

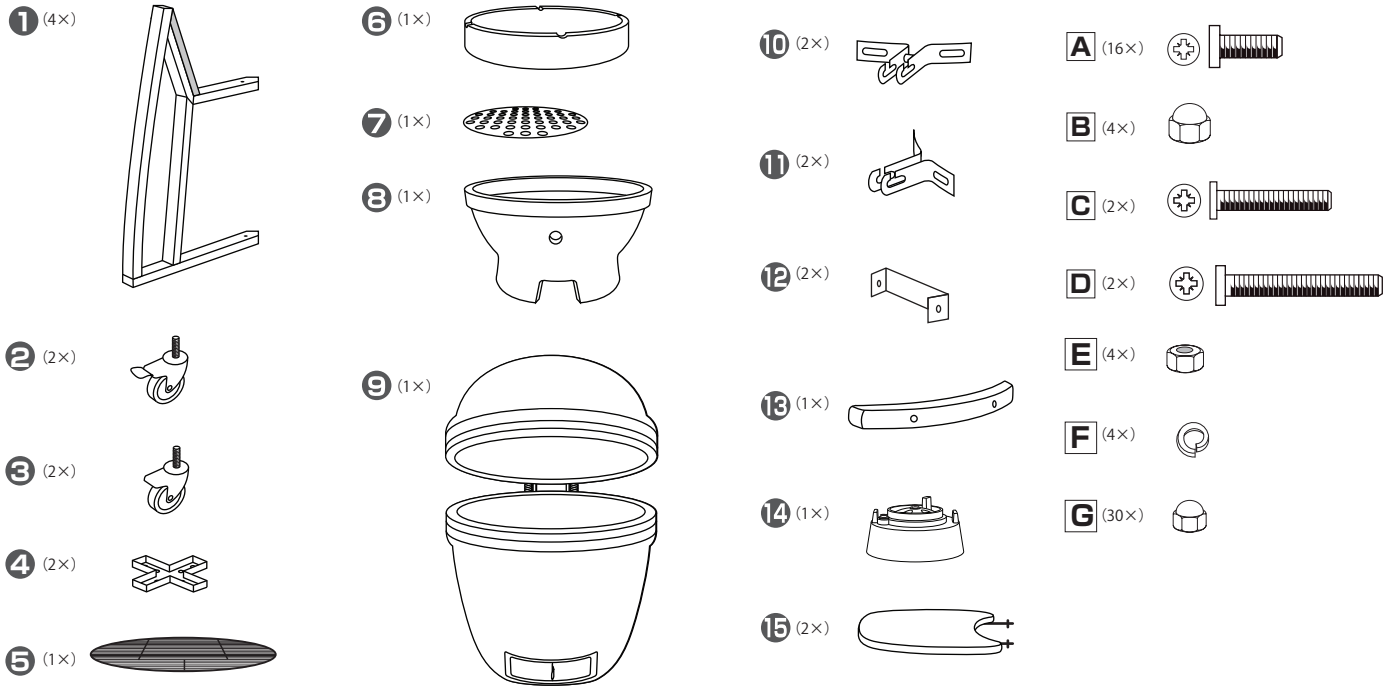
## 18 inch 取扱説明書



### 重要（本取扱説明書について）

外箱を廃棄する前にこの取扱説明書を取り出してください。KAMADO Qを使用の際の注意書きです。この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にご使用ください。お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。KAMADO Qは家庭用に設計されております。

# 18inch 部品リスト



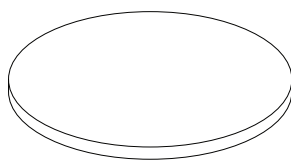
- 組み立てる前にこの取扱説明書をよくお読みください。すべての部品を部品リストと照らし合わせてください。
- 塗装を傷つけないように表面の柔らかいところで組み立ててください。
- 組み立てを容易にするためにまず緩くボルトを締めてください。組み立ての最終段階で完全に締め上げてください。

注：ボルトは、ボルト自身やグリルの部品を傷めないように、適正な圧力で締めてください。  
 注：組み立て前にパッケージは破棄してもかまいませんが、本取扱説明書は製品と一緒に必ず保管してください。

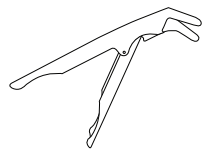
## 組み立て時に必要な道具



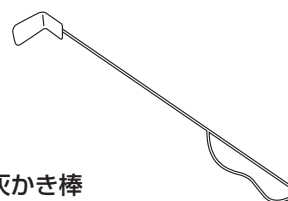
# 18inch オプション



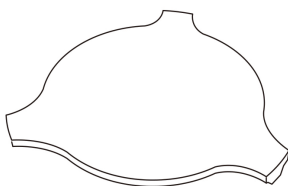
**ピザストーン**  
 ピザをおいしく焼くための  
 必須アイテムです



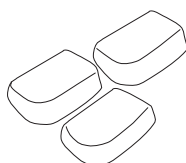
**クリップ**  
 ピザストーンや調理グリル  
 が熱いときに、持ち上げる  
 ためのツールです



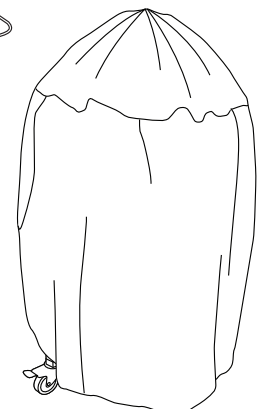
**灰かき棒**  
 使用した木炭の残り灰を  
 掻き出すのにお使いくだ  
 さい。



**ヒートディフレクター**  
 熱効率を高めます。



**かさ上げ用の石**  
 カートを使用しないときに  
 必要です。

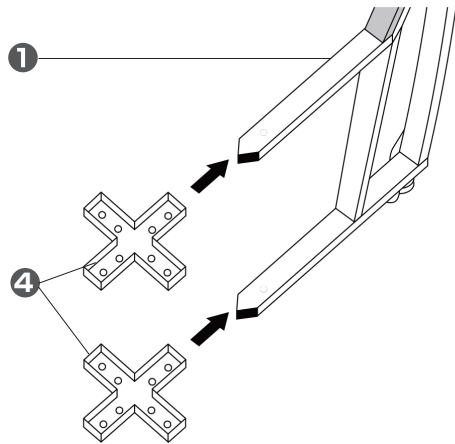


**レインカバー**  
 KAMADO Qが完全に冷えた後、保管時に  
 保護するためにご使用ください。

# 18inch 組み立て手順

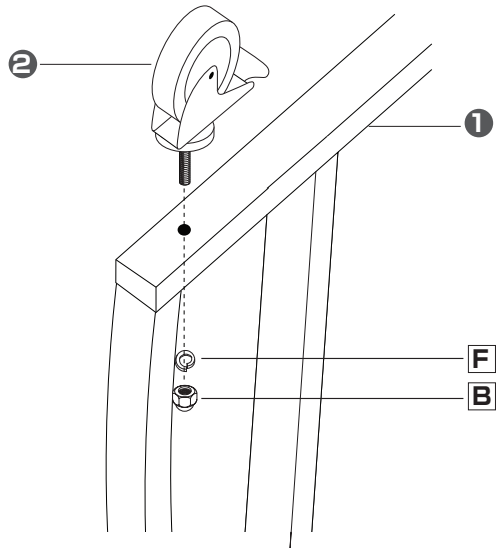
## ステップ (1)

- カートを組み立てるために十字型金具 **④** をカート脚部 **①** の上部・下部にそれぞれ挿入してください。  
右図参照 ※指つめに注意してください。



## ステップ (2)

- 続いて十字型金具 **④** を残り3つのカート脚部 **①** に同じように挿入し、4方向にきれいにおさまるようにしてから固定してください。



## ステップ (3)

- 4個のネジキャスター車輪 **②③** を4カ所のカート脚部の穴に通してください。通したらアジャスタブルレンチでワッシャ **F** とナット **B** を使い取り付けてください。

## ステップ (4)

- ネジ **A** を使って十字型金具 **④** を確実にカート脚部 **①** に取り付けてください。
- カートの組み立てが完全か確認し、KAMADO Q 本体を設置する前にネジのすべてをきつく締めてください。

## ステップ (5)

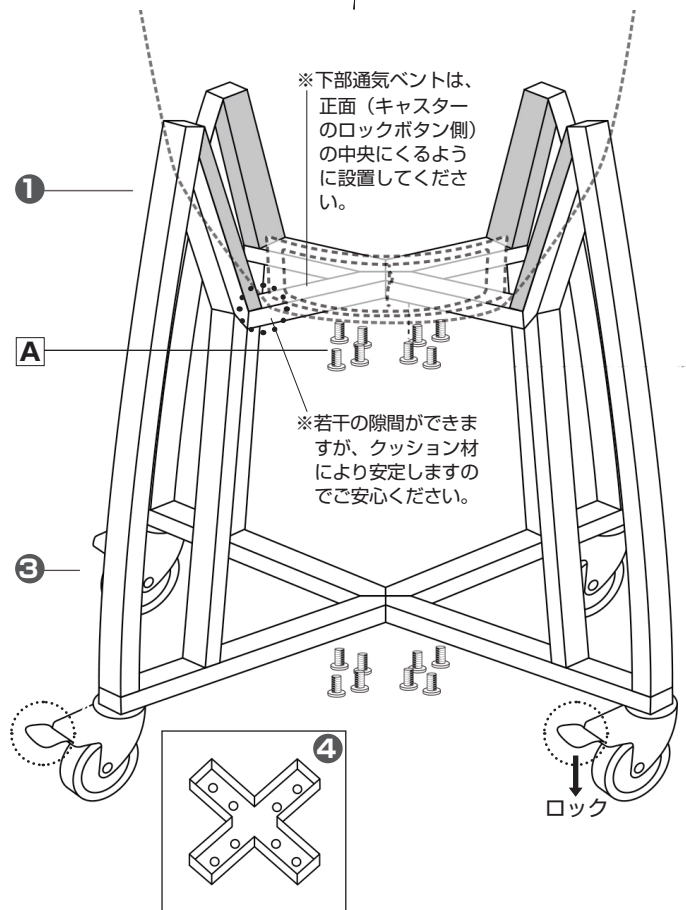
- KAMADO Q 本体をカートに設置する前に本体の中にある部品を取り出してください。

## ステップ (6)

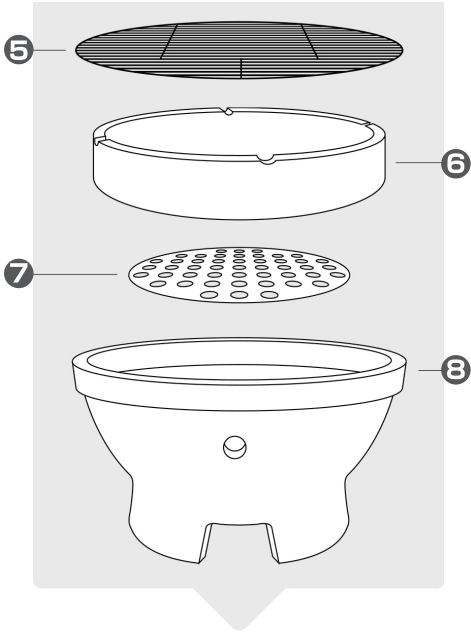
- KAMADO Q をカートに設置するときは、車輪ロックボタン2つが正面にくるようにしてください。また、カートが動かないようにキャスターの車輪はロックしてください。
- 持ち上げる時は下部通気ベントのスリットの間隙と本体の下を持ってください。ヒンジ(ちょうつがい)・サイドテーブルの取り付け部分を持つての持ち上げは製品の損傷・破損につながる恐れがあります。

## ステップ (7)

- カートの正面の中央に下部通気ベントがくるように、通気ベントのスリットの開閉が完全にできる位置に KAMADO Q を置いてください。



# 18inch 組み立て手順



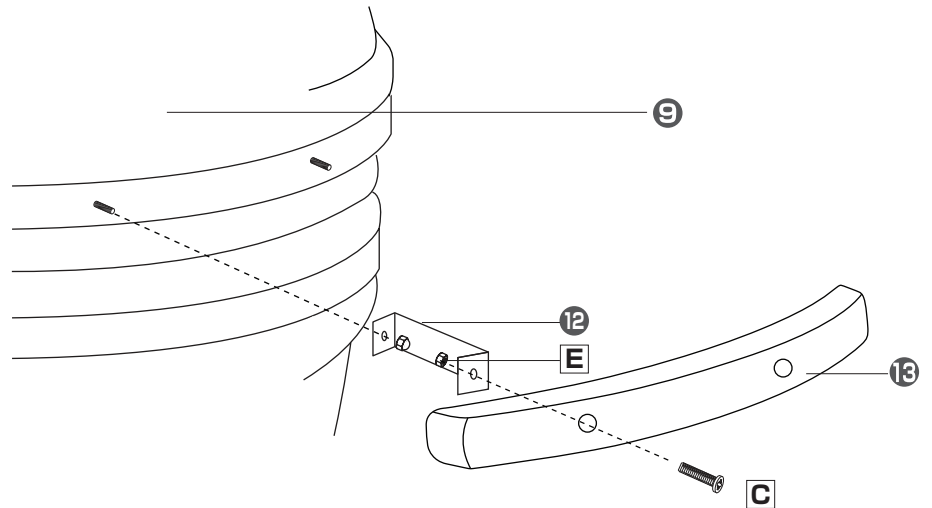
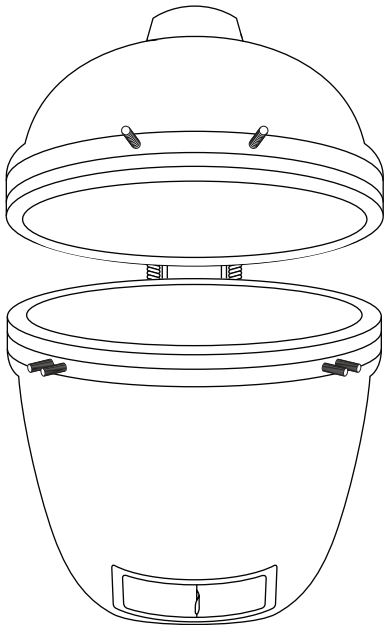
## ステップ (8)

- KAMADO Qをカートの上に設置したら、左記組み立て図のように**8** 燃烧室、**7** 木炭プレート、**6** ファイアリング、**5** 調理グリルの順に据え付けてください。

※**6** ファイアリング、**8** 燃烧室の使用について、5ページの4)をよくご確認ください。

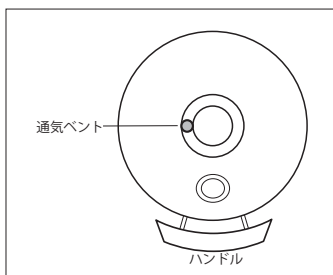
## ステップ (9)

- ハンドル**13**をKAMADO Q本体**9**に取り付けるには、あらかじめ本体から出ている2本のネジと付属の2本のボルト**C**とナット**E**を使い、取り付け金具**12**を介し取り付けてください。

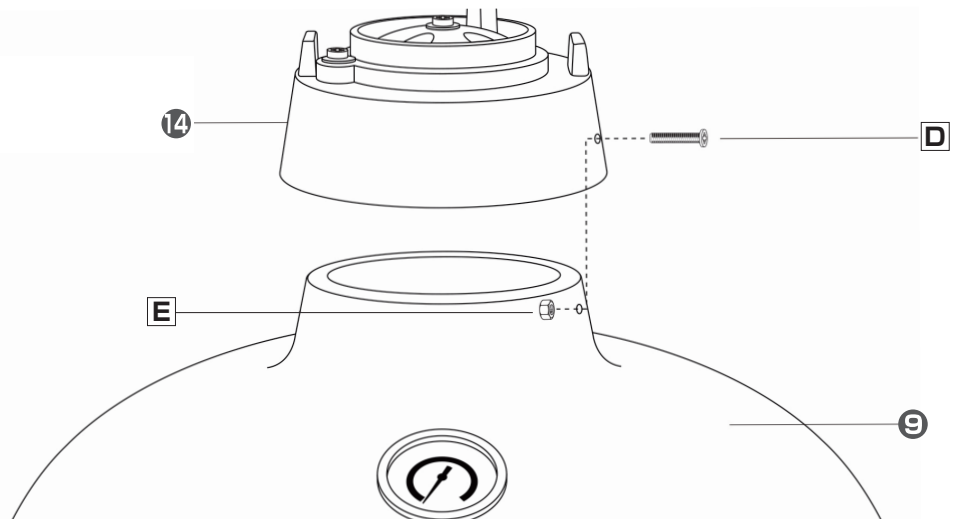


## ステップ (10)

- 上部通気バント**14**を、本体**9**の上部にセットし、ボルト**D**を通しナット**E**で完全に固定してください。



※通気バントの位置に注意し、向かって左側にくるようにしてください。



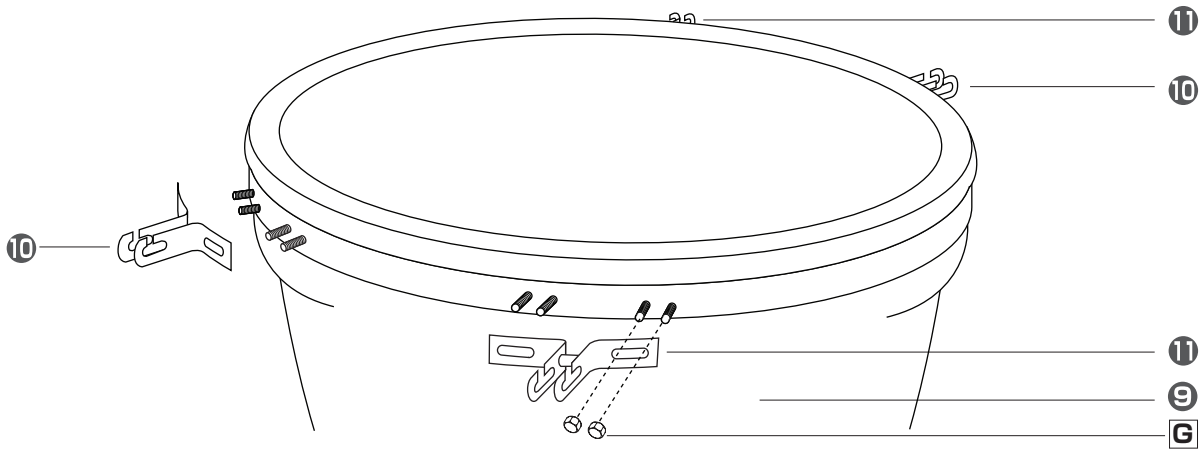
# 18inch 組み立て手順

## ステップ (11)

- 本体側面にあらかじめ埋め込まれたボルトにテーブル取り付け金具**10****11**をナット**G**で仮に固定してください。

## ステップ (12)

- 本体反対側面もステップ (11) と同様にテーブル取り付け金具 **10****11**をナット**G**で仮に固定してください。

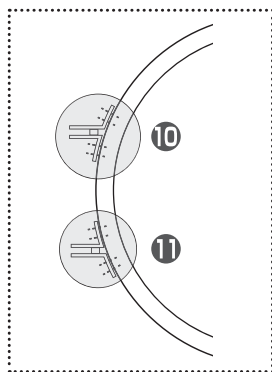


## ステップ (13)

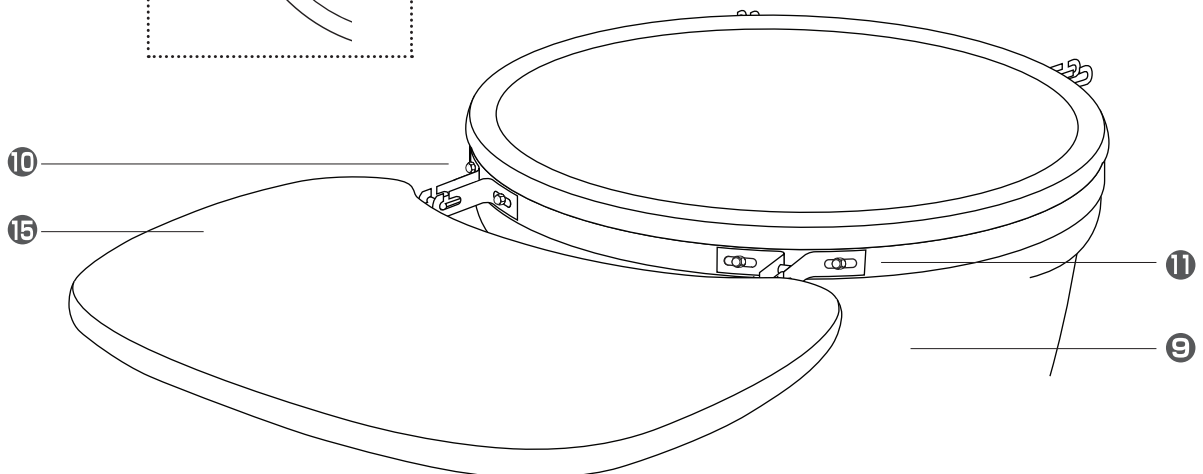
- テーブル取り付け金具 **10****11**にテーブルヒンジ **15** を挿入し、動きを調整・確認後、取り付け金具のナットを締めて固定してください。

※指つめに注意してください。

※取り付け後テーブルが水平にならないことがありますが、食材等の加重がかかれば水平になりますのでご安心ください。



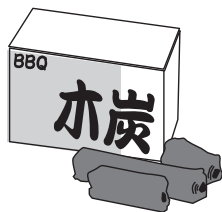
※金具の左右の角度が微妙に差があるのは、確実に本体に固定するためです。取付金具**10****11**の向きに注意し、慎重に取り付けてください。



### 5) 着火時の注意点

- はじめに、KAMADO Qの底にある「木炭プレート」の上に着火剤とまらめた新聞紙を置き、その上に木炭を数個乗せてください。
- 着火時は下部通気ベントを開き、長い柄のマッチかバーベキュー用専用ライターをご使用ください。
- 着火の際には、着火剤としてガソリンやライター用オイル、アルコールなどを使用しないでください。
- 着火したら、安定した火床をつくるために約10分間通気ベントとふたを開けたままにしておいてください。
- ラピッドチムニースターターで、事前に火起こしする方法でも構いません。
- KAMADO Qの表面等が熱いときは耐熱手袋を使用してください。
- 通気ベントを閉じておけば、KAMADO Qは温度を長時間維持できます。丸ごと肉を焼いたり、スモーク(燻製)など、より長い時間調理したい場合は適量の木炭を追加してください。

#### ご使用時にご用意いただくもの



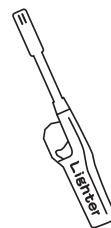
木炭



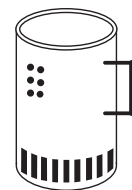
着火剤



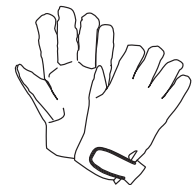
新聞紙



BBQ用ライター



チムニー



耐熱手袋

#### 食品調理情報と注意

- 木炭が十分に燃焼するまでは調理しないでください。
- KAMADO Qで調理するときは、この取扱説明書に従ってください。
- 生肉を扱った後や食事の前は手を洗ってください。
- 生肉は、調理済みの肉や他の食品から離しておいてください。
- 調理する前に、調理グリルやツールが清潔で食品の残りカスがついていないか確認してください。
- 使用済みの調理器具は、そのまま別の未調理食品には使用しないようにしてください。
- 大きな肉の塊や関節部位は事前の調理をおすすめします。
- KAMADO Qで調理した後は、必ずグリル調理面や調理器具を洗浄してください。

# 調理ガイド

- ◎料理を始めるにあたって下記の**調理温度ガイド**に従って最適温度に上がるまで確認してください。
- ◎最適な火床をつくるために10分間程度下部通気ベントを開き、ふたは開けたままにして望ましい温度に上がるまで確認してください。指定温度まで上昇したら下部通気ベントを閉じてください。

## 1) 高温調理ガイド

- ・ふたを閉じて上部・下部通気ベントを開きます。下記の**調理温度ガイド**に従って最適温度に上がるまで確認してください。

## 2) 低温調理ガイド


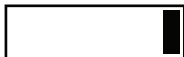




- ・ふたを閉じて上部・下部通気ベントを半分弱開きます。下記の**調理温度ガイド**に従って最適温度に上がるまで確認してください。

## 3) スモーク（燻製）調理ガイド

- ・上部通気ベントは少し開いた状態にし、下部の通気ベントは閉じて数分間温度をチェックしてください。
- ・耐熱手袋を使用し、燃烧している木炭の上に円状に木材チップを振りかけてください。  
スモークの時間を延長するために、あらかじめウッドチップやプレートを15分間水に浸してください。

## 4) 調理温度ガイド

○開部(オープン) ●閉部(クローズ)

高温（焦がし）調理（250℃ - 350℃）		上部通気ベント	下部通気ベント
ピザ	4～5分		
ステーキ	5～8分		
ソーセージ	6～10分		
低温（グリル / 焼き肉）調理（150℃ - 180℃）		上部通気ベント	下部通気ベント
魚	5～20分		
鶏肉	30～45分		
七面鳥	2～4時間		
ゆっくり調理 / スモーク（燻製）（110℃ - 130℃）		上部通気ベント	下部通気ベント
牛胸肉（約450g）	2時間		
にわとり一羽	3～4時間		
リブ付き肉	3～5時間		

注) 但し、上記の調理温度・時間は状況により前後しますので、個別の調整が必要となります。

2017.5.1



株式会社 **MAT**  
KAMADO Q 事業部

〒458-0847 名古屋市緑区浦里 2-17-2  
TEL 052-853-9225 FAX 052-853-9525  
E-mail kamado-q@mat-cp.com  
<http://www.kamado-q.com>