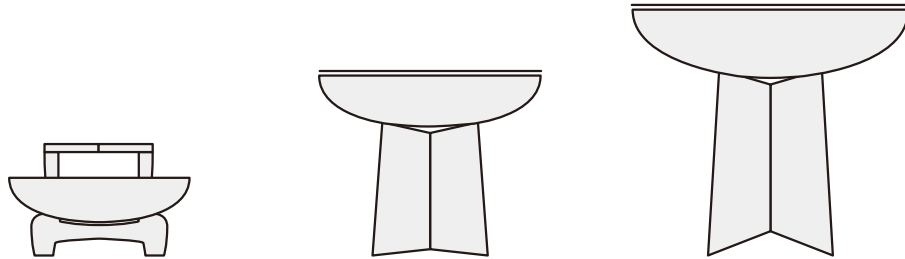


ファイヤーボウル 取扱説明書

本製品を正しく安全にご使用いただくために、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。

お読みになった後は、いつでも見られるところで大切に保管してください。



安全上のご注意（安全のため必ずお守りください）

■ 警告表示について

本製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、重要内容を記載しています。次の内容(図記号・表示)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

- | | |
|---|--------------------|
| ❗ | しなければいけない行為を示しています |
| ⊘ | してはいけない行為を示しています |
| ⚠ | 注意をうながす事項を示しています |

⚠ 警告	この表示の注意事項を守らないと、人が死亡または重傷を負う、または火災の危険につながることがあります。
⚠ 注意	この表示の注意事項を守らないと、人が障害を負う可能性や、ものの損害の可能性がります。

⚠ 警告

- ⊘ 本製品はグリルを備えた屋外専用のたき火台です。用途以外のご使用はおやめください。
- ⊘ 揚げものや天ぷら料理には使用しないでください。
- ⚠ 本製品の燃焼中または燃焼直後は、グリルやボウルの側面が高温になりますので、火傷に十分ご注意ください。操作するときは、燃えにくく断熱効果のある手袋を必ず着用してください。
- ❗ 据え付ける場所は、ぐらつきの原因となる凹凸がない平らな場所に据え付けてください。
- ⊘ たき火台の下部は高温になりますので、ウッドデッキや枯れ草が茂る地面など、使用中に燃えたり溶けたりするものの上に本製品を置かないでください。また芝など、植物の発育に影響を及ぼす可能性があります。
- ❗ 周囲の燃えるものまでは、3メートル以上離してください。また、枝葉が茂る樹木の下、周囲に枯れ草や落ち葉などの引火しやすいものが堆積している場所、ガソリン、プロパンガスなどの可燃性の液体や気体を保管している場所、テントやタープが張られている場所などの近くでは本製品を設置しないでください。
- ⊘ 本製品の分解や改造は絶対にしないでください。
- ⊘ 本製品に破損や劣化が認められた場合はご使用をおやめください。
- ⊘ 燃料はよく乾燥した自然の薪や炭のみをご使用ください。

⚠ 注意

- ❗ 本製品には鋭利な部分があります。必ずグローブを着用の上、お取り扱いください。
- ❗ ご使用の前に気象状況を十分に把握しておき、悪天候が予測される場合や、使用中に風や雨(雪)が強くなってきたらご使用を中止してください。
- ⊘ 人の込み合う場所では使用しないでください。また、使用中はお子様やペットを周りで遊ばせないでください。転倒や接触により火傷の恐れがあります。
- ⊘ 本製品の上に乗ったり寄り掛かったりしないでください。転倒や落下による怪我の原因になります。
- ⊘ お子様だけでは使用させないでください。お子様がご使用になる場合は、常に大人の監視が必要です。
- ⚠ 燃料の入れすぎは、過熱による変形の恐れがあります。
- ⊘ 熱くなった本体に水をかけ急冷しないでください。火傷や変形による破損の原因になります。
- ❗ グリルおよびフレームは屋内で保管してください。サビの原因になります。
- ❗ ストープから取り除いた炭や灰の不始末は、火災の危険があります。再び燃え出さないよう適切に処分してください。
- ⚠ 法令や地域の条例等により、たき火が禁止もしくは制限されている場所がありますのでご注意ください。また火災に関する警報が発令された場合は、本製品を使用しないでください。
- ❗ 万が一に備えて、使用中はその場を離れず、水を張ったバケツなど、消火準備をしてからご使用ください。

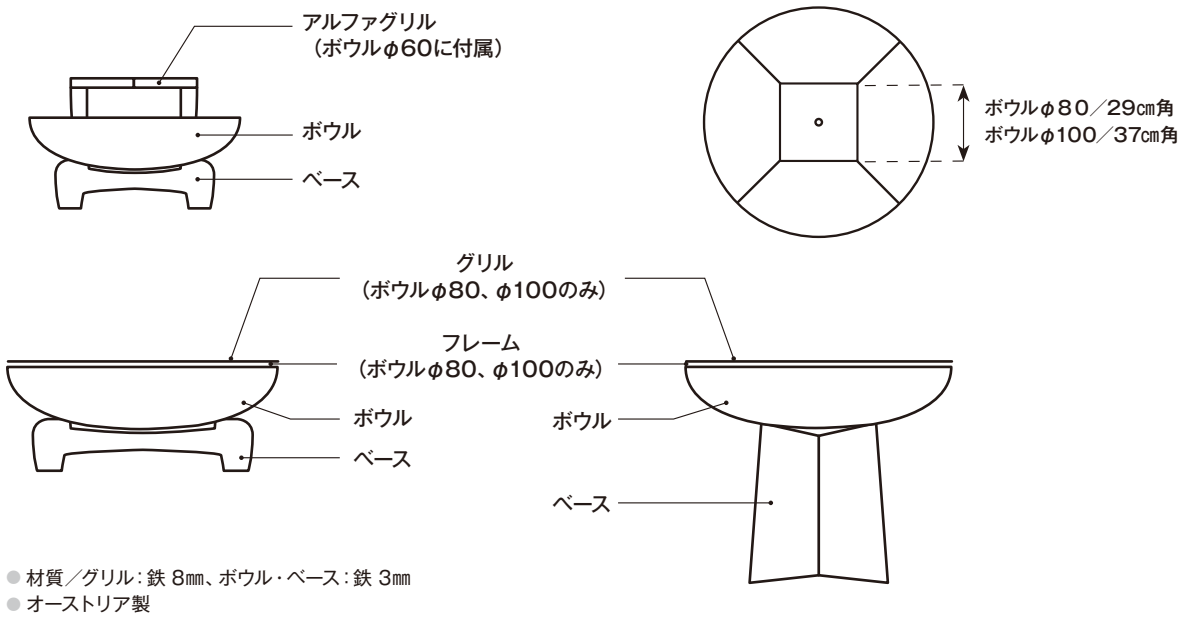
本製品の特徴

本製品は、グリルを備えた屋外専用のたき火台です。4つに分割されたグリルはお手入れや収納に実用的で、厚さ8mmの高い蓄熱性をもたらす鉄板で本格的な鉄板料理を楽しむことができます。屋外に放置すると、表面に赤茶色のサビが発生しますが、そのままご使用ください(グリル、フレームは室内で保管)。本製品は、雨などで周囲の地面や建物などが若干サビ色になることがあります。

ボウルとベースの組み合わせ・サイズ

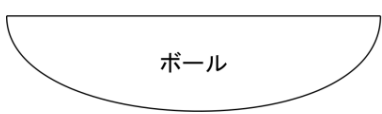
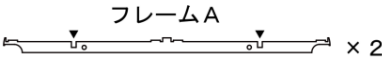
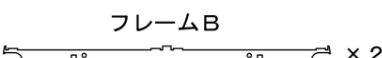

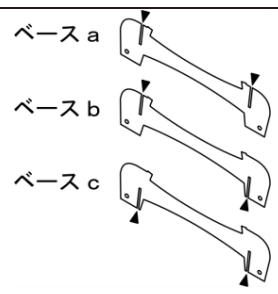
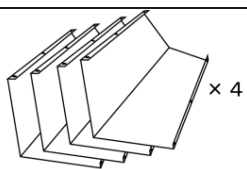




ボウル	Yabbi		Goanna		
	ベース	Yabbi M 品番 81322	Yabbi L 品番 81324	Goanna 品番 81323	Goanna M 品番 81325
ボウル φ65 品番 81306 内容/ボウル、アルファグリル ● サイズ: φ 650 × H160mm ● グリル厚: 5mm ● 重量: 16kg					
ボウル φ80 品番 81308 内容/ボウル、4面グリル、フレーム ● サイズ: φ 800 × H200mm ● グリル厚: 8mm ● 重量: 45kg					
ボウル φ100 品番 81310 内容/ボウル、4面グリル、フレーム ● サイズ: φ 1000 × H260mm ● グリル厚: 8mm ● 重量: 72kg					

各部名称・材質



セット内容 (梱包品の確認)

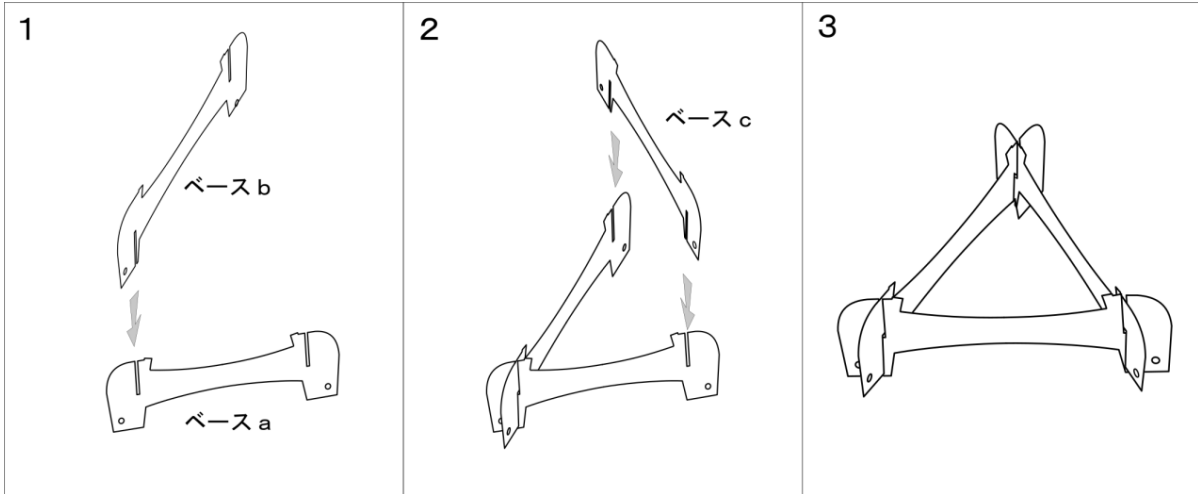
ご使用の前に必ず梱包内容をご確認いただき、万が一、不足や不良がございましたら、お買い求めの販売店へご連絡ください。

ボウル ※ボウルφ65は、下図フレーム、グリルではなく、アルファグリルが付属しています。詳しくは「Alpha Grill」の取扱説明書をご覧ください。	
	 × 2  × 2  × 4
Yabbi	Goanna
	 × 4 ボルト  × 12 ワッシャー  × 12 ナット  × 12  Lレンチ

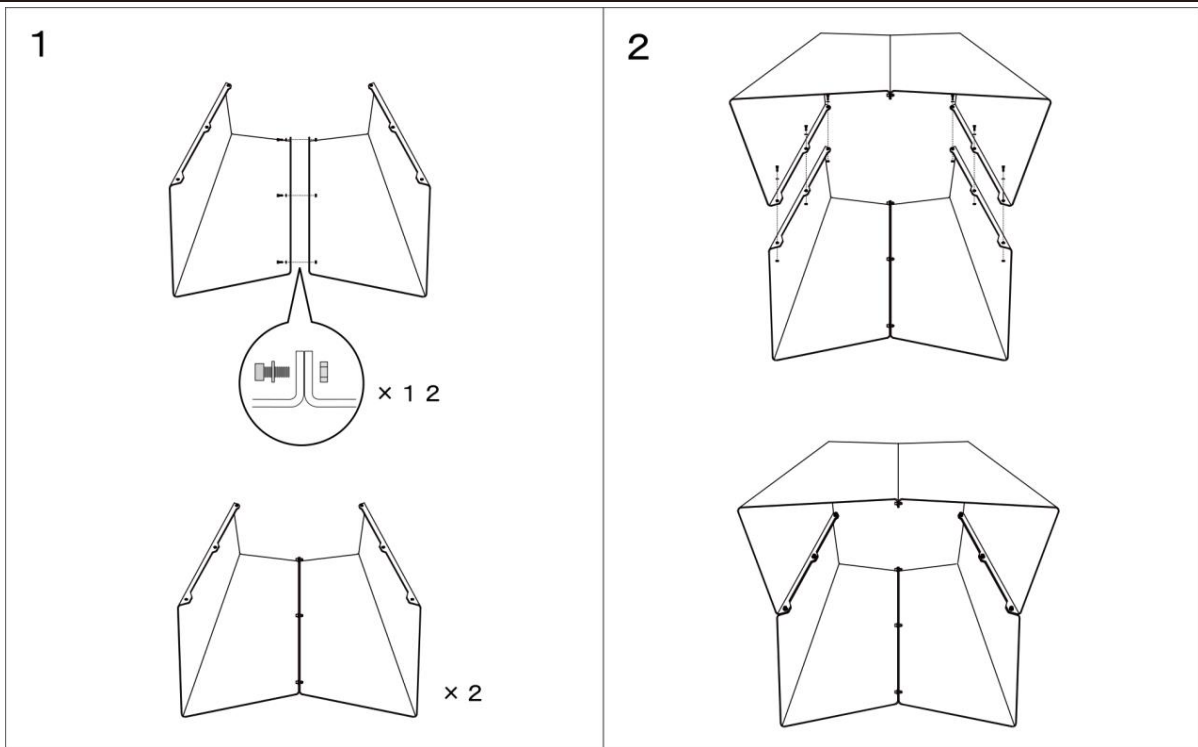
組立

- ⚠ 組立に関する注意事項**
- ❶ 本製品には鋭利な部分があります。必ずグローブを着用の上、組立を行なってください。
 - ❷ 必ず2人以上で作業を行なってください。
 - ❸ 近くに人がいない広く平らな場所で作業を行なってください。重い部品の転倒や落下による怪我の恐れがあります。
 - ❹ 据え付けは、本製品の重量に長期間耐えることができ、燃えたり溶けたりすることのない平らな安定した地面の上に据え付けてください。

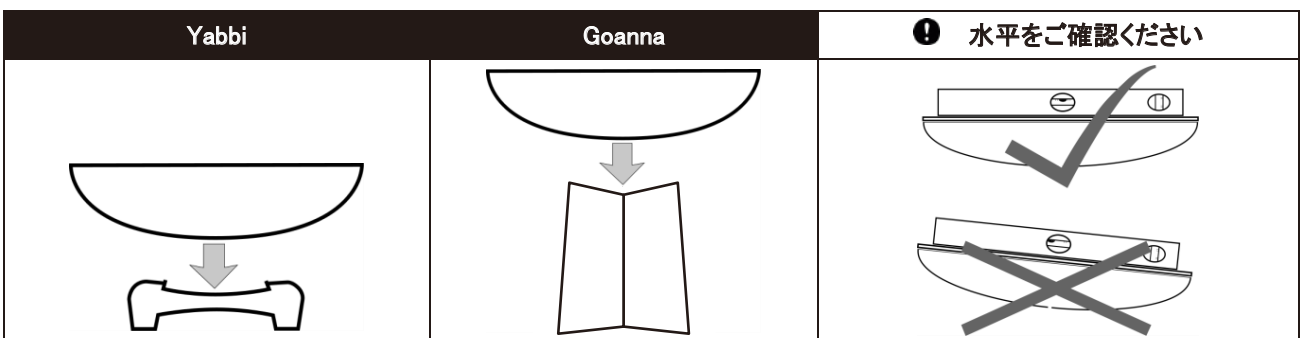
ベースの組立 Yabbi



ベースの組立 Goanna



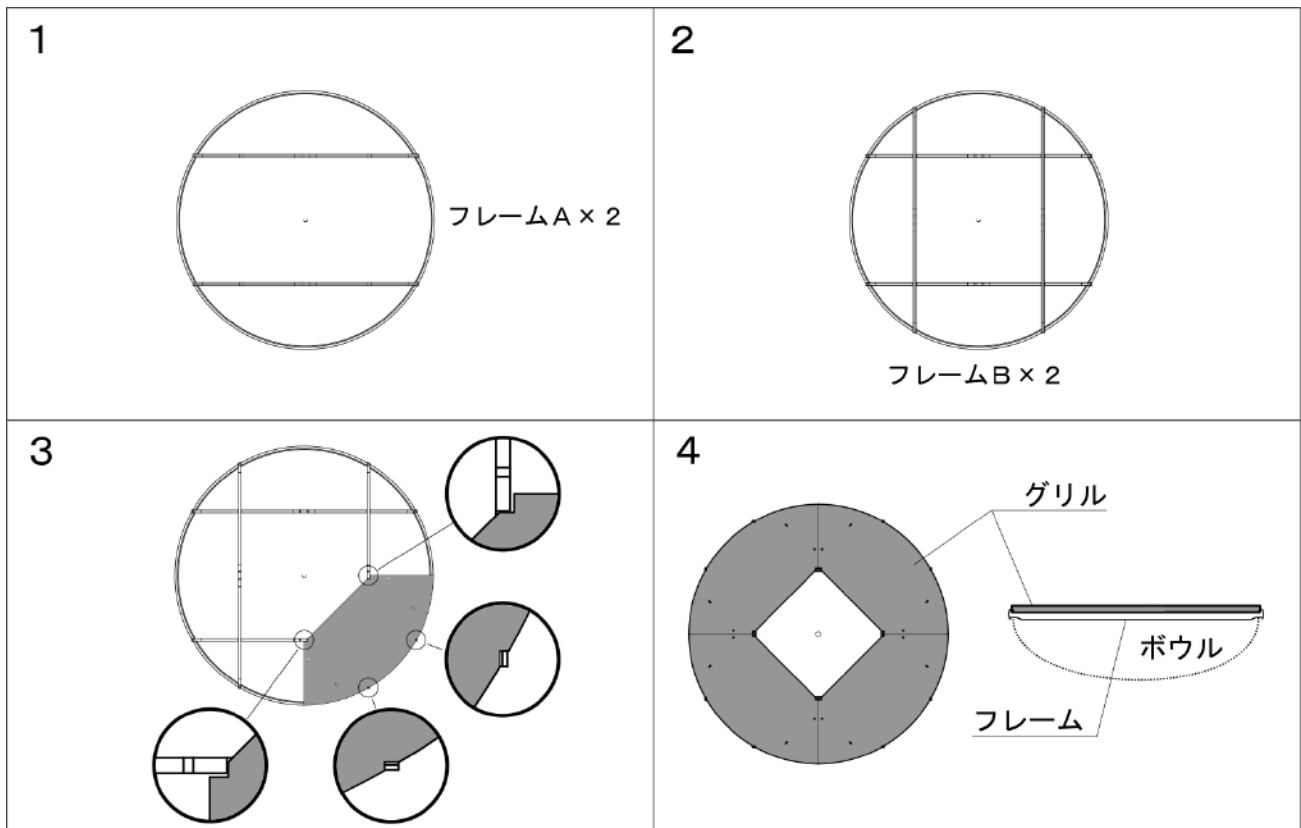
ベースとボウルの組立



※ベースの天地は逆でも可。

グリルの組立(φ80、φ100のみ)

※ボウルφ65には、下図フレーム、グリルではなく、アルファグリルが付属しています。詳しくは「Alpha Grill」の取扱説明書をご覧ください。



使い方

⚠ 注意

- ❶ 火傷を防ぐために、グローブの着用とあわせて火ばさみなどで火をお取り扱いください。

お使いになる前に

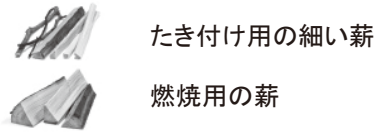
- グリルをボウルから外して、水を含んだスポンジと食器用の中性洗剤を使って表面を洗ってください。その後、しっかりと乾燥させてからボウルに戻し、焦げ付きやサビの発生を抑えるためにグリルに油を馴染ませるシーズニングを行なってください。

シーズニングの方法

- ① グリルの表面にキッチンペーパーなどで油を薄く塗り、たき方の手順に従い火をつけてください。
- ② グリルの表面から油の煙が勢いよく出るまでグリルを加熱し続け、煙が弱くなったら再び油を薄く塗って、それを2~3回繰り返してください。
- ③ グリルの表面が黒く変色してきたら、シーズニングの完了です。
※グリルにかかる熱の偏りにより、部分的に変色してしまう場合⇒「グリルの温度」参照。

たき方

1. 燃料はよく乾燥した長さ30cm以内の薪をご用意ください。



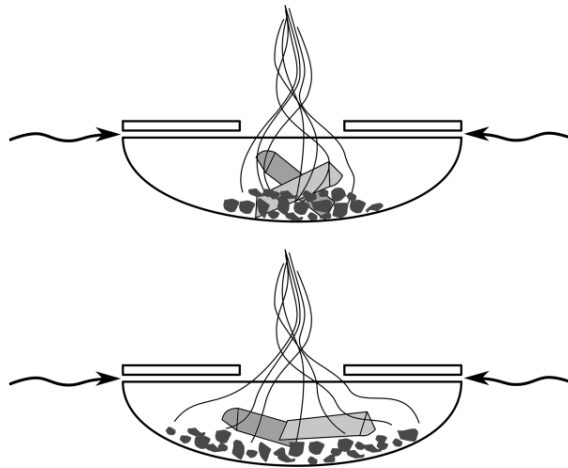
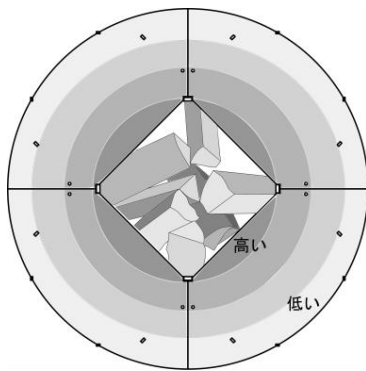
⊖ 石炭・練炭・豆炭等は使用しないでください。

薪の品質はマツ、スギ、ヒノキなどの針葉樹と、ナラ、クヌギなどの広葉樹に分かれます。針葉樹は着火性に優れていますが、火の粉が飛散しやすく火持ちが良くありません。広葉樹はその逆の性質を持っています。

2. グリル中央の開口部からボウルの底部に着火材を置き、その上にたき付け用の細い薪、燃焼用の薪の順に、隙間を空けて積み重ねてください。
3. 柄の長いライターを使って着火材に着火してください。薪を追加するときは、燃え移るのに十分な熾き火が残っているうちに追加してください。

グリルの温度

通常、グリルは中央に向かうにつれて温度が高くなります。焼き上げや保温などスペースを調理方法により分けてご使用ください。グリル全体に均一な熱を伝えたい場合は、柄の長い火ばさみなどを使い、ボウル中央の薪や炭を外側に広げてください。



メンテナンスと保管

末永くご愛用いただくために、ご使用後は必ず次の内容に従い、適切にメンテナンスを行なってください。

△注意

- ❗ 本製品が十分冷めていることを確認した上で作業を行なってください。
- ❗ 本製品には鋭利な部分があります。必ずグローブを着用の上、撤収を行なってください。
- ❗ 子供の手の届かない場所で保管してください。
- △ 取り除いた炭や灰の不始末は、火災の危険があります。

ボウル・ベース

- ご使用後は、ボウルに溜まった炭や灰などの燃え残りを、シャベルなどを使って除去してください。取り除いた燃え残りの中には、火種が残っている場合がありますので、火消し壺などの密閉できる不燃性の容器に入れ、適切に処分してください。
- ボウルの底には水抜き用の穴が開いています。目詰まりのもととなる落ち葉などは取り除いてください。
- ご使用の後はベースのぐらつきやボウルの水平を再度ご確認ください。

グリル

- グリルは使い込んでいくうちに、油がなじみ、サビにくく、焦げ付きにくくなります。汚れを落とす場合は、スポンジやタワシを使って洗剤を使わずお湯で洗ってください。

汚れがひどい場合は・・・

スポンジに食器用中性洗剤を付けて洗ってください。スポンジでも取れない場合は、クレンザーを使用していただくか、金属タワシなどを使って、表面の汚れを削ぎ落としてください。この場合、油がしっかりと流されてしまい、焦げ付きやサビが発生しやすくなりますので、しっかりと乾燥させてから、キッチンペーパーを使って表面・裏面ともに薄く油を塗ってください。調理前にはシーズニングを再度行なってください。

- 湿気のない屋内で保管してください。

フレーム

- 汚れは濡れたタオルで拭き取りよく乾燥させてから、表面に市販の金属油をメーカーの指示に従い塗布し、湿気のない屋内で保管してください。

アフターサービス

商品の品質には万全を期しておりますが、万一の不具合がございましたら、お買い求めの販売店を通じてご用命ください。弊社で内容もしくは商品を確認後、無償修理もしくは交換いたします。

- 誤った使用方法・メンテナンスによる破損、経年劣化、通常使用による磨耗やダメージなどは除外されます。
- サポートをお受けいただく場合には、販売店でのご購入を証明するものが必要となりますので、ご購入時のレシートは大切に保管してください。

その他お気づきの点がございましたら、お電話にてお伝えいただくか、当社のウェブサイトのフォームからお問い合わせください。

オプション

YAGOONAをより快適に楽しむための純正アクセサリーです。本体をご購入の販売店までお問い合わせください。

バラマンディ BBQグリル

アーチ型の脚を有するグリルを載せることで、鉄板料理のスペースが広がります。



鉄板の上に置いたり、直火で直接調理するなど、バリエーション豊富なBBQが行えます。

品番 81035

- サイズ: W550 × D450 × H160mm
- 重量: 15.0kg
- 材質: 鉄
- 移動ツール付き
- 組立式
- オーストリア製

アルファグリル

焚き火の楽しみが広がる脚付きグリル。フラットな鉄板とグリルの両方を備えたマルチプレートで、バリエーションに富んだ直火調理を楽しむことができます。



※ アルファグリルは、ボウルφ 65に付属。φ 80はグリルの上でも利用可、φ 100はグリルを外して使用できます。



品番 48105

- サイズ: グリルφ 390mm、
ベース W394 × D383 × H190mm (組立時)
- 重量: 5.15kg
- 材質: 鉄
- 収納バッグ付き
- 組立式
- 中国製

スパチュラ



鉄板料理の定番道具。

品番 81407

- サイズ: W120 × D275 × H15mm
- 重量: 120g
- 材質: ステンレス、木
- 中国製

アッシュシャベル

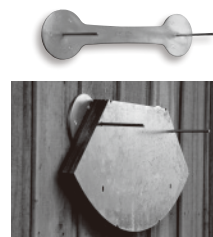


燃え殻を取り除く専用シャベル。

品番 81408

- サイズ: W370 × D195 × H83mm
- 重量: 540g
- 材質: 鉄
- スイス製

ウォールハンガー



グリル用壁掛け金具。

品番 81036

- サイズ: W464 × D90 × H110mm
- 重量: 1500g
- 材質: 鉄
- スイス製



ファイヤーサイド株式会社
〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂497-871
☎0120-46-7877
<https://www.firesidestove.com>