YAGOONA

Alpha Grill

― [アルファグリル]

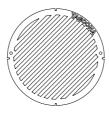
取扱説明書

この度は、本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。 で使用前にこの取扱説明書を必ず最後までよくお読みいただき、 正しく安全にお使いください。取扱説明書は大切に保管してください。

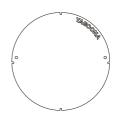


Option (別売り)

オプションの「グリルプレート」 「フラットプレート」を使用す る場合は、アルファグリルの ベースが必要です。



グリルプレート 【品番:48107】



フラットプレート 【品番:48106】



特に注意していただきたいこと(安全のために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。

<u></u> 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。
<u> </u>	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、物的損害の可能性 があります。

⚠ 警告

• 揚げものや天ぷら料理には使用しないでください。火災の原因になります。

⚠ 注意

使用上の注意

- 本製品は、焚き火用の脚付きグリルです。用途以外のご使用はおやめください。
- 本製品の使用中または使用直後は、プレートやベース(脚)の側面が高温になりますので、やけどに十分 ご注意ください。調理する際は、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。
- 使用する際は、本製品がぐらつかず平らになるようにして据え付けてください。
- 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。
- 本製品の上にのったりしないでください。転倒によるケガの原因になります。
- お子様だけでは使用させないでください。
- 熱くなった本体に水をかけ急冷しないでください。
 - やけどや変形による破損の原因になります。
- 本製品に重量のある鍋をご使用になる場合は、中央に載せてください。ふち側に置くと本製品が転倒し、 やけどやケガをするおそれがあります。

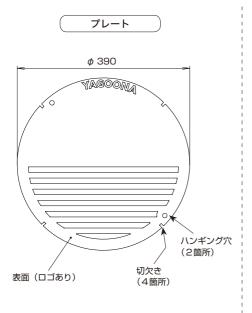
本製品の特徴

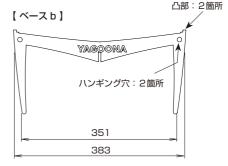
本製品は、焚き火用の脚付きグリルです。鉄板プレートとグリルを両方兼ね備え、本格的な鉄板料理と直 火料理を楽しむことができます。

直接焚き火で使用したり、YAGOONA ファイヤーボウルと組合わせて使用できます (\rightarrow P5)。

仕様/各部の名称(セット内容)

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





図面内単位: mm

重量: 3.77kg材質:鉄(5mm)

サイズ:ベースa、b 共通

●重量 : ベース a、b ともに 0.69kg●材質 : 鉄(5m) ●付属品:収納バッグ

ハンギング穴は YAGOONA オプションの「ウォールハンガー」に掛けられます。

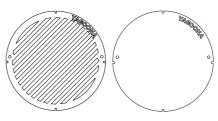


ウォールハンガー [品番:81036]

Option

オプションの「グリルプレート」「フラットプレート」を使用する場合は、アルファグリルのベースが必要です。

名称	サイズ	重量	材質
グリルプレート	ϕ 390mm	2.70kg	鉄
フラットプレート	ϕ 390mm	4.42kg	鉄



グリルプレート 【品番:48107】

フラットプレート 【品番:48106】

組立て

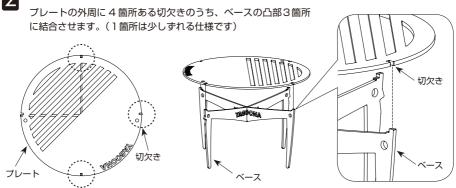
1 ベースを組立てる

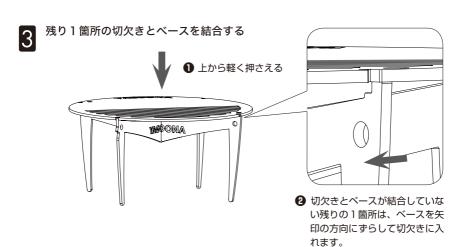


⚠ 注意

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、組立て を行ってください。

2 プレートを取り付ける





プレートを再度押して確認

最後に、プレートの上からもう一度押し、 プレートの切欠き4箇所にベースの凸部が結合していることを確認してください。

使用方法

ヤグーナ

【YAGOONA ファイヤーボウルとの組み合わせ例】

弊社扱いの YAGOONA 「ファイヤーボウル」と組み合わせて使用することができます。



↑ファイヤーボウルの上に 載せる ※グリル(天板)なし



↑ファイヤーボウルφ 80 は、グリル(天板)の上 に載せて使用できる

YAGOONA



ファイヤーボウル ヤビィ



ファイヤーボウル ゴアナ

【焚き火での使用例】



地面など、設置する面が 平らなことを確認し、ア ルファグリルの下で焚き 火を行ってください。

⚠ 注意

本製品は火入れ前に設置してください。

やけどを防ぐために、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 (初回のみ)

プレートをベースから外し、水を含んだスポンジに食器用の中性洗剤を含ませ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ベースに取り付けます。

焚き火で焦げ付きやサビの発生を抑えるため、グリルに油を馴染ませるシーズニングを行ってください。

シーズニングの方法

シーズニングは、屋外の火を焚ける場所で行ってください。
直火で行うとスス等が付着するため、炭火等をご使用ください。

1 本製品をセットし、プレートに油を薄く塗る

ベースとプレートをセットし、プレートの表面にキッチンペーパーなどで食用油を薄く塗って おきます。

→次ページに続く

う 炭をおこし広げる

バーベキューコンロ等で炭をおこし、**1**の下に広げます。 プレートの大きさまで広げて、熱がプレート全体に加わるようにしてください。 炭とプレートが当たらないよう、少し空間を設けてください。

⚠ 注意

プレートにかかる熱の偏りにより、シーズニングにムラが発生する場合があります。 プレートに熱が均等に当たるよう、火力を調整してください。

2 加熱を繰り返す

プレートの表面から油の煙が勢いよく出るまで加熱し続け、煙が弱くなったら再び食用油を薄く塗って加熱します。

これを繰り返し、プレートの表面が黒く変色してきたら、シーズニングの完了です。

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、作業を行ってください。
- 子供の手の届かない場所で保管してください。

プレート

プレート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、お湯で洗ってからしっかり乾燥させてください。裏面は油がなじみにくいため、食用油をしみこませたキッチンペーパーで薄く塗り広げ、湿気のない屋内で保管してください。

【 汚れがひどい場合は… 】

お湯に浸けておき汚れを浮かせた後、水またはお湯を含ませた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、シーズニングによる油が流されてしまい、焦げ付きやサビが発生しやすくなりますので、しっかり乾燥させてから、キッチンペーパーに食用油をしみこませ、表面・真面ともに薄く塗って湿気のない室内で保管してください。

⚠ 注意

油を洗い流した場合には、調理前に本書の「シーズニングの方法」(P5) に従い、再度シーズニングを行ってください。

ベース

使用後は濡れたタオルで汚れを拭き取り、よく乾燥させてから表面に食用油を塗布し、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、 当社ウェブサイトのお問い合わせフォーム、またはチャットからお問い合わせください。



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