取扱説明書



Try! Stylish BBQ!



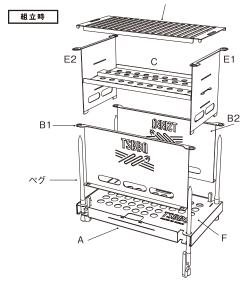
※ご使用前にこの説明書を必ずお読みください。

PEG CONRO SOLO

ペグコンロソロ



収納時 B2 ペグ(4本) C В1



本体材質:ステンレス

MADE IN JAPAN

収納時

幅:約250mm 高さ:約22mm 奥行:約150mm

重量:約1.52kg(ペグなし)

組立時

幅:約250mm 高さ(蓋つき):約185mm 奥行:約150mm 重量:約1.82kg(ペグあり)

A 警告

安全上の注意

- ●ご使用の際は「使用上の注意」等をよくお読みください。
- ●ご使用にはエリッゼステーク18cm4本が別途必要となります。

●ご使用中は火元を離れないでください。火災の原因になります。 ●本体は非常に熱くなります。火傷に気を付けてください。

- ●使用の際は革手袋もしくは軍手を着用してください。
- ●点火・再点火の際、ガソリンや灯油などの可燃性が高い燃料、 またはそれに相当する液体を使用しないでください。
- ●決して屋内では使用しないでください。

⚠ ご使用上のご注意

- ●必ず換気のいい場所でご使用ください
- ●この製品は屋外で使用するものです。屋内では使用しないでください。
- ●ご使用になる前に、品質には万全を期してますが、万一不具合があった場合には使用をしないで購入店かお問 い合わせ先までご連絡ください。
- ●組み立て図を参照しお使いください。組み立ての際は怪我防止のため必ず手袋を着用してください。
- ●使用する前に本体を固くて平らな場所においてください。
- ●使用中は非常に熱くなります。土やコンクリート、熱影響を受けにくいテーブル、また通常のテーブルの上で使 用する場合は別売のペグコンロソロボードの上に乗せてご使用ください。また体に触れないようお気をつけてく ださい。
- ●使用中に本体を動かさないでください。非常に熱くなっています。
- ●本体には燃料をいっぱいに入れて使用しないでください。炭やチャコールブリケット・薪など本体の70%以下の 量でご使用ください。
- ●ご使用中に焼き網を整備する場合は、十分注意して行ってください。
- ●小さなお子様やペットが近づかないようご注意ください。
- ●ご使用していただくうちに、本体の表面が熱によって茶色に変色したり、若干の変形等ありますが使用に影響は ありません。

使用方法

- ●本体とエリッゼステーク18cm4本を組み立て図を参照の上、組み立ててください。
- ●ロストルは一番上が焼き鳥用、真ん中がBBQ用、一番下が焚火用となっております。ご使用に状況に合わせ た状態でお使いください。
- ●本体に設置したロストルの部分に炭や薪を置き、その中に着火剤を入れ、火をつけます。
- ●使用中にロストルを動かす場合は、炭や薪を取り除き、冷めてから手袋着用の上、動かしてください。
- ●片づける際は、完全に火が消えるまで待ってください。
- ●使用後、すべてのパーツを綺麗にしてください。

お手入れ・保管について

- ●使用後は本体や網についた油を洗剤等で洗い、早めに水分を拭き取って乾燥させてから保管してください。
- ●焦げ付きを落とす場合はナイフ等の鋭利な刃物でこすったりして表面を傷つけないでください。食器用洗 剤を溶かしたお湯に浸した後、スチールタワシ等でこすり落とすか、ステンレス用のクリーム洗剤をお使い ください。また焦げつきがひどい場合は、酢を2、3滴入れたお湯を鍋に入れて沸騰させ、冷ましてからスチー ルタワシ等でこするとよく落ちます。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着させたままや、異種金属製品と接触させたままの放置、湿気の多い場所で の保管はしないでください。サビの発生原因となります。
- 万一サビが発生した場合は、ステンレス用のクリーム洗剤をスポンジ・タワシなどにつけてこすり落とし、よ くすすいでください。

村の鍛冶屋 株式会社山谷産業 〒955-0053 新潟県三条市北入蔵2丁目2-57 TEL.0256-38-5635 FAX.0256-38-6489 https://www.yamac.co.jp/

Instruction Manual

PEG GRILL SOLO

TSBBQ

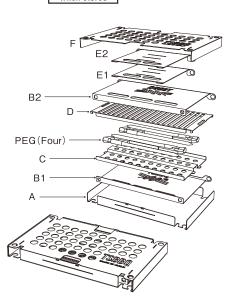
Try! Stylish BBQ!

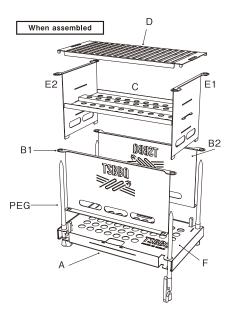


*Please read these instructions before use.

TSBBQ.

When stored





(Quality Indication)

Main Body: stainless steel MADE IN JAPAN

When stored

Width: approx.250mm
Height: approx.22mm
Depth: approx.150mm

Weight: approx.1.52kg(without pegs)

When assembled

Width: approx.250mm Height: approx.185mm Depth: approx.150mm

Weight: approx.1.82kg(with pegs)

Safety Precautions

- Please read the "Safety Precautions" carefully before use.
- 4 × 18cm Ellise Stakes, sold separately, are needed in order to use the grill.



- To avoid fire, do not move away from the heat source.
- Since the grill becomes very hot be careful nobody gets burnt.
- Please wear leather gloves or working gloves when using the grill.
- When igniting or re-igniting, do not use highly inflammable materials like gasoline, kerosene or similar liquids.
- Never use indoors.

♠ Precautions during use

- Always use in a well-ventilated place.
- This product is for outdoor use. Do not use indoors.
- We do everything in our power to ensure the quality of the product. If you find anything wrong before using the product for the first time, do not use it but inquire at the store where you purchased it or at our customer inquiry center.
- Refer to the assembly diagram. When assembling always wear gloves in order to avoid injury.
- Before use, place the grill on a hard flat surface.
- The grill becomes very hot during use. If you are using it on earth, concrete, a heat-resistant table or a normal table, mount it first on the peg grill solo board, sold separately. Be careful not to touch the grill.
- Do not move the grill during use since it gets very hot.
- Don't fill the grill up to the top with fuel. Fill it up to max. 70% with charcoal, charcoal briquettes, firewood, etc.
- Be careful when setting the grill net during use.
- Make sure small children or pets do not get too close.
- Over time, the surface of the grill may turn brown or warp slightly due to the heat. This has no effect on use.

Instructions for Use

- Assemble the grill with four 18cm Ellise stakes, referring to the assembly diagram.
- The top charcoal tray is for roast chicken, the middle one for barbecues, and the lowest one for open fire cooking. Use appropriately according to the situation.
- Place charcoal or firewood on the charcoal tray which has been set on the grill, insert a firelighter and light the fire.
- If you want to move the charcoal tray during use, remove charcoal and firewood, put on gloves and wait till it has cooled.
- When clearing up, wait till the fire has completely gone out.
- Clean all parts carefully after use.

Care and Storage

- After use, clean off any oil on the grill or grill net with detergent, quickly wipe off moisture and leave to dry. Grill may then be stored.
- When scraping off burned bits don't use a knife or other sharp implement which might scratch the surface. Dissolve dish detergent in hot water and leave to soak, then rub with steel wool or use stainless steel cream cleaner. If the grill is badly burned, pour hot water with a few drops of vinegar into the pot, bring to a boil, leave to cool and rub with steel wool.
- To avoid rust, do not store the grill while salty or acidic food is still sticking to it, do not leave next to products made of a different type of metal and do not store anywhere damp.
- If rust should form, apply stainless steel cream cleaner to a sponge or steel wool to rub the rust off, and rinse thoroughly.

Muranokajiya Yamatani Industry Co., Ltd. 2-2-57 Kitanyugura, Sanjo City, Niigata Prefecture 955-0053, Japan Tel: +81-256-38-5635 Fax: +81-256-38-6489 https://www.yamac.co.jp