



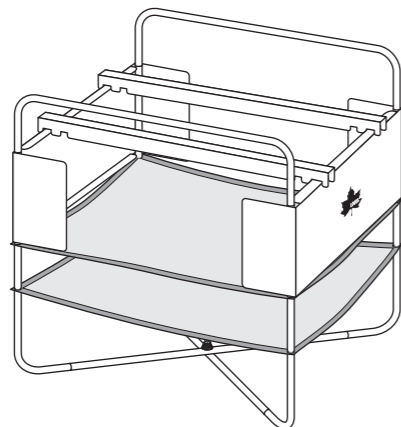
ファイヤークックピット No.81064062

この度は、本商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。ご使用前に、この説明書をよく読んで正しく組み立ててください。また、事故やけが、器具の破損などを防ぎ、安全に正しくご使用いただくために、注意事項は必ずお守りください。この取扱説明書は、大切に保管してください。

組立て・取扱説明書

■ご使用前に

- ① パーツ類の破損、溶接外れなどがいないか確認する
 - ・破損が見つかった場合は、使用しないでください。
 - ・ステンレスメッシュの縁周辺には溶接工程で生じる変色がありますが、正常な状態です。ご安心ください。
- ② 革手袋などを着用する
- ③ 緊急消火用の水をバケツなどに入れておく



使用上の注意

●事故やけが、器具の損傷を防ぐため、次の事項を必ず守ってください。

火災のおそれあり

- ジェル状着火剤は使用しない。
(ステンレスメッシュから垂れ落ちると燃え広がり、火災、やけどのおそれ)
- 着火剤や燃料の代わりにガソリン、灯油、ガス、アルコールなどを使用しない。
- 灰などがこぼれ落ちることがあるため、焦げてよい地面に設置する。
※別売品のたき火シートや断熱シートを敷くと、設置面への影響を軽減できます。
- 下段に燃料を置く場合、設置面との距離が近いと熱がより伝わりやすくなります。特にご注意ください。
- ※設置面への焦げやダメージに対する保証は一切致しかねますので、ご了承のうえ、ご使用ください。
- 屋内やテント内、タープの下では使用しない。
- 残り火の始末や灰の処理、撤収は、完全に燃え尽きて、本体が冷えたことを確認してから行う。
- 強風・雨天時は使用しない。
- 燃料を載せすぎない。(炎が高く上がったり、本体の変形・変色のおそれ)
- 起伏や傾斜がない所に設置し、必ず安定した状態で使用する。
- 着火後は目を離さない。
- ステンレスメッシュにひどい変形・劣化が生じた場合は、使用を中止する。
※ご使用に伴い、ステンレスメッシュは熱により変色、変形、劣化します。
- ステンレスメッシュやバーの位置を変えるときは、何も載っていない状態で動かす。



やけど、けが、破損のおそれあり

- 着火後は、本体を移動させない。また、素手では絶対に触らない。
- 着火後は、顔などを近づけない。また、燃えやすい物の周りで使用しない。(炭などがはぜたり火の粉などが飛ぶおそれ)
- お子様やペットを本体の周りで遊ばせない。
- お子様には、本体の組み立てや撤収をさせない。
- 組み立て・撤収、着火・消火、調理、お手入れなどの際は、革手袋などを着用し、やけどや鋭利な部分でのけがなどに注意する。
- 本体に水をかけて消火しない。(急激な温度変化による破損のおそれ、また高温の水蒸気が発生し、やけどのおそれ)
- 鋭利な部分があるため、洗浄時はゴム手袋などを着用する。
- 重すぎるもの(3kg前後)を載せない。(ステンレスメッシュやバーの変形、落下のおそれ)
- ステンレスメッシュに食材を直接載せない。



警告

組み立て方法

図にしたがって、下から順に組み立ててください。

撤収は必ず逆順で行ってください。

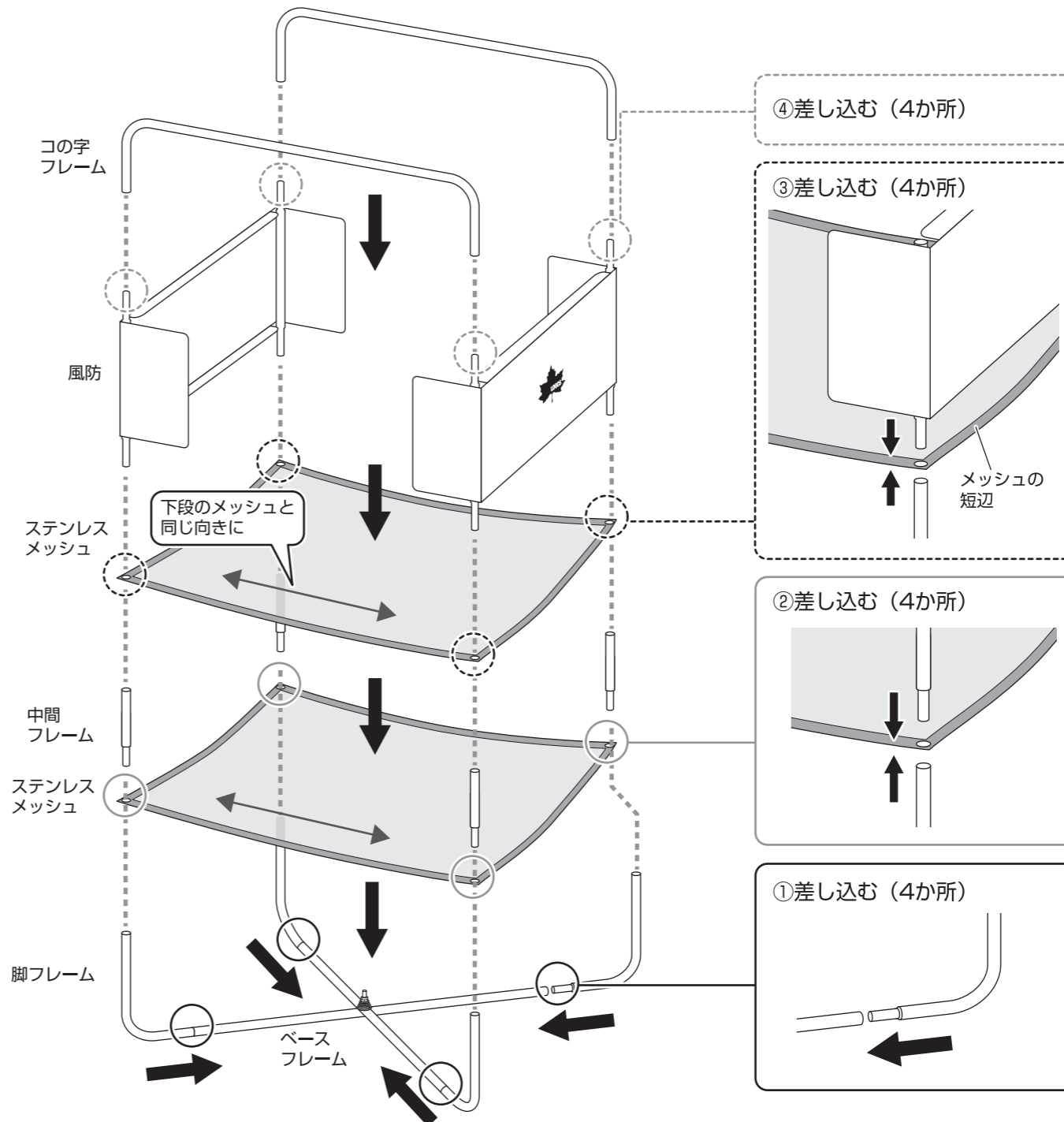
パーツの形状やパーツの収納位置など、実際とは若干異なる場合があります。



注意



●組み立て時などは、必ず革手袋を着用する。



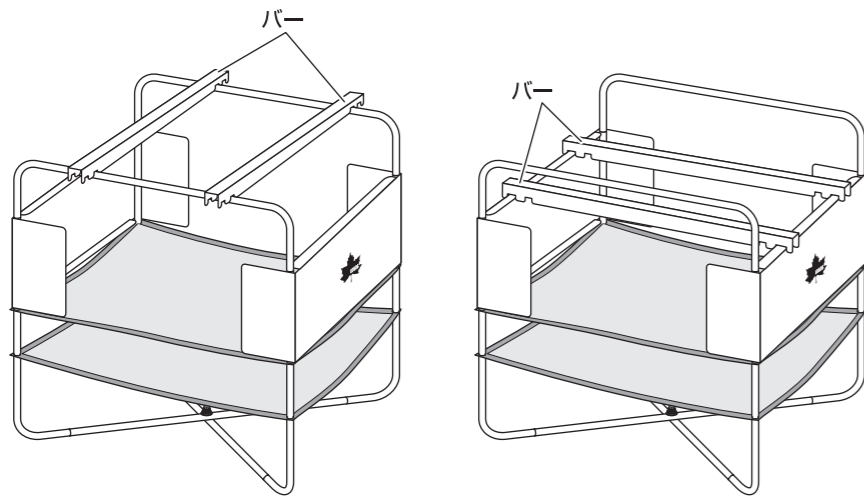
※ステンレスメッシュは、対角上の2か所を先に取り付けてください。

※構造上、すべての脚が同時には地面に着きませんが、正常な状態です。ご安心ください。

バーの取り付けかた

●バーを取り付けると、調理器具を置いたり吊るしたりして調理できます。

■ コの字フレームに取り付ける ■ 風防に取り付ける



●バーは完全には固定されないため、調理器具を動かすときは注意する。

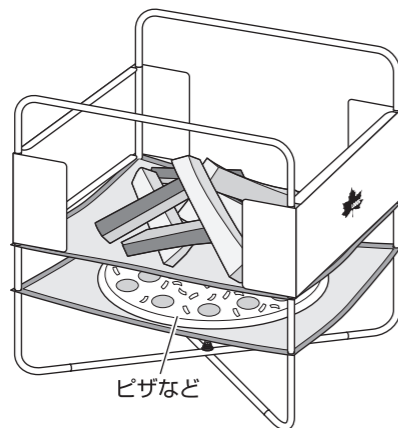
使いかた

オープン風調理を楽しむ！

●上段に燃料、下段に食材を置けば、オープン風調理が楽しめます。



●ステンレスメッシュに食材を直接載せない。

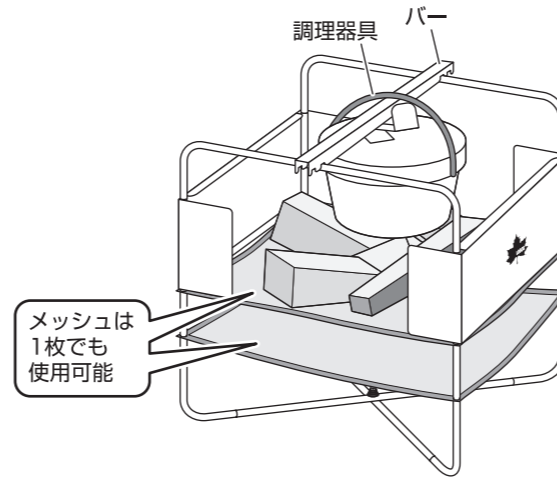


Point

- 燃料には薪を推奨します。木炭なども使用できますが、下方向には熱が伝わりにくいため、焼き上がりに時間がかかります。
- 灰が落ちることがあるため、気になる方は、食材の上に別売品の焼きそばシートなどをかぶせてください。(焼き上がりに時間がかかることがあります)
- 薪の量は、重みで食材に近づきすぎないように調整してください。
- 必要以上に薪を動かさないでください。(灰が落ちるため)

吊り調理を楽しむ！

●バーに調理器具を吊るせば、吊り調理が楽しめます。

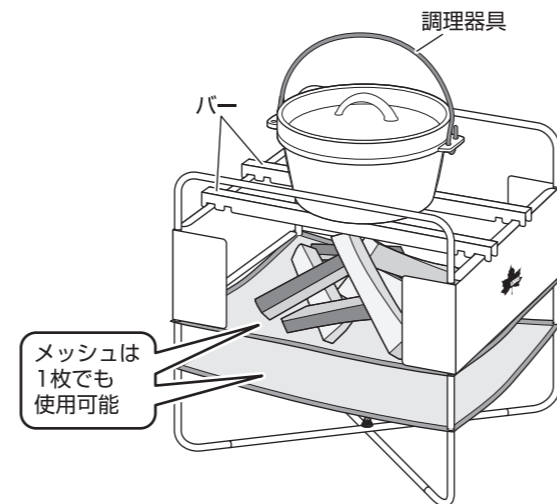


メッシュは1枚でも使用可能

※下段に燃料を置く場合、設置面との距離が近いので、設置面に熱がより伝わりやすくなります。特にご注意ください。

置き調理やBBQを楽しむ！

- バーを2本取り付けて調理器具や焼網を載せれば、置き調理やバーベキューが楽しめます。
- 調理器具の底面や焼網の大きさに応じて、バーの位置を調整してください。



メッシュは1枚でも使用可能

- 誤った取り扱いや使用状況、保守管理および点検の不備などによる破損、損害、事故、経年変化などによる損傷・劣化・サビや腐食の発生につきましては、責任を負いかねますのでご了承ください。
- 製品の特性上、あるいは使用場所、環境により製品強度が著しく劣化する場合があります。製品を1年以上放置した場合は、必ず使用する前に傷や劣化のないことをご確認ください。また、購入後2年以上経過した製品の安全は保証いたしかねますのでご了承ください。

燃料について



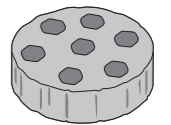
- ジェル状着火剤は使用しない。
- 薪は、十分に乾燥したものを使用する。(水分が残っていると、破裂したり、燃焼効率が悪くなるおそれ)
- 使用前に、燃料のパッケージなどに記載の取扱説明書を必ず読む。
- 薪や炭などの燃料はステンレスメッシュの中央に置き、こぼれ落ちないようにする。

■ 薪を使用する

- ①着火剤と薪を置く
 - ・着火剤を中央に置き、その上に空気の通り道を作りながら薪を積み上げる。
- ②着火する
 - ・柄の長いライターなどで着火剤に着火する。

■ LOGOSエコココシリーズ(別売)を使用する

- 別売のエコココログス・ラウンドストーブ2(No.83100102)のご使用をおすすめします。
- ①エコココログスを並べる
- ②エコココログスの取扱説明書にしたがって着火する



■ 木炭を使用する

- ①着火剤と炭を置く
 - ・中央に着火剤を置き、その上に空気の通り道を作りながら炭を積み上げる。
- ②着火する
 - ・柄の長いライターなどで着火剤に着火する。
- ③すべての炭が着火状態であることを確認し、ステンレスメッシュの上にまんべんなく広げる

Point

- 炭は、ところどころ二重になるくらいが適量です。
- 備長炭の場合は、着火状態の木炭の上に備長炭を置いて着火してください。備長炭には直接着火できません。
- 備長炭は着火時にはぜることがあるため、注意して着火し、離れて様子を見てください。

- 本体は熱により変形や変色、表面の剥がれなどが発生します。ご了承ください。
- 廃棄は、お住まいの地域のごみ分別方法にしたがってください。
- 製品の仕様は予告なく変更する場合があります。