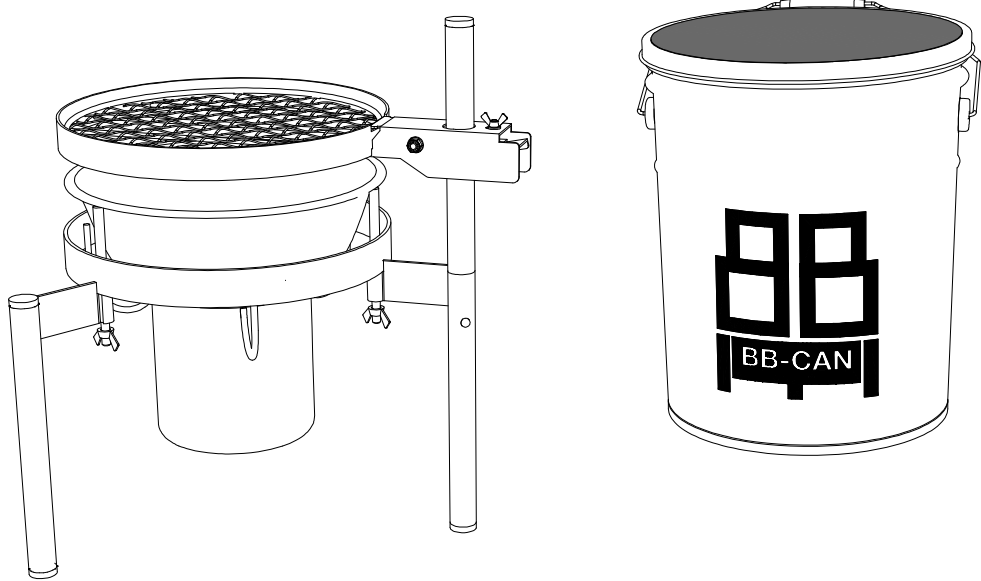


いつでもcan、
どこでもcan、
**I can
BBQ.**



TAYASU


METAL GESELLSCHAFT


MADE IN JAPAN

表記解説

当説明書に記載されている表記について解説します。
内容をご理解いただき、BB-canを安全に楽しくお使いください。

● 内容に関する表記です

 **警告** 人が死亡・重傷を負う可能性、火災の可能性が想定される内容です。

 **注意** 人が軽傷を負う可能性、物的損害の発生が想定される場合があります。

● 主として、使用時に関する表記です

火災注意



火を扱いますので、
周囲に燃える物を
置かないでください。

高温注意



非常に高温になります。
使用者はもちろん、お子様や
他の方に十分注意してください。

● 主として、組立て時に関する表記です

手袋着用



手袋の着用をおすすめします。

指詰め注意



組立て時や扉の開閉時に
手や指を挟まないように
ご注意ください。

転倒注意



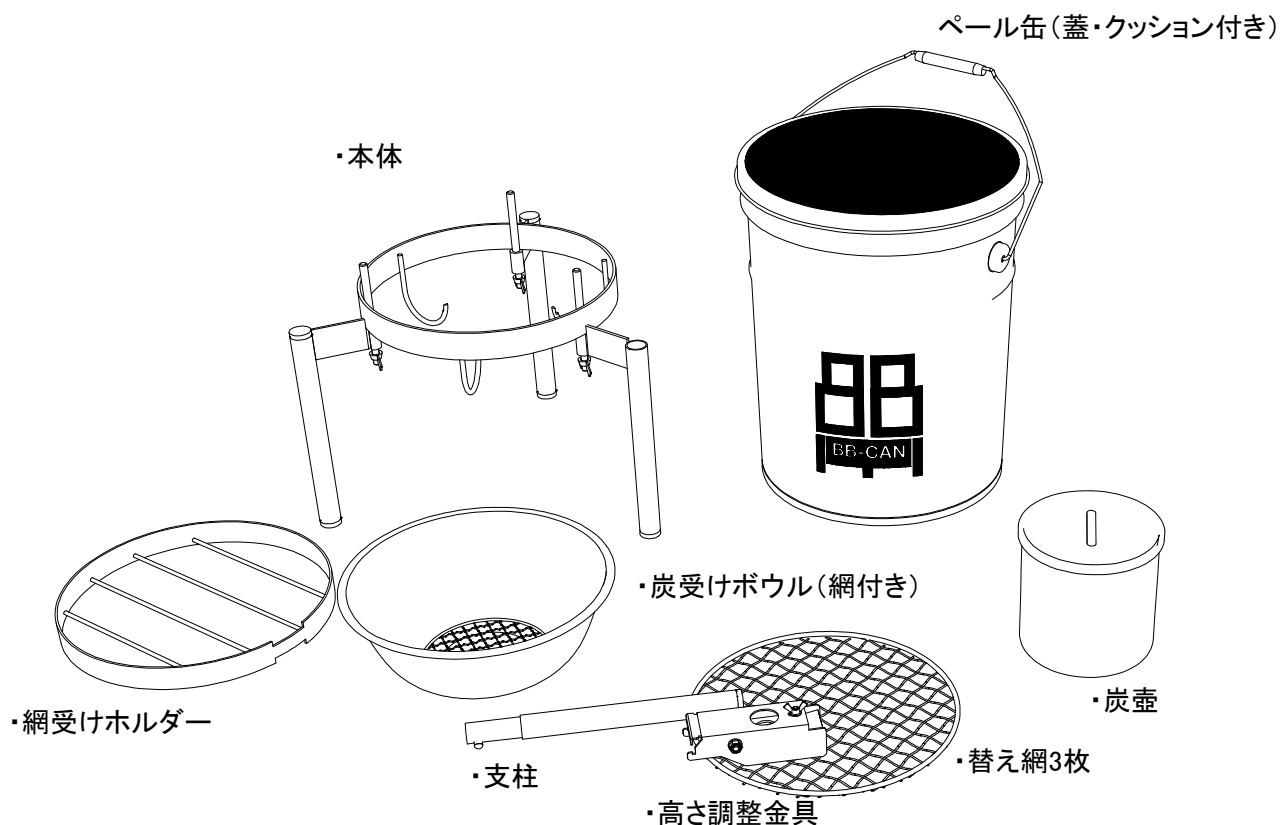
特に組立てたまま移動する
場合、段差などで不安定に
なります。ご注意ください。

このたびはBB-CANをお買い求めいただき、まことにありがとうございます。

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
お読みになった後は大切に保管し、おわかりにならないことや、不具合が生じたときにお役立てください。
- お気づきになられた事や、ご質問等ございましたら、お気軽にお問合せください。

製品改良により、本体・仕様などが当説明書の記載と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

セット内容



製品仕様

材質	・本体 :ステンレス製 ・ペール缶、使い捨て焼き網 :スチール製 ・ペール缶用クッション :ナイロン製
サイズ	・グリルサイズ 巾37cm×奥行き37cm×高さ50cm(支柱高さ含む) ・収納時サイズ ペール缶 直径30cm×高さ36cm ・重さ 5kg
製造国	日本



警告

人が死亡・重傷を負う可能性、火災の可能性が想定される内容です。

移動・設置に際して

- グリルは水平で安定した場所に設置してください。段差がある場合は支柱高さ変えて水平になるように調整してください。
- グリルは必ず屋外で使用してください。室内でのご使用は、火災など人命に関わる危険をもたらす可能性があります。
- 強風下、豪雨などの悪天候時での使用は控えてください。本体の転倒や落下、火災ややけどの危険があります。
- 燃えやすい物のそばに置かないでください。
- 使用中のグリルの移動は行わないでください。

使用に際して

- 使用中は非常に高温になります。小さなお子様や動物が近づかない対策をしてください。
- 火傷の危険がありますので、必ず手袋をはめて作業してください。
- 着火剤や燃料として、ガソリン、灯油、アルコールは使用しないでください。
- 万が一の火災に備えて、消火器や水の準備をお勧めします。
- 毎回のご使用前に、周囲に燃えやすい物が無いようご注意ください。



注意

人が軽傷を負う可能性、物的損害の発生が想定される内容です。

設置に際して

- 組立て時に手や指を挟まないよう、ご注意ください。手袋の使用をお勧めします。

使用に際して

- 火事・火傷には十分ご注意ください。
- 焼きすぎ防止や炭の入れ替え等で、支柱を軸に焼き網台を左右に振る際には、焼き網台の重さで転倒する可能性があります。充分にご確認ください。
- 焼き網台を移動するときは、手袋を使用してください。
- 使用后、グリルが十分に冷めるまで、お子様や火事に対してご注意ください。
- 高温のグリルに水をかけたり、急速に冷却しないでください。(破損の恐れがあります)
- 炭入れ、または炭壺に炭を入れると内側が黒くなる場合がありますが、機能性に変わりはありません。
- 完全に火が消えるまで炭壺の蓋は開けないでください。
- 炭壺が熱いままペール缶に収納すると、ペール缶のクッションが溶けたり、ペール缶がつぶれる原因になります。充分冷めた状態で収納してください。
- ご使用后、車等で移動の際は転倒しないよう気を付けてください。
- 調理以外の目的で使用しないでください。
- ご使用后、食器用洗剤を溶かした水とスポンジで洗ってください。
- 錆の原因となりますので、濡れたまま放置せず、塩や食材の残りなどをしっかりと取り除いてください。
- グリルの表面をスチールウールや硬いものでこするとキズが付くことがありますので、ご注意ください。

組立手順

手袋着用



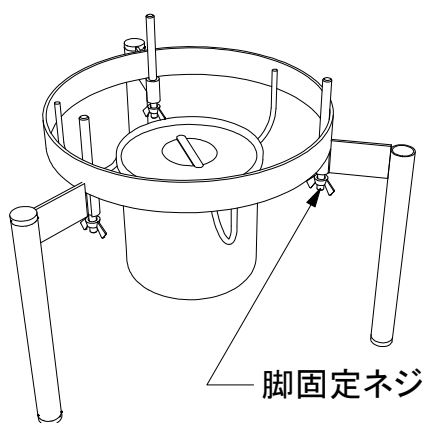
指詰め注意



転倒注意

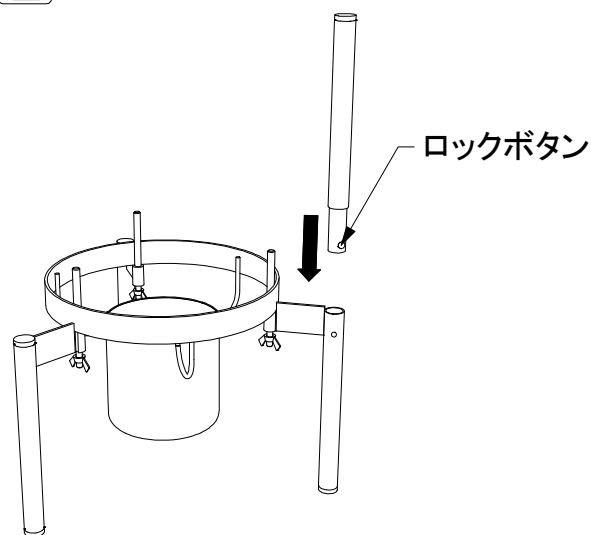


1



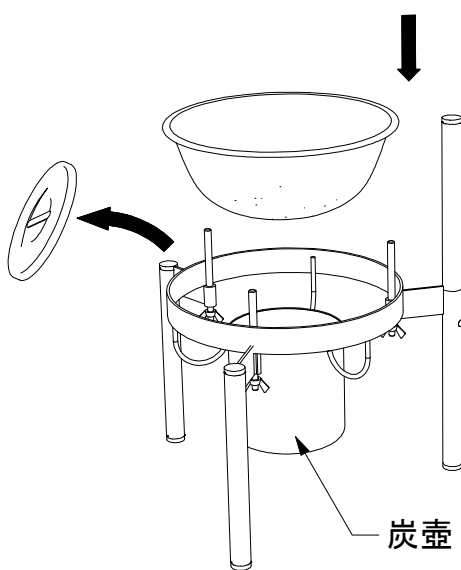
缶から本体を取り出し、3本の脚を広げ、本体を水平な場所に設置してください。本体のグラつきを防止するために、脚固定ネジ(3か所)を必ず締めてください。

2



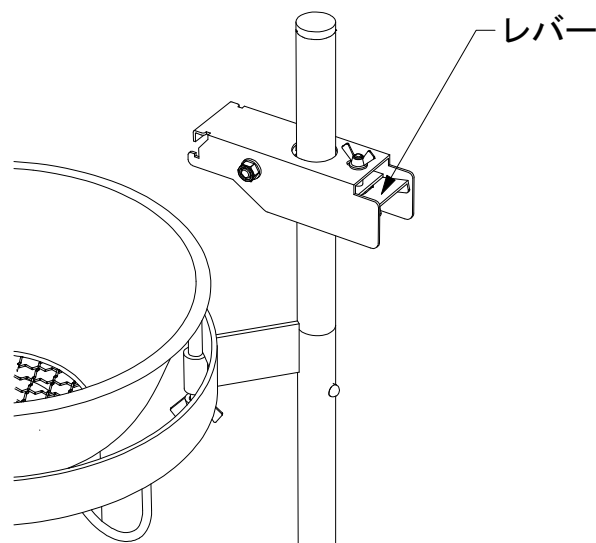
網を支える支柱を差し込みます。その際、ロックボタンがもう片方の穴からカチッと音がして出るまで回しながら差し込んでください。

3



炭壺のフタを外し、炭受け網をセットした炭入れボウルをのせます。

4



高さ調整金具のレバーを押してロックを解除しながら支柱に差し込みます。

組立手順

手袋着用



指詰め注意

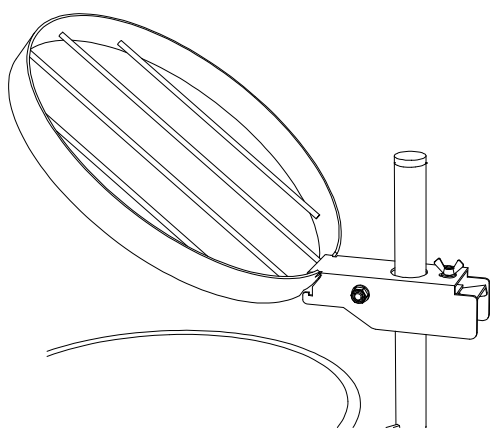


転倒注意

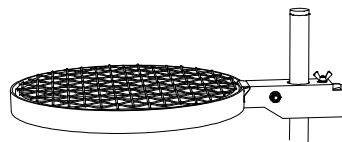


5

注) 網受けホルダーにはおもて・うらがあります。調理によって使い分けてください。

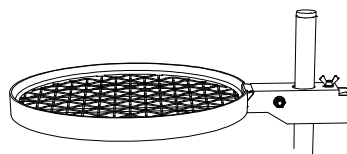


■おもて面を上に取り付けた場合、ホルダーの枠と網の高さがほぼ同じになります。網からはみ出すステーキ肉を焼くとき、大きいフライパンをのせて調理をするときなどに適しています。

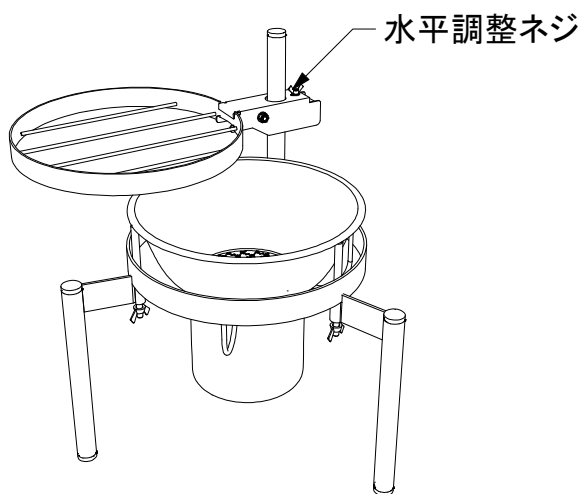


■うら面を上に取り付けた場合、ホルダーの枠が網の高さより高いため、ソーセージやウインナーのような転がりやすい物を調理するのに適しています。

網受けホルダーの切れ込みの上部を高さ調整金具に差し込み、そのあと下部の切れ込みを差し込みます。

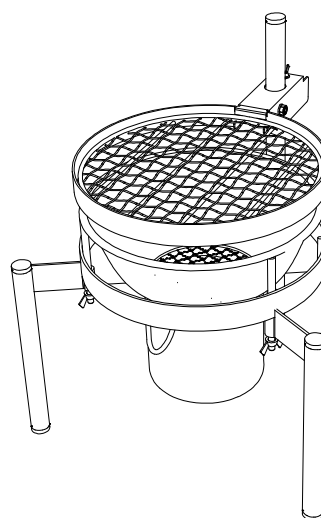


6



高さ調整金具の水平調整ネジを回して、網受けホルダーが水平になるよう調整します。

7



焼き網をのせます。他にも鉄板などのオプションを用意してあります。

詳しくは <http://tinyurl.com/9xcsfh> をご覧ください。

使い方

手袋着用



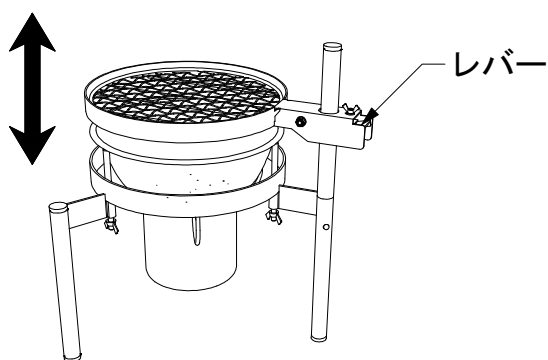
火災注意



高温注意



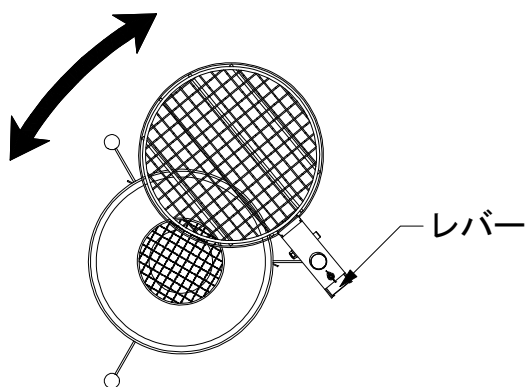
火力の調整



高さ調整金具のレバーを下に下げると、ロックが解除され、金具が上下に移動できます。火力を弱くするには上方向へ、火力を強くするには下方向へ金具を動かしてください。

※高さ調整金具のロックを解除すると、金具が急に下に下がる危険があります。しっかり金具を支えてロックを解除してください。
※金具を上下に移動させる場合は、支柱の上部を軽く押さえると動かしやすくなります。

炭の追加



高さ調整金具のレバーを下に下げると、ロックが解除され、金具が左右に移動できます。

※網受けホルダーを本体より外に大きく回転させると、本体がバランスを崩し倒れる危険があります。

本体と網受けホルダーは1/3以上重ねるようにしてください。

※高さ調整金具のロックを解除すると、金具が急に下に下がる危険があります。しっかり金具を支えてロックを解除してください。

※金具を左右に移動させる場合は、支柱の上部を軽く押さえると動かしやすくなります。

片づけ手順

手袋着用



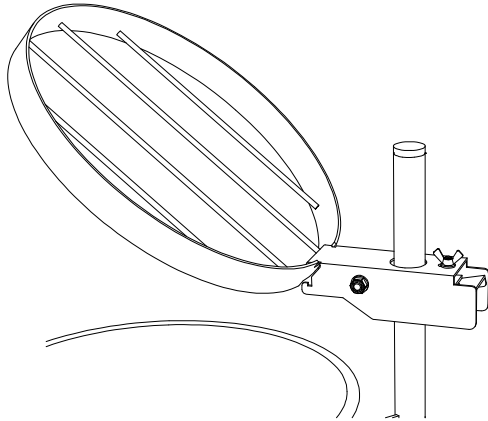
高温注意



指詰め注意



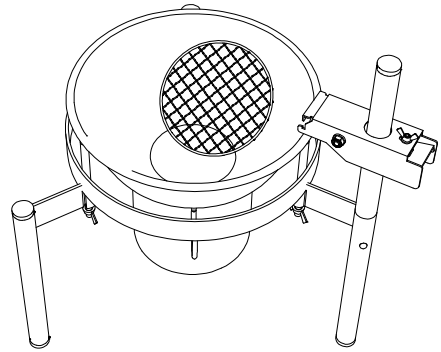
1



高さ調整金具から網受けホルダーを外します。

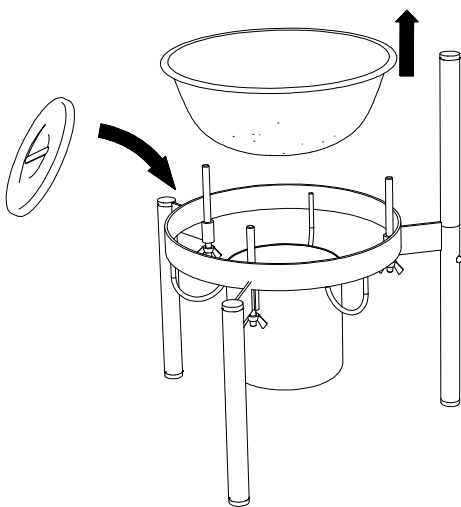
※網受けホルダーは高温になっていますので、手袋を必ず使用してください。

2



火ばさみ等で炭受けボウルの網をずらし、中央の穴から炭ツボに残った炭を落とします。

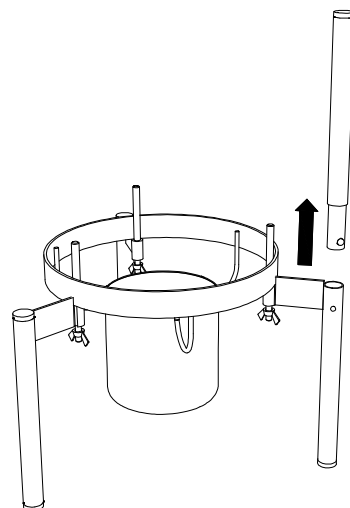
3



炭受けボウルを外し、炭ツボにフタをして消火します。

※炭ツボが完全に冷めるまでフタを開けないでください。空気を遮断することで炭を消火します。

4



本体と炭ツボが冷めたのを確認し、支柱を外します。

片づけ手順

手袋着用



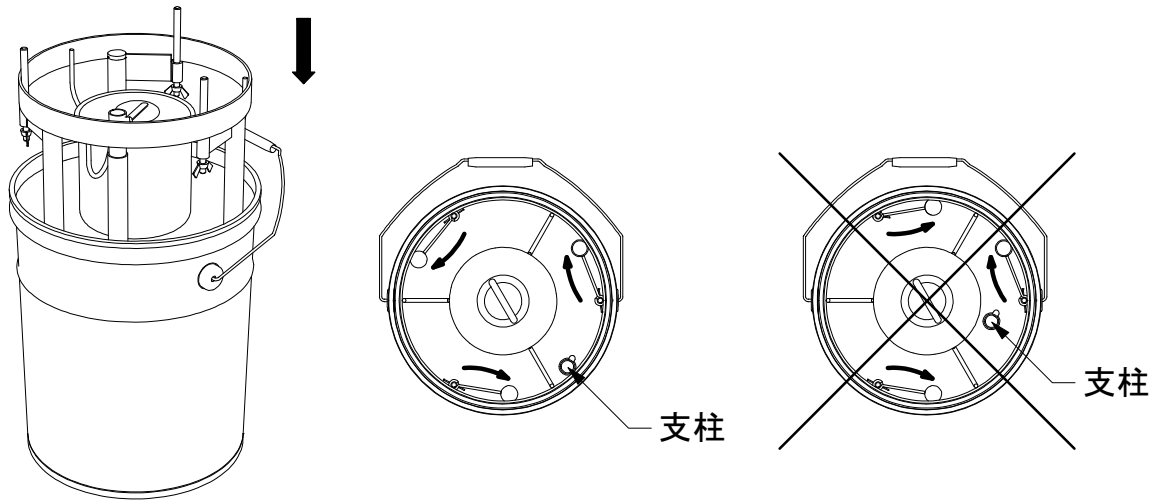
高温注意



指詰め注意



5

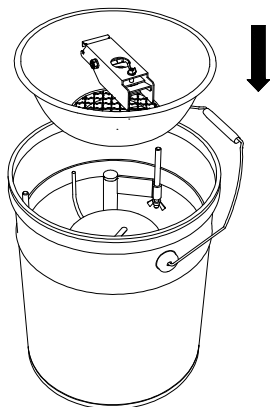


本体の3本の脚を閉じ、ペール缶の中に収納します。
ペール缶の中で本体の脚を広げて、支柱はペール缶の隅のほうに収納します。

※脚は必ず同じ方向にたたんでください。

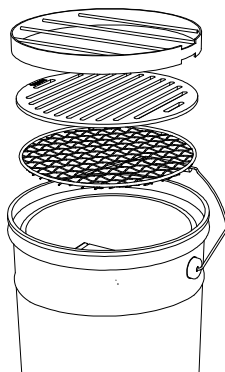
※脚が広がっていないと、ボウルの底が当たりペール缶が完全に閉まらないことがあります。

6



高さ調整金具を、炭受けボウルの中に入れ、本体の上
にのせます。

7



ホルダーをボウルに重ねます。
※オプション品は、炭受けボウルと
網受けホルダーの間に収納してく
ださい。

8



ペール缶のフタを閉めます。

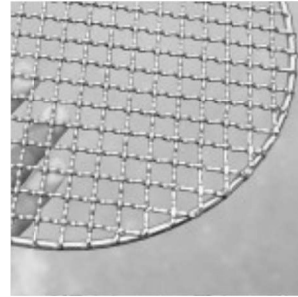
選べるオプションで
もっと一緒に楽しもう！

OPTION



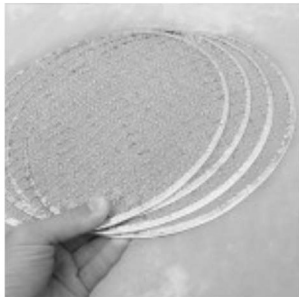
スリット入り鉄板

スリットの入ったBB-CAN専用の鉄板です。焼肉はもちろんですがホルモン焼きに最適です。鋳物製なので使えば使うほど油が鉄板になじみますので、焦げ付きにくくなります。本体と一緒に缶に収納可能です。
3,300円 (税込)



ステンレス焼き網

ステンレス製の焼き網です。錆にくいので繰り返しお使いいただけます。本体と一緒に缶に収納可能です。 3,300円 (税込)



替え網5枚セット

使い捨てタイプの焼き網5枚セットです。網のメンテナンスが必要ないので楽チンです。 600円 (税込)



鋳物製鉄板

鋳物製の鉄板です。野菜と肉の炒めものを作るのに最適。お好み焼きを作るのも面白いです。本体と一緒に缶に収納可能です。 6,000円 (税込)



燻製用蓋

燻製を作るときは、これで蓋をするだけ。たったこれだけで美味しい燻製を作る事ができます。本体と一緒に缶に収納可能です。 3,300円 (税込)



クッション付き缶

クッション付きの缶単品です。炭入れやBBQ道具入れとしてお使いください。 3,300円 (税込)