



**DOPPELGÄNGER  
OUTDOOR®**

## アメリカン BBQ & スモークグリル 取扱説明書

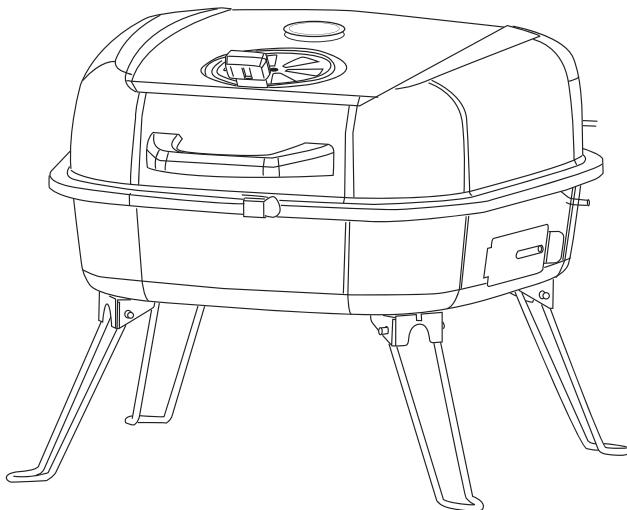
型番：Q3-191

本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

本製品をご使用の際は、必ず本書をお読みいただきご理解の上ご使用ください。

また、お読みいただいた後もこの説明書は大切に保管してください。購入後または、商品到着後 7 日間以内に不具合が無いかをご確認くださいますよう、お願ひいたします。

該当期間を過ぎた場合は、製品保証の対象外となる場合もございますので、あらかじめご了承ください。



### 製品アンケート実施中

【毎月抽選で 10 名様にオリジナルグッズをプレゼント！】

アンケートフォームはコチラから

ビーズ株式会社 アンケート

<https://www.be-s.co.jp/abc/>



### facebook ページ

【新製品やキャンペーンなど、お得な情報を発信中！】

facebook ページはコチラから

DOPPELGÄNGER OUTDOOR

<http://www.facebook.com/doppelgangeroutdoor>



# ご使用上の注意（ご使用の前に必ずお読みください。）

使用者および他の人々への危害や財産への損害を未然に防ぎ、ご購入いただいた商品を安全に正しくお使いいただくために、以下に書かれたご警告注意事項を必ずお守りください。

## 【安全にお使いいただくために】

- DOPPELGANGER OUTDOORが取り扱うアメリカンBBQ & スモークグリルは、BBQとスモークを目的として作られたものですので、決して焚き火など他の用途には使用しないでください。
- 各部の構成をよく把握し、組立順序に従って取扱ってください。
- 解体・撤去の際には、組立とは逆の順序で必ず行い、手や指を挟まないでください。
- 組立設置及び、解体撤去に際しては、安全の為、手袋を着用してください。
- 製品は出荷前に簡易組立を行っております。簡易組立の為、商品輸送時の振動等でネジやナット等が緩むまたは外れている場合がございます。使用時には必ず、各部のナット、ネジ等に緩みがないかを確認し、緩みがある場合は確実に固定してからご使用ください。

## 【製品ご使用の前に】

- 焼き網を洗浄してください。
  - グローブを着用してください。
1. ロストルの中心に着火材を置き、その上に空気の通り道を作りながら炭を積上げてください。着火剤は、最下部の炭に塗り継ぎ足しはおやめください。
  2. 柄の長いライター等で着火材に着火してください。
  3. 内輪等で風を送り込んでください。
  4. 全ての炭が着火状態なのを確認した後、ロストル上にまんべんなく炭を広げてください。
  5. 備長炭の着火は着火状態の木炭の上に置いて着火してください。備長炭のみでは着火しません。

 <b>警告</b>	死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示しています。
火災の恐れがあります。着火剤や燃料としてガソリン・灯油・ガス・アルコールは使用しないでください。	
窒息の恐れがあります。テントやタープ、屋内等では使用しないでください。	
天候不順（強風・大雨・雪など）の時、またはそれが予測される時は使用しないで下さい。	



## 注意

傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される内容を示しています。

パーティ類の破損、溶接外れ等がないかご確認ください。破損が見つかった場合は、直ちにご使用を中止してください。

素手でグリルを触らないでください。

着火後はグリルの移動をしないでください。

グリルは焦げてもいい地面の上に設置してください。

着火後はグリルに顔などを近づけないでください。

お子様やペットをグリルの周りで遊ばせないでください。

分解、組立、着火、消化、調理、手入れ、片付けの際には革手袋などを着用し火傷や鋭利な部分でのけがに注意してください。

使用後は完全に炭が燃え尽き、グリルが完全に冷えたことを確認してから灰処理、撤収、収納をしてください。

消化時にはグリルに水をかけないでください。急激な温度変化によりグリルが変形。また高温の水蒸気により火傷をする恐れがあります。

必ず消防用のバケツを用意してご使用ください。

燃料を入れすぎないでください。本体の変形やひどい変色につながる恐れがあります。

### 【メンテナンスについて】

- ・ 使用後には食べ物カス等の汚れや水分を完全に落とし、十分乾燥させた上でグリッドに食用油を塗ってから冷暗所に保管してください。
- ・ 汚れが気になる場合、各部のナットとネジを取り外して洗ってください。ナットとネジを取り外す際は、必ず元の取付け方を覚え、再度取付ける際には元と同じ取付け方で取付けてください。
- ・ 使用前には必ず、各部のナット、ネジに緩みが無いかを確認し、緩みがある場合は増し締めをおこなってください。

### 【温度計について】

グリルに付属の温度計は、スマーカーとして使用する際にグリル内の温度を計る目安となるもので、温度を保証するものではありません。

### 【廃棄について】

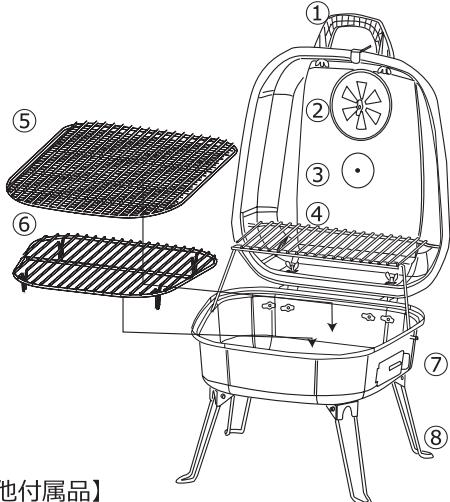
本製品を廃棄の際は各地地方自治体の廃棄処分に従って廃棄してください。

### 【素材・原材料】

本体・グリッド：スチール

# 各部の名称及び、付属品

## 【グリル本体】



①	ハンドル
②	ベンチレーター
③	温度計
④	上段グリッド
⑤	下段グリッド
⑥	ロストル
⑦	空気穴
⑧	スタンド

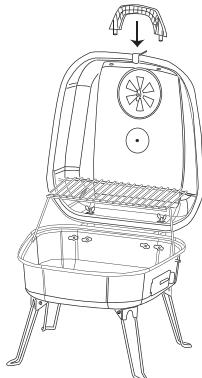
## 【その他付属品】



⑨	グリッドフック
⑩	ハンドル取付けナット×2

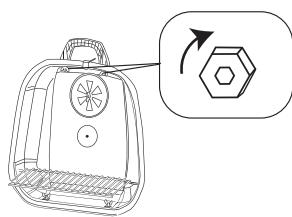
# 組立方法

①



1. ハンドルを左図の位置に取付けます。ハンドル本体をグリルに差込みます。

②



2. ハンドル取付けナットを時計回りに回しハンドル本体 2ヶ所を固定します。
3. その他ネジ、ナットに緩みがないことを確認してご使用ください。

## BBQ を楽しむ！

ロストルの中心に着火材を置き、その上に空気の通り道を作りながら炭を積上げます。

柄の長いライター等で着火材に着火し、全ての炭が着火状態などを確認した後に、ロストル上にまんべんなく炭を広げてください。

下段グリッドで食材を焼き、上段グリッドは保温スペースとして焼けた食材を置いて BBQ をお楽しみください。

## スモークを楽しむ！

ロストル上にスモークチップスまたはウッドを置き着火します。食材を上下段グリッドに並べて蓋を閉じてスモークをお楽しみください。

- 熱燻法…80-120℃の高温で 10 分 -2 時間程度燻煙します。食材を炙りながら燻す燻製で、色づきと香りよく仕上げることができます。
- 温燻法…50-80℃の低温で 1-2 時間かけじっくり燻す方法です。食材の水分を飛ばしながら燻す燻製で、柔らかな舌触りに仕上げることができます。