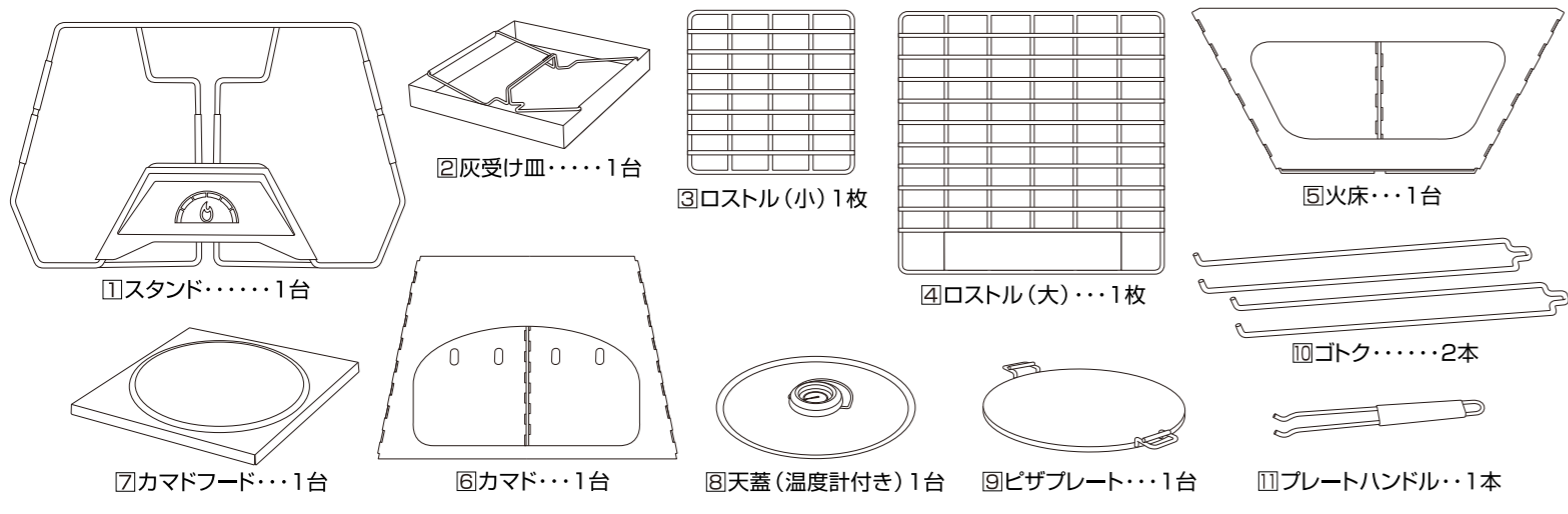


この度は、本商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
ご使用前に、この説明書をよく読んで正しく組立ててください。また、事故やケガ・器具の損傷等を
防ぎ、安全に正しくご使用いただくために、注意事項は必ずお守りください。
この取扱い説明書は、大切に保管してください。

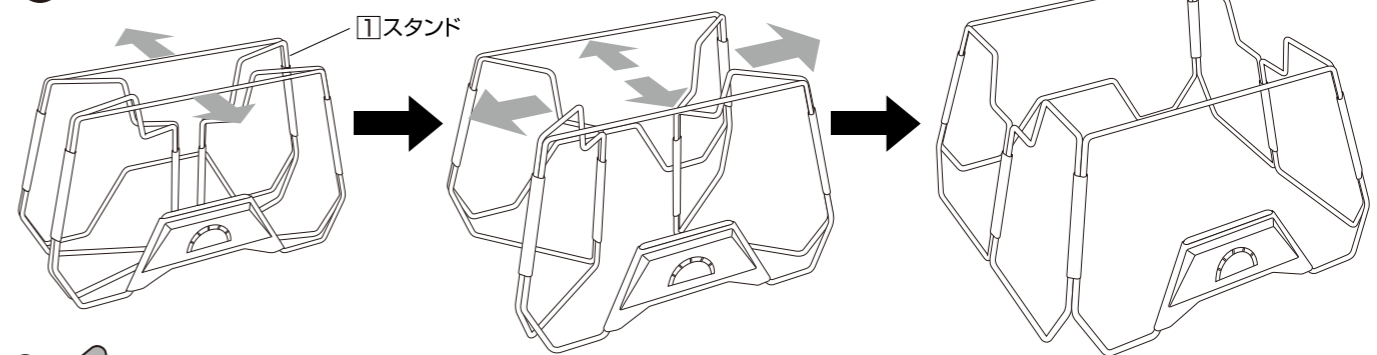
組立て方法と注意

※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。※製品の仕様は予告なく変更する場合があります。
●組立て方法と注意をよく読み、下記の番号順に正しく組立ててください。撤収は必ず逆順で行ってください。

セット内容



1 ①を図の要領で展開します。

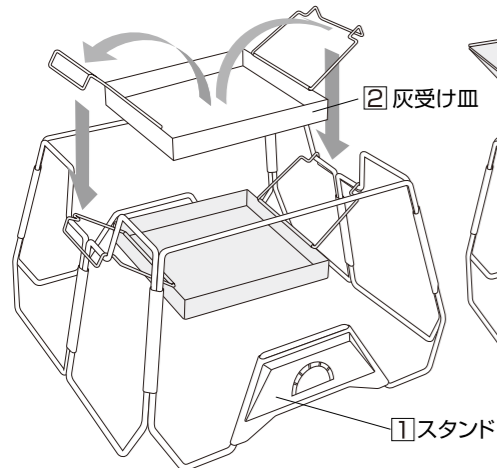


手袋を着用してください

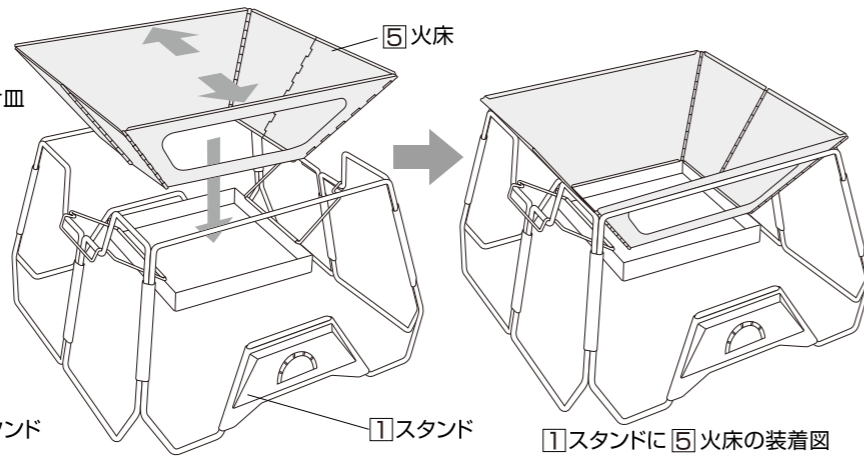
器具には、鋭利な箇所があります。組み立て・着火・消火・手入れ等には、ケガ等を防ぐため必ず革手袋を着用してください。また、器具の洗浄時にはゴム手袋を着用してください。

①スタンド全開図

2 フックを引き上げた②を、開いた①に下図の要領でセットしてください。

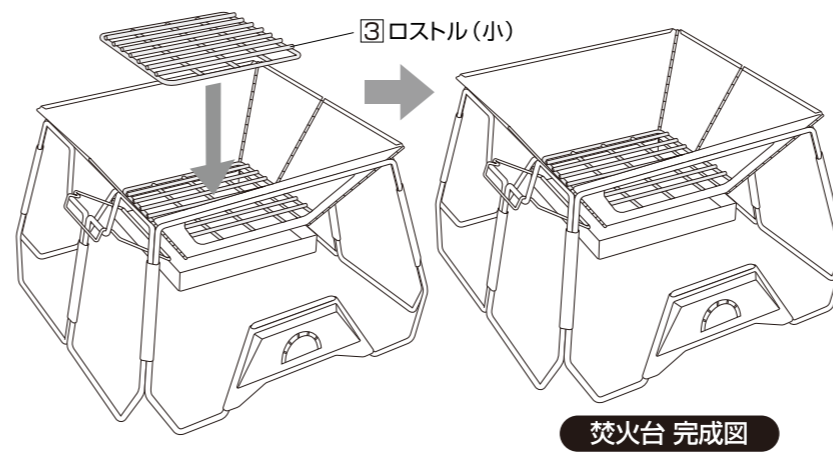


3 ⑤の火床を開いて、①に下図の要領で装着してください。

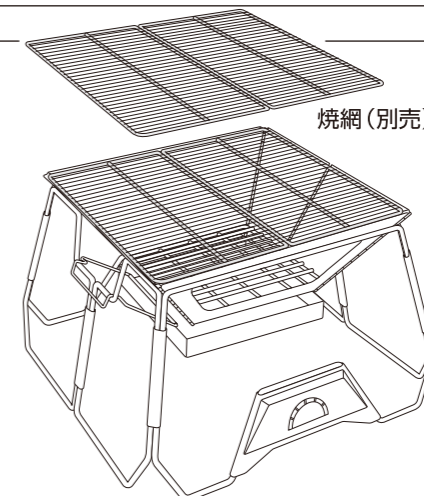


焚火台・バーベキューグリルとして使用する場合

4 ③を火床の底部に装着します。この時点で焚火台・バーベキューグリルとして利用可能となります。



焚火台 完成図

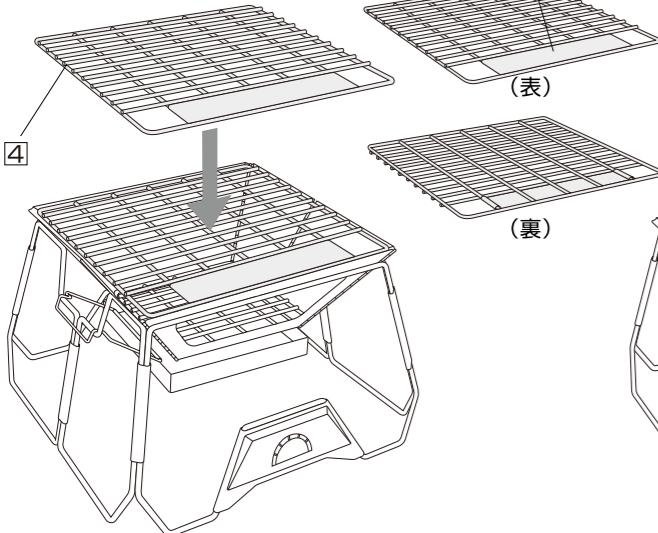


バーベキュー仕様 完成図

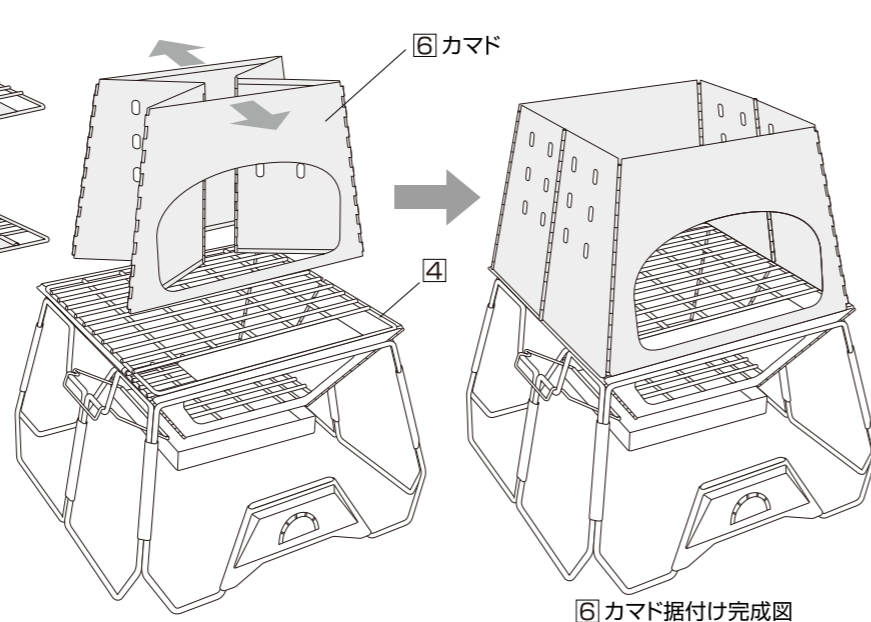
■バーベキューをする場合の焼網は、ピラミッドL用網(別売)をお求めください。
全開サイズ：(約)幅38×奥行38cm
●お求めの際は、購入された販売店もしくは、弊社コンシューマ係までお問い合わせください。
●予告なく販売を終了する場合があります。

焚火台・バーベキュー使用についての燃料・着火・注意事項等、取扱い方法は裏面に記載していますので必ず熟読後に取り扱ってください。

5 ④を下図の通りにセットしてください。必ずステンレスプレート側を手前にして、表が上向きになるようにセットしてください。

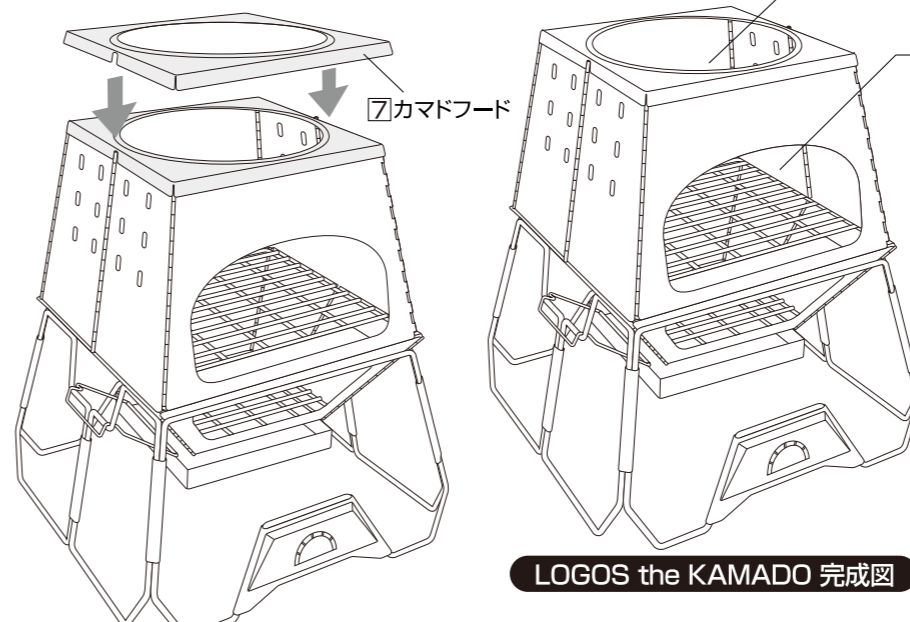


6 ⑥を据付けます。図のように展開し、⑤でセットした④の上に据付けてください。



⑥ カマド据付け完成図

7 ⑦を取付けます。



LOGOS the KAMADO 完成図

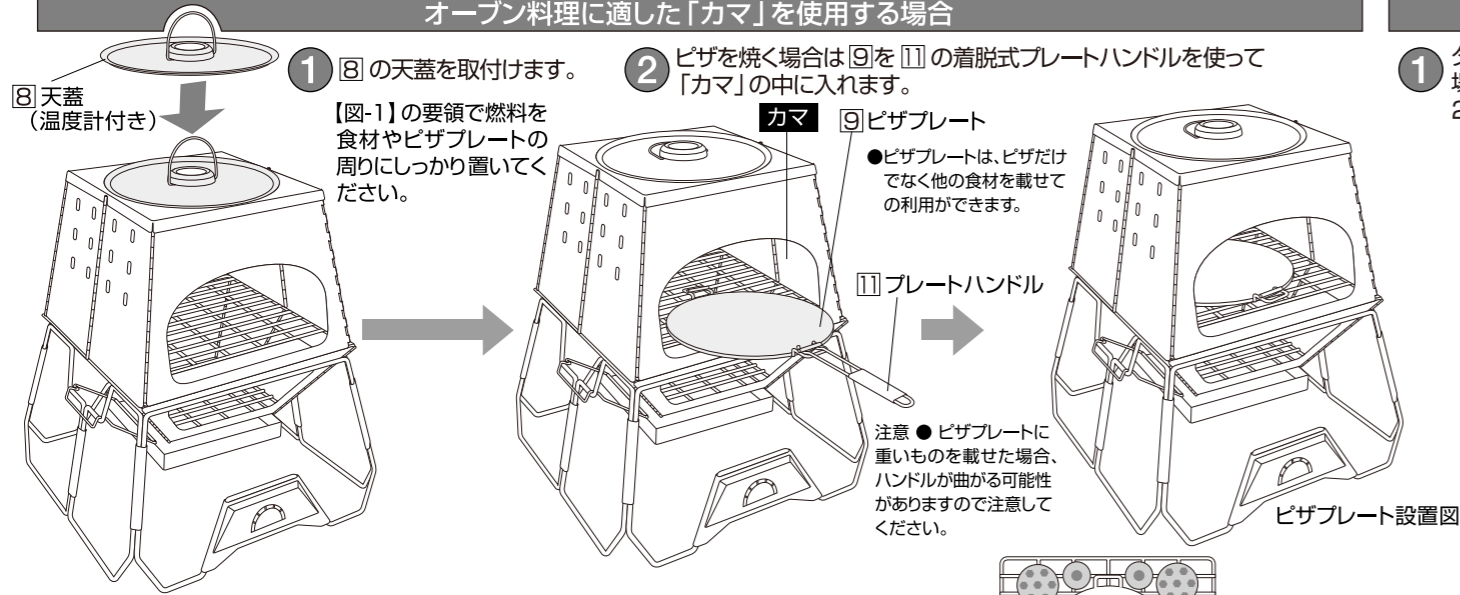
竈 かまど 銅料理に適しています
窯 カマ オープン料理に適しています

裏面に本品を使用した豊富な利用バリエーションを紹介しています。アウトドアライフを豊かに、より一層楽しんでいただくためのアイテムとして活用してください。

別紙にLOGOS the KAMADOのできる様々なクッキングレシピを紹介していますので参照してください。また、工夫次第でオリジナル料理を楽しんでいただけます。

●裏面に組立て説明書の続きと取扱い上の注意事項を記載していますので、必ずご覧ください。

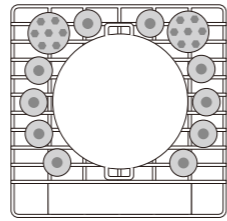
オープン料理に適した「カマ」を使用する場合



- ⑧の天蓋を取付けます。
【図-1】の要領で燃料を食材やピザプレートの周りにしっかり置いてください。
- ⑨の天蓋を取付けます。
⑩の着脱式プレートハンドルを使って「カマ」の中に入れます。

カマ
⑨ピザプレート
●ピザプレートは、ピザだけでなく他の食材を載せての利用ができます。
⑩プレートハンドル
注意 ●ピザプレートに重いものを載せた場合、ハンドルが曲がる可能性がありますので注意してください。

ピザプレート設置図

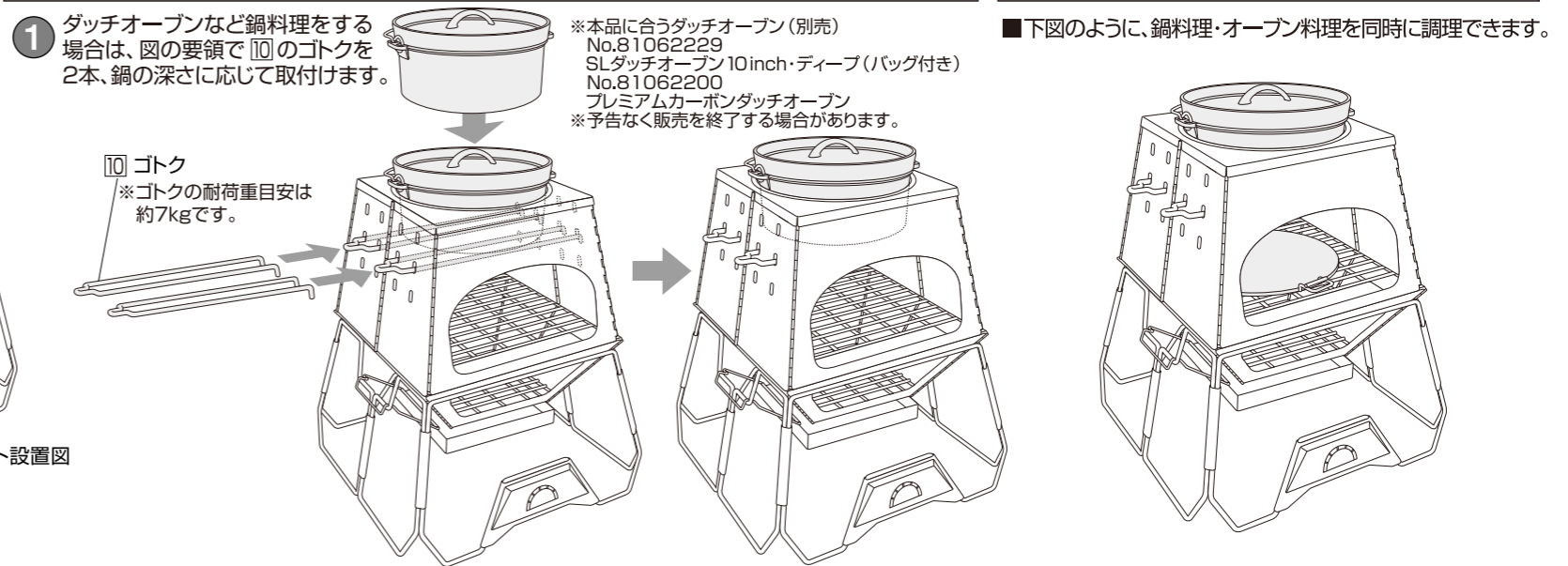


【図-1】

窯「カマ」……ピザ・ナン・ホイロ焼き・鶏の丸焼きなどを調理

- 上段ロストルには調理物を置き、その周囲に炭・エココロゴスラウンドストープ4 (別売)・エココロゴスダッチチャコール30 (別売)などの燃料を【図-1】の要領で並べると調理時間が短縮できます。(燃料は種々を混合・単一など、調理に応じて使い分けてください。)
- 下段ロストルには燃料に、炭・エココロゴスラウンドストープ2 (別売)などを使用します。
- 天蓋の温度計で、カマの温度が確認できます。

鍋料理に適した「かまど」を使用する場合



- ①ダッチオープンなど鍋料理をする場合は、図の要領で⑩のゴトクを2本、鍋の深さに応じて取付けます。

※本品に合うダッチオープン (別売)
No.81062229
SLダッチオープン10inch・ディープ (バッグ付き)
No.81062200
プレミアムカーボンダッチオープン
※予告なく販売を終了する場合があります。

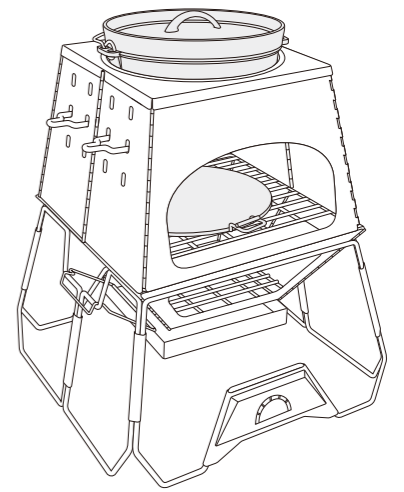
⑩ゴトク
※ゴトクの耐荷重目安は約7kgです。

竈「かまど」……スープ・カレー・炊飯・汁物・炒め物・パンなどを調理

- 上段ロストルに燃料の炭や薪を使用します。火加減は調理物に応じて炭や薪の量で調節してください。
- 薪や木炭を使用する際の手順などは、下記の「薪を使用する場合」・「木炭を使用する場合」の事項を参照してください。

「かまど」と「カマ」を同時使用する場合

■下図のように、鍋料理・オープン料理を同時に調理できます。



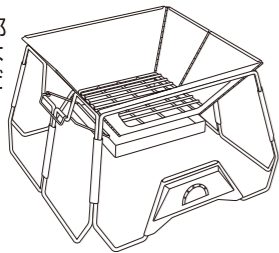
竈「かまど」&窯「カマ」……鍋料理とオープン料理などを同時調理

- 上段ロストルには調理物を載せ、その周囲に炭・エココロゴスラウンドストープ4 (別売)・エココロゴスダッチチャコール30 (別売)などの燃料を【図-1】の要領で並べると調理時間が短縮できます。(燃料は種々を混合・単一など、調理に応じて使い分けてください。)
- 下段ロストルには燃料に、炭・エココロゴスラウンドストープ2 (別売)などを使用します。

焚火台として使用する場合

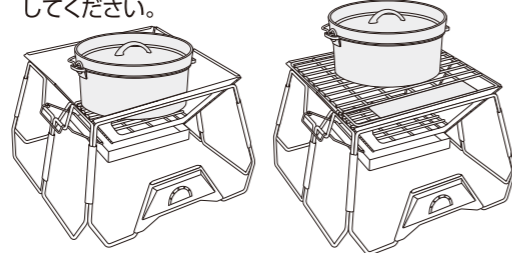
- カマドと上段のロストル (大) を取り外して、下段のロストル (小) に燃料の薪を使用します。
- 薪を使用する際の取扱いは、下記「薪を使用する場合」の事項を参照してください。

※火床前方の開閉口から薪が落下しないよう注意してください。



焚火台でダッチオープンを使用する場合

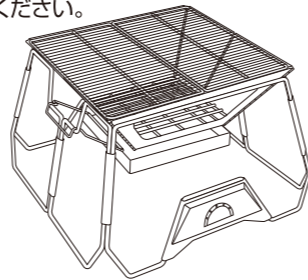
- カマドと上段のロストル (大) を取り外して、下段のロストル (小) に燃料の薪または木炭を使用します。
- 薪・木炭を使用する際の取扱いは、下記「薪を使用する場合」・「木炭を使用する場合」の事項を参照してください。



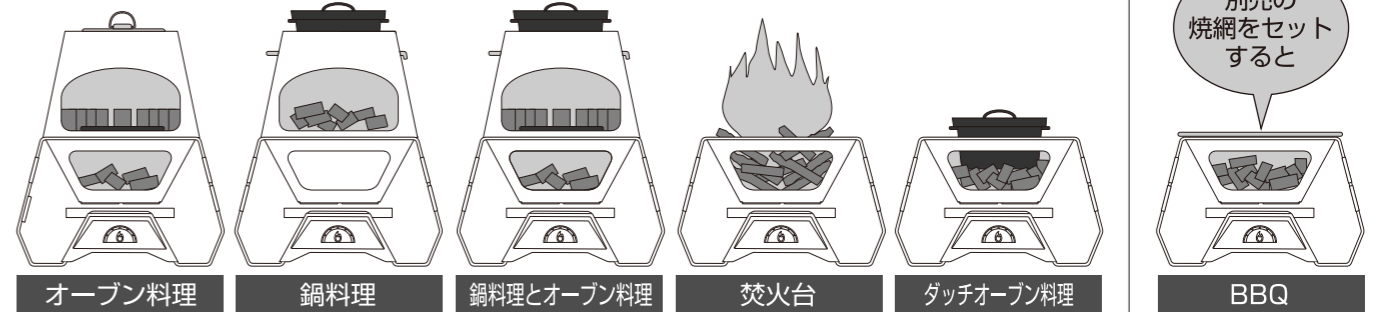
●ダッチオープンは、上段・下段のロストル両方で使用できます。

バーベキューグリルとして使用する場合

- カマドと上段のロストル (大) を取り外して、下段のロストル (小) に燃料のLOGOS エコココシリーズ (別売)・木炭を使用します。
- LOGOS エコココシリーズ (別売)・木炭を使用する際の取扱いは、下記「LOGOS エコココシリーズ」・「木炭を使用する場合」の事項を参照してください。



LOGOS the KAMADOは1台で5通り+1 (別売品の取り付け) の使い方ができます。



別売の焼網をセットすると

燃料について (入れ過ぎないように注意してください。)

■LOGOS エコココシリーズ (ヤシガラ炭) をおすすめします。(別売)

推奨燃料「エココロゴス」は環境にやさしく、燃焼効率の良い、森林を伐採しない環境配慮型のヤシガラ成型炭です。着火剤は不要、ライターで直接着火が可能。数分でバーベキューがスタートできます。
※LOGOS エコココシリーズのお求めは、グリルご購入の店頭が弊社コンシューマ係にお問い合わせください。

No.83100105
エココロゴス・
ダッチチャコール30

No.83100104
エココロゴス・
ミニラウンドストープ4

No.83100102
エココロゴス・
ラウンドストープ2

※エココシリーズは予告なく販売を終了する場合があります。

■薪を使用する場合

- よく乾燥した薪を使用してください。
- ロストルの中心に着火剤を置き、その上に空気の通り道を作りながら薪を積み上げ、柄の長いライター等で点火し、うちわで柔らかく風を送り込んでください。
- ジェル状着火剤を使用する場合は、最下部の薪の上に塗ってください。
※ジェル状着火剤の継ぎ足しすると炎が急に燃え上がり大変危険ですので絶対しないでください。また、ジェル状着火剤を薪からロストル・灰受け等に垂れたり、器具の周囲にこぼしたりすると、点火の際に炎が急に周囲に燃え広がるため大変危険ですので特に気をつけてください。
※着火剤や燃料としての、ガソリン・灯油・ガス・アルコール等は大変危険ですので絶対に使用しないでください。

■木炭を使用する場合

1. 固形着火剤は先に着火剤に点火し、点火確認後その上に空気の通り道を作りながら炭を積み上げます。(ジェル状着火剤は炭をロストルに置いて、最下部の炭上に塗ります。ジェル状着火剤は非常に危険なため、継ぎ足しは厳禁です。)
 2. 全ての炭の着火状態を確認した後、ロストル上に均一に広げます。所々炭が二重になる位が適量です。
 3. 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。いきなり備長炭では着火しません。また、備長炭は着火時に爆ぜますから注意してください。必ず焼網でカバーしながら着火し、離れたところで見守ってください。
- 木炭の入れ過ぎには注意してください。火力が強すぎて器具のひどい変形・変色につながります。また、粗悪な木炭はうまく焼けない場合があります。

使用上の注意

●事故やケガ、器具の損傷を防ぐため、下記の事項を必ず守ってください。(製品には鋭利な部分があります。設置・着火・手入れの際は必ず革手袋を着用。洗浄時はゴム手袋を着用し、ケガをしないよう注意してください。)

以下の事項は不注意による取扱いなどによって、器具の転倒等による火災や火傷等のケガ・器具の破損等、重大事故に繋がる恐れがあるため、絶対に厳守してください。



禁止!

- 組立て・使用前の点検で器具の破損、溶接外れ等を発見した場合は、組立て・使用を継続しないでください。
- テーブル等、物の上に設置して使用しないでください。
- 傾斜地や凹凸のある場所等、不安定な場所に設置しないでください。
- 屋内 (室内・ベランダ・ガレージ内・テント内・タープの下等) での使用は絶対しないでください。
- 周囲に可燃物がある場所では使用しないでください。
- 燃焼中に器具を移動しないでください。

- 燃焼中に素手でカマドや、調理器具等に直接触れないでください。
- 調理器具や鍋・ケトル等、限度を超える大きさや重いものを載せないでください。(耐荷重目安は、7kgと考慮してください)
- 風の強い日や雨天時には使用しないでください。
- 子供に取扱いをさせないでください。
- 焚火・バーベキュー・カマド等使用中、子供やペットを器具の周囲で遊ばせないでください。



注意!

- 使用の際は、必ず通気性のよい屋外に設置してください。
- 製品には鋭利な部分があります。設置・着火・手入れの際は必ず革手袋を着用してください。また、洗浄時にはゴム手袋を着用し、ケガをしないよう注意してください。
- 必ず、周囲の安全を確保し、スペースを十分取り、くらつきの無い、平らで安定した場所に設置して使用してください。
- 焼網の使用後は、食品のカスを取り除き洗浄した後、十分乾燥させた上、食用油を塗ってから冷暗所に保管してください。
- 焚火をする場合、万一のために、水を入れたバケツを用意してください。

- ピザプレートやロストルなどは、熱で変色・変形することがあります。
- 火床の熱により設置面を焦がす場合があります。芝生などが焦げて困る場所では使用しないでください。
- 器具は洗浄・乾燥後、高温・多湿になる場所を避け、風通しの良い冷暗所に保管してください。
- 使用後の残り火の始末は燃料が完全に燃え尽き、器具が冷えたことを確認後に行ってください。
- 消火後の炭や灰は各市町村の処理区分に従って処理してください。



警告!

- 本体にぶつかったり、物を当てないでください。据え付けのパーツなどがずれて落下する恐れがあります。
- 炭・薪の燃焼中には爆ぜたり、火の粉が飛び出す場合がありますので、バーベキューの際や、カマド使用時、開口部を覗き込まないでください。
- 燃料や着火剤にガソリン・灯油・ガス・アルコール等は、絶対に使用しないでください。
- ジェル状着火剤を使用する場合、火床や灰受け等に垂らしたり、燃料以外の場所にこぼしたりしないでください。火が燃え広がる事があり大変危険です。
- ジェル状着火剤を使用する場合、継ぎ足しは大変危険ですので絶対しないでください。

- 燃料の入れ過ぎは器具の変形・変色に繋がりますので必要以上に入れないでください。
- 消火の際、器具に水をかけないでください。急激な温度変化で器具の変形や、高温の水蒸気が発生し大変危険です。
- 使用後の残り火の始末の際、器具がまだ熱い時に行わないでください。
- 使用中、スタンドに引っ掛けたり、物が倒れたりしないよう十分注意してください。調理器具等を載せている場合は特に注意してください。

■誤った取扱いや使用状況、保守管理及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、必ず使用する前に破損のないことをご確認のうえ、ご使用ください。また、購入後2年以上経過された場合は製品の安全を保証いたしかねますのでご容赦ください。

Designed by

LOGOS CORPORATION

発売元: 株式会社 LOGOS コーポレーション

〒559-0025 大阪市住之江区平林南2-11-13
お客様専用回線 TEL.06-6681-8204
受付時間: 平日10時~17時迄

ホームページ

www.logos.ne.jp

全国キャンプ場の空き情報 (携帯対応)
www.campjo.com

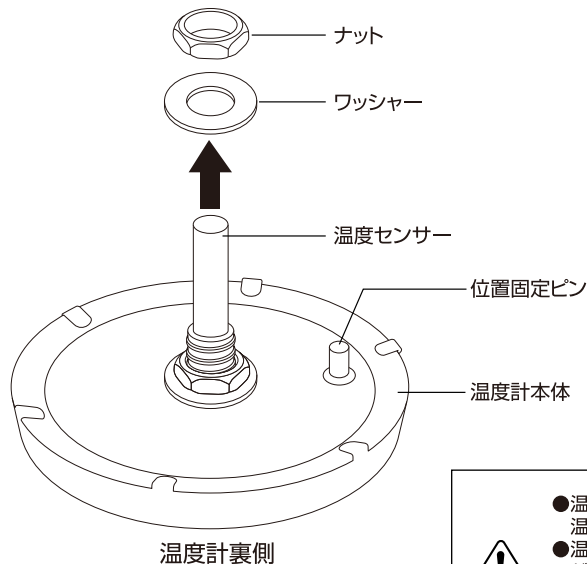
まず初めにこの「温度計取付け説明書」をお読みください。

この度は、LOGOS the KAMADOをお買上げいただき誠にありがとうございます。本説明書に従って天蓋に温度計を取付けてから、本体説明書をご覧ください。

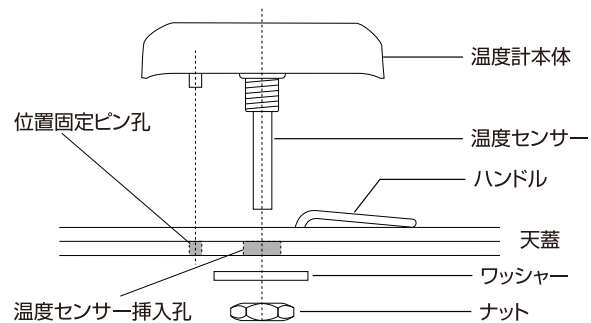
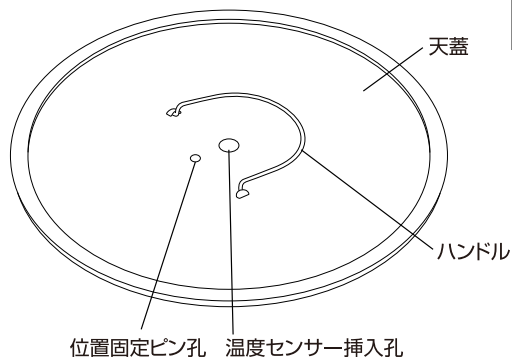
取付け方法と注意

●組立て方法と注意をよく読み、正しく取付けてください。

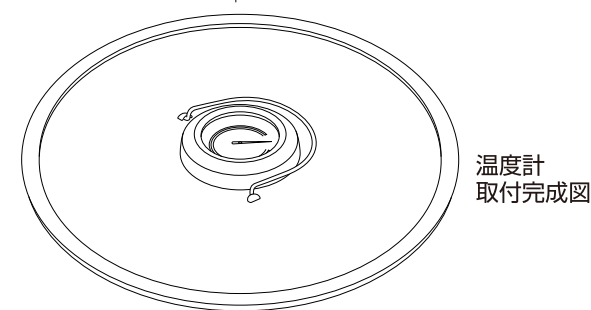
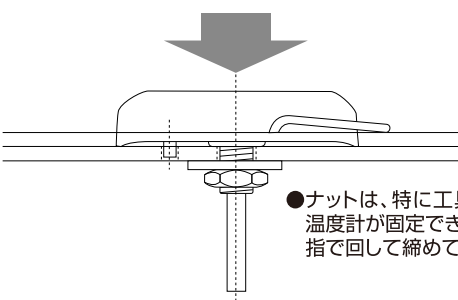
1 温度計本体のナットとワッシャーを外してください。



2 天蓋センターの温度計センサー挿入孔と外側の位置固定ピンの挿入孔にそれぞれセンサーと固定ピンを挿入してください。



●ナットは、特に工具を使わず温度計が固定できる程度まで指で回して締めてください。



注意!

- 温度計のセンサー部は、使用や移動の際、その部分に強い衝撃がかかると温度計本体と分離する恐れがありますので、注意して取扱ってください。
- 温度計を取付ける際、強く締めすぎると温度計の破損や天蓋の変形につながる恐れがありますので注意してください。
- 温度計は使用ごとの着脱の必要はありませんが、天蓋を取付けた状態で、移動・保管の際は、なるべく温度センサー部に荷重が掛からないよう、保護処置をしてください。
- 子供に取付けをさせないでください。



美味しいクッキングレシピ集



チキンカレー&ナンを調理



●準備 カレー材料 (8~10皿分)



手羽元8~10本を、味がなじむようにフォークで身を刺し、軽く塩・胡椒をふりかけます。

- 手羽元……………8~10本
 プレーンヨーグルト……………300g
 マンゴー缶詰……………実のみ約250g
 トマト缶……………カットタイプ約400g
 すりおろしニンニク……………小さじ2
 すりおろしショウガ……………小さじ2
 コリアンダーパウダー……………少々



食品密閉袋に手羽元と[A]を入れ、よくもみほぐし、混ぜ合わせて20分間漬けます。

- 玉ねぎ……………2個(薄切り)
 バター……………50g
 ココナッツミルク……………165ml
 水……………400ml
 ローリエ……………1枚
 カレールー(中辛)……………約200g

- 胡椒……………少々
 コリアンダーパウダー……………少々
 レッドペッパー……………少々
 レモン果汁……………小さじ2
 赤パプリカ……………1個(くし切り細め)

●チキンカレーの作り方



1 かまどにダッチオープンをセットし、バターを入れ、溶けたら玉ねぎを入れ色づくまでよく炒める。



2 漬け込んだ手羽元を漬け込み液ごと1に加える。さらに[B]を加え、蓋をしてやや弱めの中火加減で沸騰させた後、アクを取ってから再び蓋をして20分間煮込む。



3 カレールーをほぐして鍋に入れ、よく混ぜ合わせる。カレールーが溶け込んだら[C]を加えて混ぜ、味を調整する。(塩加減が弱いようなら、塩を加えて味を整える。)次にパプリカを加え、蓋をし弱火加減にし10分間煮込む。



4 カレールーをほぐして鍋に入れ、よく混ぜ合わせる。カレールーが溶け込んだら[C]を加えて混ぜ、味を調整する。(塩加減が弱いようなら、塩を加えて味を整える。)次にパプリカを加え、蓋をし弱火加減にし10分間煮込む。



5 カレールーをほぐして鍋に入れ、よく混ぜ合わせる。カレールーが溶け込んだら[C]を加えて混ぜ、味を調整する。(塩加減が弱いようなら、塩を加えて味を整える。)次にパプリカを加え、蓋をし弱火加減にし10分間煮込む。



6 カレールーをほぐして鍋に入れ、よく混ぜ合わせる。カレールーが溶け込んだら[C]を加えて混ぜ、味を調整する。(塩加減が弱いようなら、塩を加えて味を整える。)次にパプリカを加え、蓋をし弱火加減にし10分間煮込む。



●チキンカレーの出来上がり。

●準備 ナン材料 (8~10枚分)

- 強力粉……………200g
 薄力粉……………120g
 ベーキングパウダー……………小さじ1と1/2
 塩……………小さじ1/4
 砂糖……………小さじ1と1/2

- プレーンヨーグルト……………150g
 水……………小さじ1と混ぜておく
 オリーブオイル……………小さじ2

●ナンの作り方



1 [D]を混ぜ合わせてから[E]を加え、混ぜこねてひとまとめにする。



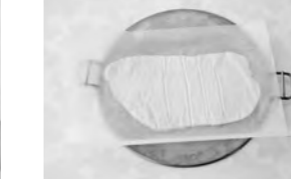
2 1にオリーブオイルを加え、混ぜ合わせ、こねてなめらかにまとまったらラップをかけ常温で15分間寝かせる。



3 生地を8~10等分し1個の生地をクッキングペーパーではさみ種棒で薄く伸ばす。



4 片面のクッキングペーパーを取り生地部分を、あらかじめオリーブオイルをぬったプレートにくっつけ、片面のクッキングペーパーをはずす。



5 カマで、ナンが膨らみ焼き色がつくまで焼く。この際、プレートを囲むようにエコココロゴス・ダッチチャコール(※別売)を8~10個、下段ロストルに約4個置き加熱する。(途中、プレートを反転させるとムラなく焼ける。)



●ナンの出来上がり。

発酵なしピザ (2枚分) を調理



- 生地を作る (2枚分)
- 薄力粉……………250g
 ベーキングパウダー……………小さじ1と1/2
 水……………150ml
 オリーブオイル……………大さじ1と小さじ2

1 [A]をよく混ぜ合わせ、水を加え混ぜこねる。
 2 まとまったらオリーブオイルを2回に分けて加え混ぜる。生地がなめらかにまとまったら、ボウル表面にラップをかけそのまま常温で15分間寝かせる。

- 具材 (2枚分)
- ヨーグルトソース
 ★プレーンヨーグルト150gに、すりおろしニンニク小さじ1/2と、塩少々を加え、よく混ぜ合わせたものをコーヒーフィルターをかぶせたカップに入れ、フィルターが落ちないようにしっかりラップを密着させ、冷蔵庫で一晩水切りする。(水切りをしたものを持参する)
 ピザソース(市販)……………適量
 ベーコンスライス……………6枚
 モッツアレラチーズ……………2個(手で軽くほぐす)
 あらびき黒胡椒……………少々
- 玉ねぎ薄切り……………1/6個分
 ピーチトマト薄切り……………6~8個分
 ビーマン薄切り……………1/2個分
 バジル……………適量

準備 ●ピザプレートに「LOGOS 焼きそばシート(※別売)」を二重巻きにして、オリーブオイルを刷毛で塗る。

ピザの作り方

- ピザ生地に軽く薄力粉(分量外)をふりかけ2等分にして丸める。ピザプレート上で種棒で伸ばし、フォークで穴を開ける。
- ピザソースを塗る。
- ヨーグルトソースを塗る。
- バジル以外の具材をのせ、あらびき黒胡椒をふりかけ天蓋をして「カマ」で焼く。エコココロゴス・ダッチチャコール(※別売)をピザプレート左右に7個と、プレート中央真下に2つ置き15分間焼く。
- 中央真下のエコココロゴス・ダッチチャコール(※別売)を外し、プレート左右のエコココロゴス・ダッチチャコール(※別売)だけで、さらに10~20分焼く。
- 焼き上がったらルッコラをのせる。

注意 ●季節・風などによりオープン内温度も変わります。時々様子を見ながら焼きましょう。
 ●時々、ピザの向きを回転させるとムラなく焼きあがります。

鶏の丸焼きを調理



- 材料
- 丸鶏……………1羽
 アプリコットジャム……………適量
 塩・胡椒……………少々
 ローズマリー……………2~3枝
 ニンニク(小)……………1/2個分
 (皮付きのまま横半分に切る)
 オリーブオイル……………少々
 バター……………3かけら

- 作り方
- 丸鶏をさっと水洗いし、水分をキッチンペーパーでよく拭きとる。
 - 塩・胡椒をふりかけ、よくなじませてアプリコットジャムをぬり、お腹にローズマリーとニンニクを入れラップでしっかり包み冷蔵庫で寝かせる。
 - 冷蔵庫から取り出し、キッチンペーパーでジャムをよく拭きとり常温に戻す。
 - 塩・胡椒をふりかけ、オリーブオイルを刷毛でぬり、バターをのせて「カマ」でこんがり焼く。(ローズマリー、ニンニクはつめたまま。時々プレートに落ちた油を刷毛で表面にぬる。身の厚い部分に金串を刺しぬるようならそのまま焼く。焦げそうならホイルをかぶせる。途中、丸鶏を反転させると均一に焼ける。)
 - 焼きあがったら、そのまま10~15分間肉汁を落ち着かせる。

※別売商品 (予告無く販売を終了する場合があります。)

No.83100105 エコココロゴス・ ダッチチャコール30	No.83100104 エコココロゴス・ ミニラウンドストープ4	No.81314020 LOGOS 焼きそばシート
---------------------------------------	--	------------------------------

クリーミーマカロニグラタン (約3~4人分) を調理



- 材料
- 玉ねぎ……………1個(薄切り)
 セロリ(茎部分)……………1/2本(筋をとり薄切り)
 マッシュルーム……………6個(やや薄切り)
 ニンニクすりおろし……………小さじ1
 バター……………適量
 ベーコンブロック……………50g(5mm幅に切る)
 むきエビ……………12個
 ホタテ……………8個(白ワインを軽くふり、塩・胡椒を軽くふりかける)
- 牛乳……………800ml
 コーンスターチ……………大さじ5
 チキンコンソメ顆粒……………4g
- 砂糖……………大さじ1
 ローリエ……………1
- 塩・胡椒……………少々
 ピザ用チーズ・バター・パン粉・パセリ……………適量

準備 ●マカロニ150gを茹でておきます。(使用商品に記載されている茹で加減を参考にしてください。)

作り方

- ダッチオープンを「かまど」にセットし、ニンニクとバターを入れる。バターが溶けたら、むきエビとホタテをさっと焼いて取り出す。
- 1に玉ねぎ、セロリ、ベーコンを加えて炒め、色づいてきたらマッシュルームを加え、さっと炒める。
- 2に[A]を加え、泡立て器で、よくとろみがつくまで、しっかり混ぜ合わせる。
- 蓋をして10分間煮込む。(火力はやや弱め)
- 塩・胡椒を加えて味を整える。茹であがり、水気を切ったマカロニ・むきエビ・ホタテを加え混ぜ合わせる。
- ピザ用チーズ・バター・パン粉をのせ、「かまど」部分で、こんがり色づくまで焼く。
- 焼きあがったら、刻んだパセリをのせて出来上がり。

※各レシピは、気温25℃前後での調理を想定しています。気温が低い場合は燃料を増やして調理ください。