

LOGOSの森林 ファミリースモーカー FOREST OF LOGOS FAMILY SMOKER

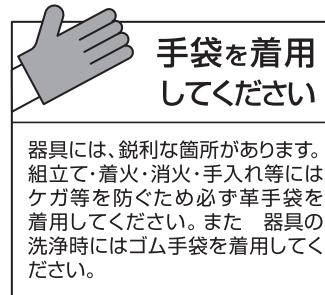
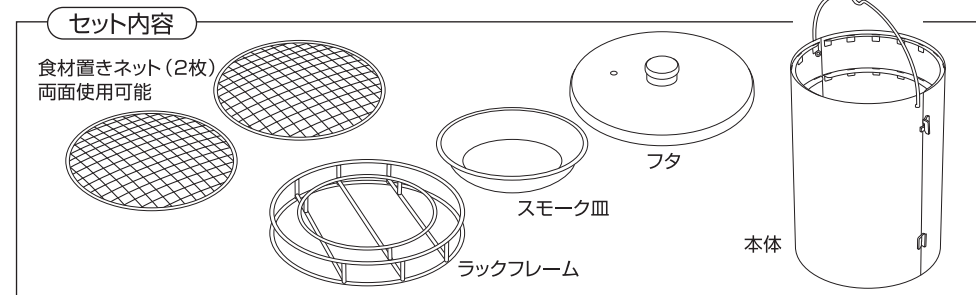
No.81066040

組立て・取扱い説明書

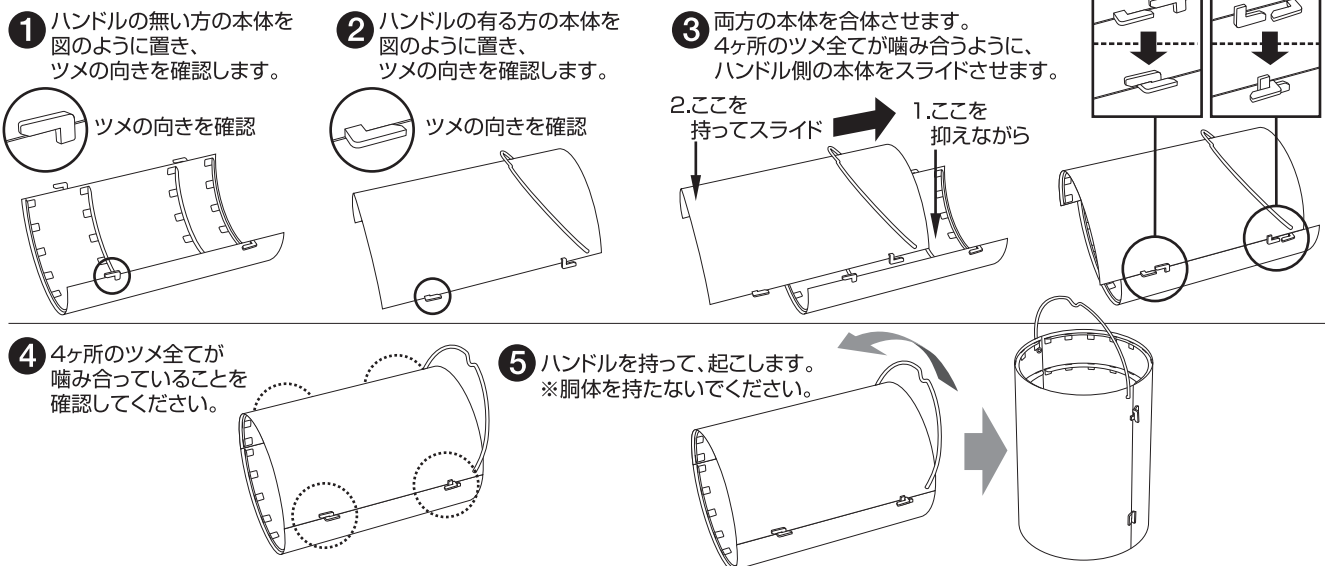
この度は、本製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。ご使用前に、この説明書をよく読んで正しく組立ててください。また、事故やケガ・器具の損傷等を防ぎ、安全に正しくご使用いただくために、注意事項は必ずお守りください。この取扱い説明書は、大切に保管してください。

取扱い方法と注意

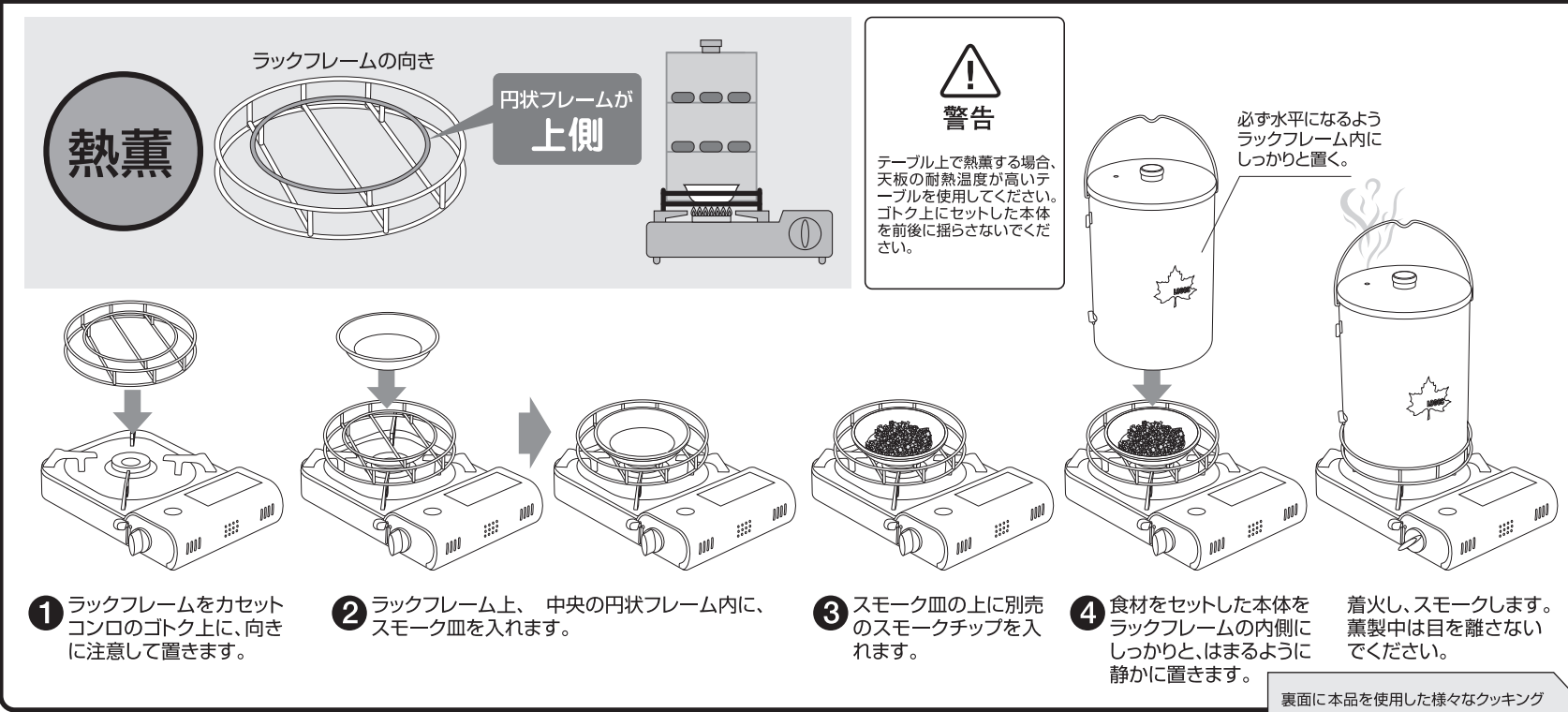
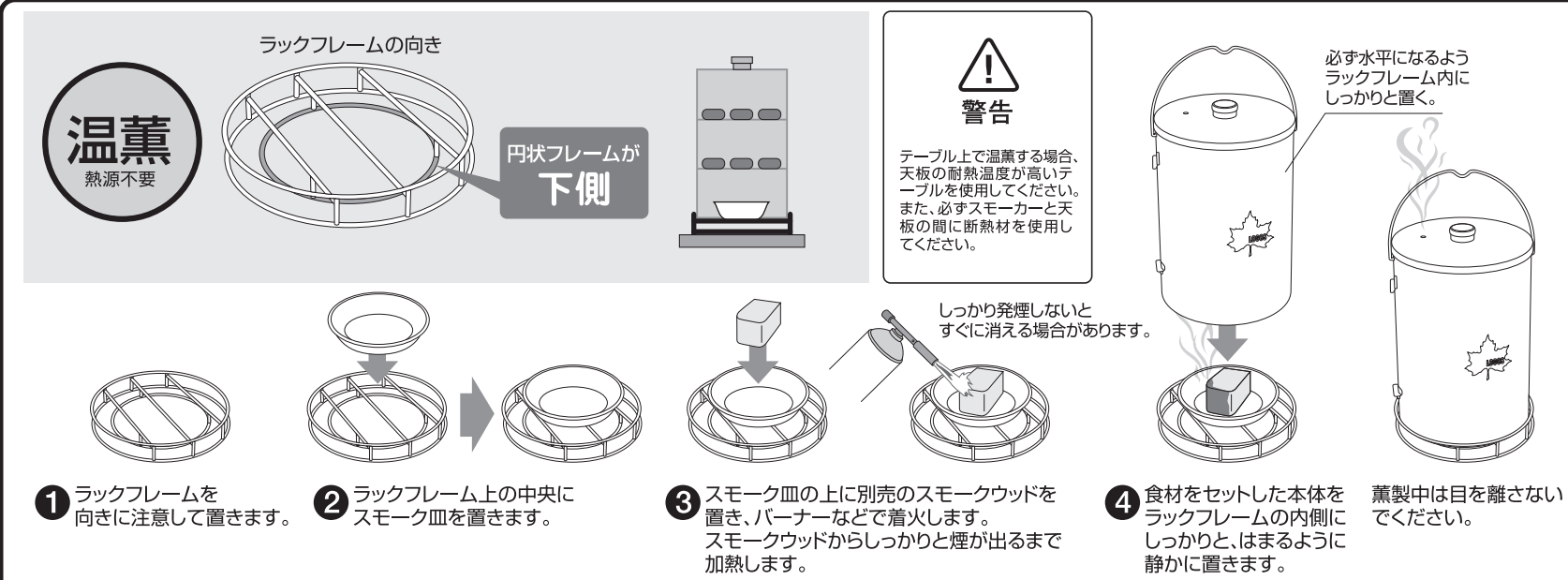
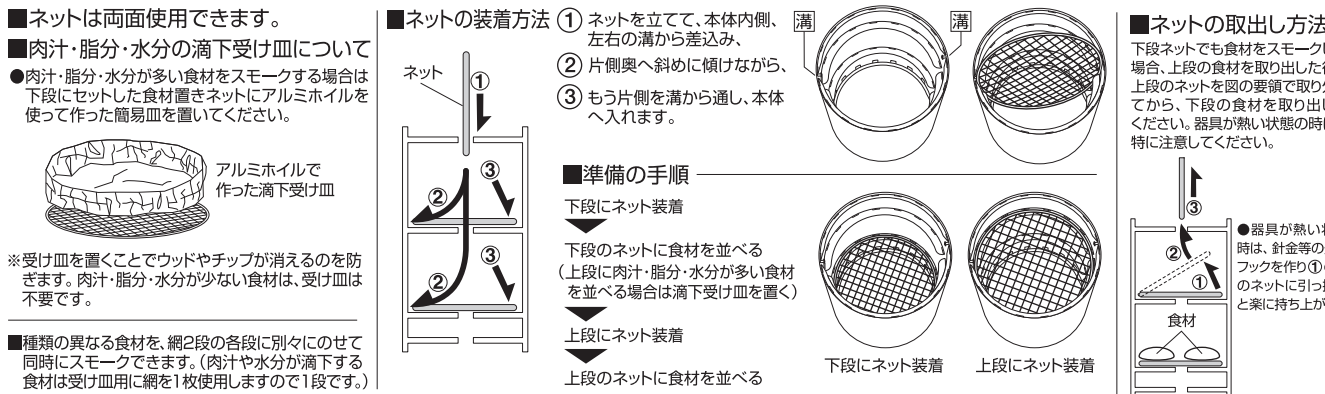
※パーツの形状やパーツの収納位置など、実際とは若干異なる場合があります。※製品は予告なく仕様を変更する場合があります。
●取扱い方法と注意をよく読み、正しく使用してください。



本体の組立て



食材置きネットの使い分けと装着



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、溶接外れ等を見つけた場合は、組立て・使用を継続しないでください。
- 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)での使用は絶対にしないでください。
- 耐熱温度が低いプラスチック製のテーブルは溶ける恐れがあるため使用しないでください。
- テーブル上で温薫する場合、テーブル上に器具を直接設置しないでください。

- 熱薫時、ゴトク上にセットした本体を前後に揺らすと、連結した本体が前後にスリルため本体を揺らすことは絶対にお止めください。特に網や食材の出し入れの際にはご注意ください。
- 周囲に可燃物がある場所では使用しないでください。
- 使用中に設置具や調理器具を移動しないでください。
- 使用中は器具に素手で直接触れないでください。
- 風の強い日や雨天時には使用しないでください。



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。
- テーブル上で温薫する場合、天板の耐熱温度が高いテーブルを使用してください。
- 熱薫する場合はカセットコンロのゴトクの上に設置してください。
- 必ず、周囲の安全を確保し、スペースを十分取り、ぐらつきのない、平らで安定した場所に設置して使用してください。
- 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。
- テーブルなどの上で温薫する場合は、必ず、スモーカーと天板の間に断熱材を使用してください。

- 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チップ・ウッドが完全に燃え尽き、器具が冷たことを確認後に行ってください。
- 消火後の灰や灰は各市町村の処理区分に従って処理してください。
- 本品はご使用いただくに熱により変形します。
- 持ち運ぶ際は必ずハンドルを持ってください。本体を持つと分離する恐れがあります。



警告

- カセットコンロを使用中は、コンロの傍を離れないでください。
- コンロのガスボンベ取付部分とゴトクにまたがり設置するなど、ガスボンベ取付部分を覆う状態で使用しないでください。過熱により、ガスボンベが爆発する危険性があります。
- スモークチップ・ウッドは必要以上入れないでください。
- テーブル上で薫製中に、テーブルを揺らさないでください。下にもぐったり、テーブル上に乗ったり、座ったりしないでください。

- テーブル上で熱薫する場合、卓上専用のコンロ以外は使用しないでください。滑りやすいコンロ等は使用しないでください。また、複数台のコンロを同時に使用しないでください。
- テーブル上に重量のある複数の器具や危険なものを置いたり、片寄った荷重をかけないでください。
- 子供に取り扱いをさせないでください。
- 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。

- 接面を焦がす場合があります。芝生やウッドデッキ・木製テーブルなど焦げて困る場所では使用しないでください。
- 使用中、器具に引っ掛けたり、倒れたりしないよう十分注意してください。
- 使用後の撤収の際、器具がまだ熱い時に行わないでください。

●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 ロゴス 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 ☎0120-654-219 (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 / www.campjo.com



美味しいクッキングレシピ



スモークウッドとスモークチップの使い分け

| | スモーク ウッド | スモーク チップ |
|-----------------|-------------|-------------|
| 熱 薫 | △ | ◎ |
| 温 薫 | ◎ | ○ |
| 一定量の煙を 出し続ける | ◎ | △ |
| 長時間の薫製 | ◎ | × |

熱薫法

80℃以上で薫煙。薫煙時間10～30分。
香り付けに最適。保存性は無し。

温薫法

30～80℃以上で薫煙。薫煙時間2～5時間。
香り付けと保存性があり、冷蔵庫で約1週間
保存可能(水分が抜け硬くなったもの)。

7種類の香り“薫製チップ&ウッド” 原木をじっくり吟味した高品質スモークチップ&ウッド。

LOGOSの森林 特選薫製チップ

熱源を利用するため、一般的に高温でスモークする熱薫に
適します。短時間で大量に煙を出す場合に便利です。

LOGOSの森林 スモークウッド

熱薫・温薫・冷薫に使用でき、熱源なしで連続スモークがで
き、加熱による失敗がありません。煙の量・時間の調整が
簡単です。1本で約4～5時間燃焼(樹種で異なります。)

サクラ：香りが強いので肉類に。
ナラ：色つきがよく魚に。
クルミ：肉類から魚まで幅広く。
リンゴ：鶏肉や白身魚など淡白な素材に。
ブナ：香りがすっきりして魚に合う。
ヒッコリー：色つきや香りがよく何にでも。
メイプル：ほのかに甘い香りで癖がなく何にでもよく合う。

※予告無く販売を終了する場合があります。

スモークホットケーキ

温薫



材料

ホットケーキ直径約6cm…………… 適量

●好みの枚数を網にのせ、約15分間温薫する。

推奨スモークウッド：スモークウッド(メイプル)

スモークホタテ

熱薫



材料

刺身用ホタテ…………… 数個

作り方

- 1 刺身のホタテの水分をキッチンペーパーでよく拭きとり、バットにのせラップをかけないで
冷蔵庫で一晩おく。
- 2 冷蔵庫から取り出し常温に戻し、出てきた水分をよく拭きとり、そのまま常温で1時間おく。
- 3 ホタテの水分が滴下する場合に備えて、ファミリースモーカーの下段にセットしたネット上に
アルミホイルで作った水滴受けを用意しておく。
- 4 次にホタテを上段のネットにのせ、カセットコンロの弱火で1時間熱薫した後、火を止めそのまま
10分間おいて出来上がり。

推奨スモークチップ：スモークチップ(リンゴ)

注意 ●ホタテは新鮮なものを。常温でおくときは虫などを避け衛生状態に留意してください。

●ファミリースモーカーはカセットコンロのゴトクの真上に設置してください。コンロのガスボンベ収容部分とゴトクに
またがり設置するなど、ガスボンベ収容部分を覆う状態で使用すると過熱により、ガスボンベが爆発する危険性
があります。

●カセットコンロを使用中は、コンロの傍を離れないでください。燃焼中のコンロの放置は厳禁です。

※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。

レシピには、スモークの方法・スモーク材について、推奨として掲載しています。食材のスモーク方法、チップまたはウッドの選択(各チップ・ウッドのパッケージに記載の内容を参考にしてください。)については、好みや工夫によってよりオリジナリティーに富んだレシピを考案するのも料理の楽しみ方の一つです。

