

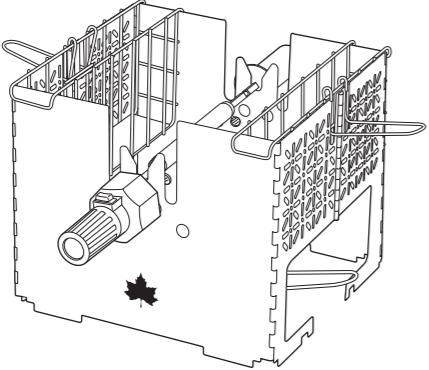


組立て・取扱説明書

くるくるクッキンググリル

No.81064153

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、安全に正しくご使いいただくために、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。



ご使用の前に

- ① パーツ類の破損、溶接外れなどがないか確認する。(破損が見つかった場合は使用しないでください)
- ② 革手袋などを着用する。
- ③ 消火用の水をバケツなどに入れておく。

部品構成表

囲い×1	回転バー×1	モーターグリップ×1	木製グリップ×1	チャコラック×2
受け皿×1	ストッパー×2	スキュー×2	心棒×1	

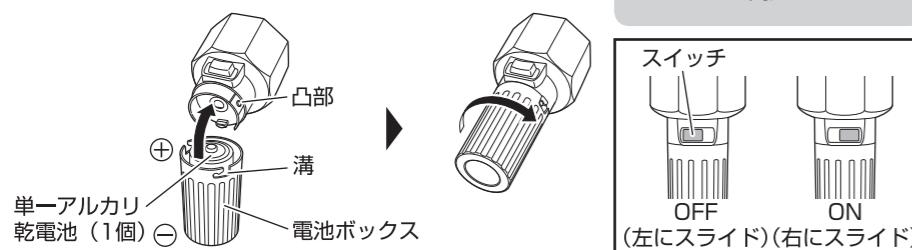
組立て方法



- 組立て・使用・撤収時は、必ず革手袋を着用する。
- 組立て・撤収時、可動部で指などを挟まないよう、注意する。

1 モーターグリップに乾電池を入れる

- 反時計回りに回して電池ボックスを外す。
- 電池ボックスに単一アルカリ乾電池(別売)を入れる。
- 凸部と溝を合わせて差し込み、時計回りに回す。



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

- ジェル状着火剤を使用する場合は、ジェルが地面にこぼれ落ちないように注意する。
- 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。
- 底から燃料などがこぼれ落ちることがあるため、地面や耐熱テーブル、ピラミッドTAKIBI(別売)など、燃料が落下しても問題のない場所に設置する。
- 本体真下および受け皿底面が高温になるため、熱に弱い物の上に設置しない。
- 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、本体やチャコラック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。
- 燃料を入れすぎない。(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。
- 使用済みの燃料を入れたまま、保管しない。
- 使用中は、目を離さない。



やけど、けがのおそれあり

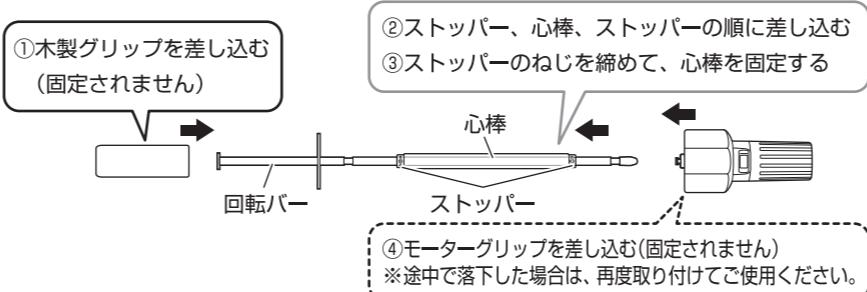
- 着火後は、燃料側の面が特に高温になるため、顔や身体を近づけたり、熱に弱い物を置かない。
- 着火後は、本体を移動させない。また、絶対に素手で触らない。
- 着火後は、顔などを近づけない。また、燃えやすい物の周りで使用しない。(燃料がはぜたり火の粉などが飛びおそれ)
- お子様やペットを本体の周りで遊ばせない。
- お子様には、本体の組み立てや撤収をさせない。
- 組み立て、分解、着火、消火、調理、お手入れ、片付けの際は、革手袋などを着用し、やけどや鋭利な部分でのけがなどに注意する。
- 本体に水をかけて消火しない。(急激な温度変化による破損のおそれ、また高温の水蒸気が発生し、やけどのおそれ)
- 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。

故障のおそれあり

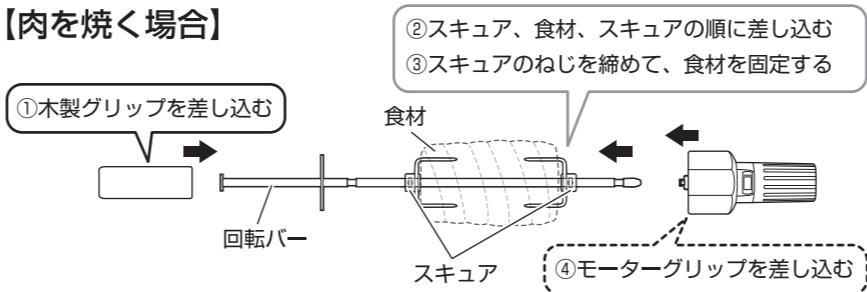
- モーターグリップに水をかけたり、濡らしたりしない。また、濡れた手でモーターグリップを操作しない。

2 図に従って、調理バーを組み立てる

【バウムクーヘンを焼く場合】



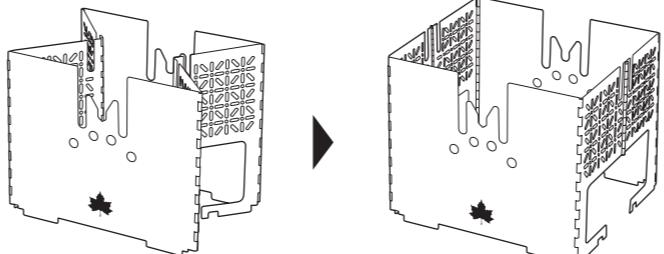
【肉を焼く場合】



- 回転バーには、合計1kg以下の食材を取り付ける。
- 食材はなるべく円柱状にし、中心に回転バーを通す。(重さが偏ると、回転防止ピンが外れてバーの空回りや停止のおそれ)

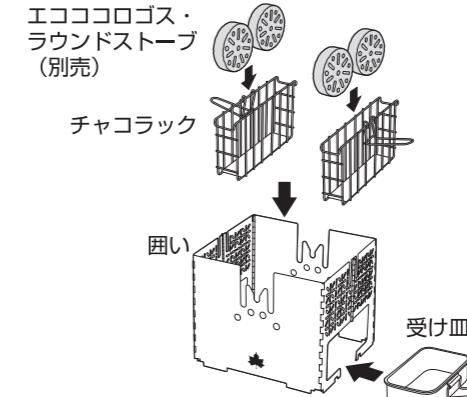
3 囲いを開く

- 地面や耐熱テーブル、ピラミッドTAKIBI(別売)など、燃料が落下しても問題のない場所に設置する。



- 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。

4 図に従って、グリルを組み立てる



Point

- 別売のエココロゴス・ラウンドストーブ(左右2個ずつ、合計4個)のご使用をおすすめします。
- ※エココロゴス・ミニラウンドストーブもご使用いただけます。
- ※市販の木炭もご使用いただけますが、うまく燃焼しない場合があります。

5 着火する

- エココロゴスの取扱説明書に従って着火する。



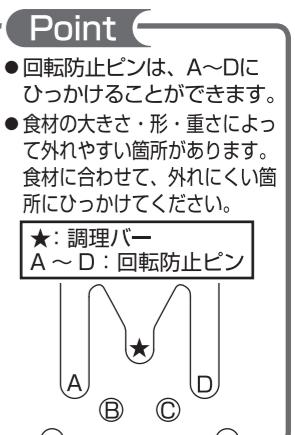
- 着火時は、耐熱性の革手袋を着用する。(やけどのおそれ)

6 燃料の煙が落ち着いたら、調理バーをグリルにセットし、モーターグリップのスイッチをONにする

- 電源があり、回転バーが回転する。
- 回転を止めるときは、スイッチをOFFにする。



- 調理バーを持ち上げるときは、必ず両方のグリップを持つ。(モーターグリップだけを持つと、バーの重みで電池ボックスが外れ、やけどやけが、破損のおそれ)
- モーターグリップと回転バーは固定されていないため、途中で落下した場合は、再度取り付けて使用する。



Point

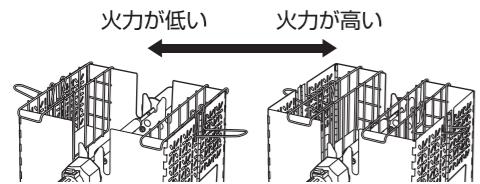
- 回転防止ピンは、A～Dにひっかけることができます。
- 食材の大きさ・形・重さによって外れやすい箇所があります。食材に合わせて、外れにくい箇所にひっかけてください。

★: 調理バー
A～D: 回転防止ピン

バウムクーヘンのレシピなどは、裏面を見てください。

Point

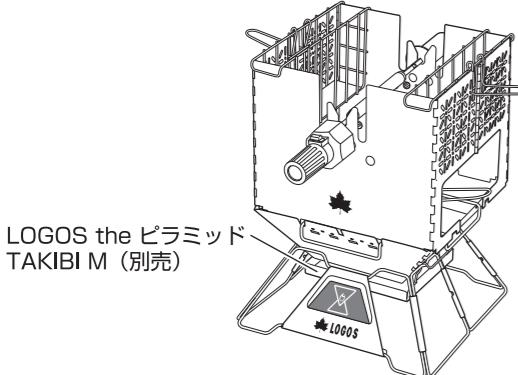
- チャコラックをスライドさせて、火力を調節できます。
- チャコラックを中央に寄せるほど、火力が高くなります。
- 食材が焦げないよう、焼け具合を確認しながら調節してください。



● 着火後は、チャコラック・受け皿の取っ手が高温になるため、必ず革手袋などを着用して扱う。(やけどのおそれ)

- チャコラックは単体でも使用できます。市販のBBQグリルにチャコラックを載せることで、無煙調理が可能。食材を横から加熱するため、食材の油が炭にかかりず、煙の発生を抑えることができます。
- 誤って倒したり落させないように、十分ご注意ください。

ピラミッドTAKIBIとの組み合わせ例



※別売のLOGOS the ピラミッド TAKIBI M/L/XL、LOGOS the ピラミッド篝火 L/XLと組み合わせることができます。
※組み合わせて使用するときは、TAKIBIや篝火には燃料を入れないでください。
※別売品の使用時は、個々のパッケージおよび取扱説明書を必ずお読みください。
※別売品は予告なく販売を終了する場合があります。

その他の設置例

- 警告**
- 热の影響を受けたり、燃料が落下しても問題がない場所かどうか、必ず確認する。(設置面が非常に高温になるため、耐熱性があつても、焦げや変色、変形の可能性があります)
 - テーブルやグリルの上に載せる場合は、全体が安定し、落下のおそれがないことを確認してから使用する。(ぐらついたり、囲いが設置面からはみ出す場合などは、絶対に使用しないでください)

【地面にそのまま設置する】

- 地面が熱の影響を受けたり、燃料が落下しても問題のない場合、そのまま設置できます。
- 利用するキャンプサイトなどのルールに従ってください。直火禁止の場合は設置しないでください。

【耐熱テーブルの上に設置する】

- 別売のたき火システムテーブルなど、耐熱テーブルの上に設置できます。
- 本体からの熱が伝わりやすく、着火後に天板や脚が非常に熱くなる可能性があるため、ご注意ください。

【他のBBQグリルなどの上に設置する】

- 本製品が落下するおそれがないことを確認できるBBQグリルなどの上に設置できます。

● 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。

● 本体やパーツは、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。

メープルリーフ味の
炭火baumkuchenを焼こう!

材 料
(1本分/直径約10cm、幅約20cm)
ホットケーキミックス.....600g
牛乳.....300cc
卵.....4個
メープルシロップ.....大さじ3~4※
砂糖.....200g※
溶かしバター.....80g※

~ロゴス流 基本のレシピ~ どんどんアレンジして、
自分なりのレシピを見つけよう!!

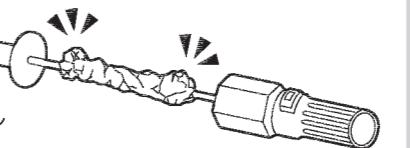
調理前の準備

- 1 組み立て方法 2 【baumkuchenを焼く場合】に従って、
パーツを取り付ける

- 2 心棒に、LOGOSの「No.81314122 焼きそばシート(別売)」を
巻き付ける

- 両端のストッパーごと包むように
巻き付けてください。(空回りを防ぐため)

- 厚く巻きすぎると、焼成後に取り外し
にくくなるので、ご注意ください。



生地を作る

- 1 ボウルに卵を割り入れ、牛乳、
メープルシロップを加えて
泡立て器でよく混ぜる

- 2 ホットケーキミックスを3回に
分けてふるい入れ、ダマに
ならないように混ぜる

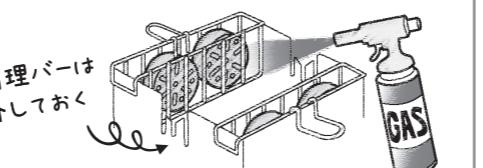
- 3 砂糖、溶かしバターを加え、
よく混ぜる



生地を焼く

- 1 左右のチャコラックに、LOGOSの
「No.83100102 ラウンドストーブ2
(別売)」を2個ずつ入れ、着火する

- 燃料の仕様上、着火後しばらくは煙が出ます。
- 着火時は、耐熱性の革手袋を着用してください。

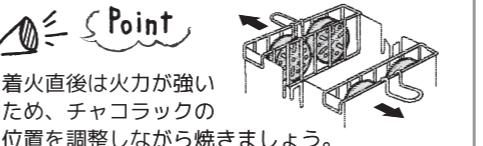


- 2 煙が落ち着いたら、準備した調理バー
をセットして、スイッチをONにする

- 組み立て方法 6 を参照してください。

- 3 心棒を1分ほど予熱する

- 生地が心棒に定着しやすくなります。



シラスコを焼こう!

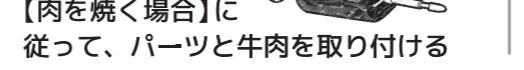
- 材 料
牛肉(赤身).....最大1kg
ビール.....100~150cc
食塩.....小さじ2~3
※部位はイチボがオススメ!

調理前の準備

- 1 ビールに食塩を溶かしたもの、調理
用の霧吹きに入れておく

- ビール塩をかけながら焼くことで、しっとり柔らかく仕上がります。

- 2 組み立て方法 2
【肉を焼く場合】に従って、
パーツと牛肉を取り付ける



シラスコを焼く

- 1 左右のチャコラックに、LOGOSの
「No.83100102 ラウンドストーブ2
(別売)」を2個ずつ入れ、着火する

- 2 煙が落ち着いたら、準備した調理バー
をセットして、スイッチをONにする



- 3 ビール塩を牛肉に吹き付け
ながら焼く



- 4 表面に焼き色が付いたら、モーター
グリップのスイッチをOFFにし、
グリルからバーを取り外す

- 必ず両方のグリップを持って、調理バーを持ち上げてください。



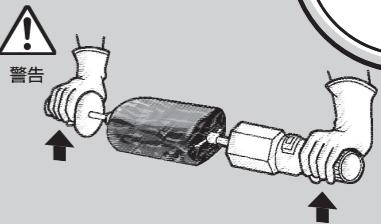
- 5 モーターグリップを外し、牛肉の
表面をそぐ

- まな板などに置き、手前から奥に向かって
ゆっくりそぎます。



- 6 再びグリップを取り付けてグリル
にセットし、2 ~ 5 を繰り返す

- そぎにくくなったら、調理バーから抜いて輪切りにしてもおいしい!



- 調理中は、必ず耐熱性の革手袋を着用する。(素手で触ると、やけどのおそれ)
- 調理バーを持ち上げるときは、必ず両方のグリップを持つ。(モーターグリップだけを持つと、バーの重みで電池ボックスが外れ、やけどやけが、破損のおそれ)

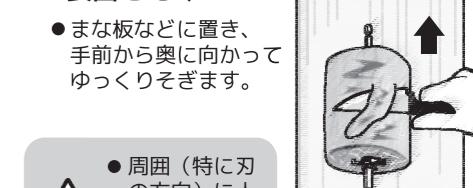
- 7 生地が焼けたら、チャコラック
を外して、燃料を消火する
調理バーはセットしたままで、
モーターグリップのスイッチをOFF
にし、baumkuchenをよく冷ます
● 燃焼後の燃料は崩れやすいので、取り外す際に生地にかかるないように注意してください。

baumkuchenから回転バーと
心棒を抜き、切り分ける

- 8 お皿に盛り付ける
● お好みで、メープルシロップやチョコ
ソースなどをかけておいしい!



- 9 お皿に盛り付ける
● お好みで、メープルシロップやチョコ
ソースなどをかけておいしい!



- 5 モーターグリップを外し、牛肉の
表面をそぐ
- まな板などに置き、手前から奥に向かって
ゆっくりそぎます。
- 6 再びグリップを取り付けてグリル
にセットし、2 ~ 5 を繰り返す
- そぎにくくなったら、調理バーから抜いて輪切りにしてもおいしい!