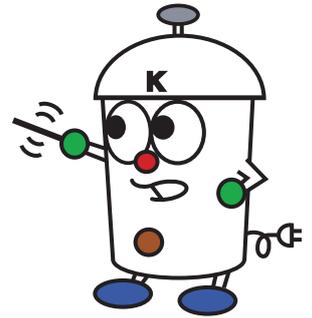


ステンレススモーカーくん太郎 取り扱い説明書

警告

電気コンロの代わりに絶対にカセットガスコンロを使ってはいけません。爆発など重大事故が起こる恐れがあります。電気器具、コード等を濡らすと感電事故の恐れがあります。燻製を行う部屋は必ず換気を行って下さい。換気を怠ると不完全燃焼により一酸化炭素中毒が起きる恐れがあります。タンク内から中から鍵は開きません、子供が入らない様にしましょう。



注意

電気(火気)を使用しますのでタンクは燻製中・後は高温になります。食品も適度に冷めてから取り出すなどやけどに注意しましょう。子供に触らせてはいけません。使わない時は必ずプラグをコンセントから抜いておきましょう。チップの灰は必ず消火を確認してから捨てましょう。

スモーカーの基本的な使用手順

1 電気コンロのセット

温燻=600W(強)にしてタンク底に置く コードをグロメットから外に出す。
スイッチBOXにつなぐ 100V電源
冷燻=300W(弱)で使用 サーモスタット付は600W(強)でも可能。
熱燻=600W(強)で中棚に上げるか1200Wコンロを使用。

2 チップを皿に入れコンロに直にのせる 食材をスモーク棚にのせる。

3 スイッチON 発煙確認 燻製開始 予定時間が来たら燻製終了

スモーカーのお手入れ

食品を加工する道具です、使用前後に洗い、清潔に保ちましょう。本体は電気コンロ、金網、網受バー等を取り出してから洗います。

重要 パッキンに接触する扉の周囲は洗浄を怠ると固着してパッキンがちぎれて煙が漏れる原因になりますので必ず綺麗に洗いましょう。

金網、網受バー、チップ皿、等も洗います。

電気コンロ、タイマー、温度計、スイッチBOXは水濡れ厳禁、固く絞ったタオルで拭き、濡れない所に保管します。

ステンレスはサビないと思いませんか？

釘や雨中の鉄分(もらいサビ)、塩分、酸などが着いた時、長らく放置したり手入れを疎かにした時などにサビる事があります。