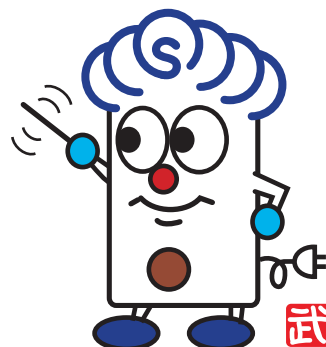


醤油燻製器 醬太郎 取り扱い説明書



警告

- 電磁ポンプや電気部品を濡らしたり。濡れた手で触ると**感電事故**の恐れがあります。



注意

- **電気・火気**を使用します、子供さんが触らない様、注意しましょう。
 - 使用時以外は、必ず**プラグ**をコンセントから**抜いて**おきましょう。
 - スモークウッドの灰は必ず**消火を確認**してから捨てましょう。
 - 電磁ポンプ設置の際、**コードを傷付け無い**様に、注意しましょう。
 - **食品を加工する道具**です、常に**清潔**に保ちましょう。
 - **使用前に必ず洗淨**して異物が無い事を確認しましょう。
- ※ パッキンが密着する扉の周囲は常に綺麗に保ちましょう。
掃除を怠るとパッキンが固着して傷付き、空気漏れを生じます。
使わないときは蓋を少し開けておきましょう。
パッキンは消耗品です。空気漏れを生じたら交換をしましょう。

スモーカーの基本的な使用手順

- 1 ホース・ノズル等を接続して、液体を入れた容器にノズルを挿入する。
ノズルは全て液体に入れないと発泡しません。
- 2 スモークウッドをコンロ・バーナー等で十分に火を付けてワイヤーメッシュに乗せて扉を閉じる。SYO-6の手締め錠は必要以上に締めると破損します。
- 3 ポンプの電源を入れ、燻製開始。
- 4 予定時間を経過したらポンプの電源を切り、燻製終了。

※途中でウッドの火が消えるとノズル先端から出る空気は無色に成ります。
燻製時間は燻煙材の種類・スモークする液体量・好みによって変わります。
醤油の時間経過と共に舌を刺す刺激が消え、まろやかさが出てきます。
時々箸等で味見をしながら、お好みの燻製時間を決めて下さい。