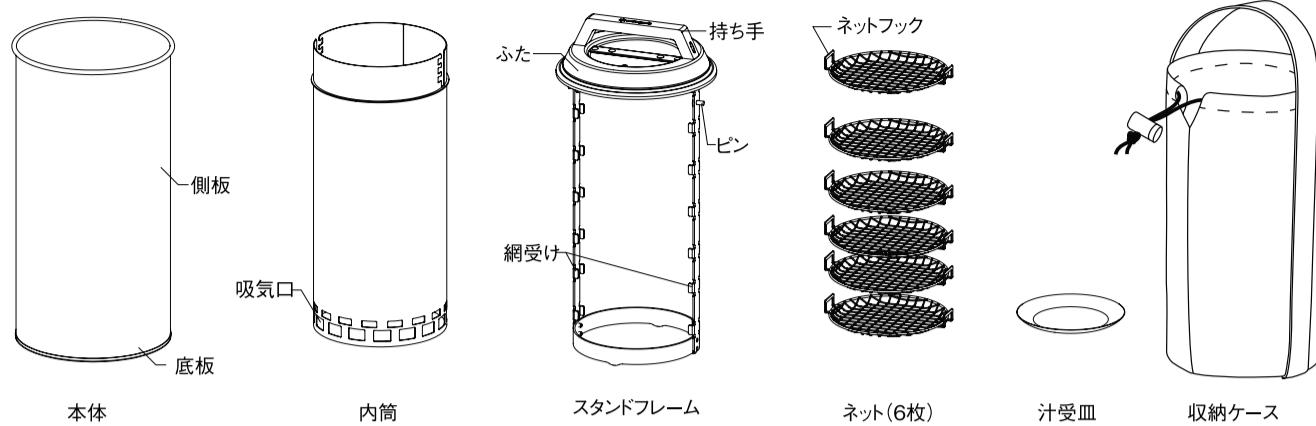


CS-095

スモークマイスター モクーモ

この度は、スノーピーク製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本製品は、燻製器です。安全にご使用いただくためにも下記の取扱説明書をよく読んでからご使用ください。また、読み終わった後も大切に保管してください。説明内容で理解出来ない点及び製品に不具合が確認された際には直ちに使用を中止しご購入いただきました販売店様もしくは弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。

セット内容(各部の名称)



スペック

- 材質:ステンレス、スチール、天然木
- サイズ:本体／φ215×465(h)mm、内筒／φ190×410(h)mm、
スタンドフレーム／φ220×465(h)mm、ネット／φ160×10(h)
mm(ネットフック除く)、汁受皿／φ145×12(h)mm
- 収納サイズ:φ220×470(h)mm
- 重量:5kg

安全上の注意事項 ご使用の前によく読んで予測される事故を回避し安全にご使用ください。

△危険 明らかに生命に関わる重大な事故が予測される行為を示します。

- 本製品は屋外専用です。屋内で使用すると換気扇を通り、屋外に煙が排出されます。近隣の方へ影響を及ぼす恐れがあるため屋内では使用しないでください。
- テント内の使用は一酸化炭素中毒を招く恐れがあるので使用しないでください。
- 熱燻する場合は弊社製品ギガバーナーを使用してください。また使用前には燃焼器具の取扱説明書をよく読んでからご使用ください。
- 燻製器の使用を禁止している燃焼器具では使用できません。加熱により、ガス缶が爆発する危険性があります。

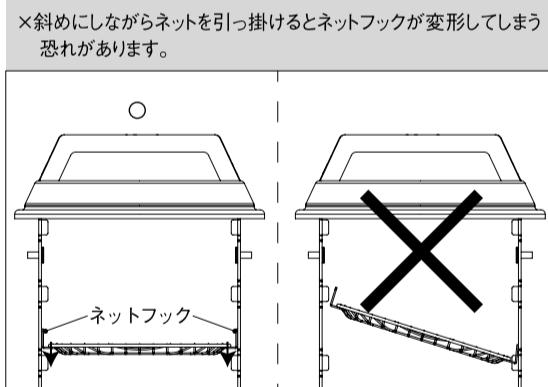
△警告 取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重症を負う可能性があることを示します。

- 本製品は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。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。
- 風の強い日や雨天時は使用しないでください。転倒や燃焼器具破損の恐れがあります。
- 周囲に燃えやすい物や危険物、転倒の恐れのあるものがないか必ず確認し、燃えやすい物の上では使用しないでください。
- プラスチック製のテーブルや木製のテーブルの上で本製品を使用しないでください。テーブルが破損し思わぬ事故につながる恐れがあります。
- 温燻する場合、本製品下面が熱くなるため、テーブル上に直接本製品を載せないでください。リッドトレイや燃焼器具のごとくの上等熱の影響を受けない場所に置き使用してください。
- 燻製中、使用しているテーブルや台を搖らさないでください。転倒の可能性があり大変危険です。
- 熱燻する場合は必ず燃焼器具のごとく中央に置いてください。またごとくの中央にセットした際、がたつきがないことを確認し使用してください。
- 使用中は本製品から離れないでください。万が一転倒した際に事故につながる恐れがあります。
- 時々本製品内部を点検し、燻煙材の燃え方に異常がないか確認してください。
- スマートチップ、スマートウッド(燻煙材)が大きく燃え炎が立ち上る等の不測の事態が発生した場合、燃焼器具を消火し、蓋を閉じてください。
- 食材から出る油が燻煙材に落ちると引火する恐れがあります。汁受皿を食材の下に敷く等、油が燻煙材に落ちないよう注意してください。
- 燻煙材は必要以上に入れないでください。
- 極端に燻煙材が燃えると火災や火傷を引き起こす恐れがありますので火力が強くならないように燃焼器具の火力調整をしてください。
- 一度燃焼したら本製品内側には手を入れないでください。
- 燻製中に本製品内部の状態を確認する際、内部をのぞき込まないでください。
- 本製品を使用したまま燃焼器具を移動させないでください。大変危険です。
- 小さなお子様には使用させないでください。

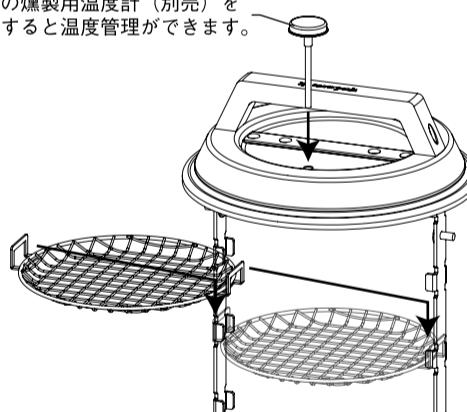
本製品の組立方法

①ネットのセット

スタンドフレームの網受けに、ネットを引っ掛けます。その際食材を載せたい位置でネットフックを両側同時に引っ掛けてください。

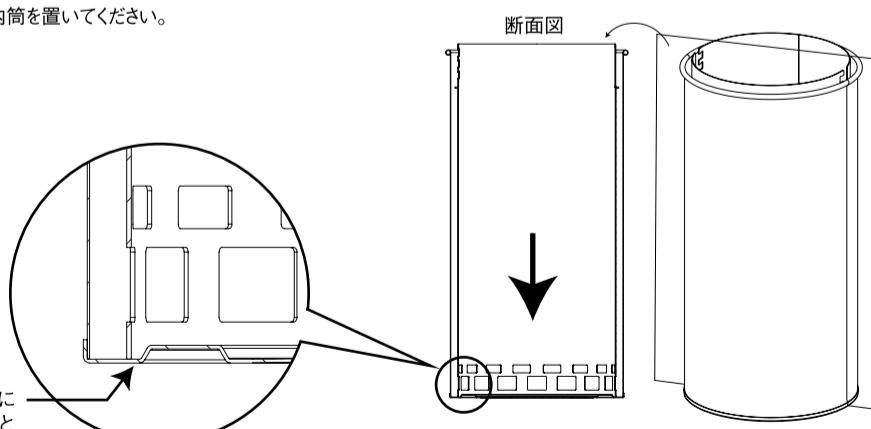


×斜めにしながらネットを引っかけるとネットフックが変形してしまう
恐れがあります。



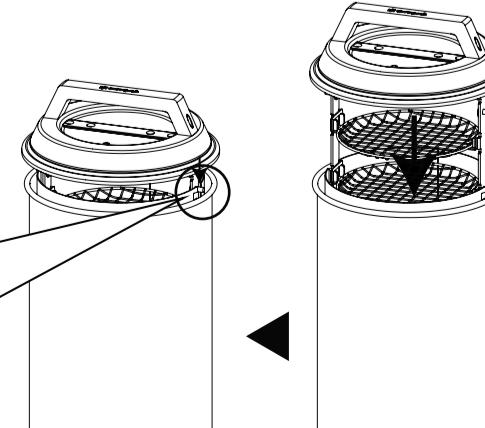
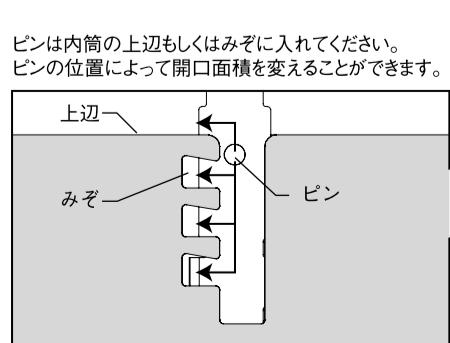
②内筒のセット

本体底板の凸部をガイドに、本体中央に内筒を置いてください。



③完成

スタンドフレームのピンが内筒のみぞに入るように入れてください。



△注意 ケガや本体破損、物品破損として拡大被害の原因となる行為を示します。

- IH調理器での使用はできません。
- 燻製時本製品を搖らさないでください。大きく揺らすと燻製中の食材が網から落ちる場合があります。
- スタンドフレームを持ち上げる際は特にご注意ください。
- 製品が高温の状態で水をかけないでください。製品が破損、変形する恐れがあります。
- 水を入れた状態で使用しないでください。
- 本製品の中に長時間料理を保存しないでください。
- 加熱中は本製品が高温になります。設置、着火、加熱中の取扱の際は弊社キャンバーズミトン、ファイヤーサイドグローブを着用してください。
- 使用後の残り火の始末はスマートチップ、スマートウッド(燻煙材)が完全に消火し、器具が冷えたことを確認し行ってください。
- 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。
- 持ち運ぶ際は本体、中身が十分に冷めたことを確認してから取り扱ってください。
- 高いところから落とす等の強い衝撃を与えないでください。落下等の強い衝撃により、変形・破損の恐れがあります。
- 本製品の仕様上変色します。予めご了承ください。
- 緊急時のために本製品の使用中は近くに消火用の水を入れたバケツ、濡らした布などを用意してください。
- ベランダでのご使用はお控えください。
- 着火剤は使用しないでください。
- 使用後の燻煙材は完全に消火していることを確認してから捨ててください。
- タープの下で使用した際は煙が付着し匂いがつく可能性があります。予めご了承ください。
- 取っ手を持って本体の持ち運びはできません。本体は冷めたのち、収納ケースに入れ持ち運んでください。

使用後について

- 燻煙材は、使用後本製品が冷めたことを確認し取り出し、水につけて確実に消火してください。
- 本製品は冷めたことを確認の上付属の収納ケースにいれてください。

メンテナンスについて

- 初めてご使用になる時は食器用中性洗剤をつけたスポンジの柔らかい面で洗って、必ずよく乾かしてからご使用ください。たわしやスポンジのスコッち面を使用し、本体を洗浄するとキズの原因となります。
- 使用後は中性洗剤で洗い、タオル等の柔らかい布で水気をよく取り除いてから、風通しの良い日陰で乾燥させてください。汚れや、水気が付着したまま放置すると錆の原因になります。ひどい油汚れ、ヤニはセスキ炭酸ソーダをスプレーし汚れを落とすことをお勧めします。
- 浸け置き洗いや、長時間水に浸した状態での放置は錆の原因となるのでお止めください。
- 食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないでください。

品質保証について

お買い求めいただきました製品は万全を期してますが万一不備な点がございましたら、お買い求めの販売店様または弊社ユーザーサービスまでご連絡ください。製造上の欠陥が原因の場合は無償で修理または交換させていただきます。その他の場合は適正な価格で修理させていただきます。修理・交換の判断は弊社の裁量によるものとさせていただきます。また、以下の場合は保証、修理できない場合もありますので、あらかじめご了承ください。

- 1.取扱説明書に従わなかったと判断した場合。
- 2.素材の経年劣化による製品の寿命。
- 3.改造及び粗雑な扱いによる製品の故障。
- 4.不測の事故による製品の故障。
- 5.その他製造上の欠陥以外による製品の故障。
- 6.ゴミやサビによる故障。
- 7.分解したことによる不具合の発生または破損。
- 8.落下やその他の衝撃による部品の変形や破損による不具合。
- 9.消耗品の劣化、破損、故障及び付随する不具合。
- 10.他社製品との組合せによる故障。

修理について

- 本格的な修理が必要な場合は、お買い求めになった販売店様または弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。
- 修理を依頼される場合は、必ず十分に乾燥させ、汚れをきれいに落としてください。
- 修理品には修理箇所がはっきりと解るように、必ずメモまたは荷札を付けてください。また破損時の状況をできるだけ詳しく書いたメモを添えてください。
- 修理品の運賃並びに修理費については以下のように規定させていただきます。

- 1.保証対象の場合:往復運賃並びに修理費は弊社にて負担いたします。
- 2.保証対象以外の場合:往復運賃並びに修理費は、お客様のご負担とさせていただきます。

不明な点やお気付きの点がございましたら、販売店様または弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。
スノーピークユーザーサービス
0120-010-660
(9:00~17:00)
Email:userservice@snowpeak.co.jp

株式会社スノーピーク

〒955-0147 新潟県三条市中野原456
Tel.0256-46-5858 Fax.0256-46-5860

www.snowpeak.co.jp

MADE IN JAPAN

使用方法

しっかりと乾燥させることができが、燻製を美味しく作るポイントになります。
一般的な燻製手順に沿って、本製品の使用方法を説明します。
①乾燥(風乾) → ②～⑤燻煙(温燻or熱燻) → ⑥再乾燥

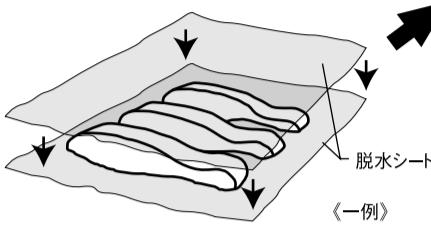
乾燥(風乾)

①網受けにネットを掛け、乾燥させたい食材を置き、一定時間風通しのよい日陰で常温乾燥させてください。

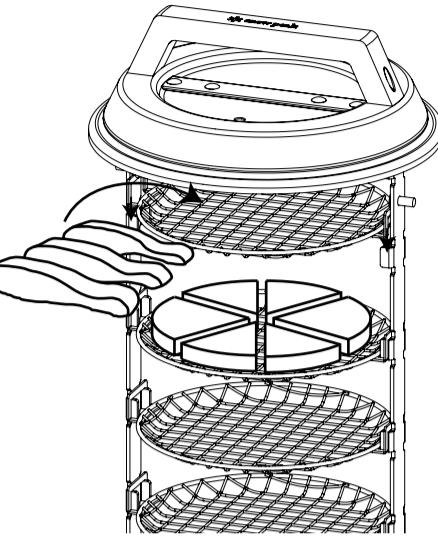
※乾燥が不十分な場合、燻製中に水分と煙が反応し食材がえぐくなります。場合によりキッチンペーパーを敷く等し乾燥させてください。
※食材によって乾燥時間が異なります。一例ですが以下表を参考にし乾燥させてください。

ナツツ	チーズ	ソーセージ	卵	ベーコン(脱水済)	砂肝
乾燥なし	30分	30分	1時間	1～3時間	1時間

※食材によっては乾燥させる前に塩漬け、塩抜き、脱水をしたり脱水シートで食材の水分を抜く等工夫をしてください



セット例



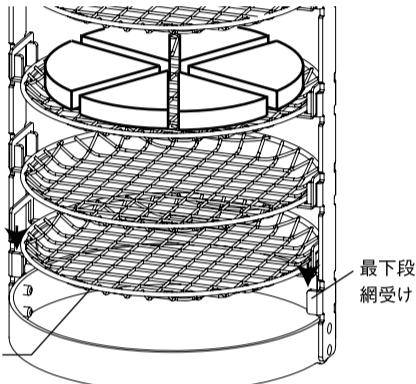
燻煙

A.温燻の場合(燻製温度50℃～80℃で、燻煙材にスモークウッドを使用する場合)

※スモークウッドは、温燻などの中温度で比較的長時間燻製する食材に向いています。
※温度が低い場合は燃焼器具などを使用して温度調整をしてください。

②スモークウッドを載せる為に、最下段の網受けにネットを引っ掛け、セッティングしてください。

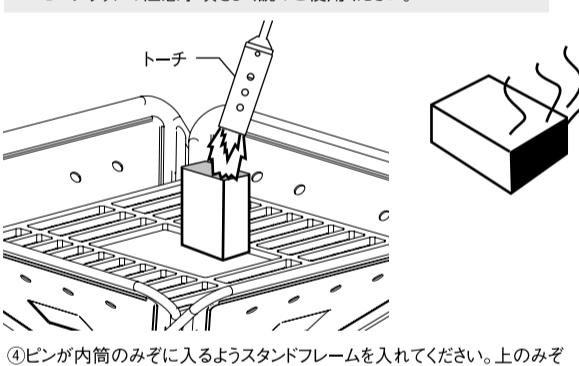
※付属されている6枚のネットはすべて同じものになります。その中の一枚をスモークウッドを載せる為のネットとしてお使いください。



③トーチでスモークウッドを着火し、火ばさみ等でネットに載せてください。

※スモークウッドは焚火台の炭床の上に立てて、トーチで一つの端面全体を燃やしてください。

※しっかりと発煙しないと燻製中に火が消える可能性があります。ウッドがオレンジ色に発火し、煙が出るまで加熱してください。またスモークウッドの注意事項をよく読みご使用ください。



④ピンが内筒のみぞに入るようスタンドフレームを入れてください。上のみぞに掛けると温度が下がり、下のみぞに掛けると温度が上がります。高さを調整し庫内温度の調整をしてください。

※高さ調整の際にはファイヤーサイドグローブを使用してください。

温度調整をしやすくするため温度計の使用をお勧めします。⑤の表を参考に温度を保って燻製ができるよう温度調整をしてください。

市販の燻製用温度計(別売)をふた上面の穴に挿し使用してください。

⑤燻製時間を参考に、たまに蓋を持ち上げ色がついているか確認してください。また食材から水分が出ている場合はキッチンペーパー等で水分を拭き取ってください。

<温燻>

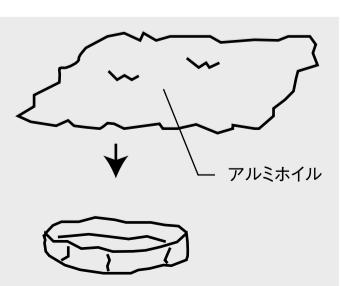
	温度	時間
ベーコン	60℃	2時間
砂肝	60～70℃	1時間

B.熱燻の場合(燻製温度80℃～120℃で、燻煙材にスモークチップを使用する場合)

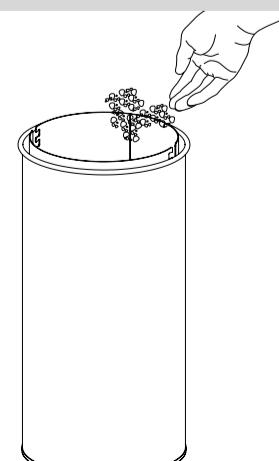
※スモークチップは、熱燻などの高い温度で比較的短時間燻製する食材に向いています。

②本体底面の中央にスモークチップをひとつまみ(10g程度)入れてください。

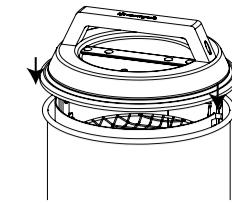
※アルミホイルで直径10cm程度の皿を作りスモークチップを入れ底板に置くと、燻製後の使用済みチップの処理が簡単になります。この時はアルミホイルにチップを載せた状態で底面にセットします



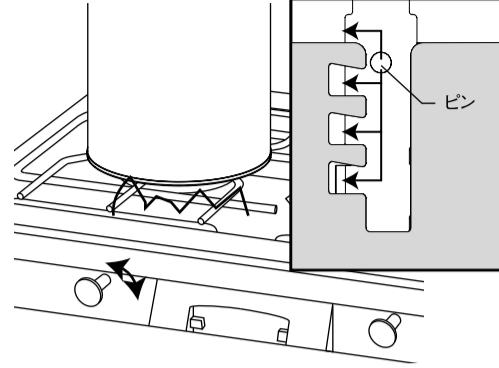
<上面図>



③食材を載せたスタンドフレームを本体内部にいれてください。



④燃焼器具を着火し、強火にし、本体からスモークチップの煙がでたら火を弱火にしてください。またバーナーの火力、フタの高さを調整をし、庫内温度を調整してください。



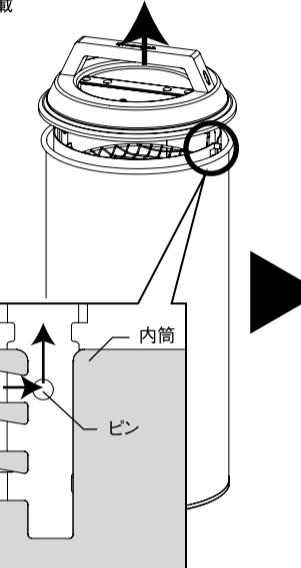
※熱燻は蓋を密閉した状態でも燻製でき、煙の排出量を抑えることができます。
※高さ調整の際にはファイヤーサイドグローブを使用してください。

<熱燻>

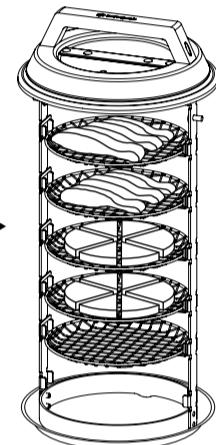
ナツツ	チーズ	ソーセージ	卵
15分	30分	15分	10分

再乾燥

⑥燻製が終わったら、スタンドフレームを取り出し、SPテープルウェアプレートLのようなφ19cm以上の金属皿等に載せて30分程乾燥させてください。



30分程乾燥



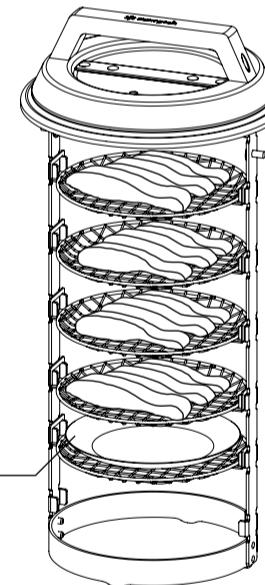
※スモークウッドを使用した際はスモークウッドを取り除いてから、金属皿にスタンドフレームをのせてください。

※脚の設置面が熱いだけでなくヤニが付着しているため、そのままテーブルや台の上に載せるとテーブルを汚してしまう恐れがあります。またこの時スタンドフレームが転倒しないようご注意ください。

内筒が持ち上がらないように必ずフラットボタンはフックから外した状態で持ち上げてください

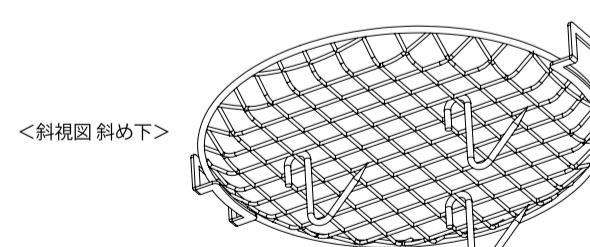
汁受皿の使用について

肉汁、脂分、水分の多い食材を燻製する場合は、食材が載ったネットの下段のネット上に汁受皿を置いてください。汁受皿を置くことで、スモークチップやスモークウッドの火が消えるのを防いだり、激しく燃焼することを防ぎます。



吊るし燻製の場合

①食材をつけたフック(市販品)をネットの網目の好きな位置に掛けます。



②①のフックに食材を引っ掛け、最上段の網受けに吊下げてください。

※吊るす食材や一緒に燻製したい食材に合わせて吊るす場所を調整してください。

