

---

# 煙ゼロ®炎・ほむら スモーカー

## 取扱説明書

v1.1.1

2015/09/04 改訂

ご使用前に、本書に記載されている使用上の注意、使用方法をよくお読みの上、正しくお使いください。誤った使用をされた場合、破損や思わぬ事故の原因となる恐れがあります。





### 目次

セット内容.....	2
ご使用の際、別途ご用意いただくとよいもの.....	2
使用上の注意.....	3
使用方法.....	4
お手入れ.....	4
仕様.....	5
その他.....	5

---

## セット内容

下記のものと同梱されていることをご確認ください。

<input type="checkbox"/> 取扱説明書（本書）	<input type="checkbox"/> スモーカー本体 	<input type="checkbox"/> ガラス蓋 × 1 個 
<input type="checkbox"/> 棚網 × 2 枚 	<input type="checkbox"/> 燃え上り防止板×1 枚 	<input type="checkbox"/> S字フック × 2 個 

## ご使用の際、別途ご用意いただくとよいもの

道具

- トング
- 燻製用温度計

など

---

## 使用上の注意

- 本製品は、燻製用に設計されています。燻製以外の用途には使用しないでください。
- 煙ゼロ®炎・ほむらのオプション製品です。煙ゼロ®炎・ほむらと共にご使用ください。
- ご使用前に、調整ネジ以外の、本体を構成しているネジが緩んでいないことを確認してください。緩んでいる場合は、ドライバーなどで締めてください。締めすぎに注意してください。
- 安定した水平で平らな場所でご使用ください。不安定な場所では使用しないでください。
- 使用中は温度が高くなりやけどの恐れがありますので、本体には触れないでください。
- 製品のふちなど、手を切る恐れがある個所がありますので、皮手袋などを着用してください。
- お子様の手が届かないところで使用・保管してください。
- 清掃、片づけは、本体の温度が十分低くなってから行ってください。
- 温度が高いうちに水をかけるなど、急激な温度変化は変形や破損の原因となります。
- 破損、亀裂、変形などの異常が見られた場合は直ちに使用を中止してください。
- 強風下では使用しないでください。使用中に風が強くなった場合は直ちに消化し、使用を中止してください。
- 製品の仕様上、石油ストーブや電気ストーブのような緊急消火ができません。  
消火する場合は、本体と燃料タンクを取り外して、燃料に大量の水をかけてください。  
本体や燃料タンクを外せないなど、やむを得ず緊急消火をする場合は、バケツにくんだ水をかけて消火してください。  
ただし、このような消火で本体に水をかけた場合、急激に温度が変化し破損や変形の原因となります。
- 設置時や収納時は必ず両手で行ってください。乱暴な取り扱いはケガや本体の破損の原因となります。

---

## 使用方法

当社製品のストーブ『煙ゼロ®炎・ほむら』の使用を前提に説明します。他社製品のストーブをご使用になる場合は、そちらの取扱説明書に従いご使用ください。

尚、『煙ゼロ®炎・ほむら』の使用方法については、『煙ゼロ®炎・ほむら』の取扱説明書をご覧ください。

1. ご使用前に、必ず「使用上の注意」をよく読んでください。
2. 設置するのに十分な、水平で平らな場所を確保します。
3. ほむらスモーカー（以下、「本製品」）に棚網をセットします。棚網は本体内側に飛び出たボルトの部分に載せます。棚網は2段セットできます。2段使用する場合は、下段の棚網のみセットし、食材を載せてから上段の棚網をセットしてください。魚など、吊った状態で燻製を作る場合は、棚網はセットしません。
4. 『煙ゼロ®炎・ほむら』ストーブで木質ペレットを燃焼し、炎が消えたら『煙ゼロ®炎・ほむら』本体を外し、さらに燃料タンクを外します。
5. 炭になった状態のペレットの上にスモークチップを置きスモークを焚きます。  
※スモークチップを置くと自然とスモークが出てきます。
6. 本製品を上からかぶせます。
7. 棚網の上に食材を載せて、ガラス蓋をします。食材を吊って燻製を作る場合は、食材にS字フックを引っ掛け、さらにガラス蓋の内側の金具に、食材に引っ付けたS字フックの反対側を引っかけて蓋をしてください。
8. 途中でスモークが出なくなったら、十分注意して本製品を外し、燃料タンクにスモークチップを追加してください。再度本製品をかぶせます。  
※ やけどや、転倒の恐れがありますので、必ず皮手袋を着用し、ゆっくり注意深く行ってください。
9. 片づける際は、火がすべて消え、本体の温度が十分下がったことを確認してから行います。

## お手入れ

- 燻製の汚れは、食器用洗剤を適量しみこませたスポンジでこすり落としてください。  
※ 内部のボルトの突起でけがをする恐れがありますので十分注意してください。
- 金属たわしなど、硬いものでこすらないでください。
- 水にぬらして固く絞ったタオルなどで拭いてください。
- 洗った後は、水分を拭き取り、乾燥させてから保管してください。

---

## 仕様

スモーカー本体	材質	ステンレス
	サイズ	Φ250×H450mm（突起部分を含みません）
	重量	約 3.2kg
	対応金網	Φ240mm
	製造	日本
ガラス蓋	材質	ガラス
	サイズ	Φ265 mm
棚網	サイズ	Φ240mm
燃上り防止板	サイズ	Φ200mm

※ 製品の仕様は予告なく変更される場合があります。

## その他

ガラス蓋、棚板、S字フック等は汎用性のある物を使用していますので、古くなったり、破損した場合はお近くのホームセンターでもご購入いただけます。

かねよしところけんちく

**矩義所建築有限会社**

岐阜県本巣市随原 474-1

<http://www.kaneyoshi-t.co.jp/>

[matsuhisa@kaneyoshi-t.co.jp](mailto:matsuhisa@kaneyoshi-t.co.jp)

TEL 058-324-6788 / FAX 058-324-6772