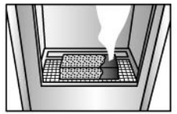
使用方法

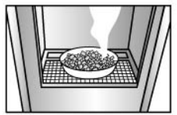
冷燻・温燻で熱源を用いない場合

1.下ごしらえした食材を棚網やフックを使用して、本体の中にセットします。
2.スモークウッドをバーナーやトーチで着火し、ロストルの上に置きます。
3.熱源を使わず、ウッドの熱だけで燻製する場合、本体をスタンドに載せると、下からの空気の取り入れが良くなり、立ち消えしにくくなります。



温燻・熱燻で熱源を用いる場合

1.下ごしらえした食材を棚網やフックを使用して、本体の中にセットします。
2.チップ(チップ皿に入れ)、ウッドをロストルの上に置きます。
3.熱源にセットし、点火します。
4.扉を開け、チップやウッドが燃え上がらない程度に火力を調節します。



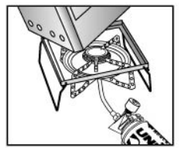
※イラストはFS-600

⚠ 注意

2バーナー等に載せる場合は、スモーカーがしっかり安定していることを確認してください。

⚠ 注意

分離型のガスバーナーを熱源とする場合、カセットボンベは離してご使用ください。



温度調整

フタを持ち上げてスライドさせることで、上部から熱気を逃がし、温度調整が可能です。

オーブンとしての使用

燻煙材を使わずに、オーブン調理に使用される場合は次の点にご注意ください。
○ 過大な熱をかけた場合、本体が変色したり、変形することがあります。
○ 使用後に、水をかけたりして急に冷やすと変形することがあります。

燻製方法	
冷燻法	15℃～30℃の低温で1～数週間燻煙します。 長時間の塩漬けと風乾による熟成が必要な上、外気温15℃以下の気象条件が必要です。保存性が高く、香りの良い燻製が出来上ります。
温燻法	50℃～80℃の温度で1時間～6時間以上燻煙します。もっとも一般的で、初心者の人でも様々な食材の風味と煙の香りが楽しめます。 ソーセージ、ハム、魚貝類、卵等に適しています。
熱燻法	90℃～140℃の高温で30分～3、4時間燻煙します。手早く一気に行う調理法は、スペアリブやチキン等の肉類や魚類に適しています。

燻煙材の種類と特徴	
ナ　ラ	比較的香りが強く、くせのある食材に。タンニンが多く、色付きが良い。
リンゴ	甘くソフトな香りで、鶏のササミなどあっさりとした味わいの素材に最適。
クルミ	特に香り高く、どんな素材にも合う。くせがないので、ブレンドにも。
サクラ	強めの香りで肉類に最適。日本で最も親しまれている燻煙材。
ヒッコリー	欧米で最もポピュラーな燻煙材。ハム・ベーコンの他に魚にも。

燻煙材は市販のスモークチップ・スモークウッドをご利用ください。

アフターサービス

お問い合わせは

アフターサービスをお申し出になるときは、保証書同封の上、現象をできるだけ具体的にお書きください。

【無償修理規定】

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合は、当社が無償修理致します。
2. 保証期間内に故障して無償修理を受ける場合には、商品と本書をご持参・ご提示の上、お買い上げの販売店か当社にご依頼ください。
3. 保証期間内でも次の場合は有償修理になります。
(イ)使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
(ロ)お買い上げ後の落下等による故障及び損傷
(ハ)火災・地震・水害・落雷・その他天災地変・公害による故障及び損傷

UNIFLAME ~We want to make friends with nature~ 日本製

共通取扱説明書 保証書付 屋外専用燻製器

FS-400 665923 FS-600 665916

フォールディングスモーカー

FS-400・FS-600 ご使用上の注意

このたびは、フォールディングスモーカー「FS-400」・「FS-600」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
■この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前に、この取扱説明書「ご使用上の注意」をよくお読みになり充分に理解してください。
■お読みになったあとは、いつも手元においてご使用ください。

⚠ 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。	⚠ 注意	誤った取り扱いをすると、人が重傷を負ったり物的損害の発生が想定される内容を示します。

⚠ 警告 一酸化炭素中毒
●この器具は屋外専用です。狭い空間や換気の悪い場所でのご使用は、酸欠や一酸化炭素中毒事故の危険また火災の危険があります。

⚠ 注意 火災

ご使用場所について
●燃え易い物から、周囲は50㎝以上離し上部は何もない所で使用してください。
●転倒のおそれのない平坦な場所、また器具に設置してください。
●強風の時には絶対に使用しないでください。転倒による事故、火災のおそれがあります。

離して使用
平坦な場所

⚠ 警告 爆発
●小型のコンロやカセットコンロを使用し、カセットボンベ部分の上に本体がかぶっているとカセットボンベが過熱して爆発する危険があります。また本体内部には絶対にコンロを入れて使用しないでください。

⚠ 注意 環境
●環境に悪影響を及ぼしますので、ご使用後の灰などは地面に捨てないでください。

⚠ 注意 ヤケド
●ご使用時及びご使用直後は(皿を移動したり、チップの入れ替え作業をする時も)グローブを用い、絶対に素手で触らないでください。ヤケドのおそれがあります。
●火がついたまま持ち運ばないでください。
●ご使用中、ご使用直後は本体が高温になる為、触れないでください。
●ご使用の際は、特にお子様にご注意ください。

接触禁止

⚠ 注意
●本製品の端面はバリ取り処理を施しておりますが、組立・お手入れの際は、手を傷つけないよう注意して行ってください。

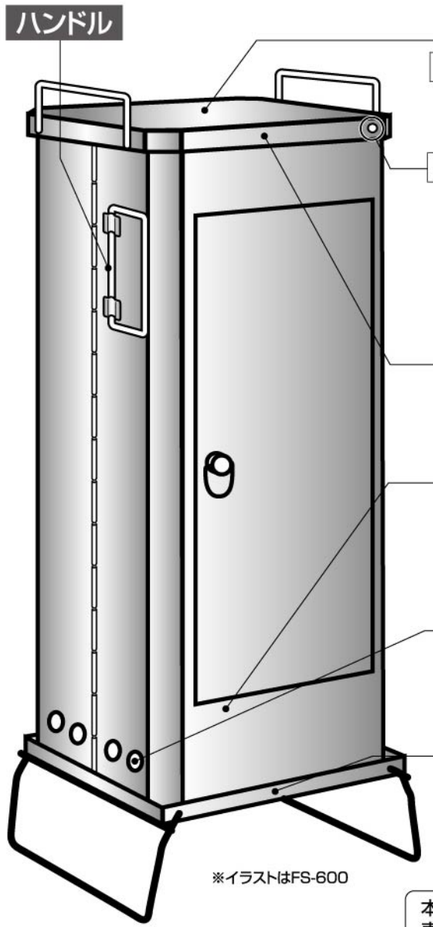
⚠ 注意
●ご使用中は器具のそばを離れないでください。

※製品改良の為、予告なく仕様を変更する場合があります。ご了承ください。
★品質には万全を期しておりますが、万一商品に不具合があった場合や、お気付きの点がございましたら当社までご連絡ください。

株式会社 新越ワークス
UNIFLAME事業部
本　社：〒959-0223 新潟県燕市田中新1011
TEL(0256)63-9851 FAX(0256)63-6553
★商品についてのお問い合わせは
東京営業所：〒102-0074 東京都千代田区九段南4-3-13
TEL(03)3264-8311 FAX(03)3264-8310
ユニフレーム 検索
www.uniflame.co.jp

MADE IN JAPAN

各部の名称・機能



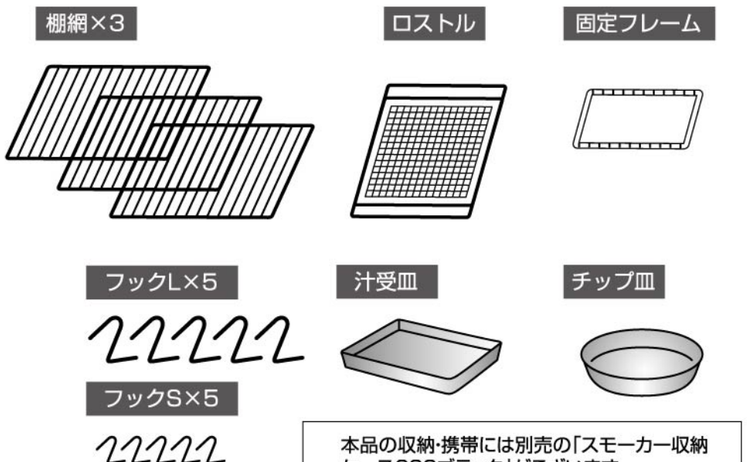
本体に貼っております「青色」のフィルムは、表面保護用です。ご使用前に剥がしてからお使いください。

各部の名称・本体仕様

付属品

付属品はスペアパーツをご用意しております。

組立の際は、各部品がすべて揃っているか、確認してから組み立ててください。



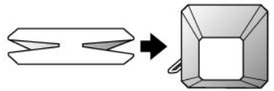
本品の収納・携帯には別売の「スモーカー収納ケース600ブラック」がございます。

		FS-400	FS-600
サイズ	本　体	約250×260×400(高さ)㎜	約250×260×600(高さ)㎜
	スタンド使用時	約310×260×500(高さ)㎜	約310×260×700(高さ)㎜
	収 納 時	約250×400×　80(厚さ)㎜	約250×600×　80(厚さ)㎜
材　質		ステンレス鋼	
重　量		約5.1kg	約8.5kg

組立方法　収納は逆の手順で

1 本体開き

本体を立てて、四角形に開きます。



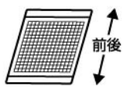
2 固定フレームの取付

固定フレームを上部から、側面の4つの金具にはめ込みます。

固定フレームに食材を吊るす場合は、切込みを上に向けて、滑らないようにします。

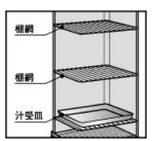
3 ロストルの取付

扉を開けて、ロストルをはめ込みます。ロストルは線材フレーム部を本体の前後方向の金具にセットします。



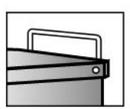
4 棚網の取付

棚網をそれぞれ側面の金具にはめ込みます。棚網の位置・枚数は料理に合わせてセットします。（棚網は3枚ですが、取付金具の位置はFS-600に4つ、FS-400に3つ付いています。）「汁受皿」は下部の棚網にのせて、水滴や油分の熱源への落下を防ぎます。

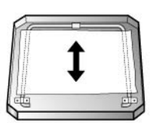


5 フタの取付

■フタに空いている孔は温度計を差し込む孔です。孔の空いている面を本体前方にセットすると、温度計を差し込め、反対にセットすると孔は塞がります。

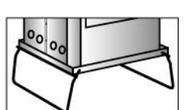


■フタ裏面のペーパーホルダーは線材フレームが前後にスライドして、固定できます。線材フレームを止め金具からはずして、キッチンペーパー等を巻き付け、止め金具にセットします。



6 スタンドの取付

分離型のバーナーや電熱器を使用する場合や冷燻・温燻で熱源を用いない場合、スタンドの脚を開いて、組み立てた本体を載せて、使用します。



⚠注意	それぞれの部品がしっかり固定され、ガタツキや歪みが無いことを確認してください。