

マルチな燗製器

MUS [マス]

取扱説明書

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。
■お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
■この説明書はお使いになる方がいつでも見ることが出来るよう大切に保管してください。

安全上の注意

警告
換気の悪い場所や狭い空間でのご使用は酸欠や一酸化炭素中毒事故または火災の危険があります。

火災
ご使用場所は燃えやすいものから周囲50cm以上離して使用してください。
ご使用中は器具のそばを離れないようにしてください。
炭を使用して調理する場合は、木材など燃えやすい材質の物やプラスチック製のテーブルには直接置かず、耐熱シートや耐熱性の板などを敷いて使用してください。
強風の時は使用しないでください。転倒や火災の恐れがあります。
ご使用後のチップ、灰は水をかけて消火して、完全に火が消えたことを確認して廃棄してください。

ケガ、やけど
製品の角や端面などでケガしないようにご使用の際は必ず軍手などをご使用ください。
ご使用中、ご使用後は本体が熱くなっていますのでやけどに注意して軍手などをご使用ください。
お手入れや本体を移動する場合は、必ず本体が冷めてから行って下さい。
お子様だけで使用しないでください。
落下など強い衝撃を与えると変形の原因となり、収納出来なくなることがありますので製品は両手でしっかりと持って落下しないように取り扱いには十分注意してください。

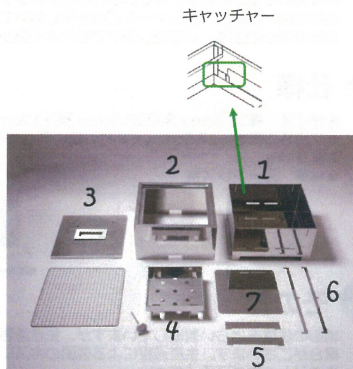
目次

- 1 部品名称
- 2 ご使用方法
- 3 お手入れ
- 4 仕様
- 5 その他

1 部品名称

- 1.本体 x1
- 2.カバー x1
- 3.フタ x1
- 4.炭トレイ x1
- 5.スライド板 x2
- 6.網受け x2
- 7.チップ置き x1

※網と温度計は本セットには含まれておりません。
網は24cm~27cmの物が使用できます。

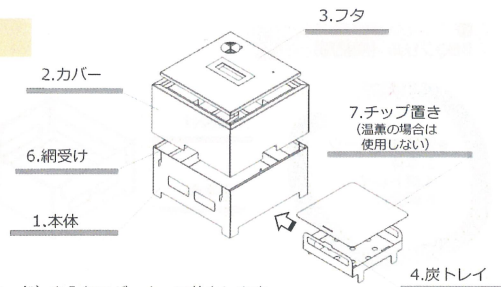


2 ご使用方法

- ①-1 くんせい (炭使用)
- ①-2 くんせい (カセットコンロ使用)
- ② BBQグリル (炭使用)
- ③ 蒸し (カセットコンロ使用)
- ④ 石焼芋 (カセットコンロ使用)

①-1 くんせい(炭使用)

- ◆使用するパーツ
- 1.本体
 - 2.カバー
 - 3.フタ
 - 4.炭トレイ
 - 6.網受け
 - 7.チップ置き



- 炭トレイに炭(スモークウッド)を入れてバーナーで着火します。着火したら炭トレイを本体の中に入れます。炭トレイの取手が高温になっていますので必ず軍手を着用してください。
 - 炭トレイの引っ張り部分をチップ置きの穴にセットします。
 - ②のチップ置きの上にアルミホイルを敷きその上にお好みのチップを2つかみ入れます。
 - 網受けの中央の引っ張り部分を上向きにして、本体の切り込みに合わせて2本ともセットします。
 - 網を網受けの引っ張り部分に差し込み固定します。
 - お好みの具材を網にのせます。
 - カバーを本体の上ののせます。
- この時、本体にカバーがしっかりとまはまっているか、がたつきがないか確認してください。
- フタをして、フタの穴に温度計を差し込み調理します。具材に色が付いたら出来上がりです。

ポイント★

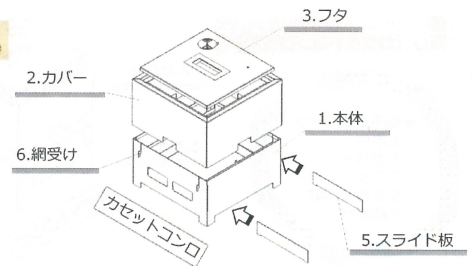
- フタの空気穴で温度調節ができます。
チーズを調理する場合は、溶けやすいのでアルミホイルの上ののせます。
チップが燃えつきたら燃えカスを捨てて新しいチップに交換します。
スモークウッドをご使用の際は必要に応じて追加してください。
- ★ 熱燻の場合・・・炭を炭トレイに入れて使用
★ 温燻の場合・・・スモークウッドを炭トレイに入れて使用 (7.チップ置きは使用しない)

ご準備いただく物
網 (24cm~27cm) ・ 温度計 ・ スモークチップ (またはスモークウッド) 適量 ・ アルミホイル



①-2 初心者向き くんせい(カセットコンロ使用)

- ◆使用するパーツ
- 1.本体
 - 2.カバー
 - 3.フタ
 - 5.スライド板
 - 6.網受け



- 本体側面のキャッチャーにスライド板のくぼみを下にしてセットし穴をふさぎます。本体をカセットコンロの上に置きます。
 - 本体の底部分に直接アルミホイルを敷きその上にお好みのチップを2つかみ入れます。
 - 網受けの中央の引っ張り部分を上向きにして、本体の切り込みに合わせて2本ともセットします。
 - 網を網受けの引っ張り部分に差し込み固定します。
 - お好みの具材を網にのせます。
 - カバーを本体の上ののせます。
- この時、本体にカバーがしっかりとまはまっているか、がたつきがないか確認してください。
- フタをして、フタの穴に温度計を差し込みます。弱火~中火で調理します。具材に色が付いたら出来上がりです。

ポイント★

- フタの空気穴で温度調節ができます。
チーズを調理する場合は、溶けやすいのでアルミホイルの上ののせます。
チップが燃えつきたら燃えカスを捨てて新しいチップに交換します。

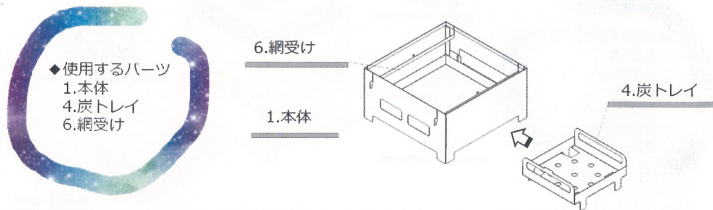
ご準備いただく物
網 (24cm~27cm) ・ 温度計 ・ スモークチップ 適量 ・ アルミホイル

調理時間

- ・ 温燻 50~80℃で 3時間~2日程度
- ・ 熱燻 80~140℃ 15分~3時間くらい



2 BBQグリル (炭使用)



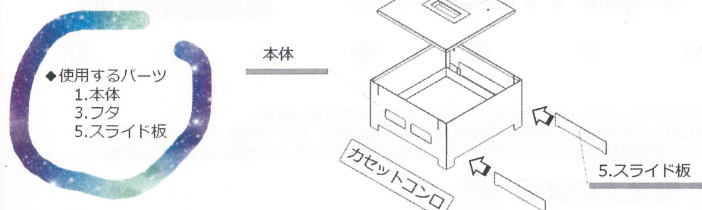
- ◆使用するパーツ
1. 本体
4. 炭トレイ
6. 網受け

- 炭トレイに炭を入れてバーナーで着火します。着火したら炭トレイを本体の中に入れます。炭トレイの取手が高温になっていますので必ず革手を着用してください。
- 網受けの中央の引っ張り部分を上向きにして、本体の切り込みに合わせて2本ともセットします。
- 網を網受けの引っ張りに差し込み固定します。
- お好みの具材を網にのせ焼きます。

ご準備いただく物
網 (24cm×27cm)



4 石焼き (カセットコンロ使用)



- ◆使用するパーツ
1. 本体
3. フタ
5. スライド板

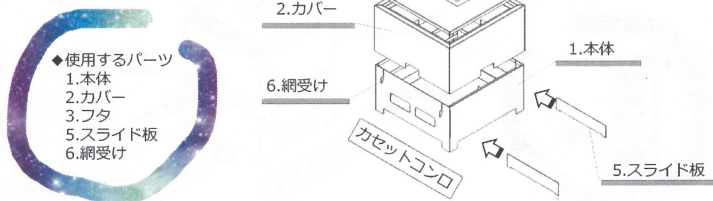
- 本体側面のキャッチャーにスライド板のくぼみを下にしてセットし穴をふさぎます。本体をカセットコンロの上に置きます。
- 水洗いした焼き芋用石を底に入れます。その上に洗った芋を入れます。
- 芋の上にアルミホイルとフタをかぶせ弱火で調理します。火が強いと水分がなくなりパサつきます。じっくりと焼き上げましょう。
- 15分おきに芋をひっくり返してまんべんなく焼きます。竹串がすっと通ったら出来上がりです。

ご準備いただく物
焼き用の石

調理時間の目安 70~80℃ (弱火) で1時間~1時間半



3 蒸し (カセットコンロ使用)



- ◆使用するパーツ
1. 本体
2. カバー
3. フタ
5. スライド板
6. 網受け

- 本体側面のキャッチャーにスライド板のくぼみを下にしてセットし穴をふさぎます。本体をカセットコンロの上に置きます。本体に水を底から1.5~2cm程度入れます。底の折り返し線より上には水を入れないでください。
- 網受けの中央の引っ張り部分を上向きにして、本体の切り込みに合わせて2本ともセットします。
- 網を網受けの引っ張りに差し込み固定します。
- お好みの具材を網にのせます。水分の多い具材は耐熱皿の上のせて調理します。
- カバーを本体の上にのせます。この時、本体にカバーがしっかりとハマっているか、がたつきがないか確認してください。
- フタをして、フタの穴に温度計を差し込みます。フタの空気穴は開けて弱火~強火で調理します。具材に火が通ったら出来上がりです。

ご準備いただく物
網 (24cm×27cm) ・ 温度計



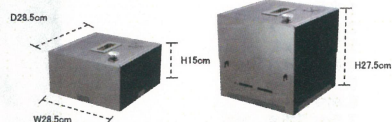
調理時間の目安 クリームブリュレ、プリン、茶わん蒸しなど 80℃ (弱火) で15分
肉料理、魚料理など 100℃ (弱火~中火) で15分~20分

3 お手入れ

ご使用前に台所用中性洗剤で洗ってください。お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください。高温時に急激な冷却をすると変形の恐れがあります。カセットコンロでの直火は中火以下で使用してください。高温の熱で熱することにより本体に歪みが出る場合があります。食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。長時間水に浸けたままにしていると錆びが発生する場合があります。みがき粉、たわし、シンナーなどは使用しないでください。洗剤で洗った後は、水で流し布巾で拭きよく乾かしてから収納してください。

4 仕様

- サイズ 幅28.5cm x 奥行28.5cm x 高さ15cm
- 使用時の高さ 27.5cm (くんせい器、蒸し器の時)
- 重量4Kg
- 材質 ステンレス製



5 その他

細心の注意を払って製造していますが、生産過程により本体にキズや焼けあとがついてしまう場合がございます。生産過程による表面のキズに関して不良品として返品や修理の対象にはできませんのでご了承ください。製造上の不具合は無償にて修理できますが、それ以外の取り扱い上による修理はお客様負担となりますのでご了承ください。修理をご希望のお客様は送料をお客様にてご負担いただきますようお願いいたします。

商品のお問い合わせ先
フジモト工業株式会社 〒714-2111岡山県原市芳井町吉井3603
☎0866-72-0334
受付時間 平日 9:00~17:00 (年末年始・夏季休業期間・祝祭日を除く)