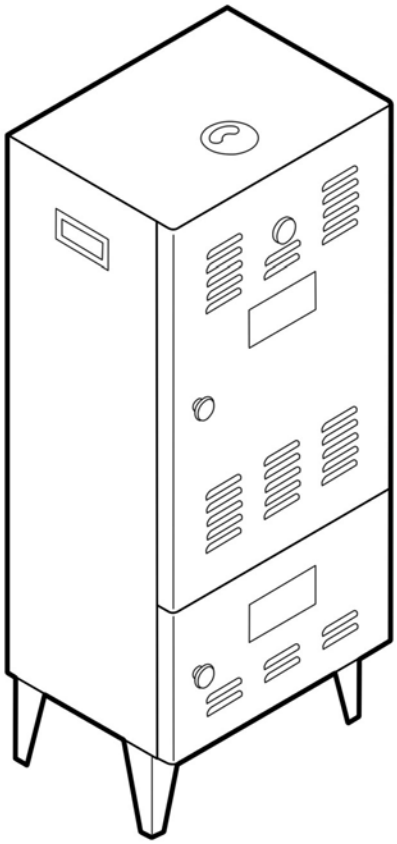
ツインパネルスモーカー　ＤＵＯ-ＤＸ

DMZ208

取扱説明書

この度は、ＤＵＯ-DXをお買い上げいただき、
まことにありがとうございました。
正しくお使いいただくためにこの取扱説明書をよくお読みになり内容を理解された上でご使用くださいますようお願い致します。
なお、お読みになった後も取扱説明書は大切に保管してください。



R-TEC SERVICE

安全のため必ずお守りください

⚠ 警告

この表示を無視して、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ています。

■ 使用中および、使用直後は器具が熱くなっていますので、やけどをしないよう取り扱いに注意して下さい。

■必ず換気の良い屋外で使用して下さい。
閉め切った部屋でのご使用は一酸化炭素中毒の原因になります。

⚠ 注意

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容及び、物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■ 部品材料は主に鋼板製です。手を切らないように注意して下さい。取り扱いの際には必ず手袋（軍手等）を着用してください。

■ ツーバーナーやカセットコンロの上に直接置いて使用しないでください。スモーカーの重みでそれらの機器が損傷する恐れがあります。

■ 掃除の際はブラシ等を使用して行ってください。スポンジ等で行うと内部の突起などで手を怪我する可能性があり危険です。

■ 使用中のスモーカーの移動はおやめください。転倒する恐れがあり危険です。

■ 使用中のスモーカーの近くに燃えやすいものを近づけないで下さい。飛び火等で火災の恐れがあります。

■ 使用中は必ずスモーカーのそばに付いていてください。またお子様やペット等が近づかないように注意して下さい。

■ 食材から出る脂がチップに直接かかりますと、チップに引火する恐れがあります。脂受け皿などを用意して脂が直接かからないよう注意してください。

■ 耐久性・安全性・耐熱を考慮して本体は重く作られています。運搬するときは気をつけて行ってください。腰を痛める恐れがあります。

■ 水平でない場所や不安定な場所での使用はおやめください。転倒する恐れがあり危険です。

■ 本体わきの穴より手を入れないでください。怪我ややけどの恐れがあります。

■ 熱源の火力が強すぎると、チップが燃え上がったり、本体の損傷、やけどの恐れがあります。火力調整には十分気をつけてください。

■ 燃えやすいもの、ビニールシート上でのご使用はおやめください。

■ タールが固着して、排気口の開閉が出来なくなる場合がありますが、ぬるま湯をかけて掃除をしていただくと開閉するようになりますので、無理に動かさないで下さい。

■ 使用時には必ず消火用の水をスモーカーの側に用意してください。

■ 使用後は完全に火が消えていることを確認し、十分冷めていることを確認してから片づけてください。

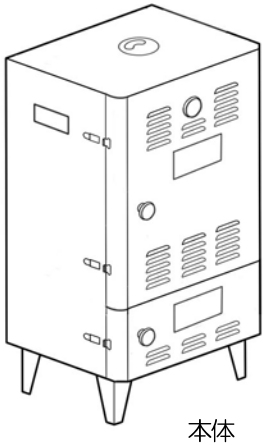
■ スモーカーの上に乗ったり、重たいものを置かないで下さい。破損する恐れがあります。

■ 屋外での使用の際、直射日光により外部が熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

■ 本体を燻製以外の用途でのご使用は行わないで下さい。

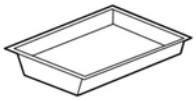
部品材料は主に鋼板を使っていますので手を切らないよう注意して下さい。取り扱いの際は必ず手袋を着用してください。

部品内容

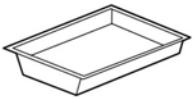


本体

フック



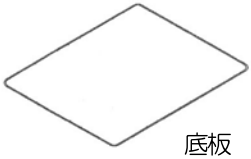
チップ皿（ステンレス）



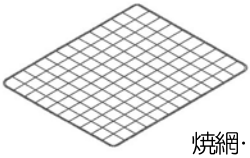
脂受け皿

棚…１４

吊下げ棒…４

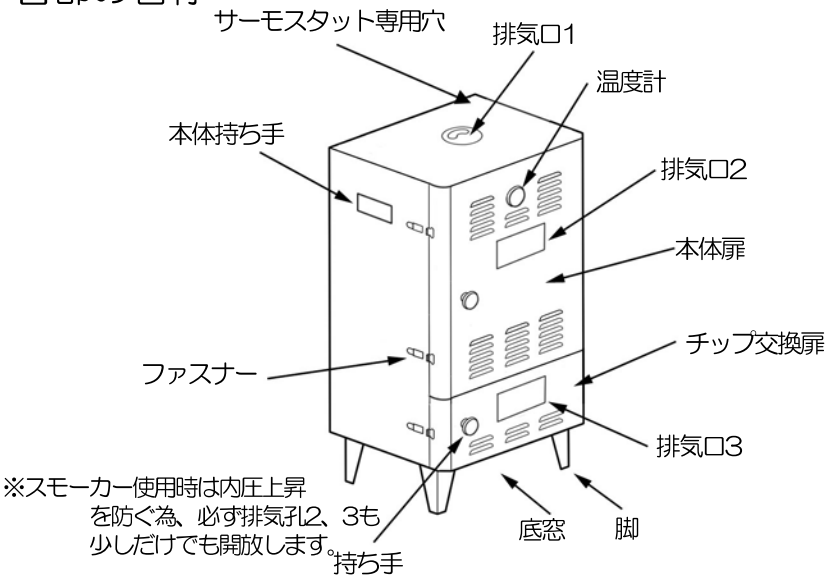


底板



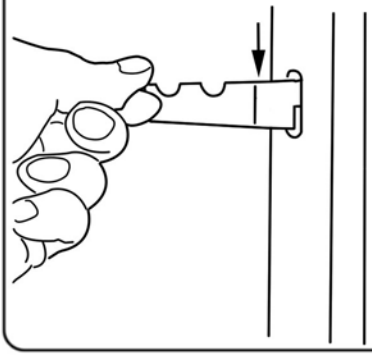
焼網…５

各部の名称



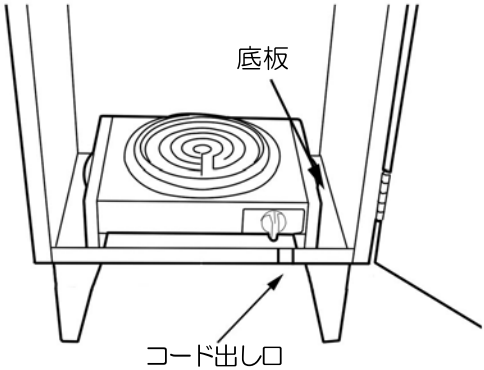
部品材料は主に鋼板を使っていますので手を切らないよう注意して下さい。取り扱いの際は必ず手袋を着用してください。

棚のセット方法



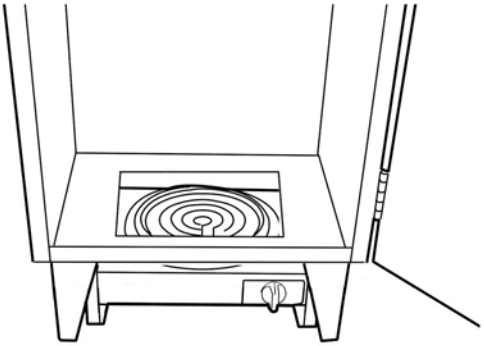
■本体の穴へ奥まで差込み、上から棚をスライドさせて引っ掛けます。
網は用途に応じて増やしてください。

熱源のセット①



■スモーカー内に置く場合、電熱器本体を底に置き、手前の切れ目よりコードを出します。
※底板で底窓を塞いだ場合は必ず空気抜きにチップ交換扉の排気孔を開放しておいて下さい。内圧が高まり爆発の危険性があります。
○短時間で高温になる。
×温度調整は扉を開けなければできない。

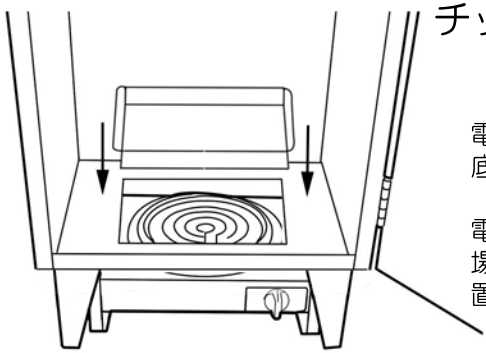
熱源のセット②



■脚の間に置く場合
底板を外し、脚の間に電熱器をセットします。

○スモーカー内スペースを大きく使える。
×温度上昇に時間がかかる

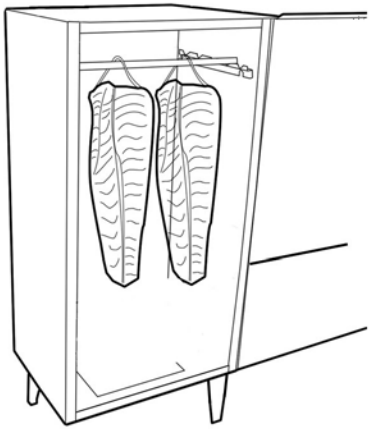
チップ皿のセット方法



電熱器を下に置く場合は
底窓へ入れ込んで下さい。

電熱器を本体の中に入れる
場合は、直接電熱器の上に
置いて下さい。

網と吊下げのセット方法

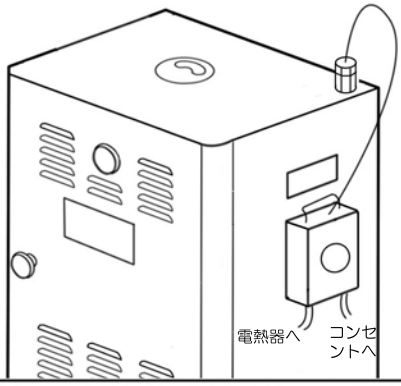


■焼き網を使う場合
任意の位置に棚を取り付けて、網を置いて下さい。

■吊るして燻製する場合
任意の位置に棚を取り付けて、
吊下げ棒を渡し、フック又はタコ糸
で食材を吊るして下さい。

※脂が多く落ちる場合は、一番下の網
の上に油受け皿又はアルミホイルなど
を置いて、チップに脂が直接かからな
いようにして下さい。

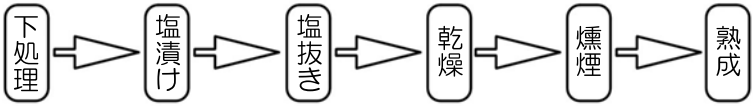
サーモスタットの取り付け（オプション）



①付属の燻製用フックなどで
サーモスタットを本体取っ
手に掛けます。

②本体上部のゴムを外し、セン
サー部を差し込みます。

燻製の基本



●下処理の方法

素材を燻製しやすいように処理します。魚であればハラワタを取ったり、ベーコンであれば肉指しをしたりします。

●塩・漬け込みの種類

■ふり塩法（乾塩法）

素材に直接塩をすりこむ方法で保存性が良いとされています。
一般的にスモークサーモン・ベーコンなどに使われます。素材の表面、
ひだの部分にも丁寧にすりこんでいきます。天然の粗塩を使いましょう。

■ソミュール法

塩、スパイス、リキュール、砂糖、水などを調合した液体に漬けこむ方法が、
一般的に「ソミュール法」または「ピックル法」とよばれています。
素材全体になじむのでムラが少なく塩漬けできます。

●塩抜きの方法

■なぜ塩抜きするの？

燻製ではわざわざ時間をかけて濃い目で数日間塩漬けして、今度は漬けた塩を丁度いい塩加減になるまで塩抜きするという作業があります。
それでは最初から丁度良い塩加減にしておけばいいじゃあないかと、思いますが、
丁度よい塩加減では素材の内部まで塩が浸透しなかったりムラがでたりします。

■塩抜き方法

素材が完全に隠れる程度のボウルを用意して、水をたっぷりいれて素材を入れ流し台に置きます。
蛇口からボウルに水をちょろちょろながし入れます。その時、蛇口からの水が直接素材に当たらないようにしましょう。その部分だけ味が薄くなってしまいます。
ビーフジャーキーなど表面にある肉と中の方にある肉が均一になりにくいので、
時々肉をほぐしてやりましょう。
一時間ごとを目安に食材の端を切って、フライパンで焼いて味をみます。
ちょっと薄いかな？という程度がいいみたいです。
（その後水分がぬける為と薄いのは後で対応できるが、濃いと出来ない為）

●乾燥の方法

■乾燥

乾燥の目的は保存性を高める為と燻煙のノリをよくするためにあります。
外気温が20度以下であれば直射日光の当たらない、風通しにお良い場所で乾燥ネットなどを利用して乾燥させます。
外気温が20度以上になると冷蔵庫での乾燥になりますがラップをかけずにそのまま
10時間以上冷蔵庫に入れておくか、ぴちっとシートなどを利用します。

●燻煙3つの方法

■冷燻法

アラスカやカナダの先住民族がサーモンを保存食にするためにやっていたスモークサーモンなどに代表される燻煙法。寒い季節に15～20度までの温度をキープして長時間燻煙するため、雑菌が繁殖しにくく保存性がきく。
できるだけ大きいスモーカーを使って熱の発生が少ないスモークウッドを使うのがおすすめ。
素材に雑菌が付かないように気を使って、温度管理もしっかりおかなわなければならないので、ベテラン向きの燻煙法です。

■温燻法

季節を問わず年中できる一番ポピュラーな燻煙法。温度を30～80度に保ち2～5時間燻します。
素材の水分含有量は高くあまり保存性は高いとはいえません。保存は冷蔵庫に入れて保存しましょう。
燻製といえば温燻法といわれるようにほとんどがこの方法です。

■熱燻法

80～140度で10～30分という短時間でいっきに蒸し焼きにする方法です。
水分含有量が高いので保存性はよくありませんが、スモーカーは小型のものでいいため、キャンプなどアウトドアで楽しめる燻煙法です。

●熟成

燻製は出来上がりをすぐたべるよりも一晩ぐらい冷蔵庫などで寝かせたほうが、まろやかになります。

燻煙材

■スモークチップ

木を細かくきざんだチップ状の燻煙材です。そのまま火を点けても燃えてくれないので、別に熱源が必要になります。

■スモークウッド

木を粉状に砕いて棒状に固めたもの。そのまま火をつけて煙を出し続ける便利なおおきい線香のようなものです。熱源がいらないので冷燻時にはかかせません。
一本が約2～4時間燃焼しますので半分に折ったり、つなげたりして時間調整します。

●さくら

煙の香りがつよく癖の強い食材をマイルドに仕上げてくれます。

●ヒッコリー

欧米で一番人気の燻煙材です。香りがよく癖がないのでオールマイティーに使えます。

●なら

タンニンが多く色づきが早いので魚介類に適しています。 すこし渋みがあり、すっきりとした香りです。

●オニグルミ

チップの中でも硬い材質で香りがよく癖が少ないのでオールマイティーに使えます。

●ぶな

タンニンが多く色づきが早いのが特徴です。やや渋みがあり魚介類に多く使われます。

●りんご

甘い果実がなるだけあって煙にもほのかに甘さがあります。
マイルドな仕上がりになりますので、チキンなど癖のない素材に合います。

仕　様

製品名／型　式	ツインパネルスモーカーDUO-DX（DMZ208）
外形寸法	高さ930ｘ幅400ｘ奥行き295mm
内容積	約60リットル
使用範囲	～120度
本体材質	外板：ZAM／内板：ステンレス
本体質量	約19kg

Rtec Enjoy your Original Style.

＜販売元＞
アールテック・サービス
〒731-5127
広島県広島市佐伯区五日市7-9-32
TEL:082-943-7272　FAX:082-943-7273
URL/http://www.r-tec.co.jp/
E-mail/r-tec-service@r-tec.co.jp