

Live もくもくクイックスモーカーL 取扱説明書

LCQS-L-01

このたびは、弊社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。この製品は家庭用です。正しくご使用いただくために必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあといつでも見られるように大切に保存してください。

使用中や使用後はガラスふた・内ぶた・燻製チップポットが非常に熱くなっていますのでご注意ください。また燻製料理は煙で燻す料理です。屋内で調理の際には必ず換気扇の近くなど換気ができる場所で行ってください。煙が充満したり、火災報知器が作動するおそれがあります。

⚠ 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。

- | | |
|--|---|
| <p>禁止 分解・改造・修理は絶対に行わない。
事故の原因になります。</p> | <p>禁止 本体に強い衝撃を与えない。本体を踏んだり投げたり落としたりしない。
破損や火災の原因になります。</p> |
| <p>禁止 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しない。
けがの原因になります。</p> | <p>禁止 湿度の高いところ、直射日光があたりところで使用・保存はしない。
破損や変形の原因になります。</p> |
| <p>禁止 加熱中は顔等を近づけない。
突然調理物が激しく吹き出すおそれがあります。</p> | <p>禁止 火気があるところで保存しない。
破損や変形の原因になります。</p> |

⚠ 注意 誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

- | | |
|--|---|
| <p>禁止 業務用や他の目的・用途・場所などで使用しない。
本製品は家庭用です。</p> | <p>禁止 電磁調理器では使用しない。</p> |
| <p>禁止 電子レンジでの加熱はしない。
火花が飛び、非常に危険です。</p> | <p>禁止 空炊きはしない。</p> |
| <p>禁止 調理物を入れた状態で長く放置しない。
成分の腐敗や変質の原因になります。</p> | <p>禁止 燻製チップポット以外は直火で使用しない。</p> |
| <p>禁止 食器用洗浄機、食器用乾燥機を使用しない。
変形・変色・傷つきの原因となります。</p> | <p>禁止 調理中は本体を移動しない。
破損やけがをする原因になります。</p> |
| <p>禁止 洗浄の際は研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザー・シンナー・ベンジン・アルコール・磨き粉などを使用しない。
変形・変色・傷つきの原因になります。</p> | <p>禁止 ガラスの部分が熱くなっているときは濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置かない。
破損やけがをする原因になります。</p> |
| <p>禁止 テーブルの端などに置かない。
落下して破損やけがをする原因になります。</p> | <p>禁止 熱に弱い所に置かない。
変形や変色のおそれがあります。</p> |
| <p>禁止 熱いうちに急激に冷やさない。
割れたり、破損の原因になります。</p> | <p>禁止 水中に放置しない。
さびや腐食の原因になります。</p> |
| <p>禁止 使用区分以外での使用はしない。</p> | <p>禁止 本製品以外の用途でガラスふたを使用しない。</p> |

注意 誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

- | | |
|---|--|
| 指示 平らなテーブルなどに置いて使用する。
落下して、破損やけがをする原因になります。 | 指示 必ずガスコンロの取扱説明書に沿って使用する。
破損や火災の原因になります。 |
| 指示 使用後は十分にお手入れする。
衛生的にお手入れしておかないと健康に悪影響を及ぼす原因になります。 | 指示 持ち運びときには調理物がこぼれないように注意する。
ミトンなどを使って扱うようにしてください。 |
| 指示 冷蔵庫・冷凍庫に入れない。
本体が劣化し破損する原因になります。 | 指示 食材は調理せずに食べることができるものを選ぶ。 |
| 指示 燻製調理以外の使用はしない。 | 指示 調理する食材は袋や容器に記載のある消費期限内のものを使用する。 |
| 指示 鍋敷き等を敷いた上で使用する。 | 指示 ガラスふたを落としたり、ぶつけたり、踏むなどの衝撃を与えない。 |

燻製チップについて

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。

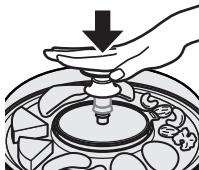
- | | |
|--|--|
| 禁止 燻製チップは子供だけで使わせたり、
幼児の手の届くところでは使用しない。
事故の原因になります。 | 指示 加熱中は本製品から絶対離れない。
火災の原因になります。 |
| 禁止 燻製チップは指示分量より多く使用しない。
火災の原因になります。 | 指示 加熱中は近辺に燃えやすいものがないことを確認してから調理を行う。 |
| 指示 使用した燻製チップは完全に冷めてから捨てる。
火災の原因になります。 | 指示 加熱中は燻製チップに異常がないか確認をする。 |

注意 誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

- | | |
|-------------------------------|--|
| 禁止 一度使用した燻製チップは再利用しない。 | 指示 残った燻製チップは火気や水気、湿気がない乾燥した場所に保存する。 |
|-------------------------------|--|

内ぶたリリースボタンの構造について

- ①つまみ全体をゆっくり押し下げます。



- ②手をゆっくりと離すと、つまみ先端と内ぶたの取っ手部分がマグネットになっているため、内ぶたが持ち上がります。



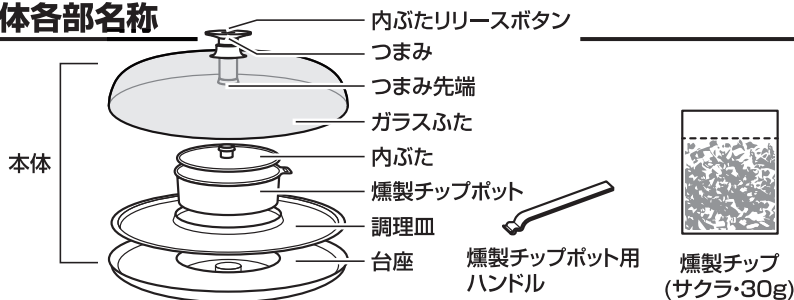
- ③内ぶたのみ持ち上がることで燻製チップポットにたまった燻煙がガラスふた内に出てきます。

- ④燻し工程が終わったら、内ぶたリリースボタンを押し、内ぶたを閉じます。

ご使用になる前に

- ・はじめてご使用になる前に、傷・凹み、ひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- ・はじめてご使用になるときは、本体を食器用洗剤をつけたスポンジなどでよく洗い、水気をとり乾燥させてください。
- ・品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、ご使用にならないで、お買い求めのお店または弊社お客様相談室までご連絡ください。
- ・電磁調理器でのご使用はできません。

本体各部名称



準備・ご利用方法

1. 本体を十分に洗って、水気を拭き取り、十分乾燥させます。

⚠️注意

- ・食器用洗浄機、食器用乾燥機は使用しないでください。
- ・内ぶた、燻製チップポット、台座、燻製チップポット用ハンドルはお手入れ後に水気をとり、乾燥させてください。サビの原因になります。

2. 燻製チップポットにお好みの燻製チップを約大さじ4(約15g)詰め、ガスコンロにセットしてください。

⚠️注意

- ・燻製チップポットの中央凸部がかくれないようにしてください。火災の原因となります。
- ・指定分量より多く使用しないでください。火災の原因となります。
- ・一度使用した燻製チップは再利用しないでください。

2.

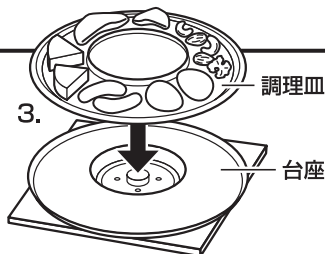


準備・ご利用方法

3. 台座の下に鍋敷き等を敷き、調理皿を台座にのせ、食材を置きます。

⚠️注意

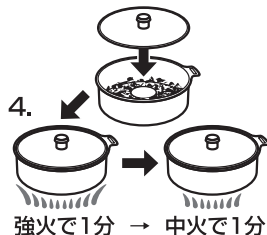
- ・ 食材同士が接触しないように並べることで均一に色付きやすくなります。
- ・ 食材がかっついていたり、重なっていたりするとその部分に燻煙がかからない場合があります。
- ・ 食材を置きすぎないように注意してください。



4. 燻製チップを入れた燻製チップポットに内ぶたをし、強火で1分、中火で1分、計2分間火にかけます。

⚠️注意

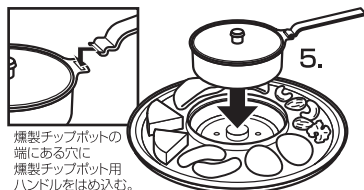
- ・ 周りに引火物などを置かないでください。
- ・ 必ず換気扇の近くなど換気ができる場所で行ってください。
- ・ 火にかけすぎると燻製チップが焦げ、食材に焦げた臭いが付く場合がありますので、ご注意ください。
- ・ 電磁調理器ではご使用できません。



5. 燻製チップポット用ハンドルで燻製チップポットを調理皿と台座の中央に置きます。

⚠️注意

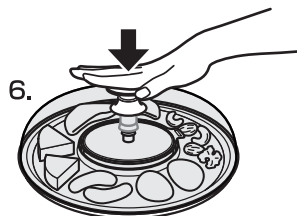
- ・ 非常に熱くなっていますので十分にご注意ください。
- ・ ハンドルはしっかりと燻製チップポットに取り付けられたことを確認した上で移動させてください。
- ・ 必ず燻製チップポット用ハンドルを使用して移動させてください。



6. ガラスふたをセットし、つまみ全体を押し下げ、つまみ先端を内ぶたに接続し、内ぶたを持ち上げてください。

⚠️注意

- ・ つまみ先端と内ぶたの取っ手部分がマグネットになっているため、内ぶたが持ち上がります。



7. 内ぶたが持ち上がり、燻煙が出たことを確認したら約8分間そのままにし、燻してください。

⚠️注意

- ・ 燻煙を完全に閉じ込めることはできません。
- ・ 必ず換気扇の近くなど換気ができる場所で行ってください。

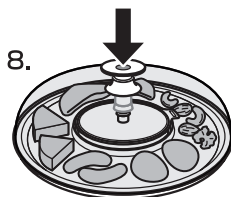


準備・ご利用方法

8. 燻し終わったら、内ぶたリリースボタンを押し、内ぶたを閉じます。ガラスふたを開けたら、できあがりです。付属の調理皿に食材をのせたままお召し上がりいただけます。

⚠注意

- ・ 内ぶたリリースボタンを押し、内ぶたが燻製チップポットに閉まっていることを確認してから、ガラスふたを開けてください。
- ・ 十分冷めたことを確認してから開けてください。

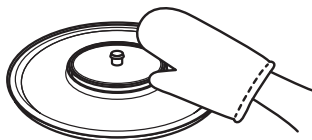


ご使用が終わったら

1. 十分に冷めてから各部を取りはずしてください。

⚠注意

- ・ ミトンなどを使用し、やけどに注意してください。
- ・ 熱いうちに急激に冷やさないでください。



お手入れのしかた

お手入れでの注意

- ・ ご使用の本体に付着した燻製チップの臭いを完全にとることはできません。
- ・ 十分に洗って乾燥させてから保存してください。
- ・ お手入れはぬるま湯でうすめた食器用洗剤を使用してください。
- ・ シンナー、ベンジン、たわし、磨き粉、クレンザー、塩素系漂白剤などは使用しないでください。
- ・ 食器用洗剤機、食器用乾燥機は使用しないでください。
- ・ 本体を水中に放置しないでください。
- ・ 湿度の高いところ、火気があるところ、直射日光が当たるところで使用・保存はしないでください。
- ・ 本体の底面を下にして平らな場所に置いて保存してください。
- ・ 使用した燻製チップは完全に冷めてから捨ててください。
- ・ 残った燻製チップは火気や水気、湿気がない乾燥した場所に保存してください。
- ・ さびの原因になるので、内ぶた、燻製チップポット、台座、燻製チップポット用ハンドルはお手入れ後に水気をとり、乾燥させてください。

燻製チップポット・ガラスふたなどの汚れが多い場合は、重曹を入れたお湯または水に数時間浸け置きし、スポンジでこすり落としてください。

※着色した汚れは落ちない場合もあります。

仕 様

型 名	LCQS-L-01
本体外寸	約 幅31.5×奥行31.5×高さ12.5cm

- 仕様等は改善・改良のため、予告なく変更することがあります。
- ガラスフタ表面にシワやキズの様な線が付いたり、ガラス内部に気泡など入る場合がございますが、ご使用に問題ありません。

ガラスふた	ガラス(耐熱ガラス)
つまみ	ナイロン
内ぶた	鉄
燻製チップポット	鉄
調理皿	アルミニウム合金
台座	鉄
燻製チップポット用ハンドル	ステンレス鋼

品名・・・耐熱ガラス製器具
使用区分・・・食卓用・燻製用
耐熱温度差・・・120度

- 上記区分以外のご使用はお避けください。

よくあるご質問について

※お電話でのお問い合わせはお待たせする場合がございます。
また、お客様相談室より担当部署におつなぎいたしますのでお調べ
までにお時間を頂戴しております。商品についてのよくあるご質問に
つきましてはインターネットをご利用頂いた方が早くご案内できます
ので、インターネット環境をお持ちのお客様は下記、QRコードもしくは、
「Do-cooking 質問」からご確認頂けますのでご利用ください。

修理品の 送付先

⇒ 株式会社ドウシシャ サービスセンター
〒556-0023 大阪市浪速区稲荷1-6

（お問い合わせメールアドレス） house-service@doshisha.co.jp
メールでのお問い合わせにつきましては、3営業日以内に返答させていただきます。

お問い合わせ

このたびは、弊社製品をお買い上げいただきまして、まことにありが
とうございます。品質には万全を期しておりますが、万一不具合や、
お付きの点がございますしたら、ご使用にならずに、弊社お客様相談室
までご連絡ください。

株式会社 ドウシシャ

お客様相談室

〒556-0023 大阪市浪速区稲荷1-6

0120-104-481

【受付時間 9:00～17:00 祝日以外の月～金】

※商品名、品番をご確認の上、お電話を頂きますようお願い致します。
※お電話を頂いた際にお話し頂く情報は、お客様へのアフターサービ
スにおいて利用させていただきますので、ご了承ください。

www.doshisha.co.jp

MADE IN CHINA



携帯からはこちら

よくあるご質問については

Do-cooking 情報ページ

Do-cooking 質問

検索

<http://www.do-cooking.com/faq/>



携帯からはこちら

Do-cooking 情報ページ

Do-cooking

検索

<http://www.do-cooking.com>



携帯からはこちら

D180903