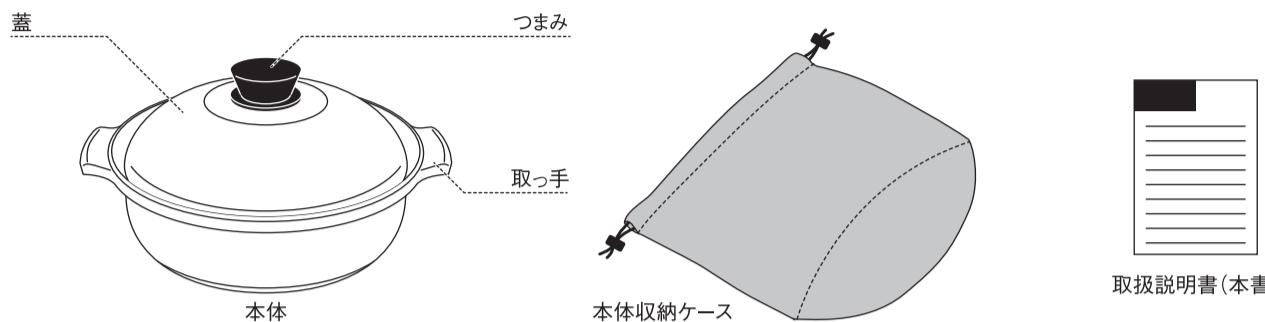


CS-250  
**野宴鍋30**

このたびはスノーピーク製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。この製品は調理用の鍋です。安全にご使用いただくためにも必ずこの取扱説明書をよく読んでからご使用ください。また、読み終わった後も大切に保管してください。製品には万全を期しておりますが、フィールドでご使用する前に安全な場所で組立、取扱い方法及び付属品の確認をしてください。説明内容で理解できない点及び製品に不具合が確認された際には、直ちに使用を中止し購入いただきました販売店様もしくは弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。

セット内容(各部の名称)



スペック

- サイズ: 内径28cm(底の厚さ3.5mm)
- 収納寸法: W365mm×D310mm×H105mm
- 材質: 本体／アルミニウム合金  
つまみ／フェノール樹脂  
収納ケース／ナイロン
- 満水容量: 6.1ℓ
- 重量: 1.9kg

ご使用の前に よく読んで予測される事故を回避し安全にご使用ください。

**警告** 場合により重大な事故に至る行為を示します。

**注意** ケガや本体破損、物品破損として拡大損害の原因となる行為を示します。

取扱上の注意

**警告** 場合により重大な事故に至る行為を示します。

- 空焚きは絶対にしないでください。火災や火傷及び製品破損の原因になります。
- 使用中や使用後しばらくは本体が大変熱くなっています。火傷の恐れがありますので、十分に注意し、特に幼児が触れて大事故にならないように注意してください。
- 転倒によるやけどや火災等の危険があります。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。ストーブの上で使用されますと、調理物の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどの恐れがあります。また、長時間の連続使用となり、空炊きになりやすく、本体や部品の損傷の原因となったり、腐食や黒変化など製品の品質低下の原因になります。
- 本体サイズに合ったコンロをご使用ください。ご使用する際は、必ずコンロの取扱い説明書をよくお読みの上、ご使用ください。
- ご使用時にはコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの恐れがあります。
- 2口以上のコンロをご使用の場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。

**注意** ケガや本体破損、物品破損として拡大損害の原因となる行為を示します。

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● 初めてご使用になる前に、製品にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。</li> <li>● 初めてご使用になる前に、中性洗剤で内部をよく洗ってください。</li> <li>● 米のとぎ汁を入れて10~15分ほど煮沸すると黒変化が起こりにくくなります。</li> <li>● 焚火や炭火で使用する場合は、炭火の熱や薪の炎が、遠火になる様に火力を調節してご使用ください。取っ手が熱くなり火傷の恐れがあります。</li> <li>● 急激な衝撃を与えると、急激な温度変化(熱した本体に冷水をかける等)を与えると、火傷や本製品が変形する場合がありますので、お止めください。</li> <li>● 調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。</li> <li>● 取っ手は金属製なので熱くなります。鍋つかみ等でお持ちください。また、調理中、調理後はつまみが熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。</li> <li>● 調理物の吹きこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減にご注意ください。また、縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。</li> <li>● コンロにのせるとき、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 電磁調理器(IHクッキングヒーター)ではご使用できません。</li> <li>● 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。</li> <li>● 製品が損傷する原因となりますので、オーブンでは使用しないでください。</li> <li>● 製品に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。また、ご自分で修理、改造してご使用にならないでください。事故の危険があります。</li> <li>● 調理物を入れたまま持ち運ぶ場合には、調理物の量を半分以下にし、かたよらないようご注意ください。鍋からこぼれ、やけどなどの事故の恐れがあります。</li> <li>● つまみが使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故の恐れがありますので、ふくれ、やけこけ、ひび割れが生じた場合にはご使用にならないでください。</li> <li>● 天ぷらなどの揚げ物料理については、以下の点にご注意ください。</li> <li>○ 縁まで油を満たした状態でのご使用は避けてください。油に引火する恐れがあります。</li> <li>○ 油温を200°C以上に昇昇させないでください。</li> <li>○ 揚げ物調理に際しては、ふたをしないでください。油の温度が異常に高くなり、発火する恐れがあります。</li> </ul> |
|--|--|

長くお使いいただくために

- 金属製の鋭利な調理器具をお使いの際は、内面をキズつけないようにご注意ください。キズつけると、腐食の原因になります。
- 急激な衝撃を与えると、熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 酢等の酸性のものや、アクリル等のアルカリ性のものご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因となりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- 製品の中に料理を保存しないでください。

お手入れについて

- お手入れにはアルカリ性洗剤(漂白剤や食器洗い機用洗剤など)や酸性洗剤を使用しないでください。腐食の原因となります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後は、腐食防止のためによく乾燥させてください。
- 金属たわし、クレンザーなどのご使用はなるべく避けてください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。
- こげついた場合、金属製の固いものでこすらないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。水やお湯に充分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジでていねいにお取りください。こげが残ってどうしても落としたい場合は、クレンザーや金属たわしで落とすることができます。ただし、そのままにしておくと黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて10~15分ほど煮沸します。そうすると、黒変化がおこりにくくなります。
- 食器洗い機での洗浄はしないでください。ご使用になる洗剤(食器洗い機用洗剤、その他のアルカリ性洗剤)によっては腐食や変色の原因になります。

その他ご注意いただきたい点について

- ご使用中に内面が黒くなることがあります。これは調理の際の加熱によりアルミニウムと水が反応を起こしたものにミネラル分などが付着することにより生じるもので、人体には無害であり、そのままご使用にならてもさしつかえありません。気になる場合は、水の中にりんごの皮や輪切りにしたレモンを入れ煮沸すると落とすことができます。
- ご使用中に内面に白いブツブツができることがあります。これは水道水中の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン整水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食のはじまりですが、人体には無害です。
- 味噌を使った料理を温め直す際には、強火で一気に加熱しないでください。急に吹き出したり、飛び散ることがあります。中身をよくかきませてから温めてください。

品質保証について

お買い求めいただきました製品は万全を期してますが万一不備な点がございましたら、お買い求めの販売店様または弊社ユーザーサービスまでご連絡ください。製造上の欠陥が原因の場合は無償で修理または交換させていただきます。その他の場合は適正な価格で修理させていただきます。修理・交換の判断は弊社の裁量によるものとさせていただきます。また、以下の場合は保証、修理できない場合もありますので、あらかじめご了承ください。

1. 取扱説明書に従わなかったと判断した場合。
2. 素材の経年劣化による製品の寿命。
3. 改造及び粗雑な扱いによる製品の故障。
4. 不測の事故による製品の故障。
5. その他製造上の欠陥以外による製品の故障。
6. ゴミやサビによる故障。
7. 分解したことによる不具合の発生または破損。
8. 落下やその他の衝撃による部品の変形や破損による不具合。
9. 消耗品の劣化、破損、故障及び付随する不具合。
10. 他社製品との組合せによる故障。

修理について

- 本格的な修理が必要な場合は、お買い求めになった販売店様または弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。
- 修理を依頼される場合は、必ず十分に乾燥させ、汚れをきれいに落としてください。
- 修理品には修理箇所がはっきりと解るように、必ずメモまたは荷札を付けてください。また破損時の状況をできるだけ詳しく書いたメモを添えてください。
- 修理品の運賃並びに修理費については以下のように規定させていただきます。

1. 保証対象の場合: 往復運賃並びに修理費は弊社にて負担いたします。

2. 保証対象以外の場合: 往復運賃並びに修理費は、お客様のご負担とさせていただきます。

不明な点やお気付きの点がございましたら、販売店様または弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。

**スノーピークユーザーサービス**

**0120-010-660**

(9:00~17:00)

[userservice@snowpeak.co.jp](mailto:userservice@snowpeak.co.jp)

**株式会社スノーピーク**

〒955-0147 新潟県三条市中野原456  
tel:0256-46-5858 fax:0256-46-5860  
[www.snowpeak.co.jp](http://www.snowpeak.co.jp)

MADE IN JAPAN