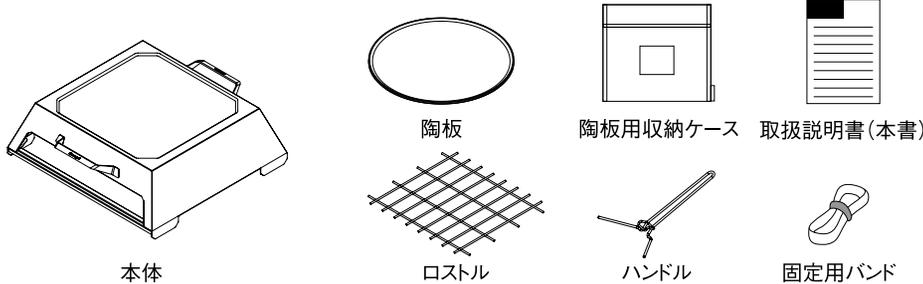


CS-390 フィールドオーブン

この度は、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。本製品は、焚火台L(ST-O32R)と焚火台グリルブリッジL(ST-O32GBR)に組合せて使用できる屋外用オーブンです。安全にご使用いただくためにも下記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。説明内容で理解出来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ご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

- セット内容：本体、ハンドル、陶板、陶板用収納ケース、ロストル、固定用バンド
- 材質：本体/ステンレス鋼、ハンドル/スチール、陶板/耐熱陶器、ロストル/ステンレス鋼
- サイズ：本体/460×470×150mm、陶板/φ370×20mm、陶板用収納ケース/400×430×20mm
- 重量：6.6kg(本体/4kg、ハンドル/150g、陶板/1.5kg、ロストル/750g、固定用バンド/100g)

安全上の注意事項 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。

本製品は火を扱います。その取扱いを誤ると、とても危険な要素を多く持っています。本製品はそれらの危険を回避あるいは軽減することを目的としたものではありません。安全には十分配慮しておりますが、誤った使い方によりお使いになる人や他の人への危害、財産への損害などの事故を未然に防止するために、必ずお守りいただきたい内容を次のように表示しています。なお使用方法は裏面をご確認ください。

⚠ 危険 明らかに生命に関わる重大な事故が予測される行為を示します。

- 本製品は屋外専用となっております。屋内やテントの中、車中など密閉された場所や狭い空間では絶対に使用せず、必ず通気性の良い屋外で使用してください。
- 薪や炭を燃焼させる場合にガス器具での着火やガソリン、ガス、アルコール等揮発性の液体を燃料として絶対に使用しないでください。爆発などの重大な事故を招く恐れがあります。

⚠ 警告 取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負う可能性があることを示します。

- ご使用になる前に、可燃性のもや熱による影響を受けやすいものが周囲にないことを確認してください。また、テント内やタープ下など近くに燃えるものがある場所での使用や、乾いた草の上など延焼の恐れがある場所での使用は絶対に避けてください。
- 使用前には製品破損、溶接外れがないか確認してください。異常がある場合は使用せず、お買い求めいただい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。
- 本製品は焚火台L(ST-O32R)、焚火台グリルブリッジL(ST-O32GBR)専用の製品です。その他製品の上では使用しないでください。
- 傾斜地や、不安定な場所でのご使用は本体の転倒などにつながる恐れがありますので避けてください。また設置した状態でガタツキがないことを確認の上ご使用ください。
- 使用中や使用直後の本製品は大変熱くなっています。素手で絶対に触らないでください。
- 本体、陶板、ロストルの上には8kg以上のものを載せないでください。
- 強風下での使用はたいへん危険ですので避けてください。またご使用中に風が強くなった場合、直ちに消火しご使用を中止してください。また、雨天時の使用も避けてください。
- 火や周囲の状況などに細心の注意を払ってください。特に小さいお子様やペットが本製品やその周辺で遊ぶと非常に危険ですのでご注意ください。
- 本体や陶板、ロストル、料理等をのせたまま焚火台グリルブリッジL(ST-O32GBR)の高さを調節しないでください。転倒により火傷をする恐れがあり大変危険です。
- ご使用中に焚火台L(ST-O32R)、焚火台グリルブリッジL(ST-O32GBR)ごと移動させることは危険ですので、絶対行わないでください。

⚠ 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。

- 炭や薪の燃焼中は火の粉が飛びかかる場合があるので周囲の状況に注意してご使用ください。
- 燃料の入れすぎは器具の変形に繋がりますので必要以上には入れないでください。
- 片付けの際は器具が十分に冷めていることを確認してから行ってください。
- 本体が転倒しないように使用の際は周囲の安全を確保し、スペースを十分にとってください。
- 使用により本体に変色や若干のひずみが生じますが、品質に問題はありません。予めご了承ください。
- 本製品は銅板を使用しております。端部処理を施しておりますが、取扱いには十分ご注意ください。
- 薪を本体内部で燃焼させた際、本体内部にすすが付着します。予めご了承ください。
- 使用中及び使用直後は非常に高温になります。取扱の際は必ずファイヤーサイドグローブ(UG-O23BR)等、難燃性の厚手の手袋を着用してください。また手袋をしていても濡れた手袋の使用、長時間触れていた場合や触れる箇所によっては火傷をする恐れがあります。
- 設置や収納の際は必ず両手で本体を持って作業してください。無理な取扱いは怪我や本体の破損につながる恐れがありますのでご注意ください。
- 薪等を使用し本体把手に炎が直接当たる場合は把手を掴まないでください。非常に高温であるため、手袋を着用しても火傷をする恐れがあります。冷めたことを確認してから掴んでください。
- 本製品に温度計は付属されていません。必要に応じて市販の温度計(オーブン用温度計等)を使用してください。なお使用の際は温度計の取扱説明書や従い、無理な使用や設定温度を超えた使用はしないでください。特に薪を使う際、本体内部は場所によって500℃を超えます。温度計の故障につながるため必ず温度計の上限温度を事前に確認し、温度計の使用法に従い、温度計の上限温度を超える状況では使用しないでください。またバイメタル温度計など、ケースに炎が当たると変形、故障の原因になります。重ねてご注意ください。
- 本体は高温の状態では急冷する等の温度変化を与えないでください。
- 本体はステンレス材を使用していますが、ご使用条件によりサビが発生することがあります。
- 本体天面にはボットやヤカン等を直接載せないでください。天面の変形を促進させる恐れがあります。
- 本体天面に炭を乗せると天面が変形しますが、これは不良ではありません。予めご了承ください。
- 本体天面には燃焼中の薪を置かないでください。薪のやがが付着する恐れがあります。
- 陶板は加熱調理以外での用途で使用しないでください。また必要以上の加熱はお止めください。
- 陶板を直火で使用する際は、裏面使用方法を確認のうえ、常温のまま直火に当てず、必ず十分に余熱をした後使用してください。直火で急に温めたり、水をかけるなどの温度変化を与えると破損の原因になります。
- 陶板はひびや欠けが見つかったら使用を中止してください。
- 陶板は電子レンジで使用しないでください。
- 陶板は水で洗浄した後再び使用する際は、必ず十分に乾かしてからご使用ください。釉薬がかかっていない箇所は水を染み込みやすくなっているため、水が染み込んだ状態で使用すると破損の恐れがあります。
- 割れや欠けの原因となるので陶板に衝撃を与えないように注意して扱ってください。
- 陶板用収納ケースにはクッション材が入っていますが、陶板が割れないことを保証するものではありません。陶板を収納ケースに入れた際でも衝撃を与えないよう注意して扱ってください。
- ロストルは焚火台グリルブリッジL(ST-O32GBR)専用となっております。本製品との組合せ以外では使用しないでください。
- ハンドルは陶板専用です。それ以外での用途では使用しないでください。
- 本体、陶板を使用する際は必ずロストルと併用してください。
- 高温によりメッキが剥がれる恐れがあるため焼アミPro.L(ST-O32MA)は併用しないでください。
- ハンドルの先端はとがっています。子供が振り回したり、投げたりしないよう注意してください。
- ハンドルは無理な力がかからないように注意してください。変形、破損等の原因となります。
- 本製品に水をはかけるなどの急激な温度変化を与えないでください。変形、破損などの原因になります。
- 公園や河川敷、キャンプ場といった公用地で焚火を行う際は各自自治体や管理者に確認してください。焚火や火気などの使用が禁じられている場所では絶対に使用しないでください。
- 使用直後の陶板は非常に熱くなります。陶板を取り出して置く場合は、焦げる、燃える等の熱の影響を受けるものを取り除き、ジカロテーブル(ST-O50)やリッドトレイ(CK-O26、CK-O51)等熱で変形しない金属製の板の上に置いてください。鍋敷き等を使用しても、木製・竹製のテーブルの上にのせると焦げる恐れがありますので絶対に使用しないでください。

メンテナンス方法

- 本体を洗浄する際はゴム手袋を着用し怪我の無いように注意してください。●硬い素材のたわしなどを使用し、本体を洗浄するとキズの原因となります。
- 油污れや焦げ付き、塩分などは食器用中性洗剤できれいに洗浄してください。●洗浄後は、水分をよく拭き取り風通しの良い日陰でよく乾燥させてください。
- 保管の際は湿気の無い乾燥した場所を選択してください。●陶板収納ケースが汚れた際には布などで汚れをふき取ってください。なおシンナーやベンジンなどの薬品は使用しないでください。●陶板は金属たわし等の硬いもので擦らないでください。釉薬のガラス層が傷つく恐れがあります。●陶板の釉薬がかかっていない箇所は水を染み込みやすくなっています。水を使用して洗浄した際は、十分に乾かしてから保管してください。●片付けの際は、本体を逆さまにし、内部に陶板を入れた収納ケース、ハンドル等をいった後、ロストルと焚火台グリルブリッジL(ST-O32GBR)は組んだ状態で本体にはまるように載せてください。最後に動かないよう固定用バンドで十字に固定してください。

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いますが、万一不備な点がございましたら、お買い求めいただいた販売店様もしくは弊社または各製品に記載された連絡先にご相談ください。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。その他の場合は適切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、以下の場合は修理できない場合もありますので予めご了承ください。

1. 素材の経年劣化による損傷など商品の寿命
2. 改造および粗雑な取扱いによる故障
3. 取扱説明書で禁止されている取扱いによる故障
4. 不測の事故による商品の故障
5. その他製造上の欠陥以外による製品の故障
6. ゴミやさびによる故障
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. 摩擦によるパーツの変化及びそれによる故障
10. 他社製品との組み合わせによる故障

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)
Email: 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

MADE IN JAPAN

ご使用になる前に

本製品のセット内容が正しく入っているか確認し、焚火台L(ST-032R)、焚火台グリルブリッジL(ST-032GBR)、炭床Pro.L(ST-032S)、ファイヤーサイドグローブ(UG-023BR)、火ばさみ、炭や薪、食材などその他必要なものを準備してください。

使用上のポイント

※焚火台グリルブリッジL(ST-032GBR)の高さによって本体内部の温度に影響がでます。必要に応じて高さを調節してください。なお本体や陶板、ロストル、料理等を載せたまま高さの調整はしないでください。 ※調理をする際炎が外に逃げずに、本体内部を炎が対流するように注意し、薪や炭を置く位置を調整してください ※陶板の真下に熱源を設置すると食材の上よりも底から焦げつくことがあります。

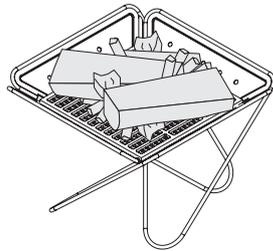
●薪を使用する場合

料理例
ピザ、ナン

本製品は薪を使用することで、500℃前後の高温でピザを焼くことができます。

※市販のレシピを参考にピザ生地の仕込み、具材の準備は事前に行ってください。
※薪を使用する際、市販のオープン用温度計(500℃以下)やバイメタル温度計は直接炎が当たると製品破損に繋がります。そのため温度の計測は500℃以上を計測可能な温度計を使用してください。

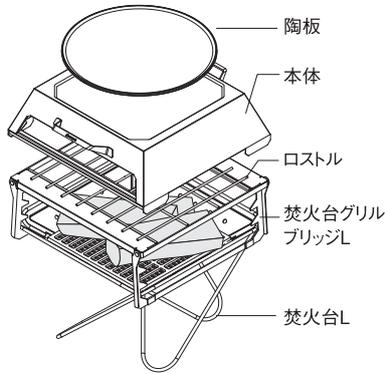
① 焚火台L(ST-032R)に炭床Pro.L(ST-032S)を敷いてください。その上に薪が燃えやすいよう新聞紙、細薪、太薪の順に組んでください。



△注意

ピザを焼く際は、薪の太さにもよりますが薪2本程が燃え続けるのが理想的です。薪を入れすぎると本体内部が非常に高温になり、調理に不適切です。

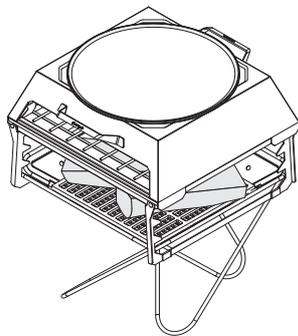
② 右図のように焚火台グリルブリッジL(ST-032GBR)、ロストル、本体の順に載せた後、本体天面の溝にはまるよう陶板を載せて準備完了です。



△注意

・焚火台グリルブリッジL(ST-032GBR)を焚火台L(ST-032R)に取り付ける際、傾きがないよう注意してください。
・ロストルはロゴが刻印されている面が上向きになるように、向きに注意して設置してください。
・本体は焚火台グリルブリッジL(ST-032GBR)からはみ出さないようしっかりと載せてください。

③ 新聞紙に着火し、薪に火を移します。薪が完全に燃焼していることを確認した後、陶板を本体天面で15分余熱してください。



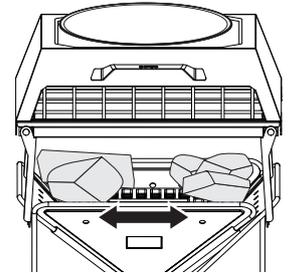
△注意

本体内部の温度を上げるため炎が本体の外にでないよう薪の位置を調整してください。



④ 陶板を温めている間に、別の場所でピザ生地をのばし、必要な具材をのせます。

⑤ 陶板の余熱が終わったら、炎が本体の外にでないよう注意しながら、燃焼している薪を端に移動させてください。



△注意

薪の移動や本体内部の確認、陶板を扱う際は火の粉や熱には十分注意してください。また、本体内部を確認する際、顔を近づけると大変危険です。

⑥ ピザを陶板に移し、ハンドルを使い本体内部に入れます。

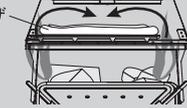
△注意

・ピザを陶板に移す際、火傷しないように十分気をつけてください。
・ハンドルは必ず下図のように確実に陶板とかみ合うように使用してください。

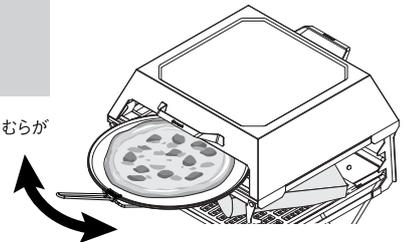
・陶板の底部に直接炎が当たり続けるとピザの底が焦げやすくなりますのでご注意ください。

・本体内部を炎が対流するように意識し、薪の位置や陶板の位置を微調整してください。

ピザ



⑦ 火加減を見ながら陶板を回し、焼きむらがないように調整してください。



⑧ 全体にまんべんなく焼き色がつき、焼きあがったら完成です。(1~3分目安)

●炭を使用する場合

料理例
パイ、クッキー、プリン

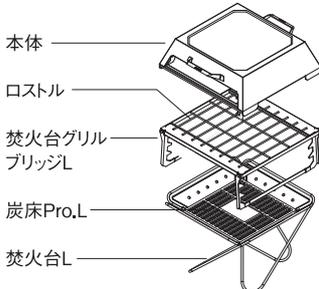
炭を使用することで、長時間温度を安定して維持できるので炭の量や焚火台グリルブリッジL(ST-032GBR)の高さによって低温~高温まで温度の調節ができます。また本体内部が広く様々な料理を同時に焼くことができ、焼け具合を見ながら調理することが可能です。
※温度計は付属されていませんが市販の温度計(オープン用温度計等)を使用すると温度管理がしやすくなります。

参考温度

低温：140℃~160℃…プリン、メレンゲ、茶碗蒸し等
中温：170℃~190℃…ケーキ、ラザニア、クッキー等
高温：200℃~250℃…パイ、シュークリーム、グラタン、ローストビーフ等

※本温度はあくまでも参考温度です。調理温度の確認は市販の温度計でご確認ください。

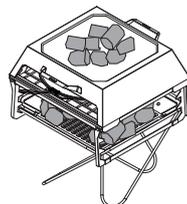
① 焚火台L(ST-032R)に炭床Pro.L(ST-032S)を敷き、焚火台グリルブリッジL(ST-032GBR)、ロストル、本体の順に載せてください。



② 着火した炭を炭床Pro.L(ST-032S)に移動させ必要に応じてオープン天面にも載せてください。

△注意

炭の位置や量は料理によって各々調整してください。



③ ハンドルを使い陶板を本体内部に入れ、陶板を余熱します。

【陶板を使用する場合】
耐熱容器を使用せず、肉料理や魚料理等陶板に直接食材をのせて焼きたい場合に陶板の使用をお勧めします。

△注意

陶板を常温のまま直火にあてたり、常温のまま直接炭の上には置かないでください。

④ 庫内に焼きたい食材を入れ、調理してください。

