
DOMINO

取扱説明書

Domino 6



【ドミノ6】
MODEL#DO105

Domino 8



【ドミノ8】
MODEL#DO104

Domina



【ドミナ】
MODEL#DO102

料理の国・イタリアの薪ストーブ

High quality Cookstoves from Italy

薪ストーブの国へ、ようこそ。

この度は、デマニンコア社の〈ドミノシリーズ〉をお買い上げいただきありがとうございます。今日からあなたも薪ストーブの国の住人です。

ドミノ6、ドミノ8、ドミナは、それぞれ優れたクッキング機能を備えたハイパフォーマンスな暖房器具です。

炉内の熱は室内に健康的で静かな自然対流を生み、芯から暖まる薪暖房の魅力をお届けします。炎がゆらめき、さまざまな料理が楽しめる素晴らしい日々がはじまります。

ご使用の前に必ずこの「取扱説明書」をていねいにお読みください。

そして、より正しくご使用いただき、いつまでもこの薪ストーブとともに暖かい人生を分かちあっていただくことを願っています。

この説明書は大切に保管し、分からないことが起こった際に再度お読みください。

また、所有者が代わる際は必ずこの取扱説明書も一緒にお渡しください。



Un piatto caldo per Lei

あたたかい一皿をあなたに ——

目次

安全に正しくお使いいただくために	4
イタリア・デマニンコア社の歴史	8
ドミノ・ドミナの基礎知識	
3つの特徴	9
各部の名称	10
機能	11
標準装備	14
着火前の準備	15
薪について	16
使用方法	
焚き方	18
薪の補充	20
上手な燃焼のポイント	21
消火について	21
料理方法	
クックトップの使い方	22
クッキングリングの使い方	22
オーブンの使用方法	24
メンテナンス	
メンテナンス&スケジュール一覧	26
日常のメンテナンス	
灰の処理	27
ドアガラスのお手入れ	27
ステンレス部のお手入れ	27
オープン内の掃除	27
シーズン前のメンテナンス&点検	
クックトップのお手入れ	28
排気経路の掃除・点検	28
オープンドア、二重ガラス内側の掃除	30
グラスファイバーロープの交換	30
煙突掃除	32
本体及び煙突設置基準	34
ドラフト管理	38
トラブルシュート	42
保証とアフターサービス	45

安全に正しくお使いいただくために

■警告表示について

この取扱説明書には、安全にお使いいただくためにいろいろな警告表示をしています。誤った取扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

警告表示の意味



危険

人が死亡または重傷を負う恐れが高い内容を示しています。



警告

人が重傷、または財産に損害を受ける恐れがある内容を示しています。



注意

人が軽傷、または財産に損害を受ける恐れがある内容を示しています。



表示は、してはいけないことを表しています。










表示は、しなければならないことを表しています。



危険

設置上

-  本体及び煙突の設置は、建築基準法及び消防法、お住まいの地域の火災予防条例に従ってください。
-  ご使用前には本体及び煙突が安全に設置されているかどうか必ず点検を行ってください（設置基準については本書34ページ～をご覧ください）。もし、設置の不備や変形及び破損を発見した場合、そのままご使用にならず、お買い求めの販売店へご相談ください。製品の取付方法を誤ると、建築物への損傷に加え、地域住民の健康を害することにもなり兼ねないため、ご注意ください。
-  本体は必ず本書34ページ～の内容に従って設置してください。法規条例と矛盾する場合には法規条例を優先してください。可燃材の上に設置すると、輻射熱、熱伝導により、火災の原因となります。床を適切に保護して使用してください。
-  室内の空気を燃焼空気として使用しますので、ストーブの設置室には外気を取り入れる吸気口を、建築基準法に基づいて計算した有効開口以上で設けてください。
-  本体を不安定な場所へ設置しないでください。転倒によるけがや破損の原因となります。
-  本体正面の122cm以内に、薪、家具、カーテン、洗濯物等燃えやすい物を近づけないでください。火災の原因となります。
-  ストーブまわりの可燃物との離隔距離は本書34ページ～に従って設置してください。



危険

使用上

- ⊘ メンテナンス以外での本体の分解、またお客様ご自身の判断による本体の改造はしないでください。正常な燃焼が行われず本体の破損や火災の原因となります。
- ⊘ 引火性のあるガソリン、灯油、揮発性の液体やスプレー缶などの高圧容器、ライター、プラスチックボトル等を本体の上やそばに置かないでください。爆発、引火による火災や有害物質の発生の原因となります。
- ⊘ 本体、煙突に強い衝撃や過度な力を与えないでください。破損の原因となります。
- ⊘ クックトップは約 400℃以上になることがあるため、取り扱いには十分注意し、グローブ等の適切な保護具なしに触れないようにしてください。燃焼室やオーブドアおよびそのハンドル、ガラス表面、煙道などその他の部分についても同様の注意が必要です。
- ⚠ ご使用中、ファイヤードアを開ける際には必ずダンパーを開けてください。ダンパーを閉めたままファイヤードアを開けると室内に煙や炎が流出し危険です。
- ⊘ ご使用中にファイヤードアを開けたまま本体のそばから離れないでください。火の粉が飛んだり、薪が転がり落ちて火災の原因となります。
- ⊘ 焚きすぎないでください。クックトップの温度を 400℃以上で継続して使用すると本体の破損や火災の原因となります。
- ⚠ 定期的（少なくとも 1 年に 1 回）に本体のメンテナンスを行ってください。メンテナンスを怠ると正常な燃焼が行われず、ストーブの破損や火災の原因となります。詳しくは本書 26 ページの「メンテナンス」を参照してください。
- ⚠ 定期的（少なくとも 1 年に 1 回）に煙突内部の点検を行ってください。特に煙突内部にススがたまると煙突火災がおきる可能性があります。非常に危険です。内部にスス、クレオソート等が 3 mm 以上たまっていたら、必ず煙突掃除を行ってください。そのまま放置すると煙突火災が起きる可能性があります。非常に危険です。
- ⚠ 万一、煙突火災（40 ページの「クレオソート」「煙道内火災発生時の対処方法」を参照）が発生した場合、ダンパー、一次空気調整レバー、各ドアを閉めて屋外へ避難し、消防署に連絡してください。後に必ず専門業者に点検を依頼してください。
- ⚠ 灰は火の気が完全に消えたことをご確認の上、不燃性の密閉できるフタ付きの灰取りバケツに入れます。72 時間以上経過してから冷えていることを確かめて処理してください。また、灰取りバケツは厚み 5 cm 以上ある金属以外の不燃材の上に必ず置いてください。また、まわりの可燃物から遠ざけて置いてください。可燃材の上に置くとバケツの底面からの熱が伝わり、火災の原因となります。
- ⊘ お子様をストーブに近づけないでください。やけどやけがの危険があります。あらかじめオプション品のハースゲート等のフェンスを設けることをおすすめします。

安全に正しくお使いいただくために

⚠ 警告

- ⊘ 乾燥した自然の薪以外は燃やさないでください。有害物質の発生や本体の変形、破損の原因となります。
- ⊘ 塩水、海水につかった流木、ペンキ、薬品、接着剤など化学処理された木材、紙類、繊維、生ゴミ、プラスチック、アルコール、ガソリン、オイル、灯油等を燃やさないでください。
- ⊘ ガラスを叩いたり、ドアを激しく閉めないでください。ドアガラスが破損する可能性があります。危険です。また各ドアで手を挟まないように気をつけてください。
- ⊘ ドアガラスにヒビが入った場合には使用しないでください。ドアガラスの交換は、お買い求めの販売代理店にお問い合わせください。
- ⊘ 急激な温度変化（急冷却、急加熱）を与えないでください。本体の変形、破損の原因となります。
- ⊘ 消火の際には、絶対に水をかけないでください。やけど、破損の原因になります。
- ⊘ 過度な加熱、局所的な加熱をしないでください。本体の歪み、割れ、変形等の原因となります。
- ⚠ 必ずお買い求めの販売店からストーブの焚き方について説明を受けてください。

⚠ ご就寝の際、及び外出の際には、事故防止のために本体のすべてのドアを完全に閉めてください。また周囲に燃えやすい物が無いことをご確認ください。

⚠ ご使用中、万が一やけどを負ったときは、応急処置として、すぐに患部を流水にて15分以上冷やしてください。なおその際、強い水圧は当てないでください。その後、速やかに医師の診断を受けてください。

⚠ 地震が起きたら……















- 1) まず身の安全を図り、揺れがおさまるまで様子をみます。
- 2) 揺れがおさまったら、あわてず落ち着いて一次空気調整レバーを最後まで閉じ、ダンパーを閉めてください。また、各ドアが確実に閉まっているかを確認してください。

〈注意〉

本体に水をかけないでください。急激な温度変化を与えると鋳物等が破損する他、高温の蒸気が噴出し大変危険です。万が一出火した際は、ABC 粉末消火器で安全な距離から消火を行ってください。

- 3) 避難が必要な場合は、薪や家具などの燃えるものをできるだけ本体から離し、避難してください。
- 4) 地震のあと、本体および煙突まわりの点検を行ってください。変形および破損、煙突の接続、支持不良、または建物の損壊を発見した場合、そのままご使用にならず、お買い求めの販売店へご相談ください。なお、隠蔽部等、お客様ご自身で点検が困難な場合、お買い求めの販売店へご依頼ください。

注意

-  非常時に備え、ABC 粉末消火器を決まった場所に置いてください。
-  湿気、塩分の多い場所、または有害薬品のある場所への設置はしないでください。本体の破損や腐食の原因となります。
-  火災の早期発見のため煙感知器を設置してください。その際ストーブとの距離を考慮に入れ誤報にならない様注意が必要です。お住まいの地域の火災予防条例に従ってください。
-  本体の燃焼中に換気扇を使用する場合には、煙が逆流（室内にもれる）しないことをご確認の上で使用ください。もし煙が逆流する時は、本体の使用をやめ、販売店へご相談ください。
-  本体を焚き始める前に、必ず「慣らし焚き」を行ってください。いきなり高温で使用すると破損の原因になります。「慣らし焚き」の方法については、18 ページをご覧ください。
-  焚きははじめの数回は、部屋を十分に換気してください。薪ストーブと室内煙突に塗られている錆び止め油や塗料が熱せられ、においと煙が発生します。
-  薪をくべる時などの操作時には、化学繊維で作られた手袋や軍手の使用は避けてください。専用の皮製ストーブ グローブを使用し、やけどには十分ご注意ください。
-  直火料理をする場合、鍋底とリングの直径（本書 23 ページ参照）が合わない器具のご使用は避けてください。隙間から炎が出て危険です。
-  直火料理をする場合、クッキングリングを外す前に必ずダンパーを開けてから外してください。炎が開口から出て危険です。
-  外したクッキングリングは天板の上、または不燃材の上に置き、やけどをしないようご注意ください。
-  クッキングリングを外した状態でファイヤードアを開けないでください。炎が開口から出て危険です。
-  本体のお手入れは、本体が完全に冷えていることをご確認の上行ってください。やけどの原因となります。
-  本体が錆びますので、水分、塩分を付着させないでください。誤って付着した場合はすぐに拭きとって乾かしてください。
-  部品の交換はメーカーの純正品のみをご使用ください。

イタリア・デマニンコア社の歴史

The Company

長年の経験と新技術の追求



お買い求めいただいたストーブを手がけるのは
イタリアの老舗メーカー、デマニンコア社。

1828年の創業以来、常に情熱を持って商品開発に取り組み
5世代に渡りイタリアのクッキングストーブ業界を
リードし続けています。

長年の経験に加え新技術を追求し、耐久性、安全性
そして信頼を重視する姿勢が、今日の高品質、高燃焼など
多岐にわたる優れたパフォーマンスを実現しています。

イタリアの職人によって高い技術力と美観を兼ね備えた逸品……
それがデマニンコア社のストーブです。



ドミノ・ドミナの基礎知識

3つの特徴

ドミノ6、ドミノ8、ドミナの最大の特徴は、十分な暖房機能を持ちながら本格クッキングができること。しかも操作はとってもシンプルです。上段に薪をくべ、下段の大きなオープンが料理の幅を広げてくれます。

1 あらゆる料理が楽しめる クッキング機能

- 料理しやすい大きなクックトップ
- 直火料理もできるクッキングリング
- 幅広のオープンで料理が広がる



2 70%以上の優れた燃焼効率

- 大量の輻射熱による暖かさ
- 本体側面の空気層からの温風で効率的に暖房
- エコプラス®クリーンバーンシステム搭載 (P11)



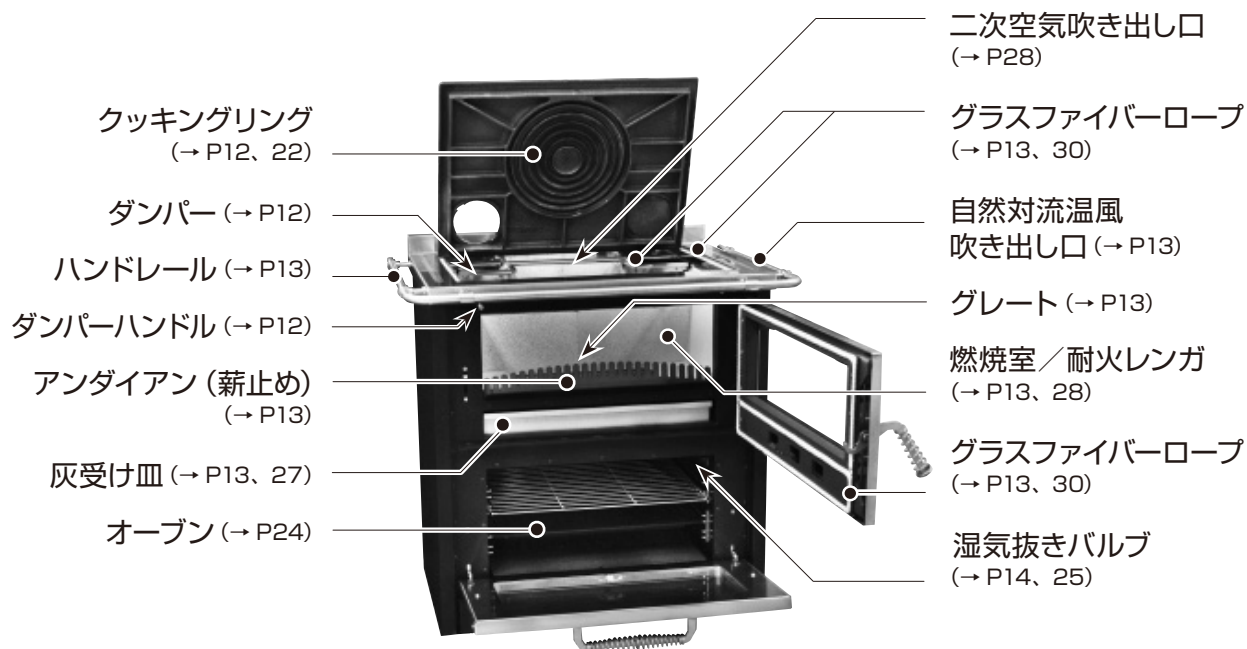
3 洗練されたモダンデザイン

- イタリアならではの創造的で美しいフォルム
- パノラマウィンドウから楽しめる炎
- お手入れがしやすいステンレス仕上げ



ドミノ・ドミナの基礎知識

各部の名称



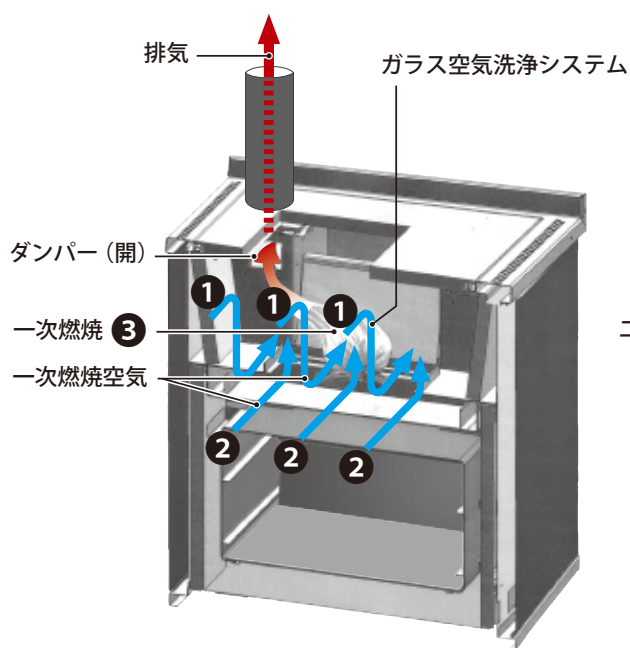
※写真はドミノ8

機能

ドミノ・ドミナはエコプラス®クリーンバーンシステムを搭載し、環境に配慮したクリーンな排気を実現しながら、少ない薪で最大のエネルギーを引き出します。しかも、暖をとりながら下段のオープンやクックトップではクッキングに最適な状態へ導く画期的な対流構造が備わっています。

着火燃烧モード

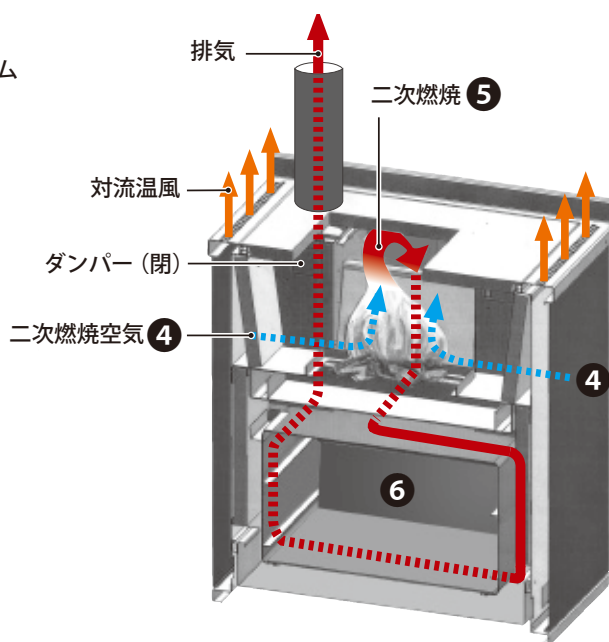
ダンパー：開



着火時、ファイヤードア上部①と下部②より入った一次燃烧空気は、燃烧室で燃烧し③、排気はダンパーを通り直接煙突へと排出されます。

オープンモード

ダンパー：閉



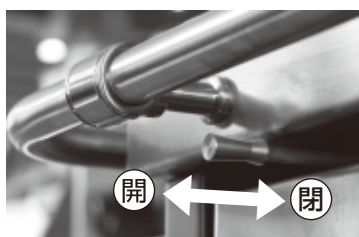
ダンパーを閉じると、側面より入った二次燃烧空気④が二次空気吹き出し口より給気され、二次燃烧⑤が起こります。排気は背面を通りゆっくりオープン⑥を温めながら煙突へと排出します。

ドミノ・ドミナの基礎知識

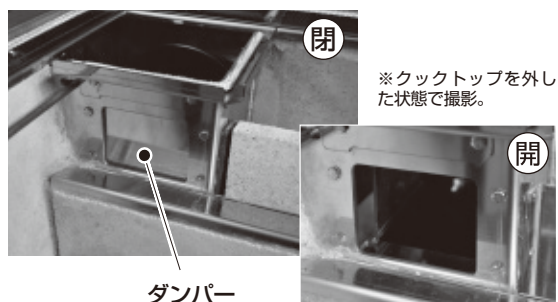
機能

ダンパーハンドル ダンパー

着火時や薪を追加するときの着火燃焼モードはダンパーを開いた状態にします。ダンパーを閉めるとオープンモードに切り替わりオープンまわりへ熱を送り、オープンを温めます。ハンドレールの下にあるつまみがダンパーハンドルで、手前に引くとダンパーが開き、押すと閉まります。

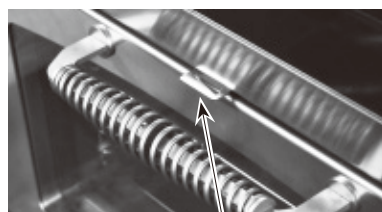


↑煙突が右出しの場合は右側の位置になります。



一次空気調整レバー

炉内の火力を調整するレバー。燃焼室のドア下部にあるレバーで、右にスライドさせると空気口が開き火力を上げ、左にスライドさせると火力が下がります。



クッキングリング

クックトップの上で最も熱が集中する場所です。付属のオペレーションツールでリングを外し、直火で料理をすることができます。(詳細は P22)

※ドミノ6、ドミナのリングは5層、ドミノ8のリングは6層です。



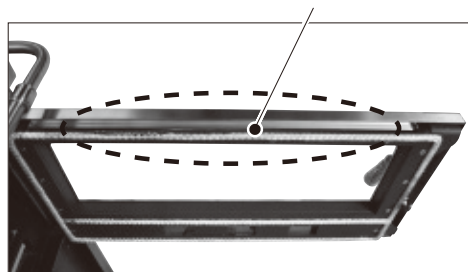
付属のオペレーションツールで操作します。



ガラス空気洗淨システム

ファイヤードア上部より一次燃焼空気がドアガラス内側の表面に沿って流れることで、ガラスにススが付きにくくなります。

通り道(隙間)があります。



アンダリアン（薪止め）

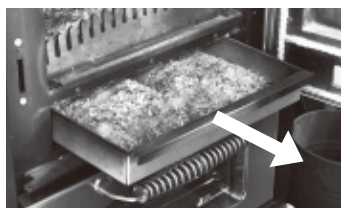
薪の落下による、ガラスの破損を防ぎます。同時に、炉内に溜まった灰が外にこぼれないようにします。



アンダリアン

灰受け皿

炉内にたまった灰を取り除くための皿。灰かき棒などでグレートのすき間から灰受け皿に落とせます。



燃焼室のグレート

※多くたまった灰は、
焚き始める前に必ず取り
除いてください。
灰の処理方法は、P27
参照。



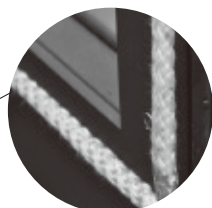
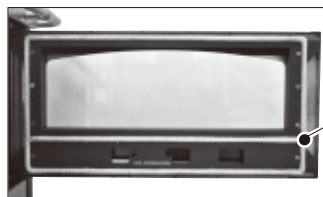
ハンドレール



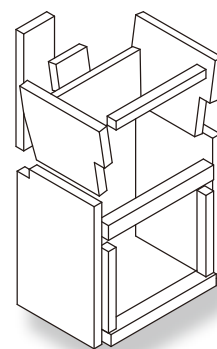
キッチンツールを掛けるのに便利です。付属のオペレーションツールを吊るすことができるほか、市販のS字フックを使うと、利用の幅が広がります。

グラスファイバーロープ

ストーブの気密性を高めるためのものです。ファイヤードアの裏面、ファイヤードア内側ガラス部、クックトップと本体の接触部、ダンパー付近、オープン下部に貼られています。 ※交換方法は P30 参照。



耐火レンガ



炉内をはじめ、ストーブ全体を耐火レンガで囲んでいます。耐火レンガは蓄熱性が高く、長時間安定した熱を室内とオープンへ送り込み、暖房・クッキングに適した構造です。

←ストーブを覆う耐火レンガのイメージ図。

ドミノ・ドミナの基礎知識

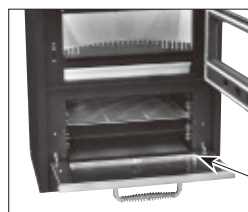
機能

オーブン温度計



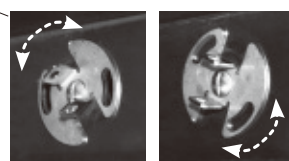
オーブン内の温度の目安となる温度計。オーブントアに内蔵されています。

湿気抜きバルブ



内壁右側にあるつまみ

オーブンの中に溜まった湿気を放出します。突起したつまみを回転させ、開けた状態にすると湿気が排気経路に排出されます (P25 参照)。



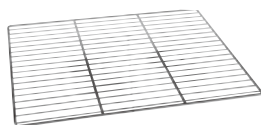
【開】

【閉】

標準装備

■ グリル・オーブントレイ ×各1枚

オーブン料理に使用する標準装備のグリルとオーブントレイ。オーブン内のレールに設置します。料理に合わせて高さを調整します。



グリル



オーブントレイ

■ 掃除用ノズル ×1本

お使いの掃除機にセットし、本体内部の排気経路に溜まったススや灰の掃除にご使用ください。



掃除機の口元に合わせてカット。

■ オペレーションツール ×1本

一次空気調整レバーや湿気抜きバルブの操作に使用します。他にもクッキングリングを外したり薪の移動やアクセスプレートの取り外し時に利用します。



■ ミトン (右手用) ×1枚

鍋つかみとしてご利用ください。不燃性ではありませんので、ストーブの操作には別売りのストーブグローブをお求めください。



■ 着火剤 ×1箱

1キューブが約15分燃え、安定した炎で確実に薪を着火させる固形燃料。

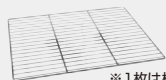


■ 取扱説明書 (本書)

■ サービスマニュアル

■ 保証書

OPTION



※1枚は標準装備

ドミノグリル

ドミノ8用
【品番: X5906042345】
ドミノ6、ドミナ用
【品番: X5906042344】



※1枚は標準装備

ドミノオーブントレイ

ドミノ8用
【品番: X7901092705】
ドミノ6、ドミナ用
【品番: X7901092225】



ピザピール (大)

【品番: PP26】



ピザストーン 33cm

【品番: KS13R】

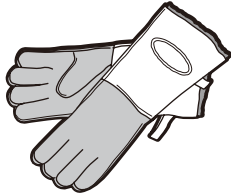
※その他のストーブアイテムはファイヤーサイドの総合カタログをご覧ください。

着火前の準備

着火の前に用意するもの／確認事項

■ストーブグローブ

熱に強い革の素材が適しています。薪をくべる時やハンドルをつかむ時、グリルやオーブントレイの出し入れの際に熱さから手を保護してくれます。



■薪3種類（乾燥したものを使用）

- ・細い薪 …… 焚き付け用 太さ 2cm 前後
- ・中くらいの薪 …… 立ち上げ用 太さ 5cm 前後
- ・太い薪 …… 長い時間用 太さ 12cm 前後

薪の長さ

- ・ドミノ6、ドミナ …… 最大 33cm
- ・ドミノ8 …… 最大 52cm



※使用する薪の詳細は P16 参照

■着火剤

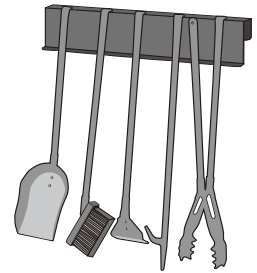
手軽に、しかも確実に着火することができます。



※ファイヤーサイドオリジナルの着火剤 1 箱が同封されています。

■ファイヤーツール

- ・スコップ 灰をすくう時に重宝します。
- ・ほうき ストーブまわりの掃除に。
- ・灰かき棒 炉の中の灰を灰受けに落とします。
- ・火かき棒 炉の中の薪の位置を変えた時に。
- ・火ばさみ 薪やおき火の移動等に役立ちます。



■ストーブトップサーモメーター

ストーブの状態を知る目安となるツールです。調理時の温度管理や火力調整操作のタイミングの目安になります。クックトップの中央に置いてご使用ください。



■着火前の確認事項

着火の前に下記の点を確認してください。

- 本体と煙突が正しく設置されていること。
- 燃焼室内がきれいであること。
- 灰受け皿が空であり、確実に収納されていること。

薪について

使用する薪の条件

①理想の乾燥期間は2年間

切られてすぐの生木は、その50%が水分です。その木を薪として燃やすには水分を20%前後まで乾燥させることが大切になります。薪は割られることにより空気に触れる表面積が大きくなるのでより早く乾燥させることができます。割った薪は屋根のある風通しのよい場所で、少なくとも12～18ヶ月は乾燥させてください。薪の太さや樹種にもよりますが、冬に切って2年間乾燥させた薪が理想の薪といえます。



←先端の針部分を薪に突き刺すことで乾燥具合が一目でわかる「含水率計」があると便利です

POINT

乾燥した薪は煙やススが少なくなります。薪は燃やす数日前から室内に置いておくことをおすすめします。温度が安定した室内に置くことによって薪の乾燥が促進します。

②針葉樹と広葉樹の使い分け

薪は針葉樹系の軟木と広葉樹系の堅木とに分けることができます。軟木は乾燥しやすく着火性に優れていますが、火持ちがよくありません。堅木は、その逆の性質をもっています。十分に乾燥していても、なおズッシリと重い薪が質量に富み、暖房用には優れた薪といえます。

堅木			軟木	
火持ちがよく暖める力が大きい			火持ちはよくないがすぐに火力がでる	
ミズナラ	ニレ	ブナ	針葉樹	広葉樹
クスノキ	カキ	クヌギ	カラマツ	シラカバ
アカシア	コナラ	サクラ等	アカマツ	ポプラ等
			スギ	ヒノキ等

使用する薪の種類

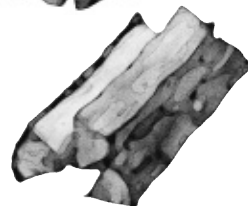
火力や燃焼時間を調節するために、大きく分けて「焚き付け用」「立ち上げ用」「長時間用」の3種類の薪を用意します。たき火の火を起こすように細い薪や枯れ枝に着火し、徐々に太い薪をくべていきます。薪を使い分けることで、薪ストーブの温度や燃焼時間が調節しやすくなります。

各機種に入る薪の最大長さ

- ・ドミノ6 ……33cm
- ・ドミノ8 ……52cm
- ・ドミナ ……33cm



焚き付け用の細い薪
(直径約2cm前後)



オープン使用時の
中くらいの薪
(直径約5cm前後)

長い時間燃やすための
太い薪
(直径約12cm前後)



⚠ 危険

乾燥していない薪は、薪ストーブの性能を十分に引き出すことができません。暖まりにくく、燃やすとクレオソートやススが多く発生し煙突内に付着するので、煙突掃除をこまめにしなければ「煙突火災」の原因にもなりかねません。また腐っていたり、化学処理された木は薪ストーブ及び煙突をいためますので使用しないでください。ドアガラスの汚れの原因にもなります。

薪を入手するためのヒント

- 地元の森林組合、または森林管理署に問い合わせる。
- 薪業者（燃料屋）から購入する。
- チップ工場に問い合わせるか、原木を納入している業者に卸してもらう。
- 果樹園で剪定した木を譲ってもらう。
- 山林地主と知り合いになり、間伐材を譲ってもらう。地元の役場に問い合わせ、公園の木や街路樹の剪定枝を払い下げてもらう。
- 近所で家の新築工事があったら、大工さんにかけて端材を譲ってもらう。

薪作りのための斧と薪割り



■手斧

片手用の小型斧。焚き付け用に薪を細く割ったり、細枝を切ったりするのに便利。



■薪割り鉋（づち）

斧頭が鉋を兼用する薪割り。割れにくいときは、この斧頭で楔を打ち込んで割ります。



■小型薪割り

両手、片手兼用の薪割り。小径木の玉割り材を割るときに。



■薪割り楔（くさび）

割りにくい薪を割るための鋼鉄製の楔。2本の楔があれば、ほとんどの薪を割ることができます。



■大型薪割り

両手用の本格的な薪割り。

※斧や薪割りアイテムは、ファイヤーサイドの総合カタログをご覧ください。

使用方法

焚き方

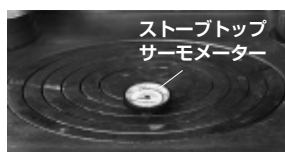
慣らし焚きについて

ストーブを本格的に焚く前に、必ず「慣らし焚き」を行ってください。新しいストーブを一気に高温で焚くと、ひずみや破損の恐れがあります。ストーブトップサーモメーターが260℃以下の状態で、焚き方①～⑤までを3～4回に分けて焚き、温度の上昇と自然冷却を繰り返すことにより、耐久性が向上します。

慣らし焚きの注意

- 初めてご使用される場合、新しいストーブや室内煙突の錆び止め油、塗料が加熱されて、においと煙が発生します。使用を始めてからの数回は窓を開けるなど、お部屋の換気を十分にしてください。
- 薪を投入する時は、勢いよく入れないでください。燃焼室内の耐火レンガが破損することがあります。
- 最初、耐火レンガは湿気を含んでいるため、結露があっても異常ではありません。
- 使い始めの際、クックトップの熱い箇所から変色が始まり、徐々に低温部分まで広がります。最終的にはクックトップ全体が同じ色になります。これらの変化は異常ではありません。
- オープン内にあるオープントレイも慣らし焚きが必要です。急激な温度変化により、トレイが変形する恐れがあります。

運転に必要な温度を測る場合、ストーブトップ専用の温度計はクックトップの中央付近に置いてください。クッキングリングを外し直火をご使用の場合は、中央付近にすらし、お使いください。

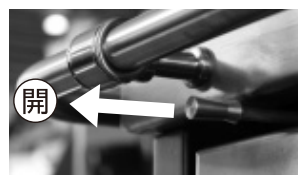


焚く前の注意

- 燃焼を始める前に部屋の換気扇を必ず止めてください。室内に煙が逆流することがあります。
- 必ず乾燥した薪を使用してください（P16参照）。
- オープン内の湿気抜きバルブが閉まっていることを確認してください（P25参照）。

さあ、焚いてみましょう

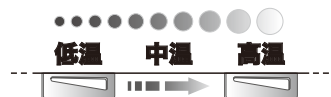
- ① ダンパーハンドルを手前に引き、ダンパーを全開にします。



- ② 一次空気調整レバーを一番右までスライドし、給気口を全開にします。



右へスライドすると空気量が多くなり、左へスライドすると空気量が少なくなります。



POINT

一次空気調整レバーの操作によって送り込まれる空気は、グレートの間隙から炉内へ流れるため、グレートに灰が多たまっていると空気が流れにくくなります（灰の処理方法はP27を参照）。

- ③ ファイヤードアを開け、燃焼室に着火剤1個を入れ、着火剤の上に焚き付け用の乾いた細い枝や薪（P16参照）を崩れないように4～5本のせます。

POINT

薪を組む際、アンダリアンを外すと作業がしやすくなります。着火前にもとの位置に戻してください。

- ④ さらに「中くらいの薪」を2～3本、隙間を空けながら組みます。



POINT

一次燃焼空気の通りが良くなるように隙間をあけて薪を配置してください。

5 着火剤に点火してください。薪に着火したことを確認したらファイヤードアを閉めます。

慣らし焚きはここまでになります。炉内の薪をすべて燃やし、自然冷却後 **1**～**5** を3～4回繰り返します。

6 薪全体に火が行きわたり勢いよく燃えてきたら、中～太い薪を数本足します。



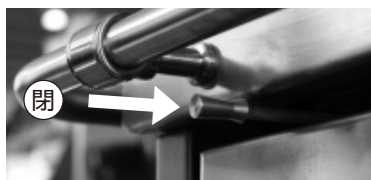
POINT

1本の薪だけでは十分な炎が得られません。薪と薪の間に空気が通り酸素が供給されるよう、薪は必ず交差させて置きます。

注意

長時間燃やすために多くの薪をくべる時には、なるべく太い薪（直径12cm前後）を入れてください。細い薪を多量に入れると高い温度で燃焼しますが、短時間で燃えてしまいます。

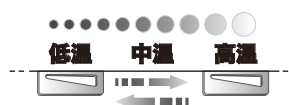
7 **6**で足した薪も勢いよく炎が立ち上がり安定した炎になったら、ダンパーを閉めるタイミングです。ダンパーハンドルを押して閉じます。



POINT

ダンパーを閉めてから燃焼室の火が消え、煙が充満した状態になる場合は、ダンパーを閉めるタイミングが早すぎます。もう一度ダンパーを開けてください。

8 ダンパーを閉めた後、クックトップ裏側に炎が当たる状態を目安に一次空気調整レバーで火力を調整してください。



右へスライドすると空気量が多くなり火力が上がります、左へスライドすると空気量が絞られ火力が下がります。

注意

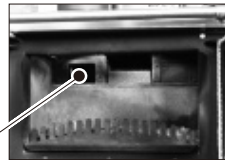
- 焚き始めた後、ステンレスがピキピキと音をたてますが、これは膨張している音です。異常ではありません。
- 薪ストーブには消耗するパーツがあります。メンテナンス時に交換が必要な場合は、早めに行なってください。

薪の補充

煙突が煙を吸わない場合は ドラフトを適切に発生させる

煙突が冷えていると、ドラフト（上昇気流）が弱く煙を吸わず、逆流するなどの問題が起こる場合があります（換気扇が原因の場合もあり）。このような場合は、ダンパー付近に火をかざし煙突をよく暖め、ドラフトを発生させる手助けをします。P18 5の段階で下記のように煙突を暖めてください。

- ① ファイヤーツールのシャベルの上で、または火ばさみで着火剤を挟み燃やします。
- ② ファイヤードアを開けた状態で、ダンパー付近に着火剤の火をかざし、煙突をよく暖めます。



- ③ ドラフトが発生したら焚き方の 5 に従い、薪の着火を始めます。

POINT

ドラフトが発生すると着火剤の火が煙突方向に引き寄せられます。煙突が吸引を始めるまで必要に応じてくり返し行います。その間は薪に着火しないでください。

※ P38 参照

POINT

薪を補充する際には、必ずダンパーを開け、一次空気調整レバーを一番右までスライドさせ、給気口を全開にしてから行ってください。

薪の補充は、中に入っている薪が半分以上燃えてから、またはストーブがまだ熱く、再点火がすばやくできる十分なおきがある間に行ってください。薪をくべる要領はP18の焚き方に準じて行います。



POINT

薪を補充する際、灰が多くなっていたらツールである程度下に落とし、下からの空気が通るようにします。ただし、おきそのまま残します。

おきの状態で薪を足す場合には、ツールでおきをひっくり返しながら広げて薪を入れると火が移りやすくなります。

注意

- ダンパーを閉めたままファイヤードアを開けないでください。
- ダンパーは完全に開けておくか、完全に閉めておきます。中間位置はありません。
- 燃焼室に薪をいっぱい詰めないでください。ガラスの破損や汚れの原因となります。

上手な燃焼のポイント

■ 薪の選び方

長時間燃焼をさせるために薪をくべる際は、太い薪を使用してください。薪の種類は広葉樹、またはしっかり乾燥した針葉樹をご利用ください。細い薪、中くらいの薪を使用すると短時間で燃えてしまいます。

■ 燃焼方法

燃焼室の燃焼（ドラフト）が良好な状態でダンパーを閉め、オープンモード（二次燃焼）に切り替えます。クックトップに炎が当たるように一次空気調整レバーでコントロールしてください。

消火について

薪ストーブは、ガスストーブや石油ストーブのように瞬時に消火することはできません。薪が燃え尽きた時が消火になります。薪を補充せず消えるまでお待ちください。

注意

- 絶対に水をかけないでください！
ストーブ本体や燃焼室に水をかけて消火するのは非常に危険です。このような急激冷却によって蒸気が発生し、やけどをする危険があります。またストーブ本体に重大な損傷をもたらします。
- 燃焼空気の供給は完全には遮断されませんので、燃えつきるには時間がかかります。
- 燃えている薪を絶対に取り出さないでください。
- 外出の際にはドアが閉まっていることを確認し、ストーブまわりに燃えるものを置かないでください。

Memo

料理方法

クックトップの使い方

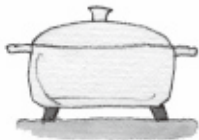
暖をとりながら、広々としたクックトップで複数の鍋類を同時に調理することができます。しかも調理器具の形状を問わず使用できるのがドミノ、ドミナの特徴のひとつです。底が平らな方が熱伝導が高く効率的ですが、中華鍋や土鍋のように底が丸い形状の場合は、クッキングリングを外し、安定させてご使用いただけます。



広い面で熱を受ける最適な形。



底は平らですが面積が小さいため、熱伝導が弱い。



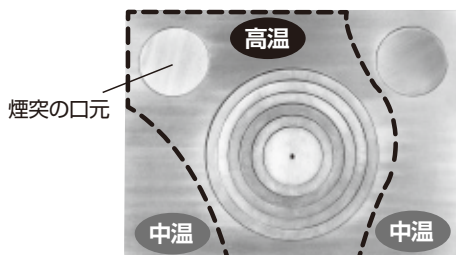
脚付きのため、熱伝導はあまりないが、保温には適しています。



中華鍋等の底が曲面の場合は、クッキングリングを外せば安定した状態で利用できます。

■ 場所で異なるクックトップの温度

クックトップの温度は、場所によって異なります。左煙突の場合、点線内側が最も高温になり、それ以外は中温になります。用途に合わせて場所をお選びください。



※右煙突の場合は逆になります。

クッキングリングの使い方

クックトップ中央にあるクッキングリングは、直火で料理をしたい場合に付属のオペレーションツールで外してご使用ください。調理器具の大きさや火力に合わせてリングの数を調整してください。

※ドミノ6、ドミナのリングは5層、ドミノ8のリングは6層になります。



付属のオペレーションツールを使用します。



POINT

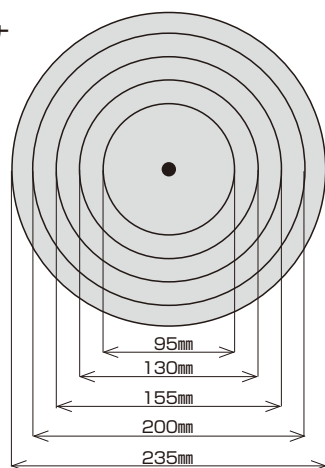
強火にしたい場合には、細い焚き付け用、または中くらいの薪を多くくべ、一次空気調整レバーを一番右までスライドさせ、空気を取り込んでください。弱火にしたい場合には、一次空気調整レバーを一番左にスライドさせ、空気をしばってください。

注意

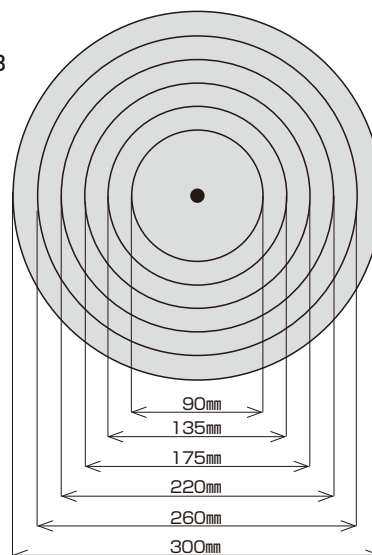
- クッキングリングを外す際は、必ずダンパーを開けてから外してください。炎が開口部から出て大変危険です。
- クッキングリングを外した状態でファイヤードアを開けないでください。炎が開口部から出て大変危険です。
- クッキングリングは大変熱くなります。取り外しの際にはストーブグローブを着用し、付属のオペレーションツールを必ずご使用ください。
- 外したクッキングリングはクックトップの上、または不燃材の上に置き、やけどをしないようご注意ください。

■ クッキングリングを外した際の開口部の目安サイズ

ドミノ6、ドミナ



ドミノ8



※数ミリ程度サイズが異なる場合があります。
また、熱の膨張により若干広くなります。

注意

クッキングリングは、調理器具より大きな開口で使用しないでください。調理器具が落下して大変危険です。



利用方法のヒント！

網を使って直火料理



網の大きさに合わせてクッキングリングを外し、肉や魚、お餅などを直火で調理。

上から薪を投入



小さめにカットした薪を用意しておけば、クッキングリングを外したところから投入できて便利です。

中華鍋や土鍋も安定



底の丸い中華鍋や土鍋もクッキングリングを外せば安定して使用でき、強火での調理が可能です。

トリベットで火力調整



弱火でコトコト煮込みたい時に鍋類の下に敷く、便利なトリベット（ストーブトップ用の五徳）。



料理方法

オーブンの使用方法



上手にご利用いただくために

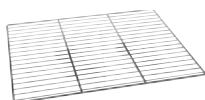
ドミノ及びドミナは、ご使用の煙突の長さ・取り付け方、部屋の気密性、標高などの各設置条件の違い、薪の種類・大きさ・乾燥状態により、燃焼状態が異なります。そして、オーブン内の温度は場所によって異なります。そのため、こ

のご使用方法はあくまでも目安としてお読みください。

繰り返しお使いいただくことで薪ストーブに慣れていただき、オリジナルの料理方法を習得していただくことが、最も上手な使用方法です。

■ グリル、オーブントレイの設置方法

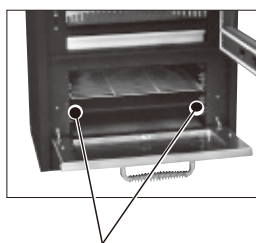
料理に合わせてグリル、オーブントレイの位置を決めます。



【グリル】
魚や肉料理等に使用

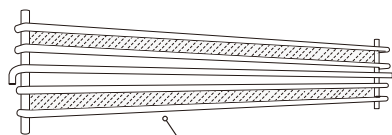


【オーブントレイ】
ピザやクッキー等に使用



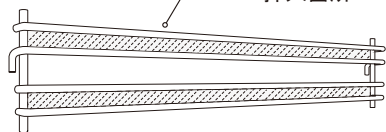
グリル、オーブントレイは下図レールの網点部分に入れてください。レールの上や間隔の広い部分に入れることもできますが、途中まで引き出すと、グリル、オーブントレイが傾きますのでご注意ください。

■ドミノ8



オーブン内のレール

■ドミノ6、ドミナ

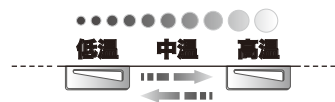


= グリル、オーブントレイの挿入箇所

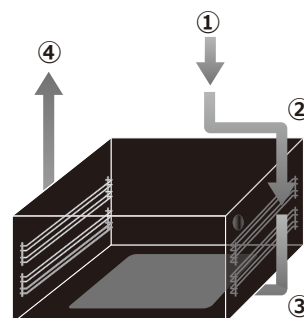
1

P18「焚き方」の要領で薪を焚きます。

オーブンは必ず余熱が必要です。火が安定したらダンパーハンドルを押してダンパーを閉めます。これにより、オーブンのまわりに熱い排気熱が送られ、オーブン内が暖まります（下記イラスト参照）。



オーブン温度上昇の原理



暖気の流れ

- ① 燃焼室より排気の熱がオーブン上部へ
- ② 排気の熱はオーブン右側を通り底面へ
- ③ 底面を通過し排気の熱はオーブン左側へ
- ④ 排気の熱はオーブンの周りを一周しそのまま煙突より排気される

※イラストは左煙突の場合。右煙突の場合には、排気の流れは逆になります。

注意

湿気抜きバルブが開いている状態のままだとオープン内の熱がバルブから逃げ、温度が上がらない原因となりますのでご注意ください。

POINT

ストーブ本体が冷えた状態から焚く場合のオープンの余熱時間 → 200℃の場合は1時間程度、250℃の場合は1～2時間程度かかります。また、耐火レンガの性質上、一度温まったら冷めにくい構造になっています（P 13参照）。

- 2** 希望の温度になるまで、薪の量と空気量を調整しながら燃やします。オープンドアに内蔵されている温度計は、目安として使用してください。

POINT

早く温度を上げたい時には、細い薪を多めに足し続けてください。

- 3** オープン内が任意の温度に上がったなら料理を入れます。焦げ具合、火の通り具合を見ながら必要時間調理します。

POINT

オープンの上部と下部、奥と手前には温度差があります。オープン温度は、燃烧室で生み出された熱い排気をオープンまわりへ送ることにより上昇します。オープンはまず上部からの熱を受けるため、オープン内で一番温度が上がるのは上部の奥と言えます。

- オープン内上部……ピザやラザニアといった表面をよく焼き上げたいもの
- 中央部 ……………パンなどじっくりと焼き上げたいもの

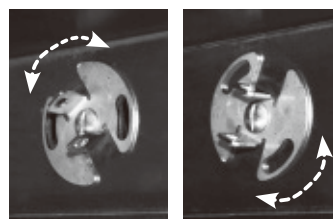
料理・グリル・オープントレイを途中でオープンから取り出し 180° 回転させてから再度調理するなど、ひと手間かけることで、ムラなく仕上げることができます。

湿気抜き

オープン内側の右上側面には、オープン内に溜まった湿気を放出する湿気抜きバルブがあります。オープン内の結露が気になる場合、突起したつまみを回転させ開けた状態にすると湿気が外に排出されます。



→ 付属の操作ツール、または熱に強い革製のグローブを利用してバルブを回転させます。



【開】

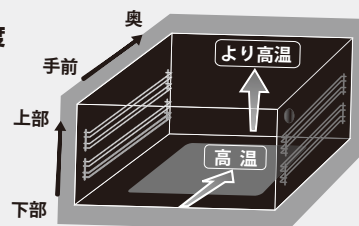
【閉】

注意

オープン内は大変熱くなりますので、グリルやオープントレイ、湿気抜きバルブに触れる際には革製のストーブグローブや熱に強い素材のグローブを必ず着用してください。

オープン周りには耐火レンガが配置され、蓄熱されるまでに時間がかかる反面、一度暖まったら冷めにくいという性質を持っています。余熱に時間がかかりますので、オープンを利用される際は時間に余裕をみてご使用ください。

オープン温度



メンテナンス

メンテナンス&スケジュール一覧

ストーブ、及び煙突を長くお使いいただくためには、定期的なメンテナンスが必要となります。日常のメンテナンスに加え、1年に一度は下記のスケジュールに従って、次に使い始める前までに継続的なメンテナンスを行っていくことをおすすめします。

メンテナンス項目の中にはストーブ販売店に依頼する内容も含まれていますので、ストーブ販売店名が記入されている保証書を大切に保管してください。

■日常のメンテナンス……お客様が日常ご使用の中で、必要に応じて行ないます。

点検項目	要領	方法
① 灰の処理	溜まった灰の処理	P27 参照
② ドアガラスのお手入れ	ススの除去／破損の有無	
③ ステンレス部のお手入れ	油分等汚れの除去	
④ オープン内の清掃	油分等汚れの除去	

■シーズン前のメンテナンス&点検（使用状況により、ご使用中の点検や調整・交換・修理が必要になります）……お客様自身もしくはストーブ販売店にご依頼の上、毎年使い始めまでに行います。

点検項目	要領	方法
① ドアガラスの点検	ススの除去／破損の有無	P27 参照
② クックトップのお手入れ	サビ、汚れの除去、補修	P28 参照
③ 排気経路の掃除・点検	灰、ススの除去	
④ 燃焼室の掃除・点検	耐火レンガやグレートのひび割れ／破損の点検／二次燃焼吹き出し口の掃除、破損・劣化の点検	
⑤ ダンパーの点検	歪み、正常な開閉の点検	
⑥ オープンドアの二重ガラス内側の掃除	油分等の汚れの除去	P30 参照
⑦ 各部ファイバークローブの点検・交換	はがれ、劣化等の点検	P32 参照
⑧ 煙突の点検と掃除	煙突内部のススの除去	

■シーズンオフ

春……ストーブの炉内に灰を残しておくと湿気が溜まり、サビやすくなるのでシーズンの終わりにすべて取り除く

夏……ダンパーと一次空気調整レバーを全開のままにして、煙突内の空気を常に対流させておく

秋……上記シーズンの前点検

※上記は、取扱説明書に準じた適正な使用状況での標準メンテナンススケジュールとなります。よって、お客様の使用状況によっては、メンテナンス時期が異なる場合があります。

ドミノ、ドミナには消耗パーツがあります。メンテナンスと点検時に破損等がある場合は、ご購入いただいた販売店にご連絡いただき、パーツの交換を行なってください。

日常のメンテナンス

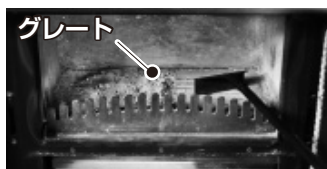
※ストーブが完全に冷めた状態で行ってください

灰の処理

一次燃焼空気がグレート（火格子）の隙間から炉内に流れるため、灰が多くとまっているとその流れを妨げてしまいます。グレートに多く溜まった灰を、スコップや灰かき棒で燃焼室下の灰受け皿へ落とします。

注意 焚き始める前に、グレートや灰受け皿にたまった灰は必ずきれいに取り除いてください。

- 1 ファイヤードアを開き、グレートのすき間へ灰をツールで落とします。



- 2 灰受け皿は灰をこぼさないよう引き出し、不燃性の灰取りバケツに灰を移します。収納部分のこぼれた灰もきれいに取り除きます。



注意

- 灰は火が消えたことをご確認のうえ、不燃性で密閉できるフタ付きの灰取りバケツに入れます。完全に消えていないことがありますので、72時間以上おき、冷えていることをご確認のうえ処理してください。
- 灰取りバケツは必ず厚さ5cm以上の不燃材（金属以外）の上に置いてください。可燃材の上に置くとバケツ底面の熱が伝わり、火災の原因となります。

ドアガラスのお手入れ

ドアガラスにこびりついたススや油汚れは、ガラスクリーナーで落とせます。頑固な汚れにはジェルタイプがおすすめです。ガラスクリーナーのご使用後はきれいに拭き取り、よく乾かします。



↑ジェル ↑リキッド

注意 掃除中に指輪やその他鋭利なものでガラスを傷つけないよう注意してください。

ステンレス部のお手入れ

ステンレス部分が汚れたら、濡れたスポンジやふきんで拭き取り、汚れがひどい時は台所用中性洗剤で拭き取ってください。中性洗剤をご使用後は、洗剤が残らないよう濡れたふきんで拭き取った後、乾拭きしてください。ガラスクリーナー リキッドのご使用も効果的です。

注意 タワシや研磨剤付のスポンジなど、表面がザラついているものはご使用にならないでください。キズの原因になります。

オーブン内の掃除

- 1 調理で使用したグリルやオーブントレイを取り出し、スポンジできれいに水洗いして乾かします。
- 2 オーブンは調理した際に出た油分が付着していますので、ご使用後、濡れたスポンジやふきんで拭き取り、汚れがひどい時は台所用中性洗剤で拭き取ってください。中性洗剤をご使用後は、洗剤が残らないよう濡れたふきんで拭き取った後、乾拭きしてください。オーブンは、キズがつかないように十分注意してください。

※詳しくは別紙の「お手入れ方法」をご覧ください。

シーズン前のメンテナンス&点検

※ストーブが完全に冷めた状態で
行ってください

クックトップのお手入れ

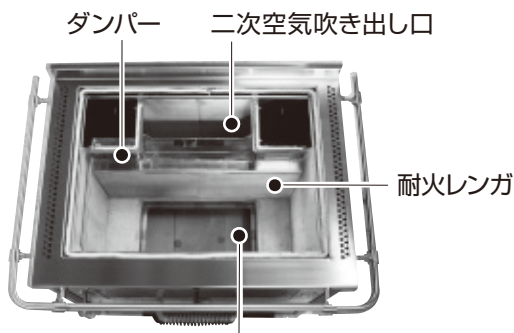
表面の汚れは、濡れたスポンジかふきんで拭き取ります。錆びにくくするため、しっかり乾燥させた後、食用油か植物油をしみ込ませた布でクックトップ、クッキングリングの表面を拭き、乾いた布で拭き取ります。

注意

- クックトップ、クッキングリングの表面は鉄製のため、長期間湿気にさらされると表面に薄い錆ができてしまうことがあります。その場合には、細毛ワイヤーブラシかスチールウールで、または 120 番程度のサンドペーパーでこすり落とします。
- ストーブを焚いた際、油が炭化するまでしばらく煙が出ますので、室内の換気を充分に行ってください。

排気経路の掃除・点検（燃焼室、オープン）

燃焼室、オープン、煙突をつなぐ排気経路にはススが堆積していますので、取り除きます。



燃焼室アクセスプレート
ドミノ8は2枚、ドミノ6、ドミナは1枚

※写真はドミノ8

■ 燃焼室、ダンパー・二次空気吹き出し口

燃焼室、ダンパーまわり、二次空気吹き出し口の灰やススを掃除機やほうきなどで取り除きます。ダンパーの歪みはないか、正常な開閉ができるかどうか点検します。ステンレス部分のススは掃除機やほうきで取り除きます。

■ 耐火レンガ

燃焼室内の耐火レンガにひびが入った場合は、専用の耐火セメントで、目地を埋めてください。

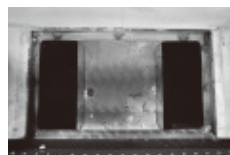
■ 燃焼室アクセスプレート下

燃焼室内のグレート及び灰受け皿、燃焼室アクセスプレートを外し、排気経路へ堆積したススを掃除機やほうきで取り除きます。

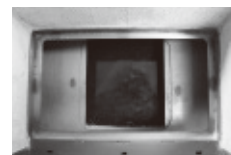
燃焼室アクセスプレート。付属の操作ツールやドライバーを穴に差し込み外します。



燃焼室アクセスプレートを外した状態



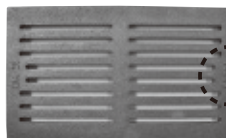
ドミノ8



ドミノ6、ドミナ

注意

排気経路の掃除・点検の際に外したグレートをもとに戻す際、裏表が逆にならないよう注意してください。前後はどちらでもかまいません。

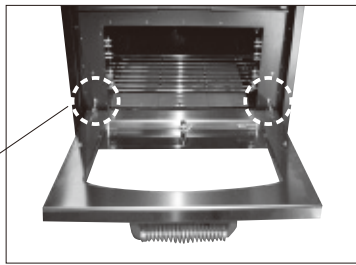


文字が入っている方が表面（上）。

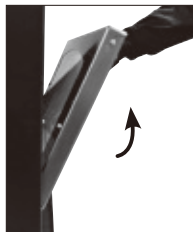
※ストーブが完全に冷めた状態で
行ってください

■ オープンアクセスプレート

1 オープンドアを下記の要領で取り外します。



① ② ③
ヒンジロック左右2箇所を③の位置まで手前に倒し、ロックを解除します。



←ヒンジロックが2箇所外れていることを確認し、ドアがヒンジロックに当たるまで閉めます。当たったら少し閉じ、ドアを持ち上げます。



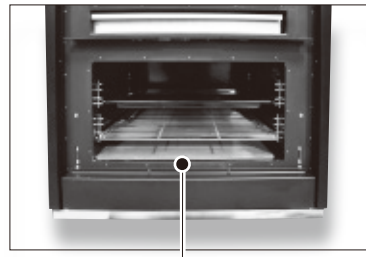
←持ち上げたら両手でドア底部を保持し、少しだけドアを手前に引きます。引いた状態で支点を中心にドアを引くと外れます。

支点

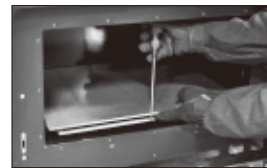
注意 外したオープンドアが傷つかないよう毛布などの上に置いておきます。

2 グリル、オープントレイを取り出し、オープンの底にあるオープンアクセスプレートを外し、下にたまったススを掃除機やほうきなどで取り除きます。

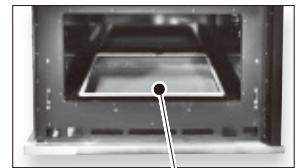
オープン
内部



オープンアクセスプレート



↑ 付属のオペレーションツールやドライバーを穴に入れてオープンアクセスプレートを持ち上げて外し掃除します。



下にたまったススやタールを取り除きます。

注意 下部グラスファイバーロープが傷つかないように注意しながら取り外してください。

シーズン前のメンテナンス&点検

※ストーブが完全に冷めた状態で行ってください

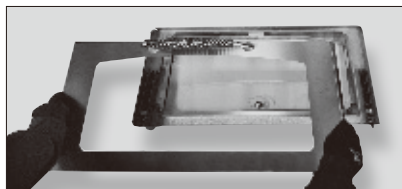
オーブドア、二重ガラス内側の掃除

グラスファイバーロープの交換

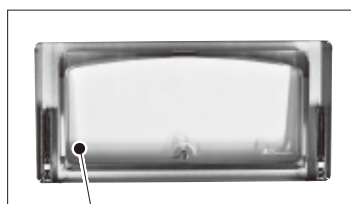
1 P29 で外したオーブドアのフロントカバーにある4箇所のプラスネジを取り、フロントカバーを外します。



矢印箇所にネジがあります



2 フロントカバーを外したら、ペアガラスが欠けないよう注意して取り外します。濡れたスポンジやふきんで拭き取り、汚れがひどい時はガラスクリーナーで拭き取ってください。ガラスクリーナーをご使用后、乾拭きしてください。



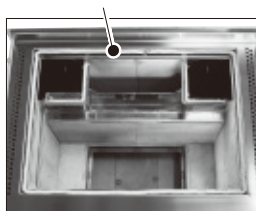
外側のガラスが取り外せます

3 汚れの除去が終わったら、取り外しと逆の手順でオーブドアを取り付けます。

ストーブの気密性を保つため、以下の5箇所にグラスファイバーロープが使われています。使用頻度に伴い、特に可動部分のファイバーロープは劣化し、効力が失われます。弾力性がなく硬くなっている場合や、ほつれ等の劣化が認められる場合には交換が必要です。販売店で専用のグラスファイバーロープをお求めください。

■グラスファイバーロープの装着場所

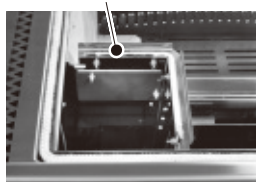
1) クックトップと本体の接触部



クックトップを外し交換します。

機種	直径	長さ
ドミノ6	φ 10mm	192cm
ドミノ8	φ 10mm	224cm
ドミナ	φ 10mm	192cm

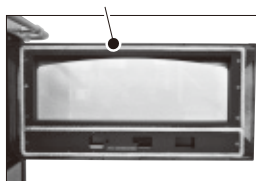
2) ダンパーまわり



クックトップを外し交換します。

機種	直径	長さ
ドミノ6	φ 6mm	27cm
ドミノ8	φ 6mm	27cm
ドミナ	φ 6mm	27cm

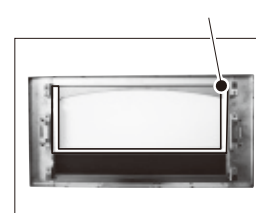
3) ファイヤードア裏面



ドアを外し、作業しやすい場所に置き交換します

機種	直径	長さ
ドミノ6	φ 10mm	183cm
ドミノ8	φ 10mm	240cm
ドミナ	φ 10mm	183cm

4) ファイヤードア内側ガラス部



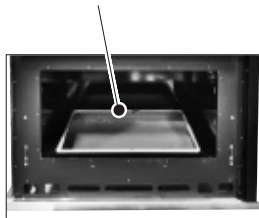
ファイヤードアのフロントカバーを外して交換します。

機種	直径	長さ
ドミノ6	8×2mm	74cm
ドミノ8	8×2mm	93cm
ドミナ	8×2mm	74cm

※説明上、ファイバーロープの色を白く加工しています。

※ドアの写真はドミノ8

5) オープン内下部のオープンアクセスプレートの下



オープンドア、オープンアクセスプレートを外して交換します。

機種	直径	長さ
ドミノ6	φ 10mm	132cm
ドミノ8	φ 10mm	170cm
ドミナ	φ 10mm	132cm

■グラスファイバーロープの交換方法

必要部材

- シリコンシーラント (R76A)
- グラスファイバーロープ

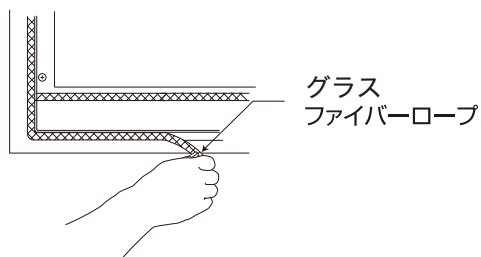
必要工具等

- タガネ、またはマイナスドライバー
- カッター
- マスキングテープ
- 保護めがね
- マスク

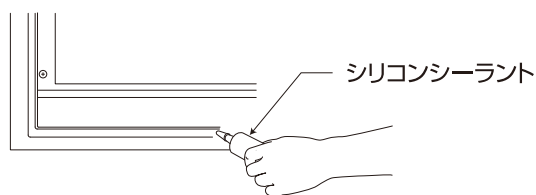
1 劣化したグラスファイバーロープの端をつかんで、引っ張り出します。

POINT

本体に残ってしまったグラスファイバーロープの破片やシリコンシーラントは、タガネやマイナスドライバー、カッターの先端を使って取り除きます。



2 適切なサイズのグラスファイバーロープを規定の長さより5cm程度長めに用意します。溝に約3mm厚でシリコンシーラントを注入します。



3 グラスファイバーロープを溝の一方から押し込んでいきます。溝の終了部分のグラスファイバーロープにマスキングテープを巻き、余分な部分をカッターなどでカットし、長さの調整をします。

注意

弾力を持たせるため、グラスファイバーロープは強く伸ばさないようにしてください。



4 ドアの場合はドアを閉めて、該当する接触部分をグラスファイバーロープにしっかり接着させます。

5 ドアを再び開け、溝の周辺からはみ出したシリコンシーラントをタガネやマイナスドライバー、カッターの先で取り除き、24時間以上、常温で乾燥させます。

シーズン前のメンテナンス&点検

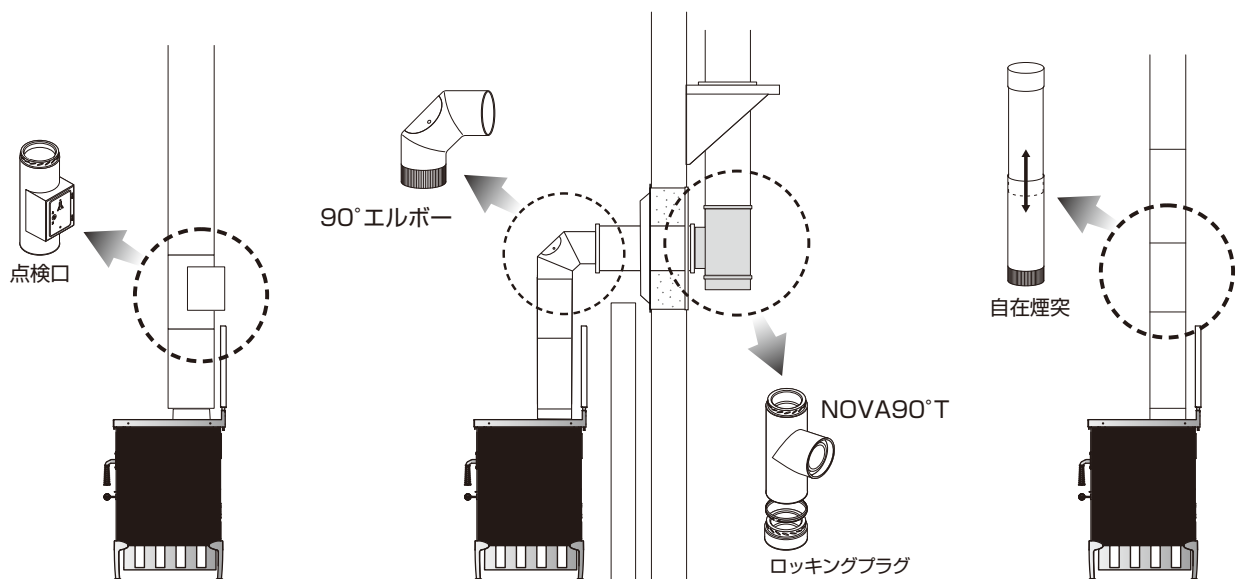
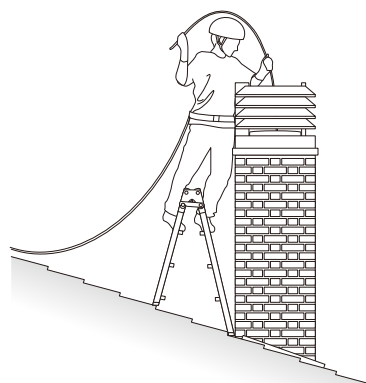
煙突掃除

煙突の点検と掃除は一般的にストーブシーズンに入る前に行います。本体と煙突の各部分を詳細に点検します。煙突内部のスス、タールなど堆積物や鳥の巣などの閉塞物を取り除きます。掃除の目安は堆積物が3ミリメートル以上です。状況によってはシーズン中の掃除が必要になる場合もありますので、設置してからの数年は汚れ等の状況を把握するためにこまめに点検を行ってください。

- 本体と煙突、煙突どうしの接続部がネジ、バンド等で隙間なく固定されているか確認してください。
- 煙突の内部を点検することのできる煙突部材（自在煙突、90° T、90° エルボー、点検口）から堆積物の状態を確認してください。お客様により設置状況が異なりますのでお買い求めの販売店へご確認ください。
- 煙突内堆積物の確認にあわせて鳥の巣等による、煙突のつまり、煙突トップのつまりを点検してください。
- 点検後、清掃、修理を適切に行ってください。不明な点は販売店にお問い合わせください。
- 点検または煙突掃除のために開閉する点検口や90° T、90° エルボー、煙突のプラグは、作業後

にしっかりと閉鎖し固定されているか確認してください。

- 本体、煙突は清掃後に外部、内部とも点検を行い、損傷・亀裂・劣化が確認された場合は使用を止め、直ちに販売店へ連絡し、修理を依頼してください。
- 次の場合には必ずお買い求めの販売店へ点検を依頼してください。
 - 煙突火災や異常燃焼が発生した場合
 - 暴風雨または地震等の天変地異が発生した場合
 - 本体、煙突に損傷を及ぼす可能性がある他の出来事が発生した場合



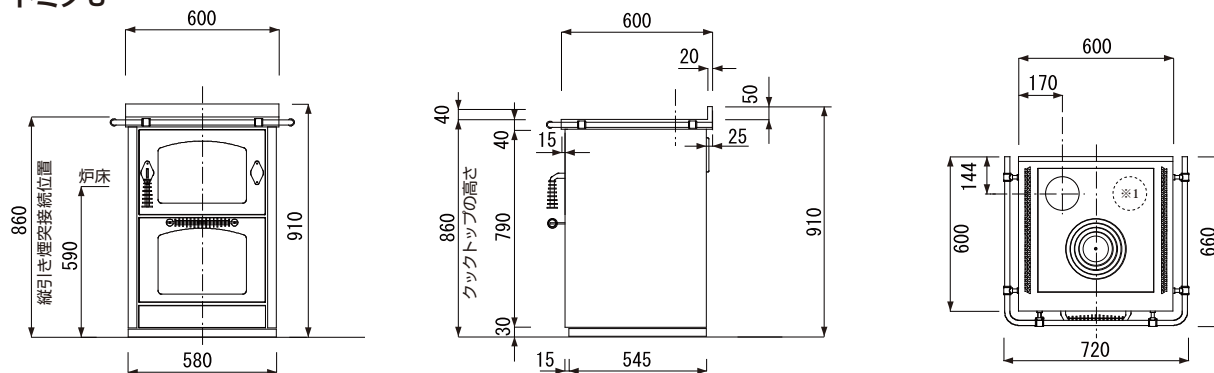
Memo

A series of horizontal dashed lines for writing a memo.

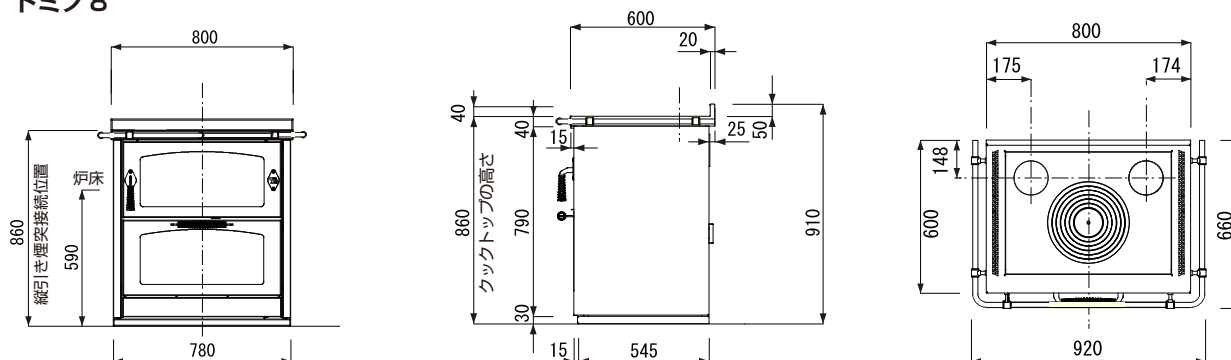
本体及び煙突設置基準

本体寸法図／仕様／設置基準

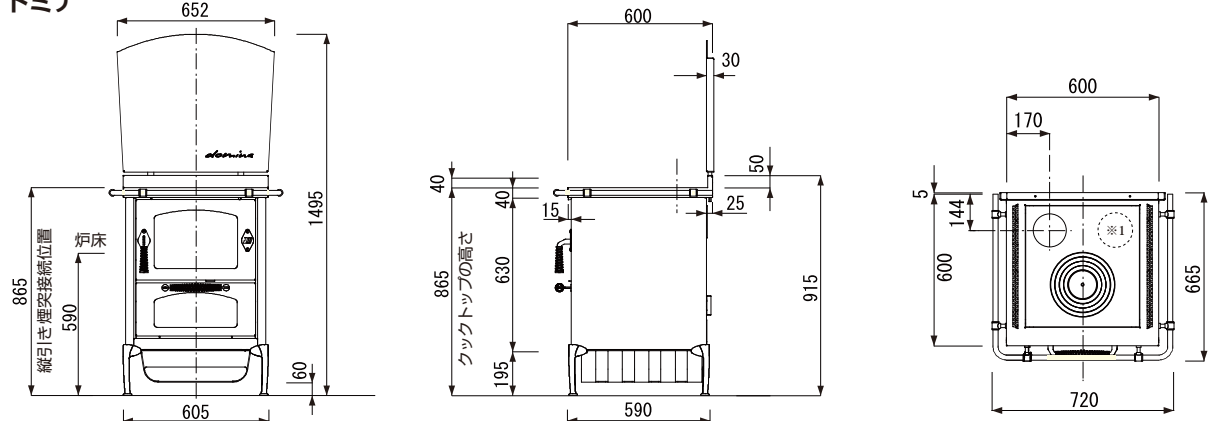
ドミノ6



ドミノ8



ドミナ



平面図

立面図

側面図

単位：mm

【煙突について】

出荷時の煙突出し口は左側となります。アダプターは、内径φ150mmの煙突用を用意しています（品番DT1）。

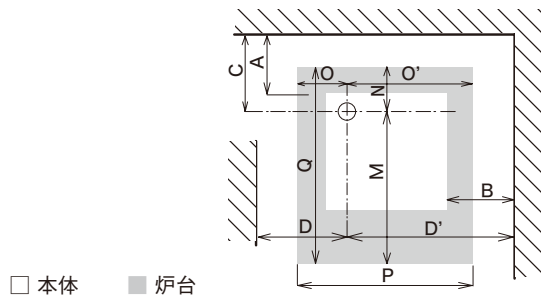
煙突出し口を右側に入れ替える際は、現場にて機能入れ替えを行っていただきます。

ただし、ドミノ6・ドミナの上部の煙突出し口を右側に変更する場合（※1）は、オプションでストーブトップをご購入していただく必要があります。

仕様

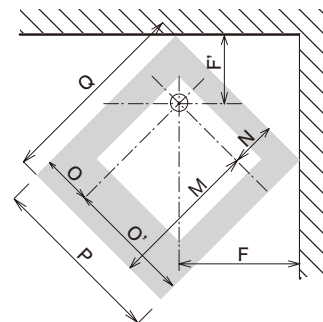
	ドミノ6	ドミノ8	ドミナ
燃焼効率	70%以上	70%以上	70%以上
通常出力	6,450kcal (7.5kW)	8,600kcal (10kW)	6,450kcal (7.5kW)
平均薪消費量	2 - 2.5kg / h	3 - 3.5kg / h	2 - 2.5kg / h
最大薪長さ	33cm	52cm	33cm
暖房面積	約 100㎡	約 130㎡	約 100㎡
重量	180kg	195kg	160kg
煙突直径縦 (φ) 標準左側	130mm	130mm	130mm

●本体離隔距離



建築基準法施行令の内装制限により、壁、天井を木材等の可燃下地に準不燃材の仕上げを施した場合、および平屋、最上階など内装制限の規制を受けず、壁の仕上げが木材等の可燃材である場合は下表に示された数値以上の離隔距離を設けてください。仕上げと下地が不燃材の場合は除外されます。

壁仕上	煙突水平接続 (各機種共通)	
	A	B
遮熱板なし	—	400 以上
遮熱板あり	200 以上	—



※コーナー設置時、煙突は垂直のみの接続です。

内装制限緩和の告示 225 号に従い、壁、天井を難燃材等（木材含む）の仕上げを施した場合は、下表に示された数値以上の離隔距離を設けてください。仕上げと下地が特定不燃材の場合は除外されます。

壁仕上	機種	C	D	D'	F	F'
遮熱板なし	ドミノ6	1319	1355	1615	1624	1440
	ドミノ8	1505	1354	1804	1946	1628
	ドミナ	1182	1324	1584	1487	1303
遮熱板あり	ドミノ6	536	605	865	840	657
	ドミノ8	601	608	1058	1042	724
	ドミナ	490	595	855	795	611

- 壁仕上げなどの詳細は建築基準法、同施行令に従ってください。告示 225 号に従って設置する場合、前方離隔（ハンドレールより）：ドミノ6は 1774mm、ドミノ8は 2048mm、ドミナは 1567mm。
- ストーブ上方離隔：ドミノ6、ドミナは 1249mm、ドミノ8は 1418mm。
- 遮熱板とは 25mm以上の空気層のある特定不燃材。

●床：炉台（ステージ）の寸法

本体重量に耐えられる不燃材を敷いてください。不燃材は熱抵抗値 R が、0.105m K/W 以上になる厚みが必要です。目地にはモルタルをつめてください。

床の保護範囲

機種	前方 M	後方 N	側方 O	側方 O'	幅 P	奥行き Q
ドミノ6	916 以上	344 以上	370 以上	630 以上	1000 以上	1260 以上
ドミノ8	912 以上	348 以上	375 以上	825 以上	1200 以上	1260 以上
ドミナ	916 以上	344 以上	370 以上	630 以上	1000 以上	1260 以上

本体及び煙突設置基準

●煙突基準

●3メートル基準

煙突は、屋根を貫通する部分から90センチメートル以上高くし、さらに水平に測った周囲3メートル以内の障害物よりも60センチメートル以上高くしてください（P39参照）。

●煙突の高さは、ストーブトップから最低5メートルです。

●お住まいの地区の標高によっては、煙突をより高く立ち上げなければなりません。

●室内に使用する一重（シングル）煙突は本体より最長2.4メートルまでで、それより上部及び隠蔽部や屋外は断熱二重煙突を使います。一重（シングル）煙突では天井や壁を貫通させないでください。

●断熱二重煙突は煙突火災に対応した熱衝撃テストに合格した認定品（例：UL・BS）をご使用ください。

●煙突の水平に延ばす距離はできるだけ短くし、最長でも1メートル以内にしてください。

●90°の曲がり部分は、2ヶ所までにしてください。

●煙突離隔距離（各機種共通）

(mm)

壁仕上	室内煙突	煙突ヒートシールド付	断熱二重煙突
遮熱板なし	460	150	150
遮熱板あり	150	150	150
天井	460	—	150

○断熱二重煙突の離隔距離は内側煙突からの寸法。
○遮熱板とは25mm以上の空気層のある不燃材。

▲重要

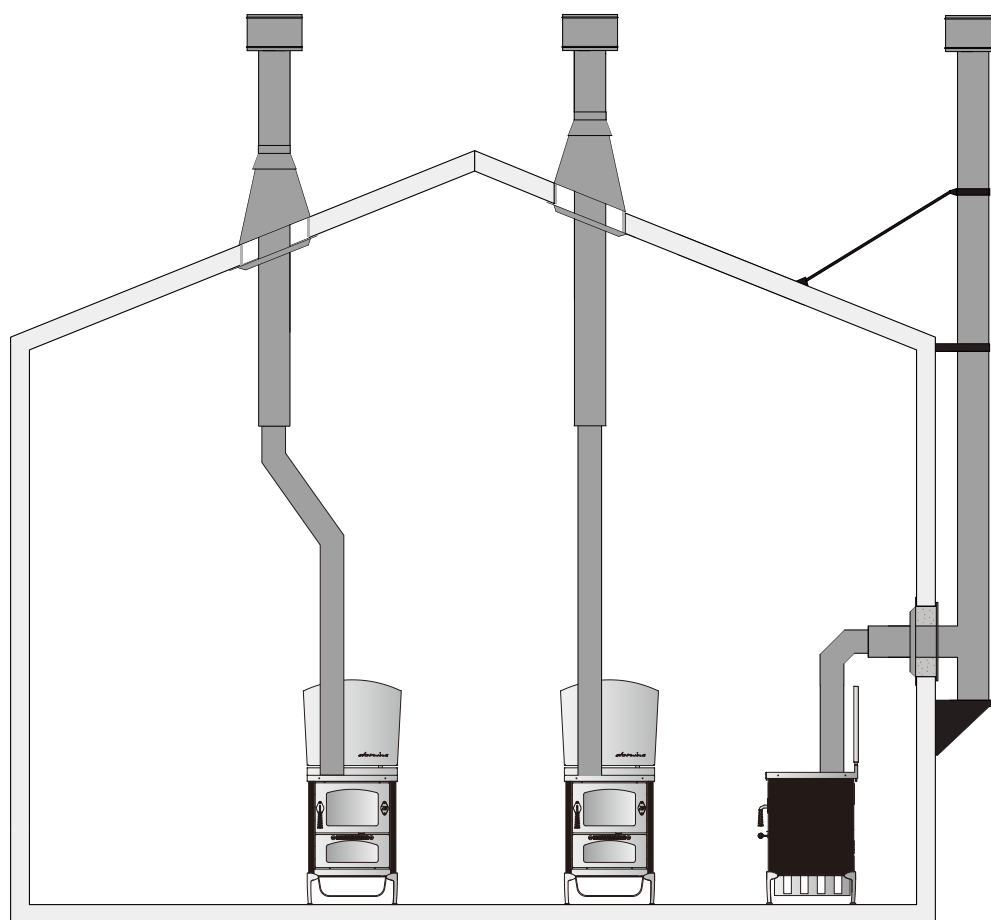
設置基準に従わない場合、煙突火災や住宅火災など、危険な状況を引き起こす場合があります。説明書の全ての内容に的確に従い、家屋及び人身をおびやかす結果となる一時しのぎの妥協は決して行わないでください。煙突は建築物に対して十分な支持をし堅固に固定されていなければなりません。ストーブ本体は平らで水平な不燃床の上にガタつきがない状態で設置してください。地震の際に転倒、倒壊しない様、安全を確認してください。

煙突設置基準

代表的な煙突の設置スタイル

煙突はストーブの天板か後ろに設置する事ができ、屋根を貫通させる場合と壁を貫通させる方法があります。屋根を貫通する場合は吹き抜けなのか、二階

建て（ロフト）なのかなどで施工方法が異なりますが、貫通部や屋外には断熱二重煙突を必ず使用してください。下記は代表的なプランニングです。



天井を貫通する際の設置例

屋根裏や二階の床を貫通する場合、断熱二重煙突を使用して安全を確保します。構造によって煙突をまっすぐにできない場合には、角度がついた煙突（エルボー）を使用します。

横引きにする設置例

ストーブの天板から煙突を出し壁を貫通し、屋外に配置する設置例。貫通部、および屋外は断熱二重煙突を使用します。

ドラフト管理

ストーブは使用者、煙突、燃料、そして住宅などから構成されるシステムの一部です。システムのあらゆる部分がストーブの作動状態を左右します。これらの要素がうまく調和して初めて全体のシステムが適切に機能します。

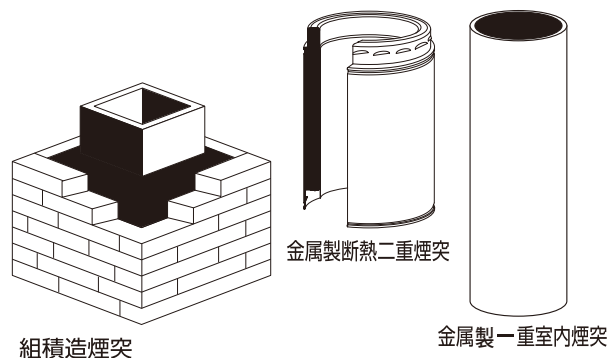
暖炉・薪ストーブの機能は自然のドラフト（上昇気流）で決まります。ドラフトは煙突のトップの外気温より、煙の温度が高い場合に生じます。その温度差が大きいほど、ドラフト作用も大きくなります。煙突内を煙が上昇するにつれて、燃焼用の空気をストーブに引き込む吸引力が生じます。

ストーブの給気口を全開にした状態にもかかわらず、燃焼速度が遅い場合はドラフトが弱い証拠です。給気口を開くことによって火が活発化する場合は、ドラフトが適切であることを意味します。ドラフトが弱い場合、給気口を開いてもストーブ内に空気を取り入れることが出来ず、火の調節は出来ません。

煙突の種類、煙突径や設置場所・外気温などによって、煙突は早く温まる場合もありますし、正常なドラフトが得られる温度に達するまで時間がかかる場合もあります。ストーブ内に入る空気量を制限する「気密性の高い」ストーブを正常に機能させるためには、煙突が煙を適切に保温する必要があります。煙突の種類によってこの効果は異なります。以下に特徴とその効果を挙げます。

■ 組積造煙突（石・レンガ等）

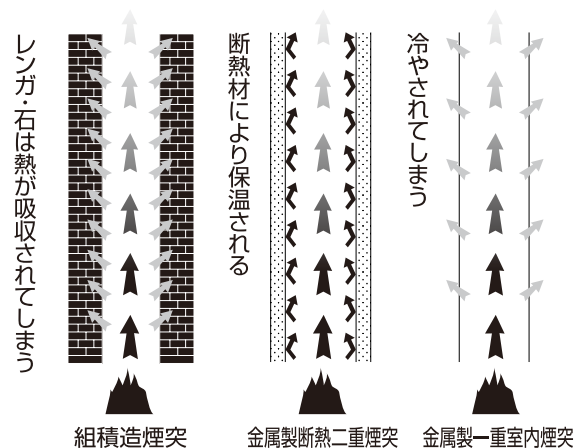
組積造煙突は欧米で長い間使われてきた煙突ですが、気密性の高い薪ストーブに使った場合、効果はあまり期待できません。石やレンガは性質上、大量の熱を吸収します。そのため、中を通る煙は冷却されるので、ドラフトを減少させてしまいます。このことは金属製一重（シングル）煙突にもいえます。煙突は大きいほど、温まるのに時間がかかります。戸外に設置された組積造煙突、特に大きめの物は、温めるのが非常に困難で、適切なドラフトを得られるだけの温度を維持することは困難です。



組積造煙突

金属製断熱二重煙突

金属製一重室内煙突



レンガ・石は熱が吸収されてしまう

断熱材により保温される

冷やされてしまう

組積造煙突

金属製断熱二重煙突

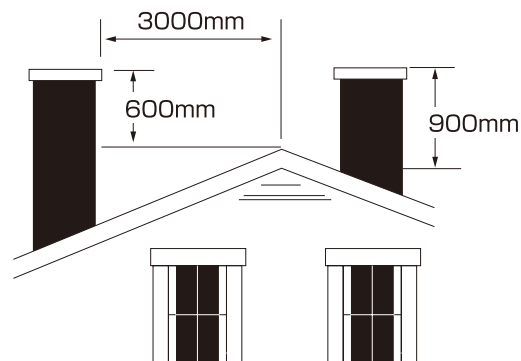
金属製一重室内煙突

■ 金属煙突

工場生産された金属煙突の多くは、内側煙道に断熱材の層があり、この断熱材が煙を保温します。また、この断熱材は石やレンガの煙突より断熱性が高いため、金属煙突は組積造煙突より早く温まります。金属煙突は石やレンガより外観は劣りますが、効果はより優れています。現在は木造にて金属煙突に囲いを作り、表面にレンガタイルを張る等して、外観を組積造煙突風に仕上げられる場合もあります。これも保温効果としては有効です。

■ 屋内／屋外の設置

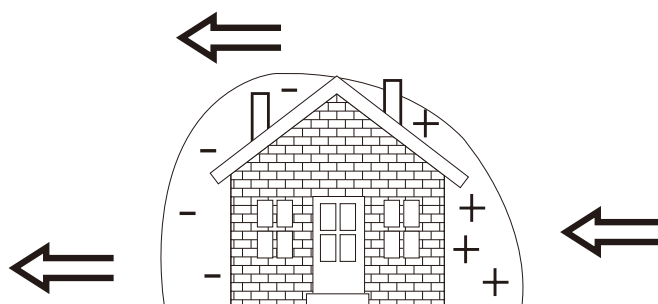
煙突は煙を保温する必要があるため、できるだけ屋内に立ち上げるのが有効です。この方法は、住宅自体が煙突を保温する役割を果たし、屋外設置に比べ熱を失うことが少ないため、より少ない熱量で煙突を温め、また保温することができます。



3m煙突基準

■ 煙突の高さ

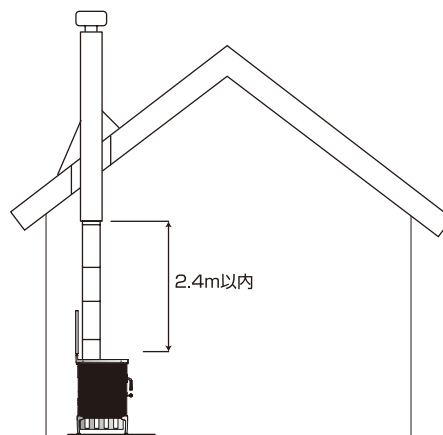
煙突の高さは「600mm、900mm、3m煙突基準」の安全条件を十分満たしていれば、有効なドラフトが得られると考えられています。この基準はドラフトばかりではなく煙突火災時における煙突周りの延焼防止になります。煙突の高さは高い方がより良いドラフトを生むと考えがちですが、基準以上に高さを加えることはドラフト問題の正しい解決策ではありません。実際、問題を悪化させることもあります。高い先の方の煙突が冷えてしまうからです。安全基準を満たす必要がある場合や、ドラフトへのマイナス要因を回避する場合を除いて、煙突の高さは（最低 5m）必要以上に伸ばさない方が良いでしょう。



※風がふくと建物のまわりは圧力の差ができます。煙突はこの風圧帯により上まで立ち上げる必要があります。

■ 煙突のレイアウト

煙は煙突のトップまで上昇する過程で、曲がりがあるたびに速度が落ちます。理想的な煙突のレイアウトはストーブから垂直に真直ぐ伸ばす方法です。室内煙突（シングル煙突）を使用する推奨長さはフルカラーから2,400mm以内。これより長いと煙が冷却されドラフトが弱まり、またクレオソートの問題が生じます。



※ 2.4m 以内は推奨値。現場により異なります。

ドラフト管理

■ 単一排気

ストーブにはそれぞれ専用の煙突が必要です。気密性のあるストーブが他の開放型の暖炉やストーブの煙突に接続されている場合、煙突のドラフトは気密性の高いストーブ以外の別の経路から空気を引き込むため、効果が落ちます。ホースに穴が開いた電気掃除機に例えると、この状況をよく理解することができます。場合によっては、煙が逆流する恐れもあります。

■ クレオソート

クレオソートは薪（特に湿った）がゆっくり燃焼した時に生じます。クレオソートは煙の濃度が高い、または排気の手が遅く、煙が130℃以下に冷やされると、煙突内に蓄積する有機タールです。蓄積されたクレオソートは揮発性で、一定の温度以上に加熱されると着火して煙突火災を発生させる恐れがあります。煙突のドラフトを左右する全ての要素は、クレオソートの蓄積にも影響します。従って、正しい煙突レイアウトと燃焼操作で適切なドラフトを促し、クレオソートの発生を最小限に抑えてください。

■ 煙道内火災発生時の対処方法

燃料が湿っていたり不適切なものであったり、出力が低すぎる状態でストーブを使用し続けると、ススなどの可燃物が煙道内に蓄積されることがあり、煙道内に火災が発生する原因となることがあります。煙道内に火災が発生した場合は以下の措置を講じてください。

- ・ダンパー、空気調整レバー、各ドアを閉め、空気の供給を停止します。
- ・室内、家屋内にいる人をすべて避難させ、消防署に連絡してください。

■ 燃料

最適な方法でストーブが設置されていても、燃料の質が悪いと効果が出ません。最適な燃料は、12 - 18ヶ月間乾燥させた堅木です。軟木でもかまいませんが、堅木ほど火持ちが良くありません。「乾燥させ

ていない」薪は大量の水分を含んでいるため、熱量が薪に残る水分の除去に使われてしまいます。結果的に、暖房にまわる熱量が削減され、煙突内部の温度も上がらず、クレオソート発生の原因となります。薪用の水分計といったものもありますが、見た目や重量からも乾燥具合を判断することができます。乾燥させていない薪を1本持ち上げて重量を感じ取ります。乾燥した薪の重量は約2/3になります。この他、薪の切り口を観察します。乾燥するにつれて、収縮し、ひび割れが出てきます。ひびの入った薪ほど乾燥していることとなります。

■ バックパフィン（空気の逆流）

煙突のドラフトが弱く、未燃焼ガスが炉内に充満しているとバックパフが起こります。未燃焼ガスは十分な点火温度と酸素と混合されるまで炉内に滞留します。ストーブがバックパフを起こした場合の対処方法は、ダンパーを開けて炉内に滞留しているガスを煙突へ排気させ、炉内に空気が取り入れられるようにします。このような時には、太い薪の投入は避けてください。給気を増やして燃焼室の中の炎が常に鮮やかにゆらめいている状態を保ちます。煙が多く燃える速度の遅い炎は効率が悪く、煙突内にクレオソートが堆積します。

■ ドラフト試験

煙突ドラフトの簡単な試験方法は、ストーブのダンパーを閉め、気流が安定するまで数分待ってから、一次空気調整レバーを開け閉めして、火の強弱が調節できるかどうかを観察する方法です（一次空気調整レバーを操作してから、火の状態が変わるまで数分かかることもあります）。火が調節できない場合、ダンパーを閉めるタイミングが早く、まだドラフトが足りないのかもしれない。ダンパーをもうしばらく開けておき、ドラフトが強くなるまで待ちます。燃焼状態の記録を取り、それぞれの燃焼状態とストーブ操作状態を関係付けていくと、お客様の設置状況に合った燃焼方法が見つかるでしょう。

トラブルシュート

トラブル	原因	解決策
薪が燃えない	薪は十分に乾燥していますか？	十分に乾燥した薪を使用してください。もし十分に乾燥した薪が入り困難な場合は、できるだけ細かく割って使用してください。「薪について」は16ページを参照してください。含水率計があると明確に計れます。
	一次空気調整レバーを閉じていませんか？	着火時は、一次空気調整レバーを全開にしてください。
	ダンパーが閉まっていますか？	着火時はダンパーレバーを手前に引き、開いてください。
	ダンパーを閉めるタイミングが早くありませんか？	薪が勢いよく炎を立ち上がり、煙突が温まったことを確認し、ダンパーを閉めてください。詳しくは19ページを参照してください。
	最初から太めの薪をくべていませんか？	焚き始めは細い薪に着火し、徐々に太い薪をくべてください。「焚き方(18ページ)」「薪について(16ページ)」を参照してください。
	煙突が冷えていますか？	煙突が冷えていると上昇気流が弱いので、燃えにくい場合があります。煙突を温める強制的な上昇気流のおこし方については20ページの囲みを参照してください。
	換気扇を使用していませんか？	換気扇使用中に薪ストーブを焚くと、煙突内の上昇気流が弱まり、燃えにくい場合があります。ご使用をおやめになり、お買い上げの販売店へご相談ください。
煙突の中がススでつまっていますか？	煙突の中にススが3mm以上付着している場合は、煙突の掃除をしてください。煙道火災を防ぐ為にも定期的な点検及び、メンテナンスが必要です。	
ダンパーを閉めると火が消えてしまう	各ダンパーを閉める温度は適切ですか？	薪が勢いよく炎を立ち上がり、煙突が温まったことを確認し、ダンパーを閉めてください。詳しくは19ページを参照してください。
	排気経路がつまっていますか？	排気経路の点検については「メンテナンス」(26ページ～)を参照してください。
薪が早く燃えすぎる	ダンパーを開けたまま焚いていませんか？	勢いよく炎が立ち上がり、煙突が温まったことを確認し、ダンパーを閉めてください。詳しくは19ページを参照してください。
	一次空気調整レバーを全開のまま焚いていませんか？	一次空気調整レバーで燃焼空気量を調節してください。
	火力のない古い薪や腐敗のすすんだ薪、火持ちの悪い軟木や細い薪を使用していませんか？	くべる時は、適度に乾燥した火持ちのよい堅木の薪や太い薪を使用してください。
	燃焼時間の短い針葉樹を使用していますか？	針葉樹の薪は短時間で燃えてしまいます。長時間燃える堅木をご使用ください。
	ファイヤードアのファイバーローブが消耗し、空気を吸い込みすぎていませんか？	消耗していれば新しいグラスファイバーローブに取り替えてください。取り替え方法については30ページのファイバーローブの交換を参照してください。
	ドラフトが強すぎませんか？	煙突が長すぎると上昇気流が強すぎ、必要以上に燃えてしまいます。煙突ダンパーの設置をおすすめします。詳しくはお買い上げの販売店へご相談ください。

トラブル	原因	解決策
煙が室内に逆流する	ダンパーを閉めたままファイヤードアを開けていませんか？	ダンパーを開けたことを確認してから、ファイヤードアを開けてください。
	ダンパーを閉めたままクッキングリングを外していませんか？	ダンパーを開けたことを確認してから、クッキングリングを外してください。直火料理の際にもダンパーを開けてください。
	クッキングリングを外した状態でファイヤードアを開けていませんか？	ファイヤードアを閉めてください。
	換気扇を使用していませんか？	換気扇使用中に薪ストーブを焚くと、煙突内の上昇気流が弱まり、煙が逆流する場合があります。ご使用をおやめになり、お買い上げの販売店へご相談ください。
	燃焼に必要な空気が室内に十分にありますか？	高気密住宅では、燃焼に必要な空気が不足する場合があります。窓などを開けて空気を取り込んでください。詳しくはお買い上げの販売店へお問い合わせください。
	煙突の中がススでつまっていませんか？	煙突の中にススが3mm以上付着している場合は、煙突の掃除をしてください。
	曲がりの多い、あるいは横引き部分が長い煙突設置ではありませんか？	曲がりの多い、あるいは横引き部分が長い煙突設置では煙の流れが悪くなります。その結果、煙突が冷えやすく、ススもたまりやすくなります。煙突を十分に温めてからご使用ください。煙突の温め方は20ページの囲みを参照してください。改善されない場合、お買い上げの販売店へご相談ください。
	煙突は短すぎませんか？(5m未満)	煙突の高さ5m未満の場合、上昇気流が弱く室内に煙が逆流してしまうことがあります。詳しくはお買い上げの販売店へご相談ください。
	煙突トップ付近で強風がふいていませんか？	強風により、煙が逆流する場合があります。3m煙突基準(36ページ参照)に沿った施工がされているか確認してください。
	排気経路が詰まっていますか？	排気経路の点検については28ページを参照してください。
ドアガラスがひどく曇る	ファイヤードアが少し開いていませんか？	ファイヤードアをきちんと閉めてください。
	一次空気調整レバーをしぼるタイミングが早すぎませんか？	低温領域で一次空気調整レバーをしぼると、不完全燃焼になりクレオソートやススが発生しやすくなります。十分に温まってからダンパーを閉め、一次空気調整レバーを調節してください。一次空気調整レバーをしぼるタイミングについては18、19ページの「焚き方」を参照してください。
	ダンパーを閉めるタイミングが早くありませんか？	薪が勢いよく炎を立ち上がり、煙突が温まったことを確認し、ダンパーを閉めてください。
	排気経路が詰まっていますか？	排気経路の点検については28ページを参照してください。
	ファイヤードアのガラスファイバーロープが消耗し、空気を吸い込みすぎていませんか？	消耗していれば新しいガラスファイバーロープに取り替えてください。取り替え方法については30ページのガラスファイバーロープの交換を参照してください。

トラブルシュート

トラブル	原因	解決策
ススが煙突につまりやすい	乾燥が不十分な薪を使用していませんか？	十分に乾燥した薪が入手困難な場合は、できるだけ細かく割って使用してください。薪については16ページを参照してください。
	屋外でシングル煙突を使用していませんか？	屋外でシングル煙突を使用すると、外気の影響により冷えやすく、煙突の中が結露する原因となります。その結露にススが付着すると、煙道火災、煙の逆流、煙突内部のよごれの原因となりますので、断熱二重煙突に交換してください。詳しくはお買い上げの販売店へご相談ください。
	焚く温度が低すぎませんか？	低温度域で使用すると、不完全燃焼になりクレオソートやススが発生しやすくなります。通常薪ストーブを焚く時は175℃以上でご使用ください。
	曲がりが多い、あるいは横引き部分が長い煙突設置ではありませんか？	曲がりが多い、あるいは横引き部分が長い煙突設置では煙の流れが悪くなります。その結果、煙突が冷えやすく、ススもたまりやすくなります。煙突を十分に暖めてからご使用ください。煙突の温め方については20ページの囲みを参照してください。
室内の温度が上がらない	十分に乾燥していない薪、火力のない古い薪や腐敗のすすんだ薪、太すぎる薪を使用していませんか？	早く温度を上げたい時は細い薪や十分に乾燥させた薪を細かく割って、多めに使用すると効果的です。薪をくべる時は、十分に乾燥した火持ちのよい堅木の薪を使用してください。薪については16ページを参照してください。
	薪の量が少な過ぎませんか？	長い時間燃やすための太い薪（直径12cm前後）を2～3本以上入れて様子を見てください（ストーブ内に薪をいっぱい詰めてください）。
	一次空気調整レバーを閉じていませんか？	一次空気調整レバーを全開にしてください。
ダンパーが開閉しない	焚きすぎによりダンパーが変形していませんか？	正常温度域をこえて薪ストーブを使用すると部品が変形することがあります。変形部分を交換してください。修理はお買い上げの販売店へご相談ください。
オープンの温度が上がらない	ダンパーは閉めていますか？	ダンパーが閉まっていないと、オープンに排気熱がまわりません。ダンパーが閉まっていることを確認してください。
	湿度調整バルブが開いていませんか？	オープンの温度を上げる際、湿度調整バルブが開いていると排気熱が逃げ、温度が上がりにくいです。オペレーションツールを使用し閉めてください（P25参照）。
	プラグプレートは所定の位置にありますか？	グレート下、燃焼室アクセスプレート内にあるプラグプレートが所定位置と逆に装着されている場合は正しい場所に移動してください。確認作業は本体が完全に冷めた状態で行ってください。
	十分に薪を燃焼させていますか？	オープンを温めるには多くの排気熱が必要になります。薪を多くくべ、ダンパーを開けて燃焼させてください。
	アクセスプレートがズレていませんか？	上下にあるアクセスプレートがずれ、そこから排気熱が逃げている可能性があります。本体が完全に冷めた状態で確認作業を行ってください。

保証とアフターサービス

この調理器はデマニンコア社で行なっているすべての社内試験と検査に合格した規格適合品です。

■ 修理を依頼される前に

まずトラブルシュートで確認してください。トラブルシュートにない異常や破損がある時は使用をやめ、お買い上げの販売店にご相談ください。

取り扱い説明書内の安全規定や説明に従わなかった場合、あるいは調理器の不適切な設置や使用、特に不適切な煙道の使用、爆発の恐れのある環境での使用、または高可燃性の物質や素材の近くでの使用などに起因するけがや器物の損傷についての責任は負いません。

ご不明な点や修理に関するご相談は故障・修理あるいは部品のお取り替えに関するご相談、ならびにご不明な点は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。なお、クッキングストーブの補修用部品の保有期間は、製造終了後 10 年です。

■ 保証書 (別添)

保証書は、取扱説明書に同封してあります。「お買い上げ日・販売店名」等の記入をご確認ください。「お買い上げ日・販売店名」などの記入もれがあると、保証いたしかねますのでご注意ください。記入もれのある場合は、お買い上げの販売店にお申し出ください。保証書は内容をよくお読みになった後、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は保証書記載の期間です。この期間中に正常な使用状況で問題が発生した場合、保証書の規定に従って修理させていただきます。

この保証は最初にご購入のお客様にのみ適用され、保証の権利を譲渡することはできません。また、保証は製造上の欠陥に対して適用され、製品を構成するすべての部品が対象となります。

保証期間中の修理に際しましては必ず保証書をご提示ください。保証期間が過ぎているときは、修理すれば使用できる場合に限り、ご希望により有料で修理いたします。お買い上げいただいた販売店が弊社までお問い合わせください。

■ 修理料金の内容

修理料金は部品代などで構成されています。技術料／故障した製品を正常に修復するための料金です。部品代／修理に使用した部品代金です。

■ 製品の変更

カタログおよびこの取扱説明書に示す製品の特性は作成時におけるものです。デマニンコア社では常に製品の改善に努めており、必要と思われる変更または改善については、予告なくこれを行うことができるものとします。

取扱説明書ダウンロード

ファイヤーサイドのホームページより常に最新版の取扱説明書をダウンロードいただけます。
<http://www.firesidestove.com/knowledge/usersupport>



バーモントキャスティングス日本総代理店

ファイヤーサイド株式会社

本社／ショールーム 〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂 497-871
TEL：0265-82-4676(代) FAX：0265-82-4683

 **0120-46-7877** Email: info@firesidestove.com

薪ストーブの世界・ファイヤーサイド <http://www.firesidestove.com>
薪ストーブエッセイ・森からの便り <http://fireside-essay.jp>