
煙ゼロ®炎・ほむら ストーブ

取扱説明書

v1.0

ご使用の前に、本書に記載されている使用上の注意、使用方法をよくお読みの上、正しくお使いください。誤った使用をされた場合、破損や思わぬ事故の原因となる恐れがあります。

目次

セット内容.....	2
ご使用の際、別途ご用意いただくもの.....	2
使用上の注意.....	3
使用方法.....	4
参考使用法.....	5
お手入れ.....	5
仕様.....	6
その他.....	6

セット内容

下記のもものが同梱されていることをご確認ください。

<input type="checkbox"/> 取扱説明書（本書）	<input type="checkbox"/> ストープ本体 	<input type="checkbox"/> ベースプレート×2組 
<input type="checkbox"/> 燃料タンク×2個 	<input type="checkbox"/> 燃料受けざる×2個 	<input type="checkbox"/> 五徳×1個 

ご使用の際、別途ご用意いただくもの

道具

- 金ばさみ、ペンチなど

燃料

- 木質ペレット ×400g/回
- 割りばし ×4膳/回
- 着火用紙切れ（牛乳パックの切れ端等）

使用上の注意

- ご使用前に、調整ネジ以外の、本体を構成しているネジが緩んでいないことを確認してください。緩んでいる場合は、ドライバーなどで締めてください。締めすぎに注意してください。
- 本製品は、風通しのよい屋外で使用してください。テント内、車内、室内など換気ができない場所では絶対に使用しないでください。
- 周囲に可燃物や熱による影響を受けやすいものが無いことを確認してください。
- 安定した水平で平らな場所でご使用ください。不安定な場所では使用しないでください。
- 緊急消火用としてバケツ等に水をご用意ください。
- 炎が大きくなることがありますので、使用中は絶対に側を離れないでください。また、使用中は極力移動させないでください。
- プラスチック、ビニール等は燃やさないでください。
- 液体、ジェル、その他燃焼促進剤は使用しないでください。
- 燃焼中および燃焼後しばらくは、本体に触れないでください。やけどの恐れがあります。
- 製品のふちなど、手を切る恐れがある個所がありますので、皮手袋などを着用してください。
- お子様の手が届かないところで使用・保管してください。
- 鍋などをかける場合は、誤って引っかけたり、転倒しないよう十分注意して下さい。
- 清掃、片づけは、本体の温度が十分低くなってから行ってください。
- 温度が高いうちに水をかけるなど、急激な温度変化は変形や破損の原因となります。
- 破損、亀裂、変形などの異常が見られた場合は直ちに使用を中止してください。
- 強風下では使用しないでください。使用中に風が強くなった場合は直ちに消化し、使用を中止してください。
- 製品の仕様上、石油ストーブや電気ストーブのような緊急消火ができません。
消火する場合は、本体と燃料タンクを取り外して、燃料に大量の水をかけてください。
本体や燃料タンクを外せないなど、やむを得ず緊急消火をする場合は、バケツにくんだ水をかけて消火してください。
ただし、このような消火で本体に水をかけた場合、急激に温度が変化し破損や変形の原因となります。
- 設置時や収納時は必ず両手で行ってください。乱暴な取り扱いはケガや本体の破損の原因となります。

使用方法

1. ご使用前に、必ず「使用上の注意」をよく読んでください。
2. 設置するのに十分な、水平で平らな場所を確保します。
3. 燃料タンク用ベースプレートを置きます。
ベースプレートは二枚をずらし、ボルトの高さを利用してプレート間に隙間を持たせて置きます。
※床がデッキや、建物の屋上など、置き場所の養生が必要な場合は、木や断熱材等を敷いた上に、ベースプレートを置いてください。
4. ベースプレートの上に金網ざるを置きます。
5. 金網ざるの中に燃料タンクを置きます。
6. 燃料タンクにペレット約 400 グラムを入れます。目安は、普通サイズの紙コップ 3 杯分です。
※この量のペレットで、45 分～1 時間燃焼し続けます。
7. 4 膳分程の割り箸を適当に折って、ペレットの上に井桁状に乗せます。
8. ストープ本体の、内側の筒の高さ調整用ネジを緩め、ストープ本体を上からかぶせます。
9. 上からのぞいて、燃料タンクとストープ本体の内側の筒が重なるよう本体の位置を調整します。
10. 調整用ネジでストープ本体の内側の筒の高さを調節し、燃料タンクとの間に隙間ができるようにします。
11. 牛乳パックの切れ端などを種火にし、井桁状の割りばしの上に乗せます。
種火の上に割りばしを 1, 2 本置けば火がつきます。
うまくつかない場合は、ストープ本体を取り外し、火をつけた後に再度かぶせてください。
※着火に使う紙切れは、牛乳パックの切れ端がベストです。バーベキューでよく炭火に着火するのに使われる着火剤等は使用しないでください。
12. しばらくすると炎が立ち上がってきます。
13. 五徳を乗せて炊飯などをお楽しみください。
 - 火力の調整・・・
 - (ア)ストープ本体の調整用ネジで、内側の筒の高さを調節してください。筒を高い位置にすると火力が弱くなります。
 - (イ)ストープ本体を少しだけ移動し、燃料タンクとストープ本体の内側の筒をずらすことでも調整できます。
14. 炎が消えたらストープ本体を外します。
15. 片づける際は、火がすべて消え、本体の温度が十分下がったことを確認してから行います。

参考使用法

1. 炎が消えた後、燃料タンクをペンチ等をつかみ上に持ち上げると、ざるの中に赤く燃えた状態のペレットの炭ができています。このざるを、ペンチ等をつかみダッチオーブン等の上に乗せると上火として利用できます。(この時のざるの下部温度は 800℃まで上昇しますので取扱いには十分に気をつけてください)
上火が弱い場合は、ペレット炭の上に木炭をのせて火を大きくする事も可能です。
1回 400g のペレットを燃やした炭状態と、下からペレット 400g の火の上下ダブル加熱のダッチオーブンの内部最高温度は 230℃まで上昇します。(ダッチオーブンの中がカラの場合)
2. ペレットの炭状態の時、空気を遮断できる火消壺等に入れるとペレット炭ができます。(ざるにのっている状態に入れる事がベストです・オプションで用意しています)
3. ペレット炭は、ダッチオーブン等の上下ダブル加熱で料理を作る場合の上火の追加燃料として利用できます。

お手入れ

- 金属たわしなど、硬いものでこすらないでください。
- 水にぬらして固く絞ったタオルなどで拭いてください。
- 洗った後は、水分を拭き取り、乾燥させてから保管してください。

仕様

ストーブ本体	材質	ステンレス
	サイズ	Φ200×H300mm (突起部分および台座部分を含みません) D250×W250×H330mm (突起部分および台座を含みます)
	重量	約 3.5kg
	製造	日本
ベースプレート	材質	スチール
	サイズ	Φ185/Φ110 mm
	製造	日本
燃料タンク	材質	ステンレス
	サイズ	Φ100×H100~103 mm
	製造	日本
燃料受けざる	サイズ	Φ185×H85 mm

※ 製品の仕様は予告なく変更される場合があります。

その他

燃料受けざる等は汎用性のある物を使用していますので、古くなったり、破損した場合はお近くのホームセンターでもご購入いただけます。

かねよしところけんちく
矩義所建築有限会社

岐阜県本巣市随原 474-1

<http://www.kaneyoshi-t.co.jp/>

matsuhisa@kaneyoshi-t.co.jp

TEL 058-324-6788 / FAX 058-324-6772