

DOMINO

取扱説明書

このたびは、本製品をお買い上げいただき

まことにありがとうございます。

正しくお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

この「取扱説明書」はお読みになった後も「保証書」とともに
お使いになる方がいつでも見られるところに、大切に保管してください。

Domino 6



【ドミノ6】
MODEL#D0106BK

Domino 8



【ドミノ8】
MODEL#D0108BK

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。

燃焼室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	10
ドミノの基礎知識	11
3つの特徴	11
各部の名称	12
機能	13
付属品	16
着火前の準備	17
薪について	18
使用する薪の条件	18
薪づくりのための斧と薪割り	19
使用方法	20
焚き方	20
薪の補充	22
上手な燃焼のポイント	23
消火	23
料理方法	24
クックトップの使い方	24
クッキングリングの使い方	24
オーブンの使用方法	26
点検スケジュール	28
メンテナンス&スケジュール一覧	28
定期点検	29
日常のメンテナンス	30
灰の処理	30
ドアガラスのお手入れ	30
ステンレス部のお手入れ	30
オーブン内の掃除	31
シーズン前のメンテナンス&点検	32
クックトップのお手入れ	32
排気経路の掃除・点検（燃焼室・オーブン）	32
オーブンドア、二重ガラス内側の掃除	34
グラスファイバーロープの交換	34
煙突の点検と掃除	36
本体、煙突設置基準	37
本体寸法図	37
設置基準	38
煙突設置基準	40
仕様	40
ドラフト管理	41
トラブルシュート	44
保証とアフターサービス	47

特に注意していただきたいこと

安全のために必ずお守りください

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。誤った取り扱いをすることによって生じるリスクの内容を、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。

危険

この表示を無視して誤った使い方をすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

警告

この表示を無視して誤った使い方をすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

注意

この表示を無視して誤った使い方をすると、人が傷を負う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

本文中のマークは、次の意味を表します



この表示は、「禁止」されている内容です。



この表示は、「注意」していただく内容です。



この表示は、必ずしていただく「指示」内容です。

危険

お客様による据え付け 移設工事の厳禁

据え付けや移設工事は販売店、または専門業者に依頼し、お客様ご自身では行わないでください。設置については別紙の「工事説明書」の他、火災予防条例、建築基準法などの法令の基準があります。これらに従わない場合、火災など、危険な状況を引き起こす場合があります。

据え付ける床を必ず保護する

ストーブを据え付ける床を不燃材料で防火有効に保護してください。床の保護を怠ると燃えた炭の落下等で、火災の原因になります。

 38 ページ

ガソリン厳禁

ガソリン、軽油、灯油、またはオイルなど引火しやすい油は絶対に使用しないでください。火災の原因になります。

スプレー缶厳禁

スプレー缶、カセットボンベなどの高圧容器等をストーブの上や周囲に置かないでください。熱で缶の圧力が上がり、爆発して危険です。

衣類の乾燥禁止

ストーブの上に物が落下する場所では使用しないでください。また、ストーブの上部で衣類などの乾燥はしないでください。落下物に発火して、火災の原因になります。

灰を可燃性の容器に入れない

ストーブから取り出した灰を紙袋やビニール袋など可燃性のものに入れないでください。火災の原因になります。

 30 ページ

警告

可燃物との距離を離す

ストーブ、および煙突から、周囲の壁・天井・柱などの建築物までの間は、火災予防上の安全な離隔距離を設けてください。火災の原因になります。

 38 ページ

家具、カーテン、寝具、薪など、可燃物近接禁止

家具、カーテン、寝具、薪など、燃えやすいものをストーブや煙突に近づけないでください。火災の原因になります。

 39 ページ

煙突・給気筒外れの危険

煙突や給気筒が外れたまま使用しないでください。煙が室内に漏れて健康に害をおよぼすほか、火災の原因になります。

給気・排気経路閉そくの危険

煙突や給気用のダクトがつまったり、ふさがれたまま使用しないでください。煙突内部は定期的（少なくとも 1 年に 1 回）、または煙突内部に 3mm 以上のススやタール等が付着した場合は必ず掃除を行い、屋外給気口の周囲は常に整理整頓してください。煙突火災の発生や煙が室内に漏れて危険です。

 32 ページ

分解・改造使用の禁止

本書に記載されているメンテナンス以外は、分解および改造はしないでください。火災や破損の原因になります。

定期点検の実施

お客様ご自身で行われる日々のメンテナンスのほか、定期的（5 年に 1 回程度）に専門業者の点検・整備を受けてください。点検を受けずに長期間使用し続けると、経年劣化等により、故障や事故の原因になります。

 29 ページ／別紙「あんしん点検のご案内」

お子様やお年寄りのご使用注意

お子様やお年寄り、お身体の不自由な方がお使いになる場合は、周囲の方々がやけど等に十分注意してください。

移動防止柵（フェンス）の設置

特に小さなお子様やペットがいるご家庭では、移動防止柵（フェンス）を設置して、ストーブに近づかせないでください。やけどの原因になります。

燃焼室ドアを開けたままの使用禁止

本書に指示のある場合を除いて、燃焼室ドアを開けたまま使用しないでください。また、ドアが閉まらないような長い（太い）薪はくべないでください。煙や火の粉が室内に漏れたり、火がついた薪が室内に転がり落ちるなどして、火災の原因になります。

天災地変の後はそのまま使用しない

地震、水害、落雷などの天災地変にあった場合はそのまま使用せず、必ずお買い求めになった販売店、または専門業者に点検をご依頼ください。隠れた不具合に気づかず使用し続けると、火災の原因になります。

特に注意していただきたいこと

安全のために必ずお守りください

❗ 換気の必要性

ストーブをご使用になる前に、必ず部屋の給気口（レジスター等）を開き、外気が入る状態にしてください。

使用中に煙の強い臭いや異臭を確認したら、ただちに使用をおやめになり、窓や戸を開けて室内の換気を行い、お買い求めの販売店にご相談ください。

⚠ 警告

ストーブを据え付ける部屋の気密が高い場合で、部屋の換気設備やストーブの他に空気を必要とする機器の影響により、ストーブが燃焼に必要な空気量を十分に取り込めないと、不完全燃焼が起こる他、一酸化炭素を含んだ煙が部屋に漏れて、健康に害をおよぼすおそれがあります。

一酸化炭素検知機能の付いた火災警報器の取り付けをおすすめします。

⚠ 注意

⚠ 高温やけどに注意

燃焼中や消火直後はストーブ、および煙突が高温になりますので、手などで触れないでください。やけどの原因になります。ストーブを操作する際は、燃えにくく断熱効果のあるグローブを必ず着用してください。

⊘ 自然薪以外の燃料使用禁止

乾燥した自然の薪以外は燃やさないでください。化学物質や塩分等が含まれている薪は、有害物質が発生し健康に害をおよぼすほか、破損の原因になります。

👉 18 ページ

⚠ 焚きすぎ注意

燃焼室に薪を入れすぎないでください。火力が大きすぎるとドアを開けたときに炎が漏れる、またはストーブや煙突が過熱され、破損の原因になります。

👉 20 ～ 22 ページ

❗ 換気扇使用時のご注意

ストーブの燃焼中に換気扇を使用すると、ストーブや煙突接続部から室内に煙が漏れることがあります。異常に気付かれた場合には換気扇を止め、販売店にご相談ください。

⊘ 異常・異臭・故障時の使用禁止

制御できない燃焼、強い臭い、部品の変形、または破損など、異常や故障に気づいたら使用を中止し、販売店へご相談ください。事故の原因になります。

❗ 慣らし焚きの必要

ストーブを焚き始める前に、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、破損のおそれがあります。焚き始めは、ストーブと煙突に塗られている錆止め油や塗料が熱せられ、臭いと煙が発生しますので、窓や戸を開けて室内の換気を行ってください。

👉 20 ページ

❗ 消火器の設置

万が一のために、消火器を常に決まった場所に置いてください。

❗ 火災警報器の設置

万が一の時でも、火災警報器があればいち早く火災を知らせてくれます。お住まいの地域の火災予防条例に従い、火災警報器を設置してください。一酸化炭素の検知機能の付いた警報器ですと、なお安心です。

❗ 外出時の確認

外出する場合は、しばらく前から薪を追加するのをやめてください。
必ず燃焼室ドアが閉まっていることを確認してください。また、周囲にある燃えやすいものをストーブから十分離し、万が一に備えてからお出かけください。
ストーブを設置している部屋にペットが入らないようにしてください。

👉 23 ページ

⚠ ガラスの破損注意

ドアを激しく閉めないでください。ドアガラスが衝撃により破損すると、ケガをするほか、室内に火の粉や煙が漏れるおそれがあります。

⊘ 急激な温度上昇の禁止

ストーブに急激な温度上昇をさせないでください。変形、破損のおそれがあります。

⊘ ストーブにもたれない

ストーブにもたれたりしないでください。ケガや破損の原因になります。

⚠ 水ぬれ注意

ストーブに水分や塩分を付着させたまにしないでください。錆の原因になります。

⚠ 子供の火遊び注意

お子様だけで使用させるのはおやめください。また、ライター、マッチ、着火剤などはお子様手の届かないところで保管してください。予想しない事故のおそれがあります。

⊘ ストーブの近くで 輻射熱に長時間当たらない

燃焼中は、ストーブの輻射熱に長時間当たらないでください。低温やけどや脱水症状のおそれがあります。特に小さなお子様が居る家庭では十分ご注意ください。

⊘ 料理中は本体のそばから 絶対に離れない

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災のおそれがあります。また、天ぷらや揚げもの料理は火がつく原因になりますので、絶対に行わないでください。

特に注意していただきたいこと

安全のために必ずお守りください

鍋底とクッキングリングの径合わせる

直火料理をする場合、鍋底とリングの直径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。

 24 ページ

ドアで手を挟まないよう注意

ドアの開閉の際には、手を挟まないようご注意ください。

ダンパーを開けてからクッキングリングを外す

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。

異常時の処置

■「燃烧が制御できない」「煙が室内にもれる」など、異常が生じたら一時ご使用をおやめになりトラブルシュートをご確認ください。

 44 ~ 46 ページ

外したクッキングリングの扱い注意

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。

■トラブルシュートにない場合、あるいは、ご自身で問題が解決されない場合や故障と思われる時は、お買い求めの販売店へご連絡ください。

クッキングリングを外したらドアは開けない

クッキングリングを外した状態で燃焼室ドアを開けないでください。炎が開口から出て危険です。

水分、塩分注意

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。

灰をためすぎない

燃焼室や灰受け皿を灰でいっぱいにならないでください。空気吹き出し口がふさがれて燃焼が不完全になる他、薪やおきが外にこぼれたり、ドアが閉まらなくなり、焚きすぎによる破損の原因になります。

 30 ページ

緊急時の処置

● 煙突火災が発生したら……

煙突火災の症状

- ・ 煙突が赤熱する
- ・ 煙突から「ゴーッ」「パリパリ」といった異音が聞こえる
- ・ 屋外の煙突トップから炎が立ち上がる

このような場合、煙突火災が発生している可能性があります。

火力を弱めるため火力調節レバーを閉じ、燃焼室ドアを確実にロックして屋外へ避難し、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。

 42 ページ「クレオソート」

● 地震が起こったら……

- 1) まず身の安全を確保してください。
- 2) 揺れがおさまったら、あわてず落ち着いて火力を弱めるため火力調節レバーを閉じ、燃焼室ドアを確実にロックしてください。
- 3) 地震のあとは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。

【注意】

万が一火災や地震が発生した際は人命を優先し、初期消火が行える場合は消火器で行ってください。やむを得ず水を使う場合は、高温の蒸気が噴出し、二次的な被害が発生するおそれがありますので、安全な距離から初期消火を試みてください。

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。



ドミノの基礎知識

3つの特徴

ドミノ6、ドミノ8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、下段の大きなオーブ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
- 幅広のオーブンで料理が広がる



2 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 (P13)



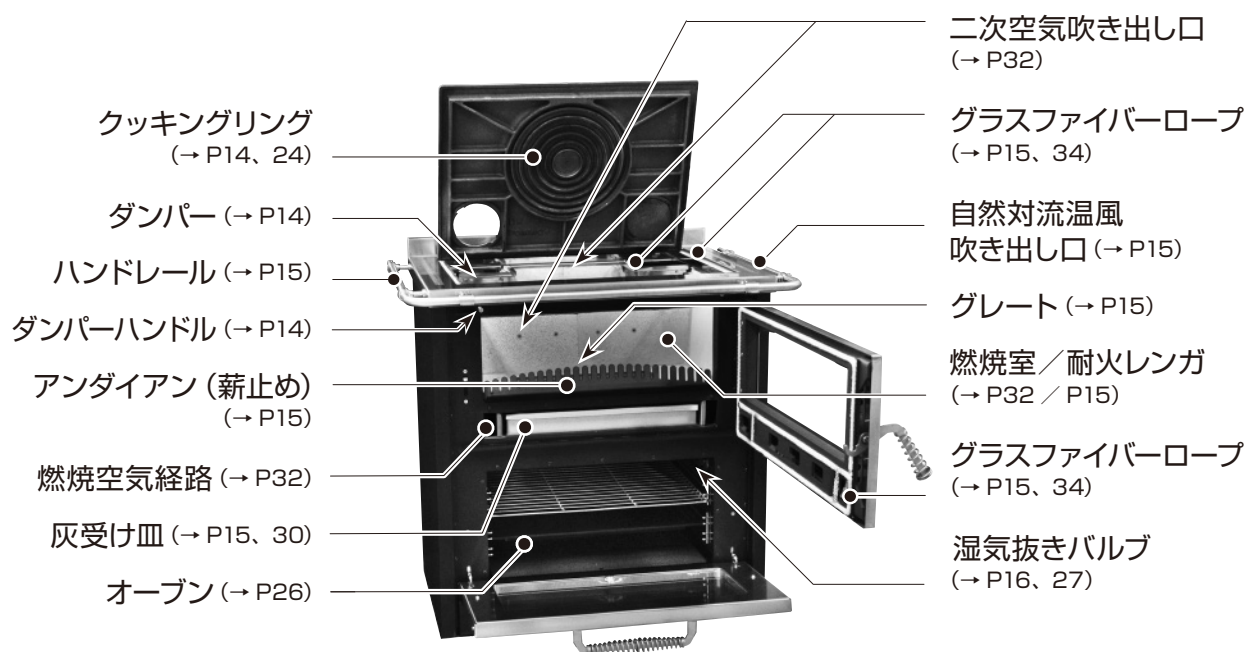
3 洗練されたモダンデザイン

- 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



ドミノの基礎知識

各部の名称



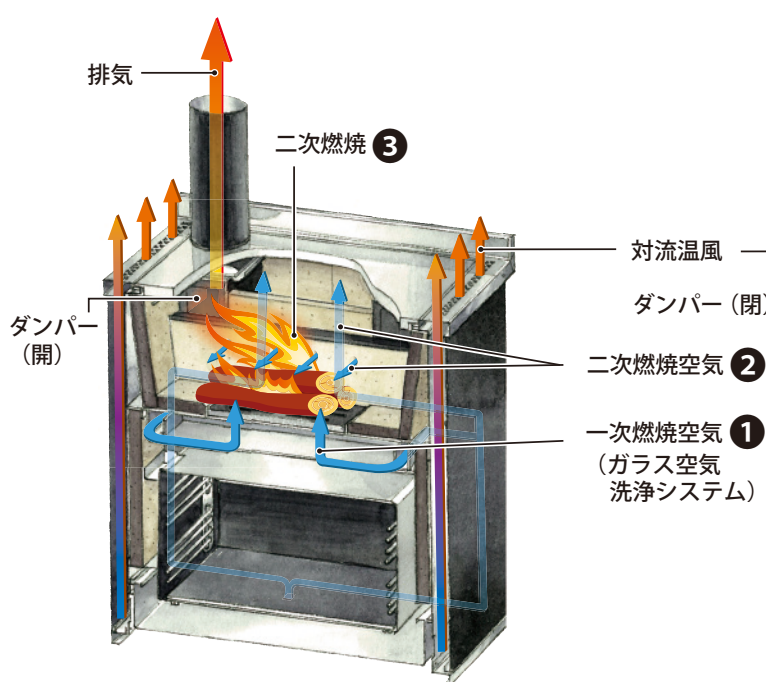
※扉は写真と逆開きの場合がありますが、変更できます。販売店にご相談ください。

機能

ドミノはエコプラス®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ます。

着火燃烧モード

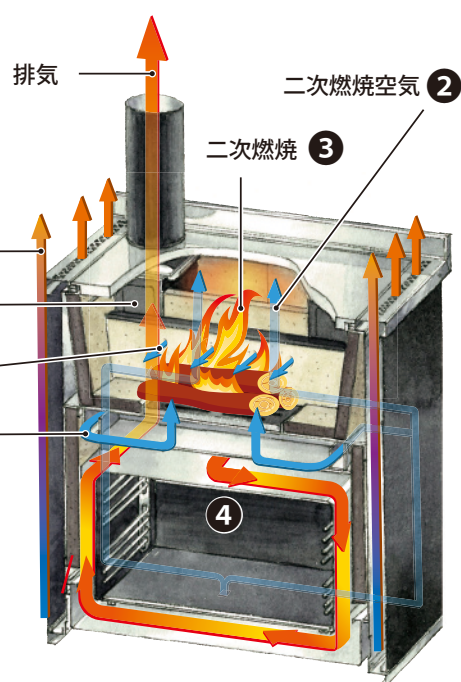
ダンパー：開



着火時、ダンパーが開いた状態で、灰受け皿両サイドで暖められた一次燃烧空気が、燃烧室ドアの二重ガラス内でさらに暖められ、ドアの上部と下部（グレート）①より燃烧室に入り燃烧し、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



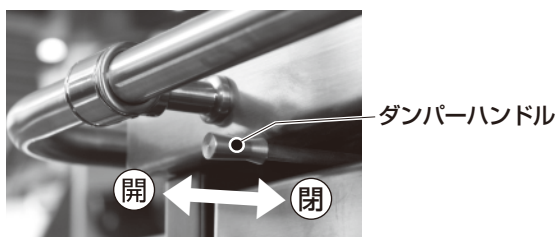
ダンパーを閉じると、側面より入った二次燃烧空気②が二次空気吹き出し口（バップパネルの吹き出し口、バックパネル上部）より燃烧室に入り、一次燃烧で発生した燃烧ガスと二次燃烧反応③が起こります。排気は背面を通りゆっくりオープン④を温めながら煙突へと排出されます。

ドミノの基礎知識

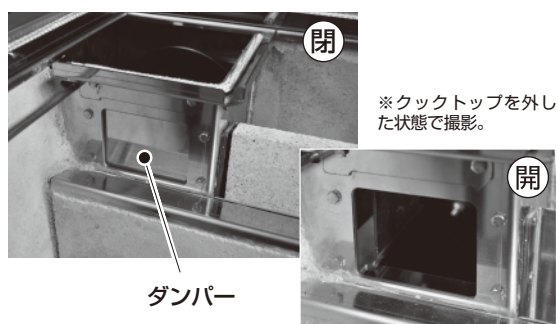
機能

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。ハンドル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。

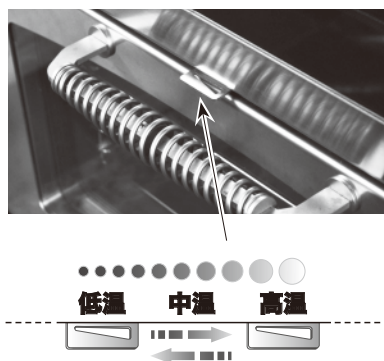


↑煙突が右出しの場合は右側の位置になります。



一次空気調整レバー

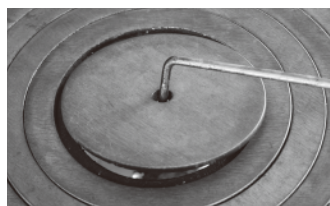
燃焼室の火力を調整するレバー。燃焼室のドア下部にあるレバーで、右にスライドさせると空気口が開き火力を上げ、左にスライドさせると火力が下がります。



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 P24)

※ドミノ6のリングは5連、
ドミノ8のリングは4連です。

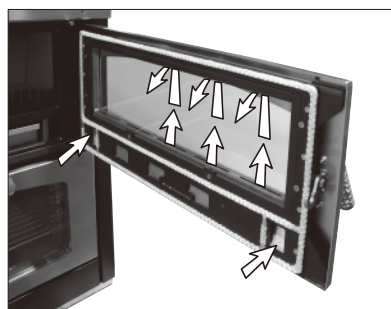


付属のオペレーションツールで操作します。



ガラス空気洗浄システム

灰受け皿の両サイドを通った燃焼空気は、燃焼室ドア内に入り、二重ガラスの間を通してさらに暖まり、燃焼室へ流れます。その流れはガラス表面を下降しエアウォッシュも兼ねます。



アンダイアン（薪止め）

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



アンダイアン

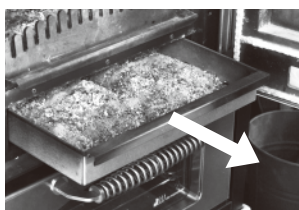
ハンドレール



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。

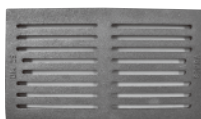
灰受け皿

燃焼室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、P30 参照。



自然対流温風吹き出し口

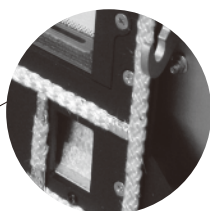
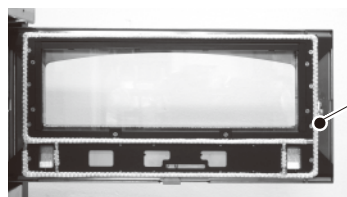


本体で暖められた空気の一部がここから放出され、自然対流を越え室内を暖めます。吹き出し口につながる空気層により本体外周の温度上昇を抑え、壁との離隔距離を短かくしています。クックトップの両脇にあります。

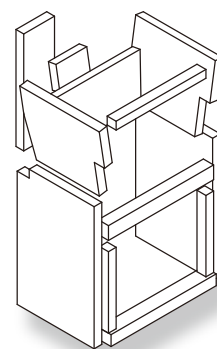
グラスファイバーロープ

ストーブの気密性を高めるためのものです。燃焼室ドアの裏面、燃焼室ドア内側ガラス部、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 P34 参照。



耐火レンガ



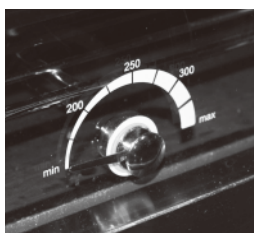
燃焼室をはじめ、ストーブ全体を耐火レンガで囲んでいます。耐火レンガは蓄熱性が高く、長時間安定した熱を室内とオープンへ送り込み、暖房・クッキングに適した構造です。

←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

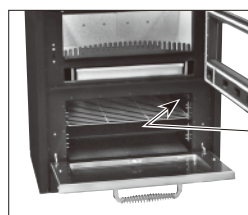
機能

オーブン温度計

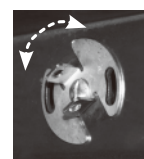


オーブン内の温度の目安となる温度計。オーブンドアに内蔵されています。

湿気抜きバルブ



内壁右側にあるつまみ



【開】



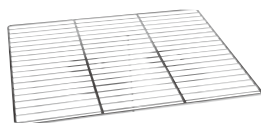
【閉】

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（P27 参照）。

付属品

■ オープングリル・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オープン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。



オープングリル



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。

■ 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。



■ ミトン（右手用）×1枚

鍋つかみとしてご利用ください。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。



■ 取扱説明書（本書）

■ サービスマニュアル

■ 保証書

■ 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を取り外し時に利用します。



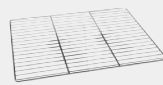
■ 掃除ブラシ ×1枚

灰受け皿の両サイドにある燃焼空気経路を掃除するのに使います（P32 参照）。



OPTION

ドミノオープングリル



※1枚は標準装備

ドミノ8用
[品番:X5906042345]

ドミノ6用
[品番:X5906042344]

ドミノオーブントレイ



※1枚は標準装備

ドミノ8用
[品番:X7901092705]

ドミノ6用
[品番:X7901092225]

※その他のストーブアイテムはファイヤーサイドの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

■ 温度計



ストーブの状態を知るのに欠かせないツールです。危険な過燃焼を防ぐために、火力調整操作のタイミングの目安になります。

■ ファイヤーツール



火かき棒／ 燃焼室内の薪の位置を変えたい時に使用

スコップ／ 灰をすくう時に使用

ほうき／ ストーブまわりのお掃除に使用

灰かき棒／ 燃焼室内の灰を灰受けに落としたり、灰を集めるのに使用

薪ばさみ／ 燃焼室に薪を入れる時に使用

■ 着火剤



■ 薪 3 種類 (👉 18 ページ)



■ ストーブグローブ



熱に強い革素材の物が適しています。薪をくべる時やハンドルなどの操作時に熱から手を保護してくれます。

■ 灰取りバケツ



密閉できる金属製の容器を必ず使用します。

■ 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。

☐ 灰受け皿が確実にセットされていること。

薪について

使用する薪の条件

⊗ 自然薪以外の燃料使用禁止

乾燥した自然の薪以外は燃やさないでください。化学物質や塩分等が含まれている薪は、有害物質が発生し健康に害をおよぼすほか、破損の原因になります。

⊗ ガソリン厳禁

ガソリン、軽油、灯油、またはオイルなど引火しやすい油は絶対に使用しないでください。火災の原因になります。

●薪の乾燥

切られてすぐの生木は、重量の 50% が水分です。薪として燃やすには水分を 20% 以下まで乾燥させる必要があります。薪は割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。

割った薪は風通しが良く雨のあたらない屋根の下で、少なくとも 12 ～ 18 ヶ月は乾燥させてください。薪は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。

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」の原因になります。またドアガラスの汚れの原因にもなります。



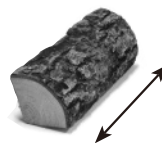
←含水率計
針を薪に差し込むと薪の乾燥度がひと目でわかります。

●薪の種類

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力に優れていますが、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
(広葉樹) ・ミズナラ ・ニレ ・アカシア ・コナラ ・カキ ・クスノキ ・クヌギ ・ブナ ・サクラ 等	(針葉樹) (広葉樹) ・カラマツ ・ヒノキ ・シラカバ ・アカマツ ・ポプラ ・スギ 等 等

●使用する薪のサイズ



長さ:

ドミノ 6 33cm

ドミノ 8 52cm

温度や燃焼時間を調節するために、大きく分けて「焚き付け用」「中くらい」「長時間用」の 3 種類の薪を用意します。

焚き火の火を起こす時の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を調節しやすくなります。



焚き付け用の細い薪
(小枝や細く割った針葉樹など)



中くらいの薪
(太さ約 5cm 以内の小枝や細く割った針葉樹など)



長い時間燃やすための太い薪
(太さ約 10cm 程度の広葉樹など)

注意

屋外で保管されていた冷たい薪や濡れた薪をストーブにくべないでください。燃焼状態が悪くなり暖房効率が落ち、ストーブに熱衝撃を与え破損することがあります。室内で半日以上経過した薪をご使用ください。



薪作りのための斧と薪割り

●グレンスフォッシュ・ブルーク



【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^{つち}】

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。小中径木の玉割り材を割るときに。



【薪割り楔^{くさび}】

薪割りでは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。

●キンドリングクラッカー



焚き付けが安全に、しかも手軽に作れます。



動画で見る
「キンドリングクラッカー」

●薪を入手するためのヒント

- ・地元の森林組合、または営林署に問い合わせで購入する。
- ・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。

使用方法

焚き方

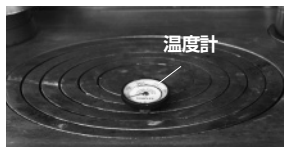
慣らし焚きについて

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、ひずみや破損のおそれがあります。温度計が 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、中央付近にずらし、お使いください。



焚く前の注意

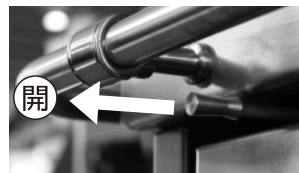
- 換気扇が作動していると、室内にストーブの煙が漏れ出ることがあります。煙の臭いがする場合には、直ちに換気扇を止めてください。
- 必ず乾燥した薪を使用してください (P18 参照)。
- オープン内の湿気抜きバルブが閉まっていることを確認してください (P16、27 参照)。

焚き始める前に

- 部屋の給気口 (レジスター等) を開けてください。

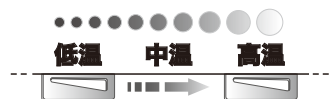
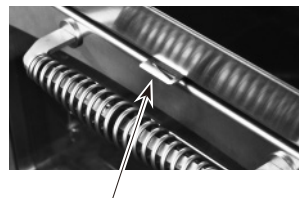
さあ、焚いてみましょう

- 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

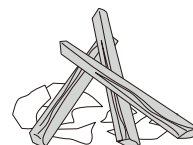
一次空気調整レバーの操作によって送り込まれる空気は、グレートの間隙から燃焼室へ流れるため、グレートに灰が多くなっていると空気が流れにくくなります (灰の処理方法は P30 を参照)。

- ③ 燃焼室ドアを開け、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 (P18 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燃焼室ドアを閉めます。

慣らし焚きはここまでになります。燃焼室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。



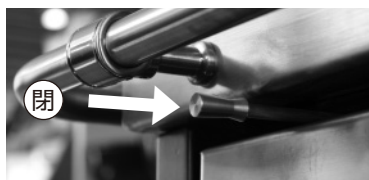
POINT

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（太さ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。

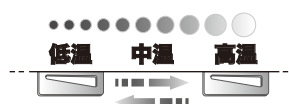
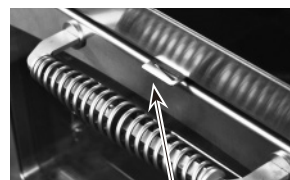
7 **6**で足した薪も勢いよく炎が立ち上がり安定した炎になったら、ダンパーを閉めるタイミングです。ダンパーハンドルを押して閉じます。



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った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、ストーブからピキピキと音がしますが、これは膨張している音です。異常ではありません。

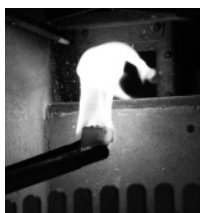
■ 薪ストーブには消耗するパーツがあります。メンテナンス時に交換が必要な場合は、販売店にご相談ください。

使用方法

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。P21 **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 燃焼室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と必要に応じて繰り返し行います。その間は薪に着火しないでください。

※ P41 参照

薪の補充

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 P20 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、おきはそのまま残します。

おきの状態で薪を足す場合には、ツールでおきを炉床全体に広げてから薪を入れると、火が移りやすくなります。

注意

- ダンパーを閉めたまま燃焼室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、針葉樹を使用できます。十分に乾燥した薪をお使いください。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

本製品は、火力調節を閉にしても燃焼空気の供給は完全には遮断されません。ガスストーブや石油ストーブのように瞬時のうちに消火することはできません。薪が燃えつきて灰になった時が消火を意味します。

● 外出するときには

外出する場合は、しばらく前から薪を追加するのをやめてください。

外出の際は、必ず燃焼室ドアが閉まっていることを確認してください。また、周囲にある燃えやすいものをストーブから十分離し、万が一に備えてからお出かけください。ストーブを設置している部屋にペットが入らないようにしてください。

注意

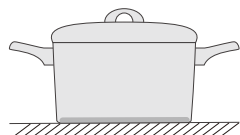
ストーブ本体や燃焼室内に水をかけて消火するのは非常に危険です。また、このような急激冷却による消火はストーブ本体に重大な損傷をもたらします。緊急時の処置（ 9 ページ）

Memo

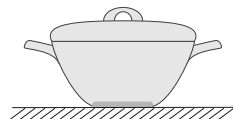
料理方法

クックトップの使い方

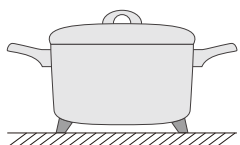
暖をとりながら、広々としたクックトップで複数の鍋類を同時に調理することができます。しかも調理器具の形状を問わず使用できるのがドミノの特徴のひとつです。底が平らな方が熱伝導が高く効率的ですが、中華鍋や土鍋のように底が丸い形状の場合は、クッキングリングを外し、安定させてご使用いただけます。



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。



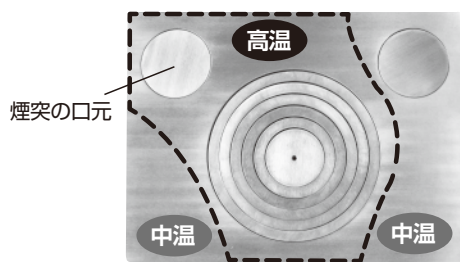
脚付きのため、熱伝導はあまりないが、保温には適しています。



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、それ以外は中火になります。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のリングは5連、
ドミノ8のリングは4連になります。



付属のオペレーションツールを使用します。



POINT

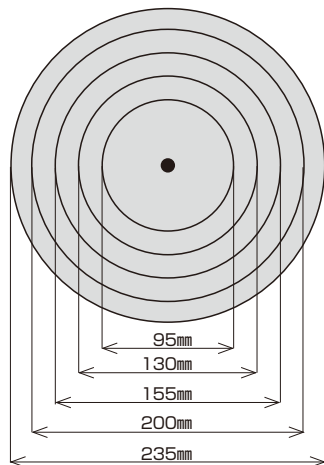
強火にしたい場合には、細い焚き付け用、または中くらいの薪を多くくべ、一次空気調整レバーを一番右までスライドさせ、空気を取り込んでください。弱火にしたい場合には、一次空気調整レバーを一番左にスライドさせ、空気をしぼってください。

注意

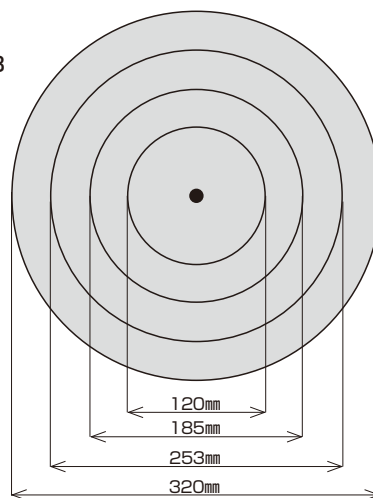
- クッキングリングを外す際は、必ずダンパーを開けてから外してください。炎が開口部から出て大変危険です。
- クッキングリングを外した状態で燃焼室ドアを開けないでください。炎が開口部から出て大変危険です。
- クッキングリングは大変熱くなります。取り外しの際にはストーブグローブを着用し、付属のオペレーションツールを必ずご使用ください。
- 外したクッキングリングはクックトップの上、または不燃材の上に置き、やけどをしないようご注意ください。

■ 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



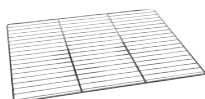
上手にご利用いただくために

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。

■ オープングリル、オーブントレイの設置方法

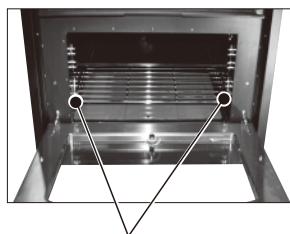
料理に合わせてオープングリル、オーブントレイの位置を決めます。



【オープングリル】
魚や肉料理等に使用

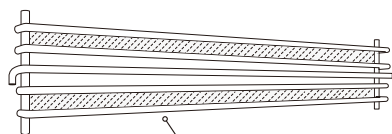


【オーブントレイ】
ピザやクッキー等に使用



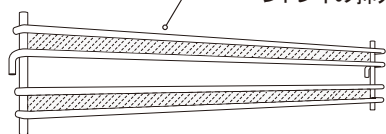
オープングリル、オーブントレイは下図レールの網点部分に入れてください。レールの上や間隔の広い部分に入れることもできますが、途中まで引き出すと、オープングリル、オーブントレイが傾きますのでご注意ください。

■ドミノ8



オーブン内のレール

■ドミノ6

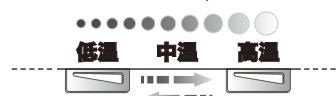


＝ オープングリル、オーブントレイの挿入箇所

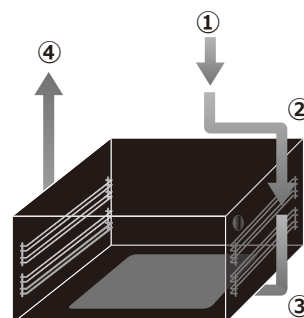
1

P20「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 15 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

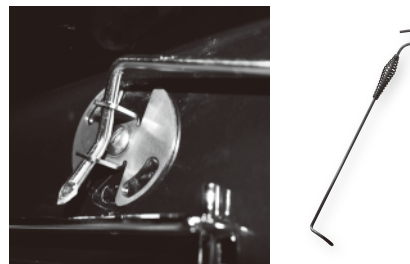
オープンの上部と下部、奥と手前には温度差があります。オープン温度は、燃烧室で生み出された熱い排気をオープンまわりへ送ることにより上昇します。オープンはまず上部からの熱を受けるため、オープン内で一番温度が上がるのは上部の奥と言えます。

- 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

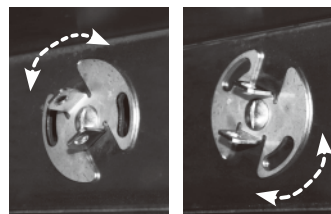
料理・オーブングリル・オーブントレイを途中でオープンから取り出し 180° 回転させてから再度調理するなど、ひと手間かけることで、ムラなく仕上げることができます。

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。



↑ 付属のオペレーションツール（写真右）、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】

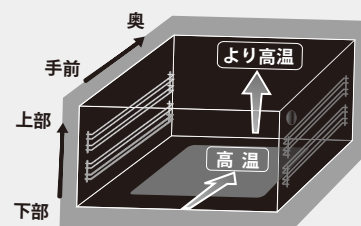
【閉】

注意

オープン内は大変熱くなりますので、オーブングリルやオーブントレイ、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



点検スケジュール

メンテナンス&スケジュール一覧

ストーブ、およ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……お客様が日常で使用の中で、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	P30 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 オープン内の掃除	油分等汚れの除去	P31 参照

■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	P29 参照
② クックトップのお手入れ	サビ、汚れの除去、補修	P32 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	P34 参照
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	
⑦ 各部ファイバークロープの点検・交換	はがれ、劣化等の点検	
⑧ 煙突の点検と掃除	煙突内部のススの除去	P36 参照

■シーズンオフ

春……ストーブの燃焼室に灰を残しておくとし気が溜まり、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。

■地震、洪水、落雷などの災害が発生したときの点検について

地震、水害、落雷などの天災地変にあった場合はそのまま使用せず、必ずお買い求めになった販売店、または専門業者に点検をご依頼ください。隠れた不具合に気づかず使用し続けると、火災の原因になります。

定期点検

⊖ 定期点検の実施

お客様ご自身で行われる日々のメンテナンスのほか、定期的（5年に1回程度）に専門業者の点検・整備を受けてください（有料）。点検を受けずに長期間使用し続けると、経年劣化等により、故障や事故の原因になります。

別紙「あんしん点検のご案内」

ストーブと煙突をより良い状態で、快適かつ安全にお使いいただくために、ファイヤーサイドでは購入後、5年を経過したお客様に「あんしん点検」をご依頼いただきますようお願いしています。お買い求めの販売店、または当社にお問い合わせください。

■定期点検の案内

項目	内容
給排気経路の点検・掃除	燃焼室内、および煙突の接続部や支持部、閉塞、劣化の点検と掃除。
機能部品の点検・交換	ダンパー、ダンパー周り、グレート、アンダイヤン、ドアガラス、ドアアッセンブリー。
消耗部品の点検・交換	各パネル（耐火レンガ）、各部ファイバーロープ。
装置のはたらき	可動部の調整、および操作部品の点検・交換。
防火設備	炉台、炉壁、周囲可燃物の点検。

※次の症状が認められた場合は、すぐにお買い求めの販売店まで点検をご依頼ください。

- ・ 煙突火災を起こした
- ・ 煙突掃除で灰やススの他に、金属片や断熱材が混入
- ・ ドアが閉まらない
- ・ ストーブや煙突の内部に歪みや破損が認められた
- ・ 火力調節ができない
- ・ ストーブや煙突が赤熱した
- ・ 煙突が外れている、または強い異臭がする
- ・ 煙突やストーブがガタつく

■本体パーツの保有期間は、製造打切り後 10 年です。

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

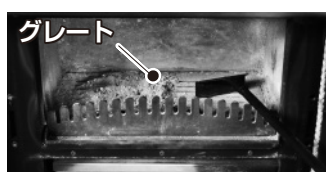
灰の処理

一次燃焼空気がグレート（火格子）の隙間から燃焼室に流れるため、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。

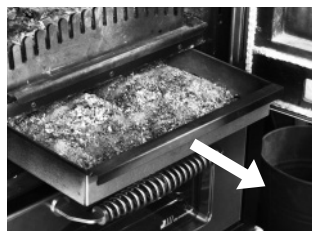
注意

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 燃焼室ドアを開き、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

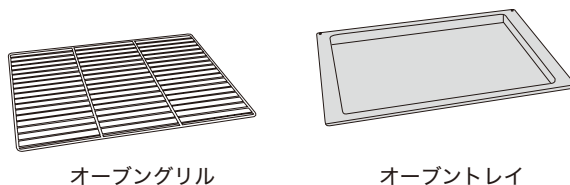
ステンレス部分が汚れたら、濡れたスポンジやふきんで拭き取り、汚れがひどい時は台所用中性洗剤で拭き取ってください。中性洗剤をご使用後は、洗剤が残らないよう濡れたふきんで拭き取った後、乾拭きしてください。ガラスクリーナー リキッドのご使用も効果的です。

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** 調理で使用したオーブン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。
必要であれば、オーブン用クリーナー等をご使用ください。

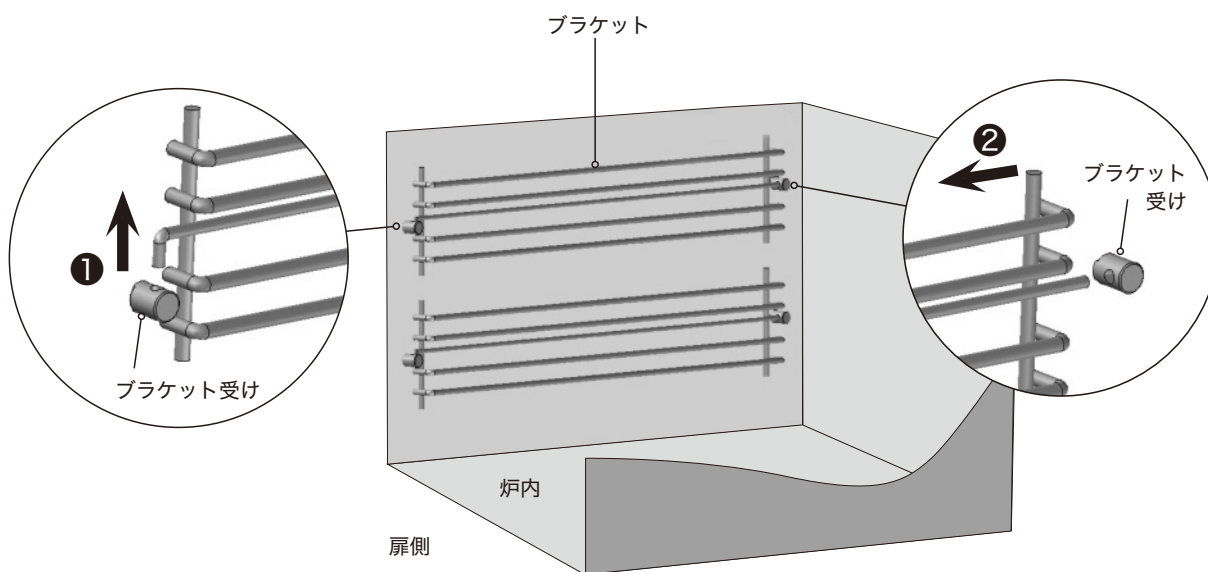


オーブングリル

オーブントレイ

■ ブラケットの外し方

- 2** ブラケットを外して掃除をする場合には、以下の要領で外します。
- ① ブラケットの手前（扉側）を上になげ、ブラケット受けの穴から外します。
 - ② ブラケットを手前（扉側）に引き取り出します。左右、合計4つのブラケットを外します。



- 3** 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、汚れがひどい場合は台所用中性洗剤をふきん等に含ませ、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。
お手入れ終了後は、**2** と逆の要領でブラケットを取り付けます。

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

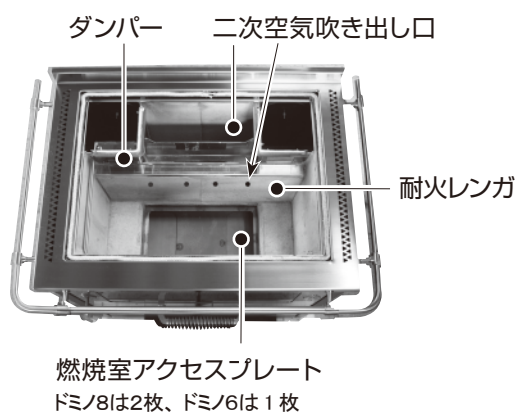
表面の汚れは、濡れたスポンジかふきんで拭き取ります。錆びにくくするため、しっかり乾燥させた後、食用油か植物油脂をしみ込ませた布でクックトップ、クッキングリングの表面を拭き、乾いた布で拭き取ります。

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。
- ストープを焚いた際、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。



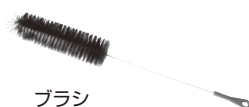
※写真はドミノ8

■ 燃焼室、ダンパー、燃焼空気経路

燃焼室、ダンパーまわり、燃焼空気経路の灰やススを掃除機やほうきなどで取り除きます。灰受け皿両端の燃焼空気経路は、付属のブラシで掃除します。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。



燃焼空気経路



ブラシ

■ 耐火レンガ

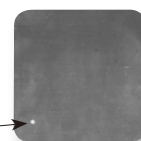
燃焼室内の耐火レンガにひびが入った場合は、専用の耐火セメントで、目地を埋めてください。

■ 燃焼室アクセスプレート下

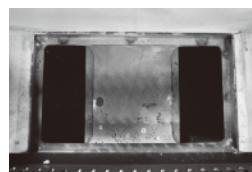
燃焼室内のグレート及び灰受け皿、燃焼室アクセスプレートを外し、排気経路へ堆積したススを掃除機やほうきで取り除きます。

燃焼室アクセスプレート。付属のオペレーションツールやドライバーを穴に差し込み外します。

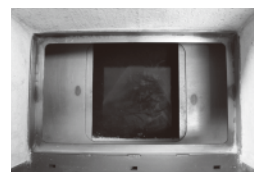
穴



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

注意

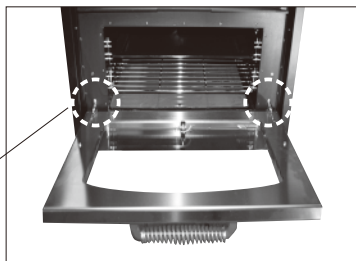
排気経路の掃除・点検の際に外したグレートをもとに戻す際、裏表が逆にならないよう注意してください。前後はどちらでもかまいません。



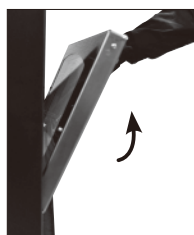
文字が入っている方が上面。

■ 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。



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

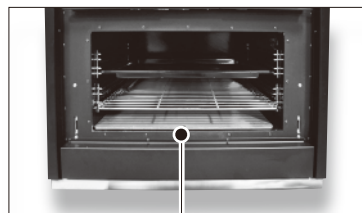
注意

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。

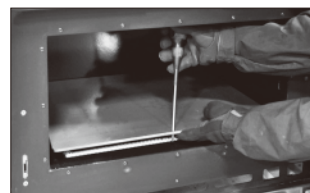
2

オープングリル、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。

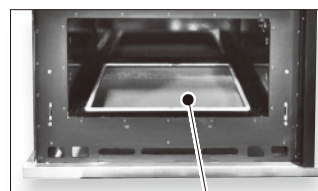
オープン
内部



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ブが傷つかないよう注意しながら取り外してください。

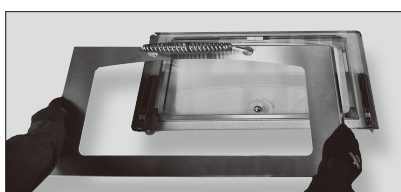
シーズン前のメンテナンス&点検

オーブンドア、二重ガラス内側の掃除

- 1** P33 で外したオーブン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、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。



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ンドアを取り付けます。

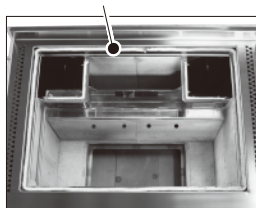
※ドアの写真はドミノ8

グラスファイバーロープの交換

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

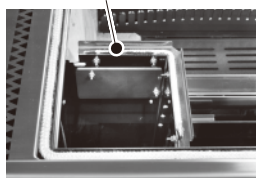
1) クックトップと本体の接触部



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

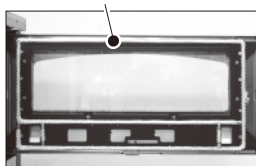
2) ダンパーまわり



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

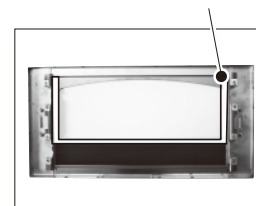
3) 燃焼室ドア裏面



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

4) 燃焼室ドア内側ガラス部

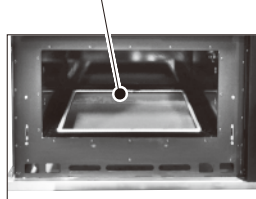


燃焼室ドアのフロントカバーを外して交換します。

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

※説明上、ファイバーロープの色を白く加工しています。

5) オープン内下部のオープンアクセスプレートの下



オーブンドア、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

■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

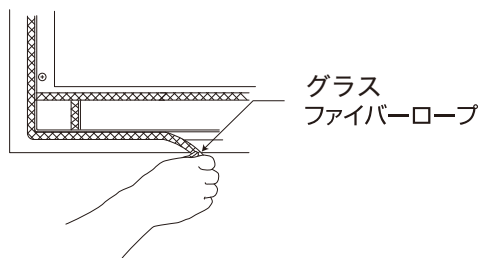
必要工具等

- ・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

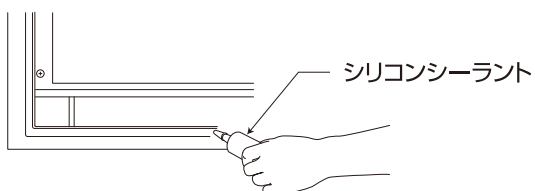
- 1** 劣化したグラスファイバーロープの端をつかんで、引っ張り出します。

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

煙突の点検と掃除

●煙突点検の必要性

ストーブの燃焼により、煙に含まれるススやクレオソートなどの物質が煙突内部に蓄積すると、煙突がつまって室内に煙が漏れるおそれがあるほか、燃えやすいクレオソートにより、煙突火災が発生するおそれがあります。煙突内部の堆積物は使用頻度や使用状況によって異なりますが、シーズンを終えてから、次のシーズンまでの間に必ず点検を行い、煙突内部に3mm以上のススの堆積が確認された場合、煙突内部の掃除を行ってください。 42 ページ「クレオソート」

●点検の重点部位

ススやクレオソートは燃焼炉内から煙突頂部の排気経路全てにおいて堆積する可能性があります。特に、シングル煙突（一重室内煙突）の内側、または煙突トップとその付近の煙突内部の冷却されやすい場所、横引き部分や煙突ダンパーを備えている場合はその部分など、排気の抵抗のある部分は注意して点検してください。

●安全の確保

煙突掃除は設置の状況により、はしごを利用して屋根に登らなければならない場合もありますが、安全具の着用など、身の安全に十分配慮して行ってください。また、煙突の点検を行う前は、お買い求めの販売店のアドバイスをすることが重要です。ご自身で行えない場合は、必ずお買い求めの販売店へご相談ください。

●掃除道具

煙突内部の掃除には、設置されている煙突の直径と長さに応じて、ブラシとロッドが必要です。お買い求めの販売店へご確認いただき、煙突掃除道具をご購入ください。

●点検口

一般的には煙突頂部の雨仕舞部材を外して、上から煙突内部を覗き込み点検・掃除を行う方法と、図のように点検口を備えた煙突（90° T型、点検口付直筒、またはエルボー）や接続部を外すことができる煙突（自在煙突、スライドアジャスター）を利用して煙突内部を点検・掃

除する方法があります。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。

注意

点検・掃除のために外した点検口や煙突は、作業終了後にもとに戻し、フタや煙突が確実に固定されているか必ず確認してください。

●掃除方法

点検口、もしくは煙突を外したところに、煙突掃除用袋などのスス受を設けてブラシを煙突内部に挿入していきます。エルボーの部分はブラシが挿入しにくい場合がありますが、専用のスプリングを使用すると楽に挿入できます。決して勢いを付けるなど無理に挿入しないようにしてください。振動で煙突が外れてけがをするおそれがあります。煙突の全長とロッドの長さを確認しながら、ブラシを最後まで挿入してください。堆積物の質と量に応じて一往復、もしくは2～3回繰り返してください。掃除後に煙突内部を確認して、堆積物が除去されていれば終了です。

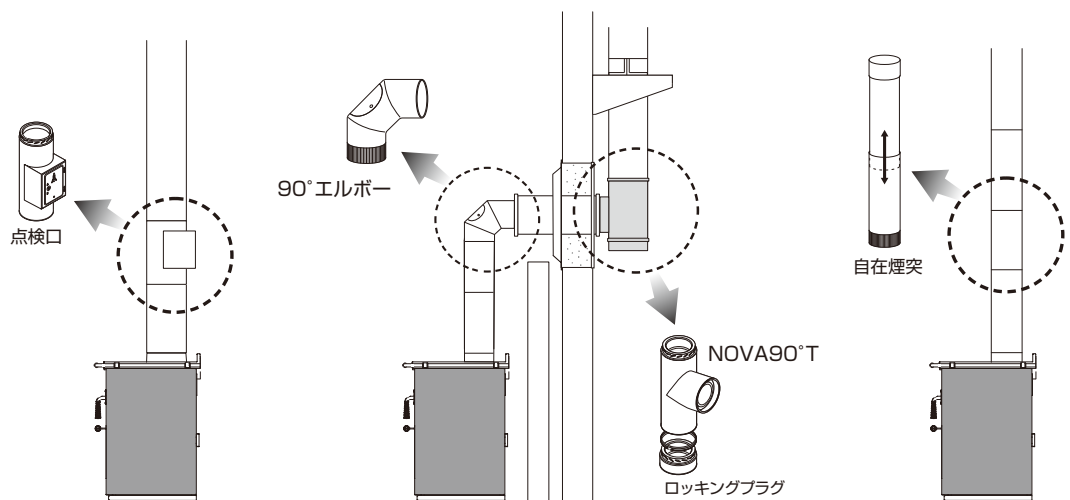
●煙突点検・掃除に付随する点検内容

- 本体と煙突の接続部、および煙突どうしの接続部に緩みやガタつきがないか。
- 屋外給気筒（口）開口部付近の整理整頓、およびほこり除去。
- カーテン、家具など可燃物の近接確認。
- 除去された堆積物にクレオソートが含まれる場合、薪の含水率を確認。

●次の場合は一時ご使用をおやめになり

お買い求めの販売店へご相談ください

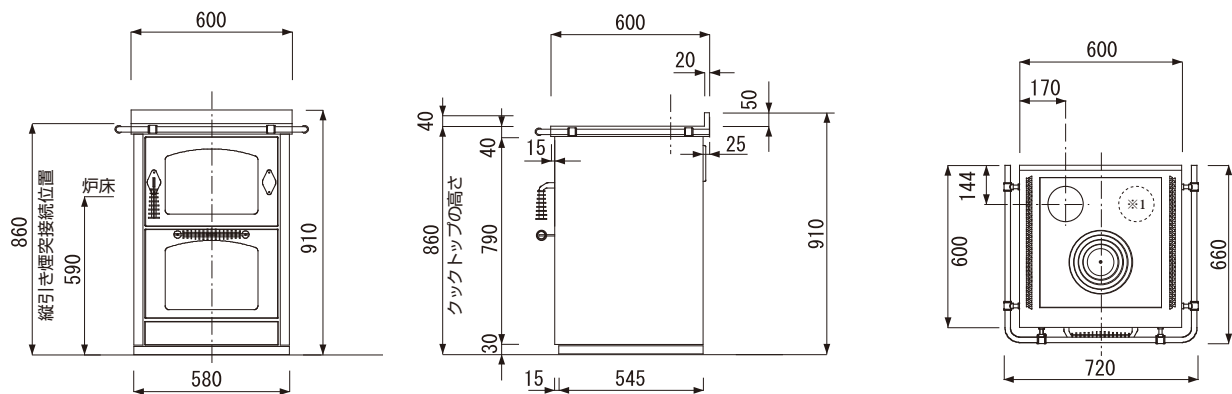
- 除去された堆積物に、煙突が腐食したと思われる金属片が確認された場合。
- 煙突内部に変形、もしくは劣化が認められた場合。
- 地震、水害、落雷等の天災地変が起こった場合。
- 煙突の接続部、もしくは隠蔽部から煙が漏れる場合。



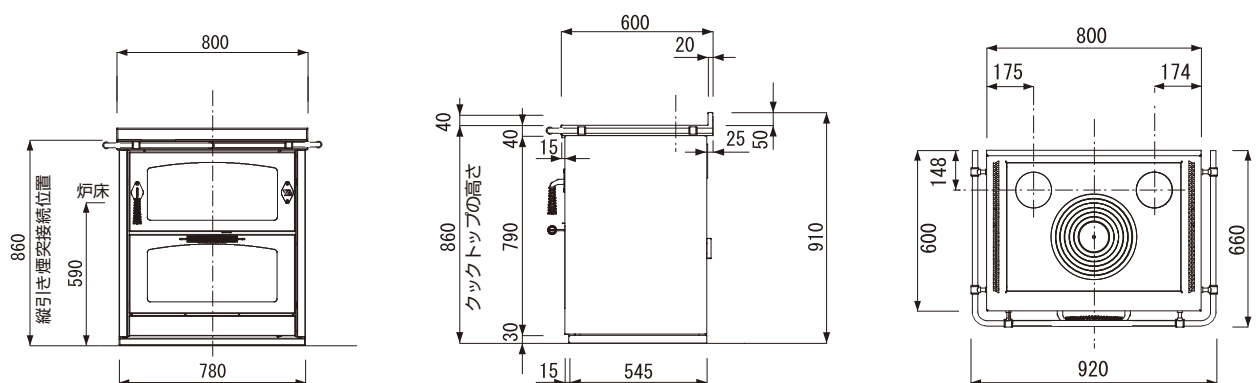
本体、煙突設置基準

本体寸法図

ドミノ6



ドミノ8

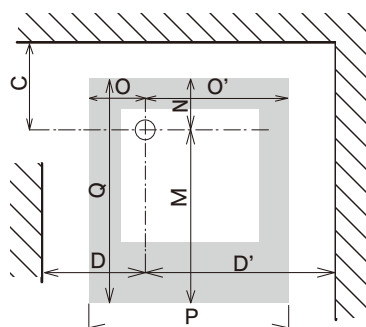


単位：mm

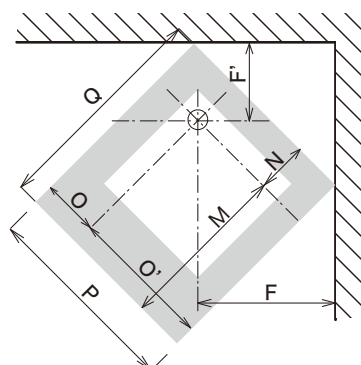
本体、煙突設置基準

設置基準

●本体離隔距離



□ 本体 ■ 炉台



●メーカー離隔距離

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材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料の場合は除外されます。

(単位：mm)

遮熱板なし					
離隔距離					
モデル名	C	D	D'	F	F'
ドミノ6	744	770	1030	1006	822
ドミノ8	748	775	1225	1146	828

遮熱板あり					
離隔距離					
モデル名	C	D	D'	F	F'
ドミノ6	344	370	630	606	422
ドミノ8	348	375	825	746	428

遮熱板寸法（最小離隔時）

モデル名	壁に平行設置		コーナー 45°設置	
	幅（中心）	高さ（設置面より）	幅	高さ（設置面より）
ドミノ6	1200	1200	1200	1200
ドミノ8	1200	1200	1200	1200

○遮熱板とは 25mm以上の空気層のある不燃材壁。

●告示 225 号離隔距離

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料の場合は除外されます。

(単位：mm)

遮熱板なし					
離隔距離					
モデル名	C	D	D'	F	F'
ドミノ6	1319	1355	1615	1624	1440
ドミノ8	1505	1354	1804	1946	1628

遮熱板あり					
離隔距離					
モデル名	C	D	D'	F	F'
ドミノ6	536	605	865	840	657
ドミノ8	601	608	1058	1042	724

遮熱板寸法（最小離隔時）

モデル名	壁に平行設置		コーナー 45°設置	
	幅（中心）	高さ（設置面より）	幅	高さ（設置面より）
ドミノ6	2795	1725	2095	1730
ドミノ8	3035	1835	2215	1840

○遮熱板とは 25mm以上の空気層のある特定不燃材の壁。

●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。目地にはモルタルをつめてください。

床の保護範囲

(単位：mm)

モデル名	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

●前方、および上方の離隔距離

前方、および上方の可燃物*までの離隔距離は、ストーブの天板から計測した離隔距離を確保してください。

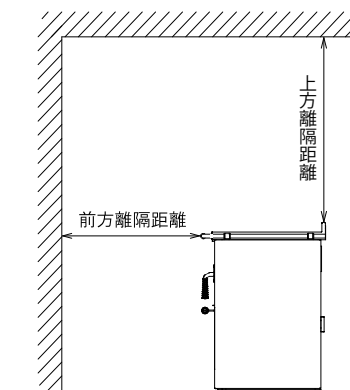
■前方離隔距離 (単位：mm)

モデル名	メーカー指示	告示第 225 号
ドミノ 6	1200	1774
ドミノ 8	1200	2048

■上方離隔距離

モデル名	メーカー指示	告示第 225 号
ドミノ 6	1200	1249
ドミノ 8	1200	1418

* 可燃物：家具、カーテン、寝具、薪などを含む



●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 (P42 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)

(単位：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。

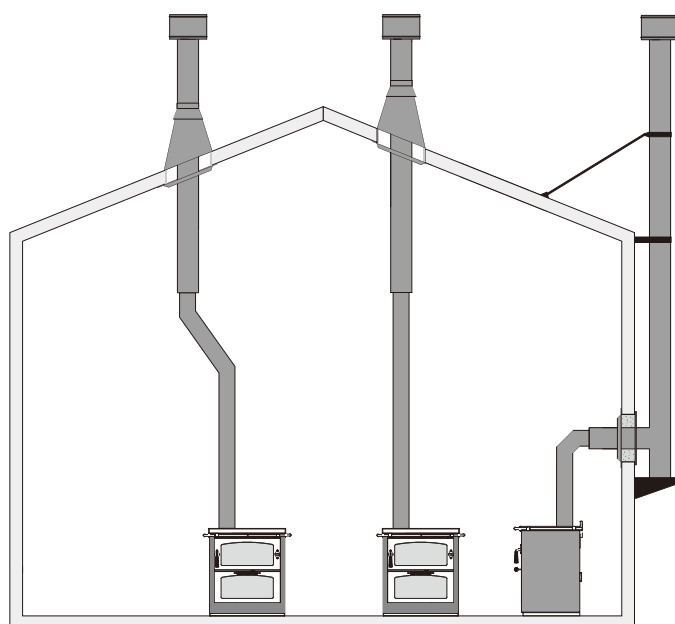
本体、煙突設置基準

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。

仕様

	ドミノ6	ドミノ8
燃焼効率	85.1%	87.2%
通常出力	6,450kcal (7.5kW)	8,600kcal (10kW)
推奨薪投入量	1.5 ~ 2kg / hr	2 ~ 2.5kg / hr
最大薪長さ	33cm	52cm
暖房面積	約 100㎡	約 130㎡
重量	180kg	195kg
使用煙突径	150mm	150mm

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暖房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。ドラフトは煙突の周囲の外気温より、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。燃焼室内の高温気体が煙突内を上昇していくと同時に、燃焼用の空気をストーブに引き込む吸引力が生じます。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。ストーブの給気口を全開にした状態にもかかわらず、火が活発にならない場合はドラフトを妨げる何らかの問題が疑われます。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できず、火力の調節はできません。

システム構成の中で、煙突はドラフトを支配する大きな要因です。煙突の断熱性能や煙突の直径、煙突のレイアウトなどによって、ドラフトが早く生じる場合もありますし、正常なドラフトが得られる温度差に達するまで時間がかかる場合もあります。特に断熱性能においてはストーブの燃焼室内で発生した高温気体の熱を屋外に排気させるまで保持することが重要になります。以下に煙突の種類による特徴とその効果を挙げます。

●シングル煙突（一重室内煙突）

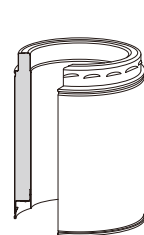
シングル煙突（一重室内煙突）は名前のとおり、煙突の中と外を金属製の板で仕切られた円筒です。よって、煙突内部の熱は外部に放射されやすく、ススやタールなどが煙突内部に付着し排気の抵抗となり、ドラフト効果が弱まります。

●断熱煙突

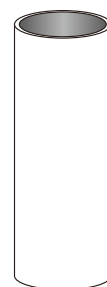
断熱煙突は内管と外管の間に、断熱材が充填された円筒です。断熱層により煙の温度が屋外に排気されるまで保たれ、安定したドラフト効果を得ることができます。断熱煙突はドラフト効果を得るためだけでなく、壁や屋根裏などの貫通部において、防火上重要な役割を果たします。

●屋内／屋外の設置

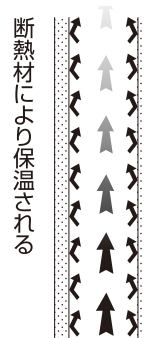
煙突は煙を保温する必要があるため、できるだけ屋内に立ち上げるのが有効です。この方法は、住宅自体が煙突の断熱材の役割を果たし、屋外に熱を失うことがないため、より少ない熱量で煙突を暖め、また保温することができます。



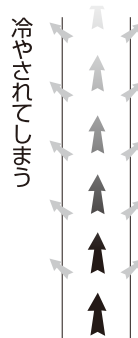
断熱二重煙突



シングル煙突
（一重室内煙突）



断熱二重煙突



シングル煙突
（一重室内煙突）

ドラフト管理

●煙突の高さ

煙突の高さは「60cm、90cm、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の煙突周り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。

●煙突径

煙突の内側寸法は、ストーブの排気口寸法と一致しなければなりません。煙突が気密性のあるストーブに接続される場合、大きめの寸法は好ましくありません。それどころか、不利になる場合があります。煙は膨張により熱を失います。

●煙突のレイアウト

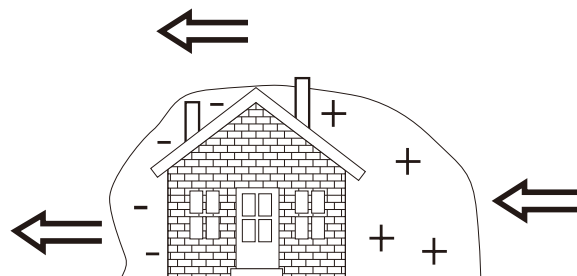
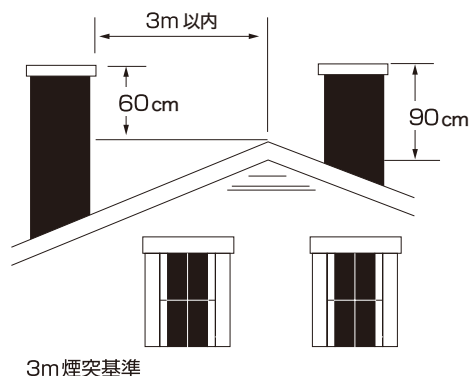
煙は煙突のトップまで上昇する過程で、曲がりがあるたびに抵抗となり速度が落ちます。理想的な煙突のレイアウトはストーブから垂直に真直ぐ伸ばす方法です。シングル煙突（一重室内煙突）を使用する推奨長さはフルカラーから 2.4m 以内とします。家の断熱性能にもよりますが、これより長いと煙が冷却されドラフトが弱まり、またクレオソートの問題が生じる可能性があります。

●単一排気

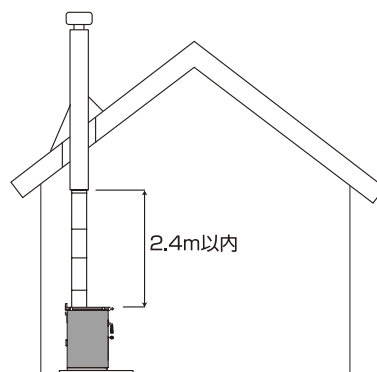
ストーブにはそれぞれ専用の煙突が必要です。気密性のあるストーブが他の開放型の暖炉やストーブの煙突に接続されている場合、煙突のドラフトは気密性の高いストーブ以外の別の経路から空気を引き込むため、効果が落ちます。ホースに穴が開いた掃除機を仮定すると、この状況をよく理解することができます。場合によっては、煙が逆流するおそれもあります。

●クレオソート

クレオソートは薪（特に湿った薪）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



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



※ 2.4m 以内はメーカーの推奨値。現場により異なりますので、販売店にお尋ねください。

たは排気が遅く、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煙突火災を発生させるおそれがあります。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。

●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、熱量は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。薪の乾燥具合を知るには、水分量がひと目でわかる薪用の含水率計がおすすめです。薪は乾燥するにつれて収縮し、ひび割れが出てきますので、ひびの入った薪ほど乾燥していることになります。

●バックパフィン

煙突のドラフトがストーブから燃焼ガスを引き出すより早い速度で、薪が揮発性ガスを発生させた場合にバックパフィンが生じます。ガスは点火に十分な濃度と温度になるまで、炉内に待機します。ストーブがバックパフィンを起こした場合は、火力調整レバーを開放し空気を送り込んで煙を早く煙道へ送り、大きな薪の使用を避けてください。炉内の中の炎は常に鮮やかにゆらめいている状態に保ちます。煙が多く速度の遅い火は効率が悪く、煙突内にクレオソートを堆積させます。

●ドラフト試験

ドラフトの不具合において、ドラフトが過剰な場合の兆候としては、火力調整レバーで制御不可能な燃焼や、ストーブの一部が赤熱することが挙げられます。また、弱いドラフトの兆候としては、ストーブや室内煙突接合部からの煙の漏れ、弱火、ガラスの汚れなどが挙げられます。

煙突ドラフトの簡単な試験方法は、火力調整レバーをしぼり、気流が安定するまで数分待つてから、火力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（火力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は、ドラフトが足りないのかもしれませんが、火力調整レバーをもうしばらく開放しておき、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。

●煙突ダンパー

状況（煙突・薪・気候）によって、ドラフトが強すぎる場合には煙突ダンパーを設置してドラフトを適正に制御することが可能です。

ドラフトの弱い煙突や気密の高い住宅、ストーブと同一の部屋に換気扇が設置してある場合など、室内の気圧がマイナスになる状況では煙突ダンパーの設置は必要ありません。場合によっては排気が室内に流出し危険をともなうことがあります。販売店にお問い合わせください。

●負圧

最適なドラフトはストーブへの給気量にも関係します。煙突は自然に得られる空気だけを引き込むことができます。

住宅の気密性が高く、ストーブへの給気が妨げられる場合や、室内空気を屋外に排出する他の設備（特にレンジ・フード、衣類乾燥機・機械換気設備のような動力駆動設備）がストーブと空気を取り合う場合、ドラフトの障害になります。ストーブ以外のそうした設備の運転中に、ストーブが十分な空気を取り込めるのであれば問題はありません。近くの窓やドアを開けないと煙突が十分な空気を取り込めないのであれば、外気取り入れ口を増設したり、屋外からダクトをストーブに継ぎ、燃焼空気を直接引き入れる必要があります。

●ドラフト管理

ストーブで薪を燃やすということは「機械的な機能」というより「使用者の技術」です。ストーブと煙突が適切に設置されていれば、後は技術（操作のタイミング）を向上させればストーブのシステム全体の機能はより高くなります。

システムを構成する要素によってそれぞれ違う、ストーブの特性にあった適切な技術を得るために、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を関連付けていくと、より満足のいく効果を得ることができるでしょう。

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18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21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、序々に太い薪をくべてください。「焚き方(20ページ)」「薪について(18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ドラフト(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22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すか？	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21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」(28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21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すか？	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。
	燃焼室ドアの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グ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34ページのファイバーロープ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燃焼室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、燃焼室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燃焼室ドアを開けていませんか？	燃焼室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。
	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。煙突を十分に温めてからご使用ください。煙突の温め方は22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。
	煙突は短かすぎませんか？（5 m未満）	煙突の高さ5 m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（42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。
ドアガラスがひどく曇る	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32ページを参照してください。
	燃焼室ドアが少し開いていませんか？	燃焼室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？	低温度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20、21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32ページを参照してください。
	燃焼室ドアのグ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るませんか？	消耗していれば新しいグ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34ページのグ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 18 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 22 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 18 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（太さ 12cm 前後）を 2～3 本以上入れて様子をみてください（ストーブ内に薪をいっぱい詰めすぎないでください）。
	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、温度が上がられません。オペレーションツールを使用し閉めてください（P27 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なってください。
	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、ダンパーを閉め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なってください。

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 ……

まずはトラブルシュート（44～46 ページ）をご確認ください。解決しない場合やトラブルシュートにない異常、破損がある時は使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。

保証について

同梱の保証書に「お引き渡し日・販売店名」等に記入漏れがないかご確認ください。記入漏れがある場合、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。

保証期間中の修理に際しては必ず保証書をご提示ください。

保証期間

保証期間はご購入いただいた日から2年間です。この期間中に本書に従った正常な使用状況のもとで故障が発生した場合、消耗部品を除き保証書の規定に従って無料修理させていただきます。

保証期間が過ぎていても修理すれば使用できる場合に限り、ご希望により有料にて修理いたします。お買い求めの販売店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／診断、故障箇所の修理、部品交換、調整、完了点検などの作業にかかる費用です。
- 部品代／修理に使用した部品および補助材料費用です。
- 出張料／製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

補修用性能部品の保有期限

補修用性能部品（性能を維持するために必要な部品）の保有期限は製造打ち切り後10年です。

あんしん点検のご案内

所有者登録にご記入いただき、あんしん点検のご登録をしていただいたお客様には、お引き渡しから5年後にあんしん点検（点検は有料）のご案内通知をお送りさせていただきます。

ご不明な点や修理に関するご相談は…

ご不明な点ならびに故障・修理、あるいは部品のお取り替えに関するご相談は、お買い求めの販売店にお問い合わせください。

より一層のご理解をいただくために、本書とあわせて公式サイトもご利用ください。

ファイヤーサイド 公式サイト <https://www.firesidestove.com>





ファイヤーサイド株式会社
〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂497-871
☎0120-46-7877
<https://www.firesidestove.com>