

OCUDO

オーブン付き薪クッキングストーブ

取扱説明書



Imported by **NISHIMURA TRADING**

この度は オープン付き薪クッキングストーブ “OCUDO” を

お買い上げいただき大変ありがとうございます。

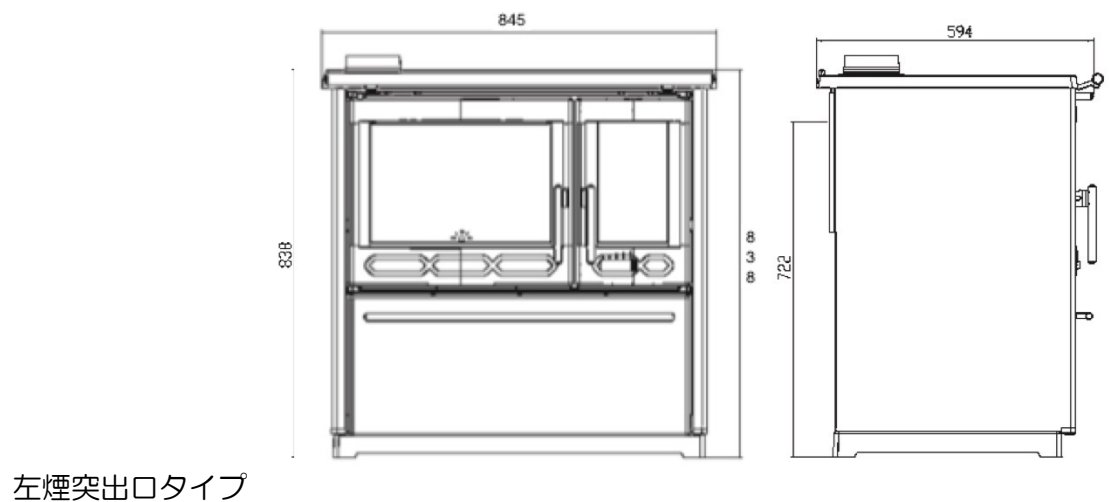
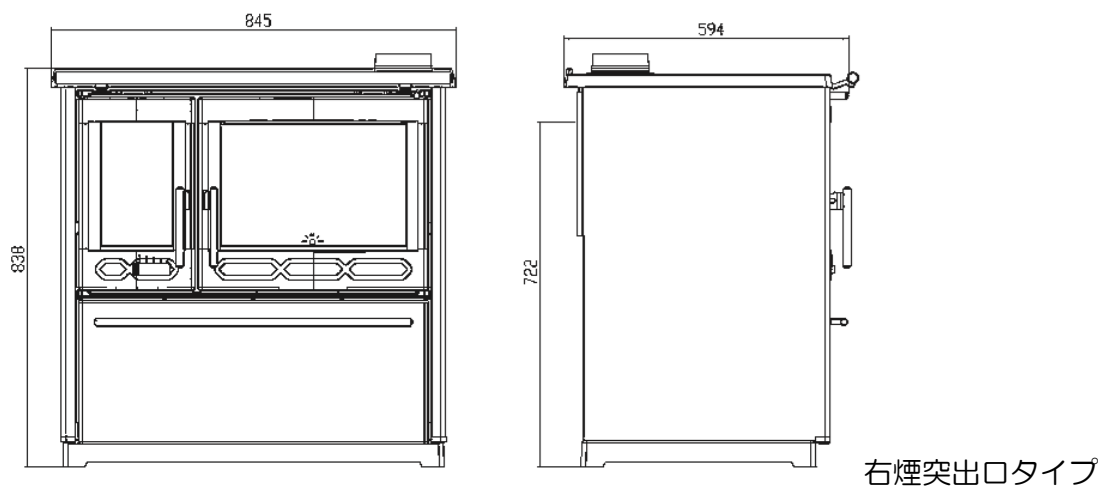
この OCUDO のネーミングは、昔の日本の生活で使われていた“釜戸”を京都では“おくど”または“おくどさん”と呼んでいたところから付けられました。

皆さんの生活の中で暖房器としてだけでなく、調理器として豊かなスローライフをお楽しみください。

この OCUDO は薪を燃料にして調理されるため、正しい煙突設置が不可欠となります。詳しくは販売店にお尋ねください。

本製品の正しい使い方をお学びいただき、ご使用を楽しんでいただくために、この取説を注意深くお読みください。

煙突接続部は右出しのもの、また正反対の左出しのものの2種類があります。お客様のお部屋の設置場所に合わせて右か左かを選んでいただくことができます。



テクニカルデータ（左右モデル同じ）

- 幅 × 高さ × 奥行き : 84,5x83,8x59,4 cm
- 重量 : 121 kg
- 最高火力: 8 kW
- 煙突接続部直径(上部または後部): Ø 120 mm
- 推奨される煙突負圧度: 10-20 Pa
- 最高火力に達するために必要な薪の重さ : 2 - 3 kg/h
- 推奨燃料: よく乾いた薪、またはウッドブリケット
- 薪の長さ: 25-35 cm 薪の太さ(周囲の長さ): 20-30 cm

設置について

図 1 に示すように、付属金具を使って手すりを上部フレームに固定してください。

煙突接続リングを上か後ろの位置に取り付けて、OCUDO と煙突間の接続がしっかりと固定されていることを確認します。OCUDO には販売店が指定する直径 120 mm の煙突をお使いください。（設置は必ず専門業者にお任せください。）

おくどさんは、十分な新鮮な空気のある部屋に設置する必要があります。換気扇が同じ部屋に設置されている場合は、外気給気口を OCUDO さんの後部に設置してください。

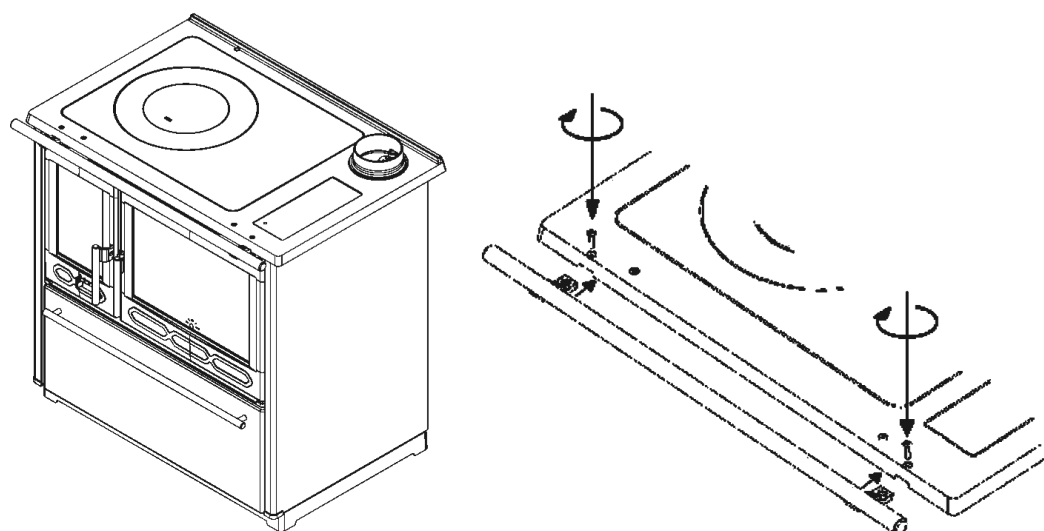


図1

OCUDO のすぐ近くに可燃物がないことを確認してください。OCUDO は、火災や爆発の危険がない部屋にのみ設置してください。そのような危険性がある場合は、設置場所を変更してください。

おくとさんと可燃物との間の最小限の間隔を厳守する必要があります。別紙技術データを参照してください。

PVC、ポリウレタン、木質合板などの引火性の高い建築内装材料、または引火性が不明な材料の場合、これらの間隔を 2 倍にする必要があります。

OCUDO を可燃性または熱に敏感な床のある部屋に設置する場合は、頑丈な不燃性の床プロテクターを床の上に設置する必要があります。床プロテクターは、OCUDO の前面に少なくとも 800 mm、左右の方向に 400 mm 延びる寸法にしてください。

取扱説明書

最初の点火前に、エナメル処理された部分の表面とクッキングプレートを湿った布で拭き、次に乾いた布で拭きます。給気制御ダンパーと煙道ダンパーがきちんと作動することを確認してください。

OCUDO の外装は耐熱塗料で塗装されています。最初の点火で、この塗料は徐々に固まり、その過程での少し臭いがする場合があります。ですので、この段階では部屋の空気を換気してください。

警告！最初の焼成が適度な温度で行われていない場合、塗料が損傷する可能性があります。

ですので、ストーブを初めて燃焼させるとき（少なくとも最初の 10 時間）、薪を一度にたくさん燃やさず、中火程度で燃やします（薪の重さは 1～1.5 kg 程度）。

警告！アルコールや灯油、ガソリンを使用したり、点火または再点火に使用しないでください。

OCUDO の性能と燃焼は、薪燃料の品質、適切な煙突の設置とメンテナンス、適切な火災の調整、灰掃除、正しい点火と薪の追加によって変わります。

OCUDO は、薪やウッドブリケットを燃やすように設計されています。煙突の目詰まりを引き起こす煙突の壁に付着する油っぽいすす（クレオソート）を蓄積させないために、水分の少ないよく乾燥した乾燥木材のみを使用してください。家庭ごみ、特にプラスチック製のものは絶対に燃やさないでください。多くの廃棄物には、本機、煙突、環境に有害な物質が含まれています。

最高のパフォーマンスを得るには、30分ごとに2つの薪（長さ: 25-35 cm、薪の周囲の長さ: 20-30 cm）を追加し、給気調節をお好みの火炎レベルに最も適した位置に設定します。定期的に灰皿を掃除してください。少量の新聞紙と着火剤などでライターを使って火をつけます。

エアコントロールを全開位置に設定し、ダンパーロッドを引き出します。15° C以上の屋外温度では、煙突内の負圧が不十分なために着火に問題が発生する可能性があります（貧弱なドラフトが原因）。その場合は、着火性の速い新聞紙などを多めに燃焼炉内で燃やし、煙突内を早めに温めるようにしてください。OCUDOの近くには可燃性の液体を置かないでください。

薪を追加する時以外は、燃料炉ドアは常にしっかりと閉めておいてください。OCUDOは定期的に灰掃除し、煙突内の掃除も1年に1回は必ず行ってください。毎日OCUDOを使うお客様は1年に数回ストーブ内の煙道や煙突内の掃除をすることをお勧めします。その時はOCUDOの上部プレートと煙突を取り外して清掃します。内壁に堆積したすすを払い落とし、オープンの灰皿を引き出してすすと灰を捨てます。長時間運転を停止した後は、毎回燃焼炉と灰皿を掃除して点検してください。

炎の大きさを調節するには、必要に応じて燃料を追加し、空気供給の調節をします。最小出力（低炎）は、空気供給を最小に設定します。炎が大きすぎる場合は、空気供給を最小に設定し、炎が徐々に小さくなるのを待ちます。

オープンを使用する場合、特にパンや他のパン生地のベーキングの場合は、次のようにして、パンの上部が焦げないようにしてください。

-煙道ダンパーロッドは内側に押し込まれます

-オープンを170-190° Cに予熱します

-火を適度なレベルに保つために、小さい薪のみを追加します

まんべんなく焼くために、料理中に一度パンを180度回転させることをお勧めします。煙道ダンパーロッドを外側に引き出すと、炎が大きくなり、調理プレートの素早く加熱することができます。

OCUDO の各部分で特に天板、ステンレス製ノブ、燃焼炉の扉、手すり、ダンパーロッドの表面温度は高温であり、お子様がさわって火傷をしないように注意してください。また必ず燃焼中の OCUDO を触る時は保護手袋を使用してください！

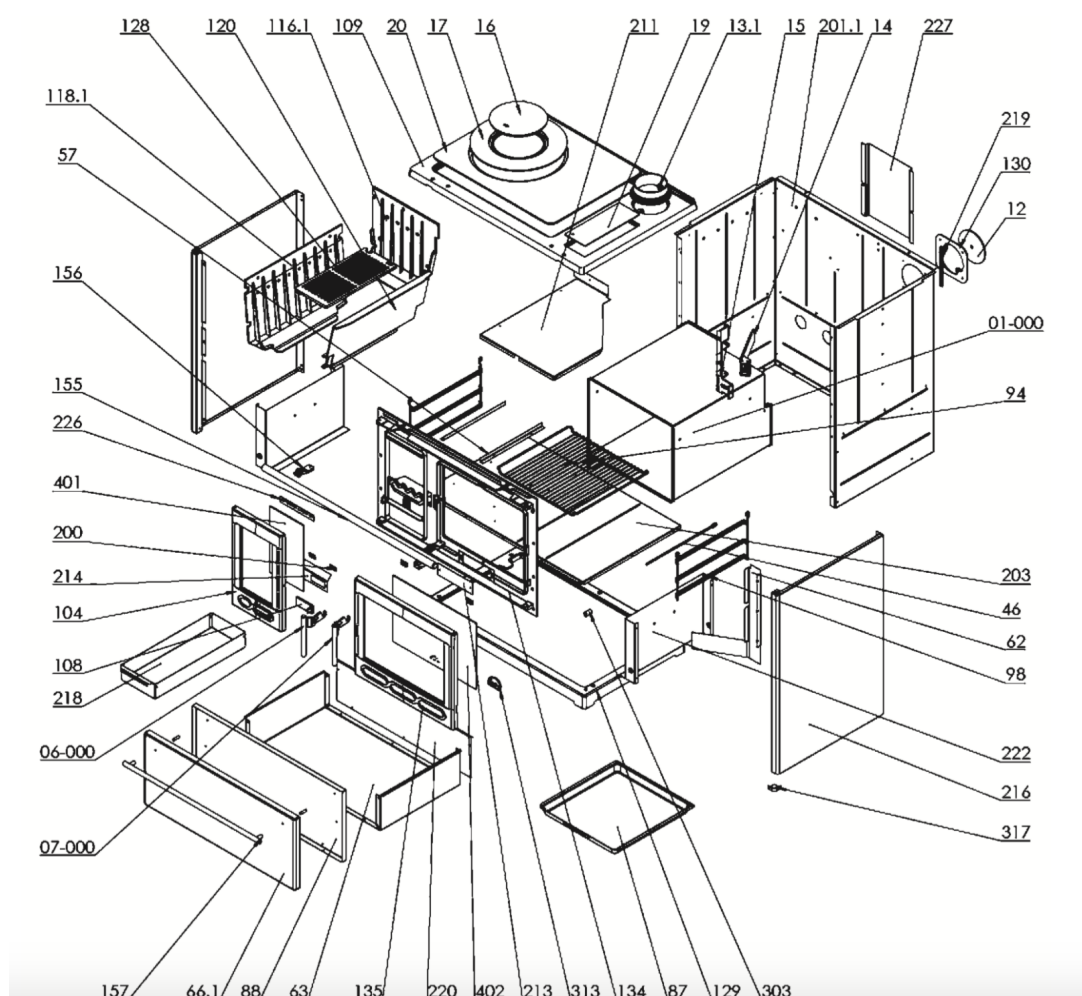
OCUDO を販売店の許可なしで修理や改造などを行ってはなりません。修理の時は必ず販売店に相談して純正のスペアパーツをご利用してください。

湿った薪を燃やすと、すすとタールが煙突内に蓄積し、定期的に点検および清掃されない場合、煙道火災の危険をもたらす可能性があります。万が一煙道火災が発火した場合は、次の手順に従ってください。

-消火に水を使用しないでください。

-OCUDO と煙突へのすべての空気入口を閉じてください。

-火災が発生した場合は消火器を使って消火してください。



《保証規定》

- 保証期間内に本取扱い説明書などの注意事項に従った正常な使用状態に於いて、万一故障した場合には、無料で修理または交換致します。ただし、保証書の提示が無い場合は保証対象外となります。
- 保証期間内に故障して、無料修理（または交換）をお受けになる場合は、商品と保証書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼下さい。
- 保証期間内でも次の場合は有料修理または有償交換になります。
 - 取扱説明書に基づかない使用上の誤りや無理な稼働、及び不当な修理、改造による故障もしくは損傷
 - 火災、地震、水害、落雷、その他の天変地異や異常電圧による故障及び損傷
 - 一般家庭用としてではなく、業務用として使用された場合の故障及び損傷
 - 保証書に所定事項の記入が無い場合、あるいは字句文言を書き換えた場合など
- 本製品の保証は日本国内においてのみ有効です。

《保証書》

商品名	OCUDOオープン付き薪クッキングストーブ		
保証期間	2年間	お買い上げ 年月日	年 月 日
お客様	ご住所	〒	
	ご芳名	様	TEL E-mail
販売店	住所	〒	
	店名	印	TEL E-mail



日本正規輸入販売元 ニシムラトレーディング
〒612-8483 京都府京都市伏見区横大路草津町 51
www.ntitalia.com