ー　下町ロケスト　３Ｗａｙ取扱説明書ー

お買い上げくださり誠にありがとうございます。
※この取扱説明書は大切に保管して下さい。
※　注意事項、組み立て方法、収能の注意を必ずよく読みご使用して下さい。

持ち運びにも便利な小型軽量の屋外用ロケットストーブ。災害時の非常用としても使用できます。

※ご使用にあたって下記の事に注意して下さい。

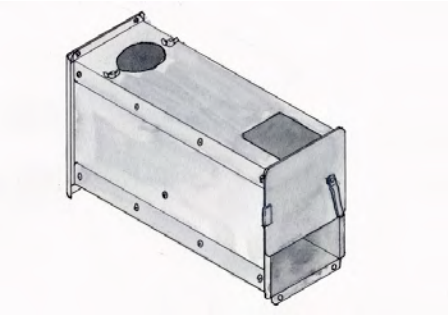
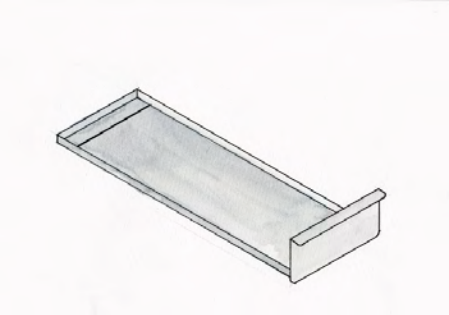
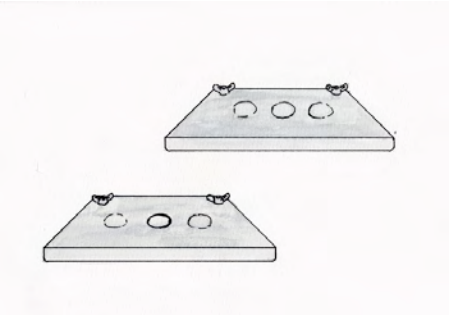
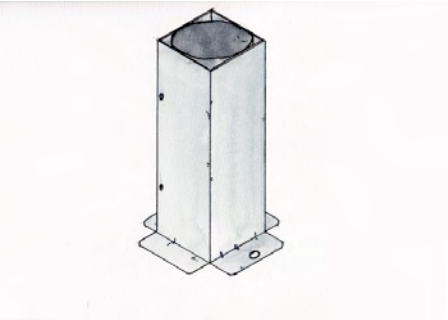
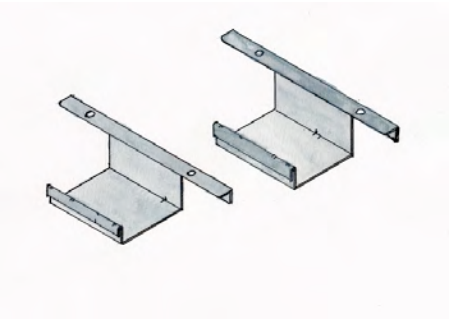
- 使用時、組み立て時、収束作業時などは怪我防止の為、軍手・革手袋、火バサミ等のご使用を強くお勧めします。（付属していません）
- 平らで安定した地面で使用してください。
- 使用時は本体・煙突部分が非常に高温になります。消火器又は、水を入れたバケツなどを側に置きヤケド・火災等に備えてください。又、ガス缶や燃えやすい燃料はそばに置かないで下さい。
- 強風時、ストーブの設置が不安定な場合は使用を控えてください。
- 薪、又は木炭以外の燃料は使用しないで下さい。
- バランスがとれず不安定な大きめの鍋などをのせないようにしてください。
- 完全に冷却したのを確認してから解体、収束作業をして下さい。
- 小さな子供や、ペットが近くにいる時は特に注意をお願い致します。
- 密閉された空間、場所での使用はしないようにしてください。必ず吸気、換気が出来るようにしてある場所で使用して下さい。
- このストーブは屋外用です。室内での使用はしないようにしてください。
- テントやタープなどの下や近くで使用する際は、テントやタープを焦がしたり溶かしたりしないよう十分距離をとるか、工夫をして自己責任での使用願います。
- ストーブから離れる場合、就寝される場合は必ず火を消すようにして下さい。
- 組み立て、収束時は必ず、ゆっくりとあせらず作業をしてください。
- 細かいパーツがあるのでなくさないようお願いいたします。

下町ロケスト　３Ｗａｙ

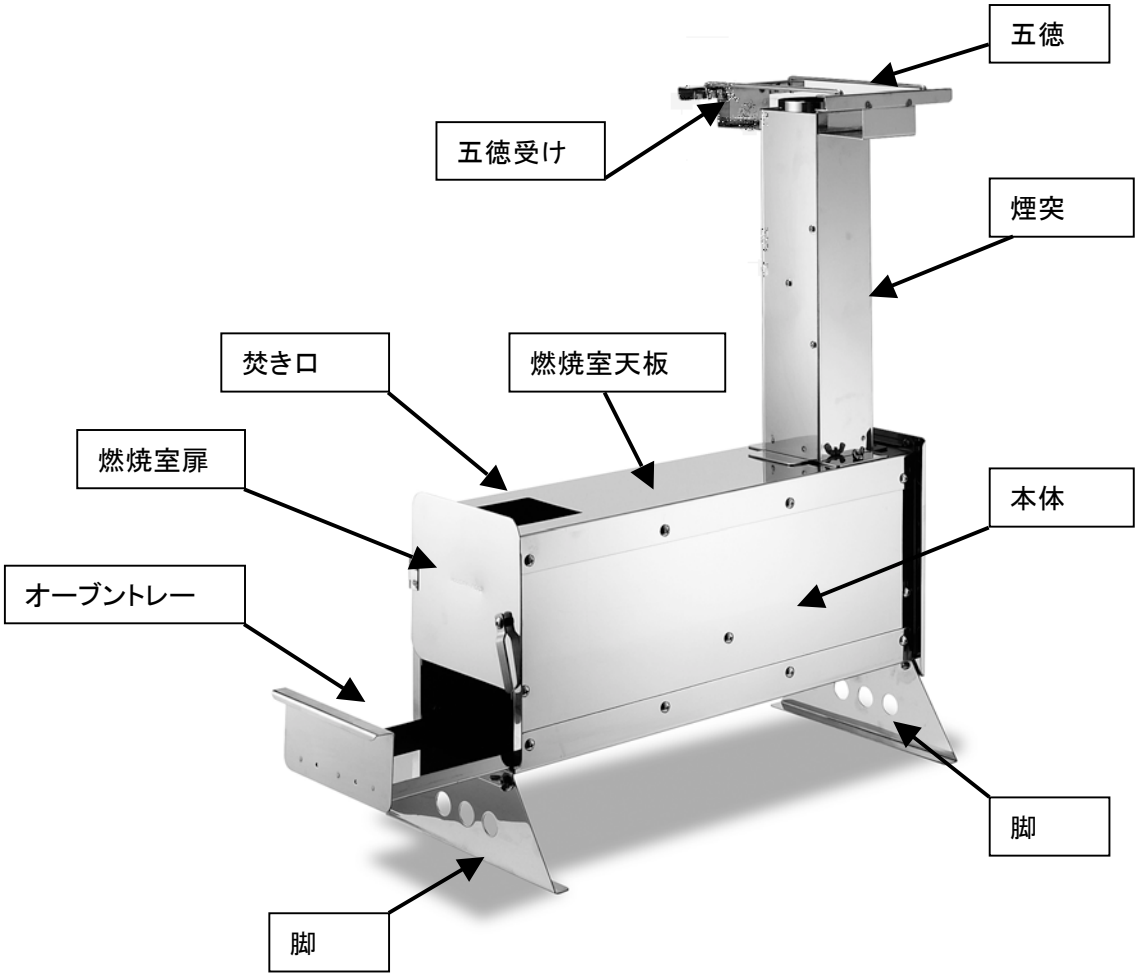
パーツ内容：ストーブ本体、煙突、五徳（２本）、五徳受け（２個）、オーブントレー、脚（２個）
サイズ：使用時　Ｈ 584　×　Ｄ 470　×　Ｗ 220　mm（本体）　収納時　Ｈ 210　×Ｄ 470　×Ｗ 141　mm
　　煙突長さ　３００mm
重量：約　４．７ kg　静止耐加重：　１２　kg（本体燃焼室天板部）、３kg（煙突吹き出し口）
材質：本体　ステンレス　（ＳＵＳ４３０）
　　脚部・五徳・煙突パーツ　ステンレス
　　すべてのネジ、ナット部：ステンレス

HOLIDAY-ROAD
〒１16－０00２東京都荒川区荒川６－59－８
☎ 03- 3819- 4951　Fax 03- 3895- 3158
http://www.geocities.jp/holidayroad_s/

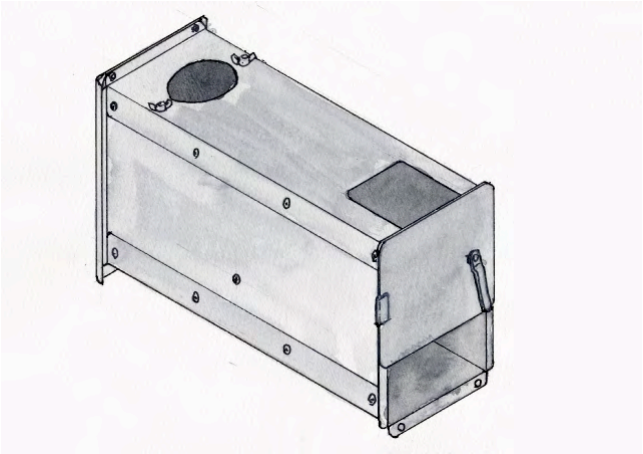
■ 部品一覧 （各パーツがあるか確認してください。）

		
本体	オーブントレー	脚パーツ　×２
		
煙突	五徳受け　×２	五徳　×２

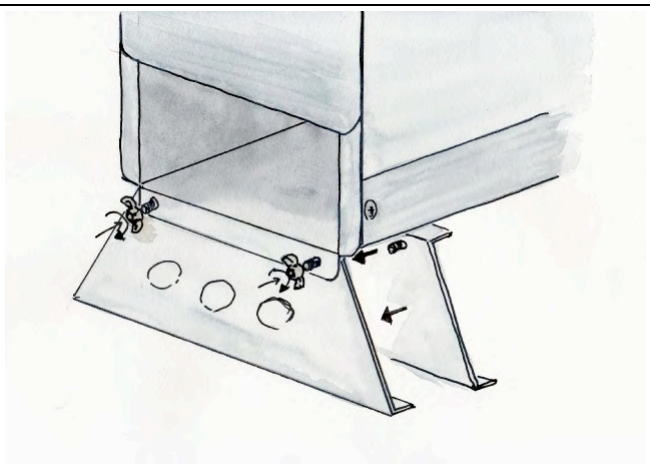
■ 各部位説明



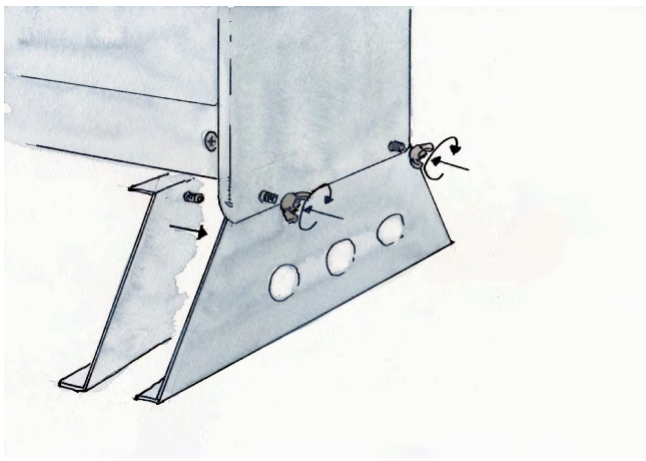
■ 組み立て方 （慣れるまでは慌てずゆっくりと作業してください。）



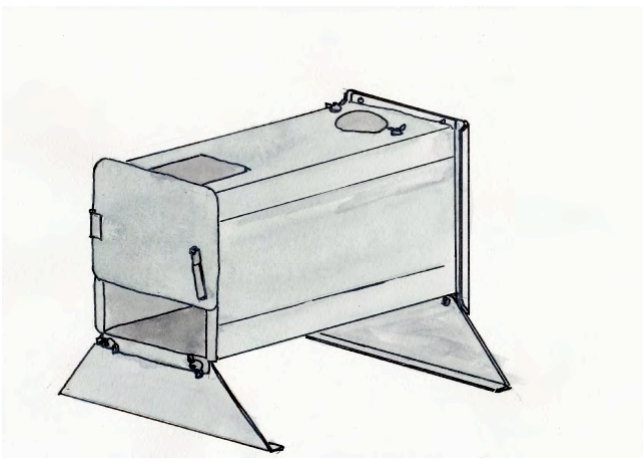
1． まず各パーツを取り出して確認。
オーブントレーも本体から外しておく。



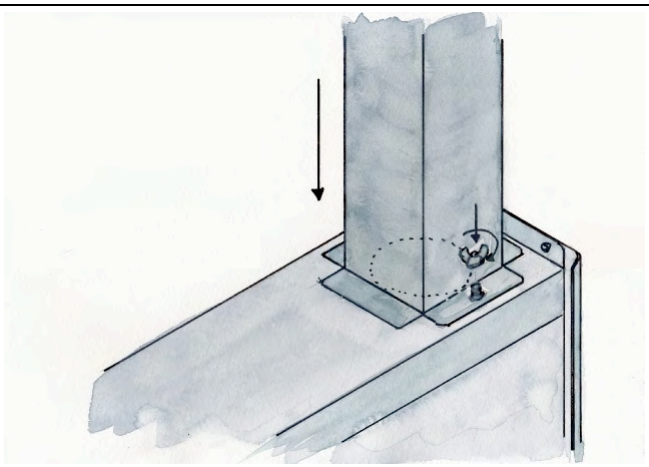
2．前脚パーツの取り付け。 脚の向きに注意する。
脚パーツに付いている蝶ナットを外し、取り付け用の穴のある部分の裏側から差込み蝶ナットを締めて固定させる。



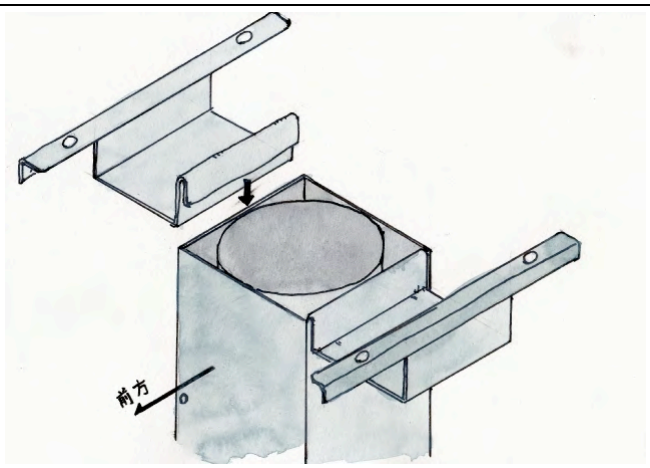
3．後脚パーツの取り付け。
前脚パーツの取り付けと同様に取り付けようの穴に蝶ナットで締めて固定。
（脚パーツは前後共通パーツです）



4．脚を取り付けた状態。
蝶ナットが緩んでないか、地面に置いて傾いていないかを確認してください。

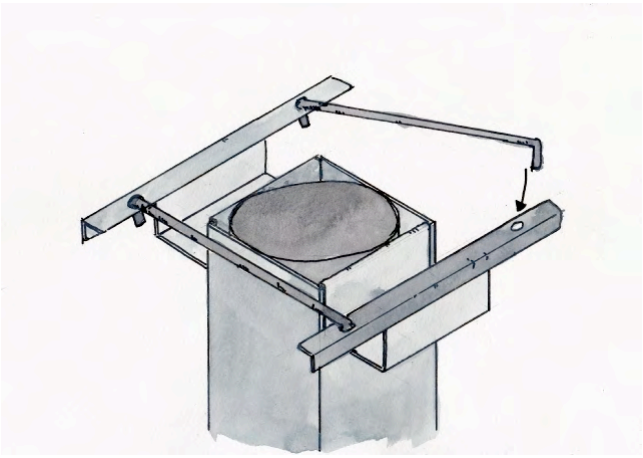


5．煙突パーツの取り付け
本体上部の丸い穴が開いてあるほうに取り付けます。
蝶ナットでしっかり固定してください。

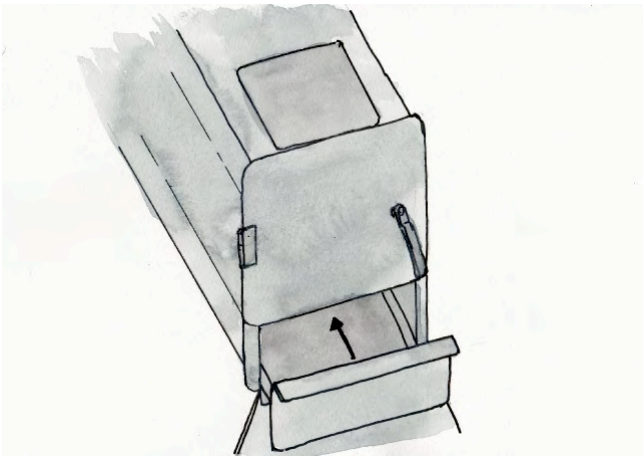


6．五徳受けパーツの取り付け
煙突上部の吹き出し口に図のように五徳受けを取り付けます。奥までしっかり差し込んでください。

※説明用のイラストはあくまでイメージです。細かい箇所で実物と異なる場合もございます。

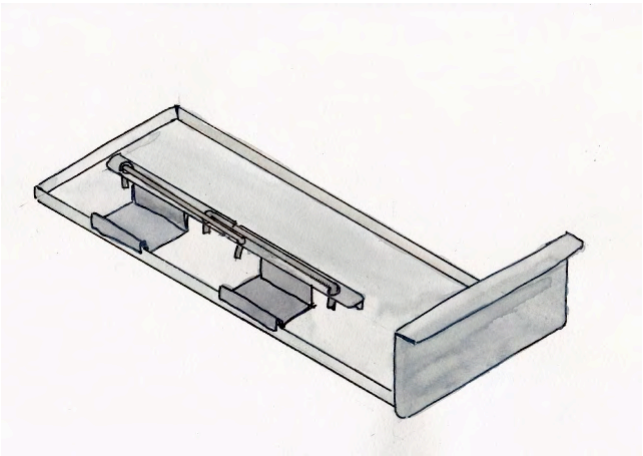


7. 五徳の取り付け
図のように五徳パーツを五徳受けの穴に差し込んでください。

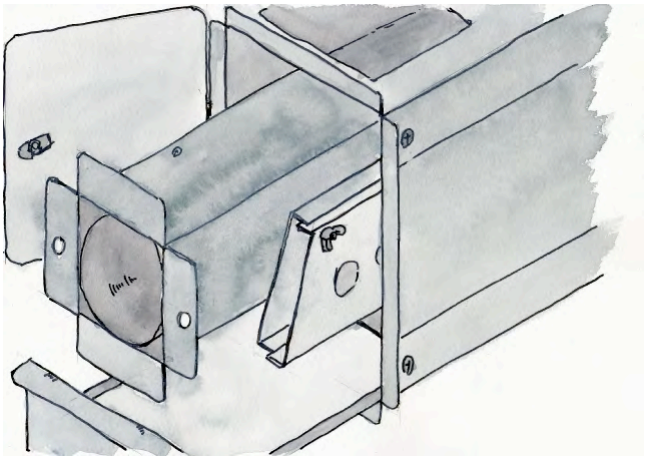


8. 最後にオーブントレーを燃焼室の下のスペースに差し込んでください。

■ 収納時の注意



1. 五徳、五徳受けの収納
図のように五徳パーツ、五徳受けはオーブントレーの上に収納してください。
五徳受けはトレーのふちに差し込んでください。



2. 図のように燃焼室の部分に煙突パーツと脚パーツを収納して下さい。

■

- 煙突吹き出し口の五徳の上でお湯を沸かしたり調理ができます。
（五徳にバランスよく乗るサイズのクッカーやヤカンなど小型のものだけをのせて下さい）
- 燃焼室の下でオーブン料理ができます。（暖め、ホイル焼きなど）
- 燃焼室天板上でナベなどをのせて調理ができます。（三点脚付きのダッチオーブンの場合は脚のひとつを薪挿入口に入れてのせて下さい。）
- 細い薪は燃焼室天板の焚き口から、太い薪は燃焼室扉を開けて挿入してください。（燃焼中はできるだけ扉は閉めるようにしてください。）

燃やし方、調理の仕方はいろいろ試して楽しんでください。
燃焼中の取り扱いには火傷など怪我をしないよう軍手や革手袋、火バサミなどを用意して十分気をつけください。