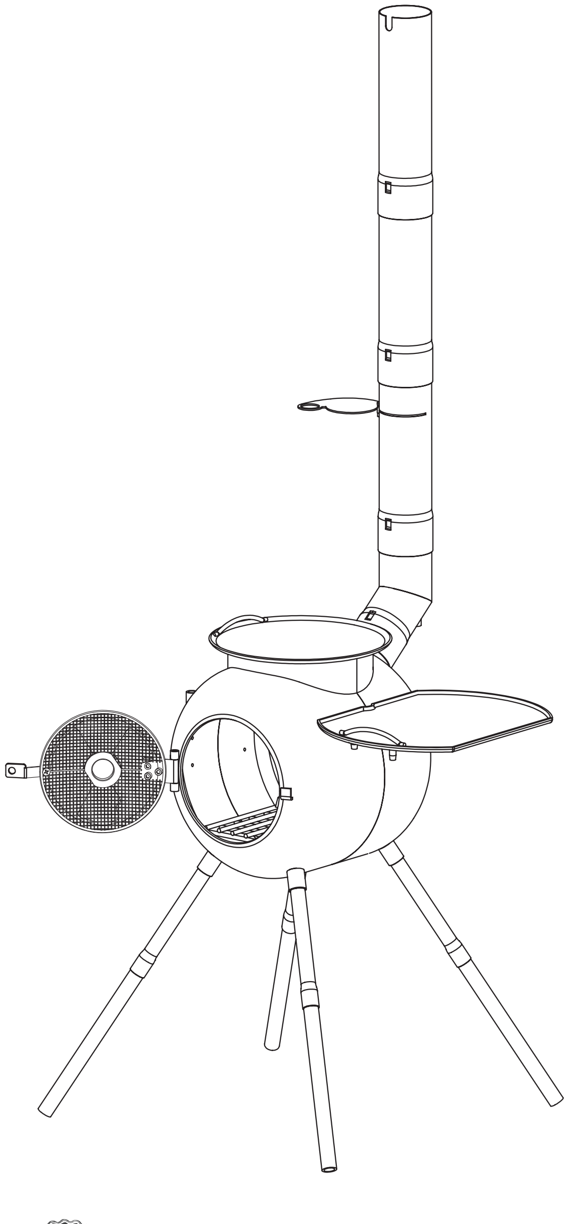
ozpig™

取扱説明書

この度は、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。
ご使用前にこの取扱説明書を必ず最後までよくお読みいただき、
正しく安全にお使いください。取扱説明書は大切に保管してください。



オージーピッグ
品番［78000］

THE FIRESIDE COMPANY

本製品について

本製品は薪や木炭を使用する野外用調理ストーブです。
ケトル、鍋、フライパンを使用しての調理のみならず、オプションを使用し炭火焼、直火料理、
肉のかたまりのくし焼き料理など、多彩なアウトドア料理がお楽しみいただけます。
本体上部にプレートを取付けずに、「薪き火モード」にして炎のゆらぎを楽しむこともできます。

⚠ 特に注意していただきたいこと

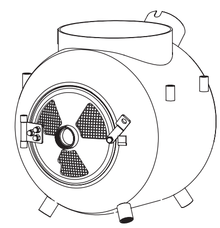
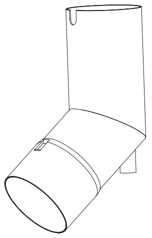
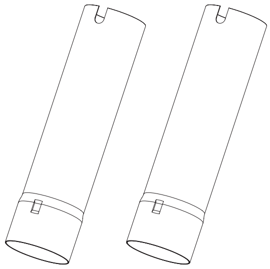
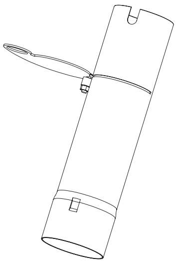
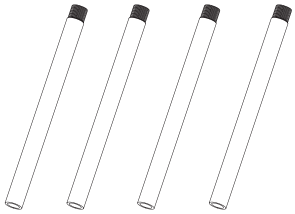
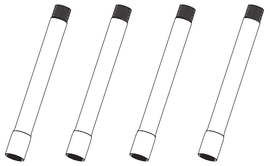
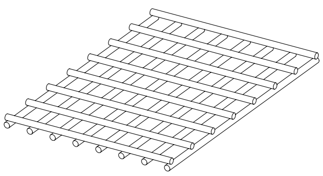
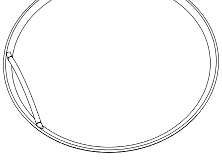
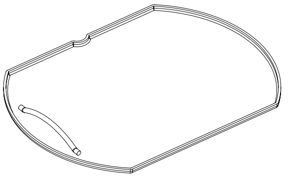
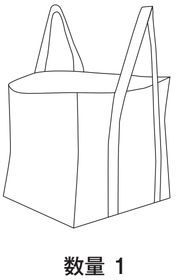
安全のために必ずお守りください。

- 本製品は屋外でご使用いただくためのものです。室内、およびテント内では絶対に使用しないでください。
- 用途以外に使用しないでください。
- 本製品の分解、および改造は絶対にしないでください。
- 本製品には鋭利な部分があるため、必ず手袋を着用してお取扱いください。
- 火の粉などが原因で周りの可燃物が燃えないよう、煙突先端、およびストーブ開口部からから周囲３メートル以内に燃える物がないように離して設置してください。
- 本製品の下部に、火の粉やおき等が落ちる場合があるため、可燃性の材質の上に設置しないでください。
- 使用する燃料は、よく乾燥した自然の薪・小枝、その他木質バイオマス燃料、木炭などをご使用ください。接着剤や塗料など、化学物質が含まれた薪や石炭、ビニール、液体燃料等を使用すると、製品の劣化や破損、火災の原因になります。
- 水分を多く含む薪、紙や落ち葉など、はぜる、火の粉が飛散しやすい燃料を燃やさないでください。煙突から火の粉が飛び散り、火災ややけどのおそれがあります。
- 本製品をご使用中、およびご使用後しばらくの間は本製品の表面が高温になりますので、燃えにくく断熱効果のある手袋を着用して専用ツールをご使用いただき、やけどに十分ご注意ください。
- 本製品をご使用中、特に小さなお子様やお年寄り、お身体の不自由な方が周りにいる場合は、誤って手などが触れないよう、周囲の方々が十分に注意してください。
- お子様だけでのご使用はおやめください。お子様がご使用になる場合は、常に大人の監視が必要です。
- 本製品は、転倒防止のため平らで安定した場所に置き、ご使用前にぐらつきがないことをご確認ください。
- 気象条件の悪い日、特に風の強い日にはご使用にならないでください。
- 破損・異常が見られる場合は、直ちにご使用をおやめください。
- 万が一に備えて、使用中はその場を離れず、消火器や水を張ったバケツなど、消火準備をしてからご使用ください。
- ご使用後、本体が冷えてから炉や煙突に付着したススを必ず掃除してください。掃除を行わないと、燃焼に不具合が発生する他、火の粉が飛散し火災のおそれがあります。
- 本体から取り除いた炭や灰の不始末は、火災の危険があります。再び燃え出さないよう適切に処分してください。
- 法令や地域の条例等により、焚き火が禁止、もしくは制限されている場所がありますのでご注意ください。また火災に関する警報が発令された場合は、本製品を使用しないでください。
- ガソリン、プロパンガスなどの可燃性の液体や気体は、周囲に置かないでください。火災等の事故につながるおそれがあります。

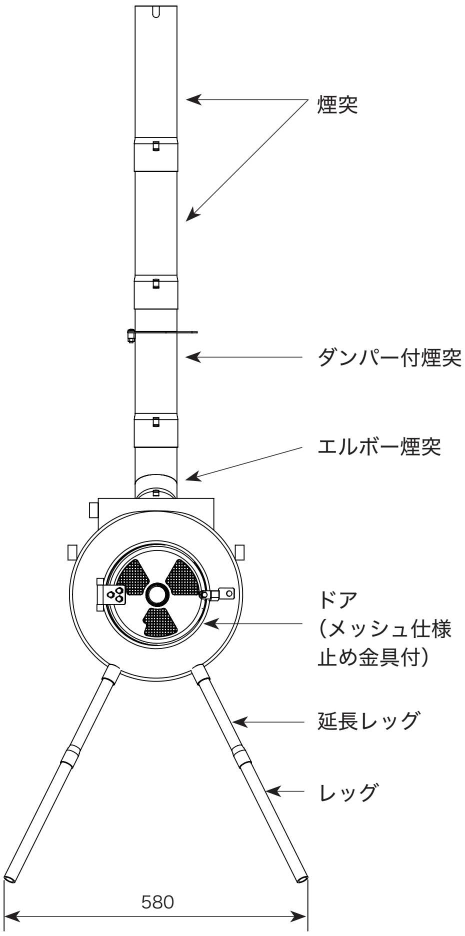
動画で見る Ozpig
（オプション使用のシーン含む）

製品の構成

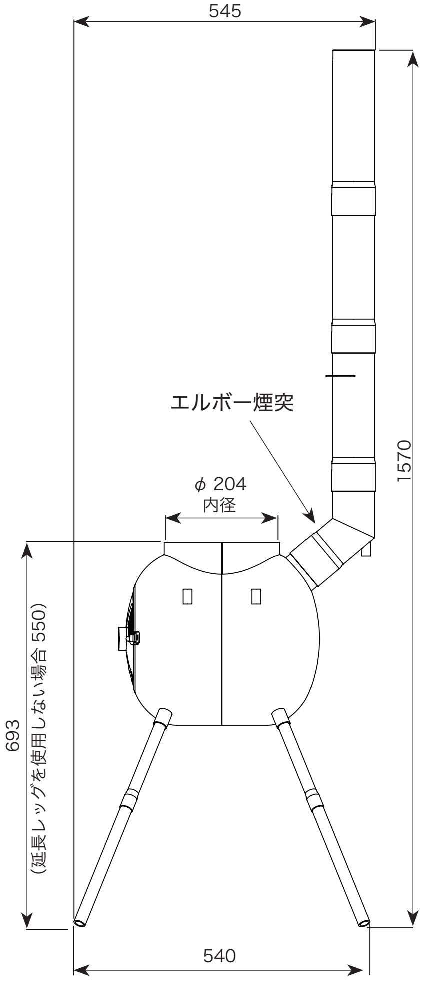
本製品を組立てる前に同梱されている部品をご確認いただき、万が一不足があった場合は、
お手数ですがお買い求めの販売店へお問い合わせください。

Ozpig 本体 （ドア：メッシュ仕様、止め金具付）  数量 1	エルボー煙突  数量 1	煙突  数量 2
ダンパー付煙突  数量 1	レッグ  数量 4	延長レッグ  数量 4
ファイヤーグレート  数量 1	ラウンドウォームプレート  数量 1	ウォームプレート  数量 1
リフティングツール 数量 1	キャリーバッグ  数量 1	

本製品の名称・仕様



本体正面



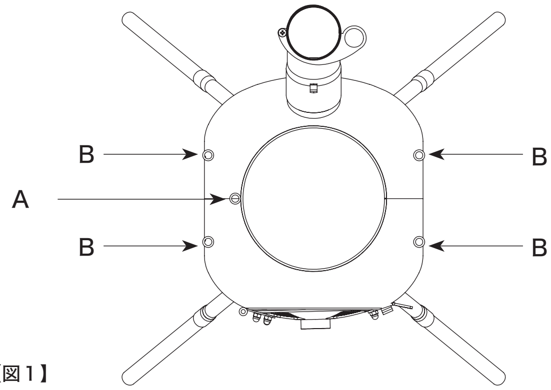
本体側面

サイズ	本体：W 580× D 545 × H 1570 ㎜（レッグ、延長レッグ、煙突含む） （延長レッグ未使用時：W 420× D 485× H 1425 ㎜）		
	炉の内側： W 309 × D 332 × H 330㎜		
重量	本体（レッグ、延長レッグ、煙突含む）	15 kg	18.63kg
	ラウンドウォームプレート	1.38 kg	
	ウォームプレート	1.95 kg	
	リフティングツール	0.3 kg	
材質／表面仕上げ	本体：厚み３㎜（ドア 厚み 3.0 ㎜）	スチール／耐熱紛体塗装	
	エルボー煙突：厚み 1.2 ㎜	スチール／耐熱紛体塗装	
	煙突：厚み 1.2 ㎜	スチール／耐熱紛体塗装	
	ダンパー付煙突：厚み 1.2 ㎜	スチール／耐熱紛体塗装	
	ファイヤーグレート：太さ６㎜	硬鋼線／耐熱紛体塗装	
	リフティングツール：太さ８㎜	硬鋼線／耐熱紛体塗装	
	ラウンドウォームプレート	スチール／コーティング樹脂	
	ウォームプレート	スチール／コーティング樹脂	
	レッグ、延長レッグ	スチールパイプ／亜鉛メッキ	
生産国	中国製		

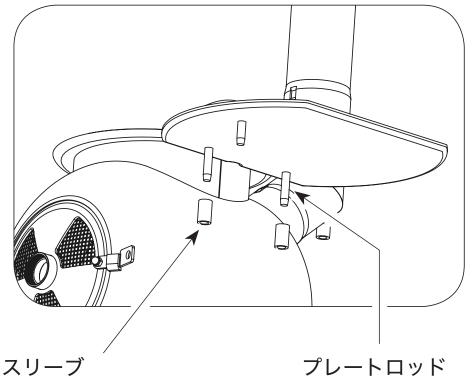
プレートの取付け位置

ストーブ本体に５箇所ある「スリーブ A、B 」【図 1】に、各プレートの裏面に付いている棒状の
「プレートロッド A、B 」【図 2、３ 】を用途に応じて差し込み、各プレートを設置します。

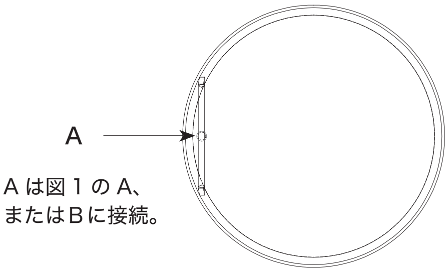
本体スリーブ位置



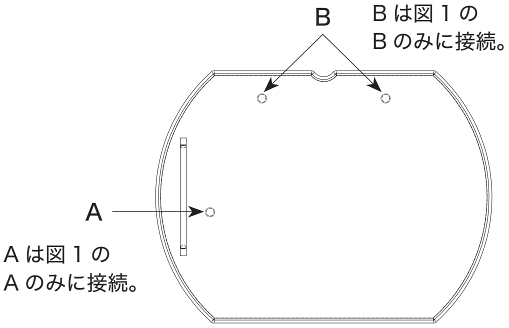
【図1】



プレートロッド位置



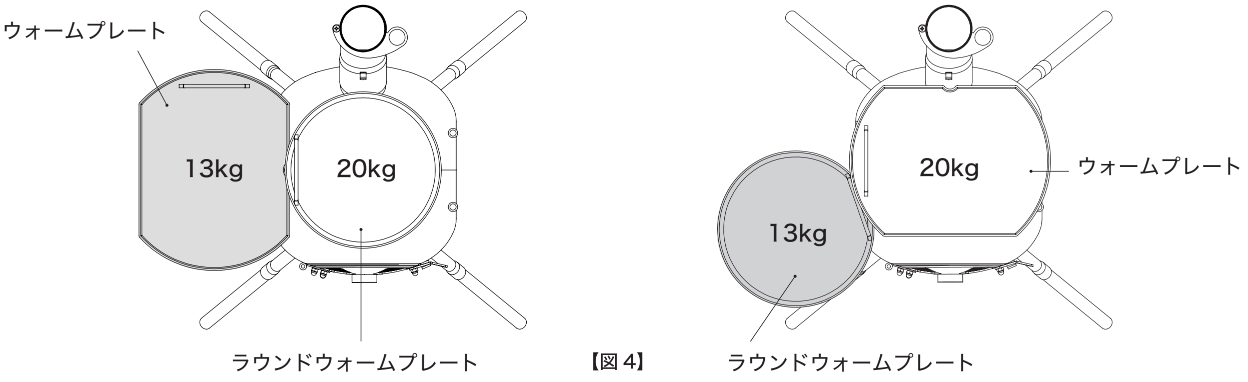
【図２】ラウンドウォームプレート



【図３】ウォームプレート

プレートの耐荷重

各プレートに載せることのできる重量は【図４】に示すとおりです。



【図 4】

組立て方

安全のため、必ず作業用手袋を着用のうえ、組立てを行ってください。

1 組立ての準備

本体ドアを開け、煙突、ダンパー付煙突、エルボー煙突、レッグ、延長レッグ、ファイヤーグレート、キャリーバッグ、リフティングツールを取り出します。

2 脚の取付け

①【図 5】に従い本体を上下逆にして置きます。

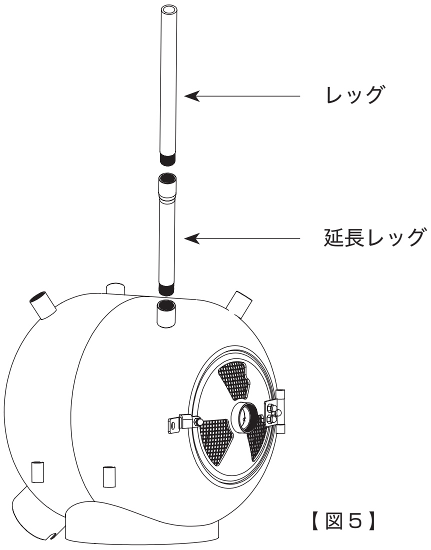
注意
- ドアが開いて手をはさむ、人体にぶつかるおそれがあります。十分ご注意ください。
- 本体にキズが付かないよう、地面に毛布や木材などを置き作業を行ってください。
- 組立ては、周りの人や物に当たらないよう十分なスペースを確保してから組立ててください。

② 本体に延長レッグとレッグを取付けます。
- ・延長レッグの雄ねじを本体の雌ねじに取付ける。
- ・延長レッグの雌ねじ部分にレッグの雄ねじを取付ける。

③ 残りの脚すべて 2 の作業の順で取付けます。

④ 脚部分の緩みやガタツキがないことを確認します。

⑤ 本体を起こします。
本体が水平で固くしっかりとした場所に設置してください。重量で脚が地面にめり込むことがないよう、必要であれば安定する石等を敷いて設置してください。



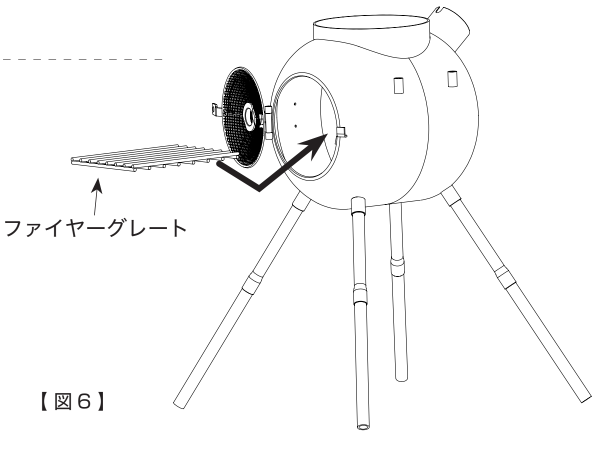
【図５】

- ● 脚の長さが2通り選べます。自分にあった高さで、料理が行えます。
- ● 低く使用する場合は、レッグのみを取付けてご使用ください（延長レッグだけの使用はできません）。

注意 低く使用する場合、ストーブの熱を受けて床面が高温になりますのでやけどなどには、十分注意してください。

3 ファイヤーグレートを設置する

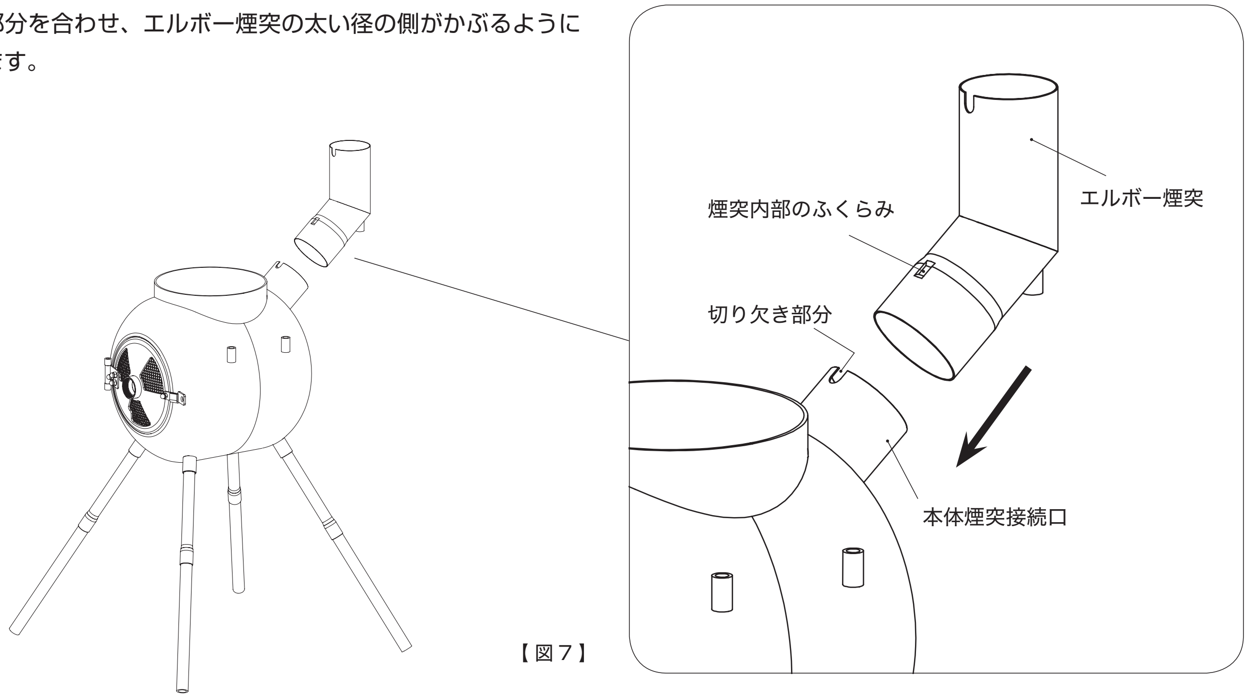
図 6 に従い、ドアを開け燃焼室中央にファイヤーグレートを設置します。



【図６】

4 エルボー煙突の接続

図７に従い、本体にエルボー煙突を取付けます。
本体煙突接続部の切り欠き部分とエルボー煙突内部のふくらみ部分を合わせ、エルボー煙突の太い径の側がかぶるようにします。



【図７】

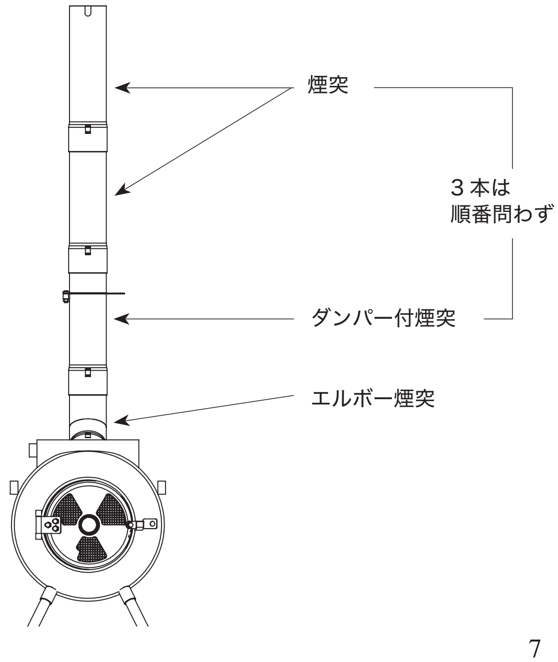
注意

- 接続が不完全な場合、煙突が倒れるまたは外れる場合があり危険ですので、確実に煙突を接続してください。
- 本体接続口とエルボー煙突の間に、ダンパー付煙突、煙突を斜めに接続しないでください。全体が不安定になり転倒のおそれがあり危険です。

5 ダンパー付煙突、煙突の接続

本体に取付けたエルボー煙突にダンパー付煙突、煙突二本を取付けます。
ダンパー付煙突は垂直位置の中で、取付け位置の順番は問いません（右図は参考例）。
図７と同じように各煙突の切り欠き部分と次に接続する煙突のふくらみ部分をかぶせるように接続します。同じように他の煙突も接続します。

注意 接続が不完全な場合、外れるおそれがありますのでご注意ください。

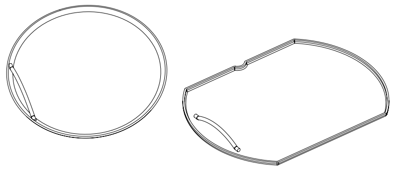


初回ご使用の前に

本体、および煙突の慣らし焚き

本製品が新品の状態では、塗装が十分に硬化していません。塗装は使用中の熱により硬化します。塗装が硬化する過程で、塗装表面から煙と臭いが発生しますので、本格的なご使用の前に必ず慣らし焚きを行ってください。慣らし焚きは「着火、焚き方」（Ｐ ９）に従い、煙と臭いが収まるまで、燃焼します。

ラウンドウォームプレート、およびウォームプレートの準備



■ 必要な工具……スクレイパー、またはワイヤーブラシ

1 保護コーティングの除去

各プレートは表面保護のため樹脂コーティングが塗布されています。本体の慣らし焚きとともに、以下の手順に従って除去してから料理にお使いください。

① プレートを本体の上部に設置し、火を焚きながら熱を加えていきます。
② スクレイパー、またはワイヤーブラシでプレートの表面を触り、樹脂が柔らかくなってきたらすぐに、リフティングツールを使いプレートを本体から離します。安定した不燃材の上に置き、スクレイパーまたはワイヤーブラシで樹脂コーティングを表面から剥がします。
③ 温度が下がったり残りがある場合は、再度熱を加え作業を繰り返します。

注意 作業中、プレートのピンが本体に当たり、キズを付ける可能性があります。注意しながら作業を行ってください。

2 プレートの洗浄

保護コーティングの除去が完了したら、プレートを本体から外して冷やしてください。十分冷えたことを確認した後、プレートを食器用洗剤で洗ってください。洗浄後、水気を拭き取り乾燥させます。

注意 熱したプレートに水などをかけて、急激に冷やさないでください。変形や破損するおそれがあります。

3 シーズニング

プレート洗浄後、プレートを保護するために、シーズニングを行います。

① ストーブに設置したプレートの表面にキッチンペーパーなどで食用油を薄く塗り、焚き方の手順に従い火をつけてください。
② プレートの表面から油の煙が勢いよく出るまでプレートを加熱し続け、煙が弱くなったら再び食用油を薄く塗って、それを2〜3回繰り返してください。
③ プレートの表面が黒く変色してきたら、シーズニングの完了です。

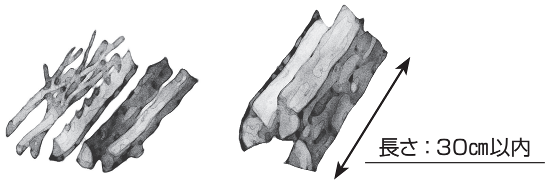
4 裏面の洗浄

シーズニングを終え、十分プレートが冷えたのを確認後、裏面を食器用洗剤で洗浄して汚れ（スス）を落とします。洗浄後、水気を拭き取り乾燥させます。乾燥後、布またはキッチンペーパーで食用油を薄く塗って完了です。

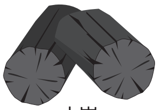
ストーブの運転時に準備するもの

■ よく乾燥した※長さ 30cm 以内の自然の薪

・焚きつけ用の細い薪（小枝～直径約 3cm ）
・燃焼用の薪（直径約 5cm）
・燃焼用の木炭（市販のバーベキュー用の炭）



焚き付け用　燃焼用



木炭

■ 着火道具：着火剤、火ばさみ、ライターなど

■ 安全防具：不燃性のグローブ

■ 万が一に備えて：消火器や水を張ったバケツ

注意　接着剤や塗料など、化学物質が含まれた薪を使用すると製品の劣化や破損の原因になります。

ポイント　切られてすぐの生木は、重量の約 50%が水分です。よく乾燥した薪とは、含水量が 20%以下まで乾燥させた薪をいいます。薪の種類はマツ、スギ、ヒノキなどの針葉樹と、ナラ、クヌギなどの広葉樹に分かれます。針葉樹は着火性に優れていますが、火の粉が飛散しやすく火持ちが良くありません。広葉樹はその逆の性質を持っています。

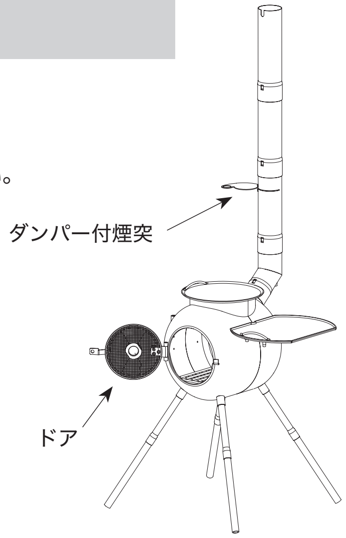
チャコールブリケット（炭）
いずれも別売

● ココキューブ
【品番：38009】

● ココビーン
【品番：38001】

着火・焚き方

ご使用の前に、本体のガタツキ、取付部品のゆるみ、外れ等の点検を必ず行い、必要に応じて調整や再設置、再組立てを行ってください。
異常が認められる場合はそのまま使用せず、お買い求めの販売店へご連絡ください。

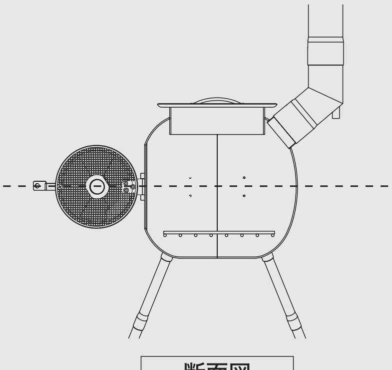


1 ドアを開き、本体上部にプレートを取付けた状態で、ダンパー付煙突のダンパーを全開にします（P11）。

2 焚き付けの用の薪や小枝を本体に入れます。この時、空気が薪と薪の間に入りやすくするように隙間をあけながら多めに投入します。その上に燃焼用の薪を 1 ～ 2 本投入後、着火剤を 2 ～ 3 個置いて着火します。

薪投入量の目安

投入する薪の量はドアの中心の高さまでにしてください。
薪を入れすぎると過剰燃焼になり、煙突出口より炎が噴出し、火災を引き起こす可能性があるほか、本体や煙突の劣化を早めることにつながります。



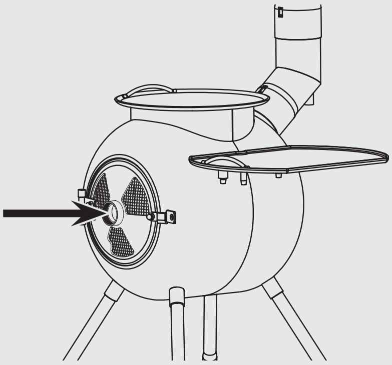
断面図

3 炎の勢いを観察します。
薪全体に炎が回ったことを確認したら、リフティングツールを使いドアを閉め（P11）止め金具でロックします。
火加減は、薪の量で調整してください。

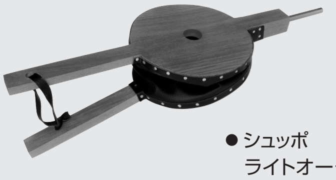
注意

火力が弱くなったり消えそうな場合

ドアの中央にある穴より空気を送り、火力が強くなるまで続けてください。
ファイヤーサイド製品のシュッポ、またはファイヤーブラスターを使うと簡単に空気を送ることができます（別売）。



●ファイヤーブラスター
60㎝【品番：FB1】
80㎝【品番：FB2】



●シュッポ
ライトオーク【品番：73010】
ダークオーク【品番：73011】

4 火力が弱くなる前に薪を継続的に追加していきます。
リフティングツールでドアを開き（P11）、薪（直径約 5㎝）を空気の通りが良くなるように、隙間をあけて数本投入します。
薪全体に炎が行きわたるまでドアを開けておき、燃焼が安定してからドアを閉めてください。

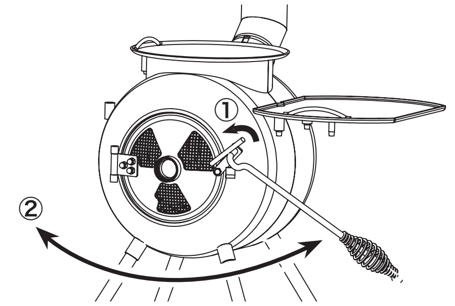
注意 薪を入れすぎると火力が強くなります。調整しながら追加するようにしてください。

リフティングツールの操作方法

本体燃焼中に熱くなっているドアの開閉やダンパーの開閉、各プレートを移動させる場合など、
リフティングツールをお使いください。安全に作業を行えます。

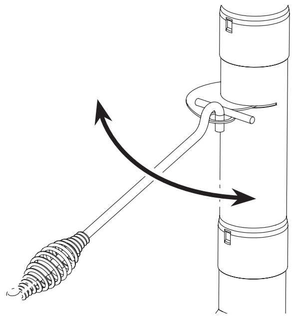
ドアの開閉

リフティングツールを止め金具の穴に入れロックを外し①、ドアを開けます②。閉める場合はその逆の動作をします。



煙突ダンパーのダンパー操作

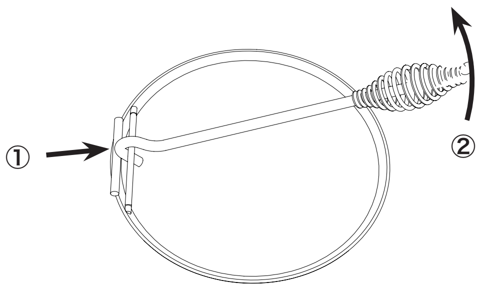
リフティングツールをダンパーの穴に入れ、ダンパーの操作をします。
【図８】ダンパー煙突の操作



ラウンドウォームプレート、ウォームプレートの持ち方

右図に従いご使用ください。正しく使用しないと落下し危険です。

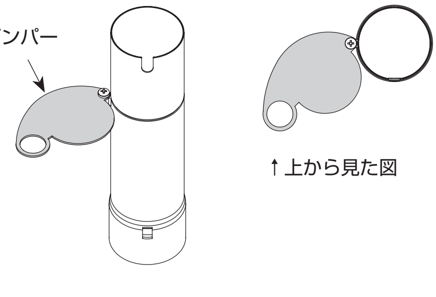
① リフティングツールのフックを外側からプレートの取手に差し込みます。
② リフティングツールを矢印方向に上げ、フックが外れないことを確認してから持ち上げます。



ダンパー煙突の操作

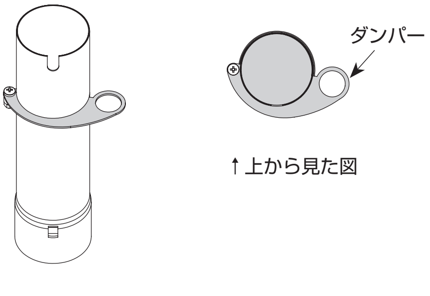
ダンパーが全閉の状態

• ストーブ上部で各プレートを使い調理していただく時



ダンパーが全閉の状態

• 焚き火モードでの使用時
• ストーブ上部での直火料理の時
炎や排気の煙突への流れを遮断し、ストーブ上部への流れに切り換えます。



【図8】

調理方法

各プレートを使用して調理

本体上部のプレート上でケトル、鍋、フライパンなどを使用して調理が行えます。
調理を行う際は、ダンパーを全開にしてから行います（P11）。
火加減は、薪の量で調整してください。

焚き火モード / 直火調理

本体上部のプレートを外し、炎の揺らぎを楽しむ焚き火モードや直火での調理が選択できます。

- ダンパーを全開の状態で（P11）ゆっくりとプレートを外した後、ダンパーを全閉にします。
- 焚き火モード / 直火調理では、薪を投入しすぎると炎が過剰に大きく立ち上がります。薪の量を加減しながらお楽しみください。
- 本体上部からの薪の追加は、薪が本体よりはみ出しやすくなるため、ドアから追加してください。

注意 焚き火モードへの切り替えの際は、本体上部の開口部より、顔を近づけてのぞき込まないでください。炎でやけどを負う危険性があります。

写真はイメージです。
一部オプションを使用しています（P14）。

使用後の炭や灰の処置

- ご使用後しばらくは本体が熱くなっています。本製品が冷えていることを確認してから本体の撤収を行ってください。
- 本体が熱くなっている状態で、水などをかけて急激に冷やさないでください。
- 燃焼室に溜まった炭や灰は、燃焼室より取り出した後、不燃の容器に入れて水をかけて消す、または写真のような密閉できる不燃の容器に移してフタをするなど、完全に消火させ適切に処分してください。

炭、灰取り用のフタ付き容器

● アッシュコンテナ（小）（別売）
【品番 AM2525】

お手入れと保管

お手入れの方法

● 本体・煙突のお手入れ

ご使用後は必ず、煙突内に付着したススをブラシを使って除去してください。また、表面に付着した汚れは水に濡らし固く絞った布巾で拭いて汚れを落としてください。

● クリーニングブラシ（別売）
【品番 531041】

● 耐熱塗料（別売）
【品番 88389】

● 本体、煙突の塗装が剥がれる・錆が発生した場合

修繕したい場所を、ワイヤーブラシまたはスチールウールを使い、汚れをや錆を除去した後、耐熱塗装を塗布します。一度に厚塗せず、薄めにまんべんなく２～３回に分けて塗り重ねます。

耐熱塗料塗布後は、ご使用の前に必ず慣らし焚きを行ってください。慣らし焚きは「着火、焚き方」（P9）に従い、煙と臭いが収まるまで、燃焼します。

クリーニングブラシを使用すると、煙突内がきれいに清掃できます。

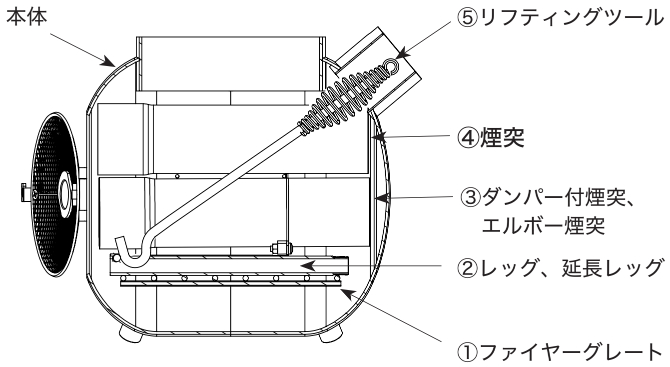
● ラウンドウォームプレート、ウォームプレートのお手入れ

汚れを落とした後、Ｐ８ 3 シーズニング、4 裏面の洗浄を行い、収納します。

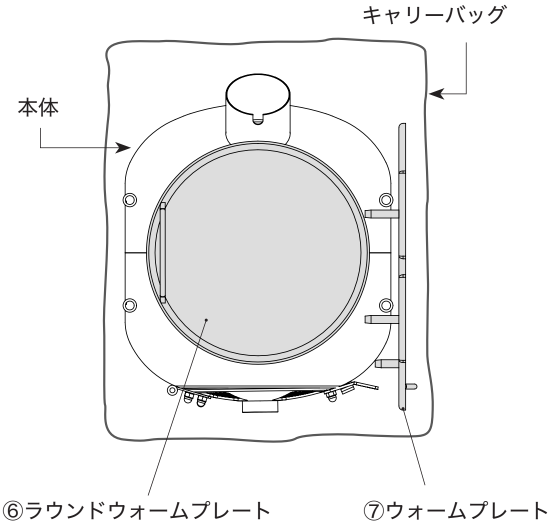
※お手入れにあわせて、本体と煙突に亀裂や穴あきなどがないか点検し、破損が認められた場合はご使用をおやめください。

保管方法

- メンテナンス後は、高温多湿の場所を避け、お子様の手の届かない場所で保管してください。
- 収納の順番は、
  ①ファイヤーグレート
  ②レッグ、延長レッグ
  ③ダンパー付煙突、エルボー煙突
  ④煙突
  の順に本体に入れ、最後に⑤リフティングツールを本体煙突接続部から内側に入るよう斜めに納めドアを閉めます。
- 本体をキャリーバッグに入れ、本体上部のスリーブに⑥ラウンドウォームプレートのプレートロッドを挿入して上にのせ、本体とキャリーバッグの間に⑦ウォームプレートのプレートを下図のように収納します。
- 屋外に放置するのはおやめください。



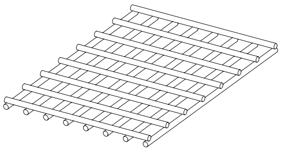
本体内収納図



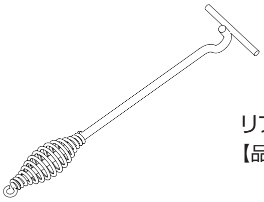
キャリーバッグ内
ウォームプレート収納図

アフターパーツ（別売）

劣化、紛失した部品は新たに購入できます。お買い求めの際は、本製品をご購入の販売店にお問い合わせください。



ファイヤーグレート
【品番：78022】



リフティングツール
【品番：78023】

オプション（別売）

アウトドア料理の幅が広がる料理オプションです。お買い求めの際は、本製品をご購入の販売店にお問い合わせください。

デフューザー

火力が強い状態で調理温度を抑えたい時に使用。ストーブ上部の開口部とプレートの間に置いて使用します。

【品番：78010】

チャーグリル＆ドリップ

直火で調理する際にグリルを使用することで余分な油を落とし、きれいな焼き目を付けられます。また、チャコールバスケットを一緒に使用すると、炭火の安定した火力で調理が可能です。

【品番：78012】

チャコールバスケット

炭を使用する場合に必要なバスケットです。安定した火力が続くため、長時間調理に有効です。

【品番：78017】

ロティサリー（串刺し料理）

電動モーターで回転させながら肉のブロックを均一に焼くことができます（丸焼き調理）。チャコールバスケットと併用すると、炭火の安定した火力での調理が可能です。

【品番：78015】

ツールラック

調理器具やツールを掛けておけるラック。本体左右のスリーブに取付けできます。耐重量は、3～5kg。

【品番：78013】

設置例

煙突

煙突を延長したい時に使用します。

【品番：78016】

ラウンドウォームプレート

標準のプレートに追加することで、調理器具を置いたり保温するスペースが広がります。

【品番：78021】

Ozpig カバー

本体と煙突が組み上がった状態ですっぽり収まり、収納時のホコリ避けや汚れ防止になります。

【品番：78014】

アフターサービス

商品の品質には万全を期しておりますが、万一の不具合がございましたら、お買い求めの販売店を通じてご用命ください。
弊社で内容もしくは商品を確認後、代替品、または部品を交換いたします。
ただし、

- 誤った使用方法・メンテナンスによる破損、経年劣化、通常使用による磨耗やダメージなどは除外されます。
- サポートをお受けいただく場合には、販売店でのご購入を証明するものが必要となりますので、ご購入時のレシートは大切に保管してください。

Ozpig 保証書

保証期間	**お買い上げ日より1年間**
お 名 前	様
ご 住 所	電話　(　　)
販売店名	印 電話　(　　)
お買い上げ年月日	年　月　日

- ● お客様の正常なご使用状態で万一故障した場合は、無償で修理いたします。
- ●上の欄に記入のない場合は有効となりませんので、記入もれがないことを必ずご確認ください。本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- ● この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無償修理をお約束するものですが、保証期間経過後の不具合などご不明な場合は、お買い上げの販売店、または弊社へお問い合わせください。

保証規定

A. 保証期間内に正常な使用状態において万一故障した場合は、無償で修理いたします。
B. 保証期間内でも次の場合は、保証対象になりません。
1. お取扱い上の不注意、誤用や乱用による損傷、または故障
2. お買い上げ後の不当な修理・改造による故障
3. ご使用中についた傷などによる外見上の変化
4. 火災、水害、地震などの災害による故障
5. 保証書なき場合、または提示なき場合
6. お買い上げ販売店のご購入時のレシート、および捺印なき場合、またはその他記入事項の記入なき場合

C. 本書は日本国内においてのみ有効です。

◆ 保証を受ける場合には、製品本体に本保証書とご購入時のレシートを添えてお買い上げの販売店までご依頼ください。

ファイヤーサイド株式会社

THE FIRESIDE COMPANY
ファイヤーサイド株式会社

長野本社／〒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　e-mail:info@firesidestove.com

● ファイヤーサイド公式サイト　https://www.firesidestove.com
● 薪ストーブエッセイ・森からの便り　https://fireside-essay.jp

Copyright 2020 Fireside Company Ltd.©　掲載されている全ての情報及び写真、イラスト等の無断転載、複写、複製を禁じます。

OZ-2020.11.⑤