

取扱説明書
ご使用前に必ずお読みください
必ず保管をお願いします

カリフォルニア発！

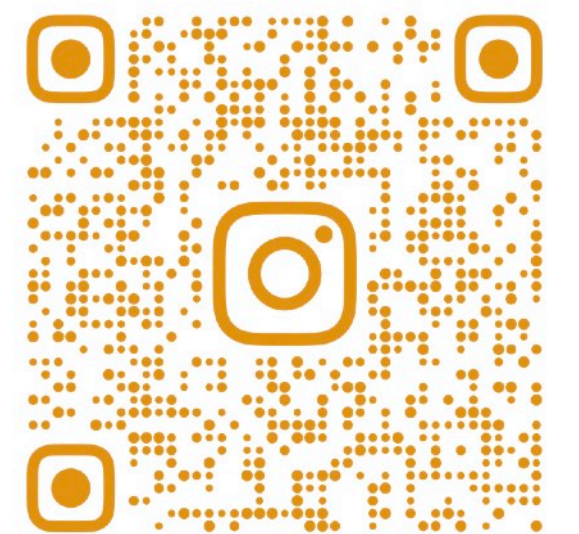
本場アウトドアブランド"ALL GOOD"より本格的ポータブル窯

Genius Cooker "CHIMNEY" 日本先行発売！

ジニアスクッカー"チムニー"

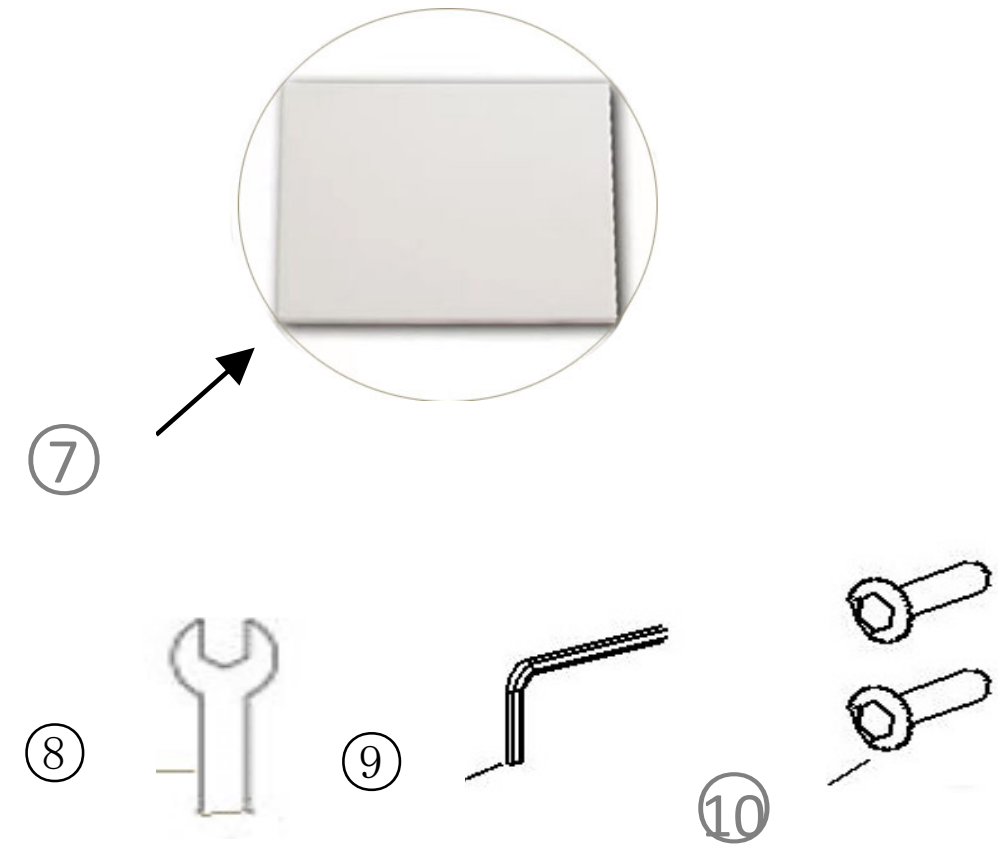
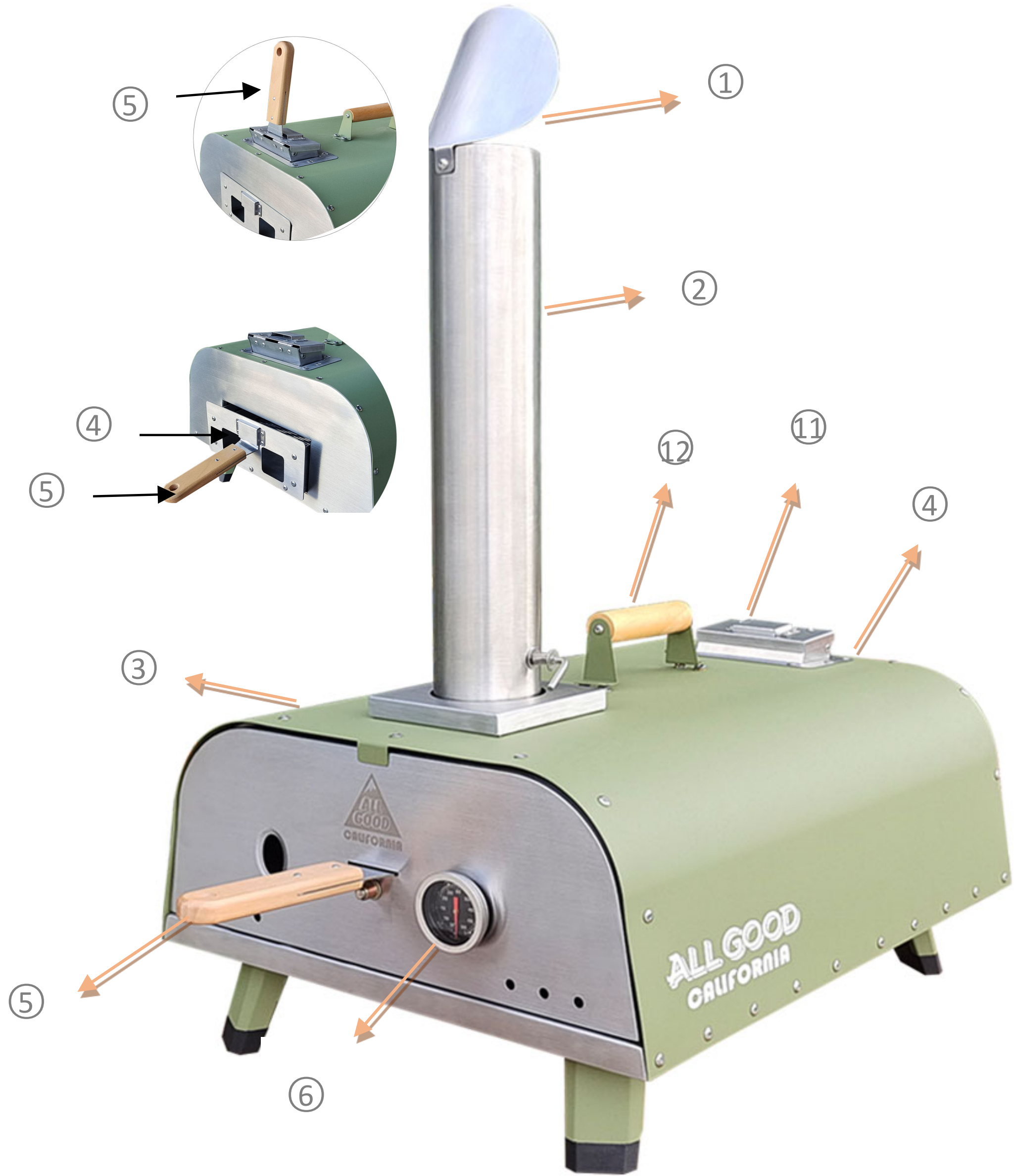


ALLGOODEATS.JP



@ALLGOODEATSCAL

箱の中身



木製ハンドルの取り付け
説明書

- 1 チムニーキャップ
(六角レンチを使用して取り付けます)。
- 2 ステンレスパイプ
- 3 オープン本体
- 4 ペレットファイヤーボックス (バーナープレート付)
- 5 木製ハンドル
- 6 ストープの温度計
(温度計の取り付けは、手で軽く締めるだけでよく、工具は使用できません、破損する恐れがあります)
- 6 ピザストーン
- 7 スパナ
- 8 六角レンチ
- 9 M5 スクリュー
- 11 ホッパー
- 12 ハンドル (本体)

内容

安全に関する法的免責事項 箱の中身 組立説明書 オープンレンジの特徴 点灯・予熱・消火 お手入れ・メンテナンス トラブルシューティング

安全に関する法的免責事項 –ご使用前に必ずお読みください。

ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、大切に保管してください。

1. 屋外使用専用です。必ず構造物から離し、建物内やガレージ内または密閉された場所でご使用はしないで下さい。オーブンは頑丈で、水平で、安定した、燃えにくい場所に置き、引火性または可燃性の材料、ガソリン、その他の引火性の蒸気および液体が近くにないようして下さい。

2. 屋外での調理器具と建物との距離や、干ばつ時や火災時の屋外での火気使用制限などの特別な規制がないかどうか、地域の法律や規制を遵守してください。

3. ボートやレクリエーションナルビークルにオーブンを設置したり、使用したりしないでください。

4. 強風の環境では、オーブンを使用または保管しないでください。

5. オーブンはヒーターとして使用することはできません。

6. 炎が金属製の筐体の外側に吹き出すことがあります。

a. 奥の方から火が吹き出します。

b. 蓋を開けると、ホッパーの上部から火が吹き出します。

c. ドアを開けたときにオーブン前面から吹き出します。

d. 煙突の上部から有毒なガスが蓄積し、窒息する恐れがあります。

7. 有毒なガスが蓄積し、窒息する恐れがあります。

8. 予熱中、調理中は離れないでください。

9. オーブンの開口部から離れ、周りの人に安全な距離を保つように注意してください。

10. 不適切な設置、調整、改造、サービスまたはメンテナンスは、けがや物的損害の原因となることがあります。したがって、オーブンを完全に組み立てられ、すべての部品がしっかりと固定され、締め付けられるまで使用しないでください。

11. オーブンを使用する前に、定期的に点検してください。

12. 使用するペレットの長さは、オーブンの温度に大きく影響します。推奨するペレットの長さは、1.25インチ（3cm）以下です。長いペレットは送り速度が遅くなり、オーブンを低温で燃焼する原因になります。ペレットを交換・充填する際は、平均的な長さに注意し、それに合わせてオーブンの設定を調整してください。

13. 調理に使用することを目的としたペレットのみを使用する。

14. オーブンには常に注意してください。点灯中に蓋を開けたまま、オーブンを放置しないでください。使用中、オーブンの近くにある火の気のあるもの（枯葉、デッキなど可燃物）は、火花が触れると火災の原因になることがありますので、注意してください。

15. オーブンを使用するときは、火傷を避けるために耐熱性の保護手袋を使用し、可燃物の上や近くには熱いものを置かないようにしてください。オーブンの運転中は、金属部分には触れないでください。ドアを開けるときは、木製の取っ手、ホッパーのふた、ファイヤーボックスにのみ触れてください。

16. 電気コードはすべて、オーブンから遠ざけてください。

17. オーブンは、責任ある大人のみが使用して下さい。子供、ペット、可燃物をオーブンから遠ざけてください。

18. 高温時や調理中は、オーブンを動かさないでください。

19. オーブンは四方八方に熱を放射するため、ライターやバーベキューの液などの危険物から遠ざけてください。

20. オーブンは炎が消えても高温のままですので、使用後は60 分以上冷ましてください。バーナーから火や燃えカスが消え、オーブンを冷えたことを確認してからパッケージに収納してください。

21. オープンレンジは、正常に使用され、付属する操作説明書に従った場合には、安全で無害であり、長年にわたり安心して使用し、楽しむことができます。安全な操作を維持し、常に合理的な水準の注意を払うことは、使用者の責任です。

22. オーブンを正常に使用すると、製品表面の色が変化しますが、これは正常な現象です（高温動作が原因）。

23. オーブン（使用時）のおおよその温度は、120°C～450°Cです。

24. 本安全法適用除外条項の不適切な使用または使用要件への不適合に起因する財産上の損失および人身傷害は、いかなる共同責任も負担することを拒みます。いかなる場合においても、商品の当初の購入価格を超える特別損害、間接損害、結果的損害またはその他のいかなる性質の損害に対しても、責任を負わず補償もしないものとします。

組立説明書

1. オープンの脚を広げます。
- 2a. バーナー格子をペレットBOXに挿入する。
- 2b. ペレットBOX を本体に取り付ける。
- 3a. 煙突を組み立て、本体に入れ込む。
- 3b. 本体のハンドルを取り付ける。
4. 煙突キャップを煙突に取り付ける。
5. 石の天板をオープンの開口部に近いところに置く。
- 6a. 温度計付き扉を本体に組み立てる。
- 6b. ドアにウッドハンドルを取り付けます。
- 6c. 本体のバックルを締めて、ドアを固定します。
7. ピザ窯が冷めたら蓋をしよう。

オープンレンジの特徴

1. 石焼きで、ピザ生地に最適です。
2. 収納や持ち運びに便利な折りたたみ式脚部。
3. 耐久性のあるパウダーコーティングされたシェル、セラミックファイバー断熱材で梱包されています。
4. 調理中のピザを安全に確認できる覗き穴付きの完全断熱ドア。
5. 通気性・温度調節のためのダンパー付き煙突。
6. 内蔵の温度計が内部の空気の温度を監視します。

点火

1. ドアがついていることを確認し、食品の追加や取り出しが必要なとき以外は、ドアを外さない。
- 2a. 火格子にペレットと天然のファイヤースターターを1個入れる。
- 2b. ファイヤースターターに火をつけ、ファイヤーボックスを本体にスライドさせて戻す。
3. スターターペレットが完全に燃焼していることを確認してから、チャージングホッパーにペレットを追加してください。

プリヒート

1. ピザを焼く前にピザストーンを260℃以上、またはお使いのオープンの温度と同じくらいに予熱してください。高温であればあるほどよい。通常、ピザストーンの予熱には15分程度かかります。
2. 2枚のピザを焼いた後、すぐに焼くのは問題ありません。しかし、それ以上焼く場合は、2枚焼くごとに石の温度が戻るまで10～15分ほど時間を置くことをお勧めします。

消火

1. オープンに残ったペレットを燃焼させ、60分以上自然冷却させる。手袋を装着したまま、慎重に火袋を外す。オープンが熱いうちは、絶対に水にさらさないでください。
2. 水の入った大きな金属バケツに灰を振り入れる。水没させないでください。



お手入れ方法とメンテナンス

オーブンはどこに設置すればよいのですか？

- オーブンを地面で使わないでください。
- オーブンは、30kg 以上の重量を支えることができる頑丈なテーブルの上に置いてください。
- テーブルの素材は、オーブンの熱に対応できるものを選びます。木、金属、石がお勧めです。ガラスやプラスチックは適しません。
- 火災の危険を避けるため、オーブンは構造物や建物から離れた場所に設置してください。オーブンは、風を避けられる場所に設置すると、最も効果的です。風の強い日に調理する場合は、オーブンの背面から空気が入るように設置し、空気の流れを良くしてください。

オーブンはどこに保管すればよいですか？

1. 使用しないときは、厳しい天候、特に雨からオーブンを保護します。オーブンカバー を使って、長期間使用しないときや雨天時に、庭のごみからオーブンを保護するために一旦室内に保管してください。ピザストーンは、オーブンが稼働している間は、常に暖かく乾燥した環境で保管してください。

オーブンの掃除の仕方を教えてください。

オーブンを最高温度で30分運転するだけです。これで余分な食材を焼き切ることができます。冷めたら、乾いたペーパータオルで内部を拭き取ることができます。研磨剤や刺激の強い化学物質を含む洗剤は使わないでください。

石焼き天板のお手入れ方法を教えてください。

- ピザストーンで直接調理するのは、ピザやパンを使った乾燥した料理だけにしてください。肉や野菜などの料理を作る場合は、ご自分のフライパンをお使いください。
- ピザストーンのお手入れは、オーブンを最高温度で稼働させてください。石焼ボードを手洗いする場合は、ぬるま湯を使用し、通常のオーブンで60°Cで最低2時間乾燥させてください。石焼き台は食器洗い乾燥機には対応していません。

トラブルシューティング

このピザ窯は、お客様が快適に、楽しくご使用頂くよう。何か質問があれば、私たちに連絡下さい。いつでもお待ちしております。

オーブんに火がつかない

点火の手順を参照してください。必要に応じて木材に火をつける最も簡単な方法です。

煙やススが見える

薪や炭が燃え始めると煙が出ますが、最適な温度になると徐々に消えます。

少しずつ燃料を追加し、きれいに燃えていることを確認してから調理してください。

濃い煙が出続ける場合は、燃料が完全に乾いていないか、一度に多くの燃料を入れすぎた可能性があります。

- 調理前にピザストーンが乾いていることを確認してください。(60°Cの通常のオーブンで2時間乾燥させることが可能です)
- 悪天候の場合、予熱に時間がかかります。
- 点火前と調理中は、煙突キャップを外していることを確認してください。
- 使用するペレットが乾燥していて、オーブンに適していることを確認して下さい。
- バーナーボックスの火格子は、冷えた状態でブラッシングし、空気孔を空けてから点火する必要がある場合があります。

オーブンの色が変わった

高温環境下で長時間使用すると、炉体表面の色が若干変色することがあります。これは正常な現象であり、製品の使用には影響ありません！

これは正常です。オーブンの性能に影響を与えるものではありません。オーブンに蓋をし、乾燥した環境で保管することをお勧めします。多少の傷は、ステンレスクリーナーで落とすことができます。

温度維持の方法

ペレットの量によって、オーブンの到達温度は大きく変わります。ペレットを少しずつ追加して、オーブンを一定の温度で稼働させましょう。ペレットを使った料理と同様、火の管理は徐々に行うのがベストです。ペレットが主に燃え尽きて、目に見える炎がすべて消える前に燃料を補給してください。ペレットの入れすぎは、オーブンを傷めたり、煙やススを発生させる原因となります。

どのような温度で測定すればよいのでしょうか？

カリッとしたピザを作るには、庫内温度のほかに、ピザストーンの温度も重要です。ピザを焼く前に、ピザストーンを260℃以上に予熱しておくとい良いでしょう。これは、ピザを安定して焼くために重要なことです。ストーンの温度が十分でないと、下の生地が十分に焼ける前にピザの表面が焦げてしまいます。

注意：450℃を超えないようにすることをお勧めします。450℃近くになったら、炉の扉を外して炉内を観察することをお勧めします。450℃を超えると温度計が壊れる可能性がございます。。そのため、ダイヤルの温度は450℃を超えないように使用することをお勧めします。

ドアを外した後の温度保持はどうするのですか？

室内外の温度差が大きいので、ドアを開けると空気温度が下がります。気温が下がるのを避けるために、いくつかの注意点があります。

1. 食品の出し入れが必要なとき以外は、扉を外さないでください。
2. ドアを開けている時間をなるべく短くする。すぐにドアを閉めれば、温度が下がりすぎるのを防げます。連続してピザを作る必要がある場合は、最初にすべてのピザを作り、その間にピザストーンを再加熱し、その後1枚ずつ焼くと良いでしょう。
3. ピザを焼く前にピザストーンを予熱しておく。レーザー温度計でピザストーンの温度を確認します（ピザを焼くのに欠かせない温度計です）。温度が下がったら、ペレットを追加します。通常、ピザストーンの温度はあまり下がらないので、温度を保つことができます。
4. 煙突ダンパーで温度調節をしましょう。ダンパーが開いていると庫内温度は下がります。ダンパーをほぼ閉じた状態にすると、庫内の温度が一定に保たれます（火の強さによっては温度が上がります）。

完璧なピザを作るためのピザストーンの予熱方法とは？

1. ピザストーンは温度差による割れを防ぐため、冷えたオーブンで焼くようにしてください。
2. オーブンの一番高温のスイッチを入れる。
3. ピザストーンを45分～1時間以上予熱しておく。この工程を省くと、ピザがベチャベチャになってしまいます。生焼のピザになります。

返品・保証について

ご使用前の初期不良に限り返品交換を受け付けております。ご購入から1週間以内に下記までご連絡ください。

ピザ釜本体に限り1年間の品質保証を行っています。

使用による色の変化や変形は保証の対象外とさせていただきます。

通常の使用により本体が割れてしまった際は下記までご連絡ください。

販売店の納品書を必ず保管をお願い致します。

お問合せ先

ALLGOOD HARAJUKU

03-6886-3144

info@allgoodeats.jp



ご質問、ご意見、ご感想がありましたら、お気軽にご連絡ください。迅速に対応させていただきます。