



クレメンティ
薪&ガスハイブリッドピザオーブン

取扱説明書





グラツィエ！

本場イタリアのクレメンティオーブンをご購入いただきありがとうございます。

1975年からピザオーブンを生産しているクレメンティでは、市場のニーズに合わせて革新的で安全な製品を研究し生産しています。

この取説をよくお読みなり、このオーブンを使って本格的ピザを始め、様々な料理が楽しめるように、ぜひ練習を重ねて下さい。

ご友人やご家族と絶妙な料理と、素晴らしい思い出に満ちた美食体験を提供できることを楽しみにしています。

目 次

薪ピザオーブンの取扱説明書

> 安全のために	6
> 役立つヒント	12
> クレメンティ薪ピザオーブンの使い方	14

ガスピザオーブンの取扱説明書

> 安全のために	22
> 役立つヒント	28
> クレメンティガスピザオーブンの使い方	30
> ガスオーブンのテクニカルデータ	36

梱包部品とその組み立て方

> 薪オーブンとガスオーブン	38
----------------------	----

よくある質問 FAQ	44
------------------	----

製品保証	46
------------	----

CLEMENTI

1975年から45年以上にわたり、革新的で安全な製品を研究し、100%イタリア製のピザオーブンを生産してきたイタリアのクレメンティ社。市場のニーズに合わせて、創り出されるクレメンティ社のオーブンは、世界中にファンがいます。



薪オーブン

取扱説明書

J
P
N



安全のために

オーブンを使用する前に、この取扱説明書を注意深く完全にお読みすることをお勧めします。正しく使用し、安全を確保するための重要な情報が記載されています。

ガスの点火時や調理中は常に注意を払ってください。このピザオーブンは、非常に高い温度（400°C以上）になります。

これらの指示に従わない場合、周囲の環境やオーブン自体に重大な損傷を与え、お客様の身体に重大な傷害を与える可能性があります。

以下のことに注意して絶対に忘れないでください。

非常に高温に耐えられる容器や調理器具などの調理器具のみを使用してください。

このオーブンは十分に断熱されていますが、一部の部品（煙突や扉部分など）が過熱して非常に高温になり、火傷をする危険性があります。



使用中は、子供や動物をオーブンに近付けないでください。

使用中はナイロンジャケットなどゆったりとした衣服を着用しないでください。

使用中は、屋根や煙道に触れないでください。これらの部品は非常に高温になります。

煙道が最高温度に達するときは、手袋または適切な熱保護を使用せずに、煙道に配置されたダンパーバルブに触れないでください。



ドアは大変熱くなる可能性があるため、木製ハンドル以外の部分を触らないでください。家具、カーテン、その他の可燃物をオーブンから遠ざけてください。



廃棄物、プラスチック、または引火性液体を燃やさないでください。

使用中は、可燃物がオーブンから安全な距離に保たれていることを確認してください。

使用中はオーブンを動かさないでください。

強風から離れた平らな面にオーブンを置きます。向かい風が強いとオーブンから火が飛び出る可能性があります。稼働中は可燃物をオーブンの周囲から遠ざけます。オーブンから離れないでください。



火に水をかけないでください。

油脂を含む、または必要とする食品を調理するときは、発火する可能性のある油こぼれを避けるように注意してください。

火をつけるときは、オーブンの正面から60 cm 以上の安全距離を保ってください。



密封された缶詰や同様の容器を高温のオーブン内に入れないでください。内容物が熱くなると、圧力が上昇し爆発を引き起こす可能性があります。

薪の火を消すためには、オープン doa を完全に閉じて、薪が燃え終わるのを待ちます。火を消してから少なくとも30分間はオープン doa を閉めたままにし、doa を開けるときは注意してください。突然の酸素の流れによって火がすぐに再燃する可能性があります。

オープンの開口部から炎が逃げるほどの大きな火をつけることは避けてください。このような場合は、オープンのdoa を閉め、炎が弱まるか消えるのを待ちます。

オープンに木を投げ込まないでください。内部が損傷する可能性があるため、長くて頑丈な耐火手袋または火鉢を使用して、木をオープンに静かに置きます。

よく乾燥した広葉樹の小さめの薪のみを使用してください。圧力処理されたブリケット木材、ペレット、集成材、針葉樹は使用しないでください。

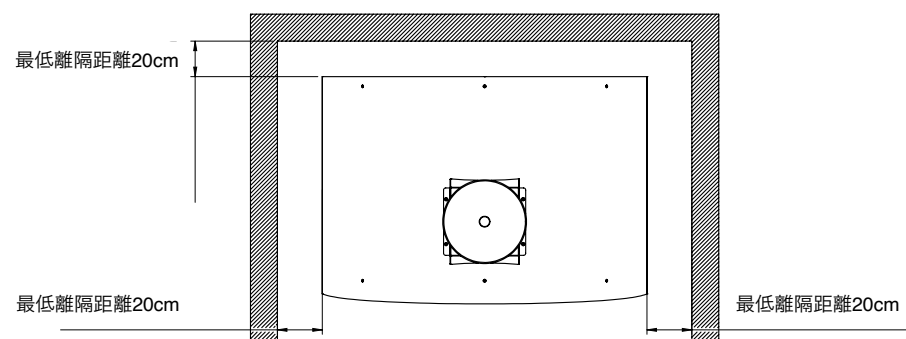
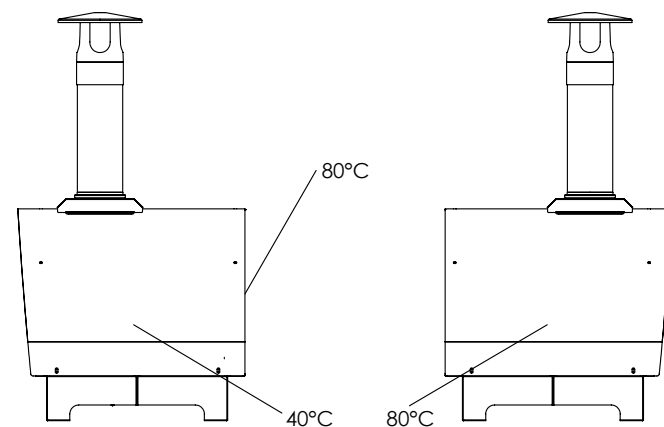
一 炭、ブリケット燃料、液体着火剤、灯油、ランタンオイル、ガソリン、その他の燃焼促進剤は使用しないでください。

使用後は毎回、金属製シャベルで灰を取り除き、金属製のバケツまたは容器に注意深く入れ、残り火が完全に消えるまで屋外に置き、灰が完全に消えるか冷たくなったら、地域の規制に従って処分してください。。

外部温度（高温部分に注意）

調理室温度計が400°Cを示したときに測定された外部温度が右のオープンの図に示されています。

お客様が用意するテーブル等に置いて使用する場合は、そのオープンの重量（50kg）を支えるために、金属やレンガなどの不燃性の材料で作られており、しっかりとした土台であることを確認してご使用ください。





役立つヒント

使用前にオーブンの表面にある保護フィルムをすべて取り除きます。
そのままフィルムを残したまま火を付けると、オーブンの熱や太陽光線によってフィルムがオーブンの表面で硬化し後で取り除くのが困難になります。
保護フィルムが剥がれにくい場合は、ドライヤーで表面を少し加熱してみてください。
オーブンの表面を傷つけないため、ナイフやスクレーパーは使用しないでください。

金属製のスポンジやスクレーパーを使用してオーブンを掃除しないでください。オーブンの外装が損傷する可能性があります。
オーブンの掃除には、やわらかい布にぬるま湯と中性洗剤を使用してください。

煙突など、オーブンの一部は高温により変色する場合があります。この現象は普通であり、オーブンの正しい動作には全く影響しません。

オーブンの最初の薪による点火は、少しだけの木を燃やして空の状態（食品を調理せずに）実行し、オーブンの温度をゆっくりと上げる必要があります。
この慣らし運転段階によって、高温の燃焼温度にさらされた後にオーブンの構造が落ち着き、オーブンの部品上の処理残留物（油など）が中和されることに役立ちます。

オーブンの最初の点火時、またはオーブンが長期間使用されていなかった場合、屋根の隙間から白い蒸気が出る場合があります。
オーブンの熱で乾燥するのはロックウールの内部断熱材に蓄積した水分がオーブンの熱によって起こる水蒸気であり、この現象は数回の点火後にはなくなります。

クレメンティオーブンは一年中どのような季節でもご利用いただけます。
ただし、冬季に外気温がゼロ付近まで下がった場合は、過度の温度変化を防ぐため、ゆっくりと火を点けてください。これにより、レンガなどのオーブンのさまざまな部分への熱衝撃を回避できます。

雨、湿気、その他がオーブンに入らないように、使用しないときは常にオーブンのドアを閉めてください。

耐火レンガの小さな薄い亀裂は正常と見なされオーブンの操作に影響を与えません。
実際それは耐火レンガの固有の特性であり、窯の連続的な加熱と冷却がその原因です。

塗装とステンレス鋼の両方の外装パネル部品は、表面を研磨するだけでなく、湿気による腐食を保護する特殊な撥水性潤滑材で定期的に清掃して下さい。こうすることにより、海に近い地域などでは潮風にさらなれても錆や変色が出にくくなり金属表面の品質が保たれます。

使用しない期間は、ビニールシートなどで製品を完全に覆い隠すことが望ましいです。通常の周囲湿度（夜間や雨天時など）に短時間さらされても、購入して使用後すぐに変化現れます。

オーブンを覆うパネル間の亀裂部分などで製造中のオーブンの組み立て中に堆積する細かい金属粉の酸化に由来する錆が発生する可能性があります。

このため、最初の設置、使用直後でも、製品の定期的な清掃を徹底することが重要です。
これらの錆の痕跡が出た場合は、撥水潤滑剤を使用したブラシまたは非研磨布ですぐに清掃してください。

クレメンティ社は、製品の通常のメンテナンス不足、または間違った使用に起因する問題については責任を負いません。



クレメンティ薪オープンの使い方

オープンの設置

オープンの設置は、このマニュアルの内容を先に熟読し理解された方が行って下さい。
オープンを設置する前に、このマニュアルの指示に注意深く従ってください。オープンに
改造や変更を加えると危険であり、人や財産に損害を与える可能性があります。

このオープンは、可燃物の無い屋外で使用するよう設計されています。使用時に周りに障
害物がないこと、またオープンの周りに周囲に少なくとも50センチメートルの空きスペース
があることと煙突の排煙出口が何かで遮られていないことが重要です。

オープンを可燃物から離れた平らで不燃性の表面、出来れば石またはコンクリートの床に置
きます。建物、間仕切り、屋根からの推奨安全距離については、地域の建物および保護規制
を参照してください。場合によっては追加の部品が必要になる場合があります。

ユーザーにリスクを与えることなくオープンの重量（約50 kg）を適切に支えることができ
るように、しっかりとした材料と構造を考えてベースとなるスタンドをご準備ください。

薪オープンの点火

オープンを安全に使用するために、以下の手順に従ってください。

1. 新聞紙、またはその他の接着剤などが付いていない紙を軽く丸めて、オープンの中央に置きます。
2. 紙の上に、乾燥した広葉樹の小枝の山を作ります。
3. 柄の長い着火マンなどのライターを使って、紙のさまざまな場所に火をつけます。
4. 火がよく燃え出したら、少し大きめの木片を追加して炎を大きくし、ドアを閉めておきます。
5. ピザを焼くのに最も良い温度(400/450°C)に達するまでに、残り火をオープンの棚全体に広げることをお勧めします。
6. 耐火煉瓦の表面が400°C以上の温度になったら、適当な金属製の棒を利用して、グリルを動かし残り火をオープンの左側に移動します。
7. 金属製のブラシを使用して、オープンの床に残っている灰と煤を取り除き、火の方に移動させます。火が消えるのを防ぐために小さな木片を追加し続けます。
8. この時点でピザを焼く準備が整いました。
9. 調理温度を高く保つために、20〜30分ごとに少量の木を追加します。ピザを焼くための理想的な温度は350-400°Cです。（右端のオープンの温度計は、オープンの中央にある温度計よりもわずかに低い温度を検出する傾向があることを考慮してください）

注意：調理を開始する前に、必ずオープンを最低30分くらいの間は予熱してください。
十分に予熱できていないとピザの表面は焼けても、裏面にいい焦げ目が入らず美味しい
ピザが焼けません。



理想の調理温度

ピザ	350-400°C	662-752°F
肉と魚	300°C	572°F
ポテトと野菜	200°C	392°F
パンとケーキ	200°C	392°F

違った種類の薪利用

最も重要な要件は、使用する木材が硬く、十分に乾燥されている必要があることです。木材が湿っていたり、若くて緑色の場合、発火に時間がかかったり、大量の煙が発生したりして、それほど温度は上がりません。

燃やしている時に”シュー”という音が聞こえる場合、これは木材がまだ湿っていることを意味します。松などの針葉樹の利用はお勧めできません。樹液が含まれているため、粘り気のある残留物が残ります。針葉樹は高温にならず、広葉樹ほど燃えません。また”パチパチ”という音が出る傾向があり、調理中に残り火や灰が食品の上に落ちる可能性があります。

火がよく燃えているときは、中型の木片（直径8-10cm）を使用してください。必要に応じて木材を追加することで、温度をより適切に制御できます。大きな木片は発火するのに時間がかかり、燃え始めたときにホットスポットも作成します。

さまざまな種類の広葉樹を使用することで、さまざまな香りと味を楽しむことができます。リンゴ、桃、桜などの果樹の木など。一部の料理にプラスの影響を与える可能性があります。



オーク、メープル、クルミ、栗、オリーブの木を試すこともできます。これら木はオープンで調理するのに最適なエッセンスです。さまざまなエッセンスの組み合わせでさえ、あなたが準備している料理をさらにパーソナライズすることができます。

テキスト 温度調節について

クレメンティオープンの温度計は、オープン内の特定の位置の温度を示し、単に1つ指標と見なされます。

薪オープンでの調理には、炭焼きコンロや薪ストーブと同様に、火と温度の制御を学ぶ必要があるため、最初はそれを学ぶ必要があります。

オープンの床の温度は場所によって異なる場合があります。代わりにオープン内上部の温度は高くなっています。

オープンで料理をする前に、必ず完全に予熱をしてください。薪に火をつけてオープンの左側に熾火を移動したら、少なくとも15分間火をつけたままにします。

ピザを焼くためにオープン内の温度は約400度である必要があります。オープンの耐火床の温度は約300度である必要があります。オープンの温度がこれらの温度に達していない場合は、さらに5〜10分間薪を供給し続けます。

必要な温度に達したら、一定の温度になるように、10〜15分ごとに小〜中サイズの木片（直径8〜10cm）を追加して火を維持します。

寒い日や風の強い日には、加熱時間と調理時間が長くなります。逆に暑い日には加熱時間を減らすことができます。



調理時間は、オーブンに入れる食品や鍋のサイズによっても異なります。

一般的に、ピザのように高温で短時間で料理する食品は、まず薪オーブンで調理されます。オーブンの温度が下がり始めると、焼き肉、焼き野菜、魚、他の種類の肉、そして最後にパンやデザートなど、他の種類の料理を調理することができます。



オーブンドアを開けた状態での調理

オーブンのドアを開けて直火で調理するのが最も一般的な方法です。火は適切に燃烧するために酸素を必要とします。

開いたドアは、火が最適に燃え続けることを可能にします。この方法は、ピザなど、より高温が必要な料理に使用します。



オーブンのドアを閉めた状態での調理

ドアを閉めた状態での調理は、従来のオーブンでの調理や焙煎など、低温が必要な場合に使用されます。ドアを完全にまたは部分的に閉じると、温度を調整するのに役立ちます。

従来のオーブン調理では、火を止めてドアを少し開いたままにします（3〜5cm）。これにより、残り火は温度を維持しながら燃え続けることができます。従来の方法でオーブンで焙煎または調理したい場合は、強火を避けてください。このような場合は、残り火の良い熾火で小さな火を使うことが望ましいです。

オーブン調理するには、適切な湿度を維持するためにオーブンに水で満たされた小さな容器を挿入します。容器は、ステンレス鋼、鋳鉄、テラコッタ、または高温での使用に適した材料でできている必要があります。



クレメンティ薪オーブンでの調理

薪オーブンは、オーブン自体のデザインと形状により、3種類の調理が可能になります。

1. 対流調理

アーチ形の火がオーブンの左側にあるという事のおかげで、炎は上に向かって広がり、対流効果を生み出します。ほとんどの対流式オーブンと同様に、これにより調理時間が短縮されます。

2. 輻射熱調理

オーブンの予熱段階では、耐火レンガによって熱が集められます。調理中、熱はオーブンの中に入れられる食品に向けて放射されます

3. 熱伝導調理

予熱段階で耐火レンガに蓄えられた熱は、調理中に食品やフライパンに伝わり、ピザやパンは加熱した床の上に置かれるため、下方向からも焼き上げられます。

鋳鉄や陶器の鍋や鍋に含まれる他の料理は、ストーブで調理するときと同じように、鍋や鍋に伝熱することで調理されます。



クレメンティ薪オープンのメンテナンス

金属製のスポンジやスクレーパーを使用してオープン进行掃除しないでください。オープンの外装が損傷する可能性があります。

オープンの掃除には、やわらかい布にぬるま湯と中性洗剤を使用してください。

煙道に障害物がないことを定期的に確認し、残っている灰や煤を取り除きます。

火が完全に消えたら、金属製のシャベルで灰を取り除き、金属製のバケツまたは容器に注意しながら入れ替え、残り火が完全に消えるまで屋外に置きます。残り火が完全に消えたとき、または冷えた後は、地域の規制に従って処分してください。

クレメンティオープン是一年中どのような季節でもご利用いただけます。
ただし、冬季に外気温がゼロ付近まで下がった場合は、過度の温度変化を防ぐため、ゆっくりと火を点けてください。これにより、レンガなどのオープンのさまざまな部分への熱衝撃を回避できます。

クレメンティオープンの内側を掃除する

このクレメンティオープンにはピザやソースから残ったチーズやローストからの液体は簡単に取り除くことができるセルフクリーニングです。

残り火を掃除したい場所に移り、数分間残り火を燃やします。次に、残り火を左側に戻し、オープンの床を磨きます。

ガス オープン

取扱説明書



安全のために

オーブンを使用する前に、このマニュアルを注意深く完全に読むことをお勧めします。
正しく使用し、安全を確保するための重要な情報が記載されています。

ガスの点火時や調理中は常に注意を払ってください。このピザオーブンは、非常に高い温度（400°C以上）になります。

これらの指示に従わない場合、周囲の環境やオーブン自体に重大な損傷を与え、お客様の身体に重大な傷害を与える可能性があります。

以下のことに注意して絶対に忘れないでください。

非常な高温に耐えられる容器や調理器具などの調理器具のみを使用してください。

このオーブンは十分に断熱されていますが、一部の部品（煙突や扉部分など）が過熱して非常に高温になり、火傷をする危険性があります。



使用中は、子供や動物をオーブンに近付けないでください。

使用中はナイロンジャケットなどゆったりとした衣服を着用しないでください。

使用中は、屋根や煙道に触れないでください。これらの部品は非常に高温になります。

煙道が最高温度に達するときは、手袋または適切な熱保護を使用せずに、煙道に配置されたダンパーバルブに触れないでください。

ドアは大変熱くなる可能性があるため、木製ハンドル以外の部分を触らないでください。
家具、カーテン、その他の可燃物をオーブンから遠ざけてください。

一 廃棄物、プラスチック、または引火性液体を燃やさないでください

使用中は、可燃物がオーブンから安全な距離に保たれていることを確認してください。

使用中はオーブンを動かさないでください。

強風から離れた平らな面にオーブンを置きます。向かい風が強いとオーブンから火が飛び出る可能性があります。
稼働中は可燃物をオーブンの周囲から遠ざけます。オーブンから離れないでください。

一 火に水をかけないでください。

油脂を含む、または必要とする食品を調理するときは、発火する可能性のある油こぼれを避けるように注意してください。

火をつけるときは、オーブンの正面から60 cm以上の安全距離を保ってください。



**密封された缶詰や同様の容器を高温のオーブン内に入れないでください。
内容物が熱くなると、圧力が上昇し爆発を引き起こす可能性があります。**



炎が消えた場合は、上記の推奨事項に従って慎重に点火段階を繰り返します。

オープンとLPGシリンダーの間に配置されたガス減圧調整器（オープンには付属していません）をお客様の方で準備して使用してください。

使用中ドアの金属部分は高温になるため、火傷をしないようにキッキンググローブ等の保護手袋を使用することをお勧めします。

付属の煙突と煙突カバーは絶対に改造しないでください。

クレメンティガスオープンは、屋外での使用とLPG燃料供給の認定を受けています。同社は、それらの不適切な使用に起因する人およびまたは財産へのいかなる損害についても責任を免除されます。



ガスが漏れると、火災や爆発を引き起こし、重大な人身傷害または死亡または物的損害を引き起こす可能性があります。もしガス漏れの臭いがする場合は：

1. ガスバルブをすぐに閉める
2. 着火している火をすぐに消します
3. オープンのドアを完全に開けます
4. ガス漏れがないかホース接続部に石鹸水をつけて確認する。その後ガス取扱技術者に相談をする

ガスオープンを使用しない場合は、ガス供給バルブを閉じてください。
未使用のガスボンベを近くに保管しないでください。

 **注意！！**
ガスオープンの使用に関する重要な安全情報：

ガスオープン決して薪燃料と一緒に使用しないでください。
オープンの点火段階中、およびバーナーの使用段階中は、決してドアを置かないでください。

ガスが出る音がして点火ボタンを押して数秒以内に発火しない場合は、ガスノブを押したまま放置しないでください。

オープン内にガスが溜まらないように、ガスノブの操作と一緒に点火ボタンを押すことが重要です。

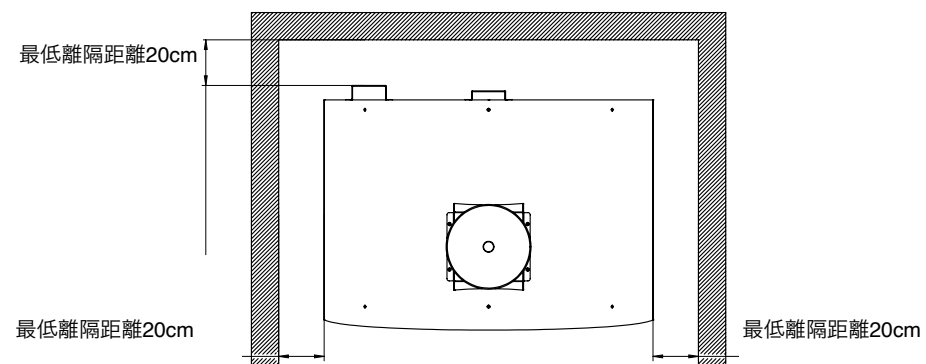
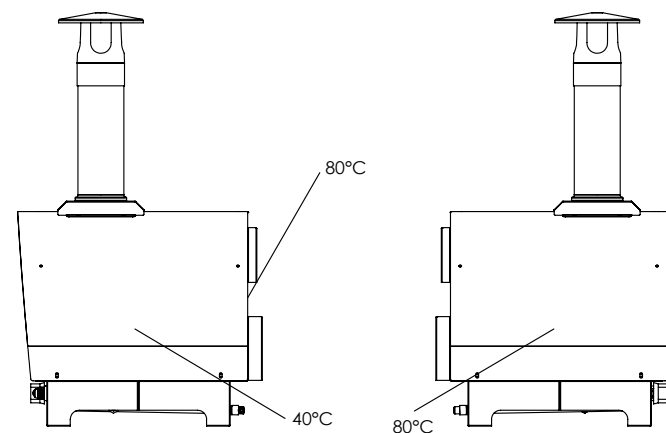
点火段階では、絶対に顔や体の他の部分でオープンの口に近づけないでください。着火時にガスの炎が大きく出てくる場合があります危険です。

点火に失敗した場合は、ガスノブを放してOFFの位置に戻し、蓄積したガスをオープン内から排出してから数分後点火手順を繰り返します。ガスバーナーの点火が確認できたら、数秒待ってからガスノブを放します。

外部温度（高温部分に注意）

調理室温度計が400°Cを示したときに測定された外部温度が右のオープンの図に示されています。

お客様が用意するテーブル等に置いて使用する場合は、そのオープンの重量（50kg）を支えるために、金属やレンガなどの不燃性の材料で作られており、しっかりとした土台であることを確認してご使用ください。





役立つヒント

使用前にオーブンの表面にある保護フィルムをすべて取り除きます。
そのままフィルムを残したまま火を付けると、オーブンの熱や太陽光線によってフィルムがオーブンの表面で硬化し後で取り除くのが困難になります。
保護フィルムが剥がれにくい場合は、ドライヤーで表面を少し加熱してみてください。
オーブンの表面を傷つけないため、ナイフやスクレーパーは使用しないでください。

金属製のスポンジやスクレーパーを使用してオーブンを掃除しないでください。オーブンの外装が損傷する可能性があります。
オーブンの掃除には、やわらかい布にぬるま湯と中性洗剤を使用してください。

煙突など、オーブンの一部は高温により変色する場合があります。この現象は普通であり、オーブンの正しい動作には全く影響しません。

オーブンの最初の薪による点火は、少しだけの木を燃やして空の状態（食品を調理せずに）実行し、オーブンの温度をゆっくりと上げる必要があります。
この慣らし運転段階によって、高温の燃焼温度にさらされた後にオーブンの構造が落ち着き、オーブンの部品上の処理残留物（油など）が中和されることに役立ちます。

オーブンの最初の点火時、またはオーブンが長期間使用されていなかった場合、屋根の隙間から白い蒸気が出る場合があります。
オーブンの熱で乾燥するのはロックウールの内部断熱材に蓄積した水分がオーブンの熱によって起こる水蒸気であり、この現象は数回の点火後にはなくなります。

クレメンティオーブンは一年中どのような季節でもご利用いただけます。
ただし、冬季に外気温がゼロ付近まで下がった場合は、過度の温度変化を防ぐため、ゆっくりと火を点けてください。これにより、レンガなどのオーブンのさまざまな部分への熱衝撃を回避できます。

雨、湿気、その他がオーブンに入らないように、使用しないときは常にオーブンのドアを閉めてください。

耐火レンガの小さな薄い亀裂は正常と見なされオーブンの操作に影響を与えません。
実際それは耐火レンガの固有の特性であり、窯の連続的な加熱と冷却がその原因です。

塗装とステンレス鋼の両方の外装パネル部品は、表面を研磨するだけでなく、湿気による腐食を保護する特殊な撥水性潤滑材で定期的に清掃して下さい。こうすることにより、海に近い地域などでは潮風にさらなれても錆や変色が出にくくなり金属表面の品質が保たれます。

使用しない期間は、ビニールシートなどで製品を完全に覆い隠すことが望ましいです。通常の周囲湿度（夜間や雨天時など）に短時間さらされても、購入して使用後すぐに変化現れます。

オーブンを覆うパネル間の亀裂部分などで製造中のオーブンの組み立て中に堆積する細かい金属粉の酸化に由来する錆が発生する可能性があります。

このため、最初の設置、使用直後でも、製品の定期的な清掃を徹底することが重要です。
これらの錆の痕跡が出た場合は、撥水潤滑剤を使用したブラシまたは非研磨布ですぐに清掃してください。

クレメンティ社は、製品の通常のメンテナンス不足、または間違った使用に起因する問題については責任を負いません。



クレメンティガスピザオーブンの使い方

オーブンの設置

オーブンの設置は、このマニュアルの内容を先に熟読し理解された方が行って下さい。オーブンを設置する前に、このマニュアルの指示に注意深く従ってください。オーブンに改造や変更を加えると危険であり、人や財産に損害を与える可能性があります

このオーブンは、可燃物の無い屋外で使用するよう設計されています。使用時に周りに障害物がないこと、またオーブンの周りに周囲に少なくとも50センチメートルの空きスペースがあることと煙突の排煙出口が何かで遮られていないことが重要です。

オーブンを可燃物から離れた平らで不燃性の表面、出来れば石またはコンクリートの床に置きます。建物、間仕切り、屋根からの推奨安全距離については、地域の建物および保護規制を参照してください。場合によっては追加の部品が必要になる場合があります。オーブン内に直接風が吹き込まないように、風の方向を確認してください。

ユーザーにリスクを与えることなくオーブンの重量（約50kg）を適切に支えることができるように、しっかりとした材料と構造を考えてベースとなるスタンドをご準備ください。

アプライアンスのパイプラインまたはガスボンベへの接続は、供給されるガスのタイプに対して規制されていることを確認した後でのみ、UNI-CIG7129および7131規格で規定されているように実行する必要があります。UNI-EN16129規格に準拠した30/37mbarの固定設定の低圧レギュレーターを使用してください。



ゴムホースとの接続：UNI-CIG7140規格またはUNIEN 14800規格に準拠したゴムホースのみを使用してください。ゴムホースの端には、UNI-CIG7141規格に準拠した適切なホースクランプを取り付ける必要があります。牽引またはねじれのストレスにさらしたり、過度にタイトな曲がりを残してはなりません。供給ガスのフレキシブル配管の長さは1,5メートルを超えないようにして下さい。

注意：推奨燃料LPGガス（G30 / G31）使用圧力28/37 mbar; 最大消費量1.15Kg/h

液体LPGガスボンベは、本オーブンや他の高熱を発する物から離して配置して下さい。特別なガスボンベ用のキャビネット（設置用ケース）に設置する場合は、ガスホース全長に沿って検査できるように容易に点検ができるよう、設置をする必要があります。ガスシステムへの接続は、ガスオーブンにいかなる種類の問題も引き起こさないように設置を実行する必要があります。UNI-CIG 9891規格に準拠したガスホースと、UNI-CIG9264規格に準拠したシーリングガスケットのみを使用してください。

ガスオープンの点火

オーブンを点火する前に、必ず次の手順に従ってください。

1. すべてのガス接続部がしっかり締まっているか、ガス漏れがないか確認して下さい。
2. 点火時には、オープンのドアが開いている必要があります。
3. ガス制御ノブは上の位置にある必要があります。
4. ガスの火を点火するには、ノブを押しながらMINとMAXの表示の間くらいまで回します。そうするとガスがバーナーから出る“シュー”という音がします。
5. 次に赤い点火ボタンを押し続けます。この時すぐにガスに着火しなくとも、絶対にオープン内を覗き込まないでください。急に大きく着火する時があるので危険です。
6. オープンが冷えているときに炎を点火するには、ガスホースに空気が入ってしまっている場合があるのですぐに着火しないことがあります。その時は何回か着火を繰り返します。
7. ガスの火が着いたら、赤い点火ボタンを放して下さい。しかしガス制御ノブは約5秒間押し続ける必要があります。
8. 次に、ガス制御ノブを放し、時計回りにMAX(最大)の記号まで戻します。
9. バーナーの炎が高くなったら、オープンの予熱を開始できます。
10. 使用中はオーブンを動かさないで下さい。

注意:

- ・オーブンが着火しているときは、ドアを閉めないでください。
- ・制限温度である500°Cを超えないようにしてください。
- ・オープンの使用中は、ガスホースやその他の付属品を絶対に外さないでください。
- ・メーカーによる各部の調整は一切変更しないでください。

理想の調理温度

ピザ	350-400°C	662-752°F
肉と魚	300°C	572°F
ポテトと野菜	200°C	392°F
パンとケーキ	200°C	392°F

温度調節について

クレメンティオープンの温度計は、オープン内の特定の位置の温度を示し、単に1つ指標と見なされます

オープンの床の温度は場所によって異なる場合があります。代わりにオープン内上部の温度は高くなっています。

ピザを焼く前に十分にオープン内を加熱し、オープン内の温度は約400°Cである必要があります。オープンの耐火床の温度は約300°Cである必要があります。オープンの温度がこれらの温度に達していない場合はガスの火を強めさらに加熱します。

寒い日や風の強い日には、加熱時間と調理時間が長くなります。逆に暑い日には加熱時間を減らすことができます。

調理時間は、オープンに入れる食品や鍋のサイズによっても異なります。



クレメンティ ガスオーブンのメンテナンス

メンテナンスを始める前に、オーブンのガスを止めて、オーブンが冷えていることを確認してください。

金属製のスポンジやスクレーパーを使用してオーブンを掃除しないでください。オーブンの外装が損傷する可能性があります。
オーブンの掃除には、やわらかい布にぬるま湯と中性洗剤を使用してください。

煙道に障害物がないことを定期的に確認し、残っている灰や煤を取り除きます。

クレメンティオーブンは一年中どのような季節でもご利用いただけます。

ただし、冬季に外気温がゼロ付近まで下がった場合は、過度の温度変化を防ぐためゆっくりと火を点けてください。
これにより、レンガなどのオーブンのさまざまな部分への熱衝撃を回避できます。

効率的な操作を保証し、最適なパフォーマンスと安全性を保証するために、オーブンとその構成部品、特にバーナーと圧電素子を注意深く検査およびチェックすることをお勧めします。

ガス供給管の保全状況を定期的に（少なくとも年に1回）確認し、ガス管外面に記載されている有効期限と期限切れの場合はそれを交換する必要があります。
いずれにせよ、ホースにひび、切り傷、擦り傷、焦げ跡が見られる場合、または通常の弾力性がなく、硬化して過度に可塑性がある場合は、ホースを交換する必要があります。

製品を使用しない場合でも、少なくとも年に1回は完全なメンテナンスを行うことをお勧めします。バーナーにブラシをかけ、破損や摩耗がないか調べます。



チューブクリーナーまたはスチールブラシを使用してガスバーナーチューブを清掃し、クモや虫の巣を取り除きます。可能であれば、空気コンプレッサーを使用して、カバーを外し後部からバーナーチューブ内を吹き飛ばすことができます。

バーナーの穴を掃除するには、つまようじのような簡単に壊れやすい道具を使用しないでください。バーナーの内部に留まり、バーナーの適切な機能が損なわれる場合があります。

掃除機とへらと金属製のブラシを使用して、調理室の内部から食品の残留物を取り除きます。



ガスオープンのテクニックデーター

> 出力と消費

	クレメンティーノ
最大出力 (kW)	6,3
最小出力(kW)	2,0
最大消費(M3/h)	0,20
最小消費(M3/h)	0,05

参照ガスカテゴリに基づいて、オープンをガスシリンダーに接続するために使用される
ガス減圧調整器のタイプ
UNI EN 437：2021規制。

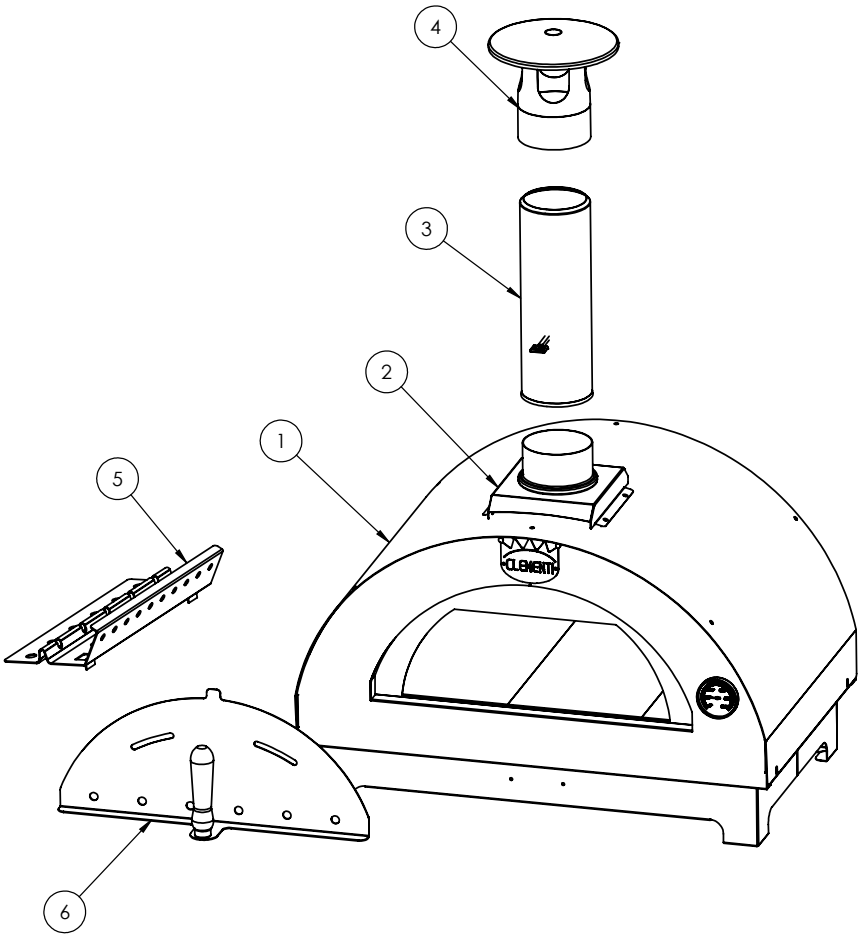
イタリアの場合、30 mbar のガス減圧調整器を使用します。

ガスのカテゴリ	ガスの種類	ガス減圧レベル	各 国 名
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PT, SI, SK
I3B/P	G30	30 mbar	BE, CY, ES, FI, FR, GB, GR, IE, PT
I3B/P	G30	50 mbar	AT, CH, DE, FR, SK

部品図と 組み立て方法

薪オープンの部品

図 1

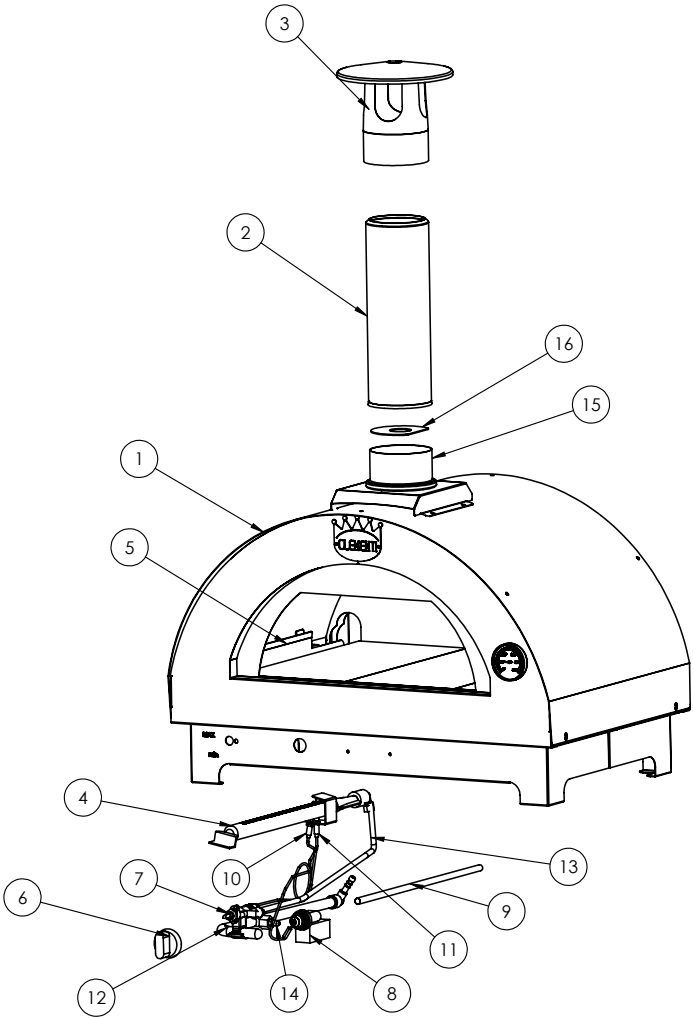


部 品 名	
N.	
1	オープン本体
2	煙突接続部
3	煙突
4	雨よけトップ
5	薪用セパレーター
6	ドア



ガスオーブン部品

図 2



N.	部 品 名
1	オーブン本体
2	煙突
3	雨よけトップ
4	ガスバーナー
5	バーナープロテクター
6	ガス調整ノブ
7	ガス調整コック
8	圧電素子
9	グロープラグワイヤーシース
10	グロープラグ
11	サーモカップル熱電対
12	ガス銅管
13	ガス銅管バーナーコック
14	圧力出口
15	煙突接続部
16	ダンパーバルブ

オープンの設置

注意：オープンが重くて持ち上げられない場合は、耐火レンガを取り外して本体を軽くしてから設置して下さい。

オープンの本体を機械で吊し上げるには、オープン上部の煙突接続部の中に溶接された鉄鋼の横棒に機械式アームを引っ掛けることができます。

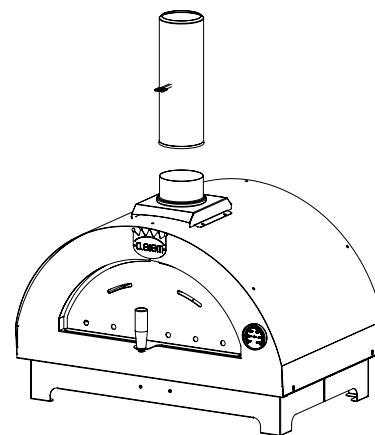
または、オープンの床下に配置されたガスシステムの各種部品に力や圧力を加えないように、梱包箱を破って側面から取り出して注意しながら大人2人で持ち上げるようにします。

設置の前に、各部の動作や運送中に起きた故障がないかお確かめ下さい。

50kgの重量にしっかり耐えられる頑丈な不燃性の材料でできたスタンド、土台の上にオープンをゆっくりと置いて下さい。

クレメンティ社は、オープンまたはそのコンポーネントの移動中の作業によって引き起こされた人または財産への損害について責任を負いません。

煙突と雨よけトップの組み立て

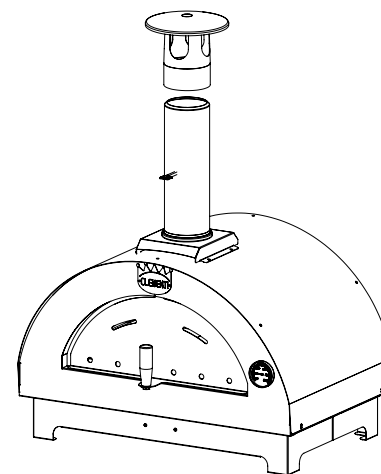


1.

煙道のサイズにぴったり合う接続部に挿入します。

2.

雨よけトップを煙突に差し込み取り付けます。





よくある質問

なぜ煙がよく出ますか？

1. 使用する木材が湿っていたり、若い緑色の木でないことを確認してください。燃えている部分から”シュー”という音が聞こえる場合は、木材が完全に乾燥していない証拠です。
2. 白樺などの樹皮のある木材は使用しないでください。
3. 不完全燃焼を避けるために、強い炎があることを確認してください。

なぜピザの上側が上手く焼けているのに、下側が上手く焼けていないのですか？

1. レンガを完全に加熱するために、大きめの火でオーブンをより長く予熱します。
料理用のオーブン紙を使用している場合は、ピザの底面がくっつかずに移動できるようにになったらすぐに取り除きます。
2. オーブンの右側後ろにピザを置きます。

このオーブンでピザ以外のものを調理できますか？

1. ピザ、ソーセージ、魚、ステーキ、鶏肉、パン、ケーキ、ビスケットなどを調理できます。
2. 同じ表示温度でも電気オーブンなど料理するより早く焼けるため、料理が焦げすぎないようにチェックして下さい。

オーブン用のアクセサリやオプション道具もありますか？

1. さまざまなツールやアクセサリを個別に購入できます。
2. 小めの丸い形状のピザピールを使用してピザを回転させることをお勧めします。
3. 灰を除去するためのブラシを購入することをお勧めします。

どんな種類の薪を使うのがいいですか？

1. オーク、メイプル、クルミ、オリーブ、アーモンド、アッシュ、ブナ、ヒッコリー、マホガニー、パーチなどの良く乾燥した広葉樹の薪がいいです。
2. 松やモミなどの湿った樹脂多いの薪の使用は避けてください。

オーブン内はどうやって掃除しますか？

1. オーブンはセルフクリーニング式です。つまり、オーブンの床に残った食品の残留物は薪の残り火で燃やされます。オーブンが完全に冷えたら、残っている灰を一掃するだけです。

薪オーブンでピザを調理するのにどれくらい時間がかかりますか？

1. ピザを調理は、オーブンの床が十分に熱された状態だと非常に早く出来上がります。
(350°-400°Cで約1〜2分)
2. 温度が230°Cに下がると、焙煎などの大皿料理に最適です。
3. パンやケーキは最終的にはより低い温度(180-200°C)で調理して、焦げることなく膨らませるようにする必要があります。

保 証 書

品 名	シ リ ア ル 番 号
クレメンティ ハイブリッド ピザオープン	
保 証 期 間	お買い上げ日から 本体 1 年間
お買い上げ年月日	年 月 日
お 客 様 名	
ご住所 〒	
TEL :	
販売店名・住所・電話番号・担当者名等	

*この保証書は、本書に明示した期間及び条件のもとに、製品の修理をお約束するものです。
ご不明な点、詳細はお買い上げの販売店迄お問い合わせください。

<<保証書について>>

・保証書は必ず「お買い上げ年月日」「販売店名」等記入必要所定事項が記入されているか
ご確認の上、大切に保管してください（保証期間：1 ケ年）

<<修理依頼について>>

・保証期間中は本保証書をご提示の上お買い上げ販売店までお申し付けください。
尚、保証期間を過ぎている場合も同販売店にご相談ください。

製品を輸送される場合の運賃・送料はお客様のご負担となります。

<<保証規定について>>

1. 本保証書は、取扱い説明に従った正常な使用状態において故障した場合に適用します。
ただし、下記のいずれかに該当する場合は保証期間内の故障であっても有償となります。
1) 本書のご提示がない場合。
2) 本書のお買い上げ年月日、販売店名等記入必要所定事項の記入がない場合、
あるいは、字句・文言を書き換えられた場合。
3) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変による故障及び損傷。
4) お買い上げ後の輸送、移送時の落下等お取扱いが不適切な為に生じた故障及び損傷。
5) 当該製品に既に分解した痕跡がある場合、もしくは弊社または弊社指定のサービスマン以外のものにより修理・改造されている場合。
6) 消耗品の場合
2. 保証期間はお買い上げ後の日から1 年です。修理保証対象は本体部品に限ります。
3. 保証期間であっても、修理・初期不良対応等を依頼される際、当社の検査の結果、不良を認められない場合は別途診断手数料及び諸経費をお願いする事がございます。
4. 本保証書は日本国内においてのみ有効です。
5. 本保証書は再発行いたしませんので、紛失しない様に大切に保管してください。

イタリアから日本のお客様へ

このユニークなピザオープンを楽しんでお使いください。

ブオン アッペティート!!!

HOPING THAT YOU ARE SATISFIED WITH YOUR PURCHASE OF OUR OVEN, WE CAN ONLY WISH YOU...

BUON APPETITO!!!

Clementino Clementi
クレメンティーノ クレメンティ





日本輸入販売元
エコレットカンパニー合同会社
〒383-0024 長野県中野市東山3-1
TEL : 0269-38-0014
FAX : 0269-38-0042
<https://ecolletcompany.jp>

Via delle Fornaci, 86 - 60044 Fabriano (An) Italy
Tel. +39 0732 959862 - info@clementicompany.com
www.clementicompany.com



Clementi – il Re del Fuoco



[clementi_ilredelfuoco](https://www.instagram.com/clementi_ilredelfuoco)



[Clementi il re del fuoco](https://www.youtube.com/Clementi%20il%20re%20del%20fuoco)