

BERTAZZONI

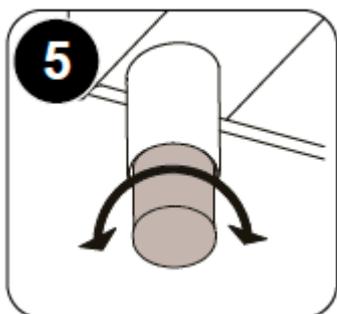
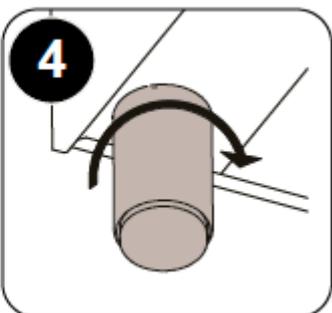
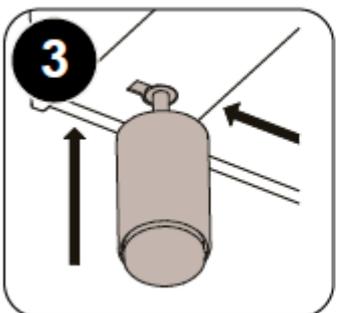
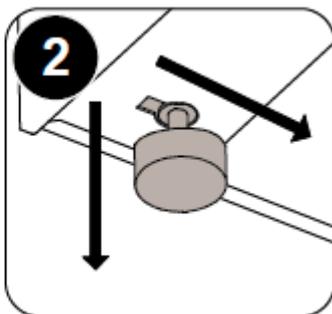
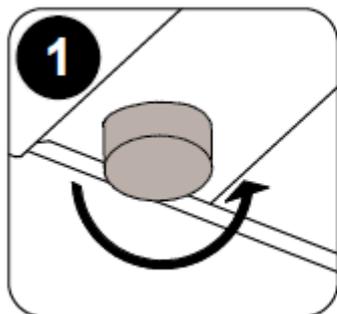
取扱説明書



ガスレンジ

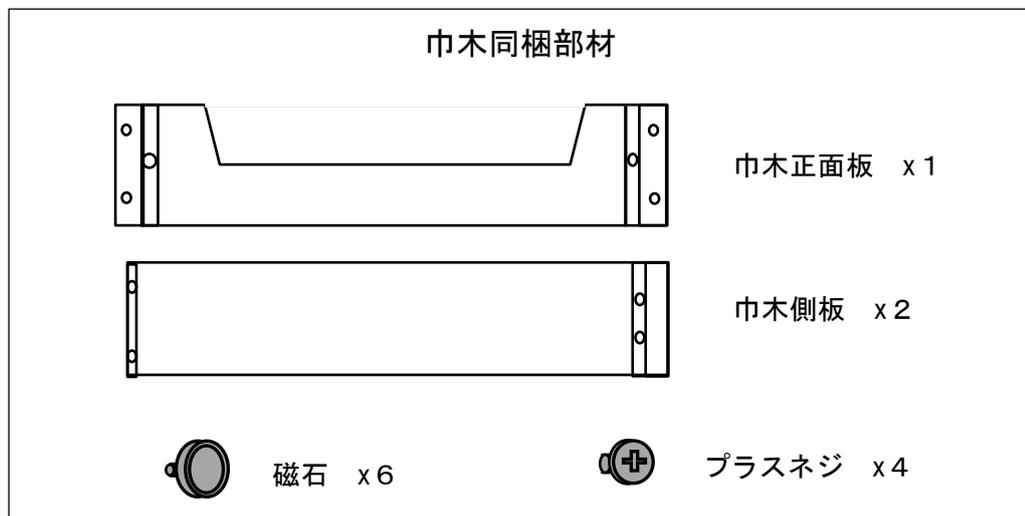
PRO304

脚の取り付け方

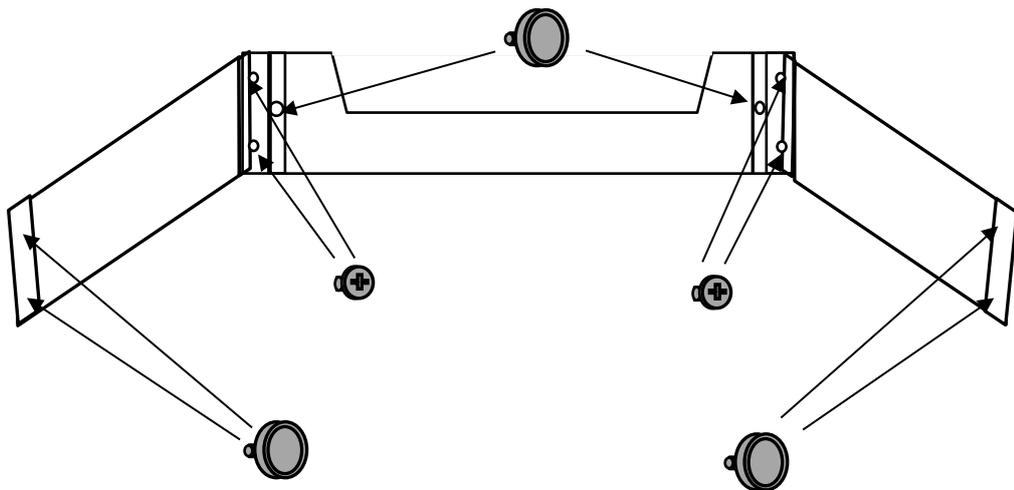


巾木について

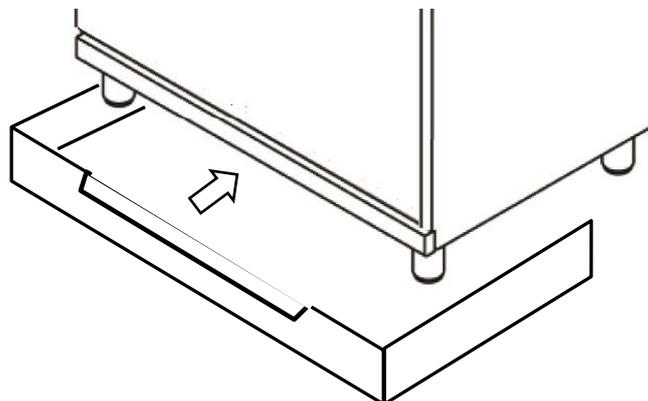
この機器には、機器の脚に取り付けるための金属製の巾木が同梱されています。
同梱の磁石にて取付ができますので、必要に応じて巾木を組立て、取付けてください。



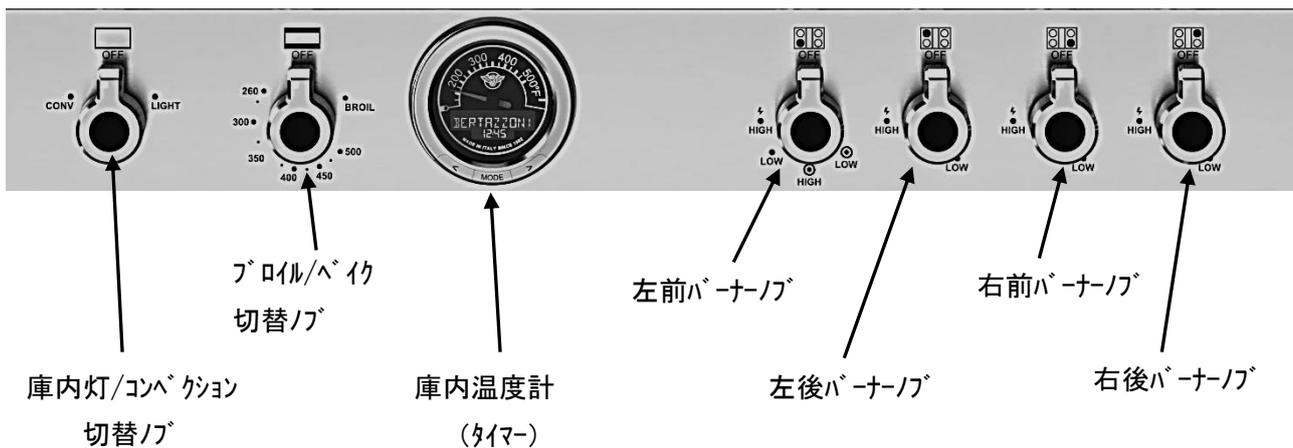
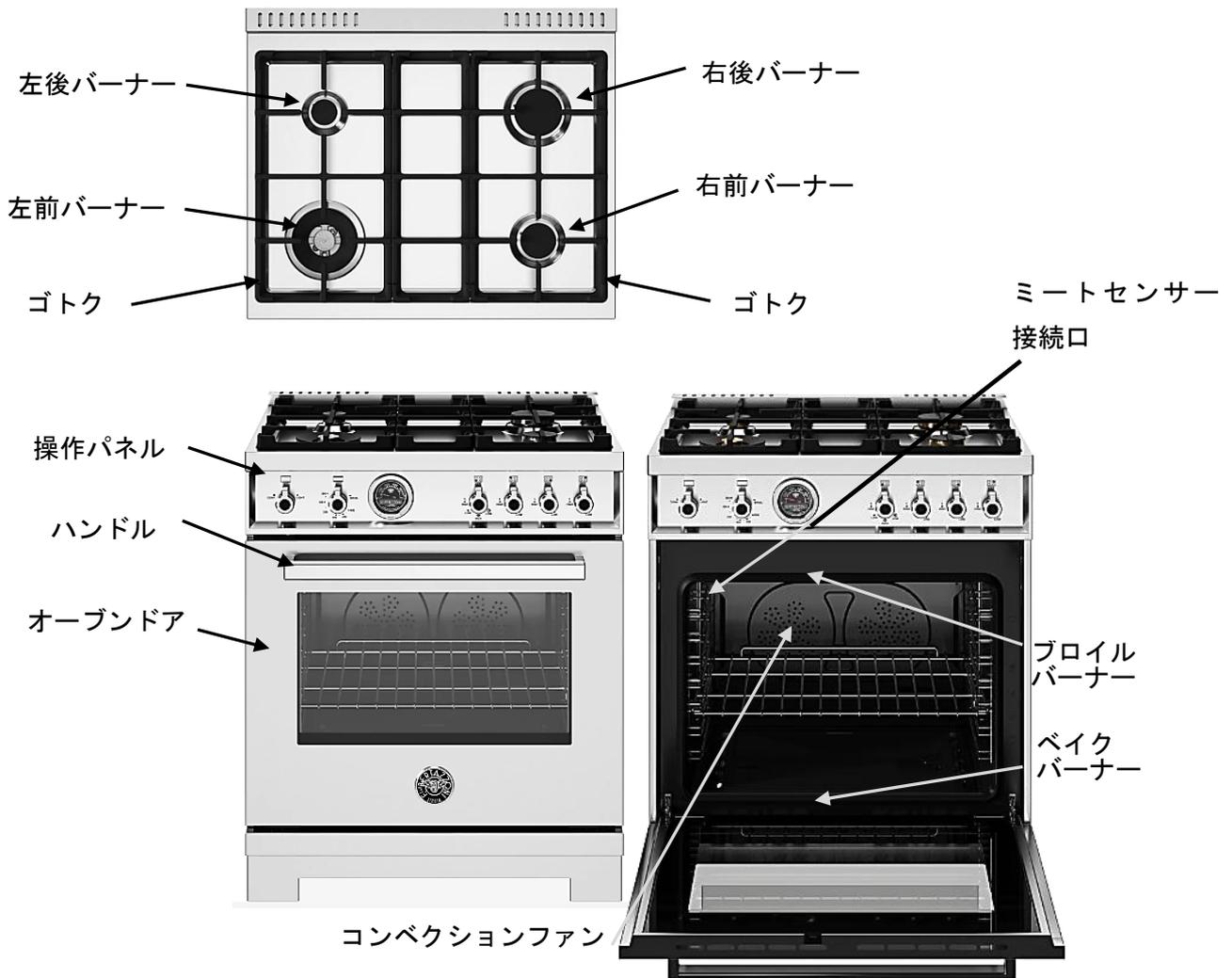
組立方法



組み立てた巾木の磁石が機器の前後の脚に当たるように、機器の下に挿入してください。



各部の名称



ガスオーブンの使用時の注意事項

警告 ! Warning!

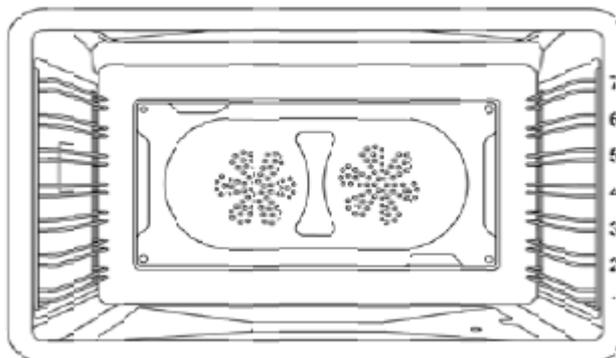
停電が起きた場合は、クーリングファンが操作しないため、オーブンは使用しないでください。
停電が起きた場合は、オーブンのつまみをオフの位置へ戻して、停電が復旧するまで、オーブンの使用を停止してください。
オーブン動作中に火が消えた場合は、オーブンつまみをオフ位置に戻してください。
60秒以上待って、再点火をしてください。

注意 !

機器を設置後初めてオーブンを使用する場合、温度を摂氏260°C(華氏500°F)に設定し、15分～30分位か空焼きを行って、庫内の臭いや湿気を取り除いてください。

棚の位置

庫内両側にはオーブンとトレイをセットするための7段のガイドが付いています。
ガイドには高さを示す1～7の数字が記載されています。



クーリングファン

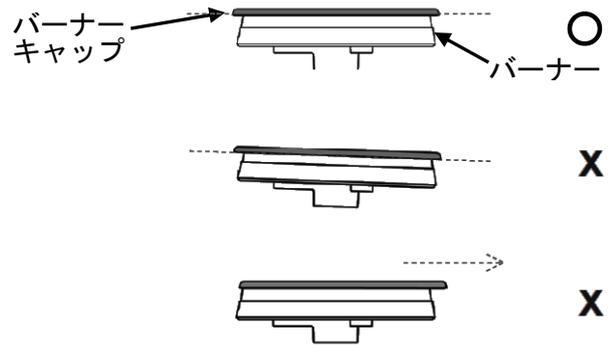
コントロールパネル部のオーバーヒートを防ぐために、クーリングファンが付いています。
操作部内部の温度が上昇すると、ファンが動作し、温度が下がれば、停止します。

NOTE : オーブン使用中は、操作部の暖められた空気はクーリングファンにより、庫外に出されます。

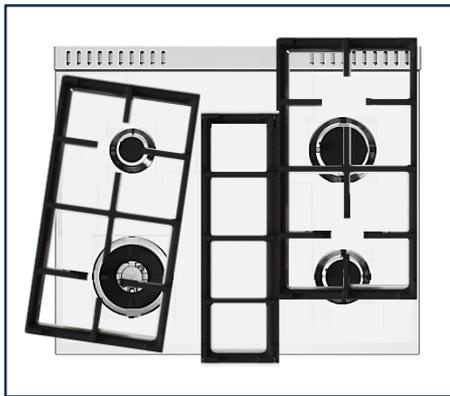
操作方法

バーナーキャップとゴトク

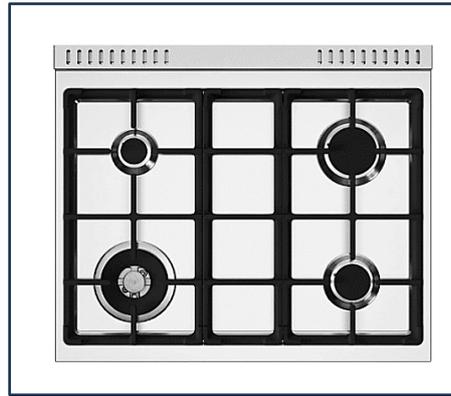
バーナーとバーナーキャップは右図を参考に正しくセットしてください。



ゴトクを正しくセットしてください。



X



O

左前バーナー

内炎

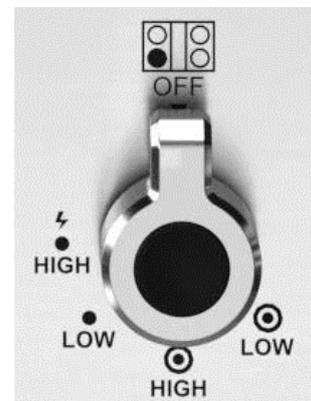
ノブを押し、スパーク(カチカチ)音が聞こえたら、ノブを軽く押しながら、HIGH ● の位置まで反時計方向にノブを回し、着火が確認出来たら、そのまま5秒待ち手を離してください。HIGH と LOW の間でお好みの炎の大きさに調整できます。



外炎

内炎が点火した状態で、ノブを軽く押しながら、HIGH ◎ の位置まで反時計方向へノブを回し、着火が確認出来たら手を離してください。HIGH と LOW の間でお好みの炎の大きさに調整できます。

火が消える場合は、ノブを OFF の位置に戻し、1分ほど待ってから再度点火させてください。



左後、右前、右後バーナー

ノブを押し、スパーク(カチカチ)音が聞こえたら、ノブを軽く押しながら、**HIGH ●**の位置まで反時計方向にノブを回し、着火が確認出来たら、そのまま5秒待ち手を離してください。**HIGH**と**LOW**の間でお好みの炎の大きさに調整できます。火が消える場合は、ノブを**OFF**の位置に戻し、1分ほど待ってから再度点火させてください。



立ち消え安全装置(サーモカップル)

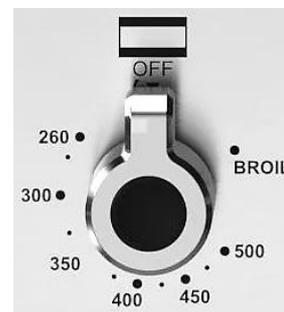
点火中に炎が消えた場合は、サーモカップルが、炎が消えたことを検知して、ノブの内側についたガスバルブを閉じ、バーナーに流れるガスを止めます。再着火させる場合は、ノブを一度消火位置まで戻し、再点火させてください。

底が丸い中華鍋を使う場合

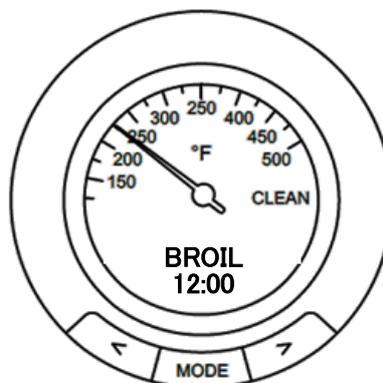
底が丸い中華鍋を使う場合は、鍋を安定させるため、添付の中華ゴトクを使用してください。

ブロイルバーナー

ノブが **OFF** の位置にあることを確認してください。ドアを開けてノブを押し、スパーク(カチカチ)音が聞こえたら、2秒後ノブから手を離してください。● **BROIL** の位置まで時計方向にノブを回し、着火が確認出来たら、そのまま20秒待ち、火が消えないことを確認してドアを閉めてください。着火しない場合は、ノブを **OFF** の位置に戻し、1分ほど待ってから再度点火させてください。ブロイル調理は余熱を5分ほどすることをお勧めします。



ブロイル動作中は、温度計に 右図のように **BROIL** と表示がでます。また、ブロイル動作中は庫内灯が点灯します。



ベイクバーナー

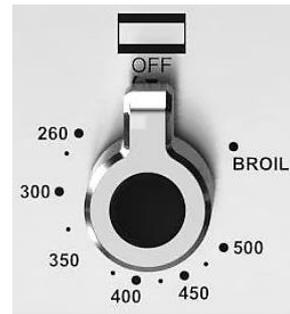
ノブが OFF の位置にあることを確認してください。

ドアを開けてノブを押し、スパーク(カチカチ)音が聞こえたら、2 秒後ノブから手を離してください。

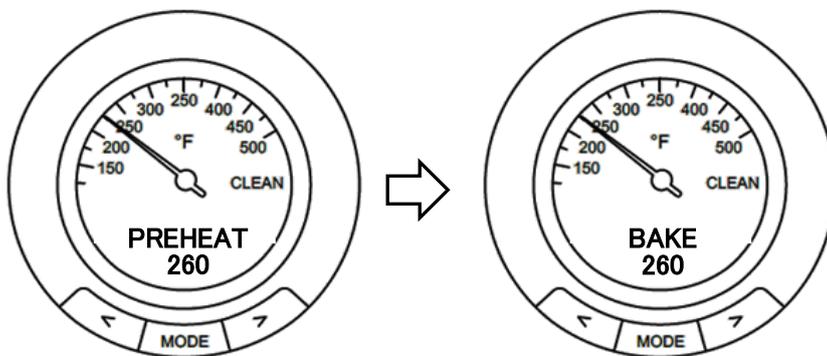
好みの温度位置までノブを回して着火したことを確認してください。

着火しない場合は、ノブを OFF の位置に戻し、1 分ほど待ってから再度点火させてください。

着火後、約 20 秒間火が消えないことが確認出来たら、ドアを閉めてください。



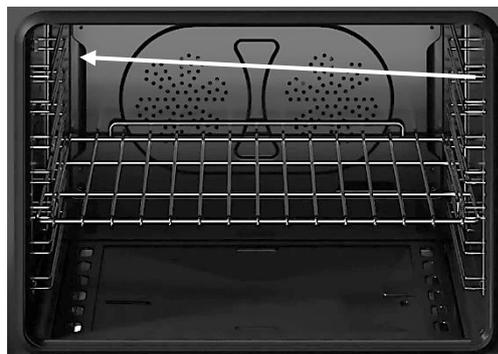
ノブで設定した温度が華氏で表示され、設定温度に達するまで PREHEAT と表示され、設定温度に達すると BAKE と表示されます。



ミートセンサー

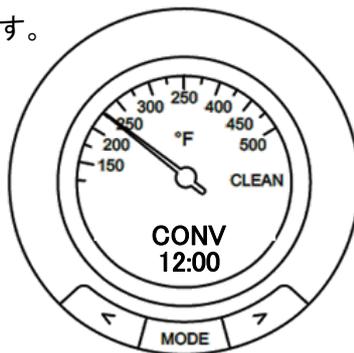
同梱のミートセンサーを使うと、肉などの内部の温度を測定でき、設定温度になるとアラームが鳴り、炎が消えます。

- 1) ミートセンサーの先端を食材の中心部まで差し込んでください。
- 2) ドアを開けて、ベイクバーナーを点火させ、温度をセットしてください。
- 3) 温度計の **MODE** を押し 次に **>** を押すと、**FOOD PROBE** と表示されます。
- 4) ミートセンサーの端子を庫内左上の挿入口にしっかりとセットしてドアを閉めてください。
- 5) 食材の中心部が設定温度になると、炎が消えます。



コンベクションファン

ノブを **CONV●** まで反時計方向に回すと、ブロイル/ベイク 調理中に庫内背面のコンベクションファンが動作します。また、温度計には **CONV** と表示されます。



庫内灯

ノブを ●**LIGHT** まで時計方向に回すと、庫内灯が点灯します。
電源が接続されていれば、バーナーを点火させなくとも
庫内灯は点灯します。



時計の合わせ方

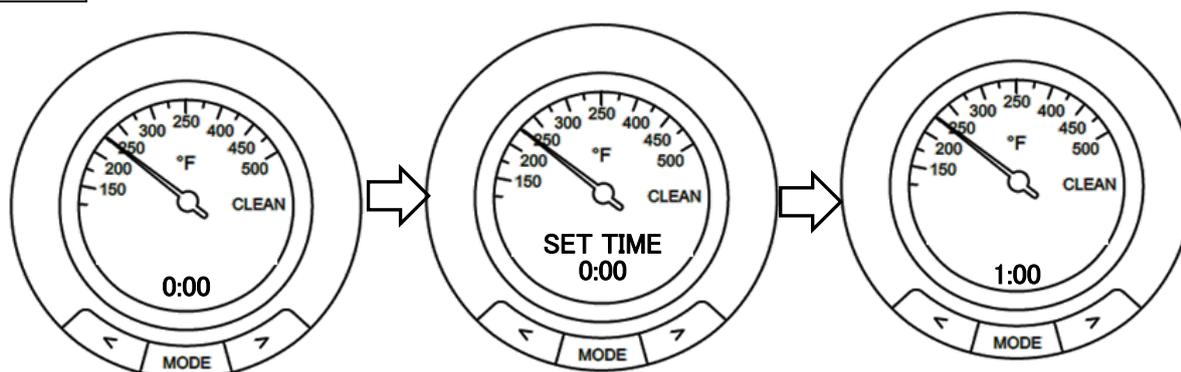
庫内温度計には、現在時刻を表示する時計が付いています。

電源コンセントを長時間抜いていた場合は、以下の手順で時計を合わせてください。

MODE を押し、その後 **SET TIME** と表示するまで **>** を押ししてください。
時刻 表示の数字が点滅するので **<** 又は **>** を押し時刻を合わせてください。
時刻があったら、**MODE** を押しと 分表示 の数字が点滅します。

< 又は **>** を押しと 分を合わせてください。

MODE を押しと 時計表示に戻ります。



タイマーの使い方

庫内温度計には、キッチンタイマー機能が付いています。 設定時間が経過すると、アラーム音が鳴ります。

※注意 : アラーム音が鳴っても、ブロイル/ベイクバーナーは消えません。
単に時間を知らせるだけのアラームです。

オーブンを使う調理のヒント

オーブンの予熱

ほとんどの料理のレシピには、余熱が必要と書かれています。庫内に食品をセットする前に、庫内を温めておく必要があります。余熱の時間は、温度の設定や、棚位置によって変わってきます。

オーブンの調理モード

このオーブンは、複数の調理法があり、バーナーを単独で使用したり、ファンと組み合わせて調理を行います。

- ・ベイクバーナー
- ・ブロイルバーナー
- ・オーブンファン

**温度設定や、調理時間は機器によって違ってきます。
レシピを参考に調理時間を調整してください。**

ベイク調理（ベイクバーナーからの熱）

ベイク、ロースト、キャセロール

- ・ オープンノブをオフの位置にセットしてオーブンのドアを開けてください。
- ・ オープンノブを1～2秒間押し離してください。
- ・ お好みの温度に設定してください。バーナーが点火していなかったら、ノブをオフ位置に戻して、1分間待って再度点火を行ってください。
- ・ オープンドアを閉める前に約20秒待って、点火されたかどうか、庫内を確認してください。
- ・ 点火されていない場合は、再点火してください。
- ・ 着火を確認できたら、お好みの温度に設定し、庫内に食品を入れる前に庫内温度が設定温度になっていることを確認してください。

ベイクモードは、1つのラックを使って行います

- ・ 通常のベイク : 棚位置 3又は4
- ・ 高さのある食品 : 棚位置 3
- ・ パイ : 棚位置 2又は3
- ・ 大きめにカットした肉、鶏肉 : 棚位置 2

コンベクションベイク（ベイクバーナーからの熱とコンベクションファンからの空気の流れ）

コンベクション調理の利点

コンベクション機能では、背面の2個のファンにより庫内の空気がかき回され、温度が均一になります。鍋を移動させずに同じ時間で異なった棚位置で複数の調理を行う事が出来ます。

コンベクション調理では、熱が均一に回るように浅い食器を使ってください。

食品にフタをしなれば、表面は茶色になり、パリパリになります。

食品にフタをしたり、デリケートなデザートを作る場合は、コンベクションは適応しません。

食品を庫内に入れる前に、ベイクと同様に余熱を行い、ノブを“CONVECTION(コンベクション)”にセットしてください。

- ・ 棚を1段のみ使用 : ベイクと同じ位置にセット
- ・ 棚を2段使用 : 棚位置3 と棚位置5 を使用
- ・ 棚を3段使用 : 棚位置2、棚位置4、棚位置6 を使用

ブロイル（庫内上部のブロイルバーナーで赤外線による熱で調理）

ブロイルを使って、厚さ2.5cm以下の肉をレア、又はミディアムの固さで仕上げます。

オープンを着火する前に、ラックをお好みの位置にセットしてください。余熱ができたなら、ブロイルバーナーの真下にブロイラーパンをセットしてください。

ブロイラーの余熱

調理を始める前に、余熱を行ってください。

5分間余熱を行ったら、食品を庫内に入れてください。

- ・ ブロイルのツマミをオフにセットして、ドアを開けて下さい。
- ・ ツマミを1～2秒押し続け、離してください。
- ・ ツマミを“BROIL(ブロイル)”の位置にセットしてください。火が消えた場合は、ツマミをオフにセットして再点火してください。
- ・ 点火したかどうかは庫内を確認してください。
- ・ オープンドアを閉める前に約20秒待って、点火されたかどうか、庫内を確認してください。
- ・ 点火されていない場合は、再点火してください。
- ・ ブロイル調理は、一番上の棚に食品を置いた時が一番効果的です。
- ・ ビーフステーキ、牛ひき肉のパテ、ラムチョップ(2.5cmより薄いもの) : 棚位置 6
- ・ 肉、ラムチョップ(2.5cmより厚いもの) : 棚位置 5
- ・ 焦げ目をつける料理 : 棚位置 6

水滴

調理中に食品から多少の湿気が出てくるのは、通常の事です。

コントロールパネルなど、オープン庫内よりも温度の低い場所には水滴が発生します。

オーブン料理にアルミホイルは使用しないでください

食品にアルミホイルでカバーをすることはできますが、バーナーに近づけないでください。アルミホイルが庫内やグリルパンに触れると、オーバーヒートが起き、エナメル面にクラックが入ることがあります。

ベストな調理を行うには

- ・ 調理中はオーブンドアを閉めておいてください。
- ・ 棚位置はレシピや経験で調整をしてください。
- ・ レシピで紹介されている調理器具を使用してください。
- ・ ブロイラーパンはオーブン庫内に保管しないでください。調理時に必要ないパンを庫内に入れておくと調理結果に影響を与えるので、使用しないパンは取り出しておいてください。
- ・ 柔らかく、金色にパリッとさせるには、メッキ処理されたつやつやした金属のパンを使ってください。
- ・ 茶色で、よりパリッと仕上げるには、黒い金属のパンか、ガラスのパンを使ってください。
 - ・ 設定温度を14°C (25°F) 低く設定してください。
 - ・ パンとオーブン庫内の壁とは、空気循環の為、2.5cm以上隙間を開けてください。
- ・ オーブンを清潔に保つためには、食材はラックに直接置かず、パンに載せてください。

オーブンをきれいに保つには

火傷に注意

オーブンの清掃をする場合は、バーナーが冷えていることを確認してから行ってください。

- ・ 回避すべきこと : オーブンを清掃する場合はスチームクリーナーを使用しないでください。

電気部品がショートする恐れがあります。

- ・ 機器の開口部に液体を吹きかけないでください。

愛情点検

ご使用のガスレンジの点検を！



据え付けしてから4～5年経過しましたら、より長い期間安全にお使いいただくために、点検をおすすめします。点検はお買い上げの販売店、または当社のサービス受付窓口にご依頼ください。

総輸入元



株式会社

ツナシマ商事

<http://www.tsunashimashoji.co.jp/>

本社 〒106-0047 東京都港区西麻布 2-22-2
電話 03-6712-5721

大阪営業所 〒567-0031 大阪府茨木市春日 1-16-11 1F
電話 072-657-9907 (代)