

# BERTAZZONI

## 取扱説明書



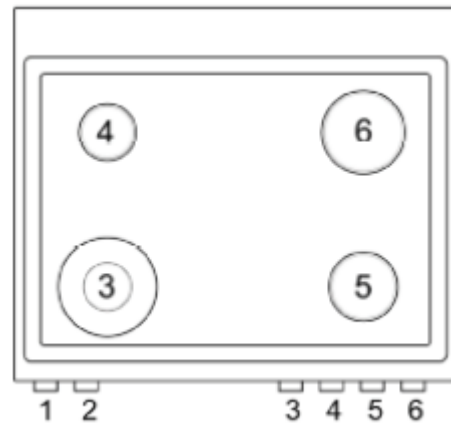
ガスレンジ

PROF304G



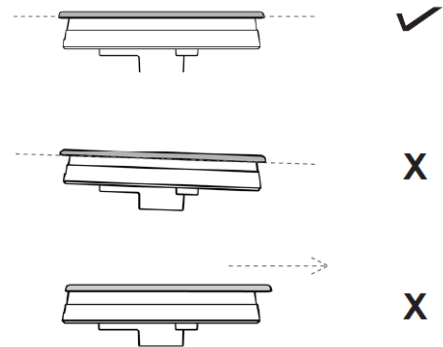
## バーナーとノブの位置

1. オープン機能セクター
2. オープン用温度計
3. 左前バーナー
4. 左奥バーナー
5. 右前バーナー
6. 右奥バーナー



## 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。

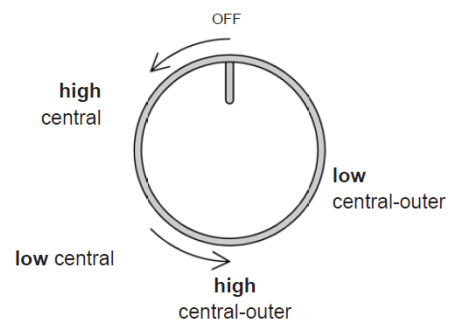


## バーナーの使い方

- ・ノブを HIGH 位置まで反時計方向に回して下さい。
- ・カチカチとスパーク音がしてから 5~10 秒ほどノブを押したままにしてください。
- ・着火したらノブから手を離してください。
- ・必要に応じてノブを回して火力を調整してください。

## 強力バーナー

左前のバーナーは、内側の小バーナーと外側の  
大バーナーのデュアルバーナーになっています。  
ツマミを押したまま、high central に回し、  
5~10秒保持すると、小バーナーが点火します。  
また、ツマミを押したまま high-outer へ回し、  
5~10秒保持すると、大バーナーが点火します。



### **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。

### **小鍋用ゴトク**

小鍋を使って小火でゆっくりと調理を行う場合は、添付の小鍋用ゴトクを使用してください。

メモ : トップバーナーは、停電になった場合は、点火ができませんが、マッチやライターを使えば点火させることができます。この場合でも立ち消え安全装置は動作します。..

## ガスオーブンの使い方

### 警告 ! Warning!

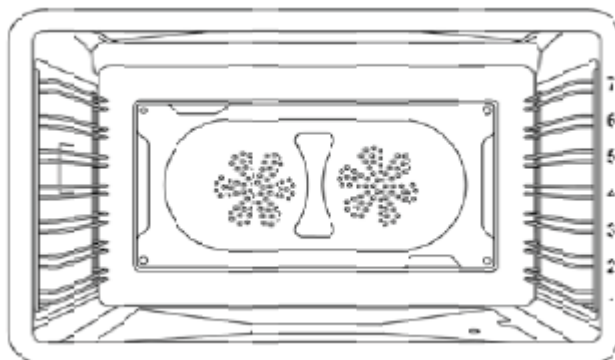
停電が起きた場合は、クーリングファンが操作しないため、オーブンは使用しないでください。  
停電が起きた場合は、オーブンのつまみをオフの位置へ戻して、停電が復旧するまで、オーブンの使用を停止してください。  
オーブン動作中に火が消えた場合は、オーブンのつまみをオフ位置に戻してください。  
60秒以上待って、再点火をしてください。

### 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。

## 立消え安全装置(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。

## 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分間待つ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秒待つて、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

## 特別な機能

### 庫内灯

オーブンがオフの場合、に使用します。(庫内を清掃する場合など)

ノブを“Bake”にセットしてください。温度調整ノブは回さないでください。

## 温度の調整

庫内温度を調整する場合は、オーブンを冷えた状態から行ってください。ノブを“Light”にセットしてください。温度調整ノブは動かさないでください。ドアは必要以上開閉しないでください。

## コンベクションデフロスト

コンベクションファンにて庫内の空気が循環します。

循環する空気により熱を使わずに解凍を行います。食品を2時間以上庫内に放置しないでください。凍った食品はベーキングシートに載せてください。ノブを“CONV”にセットして、温度設定ノブは動かさないでください。

## 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、オーブ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せんが、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。



## オーブン庫内温度計

オーブン庫内中心の温度を表示するための温度計がセットされています。庫内の実温をチェックして食品仕上がりをチェックすることができます。

オーブンが点火されると設定温度に向かって動作をします。設定温度に達するとサーモスタットが停止します。オーブンがオフになるとサーモスタットの温度は室温まで下がっていき、ゲージに表示されている温度は目安の温度です。



## 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)