

型式名
GE-WF751SX
GE-WF601SX

大阪ガス

大阪ガスのお問い合わせ先

〈お客さまセンター〉

大阪リビング営業部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120-0-94817

南部リビング営業部 〒590-0973 堺市住吉橋町2-2-19 電話 0120-3-94817

北東部リビング営業部 〒569-8569 高槻市藤の里町39-6 電話 0120-5-94817

兵庫リビング営業部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 0120-7-94817

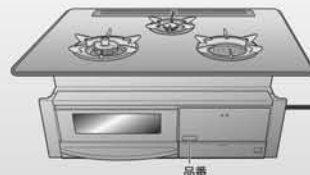
京滋リビング営業部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺栗田町93 電話 0120-8-94817

お電話のおかげ間違いのないよう、お願いいたします。
(所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)

大阪ガス株式会社

この取扱説明書は、再生紙を使用しています。

KGL0506PG1A1 MO104-0



品番

ビルトインガスコンロ 取扱説明書

品番 110-7101型
110-7111型



このたびは、大阪ガスのビルトインガスコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

- この取扱説明書と別添付の「設置工事説明書」「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと保存し、必要なお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。
- この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると、器具の寿命が著しく短くなります。

微妙な火加減もピッと押すだけ！ まかせアタッチ

おまかせ！

水なし両面焼グリル

火加減・焼き時間を自動調節。まかせきりグリル

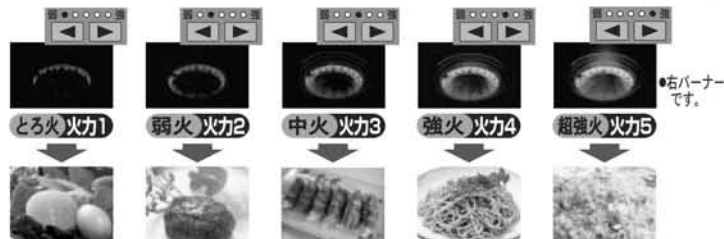


●魚の種類によって焼き加減を調節してください。(→28・29ページ)

べんり！

旨みを引き出す火加減が、ピタリと決まる5段階火力調節。

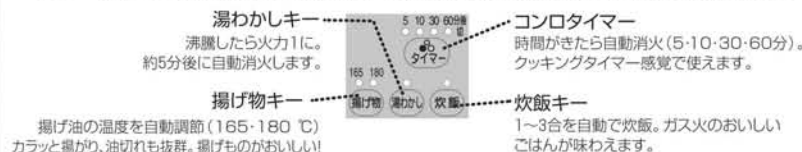
■奥バーナーは3段階火力調節



かんたん！

お料理に合わせて火加減 おまかせ4つの便利キー (→15・20～25ページ)

■左バーナーでご利用ください。



NEW

ガラストップで
上面スッカリ！

お手入れはサッとふくだけ。



ずばり

充実の安全機能！

(→40ページ)

天ぷら油過熱防止

消し忘れ防止

沸騰消火

立ち消え安全装置

中火点火

焦げつき消火

グリル燃焼確認

ロック機能

グリル温度過昇防止

コンロ温度過昇防止

もくじ

(ページ)

早見表4～5

安全上のご注意6～9

各部のなまえ10～11

準備しましょう/ロックのしかた12～13



コンロを使う

コンロを使う14～15

●火力の目安16

●左バーナー (温度センサー付バーナー) について
(安全機能の働き・正しく使うために・適した鍋)16～17

●メニュー例 (ハンバーグ・肉じゃが・茶わん蒸し・
パエリア・野菜の天ぷら・赤飯)18～19

お湯を沸かす20～21

揚げ物をする22～23

ご飯を炊く24～25



グリルを使う

グリル便利キーで焼く26～27

●グリル便利キーを使つての基本的な調理例28～29

グリル手動で焼く30～31

●メニュー例と火力・焼き時間の目安32

●メニュー例 (ローストビーフ・アスパラの豚バラ巻き・
ぎょうざの皮ピザイタリア風・
ゆで卵と野菜のグラタン・バリ風焼き鳥・
なすとベーコンのマヨネーズ焼き・
牛肉の巻き焼き・しいたけのつくねのせ焼き・
スイートポテト)33～35

お手入れのしかた36～39

安全装置/電池交換40～41

Q&A (よくあるご質問)42～43

故障かな?44

交換部品/別売品/仕様45

外形寸法図46

アフターサービス47

お問い合わせ先一覧裏表紙

知
っ
て
お
い
て
く
だ
さ
い

使
い
か
た

ご
愛
用
い
た
だ
く
た
め
に



早見表



コンロを使う (14ページ)

- 1 運転
切/入
押す
- 2 切/入
押す
- 3 弱 ○ ○ ○ ○ 強
火力を調節する
● 5段階
- 4 タイマーを使う場合
(左バーナーのみ)
5 10 30 60分
タイマーを設定する
- 5 調理が終わったら
押す

★左バーナー（温度センサー付バーナー）を必ずご使用ください。



湯わかしをする (20ページ)

- 1 運転
切/入
押す
 - 2 湯わかし
押す
 - 3 切/入
押す
- お湯が沸くと
ブザーが鳴り、
(ビピービピービピー)
火力1に変わる
- 約5分後
自動消火
(ビッピッピッビー)



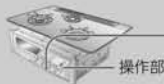
揚げ物をする (22ページ)

- 1 運転
切/入
押す
 - 2 165 180
揚げ物
押し、
油温を設定する
 - 3 切/入
押す
- 設定油温になると
ブザーが鳴り、
(ビピービピービピー)
火力1に変わる
→ 調理を始めて
ください
- 調理が終わったら
押す



炊飯をする (24ページ)

- 1 運転
切/入
押す
 - 2 炊飯
押す
 - 3 切/入
押す
- 炊飯中は
自動で微妙な火力
調節を行なうため、
頻繁に火力調節ラ
ンプの点灯箇所が
変わります。
- 炊き上がると
自動消火
(ビッピッピッビー)
約20～30分で
炊き上げます。



調理時は、パネル部を押し、操作部を開いてください。

調理終了後は、必ず運転スイッチを切り、操作部を閉じてください。



グリル便利キーで焼く (26ページ)

- 1 運転
切/入
押す
 - 2 生・姿焼 切身 干物
魚に合わせて
押す
 - 3 切/入
押す
- 点火すると
魚の種類に適
した火力と時
間を自動的に
設定します。
- 焼き上がると
自動消火
(ビッピッピッビー)
● すぐに取り出し
てください。
(余熱で焦げる
ことがあります)

焼き加減を設定する場合



魚の種類によ
り焼き加減を
設定する
(28・29ページ)

＜焼き時間の目安＞

	魚	数量	調理時間
生・姿焼	さんま	3尾	約13分
切身	さけ	2切	約10分
干物	あじの開き	2枚	約10分



グリル 手動で焼く (30ページ)

- 1 運転
切/入
押す
- 2 切/入
押す
- 3 弱 ○ ○ ○ 強
火力を調節する
● 3段階
- 4 タイマーを使う場合
3 6 9 12分
タイマーを設定する
- 5 調理が終わったら
押す



安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

危険	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です。)

	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

危険

ガス漏れの時は、ガス栓を閉め、窓や戸を全開にし、もよりのガス事業者に連絡する



上記の処置をしないと引火し、爆発・火災の原因

●ガス栓は、コンロ下のキャビネットの中、またはオープン下部カバーの中にあります。

ガス漏れの時は、火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」をしない



●もよりのガス事業者にご連絡ください。

警告

据え付けや移動・分解・修理・改造は絶対しない



火災やガス漏れ、作動不良の原因
●必ずお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご連絡ください。

子供だけで使わせない



火災ややけど、けがなど事故の原因

火のついたままや、ガス栓を閉めずに、外出や就寝などしない



ガス漏れや火災の原因

警告

器具の周りには、引火や爆発につながる物を置いたり、使ったりしない



火災ややけどの原因

こたぐを外して使用しない



一酸化炭素中毒や異常過熱による火災、器具損傷の原因

排気口をふさいだり、取っ手などを近づけない



過熱による火災ややけどの原因

器具の設置、移動、取り外しの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者に依頼する



有資格者以外の工事はガス漏れの原因

電池は正しく取り扱う
(→41ページ)



取り扱いを誤ると、電池の液もれにより火災や周囲汚損の原因
●万一液もれが起こったら、販売店にご相談ください。

地震や火災のとき、または悪臭や異常音がしたときは、消火しガス栓を閉める



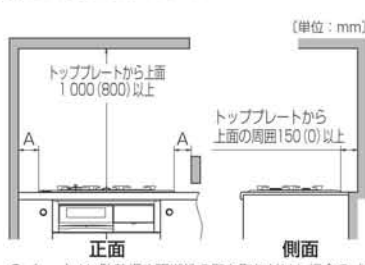
異常のまま運転を続けると故障や火災の原因

必ず銘板に表示されたガスを使う



種類が違くと、異常燃焼となり火災や一酸化炭素中毒、やけどの原因
●異なる場合は、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご連絡ください。

壁など周囲との間はあけておく



●()は、防熱板や不燃性の壁を取り付けた場合の寸法。

品番	Aの寸法
110-7101型	75(0)以上
110-7111型	150(0)以上

十分な距離がないと、壁などが異常に過熱され発火や火災の原因

●十分な距離がない場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。

(設置工事説明書に記載された距離をとることが義務づけられています。)

●器具を設置した後、器具の周囲の改装(吊り戸棚をつけるなど)を行なう場合も器具と壁など周囲との間、前記の条件を守ること。



安全上のご注意

必ずお守りください

△ 注意

下記のようなものや指定以外の補助具は使用しない



異常燃焼による一酸化炭素中毒や
発火、塗装の変色・はく離、器具故障の原因

使用中、使用直後は操作部と
グリルとびらの取っ手以外に
手を触れない



●トッププレートに触れない
やけどの原因

バーナーキャップやしる受け
皿が浮いた状態で使わない



浮いた状態で使用すると、
異常燃焼や変形の原因

グリル使用中、調理物が発火した場合は次の手順で消火する

- ①運転スイッチを切る
- ②排気口全体をぬれたタオルでふさぐ
(すきまがないようにふさぐ)

- タオルが乾燥してきたら、さらにぬれたタオルをかぶせる(タオルが乾燥すると消火しません。)
- 炎が消えるまでグリルとびらを開けない(空気が入り、炎が大きくなる原因)
- グリルとびらに水をかけない(ガラスが割れる原因)
- ふきんなど乾燥しやすいもの、水分を含みにくいものは使用しない



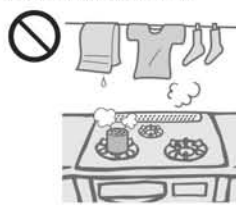
上記内容を守らないと、火災の原因

使用ごとにお手入れする



たまった脂が燃えて火災や
やけどの原因

調理以外に使用しない



洗濯物を乾かしたりすると、
火災の原因

トッププレートの上に乗っ
たり、衝撃を加えない

- けがや故障の原因
- 万一ひびが入ったり、割れた時は、程度の大小に関係なく、すぐに使用を中止し、修理を依頼してください。

小魚や脂の多い食品を焼く
ときはグリル皿に水を約
200 ml入れる

- 水を入れないと、煙が多く出たり食品に火がつく原因

△ 注意

魚などを取り出すときは、
グリルとびらを止まるまで
両手で引き出す



やけどの原因

すきまに異物を入れない



けがや器具損傷の原因

使用中は必ず換気をする



不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の
原因

点火するときはバーナー付
近に顔を近づけたり、グリ
ルとびらを開けてのぞき込
まない



炎や熱でやけどや髪を焦がす原因

操作部に水や洗剤をかけたり、
物をぶつけたり、力を
加えたりしない(手をつい
たり、ぶら下からない)



器具損傷の原因

使用中、グリルとびらへ水
をかけない



器具損傷の原因

正常に燃えているか、とき
どき炎を確認する

- 異常音がしたり、不完全な炎のまま使用すると一酸化炭素中毒などの原因

炎は、鍋底からはみ出すほ
ど大きくしない



炎により取っ手が過熱され、やけど
や焼損、火災の原因

車両や船舶での使用は
しない



器具が傾いたりして、火災ややけど
の原因

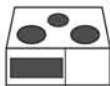
長期間器具を使用しない場
合には、ガス栓を閉じ器具
から電池を取り出す

- ガス漏れや、電池の漏液によるけがや器具故障の原因

片手鍋や底の丸い鍋を、不安定な状態で使用しない

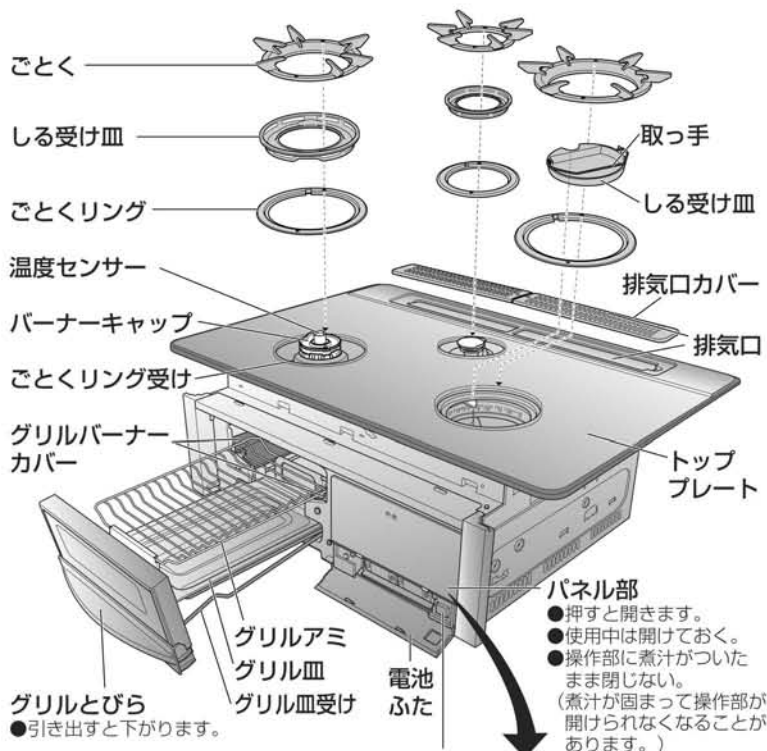
- 鍋の種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さな片手鍋や底の丸い鍋は、必ず取っ手を持ちながら調理してください。小さな鍋は奥バーナーを使用してください。





各部のなまえ

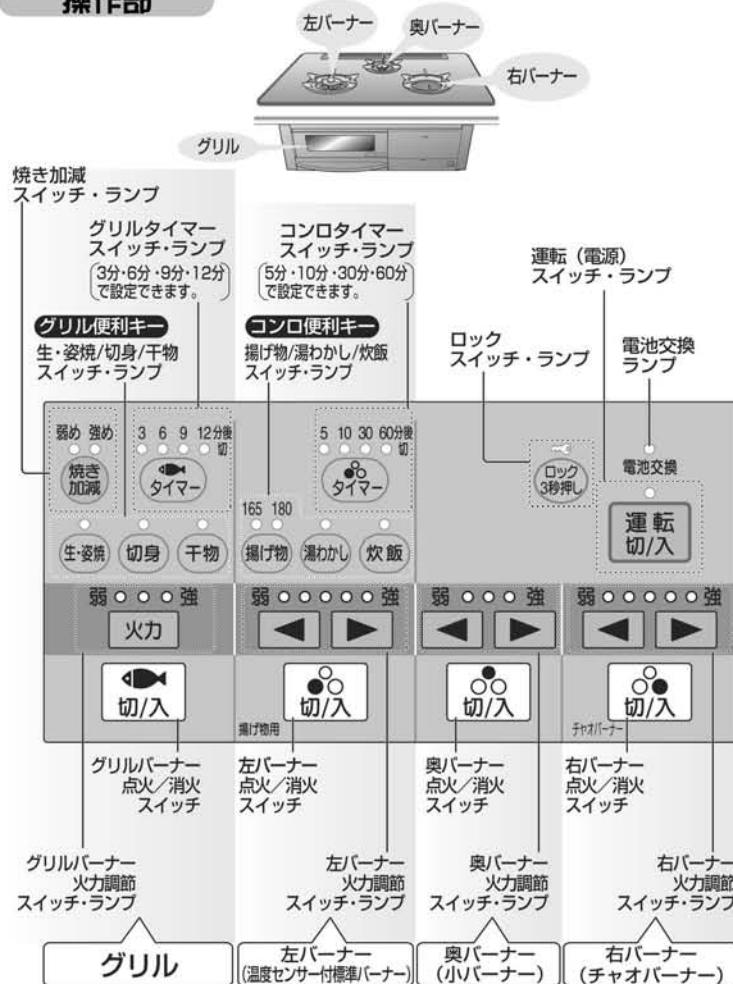
本体



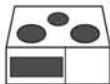
運転(電源)スイッチ
●パネル部が万が開かなかった時に使用します。
(すべてのコンロ・グリルが消火します。)

トッププレート	色: シルバー
幅750 mm	110-7101
幅600 mm	110-7111

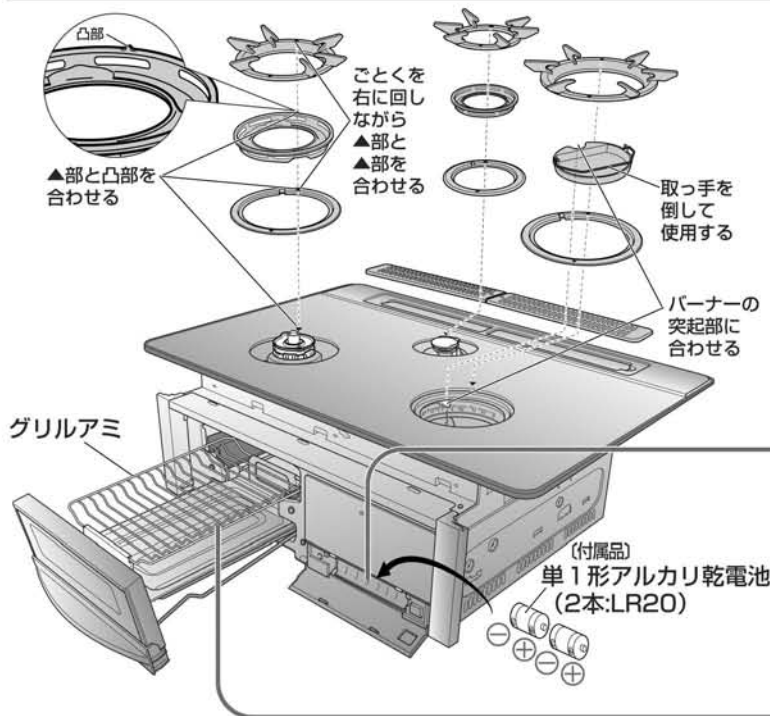
操作部



- 使用時は、パネル部を押して操作部を開けてください。操作部は使用しないとき、閉じることができます。
- 操作部の表面に傷が付くのを防止するため、保護シートを貼っています。
使用時には取り除いてください。



準備しましょう



1 部品を正しく取り付ける

● 浮いたり、傾いたり、取り付けを忘れていないか確認する。

- 左バーナーはバーナーキャップの突起部を点火プラグの位置に合わせる。突起部
- 右バーナーはバーナーキャップの「デマエ」の刻印を器具手前にする。

2 電池を入れる

(電池交換は→40ページ)

3 グリルアミを取り出し、から焼きする (約7~8分間)

お知らせ

- 排気口以外からも煙や臭いが出ます。(グリル庫内に付着している油を焼き切るためで異常ではありません。)
- 約7~8分以上から焼きすると、グリル温度過昇防止機能が働き自動消火します。(→40~41ページ)

ロックのしかた



押す



約3秒間押す

● ロックランプ点滅

↓ 約1分後

ロックランプ・運転ランプ消灯

- 消灯後もロックは記憶されています。
- [運転 切/入] 以外は受け付けません。
- 再度 [運転 切/入] を押してもロックは継続しています。

■ロックの解除

運転スイッチが「入」の状態、

[ロック 3秒押し] を約3秒間押す

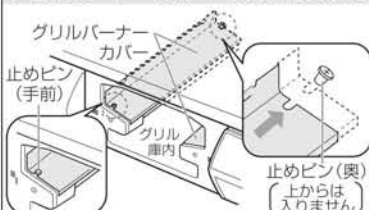
● ロックランプ消灯

グリルの取り出し方



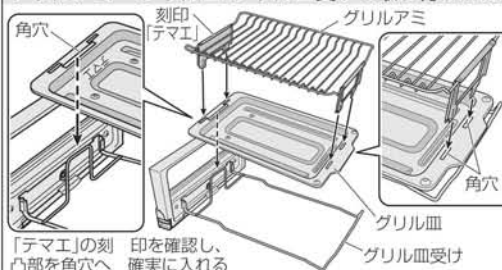
グリル皿を止まるまでまっすぐに引き、両手で持ち上げて引き出す (傾けるとグリル皿が落下しますので、注意してください。)

グリルバーナーカバーの取り付け方

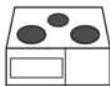


〔セットした状態〕奥にすべらせながら、止めピンに引っかけて取り付け。(奥・手前の順)

グリルアミ・グリル皿・グリル皿受けの取り付け方



「デマエ」の刻印を確認し、凸部を角穴へ確実に入れる



コンロを使う

★イラストは左(温度センサー付)バーナーで説明しています。右(チャオ)バーナーや奥バーナーも同じ要領で行なってください。
(ただし、右バーナーや奥バーナーはタイマー設定できません。)

準備

1 鍋などに材料を入れ、中央に置く



2 押し、操作部を開く

注意

片手鍋や底の丸い鍋を、不安定な状態で使用しない

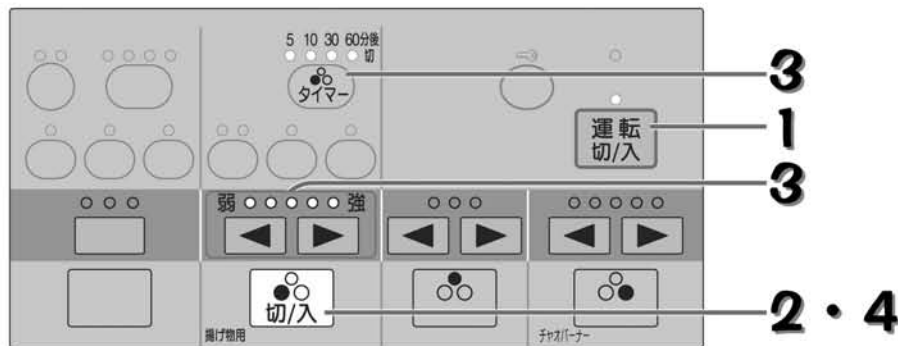


鍋が傾いたりして、やけどの原因

■左バーナー(温度センサー付標準バーナー)
煮物調理やコンロ便利キーで調理するときにお使いください。

■右バーナー(チャオバーナー)
中華料理や炒めものなどの調理にお使いください。

■奥バーナー(小バーナー)
とう火での煮物調理にお使いください。



1 電源を入れる



押す

- 「ピッ」と音がするまで(約0.3秒)押す。
- 安全のため、使用していないときは約3分後、電源が自動で切れます。
- ロックしている場合は、解除してください。(→13ページ)

2 点火



押す

弱 ○ ○ ○ ○ ● 強

ランプ点灯

(右バーナーは、右から2番目のランプが点灯。)

3 火力調節とタイマー設定



火力を調節する

- 5段階

中間の火力を使いたいときは

→「弱」または「強」を押し続ける

- ランプ2カ所点灯



タイマーを使う場合
(左バーナーのみ)



タイマーを設定する

- 押すごとに切り換わります。
- 時間の経過に合わせて、コンロタイマーランプの点灯箇所は移動します。

タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動消火します。

4 消火



調理が終わったら押す

- 「ボン」と音がすることがありますが、火が消えたときの音で異常ではありません。

運転スイッチを切り、操作部を閉じる。

お知らせ

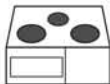
- 右バーナー点火後、約15分経過すると、火力が「4」より大きい場合は自動的に「4」に下がります。(トッププレートなどの温度上昇をおさえるためです。)上げるには再度火力を調節してください。(3分間経過後、再び「4」に下がります。)

お願い

- みそ汁を温めなおすときは、火力を弱めにし、よくかき混ぜてから温めなおしてください。特に、だし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。(強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴き上がり、鍋が跳ね上がってやけどの原因になります。)
- 新しい鍋をから焼きする場合、ときどき鍋を動かしてください。(まれに、ごとくに鍋がくっつくことがあるのを防ぐためです。)

お願い

- 鍋などを置くとときは、トッププレートへ衝撃を与えないようにしてください。また、土鍋などを置かないでください。(ガラスの割れや傷がつく原因となります。)
- 右バーナーと奥バーナーには「コンロタイマー」機能はありません。
- トッププレート右バーナー付近の温度が異常に高くなるとコンロ温度過昇防止機能が働き、消火することがあります。(→40-41ページ)

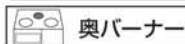


コンロを使う

メニュー例と火力の目安

- 温め直しや少量の煮物のときは、弱めの火力で!
- 鉄のフライパンを使用するときは、少し弱めの火力で!
- 調味料の濃さや食品の脂のりなどで適正火力は変わります。

		左バーナー				右バーナー			
		弱	●	●	強	弱	●	●	強
煮る	★おでん (約1~2時間の煮物)	●	●	●	●	●	●	●	●
	★煮豆 (約1~2時間の煮物)	●	●	●	●	●	●	●	●
	★肉じゃが	●	●	●	●	●	●	●	●
	★カレー	●	●	●	●	●	●	●	●
蒸す	★茶わん蒸し	●	●	●	●	●	●	●	●
	★フライパンの予熱や湯わかし、煮物の沸騰まで	●	●	●	●	●	●	●	●
ゆでる	★葉菜をゆでる	●	●	●	●	●	●	●	●
	★スパゲティ	●	●	●	●	●	●	●	●
	★そうめん	●	●	●	●	●	●	●	●
焼く	★卵焼き	●	●	●	●	●	●	●	●
	★ホットケーキ	●	●	●	●	●	●	●	●
	★ハンバーグ	●	●	●	●	●	●	●	●
炒める	★マーボー豆腐	●	●	●	●	●	●	●	●
	★スパゲティ炒め	●	●	●	●	●	●	●	●
	★野菜炒め	●	●	●	●	●	●	●	●



● 煮物や、とろ火調理にお使いください。(火力は3段階です。)
(左バーナー・右バーナーの弱火よりさらに弱い火力が必要な場合は、奥バーナーを使用してください。)

左バーナーには温度センサーが付いています。



左バーナー (温度センサー付バーナー) の安全機能の働き

焦げつき消火機能

煮物調理時などで水分がなくなり、鍋底の焦げつきを検知して自動消火する機能です。

お知らせ

- 焦げの程度は、鍋の材質・火力・内容により異なります。
- 煮物や温め直しの料理で、水分が少なく調味料が多い料理やとろみのある料理は自動消火しても焦げつくことがあります。(魚の煮付け、カレー、シチューなどの温め) → 水分を加えて、弱火で様子を見ながら温めてください。
- 途中で火力を弱火から強火に切り換えると自動消火することがあります。→ 再点火するとそのまま使えます。

以下の調理は、センサーが付いていないバーナーで調理してください。途中で消火することがあります。

- たこ焼・ホイル焼・いりもの料理 (ごま・大豆など) などの高温になる料理
- たまねぎの褐色炒めやインスタント焼そばなど水の出やすい炒めもの料理

天ぷら油過熱防止機能

天ぷらや焼き物などの高温調理時に、油が自然発火する前に消火する機能です。自然発火温度に達する前に強火・弱火をくり返し、温度制御します。この状態が30分続くと自動的に消火します。

左バーナー

正しく使うために...

下記の状態で使用してください。(発火防止のため)

鍋と材料の重さが
300 g以上

天ぷら油の量は
200 ml以上

温度センサーが傾かないよう
頭部を鍋底に密着させる

鍋の材質は
鉄かアルミ製



次のような鍋は使わない

(使用中の発火や途中消火防止のため)



- ホーロー鍋、薄いステンレス製の鍋、土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋 (油調理時)

左バーナー

適した鍋は...

○ : 適しています × : 適していません (温度を正しく検知できない恐れがあります)

鍋(材質)などの種類	煮物など	炒め物 油調理	コンロ便利キー		
			※3 湯わかし	揚げ物	炊飯
●アルミ製の鍋	○	○ (油調理の場合 油量 200 ml以上)	○ (水量 500~3 000 ml)	○ (油量 500~1 000 ml)	○ (米量 1~3 合)
●ステンレス厚手鍋 ●多層鍋・無水鍋	○	○ (油調理の場合 油量 200 ml以上)	○ (水量 500~3 000 ml)	×	○ (米量 1~3 合)
●鉄製の鍋 ●鉄製の中華鍋 ●鉄製のフライパン	○	○ (油調理の場合 油量 200 ml以上)	○ (水量 500~3 000 ml)	○ (油量 500~1 000 ml)	×
●ステンレス薄手鍋 (鍋底厚さ2 mm未満) ●耐熱ガラス容器 ●圧力鍋 ●ホーロー鍋 ●土鍋	○ ※2	×	×	×	×

※1. 必ず温度センサーに鍋の底が密着していることを確かめてからお使いください。

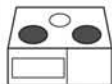
※2. 煮物などは温度を正しく検知できず、途中消火したり、焦げつきすぎることがあります。

※3. 「湯わかし」使用時は必ずふたをしてください。

左バーナー

お知らせ

- コンロ便利キー (湯わかし・揚げ物・炊飯) の適した鍋は⇒20~25ページ参照
- 鍋の種類によっては、すべりやすいものがあります。→ 不安定な状態では使用しないでください。
- 温度センサーの密着を確実にするため、鍋と材料の重さは300 g以上必要です。特に片手鍋などは不安定になりやすいので注意してください。



コンロを使う

火力調節
ランプ弱 〇 〇 〇 〇 強
火力1 火力2 火力3 火力4 火力5

ハンバーグ

【材料】

玉ねぎのみじん切り	200 g	合挽ミンチ	300 g
バター	大さじ1	パン粉	大さじ4
油	大さじ1 A	牛乳	大さじ1/2
		卵	1/2個
		粉チーズ	大さじ1
		塩	小さじ2/3
		こしょう	少々

【作り方】

- 火力「3」でフライパンにバターを溶かし、玉ねぎを炒めて冷ましておく。
- ①の玉ねぎとAを混ぜ合わせてこね、4等分にして形づくる。
- 火力「5」でフライパンを予熱して油を熱し、火力「2」に落とす。
②を入れ、フタをして焼く。
- 約5～6分焼き、ひっくり返して約5～6分焼く。



肉じゃが



【材料】

牛肉スライス	200 g	だし汁	450 ml
じゃが芋	450 g	酒	大さじ1
玉ねぎ	200 g	しょうゆ	大さじ4
にんじん	100 g	砂糖	大さじ3

【作り方】

- 牛肉は3～4 cmの長さに切り、じゃが芋は1口大に切る。玉ねぎはくし形に、にんじんはいちょう切りにする。
- 火力「5」で肉と野菜を炒める。
- だし汁を入れ、火力「5」で沸騰させる。
- 火力「2」にし、調味料を加えて約30～40分煮る。

茶わん蒸し



【材料】

卵	3個 (150 ml)
だし汁	550 ml
塩・薄口しょうゆ	各小さじ3/4
みりん	小さじ1

お好みの具 (えび、しいたけ、ぎんなん、かまぼこ、錦さしみなど)

【作り方】

- 卵、だし汁、調味料を混ぜ合わせ、うらごし器でこす。
- 茶わん蒸しの容器にお好みの具を入れ、①の卵液を入れる。
- 火力を「5」にして、蒸し器でお湯を沸騰させる。
- 火力「2」にして容器を蒸し器に入れ、約15～20分蒸す。

パエリア

【材料】

米	200 g
鶏もも肉	130 g
塩・こしょう	少々
ロールいか	150 g
大正えび	大4尾
あさり	150 g
ピーマン	3個
玉ねぎのみじん切り	70 g
にんにくのみじん切り	1片
トマトの水蒸	150 g
オリーブオイル	大さじ1
固形スープ	1個
カレー粉	小さじ1

【作り方】

- 米は洗ってざるに上げ、鶏肉は一口大に、ロールいかは1 cmの短冊に切る。えびは背わたをとり、ピーマンは一口大に切る。トマトの水蒸は細かく刻んでおく。固形スープは150 mlのお湯に溶かしておく。
- 火力「5」でフライパンにオリーブオイルを熱し、塩・こしょうをした鶏肉を入れ、焼き色がついたらとり出す。
- 火力「4」にしてフライパンににんにくを入れ、色づくまで炒めて玉ねぎを加える。しんなりしたら米を入れて混ぜとるまで炒める。
- トマトの水蒸、スープ、カレー粉を加えて、ひと煮立ちしたら火を止める。
- ④にロールいか、えび、あさり、ピーマンを入れ、ふたをして火力「2」で約20分煮る。そのあと約10分蒸らす。



野菜の天ぷら

【材料】

玉ねぎ	1個
さつまいも	1本
なす	1本
しいたけ	1枚
ししとう	12本
青じそ	4枚
小麦粉	200 g
衣 (卵)	1個
冷水	230 ml

【作り方】

- 野菜の下ごしらえをする。玉ねぎは7～8 mm厚の半月切りにし、バラバラにならないようつまようじでとめる。さつまいも・なすは7～8 mm厚に切り、しいたけは軸を切っておく。ししとうは3本ずつつまようじに刺しておく。
- 衣をつくります。卵と冷水を合わせたものに小麦粉をふるい、ざっと混ぜる。
- 「揚げ物」キーを165℃に設定し、点火する。設定油温になったら①と青じそに②をつけて揚げる。



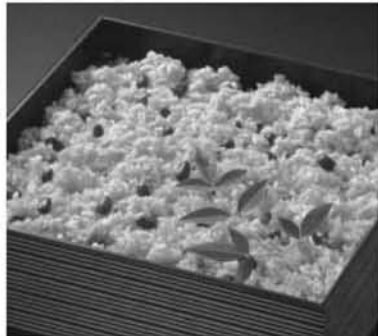
赤飯

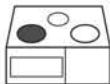
【材料】

もち米	2合 (約300 g)
あずき	40 g
あずきのゆで汁	320 ml
ごま塩	少々

【作り方】

- あずきを水600 mlとともに鍋に入れて火力「5」で火にかける。煮立ったらゆで汁を捨て、再び約600 mlの水を入れてゆでる。
- 煮立ったら火力「1」にして、皮が破れないように約30～40分煮る。煮えたらざるに上げ、あずきとゆで汁に分ける。
- もち米を洗って、あずきのゆで汁320 mlに約30分つけておく。②のゆでたあずきを加え、「炊飯」キーを押して点火する。
- 炊き上がった後フタを開けず、そのまま約10～15分蒸らし、その後ごはん全体をほぐす。仕上げにごま塩をふる。



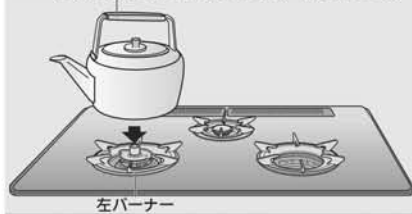


お湯を沸かす

★左バーナー（温度センサー付バーナー）を必ずご使用ください。

準備

- 1 やかんなどに水（500～3 000 ml）を入れ、必ずふたをし、中央に置く

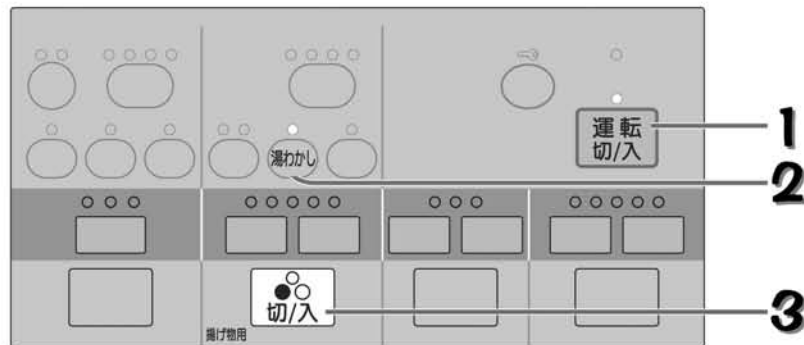


2 押し、操作部を開く

左バーナー（温度センサー付バーナー）
適した鍋は…〈湯わかし〉

鉄やアルミ製の鍋

鉄やアルミ製のやかん



1 電源を入れる



押す

2 湯わかし機能設定



押す

3 点火



押す

お湯が沸くと
ブザーが鳴り、
（ビピービピービピー）
火力1に変わる

約5分後
自動消火
（ビッビッビッビ）

運転スイッチを切り、
操作部を閉じる。

弱 ○ ○ ○ ○ 強

ランプ点灯

弱 ● ○ ○ ○ ○ 強

ランプ点灯

■途中で消すときは

→ を押し、
消火を確かめる。

左バーナー（温度センサー付バーナー）

湯わかし機能を正しく使うために…

●温度センサーを正しく働かせるために、ブザーでお知らせするまでは下記のことはいししないでください。



ふたの開閉

動かす

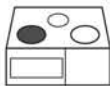
かきまぜる

水や具を入れる

火力の切り換え

お知らせ

- 先に を押し、点火してから10秒以内であれば、 を押しても、湯わかし機能は受け付けます。（受け付けなかったときは、ブザー「ビピー」でお知らせします。）
- 右バーナーと奥バーナーには「湯わかし」機能はありません。



揚げ物をする

★左バーナー（温度センサー付バーナー）



を必ずご使用ください。

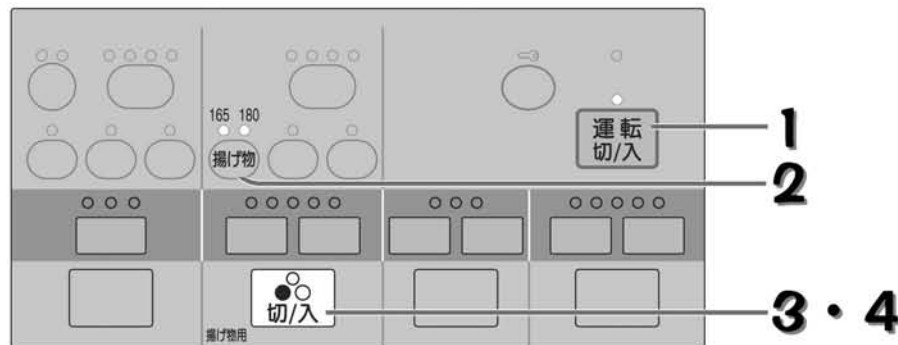
準備

- 1 天ぷら鍋などに油（500～1 000 ml）を入れ、中央に置く



2 押し、操作部を開く

左バーナー（温度センサー付バーナー）
適した鍋は…〈揚げ物〉



使った油の保管！

油は、光や酸素、金属、たんぱく質の影響で変質し、劣化します。
使ったあとは空気の接触面が少なくなる、口の小さい容器に入れ、冷暗所で保管しましょう。



押す

- 「ピッ」と音がするまで（約0.3秒）押す。
- 安全のため、使用していないときは約3分後、電源が自動で切れます。



押し、油温を設定する

- 油温設定（約180℃・約165℃）は押しごとに切り換わります。

解除 ← 165 ← 180 →



押す



設定油温になると
ブザーが鳴り、
（ビピービピービピー）
火力1に変わる

弱 ● ○ ○ ○ ○ 強
ランプ点灯
→ 調理を始めてください



調理が終わったら押す

運転スイッチを切り、
操作部を閉じる。

おいしく揚げるためのポイント！

- 油の温度を上手に調節する
「165（約165℃）」
…身が厚く火が通りにくいもの
（鶏から揚げ・野菜類の天ぷら・ドーナツ）
「180（約180℃）」
…火が通りやすいもの
（魚介類の天ぷら・コロッケ類・揚げ出し豆腐・冷凍食品）

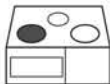


お知らせ

- 先に「切/入」を押す、点火してから10秒以内であれば、「揚げ物」を押しても、揚げ物機能は受け付けます。（受け付けなかったときは、ブザー「ビピー」でお知らせします。）
- 油の温度が下がると自動で火力調節します。（火力調節ランプの点灯箇所が変わります。）
- 右バーナーと奥バーナーには「揚げ物」機能はありません。

お知らせ

- 設定油温になるまでは、手動での火力調節はできません。（設定油温になると火力は変えられます）
- 油が500 ml未満の場合は、「180・165」の温度調節が上手にできません。（温度を正確に検知できないため）



ご飯を炊く

★左バーナー（温度センサー付バーナー）を必ずご使用ください。

準備

- 鍋に洗った米を入れ、水加減を調整し、中央に置く



2 押し、操作部を開く

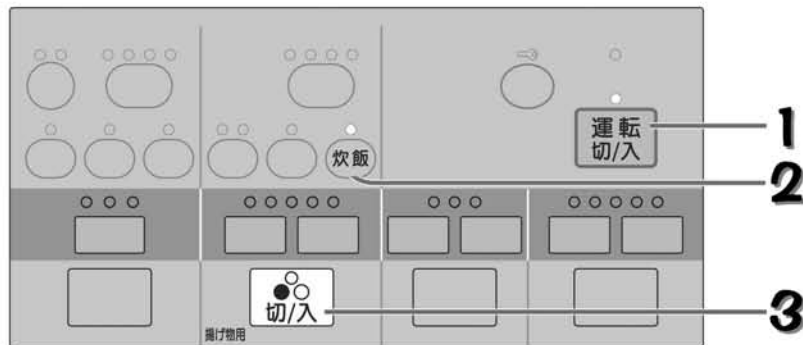
左バーナー（温度センサー付バーナー）

適した鍋は…〈炊飯〉



アルミ製やステンレス製の鍋（厚手鍋）

土鍋や薄手の鍋、材質がホーロー製や耐熱ガラスの鍋は使えません。



押す

- 「ピッ」と音がするまで（約0.3秒）押す。
- 安全のため、使用していないときは約3分後、電源が自動で切れます。



押す

- 炊飯** でお米から作るおかゆができます。
（ごはんから、おかゆを作る場合は、**炊飯** ではなくて、**炊飯** でできません。→手動で調理してください。）
- 必ずふたを取って調理してください。
（ふたを取らないとふきこぼれる原因になります。）
 - 最初から食塩を加えたり、加熱途中にかき混ぜないでください。（米粒がつぶれ、粘りが出たり、焦げつきやすくなる原因になります。）



押す



おいしく炊くためのポイント！

- 米の計量は正しく！計量カップ（180 ml）で正しく計ってください。
1回で炊ける量は、ごはん：1合～3合、おかゆ：0.5合～1合です。
- 洗米は十分に！米を十分に洗米し、といでください。（おこげがでたり、ぬか臭くなる原因）
- 水加減は大丈夫ですか？（下記の水加減は、目安です。お好みによって水を加減してください。）

米		水		水（全がゆ）		水（7分がゆ）	
（ごはん）				（おかゆ）			
180 ml (1合:150g)	270 ml	180 ml (1合:150g)	270 ml	90 ml (0.5合:75g)	700~750 ml	800~850 ml	
360 ml (2合:300g)	450 ml	180 ml (1合:150g)	450 ml	180 ml (1合:150g)	1000~1050 ml	1100~1150 ml	
540 ml (3合:450g)	600 ml						

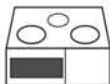
お知らせ

- 先に **切/入** を押し、点火してから10秒以内であれば、**炊飯** を押ししても、炊飯機能は受け付けます。（受け付けなかったときは、ブザー「ビピー」でお知らせします。）
- 右バーナーと奥バーナーには「炊飯」機能はありません。
- 洗米すぐでも炊けますが、水加減の後、30分程度浸漬しておくこと、おいしく炊きあがります。

お願い

- 無洗米で炊飯をする場合は、標準の水加減より10%ほど多めにし、30分浸水してください。
- 炊き込みごはんは、具を混ぜないで米の上にのせ調理してください。（混ぜると、うまく炊けない場合があります。）
- 炊き上がりの状態は、米の種類や質、水の量や温度、鍋の種類、室温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。



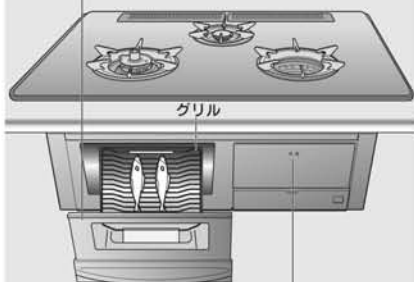


グリル便利キーで焼く

★上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリルアミに魚がくっつくことがあります。
★グリル便利キーで上手く焼けないときは手動調理で焼いてください。(30ページ)

準備 28ページを参考に下ごしらえをする。

1 魚をグリルアミに置き (28ページ) グリルとびらを確実に閉める



2 押し、操作部を開く

注意

次の食品にはグリル便利キーを使用しない



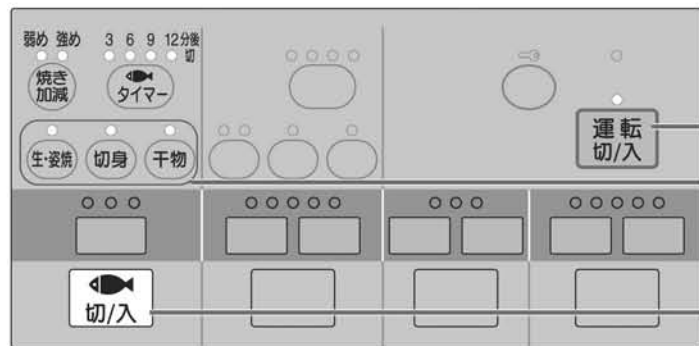
- みりん干し ●めざし
- 市販のみりんづけ ●身欠きにしん
- うるめいわしの丸干し

消火のタイミングが遅れ発火の原因

グリル便利キーを使うときの注意点

グリル便利キーで上手に仕上げるために、次の点にご注意ください。

- グリル皿に水を入れない
- 自動調理中は、グリルとびらを開けない
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理する
- 予熱をしない



1 電源を入れる



押す

- 「ビッ」と音がするまで(約0.3秒)押す。
- 安全のため、使用していないときは約3分後、電源が自動で切れます。

2 便利キー設定



魚に合わせて押す

3 点火



押す

焼き加減を設定する場合



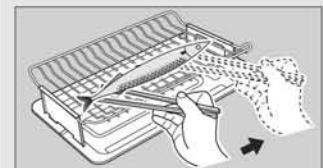
魚の大きさや種類、状態(季節や鮮度、脂ののり具合)などで焼き色が変わるため、好みに応じて設定してください。

- 押すごとに切り換わります。

→強め→弱め→消灯(標準)

上手に魚を取るためのポイント!

- グリルアミに油や酢をぬってから食品を置くくとくつきにくくなります。
- はしなどでグリルアミの下側から食品を端から順番に数カ所持ち上げ、グリルアミから一旦離すと取り出しやすくなります。



グリル扉、グリルアミ、グリル皿は高温です。魚を取るときはやけどに注意してください。

点火すると器具が自動で調理の時間を計算し始めます。



焼き上がると自動消火(ビッビッビッビー)

- すぐに取り出してください。(余熱で焦げることがあります。)

運転スイッチを切り、操作部を閉じる。

途中で消すときは

「魚 切/入」を押す、消火を確認する。

もう少し焼きたいときは

グリル手動調理(→30ページ)で焼け具合を見ながら焼く

続けて焼くときで着火しないときは

庫内が冷めてから調理する。(庫内温度が高すぎると操作を受け付けません。)

時間が決定すると...



グリルタイマーランプが点灯
(例:12分の場合)異なる場合があります

●時間の経過に合わせて点灯箇所は移動します。

焼き上がる3分前から1分ごとにブザー(ビビ)でお知らせ

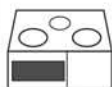
お好みの焼き加減になっている場合
「魚 切/入」を押す、取り出す

お知らせ

- 先に「魚 切/入」を押す、点火してから10秒以内であれば、「生・姿焼」「切身」「干物」を押しても、グリル便利キーは受け付けます。(受け付けなかったときは、ブザー「ビビ」でお知らせします。)
- グリル便利キーを使用中は、自動で火力の調節と調理時間を設定するため「タイマー」は設定できません。

お知らせ

- グリル便利キーを押す間違えると、上手に仕上がりにません。途中で気付いた時はグリル手動調理で焼いてください。
- 魚の大きさや種類、状態(季節や鮮度、脂ののり具合)、置きかた(→29ページ)などによっては、焼きむらができることがあります。(表と裏の焼き色と同じになるとは限りません。)
- 庫内の温度が高くなるとグリル温度過昇防止機能が働き、消火することがあります。(→40・41ページ)



グリル便利キーで焼く

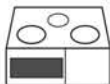
グリル便利キーを使っの基本的な調理例

- 魚の種類や大きさ、調理内容により、グリル便利キーと焼き加減を選んでください。
- 魚の状態(季節や鮮度、脂ののり具合)によっては、**焼き加減**で調整してください。ただし、下記の弱めのメニューは、さらに弱めの設定ができません。また強めのメニューでも、さらに強めの設定ができませんので、手動調理で焼く具合を見ながら焼いてください。

下記に記載されている魚以外は手動調理で行なってください。(→30ページ)

焼き加減 グリル 便利キー	弱め ● 焼き加減 弱め	標準 (ランブ消)	強め ● 焼き加減 強め	置きかた	ポイントとお願い
生・姿焼 	【小さな生魚】 きす 小あじ 【塩蔵物】 塩さんま	【中程度の生魚 (約130~250 g)】 あじ さんま いさき たい(約300 gまで)	【大きな生魚 (約250~350 g)】 あじ いさき たい(約300 g~400 g)	頭は奥へ！ 中内より奥へ！ 一尾は中内！  手前側 できるだけ魚の脂はあける！	<ul style="list-style-type: none"> ●魚は奥に置いてください。(手前に置くと弱めに焼ける場合があります。) ●魚を一尾焼くときは、中央に置いてください。 ●小あじなど小さな魚は焼き色が付きにくくなります。 ●季節や鮮度、脂ののりによって焼き色が濃くなったり、薄くなったりすることがあります。 ●脂のりが多い魚は煙が多く出ることがあります。 ●厚みのある魚は火が通りにくいので、厚さ4 cm以下にしてください。 ●「たい」や「あじ」のような厚みのある魚は、切り込みを入れて焼くと火の通りが良くなります。 ●尾やひれを焦がさないために大根やにんじんの薄切り・アルミはくを重ねたものなどを下に敷いてください。(特にカレイなどはご注意ください。)
切身 	【照り焼き】 ぶり まなかつお さわら 【みそ漬け】 さわら 甘だい	【生魚】 さば 甘だい 生ざけ ぶり たい すずき さわら 【塩蔵物】 塩さば 甘塩ざけ	【光沢のある魚】 たちうお まなかつお	身の厚い魚は奥へ！ 身のうすい部分は外側へ！  身のうすい部分 手前側 できるだけ魚の脂はあける！	<ul style="list-style-type: none"> ●魚はやや奥に置いてください。(手前に置くと弱めに焼ける場合があります。) ●光沢のある魚は、焼き色が付きにくいので「強め」で焼いてください。 ●みそ漬けはみそを洗い、水気をふき取ってから焼いてください。 ●厚みのある魚は火が通りにくいので、厚さ2.5 cm以下にしてください。 ●みそ漬け照り焼きは、漬けている時間が長いほど焦げやすくなります。残り時間のお知らせ(3分前からブザー「ビピッ」でお知らせ→27ページ)を利用して焼き色を見ながら取り出してください。 <p>お知らせ</p> <ul style="list-style-type: none"> ●照り焼きのタレの配合 (約30分漬ける) しょうゆ：大さじ4 みりん：大さじ4 砂糖：大さじ2
干物 	【小さな半生の干物】 ししゃも	【一夜干し開き】 あじ さんま かます ほっけ(1枚約250 gまで)	【大きな開き】 ほっけ(1枚約250~350 g)	小さい魚は手前へ！ 頭は奥へ！  (例) 小さい魚 4尾 手前側	<ul style="list-style-type: none"> ●干物は乾燥の度合によって焼き色が変わります。残り時間のお知らせ(3分前からブザー「ビピッ」でお知らせ→27ページ)を利用して焼き色を見ながら出してください。(乾燥が強い程焼けやすい) ●ししゃもなどの小さな魚は尾が焦げやすいのでグリルアミの手前に置いてください。(左図参照) ●開き類や干物は皮面を下にしてグリルアミに置くと、尾が反らずきれいに焼けます。

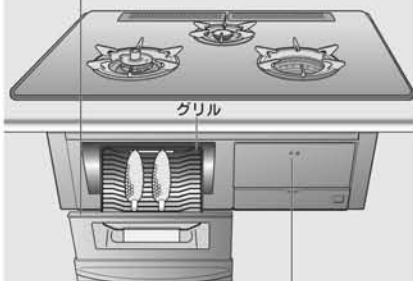
- お知らせ**
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。
 - 魚の身の薄いところが焦げる場合は、大根やにんじんの薄切り・アルミはくを重ねたものなどを下に敷いてください。



グリル手動で焼く

準備

- 1 食品をグリルアミに置き (29ページ「置きかた」)
グリルとびらを確実に閉める



2 押し、操作部を開く

注意

小魚や脂の多い食品を焼くときは、グリル皿に水を約200 ml入れる



水を入れないと、煙が多く出たり食品に火がつく原因。

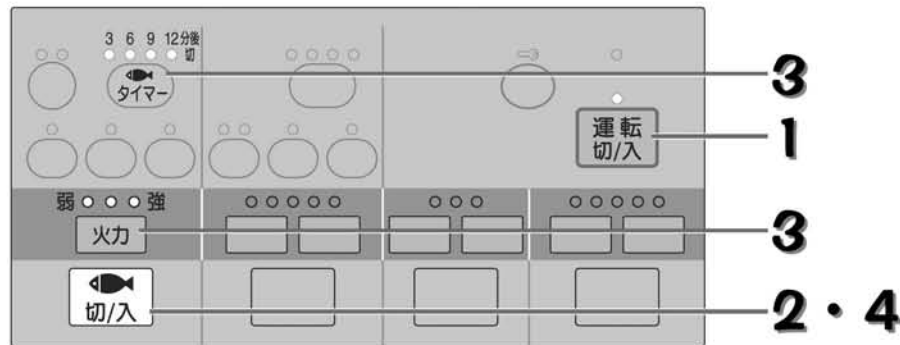
グリル皿に水を入れる場合

- 水位目安まで水を入れてください。
- ゆっくりと引き出してください。



「水位目安」の突起

水を入れすぎたり、勢いよく引き出すと水がこぼれる原因。

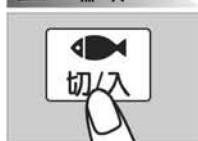


1 電源を入れる



押す

2 点火



押す

3 火力調節とタイマー設定



火力を調節する

- 3段階

弱 ← 中 ← 強

4 消火



調理が終わったら押す

タイマーを使う場合



タイマーを設定する

- 押すごとに切り換わります。
- 時間の経過に合わせて、グリルタイマーランプの点灯箇所は移動します。

解除 ← 3分 ← 6分 ← 9分 ← 12分

設定時間の3分前から1分ごとにブザー(ビピッ)でお知らせ

タイマーが終了するとブザーが鳴り、自動消火します。

- すぐに取り出してください。(余熱で焦げることがあります)

お知らせ ●先に [タイマー] を押してから、[点火] を押しても、グリルタイマーは受け付けます。

- タイマー機能を使っているとき → 設定時間は変更できます。

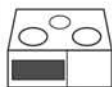
※ただし、点火後約15分経過すると、消し忘れ防止機能が働き自動消火します。

15分以上焼く場合は再度点火してください。(→40・41ページ)

- グリル扉は確実に閉めてください。開けたまま使用するとワークトップを焦がしたり、やけどをする原因になります。

お知らせ

- 魚の大きさや種類、状態(季節や鮮度、脂ののり具合)、置きかた(→29ページ)などによっては、焼きむらがあることがあります。(表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。)
- 庫内の温度が異常に高くなるとグリル温度過昇防止機能が働き、消火することがあります。(→40・41ページ)



グリル手動で焼く

メニュー例と火力・焼き時間の目安

料理名	数 量	火力調節	焼き時間(分)	メ モ
かれい塩焼き	1枚	中	12	焦げを防ぐために、大根やにんじんの薄切り(2~5 mm)・アルミはくを重ねたものを尾やひれの下に敷く。(→29ページ)
いか姿焼き	2杯	強	6	内臓を取り除き、表面に切り込みを入れタレに30分漬けてから焼く
車えび姿焼き	4尾	強	6	まがらないように、中心に串をさして焼く
ほたて	2個	中	9~12	貝の口が開いたら途中で上の貝を外し、焼く
さざえ	4個	強	9	
ホイル焼き	2個	中	9	
焼きもち	4個	中	3~6	
焼きおにぎり	100 g 4個	中	8	両面にしょうゆをはけで塗り焼く
フライ温め	4~6個	弱	3~5	
焼き鳥	10本	強	8~10	
ステーキ	厚さ2 cm 200 g 1枚	強	6	塩・こしょうをし、焼く

★下記の料理は、グリル皿に水を200 ml入れて調理してください。

料理名	数 量	火力調節	焼き時間(分)	メ モ
みりん干し	小4枚	弱	3~6	(→30ページ)
さばみりんづけ	2枚	弱	6~7	
うるめいわしまる干し	小10尾	中	3~6	
身欠きにしん	2枚	弱	3~5	
焼きなす	直径4 cm 2本	強	12	
焼き芋	300 g 2本	弱	24 蒸5	24分焼き、グリル庫内で5分蒸らす ※点火後約15分経過すると自動消火します。 再度点火してください。
焼きとうもろこし	200 g 2本	弱	18	調理中は、とうもろこしを数回まわす。 ※点火後約15分経過すると自動消火します。 再度点火してください。
冷凍グラタン	1個	中	12~15	
鶏もも焼き	2本	弱	10~12	鶏ももに塩・こしょう、白ワインをかけ、10~30分おき、焼く

ローストビーフ

【材料】
牛ももかたまり肉 400 g
(厚さ4 cm(51050))
塩・こしょう 少々
にんにく 1片

【作り方】

- 牛もも肉に塩・こしょうをふりかけ、手でよくすりこむ。
- にんにくはすりおろし、牛もも肉によくすりこむ。
- グリル皿に水200 mlを入れ、火力「強」で約9~12分焼き、そのまま庫内で約10分蒸らす。
- 好みの大きさに切り分けてお召し上がりください。



アスパラの豚バラ巻き



【材料】
豚バラうす切り肉 200 g
アスパラ 2束
しょうゆ・ごま油 各大さじ2

【作り方】

- アスパラは根元をとり、下半分の皮をむき、豚バラはしょうゆ・ごま油の中につけ込む。
- アスパラに豚バラ肉をくるくると巻きつける。
- 火力「中」で約6分焼く。

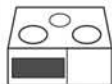
ぎょうざの皮ピザイタリア風



【材料】
ぎょうざの皮 6枚
マヨネーズ 大さじ1
玉ねぎ 20 g (うす切り)
ベーコン 1枚 (細切り)
ビザ用チーズ 少々

【作り方】

- ぎょうざの皮にマヨネーズを均等にぬります。
- 玉ねぎとベーコンをのせ、その上にチーズをのせます。
- シワを寄せたアルミはくを2枚重ねてグリル皿に敷き、をのせて火力「強」で約2~3分焼く。



グリル手動で焼く

ゆで卵と野菜のグラタン

【材料】 (2皿分)
市販のホワイトソース

堅ゆで卵	1個
ほうれん草	120g
しめじ	1/2パック
ピザ用チーズ	80g

【作り方】

- 1 卵は堅めにゆで、5mmの輪切りにする。ほうれん草はゆで、冷水にとる。水気をとり長さ5cmに切る。しめじは、石づきを切り小房に分ける。
- 2 グラタン用皿に等分に、ほうれん草、しめじ、卵をのせその上にホワイトソースをかけ、チーズをのせる。
- 3 グリル皿に水200mlを入れ、火力「中」で約12分焼く。



バリ風焼き鳥



【材料】	
鶏もも肉	1枚 (250g)
下味	
にんにく (すりおろし)	小1/2かけ
レモン汁	大さじ1杯
塩	小さじ1/3杯
カレー粉	小さじ2杯
竹串	8本

【作り方】

- 1 鶏肉は1.5cm角に切り、Aを混ぜ合わせたものに1時間つけ込む。
- 2 ①を竹串に刺す。
- 3 火力「中」で約6分、火力「弱」で約3分焼く。

なすとベーコンのマヨネーズ焼き



【材料】	
なす (大)	1本
ベーコン	2枚
しめじ	1/3パック
塩・こしょう	少々
マヨネーズ	大さじ2
粉チーズ	少々

【作り方】

- 1 なすは半分に切り、皮の内側1cmぐらい残して中身をスプーンでくりぬき、くりぬいた中身を1cm角に切っておく。なすの内側に塩・こしょうをしておく。ベーコンは幅5mmに切り、しめじは石づきを切り小房に分ける。
- 2 ボールの中になすの中身とベーコン、しめじを入れマヨネーズを加えて全体をあえる。塩・こしょうをふり、くりぬいた部分に等分に詰める。
- 3 粉チーズをふり、火力「中」で約6～9分焼く。

牛肉の巻き焼き

【材料】

牛スライス	500g
しょうゆ	大さじ4
A しょうゆ・砂糖・酒	各大さじ2
さやいんげん	70g
にんじん	70g
ごぼう	70g
ごま油	小さじ2
塩・こしょう	少々

【作り方】

- 1 牛肉をAに約30分つける。
- 2 ごぼうは皮をそぎ、たて4つ割りにし、酢水にさらし、下ゆでをする。
- 3 さやいんげんは筋をとり、にんじんは5mmの拍子木切りにし、いっしょに下ゆでをしておく。
- 4 ②と③に塩・こしょうをして、ごま油をかける。
- 5 ①を8等分にし、④を芯にして巻く。
- 6 グリル皿に並べ、火力「弱」で約8～9分焼く。



しいたけのつくねのせ焼き

【材料】

しいたけ	8個
青じその葉	2枚
鶏ひき肉	150g
溶き卵	1/2個分
A しょうゆ	小さじ1/2
酒	小さじ1
しょうがのしぼり汁	小さじ1
塩・こしょう	少々
B 梅肉	小さじ2
だし汁	大さじ2

【作り方】

- 1 ししいたけは軸を切り、そのうち4本はみじん切り、青じその葉も、みじん切りにする。
- 2 ボールにBとAの材料を入れ粘りが出るまで混ぜ合わせる。
- 3 ししいたけのかさの裏に②を均等に詰める。
- 4 火力「中」で約9分焼く。
- 5 ④を混ぜ合わせ、焼きあがったら料理に添える。



スイートポテト

【材料】

さつま芋	2本 (300g)
砂糖	40g
卵黄	1/2個分
生クリーム	50ml
A 牛乳	20ml
バター	大さじ1
卵黄	1/2個分

【作り方】

- 1 グリル皿に水200mlを入れ、さつま芋を火力「弱」で約24分 (点火後、約15分で自動消火するため、再点火) 焼き、グリル庫内で5分蒸らす。
- 2 手を半分に切り、中身をスプーンですくい取る。(皮は残しておく)
- 3 ②と砂糖を鍋に入れ、木べらでさつま芋を粗くつぶしながらよく混ぜる。
- 4 ③にAの材料を混ぜ合わせ、中火にかける。たえず木べらで混ぜながらクリーム状になるまで煮詰めていく。
- 5 ④がクリーム状になり、混ぜると鍋沿いからきれいにこはがれる状態になったら火を止めて粗熱をとる。
- 6 ⑤をさつま芋の皮につめ、ナイフでこんもりと山形に整える。表面のつや出し用の卵黄をほけで塗る。
- 7 火力「弱」で約6分～7分焼く。





お手入れのしかた

★すくに！こまめに！がポイントです。お手入れ後は、水気を十分にふき取りましょう。

コンロ部・操作部・外まわり

ごとく・しる受け皿・ごとくリング

- 使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする
(取り外して、お手入れできます。)
- こびり付きは、台所用中性洗剤液で湿らせたクッキングペーパーで汚れを湿らせたまま半日置き、水洗いすると取れやすくなります。

④ごとく

外すときは、ごとくリングを押さえて、左右に動かしながら持ち上げる

③しる受け皿

②ごとくリング

必ず、ごとくリングを先に取り付けてください。

①バーナーキャップ

ごとくリング受け

※お手入れ後は、①～④の順番に正しく取り付けてください。(異常燃焼や焼損、火災の原因)

注意

■お手入れはガス栓を閉め、器具が冷えてから手袋をはめてする

やけどやけがをする原因

お願い

- シンナーやベンジン、アルカリ性洗剤、漂白剤、研磨剤入り洗剤などは使わないでください。
(塗装の変質、はく離の原因)



温度センサー・点火プラグ・炎検出部

- 煮こぼれなどの汚れをふき取る
(傾けないようにする)
温度センサーの頭部や点火プラグ、炎検出部が汚れたり傾いたりすると、立消えや着火不良の原因となります。



〈左バーナー〉

〈右バーナー〉

お願い

- 洗剤は、使用しないでください。(故障の原因)

バーナーキャップ (左バーナー・奥バーナー)

- スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする

- 目詰まりしていたら、歯ブラシを使って洗う。[図1]

お願い

- 強くこすったり、当てたりしないでください。(傷やゆがみ、変色、はく離の原因)
- こまめにお手入れしてください。
(点火不良や燃焼不良の原因)

- お手入れ後は水気を十分にふき取り、正しくセットする
「突起部」を「点火プラグ」の位置に合わせ、浮いたり、傾いたりしていないか確認する。[図2]

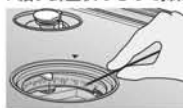


操作部

トッププレート

右バーナー炎口

- 目詰まりしていたら炎口を歯ブラシや細い針金状のもので掃除する



食器洗い乾燥機を使う場合のご注意

ごとく・しる受け皿・ごとくリング・排気口カバーは食器洗い乾燥機で洗えますが、以下の点にご注意ください。

- こげつきやこびりつきは、あらかじめ洗い落としてください。
- 手洗いでとれないこびりつきは、乾燥させる前に取り出して手洗いすると取れやすくなります。
その場合、乾燥をしないコースで洗ってください。

外まわり・操作部・ごとくリング受け

- 汚れは、ぬれふきんで、汚れのひどいときは台所用中性洗剤を用いてふき取る

お願い

- 台所用中性洗剤がすき間に入らないようにご注意ください。
(器具故障の原因)
- 操作部に水や洗剤をかけないでください。(器具故障の原因)



お手入れのしかた

グリル部・トッププレート

注意

■お手入れはガス栓を閉め、器具が冷えてから手袋をはめてする

！ やけどやけがをする原因

お願い

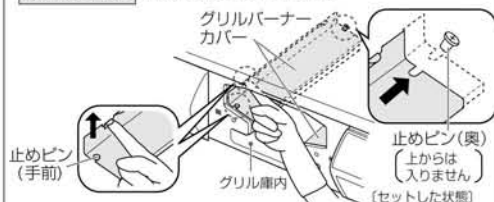
- シンナーやベンジン、アルカリ性洗剤、漂白剤、研磨剤入り洗剤などは使わないでください。(塗装の変質、はく離の原因)



グリルバーナーカバー (ホーロー)

- 使用ごとに台所用中性洗剤で丸洗いし、ふき取る (お手入れを怠ると煙が多く出たり、発火する原因)
- こびり付きは、台所用中性洗剤液で湿らせたクッキングペーパーで汚れを湿らせたまま半日置き、水洗いすると取れやすくなります。

取り外しかた 手前を持ち上げて引き出す



取り付けかた 奥にすべらせながら、止めピンに引っかけて取り付ける。(奥、手前の順)

※お手入れ後は、部品を正しく取り付けてください。
グリルバーナーカバーは各々2カ所確実に取り付けてください。(→12ページ)

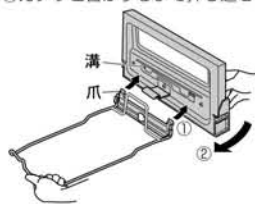
グリルとびらの取り外しかた

- ①押さえ金具を押し
- ②手前に倒す



グリルとびらの取り付けかた

- ①溝を爪に合わせ
- ②カチッと音がするまで押し込む



※グリルの取り付け、取り出しかたは → 12・13ページを参照してください。

トッププレート (ガラス)

- 汚れは、その都度台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などの柔らかい物でふき取り、その後乾いたふきんでふく (煮こぼれなど、そのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。)
- 汚れがひどい時は、乾いた布に中性洗剤をつけてふき取り、もう一度ぬれふきん、乾いたふきんの順でふく
- こびりついた汚れは、液体クレンザーをラップにつけてふき取る (ただし、ガラス表面の模様が薄くなったり、光沢がなくなる場合がありますので、クレンザーを常用しないでください。)

お願い

- トッププレート・ごとくリング受けは、取り外せません。
- 台所用中性洗剤がすき間に入らないようにご注意ください。(器具故障の原因)
- 汚れを放置しないでください。(シミ・変色・汚れが取れなくなる原因)
- ドライヤーなど先の鋭いものやみがき粉などは使わないでください。
- 金属たわしなどは使わないでください。(表面に傷がつく原因)



ステンレスたわし



グリルアミ・グリル皿・グリル皿受け・グリルとびら・排気口カバー

- 使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いし、ふき取る

表面の塗装を傷めないために

金属たわし・スポンジたわしの裏面などは使わないでください。(塗装のはがれの原因)



ステンレスたわし・龜の子たわし

お知らせ

- グリルアミは交換部品です。(→45ページ)
魚をつきにくくするための塗装をしています。長期間使用していると効果が薄れたり、塗装がはがれることがありますが、焼き性能上、問題はありません。



安全装置/電池交換

安全装置・機能などが働いたとき（自動消火）

ブザー	ランプ表示（10分間点灯「●」または点滅「※」）				装置・機能
	左バーナー	右バーナー	奥バーナー	グリル	
ピー・ピー・ピー （3回のみ）	弱○○○○●強	—	—	—	天ぷら油過熱防止機能
	弱●○○○○強	—	—	—	焦げつき消火機能
	弱○●○○○強	弱●●●強	弱●●●強	弱●●●強	消し忘れ防止機能
ピピピピピピピピピ （10分間続く）	—	—	—	※※※※※※※※※※	グリル温度過昇防止機能
	弱※○○○○強	弱※○○強	弱※○○強	弱※○○強	不着火報知機能
	弱※○○○○強	弱※○○強	弱※○○強	弱※○○強	立消え安全装置
ピー・ピー・ピー （3回のみ）	弱○○○○●強	弱○○○○●強	—	—	コンロ温度過昇防止機能

ランプ（点灯・点滅）やブザーの解除

それぞれの点火／消火スイッチを押す、または運転スイッチを押す。（ランプ消灯を確認）

運転スイッチを押す。（ランプ消灯を確認）

再度点火するときの注意点（点火のしかたは→14・20～25・26・30ページ）

- 天ぷら油が冷めてから！
- 料理のできばえを確認してから！
- グリル庫内が冷めてから！
- 周囲にガスがなくなるまで待ってから！
- コンロ部が冷めてから！

左記以外のブザーやランプ表示が発生したときは

運転スイッチを押し直し再操作してください。それでも直らないときや原因がわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店へ連絡してください。

お願い

●煮こぼれや水滴が、炎検出部やバーナーキャップに付いている場合は、器具が冷えるまで待ち、十分に拭き取ってください。



安全装置・機能

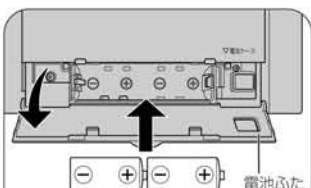
- 天ぷら油過熱防止**
油温が約250℃付近で強火・弱火となりそれ以上高くなると自動的にガスをストップ（左バーナー側）
- 消し忘れ防止**
点火後、コンロは約2時間、右バーナー側は約1時間、グリルは約15分で自動消火
- 沸騰消火**
沸騰検知後、約5分で自動消火（左バーナー側）
- 中火点火**
おだやかな中火の炎で点火。（右バーナー側）
- 立ち消え安全装置**
煮こぼれや立ち消えの場合、自動でガスをストップ
- グリル燃焼確認**
グリルの点火は、かがみこまずにランプで確認
- グリル温度過昇防止**
庫内の温度が異常に高くなると自動消火
- 焦げつき消火**
煮物調理時に鍋底の焦げつきを検知してガスをストップ（左バーナー側）
- ロック機能**
使用しないときすべてのコンロ・グリルの操作をロック（いたすら防止）
- コンロ温度過昇防止**
トッププレート右バーナー付近の温度が異常に高くなると、自動消火
- 不着火報知機能**
点火しなかった場合、自動でガスをストップ

電池交換

- 電池交換ランプが点滅したら、電池ふたを開けて交換してください。
- 電池は2本同時に交換してください。

お知らせ

- 交換の目安は1年です。（付属の電池は、工場出荷時期によって寿命が短くなっている場合があります。）
- 電池交換ランプ点灯時は、使用できません。



単1形アルカリ乾電池（2本：LR20）

※電池交換ランプはパネル部を開いた操作部にあります。（→11ページ）

警告

電池は正しく取り扱う



- ⊕ ⊖ は正しく入れる。
- 長期間使用しないときは取り出しておく。
- 必ず指定の電池を使用する。
- 乳幼児の手の届かないところにおく。
- 使い切った電池はすぐに器具から取り出す。
- 電池を廃棄する場合、テープなどで絶縁する。
- 液が体についたときは、水でよく洗い流す。
- 液が目に入ったときは失明の恐れがあります。目をこすらずにすぐにきれいな水で洗ったあと、医師に相談する。

取り扱いを誤ると、電池の液もれにより火災や周囲汚損の原因。
●万一液もれが起ったら、販売店にご相談ください。

電池は誤った使い方をしない



- 金属性のネックレスやヘアピンなどと一緒を持ち運んだり保管しない。
- 新・旧電池や違う種類の電池を一緒に使用しない。
- 加熱、分解したり、水、火の中に入れたりしない。
- 被覆のはがれた電池は使わない。



Q&A (よくあるご質問)

Q (質問)	A (回答)	参照ページ
炎が均一にならないの ですか?	バーナーの炎は、点火プラグや炎検出部で短くなります。 異常ではありません。	-
点火後や消火後にきし み音がするのですか?	加熱や冷却される際に、金属が膨張や収縮して起こる音 です。異常ではありません。	-
点火後や消火後にモー ター音がするのですか?	モーターが駆動する音です。異常ではありません。	-
点火操作すると他のバー ナーも放電するのですか?	他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	-
点火操作すると操作した 箇所の火力調節ランプが 全て点灯するのですか?	器具側で設定しているものです。異常ではありません。	-
グリル使用時、煙が多 く排気口以外からも煙 が出るのですか?	①魚の種類や脂ののり具合によって、煙が多く出る場合 があります。異常ではありません。	-
	②グリルバーナーカバーが脂で汚れていませんか?グリ ルバーナーカバーを掃除してください。	38
	③グリル皿の水位目安まで(約200 ml)水を入れて、グリ ル手動調理で焼いてください。	30
	④魚の量を減らして焼いてください。	-
湯わかし機能を使用し たのに湯がぬるかっ たり、沸騰のお知らせ が遅いのですか?	①一度沸かしたお湯(70℃以上)を再び湯わかし機能で沸 かすと100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。 異常ではありません。	-
	②鍋の形状・材質が適していますか?	20
コンロ便利キー・グリ ル便利キー・タイマー 機能が働かないの ですか?	①運転ランプがついていますか?	1420-26-30
	②運転スイッチを押してから3分以上経過していませんか?	1420-26-30
	③各スイッチ(コンロ便利キー・グリル便利キー・タイマ ー)を押してから3分以上経過していませんか?	-
	④コンロタイマー・コンロ便利キー使用時、左バーナー (温度センサー付)を使っていますか?	15・20-25
	⑤グリル庫内の温度が高くなっていませんか? 庫内が冷めてから調理してください。または手動調理 で行なってください。	27
コンロの火力調節中間 の火力を使いたいの ですか?	「弱」または「強」を押し続けると、ランプ2カ所が点灯 し、中間の火力になります。	15
グリル便利キーで続け て焼くとき、着火しな いのですか?	グリル庫内の温度が高すぎると、操作を受け付けません。庫内 が冷めてから調理するか、グリル手動で調理してください。	27・30

Q (質問)	A (回答)	参照ページ
グリル便利キー使用時、 焼けすぎたり、 焼けなかったり、 焼きむらが出たり するのですか?	①焼き加減の設定は正しいですか?	26~29
	②みそやかすは洗い流してありますか?	28・29
	③グリル皿に水を入れていませんか? グリル便利キー使用時は、水を入れないでください。	26
	④完全に解凍されていますか?	28
	⑤魚の置き方は正しいですか?	28・29
	⑥排気口カバーは正しくセットされていますか?	10・36
	⑦グリルとびらは確実に閉まっていますか?	26
コンロ便利キー使用時、 次のようなことがある ののですか? ・調理中に自動消火する ・油温が高くなっても 自動消火しない ・鍋底がひどく焦げつい ても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・使用中、火力が変わる	①アルミ製のしる受けを使っていますか?	8
	②バーナーキャップやしる受け皿、ごとの取り付けは 確実ですか?	12・13・36
	③鍋の形状や材質が適していますか?	17・20-25
	④温度センサーに異物や傾き、すきまがありませんか?	17
	⑤左バーナー(温度センサー付き)を使っていますか?	20-25
	⑥油の量や鍋の重さなど正しく使っていますか?	17
	⑦鍋底や温度センサーの頭部が汚れていませんか?	17・36
	⑧カレー・シチューなどとりみのある料理や煮物を再加 熱していませんか?	16
	⑨電池が2本正しく入っていますか?	12・40
	⑩電池が消耗していませんか?	12・40
	⑪鍋の温度が250℃~260℃で自動的に火力の調節(弱 火⇄強火)を行ない、この状態が約30分続くと自動的 に消火します。異常ではありません。	16
炊飯 使用時、 炊飯・おかゆ調理中に ふきこぼれるのですか?	①炊飯に適した鍋を使っていますか?	24
	②米の量、水の量は正しく計っていますか?	25
	③おかゆ調理時にふたを取っていますか?	24
炊飯 使用時、 ご飯がかたかったり、 やわらかかったりする のですか?	①温度センサーに異物や傾き、すきまがありませんか?	17
	②銘柄や産地、保存期間(新米・古米)などによりご飯の かたさ、やわらかさが変わります。	24・25
	③ごはんは炊き上がったあと、蒸らしていますか?	24・25
	④米の量、水の量を正しく計っていますか?	24・25
	⑤蒸らしたあと、ほぐしていますか?ほぐさないと鍋底 のご飯がやわらかくなることがあります。	24・25
	⑥無洗米を使っていますか?	25
	⑦おかゆはお米から調理していますか?	24
	⑧炊飯に適した鍋を使っていますか?→直径18~20 cmのものを使ってください。	24
炊飯 使用時、 ご飯が焦げるのですか? (底に薄いきつね色以 上に焦げが付く)	①炊き込みご飯などを炊飯すると、焦げやすくなります。	-
	②炊飯に適した鍋を使っていますか? 鍋によってはうっすらと色付くことがあります異常 ではありません。	24
	③温度センサーに異物や傾き、すきまがありませんか?	17



故障かな？

故障と思う前に、次の内容に従ってご確認いただき、それでも直らないときや原因のわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者へご連絡ください。

現象	調べるところ・原因・対策	参照ページ
放電しない 点火しにくい 点火してもすぐ消える	①ロックがかかっていませんか？ 13 ②運転ランプがついていますか？ 1420・2730 ③運転スイッチを押してから3分以上経過していませんか？ 1420・2730 ④アルミ製のしる受けを使っていますか？ 8 ⑤ガス配管に空気が残っていませんか？ → 点火操作を繰り返す。 ⑥ガス栓を全開にしていますか？ - ⑦点火プラグ、炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？ 36 ⑧LPガスがなくなりかけていませんか？ → LPガス容器を交換する。 ⑨電池が2本正しく入っていますか？ 12・40 ⑩電池が消耗していませんか？ 12・40	
炎が安定しない 炎が黄色い又は赤い 使用中、炎が消える 異常音をたてて燃える	①LPガスがなくなりかけていませんか？ → LPガス容器を交換する。 ②炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？ 36 ③バーナー炎口が詰まっていますか？ 36 ④バーナーキャップを正しく取り付けていますか？ 12・13・36 ⑤加湿器を使用していますか？（水分中のカルシウムにより炎が赤くなりますが、異常ではありません。） - ⑥グリルとコンロを同時に使用していませんか？また、鍋を載せないで使用していませんか？（炎が赤くなる場合がありますが、異常ではありません。） - ⑦使いはじめは赤くなる場合があります。（異常ではありません。） - ⑧点火後、コンロは約2時間（右バーナーは約1時間）、グリルは約15分で自動消火します。 40・41 ⑨グリル庫内の温度が異常に高くなると、自動的に消火します。 27・31・40・41 ⑩トッププレート右バーナー付近の温度が異常に高くなると自動的に消火します。 15・40・41	
ガスの臭いがする	●ガス配管などの接続は、不完全になっていませんか？ → ガス栓を閉め、使用を中止してください。 6	
右側のコンロで火力「5」で使用中、火力が弱くなる	●右バーナーを約15分以上使用中、火力「4」に自動的に変わります。器具側で設定されています。 14	

交換部品

★お客さまにて取り替え可能な部品。

●下記の部品（有償）はお客さまご自身にてお取替えしていただくことができます。
交換の際は、製品型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品	標準販売価格(税別)	部品コード
バーナーキャップ	(左) ￥1,700 (奥) ￥1,000	111071010105 111071010109
ごとくリング	(右・左) 各 ￥1,000 (奥) ￥900	111071010048 111071010049
グリルアミ(セラミックコート・黒色)	￥2,200	111051410022
グリル皿(フッ素樹脂コート)	￥1,700	111071010023
グリルバーナーカバー	各 ￥800	111051410016
しる受け皿(ホーロー)	(右) ￥1,300 (左) ￥1,300 (奥) ￥1,100	111071010005 111071010004 111071010051
ごとく(ホーロー)	(右・左) 各 ￥1,700 (奥) ￥1,300	111071010002 111071010003

2004年3月現在

(価格・仕様は変更される場合があります。また、これらの部品の保有期限は47ページに記載の内容に準じますので、あらかじめご了承ください。)
乾電池は電気店等でお買い求めください。

別売品

防熱板	天井用 高さ550×幅900 ……401501000207
	側壁用 高さ350×幅600 ……401501000205
	後壁用 高さ350×幅600 ……401501000206

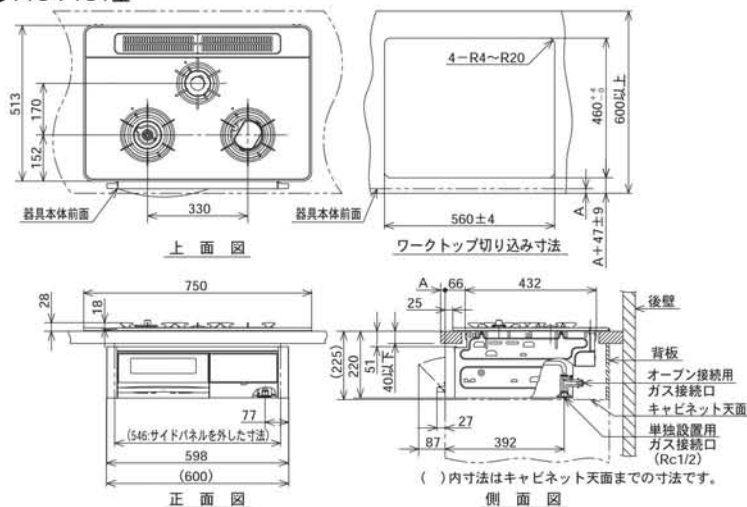
仕様

品名	ビルトインガスコンロ	
品番	110-7101型	110-7111型
型式名	GE-WF751SX	GE-WF601SX
点火方式	連続放電点火方式【単1形アルカリ乾電池（LR20）2本】	
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（左バーナー）	
外形寸法（mm）	高さ248×幅598（トッププレート幅750）×奥行565	高さ248×幅598（トッププレート幅600）×奥行565
質量（本体重量）	22 kg	21 kg
ガス接続口	Rc1/2（15A）	

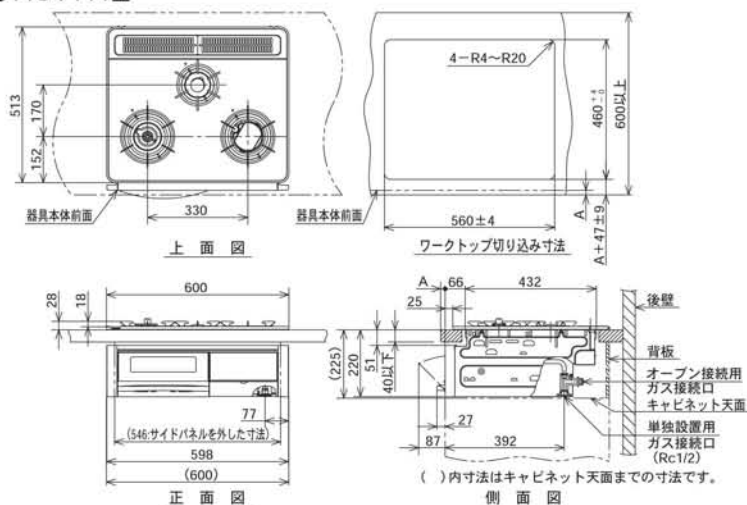
使用ガス 使用ガス区分	1時間当たりのガス消費量 kW（LPガスkg/h、都市ガスカal/h）				
	個々のガス消費量			グリル	全ガス消費量 （全点火時）
	左バーナー	奥バーナー	右バーナー		
LPガス用	2.56 (0.183)	1.00 (0.0715)	4.20 (0.300)	2.56 (0.183)	9.30 (0.664)
都市ガス13A	2.97 (2 550)	1.05 (900)	4.24 (3 650)	2.56 (2 200)	10.0 (8 600)

外形寸法図

●110-7101型



●110-7111型



A: ワークトップとキャビネット前面の寸法

アフターサービス

1. 保証書 (別に添付してあります。)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間—お買い上げ日から1年間です。

本製品は一般家庭用の製品です。使用頻度の高い業務用にご使用の場合は、対象外となります。

3. 補修用性能部品の保有期間

このビルトインガスコンロの補修用性能部品 (機能維持のために必要な部品、及び交換部品を含む) の保有期間は製造打切り後6年です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料で修理いたします。

2. 修理を依頼されるとき

■サービス (点検・修理) を依頼される前に

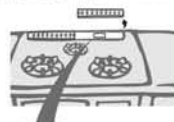
「故障かな?」の項に従ってお調べになり、直らないときは必ずガス栓を閉め、後の処理をしてください。不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

4. ガスの種類の異なる地域へ転居されるとき

ガスの種類は、都市ガス、LPガスがあります。ガスの種類の異なる地域へ転居される場合には、改造・調整が必要です。この改造・調整に伴う費用は、保証期間中でありましても有料です。転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店又は、大阪ガスにご相談ください。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

ご連絡の際には次のことをお知らせください。

- 品名…ビルトインガスコンロ
- 品番…本体の前面パネルおよび本体内部右奥に貼り付けしてあります。



例: 110-7101の場合

(N)110-7101 (U)

大阪ガス株式会社

21-065-02-00029

- 故障・異常現象…できるだけ詳しく
- お客様名・住所・電話番号

おねがい

ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから (火気に注意して) 大阪ガスにご連絡ください。