

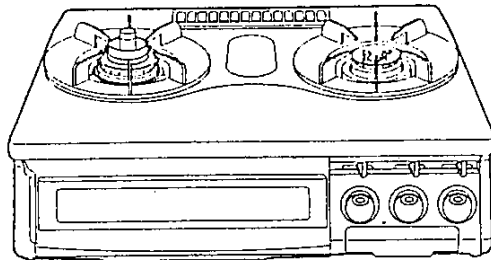
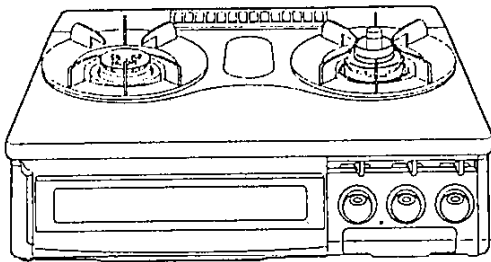
取扱説明書	MA-A024PA-CHLA <GT-LH2L-V>	1 4 0	6 5 4 0	1 3 0 1 1
	MA-A024PA-CHRA <GT-LH2R-V>	1 4 0	8 5 3 9	

型式名	GT-LH2R-V
	GT-LH2L-V

保証書付

ガステーブル

品名	MA-A024PA-CHRA
	機器コード 1408539
品名	MA-A024PA-CHLA
	機器コード 1406540



	ページ	
● 安全上のご注意	3	使用前に
● 各部のなまえと準備	8	
● 使いかた	10	使いかた
● お手入れのしかた	14	
● 長期間使用しないとき	16	
● 別売品	16	故障かな?
● 故障かな?	17	
● アフターサービスについて	18	
● 寸法図/仕様	18	
● 保証書	19	保証書

取扱説明書



このたびはガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

- この取扱説明書の19ページが保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保存してください。
- この取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店にて再購入してください。

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方をした時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。

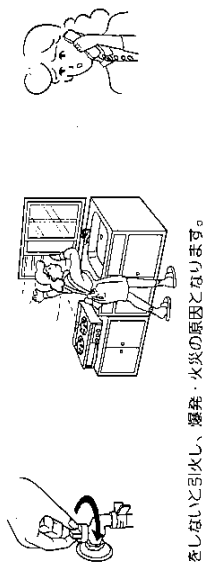
■お守りいただく内容の種類を、次の検表示で区分し、説明しています。
(下記は、検表示の一例です。)

- ▲** この検表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
- この検表示は、してはいけない「禁止」内容です。
- この検表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

▲危険

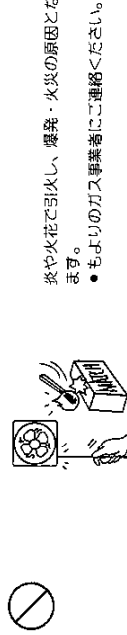
ガス漏れ時のご注意

■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・火災の原因となります。

■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



炎や火花で引火し、爆発・火災の原因となります。
●もよりのガス業者にご連絡ください。

はじめまして。ガステーブル「MA-A024PA-CHRA」「MA-A024PA-CHLA」は皆様のお役に立てるようにと次のような特長をそろえました。ぜひあなたのお台所で活躍させてください。

安心と使いやすいやささを重視した親切設計！



鍋が沸騰になると、自動的にガスを止める天ぷら油過熱防止機能

天ぷら油は、高温になると自然に発火します。鍋底の温度を温度センサーが監視し、万一消し忘れのとき、油が発火する前に自動的にガスを止めます。天ぷらなどを煮るときは、必ず「揚げもの用」と表示されているチャオバーナーをお使いください。



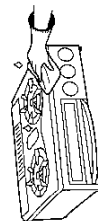
中アジなら「焼」一便に焼けるピシグリル

グリル庫内を広くし、庫内を均一に加熱する平面バーナーを採用しました。



炒めものがしゃしゃりと仕上がるチャオバーナー

強力な炎で中華料理、炒めものかすばやくしゃしゃりと仕上がりします。



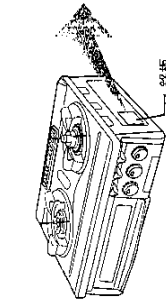
お手入れらくらくチタン&フッ素コート

トッププレート、しる受け皿にフッ素コーティングを採用。油汚れが落ちやすくなりました。

安全上のご注意

必ずお守りください

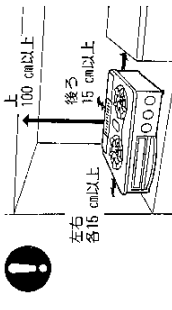
■必ず銘板に表示されたガスを使う



型名
都市ガス用
五万区
2A13A
ガス用
製造年月(○年×月製)
C000年×月×月
松下電器産業株式会社
ガス用

異なるガスで使用した場合、異常燃焼となり一酸化炭素中毒ややけど、火災の原因となります。
 ●異なる場合は、お買い上げの販売店またはお買いのガス事業者にご相談ください。

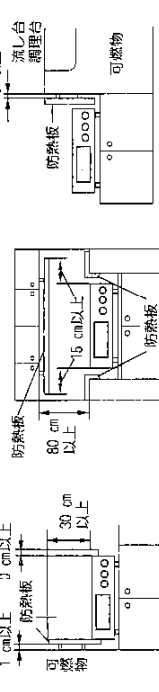
■壁との間はあけておく



近すぎるると壁などが異常に過熱され
 発火、火災になる恐れがあります。
 ※木など燃えやすいものに直接金属
 板を張り付けた置の場合も同じ距
 離が必要です。

十分な距離がとれないとき... 当社指定の防熱板(別売品※16ページ)を使用する

●後ろ、左右の距離がとれない場合。
 ●調理台、流し台とトッププレー
 トがほぼ同じ高さの場合。
 ●防熱板、流し台より高い場合。

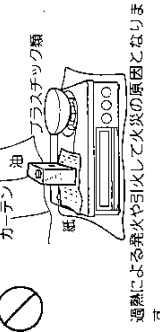


■分譲・修理・改造は絶対しない



分譲禁止
 発火や異常動作の原因となります。
 ●修理は、お買い上げの販売店にご相談ください。

■器具の上下や周囲には燃えやすいものを置かない



●器具の上下や周囲には燃えやすいものを置かない
 ●燃えやすいものを置くと、器具の温度が上がり、発火や火災の原因となります。

警告

■引火しやすいものを近くに置かない



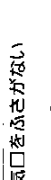
引火、爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

■スプレー缶を器具の近くに置かない



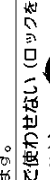
燃焼により、やけどや火災の恐れがあります。

■グリル排気口をふさがさない



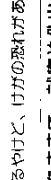
ふさがると高温になり火災や一酸化炭素中毒の原因となります。

■子供だけで使わない(ロックをかけておく ※10ページ)



誤使用によるやけど、けがの恐れがあります。

■火をつけたまま、就寝や外出などしない



ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。

■使用中は、火のついたまま持ち運ばない



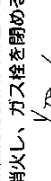
持ち運ぶとやけど、けが、火災などの原因となります。

■熱に弱い敷物の上にはのせない



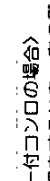
たみ、しゅうたん、テーブルクロスなどの熱に弱い敷物の上のせると火災の原因となります。

■異常時(異常燃焼、臭気、異常音、地震、火災など)は消火し、ガス栓を閉める



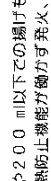
異常のまま運転を続けると故障や、火災の原因となります。

■温度センサー付コンロの場合)



●揚げもの料理をするとき、底の平らなアルミ鍋・鉄鍋を使う
 油は200 ml以上使用する

■温度センサー付コンロの場合)




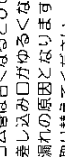
●鍋底と温度センサーの間に異物があつたり、温度センサーが傾いた状態で使用しない

上記項目を守らないと、天ぷら油過熱防止機能が正しく働かず発火・火災の恐れがあります。(※12ページ)

安全上のご注意


必ずお守りください

■**ゴム管はガス用のゴム管（検査合格または、JISマークの入ったもの）を使用する**

 LPガス用
 都市ガス用
 正しく選ぶ
 間違ったものを使用するとガス漏れがおこりガ
 ス中毒やガス爆発の原因となります。
 （ビニール類は熱に弱いので使わない）

■**ゴム管は古くなる前に取り替える**

 ゴム管は古くなるるとひび割れや、
 差し込み口がゆるくなることでガス
 漏れの原因となりますので時々
 取り替えてください。


■**ゴム管はガス接続口の赤線まで差し込み、
ゴム管止めをつける**

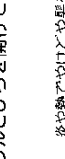
 ゴム管が抜けたり抜けたりすると、ガス漏
 れが生じ、ガス中毒やガス爆発の原因となりま
 す。

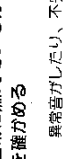
■**ゴム管の継ぎ足し、二股分岐はしない**

 ガス漏れや誤使用などでガス中毒やガス爆発の
 原因となります。

■**ゴム管は器具の上や下をばわしたり無理
に力を加えたりしない**

 ゴム管にひっぱり、折れ、傷などが生じたり
 するとガス漏れやガス爆発、火災の原因とな
 ります。


■**使用中は必ず換気を**

 換気をしないと不完全燃焼などで一酸化炭素中
 毒の原因となります。

■**点火するとき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恐
 れがあります。

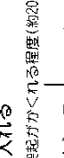
■**使用中、正常に燃えているかどうかと
きとき炎を確認**

 異常がしたり、不完全な炎の
 まま使用すると一酸化炭素中毒
 などの原因となります。


■**使用後は必ず消火を確認
やおやすみ時はガス栓を閉める**

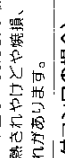
 閉めないでガス漏れが生じたとき、中毒や、火
 災の原因となります。

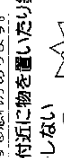
■**使用中、使用直後は操作部以外に手を
ふれない**

 操作禁止
 トッププレート
 グリルとびら
 グラス
 トッププレート、ごとく、グリル排気口、グリ
 ルとびらガラス及びその周辺は高温となりやけ
 どをする恐れがあります。


注意

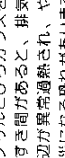
■**グリルを使用するときグリル水入れ皿に
必ず『水』を入れる**

 突発的にかがくられる程度(約200 ml)
 グリル水入れ皿
 水
 水を入れなかったり、市販のグリル石などを使
 ったまま湯が熱くて火災や、やけどの原因
 となります。

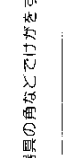
■**指定のもの以外の補助具や大き過ぎる鍋
などは使わない**

 アルミ製
 する受け皿
 鉄板
 鉄網
 鏡鋼、アルミ製のしる受け、コンロを被うよう
 な鉄板、直径3.6 cm以上の鍋などをすると異常
 燃焼し、一酸化炭素中毒になる恐れがあります。

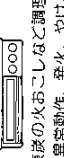
■**鍋底からはみ出すほど炎を大きくしない**

 はみ出すと炎により取っ手が過
 熱されやけどや焼損、火災の恐
 れがあります。

■**温度センサー付コンロの場合
天ぷら油過熱防止機能が働き消火したと
きすぐに鍋をさわらない**

 鍋や油の温度が相当熱なくなつて
 おり、すぐにさわるとやけどを
 する恐れがあります。

■**バーナーキャップやしる受け皿が浮いた
状態で使用しない**

 バーナーキャッ
 プ
 する受け皿
 浮いた状態で使用すると、異常燃焼や、変形の
 原因となります。

■**グリルとびらは確実に閉める**

 グリルとびらガラスを外したり
 突き指があること、排気により周
 辺が異常過熱され、やけどや火
 災になる恐れがあります。

■**使用中、グリルとびらガラスに水をかけ
たり衝撃を加えたりしない**

 水をかけたり強い衝撃を加えると、割れること
 があり、やけどやけがの原因となります。

■**お手入れは手袋をはめてする**

 はめないで、器具の角などでけがをする原因と
 なります。

使用前

取扱説明書

MA-A024PA-CHLA <GT-LH2L-V>
 MA-A024PA-CHRA <GT-LH2R-V>

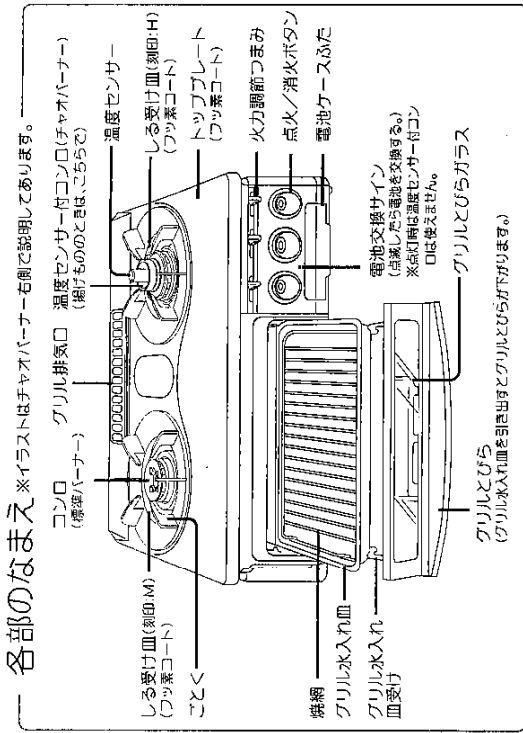
1 4 0 6 5 4 0
 1 4 0 8 5 3 9 13041

MA-A024PA-CHLA <GT-LH2L-V>
 MA-A024PA-CHRA <GT-LH2R-V>

1 4 0 6 5 4 0
 1 4 0 8 5 3 9 13051

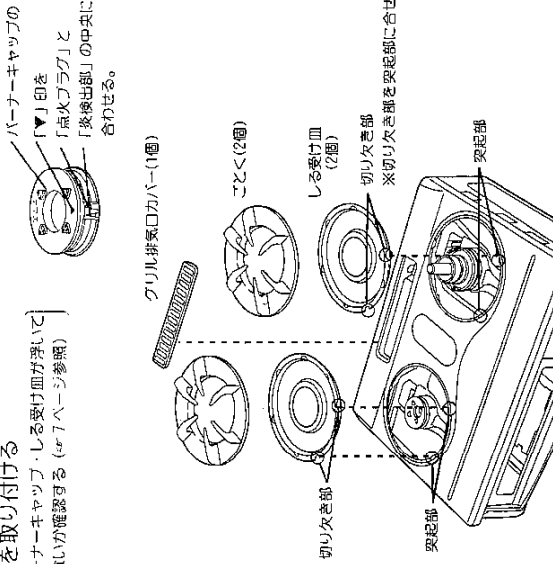
準備

各部のなまえと準備



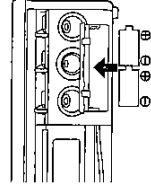
1 部品を取り付ける

バーナーキャップ・しる受け皿が浮いていないか確認する (※7ページ参照)



2 乾電池を入れる

- ・本体前面右下の電池ケースに④を確認してから入れる。
 - ・2期同時に新しい物と交換する (R20PU)
 - ・点火/消火ボタンを消火状態にしてから入れる。
- ※乾電池の交換の目安は一年です。 (寿命が短くなりまます。)
- なお、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので寿命が短くなっている場合があります。



3 グリル水入れ皿に水(200 ml)を入れ、約15分間カラ焼きする

※グリル庫内の油を焼き切るため (グリル排気口以外からも、煙や臭いが出まますが異常ではありません。)

ガス接続について

■ゴム管で接続する場合と、ガスコンセントで接続する場合があります。
 (セニール管は絶対に使用しないでください。換気台格好はJISマーク入りのゴム管、ガスコンセントを使用してください。)

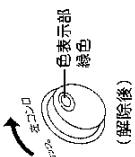
ガスコンセント接続について

「ガスコンセント」はガスコードなどを取り付けて自動的に閉栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

<p>ガスコンセント</p> <p>器具ゴム差し込み口</p> <p>器具プラグ(別売品)</p> <p>器具用ソケット</p> <p>ガスコード</p>	<p>①</p> <p>フタの先端を押し、フタを開ける。</p>	<p>②</p> <p>ガスコードのガス接続ソケットの軸を器具用ソケットに「カチコッ」と音がするまで差し込みます。</p>	<p>③</p> <p>ソケットを外すと、さばは右側にあるフタを押す。</p>
---	----------------------------------	---	---

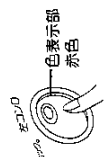
使いかた 普通コンロ

1 右に回す (ロックの解除)



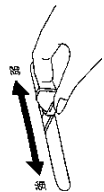
2 奥までゆっくりに押し続ける (点火)

- (押し不足のときは一旦点火しても消える場合があります。)
- コンロとグリルで同時に放電します。
 - 火力調節つまみ(温度センサー付コンロ)が自動的に中央付近に動くことがあります。(中火点火方式)



3 火力を調節する

- ゆっくりにと操作してください。(早いと火がきえる場合があります。)
- グリルの火力は最大火力の85%～最大火力の間で調節できます。バーナーの表面の色はほとんど変化しません。

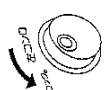


4 奥まで押す (消火)

- 「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。



5 ロックし、ガス栓を閉める



※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。

取扱説明書

MA-A024PA-CHLA <GT-LH2L-V>
MA-A024PA-CHRA <GT-LH2R-V>

1 4 0 6 5 4 0
1 4 0 8 5 3 9

13061

使いかた

安全装置と機能について

天ぷら油過熱防止機能…温度センサーが調理中の温度をキャッチし、鍋の温度が異常に高くなると自動的にガスを止めます。(温度センサー付コンロの場合)

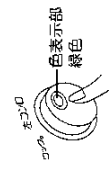
立消え安全装置…煮こぼれや風などで火が消えたとき自動的にガスを止めます。(ガスが完全に止まるまで、少し時間がかります。)

【お願い】

- 安全機能は、万一の事故を防ぎますが、使用中はコンロのそばを離れないでください。

使用中安全装置が働き、消火したとき…

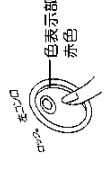
1 点火/消火ボタンを押し、消火状態にする



2 周囲にガスがなくなるとまで待つ

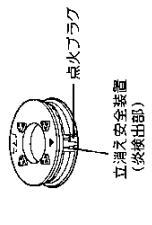
3 再度、点火する (下記の内容に注意する)

- ※開けもめのなど高温になる調理で自動消火した場合は、2～3分間の温度が下がるのを待つ。



【お願い】

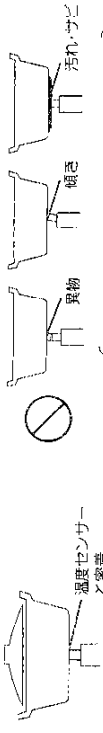
- 炎検出部やバーナーキャップの裏面に水滴や煮こぼれが付いたときは、器具が冷えるまで待ち、十分に乾かすしてください。(点火不良の原因となります。)
- 汚れを拭き取る際、点火ブラグ、炎検出部に当たり、傾けないようにしてください。(立消え・着火不良の原因となります。)



使いかた

● 温度センサーを正しく働かせるために... 流水や中沸水を除くために以下のことをお守りください。

■ 温度センサーの頭部を鍋底に密着させる



- 鍋底とセンサーの間に異物がはさまったり、すきまを生じたまま使用しない
- 鍋底にサビや汚れがある場合は取り除く

※調理中は鍋を傾けたり、持ち上げたりしない
※鍋の重さは材料を入れ、300 g 以上にする (300 g 以下ではすきま・傾きができる恐れがあります。)

■ 適した鍋を選ぶ

材質によるもの	揚げもの (乾物等)	説明
鉄・アルミ製の、鍋・フライパン、やかん	◎	● 揚げもの料理をするのに適しています。
ステンレス・ホーロー製の、鍋・フライパン、やかん	×	● 温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。
珪素熱ガラス容器・土鍋	×	● 温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。
焼網・大きな鉄板・たこ焼き器	—	● トッププレート・しる受け皿・温度センサーを傷める恐れがあるので、使わないでください。
特殊なもの 無水鍋・多層鍋	○	● 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、お使いください。
圧力鍋	×	● 温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。
鍋底がギザギザ	×	● 鍋底が温度センサーに密着していませんので、発火する恐れがあります。
形状によるもの 3 mm以上の凹凸	×	● 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、お使いください。
中華鍋 底が凹みのもの	○	● 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、お使いください。
底が平ら	○	● 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、お使いください。

■ 揚げものをするとき天ぷら油の量は、200 ml以上使用する
... 温度センサーが正しく働かず発火する恐れがあります。

● こんな料理は標準バーナーをおすすめします

■ 高温になる料理

- 炒める (ワインナーなどカラ焼きに近いもの)
- 煎る (コマなど)
- 焼く (お好み焼、たこ焼、ホイル焼など)

温度センサー-付コンロは温度センサーが275℃近くになると自動消火するため、高温になる調理には使えません。

■ 冷凍食品

- 容器ごと温める冷凍うどんなど
- 温度センサー-付コンロは温度センサーが冷たくなりすぎると自動消火することがあり、使えません。

たこ焼
冷凍うどん
ワインナーなど

■ グリルを使うとき...

■ 焼網の段の間に食品を置く

身の厚いもの → 焼網 (低)
身の薄いもの → 焼網 (高)

きれいに焼ける範囲です。
焼網は手前少し傾きます。

■ 焼魚には、魚の質量の1.5%~2%の塩をふる

塩分があることできれいな焼き色がつきます。魚の質量の1.5%~2%の塩をふり、10分ほどおいてから焼くとよいでしょう。

■ 下味をつけた魚は、火を弱めて焼く

揚げやすいので強火で表面が固まる程度に焼いたら火を少し弱めて、中まで火を通しましょう。

■ 冷凍した魚は、必ず解凍してから焼く

冷凍した魚をそのままグリルで焼くと表面が焦げているのに内側は焼けていなかったということもあります。おいしく焼きあげるために、解凍しましょう。

■ 干し魚は弱火で焼く

干し魚は焦げやすいので、弱めの火でじっくり焼きましょう。また焼くときは身の方から先に焼くときれいに焼けます。

● グリル水入れ皿を取り出すときは、グリル水入れ皿を止まるまでまっすぐに引き、持ち上げて引き出す。
● グリル水入れ皿は、グリル水入れ皿受けと分離しているため、傾けると落下する恐れがあります。グリル水入れ皿が冷えてからグリル水入れ皿を外して水を捨ててください。

お手入れのしかた

すぐに / こまめに / がポイントです。
お手入れは、ガス栓を閉め器具が冷えてから。お手入れ後は、水気を十分に拭き取りましょう。

⚠ 注意

■お手入れは手袋をはめてする

はかないと、器具の角などでけがをする原因となります。

【お願い】

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤などは、塗料の変質、はがれの原因となりますので使わないでください。

バーナーキャップ

■表面はスポンジと洗剤で丸洗い
目詰まりしていたら、裏面からブラシを使って洗う。

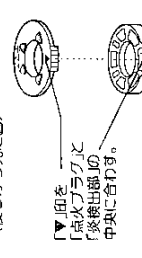


バーナー炎口

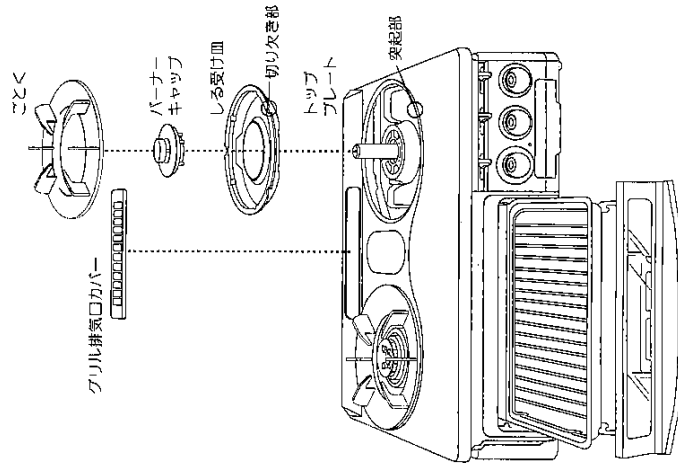
【お願い】

- 強くこすったり、当てたりしないでください。(傷、ゆがみ、黒塗装、変色・はく離の原因となります)

■お手入れ後は正しくセットする
(後ろから見た図)



▼JBを「点火プラグ」と「炎検出部の中央」に合わせる。



外まわり

●汚れはぬれぬれふきんで、汚れのひどいときは台所用中性洗剤を用いて拭き取る。その際、液がすき間に入らないようにご注意ください。

トッププレート・しる受け皿 (ワックスコート)

■スポンジや布などのやわらかいもので拭き取る
■汚れのたびに必ずお手入れをする (汚れのまま放置されまるとシミやワックスコートのはく離の原因となります)
■汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で湿らせ軽くこすって落とす

【お願い】

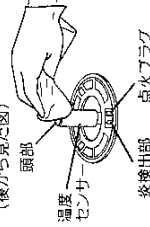
●ワックスコートは衝撃や高温に弱いので、たわし、ミカキ粉 (クレンザー)、ナイフなどをごすつたり、固いものをぶつかけたり、アルカリ性洗剤や漂白剤を使ったり、鉄粉、土埃などで異常発熱しないでください。傷、はく離の原因となります。また、ここでのやクリル排気口カバーの下には傷が付くことがあります。傷が付くと白い面が出ますが、ご使用上問題ありません。

温度センサー・点火プラグ・炎検出部

■蒸ごぼれなどの汚れを布で拭き取る (洗剤などは使用しない)
点火プラグ・炎検出部が汚れていると、立消え・着火不良の原因となります。

【お願い】

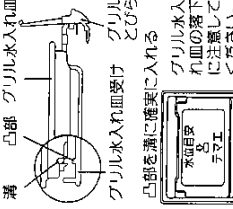
●汚れを拭き取る際、点火プラグ、炎検出部に当たり、傾けないようにしてください。(立消え・着火不良の原因となります)



ごとく・クリル排気口カバー・クリルとびら・クリル水入れ皿・蒸網

■使用ごとにスポンジと洗剤で丸洗いする (取り外ししてお手入れできます)。

クリル水入れ皿の取り付け



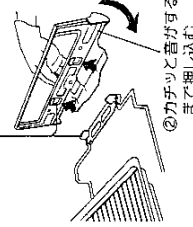
クリルとびらの取り外し・取り付け

●クリルとびらを止まるまで引き、持ち上げて引くと外れます。
(取り外し方)



①押し下げる

②溝に爪を合わせ

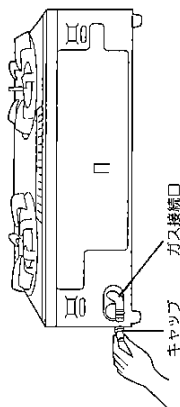


③カチッと音がするまで押し込む

使いかた

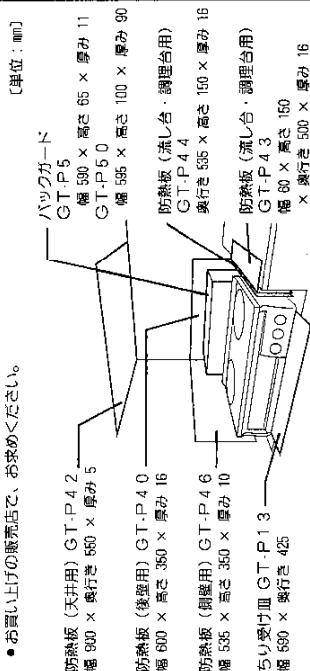
長期間使用しないとき

- 汚れを取り、ガス接続口をキャップでふさぎ、乾電池を抜き、ビニール袋をかけて保存する。
(処置をしておかないと故障の原因となります)



別売品

● お買い上げの販売店で、お求めください。



〈取り付け方法〉バックガードは本体後ろにはめ込み式。防熱板は壁や天井にはし止め式です。

故障かな？

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

症状

- 放電しない
- 点火しにくい
- 点火してもすぐ消える

ご確認ください

- 乾電池が正しく入っていますか？ (※9ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (※8ページ)
→ 押し方が不足していませんか？ (※10ページ)
→ 消火状態にし、再度ボタンを最後まで数秒間押す (※10ページ)
- ガス栓を全開にしていますか？
- コム管の中に空気が残っていませんか？
- 点火操作をくり返す (※10ページ)
- 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？ (※4・15ページ)
- LPガスがなくなりかけていませんか？
- 新しいLPガス容器に切り換える
- コム管が折れていませんか？ (※6ページ)

- 炎が安定しない
- 炎が黄色い又は赤い
- 使用中、炎が消える
- 異常音を立てて燃える
- 炎が均一にならない
- 点火後や消火後にキシミ音がでる

- LPガスがなくなりかけていませんか？
- 新しいLPガス容器に切り換える
- 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？ (※14・15ページ)
- バーナー出口が詰まっていますか？ (※14ページ)
- バーナーキャップを正しく取り付けていますか？ (※10ページ)
- 加温器を使用していませんか？
→ 水の中のカリシウムにより炎が赤くなりまきりも盛れありません
- グリルとコンロを同時に使用すると炎が赤くなる場合があります。まきりも盛れず燃え尽きます。
- コンロバーナーの炎は、点火プラグ・炎検出部で短く燃えやすくなります。
- 加熱や凍結される際、金属が膨張・収縮して起こる音です。

● ガスの臭いがする

温度センサー付きコンロ (天板から油滴防止機能) 使用中...

- 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
- 点火してもすぐ消える

- コム管がひび割れたり、穴が空いていませんか？
- ガス栓を閉め、新しいコム管と交換する (※8ページ)
- コム管が確実に接続されていますか？ (※8ページ)
- 温度センサーの顔面が汚れていませんか？ (※15ページ)
- センサーに異物、緑さ、きき開きがありますか？ (※12ページ)
- バーナーキャップ、しる受け皿、ごとの取り付けが厳格ではありませんか？ (※9ページ)
- 鍋の形状、材質が適していませんか？ (※12ページ)
- 鍋の量、鍋の置き方を正しく使っていますか？ (※10ページ)
- 温度センサー付きコンロを閉めていますか？ (※12ページ)
- 乾電池が正しく入っていますか？ (※8ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (※8ページ)

取扱説明書	MA-A024PA-CHLA <GT-LH2L-V>	1	4	0	6	5	4	0	13091
	MA-A024PA-CHRA <GT-LH2R-V>	1	4	0	8	5	3	9	

取扱説明書

MA-A024PA-CHLA <GT-LH2L-V>
MA-A024PA-CHRA <GT-LH2R-V>

1 4 0 6 5 4 0
1 4 0 8 5 3 9 1 3 1 0 1

保証書

保証書

型式名 GT-LH2R-V GT-LH2L-V

品名 MA-A024PA-CHRA MA-A024PA-CHLA

上記内容をお読みください。この保証書は東京ガス株式会社（以下「東京ガス」といいます。）が保証書に記載の範囲において、東京ガスとしてご使用になる場合、本保証書に規定の条件をすべて満たすものとします。

- 1) 保証期間は、お買い上げの日から1年間と、機器本体を対象とします。尚、保証は対象外です。
- 2) 万が一故障の場合はお買い上げの日、もしくは最も近い東京ガスへお申し出ください。
- 3) サービススタッフが修理した時に本保証書をお返しします。
- 4) 保証期間中であり、かつ次の場合には有償修理といたします。
 - (a) 取扱説明書によりお買い上げの理由が不明な場合。
 - (b) お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
 - (c) 火災、天災、地震等による故障、その他の不可抗力による故障。
- 5) お買い上げの日、あるいは東京ガスに、ご使用のガスが変更された場合、また、機器に表裏してある別のガスでご利用のため改造された場合、ただし当社検査の場合約は可能です。
- 6) 本保証書を紛失された場合。
- 7) 無料修理やアフターサービス等について、ご不明の場合はお買い上げの店または、最寄りの東京ガス支社、営業所にお問い合わせください。

保証書発行者 東京ガス株式会社
東京都港区海岸1丁目5番20号
電話 03 (3433) 2111
保証責任者 松下電器産業株式会社
東京都大田区蒲田1丁目800
ガスシステム事業部
電話 0743 (56) 1121

年月日 修理内容 押印

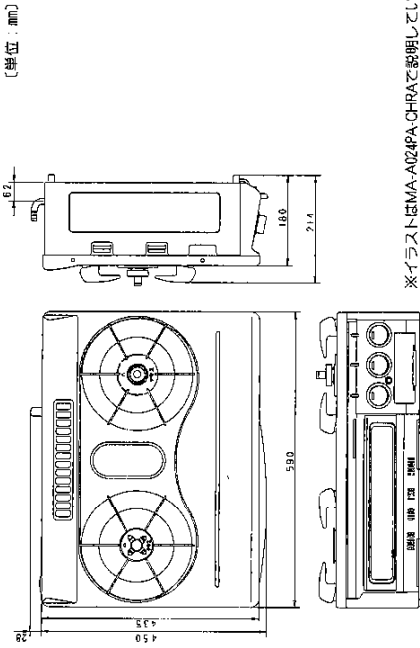
お買上げ日 年 月 日
販売店名 扱者印
住所
電話番号 ()

お客様へ
1. この保証書をお客置りになる時に販売店より、販売店名、扱者が記入してあることを確認してください。
2. 本保証書は保証期間中に発生した故障の修理費用をカバーするものではありません。また、保証期間外に発生した故障の修理費用は保証されません。
3. 無料修理期間経過後の故障修理費用はお客様の負担となります。ご了承ください。
4. この保証書は、お客様の権利を制限するものではありません。

アフターサービスについて

- サービスを依頼される時は
 - まず「7ページの「故障かな?」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店または最寄りの東京ガスにご連絡ください。
 - アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。
 - (1) お客様名、住所、電話番号、通稱
 - (2) 品名…MA-A024PA-CHRA
 - 機器コードN 1408539
 - MA-A024PA-CHLA
 - 機器コードN 1406540
 - (3) 現象…(できるだけ詳しく)
 - (4) 訪問ご希望日
- 保証について
 - 取扱説明書の19ページが保証書になっています。
 - 必ず「販売店名、お買い上げ日」などの記入を正確に記し、保証書の内容をよくお読み、大切に保管してください。
 - 保証期間：お買い上げから1年間
 - 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。
 - 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって発生する材料費がかかる場合があります。

寸法図/仕様



※イラストはBMA-A024PA-CHRAを説明しています。

品名	MA-A024PA-CHRA	MA-A024PA-CHLA
型式	GT-LH2R-V	GT-LH2L-V
種類	グリル付ガステーブル	
外形寸法	高さ 214 (トッププレートまで 130) × 幅 590 × 奥行 478 (mm)	
質量 (本体重量)	11.4 kg	
ガス入口径	φ9.5 mmガス用コネクタ	
点火方式	連続放電点火	
安全装置	立消え安全装置 調理油煙防止装置 (火炎・油煙防止機能)	
使用ガス	13A	
ガス消費量 (1時間)	4.65 kW (4,000 kcal/h)	4.33 kW (3,720 kcal/h)
消費電力 (1時間)	2.97 kW (2,560 kcal/h)	2.77 kW (2,380 kcal/h)
グリル消費電力 (1時間)	2.09 kW (1,800 kcal/h)	1.95 kW (1,690 kcal/h)
全ガス消費量 (1時間)	8.60 kW (7,570 kcal/h)	8.20 kW (7,050 kcal/h)

仕様