

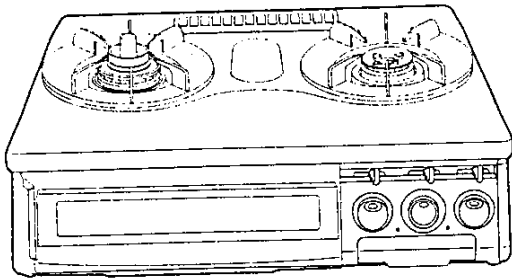
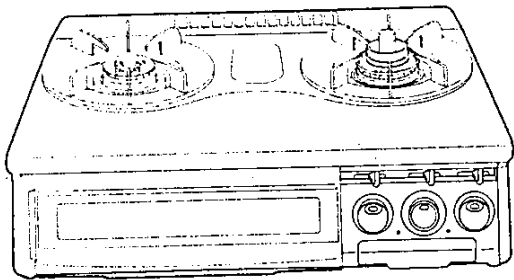
取扱説明書	MA-A024P-MCCHLA <GT-BT2L-V>	1	4	0	2	5	4	2	13011
	MA-A024P-MCCHRA <GT-BT2R-V>	1	4	0	4	5	4	1	

型名	GT-BT2R-V
	GT-BT2L-V

保証書付

ガステーブル

品名	MA-A024P-MCCHRA
	機器コード 1404541
品名	MA-A024P-MCCHLA
	機器コード 1402542



取扱説明書

 TOKYO GAS

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27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。

	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	22	
● 長期間使用しないとき	24	
● 別売品	24	
● 故障かな?	25	故障かな?
● アフターサービスについて	26	
● 寸法図/仕様	26	
● 保証書	27	

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、財産への被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迫り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、「障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。)



この絵表示は、気を付けていただきたい「**注意喚起**」内容です。



このような絵表示は、してはいけない「**禁止**」内容です。

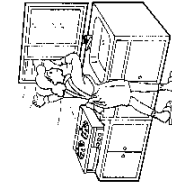
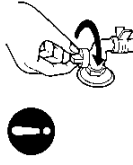


この絵表示は、必ず実行していただく「**強制**」内容です。

危険

ガス漏れ時のご注意

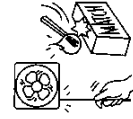
■ガス漏れの時は、ガス栓を閉め窓や戸を全開にし、もよりのガス業者に連絡する



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-A024P-MCCHRA」「MA-A024P-MCCHLA」は皆様のお役に立てるよう、次のような特長をそえました。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!

揚げもの機能
油の温度を一定に保ち、揚げものをおいしく仕上げます。
(温度センサー付コンロのみ)

天ぷら油過熱防止機能(あげルック)
万一消し忘れたとき、油が暴火する前に自動的にガスを止めます。
(温度センサー付コンロのみ)

焦げつき消火機能
鍋底の焦げつきを温度センサーが感知して自動的にガスを止めます。
(温度センサー付コンロのみ)

湯わかし機能
沸騰後自動的に弱火になり、約5分後に自動消火します。
(温度センサー付コンロのみ)

消し忘れ防止機能
コンロ…点火後約2時間で自動消火します。
(温度センサー付コンロのみ)

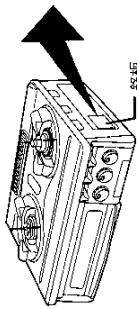
グリル燃焼確認ランプ
グリルが濡水するとランプが点きます。扉の中でわかりにくかった着火が一目で確認できます。

ビッググリル
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。
中アジなら4尾が1度に焼けます。

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。油汚れが落とすやすくなりました。

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

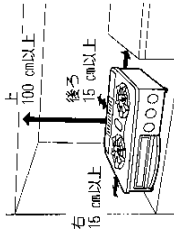


型番
ガス区分 12A、13A
ガス消費量
00000cc×××目
松下電器産業株式会社
製造年月(年×月×日)
を示します。

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。

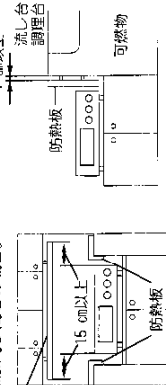
壁との間はあけておく



近所など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壁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→24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。
- 1 cm以上 防熱板 80 cm 以上 可燃物
- 1 cm以上 防熱板 30 cm 以上 可燃物
- 1 cm以上 流し台 調理台 防熱板 可燃物

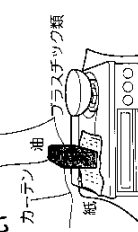


分解・修理・改造は絶対しない



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。

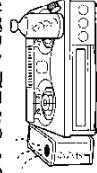
器具の上下や周囲には燃えやすいものを置かない



過熱による発火や引火して火災の原因となります。

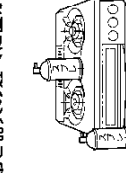
警告

引火しやすいものを近くで使わない



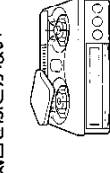
引火、爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

スプレー缶を器具の近くに置かない



噴射により、やけどや火災の恐れがあります。

グリル排気口をふさがない



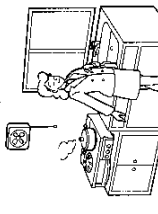
ふさぐと高温になり火災や一酸化炭素中毒の原因となります。

子供だけで使わない(ロックをかけておく(→12ページ))



誤使用によるやけど、けがの恐れがあります。

火をつけたままで、扉を開けたり外に出さない



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

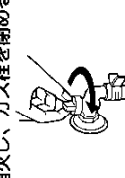
持ち運ぶとやけど、けが、火災などの原因となります。



熱に弱い敷物の上にはせない

たまたみ、しゅうたん、テールフロックスなどに弱い敷物の上には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ご故障や、火災の原因となります。

温度センサー付コンロの場合

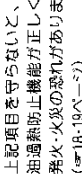
揚げものの料理をするとき、底の平らなアルミ鍋・鉄鍋を使う油は200 ml以上使用する



指定の鍋以外や200 ml以下の揚げもの料理は天から油過熱防止機能が働かず発火、火災の恐れがあります。(→18-19ページ)

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ったり、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。(→18-19ページ)

取扱説明書

MA-A024P-MCCHLA <GT-BT2L-V>
MA-A024P-MCCHRA <GT-BT2R-V>

1 4 0
1 4 0




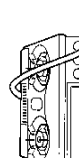
2 5 4 2
4 5 4 1


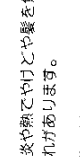


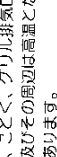
1 3 0 3 1

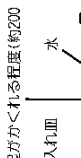

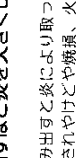
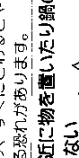

安全上のご注意


必ずお守りください

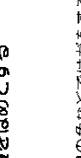

注意


- **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
 間違つ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。
 （ビニール管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**
 ゴム管は古くなるとひび割れや、差し込み口がゆるくなつて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かけたりすると、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はわしたり無理に力を加えたりしない**

 ゴム管にひつぱり、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する**

 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ひ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どき炎を確かめる**

 異常音がしたり、不完全な燃焼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かめ、お出掛けやおやすみ前はガスを閉める**

 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**

 接続禁止
 トッププレート
 グリルとひらガラス
 トッププレート、ごとく、グリル排気口、グリルとひ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。

- **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**

 突起がかくれれる程度（約200 ml）
 グリル水入れ皿
 水
 水を入れなかつたり、市販のグリル石などを使用しつづけたまったら脂が燃えて火災や、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すぎる鍋などは使わない**

 アルミ製のしる受け皿、鉄板、網
 焼網、アルミ製のしる受け、コンロを揺さぶるような鉄板、直径3.6 cm以上の網などをすると異常な燃焼し、一酸化炭素中毒になる恐れがあります。
- **鍋底から火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**

 網や油の温度が相当熱くなつており、すぐにさわるとやけどをする恐れがあります。
- **グリル排気口付近に物を置いたり鍋の取っ手を向けたりしない**

 異常過熱によりやけどや火災の原因となります。

- **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**

 バーナーキャップしる受け皿
 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。
- **グリルとひらには確実に閉める**

 グリルとひらガラスを外したりする間があるとき、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、グリルとひ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、割れることがあります。やけどややけどの原因となります。
- **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。
- **調理以外に使用しない**

 衣類の乾燥や焼焦の火おこしなど調理以外に使用すると過熱、異常動作、突火、やけど、火災、ガス漏れする恐れがあります。
- **車両・船舶での使用はしない**

 使用中に器具が傾いたり、火災や、やけどの原因となります。

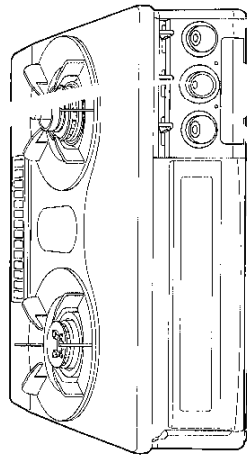
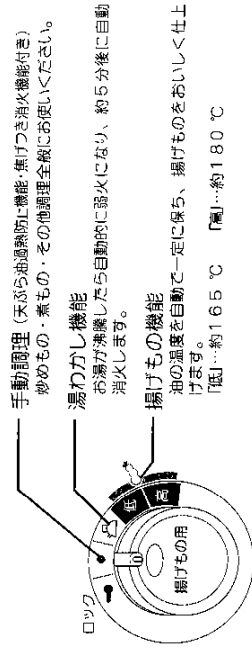
使用前に

取扱説明書

MA-A024P-MCCHLA <GT-BT2L-V>
 MA-A024P-MCCHRA <GT-BT2R-V>

1 4 0 2 5 4 2
 1 4 0 4 5 4 1
 13041

使いかた



電池交換について

●乾電池の消耗をランプでお知らせします。

ランプの状態	温度センサー付 コンロ (チャオトナー)	コンロ (燃焼バーナー)	グリル
消灯	○	○	○
点滅	△	○	△
点灯	×	△	△

＜○△×の説明＞
 ○：使用できる
 △：使用できるが、乾電池の交換が必要
 ×：乾電池が消耗しているため、使用できない

機能一覧表

機能	お知らせブザー
天ぷら油過熱防止機能 油の温度が異常に高くなると自動的にガスを止め、ブザーでお知らせします。	ビービービー
焦げつき消火機能 煮ものなどで鍋底が焦げついたら自動的にガスを止め、ブザーでお知らせします。	ビービービー
消し忘れ防止機能(2時間) 点火後約2時間で自動的にガスを止め、ブザーでお知らせします。	ビービービー
湯わかし機能 (※14ページ)	(非燃焼時) ビービービービー (消火時) ビツビツビツ
揚げものの機能 (※16ページ)	ビービービービー
グリル燃焼確認ランプ	—
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かります。)	ビービツビツビツ (ブザーはチャオトナーのみ)

【お願ひ】

安全機能は万一の事故を防ぎますが、使用中は器具のそばを離れないでください。

取扱説明書

MA-A024P-MCCHLA <GT-BT2L-V>
 MA-A024P-MCCHRA <GT-BT2R-V>

1 4 0
 1 4 0

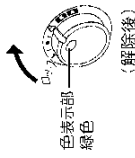
2 5 4 2
 4 5 4 1

13061

使いかた

使いかた (湯わかし機能)

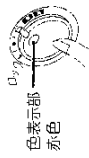
1 右に回し、「湯わかし凸」に合わせる
(ロックの解除)



色表示部
緑色
(解除後)

2 奥までゆっくり押し続ける (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。)
- コンロとグリルが数秒間同時に放電します。
- 火力調節つまみが自動的に中央付近に動くことがあります。
- 火力調節つまみで火力を変えられます。湯火～中火でお使いください。
- お湯がわくとビピー、ビビー、ビビーとブザーが鳴り、中火になります。

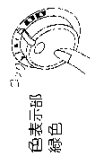


色表示部
赤色

- そのままにしておくと、弱火になり約5分後、ビツ、ビツ、ビツとブザーが鳴り、自動消火します。

3 奥まで押す (消火)

- 自動消火後も点火/消火ボタンは戻りません。必ず消火状態にしてください。
- 火力調節つまみが中央の位置に戻ることがあります。



色表示部
緑色

4 左に回し (ロック) ガス栓を閉める



色表示部
赤色

【お知らせ】

- 温度センサーと鍋底が密着していないと早切れする恐れがあります。必ず密着していることを確認してください。
- 底の平らな金属製のやかんや鍋にふたをして、0.5～3.0 Lの水を入れてお使いください。
- 沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、鍋を動かしたり水や具を入れたりしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- 一度わかしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかし機能でわかすと、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。
- 鍋の材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふたがはきこぼれる場合があります。
- 火力調節つまみが自動で動いているときは、つまみを触らないでください。

使いかた

湯わかし機能の ちょっと便利な使い方



麺をゆでるときにふきこぼれの危険を減らします
(1人分のインスタントラーメンにもお使いいただけます。)

1. 鍋高さの6分目くらいまで水を入れふたをします

【お願い】

- 直径20 cmから24 cmくらいの鍋で、水から沸かしてください。(大きな鍋をお使いになると火力が弱い場合があります)
- 麺100 gに対し1 Lの水量が目安です。
- インスタントラーメンは外袋に記載されている分量を目安にしてください。



2. 湯わかし機能 (14ヘージ) の手順で湯を沸かします。

3. 沸騰を知らせる報知音 (ビピービピー) が鳴り、中火に変わったらすぐに (約2分以内) 一旦消火してください。

4. すぐに再点火し、麺を一度に入れます (約20秒以内)
※湯がふきこぼれないように自動で火力が変わります。

【お願い】

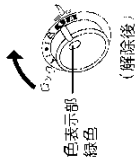
- 調理中はふたをしないでください。
 - 差し水はしないでください。
 - 火力調節つまみが自動で動いているときは、つまみをさわらないでください
 - スパゲティをゆでるとき火力が弱いと感じたら強火にしてください。
- (ただし、火力が自動で変わるまでにふきこぼれそうになれば、ご自分で火力を弱めてください。)

5. 好みの硬さにゆで上がったたら消火します。

使いかた (揚げもの機能)

1 右に回し、「揚げもの機能」の低が高に合わせる(ロックの解除)

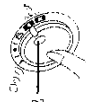
- 「低」は約165℃です。
- 「高」は約180℃です。
- 設定温度を変えたいときは、1度消火してから設定し直してください。



色表示部
緑色
(解除後)

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。)
- コンロとグリルで数秒間同時に放電します。
- 火力調節つまみが自動的に中央付近に動くことがあります。



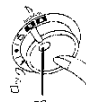
色表示部
赤色

- 設定した温度になるとビピー、ビピー、ビピーとブザーが鳴り、弱火になります。

- 調理を始めてください。
- 調理中火力調節つまみが動き、自動で火力調節します。

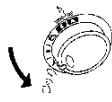
3 奥まで押す (消火)

- 「オフ」と言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。
- 火力調節つまみが中央の位置に戻ることはありません。



色表示部
緑色

4 左に回し(ロック) ガス栓を閉める



【お知らせ】

- 必ず温度センサーと密着する鍋を使用してください。
- 油の量は、0.5~1.0 Lが適量です。0.5 L以下の場合、温度センサーが調理油の温度を正確に読みとることができず、調理が上手にできません。
- 火力調節つまみが自動で動いているときは、つまみを動かさないでください。

取扱説明書

MA-A024P-MCCHLA <GT-BT2L-V>
MA-A024P-MCCHRA <GT-BT2R-V>

1 4 0 2 5 4 2
1 4 0 4 5 4 1 13091

使いかた

揚げものをおいしく仕上げるためには...

調理温度のめやす

低
(約165℃)

- 火が通りにくいものや色付けしたくないもの
鶏から揚げ、野菜類の天ぷら(手、かほろや、なす、シシトウ、シメ、玉ねぎなど)、トナカツ、煎茶揚げ、ドーナツ

高
(約180℃)

- 火が通りやすいものや色付けしたいもの
魚介類の天ぷら(海老、キス)、コロックが橋、フライ類、揚げだし豆腐

おいしく調理物を揚げるためのコツ

- 1度に油の中に入れる調理物の量は、油の表面積に対して分位にする
- 材料は新鮮なものを使う
- 揚げかすはこまめに取る
- 衣は揚げる直前に作り、長くおかない
- 連続して揚げものをする場合、1度入れた調理物を全て取り出してから次の調理物を入れると良い



天ぷら衣の作りかた (4人分)

薄力粉	1カップ(100g)
冷水	※カップ(150ml)
卵	1個

- ①卵と冷水をよく混ぜ合わせます。
- ②①に1度ふるった薄力粉を1度にサッと入れます。
- ③②を球箸で切るように手早く混ぜます。

【コツ】

衣は粘りがでるとカラッと仕上がりにくいので、できるだけ混ぜる回数を少なくしましょう。少しぐらいの粉の粒が残っても大丈夫。仕上がりに影響はありません。

ドーナツの作りかた (15~20個分)

ホットケーキミックス	200g
卵	1個
砂糖	小さじ1
水または牛乳	大さじ3
溶かしバター	大さじ1
またはサラダ油	大さじ2

- ①材料をすべてボールに入れてかき混ぜひとまとめの生地にしませう。
- ②①を丸め直径2~3cm、厚さ1cmにし、平たくしませう。
- ③揚げものの機能の「低」で2~3分揚げませう。

【アレンジ】

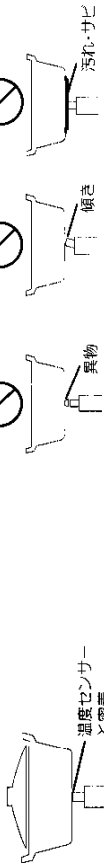
生地にココアを入れたり、生地の真ん中にチーズやバナナを入れてもおいしく仕上がります。

使いかた

温度センサー付コンロを使うとき

●温度センサーを正しく働かせるために… 発火や途中消火を防ぐ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



- 鍋底と温度センサーの間に異物がはさまったり、すきまを生じたまは使用しない
- 鍋底が変形しているものは使用しない
- 鍋底にサビや汚れがある場合は取り除く
- しつこい油汚れなど洗っても汚れが取れない鍋は使用しない

※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300g以上にする(300g以下では、すきまができたり鍋が倒れる恐れがあります。)

■適した鍋を選ぶ

材質によるもの	手動調理		自動調理		説明
	炒めもの・湯のり	味噌汁・お粥・湯切り・揚げもの・揚げたて	湯切り・揚げもの	揚げもの	
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。 ● フライパンでの自動調理は油が少量のため、温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらずうまく調理できません。
ステンレス・ホーロー製の鍋・フライパン・やかん	×	○	×	○	● 炒めもの・湯もの料理は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。 ● 煮ものなどは温度を正しく検知できず、揚げつきすぎることがあります。
樹脂・熱ガラス容器・土鍋	×	○	×	×	● 揚げもの料理は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。 ● 煮もの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。
焼網・大きな鉄板・たこ焼き器	—	×	—	—	● 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。
無水鍋・多層鍋	○	○	×	○	● 煮ものなどで水量が極端に少ない・蒸発してしまふ調理には使えません。(途中消火する場合があります。)
圧力鍋	×	○	×	×	● 煮ものなどで水量が極端に少ない・蒸発してしまふ調理には使えません。(途中消火する場合があります。)
鍋底がキザキザ	×	×	×	×	● 鍋底が温度センサーに密着しないので、 ● 揚げもの料理では発火する恐れがあります。 ● 煮ものなどでは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。
3mm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。 ● 揚げもの料理(200ml以下)での揚げものはしないでください。温度センサーが正しく働かず発火する恐れがあります。 ● 自動調理での揚げもの機能では、温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらずうまく調理できません。
中毒鍋 底が丸いもの	○	○	—	×	● 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。

■揚げものをすると天ぷら油の量は、200ml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。

ただし、自動調理の揚げもの機能の場合は0.5~1.0Lが最適です。(※16ページ参照)

取扱説明書

MA-A024P-MCCHLA <GT-BT2L-V>
MA-A024P-MCCHRA <GT-BT2R-V>

1 4 0
1 4 0

2 5 4 2
4 5 4 1

13101

使いかた

使いかた

温度センサー付きコンロをお使いのときのお願ひ

- 〔油ものを煮る時〕
- 手動調理のとき、二度揚げなど途中で調理油の温度を上げる場合に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。
- 〔煮ものを煮る時〕
- 水分が少なく、調味料が多い料理（例えはしぐれ煮）は、自動消火してもひどく焦げつくことがあるのでご注意ください。
- 〔あたためものを煮る時〕
- 水分の少ないものやカレーなどところどころの料理や煮物などを再加熱するときは、水を加え弱火で様子を見ながら行なってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。調理に量の少ないもの（一人分のカレーなど）はご注意ください。
 - 沸騰後は中身の温度にムラがないよう、時々混ぜてください。

こんな料理のときは温度センサー付コンロは使えません

料理の種類	説明
■ 高温になる料理 <ul style="list-style-type: none"> ● 炒める（ウ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、ホイイル焼など） 	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 <ul style="list-style-type: none"> ● 容器ごと温める冷凍うどんなど 	温度センサーは冷たくなりすぎると自動消火することがあります。
■ 水の出やすい炒めもの <ul style="list-style-type: none"> ● 玉ねぎの褐色炒め ● インスタント焼きそば 	水分が出やすく、途中で蒸発してしまう調理は自動消火することがあります。
■ 無水鍋を使う料理 <ul style="list-style-type: none"> ● 水量が極端に少ない料理（ゆで卵） ● 水分が蒸発する料理（炊飯、ケーキ） 	途中で水分が蒸発してしまふ調理は、自動消火することがあります。

コンロ（標準バーナー）をお使いください

取扱説明書

MA-A024P-MCCHLA <GT-BT2L-V>
 MA-A024P-MCCHRA <GT-BT2R-V>

1 4 0 2 5 4 2
 1 4 0 4 5 4 1 1 3 1 1 1

使いかた

使用中安全装置が働き、消火したとき…

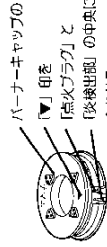
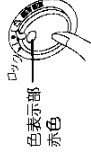
- 1 点火/消火ボタンを押し、消火状態にする
- 2 周囲にガスがなくなるとまで待つ

- 3 再度、点火する（下記の内容に注意する）

※ 網けものなど高温になる調理で自動消火した場合は、2～3分網の温度が下がるのを待つ。

〔お願ひ〕

- 炎検出強やバーナーキャップの裏面に水滴や蒸気ほれが行いたときは、器具が冷えるまで待ち、十分にふきとってください。（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。）



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やる

はめないと、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、金属たわしなどは、塗装の劣損、はがれの原因となりますので使用はいたしてください。

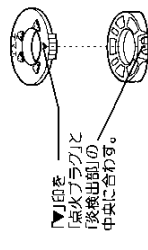
バーナーキャップ

■表面はスポンジで洗剤で丸洗い目詰まりしたら、裏面から歯ブラシを使って洗う。



バーナー取口

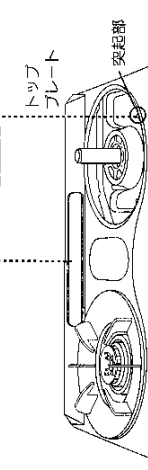
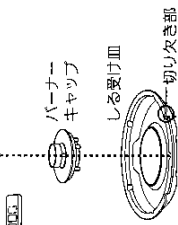
【お願い】
● 週こすつたり、当てたりしないてください。(傷、ゆがみ、黒塗装の色・はく離の原因となります)
■ お手入れ後は正しくセットする。(後ろから見たと図)



■ お手入れ後は水気を十分に拭き取る



グリル排気口カバー



取扱説明書	MA-A024P-MCCHLA <GT-BT2L-V>	1	4	0	2	5	4	2
	MA-A024P-MCCHRA <GT-BT2R-V>	1	4	0	4	5	4	1
								1 3 1 2 1

使いかた

外まわり

● 汚れはぬがれがんで、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ご注意ください。(特に操作部は水などたまりやすいので、こまめに拭いてください。)

トッププレート・しる受け皿(フッ素コート)

■ 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すとシミやフッ素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濡らして軽くこすって落とす

【お願い】

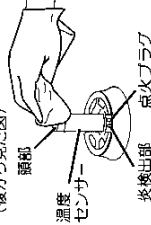
● フッ素コートは衝撃や高温に弱いので、たわし、ミカキ粉(クレンザー)、ナイフなどでこすつたり、固いものをぶついたり、アルカリ性洗剤や漂白剤を使ったり、炭酸、土鹼などで異常過熱しないでください。傷、はく離の原因となります。また、こすくの下やグリル排気口カバーの下に傷が付くことがあります。傷が付くと白い面が出ますが、ご使用上問題ありません。

温度センサー・点火プラグ・炎検出器

■ 素こ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・炎検出器が汚れていると、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、炎検出器に当たり、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。)

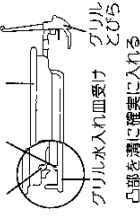


点火プラグ

■ 使用ごとにスポンジで洗剤で丸洗いする(取り外してお手入れできます。)

グリル水入れ皿の取り付け

溝 凸部



グリル水入れ皿受け

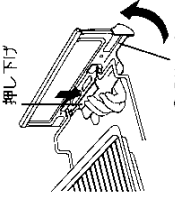
グリルとびら

グリル水入れ皿の落下に注意してください。

グリルとびらの取り外し・取り付け

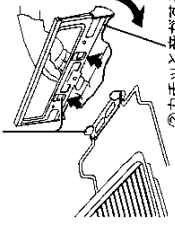
● グリルとびらを止まるまで引き、持ち上げて引くと外れます。(取り外しかた)

① 押さえ金具を押し下げ



② 手前に引く

① 溝に爪を合わせ

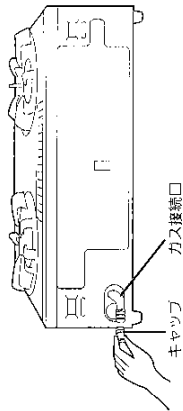


② カチッと音がするまで押し込む

使いかた

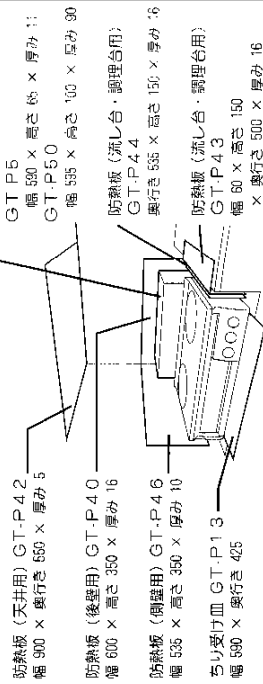
長期間使用しないとき

- 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、ビニール袋を掛けて保存する。
(保管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ねじ止め式です。

故障かな？

故障と想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、カス社を問い、お買い上げの販売店またはおま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
- 炎が安定しない
- 炎が黄色い又は赤い
- 使用中、炎が消える
- 異音をたてて燃える
- 炎が均一にならない
- 点火後や消火後にキシキシ音がでる
- ガスの臭いがする

ご確認ください

- 乾電池が2個正しく入っていますか？ (P.9ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (P.10ページ)
- 押し方が不足していませんか？
- 消火状態にし、再度ボタンを両手で数秒間押す (P.12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 (P.12ページ)
- 点火プラグ・交換部品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？ (P.22・23ページ)
- コム管が折れていませんか？ (P.6ページ)
- 交換部品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？ (P.22・23ページ)
- バーナーが口が詰まっていますか？ (P.22ページ)
- バーナーキャップを正しく取り付けていますか？ (P.22ページ)
- 加温器を使用していますか？
- 水の中のカルシウムにより炎が赤くなりやすくなります。
- ク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が異常ではありません。
- コンロバーナーの後は、点火プラグ・交換部品で短くなりやすくなります。
- 加熱や冷却される際、金属が膨脹・収縮して起こる音です。
- コム管がひび割れたり、穴があいていませんか？ (P.23ページ)
- ガス栓を閉め、新しいコム管と交換する (P.8ページ)
- コム管は確実に接続されていますか？ (P.8ページ)
- 温度センサーの頭部分が汚れていませんか？ (P.23ページ)
- センサーに異物、傾き、歪みがありますか？ (P.18・19ページ)
- バーナーキャップ、しる受け皿、ここへの取り付けが悪くありませんか？ (P.8ページ)
- 鍋の形状、材質が適していませんか？ (P.18・19ページ)
- 鍋の重さ、鍋の重さを正しく使っていますか？ (P.18・19ページ)
- 温度センサー取り付けコンロを使っていますか？ (P.18・19ページ)
- 乾電池が2個正しく入っていますか？ (P.9ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (P.10ページ)

取扱説明書	MA-A024P-MCCHLA <GT-BT2L-V>	1	4	0	2	5	4	2	13131
	MA-A024P-MCCHRA <GT-BT2R-V>	1	4	0	4	5	4	1	

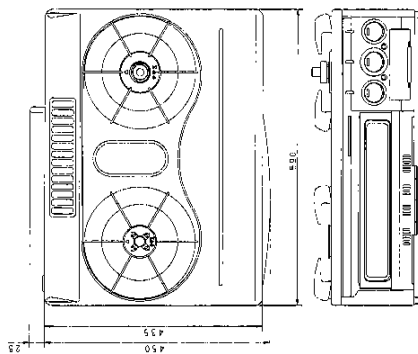
使いかた

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25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お近くの東京ガスにご連絡ください。
 - アフターサービスを申し付けるときは、次のことをお知らせください。
 - (1)お客様名、住所、電話番号、通称
 - (2)機名…MA-A024P-MCCHRA
 - 機器コード…140454
 - MA-A024P-MCCHLA
 - 機器コード…1402542
 - (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27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」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保存してください。
 - 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、故障修理によって機能が維持できる場合、有料で修理いたします。

寸法図/仕様



(単位：mm)

※イラストはMA-A024P-MCCHRAを説明しています。

品名	MA-A024P-MCCHRA
型式	GT-BT2R-V
種類	ク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 180) × 幅 590 × 奥行 478 (mm)
質量 (本体質量)	11.5 kg
ガス接続方式	0.95 mmガス用コラム管
安全装置	連続放電品火
ガス消費量	立消え安全装置・調理油過熱防止装置 (天ぷら油過熱防止機能)
消費電力	1.3A
消費電力	1.2A
消費電力	4.33 kW (3 720 kcal/h)
消費電力	2.77 kW (2 380 kcal/h)
消費電力	1.95 kW (1 680 kcal/h)
消費電力	8.20 kW (7 050 kcal/h)

仕様

保証書

保証書

型式名 GT-BT2R-V GT-BT2L-V
品名 MA-A024P-MCCHRA, MA-A024P-MCCHLA

上記機器を修理しに行かれたとき、または、この保証書は東京ガス株式会社東京支店が保証書に添付された保証書として使用される場合、本保証書の効力は東京ガス株式会社東京支店が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

● 保証期間は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。

取扱説明書

MA-A024P-MCCHLA <GT-BT2L-V>
MA-A024P-MCCHRA <GT-BT2R-V>

1 4 0 2
1 4 0 4

5 4 2
5 4 1

13141

年月日 _____

修理内容 _____

サービス員 _____

お買い上げ日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

販売店名 _____

住所 _____

電話番号 _____

取扱者印 _____

お客様へ 1. この保証書はお買い上げの製品に関する保証書であり、販売店名、取扱店名は記載してあります。2. この保証書は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。3. 保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。4. この保証書は、保証書の記載の日から起算し、修理箇所が保証書に添付された保証書に準じます。