

スモーケレス焼肉グリル 一般家庭用

取扱説明書

本製品は、焼肉時に発生する煙の量をできるだけ抑える構造の焼肉専用グリルです。

なお、焼き肉プレートの上に食材が固着すると、焦げて煙の発生が増えることがありますのでご注意ください。(P.5)

Iwatani

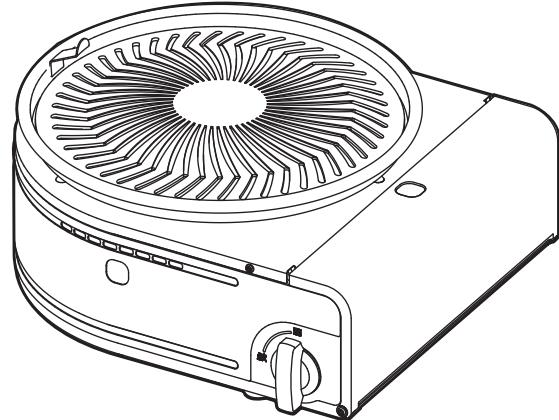
イワタニカセットガススモーケレス焼肉グリル やきまるⅡ

CB-SLG-2

このたびは、本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

ご使用前に必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、記載内容に従って正しくご使用ください。

そしてお使いになる方がいつでも本書を読めるよう大切に保管してください。



この製品は調理を目的として家庭用に使われることを使用条件として製造されています。

その条件を超えた過酷な使用や特殊な使用をすると、故障、使用者のけが、あるいは火災の原因となる可能性があります。

この取扱説明書に記載されている注意事項に従って正しく使用してください。

目次

表紙 (このページ)	1
各部の名称と使い方	3 ~
・主な仕様	3
・点火と火力調節と消火	5
使用上の注意	6 ~
・容器 (ポンベ) の取扱いについて	9
使用後のお手入れと点検	9
「故障かな?」と思ったら	10
アフターサービス	12

ご使用前に必ずこの「取扱説明書」をお読みください

〈ご使用の前に〉

製品を正しくお使いいただくため、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、この取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようにになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

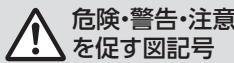


この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定される場合を表しています。

〈絵表示には次のような意味があります〉



必ず行う内容

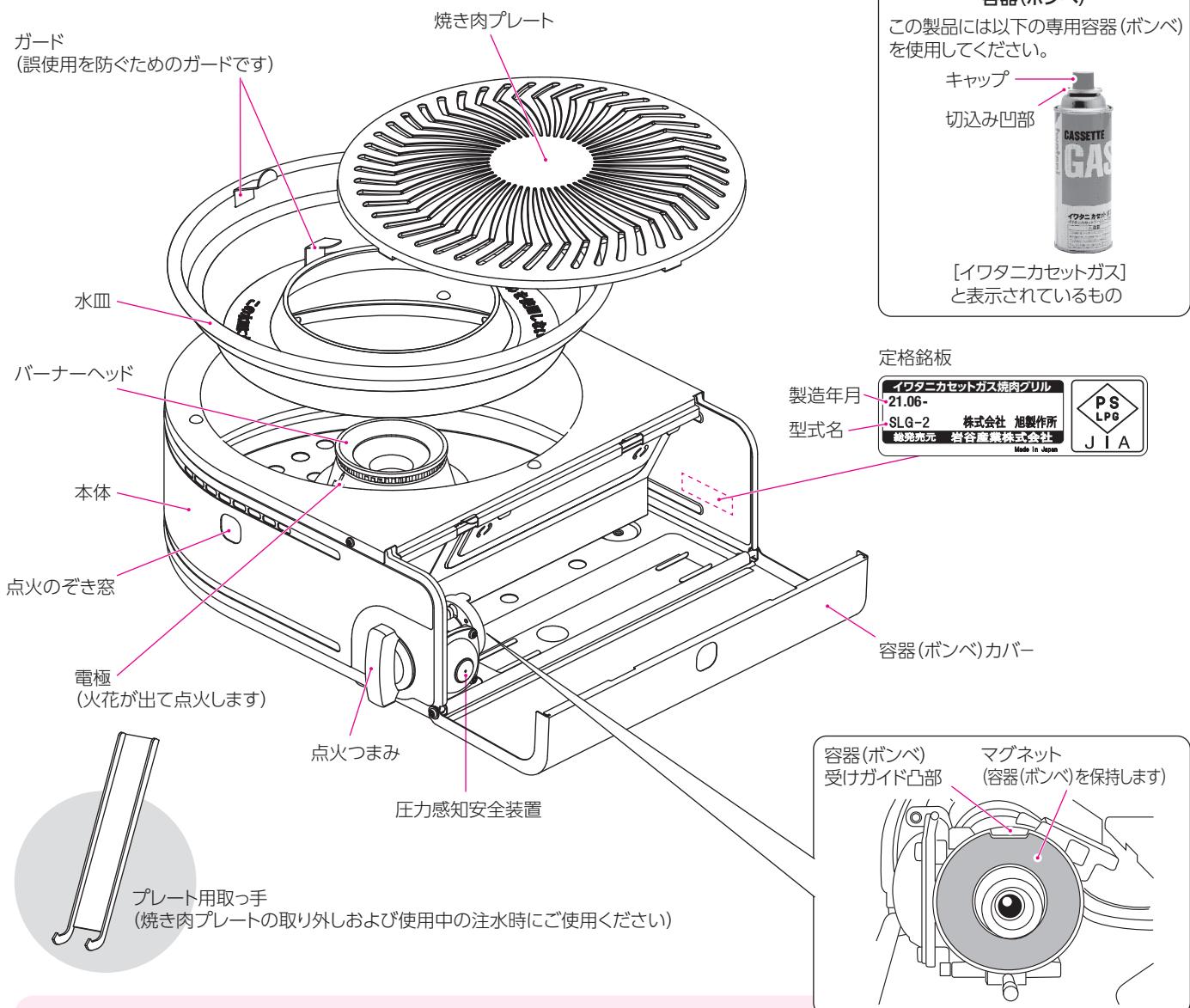
禁止内容

接触禁止

分解禁止



各部の名称と使い方



この製品の特長

焼肉時の煙の発生を抑える構造

- 焼肉時に出てくる肉の脂を水皿の水に落とし、炎の上に落とさないようにすることで煙の発生を抑えます。
- 焼き肉プレートの温度が約 250°C以上に上がらないようにすることで、肉の脂の煙化を抑えます。

マグネットを使った容器(ボンベ)の着脱

レバーを使わず、マグネットの磁力をを利用して容器(ボンベ)を取り付ける仕組みです。誤った容器(ボンベ)の取り付けが起こりにくく取り付け方法です。

圧力感知安全装置

容器(ボンベ)の中の圧力(= 温度)が異常に高まる(約 40°C以上)と、自動的に容器(ボンベ)を離脱させ炎を消します。

●**圧力感知安全装置が作動したときは**、点火つまみを「消」の位置に戻し、容器(ボンベ)を本体から取り外してください。
その後、「使用上の注意」(P.6 ~ 9)をよくお読みいただきて原因を取り除き、水で冷やした容器(ボンベ)または新しい容器(ボンベ)を装着し、ご使用ください。

本製品は付属の焼き肉プレートを用いることによってのみ使用できる焼肉専用グリルです。
そのため、焼き肉プレートを外してカセットこんろとして使用することはできません。
(ごとくは付属されておらず、別売の部品としての取扱いもありません)

主な仕様

機種名	イワタニカセットガスモークレス焼肉グリル やきまるII
型式	CB-SLG-2
点火方式	圧電点火方式
安全装置	圧力感知安全装置(容器離脱型) 容器装着安全装置
最大外形寸法(使用状態)	303mm(幅)×278mm(奥行)×149mm(高さ)
本体重量	約 2.0kg(容器(ボンベ)は含まず)

JGK IKA (一社)日本ガス石油機器工業会登録品

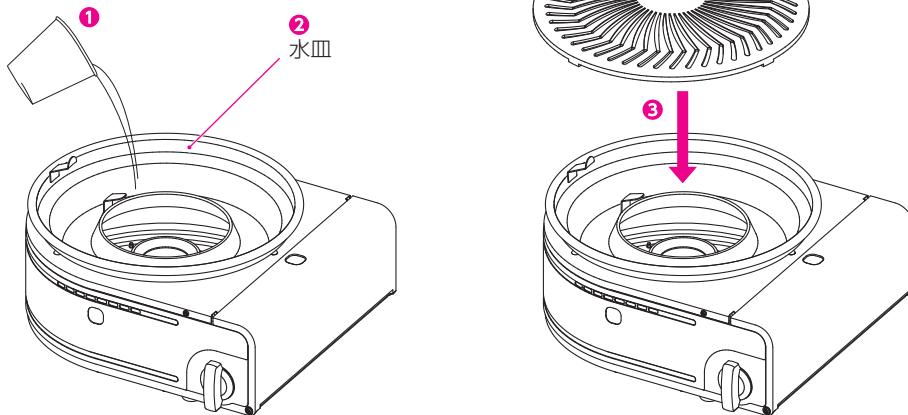
使用ガス	プロパンガス
出力(ガス消費量)	1.0kW(900kcal/h相当 76g/h)(気温 20~25°C)
連続燃焼時間	約 217 分 (最大火力で新品容器(ボンベ)をすべて使用したときの実測値。気温 20~25°C)
使用容器	イワタニカセットガスと表示されている専用容器(ボンベ)

■使用前の準備と確認

① 水皿に水を入れます。(分量の目安は約 230ml)

② 水皿を本体に確実に取り付けます。

③ 焼き肉プレートを取り付けます。



燃料の容器(ポンベ)は、必ず【イワタニカセットガス】と表示されているものをご使用ください

■容器(ポンベ)の取り付け方

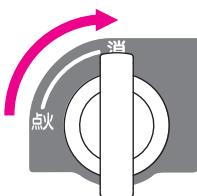
下記の手順に従って容器(ポンベ)を取り付けてください。

誤った手順で取り付けると、予期しない危険が考えられますので、ご注意ください。

●水皿が正常に取り付けられていることを確認してください。

●気温が低いときや連続して使用されるときは、暖かい場所で保管した「イワタニカセットガス」の使用をおすすめします。

① 容器(ポンベ)カバーを開けます。



② 点火つまみを「消」の方向へ止まるまで回します。

・点火つまみが「消」の位置にないと、容器装着安全装置が働き、容器(ポンベ)を装着できません。

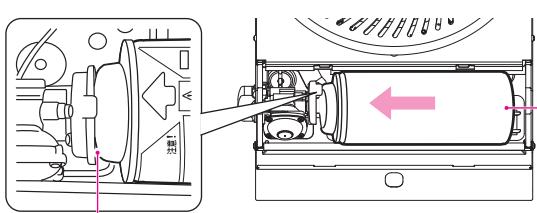
③ マグネットに異物が付着していないか確認します。

④ 容器(ポンベ)のキャップを外します。

⑤ 本体に容器(ポンベ)を載せ、切込み凹部を容器(ポンベ)受けガイド凸部に合わせます。



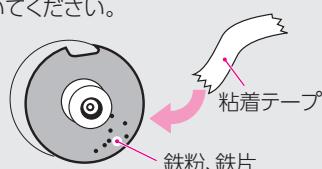
⑥ 右図のように容器(ポンベ)の頭近くに手を添えて、そのまま水平にスライドさせ、完全にマグネットに密着するまで押しつけて装着します。



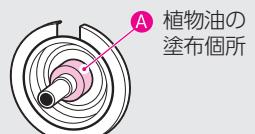
マグネットと容器(ポンベ)の間にすきまがないように確実に取り付けてください。

■マグネットに異物が付着しているとき

マグネットに鉄片や鉄粉が付着するとガス漏れしたり、容器(ポンベ)を装着できなくなる場合があります。付着したときは、粘着テープを使って取り除いてください。



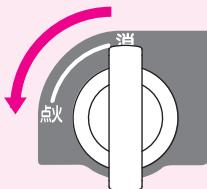
容器(ポンベ)の取り付け
(装着力)が重い場合には、
容器(ポンベ)の先端(下図
A)に植物油を薄く塗って
ください。



⑦ 容器(ポンベ)を装着したら容器(ポンベ)カバーを閉じます。

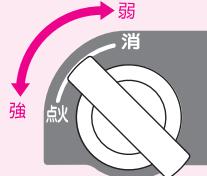
■点火と火力調節と消火

① 点火します



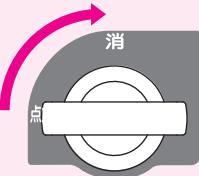
点火つまみを「点火」方向に「カチッ」と音のするまで回し、点火のぞき窓から点火したことを確認します。

② 火力を調整します



点火つまみを「点火」方向に回すと火力を強く、「消」方向に回すと弱くすることができます。

③ 消火します



点火つまみを「消」方向に止まるまで戻します。

- 点火しない場合は、点火つまみをすぐに「消」位置まで戻し、繰り返し点火してください。使い始めや、容器（ボンベ）の温度が低いときは点火しにくい場合があります。注意しながら数回、点火操作を繰り返してください。
- 点火操作が早すぎると、バーナー内にガスが十分行きわたらず着火しにくくなります。
- 一度の点火操作で点火できなかった場合、ガス溜まりがでて「ポンッ」という音とともに点火する場合があります。**ガス溜まりをなくしてから点火操作してください。**
- 本製品は焼肉専用グリルで、肉を焼くときに発生する煙の量を抑えやすい構造となっています。そのため、火力はカセットこんろの約1/3、炎は小さく設定されていますが、異常ではありません。

■肉を焼く

① 一番強い火力で予熱します

- 約2~3分で焼き肉プレートが焼肉に適した温度になります。

② 肉を焼きながら火力を調整します

- 食材の量や焼け具合に合わせて火力を調整してください。

- 焼き肉プレートの上に食材が固着すると煙の発生量が増えます。その場合は、焼き肉プレート上の固着物や焦げなどを拭き取って調理を続けてください。

固着例

- ・肉を連続して焼くと、焼き肉プレート上に肉汁や脂が固着していきます。
- ・タレや調味料をつけた肉を焼くと、タレや調味料が焼き肉プレート上に固着していきます。
- ・野菜の繊維片などが焦げると焼き肉プレート上に固着していきます。

- 本製品は焼肉専用グリルです。焼肉とは異なるメニューへのご使用はお控えください。



予熱時間を上回る空焼きは絶対にしない

(フッ素樹脂加工の劣化やはがれの原因、調理時に煙が発生する原因となります)

■使い終わったら（消火後の措置）

① 完全に火が消えたことを確認します

- 消火直後は本体・容器（ボンベ）ともに熱くなっていますので、熱が冷めるまでしばらくお待ちください。

② 容器（ボンベ）を取り外します

- 容器（ボンベ）は必ず取り外してください。器具の故障やガスが漏れるおそれがあります。

③ 容器（ボンベ）を取り外した状態で点火する

- 本体の配管に少量のガスが残ります。危険防止のため、もう一度点火して残っているガスを燃焼させてください。



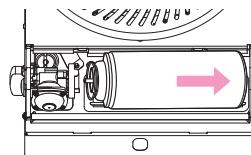
■使用後の容器（ボンベ）の取り外し方

使用後は必ず容器（ボンベ）を取り外し、キャップをして保管してください。

- ① 容器（ボンベ）カバーを開け、容器（ボンベ）を持って取り付けるときと逆の方向に、少し力を入れて水平にスライドさせ、マグネットから取り外します。

- ② 取り外した容器（ボンベ）にキャップを取り付けます。

- ③ 容器（ボンベ）カバーを閉じます。



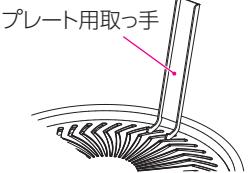
警告

- バーナーヘッド付近に顔や手を近づけない**
(炎によりやけどのおそれがあります)
- 使用中は換気をする**
ご使用と同時に換気扇を回すなど換気に十分に注意してください。
(閉めきった部屋で使用すると酸欠による窒息死や一酸化炭素中毒死の原因になります)
- 一度で点火しなかった場合は引火に注意する**
再点火の際は、ガスのニオイがなくなったことを確認してから行ってください。溜まったガスがあると、爆発的に点火したり、周囲に引火する危険があります。
- 使用後は容器(ボンベ)を取り外す**
使用後は火災防止のため、容器(ボンベ)を必ず本体から取り外してください。装着したまま保管すると何らかの原因で点火つまみが回った場合、ガス漏れや引火の可能性があり非常に危険です。
- 絶対に改造・分解は行わない**
(分解は一酸化炭素中毒死やガス漏れなどの思わぬ事故や故障・火災の原因になります)
- 使用時や使用後しばらくは点火つまみ以外には手を触れない**
(やけどのおそれがあります)
- 異常時や緊急時はあわてず次の手順に従う**
異常例) 異常音・異常臭がする、赤火が起こるなど
①点火つまみを「消」にして消火する
②容器(ボンベ)を本体から取り外す(P.5)
③「故障かな?」と思ったら」(P.10)に従う
- 使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき燃焼していることを確認する**
未点火の状態で点火つまみが「消」以外の位置になっているとガスが出て危険です。ご注意ください。

水皿について

- 水皿に水が入っていない状態では使用しない**
- 水以外のものは絶対に入れない**
(予期しない過熱によって、容器(ボンベ)が爆発するおそれがあります)
- 水皿を外したままで使用しない**
(水皿がない状態で使用すると容器(ボンベ)が過熱され爆発するおそれがあります)
- 長時間使用する場合は、1時間を目安に水皿にたまつた脂や調理物を取り除き、必ず注水する(分量の目安は230ml)**
注水の際は必ず、耐熱の手袋を使用してください。水皿は高温になっています。
- 使用後は必ず、水皿をお手入れする**
(水皿にたまつた脂が過熱されて発火するおそれがあります)

注意

- 焼き肉プレートを取り外すときや調理中に注水するときは、必ず、付属のプレート用取っ手を使用する**
- 水皿を外すときは絶対にガードを持たない**
(やけどするおそれがあります)

「故障かな?」と思ったら

本製品を使用中に次のような症状が起こりましたら、処置方法を参考に対処してください。

症状	処置方法	
	原因の確認	▶ 処置
容器(ボンベ)を装着できない →処置方法 1 2 3 4 11 12	1 本体に変形や歪みがあるかもしれませんか?	▶ 点検修理をご依頼ください。
点火しにくい →処置方法 4 5 6 7 8 9	2 マグネットに鉄片、鉄粉が付着していませんか?	▶ 粘着テープで鉄片、鉄粉を取り除いてください。
点火しない →処置方法 5 6 7 8 9 10 11 12 13 15 16	3 点火つまみが「点火」になっていませんか?	▶ 点火つまみを「消」にして、容器(ボンベ)を装着してください。
バーナーに火移りしない →処置方法 5 7 10	4 他社の容器(ボンベ)を使用していませんか?	▶ イワタニ専用の容器(ボンベ)をご使用ください。
電極の周りの炎が赤くなる →処置方法 17	5 ガスがなくなっていますか? ガスが少なくなっていますか?	▶ 新しい容器(ボンベ)に取り換えてください。
黄炎で燃える →処置方法 7 10	6 電極部に汚れや水分が付着していませんか?	▶ 汚れ・水分をふき取ってください。
炎が安定しない →処置方法 7 10	7 バーナー炎口部が目づまりしていませんか?	▶ 金属ブラシなどで目づまりを取り除いてください。
炎が不揃い →処置方法 7	8 正しく点火操作をしていますか?	▶ 正しい点火操作をしてください。(P.5)
火力が弱い →処置方法 5 7 10 14	9 点火つまみが故障しているおそれがあります。	▶ 点検修理をご依頼ください。
ガスのニオイがする →処置方法 4 8 9 12	10 ガス導管(ノズル)がつまっているおそれがあります。	▶ 点検修理をご依頼ください。
使用中に火が消えた →処置方法 5 10 11	11 圧力感知安全装置が作動していませんか?	▶ 「●圧力感知安全装置が作動したときは」(P.3)に従って解除してください。
消火しない →処置方法 9	12 容器(ボンベ)が正しく装着されていますか?	▶ 容器(ボンベ)を正しく装着してください。(P.4)
点火つまみを「消」にしてもガスが漏れる →処置方法 4 9 12	13 点火装置が故障しているおそれがあります。	▶ 点検修理をご依頼ください。
消火時に「ボッ」という音がする →処置方法 18	14 点火つまみを全開にしていますか?	▶ 点火つまみを全開にしてください。
バーナーより炎が離れて燃焼する →処置方法 19	15 電極からバーナーに火花が飛んでいますか?	▶ 電極からバーナーに火が飛んでいない場合、電極の針先とバーナーとの距離が3mm程度、左右のズレがなく炎口の中心になるように調整してください。
点火時に「ボッ」という音がする →処置方法 20	16 火花は飛んでいますか?	▶ 火花が飛んでいない場合、電極の白い部分(セラミック)に汚れや水滴が付着しています。汚れや水分を取り除いてください。
	17 ご購入後、初めて使用すると電極の周りの炎が赤くなります。数回使用すると赤い炎は消えます。そのままご使用ください。	
	18 火が消えたときの音で異常ではありません。そのままご使用ください。	
	19 異常ではありません。2~3分間、点火つまみを少し絞って使用してください。	
	20 故障ではありません。点火操作を行う場合は、顔や手をバーナーに近づけないでください。	

MEMO

