

ご使用前に必ずこの「取扱説明書」をお読みください。

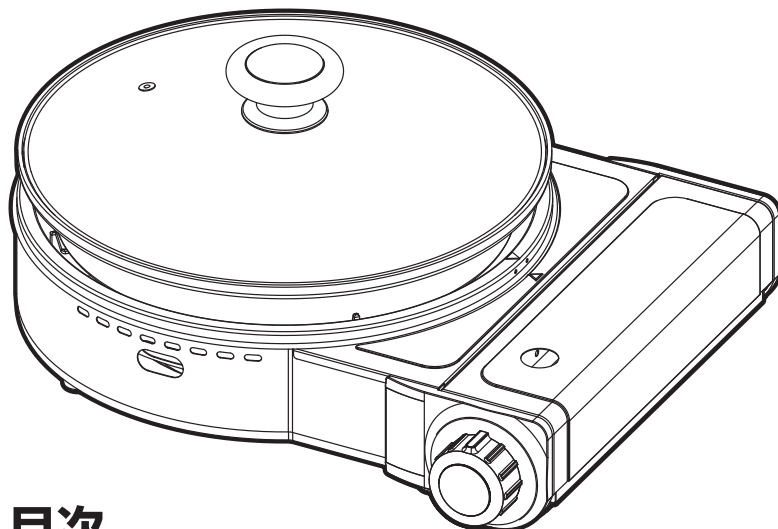
取扱説明書

イワタニカセットフー ビストロの達人Ⅱ

CB-GP-W

このたびは、本商品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
本商品を安全に正しくお使いいただくために、ご使用前に必ずこの「取扱説明書」をお読みください。そしてお使いになる方がいつでもご覧になれるよう大切に保存してください。

【保証書付：裏表紙が保証書になっています。】






目次

- 1. 各部の名称、仕様、特長 1~2
- 2. 特に注意していただきたいこと 3~6
- 3. 使用方法 7~8
- 4. 日常の点検・手入れ、故障・異常時の処置 9~10
- 5. アフターサービス、保証書 裏表紙

本商品は一般的なご家庭でご利用いただくカセットこんろです。過酷な使い方、特殊なご使用をされますと、けがや火災など思わぬ事故の原因となったり、本商品の焼損のおそれがあります。本取扱説明書に記載されている内容をまもり、正しくご使用ください。

〈ご使用前に〉

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。

 危険	この表示を無視して誤った取扱をすると、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。
 警告	この表示を無視して誤った取扱をすると、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。
 注意	この表示を無視して誤った取扱をすると、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。

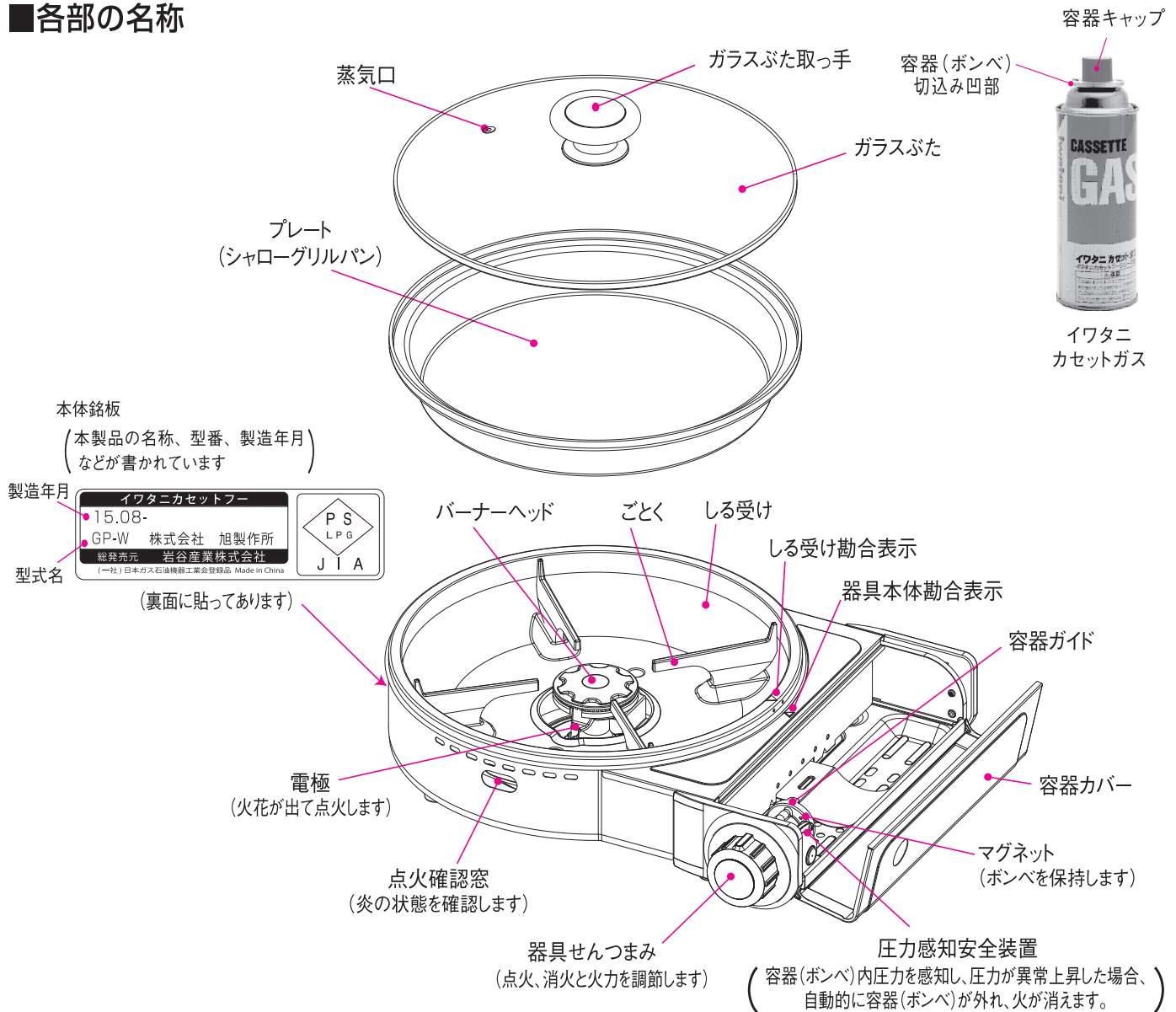
〈絵表示には次のような意味があります〉

-  一般的な危険・警告・注意
-  必ず行う
-  一般的な禁止
-  火気禁止
-  接触禁止
-  分解禁止

Iwatani

1. 各部の名称、仕様、特長

■各部の名称



■CB-GP-Wの特長

本製品は「カセットガス式グリルパン」と「カセットこんろ」の二つの機能を持っています。

調理目的に合わせて、以下の二つの使い方を選んでご使用ください。

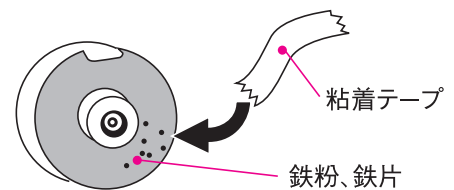
- ①「プレートをごとくの上に載せて使う」=グリルパンとして使う。
- ②「プレートをごとくからはずして使う」=カセットこんろとして使う。

●マグネット着脱式

容器(ボンベ)の取り付け、取り外しが簡単なマグネット着脱式を採用しています。万一、容器(ボンベ)が過熱しても自動的に容器(ボンベ)が外れ、火が消えて安全です。(7ページの「使用方法」を参照してください)

■ボンベ装着時のご注意

マグネットの鉄片や鉄粉が付着するとガス漏れや容器(ボンベ)がセット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(ボンベ)装着時にマグネットに付着物がないか確認してください。

1. 各部の名称、仕様、特長

●危険防止のための安全装置

本製品には、ご使用時に危険な状態が発生するのを防ぐため、以下の安全装置が搭載されています。「容器(ボンベ)が装着できない」「火が消えた」「点火できない」などの状態が発生した場合には、以下の安全装置が機能している可能性がありますので、原因となっている状況を取り除いてから、ご使用を再開してください。

[1] 圧力感知安全装置

容器(ボンベ)が過熱され、容器内の圧力が異常上昇したときに、自動的に容器(ボンベ)が外れ、ガスの流れが止まり、こんろの火を消す装置です。

圧力感知安全装置が作動したときの処置方法

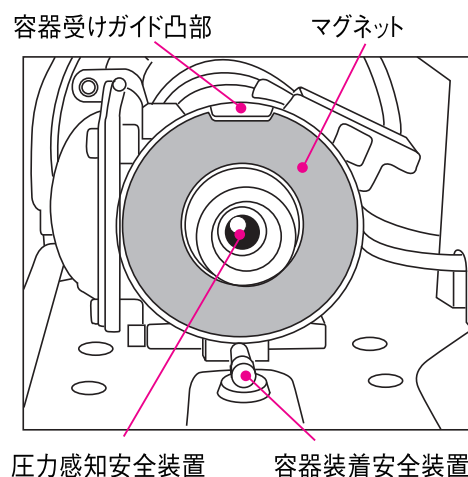
- ① 器具せんつまみを「消」の位置に戻してください。
- ② 容器(ボンベ)をこんろから取り外してください。
- ③ 「特に注意していただきたいこと」をよく読んで、原因を取り除いてください。
- ④ 新しい容器(ボンベ)をセットしてください。
[新しい容器(ボンベ)がない場合には、外した容器(ボンベ)を水で冷やしてからセットしてください。
冷やさないと、再び容器(ボンベ)が外れることがあります。]
- ⑤ 点火してください。もとどおり正常に使えます。

[2] 容器装着安全装置

器具せんつまみが「消」になっていないと、容器(ボンベ)が装着(セット)できないようにした安全装置です。

容器装着安全装置が作動したときの処置方法

器具せんつまみを「消」の位置にきちんと戻してから、容器(ボンベ)をセットしてください。



■主な仕様

機 種 名	イワタニカセットフー ビストロの達人II
型 式	CB-GP-W
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)	406mm(幅)×320mm(奥行)×187mm(高さ)
本 体 重 量	約3.4kg〔容器(ボンベ)は含まず〕
使 用 ガ ス	ブタンガス
出 力 (ガ ス 消 費 量)	2.3kW(2000kcal/h 169g/h)<周囲温度20~25℃>
連 続 燃 焼 時 間	イワタニカセットガス使用時:約120分 <最大火力で新品容器(ボンベ)を全て使用した時の実測値。気温20~25℃>
使 用 容 器 (ボ ン ベ)	イワタニカセットガス

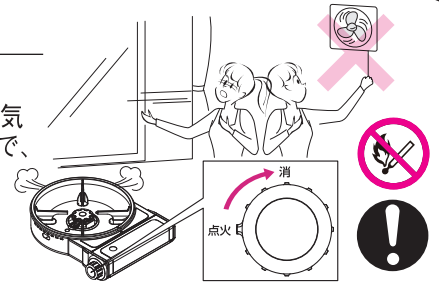
2. 特に注意していただきたいこと

⚠ 危険 火災予防、ガス事故防止のために。

●ガス漏れに気づいたら、すぐに火を消す

ガスが漏れるとガスのニオイ(くさった玉ねぎのようなニオイ)がします。ブタンガスは空気より重く下部にたまりますので、電気製品のスイッチを入れたり、火気の使用をしないで、すぐに次の処置を行ってください。(引火により爆発のおそれがあります)

- ① 直ちに火を止める。(器具せんつまみを「消」の位置にする)
- ② 容器(ボンベ)を外す。
- ③ 窓や戸を開けて漏れたガスを外に出す。(換気扇は使用しないでください)

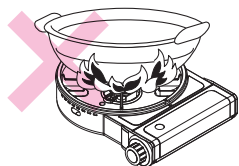


① 容器(ボンベ)の過熱禁止について

本製品は専用プレートの使用を基本として設計されていますが、プレートははずして通常のこんろとしてもご使用いただけます。使用上の注意事項を十分にご理解の上でご使用ください。

⚠ 警告 次のような使い方は容器(ボンベ)が過熱し、爆発の原因となりますので絶対にしないでください。

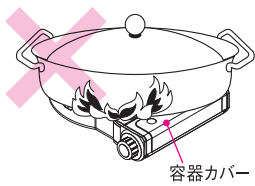
1) 調理器具の空だきは絶対しない



本体内に熱がこもり、容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります。



2) しる受け全体をふさいだり、容器カバーを覆ってしまう大きな調理器具(鍋、鉄板、ジンギスカン鍋、たこ焼き鉄板、魚焼き器、等)は使用しない

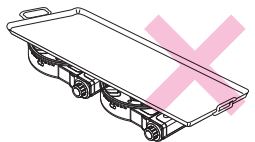


容器カバー

本体内に熱がこもり、容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります。小さい鍋をご使用になる際は、鍋が安定して載っていることを確認後、ご使用ください。鍋が転倒するおそれがあります。



3) 2台以上並べて使用しない

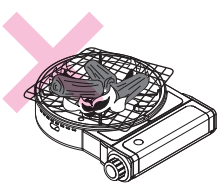


本体内に熱がこもり、容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります。



- 2台以上並べての使用は非常に危険ですので、絶対におやめください。

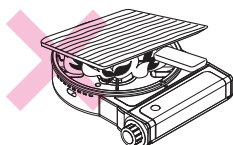
4) 炭の火起こしなどの用途には使用しない



木炭、練炭の火起こしなど炭をのせての使用は絶対にしないでください。輻射熱により、容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります。



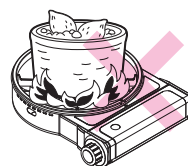
5) セラミック付焼網器、石板、陶板、セラミックを使用した焼肉器や魚焼き器、省エネごとく、省エネリング、輻射熱の強い調理器具等は絶対に使用しない。またアルミホイルなどで、ごとくや焼き網等を覆ったりして使用しない



輻射熱により本体内に熱がこもり、容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります。



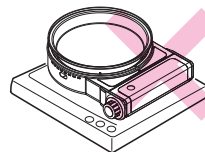
6) 石や砂、陶器などを使った焼きイモ器を使用しない



本体内に熱がこもり、容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります。



7) 他の熱源(電気こんろ、魚焼きグリルの排気口、電磁調理器、等)の上で、使用や保管をしない



間違っても電源が入ると容器(ボンベ)が過熱され爆発するおそれがあります。

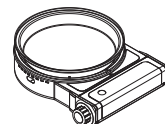


8) 火気の近くでは使用しない

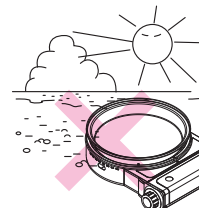


火気からの輻射熱により、容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります。

- 火気から2m以上離して使用してください。



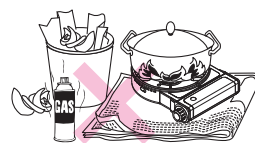
9) 容器(ボンベ)が過熱する場所では使用しない



●夏の砂浜、砂利、アスファルトなど日光によって容器(ボンベ)が過熱するような場所では使用しないでください。容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります。



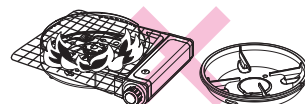
10) 周囲に燃えやすいものや予備の燃料容器(ボンベ)を置かない



火災・爆発の原因となります。



11) 「しる受け」を外したままで使用しない



容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります。



2. 特に注意していただきたいこと

② 容器(ボンベ)の取扱いについて

警告 火災や爆発事故などの危険がありますので、次のことを必ずお守りください。

1) 熱気のある場所に放置しない

容器(ボンベ)はファンヒーターやオーブトースターなど熱気を発生させる器具の周囲や、熱気のある場所には放置しないでください。熱で容器(ボンベ)内の圧力が上がり、爆発の原因になります。



2) 容器(ボンベ)の保管場所は火気や直射日光を避ける

火気や直射日光(室内や車内の窓際なども含む)を避けて容器キャップをはめてから風通しがよく湿気の少ない40℃以下の場所で保管してください。また使用後は容器(ボンベ)を本商品から取り外し、同様の場所に保管してください。



3) 容器(ボンベ)は火中に投げない

容器(ボンベ)は火中に投げないでください。火中に投入すると爆発し危険です。



4) 完全に使い切ってから廃棄する

- 容器(ボンベ)を振ってサラサラと音がする場合には、まだガスが残っています。湯を沸かすなどして使い切ってください。
- 使用済み容器(ボンベ)は、必ず完全に使い終わってから地域の取り決めに従って分別廃棄してください。容器(ボンベ)にガスが残っていると清掃車の火災などのおそれがあります。



注意

1) 専用容器(ボンベ)を使用する

容器(ボンベ)は、必ず「イワタニカセットガス」の表示のある専用容器(ボンベ)を使用してください。他の容器(ボンベ)を使用するとガスが漏れたり、正常な使用ができない場合があります。

2) 吸引危険

容器(ボンベ)のガスを故意に吸い込まないでください。酸欠により窒息死する原因となります。

3) 容器(ボンベ)に強い衝撃を与えない

落下による衝撃などで破損やガス漏れによる引火のおそれがあります。

4) 変形のある容器(ボンベ)は使用しない

ガス漏れの原因となります。

5) 容器(ボンベ)は錆の無いことを確認して、製造日(缶底に西暦年月日で印字)から6~7年を目安に使い切ってください。

お願い

- 容器(ボンベ)に表示されている注意事項を、必ずお読みください。
- 使用時は容器キャップをはずし、保管のときは容器キャップを押し込んで装着してください。

③ 使用禁止場所について

警告 次のような場所での使用は絶対に行わないでください。火災や死亡事故の原因となります。

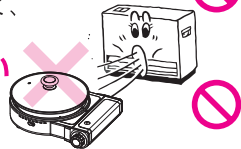
1) 狭い場所や換気の悪い場所では使用しない

テント内や車内など狭い場所では絶対に使用しないでください。使用中は酸素を大量に消費するため、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。また周囲の可燃物に引火して、火災のおそれがあります。



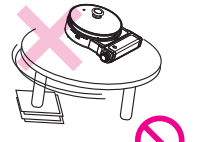
2) 熱気のある場所では使用しない

過熱により爆発するおそれがあります。



3) 不安定な場所や接地面が安定していない場所では使用しない

使用中に製品本体を傾けたり大きく動かすと、炎が大きくなることもあり、やけどや火災のおそれがあります。また、製品本体が転倒するおそれがあり危険です。足場が安定した水平な場所でご使用ください。



4) 強い風のところでは使用しない

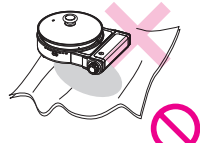
強い風のところで使用すると、バーナーの炎がこんろ本体に巻き込み、事故、本体焼損の原因になります。



注意

1) タタミ、ジュウタンや熱に弱いものの上では使用しない

変形や変色する場合があります。



2) 製品本体の底部から空気や煙を吸い込む場所(無煙ロースター付きのテーブル等)では使用しない

異常燃焼により、本体やテーブルをこがすおそれがあります。無煙ロースターは、使用していなくても空気を吸い込んでいる場合があります。



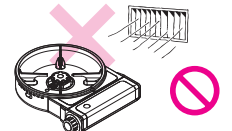
3) 底が砂や小石などで埋まる場所では使用しない

放熱が悪くなり、本体が焼損する場合があります。



4) 風の吹き込む場所や風を吸い込む場所では使用しない

風により炎が横に流れたり、本体内に吸い込まれたりして、本体やテーブルをこがすことがあります。



2. 特に注意していただきたいこと

④ 火災事故、ガス事故防止のために

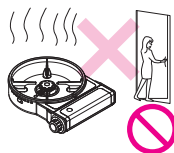
警告 火災予防、ガス事故防止のため、次のことをお守りください。

1) 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中毒死の原因になります。

2) 火を点けたままそばを離れない

火を点けたままでこんろのそばを離れないでください。外出や就寝の際は必ず消火を確認してください。電話や来客などの場合も、火を消してください。特に揚げ物の調理の際は、こんろから目を離すことのないよう注意してください。



3) 引火のおそれのあるものを近くで使用しない

ヘアースプレー、ガソリン、灯油など、引火のおそれのあるものを近くで使用しないでください。引火による爆発、火災の原因となります。



4) 予備の容器（ボンベ）やヘアースプレーを置かない

製品を使用中、近くに燃えやすいものや予備の容器（ボンベ）やヘアースプレーなどを置かないでください。引火や爆発のおそれがあります。



5) 子供だけで使わせない

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。



6) 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）を必ずこんろから取り外してください。セットしたまま保管すると何らかの原因でつまみが回った場合、ガスもれや引火の可能性があり危険です。



7) 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引火する危険があります。



8) 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。



9) 調理以外に使用しない

過熱や異常燃焼などによる焼損や火災などの危険があります。



10) バーナーヘッド付近に顔や手を近づけない

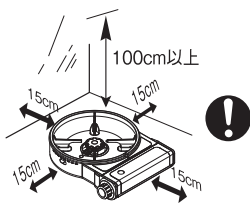
炎によりやけどのおそれがあります。



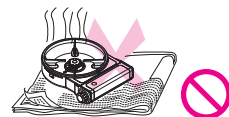
注意

1) 防災上必要な距離をとって設置する

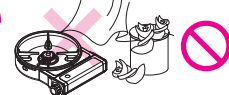
使用の際には家具や壁（木造建築）などの可燃物から周囲15cm以上離してご使用ください。製品本体と、可燃性の天井、棚、電気器具などの間は100cm以上離してください。



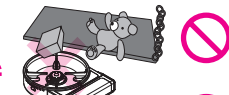
3) 製品本体の下に燃えやすいもの、熱に弱いもの（テーブルクロス、ビニールクロス、新聞紙など）を敷いたり、通気の妨げになるものを置かないでください。



4) カーテンなどが触れる場所や燃えやすいもの、熱に弱いものそばで使用しない
引火による火災のおそれがあります。

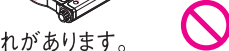


5) 火のついたまま傾けたり、移動させない
転倒するとやけどや火災の原因になります。



6) 棚の下など、落下物の危険がある場所で使用しない

引火や調理器具の転倒によるやけどのおそれがあります。



2) 塗装、うるし塗りなど熱に弱いテーブルの上でご使用のときは不燃性の断熱材を製品本体の下に敷いてください。（使用中の製品本体の底部はたいへん熱くなっており、テーブルが焼損するおそれがあります。）



⑤ その他の使用上の注意

注意

1) 衣類の乾燥やストーブの代わりに使用しない

衣類が落下するなど、火災の原因となります。



2) 調理以外の用途に使用しない

過熱、異常燃焼などによる焼損や火災の危険があります。



3) 火傷に注意

使用中および消火直後の製品の各部は高温になっています。消火した後もしばらくは器具せんつまみ以外には手を触れないでください。



4) 使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中も時々燃焼していることをお確かめください。



5) 異常時の処置

万一異常音、異常臭、赤火など起こした時や緊急の場合は、あわてず器具せんつまみを「消」にして消火し、容器（ボンベ）を本体から取りはずして本書10ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」を参照し、指示に従ってください。



6) プレートははずして、カセットこんろ機能を使って焼肉等の調理を行なう際は、弊社別売の「達人アクセサリシリーズ」以外の特殊な焼肉用器具等はご使用にならないでください

焼損や爆発等の事故になるおそれがあります。（3ページ、5）参照



7) ガラスぶたは割れものです。取扱いには十分ご注意ください（6ページ参照）



■製品の経年劣化に関するご注意

本製品のガスの接続口にはゴム部品が使われていますが、ゴム部品は使用の頻度にかかわらず年月とともに劣化していきます。本製品においては、製造後10年を目安に買い替えをご検討いただきますようお願い申し上げます。

2. 特に注意していただきたいこと

■プレート(シャローグリルパン)とその取り扱いについて

- 初めてお使いになるときは、中性洗剤等で洗い、よく乾かしてからご使用ください。
- へらなどでこすると光沢ムラができることがあります。使用上さしつかえありません。
- ご使用にともない調理面に色むらが出るがありますが、これは食品の油脂分や熱によるもので、使用上さしつかえありません。

お願い

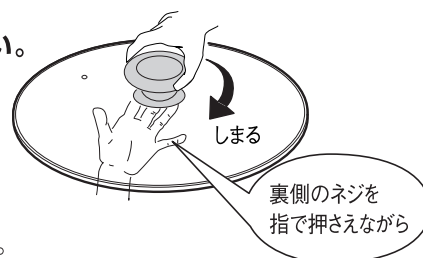
- 調理中や消火直後はプレートを素手で持たないでください。
プレートが熱くなっていますので、やけどの恐れがあります。必ず鍋つかみ・ミトンなどを使用してください。
- 空だきは絶対にしないでください。
フッ素樹脂加工の劣化やはがれの原因になります。
- 金属製の調理器具は使わないでください。樹脂製または木製のへらやおたまを使用してください。
金属製のへら・おたま・フォーク・ナイフなどはフッ素樹脂加工面を傷つけ、劣化やはがれの原因となります。
- フッ素樹脂加工の劣化やはがれは製品の機能保証に含まれませんのでご注意ください。
- 研磨剤入りのスポンジや金属たわし、クレンザー等は使用しないでください。
フッ素樹脂加工面を傷つけ、腐食や調理物のこびりつきの原因となります。
- 持ち運ぶときは、片手で持ったり、傾けたりしないでください。
ガラスぶたやプレートがはずれ、けがや破損の原因となります。
- 料理の残りや水を入れたまま放置しないでください。
こびりつきや腐食の原因になります。
- シャローグリルパンは本器具専用のプレートなので、他のこんろや電気式グリルに使用しないでください。
シャローグリルパンが溶解したり、他のこんろや電気式グリルが破損する場合があります。

■ガラスぶたとその取り扱いについて

- 初めてお使いになるときは、中性洗剤等で洗い、よく乾かしてからご使用ください。

⚠ 注意

- 空だきは絶対にしないでください。
ガラスが破損する場合があります。
- ガラスぶたが濡れたまま使用したり、熱いうちに水の中につける、または水をかけたり、濡れた布でふれたりしないでください。
急激な温度変化により破損する場合があります。
- ガラスぶたを落としたり、ぶつける等の強い衝撃を与えないでください。
破損の原因になります。
- ガラスぶたにヒビ、傷等の入った場合は使用しないでください。
破損しやすくなります。
- ガラスぶたをシャローグリルパンからずらして使用しないでください。
ぶたを部分的に加熱し、破損の原因になります。
- ガラスぶたは本器具専用のため、他の調理器具等には使用しないでください。
ガラスの割れ等、思わぬ事故につながる原因となります。
- 電子レンジやオーブンでは使用しないでください。
- 研磨剤入りのスポンジや金属たわし、クレンザー等は使用しないでください。
ガラスに傷がつき、破損の原因となります。
- ガラスぶた取っ手がゆるんだら、必ず手で締め直してください。
ガラスが落下して危険です。
(片方の手でぶたの内側のねじを押さえながら締め直す。)
- ガラス破損時は手を切らないように注意してください。
万一、破損した場合はガラスが細かく割れますので、取り除くときは十分注意してください。



お願い

- 食器洗浄機を使用する場合は、注意してください。
洗剤のアルカリ成分がすすぎきれずにガラスに残ると、ガラスがくもることがあります。

3. 使用方法

■使用場所の確認

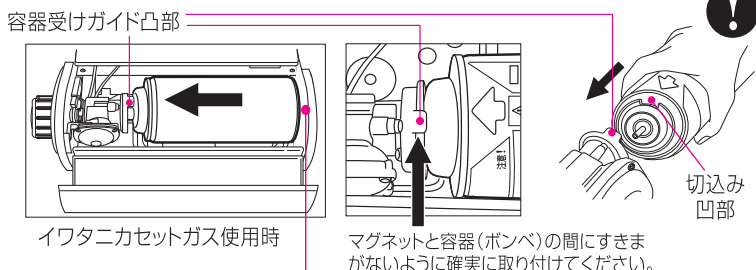
使用する場所が、本書4ページの使用禁止場所に該当しないこと、および本書3ページの危険、警告や注意の事項を守っている状態であることを確認してください。

■容器(ボンベ)の取り付け

下記の手順に従って容器(ボンベ)の取り付けを行ってください。誤った手順で取り付けを行うと、予期しない危険が考えられますので、ご注意ください。

- 1) する受けが正常に取り付けられているか確認してください。(8ページ参照)
- 2) 容器カバーを開けてください。
- 3) 器具せんつまみを「消」の方向へ止まるまで回してください。
- 4) マグネットに異物が付着していないか確認してください。
- 5) 容器(ボンベ)の容器キャップを外してください。
- 6) ヒートパネルに容器(ボンベ)を載せ、この容器(ボンベ)の切込み凹部を容器受けガイド凸部に合わせます。

そして、下図のイラストのように容器(ボンベ)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。



イワタニカセットガス使用時

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

ボンベが正しくセットされている時には、ボンベの後ろ側に約3.5cmのすきまがあります。

- 7) 容器(ボンベ)を装着しましたら容器カバーを閉じてください。

■使用方法

1. 点火する

- 器具せんつまみを点火方向に「カチッ」と音のするまで回し、点火確認窓より点火したことを確認してください。点火しない場合は、器具せんつまみをすぐに「消」位置まで戻し、繰返し点火してください。

※点火ミスにより繰返し点火操作をした場合、「ポッ」という音がして少し炎が上がる場合があります。カセットこんろとして使う際の点火操作では、顔や手をバーナーに近づけないでください。

※購入して初めてお使いの場合、電極の付近の炎が赤くなりますが、異常ではありません。数回使用されるとおさまります。

2. 火力を調整する

- 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。とろ火にする場合は必ず炎を確認してください。とろ火の場合、炎が見えにくくなります。

※プレートの空だきは絶対にしないでください。
フッ素樹脂加工の劣化やはがれの原因になります。

3. 消火する

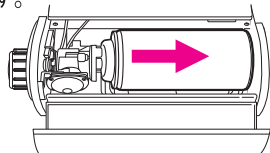
- 器具せんつまみを「消」方向に止まるまで戻し、消火してください。

4. 使用後の確認

- 使用後は、完全に火が消えたことを点火確認窓より確認してください。
※消火直後は本体・容器(ボンベ)とも熱くなっていますので、しばらくたってから必ず容器(ボンベ)を取り外してください。
※容器(ボンベ)を取り外さないで、器具の故障やガスが漏れるおそれがあります。

5. 容器(ボンベ)を取り外す

- 容器カバーを開け、容器(ボンベ)を持って取り付ける時と逆の方向に、少し力を入れて水平にスライドさせてマグネットから取り外します。
- 取り外した容器(ボンベ)には必ずキャップをして保管してください。
- 容器(ボンベ)を取り外してから容器カバーを閉じてください。



6. 使用後のプレートの取り扱いについて

- 消火直後はプレートが非常に熱くなっていますので素手で持たないでください。やけどの恐れがあります。よくさましてから必ずミトンなどを使用して持ってください。
- プレートを冷やす場合、そのまま水をかけないでください。熱湯・油が飛び散りやけどする恐れがあります。

■ご使用前に下記の注意事項をよくお読みください

- 警告** ● 使用前には必ず、ガス漏れの確認、点火・消火動作に異常のない事の確認をしてからご使用ください。
- 故障または破損したと思われるものは絶対に使用しないでください。

- 警告** ● 容器(ボンベ)の底部と本体の間に物(小石や厚紙の束など)をはさまないでください。圧力感知安全装置が働かなくなり、容器(ボンベ)が爆発するおそれがあります。

- 警告** ● 容器(ボンベ)を確実に装着しないと、ガスが漏れて火災の原因となります。

- 注意** ● 器具せんつまみが「消」の位置にないと容器装着安全装置(2ページ参照)が働き、容器(ボンベ)が装着できません。

- 注意** ● 容器(ボンベ)の取り付け(装着力)が重い場合には、容器(ボンベ)の先端(右図A)に植物油を薄く塗ってください。



- 注意** ● 未点火の状態ですぐに器具せんつまみが「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。

- 使い始めのときや、容器(ボンベ)の温度が低いときには点火しにくい場合があります。注意しながら数回、点火操作を繰返してください。

※点火ミスにより繰返し点火操作をした場合、「ポッ」という音がして少し炎が上がる場合があります。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。

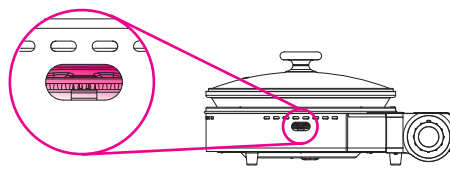
- 点火したときに、バーナーより炎が離れて燃焼しているときがありますが、異常ではありません。2~3分間、器具せんつまみを少し絞って使用してください。

- 注意** ● 炎を小さくしすぎると、風で消えやすくなりますので、ご注意ください。

- 注意** ● 容器(ボンベ)を取り外した後も、こんろの配管には少量のガスが残っています。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。

■点火・火力調整・消火の確認

点火確認窓から炎の状態を確認してください。



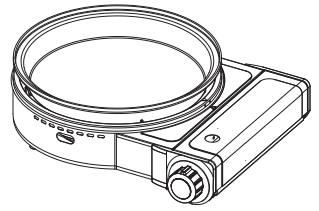
3. 使用方法

各種の料理メニューの楽しみ方や役立て方は、付属の「ビストロレシピ」をご参照ください。

■ホットプレートとして使う

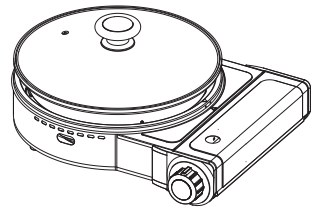
ガラスぶたをはずして、プレートだけをごとくに載せて使うと、ホットプレートとして使えます。焼肉、焼きそば、お好み焼き、各種の鉄板焼きメニューにご利用ください。

- ・焼き面にフッ素樹脂加工を施していますので、油を使わなくても、材料がこびりつきません。
- ・フッ素樹脂加工は、空焼きなどで高温になると急激に劣化しますので、中火などの適切な火力でご使用ください。
- ・フッ素樹脂加工の劣化は、製品の機能保証に含まれません。キズをつけたり煙立つような空焼きは絶対にしないでください。フッ素樹脂加工の効果がなくなってしまいます。



■グリル鍋として使う

ごとくにプレート載せ、ガラスぶたを使うと、グリル鍋として使えます。浅型のお鍋で作る卓上料理、例えば、すき焼きや、土手鍋、煮込みうどんなど、あるいは付属の「ビストロレシピ」のおもてなしメニューや餃子、シュウマイなどの蒸し物メニューも卓上で楽しみいただけます。また、ガラスぶたの蒸気口をふさいで、水洗いした野菜を弱火で加熱すると野菜の無水調理もできます。



■カセットこんろとして使う

プレートとガラスぶたをはずすと、カセットこんろとして使うこともできます。イワタニカセット専用別売アクセサリ（一部を除く）を使うこともできます。使うことができる別売品は以下の通りです。

「鉄板焼きプレート」「フッ素加工・たこ焼きプレート」「焼肉プレート(Y2)」「焼肉プレート(Y3)」「網焼きプレート」「鉄鋳物製・たこ焼きプレート」「マルチプレート」
 ※「鉄鋳物製・焼肉グリル」は使えません。(2015年8月現在)

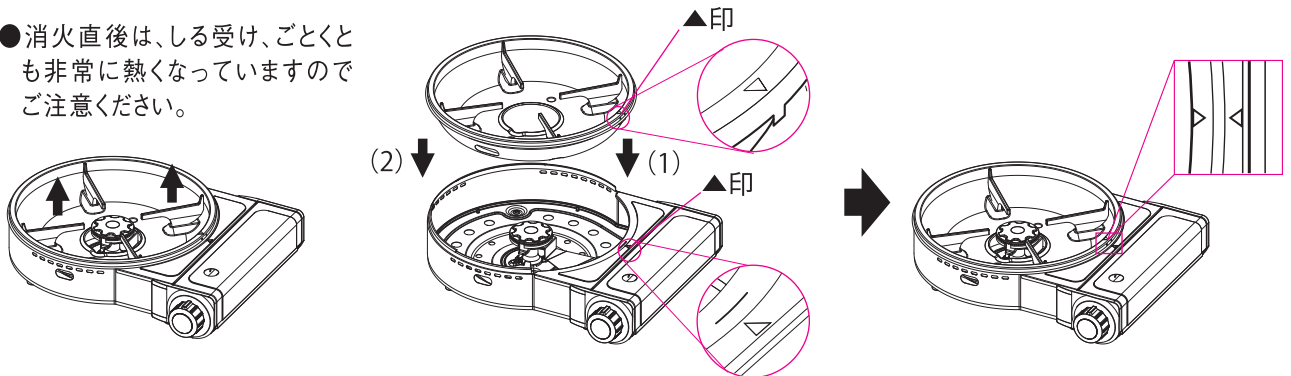
★付属のプレートははずしてご使用いただくにあたって

- ①使用時間の経過とともに火力が弱まった場合は、室温が15℃程度以上(但し40℃以下)の場所で保管しているカセットガスに交換してお使いください。
- ②気温が15℃程度以上ある場所でお使いください。
- ③使用時間の経過とともに、カセットガスが冷たくなり、缶の表面が水滴で濡れる事がありますが異常ではありません。

■しる受けの取りはずし方、取り付け方

本製品のしる受けは、煮こぼれなどによる汚れが生じた場合に、清掃していただきやすいよう取り外しできるようになっています。以下の要領で正しくはずし清掃後は正しく取り付けてご使用下さい。

- 消火直後は、しる受け、ごとも非常に熱くなっていますのでご注意ください。



①はずし方

しる受けのごとくを持ちます。
しる受けのごとくを上方向に持ち上げると取りはずすことができます。

②取り付け方

(1)しる受けを持ちながら、しる受けの▲印側の突起を器具本体の溝に入れます。
(2)その後▲印とは反対方向のしる受けの縁を器具本体に押し込みます。
これでしる受けを正常に取りつけることができます。

4. 日常の点検・手入れ、故障・異常時の処置

■点検・手入れの際のご注意 日常の点検、手入れは必ずおこなってください。

点 検	手入れ方法	ご 注 意
煮こぼれ・汚れの有無	固く絞った布で汚れをふき取ってください。汚れのとれにくいときは中性洗剤で手入れした後、乾いた布で、十分に水気を取っておいてください。	水気や汚れを放置すると故障や錆の原因となりますので、常に内外をきれいにしておいてください。手入れの際は、電極を動かさないでください。
バーナーの目づまり	ブラシや千枚通しなどできれいに掃除をしてください。(このとき、電極の位置を動かさないようにしてください。)	不完全燃焼、あるいは炎の不揃いの原因になります。バーナーはつねにきれいにしておいてください。
電極の汚れ (点火しなくなった場合)	電極の汚れは、乾いた布で力を加えず、軽くふきとってください。	点火不良の原因となります。お手入れのとき、器具せんつまみを点火方向に操作すると感電することがあります。
本体・容器(ポンペ)の汚れ	乾いた布でよく拭いてください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分に水分を取っておいてください。	シンナー・ベンジン・みがき粉などの使用は、表面を傷つける恐れがあります。また、ナイロンたわし・金属製のたわしでこすると、本体や容器(ポンペ)を傷つけます。
プレート・しる受けの汚れ	食器用洗剤を使用し、やわらかいスポンジで洗いきよく乾かしてください。 ※研磨剤入りのスポンジや固いスポンジ、金属たわしは傷がつく恐れがあります。	「プレート」・「しる受け」はフッ素樹脂加工されています。お手入れの際にフッ素樹脂加工を傷つけないよう注意してください。 専用プレートはつけおき洗いしないでください。また、裏面の汚れや異物は取り除いてください。 ・熱いうちに水などにつけて急冷しないでください。変形する恐れがあります。 ・「しる受け」のはずし方は8ページをご参照ください。
ガラスぶたの汚れ	食器用洗剤を使用し、スポンジで洗いきよく乾かしてください。	熱いうちに水につけないでください。割れる恐れがあります。

手入れは、本体が十分冷えていることを確認してから行ってください。特に消火直後は、非常に高温になっていますので、ガラスぶたとプレートには水をかけないでください。熱湯、油が飛び散りやけどする恐れがあります。

●ご使用の有無にかかわらず、古くなった製品は、安全のためご使用前に点検修理をご依頼ください。



■長期間使用しないとき

- 各部などが汚れていないか、よく乾いているか確認してください。
- 本体の各部が十分冷えてから、梱包箱または袋に入れて、湿気の少ない場所に保管してください。
- 本体に容器(ポンペ)をセットした状態で保管することは絶対におやめください。別々に保管してください。
- ときどき点検して、錆びたりしないように、手入れをおこなってください。

⚠ 注意

- 手、指の保護のため、必ず手袋などを使用してください。
- 本体の丸洗いは絶対におやめください。ガス通路に水が入ると、ガスが出なくなったり、錆の原因となります。
- 点検・手入れの前には、必ず容器(ポンペ)を取り外してください。
- 点検、手入れは本体が冷えてからおこなってください。
- ガス通路部分は絶対に分解しないでください。
- 特に煮こぼれたときは、必ずバーナーヘッドの掃除をおこなってください。

4. 日常の点検・手入れ、故障・異常時の処置

■故障・異常の見分けかたと処置方法

故障かな?とおもったら、次のことをお調べください。

現象 原因	点火しにくい	点火しない	バーナーに火移りしない	黄炎で燃える	炎が安定しない	炎が不揃い	火力が弱い	ガスのおいがする	使用中に消火した	消火しない	容器(ボンベ)がセットできない	器具せんつまみを「消」にしてもガスがもれる	処置方法
他社容器(ボンベ)を使用している	●							●			●	●	イワタニ専用容器(ボンベ)を使用する
ガスが少なくなっている	●						●						新しい容器(ボンベ)に取り替える
ガスが少なくなっている		●	●						●				新しい容器(ボンベ)に取り替える
電極部の汚れ・水分の付着	●	●											汚れ・水分をふきとる
バーナー炎口部の目づまり	●	●	●	●	●	●	●						金属ブラシなどで、目づまりを取り除く
点火操作が適切でない	●	●						●					正しい点火操作をする
ガス導管(ノズル)がつまっている		●	●	●	●	●	●		●				点検修理を依頼する
器具せんつまみの故障	●	●						●		●		●	点検修理を依頼する
圧力感知安全装置が作動		●							●		●		2ページの「圧力感知安全装置が作動したときの処置方法」に従って復帰させる
点火装置の故障		●											点検修理を依頼する
器具せんつまみが全開でない							●		●				器具せんつまみを全開にする
器具せんつまみが「消」になっていない											●		器具せんつまみを「消」にしてセットする
容器(ボンベ)のセット不良		●						●			●	●	容器(ボンベ)の容器ガイドを正しくセットする
マグネットに鉄片、鉄粉が付着											●		粘着テープで鉄片、鉄粉を取り除く
本体が変形している(歪み)											●		点検修理を依頼する

■このような時は故障(異常)ではありません


本製品を使用中に次のような症状が起きましたら故障ではありません。処置方法を参考に対処してください。

現象	原因	処置方法
■点火しにくい ●電極からバーナーに火花が飛ばないで違うところに飛んでいる。 ●急に火花が飛ばなくなった。	1) 電極とバーナーとの間隔がずれています。 2) 電極の白い部分(セラミック)に水滴が付着しているか汚れています。	●電極とバーナーとの間隔がずれると火花が飛ばなくなったり、別の方向に飛んで点火不良になります。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節してください。 ●水分、汚れにより漏電しています。取り除くとなおります。
■使用中、容器(ボンベ)にガスが残っているのに火が消えた。	1) 異常な使用のために容器(ボンベ)の温度が高くなって、 圧力感知安全装置が働いています。	●2ページの「圧力感知安全装置が作動したときの処置方法」に従って復帰させてください。
■容器(ボンベ)が装着できない。装着してもすぐ外れてしまう。	1) 保管場所の温度が高く、容器(ボンベ)の温度が高くなり、 圧力感知安全装置が働いています。 2) マグネットに異物が付着しています。 3) 器具せんつまみが「消」になっていません。	
■消火時に「ポツ」という音がする。	—	●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。
■購入してから初めて使用すると電極の周りの炎が赤くなる。	—	●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。

5. アフターサービス

■サービス(修理、点検)を依頼される前に

- ①10ページの「故障・異常の見分けかたと処置方法」「このような時は故障(異常)ではありません」の項をみてもう一度ご確認ください。
- ②正しいご使用にもかかわらず、万一故障した場合は、お買い上げの販売店、お客様相談室または下記の岩谷産業にお問い合わせください。

お客様相談室  フリーダイヤル 0120-156269 (月曜～金曜 9:00～17:15 (祝日、弊社休業日を除く) 携帯電話、PHSからはつながりません。)
FAX 03-5405-5637

アフターサービスをお申しつけのときは、つぎのことをお知らせください。

- ご住所、ご氏名、電話番号
- 商品名、型式名(本体銘板のもの)
- 不具合内容(できるだけ詳しく)
- ご購入日

■保証について

- ①本商品には「保証書」がついています。保証書はお買い上げの販売店で発行しておりますので、お買い上げ日、販売店名、扱者印が記入されていることを確認して、お受け取りください。所定事項の記入がないと無効となりますので、記入がないときはお買い上げの販売店に申し出てください。
- ②万一、故障した場合は、保証書の記載内容により、保証期間内は無償修理いたしますので、大切に保管してください。
- ③保証書に記載されている無償修理規定以外は無償になりません。

■補修用性能部品の保有期間について

本商品の補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)は製造打ち切り後、5年間保有しています。

★保証書をご提示の上、アフターサービスをお申し込みください。

保証書

イワタニカセットフー「ビストロの達人II」

型名	CB-GP-W	製造番号	お名前
保証期間	一年	お買い上げ日	ご住所
		□年□月□日 ~ □年□月□日まで	お電話 ()
取扱販売店・住所・電話番号			本書は、本書記載内容で無償修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から上記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

Iwatani 岩谷産業株式会社

〈無償修理規定〉

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、無償修理致します。 2 保証期間内に故障して無償修理を受ける場合には、商品と本書をご持参ご提出の上、お買い上げ販売店(修理申出先)に依頼してください。 3 ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理をご依頼できない場合には、下記の岩谷産業へご相談ください。 4 保証期間内でも次の場合には有償修理になります。 <ul style="list-style-type: none"> (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷 (ロ) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷 (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変、公害による故障及び損傷 (ニ) 一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載など)に使用された場合の故障及び損傷 | <ul style="list-style-type: none"> (ホ) 保証書の提示がない場合 (ヘ) 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合 5 保証書は日本国内においてのみ有効です。 6 保証書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保管してください。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">修理メモ</div> <p>※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無償修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または下記の岩谷産業にお問い合わせください。</p> |
|---|--|

岩谷産業株式会社 カートリッジガス本部

〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 電話 03 (5405) 5615
お客様相談室：フリーダイヤル 0120-156269
受付：月曜～金曜 9:00～17:15 (祝日、弊社休業日を除く)