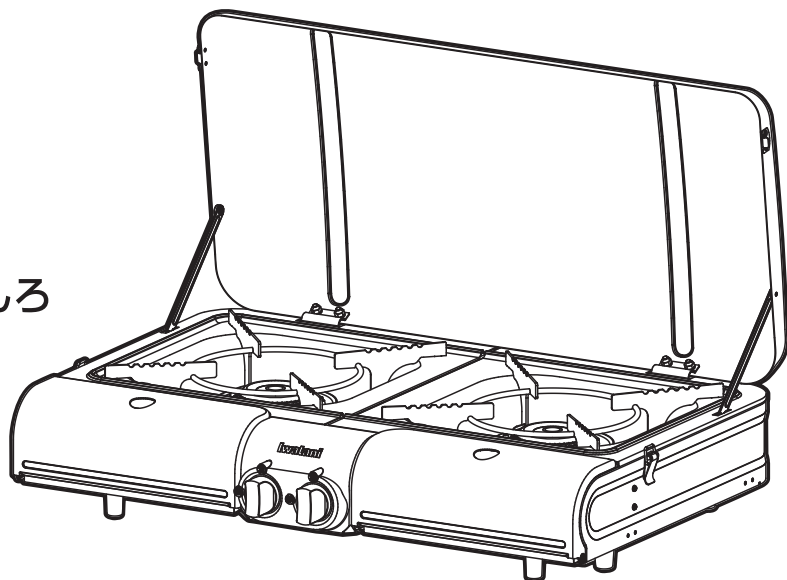


取扱説明書

Iwatani

イワタニ テーブルトップBBQこんろ
フラットツイン・S 一般家庭用

CB-TBG-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用いら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	2～
・主な仕様	2
・点火と火力調節と消火	4
使用上の注意	6～
・容器(ボンベ)の取扱いについて	8
使用後のお手入れと点検	9
「故障かな?」と思ったら	10
部品のご案内	11
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。

⚠ 警告

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。

⚠ 注意

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〉



危険・警告・注意
を促す図記号



必ず行う内容



禁止内容



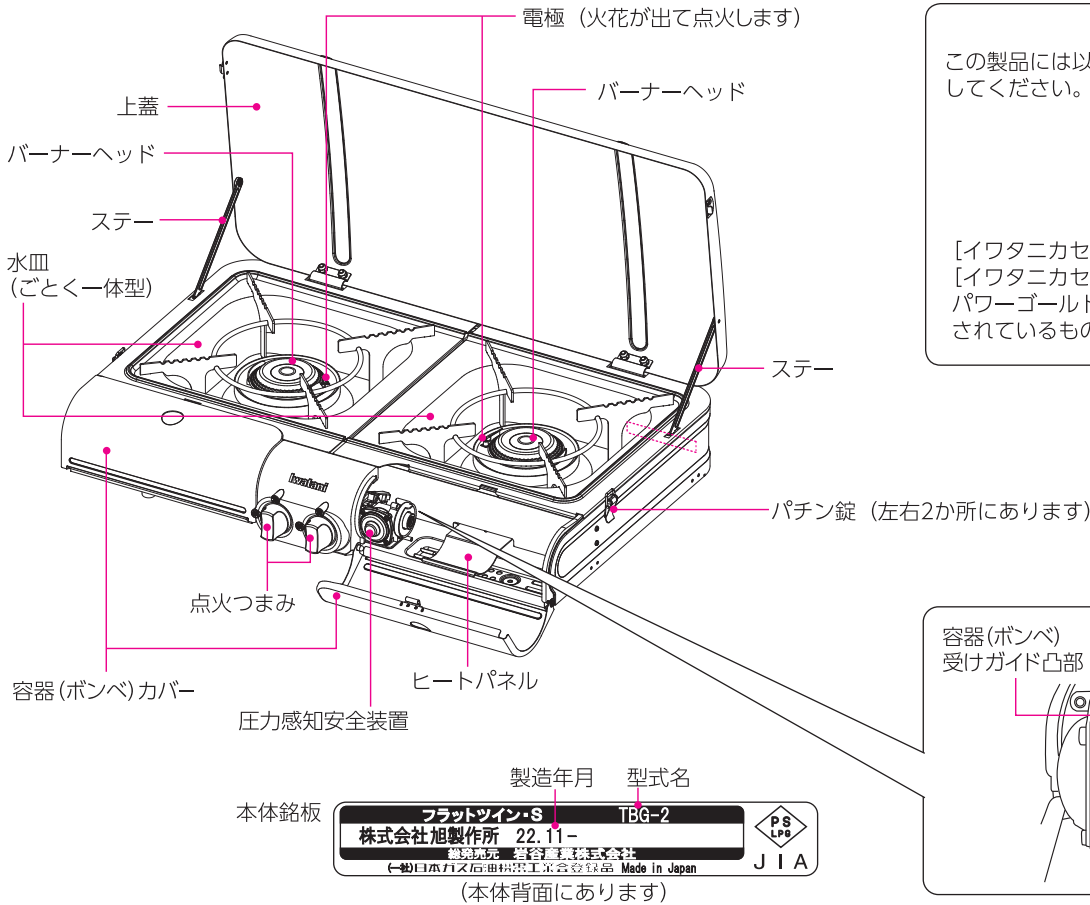
接触禁止



分解禁止

岩谷産業株式会社

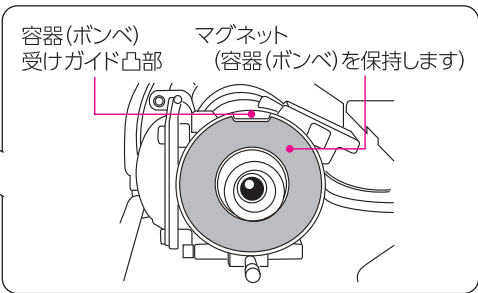
各部の名称と使い方



容器(ボンベ)
この製品には以下の専用容器(ボンベ)を使用してください。

キャップ
切込み凹部

[イワタニカセットガス]
[イワタニカセットガス
パワーゴールド]と表示
されているもの



この製品の特長

ガスの気化を促進するヒートパネル

燃焼中の容器(ボンベ)は、ガスの気化が進むにつれて温度が下がり、火力が弱くなったり、ガスをすべて消費できなくなったりします。それを防ぐため、燃焼中のバーナーの炎の熱を適度に容器(ボンベ)に伝え、ガスの気化を促進して、火力を維持しガスを最後まで使い切ります。このため容器(ボンベ)が少し熱くなりますが、異常ではありません。

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い取り付け方法です。

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℃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、本体から容器(ボンベ)を取り外してください。その後、「使用上の注意」(P.6～8)をよくお読みいただいて原因を取り除き、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。

主な仕様

JGKA (一社)日本ガス石油機器工業会登録品

機種名	イワタニ テーブルトップBBQ こんろ フラットツイン・S
型式	CB-TBG-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)	627 mm(幅) × 439 mm(奥行) × 409 mm(高さ)
本体重量	約6.9 kg (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)	3.3 kW (2,800 kcal/h相当、236 g/h) × 2 (気温20～25℃)

連続燃焼 時間	イワタニカセットガス、イワタニカセットガスパワーゴールド 使用時：約70分(各バーナー) 〈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℃〉
使用容器	イワタニカセットガスまたはイワタニカセットガスパワー ゴールドと表示されている専用容器(ボンベ) ただし、イワタニカセットガスパワーゴールドは外気温25℃ 以上の環境下で使用すると圧力感知安全装置が作動しやす くなりますので、5～25℃の環境でご使用ください。
使用できる 鍋	鍋底の直径が24 cm以下で、鍋の側面・上面が上蓋に あたらないもの 食品を含む総重量5 kg以下(各バーナー)

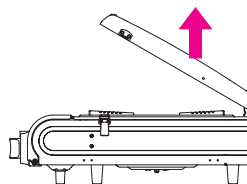
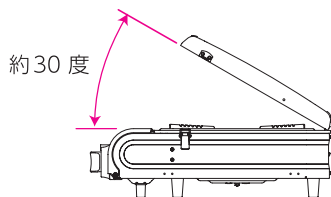
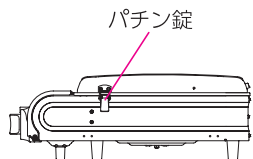
■使用前の準備と確認

上蓋について

上蓋を固定すると簡易的な風よけになります。ただしその場合は、使える調理器具の大きさが制限される場合があります。上蓋を外して使うこともできます。

【取り外し方・取り付け方】

- ① パチン錠(2箇所)を解除する。
- ② 上蓋を30度程度まで開ける。
- ③ そのまま矢印の方向へ引き上げる。



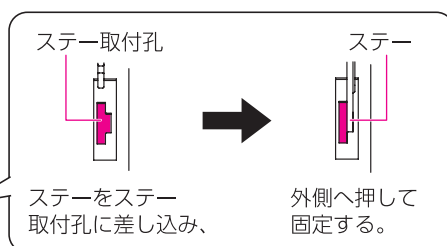
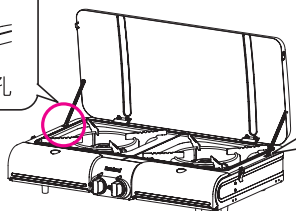
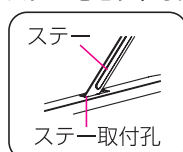
取り付けは逆の手順で行います。

【固定方法】

- ① パチン錠(2箇所)を解除し、上蓋を開く。
- ② 上蓋の内側左右に取り付けられているステーを引き出し、ステー取付孔に差し込む。
- ③ ステーを外側へ押し固定する。

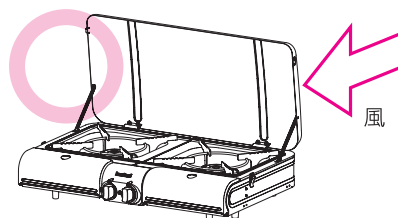
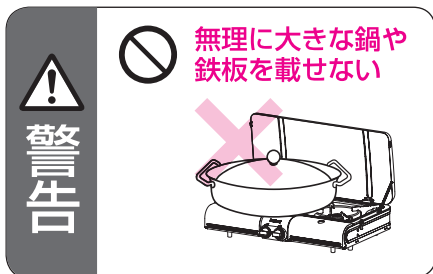
使用後はステーが高温になっていますので、十分に冷ましてから収納してください。

ステーをセットした状態



● 使える鍋の大きさは「鍋底の直径24 cmまで」が目安です。ただし、目安内の大きさでもごとくに載せたときに安定しない場合や上蓋にあたる場合は使えません。

● 風がある場合は、上蓋が風を防ぐ方向に本体を向けてください。方向が異なると、風により炎が巻き込まれ、本体が焼損するおそれがあります。

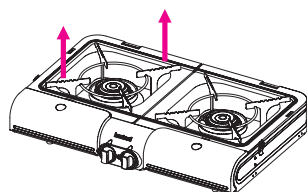


水皿について

本製品の水皿は、取り外してお手入れすることができます。以下の要領で取り外し、お手入れ後は正しく取り付けてください。使用中、消火直後の水皿は高温になっています。取り外すときは、本体が冷めていることを確認してから行ってください。また、電極を動かさないように注意してください。水皿の取り付け、取り外しは上蓋を外してから行います。

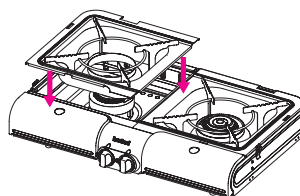
【取り外し方】

- ① 上蓋を外します。(上記)
- ② ごとくを持ち上げ、水皿ごと取り外します。



【取り付け方】

- ① 上蓋を外します。(上記)
- ② 水皿中央の穴を本体のバーナーに対して垂直に合わせ、本体にはめ込むようにして取り付けます。



左右を間違えないように注意してください。

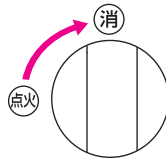
燃料の容器(ボンベ)は、必ず【イワタニカセットガス】または【イワタニカセットガスパワーゴールド】と表示されているものをご使用ください

■容器(ボンベ)の取り付け方

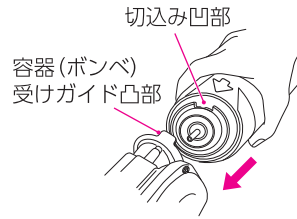
下記の手順に従って容器(ボンベ)を取り付けてください。
誤った手順で取り付けたら、予期しない危険が考えられますので、ご注意ください。

- 容器(ボンベ)を取り付ける前に、上蓋を外すか、ステーで固定してください。
また、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。

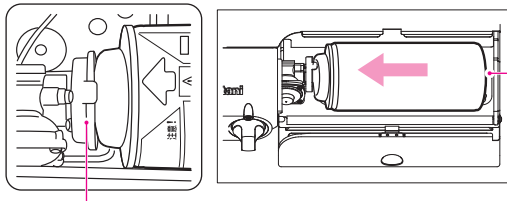
- 1 容器(ボンベ)カバーを開けます。
- 2 点火つまみを「消」の方向へ止まるまで回します。
・点火つまみが「消」の位置にないと、容器装着安全装置が動き、容器(ボンベ)を装着できません。



- 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(ボンベ)のキャップを外します。
- 5 ヒートパネルに容器(ボンベ)を載せ、切込み凹部に容器(ボンベ)受けガイド凸部に合わせます。



- 6 右図のように容器(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。

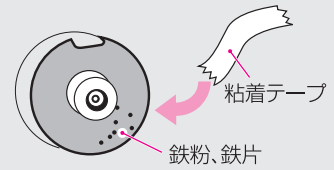


イワタニカセットガス使用時
容器(ボンベ)が正しく装着されているときには、容器(ボンベ)の後ろ側に約2 cmのすきまがあります。
容器(ボンベ)装着部分は多少の「遊び」があり動く設計になっております。問題ございませんので安心してご使用ください。

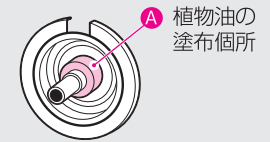
マグネットと容器(ボンベ)の間にすきまがないように確実に取り付けてください。

- 7 容器(ボンベ)を装着したら容器(ボンベ)カバーを閉じます。

■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(ボンベ)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。

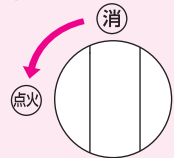


容器(ボンベ)の取り付け(装着力)が重い場合には、容器(ボンベ)の先端(下図A)に植物油を薄く塗ってください。



■点火と火力調節と消火

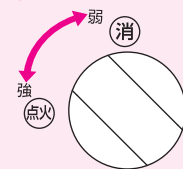
1 点火します



点火つまみを「点火」方向に「カチッ」と音がするまで回し、点火したことを確認します。

- 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。

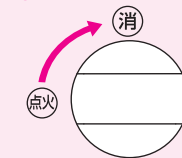
2 火力を調整します



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。

- 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。
- 炎を小さくしすぎると、風で消えやすくなるのでご注意ください。

3 消火します



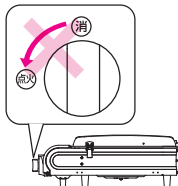
点火つまみを「消」方向に止まるまで戻します。

お知らせ

- 冬場など非常に低温の場所で使用する場合、容器(ボンベ)の温度が低いいため火力が弱くなる場合があります。そのような場合は15~25℃くらいの場所で保管した容器(ボンベ)をご使用ください。

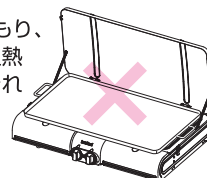


上蓋を閉じたまま点火しない
(ガス漏れや思わぬ事故の原因となります)



2つのバーナーにかかる大きな鉄板や容器(ボンベ)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、たこやき鉄板、魚焼き器等)は使用しない

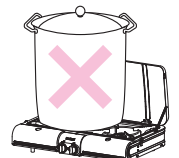
(本体内に熱がこもり、容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります)



大型の鍋をごとくに載せたり、本体に過大な荷重をかけたりしない

(転倒や本体の損傷による事故の原因となります)

一度に大量の調理をするときなども過重状態となり、本体が変形したり不安定になり危険です。鍋などをごとくに載せるときは、ゆっくりと、ごとの真上から、ていねいに載せてください。



■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

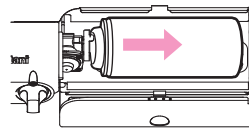
- 本体の配管に少量のガスが残ります。危険防止のため、もう一度点火して残っているガスを燃焼させてください。



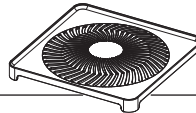
■使用後の容器(ボンベ)の取り外し方

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。

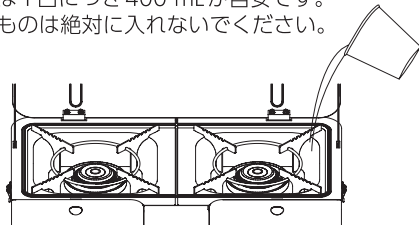
- ① 容器(ボンベ)カバーを開け、容器(ボンベ)を持って取り付けるときと逆の方向に、少し力を入れて水平にスライドさせ、マグネットから取り外します。
- ② 取り外した容器(ボンベ)にキャップを取り付けます。
- ③ 容器(ボンベ)カバーを閉じます。



■グリルプレート(別売品)を使って調理するとき



- グリルプレート使用時は、必ず水皿に水を入れてください。水の分量は1口につき400 mLが目安です。水以外のものは絶対に入れてください。



- 長時間使用する場合は、30分を目安に水皿にたまった脂や調理物を取り除き、必ず注水してください。
- 脂身を多く含んだ肉類や魚を調理すると、落ちた脂で炎が大きくなる場合があります。ご注意ください。
- 甲殻類、貝類の調理やアルミホイル、陶器を使った調理には使用できません。輻射熱によりグリルプレートが非常に高温になり、焼損したり変形する場合があります。



警告



■グリルプレート使用時は必ず水皿に水を入れる

■グリルプレート使用中は水皿に常に水のある状態を保つ

■使用後は必ずお手入れして、グリルプレート、水皿の脂を取り除く

(水皿にたまった脂や調理物が燃えて火災が発生したり、容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります)



注意



■グリルプレートを取り外すときや調理中に注水するときは、やけどに注意する

調理中や消火直後はグリルプレートや水皿が熱くなっています。素手で持たないでください。必ず鍋つかみやミトン、耐熱性の手袋などを使用してください。

グリルプレートの取扱いについて

グリルプレートの表面はフッ素樹脂加工されています。

- グリルプレートは本製品専用です。他のこんろや電気式グリルに使用しないでください。グリルプレートが溶解したり、他のこんろや電気式グリルが破損する場合があります。
- 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。
- 空だけ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。
- 調理中や消火直後は熱くなっています。やけどのおそれがありますので素手で持たないでください。必ず、鍋つかみやミトンなどを使用してください。

- 高温状態のグリルプレートを急激に冷やさないでください。急激な温度変化により変形するおそれがあります。
- お手入れは、本体が十分に冷め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、グリル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おそれがあります。
- お手入れには研磨剤入りのスポンジや金属たわし、クレンザー等を使用しないでください。グリルプレートの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。
- グリルプレートの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。

お知らせ

- ・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。

水皿の取扱いについて

水皿はホーロー加工されています。表面がガラス質のため、耐久性に大変優れており、臭いにつきにくく、清潔さを保つことができます。

- 外部からの衝撃、変形に弱いのでご注意ください。衝撃や変形によりガラス質が剥離すると、金属面が露出して錆び易くなります。
- 高温状態の水皿を水などにつけて急冷しないでください。変形したりガラス質が剥離するおそれがあります。
- 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。落下すると破損し、けがの原因となります。
- 金属たわしや刃物、磨き粉などは表面を傷つけます。使わないでください。

お知らせ

- ・ガラス質が剥離したときは、よく乾かしてから金属面に食用油を塗ると錆を防ぐことができます。

使用上の注意



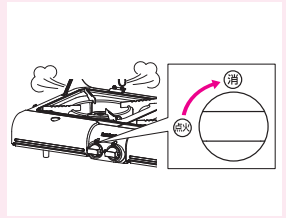
危険



ガス漏れに気づいたら、すぐに火を消す

(引火により爆発のおそれがあります)

- 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。本製品の周囲で火気を使用せずに、すぐに次の処置を行ってください。
 - ①直ちに火を止める。(点火つまみを「消」の位置にする)
 - ②容器(ボンベ)を取り外す。
 - 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)



使用場所について



次のような場所では絶対に使用しない

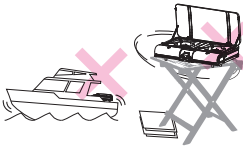
(火災や爆発、死亡事故、やけどの原因となります)

●狭い場所や換気の悪い場所



テント内や車内、乗り物の中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。

●乗り物や不安定な場所



使用中に本体が傾いたり大きく動いたりすると、炎が大きくなり危険です。また、本体が転倒するおそれがあり危険です。ゆれたり、傾いたり、動いたりすることのない、安定した水平な場所でご使用ください。

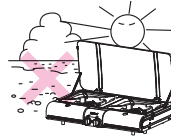
●強い風のところ

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

●容器(ボンベ)が過熱する場所

●直射日光が強くあたる場所や40℃以上になる場所

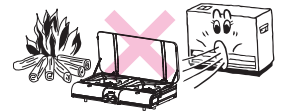
●地面が熱くなっている場所



夏の砂浜や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。

●火気の近くや

熱気のアたる場所



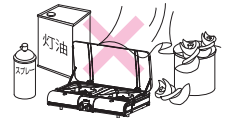
火気から2 m以上離す。

●周囲に、容器(ボンベ)・

ヘアースプレーなどの高温

禁止物や布・紙類などの

燃えやすいものがある場所



警告



注意



次のような場所では絶対に使用しない

(やけどや本体の焼損・変形・変色や家財など損傷の原因となります)

●タタミ、ジュウタン、テーブルクロスなど熱に弱いものの上

●落下物の危険がある場所

●風の吹き込む場所や風を吸い込む場所

●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)

●本体の下が砂や小石、あるいは草・植物の切り株などで、容器(ボンベ)やバーナーに対して輻射熱や物理的な影響を及ぼすような場所



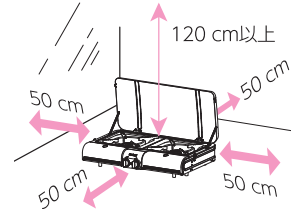
雨天時や水気の多い場所で使用しない

(雨水、海水、夜霧のあたる場所で使用すると故障の原因になります)



防災上必要な距離をとって設置する

使用の際には可燃物から周囲50 cm以上離してご使用ください。本製品上方は120 cm以上離してください。



使用前に

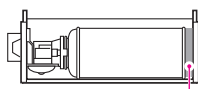


警告



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

(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) ここに物をはさまないこと。



必ず、ガス漏れがないこと、点火・消火動作に異常のないことを確認してから使用する

故障または破損したものと思われるものは絶対に使用しないでください。



容器(ボンベ)は確実に装着する

(ガスが漏れて火災の原因となります)



注意



●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



●無垢材、一枚板、ガラス製のテーブル、漆塗り、塗装、ウレタン系コート、合成樹脂材などの熱に弱いテーブルの上でご使用の場合は、テーブルの耐熱温度および取扱上の注意を確認のうえ使用の可否をご判断ください

(使用中の本体の底部はたいへん熱くなっており、テーブルの割れ、変形、破損、焼損が起きるおそれがあります)

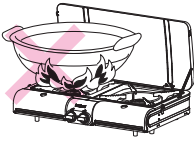
使用中・使用後は



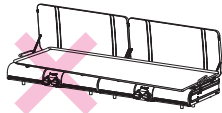
次のような使い方を絶対にしない

(容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります)

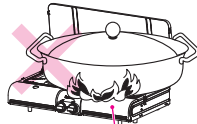
●調理器具の空だき



●本製品を2台以上並べての使用



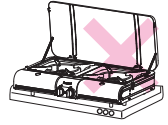
●容器(ボンベ)カバーを覆ってしまう 大きな調理器具(鉄板等)を載せての使用



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。

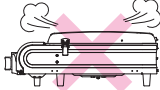
容器(ボンベ)カバー

●他の熱源(電気こんろ、電磁調理器、等)の上での使用や保管



●石や砂、陶器、セラミックスなどを使い蓄熱で調理する器具(焼きイモ器など)の使用

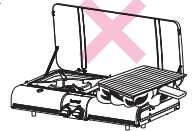
●上蓋を閉じた状態での使用



●炭の火起こしなどの用途への使用



●セラミック付焼き網器、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、煙製器、輻射熱の強い器具の使用。また、アルミホイルなどでごとくや焼き網などを覆っての使用



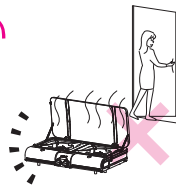
●「水皿」を外したままでの使用

(輻射熱により本体に熱がこもり、容器(ボンベ)が過熱して爆発する原因となります)



火を点けたままそばを離れない

火を点けたまま本製品のそばを離れないでください。空だきや転倒などにより思わぬ事故の原因となります。(特に揚物調理中など)



火を点けたまま傾けたり、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)



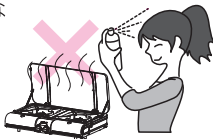
本製品を衣類の乾燥やストーブの代わりに使用しない

(衣類が落下するなど、火災の原因となります)



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)



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。使用中は子供の動きに注意してください。



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おそれがあります)



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となります)



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・火災の原因となります)



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

火が消えている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。



補助具はこの機器用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない

(予期しない事故の原因となります)



非常に重い鍋を載せたり、荷重をかけたりしない 落下や転落の危険がある大きな調理器具や不安定な調理器具は使用しない

片側のごとくにかかる荷重(鍋と食品の合計重量)が5kgを超えるような使い方はしないでください。(変形が生じて予期しない事故の原因となります)



消火直後、高温状態の本体を収納しない

(熱により変形したり、火災、やけどのおそれがあります)



グリルプレート(別売品)を使って調理するとき



警告



- 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)



- 長時間使用する場合は、30分を目安に水皿にたまった脂や調理物を取り除き、必ず注水する(分量の目安は400 mL)

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

(水皿にたまった脂が過熱されて発火するおそれがあります)



注意



- グリルプレートを取り外すときや調理中に注水するときは、やけどに注意する

調理中や消火直後はグリルプレートや水皿が熱くなっています。素手で持たないでください。必ず鍋つかみやミトン、耐熱性の手袋などを使用してください。

■ 容器(ボンベ)の取扱いについて

容器(ボンベ)に表示されている注意事項をよく読んでから使用してください。使用時以外は必ずキャップをしてください。



- 次のことを必ず守る

(火災や爆発事故の原因となります)

- 高温になる場所に置かない



高温になる場所や、熱気のある場所に保管や放置しないでください。

- 完全に使い切ってから廃棄する

容器(ボンベ)を振ってシャカシャカと音がする場合には、まだガスが残っています。必ず完全に使い切ってから廃棄してください。



- 容器(ボンベ)は火気や直射日光を避けて保管する

使用後は容器(ボンベ)を本体から取り外し、火気や直射日光(室内や車内の窓際なども含む)を避け、キャップをはめて、湿気の少ない40℃以下の場所で保管してください。

- 容器(ボンベ)は火中に投じない



- 容器(ボンベ)のガスを故意に吸い込まない

(酸欠により窒息死する原因となります)



- 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)



- 変形した容器(ボンベ)は使用しない

(ガス漏れの原因となります)



- 点火したままでの移動や、容器(ボンベ)を装着したままでの保管をしない

(移動中の振動によるガス漏れや長期装着によるガス漏れで火災のおそれがあります) 使用しないときは容器(ボンベ)を外してください。



- 専用の容器(ボンベ)を使用する

必ず「イワタニカセットガス」または「イワタニカセットガスパワーゴールド」と表示されている専用の容器(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。



- 容器(ボンベ)は錆のないことを確認して、製造日(缶底に西暦年月日で印字)から約7年以内を目安に使い切る

錆が発生し始めている場合には、ガス漏れのないことを必ず確認して、できるだけ早く使い切ってください。



警告

使用後のお手入れと点検

■点検・お手入れの際のご注意

使用後は点検、お手入れを行ってください。

- 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・お手入れの前には、必ず容器(ポンベ)を取り外してください。
- 点検、お手入れは本体が冷めてから行ってください。
- ガス通路部分は絶対に分解しないでください。
- 煮こぼれたときは、必ずバーナーヘッドを掃除してください。

点 検	お手入れ方法	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。汚れが取れにくいときは中性洗剤を使ってお手入れした後、乾いた布で、十分に水気を取っておいてください。本体内部に煮こぼれの汚れが付着したときは、水皿を外して内部の汚れをふき取ってください。	水気や汚れを放置すると故障や錆の原因になりますので、常に内外をきれいにしておいてください。水皿の取り外し取り付けや、汚れをふき取る際は、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。バーナーは常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、位置がずれないように力を加えずにふき取ってください。	点火不良の原因となります。お手入れのとき、点火つまみを「点火」方向に操作すると感電することがありますので、点火つまみは「消」の位置で動かさないように注意してください。
本体・容器(ポンベ)の汚れ	乾いた布でよく拭いてください。汚れが取れにくいときは、中性洗剤を使ってお手入れした後、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、表面を傷つけるおそれがあります。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(ポンベ)を傷つけますのでお控えください。
水皿の汚れ	中性洗剤を使用してやさらかいスポンジで洗い、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、金属たわしを使うと傷がつくおそれがあります。焦げ付いた汚れはお湯に浸し柔らかくしてから洗ってください。
グリルプレート (別売品)の汚れ	中性洗剤を使用してやさらかいスポンジで洗い、よく乾かしてください。	<ul style="list-style-type: none"> ●表面のフッ素樹脂加工を傷つけないよう注意してください。研磨剤入りのスポンジや固いスポンジ、金属たわしを使うと傷がつくおそれがあります。 ●つけおき洗いしないでください。 ●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。変形するおそれがあります。

●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。

※部品保有期間が過ぎた製品は、修理ができない場合もあります。

■長期間使用しないとき

- 各部分が汚れていないか、よく乾いているか確認してください。
- 各部分が十分冷めてから、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(ポンベ)を装着した状態のまま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。
- 本製品は、ときどき点検して、錆びたりしないようにお手入れを行ってください。

■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。
- 製造年月は定格銘板に記載されています。

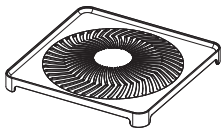
「故障かな?」と思ったら

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

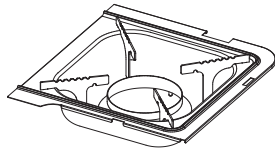
症状	処置方法	
	原因の確認	処置
容器(ボンベ)を装着できない → 処置方法 1 2 3 4 11 12	1 本体に変形や歪みがありますか?	▶ 点検修理をご依頼ください。
点火しにくい → 処置方法 4 5 6 7 8 9	2 マグネットに鉄片、鉄粉が付着していませんか?	▶ 粘着テープで鉄片、鉄粉を取り除いてください。
点火しない → 処置方法 5 6 7 8 9 10 11 12 13 15 16	3 点火つまみが「点火」になっていませんか?	▶ 点火つまみを「消」にして、容器(ボンベ)を装着してください。
バーナーに火移りしない → 処置方法 5 7 10	4 他社の容器(ボンベ)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)に取り替えてください。
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.4)
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)が詰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.2)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「ポッ」という音がる → 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? 電極の位置がずれていませんか?	▶ 電極からバーナーに火花が飛んでいない場合、電極の針先とバーナーとの距離が3 mm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。
	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。	

部品のご案内

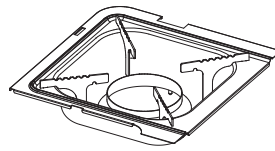
取り替え可能な消耗部品・別売品は、必ず当社の純正部品をお使いください。



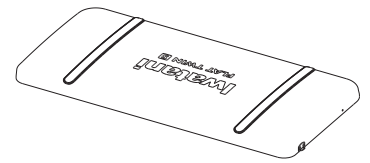
グリルプレート(別売品)
品番：CB-BG-FGP



水皿(右)
品番：CB-BG-SARA-R



水皿(左)
品番：CB-BG-SARA-L



上蓋(G)
品番：CB-TBG-2-FUTA

修理・部品のご購入について

部品ご購入の窓口
イワタニサービスセンター



0570-200362

(受付:月～金 9:00～17:00)
祝日、弊社休業日を除く

主要部品については、イワタニグループの通販サイト

イワタニ i-COLLECT

で販売しております。

右の二次元バーコードより部品のご案内をご覧ください。

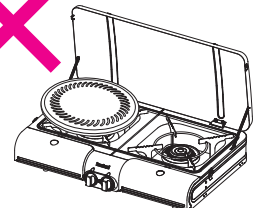
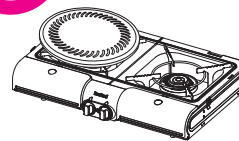
<https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/cg/support/parts/>
(部品のご案内はこちら)



使用できるアクセサリシリーズ **別売品** について

以下のURL、二次元バーコードよりご確認ください。

https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/cg/useful/plate/pdf/plate_spec.pdf



別売アクセサリシリーズを使用する場合は、必ず本体の上蓋を外してください。

**ご注意
ください**

フッ素加工の製品は甲殻類・貝類の調理やアルミホイル・陶器を使った調理には使用できません。
輻射熱によりプレート面が非常に高温になり、焼損したり変形する場合があります。

アフターサービス

■サービス(修理、点検)を依頼される前に

- ①「故障かな?」と思ったら(P.10)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、または下記のお客さま相談室にお問い合わせください。

■お客様の個人情報のお取り扱いについて

- 当社はお客様よりお知らせいただいたお客様のお名前、ご住所、電話番号などの個人情報をサービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- 当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示、提供はいたしません。

■保証について

- ①本製品には「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はなりません。

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。

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

■補修用性能部品の保有期間について

本製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。

★保証書をご提示のうえ、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 テーブルトップBBQこんろ フラットツインS

型名	CB-TBG-2	製造番号	お名前
保証期間	一年 お買い上げ日 □年□月□日～□年□月□日まで		ご住所
本体			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 うえ、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〉

- 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、無償修理いたします。
- 2 保証期間内に故障して無償修理を受ける場合には、製品と本書をご持参ご提出のうえ、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が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。
(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

- (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 保証書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※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。

岩谷産業株式会社

〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 <https://www.iwatani.co.jp/jpn/>

製品に関するお問い合わせは 月曜～金曜 9:00～17:15(祝日、弊社休業日を除く)

お客様相談室 (通話料無料) ☎ 0120-156269

●携帯電話からはナビダイヤル ☎ 0570-200665

●FAXでのお問い合わせは 03-5405-5637

●WEBからのお問い合わせは <https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/support/inquiry/>

※メールフォームにご記入のうえ送信してください

