

取扱説明書

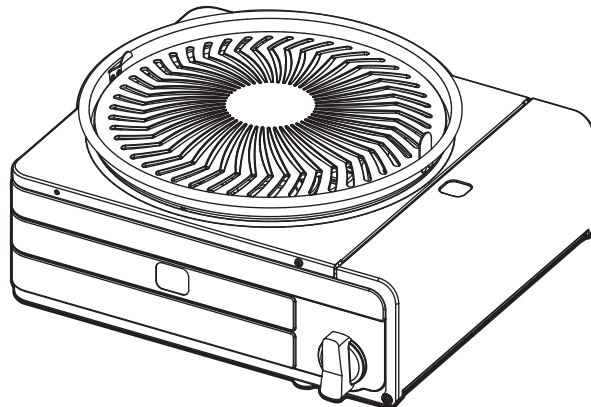
Iwatani

イワタニカセットフー
マルチスモークレスグリル **一般家庭用**

CB-MSG-1

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)



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(ボンベ)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
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

〈ご使用前の〉

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

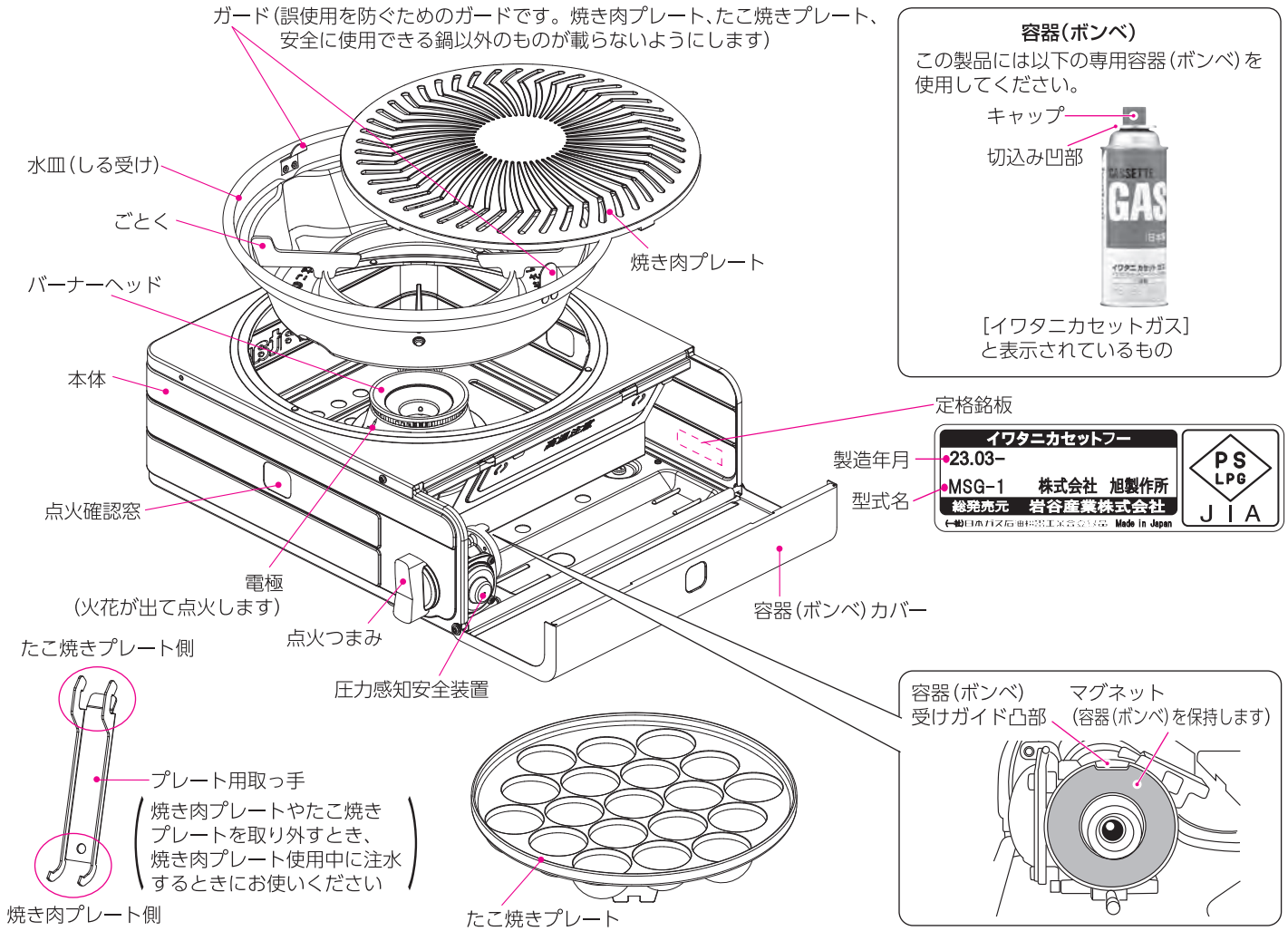
禁止内容

接触禁止

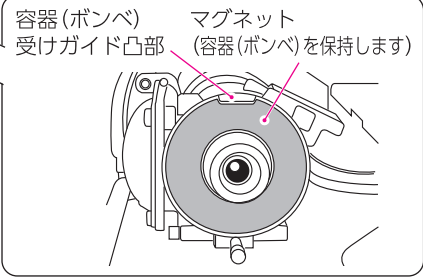
分解禁止

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]と表示されているもの



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(しる受け)の水に落とし、炎の上にとさ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℃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。通常のカセットこんろの1/3程度の火力設定(1.0 kW:こんろとしては保温機能)となります。

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.6～9)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

JGK (一社)日本ガス石油機器工業会登録品

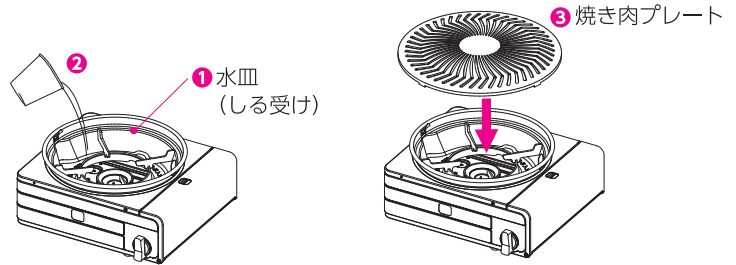
機種名	イワタニカセットフー マルチスモークレスグリル	使用ガス	ブタンガス
型式	CB-MSG-1	出力(ガス消費量)	1.0 kW (900 kcal/h相当、約76 g/h) (気温20～25℃)
点火方式	圧電点火方式	連続燃焼時間	イワタニカセットガス使用時: 付属のプレートを使用する場合: 約217分 カセットこんろとして使用する場合: 約213分 (最大火力で新品容器(ボンベ)をすべて使用したときの実測値。気温20～25℃)
安全装置	圧力感知安全装置(容器離脱型) 容器装着安全装置	使用容器	イワタニカセットガスと表示されている専用容器(ボンベ)
最大外形寸法(使用状態)	303 mm (幅) × 278 mm (奥行) × 140 mm (高さ)	使用できる鍋	内径20 cmまで(鍋底は10 cm以上、18 cm以下)、食品を含む総重量5 kg以下
本体重量	焼き肉プレート取り付け時: 約2.1 kg (容器(ボンベ)は含まず) たこ焼きプレート取り付け時: 約2.2 kg (容器(ボンベ)は含まず)		

■使用前の準備と確認

水皿(しる受け)の取り外し方／取り付け方

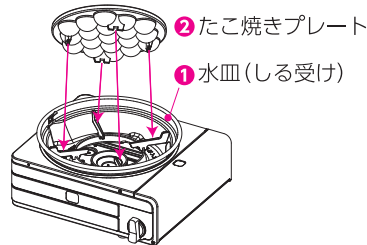
【焼き肉プレートを使うとき】

- 1 水皿(しる受け)を本体に確実に取り付けます。
 - 2 水皿(しる受け)に水を入れます。(分量の目安は約230 mL)
 - 3 焼き肉プレートを取り付けます。
- 長時間使用する場合は、1時間を目安に水皿(しる受け)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。



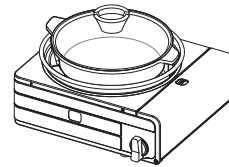
【たこ焼きプレートを使うとき】

- 1 水皿(しる受け)を本体に確実に取り付けます。
- 2 たこ焼きプレートの脚の溝をごとくにはめ込むようにして取り付けます。



【カセットこんろとして使うとき】

- 1 焼き肉プレート、たこ焼きプレートを外し、水皿(しる受け)を本体に確実に取り付けます。
 - 2 ごとくの上に鍋を載せて使用します。
- カセットコンロとして使用する場合、水皿(しる受け)に水を入れる必要はありません。
●使用できる鍋の大きさは、内径20 cmまで、鍋底10 cm～18 cmです。
食品を含む重量が5 kgを超えない範囲でお使いください。



燃料の容器(ボンベ)は、必ず「イワタニカセットガス」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。

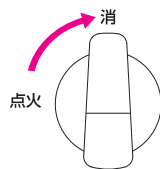
- 水皿(しる受け)が正常に取り付けられていることを確認してください。
- 気温が低いときや連続して使用されるときは、暖かい場所で保管した「イワタニカセットガス」の使用をおすすめします。

1 容器(ボンベ)カバーを開けます。

・容器(ボンベ)カバーを開けにくいときは、容器(ボンベ)カバーの穴に指をかけ上方に引き上げると開けやすくなります。

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(ボンベ)を装着できません。



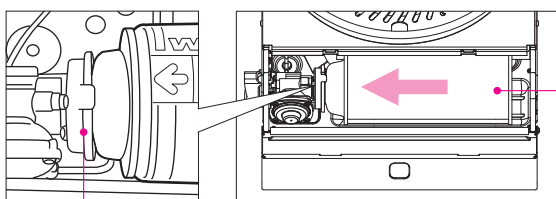
3 マグネットに異物が付着していないか確認します。

4 容器(ボンベ)のキャップを外します。

5 容器(ボンベ)カバー内に容器(ボンベ)を置き、切込み凹部を容器(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。

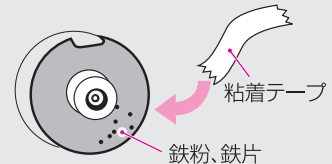


マグネットと容器(ボンベ)の間にすきまがないように確実に取り付けてください。

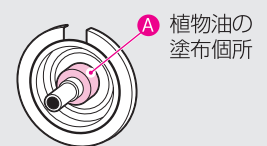
イワタニカセットガス使用時
容器(ボンベ)が正しく装着されているときには、容器(ボンベ)の後ろ側に約2 cmのすきまがあります。
容器(ボンベ)装着部分は多少の「遊び」があり動く設計になっております。問題ございませんので安心してご使用ください。

■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。



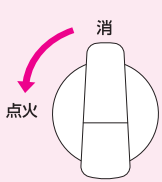
容器(ボンベ)の取り付け(装着力)が重い場合には、容器(ボンベ)の先端(下図A)に植物油を薄く塗ってください。



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。

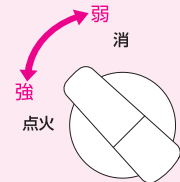
■点火と火力調節と消火

① 点火します



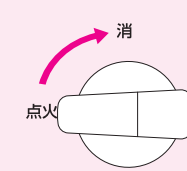
点火つまみを「点火」方向に「カチッ」と音がするまで回し、点火確認窓から点火したことを確認します。

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)の温度が高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・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。

●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、ガス溜まりができて「ポッ」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。また、点火操作中に点火確認窓をのぞかないでください。(大きな炎が出るおそれがあります)

■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。

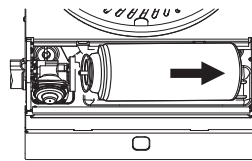
③ 容器(ボンベ)を取り外した状態で点火する

●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。



【焼き肉プレートを使うとき】

必ず、水皿(しる受け)を取り付け、水を入れてください。(分量の目安は約230 mL)使用中は常に水のある状態を保ってください。

- 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。
- | | |
|-----------|--|
| 油脂や食材の固着例 | <ul style="list-style-type: none"> ●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。 |
|-----------|--|

【たこ焼きプレートを使うとき】

- ① 一番強い火力で予熱します
約3〜4分でたこ焼きプレートがたこ焼きに適した温度になります。
- ② たこ焼きの生地をたこ焼きプレート全体に静かに流し入れます
- ③ 生地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。

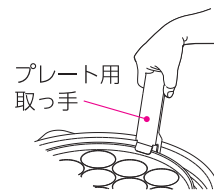
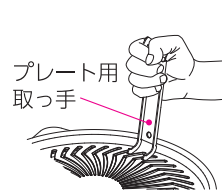


予熱時間を上回る空焼きは絶対にしない
(フッ素樹脂加工の劣化やはがれの原因、調理時に煙が発生する原因となります)

焼肉調理中に注水するときや、調理後プレートを取り外すときは、付属のプレート用取っ手をお使いください。

焼き肉プレートを取り外すとき

たこ焼きプレートを取り外すとき



【カセットこんろとして使うとき】

- 通常のカセットこんろと比べて1/3程度の火力設定(1.0 kW)のため、使用する鍋の種類やメニューにより調理に時間がかかる場合があります。
- 沸騰時間の目安は、水量500 mL(内径14 cmのアルミ鍋使用、蓋をした状態)で約10分です。

- イワタニカセット専用別売アクセサリ「フッ素加工・ジュニアマルチプレート ガラス蓋付き」(CB-A-MPJ)を使うこともできます。別売アクセサリの詳細はこちらをご確認ください。
<https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/cg/accessory/cb-a-mpj/>

使用上の注意



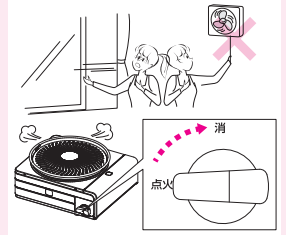
危険



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。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



警告



次のような場所では絶対に使用しない

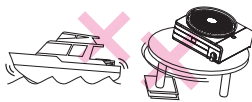
(火災や爆発、死亡事故、やけどの原因となります)

●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

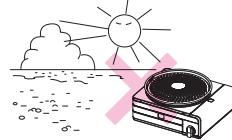


使用中に本体が傾いたり大きく動いたりすると、炎が大きくなり危険です。また、本体が転倒するおそれがあり危険です。ゆれたり、傾いたり、動いたりすることのない、安定した水平な場所でご使用ください。

●強い風のところ

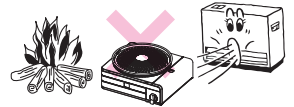
強い風のところで使用すると、バーナーの炎が本体に巻き込まれ、事故、本体焼損の原因になります。

●容器(ボンベ)が過熱する場所



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ある場所



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



注意



次のような場所では絶対に使用しない

(やけどや本体の損傷・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

●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)

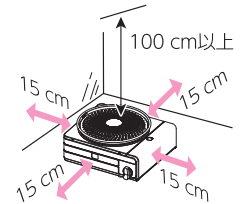
●棚の下など、落下物の危険がある場所

●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放射熱や物理的な影響を及ぼすような場所



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15 cm以上離してご使用ください。本製品上方と、可燃性の天井、棚、電気器具などのは100 cm以上離してください。



■使用前に



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)



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)



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



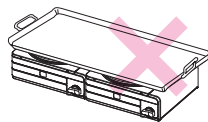
次のような使い方を絶対にしない

(容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります)

●予熱時間を超える調理器具の空き



●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



容器(ボンベ)カバー

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。

●他の熱源(電気こんろ、電磁調理器、等)の上での使用や保管

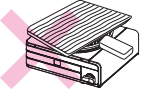


●石や砂、陶器、セラミックスなどを使い蓄熱で調理する器具(焼きイモ器など)の使用

●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、省エネルギー、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



(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)



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)



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。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。



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)



炎があがり続けるような使用は絶対にしない

脂身を多く含んだ肉類を大量に焼き続けると、落ちた脂で炎が大きくなる場合があります。

●炎があがり続ける場合は、ただちに点火つまみを「消」にし、やけどに十分注意しながら容器(ボンベ)を外し、炎から遠ざけてください。

●炎が消えない場合は、濡れた大きな布やタオルでゆっくりと製品全体を覆い、空気を遮断して消火してください。



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。



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)

警告



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、ガスの二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

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

ごとくにかかる荷重(鍋と食品の合計重量)が5 kg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)

水皿(しる受け)について



- 水皿(しる受け)に水が入っていない状態で焼き肉プレートを使った調理をしない
- 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(しる受け)を外したままで使用しない

(水皿(しる受け)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(しる受け)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230 mL)

注水の際は必ず、付属のプレート用取っ手または耐熱の手袋などを使用してください。

水皿(しる受け)は高温になっています。



使用後は必ず、水皿(しる受け)をお手入れする

(水皿(しる受け)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

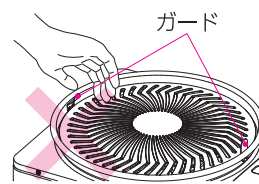


調理後に焼き肉プレートやたこ焼きプレートを取り外すとき、調理中に注水するときは、必ず、付属のプレート用取っ手を使用する



水皿(しる受け)を外すときは絶対にガードを持たない

(やけどのおそれがあります)



■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、熱気のあた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)



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」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(ボンベ)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(しる受け)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(しる受け)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(ボンベ)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(ボンベ)を傷つけますのでお控えください。

●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(ボンベ)を装着した状態のまま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け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。

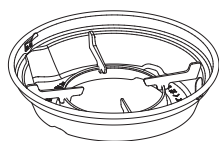
「故障かな？」と思ったら

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。

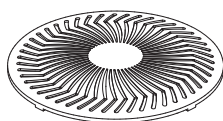
症状	処置方法	
	原因の確認	処置
容器(ボンベ)を装着できない → 処置方法 1 2 3 4 11 12	1 本体に変形や歪みがありませんか？	▶ 点検修理をご依頼ください。
点火しにくい → 処置方法 4 5 6 7 8 9	2 マグネットに鉄片、鉄粉が付着していませんか？	▶ 粘着テープで鉄片、鉄粉を取り除いてください。
点火しない → 処置方法 5 6 7 8 9 10 11 12 13 15 16	3 点火つまみが「点火」になっていませんか？	▶ 点火つまみを「消」にして、容器(ボンベ)を装着してください。
バーナーに火移りしない → 処置方法 5 7 10	4 他社の容器(ボンベ)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ないですか？ ガスが少なくなっていないか？	▶ 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.5)
火力が弱い → 処置方法 5 7 10 14 20	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.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「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。	
	20 製品の仕様上、異常ではありません。そのままご使用ください。	

部品のご案内

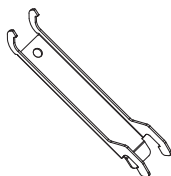
取り替え可能な消耗部品・別売品は、必ず当社の純正部品をお使いください。



専用水皿(しる受け)
品番：CB-MSG-1-SARA



焼き肉プレート
品番：CB-SLG-1-P



プレート用取っ手
品番：CB-MSG-1-TOTE

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



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、次のことをご知らせください。

- 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

イワタニカセットオーブン マルチスモークレスグリル

型名	CB-MSG-1	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
取扱販売店・住所・電話番号			お電話 ()

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。
 - (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

製品に関するお問い合わせは

お客様相談室

(通話料無料)

●携帯電話からは
ナビダイヤル

●FAXでのお問い合わせは

●WEBでのお問い合わせは

<https://www.iwatani.co.jp/jpn/>

月曜～金曜 9:00～17:15(祝日、弊社休業日を除く)

0120-156269

0570-200665

03-5405-5637

<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

