

# 取扱説明書

保証書付

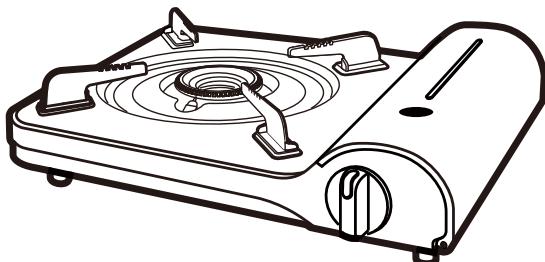


## クッキングファイヤー カセットこんろ

# GC-TH2

クッキングファイヤーカセットこんろをお買上げくださいまして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になり、正しくご使用ください。  
お読みになったあとは大切に保管してください。

### 目 次



ご使用のまえに	表紙
1. 各部のなまえ	1
2. 特に注意していただきたいこと	1~5
3. 圧力感知安全装置が作動したときの処置方法	5
4. 仕様	5
5. ご使用方法	6~7
6. 日常の点検・お手入れ	7~8
7. 故障・異常の見分け方と処置方法	8
8. アフターサービス	9
保証書	9

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ると、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。

### ご使用のまえに

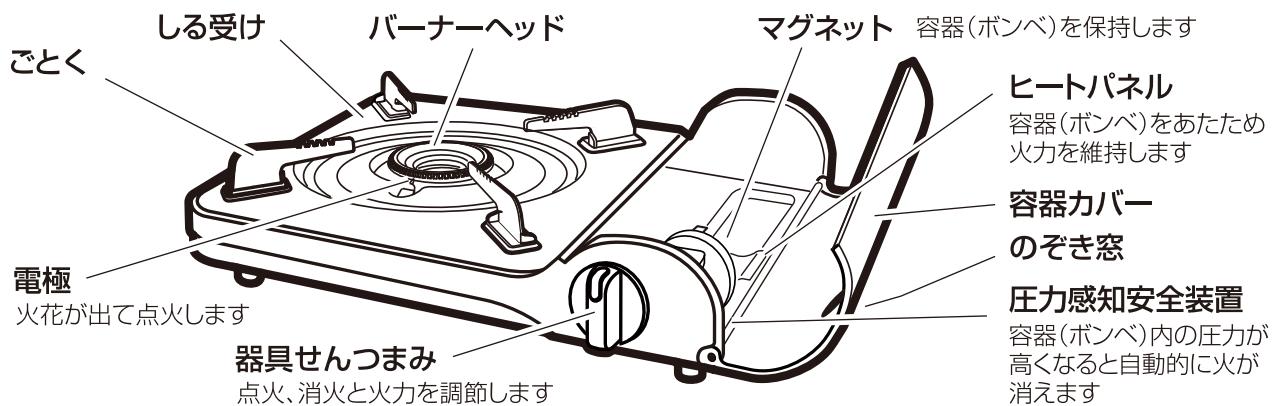
製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示を使用しています。その表示と意味は次のようにになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

	<b>警告</b>	誤った取扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの
	<b>注意</b>	誤った取扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり物的損害の可能性があるもの

### 絵表示には次のような意味があります



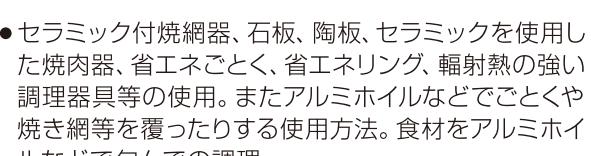
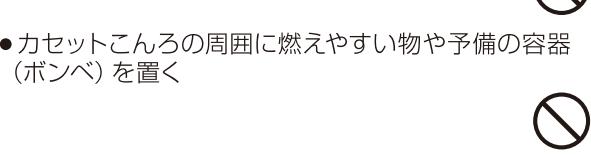
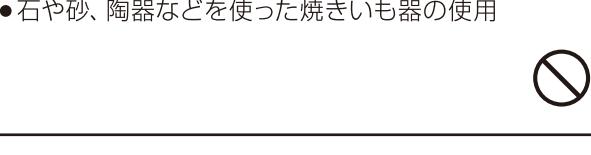
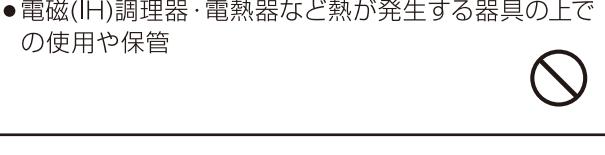
# 1. 各部のなまえ



## 2. 特に注意していただきたいこと

### 1. 使用容器(ボンベ)とその取扱いについて

#### 1. 容器(ボンベ)の過熱禁止について

- ！ 警 告** 次のような使い方はしない。容器(ボンベ)が過熱し爆発の原因となります。
- 調理以外の用途 (木炭・練炭の火起こしなど) での使用
  - 容器カバーを覆う ような大きな調理器具 (鉄板や大きな鍋。ジンギスカン鍋、たこやき鉄板や魚焼器) などの使用
  - こんろを2台以上ならべての使用
  - 夏の砂浜など日光によって容器(ボンベ)が過熱するような場所での使用
  - 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、省エネごとく、省エネリング、輻射熱の強い調理器具等の使用。またアルミホイルなどでごとくや焼き網等を覆ったりする使用方法。食材をアルミホイルなどで包んでの調理
  - 調理器具の空だき
  - 火気の近くでの使用
  - 力セットこんろの周囲に燃えやすい物や予備の容器(ボンベ)を置く
  - 石や砂、陶器などを使った焼きいも器の使用
  - 電磁(IH)調理器・電熱器など熱が発生する器具の上の使用や保管

## 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。

- 容器(ボンベ)を火の中に入れない。



過熱、爆発し大きな事故になります。燃えるゴミに混入すると危険です。



- 容器(ボンベ)はファンヒーターの前など熱気のある場所に放置しない。



熱で容器(ボンベ)の圧力が上がり爆発の原因となります。

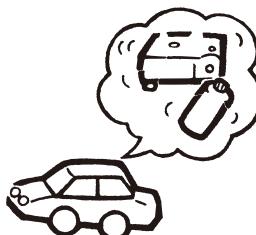


- 容器(ボンベ)はガスをなくしてから廃棄する。



1.容器(ボンベ)を振ってサラサラと音がする時は、まだガスが残っています。そのまま温度の高い所に放置したり、ゴミに混入すると危険です。お湯を沸かすなどで使い切ってください。

- 容器(ボンベ)は涼しい場所に保管する。



火気や直射日光、室内や車内の窓際などを避け、風通しがよく湿気の少ない40°C以下の場所にキャップをして保管してください。塩分のある場所や冷蔵庫も避けてください。器具内に容器(ボンベ)を入れたままで絶対に持ち運びしないでください。また器具の使用後は容器(ボンベ)を取り外してください。

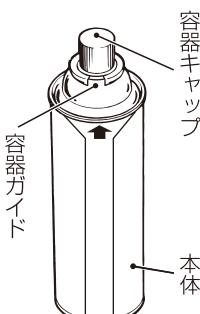


- 完全に使い終わってから他のゴミと区別し、地域の取り決めにしたがって廃棄してください。



### 注 意

- 専用の容器(ボンベ)を使う。



容器(ボンベ)は、クッキングファイヤー用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、ガス漏れなどの原因となります。

- ガスを故意に吸い込まない。

酸欠の原因となります。



- 強い衝撃を与えない。



ガスもれ、爆発の危険があります。



### お 願 い

- 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ご使用ください。

- 容器(ボンベ)はときどき点検して、表面にさびが発生している時は、できるだけ早く使い切ってください。

## 2. 火災予防

### 警 告

- 使用中は器具から離れない。



火をつけたまま外出したり、眠り込んだりしないでください。火災など思わぬ事故の原因となります。

特に油気のあるものを料理している時は危険です。



- 使用中、近くに容器(ポンベ)やスプレー缶を置かない。(特に予備の容器(ポンベ)やヘアスプレーなど)

熱で容器(ポンベ)内の圧力が上がり爆発の原因となります。



- ヘアスプレーなど、引火のおそれのあるものを近くで使用しない。



火が燃え移ることがあります。危険です。



- 子供だけで使わせない。



- こんろのバーナーヘッド付近に顔や手を近づけない。



- 容器(ポンベ)がセットされていて、着火していないのに器具せんつまみが「消火」以外の位置にあると、ガス漏れをおこし危険です。

充分にご注意ください。

- 腐った玉ねぎのようなにおいがしたら、ガス漏れを起こしています。プロパンガスは空気より重く下にたまりますので、電気器具に触れずに、すぐに次の処置をしてください。

- ① 使用をやめ、(つまみを消火にする)
- ② 容器(ポンベ)をはずし、
- ③ 窓や戸を開けてガスを外に出す

火気や火花で引火します。電気器具(換気扇など)の入切や電源プラグの抜き差しはしないでください。また、周辺の電話も使用しないでまず上記の処置を行なってください。完全に換気ができるまでは火気は厳禁です。



- 絶対に改造・分解は行わない。特にガス通路部分は分解しない。



### 注 意

- 次のような場所では使用しない

- カーテンなどが触れそうな場所
- 燃えやすい物のそば
- 棚の下など、落下物の危険のある場所
- こんろの下に段ボール紙など燃えやすい物や、熱に弱い物(たたみ、じゅうたん、ビニールクロス等)の上
- 熱に弱いガラスや樹脂製のテーブルの上
- 無煙ロースターなど排気する設備の近く。



- 火のついたままの持ち運びをしない。



転倒するとやけどや火災の原因となります。



- 家具や壁など可燃物から15cm以上離して使用する。

- 壁などが熱せられ低温火災のおそれがあります。
- 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器具の下に敷いてください。



### 3. 使用場所

#### ⚠ 注意

- 強い風の吹き込む所は避ける。

炎が吹き消されることが  
あり危険です。



- 狹い場所や換気の悪い場所は避ける

テント内や車内などの狭い場所では絶対に使用しないでください。



- 寒冷地での使用はさける

気温が15°C以下のときは、充分な火力  
が得られない場合があります。



- 直射日光をさける

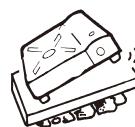
- 地面の涼しい所で使用する

- 板などを敷く

器具の底が砂や小石などで埋まらないように下に板などを敷いて、水平に設置してください。



- 安定した水平な所に置いて使用する。



カセットこんろが傾いたり、  
滑り落ちると危険です。



### 4. 使用上の注意

#### ⚠ 注意

- 調理以外の用途には使用しない。

過熱・異常燃焼により焼損、火災など  
の危険があります。



- 衣類の乾燥などに使用しない。

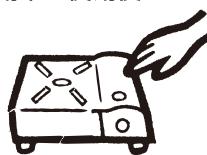
衣類が落下して火がつき火災  
などの危険があります。



- 使用中にこんろを傾けたり運んだりして動かさない。



- 使用中や使用後しばらくは手を触れない。



器具が熱くなっていて、やけど  
のおそれがありますので、手を  
触れたり移動させないでくだ  
さい。



ヒートパネル付きの器具の場合、使用中や使用後しばらくは容器  
(ポンベ)が熱くなる場合がありますが、異常ではありません。

- 補助具は指定のもの以外は使用しない。

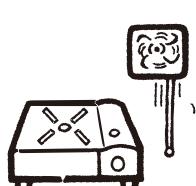
本体以外に風防や鍋を受ける器具、特殊な鉄板など応用機器の使用はしないでください。石綿付の魚焼き器、鉄板、石綿付焼網、陶板はそれ自体が発熱するため危険です。絶対に使用しないでください。市販のカセットこんろ用焼肉プレートの場合も強火や長時間の使用は避けてください。いずれの場合も本体の異常過熱や不完全燃焼により火災の危険があります。アルミホイルを使用しての調理は避けてください。

ごとくに安定しないような底の小さな鍋・やかんは使用しないでください。

使用出来る鍋の大きさは、鍋底が直径15cm以上、26cm未満のものを目安としてご使用ください。

- 使用中は特に子さまに注意してください。

- 換気(給気、排気)が充分できる所で使用する。



使用中はときどき窓を開けるか、  
換気扇を回して部屋の空気を  
入れ換えてください。閉めきった  
部屋で長時間使用すると、空  
気中の酸素が減少し、不完全  
燃焼による一酸化炭素中毒を  
起こすことがあります。

万一異常燃焼したときや、緊急の場合はあわてずに器具  
せんつまみを「消火」にし、容器(ポンベ)を取りはずして  
ください。「故障・異常の見分け方と処置方法」(8ページ)  
を参照し、処置してください。

# お願い

## ●点火、消火時のほか、使用中には正常に燃えているかときどき確認してください。

万一容器(ボンベ)が過熱し内部の圧力が上昇した場合は圧力感知安全装置が働き、自動的に火が消えてしまいますので次のような処置をしてください。

- (1) 調理している鍋などをおろしてください。
- (2) 器具せんつまみを「消火」の位置に戻し、容器カバーを開けます。容器(ボンベ)の底を持ち上げながら取り外します。
- (3) 容器(ボンベ)の温度が上がった原因を取り除いてから再使用してください。容器(ボンベ)の温度が高い場合は、圧力感知安全装置が働いて、点火することはできません。容器(ボンベ)は必ず冷やすか、別の容器(ボンベ)を使用してください。
- (4) 容器(ボンベ)をセットしてから、リセットレバーを強く押して解除してください。(「3.圧力感知安全装置が作動したときの処置方法」参照)

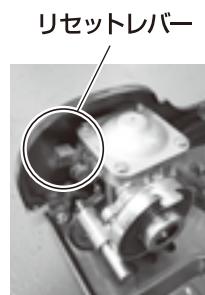
## 3. 圧力感知安全装置が作動したときの処置方法

### ■圧力感知安全装置とは？

容器カバーの上に鉄板をかぶせての使用・直射日光の強い場所、夏の砂浜の上での使用などにより容器(ボンベ)が過度に熱せられ、容器(ボンベ)内の圧力が異常に高くなると(0.4MPa～0.6MPa)圧力感知安全装置が働き、自動的に火が消えます。

### ■処置について

1. 調理している鍋などを下ろし、器具せんつまみを「消火」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. 「2.特に注意していただきたいこと」の「容器(ボンベ)の取扱いについて」の項をよく読んで、原因を取り除いてください。
4. 冷えた容器(ボンベ)をセットし、リセットレバーを押してから再使用してください。



## 4. 仕様

製品名	クッキングファイヤーカセットこんろ
型式名	GC-TH2
使用ガス	プロパンガス
使用容器(ボンベ)	クッキングファイヤー
ガス消費量	約254g/時 (周囲温度20°C)
点火方式	圧電点火方式
安全装置	圧力感知ガス通路遮断方式
外形寸法(幅×奥行×高さ)	330×274×86 (mm)
質量(重量)	約1.2kg
連続燃焼時間	クッキングファイヤーボンベを使用時/約1時間 〔未使用の容器(ボンベ)を最大火力で全て 使用したときの実測値。気温20°C～25°C〕
使用できる鍋の大きさ	鍋底が直径15cm以上26cm未満 (目安として土鍋9号まで)

### 容器(ボンベ)

容量	250g
主原料	プロパンガス
使用時間	約1時間
容器材質	ブリキ鋼板

使用時間は、初期の最大燃焼状態で持続した場合の時間です。

容器(ボンベ)が冷えて火力が弱くなった場合は、長くなります。

# 5. ご使用方法

ご使用の際には、しる受けはごとくが上になるように取り付けてください。

## ！警 告

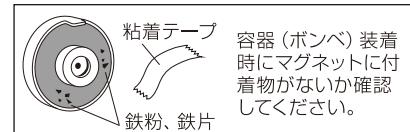
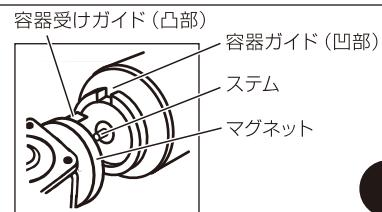
- 使用前には必ずガス漏れの確認、点火・消火動作に異常のない事の確認をしてからご使用ください。
- 故障または破損したと思われるものは、絶対に使用しないでください。
- 容器（ボンベ）は切込み（容器ガイド凹部）を上にして正しくセットして使用してください。

間違った使い方はガス漏れ、火災の原因となります。

- 容器（ボンベ）を確実に装着してください。

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。

マグネットに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。



## ！注 意

- 器具せんつまみが「消火」の位置にないと、容器装着安全装置が働き、容器（ボンベ）が装着できません。
- 点火しないまま器具せんつまみを「消火」以外の位置にしておくと、生ガスが出て危険です。
- 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。
- 使い始めのときや容器（ボンベ）の温度が低いときには、点火しにくいことがあります。
- 点火したとき、炎がバーナーから離れて燃焼していることがあります、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。
- 容器（ボンベ）を取りはず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。
- 容器（ボンベ）の取り付けにくい場合には、容器（ボンベ）の先端（右図）に植物油を薄く塗ってください。



## お 願 い

- 使用中の煮こぼれなどは、すぐに取り除いてください。

汚れたままにしておくと、テーブルなどを汚したり傷つけたりする原因となります。また器具の故障や腐食を早めることにもなります。

- 魚焼き網、バーベキュー用網は、絶対に使用しないでください。

魚や肉の脂が落ち本体の故障や火災の原因となります。

- しる受け以上の大きな鉄板や底の大きな鍋は、使用しないでください。

容器（ボンベ）が過熱し、爆発の原因となります。

### ■容器(ボンベ)の取りつけかた

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

1. 容器カバーを開けてください。のぞき窓を指で持ち上げるようにして開けてください。
2. 器具せんつまみを「消火」の方向へ止まるまで回してください。器具せんつまみが「消火」の位置にないと、容器（ボンベ）がセットできない機構になっていますので、ご注意ください。
3. 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。
4. 容器(ボンベ)のキャップをはずし、容器(ボンベ)のステム先端に異物の付着がないことを確認のうえ、容器(ボンベ)の表示（➡ この切込みを必ず上にし、容器受ガイド凸に合わせてセットしてください）の指示どおりセットしてください。

器具せんつまみが「消火」位置になっているか確認してください

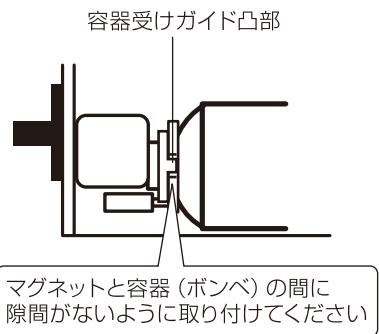
5. 容器(ポンベ)の切込み凹部を容器受けガイド凸に合わせ、容器(ポンベ)に手を添えて、そのまま水平にスライドさせ、完全にマグネットに密着するまで押しつけて装着します。

6. 容器カバーを閉じてください。

※容器(ポンベ)の取りかえについて

長時間ご使用の時など、容器(ポンベ)が冷えてきた場合は火力が弱くなっていますが、故障ではありません。

別の容器(ポンベ)をご使用になるか、しばらく室温で放置すれば元の火力に戻ります。(容器(ポンベ)はガスがなくなるまで使用できます)



## ■操作のしかた

### 1. 点火

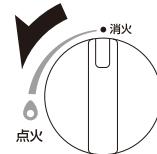
器具せんつまみを「点火」の方向にゆっくりと回し点火します。圧電点火装置がカチッと音がするまで回して着火を確かめてください。一度つかない場合は、再度くりかえしてください。点火しないまま、器具せんつまみを回し、点火の位置にしたままにしておくと生ガスがでて危険です。点火したかどうかを必ず確認してください。

※使い始めのときは、配管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。その場合は、注意しながら数回点火操作を繰り返してください。

※点火したとき、炎がバーナーから離れて燃焼していることがあります。これは故障ではありません。外気温の高いときや新しい容器(ポンベ)を使用したときに起こります。2~3分使用すると、炎が安定しますので、安定するまで少し器具せんつまみで調整してご使用ください。

### 2. 火力調節

器具せんつまみを「点火」の方向へ回すと火力が強くなり、「消火」の方向にゆっくり回すと弱くなります。弱火で使用されるときは、特に風に注意してください。



### 3. 消火

器具せんつまみを「消火」の位置にもどすと、ガスが出るのがとまり、火が消えます。



### 4. 容器(ポンベ)の取りはずしと保存

器具せんつまみを「消火」の位置に合わせてから、容器カバーを開けます。容器(ポンベ)の底を持ち上げながら取りはずします。使用後は、その都度、必ず容器(ポンベ)を取り出し、容器キャップをかぶせてから、40°C以下となるところに保存してください。ストーブ、こたつなど、他の熱源の近くに絶対におかないでください。また、使用済みの容器(ポンベ)は火中に投げ入れないでください。



## 6. 日常の点検・お手入れ

- ご使用後は、そのつど必ずお手入れをしてください。
- 点検・お手入れは、必ず容器(ポンベ)を取りはずし、器具が充分に冷めてからはじめてください。
- 手、指の保護のため、必ず手袋などを使用してください。
- 特に煮こぼれしたときは必ずバーナーヘッドの掃除をしてください。
- 故障または破損したと思われるものは、使用しないでください。ご家庭での修理は危険ですので、お買上げの販売店にご相談ください。

### ■長時間使用しない場合

長時間使用しない場合は、8ページの表にしたがって手入れをした後、湿気の少ない場所に保管してください。なお、その際、容器(ポンベ)は必ずとりはずし、容器キャップをかぶせて40°C以下となる場所に保管してください。  
特にストーブなど他の熱源のそばには絶対に保管しないでください。

本体	<ul style="list-style-type: none"> <li>台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）をしみこませた布で汚れを充分にとった後、お湯ですすぎしづらいたきれいな布で、もう一度ふいてください。</li> <li>※シンナー、ベンジン、みがき粉、ナイロンタワシ、金属製のタワシなど、傷がつきやすいものは使用しないでください。</li> <li>※本体の丸洗いは絶対にしないでください。</li> </ul>  
バーナーおよびその周辺	<ul style="list-style-type: none"> <li>バーナーが目づまりをおこすと、不完全燃焼をおこし危険です。穴がつまっているときや汚れがひどいときは、金属ブラシや千枚通しなどで掃除してください。（この時、電極部の位置を動かさないようにしてください）</li> </ul>
ごとく・しる受け	<ul style="list-style-type: none"> <li>油や汁で汚れたままにしておくと、腐食を早めます。ご使用後は必ず取りはずし台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）をうすめたぬるま湯の中で洗ってください。</li> <li>※シンナー、ベンジン、みがき粉、ナイロンタワシ、金属製のタワシなど、傷がつきやすいものは使用しないでください。</li> <li>洗った後は、お湯ですすぎ清潔な乾いたふきんで水分をふきとってください。</li> </ul>
電極の汚れ (点火しなくなった場合)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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ので、ご注意ください。</li> <li>電極の汚れは乾いた布でふきとってください。（このとき電極の位置を動かさないでください）</li> </ul>

## 7. 故障・異常の見分け方と処置方法

つぎの表を参考にして、処置してください。

原因	現象									処置方法
	容器（ボンベ）がセットできない	ガスの臭いがする	点火しない	点火しにくい	バーナーに火移りしない	炎が安定しない。黄炎で燃える	炎が不ぞろい	火力が弱い	使用中に消火した	
器具せんつまみが「消火」になっていない	●									器具せんつまみを「消火」にしてセットする
器具せんつまみが全開ではない							●	●		器具せんつまみを全開にする
点火操作が適切ではない		●	●	●						正しい点火操作をする
圧力感知安全装置の作動			●					●		安全装置についての説明の項を参照する
器具せんつまみ、点火装置の不良	●	●	●					●	●	点検修理を依頼する
ノズルがつまっている			●		● ●		● ●			点検修理を依頼する
他社容器（ボンベ）を使用している	●	●		●					●	クッキングファイヤー用の容器（ボンベ）を使用する
容器（ボンベ）セット不良	●	●	●						●	容器（ボンベ）の表示通り、切込みを上向きにしてセット
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
電極部の汚れ				●	●					汚れを取り除く
圧電点火装置が不良				●	●					点検修理を依頼する
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
ガスがなくなっている				●		●		●		新しい容器（ボンベ）に取り替える
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

※室温や容器（ボンベ）の温度が低い場合には、炎が小さくなる事がありますが、器具の異常ではありません。

# 8. アフターサービス

## ■サービス(点検・修理)を依頼される前に

- (1)8ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。  
(2)確認の上、それでも不具合、あるいはご不明な場合、ご自分で修理なさらないで、お買上げ販売店もしくはお客さま相談室にご連絡ください。  
(3)アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。

- 1.製品名 2.型式名(銘板表示のもの) 3.現象(できるだけ詳しく)  
※ 製品の品質管理には、万全を期していますが、万一、容器(ボンベ)が原因でガス漏れの時や製品が故障した時は、お買上げ販売店、又はお客さま相談室にご連絡ください。又、不審な点がございましたらお問い合わせください。

## ■故障・修理の際の連絡先

修理・故障などのアフターサービスについてご不明な点はお買上げの販売店か、右記へお問い合わせください。

(株)グリーンウッド  
お客さま相談室

フリーダイヤル 0120-117-446 FAX 0120-118-022  
受付時間：月曜日～金曜日(土曜・日曜・祝日および当社休日を除く)  
[AM9:00～PM5:00]

## ■補修用性能部品の保有期間にについて

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。

販売店様へのお願い 下の保証書に必要事項をご記入のうえ、お客様にお渡しください。

### カセットこんろ 保証書

持ち込み修理

型式の呼び

GC-TH2

保証期間

お買上げ日

年 月 日より

本体 お買上げ日から 1年間

### お客様

ふりがな

お名前

様

〒

ご住所

TEL

### 取扱販売店

店名・住所・電話番号

印

株式会社グリーンウッド

この商品は海外では使用できません。(FOR USE IN JAPAN ONLY)