

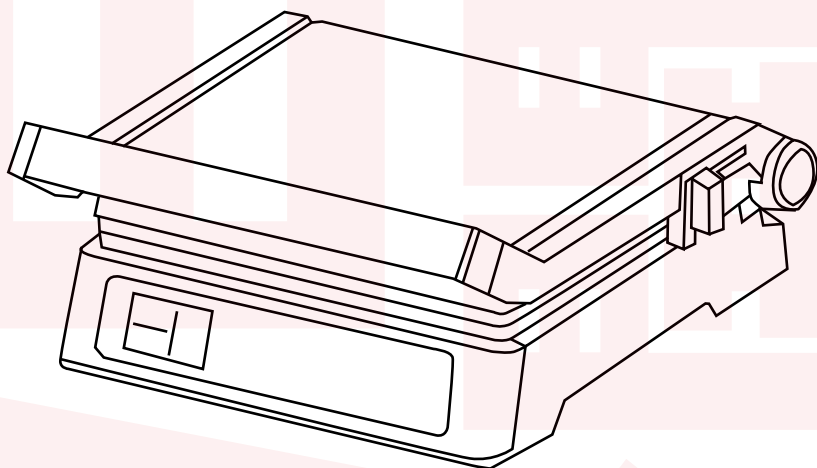
THANKO

型番 :ANPRBACSL

取扱説明書

version2.0 t

安全上のご注意	----- 2～4
各部名称	----- 5
各種準備方法	----- 6～8
操作パネル名称	----- 9
調理方法	----- 10～13
使用后	----- 14
故障かなと思ったら	----- 15
サポートセンターのご案内	--- 16
仕様	----- 17



このたびは本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前に
この取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
お読みになった後は、お手元に置いて保管してください。

家庭用

日本国内専用
Use only in Japan

保証期間：購入日より 12 ヶ月

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

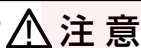
お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

●表示の説明



警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。



注意

取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。



禁止（してはいけない内容）を示します。



強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

- ・火災、感電、怪我などの事故を未然に防ぐために、「安全上のご注意」を必ず守ってください。
- ・ご使用前に、この「安全上のご注意」全てをよくお読みのうえ、正しく使用してください。
- ・お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- ・他の人に貸し出す場合は、いっしょに取扱説明書もお渡しください。

⚠ 警告



改造や分解をしない。修理技術者以外
の人は分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。

故障の際は弊社サポートまでご相談ください。



子供や操作に不慣れな人だけで使わせな
い。幼児の手の届くところで使用しない。
やけど・感電・けがの原因。



本体のすき間などにピンや針金など金属物
や異物を入れない。

やけど・感電・けがの原因。



屋外で使用しない。

漏電・感電の原因。



使用中に移動させない。

やけど・けがの原因。



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをし
ない。

感電のおそれ。



電源プラグは根元まで確実に差し込む。

火災・感電の原因。



電源プラグの刃および刃の取り付け面に
付着したほこりはふき取る。

火災・感電の原因。



本体を水につけたり、水に濡らしたりしな
い。

ショート・感電・故障の原因。



製品に異常が発生した場合は、すぐに使
用を中止する。

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・
感電・漏電・ショート・怪我などの原因。

・電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、
変色、損傷している

・電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
・電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
・本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭
いにおいがする

・本体が動作しない など

上記のような場合はすぐに使用を中止し、電源プラグ
をコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または
サポートセンターまでご連絡ください。



調理以外の用途で使用しない。

故障・やけど・けがの原因。



電源コードや本体が欠けたりひびが
入った場合は使用しない。

感電・ショート・発火の原因。



電源プラグを抜くときは、必ず電源プラ
グを持って引き抜く。

感電・発火・故障の原因。



お手入れの際は必ず電源プラグをコン
セントから抜いておこなう。

感電・発火・故障の原因。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



電源プラグをなめさせない。
感電・けがの原因。



電源プラグに蒸気をあてない。
火災・感電・発火のおそれ。



電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用しないでください。また重い物を載せて使用しないでください。

電源コードが破損し、火災・感電の原因。



使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。

感電・発火・故障の原因。



電源プラグ・電源プレート接続部（金属部）にピンなどの金属片、ゴミなどを付着させない。

感電・ショート・発火の原因。



電源コード・電源プラグを水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電の原因。



定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。
発熱・発火・故障の原因。



次のような場所では使用しない。

・壁や家具の近く
・水平でない場所や不安定な場所、振動のある場所や棚の上など
・熱に弱い敷物の上、たたみやカーペット、テールクロスの上、カーテンなどの可燃物の近く
蒸気や熱で家具を傷めたり、変色・変形させるおそれ。



AC100V 以外では使用しない。

感電・火災の原因。



直火（ガス台など）や電気ヒーター・IH クッキングヒーター・IH 調理器などの上に載せない。

故障・火災の原因。

⚠ 注意



壁や家具の近くで使用しない。
痛み・変色・変形の原因。



浴室など湿気の高い場所、雨や水のかかる場所では使用しない。

ショート・感電・火災の原因。



直射日光のあたるところで使用しない。
変色の原因。



お手入れは必ず冷えてからおこなう。
やけどの原因。



電気カーペットの上で使用しない。
発煙・発火の原因。



金属へらやフォークなどを使用しない。
傷の原因。



空焚きをしない。
故障の原因。



使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。
火傷のおそれ。



落としたり、投げつけるなど強い衝撃を与えない。
破損・故障・怪我の原因。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



調理の量は必ず守る。

やけど・けがの原因。



本体が水平になっていることを確認して電源を入れる。

異常発熱し、火災・故障の原因。



調理中鍋や本体に布巾などをかけたままにしない。

変色・変形・故障・火災の原因。



調理後、本体に何かを置かない。覆わない。

火災のおそれ。



缶詰や瓶を直接加熱しない。

破裂したり赤熱してやけどやけがをするおそれ。



鍋と本体の間に汚れ、異物が挟まれているか確認してから電源を入れる。

異常発熱し、火災・故障の原因。



使用中は本体から離れない。

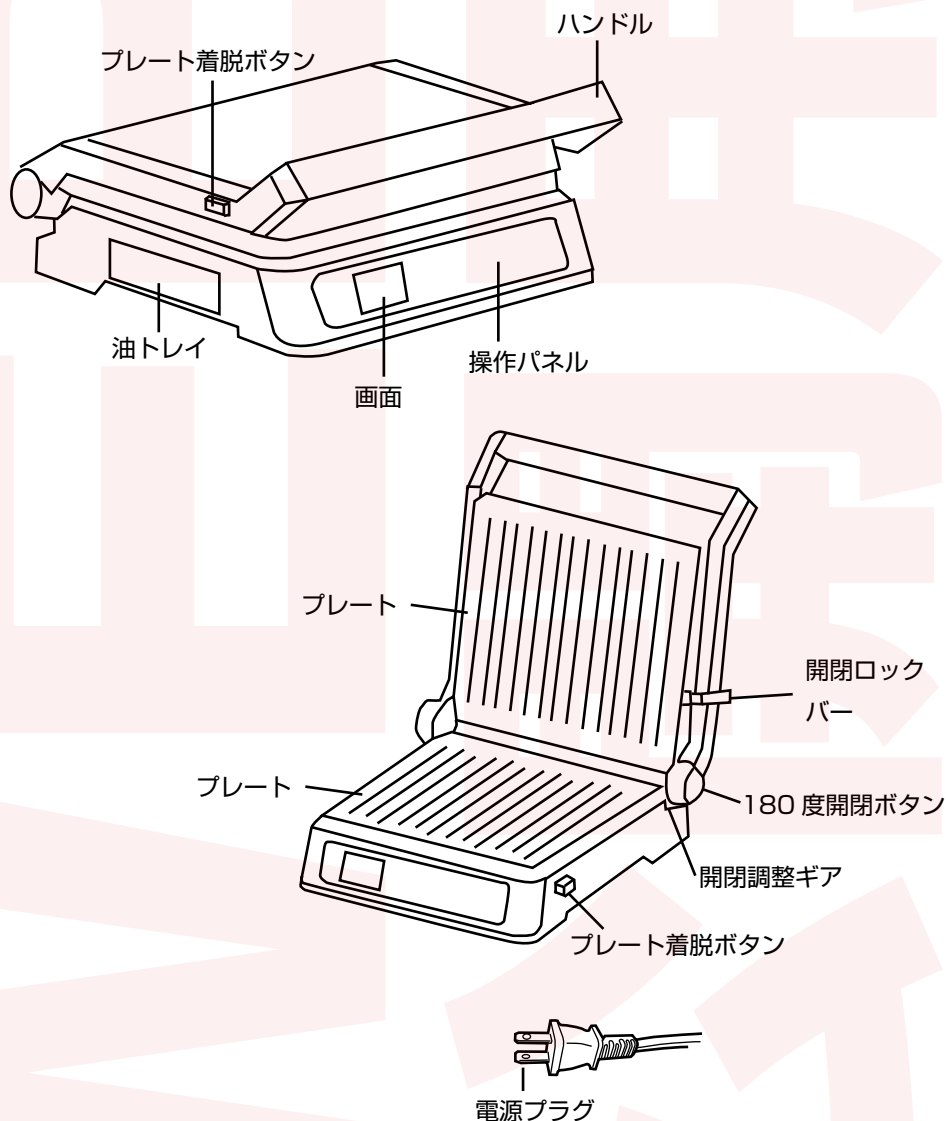
調理物が発火する危険。



重曹など熱に反応して発泡するものを使用しない。

やけど・故障の原因。

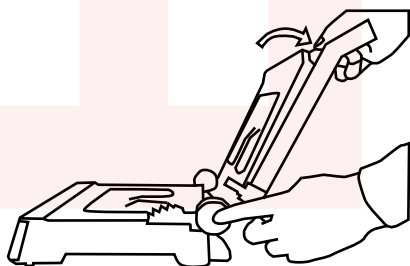
各部名称



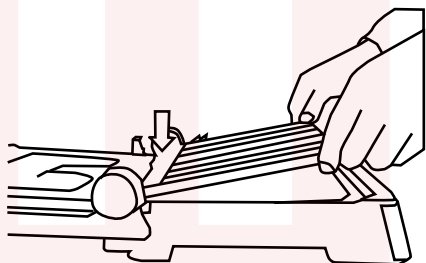
初めて使う時・しばらく使わなかった時

箱から取り出し、梱包材などを取り除いてください。その後プレートを水洗いしてください。

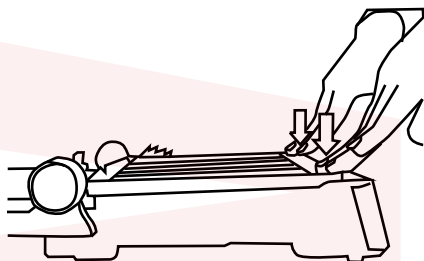
プレート取り付け方法



180 度開閉ボタンを押しながら、
ハンドルを持って開きます。



プレートを製品奥側から挿入します。

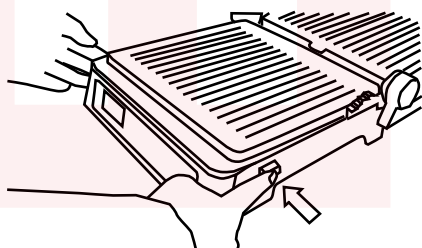


カチッと音がするまでプレートを押し
込んでください。

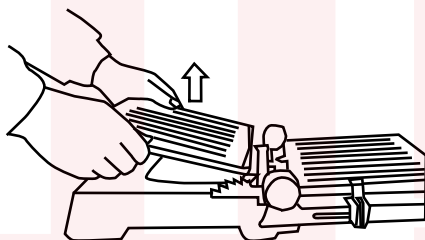
上側も同様の手順でプレートを取り付
けます。

プレート・油トレイ取り外し方法

◆プレート取り外し方法

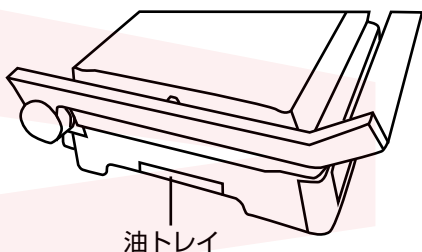


プレート着脱ボタンを押しながら、
プレートを取り外します。

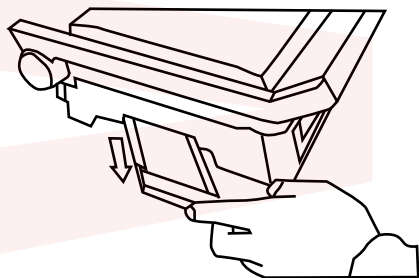


プレートを持って取り外します。
上側のプレートも同様の方法で取り外
します。

◆油トレイ取り外し方法

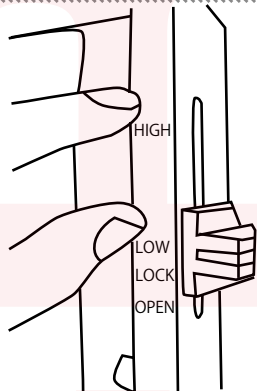


油トレイを取り外します。



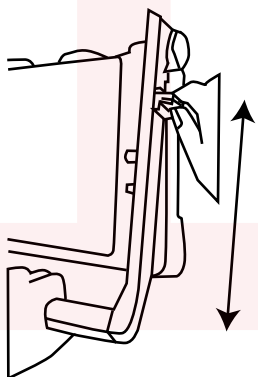
油トレイを本体側面から引き出してく
ださい。

開閉調整方法

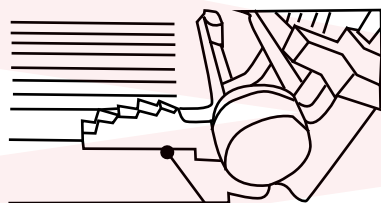


開閉ロックバーで本体の開き具合を調整できます。

- ・ OPEN
本体を開く事ができます。
- ・ LOW LOCK
本体が閉じた状態でこのモードに合わせると、本体が開かないようにロック出来ます。
- ・ HIGH
本体を開いた状態でこのモードに合わせると、本体を開いた状態でキープできます。



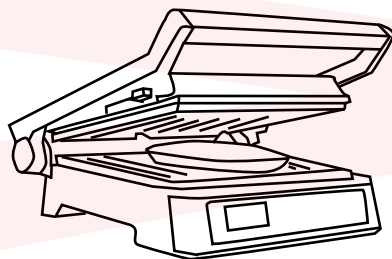
つまみをスライドさせてください。



開閉調整ギア

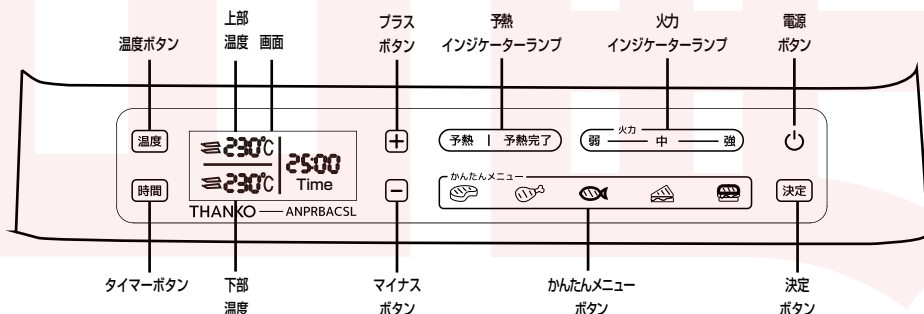
本体の開き具合は 5 段階で調整できます。ハンバーガーなど潰したくない食材はグリルを半開きにご使用ください。

本体を開き、本体右側にある開閉調整ギアに合わせてつまみをスライドさせ、開き具合を調整してください。



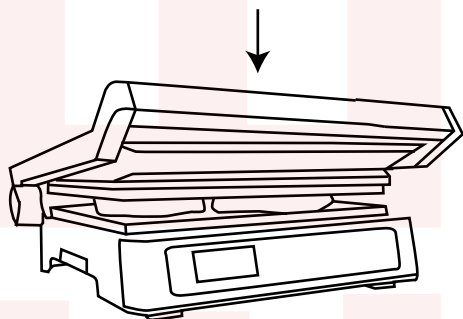
本体を開いた状態でキープすると左図のようになります。

操作パネル名称



ディスプレイとボタンの説明	
温度ボタン	マニュアル温度設定時に使用します 1 回タップ：プレート下面、上面の両面の温度設定モードになります 2 回タップ：プレート上面の温度設定モードになります 3 回タップ：プレート下面の温度設定モードになります
タイマーボタン	マニュアル時間設定時に使用します 予熱完了後にタップするとタイマーを起動できます
画面	温度とタイマー時間の表示
プラスボタン	温度設定モード中にタップすると設定温度を上げることができます タイマー起動中に押すと設定時間を伸ばす事ができます
マイナスボタン	温度設定モード中ににタップすると設定温度を下げるすることができます タイマー起動中に押すと設定時間を短くする事ができます
予熱インジケータランプ	予熱：電源を入れると赤色に点滅し予熱が開始されます 予熱完了：予熱が完了すると緑色に点灯します
火力インジケータランプ	かんたんメニュー使用時に、弱、中、強の火力を調整できます
かんたんメニュー	ボタンを押すと、料理に合わせてあらかじめ決められた温度と時間の設定を呼び出すことができます
電源ボタン	ボタンを押すと起動します 起動中にボタンを 3 秒以上押すと電源が切れます
決定ボタン	決定することができます

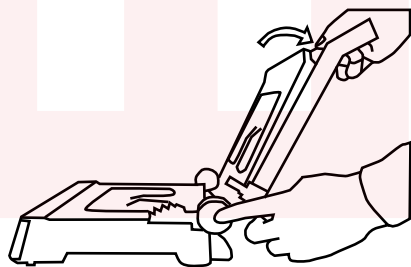
調理スタイルについて



■プレス焼き

ハンバーグ、肉、野菜やホットサンドなどの料理に適しています。

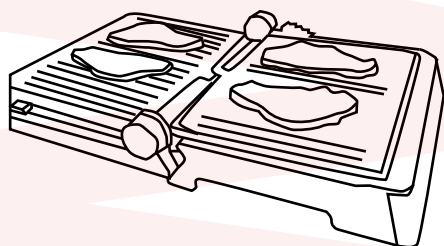
※調理中や調理直後は本体を直接手で触らないでください。



■開き焼き

①180度開閉ボタンを押しながら、ハンドルを持って開きます。

※電源を切った状態で行ってください。



②開くことで、ホットプレートスタイルで焼くことができます。
お好み焼きやパンケーキなどに適しています。

調理方法（準備）

1. プレートを取り付ける

プレートを取り付けてください。（6 ページ参照）

2. 油トレイを取り付ける

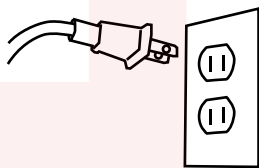
油トレイを取り付けてください。（7 ページ参照）

3. 本体を閉じる or 開く

プレス焼きをする際は本体を閉じます。
開き焼きをする際はあらかじめ本体を開いておきます。
（10 ページ参照）

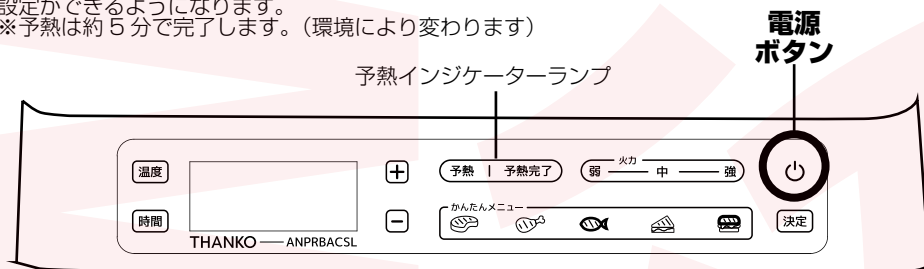
4. 電源プラグをコンセントに差し込む

電源プラグをコンセントに差し込みます。



5. 電源ボタンを押す

電源ボタンを押します。ピッと音がして電源が入ります。
予熱インジケータの「予熱」が赤色に点滅し、予熱が開始されます。
予熱が完了すると「予熱完了」が緑色に点灯します。
設定ができるようになります。
※予熱は約 5 分で完了します。（環境により変わります）



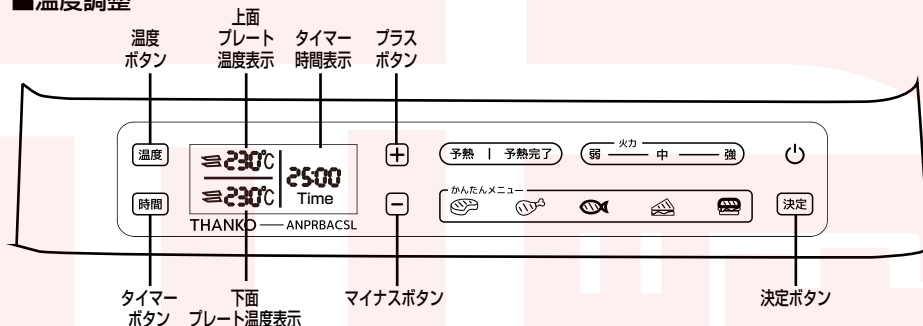
調理方法（マニュアルモード設定）

6. 調理する

モードには、お客様で温度と時間を設定するマニュアルモードと、食材に合わせて自動で温度と時間が設定されるかんたんメニューモードがあります。

○マニュアルモードで温度と調理時間を設定する

■温度調整



温度ボタンを押します。

- 1 回タップ：プレート下面、上面の両面の温度設定モードになります
上面プレート温度表示と下面プレート温度表示が点滅します
- 2 回タップ：プレート上面の温度設定モードになります
上面プレート温度表示が点滅します
- 3 回タップ：プレート下面の温度設定モードになります
下面プレート温度表示が点滅します

温度を調整するプレートを選択しましたら、プラスとマイナスボタンを押して温度を調整します。

■時間調整

タイマーボタンを押します。

タイマー時間表示が点滅しますので、プラスとマイナスボタンを押して時間を選択します。

決定ボタン押して、調理を開始します。

※調理中はグリルを開いて調理具合を確認することができます。

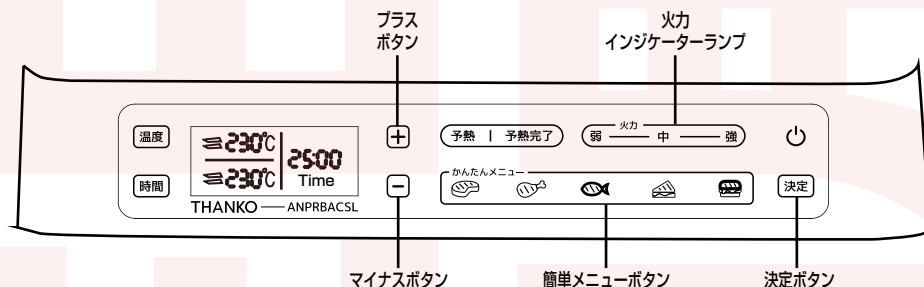
⚠ ご注意

調理中の本体はとても熱くなりますので、ミトンを付け、ハンドルを握ってグリルを開いてください。直接手で本体に触れないようにしてください。

調理方法（かんたんメニュー設定）

○かんたんメニューで温度と調理時間を設定する

■メニュー選択



簡単メニューボタンから料理を選択します。

- ステーキなどに適しています。
(温度：230℃、火力弱時：2分30秒、火力中時：3分30秒、火力強時：5分)
- 鶏肉などに適しています。
(温度：220℃、火力弱時：3分、火力中時：5分、火力強時：7分)
- 魚などに適しています。
(温度：200℃、火力弱時：設定できません、火力中時：4分30秒、火力強時：6分)
- サンドイッチなどに適しています。
(温度：210℃、火力弱時：2分30秒、火力中時：3分30秒、火力強時：4分30秒)
- ハンバーガーなどに適しています。
(温度：220℃、火力弱時：3分、火力中時：4分、火力強時：5分)

料理を選択しましたら、プラスとマイナスボタンを押して温度を調整します。
火力インジケーターランプの弱、中、強を確認して温度を選択してください。
温度を選択しましたら決定ボタンを押して調理を開始します。

※あくまで調理温度/時間は目安であり、食材の大きさにより異なります。
※調理中はグリルを開いて調理具合を確認する事ができます。

⚠ ご注意

調理中の本体はとても熱くなりますので、ミトンを付け、ハンドルを握ってグリルを開いてください。直接手で本体に触れないようにしてください。

使用後について

1. 料理が終わったら電源をオフにする

電源ボタンを 3 秒以上おして画面が消えたことを確認してください。

2. 電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜いてください。

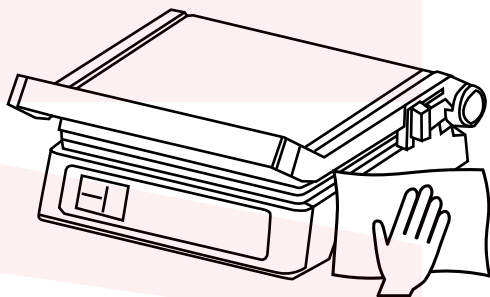
3. 最低 30 分以上休ませ、本体とプレートを冷ます

本体とプレートが完全に冷えるまで待ってください。

◆お手入れ方法

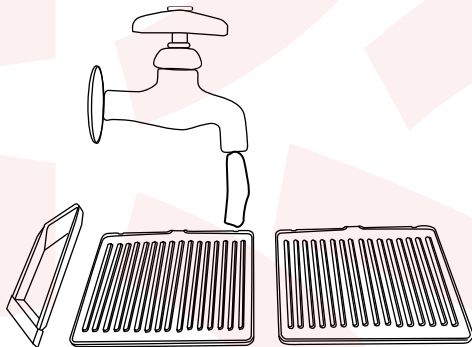
⚠ ご注意

- ・ 本体は水洗いできませんので、水につけたり、水をかけたりしないでください。
- ・ お手入れするときは本体が完全に冷えたことを確認し、お手入れしてください。
- ・ シンナーや磨き粉、金属タワシや科学ぞうきんなどは使わないでください。



本体はよく絞ったふきんで拭いてください。

油トレイ・プレートは
台所用洗剤をつけて水洗いし、
よく乾燥させてください。



故障かなと思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本説明書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

症状	考えられる原因	処置
加熱できない	電源プラグが確実に差し込まれていない。	電源プラグを確実に差し込んでください。
	温度設定がうまくできていない。 「決定」ボタンを押していない。	12,13 ページをご確認ください。
	プレートがしっかりとセットされていない。	6,7 ページを確認してください。
食材が焦げる	温度調節が高すぎる	12,13 ページを確認し調整してください。
白い煙が出る においがする	初めて使用するときは 煙やにおいが出ることがある	使用にともない、出なくなります。
	ヒーター部に食材のカスが残っている	本体のお手入れを行ってください。
画面が点灯しているのにヒーターが熱くならない	故障の可能性があります。	すぐに電源コードをコンセントから外し、弊社サポートセンターまでお問合せください。

サポートセンターのご案内

お問い合わせ・修理をご希望される場合

support@thanko.jp に空メールをお送りください。自動返信でご案内いたします。

自動返信が届かない場合

送信前に「**@thanko.jp**」のメールが受信できるように設定の上メールを送ってください。

QRコードを読み取ると、スムーズに空メールを送信することができます。



不具合品のご送付先

ご送付いただくだけでは対応ができない為、必ず空メールをお送りいただき、内容をご確認の上ご送付ください。

チバケン ナラシノシ アカネハマ
〒275-0024 千葉県習志野市茜浜 2-3-1
EL 内 サンコーサポート宛

TEL 03-3526-4328

(月～金 10:00～12:00 13:00～18:00 土日祝日を除く)

お問い合わせメールアドレス :support@thanko.jp

仕様

サイズ	本体：幅 360× 高さ 340× 奥行 140(mm) プレート：幅 290× 高さ 230× 厚み 10(mm)
重量	約 4.1kg（本体・プレートを含む）
電源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1000W
ヒーター温度範囲	120-230℃
かんたんメニュー	5 種類
油トレイ	200ml
ケーブル長	150cm
安全装置	サーモスタット 220℃、温度ヒューズ 240℃
内容品	本体、プレート、油トレイ、取り扱い説明書
保証期間	購入日より 1 年間

※仕様は改善のため予告なく変更する場合があります。

※本製品をご利用において生じる物品の破損は、補償の対象外となります。

※ご使用中においてのお客様の過失による故障、破損、改造等はサポート保証の対象外となります。

※正しく使用されない場合に生じた事故等について弊社での責任は負いかねます。

※製品仕様は改善のため予告なく変更する場合があります、そのため説明書記載の内容と異なる場合があります。

※本書の著作権は弊社に帰属し、内容の一部または全部を無断に転載することを禁じます。

販売元 **THANKO**

〒101-0023 東京都千代田区神田松永町 19

秋葉原ビルディング 8F サンコー株式会社

TEL:03-3526-4328

FAX:03-3526-4329

