

THANKO

Version 1.20 sa

取扱説明書



型番: ANYSEMSSL



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

●本製品の取り扱いについて

子どもだけで使わせたり、小さなお子様やペットの手の届くところで使わない
事故・怪我の原因。

分解や修理、改造をしない
火災・感電の原因。

落としたり、衝撃を加えたりしない
感電・故障の原因。

取扱説明書に記載されている用途以外には使わない
怪我の原因。

穴、すき間、開口部に指を入れたり、ピンや針金などの金属物を入れない
火災・感電・怪我の原因。

本体を水につけたり、本体や操作部に水をかけたりしない
ショート・感電の原因。



電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない
感電・ショート・発火の原因。

電源プラグをなめさせない
感電・怪我のおそれ。

水まわり、風呂場など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。

本体・電源ケーブルを水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない
ショート・感電・火災・故障の原因。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない
感電・怪我のおそれ。

交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使用し、交流 100V 以外では使わない
(日本国内 100V 専用)
感電・漏電・火災の原因。

電源ケーブルは破損したまま使用しない、電源ケーブルを傷つけない
束ねない、無理に曲げない、傷つけない、加工しない、重いものを乗せない、挟み込まない、引っ張らない、ねじらない、(感電・漏電・火災の原因)

警告

異常や故障時には直ちに使用を中断する

- ・異常な音や焦げ臭いにおいがする時
 - ・本体や操作部分が異常に熱い時
 - ・電源ケーブルを動かすと通電したり、切れたりする時
- 異常を感じた場合はすぐに弊社サポートまでご連絡ください。

使用後は電源を切り、電源プラグを抜く

火災・故障の原因。

電源プラグは根本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拭き取る

火災・感電の原因

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電・発火の原因。

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

⚠ 注意

●使用上の注意事項

お手入れの際は、ベンジン、シンナー、アルコール、灯油などの溶剤や薬品類、磨き粉などは使用しない
ひび割れ・感電・引火のおそれ。

次のような場所で使用したり保管しない

- ・直射日光のあたる場所
 - ・浴室などの湿気の高い場所
 - ・水気の近く
 - ・ほこりが多い場所
 - ・振動の多い場所
 - ・発熱機器・火気の近く
- 火災・感電・故障の原因。

使用中は移動させない

怪我のおそれ。

業務用で使用しない

故障の原因。

壁や家具の近くで使用しない

変色・火災の原因。



熱に弱いテーブル、敷物の上、カーテンなど可燃物の近くで使用しない

火災やテーブル・敷物の変色・変形の原因。

長時間の空焼きはしない

変形・表面のコーティングが剥げる原因。

調理以外の目的に使用しない

火災の原因。

使用中や使用後しばらくは本体などの高温部に触れない

やけどの原因。

使用中は本体から離れない

調理物の焦げや発火の原因。

無理に大量の具材を挟まない

具材がはみ出たり、焦げ付くおそれ。

金属製のヘラや串、ナイフなどは使用しない

表面のコーティングが傷つき、腐食の原因。

お手入れの際は本体を水洗い・丸洗いはしない

故障の原因。

⚠ 注意

お手入れは冷めてからおこなう

高温部に触れ、やけどのおそれ。

屋内のみで使用する

怪我の原因。



明るく清潔で安全な場所で作業する

事故の原因。

使用後は常にお手入れし、清潔を保つ

事故、怪我、病気の原因。

平らで安定した水平な場所で使用する

転倒・破損の原因。

※記載しているもの以外は付属しません。
※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。
※小さなお子様の手が届くところで保管、使用しないでください。
※異常を感じたらご使用をやめてカスタマーサポートまでご連絡ください。
※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。
※仕様は改善のため予告無く変更する場合があります。

●故障かな?と思ったら



○お問い合わせ・修理をご希望をされる場合

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。
←左図のQRコードを読み取り、空メールを送信することも可能です。

○自動返信が来ない場合

送信前に「@thanko.jp」のメールが受信できるよう設定の上ご送付ください。

○不具合品のご送付先

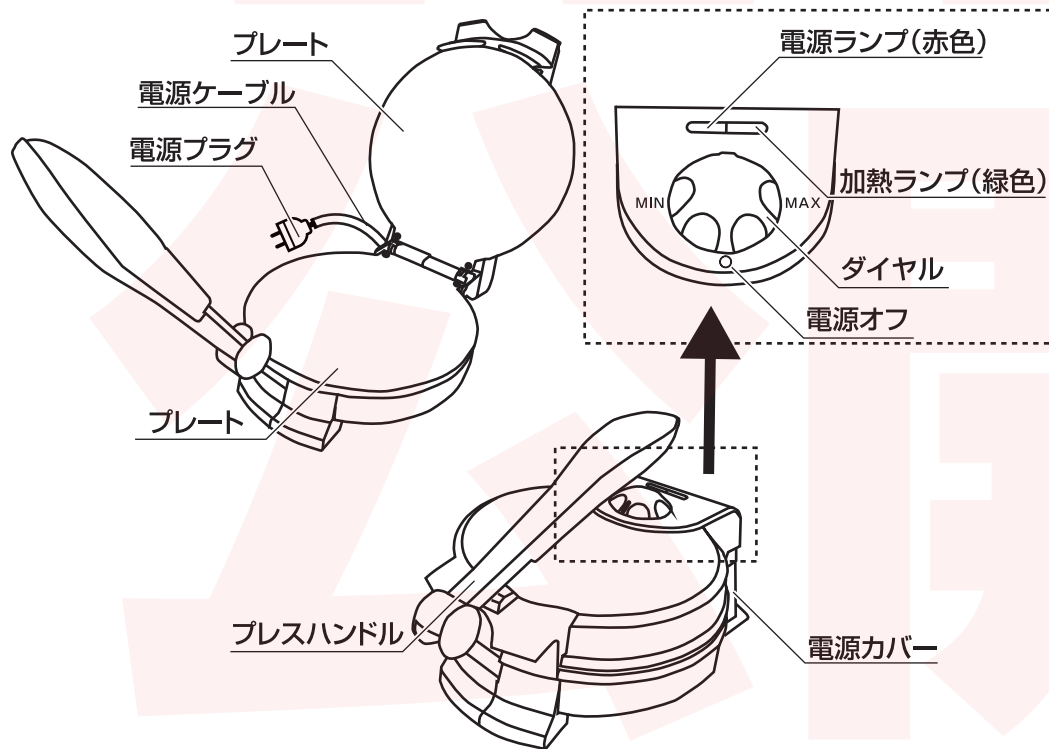
ご送付いただくだけでは対応ができない為、必ず空メールをお送りいただき、内容をご確認の上ご送付ください。

送付先 | 〒275-0024 チバケン ナラシノシ アカネハマ 千葉県習志野市茜浜 2-3-1
宛て名 | EL 内 サンコーサポート宛
問い合わせ | 03-3526-4328 (月～金 10:00～12:00 13:00～18:00 土日祝日を除く)
support@thanko.jp

◆仕様 ※仕様は予告なく変更する場合がございます。

サイズ	幅201×奥行278×高さ170(mm)
重量	約1.4kg
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	約1200W
温度	MIN 約85℃～約90℃ MAX 約220℃～約230℃
安全装置	サーモスタット 温度ヒューズ
材質	アルミ、PF
ケーブル長	約680mm
セット内容	本体、日本語取扱説明書
保証期間	購入日より12ヶ月

◆内容品 / 各部名称



◆初めて使用する前に

1. プレートのお手入れをする

ぬるま湯で湿らせたスポンジや布で、上下のプレートを拭いてください。

⚠ ※本体を水に浸したり、プレートに直接水をかけたりしないでください。

2. 空焼きをする

製品加工のために使った油を焼き切り、焦げつきにくくするよう空焼きをします。ダイヤルを○にしたまま、電源プラグをコンセントに差し込んでください。電源ランプが点灯しているのを確認し、ダイヤルを【MIN】に合わせてください。ダイヤルを【MIN】に合わせると電源ランプ・加熱ランプが点灯し加熱が開始されます。加熱中はプレートを開いてください。加熱ランプが消灯したらダイヤルを【MAX】に合わせ、約5分間熱してください。

⚠ ※空焼きする際は、必ず部屋の換気を行ってください。において気分が悪くなるおそれがございます。

◆使用方法

1. 電源を入れ、ダイヤルを【MIN】に合わせて加熱を開始する

プレートを閉じたまま電源プラグをコンセントに差し込みます。ダイヤルを【MIN】に合わせると電源ランプ・加熱ランプが点灯し加熱が開始されます。約30秒後には設定温度に達し、加熱ランプが消灯します。

⚠ ※加熱時にわずかな煙やおいを発することがありますが、故障ではありませんのでご安心ください。

2. プレートをお好みの温度に設定し、食材をプレートに載せる

加熱ランプが消灯したら、焼き始めることができます。お好みの焼き加減に合わせて、ダイヤルをMIN～MAXの間で調整してください。プレートを開いて食材をプレートに載せます。食材は最大直径約8cm、厚さ約3cmを目安とし、平らになるように焼いてください。奥から順にプレスされるため、中心よりも少し奥に食材を載せてください。

【焦げ目をつけずにじっくり調理したい場合】
ダイヤルをMIN～中程度に合わせて焼きます。
【高火力でパリッと仕上げたい場合】
ダイヤルを中程度～MAXに合わせて焼きます。

⚠ ※食材の量または水分量が多いと、プレートからはみ出すおそれがありますのでご注意ください。
※プレートや本体(銀色の部分)はとても熱くなります。やけど等に十分お気をつけください。

◆使用方法

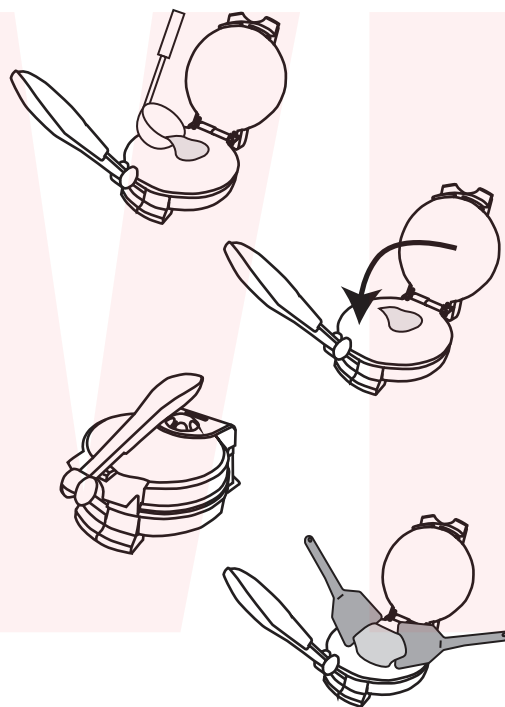
3. プレートを閉じ、食材を焼く

食材を載せたらプレートを素早く閉じます。プレスハンドルを使い、上下のプレートで食材をプレスしてください。

内容物や設定温度によって熱する時間が異なりますので、適宜焼き加減をみて調整してください。また、プレス之力加減によって焼きムラができる場合があります。

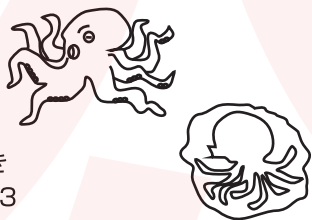
焼きムラがある場合はプレートを開き、樹脂製のヘラや箸などを使って食材を裏返します。

- ⚠ ※調理中はサーモスタットの作動により、加熱ランプが点いたり消えたりします。
- ※調理中は本体が熱くなりますので、食材の裏返し作業は素手でおこなわないでください。
- ※食材を裏返す際には、金属製の器具は使用しないでください。またプレートを傷つけてしまう原因になりますので、先の尖った鋭利な物は使用しないでください。



【食材の例】

■ たこせんべい
・イダコのみ



■ カリカリチーズ焼き
・粉チーズ…大さじ3
・オリーブオイル…少々

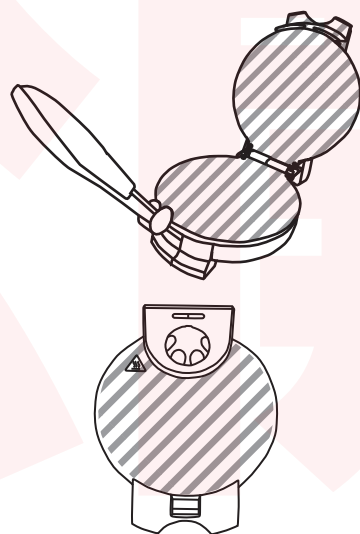
■ おにぎり
チャーハンや五目ご飯など、お米全体に味付けされているものをおにぎりにしてプレスする

■ 番外編
チーズ蒸しパンやはんぺんなどをプレスする

- ⚠ ※ナッツや厚みのある肉類など、プレスしても潰れにくい食材は本体破損の原因となりますので使用しないでください。

【高温注意】

※下図の斜線部は特に高温になりますので、十分にお気をつけください。



◆使用方法

4. 焼き上がった食材を取り出す

焼き上がったらプレートを開き、食材を取り出します。取り出す際は樹脂製のヘラや箸などを使ってください。

そのまま複数枚焼きたい場合は、プレートを閉じて保温し、加熱ランプが消えてから同じように焼き始めてください。

- ⚠ ※焼けた食材を取り出す際も、金属製の器具は使用しないでください。
- ※極端に粘り気のある食材の使用後や、焦げ付きを長時間放置した状態での連続使用は推奨しません。
- ※調理中は本体が熱くなりますので、食材の取り出し作業は素手でおこなわないでください。
- ※食材を取り出す際には、金属製の器具は使用しないでください。またプレートを傷つけてしまう原因になりますので、先の尖った鋭利な物は使用しないでください。

◆使用後について

1. ダイヤルを○にして電源をオフにし、電源プラグをコンセントから抜く

調理が終わったらダイヤルを○に合わせ、電源をオフにしてください。電源プラグをコンセントから抜いてください。

2. プレートを冷ます

プレートを開いて熱を逃し、完全に冷ましてください。

3. 汚れを拭き取る

プレートが完全に冷めたら、乾いた布やキッチンペーパーなどで拭いてください。

- ⚠ ※本体やプレートが完全に冷めるまで絶対に素手で触らないでください。

◆お手入れ方法

本体

- ① 本体は乾いた布で拭いてください。
- ② プレート以外の箇所は、洗剤を薄めたお湯に布をひたし、かたく絞って拭いてください。
- ③ 乾いた布やキッチンペーパーで乾拭きし、十分に乾燥させてください。

プレート

- ① 洗剤を薄めたお湯に布をひたし、かたく絞って拭いてください。
- ② 乾いた布やキッチンペーパーで乾拭きし、十分に乾燥させてください。

- ⚠ ※においや故障の原因となりますので使用後は必ずお手入れを行ってください。
- ※お手入れ前に、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ※本製品は分解・丸洗いでできません。直接水をかけたり漬けたりしないでください。
- ※以下のものは使用しないでください。
(熱湯、みがき粉、シンナー類、クレンザー、漂白剤、化学ぞうきん、金属たわし、ナイロンたわし)

