

# 取扱説明書



型番:CYNKYGRL  
Version 1.0. y

# 安全上のご注意

必ずお守りください

ご使用前に「安全上のご注意」をよくお読みうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いになる人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のものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱をすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守って下さい。



## 警告

この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が死亡又は重症を負う可能性が想定される内容を示しています。



●改造や分解をしない。  
(感電や漏電による火災の原因)



●電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
(感電・ショート・発煙・発火のおそれ)



●交流 100V 以外では使わない。(日本国内 100V 専用)  
(感電や漏電による火災の原因)



●電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるい時には使用しない。  
(感電・ショート・発火の原因)



●定格 15A・交流 100V の単独コンセントを使う。(他の器具と併用すると発熱による火災の原因)



●ぬれた手で差込プラグの抜き差しをしない。  
(感電やケガのおそれ)



●電源コードは破損したまま使わない。電源コードを傷つけない。束ねない、無理に曲げない、傷つけない、加工しない、重いものをのせない、挟み込まない、引っ張らない、ねじらない、コードを持って抜かない (感電や漏電による火災の原因)



●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない。  
(やけど・感電・ケガのおそれ)



●電源プラグにほこりが付着している場合にはよく拭き取る。  
(火災の原因)



●異常・故障時には直ちに利用を中止する。(そのまま使用すると火災・感電・ケガのおそれ)  
・電源コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。  
・いつもより異常に熱くなったり、焦げ臭い匂いがする。  
・電源コードや差し込みプラグが異常に熱くなる。  
・製品に触れるとビリッと電気を感じる  
・その他、異常や故障がある。  
この様な場合にはすぐに電源プラグを抜いて弊社サポートまでご連絡ください。



●カーテンなどの可燃物のそばで使わない。  
(火災のおそれ)



●調理トレイに油を入れて使わない。  
(火災のおそれ)

# 安全上のご注意

必ずお守りください



注意

この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が障害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。



●使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。  
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。)



●本体の上にトレイ、焼き網、食材、水の入ったコップなどを置かない。  
本体の下の隙間にもものを入れたまま使用しない。



●必ず電源プラグを持って引き抜く。  
(感電やショートして発火するおそれ)

本体やものが変形・変質したり、火災の原因。水がこぼれた場合、感電・火災・故障の原因)



●タコ足配線はしない。  
(火災のおそれ)



●熱に弱い容器（紙・プラスチック製など）やラップなどを入れない。  
溶け出したり、燃えることがあり、火災のおそれ。



●調理以外の目的で使わない。  
(火災の原因)



●とびらを開けたまま通電しない。  
火災・やけど・故障の原因



●不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上で使わない。  
(火災の原因)



●湯沸かしや飲み物の温めなど本来の調理目的以外で使用しない。  
庫内に調理物以外のものを入れて加熱すると、火災の原因。



●壁や木製家具の近くでは使用しない。  
蒸気や熱で壁や家具を痛めたり、火災や変色の原因となる場合があります。収納棚などでお使いの場合には中に熱がこもらないようにお使い下さい。



●本体の丸洗いはしない。  
本体内部や底部に水をいれない。ショート・感電のおそれ。



●使用中は本体から離れない。  
加熱しすぎると、食品が焦げたり発火するおそれ。必ず本体のそばにいて調理の様子を見ながら使用すること。



●高い位置に設置しない。  
調理物を取り出すとき、本体に手が触れやけどのおそれ。



●必要以上に加熱しない。  
加熱による発火のおそれ。こげやすいものや、油分の多いものは燃えやすいため加熱しすぎないように注意すること。



●缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。  
破裂やケガ、やけどの原因。



●使用中や使用後しばらくは本体に触れない。  
やけどの原因、ガラス窓にもふれないこと。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## ⚠ 注意

この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が障害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。



● ガラス窓に強い衝撃を加えたり、使用直後のガラスに触れたり、水をかけたりしない。

破損ややけどの原因。



● 調理物が発煙、発火した時にはすぐに電源を切り電源プラグを抜く。

火災の原因。炎が大きくなる場合があるので炎が消えるまでとびらを開けない。ガラスが割れるため水をかけないこと。

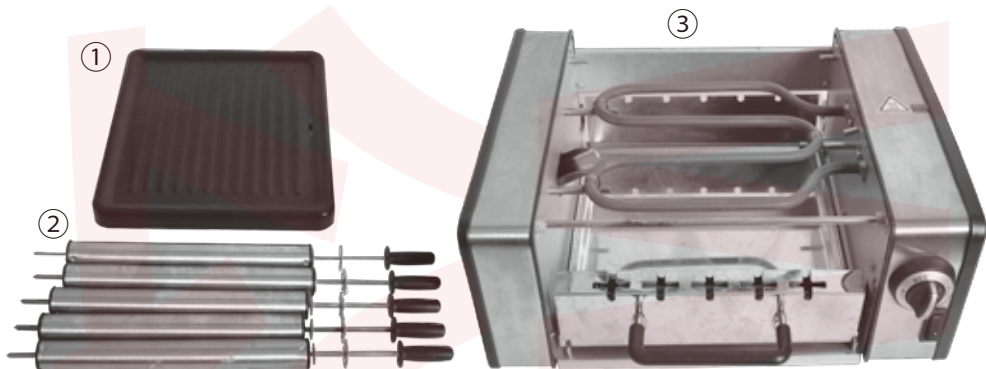


● 持ち運んで移動する時やお手入れをする時は本体が冷めた状態で行う。やけどのおそれ。



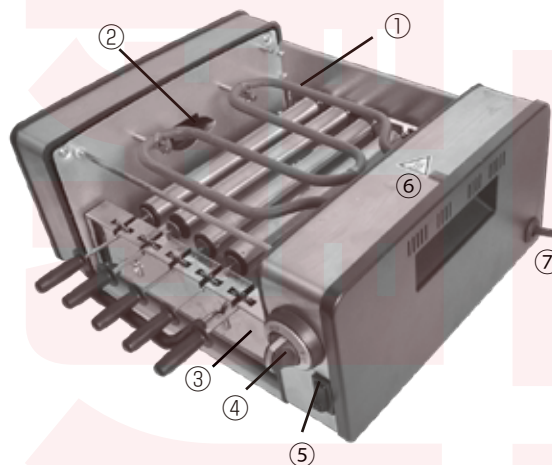
● 使用後は必ずお手入れを行う。調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火のおそれ。

● セット内容



①焼き肉用プレート ②クシ5本(アタッチメント付き) ③本体

● 各部名称



- ①ヒーター
- ②プレート油排出口
- ③回転台トレイ
- ④ヒーター切替つまみ
- ⑤回転スイッチ
- ⑥インジケーター
- ⑦電源コード

ヒーター回転つまみ

- ◆ヒーター回転つまみ  
OFF…電源オフ  
LOW…約230-240度  
MED…約245-255度  
HIGH…約260度  
※プレート温度目安

- ◆回転スイッチ  
回転スイッチのランプのない方(上側)を押すとクシが回転します。



回転スイッチ

## 焼き肉プレートの使い方

### ◆プレートの設置

本体上部に焼き肉プレートをセットします。

プレートには小さな穴があいている場所があります。穴の開いている方をプレート油排出口側に向けます。またプレートには溝が4箇所入っています。本体のスティック部に溝を合わせてプレートをのせてください。のせた後にしっかりと固定されているか確認して下さい。



### ◆プレートの使用

電源コードをコンセントに差し込みます。

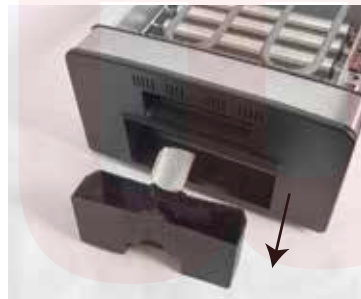
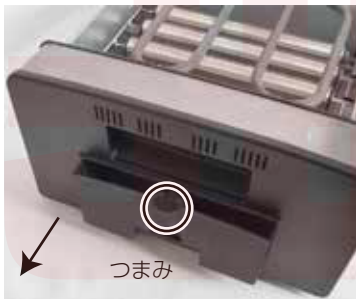
ヒーター切替つまみをまわしてヒーターをオンにします。プレートが温まってきたら肉や野菜をのせて焼いて下さい。プレートにたまった油は穴からプレート油排出口に落ちていきます。



### ◆プレートの片付け

ヒーターと回転スイッチをオフにし、電源コードを抜き、プレートが冷めた後本体から外して洗って下さい。本体は布巾等で汚れを拭いて下さい。※本体は水洗いしないでください。

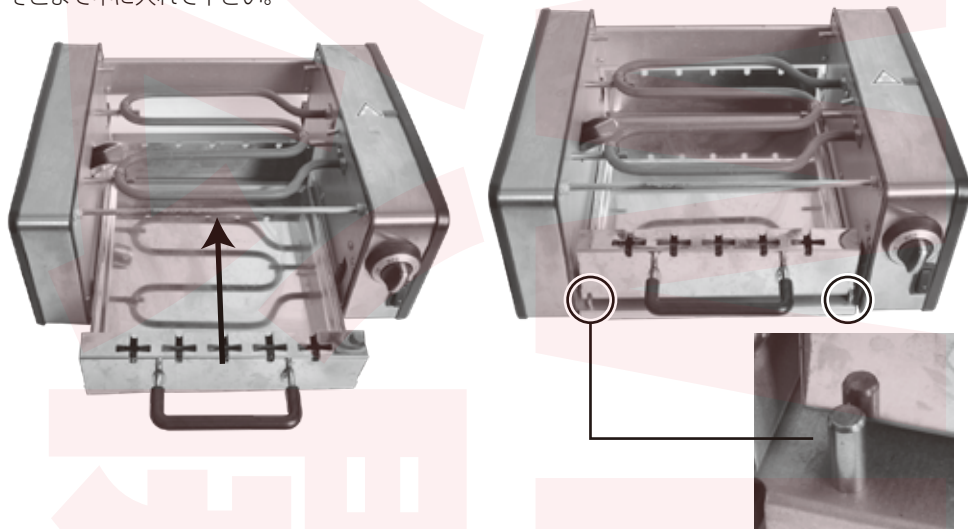
油排出口から出た油は、側面のカップに溜まります。側面のつまみを押しながら引張り、最後に少し傾けながら完全に引き出します。油は事前にお住まいの自治体での油の捨て方を確認した上で処理して下さい。カップは洗剤できれいに洗って下さい。



## 回転台の使い方

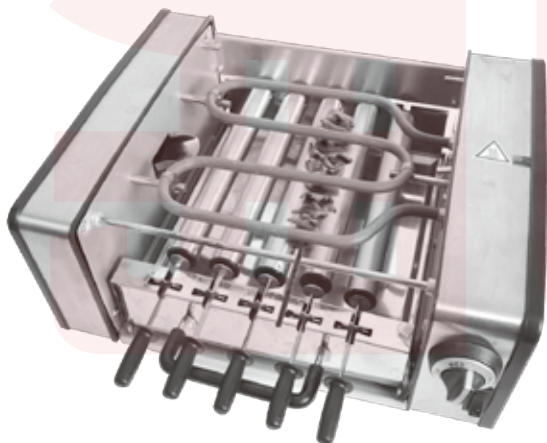
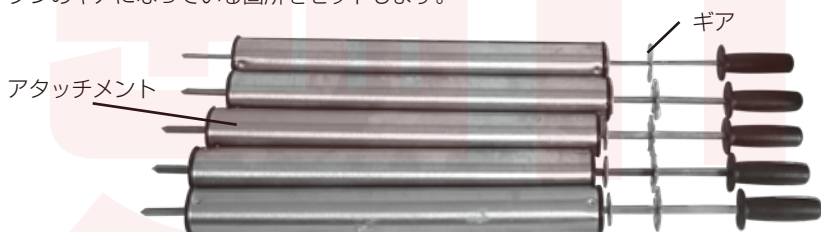
### ◆準備

本体に回転台トレイを設置します。軽く浮かせて奥に差し込みます。本体の両端に凸部がありますので、そこまで中に入れて下さい。



### ◆市販のクシに刺してある焼き鳥を焼く場合

回転台トレイに付属のクシ（アタッチメントがついている状態）をならべます。回転台トレイの溝にクシのギアになっている箇所をセットします。



アタッチメントの上に食材を置きます。クシにさしてある焼き鳥はアタッチメントとアタッチメントに間に置くと安定します。

## 回転台の使い方

### ◆付属のクシを使用する場合

クシからアタッチメントを外します。クシを引き抜いて下さい。



外したクシに食材をさします。

回転台トレイの溝にクシのギアになっている箇所をセットして並べます。

### ◆焼き鳥を焼く

電源コードをコンセントに差し込みます。

ヒーター切替つまみをまわしてヒーターをオンにします。またその下にある回転スイッチのランプのない方（上側）を押すと、クシが回転します。

### ◆ヒーター回転つまみ

OFF…電源オフ

LOW…約230-240度

MED…約245-255度

HIGH…約260度

※プレート温度目安

### ◆回転スイッチ

回転スイッチのランプのない方（上側）を押すとクシが回転します。

### ◆片付け

ヒーターと回転スイッチをオフにし、電源コードを抜いた後、完全に冷めてから回転台トレイを本体から外して洗って下さい。本体は布巾等で汚れを拭いて下さい。※本体は水洗いしないでください。

クシは完全に冷めてから洗剤等できれいに洗って下さい。

ヒーター切替つまみ

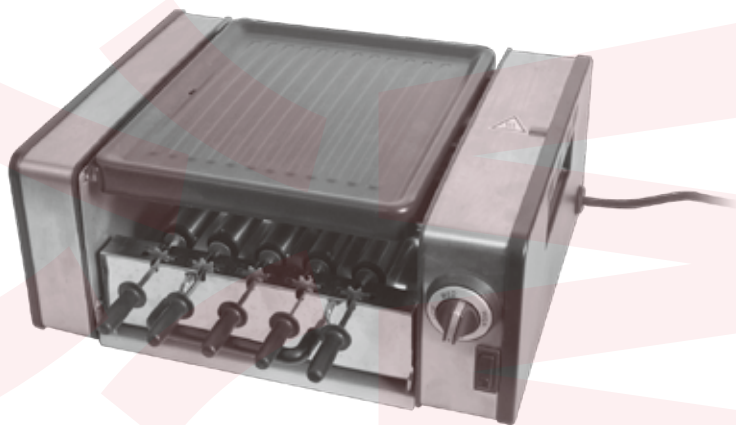


こちらを押す

回転スイッチ



## その他の使い方



- ◆焼き鳥と焼き肉、同時に使用する事もできます。プレート、クシ共大変高温になりますので、十分注意してご使用ください。
- ◆アタッチメントの上に食材を直接置いて焼く事もできます。
- ◆回転台トレイのみ設置し、トレイの上に食材を置いて焼くこともできます。

## 温度の目安

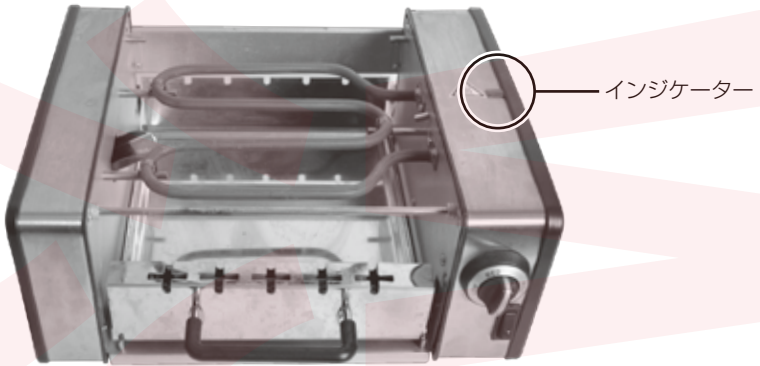
温度設定については以下を目安に、実際の焼け具合を見ながら調整してください。

LOW…クレープやパンケーキ

MED…ハンバーグ

HIGH…焼肉、ステーキ、お好み焼き

## インジケータについて



インジケータランプは、サーモスタット機能のオンオフを示しています。  
インジケータ付近が約 157 度以上になると消灯（ヒーター切）、そこから 5 ～ 10 度下がると点灯（ヒーター入）します。※プレート部の温度とは異なります。

## メンテナンスについて

- ・ 掃除をする前に、必ずヒーター切替つまみがオフになっていることを確認し、電源コードを抜いてください。
- ・ 本体、串などの各種付属品が完全に冷めてから作業を行って下さい。
- ・ 本体を水に浸さないでください。
- ・ 本体外側は湿った布で拭き、完全に乾かしてください。
- ・ 金属たわし、研磨パッドや研磨クリーナーを使用しないでください。傷がつく可能性があります。
- ・ トレイやクシなどは洗剤でキレイに洗い、十分にすすいで乾燥させてください。
- ・ 本体内部の汚れがひどい場合は、湿った布やスポンジで汚れを落とし、乾いた布やペーパータオルでふき取ってしっかりと乾燥させてください。

### ◆仕様

サイズ	322×145×215(mm)
重量	3.68kg
ケーブル長	1050mm
プレート温度	LOW: 約 230-240 度 MID: 約 245-255 度 HIGH: 約 260 度
定格電圧	100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	900W
保証期間	12 カ月

## サポートのご案内

### ◆修理のご案内

動作しない、お買い上げ時から問題が発生しているなどの場合は、ご連絡不要にて対応させていただきます。症状を記載したメモ、購入日が確認できる納品書やレシート、商品を下記住所までご送付ください。(お届け日より 1 週間以内の場合は、初期不良として着払いにてご送付頂けます。

弊社ウェブサイトにて新しいマニュアルを公開している場合がございます。(PC サイトのみ)

<https://www.thanko.jp/support/download.html>

ご質問などが多い内容については、Q&A ページに記載している場合がございます。

<https://www.thanko.jp/support/qa.html>

### ◆メールでのお問合せ

お客様のお名前、商品名、お問合せ内容を記載し、下記アドレスまでご連絡下さい。(マイクロソフト、Yahoo、携帯メールアドレスでは返信できない場合があります)

[support@thanko.jp](mailto:support@thanko.jp)

※使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障及び損傷に関してはサポート外となります。

### サンコーカスタマサポート(修理品の送付先)

〒101-0021

東京都千代田区外神田4-9-8 神田石川ビル 4階

TEL 03-3526-4328 FAX03-3526-4329

(月～金 10:00-12:00、13:00-18:00 土日祝日を除く)