

THANKO

型番：S-WSG21B

取扱説明書

version1.0 i



安全上のご注意	2～4
本体各部名称	5
準備する	6～7
調理をする	8
使用後	9
お手入れ方法	10
故障かな？と思った時は	11
仕様	12
サポート対応	13

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。

保証期間：購入日より 12 ヶ月

家庭用

日本国内専用

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・怪我の原因。

修理は弊社サポートまでご相談ください。



本体・電源コードを水につけたり、水をかけたり、丸洗いしない

ショート・感電・火災・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。



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。



次のような場所では使用しない

- ・壁の近く
- ・家具の近く

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。



子どもや不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない

火傷・感電・怪我の原因。



あげもの調理はしない

火災の原因。



ヒーターに水をかけない

感電のおそれ。



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ふき取る

火災・感電の原因。



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。



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・怪我の原因。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。



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。



プレート／鉄板上に Tongue を置いたままにしない

Tongue が変形したり、やけどのおそれ。



ヒーター上にプレート／鉄板以外の物を置かない。また、ヒーター上に直接食材を載せて加熱しない

故障や発煙、火災、やけどのおそれ。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



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。



使用後はスイッチを「OFF」にする

ショート・発火の原因。

⚠ 注意



お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどのおそれ。



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。



使用中や使用後しばらくは本体・プレート・鉄板などの高温部に触れない
やけどのおそれ。



長時間使用しない時は差込プラグをコンセントから抜く
怪我・やけど絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



調理以外の目的に使用しない
火災の原因。



運搬時は本体の持ち手を持つ
手を滑らせると怪我をするおそれ。



使用中は本体から離れない
調理物の焦げや発火の原因。



不安定な場所や熱に弱いテーブル、敷物の上、カーテンなど火災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。



缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない
破裂や赤熱してやけどや怪我のおそれ。



プレートにひび・割れた場合は使用中止
怪我のおそれ。



プレートはぶつけない・落とさない
プレートは天然石でできているため落とすとひび割れや割れるおそれ。



プレートは冷ましてから洗淨する
プレート（天然石）は熱い状態で水につけると温度差により割れる可能性があります。冷えてから洗淨して下さい。



ご注意とお願い

※本製品の一部(天然石プレート・木枠)は、天然素材を使用しております。長くご利用いただいている間に素材の変色などがございますが、これは劣化ではなく、ごく自然なこととなりますので、安心してご利用ください。

※金属製のナイフやフォーク、ヘラなど鋭利なものは使用しないでください。

※ヘラなどでプレート表面や焼け焦げをこすり取らないでください。

※みがき粉やナイロンたわし、金属製たわしを使用しないでください。

※長時間の空焚きはしないでください。また、プレートや鉄板を直火やIH調理器の上に載せないでください。

※プレートや鉄板の汚れが残ったまま放置しないでください。

※酸(酢)や塩分(ソースや醤油など)は腐食の原因になります。また、付着物により焼きムラの原因となるため調理物の風味を損います。必ず綺麗にお手入れを行なってください。

※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。

※本製品は屋内専用です。

※設置は熱に強く水平な場所に設置してください。

※内容品に記載している以外の物は付属しません。

※本製品をご利用において生じる物品の破損/故障は、保証の対象外となります。

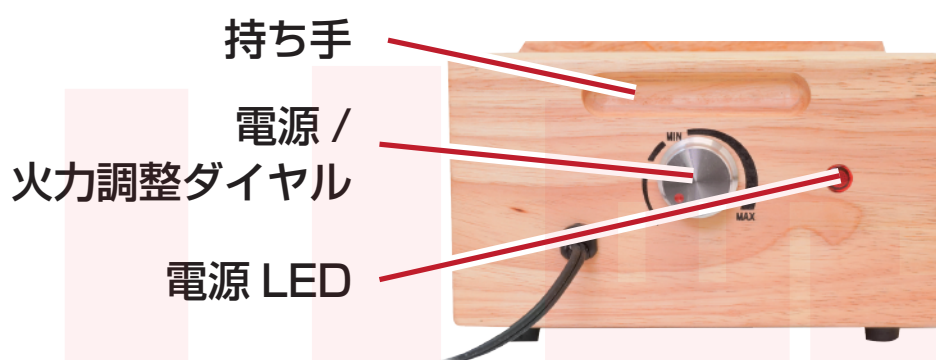
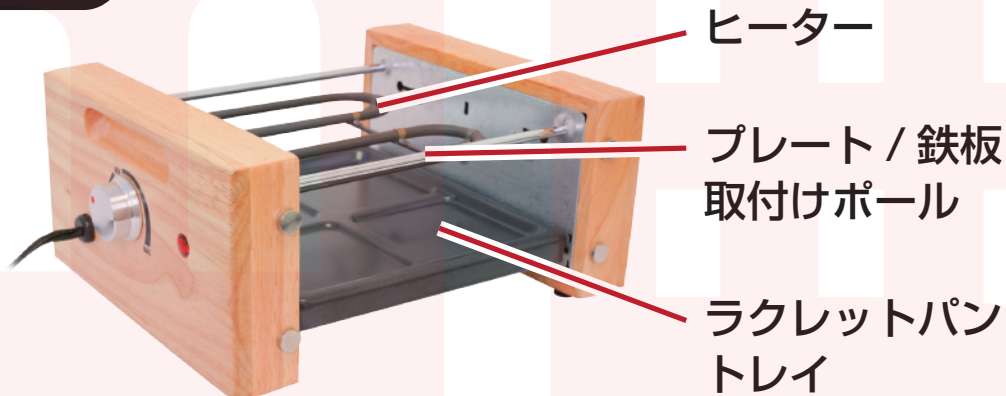
※正しく使用されない場合に生じた事故等について弊社での責任は負いかねます。

※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。

※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。

本体各部名称

本体

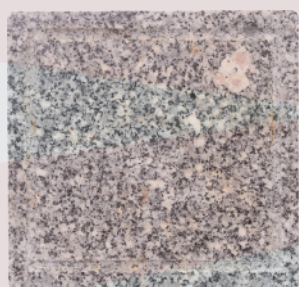


付属品

【鉄板】



【天然石プレート】



【ラクレットパン】 ×4



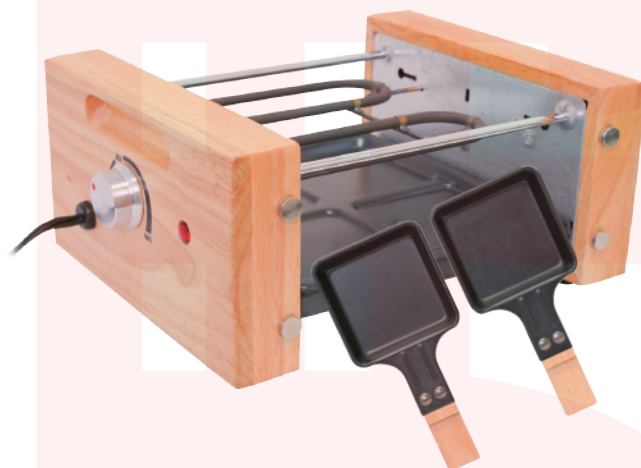
取付け溝

準備する

1 本体にラクレットパンをセットする

ラクレットパンを本体のラクレットパントレイのくぼみに置いてセットします。(4本セットすることが可能です)

※ラクレットパントレイでは調理せず、必ずラクレットパンをご使用ください。

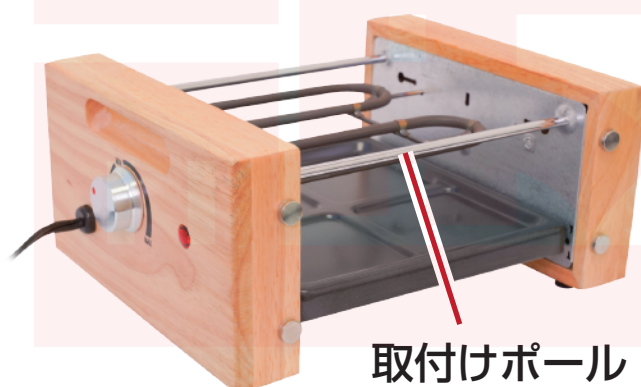
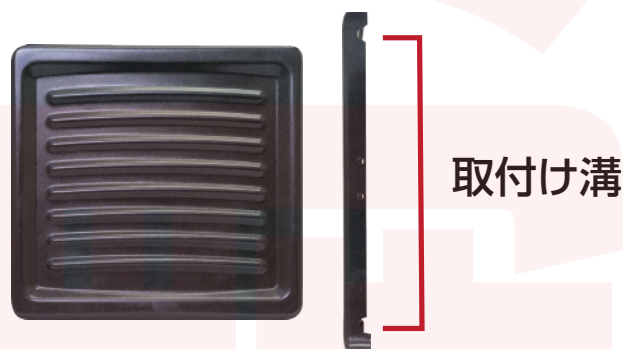


2 本体にプレート / 鉄板をセットする

本体に使用したいプレート、もしくは鉄板を置いてセットします。

プレート / 鉄板裏の取付け溝を本体の取付けポールにはめるように載せてください。

※プレートは天然石のため重量があります。落下すると割れやヒビが入る恐れがございますのでお気をつけてセットください。



取付けイメージ



【鉄板をセットした場合】



【プレートをセットした場合】

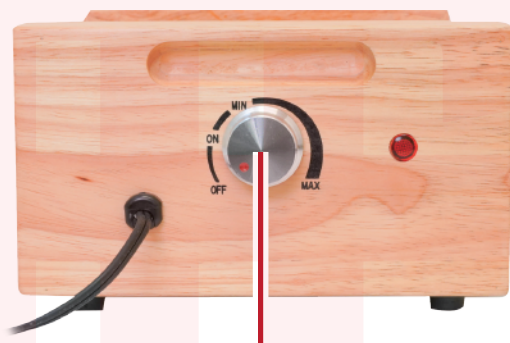
準備する（続き）

3 火力調整ダイヤルが「OFF」になっていることを確認する

火力調整ダイヤルの赤い点が「OFF」に合っていることを確認します。

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確実に差し込みます。



電源 / 火力調整ダイヤル

調理をする

1 火力調整ダイヤルを MAX に合わせてプレート / 鉄板を温める

火力調整ダイヤルの赤い点を「MAX」に合わせてプレート / 鉄板を温めます。
(ダイヤルが「MIN」を越えると電源が入り電源 LED が点灯します)

※適温になるまで少し時間がかかります。プレート(天然石)の場合は鉄板よりも時間がかかります。(おおよそ 10 分)

※初めて使用する際にはにおいや煙が出る場合がございますが、故障ではありません。ご使用とともになくなります。

具材を載せる前に

料理によって、サラダ油をプレート / 鉄板全体にうすく塗り広げてください。

2 ラクレットパンやプレート / 鉄板に具材を載せて調理する

ラクレットパンやプレート / 鉄板にお好みの具材を載せて調理を行なってください。火力は「MIN」～「MAX」の間で具材の焼き具合を見てダイヤルで調整してください。

ラクレットパンに載せる具材は上部より約 1cm 以内を目安に、ヒーターに直接触れないようにしてください。

※焦げつきや火災の原因

約 1cm
以内



調理イメージ

焦げつきを防ぐために

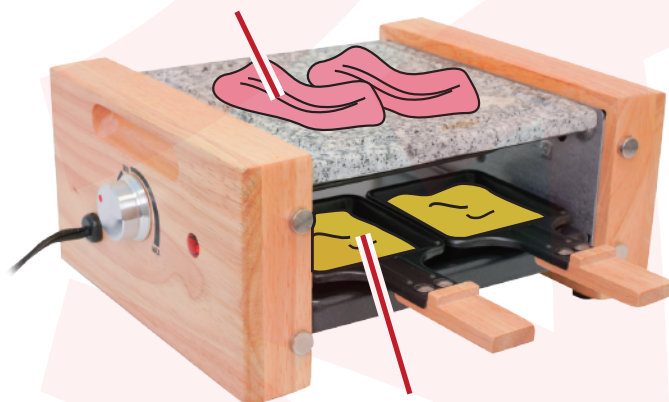
材料のカスなどを取り除きながら調理を行なってください。

※ラクレットパンは必ずラクレットパントレイのくぼみに合わせて置いてください。

※ヒーターに焦げつきや水滴が付着した場合は取り除いてください。

※調理中にプレート / 鉄板を取り外さないでください。

肉や野菜など



肉や野菜など

使用後

1 火力調整ダイヤルを「OFF」にする

火力調整ダイヤルの赤い点を「OFF」に合わせて電源を切ってください。

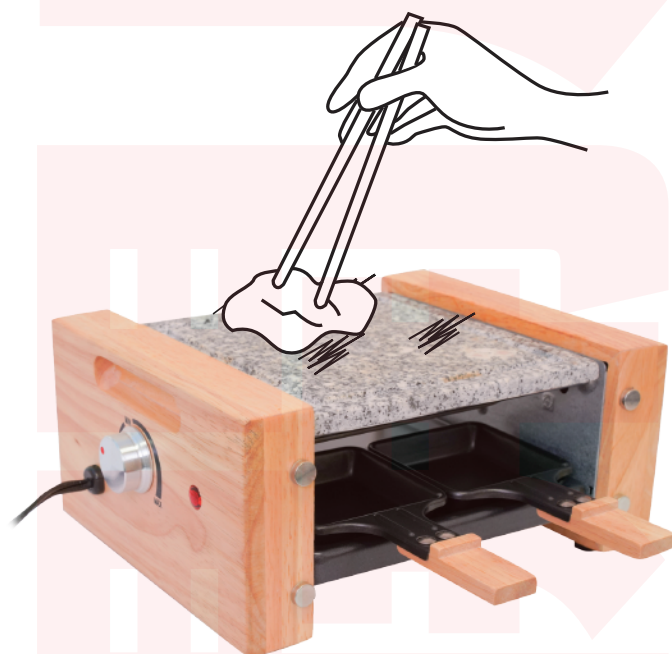
2 電源プラグをコンセントから抜く

抜くときは電源コードを持たず、必ず先端のプラグを持ってください。

3 プレート / 鉄板の汚れをキッチンペーパーで拭き取る

プレート / 鉄板が熱いうちに、残り物をキッチンペーパーで拭き取ります。焼け焦げや調味料・油を拭き取ってください。

※拭き取ることでプレート / 鉄板を長持ちさせることができます。



ご注意

※本体やヒーター、プレート / 鉄板は十分冷え切るまで絶対に素手で触らないでください。

※プレート（天然石）は冷めるまでに時間がかかります、1 時間ほど冷ましてください。

お手入れ方法

 警告	お手入れをする前に必ず電源プラグを抜いてください。 感電などの怪我の恐れがございます。
---	--

お願い	以下のものは使用しないでください。 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
------------	--

清潔にお使いいただくために、定期的なお手入れを心がけましょう。

【お手入れポイント】

本体、プレート、鉄板、ラクレットパン、ラクレットパントレイ

部位	方法
本体	①ヒーターは乾いた布で拭いてください。 ②ヒーター以外の箇所は、洗剤を薄めたお湯に布をひたし固く絞って拭いて乾拭きしてください。
プレート・鉄板・ラクレットパン	①こびりついた汚れがある場合はぬるま湯に少しつけておきます。 ②洗剤を薄めた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぎます。 ③乾いた布で水気を拭き取り、十分に乾燥させてください。
ラクレットパン トレイ ※外せません	①洗剤を薄めたお湯に布をひたし固く絞って拭いてください。 ②乾いた布で水気を拭き取り、十分に乾燥させてください。

※食洗機洗浄や食器乾燥機、熱湯などは使用しないでください。

※本体・ヒーターを水につけたり、かけたりしないでください。

故障かな？と思ったときは

症状	原因・対応
プレートの温度が 上がらない	電源プラグがはずれていませんか。 →確実に差し込んでください。
	火力調整ダイヤルが「OFF」になっていませんか。 →ダイヤルを「MAX」に合わせてください。
	プレート / 鉄板の裏面やヒーターに 異物が付着していませんか。 →[お手入れ方法] を参照に取り除いてください。
プレートが傾く	プレート / 鉄板の取付け溝がはまっていますか。 →本体の取付けポールにプレート / 鉄板の 取付け溝がしっかりはまるように取付けて ください。詳しくは [準備する] をご参照 ください。
調理物が ひどく焦げる	プレート / 鉄板が汚れていませんか。 →[お手入れ方法] を参照にメンテナンスをして ください。

仕様

サイズ	本体 / 幅 300× 奥行 215× 高さ 120(mm) 天然石プレート / 幅 185× 奥行 195(mm)
重量	本体 / 1340g、天然石プレート 1500g、 鉄板 / 200g、ラクレットパン / 600g(1 本あたり)
材質	本体 / 鉄・ラバーウッド、天然石プレート / 天然花崗 岩、鉄板 / 鉄、ラクレットパン / 鉄・ラバーウッド
電圧	交流 100V
周波数	50/60Hz
消費電力	650W
安全装置	サーモスタット (210～250℃)、温度ヒューズ (216℃)
ケーブル長	約 970mm
内容品	本体、天然石プレート、鉄板、ラクレットパン (4 本)、 日本語取扱説明書
保証期間	購入日より 12 ヶ月

※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。

●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。

※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
う設定の上で送付ください。

QRコードを読み取り、空メールを送信できます。



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、内容をご確認の上で送付ください。

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)

お問合せメールアドレス : support@thanko.jp

魚

野

山

野
山

山

山

