

THANKO

型番 : SGLFRYSBK

取扱説明書

version1.0 shi



安全上のご注意	-----	2～4
各部のなまえ	-----	5・6
使用方法	-----	7～9
使用后	-----	10
お手入れ	-----	11・12
故障かな?と思ったら	-----	13
サポートセンターのご案内	---	14
仕様	-----	15

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、怪我等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。



最大油量目盛以上の油を入れない。
油がふきこぼれてやけど・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・怪我等の原因。
・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。



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・電源端子の接続部（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。



冷凍品を揚げる際は、必ず揚げる前に解凍する。

油が膨張し やけど・けが・故障の原因。

注意



壁や家具の近くで使用しない。
痛み・変色・変形の原因。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使用しない。

やけど・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。



浴室など湿気の多い場所、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。



厚手の布製品の上で使用しない。
発煙・発火の原因。



ストーブやガスコンロなど熱源や火気の近く、IH クッキングヒーターの上で使用しない。

感電・漏電・火災・変形・故障の原因。



加熱中に鍋に手や顔、水気に弱いものを近づけない。
けが・やけど・故障の原因。



フタ・鍋・電源コードは必ず付属のものを使用する。

故障・発火の原因。



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。



鍋を直火にかけない。
変色・変形の原因。



落としたり、強い衝撃を与えない。
破損・故障・怪我の原因。



空だきしない。
変色・変形・故障の原因。



茹で物・焼き物・炒め物をしない。
破損・破損の原因。



お手入れは必ず冷えてからおこなう。
やけどの原因。

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。



鍋と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。



机の隅など落ちやすい場所に置いて使用しない。
破損・故障・怪我の原因。



安定した平らな面において使用する。
破損・故障・怪我の原因。



変形や溶けやすい物の上で使用しない。
物品の破損・故障・怪我の原因。



鍋が高温（150℃以上）の状態です長時間（1時間以上）放置しない。
鍋のフッ素コーティング加工を傷める原因。



業務用には使用しない。
製品寿命が短くなります。



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。



調理中に材料などを追加する場合は油が溢れないよう注意する。
やけど・けが・故障の原因。



重曹・水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。



調理中、鍋・鍋の取手部分・本体の表面に触れない。
やけど・けがの原因。



柔らかい厚手（3mm以上）の鍋敷きなどの上に置いて使用しない。
底面の放熱を妨げ故障の原因。



持ち運びは必ず両手で鍋取手を持つ。
落下により故障などの原因。



金属製のヘラやナイフ、たわし、みがき粉、ナイロンたわしなどは使わない。
鍋のフッ素コーティング加工を傷める原因。



電源コードに足を引っかかないよう注意する。
製品が落下し故障、転倒しけがの原因となります。



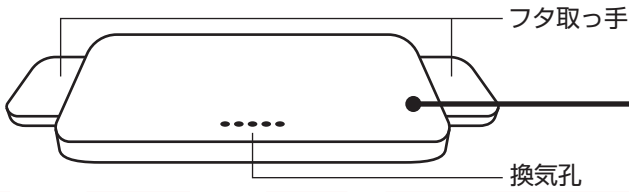
調理中は本体から離れない。
周囲の可燃物に引火し火災の原因。



カーテンなど燃えやすいものがある周辺では調理しない。
引火し火災の原因。

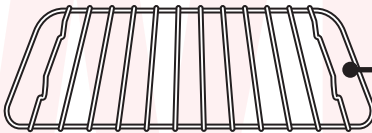
各部のなまえ

フタ



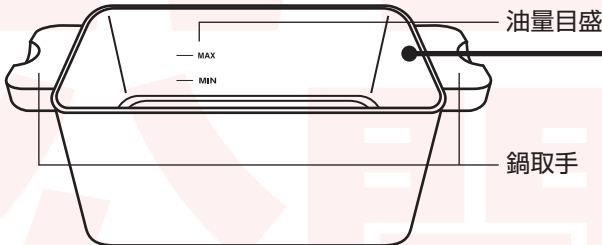
油の保管時にフタをすることで油の酸化を抑えます。
また、調理時にフタを裏返して付属の網を乗せることで揚げ物の油切りになります。
※調理時はフタをしないでください。

網



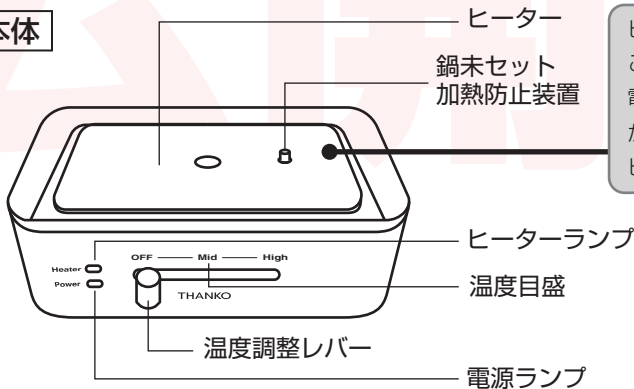
網は、裏返したフタにピッタリはまります。油切りにご使用ください。

鍋



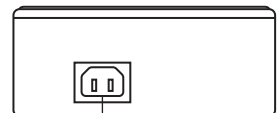
油の温め、揚げ物調理に使用します。

本体



ヒーターによって鍋を温めることで油を加熱します。
電源が入っていても本体に鍋がセットされていない場合は、ヒーターは温められません。

本体背面



電源ケーブル



各部のなまえ

油量目盛

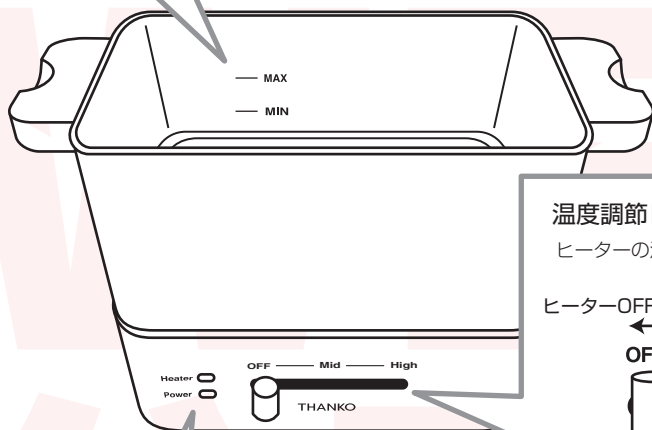
鍋に入れる油の量の目安にしてください。必ず「MIN」から「MAX」の間の油量を入れてください。

— MAX 最大油量
(約500ml)

— MIN 最低油量
(約300ml)

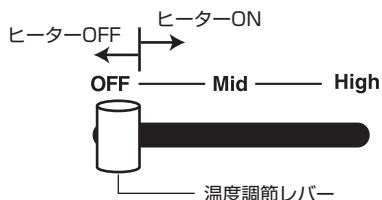
ご注意



油量を目盛以上もしくは目盛以下で使用すると油が溢れたり、油の温度が上がり発煙など火災の原因になります。油量は必ずお守りください。



温度調節レバー

ヒーターの温度を無段階で調整できます。



- Heater  ヒーターランプ
ヒーターが作動している状態（鍋が本体にセットされていて温度調節レバーがOFF以外の場合）に、オレンジ色に点灯します。
- Power  電源ランプ
電源ケーブルを接続し、鍋を本体にセットすると、電源ランプが緑色に点灯します。

使用方法

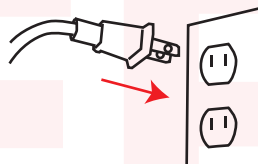
1

温度調節レバーが左端にあり、レバーの中央が「OFF」の位置になっていることを確認します。



2

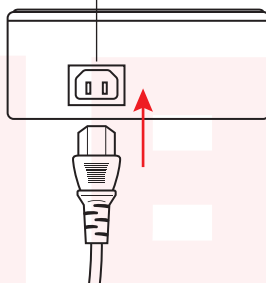
付属の電源ケーブルのプラグをコンセント(AC100V、10A以上推奨)にしっかりと差し込んでください。



3

本体背面の電源ポートに、電源ケーブルを奥までしっかりと差し込みます。

電源ポート



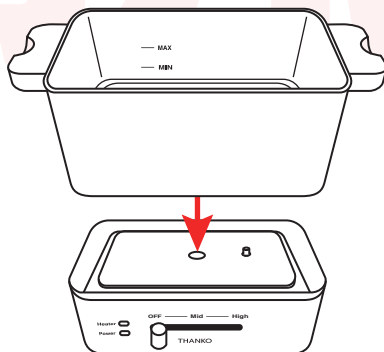
4

電源ケーブルを繋いだ状態で本体に鍋をセットすると、電源ランプが緑色に点灯し、本体の電源が入ります。

※鍋がセットされていないと電源ランプは点灯せず、ヒーターの電源も入りません。

※必ず安定した水平なところに置いてください。

※初めてお使いになる際は必ず鍋を洗ってからご使用ください。



使用方法

- 5** 鍋に、調理に必要な量の油を入れます。
※鍋の内側にある目盛の「MIN」から「MAX」の間の油量にしてください。

⚠️ ご注意

※油量を目盛以上もしくは目盛以下で使用すると油が溢れたり、油の温度が上がって発煙など火災の原因になります。油量は必ずお守りください。
※鍋の内側に水滴がついたまま油を入れないでください。

油量目盛

鍋に入れる油の量の目安にし、必ず「MIN」から「MAX」の間の油量を入れてください。

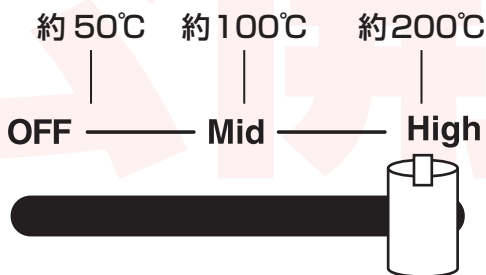
— **MAX** 最大油量 (約500ml)
— **MIN** 最低油量 (約300ml)



- 6** 温度調節レバーを右にスライドさせると、カチッと音が鳴りヒーターランプが点灯し、ヒーターが作動します。調理したいものに合わせて温度調節レバーの位置を変えてください。



温度調節レバーの温度目安



温度到達時間目安

約200°Cに到達するまでの時間は約13分
※500mlのサラダ油を使用した場合
※環境温度や油の量により異なります。

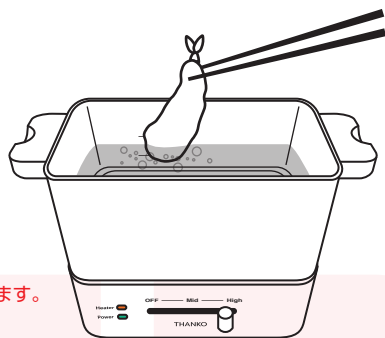
※上記記載の温度目安・時間目安は、あくまでも目安です。記載の目安を参考に温度調節レバーの位置を調整し、必要に応じて油温度計や箸、衣などで油の温度を測って調理してください。

※ヒーターがついたり消えたりすることで油温度を調整し目標温度に近づけます。したがって、使用中にヒーターランプが点灯したり消灯する場合があります。

使用方法

7

菜箸などで具材をゆっくりと油の中へ入れて揚げてください。
必要に応じて温度調節レバーで油温度を調整しながら調理してください。



- ※調理中は絶対にフタをしなないでください。
- ※具材は一度に沢山入れないでください。
油温度が下がり、仕上がりが悪くなる場合があります。
- ※水分の多い食材は油はねする可能性があります。
水分をよく拭き取ってから揚げてください。
- ※十分に水気を拭き取っていない菜箸や網などを使用しないでください。
- ※揚げ物調理に適さない調理器具を使用しないでください。
- ※調理中、油量が最低油量（MIN）以下になった場合は都度油を継ぎ足して使用してください。
- ※必要であれば周りの汚れ防止に新聞紙などの薄いシートを敷いて調理してください。

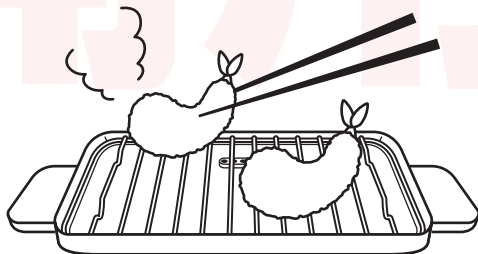
温度毎の調理例

150～160℃ (低温)	大葉や三つ葉などの香味野菜の天ぷら、厚切りの根菜など火の通りにくいもの、ドーナツなど
170～180℃ (中温)	コロッケ、天ぷら、唐揚げ、とんかつなど揚げ物全般
190～200℃ (高温)	エビフライ・カキフライなど魚介類の天ぷらやフライ、二度揚げするものなど

※油温度の調理例はあくまでも目安です。

8

フタを裏返すと、付属の網がピッタリはまります。揚げた食材の油切りに使用してください。
※換気孔の上に食材を乗せると油が下に滴る可能性があります。



9

調理が終わったら、温度調節レバーを「OFF」の位置に合わせるとヒーターランプが消灯し、ヒーターの電源がきれます。



使用後

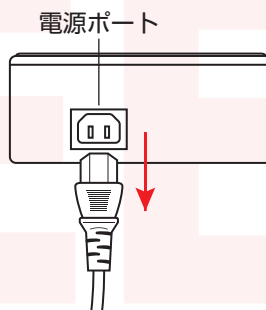
1

温度調節レバーを左端の「OFF」に合わせます。



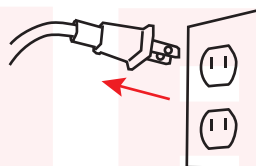
2

本体背面の電源ポートから電源ケーブルを取り外します。



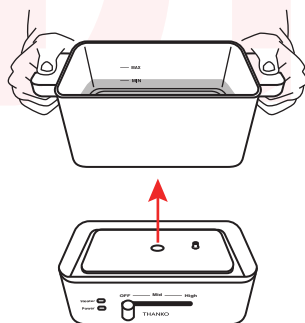
3

電源プラグをコンセントから抜きます。



4

鍋が完全に冷えてから、鍋取手を持ち上にあげて本体から外します。



完全に冷えているか、必ず確認してください。

調理に使用した油を再利用する場合は、揚げカスを取り除き、本体が完全に冷めてから蓋をして保管してください。

※長期間保存はできません。

お手入れ

⚠ 警告



お手入れの際は必ず電源プラグを本体・コンセントから抜いて行う
感電・発火・故障の原因

⚠ 注意



お手入れは鍋・本体・本体内部が冷えてから行う
やけどの原因

- ベンジンやシンナー、漂白剤、研磨剤、アルカリ性洗剤は使わないでください。(表面を傷つける原因)
- 洗剤は食器用洗剤(中性)を使ってください。
- スポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわし、金属たわしは使わないでください。(表面を傷つける原因)

食器洗い乾燥機での洗浄・乾燥について

食器洗い乾燥機で洗浄・乾燥ができるものとできないものがあります。できないものは絶対に食器洗い乾燥機に入れしないでください。表面に傷がついたり故障の原因となります。

○ 食洗機で洗えるもの (丸洗いできるもの)



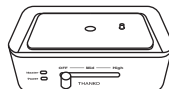
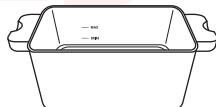
網

✕ 食洗機で洗えないもの



フタ、鍋

※フッ素コーティング加工が剥がれる恐れ

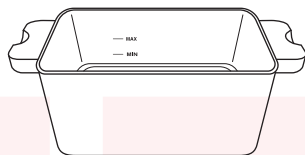


本体

※故障の原因

お手入れ

使うたびにお手入れする物

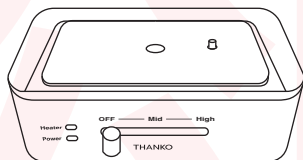


1 やわらかいスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗ってください。
そのあと水で洗剤をしっかりとし、よく水気を切ってください。

2 乾いた布で水分をふきとり、十分に乾燥させてください。

汚れるたびにお手入れする物

本体



よくしぼったふきんで拭いてください。
汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませたやわらかい布で拭いた後、洗剤が残らないように、かたくしぼった布などで拭いてください。



本体・電源コードは水につけたり、水をかけたりしないでください。

※本製品は食材を調理する器具です。衛生のため、常に清潔を保ってください。

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。
	温度調整レバーが「OFF」の位置に合っている	温度調整レバーを「OFF」以外の位置に合わせてください。
	鍋が本体にしっかりとセットされていない。	鍋を本体に確実にセットしてください。
使用中にヒーターランプが消灯する	温度調節の機能により、ランプが点灯したり消灯したりします。	正常です。使用に問題ありません。
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。
電源ランプ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	フタ取付時：幅 206×高さ 145×奥行 107(mm) 使用時：幅 206×高さ 137×奥行 107(mm)
重量	約 1070g
電源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	400W
最低油量	0.3L
最大油量	0.5L
温度調整	温度無段階スライドスイッチ（油温度約 50～200℃）
油加熱時間	約 13 分で油温度 200℃に到達 ※500ml のサラダ油使用時 ※使用環境により異なります
ケーブル長	150cm
安全装置	鍋未セット加熱防止スイッチ、温度ヒューズ、温度保護サーモスタット
材質	本体：耐熱樹脂、鍋 / 蓋：アルミニウム合金、フッ素加工 網：ステンレス
内容品	本体、鍋、フタ、網、電源ケーブル、日本語取扱説明書
保証期間	購入日より 12 ヶ月

※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。

メモ

WEB

公開用
