

お一人様卓上フライヤー「揚げもの亭」

Version 1.0. s



SSMFRYM1

保証期間: 6ヶ月

※納品書・レシート等が保証書の代わりとなります。

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を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いただけます)

ご質問が多い内容については、Q&Aページを記載している場合がございます。また新しいマニュアルを公開している場合がございます(PCサイトののみ)

<http://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。

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

■ メールでのお問い合わせ

お客様の御名前、商品名、お問い合わせ内容を記載し、下記アドレスまでご連絡ください(マイクロソフト、Yahoo、携帯メールアドレスでは返信ができない場合があります)

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)

●仕様

サイズ	直径210×高さ220(mm)
重量	1050g
定格電圧	100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	840W
温度ヒューズ	280度
内容品	本体、串用フレーム、揚げ物カゴ、金串×6本、日本語取扱説明書

△ ご注意

- ショートや感電の恐れがありますので水につけたり水をかけたり、丸洗いはしないでください。
- タコ足配線はしないでください。
- 濡れた手で操作しないでください。
- ご使用中は動かさしないでください。
- 油は目盛りの範囲内でご使用ください。
- 油以外の物をいれたり空の状態でご使用しないでください。
- 使用中や使用直後は高温部(内なべやその周辺部)に触れないでください。
- 熱に弱い動物の上や不安定な場所で使用しないでください。
- 揚げ物料理以外には使用しないでください。
- 子供の手の届かない場所でご使用・保管してください。
- 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油ハネ等においてのケガや物品の破損/故障は、補償の対象外となります。
- 分解しないでください。
- 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。
- 仕様は改善のため予告無く変更する場合があります。

●使用上の注意とお願い



※ 壁や家具の近くでは 30cm 以上離してご利用ください。

- ・ 本体を直接火にかけないでください。
- ・ 本体を逆さにしないでください。
- ・ **フタをして使用しないでください。**

※油が設定より高温になったり、フタが高温になり変形するおそれがあります。

- ・ 持ち運びはコンセントを抜いて本体が十分冷めてから持ち運んでください。

◎油の飛び散りにご注意ください。

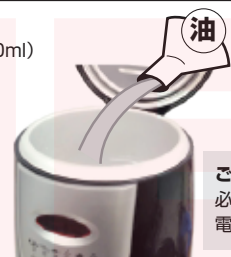
- ・ 内なべに水滴がついたまま油を入れしないでください。
- ・ 調理中は顔を近づけないでください。
- ・ 適温になる前に食材を入れしないでください。
- ・ 油は目盛りより多く入れしないでください。

●同梱品と各部名称



●使い方

1. 油を入れます。
※最大目盛り (約 750ml)



△ ご注意
必ず油を先に入れてから電源を入れてください。

2. コンセントに電源コードを差し込みます。
3. 温度を調整します。 温度調整つまみで調理に合わせた温度に調整します。通電を開始して約 5 ~ 8 分で適温になります。適温になると加熱確認ランプが消灯します。パン粉などを油面に落として油温を確認してください。

温度調整つまみの温度	材料の目安
高 (約 190 度)	コロッケやエビフライなど
中 (約 165 度)	とんかつ、天ぷら、唐揚げなど
低 (約 140 度)	しそ天、芋天、ドーナツなど

4. ご使用後 ご使用後は必ず電源コードをコンセントから抜いてください。使用後の油は少し冷めてから油こし器などに移し替え、暗所で保管してください。そのまま保管する場合には揚げカス等の汚れを取り、本体が完全に冷めてからフタをして保管してください。

お手入れ

ご使用後は必ず電源コードをコンセントから抜いて、製品が冷めてからお手入れを開始してください。

本体のお手入れ

布に食器用中性洗剤を薄めたお湯を含ませ、よくしぼってから拭いてください。

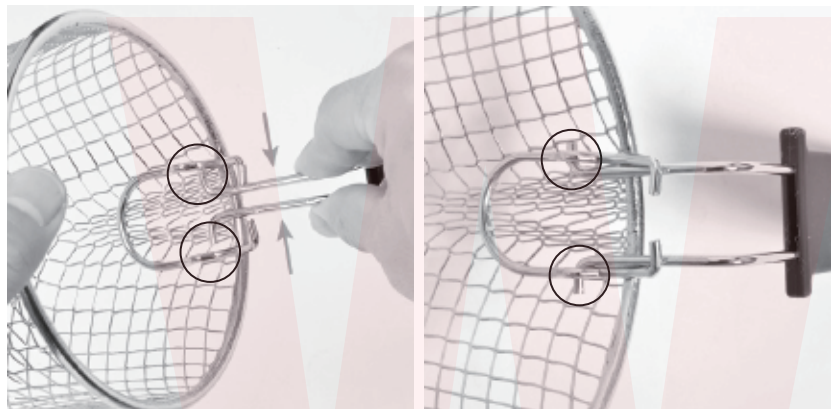
内なべのお手入れ

よくしぼったふきんやキッチンペーパーなどで拭き取ってください。

ご注意

- ・ 材料は一度にたくさん入れないでください。あまり材料を入れすぎると油の温度が急激に下がり、料理の仕上がりが悪くなります。
- ・ 最小目盛り (MIN) まで油が減った場合には油を継ぎ足してご利用ください。少なすぎると油が 過熱されやけどや発火の恐れがあります。
- ・ 調理中はフタをしないでください。
- ・ 水につけたり、水をかけたりしないでください。
- ・ ショート・感電の恐れがあります。本体は丸洗いはしないでください。
- ・ シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類では絶対に拭かないでください。

●揚げ物カゴの使い方



取っ手の先端を両端から押して、揚げ物カゴの取っ手取り付け部に引っ掛けてご使用ください。中にフライドポテトなどの食材を入れて、そのまま揚げていただく事ができます。

●その他



串用フレームについて。

串用フレームは内蓋に被せてお使いください。専用の金串などが動いてしまう事を防ぎます。



蓋は取り外しできます。

本体とフタの取り付け部を片側から上にあげていただくこと取り外すことができます。調理後に取り付ける際も片側から取り付けていただければ簡単に元に戻せます。



使用後の油はそのまま保存できます。

調理後の油を容器に入れたまま保存することも可能です。
※蓋の上部の換気口には綿が詰められているので、油の酸化を防ぎます。
※油が黒ずんだり濁ったりしてきたら交換してください。

公開用