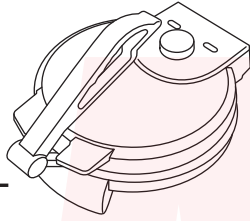


# THANKO

Version 1.02 chu

## 取扱説明書

型番: CRUSHMHSL



### 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、けが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上、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、一緒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・保管しない  
事故・けがの原因。

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  
けがの原因。

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・けがの原因。



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・けがの原因。

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・電源コードを水につけたり、水をかけたり、水洗い・丸洗いしない  
ショート・感電・火災・故障の原因。

濡れた手で、電源プラグの抜き差しをしない  
感電・けがの原因。

AC100V 以外では使わない (日本国内 100V 専用)  
感電・漏電・火災の原因。

電源コードは破損したまま使用しない、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、重いものを乗せない、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・漏電・火災の原因)

### 警告

使用後は電源プラグを抜く  
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行う  
感電・発火・故障の原因。



#### 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
  - ・電源コード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。

### 注意

#### ●使用上の注意事項

お手入れの際は熱湯、有機溶剤 (ベンジン、シンナー、石油等)、薬品類 (漂白剤、消毒液等)、研磨剤、化学ぞうきん、金属たわし、ナイロンたわしは使用しない。  
変形・変色・故障の原因。

#### 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  
けがの原因。

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。

## ⚠ 注意

### ●使用上の注意事項

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、焦げ付く原因。

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。

プレートを開けるときは蒸気や油飛びに注意する  
やけどや、壁や家具が汚れる原因。

電源は AC100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する  
感電や火災の原因。

使用中や使用後は部屋の換気を十分に行う  
部屋ににおいがついたり、気分が悪くなる原因。

調理後は電源プラグを抜き、調理物を別皿に出す  
調理物を放置すると焦げつく原因。



屋内のみで使用する  
漏電・感電の原因。

明るく清潔で安全な場所で作業する  
事故の原因。

使用後は常に手入れをする  
故障の原因。

設置・使用は熱に強く平らで安定した水平な場所で行う  
転倒・破損・火災の原因。

お手入れは冷えてから行う  
やけどの原因。

## ⚠ 注意

運搬時は本体のハンドルを持つ  
手を滑らせるとけがをする原因。

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。

※記載しているもの以外は付属しません。  
※本製品をご使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サポートセンターまでご連絡ください。  
※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

<https://www.thanko.jp/view/page/support>  
にアクセスして、サポートページよりお問い合わせください。  
左の QR コードを読み取ることもアクセスすることができます。

### ○不具合品のご送付先

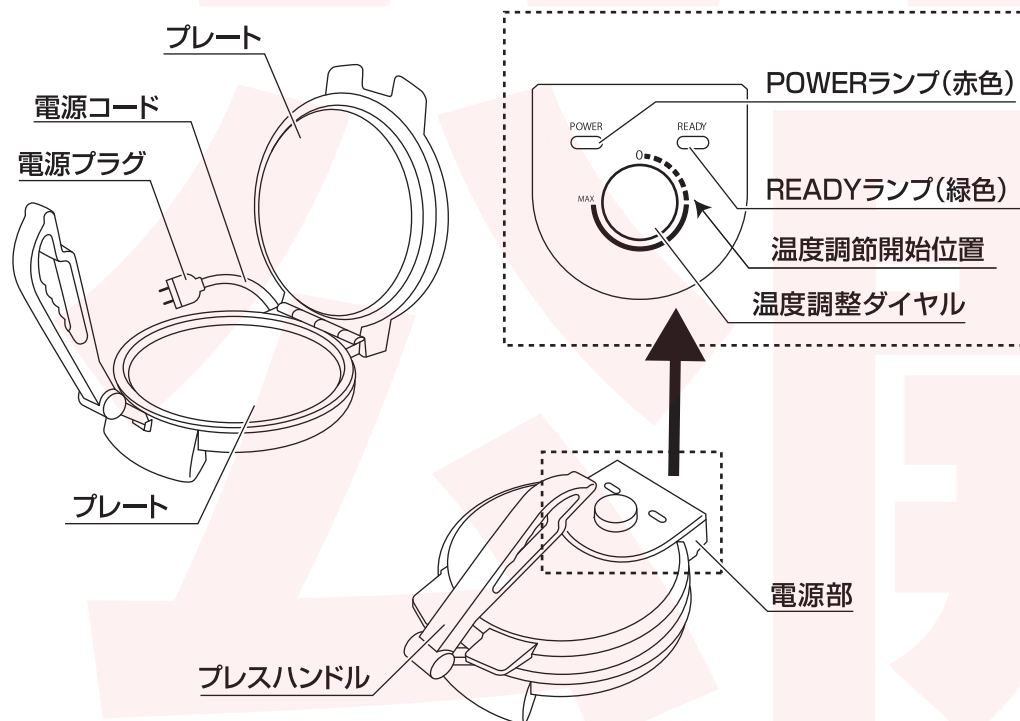
ご連絡なく修理品を送付された場合、そのまま返送となります。必ず上記のページからお手続き後、ご送付ください。

送付先 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  
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 (自動返信にて上記URLをご案内します)

## ◆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255×奥行340×高さ200(mm)
重量	約2.0kg
電源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1000W
温度	約45℃～約230℃
安全装置	サーモスタット 温度ヒューズ
材質	プレート:アルミニウム(フッ素樹脂加工コーティング) 樹脂:PF、PP
コード長	約730mm
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。温度調整ダイヤルを0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。POWERランプが点灯しているのを確認し、プレートを開いた状態で温度調整ダイヤルを【MAX】に合わせてください。そのまま過熱を続け、READYランプが点灯したら空焼き終了です。

⚠ ※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、温度調整ダイヤルをお好みの位置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。温度調整ダイヤルを【温度調節開始位置】～【MAX】に合わせてると加熱が開始されます。数分後には設定温度に達し、READYランプが点灯します。

⚠ ※加熱時にわずかな煙やお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

READYランプが点灯したら、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、温度調整ダイヤルを【温度調節開始位置】～【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。※食材に応じて油をプレートに塗ると、焼いた後はがしやすくなります。

**焦げ目をつけずにじっくり調理したい場合**  
温度調整ダイヤルを【温度調節開始位置】～中間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**  
温度調整ダイヤルを中間程度～【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

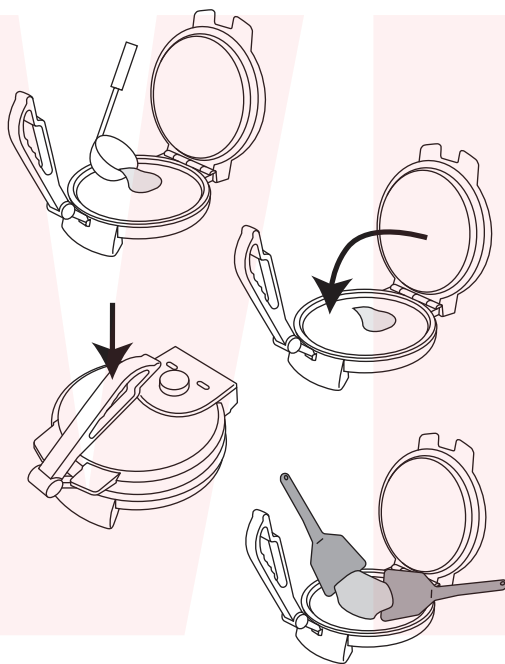
### 3. プレートを閉じ、食材を焼く

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、プレスの力加減によって焼きムラができる場合があります。

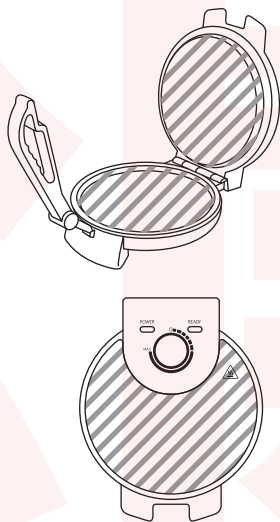
焼きムラがある場合はプレートを開き、樹脂製のヘラや箸などを使って食材を裏返します。

- ⚠ ※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。
- ※調理中はサーモスタットの作動により、READY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行わないでください。
- ※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となりますので、先の尖った鋭利な物は使用しないでください。



#### 【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。



※電源部も使用状況により高温になりますので、お気をつけください。

#### 【食材の例】

■たこせんべい(イイダコのみ)

■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

#### 【焼き方の目安】

■水分量の多い食材：高温で一気に

■水分量の少ない食材：低～中温でじっくり

■糖分の多い食材：低温でじっくり

## ◆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、READYランプが点灯したことを確認してから同じように焼き始めてください。

- ⚠ ※焼き上がっ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。またプレートを傷つけてしまう原因となりますので、先の尖った鋭利な物は使用しないでください。
- ※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行わないでください。

## ◆使用後について

### 1. 温度調整ダイヤルを0にしてから電源プラグをコンセントから抜く

調理が終わったら温度調整ダイヤルを0に合わせてください。

電源プラグをコンセントから抜いてください。(本製品に電源オフスイッチはございません。)

### 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。直接水をかけたり浸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、有機溶剤(ベンジン、シンナー、石油等)、薬品類(漂白剤、消毒液等)、研磨剤、化学ぞうきん、金属たわし、ナイロンたわし

