

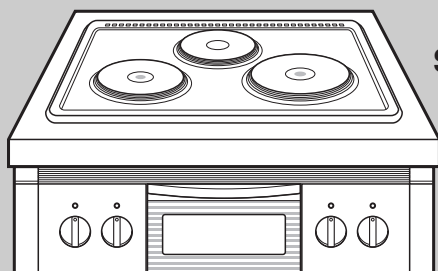


# クッキングヒーター

**SPH-223GS, 222GSL, 222GS** (家庭用・ロースター付)

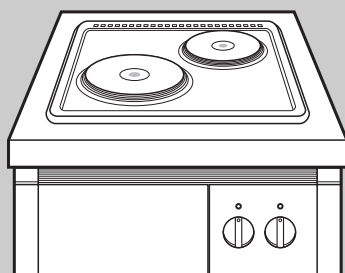
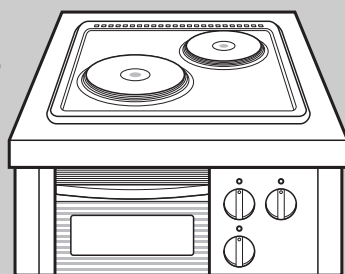
**SPH-222NS** (家庭用)

## 取扱説明書



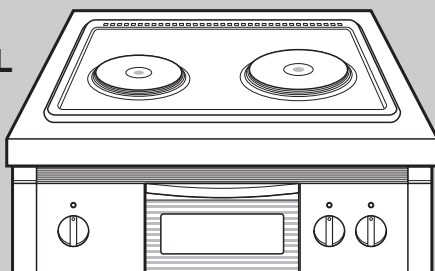
SPH-223GS

SPH-222GS



SPH-222NS

SPH-222GSL



### もくじ

ページ

安全上のご注意	2
各部のなまえとはたらき	6
使えるなべは?	7
使いかた	8
お手入れのしかた	10
修理を依頼される前に	11
保証とアフターサービス	11
保証書	裏表紙
仕様	裏表紙

このたびは、**SANKO** クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

■この説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと大切に保管し、必要なときお読みください。

■保証書は、本紙の裏表紙にあります。「お買い上げ日、お買い求め先名」などの記入を確かめて、よくお読みの後保管してください。

■取付・設置説明書を工事店または施工主から必ずお受け取りください。

電気で安全、快適なキッチン

# 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の安全に関する重大な内容を記載しています。

つぎの内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

## ■表示の説明



**警告**

“取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷<sup>\*1</sup>を負うことが想定されること”を示します。



**注意**

“取扱いを誤った場合、使用者が傷害<sup>\*2</sup>を負うことが想定されるか、または物的損害<sup>\*3</sup>の発生が想定されること”を示します。

※1：重傷とは失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが・やけど・感電などをさします。

※3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかわる拡大損害をさします。

## ■図記号の説明



⊘は、禁止（してはいいないこと）を示します。



●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。



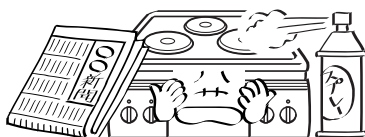
**警告**

使用中・使用後

### 可燃物や引火物を近づけない

火災のおそれがあります。

※燃えやすいものをヒーターの上やそばに絶対に置かないでください。（ふきん・新聞・スプレー缶など）

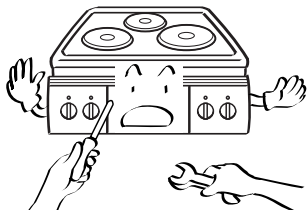


禁止

### 取り扱い

#### 絶対に分解・修理・改造は行わない

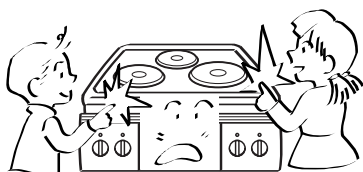
発火・異常動作してけがをすることがあります。



分解禁止

#### 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

やけど・感電・けがをすることがあります。



禁止

#### 吸・排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない 吸・排気口に指を入れない

火災・感電・けがの原因になります。



禁止

#### 調理以外のことに使わない

暖房や洗濯物などの乾燥や炭火おこしなどの目的に使わないでください。火災や故障の原因になります。



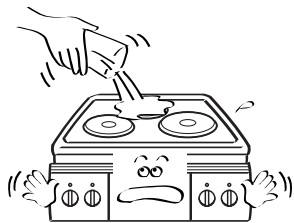
禁止

# 警告

## 取り扱い

### ヒーターおよび本体後面の排気口には絶対に水をかけない

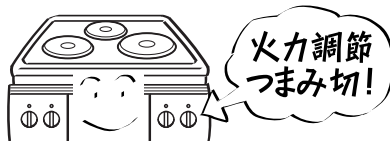
- ショート・感電のおそれがあります。
- 電気部品に水が侵入し漏電やショートをおこす原因になります。



水ぬれ禁止

### 使わないときは必ず火力調節つまみを「切」にする

万一の通電で、火災の原因になることがあります。長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。



必ず守る

### トップヒーターに衝撃を加えない

万一ひびが入るなど損傷した場合は、感電や過熱の原因になります。

このような場合は、火力調節つまみを「切」にして修理を依頼してください。



禁止

### トッププレートの上にカセットこんろやボンベを置かない

ボンベが爆発するおそれがあります。



禁止

## 油調理中

### 揚げ物調理中はその場を離れない

油温が上がり過ぎ、発火することがあります。

その場を離れるときは、必ず電源を「切」にして、なべをヒーターからおろしてください。

- ※いため物、焼き物など、油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱し過ぎないように火力調節してください。



禁止

### 油煙が多く出たら通電を切る

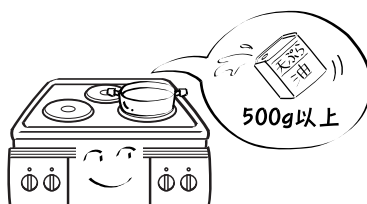
油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。



必ず守る

### 500g(0.56L)未満の少ない油では揚げ物をしない

油の量が少ないと油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。



必ず守る

# 安全上のご注意 (つづき)

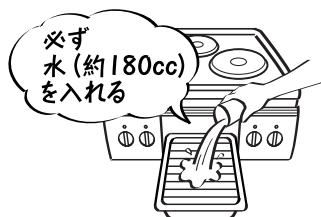
## ⚠️ 注意

※この項目は、ロースター付の機種のみにも適用します。

### 使用中・使用後

ロースターは必ずロースター皿に水を入れて使用する(約180cc)  
また、必要以上の空焼きを絶対にしない

調理物やたまった油が発火したりガラスが割れる場合があります。



禁止

ロースター使用中に、ガラス窓に水をかけない  
また、ロースター皿にアルミホイルを敷いて使用しない

ガラスが割れ、けがの原因となります。また、器具周辺のカウンター(調理台)にこぼれたときも、すぐにふきとってください。



必ず守る

## ⚠️ 注意

### 使用中・使用後

使用中・使用後しばらくは、トッププレートおよび排気口周辺のカウンター部分が熱くなっているため手を触れない

ロースター扉やその周辺も触れない

やけどをするおそれがあります。



接触禁止

空だきしたり、加熱し過ぎない

やけどをするおそれがあります。

なべを傷めたり、トッププレートを汚す原因になります。

※水分が少ない調理は、空だきに近い状態になるため火力を強くしすぎないようにしてください。



禁止

### 油調理中

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

●水気の多い食品を揚げるときは、油の飛び散りに注意してください。やけどの原因になります。

又、食材は事前に水分をふき取ってから揚げてください。

●油をなべいっぱいに入れないでください。油の飛び散りの原因になります。



必ず守る

# ⚠️ 注意

## 油調理中

**揚げ物調理と同時に他の調理をするときは水滴が油に入らないように火力の調節をする**

他の調理中の沸騰やふきこぼれによる水滴が油に入ると油が飛び散り危険です。



禁止

## 取り扱い

**排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない**  
過熱して火災の原因になったり、やけどの原因になります。



**ロースター調理中、調理物が発火した場合は火力調節つまみを「切」にする**

調理物が発火した場合は、通電をやめて調理物の炎が消えるまでロースター扉を開けないでください。  
空気が流れ込み、炎が大きくなります。  
また、ロースター扉に水をかけないでください。ガラスが割れます。



スイッチを切る

**缶やアルミ箔など、なべ以外のものを加熱しない**

破裂したり赤熱して、けが・やけどの原因になります。



禁止

**トッププレートの上で直接調理しない**

トッププレート、ヒーターを傷めたり、漏電の原因になるだけではなく、ヒーターが故障します。  
※油や汁がたれ落ちる焼き網などでの調理もしないでください。



禁止

**使用中は本体から離れない**

調理物が発火して火災の原因になることがあります。



禁止

**本体前方に物を置かない**

火災の原因になります。



禁止

**火気を近づけない**

感電・漏電の原因になります。



禁止

**なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない**

やけどの原因になります。



禁止

**なべを不安定な状態で使用しない**

トッププレートのふちに乗り上げていると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。



禁止

**使用後は必ず冷えてからお手入れをする**

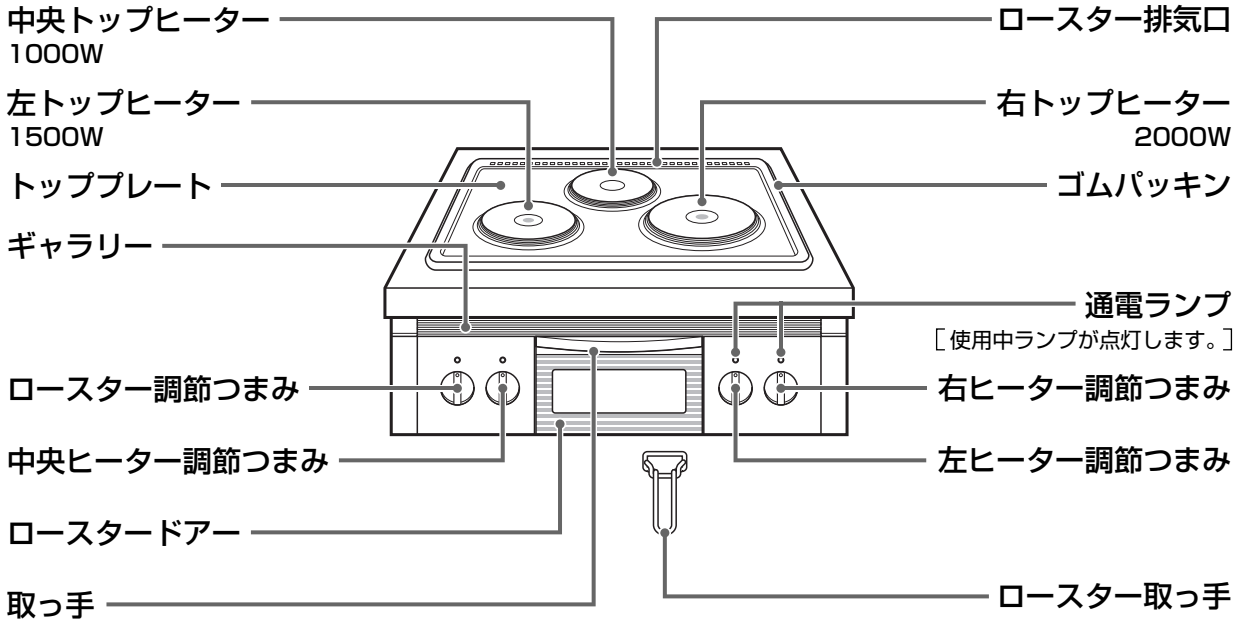
調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。  
熱いうちはやけどの原因になります。



強制

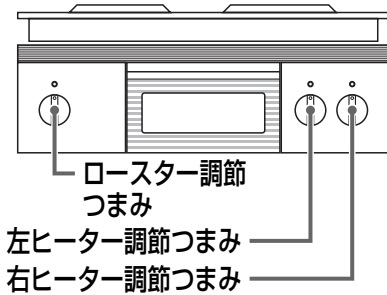
# 各部のなまえとはたらき

## SPH-223GS



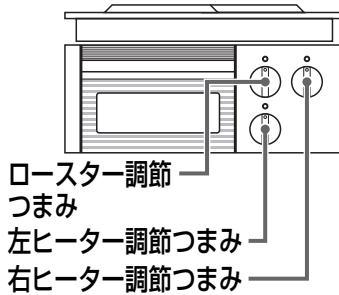
## SPH-222GSL

(2口 ロースター付)



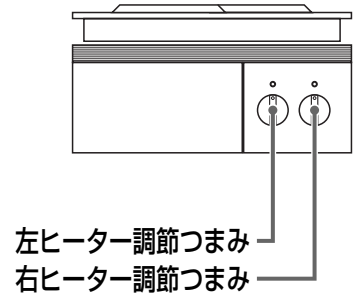
## SPH-222GS

(2口 ロースター付)



## SPH-222NS (2口)

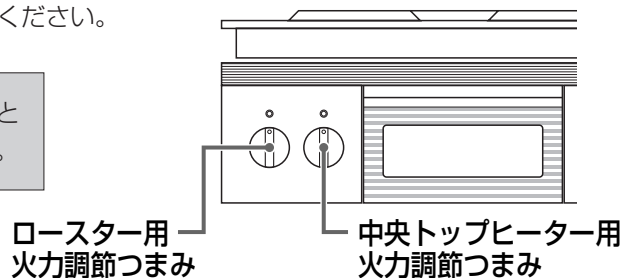
(2口)



## ロースターの切替について

- クッキングヒーターSPH-223GSの中央トップヒーターとロースターは切替式です。いずれかの火力調節つまみを回すと片方の火力調節つまみがロックされます。同時使用はできませんのでご注意ください。

ロックされた火力調節つまみを無理に回すと故障の原因となりますのでご注意ください。



# 使えるなべは？

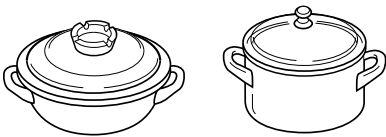
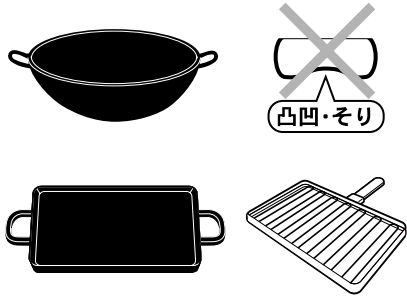
## 使えるなべ

底が平らで厚手の金属製のものが適しています

<b>材質</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ステンレス</li> <li>●鉄、鉄鋳物</li> <li>●厚手のアルミ、銅</li> </ul>	
<b>形状</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●底が平らで、中央部のそりが1mm以下のもの ※ヒーターに密着するなべを必ずお使いください。</li> <li>●底の厚みが2mm以上のものが適しています。</li> </ul>	
<b>大きさ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべ底の径がヒーターの大きさと同じか、少し大きめのもの。</li> </ul>	

## 使えないなべ

加熱効率が悪くなるだけでなく故障の原因にもなりますので使用しないでください。

<b>材質</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●陶磁器（土なべなど）</li> <li>●超耐熱ガラス以外のガラス ※加熱に耐えきれず、割れることがあります。</li> <li>●耐熱ホーロー以外のホーロー ※なべのホーロー質が溶けてヒーターに固着することがあります。</li> </ul> <p>〔適さないなべ〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●アルミ、銅で厚みの薄いものや打ち出しなべ ※熱で底が変形して使用できなくなることがあります。</li> </ul>	
<b>形状</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●底の丸いもの（中華なべなど） ※安定性が悪く危険です。</li> <li>●底に凹みや凸部があるもの</li> <li>●直火用魚焼網・鉄板類 ※直火用魚焼網は、油や汁がヒーターにたれ落ち、ヒーターを傷めます。 ※2つのヒーターを同時にふさぐような大きさの鉄板を使用すると、器具が異常過熱して故障の原因になります。</li> </ul>	
<b>大きさ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ヒーターの大きさより小さ過ぎたり、大き過ぎるものは加熱効率が悪くなり、調理がうまくできません。</li> <li>※小さ過ぎると取っ手が熱くなります。</li> </ul>	

# 使いかた

## トップヒーターの使いかた

### 初めて使用する場合は

ヒーター表面のコーティングを硬化させ、保護するため、ヒーターになべを置かない状態で、火力調節つまみを「強」にし、5分間を限度としてカラ焼してください。

●このとき、煙やにおいがヒーター表面や本体内部から出ますが、コーティングを焼きつける時のもので、異常ではありません。煙は次回ご使用時からなくなり、安全上問題ありません。

●このカラ焼によりヒーター周囲のリングは金色のままになります。

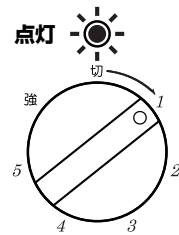
※このカラ焼をしないで使用すると、コーティングがなべ底に付着することがありますのでご注意ください。

※余熱でもコーティングを焼きつけますので、必要以上に長くカラ焼をしないでください。

※カラ焼を行う際には、窓の開放、換気扇を回すなど換気を充分に行ってください。

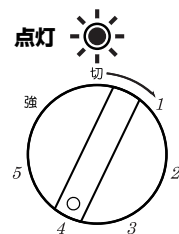
### 1 火力調節つまみを回す

ヒーターが入り、通電ランプが点灯します。  
火力調整つまみは電源スイッチも兼ねています。  
つまみを右に回すと、通電を開始します。



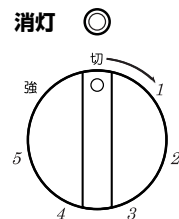
### 2 火力調節つまみで火力を選び調理する

火力は6段階に調節できます。  
焼き物、炒め物など少量の油を入れて予熱する場合は、油の温度が急激に上がり油が発火することがありますので、火力を弱めに調節し、加熱し過ぎないように注意してください。

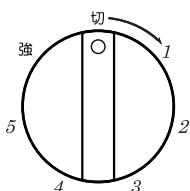


### 3 調理が終わったら火力調節つまみを「切」にする

左いっぱいまで確実に回し、通電ランプが消灯したことを確認してください。



### ■火力調節と調理の目安



目盛	火力の目安	調理の目安
1	とろ火	保温
2	弱火	煮込み
3		
4	中火	揚げ物 焼き物
5		
強	強火	湯沸かし 炒め物

### ■余熱を利用しましょう

●クッキングヒーターはスイッチを「切」にしてもすぐにヒーターの温度が下がらず、しばらく高い温度を保ちます。この余熱を上手に利用しましょう。

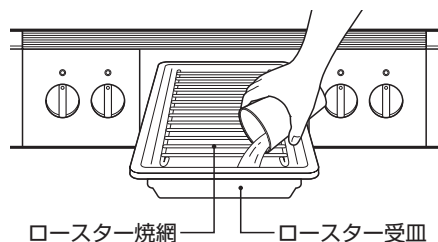
●「ふきこぼれ」や「煮詰め過ぎ」にしないよう、少し早めにスイッチを「切」にしてください。電気の節約にもなります。



# ロースターの使いかた

## 1 ロースター焼網をのせてセットします

ロースター受皿の凸部のところまで、必ず水を入れます。



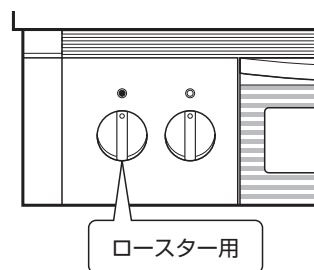
### ご注意

■ロースター受皿に必ず水を入れて使用してください。

- 煙が多く出たり庫内の汚れがひどくなります。
- 魚が乾燥します。
- 長時間使用しますと庫内の過熱で魚から出た脂に引火し危険です。

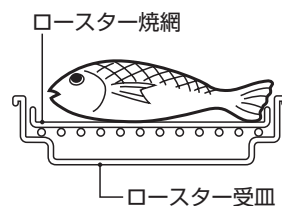
## 2 通電・予熱をします

- ①ロースター用火力調節つまみを回すと通電ランプが点灯し、ヒーターに通電します。
  - ②目盛「強」で2～3分間予熱をします。
- 焼網をのせてカラ焼きしてください。魚の乾燥が少なくなります。
  - 予熱をすると魚などが焼網にこびりつきにくくなります。



## 3 魚を焼きます

- ①受皿に焼網を図のようにのせます。
- 目盛「強」で魚を焼いてください。
- ②魚の上面にほどよい焦目がついたら、ロースター受皿を引き出し、魚を裏がえします。



## 4 焼きあがったら、必ず火力調節つまみを「切」にします

### ご注意

- 使用中や直後はロースターのガラス窓、ロースター排気口が熱くなります。
- 排気口の上に鍋等のとってがこないようにしてください。とってが熱くなりやけどすることがあります。

### ■温度過昇防止機能

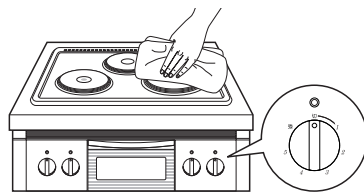
- 消し忘れ等で、ロースター内の温度が異常に上昇したときに、自動的にロースターヒーターの通電を停止する温度過昇防止機能が付いています。万一作動して通電が停止しても、温度が下がって来ると自動的に復帰して通電されます。

# お手入れ

## お手入れの際のご注意

### ●…ヒーターが冷えてから

火力調節つまみを「切」にし、ヒーターが十分冷えてからお手入れをしてください。



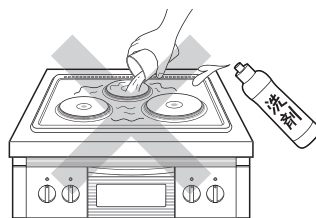
### ●…台所洗剤を使う

ベンジン・シンナー・アルコール・たわしを使わないでください。



### ●…水を直接かけない

水や洗剤がトッププレートの上のすきまや操作部から器具内部に入ると、故障の原因になるので、水などを直接かけないでください。



## トッププレート・操作部のお手入れ

中性洗剤に少量の水を加え、スポンジなどで汚れを落とした後、柔らかい布でよく拭き取ってください。

トッププレートの取りにくい汚れは、台所用のクレンザーなどを少量付けて、こすり取ってください。

※強くこすり過ぎると、表面に傷がつきますのでご注意ください。

## ヒーターのお手入れ

ヒーターに煮汁などがこげついたときは、水で湿らせた柔らかい布でこげつきを浮かせたあと拭き取ってください。

※無理にこすると、ヒーター表面のコーティングを傷めます。

## ロースター受皿・焼網のお手入れ

食器用洗剤で洗った後、十分に水洗いします。

## お手入れの後は

水気を十分拭き取ったあと、3分を限度にカラ焼してヒーターを乾燥させてください。ぬれたままにしておくと、サビの原因になります。

## 長期間使用しない場合は

長期間使用しない場合は、ヒーターの表面に食用油を薄く塗っておいてください。サビの防止になります。なお、再度使用するときは、油を十分拭き取ってからお使いください。

# 修理を依頼される前に

- 故障かな？と思われるときは、修理を依頼される前に、下記に従ってご確認ください。
- 製品を取り外してご自分で修理されることは、危険ですから絶対にしないでください。

こんなとき	見直すところ	なおしかた
ヒーターが入らない 電源ランプも点灯しない	専用回路のブレーカーが切れていませんか。	ブレーカーを入れる。
火力が弱く感じる	なべ底が変形している、なべのサイズが大きすぎる、など、なべが適していない場合、熱がうまく伝わりません。	「使えるなべは？」(P.7)をよくお読みになり、適したなべをお使いください。
調理中に火力が弱くなる	なべが適していなかったり、長時間「強」で通電すると、安全装置がはたらき、火力が落ちます。	「使えるなべは？」(P.7)をよくお読みになり、適したなべをお使いください。
煙やにおいがする	初めてお使いになる場合、部品に付着している油が焼けて煙やにおいがすることがあります。	煙やにおいはしだいになくなり、安全上問題ありません。
	ヒーターやトッププレートに煮汁などをこぼしたままにいませんか。	「お手入れ」(P.10)をよくお読みになり、ヒーターやトッププレートの汚れをふき取ってください。

## 保証とアフターサービス

### 保証書について

必ず、お買い求め先からお買い上げ日・お買い求め先名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのと保管してください。

### 修理を依頼されるときは

ご使用中に異常が生じたときは、「修理を依頼される前に」(P.11)に従ってご確認ください、なお異常のあるときは、お使いになるのをやめ、専用回路のブレーカーを「切」にし、お買い上げの販売店にご連絡ください。

- 保証期間中は  
保証書の規定にしたがって、出張修理させていただきます。
- 保証期間が過ぎているときは  
修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。  
ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後5年です。  
注)補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

### ご不明な点や修理に関するご相談は

- 修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または、当社にご相談ください。
- 転居や贈答品などでお買い上げの販売店に修理が依頼できない場合は、当社にご相談ください。
- 一般家庭用以外(たとえば業務用など)にお使いになったときの故障は、保証期間中でも原則として有料修理となります。

# 無 料 修 理 保 証 書

品 名 <b>クッキングヒーター</b>	* 形式 SPH-223GS,222GSL SPH-222GS,222NS
保証期間	本体： <b>1 年</b>

* お買い上げ日	年 月 日
* お 客 様	ご 芳 名 様
	ご住所〒
	TEL.

本書は、保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがった正常な使用状態で故障した場合に、下記記載内容にもとづき、お買い上げ販売店が無料修理を行なうことを、お約束するものです。  
お買い上げの日から左記の期間内に故障した場合は、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼のうえ、本書をご提示ください。

* 販売店	住所・店名  TEL.
-------	-------------------

本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan

## ■SANKI 三 化 工 業 株 式 会 社

本社 〒102-0072 東京都千代田区飯田橋3-3-12 石原ビル  
TEL.03(3239)1819(代) FAX.03(3234)2532

\*印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
  - 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障および損傷。
  - 犬、猫、鳥、鼠などの小動物や昆虫などの行為により故障・損傷した場合。
  - お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
  - 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷ならびに自然損耗。
  - 指定外電圧の使用による故障および損傷。
  - 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
  - 本書のご提示がない場合。
  - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
  - 故障の原因が本機以外にある場合で改善を要するとき。
- 離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。

- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 保証書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
- この保証書は当該製品単体の保証を意味し、製品の故障や不具合により誘発される全ての保証（営業損失、運賃、諸経費等）は、保証対象に含まれません。
- この保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保障期間内のサービスおよびその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- 保障期間後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

# 仕 様

形 名	SPH-223GS	SPH-222GSL	SPH-222GS	SPH-222NS	
消費電力	単相200V-4500W		単相200V-3500W		
大 小 寸 (約)	幅604×奥行569×高さ242mm		幅446×奥行569×高さ242mm		
重 さ (約)	約18kg	約17kg	約16kg	約14kg	
ヒーター	(左)	消費電力 1500W 火力調節 約135~1500W 6段階調節		消費電力 2000W 火力調節 約175~2000W 6段階調節	
	(中央)	消費電力 1000W 火力調節 約100~1000W 6段階切替	—	—	
	(右)	消費電力 2000W 火力調節 約175~2000W 6段階調節		消費電力 1500W 火力調節 約135~1500W 6段階調節	
		—		—	
ロースター	内 寸 (約) 幅210×奥行320×高さ90mm				
	消費電力 1000W				
	火力調節 約100~1000W相当 無段階調節				
ヒーター切替	中央ヒーターとロースターの切替		—	—	
コ ー ド	3.5mm <sup>2</sup> 3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 長さ0.7m			2mm <sup>2</sup> 3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 長さ0.6m	
差 込 プ ラ グ	2極・接地極付 30A・250V			2極・接地極付 20A・250V	

## ■SANKI 三 化 工 業 株 式 会 社

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋3丁目3番12号 石原ビル  
TEL.03-3239-1819 (代) FAX.03-3234-2532

ご購入年月日	年 月 日
ご購入店名	
	TEL

お客様へ…おほえのために、ご購入年月日、ご購入店名を記入されると便利です。