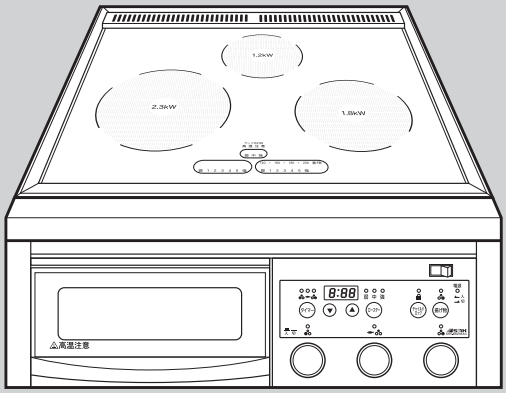
SINK

ハイグラストップ クッキングヒーター（家庭用）
取扱説明書
（取付・設置説明付）

形名 SRH-BR236AG



SRH-BR236AG

もくじ

●安全上のご注意……2
●お使いになる前に……7
●各部のなまえとはたらき……8
●使えるなべは？……10
●左・右ヒーターの使いかた……11
●中央ヒーターの使いかた……15
●ロースターの使いかた……16
●火力・温度調節について……18
●タイマーの使いかた……19
●料理例……20
●お手入れのしかた……22
●こんなときは（修理を依頼される前に）…23
●取付・設置説明……24
●保証とアフターサービス……31
●仕様……31
●保証書……裏表紙

このたびはSINKクッキングヒーターをお買い上げいただきまして、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。そのあと大切に保存し、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」など記入を確かめて、よくお読みの後、保管してください。

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※1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※2を負うことが想定されるか、または物的損害※3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（してはいけないこと）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

取り扱い

禁止

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）

分解禁止

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。

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・けがをするおそれがあります。

禁止

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。

水かけ禁止

使用中やお手入れのとき、トッププレートやロースター排気口に水をかけない

漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。トッププレートとカウンター（調理台）の間に水がこぼれたときも、すぐにふきとってください。

⚠警告

取り扱い

水ぬれ禁止

水をかけない

ショート･感電のおそれがあります。

必ず守る

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。

必ず守る

使用後は電源の「切」を確認する

長期不在の時は、専用回路のブレーカーを切ってください。火災のおそれがあります。

禁止

トッププレートに衝撃を加えない

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、電源スイッチを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

禁止

キッチンユニットの前に物を置かない

火災の原因になります。

接触禁止

ロースター調理中、調理直後はロースター扉や、その周辺には触れない

ロースター調理中、調理直後はロースターガラスや周辺部は高温になっていますので、やけどの恐れがあります。

必ず守る

味噌汁やカレーなど沈澱したり、粘性のある調理物を加熱するときは、火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる

なべ底に沈澱した味噌やカレーのルーなどが温まると突然ふき上げたり、なべが跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。

必ず守る

異常･故障時には直ちに使用を中止する

発煙･発火･感電のおそれがあります。
＜異常･故障例＞
●コードや差し込みプラグが以上に熱い。
●こげくさいにおいがする。
●ヒーターが発熱しない。
電源スイッチと専用回路のブレーカーを切り、修理を依頼してください。

油調理中

禁止

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火力調節してください。

底の平らな天ぷらなべを使う

底が変形していない平らななべを使う

底に凹凸やそりのあるなべを使うと油温調節機能が働かず、油温が上がり過ぎて火災の原因になります。

右ヒーターで揚げ物調理キーをお使いください。

⚠警告

油調理中

必ず守る

なべは加熱部の中央に置く

必ず守る

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

800g(0.9L)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。

⚠注意

取り扱い

接触禁止

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

やけどをするおそれがあります。
※高温注意表示が消灯した後でも、十分冷めるまでは、手を触れないようにしてください。

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、トッププレートの変色･破損の原因になります。
※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

排気口をふさがない

本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

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

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

トッププレートからはみ出していると、落下などにより、けが･やけどの原因になります。

禁止

火気を近づけない

感電･漏電の原因になります。

禁止

調理以外の目的で使用しない

暖房や洗濯もの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

本体前方に物を置かない

火災の原因になります。

⚠注意

取り扱い

禁止

缶やアルミ箔など、なべ以外のものやアルミ箔なべ・レトルトパックなどを加熱しない

なべの下に紙・なべ敷き・加熱用鉄板・トッププレート汚れ防止カバーを敷かない

破裂したり赤熱して、けが・やけどの原因になります。
また、故障の原因になります。

水を入れる

ロースターは必ずロースター皿に水を入れて使用する

調理物が発火する恐れがあります。また、ガラスが割れ、けがの原因となります。

必ず水(約200cc)を入れる。

禁止

トッププレートの上で直接調理しない

トッププレートを傷める原因になります。
※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。

スイッチを切る

ロースター調理中、調理物が発火した場合は電源スイッチを切る

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。

確認

必ずお手入れをする

ロースター使用後や連続使用時は、ロースター皿や焼き網に残った調理物・脂分を洗い落とす

調理物・脂分が残ったまま調理すると発火の原因となります。

必ず守る

お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

油調理中

禁止

他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない

異常加熱し火災の原因になることがあります。

必ず守る

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

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

油が飛び散ってやけどの原因になります。
水気の多い食品を揚げる時は、食材は事前に水分をふき取ってからあげてください。
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。

お願い

■使用後はトッププレートのお手入れをする（冷えてから行う）

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。

■調味料をこぼしたまま使用しない 吹きこぼしたまま使用しない

トッププレートを傷める原因になります。
※調味料などをこぼした場合は、ヒーターを一旦切りやけどしないように必ずふき取ってから使用してください。
トッププレート上に糖分を含んだ煮汁等が付着した場合、そのまま加熱されますと糖分の分子構造がガラスに近いため、一体化しはくりする場合があります。

■なべ底をきれいにしておく、なべ底でトッププレートをこすらない

なべ底に突起物がついたまま使用されますと、トッププレートに傷が付いたり、破損につながることがあります。

■小さすぎるなべ・大きすぎるなべは使わない

異常加熱を起こし故障の原因になります。

■トッププレートが破損する恐れのある次のようななべは使わない

●底が凹形のなべ。
●大きすぎる（底の径がヒーターの大きさより2ｃｍ以上）なべ。
（トッププレートとなべ底の間に空間ができ、異常加熱でトッププレートが割れる場合があります。）

■高温のなべをトッププレートの表示ランプの上に載せない

故障の原因になります。

■ロースター扉を引き出したときに、上から強い力を加えない

故障の原因になります。

■ロースター調理後、扉を引き出したままにしない

周囲が熱くなります。

お使いになる前に

安全機能について

■ヒーターの過熱防止機能について

●ヒーター使用中、お湯が沸騰近くなったり、炒め物、揚げ物の調理の場合は、火力が「強」でも、自動的にヒーターが切れたりついたりしますが、故障ではありません。
適さないなべを使用しているときは、その回数が多くなりますので、適したなべをお使いください。

■切り忘れ防止機能について

●何も操作を行なわなかったとき約60分、ロースターは25分経過すると、切り忘れと判断して自動的にヒーターの通電が切られます。
切り忘れ防止機能が働くと、火力表示ランプ「弱」が点滅してお知らせします。継続してお使いになる場合は火力調節つまみを一度「切」にして、再度火力調節つまみを設定してください。

■やけどに注意(高温注意表示について)

●トッププレートは調理終了後も熱が残っています。火力表示ランプにて高温注意表示が点灯点滅している間はトッププレート、その周辺の金属部に触れないでください。(高温注意表示が消灯しても、ヒーター部に触り続けますとやけどをします。)
●高温注意表示は、通電後トッププレートが熱い間は点灯し、高温であることをお知らせします。
●電源スイッチを切ってもトッププレートが熱い間は、高温注意表示が点灯し続けます。

■チャイルドロックキー

●チャイルドロックキーを約3秒以上押すと、チャイルドロックランプが点灯して火力調節つまみを押してもヒーターに通電できなくすることができます。
ロックを解除する場合は、また約3秒以上押してください。(ランプが消灯します。)
※電源が「入」のときに使用できます。
※電源が「切」のとき、ヒーター通電中、操作つまみが出ているときは使用できません。

付加機能

■揚げ物温度コントロール(右ヒーターのみ)

●なべ底検知センサーにより油の温度を調節し、揚げ物調理ができます。(140～200℃まで7段階)
予熱が完了するとランプとブザーで適温になったことをお知らせします。(→P13,14「揚げ物調理」)

■調理タイマー(左右ヒーターまたはロースター／ 1ヒーター選択式)

●煮込み料理などに便利なタイマーは、6時間までのタイマー調理ができます。(ロースターは20分まで)(→P.19)

■火力調節について

●左右ヒーターは、火力を小さくするごとに明るさが変わっていきます。(13段階に調節できます)
●中央ヒーターとロースターは、ヒーターをつけたり消したりして行ないます。火力が小さいほど消えている時間が長くなります。(3段階に調節できます。)

■余熱について

●火力調節つまみを「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。
●「ふきこぼれ」や「煮つめ過ぎ」しないよう、ガスこんろより少し早めに火力を調節したり、火力調節つまみを「切」にしてください。

各部のなまえとはたらき

本　体

中央ヒーター
1200W

排気カバー
（排気口）

左ヒーター
2300W

トッププレート

右ヒーター
1800W

揚げ物
適温ランプ

ロースター扉

ロースター取っ手

ロースター
1200W

火力表示ランプ

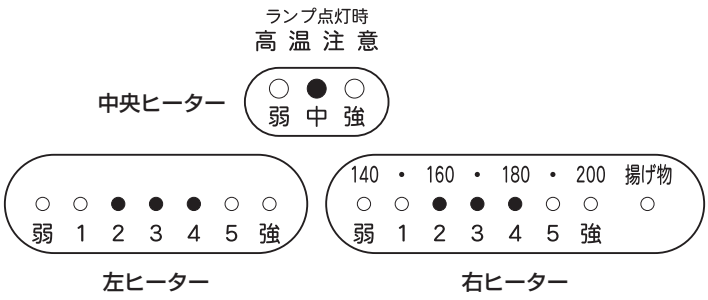
左・中央・右の各ヒーターの火力を表示します。

（右ヒーターのみ揚げ物調理時は油温度設定表示になります。）

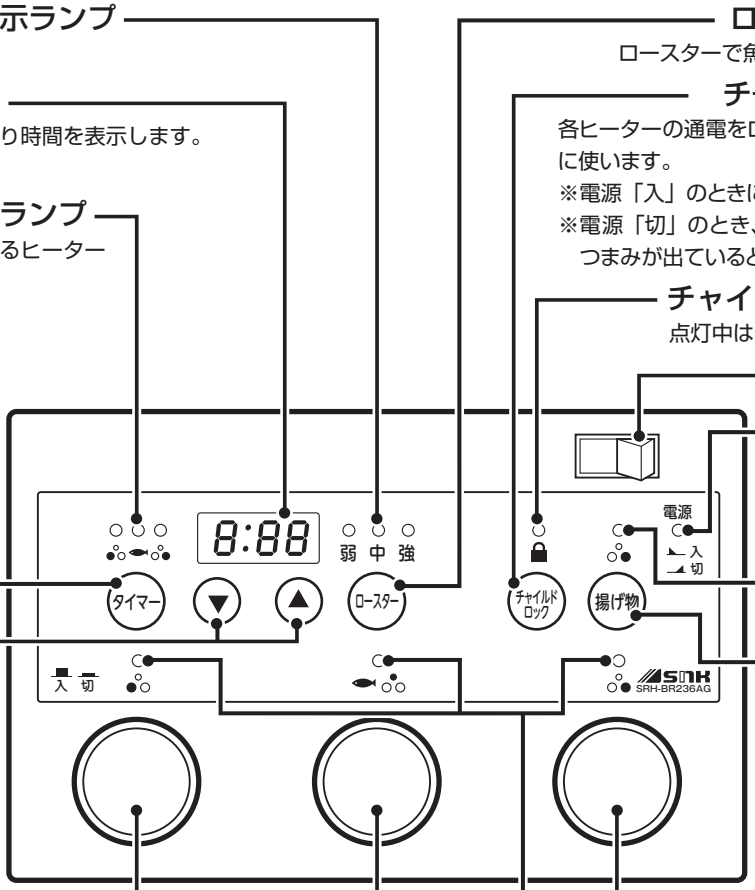
ロースターと中央ヒーターは、同時には使えません。

高温注意表示について

使用後にトッププレートが熱い間は、火力表示ランプにて高温注意をお知らせする点灯表示を行います。



操作部



ロースター火力表示ランプ

タイマー時間表示
タイマーの設定時間、残り時間を表示します。

タイマー設定表示ランプ
タイマーが設定されているヒーターを表示します。

タイマーキー
左ヒーター、右ヒーターまたはロースターにタイマーをセットするときに使います。

タイマー合わせキー
タイマーの時間合わせに使います。

左ヒーター用火力調節つまみ
左ヒーターの「入」「切」と火力の調節に使います。

中央ヒーター／ロースター用火力調節つまみ
中央ヒーターとロースターの「入」「切」と火力の調節に使います。

ロースター調理キー
ロースターで魚を焼くときに使います。

チャイルドロックキー
各ヒーターの通電をロックする／解除するときに使います。
※電源「入」のときにロック／解除できます。
※電源「切」のとき、ヒーター通電中、操作つまみが出ているときは使用できません。

チャイルドロックランプ
点灯中はヒーターは使えません。

電源スイッチ

電源ランプ
電源が「入」のときに点灯します。

揚げ物調理表示ランプ

揚げ物調理キー
右ヒーターで揚げ物をするときに使います。

右ヒーター用火力調節つまみ
右ヒーターの「入」「切」と火力の調節、揚げ物のときの油温度の調節に使います。

通電ランプ
各ヒーターの通電中点灯します。

⚠注意

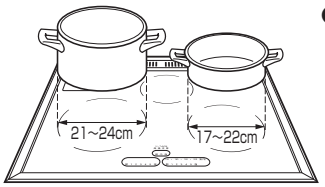
電源スイッチを入れてから、電源ランプがつくまで時間がかかる場合があります。(約1秒)
この間は全ての操作ができません。電源ランプの点灯を確認してから操作してください。

使えるなべは？

下図に示す適しているなべをご使用ください。
適さないなべをご使用になると、効率が悪くなるだけでなく、器具の保護のため温度センサーが作動し、湯が沸かなかったり調理がうまくできなくなることがあります。
特に、大きすぎるなべや、凹形のなべ底の物を使用すると、トッププレートの温度が上がりすぎ、ガラスにヒビが入る場合があります。

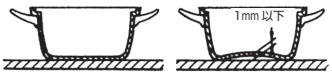
○ 適しているなべ

大きさ



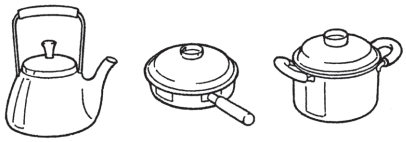
なべ底の平らな部分の大きさ がトッププレートの発光部分の大きさと同じものが適しています。

形状



●なべ底が平らで厚手のなべが最適です。
●中央部凹が、1mm 以下のものが適しています。

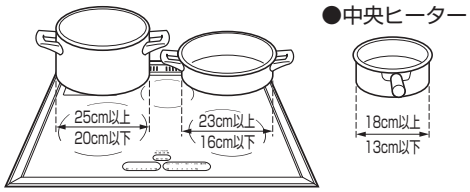
材質



●ステンレス、鉄、アルミ（鋳物）、銅などの金属製のなべ

△ 適さないなべ

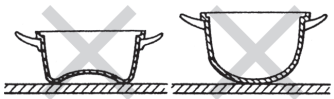
大きさ



なべ底の平らな部分の大きさ がトッププレートの発光部分の大きさより大き過ぎたり、小さ過ぎるものは適していません。

形状

厳禁



●凹凸の底のものは適していません。また、安定性も悪く危険です。

材質

●土なべ　●打ち出しで作られたアルミ、銅などのなべ

揚げ物調理のときは…

●底の平面な直径 200mm 前後のなべを使用してください。
●凹凸の底のものや底に脚状の突起のあるなべは使用しないでください。（油温調節機能が働かず、油温が上がり過ぎて火災の原因になります。）

✕ 使えないなべ　トッププレートの損傷や加熱不良の原因となる場合があります。

底の丸い中華なべ

●なべの安定性が悪く危険です。
●ヒーター面との接触面積が極端に少ないので、加熱効率が悪く調理がうまくできなくなります。

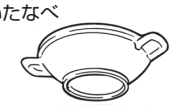
超耐熱ガラス以外のガラスなべ

●ガラスなべは全般的に加熱効率が劣ります。
●ヒーターの加熱に耐え切れず、ひび割れや破裂することがあり、大変危険です。

ガス用クッキングパン

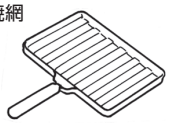
●ガス用クッキングパンの材質はホーロー製のものが多く、右記ホーローなべの場合と同様で、使用するとトッププレート損傷につながることがあります。

脚のついたなべ



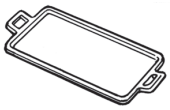
●なべ底に脚状の突起や食器の糸じりのような形状の場合、極端に加熱効率が劣り、調理ができないことがあります。

直火用魚焼網



●受皿の部分の材質がホーローで、ガス用クッキングパンと同様、使用するとホーロー質固着など、トッププレート損傷につながることがあります。

鉄板類



●面積の大きな鉄板類を使用すると、器具が異常過熱し故障の原因になります。

耐熱ホーロー以外のホーローなべ

●煮物を煮つめてしまった場合などで、なべが空焚状態になったとき、製品によっては稀に底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷する場合があります。

ご注意
※トッププレートとなべの間にものを挟んでの加熱はしないでください。故障の原因になります。
（紙・なべ敷き・加熱用鉄板・トッププレート汚れ防止カバー　など）

左・右ヒーターの使いかた

火力調節と火力表示ランプについて

左・右ヒーターの火力表示と火力は次のようになっています。
それぞれの火力表示の中間の火力は、火力表示ランプの点滅で表示します。

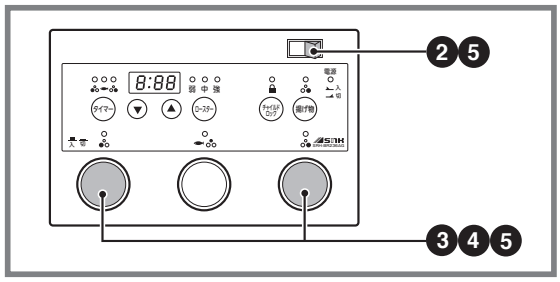
左ヒーター（2300W）		右ヒーター（1800W）	
火力表示ランプ 弱　1　2　3　4　5　強	火力（W）	火力表示ランプ 弱　1　2　3　4　5　強	火力（W）
●	115	●	90
● ☀	190	● ☀	150
● ●	255	● ●	200
● ● ☀	330	● ● ☀	260
● ● ●	460	● ● ●	360
● ● ● ☀	575	● ● ● ☀	450
● ● ● ●	765	● ● ● ●	600
● ● ● ● ☀	1150	● ● ● ● ☀	900
● ● ● ● ●	1380	● ● ● ● ●	1080
● ● ● ● ● ☀	1535	● ● ● ● ● ☀	1200
● ● ● ● ● ●	1725	● ● ● ● ● ●	1350
● ● ● ● ● ● ☀	1840	● ● ● ● ● ● ☀	1440
● ● ● ● ● ● ●	2300	● ● ● ● ● ● ●	1800

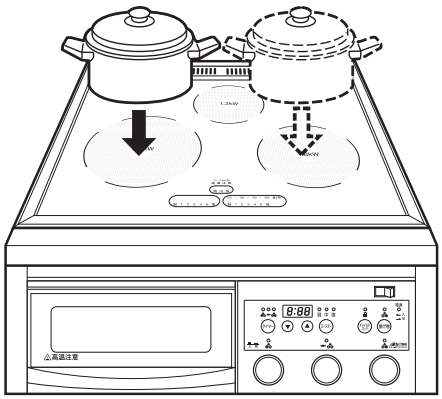
この取扱説明書では表示ランプの点灯・点滅を次のように表わします。
[表示ランプの点灯は…… ●　　表示ランプの点滅は…… ☀]

■お知らせ

左ヒーターの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがありますが異常ではありません。
●同時に 3 つのヒーターを使用した場合、定格容量を越えないように左ヒーターは 1535W までしか上がりません。
●左ヒーターを使用中に全部のヒーターを使用すると自動的に 1535W に下がります。他のヒーターを切っても自動的にはもどりませんので、火力調節つまみを回してもどしてください。
ブザーが鳴り右ヒーターが切れる場合があります。
●右ヒーターはトッププレートの裏面に温度センサーがついています。
●なべの空焚きや適していないなべを使用した場合、トッププレートの温度が上がりすぎるためです。
●ヒーターの温度が下がってから、適したなべをご使用になりもう一度ヒーターを入れてください。

加熱調理

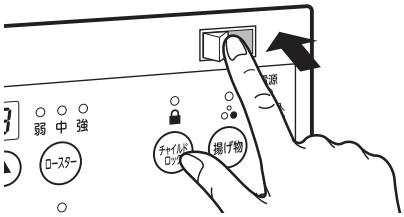




1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く

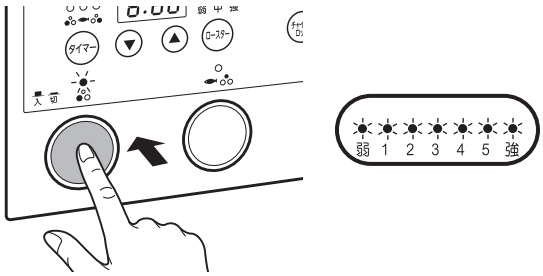
2 電源スイッチを入れる

●電源ランプが点灯します。



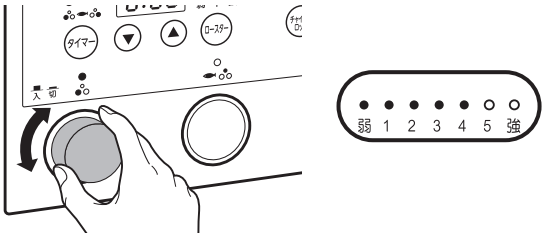
3 使用する火力調節つまみを押す

●火力調節つまみが出ます。
●通電ランプと火力表示ランプが点滅します。
●火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電されません。



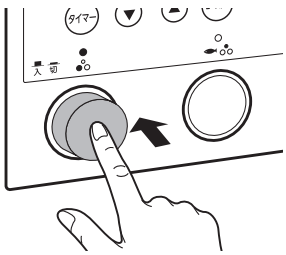
4 火力調節つまみを回し、火力を調節する

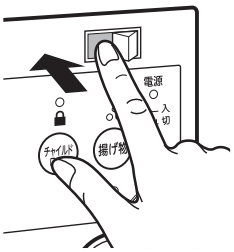
●通電ランプと火力表示ランプが点灯します。
●ヒーターに通電されます。



5 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

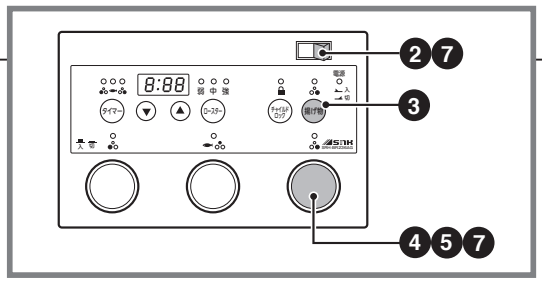
●ヒーターの通電が止まります。





揚げ物調理

（右ヒーターを使います）



1 なべに油を入れ、右ヒーターの中央に置く

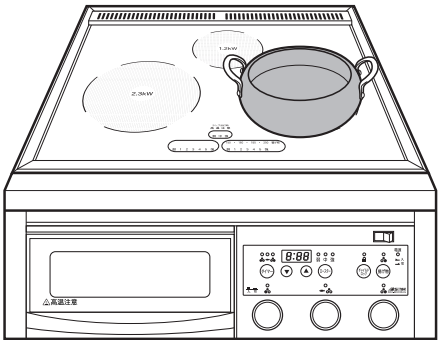
●底の平らな鉄製の直径 200mm 前後のなべを使用してください。

●以下のようなべは使用しないでください。（油温調節機能が働かず、火災の原因になります。）

・凹凸の底のものや底に脚状の突起のあるなべ

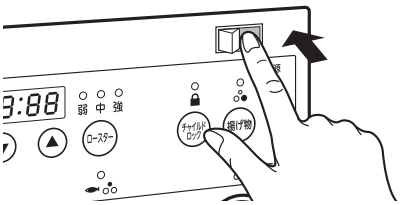
● 800g（0.9L）未満の少ない油では揚げ物をしないでください。

（油温調節機能が働かず、火災の原因になります。）



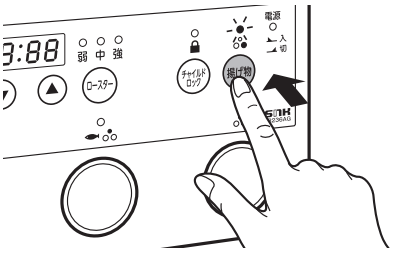
2 電源スイッチを入れる

●電源ランプが点灯します。



3 揚げ物調理キーを押す

●揚げ物調理表示ランプが点灯し、揚げ物適温ランプが点滅します。

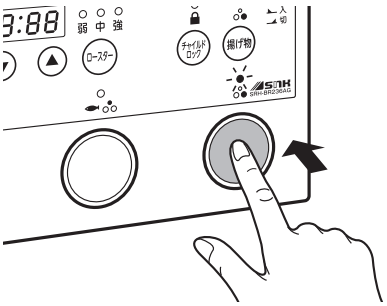


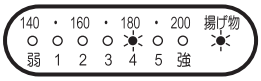
4 右ヒーター火力調節つまみを押す

●火力調節つまみが出ます。

●通電ランプ・油温度設定表示ランプが点滅します。

●火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電されません。

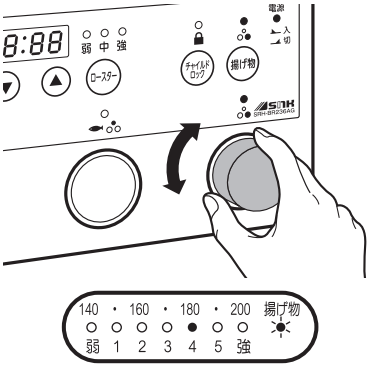




❺ 火力調節つまみを回し油温度の設定をする

●通電ランプと油温度設定表示ランプが点灯します。

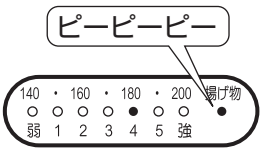
●ヒーターに通電されます。



❻ ブザーが鳴ったら設定温度、調理をする

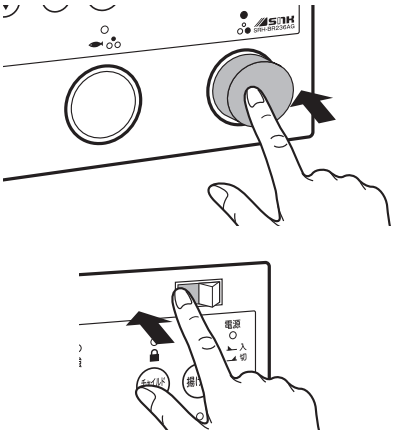
●設定温度になるとブザーがピーピーピーと鳴ってお知らせします。

●揚げ物適温ランプが点灯します。



❼ 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

●ヒーターの通電が止まります。



■お知らせ

●底の平らな鉄製のなべを使い、油の量は 800g（0.9L）以上でお使いください。
油の量が少ないと油温が高くなり過ぎ火災の原因となります。

●適温になると、ブザーおよび揚げ物適温ランプの点灯でお知らせしますが、一旦適温になりブザーが鳴った後は、設定温度を変えてもブザーは鳴りません。

●揚げ物調理中、設定温度を変更した場合は変更確認ブザーが短く鳴ります。

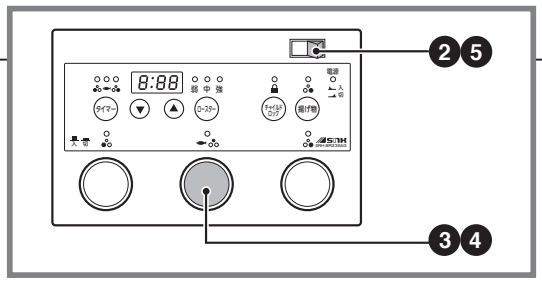
●揚げ物調理中（揚げ物温度コントロール使用中）は自動的に火力が上がったり下がったりして油温を調節します。

●設定温度は油 800g（0.9L）を加熱したときの目安温度です。

中央ヒーターの使いかた

ロースターと同時には使えません

加熱調理

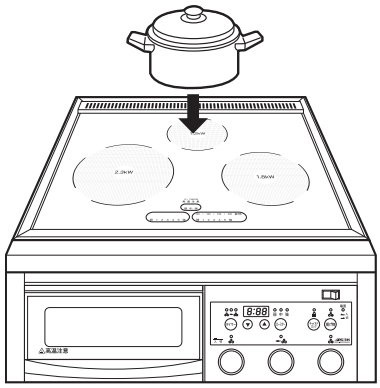


火力調節と火力表示ランプについて

●中央ヒーターの火力調節は、ヒーターをつけたり消したりして調節しています。

●火力と火力表示ランプは次のようになっています。

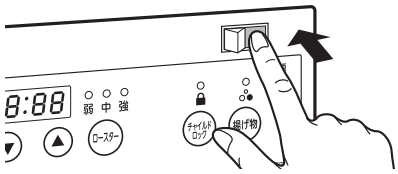
中央ヒーター（1200W）			
火力表示ランプ			火力（W）
弱	中	強	
●			400
●	●		600
●	●	●	1200



❶ なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く

❷ 電源スイッチを入れる

●電源ランプが点灯します。

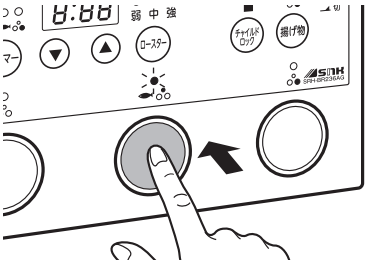


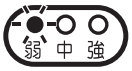
❸ 中央ヒーター / ロースター火力調節つまみを押す

●火力調節つまみが出ます。

●通電ランプと火力表示ランプが点滅します。

●火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電はされません。

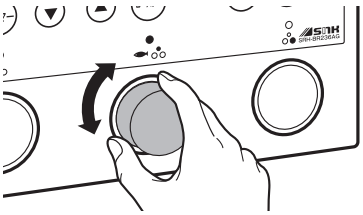


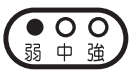


❹ 火力調節つまみを回し、火力を調節する

●通電ランプと、火力表示ランプが点灯します。

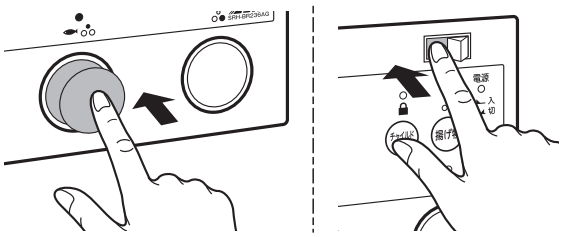
●ヒーターに通電されます。





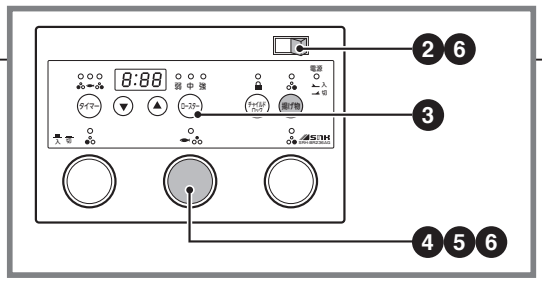
❺ 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

●ヒーターの通電が止まります。

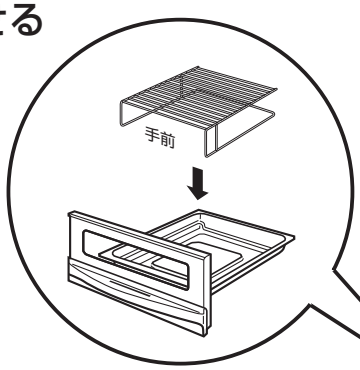


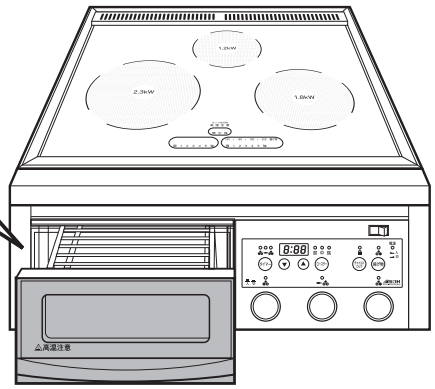
ロースターの使いかた

中央ヒーターと同時には使えません



❶ 受け皿に焼き網をセットして水（約 200cc）を入れ、魚をのせる



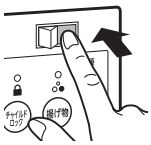


※水を入れずに調理すると、調理物や垂れた脂が発火する場合があります。

※ロースター扉は、奥まで確実に閉めてください。
扉の下にあるストッパーで止まるまで閉めてください。

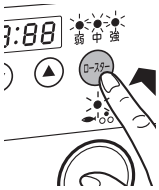
❷ 電源スイッチを入れる

●電源ランプが点灯します。



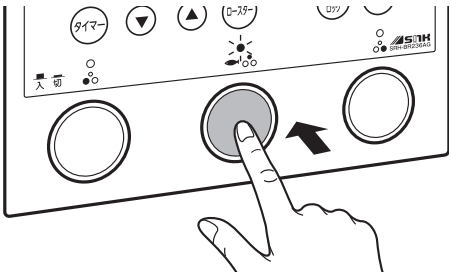
❸ ロースター調理キーを押す

●ロースター火力表示ランプが点滅します。



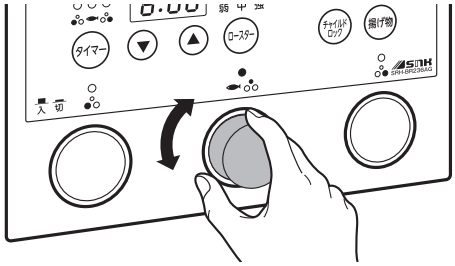
❹ 中央ヒーター／ロースター火力調節つまみを押す

●火力調節つまみが出ます。
●通電ランプと火力表示ランプが点滅します。
●火力調節つまみを押しただけでは安全のためヒーターに通電されません。



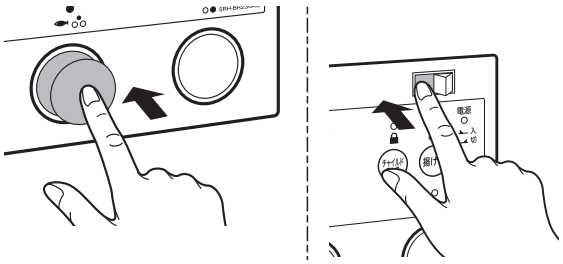
❺ 火力調節つまみを回し火力を調節する

●通電ランプと火力表示ランプが点灯します。
●ヒーターに通電されます。



❻ 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る

●ヒーターの通電が止まります。



火力調節と火力表示ランプについて

●火力と火力表示ランプは次のようになっています。

ロースター（1200W）			
火力表示ランプ			火力（W）
弱	中	強	
●			600
●	●		900
●	●	●	1200

消耗部品の交換について

●焼き網およびロースターパッキンは消耗品です。部品の状態に応じて交換してください。

■焼き網

フッ素樹脂加工がはがれてくると、汚れがこびり付き、魚がとれにくくなりますので交換してください。

■ロースターパッキン

柔軟性がなくなったり、扉の周囲から煙が漏れはじめたら交換してください。

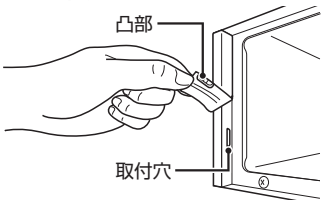
【パッキンの交換方法】

①古くなったパッキンを端からめくる様にして取り外す。

②新しいパッキンの凸部分をロースター枠部の穴に押し込んではめる。

※左右３箇所、上６箇所はめ込む。

③ロースター扉・受け皿を取り付けて、ロースター扉が確実に閉まることを確認してください。



消耗部品のお求めについては、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

■ご注意とお知らせ

受け皿には、必ず水(約200cc)を入れてお使いください。

水を入れずに調理すると調理物や落ちた脂が発火する場合があります。
また受け皿が抜けにくくなる場合があります。
※受け皿が抜けにくくなった場合は、5分程度冷まして抜いてください。

みりん干しなどの焦げやすい魚または脂分が多くて薄い食材（薄切り肉など)は、火力弱または中で、様子を見ながら焼いてください。
焼き網から落ちたり垂れさがるような小さな食材は調理しないでください。

受け皿に水を入れても短時間で高温になり発火する恐れがあります。

ロースター扉は、奥まで確実に閉めてください。

扉の下にあるストッパーで止まるまで閉めてください。
高温の煙が扉よりもれて周囲が変色する場合があります。

魚を連続して焼くときは

火力調節つまみを押し、通電を切ってから、次の調理物を入れてください。
受け皿に水を追加してください。
受け皿高温検知が働いて、通電が停止する場合があります。

高温検知が働いて、通電が停止した場合は

ロースター火力表示の「弱・中」が点滅または、「弱・中・強」が点滅します。
※火力調節つまみを押して、5分ほど冷まして受け皿に水を入れてから使用してください。

火力・温度調節について

加熱調理の火力調節の目安

●なべの大きさ、材料の量に合せて左右ヒーターを使い分けてください。（P.１０）

火力（W）	位　置	弱	1	2	3	4	5	強	火力調節のポイント
	右ヒーター	90	200	360	600	1080	1350	1800	
	左ヒーター	115	255	460	765	1380	1725	2300	
火力の目安		とろ火		弱火		中火		強火	
炒める								↔ 炒める	「強」で手早く炒めます。
ゆでる					← ゆでる →			↔ お湯を沸かす	「強」でお湯を沸かし、吹きこぼれる前に火力を落とします。
焼く						← 中まで焼く →		↔ 焼き色をつける	「強」で焼き色をつけ、火力を落として中まで火を通します。
煮る				← 煮込む →		← 煮る →		↔ お湯を沸かす	「強」でお湯を沸かし、火力を落として煮込みます。

●なべの種類・形状・材料の量などによって加熱状態が異なります。ようすを見て火力を調節してください。
●それぞれの中間火力は表示を省略しています。

揚げ物調理の温度調節の目安

※油800g（0.9L）を使った場合の目安です。※なべの材質、形状、油量により温度が前後する場合があります。

表　示	140	・	160	・	180	・	200	上手に揚げるポイント
温度（℃）	140	150	160	170	180	190	200	
メニュー		← 野菜の天ぷら →			← 魚介類の天ぷら・フライ →			●温度 材料に合った温度で揚げる。

■揚げ物調理のポイント

●推奨の天ぷらなべで、油の量は500g以上でお使いください。
油の量が少ないと油温が高くなりすぎて、火災の原因となります。

●一度にたくさんの食材を入れないでください。
油温が急激に低下しおいしい揚げ物ができません。

●油を汚さないものから揚げてください。
野菜 → 魚介類 → 肉

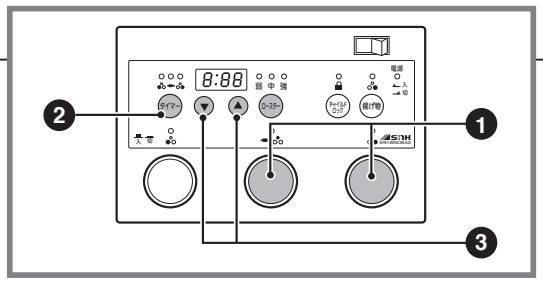
ロースターを使っての魚調理の焼時間目安 ※タイマーを使うと便利です。

※表は予熱をしない場合の焼き時間の目安です。時間は魚の数・大きさ・季節・鮮度によって異なります。焼けぐあいを見ながら火力や時間を調節してください。

メニュー	分　量	火力	焼き時間		調理のポイント
			表	裏	
さんまの塩焼き	150g ４尾	強	９分～ 11 分	４分～６分	・直接ヒーターに触れるような魚は２枚におろすなどしてから焼く。 ・いかやえびなどはくしに刺して焼く。 ・照り焼きなどは焦げやすいので、火力や時間を調節する。
あじの塩焼き	140g ３尾	強	９分～ 11 分	４分～６分	
ほっけの開き	270g １枚	強	８分～ 10 分	３分～５分	
あじの開き	110g ２枚	強	７分～９分	３分～５分	
さけの切り身	110g ３枚	強	８分～ 10 分	３分～５分	

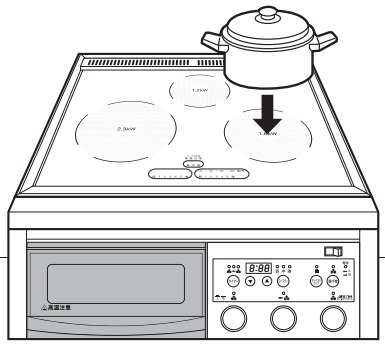
タイマーの使いかた（左右ヒーターまたはロースターに使えます。）

複数ヒーターでのタイマー同時使用はできません



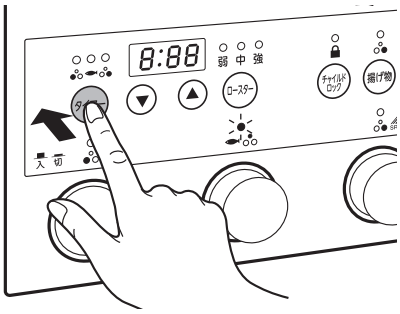
●タイマーは右ヒーター、左ヒーターまたはロースターのいずれかに使用できます。
●タイマーを使うには、先にヒーターに通電してください。通電したヒーターを設定することができます。

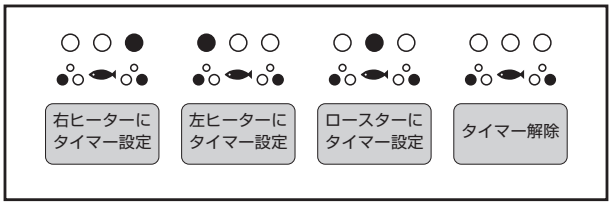
❶ 右ヒーター、左ヒーターまたはロースターに通電する



❷ タイマーキーを押す

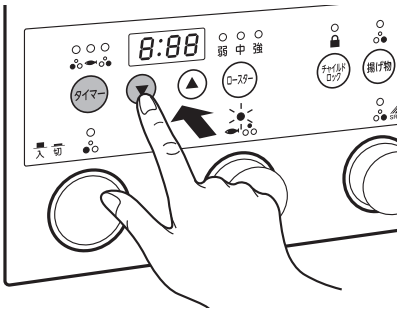
●タイマー設定表示ランプが点灯します。
●タイマー設定をしたい、ヒーターを選んでください。
●タイマーキーを押す毎に次のように変わります。
※すべてのヒーターを通電している場合です。通電していないヒーターがある場合はスキップされます。





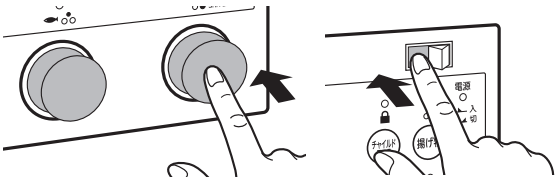
❸ タイマー合わせキーを押して時間を調節する

●左右ヒーターは 6 時間まで設定できます。
●ロースターは 20 分まで設定できます。
● 1 分～ 20 分までは 1 分おき、20 分～ 6 時間までは 5 分おき。
●タイマーがスタートすると残り時間を表示します。



タイマーが終了するとブザーが鳴り自動的に通電を停止します。

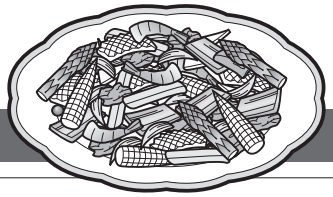
❹ 調理が終わったら火力調節つまみを押し、電源スイッチを切る



料理例

炒める

八宝菜



材料（4 人分）

豚薄切り肉……250g
酒、しょうゆ……各少々
玉ねぎ……小 1 個
ピーマン……2 個
ゆでたけのこ……80g
グリーンアスパラガス……4 本
ベビーコーン……4 本
うずら卵（ゆでたもの）……8 個
かたくり粉の水溶き、サラダ油……各適量
ごま油、塩……少々
いか……100g
塩、こしょう、酒……各少々
にんじん……1/2 本

Ⓐ
- スープ……1/2 カップ
- 塩……小さじ 1 ～ 1/2
- 砂糖……小さじ 1/2
- しょうゆ……小さじ 1
- 酒……大さじ 1
- うまみ調味料……少々

作り方

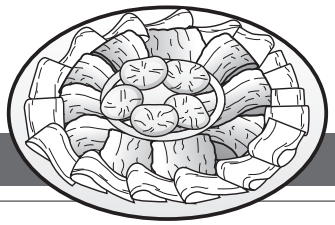
❶ 玉ねぎは 1cm 幅のくし形切りにし、ピーマン、ゆでたけのこ、にんじんは短冊切りにしグリーンアスパラは 4 ～ 5cm 長さに切ります。

❷ いかは一口大の松笠切りにし、塩、こしょう、酒各少々をふって下味をつけ、豚肉は一口大に切り、酒、しょうゆ各少々で下味をつけます。

❸ フライパンにサラダ油を多めに熱して豚肉を入れて火力**「強」**で色が変わるまで炒め、いかを加えて手早く炒め、野菜類は固いものから順に炒め、火が通ったら Ⓐ をよく混ぜたものを加える。ひと煮立ちしたら塩味を調えて、かたくり粉の水溶きを加えてとじ、ごま油を少々加えて香りつけをして盛りつける。

ゆでる

ゆで豚



材料（4 人分）

豚ロース (かたまり)……400g
ねぎ……少々
しょうが……1 かけ
きゅうり……2 本
ラディッシュ……3 個
《たれ》
酢……大さじ 2 1/2
しょうゆ……大さじ 3
塩……小さじ 1/2
にんにくのみじん切……小さじ 1/2
こしょう、溶きがらし、ラー油……各少々
ごま油……小さじ 1

作り方

❶ しょうがは包丁の腹でたたきつぶし、ねぎはぶつ切りにする。

❷ 豚肉はかたまりのまま（形を整えたいときはタコ糸などで軽く巻く）❶ とともになべに入れ、水をひたひたよりやや多めに加えて火力**「強」**で煮立てる、煮たったら火力を**「4」**に弱めて 25 ～ 30 分間ほどゆで、汁につけたままさます。

❸ つけ合わせ用のラディッシュは薄い輪切りにきゅうりは縦薄切りにしてそれぞれ冷水に放し、パリっとさせて水をきる。

❹ たれの材料をよく混ぜ合わせておく。

❺ 肉がさめたら食べやすく薄切りにして ❸ の野菜と盛り付け、❹ のたれを添える。

焼く

牛肉のペッパーステーキ

材料（4 人分）

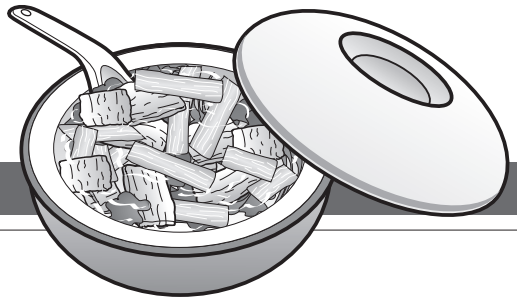
牛肉（厚さ 2cm、1 枚 150g のもの）……4 枚
粒こしょう（黒）……大さじ 3
バター……大さじ 3
塩……少々
《ソース》
白ワイン……大さじ 2
生クリーム……1
トマトケチャップ……大さじ 4
しょうゆ……大さじ 2
ウスターソース……大さじ 1
クレソン、フライドポテト……各適宜

作り方

❶ 牛肉は焼き縮みを防ぐために筋切りをし、肉たたきでたたいて形を整えておく。
❷ 粒こしょうはガーゼに包んで肉たたきなどでたたいてつぶす。
❸ 牛肉の片面に塩を振り❷のこしょうをつけてバターを溶かしたフライパンに調味料をつけた面から入れ、最初は火力**「強」**で焼いて焦げ色がついたら火力を**「3」～「4」**に弱めてしばらく焼き、上の面に塩、粒こしょうをして裏返し、火力を**「強」**にして焼き色をつける。
❹ フライパンにソースの材料を入れて火力**「4」**でひと煮たちさせて❸の肉を戻し入れ、ソースを肉にからめて温めた皿に盛りつけ、クレソン、フライドポテトを添えて残りのソースをかける。

煮る

大根と豚肉の煮込みスープ



材料（4 ～ 5 人分）

豚バラ肉（薄切り）……150g
大根……400g
ね ぎ ……20g
しょうが……1 かけ
ほうれん草……1/3 たば
塩……少々
水……6 カップ
塩 ……大さじ 1 弱
酒……大さじ 2
こしょう、うまみ調味料……各少々

作り方

❶ 豚肉は 5cm 幅に切り、大根は短冊切りにし、ねぎとしょうがは、包丁の腹でたたきつぶす。
❷ 深なべに❶と水を入れて火力**「強」**で煮立てる、煮たったら浮いてくるあくを丁寧に取り、火力を**「2」～「3」**に弱めて 1 時間ほど煮る。
❸ ほうれん草は塩少々を入れた熱湯で固めにゆでて水にとり、水けをしぼって長めに切る。
❹ 大根と豚肉が柔らかく煮えたらしょうがとねぎを取り出し、塩、酒、こしょう、化学調味料で調味して❸のほうれん草を散らして盛りつける。

お手入れのしかた

お手入れの際のご注意

●電源スイッチを切り、冷えてから

●ご使用のたびに
汚れたまま使うと､変色･こびりつきの原因になります。

●台所用洗剤（中性）を使う
たわし・ベンジン・シンナーを使わないでください。
酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わないでください。（変色します）

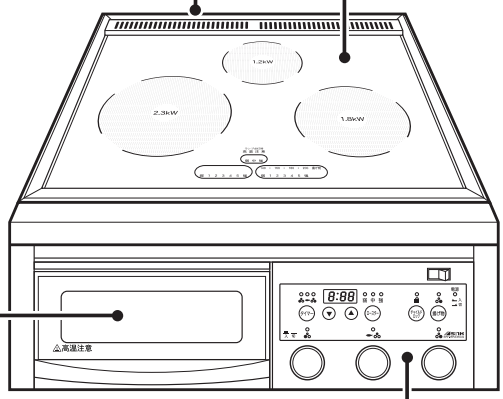
●使用されるなべの汚れも取り除く
トッププレートに焼きついてトッププレートの汚れの原因になります。

排気カバー

●本体からはずし、食器用洗剤とスポンジで洗う。
●排気口にほこりがたまっている場合は、掃除機などで吸いとってください。ほこりがついたままで使うと、故障の原因になります。

ロースター（焼き網・受け皿）

食器用洗剤と、スポンジで洗う。
●ロースター扉からはずして洗ってください。
●ロースター扉はナイロンたわしの固い方の面でこすらないでください。



トッププレート

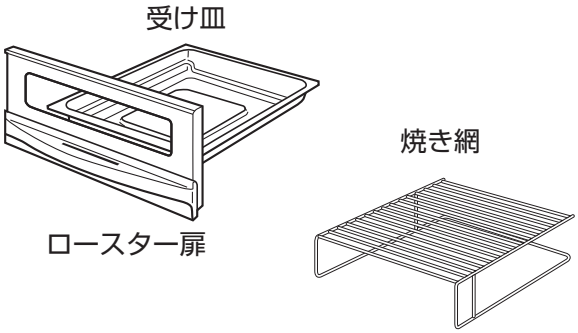
●固く絞ったふきんでふきとる。
●取りにくい汚れは台所用のクリームクレンザーなどをラップを丸めたものにつけてこすり落し、ぬれぶきんでふき取る。
※強くこすり過ぎないように、ご注意ください。
※トッププレート以外は磨き粉を使わないでください。

操作部

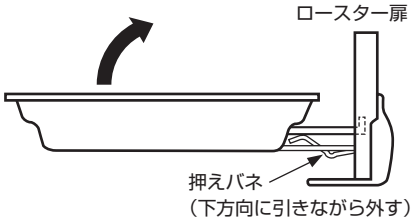
乾いたやわらかい布でふき取る。

※お手入れの後必ず電源が「切」になっていることをご確認ください。

受け皿のはずしかた



1. 受け皿を支えながら扉の押えバネを押す
2. 受け皿を矢印の方向に動かして、受け皿の左右のツメを外す



※取り付けるときは、ツメを扉の角穴に差し込み、押えバネが確実にはまっているかを確認してください。

こんなときは（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。
●お調べになってもなお異常がある場合は、使用を中止し、必ずブレーカーを「切」にして、お買い上げの販売店にご連絡ください。
●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	点検箇所	直しかた
ヒーターが入らない	●ブレーカーが切れていませんか。 ●電源スイッチが「切」になっていませんか。 ●チャイルドロックランプが点灯していませんか。	●ブレーカーを入れる。 ●電源スイッチを入れる。 ●チャイルドロックキーを 3 秒以上押し、ロックを解除してください。 → P.7 参照
ヒーター部での調理に時間がかかる 調理のできあがりが遅い	●なべ底の変形や異物の付着はありませんか。 ●ヒーターに適したなべを使いましたか。	●適しているなべを使用する。 → P.10 参照
ヒーターが周期的に切れたりついたりする	●トッププレートの温度の上がりすぎを防ぐためです。 ●中央ヒーターは、周期的に「入・切」して火力を調節しています。	●異常ではありません。 そのままお使いください。
調理中、ブザーが鳴り、火力表示ランプ「弱」が点滅してヒーターが切れる	●約 1 時間以上連続で通電していませんか。 （ロースターは 25 分） → P.7 参照	●異常ではありません。 ●一度火力調節つまみを押し込めてからもう一度ヒーターを入れてください。
調理中、ブザーが鳴り、ロースターが切れる エラー表示が出る ロースター火力表示の弱・中が点滅	●ロースターの受け皿に水を入れましたか。 ●連続して焼くときに、一度通電を切らずに焼くと停止することがあります。 ●本機の下にオーブンを組み込んだ場合、停止することがあります。	●ロースターの受け皿に水を入れる。 ●一度通電を切って受け皿に水を追加して焼いてください。
ロースター火力表示の弱・中・強が点滅	●調理物の発火などにより、ロースター庫内が異常温度になっています。	●一度火力調節つまみを押し込め、十分に冷ましてからもう一度ヒーターを入れてください。 ●調理物が発火した場合は通電をやめて、調理物の火が消えるまではロースターの扉を開けないでください。→ P.5
以下のようなエラー表示が出る E03、E04、E05、E06	●温度センサーの故障です。	●電源とブレーカーを「切」にして、お買い上げの販売店にご相談ください。
ヒーターやロースターを使ったとき、煙や臭いが出る	●部品には油が付着している場合があります。初めてヒーターやロースターを使うと、その油が焼けて出る場合があります。	●異常ではありません。 そのままお使いください。
ブザーが鳴り右ヒーターが切れ、エラー表示が出る 揚げ物調理のとき E02	●底の平面ななべを使いましたか。 ●油の量が少なすぎませんか。	●底の平面ななべを使用してください。 ●油を 800g 以上入れて使用してください。
揚げ物調理以外のとき E02	●なべの空焚きをしていませんか。 ●ヒーターに適したなべを使いましたか。 ●空焚きや、大きすぎるなべ、なべ底が凹形になっているものを使用した場合、トッププレートの温度が上がりすぎ、ヒーターが自動的に切れます。	●空焚きはしないでください。 ●適しているなべを使用してください。 → P.10 参照 ●一度火力調節つまみを押し込め、ヒーターの温度が下がってから、もう一度ヒーターを入れてください。
上記の内容を確かめても次のようなエラー表示が出る E01、E02	●温度センサーの故障です。	●電源とブレーカーを「切」にして、お買い上げの販売店にご相談ください。

※右ヒーター用火力調節つまみを押し込めると、エラー表示が解除されます。点検箇所を確認して直しても同じエラー表示が出ましたら、お買い上げの販売店または当社にご相談ください。

取付・設置説明

●この商品を安全に正しく設置していただくために、取付･設置の前にこの説明書をよくお読みになり、この取付･設置にしたがって確実に行なってください。
●取付･設置完了後、試運転を行ない異常がないことを確認するとともに、取扱説明書にそってお客様に使用方法、お手入れのしかたを説明してください。
●この取扱説明書は取付･設置完了後、お客様にお渡しし、お客様で保管いただくように依頼してください。

⚠警告

電気配線工事は、必ず電気工事登録業者に依頼する

ご自分で配線工事をされ不備があると、漏電や火災の原因になります。

必ず守る

絶対に分解、修理、改造は行なわない

発火、異常動作してけがをすることがあります。

分解禁止

取付･設置は「取付･設置説明書」に従って確実に行う

設置に不備があると、漏電･火災･けがなどの原因となります。

必ず守る

電源コードを傷つけたり、プラグを外して直結しない
電源コードが破損した場合、コードの交換は危険を防止するために、製造業者若しくはその代理店または同等の有資格者によって行わなければならない

漏電やショートにつながることがあり、感電や発火の原因になります。

禁止

アース工事は、電気設備技術基準等関連する法令、規制等に従って必ず「法的有資格者」によるD種接地工事を行なう

漏電時に感電のおそれがあります。

アース線接続

設置は火災予防条例に基づいて、可燃物との離隔距離を必ず守る

距離が近いと、火災の原因になります。

必ず守る

定格30A（200V用）のコンセントを専用回路で併せて漏電しゃ断器を設置する

この工事をしないと、配線部が異常発熱し発火することがあります。

必ず守る

プラグの刃および刃の取付面に、ほこりが付着していないことを確認し、ガタのないよう根元まで確実に差し込む

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合、感電や火災の原因になります。

必ず守る

⚠注意

トッププレートに衝撃を加えない

ひびが入ったり過熱、感電などの原因になりますので、上に乗ったり、物を落としたりしないでください。

禁止

試運転中、トッププレートや排気口などの高温部に触れない

やけどのおそれがあります。

禁止

ワークトップの材料は、耐熱材料のものを使う

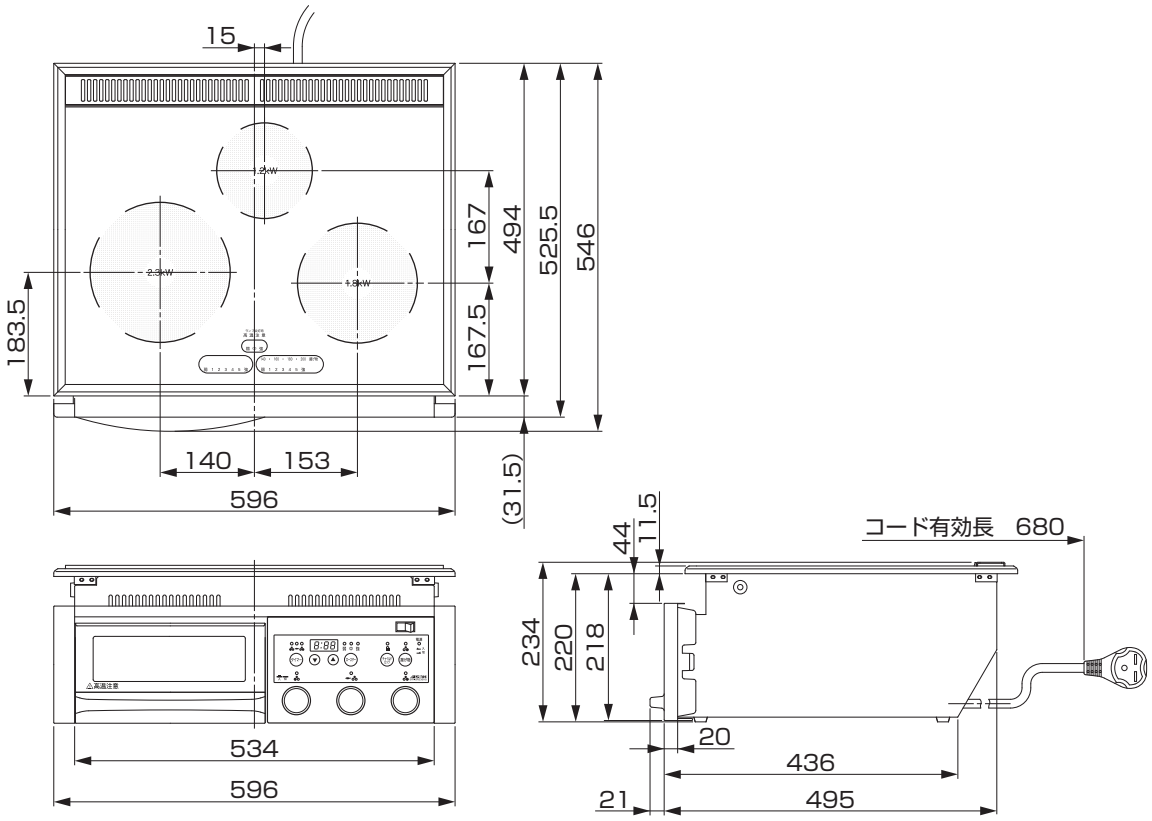
熱硬化樹脂化粧板(JIS K 6903)または、これと同等以上のもの。耐熱性の低い材料を使用すると、変形･火災の原因になります。
※ニス引きのものは変色する為、使わないでください。

必ず守る

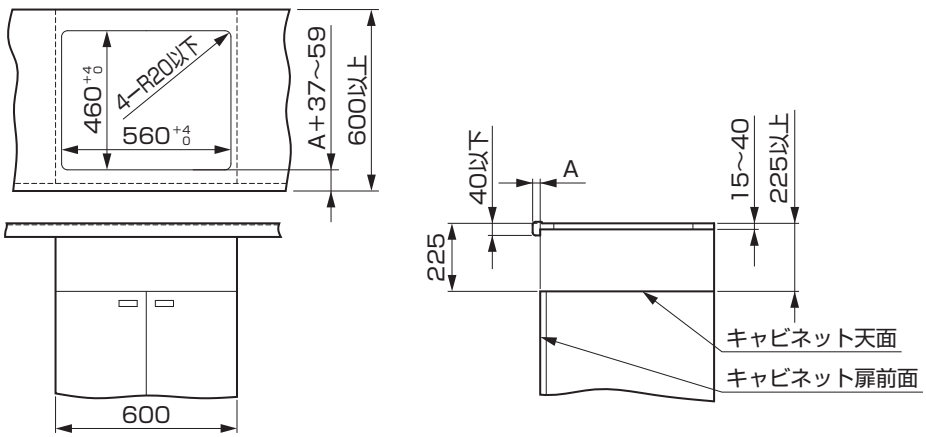
お願い 製品の金属部がシステムキッチンの金属部と接触する場合は、建造物の壁中の金属（メタルラスなど）とシステムキッチンの金属部と接触しないようにするか、または製品の金属部がシステムキッチンの金属部に接触しないように取り付けてください。

1 外形寸法図 （単位：mm）

■SRH-BR236AG



2 システムキッチンとの関係寸法図 （単位：mm）



3 設置場所の確認

火災予防条例、電気設備技術基準第 59 条にしたがって設置してください。

●器具の大きさに合った、水平な台の上に設置してください。

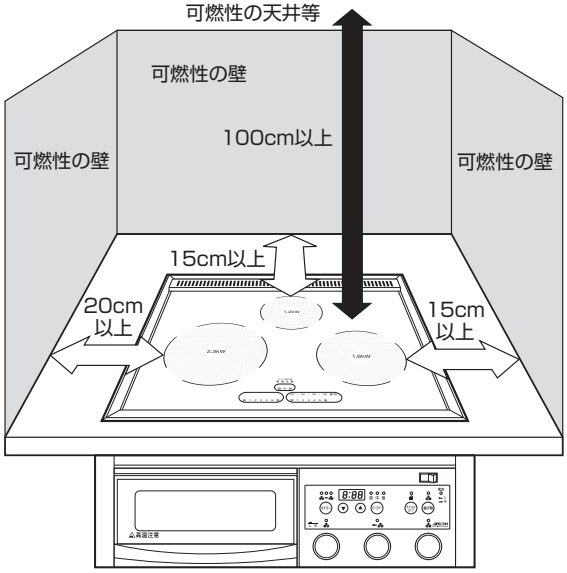
■周囲が可燃性の壁の場合

●右図の通り側面と背面の壁を加熱面の外周から離してください。

●器具の上方の天井、吊り戸棚などの可燃性の部分との間は 100cm 以上離してください。

●器具の前面は 60cm 以上離してください。

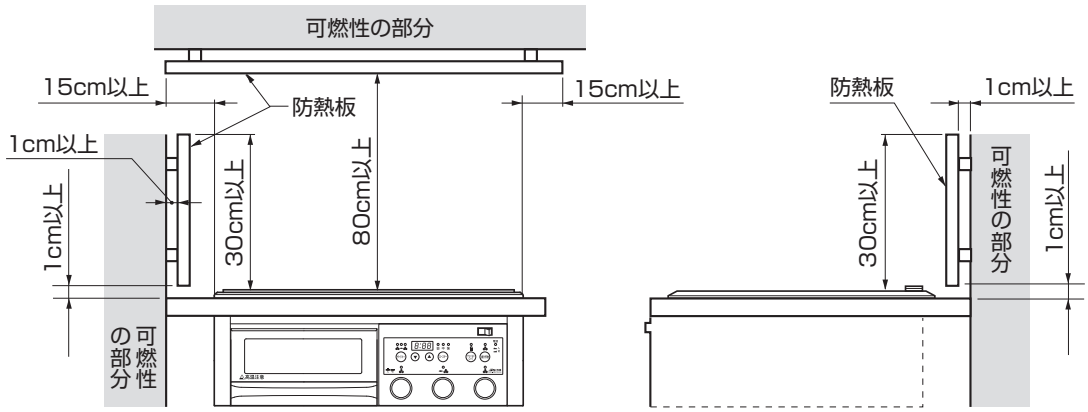
［消防法　基準適合“組込形”］



■可燃性の壁から上記の距離を離せない場合は、防熱板を取り付ける。

●不燃材料でできている防熱板を下図の要領で取り付けてください。
なお、防熱板と壁の間には 1cm 以上の空間を設けてください。

防熱板を使用したときの離隔距離



4 設置についてのお願い

システムキッチンの材料

●クッキングヒーターは、電気用品安全法の技術基準で定められている平常温度上昇試験における各部の温度が 95℃、異常温度上昇試験における各部の温度が 145℃になるものと想定し、システムキッチンのクッキングヒーター近傍の材料は、145℃の熱に耐えるものを使用してください。
また、ワークトップに使用する接着剤なども耐熱性のあるものを使用してください。

●ワークトップは、充分な強度を持ち平らなものを使用してください。

●ステンレスなどの薄板を使用する場合は、裏打ちなどで補強してください。

5 電気工事および接地工事

■電源工事や接地工事は「電気設備技術基準」ならびに「内線規定」に準じてください。
■電源は 30A 専用回路（ブレーカ付）を設けてください。
万一のときの安全のために、漏電しゃ断器の設置をお願いいたします。
■屋内配線用電線は、線径φ 2.6mm のものを使ってください。
■電源コンセント : 埋込コンセント……単相 3 線式定格 250V30A（一極接地用）
●電源コンセント取付位置は、 2「システムキッチンとの関係寸法図」を参照してください。
●電源コードの直付は絶対にしないでください。
■アース工事を必ず行なってください。（D 種接地工事）
　●上記コンセントの一極接地用に配線してください。

推奨コンセント形番
東芝ライテック : DC2582E
パナソニック : WF3630B

《ご注意》

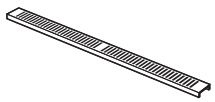
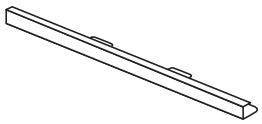
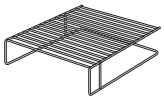
アース線はガス管や水道管、電話線用のアース線には絶対に接続しないでください。

電気工事は、必ず電気工事士の免許をお持ちの方に行なっていただきますようお願いします。

6 設置の前に

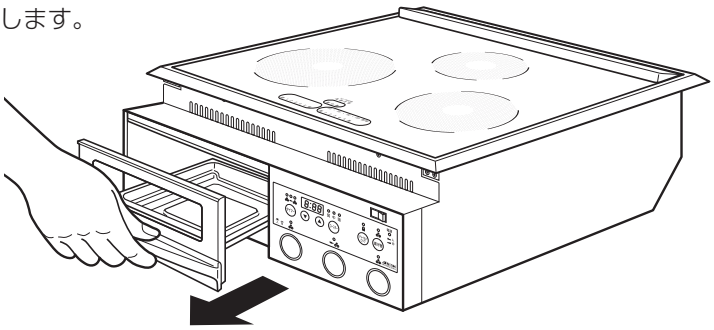
■包装を開梱し、付属品を確認する

●テープおよびロースター部の包装材を取り除いてください。

吸排気カバー	アッパーモール
 1個	 1 個
サイドモール	**ロースター焼き網**
2 個	 1 個

■ロースター扉と受皿を取外す

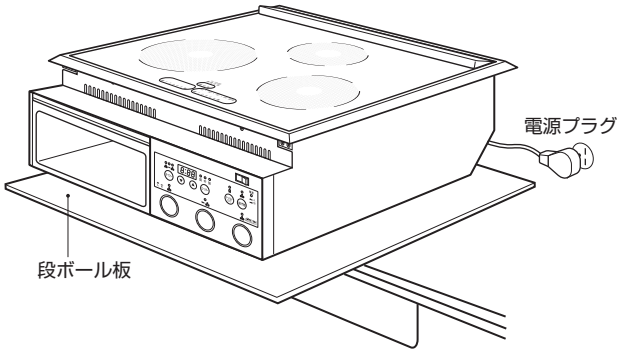
ロースター扉の取っ手を持って引き出します。



7 設置方法

1. 電源プラグを差し込む

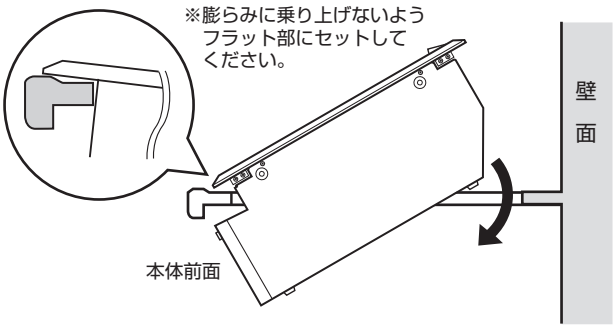
ワークトップを傷つけないよう、段ボール等を敷いてからおこなってください。



2. ワークトップに本体の前面を挿入してから全体をはめ込む

●はめ込み時は、前面のスイッチや前板をワークトップに当てないでください。
（スイッチの破損や前板に傷が付く原因になります。）

●トッププレート下面とワークトップのすき間が、前後左右で均一であることを確認してください。
（本体挿入時に、電源コードが本体底面とキャビネットの間に挟まると、本体が浮いてすき間がバラつきます。）

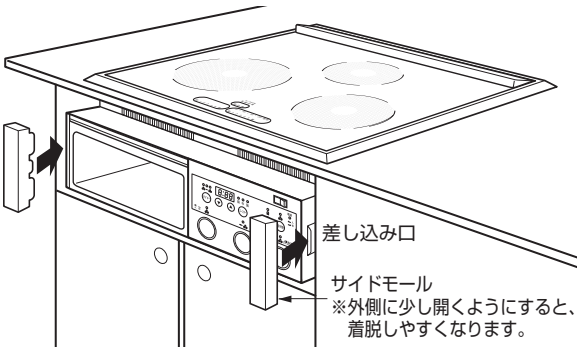


3. サイドモールを取り付け、本体の位置を調整する。

①前面側面の差し込み部にサイドモールを取り付ける

②サイドモールとキャビネットの左右側面とのすき間が均一になるように、本体の位置を調整する。

③キャビネットの扉面に本体の前面が合うように、本体の位置を調整する。



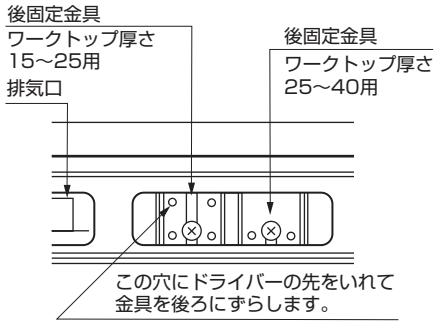
4. 後固定金具を固定する

①固定ねじを 2 回転ほどゆるめドライバーの先を使って固定金具を後方に出す。

※ワークトップの厚みによって左右の金具を選択します。

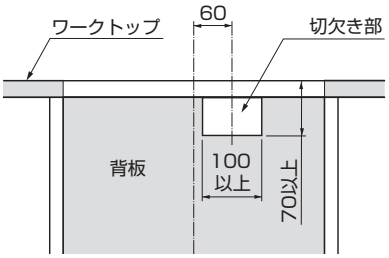
※固定ねじをゆるめすぎないでください。ねじがはずれます。

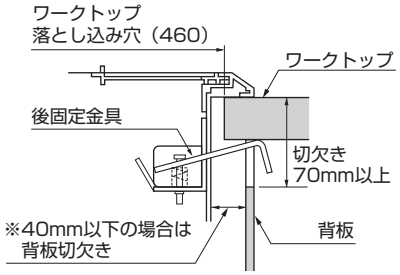
②固定ねじを締め付けて、ワークトップをはさみこむ。



キャビネットの後方に背板がある場合

●背板位置がワークトップ落し込み穴から 40mm 以下の場合は、後固定金具が通るよう背板に切り欠きを設けてください。





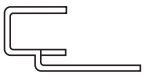
8 設置完了後

付属品およびロースター扉、受皿、焼網の取り付け

①吸排気カバー、アッパーモールを取り付ける。アッパーモールは、奥行の長い面を下にしてはめ込みます。

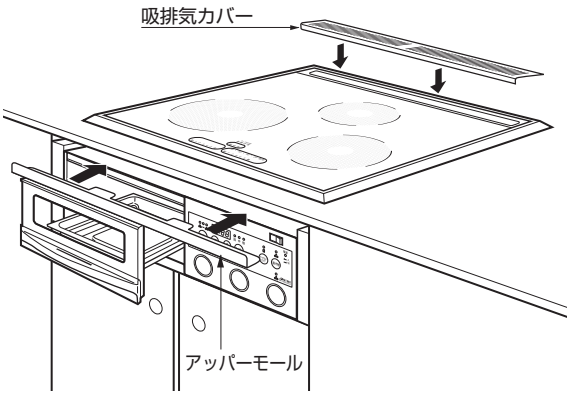
断面図

奥行きの長い面を下にしてはめ込みます。



②ロースター扉、受皿、焼網を取り付ける。

③取扱説明書（取付・設置説明付）は必ずお客様にお渡しください。



9 取付・設置完了後の確認

設置終了後、次の手順で確認し、チェック欄に○印をしてください。

確　認　項　目		チェック
包装材料の取り外し	ロースター扉・吸排気カバーのテープの取りはずし。	
	ロースター内のテープ・紙当の取りはずし。	
付属部品などの取り付け	吸排気カバー・サイドモール・アッパーモール・ロースター扉・焼網	
外　　観	前パネル・トッププレートが汚れていないか確認する。	
電気試験	1 電源電圧が単相 200V であることを確認する。	
	2 電源スイッチを入れる。 ➡電源ランプが点灯する。	
	3 各ヒーターの動作をチェックする。	
	①左右ヒーター 操作パネルのつまみを押してその後時計方向に回す。 ・約 3 ～ 5 秒でヒーターが赤く光ることを確認する。	
	②中央ヒーター 操作パネルのつまみを押してその後時計方向に回す。 ・約 3 ～ 5 秒でヒーターが赤く光ることを確認する。	
	③ロースター 操作パネルのロースターキーを押した後、つまみを押してその後時計方向に回す。 ※中央ヒーターとロースターは同時に使用できません。 ・約 1 分でロースターの中が熱くなることを確認する。	
確　　認　　年　　月　　日 確認者　　印		

電気試験終了後は必ずつまみを押し込み電源スイッチを切ってください。

〈注意〉

通電しますとヒーターや本体各部が熱くなりますので完全に冷えるまで手を触れないでください。

・取扱説明書（取付・設置説明付）は必ずお客様に渡してください。

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、よくお読みのあ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、「修理を依頼されるまえに」に従ってご確認いただき、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。

ご連絡していただきたい内容

品　　名	クッキングヒーター
形　　名	SRH-BR236AG
お買上げ日	年　　月　　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご　住　所	付近の目印なども合わせてお知らせください。
お　名　前	
電話番号	
訪問希望日	

●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、その製品の機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。

仕様

形名		SRH-BR236AG
定格		単相 200V-4535W
大きさ		W596 × D546 × H234mm
重さ		約 16kg
ヒーター	（左）	消費電力：直径 210mm　2300W　火力調節：115 ～ 2300W　13 段階調節
	（中央）	消費電力：直径 140mm　1200W　火力調節：400 ～ 1200W　3 段階調節
	（右）	消費電力：直径 175mm　1800W　火力調節：90 ～ 1800W　13 段階調節
ロースター	内寸（約）	W236 × D330 × H128mm
	消費電力	1200W
	火力調節	600 ～ 1200W　3 段階調節
ヒーターの切り替え		中央ヒーターとロースターの切替え
		3 ヒーターを同時使用の場合は、左ヒーターの出力が 1535W になります。
コード		3.5mm²　3 芯　ゴムキャブタイヤケーブル　長さ 0.68m
差込プラグ		2 極・接地極付　30A·250V
安全機能	切り忘れ防止	ヒーター：約 60 分で自動 OFF　　ロースター：約 25 分で自動 OFF
	高温注意	トッププレートが高温の間ランプが点灯
	チャイルドロック	ロック時は解除するまで通電操作不能
付加機能	温度調節	140 ～ 200℃　7 段階調節（右ヒーター）
	調理タイマー	左ヒーター、右ヒーターまたはロースター（1 ヒーター選択式）

無 料 修 理 保 証 書

品　名	※形式
クッキングヒーター	SRH-BR236AG
保証期間	本体: 1 年

※ お買い上げ日	年　月　日
※ お 客 様	ご芳名　様
	ご住所〒 TEL.

※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。

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

SMK 三化工業株式会社
本社 〒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　FAX. 03(3234)2532

1. 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。
(イ) 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。
(ロ) 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。
(ハ) 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。
(ニ) 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。
(ホ) 指定外電圧の使用による故障および損傷。
(ヘ) 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。
(ト) 本書のご提示がない場合。
(チ) 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。
(リ) 故障の原因が本機以外にある場合で改善を要するとき。
2. 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。
3. 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。
4. 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、保証対象に含みません。
- 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。

●長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検をぜひ！

愛情点検

このような症状はありませんか。

- 本体が異常に熱い。
- コードや差し込みプラグが異常に熱い。
- こげくさいにおいがする。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切って、販売店にご連絡を…。

SMK 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…おぼえのために、ご購入年月日、ご購入店名を記入されると便利です。

2507. I 054600.Y 187