

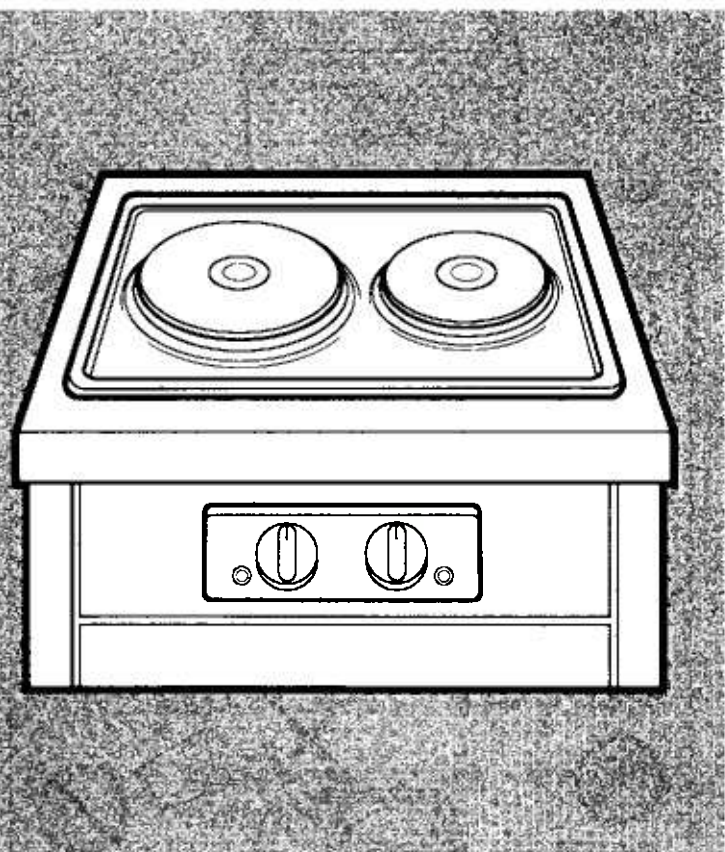
National
松下電工

クッキングヒーター

形名

SPH212SMD

取扱説明書



もくじ

安全上のご注意	2
各部のなまえ	4
使えるなべは？	5
使いかた	6
お手入れ	8
アフターサービス	9
仕様	裏表紙

このたびは、松下電工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。

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、次のように説明しています。

■表示内容を見逃して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区別し説明しています。

警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
(下記は絵表示の一例です。)



このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

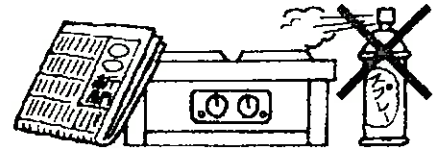
警告

使用中・使用後

可燃物や引火物を近づけない



禁止



火災の恐れがあります。

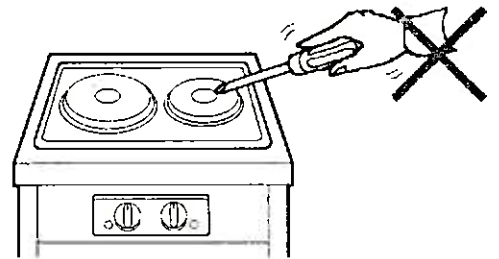
※燃えやすいものをヒーターの上やそばに絶対に置かないでください。
(ふきん・新聞・スプレー缶など)

取り扱い

絶対に分解・修理・改造は行なわない



分解禁止

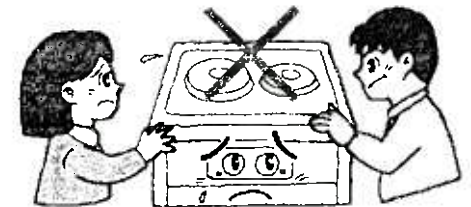


発火・異常動作してけがをすることがあります。

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



禁止

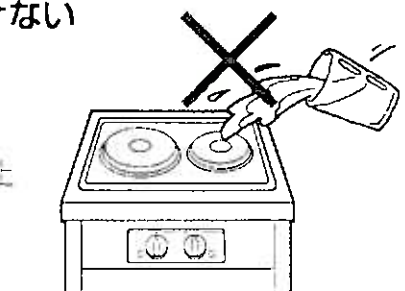


やけど・感電・けがをする恐れがあります。

水をかけない



水ぬれ禁止



ショート・感電の恐れがあります。

⚠ 注意

使用中・使用後

使用中・使用後しばらくはヒーターおよびトッププレートが熱くなっているため手を触れない



接触禁止

やけどをする恐れがあります。
※特にヒーターとその周辺は高温になっているため、手を触れないでください。

空だきしたり、加熱し過ぎない



禁止

やけどをする恐れがあります。
なべを傷めたり、ヒーター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。

ヒーターの上で直接調理しない



禁止

ヒーターを傷める原因になります。
※油や汁がヒーターにたれ落ちる焼き網などでの調理もしないでください。

キッチン収納部の収納物をクッキングヒーター（底部）に接触させない



禁止

収納物が、熱により変形・変質する恐れがあります。
※使用中・使用直後は、クッキングヒーターの底部も熱くなっているため、収納の際などに手を触れないようにしてください。

取り扱い

ヒーターに衝撃を加えない



禁止

ヒーターが損傷し、感電の原因になります。
万一、損傷したときはヒーターのスイッチと専用回路のブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

油調理中

揚げ物調理中はその場を離れない



禁止

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、必ず火力調節つまみを「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。



- 800g (0.9L) 未満の少ない油では揚げ物をしない。
 - 底に凹凸・そりのあるなべは使わない。
- 油温が上がり過ぎて危険です。

油煙が多く出たら通電を切る

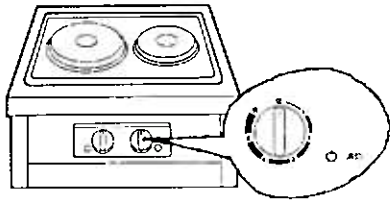


油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

安全上のご注意 (つづき)

お願い

使用後は火力調節つまみの「切」を確認する



火災の恐れがあります。

※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。

煮汁や水をこぼさない

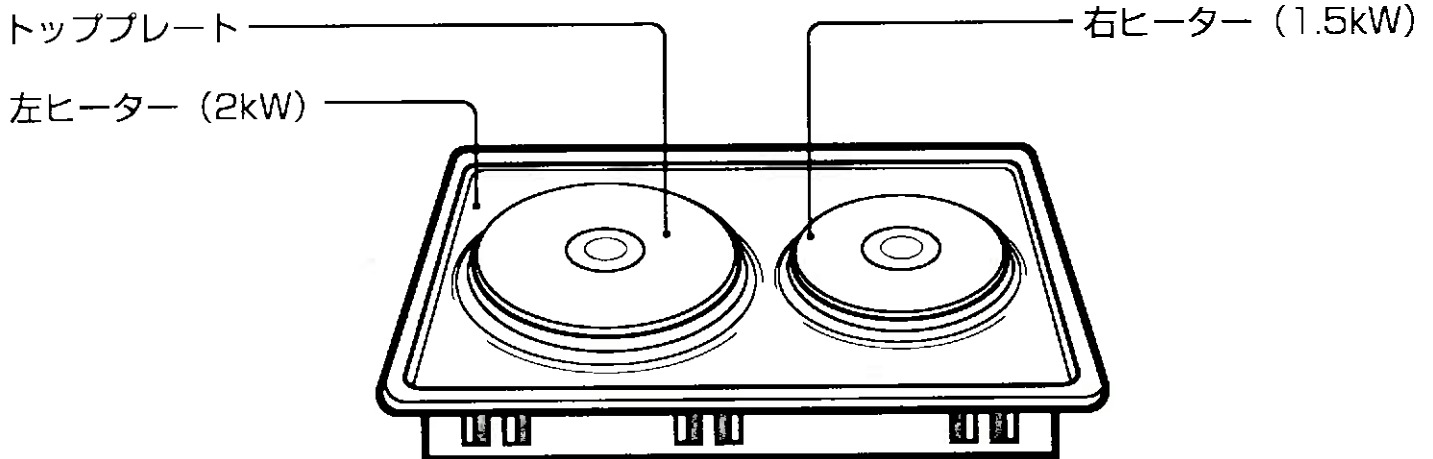
煮汁がヒーターにこげついてヒーターを傷めたり、内部に水が入って、漏電や故障の原因になります。

※必要以上に加熱したり、水を入れ過ぎたりして煮こぼれさせないようにしてください。

誤って水などをこぼしたときは、ヒーターを切りふきとってください。

各部のなまえ

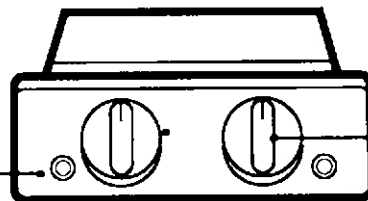
本体



操作部

通電ランプ

ヒーターを「入」にすると点灯し「切」にすると消灯します。

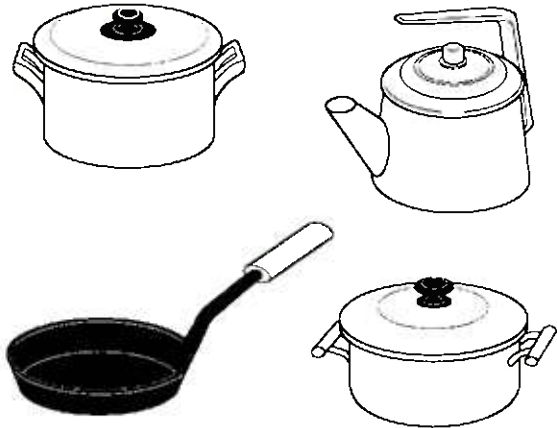

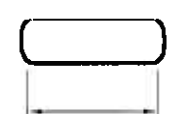



火力調節つまみ
(電源スイッチ兼用)

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

<p>材質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●ステンレス ●鉄、鉄鋳物 ●厚手のアルミ、銅 
<p>形状</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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。  <ul style="list-style-type: none"> ●底の厚みが2mm以上のものが適しています。
<p>大きさ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●左ヒーター18~22cm (18~20cmが適しています。)  <p>底の直径18~20cm</p> <ul style="list-style-type: none"> ●右ヒーター14~18cm (15~16cmが適しています。)  <p>底の直径15~16cm</p>

使えないなべ

加熱効率が悪くなるだけでなく、危険ですから使用しないでください。

<p>材質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●陶磁器 (土なべなど) ●超耐熱ガラス以外のガラス  <p>※加熱に耐えきれず、割れることがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●耐熱ホーロー以外のホーロー <p>※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。 (適さないなべ)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●アルミ、銅で厚みの薄いものや打ち出しなべ <p>※熱で底が変形して使用できなくなることがあります。</p>
<p>形状</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●底の丸いもの (中華なべなど)  <p>※安定性が悪く危険です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●底に凹みや凸部があるもの ●直火用魚焼網・鉄板類  <p>凸凹・そり</p>  <p>※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。 ※左右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。</p>
<p>大きさ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●左ヒーター：17cm以下・24cm以上 ●右ヒーター：13cm以下・20cm以上 <p>※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。 ※小さ過ぎると取っ手が熱くなります。</p>

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」にして5～6分カラ焼してください。

●このとき、煙やにおいが多少出ますが、異常ではありません。

煙はしだいになくなり、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。

1. 火力調節つまみを回す

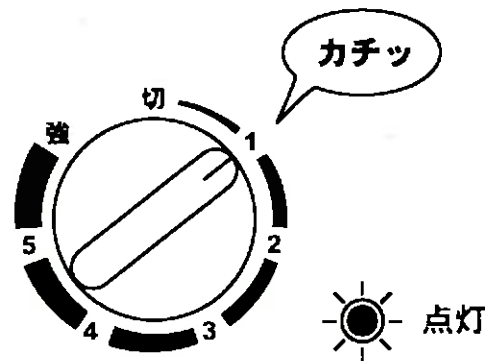
ヒーターが入り、通電ランプが点灯します。

火力調整つまみは電源スイッチも兼ねています。

「切」以外の位置に合わせて、通電を開始します。

火力調節つまみは「カチッ」と音がする位置まで回してください。

※火力表示の途中で止めると、ヒーターが確実に入らないことがあります。

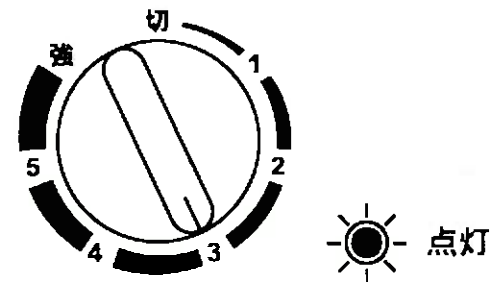


2. 火力調節つまみで火力を選び調理する

焼き物、炒め物など少量の油を入れて余熱する場合は、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。

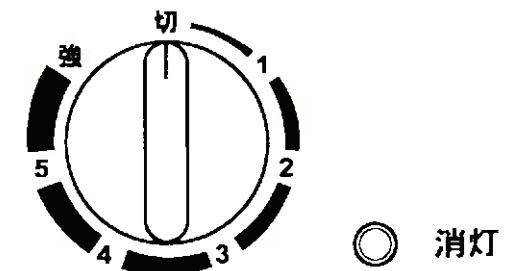
※火力は左と右のヒーターで異なります。

火力調節の目安 (P.7) をご参照ください。



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。



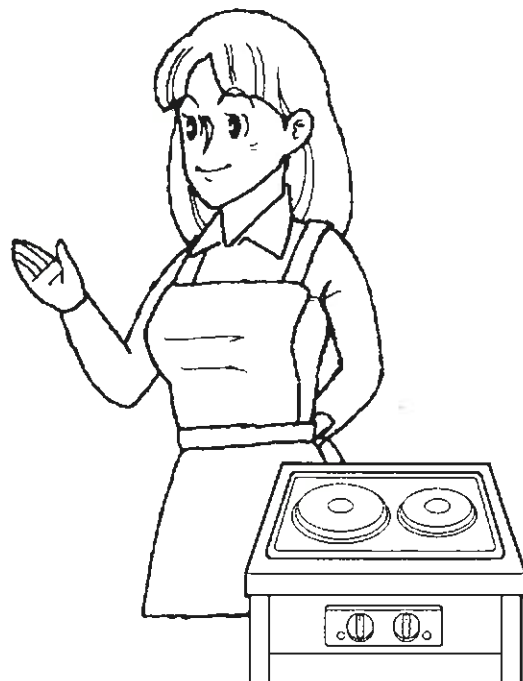
■火力調節の目安

火力表示		1	2	3	4	5	強
		とろ火		弱火		中火	強火
火力 (約) [相当W]	左ヒーター	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
	右ヒーター	135W	180W	250W	625W	875W	1500W
調理 の 種 類	保 温	←					
	煮 る		←				
	蒸 す			←			
	ゆ で る			←			
	焼 く			←			
	揚 げ る			← こまめに調節 ←			
	炒 め る				←		

※材料、量、なべの形状、材質などにより、保温、加熱状態が異なります。
様子を見て、火力を調節してください。

ワンポイント

ヒーターを切った後しばらくは余熱が残っています。
「ふきこぼし」や「煮つめ過ぎ」をしないよう、
少し早めに「切」にするくらいが適当です。
余熱を保温に使用すれば電気の節約にもなります。

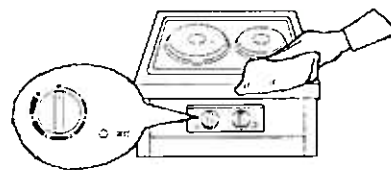


お手入れ

お手入れの際のご注意

●…ヒーターが冷えてから

熱量調節器つまみを「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。

お手入れの後は

水気を十分拭き取ったあと、5分程度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。

アフターサービス

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、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	SPH212MD
お買上げ日	年 月 日
故障の状況	
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	

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、「松下電工お客様ご相談センター」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、お近くの「松下電工お客様ご相談センター」にご相談ください。
 - 補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後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。

仕様

●SPH212SMD

電 源	単相200V (50/60Hz)		
消 費 電 力	3500W		
大きさ(約)	本 体	幅464mm×奥行304mm×高さ40mm	
	操 作 部	幅220mm×奥行110mm×高さ71mm	
質 量 (約)	8 kg		
ヒーター	消 費 電 力	左2000W (直径 180mm)	右1500W (直径 145mm)
	火 力 調 節	175~2000W 6段階調節	135~1500W 6段階調節
電 源 コ ー ド	2.0mm ² 3心EPゴムキャブタイヤケーブル		
差 し 込 み プ ラ グ	接地極付 2極・20A-250V		

便利メモ おぼえのため記入されると便利です。

お買い上げの日	年 月 日
お買い求め先名	TEL. ()
お近くの当社 ご相談センター	TEL. ()