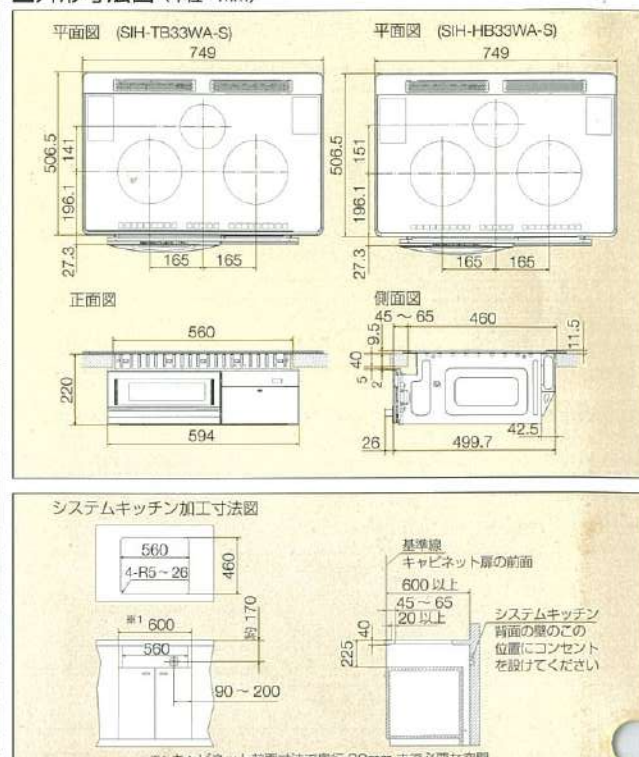


仕様一覧

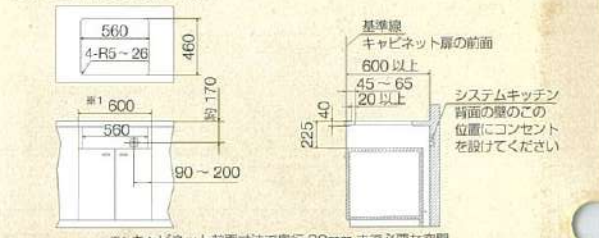
	3口IH SIH-TB33WA-S	2口IH+ラジエントヒーター SIH-HB33WA-S
型式	SIH-TB33WA-S	SIH-HB33WA-S
電圧・消費電力	単相 200V-5.8kW	単相 200V-5.8kW
プラグ容量	単相 200V 用 250V-30A (接地極つき)	単相 200V 用 250V-30A (接地極つき)
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	749 x 559 x 231.5mm (組込み高さ 220mm)	749 x 559 x 231.5mm (組込み高さ 220mm)
質量	約 24.5kg	約 23.0kg
グリルヒーター	シーズヒーター (上) 1.2kW (下) 1.2kW (触媒ヒーター 300W)	シーズヒーター (上) 1.2kW (下) 1.2kW (触媒ヒーター 300W)
火力調節方式	ガラスタッチ式	ガラスタッチ式
右ヒーター	100W 相当~3.0kW、12 段階	100W 相当~3.0kW、12 段階
左ヒーター	100W 相当~3.0kW、12 段階	100W 相当~3.0kW、12 段階
中央ヒーター	100W 相当~1.6kW、9 段階	300W 相当~1.2kW、3 段階
グリル	手動 600W 相当~1.2kW、3 段階	手動 600W 相当~1.2kW、3 段階
ナビ付き上面火加減操作	●左・右・中央ヒーター	●左・右・中央ヒーター
3色ワイドカラー液晶	●	●
音声ガイド	●(切・3段階音量調節)	●(切・3段階音量調節)
過温サイン	●ステーキ、炒めもの ●	●ステーキ、炒めもの ●
自動炊飯	●左右選択	●左右選択
保温機能	●左・右・中央ヒーター	●左・右ヒーター
煮込み機能	●中央ヒーターのみ	●
自動湯わかし	●	●
揚げ物の温度コントロール	●左右選択	●左右選択
グリルオート調理	●魚焼き 3メニュー オープン 3メニュー	●魚焼き 3メニュー オープン 3メニュー
水なし自動魚焼き	●	●
オープン温度設定	140~280℃ 10段階	140~280℃ 10段階
グリル脱臭機能	パラジウム脱臭	パラジウム脱臭
脱臭機能	●	●
グリル寸法 (幅×奥行×高さ)	280 x 360 x 124mm	280 x 360 x 124mm
チャイルドロック	●	●
ラジエントヒーターロック	●	●
待機時消費電力	ゼロ	ゼロ
コード	3.5mmφ 3芯キャブタイプコード、長さ 0.7m	3.5mmφ 3芯キャブタイプコード、長さ 0.7m
付属品	焼網 (グリル用)、天から鍋	焼網 (グリル用)、天から鍋

※左・右ヒーターで同時に同じコースはできません

外形寸法図 (単位: mm)



システムキッチン加工寸法図



サンデン IH クッキングヒーター

ビルトインタイプ 200V



IHの安全機能

切忘れ防止	加熱中に一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。 ●左右IH、中央ヒーター: 約45分 ●グリル: 約30分	小物検知	使用中に吸排気口がふさがれる等で本体内の温度が上がると、自動的に通電を停止して異常表示します。 ※温度が下がると自動的に通電を再開します。
人体検知	加熱中に一定時間無人のとき、自動的に加熱を制御します。	グリル受け皿高温検知	ナイフ、フォークなどの小物 (12cm 以下のもの) が置かれた場合自動停止します。
高温注意表示	トッププレート高温時、高温注意ランプが点灯します。電源を切っても、冷めるまで点滅してお知らせします。	グリル異常高温検知	グリル受け皿の温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示します。
鍋無し自動OFF	左右IHに、不適当な鍋を置いたり鍋を外したまま加熱すると、火力表示が点滅し、約30秒で自動的に停止します。	チャイルドロック	グリル扉内の温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示します。
温度過昇防止	左右IHで調理中に鍋底温度が異常に上がると、自動的に温度制御します。※特に炒め物の予熱中に起こることがあります。	ラジエントヒーターロック	ロック中は全てのキー操作を受け付けないので、小さなお子さまのいるご家庭でも安心です。

IHクッキングヒーターで使える鍋

市販の鍋をお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」のマークのある鍋をおすすめします。

使える鍋	使えない鍋
材質 鉄・鉄鋼物 鉄ホーロー ステンレス 形状 ・直径約12~26cm ・底面厚さ3mm以下 ・底面が平ら 	材質 耐熱ガラス アルミ・銅類 陶磁器・土鍋 形状 ・鍋の直径や厚さが左記以外のもの ・底が丸いもの ・約3mm以下の脚付きの鍋

※ラジエントヒーターに適した鍋
・ステンレス、鉄、アルミなどの金属製の鍋
・鍋底が平らで底の直径が12~18cmの鍋

安全に関するご注意

ご使用前に取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

- 電源は定格電力以上のアース付きのコンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。
- 厚みが薄いものや、底が反っているフライパン、鍋などについては、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

愛情点検 ★長年ご愛用の調理器具の点検をぜひ!

こんな症状はありませんか

- トッププレートがひび割れた。
- 冷却ファンが回らない。
- 異常な臭いが出たり、煙が出る。
- その他の異常や故障がある。
- 運転中に異常な音が出る。

※1年に1回程度の定期点検をおすすめします。

故障や事故の防止のため、必ず販売店もしくはサービス部門に点検をご相談ください。

その他使用上のご注意

〈設置について〉●万一の際の安全のために、漏電遮断機を設置してください。●周囲の状況に応じて、火災予防上有効な措置を行ってください。
〈鍋について〉●本カタログおよび、取扱説明書でよくご確認のうえ、クッキングヒーターに適した鍋をご使用ください。

保証書に関するお願い

●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は必ず保証書をお確かめの上、保存してください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。●製造番号は安全確保上重要なものです。お買い上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか、また、保証書記載の製造番号と一致しているかご確認ください。●補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。

その他付記事項

●製品の色は印刷物ですので実際の色とは多少異なります。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。●本カタログ掲載商品の標準価格には、配送、設置調整、取付工事等に要する費用は含まれておりません。また、使用済み商品の引取りに要する費用等は販売店にご相談ください。

サンデンは、21世紀にふさわしいメーカーとして、その生産現場における品質管理と環境対策の優位性を実証。

ISO 9001

●赤城事業所 (群馬県前橋市)
登録証番号: JQA-1505 取得年月日: 96年12月25日

●SANDEN COMMERCIAL REFRIGERATION (THAILAND) CO., LTD.
登録証番号: JQA-CM3577 取得年月日: 99年7月23日

製品の「設計・製造及び付帯サービス」について品質保証システムを認証するものです。

ISO 14001

●赤城事業所 (群馬県前橋市)
登録証番号: JQA-E-90083 取得年月日: 97年12月12日

●本社・国内フロント
登録証番号: JQA-EM0484 取得年月日: 99年7月16日

●SANDEN COMMERCIAL REFRIGERATION (THAILAND) CO., LTD.
登録証番号: JQA-EM0868 取得年月日: 2000年5月19日

製品の開発及び製造段階における環境保全活動を認証するものです。

お問い合わせ、ご相談は信用とサービスの行きとどいた当店へ

SANDEN

サンデン株式会社

東京本社 〒110-855 東京都台東区台東1-31-7 ☎03-3833-1225
サンデン ホームページアドレス <http://www.sanden.co.jp>

北海道支社 011-712-2952 神奈川支店 045-225-6371
東北支社 022-236-1611 静岡支店 054-283-3640
新潟支店 025-273-8185 北陸支店 076-237-8155
関東支社 027-280-9355 東海支社 052-884-7221
宇都宮営業所 028-662-2161 関西支社 06-6339-2511
長野支店 0263-26-5628 四国支店 087-882-5577
東関東支店 043-276-8571 中国支社 082-232-3220
埼玉支店 048-651-1210 九州支社 092-471-1071
東京支社 03-3833-1339



PRINTED WITH SOY INK

●このカタログの記載内容は2007年12月現在のものです。
●この印刷物は環境に配慮した植物性大豆油インク・再生紙を使用しています。

Eco! サンデンのエコシステム

ハロー! 環境技術

サンデンは「チーム・マイナス6%」に参加しています。

カタログ 2008-1

本カタログ掲載商品の価格には、配送料、工事費、配管部品、据付部品、試運転調整費や使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

大火力でサイレント！

とろ火から大火力 3.0kW まで
12段階のきめ細かな火力調節。

- とろ火も安定
とろ火など微妙な火加減もしっかりキープ。チョコレートも焦がさず上手に溶かします。
- 3.0kW 大火力でサッと湯沸かし
1Lなら約2分(20℃→90℃)。たっぷりのお湯が必要なパスタも、スピーディーにゆでられます。

大火力なのにとても静かな
サイレント設計。

調理しているときでも、家族の会話やくつろぎを邪魔しない静かなキッチンを実現します。



操作もラクラク
3口すべてガラスタッチで上面操作。

IHの操作パネルを、3口すべて上面に配置(SIH-HB33WA-Sは左右IHと中央ラジエント)。調理の具合を確認しながら、ラクな姿勢で火加減調節ができます。



一度に4種類の調理ができる
3口IHとグリルの4カ所同時使用*1

IHで「炒める」「ゆでる」「煮る」、グリルで「焼く」。4種類の調理が一度でできるから、忙しい朝や品数が多いときでも手早く食事の準備が整います。

- 煮込み機能
中央IHには、微妙な火加減を自動コントロールする煮込み機能付き。
シチューやおでん作りに便利です。

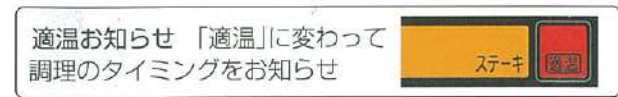
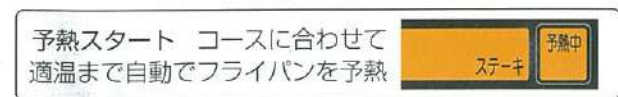


便利な機能！

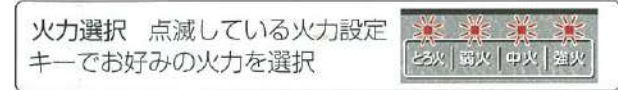
調理のタイミングをお知らせする
適温サイン。

ステーキや炒め物のおいしさの決め手は、火加減と食材を入れるタイミング。「適温サイン」は、鍋の予熱検知して、液晶表示・メロディ・音声でお知らせします。

適温サイン使用時のご注意
適温サインに使えるフライパン(鍋)には制限があります。(底の直径が18~26cm、底の厚さが1.5mm以上のもの) 適温サインは、自動でムラなくフライパン(鍋)を予熱するため、適温まで約4~5分かかります。お急ぎの場合は、手動でお使いください。



食材投入 食材をフライパンに入れて調理をスタート



調理をサポートする2種類のコース

- ステーキコース(200~240℃)
- 炒めものコース(160~180℃)

とっても便利な機能
オート調理機能。

IH(5メニュー) グリル(6メニュー)

- 揚げもの温度コントロール(左右IH)*4
 - 保温(左右・中央IH) ●煮込み機能(中央IH)
 - 自動湯わかし1~2L(左右IH)*5
 - 自動炊飯1~3合(左右IH)*6
- グリルでは魚焼き3メニュー、オーブン3メニューを最適な温度で焼き上げます。



自動炊飯(左右IH)*6
1~3合。

蒸らしまで自動的に火加減を調節しておいしく炊き上げます。

使いやすく音声でお知らせする
音声ガイド。

音声で、自動炊飯や自動湯わかしなどの終了や空だき検知などの安全機能が働いたことをお知らせするので、安心して調理ができます。



ワイドでビッグなグリル！

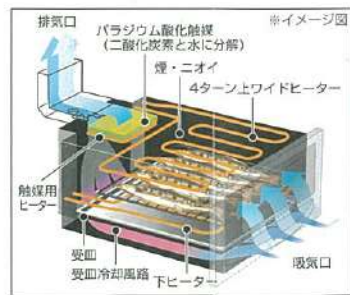
脱煙・脱臭水なしグリル

お菓子作りから本格メニューまで、レパートリーが広がる
10段階 オープン設定(手動)。

140℃から280℃まで、きめ細かく庫内温度を設定して、焼きプリンやブラウニーなどのお菓子作りから野菜のグラタンやパエリアなどの本格オープンメニューまで、バラエティ豊かなメニューがご家庭でおいしく焼き上げられます。

煙・ニオイをしっかりカット*3
脱臭率約95%。

焼き魚の気になるニオイを、パラジウム酸化触媒でしっかりカット。お部屋の空気をキレイに保ちます。さらに、庫内の脂汚れを焼ききって、ニオイを抑えるグリルクリーニング機能付き。

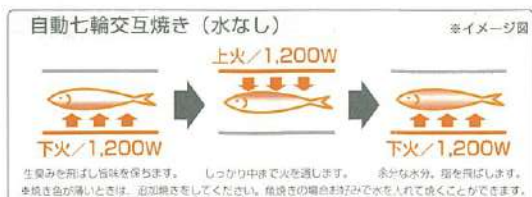


一度にたくさん焼ける
ワイド&ビッグ庫内。

縦置きでサンマが5尾おけるので、家族の人数分をまとめて焼き上げ。ホッケなどの大きな魚や26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼けます。

おいしく焼けて手間いらず
サンマ5尾を19分で焼き上げ。

高火力で、すばやくおいしく焼き上げる水なし自動七輪交互焼き。しかも、水なしだから、後片づけがラク。



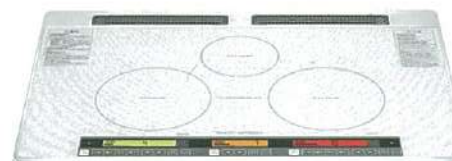
安全に配慮した
うれしい機能

万一のときを考えた
安全基本機能

- 高温注意表示
- 鍋無し自動停止機能
- 過熱防止自動停止機能
- 切り忘れ防止自動停止機能
- 小物検知自動停止機能
- グリル温度過昇防止自動停止機能

うっかりの誤作動を防ぐ
チャイルドロック

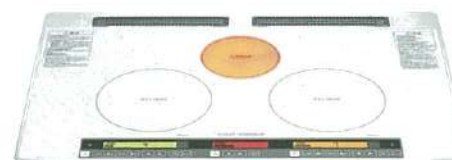
小さなお子さまなどがスイッチに触ってもすべてのヒーターやグリルが作動しないようにロックができます。



トリプルパワー IH 3口IH+グリルの同時使用で品数が多いときでも手早く調理。

SIH-TB33WA-S 75cmワイドトップ

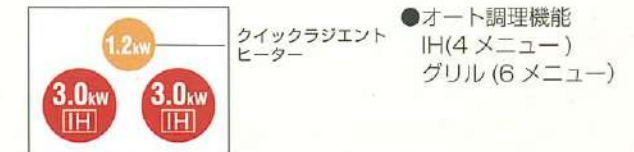
本体希望小売価格 309,750円(税抜295,000円)



ハイグレード 3.0kWの大火力(左右IH)ワイド&ビッグなグリル搭載。

SIH-HB33WA-S 75cmワイドトップ

本体希望小売価格 288,750円(税抜275,000円)



*1. ヒーター合計消費電力が5.8kW(4.8kWに切り換えた場合は4.8kW)以内で使用できます。ヒーター使用時に他ヒーターを使用した際、「ビッピッ」とブザーが鳴ってキーを受け付けられない場合は、ヒーターの合計消費電力が5.8kW(4.8kW)に達しているため、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。*2. 本体設置面水平前面1mにて測定。*3. 少量の煙・ニオイが排出されます。*4. 正しく温度調節機能がはたらくために、必ず付属の天ぶら鍋を使って500g~800gの油で調理してください。*5. 自動湯わかしには、必ず「湯」または「湯(保温)」付きの鍋で、鍋底の径が15~23cm、鍋底が平らなもの(鍋底の凸凹<反りや脚>1mm以下のものを使用してください。*6. 自動炊飯には、必ず「IH」または「IH(保温)」付きの鍋で、鍋底の径が18~20cm、底の厚さ1.5mm以上、鍋底が平らなもの(鍋底の凸凹<反りや脚>1mm以下のものを使用してください。ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。