

■仕様一覧

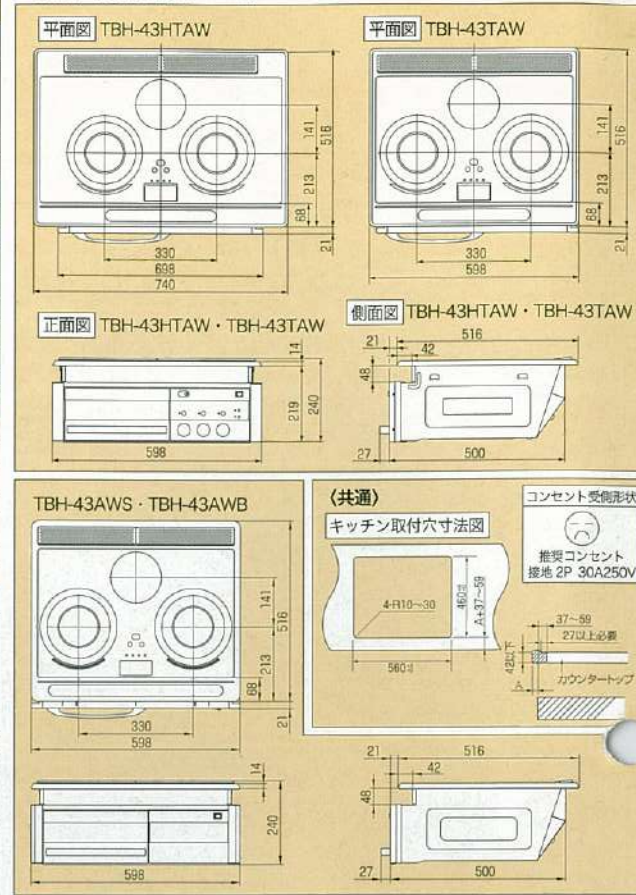
	ハイグレード・天面操作タイプ		スタンダードタイプ	
	幅75cmトッププレート TBH-43HTAW(S)	幅60cmトッププレート TBH-43TAW(S)	幅60cmトッププレート TBH-43AWS	幅60cmトッププレート TBH-43AWB
定格 ^{※1}	単相200V 4.8kW ^{※2} (50Hz-60Hz) 左IH: 3.0kW 右IH: 3.0kW ラジエント: 1.25kW グリル: 2.05kW		単相200V 4.8kW ^{※2} (50Hz-60Hz) 左IH: 2.5kW 右IH: 2.5kW ラジエント: 1.25kW グリル: 2.05kW	
外形寸法 ^{※3} (幅×奥行×高さ)	740×565×240mm	598×565×240mm	598×565×240mm	
質量	約21kg	約20kg	約20kg	
色・材質	トッププレート色 シルバー	シルバー	シルバー	ブラック
	本体正面色 ステンレス	ステンレス	ステンレス	ブラック
	トップフレーム ステンレス	ステンレス	ステンレス	
らくらく機能	●ガラスタッチ		—	
	●光る天面操作		—	
	●天面液晶表示 オレンジバックライト液晶		●オレンジバックライト液晶	
	●ダイヤルつまみ		●	
	●光るパワーサイン ●3色		●3色	
	●グリル受皿・焼き網表面処理 フッ素コート		フッ素コート	
	●2分割吸気カバー		●	
	●施工用取っ手		●	
おいしさ機能	●3kW自動湯沸かし ^{※4}		—	
	●揚げ物温度調節 ●左右IH		●右IH	
	●IH火力調節 8段階		8段階	
	●ラジエント火力調節 3段階 ^{※5}		3段階 ^{※5}	
	●水なし両面焼き ^{※5}		●	
	●自動調理		●	
	●火力調節(手動) 3段階		3段階	
安全安心機能	●人体感知制御(光センサー)		—	
	●音声ガイド		—	
	●低騒音モード 2段階		2段階	
	●下がるグリルドアー		—	
	●待機時消費電力 ゼロ		ゼロ	
	●付属品 天ぷら鍋1個		天ぷら鍋1個	

※1 各ヒーターの定格は冷却ファンなど50Wを含みます。 ※2 複数のヒーターを最大火力で同時使用し、総電力量が4.8kWを超えた場合、左右ヒーターの最大火力を自動的に制御します。 ※3 奥行寸法はグリル取っ手を含み全体寸法を表示しています。 ※4 自動キーを1回押すと自動湯沸かしモード、2回押すと水量設定モードを選択します。 ※5 ラジエントヒーターとグリルは切換え式、同時使用はできません。

■別売部品

フィルターセット 50mm用	シルバー TBHP-4W-A	4,830円 (税別4,600円)	ブラック TBHP-4-A	4,830円 (税別4,600円)
飾り板 20mm用	シルバー TBHP-3W-A	3,675円 (税別3,500円)	ブラック TBHP-3-A	3,675円 (税別3,500円)
据置用ステンレス枠	TBHP-2-A	23,100円 (税別22,000円)		

■外形寸法図 (単位: mm)



サンデン IH クッキングヒーター



ビルトインタイプ **200V**
カタログ2007-1

おいしさクイック! ハイパワー



IHの安全機能

切り忘れ防止	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、ラジエントヒーター: 約45分 ●グリル: 約20分	吸気カバー目詰り検知	使用中に吸気口がふさがれる等で本体内の温度が上がり、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。(TBH-43AWS・43AWBは除く)	グリル扉開閉検知	グリル扉が開いていると、自動的に通電を停止します。
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。	グリル受皿高温検知	グリル受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1分で自動的に停止します。	グリル異常高温検知	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。※特に炒め物等の予熱時に働くことがあります。	チャイルドロック	ロック中は全てのキー操作を受け付けませんので、小さなお子さまのいるご家庭でも安心です。
		ラジエントロック	ラジエントヒーターの操作をロックできます。

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・鉄鍍物 鉄ホーロー ステンレス (18-8系・18-0系) 約12~26cm 底面約4mm以下 約12~26cm 平ら	材質 耐熱ガラス アルミ・銅鍋 南磁器・土鍋 約9cm以上の厚みの鍋

■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徑が14~16cmの鍋

ステンレス多層鍋も使用できます。3層中が鉄のものか、底面に18-0ステンレスが使われている鍋が適しています。
※素材、厚み、形状によって火力が弱くなる場合があります。

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!

※1年に1回程度の定期点検をおすすめします。

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。 ●異常な臭いがしたり、煙が出る。 ●運転中に異常な音が出る。	●冷却ファンが回らない。 ●その他の異常や故障がある。
---	--------------------------------

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 登録認定番号: JQA-1505 取得年月日: 96年12月25日 SANDEN COMMERCIAL REFRIGERATION (THAILAND) CO., LTD. 登録認定番号: JQA-QM3577 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 登録認定番号: JQA-E-90083 取得年月日: 97年12月12日 ●本社・国内フロント 登録認定番号: JQA-EM0484 取得年月日: 99年7月16日 ●SANDEN COMMERCIAL REFRIGERATION (THAILAND) CO., LTD. 登録認定番号: 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。
---	--

お買い求め、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
 〒110-8555 東京都台東区台東1-31-7 ☎03-3833-1211
 サンデン ホームページアドレス <http://www.sanden.co.jp>



しかも、らくらく・安心

さすが、らくらく。

断然、おいしく。

軽やかにクッキング ガラスタッチ式・光る天面操作キー

天面のガラスタッチ式「光る操作キー」がお料理をスムーズにします。立ったままの姿勢で、火力の調節やメニューの設定がワンタッチ。しかもオレンジバックライトと大きな文字の液晶画面で現在の状態をしっかりとお伝えします。 ※ラジエントヒーターは天面操作できません。

ガラストップ天面操作は、高い品質を誇るイギリス・QUANTUM社のICを採用。

使い慣れた「ダイヤル式つまみ」でも火力調節できます

火力が見える！ 光るパワーサイン

調理火力に応じて、トッププレートの光るパワーサインが3段階に光ります。火力がいつでも見えて、便利です。

- 火力1・2 グリーン
 - 火力3~5 オレンジ
 - 火力6~8 レッド
- 3kW

●磁力線により、鍋だけが発熱し、トッププレート自体は直接発熱しません。鍋の熱でトッププレートが熱くなっている場合は、高温注意ランプでお知らせします。 ※3つのヒーターを最大火力で使用した場合、総電力量を4.8kWに抑えるため、左右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。

お料理はかどる ゆとりのトッププレート

幅75cmのワイドタイプなら、ゆとりのあるスペースで、らくらく、ゆったり調理できます。



※TBH-43HTAWタイプ

お掃除らくらく・きれい

トッププレート上の汚れはサッとひと拭き。IHなら調理中の上昇気流も少ないので、キッチンのお手入れが楽になります。グリルの受け皿、網はフッ素コート仕上げで汚れも落ちやすく、扉も丸洗いOKです。また、吸排気カバーは2分割になっているので、食器洗い乾燥機でも洗えます。



本格パワーの火力！ ハイパワー3kW

3kWの高火力だから、食材の旨味を閉じ込めたまま素早く調理。火力の立ち上がりも早いのでお料理もスピーディーに。

左右どちらも、お湯はおまかせ 左右3kW・自動湯沸かし

お湯が沸騰したら自動的に火力「3」500Wで保温。また、トッププレートが高温のときは自動的に水量設定モードに。お湯の量を設定すれば吹きこぼれを防ぐ自動制御をします。 ●底の平らなやかんに水1~2L入れて満水量の60%以下でご使用ください。

低火力でじっくり煮込み 120W・とろ火調理

ON-OFF制御比率を細かく設定し、お料理の焦げ付きをおさえます。

揚げ物が自由自在 左右・揚げ物モード

左右どちらのIHヒーターでも、最適温度を保つ揚げ物調理が可能。

パリッとジューシー！ 水なし両面焼き自動グリル ハイパワー2000W

多彩なグリル料理を2000Wの高火力で短時間に、表面はカラッと中はジューシーに焼き上げます。魚調理時には受け皿に水をはる必要がなく、両面焼きだから裏返す手間もいりません。連続使用で庫内が熱くなっている状態でも、火力を自動制御して上手に焼き上げます。



《姿焼き》



《つけ焼き》



《切身/干物》

焼き魚は《姿焼き》《つけ焼き》《切身/干物》の3種類の自動グリルメニューを選ぶだけで、火加減も焼き時間もおまかせで、美味しく焼き上げます。

お魚以外の焼き物料理にも

安全、あんしん。

うっかり消し忘れに 人体感知・光センサー

調理中にちょっと火のそばを離れたまま、うっかり忘れてしまったこと、ありませんか？「光センサー」なら、人が離れたことを感知し、火力をダウンさせてくれます。

業界トップレベル 低騒音設計

火傷防止の 安全設計グリル

グリルを開くと扉の部分が下がり、お料理の出し入れがスムーズに。火傷の心配もありません。

操作方法やエラーをお知らせ 音声ガイド

調理中に、操作のご注意やエラーが発生した場合、音声でわかりやすくお知らせします。操作方法に慣れてきたら、エラー発生時だけ音声ガイドが流れるようにも設定できます。音量の調節もできます。

ハイグレードタイプは、選べる2種類のトッププレート

75cm
ワイドタイプ

ハイグレードタイプは、幅75cm&60cmのトッププレートが選べます。

左右IH 3kW
ガラスタッチ天面操作
光るサイン

TBH-43HTAW (S) シルバー
メーカー希望小売価格 **278,250円**
(税抜価格 265,000円) 工事費別途

60cm
タイプ

TBH-43TAW (S) シルバー
メーカー希望小売価格 **257,250円**
(税抜価格 245,000円) 工事費別途

スタンダードタイプもご用意しました

60cm
タイプ

左右IH 2.5kW
光るサイン

TBH-43AWS シルバー
メーカー希望小売価格 **223,650円**
(税抜価格 213,000円) 工事費別途
※IHヒーターの火力は左右とも2.5kWです。
※天面操作、人体感知・光センサーがありません。

60cm
タイプ

TBH-43AWB ブラック
メーカー希望小売価格 **207,900円**
(税抜価格 198,000円) 工事費別途

※このページの内容はTBH-43HTAW・43TAWの機能を中心に説明しています。