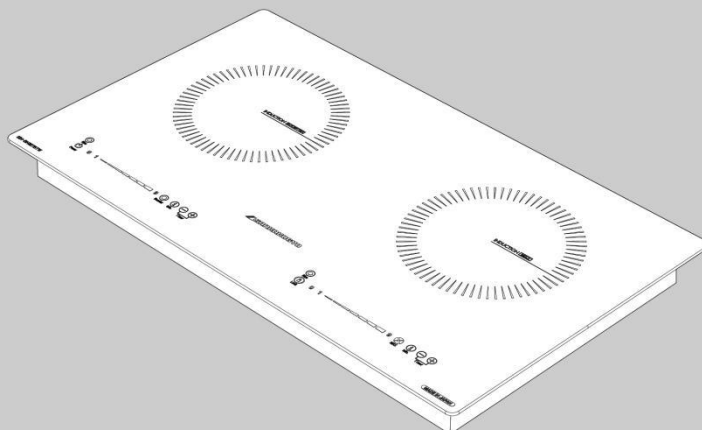


# **SANKAKOGYO**

## **Induction Cooker**

**SIH-BH327BTW (220V)**

**Instruction Manual (with Installation Manual)**



### **Table of contents**

### **Page**

<b>Safety Precautions.....</b>	<b>2</b>
<b>Names of Components.....</b>	<b>5</b>
<b>Before Use.....</b>	<b>6</b>
<b>What are Usable Pans/Pots?.....</b>	<b>7</b>
<b>How to Use Cooker.....</b>	<b>9</b>
<b>Troubleshooting.....</b>	<b>13</b>
<b>How to Take Care the Cooker.....</b>	<b>15</b>
<b>Installation Manual.....</b>	<b>16</b>
<b>Specifications.....</b>	<b>19</b>

Thank you for purchasing the SANKAKOGYO Induction cooker.

- Thoroughly read this instruction manual and correctly use the cooker. Keep this manual safe and read it when necessary.



# Safety Precautions

Be sure to observe them

- This section provides important safety precautions for preventing injury to the user and others and property damage.

Fully understand the following contents (indications, pictograms) before reading the text, and observe the described matters.

## ■ Contents of indication

 WARNING	This symbol indicates a situation in which incorrect handling of the cooker may result in death or <u>serious injury</u> .
 CAUTION	This symbol indicates a situation in which incorrect handling of the cooker may result in <u>injury</u> to the user or <u>property damage</u> .

- ※1: “Serious injury” refers to a symptom that causes an after effect or requires hospitalization or long-term hospital visits for treatment, such as sight loss, injury, burn (high temperature, low temperature), electric shock, broken bone and poisoning.
- ※2: “Injury” refers to a symptom that does not require hospitalization or long-term hospital visits for treatment, such as injury, burn and electric shock.
- ※3: “Property damage” refers to consequential damage concerning pet and the like.

## WARNING

### Handling

- Do not put combustibles or flammables on to the cooker.
- Do not disassemble, repair or modify the cooker.
- Do not use where children easily to touch and children use alone.  
Also ,do not leave children alone near cooker.
- Do not use this cooker who need any help without the person who takes responsibility safely’s responsibility monitoring and instruction. (include children)
- Do not splash water on the cooker.
- Do not put an object other than cooking utensils (pan, pot, kettle, frying pan, etc.) on the top plate.  
The metal things such as a knife, a fork, a spoon, the cover may become hot.
- Do not impact the top plate. Do not climb on the top plate.  
Should the top plate receive damage such as a crack, use of the cooker in that condition may cause an electric shock or overheating.  
In such a case, turn off the Power switch and the breaker for the dedicated circuit to stop using the cooker, and immediately make a request for repair.

- When you fry or bake food, do not leave the cooker. In preheating, set a weaker heating power, and do not excessively heat the food.
- After using the cooker, confirm that the power supply is turned OFF.
- When cooking food that sticks or has a high viscosity, set a lower heating power and occasionally stir the food.
- When the cooker is abnormal or has failed, immediately stop using it.

**During frying food, follow the following instructions.**

- Do not leave the cooker.
- Use an iron pan/pot with an undeformed bottom surface.
- Place the pan/pot at the center of the heating part.

 **CAUTION**

**Handling**

- As the top plate is hot during use or for a while after use, do not touch it with your hand.
- Do not use a pan/pot in an unstable condition.
- Do not place an object such as piece of paper, pan/pot coaster, iron plate for heating use, and top plate dirt-prevention cover under the pan/pot.
- Do not heat an empty pan/pot or excessively heat a pan/pot.
- Do not touch a high temperature part such as pan/pot handle.
- Do not cover air inlet/outlet ports.
- Do not use the cooker for purposes other than cooking.

**During frying, observe the following instructions.**

- Turn off the power supply if a large amount of oil smoke is generated.
- During frying, pay attention to splashing of oil.

## Request

- **As the cooker emits magnetic field lines, do not put magnetically sensitive objects close to the cooker.**

• Objects such as radio, television, hearing aid, cash card, magnetic card, IC card

- **Do not use electromagnetic induction heating cooking equipment, such as an Induction rice cooker, on the top plate.**

The magnetic field lines may cause such the cooker to fail.

- **After using, clean the top plate (after the top plate has cooled down).**
- **Do not use the cooker with seasonings left spilled on it. Do not use the cooker with food that has boiled over from the pan/pot.**
- **Keep the pan/pot bottom surface clean. Do not scrape the top plate with a pan/pot bottom.**

If a pan/pot is used with protrusions attached on its bottom, the top plate may be damaged.

- **Do not put a hot pan/pot or a pan/pot that has been cooled in a refrigerator on the top surface operation panel (indication lamps).**

Failure to follow this instruction may cause breakage or failure.

- **Do not splash water on the top surface operation panel.**

Failure to follow this instruction may cause the operation keys to malfunction.

- **Do not place seasonings or foods in the cabinet below the main body of the cooker.**

Otherwise, the exhaust heat from the cooker may alter the seasonings or foods.

## Notice

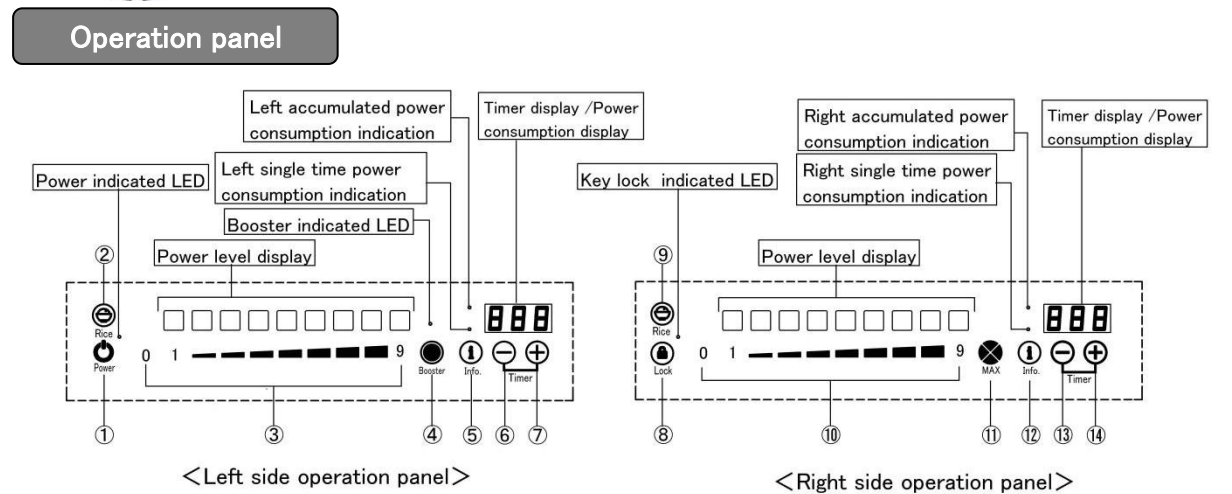
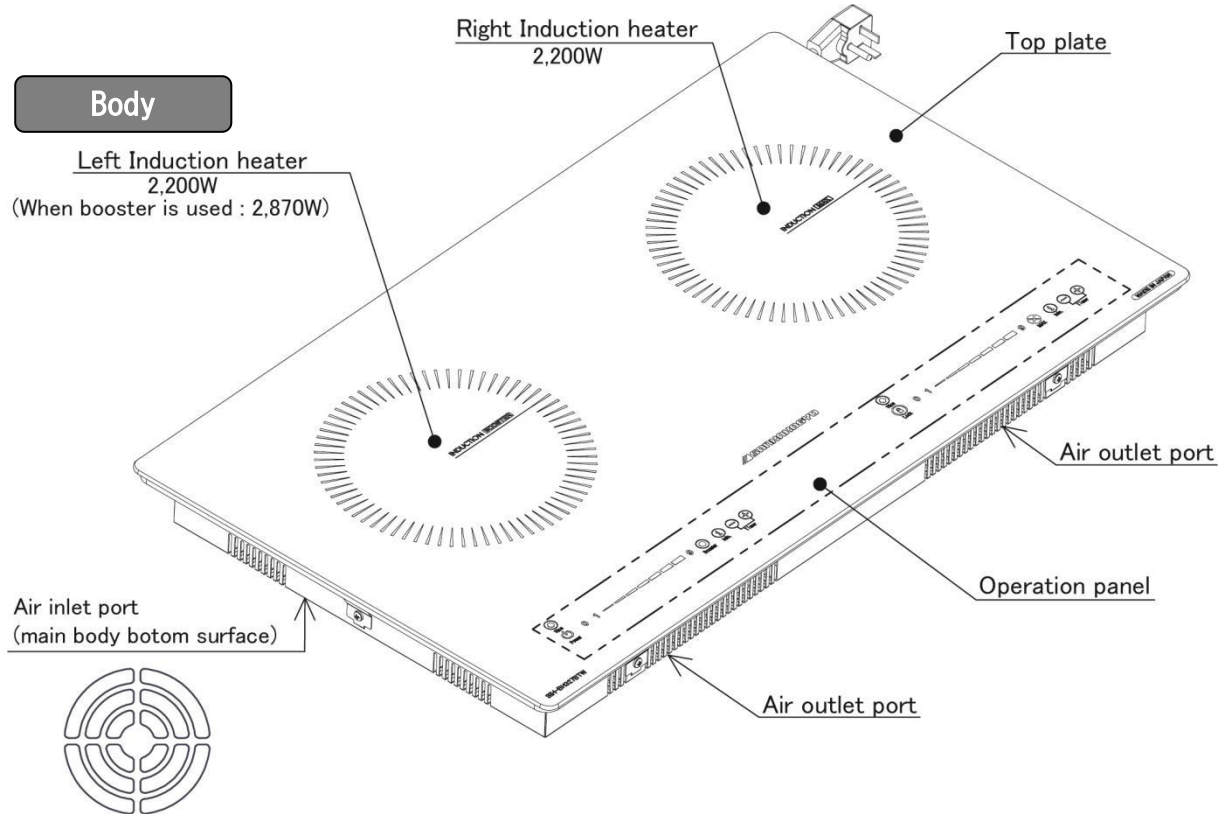
- **During or after use of the cooker, the fan operates to perform air suction/exhaust in order to suppress the temperature rise in the main body.**

While the cooker is energized, the sound of the cooling fan is heard, but this is not an abnormality.

Even after the power supply to the cooker is turned off, the cooling fan operates for two minutes at the longest until the temperature inside the main body lowers.

- **During cooking, a metallic sound may be generated depending on the type of the pan/pot, but this is not an abnormality.**

# Names of Components



①	Power on/off key
②	Rice cooking key(left)
③	Power level key(left)
④	Power level booster key(left)
⑤	Power consumption display key(left)
⑥	Timer minus key(left)
⑦	Timer plus key(left)
⑥+⑦	Timer key(left)

⑧	Key lock key
⑨	Rice cooking key(right)
⑩	Power level key(right)
⑪	Power level maximum key(right)
⑫	Power consumption display key(right)
⑬	Timer minus key(right)
⑭	Timer plus key(right)
⑬+⑭	Timer key(right)

# Before Use

## Safety functions

### ■ Function to prevent heating when no pan/pot is set (indication LED: )

When no pan/pot is placed or an unusable pan/pot is used, heating is disabled.

- ※ The supplying power will stop after 10 minutes. After that, the power will be turned off automatically after 10 seconds.

(List of periods to heating automatic stop)

Heating power	Period until stop [min]
1	120
2	
3	
4	
5	
6	90
7	
8	
9	
Booster	8min → heating power "9"

### ■ Function to prevent failure to turn off

If no operation has been performed after heating operation, the power supply will be turned off after a certain period has elapsed.

- ※ The period until stopping differs depending on the heating power. (Refer to the list on the right.)
- ※ When the booster is used, the heating power switches to "9" and then the heating automatically stops.

### ■ Function to automatically stop once an abnormality in operation panel is detected (indication LED: )

An error sound may be generated and the power supply may be turned off if the operation panel is splashed with liquid due to boiling over or the like, an object is placed on the operation panel, or two adjacent keys are pressed at the same time.

### ■ Function to prevent overheating (indication LED: )

When the temperature inside the heater becomes abnormally high as the air inlet/outlet port is covered or for some other reason, the heating power automatically decreases or the power supply stops. If the temperature lowers to a normal temperature, the heating power and the power supply will be restored.

### ■ Function to prevent excessive temperature rise (indication LED: )

If the temperature of the pan/pot bottom surface becomes abnormally high due to heating of an empty pan/pot, the power supply to the cooker will be automatically turned off.

- \* When the heating power is low or depending on the pan/pot type, the power supply may not be automatically turned off.
- ※ This function may be triggered when high-temperature cooking such as frying is performed.

### ■ High temperature caution indication (indication LED: )

While the top plate is hot with the power supply turned off, the indication LED "Hot" lights to notify that condition.

- ※ This indication is not displayed during cooking.

### ■ Function to automatically turn off Power switch

If no operation has been made for approx. 10 seconds since turning on of the power supply, the power supply will be automatically turned off.

- ※ If the power supply has been turned off due to triggering of any of the above safety functions, turn off the power supply once and then perform the intended operation again. For safety functions, also refer to the relevant items on pages 13 to 14.

# What are Usable Pans/Pots?

## ■ Points of purchase

- Even when a pan/pot is usable, the available heating power varies depending on its shape and material.
- We recommend that you purchase pots/pots whose bottom is magnetic

Depending on the material of pan/pot and its bottom shape, there are usable pans/pots and unusable pan/pots. When purchasing a pan/pot, check the material and bottom shape before use.

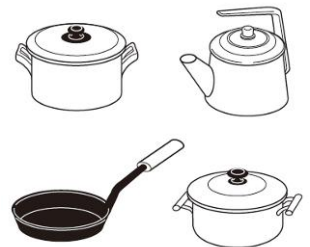
## ○ Usable pans/pots

### 【Material】

- Pans/pots made of iron/cast iron
- Pans/pots made of iron enamel
  - ※ Do not heat an empty pan/pot or cause scorching. Failure to follow this instruction may cause the enamel on the bottom surface to melt and bake and may damage the top plate.
- Pans/pots made of stainless steel (magnetic)
  - ※ Pans/pots made of 18-8/18-10 stainless steel that is not attracted by magnet may cause the heating power to lower or disable heating depending on the pan/pot type.
- Multi-layered pan/pot and pan/pot with attachment (aluminum pans/pots with stainless steel patch or the like attached on the bottom surface)

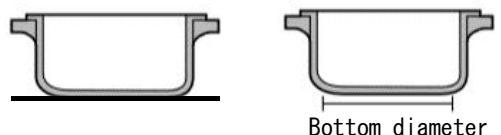
Depending on the pan/pot type, there are pans/pots that may disable heating or cause the heating power to lower.

  - ※ A pan/pot cannot withstand high heating power and may deform depending on the pan/pot type. In addition, some pans/pots cannot be used at the maximum heating power.



### 【Shape】

- Pans/pots whose bottom is flat and makes uniform contact with top plate.
- Pans/pots whose bottom diameter is 12 to 26 cm.



## × Unusable pans/pots

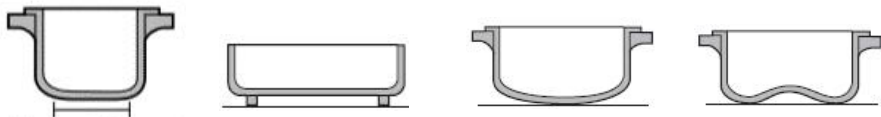
### 【Material】

- Pans/pots made of heat-resistant glass
- Pans/pots whose bottom is not magnetic
- Pottery and porcelain, earthen pot, and others
  - ※ Do not use these pans/pots even when they are indicated as “for Induction cookers.” Otherwise, the cooker may fail or cooking may be disabled due to the lowered heating power.
- Pans/pots made of copper
- Pans/pots made of aluminum (aluminum foil pan/pot, retort pack, etc.)
- Fish burner/grill for direct fire
  - ※ With pans/pots with enamel bottom surface in particular, the enamel at the bottom may melt and bake causing the top plate to be damaged.



### 【Shape】

- Pans/pots whose bottom diameter (not pan/pot nominal diameter) is less than 12 cm
- Large pans/pots that stick out from top plate
- Pans/pots with round bottom (woks and others)
- Pans/pots with irregularity or warping of approx. 2 mm or greater, and pans/pots with legs
  - ※ Do not perform heating with an object, such as pan/pot coaster and iron plate for heating use, placed between the top plate and the pan/pot. (Failure to follow this instruction may cause the cooker to fail.)



Bottom diameter




# How to Use Cooker

※The explanation given below is for use of left Induction heater. (Right Induction heater can also be used in the same manner.)

Note on indication: The following indication is provided in this instruction manual.  
[Lighting of indicated LED : ●, ■ ]

## Cooking by heating

(1) Put ingredients in a pan/pot and place it at the center of the Induction heater.

(2) Press the Power key  for 2 seconds or longer to turn on the power supply. (The Power lamp lights up.)



(3) Select the heating power by using the heating power adjustment keys (1 to 9). (The heating power indication LEDs up to that corresponding to the pressed key light up.)



Heating power adjustment by sliding operation is possible.

※ If no operation is made in 10 seconds, the heater state returns to (2).

※ If an object is placed near the operation panel, the heating power adjustment keys may not respond. Ex.) The figure on the right shows heating power (7).

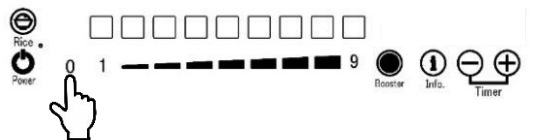
### <Power consumption [W]>

Heat level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Booster
Left Induction heater	85	200	360	600	860	1170	1510	1910	2200	2870
Right Induction heater										-

※ The output value varies depending on the type, shape, and material of pan/pot.

※ When the right and left Induction heaters are used at the same time, there is a limit to the maximum heating power. (Refer to “Heating power adjustment of Induction heater” on page 9.)

(4) When the cooking has finished, press the “0” key to stop heating.



(5) After the use, press the Power key  to turn off the power supply.

• Finely adjust the heating power. It saves electricity expenses.

## Request

■ Do not put an object on the operation panel.

• When an object such as metal, bag with aluminum foil, container containing liquid, wet cloth, or dripped liquid is placed on an operation key, the buzzer may sound, a lamp may light up, or the power supply may be turned off during heating.

■ When performing heating by putting a small amount of oil in a pan/pot, set the heating power to a smaller value to avoid excessive heating.

• The oil temperature may abruptly rise and the oil may catch fire.  
• The pan/pot may glow.

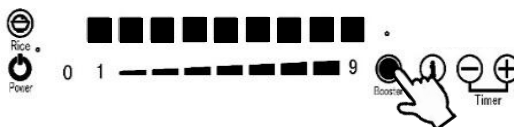
## Cooking by using booster

※ This operation is available only on the left Induction heater.

● Steps (1) to (2) are the same as those for cooking by heating (page 9).

(3) Press the Booster key  for one second or longer.

(All heating power level display light up and the Booster indicated LED lights up.)



※ The continuous booster heating time is 8 minutes, and after 8 minutes have passed, the heating power is automatically set to “9” and then the heating continues.

(4) When cooking has finished, press the “0” key to stop heating.

(5) After use, press the Power key  to turn off the power supply.


## Rice cooking

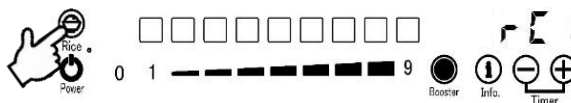
※ Rice cooking using this heater is cooking according to the setting of “rc1 (rice: 290 g / water: 350 ml)” or “rc2 (rice: 435 g / water: 530 ml).”

(The amounts of rice and water are only guides. They may vary depending on the pan/pot type and rice variety.)

● Steps (1) to (2) are the same as those for cooking by heating (page 9).


(3) Press the Rice key  for two seconds or longer.

(The display  lights up.)



(4) Select the desired rice cooking program by using  and  keys.



(5) After the program is selected, the heating power indication LEDs up to “5” light in about 5 seconds and the display  lights up to start rice cooking.



(6) After rice cooking finishes, the buzzer sounds and the power supply is automatically turned off.

※ After rice cooking, if no operation has been made for about 10 seconds, the power supply will be automatically turned off.

## Cooking using timer

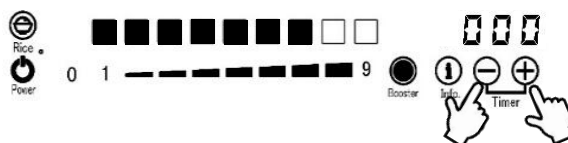
Timer cooking with this cooking heater supports heating-off cooking.

● Steps (1) to (3) are the same as those for cooking by heating (page 9).

(4) Press the **+** and **-** keys at the same time.

(The display **000** lights up.)

Ex.) The figure on the under shows the Power level display when the heating power is “7.”



(5) Set the time by using **+** key and **-** key.

It is possible to set 1 minute at the minimum to 9 hours 59 minutes at the maximum.

The set time can be reset by pressing the **+** key and **-** key at the same time.

(6) When the set time has arrived, the buzzer sounds and the power supply is automatically turned off.

The high temperature indication (**Hot**) is displayed while the top plate is hot.

※ After cooking by using the timer, if no operation has been made for about 10 seconds, the power supply will be automatically turned off.

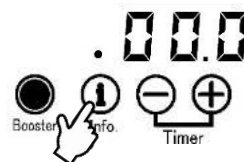
## Power consumption indication

※ This function can be used even when the power is in OFF state.

◆ Press the power consumption indication key once.

(The left Induction power consumption indication lamp and display light up.)

The power consumed in a single heating operation is displayed. (Unit: kWh)

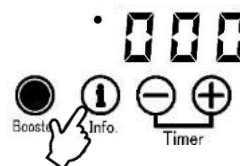


◆ Press the power consumption indication key twice.

(The left Induction cumulative power consumption indication lamp and display light up.)

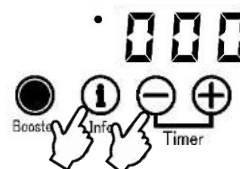
The cumulative power consumed until resetting is displayed.

(Unit: kWh)



※ Resetting procedure (cumulative power consumption)

Simultaneously press the power consumption display key **Info** and minus **-** key.



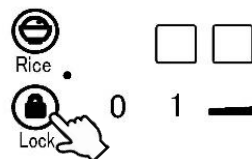
## Key lock operation

### <Enabling key lock>


◆ Press the operation lock key  for two seconds or longer.

The Key lock lamp lights up, and keys other than the Power key and Operation lock key are disabled.

※ This function can be used only when the power is in the “ON” state.



### <Cancelling key lock>

◆ With the power turned “ON,” press the Operation lock key  for two seconds or longer.

The key lock lamp goes off and all keys become operable.

## Induction heater heating power adjustment

※ Concerning the heating power adjustment of the right/left Induction heaters, the operation control is as shown in the table below.



※ The heating power is restricted so that the total power consumption of the right and left heaters is not 3520 W or higher.

※ Booster cooking is possible only on the left Induction heater.

		Heater heating power that is used later (usable heating power)						
		1~3	4	5	6	7	8	9
Heater heating power that is used first	1~7							
	8							
	9							
	Booster							

# Troubleshooting

- If you find any abnormality in the heater, check the following points before requesting repair service.
- If the problem persists even after you have checked the following points, turn OFF the breaker and contact the distributor where you purchased the cooker.
- Never disassemble the cooker and repair it by yourself because doing so poses a danger.

Phenomenon	Point to check	Remedy
The power supply does not turn on. The cooker does not operate even when the Power key is pressed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is the breaker for the dedicated circuit turned off?</li> <li>● Did you press the Power key for two seconds or longer?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Turn on the breaker.</li> <li>● Press the Power key for two seconds or longer.</li> </ul>
Even after turning off the power supply, the operating sound of the fan is heard.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The cooling fan is operating to lower the temperature inside the cooker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● When the temperature has lowered (in two minutes at longest), the cooling fan automatically stops.</li> </ul>
The buzzer sounded during use and the power supply was turned off.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● After heating operation, if no operation has been made for a certain period, the power supply stops.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Make an operation again.</li> </ul>
The booster key does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Are you doing cooking by using the booster in succession?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Wait until the temperature inside the cooker lowers, and then make an operation again.</li> </ul>
 is displayed on the display and heating is disabled.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Did you place a pan/pot?</li> <li>● Is an unusable pan/pot placed? (Refer to page 8.)</li> <li>● Is the pan/pot position largely displaced from the center?</li> <li>● Is the pan/pot bottom warped or lifted?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Correctly place a usable pan/pot. (Refer to page 7.)</li> <li>● Heating is not performed unless a pan/pot is placed on the heater.</li> </ul>
 is displayed on the display and heating is disabled.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Are you depressing the operation key or pressing two or more keys at the same time?</li> <li>● Is a conductive object such as a pan placed on any of the operation keys?</li> <li>● Is liquid or the like splashed on any of the operation keys?</li> <li>● Is a bottle or bag containing liquid or the like placed on any of the operation keys?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Clean the area around the operation keys, and after the indication LED goes off, make an operation again.</li> </ul>
Buzzing sound is heard during cooking	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Depending on the pan/pot type, buzzing sound may be generated.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● This sound is not an abnormality. Keep using the cooker.</li> </ul>

Phenomenon	Point to check	Remedy
<p><b>E</b> and <b>2</b> are displayed on the display and heating is stopped.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●The temperature inside the main body has become high and the overheating prevention function is working. Is the air inlet or outlet port covered? (For positions of inlet/outlet ports, refer to page 5.)</li> <li>●Is a vacant pan/pot heated? The overheating prevention function may have worked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Remove the covering object, cool the cooker for a while, and then use it.</li> <li>●Turn off the power supply, cool the cooker for a while, and then use it.</li> </ul>
<p><b>E</b> and <b>6</b> are displayed on the display and operation is disabled.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●The power source voltage is abnormal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Incorrect power source connection may be made. Turn off the power supply and make a request for repair.</li> </ul>
<p><b>E</b> and <b>8</b> are displayed on the display and heating is stopped.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Is there any object covering the air inlet port? (For the position of the air inlet port, refer to page 5.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Remove the object covering the air inlet port, and then operate the cooker again.</li> <li>●The cooling fan may have failed. Turn off the power supply and make a request for repair.</li> </ul>
<p><b>E</b> and <b>9</b> or <b>E</b> and <b>A</b> are displayed on the display and operation is disabled.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●The sensor inside the cooker is abnormal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●The sensor inside the cooker may have failed. Turn off the power supply and make a request for repair.</li> </ul>
<p>Pressing an operation key causes no response. (When power is in ON)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Is an adhesive bandage, finger sack or glove on your finger?</li> <li>●Is there any object placed on an operation key? Is there dirt or water on an operation key?</li> <li>●Are two or more operation keys pressed at the same time?</li> <li>●Is the operation lock key ON?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Touch operation keys directly with your finger.</li> <li>●Remove the object placed on the operation panel. Turn off the power supply and remove dirt and water.</li> <li>●Operate keys by touching them one by one.</li> <li>●Cancel the operation lock and then make an operation. (Refer to page 12.)</li> </ul>
<p>The trouble does not correspond to any of the above phenomena. The display of indication does not correspond to any of the above displays.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●A component inside the heater may have failed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●A component inside the heater may have failed. Turn off the power supply and make a request for repair.</li> </ul>

# How to take care the cooker

## [Points to observe during taking care of the cooker]

### ● Wait until the top plate is sufficiently cooled down.

Turn off the power supply. Then, after the temperature caution indication goes off and the top plate has been sufficiently cooled, take care of the cooker.

### ● Use kitchen detergent (neutral) by diluting it.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or a scrubber.

Do not use acidic or strong alkali detergent (bleacher, synthetic detergent for residence, etc.) (Failure to follow this instruction may cause discoloration.)

### ● Do not directly splash water on to the cooker.

If water or detergent gets in the cooker, it may cause failure. Therefore, do not directly splash water on to the cooker.

### ● Also clean dirt from the pan/pot to use.

Dirt on a pan/pot may be baked on to the top plate and makes the top plate dirty.

※ After taking care of the cooker, make sure that the power supply is turned OFF.

※ Do not use a tool such as spraying steam cleaner, seam mop, or high pressure washer.

Attachment of steam or liquid to the interior of the cooker may cause failure.

## <<Taking care of top plate (glass surface)>>

When the top plate becomes slightly dirty, immediately wipe off the dirt. If the top plate is used in a dirty condition, the dirt may stick and it becomes difficult to remove it.

※ When the Power key in the operation panel is wiped with a wet cloth, the switch may respond, but it is not a failure.

### ◎ Light dirt

Wipe the dirt off with a wet cloth that has been tightly squeezed, and then wipe the top plate with a dry cloth.

### ◎ Oily dirt

Wipe the oily dirt off with a cloth moistened with diluted neutral detergent, remove the detergent by wiping it off with a cloth moistened with water that has been tightly squeezed, and then wipe the top plate with a dry cloth.

### ◎ Persistent dirt

Rub the dirt with a balled-up plastic wrap attached with abrasive-free cream cleanser, and then sufficiently wipe off the dirt.

※ Be sure not to rub the dirt excessively strongly.

※ Do not rub the dirt with a scrubber, the nylon face (hard face) of a sponge, or aluminum foil.

Otherwise, the top plate may be damaged.

## <<Taking care of air inlet/outlet ports>>

If dust is accumulated in the ports, suck it out with a vacuum cleaner.

※ Use of the cooker with dust accumulated may cause failure.

# Installation Manual

- Before installation, thoroughly read this manual for proper installation.
- After completion of installation, be sure to conduct a test run, and explain the correct usage to the customer.
- Be sure to pass this installation manual to the customer and ask the customer to store it by himself/herself.
- If the cooker is not installed as per this installation manual, the warranty of the cooker will be void.

## WARNING

- Electric wiring must be conducted by a “legally qualified person” in accordance with the relevant laws and regulations including local electrical equipment technical standards.
- Install a dedicated circuit and a leakage circuit breaker that suits the machine ratings.
- Positively conduct installation as per the “Installation Manual.”
- Never disassemble, repair, or modify the cooker.
- When installing the cooker, keep a predetermined isolation distance from combustibles in accordance with the local fire prevention ordinance and others.
- Ground wiring must be conducted by a “legally qualified person” in accordance with the relevant laws and regulations including local electrical equipment technical standards.
- Do not damage the power cable, and do not connect it to an inappropriate plug.
- Do not cause shock to the top plate.

※ If the above warnings are not observed, there is a risk of electric leakage, fire, ignition, injury, and electric shock.

## CAUTION

- The material of the work top must be a heat-resistant material.
- During a test run, do not touch high temperature parts such as top plate and air outlet port.

※ If the above cautions are not observed, there is a risk of fire, burn, and deformation.

## Request

- If a metallic part of the cooker makes contact with a metallic part of a system kitchen, make sure that the metal (metal lath) in the wall of the structure and the metallic part of the system kitchen do not contact with each other or install the cooker so that the metallic part of the cooker does not make contact with the metallic part of the system kitchen.
- If a heating apparatus such as oven is incorporated below this cooker, use an oven or the like with a built-in cooling fan and keep a distance of 10 cm or greater from the top surface of the oven or the like.
- Do not install a refrigerator, dish washing machine, or drying machine below this cooking heater.
- Be sure to keep the air inlet/outlet ports of the cooking heater uncovered.
- Install the power cable so that it does not make contact with a high temperature parts and its temperature is 75° C or below.
- As the material to be installed near the cooking heater of a system kitchen, use a material that withstands high temperatures. The adhesive to be used on the work top must have a resistance to heat.
- The work top must have a sufficient strength and must be flat.
- When a thin plate made of stainless steel or the like is used, reinforce it by providing lining.
- When power code is broken, replacing power code must done by the qualified person who has special tools for preventing accidents.



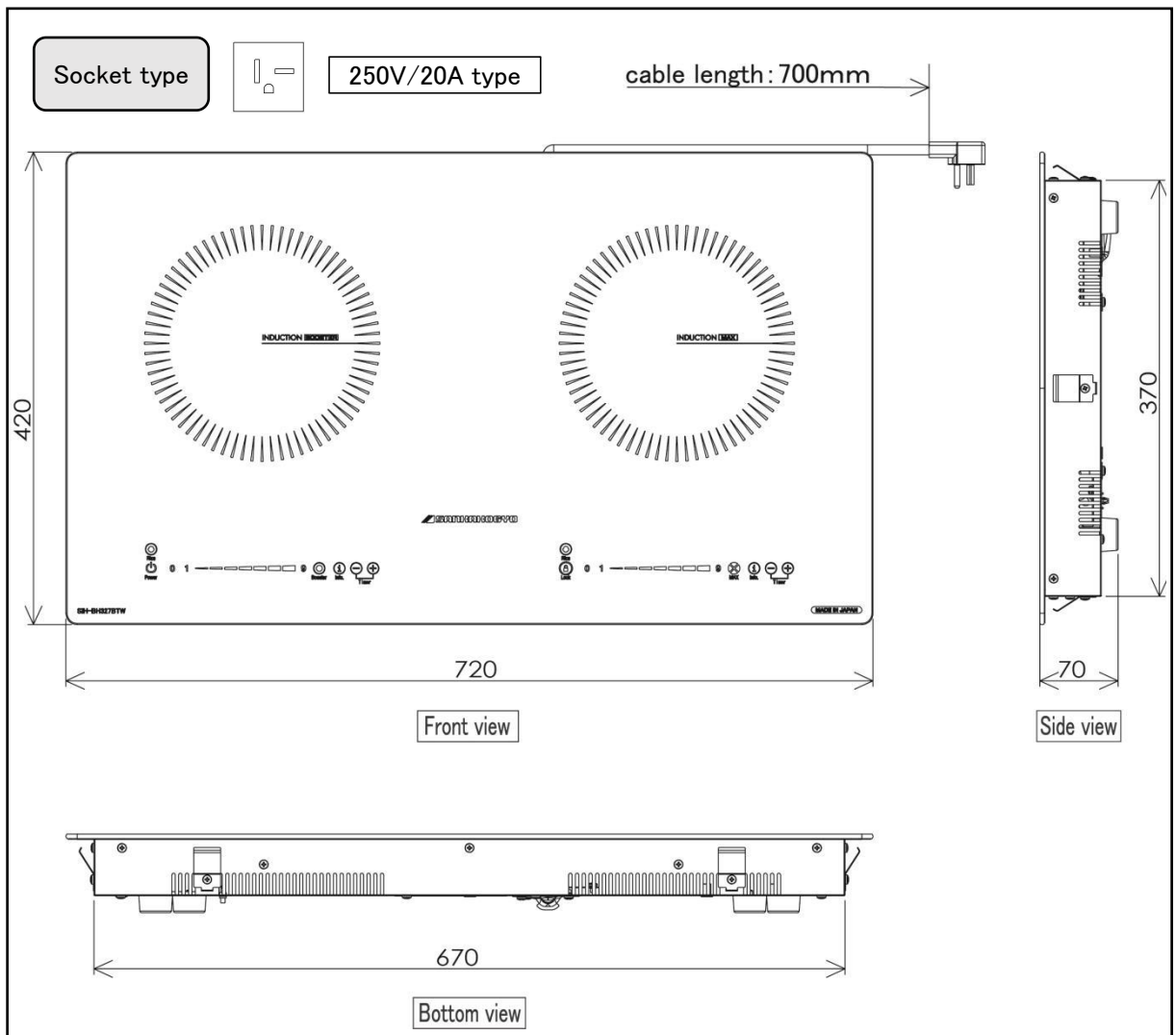
# 1 Electric work and installation work

**Be absolutely sure to have the electric work conducted by a person with a qualification as an electrical engineer.**

- Conduct power source construction and installation work according to the local safety rules.
- To the power source, provide a 220V / 20A dedicated circuit (with breaker). For safety, please install an earth leakage breaker.
- Use an appropriate electric wire for indoor wiring (single wire with a diameter of 2.0 mm or more). Wall outlet (box type) can use stranded wire of 3.5 mm<sup>2</sup> or more.
- Be sure to conduct grounding wiring.  
※Never connect the grounding wire to a gas pipe, water pipe, or grounding wire for telephone.

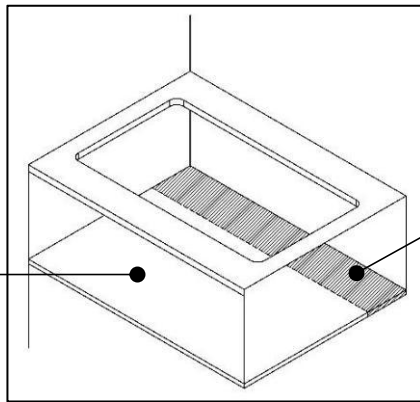
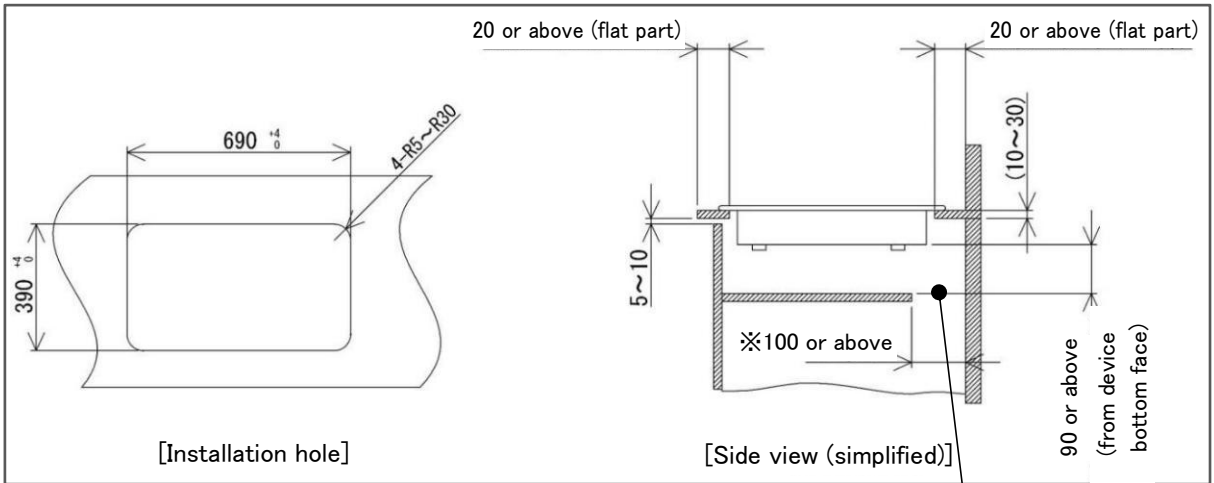
## 2 External dimension drawing

(Unit: mm)



### 3 Installation Location

(Unit: mm)

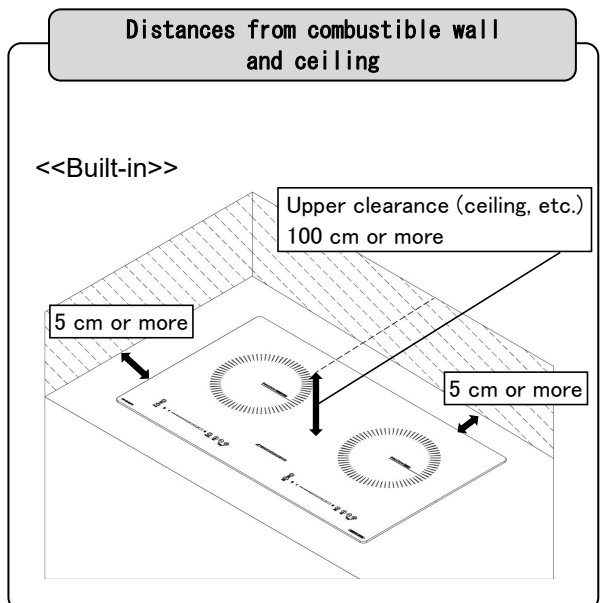
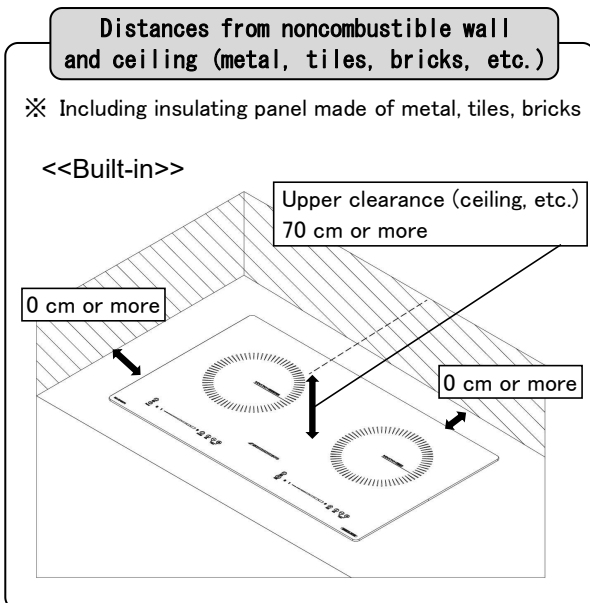


Partition plate

※ To install a partition plate, provide a clearance of 100 mm or greater at the rear part of the kitchen.

### 4 Dimensions of parts related to system kitchen

■ Conduct installation by observing the laws and regulations related to installation.

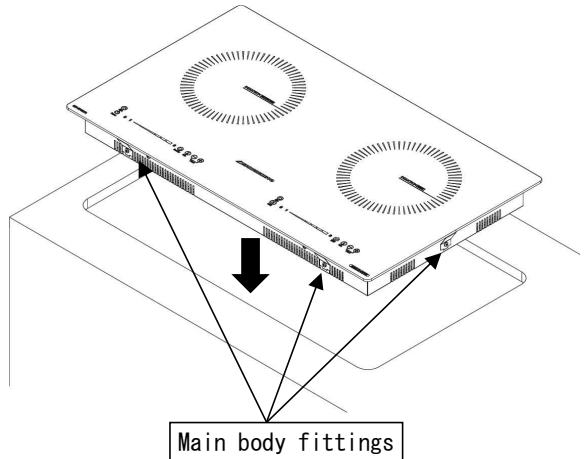


## 5 Installation method

※ Do not disassemble the top plate.

### 1. Fit the main body unit in the installation hole.

- ※ Pay attention not to have the power cable clamped between the main body and the work top.
- ※ Horizontally install the main body unit.
- ※ By “main body fittings,” the position in the front/back and right/left directions with respect to the installation hole is fixed.



Front: 2 locations  
 Back: 2 locations  
 Right/left side faces: 1 location each

### 2. Connect the power cable to the 220V power source.

- ※ Be sure to connect the grounding wire.

## Specifications

<b>Model name</b>	SIH-BH327BTW		
<b>Power supply</b>	220 V (60 Hz)	<b>Max. power consumption (W)</b>	3520 W
<b>Dimensions (approx.)</b>	Width 720 mm × Depth 420 mm × Height 70 mm		
<b>Mass (approx.)</b>	10 kg		
<b>Power cable</b>	2.0 mm <sup>2</sup> 3-core EP rubber cable, length of 0.7 m		
<b>Heating power adjustment</b>	Left Induction heater	<b>Power consumption</b>	2200 W (when booster is used: 2870 W)
		<b>Adjustment range</b>	90 to 2200 W, adjustable in 9 steps (excluding booster)
	Right Induction heater	<b>Power consumption</b>	2200 W
		<b>Adjustment range</b>	90 to 2200 W, adjustable in 9 steps
<b>Cooking timer</b>	Usable between the ranges of 1 minute to 9 hours 59 minutes		

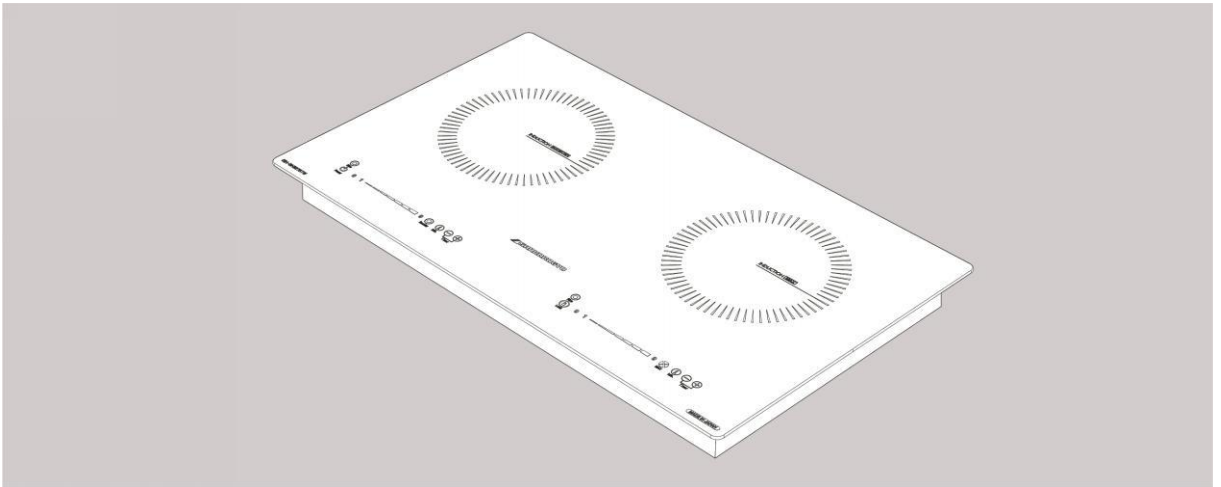


# SANKAKOGYO

## IHクッキング調理炉

SIH-BH327BTW(220V)

取扱説明書(取付・設置説明書付)



### もくじ

### ページ

安全上のご注意	2
各部の名称	4
お使いになる前に	5
使えるなべは?	6
使い方	7
トラブルシューティング	10
お手入れ	12
取付・設置説明	13
仕様	16

この度は、SANKAKOGYO IHクッキング調理炉をお買い上げいただき、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要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。

## ■ 表示の内容

 <b>警告</b>	“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”を表示します。
 <b>注意</b>	“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、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、ペット等にかかわる拡大損害をさします。

## 警告

### 取り扱い

- 可燃物や引火物を近づけない。
- 分解・修理・改造は行わない。
- 子供が容易に触れる場所や子供が自分で使える場所では使用しない。  
また、子供を機器の使用場所に放置しない。
- この機器は、安全に責任を負う人の監視または指示がない限り、補助を必要とする人(子供を含む)が単独で使用しない。
- 水をかけない。
- トッププレートの上に調理器具(なべ、やかん、フライパンなど)以外のものを置かない。  
ナイフ、フォーク、スプーン、ふたなどの金属物は熱くなる可能性があります。
- トッププレートに衝撃を加えない。トッププレートの上に乗らない。  
万一ひびが入るなど損傷した場合は、そのまま使うと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。
- いため物・焼き物をするときにはそばを離れない。予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない。
- 使用後は電源の「切」を確認する。
- 沈澱したり、粘性のある調理物を加熱するときには、火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる。
- 異常・故障時には、直ちに使用を中止する

### 揚げ物調理中は次の事項を守る

- そばを離れない。
- 底が変形していない平らな鉄製のなべを使う。
- なべは加熱部の中央に置く。

## ⚠ 注意

### 取り扱い

- 使用中・使用後しばらくはトッププレートが熱くなっているため手を触れない。
- なべを不安定な状態で使用しない。
- 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などを敷かない。
- 空焚きしたり、加熱し過ぎない。
- なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない。
- 吸排気口を塞がない。
- 調理以外の目的で使用しない。

### 揚げ物調理中は次の事項を守る

- 油煙が多く出たら通電を切る。
- 揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する。

### お願い

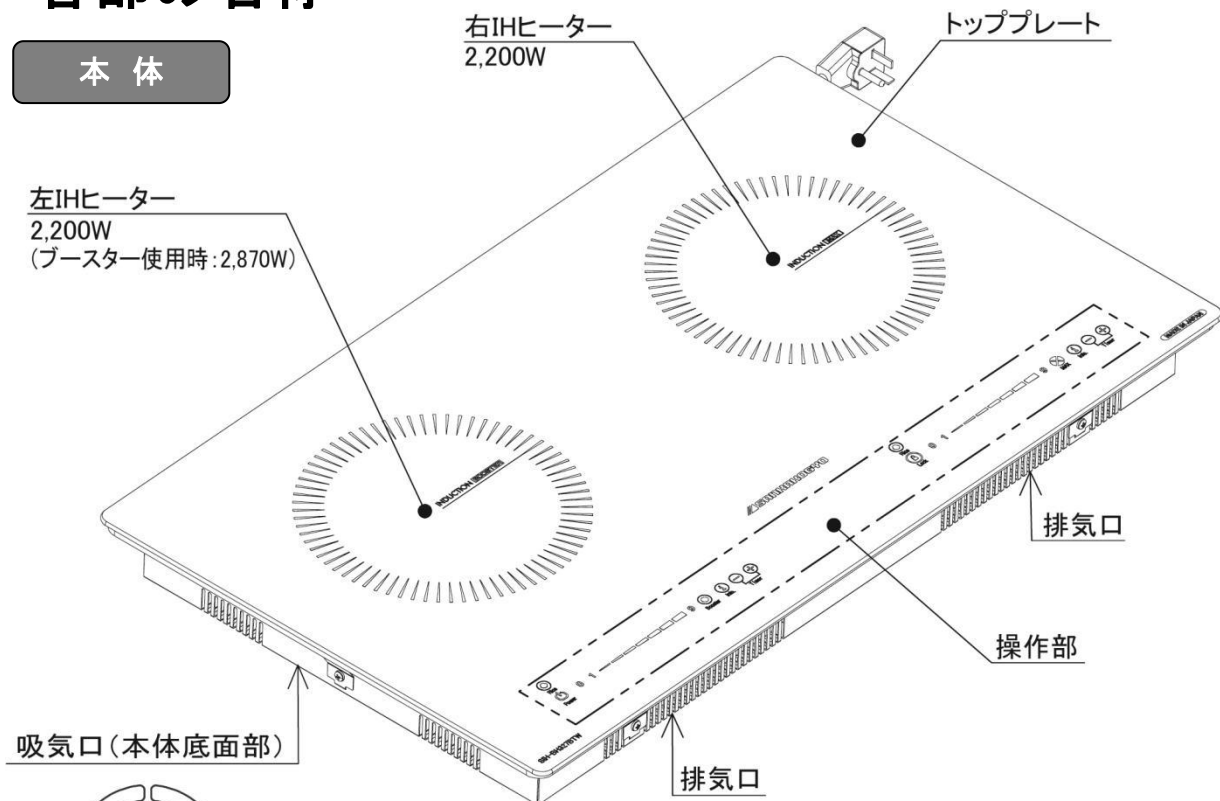
- 磁力線が出ているため、磁気に弱い物を近づけない。  
・ラジオ、テレビ、補聴器、キャッシュカード、磁気カード、ICカードなど
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器などの電磁誘導加熱の調理器を使わない。  
磁力線により本製品が故障する原因になります。
- 使用後は、トッププレートのお手入れをする。(冷めてから行う)
- 調味料をこぼしたまま使用しない。吹きこぼしたまま使用しない。
- なべ底をきれいにしておく、なべ底でトッププレートをこすらない。  
なべ底に突起物がついたままご使用されますと、トッププレートが傷つきます。
- 天面操作部(表示ランプ)に熱いなべや冷蔵庫で冷やしたなべなどを置かない。  
破損・故障の原因になります。
- 天面操作部に水などをかけない。  
操作キーが誤動作する原因になります。
- 本体下部のキャビネットに調味料・食品などを置かない。  
製品排熱により、調味料・食品などが変質します。

### お知らせ

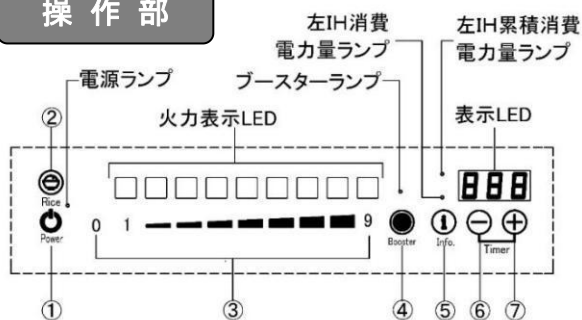
- 使用中および使用後は本体内部の温度の上昇をおさえるためにファンが作動し、吸・排気を行います。  
ヒーター通電中、冷却ファンの音がしますが異常ではありません。  
電源を切っても、本体の温度が下がるまで冷却ファンが最長2分間回ります。
- 調理中になべの種類によって金属音が発生することがありますが異常ではありません

# 各部の名称

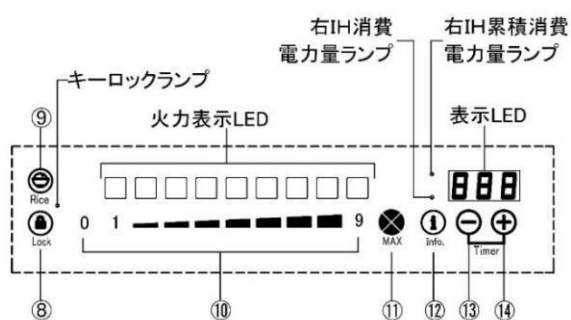
## 本体



## 操作部



<左側操作部>



<右側操作部>

①	電源キー
②	炊飯キー(左)
③	火力調節キー(左)
④	ブースターキー(左)
⑤	消費電力量表示キー(左)
⑥	マイナスキー(左)
⑦	プラスキー(左)
⑥+⑦	タイマーキー(左)

⑧	操作ロックキー
⑨	炊飯キー(右)
⑩	火力調節キー(右)
⑪	最大火力キー(右)
⑫	消費電力量表示キー(右)
⑬	マイナスキー(右)
⑭	プラスキー(右)
⑬+⑭	タイマーキー(右)



# お使いになる前に

## 安全機能について

### ■ なべ無し非加熱機能（表示 LED: ）

なべを置かなかつたり、使えないなべをご使用の場合は、加熱しません。

※10分経過で通電が停止します。その後、約10秒経過で自動的に電源が切れます。

<加熱自動停止時間一覧表>

火力	停止時間[分]
1	120
2	
3	
4	
5	
6	90
7	
8	
9	
ブースター	8分⇒火力「9」

### ■ 切り忘れ防止機能

加熱操作後、何も操作を行わなかったときは、一定の時間経過で通電が停止します。

※火力により停止までの時間は異なります。（右一覧表参照）

※ブースターをご利用の場合、火力「9」に移行後に自動停止します。

### ■ 操作部異常検知自動停止機能（表示 LED: ）

ふきこぼれ等により操作部に液体が掛かったり、ものが置かれたりし、隣接する2つの操作キーが押されたような状態になるとエラー音が鳴り、通電が止まる場合があります。

### ■ 過熱防止機能（表示 LED: / ）

吸・排気口がふさがれたりして内部が異常に高温になると、自動的に火力が弱くなったり、通電が止まったりします。温度が下がると、復帰します。

### ■ 温度過昇防止機能（表示 LED: / ）

空焚きなどにより、なべ底の温度が異常に上がると、自動的にヒーターの通電が止まります。

※火力が弱い場合や、なべの種類によっては通電が切れない場合があります。

※いため物などの高温調理をしたときに働くことがあります。

### ■ 高温注意表示（表示 LED: ）

電源を切った状態でトッププレートが熱い間は、表示 LED「Hot」が点灯してお知らせします。

※調理中は、表示されません。

### ■ 電源スイッチ自動停止機能

電源を入れた後、何も操作しないままだと、約10秒経過すると自動的に電源が切れます。

※各安全機能により通電が停止した場合には、一旦電源を切ってから操作し直してください。

各安全機能については、P.10～11の関連項目も参照してください。


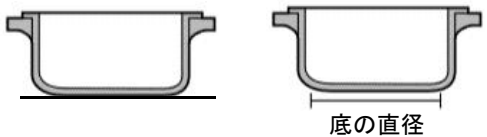
# 使えるなべは？

## ■ 購入時のポイント


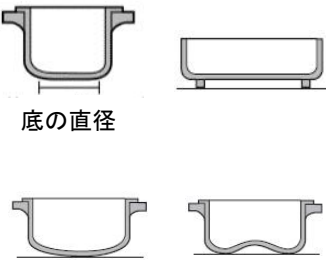
- 使えるなべでも、形状、材質により火力が変わります。
- なべ底に磁石がよくつくものをおすすめします。

なべの材質や底の形状により、使えるなべと使えないなべがあります。なべをお求めになるとき、ご使用になる前にお確かめください。

### ○ 使えるなべ

<p>材質</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鉄・鉄鋳物</li> <li>● 鉄ホーロー</li> </ul> <p>※空焚きしたり、焦げ付かせたりしないでください。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します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ステンレス(磁石がつくもの)</li> </ul> <p>※磁石のつかない 18-8/18-10 ステンレスは、なべの種類によっては、火力が弱くなったり加熱ができなかったりするものがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 多層なべ・貼り付きなべ(アルミなべ底にステンレスパッチなどが貼り付いている)</li> </ul> <p>種類によっては加熱しない、あるいは、火力が弱くなるものがあります。</p> <p>※種類によっては高火力に耐えられず、なべが変形する場合があります。また、最大火力まで使用できないものがあります。</p>	
<p>形状</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 底が平らで天板に均一に接するもの</li> <li>● 底の直径が約 12~26cmのもの</li> </ul>	

### × 使えないなべ

<p>材質</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 耐熱ガラス</li> <li>● 底に磁石がつかないなべ</li> <li>● 陶磁器・土なべなど</li> </ul> <p>※「IH 用」と表示されていても使わないでください。本製品が故障したり、火力が弱くなったりして調理出来ません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 銅</li> <li>● アルミ(アルミ箔なべ・レトルトパックなど)</li> <li>● 直火用魚焼き器・網</li> </ul> <p>※特に底面にホーロー加工されたものは、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します。</p>	
<p>形状</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 底の直径が 12cm未満のなべ(なべの呼び径ではありません)</li> <li>● トッププレートからはみ出す大きいなべ</li> <li>● 底の丸いなべ(中華なべなど)</li> <li>● 底に約 2mm以上の凹凸やソリ、脚のあるなべ</li> </ul> <p>※なべ敷き(加熱用鉄板)など、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。)</p>	


# 使い方

※左 IH ヒーターを使う場合で説明しています。  
(右 IH ヒーターも同様です。)

表示について この説明書では次のように表します。  
[ 表示ランプの点灯…… ●、■ ]

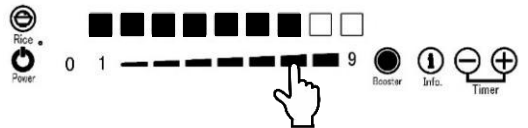
## 加熱調理

① なべに材料を入れ左 IH ヒーターの中央に置く。

② 電源キー  を 2 秒以上押し、電源を入れる。  
(電源ランプが点灯する)



③ 火力調節キー(1~9)で火力を選び調理する。  
(火力表示 LED が押した場所まで点灯する)



※10 秒以内に操作しないと②の状態に戻ります。

※操作部付近にもものが置いてあると反応しない時があります。

例)右図は火力「7」の場合

スライド操作での  
火力調節が可能

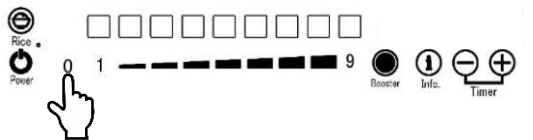
### <火力による消費電力>

火力表示	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Booster
左 IH ヒーター	85W	200W	360W	600W	860W	1170W	1510W	1910W	2200W	2870W
右 IH ヒーター	相当	相当	相当	相当	相当					-

※なべの種類、形状、材質などにより出力値は異なります。

※左・右 IH ヒーターを同時に使用する場合、最大火力に制限があります。  
(P9 の「IH ヒーターの火力調節」参照)

④ 調理が終わったら、「0」キーを押して加熱を止める。



⑤ 使用後は、電源キー  を押し、電源を切る。

・火力調節はこまめに行ってください。電気代の節約になります。

## お願い

■操作部の上にものを載せないでください。


・金属、アルミ箔がついた袋、液体の入った容器、ぬれふきん、零した液体などが、操作キーの上に乗るとブザーが鳴り、ランプが点灯する場合や、加熱中は通電が停止する場合があります。

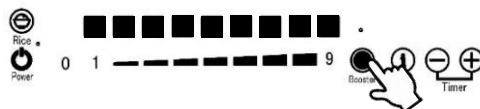
■少量の油を入れて加熱する場合は、火力を弱めにして加熱し過ぎないようにご注意ください。

・油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。  
・なべが赤熱する場合があります。


## ブースター調理

※左 IH ヒーターでのみ使用できます。

- 加熱調理①～②手順(P7)。
- ③ **ブースターキー**  を1秒以上押す。  
(火力表示 LED が全点灯およびブースターランプが点灯する)



※ブースターによる連続加熱時間は、8分間で、8分以降は、自動的に火力「9」となり継続加熱されます。

- ④ 調理が終わったら、「0」キーを押して加熱を止める。
- ⑤ 使用後は、**電源キー**  を押し、電源を切る。

## 炊飯調理

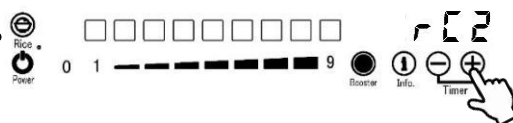
※本機器での炊飯調理は、「**rC1**(米:290g/水:350ml)」または「**rC2**(米:435g/水:530ml)」での調理設定となります。


(米や水の分量は目安です。なべの種類や米の品種などの条件により分量は変わる場合があります。)

- 加熱調理①～②手順(P7)。
- ③ **炊飯キー**  を2秒以上押す。  
(表示 LED  が点灯します)



- ④ **+** キー、**-** キーで炊飯プログラムを選択する。



- ⑤ プログラム選択後、約5秒後に火力表示 LED が「5」まで、表示 LED  が点灯し炊飯を開始します。




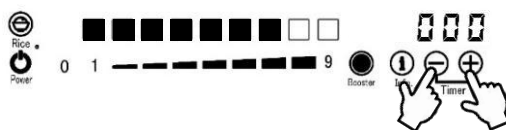
- ⑥ 炊飯調理終了後、ブザー音が鳴って自動的に通電が切れます。


※炊飯調理終了後、操作をしない場合、約10秒後自動的に電源が切れます。

## タイマー調理

本機器でのタイマー調理は、加熱オフ調理の対応になります。

- 加熱調理①～③手順(P7)。
- ④ **+** キーと**-** キーを同時に押す。  
(表示 LED  が点灯します。)  
例)右図は火力「7」の場合



- ⑤ **+** キーと**-** キーで、時間を設定します。  
最短1分から最長9時間59分まで設定できます。  
**+** キーと**-** キー同時押しで、設定時間をリセットできます。
- ⑥ 設定時間に達すると、ブザー音が鳴って自動的に通電が切れます。  
高温注意表示 () は、トッププレートが熱い間は表示します。

※タイマー調理終了後、操作をしない場合、約10秒後自動的に電源が切れます。

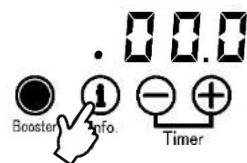
## 消費電力量表示

※ 電源 OFF 状態でも使用できます。

◆ 消費電力量表示キーを1回押す。

(左 IH 消費電力量ランプと表示 LED が点灯する)

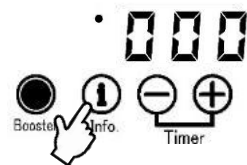
1 回の加熱動作に消費した電力を表示する。(単位 kWh)



◆ 消費電力量表示キーを2回押す。

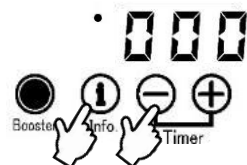
(左 IH 累積消費電力量ランプと表示 LED が点灯する)

リセットするまでの間に累積で消費した電力を表示する。(単位 kWh)



※ リセット手順(累積消費電力量)

消費電力表示キー (Info) とマイナスキー (-) を同時に押す。



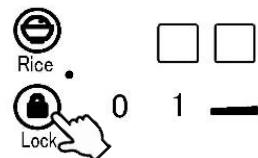
## キーロック操作

### <キーロックを有効にする>

◆ 操作ロックキー (Lock) を 2 秒以上押す。

キーロックランプが点灯し、電源キー及び操作ロックキー以外のキー操作が出来なくなります。

※ 電源が「入」のときに使用できます。



### <キーロックを解除する>

◆ 電源が「入」の状態、操作ロックキー (Lock) を 2 秒以上押す。

キーロックランプが消灯し、全てのキー操作ができます。

## IH ヒーターの火力調節

※ 左・右 IH ヒーターの火力調節に関しては下表のような操作制御となります。



※ 左右ヒーターの総電力消費量は 3520W 以上にならないように火力制限されます。

※ ブースター調理は、左 IH ヒーターでのみ操作できます。

		後から使用するヒーター火力 (使用できる火力)						
		1~3	4	5	6	7	8	9
最初に使用しているヒーター火力	1~7	[Shaded]						
	8	[Shaded]						
	9	[Shaded]						
	Booster	[Shaded]						

# トラブルシューティング

- 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。
- お調べになっても異常がある場合は、使用を中止し、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	見直すところ	直し方
電源が入らない。 電源キーを押しても作動しない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●専用回路のブレーカーが切れていませんか？</li> <li>●電源キーを2秒以上押ししましたか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ブレーカーを入れてください。</li> <li>●電源キーを2秒以上押ししてください。</li> </ul>
電源を切ってもファンの運転音がする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●機器内部温度を下げるために冷却ファンが作動しています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●温度が下がると自動的に(最長2分で)冷却ファンは止まります。</li> </ul>
使っている途中でブザーが鳴り電源が切れた。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加熱操作後、何も操作を行わなかったときは、一定の時間経過で通電が停止します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●再度操作してください。</li> </ul>
ブースターキーが作動しない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●連続してブースター調理を使用していませんか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●機器内部温度が下がるのを待つから、再度操作してください。</li> </ul>
表示 LED に  が表示され、加熱できない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべを置きましたか。</li> <li>●使えないなべを置いていませんか？(P6 参照)</li> <li>●なべの位置が中央から大きくずれていませんか？</li> <li>●なべ底がそつたり、浮いていませんか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使えるなべを正しく置いてください。(P6 参照)</li> <li>●なべを置いていないと加熱されません。</li> </ul>
表示 LED に  が表示され、加熱できない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●操作キーを長押しまたは、2つ以上同時押ししていませんか？</li> <li>●操作キーの上になべなどの導電するものを置いていませんか？</li> <li>●操作キーの上に液体など掛かっていませんか？</li> <li>●操作キーの上に液体などが入ったボトルや袋など置いていませんか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●操作キーの周辺をきれいにし、表示 LED が消灯後に、再度操作してください。</li> </ul>
調理中「ジー」と音がする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべによっては、音が発生する場合があります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●異常ではありません。そのままお使いください。</li> </ul>

こんなとき	見直すところ	直し方
表示 LED に <b>E</b> と <b>2</b> が表示され、加熱が停止した。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本体内部の温度が高くなり過熱防止機能が働いています。吸・排気口がふさがれていませんか？（吸・排気口の位置は、P4 参照）</li> <li>● なべを空のまま加熱していませんか。温度過昇防止機能が働いた可能性があります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ふさいでいるものを取り除き、しばらく機器を冷ましてからお使いください。</li> <li>● 電源を切って、しばらく機器を冷ましてから再度操作してください。</li> </ul>
表示 LED に <b>E</b> と <b>6</b> が表示され、操作ができない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源電圧異常です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 正常な電源接続がされていない可能性があります。電源を切って、修理依頼をしてください。</li> </ul>
表示 LED に <b>E</b> と <b>8</b> が表示され、加熱が停止した。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 吸気口ふさいでいるものはありませんか？（吸気口の位置は、P4 参照）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 吸気口をふさいでいるものを取り除いてから再度操作して下さい。</li> <li>● 冷却ファン故障の可能性があります。電源を切って、修理依頼をしてください。</li> </ul>
表示 LED に <b>E</b> と <b>9</b> または、 <b>E</b> と <b>A</b> が表示され、操作ができない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 機器内部のセンサー異常です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 機器内のセンサーが故障した可能性があります。電源を切って、修理依頼をしてください。</li> </ul>
操作キーを押しても反応しない。（電源「入」状態）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 指に傷テープ、指サック、手袋などをしていませんか？</li> <li>● 操作キーの上になにかおいていませんか？汚れや水分はついていませんか？</li> <li>● 操作キーを2つ以上同時に押しませんか？</li> <li>● 操作ロックキーが ON 状態になっていませんか？</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 直接指で触れてください。</li> <li>● 操作部の上に置いているものを取り除いてください。電源を切り、汚れや水分を取り除いてください。</li> <li>● 操作キーは、1つずつ触れて操作してください。</li> <li>● 操作ロック状態を解除し、操作してください。（P9 参照）</li> </ul>
どのトラブルにも該当しない。表示 LED 表示がいずれにも該当しない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 機器内の故障の可能性があります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 機器が故障した可能性があります。電源を切って、修理依頼をしてください。</li> </ul>

# お手入れ

## 【お手入れの際のご注意】

- **トッププレートが十分に冷めてから**  
電源を「切」にし、高温注意表示が消えた後、トッププレートが十分に冷めてからお手入れをしてください。
- **台所用洗剤(中性)を薄めて使う**  
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。  
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)
- **水を直接かけない**  
水や洗剤が製品内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。
- **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付いてトッププレートの汚れの原因になります。  
※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。  
※噴射式スチームクリーナー、スチームモップ、高圧洗浄機などを使用しないでください。  
水蒸気や液体が製品内に付着すると故障の原因になる場合があります。

## <<トッププレート(ガラス面)のお手入れ>>

薄汚れたらすぐにふき取ってください。汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。

※ぬれふきんで操作部電源キーをふいた時に、スイッチが反応する場合があります。故障ではありません。

### ○ 軽い汚れ

固くしぼったぬれふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

### ○ 油污れ

中性洗剤を薄めてふきんにしみ込ませてふき取り、水をしぼったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

### ○ 取れにくい汚れ

研磨剤の入っていないクリームクレンザーなどラップで丸めたものにつけてこすり落とし、その後よくふき取る。

※強くこすり過ぎないように、ご注意ください。

※たわし・スポンジのナイロン面(硬い面)・アルミホイルなどでこすらないでください。

トッププレートが傷付く原因になります。

## <<吸気口・排気口のお手入れ>>

ほこりがたまっている場合は、掃除機で吸い取ってください。

※ほこりが付いたまま使うと、故障の原因になります。



# 取付・設置説明

- 取付・設置の前にこの説明書をよくお読みのうえ、正しく設置してください。
- 取付・設置完了後、試運転を必ず行い、お客様に正しい使い方を説明してください。
- この取付・設置説明書は必ずお客様にお渡しし、お客様で保管いただくように依頼してください。
- この取付・設置説明書通りに機器が設置されていない場合、保証または責任対象外となります。

## ⚠ 警告

- 電気配線工事は、現地の電気設備技術基準等、関連する法令・規則等に従って必ず「法的有資格者」が行う。
- 機器の定格に見合う専用回路と漏電しゃ断器を設置する。
- 取付・設置は「取付・設置説明」に従って確実にを行う。
- 絶対に分解、修理、改造は行わない。
- 設置は現地の火災予防条例等に基づいて、可燃物との離隔距離を必ず守る。
- アース工事は、現地の電気設備技術基準等関連する法令、規則等に従って必ず「法的有資格者」が行う。
- 電源コードを傷つけたり、不適切なプラグに取付しない。
- トッププレートに衝撃を加えない。

※上記警告が守られない場合、漏電、火災、発火、けが感電などのおそれがあります。

## ⚠ 注意

- ワークトップの材料は、耐熱材料のものをを使う。
- 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。

※上記注意が守られない場合、火災、やけど、変形のおそれがあります。

## 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分に接触しないように取付けてください。
- 本機の下にオープン等加熱機器を組み込む場合は、冷却ファン内蔵のオープンを使用し、オープン上面まで10cm以上距離を離してください。
- 本機の下に冷蔵庫、食洗器、乾燥機を設置しないでください。
- 必ず製品の吸気口、排気口がふさがらないようにしてください。
- 電源ケーブルは高温部に触れないようにし、温度が75℃以下になるように配置してください。
- システムキッチンのクッキングヒーター近傍材料は、高温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、十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。
- 電源コードが破損した場合、コードの交換は事故を防止するために、専用器具を有した有資格者が行ってください。

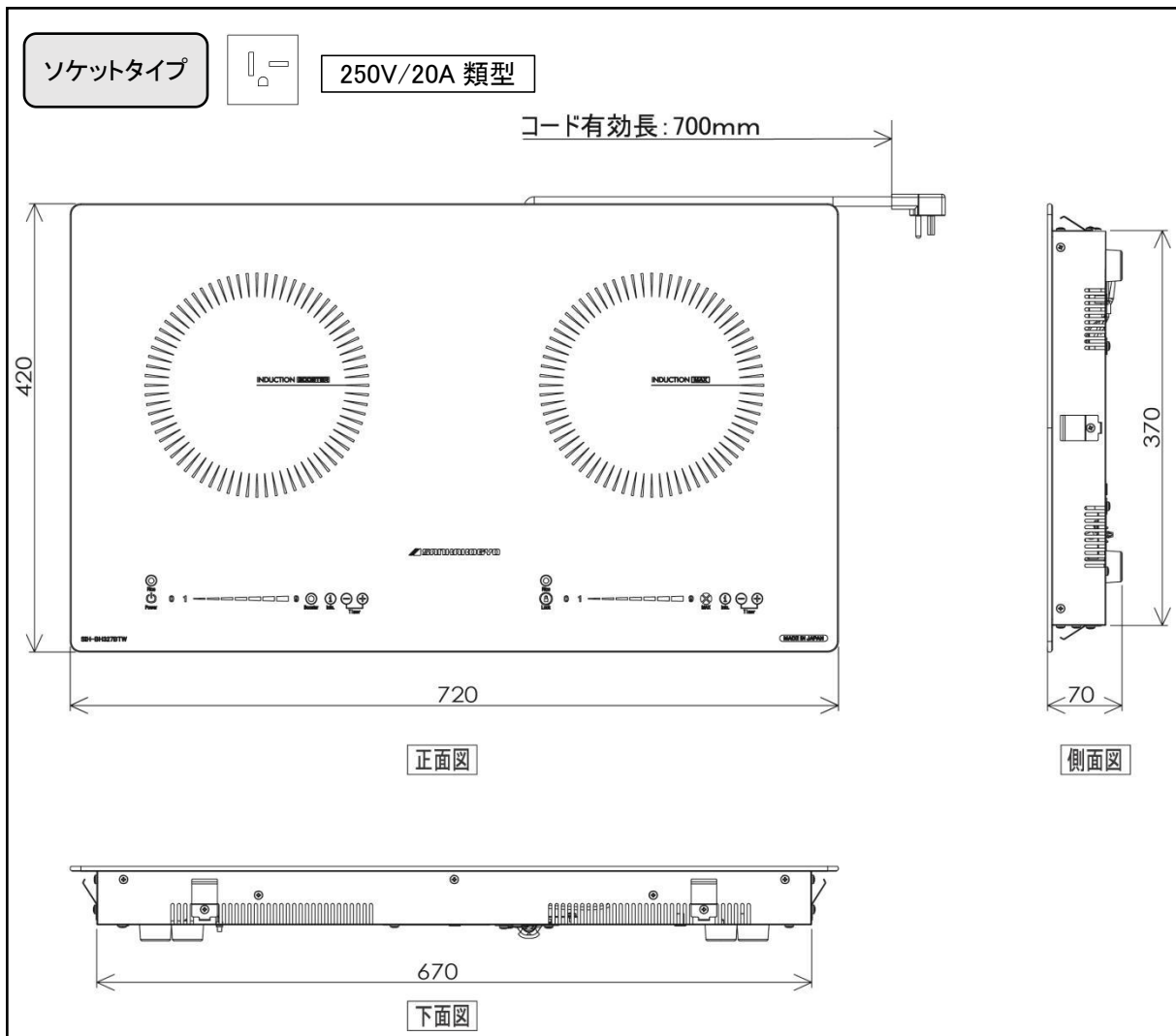
# 1 電気工事および設置工事

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

- 電源工事や設置工事は、現地の安全規制に準じて行ってください。
- 電源は、220V/20A 専用回路(ブレーカ付)を設けてください。安全のために、漏電遮断器の設置をお願い致します。
- 屋内配線用電線は、適切なものを使ってください。(直径 2.0mm以上の単線)  
壁面コンセント(ボックスタイプ)は、3.5mm<sup>2</sup>以上のより線を使用できます。
- アース工事を必ず行ってください。  
※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。

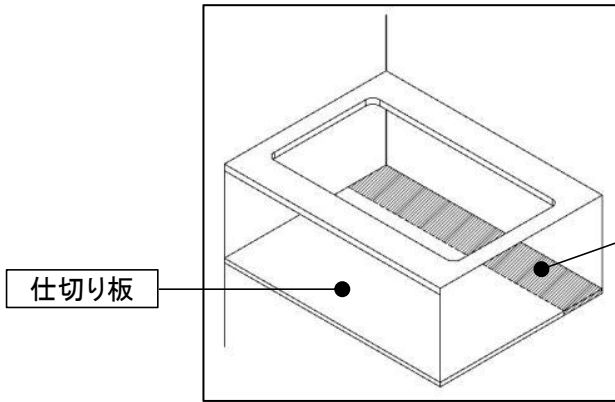
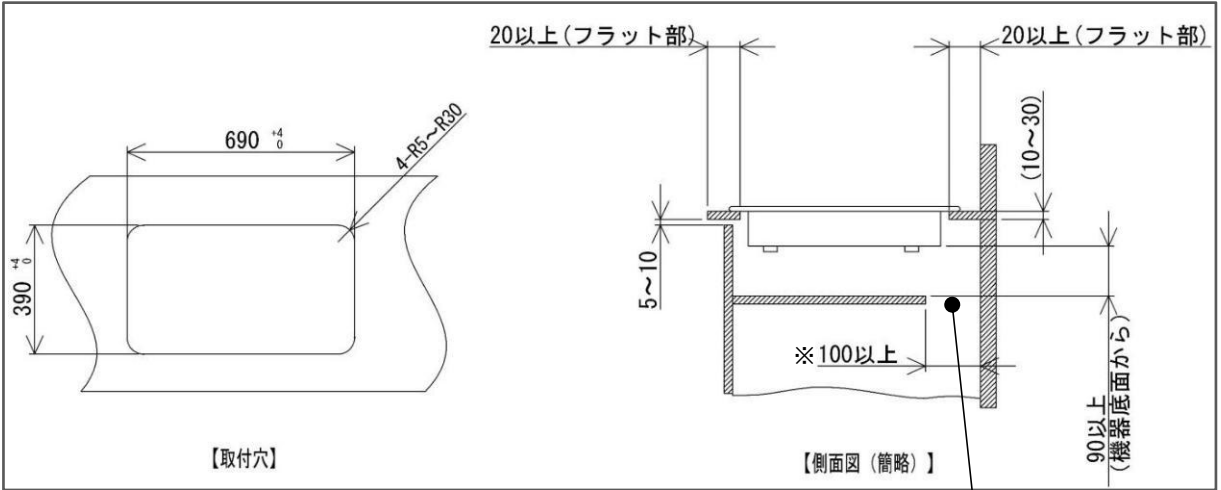
# 2 外形寸法図

(単位：mm)



### 3 設置場所

(単位：mm)



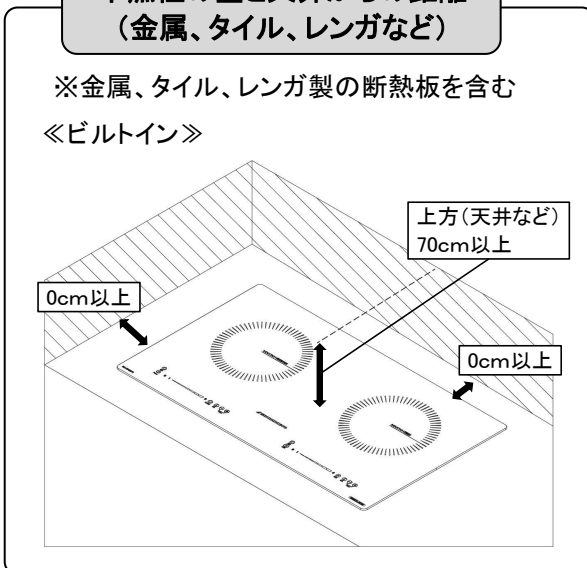
※仕切り板を設ける場合は、キッチン  
の後側に 100mm以上の隙間を設  
けてください。

### 4 システムキッチン関係寸法図

■設置に関する関連法を遵守し、設置してください。

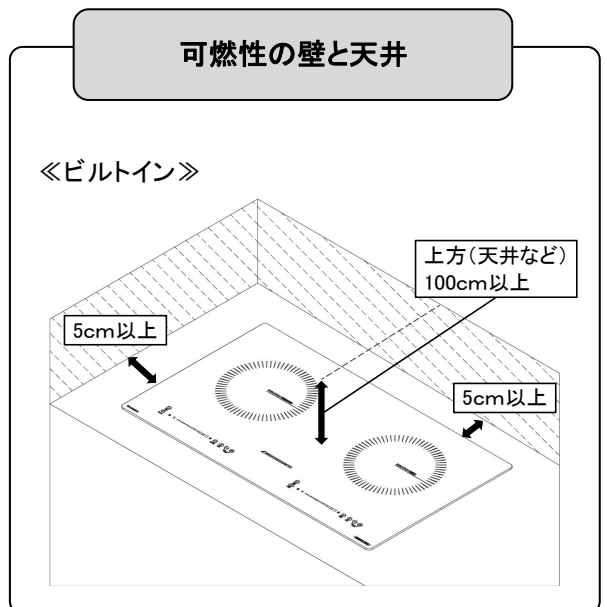
#### 不燃性の壁と天井からの距離 (金属、タイル、レンガなど)

※金属、タイル、レンガ製の断熱板を含む  
《ビルトイン》



#### 可燃性の壁と天井

《ビルトイン》



## 5 設置方法

※トッププレートは、分解しないでください。

### 1. 本体ユニットを取付穴にはめ込む。

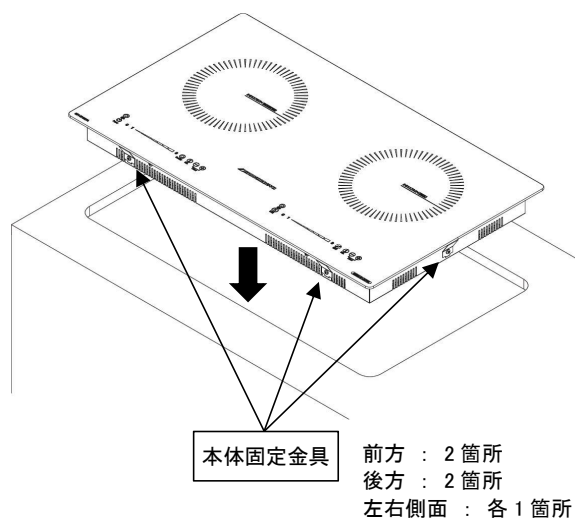
※電源コードを本体とワークトップの間に挟まないようにご注意ください。

※水平に取り付けて下さい。

※「本体固定金具」により取付穴に対する前後左右の位置は、固定されます。

### 2. 電源コードを 220V 電源に接続する。

※アース線の接続を必ず行ってください。



## 仕様

形名	SIH-BH327BTW		
電源	220V(60Hz)	最大消費電力 (W)	3520W
大きさ (約)	幅 720mm × 奥行 420mm × 高さ 70mm		
質量 (約)	10kg		
電源コード	2.0mm <sup>2</sup> 3芯 EP ゴムキャブタイヤコード 長さ 0.7m		
火力調節	左 IH ヒーター	消費電力	2200W (ブースター使用時 : 2870W)
		調節範囲	90~2200W 9段階調節 (ブースター除く)
	右 IH ヒーター	消費電力	2200W
		調節範囲	90~2200W 9段階調節
調理タイマー	1分から9時間59分まで使用可		