

## ターンテーブルレスでも食品の量を計って最適加熱 コンパクトな「グラムポジションシステム オープンレンジ」を新発売

日立ホーム&ライフソリューション株式会社(取締役社長:石垣 忠彦)は、ターンテーブルレスでも食材の重さを計って最適加熱をする「Gram Position System(グラムポジションシステム)」を搭載し、コンパクトボディながらワイドな30L庫内のオープンレンジMRO-FX3を6月21日から発売します。

今回の新モデルは「置ける」「使える」「清潔」をキーワードに開発。特に買い替え時の重視点である、「今のスペースに置けること」に配慮し、従来機種<sup>\*1</sup>の22Lよりも8L容量を拡大して容量30L、開口幅42cmと食品を出し入れしやすいワイドでフラットな庫内ながら、本体の幅48.7cm、奥行43cm、かつ背面はピッタリ設置が可能とし、設置性と使い勝手の良さを両立しました。

「使える」の調理面では、これまで上位機種に搭載していた「重さに合わせて最適加熱のGram Position System(グラムポジションシステム)」を標準ゾーンの本製品にも搭載しました。また、高火力から低火力までメニューに合わせて適温加熱をする「ワイドPAM(Pulse Amplitude Modulation)」も引き続き採用しており、基本のあたためから、「揚げ」「炒め」など油を抑えたヘルシーメニュー、レンジ発酵を使った、こねから焼きまで約1時間の「かんたんパン」で作れる大きなメロンパン等、多彩なメニューを提案しています。

「清潔」では、庫内を明るく見やすくし、油污れなどがつきにくくふき取りやすいローズフッ素コートを採用に加え、テーブルプレートは外して洗えますのでいつもきれいに保てます。

\*1 2003年発売機種MRO-EX3

### 本体希望小売価格及び発売日

型 式	本体希望小売価格	発 売 日	当初月間生産台数
MRO-FX3	60,900円 (税抜58,000円)	6月21日	10,000台

2003年度の電子レンジの需要は355万台(前年比100%)でした。ここ数年は、普及率が95%を超え、買い替え需要が85%を占める成熟商品となったことに加えて、約10年前からの300万台を超える市場の買い替え需要が顕在化してきていることから、2004年度についても350万台強の安定した需要が見込まれています。(日立推定)

本年度は、広々使えるワイドな幅でフラット庫内を各社が採用して市場が拡大、大きなトレンドになっていくと予想していますが、一般にセンシングには食材の表面温度を計る赤外線センサーが用いられています。しかし、赤外線センサーは表面温度だけを計り、食材の量は判らないので加熱の過不足を起しやすく、庫内温度が高いときなどは正確に検知できず、加熱ムラが発生することもあります。

昨年、高級機に採用した「Gram Position System(グラムポジションシステム)」は、ターンテーブルレスでも、食材の重さを底面に配した3つの計量センサーで計り、量に合わせてムラを少なく加熱する世界初<sup>\*2</sup>の技術ですが、本システムを標準モデルまで展開します。

今回の新モデル開発にあたっては、実際のご家庭での電子レンジの置き方の実態調査を行い、

設置時に一番問題になる奥行については、43cm以下であればほとんどのご家庭で置けることが判りました。また、「今のスペースに置いて、かつ、庫内を広く使いたい」というご要望にもお応えし、広く使えるワイドな30Lボディでも、背面ピッタリ設置できる43cm奥行を実現しています。

1000Wの高火力から解凍や発酵のできる低火力まで自在な火加減のワイドPAMや、外して洗えるテーブルプレート、庫内のローズフッ素コート等の大きな特長も有し、「ワイドフラットを選ぶなら日立」として高級機とあわせ、強力にアピールしていきます。

\*2 2004年6月7日現在、家庭用電子レンジにおいて。

### 主な仕様

型 式	MRO - FX 3	
電 源	交流100V、Hzフリー	
電子レンジ	高周波出力(W)	PAM1000(最大3分) / 700/500/200相当/100相当
	消費電力(W)	1,450
オープン	消費電力(W)	1,340
	温度調節範囲( )	発酵(35、40、45 )・100~210・250(250は約5分間、その後210 に自動切替え)
	加熱方式	上下ヒータ (オープン皿はテーブルプレート併用)
グリル	消費電力(W)	1,340
外形寸法(幅×奥行×高さ)(mm)		487×430×360
加熱室有効寸法(幅×奥行×高さ)(mm)		400×322×215
庫内容積(L)		30
テーブルプレート外形寸法(mm)		410×310
付属品		角網
本体質量(kg)		約16
本体色		ライトシルバー(S)

### 取扱事業部・照会先

日立ホーム&ライフソリューション株式会社 熱器最寄事業部  
〒105-8410 東京都港区西新橋二丁目15番12号(日立愛宕別館)  
電話/03-3502-2111(代表) 内線2062(担当:桑原、森岡)

### お客様お問い合わせ先

お買物相談センター 電話/0120-312-111

以上

## 【添付資料】

### < MRO - FX3の主な特長 >

#### 1. 「置く」「使える」ワイド・コンパクト

ワイドフラット、30Lワイド庫内、庫内開口幅42cm

大きな容器も出し入れスムーズ、庫内はゆとりの幅42cmで、長い食品も折ったり、切ったりせずに入ります。また20cmのお皿も2枚、コンビニ弁当も2つ並べて入る余裕の大きさです。

コンパクトボディ、奥行き43cm背面ピッタリ設置可

電子レンジの買い替え時の最重視点は、「現在のスペースに納まること」。電子レンジの置き方の実態調査で、左右や高さ方向より、奥行きが一番の問題だと判明しました。

43cmの奥行で背面にピッタリと設置可能とし、調査から判った、後ろに壁が無ければ45cm、棚等で壁があると43cmという条件をクリアしました。余裕の30L庫内ながら、ほとんどのご家庭で置けます。

#### 2. 重さも位置も温度も計る「Gram Position System」

##### (グラムポジションシステム)

従来のターンテーブルレスタイプでは、食材の量を計れないので、表面温度が計れる赤外線センサーを用いていました。しかし赤外線センサーでは、食品と容器を見分けられない、蒸気のこもる庫内では食品の温度は計れない、蓋の中の食品の温度は計れない、オープンや焼き物料理をした後はしばらくレンジが使えない、などの課題がありました。

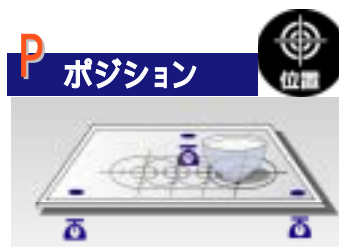
「Gram Position System(グラムポジションシステム)」は、温度によって変化しない重さを3個のセンサーで計り、位置までわかり、温度や蒸気も見ながら、いつでも何度でも、正確なあたためを実現するシステムです。

##### (Gram Position System (グラム ポジション システム)のしくみ)



3点で重さを計る

食品の重さを計るセンサーを3点に配置。



位置がわかる

3個のセンサーのデータを計算して食品の位置がわかる。



温度や蒸気も見ながら早い、ムラの少ない加熱

食品にあてるマイクロ波を制御。適切な加熱時間で美味しく仕上げます。

・コップ1杯の牛乳、お茶わん1杯のごはんでも、広々庫内のどこに置いても、重さと位置を計り、ムダ/ムラを抑えて、最適な加熱を行います。

・大きなもの、量の多いときも、重さにあわせて適切な加熱を行います。

#### 3. 高火力からとろ火まで自在な火加減、ワイドPAM1000W

PAM(Pulse Amplitude Modulation)制御による高周波出力と、庫内底面に内蔵の回転アンテナによるマイクロ波の回転制御、庫内の電波分布を最適としたベストマッチング加熱で、高効率化を図り、メニュー

ーにあわせた自在な火力を実現しました。「Gram Position System(グラムポジションシステム)」での検知を加熱に活かします。

- ・PAM1000Wの高火力を活かした、早い加熱(7~8年前の主力の500W~700Wクラスの製品に比べ、約1/2~1/3の時間)や、炒め物のメニューを提供。
- ・PAM低火力(約250W)を活かした、パンやヨーグルト等のレンジ発酵や、温度ムラを抑えて上手な解凍を実現。

#### 4. 外せて洗える、オープン皿兼用テーブルプレート

ターンテーブルレスの以外な盲点は、加熱で底面が汚れてこびりつきやすいこと。着脱できるので洗って、いつも清潔にお使い頂けます。

#### 5. 多彩なメニュー提案

重さを計る、「Gram Position System(グラムポジションシステム)」と、ワイドPAM、の組み合わせで、おいしく多彩なメニューを実現。

##### 油が少ないヘルシー揚げもの

付属のワイド角網を使えば、煎りパン粉や天かすを衣にして、揚げ物を生から調理できます。脂っこい料理も脂を落として低カロリーに仕上げます。

##### パリッ庫あたたため

食品の中はレンジ、表はオープンのこんがり加熱を行い、冷凍食品やお総菜をパリッと仕上げます。

##### ヘルシー炒めもの

高火力のワイドPAM加熱で油もほとんど使わず、分量に合わせて炒め物をシャキッと仕上げます。

##### レンジ発酵メニュー

ワイドPAM搭載により、レンジ機能を使った発酵メニューができます。食品を直接あたためるので、すばやくイースト発酵ができ、庫内全体をあたためるオープン発酵に比べると約半分の時間(約1時間)でホームメイドパンが作れます。

#### 6. 環境への配慮

- ・電源部にPAM制御方式を採用し、マグネトロン出力の高効率化を図り、省エネ化を実現しました。
- ・使用していない時の電源を自動でOFFすることにより、無駄な電力(待機時消費電力)をなくしました。
- ・制御基板には「無鉛はんだ」を採用しました。

以上

---

このニュースリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、検索日と情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

---