

2006年7月13日

**業界 No.1<sup>(※1)</sup> のワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」搭載の最高級クラスを拡充  
業界初<sup>(※2)</sup> 3口のIHとグリルで同時に調理できる「トリプルパワーIH」と、  
世界最高<sup>(※3)</sup> 火力の「ダブルオールメタル対応」IHクッキングヒーターを発売**

日立アプライアンス株式会社（取締役社長：石津 尚澄）は、業界 No.1 のワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」を搭載したIHクッキングヒーター「サイレント ケムレス」シリーズに、3口のIHとグリルの4熱源で同時に調理できる「トリプルパワーIH」HT-A9TWS・HT-A9TWFSと、左右とも世界最高火力 2.6kW のオールメタル対応 IH を採用した「ダブルオールメタル対応」HT-A20WS・HT-A20WFS を加え、8月1日から順次発売します。

今回の新製品「トリプルパワーIH」では、中央ヒーターに、赤熱し高温になるラジエントヒーターに代わり、トッププレートが鍋底の温度以上の高温にならない日立独自のIHを搭載したことで、安全性と清掃性を向上させました。

この中央ヒーターは、高効率なIHにより1.6kWの高火力を実現し、強火から微妙な火加減を必要とするところ火まで、9段階の調整が可能になりました。左右とも3.0kWと業界トップクラスの大火力IHヒーターとあわせて、調理の目的に応じて、効率的に使い分けられます。

3口ともIHヒーターにすることで、最大合計使用電力(5.8kW)まで各ヒーターの火力をコントロールできるようになりました。これにより、グリルとともに、4熱源を同時に使えるため、忙しい朝や、品数の多い時でも、同時に早く、おいしい本格調理が可能です。

使い勝手の面では、ヒーター間の距離を十分にとり、3口同時に使用しても鍋の取り回しがスムーズに行えます。また3口ともトッププレートの上面に火力表示や操作部を配置することで、3口同時の場合でも快適に調理できます。

運転音は、3口IHヒーターを同時に使用した場合でも、35dBと業界No.1<sup>(※3)</sup>のサイレント設計で、快適なキッチン環境づくりに貢献します。

一方、「ダブルオールメタル対応」では、左右のIHヒーターとも鍋の材質による使い分けの煩わしさをなくすとともに、アルミや銅鍋使用時で世界最高の大火力2.6kWを実現しました。従来<sup>(※4)</sup>の「オールメタル対応」は、右IHヒーターのみアルミや銅鍋に対応し、2.5kWの火力で調理が可能でしたが、今回、独自のPAM(Pulse Amplitude Modulation)技術を進化させるとともに、ワイド&ビッググリル横の限られた機内空間に制御回路基板を収納するなどの高密度実装、高効率冷却などの技術により、ダブルオールメタル対応と出力のさらなる向上を可能としました。

(※1) 2006年7月13日現在。IHクッキングヒーターのグリル庫内寸法において。

(※2) 2006年7月13日現在。IHクッキングヒーターの発売日(8月1日)において。

(※3) 2006年7月13日現在。IHクッキングヒーターにおいて。

(※4) HTB-A9WS・HTB-A9WFS(2005年発売)。

■型式および発売日

型式	タイプ	本体希望小売価格(税込)	発売日	月産台数
HT-A9TWS	トリプルパワーIH・75cmワイド	304,500円	8月1日	
HT-A9TWFS	トリプルパワーIH ・レンジフード連動機能付き	308,700円	8月1日	
HT-A20WS	ダブルオールメタル対応 ・75cmワイド	388,500円	10月中旬	合計 3,000台
HT-A20WFS	ダブルオールメタル対応 ・レンジフード連動機能付き	392,700円	10月中旬	

■ 需要動向および開発背景

2006年度のIHクッキングヒーターの需要は約87万台（前年比118%）と、引き続き大きな伸びが見込まれます（日立調べ）。これは、IHクッキングヒーターの基本的なメリットである炎の出ない安心感や、清掃性の良さなどが世の中に受け入れられているためと考えられます。

今回の新製品では、お客様の満足度をより高めるため、最高級クラスとして、中央ヒーターにIHを搭載した「トリプルパワーIH」、さらに、左右IHヒーターとも、どんな金属鍋でも使える「ダブルオールメタル対応」の展開を図り、ラインアップを強化しました。

■ 主な仕様

型式		HT-A9TWS	HT-A9TWFS	HT-A20WS	HT-A20WFS
トッププレート幅、色		75 cmワイド、シルバー			
レンジフード連動機能		—	○	—	○
ヒーター 火力	左・右	鉄・ステンレス鍋	IH : 3.0kW		IH : 3.0kW
		アルミ・銅鍋	—		IH : 2.6kW
	中央	IH : 1.6kW (鉄・ステンレス鍋)		クイックラジエント ヒーター : 1.2kW	
	グリル (シーズヒーター)	上下ヒーター : 各 1.5kW (脱臭触媒用ヒーター0.3kWを含む)			
操作	左・右・中央ヒーター	ナビ付き上面火加減操作		左・右ヒーターはナビ付き上面 火加減操作/中央ヒーター・グ リルはカンガルーポケット内	
	グリル	カンガルーポケット内 タッチ式			
IHオート調理		自動炊飯(左・右IH選択) 保温機能(左・右・中央IH) 煮込み機能(中央IH)		同左(中央IHを除く)	
グリルオート調理		揚げもの温度コントロール(左・右IH選択) 魚焼き自動3メニュー、グルメ自動3メニュー			
フルオープン・スムーズ開閉グリルドア		○ (引き込み機能付きスライドレール)			
待機時消費電力ゼロ、オートパワーオフ		○ (待機時消費電力オフ機能)			
電源・消費電力		単相 200V・5.8kW			
グリル庫内寸法 幅×奥行×高さ (mm)		280×360×124			
外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)		749×559×234			
質量		約 24.5kg		約 29.5kg	

■ 取扱い事業部・照会先

日立アプライアンス株式会社 家電事業部

〒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) [担当: 吉野]

■ お客様からの問い合わせ先

お客様相談センター 電話 / 0120-3121-11

■ IHクッキングヒーターホームページ

<http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/index.html>

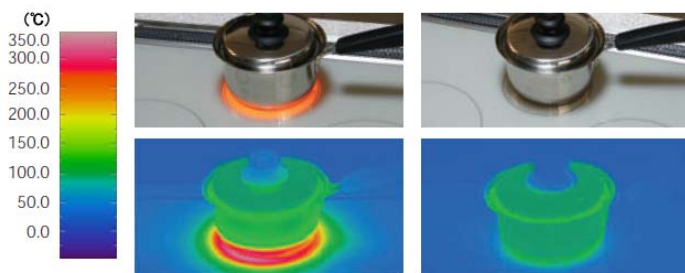
以上

(添付資料)

## 【IH キッキングヒーター サイレント ケムレス「トリプルパワーIH」(HT-A9TWS・HT-A9TWFS) の主な特長】

### 1. 業界初 (\*1) 左、右、中央の3口とも安全・クリーンな IH ヒーターを採用

中央ヒーターを、一般的に搭載されている、赤熱して高温 (約 500℃) になるラジエントヒーターに替えて、トッププレートの温度が鍋底の温度 (湯沸し時で約 110℃) より高くない日立独自の IH ヒーター (図1) にすることで、調理するときの安全性が向上しました。さらに、温度が必要以上に高くないため、ふきこぼれなどの汚れがこびり付きにくく、サッとひと拭きでききれいになります (図2)。



ラジエントヒーター 日立IHヒーター

[図1 湯沸し時のトッププレート温度比較]

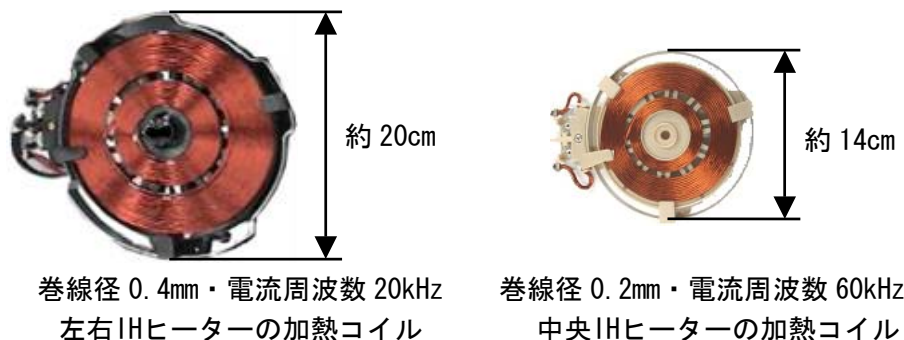


[図2 ふきこぼれの拭き取り]

(\*1) 2006年7月13日現在。IH キッキングヒーターの発売日 (8月1日) において。

### 2. 中央 IH ヒーターも業界最高 (\*2) 1.6kW の高火力を実現

業界トップクラスの大火力 3.0kW の左右 IH に加えて、中央ヒーターも IH とし、1.6kW の高火力を実現しました。加熱コイルの巻き線を左右 IH ヒーターより細くし、コイルに流す電流の周波数を 20kHz から 60kHz に高周波化することで、小型コイルでも 1.6kW の高火力が可能となりました (図3)。鍋そのものを発熱させる、高効率 90% (\*3) の IH ヒーターにより、従来採用していたラジエントヒーターの火力 1.2kW と比較すると、約 1.7 倍の高火力になりました。ガスコンロの標準バーナーと同等以上 (\*2) の火力となり、中央ヒーターでも湯沸しなどがスピーディーにできます。また、火力はとろ火から最大火力まで 9 段階の調整が可能となりました。微妙な火加減を自動でコントロールする「煮込み機能」を中央 IH ヒーターに新たに設け、左右 IH ヒーターで炒め物や湯沸しをしている間に中央で煮込みを行うなど、3 口の IH ヒーターを効率的に使い分けられます。



巻線径 0.4mm・電流周波数 20kHz  
左右IHヒーターの加熱コイル

巻線径 0.2mm・電流周波数 60kHz  
中央IHヒーターの加熱コイル

[図3 左右IHヒーターと中央IHヒーターの加熱コイル]

(\*2) 2006年7月13日現在。IH キッキングヒーターにおいて。

(\*3) 当社測定による。

### 3. 業界初<sup>(\*)</sup>、3口のIHヒーターとグリルの4熱源が同時に使え、調理がよりスピーディーに

従来同時使用ができなかった中央IHヒーターとグリルが、同時に使用できます（各ヒーターの合計使用電力が5.8kWまで）。3口のIHヒーターと、業界No.1<sup>(\*)</sup>ワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」の同時使用で、左右IHヒーターで「炒める」「茹でる」、中央IHヒーターで「煮る」、グリルで「焼く」など4つの調理が一度にできます。例えば、右左IHヒーターでキャベツとフランクフルトのスープ煮、右IHヒーターでパエリア、中央IHヒーターでチキントマト煮、グリルで26cmピザを同時に仕上げる（図4）ことが可能になりました。忙しい朝や、家族そろっての食事、ホームパーティなど品数の多い時でもスピーディーに同時に調理ができるので、作った料理も冷めないうちにテーブルに並べられます。



[図4 同時調理の例]

### 4. 3口IHヒーターで20cm鍋が同時に使える広々スペース

中央IHヒーターを、直径20cmの鍋が使える位置に配置し、一般的によく使われている直径20cmの鍋で3口同時調理が可能になりました。さらに、75cmワイドトッププレートの左右IHヒーターの間隔は、ワイドな33cm（図5）としたことで、直径26cmまでの鍋の取り回しが楽にできます。また、IHヒーターならではのフラットトッププレートで、スムーズに鍋が移動できるため、複数の調理を手際よくスピーディーに行えます。例えば、左IHで湯沸し中に右IHで20cmの鍋で煮物のごしらえをし、中央IHに移してじっくり煮込む、その間右IHヒーターで別の調理が可能です。



[図5 ワイドなIHヒーター間隔]

### 5. 3口のIHヒーターは、すべてトッププレートの上面操作で使いやすい

左、右、中央のIHヒーターの操作パネルは、すべて上面に配置しました。いつでも調理の様子を確認しながら、簡単に楽な姿勢で火加減などを調節できます。また、次の操作を光でお知らせする「ナビ付き上面ワンタッチ火加減操作」（図6）を引き続き採用しました。表示も従来から採用している、3色ワイドカラー液晶により「強火」はレッド、「中火」はオレンジ、「弱火・とろ火」はグリーンに光る「トリプルカラー液晶」とし、それぞれのIHヒーターの火力を分かりやすく知らせます。

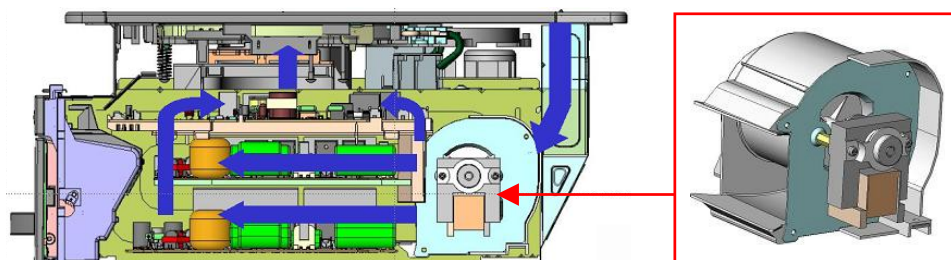


[図6 ナビ付き上面ワンタッチ火加減操作]

### 6. 3口IHヒーター搭載でも、業界No.1<sup>(\*)</sup>の運転音35dBのサイレント設計

一般的に中央ヒーターにIHを採用すると、機体内部の部品の発熱量が増えるため、冷却性能の強化が必要となり、冷却ファンの運転音が大きくなります。

本製品では、機体内部の冷却風の流れ解析（コンピューター・シミュレーション）による冷却風路（図 7）のスムーズ化と、インバーター回路などの発熱素子の最適配置により冷却効率を向上させ、専用設計の冷却ファン（シロッコファン）を低速で回転させることが可能となり、運転音 35dB（最大火力時）と、業界 No.1 の低騒音を実現しました。



〔図 7 冷却風路と冷却ファン〕

## 7. 環境への配慮

高効率の IH ヒーターのほか、電源スイッチを切り忘れても、使用後 45 分経過すると自動的に電源をオフするオートパワーオフ機能、および、電源スイッチオフ時に電力を消費しない待機時消費電力ゼロの技術を加えて省エネ化を図り、地球温暖化の要因である CO<sub>2</sub> の排出量を約 23%削減（\*3）しています。また、本製品は、電子基板へ無鉛はんだを採用するなど、EU の RoHS 指令（\*4）に対応しており、J-Moss（\*5）に基づいてグリーンマークを表示しています。

（\*3） 当社 9 年前の製品（HT-MRB4）との比較。標準的な 4 人家族にて朝昼夕食時の調理に使用した場合の当社試算値。

（\*4） Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment の略。欧州連合（EU）域内で取り扱う電気・電子機器製品を対象に実施する有害物質規制のこと。2006 年 7 月 1 日以降、鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB（ポリブロモビフェニル）・PBDE（ポリブロモジフェニルエーテル）の 6 物質の使用が制限されます。

（\*5） 日本工業規格（JIS C 0950:2005）「電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示方法」。

## 【IH クッキングヒーター サイレント ケムレス「ダブルオールメタル対応」(HT-A20WS・HT-A20WFS) の主な特長】

### 1. 左右とも、どんな金属鍋でも世界最高（\*1）火力 2.6kW を実現

左右IHヒーターとも、鉄・ステンレス鍋からアルミ・銅鍋まで、現在家庭で使用している金属鍋の材質に合わせて、最適な加熱方法に自動的に切り換え、どんな金属鍋でも大火力で加熱できます。

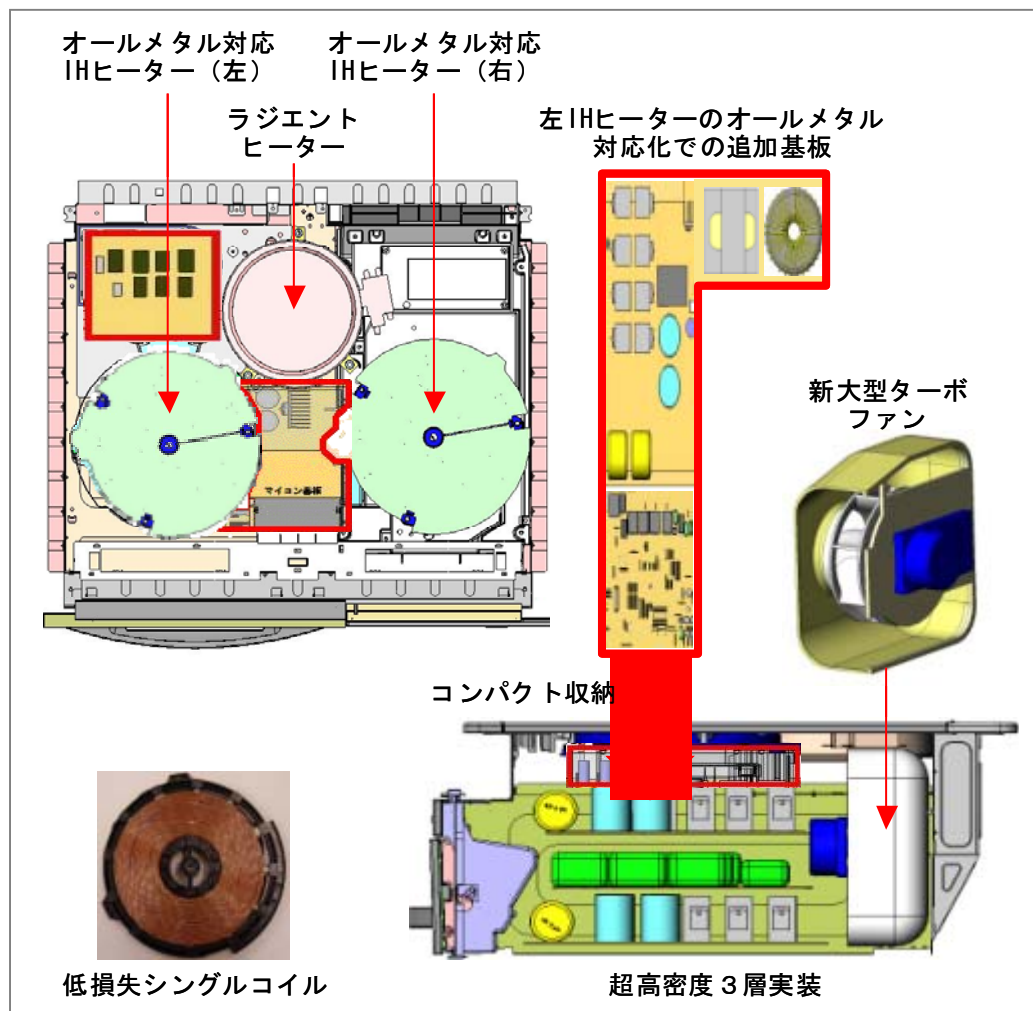
鉄・ステンレス鍋の加熱のときは、3.0kWの大火力、アルミ・銅鍋加熱では、従来機種を上回る、世界最高の2.6kWを実現しました。

日立はアルミ・銅鍋加熱時においても、トッププレート上面に載せた鍋自体を電磁誘導加熱する方式を採用して、トッププレートの温度が鍋底の温度以上に熱くならない、やけどの危険性が低く、ふきこぼれても汚れがこびり付きにくい「ピュアIHオールメタル技術」を開発し、製品化してきました。今回の左右2口のオールメタル対応IHについても、業界No.1（\*1）のビッグ&ワイド「ケムレス水なしグリル」を搭載した上で、限られた機内空間に日立独自の新開発回路方式の制御基板を収納（図1）し、世界最大火力化を図りました。

従来（\*2）の右IHヒーターだけでなく、左IHヒーターをオールメタル対応とするためには、インバーター回路や加熱コイルをコンパクトに収納させる必要があります。そこで、インバーター回路に採用しているPAM（Pulse Amplitude Modulation）技術をさらに進化させて、スイッチング回路の高速化により駆動周波数を従来の約2倍に高め、回路部品の大幅な小型化を実現しました（「小型高周波PAM」）。さらに、加熱コイルの巻数を従来より約30%増加し、配置を最適化した「低損失シングルコイル」を開発しました。コイルに流れる電流を減らし、加熱コイルと回路の発熱量

を低減することにより、従来の2.5kWから2.6kWに火力を高めました。

鉄・ステンレス鍋は、アルミや銅鍋に比べ鍋自体の抵抗が大きいので、「低損失シングルコイル」では、加熱するための電流が流れにくくなります。そこで、新ワイドインバーターによりインバーターの電圧を従来の1.2倍とすることで、業界トップクラスの3.0kWの大火力を可能としました。



[図1 ダブルオールメタル対応の構成]

(※1) 2006年7月13日現在。IHクッキングヒーターにおいて。

(※2) HTB-A9WS・HTB-A9WFS (2005年発売)。

## 2. 鉄・ステンレス鍋で約35dB、アルミ・銅鍋で約48dBと、業界No.1 (※1) のサイレント設計

ダブルオールメタルでは、機体内部の冷却風の流れ解析はもとより大風量の新大型ターボファン (図1) の開発により鉄・ステンレス鍋を加熱したときで約35dB、アルミ・銅鍋を加熱したときでも最大火力時で約48dBの業界No.1の低騒音化を実現しました。

## 3. より多くの人に優しい、音声機能を搭載

従来から採用している、「ナビ付き上面ワンタッチ火加減操作」、「トリプルカラー液晶」などに加え、新たに分かりやすく使い方などをガイドする音声機能を付加して、お年寄りなどにもより使いやすいように進化させました。

## 4. 省資源化や環境影響物質の使用削減など、「トリプルパワーIH」と同様の環境配慮

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。

---