

2007年2月19日

左右 IH ヒーターとも、業界 No.1 (\*1) の大火力 3.0kW を実現  
IH クッキングヒーター「サイレント ケムレス」シリーズの据置タイプを発売  
脱煙率約 95% (\*2) で、気になる煙やにおいをしっかりカット

日立アプライアンス株式会社（取締役社長：石津 尚澄）は、IH クッキングヒーター「サイレント ケムレス」シリーズの据置タイプ HT-330S・HT-320S を 4 月 1 日から発売します。両機種 of 左右 IH ヒーターとも業界 No.1 の大火力 3.0kW を実現し、また、脱煙率約 95% の「ケムレス」グリルを 2 口据置タイプとして初めて搭載しました。なお、本製品は据置タイプなので現在使用のガスコンロと簡単に置き替えられます (\*3)。

型式および発売日

| 型式      | タイプ           | 本体希望小売価格       | 発売日     | 当初月産台数  |
|---------|---------------|----------------|---------|---------|
| HT-330S | 30A タイプ (2 口) | 176,400 円 (税込) | 4 月 1 日 | 3,000 台 |
| HT-320S | 20A タイプ (2 口) |                |         |         |

新製品の主な特長 < IH クッキングヒーター据置タイプ HT-330S・HT-320S >

1. 業界 No.1 の大火力 3.0kW 左右 IH ヒーターで、本格調理を実現

左右の IH ヒーターとも 3.0kW を実現し、大火力が必要な炒め物などの中華料理や、ステーキなど本格調理が可能です。また、たっぷりのお湯が必要なパスタも、スピーディーにおいしくゆでられます。ビルトインタイプと同等の性能で、ガスコンロとの置き替えに最適です。

2. 脱煙率約 95% の「ケムレス」グリルを搭載し、「オート調理」もさらに充実

グリル後部に配置したパラジウム酸化触媒により、魚を焼く際などに気になる煙・においをしっかりカットし、キッチンの空気をクリーンに保ちます。また、ピザ、グラタン、ホイル焼きのメニューを加え、「オート調理」を充実しました。

3. 新採用の「ナビ付きワンタッチ火加減操作」で、楽な姿勢で簡単操作が可能

IH ヒーターの火力調節は、調理の状況を見ながら上面で、「とろ火」「弱火」「中火」「強火」をワンタッチで選ぶことができ、次の操作を光で分かりやすく知らせます。また、グリルの操作部も上面に配置し、楽な姿勢で簡単に操作できます。

4. 業界 No.1 (\*4) のサイレント設計

日立独自の低騒音設計により、3.0kW の最大火力使用時でも図書館より静かな (\*5)、業界 No.1 の約 35dB (\*6) の低騒音で、調理中でも家族の会話やくつろぎを邪魔しない、静かなキッチンを提供します。

(\*1) 2007年2月19日現在。家庭用 IH クッキングヒーター据置タイプにおいて。

(\*2) 当社パラジウム酸化触媒未搭載機種 HT-33WD との比較。

(\*3) 単相 200V の電源工事は必要となります。

(\*4) 2007年2月19日現在。家庭用 IH クッキングヒーターにおいて。

(\*5) 騒音についての環境基準において（図書館の中：約 40dB）。

(\*6) 本体設置水平面 1m にて測定。

#### 需要動向と開発の背景

2006年度の家庭用IHクッキングヒーターの需要は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火を使わない安心感や、清掃性の良さなどが受け入れられているためと考えられます。その中で、ガスコンロからも簡単に置き替えられる据置タイプの需要も高まっています（日立調べ）。

そこで日立では、業界No.1の大火力3.0kWや、約95%の脱煙率など、ビルトインタイプと同様の高い性能や機能を搭載した据置タイプのIHクッキングヒーターを開発しました。

#### 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」据置タイプ HT-330S・320S の詳細説明

### 1. 業界 No.1 (\*1) の大火力 3.0kW 左右 IH ヒーターで、本格調理を実現

本製品は、日立独自の設計により冷却効率の向上をはかることで、大火力に伴う機体内部の温度上昇を抑えました。これにより、コンパクトな据置サイズでも、左右の IH ヒーターとも 3.0kW の大火力を実現しました。パスタをゆでる際などの湯沸かしと、ステーキなどの焼き物、炒め物の本格調理が同時に行えます。

また、左右 IH ヒーターの「オート調理」機能として、揚げ物温度のコントロール、自動湯沸かしに加え、新たに保温機能を搭載しました。

(\*1) 2007年2月19日現在。IH キッキングヒーター据置タイプにおいて。

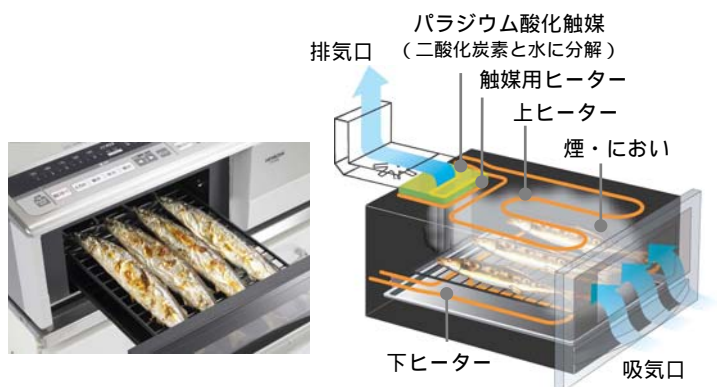


[図1 調理イメージ]

### 2. 脱煙率約 95% (\*2) の「ケムレス」グリルを搭載し、「オート調理」もさらに充実

グリルには、脱煙率約 95%を実現した「ケムレス」グリルを搭載しました。パラジウム酸化触媒を採用し、魚を焼く際などに気になる煙・においをしっかりカットし、キッチンの空気をクリーンに保ちます。

また、自動両面焼きの魚焼き 3メニューに、ピザ、グラタン、ホイル焼きを自動で焼き上げる「グルメメニュー」を加え、「オート調理」メニューを充実させました。



[図3 ケムレスグリル]

(\*2) 当社パラジウム酸化触媒未搭載機種 HT-33WD との比較。

### 3. 新採用の「ナビ付きワンタッチ火加減操作」で、楽な姿勢で簡単操作が可能

IH ヒーターの操作部は、本体上面の IH ヒーター手前に配置し、「ナビ付きワンタッチ火加減操作」を採用しました。火力調節は、「とろ火」「弱火」「中火」「強火」のボタンを押すだけで、好きな火加減にワンタッチで設定できます。また、「光るナビボタン」が次の操作を分かりやすく知らせます。

グリルの操作部も、「光るナビボタン」を採用し、上面の手前中央部に配置しました。見やすく、楽な姿勢で操作ができます。



操作パネル

[図3 上面操作]

#### 4. 業界 No.1 (\*3) のサイレント設計

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）による冷却風路のスムーズ化を図りました。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果を向上させ、専用設計の冷却ファンを低速で回転させる日立独自の低騒音設計としました。これにより、3.0kW の最大火力使用時でも図書館より静かな (\*4)、業界 No.1 の約 35dB (\*5) の低騒音を実現し、調理中でも家族の会話やくつろぎを邪魔しない、静かなキッチンを提供します。

(\*3) 2007年2月19日現在。IHクッキングヒーター据置タイプにおいて。

(\*4) 騒音についての環境基準において（図書館の中：約 40dB）。

(\*5) 本体設置水平前面 1m にて測定。

#### 5. キッチンにすっきり置ける寸法、デザイン

本体寸法は一般的なコンロ台と合わせてあるため、ガスコンロなどとの置き替えも簡単 (\*6) にでき、きれいに収まります。

なお、従来機種 (\*7) では前面にあった操作部を全て上面に配置し、調理台と並べてすっきり置くことができます。さらに、シルバー調トッププレートとステンレス素材のトッププレート枠を採用することで、明るくスタイリッシュなデザインとしました。

(\*6) 単相 200V の電源工事は必要となります。

(\*7) 当社従来機種 HT-33WD (2002年モデル)。



[図 4 すっきりした本体前面]

#### 6. 環境への配慮

本製品は、使用する原材料がおよぼす環境への影響を低減するため、電子基板への無鉛はんだを採用し、六価クロムを含まない電気めっき鋼板やネジを採用するなど、EU の RoHS 指令 (\*8) に対応しており、J-Moss (\*9) に基づいてグリーンマークを表示しています。

(\*8) 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ています。

(\*9) 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」。

#### 新製品の主な仕様

| 型式                   |              | HT-330S  | HT-320S       |
|----------------------|--------------|--|---------------|
| 色                    |              | シルバー   |               |
| ヒーター<br>火力           | 左・右 IH       | 3.0kW  |               |
|                      | 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 IH       | ナビ付きワンタッチ火加減操作 (上面)                            |               |
|                      | グリル          | ナビ付き操作 (上面)                                    |               |
| IH オート調理             |              | 保温機能(左・右 IH)<br>自動湯沸かし・揚げ物温度のコントロール(左・右 IH 選択) |               |
| グリルオート調理 (自動両面焼)     |              | 魚焼き自動 3 メニュー・グルメ自動 3 メニュー                      |               |
| 脱煙機能                 |              | パラジウム酸化触媒                                      |               |
| 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                                  | 単相 200V・4.0kW |
|                      |              | プラグ 250V 30A<br>(小型プラグ)                        | プラグ 250V 20A  |
| グリル庫内寸法 幅×奥行×高さ (mm) |              | 240×360×124                                    |               |
| 外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)    |              | 590×503×180 (奥行はグリル取っ手部まで含む)                   |               |
| 質量                   |              | 約 19kg   |               |

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。

---