

Microwave Oven

HITACHI
Inspire the Next

AUTHENTICALLY
Japan Made



The Hitachi Story



The Hitachi Story

Dengan kualitas desain dan teknologi Jepang yang terkemuka, Microwave Oven dengan Superheated Steam buatan Hitachi menciptakan ragam kuliner yang lezat sekaligus menjaga kandungan nutrisinya. Dengan fungsi Auto Bakery, pembuatan roti dari proses menguleni adonan sampai memasak hanya dalam waktu 90 menit, yang menghasilkan roti yang kaya rasa dan lembut dan kenyal sampai ke bagian dalamnya. Membuat makanan dengan pilihan yang lebih sehat dengan program memasak Steam-grill, inovasi unik dari Hitachi, yang menggunakan kombinasi metode pemasakan, menghasilkan volume uap yang besar untuk menjaga Vitamin C dan kelembaban dalam makanan, sekaligus meminimalisasi waktu pemasakan. Tingkatkan kemampuan memasak anda dengan Hitachi.

2005

Nano Steam Cooking

Uap Suhu Tinggi (Superheated Steam) yang sangat kecil dapat melarutkan lemak di dalam makanan dan secara signifikan mengurangi kandungan kalori*.

*Perbandingan dengan pemasakan biasa menggunakan penggorengan



2007

Convenient Installation

Struktur pendinginan yang baru memiliki kedalaman yang ramping dengan bagian interior yang cukup lebar. Dapat dipasang secara langsung berdekatan dengan dinding dari sisi belakang dan sisi samping produk.



2008

Double-sided Measuring Grill

3 Sensor Berat mengukur berat dan posisi makanan dan secara otomatis mengendalikan pemanasan makanan. Baki measuring grill dua sisi (baki panggangan aluminium) menghasilkan pencoklatan makanan yang cukup dan memanggang pada dua sisi makanan.



2010

Steam-grill Lid Cooking

Sebuah teknologi yang menggabungkan "grill" dan "steam" melalui kombinasi dari "Steam-grill Lid" dan "double-sided measuring grill plate". Memungkinkan untuk memasak dimsum panggang yang lezat yang tidak dapat dimasak dengan menggunakan microwave di era sebelumnya.



2012

Auto Bakery

Microwave oven berteknologi tinggi yang dapat memasak roti secara otomatis tanpa perlu mengatur waktu dan suhu untuk "pengulenan adonan", "fermentasi" dan "panggang".





MRO-NBK5000E

● **Auto Bakery**

Membuat roti menjadi lebih mudah dengan Oven Konveksi, menghasilkan roti yang lezat dan lembut.



● **Healthy Cooking**

Pilih opsi makanan yang lebih sehat dengan program Superheated Steam, menggunakan lebih dari 100°C uap di dalam pemanas oven untuk mengurangi kadar lemak dan garam yang terkandung di dalam makanan.



● **Steam-grill**

Inovasi unik dari Hitachi, menggunakan kombinasi dari Superheated Steam, Oven, Steam dan Microwave, metode pemasakan ini menggunakan baki panggangan dan penutup uap.



● **LCD Touch Menu**

Auto Menu yang nyaman digunakan untuk resep-resep yang mudah digunakan baik secara otomatis maupun manual.



Auto Bakery

Auto Bakery (21 Menu)

Untuk memasak roti yang lezat dan cepat menggunakan Oven Konveksi

Sekitar 90 Menit untuk memasak roti!
(Menu: Bread)



Proses Pengulenan Adonan sampai Pemanggangan dalam waktu sekitar 90 menit!

Adonan melewati proses pengulenan dan pengembangan yang baik dengan proses pengukusan, dilanjutkan dengan proses pengembangan tambahan. Proses pemasakan roti yang unik menggunakan Superheated Steam Microwave Oven, hanya membutuhkan waktu sekitar 90 menit untuk memasak roti.

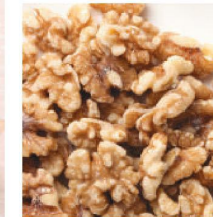


Dispenser Khusus untuk ragi dan bahan-bahan makanan lain

Proses pengulenan adonan sampai pemanggangan secara otomatis dilakukan di oven berteknologi tinggi ini, dengan adanya dispenser terpisah untuk ragi dan bahan-bahan makanan kering lainnya, seperti kismis atau kacang, agar dapat secara otomatis dimasukkan pada saat proses pengulenan. Bahan makanan yang basah dan lengket, seperti keju dan coklat, harus ditambahkan secara manual dan tidak melalui dispenser.



Raisin Bread



Walnuts



Bacon Bits

Pengulenan Adonan menjadi lebih mudah
Menyiapkan adonan roti sekarang akan lebih mudah dengan adanya fitur Auto Bakery dari Superheated Steam Microwave Oven milik Hitachi.

Cukup masukkan bahan-bahan makanan ke dalam Panci Baking dan pasang ke dalam oven.

Mudah untuk Memanggang
Memanggang dengan fitur Oven bersuhu tinggi, roti akan menjadi kaya rasa dan lembut karena kelembabannya terjaga.

Pengaturan Timer untuk Bake (8 Menu)

Untuk menu Auto Bakery, pengaturan Timer untuk Bake tersedia. Cukup masukkan bahan-bahan makanan ke dalam dan atur waktu yang diinginkan untuk memanggang. Anda dapat menyimpan dua pengaturan waktu, "Timer 1" dan "Timer 2" untuk Menu berbeda yang digunakan.

(Menu Auto Bakery dengan pengaturan waktu bisa digunakan untuk 8 Menu. Resep yang menggunakan makanan yang mudah rusak, seperti susu atau telur, dan baking powder sebaiknya tidak menggunakan fungsi timer.)

Auto Bakery

Handmade Bakery (13 Menu)

Program ini memiliki beberapa pengaturan waktu dan suhu yang sesuai untuk berbagai jenis roti yang membutuhkan proses pembentukan adonan setelah diuleni, agar anda dapat memanggang roti dengan mudah tanpa perlu mengatur waktu dan suhunya. (Tatakan oven harus dikeluarkan dan dimasukkan kembali selama proses pembentukan adonan dan tahap pemanasan awal.)



Mengurangi kandungan kalori dengan resep-resep sehat ini



Blueberry Bread



Spinach Bread



Tofu Bread

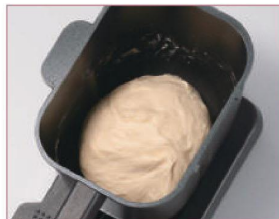
Jenis makanan dan pembuatan adonan

Program pembuatan adonan dan pemanggangan roti yang berbeda untuk beragam jenis makanan

Program Adonan (5 Menu)



Masukkan bahan-bahan makanan



STEP 1
Fase pertama dari pengulenan, pendiaman dan pengembangan adonan



Keluarkan adonan, gulung dan bentuk sesuai dengan keinginan seperti bentuk gulungan atau bulat.



Pizza Dough (24cm)



Rice Cake (300g or 450g)



Pasta (serves 3-4 pax)



STEP 2
Fase kedua akan membuat adonan mengembang



Keluarkan tatakan oven sebelum melakukan pemanasan awal pada oven.

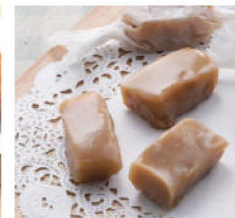


STEP 3
Lakukan pemanasan awal pada oven; Panggang roti yang lezat

Cakes & Sweets Mode (9 Menus)



Sweet Potato



Soft Caramel



Baked Cheesecake



Rich Chocolate Cake

Healthy Cooking

Mengurangi kandungan lemak dan garam dengan pilihan menu memasak sehat ini

Program Superheated Steam (3 Menu)

Pilih menu memasak yang lebih sehat dengan program Superheated Steam, menggunakan uap bersuhu lebih dari 100°C di dalam oven untuk mengurangi kandungan lemak dan garam di makanan.



Herb Chicken (Healthy) : Reduced fat



Hamburg Steak (Healthy) : Reduced fat

Perkiraan jumlah kalori yang dikurangi (untuk 500g makanan)

- Herb Chicken (Healthy) – Herb Chicken (Healthy) - sekitar 750 kcal. Sekitar 18% reduksi kalori dibandingkan dengan Auto Menu (sekitar 903 kalori)
- Hamburg Steak (Healthy) – sekitar 753 kalori. Sekitar 19% reduksi kalori dibandingkan dengan Auto Menu (sekitar 934 kalori)
- Fried Chicken – sekitar 902 kalori. Sekitar 6% reduksi kalori dibandingkan dengan Auto Menu sekitar 959 kalori)

Data based on the MRO-NBK5000 model



Lightly Salted Salmon : Reduced Salt

*Perkiraan jumlah garam yang dikurangi (jumlah sebelum dan setelah pemasakan)

- Lightly Salted Salmon – sekitar 1.55g. Sekitar 8% reduksi garam dibandingkan dengan salmon mentah (sekitar 1.68g)

* Jumlah reduksi garam per irisan salmon asin (80g)

Data berdasarkan model MRO-NBK5000E

Program Oil-free Deep-frying (18 Menu)

Superheated Steam Microwave Oven memasak makanan yang renyah di bagian luar dan lembut di bagian dalam

Mengoptimalkan masakan anda dengan memilih fungsi Auto Menu. Mengkombinasikan microwave, oven, gril dan superheated steam untuk memberikan anda makanan terbaik.

Langkah Pemasakan yang Mudah

(Untuk Fried Chicken gunakan fungsi Auto Menu, lihatlah ke buku resep untuk informasi lebih lanjut.)

1. Lapisi daging dengan terigu
2. Pilih fungsi Auto-Menu untuk memasak



Jumlah kalori untuk makanan yang tidak digoreng menggunakan program Healthy Chef

Fried Chicken (500g)
1,321kcal

Jumlah kalori untuk makanan yang digoreng

1,643kcal



Deep Fried Shrimp (16 pcs)
592kcal

1,056kcal



Healthy Fried Shrimp (16 pcs)
544kcal

944kcal

Reference: Basic data on cooking (Publishing Division, Kagawa Nutrition University) Data berdasarkan model MRO-NBK5000E (sajian 4 porsi)



Nikmati makanan gorengan yang sehat, dimasak tanpa menggunakan minyak.

Healthy Cooking

Oil-free Stir-frying dengan program Steam-grill (7 Menu)

Menyiapkan makanan tumisan sehat tanpa menggunakan minyak



Fried Noodles

Di program ini, makanan dipanggang sekaligus dikukus, sehingga tidak terlalu cepat menjadi coklat, tidak memerlukan minyak pada saat menumis.



Menjaga kandungan Vitamin C dengan program Steam-grill (2 Menu)

Tumis sayuran dimasak menggunakan metode ini akan lebih menjaga kandungan Vitamin C jika dibandingkan dengan menggunakan oven konvensional.



Steam Baked Squash

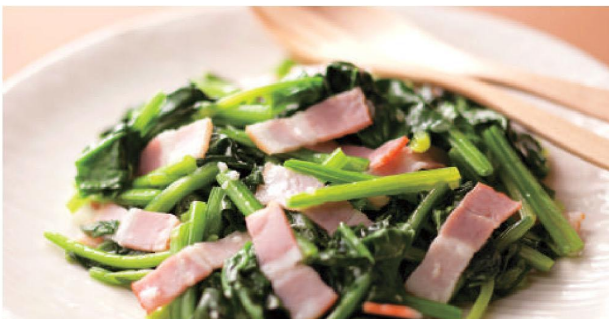
Steam-grill menggunakan jumlah uap yang besar untuk menghilangkan kadar oksigen. Sebagai hasil dari rendahnya tingkat oksigen, vitamin C akan terjaga.

Menu untuk menjaga kandungan Vitamin C

- Kubis
- Labu

Program Fermentasi Makanan (13 Menu)

Menyiapkan makanan fermentasi dengan program ini.



Salt Rice Malt Spinach Saute

Program Healthy Bread (10 Menu)

Memanggang roti yang lebih sehat menggunakan bahan-bahan yang sehat atau dengan mengurangi jumlah kalorinya.



Spinach Bread

Steam-grill

Memasak sehat dengan pengaturan suhu yang lebih mudah

Fitur Steam-grill unik milik Hitachi yang bisa ditemukan di Auto Menu menggunakan tatakan panggangan dan penutup uap untuk memasak makanan. Dengan kombinasi Superheated Steam, Oven, Steam dan Microwave, metode pemasakan ini memudahkan anda untuk memasak makanan dengan pengaturan suhu, makanan tumisan tanpa minyak yang sehat sekaligus menjaga kandungan Vitamin C di dalam makanan anda.



Menggunakan Steam-grill

Pilih Steam-grill di Auto Menu untuk menikmati makanan tumisan lezat (tanpa minyak) dan lainnya. Fungsi ini menghasilkan uap dalam jumlah yang tinggi, menjaga kandungan Vitamin C dan kelembaban di makanan, dan waktu pemasakan dipersingkat.

Makanan Tumisan	7 Menu	Sehat karena tidak menggunakan minyak (rincian di halaman 6)
Sayuran Kukus	2 Menu	Sehat dengan menjaga kandungan Vitamin C dengan menekan jumlah oksigen pada pemasakan (rincian di halaman 6)
Steam-grill	16 Menu	Secara sempurna mengatur suhu untuk menghasilkan makanan yang lezat
Makanan kukus lainnya	4 Menu	Mengukus dengan jumlah uap yang besar

Penutup Uap
Menahan uap di bagian dalam, agar uap berputar di dalam oven

Super Grill Tray Unit
Menghasilkan panas dengan Microwave

Pengaturan Suhu yang sempurna demi kemudahan proses memasak

Steam-grill menahan uap dengan penutup uap, dan mengatur suhu uap dengan sempurna untuk menghindari terjadinya tolakan panas dari baki. Bagian makanan yang tidak bisa menyerap panas dengan mudah juga bisa dipanaskan secara merata. Efek pencoklatan makanan akan terjadi dengan baik karena panas dari microwave membuat tatakan panggangan menjadi panas.



Memasak dimsum goreng yang lezat dengan kerenyahan di luar dan kelembutan di bagian dalam.



Mengukus dengan volume uap yang besar



Sake-steamed Clam



Steam Whole White Fish

Memasak mudah dan cepat dalam 10 menit (7 Menu)

Dengan 7 menu yang berbeda, memasak menjadi lebih cepat dan mudah dengan Steam-grill. (Total 19 Menu dalam waktu kurang dari 10 menit, 7 Menu untuk Steam-grill.)



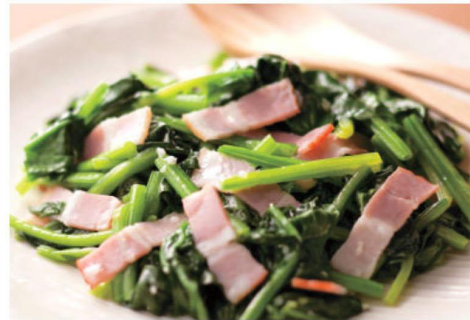
Eggplant Mushroom Salad



Chicken Breast in Plum Sauce



Vegetables with Fried Garlic



Salt Rice Malt Spinach Saute

Fitur-fitur yang Nyaman Digunakan

Mudah dibersihkan dan dirawat

Memasak dengan penutup uap dan tatakan panggangan membuat kotoran tidak dapat masuk ke sela-sela mesin dengan mudah, sehingga tidak merepotkan dalam membersihkan. Setelah selesai memasak, tatakan dan penutup uap dapat dicuci dan dibersihkan.



Super Grill Tray Unit

Lapisan fluorin di tatakan logam memastikan kemudahan dalam pembersihan dan perawatan.



Tatakan Keramik Dapat Dilepas / Dicuci
Keseluruhan tatakan dapat dicuci dengan mudah.



Program Membersihkan
Uap panas melunakkan kotoran di dalam oven agar lebih mudah dibersihkan.



Pemanas yang Mudah Dibersihkan
Permukaannya yang rata, tanpa lekukan memastikan kemudahan perawatan.

Convenient Features

Panel LCD Layar Sentuh yang Mudah Digunakan

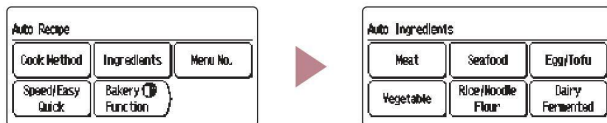


Fungsi-fungsi yang sering digunakan bisa dipilih dengan mudah dari tampilan layar pertama. Fungsinya sangat mudah digunakan dengan menyentuh layar.



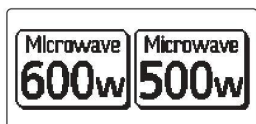
Dengan menekan tombol "Back", anda bisa kembali ke pengoperasian sebelumnya.

Resep-resep



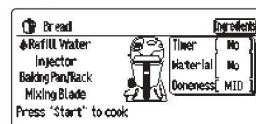
Menu yang mudah digunakan dan panel pilihan bahan makanan

Microwave



Dengan mudah menampilkan tombol 500W dan 600W di panel untuk menu makan siang dan makanan beku secara berurutan.

Tampilan Aksesoris



Tampilan aksesoris di Auto Menu. Anda dapat menyiapkan tanpa melihat ke panduan memasak.

Used Menus

Daftar 20 menu terakhir yang telah digunakan.

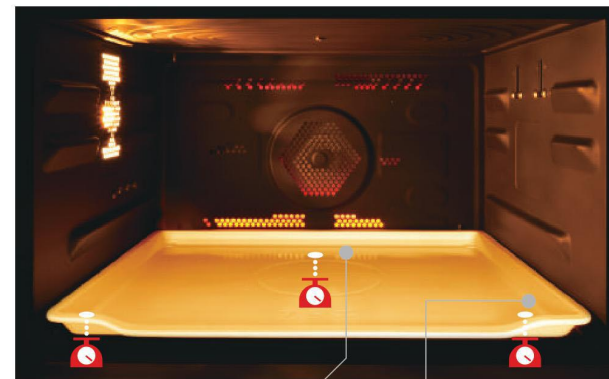
3 Sensor Berat

Mengenai 3 Sensor Berat

3 Sensor Berat menggunakan 3 titik sistem pengukuran untuk mengukur berat makanan dan secara otomatis mendeteksi suhu optimal dan waktu pemanasan. Sensor juga mendeteksi lokasi makanan, sehingga memfokuskan letak titik pemanasan microwave agar pemanasan lebih efektif.

Memasak secara Berkelanjutan / Memanaskan Ulang

Bahkan saat suhu masih tinggi setelah pemakaian, menu auto dan reheat bisa tetap dilakukan dikarenakan adanya 3 Sensor Berat tersebut.



Tatakan Di dalam Sensor Berat



1. Mengukur berat di 3 titik
Sensor mengukur berat makanan yang diletakkan di 3 lokasi di bagian dasar.
2. Menentukan posisi
Data dari 3 sensor tersebut bisa mendeteksi lokasi dari makanan.
3. Pemanasan pintar
Terus mengawasi suhu, pengaturan microwave dan jumlah uap.

* Dengan kondisi jumlah makanan harus 80% dari ukuran wadah. Gunakan wadah yang sesuai dengan proporsi makanan

Menentukan berat dan posisi makanan

Mengatur suhu dan waktu memasak. Pemanggangan yang sempurna berdasarkan jumlah makanan dengan mempertimbangkan ada 2, 3 atau bahkan 4 buah hamburger.



2 sampai 4 hamburger

Memanaskan ulang dua jenis makanan dalam waktu bersamaan

Sensor mendeteksi berat dari masing-masing makanan, juga menentukan suhu, apakah satu makanan bersuhu normal dan apakah yang lainnya dingin, atau apakah satu makanan dingin dan lainnya beku, dan apakah bisa memasak dengan sempurna dalam waktu bersamaan.



Nasi beku / makanan dingin

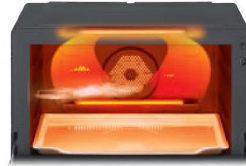
Pemanasan Microwave (Microwave)

Convenient Features

Microwave Oven Berteknologi Tinggi

Superheated Steam

Jumlah uap yang besar di atas 100°C
Metode pemasakan yang lebih sehat dengan mengurangi kandungan lemak dan garam.



Microwave

Daya maksimal adalah 1000W (maksimal 3 menit)

3 Sensor Berat menentukan berat dan posisi makanan, sehingga meningkatkan efektifitas dari reheat.

Pengaturan microwave manual (5 pilihan menu tersedia)
700W | 600W | 500W | Sekitar 200W | Sekitar 100W



Steam

Mengukus pada kira-kira 100°C

Direkomendasikan untuk mengukus telur (Chawan Mushi) dan daging babi. Nasi bisa dipanaskan ulang tanpa menghilangkan kelembabannya.

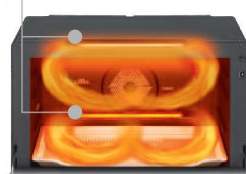


2-layer Oven

Oven Konveksi Maksimal 300°C

2-layer Oven yang sangat kuat memiliki kapasitas yang besar sebanyak 33L. Anda dan keluarga anda bisa menikmati masakan autentik yang disiapkan di oven seperti ayam panggang yang besar, roti buatan rumah dan pizza dan berbagai macam manisan.

*Sekitar 5 menit pengoperasian pada 300°C. Selanjutnya berubah ke 250°C.



Dua Pancaran Pemanas

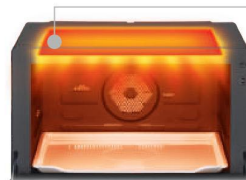
Far Infrared Ray Grill

Pemanasan intens sampai dengan 1,300W

Menggunakan sinar infrared untuk memanggang.

Pemanggangan Dua Permukaan

Hamburger dan Mackerel Asin / Ikan Pike bisa dipanggang di kedua sisi tanpa membalikkan karena tatakan panggangan menghasilkan panas melalui microwave.



Daya Tinggi Pemanas Panggang

Pengaturan yang Sederhana

Pintu yang Menutup Lembut



Instalasi yang Mudah

Letakkan menempel dengan dinding (belakang)
(Samping 0cm, Belakang 0cm, Atas 10 cm)



Penyimpanan yang Mudah

Karena "Panci Baking", "Dispenser" dan aksesoris lainnya dapat disimpan dengan mudah di kotak penyimpanan, bisa disisihkan maupun dikeluarkan dari raknya.



Dimensi Kotak Penyimpanan (mm)
Lebar 187 x Kedalaman 263 x Tinggi 264

MRO-NBK5000E

- Auto Bakery
- Memasak sehat dengan Superheated Steam
- Steam-grill
- Panel LCD Layar Sentuh
- Kapasitas besar – 33-liter
- Menu memasak cepat kurang dari 10 menit (19 Menu)



232 Resep
200 Auto Mode

Superheated Steam

Memasak sehat dengan Superheated Steam untuk mengurangi kandungan kalori dan mengurangi kelebihan lemak.



Grilled Chicken with Herbs
Mengurangi kalori sekitar 39%

500g grilled chicken with herbs
Superheated Steam sekitar 685kcal
Dengan penggorengan sekitar 1,131kcal
(Penelitian oleh Hitachi)



Fried Chicken
Mengurangi kalori sekitar 21%

500g fried chicken
Superheated Steam sekitar 811kcal
Deep fried sekitar 1,021kcal
(Penelitian oleh Hitachi)

Mekanisme Superheated Steam

Superheated Steam dihasilkan oleh pemanasan ulang 100°C uap secara cepat. Mengandung sekitar 11x energi panas yang lebih kuat dari oven konvensional menggunakan udara panas.

Superheated Steam

Uap dihasilkan dari boiler yang dipanaskan secara langsung oleh pemanas bersuhu tinggi.

Normal Steam

Air di tangki menjadi uap karena pemanas tersebut.

Memasak dengan Superheated Steam

Permukaan daging ayam (elektron mikrogram)

Bagaimana Superheated Steam mengurangi kalori

Saat memasak daging, Superheated Steam bersuhu tinggi dan berukuran sangat kecil secara langsung membungkus daging. Saat itu, energi panas bersuhu tinggi dari Superheated Steam secara cepat menyerap ke dalam daging dan melarutkan lemak. Cairan mengandung lemak tinggi ini dipaksa keluar dari daging dan menetes bersamaan dengan air yang dihasilkan dari perbedaan suhu antara bagian dalam dan luar daging. Sebagai hasilnya, Superheated Steam mencapai pengurangan kalori yang signifikan dibandingkan pemasakan menggunakan penggorengan biasa.

Mengoptimalkan pemasakan berdasarkan jenis makanan

Auto Menu menggunakan lima metode pemanasan untuk memastikan makanan yang lezat

<p>Microwave</p> <p>Microwave memanaskan dengan cepat dari dalam makanan. 3 Sensor Berat menyesuaikan pemanasan berdasarkan berat dari makanan.</p>	<p>Oven</p> <p>Memanaskan bagian dalam lubang oven dan memasak dengan efek sinar inframerah. Menghangatkan secara cepat dengan "Dua Pancaran Pemanas".</p>	<p>Steam</p> <p>100°C uap air jenuh dapat mengukus dengan baik untuk menjaga makanan tetap lembab.</p>	<p>Superheated Steam</p> <p>Menghilangkan lemak dan garam dari dalam makanan dan mengurasnya dengan uap air jenuh.</p>	<p>Grill</p> <p>Pemanasan langsung dari pemanas atas memiliki efek sinar inframerad seperti memasak dengan bara. Menjaga rasa makanan di dalam dan membuat permukaannya renyah.</p>
--	---	---	---	--

Contoh Grilled Chicken

Step 1 Pemasakan
Pemanasan Awal Cepat

- Memasak bagian tengah makanan dan melarutkan lemak dengan microwave
- Memanaskan awal ruang oven dengan konveksi

Step 2 Panas Menyebar
Meneteskan kelebihan lemak

- Memasak makanan dengan energi panas 11x lebih kuat dari oven konvensional
- Meneteskan kelebihan lemak dari makanan

Step 3 Memasak dengan Panggang Atas
Renyah!

- Hasil akhir yang renyah dengan pemanasan radiasi
- Mengeringkan permukaan makanan dan menjaga rasa makanan

Super Grill Tray

Makanan oven-grill yang lezat bisa dibuat dengan mudah dengan Super Grill Tray dua tingkat yang bisa disesuaikan tingginya, memungkinkan berbagai jenis makanan di masak dengan tingkat yang sesuai.

Grill
Permukaan dari Super Grill Tray Unit dilapisi dengan fluorin.

Grill dengan Microwave
Elemen pemanas (karet ferit) yang dapat menyerap gelombang mikro dan menghasilkan panas terpasang di permukaan belakang.

3 Sensor Berat
Sensor dapat digunakan untuk mengatur variasi jumlah makanan.

<p>Steaming/Baking</p> <p>Low</p> <ul style="list-style-type: none"> Roast Chicken Steamed White Fish Baked Potato, etc <p>Makanan yang memerlukan pemanasan sedang secara terus-menerus</p>	<p>Grilling</p> <p>High</p> <ul style="list-style-type: none"> Hamburg Steak Lasagna Fried Chicken, etc <p>Makanan yang memerlukan panggangan bersuhu tinggi</p>
---	---

Menu Auto adalah fungsi yang sangat mudah digunakan, dimana makanan akan diukur beratnya lalu disesuaikan suhu pemasakan dan waktunya berdasarkan berat makanan tersebut. Sebagai contoh, jika anda ingin menambahkan 2 hamburger lagi ke dua buah hamburger yang telah anda siapkan untuk dimasak, suhu dan waktu pemasakan dihitung ulang berdasarkan berat yang baru. Elemen pemanasan microwave berada di bagian belakang dari Super Grill Tray Unit. Ini memungkinkan makanan di atasnya bisa dimasak dengan suhu tinggi dari arah bawah.



3 Sensor Berat

Memanaskan dua jenis makanan dalam waktu bersamaan

Sensor mendeteksi berat dari masing-masing makanan dan memfokuskan gelombang mikro lebih banyak ke bagian yang lebih berat.

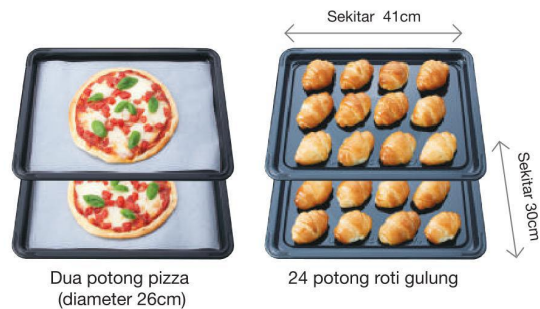
Satu porsi makanan adalah sekitar 100 – 300g. Sebagai acuan kasar, pastikan porsi berada dalam 0.7 sampai 1.3 berat antara satu sama lain. Gunakan pengaturan yang sesuai dengan jenis makanan yang akan dipanaskan ulang. Jika dua makanan tidak sesuai dengan pengaturannya, anda bisa memanaskan ulang secara manual, sambil tetap mengawasi makanan pada saat dipanaskan.

Mengenai 3 Sensor Berat

3 Sensor Berat menimbang makanan dan secara otomatis mendeteksi suhu dan waktu pemasakan yang optimal. Sensor juga menggunakan 3 titik sistem pengukuran yang mendeteksi lokasi makanan, sehingga dapat memfokuskan gelombang mikro secara tepat agar pemanasan ulang lebih efektif. Bahkan saat suhu masih tinggi setelah penggunaan, pemasakan auto bisa langsung dilakukan karena adanya 3 Sensor Berat.

Oven/Grill Bersuhu Tinggi

Mengoptimalkan pemasakan anda dengan memilih fungsi Auto Menu. Yang bisa menggabungkan Microwave, Oven, Grill dan Superheated Steam untuk memberikan hasil masakan terbaik.



Pemanas Oven/Grill Max. 300°C

Nikmati makanan yang dimasak dengan oven seperti ayam bakar, roti buatan rumah, pizza dan manis dengan panas bersuhu tinggi, dua tingkat aliran udara dan kapasitas sebesar 33-liter.

Oven Konveksi Infrared

Sinar Infrared dihasilkan oleh lapisan hitam infrared dan tatakan keramik membungkus makanan agar dapat memasak secara cepat dan merata.

Oven Dua Tingkat

Bagian dalam dua tingkat dan tatakan logam oven yang besar memungkinkan untuk memasak beberapa makanan dalam waktu bersamaan.

Buku Resep Full-color

Microwave Oven dilengkapi dengan buku resep full-color dalam bahasa Inggris, China dan Thailand.

Masakan Jepang dan Barat



Skewered Chicken

Chicken Teriyaki

Chawanmushi

Fried Chicken

Pizza



Apple Pie

Soft Pudding

Masakan Asia dan Timur Tengah



Spicy Prawn Rolls

Fish in Spicy Tamarind Gravy

Spicy Fish Grilled in Banana Leaves

Spicy Bean Soup

Masala Chicken



Fish Kabsa

Stuffed Zucchini

Tom Yam Goong

Baked Crab with Vermicelli in Clay Pot

Steamed Pomfret with Pickled Plum



Casserole Stewed Duck

Wonton Soup

Pork in Crystal Balls

Honey Braised Pork Ribs

Convenient Features

Maximum 300°C Convection Oven

Sinar Infrared dihasilkan oleh lapisan hitam infrared dan tatakan keramik yang membungkus makanan dengan rata dan memasaknya dengan cepat.



Light Navigation

Memandu anda langkah demi langkah menggunakan lampu dan LCD untuk pengoperasian yang mudah.

Calorie Display

Mengukur makanan lalu menampilkan jumlah kalornya.

Catatan: Saat memilih "Healthy" dan "My Menu Rice" dari auto menu, jumlah kalori diperkirakan.

33-liter Capacity

Mudah untuk memasukkan dan mengeluarkan wadah makanan yang besar berkat kapasitas 33-liter dan lebar interiornya yang berukuran 42cm. Cukup untuk 2 wadah berukuran 18.5cm.



My Menu Reheat

Menyesuaikan bagaimana memasak makanan dengan 1 dari 5 tingkat pengaturan menu yang anda pilih.

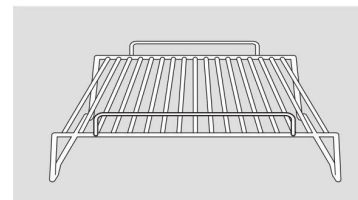
White LCD (with Back Light)

Tampilan LCD yang tajam dan terang untuk kenyamanan mata anda.

Deodorizing Mode

Sisa kotoran yang menempel dibakar habis untuk mencegah bau.

Maximum 250°C Convection Oven



Rack

Menimbang makanan dengan 3 Sensor Berat untuk memasak ayam goreng, gratin, dan sebagainya secara otomatis.

Spesifikasi



Model Number		MRO-NBK5000E	
Body Color		Red	
Oven Capacity [L]*1		33	
Sensor		Triple Weight Sensor & Temp Sensor	
Technology & Function	Microwave	Microwave Power [W]	1000*/700/600/500/200/100
		Inverter	●
	Oven	Heater	Double Radiant Heater 2 Layer-cooking
		Heat Wrapping Oven	●
		Temperature [°C]	300*/100 - 250 Leaven (30/35/40/50)
	Grill		Far Infrared Heater
	Steam	Water Tank	●
Superheated Steam		Boiler & Convection	
Recipes in Recipe Book		Total Recipes	232
		Auto Modes*4	200
		LCD Display	● (with Touch panel)
Features		Cleaning Mode	●
		Deodorizing Mode	●
		Auto Power Off	●
		No-Oil Deep-Fry Menu	●
		Soft closing door	●
		Ceramic Tray	●
Accessories		Metal Trays	2 Trays: 41 X 30cm
		Grill	Super Grill Tray Unit, Grill Lid
		Accessories for Bakery	●
		Dimensions [mm]	
Oven Cavity: W x D x H	400 x 322 x 240		
Installation	<p>Back, Left & Right Side Free</p>		
Rated Voltage [V] & Frequency [Hz]		230 & 50	
Max Power Consumption [W]		Microwave	1450
		Oven	1420
		Grill	1350
Net Weight [kg]		24	

*1: Berdasarkan "Standar Industri Jepang (JIS)".

*2: Maksimal 3 menit dengan durasi singkat, fungsi daya tinggi. Hanya bekerja dengan fungsi seperti Auto Reheat.

*3: Waktu pengoperasian bekerja selama 5 menit di panas maksimal.

300°C hanya bekerja pada Preheat (MRO-NBK5000E)

Secara otomatis berkurang dari 300°C ke 250°C (MRO-NBK5000E)

*4: Fungsi termasuk persiapan reheat, dan sebagainya.



HITACHI
Inspire the Next