

Microwave Oven

HITACHI
Inspire the Next

AUTHENTICALLY
Japan Made



The Hitachi Story



พลังแห่งความมุ่งมั่นเพื่อสร้างสรรค์เตาอบไมโครเวฟคุณภาพเยี่ยมสู่คุณ

ต่อยอดความเป็นผู้นำทางการออกแบบเทคโนโลยีคุณภาพจากประเทศญี่ปุ่น เตาอบไมโครเวฟจากอีทาชิ สามารถสร้างสรรค์จานอร่อยได้หลากหลาย ด้วยการผสมผสานการทำงาน 5 ฟังก์ชันในเครื่องเดียว ทั้งไมโครเวฟ, อบ, ย่าง, นึ่ง และไอน้ำความร้อนสูง ทำให้สามารถคงคุณค่าทางอาหารได้อย่างครบถ้วน คงความชุ่มชื้นในอาหาร, ประหยัดเวลา, และเพิ่มความอร่อยให้กับอาหารของคุณ และด้วยฟังก์ชันการทำเบเกอรี่อัตโนมัติ (Auto Bakery) ที่ใช้เวลาตั้งแต่การนวดจนถึงอบเพียง 90 นาที ก็ได้ขนมปังที่อบสดใหม่แสนอร่อย นุ่มถึงเนื้อใน นอกจากนี้ยังสามารถทำอาหารเพื่อสุขภาพ ด้วยโหมดการย่างและนึ่ง (Steam Grill) เอกสิทธิ์เฉพาะจากอีทาชิเท่านั้น ที่ใช้วิธีการสร้างไอน้ำความร้อนสูงอันทรงประสิทธิภาพ ช่วยคงความชุ่มชื้นและวิตามินซีในอาหาร, ประหยัดเวลา และเพิ่มความอร่อยให้กับอาหารของคุณ

2005

ปรุงอาหารด้วยไอน้ำระดับนาโน

ด้วยไอน้ำความร้อนสูงอนุละเอียดยิ่ง ช่วยละลายไขมันในอาหารและลดปริมาณแคลอรีได้มากกว่าอย่างชัดเจน*

*เปรียบเทียบกับการปรุงอาหารด้วยกริลล์ทั่วไป



2007

สะดวกในการติดตั้ง

สุดยอตรูปลักษณ์ดีไซน์ใหม่ ที่ใช้พื้นที่วางน้อยลง แต่คงพื้นที่ภายในกว้างขวาง สามารถติดตั้งชิดผนัง ทั้งจากด้านบนและด้านล่าง



2008

การย่างที่ทำให้อาหารสุกทั่วถึงทั้ง 2 ด้าน

เซ็นเซอร์ตรวจจับน้ำหนักอัจฉริยะสามจุด เซ็นเซอร์น้ำหนักและระบุตำแหน่งของอาหาร เพื่อกำหนดอุณหภูมิในการปรุงอาหารที่เหมาะสม โดยอัตโนมัติ มาพร้อมกับถาดย่างที่สามารถให้ความร้อนอย่างทั่วถึง (ถาดย่างอะลูมิเนียม) ช่วยทำให้อาหารสีสวยสวยงาม และสุกทั่วถึงกันทั้งสองด้าน



2010

ฟาครอบไอน้ำ

เทคโนโลยีที่ทำงานประสานกันของระบบการย่างและระบบไอน้ำความร้อนสูงอย่างลงตัว จากการทำงานร่วมกันของฟาครอบไอน้ำและถาดย่างที่สามารถให้ความร้อนอย่างทั่วถึง ทำให้สามารถปรุงอาหารย่างแสนอร่อยอย่างที่ไม่เคยมีเตาอบไมโครเวฟใดสามารถทำได้มาก่อน



2012

การทำเบเกอรี่อัตโนมัติ

เตาอบไมโครเวฟคุณภาพสูงที่สามารถอบขนมปังแบบอัตโนมัติ โดยไม่ต้องตั้งเวลาและอุณหภูมิสำหรับการนวด, หนัก และอบ ให้ง่ายมาก





MRO-NBK5000E

● การทำเบเกอรี่อัตโนมัติ (Auto Bakery)

อบเบเกอรี่ได้ง่ายๆ ด้วยฟังก์ชัน เบเกอรี่อัตโนมัติ (Auto Bakery) ใช้เวลาเพียง 90 นาที คุณก็จะได้นมปังที่นุ่ม แสนอร่อย



● ประจุอาหารเพื่อสุขภาพ

ปรุงอาหารเพื่อสุขภาพด้วยโหมดไอน้ำความร้อนสูง ด้วยความร้อนของไอน้ำภายในเตาอบที่มากกว่า 100 องศาเซลเซียส จะช่วยขจัดไขมันและเกลือส่วนเกินในอาหารสามารถลดปริมาณแคลอรีได้มากกว่าอย่างชัดเจน



● โหมดการย่างและนึ่ง (Steam-Grill)

เอกลักษณ์เฉพาะจากฮิตาชิเท่านั้น ด้วยการทำงานร่วมกันของโหมดไอน้ำความร้อนสูง, เตาอบ, นึ่ง และไมโครเวฟ ที่มาพร้อมกับภาชนะเกรงซูเปอร์กริลล์ และฟากรอบไอน้ำ ทำให้อาหารสุกเร็ว คงสารอาหารได้ดีเยี่ยม



● เมนูระบบสัมผัส (LCD Touch Menu)

สะดวกสลายกับระบบเมนูอัตโนมัติ ในการปรุงอาหาร ใช้งานง่าย ทั้งระบบอัตโนมัติ และระบบเลือกด้วยตัวเอง



การทำเบเกอรี่อัตโนมัติ (21 เมนู)

เพื่อขนมปังที่อร่อย สดใหม่ ใช้เวลาน้อยกว่าเตาอบทั่วไป ด้วยเตาอบระบบลมร้อนหมุนเวียน เอกสิทธิ์เฉพาะจากอิตาลีเท่านั้น

**อบขนมปัง
เพียง 90 นาที**

(โดยประมาณ)
(เมนู : ขนมปัง)



นวดแป้งได้อย่างง่ายดาย

ขั้นตอนการเตรียมแป้งในการอบขนมปังไม่ยุ่งยากอีกต่อไป ด้วยฟังก์ชันการทำเบเกอรี่อัตโนมัติของเตาอบไมโครเวฟระบบไอความร้อนสูงจากอิตาลี สามารถให้คุณนวดแป้งได้อย่างง่ายดาย เพียงใส่ส่วนผสมลงในเครื่องทำขนมปัง และนำเข้าเตาอบ



อบขนมปังง่ายๆ

การอบด้วยเตาอบระบบลมร้อนหมุนเวียน ให้อุณหภูมิที่สูงกว่าปกติ ทำให้ได้ขนมปังที่อร่อย นุ่ม และคงความชุ่มชื้นไว้นาน

นวด, หมัก และอบ ในเวลาเพียง 90 นาที

ส่วนผสมจะผ่านการนวดและหมักด้วยระบบไอ น้ำ กระบวนการอันเป็นเอกลักษณ์ของเตาอบไมโครเวฟระบบไอความร้อนสูงจากอิตาลี ที่ใช้เวลาเพียง 90 นาที ก็จะได้ขนมปังที่อร่อย สดใหม่ ใช้เวลาน้อยกว่าเตาอบทั่วไป



ช่องใส่ส่วนผสมพิเศษ สำหรับยีสต์และส่วนผสมอื่นๆ

การทำขนมปังอัตโนมัติเต็มรูปแบบตั้งแต่การนวด หมัก จนถึงอบ อยู่ในเตาอบไมโครเวฟประสิทธิภาพสูงจากอิตาลีเครื่องนี้ ที่มาพร้อมกับช่องใส่ส่วนผสมสำหรับใส่ยีสต์และส่วนผสมพิเศษชนิดต่างๆ เช่น ลูกเกด หรือถั่ว เตาอบสามารถใส่ส่วนผสมนั้นๆ ลงในแป้ง โดยอัตโนมัติระหว่างการนวด สำหรับส่วนผสมที่ขึ้นหรือเหนียว เช่น ไข่หรือชีสโกเลต สามารถใส่เพิ่มเติมด้วยตนเองขณะนวดแป้ง



ช่องใส่ส่วนผสม
(ลูกเกด)

ช่องใส่ยีสต์



ขนมปังลูกเกด



วอลนัท



เบคอน

ระบบตั้งเวลาอบ (8 เมนู)

สำหรับฟังก์ชันการทำเบเกอรี่อัตโนมัติ คุณสามารถตั้งเวลาอบได้อย่างง่ายดาย เพียงใส่ส่วนผสม และเลือกเวลาที่ต้องการให้ขนมปังอบเสร็จ โดยสามารถบันทึกได้ 2 เวลา สำหรับเมนูที่แตกต่างกัน (การทำเบเกอรี่อัตโนมัติ สามารถตั้งเวลาได้ถึง 8 เมนู ส่วนผสมบางชนิดก็สามารถนำใส่ได้ง่าย เช่น นม, ไข่ และผงฟู ไม่ควรใช้กับระบบตั้งเวลาอบ)

เบเกอรี่เอนด์เมด (13 เมนู)

โหมดเบเกอรี่เอนด์เมด เพิ่มความหลากหลายของเวลาและอุณหภูมิการอบ เพื่อรองรับการทำขนมปังที่ต้องการการขึ้นรูปหลังนวดแป้ง ช่วยให้ท่านทำขนมปังได้หลายรูปแบบ (ต้องนำทาดอบออกจากเตาอบเพื่อขึ้นรูปและใส่กลับไปในตะกร้อ)



ลดแคลอรีด้วยเมนูสุขภาพ



ขนมปังบลูเบอร์รี่



ขนมปังผักโขม



ขนมปังตัวหู้

หลากหลายวิธีการนวดแป้งเพื่อจานอร่อยและวิธีการใช้งานที่แตกต่าง

โหมดการนวดแป้งและการอบขนมปังสำหรับหลากหลายจานอร่อยและวิธีการใช้งานที่ต่างกันไป

โหมดการหมักแป้งโดว์ (5 เมนู)



แป้งพิซซ่า (24 ซม.)



เค้กข้าว (300 กรัม หรือ 450 กรัม)



แป้งพาสต้า (สำหรับ 3-4 ท่าน)



ใส่ส่วนผสม



ขั้นตอนที่ 1
การนวด และพักแป้งให้แป้งโดว์ขึ้นฟู



นำแป้งโดว์ออกจากเตาอบ ทำเป็นรูปร่าง
ต่างๆ ตามที่ต้องการ เช่น ขนมปังโรล
หรือขนมปังก้อน



ขั้นตอนที่ 2
พักให้แป้งโดว์ขึ้นฟู



นำทาดอบออกมาก่อนอุ่นเตาอบ



ขั้นตอนที่ 3
อุ่นเตาอบและอบขนมปังแสนอร่อย

โหมดเค้กและของหวาน (9 เมนู)



มันเทศ



คาราเมล



ชีสเค้ก



เค้กช็อกโกแลต

ช่วยลดไขมันและเกลือส่วนเกินในอาหารด้วยตัวเลือกการปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ

โหมตไอน้ำความร้อนสูง (3 เมนู)

เลือกการปรุงอาหารเพื่อสุขภาพด้วยโหมตไอน้ำความร้อนสูง ไอน้ำที่อุณหภูมิมากกว่า 100 °C ภายในเตาอบ สามารถช่วยลดไขมันและเกลือส่วนเกินในอาหาร



ไก่งวง (เพื่อสุขภาพ) : ลดปริมาณไขมัน



แฮมเบอร์เกอร์สไลด์ (เพื่อสุขภาพ) : ลดปริมาณไขมัน

จำนวนการลดปริมาณเกลือโดยประมาณ (สำหรับส่วนผสม 500 กรัม)

- ไก่งวง (เพื่อสุขภาพ) - ลดปริมาณเกลือได้กว่า 16%
ไก่งวง ปรุงในโหมตเพื่อสุขภาพ 756 กิโลแคลอรี ในขณะที่ปรุงในเมนูอื่นปกติ 903 กิโลแคลอรี
- แฮมเบอร์เกอร์สไลด์ (เพื่อสุขภาพ) - ลดปริมาณเกลือได้กว่า 19%
แฮมเบอร์เกอร์สไลด์ ปรุงในโหมตเพื่อสุขภาพ 753 กิโลแคลอรี ในขณะที่ปรุงในเมนูอื่นปกติ 934 กิโลแคลอรี
- ไก่ทอด - ลดปริมาณเกลือได้กว่า 6% - ไก่ทอด ปรุงในโหมตเพื่อสุขภาพ 902 กิโลแคลอรี ในขณะที่ปรุงในเมนูอื่นปกติ 959 กิโลแคลอรี

*ข้อมูลอ้างอิงจาก MRO-NBK5000E



ปลาแซลมอน : ลดปริมาณเกลือส่วนเกิน

จำนวนการลดปริมาณเกลือโดยประมาณ (ก่อนและหลังจากทำอาหาร)

- ปลาแซลมอน - ลดปริมาณเกลือได้กว่า 8% เกลือในปลาแซลมอน 1.55 กรัม ในขณะที่ปลาแซลมอนก่อนปรุง มีปริมาณเกลือ 1.68 กรัม

* จำนวนเกลือที่ลดลงต่อปลาแซลมอน 1 ชิ้น (80 กรัม)

*ข้อมูลอ้างอิงจาก MRO-NBK5000E

โหมตทอดโดยไม่ใช้น้ำมัน (18 เมนู)

โหมตไอน้ำความร้อนสูงในเตาอบไมโครเวฟสามารถทอดอาหารโดยไม่ใช้น้ำมัน ผิวนอกกรอบแต่คงความชุ่มชื้นไว้ภายใน เลือกวิธีการปรุงอาหารของคุณให้เหมาะสม ด้วยฟังก์ชันเมนูอัตโนมัติ ที่จะรวมวิธีการปรุงอาหารทั้งจากโหมตไมโครเวฟ, เตาอบ, ย่าง และโหมตไอน้ำความร้อนสูง เพื่อให้ได้อาหารที่ดีที่สุดสำหรับคุณ

ขั้นตอนการปรุงอาหารง่ายๆ

สำหรับไก่ทอดด้วยฟังก์ชันเมนูอัตโนมัติ สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่คู่มือทำอาหาร

1. นำเนื้อมาชุบด้วยแป้ง
2. เลือกฟังก์ชันเมนูอัตโนมัติ



ปริมาณแคลอรีจากอาหาร
ที่ทำจากโหมตอาหาร
เพื่อสุขภาพ

ปริมาณแคลอรี
จากอาหารทอดปกติ

ไก่ทอด (500กรัม)
1,321 กิโลแคลอรี

1,643 กิโลแคลอรี



กุ้งชุบแป้งทอด (16 ชิ้น)
592 กิโลแคลอรี

1,056 กิโลแคลอรี



กุ้งทอดเพื่อสุขภาพ (16 ชิ้น)
544 กิโลแคลอรี

944 กิโลแคลอรี

อ้างอิง : Basic Data on cooking โดยแผนกสิ่งพิมพ์ มหาวิทยาลัย Kagawa *ข้อมูลอ้างอิงจาก MRO-NBK5000E (ปริมาณอาหารสำหรับรับประทาน 4 ท่าน)

สนุกกับอาหารทอด
เพื่อสุขภาพที่ผ่านการทอด
โดยไม่ใช้น้ำมัน



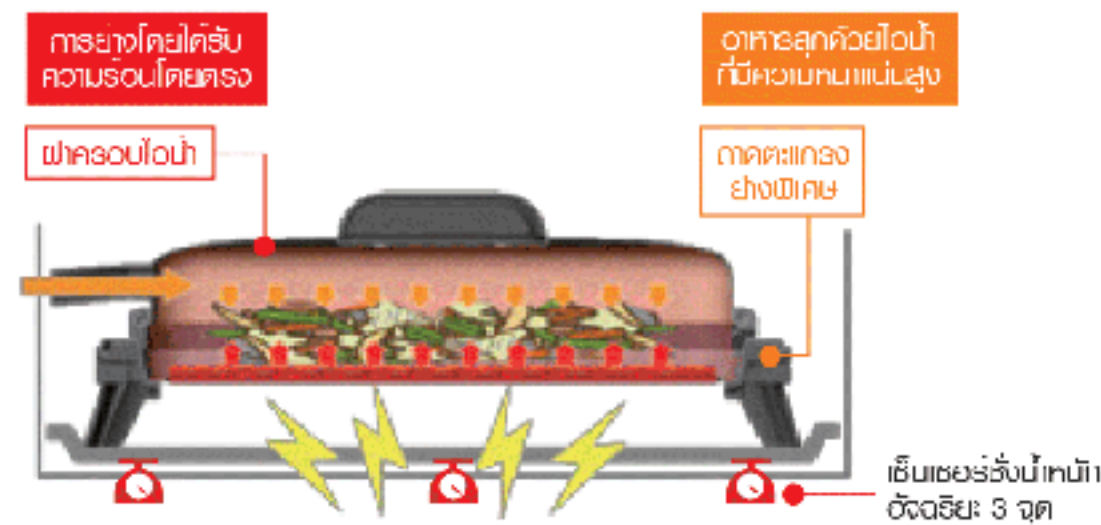
การผัด-ทอดโดยไม่ใช้น้ำมัน ในโหมดการย่างและนึ่ง (7 เมนู)

จัดเตรียมอาหารผัด ทอดเพื่อสุขภาพ โดยไม่ใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร



ก๋วยเตี๋ยวผัด

ในโหมดนี้ อาหารจะถูกปรุงให้สุกด้วยการใช้ไอน้ำ ดังนั้นอาหารจะไม่ไหม้โดยง่าย แม้ว่าจะไม่ใช้น้ำมัน ในการนึ่งหรือทอดอาหาร



การเก็บรักษาวิตามินซีในอาหาร ด้วยโหมดการย่างและนึ่ง (2 เมนู)

เมื่อกำถูกปรุงด้วยโหมดนี้ จะยังคงคุณค่าของวิตามินซีได้มากกว่าการปรุงในเตาอบทั่วไป



ผักตระกูลฟัก อบ-นึ่ง

การปรุงอาหารด้วยวิธีการย่างและนึ่งจะใช้ไอน้ำจำนวนมากเพื่อขับออกซิเจนออกมา เมื่อปริมาณออกซิเจนในอาหารต่ำ ปริมาณวิตามินซีจะคงเหลือได้มากกว่า

เมนูที่สามารถคงคุณค่าวิตามินซีได้อย่างดี

- กะหล่ำปลี
- ฟักทอง

โหมดอาหารหมัก (13 เมนู)

สำหรับการจัดเตรียมอาหารหมัก



ผักหมักโรยเมล็ดงาขาว

โหมดการอบขนมปังเพื่อสุขภาพ (10 เมนู)

อบขนมปังที่ดีต่อสุขภาพ ด้วยส่วนผสมเนื้อสุขภาพหรือเมนูที่ช่วยลดปริมาณแคลอรี



ขนมปังธัญพืช

โหมดการย่างและนึ่ง (Steam-Grill)

ทำอาหารสุขภาพง่ายๆ ด้วยระบบการควบคุมความร้อน

โหมดการย่างและนึ่งเอกลักษณ์เฉพาะจากอิตาลีในเมนูอัตโนมัติ ใช้ภาคตะแกรงซูเปอร์กริลล์ร่วมกับพาครอบไอน้ำ ในการปรุงอาหาร รวมถึงการทำงานร่วมกันของไมโครเวฟ, เตอบ, ไอน้ำ และโหมดไอน้ำความร้อนสูง ด้วยวิธีนี้ทำให้สามารถปรุงอาหารที่ต้องการการควบคุมความร้อนที่ซับซ้อน, อาหารปิ้งหรือทอดโดยไม่ใช้น้ำมัน รวมถึงการเก็บรักษาวิตามินซีในอาหารได้อย่างดีเยี่ยม



โหมดการย่างและนึ่ง (Steam-Grill)

เลือกโหมดการย่างและนึ่ง (Steam-Grill) ในเมนูอัตโนมัติ เมื่อต้องการปิ้งหรือทอดโดยไม่ใช้น้ำมัน ยิ่งไปกว่านั้น ฟังก์ชันนี้ ใช้การกักเก็บไอน้ำจำนวนมากขณะปรุงอาหาร ทำให้สามารถคงคุณค่าวิตามินซีได้อย่างครบถ้วน และรักษาความชุ่มชื้น ในอาหารได้เป็นอย่างดี โดยใช้เวลาในการทำอาหารเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

อาหารปิ้ง-ทอด	7 เมนู	สุขภาพดีด้วยอาหารโดยไม่ใช้น้ำมัน (รายละเอียดหน้า 6)
พักนึ่ง	2 เมนู	สุขภาพดีจากวิตามินซีในอาหารที่ยังคงอยู่ ผ่านการปรุงอาหาร ด้วยการทำให้ออกซิเจนต่ำ (รายละเอียดหน้า 6)
ย่างและนึ่ง	16 เมนู	สร้างอาหารจานอร่อยด้วยการควบคุมการใช้ไฟอย่างมืออาชีพ
อาหารนึ่งอื่นๆ	4 เมนู	การใช้ไอน้ำความร้อนสูง

พาครอบไอน้ำ
กักเก็บไอน้ำไว้ภายใน
ทำให้เกิดการหมุนเวียนของไอน้ำภายในเตอบ

ภาคตะแกรงซูเปอร์กริลล์
สร้างความร้อนโดยใช้ระบบไมโครเวฟ

การควบคุมไฟอย่างมืออาชีพทำให้การทำอาหารเป็นเรื่องง่าย

การทำอาหารด้วยโหมดการย่างและนึ่ง (Steam-Grill) จะกักเก็บไอน้ำปริมาณมากไว้ด้วยพาครอบไอน้ำ และด้วยการควบคุม การใช้ไฟอย่างมืออาชีพช่วยป้องกันไม่ให้อุณหภูมิของภาคตะแกรงซูเปอร์กริลล์ลดลง นอกจากนี้ ส่วนผสมบางชนิด ที่ความร้อนเข้าถึงได้ยาก ก็สามารถได้รับความร้อนโดยตลอด ทำให้อาหารมีสีสันสวยงาม



เตรียมทอดอาหารแสนอร่อย
ที่กรอบนอกและคงความชุ่มชื้นไว้ภายใน



การใช้ไอน้ำความร้อนสูง



หอยลายอบสาเก



ปลาเนื้อขาวนึ่ง

เมนูด่วน ใช้เวลาเพียง 10 นาทีหรือน้อยกว่า (7 เมนู)

7 เมนูด่วน ที่รวดเร็วและง่ายด้วยโหมดการย่างและนึ่ง (Steam-Grill)

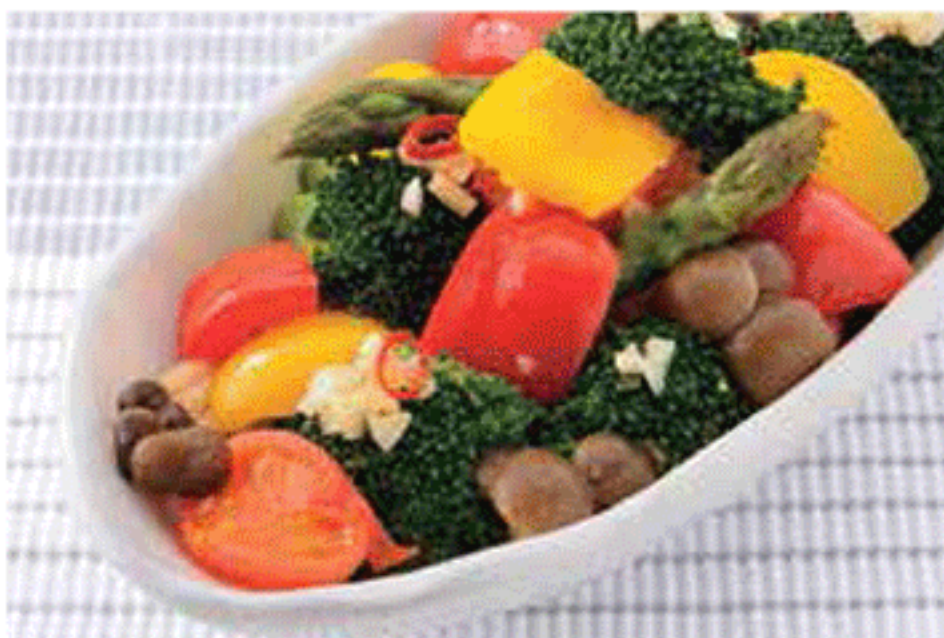
(เมนูด่วนที่ใช้เวลาในการปรุงอาหารภายใน 10 นาที ทั้งหมด 19 เมนู โดยใช้โหมดการย่างและนึ่ง 7 เมนู)



สลัดเห็ดโล่มะเขือยาว



อกไก่ซอสลูกพลัม



ผักผัดกระเทียม



ผัดผักโขมหมูหมักข้าวมอลต์

สะดวกสบาย

ง่ายต่อการทำความสะอาดและเก็บรักษา

หลังจากใช้ไฟครอบไอน้ำและภาชนะเกรงซูเปอร์กริลล์ในการปรุงอาหาร สิ่งสกปรกจะไม่เข้าไปภายในเตาอบส่วนอื่น ดังนั้นสามารถทำความสะอาดได้ง่ายๆ โดยไฟครอบไอน้ำและภาชนะเกรงซูเปอร์กริลล์สามารถนำมาล้างทำความสะอาดได้ทั้งหมด



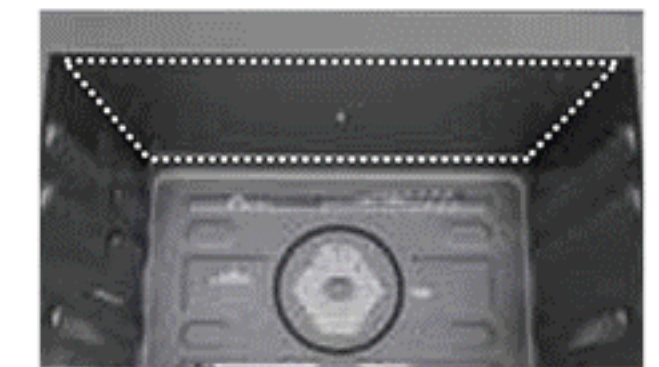
ภาชนะเกรงซูเปอร์กริลล์
ภาชนะเคลือบฟลูออรีน ทำให้ง่ายต่อการบำรุงรักษาและทำความสะอาด



ภาชนะเซรามิกแบบถอดล่างได้
สามารถนำภาชนะด้านล่างทำความสะอาดได้อย่างง่ายดาย



โหมดทำความสะอาด
ขณะที่โหมดทำความสะอาด ไอน้ำจะช่วยให้คราบในเตาหลุดออก จึงง่ายต่อการเช็ดทำความสะอาด

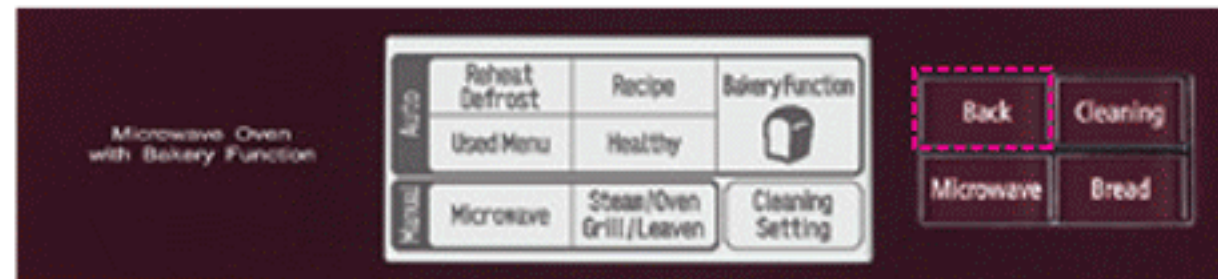


ตัวทำความร้อนแบบเรียบ ทำความสะอาดง่าย
ผิวหน้าที่เรียบสั่นไม่ขรุขระ ช่วยให้การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

ใช้งานง่ายด้วยหน้าจอ LCD ระบบสัมผัส (LCD Touch Menu)

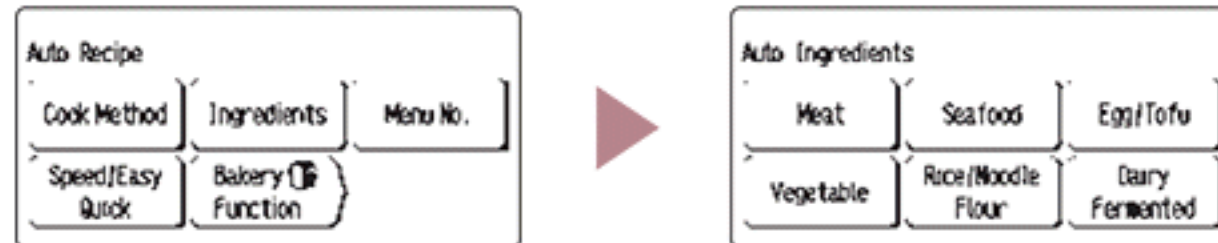


ฟังก์ชันที่ใช้งานบ่อยจะแสดงในหน้าแรก สะดวกสบาย เข้าถึงง่ายผ่านแผงควบคุมระบบสัมผัส



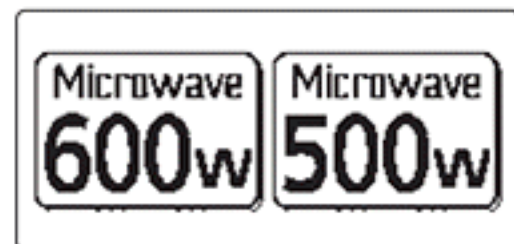
เพียงกดปุ่ม “ย้อนกลับ”
คุณสามารถย้อนกลับไปที่โหมด
ที่ใช้งานก่อนหน้านี้ได้

สูตรอาหารต่างๆ



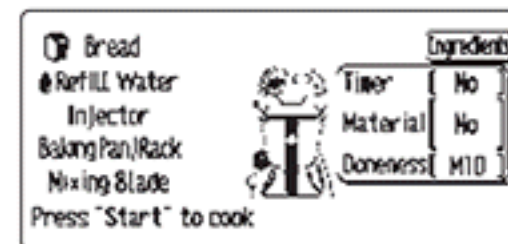
ใช้งานง่าย เพียงเลือกเมนูและส่วนผสมจากแผงควบคุม

ไมโครเวฟ



ตัวเลข 600W และ 500W บนแผงควบคุม
เหมาะสำหรับข้าวกล้องและอาหารแช่แข็งตามลำดับ

อุปกรณ์เสริม



ข้อมูลแสดงอุปกรณ์เสริมในเมนูอัตโนมัติ
ช่วยให้คุณเตรียมอาหารได้โดยไม่ต้องดูคู่มือ

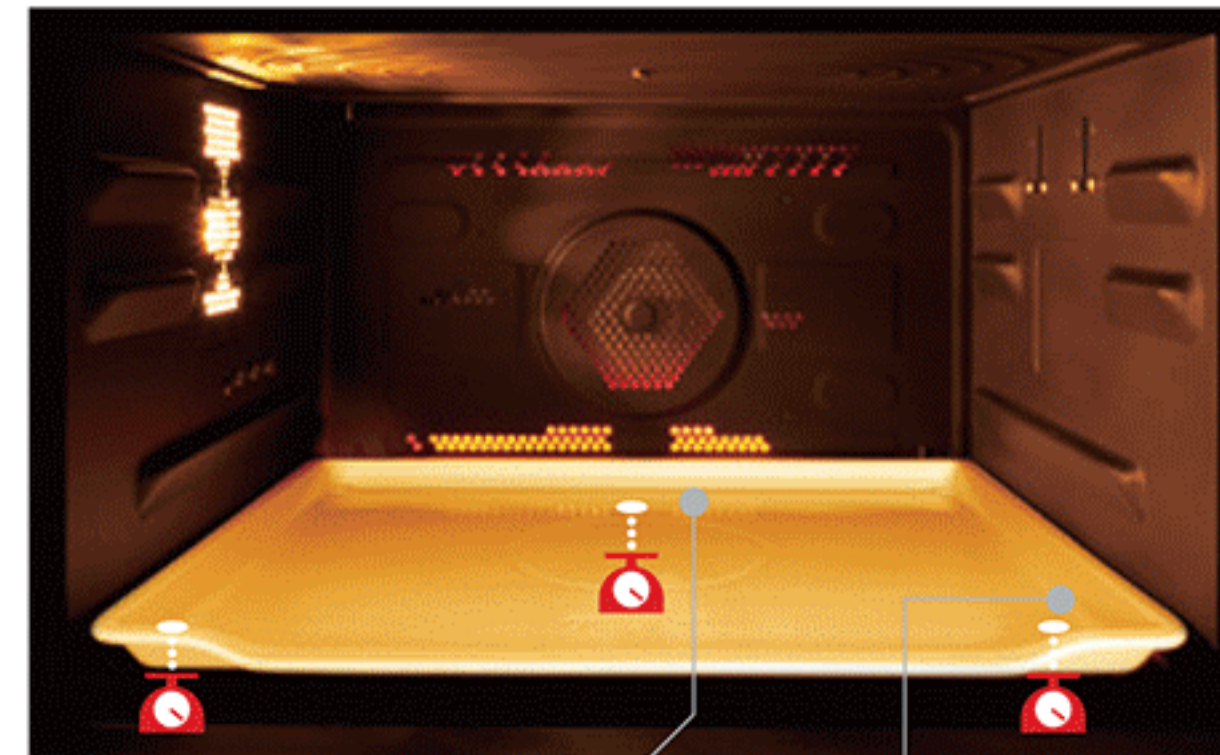
เมนูที่เคยใช้งาน
แสดงผล 20 เมนูที่ใช้งานบ่อย

เซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะ 3 จุด (Triple Weight Sensor)

การทำงานดังกล่าวจะชั่งน้ำหนักอาหารเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการทำอาหารที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติ
ด้วยเซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะ 3 จุด (Triple Weight Sensor) ทำให้สามารถระบุตำแหน่งของอาหารได้อย่างแม่นยำ จึงส่งคลื่นไมโครเวฟ
ได้ตรงจุด เพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการอุ่นอาหาร

การปรุง / อุ่นอาหารอย่างต่อเนื่อง

แม้ว่าอุณหภูมิภายในเตาไมโครเวฟจะสูงหลังจากการอบ โหมดทำอาหารอัตโนมัติก็ยังสามารถทำงานได้ต่อเนื่องโดยไม่ต้องรอให้เตาเย็นลง
ผ่านการทำงานของเซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะ 3 จุด (Triple Weight Sensor)



ถาดเซรามิก เซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะ 3 จุด

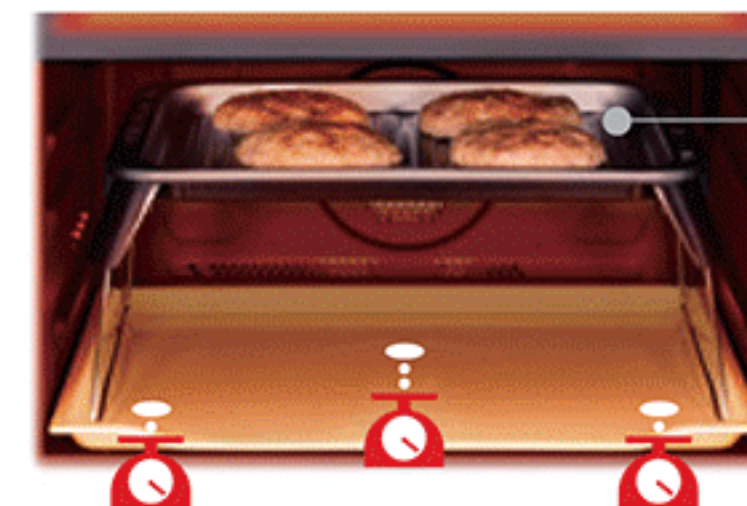


1. ชั่งน้ำหนัก 3 จุด
เซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอาหารจากฐาน 3 จุด
2. ระบุตำแหน่งของอาหาร
ข้อมูลจากเซ็นเซอร์อัจฉริยะ 3 จุด
สามารถระบุตำแหน่งของอาหารได้
3. ให้ความร้อนอัจฉริยะ:
วัดอุณหภูมิ เพื่อควบคุมคลื่นไมโครเวฟ
และปริมาณไอน้ำ

*จากผลการทดลอง สัดส่วนอาหารควรจะมีปริมาณ 80%
ของจาน ดังนั้นควรใส่ขนาดจานที่พอดีกับขนาดของอาหาร

ชั่งน้ำหนักและระบุตำแหน่งของอาหาร

การวัดสัดส่วนอาหาร เพื่อควบคุมไฟ, เวลา และการให้ความร้อน
ให้การปรุงอาหารสมบูรณ์แบบ เช่น แอมเบอร์เกอร์จำนวน 2,3
หรือ 4 ชิ้น



แอมเบอร์เกอร์
2 ถึง 4 ชิ้น

อุ่นอาหารได้ 2 จานพร้อมกัน

คุณสามารถอุ่นอาหารสองจานพร้อมกันได้ โดยเซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนัก
ของอาหารแต่ละจาน และส่งคลื่นไมโครเวฟที่เข้มข้นกว่าไปยังจาน
ที่มีน้ำหนักมากกว่า รวมถึงการอุ่นอาหาร 2 จานที่มีอุณหภูมิต่างกัน
พร้อมกัน เช่น จานแรกเป็นอาหารแช่แข็งและอีกจานเป็นอาหารแช่เย็น



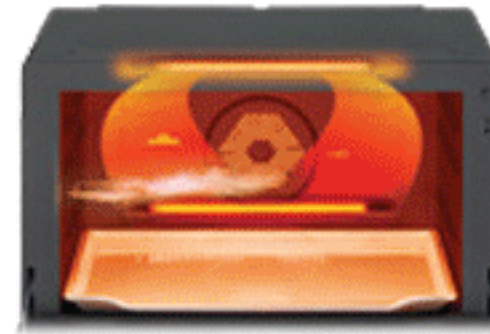
คลื่นไมโครเวฟ

เตาอบไมโครเวฟประสิทธิภาพสูง

โหมดไอน้ำความร้อนสูง

ไอน้ำความร้อนสูงที่อุณหภูมิมากกว่า 100 °C

สามารถจัดไขมันและเกลือส่วนเกินในอาหาร เพื่อสร้างสรรคเมนูที่ดีต่อสุขภาพ



โหมดไมโครเวฟ

ด้วยกำลังไฟสูงสุด 1,000 วัตต์ (สูงสุด 3 นาที)

เซ็นเซอร์เร่งนำหนักอัจฉริยะ: 3 จุดที่ช่วยเร่งน้ำหนัก พร้อมระบุตำแหน่งของอาหาร ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการอุ่นอาหาร

(สามารถเลือกกำลังไฟได้ 5 ระดับ)

700 วัตต์ | 600 วัตต์ | 500 วัตต์ | ประมาณ 200 วัตต์ | ประมาณ 100 วัตต์



โหมดนึ่ง

นึ่งที่ความร้อนประมาณ 100 °C

โหมดแนะนำสำหรับการนึ่งไข่ (ไข่ตุ๋น) และเนื้อหมู นอกจากนี้ยังสามารถอุ่นข้าวได้โดยข้าวไม่แฉะ

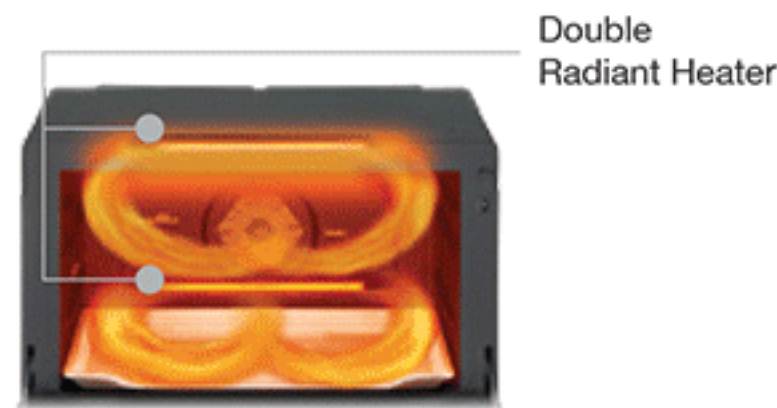


เตาอบ 2 ระดับ

การอบแบบลมร้อนหมุนเวียนสูงสุด 300 °C

เตาอบ 2 ระดับ ประสิทธิภาพสูงที่มาพร้อมกับความจุมากถึง 33 ลิตร ทำให้คุณสามารถเพลิดเพลินกับอาหารแสนอร่อยที่ถูกจัดเตรียมจากเตาอบอัจฉริยะนี้ไปพร้อมกับครอบครัวได้ เช่น ไก่ทรงตัว, ขนมปังแอนด์เมด, พิซซ่า รวมถึงของหวานอีกด้วย

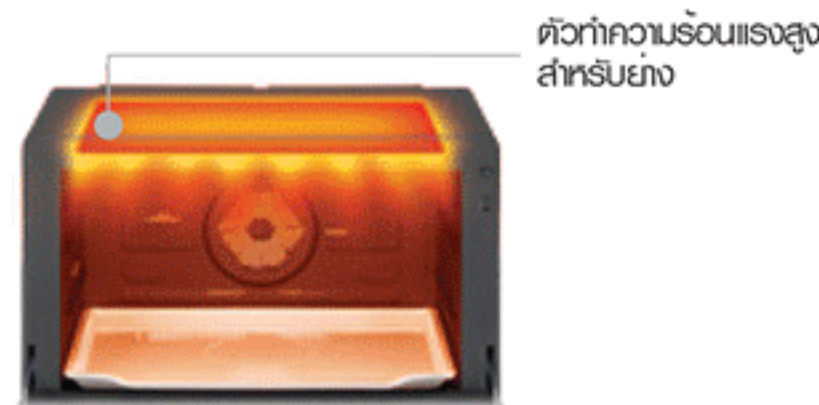
*สามารถให้ความร้อนสูงสุด 300 °C ประมาณ 5 นาที จากนั้นปรับอุณหภูมิที่ 250 °C



การย่างด้วยรังสีอินฟราเรดคลื่นยาว

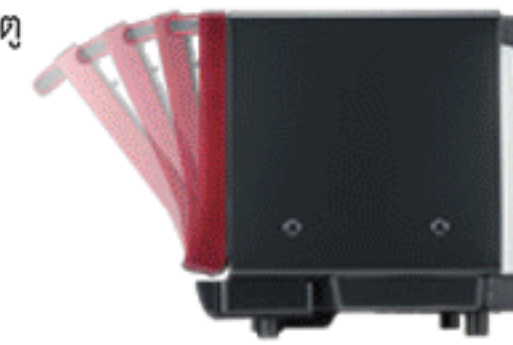
ความเข้มข้นสูงสุด 1,300 วัตต์

ย่างด้วยรังสีอินฟราเรดคลื่นยาว ช่วยให้อาหารสุกทั่วทั้งทั้งสองด้าน อาหารที่นำมาอย่างสามารถสุกทั้ง 2 ด้านโดยไม่ต้องกลับจากการใช้คลื่นไมโครเวฟในการนำความร้อน เช่น เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ย่าง หรือปลาแซลมอนย่างเกลือ



ติดตั้งง่าย

ระบบกันกระแทกขณะเปิดประตู



สะดวกสบายในการติดตั้ง
ติดตั้งชิดผนัง ด้านหลัง 0 ซม.,
ด้านข้าง 0 ซม., ด้านล่าง 0 ซม.
และด้านบน 10 ซม.



จัดเก็บสะดวก

เครื่องอบขนมปัง, ที่ใส่ส่วนผสม และอุปกรณ์เสริมอื่นๆ สามารถจัดเก็บสะดวกภายในกล่องเก็บอุปกรณ์โดยเฉพาะ ทำให้ง่ายต่อการหยิบมาใช้งานในครั้งถัดไป



ขนาดกล่องเก็บ
กว้าง 187 x ลึก 263 x สูง 264 มม.

MRO-NBK5000E

- โหมดเบเกอรี่อัตโนมัติ (Auto Bakery)
- ปรุงอาหารสุกด้วยโหมดไอน้ำความร้อนสูง (Superheated Steam)
- โหมดย่างและนึ่ง (Steam-Grill)
- หน้าจอ LCD ระบบสัมผัส (LCD Touch Menu)
- ความจุ 33 ลิตร
- เมนูตัวอย่างใน 10 นาที (19 เมนู)



232 เมนู
โหมดอัตโนมัติ
200 เมนู

โหมดไอน้ำความร้อนสูง (Superheated-steam)

ปรุงอาหารเพื่อสุขภาพด้วยโหมดไอน้ำความร้อนสูงที่ช่วยขจัดไขมันส่วนเกินในอาหาร ดังนั้นจึงสามารถลดปริมาณแคลอรีได้



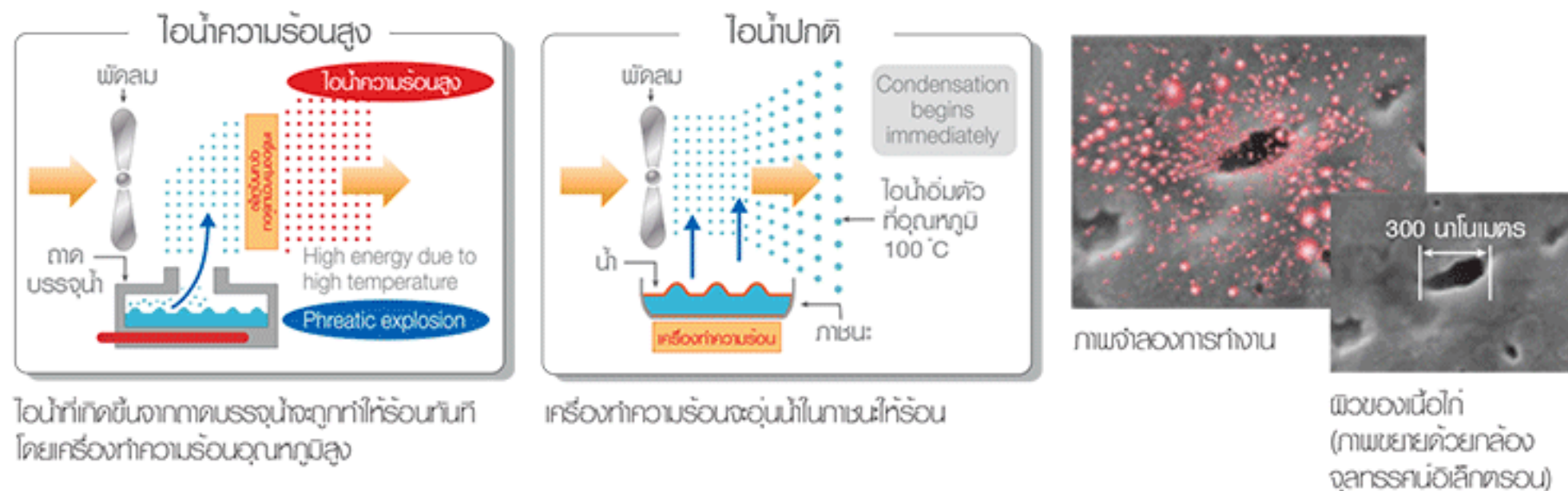
ไก่งวงสมุนไพร
ลดปริมาณแคลอรีได้กว่า 39%
ไก่งวงสมุนไพร 500 กรัม
ปรุงในโหมดเพื่อสุขภาพ 685 กิโลแคลอรี
ในขณะที่ปรุงในกระทะ: 1,131 กิโลแคลอรี
(สำหรับรุ่น MRO-AV200E / ทดสอบโดยอิตาลี)



ไก่ทอด
ลดปริมาณแคลอรีได้กว่า 21%
ไก่ทอด 500 กรัม
ปรุงในโหมดเพื่อสุขภาพ 811 กิโลแคลอรี
ในขณะที่ทอดในน้ำมัน: 1,021 กิโลแคลอรี
(สำหรับรุ่น MRO-AV200E / ทดสอบโดยอิตาลี)

การทำงานของโหมดไอน้ำความร้อนสูง

ไอน้ำที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียสจะถูกเพิ่มความร้อนเข้าไปอีก เกิดเป็นไอน้ำความร้อนสูงอันทรงประสิทธิภาพ



โหมดไอน้ำความร้อนสูงช่วยลดแคลอรีได้อย่างไร

ขณะปรุงอาหาร เครื่องจะปล่อยไอน้ำความร้อนสูงอุณหภูมิสูงออกมาห่อหุ้มเนื้อโดยตรง ในขั้นตอนนี้พลังงานความร้อนสูงของไอน้ำจะแทรกเข้าไปละลายไขมันในเนื้ออย่างรวดเร็ว ไขมันที่ละลายแล้วจะถูกดันขึ้นมาที่ผิวด้านบน ดังนั้นการปรุงอาหารด้วยโหมดไอน้ำความร้อนสูงนี้จึงสามารถลดปริมาณแคลอรีได้มากกว่าอย่างชัดเจน เมื่อเทียบกับการปรุงอาหารโดยใช้เตาอบไมโครเวฟทั่วไป

เลือกวิธีการปรุงตามประเภทอาหาร

เมนูอัตโนมัติจะผสมผสาน 5 วิธีในการปรุงอาหารเข้าด้วยกัน เพื่ออาหารจานอร่อยของคุณ



ตัวอย่าง : ไก่งวงสมุนไพร



ภาคตะแกรงซูเปอร์กริลล์

คุณสามารถอุ่นอาหารสองจานพร้อมกันได้ โดยเซ็นเซอร์จะแจ้งน้ำหนักของอาหารแต่ละจาน และส่งคลื่นไมโครเวฟที่เข้มข้นกว่าไปยังจานที่มีน้ำหนักมากกว่า



อุ่นอาหารได้ 2 จานพร้อมกัน

คุณสามารถอุ่นอาหารสองจานพร้อมกันได้ โดยเซ็นเซอร์จะชั่งน้ำหนักของอาหารแต่ละจาน และส่งคลื่นไมโครเวฟที่เข้มข้นกว่าไปยังจานที่มีน้ำหนักมากกว่า

*โดยทั่วไปอาหารหนึ่งจานมีน้ำหนักประมาณ 100-300 กรัม ทั้งนี้ควรให้น้ำหนักอาหารแต่ละจานต่างกันไม่เกิน 0.7-1.3 เท่าของน้ำหนักอีกจานหนึ่ง และเลือกการตั้งค่าให้เหมาะสมกับชนิดอาหารที่อุ่น หากค่าที่ตั้งไว้ไม่เหมาะสมอาหารทั้งสองจาน คุณสามารถอุ่นอาหารแบบกำหนดเวลาเองได้ โดยคอยดูอาหารในขณะอุ่น

การทำงานของเซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะ: 3 จุด

เซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะ: 3 จุดจะชั่งน้ำหนักอาหารเพื่อกำหนดอุณหภูมิและเวลาในการทำอาหารที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติ เซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะ: 3 จุด สามารถระบุตำแหน่งของอาหารจึงส่งคลื่นไมโครเวฟได้ตรงจุด เพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการอุ่นอาหาร แม้ว่าอุณหภูมิภายในเตาไมโครเวฟจะสูงหลังจากการอบ โหมตทำอาหารอัตโนมัติก็ยังสามารถทำงานได้ โดยไม่ต้องรอให้เตาเย็นลง

โหมตอบ/ย่างความร้อนสูง

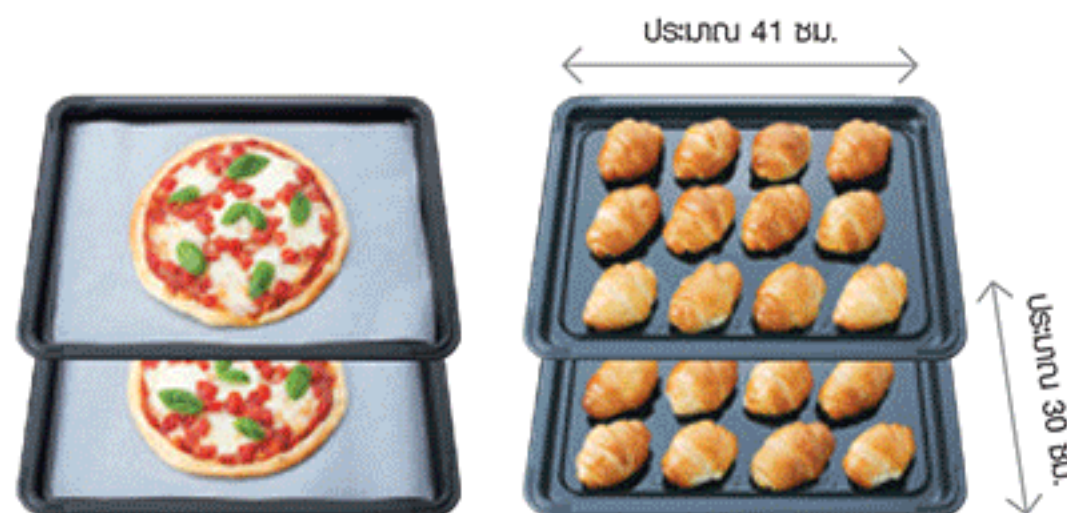
เลือกฟังก์ชันเมนูอัตโนมัติ เตาอบจะทำงานร่วมกันระหว่างไมโครเวฟ, อบ, ย่างและไอน้ำความร้อนสูง เพื่อให้ได้อาหารจานที่ดีที่สุดสำหรับคุณ



อบ/ย่างที่อุณหภูมิสูงสุด 300°C

เพื่อลดความเสี่ยงในการทำอาหารแบบมืออาชีพ ทั้งไก่อบ, ขนมนึ่ง, พิซซ่า และของหวาน ด้วยการอบโดยใช้ลมร้อน อุณหภูมิสูง ที่สามารถอบอาหารได้พร้อมกันถึง 2 ชั้น พร้อมความจุที่มากถึง 33 ลิตร

MRO-AV200E : อุณหภูมิสูงสุด 300°C
MRO-AV100E : อุณหภูมิสูงสุด 250°C



พิซซ่าสองถาด
ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.

อบขนมนึ่งได้ 24 ชิ้น

เตาอบไมโครเวฟจากฝรั่งเศสอินฟราเรดคลื่นยาว ความร้อนจากฝรั่งเศสอินฟราเรดคลื่นยาว และภาคเซรามิก ที่ช่วยกระจายความร้อนให้อาหารสุกอย่างทั่วถึงและรวดเร็ว

เตาอบไมโครเวฟพร้อมถาดอบสองชั้น
ปรุงอาหารหลายจานพร้อมกันด้วยชั้นวางสองระดับ และภาคโลหะสำหรับอบขนาดใหญ่

ปรุงอาหารได้หลากหลายเมนู

รวมอยู่ในตำราสูตรอาหารสี่สັນสวยงาม ซึ่งมีให้เลือกทั้งภาษาอังกฤษ, จีน และไทย

เมนูพิเศษสไตล์ญี่ปุ่นและตะวันตก



ไก่ย่างเสียบไม้

ไก่ย่างซอสเทริยากิ

ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น

ไก่ทอด

พิซซ่า



พายแอปเปิ้ล

พุทติ่ง

เมนูพิเศษสไตล์เอเชียและตะวันออกกลาง



เปาะเปี๊ยะกุ้งราดพริก

ปลาราดซอสหม่ามพริก

ห่อหมก

ซุปรว้พริก

แกงมาซาล่าไก่



คัสซาปา

ซูชิยัดไส้

ต้มยำกุ้ง

บวบวุ้นเส้นหม้อดิน

ปลาทูทะเลเมี่ยงบวญ



เปิดหม้อหม้อดินสไตล์ไทย

เกี๊ยวน้ำ

ลาภุสัทพู

ซีโรงหมูอบน้ำผึ้ง

MRO-AV200E

- ไอน้ำความดันสูง (Superheated Steam)
- เซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะสามจุด (Triple Weight Sensor)
- ความจุมากถึง 33 ลิตร



129 สูตรอาหาร
36 โหมดอัตโนมัติ

ติดตั้งชิดผนัง

(ด้านข้าง 0 ซม. ด้านหลัง 0 ซม. และด้านบน 10 ซม.)

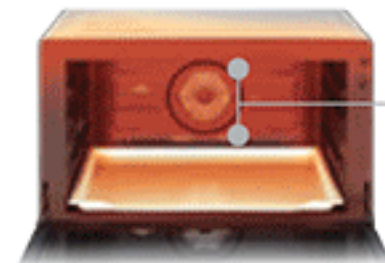


การอบแบบลมร้อนหมุนเวียน สูงสุด 300°C

รังสีอินฟราเรดคลื่นยาวที่เกิดจากสารเคลือบพิเศษสีดำ และภาชนะเซรามิก จะช่วยอบอาหารให้สุกอย่างรวดเร็วและทั่วถึง

ความจุ 33 ลิตร

ใช้จานขนาดใหญ่ได้อย่างสบายๆ ด้วยความจุ 33 ลิตร และความกว้าง (ด้านใน) 42 ซม. ซึ่งมีพื้นที่มากพอวางจานขนาด 18.5 ซม. ได้ถึงสองจาน



ตัวแผ่รังสี
ความร้อนแบบคู่

ไฟสัญญาณ

แสดงวิธีการเลือกเมนูและรายการด้วยไฟสัญญาณ และหน้าจอ LCD เพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน

โหมดเมนูของฉับ

ปรับระดับความร้อนในการอุ่นอาหารได้ทั้งห้าระดับตามเมนูที่ตั้งไว้

แสดงแคลอรี

ชั่งน้ำหนักอาหารและแสดงปริมาณแคลอรี

หมายเหตุ : เมื่อเลือกเมนูเพื่อสุกแบบแห้ง และเลือกเมนูอุ่นซ้ำจาก "เมนูของฉับ" ในโหมดอัตโนมัติ แคลอรีจะแสดงเพิ่มขึ้นเล็กน้อย

หน้าจอ LCD สีขาว (พร้อมไฟพื้นหลัง)

หน้าจอ LCD สว่างและคมชัด ทำให้มองเห็นง่าย

โหมดขจัดกลิ่น

คราบไขมันและรอยเปื้อนจะถูกกำจัดให้หมดไปด้วยความร้อน เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์

MRO-AV100E

- ไอน้ำความดันสูง (Superheated Steam)
- เซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะสามจุด (Triple Weight Sensor)
- ความจุมากถึง 33 ลิตร



115 สูตรอาหาร
34 โหมดอัตโนมัติ

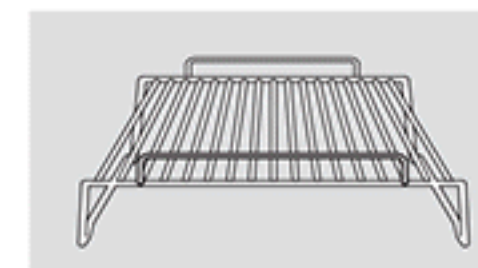
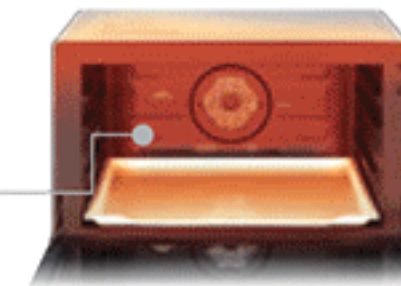
ติดตั้งชิดผนัง

(ด้านข้าง 4.5 ซม. ด้านหลัง 0 ซม. และด้านบน 10 ซม.)



การอบแบบลมร้อนหมุนเวียน สูงสุด 250°C

ตัวแผ่รังสีความร้อน



ตะแกรง

ชั่งน้ำหนักอาหารด้วยเซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะสามจุด สามารถปรุงอาหารได้โดยอัตโนมัติ ไม่ว่าจะเป็น ไก่ทอด, กราแตง ฯลฯ

ไฟสัญญาณ

แสดงวิธีการเลือกเมนูและรายการด้วยไฟสัญญาณ และหน้าจอ LCD เพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน

โหมดเมนูของฉับ

ปรับระดับความร้อนในการอุ่นอาหารได้ทั้งห้าระดับตามเมนูที่ตั้งไว้

ทำความสะอาดง่าย



ถาดตะแกรงซูเปอร์กริลล์
ถาดโลหะเคลือบฟลูออรีน
ง่ายต่อการบำรุงรักษา
และทำความสะอาด



ถาดเซรามิกแบบถอดล้างได้
สามารถล้างทำความสะอาด
ถาดได้อย่างง่ายดาย

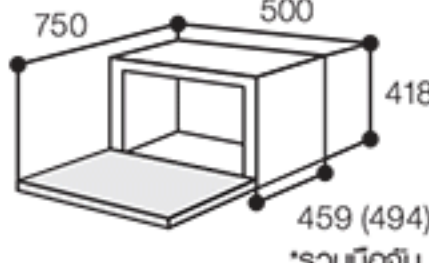
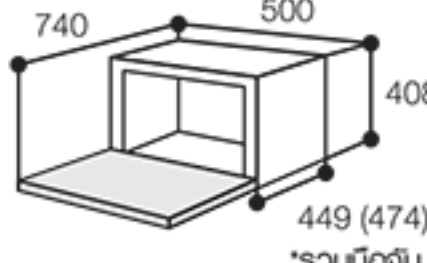
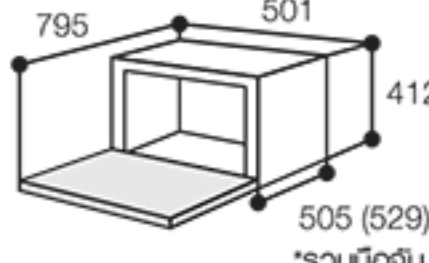
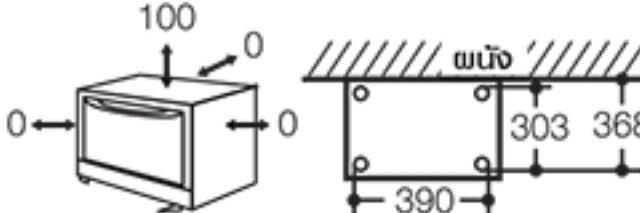
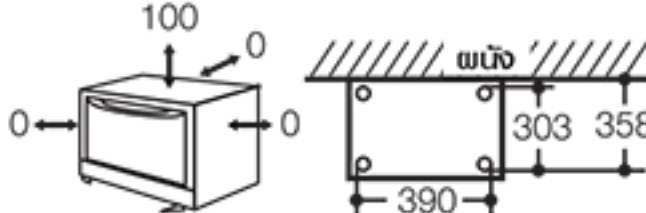
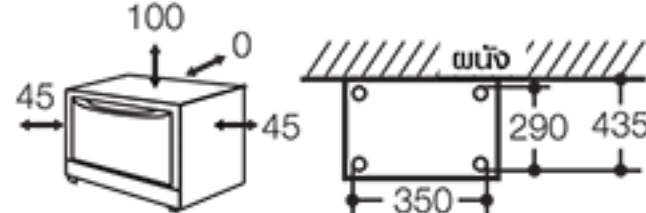


โหมดทำความสะอาด
ขณะใช้โหมดทำความสะอาด
ไอน้ำจะช่วยให้คราบ
ในถาดหลุดออก จึงง่าย
ต่อการเช็ดทำความสะอาด



ตัวทำความร้อนแบบเรียบ
ทำความสะอาดง่าย
ผิวหน้าที่เรียบสลับไม่ขรุขระ
ช่วยให้ง่ายต่อการบำรุง
รักษาและทำความสะอาด

ข้อมูลจำเพาะ (Specifications)

ข้อมูลจำเพาะ (Specifications)						
รุ่นสินค้า (Model)			MRO-NBK5000E	MRO-AV200E	MRO-AV100E	
สี			แดง	แดง	ขาว	
ความจุเตาไมโครเวฟ (L)* ¹			33	33	33	
เซ็นเซอร์			เซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะสามจุดและเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ	เซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะสามจุดและเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ	เซ็นเซอร์ชั่งน้ำหนักอัจฉริยะสามจุดและเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ	
เทคโนโลยี และฟังก์ชัน	ไมโครเวฟ	กำลังไฟ	1000* ² /700/600/500/200/100	1000* ² /700/600/500/200/100	1000* ² /700/600/500/200/100	
		ระบบอินเวอร์เตอร์	•	•	•	
	โหมตอบ	ตัวทำความร้อน	Double Radiant Heater ทำอาหารได้ 2 ระดับพร้อมกัน	Double Radiant Heater ทำอาหารได้ 2 ระดับพร้อมกัน	Double Radiant Heater ทำอาหารได้ 2 ระดับพร้อมกัน	
		อุณหภูมิสูงสุด (°C)	300* ³ /100 - 250 องศา (30/35/40/50)	300* ³ /100 - 250 องศา (30/35/40/50)	300* ³ /100 - 230 องศา (30/35/40/50)	
	โหมคย่าง		Far Infrared Heater	Far Infrared Heater	Far Infrared Heater	
	โหมคนึ่ง		ภาชนะบรรจุน้ำ	•	•	•
			ไอน้ำความร้อนสูง	ภาชนะบรรจุน้ำและระบบลมร้อนหมุนเวียน	ภาชนะบรรจุน้ำและระบบลมร้อนหมุนเวียน	ภาชนะบรรจุน้ำและระบบลมร้อนหมุนเวียน
เมนูในคู่มือการทำอาหาร			เมนูทั้งหมด	232	129	115
			โหมคอัตโนมัติ	200	36	34
คุณลักษณะ:			หน้าจอแอลซีดี	• (พร้อมแผงควบคุมระบบสัมผัส)	•	•
			โหมคทำความสะอาด	•	•	•
			โหมคชดักกลิ่น	•	•	•
			ปิดเครื่องอัตโนมัติ	•	•	•
			เมนูทอดโดยไม่ใช้น้ำมัน	•	-	-
			ตัวกันกระแทกขณะปิดประตู	•	-	-
			ภาชนะรามิคแบบถอดล้างได้	•	•	•
อุปกรณ์เสริม			ภาชนะโลหะ:	2 ภาชนะ : 41 x 30 ซม.	2 ภาชนะ : 41 x 30 ซม.	2 ภาชนะ : 41 x 30 ซม.
			ย่าง	ภาชนะบรรจุเบอร์กลีส์, ฝาครอบไอน้ำ	ภาชนะบรรจุเบอร์กลีส์	ตะแกรง
			อุปกรณ์เสริมสำหรับเบเกอรี่	•	-	-
ขนาดจำเพาะ:			ด้านนอก (มม.)			
			ช่องภายในเตาอบไมโครเวฟ (gxaxs)	400 x 322 x 240	400 x 322 x 240	400 x 322 x 240
			การติดตั้ง	 ติดตั้งชิดผนังด้านหลัง, ข้างและขวา	 ติดตั้งชิดผนังด้านหลัง, ข้างและขวา	 ติดตั้งชิดผนังด้านหลัง
แรงดันไฟฟ้า (V) และความถี่ (Hz)			230 และ 50	230 และ 50	230 และ 50	
กำลังไฟฟ้าสูงสุด	ไมโครเวฟ		1450	1450	1450	
	เตาอบ		1420	1420	1370	
	ย่าง		1350	1350	1370	
น้ำหนัก(กก.)			24	21	20	

*1 อ้างอิงจาก Japanese Industrial Standard (JIS)
*2 กำลังไฟ 1,000 วัตต์ เป็นโหมคกำลังไฟสูงที่ทำงานได้บน 3 นาทีหรือน้อยกว่านั้น โดยจะทำงานในโหมคอัตโนมัติ เช่น โหมคทำอาหารอัตโนมัติ, โหมคอุ่นอาหารอัตโนมัติ เป็นต้น
*3 สามารถตั้งอุณหภูมิที่ 300°C ได้เฉพาะตอนอุ่นเตา (Preheat) เท่านั้น โดยเครื่องจะทำงานที่อุณหภูมินี้บน 5 นาทีหรือน้อยกว่านั้น (MRO-NBK5000E และ MRO-AV200E)
จากนั้นจะปรับลดอุณหภูมิ จาก 300°C เป็น 250°C โดยอัตโนมัติ (MRO-NBK5000E และ MRO-AV200E)
จากนั้นจะปรับลดอุณหภูมิ จาก 250°C เป็น 230°C โดยอัตโนมัติ (MRO-AV100E)
*4 ฟังก์ชันรวมถึงการอุ่น, การเตรียม ฯลฯ



HITACHI
Inspire the Next¹