



Pindai kode QR untuk melihat manual.



BUKU PETUNJUK

OVEN MICROWAVE



Sebelum mulai memasang, bacalah petunjuk ini dengan cermat. Petunjuk ini akan memudahkan pemasangan dan memastikan produk dipasang dengan benar dan aman. Letakkan petunjuk ini di dekat produk setelah pemasangan untuk digunakan sebagai referensi di waktu mendatang.

BAHASA INDONESIA

MH6565**** MH6565CIS / MH6565DIS



MFL72038402
Rev.00_101724

www.lg.com

Hak cipta © 2024 LG Electronics. Seluruh hak cipta dilindungi undang-undang

DAFTAR ISI

Panduan ini dapat berisi gambar atau isi yang berbeda dari model yang Anda beli. Buku panduan ini dapat diubah oleh pabrik.

PETUNJUK KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN SAKSAMA DAN SIMPAN UNTUK REFERENSI MENDATANG	3
PERINGATAN	3
PERHATIAN	9

PEMASANGAN

Tinjauan Produk	14
Persyaratan Pemasangan	15

PENGOPERASIAN

Panel Kontrol	17
Sebelum Penggunaan	18
Mulai Cepat	19
Mode Memasak	20
Panduan Peralatan	27
Panduan Memasak	29

FUNGSI PINTAR

Aplikasi LG ThinQ	30
Smart Diagnosis	30

PEMECAHAN MASALAH

Tanya Jawab	31
Sebelum Menghubungi Layanan	31

PETUNJUK KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN SAKSAMA DAN SIMPAN UNTUK REFERENSI MENDATANG

Panduan keselamatan berikut dimaksudkan untuk mencegah risiko tidak terduga atau kerusakan karena pengoperasian alat yang tidak aman atau tidak tepat. Panduan tersebut terdiri dari '**PERINGATAN**' and '**PERHATIAN**' sebagaimana yang dijelaskan di bawah ini.

Pesan Keselamatan



Simbol ini ditampilkan untuk mengindikasikan hal-hal dan pengoperasian yang berisiko.

Baca bagian dengan simbol ini secara hati-hati dan ikuti petunjuk untuk menghindari risiko.

PERINGATAN



Ini menunjukkan bahwa kegagalan mengikuti petunjuk dapat mengakibatkan cedera serius bahkan kematian.

PERHATIAN



Hak ini menunjukkan bahwa kegagalan mengikuti petunjuk dapat mengakibatkan cedera ringan atau kerusakan pada peralatan.



Simbol ini ditampilkan untuk memperingatkan bahwa permukaan panas. Jangan sentuh permukaan selama penggunaan untuk mencegah bahaya terbakar.

PERINGATAN

PERINGATAN

- Guna mengurangi risiko ledakan, kebakaran, kematian, sengatan listrik, cedera, atau melepuh akibat panas bagi orang yang menggunakan produk ini, ikuti tindakan pencegahan dasar, termasuk yang berikut:

Keselamatan Teknis

- Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang memiliki keterbatasan fisik, pancaindra atau kemampuan mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah mendapat pengawasan atau petunjuk tentang penggunaan alat dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang menyertainya. Anak-anak tidak boleh bermain dengan alat ini. Pembersihan dan pemeliharaan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang memiliki keterbatasan fisik, pancaindra, atau mental, atau orang yang kurang pengalaman serta pengetahuan, kecuali jika orang tersebut mendapat pengawasan atau petunjuk penggunaan alat dari orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka. Anak-anak harus diawasi guna memastikan bahwa mereka tidak bermain dengan alat.
- Untuk mengurangi risiko terbakar, sengatan listrik, kebakaran, cedera pada orang, atau paparan energi gelombang mikro yang berlebihan ketika menggunakan oven microwave, baca semua instruksi sebelum menggunakan alat ini.
- Ketika alat menjadi panas selama penggunaan. Berhati-hatilah agar tidak menyentuh elemen pemanas bagian dalam oven. Jauhkan dari anak-anak di bawah usia 8 tahun, kecuali dalam pengawasan terus-menerus.
- Jangan coba mengutak-atik, atau melakukan penyesuaian atau perbaikan apa pun pada pintu, segel pintu, panel kontrol, sakelar kunci pengaman, atau komponen oven lainnya yang memerlukan pelepasan tutup apa pun yang melindungi dari paparan energi gelombang mikro.
- Hanya teknisi yang memenuhi kualifikasi dari pusat servis LG Electronics yang boleh membongkar, memperbaiki, atau memodifikasi alat.
- Bahaya jika operasi servis atau perbaikan yang memerlukan pelepasan tutup pelindung paparan energi gelombang mikro dilakukan oleh orang selain teknisi yang kompeten.

- Tidak seperti alat lainnya, oven microwave merupakan perlengkapan yang mempunyai tegangan dan arus listrik tinggi. Penggunaan atau perbaikan yang tidak tepat dapat mengakibatkan paparan energi gelombang mikro berlebih atau sengatan listrik yang berbahaya.
- Jika pintu atau segel pintu rusak, jangan pernah mengoperasikan oven hingga diperbaiki oleh teknisi yang berkompeten.
- Jangan gunakan oven microwave untuk memasak telur yang belum dikupas. Tekanan dapat menumpuk di dalam cangkang yang menyebabkannya pecah.
- Cairan dan makanan lain tidak boleh dipanaskan dalam wadah bersegel karena dapat meledak. Buka pembungkus plastik makanan sebelum memasak atau mencairkan. Namun, perlu diperhatikan bahwa dalam beberapa kasus, makanan harus ditutup dengan film plastik untuk memanaskan atau memasak.
- Jangan gunakan pembersih abrasif yang kasar atau pengikis dari logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaannya, yang dapat mengakibatkan pecahnya kaca.
- Oven microwave tidak boleh diletakkan di dalam lemari. Oven microwave dimaksudkan untuk digunakan dalam keadaan berdiri bebas.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak berusia kurang dari 8 tahun.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk dioperasikan dengan menggunakan pewaktu eksternal atau sistem remot terpisah.
- Alat ini tidak boleh digunakan untuk tujuan catering komersial. Alat ini dimaksudkan untuk digunakan dalam rumah tangga dan penggunaan serupa seperti:
 - Area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya;
 - Rumah pertanian;
 - Oleh klien di hotel, motel, dan lingkungan tempat tinggal lainnya;
 - Lingkungan penginapan yang menawarkan sarapan.
- Jangan pasang alat ini di dalam kendaraan bergerak (mobil berkemah).

- Saat memanaskan makanan dalam wadah plastik atau kertas, awasi oven dari kemungkinan percikan api.
- Isi botol susu dan stoples makanan bayi harus diaduk atau dikocok dan diperiksa suhunya sebelum dikonsumsi untuk menghindari luka bakar.
- Gunakan hanya perkakas yang sesuai untuk digunakan dalam oven microwave. Perkakas tersebut dapat menjadi panas dan hangus.
 - Lepaskan kawat pengikat sebelum menggunakan alat.
 - Jangan gunakan wadah kayu dan wadah keramik yang memiliki lapisan logam (misalnya emas atau perak).
 - Wadah logam untuk makanan dan minuman tidak diperbolehkan selama memasak dengan microwave. Benda logam, khususnya, dapat menimbulkan percikan api dalam oven, yang dapat menyebabkan kerusakan serius.
- Oven microwave ditujukan untuk memanaskan makanan dan minuman. Mengeringkan makanan atau pakaian dan memanaskan bantal penghangat, sandal, spons, kain lembap, dan sejenisnya dapat menyebabkan risiko cedera, percikan api, atau kebakaran.
- Jika asap terlihat (atau keluar), matikan atau cabut colokan dan tutup pintu oven untuk menahan api.
- Hanya gunakan pemeriksa suhu yang direkomendasikan untuk oven ini.
 - Anda tidak dapat memastikan bahwa suhunya akurat jika pemeriksa suhu tidak sesuai.
 - Model ini tidak menyediakan pemeriksa suhu.
- Saat memanaskan cairan, misalnya sup, saus, dan minuman di dalam oven microwave,
 - Hindari penggunaan wadah bersisi lurus dengan leher yang sempit.
 - Jangan terlalu panas.
 - Aduk cairan sebelum memasukkan wadah ke dalam oven dan aduk lagi di tengah-tengah waktu pemanasan.
 - Berhati-hatilah saat memegang wadah.

Memanaskan minuman dengan microwave dapat menyebabkan mendidih tanpa meluap sehingga harus berhati-hati saat memegang wadah.

- Setelah dipanaskan, diamkan di dalam alat untuk beberapa saat; aduk atau kocok lagi dengan hati-hati dan periksa suhunya sebelum dikonsumsi untuk menghindari luka bakar (khususnya, isi botol susu dan stoples makanan bayi).
- Oven harus dibersihkan secara teratur dan setiap penumpukan makanan harus dibersihkan. Oven yang tidak terjaga kebersihannya dapat menyebabkan kerusakan pada permukaan yang dapat berdampak buruk pada masa pakai alat dan mungkin mengakibatkan situasi berbahaya.
- Pembersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali sudah berusia 8 tahun ke atas dan dalam pengawasan.
- Alat tidak boleh dibersihkan dengan pembersih uap.
- Jangan pernah menggunakan pembersih uap.
- Selama penggunaan alat menjadi panas. Perhatian harus diberikan untuk menghindari menyentuh elemen pemanas di dalam oven.
- Anak-anak diizinkan menggunakan oven tanpa pengawasan hanya jika telah diberi instruksi yang tepat sehingga anak-anak dapat menggunakan oven dengan cara yang aman dan memahami bahaya terkait penggunaan yang tidak tepat.

Pemasangan

- Pastikan stopkontak dibumikan dengan benar, dan bahwa pin arde pada kabel daya tidak rusak atau diambil dari steker. Untuk informasi lebih lanjut tentang pembumian, tanyakan ke pusat informasi pelanggan LG Electronics.
- Peralatan ini harus dibumikan. Kabel listrik diwarnai sesuai dengan kode berikut:
 - BIRU: Neutral (Netral)
 - COKLAT: Live (Hidup)
 - HIJAU dan KUNING: Earth (Bumi)

- Karena warna pada kabel listrik peralatan ini mungkin tidak sesuai dengan tanda warna yang mengidentifikasi terminal di steker Anda, lanjutkan sebagai berikut:
 - Kabel yang berwarna BIRU harus terhubung dengan terminal yang ditandai dengan huruf N atau berwarna HITAM.
 - Kabel yang berwarna COKELAT harus terhubung ke terminal yang ditandai dengan huruf L atau berwarna MERAH.
 - Kabel yang berwarna KUNING & HIJAU harus terhubung dengan terminal yang ditandai dengan huruf G atau simbol bumi.

Simbol bumi

- Alat ini dilengkapi sambungan pembumian untuk tujuan fungsional.
- Jika rusak, kabel daya harus diganti oleh produsen, agen servis, atau teknisi yang mempunyai kualifikasi sama untuk menghindari bahaya. Penggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan kerusakan listrik serius.
- Jika peralatan dipasok dari set kabel ekstensi atau perangkat stop kontak portabel, set kabel ekstensi atau perangkat stop kontak portabel harus diposisikan sedemikian rupa agar tidak terkena cipratan atau kemasukan cairan.
- Jika kabel daya rusak atau lubang pada stopkontak longgar, jangan gunakan kabel dan hubungi pusat layanan resmi.

Pengoperasian

- Anak-anak tidak boleh bermain dengan aksesoris atau menggantungkannya di pintu atau komponen apa pun dari alat ini.
- Ketika alat dioperasikan dalam mode kombinasi, anak-anak hanya boleh menggunakan alat ini dalam pengawasan orang dewasa karena suhu yang dihasilkan.
- Jangan pernah mengoperasikan alat dalam keadaan kosong. Makanan atau air harus selalu ada di dalam alat selama pengoperasian untuk menyerap energi gelombang mikro.
- Jangan operasikan alat Anda jika rusak. Pintu oven harus selalu tertutup dengan benar dan tidak ada kerusakan pada: (1) pintu

(bengkok), (2) engsel dan kait (rusak atau kendur), (3) segel pintu dan permukaan segel. Hal ini dapat mengakibatkan paparan energi gelombang mikro berlebih yang berbahaya.

- Jangan gunakan alat untuk menghilangkan kelembapan (misalnya mengoperasikan oven microwave dengan koran, pakaian, mainan, perangkat listrik, hewan peliharaan atau anak-anak, dll. yang basah). Hal ini dapat menyebabkan bahaya serius pada keselamatan seperti kebakaran, luka bakar, atau kematian mendadak akibat sengatan listrik.
- Pastikan untuk menggunakan aksesori yang sesuai pada setiap mode operasi. Penggunaan yang tidak sesuai dapat mengakibatkan kerusakan pada alat dan aksesori Anda, atau dapat menimbulkan percikan api dan kebakaran.

PERHATIAN

PERHATIAN

- Untuk mengurangi risiko cedera pada manusia, malafungsi, atau kerusakan pada produk atau properti saat menggunakan alat, ikuti tindakan pengamanan dasar, termasuk hal-hal berikut ini:

Pemasangan

- Pasang alat sesuai dengan persyaratan pemasangan yang ada dalam panduan ini.
- Beri jarak minimal 8 cm dari bagian depan pintu oven agar alat tidak terguling secara tidak sengaja.
- Tatakan putar harus selalu terpasang ketika Anda mengoperasikan alat.
- Jangan halangi saluran pembuangan buang yang terletak di bagian atas, bawah, atau samping alat.
- Jangan letakkan benda apa pun (seperti lap, serbet, dll.) di antara bagian depan dan pintu alat.
- Demi menghindari bahaya akibat pengaturan ulang pemutus termal yang tidak disengaja, alat tidak boleh dipasok melalui perangkat

sakelar eksternal, seperti pengatur waktu, atau terhubung ke sirkuit yang dinyalakan dan dimatikan secara teratur oleh utilitas.

Pengoperasian

- Jangan sentuh alat (termasuk pintu oven, kabinet luar, kabinet belakang, rongga oven, aksesori, dan piring) selama mode memanggang, mode konveksi, dan selama pengoperasian masak otomatis. Suhu permukaan yang dapat diakses mungkin tinggi saat alat beroperasi. Ada risiko luka bakar kecuali jika Anda mengenakan sarung tangan masak yang tebal.
- Jangan letakkan benda (buku, kotak, botol air, vas bunga, dll.) di atas alat. Alat bisa menjadi terlalu panas atau terbakar, atau benda tersebut dapat terjatuh dan menyebabkan cedera.
- Jangan mengoperasikan alat dengan pintu terbuka. Hal ini dapat mengakibatkan paparan energi gelombang mikro berlebih yang berbahaya.
- Setel waktu memasak dengan benar. Makanan dalam jumlah sedikit membutuhkan waktu memasak atau memanaskan yang lebih singkat. Memasak terlalu lama dapat menyebabkan makanan terbakar dan selanjutnya merusak alat Anda.
- Jangan gunakan produk kertas daur ulang. Produk ini mungkin mengandung cemaran yang dapat menyebabkan percikan api atau kebakaran apabila digunakan untuk memasak.
- Jangan memasak makanan yang dibungkus dengan tisu atau koran, kecuali jika buku masak Anda menginstruksikannya untuk makanan yang Anda masak.
- Jangan gunakan koran sebagai pengganti tisu untuk memasak.
- Jangan gunakan alat ini untuk mengeringkan koran atau pakaian. Kedua benda tersebut dapat terbakar.
- Jangan memasak telur tanpa dikupas. Telur yang tidak dikupas dan telur rebus utuh tidak boleh dipanaskan dalam oven microwave karena telur dapat meledak, bahkan setelah pemanasan microwave selesai. Tekanan akan menumpuk di dalamnya dan telur akan meledak.

- Jangan mencoba menggoreng menggunakan minyak dalam jumlah banyak di alat Anda. Hal ini dapat menyebabkan cairan panas mendidih secara tiba-tiba.
- Tusuk-tusuk kulit kentang, apel, atau buah dan sayuran lainnya sebelum dimasak agar tidak meletup.
- Jika asap terlihat (atau keluar), matikan atau cabut colokan dan tutup pintu oven untuk menahan api.
- Ikuti petunjuk yang tepat yang diberikan oleh setiap produsen untuk produk berondong jagung mereka masing-masing.
 - Jangan gunakan kantong kertas cokelat untuk membuat berondong jagung.
 - Jangan mencoba meletupkan biji jagung yang tersisa.
 - Jangan tinggalkan alat tanpa pengawasan saat sedang membuat berondong jagung.
 - Jika jagung gagal meletup setelah waktu yang disarankan, hentikan proses memasak.
 - Proses memasak yang terlalu lama dapat menyebabkan jagung terbakar.
- Sambungan daya dapat dilakukan dengan menggunakan steker yang dapat diakses atau dengan memasukkan sakelar pada kabel tidak bergerak sesuai dengan aturan pemasangan kabel. Penggunaan steker atau sakelar yang tidak tepat dapat menyebabkan sengatan listrik atau kebakaran.
- Semua ventilasi udara harus bersih selama memasak. Jika ventilasi udara tertutup selama pengoperasian, alat dapat menjadi terlalu panas.

Pemeliharaan

- Jika tindakan pencegahan selama pemeliharaan pengguna perlu dilakukan, lakukan sesuai rincian yang diberikan.
- Jangan bilas wadah, baki, dan rak dengan menempatkannya dalam air langsung setelah memasak.
- Cabut colokan biarkan dingin sebelum membersihkan.

- Selalu gunakan sarung tangan sebelum mengeluarkan makanan dan aksesoris setelah mememas karena oven dan aksesoris akan sangat panas.
- Biarkan tatakan putar dingin sebelum melepaskannya dari peralatan.
- Jangan biarkan sisa makanan atau pembersih terkumpul di permukaan segel peralatan.
- Jaga kebersihan bagian dalam dan luar peralatan.

Pembersihan

Jaga kebersihan bagian dalam dan luar oven. Lakukan perawatan khusus untuk menjaga panel pintu dalam dan bingkai depan bersih dari penumpukan makanan atau lemak. Bersihkan oven setiap minggu atau lebih sering, jika perlu.

- Pembersih yang abrasif, serabut baja, kain lap kasar, beberapa tisu, dll., dapat merusak panel kontrol serta interior dan eksterior oven.

Membersihkan Interior

Gunakan lap basah untuk membersihkan permukaan pintu dan bersihkan remahan di antara pintu dan bingkai. Bersihkan tumpahan lemak dengan kain yang diberi sabun, lalu bilas dan keringkan.

- Bersihkan tumpahan langsung dengan tisu basah, terutama setelah memasak ayam atau daging.
- Jika uap terakumulasi di dalam atau di luar pintu oven, bersihkan panel dengan kain basah.

Membersihkan Eksterior

Bersihkan bagian luar oven dengan sabun dan air. Bilas dengan air bersih lalu keringkan dengan kain lembut atau tisu.

- Jangan biarkan air masuk ke dalam bukaan ventilasi untuk mencegah kerusakan pada komponen pengoperasian di dalam oven.
- Pintu dan segel pintu harus tetap bersih. Hanya gunakan air hangat yang diberi sabun, lalu bilas dan keringkan dengan menyeluruh.
- Sering-seringlah membersihkan komponen logam dengan kain basah.

Membersihkan Panel Kontrol

Buka pintu untuk mencegah oven menyala dengan tidak sengaja. Bersihkan dengan kain basah lalu diikuti langsung dengan kain kering. Tekan **STOP** atau **STOP/Cancel (STOP/Batal)** setelah membersihkan.

Membersihkan Aksesori

Cuci baki kaca dan cincin putar dalam air sedikit berbusa. Untuk area yang berkerak, gunakan pembersih ringan dan spons penggosok. Keringkan seluruhnya sebelum menggunakan.

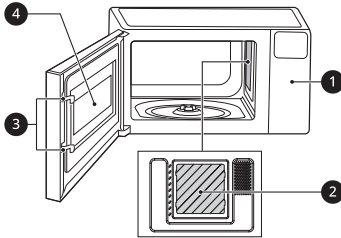
- Baki kaca dan cincin putar aman untuk mesin pencuci piring.

PEMASANGAN

Tinjauan Produk

Penampilan atau komponen alat mungkin berbeda dari model ke model.

Tampak Depan



- 1 Panel Kontrol
- 2 Alas Mika
- 3 Sistem Kunci Pintu Pengaman
- 4 Jendela

⚠ PERINGATAN

- Jangan operasikan oven saat kosong atau tanpa baki kaca. Lebih baik masukkan segelas air dalam oven jika tidak digunakan. Air akan menyerap semua energi gelombang mikro dengan aman, jika oven tidak sengaja dinyalakan.

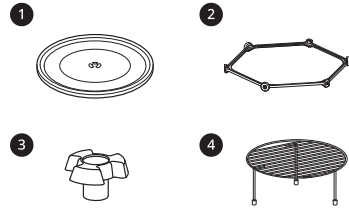
⚠ PERHATIAN

- Untuk menghindari cedera pribadi atau kerusakan properti, jangan gunakan alat dari tembikar, alat masak logam, atau alat masak berbingkai logam dalam oven.

CATATAN

- Jangan keluarkan alas mika dari dalam oven. Alas tersebut diletakkan di sana untuk melindungi komponen microwave dari makanan yang tumpah.

Aksesori



- 1 Baki Kaca
- 2 Cincin Putar
- 3 Poros
- 4 Rak

⚠ PERHATIAN

- Jangan gunakan oven microwave tanpa baki kaca dan cincin putar.

Spesifikasi

Suplai daya dan konsumsi daya mungkin berbeda-beda tergantung pada model yang dibeli. Lihat label untuk detailnya.

Model MH6565****, MH6565CIS, MH6565DIS

- **Output Microwave:** Maks. 1000 W*1
- **Frekuensi:** 2450 MHz*2
- **Dimensi (P x L x T):** 476 mm x 272 mm x 388 mm
- **Suplai Daya:** 220 V~ 50 Hz
 - **Konsumsi Daya:** Microwave 1150 W, Panggang 850 W, Kombinasi Panggang 1350 W

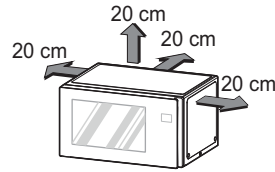
*1 STANDAR PEMERINGKATAN IEC 60705. Spesifikasi dapat berubah tanpa pemberitahuan sebelumnya.

*2 Frekuensi Microwave: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grup 2/Kelas B)

Perlengkapan Grup 2: grup 2 terdiri dari semua perlengkapan ISM RF di mana energi frekuensi radio dalam rentang frekuensi 9 kHz hingga 400GHz sengaja dihasilkan dan digunakan atau hanya digunakan, dalam bentuk radiasi elektromagnetik, kopling induktif dan/atau kapasitif, untuk perawatan material atau untuk tujuan inspeksi/analisis.

Perlengkapan Kelas B adalah perlengkapan yang cocok digunakan untuk penggunaan rumah tangga domestik yang langsung terhubung dengan jaringan suplai daya voltase rendah yang menyuplai bangunan yang digunakan untuk tujuan domestik tersebut.

mengakibatkan kinerja turun dan mengurangi masa pakai.



3 Masukkan cincin putar dalam oven dan letakkan baki kaca di atas.

4 Masukkan colokan ke stop kontak.

- Jangan halangi stop kontak untuk mencegah kerusakan pada oven.
- Pastikan oven microwave adalah satu-satunya peralatan yang terhubung ke soket.
- Jika pintu oven tidak berfungsi dengan benar, cabut colokan dari soket listrik lalu colokkan kembali.

CATATAN

- Saat beroperasi pada tingkat daya 100% dan 80% dalam waktu yang lama, daya output akan dikurangi secara bertahap agar unit tidak terlalu panas secara elektrik.

Persyaratan Pemasangan

Lokasi Pemasangan

- 1** Tempatkan oven microwave pada permukaan yang rata dengan ketinggian 85 cm.
 - Bagian depan oven harus minimal 8 cm dari tepi permukaan untuk agar tidak terguling.
- 2** Beri ruang minimal 20 cm dari atas, 20 cm dari samping, dan 20 cm dari belakang oven untuk memberikan ventilasi yang cukup.
 - Udara perlu mengalir bebas di sekitar oven.
 - Saluran pembuangan terletak di bagian bawah atau samping oven. Jika Anda menggunakan oven microwave di ruang tertutup atau lemari, udara untuk mendinginkan produk mungkin tidak mengalir dengan baik. Hal ini dapat

CATATAN

- Jangan letakkan oven di atas kompor gas atau listrik.
- Pengaturan waktu memasak harus lebih singkat daripada oven microwave pada umumnya (700 W, 800 W) karena daya output produk yang relatif tinggi.

Gangguan Frekuensi Radio

- Saat mengoperasikan oven microwave, jika Anda menggunakan produk seperti radio, TV, LAN nirkabel, Bluetooth, perlengkapan medis, perlengkapan nirkabel, dll. yang
- menggunakan frekuensi yang sama dengan oven microwave, produk dapat menerima gangguan dari produk ini. Gangguan ini tidak mengindikasikan masalah pada microwave atau produk dan bukan merupakan malafungsi. Oleh karena itu, oven aman digunakan. Namun, perlengkapan medis juga dapat mengalami gangguan, jadi Anda harus hati-hati ketika

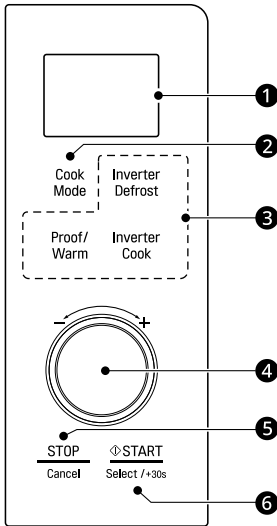
16 PEMASANGAN

menggunakan perlengkapan medis di dekat produk.

PENGOPERASIAN

Panel Kontrol

Fitur Panel Kontrol



1 Layar

Menampilkan waktu saat ini, pengaturan waktu memasak, dan fungsi memasak yang dipilih.

2 Cook Mode (Mode Memasak)

Pilih mode memasak untuk mode oven microwave, panggang, dan kombinasi panggang.

3 Mode Memasak Otomatis

Tekan tombol untuk memilih pengaturan program memasak dan pencairan untuk beberapa makanan populer.

4 Kurang/Lebih

Atur waktu memasak, tingkat daya, kuantitas, atau berat.

5 STOP/Cancel (STOP/Batal)

Hentikan oven atau bersihkan semua entri.

- Jika Anda menekan dan menahan tombol ini selama 3 detik untuk mengunci panel kontrol.

6 START/Select (MULAI/Pilih)

Tekan tombol ini untuk menyalakan oven, memasukkan jumlah, atau memasak pada tingkat daya 100% selama 30 detik.

- Jika Anda menekan tombol ini selama memasak untuk menambah waktu masak selama 30 detik. (Hingga 99 menit 59 detik)

Ikona Layar

Ikona ditampilkan saat sebuah fungsi dipilih atau sebuah berat/tingkat daya/suhu dipilih menggunakan **Kurang/Lebih**.

Ikona	Indikasi
	Microwave
	Panggang
	Kombinasi Panggang
	Memasak dengan Inverter
	Pencairan dengan Inverter
	Mulai Memasak
	Gunakan Lebih Banyak atau Lebih Sedikit
	Pilih Tingkat Daya
	Pilih Berat

CATATAN

- Suara bip akan terdengar tiap kali Anda menekan sebuah tombol. Sebuah melodi menandakan akhir pewaktu atau siklus memasak.
- Oven ini memiliki interlock pengaman bawaan untuk mencegah paparan energi gelombang mikro yang berlebihan. Oven akan secara otomatis menghentikan proses memasak saat pintu dibuka.

Sebelum Penggunaan

Tingkat Daya Microwave

Oven microwave ini dilengkapi dengan 5 tingkat daya untuk memberikan fleksibilitas dan kontrol maksimum saat memasak. Lihat tabel untuk mengetahui saran tingkat daya untuk berbagai makanan.

- Saat beroperasi pada tingkat daya 100% dan 80% dalam waktu yang lama, daya output akan dikurangi secara bertahap agar unit tidak terlalu panas secara elektrik.

Tingkat Daya	Penggunaan
Tinggi 1000 W (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • Merebus air. • Mencoklatkan daging giling. • Membuat permen. • Memasak unggas, ikan, sayuran, dan potongan daging yang empuk.
800 W (80%)	<ul style="list-style-type: none"> • Memanaskan kembali nasi, pasta, dan sayuran. • Memanaskan kembali makanan siap saji dengan cepat. • Memanaskan kembali roti lapis.
600 W (60%)	<ul style="list-style-type: none"> • Memasak makanan berbahan telur, susu, dan keju. • Memasak kue dan roti. • Memasak daging sapi muda. • Memasak ikan utuh. • Memasak puding dan kustar. • Melelehkan cokelat.
400 W (40%)	<ul style="list-style-type: none"> • Mencairkan daging, unggas, dan makanan laut. • Memasak potongan daging yang tidak terlalu empuk.

Tingkat Daya	Penggunaan
200 W (20%)	<ul style="list-style-type: none"> • Menghilangkan dingin dari buah. • Melembutkan mentega dan krim keju. • Menjaga kaserol dan hidangan utama tetap hangat.

Mengatur Jam

Saat oven dicolokkan untuk pertama kali atau menyala kembali setelah gangguan listrik, jam diatur default ke mode 12 jam dan 12H akan ditampilkan. Anda dapat mengatur waktu saat ini atau alihkan ke mode 24 jam.

- 1 Tekan **START/Select (MULAI/Pilih)** untuk mengonfirmasi tampilan jam 12H.
 - Untuk beralih ke mode 24 jam, gunakan **Kurang/Lebih**.
- 2 Pilih jam yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
- 3 Pilih menit yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.

CATATAN

- Untuk mengatur mode jam, Anda harus melepas colokan dan menyambungkan kembali kabel daya.
- Jika Anda tidak ingin waktu saat ini ditampilkan, tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**, setelah mencolokkan oven.
- Saat oven tidak digunakan, layar akan mati untuk menghemat energi, kecuali waktu saat ini diatur untuk ditampilkan.

Kunci Pengaman Anak

Gunakan fitur pengaman untuk mengunci panel kontrol dan mencegah oven menyala saat dibersihkan atau mencegah anak-anak menggunakan oven tanpa pengawasan.

Mengatur Kunci Pengaman Anak ke ON

- 1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.
- 2 Tekan dan tahan **STOP/Cancel (STOP/Batal)** sampai **Loc** ditampilkan (sekitar 3 detik).

Membatalkan Kunci Pengaman Anak

Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)** dan tahan sampai **Loc** ditampilkan (sekitar 3 detik).

CATATAN

- Jika diatur, waktu hari ini akan ditampilkan kembali setelah 1 detik.
- Jika oven terkunci, **Loc** akan ditampilkan saat ada tombol ditekan.
- Buka kunci oven untuk melanjutkan penggunaan normal.

Mulai Cepat

Fitur Mulai Cepat

Fitur ini memungkinkan Anda mengatur interval 30 detik untuk memasak menggunakan Daya tinggi dengan menekan tombol **START/Select (MULAI/Pilih)** di setiap intervalnya.

Memasak selama 2 Menit dengan Daya Tinggi

- 1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.
- 2 Tekan **START/Select (MULAI/Pilih)** empat kali.
 - Oven mulai memasak dan waktu hitung mundur ditampilkan.

CATATAN

- Oven akan langsung mulai memasak selama 30 detik dengan daya tinggi.
- Tekan **START/Select (MULAI/Pilih)** berulang kali untuk memperpanjang waktu masak selama 30 detik setiap kali tombol ditekan.
- Waktu masak dapat diperpanjang menjadi 99 menit dan 59 detik.

Memasak Manual

Saat tidak menggunakan fungsi memasak otomatis, waktu masak dan tingkat daya diatur secara manual.

- 1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.
- 2 Tekan **Cook Mode (Mode Memasak)** sampai tingkat daya Tinggi ditampilkan.
- 3 Pilih tingkat daya yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
- 4 Pilih waktu yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, dan tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
 - Saat selesai memasak, akan ada bunyi lonceng dan **End** ditampilkan di layar. **End** tetap ditampilkan dan bunyi lonceng diulang setiap menit sampai pintu dibuka, atau tombol apa pun ditekan.

CATATAN

- Jika tingkat daya tidak dipilih, oven diatur secara default ke Daya tinggi.

Memasak dengan Panggangan

Fitur dapat digunakan untuk mencoklatkan dan merenyahkan makanan dengan cepat tanpa memanaskan terlebih dahulu.

- 1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.
- 2 Tekan **Cook Mode (Mode Memasak)** sampai **GrIL** ditampilkan, dan tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
- 3 Pilih waktu yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, dan tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.

⚠ PERHATIAN

- Selalu gunakan sarung tangan sebelum mengeluarkan makanan dan aksesori setelah memesan karena oven dan aksesori akan sangat panas.

CATATAN

- Rak dapat digunakan dalam memasak menggunakan panggangan dan kombinasi panggangan. Pasang rak pada baki kaca.



Memasak dengan Kombinasi Panggangan

Fitur ini dapat Anda gunakan untuk menggabungkan cara memasak menggunakan microwave dan panggangan agar dapat memasak dengan cepat

- 1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.

- 2 Tekan **Cook Mode (Mode Memasak)** sampai **Co-1** ditampilkan.

- 3 Pilih tingkat daya microwave yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
 - Kode tingkat daya microwave
 - **Co-1:** 200 W, **Co-2:** 300 W, **Co-3:** 400 W

- 4 Pilih waktu yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, dan tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
 - Selama memasak, Anda dapat menyesuaikan waktu memasak dengan menggunakan **Kurang/Lebih**.

⚠ PERHATIAN

- Selalu gunakan sarung tangan sebelum mengeluarkan makanan dan aksesori setelah memesan karena oven dan aksesori akan sangat panas.
- Rak dapat digunakan dalam memasak menggunakan panggangan dan kombinasi panggangan. Pasang rak pada baki kaca.



Mode Memasak

Fitur ini mempunyai pengaturan yang sudah program sebelumnya untuk secara otomatis memasak makanan tertentu.

Mode Memanggang

Fitur ini dapat Anda gunakan untuk memanggang makanan secara otomatis.

- 1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.

2 Tekan **Inverter Cook (Memasak Inverter)** sampai **1** ditampilkan.

3 Pilih kode menu yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.

4 Pilih berat yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.

- Setelah terdengar suara bip, tiriskan dan balik makanan. Tekan **START/Select (MULAI/Pilih)** untuk melanjutkan siklus memasak.

CATATAN

- Saat memanggang, gunakan rak jika Anda memilikinya. Pasang rak pada baki kaca.



Menu Panggang

Lihat di bawah ini untuk mengatur kode dan berat yang diinginkan.

1-1 Jacket Potatoes (0,2 - 1,0 kg)

- Suhu Awal: Ruang
- Perkakas: Rak
- 1 kentang: 180-220 g
- Cuci kentang dan keringkan dengan tisu kertas.
- Tusuk kentang 8 kali dengan garpu.
- Waktu pendiaman: 3 menit

1-2 Daging Sapi Panggang (0,5 - 1,5 kg)

- Suhu Awal: Dari pendingin
- Perkakas: piring gelas tahan panas
- Olesi daging sapi dengan mentega cair atau minyak dan bumbu sesuai selera.
- Waktu pendiaman: 10 menit

1-3 Ayam Panggang (0,8 - 1,8 kg)

- Suhu Awal: Dari pendingin
- Perkakas: piring gelas tahan panas
- Olesi ayam utuh dengan mentega cair atau minyak dan bumbu sesuai selera.
- Waktu pendiaman: 10 menit

1-4 Domba Panggang (0,5 - 1,5 kg)

- Suhu Awal: Dari pendingin
- Perkakas: piring gelas tahan panas
- Olesi daging domba dengan mentega cair atau minyak dan bumbu sesuai selera.
- Waktu pendiaman: 10 menit

1-5 Bebek Panggang (0,5 - 1,5 kg)

- Suhu Awal: Dari pendingin
- Perkakas: piring gelas tahan panas
- Olesi daging bebek dengan mentega cair atau minyak dan bumbu sesuai selera.
- Waktu pendiaman: 10 menit

1-6 Sayuran Panggang (0,2 - 0,3 kg) Bahan

- Bawang bombay, potong kotak.
- Terong dan zucchini, potong dengan ketebalan 1 - 2 cm.
- Paprika, belah jadi dua dan buang bijinya
- Tomat ceri utuh
- Jamur, bagi dua

Petunjuk

- Suhu Awal: Ruang
- Perkakas: piring gelas tahan panas dengan rak
- Olesi sayuran dengan mentega cair atau minyak dan bumbu sesuai selera.

Mode Memasak Populer

Fitur ini digunakan untuk memasak makanan yang populer.

1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.

2 Tekan **Inverter Cook (Memasak Inverter)** sampai **2** ditampilkan.

3 Pilih kode menu yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.

Menu Populer

Lihat di bawah ini untuk mengatur kode dan berat yang diinginkan.

2-1 Sup Ayam Bening (1,0 kg)

Bahan

- 300 g kaki ayam
- 0,5 wortel, kupas dan potong ukuran besar
- 1 kentang, kupas dan potong ukuran besar
- 0,5 bawang bombay, potong ukuran besar
- 2 seledri, potong 1 inci
- 3 cangkir kaldu ayam
- 0,5 sdt garam
- 0,25 sdt merica bubuk

Petunjuk

- Suhu Awal: Dari pendingin
- Perkakas: Mangkuk yang aman untuk microwave
- Bersihkan kaki ayam, potong ukuran besar dan tiriskan.
- Taruh semua bahan.

2-2 Ayam Tikka (0,2 - 0,4 kg)

Bahan

- 4 dada ayam, potong dadu
- 1 cangkir alami
- 1 sdm jintan bubuk
- 1 sdm garam masala bubuk
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 1 sari lemon
- 8 siung bawang putih, cincang halus
- 1 inci jahe parut, cincang halus
- 0,25 sdt pewarna makanan merah
- 1 lemon
- Garam dan merica sesuai selera

Petunjuk

- Suhu Awal: Ruang
- Perkakas: Rak pada drip dish
- Campur bumbu, pewarna, sari lemon, jahe, dan bawang putih hingga menjadi pasta dengan sedikit air.
- Aduk rata dengan yoghurt untuk membuat marinade tandoori.
- Marinase ayam dalam marinade selama 2-3 jam.
- Tusuk potongan ayam dengan tusuk sate. Pastikan untuk menusuknya di bagian tengah.
- Letakkan tusukan sate di rak pada drip dish.
- Setelah terdengar suara BIP, balik makanan.
- Setelah masak, keluarkan dari oven dan diamkan.

2-3 Kari Ayam (1,5 kg)

Bahan

- 400 g dada ayam, potong dadu
- 0,25 cangkir minyak zaitun
- 2 bawang bombay, cincang
- 4 siung bawang putih, geprek
- 1 jahe, kupas
- 1 batang kayu manis
- 2 buah cabai merah kering
- 1 sdt bubuk kunyit
- 400 g saus tomat
- 0,5 cangkir air atau kaldu
- 0,5 cangkir yoghurt tawar
- 1 sdm jus lemon
- Garam dan merica sesuai selera

Petunjuk

- Suhu Awal: Ruang
- Perkakas: Mangkuk yang aman untuk microwave
- Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk yang besar dan dalam yang aman untuk microwave, lalu aduk rata. Tutup dengan bungkus plastik dan beri lubang udara.
- Aduk setidaknya dua kali selama memasak.

2-4 Dal Tadka (0,2 - 0,4 kg)

Bahan

Dal (rendam selama 2 jam)	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg
Air	400 ml	600 ml	800 ml
Minyak	2 sdm	2,5 sdm	3 sdm
Garam	Sesuai selera		

Bumbu

Jintan putih/Cabai bubuk/Kunyit bubuk/Daun kari

Petunjuk

- Suhu Awal: Ruang
- Perkakas: Mangkuk yang aman untuk microwave
- Satukan semua bahan dalam mangkuk yang aman untuk microwave dan tambahkan bumbu sesuai selera Anda.
- Aduk setidaknya dua kali selama memasak.

2-5 Bola Ikan dan Sup Herba Pedas Thailand (1,0 kg)

Bahan

- 200 g ikan belida, cincang
- 2 sdm pasta kari
- 4 terong lalap, potong jadi empat
- 1 paprika merah dan kuning, iris
- 2 ikat merica utuh segar
- 0,25 cangkir temu giring, iris tipis
- 5 daun jeruk purut, robek
- 0,25 cangkir daun lampes
- 2 sdt kecap ikan
- 1 sdt gula kelapa
- 3 cangkir air

Petunjuk

- Suhu Awal: Ruang
- Perkakas: Mangkuk yang aman untuk microwave
- Remas-remas ikan belida dengan sedikit garam dan air sampai menjadi lengket. Diamkan.

- Masukkan bakso ikan dan semua bahan.

2-6 Sop Daging (1,2 kg)

Bahan

- 300 g perut daging sapi (sedikit lemak)
- 4 adas manis
- 3 batang kayu manis, potong 1 inci
- 5 siung bawang putih, geprek
- 2 sdt merica utuh
- 2 akar ketumbar, geprek
- 4 cangkir kaldu sapi
- 2 sdm gula kelapa
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm kecap hitam
- 2 sdm kecap penyedap
- Kantong saringan kain untuk membungkus rempah

Petunjuk

- Suhu Awal: Dari pendingin
- Perkakas: Mangkuk yang aman untuk microwave
- Bersihkan daging sapi, potong menjadi beberapa bagian berukuran 3 cm per potongan.
- Masukkan daging sapi dan semua bahan.

2-7 Tumis Cumi dengan Bubuk Kari (0,6 kg)

Bahan

- 300 g cumi-cumi
- 0,5 bawang bombay, iris
- 2 paprika merah, iris
- 2 seledri, potong 2 inci
- 2 daun bawang, potong 2 inci
- 2 sdm bubuk kari
- 1 telur
- 3 sdm susu kental tawar
- 2 sdm saus tiram
- 2 sdt gula
- 2 sdm pasta cabai
- 2 sdm minyak goreng

Petunjuk

- Suhu Awal: Ruang

- Perkakas: Mangkuk yang aman untuk microwave
- Lepaskan bagian kepala, tentakel, dan kantong tinta dari cumi-cumi. Lepas dan buang bagian kulit yang berbintik. Iris memanjang lalu potong dadu, dan tiriskan.
- Campurkan semua bahan kecuali sayuran dan minyak.
- Masukkan campuran, sayuran, minyak, dan cumi-cumi.
- Aduk setidaknya dua kali selama memasak.

2-8 Biryani Sayuran (1,0 kg)

Bahan

- 1,5 cangkir beras Basmati
- 400 g air
- 2 cangkir bawang bombay cincang
- 1 tomat, cincang
- 1 cangkir sayuran (wortel, buncis, kacang polong, kentang), cincang
- 2 cabai hijau, cincang
- 1 sdt pasta jahe bawang putih
- 1,5 sdt bubuk cabai merah
- 1 sdt bubuk ketumbar
- 1 sdt jinten
- 1 sdm Biryani masala
- 1 kayu manis
- 2 kapulaga
- 2 cengkeh
- 2 daun salam kecil
- 1 sdt biji adas
- Seikat daun ketumbar yang dicincang halus dan daun mint
- 1 sdm minyak
- 2 sdm minyak samin atau mentega jernih
- Garam sesuai selera

Petunjuk

- Suhu Awal: Ruang
- Perkakas: Mangkuk yang aman untuk microwave

- Masak semua sayuran dan rempah dalam wajan dengan sedikit minyak sampai berwarna kecokelatan.
- Masukkan campuran sayuran yang sudah dimasak dan tambahkan beras serta air. Tutup dengan bungkus plastik dan beri lubang.
- Aduk setidaknya dua kali selama memasak.

Mode Melembutkan dan Melelehkan

Oven menggunakan daya yang rendah untuk melembutkan makanan (krim keju, es krim) dan melelehkan makanan (mentega, cokelat).

- 1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.
- 2 Tekan **Inverter Cook (Memasak Inverter)** sampai **3** ditampilkan.
- 3 Pilih kode menu yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
- 4 Pilih berat yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
 - Setelah memasak, aduk sampai selesai melelehkan.

Menu Melembutkan dan Melelehkan

Lihat di bawah ini untuk mengatur kode dan berat yang diinginkan.

3-1 Krim Keju Lembut (0,1 - 0,3 kg)

- Suhu Awal: Dari pendingin
- Perkakas: Piring yang aman untuk microwave
- Buka kemasannya sebelum dimasak.

3-2 Es Krim Lembut (2 atau 4 cangkir)

- Suhu Awal: Beku
- Buka penutup.

3-3 Mentega Leleh (1 - 3, masing-masing 100 - 150 g)

- Suhu Awal: Dari pendingin
- Perkakas: Mangkuk yang aman untuk microwave

3-4 Cokelat Leleh (0,1 - 0,3 kg)

- Suhu Awal: Ruang
- Perkakas: Mangkuk yang aman untuk microwave
- Choco chip atau cokelat masak kotak dapat digunakan.
- Bukaemasannya sebelum dimasak.

Mode Pencairan dan Memasak

Fitur ini dapat digunakan untuk mencairkan dan memasak bahan makanan yang populer.

- 1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.
- 2 Tekan **Inverter Cook (Memasak Inverter)** sampai **4** ditampilkan.
- 3 Pilih kode menu yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
- 4 Pilih berat yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
 - Setelah terdengar suara bip, balik makanan dan tekan **START/Select (MULAI/Pilih)** untuk melanjutkan siklus panggang.

Menu Pencairan dan Memasak

Lihat di bawah ini untuk mengatur kode dan berat yang diinginkan.

4-1 Baguette/Croissant (0,1 - 0,3 kg)

- Suhu Awal: Beku
- Perkakas: piring gelas tahan panas
- Keluarkan baguette dan kroisan beku dari bungkusnya.

4-2 Stik Keju (0,2 - 0,4 kg)

- Suhu Awal: Beku
- Perkakas: Rak
- Keluarkan stik keju dari kemasan.

4-3 Chicken Nugget (0,2 - 0,3 kg)

- Suhu Awal: Beku
- Perkakas: Rak
- Keluarkan nugget ayam dari kemasan.

4-4 Lasagna Beku (0,3 kg)

- Suhu Awal: Beku
- Keluarkan lasagna dari kotak kemasan dan buka bungkusnya.

4-5 Pizza Beku (Tebal) (0,5 kg)

- Suhu Awal: Beku
- Perkakas: piring gelas tahan panas
- Keluarkan piza dengan pinggiran tebal dari kemasan.

4-6 Pizza Beku (Tipis) (0,2 - 0,4 kg)

- Suhu Awal: Beku
- Perkakas: Rak
- Keluarkan piza dengan pinggiran tebal dari kemasan.

4-7 Salmon (0,2 - 0,6 kg, 180 - 220 g, ketebalan 2,5 cm/filet)

- Suhu Awal: Beku
- Perkakas: Rak pada drip dish
- Olesi salmon beku dengan mentega cair atau minyak dan bumbu sesuai selera.

4-8 Udang (0,2 - 0,4 kg)

- Suhu Awal: Beku
- Perkakas: Rak pada drip dish
- Olesi udang beku dengan mentega cair atau minyak dan bumbu sesuai selera.

Mode Proof dan Menghangatkan

Fitur ini dapat Anda gunakan untuk membuat yoghurt, atau menjaga suhu makanan yang baru dimasak.

- 1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.
- 2 Tekan **Proof/Warm (Tulen/Hangat)** sampai kode mode yang diinginkan ditampilkan.
- 3 Tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
 - **Proof: 5h00** akan ditampilkan.
 - **Menghangatkan: 1h30** akan ditampilkan.

CATATAN

Proof

- Gunakan hanya susu murni yang dipasteurisasi dan yoghurt tawar alami.
- Jangan gunakan jenis susu dan yoghurt berikut:
 - 2%, 1%, atau susu bebas lemak, susu tinggi kalsium, susu kedelai, susu sisa, susu kedaluwarsa.
 - Yoghurt sisa, yoghurt kedaluwarsa.
- Cuci semua peralatan secara menyeluruh dengan air panas dan keringkan sebelum proofing yoghurt.
- Jangan kocok atau campur yoghurt selama melakukan proofing karena akan memengaruhi ketegaran yoghurt.
- Jika jumlah bahan makanan lebih banyak dari yang disarankan, tambah durasi proofing.

Menghangatkan

- Makanan krispi (pastri, pai, turnover, dll.) tidak boleh dibungkus selama mode menghangatkan.
- Makanan basah harus dibungkus dengan bungkus plastik atau penutup yang aman untuk microwave.
- Jumlah makanan dalam mode menghangatkan pas untuk 1-3 porsi. Perhatikan bahwa makin lama dihangatkan, makanan basah akan makin kering.

- Bungkus plastik tidak boleh menempel pada makanan selama pemanasan.
-

Menu Proof dan Menghangatkan

Lihat di bawah ini untuk mengatur kode dan batas berat yang diinginkan.

1 Yogurt (0,6 kg)

- Suhu Awal: Suam-suam kuku
- Perkakas: Mangkuk yang aman untuk microwave
- **Bahan**
 - 500 ml, Susu murni pasteurisasi
 - 100 g, Yoghurt tawar alami
- Panaskan susu sekitar 1:30 - 2:30 pada daya microwave tinggi sampai suhu 40 - 50°C.
- Tambahkan yoghurt dan aduk.
- Tutup dengan plastik dan masak.
- Waktu pendiaman: 5 jam di lemari pendingin.
- Setelah memasak, aduk dengan selai, gula, atau buah-buahan sesuai selera.

2 Tetap Hangat

- Suhu Awal: -

Mode Pencairan

Oven ini memiliki 4 siklus pencairan prasetel. Fungsi pencairan menyediakan metode pencairan untuk makanan beku. Tabel pencairan menunjukkan siklus pencairan yang disarankan untuk berbagai makanan. Fungsi pencairan akan mengeluarkan suara lonceng pelan selama siklus tersebut untuk mengingatkan Anda agar memeriksa, membalik, memisahkan, atau menata ulang makanan.

1 Tekan **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.

2 Tekan **Inverter Defrost (Mencairkan)** sampai kode menu yang diinginkan ditampilkan.

- 3 Pilih berat yang diinginkan dengan menggunakan **Kurang/Lebih**, lalu tekan **START/Select (MULAI/Pilih)**.
 - Hitung mundur akan ditampilkan.
- 4 Setelah suara bip, buka pintu dan keluarkan bagian makanan yang sudah cair dan balik makanan.
- 5 Tekan **START/Select (MULAI/Pilih)** untuk melanjutkan siklus pencairan.

- Waktu pendiaman: 5-15 menit.

dEF2 Unggas (0,1-4,0 kg)

- Unggas: Utuh, potongan, dada (tanpa tulang)
- Ayam Cornish: Utuh
- Kalkun: Dada
- Waktu pendiaman: 30-60 menit.

dEF3 Ikan (0,1-4,0 kg)

- Ikan: Filet, steak utuh
- Kerang: Daging kepiting, ekor lobster, udang, kerang simping
- Waktu pendiaman: 5-10 menit.

dEF4 Roti (0,1-0,5 kg)

- Roti iris, roti bun, baguettes, dll.
- Pisahkan irisan dan letakkan di antara tisu atau di atas piring datar.
- Waktu pendiaman: 1-2 menit.

CATATAN

- Keluarkan ikan, kerang, daging, dan unggas dari bungkus kertas atau kemasan plastiknya. Jika tidak, bungkus tersebut akan menahan uap panas mencairkannya di dekat makanan, yang dapat menyebabkan permukaan luar makanan terlalu masak.
- Letakkan makanan dalam wadah dangkal atau di atas rak pemanggang microwave untuk menampung tetesan air.
- Makanan seharusnya masih agak dingin di tengah saat dikeluarkan dari oven.
- Lama waktu pencairan berbeda-beda tergantung pada seberapa beku makanan tersebut.
- Bentuk kemasan memengaruhi kecepatan pencairan makanan. Kemasan yang dangkal akan mencairkan lebih cepat daripada kotak dalam.
- Tergantung pada bentuknya, makanan dapat dicairkan lebih banyak atau lebih sedikit.

Panduan Peralatan

Peralatan yang Aman untuk Microwave

- **Gelas Tahan Oven:** Perlengkapan dari kaca yang tahan panas aman untuk microwave. Perlengkapan ini mencakup semua merek perkakas berbahan kaca yang tahan oven. Namun, jangan gunakan perlengkapan kaca yang mudah pecah, seperti gelas minum atau gelas anggur, karena dapat pecah saat isinya panas.
- **Keramik Periuik Tembikar:** Gunakan mangkuk, cangkir, piring saji, tembikar, periuik, keramik, dan piring tanpa bingkai logam. Beberapa wadah yang terbuat dari bahan ini aman untuk microwave, tetapi ujilah terlebih dahulu sebelum digunakan.
- **Plastik**
 - **Wadah Penyimpanan Plastik:** Wadah ini dapat digunakan untuk menampung makanan yang dapat dipanaskan ulang dengan cepat. Namun, wadah ini tidak boleh digunakan untuk menyimpan makanan yang perlu waktu cukup lama berada di dalam oven

Menu Pencairan Inverter

Lihat di bawah ini untuk mengatur kode dan berat yang diinginkan.

dEF1 Daging (0,1-4,0 kg)

- Sapi: daging giling, steak gandik, stew cube, steak has dalam, pot roast, iga panggang, tanjung panggang, sampil panggang, daging hamburger
- Domba: daging cincang, rolled roast
- Daging sapi muda: Cutlet (0,5 kg, tebal 20 mm)

karena makanan yang panas pada akhirnya akan membengkokkan atau melelehkan wadah plastik.

- **Kantong Plastik untuk Memasak:** Asalkan dibuat khusus untuk memasak, kantong masak ini aman digunakan di dalam microwave. Pastikan untuk membuat sedikit celah pada kantong agar uap dapat keluar. Jangan gunakan kantong plastik biasa untuk memasak di dalam oven microwave karena dapat meleleh dan robek.
- **Perkakas Plastik Khusus Microwave:** Tersedia berbagai bentuk dan ukuran perkakas microwave. Anda dapat menggunakan barang-barang yang sudah ada daripada membeli perlengkapan dapur yang baru.
- **Kertas:** Gunakan tisu, kertas minyak, serbet kertas, dan piring kertas tanpa bingkai atau desain logam. Piring dan wadah kertas nyaman dan aman digunakan dalam oven microwave, asalkan waktu memasaknya singkat dan makanan yang akan dimasak mengandung lemak dan kelembapan yang rendah. Tisu juga sangat berguna untuk membungkus makanan dan untuk melapisi baki panggangan tempat makanan berminyak seperti saat memasak daging asap. Secara umum, hindari produk kertas berwarna karena warnanya dapat luntur. Beberapa produk kertas daur ulang mungkin mengandung cemaran yang dapat menyebabkan percikan api atau kebakaran saat digunakan dalam microwave.
- **Perlengkapan Makan:** Beberapa wadah dari tembikar, porselen, dan keramik juga aman untuk microwave. Jika ragu, bacalah referensi dari produsen atau lakukan uji microwave. Jangan masukkan piring dengan hiasan cat ke dalam oven karena catnya mungkin mengandung logam dan dapat menyebabkan percikan api.

Perkakas yang Tidak Aman untuk Microwave

- **Wadah Logam dan Hiasan Logam**
 - Jangan gunakan perkakas yang terbuat dari logam atau berbingkai logam di dalam oven microwave.

- Gelombang mikro tidak dapat menembus logam. Gelombang ini akan memantul pada setiap benda logam dalam oven dan mengakibatkan percikan api, sebuah gejala mengkhawatirkan yang menyerupai petir.
- Logam menghalangi makanan terkena energi gelombang mikro dan mengakibatkan kematangan yang tidak merata. Selain itu, hindari tusuk sate logam, termometer, baki foil, peralatan makan berbingkai logam atau berlapis logam, piring kaserol, dll. Bingkai logam dapat mengganggu proses memasak yang normal dan dapat merusak oven.

Menguji Peralatan sebelum Digunakan

Sebagian besar peralatan tahan panas dan nonlogam aman untuk digunakan di dalam oven Anda. Namun, beberapa peralatan mungkin mengandung bahan yang tidak cocok untuk penggunaan microwave. Ikuti langkah-langkah di bawah ini untuk mengetahui apakah peralatan dapat digunakan di dalam microwave.

- 1 Letakkan wadah yang dimaksud dan gelas ukur kaca berisi air bersebelahan di dalam oven.
- 2 Panaskan wadah dan gelas ukur kaca selama 1 menit dengan daya HIGH.
 - Jika air mulai memanaskan tetapi wadah tetap dingin saat ditekan, berarti wadah tersebut aman untuk microwave.
 - Jika suhu air tidak berubah tetapi wadahnya menjadi hangat, berarti wadah tersebut tidak aman untuk digunakan dalam oven microwave.

⚠ PERHATIAN

- Beberapa bahan dengan kandungan timbal atau besi yang tinggi tidak cocok untuk dimasak menggunakan microwave.
- Perkakas harus diperiksa untuk memastikan bahwa perkakas tersebut cocok untuk digunakan di dalam microwave.

- Selalu berhati-hatilah saat mengeluarkan perkakas dari oven. Beberapa piring menyerap panas dari makanan yang dimasak dan mungkin akan menjadi panas.

Panduan Memasak



Tip Memasak

Pantau dengan cermat makanan di dalam oven microwave saat dimasak. Petunjuk yang diberikan dalam resep untuk mengangkat, mengaduk, dll. adalah langkah minimum yang disarankan. Jika makanan tampak tidak matang secara merata, cukup lakukan penyesuaian yang diperlukan untuk mengatasinya.

- **Menutup:** Tutup piring dengan penutup, kertas roti (bukan kertas minyak), atau bungkus plastik untuk digunakan dalam oven microwave. Penutup akan memerangkap panas dan uap, yang membantu memasak makanan lebih cepat.
- **Mengaduk:** Aduk dari arah luar ke tengah, karena makanan di bagian luar piring lebih cepat panas.
- **Waktu Pendiaman:** Waktu pendiaman memungkinkan makanan matang sempurna serta membantu cita rasa menyatu dan berkembang. Makanan sering kali perlu didiamkan selama 3 hingga 10 menit setelah dikeluarkan dari oven.
- **Waktu Memasak:** Setel waktu memasak sesuai dengan suhu bahan. Bahan makanan yang dingin membutuhkan waktu masak yang lebih lama dibandingkan bahan makanan bersuhu ruang.
- **Memercikkan air:** Makanan dengan kelembapan rendah seperti daging panggang dan sayuran sebaiknya diperciki air sebelum dimasak atau ditutup untuk mempertahankan kelembapannya.
- **Menata:** Bagian atas makanan yang tebal akan matang lebih cepat daripada bagian bawahnya. Balik makanan beberapa kali selama memasak.
- **Menusuk:** Tusuk-tusuk makanan yang tertutup cangkang, kulit, atau selaput sebelum dimasak agar tidak meletup.
- Makanan tersebut meliputi kuning dan putih telur, kerang, tiram, kentang, serta sayuran dan buah utuh lainnya.
- **Bentuk Makanan:** Gelombang mikro hanya menembus sekitar 2 cm ke dalam makanan. Hanya bagian luar makanan yang dimasak dengan energi gelombang mikro; sisanya dimasak saat panas bergerak masuk ke dalam.
- Letakkan bagian makanan yang paling tebal seperti daging, unggas, atau ikan di bagian luar perkakas agar matang dengan lebih merata.
- Jika memungkinkan, bentuklah makanan menjadi bulatan atau cincin tipis.
- **Kepadatan:** Makanan ringan serta berpori seperti kue dan roti dapat matang dengan lebih cepat daripada makanan berat yang padat seperti daging panggang dan kaserol.
- **Tulang dan Lemak:** Tulang menghantarkan panas dan lemak lebih cepat matang daripada daging. Hati-hati saat memasak potongan tulang atau lemak daging.
- **Kuantitas:** Semakin banyak makanan yang Anda masukkan ke dalam oven, semakin lama waktu memasak yang dibutuhkan.
- **Menahan:** Tutupi sudut-sudut piring persegi dengan lembaran aluminium foil untuk mencegah makanan terlalu matang. Jangan gunakan terlalu banyak kertas aluminium dan pastikan kertas aluminium terpasang kencang pada piring. Jika kertas aluminium terlalu dekat dengan dinding oven selama memasak, hal ini dapat menyebabkan percikan api.

FUNGSI PINTAR

Aplikasi LG ThinQ

Fitur ini hanya tersedia pada model dengan ikon  atau .

Aplikasi **LG ThinQ** memungkinkan Anda untuk berkomunikasi dengan perangkat melalui ponsel.

Fitur Aplikasi LG ThinQ

Berkomunikasi dengan alat dari ponsel pintar dengan menggunakan fitur pintar yang mudah digunakan.

Smart Diagnosis

Jika Anda mengalami masalah saat menggunakan alat, fitur smart diagnosis ini akan membantu Anda mendiagnosis masalahnya.

CATATAN



- Aplikasi ini dapat berubah untuk tujuan peningkatan alat tanpa pemberitahuan kepada pengguna.
- Fitur mungkin berbeda tergantung model.

Memasang Aplikasi LG ThinQ

Dapatkan aplikasi **LG ThinQ** dari Google Play Store atau Apple App Store pada ponsel pintar.

- Ikuti petunjuk untuk mengunduh dan memasang aplikasi.
- Jalankan aplikasi **LG ThinQ** dan ikuti petunjuk dalam aplikasi untuk mendaftarkan alat.

Smart Diagnosis

Fitur ini hanya tersedia pada model dengan ikon  atau .

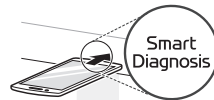
Gunakan fungsi ini jika Anda memerlukan diagnosis yang akurat oleh pusat informasi pelanggan kami saat alat malafungsi atau gagal berfungsi.

CATATAN

- Untuk alasan yang tidak disebabkan dari kelalaian LGE, layanan mungkin tidak beroperasi karena adanya faktor eksternal seperti, tetapi tidak terbatas pada, tidak tersedianya Wi-Fi, pemutusan Wi-Fi, kebijakan toko aplikasi setempat, atau tidak tersedianya aplikasi.
- Fitur ini dapat berubah tanpa pemberitahuan sebelumnya dan mungkin memiliki bentuk yang berbeda tergantung tempat Anda berada.

Menggunakan Diagnosis yang Terdengar untuk Mendiagnosis Masalah

- 1) Tahan mouthpiece ponsel Anda di atas logo **Smart Diagnosis**. Jangan sentuh tombol apa pun lainnya.



- 2) Tekan dan tahan tombol **STOP/Cancel (STOP/Batal)** selama 8 detik sampai **5** ditampilkan.
- 3) Setelah Anda mendengar tiga kali bip, lepaskan tombol **STOP/Cancel (STOP/Batal)**.
- 4) Biarkan ponsel di tempatnya sampai transmisi nada selesai. Waktu hitung mundur akan ditampilkan. Setelah hitung mundur selesai dan nada berhenti, diagnosis akan ditampilkan di aplikasi.

CATATAN

- Untuk hasil terbaik, jangan memindahkan ponsel saat nada sedang ditransmisikan.

PEMECAHAN MASALAH

Tanya Jawab

Tanya Jawab

T: Apa yang salah saat lampu oven tidak menyala?

J: Ada beberapa alasan mengapa lampu oven tidak menyala. Mungkin bola lampunya meletus atau karena kegagalan sirkuit listrik.

T: Apakah energi gelombang mikro keluar melalui kaca pintu?

J: Tidak. Lubang, atau porta, dibuat untuk dilalui cahaya; energi gelombang mikro tidak akan dapat melewatinya.

T: Mengapa nada bip terdengar saat tombol panel kontrol disentuh?

J: Nada bip terdengar untuk memastikan bahwa pengaturan dimasukkan dengan benar.

T: Apakah fungsi microwave akan rusak jika dioperasikan dalam keadaan kosong?

J: Ya. Jangan pernah mengoperasikan dalam keadaan kosong.

T: Mengapa telur terkadang meletus?

J: Saat memanggang, menggoreng, atau poaching telur, kuning telur mungkin meletus karena uap yang terbentuk di dalam membran kuning telur. Untuk mencegahnya, cukup tusuk kuning telur sebelum memasang. Jangan memasukkan telur yang belum dikupas dalam microwave.

T: Mengapa waktu pendiaman disarankan saat selesai memasak menggunakan microwave?

J: Setelah microwave selesai memasak, proses memasak makanan tetap berlangsung selama waktu pendiaman. Waktu pendiaman ini menyelesaikan proses memasak dengan merata di seluruh makanan. Durasi waktu pendiaman tergantung pada kepadatan makanan.

T: Mengapa oven saya tidak selalu memasak secepat yang disebutkan dalam panduan memasak?

J:

- Baca panduan memasak Anda lagi untuk memastikan Anda telah mengikuti panduan dengan benar, dan untuk mengetahui apa yang mungkin menyebabkan perbedaan itu.
- Waktu panduan memasak dan pengaturan panas hanyalah saran, yang dipilih untuk mencegah makanan terlalu masak, masalah paling umum saat menggunakan oven ini.
- Perbedaan dalam bentuk, ukuran, berat, dan dimensi makanan memerlukan waktu memasak yang lebih lama.
- Gunakan penilaian Anda sendiri beserta saran panduan memasak untuk menguji kondisi makanan, seperti yang Anda lakukan saat menggunakan kompor konvensional.

T: Mengapa kata 'cool' atau sisa waktu memasak ditampilkan dengan suara kipas bising setelah microwave selesai memasak?

J: Setelah selesai memasak, kipas mungkin dioperasikan untuk mendinginkan oven. Layar akan menampilkan Cool. Jika Anda membuka pintu atau menekan **STOP** atau **STOP/Cancel (STOP/Batal)** sekali sebelum waktu memasak selesai, sisa waktu memasak akan ditampilkan. Hal ini bukan malafungsi.

Sebelum Menghubungi Layanan

Jika gejala berikut muncul saat menggunakan oven microwave, periksa sekali lagi. Itu mungkin bukan kegagalan.

Pengoperasian

Gejala	Dugaan Penyebab & Cara Mengatasinya
<p>Oven microwave tidak menyala</p>	<p>Kabel daya tidak dicolokkan, pintu terbuka. Atau, waktu masak tidak diatur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colokkan kabel daya. • Tutup pintu oven. • Atur waktu masak. <p>Sekring di rumah Anda mungkin sudah putus atau pemutus arus kondisi mati. Atau alat terhubung ke sambungan GFCI (Rangkaian Pemutus Kesalahan Pentanahan), dan pemutus arus sambungan tersebut dalam kondisi mati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Periksa kotak sambungan listrik dan ganti sekring atau reset pemutus arus. <p>Jangan menambah kapasitas sekring. Jika masalahnya ada pada kelebihan beban pada rangkaian, minta bantuan teknisi berkualifikasi untuk perbaikan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lakukan reset pada pemutus arus GFCI. Jika masalah terus muncul, hubungi teknisi listrik.
<p>Percikan</p>	<p>Perkakas tidak aman untuk microwave. Atau, mengoperasikan oven saat kosong.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gunakan perkakas yang aman untuk microwave. Jika ragu, uji perkakas sebelum menggunakannya. • Jangan operasikan oven saat kosong.
<p>Waktu Saat Ini tidak tepat</p>	<p>Daya terputus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atur waktu. Lihat bagian Pengaturan Jam untuk mengatur ulang waktu saat ini.
<p>Masakan tidak rata</p>	<p>Perkakas tidak aman untuk microwave. Atau, pengaturan masak salah.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uji perkakas untuk memastikannya aman untuk microwave. • Jangan masak tanpa baki kaca. • Balik atau aduk masakan. • Cairkan makanan sepenuhnya sebelum memasak. • Gunakan waktu masak dan tingkat daya yang tepat.
<p>Makanan Terlalu Masak</p>	<p>Pengaturan dan cara masak salah.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ubah waktu masak atau tingkat daya.
<p>Makanan Belum Masak</p>	<p>Perkakas tidak aman untuk microwave. Atau, pengaturan masak salah.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastikan perkakas aman untuk microwave. • Cairkan makanan sepenuhnya sebelum memasak. • Ubah waktu masak atau tingkat daya. • Pastikan porta ventilasi tidak buntu.

Gejala	Dugaan Penyebab & Cara Mengatasinya
Pencairan Belum Tuntas	Perkakas tidak aman untuk microwave. Atau, pengaturan masak salah. <ul style="list-style-type: none">• Pastikan perkakas aman untuk microwave.• Ubah waktu atau berat pencairan.• Balik atau aduk makanan selama siklus pencairan.

Catatan

Catatan



LG Electronics Indonesia

**PT. LG Electronics Service Indonesia
Gandaria 8 Office Tower LT. 19-D1, Desa/Kelurahan
Kebayoran Lama Utara, Kec. Kebayoran Lama,
Kota Adm. Jakarta Selatan, Provinsi DKI Jakarta, 12240**

**Layanan Konsumen/Customer Information Center:
1500-140**

**Tanda Pendaftaran
Petunjuk Penggunaan Manual Dan
Kartu Jaminan/Garansi
Dalam Bahasa Indonesia Bagi Produk Elektronik**

Nomor: I.43.LESI2.00203.0618