OVEN MICROWAVE/PANGGANG/KONVEKSI

BUKU MANUAL BAGI PEMILIK

BACALAH BUKU MANUAL INI DENGAN SEKSAMA SEBELUM ANDA MENGOPERASIKANNYA.

MC-8044NLC

P/No: MFL37163301

28/DJPDN/MG/V/2003

Petunjuk Keselamatan

Beberapa petunjuk keselamatan untuk menghindari kemungkinan terjadinya ledakan akibat energi gelombang mikro yang berlebih.

Anda tidak dapat mengoperasikan oven dengan pintu terbuka, sehubungan dengan sistem pengaman berlapis yang terpasang dalam mekanisme pintu. Sistem pengaman berlapis ini secara otomatis mematikan segala aktifitas pemanasan jika pintu dibuka; satu kasus pada oven microwave yang dapat mengakibatkan terjadinya ledakan berbahaya akibat energi gelombang mikro.
PENTING: Jangan merusak sistem pengaman berlapis ini!

Jangan meletakkan benda apapun di depan oven dan pintu atau membiarkan makanan atau sisa bahan pembersih terakumulasi di lapisan permukaan.

Jangan mengoperasikan oven bila dalam keadaan rusak. Amatlah penting untuk memastikan pintu oven tertutup rapat dan tidak ada kerusakan pada: (1) pintu (bagian sudut/tekukan), (2) engsel dan pegangan pintu (patah atau longgar), (3) segel pintu dan permukaan luarnya.

Oven Anda tidak dianjurkan untuk dibongkar-pasang atau diperbaiki oleh siapapun, kecuali petugas service resmi.

⚠ *PERINGATAN*

Pastikan waktu pemanasan diset dengan tepat, karena pemanasan berlebih dapat mengakibatkan makanan hangus/terbakar dan berlanjut pada kerusakan oven Anda.

Saat memanaskan bahan cair-seperti sup, saus, dan minuman dalam oven microwave-pemanasan berlebih pada cairan di atas titik didih dapat terjadi tanpa adanya tanda-tanda gelembung didih. Hal ini mengakibatkan terjadinya pendidihan sontak, melebihi titik didih pada cairan panas tersebut. Untuk mencegah kemungkinan ini, ikuti langkah-langkah berikut:

1 Hindari penggunaan wadah bersisi lurus dengan leher rendah.

2 Jangan melakukan pemanasan berlebih.

3 Aduk cairan sebelum menempatkannya pada wadah dalam oven, dan aduk sekali lagi saat proses pemanasan separuh jalan.

4 Setelah pemanasan, diamkan sejenak dalam oven, aduk atau kocok perlahan (khususnya cairan isi botol susu dan makanan bayi) dan rasakan panasnya sebelum dikonsumsi untuk menghindari pelepuhan (khususnya cairan isi botol susu dan makanan bayi).
Berhati-hatilah saat memegang wadah.

⚠ *PERINGATAN*

Diamkan makanan setelah dipanaskan oleh microwave dan rasakan panasnya sebelum dikonsumsi. Khususnya isi dari botol susu dan makanan bayi.

Daftar Isi

Bagaimana Cara Kerja Oven Microwave

Gelombang mikro (microwave) adalah bentuk dari energi yang sama dengan gelombang radio, televisi, dan sinar matahari. Secara normal, gelombang mikro menyebar jauh menembus atmosfir dan menghilang tanpa meninggalkan efek apapun. Oven microwave, dalam hal ini, memiliki magnetron yang dirancang untuk memanfaatkan energi dalam microwave. Aliran listrik, yang disuplai ke tabung magnetron, digunakan untuk menciptakan energi gelombang mikro.

Gelombang mikro ini menembus area pemanasan saat dimulainya proses awal dalam oven. Wadah berputar ditempatkan pada dasar oven. Gelombang mikro tidak bisa menembus dinding logam oven, tapi dapat menembus materi tertentu, seperti kaca, porselen, dan kertas-yang menjadi bahan dasar peralatan memasak yang aman digunakan untuk oven.

Gelombang mikro tidak memanaskan peralatan masak, meski lambat laun barang-barang tersebut mendapatkan panas yang berasal dari makanan.

Peralatan yang sangat aman

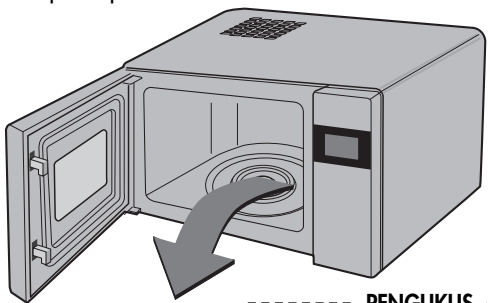
Oven microwave Anda adalah satu dari peralatan rumah tangga yang paling aman. Jika pintu terbuka, oven akan secara otomatis berhenti memproduksi gelombang mikro. Energi gelombang mikro diubah dengan sempurna menjadi panas saat menembus makanan, tanpa meninggalkan sisa energi yang membahayakan saat Anda mengkonsumsi makanan tersebut.

Petunjuk Keselamatan 2
Daftar Isi 3
Membuka Kemasan & Penginstalan ..... 4 ~ 5
Metode penggunaan perkakas sesuai jenis pengoperasian oven 6
Pengaturan Waktu 7
Kunci Pengaman Anak 8
Fitur Quick Start 9
Menambah atau Mengurangi Waktu Pemanasan 10
Pemanasan dengan Daya Mikro 11
Level Daya Mikro 12
Dua Tahapan Pemanasan 13
Fitur Pemanggangan – Cooking 14
Fitur Kombinasi Pemanggangan – Cooking 15
Fitur Pengukusan – Menghangatkan 16
Fitur Ez - Membersihkan 17
Fitur Speed Hot Air – Pemanasan Awal 18
Fitur Speed Hot Air – Cooking 19
Fitur Kombinasi Konveksi – Cooking 20
Fitur Konveksi – Pemanasan Awal 21
Fitur Konveksi – Cooking 22
Fitur Auto Cook ..... 23 ~ 24
Fitur Crispy Cook ..... 25 ~ 26
Fitur Steam Chef ..... 27 ~ 28
Fitur Auto Defrost 29
Panduan Auto Defrost 30
Fitur Quick Defrost 31
Panduan Quick Defrost 32
Panduan Heating atau Reheating 33
Panduan untuk Sayuran Segar 34
Panduan untuk Defrosting 35
Panduan untuk Grill Cooking 36
Panduan untuk Konveksi ..... 37 ~ 38
Panduan untuk Crisping Tray ..... 39 ~ 40
Panduan untuk Speed Hot Air 41
Panduan untuk Steam 42
Instruksi Keamanan Penting ..... 43 ~ 44
Perkakas yang Aman untuk Microwave 45
Karakteristik Makanan & Proses Pemanasan Microwave ..... 46 ~ 47
Tanya Jawab 48
Informasi Kabel Kontak/Spesifikasi Teknis 49

Membuka Kemasan & Penginstalan

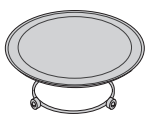
Dengan mengikuti langkah-langkah dasar yang terdapat dalam 2 halaman ini, Anda akan bisa memeriksa dengan cepat apakah oven beroperasi dengan benar. Perhatikan baik-baik pada petunjuk di mana Anda akan menginstal peralatan ini. Saat membuka kemasannya, pastikan Anda menyingkirkan semua asesoris dan lapisan pembungkus. Periksalah dengan teliti untuk memastikan oven Anda tidak mengalami kerusakan saat pengiriman.

1 Buka kemasan pembungkusnya dan tempatkan oven pada permukaan datar.





PARA-PARA



PENAMPAN KACA

CINCIN PEMUTAR

PENGUKUS



PENUTUP PENGUKUS



PIRINGAN PENGUKUS

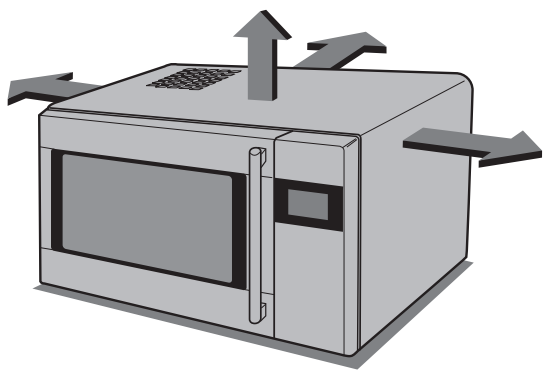


WADAH AIR PENGUKUS (PENAMPAN CRISPING)

Jangan mengoperasikan oven dalam keadaan kosong kecuali saat menjalankan fungsi Convection Preheating (Pemanasan Awal untuk Konveksi) dan Ez Clean (Pembersihan). Oven akan secara otomatis beroperasi untuk proses pendinginan setelah proses memasak/pemanasan atau saat beroperasi tanpa adanya makanan.

2 Tempatkan oven pada lokasi pilihan Anda dengan tinggi lebih dari 85 cm, tapi pastikan ada area kosong setidaknya 20 cm ke atas dan 10 cm ke belakang untuk saluran udara (ventilasi) yang cukup. Bagian depan oven harus setidaknya 8 cm dari ujung/tepi permukaan untuk menghindari terbaliknya oven.

Saluran pembuangan (exhaust) terletak di atas atau samping oven. Menghalangi/menyumbat saluran tersebut dapat menyebabkan kerusakan oven.



JANGAN MENGGUNAKAN OVEN INI UNTUK TUJUAN KOMERSIAL / USAHA KATERING

3 Pasang colokan oven pada stop kontak standar di rumah Anda. Pastikan hanya oven satu-satunya peralatan yang terkoneksi ke stop kontak. **Jika oven tidak bekerja dengan baik, cabut stop kontak dari soket dan pasang kembali dengan cermat.**

4 Buka pintu oven dengan menarik **PEGANGAN PINTU.** Tempatkan **CINCIN PEMUTAR** ke dalam oven dan letakkan **PENAMPAN KACA** di atasnya.

5 Isi **wadah khusus microwave** dengan 300 ml air. Letakkan di atas **PENAMPAN KACA** dan tutup pintu oven. Jika Anda ragu akan tipe wadah yang sesuai untuk digunakan, silakan merujuk ke halaman 45.



6 Tekan tombol **START/CLEAR,** lalu tekan tombol **START/QUICK START** satu kali untuk pengaturan 30 detik waktu pemanasan.



7 **DISPLAY** akan menunjukkan perhitungan mundur dari 30 detik. Bila mencapai angka 0, bunyi **BIP** akan terdengar. Buka pintu oven dan periksa suhu air. Jika oven bekerja dengan baik, air terasa hangat. **Hati-hati saat memindahkan wadah yang kemungkinan besar dalam keadaan panas.**



OVEN ANDA TELAH TERINSTAL SEKARANG

8 Isi dari botol susu dan wadah makanan bayi harus diaduk atau dikocok dan periksa suhunya sebelum dikonsumsi, dalam rangka menghindari terjadinya pelepuhan.

Metode penggunaan perkakas sesuai jenis pengoperasian oven

	Microwave	Panggang	Konveksi	Menghangatkan	Air Panas Cepat	Kombinasi	Kering/Renyah
Penutup Pengukus 	X	X	X	X	X	X	X
Piringan Pengukus 	X	X	X	X	X	X	X
Wadah Air Pengukus (Penampan Crisping) 	O	X	X	X	X	X	X
Piringan Pengukus + Wadah Air Pengukus 	X	X	X	X	X	X	X
Pengukus (Terpasang) 	O	X	X	O	X	X	X
Penutup Pengukus + Wadah Air Pengukus 	X	X	X	X	X	X	O
Para-para 	X	O	O	X	O	O	X
Penampan Kaca 	O	O	O	O	O	O	O

Perhatian: Pastikan penggunaan perkakas berdasarkan petunjuk memasak.

O *: Dianjurkan*
X *: Tidak Dianjurkan*

Anda dapat melakukan penyetelan dalam 2 pilihan sistem waktu: 12 jam atau 24 jam.
Dalam contoh berikut, Saya akan menunjukkan kepada Anda bagaimana menyetel waktu untuk 14:35 bila menggunakan sistem 24 jam.
Pastikan Anda telah menyingkirkan semua kemasan pembungkus dari oven.

Pengaturan Waktu



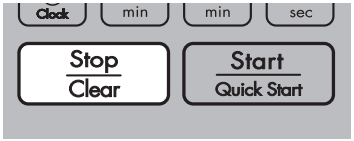
Saat oven Anda dialiri listrik untuk pertama kalinya atau saat oven menyala kembali setelah aliran listrik terputus, simbol ':' akan terpampang di tampilan; berarti Anda harus menyetel ulang waktu.

Jika waktu (atau tampilan) memperlihatkan simbol-simbol asing, cabut oven dari stop kontak dan pasang kembali, lalu setel ulang waktunya.

Selama penyetelan waktu, tanda "titik dua" akan menyala.
Setelah penyetelan, tanda "titik dua" akan berhenti menyala.

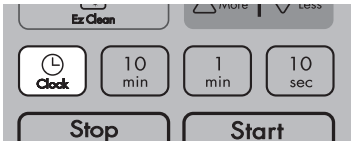
1 Pastikan Anda telah menginstal oven dengan benar seperti yang dijelaskan di bagian awal buku ini.

Tekan **STOP/CLEAR.**



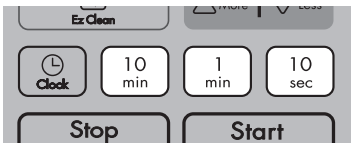
2 Tekan **CLOCK** sekali.

(Jika Anda ingin menggunakan sistem 12 jam, tekan **CLOCK** sekali lagi.
Jika ingin mengganti pilihan sistem setelah penyetelan waktu selesai dilakukan, Anda harus mencabut colokan oven dan memasangnya kembali)



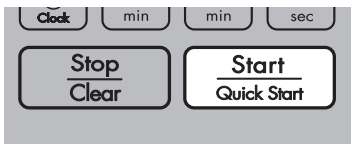
3 Tekan **10 MIN** lima belas kali.
Tekan **1 MIN** tiga kali.
Tekan **10 SEC** lima kali.

Jika tombol (10 MIN / 1 MIN / 10 SEC) ditekan dan ditahan, angka waktu akan bertambah dengan cepat.



4 Tekan **START/QUICK START** untuk melakukan penyetelan waktu.

Sistem waktu pun mulai bekerja.

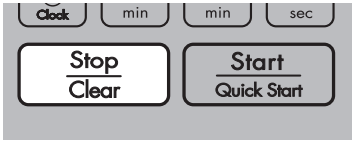


Kunci Pengaman
Anak



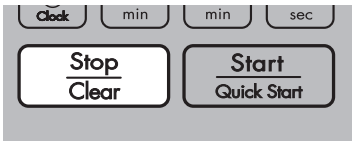
Oven ini memiliki fitur pengaman untuk mecegah terjadinya kecelakaan saat oven bekerja.
Sekali kunci pengaman anak ini disetel, Anda tidak akan bisa mengoperasikan fungsi-fungsi lainnya dan tidak ada program pemanasan yang dapat dioperasikan.
Namun anak Anda tetap dapat membuka pintu oven!

1 Tekan **STOP/CLEAR.**

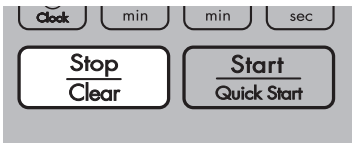


2 Tekan dan tahan **STOP/CLEAR** hingga **"L"** muncul di tampilan dan terdengar bunyi BIP.

KUNCI PENGAMAN ANAK telah terprogram sekarang.



3 Untuk membatalkan **KUNCI PENGAMAN ANAK**, tekan dan tahan **STOP/CLEAR** hingga **"L"** menghilang. Anda akan mendengar bunyi BIP bila program itu telah dibebaskan.



Fitur Quick Start

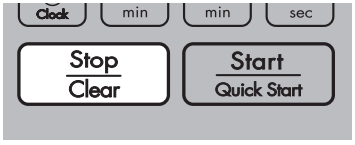
Dalam contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana menyetel waktu pemanasan selama 2 menit dengan daya tinggi (HIGH).



Fitur **QUICK START** memungkinkan Anda menyetel 30 detik interval waktu pemanasan dengan level daya HIGH, dengan satu sentuhan pada tombol **START/QUICK START.**

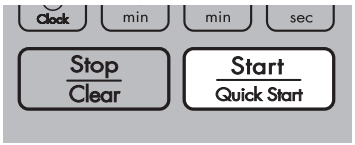
1

Tekan **STOP/CLEAR.**



2

Tekan **START/QUICK START** sebanyak empat kali untuk memilih waktu 2 menit pada level daya HIGH. Oven akan mulai bekerja sebelum Anda selesai melakukan tekanan yang keempat.



3

Selama program pemanasan **QUICK START**, Anda dapat memperpanjang waktu pemanasan hingga 99 menit dan 59 detik dengan menekan tombol **START/QUICK START** berulang kali atau menekan tombol **MORE** atau **LESS**.

Menambah atau Mengurangi
Waktu Pemanasan

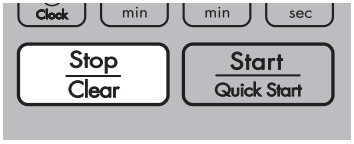
Dalam contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana mengubah pengaturan program AUTO COOK untuk waktu pemanasan yang lebih panjang atau lebih singkat.



Jika didapati bahwa makanan Anda terlalu atau kurang matang saat menggunakan program **AUTO COOK**, Anda dapat menambah atau mengurangi waktu pemanasan dengan menekan tombol **MORE/LESS.**

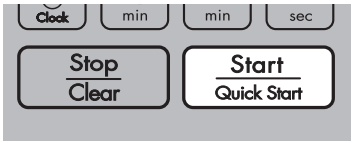
Saat pemanasan berlangsung tanpa fungsi Auto, Anda dapat menambah waktu pemanasan kapan saja dengan menggunakan tombol **MORE/LESS.** Tidak ada tindakan yang bisa dilakukan untuk menghentikan proses pemanasan.

1 Tekan **STOP/CLEAR.**

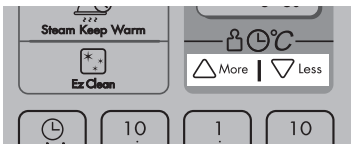


2 Atur program **AUTO COOK** sesuai keinginan.
* Lihat AUTO COOK (Halaman 23)
(Pilih berat makanan).

Tekan **START/QUICK START.**



3 Tekan **MORE.**
Masa pemanasan akan bertambah 10 detik untuk setiap tekanan pada tombol.
Tekan **LESS.**
Masa pemanasan akan berkurang 10 detik untuk setiap tekanan pada tombol.



Pemanasan dengan Daya Mikro

Dalam contoh berikut ini, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memanaskan beberapa jenis makanan dengan pemakaian daya 720W (80%) selama 5 menit 30 detik.



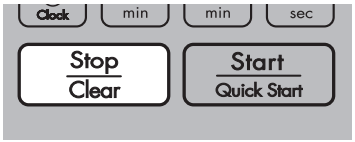
Oven Anda memiliki lima jenis pengaturan daya microwave.

LEVEL DAYA	%	*DAYA OUTPUT*
HIGH	100%	900W (Max)
MEDIUM HIGH	80%	720W
MEDIUM	60%	540W
DEFROST (MEDIUM LOW)	40%	360W (❄❄)
LOW	20%	180W

1

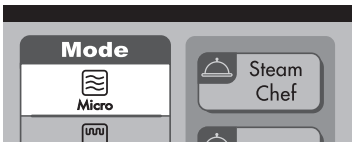
Pastikan Anda telah dengan benar melakukan penginstalan oven seperti yang dijelaskan di bagian awal buku ini.

Tekan **STOP/CLEAR.**



2

Tekan **MICRO** dua kali untuk memilih daya 720W (80%).
Angka "720" akan muncul di tampilan.



3

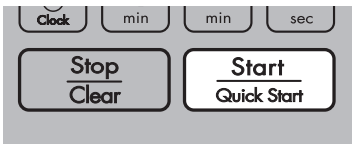
Tekan **1 MIN** lima kali.
Tekan **10 SEC** tiga kali.



4

Tekan **START/QUICK START.**

Selama pemanasan Anda dapat menggunakan tombol **MORE** atau **LESS** untuk menambah atau mengurangi waktu pemanasan.



Level
Daya Mikro

Oven microwave Anda dilengkapi 5 level daya untuk menghadirkan fleksibilitas maksimum dan kontrol atas proses pemanasan.
Tabel di bawah memperlihatkan contoh-contoh makanan dan rekomendasi level daya pemanasannya dalam penggunaan oven microwave ini.



LEVEL DAYA	*PENGGUNAAN*	*LEVEL DAYA (%)*	*DAYA OUTPUT*
HIGH	● Mendidihkan air ● Mematangkan daging cincang ● Memasak potongan daging unggas, ikan, sayuran ● Memasak potongan daging empuk	100%	900W (Max)
MEDIUM HIGH	● Semua jenis penghangatan (cairan) ● Memanggang daging & unggas ● Memasak jamur dan kerang ● Memasak makanan yang mengandung keju dan telur	80%	720W
MEDIUM	● Menghangatkan (kentang tumbuk, makanan dalam wadah, makanan siap saji) ● Mengolah telur ● Memasak puding ● Mengolah nasi, sup	60%	540W
DEFROST (MEDIUM LOW)	● Segala jenis pencairan/pelunakan makanan beku ● Mencairkan mentega dan coklat ● Memasak potongan daging yang kurang empuk	40%	360W (❄❄)
LOW	● Melembutkan mentega & keju ● Melembutkan es krim ● Mengembangkan adonan beragi	20%	180W

Dua Tahapan Pemanasan

Dalam contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memasak makanan dalam dua tahapan. Tahap pertama akan memanaskan makanan selama 5 menit 30 detik pada daya 720W (80%); tahap kedua akan mematangkannya selama 35 menit dengan daya 360W (40%).



Selama pemanasan dua tahap ini, pintu oven dapat dibuka dan makanan dapat diperiksa. Tutup pintu oven dan tekan **START/QUICK START** dan tahap pemanasan akan berlanjut.

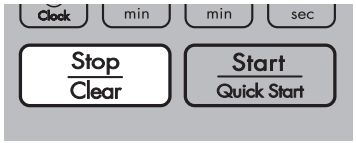
Di akhir tahapan pertama, terdengar bunyi BIP dan tahapan kedua pun dimulai.

Bila Anda ingin menghilangkan program ini, tekan **STOP/CLEAR** dua kali.

Salam fungsi pemanasan Auto Defrost, Anda dapat memanaskan makanan hingga maksimal tiga tahapan (Auto Defrost + Tahap 1 + Tahap 2). Karenanya Anda dapat melakukan penghangatan otomatis pada makanan dan mematangkannya tanpa perlu meyetel ulang oven untuk tiap tahapan.

1 Atur level daya dan waktu pemanasan untuk **Tahap (Stage) 1.**

Tekan **STOP/CLEAR.**



2 Tekan **MICRO** dua kali untuk memilih daya 720W (80%).

Tekan **1 MIN** lima kali.
Tekan **10 SEC** tiga kali.



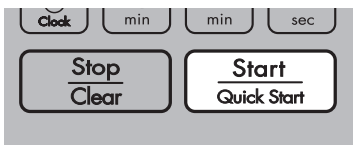
3 Tekan **MICRO** empat kali untuk memilih daya 360W (40%).

Tekan **10 MIN** tiga kali.
Tekan **1 MIN** lima kali.



4 Tekan **START/QUICK START.**

Selama pemanasan Anda dapat menggunakan tombol **MORE** atau **LESS** untuk menambah atau mengurangi waktu pemanasan.



Fitur Pemanggangan
Cooking

Pada contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana menggunakan fitur Grill untuk mengolah beberapa jenis makanan selama 12 menit 30 detik .

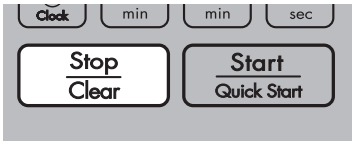


Fitur ini memungkinkan Anda menjadikan makanan tampak coklat matang dan terasa garing/renyah dengan cepat.

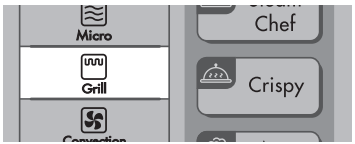
Para-para wajib digunakan selama proses pemanggangan.



Tekan **STOP/CLEAR.**

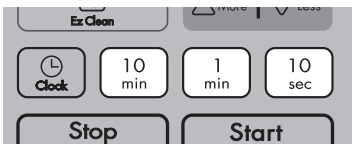


Tekan **GRILL.**



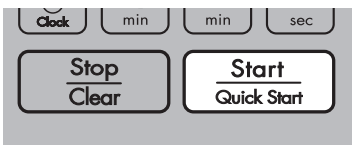
Atur lamanya waktu pemanggangan.

Tekan **10 MIN** sekali.
Tekan **1 MIN** dua kali.
Tekan **10 SEC** tiga kali.



Tekan **START/QUICK START.**

Anda dapat menggunakan tombol MORE atau LESS untuk menambah atau mengurangi waktu pemanggangan.
Hati-hati saat memindahkan makanan karena wadah akan terasa panas!



Pada contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana memprogram oven dengan daya mikro 180W (20%) dan menjalankan fitur pemanggangan selama 25 menit.



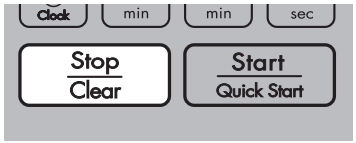
Oven Anda memiliki fitur pematangan kombinasi yang memungkinkan Anda memasak makanan dengan fungsi panas (heater) dan gelombang mikro (microwave) pada saat bersamaan atau bergantian.
Ini berarti berkurangnya waktu untuk mematangkan makanan Anda.

Anda dapat mengatur tiga level daya mikro (20%, 40%, dan 60%) dengan cara kombinasi.

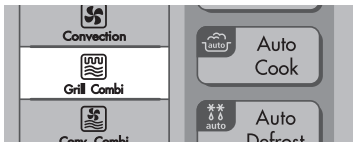
Daya Microwave

(%)	*(Watt)*
20	**180**
40	**360**
60	**540**

1 Tekan **STOP/CLEAR.**



2 Tekan **GRILL COMBI.**

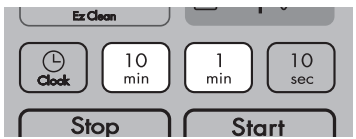


3 Tekan **MICRO** untuk memilih daya 180W (20%).



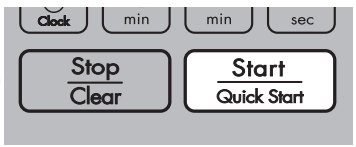
4 Atur lamanya waktu.

Tekan **10 MIN** dua kali.
Tekan **1 MIN** lima kali.



5 Tekan **START/QUICK START.**

Anda dapat menggunakan tombol **MORE** atau **LESS** untuk menambah atau mengurangi waktu pemanasan.
Hati-hati saat memindahkan makanan karena wadah akan terasa panas!



Fitur Pengukusan

Menghangatkan

Pada contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara menjaga hangatnya makanan dengan fitur WARM-HI selama 30 menit.

Fitur ini memungkinkan Anda menjaga kehangatan makanan setelah mematangkan dengan opsi Koki Pengukus (Steam Chef). Ada 2 jenis fitur pengukus-menjaga-kehangatan; WARM-HI dan WARM-LO.

PETUNJUK PENGUKUS-PENJAGA-KEHANGATAN (STEAM KEEP WARM)

Tuangkan 300 ml air ke wadah air pengukus. Taruh piringan pengukus dan letakkan makanan di atas piringan tersebut. Tutup dengan penutup pengukus.

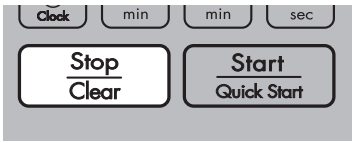
Letakkan wadah air pengukus yang telah diisi air ke tengah penampan kaca dengan hati-hati. Pertahankan keseimbangan!

Makanan berwadah, sup, saus, rebusan, dsb.

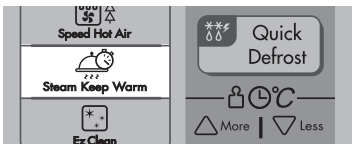
PERHATIAN:

1. Pastikan makanan Anda berada dalam wadah pengukus dengan pilihan fitur Steam Keep Warm
2. Selalu gunakan sarung tangan khusus oven saat memindahkan PENGUKUS dari dalam oven. Sangat panas.
3. Jangan meletakkan PENGUKUS yang masih panas di atas meja kaca atau tempat yang mudah meleleh setelah proses pemanasan. Selalu pastikan untuk menggunakan bantalan atau tatakan.
4. Pastikan untuk mengisi air sebelumnya ketika memasak menggunakan PENGUKUS.
5. Hati-hati saat memindahkan PENGUKUS yang terisi air.
6. Selama menggunakan PENGUKUS, tutup pengukus dan wadah air pengukus harus dalam posisi yang benar-benar pas. Telur dalam chestnut bisa meletup bila tidak dengan tutup pengukus dan wadah airnya.

1 Tekan **STOP/CLEAR.**

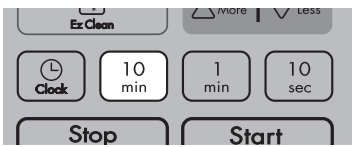


2 Tekan **STEAM KEEP WARM** sekali.
"HI" muncul di tampilan display.



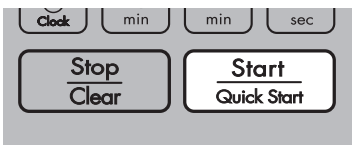
3 Atur waktu lamanya pengukusan.

Tekan **10 MIN** tiga kali.



4 Tekan **START/QUICK START.**

Anda dapat menggunakan tombol **MORE** atau **LESS** untuk menambah atau mengurangi waktu pengukusan.



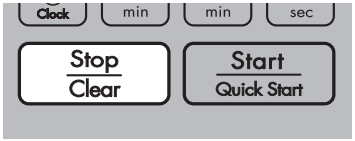
Pada contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara menghilangkan bau pada oven.



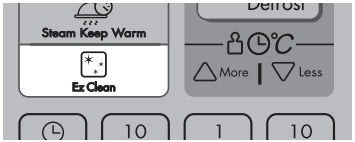
Oven ini memiliki fungsi istimewa untuk menghilangkan bau dalam oven dengan sekali sentuhan.

Anda dapat menggunakan fungsi EZ Clean tanpa adanya makanan dalam oven.

1 Tekan **STOP/CLEAR.**



2 Tekan **EZ CLEAN.**
(Oven akan bekerja secara otomatis).



Fitur Speed Hot Air

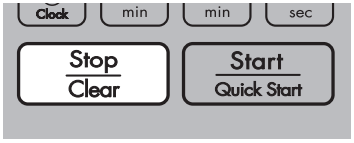
Pemanasan Awal

Pada contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara melakukan pemanasan awal oven dengan suhu 230°C.

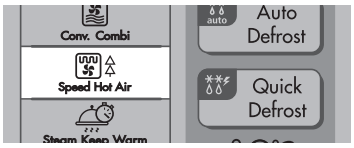


Oven ini memiliki skala temperatur 100°C ~ 250°C. (180°C secara otomatis tersedia saat fitur Speed Hot Air dipilih).

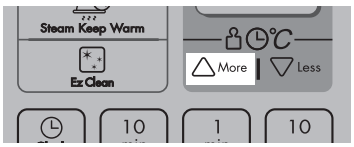
1 Tekan **STOP/CLEAR.**



2 Tekan **SPEED HOT AIR.**

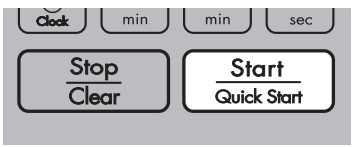


3 Tekan **MORE** lima kali untuk memilih “230C”.



4 Tekan **START/QUICK START.**

Pemanasan awal akan dimulai dengan tampilan “Pr-H”.



Fitur Speed Hot Air

Pada contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana memprogram oven dengan fitur pemanasan air panas cepat pada suhu 230°C selama 20 menit.

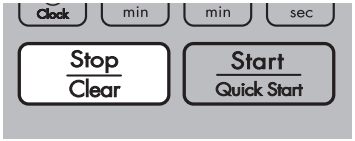


Oven ini memiliki skala temperatur 100°C ~ 250°C. (180°C secara otomatis tersedia saat fitur Speed Hot Air dipilih).

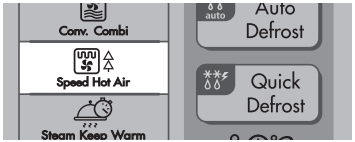
Fitur ini memungkinkan Anda mengkombinasi operasi konveksi dengan fitur pemanggangan.

Hal ini akan mengurangi lamanya waktu memasak/memanaskan.

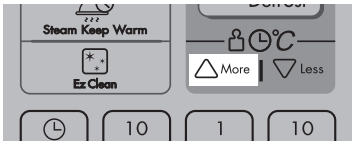
1 Tekan **STOP/CLEAR.**



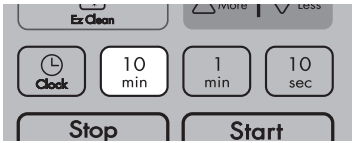
2 Tekan **SPEED HOT AIR.**



3 Tekan **MORE** lima kali untuk memilih “230C”.

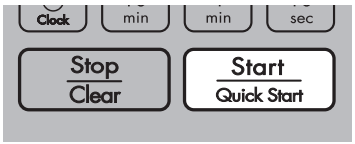


4 Tekan **10MIN** dua kali,



5 Tekan **START/QUICK START.**

Anda dapat menggunakan tombol **MORE** atau **LESS** untuk menambah atau mengurangi waktu pemanasan.



Fitur Kombinasi Konveksi

Cooking

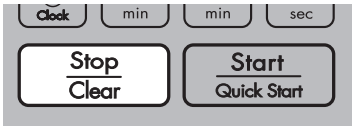
Pada contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana memprogram oven dengan daya mikro 540W (60%) dan pada suhu konveksi 200°C untuk waktu pemanasan selama 25 menit.



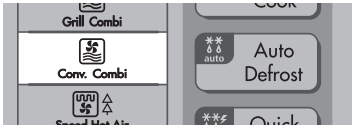
Oven ini memiliki skala temperatur 100°C ~ 250°C.
(180°C secara otomatis tersedia saat fitur Convection Combination dipilih).

Anda dapat mengatur 3 level daya mikro (20%, 40%, dan 60%) dengan fitur combi.

1 Tekan **STOP/CLEAR.**



2 Tekan **CONV. COMBI.**



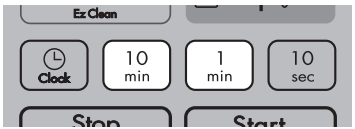
3 Tekan **MORE** dua kali untuk memilih "200C".



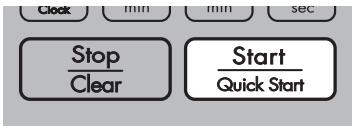
4 Tekan **MICRO** tiga kali.



5 Tekan **10MIN** dua kali.
Tekan **1 MIN** lima kali.



6 Tekan **START/QUICK START.**
Selama proses berjalan, Anda dapat menggunakan tombol **MORE** atau **LESS** untuk menambah atau mengurangi waktu pemanasan.
Hati-hati saat memindahkan makanan karena wadah akan terasa panas!



Fitur Konveksi

Pemanasan Awal

Pada contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana melakukan pemanasan awal oven pada suhu 230°C.



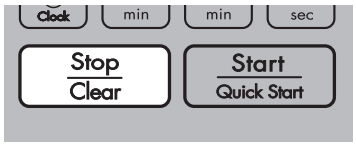
Konveksi oven memiliki skala temperatur 40°C dan 100°C ~ 250°C.
(180°C secara otomatis tersedia saat fitur Convection dipilih).

*** Oven ini memiliki fungsi fermentasi pada suhu 40°C. Saat Anda menjalankan fungsi ini, jika suhu oven di atas 70°C, tampilan memperlihatkan kode error "E-05". Anda harus menunggu hingga oven kembali ke suhu normal.**

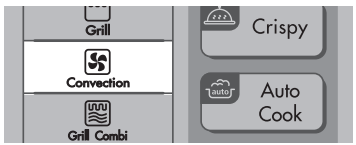
Oven ini akan membutuhkan waktu beberapa menit untuk mencapai suhu yang diinginkan.

Begitu mencapai suhu yang diinginkan, akan terdengar bunyi BIP untuk memberi tahu Anda bahwa suhu telah tercapai. Lalu letakkan makanan Anda dalam oven; lalu atur oven untuk memulai proses pemanasan.

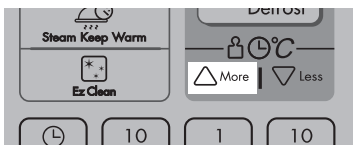
1 Tekan **STOP/CLEAR.**



2 Tekan **CONVECTION.**

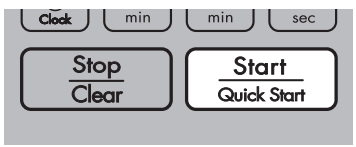


3 Tekan **MORE** lima kali untuk memilih "230C".



4 Tekan **START/QUICK START.**

Pemanasan awal akan dimulai dengan tampilan "Pr-H".



Fitur Konveksi

Cook

Pada contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana melakukan pemanasan awal oven, lalu memanaskan makanan pada suhu 230°C selama 50 menit.



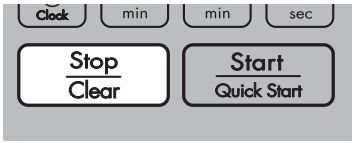
Konveksi oven memiliki skala temperatur 40°C dan 100°C ~ 250°C.
(180°C secara otomatis tersedia saat fitur convection dipilih).

Jika Anda tidak menyetel suhu, oven secara otomatis memilih 180°C, suhu ini dapat diubah dengan menekan tombol **MORE** atau **LESS.**

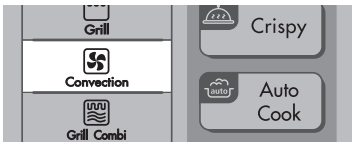
Para-para wajib digunakan selama proses konveksi.



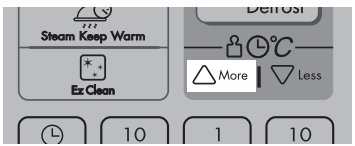
1 Tekan **STOP/CLEAR.**



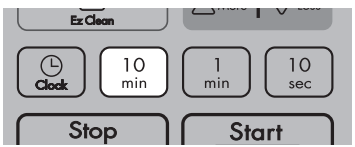
2 Tekan **CONVECTION.**



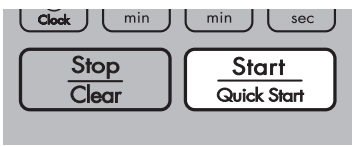
3 Tekan **MORE** lima kali untuk memilih “230C”.



4 Tekan **10 MIN** lima kali.



5 Tekan **START/QUICK START.**
Selama proses berjalan, Anda dapat menggunakan tombol **MORE** atau **LESS** untuk menambah atau mengurangi waktu pemanasan.
Hati-hati saat memindahkan makanan karena wadah akan terasa panas!



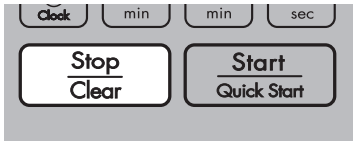
Fitur Auto Cook

Dalam contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memasak 0,6 kg jacket potato.

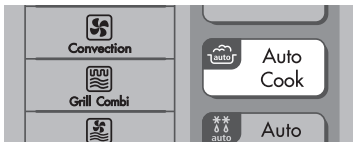


Auto Cook memungkinkan Anda memasak makanan kesukaan dengan mudah, dengan memilih jenis makanan dan memasukkan data berat makanan.

1 Tekan **STOP/CLEAR.**

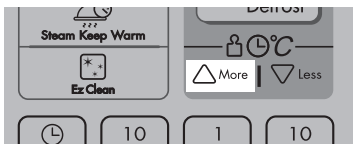


2 Tekan **AUTO COOK** satu kali untuk memilih "Ac 1".



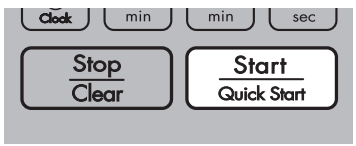
3 Pilih berat kentang yang diinginkan.

Tekan **MORE** lima kali untuk memilih "0.6kg".



4 Tekan **START/QUICK START.**

Selama proses berjalan, Anda dapat menggunakan tombol **MORE** atau **LESS** untuk menambah atau mengurangi waktu pemanasan.



Fitur	*Menu*	*Batasan Berat*	*Perkakas*	*Suhu Makanan*	*Instruksi*
Auto Cook	**Jaket Kentang (Ac 1)**	0,2 ~ 1,0 kg	Di atas penampan kaca	Suhu ruangan	1. Pilih kentang ukuran sedang (180-200g). Cuci dan keringkan kentang. Tusuk-tusuk kentang dengan garpu beberapa kali. 2. Masukkan kentang ke dalam oven. 3. Setelah matang, diamkan dengan ditutup aluminium foil selama 5 menit.
	Sayuran Segar (Ac 2)	0,2 ~ 0,8 kg	Mangkuk khusus microwave	Suhu ruangan	1. Tempatkan sayuran dalam mangkuk khusus microwave. Tambahkan air sesuai kuantitasnya. ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 sendok makan air ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 sendok makan air 2. Tutup dengan pembungkus plastik. Masukkan ke dalam oven. 3. Setelah matang, aduk selama 3-4 detik. Diamkan dalam keadaan tertutup selama 3 menit.
	Sayuran Beku (Ac 3)	0,2 ~ 0,8 kg	Mangkuk khusus microwave	Suhu beku	1. Tempatkan sayuran beku dalam mangkuk khusus microwave. Tambahkan air sesuai kuantitasnya. ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 sendok makan air ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 sendok makan air 2. Tutup dengan pembungkus plastik. Masukkan ke dalam oven. 3. Setelah matang, aduk selama 3-4 detik. Diamkan dalam keadaan tertutup selama 3 menit.
	Beras/Pasta (Ac 4)	0,1 ~ 0,3 kg	Mangkuk khusus microwave	Suhu ruangan (Beras)	1. Taruh beras/pasta dan air panas dengan 1/4 hingga 1 sendok teh garam ke dalam mangkuk yang lebar dan dalam. Masukkan ke dalam oven. 2. Setelah matang, aduk. Diamkan dalam keadaan tertutup selama 5 menit. Catatan: Beras: Tambahkan 300ml air panas per 100g beras. Tutup dengan pembungkus plastik dan angin-anginkan. Pasta: Tambahkan 400ml air panas per 100g pasta. Jangan ditutup. Aduk sedikitnya dua kali selama proses pematangan agar tidak lengket.

Fitur Crispy
Cook

Dalam contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memasak 0,6 kg fillet ikan.

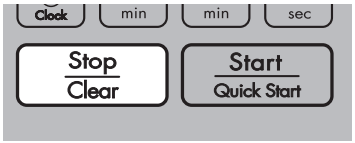


Fitur ini memungkinkan Anda memasak makanan garing/renyah.

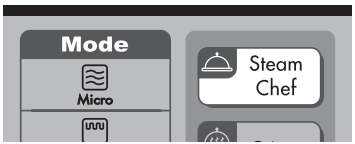
PERHATIAN:

1. **Selalu gunakan sarung tangan khusus oven saat memindahkan PENAMPAN CRISPING dari oven karena sangat panas.**
2. **Jangan meletakkan PENAMPAN CRISPING di atas meja kaca atau tempat yang mudah meleleh setelah proses pemanasan. Pastikan untuk menggunakan bantalan atau tatakan.**
3. **Jangan menggunakan PENAMPAN CRISPING dengan produk atau tipe yang berbeda. Hal ini dapat mengakibatkan terjadinya kebakaran atau kerusakan fatal pada produk tersebut.**

1 Tekan **STOP/CLEAR.**

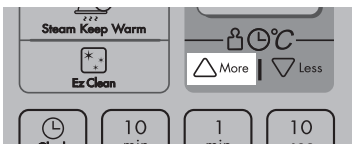


2 Tekan **CRISPY** sekali untuk memilih “cc 1”.



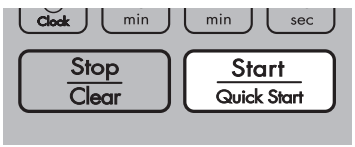
3 Masukkan data berat fillet ikan.

Tekan **MORE** lima kali untuk memasukkan data “0.6kg”.



4 Tekan **START/QUICK START.**

Selama proses berjalan, Anda dapat menggunakan tombol **MORE** atau **LESS** untuk menambah atau mengurangi waktu pemanasan.



Fitur	*Menu*	*Batasan Berat*	*Perkakas*	*Suhu Makanan*	*Instruksi*
Crispy Cook	**Fillet Ikan (cc 1)**	0,2 ~ 0,8 kg	Penampan crisping Penutup pengukus	Lemari es	1. Tempatkan fillet ikan di atas penampan crisping. Olesi fillet dengan minyak sayur. 2. Tutup dengan penutup pengukus. Masukkan ke dalam oven. 3. Pilih menu dan masukkan data berat. Tekan Start untuk memulai proses pemanasan. 4. Saat terdengar bunyi BIP, buka pintu oven dan putar makanan. Tekan Start untuk melanjutkan proses pematangan. 5. Setelah matang, angkat dari oven dan diamkan selama 1-2 menit. ***PERHATIAN: Perkakas dan sekeliling oven akan sangat PANAS. Gunakan sarung tangan.***
	Kentang Goreng (cc 2)	0,2 ~ 0,4 kg	Penampan crisping Penutup pengukus	Beku	1. Tempatkan potongan kentang beku tersebar merata di atas penampan crisping. Untuk hasil terbaik, susun dalam satu lapis/tumpukan saja. 2. Tutup dengan penutup pengukus. Masukkan ke dalam oven. 3. Pilih menu dan masukkan data berat. Tekan Start untuk memulai proses pemanasan 4. Saat terdengar bunyi BIP, buka pintu oven dan putar makanan. Tekan Start untuk melanjutkan proses pematangan. 5. Setelah matang, angkat dari oven dan diamkan selama 1-2 menit. ***PERHATIAN: Perkakas dan sekeliling oven akan sangat PANAS. Gunakan sarung tangan.***
	Permukaannya (cc 3)	0,2 ~ 0,8 kg	Penampan crisping Penutup pengukus	Lemari es	1. Letakkan dada ayam di atas penampan crisping. Sapukan minyak di permukaannya dan perciki bumbu penyedap. 2. Tutup dengan penutup pengukus. Masukkan ke dalam oven. 3. Pilih menu dan masukkan data berat. Tekan Start untuk memulai proses pemanasan. 4. Saat terdengar bunyi BIP, buka pintu oven dan putar makanan. Tekan Start untuk melanjutkan proses pematangan. 5. Setelah matang, angkat dari oven dan diamkan selama 1-2 menit. ***PERHATIAN: Perkakas dan sekeliling oven akan sangat PANAS. Gunakan sarung tangan.***
	Sosis (cc 4)	0,1 ~ 0,6 kg	Penampan crisping Penutup pengukus	Lemari es	1. Tempatkan sosis di atas nampan crisping. 2. Tutup dengan penutup pengukus. Masukkan ke dalam oven. 3. Pilih menu dan masukkan data berat. Tekan Start untuk memulai proses pemanasan. 4. Saat terdengar bunyi BIP, buka pintu oven dan putar makanan. Tekan Start untuk melanjutkan proses pematangan. 5. Setelah matang, angkat dari oven dan diamkan selama 1-2 menit. ***PERHATIAN: Perkakas dan sekeliling oven akan sangat PANAS. Gunakan sarung tangan.***

Fitur Steam
Chef

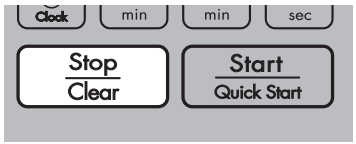
Dalam contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memasak 0,6 kg sayuran potongan kecil.

Fitur ini memungkinkan Anda mengukus makanan.

PERHATIAN:

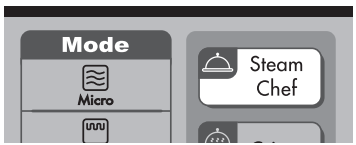
1. **Selalu gunakan sarung tangan khusus oven saat memindahkan PENGUKUS dari oven karena sangat panas.**
2. **Jangan meletakkan PENGUKUS panas di atas meja kaca atau tempat yang mudah meleleh setelah proses pemanasan. Pastikan untuk menggunakan bantalan atau tatakan.**
3. **Saat menggunakan Pengukus, tuang sedikitnya 300 ml air. Bika jumlah air kurang dari 300 ml, dapat menyebabkan proses memasak tidak sempurna, atau dapat mengakibatkan kebakaran atau kerusakan fatal pada produk.**
4. **Hati-hati saat memindahkan PENGUKUS berisi air di dalamnya.**
5. **Selama menggunakan PENGUKUS, tutup pengukus dan wadah air pengukus harus dalam posisi yang benar-benar pas. Telur dalam chestnut bisa meletup bila tidak disertakan tutup pengukus dan wadah airnya.**
6. **Jangan menggunakan Pengukus dengan produk atau tipe berbeda. Hal ini dapat mengakibatkan terjadinya kebakaran atau kerusakan fatal pada produk tersebut.**

1 Tekan **STOP/CLEAR.**



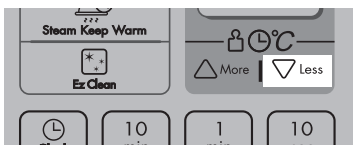
2 Tekan **STEAM CHEF** sekali untuk memilih VEGETABLES-SMALL CUT.

"Sc 1" muncul di tampilan.



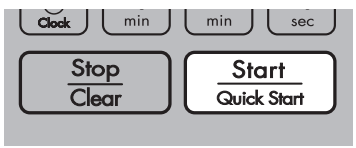
3 Masukkan data berat sayuran potongan kecil.

Tekan **MORE** lima kali untuk memasukkan data "0.6kg".



4 Tekan **START/QUICK START.**

Selama proses berjalan, Anda dapat menggunakan tombol **MORE** atau **LESS** untuk menambah atau mengurangi waktu pemanasan.



Fitur	*Menu*	*Batasan Berat*	*Perkakas*	*Suhu Makanan*	*Instruksi*
Steam Chef	**Sayuran Segar Potongan Kecil (Sc 1)**	0,2 ~ 0,8 kg	Wadah air pengukus Piringan pengukus Penutup pengukus	Suhu ruangan	1. Bersihkan sayur dan potong dalam potongan-potongan kecil. 2. Tuang 300ml air bersih ke dalam wadah air pengukus. Letakkan piringan pengukus di atasnya. Taruh sayuran di atas piringan pengukus dalam satu lapis. Tutup dengan penutup pengukus. 3. Letakkan wadah air pengukus di tengah nampan kaca. 4. Setelah selesai dikukus, diamkan selama 1 menit dalam oven. - Wortel potong, irisan kentang, cabai, courgettes (sejenis mentimun berwarna hijau gelap), kembang kol dan brokoli, potongan tomat.
	Sayuran Segar Potongan Bersar (Sc 2)	0,2 ~ 0,8 kg	Wadah air pengukus Piringan pengukus Penutup pengukus	Suhu ruangan	1. Bersihkan sayur dan potong-potong-potong dengan ukuran serupa. 2. Tuang 300 ml air bersih ke dalam wadah air pengukus. Letakkan piringan pengukus di atasnya. Taruh sayuran di atas piringan pengukus dalam satu lapis. Tutup dengan tutupan pengukus. 3. Letakkan wadah air pengukus di tengah nampan kaca. 4. Setelah selesai dikukus, diamkan selama 1 menit dalam oven. - kentang dibelah dua, kol yang dibagi 4, kembang kol utuh, jagung tongkol.
	Telur (Sc 3)	2 ~ 9 butir	Wadah air pengukus Piringan pengukus Penutup pengukus	Lemari es	1. Tuang 300 ml air bersih ke dalam wadah air pengukus. Letakkan piringan pengukus di atasnya. Susun telur-telur di atas piringan pengukus. Tutup dengan tutupan pengukus. 2. Letakkan wadah air pengukus di tengah nampan kaca. 3. Pilih menu dan masukkan data berat. Tekan Start untuk memulai proses pengukusan. 4. Setelah selesai dikukus, diamkan selama 1 menit dalam oven.
	Ikan Daging Stik (Sc 4)	0,2 ~ 0,6 kg	Wadah air pengukus Piringan pengukus Penutup pengukus	Lemari es	1. Bersihkan daging ikan. 2. Tuang 300 ml air bersih ke dalam wadah air pengukus. Letakkan piringan pengukus di atasnya. Taruh daging ikan di atas piringan pengukus dalam satu lapis. Tutup dengan tutupan pengukus. 3. Letakkan wadah air pengukus di tengah nampan kaca. 4. Pilih menu dan masukkan data berat. Tekan Start untuk memulai proses pengukusan. 5. Setelah selesai dikukus, diamkan selama 1 menit dalam oven. - ketebalan stik daging ikan di bawah 2,5 cm (1 inci).

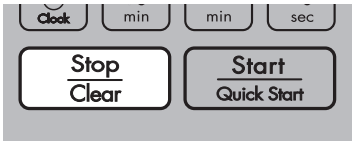
Mengingat suhu dan berat jenis makanan bervariasi, Saya anjurkan untuk memeriksa makanan sebelum mulai memasak. Beri perhatian pada daging dan ayam bertulang besar, beberapa di antaranya tidak seharusnya dicairkan/dilunakkan sebelum dimasak. Sebagai contoh daging ikan matang begitu cepat, karenanya terkadang lebih baik untuk mulai dimasak selagi dalam kondisi beku. Program BREAD cocok untuk menghangatkan makanan beku dalam jumlah kecil, seperti roti gulung atau roti tawar. Program ini memberikan waktu khusus untuk masa pendiaman, agar bagian tengah makanan melunak. Dalam contoh berikut, Saya akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara melunakkan 1,4 kg unggas beku.

Fitur Auto
Defrost



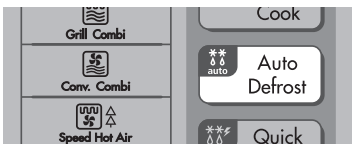
Oven Anda memiliki empat jenis pengaturan defrost (pelunakan): **MEAT** (daging), **POULTRY** (unggas), **FISH** (ikan), dan **BREAD** (roti); tiap kategori defrost memiliki pengaturan daya yang berbeda.

1 Tekan **STOP/CLEAR.**
Timbang makanan beku yang akan di-defrost. Pastikan Anda sudah menyingkirkan semua ikatan atau bungkusan metalik; lalu tempatkan dalam oven dan tutup pintunya.

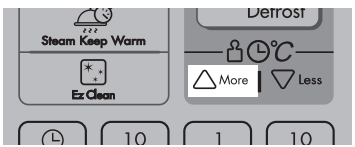


2 Tekan **AUTO DEFROST** dua kali untuk memilih program defrost **POULTRY.**

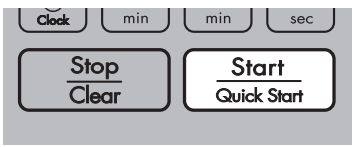
"dEF2" akan muncul di tampilan.



3 Tekan **MORE** empatbelas kali.



4 Tekan **START/QUICK START.**



5 Selama proses defrost, oven akan mengeluarkan bunyi "BIP", pada saat itu bukalah pintu oven, putar balik makanan dan pisahkan daging untuk memastikan pelunakan merata.
Angkat daging yang telah melunak atau tutupi, untuk membantu memperlambat proses pelunakan. Setelah selesai melakukan pengecekan, tutup pintu oven dan tekan **START/QUICK START** untuk melanjutkan proses defrost.
Oven tidak akan berhenti melakukan proses defrost (meski terdengar bunyi bip), kecuali pintunya dibuka.

Panduan Auto Defrost

* Makanan yang akan dihangatkan harus menempati wadah khusus microwave yang sesuai, dan letakkan di atas penampan kaca berputar tanpa penutup.
* Bila perlu, tutupi sebagian kecil daging atau unggas beku dengan lapisan aluminum foil yang rata. Hal ini untuk mencegah adanya daging ukuran kecil/tipis menjadi hangat terlebih dahulu selama proses defrost. Pastikan lapisan foil tidak bersentuhan dengan dinding oven.
* Pisahkan item-item seperti daging cincang, daging potong, sosis, dan dendeng sesegera mungkin.
* **Saat terdengar bunyi BIP, keluarkan makanan dari oven microwave, putar balik, dan masukkan kembali ke dalam oven. Singkirkan bagian yang telah melunak. Lanjutkan bagian yang masih perlu di-defrost.**
  Diamkan hingga proses pelunakan daging sempurna.

Kategori Makanan	*Batasan Berat*	*Perkakas*	*Makanan*
Daging (dEF1)	0,1 ~ 4,0 kg	Wadah khusus microwave (pinggan datar)	**Daging** Daging cincang, daging steak, rebusan, daging sirloin, pot roast, rump roast, burger sapi, steak kambing, panggang gulung, sosis, potongan-potongan daging (2 cm). Setelah proses defrost selesai, tutupi dengan aluminium foil lalu diamkan selama 5-15 menit.
Unggas (dEF2)	0,1 ~ 4,0 kg	Wadah khusus microwave (pinggan datar)	**Unggas** Ayam utuh, paha, dada, dada kalkun (di bawah 2,0 kg) Setelah proses defrost selesai, tutupi dengan aluminium foil lalu diamkan selama 20-30 menit.
Ikan (dEF3)	0,1 ~ 4,0 kg	Wadah khusus microwave (pinggan datar)	**Ikan** Fillet ikan, steak ikan, ikan utuh, sea food. Setelah proses defrost selesai, tutupi dengan aluminium foil lalu diamkan selama 10-20 menit.
Tawar (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Tisu lembaran	Roti tawar, bun, baquette, dll. Setelah proses defrost selesai, diamkan selama 1-2 menit.

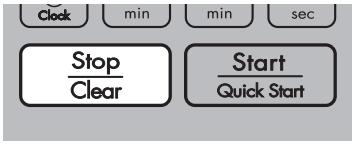
Fitur Quick
Defrost

Gunakan fungsi ini untuk melunakkan 0,5 kg daging cincang beku dengan sangat cepat.
Proses ini menyediakan waktu pendiaman untuk membiarkan bagian tengah melunak. Dalam contoh berikut akan diperlihatkan kepada Anda bagaimana melunakkan 0,5 kg daging beku.



1

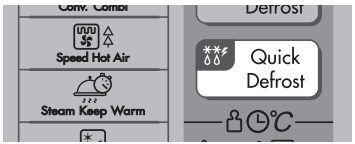
Tekan **STOP/CLEAR.**
Timbang berat makanan yang akan dilunakkan. Pastikan untuk menyingkirkan setiap ikatan atau bungkus metalik; lalu tempatkan makanan dalam oven dan tutup pintunya.



2

Tekan **QUICK DEFROST** sekali.
(Masukkan data 0,5 kg pada Meat).

Oven akan mulai bekerja secara otomatis.



3

Selama proses defrost, oven akan berbunyi "BIP", pada saat itu bukalah pintunya, putar balik makanan, dan pisah-pisahkan potongan daging untuk memastikan proses pelunakan merata. Angkat bagian yang telah lunak atau tutupi untuk memperlambat proses pelunakan.Setelah pemeriksaan, tutup pintu oven dan tekan **START/QUICK START** untuk melanjutkan proses defrost.
Oven tidak akan berhenti melakukan proses defrost (meski telah berbunyi bip), kecuali pintu dibuka.

Panduan Quick Defrost

Gunakan fungsi ini untuk melakukan pelunakan daging cincang dengan cepat.
Singkirkan pembungkus daging cincang seluruhnya. Tempatkan dalam pinggan khusus microwave.
Saat terdengar bunyi "BIP", angkat daging dari oven, putar balik, dan taruh kembali ke dalam oven.
Tekan Start untuk melanjutkan. Saat program ini berakhir, angkat daging dari microwave, tutup dengan lapisan foil dan diamkan selama 5-15 menit hingga pelunakannya sempurna.

Kategori	*Berat*	*Perkakas*	*Instruksi*
Daging Cincang	0,5 kg	Wadah khusus microwave (pinggan datar)	Daging cincang Setelah proses defrost selesai, tutup dengan aluminium foil lalu diamkan selama 5-15 menit.

Untuk keberhasilan pemanasan atau penghangatan pada microwave, adalah penting untuk mengikuti beberapa petunjuk yang disertakan. Ukurlah jumlah makanan untuk memperkirakan lamanya waktu yang dibutuhkan untuk pemanasan. Atur makanan dalam pola berputar untuk hasil terbaik. Makanan bersuhu ruangan akan lebih cepat panas daripada makanan dingin/beku. Makanan kaleng harus dikeluarkan terlebih dahulu dari kalengnya dan tempatkan dalam wadah khusus microwave. Makanan akan lebih merata pemanasannya jika ditutup dengan penutup khusus microwave atau pembungkus plastik dengan lubang angin. Buka tutup/pembungkus dengan hati-hati untuk mencegah terjadinya pelepuhan. Ikuti petunjuk yang tertera pada tabel di bawah ini dalam memanaskan makanan.

Panduan
Heating atau Reheating

Jenis makanan	***Lamanya pemanasan (Menit/level HIGH)***	***Instruksi Khusus***
Daging potong 3 potong (ketebalan 0,5 cm)	1 ~ 2	Letakkan daging potong di atas piring khusus microwave. Tutupi dengan pembungkus plastik dan beri lubang angin. Catatan: Tambahan kuah atau saus membantu daging tetap basah/berair.
Ayam potong 1 dada 1 kaki dan paha	 1½ ~ 2 2 ~ 3½	Letakkan potongan-potongan ayam di atas piring khusus microwave. Tutupi dengan pembungkus plastik dan beri lubang angin.
Ikan fillet (170-230g)	1 ~ 2	Letakkan ikan di atas piring khusus microwave. Tutupi dengan pembungkus plastik dan beri lubang angin.
Lasagna 1 porsi (300g)	4 ~ 6	Letakkan lasagna di atas piring khusus microwave. Tutupi dengan pembungkus plastik dan beri lubang angin.
Casserole 1 cangkir 4 cangkir	 1½ ~ 3 4½ ~ 7	MASAK makanan dengan casserole khusus untuk microwave dan ditutup. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Casserole Dengan krim atau keju 1 cangkir 4 cangkir	 1 ~ 2½ 3½ ~ 6	MASAK makanan dengan casserole khusus untuk microwave dan ditutup. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Sloppy Joe atau daging barbeque 1 sandwich (½- cangkir daging) tanpa roti bun	 1 ~ 2½	MASAK makanan dengan casserole khusus untuk microwave dan ditutup. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.

Jenis makanan	***Lamanya pemanasan (Menit/level HIGH)***	***Instruksi Khusus***
Bubur kentang 350g	5 ~ 7 (pada 540W)	MASAK makanan dengan casserole khusus untuk microwave dan ditutup. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Baked beans 1 cangkir	1½ ~ 2½	MASAK makanan dengan casserole khusus untuk microwave dan ditutup. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Ravioli pasta bersaus 1 cangkir 4 cangkir	 1 ½ ~ 3 6 ½ ~ 9	MASAK makanan dengan casserole khusus untuk microwave dan ditutup. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Nasi 1 cangkir 4 cangkir	 1 ~ 1½ 2½ ~ 4	MASAK makanan dengan casserole khusus untuk microwave dan ditutup. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Sandwich gulung atau bun 1 rol	15 ~ 30 detik	Bungkus dengan tisu lembaran dan tempatkan di atas penampan kaca.
Sayuran 1 cangkir 4 cangkir	 1½ ~ 2½ 4 ~ 6	MASAK makanan dengan casserole khusus untuk microwave dan ditutup. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Sup 1 porsi (230g)	 1½ ~ 2	MASAK makanan dengan casserole khusus untuk microwave dan ditutup. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Makanan berwadah 1 porsi Daging 125g Bubur kentang 150g Wortel matang 150g	9 ~ 14 (pada 540W)	MASAK makanan dengan piringan khusus untuk microwave dan ditutup.

Panduan untuk
Sayuran Segar

Sayuran	*Jumlah*	*Lamanya pemanasan (Menit/level HIGH)*	*Instruksi*
Artichokes (@ 230g)	2 porsi sedang 4 porsi sedang	4½ ~ 7 10 ~ 12	Potong-potong. Tambahkan 2 sendok teh air dan 2 sendok teh sari buah. Beri penutup. Diamkan selama 2-3 menit
Asparagus, segar, tusuk-tusuk	450g	3 ~ 6	Tambahkan 1 cangkir air. Beri penutup. Diamkan selama 2-3 menit
Buncis	450g	6 ~ 10	Tambahkan ½ cangkir air ke dalam casserole ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Bit, segar	450g	10 ~ 14	Tambahkan ½ cangkir air ke dalam casserole ukuran 1,5 liter. Susun ulang saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2- 3 menit.
Brokoli, segar, tusuk-tusuk	300g	3½ ~ 4	Tempatkan di atas pinggan khusus untuk memanggang. Tambahkan ¼ cangkir air. Diamkan selama 2 menit.
Kubis, segar, potong-potong	450g	7 ~ 9	Tambahkan ½ cangkir air dalam casserole ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Wortel, segar, iris-iris	200g	2 ~ 3	Tambahkan ¼ cangkir air dalam casserole ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Bunga kol putih, segar, utuh	450g	5 ~ 7	Potong-potong. Tambahkan ¼ cangkir air dalam casserole ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Jagung, segar	2 batang	4 ~ 8	Kupas jagung. Tambahkan 2 sendok makan air dalam pinggan untuk memanggang ukuran 1,5 liter. Tutup. Diamkan selama 2-3 menit.

Sayuran	*Jumlah*	*Lamanya pemanasan (Menit/level HIGH)*	*Instruksi*
Jamur, segar, iris-iris	230g	1½ ~ 2½	Tempatkan jamur dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Parsnips, segar, iris-iris	450g	6 ~ 8	Tambahkan ½ cangkir air dalam casserole ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Kacang polong, hijau, segar	4 cangkir	6 ~ 9	Tambahkan ½ cangkir air dalam casserole ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Kentang manis, panggang utuh (170-230g per buah)	2 porsi sedang 4 porsi sedang	5 ~ 9 9 ~ 13	Tusuk-tusuk kentang beberapa kali dengan garpu. Letakkan di atas 2 lembar tisu lembaran.Putar balik saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Kentang putih, panggang utuh (170-230g per buah)	2 buah 4 buah	5½ ~ 7½ 9½ ~ 14	Tusuk-tusuk kentang beberapa kali dengan garpu. Letakkan di atas 2 lembar tisu lembaran.Putar balik saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Bayam, segar, bagian daun	450g	6 ~ 8	Tambahkan ½ cangkir air dalam casserole ukuran 2 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Courgette, segar, iris-iris	450g	4½ ~ 7½	Tambahkan ½ cangkir air dalam casserole ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Courgette, segar, utuh	450g	6 ~ 9	Tusuk-tusuk. Tempatkan di atas 2 lembar tisu lembaran. Putar casserole dan susun ulang saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.

Panduan untuk
Defrosting

Tips & tehnik melunakkan daging

Anda dapat melunakkan daging beku yang masih dalam kemasannya selama tidak ada unsur besi. Singkirkan cincin besi, kawat ganda, kabel, atau kertas timah. Letakkan daging di atas penampan microwave untuk dapat menampung cairannya. Lakukan defrost seperlunya saja. Pisahkan item seperti daging cincang, sosis, dan dendeng sesegera mungkin. Angkat bagian yang telah melunak dan lanjutkan proses defrost sisanya. Pertanda daging telah siap untuk diolah adalah bila dapat ditusuk dengan garpu ke bagian dalam dengan tekanan normal. Bagian tengah akan tetap mengandung es. Diamkan beberapa saat hingga proses pelunakan sempurna.

Jenis Makanan	*Kuantitas*	*Masa Defrosting (Menit)*	*Diamkan Selama (Menit)*	*Instruksi*
DAGING SAPI				Singkirkan kemasan pada daging tersebut. Letakkan daging beku di atas piringan datar khusus microwave. Lakukan proses defrost pada level daya 40%. Putar balik saat proses defrosting berlangsung setengah jalan. (Singkirkan bila ada bagian yang telah lebih dahulu melunak).
Daging cincang	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Stik, sirloin	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Daging panggang, loin (tanpa tulang)	1000g	12 ~ 15	10 ~ 15	
DAGING UNGGAS				
Ayam utuh	1000g	16 ~ 19	10 ~ 15	
Dada	450g	5 ~ 7	5 ~ 10	
Paha bawah	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Paha atas	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Sayap	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
IKAN & SEAFOOD				
Ikan utuh	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Fillet ikan	500g	7 ~ 9	5 ~ 10	
Udang	250g	4 ~ 6	5 ~ 10	

Panduan untuk
Grill Cooking

Petunjuk untuk memanggang daging dengan fitur Grill

Singkirkan lemak berlebih dari daging. Saat memotong lemaknya, pastikan Anda tidak memangkas habis.
(Ini dapat mencegah pelekukan lemak)
Susun di atas para-para. Olesi dengan mentega cair atau minyak.
Saat separuh matang, balikkan daging.

Jenis Makanan	*Kuantitas*	*Masa Pemanggangan (Menit/daya HIGH)*	*Instruksi*
Burger sapi	50g x 2 100g x 2	11 ~ 14 17 ~ 21	Perciki minyak atau mentega cair. Daging yang tipis harus diletakkan di atas para-para. Daging yang tebal dapat ditempatkan di atas nampan sebagai wadah tetesan minyak/lemak. Balik daging saat proses pemanggangan separuh jalan. Putar balik sesering mungkin.
Stik sapi tebal 2,5cm (1") Agak mentah Sedang Matang	 230g x 2 230g x 2 230g x 2	 16 ~ 18 19 ~ 21 23 ~ 25	
Stik kambing tebal 2,5cm (1")	230g x 2	22 ~ 29	
Sosis	230g x 2	11 ~ 14	

Petunjuk untuk memanggang ikan dan seafood

Letakkan ikan dan makanan laut (seafood) di atas para-para. Ikan utuh harus diiris diagonal di kedua sisinya sebelum dipanggang.
Olesi ikan dan seafood dengan mentega cair, margarin atau minyak sebelum dan selama pemanggangan. Ini mencegah ikan mengering/keras. Panggang selama waktu yang direkomendasikan pada tabel di bawah ini. Ikan utuh dan stik ikan harus dibalik dengan hati-hati saat proses pemanggangan separuh jalan. Bila diinginkan, fillet ikan yang tebal juga dapat diputar balik saat separuh jalan.

Jenis Makanan	*Kuantitas*	*Masa Pemanggangan (Menit/daya HIGH)*	*Instruksi*
Fillet ikan Tebal 1cm (⅓") Tebal 1,5cm (½")	 230g 230g	11 ~ 14 17 ~ 21	Olesi dengan mentega cair dan balikkan saat pemanggangan separuh jalan.
Stik ikan Tebal 2,5cm (1")	230g	18 ~ 23	
Ikan utuh	225 ~ 350g (masing2) 400g	18 ~ 23 22 ~ 32	Tambahkan waktu untuk ikan yang gemuk dan berlemak.
Scallop Udang mentah	450g 450g	16 ~ 20 16 ~ 20	Perciki dengan seksama selama pemanggangan.

Panduan untuk
Konveksi

Panaskan oven pada suhu yang diinginkan. Ikuti waktu dan petunjuk dari tabel di bawah ini.
Setelah proses pemanasan, sekitar oven akan menjadi sangat PANAS. GUNAKAN SARUNG TANGAN KHUSUS OVEN.

Jenis Makanan	***Kuantitas***	***Suhu Konveksi***	***Masa Pemanasan (Menit)***	***Instruksi***
Muffin (adonan baru)	6 potong (@ 60g)	200°C	20 ~ 25	Siapkan adonan. Letakkan di atas para-para. Diamkan selama 5 menit.
Roti gulung (siap panggang)	4 buah (@ 50g)	180°C+180W (tanpa pemanasan awal)	8 ~ 10	Susun roti gulung di atas para-para. Diamkan selama 3 menit.
Roti tawar (adonan baru)	1 papan (+/- 500 ~ 750g)	200°C	20 ~ 50 atau hingga kecoklatan	Siapkan adonan. Letakkan di atas penampan kaca. Diamkan selama 10 menit.
Sponge Cake (adonan baru)	1 loyang (450 ~ 500g)	180°C	25 ~ 40	Siapkan adonan. Letakkan dalam loyang tipis bundar diameter 8 inci. Taruh di atas penampan kaca. Diamkan selama 10 menit.
Cake buah	1 loyang (1000 ~ 1200g)	160°C+180W	40 ~ 60	Siapkan adonan. Letakkan dalam loyang tipis bundar diameter 8 inci. Panggang hingga tusukan yang dimasukkan ke dalam kek bersih saat diangkat. Diamkan selama 10 menit.
Pizza	1 loyang (+/- 1000g)	200°C	25 ~ 40	Siapkan pizza. Letakkan di atas para-para. Diamkan selama 2 menit.
Pizza beku	400g	220°C	18 ~ 25	Singkirkan kemasannya. Letakkan di atas para-para. Diamkan selama 2 menit.

Jenis Makanan	*Kuantitas*	*Suhu Konveksi*	*Masa Pemanasan (Menit)*	*Instruksi*
Makanan siap-saji-beku (makaroni & keju)	300g	200°C+360W (tanpa pemanasan awal)	18 ~ 25	Masukkan ke dalam pinggan tahan panas yang sesuai. Letakkan di atas para-para. Diamkan selama 2-3 menit.
Lumpia beku	300g	230°C	35 ~ 50	Olesi permukaan lumpia dengan minyak sayur. Susun berdampingan di atas para-para. Diamkan selama 1-2 menit.
Kentang parutan keju	1000g	140°C+540W (tanpa pemanasan awal)	14 ~ 18	Siapkan kentang dengan parutan keju di atasnya. Letakkan di atas para-para. Diamkan selama 2-3 menit.
Daging panggang	1000g	160°C+540W (tanpa pemanasan awal)	30 ~ 45	Tempatkan daging pada pinggan kaca anti panas dan taruh di atas penampan kaca oven. Putar balik saat pematangan separuh jalan. Diamkan selama 10 – 15 menit dengan penutup.
Kambing panggang	1000g	160°C+540W (tanpa pemanasan awal)	34 ~ 48	Tempatkan daging pada pinggan kaca anti panas dan taruh di atas penampan kaca oven. Putar balik saat pematangan separuh jalan. Diamkan selama 10 – 15 menit dengan penutup.
Ayam panggang	1000g	200°C+540W (tanpa pemanasan awal)	32 ~ 47	Tempatkan daging di atas para-para. Putar balik saat pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2 – 5 menit dengan penutup.

Panduan untuk
Crisping Tray

Panaskan Penampan Crisping dalam microwave seutuhnya di atas penampan kaca. Jangan letakkan penampan crisping di atas para-para. Ikuti waktu dan petunjuk pada tabel di bawah ini. Setelah pemanasan, panggangan dan sekitar oven akan menjadi sangat **PANAS.**
GUNAKAN SARUNG TANGAN KHUSUS OVEN.

Jenis Makanan	*Kuantitas*	*Lama Pemanasan*	*Mode Pematangan*	*Lama Memasak (Menit)*	*Instruksi*
Pizza beku	400g	3	M/W 900W Grill + M/W 180W	*5* 8 ~ 11	Panaskan penampan crisping. Letakkan pizza beku di atasnya.
Omelet	3 telur	3	Grill + M/W 360W	*7* ~ 8	Campurkan 3 butir telur, 2 sendok makan susu cair, dan bumbu-bumbu penyedap. Aduk rata. Potong-potong tomat berbentuk dadu, singkirkan. Panaskan penampan crisping. Letakkan tomat di atas penampan crisping. Tuang adonan telur dan tabur sedikit parutan keju di atasnya.
Daging asin	2 potong	3	Grill + M/W 540W	1 ~ 1½	Panaskan penampan crisping. Letakkan daging asin di atasnya.
Tomat panggang	4 buah (400g)	3	Grill + M/W 180W	*7* ~ 8	Belah tomat menjadi 2, singkirkan. Panaskan penampan crisping. Letakkan potongan tomat di atas penampan crisping dan tambahkan keju di atasnya.
Telur goreng (kuning di atas)	1 2	3 (minyak 5ml)	Grill + M/W 540W	½ ~ 1 1½ ~ 2	Minyaki penampan dan panaskan penampan crisping. Pecahkan telur di atasnya.
Sayur cah kering	125g 250g	3 (minyak 5 ml)	Grill + M/W 540W	4 ~ 5 *5* ~ 6	Minyaki penampan dan panaskan penampan crisping. Potong-potong sayur dalam ukuran sedang. Letakkan sayuran di atas penampan crisping. Aduk agar terolesi minyak sebelum dimasak. Aduk sekali saat proses pematangan

Jenis Makanan	*Kuantitas*	*Lama Pemanasan*	*Mode Pematangan*	*Lama Memasak (Menit)*	*Instruksi*
Keripik beku (khusus oven)	300g	3	Grill + M/W 180W	15 ~ 24	Panaskan penampan crisping. Letakkan keripik beku di atasnya. Balik saat proses pematangan separuh jalan.
	300g	-	M/W 900W	15 ~ 17	Letakkan keripik beku di atas penampan crisping. Tutup dengan penutup pengukus. Putar balik saat pematangan separuh jalan.
Nugget beku (ayam)	200g	3 (minyak 5ml)	Grill + M/W 540W	7 ~ 9	Minyaki dan panaskan penampan crisping. Letakkan nugget beku di atasnya. Putar balik saat proses pematangan separuh jalan.
	200g	-	M/W 900W	8 ~ 12	Letakkan nugget beku di atas penampan crisping. Tutup dengan penutup pengukus. Putar balik saat pematangan separuh jalan.
Stik Salmon	1 (230g)	3 (minyak 5ml)	Grill + M/W 540W	6 ~ 8	Minyaki dan panaskan penampan crisping. Letakkan salmon di atasnya. Balik saat proses pematangan separuh jalan.
	1 (230g)	-	M/W 900W	8 ~ 12	Letakkan stik salmon di atas penampan crisping. Tutup dengan penutup pengukus. Putar balik saat pematangan separuh jalan.
Daging hamburger segar	240g (120gx2)	3 (minyak 5ml)	Grill + M/W 540W	6 ~ 7	Minyaki dan panaskan penampan crisping. Siapkan daging hamburger. Letakkan di atasnya. Balik daging bila diperlukan.
	240g (120gx2)	-	M/W 900W	7 ~ 9	Letakkan daging di atas penampan crisping. Tutup dengan penutup pengukus. Putar balik saat pematangan separuh jalan.

Panduan untuk
Speed Hot Air

Panaskan oven pada suhu yang diinginkan.
Ikuti waktu dan petunjuk dari tabel di bawah ini.
Setelah proses pemanasan, panggangan dan sekitar oven akan menjadi sangat **PANAS. GUNAKAN SARUNG TANGAN KHUSUS OVEN.**

Jenis Makanan	*Kuantitas*	*Suhu Speed Hot Air*	*Lama Pematangan (Menit)*	*Instruksi*
Kalkun panggang dada segar	400g	200°C	30 ~ 38	Bersihkan dan keringkan dada kalkun segar tersebut. Bumbui atau garami. Letakkan daging dalam pinggan tahan panas dan taruh di tas para-para.
Pizza beku	400g	200°C	8 ~ 14	Letakkan pizza beku di atas para-para.
Baquette beku dengan topping	250g	200°C	10 ~ 15	Letakkan baquette (roti Prancis berbentuk tongkat) dengan topping di atas para-para.
Lumpia beku	300g (15gx2)	230°C	15 ~ 22	Letakkan lumpia beku di atas para-para.
Kentang goreng (produk kentang beku)	300g	220°C	15 ~ 22	Tempatkan produk kentang beku di atas piringan tahan panas.

Panduan untuk
Steam

Tuang 300 ml air bersih ke dalam wadah air pengukus.
Letakkan piringan pengukus dan taruh makanan di atasnya. Lalu tutup dengan tutupan pengukus.
Letakkan wadah air pengukus di tengah penampan kaca dengan hati-hati. Jaga keseimbangannya.

Jenis Makanan	*Batasan Berat*	*Level Daya*	*Lama Pematangan (Menit)*	*Instruksi*
Ikan utuh	100 ~ 600g	900W (100%)	15 ~ 20	Susun ikan berdampingan di atas wadah air pengukus. Percik dengan 30 ml sari lemon dan bumbu-bumbu penyedap.
Ikan fillet	100 ~ 600g	900W (100%)	15 ~ 25	Susun fillet berdampingan di atas wadah air pengukus. Percik dengan 30 ml sari lemon dan bumbu-bumbu penyedap.
Udang	100 ~ 600g	900W (100%)	13 ~ 20	Tiriskan dan bersihkan udang. Susun fillet berdampingan di atas wadah air pengukus.
Ayam dada, fillet	200 ~ 600g	900W (100%)	15 ~ 25	Tiriskan dan bersihkan. Susun daging berdampingan di atas wadah air pengukus.
Telur rebus matang	2 ~ 9 butir	900W (100%)	17 ~ 25	Susun telur di cekungan-cekungan dari wadah air pengukus.
Wortel potong	200 ~ 800g	900W (100%)	13 ~ 20	Siapkan wortel. Potong-potong.
Apel	200 ~ 800g	900W (100%)	15 ~ 20	Siapkan apel. Potong-potong.

⚠ *PERINGATAN*

Pastikan waktu pemanasan disetel dengan tepat, karena pemanasan berlebih dapat menimbulkan KEBAKARAN dan berlanjut dengan KERUSAKAN pada OVEN.

Instruksi Keamanan Penting

Baca dengan seksama dan simpan untuk keperluan di waktu mendatang

1. Jangan mencoba untuk merusak, atau melakukan penyesuaian atau memperbaiki pintu, kontrol panel, tombol kunci pengaman berlapis atau bagian lain dari oven. Adalah berbahaya bagi siapa saja untuk melakukan segala servis atau pengerjaan perbaikan, termasuk menghilangkan lapisan pelindung yang memproteksi terjadinya ledakan energi gelombang mikro (microwave). Perbaikan harus dilakukan oleh teknisi service resmi.
2. Jangan mengoperasikan oven dalam keadaan kosong. Adalah baik untuk menaruh segelas air dalam oven saat tidak digunakan. Air dengan aman menyerap semua energi gelombang mikro, jika oven secara mendadak dioperasikan.
3. Jangan menggunakan oven untuk tujuan menghilangkan kelembaban. Hal ini dapat mengakibatkan kerusakan serius pada sistem keamanannya. (Contoh mengoperasikan oven microwave dengan benda basah, seperti koran, kain, mainan, binatang piaraan atau peralatan listrik yang portabel, dll).
4. Jangan memanaskan makanan yang dibungkus dengan tisu lembaran, kecuali diinstruksikan dalam buku memasak Anda, sehubungan dengan proses makanan yang dimasak.
5. Jangan mengggunakan koran sebagai pengganti tisu lembaran untuk proses pemanasan.
6. Jangan menggunakan wadah dari bahan kayu. Kayu bisa menjadi panas dan gosong. Jangan menggunakan wadah keramik yang memiliki bahan metalik (seperti emas atau perak). Singkirkan selalu lilitan berbahan logam. Benda-benda logam dalam oven dapat menimbulkan bunga api, yang dapat menyebabkan kerusakan serius.
7. Jangan mengoperasikan oven dengan serbet dapur, sapu tangan atau sesuatu yang bisa menjadi penyumpal antara pintu dan area depan oven, yang dapat mengakibatkan kebocoran energi gelombang mikro.
8. Jangan menggunakan produk kertas daur ulang, karena mungkin mengandung kotoran yang dapat menimbulkan percikan dan/atau api saat digunakan dalam proses pemanasan.
9. Jangan membilas wadah putar dengan merendam ke air langung setelah pemanasan. Hal ini dapat menyebabkan pecah atau kerusakan.
10. Sisa-sisa makanan hanya membutuhkan waktu singkat untuk dipanaskan atau dimatangkan. Jika berlaku waktu normal, remah-remah tersebut bisa hangus dan terbakar.
11. Pastikan bahwa oven ditempatkan pada area di mana ada jarak 8 cm dari pintu depan atau lebih ke belakang, terhitung dari tepi permukaan di mana oven diposisikan, guna menghindari kecelakaan akibat terbaliknya peralatan tersebut.
12. Sebelum pemanasan, tusuk-tusuk kulit kentang, apel atau segala jenis buah dan sayuran.
13. Jangan memanaskan telur utuh dengan cangkangnya. Tekanan akan terbentuk di dalam telur yang dapat menyebabkan letupan.
14. Jangan mencoba untuk menggoreng lapisan lemak dalam oven.
15. Singkirkan bungkus plastik dari makanan sebelum pemanasan atau penghangatan. Harap dicatat bahwa dalam beberapa kasus, makanan ada yang harus dibungkus dengan lembaran plastik, untuk dipanaskan atau dimasak.
16. Jika pintu oven atau segel pintu rusak, oven tidak boleh dioperasikan hingga selesai diperbaiki oleh petugas servis resmi.
17. Jika ditemukan adanya asap, matikan atau cabut oven dari kontak listrik dan tetap biarkan oven dalam keadaan tertutup guna melemahkan kobaran yang tercipta.
18. Jika makanan dipanaskan dalam wadah sekali pakai yang terbuat dari plastik, kertas, atau materi lain yang mudah terbakar, periksa ke dalam oven sesering mungkin mengingat adanya kemungkinan kondisi wadah makanan tersebut dapat memburuk.
19. Anak yang diperbolehkan untuk menggunakan oven tanpa pengawasan, hanyalah anak yang telah diberi cukup petunjuk sehingga ia bisa menggunakan oven dengan aman dan mengerti bahaya yang terjadi bila mengoperasikan dengan tidak benar.
20. Bahan cair atau bahan makanan lain tidak boleh dipanaskan dalam wadah yang masih disegel, karena berpotensi untuk meledak.
21. Jangan mengoperasikan oven, jika segel pintu dan bagian-bagian sudut oven mengalami kerusakan, hingga oven telah selesai diperbaiki oleh teknisi yang memiliki kualifikasi.
22. Pastikan perkakas-perkakas yang dipakai memang sesuai untuk penggunaan microwave sebelum digunakan.
23. Jangan menyentuh pintu oven, bagian luar, bagian depan, rongga oven, asesoris dan perangkatnya selama pengoperasioan mode Grill, Convection, dan Auto Cook, kecuali mengenakan sarung tangan oven yang tebal, karena panas. Sebelum dibereskan, pastikan semua itu tidak dalam kondisi panas.

Instruksi Keamanan Penting

Baca dengan seksama dan simpan untuk keperluan di waktu mendatang

24. Hanya menggunakan perkakas yang sesuai untuk penggunaan oven microwave.

25. Saat memanaskan makanan dalam wadah plastik atau kertas, awasi oven sehubungan dengan kemungkinan terjadinya percikan/kebakaran.

26. Jika terlihat/tercium adanya asap, matikan atau cabut stop kontak dan biarkan pintu oven tertutup untuk melemahkan kobaran yang tercipta.

27. Pemanasan cairan dengan microwave dapat menghasilkan erupsi didih yang tertunda, karenanya hati-hati saat memegang wadah cairan.

28. Isi botol susu dan wadah makanan bayi harus diaduk atau dikocok dan suhunya harus dicek sebelum dikonsumsi, untuk mencegah pelepuhan/terlalu panas.

29. Terlu yang masih dalam cangkang dan telur rebus utuh tidak dianjurkan untuk dipanaskan dalam oven microwave karena dapat meletup, bahkan meski proses pemanasan oven telah selesai.

30. Perhatikan detil saat membersihkan segel pintu, rongga oven, dan bagian-bagian sudut.

31. Oven harus dibersihkan secara teratur dan singkirkan sisa-sisa makanan yang tertinggal.

32. Ketidakmampuan menjaga kebersihan oven dapat mengakibatkan pengotoran permukaan yang berpengaruh pada keawetan produk dan memungkinkan terjadinya situasi yang membahayakan.

33. Atur temperatur sesuai yang direkomendasikan dan telah teruji untuk oven ini (karena perlengkapan elektronik memiliki fungsi sensitifitas tempetarur yang telah teruji).

34. Adanya elemen-elemen pemanasan selama penggunaan produk, akan menjadi panas. Berhati-hatilah dengan menghindari menyentuh elemen-elemen di dalam oven.

35. Produk ini tidak ditujukan penggunaannya bagi anak-anak atau mereka yang memiliki kondisi lemah tanpa pengawasan.

⚠ **PERINGATAN:** Jika pintu atau segel pintu rusak, oven tidak boleh dioperasikan hingga selesai diperbaiki oleh pihak yang kompeten.

⚠ **PERINGATAN:** Berbahaya bagi siapapun selain pihak yang kompeten unutk melakukan servis atau perbaikan apapun yang melibatkan pemindahan lapisan pelindung yang memberi proteksi terhadap eksposur energi gelombang mikro.

⚠ **PERINGATAN:** Cairan dan jenis makanan lain tidak boleh dipanaskan dalam kemasan yang masih bersegel karena rentan untuk meledak.

⚠ **PERINGATAN:** Anak-anak yang diperbolehkan untuk menggunakan oven tanpa pengawasan, hanyalah anak yang telah diberi cukup petunjuk sehingga ia bisa menggunakan oven dengan aman dan mengerti bahaya yang terjadi bila mengoperasikan dengan tidak benar.

Perlengkapan yang Aman untuk Microwave

Jangan pernah menggunakan perlengkapan berbahan logam atau berhiaskan logam
untuk oven microwave Anda

Gelombang mikro tidak dapat menembus bahan logam. Gelombang akan mental pada setiap benda logam dalam oven dan menimbulkan bunga api, satu fenomena pertanda bahaya yang menyerupai cahaya.

Sebagian besar perlengkapan non-logam yang tahan panas, aman digunakan dalam oven microwave. Namun, beberapa di antaranya mungkin mengandung materi yang membuat perlengkapan tersebut tidak sesuai digunakan sebagai peralatan memasak khusus microwave. Bila Anda ragu mengenai perlengkapan tertentu, ada cara mudah untuk mengetahui apakah benda tersebut bisa digunakan dalam oven microwave. Letakkan benda yang diragukan tersebut berdekatan dengan semangkuk air di dalam oven. Atur microwave pada level HIGH selama 1 menit. Jika air menjadi panas tetapi benda tersebut tetap aman dipegang, berarti aman bagi microwave. Namun bila air tidak berubah suhunya tapi benda tersebut yang menjadi hangat, gelombang mikro terserap olehnya dan tidak aman untuk digunakan bagi oven microwave. Anda mungkin memiliki banyak benda-benda di dapur rumah saat ini yang bisa digunakan sebagai perlengkapan memasak untuk oven microwave. Untuk lebih jelasnya, bacalah daftar benda-benda berikut.

Dinner plates (perlengkapan makan)

Kebanyakan jenis perlengkapan makan aman untuk microwave. Bila ragu, carilah informasi pada literatur produk tersebut atau lakukan tes microwave.

Glassware (perlengkapan minum)

Perlengkapan minum yang tahan panas, aman untuk microwave. Termasuk semua merek perlengkapan minum bertemperatur khusus untuk oven. Namun, jangan menggunakan perlengkapan minum berbahan rentan, seperti gelas minum atau gelas anggur, karena bisa pecah saat dipanaskan.

Wadah plastik

Bisa digunakan untuk makanan yang cepat pemanasannya. Namun, tidak untuk makanan yang membutuhkan waktu lama dalam oven; karena makanan yang panas akhirnya akan melengkungkan atau melelehkan wadah plastik.

Kertas

Piring dan wadah dari kertas, nyaman dan aman digunakan pada oven microwave Anda; asalkan waktu memasaknya singkat dan makanan yang akan dipanaskan rendah lemak dan tidak basah. Tisu lembaran juga sangat berguna untuk membungkus makanan dan untuk cetakan panggangan - di mana makanan berminyak, seperti daging berlemak - dimasak. Secara umum, hindari produk kertas berwarna karena zat warnanya bisa luntur. Beberapa produk kertas daur ulang kemungkinan mengandung kotoran yang dapat menyebabkan percikan atau api saat digunakan dalam oven.

Kantung plastik untuk memasak

Asalkan dibuat khusus untuk memasak, kantung plastik tersebut aman untuk microwave. Namun, pastikan untuk membuat sedikit celah pada kantung sebagai jalan keluar penguapan. Jangan pernah menggunakan kantung plastik biasa untuk memanaskan makanan di oven microwave Anda, karena akan meleleh dan pecah.

Perlengkapan plastik khusus microwave

Tersedia aneka variasi dan ukuran perlengkapan masak microwave. Perlu dipertimbangkan bahwa Anda dapat menggunakan barang-barang yang sudah ada daripada berinvestasi untuk perlengkapan dapur yang baru.

Tembikar, periuk, dan keramik

Wadah yang terbuat dari bahan-bahan tersebut umumnya bisa digunakan untuk oven microwave Anda, tapi harus dicoba dahulu untuk meyakinkan.

⚠ PERHATIAN

Beberapa benda dengan tegangan tinggi atau mengandung besi tidak cocok dijadikan perlengkapan memasak.
Perlengkapan tersebut harus diperiksa untuk memastikan apakah cocok untuk penggunaan oven microwave.

Karakteristik Makanan &
Proses Pemanasan Microwave

Selalu mengawasi

Resep-resep dalam buku ditulis dengan perhatian penuh, tapi keberhasilan Anda dalam mempersiapkan bahan tergantung pada seberapa besar perhatian yang Anda berikan pada makanan tersebut sehubungan dengan proses memasaknya. Perhatikan selalu masakan Anda selama proses pemasakannya. Oven microwave Anda dilengkapi dengan lampu yang menyala secara otomatis saat oven bekerja, jadi Anda bisa melihat ke dalam dan mengecek tahapan proses masakan. Petunjuk dalam resep untuk mengembangkan, mengaduk, dan sejenisnya harus dipersepsikan sebagai langkah minimum yang dianjurkan. Jika masakan terlihat tidak matang secara merata, lakukan penyesuaian sederhana, yang Anda pikir tepat untuk dikoreksi masalahnya.

Faktor-faktor yang mempengaruhi waktu pemanasan microwave

Banyak faktor mempengaruhi waktu pemanasan. Temperatur bahan-bahan yang digunakan dari suatu resep menyebabkan perbedaan besar dalam waktu pemasakan. Sebagai contoh, kue yang terbuat dari mentega dingin, susu, dan telur akan memakan waktu yang lebih lama untuk dipanggang daripada kue sejenis yang terbuat dari bahan dengan suhu ruangan. Semua resep dalam buku memberi interval waktu memasak. Umumnya, Anda akan menemukan bahwa makanan yang dimasak belum matang pada jangka waktu terendah, dan Anda terkadang ingin memasak masakan melebihi waktu maksimum yang diberikan (sesuai keinginan pribadi). Filosofi utama dalam buku ini, adalah terbaik dalam mencoba resep dengan menjadi konservatif dalam hal pemberian interval waktu memasak. Masakan yang kematangan, adalah satu kegagalan. Beberapa resep, khususnya untuk roti, kue dan puding, menganjurkan agar makanan segera diangkat dari oven saat dalam kondisi belum matang benar. Ini tidak salah. Jika didiamkan, biasanya dalam keadaan tertutup, jenis makanan tersebut justru akan matang saat berada di luar oven karena panas yang terperangkap di bagian luar makanan yang secara bertahap menuju ke bagian dalam. Jika dibiarkan tetap di dalam oven hingga makanan tersebut matang seluruhnya, bagian luar akan kematangan bahkan hangus. Makin lama, Anda akan semakin trampil dalam memperkirakan waktu pemanasan dan waktu pendiaman untuk berbagai jenis makanan.

Berat jenis makanan

Makanan yang ringan dan berpori-pori seperti kek dan roti, matang lebih cepat daripada makanan yang berat dan padat, seperti panggangan dan casseroles. Anda harus berhati-hati saat memanaskan makanan berpori, agar sudut luarnya tidak menjadi kering dan rapuh.

Tinggi makanan

Bagian atas makanan yang berukuran tinggi, khususnya jenis panggangan, akan matang lebih cepat daripada bagian bawahnya. Karena itu, adalah bijak untuk memutar balik makanan selama proses pematangan, terkadang berkali-kali.

Kelembaban pada makanan

Karena panas yang timbul dari gelombang mikro cendrung menghasilkan uap yang lembab/basah, terkadang makanan berjenis kering seperti panggangan dan beberapa jenis sayuran harus diperciki air sebelum dipanaskan atau ditutup untuk mempertahankan kelembabannya.

Tulang dan lemak pada makanan

Tulang (penghantar panas) dan lemak, lebih cepat matang daripada daging. Perhatian harus diberikan saat memasak tulang dan lemak pada daging, agar tidak terjadi makanan matang tidak merata atau justru kematangan.

Kuantitas makanan

Jumlah gelombang mikro yang dihasilkan oven Anda tetap konstan, tanpa mempertimbangkan berapa banyak makanan yang dipanaskan di dalamnya. Karena itu, semakin banyak makanan ditempatkan dalam oven, semakin lama masa pemanasannya. Ingatlah untuk mengurangi waktu pemanasan minimal sepertiganya saat Anda membagi resep menjadi dua.

Bentuk makanan

Gelombang mikro hanya menembus sekitar 2 cm ke dalam makanan. Bagian dalam makanan berukuran tebal menjadi matang karena panas yang tercipta di luar masuk ke dalam. Hanya bagian terluar makanan yang matang oleh energi gelombang mikro, sisanya matang oleh perantaraan. Bentuk makanan yang sulit dipanaskan dengan gelombang mikro adalah bentuk persegi berukuran tebal. Sudut-sudutnya sudah akan terbakar, bahkan sebelum bagian tengahnya menjadi hangat. Makanan bulat tipis dan berbentuk cincin, lebih sukses matangnya dalam microwave.

Penutup

Adanya penutup mampu menjebak panas dan uap, sehingga makanan matang lebih cepat. Gunakan penutup atau lapisan khusus microwave dengan bagian sudut dilipat ke belakang supaya tidak robek.

Warna kecoklatan

Daging sapi dan unggas yang dimatangkan lima belas menit atau lebih, akan berwarna kecoklatan pada bagian lemaknya. Makanan yang dimasak dalam waktu singkat, dapat dioleskan dengan saus kecoklatan seperti kecap Inggris, kecap asin atau saus barbekyu untuk mendapatkan warna yang mengundang selera. Karena seringkali saus yang ditambahkan ke makanan jumlahnya sedikit, rasa asli makanan tidak akan berubah.

Ditutup dengan kertas minyak

Kertas minyak efektif mencegah percikan makanan dan membantu menjaga panas pada makanan. Tapi karena kertas minyak bersifat lebih longgar dari tutupan wadah atau lapisan foil, ia membuat makanan kering dengan cepat.

Pengaturan dan penempatan

Makanan porsi pribadi – seperti kentang panggang, kue ukuran kecil, dan hors d'oeuvres (sejenis sup ringan dari Prancis) – akan merata panasnya jika disusun terpisah dengan jarak yang sama; dianjurkan untuk disusun dalam pola melingkar. Jangan pernah menumpuk makanan bersusun ke atas.

Karakteristik Makanan &
Proses Pemanasan Microwave

Pengadukan
Pengadukan adalah salah satu hal terpenting dari semua teknik penghangatan dengan microwave. Dalam proses memasak konvensional, makanan diaduk dengan tujuan pencampuran. Pada proses microwave, makanan diaduk untuk memisahkan dan meratakan panas. Lakukan pengadukan dari bagian luar ke tengah karena bagian luar makanan selalu panas terlebih dahulu.

Pembalikan/pemutaran
Makanan yang tebal dan besar seperti panggangan dan ayam utuh harus dibalik, sehingga bagian atas dan bawah dapat matang secara merata. Lakukan cara yang sama untuk daging ayam dalam bentuk potongan-potongan.

Menaruh daging yang lebih tebal menghadap ke luar
Karena gelombang mikro tersedot ke bagian luar makanan, masuk akal bila menempatkan bagian yang lebih tebal dari daging sapi, unggas, dan ikan di bagian luar pinggan. Dengan demikian, bagian yang lebih tebal akan menerima energi gelombang mikro paling banyak dan makanan akan matang merata.

Pelindung
Lembaran aluminium foil (yang menahan gelombang mikro) dapat ditempatkan di sudut atau ujung makanan berbentuk persegi atau segitiga untuk mencegah bagian tersebut kematangan. Jangan menggunakan terlalu banyak lembaran foil dan pastikan lembaran tersebut aman pada pinggan, karena dapat menimbulkan bunga api dalam oven.

Pengembangan/penggembungan
Makanan tebal dan berat dapat digembungkan sehingga gelombang mikro dapat diserap dengan lancar ke bagian dalam dan tengah makanan.

Penusukan
Makanan yang terbungkus dalam kulit keras, kulit tipis, atau lapisan membran - mudah meletup dalam oven kecuali ditusuk-tusuk sebelum dimasak. Beberapa makanan tersebut di antaranya: kuning dan putih telur, kerang, oyster, semua jenis sayuran dan buah.

Penyicipan saat matang
Makanan matang dengan sangat cepat dalam oven microwave, karenanya perlu untuk dicicipi sesering mungkin. Beberapa jenis makanan perlu didiamkan dalam microwave hingga matangnya sempurna. Tapi pada beberapa jenis makanan lain - seperti daging sapi dan unggas - harus diangkat dari oven selagi belum matang dan dibiarkan untuk menuntaskan pematangan pada masa pendiaman. Suhu dalam makanan akan meningkat antara 5°F (30°C) dan 15°F (8°C) selama masa pendiaman tersebut.

Waktu untuk mendiamkan makanan
Makanan seringkali didiamkan selama 3 hingga 10 menit setelah dikeluarkan dari dalam microwave. Biasanya makanan diberi penutup selama masa pendiaman ini untuk mengunci panas, kecuali makanan tersebut bertekstur kering (kue dan biskuit, contohnya). Pendiaman makanan dilakukan untuk menyempurnakan pematangan dan membantu rasa makanan bercampur rata dan mengembang.

Membersihkan Oven

1. Pastikan bagian dalam oven tetap bersih
Makanan memercik atau menumpahkan kuah kentalnya ke dinding oven, antara segel dan permukaan pintu. Sebaiknya, tumpahan tersebut segera diseka dengan kain basah, saat itu juga. Remah dan tumpahan akan menyerap gelombang mikro dan memperpanjang masa pematangan. Gunakan kain basah untuk menyapu keluar remah yang tertinggal di sela pintu dan kerangka oven. Penting untuk menjaga area ini tetap bersih guna menjaga lapisan pelindungnya. Singkirkan percikan lemak dengan kain yang dibasahi air sabun, lalu seka dengan kain basah dan keringkan. Jangan gunakan deterjen atau cairan pembersih berformula keras. Penampan kaca dapat dicuci dengan tangan atau di mesin pencuci piring.

2. Pastikan bagian luar oven tetap bersih
Bersihkan bagian luar oven dengan sabun dan air, lalu dengan air bersih dan keringkan dengan kain lembut atau tisu. Guna mencegah kerusakan pada bagian-bagian operasional di dalam oven, air hanya diperbolehkan menembus masuk hingga bukaan ventilasi. Untuk membersihkan panel kontrol, buka pintu oven - untuk mencegah beroperasinya oven secara tidak disengaja. Lap dengan kain basah lalu segera keringkan dengan kain kering. Tekan STOP/CLEAR setelah pembersihan.

3. Jika uap berakumulasi di dalam atau sekitar pintu oven, lap panel-panel dengan kain lembut. Hal ini dapat dilakukan saat oven microwave dioperasikan di bawah kondisi kelembaban yang tinggi dan tidak ada indikasi adanya malfungsi pada unit-unit tersebut.

4. Pintu dan segel pintu harus tetap bersih. Gunakan hanya air sabun yang hangat, seka dengan kain basah hangat lalu keringkan segera.
JANGAN MENGGUNAKAN BAHAN ABRASIF, SEPERTI BUBUK PEMBERSIH ATAU BANTALAN BESI DAN PLASTIK.
Bagian logam akan lebih mudah dirawat jika dilap sesering mungkin dengan kain basah.

Tanya
Jawab

T Apa yang salah saat lampu oven tidak menyala?
J Ada beberapa kemungkinan mengapa lampu oven tidak menyala.
Bola lampu rusak
Pintu tidak ditutup

T Apakah energi gelombang mikro menembus layar tembus pandang pintu oven?
J Tidak. Bagian berlubang, atau sisi oven, dibuat untuk bisa ditembusi cahaya; tapi tidak untuk ditembusi energi gelombang mikro.

T Mengapa terdengar bunyi bip jika tombol pada kontrol panel ditekan?
J Bunyi bip guna memastikan bahwa pengaturan progam telah dengan benar dilakukan.

T Apakah oven akan rusak jika dioperasikan kosong (tanpa sesuatu di dalamnya)?
J Ya. Jangan pernah mengoperasikan oven kosong atau tanpa wadah kacanya.

T Mengapa telur terkadang meletup?
J Saat memanggang, menggoreng, atau merebus telur, kuning telur bisa meletup karena panas yang terbentuk di dalam lapisan tersebut. Untuk mencegah hal ini, tusuk-tusuk kuning telur sebelum dimasak. Jangan pernah memasukkan telur mentah yang masih utuh dengan cangkangnya ke dalam microwave.

T Mengapa masa diam dianjurkan setelah pemanasan microwave selesai?
J Setelah pemanasan microwave selesai, makanan tetap dalam proses pematangan selama masa pendiaman. Masa diam ini akan menyempurnakan pematangan secara merata pada makanan. Lamanya waktu pendiaman tergantung pada berat jenis makanan.

T Kipas bergerak bahkan saat oven microwave tidak dijalankan. Apakah ini kerusakan?
J J Tidak. "Sistem Pendinginan Auto" menjalankan kipas secara otomatis demi keamanan pengguna jika temperatur dalam microwave lebih dari skala normal setelah proses pemanasan selesai.

T Apakah mungkin membuat popcorn dalam oven microwave?
J Ya, jika menggunakan salah satu metode yang dijelaskan berikut.
1. Perlengkapan peletupan popcorn didesain khusus untuk pemanasan microwave.
2. Produk popcorn komersial tersebut dikemas khusus untuk penggunaan microwave, dengan kebutuhan waktu dan energi tertentu untuk hasil yang diinginkan.

IKUTI PETUNJUK YANG DIBERIKAN OLEH MASING-MASING PRODUSEN UNTUK PRODUK POPCORN YANG MEREKA HASILKAN. JANGAN MENINGGALKAN OVEN TANPA PENGAWASAN, SEMENTARA POPCORN MENGALAMI PELETUPAN. JIKA BUTIR JAGUNG GAGAL MELETUP SETELAH WAKTU YANG DIANJURKAN, HENTIKAN PROSES PEMANASAN. PEMANASAN BERLEBIH DAPAT MENYEBABKAN JAGUNG TERBAKAR.

⚠ PERHATIAN
JANGAN MENGGUNAKAN KANTUNG KERTAS COKLAT UNTUK PELETUPAN POPCORN. JANGAN MENCOBA UNTUK MELETUPKAN BIJI-BIJIAN YANG TERSISA.

T Mengapa oven saya tidak bisa mematangkan makanan secepat yang tertera pada panduan memasak?
J Periksalah panduan memasak Anda sekali lagi untuk memastikan bahwa Anda sudah mengikuti petunjuk dengan benar, dan untuk melihat apa yang mungkin menyebabkan terjadinya variasi dalam waktu memasak. Lamanya proses memasak dan pengaturan pemanasan adalah satu anjuran, pilihan untuk membantu mencegah terjadinya kematangan – satu masalah umum dalam penggunaan oven microwave. Variasi dalam ukuran, bentuk, berat, dan dimensi makanan mempengaruhi lamanya waktu pematangan. Gunakan penilaian dari Anda sendiri bersama dengan anjuran dari panduan memasak untuk mengetes kondisi makanan, sama seperti yang Anda lakukan dengan peralatan masak konvensional.

⚠ *PERINGATAN*

Peralatan ini harus dikoneksikan pada terminal Earth

Kabel-kabel utama diberi warna sesuai dengan kode berikut:
BIRU ~ Neutral
COKLAT ~ Live
HIJAU & KUNING ~ Earth

Karena warna pada kabel utama peralatan ini bisa jadi tidak sesuai dengan warna penanda yang mengidentifikasi terminal-terminal pada colokan Anda, ikuti langkah-langkah berikut ini:

Kabel berwarna BIRU harus dikoneksikan ke terminal yang bertanda huruf N atau berwarna HITAM.

Kabel berwarna COKLAT harus dikoneksikan ke terminal yang bertanda huruf L atau berwarna MERAH.

Kabel berwarna HIJAU & KUNING atau HIJAU harus dikoneksikan pada terminal yang bertanda huruf E atau simbol ⏚.

Jika kawat suplai listrik mengalami kerusakan, harus digantikan dari pabrik pembuatnya atau agen servis atau personil yang berpengalaman untuk menghindari bahaya yang terjadi.

Spesifikasi Teknis

	MC-8044NLC
Daya Input	220V ~ 50Hz
Output	900 W (IEC60705 urutan standar)
Frekuensi Gelombang Mikro	2450 MHz
Dimensi Luar	530 mm (lebar) x 322 mm (tinggi) x 422 mm (diagonal)
Komsumsi Daya	
Microwave	1300 Watt
Grill (Panggang)	1150 Watt
Kombinasi	Max. 2400 Watt
Konveksi	Max. 1850 Watt

Memo