



# OVEN MICROWAVE/PANGGANG/KONVEKSI

## BUKU MANUAL BAGI PEMILIK

BACALAH BUKU MANUAL INI DENGAN SEKSAMA SEBELUM ANDA MENGOPERASIKANNYA

**MC-8087AR(MC8087AR)**

**MC-8087TR(MC8087TR)**

P/No: MFL51228835

0026/1.824.51 Tanggal 3 Maret 2005.

# 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 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 dan rasakan panasnya sebelum dikonsumsi untuk menghindari pelepasan (khususnya cairan isi botol susu dan makanan bayi).

Berhati-hatilah saat memegang wadah.

## PERINGATAN

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

## 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 atmosfer 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.**

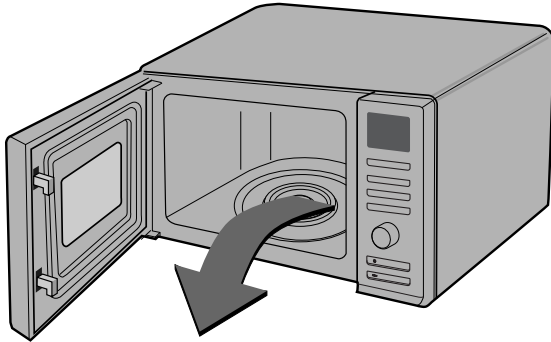
**Energi gelombang mikro diubah dengan sempurna menjadi panas saat menembus makanan, tanpa meninggalkan sisa energi yang membahayakan saat Anda mengonsumsi makanan tersebut.**

Petunjuk Keselamatan	2
Daftar Isi	3
Membuka Kemasan & Penginstalan	4-5
Pengaturan Waktu	6
Kunci Pengaman Anak	7
Fitur Quick Start	8
Pemanasan dengan Daya Mikro	9
Level Daya Mikro	10
Fitur Pemanggangan – Cooking	11
Fitur Kombinasi Pemanggangan – Cooking	12
Menghangatkan Makanan	13
Fitur Pembersih EZ	14
Fitur Speed Hot Air – Pemanasan Awal	15
Fitur Speed Hot Air – Cooking	16
Fitur Kombinasi Konveksi – Cooking	17
Konveksi Penghangat	18
Konveksi Memasak	19
Fitur Auto Cook	20-21
Fitur Auto Roast	22-23
Fitur Auto Reheat	24-25
Fitur Auto Defrost	26
Panduan Auto Defrost	27
Fitur Quick Defrost	28
Panduan Quick Defrost	29
Panduan Heating atau Reheating	30
Panduan untuk Sayuran Segar	31
Panduan Fitur Defrosting	32
Panduan cara memasak panggangan	33
Panduan Cara Memasak Konveksi	34-35
Panduan Fitur Speed Hot Air	36
Instruksi Keamanan Penting	37-38
Perlengkapan yang Aman untuk Microwave	39
Karakteristik Makanan & Proses Pemanasan Microwave	40-41
Tanya Jawab	42
Informasi Kabel Kontak/Spesifikasi Teknis	43

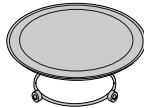
# Membuka Kemasan & Pemasangan

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 aksesori dan lapisan pembungkus. Periksa dengan teliti untuk memastikan oven Anda tidak mengalami kerusakan saat pengiriman.

- 1** Buka kemasan pembungkusnya dan tempatkan oven pada permukaan datar.



PARA-PARA

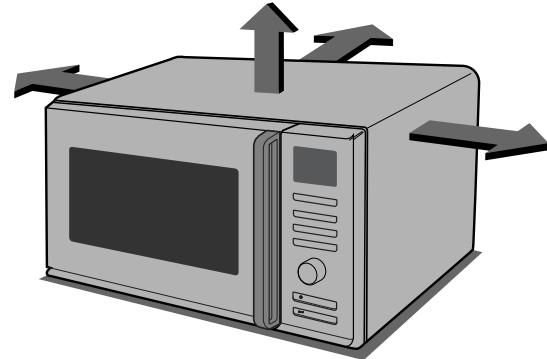


PENAMPAN KACA

TATAKAN PEMUTAR

Seluruh peralatan memasak harus diletakkan di tengah penampakan. Jika tidak, dapat menyebabkan percikan api dalam oven selama beroperasi.

- 2** Tempatkan oven pada lokasi pilihan Anda dengan tinggi lebih dari 85 cm, tapi pastikan ada area kosong setidaknya 30 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.

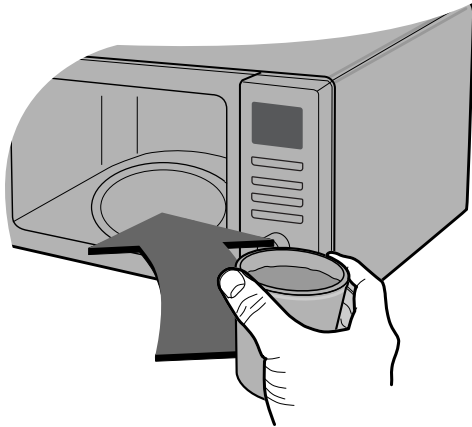


**JANGAN MENGGUNAKAN OVEN INI UNTUK TUJUAN KOMERSIAL / USAHA KATERING**

**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 **TATAKAN 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 39.



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



**7** **TAMPILAN/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** Setelah pemanasan, diamkan sejenak dalam oven, aduk atau kocok perlahan dan rasakan panasnya sebelum dikonsumsi untuk menghindari pelepuhan (khususnya cairan isi botol susu dan makanan bayi).

# Pengaturan Waktu

Anda dapat melakukan penyetelan dalam 2 pilihan sistem waktu: 12 jam atau 24 jam. Dalam contoh berikut, kami akan menunjukkan kepada Anda bagaimana menyetel waktu untuk 14:35 bila menggunakan sistem 24 jam.



Pastikan Anda telah menyingkirkan semua kemasan pembungkus dari oven. Saat oven Anda dialiri listrik untuk pertama kalinya atau saat oven menyala kembali setelah aliran listrik terputus, angka '0' 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.

Patikan anda telah memasang oven anda seperti yang telah dijelaskan sebelumnya dalam buku petunjuk anda

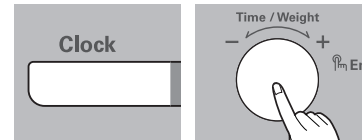
Pastikan Anda telah menginstal oven dengan benar seperti yang dijelaskan di bagian awal buku ini.

Tekan **STOP/CLEAR**.



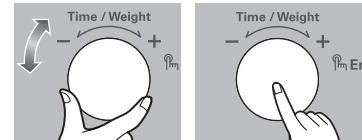
Tekan **Clock** sekali.

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



Putar **DIAL** sampai menampilkan "14.00"

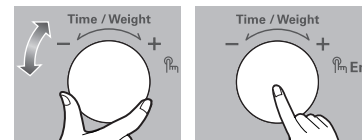
Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.



Putar **DIAL** sampai menampilkan "14:35"

Tekan **DIAL**.

Petunjuk waktu pun mulai berjalan.



# Kunci Pengaman Anak



Oven ini memiliki fitur pengaman untuk mencegah 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 diganti.

Namun anak Anda tetap dapat membuka pintu oven!

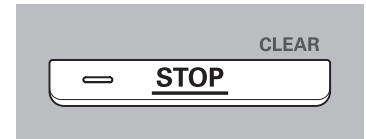
Tekan **STOP/CLEAR**.



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

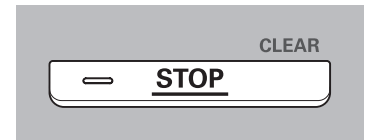
**KUNCI PENGAMAN ANAK** telah terprogram sekarang.

Petunjuk waktu akan muncul pada tampilan, bila Anda telah melakukan penyetelan waktu.



"L" tetap ada di tampilan untuk menginformasikan kepada Anda bahwa **KUNCI PENGAMAN ANAK** telah terprogram.

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



# Fitur

## Quick Start

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

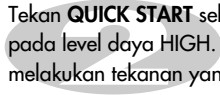


Fitur **QUICK START** memungkinkan Anda untuk menyetel 30 detik interval waktu pemanasan dengan level daya HIGH, dengan satu sentuhan pada tombol **Start**.

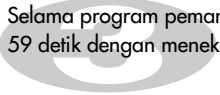
Tekan **STOP/CLEAR**.



Tekan **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.



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



# Pemanasan dengan Daya Mikro

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



Oven Anda memiliki lima mode pengaturan daya microwave. Daya level tinggi (HIGH) secara otomatis akan terpilih, tetapi penekanan berulang pada tombol Power akan mengalihkan pilihan pada level lainnya.

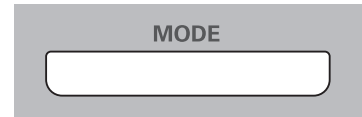
LEVEL DAYA	%	DAYA YANG DIKELUARKAN
HIGH	100%	900W(max.)
MEDIUM HIGH	80%	720W
MEDIUM	60%	540W
DEFROST (MEDIUM LOW)	40%	360W( $\delta\delta$ )
LOW	20%	180W

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

Tekan **STOP/CLEAR**.

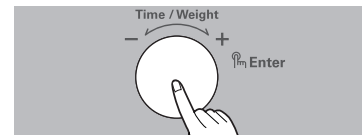


Tekan **MODE**.



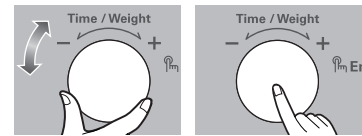
Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.

Micro Mode (  $\equiv$  ) sudah otomatis tersedia apabila tombol MODE dipilih.

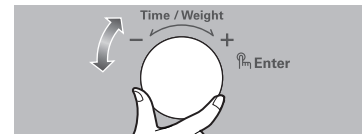


Putar **DIAL** sampai menampilkan "720W".

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.



Putar **DIAL** sampai menampilkan "5:30".



Tekan **START**.

Selama proses memasak anda dapat menambah atau mengurangi waktu dengan menekan **DIAL**.



# 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	PENGUNAAN	LEVEL DAYA (%)	DAYA YANG DIKELUARKAN (OUTPUT)
<b>HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Mendidihkan air</li><li>* Mematangkan daging cincang</li><li>* Memasak potongan daging unggas, ikan, sayuran</li><li>* Memasak potongan daging empuk</li></ul>	100%	900W(max)
<b>MEDIUM HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Semua jenis penghangatan</li><li>* Memanggang daging &amp; unggas</li><li>* Memasak jamur dan kerang</li><li>* Memasak makanan yang berisikan keju dan telur</li></ul>	80%	720W
<b>MEDIUM</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Memanggang kue dan pai</li><li>* Mengolah telur</li><li>* Memasak puding</li><li>* Mengolah nasi, sup</li></ul>	60%	540W
<b>DEFROST (MEDIUM LOW)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Segala jenis pencairan makanan beku (defrost)</li><li>* Mencairkan mentega dan coklat</li><li>* Memasak potongan daging empuk dalam jumlah sedikit</li></ul>	40%	360W( ** )
<b>LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Melembutkan mentega &amp; keju</li><li>* Melembutkan es krim</li><li>* Mengembangkan adonan beragi</li></ul>	20%	180W



# Fitur Pemanggangan Cooking

Pada contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara menggunakan rak kaki pangangan untuk memanaskan beberapa makanan selama 12 menit dan 30 detik.



Fitur ini akan membuat makanan cepat matang dan renyah.

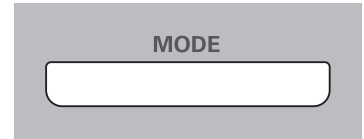
Rak kaki pangangan harus digunakan selama memasak pangangan.




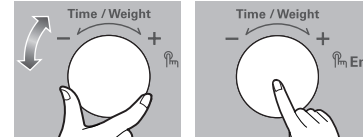
Tekan **STOP/CLEAR**.



Tekan **MODE**.

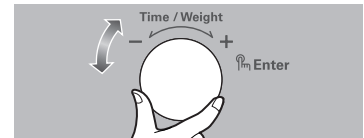


Putar **DIAL** untuk memilih **GRILL**  
Sampai indikator menampilkan "  "



Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.

Putar **DIAL** sampai tampilan menunjukkan "12:30"



Tekan **START**.



Selama proses memasak anda dapat menambah atau mengurangi waktu dengan menekan **DIAL**.



# Fitur Kombinasi Pemanggangan Cooking

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana memprogram oven dengan daya micro 180W (20%) dan memanggang dengan waktu pemanasan 25 menit.

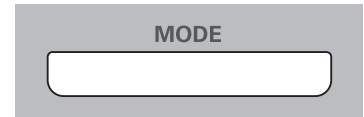


Oven anda dilengkapi dengan fitur memasak kombinasi yang memungkinkan anda memasak dengan pemanas dan microwave secara bersamaan atau berbeda. Ini berarti dapat menghemat waktu anda memasak. Anda dapat mengatur 3 tingkat daya micro (20% 40% 60%) di combination mode.

Tekan **STOP/CLEAR**.



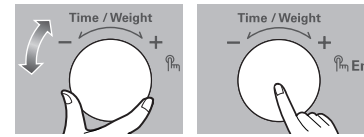
Tekan **MODE**.



Putar **DIAL** untuk memilih **GRILL COMBI** sampai tampilan menunjukkan "540W".

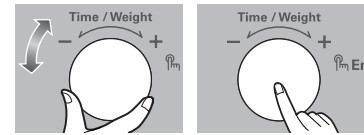
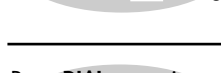
Sampai indikator menampilkan "☁", "☁"

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.

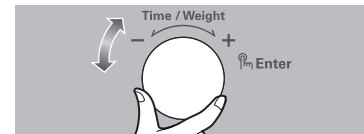


Putar **DIAL** sampai tampilan menunjukkan "180W".

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.

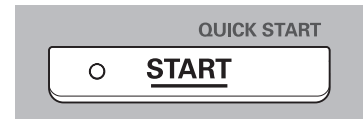


Putar **DIAL** sampai tampilan menunjukkan "25:00".



Tekan **START**.

Selama proses memasak anda dapat menambah atau mengurangi waktu dengan menekan **DIAL**. **Hati-hati saat memindahkan wadah yang kemungkinan besar dalam keadaan panas!**



# Menghangatkan Makanan

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana menjaga kehangatan dalam temperature 90 derajat celcius dalam 30 menit



Oven anda memiliki tingkat temperature dari 30-90 derajat celcius ketika fitur keep warming diaktifkan

Ketika anda mengaktifkan fitur keep warming, 60 derajat celcius sudah ter-set otomatis

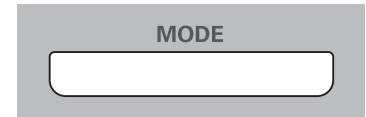
Oven membutuhkan beberapa waktu untuk mencapai suhu yang dipilih

Jika sudah mencapai suhu yang benar oven anda akan mengeluarkan bunyi BIP untuk memberitahu anda.

Tekan **STOP/CLEAR**.

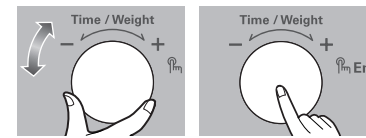


Tekan **MODE**.



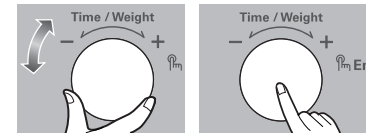
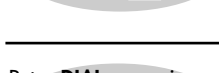
Putar **DIAL** untuk memilih **KEEP WARM** sampai tampilan menunjukkan "60°C".

Sampai indikator menampilkan "☞"  
Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.

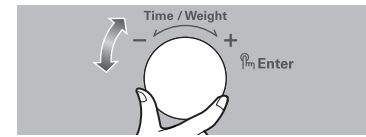


Putar **DIAL** sampai menampilkan "90°C".

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.

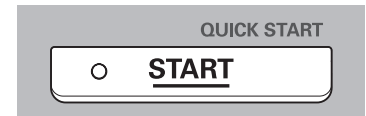


Putar **DIAL** sampai menampilkan "30:00"



Tekan **START**.

Selama proses memasak anda dapat menambah atau mengurangi waktu dengan menekan **DIAL**.



# Fitur

## Pembersih EZ

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara



Oven anda memiliki fitur istimewa untuk menghilangkan bau didalam oven dengan cara yang mudah

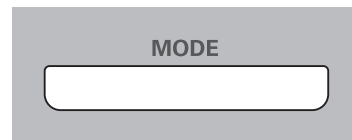
Anda dapat mengaktifkan fitur EZ Clean dengan tanpa makanan didalam oven

Silakan keluarkan baki dan aksesoris lain selama operasi EZ-Cleaning dan kemudian pasang kembali setelah menyelesaikan operasi EZ-Cleaning.

Tekan **STOP/CLEAR**.



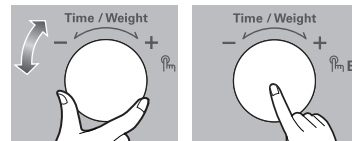
Tekan **MODE**.



Putar **DIAL** untuk memilih **EZ CLEAN** sampai tampilan menunjukkan "250°C".

Sampai indikator menampilkan "☼", "☼↑".

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.



Tekan **START**.

(Waktu akan menghitung mundur otomatis)



# Fitur Speed Hot Air

## Pemanasan Awal

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara menghangatkan makanan dengan suhu 230 derajat celsius

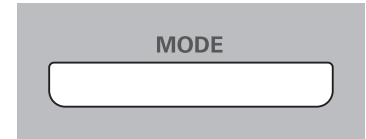


Oven anda memiliki tingkat temperature dari 100-250 derajat celsius (Ketika anda mengaktifkan fitur speed hot air, 180 derajat celsius sudah ter-set otomatis)

Tekan **STOP/CLEAR**.

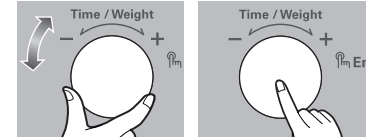


Tekan **MODE**.



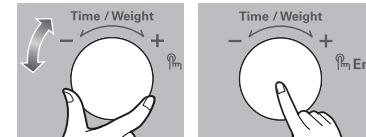
Putar **DIAL** untuk memilih **SPEED HOT AIR**

Sampai indikator menampilkan "☐", "⚙️"



Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.

Putar **DIAL** sampai tampilan menunjukkan "230°C"



Tekan **DIAL** sampai untuk mengkonfirmasi

Tekan **START**.



Pemanasan dimulai dengan menampilkan "Pr-H"

# Fitur Speed Hot Air Cooking

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memasak makanan dengan suhu 230 derajat celsius selama 20 menit



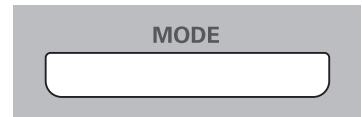
Oven anda memiliki tingkat temperature dari 100-250 derajat celsius (Ketika anda mengaktifkan fitur speed hot air, 180 derajat celsius sudah ter-set otomatis)

Fitur ini bisa dikombinasi dengan operasional konveksi dengan panggang  
Ini akan menghemat waktu memasak anda

Tekan **STOP/CLEAR**.

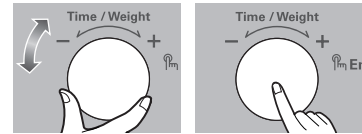


Tekan **MODE**.



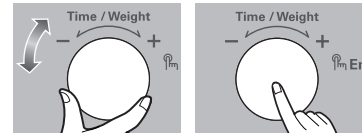
Putar **DIAL** untuk memilih **SPEED HOT AIR**.

Sampai indikator menampilkan "☒", "☒"



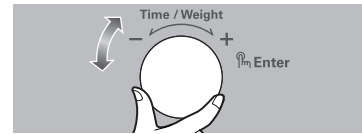
Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.

Putar **DIAL** sampai tampilan menunjukkan "230°C"



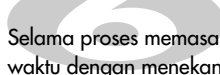
Tekan **DIAL** sampai untuk mengkonfirmasi

Putar **DIAL** sampai menampilkan "20:00".



Tekan **START**.

Selama proses memasak anda dapat menambah atau mengurangi waktu dengan menekan **DIAL**.



# Fitur Kombinasi Konveksi Cooking

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memprogram oven anda dengan daya micro 540W (60%) dan pada temperature konveksi 200 derajat celcius untuk waktu memasak 25 menit

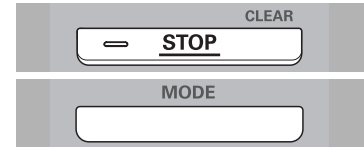


Oven anda memiliki tingkat temperature dari 100-250 derajat celcius (Ketika anda mengaktifkan fitur convection Combination air, 180 derajat celcius sudah ter-set otomatis)

Anda dapat mengatur 3 macam level daya micro (20% 40% 60%) di combi mode

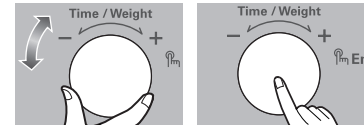
1 Tekan **STOP/CLEAR**.

2 Tekan **MODE**.

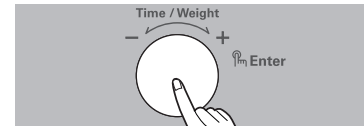


3 Putar **DIAL** untuk memilih **CONV. COMBI** sampai tampilan menunjukkan "540W".

Sampai indikator menampilkan "☞", "☞"  
Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.

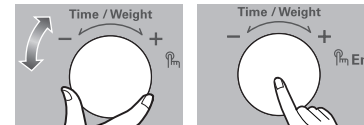


4 Tekan **DIAL** sampai untuk mengkonfirmasi daya (Ketika anda mengaktifkan fitur CONV. COMBI, 540W sudah ter-set otomatis)

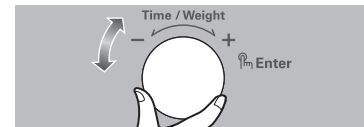


5 Putar **DIAL** sampai menampilkan "200°C"

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.



6 Putar **DIAL** sampai menampilkan "25:00"



7 Tekan **START**.

Selama proses memasak anda dapat menambah atau mengurangi waktu dengan menekan **DIAL**. **Hati-hati saat memindahkan wadah yang kemungkinan besar dalam keadaan panas!**



# Konveksi

## Penghangat

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara menghangatkan makanan dengan suhu 230 derajat celsius



Oven anda memiliki tingkat temperature dari 40 derajat celsius dan 100 - 250 derajat celsius (Ketika anda mengaktifkan fitur convection mode, 180 derajat celsius sudah ter-set otomatis)

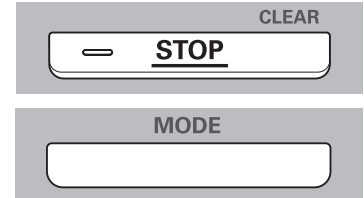
\* Oven anda memiliki fitur fermentasi pada suhu 40 derajat celsius. Ketika anda menggunakan fitur ini, jika suhu oven melebihi 70 derajat celsius kemudian tampilan menampilkan "F-14" error code, anda harus menunggu sampai oven dingin

Oven membutuhkan beberapa waktu untuk mencapai suhu yang dipilih

Jika sudah mencapai suhu yang benar oven anda akan mengeluarkan bunyi BIP untuk memberitahu anda, kemudian tarulah makanan di oven anda dan mulailah memasak.

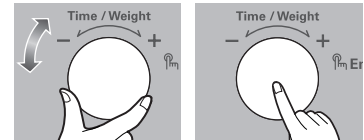
Tekan **STOP/CLEAR**.

Tekan **MODE**.



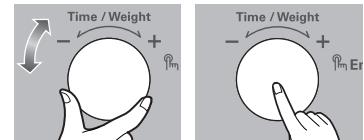
Putar **DIAL** untuk memilih **CONV**.  
Sampai indikator menampilkan "☼"

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.



Putar **DIAL** sampai menampilkan "230°C".

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi



Tekan **START**.

Pemanasan dimulai dengan menampilkan "Pr-H".



# Konveksi Memasak

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memasak makanan terlebih dahulu kemudian memasak makanan dengan suhu 230 derajat celsius selama 50 menit



Oven anda memiliki tingkat temperature dari 40 derajat celsius dan 100 - 250 derajat celsius (Ketika anda mengaktifkan fitur convection mode, 180 derajat celsius sudah ter-set otomatis)

Bila ada tidak mengatur temperatur oven anda akan otomatis memilih 180 derajat celsius, temperature dapat diubah dengan menekan tombol DIAL

Rak kaki panggangan harus digunakan selama memasak




Tekan **STOP/CLEAR**.

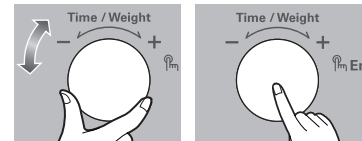
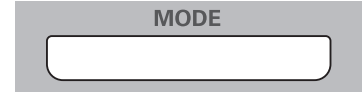
Tekan **MODE**.



Putar **DIAL** untuk memilih **CONV**.

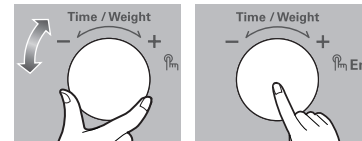
Sampai indikator menampilkan "  "

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.



Putar **DIAL** sampai menampilkan "230°C".

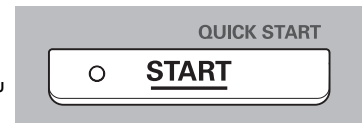
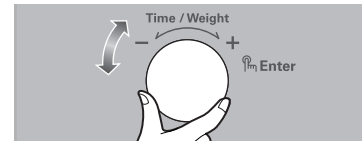
Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.



Putar **DIAL** sampai menampilkan "50:00".

Tekan **START**.

Selama proses memasak anda dapat menambah atau mengurangi waktu dengan menekan **DIAL**.



# Fitur

## Auto Cook

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memasak 0,6 kg kentang yang belum dikupas.

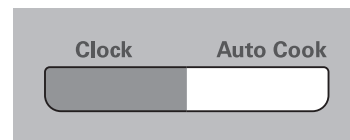


**AUTO COOK** memungkinkan Anda memasak makanan kesukaan dengan mudah, dengan memilih jenis makanan dan memasukkan data berat makanan.

Tekan **STOP/CLEAR**.

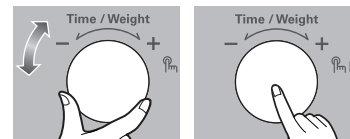


Tekan **Auto Cook**.



Putar **DIAL** sampai menampilkan "Ac 1".

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.



Putar **DIAL** sampai menampilkan "0.6 Kg".



Tekan **START**.



Selama proses memasak anda dapat menambah atau mengurangi waktu dengan menekan **DIAL**.



<b>Fungsi</b>	<b>Kategori makanan</b>	<b>Batasan berat</b>	<b>Perlengkapan</b>	<b>Suhu makanan</b>	<b>Instruksi</b>
<b>Auto Cook</b>	<b>Jaket Kentang (Ac 1)</b>	0,2 kg – 1,0 kg	Dalam wadah kaca	Suhu ruangan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pilih kentang ukuran sedang (180-200g). Cuci dan keringkan kentang. Tusuk-tusuk kentang dengan garpu beberapa kali.</li> <li>2. Masukkan kentang ke dalam oven.</li> <li>3. Setelah matang, diamkan dengan ditutup aluminium foil selama 5 menit.</li> </ol>
	<b>Sayuran Segar (Ac 2)</b>	0,2 kg – 0,8 kg	Mangkuk khusus microwave	Suhu ruangan	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. Tutup dengan pembungkus plastik. Masukkan ke dalam oven.</li> <li>3. Setelah matang, aduk selama 3-4 detik. Diamkan dalam keadaan tertutup selama 3 menit.</li> </ol>
	<b>Sayuran Beku (Ac 3)</b>	0,2 kg – 0,8 kg	Mangkuk khusus microwave	Suhu beku	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. Tutup dengan pembungkus plastik. Masukkan ke dalam oven.</li> <li>3. Setelah matang, aduk selama 3-4 detik. Diamkan dalam keadaan tertutup selama 3 menit.</li> </ol>
	<b>Beras/Pasta (Ac 4)</b>	0,1 kg – 0,3 kg	Mangkuk khusus microwave	Suhu ruangan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci beras. Tiriskan. Microwave taruh beras dan air panas ke dalam mangkuk berukuran tinggi dan lebar. Berat</li> <li>2. Nasi - nasi yang telah matang, diamkan dalam keadaan tertutup selama 5 menit Catatan : Nasi : tambahkan 300ml air mendidih per 100g nasi putih Tutup dengan plastik wrap, beri lubang angin Pasta : tambahkan 400ml air mendidih per 100 gr pasta, wadah jangan di tutup, aduk minimal 2 kali sementara dimasak</li> </ol>

# Fitur

## Auto Roast

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memasak 1,4Kg daging sapi panggang

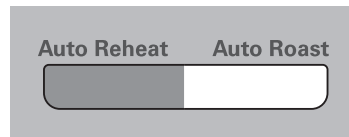


**AUTO ROAST** memungkinkan Anda memasak makanan kesukaan dengan mudah, dengan memilih jenis makanan dan memasukkan data berat makanan

Tekan **STOP/CLEAR**.

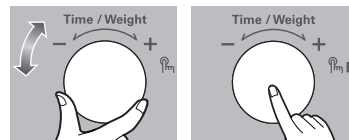


Tekan **Auto Roast**.

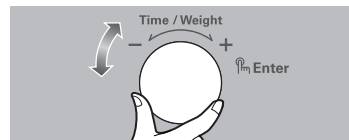


Putar **DIAL** sampai menampilkan "Ar 1"

Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.



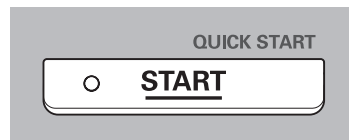
Putar **DIAL** sampai menampilkan "1.4 Kg".



Tekan **START**.



Selama proses memasak anda dapat menambah atau mengurangi waktu dengan menekan **DIAL**.



<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>	<i>Batasan Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Suhu makanan</i>	<i>Instruksi</i>
<b>Auto Roast</b>	<b>Sapi panggang (Ar 1)</b>	0,5 - 1,5 kg	Piring tahan panas	Lemari pendingin	<ol style="list-style-type: none"> <li>olesi daging dengan minyak</li> <li>tempatkan di piring tahan panas</li> <li>ketika oven berbunyi BIP, keringkan air bila perlu dan balik makanan</li> <li>setelah dimasak, bungkus dengan alumunium foil sampai 10 menit</li> </ol>
	<b>Kambing panggang (Ar 2)</b>	0,5 - 1,5 kg	Piring tahan panas	Lemari pendingin	<ol style="list-style-type: none"> <li>olesi daging dengan minyak</li> <li>tempatkan di piring tahan panas</li> <li>ketika oven berbunyi BIP, keringkan air bila perlu dan balik makanan</li> <li>setelah dimasak, bungkus dengan alumunium foil sampai 10 menit.</li> </ol>
	<b>Ayam panggang utuh (Ar 3)</b>	0,8 - 1,5 kg	Piring tahan panas	Lemari pendingin	<ol style="list-style-type: none"> <li>olesi daging dengan minyak</li> <li>tempatkan di piring tahan panas</li> <li>ketika oven berbunyi BIP, keringkan air bila perlu dan balik makanan</li> <li>setelah dimasak, bungkus dengan alumunium foil sampai 10 menit.</li> </ol>
	<b>Ayam panggang (Ar 4)</b>	0,2 - 0,8 kg	Rak pangangan	Lemari pendingin	<ol style="list-style-type: none"> <li>olesi daging dengan minyak</li> <li>tempatkan di piring tahan panas</li> <li>ketika oven berbunyi BIP, keringkan air bila perlu dan balik makanan</li> <li>setelah dimasak, bungkus dengan alumunium foil sampai 2 menit.</li> </ol>

# Fitur Auto Reheat

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana memasak makanan beku.



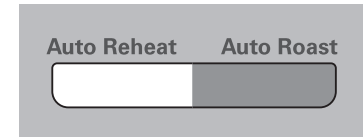
**Fitur Auto Reheat** membuat makanan menjadi hangat dan mudah dimakan. Oven anda sudah diprogram ulang untuk menghangatkan makanan.

Oven anda memiliki 4 setting **AUTO REHEAT**: sup/saus, makanan beku siap saji, minuman, kue atau roti beku.

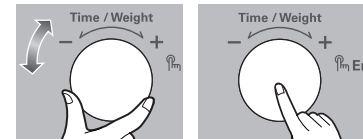
Tekan **STOP/CLEAR**.



Tekan **Auto Reheat**.

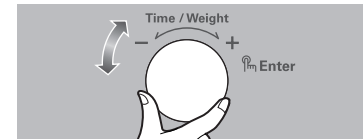


Putar **DIAL** sampai menampilkan "rh 2".



Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.

Putar **DIAL** sampai menampilkan "0.6kg".



Tekan **START**.



Selama proses memasak anda dapat menambah atau mengurangi waktu dengan menekan **DIAL**.



<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>	<i>Batas Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Suhu Makanan</i>	<i>Instruksi</i>
Auto Reheat	Sup/saus (rh 1)	0,2 - 0,8 kg	Mangkuk khusus microwave	Suhu ruangan	Tuangkan sup/saus kedalam mangkuk khusus microwave Lalu tutup, bisa dengan plastik wrap Setelah panas, aduk, biarkan dalam keadaan tertutup selama 2 menit, kemudian aduk lagi
	Makanan beku (rh 2)	0,3 - 0,6 kg	Wadah plastik	Lemari pendingin	Tusuk tusuk dengan penusuk daging pada permukaan makanan, letakkan pada piring putar setelah dimasak Biarkan selama 2-3 menit sebelum disajikan  Dapat diaduk : spaghetti Bolognese, sup Tidak dapat diaduk : Lasagne, Cottage Pie  <b>Catatan :</b> untuk makanan yang terletak di wadah, potongan daging, nasi atau pasta dan lain lain  - Untuk makanan yang dapat diaduk : aduk sewaktu terdengar suara BIP - Untuk makanan yang tidak dapat diaduk : tidak perlu diaduk sewaktu terdengar suara BIP.
	Minuman (rh 3)	1-4 gelas (7-1 gelas = 200ml)	Gelas khusus microwave	Suhu ruangan	1. pastikan anda menggunakan gelas khusus untuk microwave, letakkan sendok kayu diantara setiap gelas untuk memisahkan, jangan ditutup 2. Setelah panas, aduk
	Kue/roti beku (rh 4)	1-4 kue / roti (1 kue/roti 75-80g)	Didalam piring putar	Lemari pendingin	Pisahkan kue/roti pada setiap ujung piring putar Setelah dipanaskan biarkan 1/2 menit

# 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. Tekanan berulang pada tombol Auto Defrost akan memilih pengaturan yang berbeda.

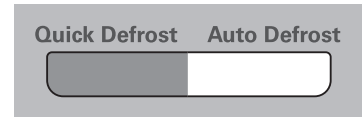
Mengingat suhu dan berat jenis makanan bervariasi, kami anjurkan untuk memeriksa makanan sebelum mulai memasak. Beri perhatian pada daging dan ayam bertulang besar, beberapa di antaranya tidak seharusnya dicairkan/dilunakkan sebelum dimasak. Sebagai contoh daging ikan matang begitu cepat, karenanya terkadang 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, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara melunakkan 1,4 kg unggas beku.

1. Tekan **STOP/CLEAR**.

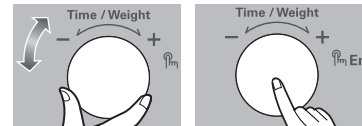
Timbang makanan beku yang akan di-defrost. Pastikan Anda sudah menyingkirkan semua ikatan atau bungkus metalik; lalu tempatkan dalam oven dan tutup pintunya.



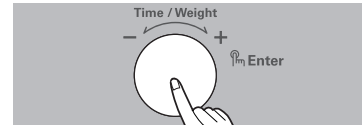
2. Tekan **Auto Defrost**.



3. Putar **DIAL** sampai menampilkan "dEF 2"



4. Tekan **DIAL** untuk mengkonfirmasi.



5. Masukkan data berat makanan beku yang akan dihangatkan tersebut.

6. Putar **DIAL** sampai menampilkan "1.4kg".

7. Tekan **START**.



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 penampakan kaca berputar tanpa penutup.
- \* Bila perlu, tutupi sebagian kecil daging atau unggas beku dengan lapisan aluminium 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.

<b>Kategori Makanan</b>	<b>Batasan Berat</b>	<b>Perkakas</b>	<b>Makanan</b>
<b>Daging (DEF1)</b>  <b>Unggas (DEF2)</b>  <b>Ikan (DEF3)</b>	0,1 - 4,0 kg	Wadah khusus microwave (pinggan datar)	<b>Daging</b> 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.  <b>Unggas</b> 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.  <b>Ikan</b> Fillet ikan, steak ikan, ikan utuh, sea food.  Setelah proses defrost selesai, tutupi dengan aluminium foil lalu diamkan selama 10-20 menit.
<b>Tawar (DEF4)</b>	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 cincang beku.



Tekan **STOP/CLEAR**.

Timbang berat makanan yang akan dilunakkan.

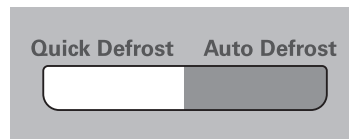
Pastikan untuk menyingkirkan setiap ikatan atau bungkus metalik; lalu tempatkan makanan dalam oven dan tutup pintunya.



Tekan **Quick Defrost** sekali.

(Masukkan data 0,5 kg pada Meat).

Oven akan mulai bekerja secara otomatis.



Selama proses defrost, oven akan berbunyi "BIP", pada saat itu bukalah pintunya, putar balik makanan, dan pisah-pisahkan cincangan daging untuk memastikan terjadinya 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 beku.

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 timah dan diamkan selama 5-15 menit hingga pelunakannya sempurna.

<b><i>Kategori</i></b>	<b><i>Berat</i></b>	<b><i>Perlengkapan</i></b>	<b><i>instruksi</i></b>
<b>Daging cincang</b>	0,5 kg	Wadah khusus microwave (pinggan datar)	Daging cincang Putar balik makanan setelah terdengar bunyi bip. Setelah proses defrost selesai, diamkan selama 5-15 menit.

# Panduan Heating atau Reheating

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 pelepasan. Ikuti petunjuk yang tertera pada tabel di bawah ini dalam memanaskan makanan.

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

Jenis makanan	Lamanya pemanasan (pada level HIGH)	Instruksi Khusus
Mashed potatoes 350g	5-7 menit (level Medium)	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Baked beans 1 cangkir	1 1/2-2 1/2 menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Ravioli atau Pasta bersaus 1 cangkir 4 cangkir	1 1/2-3 menit 6 1/2-9 menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Nasi 1 cangkir 4 cangkir	1-1 1/2 menit 2 1/2-4 menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. 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 penampakan kaca.
Sayuran 1 cangkir 4 cangkir	1 1/2-2 1/2 menit 4-6 menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Sup 1 porsi (8 ons)	1 1/2-2 menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Makanan berwadah 1 porsi Daging 125g Bubur kentang 150g Wortel matang 150g	9-14 menit (level Medium)	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	4 1/2-7 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 1/2 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 1/2 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	3 1/2-4	Tempatkan di atas pinggan khusus untuk memanggang. Tambahkan 1/4 cangkir air. Diamkan selama 2 menit.
Kubis, segar, potong-potong	450g	7-9	Tambahkan 1/2 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 1/4 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 1/4 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	1 1/2-2 1/2	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 1/2 cangkir air dalam casserole ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Kacang polong, hijau, segar	4 cups	6-9	Tambahkan 1/2 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 lebaran. Putar balik saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Kentang putih, panggang utuh (170-230g per buah)	2 buah 4 buah	5 1/2-7 1/2 9 1/2-14	Tusuk-tusuk kentang beberapa kali dengan garpu. Letakkan di atas 2 lembar tisu lebaran. Putar balik saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Bayam, segar, bagian daun	450g	6-8	Tambahkan 1/2 cangkir air dalam casserole ukuran 2 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Courgette, segar, iris-iris	450g	4 1/2-7 1/2	Tambahkan 1/2 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 lebaran. Putar casserole dan susun ulang saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.

# Panduan

## Fitur Defrosting

### Tips & tehnik melunakkan daging

Anda dapat mencairkan daging dalam kemasan selama tidak ada bahan metal didalamnya. Singkirkan bahan bahan metal, ikatan kawat atau foil, letakkan dalam wadah khusus microwave untuk menampung air, cairkan daging seperlunya saja.pisahkan barang seperti daging cincang, saus dan bacon secepatnya. Pisahkan daging yang sudah tidak beku dan lanjutkan mencairkan sisanya. Daging sudah selesai dihangatkan apabila anda sudah bisa menusukkan garpu kedalam daging dengan tekanan biasa, kemungkinan daging bagian dalam masih membeku, hangatkan sampai seluruhnya mencair

<i>Makanan</i>	<i>jumlah</i>	<i>Masa Defrosting (Menit)</i>	<i>Diamkan Selama (Menit)</i>	<i>instruksi</i>
<b>BEEF</b>				
Daging sapi cincang	500g	6-8	5-10	Lepaskan plastik dari daging Letakkan daging beku kedalam piring khusus microwave yang datar. Cairkan dengan tingkat panas 40% Putar makanan setelah setengah mencair (pisahkan bagian yang telah mencair saat itu)
Steak, sirloin	500g	4-6	5-10	
Daging panggang, daging tanpa tulang	1000g	12-15	10-15	
<b>UNGGAS</b>				
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	6-8	5-10	
<b>IKAN DAN SEAFOOD</b>				
Ikan utuh	450g	6-8	5-10	
Potongan daging ikan	500g	7-9	5-10	
udang	250g	4-6	5-10	

# Panduan Cara Memasak Panggangan

## Petunjuk untuk memanggang daging pada panggangan

Hilangkan lemak dari daging.

Letakkan di rak panggangan. Lumuri dengan mentega cair atau minyak.

Putar balik daging pada saat proses pematangan setengah jalan

Kategori	Jumlah	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.
Stik sapi tebal 2,5cm (1")			Daging yang tebal dapat ditempatkan di atas nampan sebagai wadah tetesan minyak/lemak.
Agak mentah	230g x 2	16 - 18	
Sedang	230g x 2	19 - 21	
Matang	230g x 2	23 - 25	Balik daging saat proses pemanggangan separuh jalan.
Stik kambing tebal 2,5cm (1")	230g x 2	22 - 29	Putar balik sesering mungkin.
Sosis	230g x 2	11 - 14	

## Petunjuk untuk memanggang ikan dan seafood

Letakkan ikan dan seafood di rak panggangan. Ikan utuh sebaiknya disayat

dahulu di kedua sisinya sebelum dipanggang. Lumuri ikan dan seafood

dengan mentega atau minyak sebelum dan pada saat memasak. Ini akan

membantu ikan supaya tidak kering. Panggang sesuai dengan waktu yang

sudah disarankan. Ikan utuh atau steak ikan sebaiknya diputar balik dengan

hati-hati pada saat proses pematangan setengah jalan. Apabila menginginkan

ikan filet yang tebal juga dapat di balik pada saat proses pematangan

setengah jalan.

Kategori	Jumlah	Masa Pemanggangan (Menit/daya HIGH)	Instruksi
Filet ikan			Olesi dengan mentega cair dan balikkan saat pemanggangan separuh jalan.
Tebal 1cm ( 1/3")	230g	11 - 14	
Tebal 1,5cm ( 1/2")	230g	17 - 21	
Stik ikan			
Tebal 2,5cm (1")	230g	18 - 23	
Ikan utuh	225~350g (masing2)	18 - 23	Tambahkan waktu untuk ikan yang gemuk dan berlemak.
	400g	22 - 32	
Scallop	450g	16 - 20	Perciki dengan seksama selama pemanggangan.
Udang mentah	450g	16 - 20	

# Panduan Cara

## Memasak Konveksi

panaskan oven sesuai yang diinginkan. Ikuti petunjuk dan waktu di tabel.

Setelah memasak oven akan menjadi SANGAT PANAS. GUNAKAN SARUNG TANGAN UNTUK OVEN.

<b>Makanan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Suhu Konveksi</b>	<b>Waktu Memasak</b>	<b>Petunjuk</b>
Muffins (adonan baru)	6 potong (masing-masing 60g)	200°C	20 - 25	Siapkan adonan. Letakkan di rak panggang, diamkan selama 5 menit
Roti gulung (siap panggang)	4 potong (masing-masing 50g)	180°C+180W (TANPA PEMANASAN)	8 - 10	Letakkan roti di rak panggang, diamkan selama 3 menit
Roti Putih (adonan baru)	1 loaf (500-700g)	200°C	20 - 50 atau sampai kecoklatan	Siapkan adonan siapkan di piring khusus microwave Diamkan selama 10 menit
Sponge cake (Adonan baru)	1 pan (450-500g)	180°C	25 - 40	Siapkan adonan, bentuk bulat berdiameter 8 inch di alas timah, letakkan di piring khusus microwave, diamkan selama 10 menit
Fruit family cake	1 pan (1000-1200kg)	160°C+180W	40 - 60	Siapkan adonan, bentuk bulat berdiameter 8-9 inch, letakkan di alas timah, letakkan di rak panggang, panggang sampai tusukan yg ditusukkan kedalam cake dapat ditarik dengan bersih, diamkan selama 10 menit
Pizza	1 pan (1000g)	200°C	25 - 40	Siapkan pizza diatas rak panggang, diamkan selama 2 menit
Pizza beku	400g	220°C	18 - 25	Pisahkan dari kemasan, letakkan dalam rak panggang Diamkan selama 2 menit

<b>Makanan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Suhu Konveksi</b>	<b>Waktu Memasak</b>	<b>Petunjuk</b>
Makanan Beku siap saji (makaroni dan keju)	300g	200°C+360W (TANPA PEMANASAN)	18 - 25	Letakkan di piring tahan panas yang ukurannya sesuai Letakkan di rak panggang Diamkan selama 2-3 menit
Spring Rolls beku	300g	230°C	35 - 50	Olesi permukaan dengan minyak sayur Letakkan spring rolls saling berhadapan di rak panggang Diamkan selama 1-2 menit
Potato gratin	1000g	140°C+540W (TANPA PEMANASAN)	14 - 18	Letakkan diatas rak panggang Diamkan selama 2-3 menit
Sapi panggang	1000g	160°C+540W (TANPA PEMANASAN)	30 - 45	Letakkan di piring khusus microwave Letakkan diatas rak panggang Balik panggang ketika setengah dipanaskan Diamkan selaa 5-10 menit dalam keadaan tertutup
Kambing panggang	1000g	160°C+540W (TANPA PEMANASAN)	34 - 48	Letakkan di piring khusus microwave Letakkan diatas rak panggang Balik panggang ketika setengah dipanaskan Diamkan selaa 5-10 menit dalam keadaan tertutup
Ayam panggang	1000g	200°C+540W (TANPA PEMANASAN)	32 - 47	Letakkan diatas rak panggang Balik panggang ketika setengah dipanaskan Diamkan selaa 5-10 menit dalam keadaan tertutup

# Panduan Fitur

## Speed Hot Air

Panaskan oven sesuai suhu yang diinginkan

Ikuti petunjuk dan waktu di tabel.

Setelah memasak oven akan menjadi SANGAT PANAS. GUNAKAN SARUNG TANGAN UNTUK OVEN.

<i>Jenis Makanan</i>	<i>Kuantitas</i>	<i>Suhu Speed Hot Air</i>	<i>Lama Pematangan (Menit)</i>	<i>Instruksi</i>
Dada Turkey panggang	400g	200°C	30 - 38	Cuci dan keringkan dada turkey, beri bumbu, letakkan di piring tahan panas yg rata di rak panggang
Pizza beku	400g	200°C	8 - 14	Letakkan pizza beku di rak panggang
Baquettes beku dengan topping	250g	200°C	10 - 15	Letakkan baquettes beku dengan topping di rak panggang
Spring rolls beku	300g (150gX2)	230°C	15 - 22	Letakkan spring rolls beku di rak panggang
Kentang goreng beku	300g	220°C	15 - 22	Letakkan kentang goreng beku di piring tahan panas

## **⚠ PERINGATAN**

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

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 atau mengeringkan benda basah. 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 menggunakan 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.

# **Instruksi Keamanan Penting**

## **Baca dengan seksama dan simpan untuk keperluan di waktu mendatang**

9. Jangan membilas wadah putar dengan merendam ke air langsung 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 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, oven 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

# Instruksi Keamanan Penting

## Baca dengan seksama dan simpan untuk keperluan di waktu mendatang

21. Jangan mengoperasikan oven, apabila segel pintu dan bagian yang berdekatan dengannya cacat, sampai teknisi yang memenuhi syarat memperbaikinya.
22. Sebelum menggunakan periksa baik-baik apakah perlengkapan yang ada sudah sesuai dengan microwave.
23. Jangan sentuh pintu oven, kabinet luar, kabinet belakang, rongga udara oven, aksesoris, dan masak pada saat oven sedang beroperasi., kecuali anda memakai sarung tangan yang tebal, karena makanan akan menjadi panas. Sebelum mengeluarkan makanan, pastikan terlebih dahulu kalau ia tidak panas.
24. Hanya gunakan perlengkapan yang sesuai dengan microwave ovennya.
25. Apabila makanan ditutup dengan bahan plastik atau kertas, awasi baik-baik oven anda karena ada kemungkinan terjadi pembakaran.
26. Apabila terjadi percikan api/asap, matikan atau cabut stop kontaknya dan biarkan pintunya tertutup untuk melemahkan apinya.
27. Efek mendidih apabila sedang memanaskan minuman bisa saja tertunda, maka dari itu berhati-hatilah apabila ingin mengambil wadah.
28. Sesekali aduk atau kocok makanan atau botol bayi dan periksalah tempraturnya sebelum dikonsumsi, untuk mencegah luka bakar.
29. Jangan memanaskan telur utuh, karena dapat menyebabkan ledakan.
30. Telitilah dalam membersihkan segel pintu, rongga dan daerah perbatasan.
31. Oven sebaiknya dibersihkan secara teratur dari semua sisa masakan.
32. Kegagalan dalam menjaga kebersihan oven dapat menyebabkan karat pada permukaan yang dapat memperpendek umur oven bahkan dapat menyebabkan racun.
33. Gunakan pemeriksaan tempratur yang sudah direkomendasikan. (untuk alat rumah tangga akan disediakan alat pemeriksa tempratur)
34. Selalu gunakan sarung tangan apabila ingin menyentuh masakan yang berada di dalam oven.
35. Alat ini tidak diperkenankan untuk digunakan oleh anak-anak dan orang yang lemah tanpa pengawasan.
36. Oven harus digunakan dengan keadaan dekoratif oven terbuka
37. Pastikan kabel terpasang dengan baik dan tepatsesuai dengan petunjuk pemasangan
38. jangan menggunakan alat pembersih yang kasar atau pengerik metal yang tajam untuk membersihkan pintu kaca oven, karena dapat menggores permukaan pintu kaca oven yang menyebabkan kaca retak berkeping-keping

**⚠ PERINGATAN:** Jangan mengoperasikan oven, apabila segel pintu dan bagian yang berdekatan dengannya cacat, sampai teknisi yang memenuhi syarat memperbaikinya.

**⚠ PERINGATAN :** Merupakan hal yang berbahaya orang yang tidak memenuhi syarat untuk men-service atau memperbaiki yang mencakup pembongkaran cover oven yang dapat menyebabkan kerusakan pada sumber tenaga dari microwave.

**⚠ PERINGATAN :** Bahan cair atau bahan makanan lain tidak boleh dipanaskan dalam wadah yang masih disegel, karena berpotensi untuk meledak.

**⚠ PERINGATAN :** 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.

**⚠ PERINGATAN :** Partisi oven kemungkinan menjadi panas ketika selesai dipakai, jauhkan dari anak-anak.

# 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 terpantul 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 (seperti yang dijabarkan di atas).

### 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 domba - 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, kantong plastik tersebut aman untuk microwave. Namun, pastikan untuk membuat sedikit celah pada kantong sebagai jalan keluar penguapan. Jangan pernah menggunakan kantong 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 memasaknya. 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, ambillah keputusan penyesuaian sederhana, yang Anda pikir tepat untuk dikoreksi masalahnya.

## Faktor-faktor yang mempengaruhi waktu pemanasan microwave

Banyak faktor yang 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 dibiarkan, 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 kue dan roti, matang lebih cepat daripada makanan yang berat dan padat, seperti panggang dan casserole. 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 panggang, 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 cenderung menghasilkan uap yang lembab/basah, terkadang makanan berjenis kering seperti panggang 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 perantara. 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 kecaplatan

Daging sapi dan unggas yang dimatangkan lima belas menit atau lebih, akan berwarna kecaplatan pada bagian lemaknya. Makanan yang dimasak dalam waktu singkat, dapat dioleskan dengan saus kecaplatan seperti kecap Inggris, kecap asin atau saus barbeque 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 tutup wadah atau lapisan foil, ia membuat makanan kering dengan cepat.

# Karakteristik Makanan & Proses Pemanasan Microwave

## **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.

## **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 panggang 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 piringan. 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 piringan, karena dapat menimbulkan bunga api dalam oven.

## **Pengembangan/pengembangan**

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 3°C dan 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 berformulasi keras. Penampakan 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.

5. Bagian logam akan lebih mudah dirawat jika dilap sesering mungkin dengan kain basah. Jangan gunakan pembersih beruap.

# 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 program 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 : 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 : Periksa 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.

# Informasi Kabel Kontak/ Spesifikasi Teknis

## 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 

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-8087AR(MC8087AR) MC-8087TR(MC8087TR)
Daya Input	220 V~ 50 Hz
Output	900 W (IEC60705 urutan standar)
Frekuensi Gelombang Mikro	2450 MHz
Dimensi Luar	530 mm (l) x 322 mm (t) x 427 mm (d)
Konsumsi Daya	
Microwave	1300 watt
Panggang	1150 watt
Kombinasi	max. 2400 watt
Konveksi	max. 1850 watt

# ***Memo***