LG
Life's Good

TUNGKU GELOMBANG MIKRO
MICROWAVE OVEN

BUKU MANUAL BAGI PEMILIK

BACALAH BUKU MANUAL INI DENGAN SEKSAMA SEBELUM ANDA MENGOPERASIKANNYA.

MS2349B

MFL62610664

www.lg.com

No. Reg : I.43.LG3.01503.1110

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 pelepuhan (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.

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 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

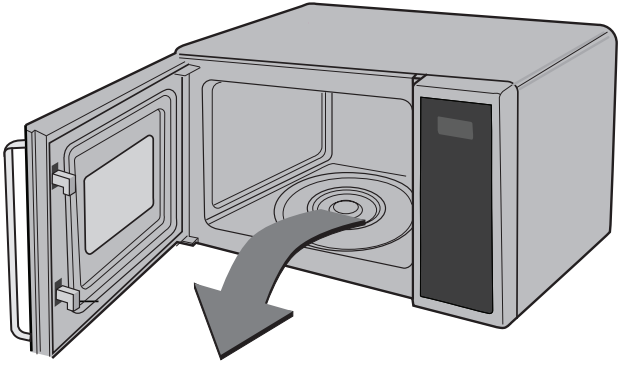
Oven microwave Anda adalah satu dari peralatan rumah tangga yang paling aman. Jika pintu terbuka, oven akan secara otomatis berhenti meemproduksi gelombang mikro. Energi gelombang mikro diubah dengan sempurna menjadi panas saat menembus makanan, tanpa meninggalkan sisa energi yang membahayakan saat Anda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

Petunjuk Keselamatan — 2
Daftar Isi — 3
Membuka Kemasan & Penginstalan — 4~5
Pengaturan Waktu — 6
Kunci Pengaman Anak — 7
Pemanasan dengan Daya Mikro — 8
Level Daya Mikro — 9
Fitur Quick Start — 10
Fitur Indonesian Menu — 11 ~12
Fitur Auto Defrost — 13 ~14
Fitur Quick Defrost — 15 ~16
Fitur Auto Reheat — 17 ~18
Menambah atau Mengurangi Waktu Pemanasan — 19
Panduan Heating atau Reheating — 20
Panduan untuk Sayuran Segar — 21
Instruksi Keamanan Penting — 22
Microwave Perlengkapan yang Aman untuk — 23
Karakteristik Makanan & Proses
Pemanasan Microwave — 24 ~ 25
Tanya Jawab — 26
Informasi Kabel Kontak/Spesifikasi Teknis — 27

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.

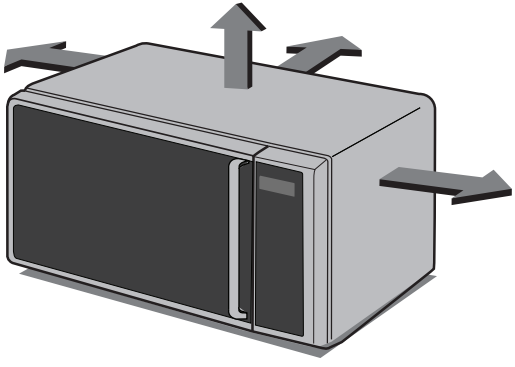
1 Buka kemasan pembungkusnya dan tempatkan oven pada permukaan datar.



PENAMPAN KACA

TATAKAN PEMUTAR

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.

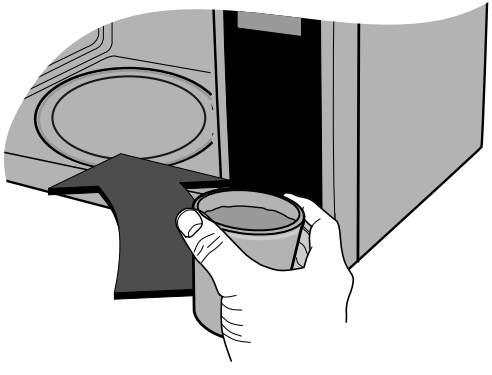


JANGAN MENGGUNAKAN OVEN INI UNTUK TUJUAN KOMERSIAL / USAHA KATERING

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 23.



6 Tekan tombol **START** sekali untuk pengaturan 30 detikpemanasan. Anda akan mendengar bunyi **BIP** saat menekan tombol tersebut.

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

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.

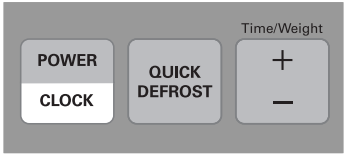
Jika waktu (atau tampilan) memperlihatkan simbol-simbol asing, cabut oven dari stop kontak dan pasang kembali, lalu setel ulang waktunya.

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**.

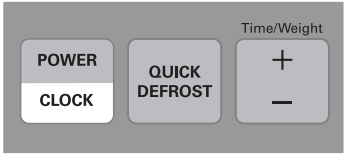
2 Tekan **Clock** sekali.
(Jika Anda ingin menggunakan pilihan yang lain, tekan **Clock** sekali lagi. Jika ingin mengganti pilihan sistem setelah penyetelan waktu selesai dilakukan, Anda harus mencabut colokan oven dan memasangnya kembali)



3 Tekan **10 min** sebanyak lima belas kali.
Tekan 1 **min** sebanyak tiga kali.
Tekan **10 sec** sebanyak lima kali.

4 Tekan **Clock** atau **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 diganti.
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.

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

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

2 Untuk membatalkan **KUNCI PENGAMAN ANAK**, tekan dan tahan **Stop / Clear** hingga **'L'** menghilang. Anda akan mendengar bunyi BIP bila program itu telah dibebaskan

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.

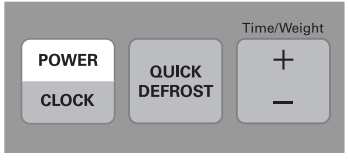
Oven Anda memiliki lima mode pengaturan daya microwave. Daya level tinggi (HIGH) secara otomatis akan terpilih, tetapi penekanan berulang pada tombol **Power** akan memgalihkan pilihan pada level lainnya.

LEVEL DAYA	*TEKAN DAYA*		%	*DAYA YANG DIKELUARKAN (OUTPUT)*
HIGH MAX	1	kali	100%	800W
MEDIUM HIGH	2	kali	80%	640W
MEDUIM	3	kali	60%	480W
DEFROST MEDIUM LOW	4	kali	40%	320W
LOW	5	kali	20%	160W

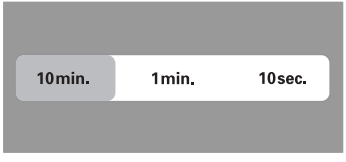
1 Pastikan Anda telah menginstal oven dengan benar seperti yang dijelaskan di bagian awal buku ini.

Tekan **Stop/Clear.**

2 Tekan **Power** dua kali untuk pilihan level daya 80%. Angka **"640"** tampil di layar digital.



3 Tekan **1 min sebanyak lima kali**
Tekan **10 sec sebanyak tiga kali**



4 Tekan **Start/Quick Start**

Setelah pemanasan berakhir, suara **BIP** tanda berakhir akan berbunyi 1 - 5 menit sampai pintu oven dibuka.

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 Mikro

LEVEL DAY	PENGGUNAAN	LEVEL DAYA (%)	DAYA YANG DIKELUARKAN (OUTPUT)
HIGH	• Mendidihkan air • Mematangkan daging cincang • Memasak potongan daging unggas, ikan, sayuran • Memasak potongan daging empuk	100%	800W
MEDIUM HIGH	• Semua jenis penghangatan • Memanggang daging & unggas • Memasak jamur dan kerang • Memasak makanan yang berisikan keju dan telur	80%	640W
MEDIUM	• Memanggang kue dan pai • Mengolah telur • Memasak puding • Mengolah nasi, sup	60%	480W
DEFROST / MEDIUM LOW	• Segala jenis pencairan makanan beku (defrost) • Mencairkan mentega dan coklat • Memasak potongan daging empuk dalam jumlah sedikit	40%	320W
LOW	• Melembutkan mentega & keju • Melembutkan es krim • Mengembangkan adonan beragi	20%	160W

Fitur Quick Start

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana menyetel 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 / 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 10 menit dengan menekan tombol Start berulang kali.

Pada contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara mematangkan 0,8 kg Semur Daging.

Fitur Indonesian Menu

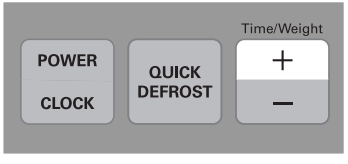
INDONESIAN MENU memungkinkan untuk memasak hampir semua makanan favorit Anda secara mudah dengan memilih jenis makanan dan berat makanan dengan menekan tombol MORE/LESS.

KATEGORI		Tekan Quick Menu
Kolak Pisang	1	kali
Gulai Ayam	2	kali
Semur Daging	3	kali
Soto Ayam	4	kali
Bakmi Goreng	5	kali

1 Tekan **Stop / Clear.**

2 Tekan **Indonesian Menu** tiga kali.
"Ic-3" tampil di tisplay.

3 Pilih berat kentang yang diinginkan. Tekan tombol **More** lima kali untuk memasukkan data 0,8 kg.

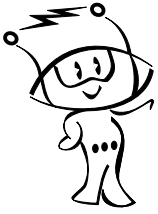


4 Tekan **Start / Quick Start.**

KATEGORI MAKANAN	BATASAN BERAT	PERLENGKAPAN	SUHU MAKANAN	INSTRUKSI
Kolak Pisang	0,4 kg – 1,0 kg	Mangkuk khusus microwave	Ruangan	1. Siapkan mangkuk khusus microwave. 2. Potong-potong pisang dan kolang kaling dan masukan ke dalam mangkuk. 3. Tambahkan air, santan, gula jawa, daun pandan, garam. Masukan ke dalam microwave LG. 4. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 5. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Gulai Ayam	0,4 kg – 1,0 kg	Mangkuk khusus microwave	Ruangan	1. Siapkan mangkuk khusus microwave. 2. Masukan bumbu halus, santan, dan rempah - rempah serta daun jeruk dan sereh, aduk rata. 3. Masukan ayam yang telah dipotong dan dibersihkan ke dalam mangkuk, masukan ke dalam microwave LG. 4. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 5. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Semur Daging	0.6 kg - 1.2 kg	Pinggan khusus microwave	Ruangan	1. Siapkan mangkuk khusus microwave. 2. Masukan bumbu halus, air, santan, kecap manis, aduk rata. 3. Masukan daging dan kentang. 4. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 5. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Soto Ayam	0.8kg - 1.4 kg	Mangkuk khusus microwave	Ruangan	1. Siapkan mangkuk khusus microwave. 2. Masukan bumbu halus, air, daun salam, serai dan daun jeruk, aduk rata. 3. Masukan ayam dan bumbu penyedap, masukan ke dalam microwave LG. 4. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 5. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang, angkat, ambil ayam yg telah matang lalu suwir tipis. 6. Atur didalam mangkuk hidang bihun, kol, kecambah dan suwiran ayam, siram dengan kuah. 7. Beri taburan daun bawang dan jeruk nipis sesuai selera. Sajikan selagi hangat.
Bakmi Goreng	0.3kg - 0.6 kg	Mangkuk khusus microwave	Ruangan	1. Siapkan mangkuk khusus microwave. 2. Masukan bumbu halus dan sedikit minyak/margarin. 3. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 4. Tekan "START / QUICK START". Setelah waktu berkurang selama 30 detik buka microwave. 5. Masukan mie yang sudah direbus dan sisa bahan, lalu aduk rata. 6. Masukan kembali kedalam microwave dan tekan "START/ QUICK START" masak hingga matang.

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.

Fitur Auto Defrost

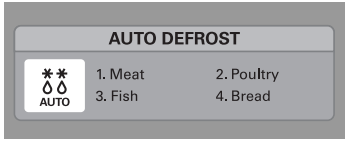


Oven Anda memiliki empat jenis pengaturan defrost (pelunakan): **MEAT** (daging), **POULTRY** (unggas), **FISH** (ikan), dan **BREAD** (roti); tiap kategori defrost memiliki pengaturan daya yang berbeda. Tekanan berulang pada tombol **Auto Defrost** akan memilih pengaturan yang berbeda.

KATEGORI	TEKAN *Fitur Auto* Defrost	
Daging	1	kali
Unggas	2	kali
Ikan	3	kali
Roti	4	kali

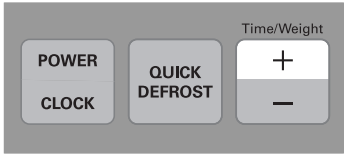
1 Tekan **Stop/Clear.**
Timbang makanan beku yang akan di-defrost. Pastikan Anda sudah menyingkirkan semua ikatan atau bungkusan metalik; lalu tempatkan dalam oven dan tutup pintunya.

2 Tekan **Auto Defrost** dua kali untuk memilih program defrost **POULTRY. "dEF2"** akan muncul di tampilan.



3 Masukkan data berat makanan beku yang akan dihangatkan tersebut.

Tekan **More** sampai tampilan menunjukkan angka 1,4kg.



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 WEIGHT 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 daging cincang atau daging potong sesegera mungkin.
- Saat terdengar bunyi BIP, keluarkan makanan dari oven microwave, putar balik, dan masukkan kembali ke dalam oven. Tekan start untuk melanjutkan.
  Di akhir program, keluarkan makanan dari oven microwave, tutup dengan lembaran foil dan diamkan hingga cair/lunak merata.
  Agar cair/lunak sempurna, sebagai contoh daging sapi bertulang dan daging ayam utuh harus DIDIAMKAN selama minimum 1 jam sebelum dimasak.

KATEGORI MAKANAN	*BATASAN BERAT*	*PERLENGKAPAN*	*MAKANAN*
Daging **Unggas** **Ikan**	0.1kg ~ 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, potongan-potongan daging (2cm). Putar makanan setelah bunyi bip. Setelah proses defrost selesai, diamkan selama 5-15 menit. **Unggas** Ayam utuh, paha, dada, dada kalkun (di bawah 2,0 kg) Putar makanan setelah bunyi bip. Setelah proses defrost selesai, diamkan selama 20-30 menit. **Ikan** Fillet ikan, steak ikan, ikan utuh, sea food. Putar makanan setelah bunyi bip. Setelah proses defrost selesai, diamkan selama 10-20 menit.
Roti	0,1 kg – 0,5 kg	Tisu lembaran atau pinggan datar	Roti tawar, bun, baquette, dll. Pisahkan per potongan dan tempatkan antara tisu lembaran atau pinggan datar. Putar makanan setelah bunyi bip. Setelah proses defrost selesai, diamkan selama 1-2 menit.

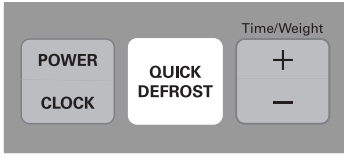
Gunakan fungsi ini untuk melunakkan 0,5 kg daging cincang beku dengan sangat cepat. Proses ini menyediakan waktu pendiaman untuk membiarkan bagian tengah melunak. Dalam contoh berikut akan diperlihatkan kepada Anda bagaimana melunakkan 0,5 kg daging cincang beku.

Fitur Quick Defrost

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** untuk memilih program defrost **Meat** (daging).

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

KATEGORI	*BERAT*	*PERLENGKAPAN*	*INSTRUKSI*
Daging cincang	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.

Fitur Auto
Reheat

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara menghangatkan 0,4 kg pizza beku.

Program Auto Reheat menjadikan proses penghangatan makanan nyaman dan mudah dioperasikan. Oven ini telah diprogram sebelumnya untuk
menghangatkan makanan beku secara otomatis.

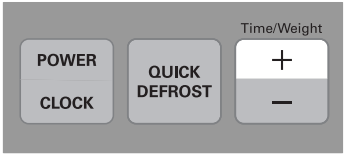
Oven ini memiliki tiga pengaturan Auto Reheat: Chilled Pizza (pizza beku), Sauce (saus), dan Curry (kari).

KATEGORI	TEKAN *Fitur Auto* Reheat	
CHILLED MEAL	1	kali
FROZEN MEAL	2	kali
CHILLED PIZZA	3	kali

1 Tekan **Stop / Clear**.

2 Tekan **Auto Reheat**.
"rh-3" akan muncul di tampilan.

3 Tekan tombol **More** empat kali untuk memasukkan data 0,4 kg.



4 Tekan **Start / Quick Start**.

KATEGORI MAKANAN	BATASAN BERAT	PERLENGKAPAN	SUHU MAKANAN	INSTRUKSI
CHILLED MEAL	0.3 kg - 0.6 kg	Pinggan datar khusus microwave	Dingin	Fungsi ini untuk menghangatkan pizza sisa/berlebih yang disimpan dalam lemari es. Tempatkan pizza dingin di atas pinggan. Setelah hangat,diamkan selama 1-2 menit.
FROZEN MEAL	0.3 kg - 0.6 kg	Pinggan datar khusus microwave	Suhu ruangan	Tuang saus ke dalam mangkuk khusus microwave. Tutup dengan penutupnya atau bungkus plastik. Setelah hangat, aduk saus. Diamkan selama 2 menit dalam keadaan tertutup. Lalu aduk sekali lagi.
CHILLED PIZZA	0.2 kg - 0.4 kg	Pinggan datar khusus microwave	Dingin	Tuang kari ke dalam pinggan khusus microwave. Beri penutup. Tempatkan pinggan di atas penampan kaca. Setelah hangat, aduk, pasang kembali penutup dan diamkan selama 1-2 menit.

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana mengubah pengaturan program Auto Cook untuk waktu pemanasan yang lebih panjang atau lebih singkat.

Menambah atau Mengurangi Waktu Pemanasan

Jika didapati bahwa makanan Anda terlalu atau kurang matang saat menggunakan program **Indonesian Menu** atau , Anda dapat menambah atau mengurangi waktu pemanasan dengan menekan tombol **More / Less**.

Saat proses pemanasan secara manual, 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

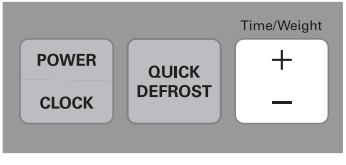
Atur program **Indonesian Menu** sesuai keinginan.
(Masukkan data berat makanan).

Tekan **Start / Quick Start.**

3

Tekan **More** satu kali (+)
Masa pemanasan akan bertambah 10 detik untuk setiap tekanan pada tombol.

Tekan **Less satu kali** (—)
Masa pemanasan akan berkurang 10 detik untuk setiap tekanan pada tombol.



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 pelepuhan. 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: Tambahan kuah atau saus membantu daging tetap basah/berair.
Ayam potong 1 dada 1 kaki dan paha	2~3 menit 3~3 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 1/2~7menit	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 ~6menit	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	Panaskan isi dan roti bun secara terpisah. Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali. Panaskan roti bun sesuai petunjuk di tabel berikut.

Jenis makanan	Lamanya pemanasan (pada level HIGH)	Instruksi Khusus
Mashed potatoes 350g	4~4 1/2 menit (level Medium High)	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Baked beans 1 cangkir	1 1/2-3 menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Ravioli atau Pasta bersaus) 1 cangkir 4 cangkir	2 1/2-4 menit 7 1/2-11 menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Nasi 1 cangkir 4 cangkir	1~1/2 menit 3 1/2~5 menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Sandwich gulung atau bun 1 rol	15~30 menit	Bungkus dengan tisu lembaran dan tempatkan di atas penampan kaca.
Sayuran 1 cangkir 4 cangkir	1 1/2~2 1/2 menit 3/2 ~5 1/2 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.

Panduan untuk
Sayuran Segar

Sayuran	*Jumlah*	*Lama pemanasan (level HIGH)*	*Instruksi Khusus*	*Masa diam*
Artichokes (@ 230g)	2 medium 4 medium	$4^1/_2$-7 10~12	Potong-potong. Tambahkan 2 sendok teh air dan 2 sendok teh sari buah. Beri penutup.	2-3 menit
Asparagus,segar,tusuk-tusuk	450g	$2^1/_2$-6	Tambahkan 1 cangkir air. Beri penutup.	2-3 menit
Buncis	450g	7~11	Tambahkan $^1/_2$cangkir air ke dalam casserole ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Bit, segar	450g	11~16	Tambahkan $^1/_2$ cangkir air ke dalam casserole ukuran 1,5 liter. Susun ulang saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Brokoli, segar tusuk-tusuk	450g	5~8	Tempatkan di atas pinggan khusus untuk memanggang. Tambahkan $^1/_2$ cangkir air.	2-3 menit
Kubis, segar, potong-potong	450g	$5^1/_2$-$7^1/_2$	Tambahkan $^1/_2$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Wortel, segar, iris-iris	200g	2~3	Tambahkan $^1/_2$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Bunga kol putih,segar, utuh	450g	5~7	Potong-potong. Tambahkan $^1/_2$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Seledri, segar, potong-potong	2 cangkir 4 cangkir	11~16	Iris-iris. Tambahkan $^1/_2$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit

Sayuran	*Jumlah*	*Lama pemanasan (level HIGH)*	*Instruksi Khusus*	*Masa diam*
Jagung, segar	2 batang	4~8	Kupas jagung. Tambahkan 2 sendok makan air dalam pinggan untuk memanggang ukuran 1,5 liter. Tutup.	2-3 menit
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.	2-3 menit
Parsnips, segar iris-iris	450g	4~7	Tambahkan $^1/_2$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Kacang polong,hijau, segar	4 cangkir	6~9	Tambahkan $^1/_2$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Kentang manis, panggang utuh (170-230g per buah)	2 porsi 4 porsi	4~9 6~12	Tusuk-tusuk kentang beberapa kali dengan garpu.Letakkan di atas 2 lembar tisu lembaran. Putar balik saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Kentang putih, panggang utuh (170-230g per buah)	2 buah 4 buah	$5^1/_2$-$7^1/_2$ $9^1/_2$~$14^1/_2$	Tusuk-tusuk kentang beberapa kali dengan garpu. Letakkan di atas 2 lembar tisu lembaran.Putar balik saat proses pematangan separuh jalan. (170-230g per buah)	2-3 menit
Bayam, segar bagian daun	450g	$4^1/_2$~$7^1/_2$	Tambahkan $^1/_2$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 2 liter.	2-3 menit
Courgette, segar, iris-iris	450g	$4^1/_2$~$7^1/_2$	Tambahkan _ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	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.	2-3 menit

Instruksi Keamanan Penting

Baca dengan seksama dan simpan untuk keperluan di waktu mendatang

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 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 dapatmenimbulkan 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 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

Microwave Perlengkapan yang Aman untuk

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 (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, 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, ambillah keputusan 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 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 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 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 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.

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 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 berformula keras. Penampan kaca dapat dicucidengan 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: 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 tdiinginkan.

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

	MS2349B
Daya Input	220 V AC / 50 Hz
Output	800 W (IEC60705 urutan standar)
Frekuensi Gelombang Mikro	2450 MHz
Dimensi Luar	485 mm (l) x 280 mm (t) x 377 mm (d)
Komsumsi Daya	1200 Watts

PT. LG Electronics Indonesia
Kawasan Industri MM2100 Blok G
Cikarang Barat, Bekasi, Jawa Barat 17520
Indonesia

Layanan Konsumen / Customer Information Center :
0-800-123-7777 (Bebas Pulsa)