



TUNGKU GELOMBANG MIKRO/PANGGANG/KONVEKSI MICROWAVE/GRILL/CONVECTION OVEN

BUKU MANUAL BAGI PEMILIK

BACALAH BUKU MANUAL INI DENGAN SEKSAMA SEBELUM ANDA MENGOPERASIKANNYA.

MC8289URC



MFL62610659

No. Reg : I.43.LG3.01503.1110

www.lg.com

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

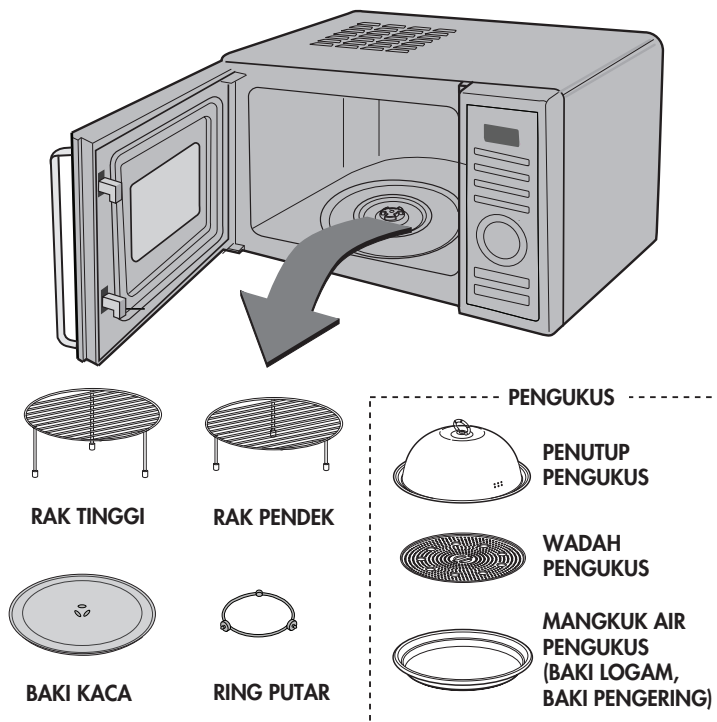
Oven microwave Anda adalah satu dari peralatan rumah tangga yang paling aman. Jika pintu terbuka, oven akan secara otomatis berhenti memproduksi gelombang mikro. Energi gelombang mikro diubah dengan sempurna menjadi panas saat menembus makanan, tanpa meninggalkan sisa energi yang membahayakan saat Anda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

Pencegahan	2
Daftar Isi	3
Membuka Kemasan & Penginstalan	4~5
Mengatur Jam	6
Fitur Child Lock	7
Pemanasan dengan Daya Mikro	8
Level Daya Mikro	9
Dua Tahapan Pemanasan	10
Fitur Quick Start	11
Memasak dengan Grill	12
Memasak dengan Convection	13~14
Memasak Kombinasi	15~16
Fitur Steam Chef (Otomatis)	17~19
Fitur Auto Defrost	20~21
Fitur Crispy Reheat	22~23
Fitur Defrost & Bake	24~25
Memasak dengan Indonesian Menu	26~30
Panduan Heating atau Reheating	31
Panduan untuk Sayuran Segar	32
Panduan Fitur Defrosting	33
Panduan cara memasak panggang	34
Panduan Cara Memasak Konveksi	35~36
Panduan Fitur Speed Hot Air	37
Instruksi Keamanan Penting	38~39
Perlengkapan yang Aman untuk Microwave	40
Karakteristik Makanan & Proses Pemanasan Microwave	41~42
Tanya Jawab	43
Informasi Kabel Kontak/Spesifikasi Teknis	44

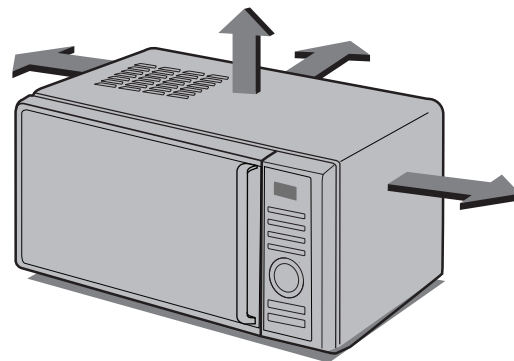
Membuka Kemasan & Penginstalan

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 aksesoris 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.



- 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 40.



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).

Mengatur Jam

Anda dapat mengatur waktu dengan format 12 jam atau 24 jam.

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk mengatur jam untuk pukul 14.35 dengan menggunakan format 24 jam.

Pastikan semua kemasan telah dikeluarkan dari dalam oven.



Pastikan Anda telah memasang oven dengan benar sesuai dengan petunjuk yang telah dijelaskan sebelumnya dalam buku ini. Hubungkan kabel daya oven ke soket listrik untuk pertama kalinya. "24H" ditampilkan di display.

(Jika Anda ingin menggunakan opsi yang berbeda, tekan **CLOCK/ AUTO DEFROST**. Jika Anda ingin mengganti dengan opsi yang berbeda setelah mengatur jam, Anda harus melepas kabel daya oven dari soket listrik kemudian menghubungkannya kembali.)

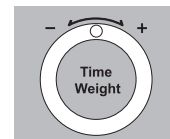


Ketika oven pertama kali dihubungkan ke soket listrik atau setelah terjadi pemadaman listrik, tanda "24H" akan tampil di display; Anda dapat mengatur ulang jam.

Jika jam (atau display) menampilkan simbol yang tidak biasa, lepaskan kabel daya oven dari soket listrik lalu hubungkan kembali dan atur ulang jam.

Putar **DIAL** hingga layer display menunjukkan "14: " .

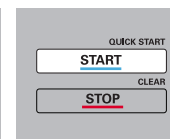
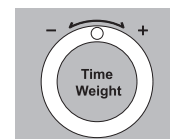
Tekan **START** untuk konfirmasi waktu.



Putar **DIAL** hingga display menunjukkan "14:35 "

Tekan **START**.

Jam akan mulai menghitung.



Fitur Child Lock



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**.

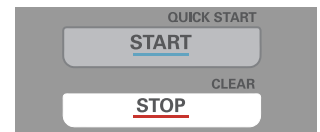
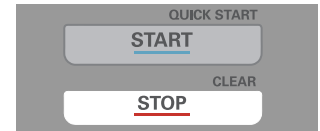
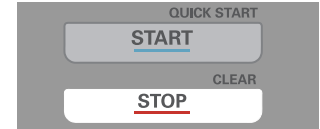
Tekan dan tahan **STOP/CLEAR** hingga "L" muncul di tampilan dan terdengar bunyi **BIP**.

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 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.

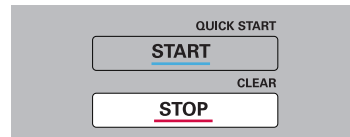


Oven Anda memiliki lima mode pengaturan daya microwave. Daya level tinggi (HIGH) secara otomatis akan terpilih, tetapi penekanan berulang pada tombol **Micro** akan mengalihkan pilihan pada level lainnya.

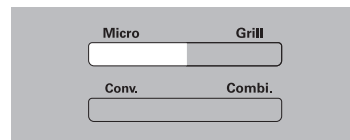
LEVEL DAYA	%	DAYA YANG DIKELUARKAN (OUTPUT)
HIGH MAX	100%	900W
MEDIUM HIGH	80%	720W
MEDIUM	60%	540W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	360W
LOW	20%	180W

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

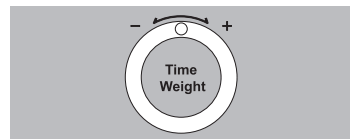
Tekan **STOP/CLEAR**.



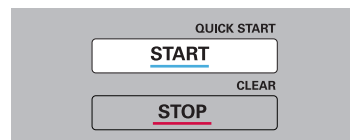
Tekan **MICRO** dua kali untuk pilihan level daya 80%. Angka "720" tampil di layar digital.



Putar **DIAL** sampai tampilan menunjukkan "5:30".



Tekan **START**.



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	PENGUNAAN	LEVEL DAYA (%)	DAYA YANG DIKELUARKAN (OUTPUT)
HIGH	- Mendidihkan air - Mematangkan daging cincang - Memasak potongan daging unggas, ikan, sayuran - Memasak potongan daging empuk	100%	900W
MEDIUM HIGH	- Semua jenis penghangatan - Memanggang daging & unggas - Memasak jamur dan kerang - Memasak makanan yang berisikan keju dan telur	80%	720W
MEDIUM	- Memanggang kue dan pai - Mengolah telur - Memasak puding - Mengolah nasi, sup	60%	540W
DEFROST / MEDIUM LOW	- Segala jenis pencairan makanan beku (defrost) - Mencairkan mentega dan coklat - Memasak potongan daging empuk dalam jumlah sedikit	40%	360W
LOW	- Melembutkan mentega & keju - Melembutkan es krim - Mengembangkan adonan beragi	20%	180W



Dua Tahapan Pemanasan

Dalam contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara memasak makanan dalam dua tahapan. Tahap pertama akan memanaskan makanan selama 11 menit pada level HIGH; tahap kedua akan mematangkannya selama 35 menit dengan daya 360W.



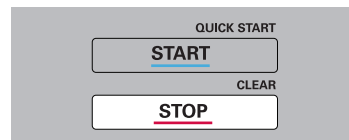
Selama pemanasan dua tahap ini, pintu oven dapat dibuka dan makanan dapat diperiksa.

Tutup pintu oven dan tekan **Start/Quick Start** dan tahap pemanasan akan berlanjut.

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

Bila Anda ingin menghilangkan program ini, tekan **Stop/Clear** sebanyak dua kali.

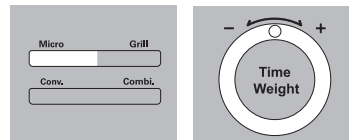
Tekan **STOP/CLEAR**.



Atur level daya dan waktu pemanasan untuk tahapan1.

Tekan **MICRO** sekali untuk memilih level daya HIGH.

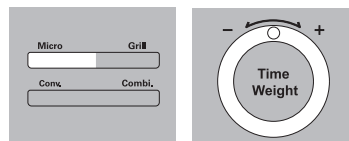
Putar **DIAL** sampai display menunjukkan "11:00".



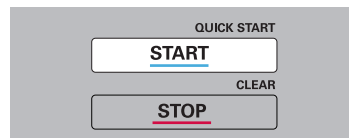
Atur level daya dan waktu pemanasan untuk tahapan 2.

Tekan **MICRO** sebanyak empat kali untuk memilih daya 360.

Putar **DIAL** sampai display menunjukkan "35:00".



Tekan **START**.



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

Fitur Quick Start



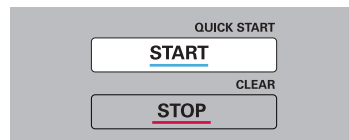
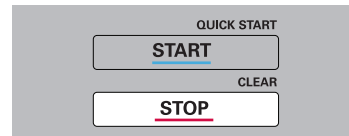
Fitur **QUICK START** memungkinkan Anda untuk menyetel 30 detik interval waktu pemanasan dengan level daya HIGH, dengan satu sentuhan pada tombol **Start/Quick Start**.

Tekan **STOP/CLEAR**.



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.

Selama program pemanasan **QUICK START**, Anda dapat memperpanjang waktu pemanasan hingga 10 menit dengan menekan tombol **Start** berulang kali.



Memasak dengan Grill

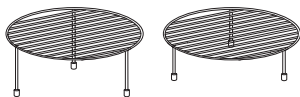
Pada contoh berikut, kami akan memperlihatkan kepada Anda bagaimana cara menggunakan rak kaki panggangan untuk memanaskan beberapa makanan selama 12 menit dan 30 detik.



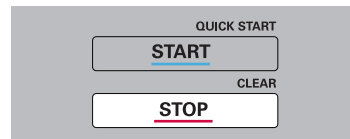
Model ini dilengkapi dengan sebuah PANGGANGAN BERLAPIS jadi pemanasan terlebih dahulu tak diperlukan.

Fitur ini akan membuat makanan cepat matang dan renyah.

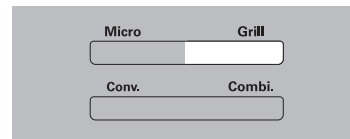
Rak kaki panggangan dapat digunakan dalam 2 posisi – tinggi dan rendah, tergantung jenis makanan dan ukurannya.



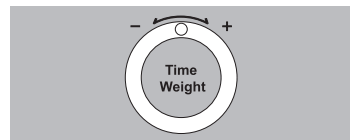
Tekan **STOP/CLEAR**.



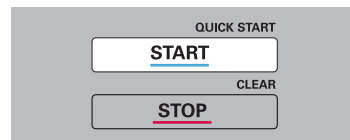
Tekan **GRILL**.



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



Tekan **START**.



Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk melakukan pra-pemanasan oven hingga suhu 230°C.

Memasak dengan Convection



Oven konveksi memiliki kisaran suhu antara 40°C dan 100°C~ 230°C (180°C tersedia secara otomatis ketika mode convection dipilih).

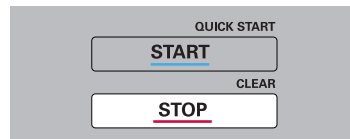
Oven ini memiliki fungsi fermentasi pada suhu 40°C. Anda dapat menunggu hingga oven dingin karena Anda tidak dapat menggunakan fungsi fermentasi ketika suhu lebih dari itu 40°C.

Oven akan memerlukan waktu beberapa menit untuk mencapai suhu yang dipilih.

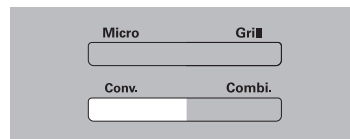
Setelah oven mencapai suhu yang dipilih, akan terdengar nada BIP untuk menunjukkan bahwa oven telah mencapai suhu yang dipilih. Lalu masukkan makanan ke dalam oven dan operasikan oven untuk mulai memasak.

1. Untuk melakukan pra-pemanasan.

Tekan **STOP/CLEAR**.



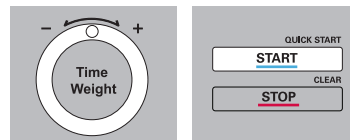
2. Tekan mode **CONV.**



3. Putar **DIAL** hingga display menunjukkan "230°C".

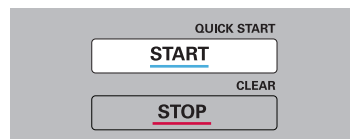
Suhu memasak dapat diubah dengan memutar **DIAL**.

Tekan **START**.



4. Tekan **START**.

Pra-pemanasan akan dimulai ketika display menunjukkan "Pr-H".



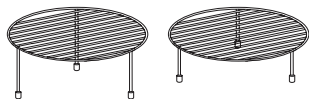
Memasak dengan Convection

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memasak dengan suhu 230°C selama 50 menit.



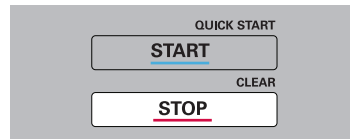
Jika Anda tidak mengatur suhu, secara otomatis oven akan memilih 180°C. Suhu memasak dapat diubah dengan memutar **DIAL**.

Rak konveksi (rak rendah) harus digunakan selama memasak dengan convection.



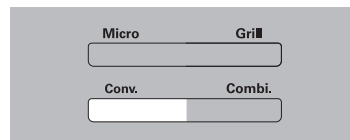
2. Untuk memasak.

Tekan **STOP/CLEAR**.



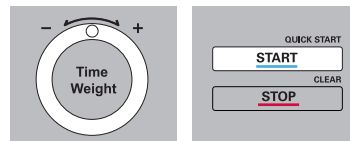
2

Tekan mode **CONV.**



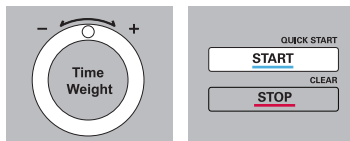
Putar **DIAL** hingga display menunjukkan "230°C".

Tekan **START**.



Putar **DIAL** hingga display menunjukkan "50:00".

Tekan **START**.



Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memprogram oven dengan daya microwave sebesar 20% dan grill untuk waktu memasak dalam 25 menit.

Memasak Kombinasi



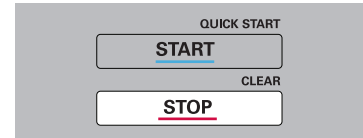
Oven Anda memiliki fitur kombinasi memasak yang memungkinkan Anda untuk memasak makanan dengan **Heater** dan **Microwave**.

Secara umum, ini berarti memasak makanan menjadi lebih singkat.

Daya Microwave (%)	Daya Output
20	180W
30	270W
40	360W

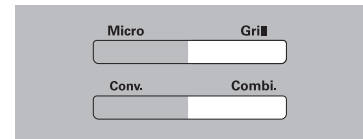
1. KOMBINASI GRILL

Tekan **STOP/CLEAR**.

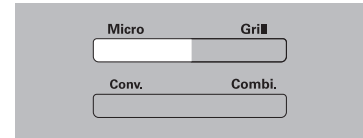


Tekan **COMBI**.

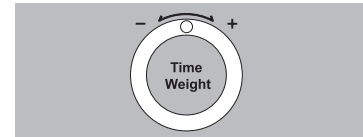
Tekan **GRILL**.



Tekan **MICRO** untuk memilih daya 20%.

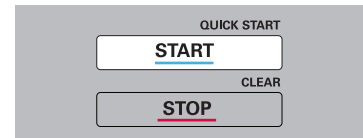


Putar **DIAL** hingga display menunjukkan "25:00".



Tekan **START**.

Hati-hati ketika mengeluarkan makanan karena wadah sangat panas!



Memasak Kombinasi



Oven Anda memiliki fitur kombinasi memasak yang memungkinkan Anda untuk memasak makanan dengan **Heater** dan **Microwave**.

Secara umum, ini berarti memasak makanan menjadi lebih singkat.

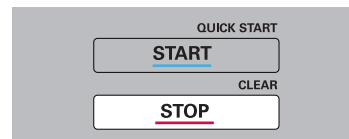
Anda dapat mengatur tiga level daya microwave (180, 270, dan 360W) pada mode kombinasi.

Daya Microwave (%)	Daya Output
20	180W
30	270W
40	360W

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memprogram oven anda dengan daya microwave sebesar 270 dengan suhu konveksi 200°C untuk memasak dalam 25 menit.

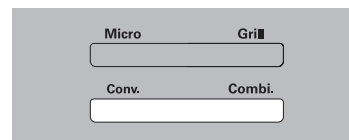
2. KOMBINASI KONVEKSI

Tekan **STOP/CLEAR**.

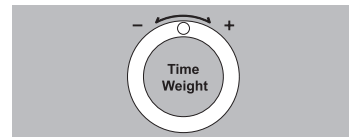


Tekan **COMBI**.

Tekan **CONV**.

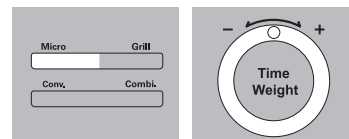


Putar **DIAL** hingga display menunjukkan "200°C".



Tekan **MICRO** untuk memilih daya 270.

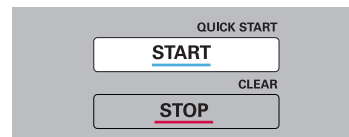
Putar **DIAL** hingga display menunjukkan "25:00".



Tekan **START**.

Saat memasak anda dapat memutar tombol **DIAL** untuk menambah atau mengurangi waktu memasak.

Hati-hati ketika mengeluarkan makanan karena wadah sangat panas!



Fitur Steam Chef (Otomatis)

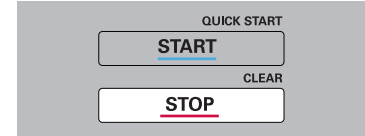
Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memasak 0.6kg Siomay.

Fitur ini memungkinkan Anda untuk mengukus.

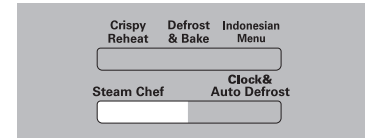
PERHATIAN:

1. Gunakan selalu sarung tangan oven ketika mengeluarkan STEAMER dari dalam oven. Steamer sangat panas.
2. Jangan letakkan STEAMER panas diatas meja kaca atau tempat yang mudah meleleh setelah memasak. Pastikan untuk selalu menggunakan alas atau baki.
3. Ketika anda menggunakan Steamer ini, tuang sedikitnya 300ml air sebelum digunakan. Jika jumlah air kurang dari 300ml, makanan dapat menjadi kurang masak, atau mengakibatkan kebakaran, atau kerusakan parah pada produk.
4. Berhati-hatilah ketika memindahkan STEAMER berisi air.
5. Ketika menggunakan STEAMER, tutup dan mangkuk air pengukus harus ditutup rapat. Telur atau kacang chestnut dapat meletup jika tutup dan mangkuk air pengukus tidak tertutup rapat.
6. Jangan gunakan Steamer ini dengan produk dari model lain. Produk yang tidak sesuai dapat mengakibatkan kebakaran atau kerusakan parah pada produk.

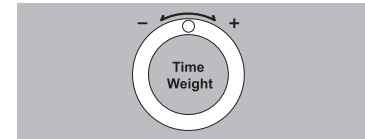
Tekan **STOP/CLEAR**.



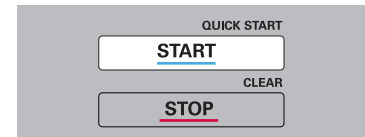
Tekan **STEAM CHEF** sekali untuk memilih Siomay.



Putar **DIAL** hingga display menunjukkan "0,6kg".



Tekan **START**.



KATEGORI MAKANAN	BATASAN BERAT	PERLENGKAPAN	SUHU MAKANAN	INSTRUKSI
Brownies Kukus	1 Loyang	Wadah air Pengukus Rak pengukus Tutup pengukus	Ruangan	1. Kocok telur dan gula pasir dalam wadah dengan mixer hingga mengembang selama 7 menit . 2. Masukkan tepung, susu bubuk, coklat bubuk dan baking powder, aduk hingga rata. 3. Masukkan margarin dan coklat masak, aduk rata. 4. Cetak dalam loyang berdiameter 20 cm yang telah dioles margarin. 5. Letakan loyang dalam alat kukus LG (SteamDOM), masukan dalam Microwave LG. 6. Tekan tombol fitur Steam Chef / Steam Cook, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 7. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Bolu Kukus	1 Resep	Wadah air Pengukus Rak pengukus Tutup pengukus	Ruangan	1. Kocok telur, gula, tbm/sp dan vanili dalam wadah hingga putih dan mengembang selama 10 menit. 2. Masukkan tepung dan santan sambil terus dikocok hingga rata. 3. Bagi adonan menjadi 2 atau 3 bagian, 1 bagian putih dan 2 bagian diberi warna hijau dan coklat. 4. Siapkan cetakan yang telah diberi cup kue kertas. Tuang adonan putih dan dan hijau secara bergantian kedalam cetakan. Lakukan hal yang sama pada warna coklat. 5. Letakan cetakan bolu kukus dalam alat kukus LG (SteamDOM), masukan dalam Microwave LG. 6. Tekan tombol fitur Steam Chef / Steam Cook, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 7. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Siomay	0,2~0,7 kg	Wadah air Pengukus Rak pengukus Tutup pengukus	Ruangan	1. Campur semua bahan dan bumbu dalam wadah, aduk rata. 2. Siapkan kulit pangsit, beri 1 - 2 sendok makan adonan isi diatasnya satukan bagian pinggir kulit pangsit lakukan hingga bahan habis. Beri taburan wortel diatasnya. 3. Letakan siomay dalam alat kukus LG (SteamDOM), masukan dalam Microwave LG. 4. Tekan tombol fitur Steam Chef / Steam Cook, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 5. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.

KATEGORI MAKANAN	BATASAN BERAT	PERLENGKAPAN	SUHU MAKANAN	INSTRUKSI
Tim Ikan Kerapu	1 Ekor	Wadah air Pengukus Rak pengukus Tutup pengukus	Ruangan	1. Campur semua bumbu iris kecuali minyak wijen, aduk rata dan sisihkan. 2. Letakan ikan dalam pinggan tahan panas, masukan campuran bumbu iris, minyak wijen dan kecap asin serta lada dan garam. 3. Letakan pinggan dalam alat kukus LG (SteamDOM), masukan dalam Microwave LG. 4. Tekan tombol fitur Steam Chef / Steam Cook, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 5. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Bakpao Kacang Hijau	0,2~0,5 kg	Wadah air Pengukus Rak pengukus Tutup pengukus	Ruangan	Adonan Bakpao : 1. Campur semua bahan bakpao, aduk hingga rata dan adonan kalis. Tutup dengan plastik wrapping. 2. Diamkan selama 30 menit hingga adonan mengembang. Sisihkan. Isi : 1. Kukus kacang hijau hingga lembut dan matang selama 15 menit, angkat dan dinginkan. 2. Masak kacang hijau dengan gula pasir, air dan daun pandan, aduk rata. Masak hingga air habis dan mengental. Angkat dan dinginkan. Penyelesaian : 1. Potong adonan bakpao menjadi 4 bagian, isi masing-masing bagian dengan kacang hijau. Biarkan mengembang selama 10 menit. 2. Letakan bakpao dalam alat kukus LG (SteamDOM), masukan dalam Microwave LG. 3. Tekan tombol fitur Steam Chef / Steam Cook, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 4. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.

Fitur Auto Defrost



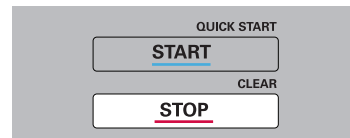
Oven Anda memiliki empat jenis pengaturan defrost (pelunakan): **MEAT** (daging), **POULTRY** (unggas), **FISH** (ikan), dan **BREAD** (roti); tiap kategori defrost memiliki pengaturan daya yang berbeda. Tekanan berulang pada tombol **Auto Defrost** akan memilih pengaturan yang berbeda.

KATEGORI	TEKAN	
	Fitur Auto Defrost	
DAGING	1	kali
UNGGAS	2	kali
IKAN	3	kali
ROTI	4	kali

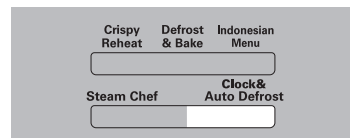
Mengingat suhu dan berat jenis makanan bervariasi, kami anjurkan untuk memeriksa makanan sebelum mulai memasak. Beri perhatian pada daging dan ayam bertulang besar, beberapa di antaranya tidak seharusnya dicairkan/dilunakkan sebelum dimasak. Sebagai contoh daging ikan matang begitu cepat, karenanya terkadang 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.

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.

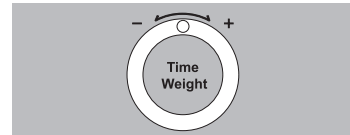


Tekan **CLOCK & AUTO DEFROST** dua kali untuk memilih program defrost **UNGGAS**. "def2" akan muncul di tampilan.

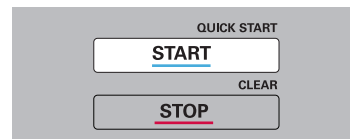


Masukkan data berat makanan beku yang akan dihangatkan tersebut.

Tekan **DIAL** sampai tampilan menunjukkan angka 1.4kg.



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 WEIGHT 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 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.

Fitur Crispy Reheat

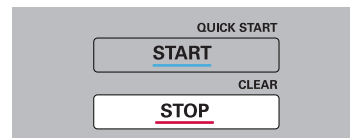
Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memasak 0,3 kg “Daging Panggang”.



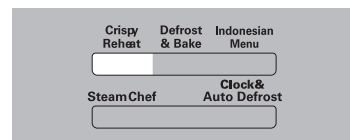
Fitur Crispy reheat memungkinkan Anda memasak makanan favorit secara mudah, dengan memilih jenis makanan dan memasukkan berat makanan dengan memutar tombol.

KATEGORI	Tekan Crispy Reheat
Daging Panggang	1 kali
Lasagna	2 kali
Roti	3 kali
Pai	4 kali

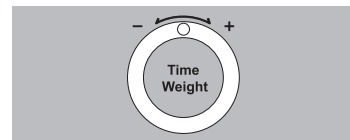
Tekan **STOP/CLEAR**.



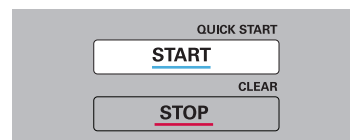
Tekan **CRISPY REHEAT** satu kali.



Putar **DIAL** hingga display menunjukkan “0,3kg”.



Tekan **START**.



KATEGORI	JUMLAH	PERALATAN	SUHU MAKANAN	INSTRUKSI
Daging Panggang	0,2~0,6kg	rak rendah	Didinginkan	Potong daging panggang dengan ketebalan kurang dari 2,5cm Letakkan makana pada rak tinggi. Setelah matang, keluarkan dari oven dan biarkan.
Lasagna	0,2~0,8kg	rak rendah	Didinginkan	Letakkan lasagna sisa pada rak tinggi. Lakukan kembali langkah di atas.
Roti	0,1~0,3kg	rak rendah	Beku	Letakkan roti baget atau croissant beku di rak tinggi. Oles baget dengan susu atau air. Lalu lakukan kembali langkah di atas.
Pai	0,2~0,6kg	rak rendah	Didinginkan	Letakkan pai sisa pada rak tinggi. Lalu lakukan kembali langkah di atas.

Fitur Defrost & Bake

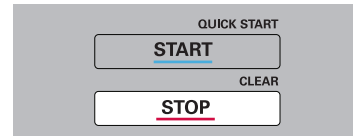
Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memasak 0,6 kg Quiche.



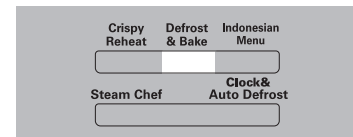
Fitur Defrost & Bake memungkinkan Anda memasak makanan favorit secara mudah, dengan memilih jenis makanan dan memasukkan berat makanan dengan memutar tombol.

KATEGORI	Tekan Defrost & Bake	
Quiche	1	kali
Lasagna	2	kali
Kue Tar	3	kali
Potongan ayam	4	kali

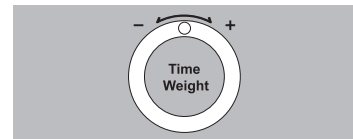
Tekan **STOP/CLEAR**.



Tekan **DEFROST & BAKE** satu kali.

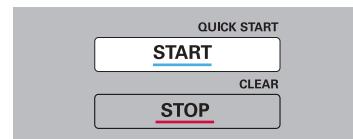


Putar **DIAL** hingga display menunjukkan "0,6kg".



Tekan **START**.

Saat memasak Anda dapat memutar tombol **DIAL** untuk menambah atau mengurangi waktu memasak.



<i>KATEGORI</i>	<i>JUMLAH</i>	<i>PERALATAN</i>	<i>SUHU MAKANAN</i>	<i>INSTRUKSI</i>
Quiche	0,3~0,6kg	Rak Tinggi	Beku	1 buah pastrri kulit pai 140 gr bawang putih 2 potong daging kambing 3 butir telur 300 gr krim kocok 120 gr susu 120 gr keju parut Tumis irisan bawang putih dan daging kambing di wajan. Campurkan telur, krim kocok, susu, dan keju parut. Letakkan kulit pai di baki pengering dan tusuk permukaan dengan garpu. Letakkan bawang putih dan daging kambing di atas kulit pai dan tuangkan campuran telur.
Lasagna	0,3~0,6kg	Rak Rendah	Beku	1. Buka penutup dan letakkan pada rak rendah. 2. Setelah matang, biarkan selama 2 menit.
Kue Tart	0,1~0,6kg	Rak Rendah	Beku	1. Keluarkan kue tart dari kemasan dan letakkan pada rak rendah. 2. Setelah tidak beku, biarkan selama 2 menit.
Potongan ayam	0,2~0,8kg	Rak Tinggi	Beku	1. Cuci dan keringkan kulit ayam. Oles potongan ayam dengan minyak. 2. Letakkan potongan ayam pada rak rendah, alasi rak dengan piring untuk menampung cairan yang tumpah. 3. Ketika terdengar nada bip, balikkan ayam. 4. Setelah matang, tutup dengan aluminium foil, biarkan selama 2 menit.

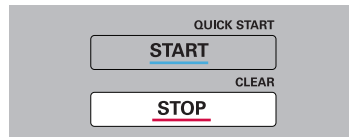
Memasak dengan Indonesian Menu

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memasak 0,6 kg Kolak Pisang.

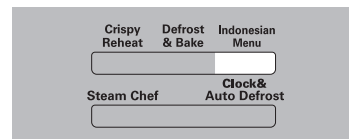


Menu Indonesian Menu sudah diprogram. Fitur Indonesian Menu memungkinkan untuk memasak hampir semua makanan favorit Anda secara mudah dengan memilih jenis makanan dan berat makanan.

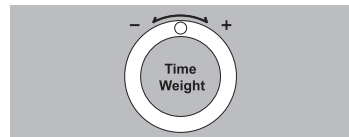
Tekan **STOP/CLEAR**.



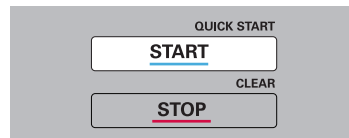
Tekan **INDONESIAN MENU** satu kali.



Putar **DIAL** hingga display menunjukkan "0,6kg".



Tekan **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	0,6 kg – 1,2 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	1.0 kg - 2.0 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	1.4kg - 2.8 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.

KATEGORI MAKANAN	SUHU MAKANAN	PERALATAN	BATAS BERAT	INSTRUKSI
Daging Panggang Bumbu Bali	Ruangan	Rak Tinggi pada Baki Pengereng	0,2 kg ~ 0,5 kg	1. Potong daging tipis seperti Steak/ sesuai selera. Campur bumbu halus dan tekan daging agar bumbu meresap biarkan selama 30 - 60 menit dalam lemari pendingin. 2. Susun daging diatas baki pengereng / loyang. 3. Masukkan rak tinggi kedalam microwave lalu taruh baki / loyang di atasnya. 4. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 5. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Sate Ayam	Ruangan	Rak Tinggi pada Baki Pengereng	0,2 kg ~ 0,5 kg	1. Potong - potong daging ayam fillet bentuk dadu, tusuk pada tusukan sate, sisihkan. 2. Campur bumbu halus dengan kecap manis dan sedikit saus kacang, dan minyak sayur aduk rata. 3. Lumuri sate dengan bumbu hingga rata, biarkan meresap selama 10 menit. 4. Susun sate diatas Baki / loyang. 5. Masukkan rak tinggi kedalam microwave lalu taruh baki / loyang di atasnya. 6. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 7. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Otak – Otak	Ruangan	Rak Tinggi pada Baki Pengereng	0,2 kg ~ 0,5 kg	1. Campur semua bahan otak- otak dan bumbu kedalam mangkuk, aduk rata. 2. Ambil adonan 1- 2 sendok makan, taruh diatas daun pisang, bungkus dan sematkan kedua sisinya dengan lidi/ tusuk gigi. 3. Masukkan rak tinggi kedalam microwave, susun otak- otak di atasnya. 4. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 5. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Cumi Panggang Rica	Ruangan	Rak Tinggi pada Baki Pengereng	0,2 kg ~ 0,5 kg	1. Campur bumbu halus dengan cumi, aduk rata, biarkan selama 10 menit agar meresap. 2. Susun cumi di atas baki logam / loyang. 3. Masukkan rak tinggi ke dalam microwave, lalu taruh baki / loyang di atasnya. 4. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 5. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Iga Panggang	Ruangan	Rak Tinggi pada Baki Pengereng	0,2 kg ~ 0,7 kg	1. Potong iga sapi menjadi beberapa bagian , lalu lumuri dengan nanas parut, diamkan dalam kulkas selama 30 menit. 2. Saus: Campur semua bumbu halus, aduk rata. Lumuri iga dengan saus, biarkan selama 10 menit. 3. Masukkan rak tinggi kedalam microwave, lalu taruh baki / loyang di atasnya. 4. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 5. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.

KATEGORI MAKANAN	BATASAN BERAT	PERLENGKAPAN	SUHU MAKANAN	INSTRUKSI
Pastel Tutup	1 Loyang	Pinggan tahan panas / loyang Rak rendah	180° C	1. Tumis bumbu hingga harum tambahkan daging giling dan sayuran, sisihkan. 2. Campur kentang rebus yang sudah dihaluskan dengan kuning telur dan bumbu lain, bagi menjadi 2 bagian. 3. Olesi loyang / pinggan tahan panas dengan margarin, taruh 1 bagian kentang didalamnya ratakan. 4. Masukkan adonan daging giling, taruh kembali sisa adonan kentang ratakan kembali. 5. Olesi bagian atasnya dengan kuning telur, beri parutan keju. 6. Masukkan ke dalam microwave LG. 7. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 8. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Macaronni Schottel	1 Loyang	Pinggan tahan panas / loyang Rak rendah	180° C	1. Rebus makaroni dengan air mendidih hingga matang, angkat dan tiriskan, sisihkan. 2. Tumis bawang bombay, daging giling, saus tomat dan garam serta lada dengan sedikit minyak sayur / margarin hingga matang, sisihkan. 3. Kocok telur dan tambahkan susu cair serta tumisan daging, aduk rata. 4. Olesi pinggan tahan panas/ loyang masukan makaroni ratakan, tuang adonan telur diatasnya, ratakan dengan sendok. 5. Beri taburan keju parut diatasnya. 6. Masukkan kedalam microwave LG. 7. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 8. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.
Pizza	1 Loyang	Loyang Pizza Rak rendah	180° C	1. Adonan pizza: Taruh tepung, gula, baking powder, telur, mentega dan air es ke dalam mangkuk, aduk adonan hingga kalis, tutup dengan plastik wrap/kain yg lembab, kembangkan selama 40 menit. 2. Tumis bawang putih dengan sedikit mentega, masukan daging giling, garam dan lada bubuk, aduk rata hingga cairan habis, angkat dan sisihkan. 3. Bagi adonan roti menjadi 4 bagian, bulatkan adonan. 4. Oleskan loyang pizza dengan margarin, ambil 1 adonan roti dan pipihkan, olesi dengan saus tomat di bagian atasnya. 5. Taburi dengan adonan daging giling, irisan paprika, irisan jamur, lalu taburi dengan keju mozarella, biarkan mengembang selama 20 menit. 6. Masukkan pizza kedalam microwave LG. 7. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 8. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang.

KATEGORI MAKANAN	BATASAN BERAT	PERLENGKAPAN	SUHU MAKANAN	INSTRUKSI
Kue Sus	1 Resep	Pinggan tahan panas / loyang	210° C	1. Rebus air dengan margarin hingga mendidih, tambahkan tepung terigu aduk rata. Masak hingga matang dan tidak lengket. Angkat. 2. Hilangkan uap panasnya, lalu masukan telur satu persatu, kocok dengan mixer hingga rata. 3. Masukan adonan kedalam plastik segitiga, semprotkan diatas loyang yang telah dioles margarin. 4. Masukan adonan sus ke dalam Microwave LG. 5. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 6. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang. 7. Adonan Isi : Campur semua bahan isi dalam panci, masak hingga mengental dan matang. Penyelesaian : Gunting kulit sus di bagian tengah, beri adonan isi, lakukan hingga kulit sus habis.
Kue Lapis Surabaya	1 Resep	Loyang 20x20x4 cm	180° C	1. Olesi loyang dengan margarin, sisihkan. 2. Kocok semua bahan kecuali margarin cair dan coklat bubuk sampai putih dan kaku. Lalu masukan margarin, aduk rata. 3. Bagi adonan menjadi 3 bagian, 2 bagian adonan putih dan 1 bagian adonan coklat (beri coklat bubuk di dalam 1 bagian adonan). 4. Masukan ke dalam Microwave LG. 5. Tekan tombol Indonesian Menu, pilih menu dan tentukan berat bahan makanan yang sesuai. 6. Tekan "START / QUICK START", masak hingga matang. Penyelesaian : 1. Keluarkan tiap bolu dari dalam loyang. 2. Olesi kedua bagian bolu putih dengan selai stroberi, taruh bolu coklat di atasnya, letakan kembali satu bagian bolu putih. 3. Potong dengan ketebalan yang diinginkan, kue Lapis Surabaya siap disajikan.

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.

Panduan Heating atau Reheating

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	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 lembaran. Putar balik saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Kentang putih, panggang utuh (170-230g per buah)	2 buah 4 buah	5 1/2-7 1/2 9 1/2-14	Tusuk-tusuk kentang beberapa kali dengan garpu. Letakkan di atas 2 lembar tisu lembaran. Putar balik saat proses pematangan separuh jalan. Diamkan selama 2-3 menit.
Bayam, segar, bagian daun	450g	6-8	Tambahkan 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 lembaran. 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>
BEEF				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)
Daging sapi cincang	500g	6-8	5-10	
Steak, sirloin	500g	4-6	5-10	
Daging panggang, daging tanpa tulang	1000g	12-15	10-15	
UNGGAS				
Ayam utuh	1000g	16-19	10-15	
Dada	450g	5-7	5-10	
Paha bawah	450g	8-9	5-10	
Paha atas	450g	8-9	5-10	
Sayap	450g	6-8	5-10	
IKAN DAN SEAFOOD				
Ikan utuh	450g	6-8	5-10	
Potongan daging ikan	500g	7-9	5-10	
udang	250g	4-6	5-10	

Panduan Cara

Memasak Panggang

Petunjuk untuk memanggang daging pada panggang

Hilangkan lemak dari daging.

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

Petunjuk untuk memanggang ikan dan seafood

Letakkan ikan dan seafood di rak panggang. 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
Fillet 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.

<i>Makanan</i>	<i>Jumlah</i>	<i>Suhu Konveksi</i>	<i>Waktu Memasak</i>	<i>Petunjuk</i>
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

<i>Makanan</i>	<i>Jumlah</i>	<i>Suhu Konveksi</i>	<i>Waktu Memasak</i>	<i>Petunjuk</i>
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

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 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 penyumbat 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 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, 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

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 tepat sesuai 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 panggang - 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 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 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 keoklatan

Daging sapi dan unggas yang dimatangkan lima belas menit atau lebih, akan berwarna keoklatan pada bagian lemaknya. Makanan yang dimasak dalam waktu singkat, dapat dioleskan dengan saus keoklatan 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.

Disutup 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/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. 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.

Bagian logam akan lebih mudah dirawat jika dilap sesering mungkin dengan kain basah.

5. Jangan gunakan pembersih beruap.

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

	J @5/ 56RO@
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	1350 watt
Panggang	1250 watt
Kombinasi	max. 2550 watt
Konveksi	2050 watt



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)