



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

BUKU MANUAL BAGI PEMILIK

BACALAH BUKU MANUAL INI DENGAN SEKSAMA SEBELUM ANDA MENGOPERASIKANNYA.

MC8188HRC

No. Reg : I.43.LG3.01604.1210



MFL62610658

www.lg.com

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.

Daftar Isi	3
Instruksi Keselamatan Penting	4 ~ 8
Pencegahan	9
Membuka Kemasan & Memasang	10 ~ 11
Panel Kontrol	12
Metode Penggunaan Aksesori Berdasarkan Mode	13
Mengatur Jam	14
Fitur Child Lock	15
Memasak dengan Daya Microwave	16
Level Daya Microwave	17
Memasak dengan Grill	18
Memasak dengan Grill Combi	19
Prapemanasan Convection	20
Memasak dengan Convection	21
Memasak dengan Convection Combi	22
Fitur Quick Start	23
Memasak Lama atau Singkat	24
Fitur Keep Warming	25
Memasak dengan Indonesian Menu	26 ~ 30
Fitur Auto Roast	31 ~ 32
Fitur Steam Cook	33 ~ 35
Fitur Crisp Cook	36 ~ 38
Fitur Auto Defrost	39 ~ 40
Fitur Combi Defrost	41 ~ 42
Fungsi Ez Clean	43
Microwave - Peralatan yang Aman	44
Karakteristik Makanan & Memasak dengan Microwave	45 ~ 46
Pertanyaan & Jawaban	47
Menguji Makanan Sesuai dengan EN 60705	48
Spesifikasi Teknis	49

Instruksi Keselamatan

Penting

Simpan panduan ini sebagai referensi. Baca dan patuhi semua instruksi sebelum menggunakan oven untuk mencegah resiko terjadinya kebakaran, terkena sengatan listrik, cedera atau kerusakan ketika Anda menggunakan oven. Panduan ini tidak mencakup semua kemungkinan kondisi yang bisa saja terjadi. Hubungi selalu agen servis atau perwakilan produsen apabila ada masalah yang tidak Anda mengerti.



Ini adalah simbol tanda keselamatan. Simbol ini menunjukkan tentang potensi bahaya yang bisa saja menyebabkan Anda dan yang lainnya terluka, atau bahkan menyebabkan kematian. Pesan keselamatan yang mengikuti simbol peringatan keselamatan ini adalah "PERINGATAN" atau "PERHATIAN", yang memiliki arti:



PERINGATAN

Simbol ini memperingatkan bahwa tindakan yang tidak aman atau membahayakan dapat menimbulkan cedera serius pada anggota tubuh atau bahkan kematian



PERHATIAN

Simbol ini memperingatkan bahwa tindakan yang tidak aman atau membahayakan dapat menimbulkan cedera pada anggota tubuh atau kerusakan pada perangkat.



PERINGATAN

1. **Jangan sesekali memodifikasi, menyetel atau memperbaiki pintu, perapat pintu, panel kontrol, switch interlock pengaman atau komponen oven yang lainnya, termasuk membuka tutup pelindung yang berfungsi menghalangi paparan energi microwave. Jangan mengoperasikan oven jika perapat pintu dan komponen oven microwave didekatnya rusak. Perbaikan sebaiknya hanya dilakukan oleh teknisi servis yang berpengalaman.**
- ⦿ Tidak seperti perangkat lainnya, oven microwave merupakan perangkat bertegangan tinggi dan berdaya listrik tinggi. Penggunaan atau perbaikan yang tidak tepat dapat menghasilkan paparan berbahaya dari energi microwave yang besar.
2. **Jangan menggunakan oven untuk tujuan menghilangkan kelembapan (misalnya, mengoperasikan oven microwave dengan kertas basah, kain, mainan, perangkat listrik, binatang peliharaan atau anak-anak, dsb.).**
- ⦿ Tindakan tersebut dapat menyebabkan kerusakan serius atau membahayakan keselamatan, seperti api, terbakar atau bahkan kematian mendadak akibat terkena sengatan listrik.
3. **Perangkat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh anak-anak atau orang berusia lanjut. Jangan membiarkan anak-anak menggunakan oven tanpa pengawasan, kecuali jika mereka telah mengerti tentang cara penggunaan secara benar dan mengetahui bahaya yang ditimbulkan kesalahan penggunaan.**

- ⦿ Penggunaan yang salah dapat menyebabkan kerusakan seperti kebakaran, terkena sengatan listrik atau terbakar.
4. **Komponen yang dapat dijangkau menjadi panas selama penggunaan. Oleh karena itu jauhkan dari jangkauan anak-anak.**
- ⦿ Mereka dapat mengalami luka bakar.
5. **Benda cair atau makanan lainnya tidak boleh dipanaskan di dalam wadah tertutup karena bisa meletus. Lepaskan bungkus plastik dari makanan sebelum memasak atau memanaskannya. Namun pada beberapa kondisi, untuk memasak dan memanaskan bisa saja makanan harus dibungkus dengan lapisan plastik.**
- ⦿ Makanan tersebut dapat meletup.
6. **Pastikan menggunakan aksesoris yang sesuai untuk setiap mode pengoperasian, lihat panduan di halaman 12.**
- ⦿ Penggunaan yang salah dapat menyebabkan oven dan aksesoris rusak, atau menimbulkan api atau kebakaran.
7. **Jangan membiarkan anak-anak memainkan aksesoris atau bermain dengan gagang pintu oven.**
- ⦿ Mereka dapat terluka.

Simpan panduan ini sebagai referensi. Baca dan patuhi semua instruksi sebelum menggunakan oven untuk mencegah resiko terjadinya kebakaran, terkena sengatan listrik, cedera atau kerusakan ketika Anda menggunakan oven. Panduan ini tidak mencakup semua kemungkinan kondisi yang bisa saja terjadi. Hubungi selalu agen servis atau perwakilan produsen apabila ada masalah yang tidak Anda mengerti.

Instruksi Keselamatan

Penting



PERHATIAN

- 1. Anda tidak dapat mengoperasikan oven dengan pintu terbuka karena pada mekanisme pintu terpasang interlock pengaman. Jangan sesekali memodifikasi interlock pengaman.**
 - ⦿ Hal tersebut dapat mengakibatkan bahaya paparan energi microwave yang besar. (Interlock pengaman berfungsi menonaktifkan proses memasak secara otomatis jika pintu terbuka.)
- 2. Jangan menaruh benda (seperti lap, serbet dsb.) di antara bagian depan oven dan pintu, atau membiarkan sisa makanan atau pembersih menumpuk pada permukaan perapatan pintu.**
 - ⦿ Hal tersebut dapat mengakibatkan bahaya paparan energi microwave yang besar.
- 3. Jangan mengoperasikan oven jika rusak. Pastikan terutama bahwa pintu oven dapat ditutup secara benar dan tidak terdapat kerusakan pada: (1) pintu (bengkok), (2) engsel dan pengunci (patah atau kendur), (3) perapat pintu dan permukaan perapatan.**
 - ⦿ Hal tersebut dapat mengakibatkan bahaya paparan energi microwave yang besar.
- 4. Pastikan waktu memasak diatur dengan benar. Jika jumlah makanan sedikit, maka waktu untuk memasak atau memanaskan harus lebih singkat.**
 - ⦿ Memasak atau memanaskan terlalu lama dapat menyebabkan makanan terbakar, sehingga menimbulkan kerusakan pada oven.
- 5. Saat memanaskan cairan, misalnya sup, saus dan minuman di oven microwave,**
 - * Hindari menggunakan wadah bersisi lurus dengan leher yang sempit.
 - * Jangan memanaskan terlalu berlebihan.
 - * Aduk cairan sebelum menaruhnya ke wadah di dalam oven dan lakukan kembali setelah mencapai setengah dari waktu pemanasan.
 - * Setelah dipanaskan, biarkan tetap beberapa saat di dalam oven; aduk atau kocok kembali dengan hati-hati dan periksa suhu cairan tersebut sebelum mengkonsumsinya untuk menghindari terkena luka bakar (terutama, isi botol susu dan stoples makanan bayi).
 - ⦿ Berhati-hatilah saat memegang wadah. Pemanasan minuman dengan microwave dapat mengakibatkan minuman tersebut mendidih dan meluap dengan tiba-tiba. Hal tersebut dapat mengakibatkan cairan panas meluap keluar.
- 6. Outlet pembuangan terdapat di bagian atas, bawah dan samping oven. Jangan menyumbat outlet tersebut.**
 - ⦿ Hal tersebut dapat menyebabkan oven rusak dan hasil masakan menjadi tidak sempurna.
- 7. Jangan mengoperasikan oven saat dalam keadaan kosong. Sebaiknya masukkan segelas air di dalam oven pada saat tidak digunakan. Air akan menyerap seluruh energi microwave apabila oven dioperasikan secara tidak sengaja.**
 - ⦿ Penggunaan yang salah dapat menyebabkan kerusakan pada oven.
- 8. Jangan memasak makanan yang dibungkus dengan kertas, kecuali jika buku resep menginstruksikannya. Dan jangan menggunakan kertas koran untuk menggantikan kertas untuk memasak.**
 - ⦿ Penggunaan yang salah dapat menyebabkan letusan atau kebakaran.

Instruksi Keselamatan

Penting

Simpan panduan ini sebagai referensi. Baca dan patuhi semua instruksi sebelum menggunakan oven untuk mencegah resiko terjadinya kebakaran, terkena sengatan listrik, cedera atau kerusakan ketika Anda menggunakan oven. Panduan ini tidak mencakup semua kemungkinan kondisi yang bisa saja terjadi. Hubungi selalu agen servis atau perwakilan produsen apabila ada masalah yang tidak Anda mengerti.



PERHATIAN

9. Jangan menggunakan wadah dari kayu atau keramik yang memiliki tatanan logam (misalnya, emas atau perak). Singkirkan selalu kawat lilitan logam. Pastikan bahwa peralatan memang sesuai untuk digunakan di dalam oven microwave sebelum menggunakannya.

➔ Peralatan tersebut dapat memanaskan dan hangus. Benda-benda logam tertentu bisa melengkung di dalam oven dan menyebabkan kerusakan serius.

10. Jangan menggunakan produk kertas daur ulang.

➔ Kertas seperti ini bisa membawa kotoran yang menimbulkan api dan/atau kebakaran saat digunakan untuk memasak.

11. Jangan membilas loyang dan rak dengan memasukkannya langsung ke dalam air setelah selesai memasak.

Tindakan seperti ini dapat menimbulkan patahan atau kerusakan.

➔ Penggunaan yang salah dapat menyebabkan kerusakan pada oven.

12. Pastikan untuk meletakkan oven sehingga bagian depan pintu berjarak 8 cm atau ke belakang dari tepi permukaan di mana oven diletakkan, untuk menghindari oven terjatuh.

➔ Penggunaan yang salah dapat menyebabkan cedera pada tubuh atau kerusakan pada oven.

13. Sebelum memasak, lubangi kulit kentang, apel atau buah-buahan atau sayuran sejenisnya.

➔ Buah-buahan tersebut dapat meletup.

14. Jangan memasak telur di dalam kulitnya. Telur di dalam kulitnya dan telur yang direbus sebaiknya tidak dipanaskan dalam oven microwave karena dapat meletus, bahkan setelah pemanasan microwave dihentikan.

➔ Tekanan akan meningkat di bagian dalam telur dan meletup.

15. Jangan mencoba menggoreng dengan minyak menggunakan oven.

➔ Hal tersebut dapat mengakibatkan cairan panas meluap keluar.

16. Jika terlihat berasap, nonaktifkan atau putuskan oven dari suplai daya dan biarkan pintu oven tertutup untuk meredam timbulnya api.

➔ Kondisi tersebut dapat menyebabkan kerusakan serius, seperti kebakaran atau terkena sengatan listrik.

17. Jika makanan dipanaskan atau dimasak dalam wadah yang terbuat dari plastik, kertas atau material yang mudah terbakar lainnya, pastikan untuk mengawasi dan memeriksa oven lebih sering.

➔ Makanan bisa saja tertumpah karena wadah tersebut menjadi rusak, yang juga dapat menyebabkan kebakaran.

18. Suhu permukaan yang dapat dijangkau mungkin tinggi saat perangkat sedang beroperasi. Jangan menyentuh pintu oven, kabinet luar, kabinet belakang, celah oven, aksesori dan makanan selama pengoperasian mode grill, convection dan auto cook, sebelum memastikan bahwa oven sudah dingin.

➔ Komponen tersebut panas dan bisa menyebabkan luka bakar, kecuali jika menggunakan sarung tangan memasak yang tebal.

Simpan panduan ini sebagai referensi. Baca dan patuhi semua instruksi sebelum menggunakan oven untuk mencegah resiko terjadinya kebakaran, terkena sengatan listrik, cedera atau kerusakan ketika Anda menggunakan oven. Panduan ini tidak mencakup semua kemungkinan kondisi yang bisa saja terjadi. Hubungi selalu agen servis atau perwakilan produsen apabila ada masalah yang tidak Anda mengerti.

Instruksi Keselamatan

Penting



PERHATIAN

19. Oven sebaiknya dibersihkan secara berkala dan endapan makanan harus disingkirkan.

- ⦿ Jika kebersihan oven yang tidak terjaga dapat menimbulkan permukaan oven rusak. Hal ini tentu saja dapat mengurangi masa pakai oven dan menimbulkan situasi yang berbahaya.

20. Gunakan hanya "temperature probe" yang direkomendasikan untuk oven ini.

- ⦿ Anda tidak dapat memastikan suhu yang akurat dengan "temperature probe" yang tidak sesuai.

21. Jika terdapat elemen pemanas, perangkat oven bisa menjadi sangat panas selama digunakan.

Berhati-hatilah untuk menghindari terkena elemen pemanas di bagian dalam oven.

- ⦿ Terdapat bahaya terkena luka bakar.

22. Ikuti instruksi yang tepat dari produsen untuk produk popcorn. Jangan meninggalkan oven tanpa pengawasan sementara jagung tengah dimasak. Jika jagung gagal berkembang setelah waktu yang disarankan, berhentilah memasak. Jangan menggunakan kantong kertas coklat untuk memasak jagung. Jangan mencoba memasak biji jagung yang tersisa.

- ⦿ Memasak terlalu lama dapat mengakibatkan jagung terbakar.

23. Perangkat ini harus dihubungkan ke massa.

Kabel-kabel pada kabel listrik diberi warna sesuai dengan kode berikut ini

BIRU ~ Netral

COKLAT ~ Berarus listrik

HIJAU & KUNING ~ Massa

Karena warna kabel pada kabel listrik perangkat ini bisa saja tidak sesuai dengan tanda berwarna untuk identifikasi terminal pada steker Anda, maka lakukan berikut ini:

Kabel berwarna BIRU harus dihubungkan ke terminal yang diindikasikan dengan huruf N atau berwarna HITAM.

Kabel berwarna COKLAT harus dihubungkan ke terminal yang diindikasikan dengan huruf L atau berwarna MERAH.

Kabel berwarna HIJAU & KUNING atau HIJAU harus dihubungkan ke terminal yang diindikasikan dengan huruf E atau $\frac{1}{2}$.

Jika kabel suplai rusak, kabel harus diganti oleh teknisi servis yang berpengalaman untuk mencegah potensi bahaya.

- ⦿ Penggunaan secara salah dapat menyebabkan kerusakan listrik yang serius.

Instruksi Keselamatan

Penting

Simpan panduan ini sebagai referensi. Baca dan patuhi semua instruksi sebelum menggunakan oven untuk mencegah resiko terjadinya kebakaran, terkena sengatan listrik, cedera atau kerusakan ketika Anda menggunakan oven. Panduan ini tidak mencakup semua kemungkinan kondisi yang bisa saja terjadi. Hubungi selalu agen servis atau perwakilan produsen apabila ada masalah yang tidak Anda mengerti.



PERHATIAN

24. Jangan menggunakan bahan pembersih yang bersifat abrasif atau logam bersisi tajam untuk membersihkan kaca pintu oven.

- ➡ Permukaan kaca pintu bisa tergores dan berakibat keretakan pada kaca.

25. Oven ini sebaiknya tidak digunakan untuk tujuan bisnis catering.

- ➡ Penggunaan yang salah dapat menyebabkan kerusakan pada oven.

26. Oven microwave yang disimpan dalam lemari rak harus dioperasikan dengan pintu lemari yang terbuka.

- ➡ Jika pintu ditutup selama pengoperasian, aliran udara akan bertambah buruk yang kemungkinan dapat berakibat timbulnya kebakaran atau kerusakan pada oven dan lemari rak.

27. Koneksi listrik dapat diciptakan dengan meletakkan steker yang mudah dijangkau atau memasang saklar pada perkabelan yang terpasang menurut aturan perkabelan.

- ➡ Menggunakan steker atau saklar secara salah dapat menyebabkan terkena sengatan listrik atau menimbulkan kebakaran.

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

Pencegahan

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.

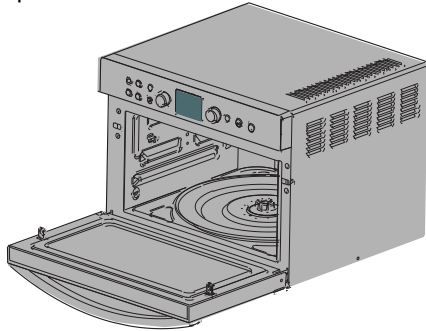
PERINGATAN

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

Membuka Kemasan & Memasang

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

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



Baki persegi



Loyang pizza



Tutup pengukus



Rak persegi



Rak rendah



Wadah pengukus



Rak tinggi

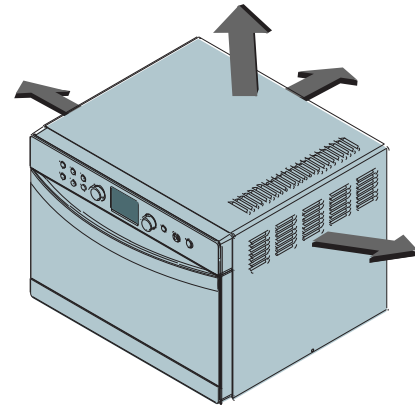


Baki kaca
Ring pemutar



Mangkuk air pengukus

- 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.

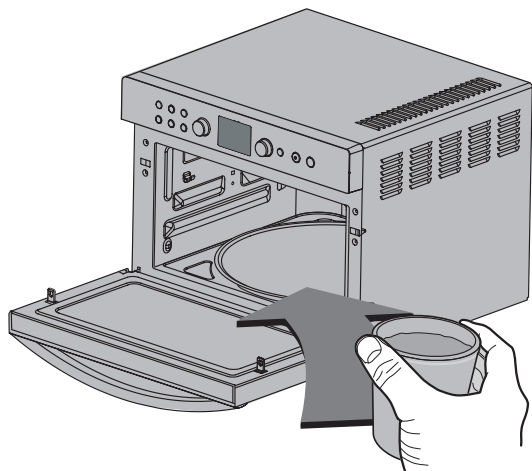


- * JANGAN MENGGUNAKAN OVEN INI UNTUK TUJUAN KOMERSIAL / USAHA KATERING
- * OVEN INI DAPAT DIGUNAKAN SEBAGAI TIPE BUILT-IN.
- * HARUS MENGGUNAKAN BUILT-IN KIT YANG DIBUAT OLEH LG ELECTRONICS.

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 44.



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



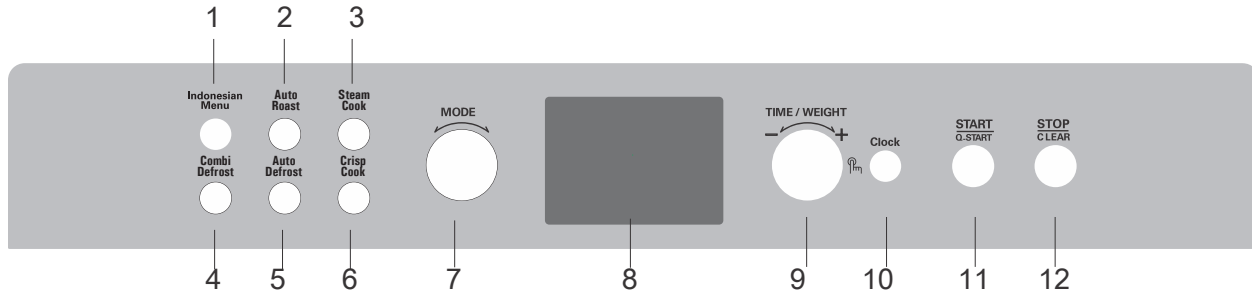
7 **TAMPILAN / DISPLAY** akan menunjukkan perhitungan mundur dari 30 detik. Bila mencapai angka 0, bunyi **BIP** akan terdengar. Buka pintu oven dan periksa suhu air. Jika oven bekerja dengan baik, air terasa hangat. **Hati-hati saat memindahkan wadah yang kemungkinan besar dalam keadaan panas.**



OVEN ANDA TELAH TERINSTAL SEKARANG

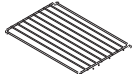
8 Setelah pemanasan, diamkan sejenak dalam oven, aduk atau kocok perlahan dan rasakan panasnya sebelum dikonsumsi untuk menghindari pelepuhan (khususnya cairan isi botol susu dan makanan bayi).

Panel Kontrol



1. **INDONESIAN MENU**: Memungkinkan untuk memasak hampir semua makanan favorit Anda dengan memilih jenis dan berat makanan.
2. **AUTO ROAST**: Anda dapat memilih tipe makanan dan berat makanan.
3. **STEAM COOK**: Anda dapat memilih tipe makanan dan berat makanan.
4. **COMBI DEFROST**: Anda dapat memilih tipe makanan dan berat makanan.
5. **AUTO DEFROST**: Anda dapat memilih tipe makanan dan berat makanan.
6. **CRISP COOK**: Anda dapat memilih tipe makanan dan berat makanan.
7. **MODE**: Anda dapat memilih kategori memasak dan fungsi.
8. **DISPLAY WINDOW**: Anda dapat menunjukkan waktu harian, waktu memasak, suhu, level daya dan kategori memasak.
9. **TIME/WEIGHT**
 - Anda dapat menentukan kategori memasak yang dipilih.
 - Anda dapat mengatur waktu memasak, suhu, level daya dan berat.
 - Jika Anda memasak dengan fungsi otomatis dan manual, Anda dapat menambah atau mengurangi waktu memasak pada sembarang posisi dengan memutar tombol (kecuali mode defrost).
10. **CLOCK**: Anda dapat mengatur waktu harian.
11. **START/QUICK START**
 - Untuk memulai waktu memasak yang dipilih, tekan tombol sekali.
 - Fitur quick start memungkinkan Anda untuk mengatur interval 30 detik untuk memasak dengan daya TINGGI (1000 W) dengan menyentuh tombol quick start.
12. **STOP/CLEAR**: Anda dapat menghentikan proses dan menghapus entri yang ada kecuali waktu harian.

Metode Penggunaan Aksesori Berdasarkan Mode

		Microwave	Grill	Convection	Grill combi	Conv. combi	Auto Roast	Crisp cook
Baki persegi		—	—	○	—	○	—	—
Rak persegi		—	—	○	—	—	—	—
Loyang pizza		○	○	—	○	○	○	○
Tutup pengukus		○	○	—	—	—	—	—
Rak tinggi		—	○	○	○	○	—	○
Rak rendah		—	○	○	○	○	○	○
Baki kaca		○	○	○	○	○	○	○

Perhatian : Gunakan aksesori sesuai dengan panduan memasak!

○ : Boleh

— : Tidak Boleh

Mengatur Jam



Pastikan Anda telah menyingkirkan semua kemasan pembungkus dari oven. Saat oven Anda dialiri listrik untuk pertama kalinya atau saat oven menyala kembali setelah aliran listrik terputus, angka '0' akan terpampang di tampilan; berarti Anda harus menyetel ulang waktu.

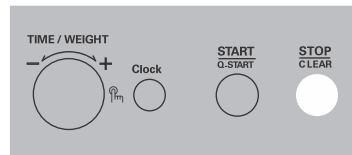
Jika waktu (atau tampilan) memperlihatkan simbol-simbol asing, cabut oven dari stop kontak dan pasang kembali, lalu setel ulang waktunya.

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

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 10:30 bila menggunakan sistem 24 jam.

Pastikan bahwa Anda telah memasang oven secara benar seperti dijelaskan di bagian awal buku ini.

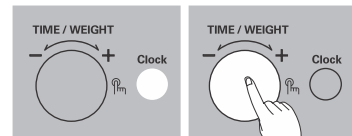
Tekan **STOP/CLEAR**.



Tekan **CLOCK** sekali.

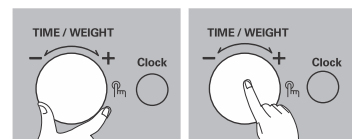
Jika Anda ingin menggunakan waktu 12 jam, Putar **TIME/WEIGHT**.

Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi.



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "10:00".

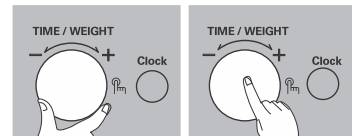
Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi jam



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "10:30".

Tekan **TIME/WEIGHT**.

Jam akan mulai menghitung.



Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk mengatur fitur child lock.

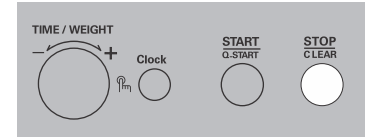


Oven ini memiliki fitur pengaman untuk mencegah terjadinya kecelakaan saat oven bekerja.

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**.

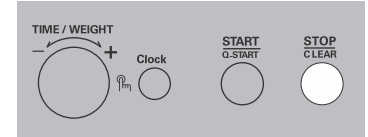


Tekan dan tahan **STOP/CLEAR** sampai "L" muncul dalam display dan terdengar nada BEEP.

Sekarang **CHILD LOCK** sudah diatur.

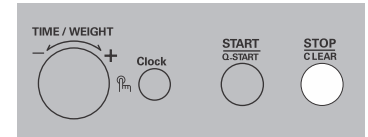
Waktu akan menghilang dalam display

Jika sembarang tombol ditekan, "L" akan muncul dalam display.



Untuk membatalkan **CHILD LOCK** tekan dan tahan **STOP/CLEAR** sampai "L" menghilang.

Anda akan mendengar bunyi BEEP saat penguncian terbuka.



Memasak dengan Daya Microwave

Pada contoh berikut ditunjukkan cara memasak beberapa makanan dengan daya 400W selama 5 menit.



Oven Anda memiliki lima pengaturan daya microwave. Daya yang tinggi dipilih secara otomatis dan Anda dapat memilih level daya yang berbeda dengan memutar **TIME/WEIGHT**.

Makanan yang akan dimasak harus ditempatkan pada peralatan yang aman untuk microwave.

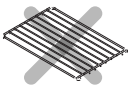
Jangan menggunakan aksesoris berikut.



Rak tinggi



Rak rendah



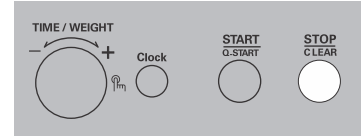
Rak persegi



Baki persegi

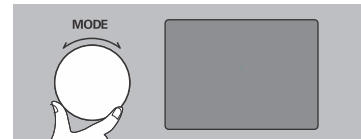
Pastikan bahwa Anda telah memasang oven secara benar seperti dijelaskan di bagian awal buku ini.

Tekan **STOP/CLEAR**.



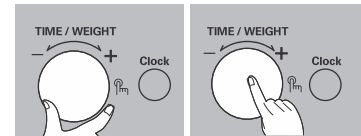
Putar **MODE** untuk memilih **Microwave**

Indikasi berikut akan ditampilkan: "≡".



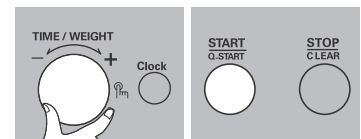
Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "400W".

Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi daya



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "5:00".

Tekan **START/QUICK START**.



Daya Microwave

Oven ini dilengkapi 5 level daya untuk memberikan fleksibilitas dan pengontrolan yang maksimal selama proses memasak.

Tabel di bawah menunjukkan beberapa contoh makanan dan level daya untuk memasak yang direkomendasikan digunakan dengan oven ini.



LEVEL DAYA	OUTPUT	PENGUNAAN	AKSESORI
TINGGI	1000 W	* Merebus air * Menggoreng daging sapi cincang * Memasak potongan unggas, ikan, sayuran * Memasak irisan daging halus	Piring khusus microwave
SEDANG TINGGI	800 W	* Memanaskan ulang semua * Memanggang daging dan unggas * Memasak jamur dan kerang * Memasak makanan yang mengandung keju dan telur	
SEDANG	600 W	* Memanggang kue dan scone * Menyiapkan telur * Memasak puding * Menyiapkan nasi, sup	
PENGHILANG BEKU/ SEDANG RENDAH	400 W	* Menghangatkan semua makanan beku * Melumerkan mentega dan coklat * Memasak irisan daging yang kurang halus	
RENDAH	200 W	* Melunakkan mentega & keju * Melunakkan es krim * Mengembangkan adonan yang mengandung ragi roti	

Memasak dengan

Grill

Pada contoh berikut ditunjukkan cara menggunakan Grill untuk memanggang beberapa makanan selama 12 menit.

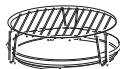


Fitur ini memungkinkan Anda memanggang dan membuat makanan menjadi renyah dengan cepat.

Untuk hasil terbaik, gunakan aksesoris berikut ini.



Rak tinggi



Rak tinggi
+
baki pengering

Jangan menggunakan aksesoris berikut.



Rak persegi



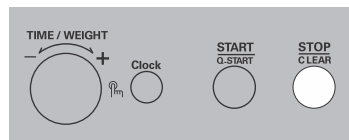
Baki persegi



Tutup
pengukus

Tekan **STOP/CLEAR**.

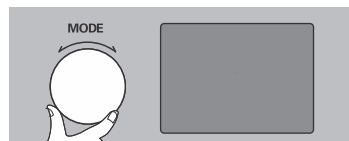
1



Putar **MODE** untuk memilih **Grill**.

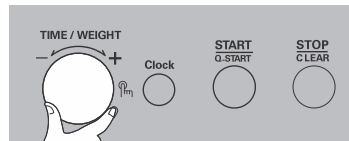
Indikasi berikut akan ditampilkan: "  ".

2



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "12:00".

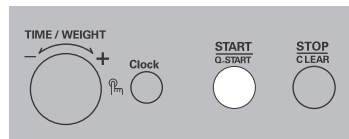
3



Tekan **START/QUICK START**.

4

Gunakan sarung tangan oven saat mengeluarkan makanan dan aksesoris setelah memasak karena oven dan aksesoris sangat panas.



Memasak dengan Grill Combi

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memprogram oven Anda dengan daya microwave 400W dan grill untuk waktu memasak dalam 25 menit.

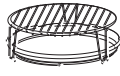
Oven Anda memiliki fitur kombinasi memasak yang memungkinkan Anda untuk memasak makanan dengan **Heater** dan **Microwave**. Secara umum, ini berarti memasak makanan menjadi lebih singkat.

Anda dapat mengatur tiga tipe level daya microwave (200W, 400W, dan 600W) pada mode Grill Combi.

Untuk hasil terbaik, gunakan aksesoris.

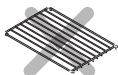


Rak tinggi



Rak tinggi
+
baki pengering

Jangan menggunakan aksesoris berikut.



Rak persegi



Baki persegi



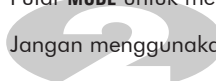
Tutup pengukus

Tekan **STOP/CLEAR**.



Putar **MODE** untuk memilih **Grill Combi**.

Jangan menggunakan aksesoris berikut: "  ", "  ".



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "400W".

Tekan **TIME/WEIGHT** untuk mengkonfirmasi daya.

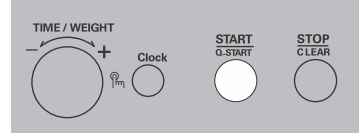
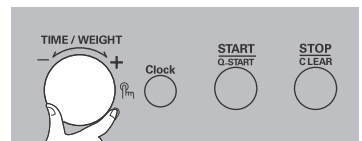
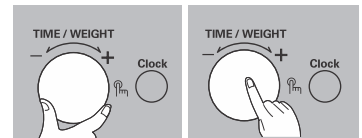
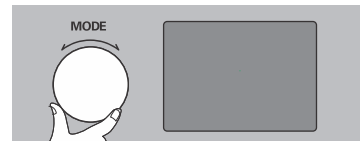
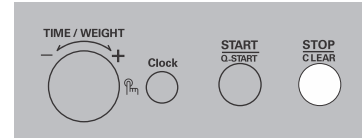


Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "25:00".



Tekan **START/QUICK START**.

Gunakan sarung tangan oven saat mengeluarkan makanan dan aksesoris setelah memasak karena oven dan aksesoris sangat panas.



Prapemanasan

Convention

Pada contoh berikut akan ditunjukkan cara untuk memanaskan oven hingga ke suhu 200°C.



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

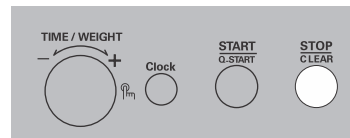
Oven memiliki fungsi ferment pada suhu oven 40°C. Anda boleh menunggu hingga oven mendingin karena Anda tidak dapat menggunakan fungsi ferment jika suhu oven lebih dari 40°C.

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

Setelah oven mencapai suhu yang dipilih, akan terdengar nada BEEP untuk menunjukkan bahwa oven telah mencapai suhu yang dipilih.

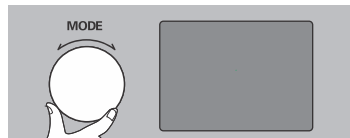
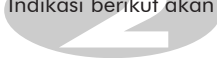
Lalu masukkan makanan ke dalam oven dan operasikan oven untuk mulai memasak.

Tekan **STOP/CLEAR**.

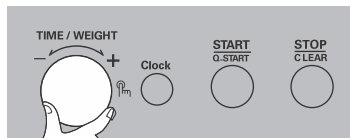


Putar **MODE** untuk memilih **Conv**.

Indikasi berikut akan ditampilkan: "  ".

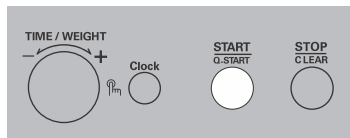
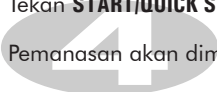


Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "200°C".



Tekan **START/QUICK START**.

Pemanasan akan dimulai saat diindikasikan " Pr-H".

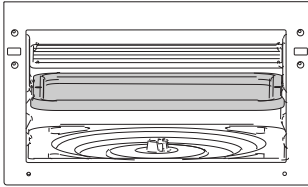


Memasak dengan Convection

Pada contoh berikut ditunjukkan cara memasak beberapa makanan pada suhu 230°C selama 50 menit.

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

UNTUK MEMASAK DUA TINGKAT



1. Saat memasak pada dua tingkat, gunakan kedua rak yang disertakan dengan baki persegi pada tingkat bawah dan rak persegi pada tingkat atas.
2. Saat memasak pada dua tingkat, lepaskan aksesoris lain (baki kaca, ring pemutar).

UNTUK MEMASAK SATU TINGKAT

Untuk hasil terbaik, gunakan aksesoris berikut ini.



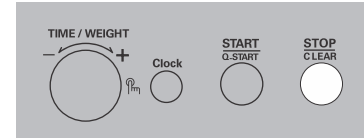
Rak rendah



Baki persegi

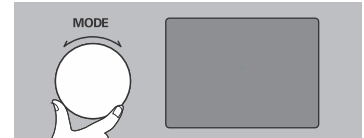
Tekan **STOP/CLEAR**.

Baki atau rak dari logam harus digunakan selama memasak dengan mode convection.



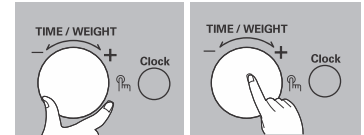
Putar **MODE** untuk memilih **Conv.**

Indikasi berikut akan ditampilkan: "  ".

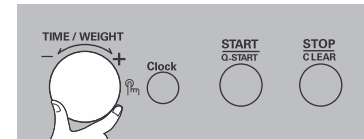


Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "230°C".

Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi suhu.

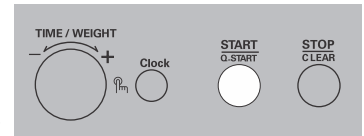


Putar **TIME/WEIGHT** sampai display mengindikasikan "50:00".



Tekan **START/QUICK START**.

Gunakan sarung tangan oven saat mengeluarkan makanan dan aksesoris setelah memasak karena oven dan aksesoris sangat panas.



Memasak dengan Convection Combi

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memprogram oven Anda dengan daya microwave 300W dan suhu konveksi 200°C untuk waktu memasak dalam 25 menit.



Anda dapat mengatur tiga tipe level daya microwave (200W, 300W dan 400W).

Untuk hasil terbaik, gunakan aksesoris berikut ini.



Rak rendah

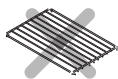


Rak rendah
+
Baki pengering



Baki
persegi

Jangan menggunakan aksesoris berikut.

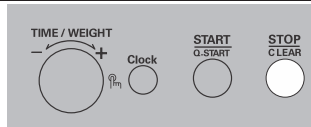


Rak persegi



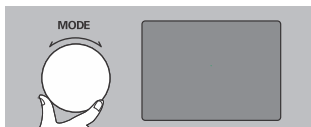
Tutup pengukus

Tekan **STOP/CLEAR**.



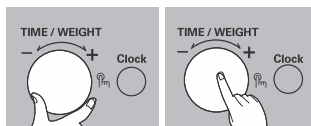
Putar **MODE** untuk memilih **Conv. Combi**.

Indikasi berikut akan ditampilkan: "  ", "  ".



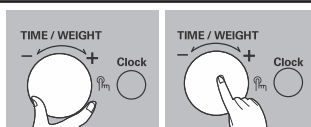
Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "300W".

Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi daya.

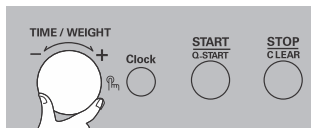


Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "200°C".

Tekan **TIME/WEIGHT** untuk mengkonfirmasi suhu.

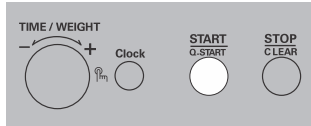


Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "25:00".



Tekan **START/QUICK START**.

Gunakan sarung tangan oven saat mengeluarkan makanan dan aksesoris setelah memasak karena oven dan aksesoris sangat panas.



Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk mengatur waktu memasak dalam 2 menit dengan daya yang tinggi (1000W).



Fitur **QUICK START** memungkinkan Anda untuk mengatur interval 30 detik untuk memasak dengan daya TINGGI (1000W) dengan menekan tombol **START/QUICK START**.

Makanan yang akan dimasak harus ditempatkan pada peralatan yang aman untuk microwave.

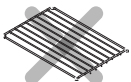
Jangan menggunakan aksesoris berikut.



Rak tinggi



Rak rendah

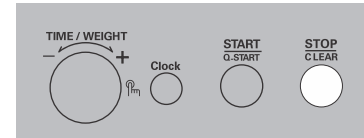


Rak persegi



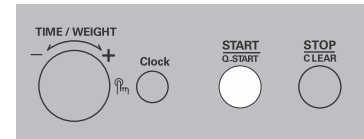
Baki persegi

Tekan **STOP/CLEAR**.



Tekan **START/QUICK START** empat kali untuk memilih 2 menit pada daya TINGGI (1000W).

Oven akan mulai diaktifkan sebelum Anda selesai melakukan penekanan ke empat.



Memasak

Lama atau Singkat

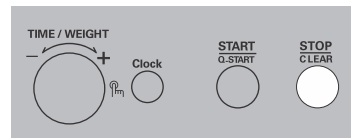
Pada contoh berikut ditunjukkan cara mengubah program preset COOK untuk waktu memasak yang lebih lama atau lebih singkat.



Jika Anda mendapati makanan terlalu masak atau kurang masak saat menggunakan program preset COOK, Anda dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dengan memutar **TIME/WEIGHT**.

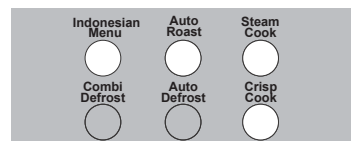
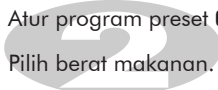
Anda dapat memperpanjang atau mempersingkat waktu memasak (kecuali mode defrost) kapanpun dengan memutar **TIME/WEIGHT**.

Tekan **STOP/CLEAR**.



Atur program preset **COOK** yang diperlukan.

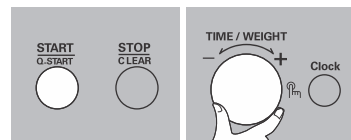
Pilih berat makanan.



Tekan **START/QUICK START**.

Putar **TIME/WEIGHT**.

Waktu memasak akan ditambah atau dikurangi.



Keep Warming

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk tetap memanaskan pada suhu 90°C selama 30 menit.



Oven memiliki kisaran suhu 30°C ~ 90°C, saat Keep warming dipilih.

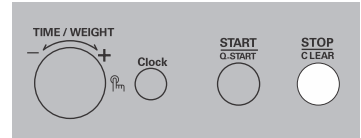
Saat Anda menekan Keep warming, suhu awal akan diatur ke 60°C.

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

Setelah mencapai suhu yang dimaksud, akan terdengar nada BEEP dari oven.

Tekan **STOP/CLEAR**.

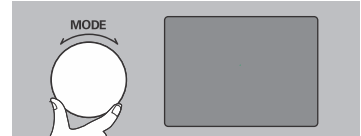
1



Putar **MODE** sampai display menunjukkan "60°C".

Indikasi berikut akan ditampilkan: "  ".

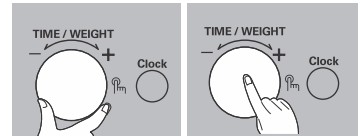
2



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display mengindikasikan "90°C".

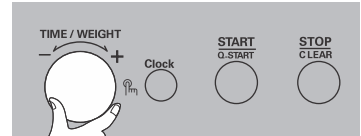
Tekan **TIME/WEIGHT** untuk mengkonfirmasi suhu.

3



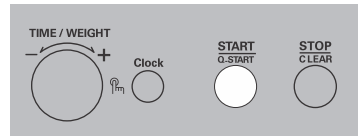
Putar **TIME/WEIGHT** sampai display mengindikasikan "30:00".

4



Tekan **START/QUICK START**.

5



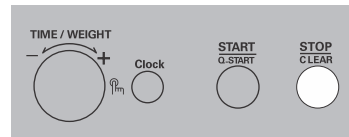
Memasak dengan Indonesian Menu

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memasak 1,6 kg semur Daging.



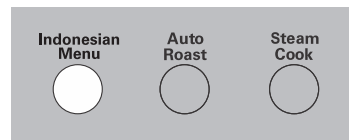
Menu Indonesian Menu sudah diprogram. Fitur Indonesian Menu memungkinkan untuk memasak hampir semua makanan favorit Anda secara mudah dengan memilih jenis makanan dan berat makanan.

Tekan **STOP/CLEAR**.



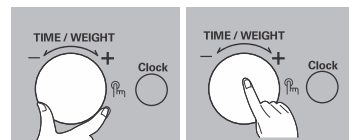
Tekan **INDONESIAN MENU**.

Indikasi berikut akan ditampilkan: "  ".



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "1c 3".

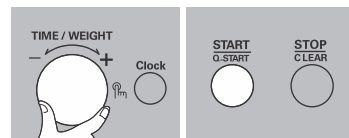
Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi kategori.



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "1.6kg".

Tekan **START/QUICK START**.

Saat memasak Anda dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dengan memutar **TIME/WEIGHT**.



PANDUAN FITUR INDONESIAN MENU

<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>		<i>Batas Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Suhu Makanan</i>	<i>Petunjuk</i>
Memasak Otomatis	Ic 1	Kolak Pisang	0.4 - 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.
	Ic 2	Gulai Ayam	0.6 - 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.
	Ic 3	Semur Daging	1.0 - 2.0 kg	Mangkuk 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.
	Ic 4	Soto Ayam	1.4 - 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.
	Ic 5	Bakmi Goreng	0.3 - 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.

PANDUAN FITUR INDONESIAN MENU

<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>		<i>Batas Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Suhu Makanan</i>	<i>Petunjuk</i>
Memasak Otomatis	Ic 6	Daging Panggang Bumbu Bali	0.2 - 0.5 kg	Rak Tinggi pada Baki Pengereng	Ruangan	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.
	Ic 7	Sate Ayam	0.2 - 0.5 kg	Rak Tinggi pada Baki Pengereng	Ruangan	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.
	Ic 8	Otak – Otak	0.2 - 0.5 kg	Rak Tinggi pada Baki Pengereng	Ruangan	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.
	Ic 9	Cumi Panggang Rica	0.2 - 0.5 kg	Rak Tinggi pada Baki Pengereng	Ruangan	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.
	Ic 10	Iga Panggang	0.2 - 0.7 kg	Rak Tinggi pada Baki Pengereng	Ruangan	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.

PANDUAN FITUR INDONESIAN MENU

<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>		<i>Batas Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Suhu Makanan</i>	<i>Petunjuk</i>
Memasak Otomatis	Ic 11	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.
	Ic 12	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 laga 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.
	Ic 13	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.

PANDUAN FITUR INDONESIAN MENU

<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>		<i>Batas Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Suhu Makanan</i>	<i>Petunjuk</i>
Memasak Otomatis	Ic 14	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.
	Ic 15	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.

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memasak 1,4 kg daging sapi panggang.



Fitur AUTO ROAST memungkinkan untuk memasak hampir semua makanan favorit Anda secara mudah dengan memilih jenis makanan dan berat makanan.

Untuk hasil terbaik, gunakan aksesoris berikut ini.



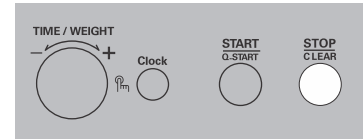
Rak Rendah + Baki pengering

PERHATIAN:

Gunakan sarung tangan memasak saat mengeluarkan makanan dan aksesoris setelah memasak karena oven dan aksesoris sangat panas.

Tekan **STOP/CLEAR**.

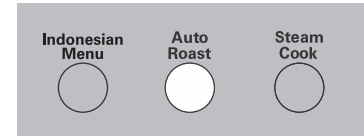
1



Tekan **AUTO ROAST**.

Indikasi berikut akan ditampilkan: "Auto".

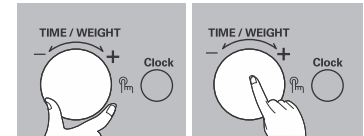
2



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "Ar 1".

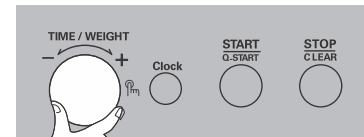
Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi kategori.

3



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "1.4kg".

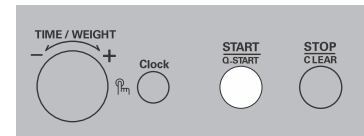
4



Tekan **START/QUICK START**.

Saat memasak Anda dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dengan memutar **TIME/WEIGHT**.

5



PANDUAN FITUR AUTO ROAST

<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>		<i>Batas Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Suhu Makanan</i>	<i>Petunjuk</i>
Memanggang Otomatis 	Ar 1	Daging sapi panggang	0,5~1,5 kg	Rak rendah pada baki pengering	Didinginkan	Olesi daging dengan minyak. Letakkan pada rak rendah di atas baki pengering. Bila berbunyi beep, balikkan makanan. Setelah masak, bungkus dengan aluminium foil, diamkan selama 10 menit
	Ar 2	Daging domba panggang	0,5~1,5 kg	Rak rendah pada baki pengering	Didinginkan	Olesi daging dengan minyak. Letakkan pada rak rendah di atas baki pengering. Bila berbunyi beep, balikkan makanan. Setelah masak, bungkus dengan aluminium foil, diamkan selama 10 menit
	Ar 3	Ayam panggang lengkap	0,8~1,5 kg	Rak rendah pada baki pengering	Didinginkan	Cuci dan keringkan kulit ayam. Olesi ayam dengan minyak. Ikat kakinya dengan benang katun. Letakkan pada rak rendah di atas baki pengering. Bila berbunyi beep, balikkan makanan. Setelah masak, bungkus dengan aluminium foil, diamkan selama 10 menit

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

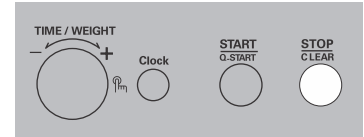
Fitur ini memungkinkan Anda untuk mengukus.

PERHATIAN:

- Gunakan selalu sarung tangan oven saat mengeluarkan STEAMER dari oven. Steamer sangat panas.
- Jangan meletakkan STEAMER panas di atas meja kaca atau tempat yang mudah memuai setelah memasak. Pastikan selalu untuk menggunakan alas atau baki.
- Saat Anda menggunakan Steamer ini, tuangkan sedikitnya 300ml air sebelum digunakan. Jika jumlah air kurang dari 300ml, makanan bisa menjadi kurang masak, atau menyebabkan terbakar atau kerusakan parah pada produk.
- Berhati-hatilah saat memindahkan STEAMER dengan air.
- Saat menggunakan STEAMER, tutup pengukus dan mangkuk air pengukus harus ditutup dengan rapat. Telur atau kacang chestnut bisa meletup jika tutup pengukus dan mangkuk air pengukus tidak diatur rapat.
- Jangan menggunakan Steamer ini dengan produk dari model lain. Produk yang tidak sesuai dapat menyebabkan terbakar atau kerusakan parah pada produk.



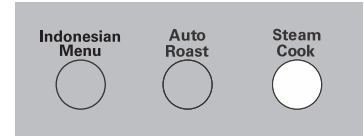
Tekan **STOP/CLEAR**.



Tekan **STEAM COOK**.



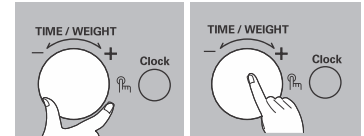
Indikasi berikut akan ditampilkan: "△".



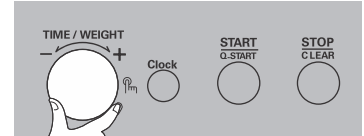
Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "Sc 3".



Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi kategori.



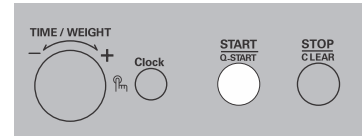
Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "0,6kg".



Tekan **START/QUICK START**.



Saat memasak Anda dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dengan memutar **TIME/WEIGHT**.



PANDUAN FITUR STEAM COOK

<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>		<i>Batas Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Suhu Makanan</i>	<i>Petunjuk</i>
Mengukus 	Sc 1	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.
	Sc 2	Bolu Kukus	1 Resep	Wadah air Pengukus Rak pengukus Tutup pengukus	Ruangan	1. Kocok telur, gula, tlm/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.
	Sc 3	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.

PANDUAN FITUR STEAM COOK

<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>		<i>Batas Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Suhu Makanan</i>	<i>Petunjuk</i>
Mengukus 	Sc 4	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.
	Sc 5	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

Crisp Cook

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk memasak 0,4 pizza beku.



Fitur ini memungkinkan Anda memasak makanan yang renyah.

Untuk hasil terbaik, gunakan aksesori berikut ini.

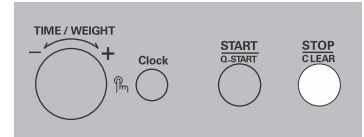


Baki pengering + Rak tinggi
(atau rak rendah)

PERHATIAN:

1. Gunakan selalu sarung tangan oven saat mengeluarkan Baki Pengering dari oven. Baki pengering sangat panas
2. Jangan meletakkan Baki Pengering di atas meja kaca atau tempat yang mudah memuai setelah memasak. Pastikan selalu untuk menggunakan alas atau baki.
3. Jangan menggunakan Baki Pengering ini dengan produk dari model lain. Produk yang tidak sesuai dapat menyebabkan terbakar atau kerusakan parah pada produk.

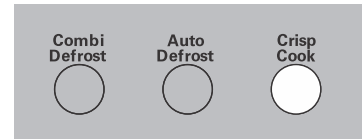
Tekan **STOP/CLEAR**.



Tekan **CRISP COOK**.

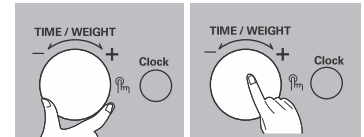


Indikasi berikut akan ditampilkan: "  ".

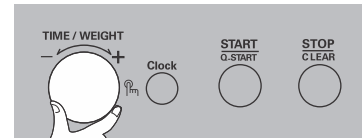


Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "cc 1".

Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi kategori.



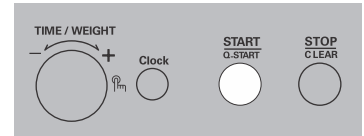
Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "0.4kg".



Tekan **START/QUICK START**.



Saat memasak Anda dapat menambah atau mengurangi waktu memasak dengan memutar **TIME/WEIGHT**.



PANDUAN FITUR CRISP COOK

<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>		<i>Batas Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Suhu Makanan</i>	<i>Petunjuk</i>
Memasak Renyah 	cc 1	Pizza Beku	0,3~0,5 kg	Baki pengering pada rak tinggi	Ruangan	Fungsi ini untuk memasak pizza beku. Lepaskan bungkusnya dan letakkan pizza di baki pengering pada rak tinggi. Setelah dimasak, biarkan selama 1-2 menit. Perhatian: Peralatan dan di sekitar oven sangat panas. Gunakan sarung tangan memasak.
	cc 2	Pizza Segar	0,6 kg	Baki pengering pada rak rendah	Didinginkan	Ikuti dengan seksama resep pizza segar di bawah ini. Letakkan baki pengering di dalam oven pada rak rendah.
	cc 3	Quiche Beku	0,3~0,6 kg	Baki pengering pada rak tinggi	Beku	Letakkan sosis di baki pengering. Sama seperti di atas.
	cc 4	Quiche Segar	0,8 kg	Baki pengering pada rak rendah	Didinginkan	Ikuti dengan seksama resep quiche segar pilihan di bawah ini. Letakkan baki pengering di dalam oven pada rak rendah.
	cc 5	Pai buah segar	0,8 kg	Baki pengering pada rak rendah	Didinginkan	Ikuti dengan seksama resep "Single crust apple pie" di bawah ini. Letakkan baki pengering di dalam oven pada rak rendah.
	cc 6	Dada Ayam	0,2~0,8 kg	Baki pengering pada rak tinggi	Didinginkan	Letakkan dada ayam di baki pengering. Letakkan baki pengering pada rak tinggi dalam oven. Bila berbunyi beep, balikkan makanan.
	cc 7	Sayap Ayam	0,2~0,8 kg	Baki pengering pada rak tinggi	Didinginkan	Letakkan sayap ayam di baki pengering. Sama seperti di atas.
	cc 8	Gratin dauphinois	1,0 kg	Baki pengering pada rak rendah	Ruangan	Gunakan kentang gratin yang sudah dimasak sebelumnya. Letakkan kentang di baki pengering dengan 60g keju parut. Letakkan baki pengering pada rak rendah.

*** RESEP MENGGUNAKAN FITUR CRISP COOK (CC2/CC4/CC5)**

	Bahan	Resep
cc2 Pizza Segar	1 pizza crust 60g saus pizza 150g keju parut 70g lada 40g bawang bombay 50g daging	Letakkan pizza crust pada baki pengering dan tusuk permukaannya dengan garpu. Tambahkan saus pizza, 50g keju parut, lada, bawang, daging dan 100g keju parut ke atas pizza crust. Letakkan baki pengering pada rak rendah
cc4 Quiche Bawang bombay dan daging sapi	1 pie crust 140g bawang bombay 3 irisan daging sapi 3g telur 300g whipping cream 120g susu 120g keju parut	Tumis irisan bawang dan daging cincang di panci penggorengan. Campurkan telur, whipping cream, susu, dan keju parut. Letakkan pie crust pada baki pengering dan tusuk permukaannya dengan garpu. Tambahkan bawang dan daging ke atas pie crust dan tuangkan campuran yang sudah dibuat. Letakkan baki pengering pada rak rendah
cc5 Single crust apple pie	1 pie crust 3/4 cangkir gula putih 2 sendok makan mentega yang dihaluskan 1/3 cangkir tepung serbaguna 1/4 sendok teh pala bubuk 2 buah apel segar yang dibuang bijinya, dikupas, dan diiris	Letakkan pizza crust pada baki pengering dan tusuk permukaannya dengan garpu. Aduk gula dan mentega dengan menggunakan mixer. Tambahkan tepung dan pala bubuk dan aduk hingga merata. Sebarkan 1/2 dari campuran ke atas pie crust. Susun apel di atas campuran tepung dan pala dan taburkan campuran yang tersisa tadi ke atas apel. Letakkan baki pengering pada rak rendah.

Suhu dan kerapatan makanan bervariasi, dan sebaiknya makanan diperiksa sebelum proses memasak dimulai. Perhatikan terutama pada porsi daging dan ayam yang besar, beberapa makanan beku sebaiknya tidak sepenuhnya dihangatkan sebelum dimasak. Misalnya, ikan akan masak begitu cepat sehingga terkadang lebih baik memasaknya saat masih sedikit membeku. Proses ini akan memerlukan waktu tunggu hingga bagian tengah makanan tidak lagi membeku. Pada contoh berikut ditunjukkan cara menghangatkan daging unggas yang beku.



Oven Anda memiliki empat pengaturan microwave defrost:
- **Daging, Unggas, Ikan** dan **Roti**; setiap kategori defrost memiliki pengaturan daya yang berbeda.

Makanan yang akan dimasak harus ditempatkan pada peralatan yang aman untuk microwave.

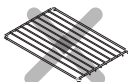
Jangan menggunakan aksesoris berikut.



High rack



Low rack



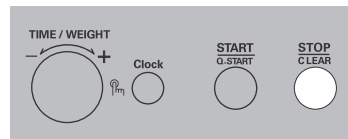
Square rack



Square tray

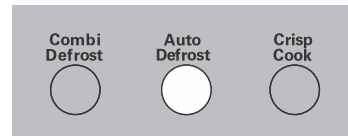
Tekan **STOP/CLEAR**.

Timbang makanan beku yang akan dihangatkan. Pastikan untuk melepaskan pengikat atau bungkus dari logam; lalu letakkan makanan pada piring khusus microwave di baki kaca dalam oven dan tutup pintu oven.



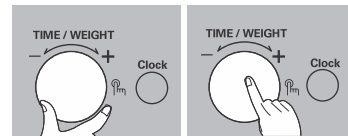
Tekan **AUTO DEFROST**.

Indikasi berikut akan ditampilkan: "0.0 AUTO".



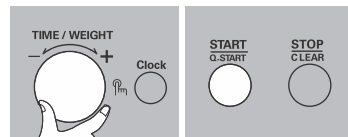
Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "DEF2".

Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi kategori.



Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan "0.8kg" untuk berat dari makanan beku.

Tekan **START/QUICK START**.



Selama penghilangan beku, oven akan berbunyi "BEEP", tanda saatnya untuk Anda membuka pintu oven, lalu balikkan makanan dan pisahkan untuk memastikan pemanasan yang merata. Ambil bagian yang sudah tidak membeku atau lindungi untuk memperlambat pemanasan. Setelah memeriksa, tutup pintu oven dan tekan **START/QUICK START** untuk melanjutkan proses penghilangan beku.

Oven tidak akan berhenti memanaskan (meski saat terdengar bunyi beep) kecuali pintu dibuka.

Panduan Penghilangan Beku

- * Makanan beku yang akan dihangatkan sebaiknya diletakkan di wadah khusus microwave dan diletakkan terbuka pada baki kaca.
- * Jika perlu, bungkus bagian kecil dari daging atau unggas dengan sellembar aluminium foil. Ini akan mencegah bagian daging yang tipis menjadi panas selama penghilangan beku. Pastikan foil tidak menyentuh dinding oven.
- * Pisahkan makanan seperti daging cincang, daging iga, sosis dan daging sapi sesegera mungkin.
Jika nada BEEP berbunyi, balikkan makanan. Ambil porsi yang sudah tidak membeku. Lanjutkan untuk menghangatkan sisanya.
Setelah proses penghilangan beku, biarkan sampai benar-benar lunak dan tidak membeku.

<i>Fungsi</i>	<i>Kategori</i>		<i>Batas Berat</i>	<i>Peralatan</i>	<i>Petunjuk</i>
Menghilangkan Beku Otomatis	dEF1	Daging	0,1~4,0 kg	Piring khusus microwave	Daging sapi cincang, Bistik filet, Irisan daging kotak-kotak untuk gulai, Bistik sirloin, Daging panggang paha depan, Daging panggang paha belakang, Burger sapi, Iga domba, Daging panggang gulung, Sosis, Daging iga (2cm). Bila berbunyi beep, balikkan makanan. Setelah proses penghilangan beku, tutupi dengan aluminium foil, biarkan selama 5 -15 menit.
	dEF2	Unggas			Ayam lengkap, Paha, Dada, Dada kalkun (di bawah 2,0kg). Bila berbunyi beep, balikkan makanan. Setelah proses penghilangan beku, biarkan selama 20-30 menit.
	dEF3	Ikan			Filet, Bistik, Ikan, makanan laut. Bila berbunyi beep, balikkan makanan. Setelah proses penghilangan beku, biarkan selama 10-20 menit.
	dEF4	Roti	0,1~0,5 kg	Kertas memasak	Roti tawar, Roti bun, Roti baguette, dsb. Setelah proses penghilangan beku, biarkan selama 1 menit.

Suhu dan kepadatan makanan bervariasi, makanan sebaiknya diperiksa sebelum proses memasak dimulai. Perhatikan terutama pada porsi daging dan ayam yang besar, beberapa makanan beku sebaiknya tidak sepenuhnya dihangatkan sebelum dimasak. Misalnya, ikan akan masak begitu cepat sehingga terkadang lebih baik memasaknya saat masih sedikit membeku. Proses ini akan memerlukan waktu tunggu hingga bagian tengah makanan tidak lagi membeku. Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk menghangatkan daging unggas yang beku.



Oven memiliki empat pengaturan microwave combi defrost:- **Daging, Unggas, Ikan** dan **Roti**; setiap kategori defrost memiliki pengaturan daya yang berbeda.

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

Fungsi ini membuat hasil yang lebih baik sehingga makanan Anda menjadi tidak beku.

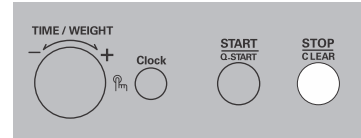
Untuk hasil terbaik, gunakan aksesoris berikut ini.



Rak tinggi

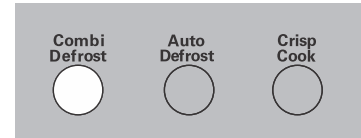
Tekan **STOP/CLEAR**.

Timbang makanan yang akan dibuat menjadi tidak beku. Pastikan untuk melepaskan pengikat atau bungkus dari logam; lalu letakkan makanan pada piring khusus microwave pada rak tinggi di dalam oven dan tutup pintu oven.



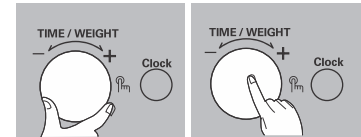
Tekan **COMBI DEFROST**.

Indikasi berikut akan ditampilkan: “**”.



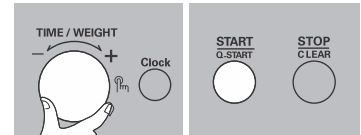
Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan “dEF2”.

Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi kategori.



Masukkan berat dari makanan beku yang akan dihangatkan

Putar **TIME/WEIGHT** sampai display menunjukkan “0.8kg” untuk berat dari makanan beku.



Tekan **START/QUICK START**.

Selama penghilangan beku, oven akan berbunyi “BEEP”, tanda saatnya untuk Anda membuka pintu oven, lalu balikkan makanan dan pisahkan untuk memastikan pemanasan yang merata. Ambil bagian yang sudah tidak membeku atau lindungi untuk memperlambat pemanasan. Setelah memeriksa, tutup pintu oven dan tekan **START/QUICK START** untuk melanjutkan proses penghilangan beku.

Oven tidak akan berhenti memanaskan (meski saat terdengar bunyi beep) kecuali pintu dibuka.

Fitur

Combi Defrost

Panduan Penghilangan Beku

- * Jika perlu, bungkus bagian kecil dari daging atau unggas dengan selembar aluminium foil. Ini akan mencegah bagian daging yang tipis menjadi panas selama penghilangan beku.
Pastikan foil tidak menyentuh dinding oven.
- * Pisahkan makanan seperti daging cincang, daging iga, sosis dan daging sapi sesegera mungkin.
Jika nada BEEP berbunyi, balikkan makanan. Ambil porsi yang sudah tidak membeku. Lanjutkan untuk menghangatkan sisanya.
Setelah proses penghilangan beku, biarkan sampai benar-benar lunak dan tidak membeku.

Fungsi	Kategori		Batas Berat	Peralatan	Petunjuk
Kombinasi Menghilangkan Beku	dEF1	Daging	0,1~4,0 kg	Rak tinggi (Jika makanan terlalu besar, gunakan rak rendah) 	Daging sapi cincang, Bistik filet, Irisan daging kotak-kotak untuk gulai, Bistik sirloin, Daging panggang paha depan, Daging panggang paha belakang, Burger sapi, Iga domba, Daging panggang gulung, Sosis, Daging iga (2cm). Bila berbunyi beep, balikkan makanan. Setelah proses penghilangan beku, tutupi dengan aluminium foil, biarkan selama 5 -15 menit.
	dEF2	Unggas			Ayam lengkap, Paha, Dada, Dada kalkun (di bawah 2,0kg). Bila berbunyi beep, balikkan makanan. Setelah proses penghilangan beku, tutupi dengan aluminium foil, biarkan selama 20-30 menit
	dEF3	Ikan			Filet, Bistik, Ikan, Makanan laut Bila berbunyi beep, balikkan makanan. Setelah proses penghilangan beku, tutupi dengan aluminium foil, biarkan selama 10-20 menit.
	dEF4	Roti			Roti tawar, Roti bun, Roti baguette, dsb. Setelah proses penghilangan beku, biarkan selama 1 menit

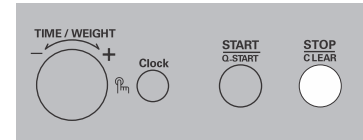
Fungsi EZ Clean

Pada contoh berikut ditunjukkan cara untuk menghilangkan bau dari oven.



Oven memiliki fungsi khusus untuk menghilangkan bau di dalamnya.
Anda dapat menggunakan fungsi EZ Clean tanpa ada makanan di dalam oven.

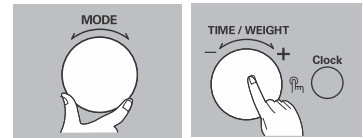
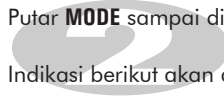
Tekan **STOP/CLEAR**.



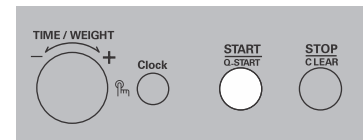
Putar **MODE** sampai display menunjukkan "230°C".

Indikasi berikut akan ditampilkan: "🕒".

Tekan **TIME/WEIGHT** untuk konfirmasi kategori.



Tekan **START/QUICK START**.



Microwave - Peralatan yang Aman

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, 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 & Memasak dengan Microwave

Mengawasi beberapa hal

Resep-resep dalam buku telah diformulasikan secara seksama, tetapi keberhasilan dalam menyiapkannya tergantung pada bagaimana Anda memperhatikan makanan yang dimasak. Perhatikan selalu makanan Anda saat dimasak. Fungsi microwave Anda dilengkapi dengan lampu yang akan menyala secara otomatis jika oven sedang beroperasi, sehingga Anda dapat melihat ke dalam dan memeriksa proses makanan Anda. Arahan yang diberikan dalam resep untuk mengangkat, mengaduk dan semacamnya sebaiknya diperhitungkan sebagai langkah minimal yang direkomendasikan. Jika makanan tampak masak tidak merata, lakukanlah penyesuaian yang sederhana untuk mengatasinya.

Faktor yang mempengaruhi waktu memasak dengan microwave

Banyak faktor yang mempengaruhi waktu memasak. Suhu dari bahan-bahan yang digunakan dalam resep membuat perbedaan besar dalam waktu memasak. Misalnya, kue yang dibuat dengan mentega dingin, susu, dan telur akan memerlukan waktu yang lebih lama untuk memanggangnya dibandingkan kue yang dibuat dengan satu bahan bersuhu ruangan. Semua resep di dalam buku ini memberikan kisaran waktu memasak. Pada umumnya, Anda akan menemukan bahwa makanan belum masak di akhir kisaran waktu, dan Anda mungkin terkadang ingin memasak makanan melebihi waktu maksimum yang diberikan menurut pilihan pribadi. Alasan dari buku ini adalah bahwa resep sebaiknya cermat dalam menentukan waktu memasak karena makanan yang dimasak berlebihan berarti gagal. Beberapa resep, terutama resep untuk roti, kue, dan puding, merekomendasikan agar makanan tersebut diangkat dari oven saat kondisinya sedikit belum masak. Ini bukanlah kesalahan. Saat dibiarkan beberapa saat, biasanya dengan ditutupi, makanan ini akan terus memasak sendirinya karena panas yang terperangkap di bagian luar akan bergerak ke dalam secara perlahan. Jika makanan dibiarkan dalam oven sampai masak sepenuhnya, bagian luarnya akan masak berlebihan atau bahkan hangus. Secara bertahap, Anda akan semakin cermat dalam memperkirakan waktu memasak dan waktu tunggu untuk berbagai makanan.

Kerapatan makanan

Makanan ringan dan berpori seperti kue dan roti akan masak lebih cepat dibandingkan makanan berat dan padat seperti makanan panggang dan goreng. Anda harus berhati-hati saat memasak makanan berpori agar sisi luar tidak menjadi kering dan pecah.

Ketinggian makanan

Bagian atas makanan yang tinggi, terutama makanan panggang, akan masak lebih cepat daripada bagian bawahnya. Oleh karena itu, makanan yang tinggi sebaiknya dibalikkan beberapa kali selama proses memasak.

Kadar cairan dalam makanan

Karena panas yang dihasilkan microwave menyebabkan cairan menjadi menguap, makanan kering seperti makanan panggang dan beberapa sayuran sebaiknya dipirci air sebelum memasak atau ditutupi untuk menjaga cairan yang terkandung.

Tulang dan kadar lemak dalam makanan

Tulang menghantarkan panas dan lemak masak lebih cepat daripada daging. Berhati-hatilah saat memasak daging bertulang atau berlemak untuk mencegah daging masak secara tidak merata atau dimasak berlebihan.

Jumlah makanan

Energi microwave dalam oven Anda tetap konstan dan tidak dipengaruhi jumlah makanan yang dimasak. Oleh karena itu, semakin banyak makanan yang diletakkan dalam oven, maka akan semakin lama waktu memasaknya. Ingatlah untuk mengurangi waktu memasak sekurangnya sepertiga dari normal saat memasak setengah jumlah dari ketentuan resep.

Bentuk makanan

Energi microwave hanya masuk sepanjang 2 cm ke dalam makanan, bagian dalam makanan yang tebal dimasak saat panas yang dihasilkan di luar bergerak masuk. Hanya sisi luar makanan yang dimasak oleh energi microwave; sisanya dimasak oleh konduksi. Bentuk makanan yang mungkin sulit untuk dimasak dengan microwave adalah bentuk persegi yang tebal. Sudut-sudutnya akan lebih dulu hangus sebelum bagian tengahnya hangat. Makanan bulat yang tipis dan makanan berbentuk cincin biasanya bisa dimasak dengan baik dalam microwave.

Menutupi makanan

Tutup makanan akan menjaga panas dan uap sehingga menyebabkan makanan menjadi masak lebih cepat. Gunakan tutup atau bungkus plastik khusus microwave dengan sudut-sudutnya dilipat untuk mencegah aliran udara.

Memasak hingga kecoklatan

Daging dan unggas yang dimasak selama lima belas menit atau lebih akan masak sampai berwarna sedikit coklat karena lemaknya. Makanan yang dimasak dalam waktu yang lebih singkat dapat dipoles dengan saus pewarna coklat seperti saus worcestershire, saus kecap atau saus barbekyu untuk mendapatkan warna penggugah selera. Karena jumlah pewarna coklat yang ditambahkan relatif sedikit, maka rasa asli resep tidak akan berubah.

Menutupi dengan kertas tahan minyak

Kertas ini tidak menutupi makanan dengan penuh dibanding tutup makanan atau bungkus plastik, sehingga makanan akan sedikit mengering jika memang diperlukan menurut resep atau pilihan pribadi.

Menyusun dan memberi ruang

Makanan satuan seperti kentang panggang, kue-kue kecil dan hors d'oeuvres akan menjadi lebih panas jika diletakkan dengan merata di dalam oven dengan jarak yang seimbang satu sama lainnya dan sebaiknya dalam pola melingkar. Jangan menumpuk makanan di dalam oven.

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.

6. Lepaskan kabel daya oven dari soket listrik saat membersihkan panel kontrol dengan lap basah atau saat menyemprotkan air pada kaca kontrol untuk membersihkannya.

Jika kabel tidak dilepaskan, perangkat ini bisa beroperasi saat tombol Quick Start tersentuh.

Pertanyaan & Jawaban

P Apa yang salah jika lampu oven tidak menyala?

J Ada beberapa faktor mengapa lampu oven tidak akan menyala. Bisa saja bola lampu sudah putus atau sirkuit listrik mengalami gangguan.

P Apakah energi microwave menembus kaca pada pintu oven?

J Tidak. Lubang atau saluran dibuat untuk dilewati oleh cahaya tapi tidak membiarkan energi microwave keluar.

P Mengapa terdengar nada beep saat tombol pada Panel Kontrol disentuh?

J Nada beep berbunyi untuk memastikan bahwa pengaturan sudah disetel dengan baik.

P Apakah fungsi microwave akan terganggu jika dioperasikan dalam keadaan kosong?

J Ya, jangan mengoperasikannya dalam keadaan kosong.

P Mengapa terkadang telur meletup?

J Saat memanggang, menggoreng, atau merebus telur, kuning telur dapat meletup karena uap yang terkumpul di dalam membrannya. Untuk mencegah ini, tusuklah bagian kuning telur sebelum memasak. Jangan memasak telur yang kulitnya tidak dikupas dengan microwave.

P Mengapa waktu tunggu direkomendasikan setelah memasak dengan microwave selesai?

J Setelah memasak dengan microwave selesai, makanan akan terus memasak selama waktu tunggu. Waktu tunggu ini akan menyelesaikan makanan hingga masak seluruhnya. Lama waktu tunggu tergantung dari kerapatan makanan.

P Mengapa oven tidak selalu dapat memasak secepat yang dinyatakan dalam panduan memasak?

J Lihat kembali panduan memasak untuk memastikan Anda telah mengikuti instruksi secara benar dan untuk melihat apa kemungkinan penyebab dari perbedaan waktu memasak. Waktu dan pengaturan panas pada panduan memasak merupakan saran yang dipilih untuk membantu mencegah makanan terlalu masak, yang merupakan masalah paling umum dalam membiasakan diri dengan oven ini. Variasi dalam hal ukuran, bentuk, berat dan dimensi makanan akan mempengaruhi waktu memasak yang lebih lama. Gunakan penilaian Anda sendiri dengan saran panduan memasak untuk menguji kondisi makanan, seperti yang Anda lakukan saat memasak dengan oven konvensional.

Menguji Makanan Sesuai

Dengan EN 60705

Fungsi	Makanan	Pengaturan daya microwave	Suhu pemanasan dalam °C	Catatan
Menghilangkan beku dengan microwave	Daging	200W, 10~11 menit. Atau fungsi Auto key	–	Letakkan piring datar di tengah baki kaca. Balikkan makanan setelah mencapai setengah dari waktu memasak total. Atau gunakan fungsi “ Auto defrost 1 (0,5kg)”.
Memasak dengan Microwave	Puding	400W, 25~30 menit	–	Letakkan piring Pyrex di tengah baki kaca.
	Kue bolu	1000W, 4~5 menit	–	Letakkan piring Pyrex ø22cm di tengah baki kaca.
	Meatloaf	600W, 13~17 menit	–	Letakkan piring Pyrex di tengah baki kaca.
Kombinasi memasak dengan microwave	Gratin kentang	400W, 25~29 menit	200°C	Letakkan piring Pyrex ø22cm pada rak rendah.
	Kue	–	180°C	Letakkan piring Pyrex ø22cm pada rak rendah.
	Daging ayam	300W, 38~42 menit Atau fungsi Auto key	200°C	Letakkan sisi dada ayam di bawah pada rak rendah di baki pengering. Balikkan makanan setelah mencapai setengah dari waktu memasak total. Atau gunakan fungsi “Auto Roast 3(1.3kg)”.

Spesifikasi Teknis

Spesifikasi teknis

		MC8188HRC
Input Daya		220 V~ 50 Hz
Output		1000 W (IEC60705 listrik standar)
Frekuensi Microwave		2450 MHz
Dimensi Luar		474 mm(W) X 380 mm(H) X 564 mm(D)
Konsumsi Daya	Maks.	3000 watt
	Microwave	1500 watt
	Pemanggang	1250 watt
	Konveksi	1500 watt
	Kombinasi	Maks. 3000 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)