

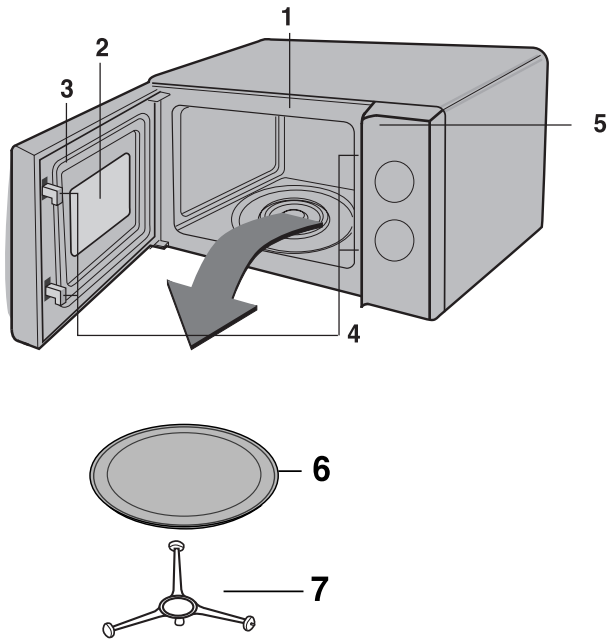
BUKU MANUAL BAGI PEMILIK TUNGKU GELOMBANG MIKRO MICROWAVE OVEN

@?A?J?F @SIS K?LS?J GLG BCLE?L QCIQ?K? QC@CJSK ?LB?
KCLEMNCP?QGI ?LLW?.

MS2322D

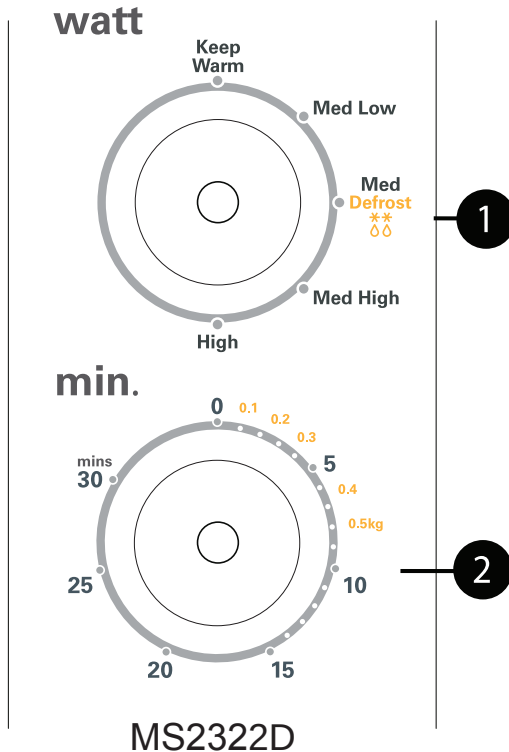


Bagian Oven



1. Piring Depan
2. Jendela
3. Segel Pintu
4. Sistem Kunci Pengaman
5. Penampakan Kaca
6. Tatakan Pemutar
7. Pemutar

Panel Kontrol



- ❶ **Pilihan Level**
dapat memilih level yang anda inginkan
- ❷ **Waktu**
dapat memilih lamanya waktu memasak sesuai keinginan anda

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

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

PENTING: Jangan merusak sistem pengaman berlapis ini!

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

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

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

Peringatan

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

Untuk mencegah kemungkinan ini, ikuti langkah-langkah berikut:

1. Hindari penggunaan wadah bersisi lurus dengan leher rendah.
2. Jangan melakukan pemanasan berlebih.
3. Aduk cairan sebelum menempatkannya pada wadah dalam oven, dan aduk sekali lagi saat proses pemanasan separuh jalan.
4. Setelah pemanasan, diamkan sejenak dalam oven, aduk atau kocok perlahan dan rasakan panasnya sebelum dikonsumsi untuk menghindari pelepuhan (khususnya cairan isi botol susu dan makanan bayi). Kabel-kabel utama diberi warna sesuai dengan kode berikut:

Instalasi

1. Singkirkan semua materi pembungkus dan aksesoris
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.
3. Colokkan steker pada stop kontak dengan voltase standard untuk alat rumah tangga. Pastikan sirkuit mengandung daya paling tidak 10 ampere.

Dan oven ini merupakan satu-satunya yang menggunakan sirkuit tersebut.

JANGAN MENGGUNAKAN OVEN INI UNTUK TUJUAN KOMERSIAL / USAHA KATERING

PERINGATANP: Peralatan ini harus dikoneksikan pada terminal Earth

Kabel-kabel utama diberi warna sesuai dengan kode berikut:

BIRU	- Neutral
COKLAT:	- Live
HIAU & KUNING :	- Earth

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

Inst ruksi Keamanan Penting Baca dengan seksama dan simpan untuk keperluan di waktu mendatang

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

Perlengkapan Memasak

Perlengkapan Memasak

Perlengkapan sebaiknya diperiksa untuk memastikan kalau mereka layak digunakan untuk oven microwave. Tabel di bawah ini adalah beberapa perlengkapan yang layak digunakan untuk oven anda.

Perlengkapan Memasak	Microwave
Kaca anti panas, kaca keramik	ya
Keramik dari china	ya
Alat memasak dari metal	tidak
Kaca tidak tahan panas	tidak
Plastik Microwave	ya
Penutup plastik	ya
Kertas (cangkir, piring, handuk)	ya
Sedotan, kayu	tidak

Microwave

1. Sebagian besar kaca, gelas keramik, dan kaca tahan panas adalah perlengkapan yang sempurna untuk oven microwave. Bagi mereka yang menggunakan hiasan logam sebaiknya jangan digunakan untuk oven microwave.
2. Tisu, handuk, piring, cangkir yang terbuat dari kertas/karton/kardus bisa digunakan untuk oven microwave. Jangan menggunakan kertas daur ulang karena mereka mungkin mengandung kotoran yang dapat menyebabkan percikan api disaat memasak. (Untuk keterangan lebih lanjut lihat kembali keterangan buku memasak anda.)
3. Perlengkapan yang terbuat dari plastik mungkin bisa digunakan untuk oven microwave. Supaya lebih aman, ikuti petunjuk panbrik atau informasi dari buku masak anda.
4. Perlengkapan yang terbuat dari logam atau perlengkapan yang berhiaskan logam, sebaiknya tidak digunakan untuk oven microwave. Untuk keterangan lebih lanjut, lihat kembali keterangan di buku memasak anda. Apabila penggunaan aluminium foil diperlukan untuk masakan anda, berikan jarak setidaknya 2,5cm dari objek ke dinding interior oven. Apabila terjadi percikan api, keluarkan segera.

Catatan :

Lihat kembali buku memasak dan cari informasi penting lainnya sehingga anda bisa menggunakan perlengkapan ini sebaik-baiknya.

Catatan :

1. Berhati-hatilah pada saat anda memindahkan tatakan pemutar, karena ia akan menjadi panas sehabis memasak.
2. Hanya menggunakan termometer yang memang sudah didisain khusus atau direkomendasikan untuk digunakan oven microwave.
3. Pastikan kalau tatakan pemutar berada di tepat di tempatnya pada saat anda mengoperasikan oven.

Instruksi Berguna Lainnya

Supaya memasak lebih menyenangkan dan untuk hasil terbaik, bacalah dengan seksama instruksi di bawah ini.

Untuk Hasil Terbaik :

1. Apabila ingin menentukan waktu untuk memasak sesuatu, sebaiknya dimulai dengan waktu minimum dan sesekali periksa kondisinya. Ini untuk menghindari makanan menjadi terlalu matang karena oven memasak dengan sangat cepat.
2. Makanan dengan jumlah sedikit atau makanan dengan kadar air rendah dapat menjadi kering apabila memasaknya terlalu lama.

Mencairkan Makanan Beku :

1. Makanan beku dapat langsung diletakkan di dalam oven microwave. (Pastikan untuk membuang semua tali atau pembungkus dari logam)
2. Cairkan sesuai dengan instruksi yang sudah ada.
3. Terkadang ada area yang cair lebih cepat dari area lainnya, tutupi aluminium foil untuk memperlambat proses penghangatan.

4. Ada beberapa makanan yang sebaiknya jangan dicairkan sepenuhnya sebelum dimasak. Sebagai contoh, ikan sebaiknya dimasak pada saat masih sedikit beku karena ikan dapat matang dengan cepat.
5. Pada beberapa resep terkadang kita perlu untuk menambah atau mengurangi waktu memasak, tergantung dari seberapa besar kita memulainya.

Catatan :

Selama memasak angin dari ventilasi berasa hangat.

Menggaringkan :

Ada beberapa makanan yang tidak perlu dimasak terlalu lama.

Seperti paprika, saus untuk barbeque. Ayam, unggas dan babi dimasak selama 10 - 15 menit akan matang.

Membersihkan dan Perawatan

Pastikan Oven dalam Keadaan Mati Sebelum Dibersihkan.

Pastikan bagian dalam oven tetap bersih. Bersihkan oven setiap selesai dipakai.

Dinding Bagian Dalam

Makanan memercik atau menumpahkan kuah kentalnya ke dinding oven, antara seal dan permukaan pintu. Sebaiknya, tumpahan tersebut segera diseka dengan kain basah, saat itu juga. . 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. Jangan pernah menyiram air ke dalam oven.

Tatakan Pemutar

Tatakan pemutar sebaiknya dikeluarkan dan dibersihkan dengan air hangat bersabun setidaknya seminggu sekali, untuk mencegah karat pada roda pemutar.

Pintu

Pintu dan seal pintu harus tetap bersih.

Gunakan hanya air sabun yang hangat, seka dengan kain basah hangat lalu keringkan segera.

JANGAN MENGGUNAKAN BAHAN ABRASIF, SEPERTI BUBUK PEBERSIH ATAU BANTALAN BESI DAN PLASTIK.

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

Bagian Luar Oven

Bersihkan bagian luar oven dengan sabun dan air, lalu dengan air bersih dan keringkan dengan kain lembut atau tisu. Jangan menggunakan kain kasar. Air hanya diperbolehkan menembus masuk hingga bukaan ventilasi. Apabila sumber tenaga kotor, bersihkan dengan kain lembab.

Prosedur Pengoperasian

Memasak dengan Microwave

1. Buka pintu oven, letakkan makanan di penampakan kaca, lalu tutup pintunya.
2. Set daya oven sesuai dengan yang anda inginkan. Ada lima macam level daya dari Keep Warm sampai High. Daya dapat dipilih sampai dengan yang ditunjukkan di bawah ini.

MS2322D
• High • Med High • Med Defrost() • Med Low • Keep Warm

3. Set waktunya sesuai dengan keinginan anda, penampakan kaca akan memutar yang menandakan sudah mulai memasak. Apabila waktu memasak sudah berakhir, bell akan berbunyi dan lampu oven akan mati.

Catatan :

- Setiap skala menandakan 1 menit. Untuk memastikan ketepatan waktunya, dianjurkan untuk memutar knobnya melewati waktu yang diinginkan lalu kembalikan ke waktu yang diinginkan.
- Tekan pembuka pintu sesekali untuk memeriksa kondisi masakan. Dengan membuka pintu oven akan mematikan oven dan waktu secara otomatis. Untuk melanjutkan tutup kembali pintunya.
- Penampakan kaca akan berputar ke satu arah.

Mecairkan Makanan Beku

Mencairkan makanan beku merupakan salah satu keunggulan dari oven microwave. Mencairkan dengan menggunakan oven microwave lebih cepat daripada menggunakan kulkas dan lebih aman daripada menggunakan suhu ruangan, dan tidak merangsang pertumbuhan bakteri.

Perlu diingat kalau proses pencairan memerlukan waktu lebih lama daripada memasak biasa.

1. Putar knob pemilih daya ke mode defrost.
2. Putar knob pemilih waktu searah jarum jam untuk memilih berat makanan.

Catatan : Oven mulai bekerja segera setelah knob waktu diputar. Setiap angka mewakili 1 kg.

Memanaskan

Anda Dapat menjaga Makanan tetap hangat dalam microwave anda

1. Putar knob pemilih daya ke mode keep warm.
2. Set waktunya sesuai dengan keinginan anda, penampakan kaca akan memutar yang menandakan sudah mulai memasak. Apabila waktu memasak sudah berakhir, bell akan berbunyi dan lampu oven akan mati.

Catatan :

- Untuk hasil terbaik, jangan panaskan makanan lebih dari 30 menit
- Maksimum waktu pengoperasian adalah 60 menit
- Semua makanan harus dibungkus pembungkus Microwave atau pembungkus plastic untuk menjaga kualitas makanan
- Untuk Jumlah yang lebih kecil atau makanan yang sensitif terhadap panas, seperti telur, jangan panaskan lebih dari 30 menit
- Untuk menghindari turunnya temperatur, jangan buka pintu secara tiba-tiba

Panduan Reheating

Untuk dapat memanaskan makanan di dalam microwave, sangatlah penting untuk mengikuti beberapa petunjuk. Perhatikan jumlah makanan untuk menentukan lama waktu yang diperlukan. Atur posisi makanan berbentuk melingkar untuk mendapatkan hasil terbaik. Makanan kaleng sebaiknya dikeluarkan dari kaleng dahulu dan tempatkan dalam wadah yang dapat digunakan dalam microwave. Makanan akan dipanaskan lebih merata jika ditutupi dengan penutup yang dapat digunakan untuk microwave atau pembungkus plastik yang berpori. Lepaskan penutup perlahan-lahan untuk menghindari uap panas. Gunakan petunjuk berikut sebagai pedoman dalam memanaskan makanan.

Jenis makanan	Lamanya pemanasan (pada level HIGH)	Instruksi Khusus
Daging potong 3 potong (ketebalan 0,5 cm)	2 ~ 3 menit	Letakkan daging potong di atas piring khusus microwave. Tutupi dengan pembungkus plastik dan beri lubang angin. Catatan: Tambahan kuah atau saus membantu daging tetap basah/berair.
Ayam potong 1 dada 1 kaki dan paha	2½ ~ 4 menit 2 ~ 3	Letakkan potongan-potongan ayam di atas piring khusus microwave. Tutupi dengan pembungkus plastik dan beri lubang angin.
Ikan fillet (170-230g)	1½ ~ 3 menit	Letakkan ikan di atas piring khusus microwave. Tutupi dengan pembungkus plastik dan beri lubang angin.
Lasagna 1 porsi (300g)	5½ ~ 8 menit	Letakkan lasagna di atas piring khusus microwave. Tutupi dengan pembungkus plastik dan beri lubang angin.
Casserole 1 cangkir 4 cangkir	2 ~ 4 menit 8 ~ 10½ menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Casserole krim atau keju 1 cangkir 4 cangkir	2 ~ 3½ menit 7 ~ 9½ menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Kentang Tumbuk 1 cangkir 4 cangkir	3½ ~ 5 menit 9 ~ 11½ menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan. (level Medium High)
Baked beans 1 cangkir	3~4½ menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Ravioli atau Pasta bersaus 1 cangkir 4 cangkir	4~ 5½ menit 11~14½ menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Nasi 1 cangkir 4 cangkir	2~ 2½ menit 7~ 9 menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Sandwich gulung atau bun 1 rol	30~45 detik	Bungkus dengan tisu lembaran dan tempatkan di atas penampakan kaca
Sayuran 1 cangkir 4 cangkir	2~ 3½ menit 6 ~ 8 menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.
Sup 1 porsi (8 ons)	3½~4½ menit	Tutupi makanan dengan casserole khusus untuk microwave. Aduk sekali saat proses pemanasan berlangsung separuh jalan.

Panduan untuk Sayuran Segar

Gunakan petunjuk berikut sebagai pedoman untuk memasak sayuran segar.

Sayuran	Masa Diam	pemanasan (pada level HIGH)	Lamanya	Instruksi Khusus
Artichokes (@ 230g)	2 medium 4 medium	6~9 12~14	Potong-potong. Tambahkan 2 sendok teh air dan 2 sendok teh sari buah. Beri penutup.	2-3 menit
Asparagus, segar, tusuk-tusuk	450g	4~8	Tambahkan 1 cangkir air. Beri penutup.	2-3 menit
Buncis	450g	10~14	Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air ke dalam casserole ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan. Tempatkan di atas pinggan khusus untuk memanggang.	2-3 menit
Bit, segar	450g	15~20	Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air.	2-3 menit
Brokoli, segar, tusuk-tusuk	450g	6~10	Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. 2-3 menit. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Kubis, segar, potong-potong	450g	7~9	Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Wortel, segar, iris-iris	200g	4~7	Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Bunga kol putih, segar, utuh	450g	9~11	Iris-iris. Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Seledri, segar, potong-potong	2 cangkir 4 cangkir	4~7 9~11	Kupas jagung. Tambahkan 2 sendok makan air dalam pinggan untuk memanggang ukuran 1,5 liter. Tutup.	2-3 menit
Jagung, segar	2 batang	6~10	Tempatkan jamur dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Jamur, segar, iris-iris	230g	3~4	Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Parsnips, segar, iris-iris	450g	5~9	Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter. Aduk saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Kacang polong, hijau, segar	4 batang	8~11	Tusuk-tusuk kentang beberapa kali dengan garpu. Letakkan di atas 2 lembar tisu lembaran. Putar balik saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Kentang manis, panggang utuh (170-230g per buah)	2 medium 4 medium	7~12 11~17	Tusuk-tusuk kentang beberapa kali dengan garpu. Letakkan di atas 2 lembar tisu lembaran. Putar balik saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit
Kentang putih, panggang utuh (170-230g per buah)	2 buah 4 buah	8~10 14~19	Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 2 liter.	2-3 menit
Bayam, segar, bagian daun	450g	7~10	Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 2 liter. Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter.	2-3 menit
Courgette, segar, iris-iris	450g	7~10	Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 2 liter. Tambahkan $\frac{1}{2}$ cangkir air dalam casserole tertutup ukuran 1,5 liter.	2-3 menit
Courgette, segar, utuh	450g	9~12	Tusuk-tusuk. Tempatkan di atas 2 lembar tisu lembaran. Putar casserole dan susun ulang saat proses pematangan separuh jalan.	2-3 menit

Panduan Mencairkan

- * Melunakkan daging beku pada fungsi defrost.
- * Putar balik makanan paling tidak satu kali selama proses defrost, tutupi makanan jika diperlukan.
- * Setelah proses defrost, bungkus makanan dalam aluminium foil dan tinggalkan sampai benar-benar lunak. Lihat petunjuk defrost di bawah ini.

Kategori	Berat	Waktu (Menit)	Cair Waktu Diam (Menit)
DAGING			
Frankfurter	450g	5-6	10
Daging Cincang	450g	8-10	10
Ginjal	1kg	8-12	10
Hati	450g	6-7	10
Daging (pahabelakangluar) pangang	1.5kg	18-20	15
Bebek panggang	1.5-2kg	22-26	15
Iga panggang	1.5-2kg	15-20	15
Tunjang panggang (tanpa tulang)	1.5-2kg	20-25	15
Daging (sirloin) panggang	2-2.3kg	28-33	20
Stik daging (lamosir)	450g	7-8	10
Stik daging (otot perut)	700g	9-10	10
Stik (paha belakang dalam/topside)	1kg	10-14	10
Steak, sirloin	1kg	10-12	10
ANAK SAPI/SAPI MUDA			
Potong	450g	9-10	10
Cincang	450g	4-5	10
Steak	450g	6-8	10
BABI			
Pundak atau paha panggang	2-2.3kg	28-33	15
UNGGAS			
Ayam Utuh			
Bagian - bagiannya	1.2-1.5kg	26-30	20
Dada (dengan tulang)	1.2-1.5kg	14-17	15
	1-1.5kg	10-14	20
Drumstick	450g	9-10	10
Paha	450g	9-10	10
Sayap	700g	8-12	10
Kalkun			
Bagian - bagiannya	1-1.5kg	14-16	15
Dada (dengan tulang)	2-2.5kg	18-22	20
BEBEK/UNGGAS			
Utuh	2-2.5kg	30-40	25

Tanya & Jawab

T : Apa yang salah saat lampu oven tidak menyala?

J : Bola lampu rusak
Pintu tidak ditutup

T : Mengapa terdapat uap keluar dari rongga udara dan/atau mengapa air menetes dari bawah pintu?

J : Uap memang biasanya ada pada saat memasak. Ventilasi dibuat di bagian samping microwave untuk mengeluarkan uap tersebut. Air yang menetes merupakan hasil dari kondensasi uap air. Secara keseluruhan semua itu aman dan normal.

T : Apakah energi gelombang mikro menembus layar tembus pandang pintu oven?

J : Tidak. Bagian berlubang, atau sisi oven, dibuat untuk bisa ditembusi cahaya; tapi tidak untuk ditembusi energi gelombang mikro.

T : Apakah oven akan rusak jika dioperasikan kosong (tanpa sesuatu di dalamnya)?

J : Ya. Jangan pernah mengoperasikan oven kosong atau tanpa wadah kacanya.

T : Mengapa telur terkadang meletup?

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

T : Mengapa masa diam dianjurkan setelah pemanasan microwave selesai?

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

T : Mengapa oven saya tidak bisa mematangkan makanan secepat yang tertera pada panduan memasak?

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

T : Mengapa suka terjadi percikan atau letupan di dalam oven?

J : Ada beberapa kemungkinan mengapa suka terjadi percikan atau letupan:

1. Anda memakai wadah dari logam atau berhiaskan logam.
2. Anda telah meninggalkan garpu atau alat logam lainnya di dalam oven.
3. Anda memakai foil terlalu banyak.
4. Anda memakai twist-tie logam.

Spesifikasi Teknis

	MS2322D
Daya Input	220 V AC / 50 Hz
Output	450 W (IEC60705 urutan standar)
Frekuensi Gelombang Mikro	2450 MHz
Dimensi Luar	485 mm (l) x 280 mm (t) x 385 mm (d)
Konsumsi Daya	750 Watts

* Ukuran dimensi yang tertera merupakan perkiraan.

* Karena kita selalu meningkatkan produk kita, maka kita sewaktu-waktu bisa merubah spesifikasi tanpa pemberitahuan.



LG Electronics Indonesia

Kawasan Industri MM2100 Blok G
Cikarang Barat, Bekasi, Jawa Barat 17520
Indonesia

**LAYANAN KONSUMEN/CUSTOMER INFORMATION CENTER:
14010 (BEBAS PULSA)**

**TANDA PENDAFTARAN
PETUNJUK PENGGUNAAN MANUAL DAN
KARTU JAMINAN/GARANSI
DALAM BAHASA INDONESIA BAGI PRODUK ELEKTRONIK
Nomor:**