

BUKU MANUAL BAGI PEMILIK MICROWAVE OVEN

Bacalah buku manual ini dengan seksama sebelum Anda mengoperasikannya.

MS259****
(opsional, harap periksa spesifikasi model)



MFL69760601_03

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 PETUNJUK KESELAMATAN PENTING

8 SEBELUM PENGGUNAAN

- 8 Membuka kemasan & Penginstalan
- 10 Panel Kontrol
- 10 Gambar Display
- 11 Tombol Slide Touch (Sentuh Geser)
- 11 Sentuhan yang Benar
- 11 Sentuhan yang Salah
- 12 Mengatur Waktu
- 12 Mulai Cepat
- 12 Lebih / Kurang
- 12 Hemat Energi

13 CARA MENGGUNAKAN

- 13 Memasak Berjangka (Memasak Manual)
- 13 Daya Kekuatan Microwave
- 14 Keamanan Anak
- 14 Menghangatkan
- 14 Instruksi Menu Menghangatkan
- 15 Menu Populer
- 15 Instruksi Menu Populer
- 19 Melembutkan
- 19 Instruksi Menu Melembutkan
- 20 Melelehkan
- 20 Instruksi Menu Melelehkan
- 20 Tulen
- 21 Instruksi Menu Tulen
- 21 Tetap Hangat
- 22 Mencairkan
- 22 Instruksi Menu Mencairkan

23 PERALATAN KESELAMATAN MICROWAVE

24 KARAKTERISTIK MAKANAN & MEMASAK DENGAN MICROWAVE

26 CARA MEMBERSIHKAN OVEN ANDA

26 MENGGUNAKAN FUNGSI SMART DIAGNOSIS™

27 PERTANYAAN & JAWABAN

28 SPESIFIKASI TEKNIS

PETUNJUK KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK REFERENSI MENDATANG

Baca dan ikuti semua petunjuk sebelum menggunakan oven Anda untuk mencegah risiko kebakaran, sengatan listrik, cedera, atau kerusakan ketika menggunakan oven. Panduan ini tidak mencakup semua kondisi yang mungkin terjadi. Selalu hubungi agen layanan atau produsen Anda tentang masalah yang tidak Anda pahami.

PERINGATAN

Ini adalah simbol peringatan keselamatan. Simbol ini memperingatkan Anda terhadap potensi bahaya yang dapat membunuh atau melukai Anda dan orang lain. Semua pesan keselamatan akan mengikuti simbol peringatan keselamatan dan kata seperti "PERINGATAN" atau "WASPADA". Kata tersebut berarti:

PERINGATAN

Simbol ini akan mengingatkan Anda untuk bahaya atau praktik yang tidak aman yang bisa menyebabkan kerusakan fisik yang serius atau kematian.

PERHATIAN

Simbol ini akan mengingatkan Anda untuk bahaya atau praktik yang tidak aman yang dapat menyebabkan cedera atau kerusakan properti.

PERINGATAN

- 1 **J**angan mencoba mengutak-atik, atau melakukan penyesuaian atau perbaikan pintu, segel pintu, panel kontrol, sistem antarkunci pengaman, atau bagian lain dari oven yang akan menghilangkan semua penutup yang melindungi terhadap paparan energi gelombang mikro. **J**angan mengoperasikan oven jika segel pintu dan bagian yang berdekatan dengan oven microwave rusak. Perbaikan harus dilakukan oleh teknisi servis yang berkualitas.
 - Tidak seperti peralatan lainnya, oven microwave adalah peralatan bertegangan dan berarus listrik tinggi. Penggunaan atau perbaikan yang tidak tepat bisa mengakibatkan paparan berbahaya bagi energi gelombang mikro yang berlebihan atau sengatan listrik.
- 2 **J**angan menggunakan oven untuk tujuan pelembapan, (misalnya, Mengoperasikan oven microwave dengan koran basah, pakaian, mainan, perangkat elektronik, hewan peliharaan, atau anak, dll)
 - Hal ini dapat menjadi penyebab kerusakan serius terhadap keselamatan seperti kebakaran, luka bakar, atau kematian mendadak karena sengatan listrik.
- 3 **A**lat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, indera atau mental terbatas, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab untuk keselamatan mereka. **A**nak kecil harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain dengan alat ini.
 - Penggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan kerusakan seperti kebakaran, sengatan listrik, atau luka bakar.
- 4 **B**agian alat akan menjadi panas saat digunakan. Anak-anak harus dijauhkan.
 - Mereka dapat terkena luka bakar.
- 5 **C**airan dan makanan lain tidak boleh dipanaskan dalam wadah tertutup karena dapat mengakibatkan ledakan. Lepaskan pembungkus makanan plastik sebelum memasak atau melelehkan. **H**arap ketahui bahwa dalam beberapa kasus makanan harus ditutupi dengan bungkus makanan plastik, untuk pemanasan atau memasak.
 - Aksesori bisa meledak.
- 6 **P**astikan untuk menggunakan aksesoris yang tepat pada setiap mode operasi.
 - Penggunaan yang tidak tepat dapat mengakibatkan kerusakan pada oven dan aksesoris Anda, atau menimbulkan percikan api dan kebakaran.

- 7 **A**nak-anak harus dilarang untuk bermain dengan aksesori atau bergelantungan di pegangan pintu.
 - Mereka dapat cedera.
- 8 **B**erbahaya bagi orang selain orang yang kompeten untuk melakukan layanan atau operasi perbaikan yang melibatkan pelepasan penutup yang menjadi pelindung terhadap paparan energi gelombang mikro.
- 9 **K**etika alat dioperasikan dalam mode kombinasi, anak-anak hanya boleh menggunakan oven di bawah pengawasan orang dewasa karena suhu yang dihasilkan.
- 10 **J**angan mengoperasikan oven Anda jika sudah rusak. **S**angat penting bahwa pintu oven tertutup dengan baik dan tidak ada kerusakan pada: (1) pintu (bengkok), (2) engsel dan pengait (rusak atau kendur), (3) segel pintu dan permukaan penyegelan.
 - Tindakan ini bisa mengakibatkan paparan berbahaya terhadap energi gelombang mikro yang berlebihan.
- 11 **J**ika pintu atau segel pintu rusak, oven tidak boleh dioperasikan sampai sudah diperbaiki oleh orang yang kompeten.
- 12 **A**lat tersebut dihubungkan dari perangkat perpanjangan kabel atau perangkat stopkontak portabel listrik, perangkat perpanjangan kabel yang terpasang pada perangkat stopkontak portabel listrik harus diatur sehingga tidak menimbulkan cipratan atau merembesnya kelembapan.
- 13 **A**nak-anak hanya boleh menggunakan oven tanpa pengawasan jika mereka telah diberikan petunjuk yang memadai sehingga anak mampu menggunakan oven dengan cara yang aman dan memahami bahaya dari penggunaan yang tidak benar.
- 14 **A**lat dan bagian terjangkaunya bisa menjadi panas saat digunakan. Harus hati-hati agar tidak menyentuh elemen pemanas. Anak-anak yang berusia kurang dari 8 tahun harus dijauhkan dari alat kecuali jika mereka terus-menerus diawasi.
- 15 **S**elama penggunaan, alat akan menjadi panas. Harus hati-hati agar tidak menyentuh elemen pemanas di dalam oven.
- 16 **J**angan gunakan pembersih abrasif kasar atau alat pengerik logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena alat tersebut dapat menggores permukaan yang mengakibatkan kaca pecah.



PERHATIAN

- 1 **A**nda tidak dapat mengoperasikan oven dengan pintu terbuka karena antarkunci pengaman yang terpasang ke dalam mekanisme pintu. Penting untuk tidak mengutak-atik antarkunci pengaman.
 - Tindakan ini bisa mengakibatkan paparan berbahaya terhadap energi gelombang mikro yang berlebihan. (Antarkunci pengaman secara otomatis mematikan aktivitas memasak saat pintu dibuka.)
- 2 **J**angan menempatkan benda apa pun (seperti handuk dapur, serbet, dll.) di antara bagian depan oven dan pintu atau membiarkan makanan atau sisa pembersih menumpuk pada permukaan penutup.
 - Tindakan ini bisa mengakibatkan paparan berbahaya terhadap energi gelombang mikro yang berlebihan.
- 3 **P**astikan waktu memasak ditetapkan dengan benar, beberapa makanan memerlukan waktu memasak atau pemanasan lebih pendek.
 - Memasak terlalu lama dapat mengakibatkan makanan terbakar dan kerusakan susulan pada oven Anda.
- 4 **S**aat memanaskan cairan, misalnya, sup, saus, dan minuman dalam oven microwave Anda,
 - * **H**indari menggunakan wadah bersisi lurus dengan leher sempit.
 - * **J**angan terlalu panas.
 - * **A**duk cairan sebelum menempatkan wadah ke dalam oven dan aduk lagi di tengah waktu pemanasan.
 - * **S**etelah pemanasan, biarkan cairan di dalam oven selama beberapa saat; aduk atau kocok lagi dengan perlahan dan periksa suhunya sebelum mengonsumsi agar terhindar dari luka bakar (terutama, botol susu bayi dan stoples makanan bayi).

- **H**ati-hati saat memegang wadah. **P**emanasan minuman di microwave dapat mengakibatkan letusan mendidih tiba-tiba sehingga harus hati-hati saat memegang wadah.
- 5 S**aluran pembuangan terletak di bagian atas, bawah, atau samping oven. Jangan menyumbat saluran tersebut.
- **H**al tersebut bisa mengakibatkan kerusakan pada oven dan hasil memasak yang tidak enak.
- 6 J**angan mengoperasikan oven saat kosong. Bagus untuk meninggalkan segelas air dalam oven saat tidak digunakan.
- A**ir akan aman menyerap semua energi gelombang mikro, saat oven tidak sengaja dinyalakan.
- **P**enggunaan yang tidak tepat dapat mengakibatkan kerusakan pada oven Anda.
- 7 J**angan memasak makanan yang dibungkus tisu kertas, kecuali ada petunjuknya di buku resep Anda. **D**an jangan menggunakan koran untuk menggantikan tisu kertas untuk memasak.
- **P**enggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan ledakan atau kebakaran.
- 8 J**angan menggunakan wadah kayu dan wadah keramik yang mengandung tatahan logam (misalnya, emas atau perak). **S**elalu lepas kawat pengikat. Hanya gunakan peralatan yang cocok untuk digunakan dalam oven microwave. **D**ilarang menggunakan wadah berbahan logam untuk makanan dan minuman selama memasak dengan microwave.
- **W**adah tersebut dapat memanaskan dan hangus. Benda logam tertentu dapat melengkung di dalam oven, sehingga dapat menyebabkan kerusakan parah.
- 9 J**angan menggunakan produk kertas daur ulang.
- **P**roduk tersebut mungkin mengandung kotoran yang dapat menyebabkan percikan api dan/atau kebakaran bila digunakan dalam memasak.
- 10 J**angan bilas baki dan rak dengan mencelupkannya ke dalam air setelah memasak. Tindakan ini dapat mengakibatkan keretakan atau kerusakan.
- **P**enggunaan yang tidak tepat dapat mengakibatkan kerusakan pada oven Anda.
- 11 P**astikan untuk meletakkan oven di tempat yang tepat sehingga bagian depan pintu berjarak 8 cm atau lebih di belakang tepi permukaan yang ditempatkan, untuk menghindari alat bergeser tanpa sengaja.
- **P**enggunaan yang tidak tepat dapat mengakibatkan luka badan dan kerusakan oven.
- 12 S**ebelum memasak, kupas kulit kentang, apel, atau buah atau sayuran sejenisnya.
- **B**ahan makanan bisa meledak.
- 13 O**ven microwave dapat meledak, bahkan setelah pemanasan dengan microwave selesai.
- **A**kan ada tekanan suhu di dalam telur yang dapat meledak.
- 14 J**angan mencoba menggoreng makanan berlemak dengan banyak minyak (deep frying) di dalam oven Anda.
- **H**al ini dapat mengakibatkan makanan mendidih tiba-tiba di atas cairan panas.
- 15 J**ika asap diserap (atau dikeluarkan), matikan atau cabut alat dan biarkan pintu oven tertutup untuk menahan api apa pun.
- **H**al ini dapat menyebabkan kerusakan parah seperti kebakaran atau sengatan listrik.
- 16 S**aat memanaskan makanan dalam wadah plastik atau kertas, awasi oven karena adanya kemungkinan pembakaran.
- **M**akanan Anda dapat bocor karena kemungkinan kerusakan wadah, yang mana hal ini juga dapat menyebabkan kebakaran.
- 17 S**uhu permukaan terjangkau alat mungkin tinggi bila alat sedang beroperasi. **J**angan menyentuh pintu oven, kabinet luar, kabinet belakang, ruang oven, aksesoris dan makanan selama mode panggang, mode konveksi, dan operasi memasak otomatis. **S**ebelum membersihkan oven, pastikan bagian tersebut tidak panas.
- **K**arena bagian tersebut akan menjadi panas, ada risiko luka bakar kecuali jika mengenakan sarung tangan makanan

yang tebal.

18 Oven harus dibersihkan secara teratur dan semua endapan makanan harus dibersihkan.

- **G**agal menjaga oven dalam kondisi bersih dapat menyebabkan kerusakan pada permukaan yang dapat mengurangi daya pakai alat dan mungkin mengakibatkan situasi berbahaya.

19 Hanya gunakan pemeriksa suhu yang dianjurkan untuk oven ini.

- **A**nda tidak dapat memastikan bahwa suhu tersebut akurat dengan pemeriksa suhu yang tidak cocok. **M**odel ini tidak menyediakan pemeriksa suhu.

20 Alat ini dimaksudkan untuk digunakan dalam rumah tangga dan penggunaan yang serupa seperti:

- **A**rea dapur staf di pertokoan, kantor, dan lingkungan kerja lainnya;
- **R**umah pertanian;
- **O**leh klien di hotel, motel, dan lingkungan tempat tinggal lainnya;
- **L**ingkungan untuk makan dan tidur.

21 Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak usia 8 tahun ke atas dan orang-orang dengan kemampuan fisik, sensorik, dan kemampuan mental terbatas, atau kurang pengalaman dan wawasan asalkan mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang ada. **Anak-anak tidak boleh bermain-main dengan alat. **P**embersihan dan pemeliharaan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka berusia 8 tahun ke atas dan diawasi.**

22 Oven microwave dimaksudkan untuk memanaskan makanan dan minuman. **Pengeringan makanan atau pakaian dan pemanasan bantal penghangat, sandal, spons, kain basah, dan sejenisnya dapat menyebabkan risiko cedera, pembakaran, atau kebakaran.**

23 Alat ini tidak dimaksudkan untuk dioperasikan dengan cara sistem pengukur waktu eksternal atau sistem kontrol jarak jauh.

24 Ikuti petunjuk tepat yang diberikan oleh masing-masing produsen produk popcorn mereka. **Jangan meninggalkan oven tanpa pengawasan saat jagung mengembang. **J**ika jagung gagal mekar dalam waktu yang dianjurkan, hentikan proses memasak. **J**angan menggunakan kantung kertas cokelat untuk membuat popcorn. **J**angan pernah mencoba untuk mengembangkan biji popcorn sisa.**

- **M**asak terlalu matang dapat mengakibatkan jagung terbakar.

25 Alat ini harus dibumikan.

Kabel di dalam kabel listrik diwarnai sesuai dengan kode berikut

BIRU- N_{etral}

COKELAT - L_{ive}

HIJAU & KUNING- B_{umi}

Jika warna kabel dalam kabel listrik alat ini tidak sesuai dengan tanda warna pada terminal listrik Anda, lakukan sebagai berikut:

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

Kabel berwarna **COKELAT** harus dihubungkan ke terminal yang ditandai dengan huruf **L** atau berwarna **MERAH**.

Kabel berwarna **HIJAU & KUNING** atau **HIJAU** harus dihubungkan ke terminal yang ditandai dengan huruf **G** atau .

Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh produsen, agen layanan dari orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.

- **P**enggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan kerusakan listrik yang parah.

- 26** Hanya gunakan peralatan yang cocok untuk digunakan dalam oven microwave.
- 27** Oven ini tidak boleh digunakan untuk tujuan catering komersial.
- Penggunaan yang tidak tepat dapat mengakibatkan kerusakan pada oven Anda.
- 28** Oven microwave tidak boleh diletakkan di dalam kabinet.
- Oven microwave dimaksudkan untuk digunakan sebagai keperluan pribadi.
- 29** Sambungan ini dapat dibuat dengan menjadikan steker terjangkau atau dengan memasukkan sakelar di kabel tetap sesuai dengan aturan kabel.
- Menggunakan steker atau sakelar yang tidak tepat dapat menyebabkan sengatan listrik atau kebakaran.
- 30** Pintu atau permukaan luar mungkin menjadi panas saat alat sedang beroperasi.
- 31** Jauhkan alat dan kabel dari jangkauan anak-anak yang berusia kurang dari 8 tahun.
- 32** Isi botol susu bayi dan stoples makanan bayi harus diaduk atau dikocok, dan suhunya harus diperiksa sebelum konsumsi, guna menghindari luka bakar.
- 33** Jaga kebersihan bagian dalam dan luar oven. Detail tentang cara membersihkan oven Anda ada dalam isi referensi Untuk Membersihkan Oven V Anda
- 34** Sesuai dengan persyaratan instalasi ditetapkan, jika tidak dampak panas, rentan terhadap bahaya.
- 35** Pembersih uap tidak boleh digunakan.
- 36**  Peringatan, permukaan panas
- Jika simbol ini muncul, itu berarti bahwa permukaan biasanya akan menjadi panas selama penggunaan.
- 37** Jangan meletakkan benda (buku, kotak, dll.) di atas produk. Produk ini dapat menjadi terlalu panas atau terbakar atau benda tersebut dapat jatuh, menyebabkan cedera kepada orang lain.

SEBELUM PENGGUNAAN

MEMBUKA KEMASAN & PENGINSTALAN

Dengan mengikuti langkah-langkah dasar di dua halaman ini Anda akan dapat dengan cepat memeriksa bahwa oven Anda beroperasi dengan benar. Silakan perhatikan pada pedoman untuk menginstal oven Anda. Ketika membongkar oven Anda pastikan Anda menghilangkan semua aksesoris dan kemasan. Dan pastikan bahwa oven Anda belum rusak selama pengiriman.

1 Buka oven anda dan letakkan di tempat yang datar.



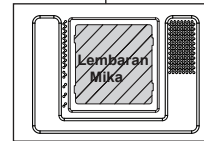
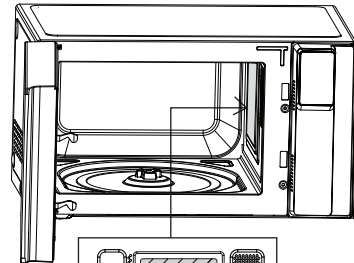
NAMPAN KACA



CINCIN PEMUTAR



POROS TURNTABLE



*Jangan melepas plastik mika

! CATATAN

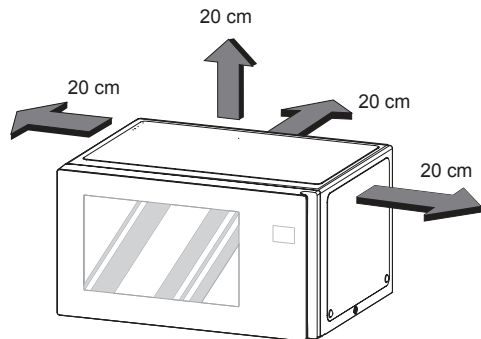
- Jangan mengeluarkan lembar rongga mika (piring perak) dalam oven. Piring mika berfungsi untuk melindungi komponen microwave dari hamburan makanan.

2 Tempatkan oven pada tingkat lokasi pilihan Anda dengan tinggi lebih dari 85cm tapi pastikan setidaknya ada 20 cm ruang di bagian atas dan 20 cm di bagian belakang & kiri & kanan untuk ventilasi yang baik. Bagian depan oven setidaknya harus 8 cm dari tepi permukaan untuk mencegah tipping.

Outlet pembuangan terletak di bagian bawah atau samping oven.

Memblokir outlet dapat merusak oven.

Jika Anda menggunakan oven microwave di ruang tertutup atau lemari, Aliran udara untuk pendinginan produk bisa menjadi lebih buruk. Ini dapat mengakibatkan kinerja yang lebih rendah dan mengurangi kehidupan pelayanan. Jika memungkinkan, gunakan oven microwave dalam kondisi counter top.



! CATATAN

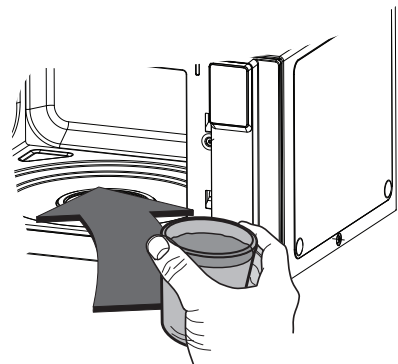
- OVEN INI TIDAK BOLEH DIGUNAKAN UNTUK KEPERLUAN CATERING KOMERSIAL.

3 Sambungkan oven ke soket standar rumah tangga. Pastikan oven Anda adalah satu-satunya alat yang terhubung ke soket.

Jika oven Anda tidak beroperasi dengan benar, cabut dari soket listrik dan kemudian pasang kembali.

4 Buka pintu oven Anda dengan menarik pegangan pintu. Tempatkan cincin pemutar di dalam oven dan menempatkan nampan kaca di atas.

5 Isi **microwave safe container** dengan 300 ml (1/2 pint) air. Tempatkan pada nampan kaca dan tutup pintu oven. Jika Anda memiliki keraguan tentang apa jenis wadah untuk digunakan silakan lihat peralatan aman Microwave.



- 6 Tekan tombol **STOP/CANCEL** , dan tekan tombol **START** satu kali untuk mengatur 30 detik waktu memasak.



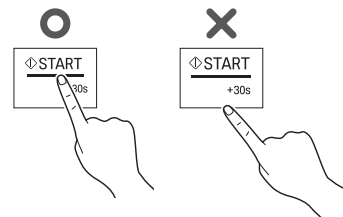
- 7 **DISPLAY** akan menghitung mundur dari 30 detik. Ketika sampai 0 akan terdengar suara BIP. Buka pintu oven dan tes temperatur air. Jika oven anda bekerja airnya akan terasa hangat. **Hati-hati saat melepas wadah karena wadahnya mungkin panas.**



OVEN ANDA SEKARANG TELAH TERINSTAL

- 8 Isi dari botol bayi dan tempat makanan bayi harus diaduk atau dikocok dan suhu harus diperiksa sebelum dikonsumsi untuk menghindari luka bakar.

- 9 Tombol dapat terhambat dalam situasi berikut:
- Hanya bagian luar dari tombol yang ditekan.
 - Tombolnya ditekan dengan kuku atau ujung jari.

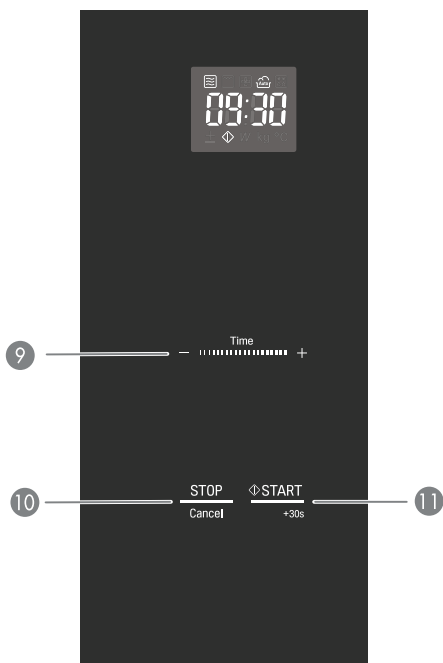
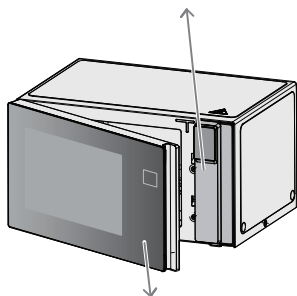
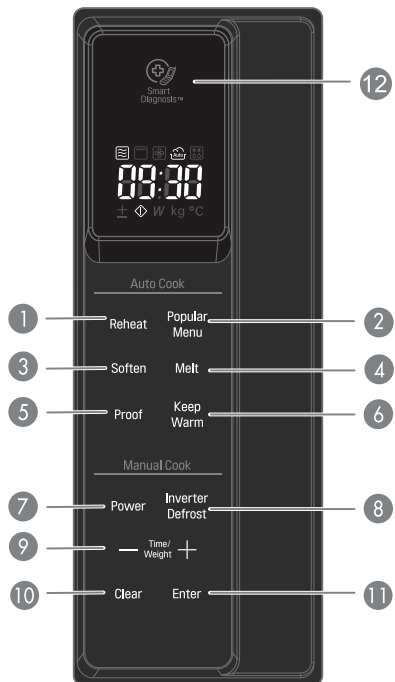


! CATATAN

Jangan gunakan sarung tangan karet atau sarung tangan sekali pakai. Ketika menggelap panel kontrol sentuh dengan handuk basah, hilangkan uap air dari panel kontrol sentuh saat selesai.

- 10 Pengaturan waktu memasak harus lebih pendek dari microwave oven umum (700 W, 800 W) karena daya output yang relatif tinggi dari produk. Pemanasan yang berlebihan dengan produk dapat menyebabkan kelembaban di pintu.

PANEL KONTROL



Part

1	MEMANASKAN Lihat halaman 14 “Menghangatkan”
2	MENU POPULER Lihat halaman 15 “Menu Populer”
3	MELEMBUTKAN Lihat halaman 19 “Melembutkan”
4	MELELEHKAN Lihat halaman 20 “Meleleahkan”
5	TULEN Lihat halaman 20 “Tulen”
6	TETAP HANGAT Lihat halaman 21 “Tetap Hangat”
7	DAYA Lihat halaman 13 “Memasak Berjangka”
8	MENCAIRKAN Lihat halaman 22 “Mencairkan”
9	LEBIH / KURANG - Pilih menu masakan. - Atur waktu memasak dan berat. - Ketika memasak dengan fungsi auto dan manual, Anda dapat menambah atau mengurangi waktu memasak pada setiap saat dengan menekan tombol (kecuali mode defrost).
10	BERHENTI / BERSIHKAN Menghentikan dan menghapus semua entri kecuali waktu hari.
11	MULAI / MASUKKAN - Untuk memulai memasak masakan yang dipilih, tekan tombol satu kali. - Fitur quick start memungkinkan Anda untuk mengatur 30 detik interval memasak daya HIGH(TINGGI) dengan sentuhan tombol quick start.
12	DIAGNOSA PINTAR Tahan bagian bicara telepon sampai ke ikon ini ketika diarahkan oleh petugas pusat layanan, untuk membantu mendiagnosa masalah dengan microwave oven saat memanggil layanan.

GAMBAR DISPLAY

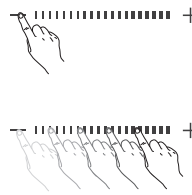
Ikon

	Ketika mengoperasikan Microwave, Ikon akan muncul pada display.
	Ketika mengoperasikan Inverter Cook / Steam Cook, Ikon akan muncul pada display.
	Ketika mengoperasikan Inverter Defrost, Ikon akan muncul pada display.
	Ketika Anda bisa mengatur More/Less, Ikon akan muncul pada display.
	Ketika Anda bisa mengatur Quick Start, Ikon akan muncul pada display.
	Ketika Anda bisa mengatur Daya Output, Ikon akan muncul pada display.
	Ketika Anda bisa mengatur Berat, Ikon akan muncul pada display.

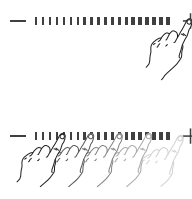
TOMBOL SLIDE TOUCH (SENTUH GESER)

Dengan menggunakan slide touch, Anda dapat mengatur waktu memasak atau berat Defrost (Pencairan).

Contoh: Untuk menambah waktu memasak, Geser slide touch dari kiri ke kanan.

- 
1. Sentuh tombol (-) dari tombol slide touch dengan jari anda.
 2. Ketika menggeser jari Anda ke kanan, itu akan menambah waktu.

Contoh: Untuk mengurangi waktu memasak, Geser slide touch dari kanan ke kiri.

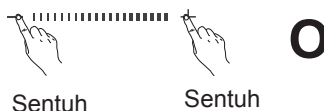
- 
1. Sentuh di dekat tombol (+) dari tombol slide touch dengan jari anda.
 2. Ketika menggeser jari Anda ke kiri, itu akan mengurangi waktu.

! CATATAN

1. Pengaturan waktu
 - 0~3 menit: Pengatur waktu akan menambah atau mengurangi 10 detik.
 - 3~20 menit: Pengatur waktu akan menambah atau mengurangi 30 detik.
 - 20~90 menit: Pengatur waktu akan menambah atau mengurangi 1 menit.
 - Mengoperasikan microwave: Waktu yang tersisa akan ditambah atau dikurangi 10 detik.
2. Berat Defrost diatur sama dengan waktu memasak. Akan ditambah atau dikurangi 0.1kg.

SENTUHAN YANG BENAR

1. Tombol (-), (+) di kedua sisi akhir slide touch dapat digunakan seperti tombol sentuh normal. Ketika menyentuh tombol sekali seperti gambar, Anda dapat mengatur waktu memasak atau berat Defrost..



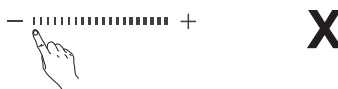
2. Jari Anda harus mengikuti dengan garis tombol slide touch seperti pada gambar.



SENTUHAN YANG SALAH

Jika Anda menyentuh tombol seperti berikut, tombol slide touch mungkin tidak akan berfungsi.

1. Menyentuh di luar tombol slide touch.



2. Menyentuh tombol slide touch menggunakan kuku atau ujung jari.
3. Menyentuh tombol slide touch terlalu cepat.

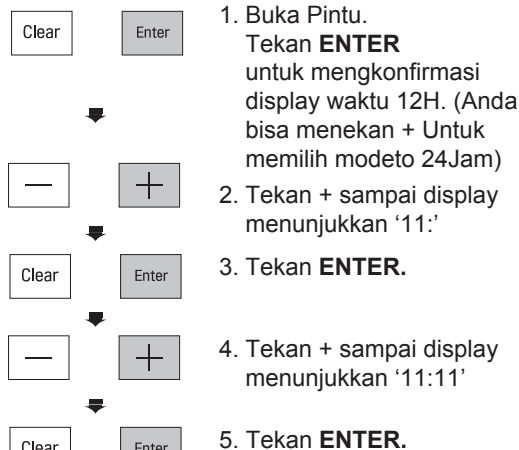
! CATATAN

- Jangan gunakan sarung tangan karet atau sarung tangan sekali pakai.
- Ketika mengelap panel kontrol sentuh dengan handuk basah, hilangkan uap air dari panel kontrol sentuh saat selesai.
- Ketika tombol (+), (-) di panel kontrol sentuh ditekan, berhenti menambah atau mengurangi nomor, sentuh lagi.

MENGATUR WAKTU

Ketika oven Anda dicolokkan untuk pertama kalinya atau saat listrik kembali setelah gangguan listrik, angka-angka pada display diatur ulang ke '12H'.

Contoh: Untuk mengatur 11:11



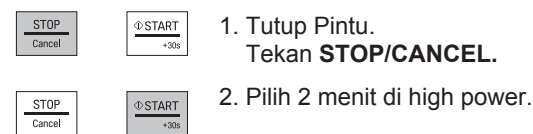
! CATATAN

- Anda juga dapat mengatur waktu dengan menggunakan tombol slide touch setelah menutup pintu.
- Apabila Anda ingin mengulang pengaturan jam atau mengubah pilihan, Anda perlu untuk mencabut kabel listrik dan menghubungkannya kembali.
- Apabila Anda tidak ingin menggunakan mode jam, Tekan tombol STOP/CANCEL, setelah mencolokkan oven Anda.

MULAI CEPAT

Fitur QUICK START memungkinkan Anda untuk mengatur 30 detik interval memasak daya HIGH (TINGGI) dengan sentuhan START.

Contoh: Mengatur 2 menit memasak dalam daya tinggi



Tekan tombol **START** empat kali

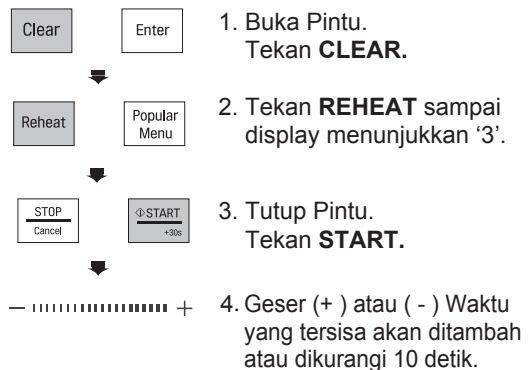
Oven akan memulai sebelum anda menyelesaikan tekanan keempat.

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

LEBIH / KURANG

Dengan menggunakan tombol (-) atau (+), program TIMED COOK dapat disesuaikan untuk memasak makanan untuk waktu yang lebih lama atau lebih pendek. Menekan (+) akan menambah 10 detik waktu memasak setiap kali Anda menekan tombol itu. Menekan (-) akan mengurangi 10 detik waktu memasak setiap kali Anda menekan tombol itu. Waktu maksimal yang memungkinkan adalah 99 menit dan 59 detik.

Contoh: Untuk menyesuaikan waktu memasak Auto Cook (untuk piring makan malam) lebih lama atau lebih cepat



HEMAT ENERGI

Energy saving berarti menghemat energi dengan mematikan display. Fitur ini hanya beroperasi ketika Microwave Oven standby dan display-nya akan muncul.

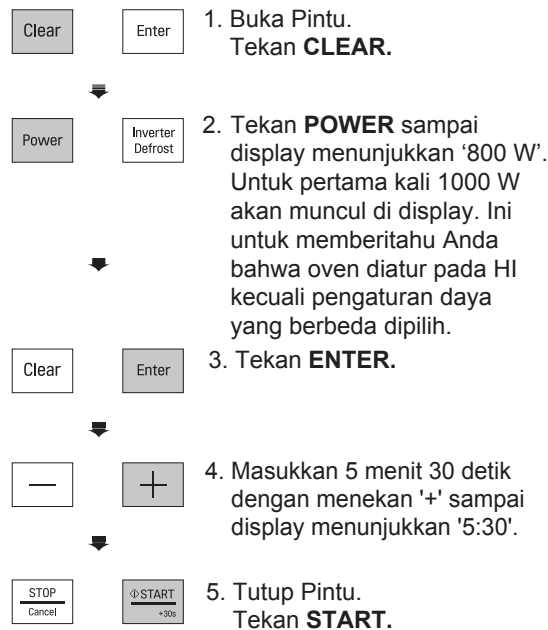
! CATATAN

- Ketika menggunakan mode waktu, display akan tetap menyala.

CARA MENGGUNAKAN MEMASAK BERJANGKA (MEMASAK MANUAL)

Fungsi ini memungkinkan Anda untuk memasak makanan untuk waktu yang diinginkan. Ada 5 tingkat daya yang tersedia. Contoh di bawah ini menunjukkan cara mengatur tingkat daya 800 W untuk waktu yang diinginkan.

Contoh: Untuk memasak makanan pada 800 W untuk 5 menit 30 detik



Ketika proses memasak telah selesai, Tip akan berbunyi. Kata End akan muncul di jendela display. 'End' akan tetap ada pada layar dan Tip akan berbunyi setiap menit sampai pintu dibuka, atau tombol apa saja yang ditekan.

! CATATAN

- Jika Anda tidak memilih tingkat daya, oven akan beroperasi pada daya HIGH (TINGGI). Untuk mengatur memasak dengan HI-POWER, lewat langkah 2 di atas.

DAYA KEKUATAN MICROWAVE

Microwave oven Anda dilengkapi dengan lima tingkat daya untuk memberikan fleksibilitas maksimum dan kontrol atas memasak. Tabel di bawah akan memberi Anda beberapa ide tentang makanan apa saja yang dapat disiapkan di setiap tingkat daya.

- Grafik di bawah menunjukkan pengaturan daya kekuatan untuk oven anda.

GRAFIK DAYA KEKUATAN MICROWAVE

TINGKAT DAYA	Penggunaan
High 1000 W	- Mendidihkan air. - Mencoklatkan daging sapi giling. - Membuat permen. - Memasak potongan unggas, ikan & sayuran. - Memasak potongan daging yang lembut.
800 W	- Memanaskan kembali nasi, pasta & sayuran. - Memanaskan makanan siap saji dengan cepat. - Memanaskan kembali sandwich.
600 W	- Memasak telur, susu dan keju piring. - Memasak kue dan roti. - Melelehkan cokelat. - Memasak daging sapi muda. - Memasak ikan utuh. - Memasak puding dan custard.
400 W	- Pencairan daging, unggas dan makanan laut. - Memasak potongan daging yang kurang lembut. - Memasak potongan daging babi dan memanggang.
200 W	- Menghilangkan dingin dari buah. - Melembutkan mentega. - Menjaga kaserol dan hidangan utama tetap hangat. - Melembutkan mentega dan krim keju.

KEAMANAN ANAK

Ini adalah fitur keselamatan yang unik yang dapat mencegah operasi oven yang tidak diinginkan. Setelah CHILD LOCK diatur, tidak ada proses memasak yang dapat berlangsung.

Contoh: Untuk mengatur CHILD LOCK



1. Tutup Pintu.
Tekan **STOP/CANCEL**.



2. Tekan dan tahan **STOP/CANCEL** sampai 'Loc' muncul di display and bunyi tip terdengar.

Jika waktu hari sudah ditetapkan, waktu hari akan muncul di jendela display setelah 1 detik.

Jika CHILD LOCK sudah ditetapkan dan Anda menyentuh pad lain, kata Loc akan muncul di layar. Anda dapat membatalkan CHILD LOCK ANAK sesuai prosedur di bawah ini.

Contoh: Untuk membatalkan CHILD LOCK



- Tekan dan tahan **STOP/CANCEL** sampai 'Loc' hilang di layar.

Setelah CHILD LOCK dimatikan, oven akan beroperasi secara normal.

MENGHANGATKAN

Menu oven Anda telah diprogram untuk makanan secara otomatis memanggang makanan. Beritahu oven apa yang Anda inginkan dan berapa banyak barang yang ada. Lalu biarkan microwave oven Anda memanggang pilihan Anda.

Contoh : Untuk menghangatkan 0.3 kg pizza



1. Buka Pintu.
Tekan **CLEAR**.



2. Tekan **REHEAT** sampai display menunjukkan '6'.



3. Tekan + sampai display menunjukkan '0.3' kg.



4. Tutup Pintu.
Tekan **START**.

INSTRUKSI MENU MENGHANGATKAN

Kode	Menu	Batas Berat	Suhu Awal	Instruksi	Peralatan
1	Minuman	1 - 2 cangkir (1 cangkir / 200 ml)	Ruang	1. Taruh minuman di cangkir aman microwave. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start.	Cangkir aman microwave
2	Kaserol	0.25 - 1.0 kg (250 g / 1 porsi)	Pendingin	1. Taruh makanan di mangkuk aman microwave. Tutup dengan bungkus plastik dan buat ventilasi. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start. 3. Setelah memasak, biarkan tertutup selama 3 menit.	Mangkuk aman microwave
3	Piring Makan Malam	1	Pendingin	1. Taruh makanan (0.4 - 0.5 kg daging, ayam, mashed potato, sayuran dan lain-lain.) di piring aman microwave. Tutup dengan bungkus plastik dan buat ventilasi. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start. 3. Setelah memasak, biarkan tertutup selama 3 menit.	Piring aman microwave
4	Muffin	1 - 4 (75 - 80 g / 1 muffin)	Beku	1. Taruh makanan di Piring aman microwave. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start.	Piring aman microwave

Kode	Menu	Batas Berat	Suhu Awal	Instruksi	Peralatan
5	Pai	0.2 - 0.6 kg (150 - 200 g / potong)	Pendingin	1. Potong sisa pai menjadi beberapa potong. 2. Taruh makanan di Piring aman microwave. 3. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start.	Piring aman microwave
6	Pizza	0.2 - 0.5 kg	Pendingin	1. Taruh makanan di Piring aman microwave. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start.	Piring aman microwave
7	Nasi	0.1 - 0.3 kg	Pendingin	1. Taruh makanan di mangkuk aman microwave. Tutup dengan bungkus plastik dan buat ventilasi. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start. 3. Setelah memasak, biarkan tertutup selama 3 menit.	Mangkuk aman microwave
8	Sup	0.25 - 1.0 kg (250 g / 1 serving)	Ruang	1. Taruh makanan di mangkuk aman microwave. Tutup dengan bungkus plastik dan buat ventilasi. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start. 3. Setelah memasak, biarkan tertutup selama 3 menit.	Mangkuk aman microwave

MENU POPULER

Menu oven Anda telah diprogram untuk makanan secara otomatis memasak makanan. Beritahu oven apa yang Anda inginkan dan berapa banyak barang yang ada. Lalu biarkan microwave oven Anda memasak pilihan Anda.

Contoh: Untuk memasak 0.3 kg Dum Aloo

1. Buka Pintu.
Tekan **CLEAR**.
2. Tekan **POPULAR MENU**
Sampai display menunjukkan '4'.
3. Tekan + Sampai display menunjukkan '0.3 kg'.
4. Tutup Pintu.
Tekan **START**.

INSTRUKSI MENU POPULER

Kode	Menu	Batas Berat	Suhu Awal	Instruksi	Peralatan
1	Sup Ayam Bening	1.0 kg	Pendingin	Bahan-bahan 300g kaki ayam $\frac{1}{2}$ wortel, dikupas dan dipotong besar 1 kentang, kupas dan dipotong besar $\frac{1}{2}$ bawang, potong besar 2 seledri, dipotong 1 inci 3 cangkir kaldu ayam $\frac{1}{2}$ sendok teh garam $\frac{1}{4}$ sendok teh merica bubuk 1. Bersihkan kaki ayam, potong-potong besar dan kuras. 2. Taruh semua bahan dalam mangkuk aman microwave. 3. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu, tekan start.	Mangkuk aman microwave

16 CARA MENGGUNAKAN

Kode	Menu	Batas Berat	Suhu Awal	Instruksi	Peralatan																																								
2	Kari Ayam	1.5 kg	Ruang	Bahan-bahan 400g dada ayam, potong-potong ¼ cangkir minyak zaitun 2 bawang, cincang 4 siung bawang putih, dihancurkan 1 jahe, kupas 1 batang kayu manis 2 buah cabai merah kering 1 sendok teh bubuk kunyit saus tomat 400g ½ cangkir air atau kaldu ½ cangkir plain yogurt 1 sendok makan jus lemon Garam dan merica secukupnya 1. Tambahkan semua bahan dalam mangkuk aman microwave yang dalam dan besar dan aduk rata. Tutup dengan bungkus plastik dan buat ventilasi. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu, tekan start. 3. Aduk setidaknya dua kali selama memasak.	Mangkuk aman microwave																																								
3	Dolma	1.0 kg	Ruang	Bahan-bahan 1 pot daun anggur 200g nasi 500g daging sapi 1 bawang merah, cincang Garam dan merica secukupnya ½ cangkir air 1. Tambahkan nasi yang sudah dimasak, daging sapi, bawang, garam dan merica dalam mangkuk dan aduk rata. 2. Tempatkan daun anggur pada permukaan yang datar dan tempatkan 1 ½ sendok nasi yang telah dicampur di tengah daun. Bungkus nasi yang telah dicampur dengan daun. 3. Baris dan masukkan semua daun yang telah dibungkus ke dalam mangkuk aman microwave yang dalam dan besar dan tambahkan air. Tutup dengan bungkus plastik dan buat ventilasi. 4. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu, tekan start. 5. Setelah dimasak, sajikan dengan krim asam atau apa yang diinginkan.																																									
4	Dum Aloo	0.1~0.3 kg	Ruang	Bahan-bahan <table><tr><td></td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr><tr><td>Aloo/Kentang (kecil & ditusuk)</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><tr><td>Minyak</td><td>2 sendok makan</td><td>3 sendok makan</td><td>3 sendok makan</td></tr><tr><td>Jintan, merica, cengkeh</td><td colspan="3">As required</td></tr><tr><td>Pasta bawang</td><td>1 sendok makan</td><td>1 ½ sendok makan</td><td>1 ½ sendok makan</td></tr><tr><td>Pasta bawang putih jahe</td><td>1 sendok teh</td><td>1 ½ sendok teh</td><td>1 ½ sendok teh</td></tr><tr><td>Puree tomat</td><td>1 sendok makan</td><td>2 sendok makan</td><td>3 sendok makan</td></tr><tr><td>Curd</td><td>½ cangkir</td><td>1 cangkir</td><td>1 cangkir</td></tr><tr><td>Bubuk kunyit, bubuk cabai merah, garam,</td><td colspan="3">Secukupnya</td></tr><tr><td>Daun ketumbar</td><td colspan="3">Untuk hiasan</td></tr></table> 1. Dalam mangkuk aman microwave, tempatkan kentang yang ditusuk kecil dengan minyak (½ dari jumlah berat kentang) dan tutup.		0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Aloo/Kentang (kecil & ditusuk)	100 g	200 g	300 g	Minyak	2 sendok makan	3 sendok makan	3 sendok makan	Jintan, merica, cengkeh	As required			Pasta bawang	1 sendok makan	1 ½ sendok makan	1 ½ sendok makan	Pasta bawang putih jahe	1 sendok teh	1 ½ sendok teh	1 ½ sendok teh	Puree tomat	1 sendok makan	2 sendok makan	3 sendok makan	Curd	½ cangkir	1 cangkir	1 cangkir	Bubuk kunyit, bubuk cabai merah, garam,	Secukupnya			Daun ketumbar	Untuk hiasan			Mangkuk aman microwave
	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg																																										
Aloo/Kentang (kecil & ditusuk)	100 g	200 g	300 g																																										
Minyak	2 sendok makan	3 sendok makan	3 sendok makan																																										
Jintan, merica, cengkeh	As required																																												
Pasta bawang	1 sendok makan	1 ½ sendok makan	1 ½ sendok makan																																										
Pasta bawang putih jahe	1 sendok teh	1 ½ sendok teh	1 ½ sendok teh																																										
Puree tomat	1 sendok makan	2 sendok makan	3 sendok makan																																										
Curd	½ cangkir	1 cangkir	1 cangkir																																										
Bubuk kunyit, bubuk cabai merah, garam,	Secukupnya																																												
Daun ketumbar	Untuk hiasan																																												

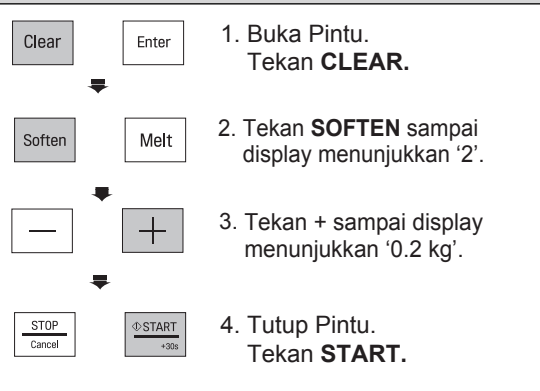
Kode	Menu	Batas Berat	Suhu Awal	Instruksi	Peralatan
4	Dum Aloo	0.1~0.3 kg	Ruang	2. Pilih menu dan berat, tekan start. 3. Ketika bunyi BIP terdengar, tambahkan minyak ($\frac{1}{2}$ dari jumlah berat kentang) jintan, lada, cengkeh, pasta bawang, pasta bawang putih jahe, puree tomat. Dan kemudian tekan start untuk melanjutkan memasak. 4. Ketika bunyi BIP terdengar lagi, tambahkan curd, bubuk kunyit, bubuk cabai merah, garam dan daun ketumbar. Dan kemudian tekan start untuk melanjutkan memasak. 5. Setelah masak, diamkan selama 3 menit. Hiasi dengan daun ketumbar.	Mangkuk aman microwave
5	Bola Ikan dan Sup Herba Pedas Thailand	1.0 kg	Ruang	Bahan-bahan 200g ikan belida, cincang 2 sendok makan pasta kari 4 Terong Thailand, porong kuartal 1 cabai merah dan cabai kuning cabai, iris 2 tandan lada jagung segar $\frac{1}{4}$ Cangkir krachai, diiris tipis 5 daun jeruk purut, robek $\frac{1}{4}$ cangkir kemangi suci 2 sendok teh kecap ikan 1 sendok teh gula kelapa 3 cangkir air 1. Buat bola ikan ikan belida dengan campuran garam dan air, sampai menjadi lengket.. 2. Dalam mangkuk aman microwave yang besar, tempatkan bola ikan dan semua bahan. 3. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu, tekan start.	Mangkuk aman microwave
6	Perut Babi Rebus	1.2 kg	Pendingin	Bahan-bahan 300g perut daging babi (sedikit lemak) 4 buah anise 3 batang kayu manis, potong 1 inci 5 bawang putih, dilumatkan 2 sendok teh merica jagung 2 akar ketumbar, hancurkan 4 cangkir kaldu saham 2 sendok makan gula kelapa kecap 2 sendok makan 2 sendok makan kecap hitam 2 sendok makan bumbu saus Kain tipis untuk membungkus rempah-rempah 1. Bersihkan perut babi, dipotong menjadi potongan-potongan dengan ukuran 3 cm. 2. Dalam mangkuk aman microwave yang besar, tempatkan perut babi dan semua bahan. 3. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu, tekan start.	Mangkuk aman microwave

Kode	Menu	Batas Berat	Suhu Awal	Instruksi	Peralatan
7	Tumis Cumi dengan Bubuk Kari	0.6 kg	Ruang	Bahan-bahan 300g cumi-cumi ½ bawang, iris 2 paprika merah, iris 2 seledri Cina, potong 2 inci 2 daun bawang, potong 2 inci 2 sendok makan bubuk kari 1 telur 3 sendok makan susu kental tanpa pemanis 2 sendok makan saus tiram 2 sendok teh gula 2 sendok makan pasta cabai 2 sendok makan minyak goreng 1. Lepaskan kepala, tentakel dan tempat tinta dari cumi-cumi. lepas dan membuang bagian kulit yang berbintik-bintik. Potong dadu daging, tiriskan. 2. Campur semua bahan kecuali sayuran dan minyak. 3. Dalam mangkuk aman microwave, tempatkan sayuran, minyak, dan campuran cumi-cumi. 4. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu, tekan start. Aduk setidaknya dua kali selama memasak.	Mangkuk aman microwave
8	Biryani Sayuran	1.0 kg	Ruang	Bahan-bahan 1 ½ cangkir nasi Basmati 400g air 2 cangkir bawang cincang 1 tomat, cincang 1 cangkir sayuran (wortel, buncis, kacang polong, kentang), cincang 2 cabai hijau, cincang 1 sendok teh pasta bawang putih jahe 1 ½ sendok teh cabai merah bubuk 1 sendok teh ketumbar bubuk 1 sendok teh jinten bubuk 1 sendok makan Biryani masala 1 kayu manis 2 kapulaga 2 siung 2 lembar daun salam kecil 1 sendok teh biji adas Sekelompok daun cincang halus ketumbar (cilantro) dan mint 1 sendok makan minyak 2 sendok makan ghee atau mentega, garam secukupnya 1. Masak sayuran dan rempah-rempah dalam wajan dengan sedikit minyak sampai berwarna kecoklatan. 2. Masak sayuran dan rempah-rempah dalam wajan dengan sedikit minyak sampai berwarna kecoklatan. 3. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu, tekan start. Aduk setidaknya dua kali selama memasak.	Mangkuk aman microwave

MELEMBUTKAN

Oven menggunakan daya rendah untuk melembutkan makanan (mentega, krim keju dan es krim)
Lihat tabel berikut.

Contoh : Untuk melembutkan 0.2 kg krim keju



INSTRUKSI MENU MELEMBUTKAN

Kode	Menu	Batas Berat	Suhu Awal	Instruksi	Peralatan
1	Mentega	1 - 3 ea (100 - 150 g / bagian)	Pendingin	1. Buka pembungkus dan tempatkan pada piring aman microwave. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start. 3. Mentega akan tersedia pada suhu ruangan dan siap untuk digunakan dalam resep.	Piring aman microwave
2	Krim Keju	0.1 - 0.3 kg	Pendingin	1. Buka pembungkus dan tempatkan pada piring aman microwave. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start. 3. Krim Keju akan tersedia pada suhu ruangan dan siap untuk digunakan dalam resep.	Piring aman microwave
3	Es Krim	2 / 4 cangkir	Beku	1. Buka pembungkus dan tutup dengan penutup makanan. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start. 3. Es Krim akan cukup lembut dan mudah untuk di sendok.	

MELELEHKAN

Oven menggunakan daya rendah untuk melelehkan makanan (mentega, keju dan cokelat). Lihat tabel berikut.

Contoh : Untuk Melelehkan 0.2 kg cokelat

1. Buka Pintu.
Tekan **CLEAR**.
2. Tekan **MELT** sampai display menunjukkan '3'.
3. Tekan **+** sampai display menunjukkan '0.2 kg'.
4. Tutup Pintu.
Tekan **START**.

INSTRUKSI MENU MELELEHKAN

Kode	Menu	Batas Berat	Suhu Awal	Instruksi	Peralatan
1	Mentega	1 - 3 ea (100 - 150g/ bagian)	Pendingin	1. Taruh ke mangkuk aman microwave. 2. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start. 3. Setelah masak, aduk untuk menyelesaikan pelelehan.	Mangkuk aman microwave
2	Keju	0.2 - 0.4 kg	Pendingin	1. Gunakan keju makanan olahan saja. Buka pembungkusan dan potong dadu. 2. Taruh ke mangkuk aman microwave. 3. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start. 4. Setelah masak, aduk untuk menyelesaikan pelelehan.	Mangkuk aman microwave
3	Cokelat	0.1 - 0.3 kg	Ruang	1. Cokelat bentuk chip atau kotak dari baking chocolate dapat digunakan. 2. Buka pembungkusan dan taruh ke mangkuk aman microwave. 3. Taruh makanan ke dalam oven. Pilih menu dan berat, tekan start. 4. Setelah masak, aduk untuk menyelesaikan pelelehan.	Mangkuk aman microwave

TULEN

Fitur ini memungkinkan Anda untuk memasak tulen dengan menekan tombol tulen.

Contoh : Untuk Memasak 0.6 kg yogurt

1. Buka Pintu.
Tekan **CLEAR**.
2. Tekan **PROOF**.
3. Tutup Pintu.
Tekan **START**.
'5h00' Akan muncul di display.

INSTRUKSI MENU TULEN

Kode	Menu	Batas Berat	Suhu Awal	Instruksi	Peralatan												
1	Yogurt	0.6 kg	Suam	Bahan-bahan 500 ml susu pasteurisasi 100g proof alami 1. Cucu bersih mangkuk aman microwave ukuran pas dengan air panas. 2. Tuang 500 ml susu ke dalam mangkuk. 3. Panaskan sekitar 1 menit 30 detik - 2 menit 30 detik pada daya microwave tinggi sampai suhu 40 - 50°C. 4. Tambah 100 ml proof ke dalam mangkuk dan aduk rata. 5. Tutup dengan bungkus plastik atau penutup makanan dan tempatkan makanan ke dalam oven. Pilih menu, tekan START. 6. Setelah proofing, biarkan di kulkas selama sekitar 5 jam. 7. Terasa enak dengan selai, gula atau buah-buahan. Catatan : • Berikut adalah jenis susu dan yogurt yang mungkin dapat digunakan : <table><tr><th colspan="2">Gunakan</th><th colspan="2">Jangan gunakan</th></tr><tr><th>Susu</th><th>Proof</th><th>Susu</th><th>Proof</th></tr><tr><td>• Susu pasteurisasi</td><td>• Proof alami</td><td>• 2%, 1% atau susu bebas lemak • Susu tinggi kalsium • Susu kedelai • Susu sisa • Susu kadaluarsa</td><td>• Proof sisa • Proof kadaluarsa</td></tr></table>	Gunakan		Jangan gunakan		Susu	Proof	Susu	Proof	• Susu pasteurisasi	• Proof alami	• 2%, 1% atau susu bebas lemak • Susu tinggi kalsium • Susu kedelai • Susu sisa • Susu kadaluarsa	• Proof sisa • Proof kadaluarsa	Piring aman microwave
Gunakan		Jangan gunakan															
Susu	Proof	Susu	Proof														
• Susu pasteurisasi	• Proof alami	• 2%, 1% atau susu bebas lemak • Susu tinggi kalsium • Susu kedelai • Susu sisa • Susu kadaluarsa	• Proof sisa • Proof kadaluarsa														

TETAP HANGAT

Fungsi Tetap Hangat akan menjaga makanan panas, yang telah dimasak di suhu penyajian. Selalu mulai dengan makanan yang panas. Gunakan peralatan aman microwave.

Contoh: Keep warm secara manual
Untuk menghangatkan makanan pada daya tinggi dalam 90 menit

Clear

Enter

Proof

Keep Warm

STOP
Cancel

START
+30s

1. Buka Pintu.
Tekan **CLEAR**.
2. Tekan **KEEP WARM**.
3. Tutup Pintu.
Tekan **START**.
'1h30' akan muncul di display.

Catatan :

Makanan renyah (kue, pai dan lain-lain) harus tidak ditutup selama proses keep warm. Makanan basah harus ditutup dengan bungkus plastik atau penutup aman microwave. Jumlah makanan keep warm cocok untuk 1-3 porsi.

MENCAIRKAN

Empat sekuen defrost telah diatur di dalam oven. Fitur INVERTER DEFROST menyediakan Anda dengan metode pencairan terbaik untuk makanan beku. Panduan memasak akan menunjukkan Anda yang sekuen defrost manakah yang direkomendasikan untuk makanan yang Anda ingin cairkan. Untuk menambah kenyamanan, INVERTER DEFROST memiliki mekanisme built-in bip yang mengingatkan Anda untuk memeriksa, membalik, memisah, atau mengatur ulang untuk mendapatkan hasil pencairan terbaik. Empat level pencairan yang berbeda juga tersedia.

(DAGING / UNGGAS / IKAN / ROTI)

Contoh: Untuk mencairkan 1.2kg daging	
 	1. Buka Pintu. Tekan CLEAR .
 	2. Tekan INVERTER DEFROST sampai display menunjukkan 'dEF1'.
 	3. Tekan + sampai display menunjukkan '1.2 kg'.
 	4. Tutup Pintu. Tekan START .

CATATAN:

Ketika Anda menekan tombol **START**, display akan berubah ke hitung mundur defrost (pencairan). Oven akan berbunyi sekali selama siklus DEFROST (PENCAIRAN).

Saat berbunyi bip, buka pintu dan pindahkan bagian-bagian yang telah dicairkan dan balik posisi. Kembalikan bagian yang masih beku ke dalam oven dan tekan **START** untuk melanjutkan kembali proses pencairan.

- Pindahkan ikan, kerang, daging, dan unggas dari kertas pembungkus aslinya atau kemasan plastik. Jika tidak, bungkus tersebut akan menahan uap dan jus yang dekat dengan makanan, yang dapat menyebabkan permukaan luar dari makanan menjadi masak.
- Taruh makanan dalam wadah yang dangkal atau di rak pemanggang microwave untuk menangkap tetesan.
- Makanan mungkin masih agak dingin di bagian tengah ketika dikeluarkan dari oven.
- Lamanya waktu pencairan bervariasi sesuai dengan sebagaimana beku nya makanan.
- Bentuk daging mempengaruhi seberapa cepat makanan akan mencair. Daging yang tipis akan mencair lebih cepat daripada daging yang tebal.
- Tergantung pada bentuk makanan yang dapat dicairkan sempurna atau tidak.

INSTRUKSI MENU MENCAIRKAN

Kategori	Makanan yang Dicairkan
DAGING (dEF1) 0.1-4.0 kg	Daging Sapi Daging sapi giling, Steak bulat, Potongan untuk direbus, Steak tenderloin, Pot panggang, Iga panggang, Pantat panggang, Chuck panggang, Patty hamburger Domba Potong, Giling panggang Babi Potong, Hot dog, Iga, Iga gaya daerah. Giling panggang, Sosis Daging sapi muda Cutlets (0.5 kg, 20 mm ketebalan) Balik makanan saat bunyi beep. Setelah pencairan, diamkan selama 5 - 15 menit.
UNGGAS (dEF2) 0.1-4.0 kg	Unggas Utuh, Di potong, Dada (tanpa tulang) Ayam Cornish Utuh Kalkun Dada Balik makanan saat bunyi beep. Setelah pencairan, diamkan selama 30 - 60 menit.
IKAN (dEF3) 0.1-4.0 kg	Ikan Fillet, Steak Utuh Whole Shellfish Daging kepiting, Ekor lobster ekor, Udang, Kerang kipping Kerang-kerangan Daging kepiting, Ekor lobster, Udang, Scallops Balik makanan saat bunyi bip. Setelah pencairan, diamkan selama 5 - 10 menit.
ROTI (dEF4) 0.1-0.5 kg	Irisan roti, Bun, Baguette, dan lain-lain iris dan pisahkan potongan dan tempatkan di antara handuk kertas atau pelat datar. Balik makanan saat bunyi beep. Setelah pencairan, diamkan selama 1 - 2 menit.

PERALATAN KESELAMATAN MICROWAVE

Jangan menggunakan peralatan logam atau pemotong berbahan logam saat mengoperasikan microwave

Microwave tidak dapat menembus logam. Microwave akan melambungkan benda logam dalam oven dan menyebabkannya melengkung, isyarat mengkhawatirkan yang menyerupai petir. Kebanyakan perkakas memasak berbahan nonlogam tahan panas aman untuk digunakan dalam oven Anda. Namun, beberapa perkakas mungkin mengandung bahan yang tidak cocok digunakan sebagai perkakas memasak di microwave. Jika Anda memiliki keraguan tentang perkakas tertentu, ada cara sederhana untuk mengetahui apakah perkakas itu dapat digunakan dalam microwave. Letakkan perkakas tersebut di samping mangkuk kaca berisi air saat menggunakan fungsi microwave. Nyalakan microwave dengan mode TINGGI selama 1 menit. Jika air memanans, tetapi perkakas tersebut tetap dingin untuk disentuh, alat tersebut aman untuk microwave. Namun, jika suhu air tidak berubah, tetapi perkakas menjadi hangat, gelombang mikro diserap oleh perkakas dan itu berarti perkakas tidak aman untuk digunakan saat menggunakan fungsi microwave. Sekarang Anda mungkin memiliki banyak benda terjangkau di dapur Anda yang dapat digunakan sebagai perlengkapan memasak dalam microwave. Bacalah daftar berikut.

Piring makan malam

Banyak jenis peralatan makan malam yang aman untuk microwave. Jika ragu, baca buku petunjuk produsen atau lakukan uji microwave.

Barang pecah belah

Barang pecah belah yang tahan panas aman untuk microwave. Ini mencakup semua merek peralatan memasak berbahan kaca yang kokoh untuk oven. Namun, jangan menggunakan barang pecah yang indah, seperti gelas minum atau gelas anggur, karena perkakas mungkin pecah saat makanan hangat.

Wadah penyimpanan berbahan plastik

Wadah ini dapat digunakan untuk menyimpan makanan yang akan cepat dipanaskan. Namun, wadah tersebut tidak boleh digunakan untuk menampung makanan yang perlu waktu cukup lama dalam oven karena makanan yang panas akan membengkokkan atau melelehkan wadah plastik.

Kertas

Piring kertas dan wadah memang nyaman dan aman untuk digunakan dalam menggunakan fungsi microwave, asalkan waktu memasak pendek dan makanan yang dimasak rendah lemak dan kelembapan. Tisu kertas juga sangat berguna untuk membungkus makanan dan melapisi nampan kue saat memasak makanan berminyak seperti daging babi asap. Secara umum, hindari produk kertas berwarna karena warna dapat luntur. Beberapa produk kertas daur ulang mungkin mengandung kotoran yang dapat menyebabkan lengkungan atau kebakaran bila digunakan dalam microwave.

Kantung plastik memasak

Asalkan kantung plastik tersebut dibuat khusus untuk memasak, maka kantung memasak aman untuk microwave. Namun, pastikan untuk membuat celah di dalam kantung sehingga uap dapat keluar. Jangan pernah menggunakan kantong plastik biasa untuk memasak dalam menggunakan fungsi microwave karena mereka akan meleleh dan meletus.

Peralatan memasak microwave berbahan plastik

Tersedia berbagai bentuk dan ukuran peralatan masak microwave. Kebanyakan, Anda mungkin dapat menggunakan benda yang sudah ada di tangan daripada membeli peralatan dapur baru.

Tembikar, periuk dan keramik

Wadah yang terbuat dari bahan-bahan ini biasanya baik untuk digunakan saat mengoperasikan microwave, tetapi wadah tersebut harus diuji dulu untuk memastikan.



PERHATIAN

- Beberapa item dengan kadar timbal atau besi tinggi tidak cocok sebagai peralatan memasak.
- Peralatan harus diperiksa untuk memastikan bahwa peralatan tersebut cocok untuk digunakan dalam microwave.

KARAKTERISTIK MAKANAN & MEMASAK DENGAN MICROWAVE

Mengawasi semua benda

Selalu awasi makanan Anda saat sedang dimasak. Fungsi microwave Anda dilengkapi dengan lampu yang menyala secara otomatis saat oven sedang beroperasi sehingga Anda dapat melihat ke dalam dan memeriksa perkembangan makanan Anda. Petunjuk untuk mengangkat, mengaduk, dan sejenisnya yang ada dalam buku resep harus dianggap sebagai langkah minimum yang dianjurkan. Jika makanan tampaknya matang tidak merata, tinggal buat penyesuaian seperlunya yang Anda pikir tepat untuk memperbaiki masalah tersebut.

Faktor yang memengaruhi waktu memasak dengan microwave

Banyak faktor yang memengaruhi waktu memasak. Suhu bahan yang digunakan dalam resep menentukan perbedaan besar dalam waktu memasak. Misalnya, kue yang dibuat dengan mentega dingin, susu, dan telur akan memakan waktu lebih lama untuk memanggang dari kue yang dibuat dengan bahan-bahan pada suhu ruang. Beberapa resep, terutama untuk roti, kue, dan kустar, dianjurkan untuk mengangkatnya dari oven ketika kurang matang.

Ini bukanlah sebuah kesalahan. Ketika dидiamkan, biasanya tertutup, makanan ini akan terus memasak di bagian luar oven karena panas yang terperangkap di dalam bagian luar makanan secara bertahap meresap ke dalam. Jika makanan dibiarkan di dalam oven sampai matang merata, bagian terluar akan kematangan atau bahkan gosong. Anda akan menjadi semakin terampil dalam memperkirakan waktu memasak dan mendiidamkan berbagai makanan.

Kepadatan makanan

Makanan ringan, berpori seperti kue dan roti matang lebih cepat dibandingkan makanan berat dan padat seperti daging panggang serta casserole. Anda harus berhati-hati saat memanaskan makanan berpori sehingga tepi terluarnya tidak kering dan rapuh.

Tinggi makanan

Bagian atas dari makanan yang tinggi, terutama daging panggang, akan matang lebih cepat daripada bagian bawah.

Oleh karena itu, lebih baik untuk menggeser beberapa makanan yang tinggi saat memasak.

Kelembapan makanan

Karena panas yang dihasilkan dari microwave menyebabkan kelembapan menguap, makanan yang cenderung kering seperti daging panggang dan beberapa sayuran harus ditaburi dengan air sebelum memasak atau tertutup untuk mempertahankan kelembapannya.

Tulang dan kandungan lemak makanan

Tulang menghantarkan panas dan lemak matang lebih cepat daripada daging. Hati-hati saat memasak tulang atau potongan daging berlemak untuk mencegah kematangan yang tidak merata atau daging yang kematangan.

Jumlah makanan

Jumlah gelombang mikro di oven Anda tetap konstan terlepas dari berapa banyak makanan yang dimasak.

Oleh karena itu, makin banyak makanan yang Anda masukkan ke dalam oven, semakin lama waktu memasak. Ingatlah untuk mengurangi waktu memasak hingga minimal sepertiga saat mengurangi separuh resep.

Bentuk makanan

Microwave hanya mampu menembus sekitar 2 cm ke dalam makanan, bagian dalam dari makanan tebal dimasak saat panas yang dihasilkan di luar meresap ke dalam. Hanya tepi luar makanan yang dimasak dengan energi gelombang mikro; sisanya dimasak oleh konduksi. Bentuk makanan yang paling susah dimasak dengan microwave adalah persegi yang tebal.

Bagian ujungnya akan dipanggang dalam waktu lama sebelum bagian tengahnya bersuhu hangat. Makanan bulat tipis dan makanan berbentuk cincin paling berhasil matang dalam microwave.

Penutup

Penutup memerangkap panas dan uap yang menyebabkan makanan matang lebih cepat. Gunakan penutup atau bungkus makanan plastik microwave dengan ujung yang dilipat ke belakang untuk mencegah terbuka.

KARAKTERISTIK MAKANAN & MEMASAK DENGAN MICROWAVE

Kecokelatan

Daging dan unggas yang dimasak selama lima belas menit atau lebih lama akan berwarna sedikit kecokelatan di bagian lemaknya. Makanan yang dimasak untuk jangka waktu yang lebih pendek dapat diolesi saus kecokelatan seperti saus Worcestershire, kecap, atau saus barbekyu untuk menghasilkan warna yang menggugah selera. Karena saus kecokelatan yang ditambahkan ke makanan jumlahnya relatif kecil, rasa asli dari resep itu tidak diubah.

Menutup dengan kertas minyak

Penutup ini adalah penutup yang lebih longgar dari tutup atau bungkus makanan plastik, makanan dapat sedikit kering. Karena penutup ini adalah penutup yang lebih longgar dari tutup atau bungkus makanan plastik, penutup ini dapat membuat makanan sedikit kering.

Mengatur dan memberi jarak

Masing-masing makanan seperti kentang panggang, kue kecil, dan hors d'oeuvres akan panas lebih merata jika ditempatkan dalam oven dengan jarak yang sama-sama terpisah, dan sebaiknya dalam pola melingkar. Jangan pernah menumpuk satu makanan dengan makanan yang lain.

Pengadukan

Pengadukan adalah salah satu yang paling penting dari semua teknik menggunakan microwave. Untuk memasak pada umumnya, makanan diaduk agar tercampur rata. Namun, makanan yang dimasukkan microwave diaduk agar panasnya menyebar dan merata.

Selalu aduk dari luar, lalu ke tengah karena bagian luar makanan selalu panas yang pertama.

Membalik

Makanan dengan ukuran besar dan panjang seperti daging panggang dan ayam utuh harus dibalik, sehingga bagian atas dan bawahnya akan matang secara merata. Sebaiknya ayam dan daging potong dibolak-balik.

Menempatkan bagian yang lebih tebal menghadap ke luar

Karena gelombang mikro tertarik ke bagian luar makanan, menempatkan bagian yang lebih tebal untuk daging, unggas, dan ikan ke tepi luar loyang sangat dianjurkan. Dengan cara ini, bagian yang lebih tebal akan menerima sebagian besar energi gelombang mikro dan makanan akan matang secara merata.

Perlindungan

Strip aluminium foil (yang menahan gelombang mikro) dapat ditempatkan di atas sudut atau tepi makanan dengan bentuk persegi dan persegi panjang untuk mencegah agar bagian-bagian tersebut tidak gosong. Jangan gunakan terlalu banyak foil dan pastikan foil aman untuk hidangan atau jika tidak, foil ini dapat menyebabkan lengkungan dalam oven.

Pengangkatan

Makanan yang tebal atau padat dapat diangkat, sehingga gelombang mikro dapat diserap oleh bagian bawah dan tengah makanan.

Penusukan

Makanan yang terbungkus dalam cangkang, kulit, atau membran cenderung meledak di oven kecuali makanan dalam bungkus ini ditusuk sebelum kemudian dimasak di dalam. Makanan itu termasuk kuning dan putih telur, kerang dan tiram, dan semua sayuran dan buah-buahan.

Dicicipi apakah sudah matang

Makanan jadi masak sangat cepat di oven, dan Anda perlu sering-sering mencicipinya. Beberapa makanan dibiarkan begitu saja dalam microwave sampai benar-benar matang, tetapi sebagian besar makanan, termasuk daging dan unggas, dikeluarkan dari oven sementara masih sedikit kurang matang dan didiamkan agar matang selama waktu pendiaman. Suhu internal makanan akan naik antara 50 F (30° C) hingga 150 F (8° C) selama waktu pendiaman.

Waktu pendiaman

Makanan sering didiamkan selama 3 hingga 10 menit setelah dikeluarkan dari oven. Biasanya makanan ditutupi selama waktu pendiaman agar panasnya tetap ada kecuali kalau makanan itu memang perlu dikeringkan (misalnya, sebagian kue dan biskuit). Dengan didiamkan, makanan dapat matang dengan sendirinya dan juga membantu rasa bercampur dan mengembang.

CARA MEMBERSIHKAN OVEN ANDA

1 Jaga kebersihan bagian dalam oven

Remahan makanan atau cairan tumpah dapat menempel pada dinding oven dan antara segel dan permukaan pintu. Segera lap tumpahan itu dengan kain lembap. Remahan dan tumpahan akan menyerap energi gelombang mikro dan memperpanjang waktu memasak. Gunakan kain basah untuk menyeka remahan yang jatuh di antara pintu dan bingkai. Selalu jaga agar area ini bersih untuk memastikan segel terkunci rapat. Buang remahan makanan yang membandel dengan kain sabun, kemudian bilas dan keringkan. Jangan gunakan detergen yang keras atau pembersih abrasif. Baki logam dapat dicuci dengan tangan atau dalam mesin cuci piring.

2 Jaga kebersihan bagian luar oven

Bersihkan bagian luar oven dengan sabun dan air, kemudian dengan air bersih dan keringkan dengan kain lembut atau handuk kertas. Untuk mencegah kerusakan pada bagian yang beroperasi di dalam oven, jangan biarkan air meresap ke dalam bukaan ventilasi. Untuk membersihkan panel kontrol, buka pintu untuk mencegah agar oven tidak menyala secara tiba-tiba, dan lap dengan kain basah, lalu segera diikuti dengan kain kering. Tekan STOP/CLEAR setelah membersihkan.

3 Jika uap terakumulasi di dalam atau di sekitar luar pintu oven, lap panel dengan kain lembut. Hal ini dapat terjadi bila oven dioperasikan dalam kondisi kelembapan yang tinggi dan tentunya hal ini akan merusak unit.

4 Pintu dan segel pintu harus tetap bersih. Hanya gunakan air hangat dan sabun, bilas, kemudian keringkan seluruhnya.

JANGAN GUNAKAN BAHAN ABRASIF, SEPERTI BUBUK PEMBERSIH ATAU BANTALAN BAJA DAN PLASTIK.

Bagian logam akan lebih mudah untuk dirawat jika sering dilap dengan kain yang lembap.

MENGGUNAKAN FUNGSI SMART DIAGNOSIS™

Gunakan fungsi ini jika Anda memerlukan diagnosis yang akurat oleh pusat layanan LG Electronics ketika malfungsi produk atau kegagalan lainnya. Gunakan fungsi ini hanya untuk menghubungi perwakilan layanan, tidak selama operasi normal.

1. Ketika diperintahkan untuk melakukannya oleh call center, tahan bagian bicara telepon ke logo Smart Diagnosis™ pada controller.



CATATAN

- Jangan sentuh tombol lainnya.



2. Dengan pintu tertutup, tekan terus dan tahan tombol STOP/Cancel selama 3 detik sehingga 'Loc' muncul di layar. Terus tahan tombol STOP/Cancel selama 5 detik tambahan sampai '5' muncul di display. (Jadi, tombol STOP/Cancel perlu ditahan selama 8 detik).

Nada akan muncul dari balik simbol Smart Diagnosis.

3. Tetap tempatkan ponsel di tempat sampai transmisi nada selesai. Display akan menghitung mundur waktu.

4. Setelah hitung mundur berakhir dan nada telah berhenti, lanjutkan pembicaraan dengan agen call center, yang kemudian akan dapat membantu Anda dengan menggunakan informasi yang dikirimkan Smart Diagnosis.



CATATAN

- Untuk hasil yang baik, jangan gerakkan telepon sementara nada sedang ditransmisikan.
- Jika agen call center tidak bisa mendapatkan rekaman yang akurat dari data, Anda mungkin akan diminta untuk mencoba lagi.

PERTANYAAN & JAWABAN

FAQ	Jawaban
Apa yang salah saat lampu oven tidak menyala?	Mungkin ada beberapa alasan mengapa lampu oven tidak menyala. Bolamnya rusak atau sirkuit listrik gagal berfungsi.
Apakah energi gelombang mikro melewati layar tampilan di pintu?	Tidak. Lubang, atau port, dibuat agar cahaya dapat masuk; lubang tidak membiarkan energi gelombang mikro masuk.
Mengapa ada nada BIP saat tombol pada panel kontrol ditekan?	Adanya nada BIP itu untuk memastikan bahwa pengaturan sudah dimasukkan dengan benar.
Akankah fungsi microwave rusak jika beroperasi dalam keadaan kosong?	Ya. Jangan pernah mengoperasikannya dalam keadaan kosong.
Mengapa telur kadang-kadang meletus?	Ketika memanggang, menggoreng, atau merebus telur, kuning telur dapat meletus karena uap berkumpul di dalam membran kuning telur. Untuk mencegah hal ini, cukup tusuk kuning telur sebelum dimasak. Jangan pernah masukkan telur dalam cangkangnya ke dalam microwave.
Mengapa waktu pendiaman disarankan setelah memasak dengan microwave selesai?	Setelah memasak menggunakan microwave selesai, makanan terus matang selama waktu pendiaman ini. Waktu pendiaman ini mampu memasak makanan secara merata. Lama waktu pendiaman tergantung pada kepadatan makanan.
Mengapa oven saya tidak selalu memasak secepat yang dijelaskan oleh panduan memasak?	Periksa panduan memasak Anda lagi untuk memastikan bahwa Anda telah mengikuti arahan dengan benar, dan untuk melihat apa yang dapat menyebabkan variasi selama memasak. Waktu panduan memasak dan pengaturan panas hanyalah saran yang dipilih untuk membantu mencegah terjadinya gosong (terlalu matang), yang merupakan masalah yang paling umum terjadi dalam oven ini. Variasi ukuran, bentuk, berat, dan dimensi makanan membutuhkan waktu yang lebih lama agar matang. Gunakan penilaian terbaik Anda dengan saran panduan memasak untuk menguji kondisi makanan, seperti yang Anda lakukan dengan kompor konvensional.
Mengapa muncul kata 'Cool' atau sisa waktu memasak di layar dengan kebisingan kipas setelah memasak dengan microwave selesai?	Setelah selesai memasak, kipas angin dapat beroperasi untuk mendinginkan oven. Layar akan menampilkan 'Cool'. Jika Anda membuka pintu atau menekan sekali STOP/CANCEL sebelum waktu memasak selesai, waktu memasak yang tersisa akan ditampilkan di layar. Ini bukanlah kerusakan.

Saat mengoperasikan oven microwave, jika Anda menggunakan produk seperti radio, TV, LAN nirkabel, Bluetooth, peralatan medis, peralatan nirkabel dll, Menggunakan frekuensi yang sama dengan oven microwave, produk dapat menerima gangguan dari produk ini. Gangguan ini tidak menunjukkan masalah microwave atau produk dan bukan merupakan kerusakan. Oleh karena itu, oven aman digunakan. Namun, peralatan medis juga dapat menerima gangguan, jadi Anda harus hati-hati ketika menggunakan peralatan medis di dekat produk.

SPESIFIKASI TEKNIS

MS259****	
Daya Input	220 V~ 50 Hz
Daya Output Microwave.	Maks. 1000 Watt (IEC60705 rating standar)
Frekuensi Microwave	2450 MHz
Dimensi Luar	476 mm(L) X 272 mm(T) X 360 mm(P)
Microwave	1150 Watt

* Dalam 1000 W dan 800 W, daya output akan berkurang untuk menghindari overheating.

Frekuensi Microwave : 2450 MHz +/- 50 MHz (Grup 2 / Kelas B) **

Peralatan grup 2: grup 2 berisi semua peralatan ISM RF di mana energi frekuensi radio dalam rentang frekuensi 9 kHz sampai 400 GHz sengaja dihasilkan dan digunakan atau hanya digunakan, dalam bentuk radiasi elektromagnetik, induktif dan / atau kopling kapasitif, untuk perawatan materi atau tujuan inspeksi/analisis.

Peralatan kelas B adalah peralatan yang cocok untuk digunakan dalam instansi domestik dan di perusahaan yang langsung terhubung ke jaringan listrik tegangan rendah yang memasok bangunan yang digunakan untuk keperluan rumah tangga.

Anda dapat men-download panduan pengguna di <http://www.lg.com>



LG Electronics Indonesia

**GANDARIA 8 OFFICE TOWER,
LT 29 BC & 31 ABCD JL.SULTAN
ISKANDAR MUDA KEBAYORAN LAMA,
JAKARTA SELATAN 12240 DKI JAKARTA,
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:**