



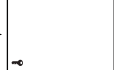























Daftar Isi

Panduan Cepat Pengoperasian	2-3
PETUNJUK KESELAMATAN PENTING	4-6
Pemasangan dan Petunjuk Umum.....	6-8
Gelombang Mikro dan Cara Kerjanya	8-9
Susunan Tampilan	10
Panel Kontrol.....	11
Pilihan Atas/Bawah.....	12
Tampilan Layar	12
Mode Memasak.....	13
Bagan Peralatan dan Perlengkapan Memasak.....	14
Pilihan Bunyi Bip.....	15
Pengaturan Kunci Keselamatan untuk Anak-anak	15
Lampu Oven.....	15
Pengaturan Daya Mikro.....	16
Pengaturan Pencairan Daya Mikro.....	17
Pengaturan Pencairan Cepat	17
Kiat dan Teknik Mencairkan.....	18
Pengaturan Panggang	19-20
Pengaturan Oven	21-22
Pengaturan Waktu (Waktu Dapur/Waktu Diam/Penundaan Mulai)	23
Pengaturan 3-Tahap	24
Pengaturan Menambah Waktu.....	25
Pengaturan Sensor Pemanasan	26
Pengaturan Pembersihan	27
Pengaturan Memasak Otomatis dan Menu	28-33
Bagan Pencairan Beku.....	34
Grafik Pemanasan Ulang	35
Grafik Memasak	36
Sebelum Meminta Perbaikan	37-38
Merawat Tungku Gelombang Mikro Anda	39
Spesifikasi Teknis	40

Panduan Cepat Pengoperasian

Setelah mencolokkan, "8888" akan muncul di jendela tampilan, kemudian Anda dapat mulai mengoperasikannya.

Fitur	Cara Menggunakan
Untuk Mengatur Pilihan Bunyi Bip Hidup/Mati (halaman 15)	 →  →  Tekan sekali. Mengatur mode Tekan sekali. Mode default adalah "On" (HIDUP)
Untuk Mengatur/Membatalkan Kunci Pengaman Anak (halaman 15)	Untuk Mengatur: Tampilan Batal: Tampilan  →   →  Tekan 3 kali Tekan 3 kali
Untuk Menyalakan/Mematikan Lampu Oven (halaman 15)	 Tekan
Untuk Menggunakan Daya Gelombang Mikro (halaman 16)	 →  →  Tekan sekali. Pilih tingkat daya Tekan sekali. →  →  Atur waktu memasak Tekan sekali.
Untuk Menggunakan Pencairan Beku Gelombang Mikro (halaman 17)	 →  →  Tekan sekali. Pilih 270 W Tekan sekali. →  →  Atur waktu memasak Tekan sekali.
Untuk Menggunakan Pencairan Cepat (halaman 17, 18)	 →  →  Tekan sekali. Mengatur berat Tekan sekali.
Untuk Menggunakan Pemanggang (halaman 19, 20)	 →  →  Tekan sekali. Pilih tingkat daya Tekan sekali. →  →  Atur waktu memasak Tekan sekali.

Panduan Cepat Pengoperasian

(lanjutan)

<p>Untuk Menggunakan Oven (halaman 21, 22)</p>	<p>Dengan / Tanpa Pemanasan Awal:</p> <p>* Lewati langkah ini jika pemanasan awal tidak diperlukan.</p>
<p>Untuk Digunakan sebagai Pengatur Waktu Dapur (halaman 23)</p>	
<p>Untuk Mengatur Waktu Tunggu (halaman 23)</p>	<p>Atur program memasak yang diinginkan -> Timer icon -> Tekan sekali. -> Temperature selection icon -> Atur waktu berdiri -> Start/Set icon -> Tekan sekali.</p>
<p>Untuk Mengatur Penundaan Mulai (Delay Start) (halaman 23)</p>	
<p>Untuk Mengatur Menambah Waktu (halaman 25)</p>	<p>Setelah memasak, tekan tombol ini untuk memilih fungsi Tambah Waktu.</p>
<p>Untuk Menggunakan Sensor Pemanasan (halaman 26)</p>	
<p>Untuk Menggunakan Program Pembersihan (halaman 27)</p>	
<p>Untuk Menggunakan Masak Otomatis (halaman 28)</p>	<p>Untuk menu 1-9 (Tanpa Pemanasan Awal); Untuk menu 10-20 (Dengan Pemanasan Awal)</p> <p>* Lewati langkah ini jika pemanasan awal tidak diperlukan.</p> <p>* Lewati langkah ini untuk menu 16-20.</p>

PETUNJUK KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN SAKSAMA DAN SIMPAN UNTUK REFERENSI DI MASA DATANG

Tindakan pencegahan yang harus dilakukan saat menggunakan Tungku Gelombang Mikro untuk Memanaskan Masakan

PEMERIKSAAN KERUSAKAN:

Tungku Gelombang Mikro ini siap digunakan apabila telah diperiksa secara menyeluruh terhadap semua kondisi sebagai berikut:

1. Pintunya tepat dan sesuai pada posisinya serta dapat dibuka dan ditutup dengan mudah.
2. Engsel pintu dalam kondisi baik.
3. Pelat logam yang ada pada segel logam di pintu tidak bengkok atau cacat.
4. Segel pintu tidak tertutup oleh makanan maupun terdapat bekas terbakar yang cukup besar.


TINDAKAN PENCEGAHAN:

Radiasi gelombang mikro dari tungku gelombang mikro dapat menyebabkan efek berbahaya jika tindakan pencegahan berikut tidak dilakukan:

1. Jangan merusak atau mematikan alat yang saling berhubungan pada pintu oven.
2. Jangan memasukkan benda, khususnya benda yang terbuat dari bahan logam, melalui celah pintu dan oven pada saat oven beroperasi.
3. Jangan menyimpan panci bergagang, kaleng yang belum dibuka, atau benda lain berbahan logam berat di oven.
4. Jangan biarkan benda logam lain, seperti kertas timah pembungkus makanan, menyentuh sisi oven.
5. Bersihkan setiap rongga oven, pintu, dan segel dengan air dan detergen lembut dalam jangka waktu tertentu. Jangan menggunakan pembersih abrasif yang dapat menggores atau menggosok permukaan di sekitar pintu.
6. Jangan gunakan pembersih abrasif yang keras atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven, karena dapat menggores permukaan, yang dapat menyebabkan kaca pecah.
7. Selalu gunakan oven dengan peralatan masak yang direkomendasikan oleh pabrik.
8. Jangan mengoperasikan oven dalam keadaan kosong (misalnya, bahan yang mudah menyerap seperti makanan dan air) di dalam rongga oven kecuali jika disebutkan dalam buku petunjuk ini.
9. Untuk engsel pintu yang horizontal, jangan menggantung benda yang berat seperti wadah makanan pada pintu saat pintu oven terbuka.

10. Jangan meletakkan wadah tertutup di dalam tungku gelombang mikro. Botol susu bayi dengan tutup ulir atau dot bayi dianggap wadah tertutup.
11. Alat ini tidak diperuntukkan bagi orang dengan cacat fisik, cacat sensor atau mental, kurang berpengalaman dan pengetahuan (termasuk anak-anak), kecuali mendapat pengawasan dan petunjuk tentang penggunaan alat oleh orang yang berpengalaman untuk keselamatan mereka.
12. Anak-anak harus selalu diawasi untuk memastikan mereka tidak memainkan alat ini.
13. Risiko bahaya bila melakukan perbaikan yang dilakukan selain oleh orang yang berpengalaman yang meliputi, melepaskan penutup pelindung dari pancaran energi gelombang mikro.
14. Permukaan bisa panas selama penggunaan.
15. Alat ini tidak boleh dipasang di belakang pintu dekoratif untuk menghindari panas berlebih.

Petunjuk Praktis:

1. Untuk penggunaan awal **Panggang** dan **Oven**, jika Anda melihat asap putih muncul, itu bukan merupakan kerusakan.
 2. Permukaan luar oven, termasuk ventilasi udara pada kabinet dan pintu oven akan menjadi panas selama **Panggang** dan **Oven** digunakan. Berhati-hatilah saat membuka atau menutup pintu dan saat memasukkan atau mengeluarkan makanan dan aksesoris.
-  **Perhatian! Permukaan panas**
3. Oven memiliki elemen pemanas yang terletak di bagian atas dan dasar oven. Setelah menggunakan fungsi **Panggang** dan **Oven** plafon akan menjadi sangat panas.
 4. Selama penggunaan alat akan menjadi panas. Perhatian diperlukan agar tidak menyentuh elemen pemanas di dalam oven.
 5. Bagian yang mudah dijangkau dapat menjadi panas saat **Panggang** dan **Oven** digunakan. Jauhkan dari jangkauan anak-anak.
 6. Sebelum menggunakan fungsi **Panggang** dan **Oven** untuk pertama kalinya, operasikan oven tanpa makanan dan aksesoris pada suhu **Oven** 200°C selama 10 menit. Ini akan memungkinkan pembakaran minyak yang digunakan untuk perlindungan karat. Ini adalah satu-satunya saat oven dioperasikan dalam keadaan kosong (kecuali saat pemanasan awal).

PETUNJUK KESELAMATAN PENTING (lanjutan)

Petunjuk Penting

PERINGATAN—Untuk mengurangi risiko terbakar, sengatan listrik, kebakaran, cedera tubuh, atau energi gelombang mikro yang berlebihan:

1. Baca seluruh isi petunjuk pada buku ini sebelum menggunakan tungku gelombang mikro ini.
2. Beberapa produk seperti telur dan wadah tertutup rapat - (misalnya, botol gelas yang tertutup **dan botol susu bayi yang tertutup rapat dengan dotnya**) - dapat meledak dan sebaiknya tidak dipanaskan di tungku gelombang mikro.
3. Gunakan tungku gelombang mikro ini hanya sesuai dengan petunjuk yang ada dalam panduan ini.
4. Sama seperti peralatan lain, penggunaan oven oleh anak-anak harus dalam pengawasan secara saksama.
5. Jangan mengoperasikan tungku gelombang mikro ini, apabila tidak berfungsi sebagaimana mestinya, atau apabila oven rusak atau terjatuh.
6. Jangan menyimpan atau menggunakan alat ini di luar ruangan.
7. Jangan merendam kabel atau tusuk kontak ke dalam air.
8. Jauhkan kabel dari permukaan yang panas.
9. Jangan biarkan kabel menggantung melewati ujung meja atau konter dapur.
10. Untuk mengurangi risiko kebakaran pada rongga oven:
 - (a) Jangan memasak makanan hingga gosong. Selalu awasi tungku gelombang mikro apabila kertas, plastik, atau peralatan yang mudah terbakar diletakkan di dalam oven untuk memfasilitasi proses memasak.
 - (b) Memanaskan kantong gandum terapeutik tidak direkomendasikan. Saat memanaskan, jangan tinggalkan tanpa pengawasan dan ikuti instruksi pabrik dengan hati-hati.
 - (c) Lepaskan pengikat kawat dari kantong sebelum memasang kantong di oven.
 - (d) Apabila bahan di dalam oven menimbulkan nyala api, biarkan pintu oven tertutup, matikan oven dengan mencabut tusuk kontak, atau matikan daya pada sekering atau panel pemutus arus listrik.
 - (e) Jangan pernah membiarkan gelombang mikro tanpa pengawasan saat memasak atau memanaskan makanan.
11. Jangan melepas panel luar oven.
12. Peralatan tidak dimaksudkan untuk dioperasikan dengan pengatur waktu eksternal atau sistem kendali jarak jauh yang terpisah.
13. Oven harus dibersihkan secara teratur dan sisa makanan harus dibuang.
14. Kegagalan untuk menjaga oven dalam kondisi bersih dapat menyebabkan kerusakan permukaan yang dapat memengaruhi masa pakai alat dan mungkin mengakibatkan situasi berbahaya.

Kotak kontak

Tungku gelombang mikro Anda harus dioperasikan pada kotak kontak listrik yang terpisah dari alat lainnya. Tegangan yang digunakan harus sesuai dengan tegangan pada tungku gelombang mikro ini. Kesalahan penggunaan tegangan dapat menyebabkan sekering daya meledak, dan/atau mengakibatkan proses memasak menjadi lebih lama. Jangan memasukkan sekering dengan daya yang lebih tinggi dalam kotak kontak.

Petunjuk Pembumian

Tungku gelombang mikro ini harus dibumikan. Jika terjadi arus pendek listrik, penghubungan ke tanah akan mengurangi risiko kejutan listrik dengan melepaskan kabel untuk aliran listrik. Tungku gelombang mikro ini dilengkapi dengan kabel yang dibumikan dengan tusuk kontak yang dibumikan. Tusuk kontak harus terpasang pada kotak kontak yang telah terpasang dengan benar dan dihubungkan ke tanah.

PERINGATAN — Penggunaan tidak benar dari tusuk kontak yang dibumikan dapat menyebabkan sengatan listrik.

Pengoperasian Motor Kipas Setelah Memasak

Setelah oven selesai digunakan, kipas mungkin masih berputar untuk mendinginkan komponen listrik. Hal ini sangat normal, dan Anda dapat mengeluarkan makanan dari oven meskipun kipas masih berputar.

Setelah menggunakan mode **Oven**, disarankan untuk membuka pintu oven untuk mempercepat proses pendinginan dan mempersingkat waktu kerja kipas.

PERINGATAN

- a) Segel pintu dan daerah segel pintu harus dibersihkan dengan kain basah. Oven ini harus selalu diperiksa apakah ada kerusakan pada segel pintu dan daerah segel pintu dan jika area ini rusak, alat ini tidak boleh dioperasikan sampai diperbaiki oleh teknisi layanan yang memenuhi syarat dan telah dilatih oleh pihak pabrik.
- b) Jika pintu dan segel pintu rusak, oven tidak boleh dioperasikan sampai diperbaiki oleh orang yang kompeten.
- c) Sangat berbahaya bagi orang yang belum berpengalaman untuk memperbaiki oven ini selain mekanik yang telah dididik oleh pihak pabrik.
- d) Risiko bahaya bila melakukan perbaikan yang dilakukan selain oleh orang yang berpengalaman yang meliputi, melepaskan penutup pelindung dari pancaran energi gelombang mikro.
- e) Apabila kabel daya perangkat ini rusak, maka harus diganti oleh pabrik, agen servis atau petugas yang berpengalaman untuk menghindari bahaya.
- f) Sebelum penggunaan, pengguna harus memeriksa peralatan yang digunakan cocok untuk digunakan pada tungku gelombang mikro.
- g) Cairan atau makanan lain tidak boleh dipanaskan dalam wadah tertutup karena dapat meledak, pada saat yang sama, harus menghindari percikan cairan mendidih.
- h) Anak-anak dapat menggunakan oven tanpa pengawasan jika petunjuk penggunaan yang mencukupi telah diberikan, agar anak-anak dapat menggunakan oven secara aman dan memahami bahaya dari penggunaan yang salah.
- i) Saat alat dioperasikan dalam mode Panggang atau Oven, anak-anak hanya boleh menggunakan oven di bawah pengawasan orang dewasa karena suhu yang dihasilkan.

Pemasangan dan Petunjuk Umum

Penggunaan Secara Umum

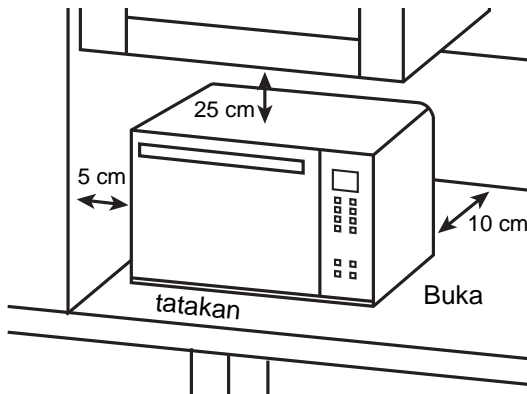
1. Untuk mendapatkan kualitas yang baik, jangan menggunakan oven ini dalam keadaan kosong. Energi gelombang mikro akan terus menerus berada di dalam oven jika tidak ada makanan atau air di dalam oven untuk menyerap energi. Hal ini dapat menyebabkan kerusakan tungku gelombang mikro termasuk percikan bunga api di dalam rongga oven.
2. Jika terlihat asap, tekan tombol **Berhenti/Batal** dan biarkan pintu tertutup untuk mencegah api menyebar. Cabut kabel daya dan/atau matikan daya pada sekering atau panel pemutus aliran listrik.
3. Tungku gelombang mikro digunakan untuk memanaskan makanan dan minuman. Mengeringkan makanan atau pakaian dan memanaskan tatakan penghangat, sandal, busa, pakaian basah, dan sebagainya dapat mengakibatkan cedera, percikan api atau kebakaran.
4. Jangan mengeringkan pakaian, koran, benda-benda lainnya di dalam oven. Benda-benda tersebut sangat mudah terbakar.
5. Jangan menggunakan produk kertas daur ulang, kecuali produk kertas memiliki label aman untuk penggunaan tungku gelombang mikro. Produk kertas daur ulang dapat mengandung bahan yang sudah bukan aslinya yang dapat mengakibatkan terjadinya percikan api dan/atau kebakaran saat digunakan.
6. Jangan menggunakan koran atau kantong kertas untuk memasak.
7. Jangan memukul atau mengetuk panel kontrol. Akan terjadi kerusakan pada pengontrol.
8. Sarung tangan khusus oven mungkin diperlukan, karena panas dari makanan yang diteruskan ke wadah memasak dan dari wadah ke oven. Oven akan menjadi panas saat Anda mengambil wadah memasak dari dalam oven.
9. Jangan meletakkan bahan yang mudah terbakar di sebelah, di atas, atau di dalam oven. Karena dapat mengakibatkan kebakaran.
10. Jangan memasak makanan secara langsung pada dasar oven, kecuali disebutkan dalam resep. (Makanan harus ditempatkan pada peralatan masak yang sesuai.)
11. **JANGAN** gunakan oven untuk memanaskan produk kimia atau bukan makanan. **JANGAN** bersihkan oven ini dengan produk yang mengandung cairan kimia yang akan merusak oven ini. **Memanaskan bahan kimia korosif dalam oven akan mengakibatkan kebocoran radiasi gelombang mikro.**
12. Saat menggunakan mode **Gelombang Mikro** jangan letakkan wadah aluminium atau logam apa pun langsung di atas Baki Enamel.
13. Jangan gunakan Baki Enamel saat memasak dalam mode **Gelombang Mikro** saja.
14. Selama memasak, uap akan mengembun di dalam dan/atau pada pintu oven. Hal ini adalah normal dan aman. Uap akan hilang setelah oven dingin.
15. Jangan tinggalkan tungku gelombang mikro tanpa pengawasan saat memanaskan ulang atau memasak makanan dalam wadah sekali pakai yang terbuat dari plastik, kertas, atau bahan mudah terbakar lainnya, karena wadah jenis ini dapat menyala jika terlalu panas.
16. Wadah berbahan logam untuk makanan dan minuman tidak boleh digunakan selama proses memasak dengan gelombang mikro.
17. Hanya gunakan peralatan memasak yang sesuai untuk digunakan dengan tungku gelombang mikro.

Pemasangan dan Petunjuk Umum (lanjutan)

Penempatan Oven

Oven ini hanya untuk penggunaan pada permukaan meja dapur. Oven ini tidak ditujukan untuk digunakan secara tertanam/menyatu dalam perangkat lain. Alat tidak boleh diletakkan di dalam lemari.

1. Oven ini harus disimpan pada permukaan yang datar, stabil dengan ketinggian lebih dari 85 cm dari lantai. Untuk pengoperasian yang benar, oven harus memiliki aliran udara yang cukup, **yaitu 5 cm di satu sisi, yang lain terbuka; 25 cm jelas di atas; 10 cm di belakang. Jangan melepas kaki-kaki oven.**



- (a) Jangan menutupi ventilasi udara. Jika ventilasi terhalangi selama pengoperasian, maka oven ini akan terlalu panas. Jika oven terlalu panas, perangkat keselamatan panas akan mematikan oven. Oven tidak beroperasi sebelum menjadi dingin kembali.
 - (b) Jangan meletakkan oven di dekat permukaan panas atau basah, seperti kompor gas, kisan listrik, atau wastafel, dsb.
 - (c) Jangan mengoperasikan oven saat kelembapan ruangan terlalu tinggi.
2. Oven ini diproduksi untuk penggunaan rumah tangga saja.

Makanan

1. Jangan menggunakan oven ini untuk memanaskan makanan kaleng atau botol yang tertutup rapat. Tekanan pada botol akan sangat tinggi dan dapat mengakibatkan ledakan. Selain itu, tungku gelombang mikro ini tidak dapat mengatur suhu makanan kaleng yang benar. Memanaskan makanan kaleng yang tidak tepat dapat merusak makanan dan berbahaya untuk dikonsumsi.
2. Jangan menggoreng lemak dengan minyak yang banyak dalam tungku gelombang mikro.
3. Telur dalam cangkangnya dan telur rebus utuh tidak boleh dipanaskan dalam tungku gelombang mikro karena dapat meledak, bahkan setelah pemanasan gelombang mikro berakhir.
4. Kentang, apel, kuning telur, sayap ayam, labu, dan sosis adalah contoh-contoh makanan yang berkulit tebal. Sebelum memasak bahan makanan tersebut pastikan untuk mengupasnya agar tidak retak.
5. Saat memanaskan cairan, misalnya sup, saus, dan minuman di dalam tungku gelombang mikro, cairan yang terlalu panas melebihi titik didih dapat terjadi tanpa ada tanda-tanda gelembung. Hal ini bisa mengakibatkan cairan panas tiba-tiba mendidih. Untuk mengantisipasinya, Anda harus mengikuti cara-cara seperti ini:
 - (a) Hindari penggunaan wadah dengan sisi lurus dengan leher menyempit.
 - (b) Jangan memanaskan terlalu lama.
 - (c) **Aduk** cairan sebelum memasukkan wadah ke oven, ulangi lagi setelah pertengahan waktu memasak.
 - (d) Setelah memanaskan, biarkan wadah berada di dalam oven untuk beberapa saat, aduk sekali lagi dan angkat secara hati-hati.
 - (e) Memanaskan minuman dengan gelombang mikro bisa menimbulkan ledakan panas, sehingga harus hati-hati dalam menangani wadah.
 - (f) Sebagai aturan umum, selalu tutup makanan basah, seperti sup, kaserol, dan hidangan di piring.
6. **JANGAN GUNAKAN TERMOMETER DAGING TRADISIONAL UNTUK tungku gelombang mikro. Untuk memeriksa suhu memasak daging dan ayam panggang, gunakan TERMOMETER khusus tungku gelombang mikro.** Atau, termometer tradisional dapat digunakan setelah makanan dikeluarkan dari oven. Apabila masih mentah, masukan kembali daging atau unggas ke dalam oven selama beberapa menit sesuai dengan tingkat daya yang direkomendasikan. Sangat penting untuk memastikan bahwa daging atau unggas matang secara menyeluruh.

Pemasangan dan Petunjuk Umum (lanjutan)

- WAKTU MEMASAK yang ada dalam buku memasak adalah PERKIRAAN.** Faktor-faktor yang memengaruhi waktu memasak adalah tingkat kelembapan yang diinginkan, suhu awal, ketinggian dataran, volume, ukuran, bentuk makanan, dan peralatan yang digunakan. Setelah Anda terbiasa dengan oven ini, Anda dapat mengatur sendiri faktor-faktor tersebut di atas.
- Lebih baik untuk MEMASAK DALAM KONDISI BELUM MATANG DARIPADA TERLALU MATANG.** Apabila masakan belum matang, tinggal masakan kembali ke dalam oven. Jika makanan terlalu matang, tidak ada yang bisa Anda lakukan. Selalu mulai dengan waktu memasak minimum yang direkomendasikan.
- Ekstra hati-hati sangat diperlukan saat memasak berondong jagung di tungku gelombang mikro. Memasak dengan waktu minimum sesuai yang direkomendasikan oleh pabrik. Gunakan petunjuk watt yang cocok untuk tungku gelombang mikro Anda. **JANGAN** pernah meninggalkan oven tanpa pengawasan saat memasak berondong jagung.
- Ketika memanaskan makanan yang berada dalam kantong plastik atau wadah kertas, selalu perhatikan oven untuk menghindari kemungkinan adanya api.
- Isi botol susu dan wadah makanan bayi lebih baik diaduk dahulu atau dikocok dan suhu pada makanan tersebut harus diperiksa sebelum diberikan kepada bayi. Untuk menghindarkan dari panas yang berlebih.

Gelombang Mikro dan Cara Kerjanya

MEMASAK DENGAN Gelombang Mikro

Gelombang Mikro adalah bentuk gelombang elektromagnetis frekuensi tinggi (sekitar 12 cm panjang gelombang) sama seperti yang digunakan pada radio. Listrik diubah ke dalam energi gelombang mikro oleh tabung magnetron. Gelombang mikro mengalir dari tabung magnetron menuju ruang oven di mana gelombang tersebut dipantulkan atau diserap.

Refleksi

Gelombang mikro dipantulkan oleh logam seperti bola yang memantul dari dinding ke dinding. Sebuah penggabungan dari yang tidak bergerak (dinding bagian dalam) dan logam yang berputar (piring putar atau wadah adukan) membantu penyebaran gelombang mikro tersebut ke semua ruang oven selama memasak.

Transmisi

Gelombang mikro dapat menembus beberapa material seperti kertas, kaca, dan plastik seperti sinar matahari menebus kaca jendela. Karena benda tersebut tidak menyerap atau memantulkan energi gelombang mikro, oleh karena itu benda tersebut sangat cocok sebagai wadah memasak dalam gelombang mikro.

Penyerapan

Gelombang mikro diserap oleh makanan. Gelombang tersebut menembus hingga kedalaman sekitar 2 hingga 4 cm.

Energi gelombang mikro membangkitkan molekul dalam makanan (khususnya air, lemak, dan molekul gula) dan menggetarkannya dengan cepat. Penggetaran ini menyebabkan gesekan dan panas. Untuk masakan yang banyak, panas yang dihasilkan dari gesekan yang dialirkan ke pusat untuk mematangkan masakan.

PERALATAN MEMASAK DENGAN Gelombang Mikro

Memasak dengan gelombang mikro membuka kemungkinan baru dalam hal kenyamanan dan fleksibilitas untuk wadah memasak. Meskipun aksesoris gelombang mikro baru terus diperkenalkan, banyak peralatan yang tersedia di sebagian besar dapur juga dapat digunakan untuk memasak dan memanaskan dengan gelombang mikro.

Kaca, Keramik, dan Porselen

Peralatan masak pecah belah tahan panas sangat berharga dalam memasak dengan gelombang mikro. Banyak dari barang-barang ini sudah tersedia di sebagian besar rumah: gelas ukur, cangkir kustar, mangkuk pencampur, piring roti, wadah kaserol tertutup, loyang persegi panjang, piring pai, dan piring kue bulat atau persegi.

Peralatan makan dapat digunakan untuk pemanasan dengan gelombang mikro. Banyak merek peralatan makan yang aman untuk gelombang mikro. Periksa informasi perawatan untuk referensi penggunaan gelombang mikro untuk peralatan makan dan penyajian. Jika peralatan makan bertanda tahan oven, maka aman untuk sering menggunakannya di dalam tungku gelombang mikro. Namun, untuk memastikannya, periksa dengan melakukan uji hidangan dengan gelombang mikro.

Beberapa jenis peralatan makan pecah belah dan peralatan makan tidak direkomendasikan untuk digunakan dalam tungku gelombang mikro.

Ingat aturan dasar ini saat menggunakan peralatan makan dan peralatan makan pecah belah. Jangan gunakan pinggan dengan pinggiran logam atau wadah dengan bagian logam. Percikan bunga api dapat terjadi dan/atau pinggan dapat pecah.

Jangan gunakan mug atau cangkir keramik dengan gagang yang direkatkan. Gagang dapat lepas dengan pemanasan yang terus menerus.

Jangan gunakan peralatan makan pecah belah yang halus. Meskipun peralatan makan pecah belah mungkin transparan bagi energi gelombang mikro, panas dari makanan dapat menyebabkan peralatan makan tersebut pecah.

CARA MENGUJI WADAH YANG AMAN UNTUK PENGGUNAAN TUNGKU GELOMBANG MIKRO:

Isi gelas ukur dengan 300 ml ($\frac{1}{2}$ bagian) air dan letakkan di tungku gelombang mikro bersama dengan wadah yang akan diuji; panaskan selama satu menit dengan daya 1000 W, jika wadahnya aman untuk tungku gelombang mikro, wadahnya akan tetap sejuk dan airnya menjadi panas. Jika wadahnya hangat, wadah telah menyerap sebagian energi gelombang mikro dan tidak boleh digunakan. Tes ini tidak dapat digunakan untuk wadah plastik yang seharusnya aman untuk mesin pencuci piring.

Gelombang Mikro dan Cara Kerjanya (lanjutan)

Toples dan Botol dapat digunakan untuk menghangatkan makanan hingga suhu penyajian, jika tutupnya dilepas terlebih dahulu. Memasak tidak boleh dilakukan di dalam wadah ini karena sebagian besar tidak tahan panas dan selama waktu pemanasan yang lama, panas dari makanan akan menyebabkan makanan menjadi retak atau pecah.

Pinggan Panggang digunakan untuk memanggang daging, daging hamburger, steak dll. Lapisan khusus pada bagian bawah pinggan menyerap energi gelombang mikro dan menjadikannya sangat panas. Ketika makanan ditambahkan ke pinggan, efek panggang akan dihasilkan. Pinggan dengan pemanasan awal sesuai dengan petunjuk pabrik. Tambahkan makanan yang akan dipanggang dan panaskan sesuai resep atau preferensi pribadi. Gunakan sarung tangan khusus oven untuk mengeluarkan piring dari tungku gelombang mikro. Jangan gunakan pinggan panggang pada Menu Otomatis. Lihat informasi yang diberikan dengan pinggan panggang untuk petunjuk lebih lanjut dan bagian pemanasan.

Jangan gunakan pinggan panggang untuk memanggang unggas utuh.

Kertas, Serbet, Tisu Kertas, Piring, dan Gelas Semuanya adalah peralatan praktis untuk memasak dengan gelombang mikro. Gunakan untuk makanan dengan waktu memasak yang singkat dan kandungan lemak yang rendah. Hindari peralatan makan kertas berlapis lilin, karena lilin dapat meleleh ke makanan saat makanan mencapai suhu tinggi. Peralatan makan kertas berlapis lilin cocok digunakan untuk mencegah percikan. Panci karton yang dilapisi poliester sekali pakai kokoh dan tersedia dalam berbagai ukuran dan cocok untuk memasak dengan gelombang mikro. **PERHATIAN: JANGAN** gunakan produk kertas daur ulang, seperti kantong kertas coklat, karena mengandung kotoran yang dapat menyebabkan percikan bunga api (percikan api biru) dan merusak oven.

Jerami, Anyaman, dan Kayu

Keranjang jerami dan anyaman dapat digunakan dalam tungku gelombang mikro dalam waktu singkat untuk menghangatkan roti kecil atau roti. Peralatan kayu besar seperti mangkuk atau talenan **TIDAK** boleh digunakan untuk pemanasan yang lama karena energi gelombang mikro dapat menyebabkan kayu menjadi kering dan rapuh.

Pinggan Plastik, Gelas Plastik, dan Beberapa Wadah Pembeku dapat digunakan dalam tungku gelombang mikro. Pilih wadah plastik secara hati-hati karena beberapa bisa menjadi lunak, terdistorsi, atau berongga karena panasnya makanan. Periksa rekomendasi pabrik mengenai keamanan memasak dengan gelombang mikro. Pinggan plastik tidak boleh digunakan untuk memasak dalam waktu lama atau dengan makanan yang memiliki kandungan lemak dan gula yang tinggi.

Kantong memasak yang dirancang untuk tahan perebusan, pembekuan, atau pemanasan konvensional aman untuk digunakan di gelombang mikro. Siapkan kantong sesuai petunjuk pabrik. Tutup kantong masak dengan tali nilon yang disediakan, jika tidak, gunakan seutas tali katun, atau potongan strip dari ujung kantong yang terbuka. Buatlah enam celah berukuran 1 cm ($\frac{1}{2}$ inci.) di bagian atas kantong agar uap dapat keluar. **JANGAN** gunakan kawat pengikat untuk menutup kantong. Kawat dapat bertindak sebagai antena dan menyebabkan percikan bunga api (percikan api biru). Kawat pengikat dapat terbakar dan merusak oven. **JANGAN** memasak dalam kantong penyimpanan makanan dari plastik. Mereka tidak tahan panas dan dapat meleleh. Jangan gunakan kantong pemanggang pada program Auto Sensor (Sensor Otomatis).

Plastik Pembungkus (cling film) dapat digunakan untuk menutupi hidangan di sebagian besar resep. Selama waktu pemanasan yang lama, beberapa kerusakan pada pembungkus dapat terjadi. Saat menggunakan "penutup" *cling film*, serta tutup kaca apa pun, berhati-hatilah saat melepaskannya agar Anda dapat terhindar dari luka bakar akibat uap. Setelah pemanasan, kendurkan plastik tetapi biarkan pinggan tertutup.

Untuk Memasak Sensor Otomatis, jangan membalikkan sudut penutup *cling film*.

Wadah atau peralatan masak dari logam, dan peralatan dengan pinggiran logam, **TIDAK** boleh digunakan di tungku gelombang mikro. Karena energi gelombang mikro dipantulkan oleh logam dan bagian dalam wadah logam tidak akan matang secara merata. Terdapat kemungkinan "percikan bunga api". Ini adalah pelepasan statis atau percikan biru antara celah di logam atau antara logam dan bagian dalam oven. Percikan bunga api dapat menyebabkan kerusakan pada dinding oven. Jika terjadi percikan bunga api, matikan unit dan pindahkan makanan ke wadah non-logam.

Meskipun peralatan logam harus dihindari saat memasak dengan gelombang mikro, beberapa peralatan logam dapat berguna saat digunakan dengan benar.

Aluminium Foil dapat digunakan dengan aman jika panduan tertentu dipatuhi.

Karena memantulkan energi gelombang mikro, foil dapat digunakan untuk keuntungan dalam beberapa resep. Dapat digunakan untuk mencegah makanan terlalu matang. Potongan kecil foil digunakan untuk menutupi area seperti sayap ayam, ujung daging panggang, atau bagian tipis lainnya yang dimasak sebelum sisa resep selesai. Foil digunakan dalam kasus ini untuk memperlambat atau menghentikan proses memasak dan mencegah makanan terlalu matang.

Potongan foil dapat digunakan sebagai penyangga dengan potongan batang koktail kayu.

Wadah Berlapis Foil, baik karton atau plastik, **TIDAK** boleh digunakan dalam tungku gelombang mikro. Karton susu berlapis foil, wadah konsentrat jus jeruk beku, atau wadah kue, termasuk dalam beberapa campuran kue adalah contoh hal yang harus dihindari.

Tusuk Sate Logam dapat digunakan jika jumlah makanan sebanding dengan jumlah logam. Berhati-hatilah dalam penempatan tusuk sate untuk menghindari percikan bunga api antara tusuk sate atau antara tusuk sate dan sisi oven.

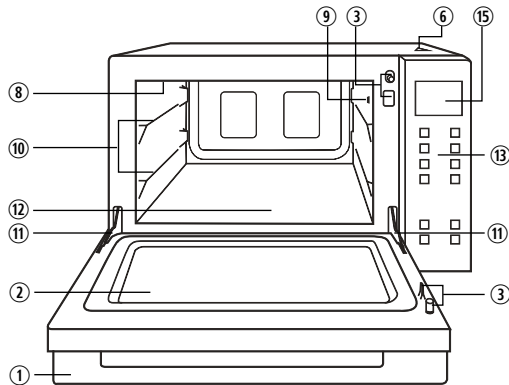
Tusuk sate kayu adalah yang terbaik dan dapat dibeli dengan mudah di pasar setempat, toko kelontong, atau di bagian peralatan rumah tangga di banyak toko serba ada.

Termometer tersedia untuk digunakan dalam tungku gelombang mikro. **JANGAN GUNAKAN TERMOMETER DENGAN MERKURI ATAU TERMOMETER DAGING KONVENSIONAL** dalam makanan saat dipanaskan dalam tungku gelombang mikro.

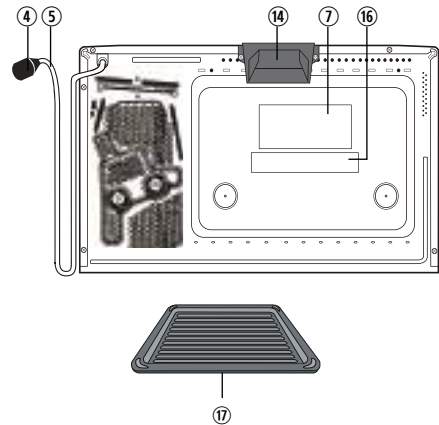
Kawat Pengikat Logam atau berlapis kertas atau plastik, **TIDAK** boleh digunakan dalam tungku gelombang mikro.

Susunan Tampilan

Tampak Depan



Tampak Belakang



① Gagang pintu

Tarik gagang pintu ke bawah untuk membuka. Ketika Anda membuka pintu oven selama proses memasak, ini akan membuat proses memasak berhenti sementara tanpa menghapus pengaturan yang diprogram. Memasak akan dilanjutkan segera setelah pintu ditutup dan tombol Mulai/Atur ditekan. Lampu oven akan menyala setelah pintu oven dibuka.

② Jendela oven

③ Sistem Kunci Keamanan Pintu

Untuk mencegah cedera, jangan masukkan jari, pisau, sendok, atau benda lain ke lubang pengait.

④ Tusuk kontak

⑤ Kabel

⑥ Simbol peringatan

⑦ Label peringatan (Beberapa area mungkin memiliki dua label peringatan di bagian belakang oven.)

⑧ Elemen panggang

⑨ Lampu LED

Lampu oven akan menyala segera setelah pintu oven dibuka.

⑩ Posisi rak

⑪ Engsel pintu

Untuk mencegah cedera saat membuka atau menutup pintu, jauhkan jari dari engsel pintu

⑫ Meja Datar

1. Bersihkan meja datar setelah pendinginan.
2. Jangan letakkan makanan di meja datar secara langsung. Letakkan makanan di dalam wadah atau rak wadah khusus untuk tunggu gelombang mikro.

⑬ Panel kontrol

⑭ Pembuangan ventilasi udara

⑮ Jendela tampilan

⑯ Label identifikasi

⑰ Baki Enamel

1. Tempatkan baki enamel di atas rak.
2. Keluarkan baki dengan sarung tangan bersekat setelah digunakan. Untuk mencegah tangan yang melepuh, jangan menyentuh baki dengan tangan telanjang.

3. Berat maksimum yang dapat digunakan pada aksesori oven adalah 3,2 kg.

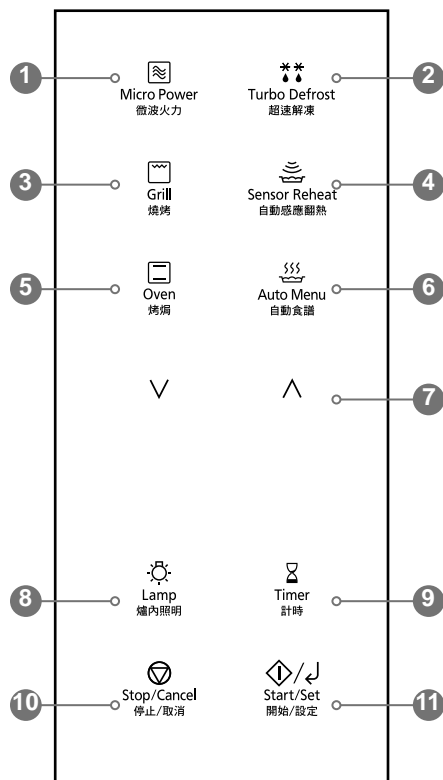
Catatan: Baki Enamel dan Wadah Logam tidak dapat digunakan saat menggunakan fungsi gelombang mikro.

Catatan:

Ilustrasi di atas hanya untuk referensi.

Panel Kontrol

Panel kontrol memiliki tata letak dan fungsi yang sama, meskipun tampilan bahasanya mungkin berbeda.



1. **Daya Mikro** (halaman 16-17)
2. **Pencairan Cepat** (halaman 17-18)
3. **Panggang** (halaman 19-20)
4. **Sensor Pemanasan** (halaman 26)
5. **Oven** (halaman 21-22)
6. **Menu Otomatis** (halaman 27-33)
7. **Pilihan Atas/Bawah** (halaman 12)
Pilih menu daya, suhu, waktu, berat, atau menu otomatis dengan mengetuk “V” / “^”.
8. **Lampu** (halaman 15)
9. **Timer** (halaman 23)
10. **Berhenti/Batal**
Sebelum memasak:
Tekan satu kali untuk menghapus program.
Selama Memasak:
Tekan satu kali untuk menghentikan program memasak. Satu ketukan lagi akan membatalkan semua instruksi Anda dan "0" akan muncul di layar.
11. **Mulai/Atur**

Bunyi bip

Bunyi bip saat tombol diketuk. Jika bunyi bip ini tidak berbunyi, Anda mungkin telah mematikan pilihan bip, Anda dapat menyalakannya dengan mengetuk tombol **Mulai/Atur** satu kali lalu mengetuk setelah “V” / “^” pertama kali dicolokkan, (lihat halaman 15). Saat oven berubah dari satu fungsi ke fungsi lainnya atau mengingatkan Anda untuk mengaduk makanan selama memasak, terdengar bunyi bip dua kali. Setelah pemanasan awal pada oven selesai, tiga bunyi bip berbunyi. Setelah selesai pemanasan awal pada beberapa menu otomatis, bunyi bip panjang akan terdengar. Setelah selesai memasak, lima bunyi bip akan terdengar.

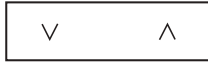
Catatan:

Jika suatu operasi telah diatur dan **Mulai/Atur** tidak ditekan dalam waktu 6 menit, oven akan secara otomatis membatalkan operasi tersebut. Layar akan kembali ke “0”.

Pilihan Atas/Bawah

Pilih menu daya, suhu, waktu, berat, atau menu otomatis dengan mengetuk “√” / “^”. Daya, suhu, waktu, berat, atau nomor menu otomatis muncul di jendela tampilan. Waktu/bobot/suhu dapat disesuaikan dengan cepat dengan menahan tombol.

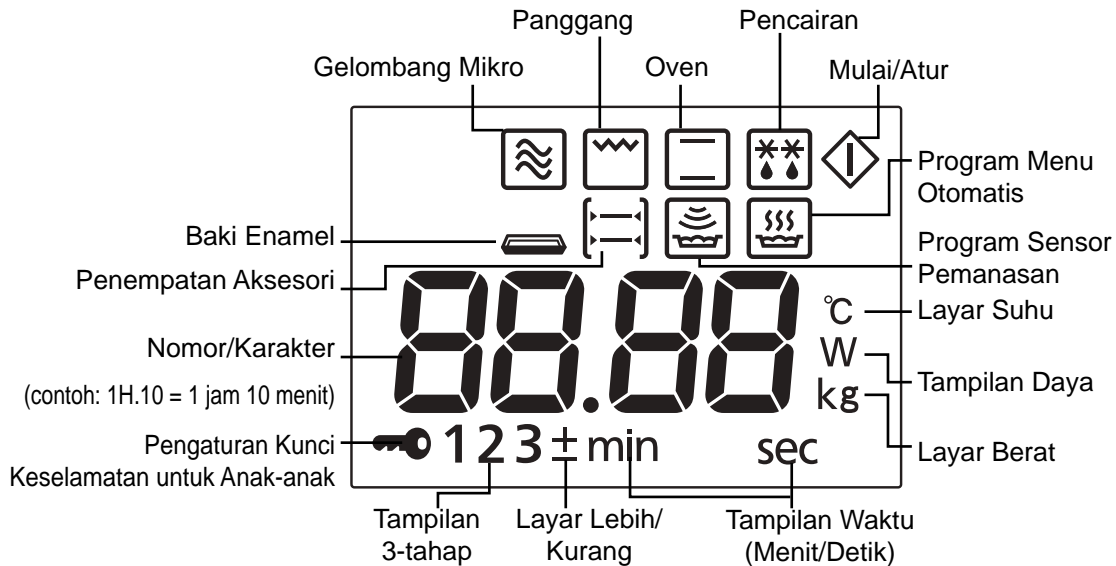
- 1 Daya/Suhu/Waktu/Berat/Pemilihan Menu Otomatis:**
Pilih menu daya, waktu, berat, suhu, atau menu otomatis dengan mengetuk “√” / “^”.



- 2 Tambahkan Waktu:**
Gunakan tombol untuk Fungsi Tambah Waktu (lihat halaman 25)


- 3 Pilihan Lebih/Kurang:**
Untuk mengatur lebih banyak/kurang untuk Sensor Pemanasan (lihat halaman 26).

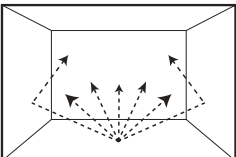
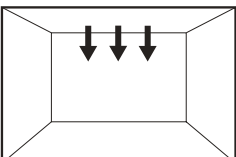

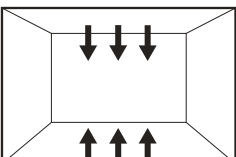

Tampilan Layar



Mode Memasak

Diagram yang ditunjukkan di bawah ini adalah contoh aksesoris. Aksesoris dapat beragam tergantung pada resep/hidangan yang digunakan.

Ikon " pada bagan di bawah ini berarti Baki Enamel.

Mode memasak		
<p>Gelombang Mikro</p>  <p>Aksesoris -</p>	<p>Penggunaan</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pencairan Beku ■ Pemanasan Ulang ■ Melelehkan: mentega, cokelat, keju. ■ Memasak ikan, sayuran, buah-buahan, telur. ■ Menyiapkan: buah rebus, selai, kустar, kue sus, kue kering, karamel, daging, ikan. ■ Memanggang kue tanpa warna. <p>Tanpa pemanasan awal</p>	
	<p>Wadah</p> <p>Gunakan sendiri tempat makan, piring, atau mangkuk Pyrex® Anda sendiri, langsung di dasar oven. Dapat digunakan di gelombang mikro, bukan logam.</p>	
<p>PANGGANG</p>  <p>Aksesoris</p> 	<p>Penggunaan</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Memanggang daging atau ikan. ■ Memanggang roti. ■ Mewarnai hidangan gratin atau pai meringue. <p>Tanpa pemanasan awal</p>	
	<p>Wadah</p> <p>Timah logam yang tahan panas dapat digunakan pada Baki Enamel di posisi rak bawah atau atas.</p>	
<p>OVEN</p>  <p>Aksesoris</p> 	<p>Penggunaan</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Memanggang hidangan kecil dengan waktu memasak singkat: puff pastry, kue kering, bolu gulung, scone. ■ Memanggang khusus: roti gulung atau brioche, kue sponge. ■ Memanggang pizza dan kue tar. <p>Pemanasan awal disarankan</p>	
	<p>Wadah</p> <p>Timah logam yang tahan panas dapat digunakan pada Baki Enamel di posisi rak bawah atau atas. Jangan letakkan makanan langsung di atas dasar oven.</p>	

Bagan Peralatan dan Perlengkapan Memasak

	Gelombang Mikro	Panggang	Oven
Baki Enamel	tidak	ya	ya
Aluminium foil	tidak	ya	ya
Piring Keramik	ya	ya	ya
Pinggan Panggang	ya	tidak	tidak
Kantong kertas coklat	tidak	tidak	tidak
Peralatan makan khusus oven/gelombang mikro	ya	ya	ya
Tidak aman untuk oven/gelombang mikro	tidak	tidak	tidak
Wadah kertas sekali pakai	ya*	ya*	ya*
Barang pecah belah barang pecah belah & keramik oven	ya	ya	ya
Tidak tahan panas	tidak	tidak	tidak
Peralatan masak logam	tidak	ya	ya
Kawat pengikat dari logam	tidak	ya	ya
Kantong memasak dengan oven	ya	ya*	ya*
Serbet dan tisu kertas	ya	tidak	tidak
Rak pencairan beku dari plastik	ya	tidak	tidak
Pinggan plastik khusus gelombang mikro	ya	tidak	tidak
Tidak aman untuk gelombang mikro	tidak	tidak	tidak
Bungkus plastik khusus gelombang mikro	ya	tidak	tidak
Jerami, anyaman, kayu	ya	tidak	tidak
Termometer khusus gelombang mikro	ya	tidak	tidak
konvensional	tidak	ya	ya
Kertas dengan lilin	ya	ya	ya
Peralatan panggang silikon	ya*	ya*	ya*

* Lihat rekomendasi pabrik, harus dapat menahan panas, atau ikuti petunjuk resep.

Pilihan Bunyi Bip

Oven ini memiliki mode "Bip Hidup" dan "Bip Mati". Fungsi unik tungku gelombang mikro Panasonic ini memungkinkan Anda untuk menetapkan fitur awal non-memasak oven Anda.



1. Tekan tombol **Mulai/Atur** setelah pertama kali dicolokkan. "bEEP" (Bip) muncul di jendela tampilan. Mode default adalah "On" (Hidup).
2. Tekan tombol **Pilihan Atas/Bawah**. Mode beralih ke "OFF" (MATI).
3. Setelah mengatur, ketuk tombol **Berhenti/Batal** untuk keluar.

Catatan:

1. Pilihannya hanya dapat dipilih saat Anda mencolokkan oven.
2. Tekan tombol **Pilihan Atas/Bawah**, maka akan kembali ke mode awal.

Pengaturan Kunci Keselamatan untuk Anak-anak

Menggunakan sistem ini akan membuat kontrol oven tidak dapat dioperasikan; namun, pintunya bisa dibuka. Kunci anak dapat ditetapkan ketika layar menunjukkan "0".

Untuk mengatur:



Untuk membatalkan:



Catatan:

Untuk mengatur atau membatalkan kunci pengaman anak, tombol **Mulai/Atur** atau tombol **Berhenti/Batal** harus ditekan 3 kali dalam waktu 10 detik.

Lampu Oven

Untuk menyalakan/mematikan lampu oven.



Tekan tombol **Lampu** untuk menyalakan/mematikan lampu oven.


Catatan:

Fitur ini tidak tersedia dalam mode kunci pengaman anak.

Pengaturan Daya Mikro

Tersedia 6 tingkat daya gelombang mikro yang berbeda. Jangan letakkan makanan langsung di atas dasar oven. Gunakan tempat makan, piring, atau mangkuk Anda sendiri yang ditutup dengan penutup atau lapisan tipis yang ditusuk langsung di dasar oven.



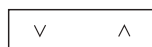
1. Tekan tombol **Daya Mikro** sekali. Simbol gelombang mikro "  " akan muncul.



2. Pilih tingkat daya.
Tekan "V" / "^" hingga daya yang Anda perlukan muncul di jendela tampilan. (lihat bagan di bawah)



3. Tekan tombol **Mulai/Atur** untuk mengonfirmasi pilihan.



4. Pilih waktu memasak dengan menekan tombol "V" / "^".
(Daya Tinggi: hingga 30 menit)
(Daya Lainnya: hingga 1 jam 30 menit)



5. Tekan tombol **Mulai/Atur** untuk memulai. Program memasak akan dimulai dan waktu pada layar akan dihitung mundur.

Tingkat Daya	Contoh Penggunaan
1000 W (Tinggi)	Mendidihkan air. Memasak buah-buahan segar, sayuran, buah yang diawetkan, dan permen.
800 W (Sedang Tinggi)	Memasak ikan dan makanan laut, daging, unggas, telur, dan kue.
600 W (Sedang)	Memasak kue, merebus makanan, melelehkan mentega dan coklat.
440 W (Rendah)	Memasak daging alot, merebus sup, dan melembutkan mentega.
270 W (Pencairan Beku)	Mencairkan daging, ayam, atau makanan laut.
100 W (Hangat)	Menjaga makanan tetap hangat dan melembutkan es krim.

Catatan:

- Anda dapat mengubah waktu memasak selama memasak jika diperlukan. Tekan "V" / "^" untuk menambah atau mengurangi waktu memasak. Waktu dapat ditambahkan/dikurangi dalam kelipatan 1 menit, hingga 10 menit.
- Jangan menggunakan gelombang mikro hanya dengan wadah logam di dalam oven.
- Jangan letakkan makanan langsung di dasar oven. Letakkan pada pinggan kaca atau pinggan khusus gelombang mikro. Memasak atau memanaskan ulang makanan dengan gelombang mikro harus ditutup atau dilapisi plastik, kecuali dinyatakan sebaliknya.
- Untuk memasak 3 tahap, lihat halaman 24.
- Waktu siaga dapat diprogram setelah mengatur daya gelombang mikro dan waktu. Lihat menggunakan pengatur waktu halaman 23.

Pengaturan Pencairan Daya Mikro

Fitur ini memungkinkan Anda mencairkan makanan dengan pengaturan waktu pilihan Anda.



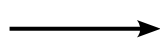
1. Tekan tombol **Daya Mikro** sekali. Simbol gelombang mikro "☰" akan muncul.



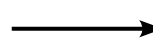
2. Tekan "v" / "^" hingga 270 W muncul di jendela tampilan. ("☰" dan "☱" akan muncul.)



3. Tekan tombol **Mulai/Atur** untuk mengonfirmasi pilihan.



4. Pilih waktu memasak dengan menekan tombol "v" / "^".
(Waktu memasak maksimum: hingga 1 jam 30 menit)



5. Tekan tombol **Mulai/Atur** untuk memulai. Program memasak akan dimulai dan waktu pada layar akan dihitung mundur.

Catatan:

1. Dianjurkan untuk membuka pintu oven dan mengeluarkan bagian-bagian yang dicairkan selama operasi. Balikkan, aduk atau atur ulang bagian yang masih dalam keadaan beku.
2. Untuk waktu pencairan beku manual, lihat bagan pencairan beku di halaman 34.
3. Harap gunakan bungkus plastik atau penutup saat mencairkan.

Pengaturan Pencairan Cepat

Fitur ini memungkinkan Anda untuk mencairkan daging, unggas, dan makanan laut secara otomatis hanya dengan mengatur beratnya. Penyajian/beratnya adalah 100 g hingga 2000 g.



1. Tekan tombol **Pencairan Cepat** sekali.



2. Pilih berat yang diperlukan dengan menekan tombol "v" / "^".



3. Tekan tombol **Mulai/Atur** untuk memulai. Program pencairan beku akan dimulai dan waktu pada layar akan dihitung mundur.

Catatan:

1. Pencairan Cepat bisa digunakan untuk mencairkan potongan daging, unggas, dan ikan sesuai beratnya. Oven akan menentukan waktu pencairan dan tingkat daya. Pada saat oven telah diprogram, waktu pencairan beku akan muncul di tampilan. Untuk hasil terbaik, berat minimum yang direkomendasikan adalah 200 g.
2. Balik makanan, keluarkan makanan yang sudah dicairkan dan lapisi ujung tipis/tulang berlemak dari daging panggang dengan aluminium foil ketika buzzer berbunyi di tengah-tengah proses memasak.
3. Bentuk dan ukuran makanan akan menentukan berat maksimum yang dapat ditampung oleh oven.
4. Biarkan waktu tunggu untuk memastikan makanan benar-benar dicairkan.
5. Jika 'HOT' (PANAS) muncul di jendela tampilan, suhu oven terlalu tinggi dari penggunaan sebelumnya dan program otomatis tidak dapat diatur. Mode dan waktu memasak dapat diatur secara manual.

Kiat dan Teknik Mencairkan

Persiapan Untuk Pembekuan

Hasil kualitas pencairan makanan tergantung dari kualitas asli sebelum pembekuan, cara pembekuan, serta kiat dan waktu pencairan. Jadi sangatlah penting untuk membeli makanan yang segar dan berkualitas tinggi. Serta langsung dibekukan setelah membeli. Foil plastik tebal, kemasan, kulit tortilla beku, dan daging yang telah disegel sebelum dijual semuanya dapat disimpan di lemari es untuk beberapa waktu.

Catatan:

1. Ketika membekukan daging, unggas, dan ikan atau hidangan laut, makanan harus diatur dengan rata dan dibungkus dalam wadah kotak atau bulat sebesar 2,5-5 cm.
2. Bersihkan ayam sebelum dibekukan. (Jeroan bisa dibekukan secara terpisah.) Bersihkan dan keringkan ayam. Ikat kaki dan paha.
3. Keluarkan semua udara dan segel kemasan dengan aman. Berikan label kemasan dengan jenis dan potongan daging, tanggal, dan berat.
4. Lepaskan aluminium foil jika kemasan dibuat dari aluminium untuk mencegah percikan bunga api.
5. Makanan di kulkas harus disimpan dalam suhu di bawah -18°C . (Setidaknya 24 jam di freezer sebelum dicairkan.)

Pencairan Cepat

Fungsi Pencairan Cepat dioperasikan sesuai dengan berat makanan. Sebagian besar potongan makanan seperti ayam, daging, dan ikan dapat dicairkan dengan mudah menggunakan fungsi ini. Atur berat berdasarkan berat makanan sebenarnya, dan tungku gelombang mikro akan mengatur daya dan waktu secara otomatis. Layar tampilan akan menampilkan waktu pencairan beku sesudah penyetelan. Makanan yang terdaftar pada tabel di bawah ini adalah makanan yang paling sesuai untuk fungsi pencairan beku ini. Berat minimal adalah 100 g dan berat maksimum adalah 2000 g untuk mendapatkan hasil terbaik.

Makanan	Berat maksimum untuk makanan
Daging cincang gulung, ayam, dan iga	2000 g
Daging sapi, domba, ayam utuh	2000 g
Ikan utuh, kerang, udang, dan filet ikan	1000 g

Kiat untuk Pencairan Cepat

Daging yang masih dengan tulang. Misalnya, jika daging dengan tulang mempunyai berat yang sama sebagai daging murni, daging dengan tulang lebih ringan daripada daging saja. Jadi, kurangi 500 g untuk 2000 g daging dengan tulang lebih baik untuk dicairkan dan 200 g - 300 g untuk daging dengan tulang kurang dari 2000 g.

Bunyi berdengung dua kali

Balik daging, ayam, ikan, dan kerang. Pisahkan daging rebus, potongan ayam, dan daging cincang gulung. Pisahkan daging cincang gulung dari hamburger. Lindungi bagian tepi sayap ayam, daging panggang, lemak, atau tulang.

Kunci untuk pencairan beku

Untuk mencairkan dengan rata, balik makanan atau pindahkan posisi makanan dalam wadah selama proses pencairan.



Buang pembungkus daging mentah dan letakkan daging di piring.



Lindungi bagian depan paha ayam menggunakan aluminium foil.



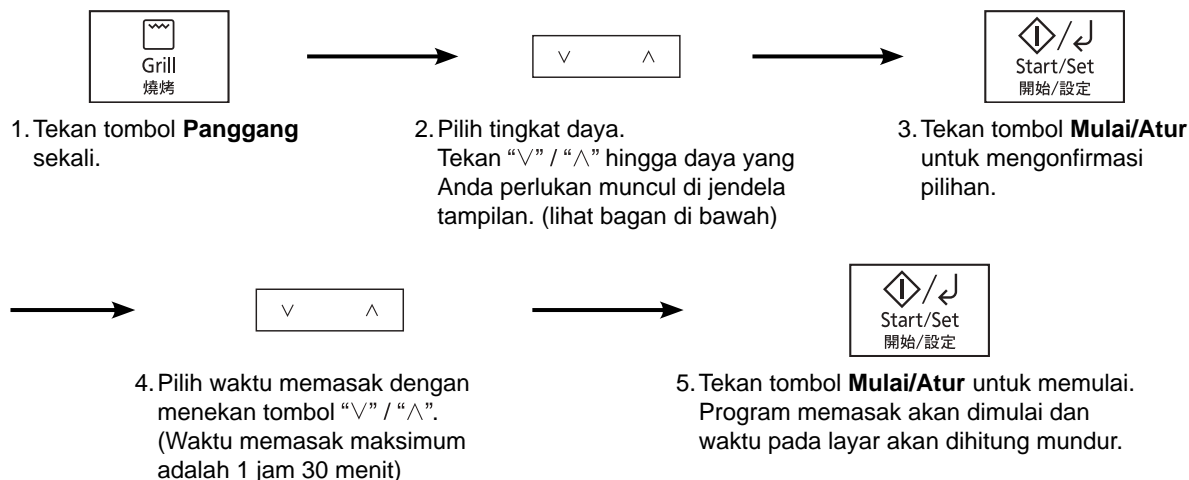
Lindungi kepala dan ekor ikan utuh dengan menggunakan aluminium foil.



Buang pembungkus filet ikan dan letakkan daging di piring.

Pengaturan Panggang

Sistem pemanggangan pada oven memberikan proses memasak yang cepat dan efisien untuk berbagai macam makanan, misalnya daging, sosis, steak, roti panggang, dll.



Tingkat Daya	Cocok untuk makanan berikut
Panggang 1 (Rendah)	Irisan daging ayam atau sapi
Panggang 2 (Sedang)	Makanan laut yang kecil
Panggang 3 (Tinggi)	Roti dan roti panggang

Aksesori Oven untuk Digunakan

Saat memanggang ikan, daging, atau makanan kecil, Baki Enamel harus diletakkan di posisi rak atas. Untuk makanan yang lebih besar, Baki Enamel harus berada di posisi rak bawah.

Letakkan makanan di atas Baki Enamel

Baki Enamel akan memungkinkan lemak dan cairan menetes ke dalam saluran air untuk mengurangi percikan dan asap berlebih saat memanggang.

Kebanyakan makanan harus dibalik setelah waktu memasak berjalan setengahnya. Saat membalik makanan, buka pintu oven dan keluarkan Baki Enamel dengan hati-hati dengan memegangnya dengan kuat.

Setelah dibalik, kembalikan makanan ke dalam oven, tutup pintu dan tekan tombol **Mulai/Atur** untuk memulai. Oven akan terus melanjutkan penghitungan mundur waktu memasak yang tersisa. Aman untuk membuka pintu oven setiap saat untuk memeriksa kematangan makanan selagi dipanggang.



Untuk memanggang makanan kecil, gunakan Baki Enamel di posisi rak atas.

Catatan:

1. Anda dapat mengubah waktu memasak selama proses memasak jika diperlukan. Tekan “√” / “^” untuk menambah atau mengurangi waktu memasak. Waktu dapat ditambahkan/dikurangi dalam kelipatan 1 menit, hingga 10 menit.
2. Tidak ada daya gelombang mikro pada program **Panggang** saja.
3. Gunakan Baki Enamel yang disediakan, seperti yang telah dijelaskan.
4. Fungsi **Panggang** hanya akan beroperasi dengan pintu oven tertutup.
5. Sebagian besar daging, misalnya bacon, sosis, daging dapat dimasak pada pengaturan terpanas **Panggang 3**. Pengaturan ini cocok untuk memanggang roti, muffin, dan teacake, dll.
6. **Panggang 2** dan **Panggang 1** digunakan untuk makanan yang lebih lembut atau makanan yang membutuhkan waktu panggang yang lebih lama, misalnya porsi ikan atau ayam.
7. **Jangan pernah menutupi makanan saat memanggang.**
8. Baki Enamel dan oven di sekelilingnya akan menjadi sangat panas. Gunakan sarung tangan oven.
9. Setelah memanggang, baki enamel harus dikeluarkan untuk dibersihkan sebelum digunakan kembali dan dinding serta lantai oven harus dilap dengan kain yang telah dibasahi dengan air sabun panas untuk menghilangkan minyak.
10. Ketika menggunakan pemanggang untuk memasak makanan, waktu memasak akan sama dengan pemanggang tradisional.

Pengaturan Oven

Oven ini dapat digunakan sebagai oven dengan menggunakan mode oven yang menggunakan panas atas dan bawah. Untuk hasil yang terbaik, letakkan makanan dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya. Saat menggunakan mode oven, Baki Enamel dapat ditempatkan di posisi rak atas atau bawah.

Lihat panduan individual pada halaman 22 untuk penggunaan yang disarankan.

Jangan panaskan terlebih dahulu pada mode oven dengan Baki Enamel pada posisinya.



1. Tekan tombol **Oven** sekali.

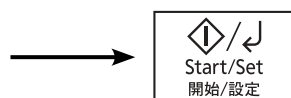


2. Pilih suhu oven.

Tekan "v" / "^" untuk memilih suhu oven. Oven dimulai pada suhu 180°C dan suhu akan dihitung dalam tahapan 10°C hingga 200°C kemudian kembali ke 30°C.

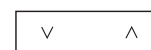


3. Tekan tombol **Mulai/Atur** untuk mengonfirmasi pilihan.



4. Tekan tombol **Mulai/Atur** untuk melakukan pemanasan awal. (kecuali untuk suhu 30-60°C) Saat suhu aktual mencapai suhu yang ditetapkan, oven akan berbunyi bip. Kemudian buka pintu dan letakkan makanan di dalamnya.

* Lewati langkah ini jika pemanasan awal tidak diperlukan.



5. Pilih waktu memasak dengan menekan tombol "v" / "^".

(Waktu memasak maksimum untuk suhu 30-60°C adalah 9 jam, dan untuk suhu 70-200°C adalah 1 jam 30 menit).



6. Tekan tombol **Mulai/Atur** untuk memulai.

Catatan: Pastikan hanya simbol oven "☐" yang masih ada di layar. Jika simbol gelombang mikro "☐" ditampilkan, hal ini salah dan program harus dibatalkan. Pilih kembali pengaturan oven.

Catatan:

1. Jika oven sebelumnya pernah digunakan dan terlalu panas untuk memfermentasi adonan pada suhu 30/40°C, 'HOT' akan muncul di jendela tampilan. Harap tunggu sampai rongga mendingin. Setelah 'HOT' (PANAS) menghilang, 30/40°C dapat digunakan lagi, jika tidak, Anda dapat memfermentasi adonan pada suhu kamar.
2. Buka pintu dengan menggunakan pintu tarik ke bawah karena jika tombol **Berhenti/Batal** ditekan, program dapat dibatalkan.
3. Oven tidak bisa melakukan pemanasan awal pada suhu 30-60°C.
4. Anda dapat mengubah waktu memasak selama proses memasak jika diperlukan. Tekan "v" / "^" untuk menambah atau mengurangi waktu memasak. Waktu dapat ditambahkan/dikurangi dalam kelipatan 1 menit, hingga 10 menit.
5. Suhu yang dipilih dapat dipanggil kembali dan diubah selama memasak dan pemanasan awal jika diperlukan. Tekan tombol **Oven** sekali untuk menunjukkan suhu di jendela tampilan. Anda dapat mengubah suhu (kecuali 30-60°C) dengan menekan tombol "v" / "^". Sementara suhu dipanggil kembali di jendela tampilan.
6. Oven akan menjaga suhu pemanasan awal yang dipilih selama sekitar 30 menit. Jika tidak ada makanan yang dimasukkan ke dalam oven atau waktu memasak yang ditetapkan, maka secara otomatis program memasak akan dibatalkan dan kembali ke "0".

Pengaturan Oven

(lanjutan)

Aksesori Oven untuk Penggunaan

Dalam mode oven, Anda dapat memasak makanan langsung di atas Baki Enamel di posisi rak atas atau bawah. Atau Anda dapat meletakkan loyang dan peralatan oven logam standar di atas Baki Enamel di posisi rak bawah. Jangan letakkan loyang dan peralatan oven langsung di dasar oven dalam mode oven.

Memanggang daging:

Baki Enamel di posisi rak bawah.



Memanggang:

Baki Enamel di posisi rak bawah.



Anda dapat menggunakan Baki Enamel untuk memanggang kentang atau sayuran, dan untuk memanggang kue peri, scone, dan kue kering. Baki ini juga cocok untuk memanaskan ulang pastri yang sudah dimasak sebelumnya.

Memanggang Sayuran/Kentang:

Baki Enamel di posisi rak bawah.



Pemanasan Ulang:

Baki Enamel di posisi rak bawah.



Perhatian: Baki Enamel dan oven di sekelilingnya akan menjadi sangat panas. Gunakan sarung tangan oven.

Panduan Suhu Oven

Untuk hasil yang terbaik, letakkan makanan dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya. Jangan lupa bahwa untuk memudahkan pemrograman suhu yang paling sering digunakan, oven Anda akan dimulai pada suhu 180°C dan dihitung dalam tahapan 10°C hingga 200°C lalu kembali ke 30°C. Makanan umumnya dimasak tanpa penutup - kecuali jika dinyatakan dalam instruksi atau resep.

Suhu °C	Pemakaian
30/40°C	Mengembangkan adonan roti atau pizza
50°C	Memanaskan makanan
60/70°C	Buah kering, dendeng sapi
80/90°C	Memasak secara perlahan
100°C	Pavlova
110°C	Meringue
140°C	Kue buah yang beragam
150/160°C	Macaroon
160/170°C	Kaserol, kue tar kecil, kue kering

Suhu °C	Pemakaian
180°C	Sandwich Victoria, cup cake, daging berukuran besar
190°C	Gratin, lasagna, pai kue, ayam, paprika isi, scone, roti gulung swiss, muffin
200°C	Paket sayuran, roti, roti bawang putih, memanggang pizza, memasak dengan minyak rendah untuk paha, potongan daging babi, dan ubi jalar, dll.

Pengaturan Waktu (Waktu Dapur/Waktu Diam/Penundaan Mulai)

Untuk Mengatur Waktu Dapur

Dengan menggunakan Pengatur Waktu, Anda dapat memprogram oven sebagai waktu dapur.



Tekan tombol **Pengatur Waktu** sekali

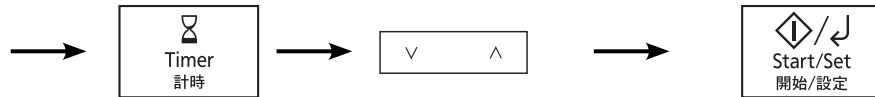
Atur pengatur Waktu Dapur dengan menekan tombol “V” / “^”.
(hingga 1 jam dan 30 menit)

Tekan tombol **Mulai/Atur**. Waktu akan menghitung mundur tanpa oven beroperasi.

Untuk mengatur waktu tunggu:

Dengan menggunakan Pengatur Waktu, Anda dapat memprogram waktu tunggu setelah memasak selesai.

Atur program memasak, dengan memasukkan mode memasak dan waktu yang dibutuhkan.



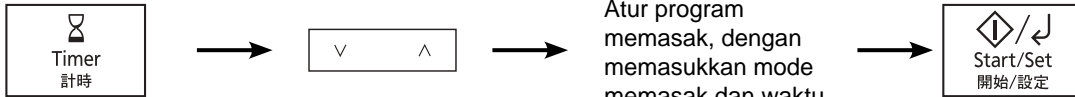
Tekan tombol **Pengatur Waktu** sekali.

Tetapkan jumlah waktu tahan yang diinginkan dengan menekan “V” / “^”.
(hingga 1 jam dan 30 menit)

Tekan tombol **Mulai/Atur**. Memasak dimulai. Setelah memasak, waktu tunggu akan menghitung mundur tanpa oven beroperasi.

Untuk Mengatur Penundaan Mulai (Delay Start)

Dengan menggunakan Pengatur Waktu, Anda dapat memprogram mulai tunda memasak.



Tekan tombol **Pengatur Waktu** sekali.

Tetapkan jumlah waktu tunda yang diinginkan dengan menekan “V” / “^”.
(hingga 1 jam dan 30 menit)

Atur program memasak, dengan memasukkan mode memasak dan waktu yang dibutuhkan.

Tekan tombol **Mulai/Atur**. Waktu tunda akan dihitung mundur. Lalu proses memasak akan dimulai.

Catatan:

1. Memasak 3 tahap dapat diprogram termasuk pengatur waktu dapur, waktu berdiri, atau penundaan mulai memasak.
2. Jika pintu oven dibuka selama waktu dapur, waktu tunggu, atau waktu tunda, waktu pada layar tampilan akan tetap menghitung mundur.
3. Jika waktu dapur terprogram, waktu tunggu atau waktu tunda melebihi satu jam, waktu akan menghitung mundur dalam satuan menit. Jika kurang dari satu jam, waktu akan dihitung mundur dalam satuan detik.
4. Waktu tahan dan tunda mulai tidak dapat diprogram bersama dengan **Program otomatis** dan fitur **Oven**. Ini untuk mencegah suhu pada makanan menjadi tinggi sebelum pencairan maupun memasak dimulai. Perubahan dalam suhu awal dapat menyebabkan hasil yang tidak akurat dan/atau makanan rusak.
5. Ketika menggunakan waktu tunggu atau mulai tunda, perubahan terjadi sampai tahapan daya 2.

Pengaturan 3-Tahap

Fitur ini memungkinkan anda untuk memprogram 3-tahap secara terus menerus.

Misalnya: Terus atur [Daya Mikro "270 W"] 2 menit, [Daya Mikro "800 W"] 3 menit dan [Panggang "2"] 2 menit.



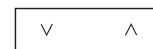
Tekan tombol **Daya Mikro** sekali.



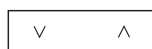
Tekan "V" / "^" untuk memilih 270 W.



Tekan sekali untuk mengonfirmasi.



Tekan "V" / "^" untuk memilih 2 menit.



Tekan "V" / "^" untuk memilih 3 menit.



Tekan sekali untuk mengonfirmasi.



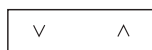
Tekan "V" / "^" untuk memilih 800 W.



Tekan tombol **Daya Mikro** sekali.



Tekan tombol **Panggang** sekali.



Tekan "V" / "^" untuk memilih Panggang "2".



Tekan sekali untuk mengonfirmasi.



Tekan the "V" / "^" untuk memilih 2 menit.



Tekan sekali untuk memulai.

Catatan:

1. Untuk memasak 3 tahap, masuk ke program memasak lain sebelum menekan tombol **Mulai/Atur**.
2. Selama pengoperasian, menyetuk tombol **Berhenti/Batal** sekali akan menghentikan pengoperasian. Menekan tombol **Mulai/Atur** akan memulai kembali operasi yang diprogram. Menekan tombol **Berhenti/Batal** dua kali akan menghentikan dan menghapus operasi yang diprogram.
3. Saat tidak beroperasi, menyetuk tombol **Berhenti/Batal** akan menghapus program yang dipilih.
4. **Program otomatis dan Oven** tidak dapat digunakan dengan memasak beberapa-tahap.

Pengaturan Menambah Waktu

Fitur ini memungkinkan Anda menambahkan waktu memasak pada akhir proses memasak sebelumnya.



Setelah memasak, tekan tombol “V” / “^” untuk memilih fungsi **Tambah Waktu**.

Tekan tombol **Mulai/Atur** untuk memulai. Waktu akan ditambahkan. Waktu pada tampilan layar tampilan akan menghitung mundur.

Mode	Waktu memasak maksimum
Daya Mikro 1000 W	30 menit
Daya Gelombang Mikro lainnya, Panggang	1 jam dan 30 menit
Oven (30-60°C)	9 jam
Oven (70-200°C), Waktu	1 jam dan 30 menit

Catatan:

1. Fungsi ini hanya tersedia untuk fungsi Daya Mikro, Panggang, Oven dan Timer dan tidak tersedia untuk program Otomatis.
2. Fungsi Add Time (Menambah Waktu) hanya tersedia dalam 1 menit setelah memasak.
3. Fungsi Menambah Waktu dapat digunakan setelah memasak 3 tahap. Tingkat daya sama dengan tingkah terakhir.

Pengaturan Sensor Pemanasan

Fitur ini memungkinkan Anda memanaskan kembali makanan tanpa memasukkan bebannya. Sensor internal mengukur kelembapan makanan dan menghitung tingkat daya gelombang mikro yang disarankan bersama dengan waktu memasak yang disarankan.



1. Tekan sekali.



2. Tekan sekali.

Setelah panas dan kelembapan terdeteksi oleh SENSOR, oven akan berbunyi bip dua kali, sisa waktu akan muncul di Jendela Tampilan dan mulai menghitung mundur.



3. Sesuaikan rasa dengan menekan tombol “√” / “^” dalam waktu 14 detik. (Opsional)

Cara Kerja

Setelah Program Sensor Pemanasan dipilih dan tombol **Mulai/Atur** diketuk, makanan akan dipanaskan. Saat makanan mulai panas, uap keluar. Ketika makanan mencapai suhu tertentu dan mulai memasak, lebih banyak uap yang dilepaskan. Peningkatan emisi uap terdeteksi oleh sensor kelembapan di oven. Ini bertindak sebagai sinyal bagi oven untuk menghitung berapa lama makanan perlu dipanaskan kembali. Waktu memasak yang tersisa akan muncul di layar tampilan setelah dua kali bunyi bip. Selama program sensor pemanasan masih ada di jendela tampilan, pintu oven **tidak boleh dibuka**. Tunggu hingga waktu memasak muncul di jendela, lalu buka pintu jika perlu, untuk mengaduk atau membalik makanan.

Sesuaikan dengan selera

Preferensi tingkat kematangan makanan berbeda-beda untuk setiap individu. Setelah menggunakan Program Sensor Pemanasan beberapa kali, Anda mungkin memutuskan bahwa Anda lebih suka makanan Anda dimasak dengan tingkat kematangan yang berbeda. Setelah mengetuk tombol **Mulai/Atur**, “±” muncul di layar, ketuk “√” / “^” untuk waktu yang lebih lama atau lebih singkat. Operasi ini harus diselesaikan dalam waktu 14 detik. Jika Anda puas dengan hasil Program Sensor Pemanasan Otomatis, Anda tidak perlu menggunakan kontrol ini.

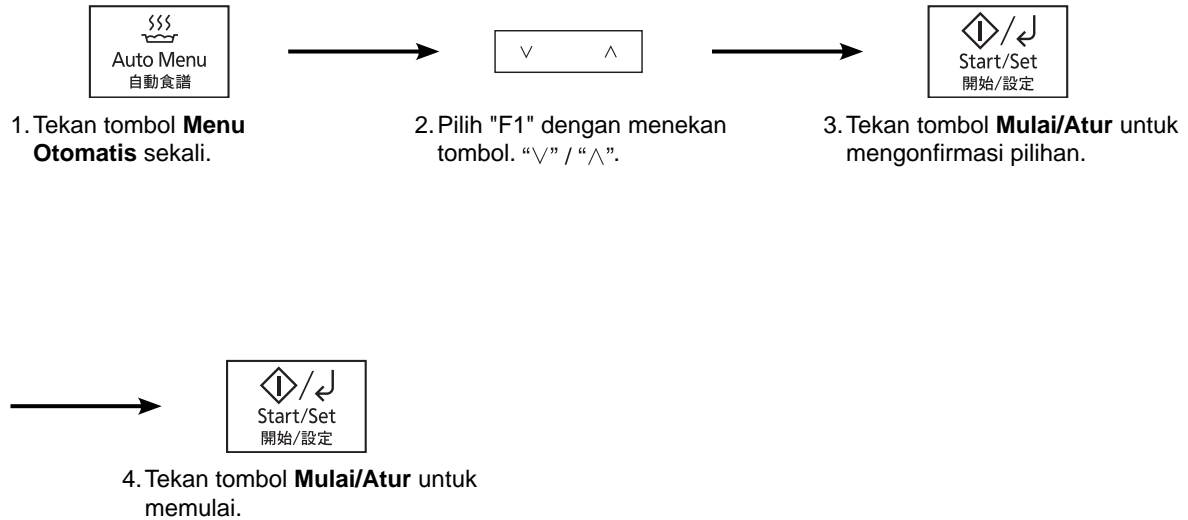
Catatan:

1. Fitur ini tidak cocok untuk makanan yang tidak dapat diaduk, misalnya, lasagna/keju makaroni.
2. Oven secara otomatis menghitung waktu pemanasan ulang atau sisa waktu pemanasan ulang.
3. Pintu tidak boleh dibuka sebelum waktu muncul di layar tampilan.
4. Untuk mencegah kesalahan selama menggunakan Program Sensor Pemanasan pastikan dasar oven dan wadahnya kering.
5. Suhu ruangan tidak boleh lebih dari 35°C dan tidak kurang dari 0°C.
6. Jika oven sebelumnya pernah digunakan dan terlalu panas untuk digunakan pada Program Sensor Pemanasan, 'HOT' (PANAS) akan muncul di jendela tampilan. Setelah 'HOT' (PANAS) menghilang, Program Sensor Pemanasan dapat digunakan. Jika terburu-buru, masak makanan secara manual dengan memilih mode memasak yang benar dan waktu memasak sendiri.
7. Sebagian besar makanan mendapat manfaat dari waktu PENDINGINAN, setelah memasak dengan Program Sensor Pemanasan, untuk memungkinkan panas terus mengalir ke bagian tengah.
8. Untuk memungkinkan beberapa variasi yang terjadi pada makanan, periksa apakah makanan benar-benar matang dan panas sebelum disajikan.

Pengaturan Pembersihan

F1. Program Pembersihan

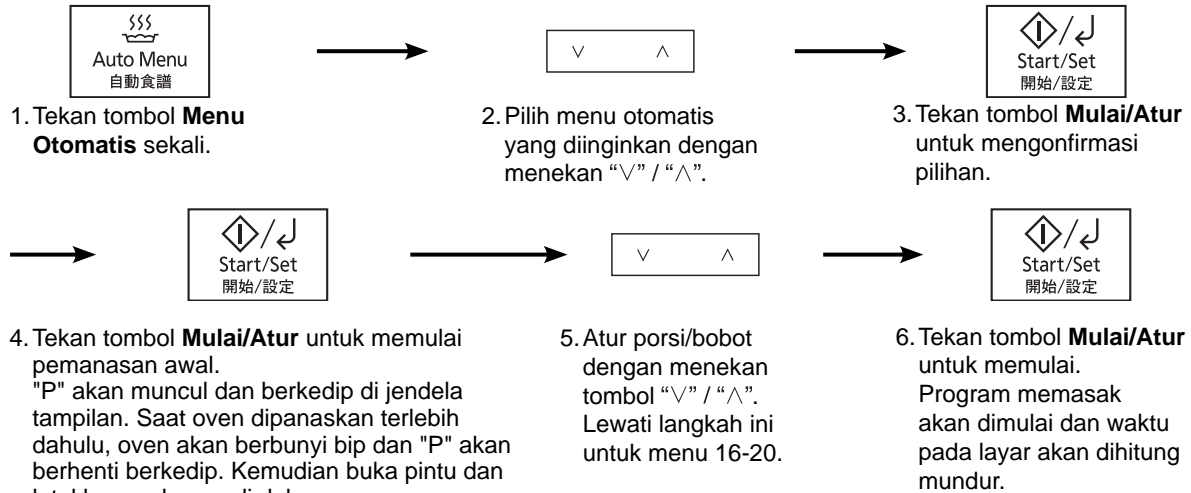
Fitur ini direkomendasikan untuk menghilangkan bau dari oven.



Pengaturan Memasak Otomatis dan Menu

Fitur ini memungkinkan Anda memasak beberapa makanan favorit Anda hanya dengan mengatur beratnya saja. Pilih kategori dan tetapkan berat makanan. Berat diprogram dalam gram. Untuk pemilihan cepat, bobot dimulai dari bobot yang paling umum digunakan untuk setiap kategori.

Untuk menu 1-9 (Tanpa Pemanasan Awal); Untuk menu 10-20 (Dengan Pemanasan Awal)



* **Lewati langkah ini jika pemanasan awal tidak diperlukan.**

Apabila Anda memilih program otomatis, simbol akan muncul di layar untuk menunjukkan mode memasak yang akan digunakan dan jika aksesori diperlukan. Lihat di bawah untuk mengidentifikasi simbol:

	Baki Enamel		Panggang
	Daya Mikro		Beku/ Tanda Pencairan Cepat
	Oven		

Catatan:

1. Program ini hanya boleh digunakan untuk makanan yang dijelaskan.
2. Hanya makanan yang matang dalam kisaran berat yang dijelaskan.
3. Selalu timbang makanan dan jangan terpaku pada informasi kemasan.
4. Suhu makanan beku diasumsikan -18°C hingga -20°C. Suhu makanan yang didinginkan diasumsikan +5°C hingga +8°C (suhu lemari es).
5. Selalu gunakan aksesori seperti yang ditunjukkan.
6. Kebanyakan makanan diuntungkan dari waktu tunggu setelah proses memasak pada program otomatis, untuk memungkinkan panas terus meresap ke bagian tengah.
7. Untuk memungkinkan beberapa variasi yang terjadi pada makanan, periksa apakah makanan sudah benar-benar matang dan panas atau belum sebelum disajikan.
8. Jika 'HOT' (PANAS) muncul di jendela tampilan, suhu oven terlalu tinggi dari penggunaan sebelumnya dan program otomatis tidak dapat diatur. Mode dan waktu memasak dapat diatur secara manual.

Pengaturan dan Menu Masak Otomatis (lanjutan)

Nomor	Menu	Penyajian/Berat				Wadah yang Dianjurkan	Aksesori dan Penempatan
1	Rebus Ganda	4-6 (porisi)	1-3 (porisi)	-	-	Casserole dengan penutup	-
2	Sup Cepat	4-6 (porisi)	1-3 (porisi)	-	-	Casserole dengan penutup	-
3	Sayuran	100 g	200 g	300 g	400 g	Casserole dengan penutup	-
4	Nasi Kaserol	150 g	300 g	450 g	-	Casserole dengan penutup	-
5	Congee/Bubur	100 g	150 g	200 g	-	Casserole dengan penutup	-
6	Mi Instan	1 porisi	2 porisi	-	-	Casserole dengan penutup	-
7	Rebusan	4-6 (porisi)	1-3 (porisi)	-	-	Casserole dengan penutup	-
8	Memaskan kembali Roti Cina (Pau)	100 g	200 g	300 g	-	Hidangan dengan pembungkus	-
9	Ikan	100 g	200 g	300 g	400 g	Hidangan dengan pembungkus	-
10	Piza Beku	200 g	350 g	-	-	-	Baki Enamel pada posisi rak bawah
11	Kentang Goreng Beku	200 g	300 g	400 g	-	-	Baki Enamel pada posisi rak atas
12	Sayap dan Paha Bawah Ayam	200 g	400 g	600 g	-	-	Baki Enamel pada posisi rak bawah
13	Ayam Panggang	600 g	900 g	1200 g	-	-	Baki Enamel pada posisi rak bawah
14	Daging Sate	200 g	300 g	400 g	-	-	Baki Enamel pada posisi rak atas
15	Roti Beku	200 g	300 g	400 g	-	-	Baki Enamel pada posisi rak atas
16	Kue	20 cm (8 inci)	-	-	-	Kaleng Kue 8 Inchi	Baki Enamel pada posisi rak bawah
17	Krim Puff	9 buah	-	-	-	-	Baki Enamel pada posisi rak bawah
18	Biskut	16 buah	-	-	-	-	Baki Enamel di Rak Bawah
19	Piza Buatan Sendiri	23 cm (9 inci)	-	-	-	-	Baki Enamel pada posisi rak bawah
20	Puding	6 buah	-	-	-	Puding logam cangkir	Baki Enamel pada posisi rak bawah
F1	Program Pembersihan	Fungsi Pembersihan					

Catatan:

1. Jika suhu rongga terlalu tinggi, fitur masak otomatis tidak dapat digunakan. Jendela tampilan akan menampilkan 'HOT' (PANAS). Fitur Masak Otomatis dapat digunakan hingga 'HOT' (PANAS) menghilang.
2. Masak sesuai dengan metode memasak berikut ini.

Pengaturan dan Menu Masak Otomatis (lanjutan)

1. Rebus Ganda

Sangat cocok untuk memasak sup tradisional; sup herbal, sup sarang burung, dll., yang membutuhkan perebusan lambat atau 'perebusan ganda'. Metode ini memastikan makanan tetap empuk tanpa kehilangan bentuknya. Metode ini juga mengekstrak dan mempertahankan rasa aromatik makanan. Tempatkan semua bahan dan cairan di dalam piring casserole yang tahan panas dan aman dari gelombang mikro. Biarkan paling banyak $\frac{1}{2}$ kedalaman volume untuk penguapan untuk mencegah mendidih. Masak dalam keadaan tertutup dengan penutup atau bungkus plastik yang aman untuk gelombang mikro. Buka pintu untuk mengaduk saat terdengar bunyi dua kali bip selama memasak, tekan tombol **Mulai** untuk melanjutkan.

Takar air dan bahan-bahan seperti tabel di bawah ini sebagai referensi.

Penyajian	Daging	Sayuran	Air
4-6 porsi	500 g	400 g	1000 ml
1-3 porsi	250 g	200 g	650 ml

2. Sup Cepat

Cocok untuk memasak sup cepat saji seperti sup ayam, sup iga, dll., bersihkan semua bahan mentah dan bahan untuk digunakan nanti. Tambahkan semua bahan mentah, bahan makanan dan air ke dalam wadah yang aman untuk gelombang mikro dengan penutup. Biarkan paling banyak $\frac{1}{2}$ kedalaman volume untuk penguapan untuk mencegah mendidih. Buka pintu oven untuk mengaduk saat terdengar bunyi dua kali bip selama memasak, tekan tombol **Mulai** untuk melanjutkan. Tambahkan bumbu setelah memasak. Takar air dan bahan-bahan seperti tabel di bawah ini sebagai referensi.

Penyajian	Daging	Sayuran	Air
4-6 porsi	300 g	850 g	1000 ml
1-3 porsi	150 g	450 g	500 ml

3. Sayuran

Cocok untuk memasak berbagai jenis sayuran. Bersihkan sayuran dan masukkan ke dalam wadah pengaman gelombang mikro, tambahkan sedikit minyak dan aduk. Tutup dengan penutupnya. Aduk ketika terdengar dua bunyi bip selama memasak. Tambahkan garam dan bumbu lainnya setelah memasak, lalu aduk.

4. Nasi Kaserol

Sangat cocok untuk memasak nasi putih. Selalu gunakan casserole yang aman untuk gelombang mikro dan tutup dengan penutup atau bungkus plastik yang aman untuk gelombang mikro. Saat menutup, selalu biarkan paling banyak $\frac{1}{2}$ kedalaman volume untuk penguapan untuk mencegah mendidih. Buka pintu oven untuk mengaduk saat terdengar bunyi dua kali bip selama memasak, tekan tombol **Mulai** untuk melanjutkan. Diamkan nasi selama 5-10 menit setelah dimasak. Takar beras dan air seperti bagan di bawah ini sebagai referensi.

Nasi	150 g	300 g	450 g
Air	250 ml	500 ml	800 ml

5. Congee/Bubur

Gunakan wadah yang sesuai untuk gelombang mikro dan wadah yang direkomendasikan untuk memasak nasi dengan gelombang mikro. Rendam nasi selama kira-kira 30 menit. Perbandingan antara air dan beras adalah sama seperti bentuk di bawah ini. Volume total tidak boleh lebih dari setengah total wadah. Biarkan ventilasi wadah tetap terbuka. Jika tidak ada ventilasi atau ventilasinya kurang lebar, jangan tutup wadah dengan rapat agar tidak mendidih. Buka tungku gelombang mikro saat mendengar bunyi dua kali bunyi bip, keluarkan wadah dari oven dan aduk dengan hati-hati. Kemudian jangan tutup wadah dengan kencang dan masukkan kembali ke dalam oven. Tekan tombol **Mulai** untuk melanjutkan. Tunggu 5-10 menit setelah matang, lalu cicipi bubur Anda.

Catatan: Buka penutup dengan hati-hati setelah memasak untuk mencegah panas akibat suhu tinggi.

Takar beras dan air seperti bagan di bawah ini sebagai referensi.

Nasi	100 g	150 g	200 g
Air	750 ml	1000 ml	1300 ml

6. Mi Instan

Cocok untuk memasak berbagai jenis mi instan. Masukkan mi dan bumbu ke dalam wadah yang aman untuk gelombang mikro, lalu tuangkan air. Volume total makanan tidak boleh lebih dari setengah wadah. Harap jaga agar ventilasi tetap terbuka saat memasak, jika tidak ada ventilasi udara atau ventilasi terlalu kecil, tutupnya tidak boleh ditutup rapat untuk mencegah mendidih. Untuk 2 porsi, harap aduk ketika mendengar bunyi dua kali bip. Setelah selesai, diamkan selama 2 menit.

Takar air dan bahan-bahan seperti tabel di bawah ini sebagai referensi.

Mi Instan	1 porsi (80 g)	2 porsi (160 g)
Air	450 ml	800 ml

7. Rebusan

Untuk memasak semur daging/unggas. Cocok untuk potongan daging/unggas yang lebih keras. Tempatkan semua bahan dan cairan di dalam panci tahan panas dan aman dari gelombang mikro. Biarkan paling banyak $\frac{1}{2}$ kedalaman volume untuk penguapan untuk mencegah mendidih. Masak dalam keadaan tertutup dengan penutup. Buka pintu untuk mengaduk saat terdengar bunyi dua kali bip selama memasak, tekan tombol **Mulai** untuk melanjutkan.

Takar air dan bahan-bahan seperti tabel di bawah ini sebagai referensi.

Penyajian	Daging	Sayuran	Air
4-6 porsi	1200 g	400 g	600 ml
1-3 porsi	600 g	200 g	300 ml

Pengaturan dan Menu Masak Otomatis (lanjutan)

8. Memanaskan kembali Roti Cina (Pau)

Cocok untuk memanaskan kembali bakpao yang didinginkan, beratnya 50 g per potong. Susun roti ke dalam wadah yang aman untuk gelombang mikro secara intensif, semprotkan sedikit air, tutup dengan bungkus plastik. Letakkan wadah di tengah meja datar, dan pilih program dan beratnya, lalu mulai.

9. Ikan

Cocok untuk memasak berbagai jenis ikan (ketebalan ikan tidak boleh lebih dari 3 cm). Letakkan ikan di atas piring yang aman untuk gelombang mikro, tambahkan garam, minyak, bawang bombay, dan air untuk memasak. Tutup dengan bungkus. Letakkan piring di atas meja datar. Pilih program dan berat, lalu mulai. Diamkan ikan selama 2-3 menit setelah dimasak.

10. Piza Beku

Membolehkan Anda memanggang pizza beku. Pilih program dan tekan tombol **Mulai** untuk memanaskan oven terlebih dahulu, setelah pemanasan awal, letakkan pizza di atas baki enamel pada posisi rak bawah. Pilih berat dan tekan tombol **Mulai**. Jangan gunakan plastik atau penutup.

Catatan:

1. Atur waktu memasak secara manual sesuai dengan ukuran sebenarnya jika tidak sesuai dengan ukuran yang ditentukan dalam petunjuk pengoperasian.
2. Tidak perlu menggunakan aluminium foil atau minyak.

11. Kentang Goreng Beku

Untuk memasak kentang goreng beku yang kental. Pilih program, lalu tekan tombol **Mulai** untuk memanaskan oven. Oleskan kentang goreng di atas baki enamel. Setelah dipanaskan terlebih dahulu, masukkan berat kentang goreng beku. Letakkan baki enamel di posisi rak atas. Pilih berat dan tekan tombol **Mulai**. Buka pintu untuk mengaduk saat terdengar bunyi bip dua kali selama memasak, lalu tekan tombol **Mulai** untuk melanjutkan. Untuk hasil terbaik, masak dalam satu lapisan.

Catatan: Kentang goreng sangat bervariasi. Kami menyarankan untuk memeriksa beberapa menit sebelum akhir memasak untuk menilai tingkat kecokelatan. Program ini cocok untuk kentang goreng berukuran 10 mm ($\frac{3}{8}$ ").

12. Sayap dan Paha Bawah Ayam

Untuk memasak sayap dan paha bawah ayam. Bersihkan sayap dan paha bawah, rendam selama satu malam. Pilih program, tekan **Mulai** untuk memanaskan oven. Setelah dipanaskan, letakkan makanan di atas baki enamel dengan kertas roti di atasnya, lalu letakkan di posisi rak bawah. Pilih berat, lalu mulai. Balikkan ketika mendengar bunyi bip dua kali selama waktu memasak.

13. Ayam Panggang

Bersihkan ayam dan potong bagian dada. Rendam selama sekitar 1 jam dengan bumbu. Pilih program dan tekan tombol **Mulai** untuk memanaskan oven terlebih dahulu, setelah dipanaskan, letakkan ayam di atas baki enamel pada posisi rak bawah. Pilih berat dan tekan tombol **Mulai**. Diamkan ayam selama 5 menit setelah dimasak.

14. Daging Sate

Membolehkan Anda memanggang tusuk sate daging segar, potongan ayam. Rendam makanan dengan bumbu selama 1 jam. Pilih program dan tekan tombol **Mulai** untuk memanaskan oven. Setelah pemanasan awal, letakkan makanan di baki enamel pada posisi rak atas. Pilih berat dan tekan tombol **Mulai**. Balikkan ketika mendengar bunyi 2 kali bip selama waktu memasak. Jangan gunakan plastik atau penutup.

15. Roti Beku

Untuk memasak produk dilapisi tepung roti beku seperti ayam popcorn beku, nugget ayam beku, drumer kalkun beku, jari ikan beku, scampi beku. Pilih program, tekan **Mulai** untuk memanaskan oven, setelah pemanasan awal, keluarkan semua kemasan dan letakkan produk dilapisi tepung roti beku di baki enamel pada posisi rak atas. Pilih berat, lalu mulai. Balikkan ketika mendengar bunyi 2 kali bip selama waktu memasak.

Pengaturan dan Menu Masak Otomatis (lanjutan)

16. Kue (Cetakan kue bundar 8")

Bahan-bahan:

Telur	200 g (sekitar 4 pcs)
Tepung terigu yang dapat mengembang sendiri	170 g
Gula kastor	170 g
Susu	1 sdm
Mentega	20 g

Cara Masak:

1. Kocok telur dan gula jarak ke dalam wadah dan aduk dengan pengocok telur dengan kecepatan rendah sampai gula larut sepenuhnya. Alihkan ke kecepatan tinggi hingga telur yang dikocok benar-benar berbusa dan bekasnya dibiarkan beberapa saat. Atur kembali ke kecepatan rendah untuk membuat gelembung secara teratur.
2. Pilih program dan tekan **Mulai** untuk melakukan pemanasan awal.
3. Tambahkan tepung yang sudah diayak secara bertahap ke dalam campuran. Aduk menggunakan sendok kayu dari bawah ke atas. Tambahkan mentega cair dan susu ke dalam adonan lalu aduk hingga merata. Tutupi kertas roti di bagian bawah dan tepi cetakan dan tuangkan ke dalam adonan. Letakkan cetakan di atas baki enamel. Setelah pemanasan awal, oven akan berbunyi bip. Letakkan baki enamel pada posisi rak bawah dengan cepat dan tekan tombol **Mulai**.

Catatan:

1. Metode pencampuran akan memengaruhi hasil memasak secara langsung. Setelah menambahkan tepung, jangan mengaduk secara berlebihan.
2. Letakkan baki enamel di posisi rak bawah dengan cepat setelah pemanasan awal selesai. Letakkan Baki Panggang di posisi rak bawah, lalu tekan Dial. Jika pintu dibuka terlalu lama, hal ini dapat mempengaruhi hasil masakan.
3. Masukkan tusuk gigi di bagian tengah. Jika bersih, kue sudah matang.

17. Krim Puff

Bahan-bahan:

Tepung terigu	50 g
Mentega	50 g
Telur	150 g (sekitar 2-3 butir)
Air	80 ml

Cara Masak:

1. Panaskan mentega dan air hingga mendidih dengan gas. Tuang tepung ke dalam campuran dengan cepat dan aduk terus hingga adonan menjadi transparan. Matikan gas. Tambahkan telur kocok secara bertahap ke dalam adonan, kocok terus hingga adonan mulai lengket dan adonan menjadi berserabut dengan menggunakan sendok kayu, lalu hentikan penambahan telur kocok.
2. Pilih program dan tekan **Mulai** untuk melakukan pemanasan awal.
3. Letakkan aluminium foil di atas baki enamel dan olesi. Potong adonan menjadi masing-masing 25 g dan susun menjadi bentuk 3x3 dengan jarak yang sama. Setelah pemanasan awal, oven akan berbunyi bip. Letakkan baki enamel di posisi rak bawah dengan cepat dan tekan tombol **Mulai**.

Catatan:

1. Kocok dengan cepat dan merata saat menambahkan telur kocok secara bertahap.
2. Jangan menambahkan telur secara berlebihan saat adonan mulai menggumpal.
3. Susun puff dengan jarak yang sama dalam 9 unit untuk memastikan hasil yang matang.
4. Letakkan baki enamel di posisi rak bawah dengan cepat setelah pemanasan awal selesai. Letakkan Baki Panggang di posisi rak bawah, lalu tekan Dial. Jika pintu dibuka terlalu lama, hal ini dapat mempengaruhi hasil masakan.
5. Setelah memasak, keluarkan baki enamel dengan hati-hati dengan sarung tangan, pisahkan puff dari foil dan letakkan di piring lain, jika tidak, setelah puff mendingin, sulit untuk memisahkannya.
6. Isi krim sesuai keinginan.

18. Biskut

Bahan-bahan:

Telur	25 g
Tepung terigu	90 g
Mentega	50 g (suhu ruangan)
Gula kastor	40 g

Cara Masak:

Kocok mentega dan gula hingga lembut dan lembut dengan pengocok telur. Tambahkan telur kocok dan aduk rata. Tambahkan tepung terigu yang sudah diayak sedikit demi sedikit dan aduk rata dengan sendok kayu. Dinginkan selama 2 jam. Letakkan aluminium foil di atas baki enamel. Potong adonan menjadi bentuk kue dengan tinggi 7-8 mm dan berat 12 g dan susun menjadi 4x4. Pilih program dan tekan tombol **Mulai** untuk memanaskan awal. Setelah pemanasan awal, oven akan berbunyi bip. Letakkan baki enamel pada posisi rak bawah dengan cepat dan tekan tombol **Mulai**.

Catatan:

1. Pastikan mentega menjadi lembut di bawah suhu ruangan terlebih dahulu.
2. Taruh bahan-bahan dalam wadah yang dalam untuk menghindari percikan saat mengocok.
3. Susun kue dengan jarak yang sama dan dalam volume yang ditentukan untuk hasil yang lebih baik.
4. Setelah pemanasan awal, segera letakkan baki enamel di posisi rak bawah. Jika pintu dibuka terlalu lama, hal ini akan mempengaruhi hasil masakan.

Pengaturan dan Menu Masak Otomatis (lanjutan)

19. Piza Buatan Sendiri

Bahan-bahan:

Adonan:

Tepung terigu (diayak)	130 g
Garam	3 g
Ragi instan	4 g
Gula	10 g
Susu bubuk	7 g
Mentega (suhu ruangan)	10 g
Air hangat	65 ml

Saus Pizza:

Haluskan tomat	45 g
----------------	------

Taburan Pizza:

Sosis (iris)	70 g
Jamur (iris)	30 g
Bawang bombay (cincang)	50 g
Keju mozzarella (parut)	100 g
Tomat (iris)	1
Paprika hijau (iris)	50 g
Sedikit paprika	

Cara Masak:

- Masukkan tepung, garam, ragi, gula, susu bubuk, dan mentega ke dalam mangkuk pencampur.
- Tambahkan sebagian air hangat ke dalam campuran tepung dan uleni sampai membentuk adonan yang lembut.
- Letakkan adonan ke dalam mangkuk pencampur, tutup dengan bungkus dan buat lubang di bungkusnya.
- Masukkan adonan ke dalam oven, atur ke suhu 40°C untuk difermentasi selama 1 jam. (sampai adonan mengembang 2x lipat)
- Ratakan adonan yang telah difermentasi di atas meja yang dilapisi dengan lapisan tepung, dan padatkan sebisa mungkin untuk memastikan tidak ada kantong udara. Giling adonan dengan diameter 23 cm dan letakkan di atas baki enamel yang sudah diolesi minyak. Taburi dengan saus tomat dan isian, lalu oleskan keju mozzarella di seluruh permukaannya.
- Pilih program dan tekan tombol **Mulai**. Oven akan mulai memanaskan.
- Setelah pemanasan awal, oven akan berbunyi bip. Letakkan baki enamel dengan cepat ke posisi rak bawah. Tekan tombol **Mulai**. Oven akan mulai bekerja.

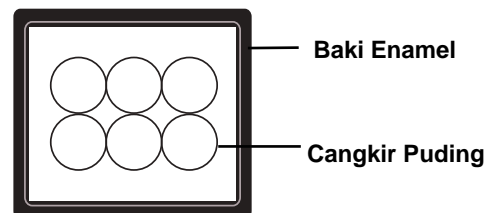
20. Puding (cangkir puding logam dengan diameter 6 cm dan kedalaman 5 cm)

Bahan-bahan:

Gula	100 g
Susu	400 g
Kuning telur (diaduk secara merata)	5 buah
Air hangat (50°C)	400 ml

Cara Masak:

- Untuk menyiapkan karamel: Tambahkan satu sendok besar air ke dalam 40 g gula, tuangkan air dan gula ke dalam wadah untuk dipanaskan selama 3 menit 15 detik dengan daya sedang. Aduk selama separuh waktu. Angkat gula saat warnanya berubah menjadi cokelat tua. Tambahkan satu sendok besar air, aduk dengan cepat dan biarkan hingga dingin.
- Untuk menyiapkan cairan telur: Tambahkan 400 g susu dan 60 g gula ke dalam wadah dan panaskan selama 3 menit 30 detik dengan suhu sedang agar gula larut sepenuhnya ke dalam susu (sekitar 65-75°C). Kemudian tambahkan kuning telur dan aduk campuran secara merata. Lapisi bagian dalam cetakan dengan mentega, oleskan 3 g karamel di bagian bawah secara merata, dan tambahkan 80 g cairan telur (sekitar 40-50°C). Bungkus mulut cetakan dengan kertas timah. Volume total tidak boleh melebihi $\frac{3}{4}$ cetakan.
- Pilih program dan tekan tombol **Mulai**. Oven akan mulai memanaskan.
- Letakkan selembar kertas dapur di atas baki enamel dan tuangkan 400 ml air hangat 50°C. Susun cetakan puding dengan ukuran 3x2 di atas baki enamel seperti yang ditunjukkan di bawah ini.
- Setelah pemanasan awal, oven akan berbunyi bip. Tempatkan baki enamel ke posisi rak bawah dengan cepat. Tekan tombol **Mulai**. Oven akan mulai bekerja.
- Setelah puding dingin, masukkan ke dalam lemari es selama 2 jam sebelum disajikan.



Bagan Pencairan Beku

Persiapan Untuk Pembekuan:

1. Pembungkus plastik dan tas plastik yang tebal dan pembungkus *freezer* dapat digunakan.
2. Bekukan daging, unggas, dan ikan dalam kemasan dengan 1 atau 2 lapisan makanan saja. Untuk menambahkan lapisan terpisah, letakkan dua buah kertas dengan lilin di antaranya.
3. KELUARKAN SEMUA UDARA dan segel kemasan dengan aman.
4. Paket LABEL dengan pita dan potongan daging, tanggal dan berat.
5. Waktu pencairan beku yang dijelaskan di bagan ini adalah untuk makanan yang sepenuhnya beku (setidaknya 24 jam di freezer dengan suhu -18°C atau lebih rendah).

Teknik Pencairan Beku:

1. Keluarkan makanan dari pembungkus dan atur pada rak pencairan beku di piring pada meja datar.
2. Dalam Pencairan Cepat, oven akan berbunyi bip selama waktu pencairan. Ketika berbunyi "bip", balikan semua daging, unggas, ikan, dan kerang. Lepaskan sate daging, potongan ayam, dan daging giling. Pisahkan potongan daging dan patty hamburger. Lapsi bagian ujung panggangan, kaki dan sayap unggas, lemak atau tulang dengan aluminium foil.
3. Selama waktu pencairan, keluarkan bagian potongan daging yang sudah cair, dsb.
4. Setelah pencairan daging panggang yang besar, mungkin bagian dalam masih beku. Diamkan selama 15 hingga 30 menit, di dalam kulkas sampai benar-benar cair.

Bagan Pencairan Beku (dengan pengaturan Daya Mikro pada 270 W):

MAKANAN	SEKITAR WAKTU (menit per 500 g)	PETUNJUK
Daging		
Sapi		
Daging Sapi Giling	6 - 8	Setengah jalan dari siklus pencairan, potong dan hancurkan daging sapi giling, pisahkan potongan daging, dan keluarkan daging yang sudah tidak beku.
Panggang: Bagian atas	7 - 9	
Panggang: Daging Sapi Tenderloin	7 - 9	
Panggang: Lemusir atau Rump	6 - 8	
Panggang: Sirloin, gulung	7 - 9	Balik daging dua atau tiga kali selama proses pencairan.
Steak	6 - 7	Lapsi bagian ujung dan bagian ujung yang tidak rata dari daging panggang selama siklus pencairan sudah setengah jalan.
Lain-lain	6 - 8	
Domba		
Panggang	6 - 8	Daging panggang yang besar mungkin masih beku di bagian dalam. Diamkan.
Daging Potong	5 - 7	
Iga	5 - 7	
Unggas		
Ayam/utuh	7 - 9	Balik daging unggas dua atau empat kali selama proses pencairan. Setengah jalan dari siklus pencairan, lapsi bagian ujung paha ayam, sayap, tulang dada, dan bagian ujungnya dengan aluminium foil.
Ayam/potong	6 - 8	
Ayam/filet	6 - 8	
Bebek	6 - 8	
Kalkun	7 - 9	
Pisahkan sebagian potongan ayam dan keluarkan bagian kecil, seperti sayap, yang mungkin sudah cair sebelum potongan yang lebih besar. Bersihkan daging unggas dengan air dingin untuk melepaskan kristal es. Diamkan selama 5 hingga 10 menit sebelum memasaknya.		
Ikan & kerang		
Filet Ikan	6 - 8	Setengah jalan dari siklus pencairan, balik keseluruhan ikan atau daging filet. Pisahkan juga udang dan scallop. Keluarkan bagian yang sudah cair.
Ikan Utuh	6 - 8	
Daging Kepiting	5 - 7	
Ekor Lobster	5 - 7	Diamkan selama 5 hingga 10 menit sebelum memasaknya.
Scallop Laut	4 - 6	
Udang Hijau	5 - 7	

Grafik Pemanasan Ulang

Waktu yang diberikan pada bagan di bawah hanya sebagai rujukan saja, dan dapat berubah tergantung pada suhu AWAL, ukuran, dan kuantitas makanan.

Makanan	Berat/ Kuantitas	Tingkat Daya	Waktu Memasak (perkiraan)	Petunjuk
Makanan dingin	200 g	1000 W	2 menit - 2 menit 30 detik	Letakkan dalam pinggan tahan panas khusus gelombang mikro di dasar oven.
Makanan beku	200 g	1000 W	3 menit 30 detik - 4 menit	Letakkan dalam pinggan tahan panas khusus gelombang mikro di dasar oven.
Sandwich	100 g	1000 W	30 detik	Letakkan dalam pinggan tahan panas khusus gelombang mikro di dasar oven.
Sup kaleng	600 ml	1000 W	3-4 menit	Letakkan dalam pinggan tahan panas khusus gelombang mikro dengan penutup di dasar oven. Aduk di pertengahan dan di akhir proses memasak.
Minuman	235 ml	1000 W	1 menit 30 detik	Letakkan di cangkir khusus gelombang mikro di dasar oven. Aduk di pertengahan dan di akhir proses memasak.
Susu	250 ml	1000 W	1 menit - 1 menit 30 detik	Letakkan di cangkir khusus gelombang mikro di dasar oven. Aduk di pertengahan dan di akhir proses memasak.
Sayur kalengan				
Kacang	415 g	1000 W	2 menit 30 detik - 3 menit	Letakkan mangkuk tahan panas khusus gelombang mikro dengan penutup. Letakkan pada dasar dan aduk di pertengahan proses memasak.
Tomat	400 g	1000 W	2 menit - 3 menit	
Jamur	290 g	1000 W	2 menit - 2 menit 30 detik	
Jagung manis	330 g	1000 W	2 menit - 2 menit 30 detik	
Pai daging	150 g	1000 W	1 menit 30 detik- 2 menit	

Grafik Memasak

Makanan	Berat/ Kuantitas	Tingkat Daya	Pilihan Waktu (perkiraan)	Petunjuk
Daging				
Daging domba berukuran besar	Berat maksimum 1,5 kg	180°C	20 menit per 500 g plus 25-30 menit	Panaskan oven terlebih dahulu. Masak di atas Baki Enamel pada posisi rak bawah. Balik di pertengahan. Bungkus dengan aluminium foil dan diamkan selama 10 menit setelah proses memasak.
Steak -sedang (<i>medium</i>)	150 g	Panggang 1	7-8 menit	Tempatkan pada Baki Enamel di posisi rak atas. Balik di pertengahan
Steak -matang sempurna			9-10 menit	
Daging sapi berukuran besar -matang sempurna	Berat maksimum 1,5 kg	200°C	20 menit per 500 g plus 30-35 menit	Oven yang dipanaskan sebelumnya. Tempatkan pada Baki Enamel di posisi rak bawah. Balik di pertengahan.
Ikan dan Kerang-kerangan				
Filet ikan segar	500 g	600 W	5-7 menit	Letakkan dalam pinggan tahan panas khusus gelombang mikro dengan penutup di dasar oven.
Filet ikan beku	500 g	1000 W	9-10 menit	
Udang	500 g	600 W	5-7 menit	
Kerang	500 g	600 W	5-7 menit	
Unggas				
Paha ayam	1,0 kg	200°C	35-40 menit	Panaskan oven terlebih dahulu. Letakkan ceker ayam di atas Baki Enamel pada posisi rak bawah. Balik di pertengahan.
Ayam utuh	per 500 g	190°C	30-35 menit	Panaskan oven terlebih dahulu. Letakkan ayam di atas Baki Enamel pada posisi rak bawah. Balik di pertengahan.
Sayur Segar				
Asparagus	200 g	1000 W	5-6 menit	Tambahkan 1 sdm air per 100 g. Letakkan dalam pinggan tahan panas khusus gelombang mikro dengan penutup di dasar oven.
Brokoli	250 g	1000 W	3-4 menit	
Kacang polong	200 g	1000 W	4-5 menit	
Kentang rebus	500 g	1000 W	14-15 menit	
Nasi				
Beras bulir panjang	250 g	1000 W	11-13 menit	Gunakan wadah khusus gelombang mikro 5 L. Tambahkan 550 ml air mendidih. Tutup sebagian dan aduk di pertengahan.
Pasta				
Fusilli	200 g	1000 W	10 menit	Gunakan wadah khusus gelombang mikro 5 L. Tambahkan 550 ml air mendidih dan 15 ml minyak. Tutup sebagian dan aduk di pertengahan.
Spaghetti	250 g	1000 W	8-10 menit	

Sebelum Meminta Perbaikan

SEMUA INI ADALAH NORMAL:

Oven menyebabkan gangguan pada TV saya.	Beberapa gangguan radio, TV, Wi-Fi, telepon nirkabel, monitor bayi, Bluetooth, atau peralatan nirkabel lainnya dapat terjadi ketika Anda memasak dengan tungku gelombang mikro. Gangguan ini mirip dengan gangguan yang disebabkan oleh peralatan kecil seperti mixer, penyedot debu, pengering rambut, dll. Ini tidak menunjukkan masalah dengan oven Anda.
Uap terakumulasi di pintu oven dan udara hangat keluar dari ventilasi oven.	Selama memasak, uap dan udara panas muncul dari makanan yang dimasak. Sebagian besar uap dan udara hangat dikeluarkan dari oven oleh udara yang bersirkulasi di dalam rongga oven. Namun, beberapa uap akan mengembun di permukaan yang lebih dingin seperti di dalam dan/atau di pintu oven. Hal ini adalah normal dan aman. Uap akan hilang setelah oven didinginkan.
Saya tidak sengaja mengoperasikan tungku gelombang mikro ini tanpa adanya makanan di dalam.	Mengoperasikan oven kosong untuk periode waktu yang tidak lama, tidak akan mengakibatkan kerusakan pada oven. Namun, kami tidak merekomendasikan ini untuk terjadi.
Oven mengeluarkan bau dan asap saat menggunakan fungsi Oven dan Panggang.	Sangat penting bahwa oven Anda dibersihkan secara teratur, terutama setelah memasak dengan Oven atau Panggang. Lemak dan minyak yang ada di atas dan dinding dalam oven akan menyebabkan timbulnya asap apabila tidak segera dibersihkan.
Asap akan keluar dari rongga saat menggunakan Oven atau Panggang untuk pertama kalinya.	Ini disebabkan oleh minyak berlebih di rongga dan minyak ini digunakan untuk perlindungan karat.
Bunyi "Bar... Bar..." dapat terdengar di bagian belakang rongga oven selama dan setelah penggunaan berbagai jenis fungsi Oven.	Ini adalah penyebab ekspansi termal dan kontraksi bahan logam yang digunakan dalam produk. Ini normal.
Uap akan keluar dari semua empat sisi pintu oven.	Ketika fungsi terkait dengan uap digunakan, banyak uap dihasilkan di dalam rongga oven selama pengoperasian produk. Sedikit uap akan keluar dari semua empat sisi pintu oven. Ini normal.
Motor kipas akan terus beroperasi setelah proses memasak selesai.	Setelah menggunakan oven, motor kipas akan beroperasi selama beberapa menit untuk mendinginkan oven dan komponen listrik. Ini normal.

Sebelum Meminta Layanan

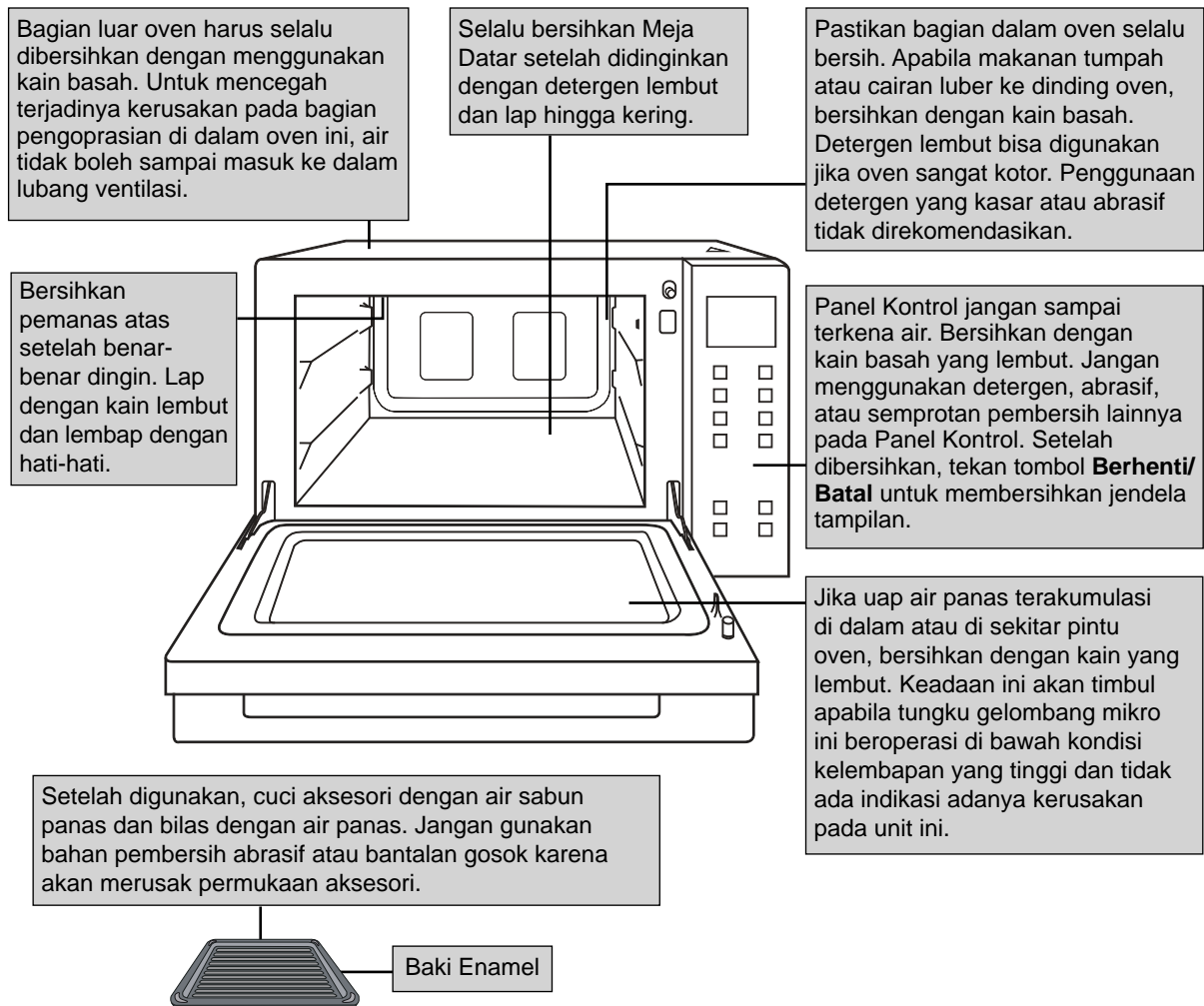
(lanjutan)

MASALAH	PENYEBAB MASALAH	CARA MENGATASINYA
Oven tidak dapat dinyalakan.	Oven tidak dicolokkan dengan benar.	Lepaskan tusuk kontak dari soket, tunggu 10 detik, lalu masukkan ulang.
	Aliran listrik atau sekering mati atau terputus.	Hubungi pusat layanan yang ditentukan.
	Terdapat masalah dengan kotak kontak.	Colokkan perangkat lain ke soket untuk memeriksa apakah soket berfungsi.
Oven tidak dapat dioperasikan.	Pintu tidak tertutup rapat.	Tutup rapat pintu oven.
	Tombol Mulai/Atur tidak tersentuh setelah pemrograman.	Tekan tombol Mulai/Atur .
	Program lain telah dimasukkan sebelumnya di oven.	Tekan tombol Berhenti/Batal untuk membatalkan program sebelumnya dan memprogram lagi.
	Program tidak dimasukkan secara benar.	Program lagi sesuai dengan Petunjuk Pengoperasian.
	Tombol Berhenti/Batal telah disentuh secara tidak sengaja.	Program oven lagi.
"HOT" (PANAS) muncul di jendela tampilan.	Rongga oven terlalu panas.	Operasikan ulang bila sudah dingin.
"🔒" muncul di jendela tampilan.	Kunci Anak diaktifkan dengan mengetuk tombol Mulai/Atur 3 kali.	Menonaktifkan Kunci dengan mengetuk tombol Berhenti/Batal 3 kali.
"H97", "H98" muncul di jendela tampilan.	Tampilan mengindikasikan masalah dengan sistem penghasil gelombang mikro.	Hubungi pusat layanan resmi.
"d" muncul di jendela tampilan.	Oven berada dalam mode demonstrasi.	Tekan tombol Daya Mikro sekali, tombol Mulai/Atur 4 kali dan Berhenti/Batal 4 kali.

Jika tampaknya ada masalah dengan oven, hubungi Pusat Servis resmi.

Merawat Tungku Gelombang Mikro Anda

Matikan oven dan lepaskan tusuk kontak daya dari soket dinding sebelum pembersihan.



Catatan:

1. Apabila menggunakan mode **Panggang** atau **Oven**, sebagian makanan mungkin akan memercikkan minyak ke dinding oven. Apabila oven tidak dibersihkan, biasanya akan menimbulkan "asap" selama penggunaan. Tanda ini akan lebih sulit dibersihkan nantinya.
2. Setelah memasak di atas **Panggang** atau **Oven**, langit-langit dan dinding oven harus dibersihkan dengan kain lembut yang diperas dengan air sabun. Perhatian khusus harus diberikan untuk menjaga area jendela tetap bersih terutama setelah memasak dengan Panggang, Oven. Noda membandel pada bagian dalam oven dapat dibersihkan menggunakan semprotan pembersih tungku gelombang mikro yang dituangkan terlebih dahulu pada kain yang lembut. Bersihkan noda yang bermasalah, diamkan sesuai waktu yang disarankan dan lap kembali. Metode ini tidak dapat digunakan untuk membersihkan pintu oven.

JANGAN MENYEMPROT LANGSUNG KE DALAM OVEN.

Jangan gunakan pembersih abrasif yang keras atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven, karena dapat menggores permukaan, yang dapat menyebabkan kaca pecah. Jangan gunakan pembersih uap.

3. Kegagalan untuk menjaga oven dalam kondisi bersih dapat menyebabkan kerusakan permukaan yang dapat memengaruhi masa pakai alat dan mungkin mengakibatkan situasi berbahaya.
4. Jika perlu mengganti lampu oven, silakan hubungi pusat layanan yang ditentukan oleh Panasonic.

Spesifikasi Teknis

Model:		NN-DF38PB	
Catu Daya:		220 V, 50 Hz	230 - 240 V, 50 Hz
Konsumsi Daya:	Gelombang Mikro	4,3 A, 920 W	4,0 A, 920 W
	Panggang	4,3 A, 930 W	4,0 A, 930 W
	Oven	6,4 A, 1380 W	5,7 A, 1380 W
Daya Keluaran:	Gelombang Mikro*	1000 W	
	Panggang	900 W	
	Oven	1350 W	
Dimensi Bagian Luar (L x T x D):		483 mm x 313 mm x 412 (456**) mm	
Dimensi Rongga Oven (L x T x D):		315 mm x 220 mm x 350 mm	
Volume Rongga Keseluruhan:		23 L	
Frekuensi Pengoperasian:		2450 MHz	
Berat Tanpa Kemasan (perkiraan)		12,2 kg	

Berat dan Dimensi yang ditampilkan adalah perkiraan.

** 456 mm adalah dimensi dengan pegangan.

412 mm adalah dimensi tanpa pegangan.

* Prosedur Uji IEC

Spesifikasi bisa berubah tanpa pemberitahuan.

Untuk persyaratan voltase, nomor manufaktur dan seri, lihat pelat nama pada tungku gelombang mikro.