

**Panasonic**

**Operating Instructions  
Petunjuk Pengoperasian**

**Double Heater Microwave Oven  
Tungku Gelombang Mikro dengan Pemanggang Ganda**

**Household Use Only  
Hanya Untuk Penggunaan Rumah Tangga**

**Model No. NN-DF383B**



Diimpor oleh:  
PT. Panasonic Gobel Indonesia  
Jl. Dewi Sartika No.14 (Cawang II ).  
Jakarta 13630. Indonesia  
Telp. (021) 8090108, Fax. (021) 8004368  
Produksi China

F0003BG40TT  
IP0613-0

Important safety instructions  
Read carefully and keep for future reference  
Sebelum menggunakan Oven ini,  
silahkan baca petunjuk keseluruhan  
NOMOR:

# Daftar Isi

Bahasa Indonesia

Panduan Cepat Pengoperasian .....	2-3
Petunjuk Keselamatan.....	4
Pemasangan dan Petunjuk Umum.....	5
Susunan Tampilan .....	6-7
Panel Pengontrol.....	8
Layar Tampilan .....	9
Tampilan Kata.....	9
Panduan pengoperasian dalam Jendela Display .....	9
Pengaturan Jam .....	10
Pengaturan Kunci Pengaman Anak-anak.....	10
Pengaturan Daya Micro.....	11
Pengaturan Panggang .....	12
Pengaturan Kombinasi .....	13
Pengaturan Mencairkan Daya Micro .....	14
Pengaturan Pelelehan Cepat .....	14
Tip-tip dan Tehnik Mencairkan.....	15
Pengaturan Sensor Pemanasan .....	16
Pengaturan Oven .....	17-18
Timer/Pengaturan Waktu .....	19
Pengaturan 3-Tahap .....	20
Memasak menggunakan Tombol Penyimpanan Resep .....	20
Pengaturan Masak Otomatis dan Menu .....	21-25
Sebelum Meminta Perbaikan .....	26-27
Merawat Oven Anda .....	28
Spesifikasi Teknis .....	29

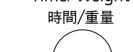
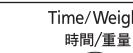
# Panduan Cepat Pengoperasian

Begitu terhubung ke power, pesan " WELCOME TO INVERTER COOKING" akan muncul pada jendela tampilan, dan Anda bisa mulai mengoperasikannya.

Fitur	Cara menggunakan		
Mengatur Jam (halaman 10)	Timer/Clock 計時/時鐘 Tekan 2 kali	Time/Weight 時間/重量 Atur hari	Timer/Clock 計時/時鐘 Tekan
Mengatur/Membatalkan Kunci Pengaman Anak (halaman 10)	<b>Mengatur:</b> display Start 開始 →  - Tekan 3 kali	<b>Membatalkan:</b> display Stop/Reset 停止/重設 →  1:125 atau : Tekan 3 kali	
Memasak/Menghangatkan/Mencairkan dengan Micro Power dan Mengaturwaktu (halaman 11)	Micro Power 微波火力 Pilih suhu	Time/Weight 時間/重量 Setel waktu memasak	Start 開始 Tekan
Memasak Menggunakan tombol Grill (halaman 12)	Grill 薄塊燒烤 Pilih suhu	Time/Weight 時間/重量 Setel waktu memasak	Start 開始 Tekan
Memasak Menggunakan tombol Combination (halaman 13)	Combination 微波燒烤 Pilih suhu	Time/Weight 時間/重量 Setel waktu memasak	Start 開始 Tekan
Untuk Menggunakan Peleahan Cepat (halaman 14)	Turbo Defrost 超速解凍 Tekan	Time/Weight 時間/重量 Setel berat	Start 開始 Tekan
Untuk Menggunakan Sensor Pemanasan (halaman 16)	Sensor Reheat 自動感應翻熱 Tekan	(  More/Less 增加/減少 ) * Opsional*	Start 開始 Tekan
Untuk Menggunakan Oven (halaman 17)	<b>Tanpa pemanasan terlebih dulu:</b> Oven 烤焗 Tekan untuk memilih suhu		
	Time/Weight 時間/重量 Setel waktu		
	<b>Dengan pemanasan terlebih dulu:</b> Oven 烤焗 Tekan untuk memilih suhu		
	Setelah pemanasan lebih dulu Taruhan makanan dalam oven Time/Weight 時間/重量 Setel waktu		

# Panduan Cepat Pengoperasian (lanjutan)

Bahasa Indonesia

Fitur	Cara menggunakan			
Memasak Menggunakan tombol Fermentasi (halaman 18)	 Tekan untuk memilih 40°C	 Setel waktu	 Tekan	
Menggunakan Sebagai Timer Dapur (halaman 19)	 Tekan	 Set waktu dapur	 Tekan	
Menyetel Waktu yang Digunakan (halaman 19)	Setel program memasak yang diinginkan  Tekan	 Set waktu untuk siaga	 Tekan	
Menyetel Waktu tunda untuk Memulai (halaman 19)	 Tekan	 Set waktu tunda	Setel program memasak yang diinginkan  Tekan	
Memasak Menggunakan tombol Recipe Store (halaman 20)	<b>Mengatur:</b>  Tekan untuk memilih memori	<b>Setel program memasak yang diinginkan.</b>  Tekan	 atau  Tekan	
	<b>Memulai:</b>  Tekan untuk memilih memori	 Tekan		
Menggunakan Masak Otomatis (halaman 21)	<b>Menu 1-15</b>  Tekan untuk memilih menu yang diinginkan	 Set berat yang diinginkan	 Tekan	
	<b>Menu 16-20</b>  Tekan untuk memilih menu yang diinginkan	 Set berat yang diinginkan	 Tekan Setelah pemanasan, oven akan berbunyi,  masukkan makanan ke dalam oven dengan segera.	

# Petunjuk Keselamatan

## BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK REFERENSI DI MASA DATANG

### Tindakan Pencegahan yang harus dilakukan apabila menggunakan Microwave Oven untuk Memanaskan Masakan

#### Pemeriksaan Kerusakan:

Microwave Oven ini siap digunakan apabila telah diperiksa secara menyeluruh terhadap semua kondisi sebagai berikut:

1. Tempat pemanggang tidak rusak atau patah.
2. Pintunya tepat dan sesuai pada posisinya dan lancar ketika dibuka dan ditutup.
3. Engsel pintu dalam kondisi baik.
4. Pelat logam yang ada pada seal logam di pintu tidak bengkok atau cacat.
5. Segel pintu tidak tertutup oleh makanan maupun terdapat bekas terbakar yang cukup besar.

#### Perhatian:

Radiasi akan timbul dari penggunaan Microwave Oven ini apabila anda tidak memperhatikan hal-hal dibawah ini:

1. Dilarang merusak atau mematikan alat yang saling berhubungan pada pintu oven.
2. Dilarang menaruh/menyimpan benda, khususnya benda-benda terbuat dari bahan logam, juga pemanggang atau antara pintu dan oven pada saat oven ini tengah beroperasi.
3. Dilarang menyimpan panci bergagang, kaleng yang belum dibuka atau benda-benda berbahan logam lainnya pada saat oven ini beroperasi.
4. Jangan biarkan barang-barang terbuat dari logam lainnya seperti kertas timah pembungkus makanan, menyentuh bagian samping/dinding dari oven.
5. Bersihkan setiap rongga pada oven ini, pintu dan seal dengan air dan detergen halus dalam jangka waktu tertentu. Jangan menggunakan ampelas atau bahan yang kasar untuk membersihkan oven atau menggosok permukaan sekitar pintunya karena akan menimbulkan goresan.
6. Selalu gunakan oven dengan peralatan masak yang direkomendasikan oleh pabrik.
7. Dilarang mengoperasikan oven dalam keadaan kosong (contoh, bahan yang mudah menyerap seperti makanan dan air) didalam rongga oven kecuali jika disebutkan dalam buku petunjuk ini.
8. Untuk engsel pintu berbentuk memanjang, dilarang menggantungkan objek yang berat seperti wadah makanan pada pintu selagi pintu tersebut terbuka.
9. Dilarang menyimpan wadah tertutup ke dalam microwave oven, botol susu bayi dengan tutup ulir atau dot bayi juga dianggap wadah tertutup.
10. Alat ini tidak diperlukan bagi orang yang mengalami cacat fisik, cacat mental, kurang berpengalaman dan pengetahuan (termasuk anak-anak), kecuali mendapat pengawasan dan petunjuk tentang penggunaan alat oleh orang yang berpengalaman untuk keselamatan.
11. Anak-anak harus selalu diawasi untuk memastikan mereka tidak memainkan alat ini.
12. Risiko bahaya bila melakukan perbaikan yang dilakukan selain oleh orang yang berpengalaman yang meliputi, melepaskan penutup pelindung dari pancaran energi microwave.
13. Permukaan bisa panas selama penggunaan.

#### Petunjuk Praktis:

1. Untuk penggunaan pertama Kombinasi, Panggang, Oven, jika timbul asap putih hal ini adalah wajar bukan malfungsi.
2. Permukaan pada bagian luar cover ini, termasuk ventilasi udara, pintu oven akan berubah menjadi panas selama Kombinasi, Panggang, Oven.  
Berhati-hatilah sewaktu anda membuka atau menutup pintunya dan ketika anda memasukan atau mengeluarkan makanan dan peralatan lainnya dari dalam oven.
3. Oven memiliki pemanas yang berada di bagian atas oven. Setelah menggunakan fungsi Kombinasi, Panggang, Oven, bagian langit-langit oven memanas.

4. Bagian yang dapat diakses akan memanas saat Kombinasi, Panggang atau Oven digunakan. Jauhkan dari jangkauan anak-anak.

#### Sirkuit

Microwave oven anda harus dioperasikan pada stopkontak listrik yang terpisah dari alat lainnya. Tegangan yang digunakan harus sesuai dengan tegangan pada microwave oven ini. Kesalahan penggunaan tegangan dapat menyebabkan sekring power meledak, dan/atau mengakibatkan memasak menjadi lebih lama. Jangan memasukkan sekring yang lebih tinggi dalam stop kontak.

#### Petunjuk Penting

PERINGATAN - Untuk mengurangi risiko terbakar, terserum, kebakaran, cedera tubuh atau energi yang berlebihan dari Microwave Oven ini:

1. Baca seluruh isi petunjuk pada buku ini sebelum anda menggunakan alat ini.
2. Beberapa produk seperti telur dan wadah tertutup rapat (sebagai contoh, botol dari gelas yang tertutup **dan juga botol susu bayi berikut dotnya yang tertutup rapat**), dapat mengakibatkan ledakan, sehingga tidak diperkenankan untuk dipanaskan didalam microwave oven. Untuk rincinya, lihat buku masak.
3. Gunakan Microwave Oven ini hanya sesuai dengan petunjuk yang ada dalam buku ini.
4. Sama seperti peralatan lain, penggunaan oven ini oleh anak-anak harus dalam pengawasan seksama.
5. Dilarang mengoperasikan Microwave Oven ini, apabila oven ini tidak berfungsi sebagaimana mestinya atau apabila oven ini mengalami kerusakan atau terjatuh.
6. Dilarang menyimpan oven ini pada ruangan terbuka.
7. Dilarang mencelupkan kabel atau steker ke dalam air.
8. Jauhkan kabel dari permukaan yang panas.
9. Jangan menggantungkan kabel melewati ujung meja atau kounter meja panjang.
10. Untuk mengurangi terjadinya kebakaran pada rongga oven:
  - (a) Dilarang memasak makanan hingga gosong. Selalu awasi oven ini apabila anda menggunakan kertas, plastik atau peralatan yang mudah terbakar sebagai pembungkus atau alas pada makanan di dalam oven.
  - (b) Cabut pengikat kantung makanan yang terbuat dari bahan logam.
  - (c) Apabila ada bahan yang menimbulkan nyala api di dalam oven, tutup oven segera, matikan dengan cara mencabut steker dari saklarannya atau matikan segera aliran listrik dengan mencabut sekeringnya atau langsung matikan saklar pemutusnya.
  - (d) Jangan pernah membiarkan microwave untuk memasak atau memanaskan kembali makanan tanpa diawasi.
11. Dilarang melepas panel luar (outer) dari oven.
12. Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan menggunakan timer eksternal atau sistem remote control terpisah.
13. Kesalahan dalam merawat oven dalam keadaan bersih dapat memicu pada pendangkalan permukaan, hal ini bisa memperpendek usia alat dan mungkin menyebabkan situasi yang membahayakan.

#### Petunjuk penghubungan ke tanah (arde)

Microwave Oven ini harus diardekan. Pada saat terjadi arus pendek listrik, tanah (ground) akan menyerap/mengurangi resiko keserum dengan melepaskan aliran arus keluar. Microwave Oven ini diperlengkapi dengan kabel yang siap dihubungkan ke tanah. Kabel tersebut harus terpasang pada outlet yang telah terpasang dengan benar dan dihubungkan ke tanah.

PERHATIAN - Penggunaan kabel yang tidak benar dapat menyebabkan terserum.

#### Motor Kipas Tetap Berputar Setelah Selesai Memasak

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

# Pemasangan dan Petunjuk Umum

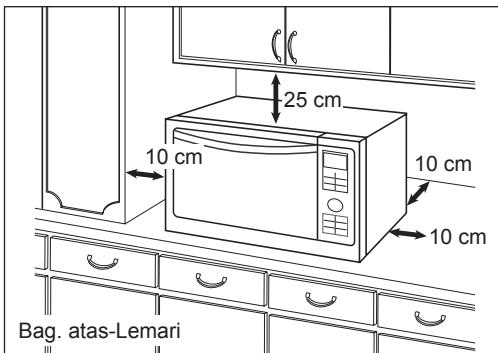
Bahasa Indonesia

## Penggunaan secara umum

- Untuk mendapatkan kualitas yang baik, dilarang menggunakan oven ini dalam keadaan kosong. Energi microwave akan terus menerus berada di dalam oven sepanjang tidak ada makanan atau air di dalam oven tersebut untuk menyerap energi. Hal ini dapat menyebabkan kerusakan microwave oven termasuk percikan bunga api di dalam oven.
- Jika terlihat asap, tekan Tombol **Berhenti/Pasang semula** dan biarkan pintu tertutup. Cabut kabel daya atau matikan power pada sekering atau panel sirkuit breaker.
- Jangan memasukan pakaian yang kering, kotoran-kotoran atau benda-benda lainnya ke dalam oven. Benda-benda tersebut sangat mudah terbakar.
- Dilarang menggunakan kertas-kertas produk daur ulang, karena produk tersebut mengandung bahan yang sudah bukan aslinya yang dapat mengakibatkan terjadinya percikan api atau kebakaran saat digunakan.
- Dilarang menggunakan Koran atau kantung-kantung kertas sebagai pembungkus makanan untuk memasak di dalam oven ini.
- Dilarang memukul-mukul panel pengontrol. Akan terjadi kerusakan pada pengontrol.
- WADAH POT mungkin diperlukan, untuk panas dari makanan yang dipancarkan ke wadah memasak dan dari wadah ke piring datar. Piring datar sangat panas setelah mengeluarkan wadah memasak dari oven.
- Dilarang menempatkan/menyimpan material yang mudah meledak, di samping, di atas atau di dalam oven. Karena dapat mengakibatkan kebakaran.
- Jangan memasak makanan langsung di piring datar kecuali tertulis pada resep. (Masakan harus ditempatkan pada peralatan masak yang tepat/cocok).
- DILARANG** menggunakan oven ini untuk memanaskan bahan-bahan kimia atau apapun selain makanan. **DILARANG** membersihkan oven ini dengan produk yang mengandung cairan kimia yang akan merusak oven ini. **Memanaskan cairan kimia dengan menggunakan oven ini akan mengakibatkan kobocoran dan terjadi radiasi.**
- Saat menggunakan mode COMBINATION, jangan meletakkan wadah aluminium atau besi langsung pada rak kawat. Gunakan plat pelindung panas atau piring diantara rak kawat dan wadah aluminium. Untuk mencegah nyala api yang dapat merusak oven.
- JANGAN menggunakan Rak Kawat saat memasak dalam mode MICROWAVE.
- Selama memasak, uap akan mengembun didalam dan/atau pada pintu oven. Hal ini adalah normal dan aman. Embun akan hilang setelah oven dingin.
- Oven microwave adalah 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.

## Penempatan Oven

- Oven ini harus disimpan pada permukaan yang datar, stabil dengan ketinggian lebih dari 85 cm dari lantai. Untuk pengoperasian yang benar, oven ini harus didukung oleh sirkulasi udara yang baik. Buatlah jarak sekitar 25 cm dari atas oven. 10 cm dari belakang dan 10 cm dari setiap sisinya. Apabila pada satu sisi jaraknya terlalu dekat dengan dinding, sisi yang lainnya atau bagian atasnya tidak boleh terhalangi oleh dinding. Tidak boleh melepas kaki-kakinya.



- Udara tidak boleh terhalangi oleh benda apapun. Apabila terjadi selama pengoperasian ini, maka oven ini akan terlalu panas. Apabila oven ini mengalami overheating, alat pengaman panas (Thermal safety device) akan mematikan oven ini secara otomatis. Oven ini akan tetap tidak beroperasi sebelum oven ini dingin kembali.
- Dilarang menempatkan oven ini pada permukaan yang panas, atau alat-alat yang mengandung gas seperti kompor gas, kompor listrik atau bak cuci piring dan lain sebagainya.
- Jangan mengoperasikan oven ini apabila suhu dalam ruangan terlalu lembab atau panas.
- Alat ini ditujukan untuk penggunaan dalam rumah tangga dan penggunaan sejenis seperti: bagian dapur di toko, kantor dan lingkungan kerja lainnya; rumah pertanian; oleh para pelanggan di hotel, motel dan lingkungan tempat tinggal lainnya; hotel-hotel kecil.

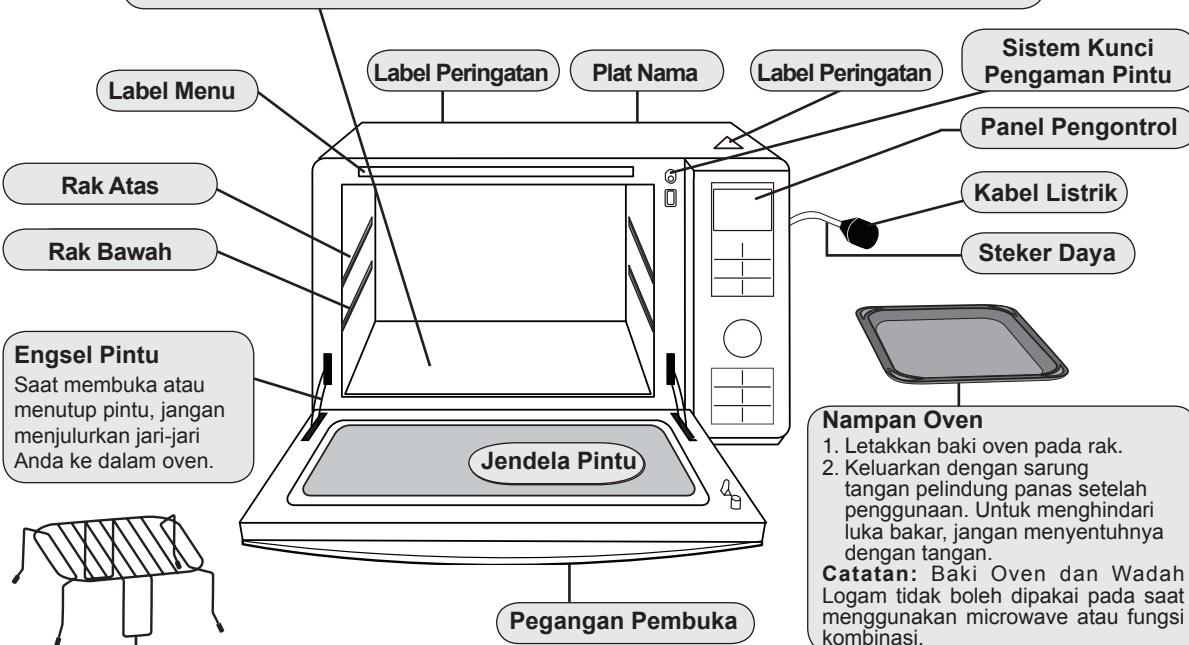
## Makanan

- Dilarang menggunakan oven ini untuk memanaskan makanan dalam kaleng atau botol-botol yang tertutup rapat. Tekanan pada botol akan sangat tinggi dan mengakibatkan terjadinya ledakan. Akibatnya Microwave Oven ini tidak dapat mengatur suhunya secara benar. Makanan kaleng yang tidak layak akan basi dan berbahaya untuk dikonsumsi.
- Dilarang menggoreng apapun di dalam Microwave Oven.
- Dilarang merebus telur yang belum dikupas (kecuali dicantumkan dalam buku memasak). Tekanan yang tinggi akan mengakibatkan telur itu pecah/meledak.
- Kentang, apel, kuning telur labu dan sosis adalah contoh-contoh makanan yang berkulit tebal. Sebelum memasak bahan makanan tersebut pastikan anda mengulitinya agar tidak retak.
- Apabila sedang memanaskan cairan seperti sup, saus dan minuman di dalam oven, pada titik tertentu cairan di atas akan menjadi terlalu panas tanpa gejala berbuih. Untuk mengantisipasinya anda harus mengikuti cara-cara seperti ini:
  - Hindari pemakaian alat memasak yang pada bagian atasnya menyempit.
  - Jangan memanaskan terlalu lama.
  - Aduk dahulu sebelum dimasukan ke dalam oven, ulangi lagi mengaduknya pada pertengahan waktu sesuai dengan waktu yang anda butuhkan dalam memasak.
- Setelah memanaskan, biarkan berada di dalam oven untuk beberapa saat, aduk sekali lagi dan angkat secara hati-hati.
- Memanaskan minuman dengan microwave bisa menimbulkan ledakan panas, sehingga harus hati-hati dalam menangani wadah.
- Dilarang menggunakan termometer tradisional yang biasa digunakan untuk memasak daging. Untuk memastikan pada suhu berapa memanggang daging atau ayam gunakan MICROWAVE THERMOMETER.** Sebagai alternatif lain, termometer tradisional dapat digunakan setelah makanan dikeluarkan dari oven. Apabila masih mentah, masukan kembali daging atau ayam ke dalam oven selama beberapa menit sesuai dengan power level yang direkomendasikan. Sangat penting untuk memastikan bahwa daging atau ayam yang anda panggang telah matang secara menyeluruh.
- Waktu untuk memasak yang ada dalam buku memasak adalah perkiraan atau rata-rata.** Faktor-faktor yang mempengaruhi waktu memasak banyak dipengaruhi oleh tingkat kelembaban, suhu saat pertama kali dihidupkan, ketinggian, volume, ukuran, bentuk dari makan tersebut dan peralatan yang dipergunakan. Sejalan dengan pengetahuan anda dengan oven ini, anda akan dapat mengatur sendiri faktor-faktor tersebut diatas.
- Lebih baik memasak dalam kondisi belum matang daripada memasaknya kelewat matang. Apabila masakan belum matang, tinggal masukan kembali ke dalam oven. Tetapi memasaknya kelewat matang, tidak ada yang bisa anda lakukan. Dianjurkan untuk selalu mulai memasak dengan menggunakan waktu yang minimum.
- Ekstra hati-hati sangat diperlukan apabila anda memasukan popcorn ke dalam Microwave Oven. Gunakan waktu minimum sesuai yang direkomendasikan oleh pabrik. Gunakan petunjuk watt yang cocok untuk Microwave Oven anda. Jangan meninggalkan oven anda apabila tengah memanaskan popcorn.
- Ketika memanaskan makanan yang berada di kantong plastik atau wadah/kantong kertas, periksa oven sesering mungkin untuk menghindari kemungkinan adanya api (pengapian).
- Isi botol dan makanan yang dipergunakan untuk bayi lebih baik diaduk dahulu atau dikocok dan suhu pada makanan tersebut harus diperiksa sebelum diberikan kepada bayi. Untuk menghindarkan dari panas yang berlebih.

# Susunan Tampilan (Tampak depan)

## Meja Datar

1. Bersihkan meja datar setelah pendinginan.
2. Jangan langsung menyimpan makanan pada meja datar. Masukkan terlebih dulu dalam wadah atau rak wadah khusus untuk oven microwave.



## Rak Kawat

1. Rak Kawat yang tersedia digunakan untuk memanggang makanan dalam jumlah sedikit.
2. Rak Kawat harus dibersihkan secara berkala.
3. Saat menggunakan Rak Kawat dalam mode memasak Panggang atau Kombinasi, hati-hati dalam memilih wadah tahan panas (heat-proof); wadah yang terbuat dari plastik atau kertas dapat meleleh atau terbakar jika terkena pancaran panas dari pemanggang.
4. Saat menggunakan mode Kombinasi, jangan menempatkan wadah alumunium atau logam langsung pada Rak Kawat. Hal ini akan mencegah nyala api yang dapat merusak oven.
5. Jangan menggunakan Rak Kawat saat memasak dalam mode MICROWAVE.
6. Jangan menggunakan bersamaan dengan nampan oven.

Skema berikut ini menunjukkan penggunaan aksesoris yang benar pada oven.

		Rak Kawat		Nampan Oven (Metal)
Daya Micro	×		×	
Panggang	√		√	
Kombinasi	√ * <sup>1</sup>			×
Oven	×			√

\*: 1. Wadah metal tidak dapat diletakkan secara langsung di atas rak kawat pada fungsi kombinasi.

2. DILARANG menggunakan segala jenis wadah metal untuk fungsi Microwave dan Kombinasi.

**Catatan:**

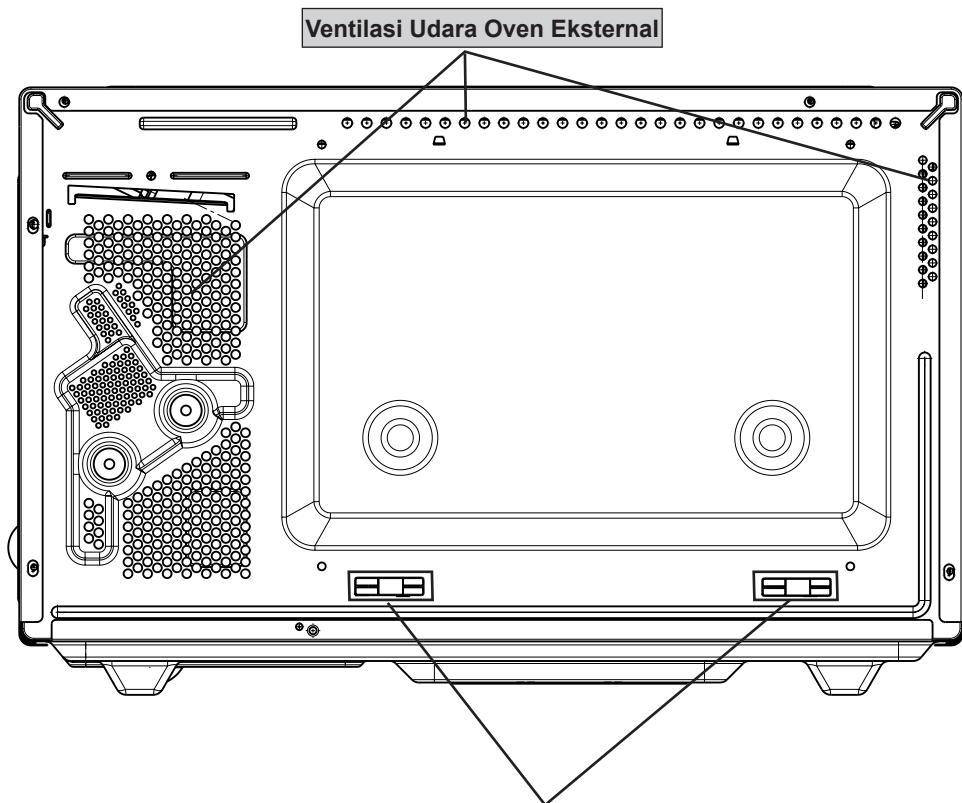
1. Jangan menggunakan micro power jika ruang oven kosong.
2. Munculnya asap putih pada saat pertama kali menggunakan fungsi combination, grill, oven, adalah normal.
3. Setelah penggunaan oven microwave, motor kipas akan terus berputar selama beberapa menit. Itu normal.

**Peringatan**

1. Kunci pengaman pintu dan daerah sekitarnya harus selalu dibersihkan setiap saat dengan lap yang kering. Oven ini harus selalu diperiksa apakah ada kerusakan pada Kunci pengaman pintu dan daerah sekitarnya dan apabila anda menemukan adanya kerusakan, oven ini tidak boleh dioperasikan sampai oven ini selesai diperbaiki oleh mekanik yang telah dilatih oleh pihak pabrik.
2. Sangat berbahaya bagi orang yang belum berpengalaman untuk memperbaiki oven ini selain mekanik yang telah dilatih oleh pihak pabrik.
3. Apabila kabel daya perangkat ini rusak, maka harus diganti oleh pabrik, agen servis atau petugas yang berpengalaman untuk menghindari bahaya.
4. Sebelum penggunaan, pastikan bahwa peralatan yang akan anda gunakan sudah sesuai untuk digunakan pada Microwave Oven.
5. Dilarang memanaskan cairan atau makanan ke dalam oven ini dengan menggunakan pembungkus yang terlalu rapat karena dapat mengakibatkan terjadinya ledakan, sehingga Anda akan terhindar dari percikan pada cairan yang tengah dipanaskan tersebut.
6. Hanya anak-anak yang telah diberi petunjuk penggunaan oven ini yang dapat mengoperasikan oven tanpa pengawasan dari orang tua, karena telah mengetahui cara-cara penggunaan oven ini dan bahaya yang akan ditimbulkan apabila oven ini disalahgunakan.
7. Ketika alat dijalankan pada mode grill, combination atau oven, anak-anak harus mendapat pengawasan orang dewasa karena risiko panas yang keluar dari perangkat.

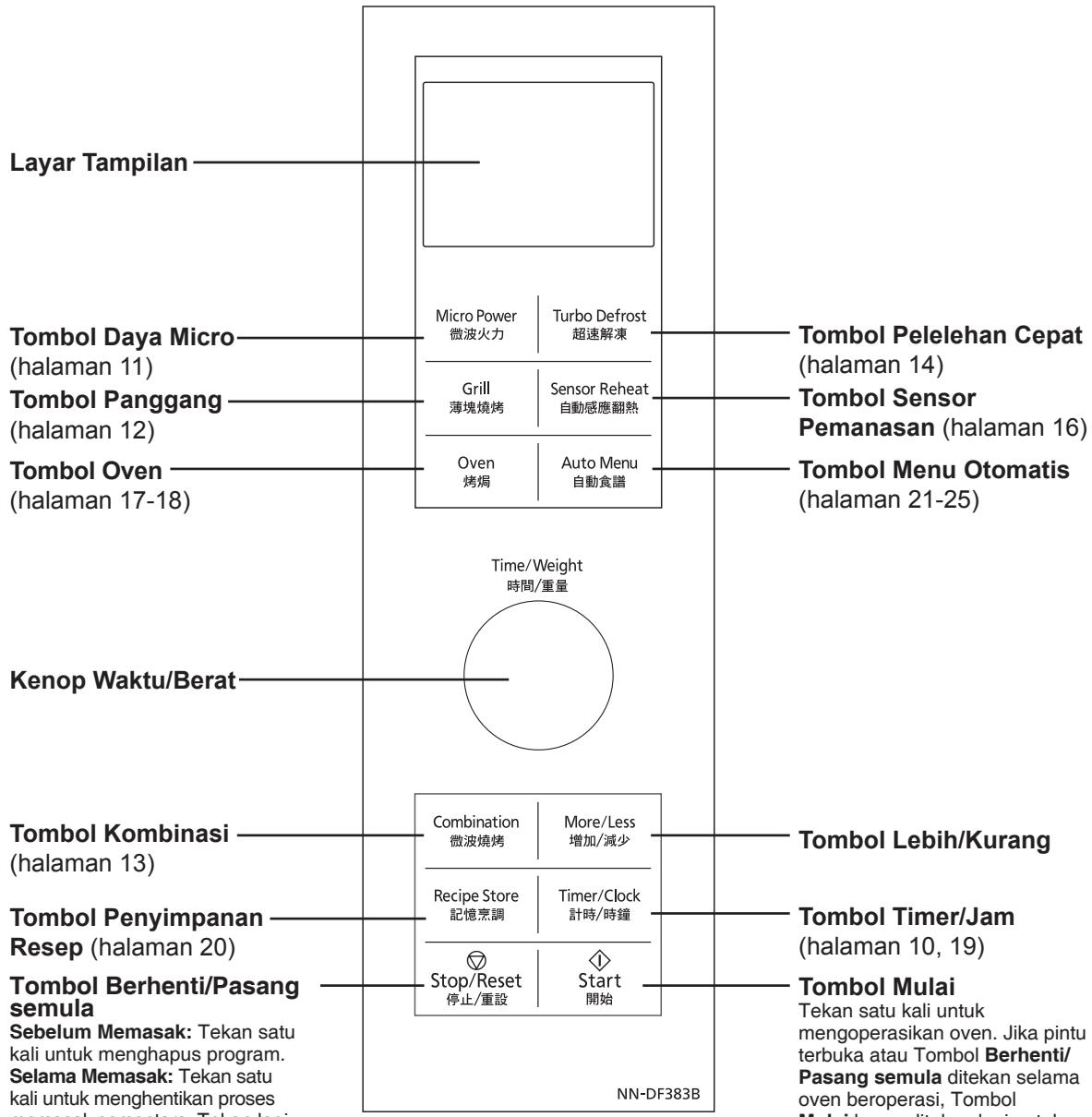
**Catatan:** Ilustrasi diatas hanya untuk referensi.

## Susunan Tampilan (Tampak belakang)



**Stopper** (tidak bisa dipindahkan)  
Stopper berfungsi sebagai batas untuk menjamin ruang penting diantara bagian belakang dan bagian depan oven serta menjamin ventilasi udara yang baik.

# Panel Pengontrol



## Word Prompters (Tanda Peringatan)

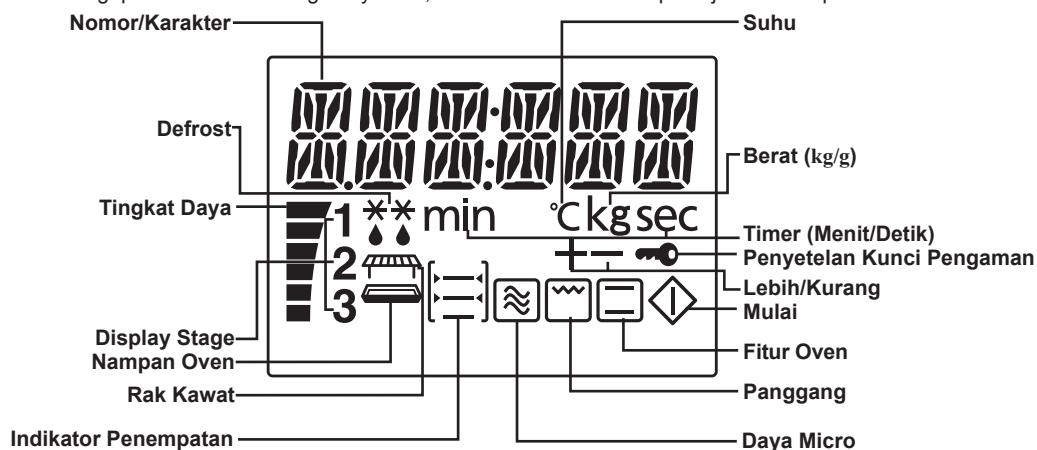
Jika tombol ditekan dengan benar, suara beep akan terdengar dan huruf yang berhubungan atau pesan kata yang berhubungan tampil di sepanjang jendela display. Jika tombol ditekan dan terdengar suara beep, unit tidak atau tidak dapat menerima instruksi. Setiap tombol yang ditekan, pesan kata yang berhubungan akan tampil pada jendela display. Pesan kata secara otomatis tampil untuk memperingatkan pengguna untuk melakukan langkah berikutnya. Tidak perlu menunggu pesan berikutnya untuk menekan tombol kembali sebagai perintah berikutnya. Pada bagian akhir program, oven akan berbunyi beep lima kali dan pesan "ENJOY YOUR MEAL" akan tampil pada jendela display.

## Catatan:

1. Jika start selama pengoperasian tombol **Mulai** tidak ditekan, setelah 6 menit, oven secara otomatis akan membatalkan program. Mode display akan kembali muncul untuk menunjukkan jam atau colon mode.
2. Oven akan memasuki mode siaga, ketika pertama kali disambungkan dan langsung setelah pengoperasian terakhir selesai.
3. Ketika dalam mode siaga, kecerahan display akan berkurang.

# Layar Tampilan

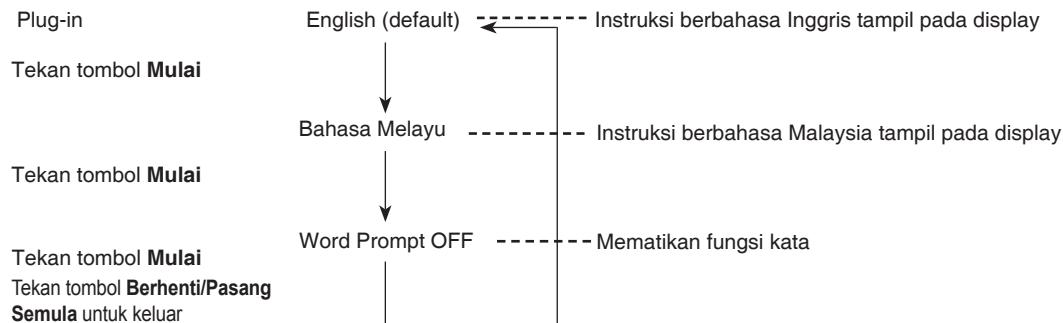
Untuk membantu mengoperasikan oven dengan nyaman, tulisan ini akan muncul pada jendela tampilan.



## Tampilan Kata

Bahasa Indonesia

Oven mempunyai tiga jenis tampilan. Jenis tampilan default adalah berbahasa Inggris. Anda dapat memilih salah satu setelah menghubungkan ke power dan mengetuk tombol **Mulai**.



### Catatan:

- Tampilan berbahasa Inggris dan Malaysia mempunyai bentuk perguliran tertentu untuk menampilkan pesan bagi langkah berikutnya, misalnya, "SET TIME" / "TENTUKAN MASA", "PRESS START" / "TEKAN MULA".
- Fungsi ini hanya boleh dijalankan setelah Anda terlebih dulu menghubungkan oven dengan power.
- Ketika Anda menghubungkan ulang, oven akan melanjutkan mode default dan Anda harus me-reset.

## Panduan pengoperasian dalam Jendela Display

Untuk membantu anda dalam memprogram oven, pengoperasian berikut akan tampil dalam jendela display. Jika anda telah terbiasa menggunakan oven anda, Pesan Pengoperasian dapat dimatikan.

### Untuk mematikan:



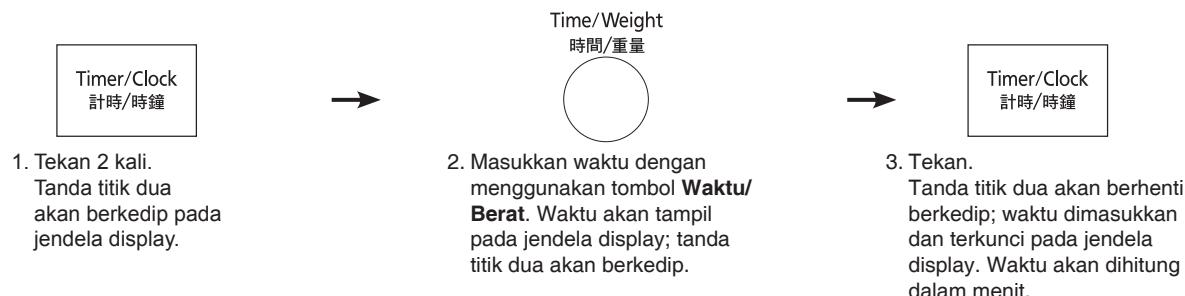
### Untuk menyalaikan:



**Catatan:** Fungsi ini hanya bisa dijalankan ketika tanda peringatan menyala.

# Pengaturan Jam

Anda dapat menggunakan oven tanpa harus menyetel waktu.  
Jam merupakan fungsi opsional bagi pengguna. Akurasinya bisa dipengaruhi oleh kondisi asupan daya setempat.



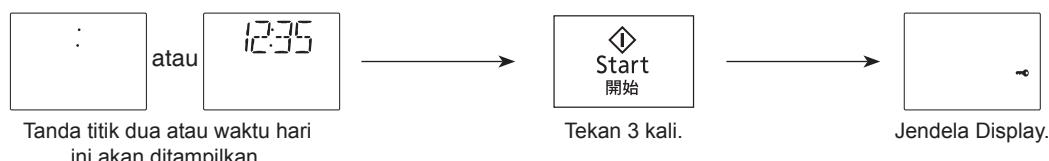
## Catatan:

1. Oven tidak beroperasi saat tanda titik dua masih berkedip.
2. Jika anda ingin menyetel waktu ulang, ulangi langkah 1 sampai dengan 3.
3. Jam akan tersimpan selama oven dihubungkan ke power dan daya listrik tersedia.
4. Jam dalam tampilan mode 12 jam.

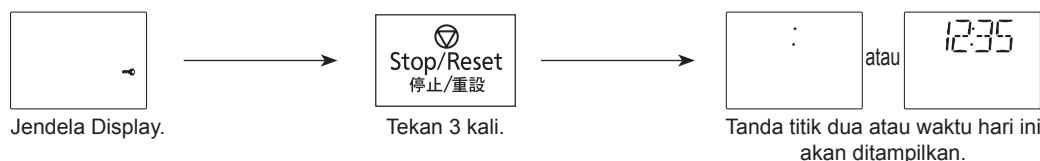
## Pengaturan Kunci Pengaman Anak-anak

Fitur ini memungkinkan anda untuk mencegah pemakaian oven oleh anak-anak; tetapi, pintu akan terbuka. **Fungsi ini hanya bisa diatur ketika tanda titik dua atau waktu hari ini muncul.**

### Untuk menyetel:



### Cara membatalkan:



## Catatan:

Untuk menyetel atau membatalkan kunci pengaman anak-anak, tombol **Mulai** atau tombol **Berhenti/Pasang semula** harus ditekan 3 kali dalam 10 detik.

# Pengaturan Daya Micro

Fitur ini memungkinkan anda untuk menyetel power dan waktu yang anda inginkan untuk memasak.



## Catatan:

Sewaktu memilih High Power pada langkah pertama, anda melewati langkah 1. Tiga tahap bisa diatur berkesinambungan. Fungsi ini membuat Anda bisa mengatur beberapa tahap yang berbeda dalam satu langkah tanpa harus mengurnya lagi selama memasak. Lihat halaman 20.

Tekan	Tingkat Power	Jumlah Watt	Contoh Penggunaan
1	 	TINGGI	1000 W Mendidihkan air. Memasak buah-buahan segar, sayuran, buah yang diawetkan dan permen.
2	 	SEDANG - TINGGI	800 W Memasak ikan dan makanan laut, daging sapi, ayam, telur dan kue.
3	 	SEDANG	600 W Memasak kue, merebus makanan, serta melelehkan mentega dan cokelat.
4	 	SEDANG - RENDAH	400 W Memasak daging alot, merebus sup dan melembutkan mentega.
5	 	PENCAIRAN	300 W Mencairkan daging, ayam atau makanan laut.
6	 	RENDAH	200 W Menjaga makanan tetap hangat dan melembutkan es krim.

# Pengaturan Panggang

Ada tiga macam cara penyetelan. (1-Tinggi, 2-Sedang, 3-Rendah)

## Petunjuk untuk memanggang:

Terdapat tiga tingkat penyetelan daya untuk memanggang. Apabila sedang memanggang, hawa panas akan dihasilkan dari dua elemen yang berada diatas oven. Pintu oven harus selalu tertutup rapat untuk menghindari dari bau yang timbul saat memanggang dan juga untuk menghindari dari energi yang banyak terbuang. Elemen pada pemanggang tidak perlu dipanaskan dahulu. Memanggang biasanya diperuntukan bagi jenis-jenis makanan seperti daging yang diiris secara tipis, panggang daging kambing, sosis atau ayam yang dipotong-potong. Juga akan cocok untuk membuat roti sandwich dan semua makanan berkeju.

Tempatkan makanan pada rak panggang (wire rack) di glass tray. Pilihan penyetelan memanggang yang anda inginkan, setel waktunya dan star ovennya. Makanan yang setengah dipanggang secara normal akan dibalik setelah anda memanggang setengah waktu. Apabila anda membuka pintu oven saat memanggang program yang telah anda setel akan tergannggu. Balikan panggangan, kemudian masukan kembali kedalam oven, tutup pintu oven dan ulangi kembali. Pada saat memanggang, pintu oven dapat dibuka setiap waktunya untuk memeriksa panggangan anda.

- 
1. Tekan satu hingga 3 kali untuk mengatur daya.
2. Atur lama waktu memasak yang diinginkan dengan menggunakan tombol **Waktu/Berat**.  
(Sampai dengan 90 menit)
3. Tekan tombol **Mulai**. Lamanya waktu memasak muncul pada jendela tampilan dan mulai menghitung mundur.

Tekan	Tingkat Power	Jenis makanan yang cocok
1	■■■	Panggang 1 (TINGGI) Roti dan roti bakar
2	■■	Panggang 2 (SEDANG) Makanan laut yang kecil
3	■	Panggang 3 (RENDAH) Irisan daging ayam atau sapi

# Pengaturan Kombinasi

## Pengaturan Kombinasi

Ada tiga level daya untuk kombinasi. Cara ini cocok untuk memanggang makanan dengan menggabungkan fungsi microwave dan pemanggangan secara efektif. Sangat cocok untuk memanggang daging unggas, daging dan makanan laut. Fungsi ini menjamin makanan benar-benar matang dan menjaga agar makanan tertentu tetap garing. Buka pintu oven dan balikkan makanan pada pertengahan waktu memasak, kemudian lanjutkan lagi proses memasak.

- 
1. Tekan satu hingga 3 kali untuk mengatur daya.
  2. Atur lama waktu memasak yang diinginkan dengan menggunakan tombol **Waktu/Berat**.  
(Sampai dengan 90 menit)
  3. Tekan tombol **Mulai**. Lamanya waktu memasak muncul pada jendela tampilan dan mulai menghitung mundur.

Tekan	Tingkat Power	Jenis makanan yang cocok
1	 	Kombinasi 1 (TINGGI) Makanan laut dan puding
2	 	Kombinasi 2 (SEDANG) Daging ayam dan kentang
3	 	Kombinasi 3 (RENDAH) Daging yang tebal

# Pengaturan Mencairkan Daya Micro

Fitur ini untuk mencairkan makanan dengan cara mengatur waktu oleh Anda sendiri.



## Catatan:

1. Gunakan bungkus atau penutup plastik pada saat pencairan.
2. Dianjurkan untuk membuka pintu oven dan mengeluarkan bagian-bagian yang dicairkan selama operasi. Balikkan, aduk, atau atur kembali bagian-bagian yang masih beku.

# Pengaturan Pelelehan Cepat

Fitur ini memungkinkan anda untuk mencairkan daging yang membeku, ayam, seafood berdasarkan berat. Penyajian/beratnya adalah 0.1 kg hingga 2.0 kg.



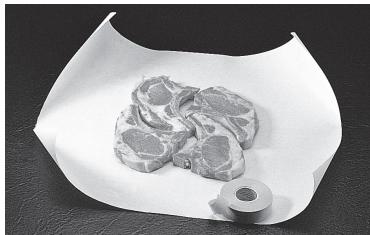
## Catatan:

1. Turbo defrost bisa digunakan untuk mencairkan potongan daging, unggas dan ikan sesuai ukuran. Untuk menggunakan fungsi ini, setel program Turbo Defrost dan berat makanan dalam kg (1,0) dan sepersepuluh kg (0,1). Oven akan menentukan waktu pencairan dan tingkat daya. Pada saat oven telah diprogram, waktu pencairan akan muncul di display. Untuk hasil yang terbaik berat minimum yang di anjurkan 0,2 kg.
2. TULANG DALAM DAGING, seperti daging iga panggang memiliki otot kecil dari daging tanpa tulang panggang dalam berat yang sama. Oleh karena itu, untuk Tulang dalam memanggang tulang dalam daging dengan berat lebih dari 2 kg dikurangi berat 0,5 kg. Untuk Tulang dalam daging kurang dari 2 kg, kurangi berat 0,25 kg.
3. Balik atau tutup dan lindungi makanan saat bel berbunyi di tengah-tengah waktu memasak.

# Tip-tip dan Tehnik Mencairkan

## Persiapan Untuk Pembekuan

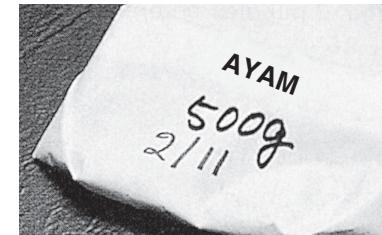
Hasil kualitas pencairan makanan tergantung dari kualitas asli sebelum pembekuan, cara pembekuan dan Tips-tips dan waktu pencairan. Jadi sangatlah penting untuk membeli makanan yang segar dan berkualitas tinggi serta langsung dibekukan setelah membeli. Bungkus plastik dan tas plastik bisa digunakan di dalam freezer.



Sewaktu membekukan daging, ungas dan ikan atau seafood, makanan harus disusun dengan jarak 2,5-5 cm dan dibungkus.



Bersihkan ayam sebelum dibekukan. (Jeroan bisa di bekukan secara terpisah). Bersihkan dan keringkan ayam. Ikat kaki dan sayap.



Keluarkan semua udara sebelum menutup kantong plastik. Berikan label pada pembungkus dengan type dan potongan daging, tanggal dan berat.

Bukukan makanan didalam freezer pada suhu 18°C atau lebih rendah. (Makanan harus dibekukan minimal 24 jam sebelum dicairkan.)

## Pencairan Bunga Es Cepat

Fungsi pencairan bunga es cepat dijalankan sesuai dengan berat makanan. Sebagian besar potongan makanan seperti ayam, daging dan ikan dapat dicairkan dengan mudah menggunakan fungsi ini. Setel tombol **Waktu/Berat** untuk menyetel berat berdasarkan berat makanan sebenarnya, dan microwave oven akan menyetel power dan waktu secara otomatis. Jendela display akan menampilkan waktu pencairan sesudah penyetelan. Makanan yang terdaftar pada tabel di bawah ini adalah makanan yang paling sesuai untuk fungsi pencairan ini. Berat minimal adalah 0,1 kg dan maksimum 2,0 kg untuk mendapatkan hasil terbaik.

Makanan	Berat Maksimum Makanan
Daging potong, Ayam, iga	2 kg
Daging sapi, domba, Ayam 1 ekor	2 kg
Ikan 1 ekor, Kerang, Udang dan potongan ikan	1 kg

### Kunci untuk Pencairan

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



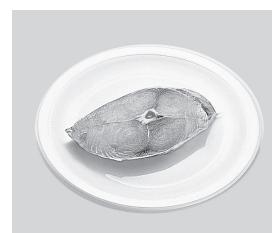
Buang pembungkus daging mentah dan tempatkan daging di piring.



Lindungi bagian depan paha ayam menggunakan aluminium foil.



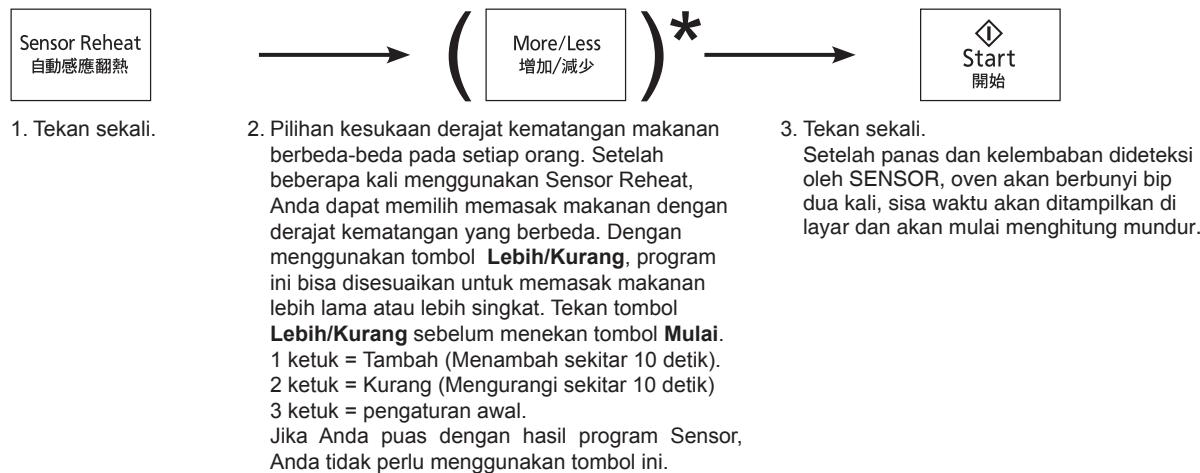
Lindungi bagian kepala dan ekor ikan menggunakan aluminium foil.



Buang pembungkus potongan ikan dan tempatkan daging di piring.

# Pengaturan Sensor Pemanasan

Fitur ini membuat Anda bisa menghangatkan masakan yang sudah dimasak dalam suhu ruang atau makanan bersuhu kulkas tanpa harus memilih waktu memasak atau daya. Oven melakukannya secara otomatis.



## Ikuti saran berikut ini untuk mendapatkan hasil Sensor Pemanasan yang terbaik:

1. Suhu ruangan di sekitar oven harus di bawah 35 °C.
2. Kisaran berat makanan yang dipanaskan harus 125 g hingga 1,0 kg. Untuk makanan kurang dari 125 g atau lebih dari 1,0 kg, gunakan pengaturan daya micro manual.
3. Semua makanan harus dimasak terlebih dulu dan memiliki suhu lingkungan atau suhu kulkas.
4. Bungkus seluruh bagian makanan dengan longgar, menggunakan pembungkus plastik. (Jangan menggunakan tutup yang rapat.)
5. Pastikan bahwa meja datar, bagian luar wadah masakan dan bagian dalam microwave dalam keadaan kering sebelum menempatkan makanan pada oven. Embun bekas udara lembab dapat menjadi uap sehingga menyebabkan kesalahan pembacaan sensor.
6. JANGAN membuka pintu oven sebelum terdengar bunyi bip 2 kali dan ditampilkan waktu memasak di Layar. Jika tetap dibuka, dapat menyebabkan ketidakakuratan proses memasak karena uap dari makanan akan hilang dari ruang oven. Setelah waktu memasak mulai dihitung mundur, pintu oven dapat dibuka untuk mengaduk, membalik atau mengatur makanan.
7. JANGAN memanaskan kembali produk roti dan kue (mentah atau matang), atau minuman.
8. JANGAN digunakan jika ruangan oven masih hangat (bekas memasak makanan sebelumnya).
9. Semua makanan harus dibungkus minimal selama 3 hingga 5 menit.
10. Jika suhu ruang oven terlalu tinggi, fitur sensor reheat tidak bisa digunakan. Pada layar tampilan akan muncul tanda "HOT". Sensor reheat baru bisa digunakan setelah tanda "HOT" ini hilang.

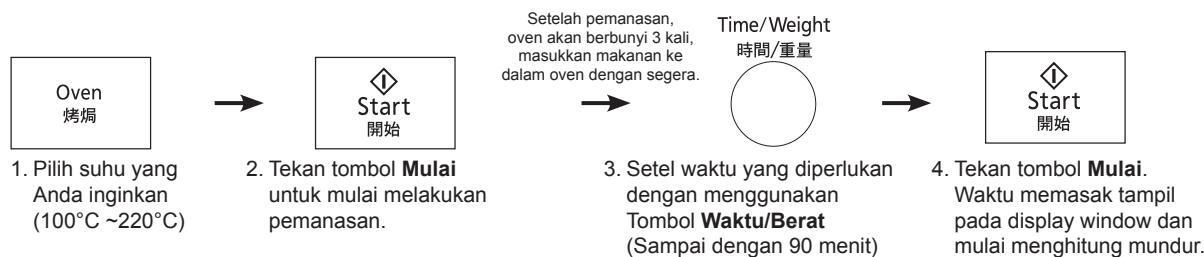
# Pengaturan Oven

Fitur ini menawarkan pilihan suhu oven 40 °C dan 100 °C ~ 220 °C dalam interval kenaikan 10 °C. Untuk pemilihan cepat dari suhu memasak yang umum digunakan, suhu dimulai dari 150 °C dan meningkat hingga 220 °C kemudian 40 °C dan 100 °C.

## Tanpa Pemanasan Terlebih Dulu:



## Dengan Pemanasan Terlebih Dulu:



Bahasa Indonesia

### Catatan:

1. Oven tidak bisa melakukan pemanasan pada suhu 40 °C.
2. Jangan membuka pintu oven selama pemanasan. Setelah pemanasan akan terdengar bunyi 3 kali dan tanda "P" akan berkedip-kedip pada jendela tampilan. Jika pintu oven tidak dibuka setelah pemanasan, oven akan mempertahankan suhu yang telah dipilih. Setelah 1 jam, termasuk pemanasan, oven akan mati secara otomatis dan kembali kepada tanda titik dua atau waktu hari ini.
3. Jika Anda ingin memasak tanpa pemanasan, setelah memilih temperatur yang diinginkan, aturlah waktu memasak lalu tekan tombol **Mulai**.

# Pengaturan Oven

(lanjutan)

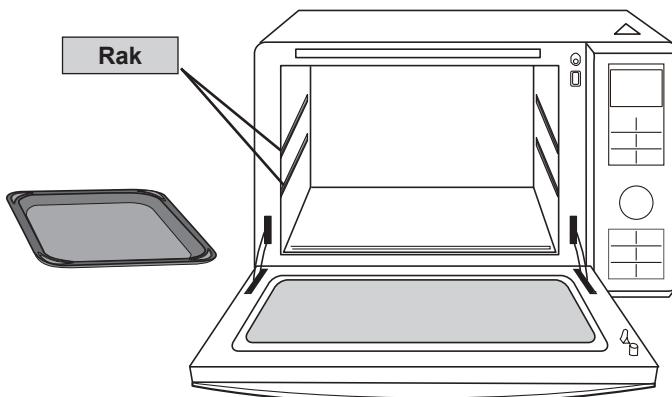
**Pengaturan Fermentasi** (Fungsi fermentasi digunakan untuk fermentasi adonan, seperti adonan pizza atau adonan roti ketika membuat roti.)

Fitur ini membuat Anda bisa melakukan fermentasi makanan pada suhu 40 °C.

- 
1. Tekan untuk memilih 40°C
2. Setel waktu fermentasi yang diperlukan dengan menggunakan Tombol **Waktu/Berat** (Sampai dengan 90 menit)
3. Tekan tombol **Mulai**. Waktu memasak tampil pada layar tampilan dan mulai menghitung mundur.

Bahasa Indonesia

## Penempatan Nampan Oven



Pada saat menggunakan baki oven, letakkan baki tersebut langsung di rak atas/bawah.

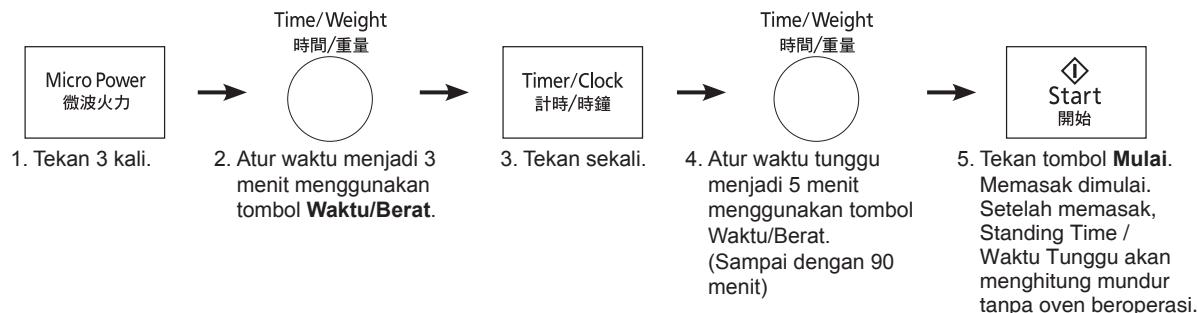
# Timer / Pengaturan Waktu

Fitur ini untuk memprogram oven menjadi timer dapur. Bisa juga digunakan untuk memrogram waktu tunggu setelah selesai memasak atau untuk memrogram waktu tunda.

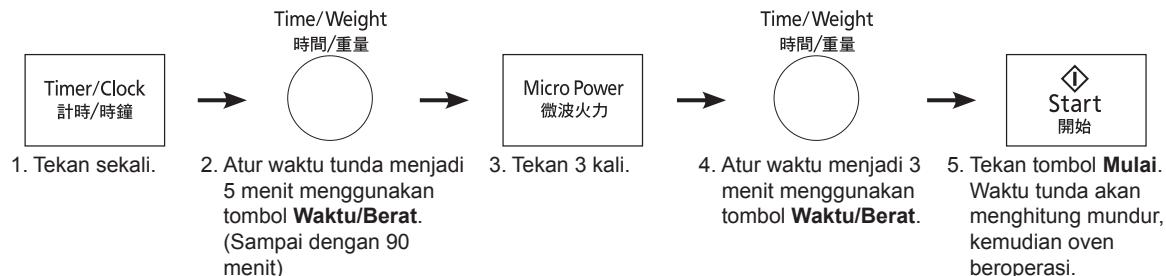
Digunakan sebagai Timer Dapur: **Contoh: Menghitung mundur 5 menit**



Digunakan sebagai Standing Time / Waktu Tunggu: **Contoh: Memasak dengan daya medium selama 3 menit, dengan waktu tunggu 5 menit**



Digunakan sebagai Delay Time / Waktu Tunda: **Contoh: Menunda mulai memasak selama 5 menit, dan memasak dengan daya medium selama 3 menit**



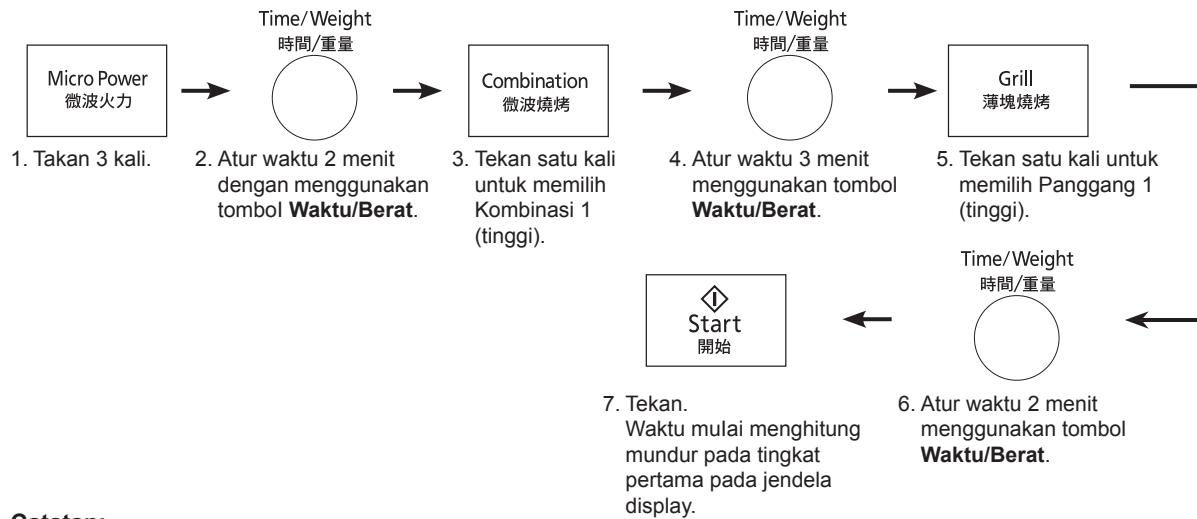
## Catatan:

1. Tiga tahap memasak bisa diprogram termasuk Waktu tunggu dan Waktu Tunda.
2. Jika pintu oven dibuka selama Timer Dapur, Waktu Tunggu atau Waktu tunda, waktu pada Layar tampilan akan tetap menghitung mundur.
3. Standing time dan delay time tidak dapat diprogram sebelum kontrol manual berfungsi. Ini untuk mencegah suhu pada makanan menjadi tinggi sebelum pencairan maupun memasak dimulai. Perubahan pada suhu ketika dimulai pengoperasian akan menyebabkan hasil yang tidak akurat.

# Pengaturan 3-Tahap

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

**Misal: Pengaturan [Medium Power] 2 menit, [Combination High] 3 Menit dan [Grill High] 2 menit terus menerus.**



Bahasa Indonesia

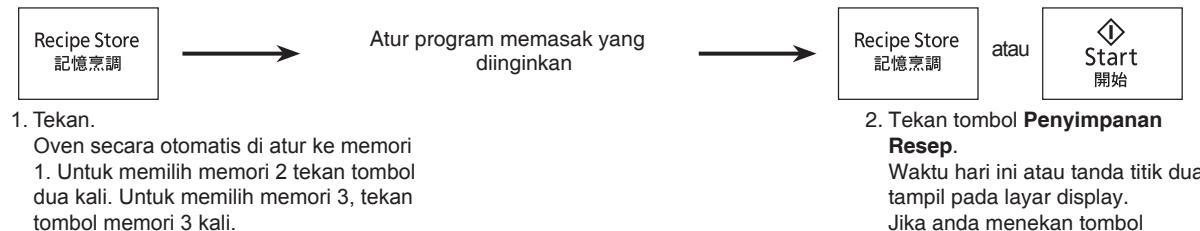
## Catatan:

1. Ketika beroperasi, akan terdengar suara beep dua kali diantara setiap tingkat.
2. Fitur ini hanya tersedia untuk fungsi-fungsi Kombinasi, Panggang, Timer, dan Daya Micro.
3. Auto program tidak bisa digunakan untuk memasak multi-tahap.
4. Pada saat memasak, menekan tombol **Berhenti/Pasang semula** akan menghentikan operasi. Menekan tombol **Mulai** akan mengulang operasi yang sudah diprogram. Menekan tombol **Berhenti/Pasang semula** dua kali akan menghentikan dan menghapus operasi yang sudah diprogram.

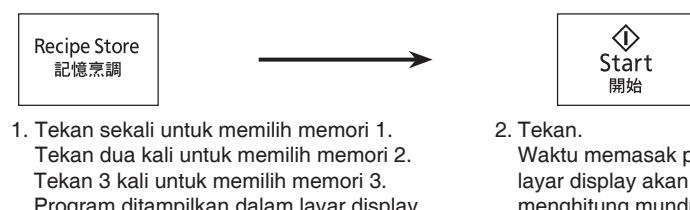
## Memasak menggunakan Tombol Penyimpanan Resep

Fitur ini memungkinkan anda untuk memprogram oven anda terlebih dulu untuk fungsi memanaskan dan memasak yang sering anda gunakan. Anda dapat memprogram oven terlebih dulu untuk tingkat daya dan waktu tertentu sesuai selera anda. Anda dapat memprogram terlebih dulu tiga fungsi untuk disimpan.

### Untuk mengatur Program Resep:



### Untuk memulai Program penyimpanan resep:



## Catatan:

1. Fungsi-fungsi Kontrol Otomatis tidak dapat diprogram kedalam Recipe Store.
2. Recipe Store hanya dapat menyimpan satu tahap memasak. Tidak dapat digunakan untuk menyimpan 2 atau 3 tahap memasak.
3. Program resep yang baru akan membatalkan program resep yang sebelumnya disimpan.
4. Program resep akan dibatalkan jika sumber daya oven dicabut.
5. Mode Oven dengan pemanasan terlebih dulu tidak dapat diprogram kedalam Recipe Store.

# Pengaturan Masak Otomatis dan Menu

Fitur ini untuk mengatur beberapa menu umum dengan berat yang berlainan. Oven akan memasak secara otomatis tanpa pengaturan daya dan waktu. Tekan tombol **Menu Otomatis** untuk memilih menu yang diinginkan dan menu yang bersangkutan akan muncul di layar tampilan.

**Untuk menu 1-15, lakukan sebagai berikut:**

**Tanpa Pemanasan Terlebih Dulu:**

- 
1. Tekan tombol **Menu Otomatis** untuk memilih menu yang diinginkan.
  2. Atur waktu/berat dengan menggunakan tombol **Waktu/Berat**.
  3. Tekan tombol **Mulai**. Waktu memasak tampil pada layar tampilan dan mulai menghitung mundur.
- \* menunjukkan rak kawat atau baki oven harus digunakan selama memasak dan posisi penempatannya.

Bahasa Indonesia

**Untuk menu 16-20, lakukan sebagai berikut:**

**Dengan Pemanasan Terlebih Dulu:**

- 
1. Tekan tombol **Menu Otomatis** untuk memilih menu yang diinginkan.
  2. Atur waktu/berat dengan menggunakan tombol **Waktu/Berat**.
  3. Tekan tombol **Mulai** untuk mulai memanaskan. Setelah pemanasan, letakkan baki oven berisi makanan ke dalam rak selama 2 menit, kemudian tutup pintu oven segera.
  4. Tekan tombol **Mulai**. Waktu memasak tampil pada layar tampilan dan mulai menghitung mundur.
- Setelah pemanasan, oven akan berbunyi, masukkan makanan ke dalam oven dengan segera.

\* menunjukkan rak kawat atau baki oven harus digunakan selama memasak dan posisi penempatannya.

## Catatan:

Jangan membuka pintu oven selama pemanasan. Setelah pemanasan oven akan berbunyi dan tanda "P" akan berkedip-kedip pada jendela tampilan. Jika pintu oven tidak dibuka setelah pemanasan, oven akan mempertahankan suhu yang telah dipilih. Setelah 1 jam, termasuk pemanasan, oven akan mati secara otomatis dan kembali kepada tanda titik dua atau waktu hari ini.

# Pengaturan Masak Otomatis dan Menu (lanjutan)

Nomor	Menu	Penyajian/Berat				Wadah yang Dianjurkan	Aksesoris dan Penempatan
1	Makanan Didihkan	4-6 (porsi)	1-3 (porsi)	-	-	Wadah makanan bertutup	-
2	Sup Instan	4-6 (porsi)	1-3 (porsi)	-	-	Wadah makanan bertutup	-
3	Sayuran	100 g	200 g	300 g	400 g	Wadah makanan bertutup	-
4	Nasi Kaserol	150 g	300 g	450 g	-	Wadah makanan bertutup	-
5	Congee/Bubur	100 g	150 g	200 g	-	Wadah makanan bertutup	-
6	Mie Instan	1 serv	2 serv	-		Wadah makanan bertutup	-
7	Rebusan	4-6 (porsi)	1-3 (porsi)	-	-	Wadah makanan bertutup	-
8	Pemanasan Bakpau (Pau)	100 g	200 g	300 g	-	Piring dengan pembungkus	-
9	Ayam Panggang	600 g	900 g	1200 g	-	Pisang di dalam piring	-
10	Sapi/Domba Panggang	200 g	400 g	600 g	-	-	Rak Kawat
11	Potongan Ayam Panggang	200 g	400 g	600 g	-	-	Rak Kawat
12	Memanaskan Gorengan	200 g	400 g	-	-	-	Rak Kawat
13	Irisan Daging Barbekyu	200 g	300 g	400 g	-	-	Rak Kawat
14	Ikan	100 g	200 g	300 g	400 g	Piring dengan pembungkus	-
15	Pizza Beku	200 g	350 g	-	-	-	Rak Kawat
16	Cake/Kue	20 cm (8 inci)	-	-	-	Kaleng kue ukuran 8 inci	Baki Oven pada Rak Bawah
17	Kue Sus	9 buah	-	-	-	-	Baki Oven pada Rak Bawah
18	Cookies/Kue Kering	16 buah	-	-	-	-	Baki Oven pada Rak Atas
19	Pizza	23 cm (9 inci)	-	-	-	-	Baki Oven pada Rak Bawah
20	Puding	6 buah	-	-	-	Cangkir puding gelas	Baki Oven pada Rak Bawah

**Catatan:**

1. Jika suhu ruang oven terlalu tinggi, fitur auto cook tidak dapat digunakan. Pada Jendela Display akan tampil pesan "HOT". Fitur Auto Cook tidak dapat digunakan sampai pesan "HOT" hilang.
2. Memasaklah berdasarkan metode memasak berikut ini.

# Pengaturan Masak Otomatis dan Menu (*lanjutan*)

## 1. Makanan Didih

Cocok untuk memasak tradisional sup, sup ramuan, sup sarang burung dan sebagainya yang membutuhkan proses didih perlahan-lahan atau menambah didihannya. Metode ini memastikan hasil masakan yang lembut tanpa kehilangan bentuknya. Metode ini juga bisa menyerap dan mempertahankan bumbu di dalam makanan. Letakkan semua ramuan dan cairan di dalam wadah casserole aman dan tahan panas microwave. Biarkan sedikitnya  $\frac{1}{2}$  kedalaman dari isi untuk penguapan dan mencegah mendidih yang berlebihan. Memasak dibungkus penutup atau pembungkus plastik aman microwave. Buka pintu oven untuk mengaduk jika oven berbunyi 2 kali sewaktu memasak, tekan tombol **Mulai** untuk melanjutkan.

Ukur air dan ramuan seperti yang biasa anda lakukan.

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

## 2. Sup Instan

Cocok untuk memasak sup cepat seperti sup ayam, sup iga dll., bersihkan semua bahan mentah untuk penggunaan selanjutnya. Tambahkan semua bahan mentah, bahan-bahan lain dan air ke dalam wadah aman microwave yang dilengkapi penutup. Sisakan sedikitnya  $\frac{1}{2}$  dari kedalaman isi untuk penguapan agar tidak mendidih. Buka pintu oven untuk mengaduk ketika oven berbunyi 2 kali sewaktu memasak, tekan tombol **Mulai** untuk melanjutkan. Tambahkan bumbu setelah memasak. Ukurlah air dan bumbu seperti tabel di bawah ini untuk rujukan.

Porsi	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 letakkan dalam wadah aman microwave, tambahkan air dan aduk. Bungkus dengan penutup. Aduk ketika oven berbunyi 2 kali sewaktu memasak. Tambahkan garam dan bumbu lainnya setelah matang, lalu aduk.

## 4. Nasi Kaserol

Cocok untuk memasak nasi. Selalu gunakan wadah aman microwave yang dilengkapi penutup dan bungkus dengan pembungkus plastik aman microwave. Saat membungkus, selalu sisakan sedikitnya  $\frac{1}{2}$  kedalaman isi untuk penguapan agar tidak mendidih. Biarkan nasi selama 5-10 menit setelah matang. Ukur jumlah beras dan air sesuai tabel di bawah ini sebagai rujukan.

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

## 5. Congee/Bubur

Gunakan wadah yang cocok untuk microwave dan wadah untuk memasak nasi microwave dianjurkan. Rendam beras selama kira-kira 30 menit. Proporsi antara air dan beras adalah sama dengan tabel di bawah ini. Volume keseluruhan tidak boleh lebih dari setengah wadah. Biarkan ventilasi wadah tetap terbuka. Jika tidak ada ventilasi atau ventilasinya kurang lebar, jangan menutup wadah dengan rapat agar tidak mendidih. Buka oven microwave jika mendengar oven berbunyi 2 kali, keluarkan wadah dari oven lalu aduk hati-hati. Jangan menutup wadah terlalu rapat dan masukkan kembali ke dalam oven. Tekan tombol **Mulai** untuk melanjutkan. Tunggu 5-10 menit setelah matang, baru cicipi nasi Anda.

**Catatan:** Buka tutupnya secara hati-hati untuk mencegah luka bakar karena suhunya panas.

Ukur jumlah beras dan air sesuai tabel di bawah ini sebagai rujukan.

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

## 6. Mie Instan

Cocok untuk memasak berbagai jenis mi instan. Masukkan mi dan bumbunya ke dalam wadah aman microwave, lalu tuangkan air. Jumlah volume makanan tidak boleh melebihi setengah dari wadah. Biarkan ventilasi terbuka saat memasak, jika tidak ada udara yang masuk atau ventilasinya terlalu kecil, tutupnya jangan dirapatkan agar tidak mendidih. Untuk kedua penyajian, aduklah ketika oven berbunyi 2 kali. Setelah selesai, biarkan selama 2 menit.

Ukurlah air dan bumbu seperti tabel di bawah ini untuk rujukan.

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

## 7. Rebusan

Untuk memasak daging/merebus ayam. Cocok untuk potongan daging/daging ayam yang alot. Masukkan semua bahan dan cairan ke dalam kaserol tahan panas yang sangat aman untuk microwave. Sisakan sedikitnya  $\frac{1}{2}$  dari kedalaman isi untuk penguapan agar tidak mendidih. Masakan dibungkus dengan penutup. Buka pintu oven untuk mengaduk jika oven berbunyi 2 kali sewaktu memasak, tekan tombol **Mulai** untuk melanjutkan.

Ukurlah air dan bumbu seperti tabel di bawah ini untuk rujukan.

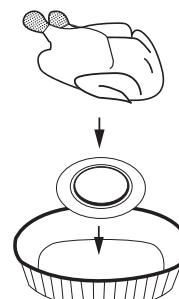
Porsi	Daging	Sayuran	Air
4-6 porsi	1200 g	400 g	600 ml
1-3 porsi	600 g	200 g	300 ml

## 8. Pemanasan Bakpau (Pau)

Cocok untuk memanaskan bakpau Cina yang dingin, beratnya 50 g per buah. Atur roti-roti tersebut ke dalam wadah aman microwave secara intensif, percikkan sedikit air, lapisi dengan pembungkus plastik. Letakkan wadah di tengah-tengah meja datar, lalu pilih program dan mulai. Putar wadah 180° derajat ketika terdengar bunyi dua kali.

## 9. Ayam Panggang

Bersihkan ayam dan rendam dengan saus selama 1 jam. Letakkan ayam di atas pisin yang terlentang pada piring, bagian dadanya di atas. Pilih program dan tekan **Mulai** menurut beratnya. Jangan menggunakan plastik atau penutup. Balikkan setelah oven berbunyi 2 kali.



**Catatan:** Jika Anda ingin memasak ayam setengah matang, panggang bagian dalam terlebih dahulu, dan balikkan setelah oven berbunyi.

# Pengaturan Masak Otomatis dan Menu (lanjutan)

## 10. Sapi/Domba Panggang

Cocok untuk memanggang bistik atau potongan daging domba. Bersihkan dan tipiskan daging bistik, rendam dengan saus selama 1 jam. Kemudian keringkan dan bungkus dengan tepung. Letakkan daging bistik pada rak kawat. Pilih program dan mulailah memasak. Buka pintu dan balikkan daging bistik setelah oven berbunyi dua kali pada waktu masak. Tutup pintu oven dan tekan **Mulai** untuk melanjutkan.

### Catatan:

1. Daging beku harus dicairkan dulu sebelum dimasak.
2. Jangan menambahkan saus jika Anda membeli daging yang sudah diberi saus.
3. Program ini tidak cocok untuk daging yang terlalu tebal (Ketebalan maksimal 2,5 cm).

## 11. Potongan Ayam Panggang

Membuat Anda bisa memanggang potongan ayam. Bersihkan ayam dan rendam dengan bumbu selama 1 jam. Letakkan ayam yang sudah direndam dengan bumbu pada rak kawat lalu masukkan ke dalam oven. Pilih program dan tekan **Mulai** menurut beratnya. Balikkan ketika mendengar bunyi dua kali pada waktu memasak. Jangan menggunakan plastik atau penutup.

## 12. Memanaskan Gorengan

Cocok untuk menghangatkan makanan yang digoreng termasuk potongan ayam goreng, roti bumbu kari, lumpia goreng. Letakkan makanan pada rak kawat dan masukkan ke dalam oven. Pilih program dan tekan **Mulai** menurut beratnya. Balikkan ketika mendengar bunyi dua kali pada waktu memasak. Jangan gunakan plastik atau penutup.

## 13. Irisan Daging Barbekyu

Membuat Anda bisa membakar sate, potongan ayam atau makanan laut. Rendam makanan dengan bumbu selama satu jam. Letakkan makanan pada rak kawat dan masukkan ke dalam oven. Pilih program dan tekan **Mulai** menurut beratnya. Balikkan ketika mendengar bunyi dua kali pada waktu memasak. Jangan gunakan plastik atau penutup.

## 14. Ikan

Cocok untuk memasak berbagai jenis ikan (ketebalan ikan maksimal 3 cm). Letakkan ikan di atas piring aman microwave, tambahkan garam, minyak, bawang dan air untuk memasak. Bungkus dengan bahan pembungkus. Letakkan piring di atas meja datar. Pilih program dan mulai. Balikkan ikan 180 derajat setelah terdengar bunyi.

## 15. Pizza Beku

Membuat Anda bisa membakar pizza beku. Tempatkan pizza pada rak kawat dan masukkan ke dalam oven. Pilih program dan tekan **Mulai** menurut beratnya. Jangan gunakan plastik atau penutup.

### Catatan:

1. Atur waktu memasak secara manual menurut ukuran yang sesungguhnya jika tidak sesuai dengan ukuran yang disebutkan dalam petunjuk penggunaan.
2. Tidak perlu menggunakan alumunium foil atau pelumas.

## 16. Cake/Kue (Cetakan kue bulat berukuran 8 inci)

### Bahan-bahan:

Telur	200 g (sekitar 4 buah)
Tepung kue	170 g
Gula halus	170 g
Susu	1 sendok makan
Mentega	20 g

### Metode:

1. Kocok telur dan gula halus ke dalam wadah dan aduk dengan pengocok telur pada kecepatan rendah hingga gulanya benar-benar larut. Alihkan ke kecepatan tinggi hingga telur yang dikocok benar-benar berbusa dan bekasnya dibiarkan beberapa saat. Alihkan kembali ke kecepatan rendah agar gelembungnya merata.
2. Pilih program dan tekan **Mulai** untuk melakukan pemanasan.
3. Sedikit demi sedikit tambahkan tepung ayak ke dalam adonan. Aduk menggunakan sendok kayu dari bawah ke atas. Tambahkan mentega cair dan susu ke dalam adonan lalu aduk hingga merata. Lapisi dasar dan pinggir cetakan dengan kertas kue lalu tuangkan adonan ke dalamnya. Simpan cetakan pada baki oven. Setelah pemanasan, oven akan berbunyi. Letakkan baki oven pada rak bawah dengan cepat dan tekan tombol **Mulai**.

### Catatan:

1. Metode pengadukan akan memengaruhi hasil masakan secara langsung. Setelah menambahkan tepung, jangan mengaduk terlalu sering.
2. Letakkan baki oven pada rak bawah segera setelah pemanasan selesai. Pintu yang terbuka terlalu lama bisa memengaruhi hasil masakan.
3. Masukkan tusuk gigi di bagian tengah. Kue sudah matang jika tusuk gigi yang dicabut bersih.

## 17. Kue Sus

### Bahan-bahan:

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

### Metode:

1. Panaskan mentega dan air hingga mendidih dengan kompor. Masukkan tepung ke dalam adonan dengan cepat dan aduk terus hingga adonan transparan. Matikan kompor. Sedikit demi sedikit tambahkan telur yang sudah dikocok ke dalam adonan, aduk terus hingga adonan mulai lengket dan mengeras, dan berhentilah menambahkan telur.
2. Pilih program dan tekan **Mulai** untuk melakukan pemanasan.
3. Letakkan alumunium foil pada baki oven dan beri pelumas. Potong-potong adonan menjadi bagian seberat 25 g dan susun menjadi bentuk 3x3 yang berjarak sama. Setelah pemanasan, oven akan berbunyi. Letakkan baki oven di rak bawah dengan cepat dan tekan tombol **Mulai**.

### Catatan:

1. Aduk dengan cepat dan merata sambil sedikit demi sedikit menambahkan telur yang sudah dikocok.
2. Jangan menambahkan telur terlalu banyak ketika adonan mulai mengeras.
3. Atur kue-kue itu dalam unit-unit 9 buah berjarak sama agar hasilnya maksimal.
4. Letakkan baki oven pada rak bawah segera setelah pemanasan selesai. Pintu yang terbuka terlalu lama bisa memengaruhi hasil masakan.
5. Setelah memasak, keluarkan baki oven secara hati-hati menggunakan sarung tangan, pisahkan kue dari foil dan letakkan di piring lain, jika tidak, akan sulit untuk memisahkannya setelah kue dingin.

# Pengaturan Masak Otomatis dan Menu (*lanjutan*)

## 18. Cookies/Kue Kering

### Bahan-bahan:

Telur	25 g
Tepung	80 g
Mentega	40 g (suhu ruangan)
Gula halus	40 g

### Metode:

Kocok mentega dan gula hingga lembut dan menjadi krim dengan pengocok telur. Tambahkan telur yang sudah dikocok dan aduk hingga merata. Sedikit demi sedikit tambahkan tepung yang sudah diayak dan aduk hingga merata dengan sendok kayu. Pilih program dan tekan **Mulai** untuk melakukan pemanasan. Tempatkan aluminium foil pada baki oven. Potong-potong adonan menjadi bentuk kue dengan tinggi 5 mm dan berat masing-masing 11 g dan susun menjadi 4x4. Setelah pemanasan, oven akan berbunyi. Letakkan baki oven di rak atas dengan cepat dan tekan tombol **Mulai**.

### Catatan:

1. Pastikan agar mentega menjadi lunak dalam suhu ruang terlebih dahulu.
2. Masukkan bahan-bahan ke dalam wadah yang dalam untuk mencegah percikan pada saat mengocok.
3. Atur agar jarak dan volume kue sama sehingga penampilannya lebih baik.
4. Setelah pemanasan, simpan segera baki oven pada rak atas. Pintu yang terbuka terlalu lama akan mempengaruhi hasil masakan.

## 19. Pizza

### Bahan-bahan:

#### Adonan:

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

#### Saus Pizza:

Sup tomat kental	45 g
------------------	------

#### Topping Pizza

Sosis (diiris)	70 g
Jamur (diiris)	30 g
Bawang (diiris)	50 g
Keju mozzarella (diparut)	100 g
Tomat (diiris)	1
Cabe hijau (diiris)	50 g

### Metode:

1. Masukkan tepung, garam, ragi, gula, susu bubuk dan mentega ke dalam mangkuk pengaduk.
2. Bila perlu tambahkan air hangat kuku ke dalam adonan tepung dan aduk hingga menjadi adonan yang lembut.
3. Masukkan adonan ke dalam mangkuk pengaduk, bungkus dengan bahan pembungkus dan buat beberapa lubang pada pembungkus.
4. Masukkan adonan ke dalam oven, atur suhu sebesar 40 °C untuk fermentasi selama 1 jam. (hingga adonan menjadi 2 kali lebih besar)

5. Ratakan adonan fermentasi pada meja yang sudah ditaburi tepung, padatkan secara maksimal agar tidak ada kantung-kantung udara. Gulung adonan dengan diameter 23 cm dan letakkan pada baki pembakaran yang sudah diminyaki. Lumuri bagian atasnya dengan saus tomat dan penuhi seluruh permukaannya dengan keju mozzarella.

6. Pilih program dan tekan tombol **Mulai**. Oven akan mulai melakukan pemanasan.

7. Setelah pemanasan, oven akan berbunyi. Segera tempatkan baki oven pada rak bawah di dalam oven microwave. Tekan tombol **Mulai**. Oven akan mulai bekerja.

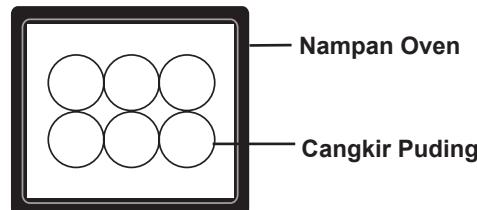
## 20. Puding (cangkir puding dari gelas dengan diameter 6 cm dan kedalaman 5 cm)

### Bahan-bahan:

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

### Metode:

1. 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 pada daya medium. Aduk beberapa saat. Keluarkan gulanya pada saat berubah menjadi cokelat tua. Tambahkan satu sendok besar air, aduk dengan cepat dan biarkan hingga dingin.
2. Menyiapkan cairan telur: Tambahkan 400 g susu dan 60 g gula ke dalam wadah untuk dipanaskan selama 3 menit 30 detik pada daya med-high agar gulanya benar-benar larut ke dalam susu. Dinginkan, lalu tambahkan kuning telur dan aduk adonan hingga merata. Lapisi bagian dalam adonan dengan mentega, oleskan karamel di bagian bawahnya secara merata, dan tambahkan 80 g cairan telur. Bungkus mulut adonan dengan foil. Isi keseluruhan tidak boleh lebih dari  $\frac{3}{4}$  adonan.
3. Pilih program dan tekan tombol **Mulai**. Oven akan mulai melakukan pemanasan.
4. Hamparkan sehelai kertas dapur di atas baki oven dan tuangkan 400 ml air hangat 50 °C. Atur cetakan puding berbentuk 3x2 di atas baki oven.
5. Setelah pemanasan, oven akan berbunyi. Letakkan 6 cangkir puding di tengah baki oven seperti dalam gambar, segera simpan baki oven pada rak bawah oven microwave. Tekan tombol **Mulai**. Oven akan mulai bekerja.



# Sebelum Meminta Perbaikan

## SEMUA YANG DIBAWAH INI ADALAH NORMAL:

Oven menyebabkan gangguan pada TV anda	Beberapa Radio dan TV akan terganggu pada saat anda menggunakan Microwave Oven. Gangguan semacam ini sama dengan gangguan yang timbul dari beberapa peralatan kecil lainnya seperti Mixers, Vacuums, Hair Dryers, dan lain-lain. Tidak mengindikasikan terjadinya masalah pada Microwave Oven anda.
Uap air panas akan terakumulasi pada pintu oven dan udara panas pun akan menghembus dari ventilasi oven.	Selama memasak, uap dan panas udara terjadi dari makanan yang dimasak. Kebanyakan uap dan udara panas terangkat dari oven melalui udara yang bersirkulasi disekitar ruang oven. Namun demikian, beberapa uap akan menjadi embun pada bagian permukaan yang lebih dingin semisal pada pintu oven. Hal ini adalah normal.
Secara tidak sengaja saya mengopersikan oven ini tanpa adanya makanan didalam oven.	Mengoperasikan oven kosong untuk periode waktu yang tidak lama, tidak akan mengakibatkan kerusakan pada oven. Tetapi, kami tidak merekomendasikan ini untuk terjadi.
Ada beberapa suara yang terdengar dari oven saya saat saya memasak menggunakan Combination.	Suara-suara ini akan timbul saat secara otomatis saat terjadi penggantian dari microwave power ke Grill, untuk mendapatkan setelan Combination. Ini adalah normal.
Oven ini akan menimbulkan bau dan asap saat anda menggunakan fungsi, Combination dan Grill.	Dianjurkan untuk selalu membersihkan oven ini secara berkala terutama setelah memasak pada Combination dan Grill. Lemak dan minyak yang ada diatas dan dinding dalam oven anda akan menyebabkan timbulnya asap apabila tidak segera dibersihkan.
Motor kipas terus berputar setalah memasak selesai.	Setelah menggunakan microwave oven, motor kipas akan berputar selama beberapa menit untuk mendinginkan komponen elektrik.
Asap akan keluar dari ruang oven saat menggunakan grill, combination atau oven pertama kali.	Disebabkan oleh minyak yang berlebih dalam ruang oven dan minyak yang digunakan untuk perlindungan anti karat.

# Sebelum Meminta Perbaikan

(lanjutan)

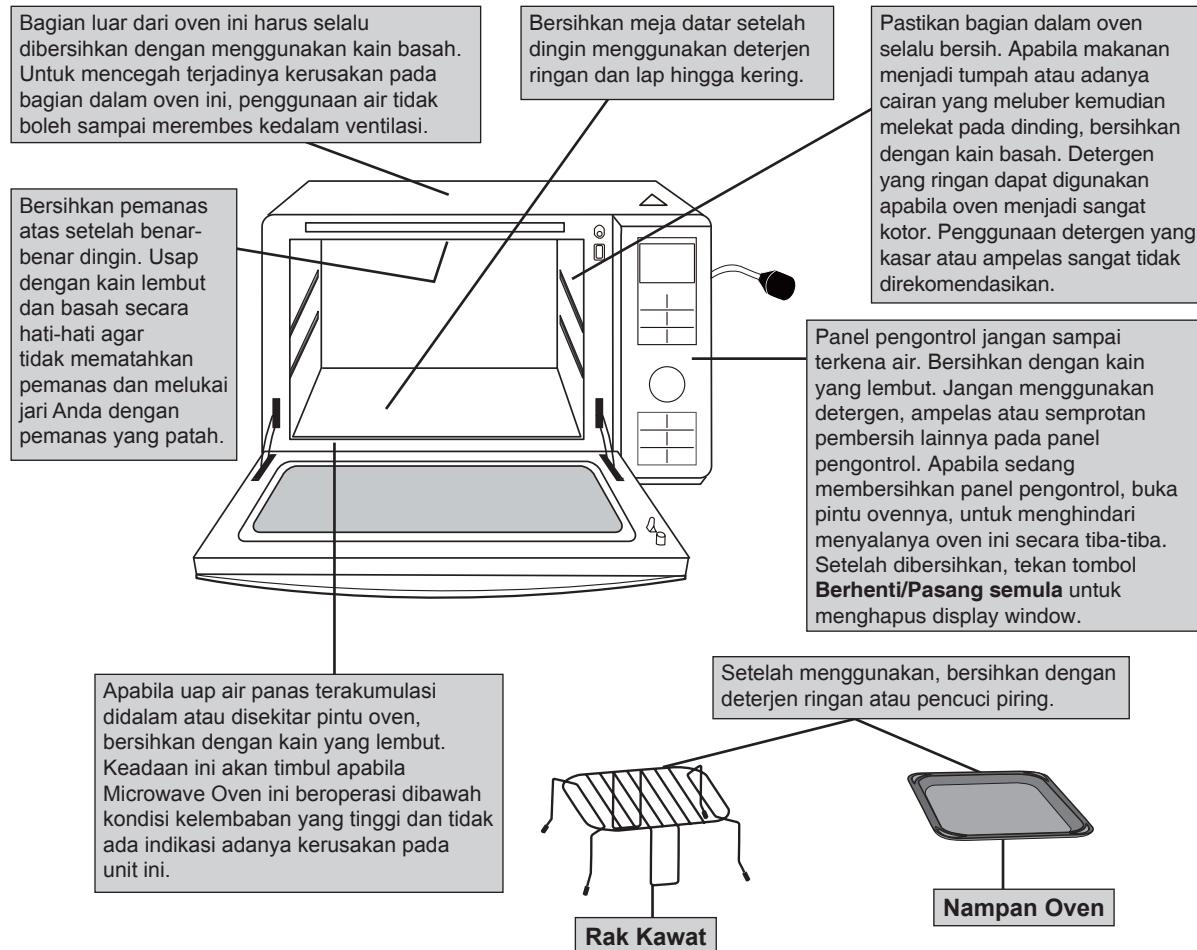
MASALAH	PENYEBAB MASALAH	CARA MENGATASINYA
Oven tidak dapat dinyalakan.	Oven tidak dimasukkan ke dalam steker dengan benar. Aliran listrik atau sekering mati. Ada masalah dengan rumah saklar.	Cabut steker dari sakelarnya, tunggu 10 menit dan masukkan kembali. Reset kembali atau ganti sekering. Masukkan steker yang lain untuk mengetahui apakah stop kontaknya berfungsi.
Oven tidak dapat dioperasikan.	Pintu tidak tertutup rapat. Tombol <b>Mulai</b> tidak ditekan setelah diprogram. Program yang lain sudah dimasukkan sebelumnya. Program tidak dimasukkan secara benar. Tombol <b>Berhenti/Pasang semula</b> ditekan secara tidak disengaja.	Tutup dengan rapat. Tekan tombol <b>Mulai</b> . Tekan tombol <b>Berhenti/Pasang semula</b> untuk menghapus program. Program lagi sesuai dengan petunjuk penggunaannya. Program lagi.
Tampil kata “HOT” pada layar tampilan.	Ruang oven terlalu panas.	Operasikan kembali bila sudah dingin. Bukalah pintu agar suhu ruang oven lebih cepat dingin.
Tanda “H97” atau “H98” muncul di layar tampilan.	Display mengindikasikan masalah dengan system generasi microwave.	Hubungi pusat servis.
Tanda “DEMO MODE PRESS ANY KEY” atau “!” muncul di layar tampilan.	Oven dalam mode demo, microwave tidak aktif.	Tekan tombol <b>Daya Micro</b> sekali, tekan tombol <b>Mulai</b> 4 kali kemudian tekan tombol <b>Berhenti/Pasang semula</b> 4 kali.
Tampil kata “ ” pada layar tampilan.	Kunci pengaman anak diaktifkan karena menekan tombol <b>Mulai</b> 3 kali.	Meng-nonaktifkan dengan cara menekan tombol <b>Berhenti/Pasang semula</b> 3 kali.

Bahasa Indonesia

Seandainya memang ada masalah dengan Microwave oven ini, hubungi Service Center resmi kami.

# Merawat Oven Anda

Matikan oven dan cabut steker dari sakelarnya sebelum membersihkan.



## Catatan:

1. Setelah menggunakan Grill atau memasak dengan Combination, atap dan dinding pada oven harus dibersihkan dengan kain halus setelah terlebih dahulu dicelupkan kedalam air. Beberapa jenis makanan berminyak akan menimbulkan bekas minyak pada dinding oven. Apabila oven tidak dibersihkan, biasanya akan menimbulkan asap selama pengoperasian oven ini. Bekas dari makanan ini akan semakin sulit untuk dibersihkan.
2. Setelah menggunakan Grill atau memasak dengan Combination, atap dan dinding pada oven harus dibersihkan dengan kain halus setelah terlebih dicelupkan kedalam air. Area sekitar jendela harus mendapatkan perawatan ekstra apalagi setelah memasak dengan menggunakan Grill, Combination. Noda yang membandel pada bagian dalam oven dapat dibersihkan dengan menggunakan semprotan pembersih oven yang dituangkan terlebih dahulu pada kain halus. Hapuslah bagian yang ada nodanya, tinggalkan untuk beberapa saat dan bersihkan. Cara ini tidak dapat digunakan untuk membersihkan pintu oven.  
**JANGAN MENYEMPROT LANGSUNG KE DALAM OVEN.**  
Pembersih semprot tidak digunakan untuk membersihkan.
3. Oven harus selalu dijaga kebersihannya, jika tidak, dapat menyebabkan kerusakan permukaan dan, hal ini bisa memperpendek usia alat dan mungkin menyebabkan situasi yang membahayakan.
4. Apabila akan mengganti bohlam lampu oven ini, maka hubungi terlebih dahulu dealer kami untuk menggantinya.

# Spesifikasi Teknis

Sumber listrik	220 V 50 Hz	
Daya Keluaran*:	1000 W	
Konsumsi Daya:	Microwave	4.8 A 1070 W
	Pemanas	4.7 A 1040 W (Panggang)
		7.3 A 1630 W (Oven)
	Combination	7.3 A 1630 W
Dimensi Luar (W × H × D):	483 mm x 310 mm x 396 mm	
Dimensi Ruang Oven (W × H × D):	299 mm x 199 mm x 350 mm	
Volum Ruang Oven:	23 L	
Frekuensi Pengoperasian:	2450 MHz	
Berat bersih:	Kira-kira 13.3 kg	

\* Prosedur Test IEC

Spesifikasi ini dapat berubah tanpa pemberitahuan sebelumnya.

Voltase, bulan di-produksi, negara dan serial nomor, silahkan dilihat pada identification plate pada Microwave Oven ini.

**Bahasa Indonesia**