










Petunjuk Untuk Wadah Dan Peralatan Memasak

Peralatan	Mikrowave
Peralatan masak dari kaca (tahan panas) 	O
Keramik (tahan panas) 	O
Tembikar dan wadah dari batu	O
Peralatan masak dari logam, Peralatan masak dari baja anti karat 	X
Peralatan masak dari anyaman jerami, batang atau kayu 	Waktu singkat
Peralatan masak dari plastik (khusus yang aman terhadap mikrowave) 	Waktu singkat
Piring/handuk kertas 	Waktu singkat
Pembalut plastik (khusus yang aman terhadap mikrowave) 	O
Kertas alumunium foil 	Pelindung
Wadah dari alumunium foil 	X

SHARP

PT. SHARP ELECTRONICS INDONESIA
Jl. Swadaya IV, Komp. Pedurenan Kel. Rawaterate
Kec. Cakung, Pulogadung - Jakarta 13920

IN - 15

TINSA290WRRZ-IN31
Printed in Thailand

SHARP

No. Reg. : I.43.SEI1.00301.0911

MICROWAVE OVEN OVEN MIKROWAVE

IN

R-21A1(W)IN

OPERATION MANUAL AND RECIPES PETUNJUK PEMAKAIAN DAN RESEP-RESEP



CONTENTS

	Page		Page
Warning	E-1	Automatic Operations	
Special Notes and Warning	E-2	Notes for Automatic Operations	E-7
Installation Instructions	E-3	One Touch Reheating	E-7
Oven Diagram	E-3	Instant Noodles	E-10
Operation of Touch Control Panel		Beverage	E-11
Control Panel Display	E-4	Defrost (Meat and Fish)	E-12
Touch Control Panel Layout	E-4	Other Convenient Features	
Cooking Guide		Less/More Setting	E-13
Microwave Cooking Techniques	E-5	Care and Cleaning	E-14
Before Operation		Service Call Check	E-14
Getting Start	E-6	Specifications	E-14
Stop	E-6	Cookware and Utensil Guide	E-15
Manual Operations			
Microwave Time Cooking	E-6		

DAFTAR ISI

	Halaman		Halaman
Peringatan	IN-1	Pengoperasian Secara Otomatis	
Catatan Khusus dan Peringatan	IN-2	Catatan untuk Pengoperasian Secara Otomatis	IN-7
Petunjuk Pemasangan	IN-3	Pemanasan Sekali Sentuh	IN-7
Diagram Oven	IN-3	Mie Instan	IN-10
Pengoperasian Panel Kontrol Sentuh		Minuman	IN-11
Display Panel Kontrol	IN-4	Mencairkan (Daging dan Ikan)	IN-12
Bagan Panel Kontrol Sentuh	IN-4	Fungsi Kemudahan Lainnya	
Petunjuk Memasak		Penyetelan Less/More	IN-13
Teknik Memasak Dengan Mikrowave	IN-5	Pemeliharaan dan Pembersihan	IN-14
Sebelum Pengoperasian		Pemeriksaan Sebelum Memanggil Teknisi Servis	IN-14
Pengoperasian Awal	IN-6	Spesifikasi	IN-14
Stop	IN-6	Petunjuk Untuk Wadah Dan Peralatan Memasak ...	IN-15
Pengoperasian Secara Manual			
Lama Waktu Pemasakan	IN-6		

PEMELIHARAAN DAN PEMBERSIHAN

Cabut kabel dari stop kontak sebelum membersihkan atau biarkan pintu terbuka, supaya oven mati selama membersihkannya.

BERSIHKAN OVEN SECARA BERKALA - Jaga kebersihan oven dan buang semua sisa makanan yang menempel, bila tidak permukaan oven akan memburuk. Ini akan berdampak pada keawetan penggunaan dan bisa mengakibatkan bahaya.

Bagian luar:

Bagian luar dapat dibersihkan dengan sabun lembut dan air hangat, lalu usap dengan kain basah. Hindari penggunaan bahan pembersih yang kasar. Biarkan ventilasi terbuka dan stop kontak sumber listrik bersih dari debu.

Pintu:

Basuh pintu dan jendela pengintip pada dua sisinya dan juga segel pintu untuk menghilangkan serpihan-serpihan kotoran. Jangan menggunakan bahan pembersih kasar.

Panel kendali Sentuh:

Basuh panel dengan kain yang hanya dibasahi sedikit air.

Jangan menggosok atau menggunakan cairan kimia pembersih apapun. Hindari penggunaan air bekas.

Dinding dalam:

Untuk membersihkan permukaan bagian dalam, lap dengan selembar kain lembut dan air hangat. Setelah digunakan, basuh pelindung penunjuk gelombang dengan kain basah halus untuk menghilangkan percikan makanan. Kotoran yang melekat bisa panas dan menyebabkan asap atau api. Jangan membongkar penutup penunjuk gelombang. JANGAN MENGGUNAKAN PEMBERSIH OVEN YANG DIJUAL UMUM, PEMBERSIH KERAS DAN KASAR, SERTA JANGAN MENGGOSOK BAGIAN MANAPUN DARI MIKROWAVE ANDA. JANGAN MENYEMPROTKAN PEMBERSIH OVEN SECARA LANGSUNG PADA BAGIAN MANAPUN DARI MIKROWAVE ANDA.

Hindari penggunaan air bekas. Setelah dibersihkan, hilangkan sisa air dengan kain halus.

Meja putar/Peyangga pemutar:

Basuh dengan sabun lembut dan keringkan seluruhnya.

PEMERIKSAAN SEBELUM MEMANGGIL TEKNISI SERVIS

Periksa hal-hal berikut sebelum memanggil teknisi servis:

1. Apakah display terang? YA _____ TIDAK _____
2. Letakkan 1 cangkir air (kira-kira 250 ml) di gelas ukur dalam oven dan tutup pintu secara pasti. Mulai operasikan oven selama 1 menit pada daya 399 W.
 - A. Apakah lampu oven hidup? YA _____ TIDAK _____
 - B. Apakah kipas pendingin bekerja? YA _____ TIDAK _____
(Letakkan tangan anda dekat jendela ventilasi.)
 - C. Apakah meja putar berputar? YA _____ TIDAK _____
(Meja putar bisa berputar searah jarum jam atau berlawanan arah jarum jam. Hal ini normal.)
 - D. Setelah dua menit, apakah sinyal berbunyi dan indikator COOK (MASAK) mati? YA _____ TIDAK _____
 - E. Apakah air menjadi panas? YA _____ TIDAK _____

Jika ada jawaban "TIDAK" pada pertanyaan di atas, periksa stop kontak di dinding dan sekering pada kotak meteran. Jika keduanya berfungsi baik, HUBUNGI PUSAT SERVISTERDEKAT YANG DITUNJUK SHARP.

Jika waktu pada display dihitung mundur dengan sangat cepat, periksa Mode Demonstrasi. (Lihat IN-9 untuk keterangan selengkapnya.)

SPESIFIKASI

Voltase AC	: Lihat label keterangan.
Daya AC yang dibutuhkan	: 0.7 kW
Daya keluaran	: 399 W* (prosedur tes IEC)
Frekuensi mikrowave	: 2450 MHz (Kelas B/Grup 2)**
Ukuran luar	: 460 mm (P) x 275 mm (T) x 368 mm (L)
Ukuran rongga	: 319 mm (P) x 211 mm (T) x 336 mm (L)***
Kapasitas Oven	: 22 liter***
Keseragaman pemasakan	: Sistem meja putar (diameter pirigan 272 mm)
Berat	: sekitar. 12 kg

* Pengukuran ini berdasarkan cara standar Komisi Elektroteknik Internasional untuk pengukuran daya pengeluaran.

** Klasifikasi peralatan ISM (Industri, Ilmiah dan Medik) berdasarkan Standar Internasional CISPR11.

*** Kapasitas internal dihitung dengan mengukur lebar, dalam dan tinggi maksimum. Kapasitas aktual untuk menyimpan makanan kurang dari kapasitas di atas.

FUNGSI KEMUDAHAN LAINNYA

Penyetelan Less/More

Waktu memasak yang diprogram pada menu otomatis disesuaikan dengan cita rasa populer. Untuk menyesuaikan waktu memasak dengan pilihan Anda sendiri, gunakan fitur "kurang" atau "tambah" untuk menambah (tambah) atau mengurangi (kurang) waktu memasak.

Penyetelan Less/More dapat digunakan untuk mengatur lama waktu fungsi pemasakan berikut ini

- PEMANASAN SEKALI SENTUH
- MIE INSTAN
- MENCAIRKAN
- MINUMAN (Setelan kurang saja)








(1) PEMANASAN SEKALI SENTUH

* Misalnya Anda ingin memanaskan 1 cangkir Sup dengan waktu melebihi setelan standar.

Langkah	Cara	Urutan Tombol	Display
1	Tekan MULAI (Tombol Sensor Pemanasan sekali).	 x 1	 Pemanasan dengan sensor akan dimulai.
2	Tekan tombol Tambah sekali.	 x 1	 Pemanasan dengan sensor berlanjut dengan setelan tambah. Jika terdeteksi uap, oven akan berhenti display akan menunjukkan "0".

(2) MENCAIRKAN

* Misalnya Anda ingin mencairkan 400 g ikan dengan waktu kurang dari setelan standar.

Langkah	Cara	Urutan Tombol	Display
1	Tekan tombol MENCAIRKAN empat kali untuk mencairkan 400 g.	 x 4	
2	Tekan tombol MULAI .		
3	Tekan tombol Kurang sekali. Dalam 30 detik setelah menekan tombol mulai.	 x 1	 Indikator kurang akan muncul. Setelah 30 detik.  Waktu pencairan akan dihitung mundur. Bila angka nol telah tercapai, oven akan berbunyi "bip".

WARNING

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS : READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
 - Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
 - Look at the oven from time when food is heated in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials for signs of smoke or burning.
 - If materials inside the oven should ignite, or smoke is observed, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power plug, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - After use, wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by a dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
- To reduce the risk of an explosion or delayed eruptive boiling when handling the container.

Your microwave oven is capable of heating food and beverages very quickly, therefore it is very important that you select the appropriate cooking time and power level for the type and quantity of food to be heated. If you are unsure of the cooking time and power level required, begin with low cooking times and power levels until the food is sufficiently heated evenly throughout.

Additionally:

 - Do not place sealed containers in the oven. Babies bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
 - Do not use excessive amount of time.
 - When boiling liquids in the oven, use a wide-mouthed container.
 - Stand at least for 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
 - Stir the liquid before and during cooking. Use extreme care when handling the container or inserting a spoon or other utensil into the container.
- This oven is for home food preparation only and should only be used for heating, cooking and defrosting food and beverage.

It is not suitable for commercial, laboratory use, or heating therapeutic devices eg. Wheat bags.
- Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
- Do not try to adjust or repair the oven yourself.

It is hazardous for anyone other than a qualified service technician trained by SHARP to carry out any service or repair operation. Especially those which involve the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy are very hazardous.
- Do not operate the oven if it is not working correctly or damaged until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to:
 - (1) Door (warped) (2) Hinges and Latches (broken or loosened) (3) Door Seals Sealing Surfaces and oven cavity (buckled or deformed) (4) Burn marks on the door seal faces.
- Handle with care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
- Never poke an object, particularly a metal object, through a grille or between the door and the oven while the oven is operating.
- Never tamper with or deactivate the door safety latches.
- Always use oven gloves to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food.

Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Should the power supply cord become damaged, it must be replaced with a special cord supplied by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. And it must be replaced by a qualified service technician trained by SHARP in order to avoid a hazard.
- If the oven lamp fails please consult your dealer or a qualified service technician trained by SHARP.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.

Slowly lift the furthest edge of a dish's cover including microwave plastic wrap etc., and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surfaces or sharp edges.
- To prevent the turntable from breaking:
 - Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
 - Do not place anything hot on a cold turntable.
 - Do not place anything cold on a hot turntable.
- Do not place anything on the outer cabinet.
- Do not store food or any other items inside the oven.
- Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SPECIAL NOTES AND WARNING

	DO	DON'T
Eggs, fruits, nuts, seeds, vegetables, sausages and oysters	<ul style="list-style-type: none"> * Puncture egg yolks and whites and oysters before cooking to prevent "explosion". * Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs, sausages and oysters so that steam escapes. 	<ul style="list-style-type: none"> * Cook eggs in shells. This prevents "explosion", which may damage the oven or injure yourself. * Cook hard / soft boiled eggs. * Overcook oysters. * Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> * Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds. 	<ul style="list-style-type: none"> * Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> * Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature to prevent burns. * Remove the screw cap and teat before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	<ul style="list-style-type: none"> * Food with filling should be cut after heating, to release steam and avoid burns. * Use a deep bowl when cooking liquids or cereals to prevent boiling over. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. * Deep fat fry. * Heat or dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers. * Operate the oven without a load (i.e. an absorbing material such as food or water) in the oven cavity.
Liquids (Beverages)	<ul style="list-style-type: none"> * For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1 to prevent explosion and delayed eruptive boiling. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat for longer than recommended time.
Canned foods	<ul style="list-style-type: none"> * Remove food from can. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat or cook food while in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	<ul style="list-style-type: none"> * Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and / or fat contents.) 	<ul style="list-style-type: none"> * Overcook as they may catch fire.
Meats	<ul style="list-style-type: none"> * Use a microwave proof rack or plate to collect drained juices. 	<ul style="list-style-type: none"> * Place meat directly on the turntable for cooking.
Utensils	<ul style="list-style-type: none"> * Check the utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them. 	<ul style="list-style-type: none"> * Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	<ul style="list-style-type: none"> * Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparking, therefore reduce foil and keep clear of cavity walls. 	<ul style="list-style-type: none"> * Use too much. * Shield food close to cavity walls. Sparking can damage the oven.
Browning dish	<ul style="list-style-type: none"> * Place a suitable insulator such as a microwave and heat proof dinner plate between the turntable and the browning dish. 	<ul style="list-style-type: none"> * Exceed the preheating time recommended by the manufacturer. Excessive preheating can cause the glass turntable to shatter and / or damage internal parts of the oven.

Mencairkan (Daging dan Ikan)

1. 100 g
2. 200 g
3. 300 g
4. 400 g
5. 500 g



MENCAIRKAN akan menghitung daya microwave dan waktu pencairan secara otomatis. Setiap kali tombol Mencairkan ditekan, jumlah pencairan akan berubah 100 g --> 200 g --> 300 g --> 400 g --> 500 g --> 100 g

Persiapan: Letakkan bungkus di tengah baki (jangan menggunakan wadah)

Bisa mencairkan 100 g ~ 500 g setiap kali proses.



Cairkan makanan tepat sebelum dikeluarkan dari ruang freezer.

Jika es di makanan mulai mencair, gunakan mikro pemanasan manual 200W secara hati-hati.

Hindari perubahan warna atau terlalu matang dengan melapisi area makanan yang tipis menggunakan aluminium foil.

Hati-hati agar foil tidak menyentuh dinding bagian dalam kabinet atau pintu, untuk mencegah percikan api atau memecahkan pintu kaca.

Misalnya Anda ingin mencairkan 400 g Daging.

Langkah	Cara	Urutan Tombol	Display
1	Tekan tombol MENCAIRKAN empat kali.	 x 4	400 ^g
2	Tekan tombol MULAI .		400 ^g ↓ Setelah 30 detik. 6:30 ^{sec}

Waktu pencairan akan dihitung mundur. Bila angka nol telah tercapai, oven akan berbunyi "bip".

	Bahan	Tombol Kurang/Tambah	Teknik
Daging	Daging keras Daging cincang - Daging iris Daging ayam	More Tambah 	Gunakan aluminium foil untuk menutupi area kaki ayam yang tipis.
Ikan	Tuna - udang Ikan	 Less Kurang	Gunakan aluminium foil untuk menutupi area ekor ikan yang tipis.

CATATAN: Tutupi ujung potongan daging atau steak yang tipis dengan foil.

Saat membekukan daging cincang, bentuklah menjadi pipih dan rata.

Untuk potongan ayam, steak dan potongan daging, bekukan secara terpisah dalam beberapa lapisan dan jika perlu pisahkan dengan plastik freezer untuk memisahkan beberapa lapisan. Ini akan membantu pencairan secara merata.

Bagus juga jika Anda memberi label berat makanan yang benar pada kemasan.

Minuman

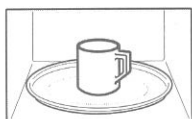
1. 1 Cangkir
2. 2 Cangkir
3. 3 Cangkir
4. 4 Cangkir



Tombol Minuman akan menghitung daya microwave untuk memanaskan menu populer secara otomatis. (Kopi, Teh dan Air.)
Setiap kali tombol Minuman ditekan, jumlah cangkir akan berubah
1 cangkir --> 2 cangkir --> 3 cangkir --> 4 cangkir --> 1 cangkir

Persiapan: Buka bungkus dan letakkan di tengah (untuk 1 cangkir)

Untuk dua cangkir atau lebih, letakkan pada area lingkaran yang sama.



2 Cangkir








3 Cangkir



4 Cangkir

- Masukkan minuman dalam berat standar per cangkir.
Susu: 200 mL, Kopi: 150 mL (mL = cc)
- Wadah: Gunakan wadah dengan berat standar dan isinya delapan persepuluh dari ruang wadah tersebut.
Cangkir: Gunakan cangkir dengan mulut lebar yang tidak terlalu tinggi
Aduk sebelum dan setelah memanaskan

Misalnya Anda ingin memasak 2 cangkir Teh.

Langkah	Cara	Urutan Tombol	Display
1	Tekan tombol Minuman dua kali.	 x 2	
2	Tekan tombol MULAI .	 x 1	 ↓ Setelah 30 detik.  Waktu memasak akan mulai dihitung mundur. Bila angka nol telah tercapai, oven akan berbunyi "bip".

Tunggu 1-2 menit setelah memanaskan sebelum mengeluarkan minuman.

Perhatian:

- Pindahkan minuman dari botol sebelum dipanaskan.
- Jika berat sebenarnya kurang dari berat standar, gunakan mikro pemanasan manual 399W
Lihat status saat memanaskan. Penggunaan Sensor Pemanasan bisa menyebabkan mendidih secara tiba-tiba.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- Remove all packing materials from the oven cavity and the feature sticker from the oven door panel (if available). Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged door seals around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven until it has been checked by the SHARP SERVICE CENTRE and repaired, if necessary.
- Accessories provided
 - 1) Turntable
 - 2) Roller Stay
 - 3) Operation Manual
- Place the roller stay in the coupling on the oven floor, then place the turntable on to the roller stay, ensuring it is located firmly. Refer to OVEN DIAGRAM below. NEVER operate the oven without the roller stay and turntable.
- This oven is designed to be used on a countertop only. It should not be installed in any area where heat and steam are generated, for example, next to a conventional oven unit.
The oven should be installed so as not to block ventilation openings.
Allow space of at least 15 cm from top of the oven for air ventilation.
This oven is not designed to be built-in to a wall or cabinet.
- Neither the manufacturer nor the distributors can accept any liability for damage to the machine or personal injury for failure to observe the correct electrical connecting procedure.
The A.C. voltage and frequency must correspond to the one indicated on the rating label on the back of the oven.
- This appliance must be earthed:

IMPORTANT

The wires in power supply cord are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow	:	Earth
Blue	:	Neutral
Brown	:	Live

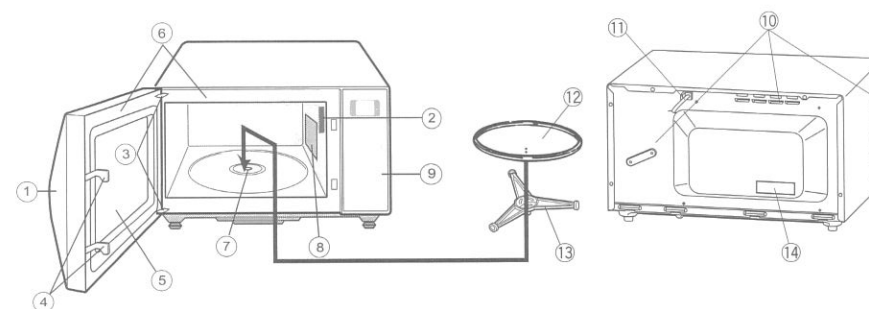
As the colours of the wires in the power supply cord of this appliance may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol \equiv or coloured green or green-and-yellow.

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured blue.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured brown.

OVEN DIAGRAM



- Door opening handle
- Oven lamp
- Door hinges
- Door safety latches
- See through door
- Door seals and sealing surfaces
- Coupling

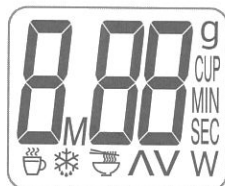
- Waveguide cover (Do not remove)
- Control panel (See pages E-4)
- Ventilation openings
- Power supply cord
- Turntable
- Roller stay
- Rating label

OPERATION OF TOUCH CONTROL PANEL

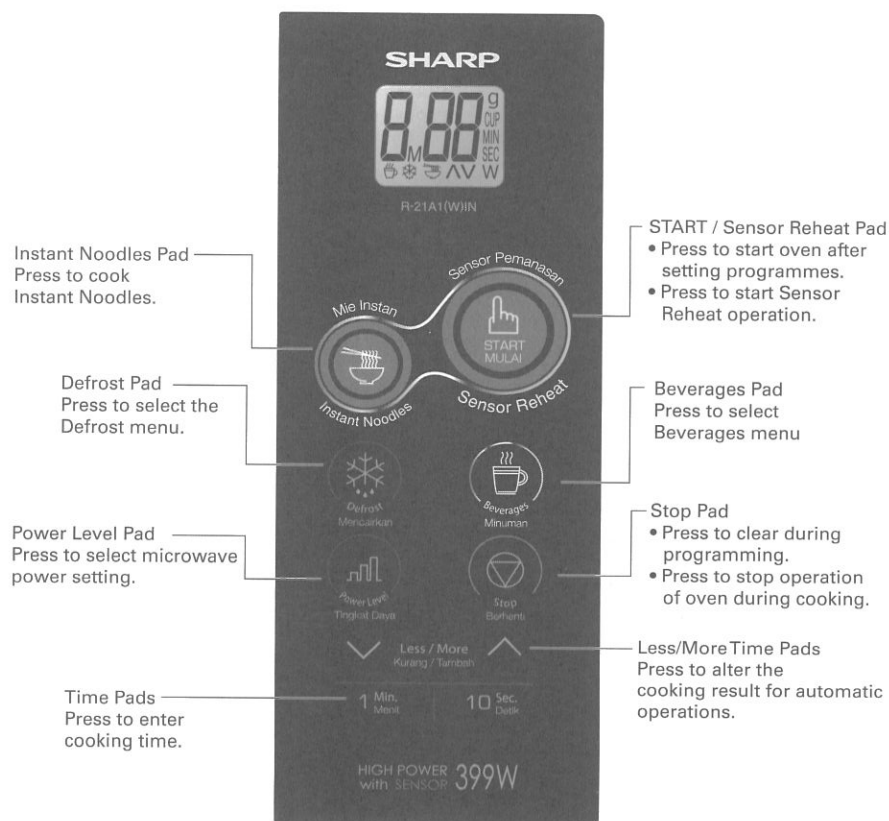
The operation of the oven is controlled by pressing the appropriate pads arranged on the surface of the control panel.

An entry signal tone should be heard each time you press the control panel to make a correct entry. In addition an audible signal will sound at the end of the cooking cycle.

Control Panel Display



Touch Control Panel Layout


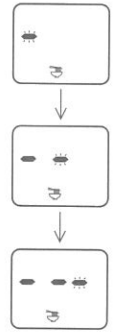


Mie Instan



Tombol Mie Instan Sekali Sentuh memungkinkan Anda memasak Mie Instan secara mudah menggunakan fungsi sensor otomatis.

Misalnya Anda ingin memasak 1 mie Instan seberat 50 g.

Langkah	Cara	Urutan Tombol	Display
1	Tekan tombol Mie Instan sekali.	 x 1	 <p>Proses memasak akan menyalakan display awal yang menunjukkan bilah masak sensor. Saat memasak selesai, oven akan berhenti, display akan menunjukkan "0".</p>

- Letakkan mie instan dan tambahkan air ke dalam mangkuk (sebaiknya gunakan mangkuk keramik) 1 mie dengan berat sekitar 50 g~90 g, 20-25 °C suhu ruangan, ikuti petunjuk di kemasan untuk jumlah air yang dibutuhkan. Anda bisa memasukkan bahan seperti sayur secara bersamaan.
- Letakkan mangkuk di atas piringan putar.
- Masak tanpa ditutup.
- Setelah oven berhenti, Anda bisa menyajikannya.

CATATAN: Pastikan semua mie tergenang air. Ikuti petunjuk di kemasan, jika ada. Waktu memasak bervariasi tergantung jumlahnya. (sekitar 3-4 menit untuk mie seberat 50 g)

Petunjuk Menu Pemanasan

Perhatian:

- Lepas bungkus atau tutup untuk menghindari perubahan bentuk atau meleleh.
- Wadah yang berisiko rusak, meledak atau terbakar selama pemanasan harus dikeluarkan. (Wadah atau kantung saus, telur rebus, wadah aluminium)
- Jangan menggunakan wadah aluminium atau aluminium foil. (Ada risiko percikan api saat memanaskan dan bisa menyebabkan kerusakan).
- Dinginkan oven atau baki jika panas.

COOKING GUIDE

Microwave Cooking Techniques

<u>Arrange food carefully</u>	Place thickest areas toward outside of dish.
<u>Watch cooking time</u>	Cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed. Food severely over-cooked can smoke or ignite.
<u>Cover foods before cooking</u>	Check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean)
<u>Shield foods</u>	Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meats or poultry in order to avoid overcooking.
<u>Stir foods</u>	From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
<u>Turn foods</u>	Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
<u>Rearrange foods</u>	Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
<u>Allow standing time</u>	After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
<u>Check for doneness</u>	Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include: <ul style="list-style-type: none"> – Food steams throughout, not just at edge. – Poultry thigh joints move easily. – Pork and poultry show no pinkness. – Fish is opaque and flakes easily with a fork.
<u>Condensation</u>	A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
<u>Browning dish</u>	When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable, roller stay and coupling due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
<u>Microwave safe plastic wrap</u>	For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
<u>Microwave safe plastic cookware</u>	Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

BEFORE OPERATION

Getting Start

Plug the oven into a power point. The display will show "0", and now you can ready to use the oven.

Stop

Press the Stop pad once to:

1. Stop the oven during cooking.
2. Clear if you make a mistake during programming.

MANUAL OPERATIONS

Microwave Time Cooking

When cook under microwave manually, first enter the power level, then the cooking time.

There are 4 different power levels.

You can programme up to 30 minutes.

Power level	100W	200W	300W	399W (HIGH)
	Press the Power Level pad 4 times.	Press the Power Level pad 3 times.	Press the Power Level pad 2 times.	Press the Power Level pad 1 times.
Display				
Examples	Keeping food warm	Defrost, Softening butter	Delicate Food such as Egg or Seafood	Raw meat, Vegetables, Rice or Pasta

Suppose you want to cook vegetables for 2 minutes 30 seconds on HIGH POWER (399W).

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Enter the desired power level for 399W press the Power Level pad 1 time.	x 1	
2	Enter the desired time by press Time pads.	1 Min. x 2 10 Sec. x 3	
3	Press the START pad.		 The cooking time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

If the door is opened during cooking process, the cooking time in the readout automatically stops. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the START pad is pressed.

If you wish to know the power level during cooking, press the Power Level pad. As long as your finger is touching the POWER LEVEL pad, the power level will be displayed.

Petunjuk Menu Pemanasan



- Makanan terbungkus : Makanan yang dijaga agar tetap lembab, seperti nasi beku, makanan kukus.
- Makanan tidak terbungkus : Nasi (suhu ruangan/beku), makanan yang kandungan airnya akan diuapkan seperti makanan yang digoreng pada suhu tinggi, makanan yang ditumis.

O : pada tabel berarti perlu dibungkus

Menu	Berat	Status	Bungkus	Tombol Kurang/Tambah	Teknik
Menu siap saji (Spaghetti, pie)	100-350 g	Suhu ruangan/Dingin	-	-	
Piring makan (Kotak makan, dll.)	Kira-kira 600 g	Suhu ruangan/Dingin	-	-	
Nasi	1-4 Cangkir (1 Cangkir 150 g)	Suhu ruangan/Dingin	-	-	Jika nasi keras, semprot dengan air.
Nasi Beku	1-2 Cangkir (1 Potong 150 g)	Beku	O	-	Tebalnya harus kurang dari 3 cm. Bentuklah nasi beku menjadi pipih dan rata, lalu letakkan di atas piring
Makanan kukus (Siomay kukus)	5-12 potong (160 g)	Suhu ruangan/Dingin	O	-	Percikkan air di kedua sisinya
		Beku	O	-	
Makanan panggang (Hamburger)	1-4 Cangkir (1 potong 80 g)	Suhu ruangan/Dingin	-	-	Beri minyak salad jika kering
		Beku	O	More Tambah	Setelah selesai memanaskan, kukus selama 2-3 menit dengan kondisi terbungkus
Kari Kukus	200-400 g	Suhu ruangan/Dingin	O	-	Bekukan dengan wadah ceper. Keluarkan ketika sisa waktu ditampilkan, aduk, lalu kembalikan ke posisi awal, kemudian tekan tombol MULAI, panaskan lagi dan aduk lagi setelah selesai.
	100-400 g	Beku	O	More Tambah	
Makanan rebus	100-400 g	Suhu ruangan/Dingin	-	-	Bungkuslah makanan yang bisa meletup seperti ikan rebus
Makanan yang digoreng pada suhu tinggi (tempura)	100-400 g	Suhu ruangan/Dingin	-	-	Letakkan kertas dapur atau kertas tempura di atas piring, lalu atur makanan (jangan ditumpuk). Karena cumi-cumi mudah meletup, gunakan mikro operasi normal 200W.
Sup	1-2 Cangkir (1 Cangkir 150 ml)		-	More Tambah	Aduk setelah selesai memanaskan
Nasi Goreng	100-400 g	Suhu ruangan/Dingin	-	-	Aduk setelah selesai memanaskan
	100-300 g	Beku	O	More Tambah	Lepas ikatan sebelum memanaskan
Mie goreng	100-200 g	Suhu ruangan/Dingin	-	-	Aduk setelah selesai memanaskan
Talas-labu	100-400 g	Beku	O	-	
Sayur campur	100-300 g	Beku	O	-	perhatian; jika Anda memanaskan makanan yang beratnya ringan, ini bisa menimbulkan asap, kebakaran atau percikan api

PENGOPERASIAN SECARA OTOMATIS

Catatan untuk Pengoperasian Secara Otomatis

1. Bila menggunakan fitur otomatis, ikuti keterangan yang diberikan dalam setiap PANDUAN MENU dengan saksama untuk memperoleh hasil terbaik.
Jika keterangan tidak diikuti dengan saksama, makanan dapat terlalu masak atau kurang mentah.
2. Makanan yang beratnya kurang atau lebih dari kuantitas berat yang tertulis pada tiap PETUNJUK MENU, harus dimasak secara manual.
3. Untuk mengubah hasil akhir masakan atau pencairan dari setelan standar, tekan tombol Kurang atau Tambah Lihat halaman IN-13.
4. Hasil akhir pemasakan bisa bervariasi tergantung kondisi bahan (mis.suhu, bentuk dan kualitas tertentu). Periksa masakan setelah pemasakan dan bila perlu lanjutkan pemasakan secara manual.
5. Untuk mencairkan makanan yang beratnya di atas atau di bawah yang diizinkan pada PANDUAN MENU MENCAIRKAN, gunakan tombol mencairkan secara manual.

Pemanasan Sekali Sentuh


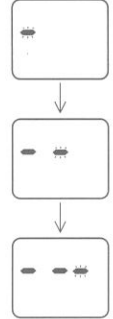
Demi kenyamanan Anda, Pemanasan sekali sentuh memungkinkan Anda memanaskan kembali makanan dengan mudah menggunakan fungsi sensor otomatis.

Jangan memasak makanan terlalu sedikit atau makanan yang mengandung sedikit air seperti roti, atau makanan panggang.

Ini mencegah timbulnya "asap dan kebakaran".

Jangan menggunakan Sensor Pemanasan dengan minuman, sebaiknya gunakan tombol Minuman saja. (Mencegah mendidih secara tiba-tiba)

Misalnya Anda ingin memanaskan Piring makan

Langkah	Cara	Urutan Tombol	Display
1	Tekan MULAI (Tombol Sensor Pemanasan sekali).	 x 1	 Proses memasak akan menyalakan display awal yang menunjukkan bilah masak sensor. Saat memasak selesai, oven akan berhenti, display akan menunjukkan "0".

AUTOMATIC OPERATIONS

Notes for Automatic Operations

1. When using the automatic features, carefully follow the details provided in each MENU GUIDE to achieve the best result.
If the details are not followed carefully, the food may be overcooked or undercooked.
2. Food weighing more or less than the quantity or weight listed in each MENU GUIDE, cook manually.
3. To change the final cooking or defrosting result from the standard setting, press the Less or More pad
Refer to page E-13.
4. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g.initial temperature, shape, quality). Check the food after cooking and if necessary continue cooking manually.
5. To defrost foods above or below the weights allowed on the DEFROST MENU GUIDE, use defrost manually.

One Touch Reheating


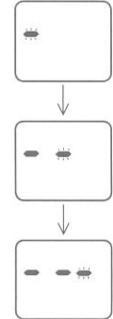
For your convenience One touch reheating allows you to easily reheat the food by automatic sensor function.

Do not cook small quantities of food or food contain few water such as bread, grilled food.

This prevent "smoke and ignition".

Do not use Sensor Reheat pad with a drink suggest using of Beverages pad instead. (Prevent of sudden boiling)

Suppose you want to reheat a Dinner plate

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the START (Sensor Reheat pad once).	 x 1	 The cooking will begin start display will show sensor cooking bar, When cooking completed the oven will stop display will be "0".

Reheat Menu Guide



- **Wrapped foods** : Food that want to keep moisture inside foods such as frozen rice, steamed food.
 - **Unwrapped foods** : Rice (room temp./frozen), foods that want to evaporate the water inside out such as deep fried dishes, stir-fried dishes.
- O : in the table means need wrapped

Menu	Weight	Status	Wrap	Less/ More Pad	Techniques
Ready meal (Spaghetti, pie)	100-350 g	Room temp/ Chilled	-	-	
Dinner plate (Lunch box etc.)	Approx. 600 g	Room temp/ Chilled	-	-	
Rice	1-4 Cups (1 Cup 150 g)	Room temp/ Chilled	-	-	When rice is hard, spray water into it.
Frozen Rice	1-2 Cups (1 Piece 150 g)	Frozen	O	-	Thickness should be less than 3 cm. Make a flat frozen rice then put it on a dish
Steam dished (Steamed dumpling)	5-12 pcs (160 g)	Room temp/ Chilled	O	-	Sprinkle water over both sides
		Frozen	O	-	
Grilled dishes (Hamburger)	1-4 Cups (1 piece 80 g)	Room temp/ Chilled	-	-	Apply salad oil if it is dry
		Frozen	O	More Tambah	After finish heating, steam it 2-3 mins with wrapped condition
Curry-Stew	200-400 g	Room temp/ Chilled	O	-	Freeze with a shallow container. Take out when a remain time is displayed, stir it then return to the original position, then press START pad, heat it and stir again when finish.
	100-400 g	Frozen	O	More Tambah	
Boiled dishes	100-400 g	Room temp/ Chilled	-	-	Wrap dished that may burst such as boiled fish
Deep fried dishes (tempura)	100-400 g	Room temp/ Chilled	-	-	Place a kitchen or tempura paper on a dish then arrange foods (do not stack up). Due to squid is easy to burst then use manual operation micro 200W.
Soup	1-2 Cups (1 Cup 150 ml)		-	More Tambah	Stir after finish heating
Fried Rice	100-400 g	Room temp/ Chilled	-	-	Stir after finish heating
	100-300 g	Frozen	O	More Tambah	Unbind before heating
Fried noodle	100-200 g	Room temp/ Chilled	-	-	Stir after finish heating
Taro-pumpkin	100-400 g	Frozen	O	-	
Mixed vegetables	100-300 g	Frozen	O	-	caution; when heat a small weight, it may cause smoke, ignition or sparks

SEBELUM PENGOPERASIAN

Pengoperasian Awal

Hubungkan oven dengan stop kontak. Display akan menunjukkan "0", dan sekarang Anda bisa menggunakan oven.

Stop

Tekan tombol STOP sekali untuk:

1. Menghentikan oven selama memasak.
2. Menghapus kesalahan pada pemrograman.

PENGOPERASIAN SECARA MANUAL

Lama Waktu Pemasakan

Saat memasak dalam mikrowave secara manual, mula-mula masukkan tingkat daya, lalu waktu memasak. Ada 4 tingkat daya yang berbeda.

Anda dapat memprogram hingga 30 menit.

Tingkat Daya	100W Tekan tombol Tingkat Daya 4 kali.	200W Tekan tombol Tingkat Daya 3 kali.	300W Tekan tombol Tingkat Daya 2 kali.	399W (TINGGI) Tekan tombol Tingkat Daya 1 kali.
Display				
Contoh	Menghangatkan	Mencairkan, melembutkan mentega	Makanan lunak seperti telur atau hidangan laut	Daging mentah, sayursayuran, beras atau pasta

Misalnya Anda ingin memasak sayur selama 2 menit 30 detik dengan DAYA TINGGI (399W).

Langkah	Cara	Urutan Tombol	Display
1	Masukkan tingkat daya yang diinginkan, yaitu 399W tekan tombol Tingkat Daya 1 kali.	Tingkat Daya x 1	
2	Masukkan waktu yang diinginkan dengan tombol Waktu.	1 Min. x 2 10 Sec. x 3	
3	Tekan tombol MULAI.	Sensor Reheat	 Waktu memasak akan mulai dihitung mundur. Bila angka nol telah tercapai, oven akan berbunyi "bip".

Jika pintu dibuka saat proses memasak, waktu memasak yang ditampilkan akan berhenti secara otomatis. Waktu memasak akan mulai dihitung mundur lagi bila pintu ditutup dan tombol MULAI ditekan. Jika anda ingin mengetahui tingkat daya selama pemasakan, tekan tombol TINGKAT DAYA. Selama jari anda menyentuh tombol TINGKAT DAYA, tingkat daya oven akan tampak di display.

PETUNJUK MEMASAK

Teknik Memasak Dengan Mikrowave

Atur makanan hati-hati	Letakkan bagian tertebal menghadap ke luar piring.
Perhatikan lama waktu pemasakan	Masak untuk waktu terpendek dan tambah waktunya jika diperlukan. Makanan yang terlalu matang dapat berasap dan terbakar.
Tutup makanan sebelum memasak	Periksa resep untuk saran: kertas tisu makan, plastik pembalut mikrowave atau penutup. Penutup mencegah percikan dan membantu meratakan pemasakan. (Menjaga kebersihan oven).
Lindungi makanan	Gunakan sedikit lembaran aluminium foil untuk melindungi bagian tipis daging supaya tidak terlalu matang.
Aduk makanan	Dari luar ke tengah piring, satu atau dua kali selama memasak, jika memungkinkan.
Membalik makanan	Makanan misalnya daging ayam, hamburger atau steak harus dibalik sekali selama pemasakan.
Atur kembali makanan	Untuk bakso, atur kembali pada pertengahan waktu pemasakan, dari atas ke bawah dan dari pusat piring ke bagian luar.
Biarkan beberapa waktu	Setelah pemasakan, biarkan makanan beberapa waktu. Keluarkan makanan dari oven dan aduk jika mungkin. Tutup makanan selama beberapa waktu itu supaya bisa masak tanpa terlalu matang.
Periksa kematangan	Lihat tanda-tanda yang menunjukkan telah tercapainya suhu pemasakan. Tanda sudah matang di antaranya: – Makanan beruap seluruhnya, tidak hanya bagian ujung. – Sambungan bagian tubuh ayam jadi mudah dipisahkan. – Daging sapi/babi dan ayam tidak menunjukkan warna kemerahmerahan. – Ikan berwarna gelap dan bisa diserpih memakai garpu dengan mudah.
Pengembunan	Hal ini normal pada pemasakan dengan mikrowave. Kelembaban dan kandungan air dalam makanan akan mempengaruhi banyaknya air di oven. Umumnya, makanan yang dibungkus tidak menyebabkan pengembunan banyak, dibandingkan dengan yang tidak dibungkus. Pastikan bahwa ventilasi tidak tertutup.
Piring pemanggang	Ketika menggunakan piring pemanggang atau material yang dapat panas sendiri, gunakan selalu penahan panas seperti piring porselin di bawahnya untuk melindungi kerusakan meja putar, penyangga pemutar dan kopling dari panas. Waktu pemanasan pendahuluan yang dispesifikasikan pada keterangan pemakaian piring itu sebaiknya tidak dilebihkan.
Plastik pembalut aman untuk mikrowave	Untuk memasak makanan yang berlemak tinggi, plastik pembalut jangan menyentuh makanan karena bisa meleleh.
Alat masak plastik aman untuk mikrowave	Beberapa alat masak plastik mikrowave tidak cocok untuk memasak makanan yang banyak mengandung lemak dan gula.

Reheat Menu Guide

Cautions:





- Take out a wrap or a cover to avoid changing a shape or melt.
- Container that have a risk of damage, explosion or ignition during heat should be taken out. (Container or bag of sauce, boiled egg, aluminium case)
- Do not use a aluminum container or a aluminium foil. (There is a risk of sparks when heating and able to cause break down).
- Cool down a oven or tray if they are hot.

Instant Noodles



One touch Instant Noodles pad allows you to easily cook Instant Noodles by automatic sensor function.

Suppose you want to cook 1 piece 50 g of Instant noodles.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the Instant Noodles pad once.	 x 1	   <p>The cooking will begin start display will show sensor cooking bar, When cooking completed the oven will stop display will be "0".</p>

- Put the instant noodles and add water in the bowl (recommend to use a ceramic bowl) 1 piece approx. 50 g~90 g, 20-25 °C room temperature, follow the package instruction for water amount. You can put ingredients like vegetables together.
- Place the bowl on turntable.
- Cook uncovered.
- When oven has stopped, you can serve.

NOTE: Make sure all noodles are covered with water.
Follow the package instruction, if it has.
Cooking time varies on amount. (approx. 3-4 mins for 50 g)

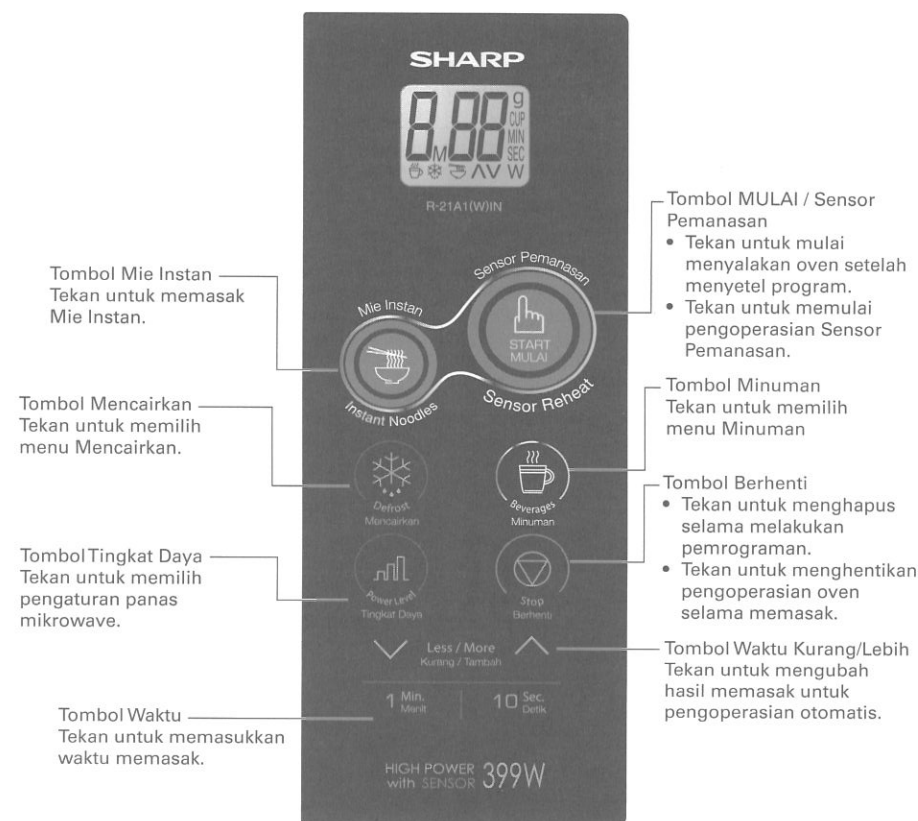
PENGOPERASIAN PANEL KONTROL SENTUH

Pengoperasian oven dikontrol dengan penekanan tombol-tombol sesuai yang ada di panel kontrol. Sinyal masuk akan berbunyi tiap kali panel kontrol ditekan dengan tepat. Selain itu, tanda bunyi akan terdengar setelah siklus memasak selesai.

Display Panel Kontrol



Bagan Panel Kontrol Sentuh



PETUNJUK PEMASANGAN

- Lepas semua material kemasan dari rongga oven dan stiker yang tertempel di panel pintu oven (bila ada). Periksa apakah ada bagian yang rusak, seperti kesalahan pengaturan pintu, kerusakan segel sekitar pintu atau lengkungan dalam rongga oven atau pintu. Jika ada kerusakan, jangan menggunakan oven sampai diperiksa oleh teknisi servis yang ditunjuk PUSAT SERVIS SHARP.
- Bagian-bagian kelengkapan:
 - 1) Meja putar
 - 2) Penyangga Pemutar
 - 3) Petunjuk Pemakaian (berikut Buku Masakan)
- Letakkan penyangga pemutar di kopling pada dasar oven, lalu letakkan meja putar di penyangga pemutar, dan pastikan apakah sudah terletak dengan tepat. Lihat DIAGRAM OVEN di bawah. JANGAN mengoperasikan oven tanpa penyangga pemutar dan meja putar.
- Oven ini dirancang hanya untuk diletakkan di atas meja dapur. Oven jangan diletakkan pada tempat yang panas dan beruap, seperti di depan mesin oven biasa.
Oven ini harus dipasang pada tempat yang tidak menghalangi ventilasi.
Sediakan tempat sedikitnya 15 cm untuk ventilasi udara di atas oven.
Oven ini tidak dirancang untuk dipasang ke dalam tembok dinding atau kabinet.
- Baik pembuat maupun distributor tidak menerima pengaduan kerusakan pada mesin atau luka kecelakaan yang disebabkan oleh kesalahan prosedur penyambungan listrik.
Voltase AC dan frekuensinya harus sesuai seperti tertulis pada label catu daya yang ada di bagian belakang oven
- Peralatan ini harus di-ground-kan:

PENTING

Warna kabel pada sumber listrik sebagai berikut:

Hijau-dan-kuning	: Ground
Biru	: Netral
Coklat	: Aktif

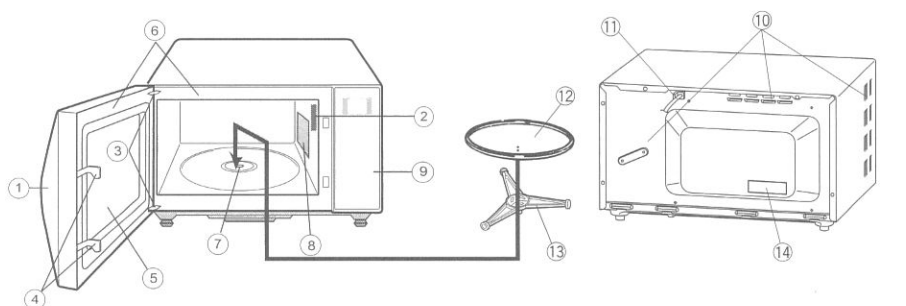
Jika warna kabel sumber listrik alat ini tidak sesuai dengan warna kabel pada stop kontak anda, lakukan hal-hal sebagai berikut:

Kabel warna hijau-dan-kuning harus disambungkan pada kabel stop kontak yang bertanda huruf E, atau bersimbol \equiv atau berwarna hijau, atau berwarna hijau-dan-kuning.

Kabel warna biru harus disambungkan pada kabel stop kontak yang bertanda huruf N atau berwarna biru.

Kabel warna coklat harus disambungkan pada kabel stop kontak yang bertanda huruf L atau berwarna coklat.

DIAGRAM OVEN



- Gagang pembuka pintu
- Lampu oven
- Engsel pintu
- Kaitan pengaman pintu
- Jendela pengintip
- Segel pintu dan permukaan segel
- Kopling

- Pelindung pengarah gelombang (Jangan dilepas)
- Panel kontrol (lihat halaman IN-4)
- Jendela ventilasi
- Kabel sumber listrik
- Meja putar
- Penyangga pemutar
- Label catu daya

Beverages

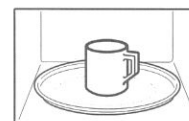
- 1 Cup
- 2 Cup
- 3 Cup
- 4 Cup



Beverages pad will automatically compute the microwave power to reheat popular menus. (Coffee, Tea and Water.)
Each time of press Beverages pad will change number of cup
1 cup --> 2 cup --> 3 cup --> 4 cup --> 1 cup

Preparation: Unwrap and place onto the center (for 1 cup)

For two or more cups, place on the same circumference.








2 Cup

3 Cup

4 Cup

- Put beverage in a standard weight per cup.
Milk: 200 mL, Coffee: 150 mL (mL = cc)
- Container: Use a container that a standard weight should be eight tens of the space of the container.
Cup: Use a lower wide mouth cup
Stir before and after reheat

Suppose you want to cook 2 cup of Tea.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the Beverages pad twice.	 Minimum x 2	
2	Press the START pad.	 Sensor: Auto x 1	 ↓ After 30 sec.  The cooking time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

Wait 1-2 mins after finish heating before take out dishes.

Cautions:

- Transfer a beverage from a bottle before reheat.
- When a actual weight is less than a standard weight use manual reheating micro 399W
Look a status while reheat. Use Sensor Reheat may cause sudden boil.

Defrost (Meat and Fish)

- 1. 100 g
- 2. 200 g
- 3. 300 g
- 4. 400 g
- 5. 500 g



DEFROST will automatically compute the microwave power and defrosting time.

Each time of press Defrost pad will change quantity of defrost
100 g --> 200 g --> 300 g --> 400 g --> 500 g --> 100 g

Preparation: Place a wrap onto the center of tray (do not use a container)

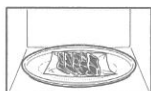
Able to defrost 100 g ~ 500 g in each time.

Defrost foods that just before take out from a freezer room.






If foods already starts defrosted, use manual reheating micro 200W with attention.



Prevent discolor or be boiled by cover the thin area of foods with aluminium foil.

Be careful not to make the foil touched a wall inside the cabinet or a door, to prevent sparks or broken of glass door.



Suppose you want to defrost 400 g of Meat.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the DEFROST pad four times.	 Mencairkan x 4	
2	Press the START pad.	 Sensor Reheat	 ↓ After 30 sec.  The defrosting time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

	Materia	Less / More pad	Techniques
Meat	Hard meat Minced meat - Slice meat Chicken	More Tambah 	Use aluminium foil cover thin area of chicken's legs.
Fish	Tuna - shrimp Fish	Less Kurang 	Use aluminium foil cover a thin area of fish's tail.

NOTE: Shield thin end of chops or steaks with foil.
When freezing minced meat, shape it into flat even sizes.
For chicken pieces, steaks and chop, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers. This will ensure even defrosting.
It is also a good idea to label the packs with the correct weights.

CATATAN KHUSUS DAN PERINGATAN

	LAKUKAN	JANGAN LAKUKAN
Telur, buah-buahan, kacang-kacangan, biji-bijian, buah-buahan, sosis dan kerang	<ul style="list-style-type: none"> * Pecah kuning, putih telur dan tiram untuk mencegah "ledakan". * Gores-gores kulit kentang, apel, skuas, hot dog, sosis dan tiram, sehingga uap bisa keluar. 	<ul style="list-style-type: none"> * Memasak telur utuh dengan kulitnya. Hal ini mengakibatkan "ledakan" yang bisa merusak oven atau melukai diri pemakai. * Memasak telur yang sudah direbus matang/setengah matang. * Memasak tiram terlalu matang. * Kacang-kacangan atau biji-bijian kering utuh dengan kulitnya.
Brondong jagung	<ul style="list-style-type: none"> * Gunakan wadah brondong jagung khusus untuk oven microwave. * Dengarkan bunyi letusan brondong sampai melambat jadi 1-2 detik. 	<ul style="list-style-type: none"> * Memasak brondong di dalam kantong coklat biasa atau mangkok beling. * Melampaui waktu maksimum pe-masakan yang tertulis di kemasan brondong jagung.
Makanan bayi	<ul style="list-style-type: none"> * Pindahkan makanan bayi pada piring kecil, panaskan hati-hati, dan aduk berkali-kali. Periksa suhu yang tepat untuk mencegah gosong. * Buka tutup dan dot botol bayi sebelum menghangatkannya. Setelah menghangatkannya, kocok baik-baik. Periksa berapa suhu yang tepat. 	<ul style="list-style-type: none"> * Memanaskan botol plastik/sekali pakai. * Memanaskan botol bayi berlebihan. Panaskan hanya sampai hangat. * Memanaskan botol dengan dotnya. * Memanaskan makanan bayi pada wadah aslinya.
Umum	<ul style="list-style-type: none"> * Makanan berisi harus dipotong setelah dipanaskan untuk menghilangkan uap dan menghindari gosong. * Gunakan mangkok yang dalam untuk memasak cairan atau sereal agar tidak dididihkan berlebihan. 	<ul style="list-style-type: none"> * Memanaskan atau memasak dalam wadah beling tertutup atau wadah kedap udara. * Makanan yang digoreng. * Memanaskan atau mengeringkan kayu, daun-daunan, kertas basah, baju atau bunga. * Mengoperasikan oven tanpa isi (misal bahan yang menyerap seperti makanan atau air) pada rongga oven.
Cairan (Minuman)	<ul style="list-style-type: none"> * Untuk mendidihkan atau memasak cairan, baca PERINGATAN pada halaman IN-1, guna mencegah ledakan dan letusan didihan cairan yang tertunda. 	<ul style="list-style-type: none"> * Memanaskan lebih dari waktu yang disarankan.
Makanan kaleng	<ul style="list-style-type: none"> * Keluarkan makanan dari kaleng. 	<ul style="list-style-type: none"> * Memanaskan atau memasak makan-an dalam kaleng.
Sosis giling, Pai, Puding Natal	<ul style="list-style-type: none"> * Masak sesuai waktu yang dianjurkan. (Makanan ini banyak mengandung gula dan/atau lemak.) 	<ul style="list-style-type: none"> * Memasak terlalu matang bisa menimbulkan api.
Daging	<ul style="list-style-type: none"> * Gunakan wadah atau piring yang aman terhadap microwave untuk menampung cairan yang keluar dari daging. 	<ul style="list-style-type: none"> * Meletakkan daging langsung pada meja putar.
Alat-alat	<ul style="list-style-type: none"> * Periksa apakah peralatan memasak sesuai untuk pemasakan dengan MIKROWAVE sebelum menggunakannya. 	<ul style="list-style-type: none"> * Menggunakan peralatan logam untuk pemasakan MIKROWAVE. Logam memantulkan energi microwave dan bisa menyebabkan pelepasan elektrik yang dikenal sebagai "arcing".
Aluminium foil	<ul style="list-style-type: none"> * Gunakan sebagai pelindung makanan untuk mencegah masakan terlalu matang. * Hati-hati terhadap pijaran api, kurangi foil dan bersihkan dinding rongga. 	<ul style="list-style-type: none"> * Menggunakan foil terlalu banyak. * Meletakkan pembungkusan makanan dekat dengan dinding rongga oven, sehingga menimbulkan pijaran api yang dapat merusak oven.
Browning dish	<ul style="list-style-type: none"> * Letakan insulator yang sesuai seperti piring microwave dan piring tahan panas di antara meja putar dengan browning dish. 	<ul style="list-style-type: none"> * Melebihi waktu pemanasan awal yang dianjurkan oleh perusahaan. Pemanasan awal yang berlebihan bisa menyebabkan kaca meja putar hancur dan/atau rusak bagian internal oven.

PERINGATAN

PETUNJUK PENTING UNTUK KESELAMATAN : BACA DENGAN SEKSAMA DAN SIMPAN UNTUK REFERENSI DI KEMUDIAN HARI.

- Untuk mengurangi bahaya kebakaran di rongga oven:
 - Makanan jangan dimasak terlalu matang.
 - Lepaskan jepitan kawat di kertas atau kantong plastik sebelum meletakkannya di dalam oven.
 - Jangan memanaskan minyak atau berlemak untuk goreng kering, sebab suhu minyak tidak dapat dikontrol.
 - Awasi terus oven dari tanda-tanda asap atau gosong bila makanan dipanaskan dalam wadah untuk sekali pakai atau wadah dari plastik, kertas atau bahan bisa terbakar lainnya.
 - Bila materi di dalam oven terbakar atau terlihat ada asap, biarkan pintu oven tertutup, matikan oven, dan putuskan sumber listriknya, atau matikan listrik pada sekering atau panel pemutus sirkuit.
 - Setelah penggunaan, basuh pelindung penunjuk gelombang dengan kain basah, lalu dengan kain kering untuk menghilangkan sisa-sisa makanan dan kerak lemak. Kerak lemak dapat menyebabkan panas yang berlebihan, menimbulkan asap atau bahkan kebakaran.
- Untuk mengurangi bahaya ledakan atau letusan dididih cairan yang tertunda waktu memakai wadah. Oven microwave ini mampu memanaskan makanan dan minuman dengan cepat, karenanya anda harus memilih waktu pemasakan dan tingkat daya yang sesuai untuk jenis dan kuantitas makanan yang dipanaskan. Bila anda tidak pasti berapa lama pemasakan dan tingkat daya yang diperlukan, mulailah dengan waktu pemasakan dan tingkat daya rendah sampai makanan terpanaskan merata seluruhnya.

Tambahan:

 - Jangan meletakkan wadah yang masih tersegel dalam oven. Botol minum bayi, yang penutupnya atau dot dipasang, termasuk dalam kategori ini.
 - Jangan menggunakan waktu berlebihan untuk masak.
 - Bila mendidihkan cairan dalam oven, gunakanlah wadah bermulut lebar.
 - Tunggu paling sedikit 20 detik setelah selesai memasak untuk menghindari ledakan dididih cairan yang tertunda.
 - Aduk cairan sebelum dan sewaktu memasak. Sangat berhati-hatilah sewaktu memegang wadah, atau memasukkan sendok atau peralatan memasak lainnya ke dalam wadah.
- Oven ini khusus untuk penyajian masakan di rumah tangga dan hanya untuk dipakai memanaskan kembali, memasak, mencairkan makanan dan minuman. Tidak sesuai untuk penggunaan komersial, laboratorium, atau memanaskan peralatan terapis seperti bantal penghangat.
- Jangan mengoperasikan oven ketika ada sesuatu yang terjepit atau melekat di antara oven dan pintunya.
- Jangan membongkar atau memperbaiki oven sendiri. Sangat berbahaya bagi siapapun selain teknisi servis yang dilatih oleh SHARP untuk melakukan servis atau operasi perbaikan apapun. Terutama sangat berbahaya bila membuka penutup yang memberi perlindungan supaya energi microwave tidak keluar.
- Jangan mengoperasikan oven ketika tidak bekerja semestinya atau rusak, sebelum diperbaiki oleh teknisi servis yang dilatih oleh SHARP. Pintu harus dapat tertutup dengan baik, dan tidak ada kerusakan pada: (1) Pintu (melengkung) (2) Engsel dan kaitan pintu (rusak atau kendur) (3) Segel pintu, permukaan segel dan rongga oven (bengkok atau berubah bentuk) (4) Tanda terbakar pada permukaan segel pintu.
- Saat mengeluarkan sesuatu dari oven, lakukan dengan hati-hati agar peralatan memasak, pakaian atau aksesoris Anda tidak menyentuh kait pengaman pintu.
- Jangan mengetok dengan benda, terutama benda besi, ke pemanggang atau antara pintu dengan oven waktu oven dioperasikan.
- Jangan sekali pun membongkar atau melepas kait pengaman pintu.
- Gunakan sarung tangan oven untuk mencegah luka bakar waktu memakai peralatan memasak yang isinya makanan panas. Panas yang tinggi dari makanan bisa dihantarkan melalui peralatan memasak dan menyebabkan kulit terbakar.
- Bila kabel sumber listrik rusak, harus diganti dengan kabel khusus yang disediakan atau disetujui oleh PUSAT SERVIS YANG DIAKUI SHARP. Penggantiannya harus dilakukan oleh teknisi servis berkualifikasi yang dilatih oleh SHARP untuk mencegah terjadinya kecelakaan.
- Jika lampu oven putus, tanyakan pada agen atau teknisi servis yang dilatih oleh SHARP.
- Hindari luka bakar karena uap panas dengan menjauhkan uap dari wajah dan tangan. Bukalah secara perlahan bagian ujung pelindung wadah termasuk plastik pembalut microwave, dll., dan bukalah dengan hati-hati brondong jagung dan kantong memasak untuk oven jauh dari wajah.
- Yakinkan bahwa kabel ke sumber listrik tidak rusak, dan tidak ditaruh di bawah oven atau di permukaan yang panas maupun tajam.
- Untuk mencegah rusaknya meja putar:
 - Sebelum membersihkan meja putar dengan air, biarkan dingin terlebih dahulu.
 - Jangan meletakkan sesuatu yang panas pada meja putar yang dingin.
 - Jangan meletakkan sesuatu yang dingin pada meja putar yang panas.
- Jangan meletakkan apapun di bagian luar.
- Jangan menyimpan makanan atau apapun di dalam oven.
- Pastikan bahwa peralatan masak tidak menyentuh dinding bagian dalam sewaktu memasak.
- Anak boleh diizinkan memakai oven ini tanpa pengawasan setelah diberi instruksi yang cukup, sehingga anak tersebut dapat menggunakan oven ini secara aman dan memahami bahaya bila tidak menggunakan dengan tepat.
- Perangkat ini tidak dimaksudkan untuk pemakaian oleh orang-orang (termasuk anak-anak) yang kurang kemampuannya secara fisik, indera atau mental, atau kurang berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali jika mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai pemakaian peralatan tersebut oleh seseorang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain dengan peralatan tersebut.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Less/More Setting





The cooking times programmed into the automatic menus are tailored to the most popular tastes. To adjust the cooking time to your individual preference use the "more" or "less" feature to either add (more) or reduce (less) cooking time.

The Less/More can be used to adjust the cooking time of the following features

- ONE TOUCH REHEATING
- INSTANT NOODLES
- DEFROST
- BEVERAGES (Less setting only)








(1) ONE TOUCH REHEATING

* Suppose you want to reheat 1 cup of Soup for more time than the standard setting.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the START (Sensor Reheat) pad once.	 x 1	 The reheating with sensor will begin operation.
2	Press the More pad once.	More Tambah  x 1	 The reheating with sensor continues operation with more setting. When it detected vapor, the oven will stop the display will be "0".

(2) DEFROST

* Suppose you want to defrost 400 g of fish for less time than the standard setting.

Step	Procedure	Pad Order	Display
1	Press the DEFROST pad four times for defrost 400 g.	 x 4	
2	Press the START pad.		
3	Press the Less pad once. Within 30 sec. after press start pad.	 Less Kurang x 1	 Less indicator will appear. ↓ After 30 sec.  The defrosting time will begin counting down. When it reaches zero, the oven will "beep".

CARE AND CLEANING

Disconnect the power supply cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS - Keep the oven clean and remove any food deposits, or it could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Exterior:

The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners. Keep the ventilation openings free of dust.

Door:

Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. Do not use abrasive cleaners.

Touch Control Panel:

Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only.

Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:

To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. After use wipe the wave-guide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashes. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. DO NOT USE A COMMERCIAL OVEN CLEANER, ABRASIVE OR HARSH CLEANERS AND SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF YOUR OVEN.

Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

Turntable/Roller Stay:

Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

SERVICE CALL CHECK

Please check the following before calling for service:

1. Does the display light up? YES _____ NO _____
2. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Start to operate the oven for 1 minute at power 399W.
 - A. Does the oven lamp come on? YES _____ NO _____
 - B. Does the cooling fan work? YES _____ NO _____
(Put your hand over the rear ventilation openings.)
 - C. Does the turntable rotate? YES _____ NO _____
(The turntable can rotate clockwise or counterclockwise. This is quite normal.)
 - D. After two minutes, did an audible signal sound and COOK indicator go off? YES _____ NO _____
 - E. Is the water inside the oven hot? YES _____ NO _____

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.

If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

If time in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode. (Please see E-9 for detail.)

SPECIFICATIONS










AC Line Voltage	: Refer to the rating label.
AC Power Required	: 0.7 kW
Output Power	: 399 W* (IEC test procedure)
Microwave Frequency	: 2450 MHz (Class B/Group 2)**
Outside Dimensions	: 460 mm (W) x 275 mm (H) x 368 mm (D)
Cavity Dimensions	: 319 mm (W) x 211 mm (H) x 336 mm (D)***
Oven Capacity	: 22 litre***
Cooking Uniformity	: Turntable (Ø 272 mm tray) system
Weight	: Approx. 12 kg

* This measurement is based on the International Electrotechnical Commission's standardised method for measuring output power.

** This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.

*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

Cookware and Utensil Guide

Utensil	Microwave
Glassware (heat-resistant) 	O
Ceramic (heat-resistant) 	O
Pottery, Stoneware	O
Metal Cookware, Stainless Steel Cookware 	X
Straw, Wicker and Wood 	Short time
Plastic Cookware (microwave-safe only) 	Short time
Paper Plates/Towel 	Short time
Plastic Wrap (microwave-safe only) 	O
Aluminium Foil Paper 	Shielding
Aluminium Foil Dish 	X