

SHARP

PENTING



INDO



R-88D0(K)-IN 900 W (IEC 60705)

PANDUAN PENGGUNAAN OVEN MICROWAVE DENGAN PEMANGGANG DAN KONVEKSI

Panduan penggunaan ini berisi informasi penting yang harus Anda baca dengan teliti sebelum menggunakan oven microwave Anda.

PENTING: Risiko berat yang memengaruhi kesehatan bisa terjadi jika panduan penggunaan ini tidak diikuti atau jika oven dimodifikasi sehingga oven berfungsi dengan pintu yang terbuka.

No. Reg.: I.43.STID4.00401.0816



DAFTAR ISI

Panduan penggunaan

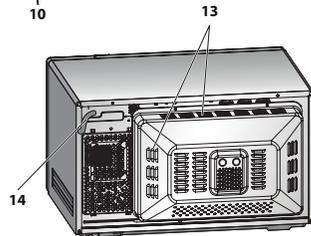
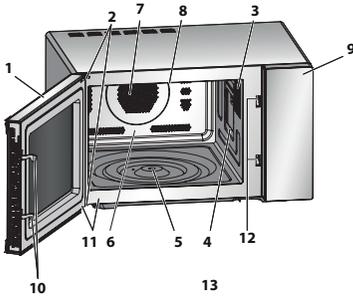
DAFTAR ISI	2
SPESIFIKASI.....	2
OVEN DAN AKSESORIS.....	3
PANEL KENDALI.....	4
INSTRUKSI PENTING TENTANG KESELAMATAN.....	5-7
PEMASANGAN.....	7
SEBELUM PENGGUNAAN.....	8
PENGATURAN JAM.....	8
FUNGSI PENGHITUNG WAKTU MEMASAK.....	8
TINGKAT DAYA MICROWAVE.....	8
OPERASIONAL MANUAL.....	9
PROSES MEMASAK DENGAN MICROWAVE.....	9
PROSES MEMASAK DENGAN PEMANGGANG/GABUNGAN.....	9-10
MEMASAK DENGAN KONVEKSI.....	10-11
FUNGSI-FUNGSI LAIN YANG MEMUDAHKAN.....	11
FUNGSI WEIGHT DEFROST DAN TIME DEFROST	12
FUNGSI AUTO MENU	12
BAGAN AUTO MENU	13
FUNGSI PANGGANG OTOMATIS.....	14
FUNGSI MENYIMPAN.....	14
PERALATAN MEMASAK YANG SESUAI UNTUK.....	15
PEMECAHAN DAN PEMBERAIHAN.....	16
PEMECAHAN MASALAH.....	17-18



SPESIFIKASI

Nama model:	R-88D0(K)-IN
Voltase Jalur AC	: 220V~, fase tunggal 50Hz
Sekering jalur distribusi/sekering	: 20A
Daya AC yang diperlukan: Microwave	: 1450W
Daya keluaran: Microwave	: 900W
Pemanggang Atas (Infrared)	: 1100W
Konveksi	: 1400W
Mode Mati (Mode Hemat Energi)	: kurang dari 1,0W
Frekuensi Gelombang Mikro	: 2450MHz
Dimensi Bagian Luar (L) x (T) x (D) mm	: 520 x 326 x 501
Dimensi Ruang Dalam (L) x (T) x (D) mm	: 332 x 242 x 348
Kapasitas Oven	: 28 liter***
Baki putar (kaca)	: Ø 315 mm
Berat	: kira-kira 18 kg

SEBAGAI BAGIAN DARI KEBIJAKAN PENINGKATAN MUTU SECARA BERKELANJUTAN, KAMI BERHAK UNTUK MENGUBAH RANCANGAN DAN SPESIFIKASI TANPA PEMBERITAHUAN.



Bagian tengah (dalam)

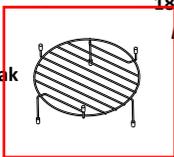
17. Baki putar (kaca)



19. Poros Baki putar

18. Penyangga Baki putar

20. Rak



OVEN

1. Pintu
2. Engsel pintu
3. Lampu oven
4. Penutup *pandu gelombang* (JANGAN DILEPAS)
5. Poros baki putar
6. Rongga oven
7. Kipas konveksi (tidak ditutup)
8. Elemen pemanas pemanggang (di bawah langit-langit oven)
9. Panel kendali
10. Gerendel pintu
11. Segel pintu dan permukaan segel
12. Gerendel pengamanan pintu
13. Bukaan untuk ventilasi
14. Kabel listrik

AKSESORIS

Periksalah untuk memastikan aksesoris-aksesoris berikut ini disediakan:

(17) Baki putar (18) Penyangga Baki putar (19) Baki putar (20) Rak

- Tempatkan penyangga baki putar pada bagian tengah bawah oven sehingga penyangga bisa berputar dengan mudah di sekitar penyangga baki putar. Kemudian tempatkan baki putar pada penyangga baki putar sehingga baki putar terpasang dengan erat pada penyangga baki putar.
- Guna menghindari kerusakan pada *baki putar*, pastikan piring dan tempat penyimpanan diangkat seluruhnya dari bibir *baki putar* saat memindahkannya dari oven.
- Untuk menggunakan rak, lihat bagian proses memasak dengan pembakaran pada halaman GB-9-10.

Jangan menyentuh pemanggang saat pemanggang masih panas.

CATATAN: Saat Anda memesan aksesoris, mohon sebutkan dua hal: nama suku cadang dan nama modelnya kepada dealer atau agen layanan resmi SHARP Anda.

CATATAN:

- Tutup *pandu gelombang* adalah benda yang rapuh. Anda harus berhati-hati saat membersihkan bagian dalam oven guna memastikan tutup tersebut tidak rusak.
- Selalu bersihkan rongga oven dan terutama elemen pemanas pemanggang setelah memasak masakan berminyak tanpa penutup. Semua bagian ini harus kering dan bebas dari sisa-sisa minyak. Sisa-sisa minyak yang menumpuk dapat menyebabkan panas berlebih dan memantik asap atau api.
- Selalu gunakan oven dengan baki putar dan penyangga baki putar terpasang dengan benar. Jika baki putar dan penyangga baki putar terpasang dengan benar, panas untuk proses memasak akan keluar secara menyeluruh dan rata. Baki putar yang dipasang dengan tidak benar dapat menyebabkan bunyi berderak, baki putar tidak bisa berputar dengan benar dan dapat menyebabkan kerusakan pada oven.
- Semua makanan dan tempat penyimpanan makanan selalu diletakkan di *baki putar* saat proses memasak.
- Baki putar berputar searah atau berlawanan dengan jarum jam. Arah putaran dapat berubah setiap kali Anda menyalakan oven. Hal ini tidak mempengaruhi proses memasak.

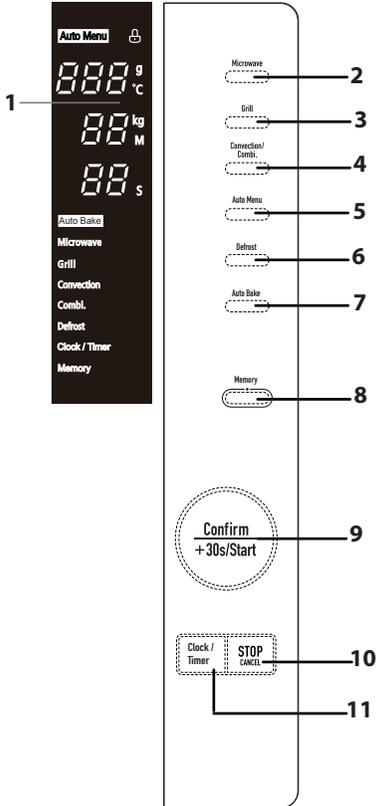
PERINGATAN:



Pintu, lemari bagian luar, rongga oven, aksesoris dan piring akan menjadi sangat panas selama penggunaan oven. Guna menghindari luka bakar, selalu gunakan sarung tangan oven yang berbahan tebal.



PANEL KENDALI



1. TAMPILAN DAN INDIKATOR DIGITAL

Microwave	Indikator MICROWAVE (Microwave)
Convection	Indikator CONVECTION (Konveksi)
Grill	Indikator GRILL (Panggang)
Combi.	Indikator COMBINATION (Gabungan)
Defrost	Indikator DEFROST (Pencairan Bahan Beku)
Clock / Timer	Indikator CLOCK / KITCHEN TIMER (Jam/Penunjuk Waktu Memasak)
Memory	Indikator MEMORY
	Indikator CHILD LOCK (Pengaman untuk anak)
Auto Menu	Indikator AUTO MENU (Menu otomatis)
°C	Indikator TEMPERATURE (Suhu)
g	Indikator WEIGHT (Berat)

2. Tombol **MICROWAVE**

3. Tombol **GRILL**

4. Tombol **CONVECTION/COMBI**

5. Tombol **AUTO MENU**

6. Tombol **DEFROST**

7. Tombol **AUTO BAKE**

8. Tombol **MEMORY**

9. Tombol kenop **ENTRY / CONFIRM / +30S / START**

Putar untuk memasukkan waktu memasak, waktu, tingkat daya, suhu, berat dan memilih menu otomatis

10. Tombol **STOP/CANCEL**

11. Tombol **CLOCK/KITCHEN TIMER**



1. Oven ini dirancang untuk digunakan di atas meja dapur saja. Oven ini tidak dirancang untuk dimasukkan ke dalam satuan lemari dapur. Jangan meletakkan oven di dalam lemari.
 2. Pintu oven bisa menjadi panas selama proses memasak. Tempatkan atau letakkan oven di dinding sehingga bagian bawah oven terletak 85 cm atau lebih di atas lantai. Jauhkan anak-anak dari pintu untuk mencegah mereka terkena luka bakar akibat tindakan mereka sendiri.
 3. Pastikan ada ruang kosong minimal 30 cm di atas oven.
 4. Peranti ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) yang memiliki kekurangan fisik, sensorik atau mental, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau telah diberikan instruksi mengenai penggunaan peranti tersebut oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatannya.
 5. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main menggunakan alat ini.
 6. **PERINGATAN:** Izinkan anak-anak untuk menggunakan oven tanpa pengawasan hanya ketika petunjuk yang memadai telah diberikan sehingga anak mampu menggunakan oven dengan cara yang aman dan memahami bahaya dari penggunaan perangkat secara tidak benar.
 7. **PERINGATAN:** Bila perangkat dioperasikan dalam modal GRILL/COMBI dan CONV. (°C), anak-anak hanya boleh menggunakan oven di bawah pengawasan orang dewasa karena suhu yang dihasilkan oven.
 8. **PERINGATAN:** Bagian yang bisa diakses mungkin menjadi panas selama penggunaan. Anak-anak harus dijauhkan dari oven.
 9. **PERINGATAN:** Jika pintu atau segel pintu rusak, oven tidak boleh digunakan sampai oven telah diperbaiki oleh pihak yang kompeten.
 10. **PERINGATAN:** Jangan menyesuaikan, memperbaiki atau memodifikasi oven sendiri. Hal tersebut bisa membahayakan bagi orang lain yang tidak memiliki kompetensi untuk melakukan servis atau perbaikan yang mengharuskan dibukanya penutup yang melindungi terhadap paparan energi gelombang mikro.
 11. Jika kabel listrik perangkat ini rusak, maka kabel tersebut harus diganti dengan kabel khusus. Penggantian tersebut harus dilakukan oleh agen servis resmi SHARP.
 12. **PERINGATAN:** Cairan dan makanan lain tidak harus dipanaskan dalam wadah tertutup karena bisa meledak.
 13. Memanaskan minuman dengan menggunakan microwave dapat mengakibatkan tumpahan minuman akibat suhu dididh yang tidak langsung terjadi. Oleh karena itu, Anda harus berhati-hati saat memegang wadah minuman tersebut.
 14. Jangan memasak telur yang masih berada di dalam cangkang. Telur rebus utuh tidak boleh dipanaskan di oven microwave karena dapat meledak bahkan setelah proses memasak dengan menggunakan microwave telah berakhir. Untuk memasak atau memanaskan telur yang belum diorak-arik atau dicampur, tusuk bagian kuning dan putih telur. Jika tidak ditusuk, telur dapat meledak. Kelupas dan belah telur rebus utuh sebelum memanaskannya di dalam oven microwave.
 15. Alat-alat harus diperiksa untuk memastikan bahwa alat-alat tersebut cocok untuk digunakan dalam oven. Lihat Halaman GB-14. Selalu gunakan wadah dan peralatan yang aman untuk microwave dalam moda microwave.
 16. Isi botol susu dan pot makanan bayi harus diaduk atau dikocok dan diperiksa suhunya sebelum dikonsumsi untuk menghindari luka bakar.
 17. Pintu, lemari bagian luar, rongga dalam oven, piring, aksesoris dan terutama elemen pemanas alat pemanggang akan menjadi sangat panas selama penggunaan.
 18. Anda harus berhati-hati dan hindari menyentuh bagian-bagian tersebut. Untuk mencegah luka bakar, selalu gunakan sarung tangan oven yang berbahan tebal. Sebelum membersihkan pastikan bagian-bagian tersebut tidak panas. Saat sedang memanaskan makanan di dalam plastik atau wadah kertas, awasi oven karena bisa timbul bara api.
 19. Jika Anda melihat adanya asap, matikan atau putuskan sambungan listrik oven dan pastikan pintu tertutup untuk menahan menjalarnya api.
 20. Bersihkan oven secara berkala dan buang sisa-sisa makanan.
 21. Jika Anda tidak menjaga oven agar tetap bersih, maka hal tersebut dapat menyebabkan kerusakan permukaan yang bisa mempengaruhi masa pakai perangkat dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.
 22. Jangan gunakan zat pembersih yang bersifat abrasif dan keras atau pengkilir logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena zat atau alat tersebut dapat menggosok permukaan, yang pada akhirnya dapat mengakibatkan kaca menjadi hancur.
 23. Pembersih uap tidak boleh digunakan.
 24. Lihat petunjuk untuk membersihkan segel pintu, lubang dan bagian yang berdekatan pada halaman GB- 15.
- Untuk menghindari bahaya kebakaran.**
1. **Oven microwave tidak boleh dibiarkan tanpa pengawasan selama penggunaan. Besaran daya listrik yang terlalu tinggi, atau waktu memasak yang terlalu panjang, bisa menyebabkan panas berlebih pada makanan yang mengakibatkan kebakaran.**
 2. Stop kontak listrik harus mudah diakses sehingga unit dapat dicabut dengan mudah dalam keadaan darurat.
 3. Daya AC harus sebesar 220V~, 50Hz, dengan sekering jalur distribusi sebesar 20A, atau breaker 20A, atau breaker 20A.
 4. Suatu sirkuit terpisah yang hanya untuk digunakan pada alat ini harus disediakan.
 5. Jangan meletakkan oven di tempat yang dekat dengan sumber panas, sebagai contoh, dekat dengan oven konvensional.
 6. Jangan memasang oven di tempat yang memiliki kelembaban tinggi atau dapat terjadi penumpukan kelembaban.
 7. Jangan menyimpan atau menggunakan oven di luar ruangan.
 8. Bersihkan penutup pandu gelombang, rongga oven, penyangga baki putar dan baki putar setelah digunakan. Bagian-bagian ini harus kering dan bebas dari minyak. Sisa-sisa minyak dapat menyebabkan panas berlebih dan memantik asap atau api.
 9. Jangan meletakkan bahan yang mudah terbakar di dekat oven atau lubang ventilasi.
 10. Jangan menghalangi lubang ventilasi.
 11. Pastikan semua makanan dan paket makanan bebas dari segel logam, kawat, dan lain-lain. Lengkungan pada permukaan logam dapat menyebabkan kebakaran.
 12. Jangan menggunakan oven microwave untuk memanaskan minyak guna proses penggorengan dengan banyak minyak. Proses penggorengan tersebut menyebabkan suhu tidak dapat dikendalikan dan minyak bisa terbakar.
 13. Jangan membuat popcorn, gunakanlah pembuat popcorn khusus untuk microwave saja.
 14. Jangan menyimpan makanan atau barang-barang lainnya di dalam oven.
 15. Periksa pengaturan setelah Anda menyalakan oven untuk memastikan oven beroperasi seperti yang Anda inginkan.



INSTRUKSI PENTING MENGENAI KESELAMATAN

16. Untuk menghindari panas berlebih dan kebakaran, Anda harus berhati-hati saat memasak atau memanaskan makanan yang memiliki kandungan gula atau lemak tinggi, misalnya, sosis gulung, pai atau puding Natal.
17. Lihat petunjuk yang sesuai dalam panduan penggunaan.

Untuk menghindari kemungkinan cedera

1. PERINGATAN:

Jangan menggunakan oven jika oven rusak atau mengalami malfungsi. Periksa hal-hal berikut ini sebelum menggunakan oven:

- a) Pintu; pastikan pintu menutup dengan benar dan pastikan pintu tidak melenceng dari jalurnya atau melengkung.
 - b) Engsel dan kait pengaman pintu; periksa untuk memastikan bagian tersebut tidak rusak atau longgar.
 - c) Segel pintu dan permukaan segel; pastikan bahwa bagian tersebut tidak rusak.
 - d) Di dalam rongga oven atau pada pintu; pastikan tidak ada penyok.
 - e) Kabel dan penghubung daya listrik; pastikan bagian tersebut tidak rusak.
2. Jangan gunakan oven dengan pintu terbuka atau mengubah engsel pengaman pintu dengan cara apapun.
 3. Jangan menggunakan oven jika terdapat suatu benda di antara segel pintu dan permukaan segel.
 4. Jangan membiarkan minyak atau kotoran menumpuk pada bagian segel pintu dan bagian yang berdekatan dengan segel pintu. Bersihkan oven secara rutin dan buang setiap sisa makanan. Ikuti instruksi untuk "Perawatan dan Pembersihan" pada halaman GB-15.
 5. Orang dengan alat pacu jantung harus berkonsultasi kepada dokter atau produsen alat pacu jantung mereka mengenai tindakan pencegahan terkait dengan oven microwave.

Untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik

1. Dalam situasi apapun, Anda tidak boleh memindahkan lemari bagian luar.
2. Jangan menumpahkan atau memasukkan benda apapun ke dalam bukaan kunci pintu atau ventilasi. Jika terjadi tumpahan, matikan dan cabut oven dengan segera, dan hubungi agen servis resmi SHARP.
3. Jangan merendam kabel atau steker listrik di air atau cairan lainnya.
4. Jangan biarkan kabel listrik menggantung di tepi meja atau alas kerja.
5. Jauhkan kabel listrik dari permukaan yang panas, termasuk bagian belakang oven.
6. Jangan mencoba untuk mengganti lampu oven sendiri atau mengizinkan orang yang bukan ahli listrik yang ditunjuk oleh SHARP untuk melakukan penggantian lampu oven. Jika lampu oven tidak bisa digunakan, silakan hubungi dealer atau agen servis resmi SHARP.

Untuk menghindari kemungkinan ledakan dan zat yang tiba-tiba mendidih:

1. Jangan gunakan wadah tertutup. Lepas segel dan tutup sebelum digunakan. Wadah yang tertutup dapat meledak karena terjadinya tekanan di dalam wadah, bahkan setelah oven telah dimatikan.
2. Berhati-hatilah saat memasukkan zat cair ke dalam microwave. Gunakan wadah bermulut lebar untuk memberikan ruang keluar bagi gelembung.

Jangan pernah memanaskan cairan di dalam wadah berleher sempit seperti botol susu bayi, karena hal ini dapat mengakibatkan isinya meledak keluar dari dalam wadah saat dipanaskan dan menyebabkan luka bakar.

Untuk mencegah letusan tiba-tiba dari cairan yang mendidih dan

kemungkinan luka bakar:

1. Jangan terlalu lama memanaskan cairan.
 2. Aduk cairan sebelum proses pemanasan/ pemanasan ulang.
 3. Anda dianjurkan untuk memasukkan batangan kaca atau perkakas serupa (yang bukan berbahan logam) ke dalam cairan saat proses pemanasan ulang.
 4. Diamkan cairan selama setidaknya 20 detik di dalam oven setelah proses memasak berakhir guna mencegah ledakan zat cair mendidih yang tertunda.
3. Tusuk kulit bahan makanan seperti kentang, sosis dan buah sebelum memasak, atau bahan makanan tersebut dapat meledak.

Untuk menghindari kemungkinan luka bakar

1. Gunakan alat bantu pemegang panci atau sarung tangan oven saat memindahkan makanan dari oven untuk mencegah luka bakar.
2. Selalu buka wadah, pembuat popcorn, kantong masak oven, dan lain-lain serta jauhkan dari wajah dan tangan untuk menghindari luka bakar akibat uap panas dan letusan uap dididih.
3. **Untuk menghindari luka bakar, selalu periksa suhu makanan dan aduk sebelum disajikan dan perhatikan benar-benar suhu makanan dan minuman yang diberikan kepada bayi, anak-anak atau orang tua.** Suhu pada wadah bukanlah indikasi yang benar untuk suhu makanan atau minuman. Selalu periksa suhu makanan.
4. Berdirilah jauh dari pintu oven saat membukanya guna menghindari luka bakar dan menghindarkan diri Anda dari uap dan panas.
5. Iris makanan yang dipanggang atau memiliki isian setelah proses pemanasan untuk mengeluarkan uap dan menghindari luka bakar.

Untuk menghindari penyalahgunaan oleh anak-anak

1. Jangan bersandar atau berayun di pintu oven.
2. Anak-anak harus diajarkan mengenai semua instruksi keselamatan yang penting: penggunaan pegangan panci, membuka penutup makanan dengan hati-hati; menaruh perhatian khusus pada kemasan (misalnya bahan yang bisa panas secara otomatis) yang dirancang untuk membuat makanan agar menjadi renyah, karena bahan makanan tersebut dapat menjadi sangat panas.

Peringatan lainnya

1. Jangan pernah memodifikasi oven dengan cara apapun.
2. Jangan menggerakkan oven ketika oven sedang digunakan.
3. Oven ini dirancang untuk proses penyiapan makanan rumah saja dan hanya bisa digunakan untuk memasak makanan. Perangkat ini tidak cocok untuk tujuan penggunaan komersial atau laboratorium.

Untuk mempromosikan penggunaan gratis kesulitan oven Anda dan menghindari kerusakan.

1. Jangan mengoperasikan oven ketika itu kosong kecuali di mana dianjurkan di manual operasi. Pembuatan sehingga dapat merusak oven.
2. Bila menggunakan browning piring atau pemanasan sendiri materi, selalu menempatkan isolator tahan panas seperti piring porselin di bawahnya untuk mencegah kerusakan dukungan turntable dan turntable karena panas menekankan. The pemanasan awal waktu yang ditentukan dalam hidangan ini instruksi tidak boleh melebihi.
3. Jangan menggunakan peralatan logam, yang mencerminkan oven microwave dan dapat menyebabkan lengkung listrik. Gunakan hanya turntable dan dukungan turntable dirancang untuk ini oven. Jangan mengoperasikan oven tanpa meja putar.
4. Jangan meletakkan apapun di bagian luar lemari selama operasi.

**CATATAN:**

Jika Anda tidak yakin bagaimana cara memasang oven Anda, silakan menghubungi teknisi listrik resmi dan memiliki kualifikasi yang memadai. Baik produsen maupun dealer tidak bertanggung jawab atas kerusakan pada oven atau cedera fisik akibat kegagalan Anda untuk mengikuti prosedur penyambungan listrik yang benar. Uap atau tetes air dapat terbentuk sesekali pada dinding oven atau di sekitar segel pintu dan permukaan segel. Hal ini adalah kejadian normal dan bukan merupakan indikasi kebocoran atau kerusakan microwave.

PERLENGKAPAN BUILT-IN

Perengkapan *built-in* tidak tersedia untuk oven ini. Oven ini dirancang untuk digunakan pada meja saja.

PEMASANGAN

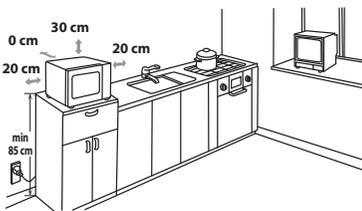


- Lepaskan semua bahan pengemas dari dalam rongga oven dan kelupas film pelindung yang ada pada permukaan badan oven microwave. Periksa oven dengan hati-hati untuk mencari apakah ada tanda-tanda kerusakan.
- Tempatkan oven pada permukaan yang aman dan cukup kuat untuk menahan berat oven, ditambah dengan benda terberat yang mungkin akan dimasak dalam oven. Jangan menempatkan oven dalam lemari.
- Pilih permukaan yang datar dan terdapat ruang terbuka yang cukup untuk memasukkan dan/atau ventilasi stopkontak. Permukaan bagian belakang alat harus ditempatkan di dinding.
 - Suatu ruang dengan jarak minimal 20cm diperlukan antara oven dan dinding yang berdekatan.
 - Pastikan adanya ruang berjarak minimal 30cm di atas oven.
 - Jangan lepaskan kaki oven dari bagian bawah oven.
 - Jika bukaan masukan dan/atau keluaran terblokir, oven dapat mengalami kerusakan.
 - Tempatkan oven sejauh mungkin dari radio dan TV. Penggunaan oven microwave dapat menyebabkan gangguan pada penerimaan radio atau TV.
- Sambungkan steker oven dengan aman ke stop kontak listrik pembumian (*grounded*) untuk keperluan standar rumah tangga.

PERINGATAN: Jangan menempatkan oven di lokasi sumber panas, pengembunan atau kelembaban yang tinggi, (sebagai contoh, di dekat atau di atas oven konvensional) atau dekat bahan mudah terbakar (misalnya, tirai).
Jangan menghalangi atau merintang bukaan ventilasi udara.
Jangan meletakkan benda di atas oven.

SAMBUNGAN LISTRIK

- Jangan biarkan air bersentuhan dengan kabel atau steker listrik.
- Masukkan steker dengan benar ke stop kontak.
- Jangan menghubungkan perangkat lain ke stop kontak yang sama dengan menggunakan steker adaptor.
- Jika kabel listrik rusak, maka kabel listrik tersebut harus digantikan oleh fasilitas servis yang disetujui oleh Sharp atau pihak yang memiliki kualifikasi serupa guna menghindari bahaya.
- Saat melepas steker dari stop kontak, selalu pegang steker. Jangan pernah pegang kabel karena dapat merusak kabel listrik dan koneksi di dalam steker.



- Pintu oven dapat menjadi panas selama proses memasak. Letakkan atau pasang oven sehingga bagian bawah oven berjarak 85 cm atau lebih di atas lantai. Jauhkan anak-anak dari pintu guna mencegah mereka terkena luka bakar.



SEBELUM PENGGUNAAN

Sambungkan oven ke listrik. Indikator "Auto Bake", "Microwave", "Grill", "Convection", "Combi.", "Defrost", "Memory" "Clock/Timer", akan menyala.



PENGATURAN JAM

Oven Anda memiliki fitur jam 24 jam.

1. Tekan tombol **CLOCK/ TIMER** satu kali.
2. Putar tombol **ENTRY** sampai jam yang benar ditampilkan. Waktu masukan harus berada dalam kisaran 0-23.
3. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START OR CLOCK/ TIMER**.
4. Atur menit. Putar tombol **ENTRY** sampai menit yang benar ditampilkan. Waktu masukan harus berada dalam kisaran 0-59.
5. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START OR CLOCK/ TIMER** untuk memulai jam.



FUNGSI KITCHEN TIMER

Anda dapat menggunakan fungsi *kitchen timer*, untuk mengukur waktu dalam keadaan-keadaan saat proses memasak tidak menggunakan microwave, misalnya mengukur waktu telur rebus dimasak di atas kompor konvensional atau memantau waktu yang diperlukan untuk bahan makanan siap saji/*makanan beku yang telah dicairkan*.

Sebagai contoh:

Mengatur pengukur waktu (*timer*) untuk 5 menit.

1. Tekan tombol **CLOCK/TIMER** dua kali.
2. Putar tombol **ENTRY** untuk memilih waktu.
3. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/ START** untuk menyalakan pengukur waktu.
4. Periksa layar tampilan. (Tampilan akan melakukan hitung mundur selama waktu yang diprogram.)

Saat pengukur waktu mencapai 0:00, sinyal akan terdengar sebanyak 5 kali dan LED akan menampilkan waktu hari tersebut. Anda dapat memasukkan waktu sampai dengan 95 menit. Untuk membatalkan **KITCHEN TIMER** saat sedang menghitung mundur, cukup tekan tombol **STOP / CANCEL**.

CATATAN: Fungsi **KITCHEN TIMER** tidak dapat digunakan saat sedang memasak.



TINGKAT DAYA MICROWAVE

Tingkat Daya	Putar kenop ENTRY	Tampilan (Persentase)
TINGGI	x1	P10 (100%)
SEDANG TINGGI	x2	P8 (80%)
SEDANG	x3	P5 (50%)
SEDANG RENDAH (DEFROST)	x4	P3 (30%)
RENDAH	x5	P1 (10%)

- Oven Anda memiliki 5 tingkat daya sebagaimana ditunjukkan di bawah ini.

Pada umumnya rekomendasi-rekomendasi berikut ini berlaku:

P10 - (Daya keluaran **TINGGI** = 900W) digunakan untuk memasak cepat atau memanaskan ulang, seperti: kaserol, minuman panas, sayur mayur, dan lain-lain.

P8 - (Daya keluaran **SEDANG TINGGI** = 720W) digunakan untuk proses memasak makanan padat yang lebih panjang seperti tulang-tulang panggang, *meat loaf* [olahan daging cincang gulung] dan *plated meal* [makanan yang disiapkan sebelumnya untuk per porsi / dalam suatu resepsi lebih dikenal sebagai "makan meja"], juga untuk masakan yang sensitif seperti *sponge cake* [kue *sponge*]. Pada pengaturan dengan daya yang lebih kecil ini, masakan akan matang secara merata tanpa gosong di sisi-sisinya.

P5 - (Daya keluaran **SEDANG** = 450W) untuk makanan padat yang memerlukan waktu memasak yang panjang saat dimasak secara konvensional, misalnya kaserol daging sapi. Pengaturan daya keluaran ini dianjurkan untuk memastikan daging akan menjadi lembut.

P3 - (Daya keluaran **SEDANG RENDAH** = 270W) Pengaturan *defrost* untuk *mencairkan bahan makanan beku*. Pilih pengaturan daya ini untuk memastikan bahwa bahan masakan mencair secara merata. Pengaturan ini juga cocok untuk mendidihkan beras, pasta, dim sum dan memasak puding telur (*egg custard*).

P1 - (Daya keluaran **RENDAH** = 90W) untuk pencairan secara perlahan, misalnya krim *gateaux* atau *pastry* [tidak ada padanan kata dalam bahasa Indonesia. Dunia kuliner mengenal istilah ini as it is].



Menyalakan oven:

Tergantung pada jenis makanan dan hasil akhir yang diinginkan, letakkanlah makanan ke dalam wadah yang sesuai dan kemudian tempatkan wadah ke *baki putar*, atau letakkan makanan secara langsung ke *baki putar*. Tutup pintu dan tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** setelah memilih moda memasak yang diinginkan.

Setelah program memasak telah ditetapkan dan tombol **CONFIRM/+30S/START** tidak ditekan dalam 5 menit, maka pengaturan akan dibatalkan. Tombol **CONFIRM/+30S/START** harus ditekan untuk melanjutkan memasak jika pintu dibuka selama memasak. Sinyal akan terdengar setelah menekan tombol. Jika tombol tidak ditekan secara tidak benar, maka tidak akan ada suara yang keluar.

Gunakan tombol **STOP/CANCEL** untuk:

1. Menghapus kesalahan selama pemrograman.
2. Menghentikan oven secara sementara waktu saat proses memasak.
3. Membatalkan program saat memasak, tekan tombol **STOP/CANCEL** sebanyak dua kali.
4. Mengatur dan membatalkan kunci pengaman untuk anak (lihat halaman GB-11).

PROSES MEMASAK DENGAN MICROWAVE



Oven Anda dapat diprogram sampai dengan 95 menit (95:00).

Satuan masukan waktu memasak (pencairan) bervariasi dari 5 detik sampai 95 menit. Waktu tersebut tergantung pada total lama memasak (pencairan) seperti yang ditunjukkan di dalam tabel berikut ini.

Waktu Memasak	Satuan Penambahan
0 – 1 menit	5 detik
1 – 5 menit	10 detik
5 – 10 menit	30 detik
10 – 30 menit	1 menit
30 – 95 menit	5 menit

MEMASAK / PROSES PENCAIRAN MAKANAN BEKU SECARA MANUAL

Masukkan waktu memasak dan gunakan tingkat daya microwave P10 sampai dengan P1 untuk memasak atau *mencairkan makanan beku* (lihat contoh di bawah ini).

- Aduk atau bolak-balik bahan masakan, jika memungkinkan, sebanyak 2-3 kali selama proses memasak.
- Setelah memasak, tutup masakan dan biarkan mendingin, jika dianjurkan demikian.
- Setelah proses pencairan, tutup masakan dengan menggunakan foil dan biarkan sampai benar-benar cair.

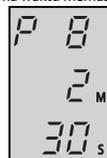
Contoh:

Untuk memasak selama 2 menit dan 30 detik dengan daya microwave sebesar 80%.

1. Masukkan tingkat daya dengan menekan tombol **MICROWAVE** satu kali untuk P10. Kemudian, putar kenop **ENTRY** untuk memilih daya gelombang mikro menjadi P8.
2. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** untuk mengkonfirmasi tingkat daya yang dipilih.
3. Masukkan waktu memasak yang diinginkan dengan memutar kenop **ENTRY**.
4. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** untuk memulai *pengukur waktu* (Tampilan akan melakukan hitung mundur selama waktu memasak yang diprogram.)



Pada saat yang bersamaan, indikator microwave akan muncul di layar tampilan.



MICROWAVE x 1 kemudian



CATATAN:

- Saat oven dinyalakan, lampu oven akan menyala dan *baki putar* akan berputar searah jarum jam atau berlawanan dengan arah jarum jam. Jika pintu dibuka selama proses memasak/*proses pencairan makanan beku* untuk mengaduk atau membalik masakan, maka waktu memasak pada layar tampilan akan berhenti dengan sendirinya. Waktu memasak/*proses pencairan makanan beku* mulai menghitung mundur kembali saat pintu ditutup dan tombol **CONFIRM/+30S/START** ditekan.
- Saat proses memasak/*defrost* sudah selesai, angka yang menunjukkan waktu saat itu sebenarnya akan muncul kembali di layar tampilan, jika jam telah diatur.
- Jika Anda ingin mengetahui tingkat daya selama proses memasak, tekan tombol **MICROWAVE**. Tingkat daya saat ini akan ditampilkan selama 2-3 detik.

PENTING:

- Tutup pintu setelah proses memasak/*proses pencairan makanan beku*. Mohon diingat bahwa lampu akan tetap menyala selama 10 menit saat pintu terbuka. Hal ini dimaksudkan untuk mengingatkan Anda untuk menutup pintu.

PROSES MEMASAK DENGAN PEMANGGANG/GABUNGAN



1. MEMASAK HANYA DENGAN PEMANGGANG

Pemanggang pada bagian atas rongga oven hanya memiliki satu pengaturan daya. Pemanggang dibantu dengan *baki putar* yang berputar secara terus-menerus untuk memastikan pembakaran yang merata. Gunakan rak untuk membakar bahan-bahan kecil, seperti *bacon* [daging bagian punggung, samping, atau perut yang diasinkan atau diasapi. *Keterangan: Dunia kuliner mengenal istilah ini as it is*], *gammon* [daging ham yang diasinkan atau diasapi seperti *bacon*. *Keterangan: Dunia kuliner mengenal istilah ini as it is*], atau *teacake* [kue manis yang menggunakan hanya sedikit ragi dan berisi buah-buahan kering, biasanya disajikan dengan cara dipanggang dan diberikan mentega. *Keterangan: Dunia kuliner mengenal istilah ini as it is*]. Makanan dapat ditempatkan secara langsung ke rak, atau piring *flan* / piring tahan panas di atas rak.

Contoh:

Untuk membakar selama 20 menit, gunakan tombol **GRILL**.

1. Tekan tombol **GRILL** satu kali. Indikator G dan *grill* akan menyala di layar tampilan.
2. Gunakan kenop **ENTRY** untuk memasukkan waktu pemanggang (20 menit).
3. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** sekali lagi untuk mulai pemanggang. (Tampilan akan menghitung mundur selama waktu pemanggang yang sudah diprogram.)

1x GRILL





PROSES MEMASAK DENGAN PEMANGGANG/GABUNGAN

Catatan:

Saat waktu memanggang sudah berjalan setengah, maka suara sinyal akan berbunyi sebanyak dua kali guna mengingatkan Anda untuk membalik masakan, sehingga pemanggang akan merata. Mohon diingat bahwa oven tidak akan berhenti dengan sendirinya saat proses pemanggang. Balik masakan saat proses pemanggang berjalan separuh waktu. Tutup pintu dan tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** untuk kembali memanggang.

2. PROSES MEMASAK KONVEKSI/COMBI.

Fitur **CONVECTION/COMBI. COOKING** memungkinkan gabungan daya gelombang mikro dengan konveksi.

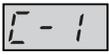
CONVECTION/COMBI. Berarti memasak dengan daya gelombang mikro dan konveksi secara bergantian. Proses memasak secara gabungan mengurangi waktu memasak dan memberikan hasil akhir yang renyah dan warna kecoklatan, sehingga Anda mendapatkan waktu memasak yang cepat dan hasil akhir yang membangkitkan selera dan sesuai tradisi.

Contoh untuk Gelombang Mikro dan Konveksi:

Untuk memasak selama 30 menit dengan menggunakan gabungan gelombang mikro dan konveksi (C-1).

1. Tekan tombol **CONVECTION/COMBI**, sebanyak dua kali. C-1 akan menyala di layar tampilan.
2. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** untuk mengkonfirmasi mode memasak.
3. Gunakan tombol **ENTRY** untuk memasukkan waktu memasak (30 menit).
4. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** untuk memulai proses memasak. (Layar tampilan akan menghitung mundur selama waktu memasak yang telah diprogram.)

CONVECTION/COMBI. 2x



CATATAN untuk MEMASAK DENGAN PEMANGGANG dan COMBI:

- Tidak perlu untuk memanaskan pemanggang terlebih dahulu. Saat masakan sudah berwarna kecoklatan, letakkan makanan di rak rendah atau tinggi atau wadah yang dalam pada baki putar. Anda bisa mendeteksi asap atau bau terbakar saat menggunakan pemanggang untuk pertama kali. Hal ini normal dan bukan merupakan tanda bahwa oven mengalami kelainan fungsi. Guna menghindari masalah ini, saat pertama kali menggunakan oven, panaskan oven tanpa masakan selama 20 menit pada pemanggang dan kemudian pada konveksi dengan suhu 220°C.
- PENTING:** Selama penggunaan, agar asap atau bau bisa keluar, buka jendela oven.

PERINGATAN:
Pintu, lemari bagian luar, rongga oven dan aksesoris akan menjadi sangat panas selama penggunaan. Guna mencegah luka bakar, selalu gunakan sarung tangan oven berbahan tebal.



MEMASAK DENGAN KONVEKSI

Oven Anda dapat digunakan sebagai oven konvensional dengan menggunakan fasilitas konveksi. Terdapat 3 suhu oven yang dapat diatur terlebih dahulu. Pemanasan terlebih dahulu direkomendasikan untuk hasil yang lebih baik. Suhu bisa dipilih dari 40°C sampai dengan 220°C.

Tekan tombol CONVECTION/COMBI.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Suhu Oven (°C)	40	140	150	160	170	180	190	200	210	220

Contoh 1: Memasak dengan pemanasan terlebih dahulu

Untuk memanaskan terlebih dahulu sampai dengan 220°C dan masak selama 25 menit dengan suhu 220°C.

1. Tekan tombol **CONVECTION/COMBI**, sekali lagi untuk memilih fungsi konveksi.
2. Putar kenop **ENTRY** sampai layar tampilan menunjukkan 220.
3. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** guna mengkonfirmasi suhu.
4. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** sekali lagi untuk memulai proses pemanasan terlebih dahulu. Saat suhu pemanasan terlebih dahulu telah tercapai, maka suara sinyal akan berbunyi sebanyak dua kali guna mengingatkan Anda untuk meletakkan masakan ke dalam oven. Suhu saat ini akan berkedip-kedip di layar tampilan.
5. Buka pintu. Letakkan masakan di dalam oven dan tutup pintu. Gunakan kenop **ENTRY** untuk memasukkan waktu memasak (25 menit).
6. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** guna memulai proses memasak. Layar tampilan akan menghitung mundur sampai dengan waktu memasak yang telah diprogram. Indikator konveksi akan berkedip-kedip.





Contoh 2: Memasak tanpa pemanasan terlebih dahulu

Memasak pada suhu 220°C selama 20 menit.

1. Buka pintu.

Letakkan masakan di dalam oven dan tutup pintu. Tekan tombol

CONVECTION/ COMBI.

sebanyak satu kali.

CONVECTION/COMBI.1x



2. Putar kenop

ENTRY sampai layar tampilan menunjukkan angka 220.



3. Tekan tombol

CONFIRM/+30S/ST ART guna mengkonfirmasi suhu.



4. Gunakan

kenop **ENTRY** untuk memasukkan waktu memasak (20 menit).



5. Tekan tombol

CONFIRM/+30S/ST ART untuk mulai memasak.



Catatan:

1. Waktu memasak tidak bisa dimasukkan sampai suhu pemanasan terlebih dahulu tercapai. Ketika oven tiba pada suhu yang diinginkan, pintu harus dibuka untuk memasukkan waktu memasak.
2. Pemanas konveksi akan berhenti secara otomatis; jika tidak ada masukan waktu memasak dalam waktu 5 menit. Suara sinyal akan terdengar sebanyak lima kali untuk mengingatkan Anda dan LED akan menampilkan waktu jam yang sebenarnya, jika jam telah diatur. Jika jam belum diatur, maka layar tampilan hanya akan menunjukkan "00:00".
3. Ketika oven dipanaskan terlebih dahulu, *baki putar* harus tetap dalam oven. Selama pemanasan terlebih dahulu dan proses memasak dengan menggunakan konveksi, Anda akan mendengar kipas pendingin berputar dan berhenti. Hal ini adalah hal yang normal dan tidak mempengaruhi proses memasak.
4. Instruksi produsen hanyalah bersifat sebagai pedoman, sehingga waktu memasak mungkin perlu disesuaikan.
5. Setelah proses memasak selesai, kipas pendingin akan terus bekerja dalam waktu yang tidak begitu lama untuk menurunkan suhu suku cadang listrik dan mekanik.
6. Anda bisa mendeteksi asap atau bau terbakar ketika menggunakan konveksi untuk pertama kalinya. Hal ini normal dan bukan merupakan tanda bahwa terdapat kelainan fungsi pada oven. Untuk menghindari masalah ini, ketika pertama kali menggunakan oven, panaskan oven tanpa memasukkan masakan apapun selama 20 menit pada moda pemanggangan dan kemudian konveksi pada suhu 220°C.

PENTING: Selama penggunaan, biarkan asap atau bau untuk keluar melalui jendela oven.

PERINGATAN:



Pintu, lemari bagian luar, rongga oven dan aksesoris akan menjadi sangat panas selama penggunaan. Untuk mencegah luka bakar, selalu gunakan sarung tangan oven yang berbahan tebal.

FUNGSI-FUNGSI LAIN YANG MEMUDAHKAN



1. FUNGSI +30sec (Direct start / Langsung berfungsi)

Tombol **CONFIRM/+30S/START** memungkinkan Anda menggunakan fungsi berikut ini:

a. Direct start

1. Anda dapat langsung mulai memasak dengan tingkat daya gelombang mikro P10 selama 30 detik dengan menekan tombol **CONFIRM/+30S/START**. Proses memasak akan dimulai dengan segera dan setiap kali tombol ditekan, waktu memasak akan bertambah selama 30 detik.
2. Putar kenop **ENTRY** sampai waktu memasak tampil di layar. Kemudian, tekan **CONFIRM/+30S/START** untuk mulai memasak dengan daya penuh.

b. Memperpanjang waktu memasak

Anda dapat menambah waktu memasak selama proses memasak manual, dengan pemanggang, konveksi, atau gabungan dan waktu pencairan makanan beku dalam kelipatan 30 detik jika tombol **CONFIRM/+30S/START** ditekan saat oven sedang digunakan. Selama pencairan makanan beku beban dan fungsi auto menu serta memasak secara bergiliran, waktu memasak tidak bisa ditambah dengan menekan tombol **CONFIRM/+30S/START**.

Catatan: Waktu memasak bisa ditambah sampai maksimal 95 menit.

2. CHILD LOCK (KUNCI PENGAMAN UNTUK ANAK):

Gunakan untuk mencegah penggunaan oven oleh anak-anak tanpa pengawasan.

a. Mengatur CHILD LOCK:

Tekan dan tahan tombol **STOP / CANCEL** selama 3 detik sampai bunyi bip yang lama terdengar. Layar akan menunjukkan indikator kunci:

b. Membatalkan CHILD LOCK:

Tekan dan tahan **STOP/CANCEL** tombol selama 3 detik sampai bunyi bip yang lama. Indikator kunci akan hilang.



FUNGSI WEIGHT DEFROST DAN TIME DEFROST

1. WEIGHT DEFROST

Oven microwave telah diprogram sebelumnya dengan *pengukur waktu* dan tingkat daya, sehingga masakan seperti daging babi, daging sapi dan ayam [dapat dicairkan dengan mudah. Kisaran berat untuk proses pencairan makanan beku ini adalah 100g - 2000g dalam langkah 100g.

Ikuti contoh di bawah ini untuk panduan cara mengoperasikan fungsi-fungsi ini.

Contoh: Untuk proses pencairan es dari daging bertulang seberat 1,2 kg dengan menggunakan **WEIGHT DEFROST**.

Tempatkan daging di piring *flan* atau rak *pencairan makanan beku* oven microwave pada *turntable*.

1. Pilih menu yang diinginkan dengan menekan tombol **DEFROST** satu kali. Layar akan menampilkan:
2. Masukkan berat yang diinginkan dengan memutar kenop **ENTRY** sampai layar menunjukkan:
3. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** untuk memulai proses *pencairan makanan beku*. (Layar tampilan akan menghitung mundur waktu *pencairan makanan beku*.)



Pada saat yang bersamaan, indikator "g" dan "kg" akan menyala pada layar tampilan.

Makanan beku akan dicairkan mulai dari suhu -18°C.

Catatan untuk WEIGHT DEFROST:

- Sebelum membekukan makanan, pastikan makanan dalam keadaan segar dan berkualitas baik.
- Letakkan makanan dengan berat kurang dari 200g di tepi baki putar. Usahakan untuk tidak meletakkannya di bagian tengah baki putar.
- Berat makanan harus dibulatkan sampai nilai 100g yang paling mendekati, misalnya, 650g menjadi 700g.
- Jika perlu, tutup bagian kecil pada daging atau daging unggas dengan potongan aluminium foil yang datar. Hal ini akan mencegah bagian tersebut menjadi hangat selama proses pencairan. Pastikan foil tidak menyentuh dinding oven.

2. TIME DEFROST

Fungsi ini dapat mencairkan makanan dengan cepat sambil memungkinkan Anda untuk memilih periode *pencairan makanan beku* yang sesuai dengan jenis makanan. Ikuti contoh berikut ini untuk penjelasan rinci mengenai cara penggunaan fungsi ini. Rentang waktu adalah 00:05 - 95:00.

Contoh: Proses *pencairan makanan beku* makanan selama 10 menit.

1. Pilih menu yang diinginkan dengan menekan tombol **DEFROST** sebanyak dua kali. Layar akan menampilkan:
2. Masukkan waktu memasak yang diinginkan dengan memutar kenop **ENTRY** sampai layar menunjukkan:
3. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** untuk memulai proses *pencairan makanan beku*.



Makanan beku dicairkan dari suhu -18°C.

Catatan untuk TIME DEFROST:

Setelah memasak, suara sinyal akan terdengar sebanyak lima kali dan kemudian LED akan menampilkan waktu jam yang sebenarnya, jika jam telah diatur. Jika jam belum diatur, maka layar hanya akan menampilkan "0:00" saat proses memasak telah selesai. Tingkat daya awal gelombang mikro adalah P3 dan tidak dapat diubah.



FUNGSI AUTO MENU

Program **AUTO MENU** secara otomatis menyediakan moda memasak dan proses memasak makanan yang benar (penjelasan rinci pada halaman GB-13). Ikuti contoh di bawah ini untuk panduan tentang cara mengoperasikan fungsi ini.

Contoh: Untuk memasak 350g wortel dengan menggunakan fungsi **AUTO MENU** untuk sayuran segar (A5).

1. Tekan **AUTO MENU** untuk memiliki menu otomatis yang diinginkan.
2. Putar kenop **ENTRY** dan pilih auto menu yang diinginkan.
3. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** untuk mengkonfirmasi pengaturan.
4. Masukkan berat yang diinginkan dengan memutar kenop **ENTRY** sampai layar menunjukkan:



Pada saat yang bersamaan, indikator "g" akan tampil dilayar.

AUTO MENU 1x



5. Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** untuk mulai memasak. (Tampilan akan menghitung mundur waktu *pencairan makanan beku*)

CATATAN:

- Berat atau kuantitas makanan dapat dimasukkan dengan memutar kenop **ENTRY** sampai berat/jumlah yang diinginkan ditampilkan. Masukkan berat makanan saja. Jangan menyertakan berat wadah.
- Untuk makanan yang memiliki berat lebih atau kurang dari bobot/jumlah yang ditetapkan dalam bagan **AUTO MENU** pada halaman GB-13 untuk proses memasak dengan penggunaan manual.



Auto Menu	Tampilan	Metode Memasak	BERAT / PORSI / PERALATAN	Prosedur
Auto Reheat	A1	100% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 600 g	Letakkan makanan yang akan dimasak pada piring. Gunakan tutup yang cocok untuk menutupi piring. Tempatkan piring di tengah meja putar. Aduk setelah memasak.
Kentang	A2	100% Micro	1, 2, 3 buah kentang (biji) 1 buah kentang = kira-kira 230 g (suhu awal: 20°C)	Gunakan kentang yang memiliki ukuran sama, yaitu kira-kira 230 g. Tusuk setiap kentang di beberapa tempat dan letakkan menghadap bagian ujung <i>baki putar</i> . Balik dan atur kembali saat proses memasak telah berjalan setengah. Diamkan selama 3 – 5 menit sebelum disajikan.
Daging (sebagai contoh: daging tanpa tulang)	A3	100% Micro	150 g, 300 g, 450 g, 600 g (Suhu awal 5°C)	Potong daging menjadi lembaran kecil dan letakkan di piring <i>flan</i> . Gunakan <i>plastik pembungkus makanan</i> untuk microwave yang berpori atau bahan serupa yang sesuai.
Sayur mayur, misalnya kembang kol, wortel, brokoli, adas, daun bawang, lada, zucchini dan lain-lain	A4	100% Micro	150 g, 350 g, 500 g (Suhu awal 20°C) Mangkuk dan tutup	Potong, cincang atau iris sayuran segar menjadi potongan yang berukuran sama. Letakkan sayuran segar dalam wadah yang sesuai. Tempatkan wadah tersebut pada <i>baki putar</i> . Tambahkan air dalam yang diperlukan (1 sdm per 100 g). Tutup wadah dengan tutup yang disediakan. Aduk setelah masak dan biarkan mendingin sampai kira-kira 2 menit.
Ikan (Hanya potongan fillet ikan yang direkomendasikan untuk program ini)	A5	80% Micro	150 g, 250 g, 350 g, 450 g, 650 g (Suhu awal adalah 20°C) <i>Piring flan dan plastik pembungkus makanan</i> untuk microwave yang berpori atau tutup yang sesuai	Letakkan pada satu lapisan di piring <i>flan</i> . Gunakan <i>cling film plastik pembungkus makanan</i> untuk microwave yang berpori atau tutup yang sesuai untuk menutupi.
Pasta (pasta kering misalnya Fussilli, Farfalle, rigatoni)	A6	80% Micro	Pasta Air 50 g 450 ml 100 g 800 ml 150 g 1200 ml (suhu awal untuk air: 20°C) mangkuk berukuran besar dan lebar	Tempatkan pasta dalam mangkuk yang berukuran tepat dan tambahkan air. Jangan ditutup. Letakkan mangkuk di tengah <i>baki putar</i> . Setelah masak, aduk rata dan diamkan selama 2 menit sebelum ditiriskan.
Sup	A7	100% Micro	1 (cangkir) 200 ml 2 (cangkir) 400 ml 3 (cangkir) 600 ml (suhu awal 5°C)	Tempatkan cangkir pada <i>baki putar</i> dan aduk setelah dipanaskan.
Ayam panggang	A8	Micro./grill/convec.	450 g, 700 g, 900 g, 1150 g, 1350 g (suhu awal 20°C) Rak rendah	Jika diinginkan, bumbui dengan garam, merica dan paprika. Tusuk kulit ayam beberapa kali. Tempatkan ayam dengan bagian dada menghadap ke atas, pada rak rendah.



FUNGSI PANGGANG OTOMATIS

- Pilih menu yang diinginkan dengan menekan tombol

AUTO BAKE

Layar akan menunjukkan:



- Masuk pada menu memasak dengan memutar tombol **ENTRY** sampai layar menunjukkan:



- Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** untuk mengkonfirmasi menu.



- Masukan berat yang diinginkan dengan memutar tombol **ENTRY** sampai layar menunjukkan:



- Tekan tombol **CONFIRM/+30S/START** Untuk mulai memasak. (Layar akan menghitung mundur melalui menu waktu)

Pada waktu yang sama indikator "g" akan menerangi layar
Tabel Panggang Otomatis

Menu Panggang	Layar	Cooking method	BERAT/ PORSI / PERALATAN	Prosedur
Kue* Bahan: 4 telur 100g terigu 110g gula, 10g tepung kanji 60g susu 60g minyak sayur	b1	Preheat di 160°C	450g (suhu awal. 20°C) Loyang (diameter sekitar 26 cm) rak bawah	Oven akan dipanaskan sampai 160°C. Saat suhu tercapai buka pintu dan letakkan kue di dalam rak bawah. Tekan tombol START/+30sec./ENTER untuk memulai pemanggangan
Pizza (Pizza oven pra panggang)	b2	Micro./grill/convect.	300g, 600g Rak bawah	Buka kemasan dan letakkan langsung di rak bawah. Diperlukan waktu untuk pemanggangan

* Persiapan untuk kue (b1):

- Pisahkan telur.
- Campurkan kuning telur, susudan minyak sayur dengan hand blender (kecepatan rendah) sampai ringan dan halus.
- Tambahkan terigu dan campur dengan baik.
- Pada wadah terpisah, campur putih telur, gula dan tepung kanji dengan hand blender (kecepatan tinggi) sampai kaku. Hati-hati lipatan di dalam campuran kue.
- Tuang campuran pada loyang sehingga permukaan menjadi halus.
- Setelah dipanaskan letakkan loyang pada rak bawah.

Catatan

- Suhu akhir akan bervariasi sesuai dengan suhu awal makanan. Periksa makanan telah panas setelah dimasak. Jika perlu, Anda dapat memperpanjang waktu memasak secara manual.
- Hasil saat menggunakan memasak otomatis tergantung pada variasi seperti bentuk dan ukuran makanan dan preferensi pribadi Anda dalam hal hasil memasak. Jika Anda tidak puas dengan hasil program silakan menyesuaikan waktu memasak yang sesuai dengan kebutuhan Anda.



FUNGSI MENYIMPAN

Untuk menyimpan program seperti memori 2 ini: memasak untuk 2 menit dan 30 detik pada level microwave 80%

- Teakan * **MEMORY** * 2 kali untuk memilih
Prosedur memori 1-3.

Layar akan menunjukkan:



- Masukan power level dengan
Menekan tombol **MICROWAVE** 1 kali untuk P10 kemudian putar tombol **ENTRY** untuk memilih level microwave menjadi P8.

MICROWAVEx1 kemudian

- Teakan tombol **CONFIRM/+30S/START** Untuk memilih power level.



- Masukan waktu memasak yang diinginkan dengan memutar tombol **ENTRY**



- Teakan tombol **CONFIRM/+30S/START** 1 kali untuk menyimpan program seperti memori 2.



Padawaktu yang sama indikator microwave akan menerangi layar.

- Teakan tombol **CONFIRM/+30S/START** 1 kali lagi untuk mulai memasak.

Untuk menjalankan program yang disimpan, operasikan sebagai langkah berikut

- Teakan * **MEMORY** * 2 kali untuk memilih prosedur memori 1-3.

Layar akan menunjukkan:



- Teakan tombol **CONFIRM/+30S/START** 1 kali untuk mulai memasak.



Peralatan masak	Aman untuk Microwave	Pemanggang	Konveksi	Proses Memasak Gabungan	Keterangan
Aluminium foil Wadah foil	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Potongan-potongan kecil aluminium foil dapat digunakan untuk melindungi makanan dari tingkat kematangan berlebih. Jauhkan foil setidaknya 2 cm dari dinding oven, karena dapat terjadi pembusuran. Wadah foil tidak dianjurkan kecuali ditentukan oleh produsen, misalnya Microfoil®. Ikuti petunjuk dengan hati-hati.
Piring <i>browning</i>	✓	✗	✗	✗	Selalu ikuti petunjuk produsen. Jangan melebihi waktu pemanasan yang ditetapkan. Harap sangat berhati-hati karena piring ini dapat menjadi sangat panas.
Peralatan dari porselen dan keramik	✓ / ✗	✗	✓	✓ Mix Conv. Saja	Peralatan dari porselen, tembikar, gerabah mengkilap dan <i>bone china</i> (tidak ada padanan dalam bahasa Indonesia. <i>Bone china</i> berarti peralatan masak & makan yang memiliki porselen halus dari campuran feldspar, kaolin, dan abu tulang.) biasanya cocok, kecuali peralatan masak yang memiliki dekorasi logam. Harap berhati-hati jika menggunakan peralatan berbahan kaca halus karena peralatan tersebut bisa pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
Peralatan masak dari kaca, contoh Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Harap berhati-hati jika menggunakan peralatan berbahan kaca halus karena peralatan tersebut bisa pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
Logam	✗	✓	✓	✗	Tidak dianjurkan untuk menggunakan peralatan masak berbahan logam karena dapat menyebabkan pembusuran, yang dapat menyebabkan kebakaran.
Plastik/ polystyrene, contoh wadah makanan siap saji	✓	✗	✓	✓ / ✗	Harap berhati-hati karena beberapa wadah dapat melengkung, mencair atau berubah warna pada suhu tinggi.
Plastik <i>pembungkus makanan</i>	✓	✗	✗	✗	<i>Plastik pembungkus makanan</i> tidak boleh menyentuh makanan dan harus ditusuk untuk membiarkan uap keluar.
Kantong pembekuan / pemanggang an	✓	✗	✓ / ✗	✗	Harus ditusuk untuk membiarkan uap keluar. Pastikan kantong sesuai untuk digunakan pada microwave. Jangan menggunakan pengikat berbahan plastik atau logam, karena dapat meleleh atau terbakar karena "pembusuran" logam.
Kertas – piring, cangkir dan kertas dapur	✓	✗	✗	✗	Hanya digunakan untuk pemanasan atau menyerap kelembaban. Harap berhati-hati karena kelebihan panas dapat menyebabkan kebakaran.
Wadah dari jerami dan kayu	✓	✗	✗	✗	Selalu awasi oven saat menggunakan bahan ini karena panas berlebih dapat menyebabkan kebakaran.
Kertas daur ulang dan kertas koran	✗	✗	✗	✗	Dapat mengandung ekstrak logam yang akan menyebabkan "pembusuran" dan dapat menyebabkan kebakaran.
Rak	✓	✓	✓	✓	Rak logam yang disediakan telah secara khusus dirancang untuk semua moda memasak dan tidak akan merusak oven.

PERINGATAN:
 Ketika memanaskan makanan dalam wadah berbahan plastik atau kertas, awasi oven karena adanya kemungkinan pengapian.



PERHATIAN: JANGAN GUNAKAN PEMBERSIH OVEN KOMERSIAL, PEMBERSIH UAP, PEMBERSIH YANG BERSIFAT ABRASIF DAN KERAS, PEMBERSIH APAPUN YANG MENGANDUNG NATRIUM HIDROKSIDA ATAU SABUN GOSOK PADA SETIAP BAGIAN OVEN MICROWAVE ANDA.

Sebelum membersihkan, pastikan rongga oven, pintu, lemari dan aksesoris oven telah benar-benar dingin.

BERSIHKAN OVEN SECARA BERKALA DAN BUANG SEMUA SISA MAKANAN – Pastikan agar oven tetap bersih, atau permukaan oven dapat mengalami penurunan mutu. Hal ini bisa mempengaruhi masa pakai alat dan dapat mengakibatkan situasi berbahaya.

Bagian luar oven

Bagian luar oven dapat dibersihkan dengan mudah dengan menggunakan sabun ringan dan air. Pastikan sabun tersebut dibersihkan dengan kain lembab, dan keringkan bagian luar oven dengan handuk lembut.

Panel kendali oven

Buka pintu sebelum membersihkan oven untuk mematahkan panel kendali oven. Harap berhati-hati saat membersihkan panel kendali oven. Gunakan kain yang sudah dibasahi dengan air saja, seka panel dengan lembut sampai menjadi bersih. Hindari penggunaan air dalam jumlah yang berlebihan. Jangan gunakan pembersih apapun yang berbahan kimia atau bersifat abrasif.

Bagian dalam oven

1. Untuk membersihkan, lap setiap cipratan atau tumpahan dengan kain atau spons basah yang lembut setelah setiap penggunaan, saat oven masih hangat. Untuk tumpahan yang lebih banyak, gunakan sabun yang lembut dan lap beberapa kali dengan menggunakan kain basah sampai semua tumpahan telah dibersihkan. Genangan tumpahan dapat menjadi terlalu panas dan memantik asap atau api, dan menyebabkan pembusuran. Jangan melepaskan penutup *pandu gelombang*.
2. Pastikan bahwa sabun yang lembut atau air tidak menembus lubang ventilasi kecil di dinding yang dapat menyebabkan kerusakan pada oven.
3. Jangan menggunakan pembersih berjenis semprot pada bagian dalam oven.

4. Panaskan oven Anda secara teratur dengan menggunakan konveksi dan pemanggang. Sisa makanan atau minyak yang terpercik dapat menyebabkan asap atau bau.
5. Makanan akan mengeluarkan uap selama proses memasak dan menyebabkan kondensasi di bagian dalam oven dan pintu. Pastikan Anda mengeringkan oven. Kondensasi yang bertumpuk pada akhirnya akan menyebabkan terbentuknya karat di bagian dalam oven.

CATATAN KHUSUS untuk PENUTUP PANDU GELOMBANG:

Pastikan penutup pandu gelombang tetap bersih setiap saat. Penutup pandu gelombang dibuat dari bahan yang rapuh dan harus dibersihkan dengan hati-hati (ikuti instruksi pembersihan di atas).

Perendaman yang berlebihan dapat menyebabkan penutup pandu gelombang lepas. Penutup pandu gelombang adalah bagian dari oven yang dapat termakan usia dan tanpa proses pembersihan secara rutin, bagian ini akan memerlukan penggantian.

Aksesoris

Aksesoris seperti *baki putar*, penyangga *baki putar*, rak dan piring *crisp* harus dicuci dengan menggunakan larutan pencuci cair yang lembut dan dikeringkan. Aksesoris tersebut aman untuk dimasukkan ke dalam mesin pencuci piring.

CATATAN KHUSUS untuk PENYANGGA TURNTABLE:

Setelah memasak, selalu bersihkan penyangga *baki putar*, terutama di sekitar *roller [pemutar]*. Bagian ini harus bebas dari percikan sisa makanan dan minyak. Percikan atau minyak yang menumpuk bisa mengakibatkan panas berlebih dan menyebabkan pembusuran, menimbulkan asap atau memantik api.

Pintu

Untuk membersihkan semua sisa kotoran, bersihkan kedua sisi pintu, segel pintu dan bagian yang berdekatan secara berkala dengan menggunakan kain basah yang lembut. Jangan gunakan pembersih yang bersifat abrasif dan keras atau pengikir logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat mengakibatkan kaca menjadi pecah.

CATATAN: Pembersih uap tidak boleh digunakan.

Tips membersihkan - Untuk membersihkan oven Anda dengan lebih mudah:

Letakkan setengah buah lemon dalam mangkuk, tambahkan 300 ml ($\frac{1}{2}$ liter) air dan panaskan dengan daya 100% selama 10 -12 menit. Lap bersih oven dengan menggunakan kain kering yang lembut.



Jika Anda merasa oven tidak bekerja dengan baik, ada beberapa pemeriksaan sederhana yang dapat Anda lakukan sendiri sebelum memanggil teknisi. Daftar pemeriksaan ini akan membantu Anda untuk menghindari panggilan servis yang tidak diperlukan jika kerusakan pada oven adalah suatu kerusakan yang sederhana.

Ikuti pemeriksaan sederhana di bawah ini:

Tempatkan setengah cangkir air di *baki putar* dan tutup pintu oven. Program oven untuk memasak selama 1 menit dengan menggunakan daya gelombang mikro sebesar 100%.

1. Apakah lampu oven menyala pada saat oven menjalankan fungsi memasak?
2. Apakah *baki putar* berputar?
3. Apakah kipas pendingin bekerja? (Periksalah dengan menempatkan tangan Anda di atas bukaan ventilasi udara.)
4. Setelah 1 menit, apakah suara sinyal berbunyi?
5. Apakah air di cangkir menjadi panas? Keluarkan cangkir air dari oven dan tutup pintu oven. Program oven untuk memasak selama 3 menit dengan menggunakan pemanggang bagian atas.
6. Setelah 3 menit, apakah elemen pemanas pemanggang menjadi merah? Program oven untuk memasak selama 3 menit dengan menggunakan konveksi pada suhu 240°C.
7. Setelah 3 menit, apakah rongga oven menjadi panas?

Jika Anda menjawab "TIDAK" untuk pertanyaan manapun, pertama-tama periksalah apakah oven terpasang dengan baik dan sekering tidak meledak. Jika tidak ada kesalahan dengan kedua bagian tersebut, periksalah bagan pemecahan masalah pada halaman berikut ini.

CATATAN:

- Daya listrik diputuskan untuk keamanan: Jika Anda memasak makanan lebih dari waktu standar (lihat bagan pada halaman berikutnya) dan menggunakan moda memasak yang sama, maka mekanisme keselamatan oven akan aktif dengan sendirinya. Tingkat daya gelombang mikro akan berkurang atau elemen pemanas pemanggang akan menyala dan mati dengan sendirinya.

- Setelah memasak secara manual atau otomatis dengan menggunakan moda Grill, Combi atau Convection, kipas pendingin akan menyala untuk mendinginkan rongga oven. Saat kipas pendingin bekerja, layar tampilan akan menunjukkan "NOW COOLING" (sedang mendinginkan). Untuk menghentikannya, tekan tombol **STOP/CANCEL** dan tampilan akan kembali ke ".0". Selama moda-moda ini, kipas pendingin akan bekerja setelah Anda telah menekan tombol **STOP/CANCEL**. Anda dapat merasakan udara panas bertuip keluar dari bukaan ventilasi udara.

PERINGATAN: Jangan menyesuaikan, memperbaiki atau memodifikasi oven sendiri, karena berbahaya bagi orang lain untuk mencoba menyesuaikan, memperbaiki atau memodifikasi oven. Servis atau perbaikan oven hanya boleh dilakukan oleh teknisi SHARP yang sudah terlatih. Hal ini penting karena servis atau perbaikan mungkin mengharuskan penutup yang memberikan perlindungan terhadap energi gelombang mikro, untuk dibuka.

- Segel pintu berhenti kebocoran gelombang mikro selama penggunaan oven. Tetapi, segel ini bukanlah segel kedap udara. Oleh karena itu, tetesan air, cahaya atau adanya udara hangat di sekitar pintu oven adalah hal yang normal. Makanan dengan kadar air yang tinggi akan melepaskan uap dan menyebabkan kondensasi pada pintu yang kemudian dapat menetes keluar dari oven.
- **Perbaikan dan Modifikasi:** Jangan mencoba untuk mengoperasikan oven jika oven tidak berfungsi dengan benar.
- **Lemari Bagian Luar & Akses Lampu:** Jangan pernah melepaskan lemari bagian luar. Hal ini sangat berbahaya karena bagian tegangan tinggi di dalam yang tidak boleh disentuh, karena hal ini bisa berakibat fatal. Oven Anda tidak dilengkapi dengan penutup akses lampu. Jika lampu tidak berfungsi, jangan mencoba untuk mengganti lampu sendiri. Hubungi fasilitas servis SHARP yang disetujui.

PENTING:

Jika Anda memasak makanan lebih dari waktu standar (lihat bagan di bawah ini) dengan menggunakan moda memasak yang sama, maka mekanisme keselamatan oven akan aktif dengan sendirinya. Tingkat daya gelombang mikro akan berkurang atau elemen pemanas pemanggang akan menyala dan mati dengan sendirinya.



Moda Memasak	Waktu Standar
Microwave P100	30 menit
Moda memasak Grill/ Convection/ Combi	Penggunaan secara tidak stabil, suhu dan waktu terkendali

BAGAN PEMECAHAN MASALAH

PERTANYAAN	JAWABAN
Angin dingin berkumpul di sekitar pintu oven.	Ketika oven bekerja, udara bersirkulasi di dalam rongga. Pintu tidak tertutup rapat sehingga tidak kedap udara. Oleh karena itu, udara dapat keluar dari pintu.
Kondensasi terbentuk di dalam oven, dan dapat menetes dari pintu.	Rongga oven biasanya akan lebih dingin dari makanan yang dimasak, sehingga uap yang dihasilkan saat proses memasak akan mengembun pada permukaan yang lebih dingin. Jumlah uap yang dihasilkan tergantung pada kandungan air dalam makanan yang dimasak. Beberapa bahan masakan, seperti kentang, memiliki kandungan air yang tinggi. Kondensasi yang terperangkap di kaca pintu harus dibersihkan setelah beberapa jam.
Kedipan atau pembusuran dari dalam rongga saat proses memasak.	Pembusuran akan terjadi jika benda logam menjadi mendekati rongga oven selama proses memasak. Hal ini dapat menyebabkan permukaan rongga menjadi kasar. Tetapi, hal ini tidak akan merusak oven.
Pembusuran kentang.	Pastikan semua "mata" telah dihilangkan dari kentang dan semua kentang telah ditindik. Letakkan secara langsung pada <i>baki putar</i> atau piring <i>flan</i> tahan panas atau piring serupa.
Layar menyala tetapi panel kendali tidak berfungsi saat ditekan.	Periksalah apakah pintu telah tertutup dengan baik.
Proses memasak pada oven terlalu lambat.	Pastikan Anda telah memilih tingkat daya yang benar.
Oven mengeluarkan suara.	Indikator energi gelombang mikro ON dan OFF (menyala dan mati) selama proses memasak/ <i>pencairan makanan beku</i> ..
Lemari bagian luar panas.	Lemari dapat menjadi hangat saat disentuh - jauhkan anak-anak.

SHARP

PT SHARP TRADING INDONESIA

Kawasan Industri KIIC, Jl. Harapan Raya Lot LL 1 & 2,
Gedung No. 01 Desa Sirnabaya, Kec. Teluk Jambe
Timur, Kabupaten Karawang 41361
No. Reg. : I.43.STID4.00401.0816