

Nomor:

MODENA

Buku Petunjuk Penggunaan Tungku Gelombang Mikro

MG 5526 BBBK

MG 5536 BBBK

DAFTAR ISI

Bagian 1: Petunjuk Keselamatan	3
Bagian 2: Nama-nama Bagian	5
Bagian 3: Pemasangan	9
Bagian 4: Cara Penggunaan	13
MG 3116/ MG 5536 BBBK	13
MG 2516/ MG 5526 BBBK	41
MG 2517	45
Bagian 5: Perawatan	50
Bagian 6: Penyelesaian Masalah	52
Bagian 7: Tindakan Pencegahan	52
Bagian 8: Spesifikasi	58

Buku panduan ini menjelaskan semua yang perlu diketahui tentang produk baru Anda. Silakan hubungi Customer Care untuk bantuan lebih lanjut lewat situs resmi www.modena.com

BAGIAN 1: PETUNJUK KESELAMATAN

Petunjuk Keselamatan Penting

Bila menggunakan peralatan listrik, tindakan pencegahan keselamatan dasar harus diikuti, termasuk berikut:

- Alat ini harus dibumikan. Apabila terjadi arus pendek listrik, pembumian mengurangi risiko sengatan listrik dengan menyediakan sebuah kabel pelepasan untuk arus listrik. Alat ini dilengkapi dengan kabel yang memiliki kawat pembumian dengan steker pembumian. Steker harus dimasukkan ke outlet yang terpasang dan sudah dibumikan.

PERINGATAN!

Penggunaan yang tidak benar dari steker pembumian dapat mengakibatkan risiko sengatan listrik. Konsultasikan dengan teknisi listrik atau layanan personil jika instruksi grounding tidak sepenuhnya dipahami, atau jika ada keraguan apakah alat sudah diground dengan benar. Jika diperlukan untuk menggunakan kabel sambungan, gunakan hanya perpanjangan kabel dengan pembumian. Tanda peringkat pada kabel perpanjangan harus sama dengan atau lebih besar dari peringkat listrik dari alat

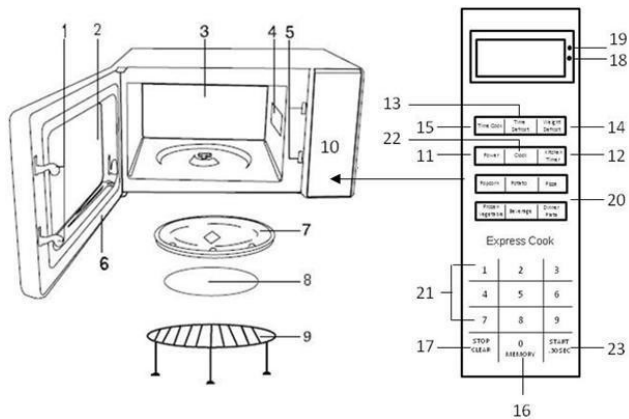
- Memasang atau menempatkan alat ini hanya sesuai dengan petunjuk instalasi yang disediakan. Beberapa produk seperti telur utuh dan wadah tertutup, misalnya, botol kaca yang ditutup, bisa meledak dan tidak boleh dipanaskan dalam peranti ini.
- Gunakan alat ini hanya sesuai tujuannya seperti yang dijelaskan dalam manual ini. Jangan gunakan bahan kimia korosif atau bahan yang mudah menguap untuk peranti ini. Jenis peranti dirancang khusus untuk memanaskan, memasak atau mengeringkan makanan. Peranti tidak dirancang untuk industri atau penggunaan laboratorium.
- Seperti peralatan elektronik lainnya, diperlukan pengawasan yang ketat bila digunakan oleh anak-anak.
- Ketika peranti dioperasikan dengan mode kombinasi, penggunaan peranti oleh anak-anak harus di bawah pengawasan orang tua.
- Ketika pintu atau segel pintu rusak, peranti ini tidak boleh digunakan sampai diperbaiki terlebih dahulu oleh teknisi MODENA.
- Tidak disarankan selain teknisi MODENA yang memperbaiki peranti karena sangat beresiko.

- Cairan dan makanan tidak boleh dipanaskan dalam keadaan masih tertutup karena dapat menyebabkan ledakan.
- Peranti harus memiliki sirkulasi udara yang cukup. Jaga jarak paling sedikit 10 cm dari belakang, 8 cm dari sisi kanan dan kiri, 15 cm dari atas. Dilarang melepas kaki peranti, dilarang menghalangi sirkulasi udara.
- Hanya gunakan perkakas yang cocok untuk peranti ini.
- Pada saat memanaskan makanan di dalam plastik atau wadah kertas, perhatikan peranti karena ada kemungkinan kontak.
- Jika timbul bau tidak normal, matikan atau lepaskan steker dan perhatikan pintu tetap tertutup untuk menahan api.
- Penempatan botol dan makanan bayi harus diaduk dan suhunya harus dicek sebelum dikonsumsi oleh bayi.
- Pada saat membersihkan permukaan pintu, engsel pintu, ruang peranti, gunakan sabun lembut, tidak kasar atau deterjen dengan spons atau kain lembut.
- Kondisi peranti yang tidak bersih dapat menimbulkan pembuihan di permukaan, yang dapat merusak dan mempengaruhi ketahanan peranti serta sangat beresiko.
- Pastikan pintu microwave dalam keadaan tertutup jika Anda telah selesai menggunakannya dan ketika tidak sedang digunakan.
- Jangan menutup atau memblokir lubang udara yang terdapat pada alat ini.
- Untuk membersihkan bagian luar pintu, gunakan sabun lembut non-abrasif yang diaplikasikan pada spon lembut.
- Jangan menggunakan peranti untuk memanaskan bahan kimia korosif (misalnya, sulfida dan klorida). Uap dari bahan kimia korosif tersebut dapat berinteraksi dengan instalasi dan pegas dari sakelar *interlock* keamanan sehingga tidak dapat beroperasi.
- Pastikan penutup gelombang mikro selalu bersih. Lap bagian dalam peranti dengan kain lembut yang lembab setiap kali selesai digunakan. Jangan membiarkan sisa minyak atau lemak ada di dalam ruang peranti, karena bisa mengalami pemanasan, berasap bahkan terbakar ketika menggunakan peranti.
- Cairan, seperti air, kopi, atau teh dapat menjadi terlalu panas melampaui titik didih tanpa terlihat mendidih. Hal ini akibat tekanan yang ada pada permukaan cairan. Gelembung mendidih tidak selalu terjadi pada saat cairan tersebut diangkat dari microwave. Hal ini dapat mengakibatkan air terasa sangat panas secara tiba-tiba pada saat sendok dan peralatan lainnya dimasukkan ke dalam cairan. Untuk mengurangi risiko cedera:
 - Jangan memanaskan cairan terlalu lama.

- Aduk cairan sebelum dan setelah waktu memasak tercapai.
- Jangan gunakan wadah dengan leher sempit dan sisi-sisi yang lurus.
- Setelah pemanasan, biarkan wadah berada dalam microwave untuk beberapa saat.
- Hati-hati saat memasukkan sendok atau peralatan memasak lainnya ke dalam wadah.

BAGIAN 2: NAMA-NAMA BAGIAN

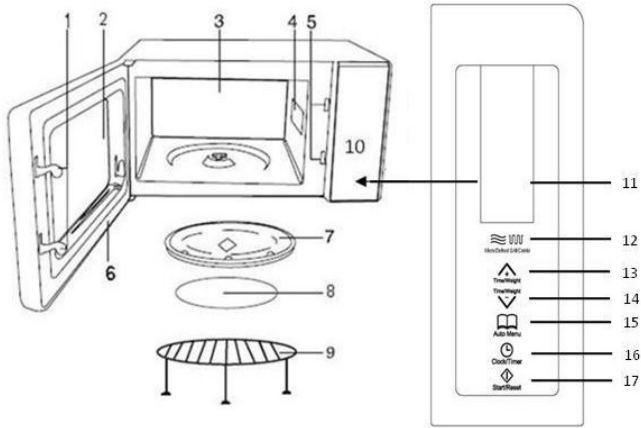
MG 3116, MG 5526 BBBK



1. Kait Pintu. Ketika pintu ditutup, maka pintu akan terkunci secara otomatis. Jika pintu dibuka saat peranti sedang beroperasi, magnetron akan mati secara otomatis.
2. Pintu Kaca. Dirancang tembus cahaya agar memungkinkan untuk melihat makanan. Layar tidak dapat ditembus oleh gelombang mikro.
3. Ruang Oven.
4. Pelindung gelombang mikro, melindungi dari cipratan makanan.
5. *Auto shut off*, mencegah peranti beroperasi pada saat pintu peranti terbuka.
6. Segel pintu, mencegah kebocoran gelombang mikro.
7. Nampan masakan. Terbuat dari kaca khusus yang tahan panas. Nampan harus selalu berada dalam posisi yang tepat sebelum mengoperasikan tungku gelombang mikro. Jangan memasak makanan langsung pada nampan.

8. Penyangga nampan. Menyangga nampan masakan, harus dipasang pada posisi yang tepat sebelum mengoperasikan tungku gelombang mikro.
9. Rak panggangan.
10. Panel Displai.
11. Level daya, Untuk mengatur tingkat daya.
12. Pengatur Waktu
13. Tombol *Time Defrost*, untuk mengatur lama waktu pencairan.
14. Tombol *Weight Defrost*, untuk mengatur lama waktu pencairan berdasarkan berat makanan.
15. *Time Cook*, tombol untuk mengatur waktu memasak.
16. Fungsi Memori.
17. *Stop/Clear* (Cancel), tombol untuk menghentikan dan/atau mem-batalkan program masakan.
18. Indikator 1
19. Indikator 2
20. Auto Menu, Digunakan untuk memilih program masak otomatis.
21. Tombol angka, 1-6 menit, fungsi memasak cepat.
22. *Clock*, tombol untuk mengatur jam
23. Tombol *Start/+30Sec*. Tekan Tombol untuk memulai program memasak.

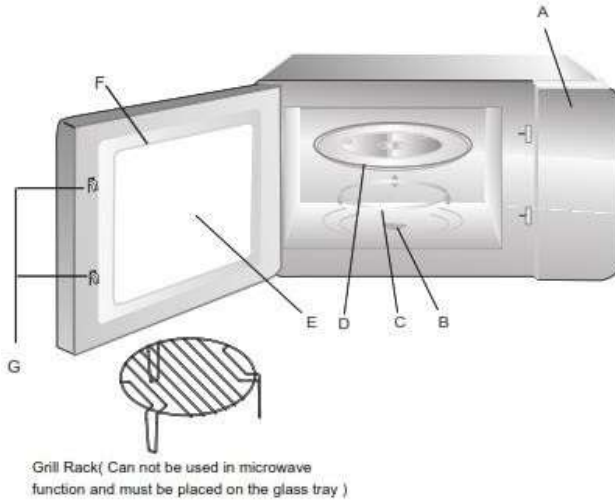
MG 2516, MG 5526 BBBK



1. Kait Pintu. Ketika pintu ditutup, maka secara otomatis akan mengunci pintu. Jika pintu dibuka saat peranti sedang beroperasi, magnetron akan mati secara otomatis.
2. Layar pintu, dirancang tembus cahaya agar memungkinkan untuk melihat makanan. Layar tidak dapat ditembus oleh gelombang mikro.
3. Ruang Oven
4. Pelindung gelombang mikro, melindungi dari cipratan makanan.
5. *Auto shut off*, mencegah peranti beroperasi pada saat pintu peranti terbuka.
6. Segel pintu, mencegah kebocoran gelombang mikro.
7. Nampan masakan, Terbuat dari kaca khusus yang tahan panas. Nampan harus selalu berada dalam posisi yang tepat sebelum mengoperasikan peranti. Jangan memasak makanan langsung pada nampan.
8. Penyangga nampan. Menyangga nampan masakan, harus dipasang pada posisi yang tepat sebelum mengoperasikan peranti.
9. Tempat pangangan.
10. Panel Displai.
11. Jendela Displai.
12. *Micro/Grill/Defrost/Combi*.
13. *Time/Weight +*.
14. *Time/Weight -*.
15. Menu Otomatis.

- 16. Pengatur Waktu.
- 17. Start/Reset.

MG 2517



- 1. Panel Control
- 2. Turntable Shaft
- 3. Turntable Ring Assembly
- 4. Glass Tray
- 5. Observation Window
- 6. Door Assembly
- 7. Safety Interlock System

PERINGATAN!
 Harap sering membersihkan peranti. Kelalaian untuk melakukannya dapat menimbulkan bahaya kebakaran dan membatalkan garansi.

BAGIAN 3: PEMASANGAN

- Pastikan seluruh material di dalam karton dikeluarkan dari dalam kemasan.
- Periksa peranti setelah dikeluarkan seperti:
 - Pintu yang tidak rata
 - Pintu yang rusak
 - Kerusakan di kaca pintu
 - Kerusakan di dalam ruang oven

Apabila ditemukan salah satu kerusakan tersebut, jangan gunakan peranti.

- Peranti memiliki berat kurang lebih 16 kg, harus diletakkan di atas permukaan yang rata dan cukup kuat untuk menopangnya.
- Peranti harus diletakkan jauh dari uap dan suhu yang tinggi.
- Jangan meletakkan benda apapun di atas peranti.
- Pada pemasangan di permukaan meja, berikan jarak paling sedikit 10 cm dari belakang, 8 cm dari kedua sisi tembok dan 15 cm dari bagian atas untuk memastikan sirkulasi udara yang benar.
- Pada penggunaan secara ditanam, sesuaikan jarak dengan mengikuti instalasi bingkai yang sesuai.
- Jangan memindahkan pemutar piring.
- Seperti peralatan listrik lainnya, diperlukan pengawasan yang ketat jika peranti digunakan oleh anak-anak.

PERHATIAN!

- Sumber listrik harus diletakkan di tempat yang mudah untuk dijangkau dengan kabel power.
- Peranti ini memerlukan 1.5 KVA untuk masukannya. Konsultasikan dengan teknisi untuk pemasangannya.

PERHATIAN!


Peranti ini dilindungi oleh sekering 10 A, 250V.

CATATAN

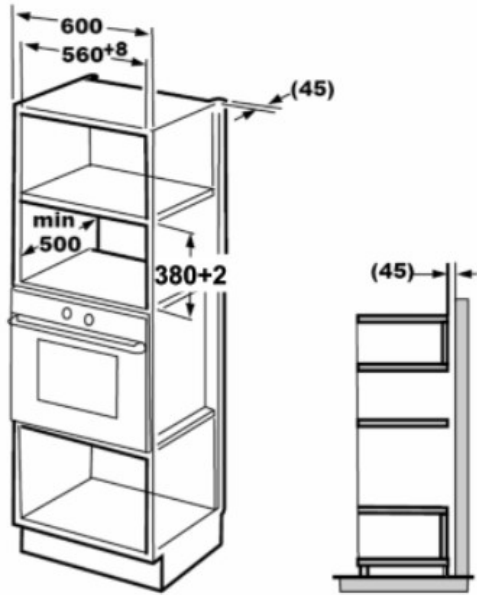
Petunjuk utama dari kabel ini mempunyai warna dengan kode berikut ini :

Hijau dan Kuning : Penumbumian
Biru : Netral
Coklat : Aktif

Warna kabel pada peranti utama memungkinkan untuk tidak sesuai dengan warna yang telah diidentifikasi pada terminal di steker, sehingga harus dijalankan prosedur sebagai berikut:

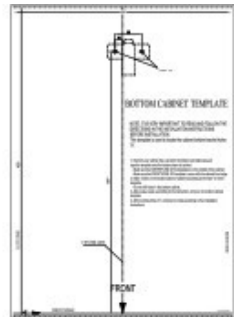
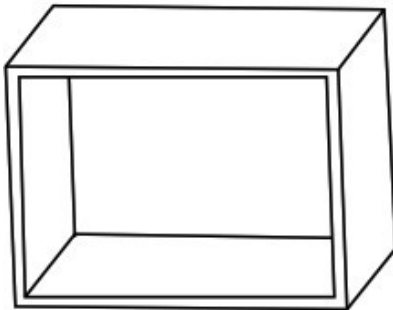
- Kabel warna hijau dan kuning harus dihubungkan ke terminal di steker dimana mempunyai tanda huruf —E|| atau simbol penumbumian  berwarna hijau dan kuning.
- Kabel biru harus dihubungkan ke terminal di mana mempunyai tanda huruf —N|| atau warna hitam.
- Kabel coklat harus dihubungkan ke terminal di mana mempunyai tanda huruf —L|| atau warna merah.

MG 2517

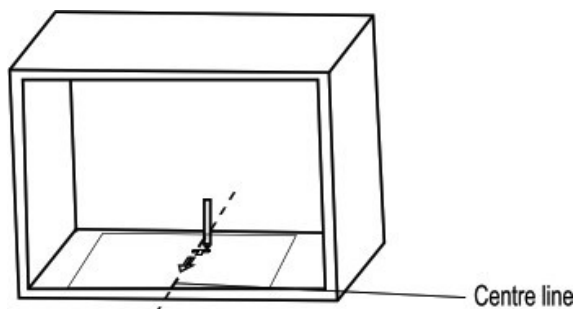


Preparing the Cabinet

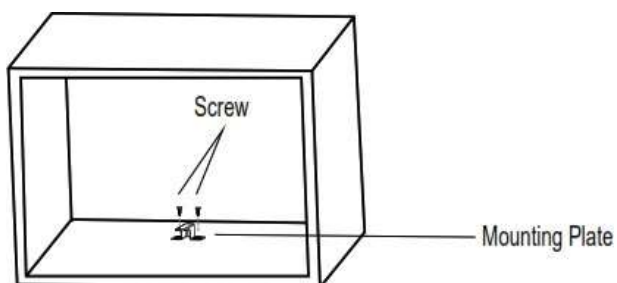
1. Baca instruksi pada template cabinet bawah, Letakkan template di bidang bawah kabinet.



2. Buat tanda pada bidang bawah kabinet sesuai dengan tanda "a" pada template

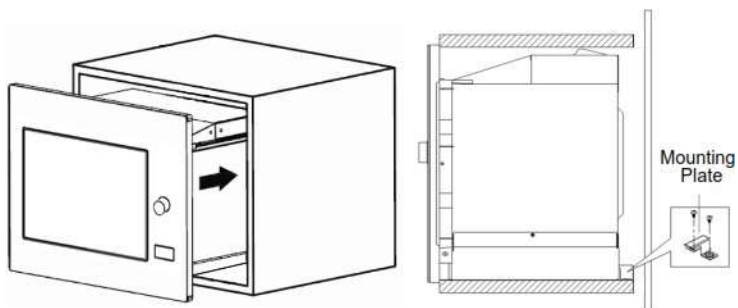


3. Lepaskan template cabinet bawah and kencangkan mounting plate dengan sekrup

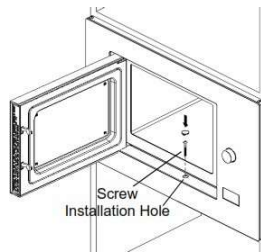


Installing the Microwave Oven

1. Installasi oven ke kabinet
 - Pastikan sisi belakang oven terkunci oleh mounting plate
 - Jangan biarkan kabel listrik terjepit atau tertekuk



- Buka pintu, pasang oven ke kabinet dengan Sekrup, di lubang pemasangan. Kemudian pasang penutup plastik Trim-kit ke lubang pemasangan.



BAGIAN 4: CARA PENGGUNAAN

MG 3116, MG 5536 BBBK
Daya Gelombang Mikro

Tersedia sebelas level daya microwave yang dapat dipilih sesuai dengan jenis masakan yang akan diolah, untuk mengubah tingkat daya, tekan tombol **POWER** sekali, kemudian tekan tombol angka untuk tingkat daya yang Anda inginkan.

Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Daya	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%

Mengatur Jam



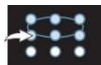



1. Ketika microwave dihubungkan ke sumber listrik, Layar display akan menunjukkan "0:00"		
2. Tekan tombol CLOCK , digit jam akan berkedip dan lampu indikator jam akan menyala		
3. Tekan angka untuk menyesuaikan dengan jam sekarang.		
4. Tekan angka untuk mengatur menit sekarang.		
5. Tekan tombol CLOCK , layar display akan menunjukkan waktu jam. Setelah jam diatur, layar display akan menunjukkan waktu jam dengan warna berkedip, kecuali jika peranti digunakan memasak atau proses defrosting.		

CATATAN

- Untuk mengatur ulang jam pada saat peranti tidak digunakan, tekan tombol CLOCK dan reset.
- Jika Anda membuat kesalahan ketika mengatur jam, tekan tombol STOP/CLEAR.
- Untuk mengingat/melihat jam, pada saat peranti digunakan untuk memasak atau defrosting, cukup tekan tombol CLOCK dan layar akan menunjukkan jam selama tiga detik.





Program "Weight Defrost"



Program memasak *WEIGHT DEFROST* memudahkan Anda untuk mencairkan makanan beku secara otomatis. Berat minimum untuk *WEIGHT DEFROST* adalah 4 Oz (± 126 gr) dan berat maksimum adalah 100 Oz (± 3150 gr). Ikuti langkah-langkah di bawah ini untuk proses pencairan:

1. Tekan tombol WEIGHT DEFROST , lampu LED akan menampilkan —dEF1.		
2. Masukkan berat makanan yang akan dicairkan dengan menekan angka pada panel.		
3. Tekan tombol START/+30SEC , untuk memulai proses pencairan makanan, layar display akan menunjukkan hitungan mundur dalam menit dan detik. Setelah proses selesai, alarm akan berbunyi 5 kali.		

Program "Time Defrost"

TIME DEFROST, akan otomatis mengatur peranti untuk melakukan proses pencairan makanan beku sesuai dengan lama waktu yang telah ditentukan oleh pengguna. Waktu minimum untuk program ini adalah 1 detik, dan waktu maksimalnya adalah 99 menit 99 detik. Ikuti langkah-langkah di bawah ini untuk proses defrosting:

1. Tekan tombol TIME DEFROST , lampu LED akan menampilkan —dEF2		
2. Masukkan berat makanan yang akan dicairkan dengan menekan angka pada panel. Catatan: Pengaturan awal peranti adalah level 3.		

Jika anda ingin mengubah level pencairan, tekan tombol "POWER" sekali, lalu tekan nomor sesuai level yang diinginkan.		
3. Tekan tombol START/+30SEC , untuk memulai proses pencairan makanan, layar display akan menunjukkan hitungan mundur dalam menit dan detik. Setelah proses selesai, alarm akan berbunyi 5 kali.		







Memasak Dalam Satu Tahap


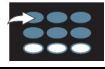

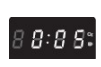
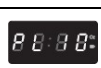



Aturlah waktu memasak atau waktu pengoperasian/daya dan lainnya. Waktu memasak maksimum adalah 99 menit 99 detik.

1. Tekan tombol TIME COOK —00:00 akan muncul dilayar.		
2. Tekan angka untuk mengatur waktu memasak sesuai keinginan (Waktu memasak bisa diatur sampai dengan 99 menit 99 detik).		
3. Tekan tombol POWER —PL 10 akan menyala di layar display.		
4. Atur level daya microwave yang diinginkan dengan cara menekan angka pada panel.		
5. Tekan tombol START/+30SEC, untu memulai proses memasak, layar display akan menunjukkan hitungan mundur dalam menit dan detik. Setelah proses selesai, alarm akan berbunyi 5 kali.		

Memasak Dalam Dua Tahap

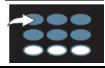
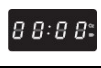
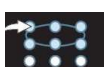






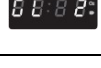
Untuk mengatur proses memasak dalam dua kali proses dapat dilakukan dengan mengikuti langkah berikut:

1. Tekan tombol TIME COOK , —00:00 akan muncul dilayar.		
2. Tekan angka untuk mengatur waktu memasak sesuai keinginan (Waktu memasak bisa diatur sampai dengan 99 menit 99 detik).		
3. Tekan tombol POWER , —PL 10 akan menyala dilayar display.		

4. Atur level daya microwave yang diinginkan dengan cara menekan angka pada panel.		
5. Tekan tombol TIME COOK , —00:00 akan muncul dilayar.		
6. Tekan angka untuk mengatur waktu memasak sesuai keinginan (Waktu memasak bisa diatur sampai dengan 99 menit 99 detik.)		
7. Tekan tombol POWER , —PL 10 akan menyala dilayar display		
8. Atur level daya microwave yang diinginkan dengan cara menekan angka pada panel.		
9. Tekan tombol tombol START/+ 30 SEC. untuk mulai memasak. Layar akan menghitung mundur waktu memasak yang tersisa dalam menit dan detik. Setelah proses selesai, alarm akan berbunyi 5 kali.		

Program Memanggang

Aturlah waktu memasak atau waktu operasional/daya dan lainnya. Waktu memasak maksimum adalah 60 menit 00 detik.

1. Tekan tombol TIME COOK , —00 : 00 akan muncul dilayar.		
2. Tekan angka untuk mengatur waktu memasak sesuai keinginan (Waktu memasak bisa diatur sampai dengan 60 menit 00 detik		
3. Tekan dua kali tombol POWER , —GL 1 akan menyala dilayar display.		
4. Tekan angka 1 atau 2 untuk mengatur level daya yang diinginkan.		
5. Tekan tombol START/+30SEC , untuk memulai proses memasak, layar display akan menunjukkan hitungan mundur dalam menit dan detik. Setelah proses selesai, alarm akan berbunyi 5 kali.		
6. Ketika grill bekerja, waktu memasak memiliki 2 tahap, setelah setengah waktu memasak tercapai, program secara otomatis akan berhenti dan suara		

alarm terdengar dua kali, menunjukkan Anda untuk membuka peranti dan membalik makanan, setelah itu tutup kembali pintu peranti , tekan tombol **START / +30 SEC**, proses memasak akan dilanjutkan sampai selesai. Jika pada tahap satu, Anda tidak ingin membalik makanan, peranti akan memulai melanjutkan proses memasak setelah jeda 1 menit.

Program Kombinasi

Aturlah waktu memasak atau waktu operasional/daya dan lainnya. Waktu memasak maksimum adalah 99 menit 99 detik.

<p>1. Tekan tombol TIME COOK , —00 : 00 akan muncul dilayar.</p>		
<p>2. Tekan angka untuk mengatur waktu memasak sesuai keinginan (Waktu memasak bisa diatur sampai dengan 99 menit 99 detik.)</p>		
<p>3. Tekan tiga kali tombol POWER , —CL 1 akan menyala dilayar display.</p>		
<p>4. Tekan angka 1 atau 2 untuk mengatur level daya yang diinginkan.</p>		
<p>5. Tekan tombol START /+ 30 SEC. Untuk mulai memasak. Layar akan menghitung mundur waktu memasak yang tersisa dalam menit dan detik. Setelah proses selesai, alarm akan berbunyi 5 kali.</p>		

Program Memasak Dalam Dua Tahap

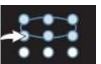



Mengatur berat atau waktu defrosting dan memasak dalam dua tahap dapat dilakukan dengan mengikuti langkah berikut.

Berat minimum untuk WEIGHT DEFROST adalah 4 Oz (± 126 gr) dan berat maksimum adalah 100 Oz (± 3150 gr). Ikuti langkah-langkah di bawah ini untuk proses defrosting:

<p>1. Tekan tombol WEIGHT DEFROST, lampu LED akan menampilkan —dEF1.</p>		
<p>2. Masukkan berat makanan yang akan dicairkan dengan menekan angka pada panel.</p>		
<p>3. Selanjutnya untuk mengatur tahap dua dapat mengikuti langkah-langkah pada pengaturan MEMASAK DALAM SATU TAHAP pada halaman sebelumnya. Tekan tombol START/+30SEC, untuk memulai proses pencairan makanan, layar display akan menunjukkan hitungan mundur dalam menit dan detik. Setelah proses selesai, alarm akan berbunyi 5 kali.</p>		

Program Express Cook

Program memasak cepat dengan fungsi microwave dapat dilakukan dengan mengikuti langkah berikut:



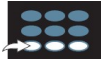



<p>1. Tekan angka 1 – 6 (EXPRESS COOK), fungsi microwave akan langsung bekerja pada level daya 100% selama satu sampai dengan enam menit.</p>		
<p>2. Tekan tombol START/+30SEC berulang kali untuk menambah waktu memasak dengan penambahan selama 30 detik setiap kali menekan tombol START /+30SEC. (Waktu bisa ditambah sampai dengan 99 menit 99 detik).</p>		

Tombol Stop / Clear

Untuk menghentikan proses memasak atau membatalkan program memasak, cukup tekan tombol STOP / CLEAR sekali untuk berhenti memasak atau dua kali untuk membatalkan program memasak. Selalu tekan tombol STOP / CLEAR sebelum membuka pintu peranti.

Program Auto Cook

Program Auto Cook memungkinkan Anda dengan mudah memasak makanan dalam peranti, karena peranti akan secara otomatis mengatur waktu dan tingkat daya untuk memberikan hasil yang lebih baik dibandingkan dengan memasak menggunakan satu level daya memasak secara terus menerus.

1. Tekan tombol AUTO COOK sesuai dengan makanan yang akan dimasak, berat/porsi akan nampak pada layar display.		
2. Tekan berulang kali tombol AUTO COOK untuk mengatur berat/porsi yang sesuai. Setiap item AUTO COOK memiliki pengaturan berat/porsi yang paling populer untuk dipilih.		
3. Tekan tombol START / + 30 SEC. untuk mulai memasak. Layar akan menghitung mundur waktu memasak yang tersisa dalam menit dan detik. Setelah proses selesai, alarm akan berbunyi 5 kali.		

Tabel Menu Program Auto Cook

Menu	Tekan Tombol	Berat/Porsi	Display	Waktu Memasak
POPCORN	Sekali	1.75 Oz		1' 50'
	Dua kali	3.0 Oz		2' 35
	Tiga kali	3.5 Oz		2' 50
KENTANG 8 Oz/Pcs	Sekali	1 PCS		6' 00
	Dua kali	2 PCS		8' 30
	Tiga kali	3 PCS		11' 00
PIZZA	Sekali	4.0 Oz		40
	Dua kali	8.0 Oz		1' 20
	Tiga kali	14.0 Oz		2' 40

Menu	Tekan Tombol	Berat/Porsi	Display	Waktu Memasak
(MINUMAN) (120 ml/cup)	Sekali	1 Cup		1' 20
	Dua kali	2 Cup		2' 20
	Tiga kali	3 Cup		3' 40
PIRING MAKAN MALAM	Sekali	9.0 Oz		3' 00
	Dua kali	12.0 Oz		4' 30
	Tiga kali	18.0 Oz		7' 00
SAYURAN BEKU	Sekali	4.0 Oz		4' 00
	Dua kali	8.0 Oz		6' 30
	Tiga kali	16.0 Oz		11' 30

Fungsi Pengunci Tombol

Fungsi PENGUNCI TOMBOL mencegah operasi peranti yang tidak diinginkan oleh anak-anak kecil. Peranti dapat diatur sehingga panel kontrol dinonaktifkan atau diblokir.

1. Untuk mengaktifkan, tekan dan tahan tombol STOP / CLEAR selama tiga detik, akan muncul tampilan seperti yang ditunjukkan di sebelah kanan, pada saat ini semua tombol pilihan tidak berfungsi.		
2. Untuk menghentikan fungsi ini, tekan dan tahan sekali lagi tombol STOP / CLEAR selama tiga detik, layar display akan kembali menampilkan waktu.		





Fungsi "Memory"

Fungsi MEMORY memungkinkan Anda memasak item dengan jenis pengaturan Anda sendiri. Sebanyak 3 pengaturan memori tersedia dalam model ini. Mengatur pengaturan memori dapat dilakukan sesuai dengan langkah berikut:

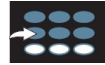

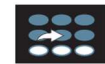

1. Tekan tombol MEMORY , untuk memilih fungsi memori 1-3.		
2. Tekan tombol TIME COOK , —00 : 00 akan muncul dilayar.		
3. Tekan angka untuk mengatur waktu memasak sesuai keinginan.		
4. Tekan tombol POWER , —PL 10 akan menyala dilayar display.		

5. Atur level daya microwave yang diinginkan dengan cara menekan angka pada panel.		
6. Tekan tombol START/+30SEC. sekali untuk menyimpan pengaturan yang telah Anda lakukan kedalam chip memori peranti. Tekan tombol START/+30SEC. sekali lagi untuk memulai proses memasak.		
7. Tekan tombol MEMORY berulang kali untuk memilih pengaturan memori untuk memasak item yang diinginkan. Tekan tombol START/+30 SEC untuk mulai memasak. Layar akan menghitung mundur waktu memasak yang tersisa dalam menit dan detik. Setelah proses selesai, alarm akan berbunyi 5 kali.		

Fungsi Pengatur Waktu

1. Tekan tombol "KITCHEN TIMER"		
2. Atur waktu alarm sesuai kebutuhan dengan cara menekan angka pada panel, contoh tekan 0-2-3-0 untuk 2 menit 30 detik (pengaturan alarm dapat dilakukan sampai dengan 99 menit 99 detik).		
3. Tekan tombol START/+30SEC. Untuk konfirmasi.		
4. Ketika waktu alarm telah berakhir, indikator jam akan ditunjukkan dan alarm akan berbunyi 5 kali.		

Fungsi Pengecekan

1. Tekan tombol " POWER " pada saat proses memasak; layar display akan menunjukkan level daya selama 3 detik.		
2. Tekan tombol CLOCK pada saat proses memasak, layar display akan menunjukkan level daya yang sedang dipilih selama 3 detik		

Petunjuk Memasak

Prinsip Memasak dengan Tungku Gelombang Mikro

Microwave adalah bentuk gelombang radio frekuensi tinggi yang mirip dengan yang digunakan oleh radio termasuk AM, FM dan CB. Listrik diubah menjadi energi gelombang mikro oleh tabung magnetron. Dari tabung magnetron, energi gelombang mikro ditransmisikan ke peranti dimana gelombang tersebut dipantulkan, ditransmisikan dan diserap oleh makanan.

Pantulan/Refleksi

Gelombang mikro dipantulkan oleh logam seperti bola yang memantul dari dinding. Untuk itu, peralatan logam tidak cocok untuk digunakan dalam microwave. Kombinasi dinding interior statis dan meja putar dari metal atau kipas penggerak memastikan gelombang mikro didistribusikan dengan baik dalam ruang peranti untuk proses memasak.

Transmisi

Gelombang mikro dapat melewati beberapa bahan seperti kertas, kaca dan plastik hal ini mirip dengan sinar matahari yang melewati kaca jendela. Karena bahan-bahan ini tidak menyerap atau memantulkan energi gelombang mikro, bahan-bahan tersebut adalah bahan yang ideal untuk wadah pada saat memasak dengan peranti.

Penyerapan

Selama memasak, gelombang mikro akan diserap oleh makanan. Mereka menembus ke kedalaman sekitar $\frac{3}{4}$ sampai $1\frac{1}{2}$ inci. Energi gelombang mikro mengaktifkan molekul dalam makanan (terutama air, lemak dan gula), dan menghasilkan panas. Prinsip kerjanya mirip seperti jika Anda menggosok kedua tangan Anda bersama-sama, Anda akan merasa panas, panas ini dihasilkan oleh gesekan tangan tersebut. Memasak bagian dalam makanan yang lebih besar dilakukan oleh konduksi panas yang dihasilkan oleh gesekan dan diteruskan ke tengah makanan. Karena konduksi, makanan juga terus melanjutkan proses pemanasan sepanjang *standing time*.

Karakteristik Makanan

Jumlah

Jumlah makanan yang ditempatkan dalam peranti memiliki efek langsung pada waktu memasak. Sejumlah kecil makanan atau cairan membutuhkan waktu memasak lebih cepat dibandingkan jumlah yang lebih besar dari jenis yang sama. Seiring dengan peningkatan kuantitas, konsentrasi menurun.

Ukuran

Jenis masakan dengan potongan kecil membutuhkan waktu memasak lebih cepat daripada masakan dengan potongan yang besar. Untuk mempercepat waktu memasak, potonglah masakan dengan ukuran lebih kecil dari dua inci (5 cm), sehingga microwave dapat menembus ke tengah makanan dari semua sisi. Memasak makanan dengan potongan yang sama dalam ukuran dan bentuk akan menjadikan proses memasak lebih merata.

Bentuk

Banyak makanan yang memiliki bentuk tidak merata, seperti ayam, iga, atau brokoli. Bagian tipis akan matang lebih cepat daripada bagian yang tebal, sedangkan makanan dengan ketebalan yang sama akan matang merata. Untuk mensiasati bentuk yang tidak teratur, tempatkan potongan tipis ke pusat piring dan potongan yang lebih tebal ke arah tepi piring.

Suhu Mulai

makanan beku atau didinginkan membutuhkan waktu lebih lama untuk matang dibandingkan makanan pada suhu kamar.

Tulang dan Lemak

Karena tulang menghantarkan panas, sisi daging pada tulang akan matang lebih dulu, sementara potongan tanpa tulang matang lebih lambat tapi lebih merata. Lemak menarik gelombang mikro. Bagian tengah dari makanan ini dimasak oleh panas konduksi.

Bahan makanan yang lembab

Secara alami makanan basah menyerap gelombang mikro lebih baik daripada yang kering. Namun karena air yang berlebih akan memperlambat proses memasak. Untuk makanan basah jangan menambah terlalu banyak cairan.

Kepadatan

Kepadatan makanan menentukan seberapa mudah gelombang mikro dapat menembus dan seberapa cepat makanan tersebut akan matang. Gelombang mikro akan lebih cepat menembus pada jenis makanan seperti daging sapi cincang atau kentang tumbuk, daripada pada jenis makanan yang padat seperti steak atau kentang utuh.

Makanan dengan membran/kulit

Uap menghasilkan tekanan didalam makanan yang tertutup rapat oleh kulit atau membran. Untuk mencegah terjadinya letupan akibat tekanan uap, tusuk atau belahlah kentang, kuning telur, dan hati ayam sebelum diolah.

Teknik Memasak Dengan Microwave

Pengadukan

Aduk makanan dari luar ke pusat piring, satu atau dua kali selama memasak untuk menyamakan panas dan kecepatan proses memasak. Makanan tidak akan terbakar atau menempel, sehingga tidak perlu terus menerus mengaduk seperti yang Anda lakukan dalam memasak konvensional.

Penyusunan

Aturlah makanan dengan ujung tipis atau halus, seperti paha ayam atau asparagus, dengan bagian tebal atau keras ke arah luar piring. Bagian-bagian yang perlu lebih matang akan menerima lebih banyak energi, sehingga makanan akan masak merata.

Jarak penempatan makanan

Makanan seperti kentang panggang dan cupcakes akan matang lebih merata jika ditempatkan dalam peranti dengan jarak yang sama satu dengan lainnya. Bila mungkin, susun makanan dalam pola melingkar. Demikian pula, ketika menempatkan makanan dalam loyang, susun di sekitar bagian luar dan tidak berjejer. Makanan seharusnya tidak ditumpuk satu sama lain.

Penataan ulang

Atur ulang makanan yang tumpang tindih, seperti ekor dari ikan fillet yang panjang, dari atas ke bawah, dan potongan erat dikemas, seperti bakso, dari luar ke pusat piring.

Standing time

Standing time adalah saat dimana masakan mengalami proses penyebaran panas yang lebih besar dibagian dalam seketika setelah proses memasak selesai, contohnya suhu daging yang akan naik sekitar 5°–8°C (sekitar 9°-15°F) selama *standing time*. Periode ini sangat penting dalam memasak dengan microwave. Gelombang mikro menimbulkan energi panas dilapisan luar makanan, akibat dari konduksi normal, makanan masih tetap mengalami proses pemanasan beberapa menit setelah dikeluarkan dari peranti, biarkan masakan seperti daging panggang, makanan berkuah, kue dan sayuran dalam jumlah besar, menyelesaikan tahap ini agar bagian tengah menjadi matang sepenuhnya, tanpa terlalu matang, kering atau terlalu garing dibagian luar.

Menutup Masakan

Menutup masakan akan membantu mempercepat waktu memasak, menahan kelembaban, membantu membuat masakan lebih empuk, menjamin lebih masak dan mencegah percikan. Penutup *Casserole* atau bungkus plastik digunakan untuk menutup lebih rapat. Buat lubang pelepasan uap disalah satu sisi piring dengan cara sedikit membuka penutup sehingga ada sedikit celah sempit yang akan melepaskan uap yang berlebih. Berbagai tingkat penahanan kelembaban tersebut juga didapat dengan menggunakan penutup untuk penggunaan microwave.

Warna kecoklatan

Microwave memasak beberapa makanan dengan sangat cepat sehingga lemak dan gula dalam makanan tidak sempat sampai pada tahap mengkaramel dan memberikan tampilan "kecoklatan". Beberapa bahan makanan memberikan warna kecoklatan dan tidak berdampak pada kualitas makanan yang dimasak dengan microwave, tetapi dapat menambahkan warna dan rasa. Untuk memberikan warna coklat pada daging dan unggas, gunakan saus yang diencerkan dengan air atau mentega cair, kecap, saus inggris (*Worcestershire*), saus barbekyu atau saus steak, taburan paprika atau campuran saus kering, lapisan *jelly* atau lapisan remah. Berikan hiasan dan topping pada kue dan roti. Taburi kaserol pada akhir memasak dengan keju parut atau remah keju.

Beberapa makanan yang tidak cocok untuk diolah dengan microwave:

- Telur (masih dengan cangkang) dan telur rebus dapat meledak.
- Kulit pancake tidak menjadi garing, tapi cukup baik jika hanya dipanaskan ulang seperti pancake beku yang disiapkan untuk diolah dengan microwave.
- Lemak dalam Wajan dapat terbakar.
- Botol dengan leher sempit dapat pecah jika dipanaskan.
- *Popcorn* hanya diolah menggunakan oven gelombang mikro khusus. Jangan menggunakan minyak kecuali ditentukan oleh produsen, atau memanaskan lebih lama dari yang direkomendasikan. Jangan pernah memanaskan popcorn dalam kantong kertas atau peralatan kaca atau langsung pada nampan kaca.

Cemilan Panas dan Makanan Pembuka

Sajian pembuka sejenis *Hot hors d'oeuvres* dan makanan pembuka lainnya dapat disiapkan dengan cepat dalam peranti. Banyak makanan pembuka dapat dimasak langsung pada piring saji, pastikan piring saji tidak memiliki kandungan logam.

Untuk menghemat waktu siapkan makanan ini sebelumnya, simpan dilemari es atau *freezer*, dan panaskan dalam peranti pada saat akan disajikan. Sepiring makanan pembuka akan memakan waktu beberapa detik saja untuk disajikan atau dipanaskan.

Keju mencair sangat cepat dan akan mengeras jika terlalu matang, maka awasi dengan cermat makanan yang dicampur dengan keju, segera hentikan proses memasak setelah keju mulai menggelembung agar keju tidak menjadi gosong.

Makanan pembuka dengan lapisan luar renyah paling baik jika disiapkan menggunakan oven konvensional. Untuk mempersiapkan makanan pembuka yang dibungkus dengan daging, maka diperlukan proses *precook* untuk daging sebelum digunakan untuk membungkus makanan. Tiram yang dibungkus daging lebih mudah disiapkan menggunakan kompor pemanggang konvensional.

Seafood campur dapat disajikan menggunakan cangkang saji, energi gelombang mikro dapat menembus seafood tanpa memanaskan cangkang. Tidak boleh menggunakan aluminium foil pada cangkang.

Jika menyiapkan biskuit dengan olesan, maka harus diperhatikan agar jangan memasak terlalu matang karena kelembaban yang ditimbulkan dari bahan makanan untuk olesan akan menjadikan biskuit lembek atau melempem. Biskuit yang akan digunakan dengan olesan harus benar-benar garing dan renyah. Panaskan cukup sampai suhu saji.

Waktu yang diperlukan untuk memanaskan semua makanan pembuka akan tergantung pada jumlah makanan, serta jumlah dan jenis hidangan yang dipilih. Ingat makanan akan menjadi sangat panas meskipun jika piring dingin. Campuran keju menahan panas lebih lama ketika dipanaskan dengan energi gelombang mikro.

Daging

Daging panggang, daging potong, hamburger dan daging cincang bisa dimasak dengan tungku gelombang mikro, pada umumnya daging panggang dapat dimasak agak mentah, setengah matang atau sampai benar-benar matang kurang dari satu jam. Untuk potongan daging yang kurang empuk misalnya jenis daging yang digunakan pada masakan seperti rendang, dapat direbus dengan saus atau kuah dagingnya, sampai daging menjadi empuk dan dapat ditusuk dengan garpu. Potongan daging yang keras yang perlu dimasak lambat akan lebih baik menggunakan kompor konvensional atau oven. Potongan daging yang cukup besar, terutama jika bentuknya tidak merata, harus dibalik beberapa kali agar tingkat kematangan merata.

Daging	Level Daya	Lama Memasak (Per Lb)	Standing time	Catatan
Daging Panggang				Balik makanan setelah setengah waktu memasak tercapai.
<i>Rare</i>	80	6 – 8 menit	5 – 7 menit	
<i>Medium</i>	80	8 – 10 menit	10 – 15 menit	
<i>Well</i>	80	10 – 12 menit	10 – 15 menit	
Babi Panggang				Tutup dengan penutup untuk penggunaan microwave, Balik makanan setelah setengah waktu memasak tercapai.
Dengan Tulang	80	12 - 15 menit	10 menit	
Tanpa Tulang	80	16 - 18 menit	10 - 15 menit	
Kambing				Balik makanan setelah setengah waktu memasak tercapai.
Medium dengan Tulang	80	7 - 9 menit	10 - 12 menit	
Well dengan Tulang	80	9 1/2 -11 1/2 men.	10 - 15 menit	
Medium Tanpa Tulang	80	9 - 11 menit	10 - 12 menit	
Well Tanpa Tulang	80	11 - 13 1/2 menit	10 - 15 menit	
<i>Beef Patties</i> (3 1/2 oz)				Balik makanan setelah setengah waktu memasak tercapai.
2 patties	100	2 1/2 - 3 menit	5 - 7 menit	
4 patties	100	3 1/2 - 4 1/2 menit	5 - 7 menit	
<i>Meat Loaf</i>				Tutup dengan penutup untuk penggunaan microwave
(2lbs)	100	15 - 17 menit	10 - 12 menit	
<i>Bacon</i>				Tutup dengan

Daging	Level Daya	Lama Memasak (Per Lb)	Standing time	Catatan
Lembaran (4 strip) (1 lembar; berat: 1 oz, panjang: 11 in.)	100	4 - 5 menit	—	penutup untuk penggunaan microwave
<i>Ham</i>				Tutup dengan penutup untuk penggunaan microwave
Lembaran (tebal 1 in.) 4 lembar	7 1/2 - 8 1/2 menit.	5 - 7 menit		

Unggas/Ayam

Ayam adalah salah satu makanan paling populer dan salah satu kegunaan microwave adalah untuk mengolah makanan dengan bahan daging ayam. Dengan menggunakan peranti kelembutan dan kandungan air daging ayam akan tetap terjaga, namun karena kandungan air tersebut maka hasil olahan daging ayam dengan menggunakan peranti tidak berwarna coklat, warna kecoklatan dan kulit yang renyah hanya akan didapatkan jika kulit bagian luar mengalami proses pengeringan sehingga warnanya menjadi coklat. *Standing time* sangatlah penting pada proses memasak dengan peranti, karena periode ini memungkinkan bagian dalam daging ayam matang sempurna.

Jenis Olahan	Level Daya	Lama Memasak (Per Lb)	Standing time	Catatan
Memanggang				
Ayam Utuh	100	6 – 8 menit	10 – 15 menit	Posisikan bagian dada ayam menghadap atas pemanggang. Biarkan tertutup, sebelum disajikan pada rak
Ayam Potong	100	8 – 7 menit	7 – 10 menit	
Kalkun	80	6 1/2 – 8 menit	7 – 10 menit	Sesekali atur posisi daging selama proses memasak. Tutup dengan penutup untuk penggunaan microwave.
Dada Kalkun	50	10 – 11 menit	5 – 7 menit	

Seafood

Mengolah dengan oven adalah salah satu cara yang paling mudah dan efisien dalam mempersiapkan hidangan ikan dan seafood, dimana proses memasak basah akan dilakukan dengan cepat dengan tingkat keempukan dan kelembutan daging ikan yang tetap terjaga. Untuk menghindari ikan atau seafood menjadi kering dan keras karena terlalu matang, penting untuk mengecek masakan setelah waktu memasak minimum tercapai. Jika bagian luar dari masakan yang berbentuk potongan tipis seperti steak ikan atau ekor lobster telah matang, tapi bagian tengahnya masih terlihat belum begitu matang maka biarkan beberapa menit setelah proses memasak selesai, agar proses pemanasan internal pada tahap *standing time* menyempurnakan fase pematangan makanan.

Jenis Olahan	Level Daya	Lama Memasak	<i>Standing time</i>	Catatan
Ikan utuh (1 lb sampai 1 ½ lbs)	100	6 – 7 menit	5 menit	Balik makanan ditengah waktu memasak
Fillet ikan (1 lb)	100	5 – 6 menit	4 – 5 menit	
Steak ikan ketebalan 1 inci (1 lb)	100	4 – 5 menit	5 – 6 menit	Balik makanan ditengah waktu memasak. Tutup dengan penutup khusus untuk penggunaan microwave
Udang (1 lb)	100	3 – 4 menit	5 menit	Sesekali atur ulang posisi makanan. Tutup dengan penutup khusus untuk penggunaan microwave
Kerang (1 lb)	80	6 – 7 menit	5 menit	

Telur & Keju

Keju

Keju meleleh dengan cepat dan lancar. Ketika menyajikan keju sebagai hidangan pembuka, rasa pada puncaknya ketika disajikan pada suhu kamar. Gunakan tingkat daya rendah untuk leleh. Keju mencairkan terbaik ketika diparut dan dipanaskan dengan susu atau cairan lainnya. Aduk campuran keju beberapa kali bahkan untuk pemanasan.

Telur

Cara mengolah telur dengan peranti berbeda dengan mengolah makanan lainnya. Kandungan lemak yang cukup tinggi dari kuning telur menyerap energi, sehingga bagian kuning telur akan matang lebih cepat dibandingkan putih telurnya. Sangatlah mudah merebus telur menggunakan microwave peranti, tetapi jika Anda ingin kuning telur yang lembut, maka keluarkan telur dari peranti sebelum bagian putih telur benar-benar matang. *Standing time* singkat memungkinkan putih telur matang tanpa membuat kuning telur terlalu matang. Jika Anda menginginkan telur dalam kondisi yang lembut, selalu periksa kondisi telur lebih awal dari waktu memasak yang ditentukan hal ini untuk mencegah telur menjadi keras akibat terlalu matang.

Ketika mengolah adonan yang terbuat dari campuran kuning dan putih telur menggunakan peranti, misal untuk membuat omelet, telur orak-arik atau karamel, hasilnya akan matang lebih merata dan membutuhkan proses pengadukan yang lebih sedikit jika dibandingkan dengan memasak menggunakan cara konvensional. Jangan memasak telur dengan cangkangnya, uap yang terbentuk didalam cangkang akan menghasilkan panas yang berakibat telur meledak.

Telur Orak-Arik

Telur	Mentega	Susu Atau Air	Level Daya 100	Prosedur
2	1 Tbsp	2 Tbsp	1 – 2 menit	Tempatkan mentega dalam mangkuk kecil dan cairkan. Tambahkan telur dan susu, kemudian aduk menggunakan garpu masak. Masak sesuai petunjuk dalam tabel, aduk dua kali. Diamkan, tutup/bungkus sebelum disajikan.
4	1 Tbsp	2 Tbsp	2 – 3 menit	
6	2 Tbsp	4 Tbsp	3 – 4 menit	

Telur Rebus

Telur	Air	Masak Air Dengan Level Daya 100	Masak Telur Dengan Level Daya 80	<i>Standing time</i>	Prosedur
1	1 ½ cups	4 – 6 menit	1 menit	2 menit	Tempat air ke mangkuk sedang. Masak di level <i>High</i> sampai mendidih. Pecahkan telur satu per satu tempatkan di piring terpisah, tusuk/lubangi kuning telur dan masukan telur dengan hati-hati ke dalam air panas, masak sesuai petunjuk dalam tabel.
2	1 ½ cups	4 – 6 menit	1 1/2 – 2 menit	2 menit	
4	2 cups	6 – 7 menit	2 1/2 – 3 menit	2 menit	

Sayuran

Petunjuk Memasak Sayuran

Penelitian mengenai nutrisi makanan mengindikasikan bahwa kandungan vitamin c yang dapat larut dalam air yang terkandung dalam buah dan sayur lebih sedikit yang hilang jika diolah menggunakan microwave dibandingkan jika mengolahnya dengan cara konvensional. Hal ini karena waktu memasak yang lebih pendek dan fakta bahwa air rebusan kurang dibutuhkan saat memanaskan buah-buahan dan sayuran. Bagian terbaiknya adalah warna, tekstur dan rasa dari sayuran tetap segar. Sayuran harus ditutupi dengan penutup untuk penggunaan peranti. Sayuran dimasak di kulit mereka, seperti kentang, oleh karenanya sebelum dimasak kulit sayuran harus diberi lubang/ditusuk agar uap

berlebih yang timbul dibagian dalam sayuran dapat terlepas. Untuk menjamin matang merata, sayuran harus dipotong dalam potongan seragam dan diaduk selama waktu memasak. Selalu tambahkan garam ke dalam air sebelum sayuran dimasukan. Kurangi waktu memasak satu atau dua menit untuk mendapatkan tekstur yang garing-lembut. Tambahkan waktu untuk tekstur yang sangat lembut. Ingatlah untuk memberikan *standing time* dua sampai lima menit setelah memasak, karena seperti yang terjadi pada kebanyakan makanan, sayuran akan melanjutkan proses pemanasan setelah dikeluarkan dari peranti.

Jenis Olahan	Jumlah Air	Masak Dengan Level Daya 100	<i>Standing time</i>	Catatan
Asparagus				Mangkuk sedang. Sese kali diaduk/atur posisi.
Satuan (1 lb)	¼ cup	5 – 6 menit	2 menit	
Potongan (1 lb) ½ cup		5 – 6 menit	2 menit	
<i>Beans</i>				
Buncis segar(1/2 lb)	¼ cup	4 – 5 menit	2 menit	Aduk dua kali.
Buncis beku (1/2 lb)	2 Tbsp	5 ½ - 6 ½ menit	2 menit	Aduk dua kali.
Kacang Polong(2 cangkir)	¼ cup	4 – 5 menit	2 menit	Mangkuk kecil. Aduk dua kali
Brokoli (2 cups)	¼ cup	4 – 5 menit	2 menit	Mangkuk sedang. Atur posisi selama memasak.
Kubis Brussel (1 lb)	¼ cup	6 – 7 ½ menit	2 – 3 menit	Mangkuk sedang. Aduk sekali.
Kol (1 lb)	¼ cup	5 – 6 menit	2 – 5 menit	Atur ulang posisi sekali sewaktu proses memasak.
Kembang Kol (1 buah)	¼ cup	6 – 7 menit	2 – 5 menit	Bungkus dengan penutup untuk penggunaan microwave. Aduk sekali.
Irisan jamur (1/2 lb)	2 Tbsp	3 – 4 menit	2 – 3 menit	Mangkuk kecil. Aduk sekali.

Sup

Dapatkan sup gurih sesuai selera Anda dengan menerapkan teknik dan pengaturan waktu memasak favorit ke peranti Anda.

Jenis Olahan	Power Level	Masak Dengan Level Daya 100	<i>Standing time</i>	Catatan
Makanan Kalengan				
Krim, kacang, atau Jamur (10½ - 11½ oz)				Balik pada saat setengah waktu memasak tercapai. Dibungkus/Tertutup
Dengan Air	100	4 ½ - 5 ½ menit	2 – 3 menit	
Dengan susu	80	5 ½ - 6 ½ menit	2 – 3 menit	
Campuran Sup Kering	100 Lalu	5 ½ - 6 ½ menit	2 – 3 menit	Tambahkan air, tutup. Balik Dua kali.
1 bungkus (10 1/2 oz)	50	3 – 4 menit		
Kaldu (10 ½ oz)	100	4 – 5 menit	2 – 3 menit	Balik dua kali. Dibungkus/Tertutup

Saus

Saus mendidih dengan cepat, terutama yang mengandung susu. Begitu pintu dibuka, memasak berhenti. Jika bahan-bahan tidak diambil langsung dari lemari es, waktu memasak akan lebih kecil dari yang diberikan dalam resep. Aduk saus dengan cepat, setiap 30 detik untuk menghilangkan gumpalan. Pastikan untuk menggunakan wadah dua kali lebih besar dari jumlah cairan untuk mencegah mendidih. Sebuah sendok kayu dapat dibiarkan di piring ketika memasak saus untuk memudahkan pengadukan. Jika saus diaduk perlahan, waktu memasak mungkin memerlukan sekitar 15 detik lebih lama. Jika diinginkan, 1 liter gelas ukur dapat digunakan untuk mempersiapkan beberapa saus.

Saus putih

Jumlah		Mentega	Tepung	Susu	Memasak Butter	Memasak Saus	Catatan
1 cangkir	Encer	1 tbs	1 Tbs	1 cup	30 detik	2 ½ - 3 ½ menit	Masak dengan daya penuh sesuai aturan atau sampai mengental, aduk sekali. Biarkan tertutup sebelum disajikan.
	Sedang	2 Tbs	2 Tbs	1 cup	1 menit	2 ½ - 3 ½ menit	
	Kental	3 Tbs	3 tbs	1 cup	1 menit	3 – 4 menit	

Saus coklat

Jumlah		Lemak Tetesan	Tepung	Cairan	Masak Dengan Level Daya 100	Catatan
1 Cangkir	Encer	1 tbs	1 Tbs	1 cup	2 ½ - 3 ½ menit	Masak dengan daya penuh sesuai aturan atau sampai mengental, aduk sekali. Biarkan tertutup sebelum disajikan.
	Sedang	1 Tbs	1 Tbs	1 cup	3 – 4 menit	
	Kental	1 Tbs	1 tbs	1 cup	3 – 4 menit	

Kaserol

Untuk meratakan panas, casserole perlu sesekali diaduk. Agar tingkat kematangan merata usahakan bahan-bahan yang digunakan memiliki ukuran dan bentuk yang hampir sama. Karena waktu memasak lebih pendek, casserole yang dimasak dengan peranti umumnya membutuhkan sedikit cairan. Casserole dengan saus dan krim keju, atau daging perlu dimasak lambat agar lunak, power level terbaik untuk memasaknya adalah pada level 40. Pada saat memasak casserole favorit, buatlah dua porsi dan bekukan salah satunya untuk diolah dilain waktu. Alasi wadah atau loyang dengan pembungkus untuk penggunaan peranti. Pindahkan makanan yang telah dimasak ke wadah yang telah dialasi dan bekukan. Begitu makanan beku, keluarkan dan bungkus dengan kertas freezer. Pada saatnya jika dibutuhkan makanan bisa dibuka dan ditempatkan kembali ke wadah untuk dicairkan dan dipanaskan.

Campuran Kaserol Kering

Campuran Kaserol Kering bisa dalam bentuk makanan kering yang dibekukan atau makanan yang diuapkan. Periode memasak untuk jenis ini sangat pendek sehingga kemungkinan tidak ada waktu untuk makanan untuk menyerap kelembaban yang cukup dan menyusun kembali makanan. Untuk mempersiapkan jenis ini, rebuslah sejumlah air sesuai yang disarankan pada kemasan. Masukkan mie (Jika disertakan dalam kemasan), tutup dan masak selama kurang lebih 10 menit. Biarkan mie untuk tetap tertutup selama 10 menit selanjutnya, kemudian bilas dengan air hangat dan tiriskan. Selanjutnya ikuti petunjuk pada kemasan untuk mempersiapkan campuran. Panaskan 4-6 menit sebelum disajikan.

Roti Lapis, Termasuk Hamburgers Dan Hot Dogs Petunjuk memanaskan Sandwich

Sandwich sangat cepat panas karena berpori dan memiliki kepadatan yang rendah. Biasanya isi sandwich lebih padat daripada rotinya, jenis isi pada sandwich menentukan waktu pemanasan yang dibutuhkan dan biasanya isi akan terasa lebih panas dibanding rotinya. Pastikan roti tidak terlalu matang karena hal ini akan menyebabkan roti menjadi keras. Jika akan menggunakan daging sebagai isi, maka pilihlah daging dengan irisan yang tipis karena akan lebih cepat panas dan lebih baik dibandingkan daging dengan irisan yang tebal. Irisan daging yang tebal membutuhkan pemanasan lambat agar mendapatkan kematangan yang merata pada daging, sebaliknya hal ini menyebabkan roti menjadi terlalu matang sedangkan daging belum mengalami pemanasan yang cukup. Sandwich dapat ditempatkan pada piring kertas. Lepaskan pembungkus segera setelah dipanaskan. Roti beku yang sudah-matang dapat digunakan untuk sandwich. Namun isinya perlu dicairkan terlebih dahulu. Roti panggang bisa saja untuk sandwich dan cukup dipanaskan saja.

Olahan	Jumlah	Lama Memasak	Catatan
Roti Lapis	1	1 menit	Tempatkan di piring microwave.
	2	1 ½-2menit	
	4	3-4 menit	
Hamburger (4 Oz)	4	1 menit 3-4 menit	Tutup dengan piring microwave.
Hot Dogs	4	1 ½-2menit	Tutup dengan piring microwave.
Sloppy Joes	4	4 menit	Tempatkan di piring microwave.

Pasta & Nasi

Beras berbulir panjang membutuhkan waktu untuk rehidrasi. Memasak dengan microwave membutuhkan waktu sedikit lebih cepat dari cara konvensional. Kelebihan memasak makanan jenis ini menggunakan microwave antara lain nasi tidak menempel atau terbakar, hasil lebih lembut, menghangatkan nasi dan pasta lebih mudah tanpa kehilangan rasa atau teksturnya, tidak memerlukan air tambahan untuk mencegah makanan menempel atau mengering, sehingga tidak ada bahaya nasi dan pasta terlalu matang atau saus menjadi encer.

Jenis Olahan	Air Panas	Garam	Minyak atau Mentega	Level Daya	Lama Memasak	<i>Standing time</i>
Pasta (8 oz)						
Mie Telur	4 cups	1 tsp.	1 Tbsp.	100	6½-7½ menit	2 – 5 menit
Makaroni	4 cups	1 tsp.	1 Tbsp.	100	8 – 10 menit	2 – 5 menit
Spageti	4 cups	1 tsp.	1 Tbsp.	100	8 – 10 menit	2 – 5 menit
Lasagna	4 cups	1 tsp.	1 Tbsp.	100	12 – 14 menit	2 – 5 menit
<i>Beras, Long Grain</i>						
Beras	2 cups	1 tsp.	1 tsp.	100	5 -6 menit	5 – 7 menit
				Lalu		
				80	9½ - 12 menit	
Beras Merah	2 cups	½ tsp.	1 tsp.	100	5 – 6 menit	5 – 7 menit
				Lalu		
				80	22 – 27 menit	

Sereal

Sereal panas (untuk penggunaan microwave) bisa langsung dimasak di mangkuk sereal

Makanan Kemasan

Makanan Beku

Pilihan berbagai macam makanan beku, hidangan khusus dan makan malam yang tersedia di pasaran terus meningkat. Pasar berubah cepat, oleh karena itu tidak mungkin mendaftar makanan dan jenis yang ada dan merekomendasikan prosedur memasak untuk semuanya. Dalam buku ini, kami hanya bisa memberikan arahan umum untuk membantu Anda.

T.V. Dinners (disebut juga frozen dinner, frozen meal, microwave meal, atau makanan siap saji) Untuk mempersiapkan *T.V. Dinners*, ikuti petunjuk pengolahan dengan peranti. Memasak *T.V Dinners* membutuhkan waktu sekitar lima sampai tujuh menit termasuk waktu untuk mencairkan makanan dan proses pemanasan untuk penyajian (tergantung pada jenis makanan).

Biarkan makanan terbungkus diatas piring selama kurang lebih dua menit untuk menyeimbangkan panasnya. Paket makanan yang mengandung kentang tumbuk sedikit sulit dalam penyajiannya terkait dengan kepadatan yang cukup tinggi dari jenis makanan ini, ada baiknya Anda memindahkan setengah dari kentang tumbuk setelah pencairan dimulai, kemudian membaginya menjadi beberapa bagian pada tempat yang terpisah dan mulai memanaskannya. Untuk mendapatkan hasil hidangan yang renyah/garing, lepaskan pembungkus plastik dan panggang menggunakan kompor pemanggang konvensional.

Makanan Beku Sejenis

Makanan ini dapat dibuat secara komersial atau dibekukan di rumah. Tempatkan wadah makanan beku dalam peranti dan panaskan hanya sampai makanan mulai mencair dan bisa diangkat dengan mudah. Pindahkan isinya ke mangkuk atau piring saji dan lanjutkan proses pencairan dan pemanasan. Jangan memanaskan makanan dalam wadah aluminium foil yang dalam. Untuk mendapatkan warna coklat dan rasa renyah pada topping tertentu, gunakan kompor pemanggang konvensional. Pada kondisi ini jangan menggunakan wadah plastik, karena wadah bisa meleleh.

Makanan Beku Dalam Kantong Masak (*Boilable Bags/Cooking Pouches*)

Untuk mempersiapkan makanan ini, sobek kantong masak, bisa dilakukan dengan memotongnya/mengirisnya dengan bentuk menyilang (X) hal ini untuk memudahkan mengeluarkan makanan setelah proses memasak selesai. Tempatkan sisi kantong yang disobek menghadap ke piring saji (pastikan piring tidak mengandung logam). Untuk mengolah sayuran beku dibutuhkan waktu sekitar 8 sampai 9 ½ menit, sedangkan untuk memanaskan makanan selain sayuran membutuhkan waktu sekitar 3 menit. Setelah proses memasak biarkan makanan selama kurang lebih 2 menit didalam kantong masak agar panas dalam makanan merata. Makanan harus dikeluarkan dari kantong dan ditempatkan dalam mangkuk saji berbahan kaca jika akan dihidangkan dengan keju atau saus putih dan diaduk untuk mencegah saus disekitar tepian piring menjadi terlalu matang.

Porsi Saji dari Sisa Hidangan

Makanan yang tidak habis setelah dihidangkan dapat dibekukan dan kemudian dapat dipanaskan setiap saat menggunakan peranti. Pilihlah makanan yang cocok untuk dibekukan dan simpan perpori saji menggunakan piring kertas atau kaca dan pastikan piring tidak mengandung material logam. Bungkus dengan kertas untuk pembekuan dan dianjurkan untuk dibekukan cepat. Pada saat mengatur porsi saji, usahakan untuk memberikan jumlah yang sama dari setiap jenis makanan, hal ini bertujuan agar proses pemanasan merata. Proses pemanasan kentang tumbuk akan lebih cepat jika kentang diratakan tipis dan berlubang dengan diberi sedikit mentega dibagian tengahnya. Untuk mencegah potongan-potongan kecil dari sayuran, jagung, kacang polong dll, menjadi kering selama pemanasan, tata/tumpukan dengan baik disekitar tengah piring.

Makanan Penutup

Selalu ada waktu untuk membuat makanan penutup dengan peranti. Makanan penutupn denga buah memiliki rasa dan tekstur yang sangat segar. Kue yang dipanaskan dengan peranti memiliki tekstur yang lebih lunak jika dibandingkan kue hasil pemanggangan dengan panggangan konvensional. Kulit pia hasil pemanasan menggunakan peranti sangat lembut dan renyah, selain itu *custard* dan puding yang lembut pun mudah untuk disiapkan.

Jenis Olahan	Level Daya	Lama Memasak	<i>Standing time</i>	Catatan
<i>Cake</i> , Bundar (Mixed 9 inch)	100 80	3½ - 5 menit 3½ - 6 menit	2 – 5 menit	Tuang ke dalam piring kue diminyaki dan dilapisi kertas lilin.
<i>Ring</i> atau <i>Angel Food Cake</i>	80	5 ½ - 6 ½ menit	2 – 5 menit	Tutup dengan kertas lilin.
<i>Muffin</i> (6 Buah)	50	4 ½ - 6 ½ menit	2 – 5 menit	Atur ulang sekali.
<i>Custard</i> (6 porsi)	50	10 – 12 menit	2 – 5 menit	Atur ulang sekali.

Memanggang Kue

- Kue kering dapat dibuat menggunakan oven. Mengolesi dan melapisi loyang microwave boleh dilakukan atau tidak.
- Jika Anda ingin hasil yang lebih kecoklatan, tambahkan bahan pewarna makanan pada adonan berwarna merah atau kuning.
- Loyang kue untuk peranti dapat dibuat dengan menutup karton dengan kertas lilin.
- Karena kue yang dipanggang dengan peranti akan mengembang lebih tinggi, maka jangan mengisi nampian kue lebih dari setengah penuh.
- Kurangi penggunaan baking powder dan soda kue kurang lebih seperempatnya dari resep untuk penggunaan oven konvensional.
- Untuk membuat muffin, jangan mengisi cetakan sampai penuh, cukup setengah cetakan muffin yang telah dilapisi kertas kue dengan adonan, hal ini untuk menampung muffin yang mengembang.
- Untuk mendapatkan efek kecoklatan pada roti saat disajikan Anda dapat memanggangnya terlebih dahulu dengan peranti, setelah matang Anda dapat melanjutkan memanggangnya dengan oven konvensional untuk mendapatkan efek kecoklatan sebelum disajikan.
- Panaskan roti sampai pada titik roti terasa hangat saat disentuh. Terlalu panas atau matang akan membuat roti menjadi keras.
- Ketika membuat roti menggunakan ragi dengan tungku gelombang mikro, untuk mendapatkan warna yang lebih kaya pilihlah resep yang menggunakan tepung jagung, tepung gandum, atau tepung gandum hitam.

POUNDS (Lbs)	GRAMS (G)
$\frac{1}{4}$	114
$\frac{1}{2}$	227
$\frac{3}{4}$	341
1	454
2	907
3	1361
4	1814
5	2268
6	2722
7	3175
8	3629
9	4082
10	4536
11	4990

OUNCES (Oz)	GRAMS (G)
1	28
2	67
3	85
4	113
5	142
6	170
7	198
8	227

OUNCES (Oz)	GRAMS (G)
9	255
10	284
11	312
12	340
13	369
14	397
15	425
16	454

1 Cup	4 fluid ounces	120 ml
1 Pint	16 fluid ounces	480 ml
1 Quart	32 fluid ounces	960 ml
1 Gallon	128 fluid ounces	3840 ml

MG 2516, MG 5526 BBBK

Tombol Pemanas Tunggal

Hanya dengan menekan satu tombol, anda dapat memulai memasak dengan mudah. Peranti ini sangat cocok dan cepat untuk memanaskan segelas air, dan lain-lain.

Contoh: Memanaskan segelas susu.

- Letakkan segelas susu ke atas piring berputar dan tutup pintunya.
- Tekan tombol ||Start/Reset||, peranti akan bekerja dengan daya 100% dalam waktu 1 menit.
- Anda akan mendengar suara bel 5 kali pada saat selesai memasak.

Pemanas Tungku Gelombang Mikro

Fungsi ini mempunyai 2 pilihan :

a. Pemanas Cepat Peranti (Daya 100%)

Contoh : Untuk memanaskan makanan dengan Daya 100% dalam waktu 5 menit.

- Atur waktu menjadi —5:00
- Tekan —Start/Reset

b. Pengoperasian Manual Pemanas Tungku Gelombang Mikro

Contoh : Untuk memanaskan makanan dengan Daya 70% dalam waktu 10 menit.

- Tekan tombol —Micro/Grill/Def/Comb||, pilih Daya —70%
- Atur waktu menjadi —10:00
- Tekan —Start/Reset

Ada 5 level daya dan waktu terlama untuk memasak adalah 60 menit.

Tombol Waktu	Daya Tungku Gelombang Mikro	Tampilan
1	100%	P100
2	70%	P70
3	50%	P50
4	30%	P30
5	10%	P10

Pencairan Otomatis Berdasarkan Berat

Pilih beratnya makanan beku, secara otomatis akan membantu anda untuk menyesuaikan level daya dan waktu.

Contoh : Menghangatkan 0.5 kg daging beku.

- Tekan tombol Micro/Grill/DEF/COMBI/ untuk memilih DEF.
- Menentukan berat dengan cara menekan tombol + dan tombol – hingga tampil 0.5.
- Tekan Start/Reset.

PERHATIAN!

Berat daging tidak boleh lebih dari 2 Kg

Menu Otomatis

Anda hanya perlu memilih jenis dan berat makanan, akan membantu Anda secara otomatis menyesuaikan level daya dan waktu.

Contoh : Memasak Otomatis 0.4 kg ikan.

- Memilih program menu dengan cara menekan tombol Auto Menu hingga tampil A-5.
- Menentukan berat dengan menekan tombol + dan tombol – hingga tampil 0.4.
- Tekan Start/Reset.

Berat Waktu	Menu	Nasi (A-1)	Sayuran (A-2)	Daging (A-3)	Mie (A-4)	Ikan (A-5)	Ayam (A-6)
	1		0.1	0.1	0.2	1	0.1
2		0.2	0.2	0.3	2	0.2	0.2
3		0.3	0.3	0.4		0.3	0.3
4		0.4	0.4	0.5		0.4	0.4
5		0.5	0.5	0.6		0.5	0.5
6			0.6	0.8		0.6	0.6
7				1.0		0.8	0.8
8						1.0	1.0

Memanggang

Fungsi ini mempunyai 2 metode, Anda dapat menekan —Micro/Grill/Defrost/Grill/Combi untuk memilih fungsi tersebut: (waktu terlalu lama untuk memasak adalah 60 menit)

- Metode 1 : 85% Grill power, menampilkan G-1
- Metode 2 : 50% Grill power, menampilkan G-2

Contoh : Memasak makanan dengan panggang dalam waktu 20 menit.

- a. Tekan Micro/Grill/Defrost/Combi|| sampai LED menampilkan G-1||
- b. Atur waktu memasak 20:00||
- c. Tekan Start/Reset||

Pada saat memanggang, makanan tidak terkena langsung oleh peranti, panas diradiasikan dari pemanas metal pada sisi atas peranti. Pada saat memanggang, waktu memasak memiliki 2 tahap, pada saat tahap pertama, program akan secara otomatis berhenti dan mengeluarkan suara bel 2 kali, menandakan Anda harus membuka peranti dan membalikkan makanan, tutup pintu setelah membalikkan makanan, tekan tombol Start||, memasak dilanjutkan pada tahap kedua. Jika Anda tidak ingin membalikkan makanan, peranti akan memulai ulang setelah 1 menit berhenti.

Kombinasi Memasak

Oven ini memberikan Anda 2 metode kombinasi memasak :

- a. Pilihan ke 1: Kombinasi memasak (55% microwave + 45% memanggang) Akan tampil —C-1||
- b. Pilihan ke 2: Kombinasi memasak (30% microwave + 70% memanggang) Akan tampil —C-2||

Contoh : Memasak makanan menggunakan pilihan ke 2 untuk 15 menit.

- a. Tekan Micro/Grill/Defrost/Combi|| sampai tampilan menampilkan C-1||
- b. Atur waktu memasak untuk 15:00||
- c. Tekan Start/Reset||

Jam

Peranti memiliki jam digital 24 jam.

Untuk mengatur angka jam seperti berikut, contoh= pukul 4:30 sore:

- a. Tekan Clock/Timer|| tampilan jam akan berkedip,
Atur angka petunjuk jam dengan menekan tombol +|| dan tombol -||.
- b. Tekan Clock/Timer|| lagi, tampilan menit akan berkedip.
Atur angka petunjuk menit dengan menekan tombol +|| dan tombol -||.
- c. Tekan ||Clock/Timer|| lagi dan waktu akan diatur.
- d. Jika Anda ingin mengubah angka waktunya, ulangi prosedur di atas.

Pengatur Waktu

Anda dapat mengatur waktu untuk memulai dan mengakhiri proses memasak sesuai dengan pengaturan.

Jam sudah harus diatur sebelum Anda menggunakan fungsi ini.

Contoh :

Waktu sekarang adalah 16:30 dan Anda ingin memulai memasak pukul 18:15 dengan daya 70% dalam waktu 10 menit.

- a. Tekan Clock/Timer, atur waktu menjadi 18:15 (prosedur yang sama seperti mengatur jam).
- b. Tekan Micro/Grill/Defrost/Combi|| untuk memilih daya 70%.
- c. Atur waktu memasak untuk 10 menit.
- d. Tekan Start/Reset

Jika Anda tidak mengatur daya dan waktu memasak dan langsung menekan tombol Start|| setelah Anda mengatur waktunya, maka microwave akan bekerja sesuai dengan jamnya. Pada pukul 18:25 bel akan berbunyi 5 kali (10 Kali Untuk Model tertentu) dan peranti akan berhenti.

Kunci Pengaman

Untuk mengaktifkan kunci pengaman ini, tekan ||Auto Menu|| dan Clock/Timer|| bersamaan dalam waktu 2 detik. Tekan Auto Menu|| dan Clock/Timer|| bersamaan untuk 2 detik lagi, maka kunci peranti akan terbuka.

Start/Reset

- a. Pada saat beroperasi, tekan tombol Start/Reset||, maka peranti akan berhenti.
- b. Jika program sudah diatur sebelum menekan tombol Start/Reset||, dengan menekan tombol ini maka semua program akan dibatalkan.

MG 2517

Clock Setting

Ketika microwave oven menyala, oven akan menampilkan display "0:00" dan buzzer akan bunyi sekali.

1. Tekan "Kitchen Timer/Clock" dua kali, tampilan jam akan berkedip
2. Tekan " ^ or v " untuk mengatur angka jam. Waktu yang dapat dimasukan 0-23
3. Tekan "Kitchen Timer/Clock" , Tampilan menit akan berkedip
4. Tekan " ^ or v " untuk mengatur angka menit. Waktu yang dapat dimasukan 0-59
5. Tekan "Kitchen Timer/Clock" untuk menyelesaikan atur waktu. ":" akan berkedip dan pengaturan jam selesai

CATATAN

- Jika jam tidak di atur, jam tidak akan berfungsi ketika product di nyalakan.
- Selama proses pengaturan jam, jika Anda menekan " STOP / Clear ", oven akan kembali ke status sebelumnya secara otomatis

Microwave Cooking

1. Tekan tombol "Micro/Grill/Combi." Sekali , dan display akan menampilkan "P100"
2. Tekan beberapa kali "Micro/Grill/Combi." atau tekan " ^ or v " untuk memilih microwave power dari 100% to 10%. "P100", "P80", "P50", "P30", "P10" akan di tampilkan secara berurutan
3. Tekan "Start/+30S/Confirm" untuk konfirmasi
4. Tekan " ^ or v " untuk memilih waktu memasak (pengaturan waktu 0:05 – 95:00)
5. Tekan "Start/+30S/Confirm" untuk memulai masak

CATATAN

Tahapan Langkah untuk mengatur waktu untuk memasak

0 ---- 1 Min	: 5 Detik
1 ---- 5 Min	: 10 Detik
5 ---- 10 Min	: 30 Detik
10 --- 30 Min	: 1 Menit
30 --- 95 Min	: 5 Menit

Microwave Power	100%	80%	50%	30%	10%
Display	P100	P80	P50	P30	P10

Grill or Combi. Cooking

Tekan sekali "Micro/Grill/Combi.", display akan menampilkan "P100", dan tekan beberapa kali "Micro./Grill/Combi." Atau tekan " \wedge or \vee " untuk memilih power yang diinginkan, dan "G" "C-1" or "C-2" akan tampil. Kemudian tekan kembali "Start/+30s/Confirm" untuk memulai masak.

Contoh :

Jika ingin menggunakan 55% microwave power dan 45% grill power (C-1) untuk memasak selama 10 menit, oven dapat di operasikan sebagai berikut :

1. Tekan sekali "Micro./Grill/Combi.", tampilan layar menunjukkan "P100"
2. Tekan terus "Micro./Grill/Combi." Sampai layar menampilkan "C-1"
3. Tekan "Start/+30s/Confirm" untuk konfirmasi
4. Tekan " \wedge or \vee " untuk mengatur waktu memasak hingga oven display menunjukkan "10:00"
5. Tekan "Start/+30s/Confirm" untuk memulai masak.

Instruksi kombinasi power :

Program	Display	Microwave Power	Grill Power
Grill	G	0%	100%
Combi. 1	C-1	55%	45%
Combi. 2	C-2	36%	64%

CATATAN

Jika separuh waktu pemanggangan berlalu, oven berbunyi dua kali, dan ini normal. Untuk mendapatkan efek yang lebih baik dalam memanggang makanan, Anda harus membalik makanan, menutup pintu, lalu tekan "Mulai/+30s/Konfirmasi" untuk melanjutkan memasak. Jika tidak ada operasi, oven akan terus memasak.

Defrost by Weight

1. Tekan sekali "Weight/Time Defrost", tampilan layar akan menunjukkan "dEF1"
2. Tekan " \wedge or \vee " untuk memilih berat makanan. Kisaran berat makanan ialah 100 – 2000g
3. Tekan "Start/+30S/Confirm" untuk memulai defrosting

Multi-Stage Cooking

Dua tahap dapat diatur secara maksimal. Jika satu tahap pencairan, itu harus dimasukkan ke dalam tahap pertama. Buzzer akan berdering sekali setelah setiap tahap dan tahap berikutnya akan dimulai. Catatan: Menu otomatis tidak dapat diatur sebagai salah satu dari multi-tahap.

Contoh:

Jika ingin defrost masakan untuk 5 menit, masak dengan microwave power 80% untuk 7 menit, Langkah – Langkah nya sebagai berikut :

1. Tekan dua kali "Weight/Time Defrost", tampilan layar akan menampilkan "dEF2"
2. Tekan " \wedge or \vee " untuk mengatur waktu defrost selama 5 menit
3. Tekan sekali "Micro./Grill/Combi.", Tampilan layar akan menampilkan "P100"
4. Tekan " \wedge or \vee " untuk memilih microwave power "P80" ditampilkan.
5. Tekan "Start/+30S/Confirm" untuk konfirmasi, tampilan layar akan menampilkan "P80"
6. Tekan " \wedge or \vee " untuk mengatur waktu memasak selama 7 menit.
7. Tekan "Start/+30S/Confirm" untuk memulai masak.

Kitchen Timer

1. Tekan sekali “Kitchen Timer/Clock”, tampilan layar akan menampilkan 00:00
2. Tekan “ ^ or v ” untuk memilih waktu yang tepat (maksimal waktu memasak 95 minutes)
3. Tekan “Start/+30S/Confirm” untuk konfirmasi pengaturan , indicator waktu akan menyala
4. Ketika waktu memasak tercapai, indicator waktu akan padam. Buzzer akan berbunyi 5 kali, jika jam telah di atur (system 24 jam) , tampilan layar akan menampilkan waktu sekarang.


Auto Menu

1. Dalam kondisi waktu tunggu, tekan “ ^ ” untuk memilih menu dari “A-1” ke “A-8”
2. Tekan “Start/+30S/Confirm” untuk memilih menu yang di pilih
3. Tekan “ ^ or v ” untuk memilih berat makanan.
4. Tekan “Start/+30S/Confirm” untuk memulai masak.
5. Setelah proses memasak berakhir, buzzer akan berbunyi 5 kali. tampilan layar akan menampilkan “0:00”. Tetapi jika waktu telah di atur, tampilan layar akan menampilkan waktu sekarang.

The menu chart:

Menu	Weight	Display
A-1 Pizza	200g	200
	400g	400
A-2 Daging	250g	250
	350g	350
	450g	450
A-3 Sayuran	200g	200
	300g	300
	400g	400
A-4 Pasta	50g (with 450ml cold water)	50
	100g (with 800ml cold water)	100
A-5 Kentang	200g	200
	400g	400
	600g	600
A-6 Ikan	250g	250
	350g	350
	450g	450
A-7 Minuman	1 cup (120ml)	1
	2 cups (240ml)	2
	3 cups (360ml)	3
A-8 Popcorn	50g	50
	100g	100

Speedy Cooking

1. Dalam kondisi tunggu, tekan tombol "Start/+30S/Confirm" untuk memasak dengan level power 100% untuk 30 detik. Setiap menekan tombol yang sama dapat meningkatkan 30 detik. Waktu maksimal memasak adalah 95 menit.
2. Selama proses microwave grill, kombinasi memasak dan proses defrost berdasarkan waktu, tekan "Start/+30S/Confirm" untuk meningkatkan waktu memasak.
3. Dalam kondisi tunggu, tekan "  " untuk mengatur waktu memasak microwave power 100%, kemudian tekan "Start/+30S/Confirm" untuk memulai masak.

Catatan : dalam kondisi menu otomatis dan mode defrost berdasarkan berat, waktu memasak tidak dapat di tambah dengan menekan tombol "Start/+30S/Confirm"

Lock Function for Children

Lock :

Dalam waktu tunggu, tekan “Stop/Clear” untuk 3 detik, akan ada bunyi bip Panjang yang menunjukkan memasuki status anak kunci dan waktu saat ini akan menampilkan waktu yang telah di atur, jika tidak layar akan menampilkan “**00:00**”.

Lock Quitting :

Dalam status terkunci, tekan “Stop/Clear” untuk 3 detik, akan ada bunyi bip Panjang yang menandakan kunci telah di lepas.

Inquiring Function

1. Dalam proses memasak dari microwave, grill, dan kombinasi, tekan “Micro./Grill/Combi” kemudian tampilan power akan ditunjukkan untuk 2-3 detik
2. Selama proses memasak, tekan “Kitchen Timer/Clock” untuk memeriksa waktu saat ini, kemudian waktu akan di tampilkan untuk 2-3 detik.
3. During cooking state, press “Kitchen Timer/Clock” to check the current time, then it will be displayed for 2-3 seconds

Specification

1. “Start/+30S/Confirm” harus di tekan untuk melanjutkan proses memasak jika pintu di buka selama memasak.
2. Ketika program memasak sudah di atur, “Start/+30S/Confirm” tidak di tekan dalam waktu 1 menit, waktu sekarang akan di tampilkan dan pengaturan akan dibatalkan.

BAGIAN 5: PERAWATAN

- Sebelum dibersihkan, matikan peranti dan lepaskan steker dari stop kontak.
- Jaga kebersihan dalam peranti. Jika makanan jatuh atau cairan tumpah melekat pada dinding peranti, bersihkan dengan kain basah. Tidak disarankan menggunakan deterjen dan sikat.
- Permukaan luar peranti harus dibersihkan dengan kain basah. Untuk mencegah kerusakan pada bagian di dalam peranti, air tidak boleh masuk ke dalam lubang ventilasi.

- Jangan biarkan panel kontrol menjadi basah. Bersihkan dengan kain yang halus. Jangan menggunakan sabun, deterjen, sikat atau semprotan pembersih untuk panel kontrol.
- Jika uap tertimbun di dalam atau di luar sekitar pintu, bersihkan dengan kain lembut. Hal ini mungkin terjadi ketika peranti dioperasikan di bawah kondisi kelembaban yang tinggi dan tidak menyebabkan kesalahan/kerusakan fungsi.
- Adakalanya penting untuk memindahkan piring untuk dibersihkan. Cuci piring dengan air hangat berbusa atau dengan mesin pencuci piring.
- Cincin pemutar dan dasar kabinet peranti harus dibersihkan secara teratur untuk mencegah suara yang berlebihan. Bersihkan permukaan dasar peranti dengan deterjen yang lembut, air, pembersih kaca dan kain kering. Cincin pemutar harus dicuci dengan air berbusa atau mesin pencuci piring. Uap pada saat memasak terkumpul selama pemakaian berulang tetapi tidak mempengaruhi permukaan dasar atau roda cincin pemutar. Pada saat memindahkan cincin pemutar dari dasar kabinet untuk dibersihkan, pastikan untuk menempatkannya kembali dalam posisi yang benar.
- Hilangkan bau pada peranti Anda dengan mencampur satu gelas air dengan perasan dan kulit sebitir lemon di dalam mangkok peranti. Operasikan peranti selama 5 menit, bersihkan dan keringkan dengan kain lembut.
- Jika memang perlu untuk menukar lampu peranti, hubungi Pusat Layanan MODENA.

Cleaning the Microwave Oven

Pastikan kabel listrik telah tercabut dari sumber listrik

1. Bersihkan ruang oven setelah digunakan dengan kain lembab.
2. Bersihkan aksesoris dengan menggunakan air sabun.
3. Frame pintu, seal, dan part lainnya harus di bersihkan secara hati – hati dengan kain lembab Ketika kotor.
4. Jangan menggunakan pembersih abrasive atau kape untuk membersihkan pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat mengakibatkan kacanya pecah.
5. Tips Pembersihan – untuk mempermudah membersihkan dinding ruang oven : Tempatkan setengah lemon di dalam mangkuk, tambahkan 300ml (½ liter) air dan panaskan dengan daya microwave 100% selama 10 menit. Bersihkan oven menggunakan kain kering yang lembut.

BAGIAN 6: PENYELESAIAN MASALAH

Perhatikan daftar berikut sebelum Anda menelepon Pusat Layanan MODENA. Jika peranti tidak bekerja:

- Periksa bahwa kabel listrik terpasang dengan baik
- Periksa bahwa pintu tertutup rapat.
- Periksa bahwa waktu memasak telah diatur.
- Periksa apakah sekering putus atau sirkuit pemutus arus utama di rumah Anda aktif.
- Pastikan fitur Pengunci tidak aktif.

Jika ada percikan dalam ruang microwave:

Periksa wadah, piring atau peralatan di peranti dan pastikan peralatan bebas dari unsur logam atau pingiran logam.

BAGIAN 7: TINDAKAN PENCEGAHAN

Tindakan-tindakan dasar pencegahan yang harus diperhatikan ketika anda menggunakan peranti ini:

- Bacalah seluruh petunjuk yang ada dengan seksama sebelum mengoperasikannya.
- Pastikan voltase yang tertera pada bagian belakang alat ini sesuai dengan voltase di rumah Anda sebelum Anda menghubungkan alat ini ke sumber listrik.
- Lepaskan steker dari stop kontak sebelum Anda memasang atau melepaskan aksesoris, dan sebelum Anda membersihkan peranti ini. Selalu lepaskan steker dari stop kontak jika Anda telah selesai menggunakannya atau jika tidak sedang digunakan.
- Jangan mengoperasikan peranti ini apabila kabel listrik atau stekernya rusak, tidak berfungsi sebagaimana mestinya, peranti terjatuh atau mengalami kerusakan karena sesuatu hal. Bawalah ke Pusat Layanan MODENA untuk dilakukan pemeriksaan & pengujian, pengaturan kembali fungsi elektrik atau mekanik serta perbaikan seperlunya.
- Untuk mencegah terjadinya resiko tersengat listrik, jangan meletakkan/mencelupkan kabel listrik atau steker ke dalam air atau cairan lainnya.
- Selalu bersihkan peranti ini setelah selesai digunakan dan jangan merendamnya dalam air.
- Penggunaan perlengkapan/peralatan tambahan yang tidak direkomendasi dan

disediakan oleh MODENA dapat menimbulkan terjadinya kebakaran, risiko tersengat listrik/korsleting dan kerusakan pada peranti Anda.

- Jangan gunakan peranti di ruangan yang terbuka.
- Jangan biarkan kabel listrik tergantung atau terletak begitu saja pada sisi meja atau menyentuh permukaan yang panas, termasuk kompor dan sebagainya.

Untuk Menghindari Paparan Berlebihan dari Gelombang Mikro

- Jangan mencoba untuk mengoperasikan peranti ini dengan pintu terbuka. Jika pintu terbuka, proses dapat mengakibatkan paparan membahayakan dari energi gelombang mikro. Adalah penting untuk tidak menghambat atau mengutak-atik bagian pengunci keselamatan.
- Jangan menempatkan benda apapun antara bagian depan dan pintu oven atau membiarkan debu atau sisa pembersih menumpuk pada permukaan segel.
- Jangan mengoperasikan oven jika oven rusak. Hal ini sangat penting bahwa pintu oven tertutup dengan benar dan bahwa tidak ada kerusakan pada (1) pintu (bengkok), (2) engsel dan kait (rusak atau kendur), (3) segel pintu dan permukaan segel.

Oven harus disesuaikan atau diperbaiki oleh petugas servis MODENA.

Petunjuk Penting Penggunaan Secara Umum

Daftar di bawah ini, seperti juga dengan alat – alat elektronik lainnya, mempunyai aturan untuk ditaati sebagai pengamanan untuk menjamin fungsi dari peranti ini :

- Pastikan terdapat piringan kaca, cincin pemutar dan pemutar piringan pada saat penggunaan peranti.
- Dilarang menggunakan peranti untuk hal lainnya selain persiapan makanan, seperti: mengeringkan pakaian, kertas atau barang-barang bukan makanan atau untuk tujuan sterilisasi.
- Dilarang mengoperasikan peranti pada saat kosong, hal ini dapat menyebabkan kerusakan pada peranti. Energi gelombang mikro akan terus memantul dalam peranti jika tidak ada makanan atau air untuk menyerap energi.
- Jika kebakaran terjadi di dalam peranti, sentuh tombol **Stop/Batal** dan biarkan pintu tertutup. Lepaskan kabel daya, atau matikan listrik di bagian sekering atau panel pemutus sirkuit.
- Jangan mencoba untuk mengeringkan pakaian, koran atau bahan lainnya dalam peranti. Karena ada kemungkinan terbakar.
- Jangan menggunakan produk kertas daur ulang. Serbet kertas daur ulang, serbet dan kertas lilin karena kemungkinan mengandung serbuk logam yang dapat menyebabkan percikan api atau terbakar. Produk kertas yang mengandung filamen nilon atau nilon harus dihindari, karena dapat terbakar.

- Beberapa nampan *styrofoam* (seperti yang digunakan untuk membungkus daging) memiliki strip tipis logam yang tertanam di bagian bawah. Ketika dipanaskan dalam microwave, logam dapat membakar dasar peranti atau memicu serbet kertas terbakar.
- Dilarang memasukkan paku, kawat, dll melalui lubang di peranti selama operasi.
- Jangan pernah memasukkan kawat, paku atau benda logam lainnya melalui lubang pada rongga atau lubang atau celah, karena benda-benda tersebut dapat menyebabkan kejutan listrik dan kebocoran microwave.
- Dilarang menggunakan ruang peranti untuk penyimpanan seperti kertas, buku resep masakan, dan lain-lain.
- Dilarang menggunakannya untuk memasak makanan yang berselaput seperti kuning telur, kentang, hati ayam dan lain-lain tanpa terlebih dahulu memotongnya.
- Dilarang melepas/memindahkan bagian-bagian dari peranti, mengutak-atik atau melakukan penyesuaian atau perbaikan ke pintu, panel kontrol atau bagian lain dari peranti. Perbaikan hanya boleh dilakukan oleh petugas servis MODENA.
- Perkakas peranti hanya dapat digunakan sesuai dengan petunjuk penggunaan.
- Dilarang mencoba untuk menggoreng makanan pada peranti.
- Mohon diingat bahwa peranti hanya memanaskan cairan di dalam wadah bukan wadahnya. Oleh karena itu, walaupun wadahnya tidak panas jika dipegang ketika mengeluarkannya dari peranti, tetapi makanan atau cairan di dalamnya tetap panas.
- Selalu melakukan pengetesan suhu pada makanan yang dimasak terutama untuk makanan bayi. Disarankan untuk tidak langsung mengonsumsi makanan/minuman langsung tetapi biarkan dahulu beberapa menit agar panas dapat tersebar secara merata.
- Makanan yang mengandung minyak dan air, harus didiamkan selama 30-60 detik di dalam peranti setelah peranti dimatikan. Hal ini untuk membiarkan pencampurannya dan untuk mencegah buih-buih pada saat sendok diletakkan dimakanan atau minuman atau ketika menambahkan kaldu ke dalamnya.
- Ketika menyiapkan atau memasak makanan/minuman, harap diingat ada beberapa macam makanan seperti puding, selai, daging cincang dimana makanan tersebut mudah panas.
- Pada saat memanaskan makanan yang berminyak dan banyak gula, dilarang menggunakan wadah plastik.
- Perkakas masak dapat menjadi panas karena pemindahan panas dari makanan.
- Jauhkan peralatan elektronik seperti TV, radio, dll dengan tungku gelombang listrik untuk mencegah interferensi atau gangguan.
- Untuk mengurangi resiko terjadinya kebakaran di dalam ruang peranti:
 - Jangan memasak makanan terlalu lama. Hati-hati saat mengoperasikan

peranti jika kertas, plastik atau material yang mudah terbakar diletakkan di dalam peranti sebagai fasilitas memasak.

- Lepaskan tali pengikat dari plastik sebelum menempatkan plastik tersebut di dalam peranti.
- Jika material di dalam peranti terbakar, jaga agar pintu peranti tetap tertutup, matikan peranti pada sakelar di dinding atau matikan daya di sekring atau panel pemutus kontak.

Perkakas

- Dilarang memasak makanan langsung pada piring. Letakkan makanan pada perkakas yang benar sebelum memasukkan ke dalam peranti.
- Wadah metal atau piring dengan pinggiran logam tidak boleh digunakan. Dapat menyebabkan percikan api.
- Tali pengikat berbahan metal tidak boleh digunakan dalam peranti.
- Dilarang menggunakan botol tertutup atau botol dengan leher sempit untuk memasak atau memanaskan karena bisa pecah.
- Jangan menggunakan termometer konvensional dalam peranti. Karena dapat menyebabkan percikan api.
- Lepaskan plastik pembungkus makanan sebelum memasak atau pencairan dalam peranti .
- Perkakas yang dilarang digunakan untuk peranti :
 - Panci metal atau piring dengan pegangan metal.
 - Perkakas dengan aksesoris metal.
 - Dilarang membungkus makanan dengan plastik.
 - Dilarang menggunakan piring melamin karena material tersebut mengandung bahan yang dapat menyerap energi dari peranti dan dapat menyebabkan pecahnya piring tersebut serta mem-perlambat proses pemasakan.

Material yang dapat di digunakan di dalam microwave oven

Utensils	Catatan
Browning Dish	Bagian bawah piring harus setidaknya 3/16 inci (5mm) di atas meja putar. Penggunaan yang salah dapat menyebabkan meja putar pecah.
Dinnerware	Hanya aman untuk microwave.. Jangan gunakan piring yang retak atau terkelupas.
Glass jars	Selalu lepaskan tutup toples . Gunakan hanya untuk memanaskan makanan sampai hangat saja. Sebagian besar stoples kaca tidak tahan panas dan bisa pecah.
Glassware	Hanya peralatan gelas oven tahan panas. Pastikan tidak ada kandungan logam. Jangan gunakan piring yang retak atau terkelupas.
Oven cooking bags	Jangan tutup dengan ties logam. Buat celah untuk memungkinkan uap keluar.
Paper plates and cups	Gunakan hanya untuk memasak/pemanasan jangka pendek. Jangan tinggalkan oven tanpa pengawasan saat memasak.
Paper towels	Gunakan untuk menutupi makanan untuk memanaskan kembali dan menyerap lemak. Gunakan dengan pengawasan hanya untuk memasak jangka pendek.
Parchment paper	Gunakan sebagai penutup untuk mencegah percikan atau pembungkus untuk mengukus.
Plastic	Hanya aman untuk microwave. Harus diberi label "Aman untuk Microwave". Beberapa wadah plastik melunak, karena makanan di dalamnya menjadi panas. "Kantong untuk merebus" dan kantong plastik tertutup rapat harus dibelah, ditusuk, atau dilubangi sesuai petunjuk dalam kemasan.

Makanan

- Jangan menggunakan peranti untuk mengolah makanan kaleng dengan kalengnya. Karena makanan dapat rusak dan berbahaya untuk dikonsumsi.
- Waktu memasak yang diberikan dalam buku memasak merupakan perkiraan. Beberapa faktor mungkin mempengaruhi lamanya waktu memasak mulai suhu, volume, ukuran dan bentuk makanan dan peralatan yang digunakan. Saat Anda terbiasa menggunakan peranti, Anda akan terbiasa dan mampu untuk menyesuaikan faktor-faktor tersebut.
- Lebih baik masakan kurang matang daripada terlalu matang. Makanan yang

tidak terlalu matang, selalu dapat dikembalikan ke peranti untuk dimasak lebih lanjut. Jika makanan terlalu matang, tidak ada yang bisa dilakukan lagi. Selalu mulai dengan waktu masakan minimum.

- Makanan dalam jumlah kecil atau memiliki tingkat kelembaban rendah dapat terbakar dan kering, jika dimasak terlalu lama.
- Jangan merebus telur dalam cangkangnya. Tekanan dapat tertumpuk dalam cangkang dan telur dapat meledak.
- Kentang, apel, kuning telur, labu utuh dan sosis adalah beberapa contoh makanan dengan kulit tidak berpori. Kulit harus ditusuk/dilubangi sebelum dimasak untuk mencegahnya meledak.
- *Popcorn* hanya diolah menggunakan microwave khusus. Jangan menggunakan minyak kecuali ditentukan oleh produsen, atau memanaskan lebih lama dari yang direkomendasikan. Jangan pernah memanaskan popcorn dalam kantong kertas atau peralatan kaca atau langsung pada nampan kaca.
- Jangan menggoreng lemak dalam microwave. Jangan menggunakan serbet kertas untuk menutup makanan karena bisa terbakar.
- Cairan yang dipanaskan dapat meluap jika tidak dicampur atau tanpa pengadukan terlebih dahulu.

BAGIAN 8: SPESIFIKASI

Model	MG 3116	MG 2516	MG 2517
Jenis	Microwave Grill	Microwave Grill	Microwave Grill
Cara pemasangan	Freestanding / Built In	Freestanding / Built In	Built In
Inverter	No	No	No
Kapasitas oven (liter)	31	25	25
Jumlah tingkatan Power	10	5	5
Pemanggang listrik	Ya	Ya	Ya
Warna kabinet luar	Silver (V)	Silver (V)	Putih
Warna kabinet dalam oven	Pyrographite (G)	Pyrographite (G)	Stainless Steel
Warna pintu penutup	Hitam + Stainless	Hitam + Stainless	Putih
Timer Tombol	Ya	Ya	Ya
Piring berputar Lampu oven	Tombol Tekan	Tombol Tekan	Tombol Tekan
Kunci pengaman untuk anak	Ya	Ya	Ya
Program Defrosting	Ya	Ya	Ya
Daya keluaran microwave (watt)	900	900	900
Daya keluaran pemanggang (watt)	1200	1200	1000
Daya masukan (watt)	1450	1450	1450
Dimensi (P x L x T) mm	520 x 430 x 300	510 x 390 x 300	595 x 401 x 388
Berat (kg)	16	15	19.5

Untuk meningkatkan kualitas produk, desain dan spesifikasi diatas dapat berubah setiap saat tanpa pemberitahuan. Gambar pada buku ini bersifat skematis dan bisa saja tidak tepat sama dengan produk aktual. Nilai yang tercantum pada label atau dalam dokumentasi yang menyertainya diperoleh di laboratorium sesuai dengan standar yang relevan. Nilai-nilai dapat bervariasi tergantung pada kondisi operasional dan lingkungan dari peranti.

Model	MG 5536 BBBK	MG 5526 BBBK
Jenis	Microwave Grill	Microwave Grill
Cara pemasangan	Freestanding / Built In	Freestanding / Built In
Inverter	Yes	Yes
Kapasitas oven (liter)	31	25
Jumlah tingkatan Power	10	5
Pemanggang listrik	Ya	Ya
Warna kabinet luar	Silver (V)	Silver (V)
Warna kabinet dalam oven	Pyrographite (G)	Pyrographite (G)
Warna pintu penutup	Hitam + Stainless	Hitam + Stainless
Timer Tombol	Ya	Ya
Piring berputar Lampu oven	Tombol Tekan	Tombol Tekan
Kunci pengaman untuk anak	Ya	Ya
Program Defrosting	Ya	Ya
Daya keluaran microwave (watt)	900	900
Daya keluaran pemanggang (watt)	1200	1200
Daya masukan (watt)	1450	1450
Dimensi (P x L x T) mm	520 x 430 x 300	510 x 390 x 300
Berat (kg)	16	15

Untuk meningkatkan kualitas produk, desain dan spesifikasi diatas dapat berubah setiap saat tanpa pemberitahuan. Gambar pada buku ini bersifat skematis dan bisa saja tidak tepat sama dengan produk aktual. Nilai yang tercantum pada label atau dalam dokumentasi yang menyertainya diperoleh di laboratorium sesuai dengan standar yang relevan. Nilai-nilai dapat bervariasi tergantung pada kondisi operasional dan lingkungan dari peranti.



PT MODENA CENTRO INDONESIA
Jl. Industri Raya I Blok D-8, Jatiuwung, Tangerang 15135