

Nomor:

MODENA

Buku Petunjuk Penggunaan Tungku Gelombang Mikro

MV 5536 CBBK

DAFTAR ISI

Bagian 1: Petunjuk Keselamatan	3
Petunjuk Penting untuk Penggunaan Umum	5
Perkakas	7
Makanan	8
Bagian 2: Nama-nama Bagian	9
Bagian 3: Pemasangan	10
Bagian 4: Cara Penggunaan	12
Tombol Pemanas Tunggal	12
Pemanas Tungku Gelombang Mikro	12
Pencairan Otomatis Berdasarkan Berat	13
Menu Otomatis	13
Prinsip Memasak dengan Tungku Gelombang Mikro	16
Karakteristik Makanan	17
Teknik Memasak dengan Tungku Gelombang Mikro	19
Petunjuk Memasak	21
MG 2516	35
Bagian 5: Perawatan	39
Bagian 6: Penyelesaian Masalah	40
Bagian 7: Tindakan Pencegahan	41
Bagian 8: Spesifikasi	43

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

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

Untuk mengurangi risiko luka bakar, kejutan listrik, kebakaran, cedera pada orang, atau paparan energi gelombang mikro yang berlebihan

1. Alat ini harus dibumikan. Hubungkan hanya ke stop kontak yang sudah dibumikan dengan benar.
2. Alat ini harus digrounding. Dalam hal terjadi arus pendek listrik, grounding mengurangi risiko sengatan listrik dengan menyediakan sebuah kabel pelepasan untuk arus listrik. Alat ini dilengkapi dengan kabel yang memiliki kawat grounding dengan steker grounding. Steker harus dimasukkan ke outlet yang terpasang dan sudah diground.

PERINGATAN

- Penggunaan yang tidak benar dari steker pembumian dapat mengakibatkan risiko sengatan listrik. Konsultasikan dengan teknisi listrik atau layanan personil jika instruksi pembumian tidak sepenuhnya dipahami, atau jika ada keraguan apakah alat sudah dibumikan 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

3. 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 tungku gelombang mikro ini.
4. 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 tungku gelombang mikro dirancang khusus untuk memanaskan, memasak atau mengeringkan makanan. Peranti tidak dirancang untuk industri atau penggunaan laboratorium.
5. Seperti peralatan elektronik lainnya, pengawasan yang ketat diperlukan bila digunakan oleh anak- anak.

6. Ketika peranti dioperasikan dengan mode kombinasi, penggunaan tungku gelombang mikro oleh anak-anak harus di bawah pengawasan orang tua.
7. Ketika pintu atau segel pintu rusak, tungku gelombang mikro ini tidak boleh digunakan sampai diperbaiki terlebih dahulu oleh teknisi MODENA.
8. Tidak disarankan selain teknisi MODENA yang memperbaiki tungku gelombang mikro karena sangat beresiko.
9. Cairan dan makanan tidak boleh dipanaskan dalam keadaan masih tertutup karena dapat menyebabkan ledakan.
10. Tungku gelombang mikro 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 tungku gelombang mikro, dilarang menghalangi sirkulasi udara.
11. Hanya perkakas yang cocok yang dapat digunakan untuk tungku gelombang mikro ini.
12. Pada saat memanaskan makanan di dalam plastik atau wadah kertas, perhatikan tungku gelombang mikro karena ada kemungkinan kontak.
13. Jika timbul bau tidak normal, matikan atau lepaskan plug dan perhatikan pintu tetap tertutup untuk menahan api.
14. Penempatan botol dan makanan bayi harus diaduk dan temperature harus dicek sebelum dikonsumsi oleh bayi.
15. Pada saat membersihkan permukaan pintu, engsel pintu, ruang tungku gelombang mikro, hanya dapat menggunakan sabun lembut, tidak kasar atau detergen dengan spon atau kain lembut.
16. Kondisi tungku gelombang mikro yang tidak bersih dapat menimbulkan pembuihan di permukaan yang dapat merusak dan mempengaruhi ketahanan peranti serta sangat beresiko.
17. Pastikan pintu microwave dalam keadaan tertutup jika Anda telah selesai menggunakannya dan jika tidak sedang digunakan.
18. Jangan menutup atau memblokir setiap lubang udara pada alat ini.
19. Untuk membersihkan bagian luar pintu gunakan sabun lembut non abrasive yang diaplikasikan pada spon yang lembut.
20. Jangan menggunakan tungku gelombang mikro 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.
21. Jaga penutup pandu gelombang bersih setiap saat. Lap bagian dalam tungku gelombang mikro dengan kain lembut yang lembab setiap kali selesai digunakan. Jangan membiarkan sisa minyak atau lemak ada di dalam ruang

tungku gelombang mikro, karena bisa mengalami pemanasan, berasap bahkan terbakar ketika menggunakan tungku gelombang mikro.

22. 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. Ini dapat mengakibatkan air terasa sangat panas secara tiba-tiba pada saat sendok dan peralatan lainnya dimasukkan kedalam cairan. Untuk mengurangi risiko cedera:
- Jangan memanaskan cairan terlalu lama.
 - Aduk cairan sebelum dan setengah 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

Petunjuk Penting untuk Penggunaan secara Umum

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

- Pastikan terdapat piring, cincin pemutar dan pemutar piring pada saat penggunaan tungku gelombang mikro.
- Dilarang menggunakan tungku gelombang mikro untuk hal lainnya selain persiapan makanan, seperti : mengeringkan pakaian, kertas atau barang-barang bukan makanan atau untuk tujuan sterilisasi.
- Dilarang mengoperasikan tungku gelombang mikro pada saat kosong, hal ini dapat menyebabkan kerusakan pada tungku gelombang mikro. Energi gelombang mikro akan terus memantul dalam tungku gelombang mikro jika tidak ada makanan atau air untuk menyerap energi.
- Jika kebakaran terjadi di dalam tungku gelombang mikro, sentuh tombol Stop / Batal dan BIARKAN PINTU TERTUTUP. Lepaskan kabel daya, atau matikan listrik di bagian sekring atau panel pemutus sirkuit.
- Jangan mencoba untuk mengeringkan pakaian, koran atau bahan lainnya dalam tungku gelombang mikro . 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 tungku gelombang mikro 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 tungku gelombang mikro 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 part-part dari tungku gelombang mikro , mengutak-atik atau melakukan penyesuaian atau perbaikan ke pintu, panel kontrol atau bagian lain dari tungku gelombang mikro . Perbaikan hanya boleh dilakukan oleh petugas servis MODENA.
- Perkakas tungku gelombang mikro hanya dapat digunakan sesuai dengan petunjuk penggunaan.
- Dilarang mencoba untuk menggoreng makanan pada tungku gelombang mikro.
- Mohon diingat bahwa tungku gelombang mikro hanya memanaskan cairan di dalam kontainer bukan kontainernya. Oleh karena itu, walaupun kontainernya tidak panas jika dipegang ketika mengeluarkannya dari tungku gelombang mikro, tetapi makanan atau cairan di dalamnya tetap panas.
- Selalu melakukan pengetesan temperature pada makanan yang dimasak terutama untuk makanan bayi. Disarankan untuk tidak langsung mengkonsumsi 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 tungku gelombang mikro setelah tungku gelombang mikro 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 pudding, selai, daging cincang dimana makanan tersebut mudah panas.
- Pada saat memanaskan makanan yang berminyak dan banyak gula, dilarang menggunakan kontainer plastik.

- Perkakas masak dapat menjadi panas karena pemindahan panas dari makanan.
- Jauhkan peralatan elektronik seperti TV, radio, dll dengan microwave untuk mencegah interferensi atau gangguan.
- Untuk mengurangi resiko terjadinya kebakaran di dalam ruang tungku gelombang mikro:
 1. Jangan memasak makanan terlalu lama. Hati – hati saat mengoperasikan tungku gelombang mikro jika kertas, plastik atau material yang mudah terbakar diletakkan di dalam tungku gelombang mikro sebagai fasilitas memasak.
 2. Lepaskan tali pengikat dari plastik sebelum menempatkan plastik tersebut di dalam tungku gelombang mikro.
 3. Jika material di dalam tungku gelombang mikro terbakar, jaga agar pintu tungku gelombang mikro tetap tertutup, matikan tungku gelombang mikro pada switch di dinding atau matikan power di sekring atau panel pemutus kontak.

Perkakas:

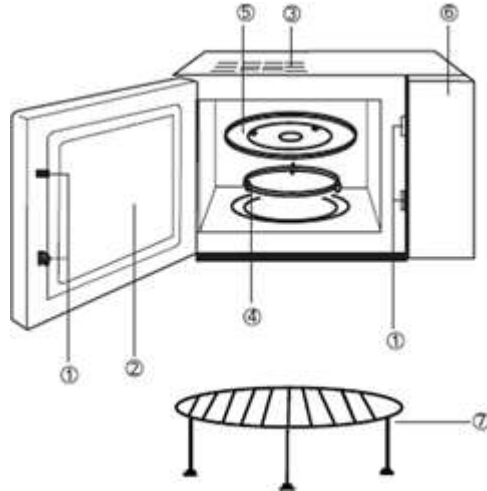
1. Dilarang memasak makanan langsung pada piring. Letakkan makanan pada wadah yang benar sebelum memasukkan ke dalam tungku gelombang mikro.
2. Wadah metal atau piring dengan trim logam tidak boleh digunakan. Percikan api mungkin terjadi.
3. Tali pengikat berbahan metal tidak dapat digunakan dalam tungku gelombang mikro.
4. Dilarang menggunakan botol tertutup atau botol dengan leher sempit untuk memasak atau memanaskan karena bisa pecah.
5. Jangan menggunakan TERMOMETER KONVENSIONAL dalam tungku gelombang mikro. Karena dapat menyebabkan percikan api.
6. Lepaskan plastik pembungkus makanan sebelum memasak atau pencairan dalam tungku gelombang mikro .
7. Perkakas yang dilarang digunakan untuk tungku gelombang mikro:
 - 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 tungku gelombang mikro dan dapat menyebabkan pecahnya piring tersebut serta memperlambat proses pemasakan.

Makanan

1. Jangan menggunakan tungku gelombang mikro untuk mengolah makanan kaleng dengan kalengnya. Karena makanan dapat rusak dan berbahaya untuk dikonsumsi.
2. Waktu memasak yang diberikan dalam buku memasak merupakan perkiraan. Beberapa faktor mungkin mempengaruhi lamanya waktu memasak mulai temperatur, volume, ukuran dan bentuk makanan dan peralatan yang digunakan. Saat Anda terbiasa menggunakan tungku gelombang mikro, Anda akan terbiasa dan mampu untuk menyesuaikan faktor-faktor tersebut.
3. Lebih baik masakan kurang matang daripada terlalu matang. Makanan yang tidak terlalu matang, selalu dapat dikembalikan ke tungku gelombang mikro untuk dimasak lebih lanjut. Jika makanan terlalu matang, tidak ada yang bisa dilakukan lagi. Selalu mulai dengan waktu masakan minimum.
4. Makanan dalam jumlah kecil atau memiliki tingkat kelembaban rendah dapat terbakar, kering, jika dimasak terlalu lama.
5. Jangan merebus telur dalam cangkangnya. Tekanan dapat menumpuk dalam cangkang dan telur dapat meledak.
6. Kentang, apel, kuning telur, acorn squash (labu) utuh dan sosis adalah beberapa contoh makanan dengan kulit tidak berpori. Kulit harus ditusuk/dilubangi sebelum dimasak untuk mencegahnya meledak.
7. 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.
8. 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.

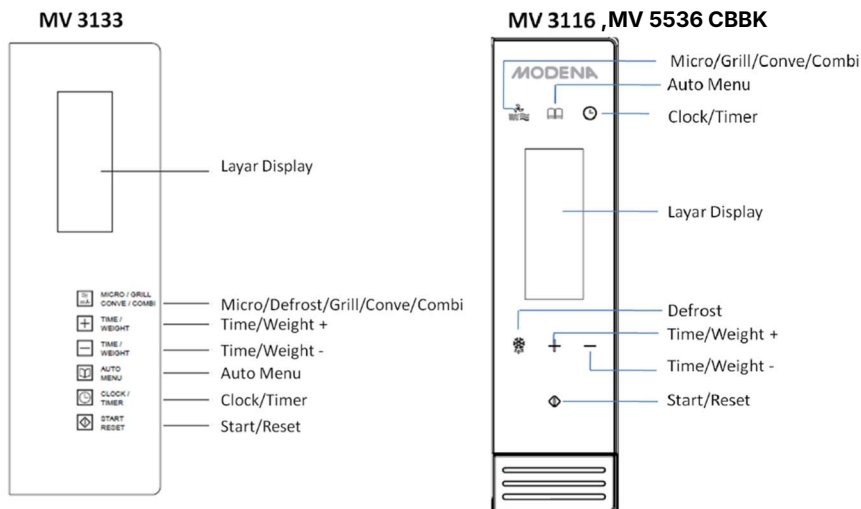
BAGIAN 2: NAMA-NAMA BAGIAN



1. Pintu dengan Sistem Pengaman
2. Kaca Oven
3. Ventilasi Udara
4. Cincin Pemutar
5. Baki Kaca
6. Panel Kontrol
7. Rak Pemanggang

PERINGATAN!

Gunakan sabun khusus untuk mencuci di mesin pencuci piring.



BAGIAN 3: PEMASANGAN

1. Pastikan seluruh material di dalam karton dikeluarkan dari dalam kemasan.
2. Periksa tungku gelombang mikro setelah dikeluarkan seperti :
 - Pintu yang tidak rata
 - Pintu yang rusak
 - Kerusakan di kaca pintu
 - Kerusakan di dalam kabinet

Apabila ditemukan salah satu kerusakan tersebut, tungku gelombang mikro jangan digunakan.

3. Tungku gelombang mikro memiliki berat kurang lebih 16 kg, harus diletakkan di atas permukaan yang rata dan cukup kuat untuk menopangnya.
4. Peranti harus diletakkan jauh dari uap dan suhu yang tinggi.
5. Jangan meletakkan benda apapun di atas tungku gelombang mikro.
6. Pada penggunaan secara freestanding, berikan jarak paling sedikit 10 cm dari belakang, 8 cm dari kedua sisi tembok dan 15 cm dari bagian atas untuk memastikan ventilasi yang benar.
7. Pada penggunaan secara built-in (ditanam), sesuaikan jarak dengan mengikuti instalasi frame yang sesuai.
8. Jangan memindahkan pemutar piring.

9. Seperti peralatan listrik yang lainnya, diperlukan pengawasan yang ketat jika digunakan oleh anak-anak

PERHATIAN

- Sumber listrik harus diletakkan di tempat yang mudah untuk dijangkau dengan kabel power.
- Tungku gelombang mikro (microwave oven) ini memerlukan 1.5 KVA untuk inputnya.
- Konsultasikan dengan teknisi untuk pemasangannya.
- Tungku gelombang mikro ini dilindungi oleh fuse 10 A 250V

CATATAN

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

Hijau dan Kuning : Penumbumian

Biru : Netral

Coklat : Live

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

- Kabel warna hijau dan kuning harus dihubungkan ke terminal pada steker dimana ada tanda huruf –E1 atau simbol penumbumian berwarna hijau dan kuning.
- Kabel biru harus dihubungkan ke terminal pada steker dimana ada tanda huruf –N1 atau warna hitam.
- Kabel coklat harus dihubungkan ke terminal pada steker dimana ada tanda huruf –L1 atau warna merah.

BAGIAN 4: CARA PENGGUNAAN

Tombol Pemanas Tunggal

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

Contoh: Memanaskan segelas susu.

1. Letakkan segelas susu ke atas piring berputar dan tutup pintunya.
2. Tekan tombol [Start/Reset], *Microwave* akan bekerja dengan kekuatan 100% dalam 1 menit.
3. Anda akan mendengar 5 kali bunyi *bip* pada saat selesai memasak.

Pemanas Tungku Gelombang Mikro

Fungsi ini mempunyai 2 pilihan:

1. Pemanas cepat Tungku gelombang mikro (kekuatan 100%) Contoh: Untuk memanaskan makanan dengan kekuatan 100% dalam waktu 5 menit.

- a. Atur waktu menjadi -5:00
- b. Tekan [Start/Reset]

2. Operasi manual pemanas Tungku gelombang mikro

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

- a. Tekan tombol –Micro/Grill, pilih kekuatan -70%.
- b. Atur waktu menjadi -10:00
- c. Tekan [Start/Reset]

Ada 5 level kekuatan dan waktu terlama untuk memasak adalah 60 menit

Tombol Waktu	Kekuatan Microwave	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 kekuatan dan waktu.

Contoh: Menghangatkan 0.5 kg daging beku.

- MV 3116, MV 5536 CBBK: Tekan tombol defrost, hingga tampil |DEF|
MV 3133: Tekan “Micro/Defrost/Grill/Conve” untuk memilih “DEF”.
- Masukkan berat dengan cara menekan tombol “Time/Weight+” dan tombol “Time/Weight-”
- Tekan |Start/Reset|

Berat dari makanan beku harus kurang dari 2kg.

Menu Otomatis

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

Contoh: Auto Cooking 0.4 kg ikan

- Memilih program menu dengan cara menekan tombol |Auto Menu| hingga tampil |A-5|
- Menentukan berat dengan menekan tombol “Time/Weight+” dan tombol “Time/Weight-”, hingga tampil -0,4|
- Tekan -Start/Reset|

Menu Berat Waktu	Memanaskan (A-1)	Kentang (A-2)	Daging (A-3)	Pizza (A-4)	Ikan (A-5)	Ayam (A-6)
1	0.10	0.20	0.10	0.10	0.10	0.20
2	0.15	0.30	0.20	0.20	0.20	0.40
3	0.20	0.40	0.30	0.25	0.30	0.60
4	0.25	0.50	0.40	0.30	0.40	0.80
5	0.30	0.60	0.50	0.35	0.50	1.00
6	0.35	0.70	0.60	0.40	0.60	1.20
7	0.40	0.90	0.80	0.45	0.70	1.40
8	0.45	1.10	1.00	0.50	0.80	1.60
9	0.50	1.30	1.30	0.55	0.90	1.80
10	0.60	1.50	1.50	0.60	1.00	2.00

Grill

Anda dapat menekan –Micro/Grill untuk memilih fungsi tersebut: (Waktu terlalu lama untuk memasak adalah 60 menit)

Contoh: Memasak makanan dengan grill dalam waktu 20 menit.

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

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

Kombinasi memasak

Oven ini memberikan Anda 2 metode kombinasi memasak

Pilihan ke 1 : Kombinasi memasak Convection + Microwave (230° C convection + 40% microwave) akan tampil – C-1|

Kombinasi ini ideal untuk memanggang dan membuat kue (roti), dll.

Pilihan ke 2 : Kombinasi memasak Grill + Convection (50% memanggang + 230° C convection) akan tampil –C-2|

Kombinasi ini ideal membuat kue kering atau mengeringkan dengan cepat, dll.

Pilihan ke 3 : Kombinasi memasak Grill + Microwave (45% memanggang + 55% microwave) akan tampil –C-3|

Kombinasi ini ideal memanggang cepat, dll.

Contoh: Memasak makanan menggunakan pilihan ke 3 untuk 30 menit

- a. Tekan –Micro/Grill sampai tampilan menampilkan –C-3|
- b. Atur waktu memasak untuk -30:00|
- c. Tekan –Start/Reset|

Memasak dengan fungsi Convection

Tungku gelombang mikro ini dapat dioperasikan dengan fungsi convection dan dapat deprogram sesuai keinginan dengan menyesuaikan suhu untuk memanaskan. Pengaturan suhu akan mencapai 230° C, Anda dapat menekan tombol —Micro/Grill untuk mengatur suhu yang berbeda.

a. Fungsi pemanasan ulang (menghangatkan)

Contoh: Mengatur oven untuk memanaskan hingga 200° C.

1. Tekan tombol —Micro/Grill untuk memilih suhu 200° C.
2. Tekan —Start/reset
3. Pemanasan akan sempurna ketika pengaturan suhu oven telah terbaca. Lama waktu pemanasan akan menjadi 30 menit

b. Fungsi Convection

Contoh: Mengatur memasak convection selama 20 menit dengan suhu 200° C

1. Tekan tombol —Micro/Grill untuk memilih fungsi Convection dan memilih suhu 200° C
2. Atur waktu memasak untuk —20:00
3. Tekan —Start/reset

Jam

Tungku gelombang mikro memiliki 24 jam waktu digital. Untuk mengatur angka jam seperti berikut, contoh: 16:30 sore :

1. Tekan —Clock/Timer tampilan jam akan berkedip, atur angka petunjuk jam dengan menekan tombol "Time/Weight+" and "Time/Weight-".
2. Tekan —Clock/Timer lagi, tampilan menit akan berkedip, atur angka petunjuk menit dengan menekan tombol "Time/Weight+" and "Time/Weight-".
3. Tekan ||Clock/Timer lagi dan waktu akan teratur
4. Jika Anda ingin merubah angka waktunya, ulangi prosedur di atas.

Waktu

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

Jam sudah harus teratur sebelum Anda menggunakan fungsi ini.

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

1. Tekan —Clock/Timer||, atur waktu menjadi —18:15|| (prosedur yang sama seperti mengatur jam).
2. Tekan —Micro/Grill|| untuk memilih kekuatan 70%.
3. Atur waktu memasak untuk 10 menit.
4. Tekan —Start/Reset||.

Jika Anda tidak mengatur kekuatan dan waktu memasak dan langsung menekan tombol —Start|| setelah Anda mengatur waktunya, maka microwave akan bekerja sesuai dengan jamnya. Pada pukul 18:25 Buzzer akan berbunyi 10 kali dan peranti akan berhenti.

Pengunci Tombol

Untuk mengaktifkan pengunci tombol ini, tekan ||Auto Menu|| dan —Clock/Timer|| bersamaan dalam waktu 2 detik. Tekan —Auto Menu|| dan —Clock/Timer|| bersamaan untuk 2 detik lagi, maka peranti tidak terkunci.

Start/Reset

1. Pada saat beroperasi, tekan tombol —Start/Reset||, maka peranti akan berhenti.
2. Jika program sudah diatur sebelum menekan tombol —Start/Reset||, tekan tombol ini maka semua program akan dibatalkan.

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 Tungku Gelombang Mikro

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 potongkan 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.

Petunjuk Memasak

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.

Makanan laut campur dapat disajikan menggunakan cangkang saji, energi gelombang mikro dapat menembus makanan laut 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	

Daging	Level Daya	Lama Memasak (Per Lb)	Standing time	Catatan
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 (3 1/2 oz)</i>				
2 patties	100	2 1/2 - 3 menit	5 - 7 menit	Balik makanan setelah setengah waktu memasak tercapai.
4 patties	100	3 1/2 - 4 1/2 menit	5 - 7 menit	
<i>Meat Loaf</i>				
(2lbs)	100	15 - 17 menit	10 - 12 menit	Tutup dengan penutup untuk penggunaan microwave
<i>Bacon</i>				
Lembaran (4 strip) (1 lembar; berat: 1 oz, panjang: 11 in.)	100	4 - 5 menit	—	Tutup dengan penutup untuk penggunaan microwave
<i>Ham</i>				
Lembaran (tebal 1 in.) 4 lembar	7 1/2 - 8 1/2 menit.	5 - 7 menit		Tutup dengan penutup untuk penggunaan microwave

Unggas

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)	<i>Standing time</i>	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	

Makanan Laut

Mengolah dengan oven adalah salah satu cara yang paling mudah dan efisien dalam mempersiapkan hidangan ikan dan makanan laut, dimana proses memasak basah akan dilakukan dengan cepat dengan tingkat keempukan dan kelembutan daging ikan yang tetap terjaga. Untuk menghindari ikan atau makanan laut 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

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. Sesekali diaduk/atur
Satuan (1 lb)	¼ cup	5 – 6 menit	2 menit	

Jenis Olahan	Jumlah Air	Masak Dengan Level Daya 100	<i>Standing time</i>	Catatan
Potongan (1 lb) ½ cup		5 – 6 menit	2 menit	posisi.
<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 (10 ½ - 11 1/2 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	

Jenis Olahan	Power Level	Masak Dengan Level Daya 100	<i>Standing time</i>	Catatan
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*

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	6 ½ - 7 ½ 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
Beras, <i>Long Grain</i>						
Beras	2 cups	1 tsp.	1 tsp.	100	5 -6 menit	5 – 7 menit
				Lalu		
				80	9 ½ - 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 kecoclatan, 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 kecoclatan pada roti saat disajikan Anda dapat memanggangnya terlebih dahulu dengan peranti, setelah matang Anda dapat melanjutkan memanggangnya dengan oven konvensional untuk mendapatkan efek kecoclatan 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 (microwave oven), untuk mendapatkan warna yang lebih kaya pilihlah resep yang menggunakan tepung jagung, tepung gandum, atau tepung gandum hitam.

POUNDS (Lbs)	GRAMS (G)
¼	114
½	227
¾	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

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.

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

c. 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.

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	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

Menu	Nasi (A-1)	Sayuran (A-2)	Daging (A-3)	Mie (A-4)	Ikan (A-5)	Ayam (A-6)
Berat						
Waktu						
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 panggangan dalam waktu 20 menit.

- Tekan Micro/Grill/Defrost/Combi|| sampai LED menampilkan G-1||
- Atur waktu memasak 20:00||
- 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 :

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

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

- Tekan Micro/Grill/Defrost/Combi|| sampai tampilan menampilkan C-1||
- 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. Jika program sudah diatur sebelum menekan tombol Start/Reset||, dengan menekan tombol ini maka semua program akan dibatalkan.

BAGIAN 5: PERAWATAN

- Sebelum dibersihkan, matikan tungku gelombang mikro dan lepaskan plug dari socket-nya.
- Jaga kebersihan dalam tungku gelombang mikro. Jika makanan jatuh atau cairan tumpah melekat pada dinding tungku gelombang mikro, bersihkan dengan kain basah. Tidak disarankan menggunakan deterjen dan sikat.
- Permukaan luar tungku gelombang mikro harus dibersihkan dengan kain basah. Untuk mencegah kerusakan pada bagian di dalam tungku gelombang mikro, air tidak boleh masuk ke dalam lubang fertilasi.
- Jangan biarkan control panel menjadi basah. Bersihkan dengan kain yang halus dan basah. Jangan menggunakan sabun detergen, sikat atau semprotan pembersih untuk kontrol panel.
- Jika uap tertimbun di dalam atau di luar sekitar pintu, bersihkan dengan kain lembut. Hal ini mungkin terjadi ketika tungku gelombang mikro 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 tungku gelombang mikro harus dibersihkan secara teratur untuk mencegah suara yang berlebihan. Bersihkan permukaan dasar tungku gelombang mikro 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 tungku gelombang mikro Anda dengan mencampur satu gelas air dengan perasan dan kulit sebutir lemon di dalam mangkok tungku gelombang mikro. Operasikan tungku gelombang mikro selama 5 menit, bersihkan dan keringkan dengan kain lembut.
- Jika memang perlu untuk menukar lampu tungku gelombang mikro, hubungi Pusat Layanan MODENA

BAGIAN 6: PENYELESAIAN MASALAH

Masalah	Tindakan yang Direkomendasikan	Catatan
<p>Noda permukaan kaca kotor (sidik jari, sisa masakan, tumpahan masakan pada permukaan kaca)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Matikan perangkat dari arus listrik. 2. Gunakan pembersih kaca vitroceramic ketika permukaan kaca masih hangat (tidak panas!) 3. Bilas dan keringkan dengan menggunakan kain atau tisu. 4. Sambungkan kembali perangkat ke sumber listrik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastikan pada saat mematikan perangkat dari sumber listrik. Tidak ada indikator “ H” pada zona memasak yang menyala, berhati-hati dalam melakukannya. • Jangan menggunakan penggosok yang kasar, atau menggunakan penggosok nylon dan pembersih yang dapat menggores permukaan kaca. Baca dan check pada label pembersih sebelum di gunakan. • Jangan meninggalkan sisa pembersih pada permukaan kaca: karena akan menjadi noda.
<p>Tumpahan masakan, cairan tumpah pada permukaan kaca.</p>	<p>Bersihkan dengan menggunakan pemotong ikan, palet, pisau atau pengikis yang cocok untuk kaca keramik, tetapi berhati-hati untuk permukaan perangkat kaca yang panas: Matikan sumber arus listrik. Gunakan pisau atau perkakas pada sudut 30° dan and kikis sisa makanan di permukaan kaca setelah dingin. Bersihkan sisa makanan dengan kain pembersih atau tisu. Ulangi langkah ke 2 hingga ke 4 untuk “ Membersihkan noda pada permukaan kaca”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bersihkan noda makanan atau cairan secepat mungkin setelah di menggunakan perangkat. Apabila noda telah dingin dan kering, akan susah untuk dibersihkan. • Bahaya benda tajam: ketika permukaan kaca dibersihkan dengan benda tajam, gunakan dengan hati-hati dan jauhkan dari jangkauan anak-anak.

Masalah	Tindakan yang Direkomendasikan	Catatan
Tumpahan masakan pada panel kendali	<ol style="list-style-type: none"> 1. Matikan sumber arus listrik. 2. Bersihkan tumpahan 3. Bersihkan daerah panel kendali dengan kain bersih atau busa bersih . 4. Bersihkan dengan kain hingga kering . 5. Sambungkan kembali perangkat ke sumber listrik. 	Perangkat akan berbunyi dan tidak berfungsi, dan tombol sentuh tidak berfungsi apa bila ada cairan di atas nya. Pastikan daerah panel kendali bersih dan kering sebelum digunakan kembali..

BAGIAN 7: TINDAKAN PENCEGAHAN

- 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 tungku gelombang mikro ini. Selalu lepaskan steker dari stop kontak jika Anda telah selesai menggunakannya atau jika tidak sedang digunakan.
- Jangan mengoperasikan tungku gelombang mikro ini apabila kabel listrik atau stekernya rusak, tidak berfungsi sebagaimana mestinya, tungku gelombang mikro terjatuh atau mengalami kerusakan karena sesuatu hal. Bawalah ke Sentra Service MODENA untuk dilakukan pemeriksaan & pengujian, pengaturan kembali fungsi eletrikal atau mekanikal serta perbaikan seperlunya.
- Untuk mencegah terjadinya resiko tersengat listrik, jangan meletakkan/mencelupkan kabel listrik atau steker ke dalam air atau cairan lainnya.
- Selalu bersihkan tungku gelombang mikro ini setelah selesai digunakan dan jangan merendamnya dalam air.
- Penggunaan perlengkapan/peralatan tambahan yang tidak direkomendasi dan disediakan oleh MODENA dapat menimbulkan terjadinya kebakaran, resiko tersengat listrik/korsleting dan kerusakan pada tungku gelombang mikro Anda.
- Jangan gunakan tungku gelombang mikro 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.

- **Tindakan untuk menghindari kemungkinan paparan berlebihan dari gelombang mikro.**
- Jangan mencoba untuk mengoperasikan tungku gelombang mikro 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 Interlocks keselamatan.
- Jangan menempatkan benda apapun antara bagian depan dan pintu oven atau membiarkan debu atau sisa pembersih menumpuk pada permukaan sealing/segel.
- Jangan mengoperasikan oven jika rusak. Hal ini sangat penting bahwa pintu oven menutup 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.

BAGIAN 8: SPESIFIKASI

MODEL	MV 3116	MV 3133
Jenis	Microwave Convection Grill	Microwave Convection Grill
Cara pemasangan	Freestanding / Built In	Freestanding / Built In
Inverter	Tidak	Tidak
Kapasitas oven (liter)	31	31
Jumlah tingkatan Power	10	10
Pemanggang listrik	Ya	Ya
Fungsi Convection	Ya	Ya
Warna kabinet luar	Stainless (S)	Stainless (S)
Warna kabinet dalam oven	Stainless (S)	Stainless (S)
Warna pintu penutup	Black + Stainless	Black + Stainless
Timer	Ya	Ya
Tombol	Soft Touch	Soft Touch
Piring berputar Lampu oven	Ya	Ya
Kunci pengaman untuk anak	Ya	Ya
Program Defrosting	Ya	Ya
Daya keluaran microwave (watt)	900 W	900 W
Daya keluaran pemanggang (watt)	1200 W	1200 W
Daya keluaran convection (watt)	1350 W	1350 W
Konsumsi Daya	230V~50Hz,1450W	230V~50Hz,1450W
Dimensi Luar (PxLxT) mm	520 x 530 x 300	520 x 530 x 300
Dimensi Ruang Oven (PxLxT) mm	350 x 372 x 233	350 x 372 x 233
Berat (kg)	20	20

Spesifikasi dari alat ini bisa diganti tanpa pemberitahuan untuk meningkatkan kualitas produk. Gambar dalam manual ini adalah gambaran umum dan mungkin tidak persis seperti produk aslinya. Nilai yang tertera pada label atau dalam dokumentasi yang ada di dalamnya didapat dari laboratorium yang menyesuaikan dengan standar yang relevan. Tergantung kondisi lingkungan dan operasional peranti.

MODEL	MV 5536 CBBK
Jenis	Microwave Convection Grill
Cara pemasangan	Freestanding / Built In
Inverter	Ya
Kapasitas oven (liter)	31
Jumlah tingkatan Power	10
Pemanggang listrik	Ya
Fungsi Convection	Ya
Warna kabinet luar	Stainless (S)
Warna kabinet dalam oven	Stainless (S)
Warna pintu penutup	Black + Stainless
Timer	Ya
Tombol	Soft Touch
Piring berputar	Ya
Lampu oven	Ya
Kunci pengaman untuk anak	Ya
Program Defrosting	Ya
Daya keluaran microwave (watt)	900 W
Daya keluaran pemanggang (watt)	1200 W
Daya keluaran convection (watt)	1350 W
Konsumsi Daya	230V~50Hz,1450W
Dimensi Luar (PxLxT) mm	520 x 530 x 300
Dimensi Ruang Oven (PxLxT) mm	350 x 372 x 233
Berat (kg)	20

Spesifikasi dari alat ini bisa diganti tanpa pemberitahuan untuk meningkatkan kualitas produk. Gambar dalam manual ini adalah gambaran umum dan mungkin tidak persis seperti produk aslinya. Nilai yang tertera pada label atau dalam dokumentasi yang ada di dalamnya didapat dari laboratorium yang menyesuaikan dengan standar yang relevan. Tergantung kondisi lingkungan dan operasional peranti.

MM/YY

MODENA



PT MODENA CENTRO INDONESIA

Jl. Industri Raya I Blok D-8, Jatiuwung, Tangerang 15135